

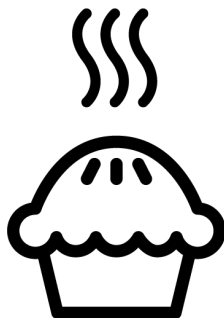


Piekarnik do zabudowy

Instrukcja obsługi

Рерна за вградување

Упатство за употреба



BBIS13300XMSE

385440687_2/ PL/ MK/ R.AK/ 30/10/23 13:12
7724086710

Witamy!

Drogi kliencie,

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

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

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

Symbole i ich opisy w instrukcji obsługi:



Zagrożenie, które może doprowadzić do śmierci lub obrażeń.



Ważne informacje lub przydatne wskazówki na temat użytkowania.



Przeczytaj instrukcję obsługi.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

UWAGA

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

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)

- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.

ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa

Spis treści

1 Instrukcje bezpieczeństwa	4
1.1 Przeznaczenie	4
1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych	5
1.3 Bezpieczeństwo elektryczne	6
1.4 Zabezpieczenie podczas transportu	7
1.5 Bezpieczeństwo montażu.....	8
1.6 Bezpieczeństwo użytkowania	8
1.7 Ostrzeżenia dotyczące temperatury.....	9
1.8 Używanie akcesoriów.....	10
1.9 Bezpieczeństwo pieczenia	10
1.10 Funkcja pary.....	11
1.11 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia	12
2 Instrukcje dotyczące środowiska	12
2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów	12
2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów.....	12
2.2 Opakowanie urządzenia.....	13
2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii.....	13
3 Produkt	14
3.1 Opis produktu	14
3.2 Opis i użytkowanie panelu sterowania urządzenia.....	14
3.2.1 Panel sterowania	15
3.2.2 Wprowadzenie do panelu sterowania piekarnika	15
3.3 Funkcje obsługi piekarnika	15
3.4 Akcesoria	16
3.5 Zastosowanie akcesoriów urządzenia.....	17
3.6 Specyfikacje techniczne	20
4 Pierwsze użycie	21
4.1 Pierwsze ustawienie godziny	21
4.2 Czyszczenie wstępne.....	21
5 Korzystanie z piekarnika.....	22
5.1 Ogólne informacje dotyczące korzystania z piekarnika	22
5.2 Obsługa panelu sterowania piekarnika.....	22

5.3 Gotowanie na parze.....	24
5.4 Ustawienia.....	25
6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia	27
6.1 Ogólne ostrzeżenia dotyczące pieczenia w piekarniku	27
6.1.1 Ciasta i wypieki.....	27
6.1.2 Mięso, ryby i drób	30
6.1.3 Grill	31
6.1.4 Gotowanie na parze	32
6.1.5 Test żywności.....	33
7 Czyszczenie i konserwacja	34
7.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia	34
7.2 Czyszczenie akcesoriów	36
7.3 Czyszczenie panelu sterowania....	36
7.4 Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia).....	36
7.5 Łatwe czyszczenie parą	37
7.6 Czyszczenie drzwiczek piekarnika	38
7.7 Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika	39
7.8 Czyszczenie lampki piekarnika	40
8 Rozwiązywanie problemów.....	41



1 Instrukcje bezpieczeństwa

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



1.1 Przeznaczenie

- To urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego. Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.
- Nie wolno używać tego urządzenia w ogrodach, na balkonach lub w innych miejscach na zewnątrz. Urządzenie to jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz w kuchniach pracowniczych sklepów, biur i innych środowisk pracy.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku na maksymalnej wysokości 2500 metrów nad poziomem morza.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie to powinno być używane wyłącznie do gotowania. Nie należy go używać do innych celów, takich jak ogrzewanie pomieszczenia.
- Piekarnik może być używany do rozmrażania, pieczenia, smażenia i grillowania potraw.
- Nie należy używać tego produktu do podgrzewania płyt, suszenia poprzez wieszanie ręczników lub ubrań na uchwycie.

1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych



- Niniejszy urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości urządzenia, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe.
- Dzieciom nie wolno używać urządzenia do zabawy. Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci bez nadzoru.
- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, zmysłowych i umysłowych (w tym dzieci), jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób.
- Dzieci nie należy pozostawiać bez opieki, aby mieć pewność, że nie będą się one bawić urządzeniem.
- Produkty elektryczne są niebezpieczne dla dzieci i zwierząt domowych. Dzieci i zwierzęta nie mogą bawić się, wspinać się na urządzenie ani wchodzić do niego.
- Nie wolno kłaść na urządzeniu przedmiotów, do których mogą dosięgnąć dzieci.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania powierzchnie produktu są gorące. Trzymaj dzieci z dala od urządzenia.
- Trzymaj materiał użyty do opakowania z dala od dzieci. Ryzyko obrażeń i uduszenia.
- Gdy drzwi są otwarte, nie kładź na nich żadnych ciężkich przedmiotów ani nie pozwalaj dzieciom na nie siadać. Piekarnik może się przewrócić lub może dojść do uszkodzenia zawiasów drzwi.
- Przed wyrzuceniem zużytych i bezużytecznych produktów:
 1. Odłącz wtyczkę zasilania i wyjmij ją z gniazdka.
 2. Odetnij kabel zasilający i odłącz go wraz z wtyczką od produktu.
 3. Podejmij środki ostrożności, aby uniemożliwić dzieciom dostęp do produktu.
 4. Nie pozwalaj dzieciom bawić się produktem, gdy jest on w trybie bezczynności.



1.3 Bezpieczeństwo elektryczne

- Podłącz produkt do uziemionego gniazdka zabezpieczonego bezpiecznikiem zgodnym z wartościami znamionowymi prądu podanymi na tabliczce znamionowej. Instalację uziemienia należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi. Nie używać produktu bez uziemienia zgodnie z lokalnymi/krajowymi przepisami.
- Wtyczka lub złącze elektryczne urządzenia powinno znajdować się w łatwo dostępnym miejscu. Jeśli nie jest to możliwe, powinien istnieć mechanizm (bezpiecznik, wyłącznik, przełącznik itp.) w instalacji elektrycznej, do której urządzenie jest podłączone, zgodnie z przepisami elektrycznymi i oddzielając wszystkie bieguny od sieci.
- Odłącz produkt od zasilania lub wyłącz bezpiecznik przed naprawą, konserwacją lub czyszczeniem.
- Podłącz urządzenie do gniazdka, które spełnia wartości napięcia i częstotliwości podane na tabliczce znamionowej.
- (Jeśli urządzenie nie jest wyposażone w kabel sieciowy) używaj wyłącznie przewodu połączeniowego opisanego w rozdziale „Specyfikacje techniczne”.
- Nie należy blokować kabla zasilającego pod i za urządzeniem. Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na kablu zasilającym. Kabel zasilający nie powinien być skręcony, zgnieciony i nie powinien stykać się z żadnym źródłem ciepła.
- Należy upewnić się, że kabel zasilający nie został zablokowany podczas umieszczania produktu po montażu lub czyszczeniu.
- Tylna powierzchnia piekarnika nagrzewa się podczas pracy. Przewody zasilające nie mogą dotykać tylnej powierzchni produktu. W przeciwnym razie może dojść do jego uszkodzenia.
- Nie zakleszczaj przewodów elektrycznych w drzwiach piekarnika i nie przekładaj ich nad gorącymi powierzchniami. W przeciwnym razie izolacja kabla może się stopić i spowodować pożar w wyniku zwarcia.
- Używaj wyłącznie oryginalnego kabla. Nie wolno używać przeciętych lub uszkodzonych kabli.
- Nie używaj przedłużacza ani wtyczki wielofunkcyjnej do obsługi produktu.

- Skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym lub importerem w celu użycia zatwierdzonego adaptera w przypadkach, gdy konieczne jest użycie adaptera konwertera (dla typu wtyczki).
- Jeśli długość przewodu zasilającego jest niewystarczająca, skontaktuj się z importerem lub autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przenośne źródła zasilania lub wielokrotne wtyczki mogą się przegrzać i zapalić. Trzymaj wiele wtyczek i przenośnych źródeł zasilania z dala od produktu.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego musi on zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę wskazaną przez firmę importera w celu uniknięcia ewentualnych zagrożeń.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą żarówki piekarnika należy odłączyć produkt od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Odłącz urządzenie lub wyłącz bezpiecznik.

Jeśli urządzenie jest wyposażone w kabel zasilania i wtyczkę:

- Nigdy nie podłączaj wtyczki produktu do uszkodzonej, poluzowanej lub wyjętej wtyczki z gniazdka. Upewnij się, że

wtyczka jest całkowicie włożona do gniazda. W przeciwnym razie połączenia mogą się przegrzać i spowodować pożar.

- Unikaj wkładania urządzenia do wtyczek, które są zatłuszczone, nieczyste lub potencjalnie narażone na kontakt z wodą (np. w pobliżu blatu roboczego, z którego może wydostawać się woda). W przeciwnym razie istnieje ryzyko zwarcia i porażenia prądem.
- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi rękami!
- Wyciągaj wtyczkę z gniazdka, używając korpusu wtyczki, a nie samego przewodu.



1.4 Zabezpieczenie podczas transportu

- Przed transportem odłącz urządzenie od sieci.
- Produkt jest ciężki, należy go przenosić przy udziale co najmniej dwóch osób.
- Nie należy trzymać urządzenia za drzwi i/lub uchwyt podczas transportu lub przenoszenia.
- Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu. Przenoś urządzenie w pozycji pionowej.

- Produktu nie wolno transportować, jeśli jest w nim woda. Przed transportem upewnij się, że w produkcie nie ma wody.
- W przypadku transportu produktu, owiń go folią bąbelkową lub grubym kartonem i szczelnie zaklej taśmą. Mocno zabezpiecz ruchome części produktu, aby zapobiec ich uszkodzeniu.
- Przed zainstalowaniem urządzenia sprawdź, czy nie został on uszkodzony podczas transportu. W przypadku uszkodzenia skontaktuj się z importem lub autoryzowanym centrum serwisowym.
- Unikaj używania jakichkolwiek materiałów termoizolacyjnych do przykrycia wnętrza mebli, które będą instalowane.
- W miejscu instalacji produktu nie może znajdować się bezpośrednio światło słoneczne ani źródła ciepła, takie jak grzejniki elektryczne lub grzejniki gazowe.
- Utrzymuj otoczenie wszystkich kanałów wentylacyjnych produktu otwarte.
- Aby uniknąć przegrzania, nie należy instalować produktu za osłonami dekoracyjnymi.
- W przypadku, gdy wąż/rura gazowa lub plastikowa rura wodna znajdują się za wyznaczonym obszarem instalacji produktu, należy bezwzględnie dopilnować, aby produkt nie stykał się z tymi przewodami. W przeciwnym razie może dojść do zgniecenia węża/rury.



1.5 Bezpieczeństwo montażu

- Przed rozpoczęciem instalacji odłącz napięcie od linii zasilającej, do której podłączony będzie produkt, wyłączając bezpiecznik.
- Podczas transportu i montażu należy nosić rękawice ochronne. W przeciwnym razie istnieje ryzyko obrażeń spowodowanych ostrymi krawędziami!
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić czy nie posiada uszkodzeń. Nie należy instalować produktu, jeśli jest uszkodzony.



1.6 Bezpieczeństwo użytkowania

- Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone po każdym użyciu.

- W przypadku nieużywania produktu przez dłuższy czas odłącz go od zasilania lub wyłącz zasilanie w skrzynce bezpieczników.
- Nie używaj produktu, jeśli ulegnie on awarii lub uszkodzeniu podczas użytkowania. odłącz urządzenie od zasilania. Skontaktuj się z importerem lub autoryzowanym centrum serwisowym.
- Nie używaj urządzenia, jeśli szyba przednich drzwi jest usunięta lub pęknięta. W przeciwnym razie istnieje ryzyko obrażeń ciała i szkód środowiskowych.
- Nie wchodź na urządzenie z jakiegokolwiek powodu.
- Nigdy nie używaj produktu, jeśli Twoja ocena sytuacji lub koordynacja są zaburzone przez spożycie alkoholu i/lub narkotyków.
- W obszarze gotowania i wokół niego nie mogą znajdować się łatwopalne przedmioty. W przeciwnym razie może dojść do pożaru.
- Uchwyt piekarnika nie jest przeznaczony do ręczników. Podczas korzystania z urządzenia nie wieszaj na uchwycie ręczników, rękawiczek ani podobnych materiałów tekstylnych.
- Zawiasy drzwi urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi i mogą się zaciąć. Podczas otwierania/zamykania drzwiczek nie wolno trzymać za zawiasy.



1.7 Ostrzeżenia dotyczące temperatury

- **OSTRZEŻENIE:** W trakcie korzystania z produktu, zarówno produkt, jak i jego łatwo dostępne części będą gorące. Należy zachować ostrożność i unikać dotykania urządzenia i elementów grzejnych. Nie pozwalaj dzieciom w wieku poniżej 8 lat zbliżać się do produktu, chyba że znajdują się one pod stałym nadzorem.
- Nie umieszczaj materiałów łatwopalnych/wybuchowych w pobliżu produktu, ponieważ jego powierzchnie będą gorące podczas pracy.
- Zachowaj dystans podczas otwierania drzwiczek piekarnika w trakcie lub po zakończeniu pieczenia. Para może poparzyć ręce, twarz i/lub oczy.
- Podczas pracy produkt jest gorący. Należy uważać, aby nie dotykać gorących części, wnętrza piekarnika i elementów grzejnych.

- Podczas obsługi produktu zawsze noś rękawice kuchenne odporne na wysoką temperaturę.



1.8 Używanie akcesoriów

- Ważne, aby druciany ruszt i taca były prawidłowo umieszczone na drucianych półkach. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „**Użytkowanie akcesoriów**”.
- Zamknij drzwiczki piekarnika po całkowitym wsunięciu akcesoriów do przestrzeni do gotowania, w przeciwnym razie mogą one uderzyć w szybę drzwiczek i uszkodzić ją.



1.9 Bezpieczeństwo pieczenia

- Zachowaj ostrożność stosując napoje alkoholowe w swoich potrawach. Alkohol paruje w wysokich temperaturach i może spowodować pożar, ponieważ może zapalić się w kontakcie z gorącymi powierzchniami.
- Resztki jedzenia znajdujące się w obszarze gotowania, takie jak olej, mogą się zapalić. Przed rozpoczęciem gotowania usuń resztki jedzenia.

- Zagrożenie zatruciem pokarmowym: Nie zostawiaj jedzenia w piekarniku dłużej niż 1 godzinę przed lub po pieczeniu. W przeciwnym razie może powodować to zatrucie pokarmowe lub choroby.
- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek i szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzyłoby się w puszcze/słoiku może spowodować jego pęknięcie.
- Nie umieszczaj blach do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika. Nagromadzone ciepło może uszkodzić dno piekarnika.

Pamiętaj o następujących środkach ostrożności podczas używania papieru pergaminowego nawilżonego olejem lub podobnych materiałów:

- Umieść tłuszczoodporny papier w naczyniu do pieczenia lub na innym przedmiocie przeznaczonym do piekarnika (taca, ruszt itp.), umieść potrawę i włóż do rozgrzanego piekarnika.
- Aby uniknąć ryzyka dotknięcia elementów grzejnych piekarnika i zablokowania przepływu gorącego powietrza, usuń nadmiar papieru do pieczenia, który zwisa z akcesoriów lub po-

jemników. Nie używaj papieru do pieczenia w temperaturze wyższej niż maksymalna temperatura użytkowania określona przez producenta. Nie wolno kłaść papieru tłuszczoodpornego na podstawie piekarnika.

- Nie umieszczaj go na akcesoriach podczas podgrzewania.
- Zawsze dociskaj papier talerzem lub podobnym przedmiotem, aby zapobiec unoszeniu się materiału w wyniku cyrkulacji powietrza wewnątrz piekarnika.
- Zakryj tylko niezbędną powierzchnię wewnątrz blachy.
- Po każdym użyciu umyj tacę, a papier do pieczenia lub podobne materiały wymień na nowe. W przeciwnym razie płyny kapiące na blachę mogą spowodować dymienie lub nawet powstanie płomienia.
- Po podniesieniu pokrywy produktu generowany jest przepływ powietrza. Tłuszczoodporny papier może wejść w kontakt z elementami grzejnymi i zapalić się.
- W przypadku używania rusztu grilla do smażenia, na dolnej półce należy umieścić blachę. W przeciwnym razie olej spożywczy i inne składniki, które

kapią na dno piekarnika, mogą wytwarzać gęsty dym i prowadzić do pożaru.

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



1.10 Funkcja pary

- W przypadku pieczenia na parze otwarcie drzwiczek może spowodować wydostanie się pary, co stwarza ryzyko poparzenia. Należy zachować ostrożność podczas otwierania drzwi.
- Jeśli po pieczeniu na parze w piekarniku zostanie wilgoć, to może przyczynić się to do powstania rdzy. Po pieczeniu na parze należy zostawić piekarnik do wyschnięcia. Nie wolno przechowywać wilgotnych produktów spożywczych w piekarniku przez długi czas.
- Podczas wyjmowania gotowej potrawy z naczynia może wypływać gorący płyn.

- Podczas pieczenia na parze zaleca się dodanie tyle wody, ile podano w tabeli.
- Nie używać wody destylowanej lub filtrowanej. Należy używać wyłącznie przegotowanej wody. Nie używać łatwopalnych, alkoholowych lub innych stałych roztworów zamiast wody.
- Nie używać akcesoriów, które mogą powodować korozję w wyniku powstającej pary.
- Należy uważać, aby nie rozlać wody na powierzchnię piekarnika lub niepożądane powierzchnie podczas wkładania/wyjmowania zbiornika na wodę.
- Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym!
- Nie używaj myjek parowych do czyszczenia urządzenia, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- Nie używaj szorstkich środków ściernych, metalowych skrobaczek, druciaków lub środków wybielających do czyszczenia przednich drzwiczek produktu. Środki te mogą powodować porysowanie i rozbicie szklanych powierzchni.
- Po każdym gotowaniu na parze pozostałą wodę ze zbiornika należy opróżnić, a sam zbiornik wyczyścić. Wykorzystanie wody pozostawionej w komorze do następnego gotowania stwarza problemy higieniczne.



1.11 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia

- Przed czyszczeniem odczekaj, aż produkt ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!

2 Instrukcje dotyczące środowiska

2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów

2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów

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



urządzenie zostało wyprodukowane z wysokiej jakości części i materiałów, które mogą być ponownie użyte i nadają się do recyklingu. Dlatego nie należy wyrzucać zużytego produktu wraz z normalnymi odpadami domowymi i innymi po zakończeniu użytkowania. Zanieś urządzenie do punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. O punkty zbiórki możesz zapytać administrację lokalną. Właściwa utylizacja

urządzenia pomaga zapobiegać negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi.

Zgodność z dyrektywą RoHS:

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

2.2 Opakowanie urządzenia

Opakowanie produktu jest wytwarzane z materiałów nadających się do recyklingu zgodnie z naszymi krajowymi przepisami ochrony środowiska. Nie wyrzucaj odpadów opakowaniowych razem z odpadami domowymi ani innymi odpadami, oddaj je do punktów zbiórki materiałów opakowaniowych wyznaczonych przez władze lokalne.

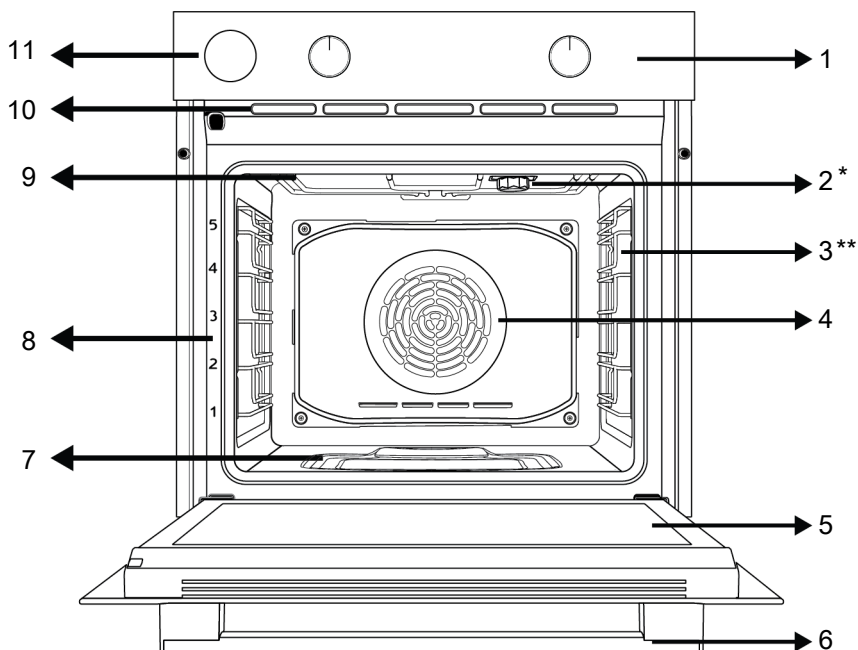
2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

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

Poniższe wskazówki pomogą używać produktu w sposób ekologiczny i energooszczędny:

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

3.1 Opis produktu



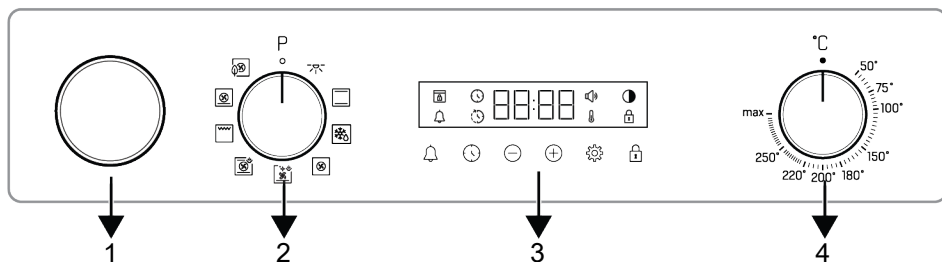
- | | |
|--|---|
| 1 Panel sterowania | 2 Oświetlenie |
| 3 Półka drucziana | 4 Silnik wentylatora (za stalową płytą) |
| 5 Drzwi | 6 Uchwyt |
| 7 Zbiornik wodny do gotowania wspo-
maganego parą | 8 Umieszczenie półek |
| 9 Górna grzałka | 10 Otwory wentylacyjne |
| 11 Zbiornik wody | |

3.2 Opis i użytkowanie panelu sterowania urządzenia

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

3.2.1 Panel sterowania

PL



1 Zbiornik wody

3 Timer

2 Pokrętło wyboru funkcji

4 Pokrętło wyboru temperatury

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

3.2.2 Wprowadzenie do panelu sterowania piekarnika

Pokrętło wyboru funkcji

Pokrętłem wyboru funkcji można wybrać funkcje obsługi piekarnika. Obróć w lewo / w prawo od pozycji zamkniętej (górnej), aby wybrać.

