



Inbouwoven
Gebruiker Handleiding
Sisseehitatav ahi
Kasutusjuhend



BBVM17400BDS

385442023_6/ NL/ ET/ R.AB/ 18/08/23 13:36
7768287680

Welkom!

Beste klant,

Hartelijk dan voor uw keuze van het Beko product. Wij willen dat uw product, vervaardigd met hoogwaardige technologie, u een optimale efficiëntie biedt. Lees hiervoor deze handleiding en alle andere documentatie zorgvuldig voor u het product in gebruik neemt.

Houd de informatie en waarschuwingen vermeld in de handleiding in gedachten. Zo beschermt u zichzelf en uw product tegen eventuele gevaren.

Bewaar de handleiding. Als u het product doorgeeft aan iemand anders mag u niet vergeten ook de handleiding mee te geven. De garantievoorwaarden, het gebruik en de probleemoplossingsmethoden voor uw product worden vermeld in deze handleiding.

De symbolen en hun beschrijvingen in de handleiding:



Gevaar dat fataal kan aflopen of resulteren in letsels.



Belangrijke informatie of handige tips.



Lees de handleiding.



Waarschuwing voor heet oppervlak.

**OPMER-
KING**

Gevaar dat kan resulteren in materiële schade aan het product of de omgeving.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Inhoudsopgave

1	Veiligheidsinstructies.....	4
1.1	Beoogd gebruik.....	4
1.2	Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren.....	5
1.3	Elektrische veiligheid.....	5
1.4	Veiligheid tijdens het transport....	7
1.5	Veiligheid tijdens de installatie	7
1.6	Veiligheid tijdens gebruik.....	7
1.7	Temperatuur waarschuwingen	8
1.8	Het gebruik van de accessoires....	9
1.9	Veiligheid tijdens de bereiding	9
1.10	Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging	10
2	Milieurichtlijnen	10
2.1	Afvalrichtlijn	10
2.1.1	Conformiteit met de AEEA richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur:	10
2.2	Informatie over de verpakking	11
2.3	Aanbevelingen voor energiebesparing	11
3	Uw product.....	12
3.1	Inleiding van het product.....	12
3.2	Inleiding en gebruik van het bedieningspaneel van het product ..	12
3.2.1	Bedieningspaneel.....	13
3.3	Bedieningsfuncties van de oven ..	13
3.4	Productaccessoires.....	16
3.5	Het gebruik van de accessoires van het product	17
3.6	Technische specificaties.....	20
4	Eerste gebruik.....	21
4.1	Eerst timer instelling.....	21
4.2	Eerste reiniging	21
5	Het gebruik van de oven	22
5.1	Algemene informatie over het gebruik van de oven.....	22
5.2	Bediening van het oven bedieningspaneel.....	22
5.3	Instellingen.....	28
6	Algemene informatie bij het bakken.....	31

6.1	Algemene waarschuwingen over de bereiding van etenswaren in de oven.....	31
6.1.1	Gebak en oven etenswaren	32
6.1.2	Vlees, vis en gevogelte	35
6.1.3	Grill.....	37
6.1.4	Test etenswaren	38
7	Onderhoud en reiniging.....	40
7.1	Algemene reinigingsinformatie ...	40
7.2	Accessoires reinigen	41
7.3	Het bedieningspaneel reinigen	41
7.4	De binnenzijde van de oven reinigen (bereidingszone).....	41
7.5	Eenvoudige stoomreiniging	42
7.6	De deur van de oven reinigen	43
7.7	De interne glasplaat verwijderen van de oven.....	43
7.8	De ovenlamp reinigen.....	44
8	Probleemoplossing	45

1 Veiligheidsinstructies

- Dit hoofdstuk omvat de nodige veiligheidsinstructies om het risico van persoonlijke letsels of materiële schade te voorkomen.
- Als het product wordt overhandigd aan iemand anders voor persoonlijk gebruik of tweedehands doeleinden moeten de handleiding, de productlabels en andere relevante documenten ook worden overhandigd.
- Ons bedrijf kan niet aansprakelijk worden geteld voor schade die kan optreden als deze instructies niet worden nageleefd.
- Het niet naleven van deze instructies resulteert in de nietigverklaring van de garantie.
- De installatie en alle reparaties moeten worden uitgevoerd door de fabrikant, de geautoriseerde dienst of een persoon die wordt aangeduid door de importeur.
- Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen en accessoires.
- U mag geen enkel onderdeel van het product repareren of vervangen tenzij dit duidelijk wordt aangegeven in de handleiding.
- Voer geen technische wijzigingen uit aan het product.

1.1 Beoogd gebruik

- Dit product is uitsluitend ontworpen voor gebruik bij u thuis. Het is niet geschikt voor commercieel gebruik.
- Gebruik het product niet in de tuin, op een balkon of andere buitenomgevingen. Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik of in personeelskeukens of winkels, op kantoor en andere werkomgevingen.
- **WAARSCHUWING!** Dit product mag enkel worden gebruikt om etenswaren te bereiden. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden zoals het opwarmen van een ruimte.
- De oven kan worden gebruikt om etenswaren te ontdooien, bakken, braden en te roosteren.
- Dit product mag niet worden gebruikt voor verwarming, het opwarmen van borden of om handdoeken of kleding op te hangen aan het handvat om deze te laten drogen.



1.2 Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren

- Dit product mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, net als personen met een onderontwikkelde fysieke, gevoelsmatige of mentale vaardigheden, of personen met een gebruik aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan van of zijn opgeleid over het veilige gebruik en de gevaren van het product.
- Kinderen mogen niet spelen met het product. De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze onder toezicht staan.
- Dit product mag niet worden gebruikt door personen met een beperkte fysiek, gevoelsmatig of mentaal vermogen (inclusief kinderen), tenzij zij onder toezicht staan of de nodige instructies hebben ontvangen.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om zeker te zijn dat ze niet spelen met dit product.
- Elektrische producten zijn gevaarlijk voor kinderen en huisdieren. Kinderen en huisdieren mogen niet spelen met, klimmen op of binnendringen in het product.
- Plaats geen voorwerpen op het product binnen het bereik van kinderen.
- **WAARSCHUWING!** De toegankelijke oppervlakken van het product worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen uit de buurt van het product.
- Houd het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen. Er bestaat een risico van letsels en verstikking.
- Als de deur open is, mag u geen zware voorwerpen op de deur plaatsen en kinderen mogen er niet op zitten. Dit kan de oven doen kantelen of de scharnieren beschadigen.
- Uit veiligheidsoverwegingen voor kinderen moet u de stekker loskoppelen en het product onbruikbaar maken voor u het verwijdert.



1.3 Elektrische veiligheid

- Sluit het product aan op een geaard stopcontact beveiligd met een zekering die overeenstemt met de nominale stroom vermeld op het typeplaatje. De aarding moet worden uitgevoerd door een gekwalificeer-

de elektriciën. Gebruik het product niet zonder aarding in overeenstemming met de lokale / nationale regelgeving.

- De stekker of de elektrische aansluiting van het product moet gemakkelijk toegankelijk zijn (waar ze niet worden beïnvloed door de vlam van de kookplaat). Als dit niet mogelijk is, moet er een mechanisme zijn (zekering, schakelaar, sleutelschakelaar, etc.) op de elektrische installatie waar het product op is aangesloten, conform de elektrische regelgeving en met afscheiding van alle polen van het netwerk.
- Het product mag niet in het stopcontact zitten tijdens de installatie, reparatiewerken en het transport.
- Voer de stekker van het product in een stopcontact dat voldoet aan de spanning en frequentiewaarden vermeld op het typeplaatje.
- Als uw product geen netsnoer heeft mag u enkel het netsnoer gebruiken dat wordt beschreven in het hoofdstuk "Technische specificaties".
- Het netsnoer mag niet worden geklemd onder of achter het product. Plaats geen zware voorwerpen op het netsnoer. Het netsnoer mag niet worden

gebogen, geklemd of in contact komen met een warmtebron.

- Het achterste oppervlak van de oven wordt heet tijdens het gebruik. Het netsnoer mag niet in contact komen met de achterwand want dit kan de aansluitingen beschadigen.
- Klem de elektrische kabels niet in de ovendeur en leid ze niet over hete oppervlakken. Zo niet zal de kabelisolatie smelten en brand veroorzaken als resultaat van een kortsluiting.
- Gebruik uitsluitend de originele kabels. Gebruik geen beschadigde kabels of verlengsnoeren.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een fabrikant, een geautoriseerde dienst of een persoon aangewezen door de importeur om eventuele schade te voorkomen.
- **WAARSCHUWING!** Voor de ovenlamp vervangt, moet u het product loskoppelen van het elektrisch net om het risico op elektrische schokken te voorkomen. Verwijder de stekker van het product uit het stopcontact of schakel de zekering uit in de zekeringenkast.

Als uw product is voorzien van een netsnoer en stekker:

- Voer de stekker van het product niet in een stopcontact dat los zit, uit het contact is gekomen, stuk is, vuil, vet, met risico van contact met water (bijv. water dat van het aanrecht kan lekken).
- Raak de stekker nooit aan met natte handen! U mag nooit trekken aan de stekker bij de kabel. U moet altijd aan de stekker zelf trekken.
- Zorg ervoor dat de stekker van het product stevig in het stopcontact zit om vonken te voorkomen.

1.4 Veiligheid tijdens het transport

- Ontkoppel het product van het elektrisch net voor u het product verplaatst.
- Het product is zwaar. U moet het dus met ten minste twee personen dragen.
- Gebruik de deur en/of het handvat niet om het product te verplaatsen.
- Plaats geen andere items op het product en draag het product rechtop.
- Als u het product moet verplaatsen, moet u het wikkelen in bubbelplastic verpakkingsmateriaal of dik karton en ta-

pe. Bevestig het product stevig met tape om de verwijderbare of bewegende onderdelen van het product en het product zelf te beschermen tegen schade.

- Inspecteer het algemene uiterlijk van het product op schade die mogelijk is opgetreden tijdens het transport.

1.5 Veiligheid tijdens de installatie

- Voor het product wordt geïnstalleerd, moet u het product inspecteren op schade. Als het product is beschadigd, mag u het niet installeren.
- Installeer het product niet in de buurt van warmtebronnen (radiatoren, fornuizen, etc.).
- Houd de omgeving van alle ventilatieopeningen van het product open.
- Om oververhitting te voorkomen, mag het product niet worden geïnstalleerd achter decoratieve deuren.

1.6 Veiligheid tijdens gebruik

- Zorg ervoor dat het product is uitgeschakeld na elk gebruik.
- Als u het product niet gebruikt gedurende een langere periode moet u de stekker uit het stop-

contact verwijderen of het apparaat uitschakelen met de zekering in de zekeringkast.

- U mag nooit een defect of beschadigd product bedienen. Indien aanwezig moet u de elektrische/gasleidingen loskoppelen van het product en de geautoriseerde dienst bellen.
- Gebruik het product niet als de glazen deur vooraan is verwijderd of gebarsten.
- Klim nooit op het product om iets te bereiken of voor welke reden dan ook.
- Gebruik het product nooit als uw beoordelingsvermogen of coördinatie is verminderd of als u alcohol en/of drugs hebt gebruikt.
- Brandbare voorwerpen die in de kookzone worden bewaard, kunnen in brand schieten. Bewaar nooit brandbare voorwerpen in de kookzone.
- Het handvat van de magnetron mag niet worden gebruikt om handdoeken te drogen. U mag tijdens het gebruik van dit product geen handdoeken, handschoenen of gelijkaardig textiel ophangen bij het handvat.
- De scharnieren van de deur van het product verschuiven tijdens het openen en sluiten

van de deur en kunnen geblokkeerd raken. U mag het onderdeel niet vasthouden bij de scharnieren wanneer de deur wordt geopend/gesloten.



1.7 Temperatuur waarschuwingen

- **WAARSCHUWING!** De toegankelijke onderdelen van het product wordt warm tijdens de gebruik. Men dient er zorg voor te dragen het product en de verwarmingselementen niet aan te raken. Kinderen van minder dan 8 jaar mogen het product niet benaderen tenzij ze onder toezicht staan van een volwassene.
- Plaats geen brandbaar / explosief materiaal in de buurt van het product want de randen worden heet tijdens de werking.
- Aangezien stoom kan vrijkomen, moet u de magnetrondeur voorzichtig openen. De stoom kan uw handen, gezicht en/of ogen verbranden.
- Het toestel warmt op tijdens gebruik. Men dient er zorg voor te dragen de hete onderdelen, de binnenzijde van de magnetron en de verwarmingselementen niet aan te raken.

- Gebruik altijd hittebestendige ovenwanten wanneer u etenswaren in de warme magnetron plaatst, of wanneer u etenswaren verwijdt uit de magnetron, etc.



1.8 Het gebruik van de accessoires

- Het draadrooster en de schotel moeten correct op het rooster worden geplaatst. Raadpleeg het hoofdstuk “**Het gebruik van de accessoires**” voor meer gedetailleerde informatie
- Accessoires kunnen het glas van de deur beschadigen wanneer de deur wordt gesloten. Duw de accessoires altijd tot het einde van de kookzone.



1.9 Veiligheid tijdens de bereiding

- Wees voorzichtig met het gebruik van alcoholische dranken in uw vaat. Alcohol verdampst aan hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het kan ontvlammen wanneer het in contact komt met hete oppervlakken.
- Afval van etenswaren, olie, etc. in de kookzone kunnen in brand schieten. Verwijder ruw vul voor de bereiding.
- Gevaar van voedselvergiftiging: Bewaar etenswaren nooit in de oven gedurende meer dan een uur voor of na de bereiding. Zo niet kan dit voedselvergiftiging of ziekten veroorzaken.
- U mag geen afgesloten blikken of glazen potten opwarmen in de magnetron. De druk die kan opbouwen in het blik/de pot kan deze doen barsten.
- Plaats het bakpapier in een schotel of een magnetron accessoire (lade, rooster, etc.) met etenswaren en plaats ze in de voorverwarmde magnetron. Verwijder alle overtollige stukken bakpapier die over het accessoire of de container hangen om het risico van contact met de oven te voorkomen. Gebruik nooit bakpapier bij een hogere magnetrontemperatuur dan de maximale gebruikt temperatuur zoals gespecificeerd op het bakpapier dat u gebruikt. Plaats nooit bakpapier op de bodem van de magnetron.
- Plaats geen bakplaten, schotels of aluminiumfolie rechtstreeks op de bodem van de oven. De verzamelde hitte kan het bodemoppervlak van de oven beschadigen.

- Sluit de oven tijdens het grillen. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- Etenswaren die niet geschikt zijn voor het grillen houden een brandrisico in. Grill enkel etenswaren die geschikt zijn voor een groot grill vuur. Plaats ook geen etenswaren te ver achteraan in de oven. Dit is de warmte zone en vette etenswaren kunnen in brand schieten.



1.10 Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

- Was het product nooit door er water op te spuiten of te gieten! Er bestaat een risico van elektrische schokken!
- Gebruik geen stoomreinigers om het product te reinigen want dit kan elektrische schokken veroorzaken.
- Gebruik geen harde schurende reinigingsmiddelen, metalen krabbers, draadwol of bleekmiddel om de het glas vooraan van de oven / (indien aanwezig) glas van de bovenste deur te reinigen. Dit materiaal kan krassen of barsten veroorzaken op de glazen oppervlakken.
- Houd het bedieningspaneel altijd schoon en droog. Een vochtig en vuil oppervlak kan problemen veroorzaken in de bediening van de functies.

2 Milieuriichtlijnen

2.1 Afvalrichtlijn

2.1.1 Conformiteit met de AEEA richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur:

Dit product is conform met de EU WEEE-richtlijn (2012/19/EU). Dit product draagt een classificatiesymbool voor afval elektrische en elektronische apparatuur (AEEA).



Dit product werd vervaardigd met kwalitatief hoogstaande onderdelen en materialen die opnieuw kunnen worden gebruikt en die geschikt zijn voor recycling. Om die reden mag u het afvalproduct niet weggooien met normaal huishoudelijk of ander afval aan het einde van de levensduur. Neem het naar een inzamelcentrum voor de recyclage van elektrische en elektronische apparatuur. U kunt ook uw lokale administratie informatie vragen over deze inzamelpunten. De correcte verwijdering van de apparatuur helpt negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen.

Naleving van de RoHS-richtlijn:

Het product dat u hebt gekocht is conform met de Europese RoHS-richtlijn (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijk en verboden materiaal zoals gespecificeerd in de richtlijn.

2.2 Informatie over de verpakking

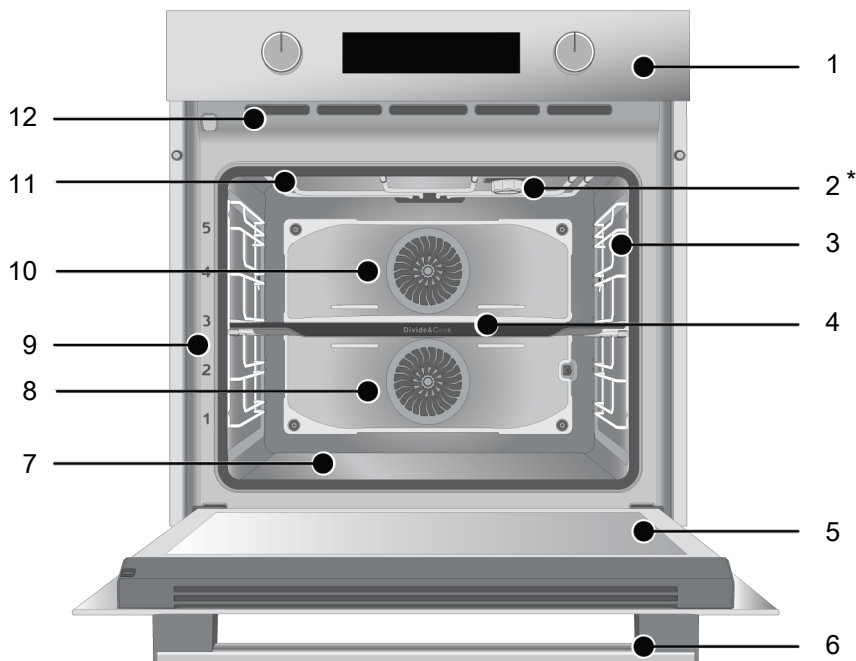
Het verpakkingsmateriaal van het product is gefabriceerd van recyclebaar materiaal in overeenstemming met onze Nationale Milieuwetgeving. Gooi het verpakkingsmateriaal niet weg bij het normale huisvuil of ander afval. Lever het in bij een door de overheid aangewezen inzamelpunt voor verpakkingsmateriaal.

2.3 Aanbevelingen voor energiebesparing

In overeenstemming met EU 66/2014 is het product voorzien van informatie over energie-efficiëntie op het ontvangstbewijs dat wordt meegeleverd met het product. De volgende suggesties helpen u het product te gebruiken op een ecologische en energie-efficiënte wijze.

- Ontdooi ingevroren etenswaren voor de bereiding.
- Gebruik donkere of email containers in de oven die de warmte beter overdragen.
- U moet de oven altijd voorverwarmen als die wordt aangegeven in het recept of de handleiding. U mag de ovendeur niet te vaak openen tijdens de bereiding.
- Schakel het product 5 of 10 minuten voor het einde van de Bakken uit in het geval van een langdurige bereiding. Zo kunt u tot 20% elektriciteit besparen door restwarmte te gebruiken.
- Probeer meer dan één schotel tegelijkertijd te bereiden in de oven. U kunt gelijktijdig koken door twee kooktoestellen op het rooster te plaatsen. Bovendien, als u uw maaltijden na elkaar bereidt, zal dit energie besparen omdat de oven zijn warmte niet verliest.
- Open de deur van de magnetron niet tijdens het bakken in de "Eco ventilator verwarming" bedieningsfunctie. Als de deur niet wordt geopend, is de interne temperatuur optimaal om energie te besparen in de "Eco ventilator verwarming" bedieningsfunctie. Deze temperatuur kan verschillen van de waarde die wordt weergegeven op het scherm.

3.1 Inleiding van het product



1 Bedieningspaneel

3 Draadroosters

5 Deur

7 Onderste verwarmingselement (onder de stalen plaat)

9 Legplank posities

11 Bovenste verwarmingselement

2 Lamp

4 Partition sheet

6 Handvat

8 Lower fan motor (behind the steel plate)

10 Upper fan motor (behind the steel plate)

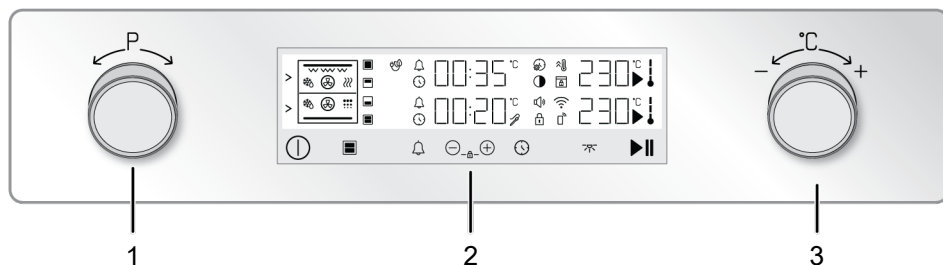
12 Ventilatieopeningen

* Varieert naargelang het model. Uw product is mogelijk niet uitgerust met een lamp, of het type en de locatie van de lamp kunnen verschillen van de afbeelding.

3.2 Inleiding en gebruik van het bedieningspaneel van het product

In deze sectie vindt u een overzicht en het basisgebruik van het bedieningspaneel van het product. De afbeeldingen en bepaalde functies kunnen verschillen naargelang het producttype.

3.2.1 Bedieningspaneel



1 Functie selectieknop

2 Bedieningseenheid

3 Temperatuur selectieknop

Als u uw product bedient met een knop of knoppen is het in bepaalde modellen mogelijk dat deze knop(pen) naar buiten komen wanneer ze worden ingedrukt. Als u instellingen wilt uitvoeren met deze knoppen, moet u eerst de relevante knop indrukken en de knop uittrekken. Nadat u de instelling hebt uitgevoerd, drukt u de knop opnieuw in.

Functie selectieknop

U kunt de bedieningsfuncties van de oven selecteren met de functie selectieknop. Om een selectie te maken, raak eerst de ① toets een en schakel de oven in. Draai de functieselectieknop daarna naar rechts/links.

Temperatuur knop

U kunt de gewenste temperatuur instellen voor uw bereiding met de temperatuurknop. Om een selectie te maken, raak eerst de ① toets een en schakel de oven in. Draai de temperatuurselectieknop daarna naar rechts/links.

Oven interne temperatuurindicator

U kunt de interne temperatuur van de oven aflezen met het interne temperatuursymbool op het scherm. Bij de start van de bereiding verschijnt het symbool op het scherm en wanneer de interne temperatuur van de oven de ingestelde temperatuur bereikt. Elk niveau van het symbool licht op.

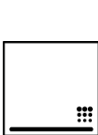
3.3 Bedieningsfuncties van de oven

In de functietabel, de bedieningsfuncties die u kunt gebruiken in uw oven en de hoogste en laagste temperaturen die kunnen worden ingesteld voor deze functies worden weergegeven. De volgorde van de operationele modi die hier worden weergegeven verschillen van de rangschikking op uw product.

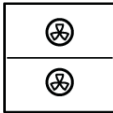
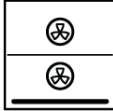


Als de scheidingswand in het product wordt geplaatst, dalen de maximale temperaturen van 280 °C naar 250 °C.

Functiesymbool			Functiebeschrijving	Temperatuurbe- reik (°C)	Beschrijving en gebruik
Enkele grote sec- tie	Onderste gedeelte	Bovenste gedeelte			
			Werkend met ventila- tor	-	De oven warmt niet niet op. Enkel de ventilator (op de achterwand) werkt. In-gevroren etenswaren met korrels ont-dooien langzaam tot kamertemperatuur, bereide etenswaren worden afgekoeld. De tijd die nodig is om een volledig stuk vlees te ontdooien is langer dan voor etenswaren met granen.
	-	-	Bovenste en onderste verwarmingselement	40-280	De etenswaren worden gelijktijdig opge-warmd van boven en onder. Geschikt voor cakes, gebak en stoofpotjes in bak-vormen. De bereiding wordt uitgevoerd in een enkele schotel.
		-	Onderste verwar- mingselement	40-220	Enkel het onderste verwarmingselement is ingeschakeld. Het is geschikt voor etenswaren die bovenaan moeten brui-nen.
	-	-	Ventilator onder- steund bovenste en onderste verwar- mingselement	40-280	De hete lucht die wordt opgewarmd door het bovenste en onderste verwarmings-element wordt gelijkmatig en snel ver-spreid in de oven via de ventilator. De bereiding wordt uitgevoerd in een enkele schotel.
			Ventilator verwar- ming	40-280	De hete lucht die wordt opgewarmd door de ventilator verwarming wordt gelijk-matig en snel verspreid in de oven via de ventilator. Dit is geschikt voor bereidin-gen op meerdere platen op verschillende niveaus.
			Eco ventilator ver- warming	160-220	Om energie te besparen, kunt u deze functie gebruiken in de plaats van "Tur-bo" in het bereik van 160-220°C. De be-reidingstijd zal echter iets langer zijn. Het gebruik van deze functie wordt uit-gelegd in de sectie "Gebruik van de be-dieningseenheid van de oven".
		-	Pizzafunctie	40-280	Het onderste verwarmingselement en de ventilator verwarming werken. Deze functie is geschikt om pizza te bakken.
	-		Bovenverwarming + hete lucht	40-280	Bovenste verwarming en luchtverhitter op de achterwand werken. Warme lucht wordt beter verdeeld via de ventilator dan alleen via de bovenverwarmer.
	-	-	"3D" functie	40-280	Het onderste en bovenste verwarmings-element en de ventilator verwarming werken. Elke zijde van het product wor-den gelijkmatig en snel bereid. De berei-ding wordt uitgevoerd in een enkele schotel.

