

beko

Sisseehitav ahi

Kasutusjuhend

Cuptor încorporabil

Manual de utilizare



BBIS17300BMPSE

385443232_3/ ET/ RO/ R.AA/ 02/06/23 17:21
7757787691

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.



Kuumat pinda hoiatus.

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Sisukord

1 EE- Ohutusjuhised.....	4	6.1 Üldhoiatused mikrolaineahjus küpsetamise kohta	26
1.1 Mõeldud kasutamiseks.....	4	6.1.1 Pagaritooted ja ahjutoidud	26
1.2 Lapse, haavatavate inimeste ja lemmikloomade ohutus	5	6.1.2 Liha, kala ja linnuliha	29
1.3 Elektriõhutus.....	5	6.1.3 Grill	30
1.4 Transpordiohutus.....	7	6.1.4 Aurutamine	31
1.5 Paigaldamise ohutus	7	6.1.5 Katsetatud road.....	32
1.6 Kasutusohutus	7	7 Hooldus ja puhastus	34
1.7 Hoiatused temperatuuri kohta.....	8	7.1 Üldteave puhastamise kohta	34
1.8 Tarvikute kasutus	8	7.2 Cleaning Accessories	35
1.9 Toiduvalmistamise ohutus	9	7.3 Juhtpaneeli puhastamine.....	35
1.10 Aurutamise süsteem.....	9	7.4 Ahi sisemuse (toiduvalmistamise ala) puhastamine	35
1.11 Hooldus- ja puhastusohutus.....	10	7.5 Kõrgetemperatuuriline isepuhastus.....	36
1.12 Kõrgetemperatuuriline isepuhastus (pürolüüs)	11	7.6 Ahjuukse puhastamine.....	38
2 Keskkonnajuhised	12	7.7 Ahjuukse siseklaasi eemaldamine	39
2.1 Jäätmedirektiiv	12	7.8 Ahjuvalgusti puhastamine.....	40
2.1.1 Elektri- ja elektronikaseadmete jäätmeid käsitlevate määruste (WEEE) järgimine ja jäätmete kõrvaldamine.....	12	8 Veatsing	41
2.2 Pakendi teave	12		
2.3 Soovitused energiasäästuks	12		
3 Teie toode.....	13		
3.1 Toote tutvustus	13		
3.2 Toote juhtpaneeli tutvustus ja kasutamine	13		
3.2.1 Control Panel.....	14		
3.2.2 Ahju juhtpaneeli tutvustus.....	14		
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 Auruga toiduvalmistamine.....	23		
5.4 Sätted	24		
6 Üldteave küpsetamise kohta	26		

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 elektriku poolt. Ärge kasutage toodet ilma maanduseta vastavalt kohalikele / riiklikele eeskirjadele.
- Pistik või toote elektriühendus peaks asuma kergesti ligipääsetavas kohas (kus pliidiplaadi leek ei mõjuta

- seada). 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 seadmepole 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 seadmepole 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

juhtmest tõmmates, tõmmake see välja alati pistikust kinni hoides.

- Kaardumise vältimiseks veenduge, et toote pistik oleks korralikult pistikupesassa 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.
- Toodet ei tohi transportida, kui selles on vett. Seda võib transportida, kui vesi on lõpuni välja voolanud..
- Kui teil on vaja toodet transportida, mähkige see mullikilega 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.
- 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.

1.7 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.

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. Alkohol 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 jääme 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 Aurutamise süsteem

- Ukse avamisel aurutamise käigus võib seadmest välja paiskuda auru, mis omakorda tekitab põletusohtu. Olge ukse avamisel ettevaatlik.
- Kui pärast aurutamist jääb ahju niiskus, võib see põhjustada korrosiooni. Pärast toiduvalmistamist laske ahjul kuivada. Ärge hoidke niiskeid toiduaineid pikka aega ahjus.

- Toidu eemaldamisel ahjust pärast aurutamist võib tarvikutest tilkuda kuuma vedelikku, olge ettevaatlik.
- Aurutamisel on soovitatav lisada täpselt selline kogus vett Toiduvalmistamise, nagu on näidatud toiduvalmistamise tabelis.
- Ärge kasutage destilleeritud ega filtreeritud vett. Kasutage ainult joogivett. Ärge kasutage vee asemel tuleohtlikke, alkohoolseid või tahke aine osakestega lahuseid.
- Ärge kasutage toiduvalmistamisel lisatarvikuid, mis võivad auru tõttu roostetada.
- Veepaagi eemaldamisel või paigaldamisel olge ettevaatlik, et vesi ei satuks ahju pinnale ega muule mittesobivale pinnale.
- 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.
- Pärast iga auruga toiduvalmistamist peab veepaaki jäänud vesi välja lasta ja veepaak puhastada. Järgmisel toiduvalmistamise korral veepaaki jäänud vee kasutamine tekitab probleeme hügieeni suhtes.



1.11 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 peske veepaaki nõudepesumasinas. Pühkige veepaak puhta niiske lapiga, kuivatage see kuiva lapiga ja tehke kindlaks, et see jääb kuivaks. Ärge kunagi kuivatage veepaaki ahjus.

- Veepaagis tekkiva lubi jaoks pange mahutisse 200 cc vett ja 1 tl sidrunisoola ning jätke 1 tunniks seisma. Seejärel peske see rohke veega ja kuivatage. Seda protseduuri on soovitatav rakendada iga 4-5 kasutuskorra järel.
- Ärge kasutage ahju põhja puhastamiseks happeid või kloriide sisaldavaid puhastusvahendeid. Ärge puhastage, kraapides ahju põhjale tekkivat katlakivi. Vastasel juhul võib toote põhi kahjustada saada.
- Pärast aurutamist või hõlpsat aurupuhastust tekkivate lubjaplekkide eemaldamiseks valage 350 cc valget äädikat (äädika happesus ei tohi ületada 6%) ahju põhjas asuvasse veekaussi pärast iga 2-3 kasutamiskorda ja oodake siis 30 minutit. Kui 30 minutit on möödas, puhastage veekauss pehme märja lapiga ja siis kuivatage kuiva lapiga.
- Pärast aurutamist korpusele tekkida võivate katlakiviplekkide puhul on soovitatav kasutada ahju puhastamiseks äädikavett ja lappi.

1.12



Kõrgetemperatuuriline isepuhastus (pürolüüs)

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

2 Keskkonnajuhised

2.1 Jäätmedirektiiv

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

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



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

kasutusaja lõpus ära koos olme- ja muude jäätmetega. Viige see elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunkti. Nende kogumispunktide kohta võite küsida teavet kohalikul 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 keskkonnaeeskirjadele. Ärge visake pakendijäätmeid samasse kohta

koos olme- ja muude jäätmetega, vaid viige need kohalike omavalitsuste poolt loodud pakendimaterjalide kogumispunktidesse.

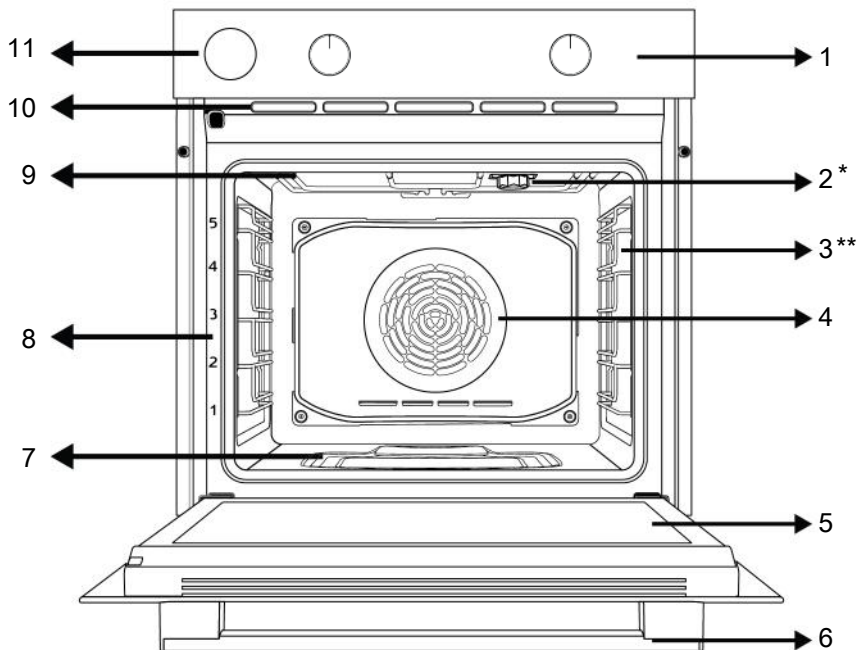
2.3 Soovitused energiasäästuks

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

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

- Sulutage 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.

3.1 Toote tutvustus



1 Kontrollpaneel

3 Traadist riulid

5 Uks

7 Veebassein auruga
toiduvalmistamiseks

9 Ülemine kütteseade

11 Veepaak

2 Lamp

4 Ventilaatori mootor (terasplaadi
taga)

6 Käepide

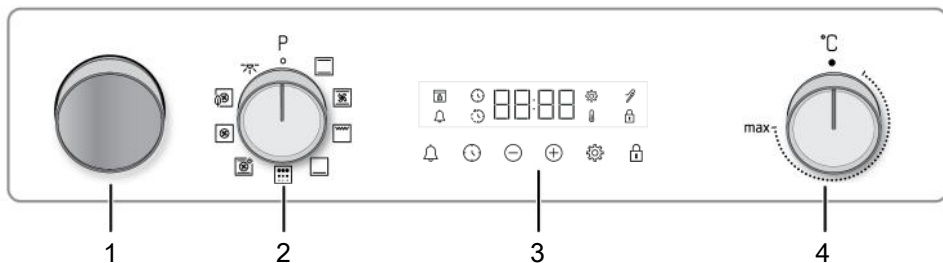
8 Riulite positsioonid

10 Ventilatsiooniavad

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 Veepaak

3 Taimer

2 Funktsiooni valimise nupp

4 Temperatuuri valiku nupp

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

3.2.2 Ahju juhtpaneeli tutvustus

Funktsiooni valimise nupp

Funktsioonivaliku nupuga saate valida ahju tööfunktsioone. Valimiseks keerake suletud (ülemisest) asendist vasakule/paremale.

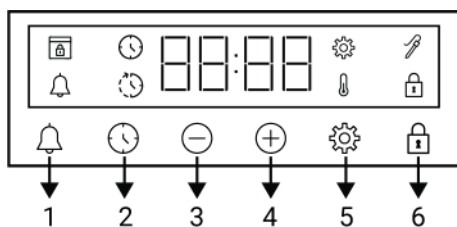
Temperatuuri nupp

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

Ahju sisetemperatuuri indikaator

Taimeri ekraanilt näete ahju sisetemperatuuri. Ahi soojeneb, kuni saavutab seatud temperatuuri ja hoiab seda temperatuuri ning 3-realine kuumutusanimatsioon vilgub paremal. Kui ahju temperatuur jõuab seatud väärtuseni, see animatsioon peatub ja sümbol C kuvatakse pidevalt seadistatud temperatuuri väärtuse kõrvale.

Taimer



1 Äratusklahv

2 Aja seadmise klahv

3 Vähenda klahv

4 Suurendamisklahv

5 Seadete klahv

6 Klahviluku võti

Kuva sümbolid

🕒 : Küpsetusaja sümbol

🕒 : Küpsutamise lõpuaja sümbol *

🔔 : Häire sümbol

🔧 : Lihasondi sümbol *

🔒 : Klahviluku sümbol

🌡 : Temperatuuri sümbol

⚙ : Seadete sümbol










🔲 : Ukseluku sümbol *

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

3.3 Ahju tööfunktsioonid


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

jaoks saab seadistada. Siin näidatud töörežiimide järjekord võib erineda teie toote paigutusest.

Funktsiooni sümbol	Funktsiooni kirjeldus	Temperatuuri vahemik (°C)	Kirjeldus ja kasutamine
	Ahjuvalgusti	-	Ahjus ei tööta ükski küttekeha. Põleb ainult ahju tuli.
	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.
	3D-funktsioon	40-280	Töötavad ülemise kütte, alumise kütte ja ventilaatorikütte funktsioonid. Küpsetatava toote iga pool valmib võrdselt ja kiiresti. Küpsetamine toimub ühe kandikuga. Seda funktsiooni tuleks kasutada ka auruga toiduvalmistamiseks.
	Grillimine täisvõimsusel	40-280	Ahju laes olev suur grill töötab. Sobib suures koguses grillimiseks.
	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 tükkide praadimiseks.



Deep tray

Seda kasutatakse küpsetiste, suurte tükide praadimiseks, mahlaste toitude valmistamiseks või voolavate õlide kogumiseks grillimisel.



Traatgrill

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

Traatriuliga mudelitel :



Ilma traatriuliteta mudelitel :

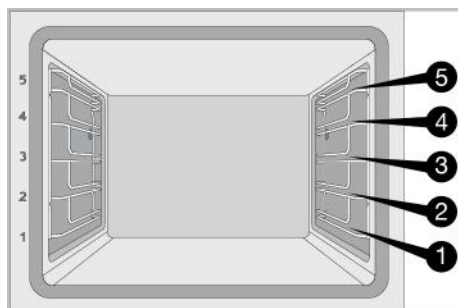


3.5 Toote lisaseadmete kasutamine

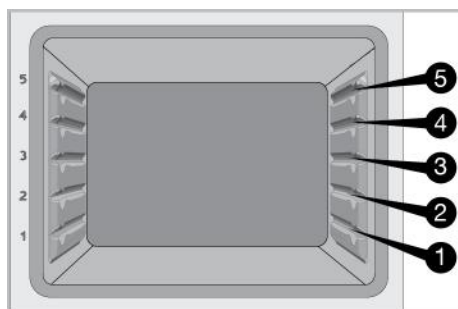
Toiduvalmistamise riiulid

Küpsetusalal on 5 riiuasiendit. Ahju esipaneelil olevatelt numbritelt näete ka riiulite järjekorda.

Traatriuliga mudelitel :



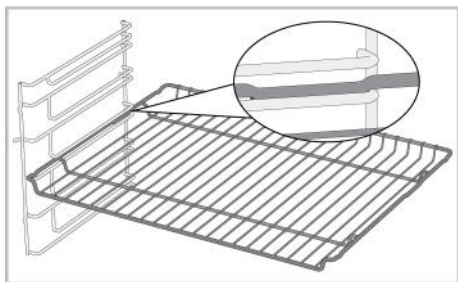
Ilma traatriuliteta mudelitel :



Traatresti asetamine küpsetusriiulitele

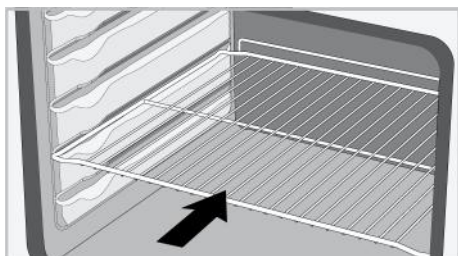
Traatriuliga mudelitel :

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



Ilma traatriiuliteta mudelitel :

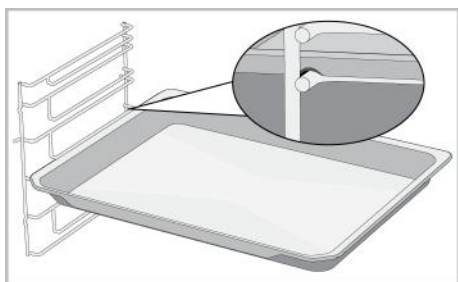
Väga oluline on asetada traatrest korralikult külgriiulitele. Traatrestil on riiulile asetamisel üks suund. Traatresti soovitud riiulile asetades peab avatud osa olema esiküljel.



Kandiku asetamine küpsetusriiulitele

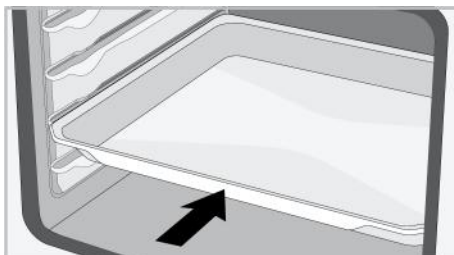
Traatriiuliga mudelitel :

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



Ilma traatriiuliteta mudelitel :

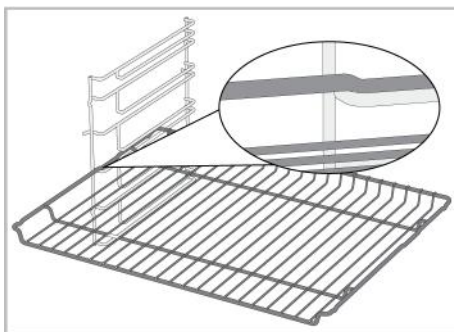
Samuti on oluline asetada kandikud korralikult külgriiulitele. Salvel on riiulile asetamisel üks suund. Kandiku soovitud riiulile asetamisel peab selle hoidmiseks mõeldud pool olema esiküljel.



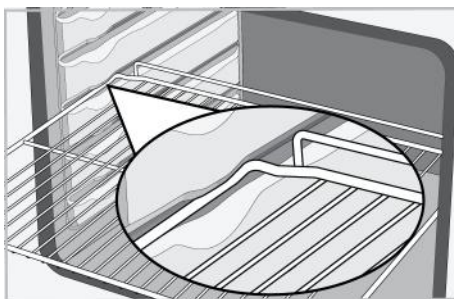
Traatresti peatamisfunktsioon

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 :

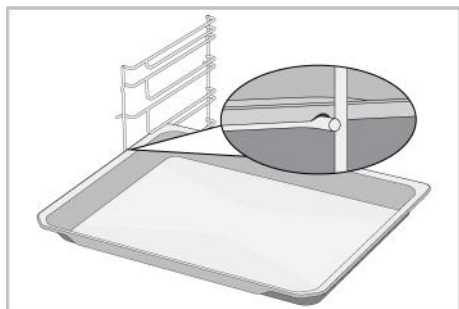


Ilma traatriiuliteta mudelitel :



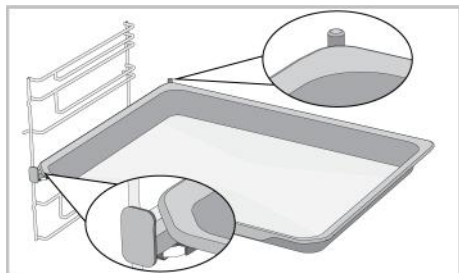
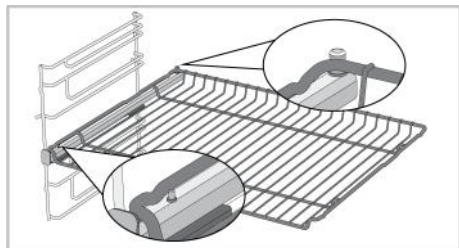
Salve peatamise funktsioon -Traatriuliga mudelitel

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



Traatvõre ja aluse õige paigutamine teleskoopsiinidele-Traatriulitega mudelitel ja teleskoopmudelitel

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



3.6 Tehniline kirjeldus

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)	2,7
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 keskkonatingimustest.

4 Esmakasutus

Enne seadme kasutuselevõttu on järgmistes jaotistes soovitatav toimida järgmiselt.

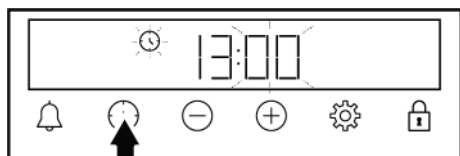
4.1 Esmaseadistus


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

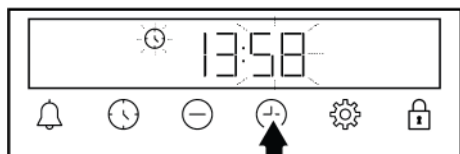
1. Pärast ahju esmakordset sisselülitamist hakkavad ekraanil vilkuma tekst "12:00" ja sümbol .
2. Määrake kellaeg klahvide / abil.




3. Minutivälja aktiveerimiseks puudutage  või klahvi .







4. Minutite määramiseks vajutage klahve /.



5. Kinnitage säte klahvi  vajutamisega.

⇒ Kellaeg on määratud ja sümbol  kaob ekraanilt.

 Kui esimest taimerit ei seata, siis hakkavad vilkuma kellaeg "12:00" ja sümbol  ning ahi ei käivitu. Ahju töötamiseks peate kinnitama kellaaja. Selelks kehtestage see või vajutage klahvi , kui kellaeg ongi "12:00". Kellaaja sädet saate hiljem muuta nagu on jaotises „**Sätted**” kirjeldatud.

 Elektrikatkestuse korral kellaaja sädet 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 töofunktsioon, millega kõik Teie kuumutuselemendid töötada saavad. Vt "Ahju töofunktsioonid [▶ 14]. Järgmisest jaotisest saate teada, kuidas ahju kasutada.
5. Oodake, kuni ahi jahtub.
6. Pühkige toote pinnad niiske lapiga või käsnaga ja kuivatage lapiga.

Enne tarvikute kasutamist:

Ahjust eemaldatud tarvikud puhastage puhastusvahendi, vee ja pehme puhastuskäsnaga.

MÄRKUS: Mõned 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 ventilatsiooniavasid millegagi. Vastasel juhul võib ahi üle kuumeneda. Jahutusventilaator töötab ahju töötamise ajal või ka pärast ahju väljalülitamist (umbes 20- 30 minutit). Kui toiduvalmistamiseks programmeerite ahju taimerit, lülitub jahutusventilaator 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.

Mõne küpsetusfunktsiooni puhul ei lülitu valgustus energia säästmiseks kunagi sisse.

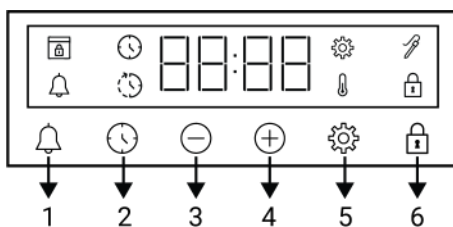
Kui soovite, et ahju valgusti pidevalt põleks, valige tööfunktsioon "Ahjuvalgusti" funktsiooni valiku nupu abil.

5.2 Ahju juhtseadme töö

Üldhoiatused ahju juhtseadme kohta








- Toiduvalmistamise ajaks saab maksimaalselt määrata 5 tundi 59 minutit. Elektrikatkestuse korral programm katkestatakse. Tuleb uuesti programmeerida.
- Mis tahes muudatuste tegemisel vilguvad ekraanil vastavad sümbolid. Sätete salvestamiseks peab natuke ootama.
- Kui on määratud mõni küpsetamise säte, ei saa kellaaega reguleerida.
- Kui küpsetamise alguseks on olemas seatud küpsetusaeg, kuvatakse ekraanil järelejäänud aeg.
- Juhtudel, kui on seatud küpsetusaeg või lõppaeg, saate need automaatselt tühistada klahvi  pika vajutamisega.

