

beko

Ugradbena pećnica
Korisnički priručnik
Piekarnik do zabudowy
Instrukcija užytkowania



BBIM11300XFP

HR / PL

385.4413.67/R.AF/12.03.2022/7-7
7739182918



Poštovani korisniče,

Prije postavljanja uređaja pročitajte priručnik.

Beko zahvaljujemo na odabiru ovog proizvoda. Želimo da vam ovaj proizvod, proizveden primjenom visokokvalitetne i najsuvremenije tehnologije, učinkovito radi. Zbog toga pažljivo pročitajte ovaj priručnik i ostalu priloženu dokumentaciju prije upotrebe proizvoda i čuvajte ih za buduću upotrebu. Ako proizvod odlučite proslijediti nekom drugom tada mu proslijedite i ovaj priručnik. Pridržavajte se uputa vodeći računa o svim informacijama i upozorenjima navedenim u korisničkom priručniku. Pridržavajte se svih upozorenja i informacija u korisničkom priručniku. Na taj način zaštitit ćete sebe i proizvod od oštećenja koja mogu nastati.

Čuvajte korisnički priručnik. Ako proizvod odlučite proslijediti nekom drugom tada mu proslijedite i ovaj priručnik.

Korisnički priručnik sadrži sljedeće simbole:



Opasnost koja može rezultirati smrću ili ozljedom.

NAPOMENA Opasnost koja može rezultirati materijalnim oštećenjem proizvoda ili njegovog okruženja.



Opasnost koja može rezultirati opeklinama zbog kontakta s vrućim površinama.



Važne informacije ili korisni savjeti za korištenje.



Pročitajte korisnički priručnik.



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

1 Sigurnosne upute 4

| | |
|---|----|
| Namjena..... | 4 |
| Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca..... | 4 |
| Električna sigurnost..... | 5 |
| Siguran transport..... | 7 |
| Sigurna instalacija..... | 7 |
| Sigurna upotreba..... | 7 |
| Temperaturna upozorenja..... | 8 |
| Upotreba pribora..... | 8 |
| Sigurnost prilikom kuhanja..... | 8 |
| Sigurno održavanje i čišćenje..... | 9 |
| Samočišćenje na visokoj temperaturi (piroliza)..... | 10 |

2 Upute za zaštitu okoliša 11

| | |
|--|----|
| Odredbe za zbrinjavanje otpada..... | 11 |
| Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada..... | 11 |
| Odlaganje materijala pakiranja..... | 11 |
| Preporuke za uštedu energije..... | 11 |

3 Vaš proizvod 12

| | |
|---|----|
| Predstavljanje proizvoda..... | 12 |
| Upute i upotreba upravljačke ploče proizvoda..... | 13 |
| Upravljanje pećnicom..... | 13 |
| Radne funkcije pećnice..... | 14 |
| Pribor proizvoda..... | 15 |
| Upotreba pribora proizvoda..... | 16 |
| Tehničke specifikacije..... | 19 |

4 Prva uporaba 20

| | |
|-----------------------|----|
| Prvo podešavanje..... | 20 |
| Prvo čišćenje..... | 20 |

5 Kako raditi s pećnicom 22

| | |
|--|----|
| Opće informacije o upotrebi pećnice..... | 22 |
| Rad upravljačke jedinice pećnice..... | 22 |
| Postavke..... | 25 |

6 Opće informacije o kuhanju 28

| | |
|--|----|
| Opća upozorenja u vezi pripreme hrane u pećnici..... | 28 |
| Slastice i jela iz pećnice..... | 28 |
| Meso, riba i perad..... | 31 |
| Roštilj..... | 32 |
| Ispitivanje hrane..... | 33 |

7 Održavanje 35

| | |
|--|----|
| Opće informacije o čišćenju..... | 35 |
| Čišćenje pribora..... | 36 |
| Čišćenje upravljačke ploče..... | 36 |
| Čišćenje unutrašnjosti pećnice (područje pečenja)..... | 37 |
| Pirolitičko samočišćenje..... | 37 |
| Čišćenje vrata pećnice..... | 38 |
| Uklanjanje unutarnjeg stakla na vratima pećnice..... | 40 |
| Čišćenje lampice pećnice..... | 40 |