	-		Laag rooster	40-280	De kleine grill op de bovenzijde van de oven werkt. Dit is geschikt om kleinere hoeveelheden te grillen.
	-		Volledige grill	40-280	De grote grill op de bovenzijde van de oven werkt. Dit is geschikt om grote hoeveelheden te grillen.
	-		Ventilator ondersteund volledig rooster	40-280	De hete lucht die wordt opgewarmd door de grote grill wordt snel verspreid in de oven via de ventilator. Dit is geschikt om grote hoeveelheden te grillen.
	-	-	Warmhouden	40-100	Dit wordt gebruikt om de etenswaren aan een temperatuur te houden voor een lange periode.
	-	-	Eenvoudige stoomreiniging	-	Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model. Met deze functie kan het vuil in de oven (dat niet lang ingeschakeld is gebleven) zachter worden gemaakt en gemakkelijk gereinigd. Raadpleeg het hoofdstuk Reiniging voor een eenvoudige stoomreiniging.

Samenwerkende functiecombinaties van het bovenste en onderste gedeelte

Functie symbool	Functiebeschrijving	Functie symbool	Functiebeschrijving	Functie symbool	Functiebeschrijving
	Ventilator verwarming + Ventilator verwarming		Ventilator verwarming + Onderste verwarmingselement		Volledige grill + Ventilator verwarming
	Ventilator verwarming + Pizzafunctie		Laag rooster + Ventilator verwarming		Werkend met ventilator + Werkend met ventilator

Interoperabiliteit interoperabiliteit temperatuurstellingsintervallen boven-ondergedeelte

De temperatuur van de ene sectie wordt beïnvloed door de temperatuurstelling van de andere sectie in kookprocessen met dubbele secties. Om deze reden zijn er beperkingen volgens de temperaturen die voor de secties zijn aangepast. De temperatuurstellingsintervallen die u voor een andere afdeling kunt instellen, worden in de volgende tabellen gegeven op basis van de temperatuur die u voor een afdeling hebt ingesteld.

Temperatuur ingesteld voor bovenste gedeelte (°C)	Instelbare temperatuur voor het onderste gedeelte		Temperatuur ingesteld voor onderste gedeelte (°C)	Instelbare temperatuur voor bovengedeelte	
	Minimaal (°C)	Maximaal (°C)		Minimaal (°C)	Maximaal (°C)
40	40	45	40	40	45
60	50	75	60	50	75
80	65	105	80	65	105
100	80	135	100	80	135
120	90	160	120	90	160
140	105	190	140	105	190

Temperatuur ingesteld voor bovenste gedeelte (°C)	Instelbare temperatuur voor het onderste gedeelte		Temperatuur ingesteld voor onderste gedeelte (°C)	Instelbare temperatuur voor bovengedeelte	
	Minimaal (°C)	Maximaal (°C)		Minimaal (°C)	Maximaal (°C)
160	120	225	160	120	225
180	135	250	180	135	250
200	145	250	200	145	250
220	160	250	220	160	250
250	170	250	250	170	250

Oven koken secties

U kunt op 4 verschillende manieren in verschillende secties koken met behulp van het scheidingsblad in uw oven of door het product te verlaten.

Bovenste gedeelte



U kunt alleen in het bovenste gedeelte koken. Geschikt voor grillen en klein koken. Wanneer het bovenste gedeelte actief is, geeft het scherm de functie van het bovenste gedeelte, de temperatuurindicator en de tijd/duur-indicatorschermen weer. Deze sectie is alleen actief als er een > symbool naast het functiescherm van de bovenste sectie staat.

Onderste gedeelte



U kunt alleen koken in het onderste gedeelte. Geschikt voor middelgrote gerechten. Wanneer het onderste gedeelte actief is, geeft het scherm de functie van het onderste gedeelte, de temperatuurindicator en de tijd/duur-indicatorschermen weer. Deze sectie is alleen actief als er een > symbool naast het functiescherm van de onderste sectie staat.

Onderste-bovenste gedeelte



U kunt tegelijkertijd in het bovenste en onderste compartiment koken. Het is geschikt voor het bereiden van twee verschillende soorten voedsel. Wanneer de bovenste en onderste secties actief zijn, ver-

schijnen de functie-, temperatuurindicator en tijd/duur-indicatorschermen die specifiek zijn voor deze secties afzonderlijk op het scherm. Als beide secties > symbolen naast hun functieschermen hebben, zijn beide secties actief.

Enkele grote sectie



Koken doe je in het enkele grote gedeelte. Geschikt voor groot formaat en meervoudig koken. Wanneer het enkele grote compartiment actief is, is het functiescherm voor beide secties aangepast aan een enkele sectie. De schermen voor de temperatuurindicator en de tijd/duur-indicator voor het onderste compartiment verschijnen.

3.4 Productaccessoires

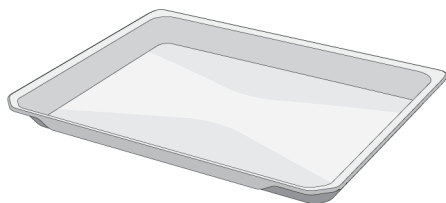
Uw product is voorzien van verschillende accessoires. In dit hoofdstuk vindt u de beschrijving van de accessoires en de beschrijvingen van het correcte gebruik. Het geleverde accessoire varieert naargelang het productmodel. Het is mogelijk dat niet alle accessoires beschreven in de handleiding beschikbaar zijn in uw product.



De schotels in uw apparaat kunnen vervormd raken door het effect van de verhitting. Dit heeft geen effect op de werking. De vervorming verdwijnt als de schotel afkoelt.

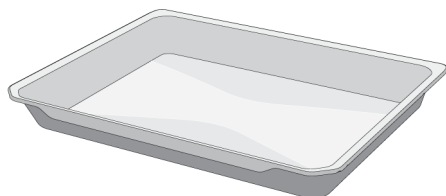
Standaard plaat

Dit wordt gebruikt voor gebak, ingevroren etenswaren en om grote stukken te braden.



Diepe schaal:

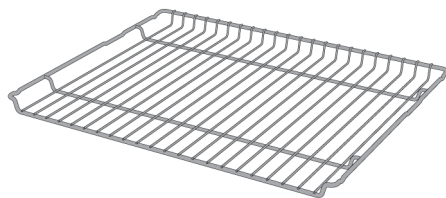
Dit wordt gebruikt voor gebak, om grote stukken te branden, sappige etenswaren of om olie en vet op te vangen tijdens het grillen.



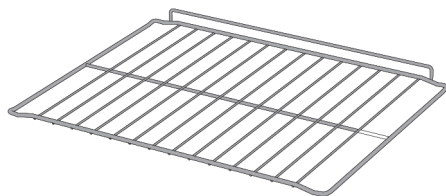
Draadrooster

Dit wordt gebruikt om te braden of om de etenswaren die u wilt bakken, braden en stoven op de gewenste plaat te plaatsen.

Op modellen met draadplanken :

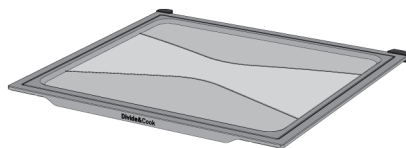


Op modellen zonder draadplanken :



Partitie afscheider

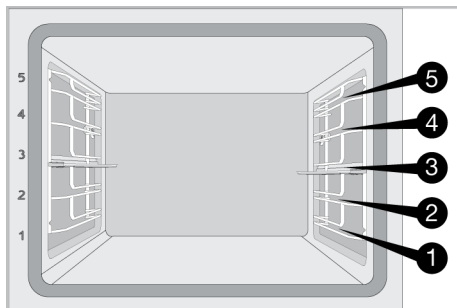
Dit wordt gebruikt om de bereidingssectie in te delen in twee afzonderlijke gedeelten.



3.5 Het gebruik van de accessoires van het product

Kookplaten

Er zijn 5 niveaus voor de platen in de bereidingszone. U kunt de volgorde van de platen zien op basis van de cijfers vooraan op het frame van de oven.

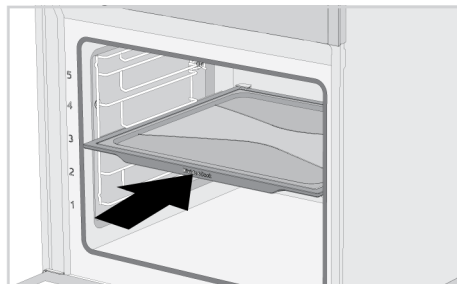


Posizionamento del foglio di partizione incrociata

Er zijn 3 niveaus voor de platen in de bereidingszone. U kunt de volgorde van de platen zien op basis van de cijfers vooraan op het frame van de oven.

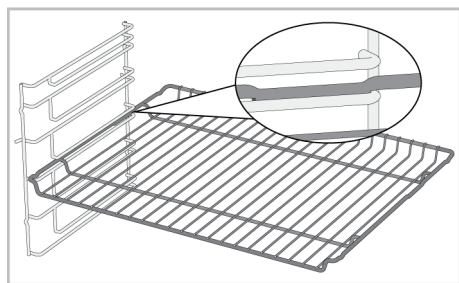


Prima di posizionare il foglio divisorio trasversale 3, posizionarlo uniformemente sull'estremità della griglia, quindi inserirlo saldamente nel forno. Se lo si posiziona in una posizione angolata, il foglio divisorio trasversale verrà danneggiato.



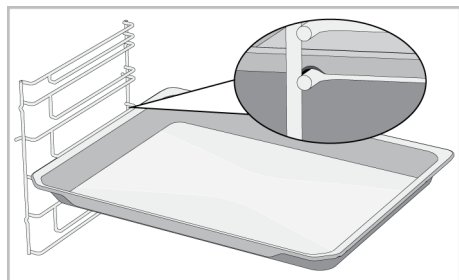
Het draadrooster op de kookplaten plaatsen

Het is van essentieel belang dat het draadrooster correct wordt aangebracht op de rooster zijplaten. Wanneer men het draadrooster op de gewenste plaat plaatst moet de open sectie vooraan zitten. Voor een betere bereiding moet het draadrooster worden bevestigd met de stopper op het draadrooster. Het mag dit punt niet overschrijden en in contact komen met de achterwand van de oven.



De schotel op de kookplaten plaatsen

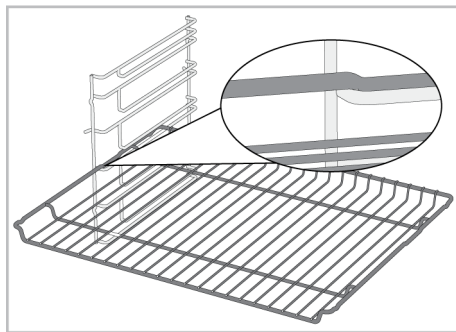
Het is van essentieel belang dat de schotels draadrooster correct worden aangebracht op de zijplaten. Wanneer men de schotel op de gewenste plaat aanbrengt; moet de zijde die is ontworpen voor de bevestiging vooraan zitten. Voor een betere bereiding moet de schotel worden bevestigd met de stoppunt op het draadrooster. Het mag dit punt niet overschrijden en in contact komen met de achterwand van de oven.



De stopfunctie van het draadrooster

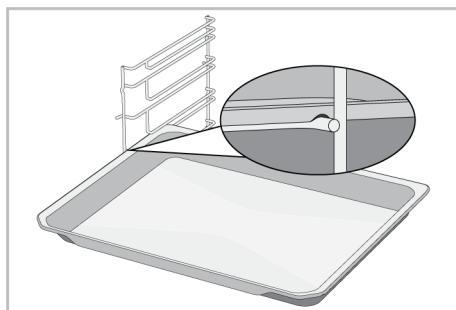
Er is een stopfunctie om te voorkomen dat het draadrooster uit het draadrooster zou schieten. Met deze functie kunt u uw

etenswaren gemakkelijk en veilig verwijderen. Wanneer u het draadrooster verwijdert, kunt u het naar voren trekken tot aan het stoppunt. U moet het over de stopper trekken om het volledig te verwijderen.



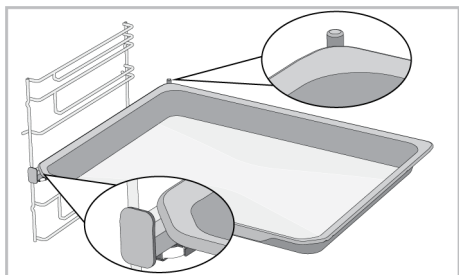
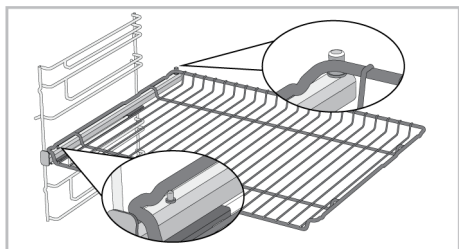
Schaal stopfunctie

Er is ook een stopfunctie om te voorkomen dat de schaal uit het draadrooster zou schieten. Wanneer u de schaal verwijdert, moet u deze los maken van de vergrendeling achteraan en naar u toe trekken tot vooraan. U moet het over dit stoppunt trekken om het volledig te verwijderen.



De correcte plaatsing van het draadrooster en schaal op de telescopische rails - Op modellen met draadplanken en telescopische modellen

Dankzij de telescopische rails kunnen de schotels of het draadrooster gemakkelijk worden aangebracht en verwijderd. Als men schotels en draadroosters gebruikt met de telescopische rails dient men ervoor te zorgen dat de pinnen, vooraan en achteraan op de telescopische tegen de randen van het rooster en de schotel rusten (weergegeven in de afbeelding).



3.6 Technische specificaties

Algemene specificaties	
Externe afmetingen van het product (hoogte/breedte/diepte)(mm)	595 /594 /567
Installatie-afmetingen van de oven (hoogte/breedte/diepte)(mm)	590-600 /560 /min. 550
Spanning/Frequentie	220-240 V ~; 50 Hz
Type kabel en sectie die wordt gebruikt / geschikt is voor het gebruik in het product	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Totaal stroomverbruik (kW)	2,8
Oventype	Multifunctionele oven

Basis: Informatie over het energielabel van huishoudelijke elektrische ovens wordt vermeld in overeenstemming met de EN 60350-1 / IEC 60350-1 norm. De waarden worden bepaald in Bovenste en onderste verwarmingselement of (indien aanwezig) Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement functies met de standaard belasting.

De energie efficiëntieklasse wordt bepaald in overeenstemming met de volgende prioriteiten, afhankelijk van het feit of de relevante functies al of niet aanwezig zijn op het product. 1-Eco ventilator verwarming, 2-Ventilator verwarming, 3-Ventilator ondersteund laag rooster, 4-Bovenste en onderste verwarmingselement.



De technische specificaties kunnen worden gewijzigd zonder voorafgaande kennisgeving om de kwaliteit van het product te verbeteren.



De afbeeldingen in deze gebruikshandleiding zijn schematisch en stemmen mogelijk niet exact overeen met uw product.



De waarden vermeld op de productlabels of in begeleidende de documentatie zijn verkregen in laboratoriumomstandigheden conform de relevante normen. Afhankelijk van de operationele en omgevingsomstandigheden van het product kunnen deze waarden variëren.

4 Eerste gebruik

Voor u uw product in gebruik neemt, is het aanbevolen de volgende stappen uit te voeren in de onderstaande secties respectievelijk.

4.1 Eerst timer instelling



Stel het tijdstip van de dag altijd in voor u uw oven in gebruik neemt. Als u dit niet instelt, kunt u in sommige modellen geen bereidingen uitvoeren.

1. Wanneer de oven de eerste maal wordt gestart, verschijnt het ingestelde tijdstip van de dag op het scherm.

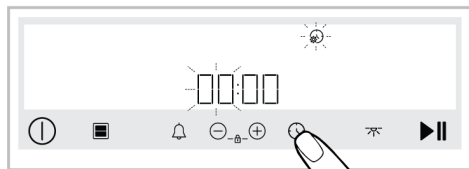
2. Met het oven uitgeschakeld (terwijl het tijdstip van de dag verschijnt op het scherm), raak de aan gedurende 3 seconden om het instellingenmenu te openen.

⇒ Een aftelling van 3-2-1 verschijnt op het scherm. Na de aftelling wordt het instellingenmenu ingeschakeld.

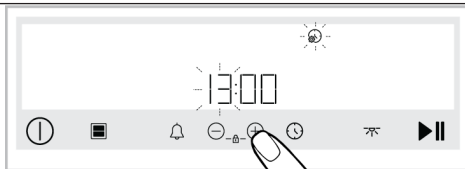
3. Raak de /⊕ toetsen aan tot het ⊖ symbool verschijnt op het scherm.

4. Raak de toets aan om het timerveld in te schakelen.

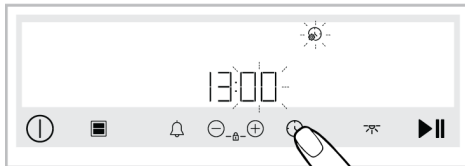
⇒ Het timerveld en het symbool knipperen op het scherm.



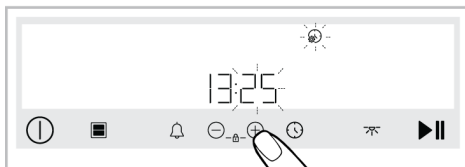
5. Stel het tijdstip van de dag in door de ⊕/⊖ toetsen aan te raken en schakel het minutenveld in door de toets opnieuw aan te raken.



⇒ Het minutenveld en het symbool knipperen op het scherm.



6. Raak de ⊕/⊖ toetsen aan om de minuten in te stellen. Bevestig de instelling door de toets aan te raken.



⇒ Het tijdstip van de dag wordt ingesteld en het symbool blijft ononderbroken opgelicht.



Als de eerste tijdstip instelling niet wordt uitgevoerd, begint het tijdstip van de dag om 12:00. U kunt het tijdstip van de dag later wijzigen zoals beschreven in het hoofdstuk “Instellingen”.



In het geval van een lange stroomuitval wordt het tijdstip van de dag geannuleerd. Het moet opnieuw worden ingesteld.

4.2 Eerste reiniging

1. Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
2. Verwijder alle accessoires die zijn meegeleverd met het product uit de oven.



Laat het tussenschot in de oven.

3. Schakel het product in gedurende 30 minuten en schakel het daarna uit. Zo worden resten en laagjes die mogelijk in de oven zijn achtergebleven tijdens de bereiding verbrand en gereinigd.
4. Wanneer u het product bedient, moet u de hoogste temperatuur en de functie selecteren zodat alle branders van uw product worden ingeschakeld. Raadpleeg "Bedieningsfuncties van de oven". In het volgende hoofdstuk vindt u meer informatie over de bediening van de oven.
5. Wacht tot de oven is afgekoeld.

6. Neem de oppervlakken van het product af met een natte doek of spons en droog ze met een doek.

Voor u de accessoires in gebruik neemt:

Reinig de accessoires die u uit de oven verwijdt met wasmiddel en een zachte spons.

OPMERKING: Bepaalde wasmiddelen of reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen. Gebruik geen schurende wasmiddelen, waspoeders, reinigende crèmes of scherpe voorwerpen tijdens de reiniging.

OPMERKING: Tijdens het eerste gebruik kunt u rook en geurtjes vaststellen gedurende meerdere uren. Dit is normaal en u heeft enkel een goede ventilatie nodig om deze te verwijderen. Vermijd een directe inhalering van de rook en geurtjes.

5 Het gebruik van de oven

5.1 Algemene informatie over het gebruik van de oven

Koelventilator (Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.)

Uw product is voorzien van een koelventilator. De koelventilator wordt automatisch ingeschakeld indien nodig en koelt zowel de voorzijde van het product af als het meubel. Hij wordt automatisch gedeactiveerd aan het einde van het koeproces. Er ontsnapt warme lucht over de ovendeur. U mag deze ventilatieopeningen nooit afdekken. Zo niet kan de oven oververhitten. De koelventilator blijft werken wanneer de oven in werking is of nadat de oven is uitgeschakeld (ca. 20-30 minuten). Als u etenswaren bereidt door de oven timer te programmeren, schakelt de koelventilator uit met alle functies aan het einde van de bereidingstijd. De looptijd van de koelventilator kan niet worden bepaald door de gebruiker. Hij schakelt automatisch in en uit. Dit is geen fout.

Oven verlichting

De ovenlamp schakelt in wanneer de oven wordt ingeschakeld. Bij sommige modellen schakelt de lamp in tijdens de bereiding, terwijl in andere modellen de lamp uitschakelt na een bepaalde periode.

In bepaalde bereidingsfuncties schakelt de lamp nooit aan om energie te besparen.

Als de deur van het product wordt geopend terwijl de oven is ingeschakeld of gesloten is, schakelt Licht automatisch in.

Als het bedieningspaneel is voorzien van de  toets: Wanneer de ovenlamp automatisch wordt in- of uitgeschakeld, kunt u de lamp op elk moment in- of uitschakelen door de  toets aan te raken.

5.2 Bediening van het oven bedieningspaneel

Algemene waarschuwingen voor het oven bedieningspaneel

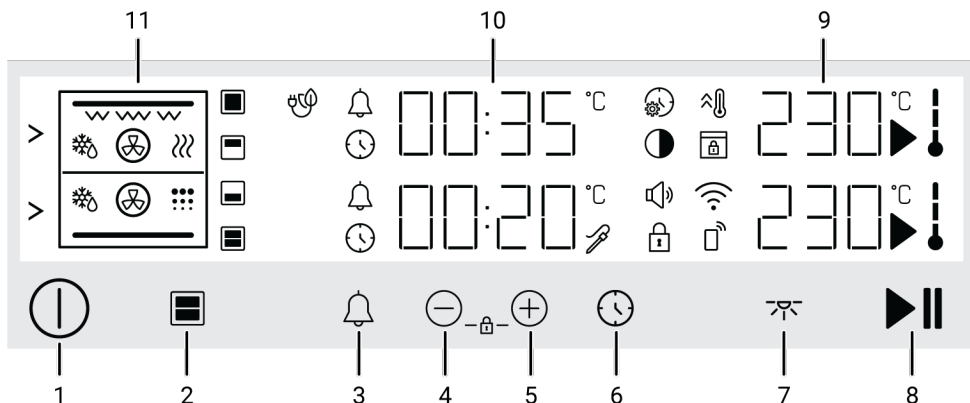
- De maximale tijdsduur die kan worden ingesteld voor het einde van de bereiding is 5:59 uur. In de warmhouden functie is deze tijdsduur 23:59 uur. In het geval van

een elektrische storing worden voorafge-
stelde bereidingstijd en de tijdsduur ge-
annuleerd.

- Wanneer u aanpassingen uitvoert, knip-
peren de relevante symbolen op het
scherm. U moet de instellingen opslaan
door de relevante toets aan te raken in
de beschrijving of door even te wachten.
- Als de bereidingstijd is ingesteld bij de
start van het bakken, wordt de resterende
tijd weergegeven op het scherm.

- Als de snel voorverwarmen instelling is
ingeschakeld op het bedieningspaneel
verschijnt het  symbool op het scherm
wanneer de bereiding start en de oven de
temperatuur bereikt die u hebt ingesteld
voor een snelle bereiding. Voor de snel
voorverwarmen instelling, zie de sectie
"Instellingen".

Bedieningseenheid



Toetsen :

- 1 : Aan/Uit-toets
- 2 : Cooking section selection key
- 3 : Alarmtoets
- 4 : Verlagen en vooruitgang toets
- 5 : Verhogen en vooruitgang toets
- 6 : Tijd en instellingen toets
- 7 : Lamptoets
- 8 : Bakken start/stop-toets

Indicatorzones :

- 9 : Temperatuur indicatiezone
- 10 : Timer/duur indicatorveld
- 11 : Functiescherm

Weergavesymbolen :

-  : Baktijd symbool
-  : Alarmsymbool
-  : Bak symbool
-  : Temperatuur in-de-oven symbool
-  : Snel verwarmen (booster) symbool
-  : Instellingen symbool
-  : Toetsvergrendeling symbool

 : Volumeniveau symbool

 : Helderheid symbool

 : Ontdooien symbool

 : Warmhouden symbool

 : Symbool van bakken met eco-ventilator

 : Single large cooking section symbol

 : Lower cooking section symbol

 : Upper cooking section symbol

 : Double cooking section symbol

 : Afstandsbediening symbool

 : Wifi-symbool *

 : Zelfreinigend symbool *

 : Deurvergrendeling symbool *

 : Vleesthermometer symbool *

* Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.

De oven inschakelen

Schakel de oven in door de  toets aan te raken.