Taimer



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

Kuva sümbolid

-  : Küpsetusaja sümbol
-  : Küpsetamise lõpuaja sümbol *
-  : Häire sümbol
-  : Lihasondi sümbol *
-  : Klahviluku sümbol
-  : Temperatuuri sümbol
-  : Seadete sümbol

 : Ukseluku sümbol *

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

Ahju sisselülitamine

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



Ahju väljalülitamine

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

Käsitsi temperatuuri ja ahju tööfunktsiooni valimine küpsetamisel

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





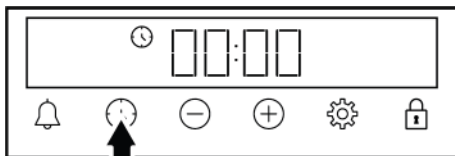
1. Valige funktsiooni valimise nupu abil tööfunktsioon, millega soovite toidu valmistada.
2. Seadke temperatuuri nupu abil temperatuur, millega soovite toidu valmistada.
 - ⇒ Teie ahi hakkab valitud funktsiooni ja temperatuuri kasutades kohe tööle ning ekraanile ilmub . Ekraanile ilmuvad määratud temperatuuri väärtus ja kolmerealine animatsioon. Seejärel kuvatakse küpsetamise algusest möödunud aeg. Kui temperatuur ahjus jõuab määratud väärtuseni, sümbol  kaob ja taimer annab helisignaali. Kolmerealine animatsioon jõuab lõpuni, ja temperatuuri väärtuse kõrval kuvatakse sümbol C. Ahi ei lülitu automaatselt välja, kuna käsitsi




küpsetamise korral on küpsetusaeg määramata. Teie peate küpsetamist kontrollima ja seejärel ahju välja lülitama. Kui küpsetamine on lõppenud, lülitage ahi välja, keerates funktsioonivaliku nupu ja temperatuuri nupu asendisse „väljas“ (st ülemisse asendisse).


Küpsetamine küpsetusaja määramisega

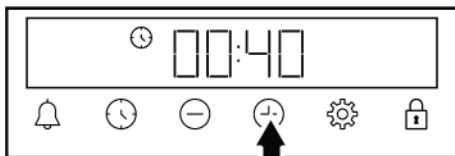
Kui soovite, et ahi lülituks küpsetusaja lõppedes automaatselt välja, valige toidule vastava temperatuur ja tööfunktsioon ning seadke taimer küpsetusajale.


1. Valige tööfunktsioon küpsetamiseks.
2. Küpsetusaja kuvamiseks vajutage klahvi , kuni ekraanile ilmub sümbol .






 Küpsetusaja kiireks määramiseks võite pärast küpsetusfunktsiooni ja temperatuuri seadistamist vajutada klahvi , et määrata küpsetusajaks 30 minutit, seejärel kasutage klahve  aja muutmiseks.

3. Määrake küpsetusaeg klahvide  abil.



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

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

- ⇒ Teie ahi hakkab valitud funktsiooni ja temperatuuri kasutades kohe tööle. Masin alustab pöördloenduse, kasutades alusena määratud küpsetusaega, ning ekraanile ilmub . Kuvatakse küpsetusaja pöördloendus ning seatud temperatuuri väärtus ja nende kõrval olev 3-jooneline animatsioon. Kui temperatuur ahjus jõuab määratud väärtuseni, sümbol  kaob ja taimer annab helisignaali. Kolmerealine animatsioon jõuab lõpuni, ja temperatuuri väärtuse kõrval kuvatakse sümbol C.
5. Määratud küpsetusaja lõppemisel kuvatakse ekraanil teade "End", sümbol  vilgub ja taimer annab helisignaali.
6. Helisignaali peatamiseks vajutage suvalist klahvi. Hoiatus lõpeb ja ekraanile ilmub kellaäeg.



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

5.3 Auruga toiduvalmistamine

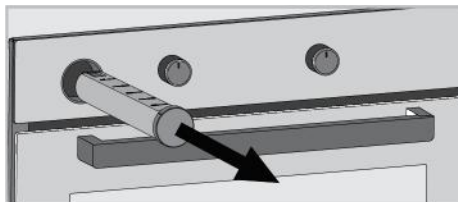
Teie ahjul on auruga toiduvalmistamise funktsioon. Auruga saavutatakse paremaid küpsetustulemusi. Auru kaasamine toiduvalmistamisel tagab, et küpsetiste pind oleks heledam, nende koorik krõbedam ja nad oleksid mahulisemad. Samuti vähendab auru abil toiduvalmistamine toiduainete, näiteks liha, niiskuskadu ja aitab neid seestpoolt mahlakamalt ja maitsvamalt küpsetada.

Üldhoiatused

- Veepaagi maht on 250 ml. Ärge valage küpsetamise ajal veepaaki rohkem kui 250 ml vett.
 - Pärast auruga toiduvalmistamist võib ahjuuksele tekkinud kondensaat ahjuukse avamisel tilkuda. Niipea, kui avate ahjuukse, pühkige see kondensaadist kuivaks.
 - Hoidke ahjuukse avamisel eemal, kuna auruga toiduvalmistamisel ja pärast seda võib ahjust paiskuda auru ja kuumust. Aur võib põletada käsi, nägu ja/või silmi.
 - Kui auruga toiduvalmistamisel jääb iga kord ahju sisse vett, pühkige järelejäänud vesi pärast ahju jahtumist kuiva lapiga. Vastasel juhul võib jääkvesi viia lujumiseni.
- Auruga toiduvalmistamiseks:**
1. Alustage küpsetamist pärast auruga toiduvalmistamise nõuannete tabeli kontrollimist ning funktsiooni, temperatuuri ja aja seadistamist vastavalt soovitud roale. Tabelist välja jäävate roogade puhul saate ise määrata veekoguse, temperatuuri, küpsetusfunktsiooni ja -aja.
 2. Pange valmistatav roog ahju soovitud riuli positsioonile.
 3. Kui küpsetamise nõuannete tabeli järgi on saanud vee lisamise aeg, vajutage ahju juhtpaneelil olevat veepaaki.

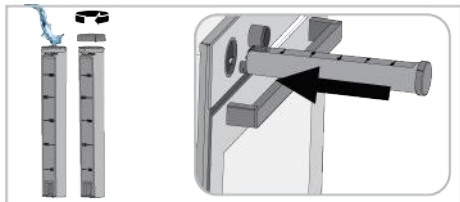


4. Eemaldage veepaak pesast.



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

i Ärge kasutage destilleeritud ega filtreeritud vett. Kasutage ainult joogivett. Ärge kasutage vee asemel tuleohtlikke, alkohoolseid või tahke aine osakestega lahuseid.



6. Sulgege kaas ja asetage veepaak oma kohale. Lükake veepaak lõpuni välja.

⇒ Veepaagis olev vesi hakkab aeglaselt voolama ahju põhjale, ning auru kasutatakse Teie roa valmistamiseks.



7. Kui küpsetamine on lõppenud, lülitage ahi välja, keerates funktsiooni nupu ja temperatuuri nupu asendisse „väljas“.

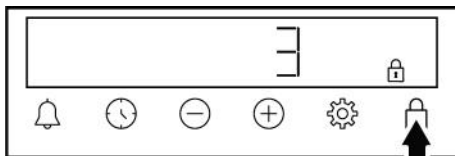
i Kui auruga toiduvalmistamisel jääb iga kord ahju põhjasse vett, pühkige järelejäänud vesi pärast ahju jahtumist kuiva lapiga. Vastasel juhul võib ahju põhja jääv vesi põhjustada lupjumist.



5.4 Sätted


Klahviluku aktiveerimiseks

Klahviluku funktsiooni abil saate kaitsta taimerit sekkumiste eest.

1. Hoidke klahvi  all, kuni ekraanile ilmub sümbol .






⇒ Ekraanil kuvatakse sümbol  ja algab pöörloendus kujul 3-2-1. Pöörloenduse lõppemisel lülitub sisse klahvilukk. Kui aktiveeritud klahviluku korral puudutatakse ükskõik millist klahvi, annab taimer helisignaali ja vilgub sümbol .

i Klahvi  vabastamisel enne pöörloenduse lõppu klahvilukk ei lülitu sisse.

i Kui klahvilukk on sees, taimerit klahve kasutada ei saa. Klahvilukku ei tühistata elektrikatkestuse korral.

Klahviluku desaktiveerimiseks



1. Hoidke klahvi  all, kuni sümbol  kaob ekraanilt.

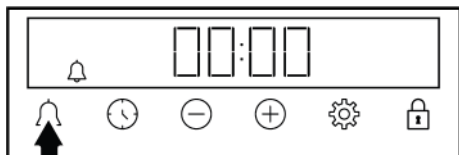
⇒ Sümbol  kaob ekraanilt ning klahvilukk lülitatakse välja.

Alarmi sätestamiseks

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

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

1. Hoidke klahvi  all, kuni ekraanile ilmub sümbol .



2. Määrake alarmi aeg klahvide (+)/(-) abil.



- ⇒ Pärast alarmi aja määramist jääb sümbol põlema ja ekraanil algab alarmi aja tagasilugemine. Kui määrata samaaegselt alarmi aeg ja küpsetusaeg, kuvatakse ekraanil lühemat aega.

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

Alarmi väljalülitamiseks

1. Alarmi ajavahemiku möödudes kahe minuti jooksul kostub hoiatussignaali. Helisignaali peatamiseks vajutage suvalist klahvi.

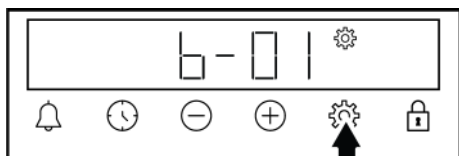
- ⇒ Hoiatus lõpeb ja ekraanile ilmub kellaeg.

Alarmi tühistamiseks

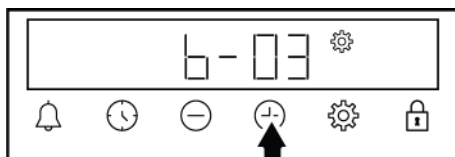
1. Alarmi aja tühistamiseks vajutage klahvi , kuni ekraanile ilmub sümbol . Hoidke klahvi all, kuni ekraanile ilmub teade „00:00“.
2. Alarmi saab tühistada ka klahvi pika vajutusega.

Helitugevuse seadistus

1. Hoidke klahvi all, kuni ekraanile ilmub üks väärtustest (b-01-b-02-b-03) ja sümbol .



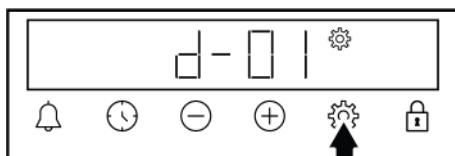
2. Määrake soovitud tase klahvide (+)/(-) abil. (b-01-b-02-b-03)



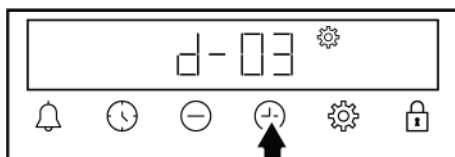
- ⇒ Vajutage kinnitamiseks klahvi või oodake veidi ilma klahve vajutamata. Helitugevuse säte lülitub mõne aja pärast sisse.

Ekraani heleduse määramine

1. Hoidke klahvi all, kuni ekraanile ilmub üks väärtustest (d-01-d-02-d-03) ja sümbol .



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

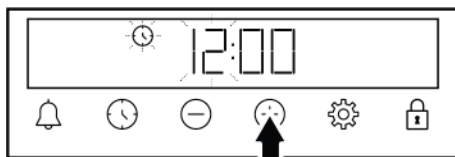


- ⇒ Vajutage kinnitamiseks klahvi või oodake veidi ilma klahve vajutamata. Heleduse säte lülitub mõne aja pärast sisse.

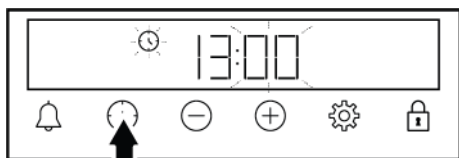
Kellaaja muutmise

Varem määratud ahju kellaaja muutmiseks

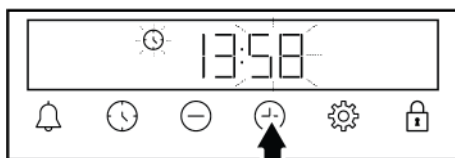
1. Hoidke klahvi all, kuni ekraanile ilmub sümbol .
2. Määrake kellaag klahvide (+)/(-) abil.



3. Minutivälja aktiveerimiseks puudutage või klahvi .



4. Minutite määramiseks vajutage klahve (+)/(-).



5. Kinnitage säte klahvi (🕒) vajutamisega.
 ↳ Kellaeg on määratud ja sümbol kaob ekraanilt.

6 Üldteave küpsetamise kohta

Sellest jaotisest leiате näpunäiteid toiduvalmistamise kohta.

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

6.1 Üldhoiatused mikrolaineahjus küpsetamise kohta

- Ahjuukse avamisel küpsetamise ajal või pärast seda võib tekkida kuum aur. Aur võib põletada käsi, nägu ja/või silmi. Ahjuukse avamisel hoiduge sellest eemale.
- Küpsetamise käigus tekkiv intensiivne aur võib temperatuurierinevuse tõttu moodustada kondenseerunud veetilku ahju sise- ja välispinnale ning mööbli ülaosadele. See on normaalne ja füüsiline nähtus.
- Toiduvalmistamise temperatuuri ja aja väärtused võivad retseptist ja kogusest sõltuvalt erineda. Sel põhjusel on need väärtused antud vahemikena.
- Enne toiduvalmistamise alustamist eemaldage alati ahjust tarvikud, mida Te ei hakka kasutama. Tarvikud, mis jäävad ahju, võivad takistada Teie toitu valmistamast 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 soovime kasutada toote tarvikuid. Kui kavatsete kasutada väliseid kööginõusid, eelistage tumedaid, mittekleepuvaid ja kuumuskindlaid nõusid.
- Kui toiduvalmistamise nõuannete tabelis soovitatakse eelsoojendamist, pange toit pärast eelsoojendamist kindlasti ahju.
- Kui kavatsete süüa teha traatrestil asuvate kööginõude abil, asetage need traatresti keskele, mitte tagaseina lähedusse.
- Kõik pagaritoodete valmistamiseks kasutatavad materjalid peavad olema värsked ja toatemperatuuril.
- Toidu valmiduse olek võib varieeruda sõltuvalt toidu kogusest ja kööginõu suuruselt.

- 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 riivilile. 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 riivilile, 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 riivilile.

Küpsetusnõuannete tabel küpsetiste ja ahjuroogade jaoks

Soovitused ühe plaadiga küpsetamiseks

Toit	Kasutatav tarvik	Töõfunktsioon	Riili 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	Traatriiliga mudelitel : 3 Ilma traatriuliteta mudelitel : 2	150	25 ... 35
Biskviidi kook	Ümmargune koogivorm, 26 cm läbimõõduga traatrestil klambriga **	Ülemine ja alumine kuumutus	2	150	30 ... 40

Toit	Kasutatav tarvik	Tööfunktsioon	Riivli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Biskviidi kook	Ümmargune koogivorm, 26 cm läbimõõduga traatrestil klambriga **	Kuumutus ventilaatoriga	2	155	30 ... 40
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
Kondiitritooted	Standardne salv *	Kuumutus ventilaatoriga	2	180	30 ... 40
kukkel	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	2	200	20 ... 30
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	2	200 ... 220	10 ... 20

Soovitused kahe plaadiga küpsetamiseks

Toit	Kasutatav tarvik	Töofunktsioon	Riieli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Väikesed koogid	2-Standardne salv * 4-Kondiitriplaat *	Kuumutus ventilaatoriga	2 - 4	Traatriuliga mudelitel :150 Ilma traatriuliteta mudelitel :140	Traatriuliga mudelitel : 25 ... 40 Ilma traatriuliteta mudelitel : 30 ... 45
Küpsis	2-Standardne salv * 4-Kondiitriplaat *	Kuumutus ventilaatoriga	2 - 4	170	25 ... 35
Kondiitritooted	1-Standardne salv * 4-Kondiitriplaat *	Kuumutus ventilaatoriga	1 - 4	180	35 ... 45
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	Riieli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Väikesed koogid	Standardne salv *	3	160	25 ... 35
Küpsis	Standardne salv *	3	180	25 ... 35
Kondiitritooted	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	Tööfunktsioon	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Praad (terve) / Praad (1 kg)	Standardne salv *	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	3	15 min. 250/ maks., pärast 180 ... 190	60 ... 80
Lamba sääre (1,5-2 kg)	Standardne salv *	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	3	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.	3D-funktsioon	2	15 min. 250/ maks., pärast 190	60 ... 80
kalkun (5,5 kg)	Standardne salv *	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	1	25 min. 250/ maks., pärast 180 ... 190	150 ... 210
kalkun (5,5 kg)	Standardne salv *	3D-funktsioon	1	25 min. 250/ maks., pärast 180 ... 190	150 ... 210
Kala	Traatgrill * Asetage üks alus alumisele riulile.	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	3	200	20 ... 30
Kala	Traatgrill * Asetage üks alus alumisele riulile.	3D-funktsioon	3	200	20 ... 30

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide toiduainete puhul.

*Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.

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

6.1.3 Grill

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

Üldhoiatused

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

- **Sulgege ahjuuks grillimise ajaks. Hoidke grillimise ajal ahjuuks alati kinni. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!**

Grillimise põhipunktid

- Grillimiseks võite võimalikult sarnase paksuse ja kaaluga toite.
- Asetage grillitavad tükid traatrestile või traatrestil alusele, jaotades neid nii, et need ei ulatuks kuumutuselemendi mõõtmetest väljapoole.
- Sõltuvalt grillitavate tükkide paksusest võivad tabelis äratoodud toiduvalmistamise ajad erineda.

- Asetage traatrest või traatresti alus ahjus soovitud tasemele. Kui valmistate toitu traatrestil, asetage õlide kogumiseks alumisele riulile ahjuplaat. Asetatav ahjuplaat peaks olema kogu grillimise ala

suurune. See ahjuplaat ei pruugi olla Teie tootega komplektis. Valage hõlpsa puhastamise tagamiseks ahjualusele veidi vett.

Grillimise nõuannete tabel

Toit	Kasutatav tarvik	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Kala	Traatgrill	4 - 5	250/maksimum	20 ... 25
Kana tükid	Traatgrill	4 - 5	250/maksimum	25 ... 35
Lihapall (vasikaliha) - 12 summa	Traatgrill	4	250/maksimum	20 ... 30
Lambakarbonaad	Traatgrill	4 - 5	250/maksimum	20 ... 25
Praad - (lihakuubikud)	Traatgrill	4 - 5	250/maksimum	25 ... 30
Vasikaliha karbonaad	Traatgrill	4 - 5	250/maksimum	25 ... 30
Köögiljagратиin	Traatgrill	4 - 5	220	20 ... 30
Röstleib	Traatgrill	4	250/maksimum	1 ... 3

Kõigi grillitoitude puhul on soovitatav eelsoojendada 5 minutit.

Pöörake toidutükke pärast 1/2 kogu grillimisajast.

6.1.4 Aurutamine

Üldteave

- Aurutamine on võimalik ainult kasutusjuhendis äratoodud aurutamiseks mõeldud funktsioonide puhul. Aurutamiseks mõeldud funktsioonide teabe saamiseks vt jaotist „Ahju tööfunktsioonid“ [► 14].
- Kui toiduvalmistamise nõuannete tabelis soovitatakse eelsoojendamist, pange toit pärast eelsoojendamist kindlasti ahju.

Veevarustuse ajal määratud kestus tähendab pärast eelsoojendamist möödunud aega.

- Toiduvalmistamise nõuannete tabel sisaldab tootja poolt katsetatud soovitusi. Tabelist välja jäävate toitude puhul saate ise määrata veekoguse, temperatuuri, aurutamise funktsiooni ja kestuse.
- Aurutamisel kasutage ühte ahjuplaati.

Soovitused ühe plaadiga küpsetamiseks - 3D-funktsioon

Toit	Kasutatav tarvik	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Kasutatav vee kogus (ml)	Veetarbimise aeg (min.)**	Küpsetusaeg (min) (umbes)	u. toidu kaal (g)
Terve leib	Standardne salv *	2	200	200	pärast eelkuumutamist	30 ... 40	820
Praetud kana (1,8-2 kg)	Traatgrill * Asetage üks alus alumisele riulile.	2	25 min. 250/ maks., pärast 190	250	25	60 ... 70	2000
Ribi praad (üks tükk)	Standardne salv *	3	180	250	15	40 ... 55	1000
Lambakintsu d köögiviljadega	Standardne salv *	3	170	250+250***	pärast eelkuumutamist	90 ... 110	2000

Toit	Kasutatav tarvik	Riikli asend	Temperatuur (°C)	Kasutatav vee kogus (ml)	Veetarbimise aeg (min.)**	Küpsetusaeg (min) (umbes)	u. toidu kaal (g)
Pärmiga kukkel	Standardne salv *	3	180	100	pärast eelkuumutamist	25 ... 35	1200
Juustukook	Standardne salv *	3	120	150	enne eelkuumutamist	50 ... 60	1450
Kana kintsuliha	Standardne salv *	3	200	150	pärast eelkuumutamist	25 ... 35	800
Küpsekartul	Standardne salv *	3	190	150	25	45 ... 55	500
Hamburgerileib	Standardne salv *	3	180	150	pärast eelkuumutamist	20 ... 30	800
Lõhe köögiviljadega	Standardne salv *	3	180	100	pärast eelkuumutamist	25 ... 35	500

* Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.
** Näitab eelsoojendusest möödunud aega.
*** Poole küpsetusaja jooksul lisage veel 250 ml vett.