8 Rješavanje problema 43

1 Sigurnosne upute

- Ovaj odjeljak sadrži informacije o sigurnosti koje će vam pomoći spriječiti opasnosti nastanka tjelesnih ozljeda i oštećenja materijala.
 - Ako će se proizvod ustupiti drugoj osobi ili će se koristiti kao rabljeni proizvod tada s proizvodom treba dostaviti korisnički priručnik, naljepnice na proizvodu i druge relevantne dokumente i dodatke.
 - Naša tvrtka neće biti odgovorna za bilo kakvu štetu nastalu kao rezultat nepridržavanja ovih uputa.
 - Ne pridržavanje ovih uputa poništava sva jamstva.
 - ⚠ Instalaciju i popravak uvijek treba obaviti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba koju je odredio uvoznik.
 - ⚠ Koristite samo originalne rezervne dijelove i pribor.
 - ⚠ Ne pokušavajte popravljati te ne zamjenjujte dijelove proizvoda sami osim ako to nije izričito navedeno u korisničkom priručniku.
 - ⚠ Na obavljajte tehničke promjene na proizvodu.
- ⚠ Namjena**
- Ovaj uređaj namijenjen je uporabi u kućanstvu. Nije namijenjen za komercijalnu uporabu.
 - Ne koristite proizvod u vrtu, na balkonima ili na otvorenom. Uređaj je namijenjen upotrebi u kućanstvima i kuhinjama za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima.
 - **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba se koristiti samo za kuhanje. Ne smije se koristiti za druge namijene, na primjer za grijanje prostorija.
 - Pećnica se može koristiti za odmrzavanje, pečenje, prženje hrane i pečenje hrane na roštilju.
 - Ovaj proizvod ne smije se koristiti za grijanje, grijanje kuhinjskog posuđa, vješanje ručnika ili odjeće na ručke kako bi se osušili
- ⚠ Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca**
- Djeca starija od 8 godina i starija te ljudi sa smanjenim tjelesnim, psihičkim,

- senzornim i mentalnim sposobnostima, kao i neupućene ili neiskusne osobe, mogu koristiti ovaj uređaj ako su pod nadzorom i ako su upućeni u sigurnu uporabu uređaja, kao i povezane opasnosti..
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca bez nadzora ne smiju čistiti ni vršiti korisničko održavanje uređaja, osim ako ih netko ne nadzire.
 - Ovaj uređaj ne smiju koristiti osobe sa smanjenim tjelesnim, psihičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima (uključujući djecu), osim ako nisu pod nadzorom ili ako su upućeni u rad proizvoda.
 - Djeca moraju biti pod nadzorom te treba voditi računa da se ne igraju s proizvodom.
 - Električni proizvodi su opasni za djecu i kućne ljubimce. Djeca i kućni ljubimci ne smiju se igrati s, penjati se na ili ulaziti u proizvod.
 - Na proizvod ne stavljajte predmete koje djeca mogu dohvatiti.
 - **UPOZORENJE:** Za vrijeme upotrebe pristupne površine

proizvoda su vruće. Držite djecu dalje od proizvod.

- Sav ambalažni materijal držite izvan dohvata djece. Postoji opasnost od ozljede i gušenja.
- Kada su vrata otvorena tada ne postavljajte nikakav težak predmet na vrata i ne dozvolite djeci da sjede na njima. Možete izazvati prevrtanje ili oštećenje šarki vrata.
- (Ako vaš proizvod ima utikač) Zbog sigurnosti djece, isključite strujni utikač tako da se proizvodom ne može rukovati prije zbrinjavanja proizvoda.