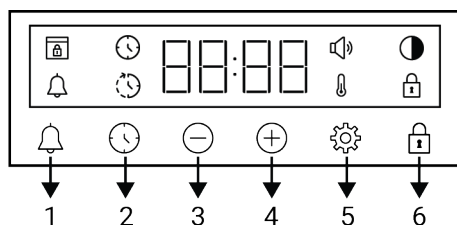
Pokrętło temperatury

Możesz wybrać żądaną temperaturę gotowania za pomocą pokrętła temperatury. Obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara od pozycji zamkniętej (górnej), aby wybrać.

Wskaźnik temperatury wewnętrznej piekarnika

Temperaturę wnętrza piekarnika można odczytać z symbolu temperatury na wyświetlaczu timera. Symbol temperatury pojawia się na wyświetlaczu po rozpoczęciu gotowania, a symbol temperatury znika, gdy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika spadnie poniżej ustawionej temperatury, ponownie pojawi się symbol temperatury.

Timer



1 Przycisk alarmu

2 Przycisk ustawienia czasu

3 Przycisk zwiększania

4 Przycisk zwiększania

5 Przycisk ustawień

6 Symbol blokady przycisków

Wyświetl symbole

: Symbol czasu pieczenia

: Symbol zakończenia pieczenia *

: Symbol alarmu

: Symbol jasności

: Symbol włączonej blokady

: Symbol temperatury

: Symbol poziomu głośności

: Symbol blokady drzwi *

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

3.3 Funkcje obsługi piekarnika

W tabeli funkcji pokazane są funkcje obsługi, z których można korzystać w piekarniku, oraz najwyższa i najniższa temperatura, ja-

ką można ustawić dla tych funkcji. Przedstawiona tutaj kolejność trybów pracy może różnić się od kolejności w urządzeniu.

Symbol funkcji	Opis funkcji	Zakres temperatury (°C)	Opis i użycie
	Oświetlenie piekarnika	-	W piekarniku nie działa grzałka. Świeci się tylko żarówka.
	Pieczenie z wentylatorem	-	Piekarnik nie nagrzewa się. Działa tylko wentylator (na tylnej ścianie). Zamrożone jedzenie w postaci granulek jest powoli rozmrażane w temperaturze pokojowej, upieczone jedzenie jest schładzane. Czas potrzebny do rozmrożenia całego kawałka mięsa jest dłuższy niż w przypadku produktów zbożowych.
	Górne i dolne ogrzewanie	*	Żywność jest podgrzewana jednocześnie od góry i od dołu. Nadaje się do ciast, ciastek lub ciast i gulaszu w formach do pieczenia. Pieczenie na pojedynczej blasze.
	Dolne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	*	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez dolną grzałkę, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Pieczenie na pojedynczej blasze. Tej funkcji należy również użyć do łatwego czyszczenia parą.
	Ogrzewanie wentylatorem	*	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez termowentylator, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Nadaje się do pieczenia na wielu tacach na różnych poziomach półek.
	Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO	*	Aby oszczędzać energię, możesz użyć tej funkcji zamiast "Ogrzewanie wentylatorem" w zakresie 160–220°C. Czas gotowania będzie jednak nieco dłuższy.
	Funkcja pizzy	*	Dolna grzałka i ogrzewanie wentylatorem działają. Nadaje się do przyrządzania pizzy.
	Funkcja 3D	*	Włączone są funkcje grzania górnego, grzania dolnego i grzania wentylatorem. Każda strona gotowanego produktu jest gotowana równo i szybko. Pieczenie na pojedynczej blasze. Tej funkcji należy używać również do gotowania na parze.
	Duży grill	*	Duży grill na suficie piekarnika działa. Nadaje się do grillowania większych kawałków.

* Twój produkt działa w zakresie temperatur określonym na pokrętle temperatury.

3.4 Akcesoria

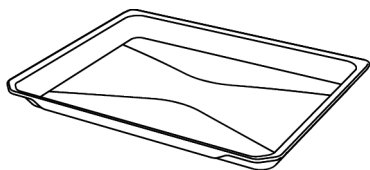
Produkt zawiera różne akcesoria. W tym rozdziale znajduje się opis akcesoriów i ich prawidłowego użytkowania. Dostarczone akcesoria różnią się w zależności od modelu. Nie wszystkie opisane akcesoria znajdują się w Twoim urządzeniu.



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

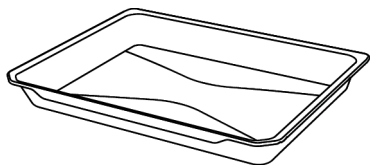
Standardowa taca

Służy do wypieków, mrożonek i smażenia dużych kawałków.



Głęboka taca

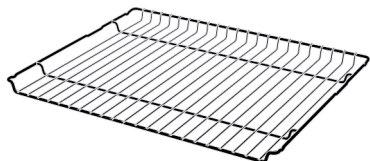
Służy do wypieków, smażenia dużych kawałków, soczystych potraw lub do zbierania wypływającego tłuszczu podczas grillowania.



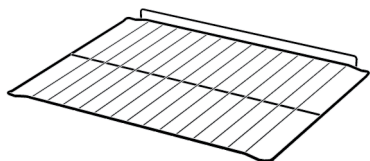
Ruszt do grilla

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

W modelach z półkami drucianymi :



W modelach bez półek drucianych :

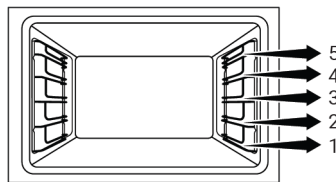


3.5 Zastosowanie akcesoriów urządzenia

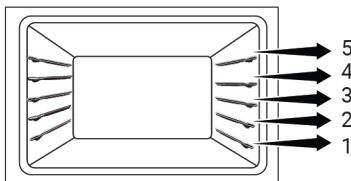
Półki do pieczenia

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

W modelach z półkami drucianymi :



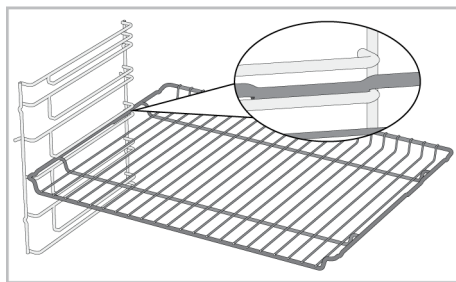
W modelach bez półek drucianych :



Umieszczenie rusztu do grilla na półkach do pieczenia

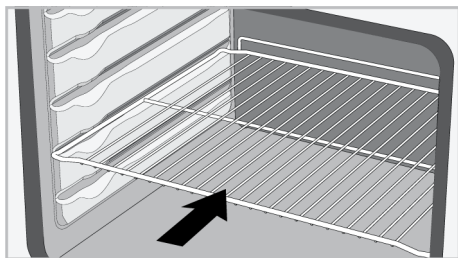
W modelach z półkami drucianymi :

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



W modelach bez półek drucianych :

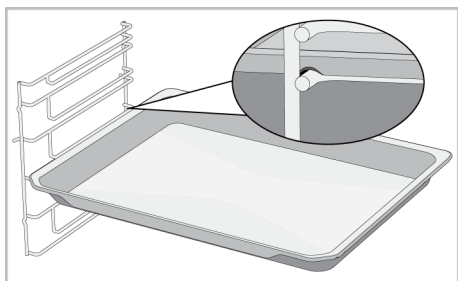
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie rusztu do grilla na bocznych półkach. Ruszt do grilla jest umieszczany w jednym kierunku. Podczas umieszczania rusztu do grilla na wybranej półce otwarta, część otwarta musi znajdować się z przodu.



Umieszczenie tacki na półkach do pieczenia.

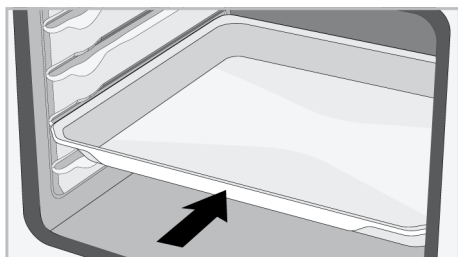
W modelach z półkami drucianymi :

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



W modelach bez półek drucianych :

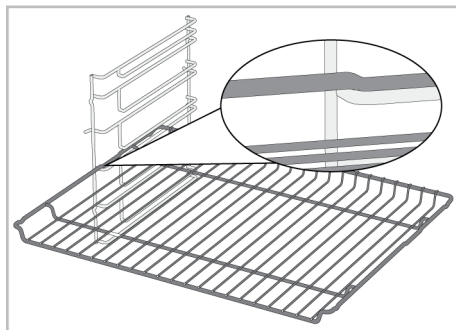
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie tacki na bocznych półkach. Tacka jest umieszczana w jednym kierunku. Podczas umieszczania tacki na wybranej półce rączka musi znajdować się z przodu.



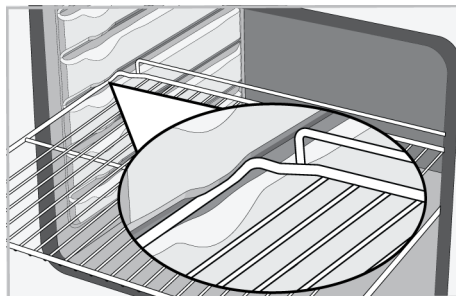
Funkcja zatrzymania grilla drucianego

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

W modelach z półkami drucianymi :

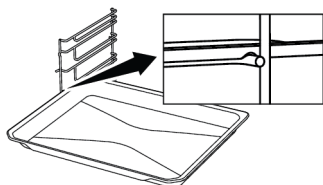


W modelach bez półek drucianych :



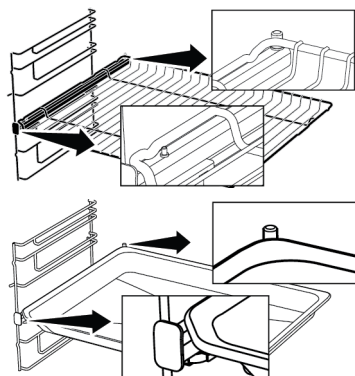
Funkcja zatrzymywania tacy - W modelach z półkami drucianymi

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



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

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



3.6 Specyfikacje techniczne

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

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

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



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



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



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

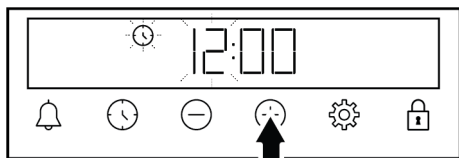
4 Pierwsze użycie

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

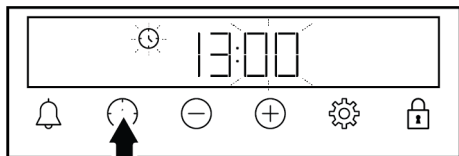
4.1 Pierwsze ustawienie godziny

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

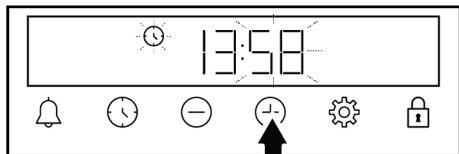
1. Przy pierwszym uruchomieniu piekarnika na wyświetlaczu miga „12:00” i symbol ☀.
2. Ustaw godzinę za pomocą przycisków $\oplus/\ominus$.



3. Naciśnij ☀ lub ⚙, aby podświetlić pole minut.



4. Naciśnij $\oplus/\ominus$, aby ustawić minuty.



5. Potwierdź, naciskając ☀ lub ⚙.
⇒ Godzina jest ustawiona, a symbol ☀ zniknie.

i Jeśli timer nie zostanie ustawiony, to „12:00” i symbol ☀ będą nadal migać, a piekarnik nie uruchomi się. Aby piekarnik uruchomił się należy ustawić godzinę lub nacisnąć ☀, gdy pokazuje godzinę „12:00”. Możesz później zmienić ustawienie godziny, w sposób opisany w sekcji „Ustawienia”.

i W przypadku awarii zasilania ustawienia godziny zostaną anulowane. Powinien zostać ponownie ustawiony.

4.2 Czyszczenie wstępne

1. Usuń wszystkie materiały opakowania.
2. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika dostarczone wraz z urządzeniem.
3. Włącz urządzenie na 30 minut, a następnie wyłącz. W ten sposób pozostałości i warstwy, które mogły pozostać w piecu podczas produkcji, są spalane i czyszczone.
4. Podczas korzystania z urządzenia wybierz najwyższą temperaturę i funkcję roboczą, na którą działają wszystkie grzałki. Patrz „Funkcje obsługi piekarnika [► 15]”. W dalszej części dowiesz się, jak obsługiwać piekarnik.
5. Poczekaj, aż piekarnik ostygnie.
6. Wytrzyj powierzchnie produktu wilgotną szmatką lub gąbką i wytrzyj szmatką.

Przed użyciem akcesoriów:

Umyj akcesoria wodą z detergentem i miękką gąbką.

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

UWAGA: Przy pierwszym użyciu przez kilka godzin może pojawić się dym i nieprzyjemny zapach. Jest to normalne i do ich

usunięcia wystarczy dobra wentylacja. Unikaj bezpośredniego wdychania dymu i zapachów, które się tworzą.

5 Korzystanie z piekarnika

5.1 Ogólne informacje dotyczące korzystania z piekarnika

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

Urządzenie posiada wentylator chłodzący. Wentylator chłodzący włącza się automatycznie w razie potrzeby i chłodzi zarówno przód urządzenia, jak i meble. Wyłącza się automatycznie po zakończeniu procesu chłodzenia. Gorące powietrze wydobywa się przez drzwi piekarnika. Nie zakrywać otworów wentylacyjnych. W przeciwnym razie piekarnik może się przegrzać. Wentylator chłodzący nadal działa podczas pracy piekarnika lub po jego wyłączeniu (około 20-30 minut). Jeśli pieczesz z użyciem timera, pod koniec czasu pieczenia wentylator chłodzący wyłączy się wraz z wszystkimi funkcjami. Użytkownik nie może ustawić czasu pracy wentylatora chłodzącego. Włącza się i wyłącza automatycznie. To nie jest błąd.

Oświetlenie piekarnika

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

Jeśli chcesz, aby oświetlenie piekarnika świeciło się cały czas, wybierz „Oświetlenie piekarnika” za pomocą pokrętki funkcji.

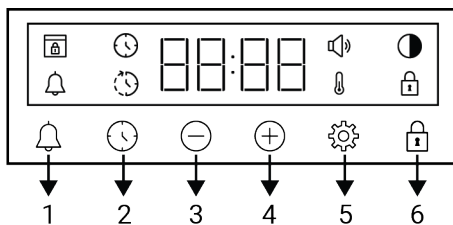
5.2 Obsługa panelu sterowania piekarnika

Ostrzeżenia ogólne dotyczące panelu sterowania

- Maksymalny czas, jaki można ustawić dla procesu pieczenia to 5 godzin 59 minut. W przypadku awarii zasilania program zostaje anulowany. Należy ustawić program ponownie.

- Podczas ustawiania programu odpowiednie symbole na wyświetlaczu migają. Należy odczekać chwilę, aż ustawienia zostaną zapisane.
- Jeśli dokonano jakichkolwiek ustawień pieczenia, nie można zmienić godziny.
- Jeśli czas pieczenia jest ustawiony na samym początku, pozostały czas jest wyświetlany na ekranie.
- W przypadkach, gdy ustawiono czas pieczenia lub czas zakończenia pieczenia, można automatycznie anulować ustawienie, naciskając długo .

Timer



- 1 Przycisk alarmu
- 2 Przycisk ustawienia czasu
- 3 Przycisk zwiększania
- 4 Przycisk zwiększania
- 5 Przycisk ustawień
- 6 Symbol blokady przycisków

Wyświetl symbole

-  : Symbol czasu pieczenia
-  : Symbol zakończenia pieczenia *
-  : Symbol alarmu
-  : Symbol jasności
-  : Symbol włączonej blokady
-  : Symbol temperatury
-  : Symbol poziomu głośności
-  : Symbol blokady drzwi *

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

Włączanie piekarnika

Po wybraniu funkcji pieczenia za pomocą pokrętki wyboru funkcji i po ustawieniu określonej temperatury za pomocą pokrętki temperatury, piekarnik zaczyna działać.

Wyłączanie piekarnika

Możesz wyłączyć piekarnik, przekręcając pokrętkę wyboru programu i pokrętkę temperatury do pozycji wyłączenia (w górę).

Aby ustawić pieczenie ręcznie ustaw temperaturę i program.

Możesz ręcznie ustawić pieczenie (pod własną kontrolą) bez ustawiania czasu, wybierając temperaturę i funkcję pracy odpowiednią dla potrawy.

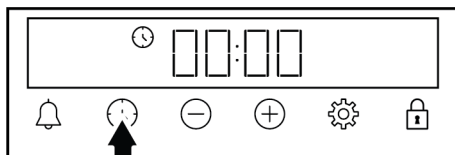


1. Wybierz funkcję za pomocą pokrętki.
 2. Ustaw żądaną temperaturę za pomocą pokrętki temperatury.
- ⇒ Piekarnik zacznie natychmiast pracować na wybranej funkcji i temperaturze, a na wyświetlaczu pojawi się symbol . Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie ustawioną temperaturę, symbol znika. Piekarnik nie wyłącza się automatycznie, ponieważ pieczenie w trybie ręcznym odbywa się bez ustawiania czasu pieczenia. Pieczenie trzeba kontrolować i wyłączać samodzielnie. Po zakończeniu pieczenia wyłącz piekarnik, przekręcając pokrętkę wyboru programu i pokrętkę temperatury do pozycji wyłączenia (w górę).

Pieczenie z ustawieniem czasu pieczenia:

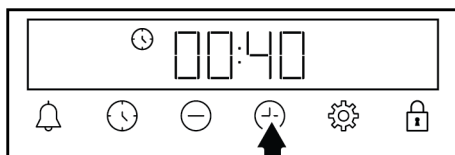
Możesz ustawić automatyczne wyłączenie piekarnika po upływie określonego czasu, wybierając temperaturę i program odpowiednią do potrawy i ustawiając czas pieczenia na timerze.

1. Wybierz program pieczenia.
2. Dotknij przycisku , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol oznaczający czas pieczenia.



- Po ustawieniu programu i temperatury można ustawić czas pieczenia na 30 minut, naciskając można ustawić czas pieczenia, a naciskając / można zmienić ustawienie czasu pieczenia.

3. Ustaw czas pieczenia za pomocą przycisków /.



- Czas pieczenia zwiększa się o 1 minutę w ciągu pierwszych 15 minut, a po 15 minutach zwiększa się o 5 minut.

4. Włóż jedzenie do piekarnika i ustaw temperaturę za pomocą pokrętki.
- ⇒ Piekarnik zacznie działać natychmiast po wybraniu programu i temperatury. Ustawiony czas pieczenia zaczyna być odliczany, a na wyświetlaczu pojawia się symbol . Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie ustawioną temperaturę, symbol znika.
5. Po zakończeniu ustawionego czasu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się napis „Koniec”, symbol zacznie migać i rozlegnie się sygnał dźwiękowy timera.

6. Ostrzeżenie rozlega się przez dwie minuty. Naciśnij dowolny przycisk, aby go wyłączyć. Ostrzeżenie zatrzyma się, a na wyświetlaczu pojawi się godzina.



Jeśli po zakończeniu ostrzeżenia dźwiękowego zostanie naciśnięty dowolny przycisk, piekarnik zacznie działać ponownie. Aby zapobiec ponownemu uruchomieniu piekarnika po zakończeniu ostrzeżenia, należy go wyłączyć, obracając pokrętkę temperatury i pokrętkę funkcyjną do pozycji "0" (wyłączone).

5.3 Gotowanie na parze

Piekarnik jest wyposażony w funkcję pieczenia na parze. Lepsze rezultaty pieczenia uzyskuje się dzięki wspomaganemu parowym. Funkcja wspomagania parowego zapewnia jaśniejszą powierzchnię wypieków, bardziej chrupiącą skórę i większą objętość. Ponadto wspomaganie parowe zmniejsza utratę wilgoci z żywności, takiej jak mięso, i sprawia, że podczas pogotowania staje się bardziej soczyste w środku i smaczniejsze.

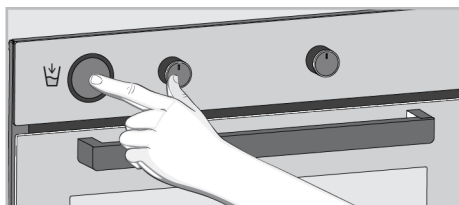
Ostrzeżenia ogólne

- Pieczenie wspomaganie parą można wykonać tylko przy użyciu funkcji pieczenia na parze opisanych w instrukcji obsługi.
- Pojemność zbiornika na wodę wynosi 250 ml. Podczas pieczenia nie nalewaj do zbiornika na wodę więcej niż 250 ml.
- Skropliny powstające na drzwiczkach piekarnika po pieczeniu na parze mogą kapać po ich otwarciu. Po otwarciu drzwiczek piekarnika, wytrzyj skropliny.
- Podczas otwierania drzwiczek piekarnika trzymaj się z daleka, ponieważ para i ciepło mogą ułatwiać się podczas i po zakończeniu pieczenia na parze. Para może poparzyć ręce, twarz i/lub oczy.
- Jeśli woda pozostaje w piekarniku po każdym pieczeniu na parze, wytrzyj pozostałą wodę suchą szmatką, gdy piekarnik ostygnie. W przeciwnym razie resztki wody mogą prowadzić do zwapnienia.

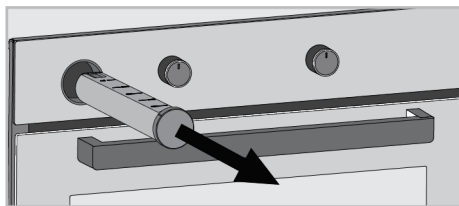
- Jeśli produkt jest wyposażony w sondę do mięsa, upewnij się, że osłona sondy do mięsa jest zamknięta przed gotowaniem ze wspomaganie parowym. W przeciwnym razie z gniazda sondy do mięsa może wydobywać się para.

Pieczenie wspomaganie parą:

1. Rozpocznij pieczenie po sprawdzeniu rusztu do pieczenia wspomaganego parą i ustawieniu funkcji, temperatury i czasu zgodnie z potrawą, którą chcesz przyrządzić. Możesz określić ilość dodawanej wody, temperaturę, funkcję pieczenia i czas pieczenia, których nie ma w tabeli.
2. Umieść potrawę w piekarniku na zalecanej półce.
3. Naciśnij przycisk zbiornika wody na panelu sterowania piekarnika, gdy nadejdzie czas dodawania wody, zgodnie z tabelą pieczenia.