Als de partitie afscheider niet is geïnstalleerd nadat de oven is geopend, verschijnt de eerste bedieningsfunctie van de enkele grote sectie op het scherm. Als de partitie afscheider is ingevoegd, wordt de eerste bedieningsfunctie van de onderste sectie weergegeven. De bedieningsfunctie, temperatuur, bereidingstijd kunnen worden aangepast als het scherm in deze status staat.



Als er geen instellingen wordt uitgevoerd op dit scherm, schakelt de oven uit na ca. 3 minuten en verschijnt het tijdstip van de dag op het scherm.

De oven uitschakelen

Schakel de oven uit door de ① toets aan te raken. Het tijdstip van de dag verschijnt op het scherm.

Koken in een grote sectie, alleen in de onderste sectie of alleen in de bovenste sectie.

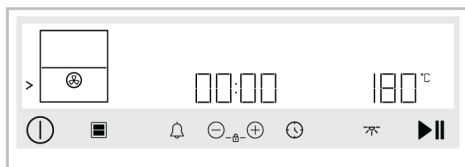
- ✓ De volgende stappen beschrijven een bereiding in de ene grote sectie, alleen de onderste sectie of alleen in de bovenste sectie.



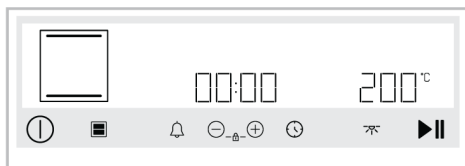
Als u wilt koken in een grote sectie moet u de partitie afscheider verwijderen uit het product.

1. Als u wilt koken in een grote sectie moet u de partitie afscheider verwijderen uit het product. Als u alleen wilt koken in de onderste of bovenste sectie moet u de tussenliggende afscheider monteren.
2. Schakel de oven in door de ① toets aan te raken.

- ⇒ Als de partitie afscheider niet is geïnstalleerd nadat de oven is geopend, verschijnt de eerste bedieningsfunctie van de enkele grote sectie op het scherm. Als de partitie afscheider is ingevoegd, wordt de eerste bedieningsfunctie van de onderste sectie weergegeven.



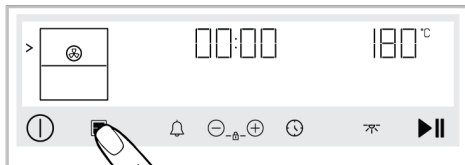
Illustratie 1: Als de partitie afscheider is aangebracht:



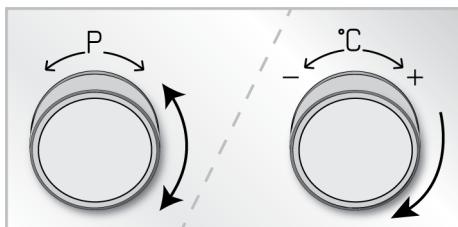
Illustratie 2: Als de partitie afscheider niet is aangebracht:

3. Als de partitie afscheider is aangebracht, wordt de bereidingszone van de onderste sectie geactiveerd. Tik gewoon de toets aan om de bovenste sectie in te schakelen.

- ⇒ Het > symbool verschijnt naast het functiescherm van de bovenste sectie.



4. Als de gewenste bereidingssectie actief is, selecteert u de functie die u wilt gebruiken voor uw bereiding met de functie selectieknop.
5. De voorgedefinieerde temperatuur voor de bedieningsfunctie die u hebt geselecteerd, verschijnt op het scherm. Stel de temperatuur in die u wilt toepassen met de temperatuurknop als u deze temperatuur wilt wijzigen.



i Als u de bedieningsfunctie wijzigt nadat u de voorgedefinieerde temperatuur van de bedieningsfunctie hebt gewijzigd, verschijnt de laatst ingestelde temperatuur op het scherm. Als de geselecteerde temperatuur echter niet binnen het temperatuurbereik valt van de geselecteerde functie, verschijnt de hoogst verstelbare temperatuur van die bedieningsfunctie.

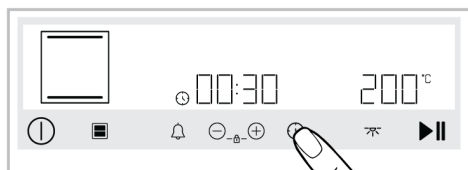
6. **Als u wilt koken zonder de bereidingstijd in te stellen**, tikt u op de toets ►|| om de bereiding te starten.

i Als de bereiding wordt gestart zonder de bereidingstijd aan te passen, schakelt de oven niet automatisch uit aan het einde van de bereiding. De gebruiker moet de bereiding stopzetten.

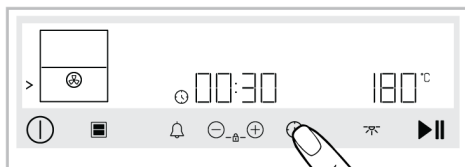
⇒ Uw oven zal onmiddellijk beginnen werken met de geselecteerde functie en temperatuur en de verstreken tijd verschijnt op het scherm. De ► en ↓ symbolen worden weergegeven. Naarmate de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt, licht elke fase van het ↓ symbool op. De verstreken tijd nadat de bereiding is gestart, verschijnt op het scherm Duur/uur.

7. **Als u wilt koken door de bereidingstijd in te stellen**, tikt u eenmaal op de toets ⌚.

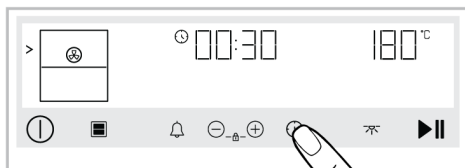
⇒ Het ⌚ symbool verschijnt op het scherm.



Illustratie 3: Voor een grote sectie:



Illustratie 4: Alleen voor de onderste sectie:



Illustratie 5: Alleen voor de bovenste sectie:

i Om de bereidingstijd snel in te stellen, kunt u de + toets aanraken om de bereidingstijd in te stellen op 30 minuten nadat u de bedieningsfunctie en temperatuur hebt ingesteld en kunt u de +/− toetsen gebruiken om de tijdsduur te wijzigen.

8. Stel de bereidingstijd in met de +/− toetsen.

i De bereidingstijd verhoogt met 1 minuut in de eerste 15 minuten en met met 15 minuten na 5 minuten.

9. Nadat u de bedieningsfunctie, de temperatuur en de tijdsduur hebt ingesteld, raakt u de ►|| toets aan om de bereiding te starten.

⇒ Uw oven begint onmiddellijk te werken met de geselecteerde bedieningsfunctie en temperatuur. De ingestelde bereidingstijd op het scherm begint af te tellen. De ► en ↓ symbolen worden weergegeven. Naarmate de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt, licht elke fase van het ↓ symbool op.

10. **Als u hebt gekookt zonder de bereidingstijd in te stellen**, schakelt de oven niet automatisch uit. U kunt de bereiding zelf regelen en uitschakelen. Aan het einde van de bereiding raakt u

de ►|| toets aan om de bereiding te stoppen of de ① toets om de magnetron volledig uit te schakelen.

11. **Als u hebt bereid met instelling van de bereidingstijd** verschijnt aan het einde van de ingestelde bereidingstijd de tekst "Einde" op het scherm, weerklinkt een hoorbare melding en stopt de bereiding.

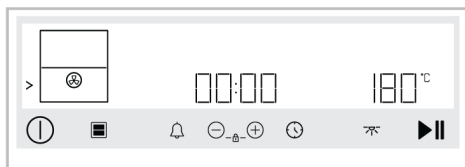
⇒ De melding weerklinkt gedurende 2 minuten. Terwijl de hoorbare melding weerklinkt en de "End" tekst wordt weergegeven op het scherm blijft de oven gedurende een onbepaalde tijd verder werken als u de toets ►|| indrukt. De oven wordt uitgeschakeld als de ① toets wordt aangeraakt. Als een andere toets wordt ingedrukt, stopt de hoorbare melding.

Een gezamenlijke bereiding in de onderste en de bovenste sectie.

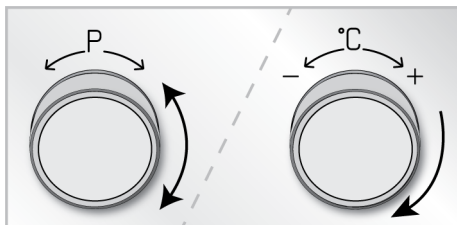
- ✓ De volgende stappen beschrijven hoe u verschillende schotels samen kunt bereiden in de onderste en bovenste sectie. Voor de start van de bereiding moet u de functies bepalen van de bovenste en onderste sectie die geschikt zijn voor uw gerechten. Raadpleeg de "**Bedieningsfuncties van de oven**" voor combinaties van functies van de bovenste-onderste sectie.

1. Breng de partitie afscheider aan en plaats uw maaltijden op de overeenstemmende laden van de ovensecties waar u wenst te bereiden.
2. Schakel de oven in door de ① toets aan te raken.

⇒ Nadat de oven sectie is ingeschakeld, verschijnt de eerste bedieningsfunctie van de onderste sectie op het scherm.



3. In de onderste sectie kunt u de gewenste bedieningsfunctie en temperatuur aanpassen met de functie- en temperatuur selectieknoppen.



⇒ Het > symbool verschijnt naast het functiescherm van de bovenste sectie.

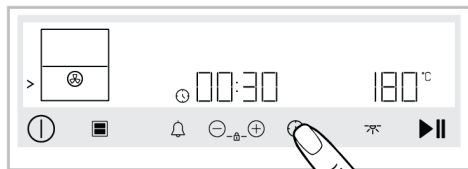
4. Als u wilt koken zonder de bereidingstijd in te stellen, tikt u op de toets ►|| om de bereiding te starten.

i Als de bereiding wordt gestart zonder de bereidingstijd aan te passen, schakelt de oven niet automatisch uit aan het einde van de bereiding. De gebruiker moet de bereiding stopzetten.

⇒ De onderste sectie van uw oven zal onmiddellijk beginnen werken met de geselecteerde functie en temperatuur en de verstreken tijd verschijnt op het scherm. De ► en ↓ symbolen worden weergegeven. Naarmate de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt, licht elke fase van het ↓ symbool op. De verstreken tijd nadat de bereiding is gestart, verschijnt op het scherm Duur/uur.

5. **Als u wilt koken door de bereidingstijd in te stellen**, tikt u eenmaal op de toets ⌚.

- ⇒ Het ⌚ symbool verschijnt op het scherm Tijd/duur van de onderste sectie.



- i** Om de bereidingstijd snel in te stellen, kunt u de ⊕ toets aanraken om de bereidingstijd in te stellen op 30 minuten nadat u de bedieningsfunctie en temperatuur hebt ingesteld en kunt u de ⊕/⊖ toetsen gebruiken om de tijdsduur te wijzigen.

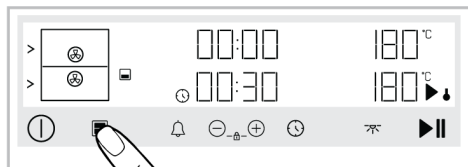
6. Stel de bereidingstijd in met de ⊕/⊖ toetsen.

- i** De bereidingstijd verhoogt met 1 minuut in de eerste 15 minuten en met met 15 minuten na 5 minuten.

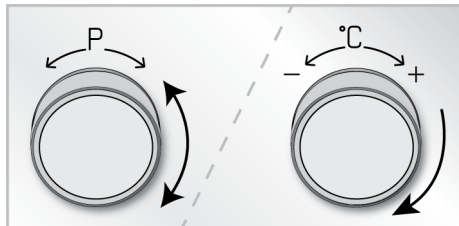
7. Nadat u de bedieningsfunctie, de temperatuur en de tijdsduur hebt ingesteld, raakt u de ► toets aan om de bereiding te starten.

- ⇒ De onderste sectie van uw oven zal onmiddellijk beginnen werken met de geselecteerde functie en temperatuur. De ingestelde bereidingstijd op het scherm begint af te tellen. De ► en ↓ symbolen worden weergegeven. Naarmate de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt, licht elke fase van het ↓ symbool op.

8. Raak de ► toets aan om de bovenste sectie in te schakelen.



9. In de bovenste sectie kunt u de gewenste bedieningsfunctie en temperatuur aanpassen met de functie- en temperatuur selectieknoppen.



- ⇒ Het > symbool verschijnt naast het functiescherm van de bovenste sectie.

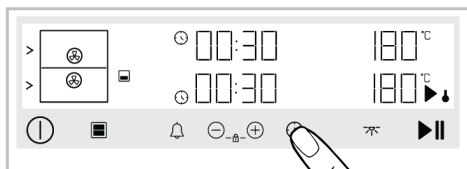
10. **Als u wilt koken zonder de bereidingstijd in te stellen**, tikt u op de toets ► om de bereiding te starten.

- i** Als de bereiding wordt gestart zonder de bereidingstijd aan te passen, schakelt de oven niet automatisch uit aan het einde van de bereiding. De gebruiker moet de bereiding stopzetten.

- ⇒ De bovenste sectie van uw oven zal onmiddellijk beginnen werken met de geselecteerde functie en temperatuur en de verstreken tijd verschijnt op het scherm. De ► en ↓ symbolen worden weergegeven. Naarmate de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt, licht elke fase van het ↓ symbool op. De verstreken tijd nadat de bereiding is gestart, verschijnt op het scherm Duur/uur.

11. **Als u wilt koken door de bereidingstijd in te stellen**, tikt u eenmaal op de toets ⌚.

- ⇒ Het ⌚ symbool verschijnt op het scherm Tijd/duur van de bovenste sectie.



Om de bereidingstijd snel in te stellen, kunt u de $\oplus$ toets aanraken om de bereidingstijd in te stellen op 30 minuten nadat u de bedieningsfunctie en temperatuur hebt ingesteld en kunt u de $\oplus/\ominus$ toetsen gebruiken om de tijdsduur te wijzigen.

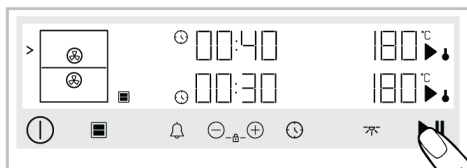
12. Stel de bereidingstijd in met de $\oplus/\ominus$ toetsen.



De bereidingstijd verhoogt met 1 minuut in de eerste 15 minuten en met met 15 minuten na 5 minuten.

13. Nadat u de bedieningsfunctie, de temperatuur en de tijdsduur hebt ingesteld, raakt u de $\blacktriangleright\parallel$ toets aan om de bereiding te starten.

- ⇒ De bovenste sectie van uw oven zal onmiddellijk beginnen werken met de geselecteerde functie en temperatuur. De ingestelde bereidingstijd op het scherm begint af te tellen. De $\blacktriangleright$ en $\downarrow$ symbolen worden weergegeven. Naarmate de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt, licht elke fase van het $\downarrow$ symbool op.



14. Als u hebt gekookt zonder de bereidingstijd in te stellen, schakelt de oven niet automatisch uit voor beide secties. U kunt de bereiding zelf regelen en uitschakelen. Stop de bereiding door te tikken op de toets $\blacktriangleright\parallel$, terwijl de sectie actief is waar uw bereiding is vol-

tooid. Wanneer de bereiding van de andere sectie is beëindigd, moet u eerst de andere sectie inschakelen met de toets $\blacksquare$ en tikken op de toets $\blacktriangleright\parallel$ om de bereiding te beëindigen. Als u beide secties wilt afsluiten, tikt u op de toets $\textcircled{1}$ om de oven volledig uit te schakelen.

15. Als u kookt met instelling van de bereidingstijd verschijnt de tekst "Einde" op het temperatuurindicator scherm van de sectie waar de bereidingstijd is geëindigd. Een hoorbare melding weerklinkt en die sectie stopt de bereiding. De andere sectie blijft werken tot de bereidingstijd verstrijkt. Wanneer de bereidingstijd verstrijkt in de andere sectie verschijnt de tekst "Einde" op het temperatuurindicator scherm van die sectie. U hoort een hoorbare melding en die sectie stopt de bereiding.

- ⇒ De melding zal in elke sectie gedurende 2 minuten weerklinken aan het einde van de alarmperiode. Terwijl de hoorbare melding weerklinkt en de "End" tekst wordt weergegeven op het scherm blijft de oven gedurende een onbepaalde tijd verder werken als u de toets $\blacktriangleright\parallel$ indrukt. De oven wordt uitgeschakeld als de $\textcircled{1}$ toets wordt aange- raakt. Als een andere toets wordt ingedrukt, stopt de hoorbare melding.

5.3 Instellingen

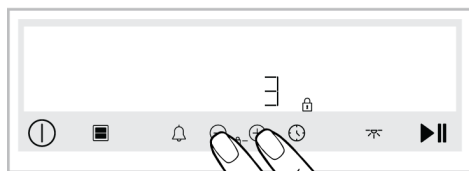


De 3-2-1 aftelling verschijnt op het scherm in de menu's of instellingen die moeten worden ingeschakeld door ze aan te raken gedurende een lange periode. Aan het einde van aftelling wordt het relevante menu of de instelling ingeschakeld.

De toetsenvergrendeling inschakelen

Dankzij de toetsenvergrendeling kunt u de timer beschermen tegen storingen van de bedieningseenheid.

1. Raak de $\oplus/\ominus$ toetsen gelijktijdig aan tot het $\mathbb{A}$ symbool verschijnt op het scherm.



- ⇒ Het $\mathbb{A}$ symbool verschijnt op het scherm en de toetsvergrendeling wordt ingeschakeld. Als een toets wordt aangeraakt nadat de toetsvergrendeling is ingesteld, weerklinkt een hoorbaar signaal en knippert het $\mathbb{A}$ symbool.



Als de toetsenvergrendeling is ingeschakeld, kunnen de toetsen van de bedieningseenheid niet worden gebruikt. De toetsvergrendeling wordt geannuleerd in het geval van een stroomuitval.

De toetsvergrendeling uitschakelen

1. Raak de $\oplus/\ominus$ toetsen gelijktijdig aan tot het $\mathbb{A}$ symbool verdwijnt van het scherm.

Het $\mathbb{A}$ symbool verdwijnt van het scherm en de toetsvergrendeling wordt uitgeschakeld.

Het alarm instellen

U kunt de de bedieningseenheid van het product ook gebruiken voor elke andere waarschuwing of herinnering dan de bereiding.

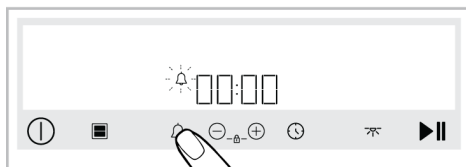
De alarmklok heeft geen effect op de bedieningsfuncties van de oven. Hij wordt gebruikt om waarschuwingen weer te geven. U kunt de alarmklok bijvoorbeeld gebruiken wanneer u de oven wilt inschakelen op een specifiek tijdstip. Zodra het tijdstip dat u hebt ingesteld is verstreken, geeft de timer een hoorbaar alarm weer.



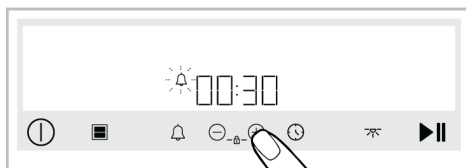
De maximale alarmtijd die u kunt instellen is 23 uur en 59 minuten.

1. Raak de $\mathbb{A}$ toets aan om de alarmperiode in te stellen.

⇒ Het $\mathbb{A}$ symbool begint te knipperen op het scherm.



2. Stel de alarmtijd in met de $\oplus/\ominus$ toetsen. Raak de $\mathbb{A}$ toets aan om de instelling te bevestigen.



⇒ Het $\mathbb{A}$ symbool licht ononderbroken op en de alarmtijd begint af te tellen op het scherm. Als de alarm- en bereidingstijd op hetzelfde moment zijn ingesteld, wordt de kortere tijd weergegeven op het weergegeven.

3. Aan het einde van de alarmtijd begint het $\mathbb{A}$ symbool te knipperen en weerklinkt een hoorbare waarschuwing.

Het alarm uitschakelen

1. Aan het einde van de alarmperiode weerklinkt het alarm gedurende twee minuten. Raak een van de toetsen aan om het hoorbare alarm te stoppen.

⇒ Het hoorbare alarm wordt stopgezet.

Als u het alarm wilt annuleren;

1. Raak de $\mathbb{A}$ toets aan om de alarmperiode opnieuw in te stellen. Raak de $\ominus$ toets aan tot het "00:00" symbool verschijnt op het scherm.
2. U kunt het alarm ook annuleren door de $\mathbb{A}$ toets langdurig in te drukken.

Het volume instellen

U kunt het volume van de de bedienings-eenheid instellen. Uw oven moet uitgeschakeld zijn voor deze instelling.

1. Met het oven uitgeschakeld (terwijl het tijdstip van de dag verschijnt op het scherm), raak de  aan gedurende 3 seconden om het instellingenmenu te openen.
2. Raak de $\oplus/\ominus$ toetsen aan tot het  verschijnt op het scherm.
3. Schakel de volume-instelling in door de  toets opnieuw aan te raken. **(b-1, b-2)**
4. Stel de gewenste toon in met de $\oplus/\ominus$ toetsen.
 - ⇒ De geselecteerde volumeniveau instelling wordt onmiddellijk bevestigd. Raak de  toets opnieuw aan om terug te keren naar het instellingenmenu.

De helderheid van het scherm instellen

U kunt de helderheid van het scherm van de bedieningseenheid instellen. Uw oven moet uitgeschakeld zijn voor deze instelling.

1. Met het oven uitgeschakeld (terwijl het tijdstip van de dag verschijnt op het scherm), raak de  aan gedurende 3 seconden om het instellingenmenu te openen.
2. Raak de $\oplus/\ominus$ toetsen aan tot het  verschijnt op het scherm.
3. Schakel de helderheid instelling in door de  toets opnieuw aan te raken.
4. Stel de gewenste helderheid in met de $\oplus/\ominus$ toetsen. **(d-1, d-2, d-3)**
 - ⇒ De geselecteerde helderheidsinstelling wordt onmiddellijk bevestigd. Raak de  toets opnieuw aan om terug te keren naar het instellingenmenu.

De snel voorverwarmen (Booster) functie instellen

U kunt het bakken op uw product automatisch bedienen met de snel voorverwarmen functie. Hiervoor moet u de snel voorverwarmen instelling inschakelen. Uw oven moet uitgeschakeld zijn voor deze instelling.

1. Met het oven uitgeschakeld (terwijl het tijdstip van de dag verschijnt op het scherm), raak de  aan gedurende 3 seconden om het instellingenmenu te openen.
2. Raak de $\oplus/\ominus$ toetsen aan tot het  symbool verschijnt op het scherm.
3. Schakel de snel voorverwarmen instelling (booster) in door de  toets opnieuw aan te raken.
4. met de $\oplus/\ominus$ toetsen schakel de **“OFF”** instelling over op **“ON”** op het scherm.
 - ⇒ De geselecteerde snel voorverwarmen instelling wordt onmiddellijk bevestigd. Raak de toets opnieuw aan om terug te keren naar het instellingenmenu.



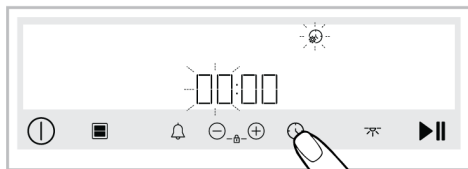
U kunt de snel voorverwarmen instelling uitschakelen door dezelfde procedure te volgen. Door de instelling **“OFF”** te schakelen, kunt u de automatisch snel voorverwarmen instelling annuleren.

Het tijdstip van de dag wijzigen

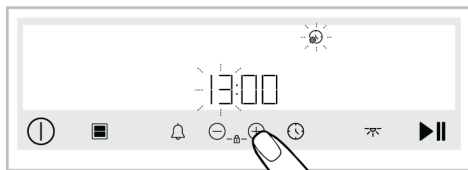
Om het tijdstip van de dag wijzigen dat u eerder hebt ingesteld.

1. Met het oven uitgeschakeld (terwijl het tijdstip van de dag verschijnt op het scherm), raak de  aan gedurende 3 seconden om het instellingenmenu te openen.
2. Raak de $\oplus/\ominus$ toetsen aan tot het  symbool verschijnt op het scherm.
3. Raak de  toets aan om het timerveld in te schakelen.

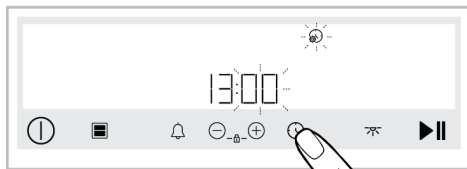
- ⇒ Het timerveld en het  symbool knippen op het scherm.



4. Stel het tijdstip van de dag in door de $\oplus$ / $\ominus$ toetsen aan te raken en schakel het minutenveld in door de  toets opnieuw aan te raken.



- ⇒ Het minutenveld en het  symbool knippen op het scherm.



5. Raak de $\oplus$ / $\ominus$ toetsen aan om de minuten in te stellen. Bevestig de instelling door de  toets aan te raken.

- ⇒ Het aangepaste tijdstip van de dag wordt onmiddellijk bevestigd. Raak de  toets opnieuw aan om terug te keren naar het instellingenmenu.

6 Algemene informatie bij het bakken

Dit hoofdstuk bevat tips voor de bereiding en het koken van etenswaren.