Električna sigurnost

- Ukopčajte proizvod u uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem koji odgovara nazivnim vrijednostima na nazivnoj pločici. Uzemljenje treba napraviti ovlaštenu električar. Ne koristite proizvod koji nije uzemljen u skladu s lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak proizvoda treba biti na lako dostupnom mjestu (gdje ga neće zahvatiti plamen sa štednjaka). Ako to nije

- moгуće, mora postojati mehanizam (osigurač, sklopka, itd.) na električnoj instalaciji s kojom je proizvod spojen, u skladu s propisima o električnoj energiji koji odvaja sve polove od mreže.
- Tijekom instalacije, popravka ili transporta proizvod ne smije biti ukopčan u strujnu utičnicu.
 - Proizvod ukopčajte u uzemljenu utičnicu koja naponom i frekvencijom odgovara vrijednostima na nazivnoj pločici.
 - (Ako vaš proizvod nema opskrbni kabel) Koristite samo priključni kabel naveden u dijelu „Tehničke specifikacije“.
 - Ne gnječite strujni kabel ispod ili iza proizvoda. Na strujni kabel ne stavljajte teške predmete. Strujni kabel ne smije se savijati, gnječiti ni dolaziti u dodir s izvorom topline.
 - Dok pećnica radi i njezina stražnja površina postaje vruća. Strujni kabeli ne smiju dodirivati stražnju površinu, priključci se mogu oštetiti.
 - Ne gnječite električne kable s vratima pećnice i ne provlačite ih preko vrućih površina. Ako dođe do otapanja kabela to može izazvati kratki spoj u pećnici ili zapaljenje.
 - Koristite samo originalni kabel. Ne koristite oštećene ili presječene kabele ni produžne kabele.
 - Ako je strujni kabel oštećen, smije ga zamijeniti proizvođač, ovlaštenu servis ili osoba koju je odredio uvoznik kako bi se spriječile moguće opasnosti.
 - **UPOZORENJE:** Prije zamjene svjetla pećnice svakako odspojite proizvod iz strujnog napajanja i izbjegnite opasnost od strujnog udara. Iskopčajte proizvod ili isključite osigurač u razvodnoj kutiji.
- (Ako vaš proizvod ima utikač)
- Ne ukapčajte proizvod u utičnicu koja je olabavljena, ispada iz svog otvora, je slomljena, nečista, masna ili postoji opasnost od dodira s vodom (na primjer, voda koja može iscuriti s kuhinjske radne površine).
 - Utikač nikad ne dirajte mokrim rukama! Za iskapčanje, ne držite kabel, uvijek držite utikač.

- Pobrinite se da utikač uređaja bude ispravno uključen u strujnu utičnicu i tako izbjegnite iskrenje.

Siguran transport

- Prije transporta proizvoda iskopčajte ga iz strujnog napajanja.
- Proizvod je težak, proizvod trebaju nositi barem dvije osobe.
- Ne koristite vrata i/ili ručke za transport ili premještanje proizvoda.
- Ne stavljajte stvari na proizvod i nosite proizvod tako da bude uspravan.
- Kada trebate transportirati proizvod omotajte ga sa zaštitnom folijom sa zračnim jastučićima ili debelim kartonom i dobro zalijepite. Dobro stegnite proizvod ljepljivom trakom i tako spriječite ispadanje ili pomicanje dijelova proizvoda i oštećenje proizvoda.
- Provjerite opći izgled vašeg proizvoda i pogledajte ima li oštećenja nastalih tijekom transporta.

Sigurna instalacija

- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen. Ako je proizvod oštećen nemojte ga instalirati.
- Proizvod ne instalirajte pored izvora topline (radijatora, peći, itd.).
- Neka svi ventilacijski otvori oko proizvoda budu otvoreni.
- Radi sprječavanja pregrijavanja proizvod se ne smije postavljati iza ukrasnih pregrada.

Sigurna upotreba

- Provjerite je li proizvod isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vrijeme iskopčajte ili isključite osigurač u razvodnoj kutiji.
- Ne koristite oštećeni ili neispravni proizvod. Ako postoje, odspojite električne/plinske priključke proizvoda i nazovite ovlašteni servis.
- Ne koristite proizvod ako mu je staklo na prednjim vratima napuklo ili uklonjeno.