6.1.5 Katsetatud road

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

Toiduvalmistamise tabel katsetatud roogadega

Soovitused ühe plaadiga küpsetamiseks

Toit	Kasutatav tarvik	Tööfunktsioon	Riikli 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	Traatriuliga mudelitel :3 Ilma traatriuliteta mudelitel :2	140	15 .. 25
Väikesed koogid	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	160	25 ... 35
Väikesed koogid	Standardne salv *	Kuumutus ventilaatoriga	Traatriuliga mudelitel : 3 Ilma traatriuliteta mudelitel : 2	150	25 ... 35

Toit	Kasutatav tarvik	Töofunktsioon	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
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	155	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

Soovitused kahe plaadiga küpsetamiseks

Toit	Kasutatav tarvik	Töofunktsioon	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Väikesed koogid	2-Standardne salv * 4-Kondiitriplaat *	Kuumutus ventilaatoriga	2 - 4	Traatriiuliga mudelitel :150 Ilma traatriiuliteta mudelitel :140	Traatriiuliga mudelitel : 25 ... 40 Ilma traatriiuliteta mudelitel : 30 ... 45
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	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Lihapall (vasikaliha) - 12 summa	Traatgrill	4	250/maksimum	20 ... 30
Röstleib	Traatgrill	4	250/maksimum	1 ... 3

Kõigi grilltoitude puhul on soovitatav eelsoojendada 5 minutit.

Pöörake toidutükk 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 kloride sisaldavad puhastusvahendid, aurupuhastusvahendid, katlakivieemaldajad, plekieemaldajad ja rooste eemaldajad, abrasiivsed puhastusvahendid (kreemjad puhastusvahendid, küürimispulber, küürimiskreem, abrasiivsed ja kriimustavad küürimisvahendid, traat, käsna, mustuse ja pesuainejääke sisaldavad puhastuslapid).
- Pärast iga kasutuskorda ei ole vaja spetsiaalset puhastusvahendit. Puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsna 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 iga 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 käsna 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 mudeliti.

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

Klaaspinnad

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

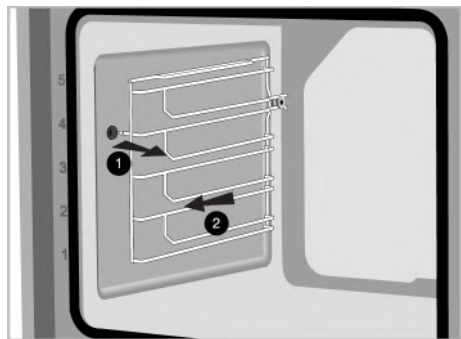
Ahju külgeinte puhastamine

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

Kui Teie toode on traatriulitega mudel, eemaldage traatriulid enne külgeinte puhastamist. Seejärel järgige jaotises "Üldteave puhastamise kohta" kirjeldatud puhastamisetappe vastavalt ahju külgeina tüüpidele.

Külgraatriiulite eemaldamiseks toimige järgmiselt:

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



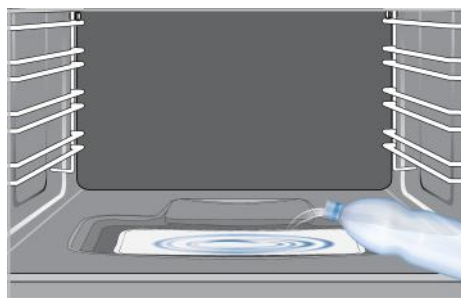
3. Riiulite uuesti kinnitamiseks tuleb nende eemaldamisel teostatud toimingud vastupidises järjekorras korrata.

Ahju põhjas asuva veekausi puhastamine

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

Pärast aurutamist või hõlpsat aurupuhastust tekkivate lubjaplekide eemaldamiseks pärast iga 2-3 kasutamiskorda:

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



2. Oodake vähemalt 30 minutit, et äädikas lahustaks lubijäägid toatemperatuuril.

3. Puhastage veekauss pehme märja lapi ja siis kuiva lapiga.



Ärge kasutage ahju põhjas asuva veekaussi puhastamiseks happeid või kloriide sisaldavaid puhastusvahendeid. Ärge eemaldage ahju põhjas asuva veekaussi tekkivaid lubjaplekke kraapimise abil. Vastasel juhul võib toote põhi kahjustada saada.

Veekaussi tekkiva lubjakeve eemaldamise tõhususe suurendamiseks lisaks eespool kirjeldatud meetmetele tehke järgmist iga 10 kasutuskorra järel:

Valige tööfunktsioon, mis kasutab alumist kuumutus elementi, ja lülitage ahi 2-3 minutiks sisse 100 °C juures. Seejärel lülitage ahi välja ja pihustage ahju põhjas olevasse veekaussi Teie seadme margi puhul soovitatud ahju- ja grillpuhastusvahendit ning jätke see 5 minutiks seisma. Viie minuti pärast pühkige ahju põhjas asuv veekauss niiske mikrokiudlapiga ja siis pühkige see kuivaks.

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 ventilatsioon. 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 külgraatriiulid 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 .
- Enne kõrgetemperatuurilist isepuhastuse valimist tühjendage veemahuti. Kuna ahju sisetemperatuur tõuseb märgatavalt, võib vee sattumine ahju sisepinnale põhjustada suurt müra ja viia ahju sisepinna kahjustuseni.

Pürolüüsi käivitamiseks:

1. Eemaldage kõik tarvikud ahju seest. Traadiriivlitega mudelite puhul ärge unustage eemaldada traatriiuleid.
2. Enne puhastuse alustamist puhastage ahju välispinnad ja eemaldage ahjus olevad toidujäägid lapi ja vähese seebiga.
3. Valige funktsioon (Pürolüüs) „pürolüüs“.
 - ⇒ Ekraanil hakkab vilkuma tekst „P2:00“. Kui Teie seade on varustatud säästupürolüüsi funktsiooniga, kuvatakse ekraanil esmalt 2-ks sekundiks teade „Pro“ ja seejärel hakkab vilkuma teade **P2:00**.

 Kui ekraanil ei kuvata teateid „Pro“ ja seejärel „ECO“, ei ole Teie seade varustatud säästupürolüüsi funktsiooniga.



4. Seadke temperatuuri nupp kõrgeimale „max“ (maksimaalsele) temperatuurile.
5. Pürolüüsi käivitamisel süttib teade **P2:00** ja algab pöördloendus. Ekraanile ilmub pürolüüsi kestus (2 tundi). Seda kestust ei ole võimalik muuta.
6. 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.
7. Kui puhastusprotsess on lõpule jõudnud, ilmub ekraanile „End“.
8. Pärast teate „End“ ilmumist ekraanile keerake protsessi lõpetamiseks funktsiooni- ja temperatuurinupud asendisse 0 (väljas).
9. Pärast sümboli  kadumist ekraanilt eemaldage ülejäänud mustus äädikaveega.
10. Helisignaali peatamiseks vajutage suvalist klahvi.

 Pürolüüs lõpule jõudmisel on ukسلukk sees, kuni ahi jahtub sobiva temperatuurini. Kui soovite selle protsessi käigus valmistada toitu, kuvatakse ekraanil „H“ ja toidu valmistamist ei lubata.

Kõrgetemperatuuriline isepuhastus - säästupürolüüs (See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.)

- ✓ Mitte väga määrdund ahju puhul soovitage kasutada funktsiooni "Pürolüüsi säästurežiim" . Funktsioon "Pürolüüsi säästurežiim" nõuab funktsiooniga Pürolüüs" võrreldes

vähem aega. Väga määrdunud ahju puhul ei pruugi funktsioonist "Pürolüüsi sääturežiim" piisata. Sellisel juhul puhastage funktsiooniga "Pürolüüs".

1. Eemaldage kõik tarvikud ahju seest. Traadiriulitega mudelite puhul ärge unustage eemaldada traatriuleid.
2. Enne puhastuse alustamist puhastage ahju välispinnad ja eemaldage ahjus olevad toidujäägid lapi ja vähese seebiga.
3. Valige funktsioon (Pürolüüs) „pürolüüs“.
 - ⇒ Teateid „**P2:00**“ ja „**Pro**“ kuvatakse ekraanil umbes 2-ks sekundiks ja seejärel hakkab teade **P2:00** vilkuma.
4. Vajutage klavh ⊕ või ⊖.
 - ⇒ Ekraanil kuvatakse umbes 2-ks sekundiks teade „**ECO**“ ja seejärel hakkab vilkuma teade **P1:30**.
5. Seadke temperatuuri nupp kõrgeimale „**max**“ (**maksimaalsele**) temperatuurile.
6. Pürolüüsi käivitamisel süttib teade **P1:30** ja algab pöördloendus. Ekraanile ilmub pürolüüsi kestus (1,5 tundi). Seda kestust ei ole võimalik muuta.
7. 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.
8. Kui puhastusprotsess on lõpule jõudnud, ilmub ekraanile "**End**".
9. Pärast teate „**End**“ ilmumist ekraanile keerake protsessi lõpetamiseks funktsiooni- ja temperatuurinupud asendisse 0 (väljas).
10. Pärast sümboli  kadumist ekraanilt eemaldage ülejäänud mustus äädikaveega.

11. Helisignaali peatamiseks vajutage suvalist klavhi.



Pürolüüs lõpule jõudmisel on ukسلukk sees, kuni ahi jahtub sobiva temperatuurini. Kui soovite selle protsessi käigus valmistada toitu, kuvatakse ekraanil „**H**“ ja toidu valmistamist ei lubata.

7.6 Ahjuukse puhastamine

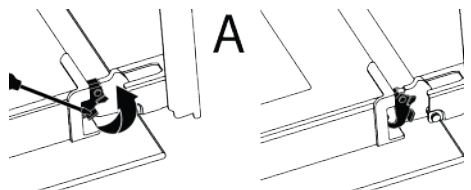
Puhastamiseks võite ahjuksed ja -klaasid eemaldada. Ahjuukse ja -klaaside eemaldamist selgitatakse jaotistes „**Ahjuukse eemaldamine**“ ja „**Ahjuukse siseklaaside eemaldamine**“. Pärast ahjuukse siseklaaside eemaldamist puhastage need sooja vee ja pehme riide või käsna abil ning kuivatage need kuiva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



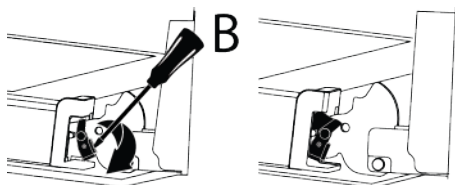
Ärge kasutage ahjuukse ja -klaasi puhastamiseks tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid, metallikaabitsaid, traatvilla ja pleegitusaineid.

Ahjuukse eemaldamine

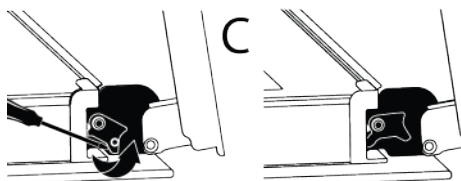
1. Avage ahjuuks.
2. Avage paremal ja vasakul esiuukse hingepesa klambrid, vajutades allapoole, nagu joonisel näidatud.
3. Hingetüübid on vastavalt tootemudelile erinevad: (A), (B), (C). Järgmistel joonistel on näidatud, kuidas avada igat tüüpi hingeid.
4. A-tüüpi hinge on saadaval tavaliste uksetüüpide puhul.



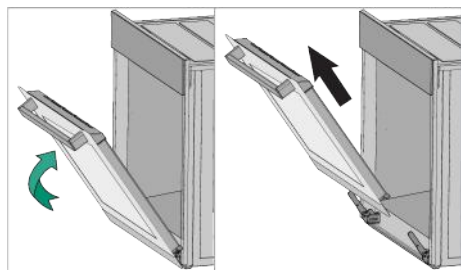
5. B-tüüpi hinge on saadaval pehmet sulguvate uksetüüpide puhul.



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



7. Viige ahjuuks pooleldi avatud asendisse.



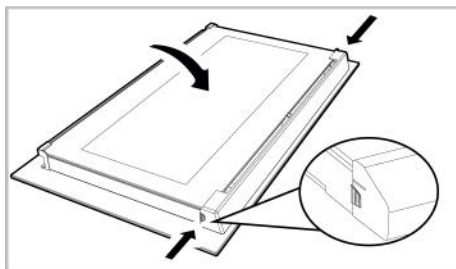
8. Tõmmake eemaldatav ahjuuks ülespoole, et vabastada see paremast ja vasakust hingest ning eemaldada.

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

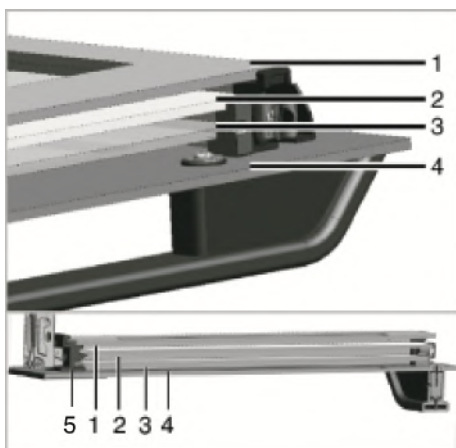
7.7 Ahjuukse siseklaasi eemaldamine

Toote esiukse siseklaasi võib puhastamiseks eemaldada.

1. Avage ahjuuks.

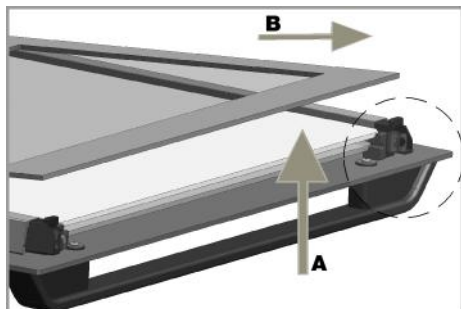


2. Tõmmake esiukse ülemise osa külge kinnitatud plastkomponent enda poole, vajutades samaaegselt plastkomponendi mõlemal küljel asuvaid survepunkte, ja eemaldage see.



- | | |
|------------------------------|-------------------|
| 1 Sisim klaas | 2 Teine siseklaas |
| 3 Kolmas siseklaas | 4 Välisklaas |
| 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.



Ükse 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 määrdub, puhastage see nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme riide või käsna abil ning kuivatage kuiva lapiga. Ahjuvalgusti rikke korral saate selle välja vahetada, järgides järgmisteid samme.

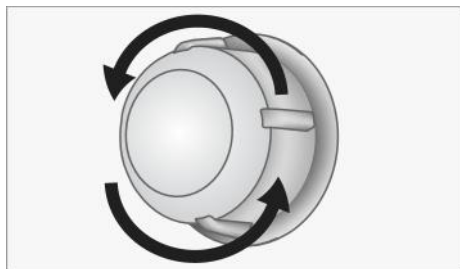
Ahjuvalgusti väljavahetamine

Üldhoiatused

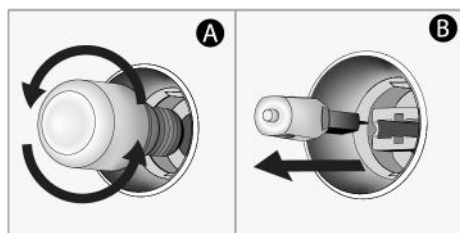
- Elektrilöögi ohu vältimiseks ühendage seade lahti ja oodake, kuni ahi jahtub, enne ahjuvalgusti väljavahetamist. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Antud ahi on varustatud hõõglambiga võimsusega alla 40 W, kõrgusega alla 60 mm ja läbimõõduga alla 30 mm, või G9-sokliga halogeenlambiga võimsusega 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,

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

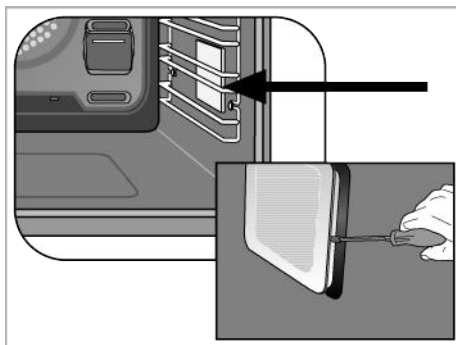


3. Kui Teie ahjuvalgusti on joonisel A näidatud tüüpi elektripirn, siis keerake ahju see joonisel näidatud viisil ja vahetage see uue vastu. Kui mudeli tüüp on B, tõmmake see välja nagu joonisel näidatud ja asendage see uuega.

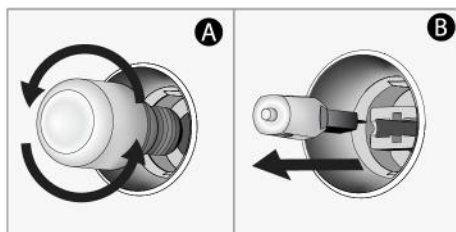


4. Pange klaasist kaas tagasi.
Kui Teie ahjus on ruudukujuline valgusti,

1. ühendage toode vooluvõrgust lahti.
2. Eemaldage 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 tekiv aur kondenseerub, kui see puutub kokku toote väliste külmade pindadega ja võib moodustada veepiisku. >>> See ei ole viga.

Toote soojenemise ja jahutamise ajal on kulda 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.
- 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 mudelite puhul ei ole kellaega 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 tehtud aja seadistus, küttekehad ei tööta ja lamp ei lülitu sisse.

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

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

Veakoodid/põhjused ja võimalikud lahendused

Veakoodid	Vea põhjused	Võimalikud lahendused
Er 5	Lihasondi sideviga	Võtke ühendust volitatud teenindusega, et saaksite lihasondiga uuesti küpsetada. Eemaldage lihasond ja seadke funktsiooni valikunupp välja (0), et saaksite tavapäraselt küpsetada ilma lihasondita ahjus. Seejärel võite küpsetamist jätkata ilma lihasondita.
Er 1 - Er 7	Suhtlusvead	Vea lahendamiseks võtke ühendust volitatud teenindusega.
Er 8 - Er 27	Anduri vead	Vea lahendamiseks võtke ühendust volitatud teenindusega.
Er 28 - Er 31	Lihasondi vead	Vea lahendamiseks võtke ühendust volitatud teenindusega.
Er 32 - Er 41	Ahju soojendamise vead	Vea lahendamiseks võtke ühendust volitatud teenindusega.
Er 42 - Er 58	Ahju komponentide vead	Vea lahendamiseks võtke ühendust volitatud teenindusega.
Er 59 - Er 64	Ahju kaane vead	Vea lahendamiseks võtke ühendust volitatud teenindusega.
Er 65 - Er 71	Auruga seotud vead (aurufunktsiooniga ahjudes)	Vea lahendamiseks võtke ühendust volitatud teenindusega.
Er 72 - Er 80	Riistvaraga seotud vead	Vea lahendamiseks võtke ühendust volitatud teenindusega.
Er 81 - Er 85	Ahju turvavead	Vea lahendamiseks võtke ühendust volitatud teenindusega.

Veakoodid	Vea põhjused	Võimalikud lahendused
Er 86 - Er 88	Interneti-ühenduse vead (Homewhiz funktsiooniga ahjudes)	Vea lahendamiseks võtke ühendust volitatud teenindusega.
Er 89 - Er 92	Mikrolaineahju vead (mikrolainefunktsiooniga ahjudes)	Vea lahendamiseks võtke ühendust volitatud teenindusega.
Er 93 - Er 99	Kaardi ja taimeri vead	Vea lahendamiseks võtke ühendust volitatud teenindusega.

Bun venit!

Stimate client,

Vă mulțumim că ați ales acest Beko produs. Dorim ca produsul dumneavoastră, fabricat cu tehnologie și la o calitate înaltă, să vă ofere o eficiență optimă. Prin urmare, citiți cu atenție acest manual și orice altă documentație furnizată, înainte de a utiliza produsul.

Țineți cont de toate informațiile și avertismentele din manualul de utilizare. Astfel, vă protejați pe dumneavoastră și aparatul împotriva pericolelor care pot apărea.

Păstrați manualul de utilizare. Dacă transferați produsul altcuiva, transmiteți și manualul împreună cu acesta. Condițiile de garanție, metodele de utilizare și depanare pentru produsul dumneavoastră sunt furnizate în acest manual.

Simbolurile și descrierea acestora în manualul de utilizare:



Pericole care pot provoca vătămarea sau decesul.



Informații importante și sfaturi utile de utilizare.



Citiți manualul de utilizare!



Avertizare suprafață fierbinte.

**NOTIFICA
RE**

Pericole care pot provoca defectarea produsului sau compromiterea mediului acestuia.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Cuprins

1 Instrucțiuni de siguranță	46	5.3 Gătirea asistată cu abur	66	
1.1 Utilizarea destinată	46	5.4 Setări.....	67	
1.2 Siguranța copiilor, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie	47	6 Informații generale privind coacerea.....	69	RO
1.3 Siguranță electrică	47	6.1 Avertismente generale privind coacerea în cuptor	69	
1.4 Siguranța transportului	49	6.1.1 Produse de patiserie și mâncare la cuptor	70	
1.5 Siguranța instalării	49	6.1.2 Carne, pește și pui.....	73	
1.6 Siguranța utilizării.....	50	6.1.3 Grătar	74	
1.7 Avertismente privind temperatura	50	6.1.4 Gătirea asistată cu abur.....	75	
1.8 Utilizarea accesoriilor.....	51	6.1.5 Alimente de test	76	
1.9 Siguranța gătitului	51	7 Întreținerea și curățarea	77	
1.10 Sistemul de abur.....	52	7.1 Informații generale privind curățarea	77	
1.11 Siguranța legată de întreținere și curățare	52	7.2 Accesorii de curățare	79	
1.12 Auto-curățarea la temperatură înaltă (piroliză).....	54	7.3 Curățarea panoului de control	79	
2 Instrucțiuni privind protecția mediului	54	7.4 Curățarea interiorului cuptorului (zona de coacere).....	79	
2.1 Directiva deșeurilor	54	7.5 Auto-curățarea la temperatură ridicată.....	80	
2.1.1 Conformitatea cu Directiva DEEE și eliminarea deșeurilor ...	54	7.6 Curățarea ușii cuptorului	82	
2.2 Informațiile de pe ambalaj.....	55	7.7 Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului.....	83	
2.3 Recomandări pentru economisirea energiei.....	55	7.8 Curățarea lămpii cuptorului.....	84	
3 Produsul dumneavoastră.....	56	8 Depanare.....	86	
3.1 Prezentarea produsului.....	56			
3.2 Panoul de control al aparatului, introducere și utilizare.....	56			
3.2.1 Panoul de control.....	57			
3.2.2 Prezentarea panoului de control al produsului.....	57			
3.3 Funcțiile de operare a cuptorului..	57			
3.4 Accesoriiile produsului.....	58			
3.5 Utilizarea accesoriilor produsului.	59			
3.6 Specificații tehnice	62			
4 Prima utilizare	63			
4.1 Prima setare a temporizatorului...	63			
4.2 Curățarea inițială	63			
5 Utilizarea cuptorului	64			
5.1 Informații generale pentru utilizarea cuptorului.....	64			
5.2 Funcționarea unității de control a cuptorului	64			

1 Instrucțiuni de siguranță

- Această secțiune include instrucțiunile de siguranță necesare pentru a preveni pericolele de vătămare corporală sau daunele materiale.
- În cazul în care produsul este predat unei alte persoane în scopuri personale sau pentru utilizare la mâna a doua, trebuie furnizate, de asemenea, manualul de utilizare, etichetele produsului și alte documente și piese relevante.
- Compania noastră nu răspunde de daunele care pot să apară dacă aceste instrucțiuni nu sunt respectate.
- Nerespectarea acestor instrucțiuni anulează orice garanție.
- Lucrările de instalare și reparare trebuie întotdeauna efectuate de către producător, serviciul autorizat sau o persoană pe care societatea importatoare o desemnează.
- folosiți numai piese de schimb și accesorii originale.
- Nu reparați și nu înlocuiți nicio componentă a produsului decât dacă este specificat în mod clar în manualul de utilizare.
- Nu realizați modificări tehnice ale produsului.