Plus, dit hoofdstuk beschrijft een aantal van de etenswaren die zijn getest en de optimale instellingen voor deze etenswaren. De geschikte instellingen van de oven en accessoires voor deze etenswaren worden hier ook aangegeven.

6.1 Algemene waarschuwingen over de bereiding van etenswaren in de oven

- Wanneer de ovendeur wordt geopend tijdens of na de bereiding, kan hete, brandende stoom ontsnappen. De stoom kan uw handen, gezicht en/of ogen verbranden. Blijf uit de buurt wanneer de ovendeur wordt geopend.
- Intense stoom gegenereerd tijdens het bakken kan condenswaterdruppels vormen op de binnen- en buitenzijde van de oven en op de bovenste delen van het meubel vanwege het temperatuurverschil. Dit is normaal en een fysieke gebeurtenis.
- De bereidingstemperatuur en tijdwaarden die worden opgegeven voor de etenswaren kunnen variëren naargelang

het recept en de hoeveelheid. Om die reden worden deze waarden vermeld als een bereik.

- U moet accessoires die u niet gebruikt altijd verwijderen uit de oven voor u de bereiding start. Accessoires die in de oven blijven, kunnen de correcte bereiding beletten van uw etenswaren aan de correcte waarden.
- Voor etenswaren die u bereidt op basis van uw eigen recept, kunt gelijkaardige etenswaren raadplegen in de bereidings-tabellen.
- Als u de geleverde accessoires gebruikt, biedt dit de beste garantie voor een optimale bereiding. U moet de waarschuwingen en informatie van de fabrikant altijd naleven voor het externe keukengerei dat u zult gebruiken.
- Snijd het bakpapier dat u wilt gebruiken in uw bereiding in geschikte afmetingen voor de container die u wilt gebruiken. Bakpapier dat over de container uitsteekt kan een brandrisico inhouden en de kwaliteit van uw bakken beïnvloeden. Gebruik het bakpapier dat u wilt gebruiken binnen het gespecificeerde temperatuurbereik.

- Voor een goede bakprestatie moet u uw etenswaren op de aanbevolen plaat plaatsen. U mag de positie van de plaat niet wijzigen tijdens de bereiding.

6.1.1 Gebak en oven etenswaren

- Wij raden aan de accessoires van het product te gebruiken voor een optimaal resultaat. Als u extern keukengerei wilt gebruiken, moet u de voorkeur geven aan donker, anti-aanbak en hittebestendig keukengerei.
- Als de bereidingstabel de aanbeveling geeft de oven voor te verwarmen, moet u ervoor zorgen dat er geen etenswaren aanwezig zijn in de oven.
- Als u van plan bent te koken op het rooster moet u uw keukengerei in het midden van het rooster plaatsen, niet dicht bij de achterwand.
- Al het materiaal dat u gebruikt om gebak te maken moet vers zijn en aan kamertemperatuur.
- De bereidingsstatus van de etenswaren kan variëren naargelang de hoeveelheid etenswaren en de grootte van het keukengerei.
- Metalen, keramische en glazen vormen verlengen de bereidingstijd en de bodemoppervlakken van gebak bruinen niet gelijkmatig.
- Als u bakpapier gebruikt, kan men een lichte bruining vaststellen op het bodemoppervlak van de etenswaren. In dit geval moet u uw bereidingstijd verlengen met ca. 10 minuten.
- De waarden gespecificeerd in de bereidingstabellen worden bepaald als resultaat van de tests die worden uitgevoerd in onze laboratoria. De waarden die geschikt zijn voor u kunnen variëren naargelang deze waarden.
- Plaats uw etenswaren op de gepaste plaat zoals wordt aanbevolen in de bereidingstabel. Noem de onderste plaat van de oven plaat 1.

Tips om cakes te bereiden

- Als de cake te droog is, kunt u de temperatuur met 10°C verhogen en de bereidingstijd inkorten.
- Als de cake te vochtig is, moet u een kleine hoeveelheid vloeistof gebruiken of de temperatuur verminderen met 10°C.
- Als de top van de cake verbrand is moet u hem op de onderste plaat plaatsen, de temperatuur verlagen en de bereidingstijd verhogen.
- Als de binnenzijde van de cake gaar is, maar de buitenkant is plakkerig moet u minder vloeistof gebruiken, de temperatuur verlagen en de bereidingstijd verhogen.

Tips voor gebak

- Als het gebak te droog is, kunt u de temperatuur met 10°C verhogen en de bereidingstijd inkorten. Maak de deegbladen nat met een saus van melk, olie, eieren en yoghurt mengsel.
- Als het gebak langzaam wordt gebakken, moet u ervoor zorgen dat de dikte van het gebak dat u hebt bereid niet overstroomt over de lade.
- Als het gebak bruin is bovenaan maar de bodem is niet gaar moet u ervoor zorgen dat de hoeveelheid saus die u gebruikt voor het gebak niet te veel onderaan in het gebak zit. Voor een gelijkmatig bruinen moet u proberen de saus gelijkmatig te verdelen tussen de deegbladen en het gebak.
- Bak uw gebak in de gepaste positie en temperatuur volgens de aanbevelingen van de bereidingstabel. Als de bodem nog steeds onvoldoende bruin is, moet u het op de onderste plaat plaatsen bij de volgende bereiding.

Kooktafel voor gebak en ovengerechten in één grote sectie

Suggesties om te bakken met één enkele schaal

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Cake op de schaal	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	180	30 ... 40
Cake in de vorm	Cakevorm op draadrooster **	Ventilator verwarming	3	190	40 ... 50
Kleine cakes	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	160	25 ... 35
	Standaard plaat *	Ventilator verwarming	2	160	35 ... 45
Biscuitgebak	Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster **	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	160	30 ... 40
	Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster **	Ventilator verwarming	3	160	35 ... 45
Koekje	Gebak plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	170	25 ... 35
	Gebak plaat *	Ventilator verwarming	3	170	30 ... 40
Gebak	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	200	30 ... 40
Broodje	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	200	25 ... 35
	Standaard plaat *	Ventilator verwarming	3	180	30 ... 40
Volledig brood	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	200	35 ... 45
	Standaard plaat *	Ventilator verwarming	3	200	35 ... 45
Lasagne	Glazen / metalen rechthoekige container op draadrooster **	Bovenste en onderste verwarmingselement	2 or 3	200	30 ... 40
Appeltaart	Ronde zwart metalen vorm, 20 cm in diameter op draadrooster **	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	180	60 ... 75
	Ronde zwart metalen vorm, 20 cm in diameter op draadrooster **	Ventilator verwarming	3	170	60 ... 80
Pizza	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	250 ... 280	8 ... 15
	Standaard plaat *	Pizzafunctie	3	250 ... 280	6 ... 12

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

* Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

** Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.

Suggesties om te koken met twee schalen

Etenswaren	Te gebruiken accessoires	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Kleine cakes	1 - Standaard plaat * 4 - Gebak plaat *	Ventilator verwarming	1 - 4	160	35 ... 45
Koekje	2 - Standaard plaat * 4 - Gebak plaat *	Ventilator verwarming	2 - 4	170	30 ... 40
Broodje	2 - Standaard plaat * 4 - Gebak plaat *	Ventilator verwarming	2 - 4	180	30 ... 40

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

* Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

** Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.

Kooktafel voor gebak en ovengerechten in het bovenste gedeelte

Suggesties om te bakken met één enkele schaal

Etenswaren	Te gebruiken accessoires	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Cake in de vorm	Cakevorm op draadrooster **	Ventilator verwarming	4	190	45 ... 55
Kleine cakes	Standaard plaat *	Ventilator verwarming	4	160	40 ... 50
Koekje	Gebak plaat *	Ventilator verwarming	4	170	30 ... 40
Broodje	Standaard plaat *	Ventilator verwarming	4	180	35 ... 45

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

* Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

** Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.

Kooktafel voor gebak en ovengerechten in het onderste gedeelte

Suggesties om te bakken met één enkele schaal

Etenswaren	Te gebruiken accessoires	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Cake in de vorm	Cakevorm op draadrooster **	Ventilator verwarming	1	190	45 ... 55
Biscuitgebak	Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster **	Ventilator verwarming	1	160	40 ... 50
Pizza	Standaard plaat *	Pizzafunctie	2	250 ... 280	10 ... 15

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

* Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

** Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.

"Eco ventilator verwarming" operationele functie

- U mag de temperatuurinstelling niet wijzigen na de start van de bereiding in de "Eco ventilator verwarming" bedieningsfunctie.
- Open de ovendeur niet tijdens een bereiding in de "Eco ventilator verwarming" bedieningsfunctie. Als de deur niet wordt geopend, is de interne temperatuur optimaal om energie te besparen en deze

temperatuur kan verschillen van de waarde die wordt weergegeven op het scherm.

- U mag niet voorverwarmen in de "Eco ventilator verwarming" bedieningsfunctie.

Kooktafel voor "Eco ventilator verwarming" bedieningsfunctie in één grote sectie

Suggesties om te bakken met één enkele schaal

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Kleine cakes	Standaard plaat *	2	160	35 ... 50
Koekje	Standaard plaat *	3	200	30 ... 40
Broodje	Standaard plaat *	2	200	35 ... 50

* Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

Kooktabel voor bedieningsfunctie "Eco ventilator verwarming" in het bovenste gedeelte

Suggesties om te bakken met één enkele schaal

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Kleine cakes	Standaard plaat *	4	180	35 ... 50
Koekje	Standaard plaat *	4	200	45 ... 55
Broodje	Standaard plaat *	4	220	35 ... 50

* Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

6.1.2 Vlees, vis en gevogelte

De belangrijke punten bij het grillen

- Kruiden met citroensap en peper voor u een volledige kip, kalkoen en grote stukken vlees bereidt, zal de kookprestatie verbeteren.
- Het duur 15 tot 30 minuten langer om vlees met een been te braden dan een filet.
- U moet ca. 4 tot 5 minuten bereidingstijd berekenen per centimeter dikte van het vlees.

- Aan het einde van de bereiding moet u het vlees in de oven laten gedurende ca. 10 minuten. Het sap van het vlees wordt beter verspreid over het gebraden vlees en ontsnapt niet wanneer het vlees wordt gesneden.
- Vis moet op een hittebestendige plaat op een gemiddeld of laag niveau worden geplaatst.
- Bereid de schotels die worden aanbevolen in de bereidingstabel in één enkele schaal.

Kooktafel voor vlees, vis en gevogelte in één groot vak

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Steak (volledig) / Geroosterd (1 kg)	Standaard plaat *	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	3	15 min. 250/max, na 180 ... 190	60 ... 80
Lamsschenkel (1,5-2 kg)	Standaard plaat *	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	3	170	85 ... 110
Gebakken kip (1,8-2 kg)	Draadrooster * Plaats een schaal op een onderste plank.	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	2	15 min. 250/max, na 210	65 ... 85
	Draadrooster * Plaats een schaal op een onderste plank.	"3D" functie	2	15 min. 250/max, na 210	65 ... 85
Kalkoen (5.5 kg)	Standaard plaat *	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	1	25 min. 250/max, na 180 ... 190	150 ... 210
	Standaard plaat *	"3D" functie	1	25 min. 250/max, na 180 ... 190	150 ... 210
Vis	Draadrooster * Plaats een schaal op een onderste plank.	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	3	200	20 ... 30
	Draadrooster * Plaats een schaal op een onderste plank.	"3D" functie	3	200	20 ... 30
Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren. *Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product. **Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.					

Kooktafel voor vlees, vis en gevogelte in bovendeel

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Gebakken kip (1,8-2 kg)	Standaard plaat *	Ventilator verwarming	4	15 min. 250/max, na 210	80 ... 105
Vis	Standaard plaat *	Ventilator verwarming	4	200	20 ... 30
Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren. *Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product. **Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.					

Kooktafel voor vlees, vis en gevogelte in het onderste gedeelte

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Gebakken kip (1,8-2 kg)	Standaard plaat *	Ventilator verwarming	1	15 min. 250/max, na 210	70 ... 95
Vis	Standaard plaat *	Ventilator verwarming	1	200	20 ... 30

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

*Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

**Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.

6.1.3 Grill

Rood vlees, vis en gevogelte worden snel bruin tijdens het braden. Ze krijgen een mooi korstje en drogen niet uit. Filets van vlees, spiesjes, worsten en sappige groenten (tomaten, uiten, etc.) zijn zeer goed geschikt voor het grillen.

Algemene waarschuwingen

- Etenswaren die niet geschikt zijn voor het grillen houden een brandrisico in. Grill enkel etenswaren die geschikt zijn voor een groot grill vuur. Plaats ook geen etenswaren te ver achteraan in de oven. Dit is de warmte zone en vette etenswaren kunnen in brand schieten.
- **Sluit de oven tijdens het grillen. Grill nooit met de ovendeur open. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!**

De belangrijke punten bij het grillen

- Bereid zoveel mogelijk etenswaren voor van een gelijkaardige dikte en gewicht voor de grill.
- Plaats de stukken die u wilt grillen op het rooster of grill plaat. Verspreid ze gelijkmatig zonder de afmetingen van de oven te overschrijden.
- Afhankelijk van de dikte van de stukken die u wilt grillen, kan de bereidingstijd vermeld in de tabel variëren.
- Schuif het rooster of de grill plaat op het gewenste niveau van de oven. Als u etenswaren bereidt op het rooster, moet u de ovenlade onderaan plaatsen in de oven om olie op te vangen. De oven-schaal die u wilt verschuiven, moet voldoende groot zijn om de volledige grill-zone te bedekken. Deze schaal is mogelijk niet meegeleverd met het product. Plaats een beetje water op de ovenlade voor een gemakkelijke reiniging.

Grilltafel voor enkel groot gedeelte

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Vis	Draadrooster	4 - 5	250	20 ... 25
Stukjes kip	Draadrooster	4 - 5	250	25 ... 35
Gehaktbal (kalfs-vlees) - 12 hoeveelheid	Draadrooster	4	250	20 ... 30
Lamskotelet	Draadrooster	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (vleesblokjes)	Draadrooster	4 - 5	250	25 ... 30
Kalfskotelet	Draadrooster	4 - 5	250	25 ... 30
Groentengratin	Draadrooster	4 - 5	220	20 ... 30
Geroosterd brood	Draadrooster	4	250	2 ... 4

Het is aanbevolen de oven 5 minuten voor te verwarmen voor alle gegrilde etenswaren.

Draai de stukken etenswaren na 1/2 van de totale grill bereidingstijd.

Grilltafel voor bovendeeel

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Gehaktbal (kalfs-vlees) - 12 hoeveelheden	Draadrooster	4	250	20 ... 30
Geroosterd brood	Draadrooster	4	250	2 ... 4

Het is aanbevolen de oven 5 minuten voor te verwarmen voor alle gegrilde etenswaren.

Draai de stukken etenswaren na 1/2 van de totale grill bereidingstijd.

6.1.4 Test etenswaren

• Etenswaren in deze bereidingstabel worden bereid in overeenstemming met de EN 60350-1 norm om het testen van het product mogelijk te maken voor controle-instanties.

Kooktafel voor testgerechten enkel groot vak

Suggesties om te bakken met één enkele schaal

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Shortbread (zoet koekje)	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	140	20 ... 30
	Standaard plaat *	Ventilator verwarming	3	140	15 ... 25
Kleine cakes	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	160	25 ... 35
	Standaard plaat *	Ventilator verwarming	2	160	35 ... 45
Biscuitgebak	Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster **	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	160	30 ... 40
	Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster **	Ventilator verwarming	3	160	35 ... 45
Appeltaart	Ronde zwart metalen vorm, 20 cm in diameter op draadrooster **	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	180	60 ... 75
	Ronde zwart metalen vorm, 20 cm in diameter op draadrooster **	Ventilator verwarming	3	170	60 ... 80

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

* Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

** Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.

Suggesties om te koken met twee schalen

Etenswaren	Te gebruiken accessoires	Bedienings-functie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Shortbread (zoet koekje)	2 - Standaard plaat * 4 - Gebak plaat *	Ventilator verwarming	2 - 4	140	15 ... 25
Kleine cakes	1 - Standaard plaat * 4 - Gebak plaat *	Ventilator verwarming	1 - 4	160	35 ... 45

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

* Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

** Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.

Grilltafel voor enkel groot gedeelte

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Gehaktbal (kalfs-vlees) - 12 hoeveelheden	Draadrooster	4	250	20 ... 30
Geroosterd brood	Draadrooster	4	250	2 ... 4

Het is aanbevolen de oven 5 minuten voor te verwarmen voor alle gegrilde etenswaren.

Draai de stukken etenswaren na 1/2 van de totale grill bereidingstijd.

De tafel van samen koken in de onderste-bovenste gedeelten

Cooking section	Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedienings-functie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Upper	Kleine cakes	Standaard plaat *	Ventilator verwarming	2	150	35 ... 50
Lower	Kleine cakes	Standaard plaat *	Ventilator verwarming	2	150	35 ... 50
Upper	Volledige kip	Standaard plaat *	Ventilator verwarming	4	15 min. 250/ max, na 190	80 ... 100
Lower	Cake in de vorm	Cakevorm op draadrooster **	Ventilator verwarming	1	180	45 ... 55
Upper	Cake in de vorm	Cakevorm op draadrooster **	Ventilator verwarming	4	180	45 ... 55
Lower	Vis	Standaard plaat *	Ventilator verwarming	1	200	20 ... 30
Upper	Vis	Standaard plaat *	Ventilator verwarming	4	200	20 ... 30
Lower	Broodje	Standaard plaat *	Ventilator verwarming	1	180	35 ... 50
Upper	Broodje	Standaard plaat *	Ventilator verwarming	4	180	30 ... 45
Lower	Pizza	Standaard plaat *	Pizza	2	250	10 ... 17

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

* Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

** Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.

7.1 Algemene reinigingsinformatie

Algemene waarschuwingen

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- U mag de reinigingsmiddelen niet rechtstreeks aanbrengen op de warme oppervlakken. Dit kan permanente vlekken veroorzaken.
- Het product moet grondig worden gereinigd en gedroogd na elk gebruik. Voedselresten kunnen dus gemakkelijk worden gereinigd en zodat deze resten niet in brand kunnen schieten wanneer het product de volgende keer wordt gebruikt. Dit resulteert in een langere levensduur van het apparaat en een vermindering van vaak voorkomende problemen.
- Gebruik geen stoomreinigers voor de reiniging.
- Bepaalde wasmiddelen of reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen. Niet-geschikte reinigingsmiddelen zijn: bleekmiddel, reinigingsmiddelen met ammoniak, zuur of chloor, stoomreinigende producten, ontkalkingsmiddelen, vlekken- en roestverwijderaars, schurende reinigingsmiddelen (crème reinigingsmiddelen, schurend poeder of crème, schurende en krassende schrobber, draad, sponzen, reinigingsdoeken met vuil en oplosmiddel resten).
- Er is geen speciaal reinigingsmateriaal nodig voor de reiniging na elk gebruik. Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en droog het met een droge doek.
- U moet alle resterende vloeistof afdrogen na de reiniging en alle eventuele voedselresten onmiddellijk reinigen tijdens de bereiding.
- Was geen van de onderdelen van uw apparaat in de vaatwasmachine.

Roestvrij stalen oppervlakken

- Gebruik geen reinigingsmiddelen met zuur of chloor om roestvrij stalen oppervlakken en handvaten te reinigen.
- De kleur van het roestvrij stalen oppervlak kan veranderen na verloop van tijd. Dit is normaal. U moet na elk gebruik reinigen met een wasmiddel dat geschikt is voor roestvrij stalen oppervlakken.
- Reinig met een doek in een zeepsopje en vloeibaar (niet-krassend) wasmiddel geschikt voor roestvrij stalen oppervlakken en zorg ervoor dat u in een richting blijft wrijven.
- Verwijder kalk, olie, zetmeel, melk en eiwitvlekken onmiddellijk van de glazen en roestvrij stalen oppervlakken zonder te wachten. Vlekken kunnen na een lange tijd beginnen roesten.
- Reinigingsmiddelen die op het oppervlak worden verstoven/aangebracht moeten onmiddellijk worden gereinigd. Als men schurende reinigingsmiddelen achterlaat op het oppervlak, kan dit wit worden.

Email oppervlakken

- Reinig de email oppervlakken na elk gebruik met vaatwasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en droog het met een droge doek.
- Als uw product is voorzien van een eenvoudige stoomreinigingsfunctie kunt u de eenvoudige stoomreinigingsfunctie gebruiken voor licht, niet-hardnekkig vuil. (Zie Eenvoudige stoomreiniging [► 42].)
- Voor hardnekkige vlekken kunt u een oven en rooster reinigingsmiddel gebruiken dat wordt aanbevolen op de website van uw productmerk en een niet-krassend schuursponsje. Gebruik geen externe ovenreiniger.
- De oven moet afkoelen voor de kookzone wordt gereinigd. Reinigen op hete oppervlakken zal zowel toets brandgevaar: en schade veroorzaken op email oppervlakken.

Katalytische oppervlakken

- De zijwanden in de kookzone kunnen enkel worden afgedekt met email of katalytische wanden. Dit varieert volgens model.
- De katalytische wanden hebben een licht mat en poreus oppervlak. De katalytische wanden van de oven hoeven niet te worden gereinigd.
- Katalytische oppervlakken absorberen olie dankzij de poreuze structuur en beginnen te blinken wanneer het oppervlak is verzadigd met olie. In dit geval is het aanbevolen de onderdelen te vervangen.

Glazen oppervlakken

- Tijdens de reiniging van glazen oppervlakken mag u geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen gebruiken. Deze kunnen de glazen oppervlakken beschadigen.
- Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een microvezel doek specifiek voor glazen oppervlakken en droog het met een droge doek.
- Als er wasmiddel achterblijft na de reiniging moet u dit afnemen met koud water en het drogen met een schone microvezel doek. Resterende wasmiddel resten kunnen het glazen oppervlak de volgende keer beschadigen.
- Opgedroogde resten op het glas mogen in geen geval worden verwijderd met een zaagmes, draadwol of gelijkaardig kras-send gereedschap.
- U kunt de kalkvlekken (gele vlekken) op het glazen oppervlak verwijderen met een commercieel beschikbaar ontkalkingsmiddel met azijn of citroensap.
- Als het oppervlak zeer vuil is, kunt u het reinigingsmiddel aanbrengen op de vlek met een spons en moet u het product laten inwerken om het correct te reinigen. Reinig het glazen oppervlak met een natte doek.
- Verkleuringen en vlekken op het glazen oppervlak zijn normaal en geen defecten.

Plastic onderdelen en geleverde oppervlakken

- Reinig de plastic onderdelen en geleverde oppervlakken met vaatwasmiddel, warm water en een zachte doe of spons en droog het met een droge doek.
- Gebruik geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen. Dit kan de oppervlakken beschadigen.
- Zorg ervoor dat de verbindingstukken van de onderdelen van het product niet vochtig en met wasmiddel worden achtergelaten. Zo niet kan corrosie optreden op deze verbindingen.

7.2 Accessoires reinigen

Plaats het product niet in een vaatwasmachine tenzij anders vermeld in de gebruikershandleiding.

7.3 Het bedieningspaneel reinigen

- Als u de panelen met knoppen reinigt, moet u het paneel en de knoppen afnemen met een vochtige, zachte doek en afdrogen met een droge doek. Verwijder de knoppen en pakkingen onderaan niet om het paneel te reinigen. Het bedieningspaneel en de knoppen kunnen worden beschadigd.
- Tijdens het reinigen van de roestvrij stalen panelen met knoppen mag u geen reinigingsmiddel voor roestvrij staal gebruiken. De indicatoren rond de knop kunnen worden gewist.
- Reinig het touch bedieningspaneel met een vochtige, zachte doek en droog het met een droge doek. Als uw product voorzien is van een toetsvergrendeling moet u deze vergrendeling instellingen voor u het bedieningspaneel begint te reinigen. Zo niet kan een incorrecte detectie optreden in de toetsen.

7.4 De binnenzijde van de oven reinigen (bereidingszone)

Volg de reinigingsprocedure beschreven in het hoofdstuk "Algemene reinigingsinformatie" naargelang het type oppervlak in uw oven.

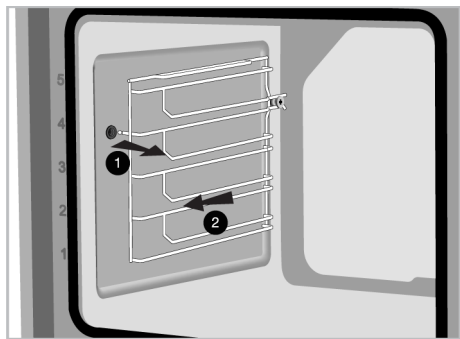
De binnenwanden van de oven reinigen

De zijwanden in de kookzone kunnen enkel worden afgedekt met email of katalytische wanden. Dit varieert volgens model. Als er een katalytische wand is, verwijzen wij u naar het hoofdstuk "Katalytische wanden" voor meer informatie.

Als uw product een model is met draadroosters moet u deze draadroosters verwijderen voor u de zijwanden begint te reinigen. Voltooi daarna de reinigingsprocedure zoals beschreven in het hoofdstuk "Algemene reinigingsinformatie" naargelang het type oppervlak van de zijwand.

De draadroosters aan de zijkanten verwijderen:

1. Verwijder de voorzijde van het draadrooster door het op de zijwand te trekken in de tegenovergestelde richting.
2. Trek het draadrooster naar u toe en verwijder het volledig.