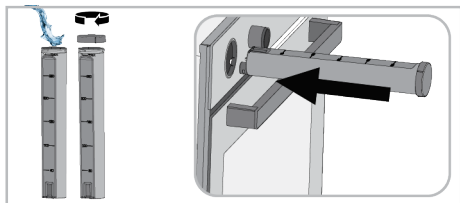
4. Wyjmij zbiornik na wodę.



5. Otwórz pokrywę zbiornika na wodę i napełnij go wodą zgodnie z tabelą pieczenia.



Nie używać wody destylowanej lub filtrowanej. Należy używać wyłącznie przegotowanej wody. Nie używać łatwopalnych, alkoholowych lub innych stałych roztworów zamiast wody.



6. Zamknij pokrywę i umieść zbiornik na wodę na miejscu. Wciśnij zbiornik na wodę do końca.
 - ⇒ Woda w zbiorniku na wodę zaczyna powoli spływać na dno piekarnika, para wodna dociera do potrawy.
7. Po zakończeniu pieczenia wyłącz piekarnik, ustawiając pokrętkę funkcji i temperatury w pozycji wyłączonej.

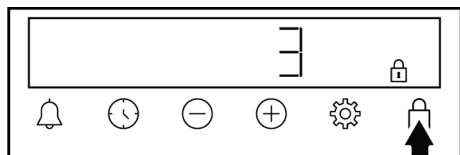
i Jeśli po każdym gotowaniu ze wspomaganie parowym na dnie piekarnika pozostaje woda, po ostygnięciu piekarnika wytrzyj ją suchą ściereczką. W przeciwnym razie woda pozostawiona na dnie piekarnika może doprowadzić do zwapnienia.

5.4 Ustawienia

Włączenie blokady przycisków

Korzystając z funkcji blokady przycisków, można zabezpieczyć timer przed utrudnieniem pracy.

1. Naciśnij , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .



- ⇒ Na wyświetlaczu pojawi się symbol  i rozpocznie się odliczanie 3-2-1. Blokada przycisków aktywuje się po zakończeniu odliczania. Po naciśnięciu dowolnego przycisku, gdy blokada jest włączona, minutnik wyemituje sygnał dźwiękowy, a symbol  zamiga.

i Jeśli zwolnisz przycisk przed końcem odliczania, blokada przycisków nie zostanie aktywowana.

i Przyciski czasowe nie mogą być używane, gdy blokada przycisków jest włączona. Blokada przycisków nie wyłączy się w przypadku awarii zasilania.

Wyłączenie blokady przycisków

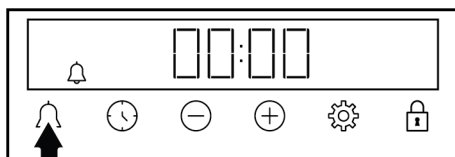
1. Naciskaj , aż z wyświetlacza zniknie symbol .
 - ⇒ Symbol  znika z wyświetlacza, a blokada przycisków jest wyłączona.

Ustawienie alarmu

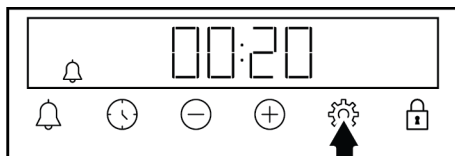
Możesz również użyć timera urządzenia do dowolnego ostrzeżenia lub przypomnienia innego niż pieczenie. Alarm nie wpływa na działanie piekarnika. Służy do ostrzegania. Na przykład można użyć alarmu, gdy piekarnik ma zostać wyłączony o określonej godzinie. Gdy tylko upłynie ustawiony czas, timer wyemituje ostrzeżenie dźwiękowe.

i Maksymalny czas alarmu może wynosić 23 godziny i 59 minut.

1. Naciskaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol przycisku .



2. Ustaw czas alarmu za pomocą przycisków /.



- ⇒ Po ustawieniu czasu alarmu symbol  pozostaje zapalony, a na wyświetlaczu zaczyna się odliczanie czasu alarmu. Jeśli czas alarmu i

czas pieczenia są ustawione jednocześnie, na wyświetlaczu wyświetlany jest krótszy czas.

- Po upływie czasu alarmu symbol 🔔 zaczyna migać i pojawia się ostrzeżenie dźwiękowe.

Wyłączanie alarmu

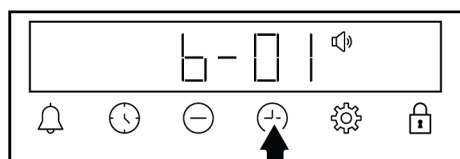
- Pod koniec czasu alarmu dźwięk ostrzegawczy rozlega się przez dwie minuty. Naciśnij dowolny przycisk, aby go wyłączyć.
- ⇒ Ostrzeżenie zatrzyma się, a na wyświetlaczu pojawi się godzina.

Czy chcesz anulować alarm?

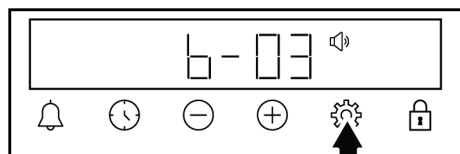
- Naciskaj przycisk 🔔, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol 🔔, aby zresetować czas alarmu. Naciskaj ⊖, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol „00:00”.
- Alarm można również anulować, naciskając dłużej 🔔.

Regulacja głośności

- Naciskaj przycisk ⚙️, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol 🔊.



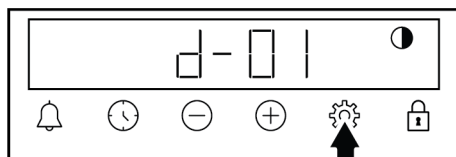
- Ustaw żądany poziom za pomocą przycisków ⊕/⊖. (b-01-b-02-b-03)



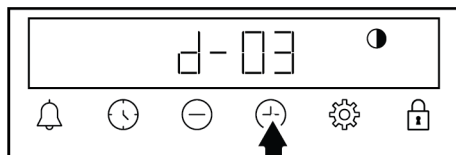
- Naciśnij przycisk ⚙️ w celu potwierdzenia lub poczekaj bez naciskania żadnego przycisku. Zestaw głośności staje się po chwili aktywny.

Ustawienia jasności wyświetlacza

- Naciskaj przycisk ⚙️, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol ☾.



- Ustaw żądaną jasność za pomocą przycisków ⊕/⊖. (d-01-d-02-d-03)

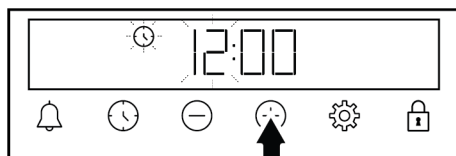


- Naciśnij przycisk ⚙️ w celu potwierdzenia lub poczekaj bez naciskania żadnego przycisku. Ustawienie jasności staje się aktywne po chwili.

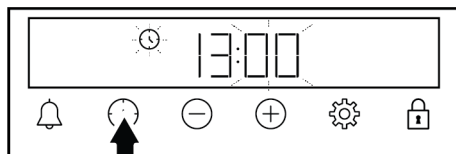
Zmiana godziny

Aby zmienić wcześniej ustawioną godzinę na piekarniku:

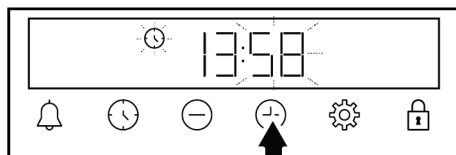
- Naciśnij ⚙️, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol ⌚.
- Ustaw godzinę za pomocą przycisków ⊕/⊖.



- Naciśnij ⌚ lub ⚙️, aby podświetlić pole minut.



- Naciśnij ⊕/⊖, aby ustawić minuty.



6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia

W tej sekcji znajdziesz wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia potraw.

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

Wskazane są również odpowiednie ustawienia piekarnika i akcesoria.

6.1 Ogólne ostrzeżenia dotyczące pieczenia w piekarniku

- Podczas otwierania drzwiczek piekarnika w trakcie lub po zakończeniu pieczenia może pojawić się gorąca para. Para może poparzyć ręce, twarz i/lub oczy. Podczas otwierania drzwiczek piekarnika należy trzymać się z daleka.
- Ze względu na różnicę temperatur intensywna para wodna wytwarzana podczas pieczenia może tworzyć krople wody skroplonej na wewnętrznej i zewnętrznej stronie piekarnika oraz na górnych częściach mebli. Jest to normalne zjawisko.
- Podane wartości temperatury i czasu pieczenia potraw mogą się różnić w zależności od przepisu i ilości. Z tego powodu wartości te są podane w przybliżeniu.
- Przed rozpoczęciem pieczenia należy wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria. Akcesoria, które pozostaną w piekarniku, mogą utrudnić prawidłowe pieczenie.
- W przypadku potraw, które będą pieczone według własnego przepisu, można odwoływać się do podobnych dań podanych w tabelach.
- Korzystanie z dostarczonych akcesoriów zapewnia najlepszą wydajność gotowania. Należy przestrzegać ostrzeżeń i informacji dostarczonych przez producenta dla zewnętrznych naczyń kuchennych, które będą używane.
- Wyciąć papier tłuszczoodporny na tłuszcz, który będzie używany podczas pieczenia, o rozmiarach odpowiednich do foremki. Papier tłuszczoodporny, który

wystaje z foremki, może stwarzać ryzyko poparzenia i wpływać na jakość pieczenia. Należy użyć papieru tłuszczoodpornego odpowiedniego do danej temperatury.

- Aby uzyskać dobre wyniki pieczenia, należy umieścić potrawy na zalecanej, właściwej półce. Nie należy zmieniać położenia półki podczas pieczenia.

6.1.1 Ciasta i wypieki

Informacje ogólne

- Zalecamy korzystanie z akcesoriów dołączonych do urządzenia w celu uzyskania dobrej wydajności pieczenia. Jeśli zamierzasz używać własnych foremek, wybierz ciemne, nieprzywierające i odporne na ciepło naczynia.
- Jeśli w tabeli gotowania zalecane jest wstępne podgrzewanie, należy pamiętać o włożeniu potrawy do piekarnika po wstępnym podgrzaniu.
- Jeśli zamierzasz piec stawiając naczynie na ruszcie, umieść ją na środku, a nie w pobliżu tylnej ściany.
- Wszystkie składniki użyte do wyrobu ciasta powinny być świeże i w temperaturze pokojowej.
- Pieczenie może się różnić w zależności od ilości potraw i wielkości naczyń.
- Formy metalowe, ceramiczne i szklane wydłużają czas pieczenia, a dolne powierzchnie wyrobów cukierniczych nie przyrumieniają się równomiernie.
- Jeśli używasz papieru do pieczenia, na dolnej powierzchni potrawy można zaobserwować lekkie zrumienienie. W takiej sytuacji może być konieczne wydłużenie czasu pieczenia o około 10 minut.
- Wartości określone w tabelach są ustalane w wyniku testów przeprowadzonych w naszych laboratoriach. Odpowiednie dla Ciebie wartości mogą się różnić od podanych.

- Umieść jedzenie na zalecanej półce. Dolna półka piekarnika to półka numer 1.

Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

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

Wskazówki dotyczące ciast

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

Tabela pieczenia w piekarniku ciast i wyrobów piekarniczych

Sugestie dotyczące pieczenia na jednej tacy

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasto na blasze	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	180	30 ... 40
Ciasto w formie	Forma do ciasta na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	2	180	30 ... 40
Ciasteczka	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	160	25 ... 35
Ciasteczka	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	W modelach z półkami drucianymi : 3 W modelach bez półek drucianych : 2	150	25 ... 35
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciśkiem na ruszcie drucianym **	Górne i dolne ogrzewanie	2	160	30 ... 40
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciśkiem na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	2	160	30 ... 40
Ciastko	Taca do ciasta *	Górne i dolne ogrzewanie	3	170	25 ... 35

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciastko	Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	3	170	20 ... 30
Ciasto	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	2	200	35 ... 45
Ciasto	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	2	180	35 ... 45
Bułka	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	2	200	20 ... 30
Bułka	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	3	180	20 ... 30
Chleb w całości	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	200	30 ... 40
Chleb w całości	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	3	200	30 ... 40
Lazania	Prostokątna szklano-metalowa forma na ruszcie do grilla **	Górne i dolne ogrzewanie	2 lub 3	200	30 ... 40
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Górne i dolne ogrzewanie	2	180	50 ... 70
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	2	170	50 ... 70
Pizza	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	2	200 ... 220	10 ... 20
Pizza	Standardowa taca *	Funkcja pizzy	2	280	5 ... 10

Sugestie dotyczące pieczenia na dwóch blachach

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasteczka	2-Standardowa taca * 4-Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	2 - 4	W modelach z półkami drucianymi :150 W modelach bez półek drucianych :140	W modelach z półkami drucianymi : 25 ... 40 W modelach bez półek drucianych : 30 ... 45
Ciastko	2-Standardowa taca * 4-Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	2 - 4	170	25 ... 35
Ciasto	1-Standardowa taca * 4-Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	1 - 4	180	35 ... 45
Bułka	2-Standardowa taca * 4-Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	2 - 4	180	20 ... 30

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

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

Tabela pieczenia wraz z funkcjami "Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO"

- Nie należy zmieniać ustawienia temperatury po rozpoczęciu pieczenia w funkcji „Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO”.
- Nie należy otwierać drzwiczek piekarnika podczas pieczenia w funkcji "Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO". Jeśli drzwiczki

nie zostaną otwarte, temperatura wewnętrzna jest optymalizowana w celu oszczędzania energii, a temperatura ta może różnić się od pokazanej na wyświetlaczu.

- W funkcji „Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO” nie należy przeprowadzać wstępnego nagrzewania.

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasteczka	Standardowa taca *	3	180	30 ... 40
Ciastko	Standardowa taca *	3	200	30 ... 40
Ciasto	Standardowa taca *	3	220	40 ... 50
Bułka	Standardowa taca *	3	200	30 ... 40

* Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

6.1.2 Mięso, ryby i drób

Przyciski grillowania

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

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

Tabela pieczenia w piekarniku mięsa, ryb i drobiu

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Stek (cały)/Pieczeń (1 kg)	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	15 min. 250/max, po 180 ... 190	60 ... 80
Podudzie jagnięce (1,5-2 kg)	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	15 min. 250/max, po 170	110 ... 120
Smażony kurczak (1,8-2 kg)	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Górne i dolne ogrzewanie	2	15 min. 250/max, po 190	60 ... 80
Smażony kurczak (1,8-2 kg)	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Ogrzewanie wentylatorem	2	200 ... 220	60 ... 80

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Smażony kurczak (1,8-2 kg)	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Funkcja 3D	2	15 min. 250/max, po 190	60 ... 80
Indyk (5,5 kg)	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	1	25 min. 250/max, po 180 ... 190	150 ... 210
Indyk (5,5 kg)	Standardowa taca *	Funkcja 3D	1	25 min. 250/max, po 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Górne i dolne ogrzewanie	3	200	20 ... 30
Ryby	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Funkcja 3D	3	200	20 ... 30

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

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

6.1.3 Grill

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

Ostrzeżenia ogólne

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

Przyciski grillowania

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

Tabela grillowania

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

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

Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.

6.1.4 Gotowanie na parze

Informacje ogólne

- Gotowanie na parze można wykonać tylko przy użyciu funkcji gotowania na parze opisanych w instrukcji obsługi. Patrz rozdział „Funkcje obsługi piekarnika” [► 15], aby zapoznać się z funkcjami gotowania na parze.
- Jeśli w tabeli gotowania zalecane jest wstępne podgrzewanie, należy pamiętać o włożeniu potrawy do piekarnika po wstępnym podgrzaniu. Czas trwania podany w momencie dostarczania wody wskazuje na czas, jaki upłynął po wstępnym podgrzaniu.
- Tabela gotowania zawiera sprawdzone przez producenta zalecenia dotyczące gotowania. Możesz ustawić ilość wody, temperaturę, funkcję gotowania na parze i czas dla potraw, których nie ma w tabeli.
- Gotuj na parze przy użyciu jednej tacy.

Sugestie dotyczące pieczenia na jednej tacy - Funkcja 3D

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Ilość wody do użycia (ml)	Czas pobierania wody (min.)**	Czas pieczenia (min.) (ok.)	Przybliżona waga żywności (g)
Chleb w całości	Standardowa taca *	2	200	200	po podgrzaniu	30 ... 40	820
Smażony kurczak (1,8-2 kg)	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	2	25 min. 250/ max, po 190	250	25	60 ... 70	2000
Żeberka (pojedynczy kawałek)	Standardowa taca *	3	180	250	15	40 ... 55	1000
Podudzie jagnięce z warzywami	Standardowa taca *	3	170	250+250***	po podgrzaniu	90 ... 110	2000
Bułka drożdżowa	Standardowa taca *	3	180	100	po podgrzaniu	25 ... 35	1200
Sernik	Standardowa taca *	3	120	150	przed rozpoczęciem podgrzewania	50 ... 60	1450

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Ilość wody do użycia (ml)	Czas pobierania wody (min.)**	Czas pieczenia (min.) (ok.)	Przybliżona waga żywności (g)
Udko z kurczaka	Standardowa taca *	3	200	150	po podgrzaniu	25 ... 35	800
Pieczone ziemniaki	Standardowa taca *	3	190	150	25	45 ... 55	500
Bułka hamburgera	Standardowa taca *	3	180	150	po podgrzaniu	20 ... 30	800
Łosoś z warzywami	Standardowa taca *	3	180	100	po podgrzaniu	25 ... 35	500

* Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

** Wskazuje czas, który upłynął od podgrzewania.

*** Dodaj kolejne 250 ml wody w połowie czasu gotowania.

6.1.5 Test żywności

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

Tabela pieczenia posiłków testowych

Sugestie dotyczące pieczenia na jednej tacy

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

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciśnięciem na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	2	160	30 ... 40
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Górne i dolne ogrzewanie	2	180	50 ... 70
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	2	170	50 ... 70

Sugestie dotyczące pieczenia na dwóch blachach

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Kruche ciasteczka (herbatnik)	2-Standardowa taca * 4-Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	2 - 4	140	15 ... 25
Ciasteczka	2-Standardowa taca * 4-Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	2 - 4	W modelach z półkami drucianymi : 150 W modelach bez półek drucianych : 140	W modelach z półkami drucianymi : 25 ... 40 W modelach bez półek drucianych : 30 ... 45

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

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

Grill

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

Zaleca się nagrzewanie piekarnika przez 5 minut dla wszystkich potraw z grilla.
Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.

7 Czyszczenie i konserwacja

7.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

Ostrzeżenia ogólne

- Przed czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!

- Nie nakładaj detergentu bezpośrednio na gorące powierzchnie. Może to spowodować trwałe plamy.
- Po każdym użyciu urządzenie powinno być dokładnie wyczyszczone i wysuszone. W ten sposób można łatwo usunąć resztki jedzenia i zapobiec ich przypale-

niu podczas późniejszego użycia urządzenia. W ten sposób wydłuża się okres eksploatacji urządzenia i zmniejsza ilość często występujących problemów.

- Do czyszczenia nie należy używać środków do czyszczenia parą wodną.
- Niektóre detergenty lub środki czyszczące powodują uszkodzenie powierzchni. Nieodpowiednie środki czyszczące to: wybielacze, środki czyszczące zawierające amoniak, kwas lub chlorek, środki do czyszczenia parą wodną, środki do usuwania kamienia, środki do usuwania plam i rdzy, środki czyszczące o właściwościach ściernych (środki czyszczące w kremie, proszek do szorowania, krem do szorowania, druciak ścierny i drapiący, druty, gąbki, ściereczki czyszczące zawierające brud i pozostałości środka czyszczącego).
- Do czyszczenia po każdym użyciu nie są potrzebne żadne specjalne środki czyszczące. Urządzenie należy czyścić płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i osuszyć suchą szmatką.
- Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywności podczas gotowania.
- Nie myj żadnego elementu urządzenia w zmywarce, chyba że w instrukcji obsługi określono inaczej.

Inox - powierzchnie nierdzewne

- Do czyszczenia powierzchni i uchwytów ze stali nierdzewnej nie używaj środków czyszczących zawierających kwas lub chlor.
- Powierzchnia ze stali nierdzewnej może z czasem zmienić kolor. Jest to normalne. Po każdej pracy wyczyść je detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej lub inox.
- Czyść miękką ściereczką z mydłem i płynnym (nierysującym) detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej, uważając, aby wycierać w jednym kierunku.

- Plamy z wapna, oleju, skrobi, mleka i białka na powierzchniach szklanych i inox usuwać natychmiast, nie czekając. Plamy mogą rdzewieć pod wpływem długiego czasu.
- Środki czyszczące rozpylone lub nałożone na powierzchnię należy natychmiast usunąć. Pozostawione na powierzchni ściernie środki czyszczące powodują, że powierzchnia staje się biała.

Powierzchnie emaliowane

- Po każdym użyciu umyj emaliowane powierzchnie płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i wysusz suchą szmatką.
- Jeśli produkt posiada funkcję łatwego czyszczenia parą, można jej użyć do czyszczenia lekkich zabrudzeń. (Patrz „Łatwe czyszczenie parą [► 37]”).
- W przypadku uporczywych plam można użyć środka do czyszczenia piekarników i grilla zalecanego na stronie internetowej marki produktu oraz nierysującej czyścika drucianego. Nie używaj zewnętrznego środka do czyszczenia piekarników.
- Piekarnik musi ostygnąć przed czyszczeniem strefy pieczenia. Czyszczenie na gorących powierzchniach stwarza zarówno zagrożenie pożarowe, jak i uszkodza powierzchnię emalii.

Powierzchnie katalityczne

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

Szklana powierzchnia

- Do czyszczenia powierzchni szklanych nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych materiałów czyszczących. Mogą uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Wyczyść urządzenie używając detergentu do mycia naczyń, ciepłej wody i ściereczki z mikrofibry przeznaczonej do powierzchni szklanych, a następnie osusz je suchą ściereczką z mikrofibry.
- Jeśli po czyszczeniu pozostaną resztki detergentu, przetrzyj je zimną wodą i osusz czystą i suchą ściereczką z mikrofibry. Resztki detergentu mogą następnym razem uszkodzić szklaną powierzchnię.
- W żadnym wypadku zaschniętej pozostałości na powierzchni szkła nie należy czyścić żabkowanymi nożami, drutem lub podobnymi narzędziami do drapania.
- Plamy wapniowe (żółte plamy) można usunąć z powierzchni szkła za pomocą środka do usuwania kamienia, takiego jak ocet lub sok z cytryny.
- Jeśli powierzchnia jest mocno zabrudzona, nanieś na plamę środek czyszczący gąbką i długo odczekaj, aż zadziała. Następnie wyczyść szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.
- Przebarwienia i plamy na szklanej powierzchni są normalne i nie są uznawane za wady.