1.1 Utilizarea destinată

- Acest produs este proiectat pentru utilizare domestică. Nu este adecvat pentru uz comercial.
- Nu folosiți produsul în grădini, pe balcoane sau alte medii în aer liber. Acest produs este destinat utilizării în gospodării și în bucătăriile personalului din magazine, birouri și alte spații de lucru.
- **AVERTISMENT:** Acest produs trebuie utilizat exclusiv în scopul gătitului. Nu trebuie folosit în alte scopuri, cum ar fi încălzirea unei încăperi.
- Cuptorul poate fi folosit pentru decongelare, coacere, frigere și prepararea pe grătar a alimentelor.
- Acest produs nu trebuie utilizat pentru încălzire, încălzirea farfuriilor, agățarea prosoapelor sau a hainelor, pe mâner pentru uscare.

1.2 Siguranța copiilor, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie



- Acest produs poate fi utilizat de copiii cu vârsta peste 8 ani și mai mari, precum și de persoane subdezvoltate din punct de vedere al abilităților fizice, senzoriale sau mentale sau fără experiență și cunoștințe, cu condiția supravegherii sau instruirii privind riscurile și utilizarea în condiții de siguranță a produsului.
- Nu permiteți copiilor să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie realizate de copii, decât dacă aceștia pot fi supravegheați.
- Acest produs nu trebuie utilizat de către persoane cu capacitate fizică, senzorială sau mentală limitată (inclusiv copii), cu excepția cazului în care beneficiază de supraveghere sau primesc instrucțiunile necesare.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Produsele electrice sunt periculoase pentru copii și animalele de companie. Nu lăsați copiii sau animalele de companie să se joace, să se cațăre sau să pătrundă în interiorul aparatului.
- Nu așezați pe aparat obiecte la care copiii pot ajunge.
- **AVERTISMENT:** În timpul utilizării, suprafețele accesibile ale produsului se încing. Nu lăsați copiii să stea în apropierea aparatului.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Există pericol de vătămare și sufocare.
- Atunci când ușa este deschisă, nu puneți obiecte grele pe aceasta și nu lăsați copiii să se așeze. Puteți provoca răsturnarea cuptorului sau deteriorarea balamalelor ușii.
- Pentru siguranța copiilor, tăiați ștecherul și faceți produsul nefuncțional, înainte de eliminarea acestuia.



1.3 Siguranță electrică

- Conectați produsul la o priză împământată protejată de o siguranță corespunzătoare valorilor nominale indicate pe eticheta aparatului. Instalația de împământare trebuie realizată de un electrician calificat. Nu folosiți produsul fără împământare, în conformitate cu reglementările locale/naționale.

- Ștecherul sau conexiunea electrică a produsului trebuie să se afle într-un loc ușor accesibil (unde nu pot fi afectate de flacăra plitei). Dacă acest lucru nu este posibil, trebuie să existe un mecanism (siguranță, comutator, întrerupător cu cheie etc.) pe instalația electrică la care este conectat produsul, cu respectarea reglementărilor electrice și separarea tuturor polilor de rețea.
- Produsul nu trebuie conectat la priză în timpul instalării, reparării și transportului.
- Conectați produsul la o priză care corespunde valorilor de tensiune și frecvență specificate pe eticheta aparatului.
- Dacă produsul dumneavoastră nu are cablu de alimentare, utilizați cablul de alimentare numai așa cum este descris în secțiunea „Specificații tehnice”.
- Nu blocați cablul de alimentare dedesubtul și în spatele produsului. Nu așezați obiecte grele pe cablul de alimentare. Cablul de alimentare nu trebuie îndoit, strivit și nu trebuie să intre în contact cu nicio sursă de căldură.
- Suprafața din spate a cuptorului devine fierbinte în timpul utilizării. Cablurile de alimentare nu trebuie să atingă suprafața din spate, conexiunile pot fi deteriorate.
- Nu blocați cablurile electrice în ușa cuptorului și nu le treceți peste suprafețe care fierbinți. În caz contrar, izolația cablului se poate topi și poate provoca incendii generate de scurtcircuit.
- Utilizați exclusiv cablul original. Nu folosiți cabluri secționare sau deteriorate, sau cabluri prelungitoare.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, o unitate autorizată de service sau o persoană specificată de către compania importatoare, pentru a preveni posibilele pericole.
- **AVERTISMENT:** Înainte de a înlocui becul cuptorului, asigurați-vă că deconectați produsul de la sursa de alimentare, pentru a evita riscul de electrocutare.

Deconectați produsul sau dezactivați siguranța, de la panoul de siguranțe.

Dacă produsul dvs. are un cablu de alimentare și un ștecher:

- Nu conectați produsul la o priză care este slăbită, ieșită din soclu, ruptă, murdară, uleoasă, cu risc de contact cu apa (de exemplu, apă scursă de la contor).
- Nu atingeți priza cu mâinile ude! Nu deconectați niciodată prin tragerea cablului, trageți întotdeauna afară ținând de ștecher.
- Asigurați-vă că fișa produsului este bine conectată la priză, pentru a evita formarea arcului electric.

1.4 Siguranța transportului

- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare înainte de transportare.
- Aparatul este voluminos și greu, este necesară transportarea de către două persoane.
- Nu utilizați ușa și/sau mânerul pentru a transporta sau deplasa produsul.
- Nu așezați alte obiecte pe aparat și transportați în poziție verticală.

- Aparatul nu trebuie transportat atunci când există apă în el. Acesta poate fi transportat după evacuarea completă a apei.
- Atunci când trebuie să transportați aparatul, înfășurați-l cu material de ambalare cu bule sau carton gros și lipiți cu bandă adezivă. Fixați temeinic produsul cu bandă adezivă, pentru a preveni deteriorarea părților detașabile sau mobile, sau a produsului.
- Verificați aspectul general al produsului, pentru eventuale daune care s-ar fi putut produce în timpul transportului.

1.5 Siguranța instalării

- Înainte de instalarea produsului, verificați dacă există daune. Dacă produsul este deteriorat, nu îl instalați.
- Nu instalați produsul în apropierea surselor de căldură (calorifere, sobe etc.).
- Păstrați deschise împrejurimile tuturor conductelor de ventilație.
- Pentru a preveni supraîncălzirea, produsul nu trebuie instalat în spatele ușilor decorative.

1.6 Siguranța utilizării

- După fiecare utilizare asigurați-vă că produsul este oprit.
- Dacă nu folosiți produsul o perioadă îndelungată, deconectați-l sau opriți siguranța de la panoul de siguranțe.
- Nu folosiți produsul dacă acesta este defect sau deteriorat. Dacă există, decuplați conexiunile electrice/ racordurile de alimentare cu gaz ale produsului și contactați serviciul autorizat.
- Nu folosiți aparatul dacă geamul ușii frontale este demontat sau spart.
- Nu urcați pe aparat pentru a ajunge la ceva, sau din orice alt motiv.
- Nu utilizați niciodată produsul atunci când judecata sau coordonarea dvs. este afectată de consumul de alcool și/sau droguri.
- Obiectele inflamabile ținute în zona de gătit se pot aprinde. Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile în zona de gătit.
- Nu folosiți mânerul cuptorului pentru uscarea prosoapelor. Atunci când folosiți produsul,

nu agățați pe mâner prosoape, mănuși sau materiale textile similare.

- Balamalele ușii produsului se mișcă la deschiderea și închiderea ușii și se pot bloca. Atunci când deschideți/închideți ușa, nu prindeți de partea cu balamalele.

1.7 Avertismente privind temperatura

- **AVERTISMENT:** Părțile accesibile ale produsului se vor încinge în timpul utilizării. Procedați cu grijă pentru a evita atingerea produsului și a elementelor de încălzire. Copiii sub 8 ani nu trebuie să se apropie de aparat în absența unui adult.
- Nu așezați materiale inflamabile/explozive în apropierea produsului, deoarece marginile se încing în timpul funcționării.
- Deoarece se poate degaja abur, păstrați distanța, atunci când deschideți ușa cuptorului. Aburul poate provoca arsuri ale mâinilor, feței și/sau ochilor.
- În timpul funcționării, aparatul poate deveni fierbinte. Procedați cu grijă pentru a

evita atingerea părților fierbinți, elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.

- Folosiți întotdeauna mănuși rezistente la căldură în timp ce introduceți sau scoateți alimentele din cuptorul fierbinte etc.



1.8 Utilizarea accesoriilor

- Este important ca grătarul și tava să fie amplasate corect pe rafturile de sârmă. Pentru informații detaliate, consultați secțiunea „**Utilizarea accesoriilor**”.
- Accesoriile pot deteriora geamul ușii la închiderea ușii aparatului. Împingeți întotdeauna accesoriile până la capătul zonei de coacere.



1.9 Siguranța gătitului

- Aveți grijă la utilizarea alcoolului în prepararea alimentelor. Alcoolul se evaporă la temperatură ridicată și poate provoca incendii prin aprindere atunci când intră în contact cu suprafețe fierbinți.
- Resturile alimentare, uleiul etc. din zona de gătit se pot aprinde. Înainte de a găti, îndepărtați orice astfel de murdărie grosieră.

- Pericol de intoxicație alimentară: Nu lăsați mâncarea la cuptor mai mult de o oră înainte și după gătire. În caz contrar, pot apărea toxii infecții alimentare sau îmbolnăvirea.
- Nu încălziți în cuptor conserve închise și borcane de sticlă. Presiunea ce se poate acumula în cutie/borcan poate cauza spargerea acestuia.
- Așezați hârtia de copt într-un vas de gătit sau pe accesoriul cuptorului (tavă, grătar de sârmă etc.) cu mâncarea și introduceți în cuptorul preîncălzit. Îndepărtați orice porțiuni în plus de hârtie de copt de la nivelul accesoriului sau vasului, pentru a evita riscul atingerii elementelor de încălzire ale cuptorului. Nu folosiți niciodată hârtie de copt la o temperatură a cuptorului mai mare decât temperatura maximă de utilizare specificată pe hârtia de copt pe care o utilizați. Nu așezați niciodată hârtie de copt pe fundul cuptorului.
- Nu așezați tăvi de copt, farfurii sau folie de aluminiu direct pe baza cuptorului. Căldura acumulată poate deteriora baza cuptorului.

- Închideți ușa cuptorului în timpul utilizării grătarului. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Alimentele inadecvate pentru prepararea pe grătar prezintă pericol de incendiu. Puneți pe grătar doar alimente adecvate pentru frigerea la foc puternic, pe grătar. De asemenea, nu așezați mâncarea prea departe, respectiv în partea din spate a grătarului. Aceasta este cea mai fierbinte zonă, iar alimentele cu un conținut mare de grăsime se pot aprinde.

1.10 Sistemul de abur

- În cazul gătirii asistate cu abur, deschiderea ușii poate provoca degajarea aburului, determinând riscul de arsuri. Deschideți cu atenție ușa cuptorului.
- Dacă rămâne umezeală în cuptor după coacerea asistată de abur, aceasta poate provoca corodarea. Lăsați cuptorul să se usuce, după utilizare. Nu depozitați alimente umede în cuptor, pe perioadă mai îndelungată.
- Atunci când scoateți alimentele din cuptor, după gătit asistat cu abur, se

poate scurge lichid fierbinte de pe accesorii, așa încât trebuie să procedați cu atenție.

- Atunci când gătiți asistat cu aburi, se recomandă să adăugați o cantitate de apă echivalentă celei indicate în tabelul modurilor de gătit.
- Nu folosiți apă distilată sau filtrată. Utilizați doar apă gata pregătită. Nu folosiți soluții inflamabile, cu conținut de alcool sau cu particule solide, în loc de apă.
- Nu folosiți accesorii care se pot coroda sub acțiunea aburului, în timpul gătirii.
- Atenție, nu vărsați apă pe suprafața cuptorului sau pe suprafețele nedorite, atunci când scoateți sau re poziționați rezervorul de apă.

1.11 Siguranța legată de întreținere și curățare

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Nu spălați niciodată aparatul pulverizând sau turnând apă pe acesta! Există risc de electrocutare!

- Nu utilizați dispozitive de curățare cu abur pentru a curăța aparatul, deoarece acest lucru poate provoca șocuri electrice.
- Nu folosiți produse de curățare abrazive dure, instrumente metalice ascuțite, burete de sârmă sau înălbitori pentru a curăța geamul ușii cuptorului/ (dacă există) geamul ușii superioare a cuptorului. Aceste materiale pot provoca zgârierea și spargerea suprafețelor din sticlă.
- Păstrați întotdeauna panoul de comandă curat și uscat. O suprafață umedă și murdară poate provoca probleme în executarea funcțiilor.
- După fiecare preparare cu abur, apa rămasă în rezervorul de apă trebuie scursă, iar rezervorul de apă curățat. Utilizarea apei rămase în rezervor pentru următoarea preparare ridică probleme în ceea ce privește igiena.
- Nu spălați rezervorul de apă în mașina de spălat vase. Ștergeți rezervorul de apă cu o cârpă umedă curată, uscați cu o cârpă uscată și depozitați astfel. Nu uscați niciodată rezervorul în cuptor.
- În cazul depunerilor de calcar în rezervorul de apă, introduceți în rezervor 200 cm de apă și 1 linguriță de sare de lămâie, și lăsați timp de 1 oră. Apoi, se spală cu apă din abundență și se usucă. Se recomandă aplicarea acestei proceduri la fiecare 4-5 utilizări.
- Nu folosiți agenți de curățare care conțin acizi sau clor, pentru a curăța fundul cuptorului. Nu răzuiți calcarul depus la baza cuptorului. În caz contrar, baza produsului se va deteriora.
- Pentru a îndepărta calcarul care poate să apară în bazinul de apă de la baza cuptorului, după operațiile de curățare ușoară pentru gătit asistat cu abur adăugați 350 ml de oțet alb (aciditatea oțetului nu trebuie să depășească 6%) în bazinul de apă de la baza cuptorului, la temperatura ambiantă, după fiecare 2 sau 3 operații, apoi așteptați 30 minute. După 30 de minute, curățați această zonă cu o cârpă moale, umedă și apoi uscați cu o cârpă uscată.
- Pentru petele de calcar care pot apărea pe cadru după gătit asistat cu abur, se

recomandă să curățați cuptorul cu o cârpă înmuiată în apă cu oțet.



1.12 Auto-curățarea la temperatură înaltă (piroliză)

- În timpul auto-curățării, suprafețele devin mai calde decât în cazul utilizării standard. Nu lăsați la îndemâna copiilor.
- Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri! Nu atingeți produsul în timpul auto-curățării și nu lăsați la îndemâna copiilor. Așteptați cel puțin 30 de minute înainte de a îndepărta resturile.
- În timpul auto-curățării, se degajă fum din cauza arderii resturilor alimentare. Aerisiți bine bucătăria în timpul procesului de curățare.
- Înainte de a începe curățarea, curățați suprafețele exterioare ale cuptorului și resturile alimentare din interiorul cuptorului cu o cârpă cu soluție de detergent. Îndepărtați toate accesoriile și ustensilele de gătit din cuptor. Dacă produsul dumneavoastră are un accesoriu rezistent la piroliză (rezistent la auto-curățare la temperaturi ridicate), nu trebuie să îndepărtați aceste accesorii din cuptor.
- Dacă deasupra cuptorului există o plită, nu o porniți în timpul pirolizei.

2 Instrucțiuni privind protecția mediului

2.1 Directiva deșeurilor

2.1.1 Conformitatea cu Directiva DEEE și eliminarea deșeurilor

Acest produs este în conformitate cu Directiva EU privind WEEE (2012/19/EU). Produsul este prevăzut cu un simbol de clasificare pentru deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE).



Acest produs a fost fabricat cu componente și materiale de înaltă calitate și care pot fi reutilizate și sunt potrivite pentru reciclare. Prin urmare nu eliminați deșeurile de produs împreună cu deșeurile menajere normale și alte deșeurile la sfârșitul duratei de viață a produsului. Predați-l la un punct de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Vă puteți interesa la administrația locală despre punctele de colectare. Eliminarea aparatului în mod

corespunzător ajută la prevenirea consecințelor negative asupra mediului și sănătății umane.

Respectarea Directivei RoHS:

Produsul pe care l-ați achiziționat este în conformitate cu Directiva UE RoHS privind DEEE (2011/65/UE). Acesta nu conține materiale nocive și interzise specificate în Directivă.

2.2 Informațiile de pe ambalaj

Materialele de ambalare a produsului sunt fabricate din materiale reciclabile în conformitate cu Reglementările naționale privind mediul. Nu eliminați deșeurile rezultate din ambalaje împreună cu deșeurile menajere sau alte tipuri de deșeuri, duceți-l la punctele de colectare desemnate de autoritățile locale.

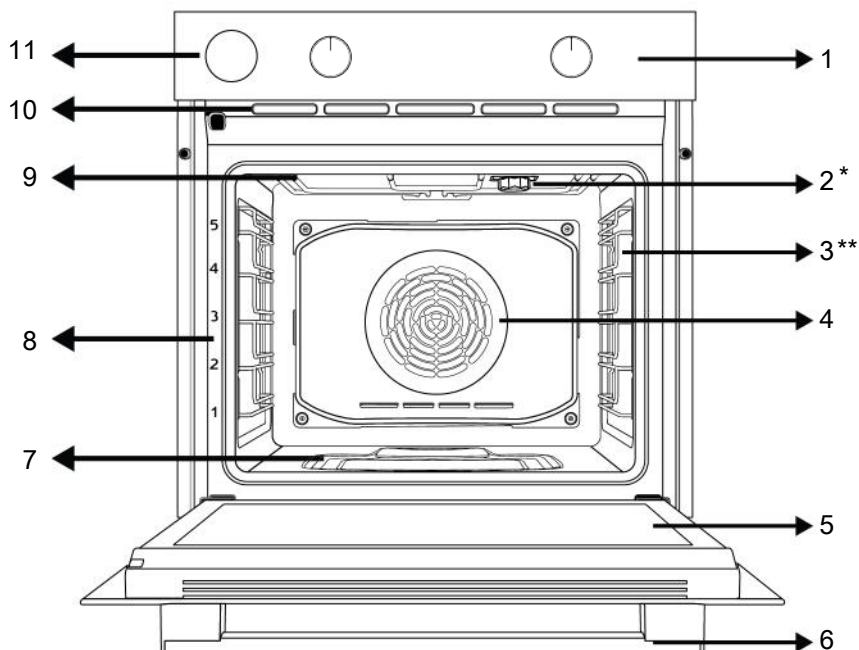
2.3 Recomandări pentru economisirea energiei

În conformitate cu UE 66/2014, informațiile despre eficiența energetică pot fi găsite pe chitanța produsului furnizată cu acesta. Următoarele sugestii vă vor ajuta să folosiți produsul în mod ecologic și eficient din punct de vedere energetic:

- Decongelați alimentele congelate înainte de preparare.
- În cuptor, utilizați vase închise la culoare sau emailate, care transmit mai bine căldura.
- Dacă este specificat în rețetă sau manualul de utilizare, preîncălziți întotdeauna. Nu deschideți frecvent ușa cuptorului, în timpul coacerii.
- Opriți aparatul cu 5 până la 10 minute înainte de terminarea coacerii, pentru coacere prelungită. Puteți economisi până la 20% din energia electrică prin utilizarea căldurii reziduale.
- Încercați să preparați simultan mai multe feluri în cuptor. Puteți coace simultan, așezând două vase de gătit pe raftul de sârmă. În plus, dacă realizați coacerea felurilor unul după altul, economisiți energie, deoarece cuptorul nu pierde căldura.
- Nu deschideți ușa cuptorului atunci când coaceți în funcția de operare „Încălzire ventilator eco”. Dacă ușa nu este deschisă, temperatura interioară este optimizată pentru economisirea energiei în funcția de operare „Încălzire ventilator eco”, iar această temperatură poate diferi de cea afișată pe afișaj.

3 Produsul dumneavoastră

3.1 Prezentarea produsului



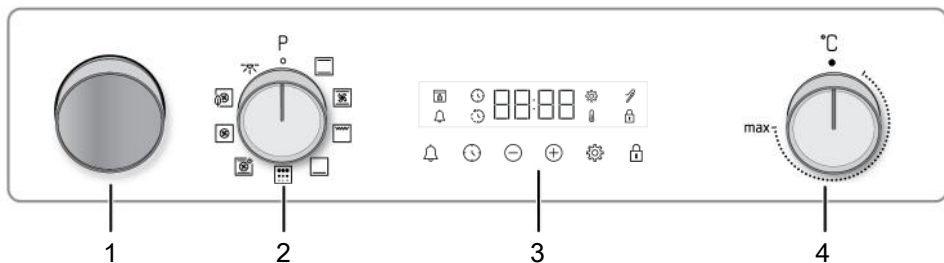
- | | |
|--|--|
| 1 Panoul de control | 2 Lampă |
| 3 Rafturi de sârmă | 4 Motor ventilator (în spatele plăcii de oțel) |
| 5 Ușă | 6 Mâner |
| 7 Receptiv de apă pentru gătire asistată cu abur | 8 Poziții de raft |
| 9 Încălzitor superior | 10 Orificii de ventilare |
| 11 Rezervorul de apă | |

3.2 Panoul de control al aparatului, introducere și utilizare

În această secțiune, puteți regăsi prezentarea generală și utilizările de bază ale panoului de control al aparatului. Pot

exista diferențe la nivelul imaginilor și al unora dintre caracteristici în funcție de tipul produsului.

3.2.1 Panoul de control



1 Rezervorul de apă

3 Temporizatorul

2 Buton de selectare funcție

4 Buton selectare temperatură

Dacă sunt prevăzute butoane pentru controlul produsului dumneavoastră, în cazul unor modele aceste butoane ies în afară când sunt apăstate (butoane îngropate). Pentru a realiza setările cu aceste butoane, mai întâi apăsați spre interior butonul relevant, apoi scoateți-l. După efectuarea reglajului, apăsați butonul din nou și restabiliți poziția.