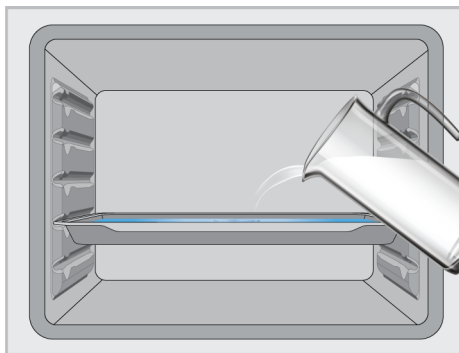


3. Om de platen opnieuw aan te brengen, herhaalt u de procedure voor de verwijdering in de omgekeerde richting.

7.5 Eenvoudige stoomreiniging

Dit biedt de mogelijkheid vuil gemakkelijk te reinigen (van korte duur) dat is verzacht door de stoom in de oven en door de waterdruppels gecondenseerd in de interne oppervlakken van de oven.

1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Voeg 500 ml water toe aan de ovenlade en plaats de lade op het 2de rek van de oven.



3. Selecteer de eenvoudige stoomreinigingsfunctie. De reinigingsduur verschijnt op het scherm en deze duur kan niet worden gewijzigd.

Open de deur en neem de interne oppervlakken van de oven af met een vochtige spons of doek.

Voor hardnekkig vuil, reinig het product met een vaatwasmiddel, warm water en een zachte doe of spons en droog het met een droge doek.



In de eenvoudige stoomreinigingsfunctie kan men er zich aan verwachten dat het toegevoegde water verdampt en condenseert op de binnenzijde van de oven en de oven deur om het lichte vuil te verwijderen dat in uw oven is geaccumuleerd. De condensatie die wordt gevormd op de oven deur kan spatten veroorzaken wanneer de oven deur wordt geopend. Zodra u de oven deur opent, moet u de condensatie afnemen.

(Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.) Na de condensatie in de oven kan een plas of vocht voorkomen in het kanaal van het bekken onder de oven. U moet het bekken afnemen met een vochtige doek en daarna drogen.



7.6 De deur van de oven reinigen

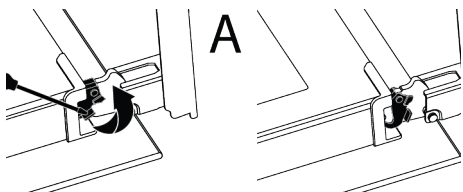
U kunt uw ovendeur en het glas van de deur verwijderen om ze te reinigen. De verwijdering van de deuren en het glas wordt beschreven in de hoofdstukken **"De ovendeur verwijderen"** en **"Het interne glas van de deur verwijderen"**. Nadat het interne glas is verwijderd, kunt u het reinigen met een wasmiddel, warm water en een zachte doe of spons en droog het met een droge doek. Eventuele kalkaanslag die kan optreden op het glas van de oven moet worden gereinigd met azijn en afgespoeld.



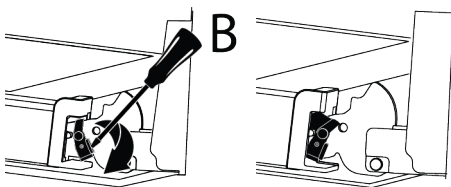
Gebruik geen harde schurende reinigingsmiddelen, metalen krabbers, draadwol of bleekmiddel om de oven en het glas te reinigen.

De deur van de oven verwijderen

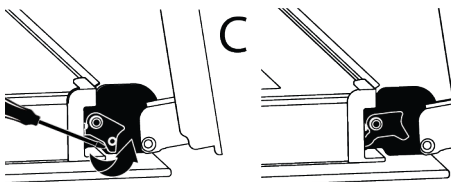
1. Open de ovendeur.
2. Open de klemmen van het voorste scharnier van de deur rechts en links door ze omlaag te drukken zoals aangegeven in de afbeelding.
3. De soorten scharnieren variëren van het type (A), (B), (C) naargelang het model van het product. De volgende afbeeldingen tonen aan hoe elke type scharnier kan worden geopend.
4. (A) type scharnier is beschikbaar in normale deurtypes.



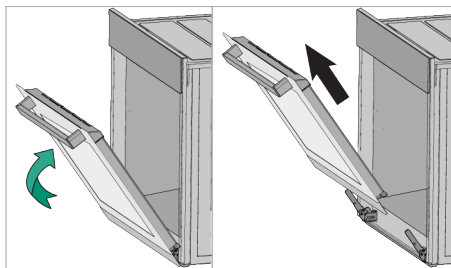
5. (B) type scharnier is beschikbaar in zachte sluiting deurtypes.



6. (C) type scharnier is beschikbaar in zachte opening/sluiting deurtypes.



7. Laat de ovendeur half open staan.



8. Trek de verwijderde deur omhoog om ze vrij te maken van de scharnieren links en rechts en verwijder de deur uit de oven.



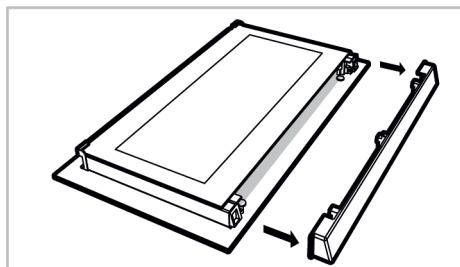
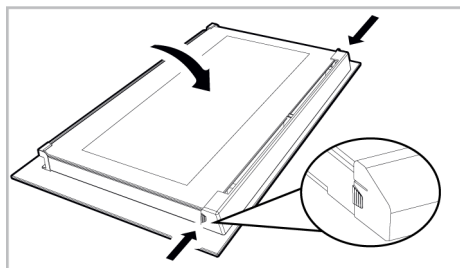
Om de deur opnieuw aan te brengen, herhaalt u de procedure voor de verwijdering in de omgekeerde richting. Wanneer u de deur monteert, moet u ervoor zorgen de klemmen te sluiten op de scharnieren.

7.7 De interne glasplaat verwijderen van de ovendeur

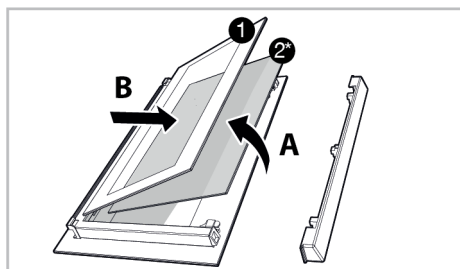
De interne glasplaat van de deur vooraan kan worden verwijderd voor reiniging.

1. Open de ovendeur.

2. Trek aan het plastic onderdeel, bevestigd op de bovenste sectie van de deur vooraan, naar u toe door tegelijkertijd druk uit te oefenen op de drukpunten aan beide zijden van het onderdeel en verwijder het.



3. Zoals aangegeven in de afbeelding moet u de binnenste glasplaat (1) voorzichtig optillen naar 'A' en daarna moet u ze verwijderen door ze naar 'B' te trekken.



- 1 Binnenste glasplaat 2* interne glasplaat (Is mogelijk niet beschikbaar voor uw product)

4. Als uw product een interne glasplaat (2) heeft, moet u dezelfde procedure herhalen om deze te verwijderen (2).

5. De eerste stap van de hergroepering van de deur is de interne glasplaat (2) opnieuw te monteren. Plaats de afgeschuinde rand van de glasplaat tegen de afgeschuinde rand van de plastic sleuf. (Als uw product een interne glasplaat heeft). De interne glasplaat (2) moet worden bevestigd aan de plastic sleuf die het dichtst bij de binnenste glasplaat (1) zit.
6. Bij de montage van de binnenste glasplaat (1) moet u ervoor zorgen dat de bedrukte zijde van de glasplaat op de interne glasplaat zit. Het is van essentieel belang dat de onderste hoeken van de interne glasplaat (1) naast de onderste plastic sleuven komen te zitten.
7. Duw het plastic onderdeel naar het frame tot u een klikkend geluid hoort.

7.8 De ovenlamp reinigen

Als de glazen deur van de ovenlamp in de kookzone vuil is, kunt u ze reinigen met wasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en drogen met een droge doek. Als de ovenlamp defect is, kunt u ze vervangen via de onderstaande procedure.

De ovenlamp vervangen

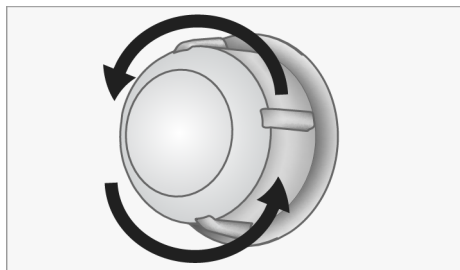
Algemene waarschuwingen

- Om het risico van elektrische schokken te voorkomen wanneer u de ovenlamp vervangt, moet u het product loskoppelen en wachten tot de oven is afgekoeld. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- Deze oven wordt aangedreven door een gloeilamp van minder dan 40 W, minder dan 60 mm hoog, een diameter van minder dan 30 mm, of een halogeenlamp met G9 sleuven met minder dan 60 W vermogen. De lampen zijn geschikt voor een werking bij temperaturen van meer dan 300 °C. De ovenlampen zijn beschikbaar bij de geautoriseerde diensten of gecertificeerde technici. Dit product bevat een G-energieklasse lamp.
- De positie van de lamp kunnen verschillen van die aangegeven in de afbeelding.

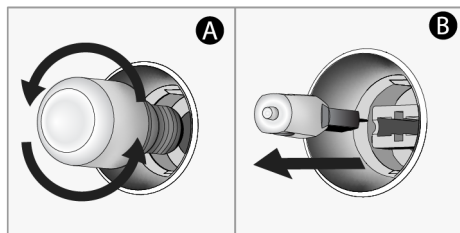
- De lamp die wordt gebruikt in dit product is niet geschikt voor gebruik in de verlichting van ruimten in uw woning. Het doel van deze lamp is u te helpen uw etenswaren beter te zien.
- De lampen die worden gebruikt in dit product moeten bestand zijn tegen extreme fysieke omstandigheden, zoals temperaturen van meer dan 50°C.

Als uw oven een ronde lamp heeft,

1. Ontkoppel het product van het elektrisch net.
2. Verwijder het glazen deksel door het linksom te draaien.



3. Als uw ovenlamp van type (A) is zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding moet u de ovenlamp draaien zoals aangetoond in de afbeelding en ze vervangen met een nieuwe lamp. Als het een type (B) model is, moet u dit verwijderen zoals aangetoond in de afbeelding en vervangen met een nieuwe lamp.



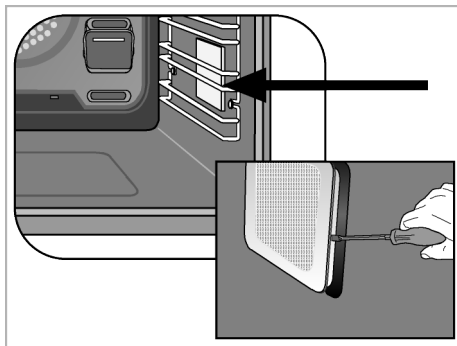
4. Breng het glazen deksel opnieuw aan.

8 Probleemoplossing

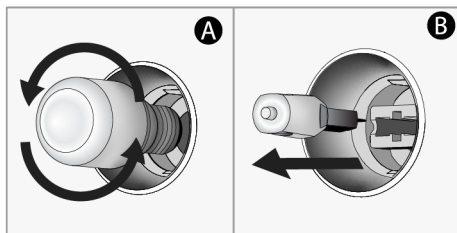
Als het probleem aanhoudt nadat de instructies in dit hoofdstuk werden nageleefd, kunt u contact opnemen met uw ver-

Als uw oven een vierkante lamp heeft,

1. Ontkoppel het product van het elektrisch net.
2. Verwijder de roosters in overeenstemming met de beschrijving.



3. Til het beschermende glazen deksel van de lamp omhoog met een schroevendraaier. Verwijder eerst de schroef, als er een schroef op de vierkante lamp in uw product zit.
4. Als uw ovenlamp van type (A) is zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding moet u de ovenlamp draaien zoals aangetoond in de afbeelding en ze vervangen met een nieuwe lamp. Als het een type (B) model is, moet u dit verwijderen zoals aangetoond in de afbeelding en vervangen met een nieuwe lamp.



5. Breng het glazen deksel en roosters opnieuw aan.

koper of een geautoriseerde dienst. Probeer nooit een defect product zelf te repareren.

Er ontsnapt stoom uit de oven tijdens de werking.

- Het is normaal dat er damp ontsnapt tijdens de bereiding. >>> Dit is geen fout.

Er verschijnen waterdruppels tijdens de bereiding

- De stoom die vrijkomt tijdens de bereiding condenseert wanneer deze in contact komt met koude oppervlakken buiten het product en kan waterdruppels vormen. >>> Dit is geen fout.

Er weerklinken metaalgeluiden tijdens de opwarming en afkoeling van het product.

- Metalen onderdelen kunnen uitbreiden en geluiden maken wanneer ze opwarmen. >>> Dit is geen fout.

Het product werkt niet.

- De zekering kan defect of gesprongen zijn. >>> Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang ze indien nodig, of schakel ze opnieuw in.
- Het apparaat is mogelijk niet aangesloten op een geaard stopcontact. >>> Controleer of de stekker van het apparaat correct is ingevoerd.
- (Als uw apparaat voorzien is van een timer) De toetsen op het bedieningspaneel werken niet. >>> Als uw product voorzien is van een toetsenvergrendeling is deze mogelijk ingeschakeld. Schakel de toetsenvergrendeling uit.

Het ovenlampje is niet ingeschakeld.

- Het ovenlampje is mogelijk defect. >>> Vervang het ovenlampje.
- Geen elektriciteit. >>> Zorg ervoor dat het elektrisch net werkt en controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang de zekeringen indien nodig, of schakel ze opnieuw in.

De oven warmt niet op.

- De oven is mogelijk niet ingesteld op een specifieke bereidingsfunctie en/of temperatuur. >>> Stel de oven in op een specifieke bereidingsfunctie en/of temperatuur.

- De deur van de magnetron is mogelijk open. >>> Zorg ervoor dat de ovendeur correct is gesloten. Als de ovendeur langer dan 5 minuten open blijft, wordt de tijdstelling voor de bereiding geannuleerd en werken de verwarmingselementen niet.
- Voor modellen met een timer is de timer niet ingesteld. >>> Stel de tijd in.
- Geen elektriciteit. >>> Zorg ervoor dat het elektrisch net werkt en controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang de zekeringen indien nodig, of schakel ze opnieuw in.

(Voor modellen met timer) Het timer-scherm knippert of het timersymbool is open gelaten.

- Er is een stroomstoring opgetreden. >>> Stel de tijd in / Draai aan de functieknoppen van het product en schakel het opnieuw op de gewenste positie.

Na de start van de bereiding knippert het ► symbool op het scherm en er is geen hoorbare melding.

- De deur van de magnetron is mogelijk open. >>> Zorg ervoor dat de deur van de magnetron volledig uit gesloten. Neem contact op met de geautoriseerde service als de fout aanhoudt.

Tere tulemast!

Hea klient,

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

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

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

Kasutusjuhendis olevad sümbolid ja nende kirjeldused:



Oht, mis võib lõppeda surma või vigastusega.



Oluline teave või kasulikud näpunäited toote kasutamiseks:



Lugege kasutajajuhendit.



Kuuma pinna hoiatus.

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Sisukord

1 EE- Ohutusjuhised.....	50
1.1 Mõeldud kasutamiseks	50
1.2 Lapse, haavatavate inimeste ja lemmikloomade ohutus.....	51
1.3 Elektriõhutus	51
1.4 Transpordiohutus	53
1.5 Paigaldamise ohutus.....	53
1.6 Kasutusohutus.....	53
1.7 Hoiatused temperatuuri kohta	54
1.8 Tarvikute kasutus	54
1.9 Toiduvalmistamise ohutus	55
1.10 Hooldus- ja puhastusohutus	55
2 Keskkonnajuhised	56
2.1 Jäätmedirektiiv	56
2.1.1 Elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmeid käsitlevate määruste (WEEE) järgimine ja jäätmete kõrvaldamine	56
2.2 Pakendi teave.....	56
2.3 Soovitused energiasäästuks.....	56
3 Teie toode.....	57
3.1 Toote tutvustus.....	57
3.2 Toote juhtpaneeli tutvustus ja kasutamine	57
3.2.1 Kontrollpaneel	58
3.3 Ahju tööfunktsioonid	58
3.4 Toote tarvikud	61
3.5 Toote lisaseadmete kasutamine .	62
3.6 Tehniline kirjeldus.....	64
4 Esmakasutus.....	65
4.1 Esmaseadistus	65
4.2 Seadme esmane puhastamine	65
5 Ahju kasutamine	67
5.1 Üldteave ahju kasutamise kohta .	67
5.2 Ahju juhtseadme töö	67
5.3 Sätted	73
6 Üldteave küpsetamise kohta	75
6.1 Üldhoiatused mikrolaineahjus küpsetamise kohta	75
6.1.1 Pagaritooted ja ahjutoidud	75
6.1.2 Liha, kala ja linnuliha	79
6.1.3 Grill.....	81
6.1.4 Katsetatud road	82

7 Hooldus ja puhastus	84
7.1 Üldteave puhastamise kohta	84
7.2 Tarvikute puhastamine	85
7.3 Juhtpaneeli puhastamine	85
7.4 Ahi sisemuse (toiduvalmistamise ala) puhastamine.....	85
7.5 Hõlbus aurupuhastus.....	86
7.6 Ahjuukse puhastamine	87
7.7 Ahjuukse siseklaasi eemaldamine	87
7.8 Ahjuvalgusti puhastamine	88
8 Veatsing	89



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

sedal). 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 pinge ja sageduse väärtustele, mis on välja toodud tüübisildil.
- Kui Teie seadmel pole toitejuhet, kasutage ainult peatükis „Tehnilised andmed“ kirjeldatud toitekaablit.
- Ärge laske toitejuhtmel seadme alla ja taha kinni jääda. Ärge asetage voolujuhtmele raskeid esemeid. Toitejuhet ei tohiks painutada, purustada ja see ei tohi puutuda kokku ühegi soojusallikaga.
- Ahju tagumine külg muutub kasutamisel kuumaks. Toitejuhtmed ei tohi puudutada tagapinda, kuna ühendused võivad olla kahjustada saada.
- Ärge laske toitejuhtmel ukse ja ahju vahele kinni jääda ega jääda kuumadele pindadele.

Vastasel juhul võib toitejuhtme isolatsioon sulada ja põhjustada lühise tagajärjel tulekahju.

- Kasutage ainult originaaljuhet. Ärge kasutage lõigatud või kahjustatud juhtmeid või pikenduskaableid.
- Toitejuhtme kahjustamisel tuleb selle võimalike ohtude vältimiseks asendada tootja, volitatud teeninduse või importija ettevõtte määratud isiku poolt.
- **HOIATUS:** Enne ahju lambi vahetamist ühendage seade elektrilöögi ohu vältimiseks kindlasti vooluvõrgust lahti. Ühendage toode vooluvõrgust lahti või lülitage kaitse kaitsmekilbis välja.

Kui Teie seadmel on toitejuhe ja pistik:

- Ärge ühendage toodet pistikupesaga, mis on lahtine, seinast väljas, purunenud, määrdunud, õline või võiks veega kokku puutuda (näiteks veega, mis võib letilt lekkida).
- Ärge kunagi puudutage pistikut märgade kätega! Ärge kunagi eemaldage kaablit pistikust juhtmest tõmmates, tõmmake see välja alati pistikust kinni hoides.

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

1.4 Transpordiohutus

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

1.5 Paigaldamise ohutus

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

1.6 Kasutusohutus

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

- Ärge ronige tootele millelegi juurdepääsemiseks või muul põhjusel.
- Ärge kunagi kasutage toodet, kui Teie otsustusvõime või koordinatsioon on häiritud alkoholi ja/või narkootikumide tarvitamise tõttu.
- Toiduvalmistamise kohas hoitavad tuleohtlikud esemed võivad süttida. Ärge kunagi hoidke tuleohtlikke esemeid toiduvalmistamise kohas.
- Ahjukäepide pole käterätikuivati. Seadme kasutamisel ärge riputage käepidemele rätikuid, kindaid ega muud sarnast tekstiili.
- Seadme ukse hinged liiguvad ukse avamisel ja sulgemisel ning võivad kinni kiiluda. Ukse avamisel/sulgemisel ärge haarake hingedega osast.
- 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. Alkoholi aurustub kõrgel temperatuuril ja võib tekitada tulekahju, kuna see võib kuumenenud pindadega kokku puutudes süttida.
- Toidujäätmed, õli jne toiduvalmistamise alas võivad süttida. Enne toiduvalmistamist eemaldage selline 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 Hooldus- ja puhastusohutus

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

- Ärge kasutage ahju esiukseklaasi/(kui olemas) ahju ülemise ukse klaasi puhastamiseks tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid, metallikaabitsaid, traatvilla ja pleegitusaineid. Need

materjalid võivad põhjustada klaaspindade kriimustamist ja purunemist.

- Hoidke juhtpaneeli alati puhta ja kuivana. Niiske ja määrdunud pind võib funktsioonide kasutamisel põhjustada probleeme.

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

Vastavus RoHS direktiivile:

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

2.2 Pakendi teave

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

2.3 Soovitused energiasäästuks

EL 66/2014 kohaselt leiate

energiatõhususe teabe seadmega kaasasolevalt kviitungilt.

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

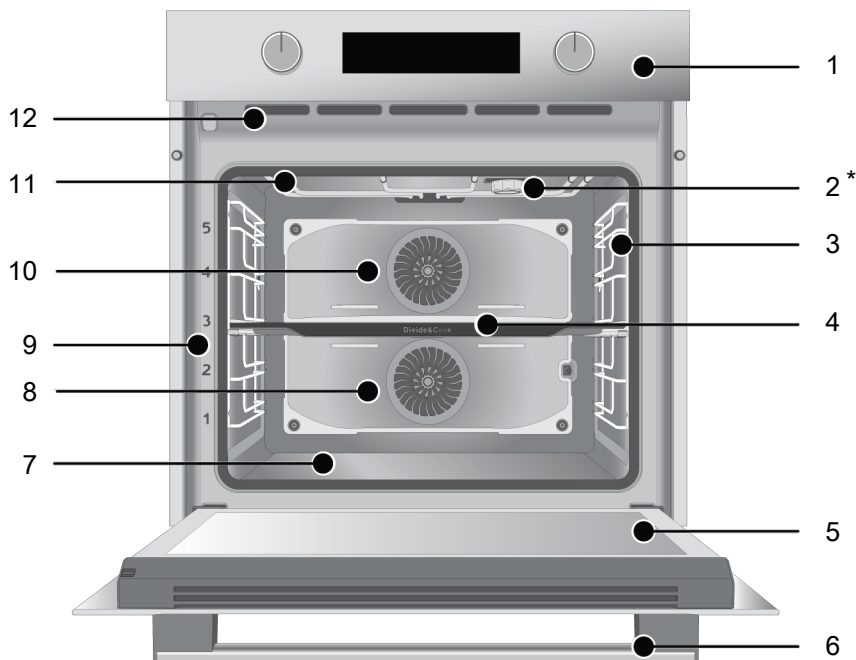
- Sulatage külmutatud toit enne küpsetamist.
- Ahjus kasutage tumedaid või emailitud anumaid, mis edastavad soojust paremini.
- Eelsoojendage alati, kui see on retseptis või kasutusjuhendis täpsustatud. Ärge avage ahjuust sageli küpsetamise ajal.
- Pikaajalisel küpsetamisel lülitage seade välja 5-10 minutit enne küpsetamise lõppaega. Saate jääksoojust kasutades säästa kuni 20% elektrienergiast.
- Üritage valmistada ahjus korraga rohkem kui üks roog. Saate kahte rooga samal ajal valmistada, asetades traatrestile kaks keedunõu. Lisaks, kui valmistate oma toite üksteise järel, säästab see energiat, kuna ahi ei kaota oma soojust.

- Ärge avage ahjuust, kui küpsetate "Säästlik kuumutus ventilaatoriga" funktsiooni abil. Kui ust ei avata, optimeeritakse sisetemperatuuri

funksiooni "Säästlik kuumutus ventilaatoriga" energia säästmiseks, ja see temperatuur võib erineda ekraanil kuvatavast.

3 Teie toode

3.1 Toote tutvustus



1 Kontrollpaneel

3 Traadist riulid

5 Uks

7 Alumine kütteseade (terasplaadi all)

9 Riulite positsioonid

11 Ülemine kütteseade

2 Lamp

4 Jaotusleht

6 Käepide

8 Alumise ventilaatori mootor (terasplaadi taga)

10 Ülemise ventilaatori mootor (terasplaadi taga)

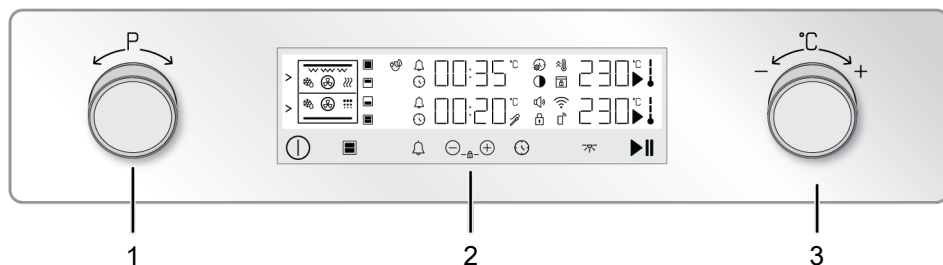
12 Ventilatsioonivavad

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

3.2 Toote juhtpaneeli tutvustus ja kasutamine

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

3.2.1 Kontrollpaneel



- 1 Funktsiooni valimise nupp
3 Temperatuuri valiku nupp

- 2 Juhtseade

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.