Części z tworzyw sztucznych i malowane powierzchnie

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

7.2 Czyszczenie akcesoriów

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

7.3 Czyszczenie panelu sterowania

- Podczas czyszczenia paneli z pokrętlami należy przetrzeć panel i pokrętła wilgotną, miękką ściereczką, a następnie wytrzeć do sucha. Nie należy zdejmować pokręteł i uszczelkę znajdujących się pod spodem w celu wyczyszczenia panelu. Panel sterujący i pokrętła mogą ulec uszkodzeniu.
- Podczas czyszczenia paneli inox z pokrętłami nie należy używać środków czyszczących inox wokół pokręteł. Wskaźniki wokół pokrętła mogą zostać wymazane.
- Dotykowe panele sterowania należy wyczyścić wilgotną miękką szmatką i osuszyć suchą szmatką. Jeśli urządzenie ma funkcję blokady przycisków należy ustawić blokadę przed rozpoczęciem czyszczenia panelu sterowania. W przeciwnym razie na przyciskach może wystąpić nieprawidłowe wykrycie.

7.4 Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia)

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

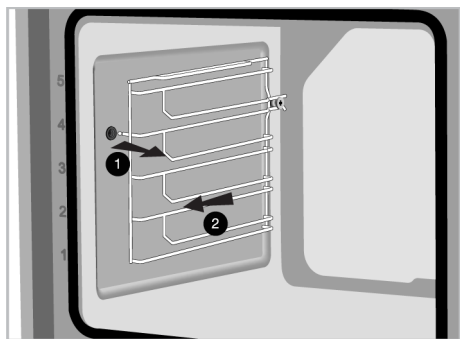
Czyszczenie bocznych ścian piekarnika

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

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

Aby wyjąć boczne półki druciane:

1. Zdejmij przód półki drucianej, ciągnąc ją na bocznej ścianie w przeciwnym kierunku.
2. Pociągnij drucianą półkę do siebie, aby ją całkowicie wyjąć.
3. Wyczyść naczynie miękką wilgotną szmatką, a następnie wytrzyj suchą ściereczką.



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

Czyszczenie naczynia znajdującego się na podstawie piekarnika

W zależności od częstotliwości gotowania na parze - w zależności od częstotliwości czyszczenia parą i twardości użytej wody w naczyniu z wodą na podstawie piekarnika mogą pojawić się plamy z wapna.

Aby usunąć osad wapienny, który może pojawić się w naczyniu z wodą na podstawie piekarnika po gotowaniu na parze należy ustawić czyszczenie parą po 2 lub 3 użyciach:

1. Dodaj 350 cm³ białego octu (kwasowość octu nie powinna przekraczać 6%) do naczynia z wodą na dnie piekarnika.



2. Odczekaj co najmniej 30 minut, aby ocet rozpuścił pozostałości wapna w temperaturze otoczenia.
3. Wyczyść naczynie miękką wilgotną szmatką, a następnie wytrzyj suchą ściereczką.



Nie używać środków czyszczących zawierających kwasy lub chlorki do czyszczenia pojemnika w podstawie piekarnika. Nie zeskrobuj osadu wapiennego, który może gromadzić się w naczyniu na dnie piekarnika, poprzez skrobanie. W przeciwnym razie podstawa urządzenia zostanie uszkodzona.

W celu zwiększenia skuteczności odkamieniania naczynia, oprócz powyższych czynności, po każdym 10 użyciach należy:

Wybierz funkcję pracy, w której aktywna jest dolna grzałka i uruchom piekarnik w temperaturze 100°C na 2-3 minuty. Następnie wyłącz piekarnik i spryskaj wewnątrz piekarnika środkiem do czyszczenia grilla zalecanym na stronie internetowej marki Twojego produktu do naczynia z wodą na dnie piekarnika i pozostaw na 5 minut. Po 5 minutach wytrzyj naczynie z wodą na dnie piekarnika wilgotną ściereczką z mikrofibry i wysusz.

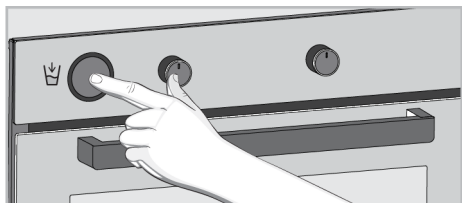
7.5 Łatwe czyszczenie parą

Pozwala to z łatwością usunąć brud (nie pozostający na długo), który jest zmiękczaony przez parę wewnątrz piekarnika oraz przez kropelki wody skondensowane na wewnętrznych powierzchniach piekarnika.

1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
2. Naciśnij zbiornik na wodę na panelu sterowania kuchenki i wyjmij zbiornik. Napełnij zbiornik 200 ml wody.



Nie używać wody destylowanej lub filtrowanej. Należy używać wyłącz- nie przegotowanej wody. Nie uży- wać łatwopalnych, alkoholowych lub innych stałych roztworów za- miast wody.



3. Umieść zbiornik na wodę w miejscu i wciśnij go. Woda zaczyna wypełniać na- czynie, znajdujące się na dnie piekarni- ka.
4. Ustaw piekarnik na łatwy tryb czyszcze- nia parą i temperaturę 100°C na 20 mi- nut.

Natychmiast otwórz drzwi i wytrzyj wnętrze piekarnika wilgotną gąbką lub ściereczką. Para zostanie uwolniona po otwarciu drzwi. Może to stwarzać ryzyko poparzenia. Nale- ży zachować ostrożność podczas otwiera- nia drzwi.

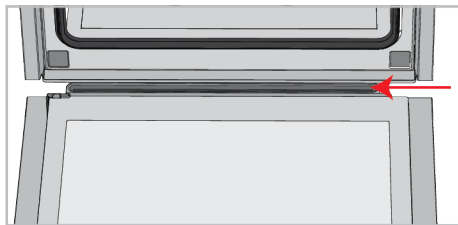
W przypadku uporczywych zabrudzeń urzą- dzenie należy czyścić płynem do mycia na- czyrń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i osuszyć suchą szmatką.



W funkcji łatwego czyszczenia parą oczekuje się, że dodana woda od- paruje i skropi się po wewnętrznej stronie piekarnika i na drzwiach pie- karnika, aby zmiękczyć lekkie za- brudzenia powstałe w piekarniku. Skropliny powstające na drzwiach piekarnika mogą skapywać po otwarciu drzwiczek piekarnika. Po otwarciu drzwiczek piekarnika, wy- trzyj skropliny.

(Różni się w zależności od modelu produk- tu. Może nie być dostępny w Twoim pro- dukcie.) Po kondensacji wewnątrz piekarni- ka w kanale basenu pod piekarnikiem może

pojawić się kałuża lub wilgoć. Po użyciu wytrzyj kanał basenu wilgotną szmatką i wysusz.



7.6 Czyszczenie drzwiczek piekarnika

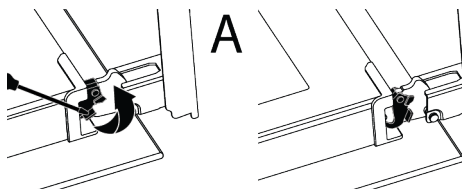
Możesz zdjąć drzwi piekarnika i szyby, aby je wyczyścić. Jak zdemontować drzwi i okna, opisano w rozdziałach „Zdejmowa- nie drzwi piekarnika” i „Zdejmowanie wewnętrznych szyb drzwi”. Po zdjęciu wewnętrznych szyb drzwi wyczyść je za po- mocą płynu do naczyń, ciepłej wody i mięk- kiej szmatki lub gąbki,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



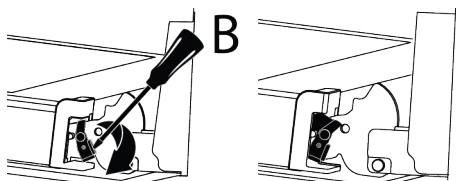
Nie używaj szorstkich środków ściernych, metalowych skrobaczek, druciaków lub środków wybielają- cych do czyszczenia drzwi piekarni- ka i szyb.

Zdejmowanie drzwiczek piekarnika

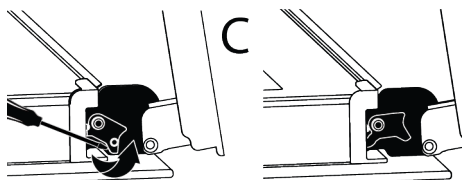
1. Otwórz drzwiczki piekarnika.
2. Otwórz zaczepy w gnieździe zawiasu z przodu drzwi po prawej i lewej stronie, naciskając w dół, jak pokazano na ry- sunku.
3. Rodzaje zawiasów różnią się jako (A), (B), (C) w zależności od modelu produk- tu. Poniższe rysunki pokazują, jak otwo- rzyć każdy rodzaj zawiasu.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



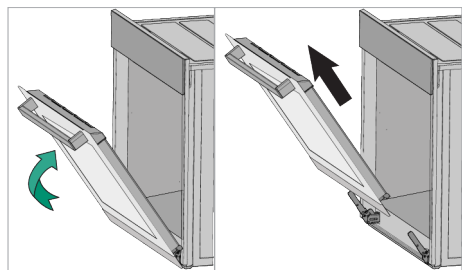
5. Zawias typu (B) jest dostępny w wersjach z cichym domykaniem drzwi.



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



7. Ustaw drzwi piekarnika w pozycji półotwartej.



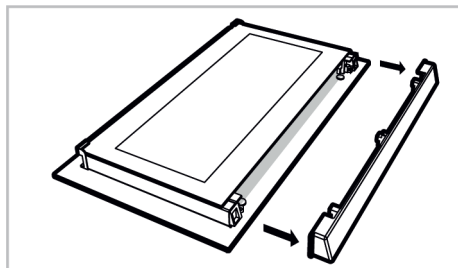
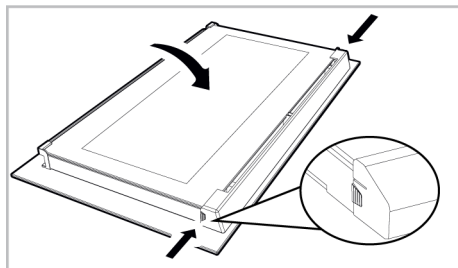
8. Pociągnij zdemontowane drzwi w górę, aby zwolnić je z prawego i lewego zawiasu, a następnie je zdejmij.

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

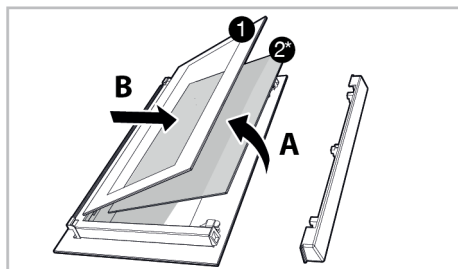
7.7 Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika

Wewnętrzną szybę przednich drzwi produktu można zdjąć w celu wyczyszczenia.

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



3. Jak pokazano na rysunku, delikatnie unieś wewnętrzną szybę (1) w kierunku „A” a następnie wyjmij ją, pociągając w kierunku „B”.



- 1 Szyba wewnętrzna 2* Szyba wewnętrzna (może nie być dostępna dla Twojego urządzenia)

4. Jeśli urządzenie ma szybę wewnętrzną (2), powtórz ten sam proces, aby ją wyjąć (2).
5. Pierwszym krokiem wyjęcia drzwi jest ponowne zamontowanie szyby wewnętrznej (2). Umieść ściętą krawędź szkła tak, aby zetknęła się ze ściętą krawędzią plastikowej szczeliny. (Jeśli urządzenie ma szybę wewnętrzną). Szyba wewnętrzna (2) musi być przymocowana do prowadnicy jak najbliżej wewnętrznej szyby (1).
6. Podczas ponownego montażu szyby wewnętrznej (1), zwróć uwagę, aby umieścić szybę z naklejką w stronę drugiej szyby wewnętrznej. Istotne jest umieszczenie dolnych rogów szyby wewnętrznej (1), tak aby stykały się z dolnymi prowadnicami.
7. Popchnij w kierunku ramy, aż usłyszysz „kliknięcie”.

7.8 Czyszczenie lampki piekarnika

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

Wymiana lampki piekarnika

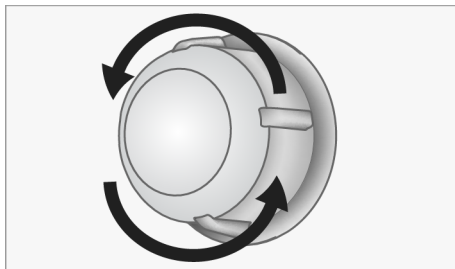
Ostrzeżenia ogólne

- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem przed wymianą lampki należy odłączyć zasilanie i odczekać, aż piekarnik ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Ten piekarnik jest zasilany lampką żarową o mocy mniejszej niż 40 W, o wysokości mniejszej niż 60 mm i średnicy mniejszej niż 30 mm lub lampką halogenową z gniazdami G9 o mocy mniejszej niż 60 W. Lampki są przystosowane do pracy w temperaturach powyżej 300 °C. Lampki do piekarnika są dostępne w autoryzowanych serwisach lub u licencjonowanych techników. Ten produkt zawiera lampkę klasy energetycznej G.

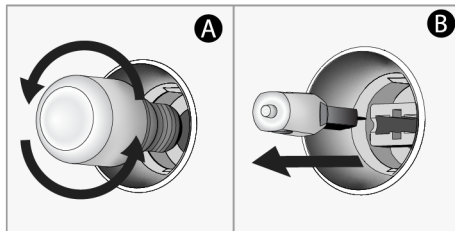
- Położenie lampki może różnić się od pokazanego na rysunku.
- Lampka ta nie nadaje się do oświetlania pomieszczeń domowych. Lampka ma pomóc zobaczyć potrawy.
- Lampki zastosowane w tym urządzeniu są odporne na ciężkie warunki fizyczne, takie jak temperatura powyżej 50°C.

Jeśli piekarnik ma okrągłą lampkę,

1. odłączyć urządzenie od zasilania.
2. Zdejmij szklaną pokrywę, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.



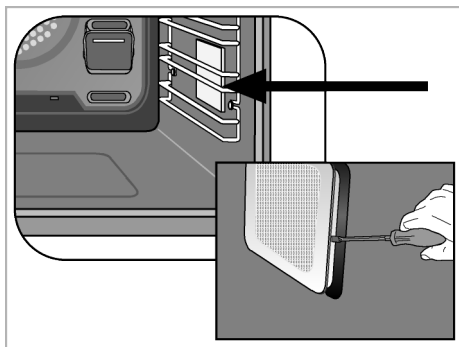
3. Jeśli lampka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku, obróć lampkę tak jak pokazano na rysunku i wymień na nową. Jeśli jest to model typu (B), wyciągnij go, jak pokazano na rysunku i wymień na nowy.



4. Zamontuj szklaną pokrywę.

Jeśli piekarnik ma kompaktową świetlówkę o kwadratowym kształcie,

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



3. Podnieś szklaną osłonę żarówki za pomocą śrubokręta. Najpierw wykręć śrubę, jeśli kwadratowa lampa w twoim produkcie jest wkręcona.

8 Rozwiązywanie problemów

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

Podczas pracy piekarnika wydobywa się para.

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

Podczas pieczenia pojawiają się kropelki wody

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

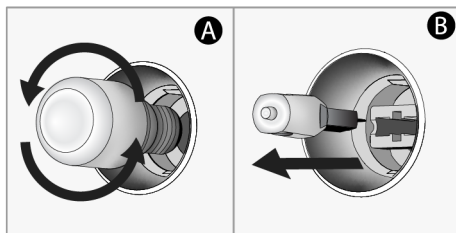
Podczas podgrzewania i chłodzenia urządzenia słychać metalowe dźwięki.

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

Urządzenie nie działa.

- Bezpiecznik może być uszkodzony lub przepalony. >>> Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. Zmień je, jeśli to konieczne, lub aktywuj je ponownie.

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



5. Zamontować szklaną pokrywę i druciane półki.

- Urządzenie może nie być podłączone do gniazdka (z uziemieniem). >>> Sprawdź, czy urządzenie jest podłączone do gniazdka.
- (Jeśli w urządzeniu jest timer) Przyciski na panelu sterowania nie działają. >>> Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę klawiszy, może ona być włączona, wyłącz blokadę klawiszy.

Oświetlenie piekarnika nie jest włączone.

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

Piekarnik nie nagrzewa się.

- Piekarnik może nie być ustawiony na określoną funkcję pieczenia i/lub temperaturę. >>> Ustaw piekarnik na określoną funkcję pieczenia i/lub temperaturę.
- W modelach z timerem czas nie jest ustawiony. >>> Ustaw czas.
- Brak prądu. >>> Upewnij się, że sieć jest sprawna i sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień bezpieczniki lub ponownie je włącz.

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

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

Добре дојдовте!

Почитуван кориснику,

Ви благодариме што го избравте производот Веко . Сакаме производот, произведен со висок квалитет и технологија, да Ви понуди најдобра ефикасност. Затоа внимателно прочитајте го ова упатство и другата дадена документација пред да го користите производот.

Имајте ги на ум сите информации и предупредувања наведени во упатството за употреба. На овој начин ќе се заштитите себеси и производот од опасностите што може да се појават.

Чувајте го упатството за употреба. Ако го дадете производот на друго лице, дајте му го и упатството. Условите за гаранција, употребата и методите за решавање проблеми за производот се дадени во ова упатство.

Симболите и нивниот опис во упатството за употреба:



Опасност што може да резултира со смрт или повреда.



Важни информации или корисни совети за употреба.



Прочитајте го упатството за употреба.



Предупредување за жешка површина.

ЗАБЕЛЕШКА Опасност што може да резултира со материјална штета на производот или неговата околина.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Содржина

1 Упатства за безбедноста	46
1.1 Наменета употреба	46
1.2 Безбедност на деца, ранливи лица и домашни миленици	47
1.3 Електрична безбедност.....	48
1.4 Безбедност при транспорт	50
1.5 Безбедност при инсталација	50
1.6 Безбедност при употреба	51
1.7 Предупредувања за температура	51
1.8 Употреба на додатоци.....	52
1.9 Безбедност при готвење	52
1.10 Систем за пареа	54
1.11 Безбедност при оддржување и чистење	54
2 Упатства за заштита на животната средина	55
2.1 Директива за отпадот	55
2.1.1 Во согласност со Директивата за отпадна електрична и електронска опрема (ОЕЕО) и фрлање на дотраениот производ	55
2.2 Информации за пакувањето	55
2.3 Препораки за заштеда на енергија	55
3 Вашиот производ.....	57
3.1 Вовед во производот	57
3.2 Вовед и употреба на контролната табла на производот	57
3.2.1 Контролна табла	58
3.2.2 Вовед за контролната табла на шпоретот	58
3.3 Функции за работа на рерната .	59
3.4 Додатоци на производот	59
3.5 Употреба на додатоците на производот	60
3.6 Технички спецификации.....	63
4 Прва употреба	64
4.1 Прво поставување тајмер	64
4.2 Прво чистење.....	64
5 Користење на рерната	65
5.1 Општи информации за користење на рерната	65

5.2 Работење на контролната единица на рерната	65
5.3 Готвење со помош на пареа.....	67
5.4 Поставки.....	68
6 Општи информации за печењето	70
6.1 Општи предупредувања за печење во рерната.....	70
6.1.1 Печива и храна за во рерна ...	71
6.1.2 Месо, риба и живина	74
6.1.3 Скара	75
6.1.4 Готвење со помош на пареа ..	76
6.1.5 Тестирање на храна	77
7 Одржување и чистење.....	79
7.1 Општи информации за чистење	79
7.2 Додатоци за чистење	81
7.3 Чистење на контролната табла	81
7.4 Чистење на внатрешноста на рерната (област за готвење).....	81
7.5 Лесно чистење со пареа	82
7.6 Чистење на вратата на рерната	83
7.7 Вадење на внатрешното стакло на вратата на рерната	84
7.8 Чистење на сијалицата на рерната	85
8 Решавање проблеми.....	86

МК



1 Упатства за безбедноста

МК

- Овој дел ги вклучува безбедносните упатства неопходни за да се спречи ризикот од лична повреда или материјална штета.
- Доколку производот е даден на некој друг за лична употреба или за половна употреба, треба да се дадат и упатството за употреба, етикетите на производите и другите важни документи и делови.
- Нашата компанија не е одговорна за штетите што може да настанат доколку овие упатства не се почитуваат.
- Ако не ги следите овие упатства, гаранцијата нема да важи.
- Инсталацијата и поправките секогаш нека бидат направени од производителот, овластен сервис или лице кое ќе го назначи компанијата увозник.
- Користете само оригинални резервни делови и додатоци.
- Не поправајте или заменувајте кој било составен дел на производот освен ако тоа не е јасно наведено во упатството за употреба.
- Не правете технички измени на производот.



1.1 Наменета употреба

- Овој производ е направен за да се користи во домот. Не е погоден за комерцијална употреба.
- Не користете го производот во градини, балкони или други области на отворено. Овој производ е наменет за употреба во домаќинствата и во кујните за персоналот во продавници, канцеларии и други работни средини.
- Овој уред е наменет за употреба до максимална висина од 2500 метри надморска височина.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Овој производ треба да се користи само за готвење. Не треба да се користи за други намени, како што е загревање на просторијата.
- Рерната може да се користи за одмрзнување, печење, пржење и печење храна на скара.
- Овој производ не треба да се користи за загревање чинии, сушење со закачување крпи или облека на рачката.

1.2 Безбедност на деца, ранливи лица и домашни миленици



- Овој производ може да го користат деца на возраст од 8 години и постари, и луѓе кои се недоволно развиени во физички, сетилни или ментални вештини или кои немаат искуство и знаење, сè додека се под надзор или се обучени за безбедна употреба и опасностите на производот.
- Деца не треба да си играат со производот. Чистењето и одржувањето од страна на корисникот не треба да го вршат деца освен ако има некој што ги надгледува.
- Овој производ не треба да го користат лица со ограничен физички, сетилен или ментален капацитет (вклучувајќи деца), освен ако не се под надзор или не ги добијат потребните упатства.
- Децата треба да бидат под надзор за да се осигурате дека не си играат со производот.
- Електричните производи се опасни за децата и домашните миленици. Децата и домашните миленици не смеат да си играат, да се качуваат или да влегуваат во производот.
- Не ставајте предмети што децата можат да ги допрат на производот.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** При употреба, достапните површини на производот се жешки. Држете ги децата подалеку од производот.
- Чувајте ги материјалите од пакувањето подалеку од дофат на деца. Постои опасност од повреда и задушување.
- Кога вратата е отворена, не ставајте тешки предмети врз неа и не дозволувајте децата да седат на неа. Може да предизвикате рерната да се преврти или да се оштетат шарките на вратата.
- Пред да ги фрлите истрошените и бескорисни производи:
 1. Исклучете го приклучокот за напојување и извадете го од штекерот.
 2. Исечете го кабелот за напојување и извадете го приклучокот од производот.
 3. Преземете мерки на претпазливост за да ги спречите децата да влезат во производот.