3.2.2 Prezentarea panoului de control al produsului

Buton de selectare a funcției

Puteți selecta funcțiile de funcționare a cuptorului cu butonul de selectare a funcției. Rotiți la stânga/dreapta din poziția închis (sus) pentru a selecta.

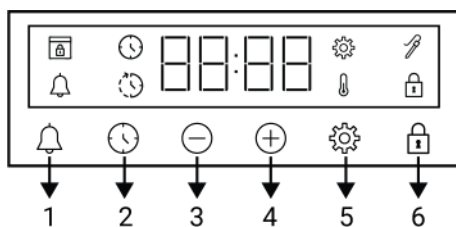
Buton de temperatură

Puteți selecta temperatura pe care doriți să o gătiți cu butonul de temperatură. Rotiți în sensul acelor de ceasornic din poziția închis (sus) pentru a selecta.

Indicator de temperatură interioară a cuptorului

Puteți vedea temperatura interioară a cuptorului pe afișajul temporizatorului. Cuptorul se încălzește până când atinge temperatura setată și menține această temperatură, iar animația de încălzire pe 3 linii clipește în extrema dreaptă. Când temperatura cuptorului atinge valoarea setată, această animație se oprește și simbolul „C” apare constant lângă valoarea setată a temperaturii.

Temporizatorul



1 Tastă alarmă

2 Tastă de setare oră

3 Tastă de creștere valoare

4 Tastă de reducere valoare

5 Tastă setări

6 Tastă de blocare taste

Simboluri afișaj

🕒 : Simbol timp de coacere

🕒 : Simbol de încheiere timp de coacere *

🔔 : Simbol alarmă

🔪 : Simbol sondă de carne *

🔒 : Simbolul de blocare a tastelor

🌡 : Simbol temperatură

⚙ : Simbol setări










🔒 : Simbol de blocare ușă *

* Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.

3.3 Funcțiile de operare a cuptorului

În tabelul funcțiilor sunt prezentate funcțiile de operare pe care le puteți folosi pentru cuptorul dumneavoastră și temperaturile maximă și minimă care pot fi setate pentru aceste funcții. Ordinea modurilor de

operare prezentată aici poate varia, în funcție de aranjamentul produsului dumneavoastră.

Simbol funcție	Descrierea funcției	Domeniu de temperatură (°C)	Descriere și utilizare
	Becul cuptorului	-	Niciun element de încălzire al cuptorului nu funcționează. Doar becul cuptorului se aprinde.
	Încălzire superioară și inferioară	40-280	Alimentele sunt încălzite de sus și de jos în același timp. Potrivit pentru prăjituri, produse de patiserie sau prăjituri și tocane în forme de copt. Gatirea se face cu o singură tava.
	Încălzire inferioară	40-220	Doar încălzirea de la partea de jos este activă. Este potrivită pentru alimentele care necesită rumenire în partea de jos.
	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	40-280	Aerul fierbinte, încălzit de elementele de încălzire superior și inferior este distribuit rapid și uniform în întregul cuptor, cu ajutorul ventilatorului. Coacerea se realizează cu o singură tavă.
	Încălzire ventilator	40-280	Aerul fierbinte, încălzit de elementul de încălzire al ventilatorului este distribuit rapid și uniform în întregul cuptor, cu ajutorul ventilatorului. Este potrivită pentru coacerea cu mai multe tăvi, pe rafturi de nivel diferit.
	Încălzire ventilator eco	160-220	Pentru a economisi energie, puteți utiliza această funcție în loc să folosiți „Încălzire ventilator” în intervalul 160-220°C. Dar; timpul de gătire va fi puțin mai lung.
	Funcție „3D”	40-280	Încălzitorul superior, încălzitorul inferior și încălzirea asistată de ventilator sunt pornite. Fiecare parte a alimentului de gătit este coaptă în mod egal și rapid. Coacerea se realizează cu o singură tavă. Această funcție trebuie utilizată și pentru gătitul cu abur.
	Grătar integral	40-280	Funcționează grătarul mare din plafonul cuptorului. Este potrivit pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mare.
	Piroliză	-	Este folosită pentru auto-curățarea cuptorului la temperatură înaltă. Citiți specificațiile din secțiunea de întreținere și curățare pentru această funcție.

3.4 Accesoriiile produsului

Produsul dumneavoastră este prevăzut cu diverse accesorii. În această secțiune, sunt disponibile descrierea accesoriilor și descrierea modului corect de utilizare. Accesoriile furnizate diferă în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie

disponibile toate accesoriiile descrise în manualul de utilizare pentru aparatul dumneavoastră.



Tăvile în interiorul aparatului dumneavoastră pot fi deformată prin efectul temperaturii. Acest fapt nu are niciun efect asupra funcționării. Deformarea dispare atunci când tava este răcită.

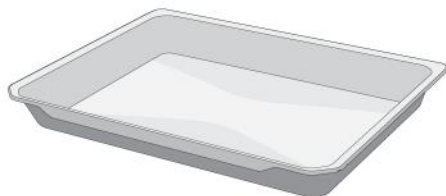
Tavă standard

Se folosește pentru produse de patiserie, alimente congelate și prepararea alimentelor voluminoase.



Tavă adâncă

Se folosește pentru produse de patiserie, prepararea alimentelor voluminoase, alimente succulente, sau pentru colectarea uleiurilor scurse de pe grătar.



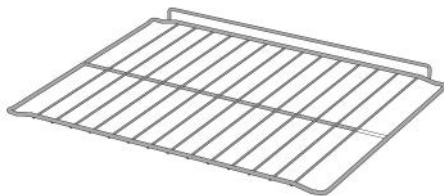
Grătar din sârmă

Se folosește pentru frigere sau amplasarea alimentelor care trebuie coapte, fripte sau înăbușite, pe raftul dorit.

În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :



În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :

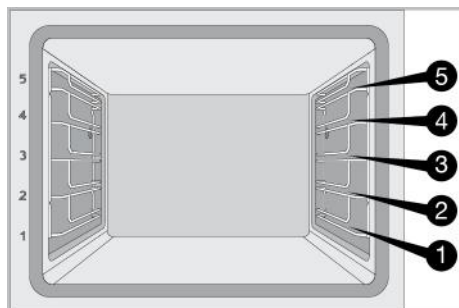


3.5 Utilizarea accesoriilor produsului

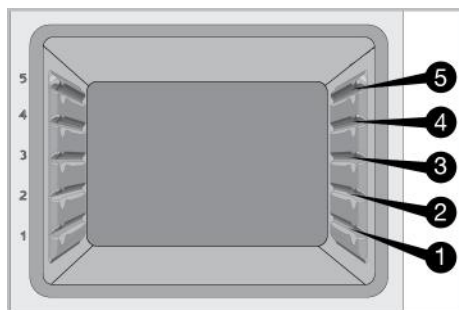
Rafturile de coacere

Există 5 niveluri de poziționare a rafturilor în zona de coacere. Puteți vedea, de asemenea, ordinea rafturilor cu ajutorul numerelor de pe cadrul frontal al cuptorului.

În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :



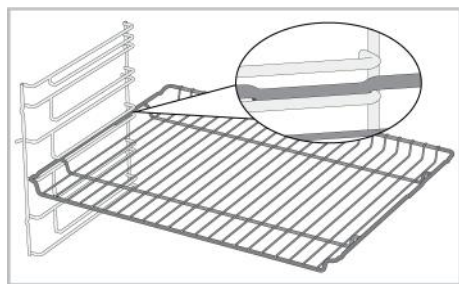
În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :



Amplasarea grătarelor de sârmă pe rafturile de coacere

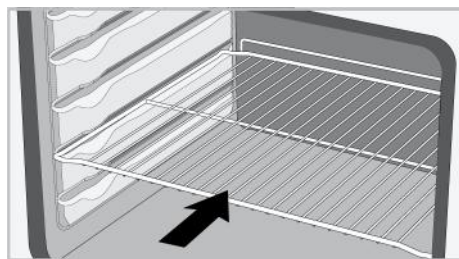
În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :

Este esențial să așezați în mod corespunzător grătarul de sârmă pe suporturile de sârmă laterale. Atunci când așezați grătarul de sârmă pe raftul dorit, secțiunea deschisă trebuie orientată spre partea din față. Pentru coacere mai bună, grătarul din sârmă trebuie fixat pe raft cu ajutorul opritorului. Aceasta nu trebuie să depășească opritorul, pentru a nu intra în contact cu peretele din spate al cuptorului.



În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :

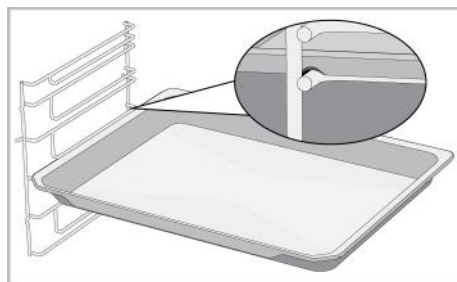
Este esențial să așezați în mod corespunzător grătarul de sârmă pe suporturile de sârmă laterale. Grătarul de sârmă are o singură direcție, atunci când îl așezați pe raft. Atunci când așezați grătarul de sârmă pe raftul dorit, secțiunea deschisă trebuie orientată spre partea din față.



Așezarea tăvii pe rafturile de coacere

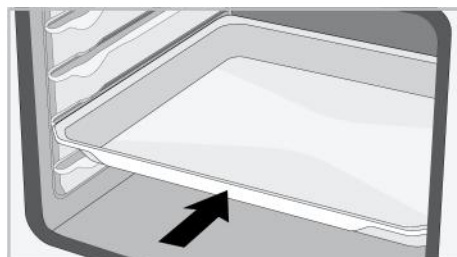
În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :

Este esențial să așezați în mod corespunzător tăvile pe rafturile laterale de sârmă. Atunci când așezați tava pe raftul dorit, partea de prindere a acesteia trebuie orientată către partea din față. Pentru coacere mai bună, tava trebuie fixată pe raft cu ajutorul opritorului pe raftul din sârmă. Aceasta nu trebuie să depășească opritorul, pentru a nu intra în contact cu peretele din spate al cuptorului.



În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :

Este esențial să așezați în mod corespunzător tăvile pe rafturi. Tava are o singură direcție, atunci când o așezați pe raft. Atunci când așezați tava pe raftul dorit, partea de prindere a acesteia trebuie orientată către partea din față.

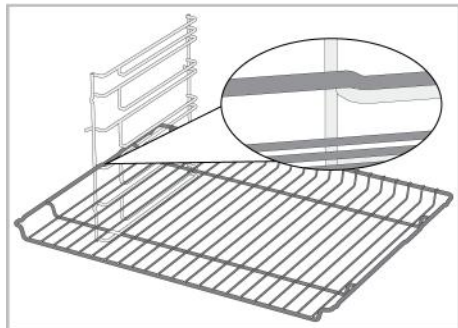


Funcția de oprire a grătarului din sârmă

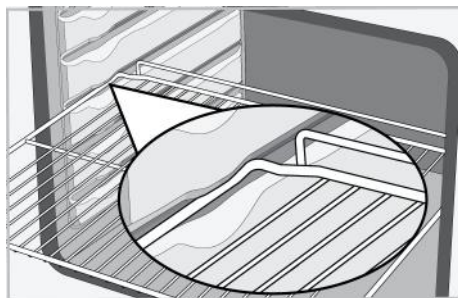
Există o funcție de oprire care împiedică grătarul din sârmă să cadă de pe raftul din sârmă. Cu această funcție, puteți scoate mâncarea cu ușurință și în siguranță. Atunci când îndepărtați grătarul din sârmă,

Îl puteți trage în față, până când acesta ajunge la opritor. Trebuie să treceți peste opritor, pentru îndepărtare completă.

În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :

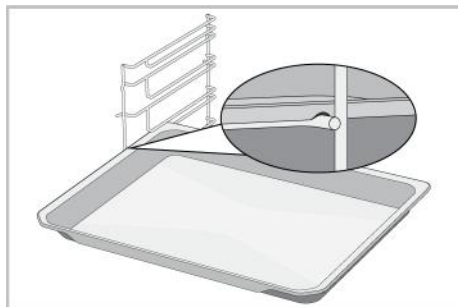


În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :



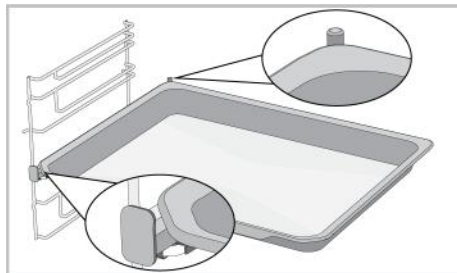
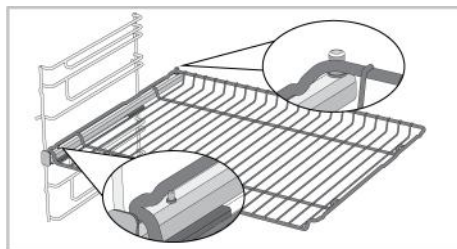
Funcția de oprire a tăvii - În cazul modelelor cu rafturi din sârmă

Există o funcție de oprire care împiedică tava să cadă de pe raftul din sârmă. Atunci când îndepărtați tava, eliberați-o de pe opritorul din spate și trageți spre dumneavoastră, până când ajunge în partea din față. Trebuie să treceți peste opritor, pentru îndepărtare completă.



Amplasarea corectă a grătarului și a tăvii pe șinele telescopiceÎn cazul modelelor cu rafturi de sârmă și modele telescopice

Datorită șinelor telescopice, tăvile sau grătarul din sârmă pot fi ușor instalate și îndepărtate. Atunci când folosiți tăvi și grătare din sârmă cu șina telescopică, trebuie să aveți grijă ca știfturile din față și spatele șinelor telescopice, să se sprijine de marginile grătarului și ale tăvii (așa cum este prezentat în imagine).



3.6 Specificații tehnice

Specificații generale	
Dimensiuni exterioare ale produsului (înălțime/lățime/adâncime) (mm)	595 /594 /567
Dimensiuni instalare cuptor (înălțime/lățime/adâncime) (mm)	590 - 600 /560 /min. 550
Tensiune/frecvență	220-240 V ~; 50 Hz
Tip de cablu și secțiune folosită/potrivită pentru utilizarea cu produsul	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Consum total de energie(kW)	2,7
Tip cuptor	Cuptor multifuncțional

Noțiuni de bază: Informațiile de pe eticheta energetică de pe cuptoarele electrice pentru utilizare casnică, furnizate în conformitate cu standardul EN 60350-1/IEC 60350-1. Valorile sunt determinate în Încălzire superioară și inferioară sau (dacă există) Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator, funcții cu sarcină standard.

Clasa de eficiență energetică este determinată în conformitate cu prioritizarea următoare, în funcție de existența sau nu a funcțiilor relevante pe acest produs: 1-Încălzire ventilator eco , 2-Încălzire ventilator , 3-Grătar inferior asistat de ventilator , 4-Încălzire superioară și inferioară.



Specificațiile tehnice pot fi modificate fără notificare prealabilă pentru a îmbunătăți calitatea produsului.



Imaginile din acest manual sunt schematic și este posibil să nu fie identice cu produsul dumneavoastră.




Valorile indicate pe etichetele produsului sau în documentația aferentă sunt obținute în condiții de laborator în conformitate cu standardele relevante. În funcție de condițiile operaționale și de mediu ale produsului, aceste valori pot varia.

4 Prima utilizare



Înainte de a începe să utilizați produsul, este recomandat să efectuați următoarele operațiuni, enumerate în secțiunile următoare.

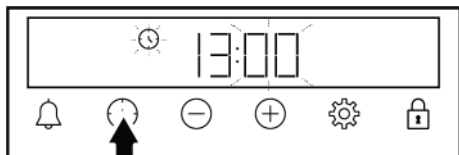
4.1 Prima setare a temporizatorului

i Înainte de a utiliza cuptorul, întotdeauna setați ora exactă. Dacă nu o setați, în cazul unor modele de cuptoare nu poate fi realizată coacerea.

1. Atunci când cuptorul este pornit pentru prima dată, câmpul aferent orei, „12:00” și simbolul  clipească pe afișaj.
2. Setați ora apăsând tastele \oplus/\ominus .







3. Apăsați tasta  sau  pentru activarea câmpului aferent minutelor.



4. Apăsați tastele \oplus/\ominus pentru a seta minutele.



5. Apăsați tasta  pentru a confirma setarea.
- ⇒ Ora este setată, iar simbolul  dispare de pe afișaj.

i Dacă ora nu este setată, „12:00” și simbolurile  continuă să clipească, iar cuptorul nu pornește. Pentru ca aparatul să funcționeze, trebuie să confirmați ora setând ora, sau apăsând tasta  atunci când aceasta este la „12:00”. Puteți modifica setarea orei exacte mai târziu după cum este descris în secțiunea „Setări”.

i În cazul unei întreruperi a curentului, setările orei sunt anulate. Trebuie setată din nou.

4.2 Curățarea inițială

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare.
2. Scoateți toate accesoriile din cuptor, furnizate împreună cu produsul.
3. Puneți în funcțiune produsul timp de 30 de minute, apoi opriți-l. Astfel, resturile și petele care pot fi rămase în cuptor în timpul coacerii sunt arse și curățate.
4. Atunci când folosiți produsul, selectați cea mai ridicată temperatură și funcția de operare pentru utilizarea tuturor elementelor de încălzire din aparatul dumneavoastră. A se vedea „Funcții de operare ale cuptorului |▶ 57”|. Puteți afla modul de utilizare a cuptorului, în secțiunea următoare.
5. Așteptați răcirea cuptorului.
6. Ștergeți suprafețele produsului cu o cârpă umedă sau cu un burete și uscați cu o cârpă.

Înainte de utilizarea accesoriilor:

Curățați accesoriile pe care le scoateți din cuptor cu soluție de apă și detergent și cu un burete moale.

AVIZ: Unii detergenți sau agenți de curățare pot deteriora suprafața. Nu folosiți detergenți abrazivi, pulberi de curățat, creme de curățare sau obiecte ascuțite în timpul curățării.

AVIZ: În timpul primei utilizări, pentru câteva ore se poate degaja un ușor fum și miros. Este un fenomen normal și este

suficient să asigurați buna ventilație pentru îndalăturare. Evitați inhalarea directă a fumului și mirosului emanat.

5 Utilizarea cuptorului

5.1 Informații generale pentru utilizarea cuptorului

Ventilator de răcire (Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.)

Aparatul este prevăzut cu un ventilator de răcire. Ventilatorul de răcire este activat automat, atunci când este necesar și răcește atât partea din față a produsului, cât și mobilierul. Acesta este dezactivat automat, la terminarea procesului de răcire. Aerul cald iese pe la partea de sus a ușii cuptorului. Nu acoperiți aceste deschideri de ventilație cu nimic. În caz contrar, cuptorul se poate supraîncălzi. Ventilatorul de răcire continuă să funcționeze în timpul funcționării cuptorului sau după oprirea cuptorului (aproximativ 20-30 minute). Dacă gătiți programând cronometrul cuptorului, la sfârșitul timpului de coacere, ventilatorul de răcire se dezactivează odată cu toate funcțiile. Durata de funcționare a ventilatorului de răcire nu poate fi determinată de utilizator. Acesta se activează și se oprește automat. Aceasta nu este o eroare.

Lumina cuptorului


Becul cuptorului se aprinde, atunci când cuptorul începe coacerea. La unele modele, becul este aprinsă în timpul coacerii, în timp ce la unele modele se stinge după un anumit timp.

În cazul unor funcții de coacere lumina nu se aprinde niciodată pentru a economisi energie.

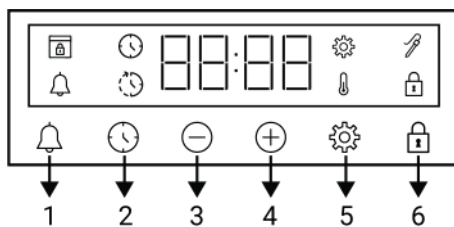
Dacă doriți ca becul cuptorului să fie aprins permanent, selectați funcția de operare "Becul cuptorului" cu ajutorul butonului de selectare a funcției.

5.2 Funcționarea unității de control a cuptorului

Avertismente generale pentru unitatea de control a cuptorului




- Timpul maxim care poate fi setat pentru procesul de coacere este de 5 ore și 59 minute. Programul va fi anulat în cazul unei întreruperii de curent. Va fi necesar să reprogramați.
- În timp ce realizați ajustări, simbolurile relevante se aprind pe ecran. Trebuie să așteptați puțin, pentru salvarea setărilor.
- Dacă s-a realizat orice setare de coacere, ora zilei nu poate fi ajustată.
- Dacă timpul de coacere este configurat la începerea coacerii, timpul rămas este afișat pe ecran.
- În cazurile în care timpul de coacere sau timpul de încheiere a coacerii este setat, puteți anula automat apăsând lung tasta 

Temporizatorul



- 1 Tastă alarmă
- 2 Tastă de setare oră
- 3 Tastă de creștere valoare
- 4 Tastă de reducere valoare
- 5 Tastă setări
- 6 Tastă de blocare taste

Simboluri afișaj

-  : Simbol timp de coacere
-  : Simbol de încheiere timp de coacere *
-  : Simbol alarmă

 : Simbol sondă de carne *

 : Simbolul de blocare a tastelor

 : Simbol temperatură

 : Simbol setări

 : Simbol de blocare ușă *

* Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.

Pornirea cuptorului

Atunci când selectați o funcție de utilizare cu care doriți să realizați coacerea cu butonul de selectare a funcției și setați o anumită temperatură cu ajutorul butonului de temperatură, cuptorul începe să funcționeze.

Oprirea cuptorului

Puteți opri cuptorul rotind butonul de selectare a funcției și butonul de temperatură pe poziția off (oprit) (sus).


Coacerea manuală pentru selectarea temperaturii și a funcției de operare a cuptorului


Puteți coace realizând controlul manual (prin comanda dumneavoastră) fără setarea timpului de coacere, selectând temperatura și funcția de operare specifice alimentelor dumneavoastră.



1. Selectați funcția de operare cu care doriți să realizați coacerea, cu butonul de selectare a funcției.

2. Setezi temperatura la care doriți să coaceți, cu butonul de temperatură.



⇒ Cuptorul dvs. va începe să funcționeze imediat la funcția și temperatura selectate și pe ecran va apărea . Pe afișaj vor apărea valoarea setată a temperaturii și animațiile cu 3 linii. Apoi, timpul scurs de la începerea coacerii este afișat în ordine. Atunci când temperatura din cuptor atinge

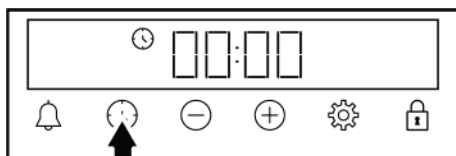
temperatura setată simbolul  dispăre și se va emite o avertizare sonoră.