Funktsiooni valimise nupp

Funktsioonivaliku nupuga saate valida ahju tööfunktsioone. Valimiseks puudutage esmalt klahvi ① ja lülitage ahi sisse. Seejärel keerake funktsiooni valiku nuppu paremale/vasakule.

Temperatuuri nupp

Temperatuurinupu abil saate valida temperatuuri, mida soovite küpsetada. Valimiseks puudutage esmalt klahvi ① ja lülitage ahi sisse. Seejärel keerake temperatuuri nuppu paremale/vasakule.

Alumine-ülemine ja üksik suur osa

Funktsiooni sümbol			Funktsiooni kirjeldus	Temperatuurivahemik (°C)	Kirjeldus ja kasutamine
Üks suur osa	Alumine sektsioon	Ülemine osa			
			Töö ventilaatoriga	-	Ahju ei kõeta. Töötab ainult ventilaator (tagaseinas). Graanulitega külmutatud toit sulatatakse aeglaselt toatemperatuuril, küpsetatud toit jahutatakse. Terve lihatüki sulatamiseks kulub aeg on pikem kui teraviljaga toitude puhul.

Ahju sisetemperatuuri indikaator

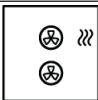
Ahju sisetemperatuuri indikaator

3.3 Ahju tööfunktsioonid

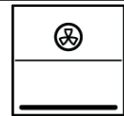
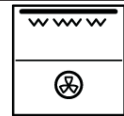
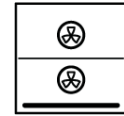
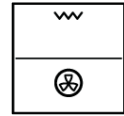
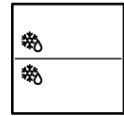
Funktsioonitabelil kuvatakse tööfunktsioonid, mida saate oma ahjus kasutada, ning kõrgeimad ja madalaimad temperatuurid, mida nende funktsioonide jaoks saab seadistada. Siin näidatud töörežiimide järjekord võib erineda teie toote paigutusest.

Kui tootesse asetatakse ristvaheseina leht, langevad maksimaalsed temperatuurid 280 °C 250 °C-ni.

	-	-	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	Ventilaatori kuumutuselemendi poolt kuumutatud õhk jaotub ventilaatori abil võrdselt ja kiiresti üle kogu ahju. See sobib toiduvalmistamiseks mitmel ahjuplaadil erinevatel riivilitel.
			Säästlik kuumutus ventilaatoriga	160-220	Energia säästmiseks saate seda funktsiooni kasutada selle asemel, et kasutada funktsiooni Turbo vahemikus 160–220°C. Aga; küpsetusaeg pikeneb veidi. Selle funktsiooni kasutamist selgitatakse jaotises "Ahju juhtseadme kasutamine".
		-	Pitsafunktsioon	40-280	Alumine küttekeha ja ventilaatorküte töötavad. Sobib pitsa küpsetamiseks. Tänu oma kõrge temperatuuri funktsioonile ulatub see kuni 310 kraadini ja tagab kiire pitsaküpsemise.
	-		Ülemine küttekeha + ventilaator	40-280	Töötavad ülemine küttekeha ja tagaseinas olev kütteventilaator. Kuum õhk jaotub ventilaatori kaudu paremini kui lihtsalt ülemise küttekeha kaudu.
	-	-	3D-funktsioon	40-280	Töötavad ülemise kütte, alumise kütte ja ventilaatorkütte funktsioonid. Küpsetatava toote iga pool valmib võrdselt ja kiiresti. Küpsetamine toimub ühe kandikuga.
	-		Grillimine madalal võimsusel	40-280	Ahju laes olev väike grill töötab. Sobib väiksemate koguste grillimiseks.
	-		Grillimine täisvõimsusel	40-280	Ahju laes olev suur grill töötab. Sobib suures koguses grillimiseks.

	-		Grillimine koguvõimsusel ventilaatori toel	40-280	Suurel grillil köetav kuum õhk jaotub ventilaatoriga kiiresti ahju. Sobib suures koguses grillimiseks.
	-	-	Soojana hoidmine	40-100	Seda kasutatakse toiduainete pikemaks ajaks serveerimisvalmis temperatuuril hoidmiseks.
	-	-	Hõlbus aurupuhastus	-	See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla. See funktsioon võimaldab ahju sees olevat mustust (mis pole pikka aega püsinud) pehmendada ja kergesti puhastada. Lihtsa auruga puhastamise kohta vaadake puhastamise jaotist.

Ülemise ja alumise sektsiooni koostoimivad funktsioonide kombinatsioonid

Funktsiooni sümbol	Funktsiooni kirjeldus	Funktsiooni sümbol	Funktsiooni kirjeldus	Funktsiooni sümbol	Funktsiooni kirjeldus
	Kuumutus ventilaatoriga + Kuumutus ventilaatoriga		Kuumutus ventilaatoriga + Alumine kuumutus		Grillimine täisvõimsusel + Kuumutus ventilaatoriga
	Kuumutus ventilaatoriga + Pitsafunktsioon		Grillimine madalal võimsusel + Kuumutus ventilaatoriga		Töö ventilaatoriga + Töö ventilaatoriga

Ülemise-Alumise sektsiooni koostalitlusvõime temperatuuri seadmise intervallid

Ühe sektsiooni temperatuuri mõjutab teise sektsiooni temperatuuri seadistus kahesektsioonilises toiduvalmistamise protsessis. Sel põhjusel kehtivad sektsioonide jaoks kohandatud temperatuuride järgi piirangud. Temperatuurintervallid, mida saate määrata mõne muu sektsiooni jaoks, on toodud järgmistes tabelites, mis põhinevad ühele sektsioonile seatud temperatuuril.

Ülemise sektsiooni temperatuur (°C)	Temperatuur, mida saab seadistada alumise sektsiooni jaoks		Alumise sektsiooni temperatuur (°C)	Temperatuur, mida saab seadistada ülemise sektsiooni jaoks	
	Minimaalne (°C)	Maksimaalne (°C)		Minimaalne (°C)	Maksimaalne (°C)
40	40	45	40	40	45
60	50	75	60	50	75
80	65	105	80	65	105
100	80	135	100	80	135
120	90	160	120	90	160
140	105	190	140	105	190
160	120	225	160	120	225
180	135	250	180	135	250
200	145	250	200	145	250
220	160	250	220	160	250
250	170	250	250	170	250

Ahju küpsetussektsoonid

Saate küpsetada neljal erineval viisil erinevates osades, kasutades ahjus olevat ristvahелеhte või tootest väljudes..

Ülemine osa



Saate süüa teha ainult ülemises osas. Sobib grillimiseks ja väikesemahuliseks küpsetamiseks. Kui ülemine osa on aktiivne, kuvatakse ekraanil ülemise sektsooni funktsioonid, temperatuuriindikaator ja aja/kestuse indikaatori ekraanid. See jaotis on aktiivne ainult siis, kui ülemise sektsooni funktsiooniekraani kõrval on sümbol > .

Alumine sektsoon



küpsetada saab ainult alumises osas. Sobib keskmise suurusega toiduvalmistamiseks. Kui alumine sektsoon on aktiivne, kuvatakse ekraanil alumise sektsooni funktsioonid, temperatuuriindikaator ja aja/kestuse indikaatori ekraanid. See jaotis on aktiivne ainult siis, kui alumise sektsooni funktsioonide ekraani kõrval on sümbol > .

Alumine-ülemine osa



Saate küpsetada korraga ülemises ja alumises kambris. See sobib kahe erineva toidu valmistamiseks. Kui ülemine ja alumine sektsoon on aktiivsed, kuvatakse ekraanile eraldi funktsiooni, temperatuuri indikaatori ja nende sektsoonide aja/kestuse indikaatori ekraanid. Kui mõlema jaotise funktsioonikuvade kõrval on sümbolid > , on mõlemad jaotised aktiivsed.

Üksik suur sektsoon



Saate süüa teha ühes suures osas. Sobib suuremõõtmeliseks ja mitmekordseks küpsetamiseks. Kui üks suur sahtel on aktiivne, kohandatakse mõlema sektsooni funktsiooniekraan ühele sektsioonile. Kuvatakse alumise sektsooni temperatuuriindikaator ja aja/kestuse näidiku ekraanid.

3.4 Toote tarvikud

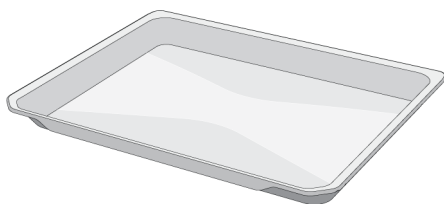
Teie tootes on mitmesuguseid tarvikuid. Selles jaotises on saadaval tarvikute kirjeldus ja õige kasutamise kirjeldused. Sõltuvalt toote mudelist on kaasas olev tarvik erinev. Kõik kasutusjuhendis kirjeldatud tarvikud ei pruugi teie tootes saadaval olla.



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

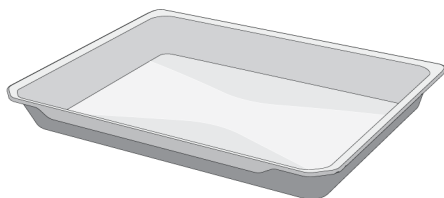
Standard tray

Seda kasutatakse küpsetiste, külmutatud toitute ja suurte tükide praadimiseks.



Deep tray

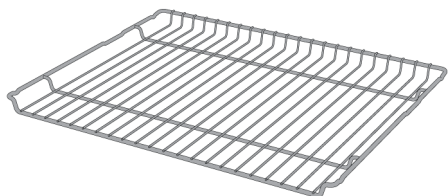
Seda kasutatakse küpsetiste, suurte tükide praadimiseks, mahlade toitute valmistamiseks või voolavate õlide kogumiseks grillimisel.



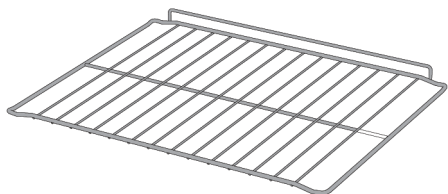
Traatgrill

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

Traatriiuliga mudelitel :

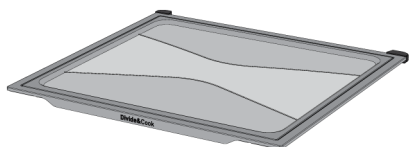


Ilma traatriiuliteta mudelitel :



Vahesein

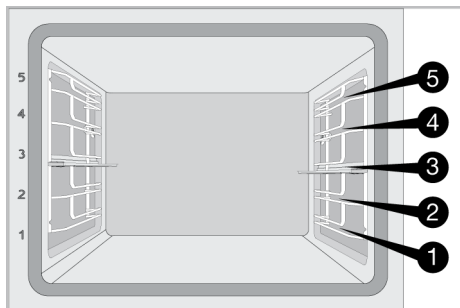
Kasutatakse toiduvalmistamise osa jagamiseks kaheks.



3.5 Toote lisaseadmete kasutamine

Toiduvalmistamise riulid

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

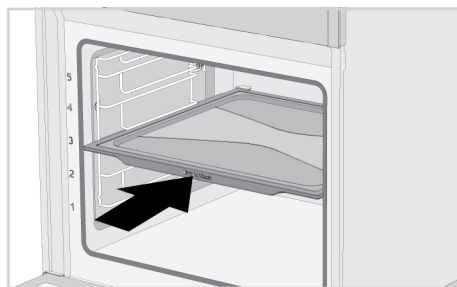


Ristvaheseina lehe paigutus

Kui soovite küpsetada ainult ahju ülemises, alumises või koos alumises ja ülemises osas, asetage 3. ristvahesein restile, nagu on näidatud järgmisel joonisel..

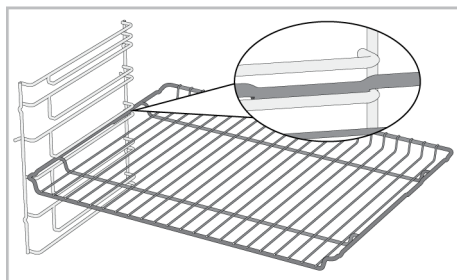


Enne ristvaheseina 3 asetamist asetage see ühtlaselt resti otsa ja asetage seejärel kindlalt ahju. Kui asetate selle viltu, saab ristvaheseina leht vigastada.



Traatresti asetamine küpsetusriiulitele

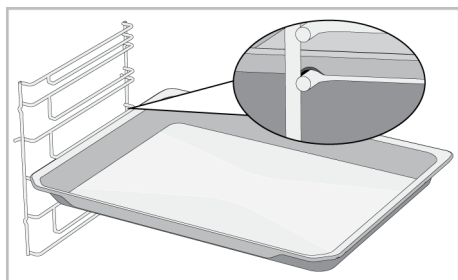
Väga oluline on asetada traatvõre õigesti traadipoolsetele riulitele. Traatresti soovitud riulile asetades peab avatud osa olema esiküljel. Parema küpsetamise tagamiseks tuleb traatrest kinnitada traatriiuli peatuskohta. See ei tohi minna üle peatuspunkti, et kokku puutuda ahju tagaseinaga.



Kandiku asetamine küpsetusriiulitele

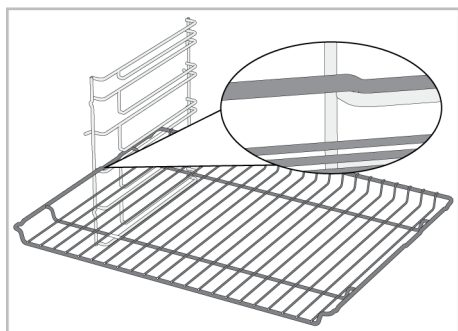
Samuti on oluline asetada kandikud õigesti traadipoolsetele riulitele. Kandiku soovitud riulile asetamisel peab selle hoidmiseks mõeldud pool olema esiküljel. Paremaks küpsetamiseks tuleb alus kinnitada

traatriiulil olevale peatuspesale. See ei tohi minna üle peatamispesa, et puutuda kokku ahju tagaseinaga.



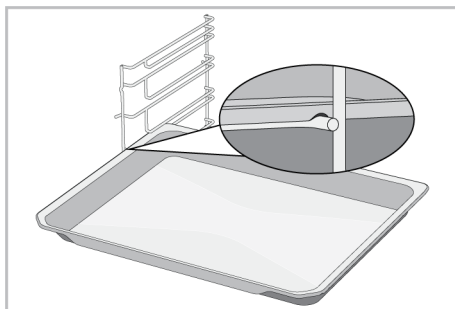
Traatresti peatamisfunktsioon

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.



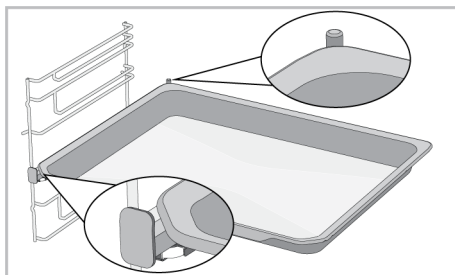
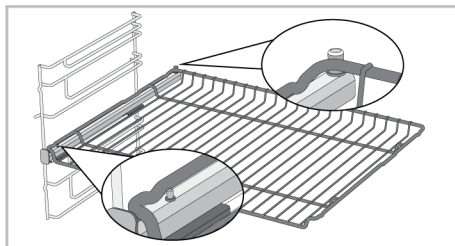
Salve peatamise funktsioon

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



Traatvõre ja aluse õige paigutamine teleskoopsiinidele-Traatriiulitega mudelitel ja teleskoopmudelitel

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



3.6 Tehniline kirjeldus

Üldised kirjeldused	
Toote välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus) (mm)	595 /594 /567
Ahju paigaldusmõõtmed (kõrgus/laius/sügavus) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Pinge/Sagedus	220-240 V ~; 50 Hz
Juhtme tüüp ja ristlõige, mida kasutatakse / sobib tootes kasutamiseks	vähemalt H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Energiatarve (kW)	2,8
Ahju tüüp	Multifunktsionaalne ahi

Põhiteave: Kodu 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 keskkonnatingimustest.

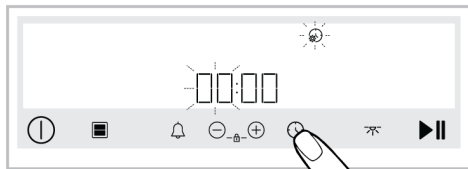
4 Esmakasutus

Enne seadme kasutuselevõttu on järgmistes jaotistes soovitatav toimida järgmiselt.

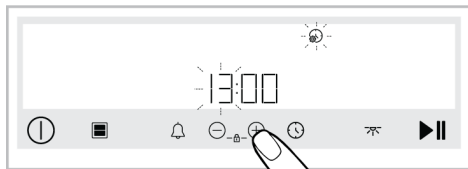
4.1 Esmaseadistus

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

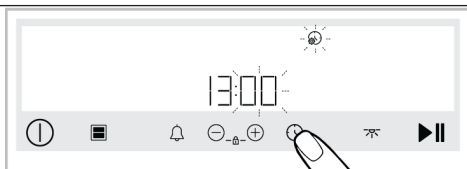
1. Ahju esmakordsel käivitamisel kuvatakse ekraanil seadistatud kellaaeg.
2. Pärast ahju väljalülitamist (kui ekraanil kuvatakse kellaaeg) puudutage sätete menüü aktiveerimiseks umbes 3-ks sekundiks klahvi .
- ⇒ Ekraanile ilmub pöördloendus kujul 3-2-1. Pöördloenduse lõppemisel aktiveeritakse sätete menüü.
3. Hoidke klahve /+ all, kuni ekraanile ilmub sümbol .
4. Taimeri välja aktiveerimiseks vajutage klahvi .
- ⇒ Ekraanil hakkavad vilkuma taimeri väli ja sümbol .



5. Kehtestage kellaaeg klahvide /+ vajutamisega ja aktiveerige minutiväli klahvi  uuesti vajutamisega.



⇒ Ekraanil hakkavad vilkuma minutiväli ja sümbol .



6. Minutite määramiseks vajutage klahve /+/-/. Kinnitage säte klahvi  vajutamisega.



⇒ Kellaaeg on kehtestatud ja sümbol  jääb põlema.

 Kui esimest taimeri seadistust ei tehta, jääbki kellaaajaks 12:00. Kellaaja sätet saate hiljem muuta nagu on jaotises „Sätted” kirjeldatud.

 Elektrikatkestuse korral kellaaja sätet tühistatakse. See tuleb uuesti seadistada.

4.2 Seadme esmane puhastamine

1. Eemaldage kõik pakkematerjalid.
2. Eemaldage ahjust kõik kaasas olevad tarvikud.

 Jätke ristvaheseina leht ahju.

3. Lülitage toode 30 minutiks sisse ja seejärel välja. Sel viisil põletatakse ja eemaldatakse jäägid ja kihid, mis võisid tootmise ajal ahju jääda.
4. Toote kasutamisel valige kõrgeim temperatuur ja tööfunktsioon, millega kõik Teie kuumutuselemendid töötada saavad. Vt "Ahju tööfunktsioonid. Järgmisest jaotisest saate teada, kuidas ahju kasutada.

5. Oodake, kuni ahi jahtub.
6. Pühkige toote pinnad niiske lapiga või käsnaga ja kuivatage lapiga.

Enne tarvikute kasutamist:

Ahjust eemaldatud tarvikud puhastage puhastusvahendi, vee ja pehme puhastuskäsnaga.

MÄRKUS: Mõned 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 ventilatsioonivahendid 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 taimeri, 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 toote uks avatakse ahju töötamise ajal või kui see on suletud asendis, lülitub ahju valgustus automaatselt sisse.

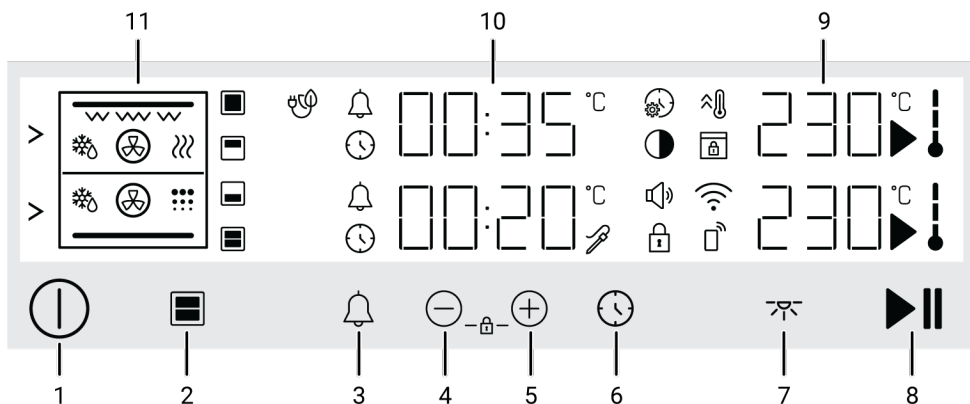
Kui juhtpaneeli on olemas klahv : Kui ahju valgustus lülitub automaatselt sisse või välja, saate selle klahvi  vajutamisega igal ajal sisse ja välja lülitada.

5.2 Ahju juhtseadme töö

Üldhoiatused ahju juhtseadme kohta

- Küpsetusajaks saab maksimaalselt määrata 5:59 tundi. Soojana hoidmise funktsioonis on see aeg 23:59 tundi. Elektrikatkestuse korral tühistatakse eelseadistatud küpsetus ja küpsetusaeg.
- Mis tahes muudatuste tegemisel vilguvad ekraanil vastavad sümbolid. Tehtud seadistused tuleb salvestada. Selleks vajutage vastavat klahvi nagu kirjeldatud või oodake lühikest aega.
- Kui küpsetamise alguseks on olemas seatud küpsetusaeg, kuvatakse ekraanil järelejäänud aeg.
- Kui Teie juhtseadmel on sees kiireelsoojenduse säte, küpsetuse alguses ilmub ekraanile sümbol  ja ahi kiiresti saavutab küpsetuseks määratud temperatuuri. Kiireelsoojenduse sätte kohta vt jaotist „Sätted”.

Juhtseade



Võtmed :

- 1 : Sisse/välja võti
- 2 : Toiduvalmistamise sektsiooni valikuklahv
- 3 : Äratusklahv
- 4 : Vähendamise ja edasiliikumise klahv
- 5 : Suurendamis- ja edasiliikumise klahv
- 6 : Kellaaja ja seadete klahv
- 7 : Lambi võti
- 8 : Küpsetamise start/stopp klahv

Indikaatoralad :

- 9 : Temperatuuri indikaatori piirkond
- 10 : Taimeri/kestuse indikaatori ala
- 11 : Funktsioonide ekraan

Kuva sümbolid :

-  : Küpsetusaja sümbol
-  : Häire sümbol
-  : Küpsetamise sümbol
-  : Ahju temperatuuri sümbol
-  : Kiirsoojenduse (võimendi) sümbol
-  : Seadete sümbol
-  : Klahviluku sümbol
-  : Helitugevuse taseme sümbol
-  : Heleduse sümbol
-  : Sulatamise sümbol
-  : Hoia soojas sümbol
-  : Ökoventilaatoriga küpsetamise sümbol
-  : Üks suur toiduvalmistamise sektsiooni sümbol
-  : Alumise küpsetussektsiooni sümbol
-  : Ülemise küpsetussektsiooni sümbol
-  : Topeltküpsetussektsiooni sümbol
-  : Eemaldage juhtsümbol
-  : Wifi sümbol *
-  : Isepuhastuv sümbol *
-  : Ukseluku sümbol *
-  : Lihasondi sümbol *

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

Ahju sisselülitamine

Lülitage ahi sisse klahvi ① vajutamisega. Kui pärast ahju avamist ei ole ristjaotusplaati paigaldatud, ilmub ekraanile üksiku suure sektsiooni esimene kasutusfunktsioon. Kui ristjaotusplaat on

sisestatud, kuvatakse alumise osa esimene tööfunktsioon. Tööfunktsiooni, temperatuuri ja küpsetusaega saab reguleerida, kui ekraan on selles olekus.



Kui sellel ekraanil sätteid ei määrata, lülitub ahi umbes 3 minutiga välja ja ekraanil kuvatakse kellaage.

Ahju väljalülitamine

Lülitage ahi välja klahvi ① vajutamisega. Ekraanil kuvatakse kellaage.

Toiduvalmistamine ühes suures sektsioonis, ainult alumises sektsioonis või ainult ülemises sektsioonis

- ✓ Järgnevad sammud kirjeldavad toiduvalmistamist ühes suures sektsioonis, ainult alumises sektsioonis või lihtsalt ülemises sektsioonis, vastastikku.