- Ne penjite se na proizvod kako biste nešto dohvatili te ni iz drugog razloga.
- Ne koristite proizvod u situacijama koje mogu utjecati na vašu procjenu, poput konzumiranja droge i/ili alkohola.
- Zapaljivi predmeti koji se drže u prostoru za kuhanje mogu se zapaliti. Nikad ne čuvajte zapaljive predmete u prostoru za kuhanje.
- Ručka pećnice nije namijenjena za sušenje kuhinjskih krpa. Kada koristite proizvod ne vješajte kuhinjske krpe, rukavice ili slične tkanine.
- Šarke na vratima proizvoda pomiču se i zatežu prilikom otvaranja i zatvaranja vrata. Prilikom otvaranja/zatvaranja vrata ne držite dio sa šarkama.
- Pored proizvoda ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale jer će rubovi biti vrući prilikom rada.
- Može se ispustiti para stoga se držite podalje kada otvarate vrata pećnice. Para vam može opeći ruke, lice i/ili oči.
- Proizvod može postati vruć tijekom uporabe. Ne dirajte vruće dijelove, unutarne dijelove pećice, grijače, itd.
- Prilikom stavljanja ili vađenja hrane iz pećnice uvijek koristite kuhinjske rukavice otporne na toplinu.

Upotreba pribora

- Važno je da žičana rešetka roštilja i protvan budu ispravno postavljeni na žičanu rešetku. Detaljne informacije pogledajte u odjeljku „Upotreba pribora“.
- Pribor može oštetiti staklena vrata kada zatvarate vrata proizvoda. Pribor uvijek gurnite do kraja područja za pripremu hrane.

Sigurnost prilikom kuhanja.

- Budite pažljivi kad u jelu koristite alkohol. Pri visokim

Temperaturna upozorenja

- **UPOZORENJE:** Dok proizvod radi, izloženi dijelovi postat će vrući. Ne dirajte proizvod ni grijače. Djeca mlađa od 8 godina ne smije se približavati proizvodu ako uz njih nije odrasla osoba.

temperaturama alkohol hlapi i može se zapaliti kada je izložen vrućoj površiti i tako izazvati požar.

- Ostaci hrane, ulje, itd. na prostoru za kuhanje mogu se zapaliti. Prije kuhanja, uklonite takvu nečistoću.
- Opasnost od trovanja hranom: Ne držite hranu u pećnici više od sat prije i nakon pripreme. U protivnom može doći do trovanja hranom ili bolesti.
- Ne zagrijavajte zatvorene limenke ili staklenke. Nastali tlak može izazvati njihovu eksploziju.
- Masni papir postavite u posudu za kuhanje ili na pribor pećnice (protvan, žičanu rešetku, itd.) s hranom i stavite ih u zagrijanu pećnicu. Uklonite sav višak masnog papira koji visi s pribora ili posude i tako izbjegnite opasnost od kontakta s grijačima pećnice. Nikad ne koristite masni papir u pećnici kada je temperatura veća od maksimalne temperature navedene na masnom papiru kojeg koristite. Masni papir nikad ne postavljajte na dno pećnice.

- Protvan za pečenje, posude ili aluminijsku foliju nikad ne stavljajte izravno na dno pećnice. Nakupljena toplina može oštetiti donju plohu pećnice.
- Zatvorite vrata kada koristite roštilj. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Hrana koja nije prikladna za pripremu na roštilju predstavlja opasnost od požara. Na raznju pripremajte samo hranu prikladnu za jaku vatru roštilja. Također, hranu ne stavljajte previše daleko na zadnji kraj roštilja. Ovo je najvruće područje i masna hrana se može zapaliti.



Sigurno održavanje i čišćenje

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Proizvod nikad ne perite prskanjem ili ulijevanjem vode u njega! Postoji opasnost od strujnog udara!
- Ne čistite proizvod s parnim čistačima je to može izazvati strujni udar.
- Ne koristite gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne

strugalice, žičanu vunu ili izbjeljivače za čišćenje prednjih staklenih vrata pećnice/gornjih staklenih vrata pećnice (ako postoje). Ti materijali mogu ogrepsti ili slomiti staklene površine.

- Upravljačku ploču uvijek održavajte čistom i suhom. Vlažna i prljava površina može izazvati probleme prilikom upravljanja funkcijama.



Samočišćenje na visokoj temperaturi (piroliza)

- Za vrijeme samočišćenja površine postaju vruće nego za vrijeme normalne upotrebe. Držite djecu podalje.
- Vruće površine izazivaju opekline! Ne dirajte proizvod za vrijeme samočišćenja i držite djecu dalje od proizvod.