Animația cu 3 linii care apare pe afișaj se oprește și simbolul C apare fixat lângă valoarea temperaturii. Cuptorul nu se oprește automat, deoarece coacerea manuală se face fără setarea timpului de coacere. Trebuie să controlați coacerea și să o dezactivați manual. În cazul în care coacerea s-a încheiat, opriți cuptorul rotind butonul de selecție a funcției Butoane și butonul de temperatură în poziția off (oprit) (sus).



Coacerea prin setarea timpului de coacere:

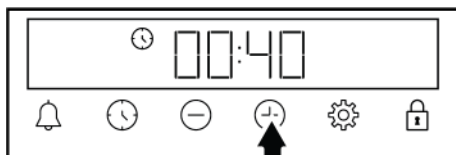
Puteți opri automat cuptorul la sfârșitul timpului de coacere, selectând funcția de temperatura și funcția de operare specifice alimentelor dumneavoastră, și setând timpul de coacere pe cronometru.

1. Selectați funcția de coacere.
2. Apăsati tasta  până când simbolul  apare pe afișaj pentru timpul de coacere.



 Pentru setarea rapidă a timpului de coacere, puteți atinge direct tasta  pentru a seta timpul de coacere la 30 de minute după setarea funcției și temperaturii de coacere apoi utilizați tastele / pentru schimbarea timpului.

3. Reglați timpul de coacere cu tastele /.





Timpul de coacere crește cu 1 minut în primele 15 minute, și cu câte 5 minute după 15 minute.

4. Introduceți mâncarea în cuptor și setați temperatura cu butonul de temperatură.

⇒ Cuptorul începe să funcționeze imediat la funcția și temperatura selectate. Timpul de coacere setat începe cu numărătoarea inversă și pe afișaj apare . Timpul de coacere cu numărătoare inversă și valoarea temperaturii setate și animația cu 3 linii de lângă acestea sunt afișate în ordine. Atunci când temperatura din cuptor atinge temperatura setată simbolul dispare și se va emite o avertizare sonoră. Animația cu 3 linii care apare pe afișaj se oprește și simbolul C apare fixat lângă valoarea temperaturii.

5. Când timpul de coacere setat a expirat, pe afișaj apare mesajul "End" (Sfârșit), simbolul clipește și cronometrul emite un avertisment sonor.

6. Alarma sonoră este activă două minute. Apăsați orice tastă pentru dezactivarea alarmei sonore. Avertismentul se dezactivează, iar ora apare pe afișaj.



Dacă se apasă orice tastă la sfârșitul avertizării sonore, cuptorul începe din nou să funcționeze. Pentru a împiedica cuptorul să funcționeze din nou la sfârșitul avertismentului, opriți cuptorul prin rotirea butonului de temperatură și a butonului de funcție în poziția "0" (oprit).

5.3 Gătirea asistată cu abur

Cuptorul este dotat cu o funcție pentru gătirea asistată cu abur. Cu ajutorul aburului sunt obținute rezultate mai bune. Gătirea asistată cu abur asigură o suprafață mai strălucitoare a alimentelor

de patiserie, crusta lor este mai crocantă și sunt mai voluminoase. De asemenea, gătirea asistată cu abur reduce pierderea de umiditate a alimentelor precum carnea și le permite să fie gătite mai suculent pe interior și să fie mai delicioase.

Avertizări generale

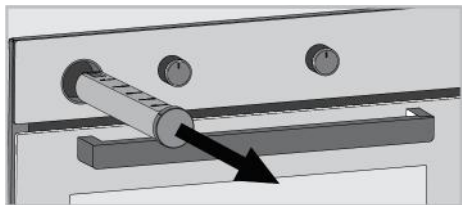
- Gătirea asistată cu abur poate fi realizată numai în funcțiile de gătire asistată cu abur specificate în manualul de utilizare.
- Capacitatea recipientului de apă este de 250 ml. Nu puneți mai mult de 250 ml de apă în recipientul de apă în timpul coacerii.
- Condensul format pe ușa cuptorului în timpul gătirii asistate cu abur, poate picura prin prejur când ușa cuptorului este deschisă. De îndată ce deschideți ușa cuptorului, ștergeți imediat condensul.
- Stați mai departe când deschideți ușa cuptorului, deoarece se va elibera abur și căldură în timpul și după gătirea asistată cu abur. Aburul poate provoca arsuri ale mâinilor, feței și/sau ochilor.
- Dacă rămâne apă în cuptor după fiecare gătire asistată cu abur, după ce cuptorul a răcit ștergeți apa rămasă cu o cârpă uscată. În caz contrar, apa reziduală va produce calcifieri.

Pentru gătirea asistată cu abur:

1. Începeți coacerea după ce ați verificat tabelul de gătit asistată cu abur și setați funcția, temperatura și timpul în funcție de mâncarea pe care doriți să o gătiți. Puteți determina cantitatea de apă, temperatura, funcția de gătit și timpul pentru alimente care nu se află în tabel.
2. Puneți alimentele în cuptor în poziția recomandată a raftului.
3. Apăsați pe rezervorul de apă de pe panoul de control al cuptorului atunci când vine timpul de adăugare a apei, în conformitate cu tabelul de coacere.

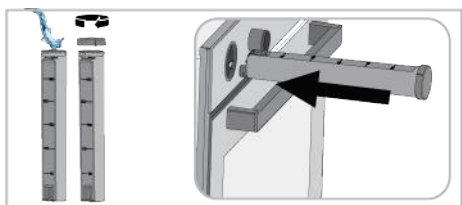


4. Scoateți rezervorul de apă din compartimentul său.



5. Deschideți capacul rezervorului de apă, umpleți cu cantitatea de apă specificată în tabelul de coacere.

i Nu folosiți apă distilată sau filtrată. Utilizați doar apă gata pregătită. Nu folosiți soluții inflamabile, cu conținut de alcool sau cu particule solide, în loc de apă.



6. Închideți capacul și puneți rezervorul de apă la locul său. Împingeți rezervorul de apă până la capăt.

⇒ Apa din rezervorul de apă începe să se scurgă încet spre podeaua cuptorului, iar mâncarea beneficiază de abur.


7. Odată ce coacerea s-a încheiat, opriți cuptorul setând butonul de selecție a funcției temperatură și butonul de cronometru în poziția off (oprit).

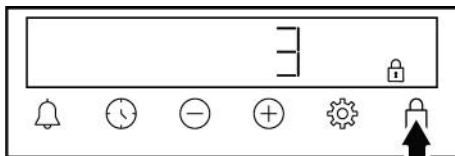
i Dacă rămâne apă în cuptor după fiecare gătire asistată cu abur, după ce cuptorul a răcit ștergeți apa rămasă cu o cârpă uscată. În caz contrar, apa rămasă pe fundul cuptorului poate provoca calcificare.



5.4 Setări


Activarea blocării tastelor

Folosind funcția de blocare a tastelor, puteți preveni modificarea setărilor temporizatorului.

1. Apăsați tasta  până când simbolul  apare pe ecran.






⇒ Simbolul  este afișat pe ecran și începe numărătoarea inversă 3-2-1. Blocarea tastelor este activată atunci când se termină numărătoarea inversă. La apăsarea oricărei taste după ce blocarea tastelor este setată, cronometrul emite un semnal sonor iar simbolul  clipește.

i Dacă eliberați tasta  înainte de terminarea numărătorii inverse, blocarea tastelor nu se va activa.


i Tastele cronometrului nu pot fi utilizate atunci când funcția de blocare a tastelor este activă. În cazul întreruperii alimentării, blocarea tastelor nu este anulată.



Dezactivarea blocării tastelor

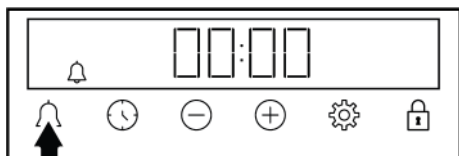
1. Apăsați tasta  până când simbolul  dispăre de pe ecran.
- ⇒ Simbolul  dispăre de pe afișaj, iar blocarea tastelor este dezactivată.

Setarea alarmei

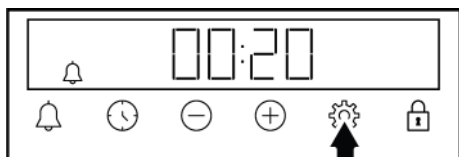
Puteți utiliza, de asemenea, cronometrul aparatului pentru orice avertisment sau reamintire, în afară de coacere. Ceasul cu alarmă nu are niciun efect asupra funcțiilor de operare a cuptorului. Se utilizează în scopuri de avertizare. De exemplu, puteți utiliza ceasul cu alarmă atunci când doriți să întoarceți mâncarea în cuptor, la o anumită oră. Imediat ce timpul setat a expirat, cronometrul emite o alarmă sonoră.


 Timpul maxim al alarmei este de 23 ore 59 minute.


1. Apăsați tasta  până când simbolul  apare pe ecran.



2. Reglați timpul de alarmă cu tastele /







⇒ După setarea orei alarmei, simbolul  rămâne aprins iar ora alarmei începe număratoarea inversă pe afișaj. Dacă ora alarmei și timpul de coacere sunt setate simultan, se va afișa cea cu durata cea mai scurtă.

3. După expirarea timpului de alarmă, simbolul  începe să clipească și emite un semnal sonor.



Dezactivarea alarmei

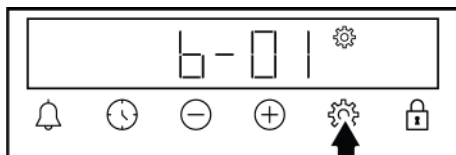
1. La finalul perioadei de alarmă, semnalul sonor sună timp de două minute. Apăsați orice tastă pentru dezactivarea alarmei sonore.
 - ⇒ Avertismentul se dezactivează, iar ora apare pe afișaj.

Dacă doriți să anulați alarma;

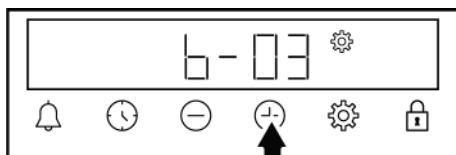
1. Apăsați tasta  până când simbolul  apare pe afișaj, pentru a reseta ora alarmei. Apăsați tasta  până când simbolul "00:00" apare pe ecran.
2. Puteți, de asemenea, să anulați alarma prin apăsarea lungă a tastei .


Ajustarea volumului

1. Atingeți tasta  până când una dintre valorile **b-01-b-02-b-03** și simbolul  apar pe afișaj.





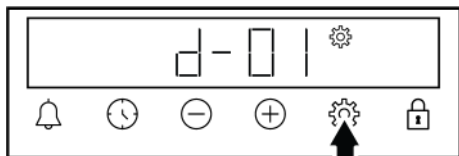
2. Setăți nivelul dorit cu tastele /



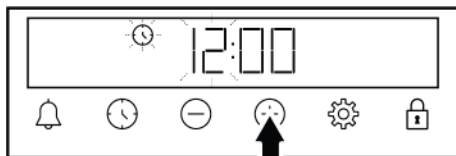
⇒ Atingeți tasta  pentru confirmare sau așteptați fără să atingeți nicio tastă. Setarea volumului devine activă după un timp.

Setarea luminozității afișajului

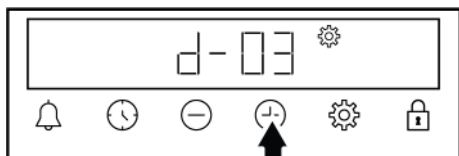
1. Atingeți tasta  până când una dintre valorile **d-01-d-02-d-03** și simbolul  apar pe afișaj.



2. Setați nivelul de luminozitate dorit cu tastele (+)/(-). **(d-01-d-02-d-03)**



3. Apăsați tasta ⌚ sau ⚙️ pentru activarea câmpului aferent minutelor.

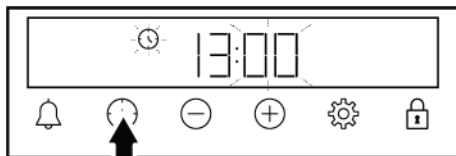


- ⇒ Atingeți tasta ⚙️ pentru confirmare sau așteptați fără să atingeți nicio tastă. Setarea luminozității devine activă după un timp.

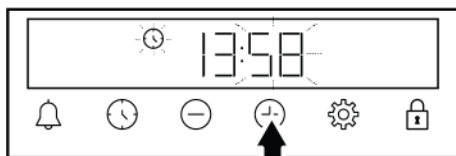
Modificarea orei exacte

Pe cuptor, pentru a schimba ora setată anterior:

1. Apăsați tasta ⚙️ până când simbolul ⌚ apare pe ecran.
2. Setați ora apăsând tastele (+)/(-).



4. Apăsați tastele (+)/(-) pentru a seta minutele.



5. Apăsați tasta ⌚ pentru a confirma setarea.
⇒ Ora este setată, iar simbolul dispare de pe afișaj.

6 Informații generale privind coacerea

În această secțiune puteți găsi sfaturi pentru pregătirea și coacerea alimentelor dumneavoastră.

În plus, această secțiune descrie unele alimente testate de producători și setările cele mai adecvate pentru aceste alimente. Setările și accesoriile adecvate pentru aceste alimente sunt, de asemenea, indicate.

6.1 Avertismente generale privind coacerea în cuptor

- Dacă deschideți ușa cuptorului în timpul sau după încheierea coacerii, se poate degaja abur fierbinte. Aburul poate provoca arsuri ale mâinilor, feței și/sau ochilor. Atunci când deschideți ușa cuptorului, păstrați distanța.
- Aburul intens generat în timpul coacerii poate forma picături de condens pe interiorul și exteriorul cuptorului și pe

părțile superioare ale mobilierului, datorită diferenței de temperatură. Acesta este un eveniment fizic normal.

- Temperatura de coacere și valorile de timp indicate pentru alimente pot varia în funcție de rețetă și cantitate. Din acest motiv, aceste valori sunt indicate sub formă de intervale.
- Îndepărtați întotdeauna accesoriile neutilizate din cuptor, înainte de începerea coacerii. Accesoriile rămase în cuptor pot împiedica prepararea alimentelor la valorile corecte.
- Pentru alimentele preparate conform rețetei proprii, puteți consulta ca referință rețetele similare indicate în tabelele de moduri de coacere.
- Folosirea accesoriilor furnizate vă asigură cele mai bune performanțe de coacere. Respectați întotdeauna

avertismentele și informațiile furnizate de producător pentru vasele pe care urmează să le folosiți.

- Tăiați hârtia de copt pe care o veți folosi la gătit, la dimensiunile potrivite vasului de coacere. Dacă hârtia de copt iese din vas, există riscul de ardere și aceasta poate afecta calitatea coacerii. Folosiți hârtia de copt în intervalul de temperatură specificat.
- Pentru o performanță bună de coacere, așezați mâncarea pe raftul corect recomandat. Nu schimbați poziția pe raft în timpul coacerii.

6.1.1 Produse de patiserie și mâncare la cuptor

Informații generale

- Vă recomandăm să folosiți accesoriile produsului, pentru o performanță bună a coacerii. Dacă veți folosi un vas de bucătărie extern, alegeți vasele de culoare închisă, care nu lipesc și rezistă la temperatură înaltă.
- Dacă se recomandă preîncălzirea în tabelul programelor de coacere, asigurați-vă că puneți mâncarea la cuptor după preîncălzire.
- Dacă veți găti folosind vase pe grătarul de sârmă, așezați vasul în mijlocul grătarului, nu lângă peretele din spate.
- Toate ingredientele utilizate la prepararea produselor de patiserie trebuie să fie proaspete și la temperatura camerei.
- Timpul de preparare a alimentelor poate varia, în funcție de cantitatea de alimente și mărimea vaselor de gătit.
- Formele din metal, ceramică și sticlă prelungesc timpul de coacere, iar suprafețele inferioare ale alimentelor de patiserie nu se rumenesc uniform.
- Dacă folosiți hârtie de copt, pe suprafața inferioară a alimentului poate fi sesizată o rumenire ușoară. În această situație, puteți extinde perioada de coacere cu aproximativ 10 minute.

- Valorile specificate în tabelele de coacere sunt determinate ca urmare a testelor efectuate în laboratoarele noastre. Valorile potrivite pentru dumneavoastră pot diferi de aceste valori.
- Așezați vasul pe raftul corespunzător recomandat în tabelul programelor de coacere. Luați ca referință raftul de jos al cuptorului, ca fiind raftul 1.

Sfaturi pentru coacerea prăjiturilor

- Dacă prăjitura este prea uscată, creșteți temperatura cu aproximativ 10°C și reduceți timpul de coacere.
- Dacă prăjitura este umedă, folosiți o cantitate mică de lichid, sau reduceți temperatura cu 10°C.
- Dacă partea de sus a prăjiturii este arsă, puneți pe raftul inferior, reduceți temperatura și creșteți timpul de coacere.
- Dacă prăjitura este coaptă în interior, dar exteriorul este lipicios, folosiți mai puțin lichid, reduceți temperatura și creșteți timpul de coacere.

Ponturi pentru produsele de patiserie

- Dacă produsele de patiserie sunt prea uscate, creșteți temperatura cu aproximativ 10°C și reduceți timpul de coacere. Umeziți foile de aluat cu un sos preparat din lapte, ulei, ou și amestec de iaurt.
- Dacă produsele de patiserie se coc lent, asigurați-vă că acestea nu sunt atât de groase încât să se reverse peste marginea vasului.
- Dacă aluatul este rumenit la suprafață, dar partea inferioară este necoaptă, asigurați-vă că sosul nu se acumulează în cantitate prea mare la partea de jos a vasului. Pentru o rumenire uniformă, încercați să întindeți sosul uniform între foile de aluat și compoziție.

- Coaceți în poziția și la temperatura adecvată, conform tabelului de preparare. Dacă partea de jos nu este încă suficient de rumenită, așezați pe un raft inferior, la următoarea preparare.

Tabel de gătit pentru produse de patiserie și mâncare la cuptor

Sugestii pentru coacerea cu o singură tavă

Aliment	Accesoriu de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Temp de coacere (min.) (aprox.)
Prăjitură la tavă	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	180	30 ... 40
Prăjitură în formă	Formă de copt pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	2	180	30 ... 40
Torturi mici	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	160	25 ... 35
Torturi mici	Tavă standard *	Încălzire ventilator	În cazul modelelor cu rafturi din sârmă : 3 În cazul modelelor fără rafturi din sârmă : 2	150	25 ... 35
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2	150	30 ... 40
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	2	155	30 ... 40
Prăjitură	Tavă produse de patiserie *	Încălzire superioară și inferioară	3	170	25 ... 35
Prăjitură	Tavă produse de patiserie *	Încălzire ventilator	3	170	20 ... 30
Produse de patiserie	Tavă standard *	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	2	180	35 ... 45
Produse de patiserie	Tavă standard *	Încălzire ventilator	2	180	30 ... 40
Chiflă	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	2	200	20 ... 30
Chiflă	Tavă standard *	Încălzire ventilator	3	180	20 ... 30
Pâine întregă	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	200	30 ... 40
Pâine întregă	Tavă standard *	Încălzire ventilator	3	200	30 ... 40

Aliment	Accesorii de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	TimP de coacere (min.) (aprox.)
Lasagna	Vas de sticlă/ metalic dreptunghiular pe grătar de sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2 sau 3	200	30 ... 40
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2	180	50 ... 65
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	3	170	50 ... 65
Pizza	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	2	200 ... 220	10 ... 20

Sugestii pentru coacerea cu două tăvi

Aliment	Accesorii de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	TimP de coacere (min.) (aprox.)
Torturi mici	2-Tavă standard * 4-Tavă produse de patiserie *	Încălzire ventilator	2 - 4	În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :150 În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :140	În cazul modelelor cu rafturi din sârmă : 25 ... 40 În cazul modelelor fără rafturi din sârmă : 30 ... 45
Prăjitură	2-Tavă standard * 4-Tavă produse de patiserie *	Încălzire ventilator	2 - 4	170	25 ... 35
Produse de patiserie	1-Tavă standard * 4-Tavă produse de patiserie *	Încălzire ventilator	1 - 4	180	35 ... 45
Chiflă	2-Tavă standard * 4-Tavă produse de patiserie *	Încălzire ventilator	2 - 4	180	20 ... 30

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

*Este posibil ca aceste accesorii să nu fie incluse în produsul dumneavoastră.

**Aceste accesorii nu sunt incluse în produsul dumneavoastră. Acestea sunt accesorii disponibile în comerț.

Tabel de coacere cu funcție de operare "Încălzire ventilator eco"

- Nu modificați setarea temperaturii după începerea gătitului în funcția de operare "Încălzire ventilator eco".
- Nu deschideți ușa cuptorului atunci când coaceți în funcția de operare "Încălzire ventilator eco". Dacă ușa nu este

deschisă, temperatura interioară este optimizată pentru economisirea energiei, iar această temperatură poate diferi de cea indicată pe afișaj.

- Nu faceți preîncălzire în timpul funcționării "Încălzire ventilator eco".

Aliment	Accesorii de utilizare	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Torturi mici	Tavă standard *	3	160	25 ... 35
Prăjitură	Tavă standard *	3	180	25 ... 35
Produse de patiserie	Tavă standard *	3	200	45 ... 55
Chiflă	Tavă standard *	3	200	35 ... 45

* Este posibil ca aceste accesorii să nu fie incluse în produsul dumneavoastră.

6.1.2 Carne, pește și pui

Indicații esențiale pentru prepararea pe grătar

- Condimentarea cu suc de lămâie și piper înainte de coacerea puiului, curcanului întreg și bucăților mari de carne, crește performanța de coacere.
- Sunt necesare între 15 și 30 de minute în plus, pentru a găti carnea cu os, decât pentru frigerea cărnii tăiată file.
- Luați în calcul aproximativ 4 până la 5 minute de timp de coacere per centimetru din grosimea cărnii.
- După expirarea timpului de coacere, lăsați carnea în cuptor timp de aproximativ 10 minute. Sucul cărnii este mai bine distribuit în timpul frigerei și nu se scurge, atunci când carnea este tăiată.
- Peștele trebuie așezat pe un raft mijlociu sau inferior, într-un vas rezistent termorezistent.
- Gătiți preparatele recomandate în vase de gătire pe o singură tavă.