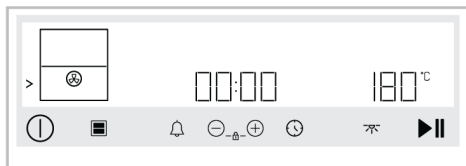


Ühes suures osas küpsetamiseks eemaldage tootelt ristjaotusplaat.

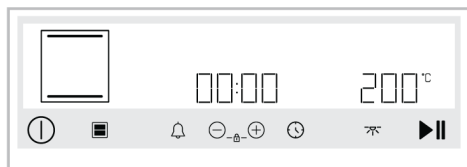
1. Ühes suures osas küpsetamiseks eemaldage tootelt ristjaotusplaat. Kui soovite küpsetada ainult alumises või ainult ülemises osas, paigaldage vahekambri leht.

2. Lülitage ahi sisse klahvi ① vajutamisega.

- ⇒ Kui pärast ahju avamist ei ole ristjaotusplaati paigaldatud, ilmub ekraanile üksiku suure sektsiooni esimene kasutusfunktsioon. Kui ristjaotusplaat on sisestatud, kuvatakse alumise osa esimene tööfunktsioon.



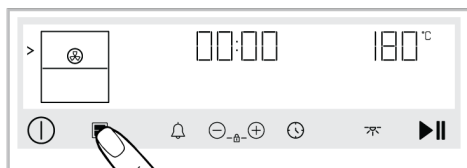
Illustratsioon 1: Kui ristjaotusplaat on sisestatud:



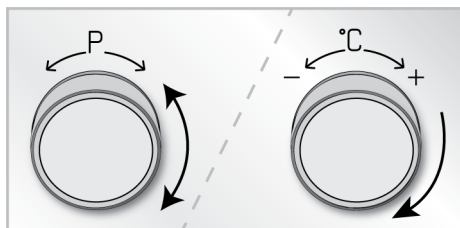
Illustratsioon 2: Kui ristjaotusplaati ei ole sisestatud:

3. Kui ristjaotusplaat on sisestatud, aktiveeritakse alumise sektsiooni toiduvalmistamisala ekraan. Vajutage lihtsalt klahvi , et valida ülemine osa.

⇒ Ülemisse ossa kuuluva funktsiooniekraani kõrvale ilmub sümbol .



4. Kui toiduvalmistamise sektsioon, mida soovite valmistada, on aktiivne, valige funktsioon, mida soovite valmistada, funktsioonivaliku nupuga.
5. Ekraanile ilmub Teie valitud tööfunktsiooni etteantud temperatuur. Kui soovite seda temperatuuri muuta, määrake temperatuurinupuga, millist temperatuuri soovite toiduvalmistamisel kasutada.



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

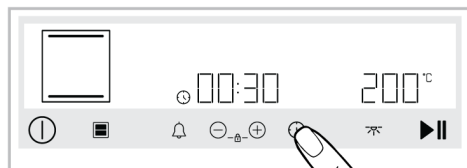
6. Kui soovite küpsetada ilma küpsetusaega määramata, puudutage küpsetamise alustamiseks klahvi .

 Kui toiduvalmistamist alustatakse ilma küpsetusaega reguleerimata, ei lülitu ahi küpsetamise lõppedes automaatselt välja. Kasutaja peab toiduvalmistamise lõpetama.

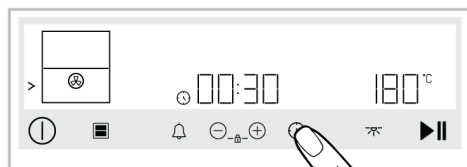
⇒ Teie ahi hakkab valitud funktsiooni ja temperatuuri kasutades kohe tööle ning ekraanile ilmub möödunud aeg. Ekraanil kuvatakse sümbolid  ja . Kui temperatuur ahjus saavutab seatud temperatuuri, süttib iga osa sümbolist . Pärast toiduvalmistamise alustamist möödunud aeg ilmub ekraanile Kestus/tund.

7. Kui soovite küpsetada, määrares küpsetusaega, koputage üks kord klahvi .

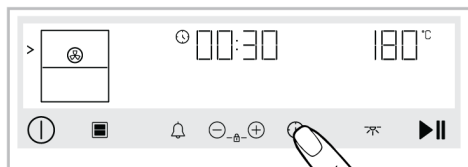
⇒ Ekraanile ilmub sümbol .



Illustratsioon 3: Ühe suure osa puhul:



Illustratsioon 4: Ainult alumine osa:



Illustratsioon 5: Ainult ülemine osa:



Küpsetusaja kiireks määramiseks võite pärast tööfunktsiooni ja temperatuuri seadistamist vajutada klahvi **+**, et määrata küpsetusajaks 30 minutit, seejärel kasutage klahve **+**/**-** aja muutmiseks.

8. Määrake toiduvalmistamise aeg klahvide **+**/**-** abil.



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

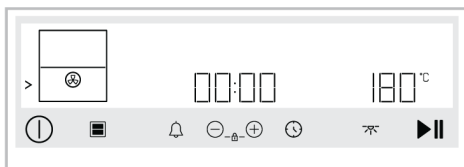
9. Pärast tööfunktsiooni, temperatuuri ja küpsetusaja määramist vajutage küpsetuse alustamiseks klahvi **▶▶**.
- ⇒ Teie ahi hakkab valitud tööfunktsiooni ja temperatuuri kasutades kohe tööle. Ekraanil määratud küpsetusaega kasutatakse pöördloenduse aluseks. Ekraanil kuvatakse sümbolid **▶** ja **↓**. Kui temperatuur ahjus saavutab seatud temperatuuri, süttib iga osa sümbolist **↓**.
10. Kui **küpsetasite ilma küpsetusaega määramata**, ei lülitu ahi automaatselt välja. Teie peate küpsetamist kontrollima ja seejärel ahju välja lülitama. Kui küpsetus on lõpule viidud, vajutage selle lõpetamiseks klahvi **▶▶** või klahvi **ⓘ** ahju täielikuks väljalülitamiseks.
11. Kui **küpsetasite toiduvalmistamise aja seadistamise teel**, ilmub pärast seadistatud küpsetusaegade lõppu

ekraanile tekst **"End"**, kostub helisignaal ja toiduvalmistamine peatub.

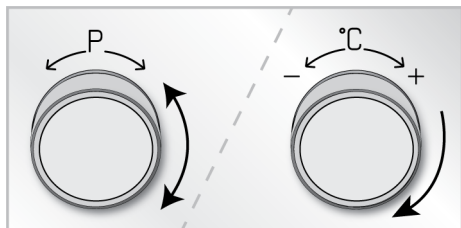
- ⇒ Helisignaal kostab kaks minutit. Kui vajutate klahvi **▶▶** jätkab ahju töötamist lõpmatult, kuigi ekraanile ilmub helisignaal ja tekst **"End"**. Ahju lülitub välja klahvi **ⓘ** vajutamisel. Mistahes muu klahvi vajutamisel helisignaal lõpetatakse.

Koos keetmine alumises ja ülemises sektsioonis

- ✓ Järgnevalt kirjeldatakse, kuidas valmistada erinevaid roogasid koos alumise ja ülemise sektsiooniga. Enne toiduvalmistamise alustamist määrake kindlaks ülemise ja alumise sektsiooni funktsioonid, mis sobivad teie söögi jaoks. Vt **"Ahju tööfunktsioonid"** ülemise ja alumise sektsiooni funktsioonide kombinatsioonide kohta.
1. Asetage ristjaotusplaat ja asetage oma toidud vastavatele riilulele nende ahjupiirkondade jaoks, kus küpsetate.
 2. Lülitage ahi sisse klahvi **ⓘ** vajutamisega.
 - ⇒ Pärast ahju sisselülitamist kuvatakse ekraanil esimene alumise osa tööfunktsioon.



3. Seadistage alumises osas soovitud tööfunktsioon ja temperatuur funktsiooni ja temperatuuri valikunuppude abil.



⇒ Ülemisse ossa kuuluva funktsiooniekraani kõrvale ilmub sümbol ➤.

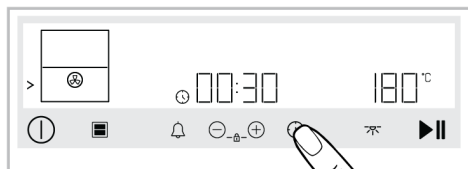
4. Kui soovite küpsetada ilma küpsetusaega määramata, puudutage küpsetamise alustamiseks klahvi ►||

i Kui toiduvalmistamist alustatakse ilma küpsetusaega reguleerimata, ei lülitu ahi küpsetamise lõppedes automaatselt välja. Kasutaja peab toiduvalmistamise lõpetama.

⇒ Teie ahju alumine osa hakkab kohe tööle valitud funktsiooni ja temperatuuriga ning ekraanile ilmub möödunud aeg. Ekraanil kuvatakse sümbolid ► ja ↓. Kui temperatuur ahjus saavutab seatud temperatuuri, süttib iga osa sümbolist ↓. Pärast toiduvalmistamise alustamist möödunud aeg ilmub ekraanile Kestus/tund.

5. Kui soovite küpsetada, määrates küpsetusaega, koputage üks kord klahvi ⌚.

⇒ Alumise osa aja/kestuse ekraanile ilmub sümbol ⌚.



i Küpsetusaja kiireks määramiseks võite pärast tööfunktsiooni ja temperatuuri seadistamist vajutada klahvi ⊕, et määrata küpsetusajaks 30 minutit, seejärel kasutage klahve ⊕/⊖ aja muutmiseks.

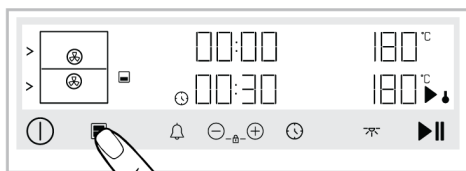
6. Määrake toiduvalmistamise aeg klahvide ⊕/⊖ abil.

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

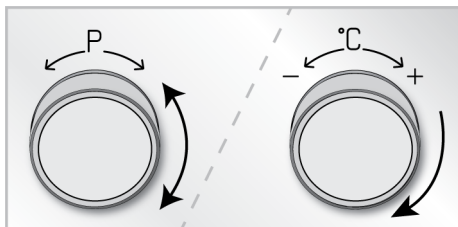
7. Pärast tööfunktsiooni, temperatuuri ja küpsetusaja määramist vajutage küpsetuse alustamiseks klahvi ►||.

⇒ Teie ahju alumine osa hakkab kohe tööle valitud funktsiooni ja temperatuuriga. Ekraanil määratud küpsetusaega kasutatakse pöördloenduse aluseks. Ekraanil kuvatakse sümbolid ► ja ↓. Kui temperatuur ahjus saavutab seatud temperatuuri, süttib iga osa sümbolist ↓.

8. Ülemise osa aktiveerimiseks puudutage klahvi ■.



9. Seadistage ülemises osas soovitud tööfunktsioon ja temperatuur funktsiooni ja temperatuuri valikunuppude abil.



- ⇒ Ülemisse ossa kuuluva funktsiooniekraani kõrvale ilmub sümbol ➤.

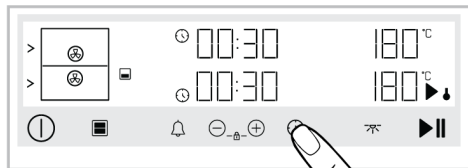
10. Kui soovite küpsetada ilma küpsetusaega määramata, puudutage küpsetamise alustamiseks klahvi ►||.

i Kui toiduvalmistamist alustatakse ilma küpsetusaega reguleerimata, ei lülitu ahi küpsetamise lõppedes automaatselt välja. Kasutaja peab toiduvalmistamise lõpetama.

- ⇒ Teie ahju ülemine osa hakkab kohe tööle valitud funktsiooni ja temperatuuriga ning ekraanile ilmub möödunud aeg. Ekraanil kuvatakse sümbolid ► ja ↓. Kui temperatuur ahjus saavutab seatud temperatuuri, süttib iga osa sümbolist ↓. Pärast toiduvalmistamise alustamist möödunud aeg ilmub ekraanile Kestus/tund.

11. Kui soovite küpsetada, määrates küpsetusaega, koputage üks kord klahvi ⌚.

- ⇒ Ülemises osas ilmub aja/kestuse ekraanile sümbol ⌚.



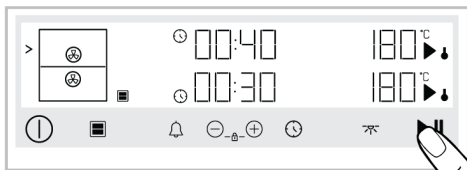
i Küpsetusaja kiireks määramiseks võite pärast tööfunktsiooni ja temperatuuri seadistamist vajutada klahvi ⊕, et määrata küpsetusajaks 30 minutit, seejärel kasutage klahve ⊕/⊖ aja muutmiseks.

12. Määrake toiduvalmistamise aeg klahvide ⊕/⊖ abil.

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

13. Pärast tööfunktsiooni, temperatuuri ja küpsetusaja määramist vajutage küpsetuse alustamiseks klahvi ►||.

- ⇒ Teie ahju ülemine osa hakkab kohe tööle valitud funktsiooni ja temperatuuriga. Ekraanil määratud küpsetusaega kasutatakse pöördloenduse aluseks. Ekraanil kuvatakse sümbolid ► ja ↓. Kui temperatuur ahjus saavutab seatud temperatuuri, süttib iga osa sümbolist ↓.



14. Kui olete küpsetanud ilma küpsetusaega määramata, ei lülitu ahi automaatselt välja mõlema sektsiooni puhul. Teie peate küpsetamist kontrollima ja seejärel ahju välja lülitama. Lõpetage toiduvalmistamine, vajutades klahvi ►||, kui toiduvalmistamise lõpetanud sektsioon on aktiivne. Kui teise sektsiooni toiduvalmistamine on lõppenud, aktiveerige kõigepealt teine sektsioon klahviga ⊕ ja koputage toiduvalmistamise lõpetamiseks klahvi ►||. Kui soovite mõlemad sektsioonid sulgeda, koputage klahvi ⌚, et lülitada ahi täielikult välja.

15. Kui küpsetasite küpsetusaega määrates, ilmub selle sektsiooni temperatuurinäidiku ekraanile tekst "End", kus küpsetusaeg on lõppenud, kostub helisignaali ja see sektsioon lõpetab küpsetamise. Teine osa jätkab tööd, kuni küpsetusaeg on lõppenud. Kui küpsetusaeg on teises

sektsoonis lõppenud, ilmub selle sektsooni temperatuuriindikaatori ekraanile tekst "End", kostub helisignaal ja see sektsoon lõpetab küpsetamise.

- ⇒ Igas sektsoonis heliseb hoiatus kaks minutit häireperioodi lõpus. Kui vajutate klahvi ►, jätkab ahju töötamist lõpmatult, kuigi ekraanile ilmub helisignaal ja tekst "End". Ahju lülitub välja klahvi ① vajutamisel. Mistahes muu klahvi vajutamisel helisignaal lõpetatakse.

5.3 Sätted

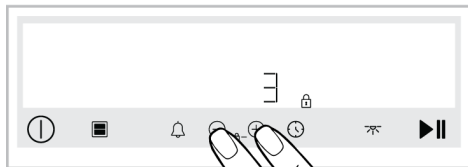


Pöördloendus kujul 3-2-1 kuvatakse ekraanil sisselülitamiseks pikka vajutust vajavates menüüdes või sätetes. Pöördloenduse lõpetamisel lülitatakse sisse vastav menüü või säte.

Klahviluku aktiveerimiseks

Klahviluku funktsiooni abil saate kaitsta juhtseadet sekkumise eest.

1. Hoidke samaaegselt klahve (+)/(-) all, kuni ekraanile ilmub sümbol ①.



- ⇒ Ekraanile ilmub sümbol ① ning lapselukk aktiveeritakse. Kui sisselülitatud klahviluku korral puudutatakse ükskõik millist klahvi, kostub helisignaal ja vilgub sümbol ①.



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

Klahviluku desaktiveerimiseks

1. Hoidke samaaegselt klahve (+)/(-) all, kuni sümbol ① kaob ekraanilt.

Sümbol ① kaob ekraanilt ning klahvilukk lülitatakse välja.

Alarmi sättestamiseks

Seadme juhtseadet saate kasutada mitte ainult küpsetamise, vaid ka muude hoiatuste või meeldetuletuste jaoks.

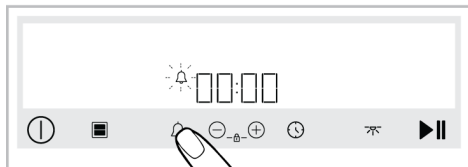
Alarm ei mõjuta ahju tööfunktsioone. Seda kasutatakse hoiatamise eesmärgil. Näiteks saate alarmi kasutada siis, kui soovite toitu teatud aja möödudes ahjus keerata. Niipea kui Teie poolt määratud aeg on möödas, annab taimer Teile helisignaali.



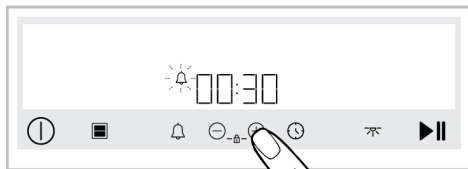
Kõige hilisem võimalik helisignaal on 23 tunni ja 59 minuti pärast.

1. Alarmi ajavahemiku määramiseks vajutage klahv ①.

⇒ Ekraanil hakkab vilkuma sümbol ①



2. Määrake alarmi aeg klahvide (+)/(-) abil. Sätte kinnitamiseks vajutage veelkord klahv ①.



⇒ Seejärel sütib sümbol ① ja alarmi aeg hakkab ekraanil pöördloendama. Kui määrata samaaegselt alarmi aeg ja küpsetusaeg, kuvatakse ekraanil lühemat aega.

3. Pärast alarmi aja möödumist hakkab vilkuma sümbol ① ja kell annab Teile kuuldava hoiatussignaali.

Alarmi väljalülitamiseks

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

⇒ Helisignaali lakkab.

Alarmi tühistamiseks

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

Helitugevuse sätestamine

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

1. Pärast ahju väljalülitamist (kui ekraanil kuvatakse kellaaeg) puudutage sätete menüü aktiveerimiseks umbes 3-ks sekundiks klahvi .
2. Hoidke klahve / all, kuni ekraanile ilmub .
3. Aktiveerige helitugevuse säte klahvi vajutamisega. (**b-1, b-2**)
4. Määrake soovitud tase klahvide / abil.

⇒ Valitud helitugevus kinnitatakse kohe. Sätete menüüsse naasmiseks vajutage klahvi .

Ekraani heleduse määramine

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

1. Pärast ahju väljalülitamist (kui ekraanil kuvatakse kellaaeg) puudutage sätete menüü aktiveerimiseks umbes 3-ks sekundiks klahvi .
2. Hoidke klahve / all, kuni ekraanile ilmub .
3. Aktiveerige heleduse säte klahvi vajutamisega.

4. Määrake soovitud heledus klahvide / abil. (**d-1, d-2, d-3**)

⇒ Valitud heledus kinnitatakse kohe. Sätete menüüsse naasmiseks vajutage klahvi .

Kiire eelsoojenduse (kiirendja) funktsiooni sätestamine

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

1. Pärast ahju väljalülitamist (kui ekraanil kuvatakse kellaaeg) puudutage sätete menüü aktiveerimiseks umbes 3-ks sekundiks klahvi .
2. Hoidke klahve / all, kuni ekraanile ilmub sümbol .
3. Aktiveerige kiire eelsoojenduse (kiirendaja) säte klahvi vajutamisega.
4. Klahvidega / muutke ekraanil sätte olek olekult „VÄLJAS“ olekule „SEES“.

⇒ Valitud kiire eelsoojenduse säte kinnitatakse kohe. Sätete menüüsse naasmiseks vajutage klahvi.



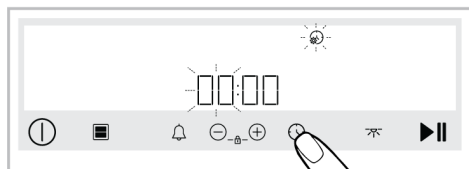
Saate kiire eelsoojenduse välja lülitada, korrates samu toiminguid. Olekule "VÄLJAS" lülitades saate välja lülitada automaatse kiire eelsoojenduse sätte.

Kellaaja muutmise

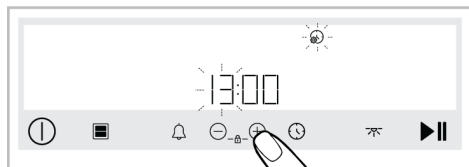
Eelnevalt määratud kellaaja muutmiseks

1. Pärast ahju väljalülitamist (kui ekraanil kuvatakse kellaaeg) puudutage sätete menüü aktiveerimiseks umbes 3-ks sekundiks klahvi .
2. Hoidke klahve / all, kuni ekraanile ilmub sümbol .
3. Taimeri välja aktiveerimiseks vajutage klahvi .

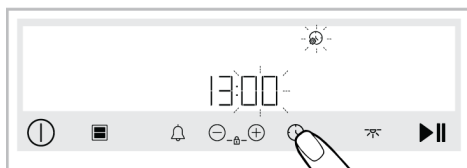
⇒ Ekraanil hakkavad vilkuma taimeri väli ja sümbol .



4. Kehtestage kellaaeg klahvide (+)/(-) vajutamisega ja aktiveerige minutiväli klahvi uuesti vajutamisega.



⇒ Ekraanil hakkavad vilkuma minutiväli ja sümbol .



5. Minutite määramiseks vajutage klahve (+)/(-). Kinnitage säte klahvi vajutamisega.

⇒ Redigeeritud kellaaeg kinnitatakse kohe. Sätete menüüsse naasmiseks vajutage klahvi .

6 Üldteave küpsetamise kohta

Sellest jaotisest leiate näpunäiteid toiduvalmistamise kohta.

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

6.1 Üldhoiatused mikrolaineahjus küpsetamise kohta

- Ahjuukse avamisel küpsetamise ajal või pärast seda võib tekkida kuum aur. Aur võib põletada käsi, nägu ja/või silmi. Ahjuukse avamisel hoiduge sellest eemale.
- Küpsetamise käigus tekkiv intensiivne aur võib temperatuurierinevuse tõttu moodustada kondenseerunud veetilku ahju sise- ja välispinnale ning mööbli ülaosadele. See on normaalne ja 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 valmimast õigete väärtuste juures.

- Toitude puhul, mida valmistate vastavalt oma retseptile, vaadake teavet sarnaste toitude kohta, mis on toodud toiduvalmistamise nõuannete tabelites.
- Kaasasolevate tarvikute kasutamine tagab Teie 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

- Hea toiduvalmistamise tagamiseks soovime kasutada toote tarvikuid. Kui kavatsete kasutada väliste kööginõusid, eelistage tumedaid, mittekleepuvaid ja kuumuskindlaid nõusid.
- Kui toiduvalmistamise nõuannete tabelis soovitakse eelsoojendamist, pange toit pärast eelsoojendamist kindlasti ahju.

- Kui kavatsete süüa teha traatrestil asuvate kööginõude abil, asetage need traatrestil keskele, mitte tagaseina lähedusse.
- Kõik pagaritoodete valmistamiseks kasutatavad materjalid peavad olema värsked ja toatemperatuuril.
- Toidu valmiduse olek võib varieeruda sõltuvalt toidu kogusest ja kööginõu suurusest.
- Metallist, keraamilised ja klaasist vormid pikendavad toiduvalmistamisele kuluvat aega, ja küpsetiste alumine pind ei pruunistu ühtlaselt.
- Küpsetuspaberit kasutades võib toidu alumisel pinnal täheldada kerget pruunistumist. Sellises olukorras peate võib-olla pikendama toiduvalmistamise aega umbes 10 minuti võrra.
- Toiduvalmistamise nõuannete tabelis äratoodud väärtused on määratud kindlaks meie laborites läbi viidud testide tulemusel. Teie jaoks sobivad väärtused võivad nendest väärtustest erineda.
- Asetage toit toiduvalmistamise nõuannete tabelis soovitatud riilile. Ahju alumist riilit 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 riilile, 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 pagaritoodet on liiga kuiv, tõstke temperatuuri 10 °C võrra ja lühendage küpsetusaega. Niisutage tainalehed kastmega, mis koosneb piima, õli, muna ja jogurti segust.
- Kui pagaritoodet valmib aeglaselt, veenduge, et Teie valmistatud pagaritoodet ei ulatuks oma paksuse tõttu väljaspoole ahjuplaati.
- Kui pagaritoodet on väljast pruunistunud, kuid põhi pole küpsetatud, veenduge, et pagaritoodet jaoks kasutatav kastmekogus ei ole kogunenud pagaritoodete põhjas. Ühtlaseks pruunistumiseks üritage kaste ühtlaselt taignalehtede ja pagaritoodete vahel jaotada.
- Küpsetage oma pagaritoodet toiduvalmistamise nõuannete tabelis äratoodud asendis ja temperatuuri juures. Kui põhi pole ikka veel piisavalt pruunistunud, asetage see järgmise sammuna alumisele riilile.