Pričekajte barem 30 minuta prije uklanjanja ostataka hrane.

- Za vrijeme samočišćenja ispuštit će se dim zbog zagaranja ostatak hrane. Dobro prozračite kuhinja za vrijeme postupka čišćenja.
- Prije početka čišćenja, očistite vanjske površine pećnice i ostatke hrane unutar pećnice sapunicom i krpom. Izvadite sav pribor i kuhinjski pribor iz pećnice. Ako vaš proizvod ima pribor otporan na pirolizu (otporna na visoku temperaturu samočišćenja) tada taj pribor ne trebate uklanjati iz pećnice.
- Ako je ploča za kuhanje na vašoj pećnici, nemojte rukovati pločom tijekom samočišćenja.

2 Upute za zaštitu okoliša

Odredbe za zbrinjavanje otpada

Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada



Ovaj proizvod usklađen je s EU Direktivom WEEE (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi klasifikacijsku oznaku za električni i elektronski otpad (WEEE).

Ovaj je proizvod proizveden s visokokvalitetnim dijelovima i materijalima koji se mogu ponovno upotrijebiti i prikladni su za reciklažu. Ne odlažite otpadne uređaje s normalnim otpadom iz kućanstva i drugim otpadom na kraju servisnog vijeka. Onesite ga u sabirni centar za recikliranje električne i elektroničke opreme. Obratite se lokalnim vlastima da biste saznali više informacija o sabirnim centrima. Odgovarajuće odlaganje korištenih uređaja pomaže u sprečavanju potencijalnih negativnih posljedica na okoliš i ljudsko zdravlje.

Usklađenost s Direktivom o zabrani uporabe određenih opasnih tvari u električnoj i elektroničkoj opremi (RoHS):

Proizvod koji ste kupili usklađen je s EU Direktivom RoHS (2011/65/EU). Ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u Direktivi.

Odlaganje materijala pakiranja

- Električni aparati su opasni za djecu. Držite materijale pakiranja na sigurnom mjestu izvan domašaja djece. Materijali pakiranja proizvoda su proizvedeni od recikliranih materijala.

Odložite ih pravilno i sortirajte u skladu s uputama o odlaganju recikliranog otpada. Ne odlažite ih s uobičajenim otpadom iz kućanstva.

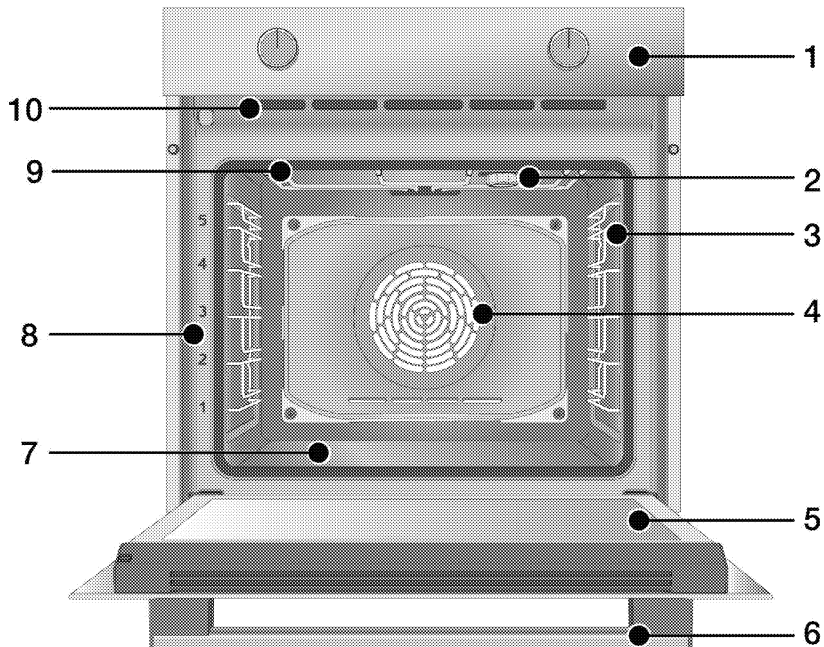
Preporuke za uštedu energije

Podaci o energetskej učinkovitosti prema EU 66/2014 mogu se pronaći na karti proizvoda koja se nalazi uz proizvod. Sljedeće preporuke pomoći će vam koristiti proizvod na ekološki i energetskej učinkovit način.