4. Не дозволувајте децата да си играат со производот кога е во режим на мирување.



1.3 Електрична безбедност

- Приклучете го производот во заземјен штекер заштитен со осигурувач што одговара на проценките за струја наведени на етикетата за тип. Инсталацијата за заземјување нека ја направи квалификуван електричар. Не користете го производот без заземјување во согласност со локалните/ државните регулативи.
- Приклучокот или електричното поврзување на апаратот треба да бидат на лесно достапно место. Доколку тоа не е можно, треба да има механизам (осигурувач, прекинувач, прекинувач со клучеви и сл.) на електричната инсталација на која е приклучен производот, во согласност со електричните регулативи и да ги одвојува сите столбови од мрежата.
- Исклучете го производот од штекер или исклучете го осигурувачот пред поправка, одржување и чистење.
- Приклучете го производот во штекер што ги исполнува вредностите на напон и фреквенција наведени на етикетата за тип.
- (Доколку производот нема кабел за напојување) користете го само кабелот за поврзување опишан во делот „Технички спецификации“.
- Не заглавувајте го кабелот за напојување под и зад производот. Не ставајте тежок предмет врз кабелот за напојување. Кабелот за напојување не треба да се витка, гмечи и да доаѓа во контакт со кој било извор на топлина.
- Проверете дали кабелот за напојување е заглавен додека го ставате производот на неговото место по монтирањето или чистењето.
- Задната површина на рерната се загрева при употреба. Каблите за напојување не смеат да се допираат до задната површина на производот. Во спротивно може да се оштети.
- Не заглавувајте ги електричните кабли во вратата на рерната и нека не поминуваат преку жешки површини. Во спротивно,

изолацијата на кабелот би можела да се растопи и да предизвика пожар како резултат на краток спој.

- Користете го само оригиналниот кабел. Не користете исечени или оштетени кабли.
- Не користете продолжен кабел или повеќекратен приклучок за да ракувате со Вашиот производ.
- Контактирајте со овластениот сервисен центар или увозник за да го користите одобриениот адаптер во случаи кога е неопходна употреба на адаптер за конвертор (за тип со приклучок).
- Контактирајте со увозникот или овластениот сервисен центар доколку должината на кабелот за струја е несоодветна.
- Преносливите извори на енергија или повеќекратните приклучоци може да се прегреат и да се запалат. Повеќекратните приклучоци и преносливите извори на енергија држете ги подалеку од производот.
- Доколку кабелот за напојување е оштетен, тој мора да се замени од производителот, овластен сервис или лице кое треба

да го наведе компанијата увозник за да се спречат можните опасности.

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Пред да ја замените светилката на рерната, погрижете се да го исклучите производот од електричната мрежа за да избегнете ризик од електричен удар. Исклучете го производот или исклучете го осигурувачот од кутијата со осигурувачи.

Доколку Вашиот производ има кабел за напојување и штекер:

- Никогаш не ставајте го приклучокот на производот во скршен, лабав штекер или штекер надвор од дозната. Проверете дали штекерот е целосно вметнат во дозната. Во спротивно, поврзувањата може да се прегреат и да предизвикаат пожар.
- Избегнувајте да го вметнувате уредот во штекери што се мрсни, нечисти или потенцијално изложени на вода (како што се оние во близина на работна плоча каде што може да излезе вода). Во спротивно, постои ризик од краток спој и струен удар.
- Не допирајте го приклучокот со влажни раце!

- Извлечете го приклучокот од штекерот користејќи го главниот дел на приклучокот наместо самиот кабел.

1.4 Безбедност при транспорт

- Исклучете го производот од електричната мрежа пред да го транспортирате.
- Производот е тежок, треба да го носат најмалку двајца луѓе.
- Не користете ја вратата и/или рачката за транспорт или преместување на производот.
- Не ставајте предмети врз апаратот. Носете го апаратот вертикално.
- Производот не смее да се транспортира кога има вода во него. Осигурете се дека нема вода во производот пред транспортирањето.
- Кога треба да го транспортирате производот, завиткајте го со материјал за пакување со меурчиња или дебел картон и цврсто залепете го. Цврсто прицврстете ги подвижните делови на производот за да спречите оштетување.
- Пред да го инсталирате, проверете дали производот е оштетен по транспортот.

Контактирајте со увозникот или овластениот сервисен центар доколку е оштетен.

1.5 Безбедност при инсталација

- Пред да започнете со инсталација, исклучете ја електричната линија на која ќе се приклучи производот со исклучувачот.
- Секогаш носете заштитни ракавици при превоз и инсталација. Во спротивно, постои ризик од повреда од остри рабови!
- Пред да го инсталирате, проверете дали производот е оштетен. Не продолжувајте со инсталација доколку производот е оштетен.
- Избегнувајте користење на секакви топлинско-изолациски материјали за покривање на внатрешноста на мебелот што ќе се монтира.
- Директна сончева светлина и извори на топлина, како што се електрични или гасни грејачи, не смеат да бидат присутни во областа каде што е инсталиран производот.
- Опкружувањето на сите вентилациски канали на производот нека биде на отворено.

- За да се избегне прегревање, инсталацијата на производот не треба да се врши зад украсни капаци.
- Во случаи кога гасно црево/цевка или пластична цевка за вода се наоѓа зад одредената област за инсталација за производот, неопходно е да се гарантира дека нема контакт помеѓу производот и овие комунални линии. Во спротивно црево/цевката може да се згмечи.
- Ако има штекер зад местото каде што ќе се инсталира производот, мора да се осигура дека производот не доаѓа во контакт со штекерот или со приклучокот приклучен во штекерот.

1.6 Безбедност при употреба

- Проверете дали апаратот е исклучен по секоја употреба.
- Ако нема да го користите производот подолго време, исклучете го од штекер или исклучете го напојувањето од кутијата со осигурувачи.
- Не користете го производот ако се расипе или се оштети додека се користи. Исклучете го производот од струја. Контакттирајте со увозникот или овластениот сервисен центар.

- Не користете го производот ако стаклото на предната врата е извадено или напукнато. Во спротивно постои ризик од повреда и оштетување на животната средина.
- Не газете го апаратот од која било причина.
- Не користете го производот кога Вашето расудување или координација е нарушено со употреба на алкохол и/или дрога.
- Запаливи предмети не смеат да се чуваат во и околу местото за готвење. Во спротивно тие може да доведат до пожар.
- Рачката на рерната не е сушалница за крпи. Кога го користите производот, не закачувајте крпи, ракавици или сличен текстил на рачката.
- Шарките на вратата на производот се поместуваат при отворање и затворање на вратата и може да се заглават. При отворање/затворање на вратата, не држете го делот со шарки.

1.7 Предупредувања за температура

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Кога производот е во употреба, производот и неговите достапни делови ќе бидат

жешки. Треба да се внимава да се избегне допирање на производот и грејните елементи. Децата под 8-годишна возраст треба да се држат подалеку од производот освен ако не се под постојан надзор.

- Не ставајте запаливи/експлозивни материјали во близина на производот, бидејќи површините ќе бидат жешки додека тој работи.
- Одржувајте растојание кога ја отворате вратата на рерната за време или на крајот од готвењето. Пареата може да Ви ја изгори раката, лицето и/или очите.
- За време на работењето производот е жежок. Треба да се внимава да се избегне допирање на жешките делови, внатре во рерната и грејните елементи.
- Секогаш носете ракавици за рерна отпорни на топлина кога ракувате со производот.



1.8 Употреба на додатоци

- Важно е жичената скара и послужавникот да бидат правилно поставени на жичените полици. За подетални информации, погледнете во делот „Употреба на додатоци“.

- Затворете ја вратата на рерната откако целосно ќе ги турнете додатоците во просторот за готвење, во спротивно тие може да удрат во стаклото на вратата и да го оштетат.



1.9 Безбедност при готвење

- Бидете внимателни кога користите алкохолни пијалоци во Вашите јадења. Алкохолот испарува на високи температури и може да предизвика пожар бидејќи може да се запали кога ќе дојде во контакт со жешки површини.
- Остатоците од храна во областа за готвење, како што е маслото, може да се запалат. Исчистете ги овие остатоци пред да готвите.
- Опасност од труење со храна: Не дозволувајте храната да стои во рерната повеќе од 1 час пред или по готвењето. Во спротивно може да предизвика труење со храна или болести.
- Не загревајте затворени конзерви и стаклени тегли во рерната. Притисокот што би се насобрал во конзервата/теглата може да предизвика да пукне.

- Не ставајте тави за печење, садови или алуминиумска фолија директно на дното на рерната. Насобраната топлина може да го оштети дното на рерната.

Внимавајте на следните мерки на претпазливост кога користите мрсна пергаментна хартија или слични материјали:

- Ставете ја мрсната хартија во сад за готвење или на додатокот на рерната (послужавник, жичена скара и сл.) со храна и ставете го во загреаната рерна.
- За да се спречи ризикот од допирање на грејните елементи на рерната и попречување на протокот на топол воздух, отстранете го вишокот делови од мрсна хартија што висат од додатоците или контејнерите. Не користете мрсна хартија на температури во рерната повисоки од максималната температура за употреба специфицирана од производителот. Не ставајте мрсна хартија на основата на рерната.
- Не ставајте го врз додатоците за време на претходно загревање.

- Секогаш притискајте надолу со чинија или сличен предмет за да спречите летање на материјалот поради циркулацијата на воздухот во рерната.
- Покријте ја само потребната површина внатре во фиоката.
- По секоја употреба, фиоката треба да се чисти и да се замени секоја мрсна хартија или слични материјали што се користат во фиоката. Во спротивно, течностите што капе на фиоката може да предизвикаат чад или дури и да запалат пламен.
- Се создава проток на воздух кога ќе се отвори капакот на производот. Масната хартија може да дојде во контакт со грејните елементи и да се запали.
- Кога користите решетка за скара за пржење, треба да се стави послужавник на долната решетка. Во спротивно, прехранбеното масло и другите компоненти што капнуваат на дното на рерната може да создадат густ чад и да доведат до пламен.
- Затворете ја вратата на рерната за време на печењето на скара. Топлите површини може да предизвикаат изгореници!

- Храната што не е погодна за печење создава опасност од пожар. Печете на скара само храна што е погодна за силен оган на скара. Не ставајте ја храната премногу далеку во задниот дел на скарата. Ова е најжешкото место и мрсната храна може да се запали.

1.10 Систем за пареа

- При готвењето со помош на пареа, отворањето на вратата може да предизвика излегување на пареа, создавајќи ризик од изгореници. Бидете претпазливи кога ја отворате вратата.
- Ако остане влага во рерната по готвењето со помош на пареа, тоа може да предизвика корозија. Оставете ја рерната да се исуши по готвењето. Не чувајте влажни прехранбени производи во рерната долго време.
- Топла течност може да тече од додатоците кога ја вадите храната по готвењето со помош на пареа, бидете внимателни.

- Кога готвите со помош на пареа, се препорачува да додадете вода колку што е количината на табелата за готвење.
- Не користете дистилирана или филтрирана вода. Користете само готова вода. Не користете запаливи, алкохолни или цврсти раствори за честички наместо вода.
- Не користете додатоци што може да кородираат од пареа додека готвите.
- Бидете внимателни да не истурите вода на површината на рерната или на несакани површини при отстранувањето или поставувањето на резервоарот за вода.

1.11 Безбедност при оддржување и чистење

- Почекајте производот да се олади пред да го чистите. Топлите површини може да предизвикаат изгореници!
- Никогаш не чистете го производот со шприцање или истурање вода на него! Постои ризик од струен удар!
- Не користете средства за чистење на пареа за чистење на производот бидејќи тоа може да предизвика електричен удар.

- Не користете груби абразивни средства за чистење, метални стругалки, жичана волна или материјали за избелување за чистење на стаклото на предната врата на рерната. Овие материјали можат да предизвикаат гребење и кршење на стаклените површини.
- По секое готвење со помош на пареа, преостанатата вода во резервоарот за вода треба да се исцеди и резервоарот за вода треба да се исчисти. Употребата на вода што е оставена во комората при следното готвење создава проблеми во однос на хигиената.

2 Упатства за заштита на животната средина

2.1 Директива за отпадот

2.1.1 Во согласност со Директивата за отпадна електрична и електронска опрема (ОЕЕО) и фрлање на дотраениот производ

Овој производ се придржува кон директивата за отпадна електрична и електронска опрема на Европската Унија (2012/19/EU). Овој производ има симбол за класификација за отпадна електрична и електронска опрема (ОЕЕО).



Овој производ е произведен со висококвалитетни делови и материјали кои можат повторно да се користат и се погодни за рециклирање.

Затоа не фрлајте го отпадниот производ заедно со нормалниот домашен и друг отпад на крајот на неговиот животен век. Однесете го до собирно место за рециклирање на електрична и електронска опрема. Можете да прашате во локалната администрација за овие места за собирање. Соодветното отстранување на апаратот помага во спречување на негативните последици по животната средина и здравјето на луѓето.

Во согласност со Директивата за ограничување на опасните супстанции (RoHS):

Овој производ се придржува кон Директивата за ограничување на опасните супстанции (RoHS) на Европската Унија (2011/65/EU). Не содржи штетни и забранети материјали наведени во Директивата.

2.2 Информации за пакувањето

Материјалите од пакувањето на производот се произведени од материјали за рециклирање во согласност со нашите државни регулативи за животната средина. Не фрлајте го отпадот од пакувањето со отпадот од домаќинството или друг отпад, однесете го на местата за собирање материјали од пакувања определени од локалните власти.

2.3 Препораки за заштеда на енергија

Според ЕУ 66/2014, информациите за енергетската ефикасност може да се најдат на потврдата за производот испорачана со производот.

Следниве предлози ќе Ви помогнат да го користите Вашиот производ на еколошки и енергетски ефикасен начин:

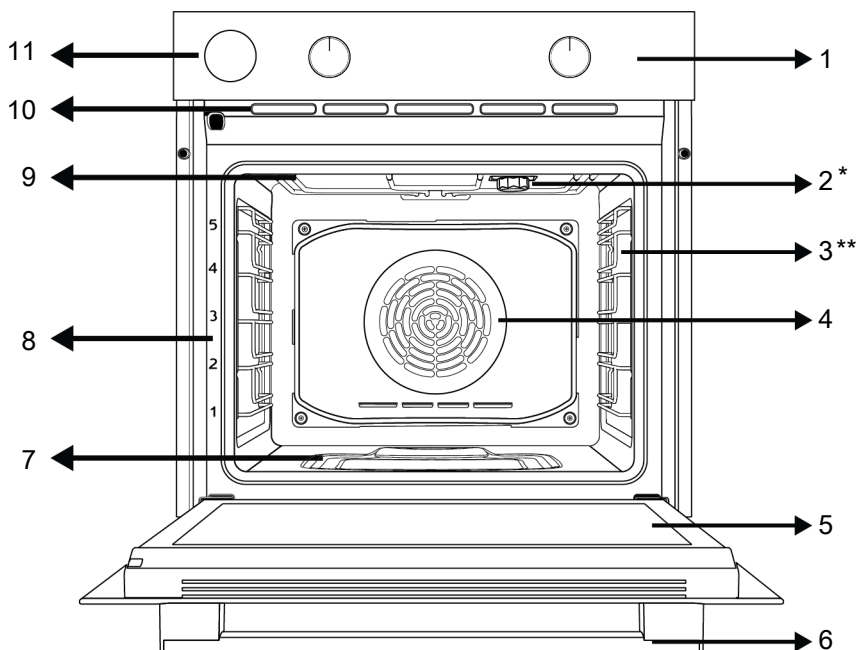
- Одмрзнете ја замрзнатата храна пред да ја печете.

- Во рерната користете темни или емајлирани садови кои подобро ја пренесуваат топлината.
- Ако е наведено во рецептот или упатството за корисникот, секогаш загревајте ја претходно. Не отворајте ја вратата на рерната често за време на печењето.
- Исклучете го производот 5 до 10 минути пред крајот на времето на печење при долготрајни печења. Можете да заштедите до 20% електрична енергија со користење на преостанатата топлина.
- Обидете се да готвите повеќе од едно јадење истовремено во рерната. Можете истовремено да готвите со ставање две тенџериња на решетката. Освен тоа, ако ги готвите оброците еден по друг, ќе заштедите енергија бидејќи рерната нема да ја изгуби топлината.
- Не ја отворајте вратата за време на печењето со функцијата за работа „Еко загревање со вентилатор“. Ако вратата не се отвора, внатрешната температура ќе се оптимизира за заштеда на енергија во функцијата за работа „Еко загревање со вентилатор“ и оваа температура може да се разликува од она што е прикажано на екранот.

3 Вашиот производ

3.1 Вовед во производот

МК



1 Контролна табла

3 Жичени полица

5 Врата

7 Базен за вода при готвење со помош на пареа

9 Горен грејач

11 Резервоар за вода

2 Сијаличка

4 Мотор на вентилаторот (зад челичната плоча)

6 Рачка

8 Положби на полиците

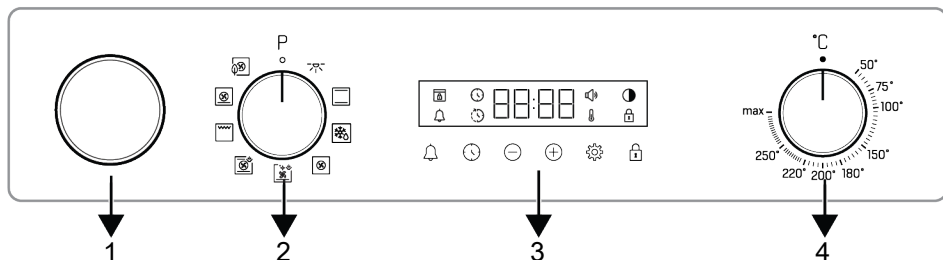
10 Дупчиња за вентилација

3.2 Вовед и употреба на контролната табла на производот

Во овој дел, можете да го најдете прегледот и основните употреби на контролната табла на производот. Може

да има разлики во сликите и некои карактеристики во зависност од типот на производ.

3.2.1 Контролна табла



1 Резервоар за вода

3 Тајмер

2 Тркалце за избирање на функција

4 Тркалце за избирање на температура

Ако има копчиња за управување со производот, во некои модели може да бидат такви што отскокнуваат кога ќе се притиснат (внатрешни копчиња). За да се направат поставки со овие копчиња, прво притиснете го соодветното копче навнатре а потоа извлечете го. Откако ќе го направите прилагодувањето, повторно притиснете го навнатре и заменете го копчето.

3.2.2 Вовед за контролната табла на шпоретот

Копче за избор на функција

Можете да ги изберете функциите за работа на рерната со копчето за избор на функции. Свртете лево / десно од затворената (горната) позиција за да изберете.

Копче за температура

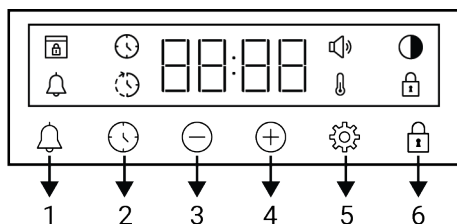
Можете да ја изберете температурата што сакате да се готви со копчето за температура. Свртете во насока на стрелките на часовникот од затворената (горната) позиција за да изберете.

Индикатор за внатрешна температура на рерната

Можете да ја разберете внатрешната температура на рерната од симболот за температура на екранот на тајмерот. Симболот за температура се појавува на екранот кога ќе започне готвењето, а симболот за температура исчезнува кога апаратот ќе ја достигне поставената

температура. Кога температурата во рерната паѓа под поставената температура, симболот за температура повторно се појавува.

Тајмер



1 Копче за аларм

2 Копче за поставки на алармот

3 Копче за намалување

4 Копче за покачување

5 Копче за поставки

6 Копче за заклучување со клуч

Симболи на дисплејот

🕒 : Симбол за време на печење

🕒 : Симбол за завршно време на печење *

🔔 : Симбол за аларм

🌙 : Симбол за осветленоста

🔒 : Симбол за заклучување со клуч

🌡 : Симбол за температура

🔊 : Симбол за ниво на јачина на звук

🔒 : Симбол за заклучена врата *

*Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел.

3.3 Функции за работа на рерната

На табелата со функции се прикажани функциите за работа што можете да ги користите во Вашата рерна и највисоките и најниските температури

што може да се постават за овие функции. Редоследот на режимите на работа прикажан овде може да се разликува од распоредот на Вашиот производ.

Симбол за функција	Опис на функција	Опсег на температура (°C)	Опис и употреба
	Сијаличка на рерната	-	Не работи грејачот во рерната. Само светилката на рерната свети.
	Работа со вентилатор	-	Рерната не е загреана. Работи само вентилаторот (на задниот ѕид). Замрзнатата храна со гранули полека се одмрзнува на собна температура, зготвената храна се лади. Времето потребно за одмрзнување на цело парче месо е подолго отколку за храна со житарки.
	Загревање на дното и на плафонот	*	Храната се загрева истовремено од горе и од долу. Погоден за колачи, печива или колачи и чорби во калапи за печење. Се готви со еден плех.
	Загревање на дното со помош на вентилатор	*	Топол воздух што се загрева со долниот грејач се дистрибуира подеднакво и брзо низ рерната со вентилаторот. Готвењето се врши со еден плех. Оваа функција треба да се користи и за лесно чистење со пареа.
	Загревање со вентилатор	*	Топлиот воздух што се загрева со грејачот на вентилаторот се распоредува еднакво и брзо низ целата рерна со помош на вентилаторот. Погодно е за готвење на храната во повеќе тавчиња на различни нивоа на решетката.
	Еко загревање со вентилатор	*	За да заштедите енергија, можете да ја користите оваа функција наместо да користите „Загревање со вентилатор“ во опсег од 160-220°C. Но; времето за готвење ќе биде малку подолго.
	Пица функција	*	Работат долниот грејач и греењето со вентилатор. Соодветно е за готвење пица.
	"3D" функција	*	Работат функциите за горно греење, долно греење и греење со вентилатор. Секоја страна од производот што треба да се готви се готви подеднакво и брзо. Готвењето се врши со еден плех. Оваа функција треба да се користи и за готвење со помош на пареа.
	Цела скара	*	Работи големата решетка за скара на таванот на рерната. Соодветна е за печење големи количини на скара.

* Вашиот производ работи во температурниот опсег наведен на копчето за температура.