Tabel de gătit pentru carne, pește și pasăre

Aliment	Accesorii de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Friptură (bucată întregă) / Carne de fript (1 kg)	Tavă standard *	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	3	15 min. 250/max, după 180 ... 190	60 ... 80
Pulpă de miel (1,5-2 kg)	Tavă standard *	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	3	170	85 ... 110
Pui prăjit (1,8-2 kg)	Grătar din sârmă * Așezați o tavă pe un raft inferior.	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	2	15 min. 250/max, după 190	60 ... 80
Pui prăjit (1,8-2 kg)	Grătar din sârmă * Așezați o tavă pe un raft inferior.	Funcție „3D”	2	15 min. 250/max, după 190	60 ... 80
Curcan (5,5 kg)	Tavă standard *	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	1	25 min. 250/max, după 180 ... 190	150 ... 210

Aliment	Accesorii de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	TimP de coacere (min.) (aprox.)
Curcan (5,5 kg)	Tavă standard *	Funcție „3D”	1	25 min. 250/max, după 180 ... 190	150 ... 210
Pește	Grătar din sârmă * Așezați o tavă pe un raft inferior.	Încălzire inferioară/ superioară asistată de ventilator	3	200	20 ... 30
Pește	Grătar din sârmă * Așezați o tavă pe un raft inferior.	Funcție „3D”	3	200	20 ... 30

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

*Este posibil ca aceste accesorii să nu fie incluse în produsul dumneavoastră.

**Aceste accesorii nu sunt incluse în produsul dumneavoastră. Acestea sunt accesorii disponibile în comerț.

6.1.3 Grătar

Carnea roșie, peștele și carnea de pasăre se rumenesc rapid atunci când sunt puse pe grătar, capătă o crustă frumoasă și nu se usucă. Carnea file, frigăruile, cârnații precum și legumele suculente (roșii, ceapă etc.) se pretează în mod deosebit pentru frigerea pe grătar.

Avertizări generale

- Alimentele inadecvate pentru prepararea pe grătar prezintă pericol de incendiu. Puneți pe grătar doar alimente adecvate pentru frigerea la foc puternic, pe grătar. De asemenea, nu așezați mâncarea prea departe, respectiv în partea din spate a grătarului. Aceasta este cea mai fierbinte zonă, iar alimentele cu un conținut mare de grăsime se pot aprinde.
- Închideți ușa cuptorului în timpul utilizării grătarului. Nu folosiți grătarul cu ușa deschisă. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!**

Tabel de preparare la grătar

Aliment	Accesorii de utilizare	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	TimP de coacere (min.) (aprox.)
Pește	Grătar din sârmă	4 - 5	250/max	20 ... 25
Bucăți de pui	Grătar din sârmă	4 - 5	250/max	25 ... 35
Chiftele (mânzat) - 12 cantitate	Grătar din sârmă	4	250/max	20 ... 30
Cotlet de miel	Grătar din sârmă	4 - 5	250/max	20 ... 25

Indicații esențiale pentru prepararea pe grătar

- Puneți pe grătar alimente de grosime și greutate pe cât posibil similare.
- Așezați alimentele pe care doriți să le preparați pe grătarul de sârmă sau în tava grătarului, așezându-le astfel încât să nu depășiți dimensiunile elementului de încălzire.
- În funcție de grosimea alimentelor de pe grătar, timpii de preparare indicați în tabel pot varia.
- Așezați grătarul de sârmă sau tava grătarului la nivelul dorit, în cuptor. Dacă frigeți pe grătar, introduceți tava cuptorului pe raftul inferior, pentru a colecta grăsimea scursă. Tava cuptorului pe care o veți introduce trebuie să fie dimensionată astfel încât să acopere întreaga zonă a grătarului. Este posibil ca această tavă să nu fie furnizată cu produsul. Pentru o curățare mai ușoară, turnați apă în tava cuptorului.

Aliment	Accesoriu de utilizare	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Friptură - (Cuburi de carne)	Grătar din sârmă	4 - 5	250/max	25 ... 30
Cotlet de vițel	Grătar din sârmă	4 - 5	250/max	25 ... 30
Legume gratinate	Grătar din sârmă	4 - 5	220	20 ... 30
Pâine toast	Grătar din sârmă	4	250/max	1 ... 3

Se recomandă preîncălzirea timp de 5 minute, pentru toate alimentele coapte/fripte pe grătar.

Întoarceți mâncarea pe grătar, după scurgerea a 1/2 din timpul total de preparare.

6.1.4 Gătirea asistată cu abur

Informații generale

- Gătirea asistată cu abur poate fi realizată numai în funcțiile de gătire asistată cu abur specificate în manualul de utilizare. Vezi secțiunea "Oven operating functions" [► 57] pentru funcțiile de gătire asistată cu abur.
- Dacă se recomandă preîncălzirea în tabelul programelor de coacere, asigurați-vă că puneți mâncarea la cuptor după preîncălzire. Duratele specificate la momentul alimentării cu apă indică timpul scurs după preîncălzire.
- Tabelul de gătit conține recomandări de gătit testate de producător. Puteți seta cantitatea de apă, temperatura, funcția de gătit asistată cu abur și timpul pentru alimente care nu se află în tabel.
- Efectuați gătitul asistat cu abur cu o singură tavă.

Sugestii pentru coacerea cu o singură tavă - Funcție „3D”

Aliment	Accesoriu de utilizare	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Cantitatea de apă de utilizat (ml)	Timp admisie apă (min.)**	Timp de coacere (min.) (aprox.)	Greutate aprox. alimente (g)
Pâine întregă	Tavă standard *	2	200	200	după preîncălzire	30 ... 40	820
Pui prăjit (1,8-2 kg)	Grătar din sârmă * Așezați o tavă pe un raft inferior.	2	25 min. 250/ max, după 190	250	25	60 ... 70	2000
Coaste fripte (O singură bucată)	Tavă standard *	3	180	250	15	40 ... 55	1000
Pulpă de mile cu legume	Tavă standard *	3	170	250+250***	după preîncălzire	90 ... 110	2000
Chiflă cu drojdie	Tavă standard *	3	180	100	după preîncălzire	25 ... 35	1200
Prăjitură cu brânză	Tavă standard *	3	120	150	înainte de preîncălzire	50 ... 60	1450
Ciocănele de pui	Tavă standard *	3	200	150	după preîncălzire	25 ... 35	800
Cartofi copti	Tavă standard *	3	190	150	25	45 ... 55	500

Aliment	Accesorii de utilizare	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Cantitatea de apă de utilizat (ml)	Timp admisie apă (min.)**	Timp de coacere (min.) (aprox.)	Greutate aprox. alimente (g)
Pâine de hamburger	Tavă standard *	3	180	150	după preîncălzire	20 ... 30	800
Somon cu legume	Tavă standard *	3	180	100	după preîncălzire	25 ... 35	500

* Este posibil ca aceste accesorii să nu fie incluse în produsul dumneavoastră.

** Indică timpul trecut după preîncălzire.

*** Adăugați încă 250 ml de apă la jumătatea timpului de preparare.

6.1.5 Alimente de test

- Alimentele din acest tabel de preparare sunt pregătite conform standardului EN 60350-1, pentru a facilita testarea produsului pentru institutele de control.

Tabel de gătit pentru alimentele de încercare

Sugestii pentru coacerea cu o singură tavă

Aliment	Accesorii de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Fursecuri (dulci)	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	140	20 ... 30
Fursecuri (dulci)	Tavă standard *	Încălzire ventilator	În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :3 În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :2	140	15... 25
Torturi mici	Tavă standard *	Încălzire superioară și inferioară	3	160	25 ... 35
Torturi mici	Tavă standard *	Încălzire ventilator	În cazul modelelor cu rafturi din sârmă : 3 În cazul modelelor fără rafturi din sârmă : 2	150	25 ... 35
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2	150	30 ... 40

Aliment	Accesorii de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Prăjitură pandișpan	Formă rotundă cu clemă pentru prăjitură, diametru 26 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	2	155	30 ... 40
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire superioară și inferioară	2	180	50 ... 65
Plăcintă cu mere	Formă metalică neagră, diametru 20 cm, pe grătar din sârmă **	Încălzire ventilator	3	170	50 ... 65

Sugestii pentru coacerea cu două tăvi

Aliment	Accesorii de utilizare	Funcție utilizată	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Torturi mici	2-Tavă standard * 4-Tavă produse de patiserie *	Încălzire ventilator	2 - 4	În cazul modelelor cu rafturi din sârmă :150	În cazul modelelor cu rafturi din sârmă : 25 ... 40
				În cazul modelelor fără rafturi din sârmă :140	În cazul modelelor fără rafturi din sârmă : 30 ... 45
Fursecuri (dulci)	2-Tavă standard * 4-Tavă produse de patiserie *	Încălzire ventilator	2 - 4	140	15 ... 25

Pentru toate rețetele, se recomandă preîncălzirea.

*Este posibil ca aceste accesorii să nu fie incluse în produsul dumneavoastră.

**Aceste accesorii nu sunt incluse în produsul dumneavoastră. Acestea sunt accesorii disponibile în comerț.

Grătar

Aliment	Accesorii de utilizare	Poziție pe raft	Temperatură (°C)	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Chiftele (mânzat) - 12 cantitate	Grătar din sârmă	4	250/max	20 ... 30
Pâine toast	Grătar din sârmă	4	250/max	1 ... 3

Se recomandă preîncălzirea timp de 5 minute, pentru toate alimentele coapte/fripte pe grătar.

Întoarceți mâncarea pe grătar, după scurgerea a 1/2 din timpul total de preparare.

7 Întreținerea și curățarea

7.1 Informații generale privind curățarea

Avertizări generale

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!

- Nu puneți detergent direct pe suprafețele fierbinți. Acest fapt poate cauza pete permanente.
- Produsul trebuie curățat și uscat bine după fiecare utilizare. În acest mod, resturile alimentare sunt curățate cu ușurință și este prevenită arderea acestora, atunci când produsul este utilizat din nou, mai târziu. În acest mod

este prelungită durata de utilizare a aparatului iar frecvența problemelor este redusă.

- Nu folosiți aparate de curățare cu aburi, pentru curățare.
- Unii detergenți sau agenți de curățare deteriorează suprafața. Agenții de curățare inadecvați sunt: înalbitori, produse de curățare care conțin amoniac, acid sau clorură, produse de curățare cu abur, agenți de detartrare, agenți de îndepărtare a petelor și ruginii, produse de curățare abrazive (cremă de curățat, praf de curățat, cremă de degresare, perie abrazivă, sârmă, bureți, lavete de curățare murdare și cu reziduuri de detergent).
- Nu sunt necesare materiale speciale pentru curățarea după fiecare utilizare. Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați-l cu o cârpă uscată.
- Asigurați-vă că ștergeți complet lichidul rămas după curățare și curățați imediat orice stropi rămași în urma preparării alimentelor.
- Nu spălați nicio componentă a produsului în mașina de spălat vase.

Inox - suprafețe inoxidabile

- Nu folosiți agenți de curățare care conțin acid sau clor, pentru curățarea suprafețelor și de inox sau oțel inoxidabil și a mânerelor.
- Suprafețele inoxidabile sau din inox își pot schimba culoarea în timp. Acest fenomen este normal. După fiecare utilizare, curățați cu un detergent potrivit pentru suprafețe din oțel inoxidabil sau inox.
- Curățați cu o cârpă moale cu soluție de detergent lichid (care nu zgârie), având grijă să ștergeți într-o singură direcție.
- Îndepărtați petele de calcar, ulei, amidon, lapte și proteine de pe suprafețe de sticlă și inox imediat, fără întârziere. Petele se pot oxida în timp.

- Agenții de curățare pulverizate/aplicate pe suprafață trebuie curățate imediat. Agenții de curățare abrazivi lăsați pe suprafață fac ca suprafața să se decoloreze.

Suprafețe emailate

- După utilizare, curățați suprafețele emailate cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau burete, și uscați cu o cârpă uscată.
- Pentru pete dificile se poate utiliza un agent de curățare pentru cuptor și grătar, recomandat pe site-ul web al mărcii produsului, dar și bureți de sârmă care nu zgârie. Nu folosiți un produs extern de curățat cuptorul.
- Cuptorul trebuie să se răcească, înainte de curățarea zonei de coacere. Curățarea suprafețelor fierbinți va crea atât pericol de incendiu, cât și deteriorarea suprafeței emailate.

Suprafețe catalitice

- Pereții laterali din zona de preparare nu pot fi acoperiți decât cu vopsea de email sau strat catalitic. Acest aspect variază în funcție de model.
- Pereții catalitici au o suprafață mată și poroasă ușoară. Pereții catalitici ai cuptorului nu trebuie curățați.
- Suprafețele catalitice absorb ulei datorită structurii poroase și încep să strălucească atunci când suprafața este saturată cu ulei, în acest caz se recomandă înlocuirea pieselor.

Suprafețe de sticlă

- Atunci când curățați suprafețe de sticlă, nu utilizați instrumente metalice dure și materiale de curățare abrazive. Acestea pot deteriora suprafața sticlei.
- Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă din microfibră specifică pentru suprafețe din sticlă și uscați-l cu o cârpă din microfibră.

- Dacă rămân urme de detergent după curățare, ștergeți cu apă rece și uscați cu o cârpă curată și uscată din microfibră. Detergentul rezidual rămas poate deteriora ulterior suprafața sticlei.
- În nicio situație, resturile uscate de pe suprafața sticlei nu trebuie curățate cu cuțite cu lama zimțată, burete de sârmă sau instrumente ascuțite similare.
- Puteți îndepărta petele de calcar (pete galbene) de pe suprafața sticlei cu agentul de detartrare disponibil în comerț, cu un agent de detartrare cum ar fi oțetul sau suc de lămâie.
- Dacă suprafața este foarte murdară, aplicați agentul de curățare pe suprafață cu un burete și așteptați până când acesta va acționa corespunzător. Apoi, curățați suprafața de sticlă cu o cârpă umedă.
- Decolorările și petele de pe suprafața sticlei sunt normale și nu reprezintă defecte.

Piese de plastic și suprafețe vopsite

- Curățați părțile de plastic și suprafețele pictate cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați cu o cârpă uscată.
- Nu utilizați instrumente metalice ascuțite și agenți de curățare abrazivi. Acestea pot deteriora suprafețele.
- Asigurați-vă că îmbinările componentelor produsului nu sunt lăsate îmbibate cu detergent. În caz contrar, pe aceste îmbinări vor apărea urme de coroziune.

7.2 Accesorii de curățare

Nu puneți accesoriile produsului într-o mașina de spălat vase, cu excepția cazului în care se specifică altfel în manualul de utilizare.

7.3 Curățarea panoului de control

- Atunci când curățați panourile și butoanele, ștergeți panoul și butoanele cu o cârpă moale, umedă și uscați cu o cârpă uscată. Nu îndepărtați butoanele și

garniturile de dedesubt pentru a curăța panoul. Panoul de control și butoanele pot fi deteriorate.

- În timp ce curățați panourile din inox cu butoane de control, nu utilizați agent de curățare a inoxului în jurul butoanelor. Indicatoarele din jurul butoanelor se pot șterge.
- Curățați panourile de control tactile cu o cârpă moale umedă și uscați cu o cârpă uscată. Dacă produsul dumneavoastră este prevăzut cu o caracteristică de blocare a tastelor, setați blocarea tastelor înainte de curățarea panoului de control. În caz contrar, se pot produce detectări incorecte la nivelul tastelor.

7.4 Curățarea interiorului cuptorului (zona de coacere)

Urmați instrucțiunile de curățare descrise în secțiunea „Informații generale despre curățare” în funcție de tipurile suprafețelor din interiorul cuptorului.

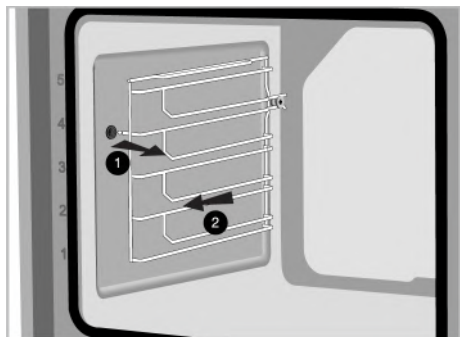
Curățarea pereților laterali ai cuptorului

Pereții laterali din zona de preparare nu pot fi acoperiți decât cu vopsea de email sau strat catalitic. Acest aspect variază în funcție de model. Dacă există un perete catalitic, consultați secțiunea “Pereți catalitici” pentru informații.

Dacă aparatul dumneavoastră este un model cu rafturi din sârmă, scoateți rafturile înainte de a curăța pereții laterali. Apoi, realizați curățarea așa cum este descris în secțiunea „Informații generale despre Informații curățare generală funcție de tipul suprafeței peretelui lateral.

Pentru a scoate rafturile laterale de sârmă:

1. Scoateți partea din față a raftului de sârmă, trăgându-l către peretele lateral din partea opusă.
2. Trageți raftul de sârmă spre dumneavoastră, pentru a-l îndepărta complet.



3. Pentru reasamblarea rafturilor, procedurile aplicate la îndepărtarea acestora trebuie repetate în ordinea inversă a etapelor.

Curățarea bazinului de apă de la baza cuptorului

În funcție de frecvența operațiilor de curățare ușoară pentru gătit asistat cu abur și de duritatea apei utilizate, pot apărea depuneri de calcar în bazinul de apă de la baza cuptorului.

Pentru a îndepărta calcarul care poate să apară în bazinul de apă de la baza cuptorului după operațiile de curățare ușoară pentru gătit asistat cu abur, după fiecare 2 sau 3 operații:

1. Adăugați 350 ml de oțet alb (aciditatea oțetului nu trebuie să depășească 6%) în bazinul de apă de la baza cuptorului.



2. Așteptați cel puțin 30 minute pentru a permite oțetului să dizolve reziduurile de calcar la temperatură ambiantă.

3. Curățați bazinul de apă cu apă cu o cârpă moale și umedă și apoi uscați cu o cârpă uscată.



Nu folosiți agenți de curățare care conțin acizi sau clor pentru a curăța bazinul de apă de la baza cuptorului. Nu răzuți depunerea de calcar care se poate forma în bazinul de apă de la baza cuptorului. În caz contrar, baza produsului se va deteriora.

Pentru a crește eficiența detartrajului probabil în bazinul cu apă, pe lângă pașii de detartrare de mai sus, după fiecare 10 utilizări:

Selecțiți o funcție de funcționare în care elementul inferior de încălzire este activ și deschideți cuptorul la 100°C timp de 2-3 minute. Apoi, opriți cuptorul și pulverizați detergentul recomandat pe website-ul brandului produsului în bazinul de apă de pe fundul cuptorului și lăsați timp de 5 minute. După 5 minute, ștergeți bazinul cu apă de lpe fundul cuptorului cu o cârpă din microfibră umedă și uscați-l.

7.5 Auto-curățarea la temperatură ridicată

Cuptorul este echipat cu o caracteristică pirolitică. Cuptorul se încălzește până la o temperatură de aproximativ 420-480°C și arde până când murdăria existentă se transformă în cenușă. Este posibil să se producă un fum puternic. Asigurați o ventilație bună. Curățarea la temperatură ridicată trebuie efectuată aproximativ după fiecare 10 utilizări ale cuptorului.

Avertizări generale



Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!

Nu atingeți produsul în timpul auto-curățării și nu lăsați la îndemâna copiilor. Așteptați cel puțin 30 de minute înainte de a îndepărta resturile.

- Înainte de a utiliza funcția de piroliză, îndepărtați toate accesoriile, raftul telescopic și rafturile laterale (dacă există). Dacă acestea nu sunt îndepărtate, accesoriile și rafturile laterale din sârmă vor fi deteriorate.
- Dacă produsul dumneavoastră are un accesoriu rezistent la piroliză (rezistent la auto-curățare la temperaturi ridicate), nu trebuie să îndepărtați aceste accesorii din cuptor. Dacă accesoriile dumneavoastră sunt rezistente la curățarea pirolitică, sau nu, este specificat în secțiunea despre accesorii. Dacă nu este specificat, accesoriile dumneavoastră nu sunt rezistente la temperaturi ridicate. Pentru a evita distrugerea, acestea trebuie să fie îndepărtate din cuptor înainte de auto curățare.
- Nu curățați garnitura ușii. Garnitura din fibră de sticlă este foarte delicată și se deteriorează ușor. Dacă garnitura ușii este deteriorată, înlocuiți-o cu una nouă de la un service autorizat.
- Goliți rezervorul de apă înainte de a selecta funcția de autocurățare cu temperatură ridicată. Deoarece interiorul cuptorului va atinge temperaturi mai ridicate în timpul curățării, se poate produce zgomot mare și deteriorarea suprafeței interioare a cuptorului atunci când se pune apă în cuptor.



Pentru a porni funcția de piroliză:

1. Îndepărtați toate accesoriile din interiorul cuptorului. În cazul modelelor cu rafturi de sârmă, nu uitați să scoateți raftul de sârmă.
2. Înainte de a începe curățarea, curățați suprafețele exterioare ale cuptorului și resturile alimentare din interiorul cuptorului cu o cârpă cu soluție de detergent.
3. Selectați funcția „piroliză” (Piroliză).
 - ⇒ **P2:00** clipește intermitent pe afișaj. Dacă aparatul dumneavoastră este echipat cu funcția de piroliză Eco, mesajul

„**Pro**” este afișat mai întâi pe afișaj timp de 2 secunde, apoi mesajul **P2:00** începe să clipească.



Dacă mesajele „**Pro**” și apoi „**ECO**” nu sunt afișate pe afișaj, aparatul dumneavoastră nu este echipat cu funcția de piroliză Eco.



4. Răsuciți butonul pentru temperatură la cea mai înaltă „**max**” (**maxim**) temperatură.
5. Când funcția piroliză începe, **P2:00** se aprinde continuu și începe numărătoarea inversă. Timpul pentru piroliză (2 ore) apare pe ecran. Această durată nu poate fi schimbată.
6. Când cuptorul atinge o anumită temperatură după începerea procesului de piroliză, simbolul de  apare pe afișajul de cronometru și ușa cuptorului nu poate fi deschisă. Nu forțați mânerul pentru a debloca ușa până când procesul de curățare nu este terminat, iar simbolul de blocare dispăre de pe ecran.
7. Când procesul de curățare s-a încheiat, pe afișaj apare „**End**”.
8. După ce apare pe afișaj „**End**”, răsuciți butonul de funcție și temperatură în poziția 0 (oprit) pentru a încheia procesul.
9. După ce simbolul  dispăre de pe afișaj, îndepărtați depunerile cu un amestec de apă și oțet.
10. Apăsăți orice tastă pentru dezactivarea alarmei sonore.