Küpsetuslaud küpsetiste ja ahjutoitude jaoks ühes suures osas

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	3	190	40 ... 50
Väikesed koogid	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	160	25 ... 35
	Standardne salv *	Kuumutus ventilaatoriga	2	160	35 ... 45

Toit	Kasutatav tarvik	Töõfunktsioon	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Biskviidi kook	Ümmargune koogivorm, 26 cm läbimõõduga traatrestil klambriga **	Ülemine ja alumine kuumutus	3	160	30 ... 40
	Ümmargune koogivorm, 26 cm läbimõõduga traatrestil klambriga **	Kuumutus ventilaatoriga	3	160	35 ... 45
Küpsis	Kondiitriplaat *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	170	25 ... 35
	Kondiitriplaat *	Kuumutus ventilaatoriga	3	170	30 ... 40
Kondiitritooted	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	2	200	30 ... 40
kukkel	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	2	200	25 ... 35
	Standardne salv *	Kuumutus ventilaatoriga	3	180	30 ... 40
Terve leib	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	200	35 ... 45
	Standardne salv *	Kuumutus ventilaatoriga	3	200	35 ... 45
Lasanje	Klaasist/metallist ristkülikukujuline anum traatrestil **	Ülemine ja alumine kuumutus	2 or 3	200	30 ... 40
õunapirukas	Ümmargune must metallvorm, 20 cm läbimõõduga traatrestil **	Ülemine ja alumine kuumutus	2	180	60 ... 75
	Ümmargune must metallvorm, 20 cm läbimõõduga traatrestil **	Kuumutus ventilaatoriga	3	170	60 ... 80
Pitsa	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	250 ... 280	8 ... 15
	Standardne salv *	Pitsafunktsioon	3	250 ... 280	6 ... 12

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.

Soovitused kahe plaadiga küpsetamiseks

Toit	Kasutatav tarvik	Töofunktsioon	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Väikesed koogid	1 - Standardne salv * 4 - Kondiitriplaat *	Kuumutus ventilaatoriga	1 - 4	160	35 ... 45
Küpsis	2 - Standardne salv * 4 - Kondiitriplaat *	Kuumutus ventilaatoriga	2 - 4	170	30 ... 40
kukkel	2 - Standardne salv * 4 - Kondiitriplaat *	Kuumutus ventilaatoriga	2 - 4	180	30 ... 40

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.

Küpsetuslaud küpsetiste ja ahjutoitude

jaoks ülemises osas

Soovitused ühe plaadiga küpsetamiseks

Toit	Kasutatav tarvik	Töofunktsioon	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Kook vormis	Koogivorm traatrestil **	Kuumutus ventilaatoriga	4	190	45 ... 55
Väikesed koogid	Standardne salv *	Kuumutus ventilaatoriga	4	160	40 ... 50
Küpsis	Kondiitriplaat *	Kuumutus ventilaatoriga	4	170	30 ... 40
kukkel	Standardne salv *	Kuumutus ventilaatoriga	4	180	35 ... 45

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.

Küpsetuslaud küpsetiste ja ahjutoitude

jaoks alumises osas

Soovitused ühe plaadiga küpsetamiseks

Toit	Kasutatav tarvik	Töofunktsioon	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Kook vormis	Koogivorm traatrestil **	Kuumutus ventilaatoriga	1	190	45 ... 55
Biskviidi kook	Ümmargune koogivorm, 26 cm läbimõõduga traatrestil klambriga **	Kuumutus ventilaatoriga	1	160	40 ... 50
Pitsa	Standardne salv *	Pitsafunktsioon	2	250 ... 280	10 ... 15

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.

"Säästlik kuumutus ventilaatoriga" tööfunktsioon

- Tööfunktsiooni "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 tööfunktsiooniga "Säästlik kuumutus ventilaatoriga".

Küpsetuslaud "Säästlik kuumutus ventilaatoriga" tööfunktsioonile ühes suures sektsioonis

Soovitused ühe plaadiga küpsetamiseks

Toit	Kasutatav tarvik	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Väikesed koogid	Standardne salv *	2	160	35 ... 50
Küpsis	Standardne salv *	3	200	30 ... 40
kukkel	Standardne salv *	2	200	35 ... 50

* Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.

Küpsetuslaud "Säästlik kuumutus ventilaatoriga" tööfunktsiooni jaoks ülemises osas

Soovitused ühe plaadiga küpsetamiseks

Toit	Kasutatav tarvik	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Väikesed koogid	Standardne salv *	4	180	35 ... 50
Küpsis	Standardne salv *	4	200	45 ... 55
kukkel	Standardne salv *	4	220	35 ... 50

* 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.

Küpsetuslaud lihale, kalale ja linnulihale ühes suures osas

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/max, 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/max, pärast 210	65 ... 85
	Traatgrill * Asetage üks alus alumisele riulile.	3D-funktsioon	2	15 min. 250/max, pärast 210	65 ... 85
kalkun (5.5 kg)	Standardne salv *	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	1	25 min. 250/max, pärast 180 ... 190	150 ... 210
	Standardne salv *	3D-funktsioon	1	25 min. 250/max, pärast 180 ... 190	150 ... 210
Kala	Traatgrill * Asetage üks alus alumisele riulile.	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	3	200	20 ... 30
	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.					

Küpsetuslaud lihale, kalale ja linnulihale ülemises osas

Toit	Kasutatav tarvik	Tööfunktsioon	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Praetud kana (1,8-2 kg)	Standardne salv *	Kuumutus ventilaatoriga	4	15 min. 250/max, pärast 210	80 ... 105
Kala	Standardne salv *	Kuumutus ventilaatoriga	4	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.					

Küpsetuslaud lihale, kalale ja linnuliha alumises osas

Toit	Kasutatav tarvik	Tööfunktsioon	Riili asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Praetud kana (1,8-2 kg)	Standardne salv *	Kuumutus ventilaatoriga	1	15 min. 250/max, pärast 210	70 ... 95
Kala	Standardne salv *	Kuumutus ventilaatoriga	1	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 mõõtetest väljapoole.
- Sõltuvalt grillitavate tükkide paksusest võivad tabelis äratoodud toiduvalmistamise ajad erineda.
- Asetage traatrest või traatrestil alus ahjus soovitud tasemele. Kui valmistate toitu traatrestil, asetage õlide kogumiseks alumisele riilile ahjuplaat. Asetatav ahjuplaat peaks olema kogu grillimise ala suurune. See ahjuplaat ei pruugi olla Teie tootega komplektis. Valage hõlpsa puhastamise tagamiseks ahjualusele veidi vett.

Grilllaud ühele suurele sektsioonile

Toit	Kasutatav tarvik	Riili asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Kala	Traatgrill	4 - 5	250	20 ... 25
Kana tükid	Traatgrill	4 - 5	250	25 ... 35
Lihapall (vasikaliha) - 12 summa	Traatgrill	4	250	20 ... 30
Lambakarbonaad	Traatgrill	4 - 5	250	20 ... 25
Praad - (lihakuubikud)	Traatgrill	4 - 5	250	25 ... 30
Vasikaliha karbonaad	Traatgrill	4 - 5	250	25 ... 30
Köögiviljagradiin	Traatgrill	4 - 5	220	20 ... 30
Röstleib	Traatgrill	4	250	2 ... 4

Kõigi grillitoitude puhul on soovitatav eelsoojendada 5 minutit.

Pöörake toidutükke pärast 1/2 kogu grillimisajast.

Grilllaud ülemise osa jaoks

Toit	Kasutatav tarvik	Riili asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Lihapall (vasikaliha) - 12 summa	Traatgrill	4	250	20 ... 30
Röstleib	Traatgrill	4	250	2 ... 4

Kõigi grilltoitude puhul on soovitatav eelsoojendada 5 minutit.

Pöörake toidutükke pärast 1/2 kogu grillimisajast.

ET

6.1.4 Katsetatud road

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

Ühe suure sektsiooniga küpsetuslaud
katseroogade jaoks
Soovitused ühe plaadiga küpsetamiseks

Toit	Kasutatav tarvik	Tööfunktsioon	Riili asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Murukook (magus küpsis)	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	140	20 ... 30
	Standardne salv *	Kuumutus ventilaatoriga	3	140	15 ... 25
Väikesed koogid	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	160	25 ... 35
	Standardne salv *	Kuumutus ventilaatoriga	2	160	35 ... 45
Biskviidi kook	Ümmargune koogivorm, 26 cm läbimõõduga traatrestil klambriga **	Ülemine ja alumine kuumutus	3	160	30 ... 40
	Ümmargune koogivorm, 26 cm läbimõõduga traatrestil klambriga **	Kuumutus ventilaatoriga	3	160	35 ... 45
õunapirukas	Ümmargune must metallvorm, 20 cm läbimõõduga traatrestil **	Ülemine ja alumine kuumutus	2	180	60 ... 75
	Ümmargune must metallvorm, 20 cm läbimõõduga traatrestil **	Kuumutus ventilaatoriga	3	170	60 ... 80

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.

Soovitused kahe plaadiga küpsetamiseks

Toit	Kasutatav tarvik	Töõfunktsioon	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Murukook (magus küpsis)	2 - Standardne salv * 4 - Kondiitriplaat *	Kuumutus ventilaatoriga	2 - 4	140	15 ... 25
Väikesed koogid	1 - Standardne salv * 4 - Kondiitriplaat *	Kuumutus ventilaatoriga	1 - 4	160	35 ... 45

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.

Grillaud ühele suurele sektsioonile

Toit	Kasutatav tarvik	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Lihapall (vasikaliha) - 12 summa	Traatgrill	4	250	20 ... 30
Röstleib	Traatgrill	4	250	2 ... 4

Kõigi grilltoitude puhul on soovitatav eelsoojendada 5 minutit.

Pöörake toidutükke pärast 1/2 kogu grillimisajast.

Toiduvalmistamise tabel koos alumistes-ülemistes osades

Cooking section	Toit	Kasutatav tarvik	Töõfunktsioon	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Upper	Väikesed koogid	Standardne salv *	Kuumutus ventilaatoriga	2	150	35 ... 50
Lower	Väikesed koogid	Standardne salv *	Kuumutus ventilaatoriga	2	150	35 ... 50
Upper	Terve kana	Standardne salv *	Kuumutus ventilaatoriga	4	15 min. 250/ max, pärast 190	80 ... 100
Lower	Kook vormis	Koogivorm traatrestil **	Kuumutus ventilaatoriga	1	180	45 ... 55
Upper	Kook vormis	Koogivorm traatrestil **	Kuumutus ventilaatoriga	4	180	45 ... 55
Lower	Kala	Standardne salv *	Kuumutus ventilaatoriga	1	200	20 ... 30
Upper	Kala	Standardne salv *	Kuumutus ventilaatoriga	4	200	20 ... 30
Lower	kukkel	Standardne salv *	Kuumutus ventilaatoriga	1	180	35 ... 50
Upper	kukkel	Standardne salv *	Kuumutus ventilaatoriga	4	180	30 ... 45
Lower	Pitsa	Standardne salv *	Pitsa	2	250	10 ... 17

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.

7.1 Üldteave puhastamise kohta

Üldhoiatused

- Enne toote puhastamist oodake, kuni toode jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Ärge kandke puhastusvahendeid otse kuumadele pindadele. See võib põhjustada püsivaid plekke.
- Seade tuleb korralikult puhastada ja kuivaks pühkida pärast iga töökorda. Seega tuleb toidujäägid hõlpsasti ära puhastada, vältimaks nende jääkide kõrbemist järgmisel töökorral. Tänu sellele pikeneb seadme kasutusiga ja sageli esinevad probleemid vähenevad.
- Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhastusvahendeid.
- Mõned pesu- või puhastusvahendid kahjustavad pinda. Kasutamiseks mittesobivad puhastusvahendid on pleegitusained, ammoniaaki, happeid või kloriide sisaldavad puhastusvahendid, aurupuhastusvahendid, katlakivieemaldajad, plekieemaldajad ja rooste eemaldajad, abrasiivsed puhastusvahendid (kreemjad puhastusvahendid, küürimispulber, küürimiskreem, abrasiivsed ja kriimustavad küürimisvahendid, traat, käsnad, mustuse ja pesuainejääke sisaldavad puhastuslapid).
- Pärast iga kasutuskorda ei ole vaja spetsiaalset puhastusvahendit. Puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsnaga ning kuivatage see kuiva lapiga.
- Pärast puhastamist pühkige kindlasti järelejäänud vedelik täielikult ära ja puhastage ära toiduvalmistamise ajal tekkinud pritsmed.
- Ärge peske seadme ühtegi osa nõudepesumasinas.

Roostevabast terasest pinnad

- Ärge kasutage roostevabast terasest pindade ja käepidemete puhastamiseks hapet ega kloori sisaldavaid puhastusvahendeid.
- Roostevabast terasest pind võib aja jooksul värvi muuta. See on normaalne. Puhastage roostevabale pinnale sobiva pesuvahendiga pärast 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 puhastusvahendit tuleb viivitamatult eemaldada. Pinnale jäetud abrasiivsed puhastusvahendid muudavad pinna valgeks.

Emailitud pinnad

- Pärast iga kasutamist puhastage emailitud pinnad nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsnaga ning pühkige kuivaks kuiva lapiga.
- Kui Teie seadmel on lihtne aurupuhastusfunktsioon, saate kerge mittepüsiva mustuse hõlpsasti auruga ära puhastada. Vt Hõlbus aurupuhastus [► 86]
- 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 klaasipindadele mõeldud mikrokiudlapiga ning pühkige need kuivaks kuiva mikrokiudlapiga.
- Kui pärast puhastamist on pinnal jäänud pesuvahendit, pühkige see maha külma veega ja pühkige pind kuivaks puhta ja kuiva mikrokiudlapiga. Pesuvahendi jäägid võivad järgmisel töökorral klaasi pinda kahjustada.
- Mitte mingil juhul ei tohi klaasipinnal kuivanud jääke puhastada sakiliste nugade, traatvilla või muude sarnaste kraapimisvahenditega.
- Kaltsiumiplekid (kollased plekid) klaaspinnalt saate eemaldada müügis saadaval oleva katlakivieemaldusvahendiga, näiteks äädika või sidrunimahla.
- Kui pind on tugevalt määrdunud, kandke puhastusvahend plekile käsnaga ja andke sellele piisavalt aega, et see toimiks. Seejärel puhastage pind märja lapiga.
- Klaasipinna värvimuutus ja plekid tekkimine on normaalne, need ei ole defektid.

Plastosad ja värvitud pinnad

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

7.2 Tarvikute puhastamine

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

7.3 Juhtpaneeli puhastamine

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

7.4 Ahi sisemuse (toiduvalmistamise ala) puhastamine

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

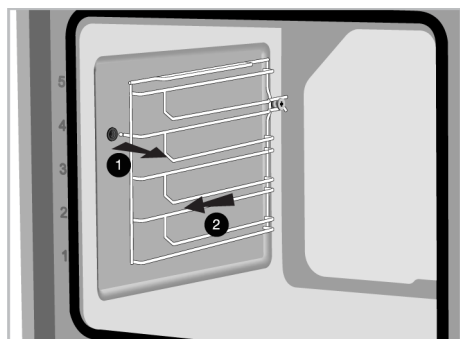
Ahju külgseinte puhastamine

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

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

Külgetraatriulite eemaldamiseks toimige järgmiselt:

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

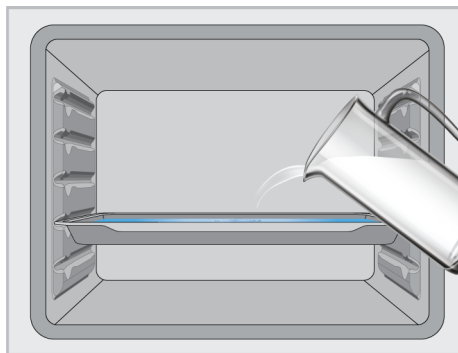


3. Riiulite uuesti kinnitamiseks tuleb nende eemaldamisel teostatud toimingud vastupidises järjekorras korrata.

7.5 Hõlbus aurupuhastus

Antud funktsioon pehmendab auru ja ahju sisepindadele kondenseerunud veepiiskade abil ahju tekkinud mustust (kui see ei olnud seal pikka aega) ja hõlbustab selle eemaldamist.

1. Eemaldage kõik tarvikud ahju seest.
2. Valage ahjuplaadile 500 ml vett ja asetage see teisele ahjuriulile.



3. Valige hõlpsa aurupuhastuse funktsioon. Ekraanile ilmub puhastuse kestus; seda kestust ei saa muuta. Avage ahjuuks ja pühkige ahju sisepinnad märja käsna või lapiga. Püsivate plekkide puhul puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsna ning pühkige see kuivaks kuiva lapiga.



Hõlpsa aurupuhastuse puhul eeldatakse, et lisatud vesi aurustub ja kondenseerub ahju sisepindadele ning ahju uksele. Teie ahju tekkinud kerge mustuse pehmendamiseks. Ahjuuksele tekkinud kondensaad võib ahjuukse avamisel tilkuda. Niipea, kui avate ahjuukse, pühkige see kondensaadist kuivaks.

(See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.) Pärast kondenseerumist ahju sees võib ahju all olevasse süvendi kanalis tekkida lomp või niiskus. Pärast kasutamist puhastage see süvendi kanal niiske lapiga ja pühkige see kuivaks.



7.6 Ahjuukse puhastamine

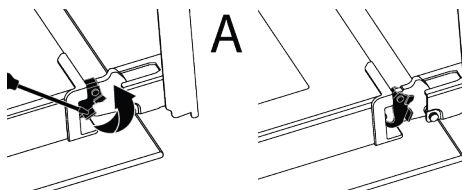
Puhastamiseks võite ahjuksed ja -klaasid eemaldada. Ahjuukse ja -klaaside eemaldamist selgitatakse jaotistes „Ahjuukse eemaldamine“ ja „Ahjuukse siseklaaside eemaldamine“. Pärast ahjuukse siseklaaside eemaldamist puhastage need sooja vee ja pehme riide või käsna abil ning kuivatage need kuiva lapiga.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



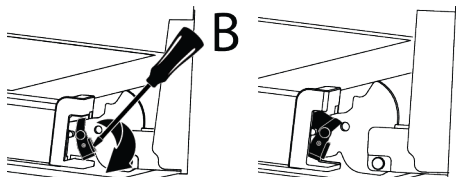
Ärge kasutage ahjuukse ja -klaasi puhastamiseks tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid, metallikaabitsaid, traatvilla ja pleegitusaineid.

Ahjuukse eemaldamine

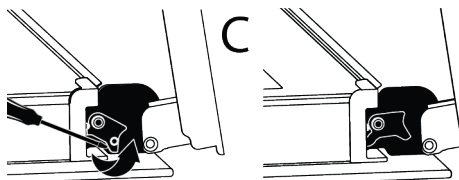
1. Avage ahjuuks.
2. Avage paremal ja vasakul esiukse hingepesa klambrid, vajutades allapoole, nagu joonisel näidatud.
3. Hingetüübid on vastavalt tootemudelile erinevad: (A), (B), (C). Järgmistel joonistel on näidatud, kuidas avada igat tüüpi hingeid.
4. A-tüüpi hinge on saadaval tavaliste uksetüüpide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



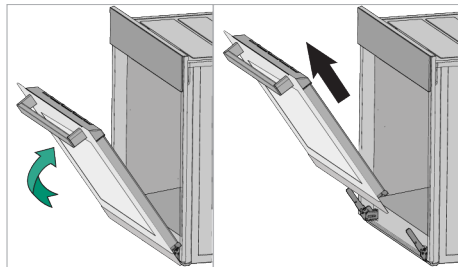
5. B-tüüpi hinge on saadaval pehmelt sulguvate uksetüüpide puhul.



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



7. Viige ahjuuks pooleldi avatud asendisse.



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

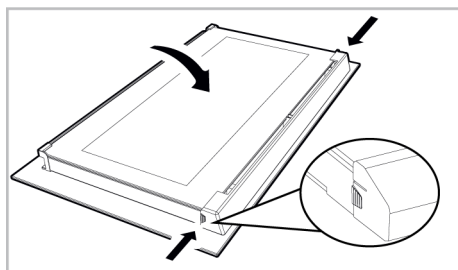


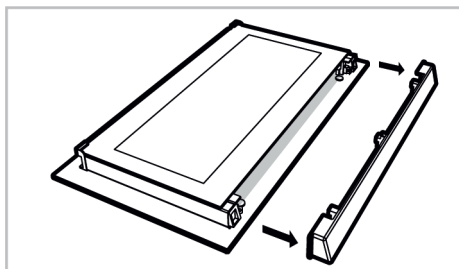
Ahjuukse uuesti kinnitamiseks tuleb selle eemaldamisel teostatud toimingud vastupidises järjekorras korrata. Ukse paigaldamisel sulgege kindlasti hinge pesa klambrid.

7.7 Ahjuukse siseklaasi eemaldamine

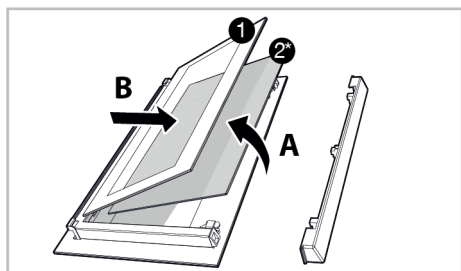
Toote esiukse siseklaasi võib puhastamiseks eemaldada.

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





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



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

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 järgmisi samme.

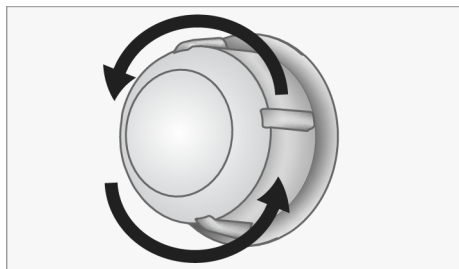
Ahjuvalgusti väljavahetamine

Üldhoiatused

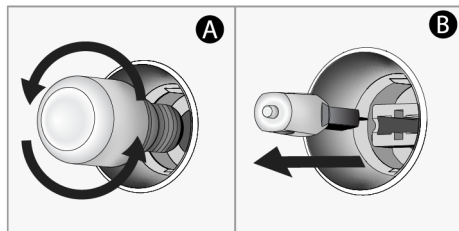
- Elektrilöögi ohu vältimiseks ühendage seade lahti ja oodake, kuni ahi jahtub, enne ahjuvalgusti väljavahetamist. Kuuma pinda võivad põhjustada põletusi!
- Antud ahi on varustatud hõõglambiga võimsusega alla 40 W, kõrgusega alla 60 mm ja läbimõõduga alla 30 mm, või G9-sokliga halogeenlambiga võimsusega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



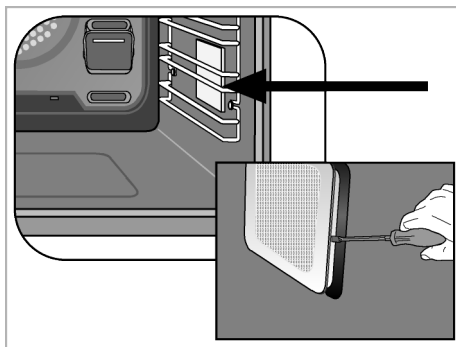
3. Kui Teie ahjuvalgusti on joonisel A näidatud tüüpi elektripirn, siis keerake ahju see joonisel näidatud viisil ja vahetage see uue vastu. Kui mudeli tüüp on B, tõmmake see välja nagu joonisel näidatud ja asendage see uuega.



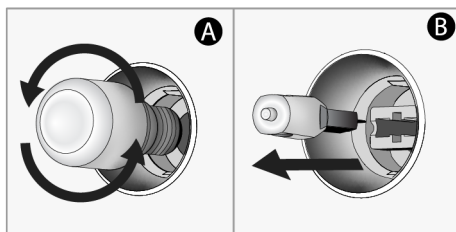
4. Pange klaasist kaas tagasi.

Kui Teie ahjus on ruudukujuline valgusti,

1. ühendage toode vooluvõrgust lahti.
2. Eemaldage traatriulid 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 traatriulid tagasi.

8 Veaotsing

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

Ahi töötamise ajal eraldub auru.

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

Toiduvalmistamise ajal ilmuvad veepiisad

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

Toote soojenemise ja jahutamise ajal on kuulda metalliheli.

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

Toode ei tööta.

- Kaitse võib olla vigane või läbi põlenud. >>> Kontrollige kaitsmekarbis olevaid kaitsmeid. Vajadusel muutke neid või aktiveerige need uuesti.
- Seade ei tohi olla ühendatud (maandatud) pistikupessa. >>> Kontrollige, kas seade on pistikupessa ühendatud.
- (Kui teie seadmel on taimer) Juhtpaneeli klahvid ei tööta. >>> Kui teie tootel on klahvilukk, võib klahvilukk olla lubatud, keelake klahvilukk.

Ahju tuli ei põle.

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

Ahi ei küta.

- Ahi ei pruugi olla seadistatud kindlale küpsetusfunktsioonile ja/või temperatuurile. >>> Seadke ahi kindlale küpsetusfunktsioonile ja/või temperatuurile.
- 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 kellaaega määratud. >>> Määrake aeg.
- Elektrit pole. >>> Veenduge, et vooluvõrk on töökorras ja kontrollige kaitsmekarbis olevaid kaitsmeid. Vajadusel vahetage kaitsmed või aktiveerige need uuesti.

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

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

Pärast toiduvalmistamise algust vilgub ekraanil sümbol ► ja kostub helihoiatus.

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