3.4 Додатоци на производот

Постојат различни додатоци во Вашиот производ. Во овој дел достапни се опис на додатоците и описи за правилна

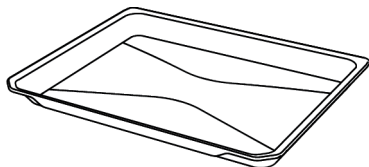
употреба. Во зависност од моделот на производот, испорачаниот додаток варира. Сите додатоци опишани во упатството за употреба можеби не се достапни за Вашиот производ.



Садовите во внатрешноста на апаратот може да се деформираат како резултат на топлината. Ова не влијае на функционалноста. Деформацијата исчезнува кога садот ќе се излади.

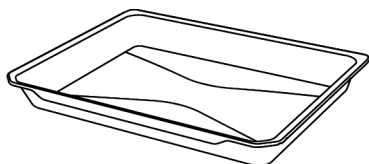
Стандарден сад

Се користи за печива, замрзната храна и за пржење големи парчиња.



Длабок сад

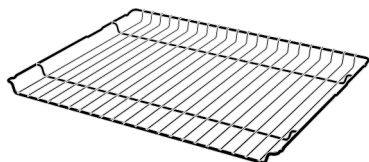
Се користи за печива, пржење големи парчиња, сочна храна или за собирање на истечни масла при печење на скара.



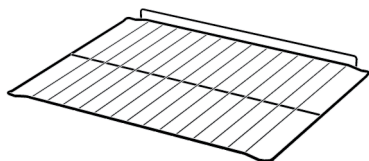
Жичена скара

Се користи за пржење или ставање на храната што треба да се пече, пржи и динста на посакуваната полица.

На модели со жичени полици :



На модели без жичени полици :

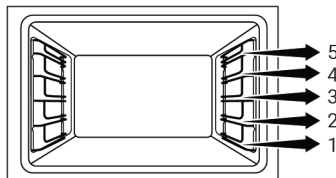


3.5 Употреба на додатоците на производот

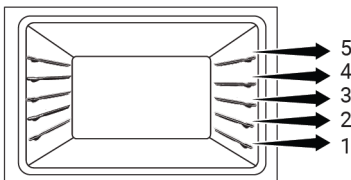
Полици за готвење

Има 5 нивоа на позиции на полицата во делот за готвење. Редоследот на полиците можете да го видите и во бројките на предната рамка на рерната.

На модели со жичени полици :



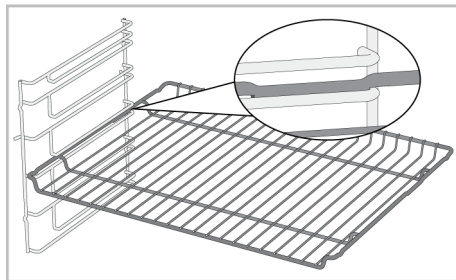
На модели без жичени полици :



Поставување на метален ражен на полиците за готвење

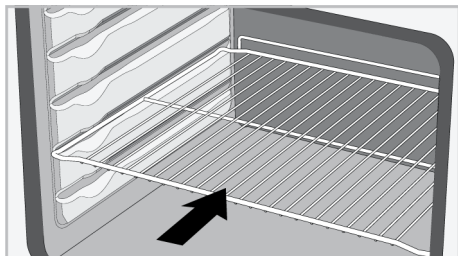
На модели со жичени полици :

Важно е правилно да ја поставите жичената решетка на жичените странични полици. Додека ја поставувате жичената решетка на посакуваната полица, отворениот дел мора да биде напред. За подобро готвење, жичената решетка мора да биде прицврстена на точката за запирање на жичената полица. Не смее да помине преку точката за запирање за да дојде до допир со задниот сид на рерната.

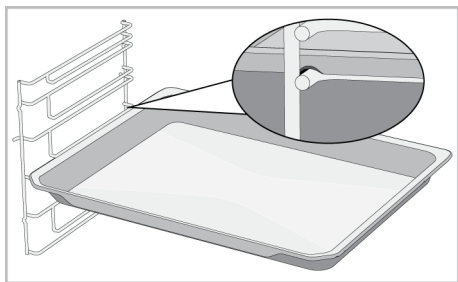


На модели без жичени полици :

Важно е правилно да го поставите металниот ражен на страничните полици. Металниот ражен има една насока кога се поставува на полицата. Додека го поставувате металниот ражен на саканата полица, отворениот дел мора да биде напред.

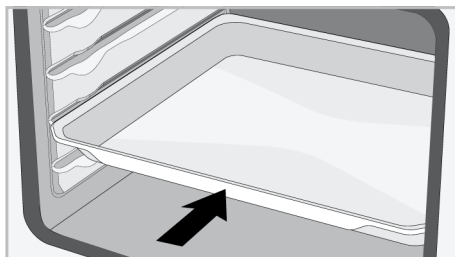
**Поставување на плехот на полиците за готвење****На модели со жичени полици :**

Исто така, важно е правилно да ги поставите плеховите на жичените странични полици. Додека го поставувате плехот на посакуваната полица, неговата страна наменета за држење мора да биде напред. За подобро готвење, плехот мора да се прицврсти на вдлабнатината за запирање на жичената полица. Не смее да помине преку вдлабнатината за запирање за да дојде до допир со задниот сид на рерната.

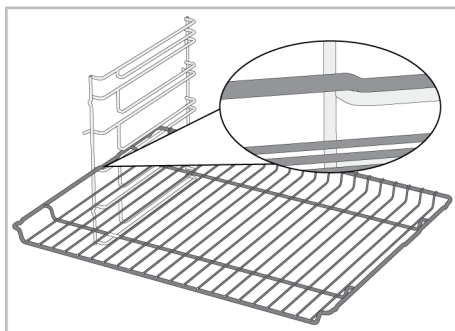
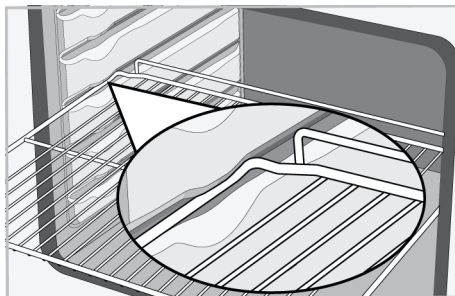
**На модели без жичени полици :**

Исто така, важно е правилно да ги поставите плеховите на страничните полици. Плехот има една насока кога се поставува на полицата. Додека го

поставувате плехот на посакуваната полица, неговата страна наменета за држење мора да биде напред.

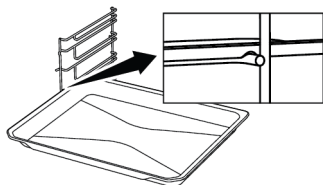
**Функција за запирање на металниот ражен**

Има функција за запирање за да се спречи металниот ражен да излезе од жичената полица. Со оваа функција можете лесно и безбедно да ја извадите храната. Додека ја отстранувате жичената скара, можете да ја повлечете напред додека не стигне до точката на запирање. Мора да ја поминете оваа точка за целосно да ја отстраните.

На модели со жичени полици :**На модели без жичени полици :**

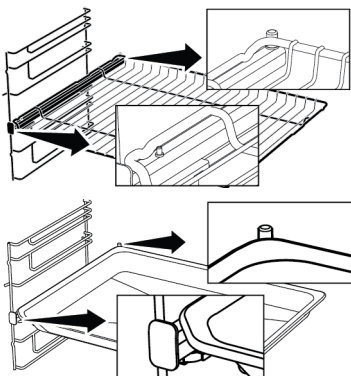
Функција за запирање на пле - На модели со жичени полици

Има и функција за запирање за да се спречи плехот да излезе од жичената полица. Додека го отстранувате плехот, ослободете го од задната вдлабнатината за запирање и повлечете го кон себе додека не стигне до предната страна. Мора да ја поминете оваа вдлабнатина за запирање за целосно да го отстраните.



Исправно поставување на металниот ражен и тавчето на телескопските шини-На модели со жичени полици и телескопска шина

Благодарение на телескопските шини, плеховите или металниот ражен може лесно да се постават и извадат. Кога користите плехови и метални ражни со телескопската шина, треба да се внимава игличките на предната и задната страна на телескопските шини да се потпираат на рабовите на раженот и плехот (прикажани на сликата).



3.6 Технички спецификации

МК

Општи спецификации	
Надворешни димензии на производот (висина/ширина/длабочина) (мм)	595 /594 /567
Димензии за инсталирање на рерната (висина/ширина/длабочина) (мм)	590-600 /560 /min. 550
Напон/Фреквенција	220-240 V ~; 50 Hz
Вид и пресек на кабел што се користи/погоден за употреба во производот	мин. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Вкупна потрошувачка на енергија (kW)	3,3
Тип на рерна	Мултифункционална рерна

Основи Информациите за енергетската ознака на домашните електрични рерни се дадени во согласност со стандардот EN 60350-1 / IEC 60350-1. Вредностите се одредуваат во функциите Загревање на дното и на плафонот или (ако е присутно) Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор со стандардно полнење.

Класата на енергетска ефикасност се одредува во согласност со следната приоритизација во зависност од тоа дали релевантните функции постојат во производот или не постојат. 1-Еко загревање со вентилатор , 2-Загревање со вентилатор , 3-Долна скара со помош на вентилатор , 4-Загревање на дното и на плафонот.



Техничките спецификации може да се изменат без претходно известување за да се подобри квалитетот на производот.



Сликите во ова упатство се шематски и можеби не се совпаѓаат целосно со Вашиот производ.



Вредностите наведени на етикетите на производите или во документацијата што го придружува се добиени во лабораториски услови во согласност со релевантните стандарди. Во зависност од условите на работа и на околината на производот, овие вредности може да се разликуваат.

4 Прва употреба

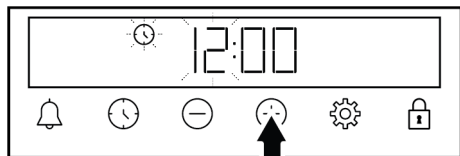
Пред да започнете со користење на Вашиот производ, се препорачува да го направите наведеното во следните делови соодветно.

4.1 Прво поставување тајмер

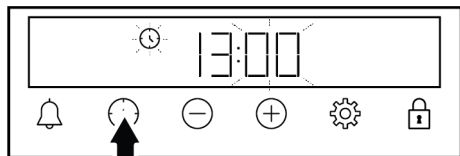


Секогаш поставете го времето пред да ја користите рерната. Ако не го поставите, нема да може да готвите во некои модели на рерни.

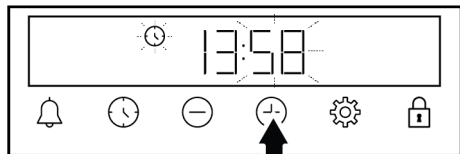
1. Кога рерната ќе се вклучи за првпат, на екранот ќе трепкаат „12:00“ и симболот ⌚.
2. Поставете го времето со допирање на тастерите $\oplus/\ominus$.



3. Допрете го тастерот ⌚ или ⚙ за да го активирате полето за минути.



4. Допрете ги тастерите $\oplus/\ominus$ за да ја поставите минутата.



5. Потврдете со допирање на тастерот ⌚ или ⚙.

⇒ Времето е поставено, а на екранот ќе исчезне симболот ⌚.



Доколку првиот тајмер не е поставен, „12:00“ и симболот ⌚ продолжуваат да трепкаат и рерната нема да се вклучи. За рерната да работи, мора да го потврдите времето со поставување на времето или допирање на тастерот ⌚ кога е поставено „12:00“. Можете да го измените поставувањето за времето подоцна како што е опишано во делот „Поставки“.



Во случај на прекин на електричната енергија, поставките за време се откажуваат. Треба повторно да се постави.

4.2 Прво чистење

1. Отстранете ги сите материјали од пакувањето.
2. Извадете ги сите додатоци од рерната обезбедени со производот.
3. Производот нека работи 30 минути и потоа исклучете го. На овој начин, остатоците и слоевите кои можеби останале во рерната за време на производството се согоруваат и чистат.
4. Кога ракувате со производот, изберете ја највисоката температура и функцијата за работа со која работат сите грејачи во Вашиот производ. Видете во „Функции за работа на рерната [► 59]“. Можете да научите како да ракувате со рерната во следниот дел.
5. Почекајте рерната да се олади.
6. Избришете ги површините на производот со влажна крпа или сунѓер и исушете ги со крпа.

Пред да ги користите додатоците:

Исчистете ги додатоците што ги отстраните од рерната со вода со детергент и мек сунѓер за чистење.

ЗАБЕЛЕШКА: Некои детергенти или средства за чистење може да предизвикаат оштетување на површината. Не користете абразивни детергенти, прашоци за чистење, креми за чистење или остри предмети за време на чистењето.

5 Користење на рерната

5.1 Општи информации за користење на рерната

Вентилатор за ладење (Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел.)

Вашиот производ има вентилатор за ладење. Вентилаторот за ладење автоматски се активира кога е потребно и ги лади и предниот дел на производот и мебелот. Автоматски се деактивира кога процесот на ладење ќе заврши. Ќе излегува топол воздух над вратата на рерната. Не покривајте ги овие отвори за вентилација со ништо. Во спротивно, рерната може да се прегрее. Вентилаторот за ладење ќе продолжи да работи за време на работата на рерната или по исклучувањето на рерната (приближно 20-30 минути). Доколку готвите со програмирање на тајмерот на рерната, на крајот од времето за печење, вентилаторот за ладење се исклучува со сите функции. Корисникот не може да го одреди времето на работа на вентилаторот за ладење. Се вклучува и исклучува автоматски. Ова не е грешка.

Осветлување на рерната

Осветлувањето на рерната се вклучува кога рерната ќе почне да пече. Кај некои модели осветлувањето е вклучено за време на печењето, додека кај некои модели се исклучува по одредено време.

Ако сакате светилката на рерната постојано да свети, изберете го статусот на работа „Сијаличка на рерната“ со тркалцето за избирање на функции.

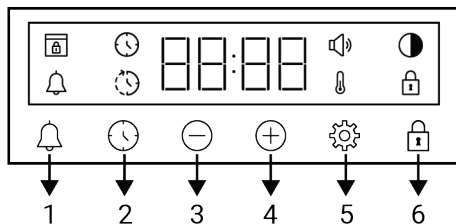
ЗАБЕЛЕШКА: За време на првата употреба може да се појават чад и миризмита неколку часа. Ова е нормално и само треба добра вентилација за да ги отстраните. Избегнувајте директно вдишување на чадот и миризмите што се формираат.

5.2 Работење на контролната единица на рерната

Општи предупредувања за единицата за контрола на рерната

- Максималното време што може да се постави за печење е 5 часа 59 минути. Во случај на прекин на струја, програмата ќе се откаже. Ќе треба повторно да ја програмираете.
- Додека правите какви било прилагодувања, соодветните симболи трепкаат на екранот. Треба да се почека кратко време за поставките да се зачуваат.
- Доколку е направена некаква поставка за готвење, часовникот не може да се приспособи.
- Ако времето за готвење е поставено кога готвењето ќе започне, преостанатото време се прикажува на екранот.
- Во случаи каде што времето на готвење или времето на завршување на готвењето е поставено, можете автоматски да го откажете со допирање на копчето ⌚ подолго време.

Тајмер



- 1 Копче за аларм
- 2 Копче за поставки на алармот
- 3 Копче за намалување
- 4 Копче за покачување

- 5 Копче за поставки
- 6 Копче за заклучување со клуч

Симболи на дисплејот

-  : Симбол за време на печење
-  : Симбол за завршно време на печење *
-  : Симбол за аларм
-  : Симбол за осветленоста
-  : Симбол за заклучување со клуч
-  : Симбол за температура
-  : Симбол за ниво на јачина на звук
-  : Симбол за заклучена врата *

*Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел.

Вклучување на рерната

Рерната ќе започне да работи кога ќе изберете функција за работа со која сакате да готвите со тркалцето за избор на функција и ќе поставите одредена температура со тркалцето за температура.

Исклучување на рерната

Може да ја исклучите рерната на тој начин што ќе ги свртите тркалцата за избор на функција и температура на положба off (исклучено, нагоре).

Рачно готвење со избор на температурата и функцијата за работење.

Можете да готвите со тоа што ќе направите рачна контрола (на ваша сопствена контрола) без да го поставите времето за готвење со избирање на температурата и функцијата на работење соодветна за храната.



1. Изберете ја функцијата за работа на којашто сакате да готвите со тркалцето за избирање на функција.

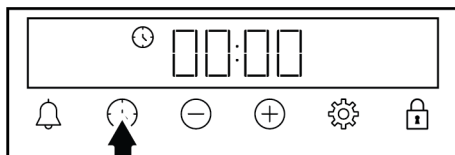
2. Поставете ја температурата со којашто сакате да готвите со тркалцето за температура.

⇒ Рерната ќе почне веднаш да работи со избраната функција и температура и на екранот ќе се појави симболот . Кога температурата во рерната ќе ја достигне поставената температура, симболот  ќе исчезне. Рерната нема автоматски да се исклучи бидејќи мануелното готвење се извршува без поставување на време за готвење. Мора да управувате со готвењето и сами да ја исклучите рерната. Кога ќе завршите со готвење, исклучете ја рерната на тој начин што ќе ги свртите тркалцата за избор на функција и температура на положба за исклучено (нагоре).

Готвење со поставување на времето за готвење:

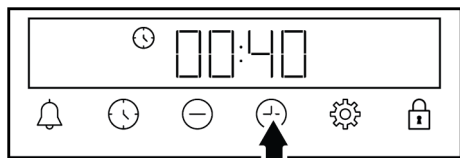
Може да направите рерната автоматски да се исклучува на крајот од времето со избирање на температурата и функцијата за работење соодветна за храната и со поставување на времето за готвење на тајмерот.

1. Изберете готвење кај функцијата за работа.
2. Допрете го копчето  додека не се појави симболот  на диспејот за времето на готвење.



 Откако ќе ја поставите функцијата за работа и температурата, може да го поставите времето на готвење на 30 минути со допирање на копчето  директно за брзо поставување на времето за готвење и да го измените времето на копчињата .

3. Поставете го времето на готвење со тастерите $\oplus/\ominus$.



Времето за готвење се зголемува за 1 минута во првите 15 минути, а по 15 минути се зголемува за 5 минути.

4. Ставете ја храната во рерната и поставете ја температурата со тркалцето за температура.
- ⇒ Рерната ќе почне веднаш да работи на избраната функција и температура. Поставеното време за готвење ќе почне да одбројува и на дисплејот ќе се појави симболот ⌚ . Кога температурата во рерната ќе ја достигне поставената температура, симболот ⌚ ќе исчезне.
5. Откако ќе заврши поставеното време за готвење, на дисплејот ќе се појави „End“, а симболот ⌚ ќе светка и тајмерот ќе свири.
6. Предупредувањето свони две минути. Притиснете на кое било копче за да го прекинете звучното предупредување. Звучното предупредување ќе престане, а на дисплејот ќе се покаже часовникот.



Рерната ќе почне да работи повторно доколку допрете било кое копче на крајот на звучното предупредување. За да се спречи рерната повторно да работи на крајот на предупредувањето, исклучете ја рерната со вртење на тркалцето за температура и тркалцето за функција на положбата „0“ (исклучено).

5.3 Готвење со помош на пареа

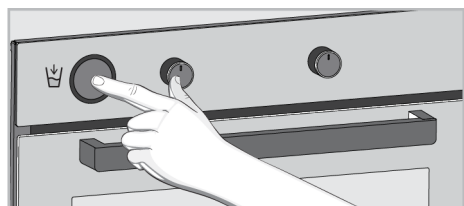
Вашата рерна има функција за готвење со помош на пареа. Подобри резултати при печење се постигнуваат со помош на пареа. Помошта на пареа ќе се погрижи површината на печивата да биде посветла, нивната кора да биде покрцкава, а тие да бидат покрупни. Исто така, помошта со пареа ја намалува загубата на влага во храната како што е месото и овозможува посочно да се зготват одвнатре и да бидат повкусни.

Општи предупредувања

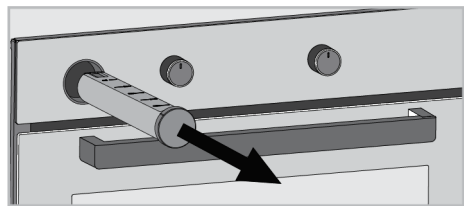
- Готвењето со помош на пареа може да се извршува само со функциите за готвење со помош на пареа наведени во упатството.
- Капацитетот на резервоарот за вода е 250 мл. Не ставајте повеќе од 250 мл вода во резервоарот за вода за време на печењето.
- Кондензацијата создадена на вратата на рерната по готвењето со помош на пареа може да капе наоколу кога ќе се отвори вратата на рерната. Избришете ја кондензацијата веднаш по отворањето на вратата на рерната.
- Тргнете се настрана кога ја отворате вратата на рерната бидејќи може да излезе пареа и топлина за време на и по готвењето со помош на пареа. Пареата може да Ви ја изгори раката, лицето и/или очите.
- Ако остане вода во рерната по секое готвење со помош на пареа, избришете ја останатата вода со сува крпа откако рерната ќе се олади. Во спротивно, остатокот вода може да доведе до калцификација.
- Ако вашиот производ има сонда за месо, проверете дали капакот на сонда за месо е затворен пред готвењето со помош на пареа. Во спротивно, може да има истекување на пареа од приклучокот за сондата за месо.

За готвењето со помош на пареа:

1. Започнете со печење откако ќе ја проверите табелата за готвење со помош на пареа и ќе ги поставите функцијата, температурата и времето според храната што сакате да ја готвите. Можете да ја одредите количината на вода што треба да се додаде, температурата, функцијата за печење и времето за печење што не се во табелата.
2. Поставете ја храната во рерната на препорачаната положба на решетката.
3. Притиснете го резервоарот за вода на контролната табла на вашата рерна кога ќе дојде време за додавање вода, според табелата за печење.

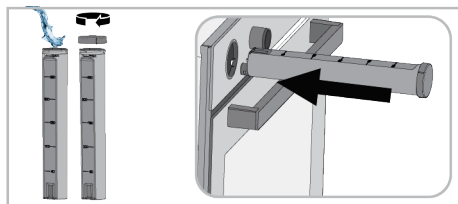


4. Отстранете го резервоарот за вода од неговото место.



5. Отворете го капакот на резервоарот за вода и наполнете го со количината наведена во табелата за печење.

i Не користете дестилирана или филтрирана вода. Користете само готова вода. Не користете запаливи, алкохолни или цврсти раствори за честички наместо вода.



6. Затворете го капакот и поставете го резервоарот за вода на неговото место. Притиснете го резервоарот за вода до крај.
⇒ Водата во резервоарот за вода ќе започне полека да тече до подот на рерната, а помош со пареа се обезбедува за храната.
7. Откако ќе заврши печењето, исклучете ја рерната со поставување на тркалцата за функција и температура на положба за исклучено.