După finalizarea funcției de piroliză, blocarea ușii va fi activă până când cuptorul se răcește la o temperatură adecvată. Dacă doriți să gătiți ceva în acest timp, pe ecran se va afișa „**H**”, iar gătitul nu va fi posibil.

Funcție de autocurățare cu temperatură ridicată – piroliză Eco (Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.)

- ✓ În cazul în care cuptorul nu este foarte murdar, vă recomandăm să utilizați funcția "Piroliză - mod economic". Funcția "Piroliză - mod economic" durează mai puțin decât funcția Piroliză". Dacă cuptorul este foarte murdar, este posibil ca funcția "Piroliză - mod economic" să nu fie suficientă. În acest caz, selectați funcția "Piroliză".
- 1. Îndepărtați toate accesoriile din interiorul cuptorului. În cazul modelelor cu rafturi de sârmă, nu uitați să scoateți raftul de sârmă.
- 2. Înainte de a începe curățarea, curățați suprafețele exterioare ale cuptorului și resturile alimentare din interiorul cuptorului cu o cârpă cu soluție de detergent.
- 3. Selectați funcția „piroliză” (Piroliză).
 - ⇒ Mesajul „P2:00” și „Pro” este afișat pe afișaj timp de aproximativ 2 secunde și apoi mesajul P2:00 începe să clipească.
- 4. Atingeți tasta ⊕ sau ⊖ .
 - ⇒ Mesajul “ECO” este afișat pe afișaj timp de aproximativ 2 secunde și apoi mesajul P1:30 începe să clipească.
- 5. Răsuciți butonul pentru temperatură la cea mai înaltă „max” (maxim) temperatură.
- 6. Când funcția piroliză începe, P1:30 se aprinde și începe număratoarea inversă. Timpul pentru piroliză (1,5 ore) apare pe ecran. Această durată nu poate fi schimbată.

- 7. Când cuptorul atinge o anumită temperatură după începerea procesului de piroliză, simbolul de  apare pe afișajul de cronometru și ușa cuptorului nu poate fi deschisă. Nu forțați mânerul pentru a debloca ușa până când procesul de curățare nu este terminat, iar simbolul de blocare dispare de pe ecran.
- 8. Când procesul de curățare s-a încheiat, pe afișaj apare „End”.
- 9. După ce apare pe afișaj „End”, răsuciți butonul de funcție și temperatură în poziția 0 (oprit) pentru a încheia procesul.
- 10. După ce simbolul  dispare de pe afișaj, îndepărtați depunerile cu un amestec de apă și oțet.
- 11. Apăsăți orice tastă pentru dezactivarea alarmei sonore.



După finalizarea funcției de piroliză, blocarea ușii va fi activă până când cuptorul se răcește la o temperatură adecvată. Dacă doriți să gătiți ceva în acest timp, pe ecran se va afișa „H”, iar gătitul nu va fi posibil.

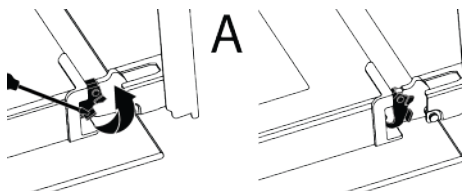
7.6 Curățarea ușii cuptorului

Puteți îndepărta ușa cuptorului și geamurile ușii, pentru a le curăța. Modul îndepărtării ușilor și geamurilor este explicat în secțiunile „Îndepărtarea ușii cuptorului” și „Îndepărtarea geamului interior al ușii”. După scoaterea geamurilor interioare ale ușii, curățați-le cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau burete, și uscați cu o cârpă uscată. Pentru îndepărtarea reziduurilor de calcar ce se pot forma pe sticla cuptorului, ștergeți sticla cu oțet și limpeziți.

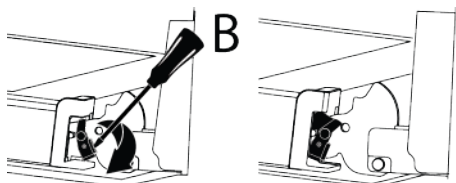
i Nu folosiți produse de curățare abrazive dure, instrumente metalice ascuțite, burete de sârmă sau înălbitor, pentru a curăța ușa și geamul cuptorului.

Îndepărtarea ușii cuptorului

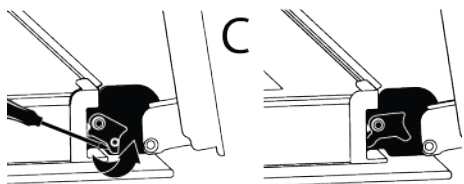
1. Deschideți ușa cuptorului.
2. Deschideți clemele din socul balamalei ușii din față, la dreapta și la stânga, împingându-le în jos, așa cum se arată în figură.
3. Tipurile de balamale pot varia ca tipuri (A), (B), (C) în conformitate cu modelul produsului. Următoarele imagini prezintă cum se deschide fiecare tip de balama.
4. Balama de tip (A) este disponibilă pentru tipurile normale de uși.



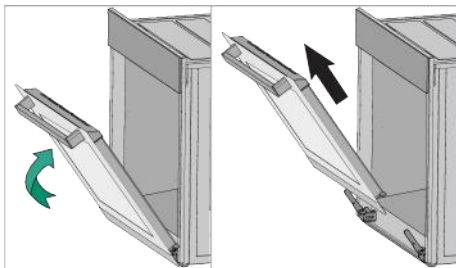
5. Balama de tip (B) este disponibilă pentru tipurile de uși cu amortizare.



6. Balama de tip (C) este disponibilă pentru tipurile de uși cu închidere/deschidere cu amortizare.



7. Poziționați ușa cuptorului în poziție semi-deschisă.



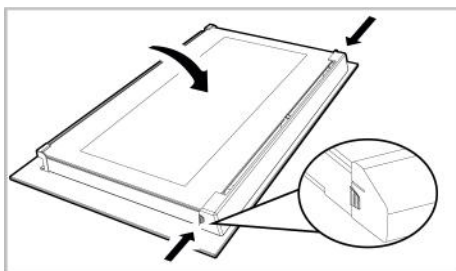
8. Trageți ușa detașată în sus, pentru a o elibera din balamalele din partea dreaptă și stângă și îndepărtați-o.

i Pentru reatașarea ușii, procedurile aplicate la îndepărtarea acesteia trebuie aplicate în ordinea inversă a etapelor. Atunci când instalați ușa, asigurați-vă că închideți clemele de pe locul balamalei.

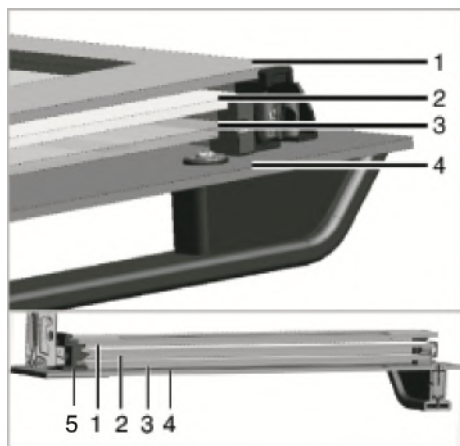
7.7 Îndepărtarea geamului interior al ușii cuptorului

Geamul interior al ușii din față a aparatului poate fi îndepărtat pentru curățare.

1. Deschideți ușa cuptorului.

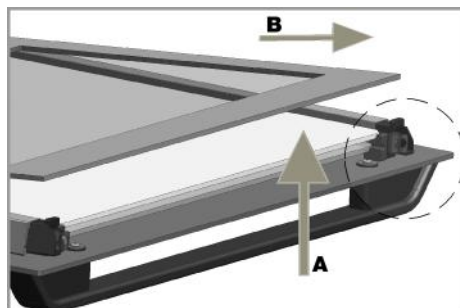


2. Trageți către dumneavoastră componenta de plastic, atașată pe secțiunea superioară a ușii din față, apăsând simultan pe punctele de presiune de pe ambele părți ale componentei și îndepărtați-o.



- | | |
|--|------------------|
| 1 Geamul de la extrema interioară | 2 Al doilea geam |
| 3 Al treilea geam | 4 Geam exterior |
| 5 Fantă de plastic a geamului-inferior | |

3. Așa cum se arată în figură, ridicați cu grijă geamul de la partea interioară în direcția „A” apoi scoateți trăgând în direcția „B”.



4. Repetați același proces pentru îndepărtarea celui de-al doilea și al treilea geam.



Primul pas al reasamblării ușii este înlocuirea celui de-al doilea și al treilea geam (2, 3). Așa cum se arată în figură, așezați marginea teșită a geamului pe marginea teșită a fantei de plastic. Ordinea atașării celui de-al doilea și al treilea geam interior nu este importantă, deoarece acestea sunt interschimbabile. În timp ce atașați geamul de la interior (1), orientați partea imprimată a geamului către al doilea geam dinspre interior. Este crucială așezarea colțurilor inferioare ale tuturor geamurilor interioare în fantele de plastic de la partea inferioară (5). Apăsați componenta de plastic în direcția cadrului, până când se aude un „clitic”.

i După curățare, toate geamurile trebuie reasamblate.

7.8 Curățarea lămpii cuptorului

În cazul în care ușa de sticlă a lămpii cuptorului din zona de preparare se murdărește; curățați cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați cu o cârpă uscată. În cazul defectării lămpii cuptorului, o puteți înlocui respectând instrucțiunile din secțiunile următoare.

Înlocuirea lămpii cuptorului

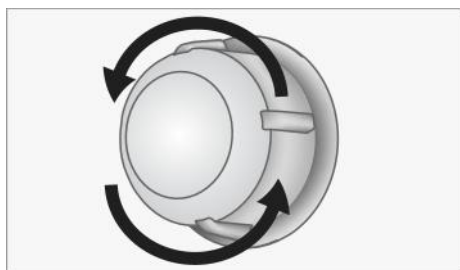
Avertizări generale

- Pentru a evita riscul de electrocutare înainte de înlocuirea lămpii cuptorului, deconectați produsul și așteptați răcirea cuptorului. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!

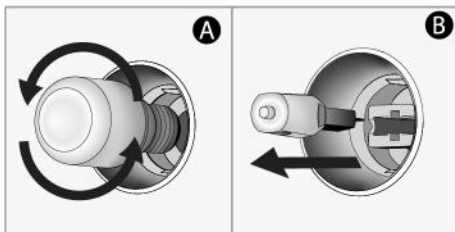
- Acest cuptor este alimentat de o lampă incandescentă cu mai puțin de 40 W, mai puțin de 60 mm înălțime, mai puțin de 30 mm diametru, sau o lampă cu halogen cu fițe G9 și putere mai mică de 60 W. Lămpile sunt potrivite pentru funcționare la temperaturi peste 300°C. Lămpile de cuptor sunt disponibile la unitățile autorizate de service sau la tehnicieni cu licență. Acest produs conține o lampă de clasă energetică G.
- Poziția lămpii poate să difere de cea indicată în imagine.
- Lampa folosită pentru acest aparat nu este adecvată pentru iluminatul încăperilor locuinței. Scopul acestei lămpi este să permită utilizatorului să supravegheze alimentele din interiorul cuptorului.
- Lămpile utilizate în acest aparat trebuie să reziste la condiții fizice extreme, cum ar fi temperaturi peste 50°C.

În cazul în care cuptorul dumneavoastră este prevăzut cu o lampă rotundă,

1. Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu electricitate.
2. Scoateți capacul de sticlă, rotindu-l în sens invers acelor de ceasornic.



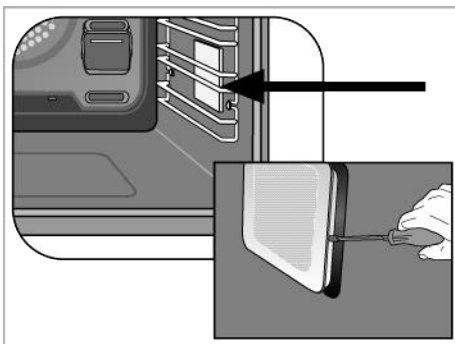
3. Dacă lampa cuptorului dumneavoastră este de tip (A), cum este prezentat în imaginea de mai jos, rotiți lampa cuptorului așa cum se arată în imagine și înlocuiți-o cu una nouă. Dacă este de tip (B), scoateți-o afară așa cum se arată în imagine și înlocuiți cu una nouă.



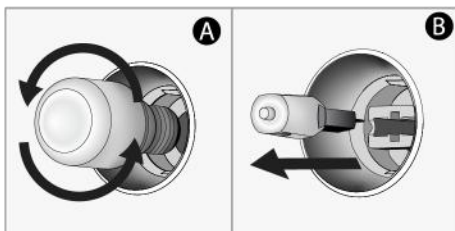
4. Repoziționați capacul de sticlă.

În cazul în care cuptorul este prevăzut cu o lampă de formă pătrată,

1. Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu electricitate.
2. Scoateți rafturile de sârmă conform descrierii.



3. Ridicați capacul de sticlă de protecție al lămpii cu o șurubelniță. Scoateți mai întâi șurubul, dacă există un șurub pe lampa pătrată din produsul dvs.
4. Dacă lampa cuptorului dumneavoastră este de tip (A), cum este prezentat în imaginea de mai jos, rotiți lampa cuptorului așa cum se arată în imagine și înlocuiți-o cu una nouă. Dacă este de tip (B), scoateți-o afară așa cum se arată în imagine și înlocuiți cu una nouă.



5. Repoziționați capacul de sticlă și rafturile de sârmă.

8 Depanare

Dacă problema persistă după ce ați urmat instrucțiunile din această secțiune, contactați comerciantul dumneavoastră sau un centru de service autorizat. Nu încercați niciodată să vă reparați singur produsul.

În timp ce cuptorul este în funcțiune se emană abur.

- Este normal să vedeți vapori în timpul funcționării. >>> Aceasta nu este o eroare.

În timpul coacerii apar stropi de apă

- Aburul generat în timpul procesului de coacere produce condens în momentul atingerii suprafețelor reci din afara produsului și se pot forma stropi de apă. >>> Aceasta nu este o eroare.

În timp ce produsul se încălzește și răcește se aud zgomote metalice.

- Piese metalice se pot extinde și pot scoate sunete atunci când sunt încălzite. >>> Aceasta nu este o eroare.

Produsul nu funcționează.

- Siguranța poate fi defectă sau arsă. >>> Verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Schimbați-le dacă este necesar sau reactivați-le.
- Aparatul nu poate fi conectat la priza (împământată). >>> Verificați dacă aparatul este conectat la priză.
- (Dacă aparatul are cronometru) Tastele de pe panoul de control nu funcționează. >>> Dacă produsul dumneavoastră este prevăzut cu funcție de blocare a tastelor, este posibil ca această funcție să fie activată, dezactivați blocarea tastelor.

Lumina cuptorului nu este pornită.

- Este posibil ca lampa cuptorului să fie defectă. >>> Înlocuiți lampa cuptorului.

- Fără curent electric >>> Asigurați-vă că rețeaua electrică este funcțională și verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Schimbați siguranțele dacă este necesar sau reactivați-le.

Cuptorul nu încălzește.

- Este posibil ca acesta să nu fie setat la o anumită funcție și/sau temperatură de coacere. >>> Setați cuptorul la o anumită funcție și/sau temperatură de coacere.
- Este posibil ca ușa cuptorului să fie deschisă. >>> Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă. Dacă ușa cuptorului rămâne deschisă mai mult de 5 minute, setările timpului de gătire vor fi anulate iar încălzitoarele nu vor funcționa.
- Pentru modelele cu cronometru, ora nu este setată. >>> Setați ora.
- Fără curent electric >>> Asigurați-vă că rețeaua electrică este funcțională și verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Schimbați siguranțele dacă este necesar sau reactivați-le.
- Este posibil ca ușa cuptorului să fie deschisă. >>> Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă. Dacă ușa cuptorului rămâne deschisă mai mult de 5 minute, setarea timpului de gătire va fi anulată, elementele de încălzire nu vor funcționa și lampa nu se va aprinde.

(Pentru modelele cu cronometru) Cronometrul afișat clipește sau simbolul cronometrului este lăsat deschis.

- A avut loc o pană de curent. >>> Setați timpul / Opriți butoanele funcțiilor și comutați-le din nou în poziția dorită.

Coduri/motive de eroare și soluții posibile

Coduri de eroare	Motive de eroare	Soluții posibile
Er 5	Eroare de comunicare sondă pentru carne	Pentru a putea găti din nou cu sonda pentru carne, contactați service-ul autorizat. Scoateți sonda de carne și setați butonul de selectare a funcției la oprit (0) pentru a putea găti normal fără sonda de carne în cuptor. Puteți continua gătitul fără sonda de carne.
Er 1 - Er 7	Erori de comunicare	Consultați un service autorizat pentru ca eroare să fie rezolvată.
Er 8 - Er 27	Erori senzor	Consultați un service autorizat pentru ca eroare să fie rezolvată.
Er 28 - Er 31	Erori sondă de carne	Consultați un service autorizat pentru ca eroare să fie rezolvată.
Er 32 - Er 41	Erori de încălzire a cuptorului	Consultați un service autorizat pentru ca eroare să fie rezolvată.
Er 42 - Er 58	Erori componente cuptor	Consultați un service autorizat pentru ca eroare să fie rezolvată.
Er 59 - Er 64	Erori capac cuptor	Consultați un service autorizat pentru ca eroare să fie rezolvată.
Er 65 - Er 71	Erori legate de abur (în cuptoare cu caracteristică abur)	Consultați un service autorizat pentru ca eroare să fie rezolvată.
Er 72 - Er 80	Erori material solid	Consultați un service autorizat pentru ca eroare să fie rezolvată.
Er 81 - Er 85	Erori siguranță cuptor	Consultați un service autorizat pentru ca eroare să fie rezolvată.
Er 86 - Er 88	Erori de conexiune la internet (pentru cuptoare cu funcție Homewhiz)	Consultați un service autorizat pentru ca eroare să fie rezolvată.
Er 89 - Er 92	Erori cuptor cu microunde (pentru cuptoare cu funcție de microunde)	Consultați un service autorizat pentru ca eroare să fie rezolvată.
Er 93 - Er 99	Erori card și cronometru	Consultați un service autorizat pentru ca eroare să fie rezolvată.

Reteaua de service ARCTIC

Sediul Central Service Gaesti

Str. 13 Decembrie nr. 210 , Gaesti , Jud. Dambovita

Programul de functionare al Centrului de apeluri

Luni – Vineri : 08:30 - 20:00

Sambata : 08:30 - 17:00

E-mail: service@arctic.ro

Centrul de apeluri Arctic si Beko

*9010, numar apelabil din orice retea

Centrul de apeluri Grundig

*9020, numar apelabil din orice retea

Alte numere Centrul de apeluri

0245 – 605 111 , numar apelabil in reseaua Romtelecom

0372 – 015 111, numar apelabil in reseaua Vodafone

Nr. Crt.	JUDET	REPREZENTANTA	ADRESA
1.	ALBA	ALBA IULIA	Bd. Transilvaniei , bl 3EFG, spatiu comercial , nr 27
2.	ARAD	ARAD	Piata Arenei nr 6 , bl. E , sc. A , parter
3.	ARGES	PITESTI	Bd. Fratii Gloesti , nr. 59 ,bl. S9c , sc. B , parter
4.	BACAU	BACAU	Str. Energiei , nr. 39 , sc. B , parter
5.	BIHOR	ORADEA	Bd. I Dacia , nr. 54 , bl.U4, spatiu comercial II
6.	BISTRITA NASAUD	BISTRITA	Str. Constantin Roman Vivu , bl 1 , sc D , parter
7.	BRASOV	BRASOV	Str. Jepilor , nr. 2 , bl. A8
8.	BUCURESTI	BUCURESTI Decebal	Bd. Decebal, Nr.18 , Bloc S4 , sector 3

9.	BUZAU	BUZAU	Str. Ion Baiesu , nr FN , bl C2 , parter
10.	CARAS-SEVERIN	RESITA	Str. B.A. Petculescu , bl. 1
11.	CLUJ	CLUJ-NAPOCA	Str. Constantin Brancus , nr. 2
Nr. Crt.	JUDET	REPREZENTANTA	ADRESA
12.	CONSTANTA	CONSTANTA	Sos. Mangaliei , nr. 93 , bl. S , parter
13.	COVASNA	SF. GHEORGHE	Str. Nicolae Iorga , bl. 10 , sc. A
14.	DAMBOVITA	GAESTI	Str. 1 Decembrie , bl. 64
15.	DAMBOVITA	TARGOVISTE	Bd. I.C. Bratianu , nr. 34 , bl. D1C
16.	DOLJ	CRAIOVA	Bd. Decebal , nr. 53 , bl. 38 , sc. 1
17.	GALATI	GALATI	Str. Constructorilor , nr. 7
18.	GORJ	TARGU JIU	Str. 1 Decembrie 1918 , bl. 67
19.	HARGHITA	MIERCUREA CIUC	Str. Pietii , nr. 7 , sc. D , S.C. nr 3
20.	HUNEDOARA	DEVA	Bd. 22 Decembrie , nr. 33 , bl. 10
21.	IALOMITA	SLOBOZIA	Aleea Tipografiei , nr. 1 , bl. D1 , sc. C , parter
22.	IASI	IASI	Str. Sf. Lazar , nr. 6 , bl. Penes Curcanul , parter
23.	MARAMURES	BAIA MARE	Bd. Traian , nr. 12 , Spatiu Comercial nr 1
24.	MURES	TARGU MURES	Str. Libertatii , nr 97
25.	NEAMT	PIATRA NEAMT	Str. Iulian Antonescu , nr. 6 , bl. T6 , ap 16
26.	OLT	SLATINA	Bd. Nicolae Titulescu , nr. 21
27.	PRAHOVA	PLOIESTI	Str. Gheorghe Doja , nr.15 , bl. 35C, parter
28.	SALAJ	ZALAU	Str. Gheorghe Doja , nr. 91 , bl. D113
29.	SATU MARE	SATU MARE	Str. Piata Soarelui , bl. UU18
30.	SIBIU	SIBIU	Str. Fabricii , nr. 2 , ap. spatiu comercial
31.	SUCEAVA	SUCEAVA	Str. Marasesti , nr. 39A , bl.A12 , sc. A , parter
32.	TELEORMAN	ALEXANDRIA	Str. Dunarii , nr. 220 , bl. BM2F , parter , spatiu comercial
33.	TIMIS	TIMISOARA	Str. St. O. Iosif , nr . 2 , parter , SAD 2
34.	TULCEA	TULCEA	Str. Babadag , nr 7 , bl.3 , sc. B , parter , ap. FN
35.	VALCEA	RM. VALCEA	Bd. Tudor Vladimirescu , Nr.32 , bl. 5 , parter