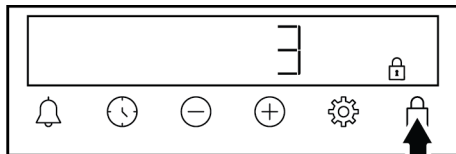
i Ако остане вода на дното на рерната по секое готвење со помош на пареа, избришете ја останатата вода со сува крпа откако рерната ќе се олади. Во спротивно, преостанатата вода на дното на рерната може да предизвика калцификација.

5.4 Поставки

Активирање на заклучувањето

Кога ја користите одликата за заклучување на тастерите, можете да го заштитите тајмерот од воснемирување.

1. Допрете го копчето додека не се појави симболот  на екранот.



- ⇒ Симболот  ќе се прикаже на екранот, а одбројувањето од 3-2-1 ќе започне. Заклучувањето на копчињата се активира кога ќе заврши одбројувањето. Кога ќе допрете кое било копче откако ќе се постави

заклучувањето на копчиња, тајмерот ќе испушти звучен сигнал, а симболот  ќе трепка.



Доколку го отпуштите копчето пред да заврши одбројувањето, заклучувањето на копчиња нема да се активира.



Копчињата за тајмер не може да се користат кога е вклучено заклучувањето на копчиња. Заклучувањето на копчиња нема да биде откажано во случај да има прекин на струја.

Деактивирање на заклучувањето

1. Допрете го копчето додека не го снема симболот  од екранот.

⇒ Симболот  ќе исчезне од екранот, а заклучувањето се оневозможува.

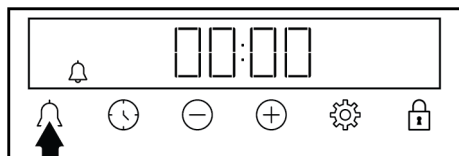
Поставување на алармот

Можете исто така да го користите тајмерот на овој производ за какво било предупредување или потсетување, што не е поврзано со печење. Алармот нема влијание врз работните функции на рерната. Се користи за предупредување. На пример, можете да го користите алармот кога сакате да ја свртите храната во рерната во одредено време. Штом ќе помине времето што сте го поставиле, тајмерот ќе Ви даде аудио предупредување.

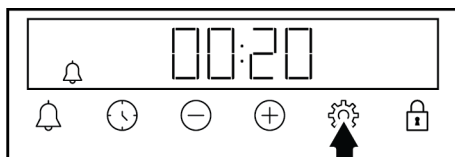


Максималното време на алармот може да биде 23 часа 59 минути.

1. Допрете го  додека не се појави симболот  на екранот.



2. Поставете го времето на алармот со копчињата /.



⇒ Откако ќе го поставите времето на алармот, симболот  ќе остане осветлен, а времето на алармот ќе започне да одбројува на екранот. Доколку времето на алармот и времето за печење се поставени на исто време, покусото време се прикажува на екранот.

3. Откако ќе заврши алармот, почнува да трепка симболот  и ви дава звучно предупредување.

Исклучување на алармот

1. На крај на времето на алармот, предупредувањето се слуша две минути. Допрете кој било тастер за да го прекинете аудио предупредувањето.

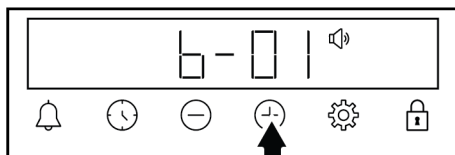
⇒ Звучното предупредување ќе престане, а на дисплејот ќе се покаже часовникот.

Ако сакате да го откажете алармот;

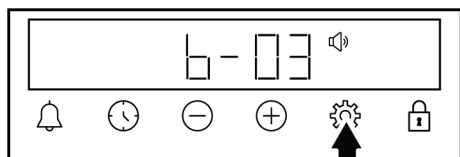
1. Допрете го копчето  додека не се појави симболот  на дисплејот за да го ресетира времето на алармот. Допрете го копчето  додека не се појави симболот „00:00“ на екранот.
2. Исто така, можете да го откажете алармот со допирање на тастерот  долго време.

Приспособување на јачината на звукот

1. Допрете го копчето  додека не се појави симболот  на екранот.



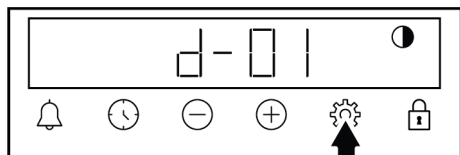
2. Поставете го посакуваното ниво со копчињата / . **(b-01-b-02-b-03)**



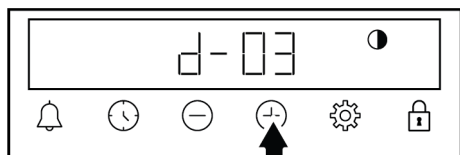
3. Допрете го копчето ⚙️ за потврда или почекајте без да допрете ниту едно копче. Поставената јачина на звукот ќе стане активна по некое време.

Поставување на осветленоста на екранот

1. Допрете го копчето ⚙️ додека не се појави симболот 🌙 на екранот.



2. Поставете ја посакуваната осветленост со копчињата +/-. (d-01-d-02-d-03)

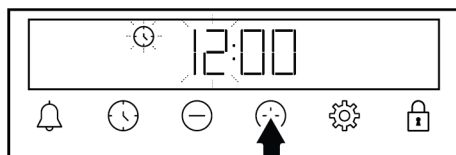


3. Допрете го копчето ⚙️ за потврда или почекајте без да допрете ниту едно копче. Поставената осветленост ќе стане активна по некое време.

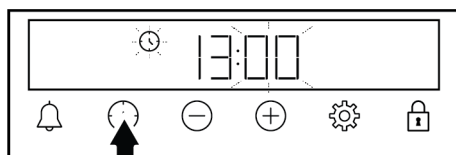
Менување на часот

За да го смените часот што претходно сте го поставиле на рерната:

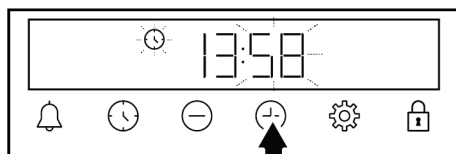
1. Допрете го копчето ⚙️ додека не се појави симболот 🕒 на екранот.
2. Поставете го времето со допирање на тастерите +/-.



3. Допрете го тастерот 🕒 или ⚙️ за да го активирате полето за минути.



4. Допрете ги тастерите +/- за да ја поставите минутата.



5. Потврдете со допирање на тастерот 🕒 или ⚙️.

⇒ Времето е поставено, а на екранот ќе исчезне симболот 🕒.

6 Општи информации за печењето

Во овој дел можете да најдете совети за подготовка и готвење на храната.

Плус, овој дел ја опишува храната тестирана како производител и најсоодветните поставки за оваа храна. Посочени се и соодветните поставки на рерната и додатоците за оваа храна.

6.1 Општи предупредувања за печење во рерната

- Додека ја отворате вратата на рерната за време на или по печењето, може да се појави врела пареа. Пареата може

да Ви ја изгори раката, лицето и/или очите. Држете се настрана додека ја отворате вратата на рерната.

- Интензивната пареа што се создава за време на печењето може да формира кондензирани капки вода на внатрешноста и надворешноста на рерната и на горните делови на мебелот поради температурната разлика. Ова е нормална и физичка појава.
- Температурата и временските вредности за готвење дадени за храната може да се разликуваат во

зависност од рецептот и количината. Поради оваа причина, овие вредности се дадени како опсези.

- Секогаш отстранувајте ги неискористените додатоци од рерната пред да започнете со готвење. Додатоците што ќе останат во рерната може да спречат храната да се готви со правилните вредности.
- За храна што ќе ја готвите според Ваш сопствен рецепт, можете да се повикате на слична храна дадена во табелите за готвење.
- Користењето на добиените додатоци гарантира дека ќе добиете најдобри перформанси на готвење. Секогаш внимавајте на предупредувањата и информациите дадени од производителот за надворешните садови за готвење што ќе ги користите.
- Мрсната хартија што ќе ја користите при готвењето исечете ја во соодветна големина за садот во кој ќе готвите. Мрсната хартија што излегува од садот може да создаде ризик од изгореници и да влијае на квалитетот на печењето. Користете ја мрсната хартија што ќе ја користите во наведениот температурен опсег.
- За добри перформанси на печењето, ставете ја храната на препорачаната правилна полица. Не изменувајте ја положбата на полицата за време на печењето.

6.1.1 Печива и храна за во рерна

Општи информации

- Препорачуваме користење на додатоците на производот за добри перформанси на готвењето. Ако користите надворешен сад за готвење, претпочитајте садови што се темни, нелепливи и отпорни на топлина.
- Ако се препорачува претходно загревање во табелата за готвење, не заборавајте да ја ставите храната во рерната по загревањето.

- Ако готвите со сад за готвење на жичената решетка, ставете го во средината на жичената решетка, а не во близина на задниот сид.
- Сите материјали што се користат за правење печива треба да бидат свежи и на собна температура.
- Статусот на готвење на храната може да варира во зависност од количината на храна и големината на садовите за готвење.
- Металните, керамичките и стаклените калапи го продолжуваат времето на готвење, а долните површини на печивата не затемнуваат рамномерно.
- Ако користите хартија за печење, може да се забележи мало затемнување на долната површина на храната. Во оваа ситуација, можеби ќе треба да го продолжите готвењето приближно 10 минути.
- Вредностите наведени во табелите за готвење се одредуваат како резултат на тестовите извршени во нашите лаборатории. Вредностите што се погодни за Вас може да се разликуваат од овие вредности.
- Ставете ја храната на соодветната полица препорачана во табелата за готвење. Полица 1 се однесува на долната полица на рерната.

Совети за печење колачи

- Ако колачот е премногу сув, зголемете ја температурата за 10°C и скратете го времето на печење.
- Ако колачот е влажен, користете мала количина течност или намалете ја температурата за 10°C.
- Ако горниот дел од колачот е изгорен, ставете го на долната полица, намалете ја температурата и зголемете го времето на печење.
- Ако внатрешноста на колачот е добро зготвена, но однадвор е леплива, користете помалку течност, намалете ја температурата и зголемете го времето на готвење.

Совети за печива

- Ако печивото е премногу суво, зголемете ја температурата за 10°C и скратете го времето на готвење.

Намачкајте ги корите со сос кој се состои од мешавина од млеко, масло, јајца и јогурт.

- Ако печивото полека се готви, внимавајте дебелината на печивото што сте го подготвиле да не излезе од плехот.
- Ако печивото се затемни на површината, но дното не е зготвено, внимавајте количината на сос што ја

користите за печивото да не биде премногу на дното на печивото. За рамномерно затемнување, обидете се рамномерно да го распоредите сосот меѓу корите и печивото.

- Печете го печивото во положба и температура соодветна на табелата за готвење. Ако дното сè уште не е доволно затемнето, ставете го на долната полица за следното готвење.

Табела за готвење на печива и храна во рерна

Предлози за печење со еден плех

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Торта во садот	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	3	180	30 ... 40
Торта во калап	Калап за колач на жичена скара **	Загревање со вентилатор	2	180	30 ... 40
Ситни колачи	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	3	160	25 ... 35
Ситни колачи	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	На модели со жичени полици : 3 На модели без жичени полици : 2	150	25 ... 35
Пандишпан	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см со затворац за жичена скара **	Загревање на дното и на плафонот	2	160	30 ... 40
Пандишпан	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см со затворац за жичена скара **	Загревање со вентилатор	2	160	30 ... 40
Бисквити	Сад за печива *	Загревање на дното и на плафонот	3	170	25 ... 35
Бисквити	Сад за печива *	Загревање со вентилатор	3	170	20 ... 30
Печива	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	2	200	35 ... 45
Печива	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	2	180	35 ... 45
Земичка	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	2	200	20 ... 30

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Земичка	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	3	180	20 ... 30
Инегрален леб	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	3	200	30 ... 40
Инегрален леб	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	3	200	30 ... 40
Лазањи	Стаклен / метален правоаголен сад на жичена скара **	Загревање на дното и на плафонот	2 или 3	200	30 ... 40
Пита од јаболко	Кружен црн метален калап за со дијаметар од 20 cm на жичена скара **	Загревање на дното и на плафонот	2	180	50 ... 70
Пита од јаболко	Кружен црн метален калап за со дијаметар од 20 cm на жичена скара **	Загревање со вентилатор	2	170	50 ... 70
Пица	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	2	200 ... 220	10 ... 20
Пица	Стандарден сад *	Пица функција	2	280	5 ... 10

Предлози за готвење со два плеха

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Ситни колачи	2-Стандарден сад * 4-Сад за печива *	Загревање со вентилатор	2 - 4	На модели со жичени полици :150 На модели без жичени полици :140	На модели со жичени полици : 25 ... 40 На модели без жичени полици : 30 ... 45
Бисквити	2-Стандарден сад * 4-Сад за печива *	Загревање со вентилатор	2 - 4	170	25 ... 35
Печива	1-Стандарден сад * 4-Сад за печива *	Загревање со вентилатор	1 - 4	180	35 ... 45
Земичка	2-Стандарден сад * 4-Сад за печива *	Загревање со вентилатор	2 - 4	180	20 ... 30

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

*Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

**Овие додатоци не се вклучени во вашиот модел. Овие додатоци можат да се купат во продавниците.

Табела за готвење со функцијата за работа „Еко загревање со вентилатор“

- Не менувајте ја поставката за температура по започнувањето на готвењето во функцијата за работа „Еко загревање со вентилатор“.
- Не ја отворајте вратата на рерната за време на готвењето со функцијата за работа „Еко загревање со вентилатор“.

Ако вратата не се отвора, внатрешната температура ќе се оптимизира за заштеда на енергија, а оваа температура може да се разликува од она што е прикажано на екранот.

- Не загревајте во функцијата за работа „Еко загревање со вентилатор“.

Храна	Додатоци што треба да се користат	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Ситни колачи	Стандарден сад *	3	180	30 ... 40
Бисквити	Стандарден сад *	3	200	30 ... 40
Печива	Стандарден сад *	3	220	40 ... 50
Земичка	Стандарден сад *	3	200	30 ... 40

* Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

6.1.2 Месо, риба и живина

Клучни точки за печење на скара

- Зачинувањето со сок од лимон и бибер пред да се готви целото пилешко, мисирка и големите парчиња месо ќе ги зголеми перформансите на готвењето.
- За месо со коски се потребни 15 до 30 минути повеќе за да се зготви отколку филето со пржење.
- Треба да пресметате околу 4 до 5 минути време за готвење по сантиметар од дебелината на месото.
- Откако ќе истече времето на готвење, чувајте го месото во рерната околу 10 минути. Сокот од месото подобро се распоредува на прженото месо и не излегува кога се сече месото.
- Рибите треба да се стават на полица на средно или ниско ниво во чинија отпорна на топлина.
- Гответе ги препорачаните оброци во табелата за готвење со еден плех.

Табела за готвење месо, риба и пилешко

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Кременадла (цела) / Бифтек (1 kg)	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	3	15 минути 250/ макс, после 180 ... 190	60 ... 80
Јагнешки бут (1,5-2 kg)	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	3	15 минути 250/ макс, после 170	110 ... 120
Пржено пилешко (1,8-2 kg)	Жичена скара * Ставете еден сад на пониска полица.	Загревање на дното и на плафонот	2	15 минути 250/ макс, после 190	60 ... 80

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Пржено пилешко (1,8-2 kg)	Жичена скара * Ставете еден сад на пониска полица.	Загревање со вентилатор	2	200 ... 220	60 ... 80
Пржено пилешко (1,8-2 kg)	Жичена скара * Ставете еден сад на пониска полица.	"3D" функција	2	15 минути 250/ макс, после 190	60 ... 80
Мисирка (5.5 kg)	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	1	25 минути 250/ макс, после 180 ... 190	150 ... 210
Мисирка (5.5 kg)	Стандарден сад *	"3D" функција	1	25 минути 250/ макс, после 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Жичена скара * Ставете еден сад на пониска полица.	Загревање на дното и на плафонот	3	200	20 ... 30
Риба	Жичена скара * Ставете еден сад на пониска полица.	"3D" функција	3	200	20 ... 30

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

*Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

**Овие додатоци не се вклучени во вашиот модел. Овие додатоци можат да се купат во продавниците.

6.1.3 Скара

Црвеното месо, рибата и месото од живина брзо затемнува кога се пече на скара, држи убава кора и не се суши. Месото од филети, месото од ражен, колбасите, како и сочниот зеленчук (домати, кромид, итн.) се особено погодни за печење на скара.

Општи предупредувања

- Храната што не е погодна за печење создава опасност од пожар. Печете на скара само храна што е погодна за силен оган на скара. Исто така, не поставувајте ја храната премногу далеку во задниот дел на скарата. Ова е најжешкото место и мрсната храна може да се запали.
- **Затворете ја вратата на рерната за време на печењето на скара. Не печете на скара со отворена врата. Топлите површини може да предизвикаат изгореници!**

Клучни точки за скарата

- Подгответе ја храната со слична дебелина и тежина колку што е можно повеќе за скарата.
- Ставете ги парчињата што треба да се печат на скара на жичената решетка или жичениот плех за скара така што ќе ги распределите без да ги надминувате димензиите на грејачот.
- Во зависност од дебелината на парчињата што треба да се печат на скара, времето за готвење дадено во табелата може да варира.
- Лизнете ја жичената решетка или жичениот плех за скара до посакуваното ниво во рерната. Ако готвите на жичената решетка, лизгајте го плехот на рерната до долната полица за да се соберат маслата. Големината на плехот од рерната што ќе го лизгате треба да биде таква што ќе го покрие целиот простор на скарата. Овој плех можеби не е

испорачан со производот. Ставете малку вода во плехот од рерната за лесно чистење.

Табела за готвење на скара

Храна	Додатоци што треба да се користат	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Риба	Жичена скара	4 - 5	250	20 ... 25
Парчиња пилешко	Жичена скара	4 - 5	250	25 ... 35
Ќофте (телешко) - 12 количина	Жичена скара	4	250	20 ... 30
Јагнешка кременадла	Жичена скара	4 - 5	250	20 ... 25
Кременадла - (парчиња месо)	Жичена скара	4 - 5	250	25 ... 30
Телешка кременадла	Жичена скара	4 - 5	250	25 ... 30
Зеленчук гратин	Жичена скара	4 - 5	220	20 ... 30
Тост	Жичена скара	4	250	1 ... 4
Се препорачува претходно загревање 5 минути за секоја храна што се готви на скара.				
Превртете ги парчињата храна по 1/2 од вкупното време на готвење на скара.				

6.1.4 Готвење со помош на пареа

Општи информации

- Готвењето со помош на пареа може да се извршува само со функциите за готвење со помош на пареа наведени во упатството. Видете во делот „Функции за работа на рерната“ [► 59] за функциите за готвење со помош на пареа.
- Ако се препорачува претходно загревање во табелата за готвење, не заборавајте да ја ставите храната во рерната по загревањето.

Времетраењата наведени на времето на снабдување со вода го покажуваат времето што истекло по загревањето однапред.

- Табелата за готвење содржи препораки за готвење тестирани од производителот. Можете да ја поставите количината на вода, температурата, функцијата за готвење со помош на пареа и времето за храна што не се во табелата.
- Гответе со помош на пареа со еден плех.

Предлози за печење со еден плех - "3D" функција

Храна	Додатоци што треба да се користат	Позиција на полицата	Температура (°C)	Количина на вода која треба да се користи (ml)	Време на внесување вода (минути)**	Време на печење (минути) (прибл.)	Прибл. тежина на храна (g)
Инегрален леб	Стандарден сад *	2	200	200	по претходното загревање	30 ... 40	820
Пржено пилешко (1,8-2 kg)	Жичена скара * Ставете еден сад на пониска полица.	2	25 минути 250/макс, после 190	250	25	60 ... 70	2000
Ребра (единечно парче)	Стандарден сад *	3	180	250	15	40 ... 55	1000
Јагнешки бут со зеленчук	Стандарден сад *	3	170	250+250***	по претходното загревање	90 ... 110	2000
Земичка во квасец	Стандарден сад *	3	180	100	по претходното загревање	25 ... 35	1200
Чизкејк	Стандарден сад *	3	120	150	пред претходното загревање	50 ... 60	1450
Пилешки копан	Стандарден сад *	3	200	150	по претходното загревање	25 ... 35	800
Печен компир	Стандарден сад *	3	190	150	25	45 ... 55	500
Лепче за хамбургер	Стандарден сад *	3	180	150	по претходното загревање	20 ... 30	800
Скуша со зеленчук	Стандарден сад *	3	180	100	по претходното загревање	25 ... 35	500
* Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.							
** Го покажува времето што истекло по загревањето однапред.							
*** Додајте уште 250 мл вода на средина на времето за готвење.							

6.1.5 Тестирање на храна

- Храната во оваа табела за готвење се подготвува според стандардот EN 60350-1 за да се олесни тестирањето на производот за институтите за контрола.

Табела за готвење за тестирање оброци

Предлози за печење со еден плех

МК

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Колачи	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	3	140	20 ... 30
Колачи	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	На модели со жичени полици :3 На модели без жичени полици :2	140	15 .. 25
Ситни колачи	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	3	160	25 ... 35
Ситни колачи	Стандарден сад *	Загревање со вентилатор	На модели со жичени полици : 3 На модели без жичени полици : 2	150	25 ... 35
Пандишпан	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см со затворац за жичена скара **	Загревање на дното и на плафонот	2	160	30 ... 40
Пандишпан	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см со затворац за жичена скара **	Загревање со вентилатор	2	160	30 ... 40
Пита од јаболко	Кружен црн метален калап за со дијаметар од 20 см на жичена скара **	Загревање на дното и на плафонот	2	180	50 ... 70
Пита од јаболко	Кружен црн метален калап за со дијаметар од 20 см на жичена скара **	Загревање со вентилатор	2	170	50 ... 70

Предлози за готвење со два плеха

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Колачи	2-Стандарден сад * 4-Сад за печива *	Загревање со вентилатор	2 - 4	140	15 ... 25
Ситни колачи	2-Стандарден сад * 4-Сад за печива *	Загревање со вентилатор	2 - 4	На модели со жичени полици :150 На модели без жичени полици :140	На модели со жичени полици : 25 ... 40 На модели без жичени полици : 30 ... 45

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

*Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

**Овие додатоци не се вклучени во вашиот модел. Овие додатоци можат да се купат во продавниците.

Скара

Храна	Додатоци што треба да се користат	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Ќофте (телешко) - 12 количина	Жичена скара	4	250	20 ... 30
Тост	Жичена скара	4	250	1 ... 4

Се препорачува претходно загревање 5 минути за секоја храна што се готви на скара.

Превртете ги парчињата храна по 1/2 од вкупното време на готвење на скара.

7 Одржување и чистење

7.1 Општи информации за чистење

Општи предупредувања

- Почекајте производот да се олади пред да го чистите. Топлите површини може да предизвикаат изгореници!
- Не ги применувајте детергентите директно на жешки површини. Тоа може да предизвика трајни дамки.
- Производот треба темелно да се исчисти и исуши по секое работење. Така, остатоците од храна лесно ќе се исчистат и ќе се спречи нивното горење кога производот подоцна повторно ќе се користи. Така, работниот век на апаратот се продолжува и проблемите што често се сретнуваат ќе се намалат.
- Не користете средства за чистење со пареа.

- Некои детергенти или средства за чистење може да предизвикаат оштетување на површината. Несоодветни средства за чистење се: белило, производи за чистење кои содржат амонијак, киселина или хлорид, производи за чистење со пареа, средства за отстранување бигор, отстранувачи на дамки и 'рѓа, абразивни производи за чистење (крема за чистење, прашок за чистење, абразивна четка и четка што гребе, жица, сунѓери, крпи за чистење што содржат нечистотија и остатоци од детергент).
- Не е потребен посебен материјал за чистење за чистењето по секоја употреба. Исчистете го апаратот со детергент за миене садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете го со сува крпа.

- Внимавајте целосно да ја избришете преостанатата течност по чистењето и веднаш исчистете ја храната што прска наоколу за време на готвењето.
- Не мијте ниту една компонента на вашиот апарат во машина за миење садови, освен ако не е поинаку наведено во упатството за употреба.

Инокс - не'рѓосувачки површини

- Не користете средства за чистење кои содржат киселина или хлор за чистење на не'рѓосувачки - инокс површини и рачки.
- Не'рѓосувачката - инокс површина може да ја промени бојата со тек на време. Ова е нормално. По секое работење, исчистете со детергент погоден за не'рѓосувачка или инокс површина.
- Чистете со мека крпа со сапуница и течен детергент (кој не гребе), погоден за инокс површини, внимавајте да бришете во една насока.
- Отстранете ги дамките од лимон, масло, скроб, млеко и протеини на стаклените и инокс површините веднаш без да чекате. Дамките може да 'рѓосаат по долг временски период.
- Средствата за чистење испрскани/нанесени на површината треба веднаш да се исчистат. Абразивните средства за чистење што се оставени на површината предизвикуваат површината да побеле.

Емајлирани површини

- По секоја употреба, исчистете ги емајлираните површини со детергент за миење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете ги со сува крпа.
- Ако Вашиот производ има функција за лесно чистење со пареа, можете да направите лесно чистење со пареа за лесна непостојана нечистотија. (Видете во "Лесно чистење со пареа [► 82]").
- За тешки дамки може да го користите средството за чистење рерни и скари што го препорачува веб-страницата на Вашиот производ и сунѓерче за

чистење што не гребе. Немојте да користите средство за чистење на надворешните површини на рерната.

- Рерната мора да се излади пред да ја исчистите областа за готвење. Чистењето на жешки површини ќе создаде и опасност од пожар и оштетување на емајлираната површина.

Каталитички површини

- Страничните сидови во областа за готвење можат да бидат покриени само со емајлирани или каталитички сидови. Варира во зависност од моделот.
- Каталитичките сидови имаат лесна мат и порозна површина. Каталитичките сидови на рерната не треба да се чистат.
- Каталитичките површини апсорбираат масло благодарение на неговата порозна структура и почнуваат да светат кога површината е заситена со масло, во овој случај се препорачува да се заменат деловите.

Стаклени површини

- Кога чистите стаклени површини, не користете тврди метални стругалки и абразивни материјали за чистење. Можат да ја оштетат стаклената површина.
- Исчистете го апаратот со детергент за миење садови, топла вода и микрофибер крпа специфична за стаклени површини и исушете го со сува микрофибер крпа.
- Ако има остаток од детергентот по чистењето, избришете го со ладна вода и исушете го со чиста и сува микрофибер крпа. Преостанатиот детергент може да ја оштети стаклената површина следниот пат.
- Во никој случај не треба да се чисти исушениот остаток на стаклената површина со назабени ножеви, жичена волна или слични алатки за гребење.
- Можете да ги отстраните дамките од калциум (жолти дамки) на стаклената површина со комерцијално достапното

средство за отстранување бигор, со средство за отстранување бигор како оцет или сок од лимон.

- Ако површината е многу извалкана, нанесете го средството за чистење на дамката со сунѓер и почекајте подолго време правилно да проработи. Потоа исчистете ја стаклената површина со влажна крпа.
- Промената на бојата и дамките на стаклената површина се нормални и не се дефекти.

Пластични делови и обоени површини

- Чистете ги пластичните делови и обоените површини со детергент за миење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете ги со сува крпа.
- Не користете тврди метални стругалки и абразивни средства за чистење. Може да ги оштетат површините.
- Погрижете се спојките на составните делови на производот да не бидат оставени влажни и со детергент. Во спротивно, може да настане корозија на спојките.

7.2 Додатоци за чистење

Не ставајте ги додатоците на производот во машина за миење садови, освен ако не е поинаку наведено во упатството за употреба.

7.3 Чистење на контролната табла

- Кога ги чистите контролните табли со тркалца, избришете ги таблите и тркалцата со влажна мека крпа и исушете ги со сува крпа. Не ги отстранувајте тркалцата и дихтунзите под нив за да ја исчистите таблата. Контролната табла и тркалцата може да се оштетат.
- Додека ги чистите инокс контролните табли со тркалца, не користете средства за чистење на инокс околу тркалцето. Показателите околу тркалцето може да се избришат.
- Чистете ги контролните табли на допир со влажна мека крпа и исушете ги со сува крпа. Ако Вашиот производ

има функција за заклучување на копчиња, поставете го заклучувањето пред да ја чистите контролната табла. Во спротивно, на тастерите може да се случи неправилно откривање.

7.4 Чистење на внатрешноста на рерната (област за готвење)

Следете ги чекорите за чистење опишани во делот „Општи информации за чистење“ според типовите на површини во Вашата рерна.

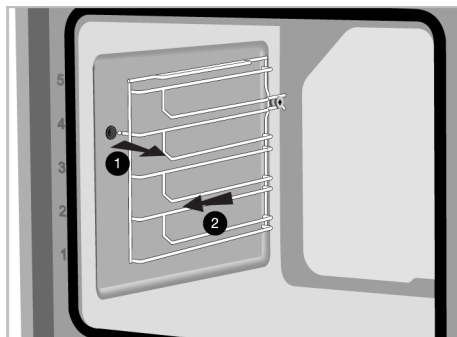
Чистење на страничните сидови на рерната

Страничните сидови во областа за готвење можат да бидат покриени само со емајлирани или каталитички сидови. Варира во зависност од моделот. Доколку има каталитички сид, видете во делот „Каталитички површини“ за информации.

Ако Вашиот производ е модел со жичена полица, отстранете ги жичените полици пред да ги чистите страничните сидови. Потоа завршете го чистењето како што е опишано во делот „Општи информации за чистење“ според типот на површина на страничниот сид.

За да се отстранат страничните жичени полици:

1. Отстранете ја предната страна на жичената полица со повлекување на страничниот сид во спротивна насока.
2. Повлечете ја жичената полица кон себе за да ја отстраните целосно.



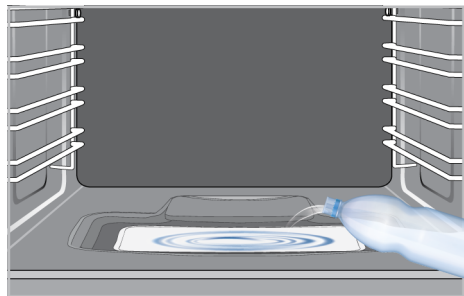
3. За повторно да се прицврстат полиците, постапките што се применуваат при нивното отстранување мора да се повторат од крајот до почетокот, соодветно.

Чистење на базенот со вода на основата на рерната

Во зависност од честоста на користење на готвење со помош на пареа - едноставни операции на чистење со пареа и од тоа колку е тврда водата, може да се појават дамки од бигор на основата на рерната.

За да го отстраните бигорот кој може да настане во базенот со вода на основата на рерната по операциите на готвење со помош на пареа - едноставни операции на чистење со пареа, по секои 2 или 3 операции:

1. додајте 350 cc бел оцет (киселоста на оцетот не смее да надмине 6%) во базенот со вода на основата на рерната.



2. Почекајте најмалку 30 минути за да дозволите оцетот да ги раствори остатоците од бигор на амбиентална температура.
3. Исчистете го базенот со вода со мека, мокра крпа, а потоа со сува мека крпа.



Не користете производи за чистење кои содржат киселини или хлориди за да го чистите базенот со вода на основата на рерната. Не чистете го со гребење бигорот кој може да се формира во базенот со вода на основата на рерната. Инаку ќе се оштети основата на производот.

За да се зголеми ефикасноста на отстранувањето бигор најверојатно во базенот со вода, покрај горенаведените чекори за отстранување бигор, по секои 10 употреби:

Изберете функција за работа во која е активен долниот грејач и вклучете ја рерната на 100 °C 2-3 минути. Потоа, исклучете ја рерната и испрскајте ја внатрешноста на рерната и скарата со средството за чистење препорачано на веб-локацијата за брендот на Вашиот производ во базенот со вода на дното на рерната и оставете да отстои 5 минути. По 5 минути избришете го вирот вода на дното на рерната со влажна микрофибер крпа и потоа исушете го.

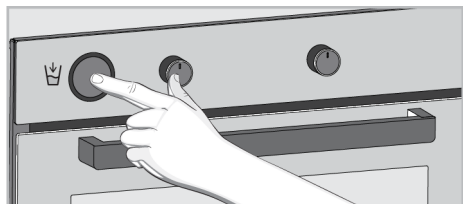
7.5 Лесно чистење со пареа

Ова овозможува лесно чистење на нечистотијата (што нема да остане долго) која е омекната од пареата во рерната и од капките вода кондензирани во внатрешните површини на рерната.

1. Извадете ги сите додатоци од рерната.
2. Притиснете го резервоарот за вода на контролната табла на рерната и извадете го резервоарот од неговиот отвор. Наполнете го резервоарот со 200 мл вода.



Не користете дистилирана или филтрирана вода. Користете само готова вода. Не користете запаливи, алкохолни или цврсти раствори за честички наместо вода.



3. Ставете го резервоарот за вода во неговиот отвор и подтурнете го. Водата ќе започне да го полни базенот што се наоѓа на подот на рерната.
4. Поставете ја рерната на режимот на работа за лесно чистење со пареа и нека работи 20 минути на 100°C.

Веднаш отворете ја вратата и избришете ја внатрешноста на рерната со влажен сунѓер или крпа. Кога ќе ја отворите вратата ќе се испушти пареа. Ова може да претставува ризик од изгореници. Бидете претпазливи кога ја отворите вратата.

За тврдоглава нечистотија, исчистете го производот со детергент за миење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете го со сува крпа.



Во функцијата за лесно чистење со пареа, се очекува додадената вода да испари и кондензира на внатрешната страна на рерната и вратата на рерната за да ја омекнат лесната нечистотија формирана во рерната. Кондензацијата создадена на вратата на рерната може да капе наоколу кога ќе се отвори вратата на рерната. Избришете ја кондензацијата веднаш по отворањето на вратата на рерната.

(Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел.) По кондензацијата во рерната, може да се појави вирче или влага во каналот на базенот под рерната. Избришете го овој канал на базенот со влажна крпа и потоа исушете го.



МК

7.6 Чистење на вратата на рерната

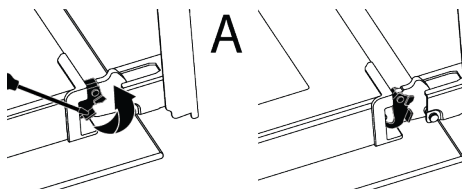
Можете да ги извадите вратата на рерната и нејзините стакла за да ги исчистите. Како да се извадат вратите и прозорците е објаснето во деловите „Вадење на вратата на рерната“ и „Вадење на внатрешните стакла на вратата“. Откако ќе ги извадите внатрешните стакла на вратата, исчистете ги со детергент за миење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете ги со сува крпа. За остатоци од вар што може да се формираат на стаклото од рерната, избришете го стаклото со оцет и исплакнете.



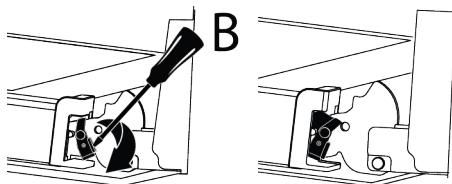
Не користете груби абразивни средства за чистење, метални стругалки, жичена волна или варикина за чистење на вратата на рерната и стаклото.

Вадење на вратата на рерната

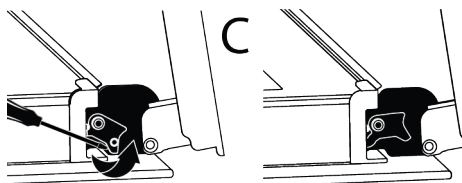
1. Отворете ја вратата на рерната.
2. Отворете ги спојките во приклучокот за шарки на предната врата десно и лево со туркање надолу како што е прикажано на сликата.
3. Видовите на шарки се разликуваат како (A), (B), (C) типови според моделот на производот. Следните слики покажуваат како да се отвори секој тип на шарки.
4. Шарката од тип (A) е достапна во нормални типови на врати.



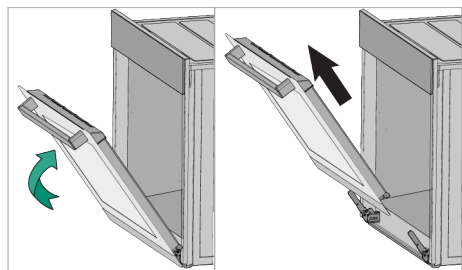
5. Шарката од тип (B) е достапна во типови на врати со меко затворање.



6. Шарката од тип (C) е достапна во типови на врати со меко отворање/затворање.



7. Доведете ја вратата на рерната до полуотворена положба.



8. Повлечете ја извадената врата нагоре за да ја ослободите од десната и левата шарка и извадете ја.

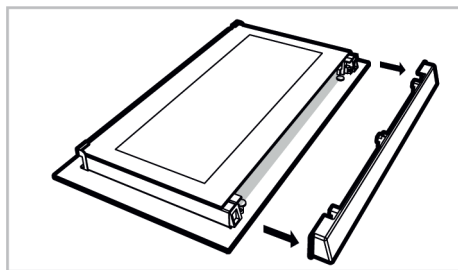
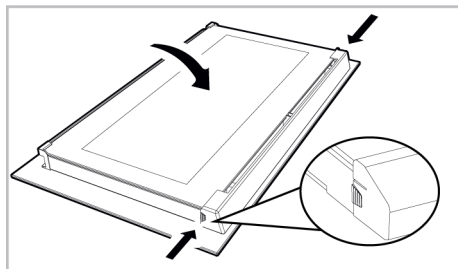


За повторно да се прицврсти вратата, постапките што се применуваат при нејзиното отстранување мора да се повторат од крајот до почетокот, соодветно. Кога ја монтирате вратата, внимавајте да ги затворите спојките на приклучокот на шарката.

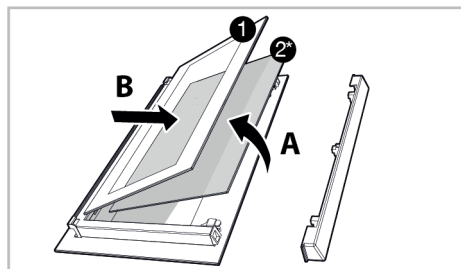
7.7 Вадење на внатрешното стакло на вратата на рерната

Внатрешното стакло од предната врата на производот може да се извади за чистење.

1. Отворете ја вратата на рерната.
2. Повлечете го пластичниот составен дел, прикачен на горниот дел од предната врата, кон себе со истовремено притискање на точките на притисок од двете страни на составниот дел и извадете ја.



3. Како што е прикажано на сликата, нежно подигнете го највнатрешното стакло (1) кон „A“ и потоа извадете го со повлекување кон „B“.



- 1 Највнатрешно стакло 2* Внатрешно стакло (може да не е достапно за Вашиот модел)

4. Ако Вашиот производ има внатрешно стакло (2), повторете го истиот процес за да го откачите (2).
5. Првиот чекор на регрупирање на вратата е повторно да го склопите внатрешното стакло (2). Поставете го закосениот раб на стаклото да се сретне со закосениот раб на пластичниот отвор. (Доколку Вашиот производ има внатрешно стакло). Внатрешното стакло (2) мора да биде прикачено на пластичниот отвор најблиску до највнатрешното стакло (1).
6. Додека повторно го склопувате највнатрешното стакло (1), обрнете внимание да ја поставите испечатената страна на стаклото на внатрешното стакло. Од клучно значење е да ги поставите долните агли на највнатрешното стакло (1) за да ги исполнуваат долните пластични отвори.
7. Притиснете ја пластичниот составен дел кон рамката додека не се слушне „клик“ звук.

7.8 Чистење на сијалицата на рерната

Во случај да се извалка стаклената врата на светилката на рерната во областа за готвење; исчистете со детергент за миење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете со сува крпа. Во случај на дефект на

светилката на рерната, можете да ја замените светилката на рерната следејќи ги деловите што следат.

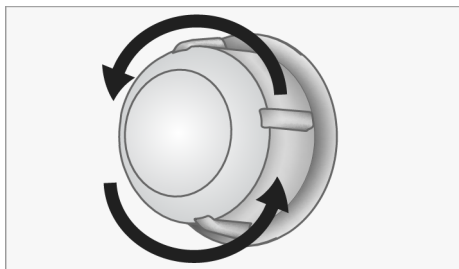
Заменување на светилката на рерната

Општи предупредувања

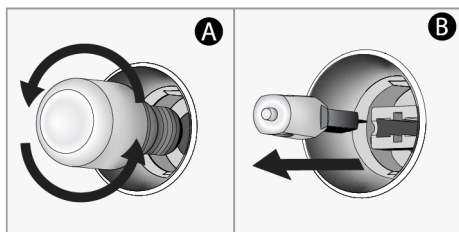
- За да избегнете ризик од електричен удар пред да ја замените светилката на рерната, исклучете го производот и почекајте рерната да се олади. Топлите површини може да предизвикаат изгореници!
- Оваа рерна се напојува со електрична светилка со вжарено влакно со помалку од 40 W, помалку од 60 мм во висина, помалку од 30 мм во дијаметар или халогена светилка со G9 приклучоци со моќност помала од 60 W. Светилките се погодни за работа на температури над 300 °C. Светилките за рерната се достапни кај овластени сервиси или лиценцирани техничари. Овој производ содржи светилка од енергетска класа G.
- Положбата на светилката може да се разликува од онаа прикажана на сликата.
- Светилката што се користи во овој производ не е погодна за употреба при осветлување на домашни простории. Целта на оваа светилка е да му помогне на корисникот да ги види прехранбените производи.
- Светилките што се користат во овој производ мора да издржат екстремни физички услови како што се температури над 50 °C.

Доколку Вашата рерна има округла светилка,

1. Исклучете го производот од струја.
2. Отстранете го стаклениот капак вртејќи го спротивно од стрелките на часовникот.



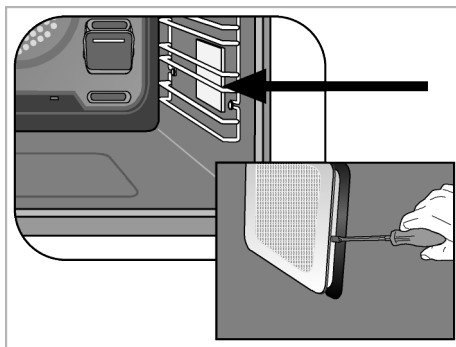
3. Ако светилката во рерната е од типот (А) прикажана на сликата подолу, завртете ја светилката на рерната како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова. Ако е модел од типот (Б), извадете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова.



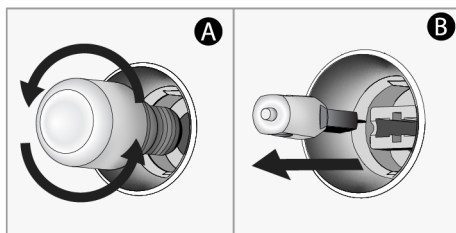
4. Повторно наместете го стаклениот капак.

Доколку Вашата рерна има квадратна светилка,

1. Исклучете го производот од струја.
2. Отстранете ги жичените полици според описот.



3. Подигнете го заштитниот стаклен капак на светилката со шрафцигер. Прво отстранете ја завртката, ако има завртка на квадратната светилка во вашиот производ.
4. Ако светилката во рерната е од типот (А) прикажана на сликата подолу, завртете ја светилката на рерната како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова. Ако е модел од типот (Б), извадете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова.



5. Повторно наместете го стаклениот капак и жичените полици.

8 Решавање проблеми

Ако проблемот продолжи по следење на упатствата во овој дел, контактирајте го Вашиот продавач или овластен сервис. Не обидувајте се сами да го поправите производот.

Пареа ќе излегува додека работи рерната.

- Нормално е да се види пареа за време на работењето. >>> Ова не е грешка.

Се појавуваат капки вода за време на готвењето

- Пареата што се создава за време на готвењето се кондензира кога ќе дојде во контакт со ладни површини надвор од производот и може да формира капки вода. >>> Ова не е грешка.

Се слушаат метални звуци додека производот се загрева и лади.

- Металните делови може да се прошират и да испуштаат звуци кога се загреваат. >>> Ова не е грешка.

Производот не работи.

- Осигурувачот може да е неисправен или изгорен. >>> Проверете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи. Променете ги доколку е потребно или вклучете ги повторно.
- Апаратот може да не е приклучен во (заземјен) штекер. >>> Проверете дали апаратот е приклучен во штекер.
- (Ако има тајмер на Вашиот апарат) Копчињата на контролната табла не работат. >>> Ако Вашиот производ има заклучување на копчиња, може да е овозможено заклучувањето, оневозможете го заклучувањето.

Светлото на рерната не е вклучено.

- Светилката на рерната може да е неисправна. >>> Заменете ја светилката на рерната.
- Нема струја. >>> Проверете дали електричната мрежа работи и проверете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи. Променете ги осигурувачите доколку е потребно или вклучете ги повторно.

Рерната не загрева.

- Рерната може да не е поставена на одредена функција за готвење и/или температура. >>> Поставете ја рерната на одредена функција за готвење и/или температура.
- За модели со тајмер, не е поставено време. >>> Поставете го времето.
- Нема струја. >>> Проверете дали електричната мрежа работи и проверете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи. Променете ги осигурувачите доколку е потребно или вклучете ги повторно.

(За модели со тајмер) Екранот со тајмер трепка или симболот за тајмер е отворен.

- Имало прекин на струја претходно. >>> Поставете го времето / Исклучете ги контролните тркала на производот и повторно поставете ги на посакуваната положба.