- Prije pečenja odmrznite zamrznutu hranu.
- U pećnici koristite tamne ili emajlirane posude koji bolje prenose toplinu.
- Isključite proizvod 5 do 10 minuta prije kraja vremena pripreme hrane kako bi se hrana pekla duže vremena. Na ovaj način, korištenjem topline možete uštedjeti 20% potrošene energije.
- Ako je u receptu ili korisničkom priručniku tako navedeno, uvijek zagrijte pećnicu. Tijekom pečenja ne otvarajte često vrata pećnice.
- Ne otvarajte vrata pećnice tijekom kuhanja kada koristite radnu funkciju Eco zagrijavanje ventilatorom. Ako se vrata ne otvaraju, tada se unutarnja temperatura optimizira kako bi se uštedjela energija prilikom korištenja radne funkcije "Eco zagrijavanje ventilatorom", a navedena temperatura može se razlikovati od one prikazane na zaslonu.
- Nastojite pripremati više od jednog jela u pećnici. Istovremeno možete spremati hranu postavljanjem dvije posude za kuhanje na žičanu rešetku. Uz to, ako pripremate jela jedno iza drugog to će uštedjeti energiju, jer pećnica neće izgubiti toplinu.

3 Vaš proizvod

Predstavljanje proizvoda



- 1 Kontrolna ploča
- 2 Lampica*
- 3 Police od žice**
- 4 Motor ventilatora (iza čelične ploče)
- 5 Vrata
- 6 Ručka
- 7 Donji grijač (donja čelična ploča)
- 8 Položaji polica
- 9 Gornji grijač
- 10 Ventilacijske rupe

* Ovisi o modelu. Vaš proizvod možda nema lampicu ili se vrsta i mjesto lampice mogu razlikovati od ilustracije.

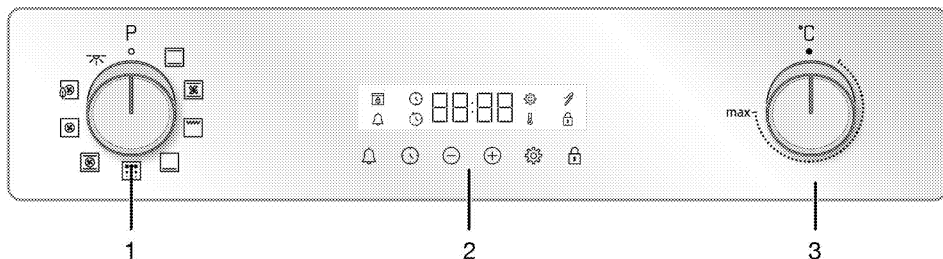
** Ovisi o modelu. Vaš proizvod može biti bez žičanih polica. Na ilustraciji su kao primjeri prikazane žičane police.

Upute i upotreba upravljačke ploče proizvoda

U ovom odjeljku možete pronaći pregled i osnovne načine korištenja upravljačke

ploče proizvoda. Može biti razlika u slikama i nekim funkcijama ovisno o vrsti proizvoda.

Upravljanje pećnicom



- 1 Gumb za odabir funkcije
- 2 Tajmer
- 3 Gumb za temperaturu

Ako se proizvodom upravlja pomoću okretnih gumba, tada ti okretni gumbi mogu biti postavljeni na ploči te izlaze ako ih se pritisne na nekim modelima. Za postavke podešene pomoću ovih okretnih gumba, prvo pritisnite odgovarajući okretni gumb i izvucite ga. Nakon podešavanja, ponovno ga pritisnite i zamijenite okretni gumb.

Gumb za odabir funkcije

Pomoću okretnog gumba za odabir funkcije možete odabrati radne funkcije pećnice. Za odabir okrenite lijevo/desno od zatvorenog (gornjeg) položaja.

Gumb za temperaturu

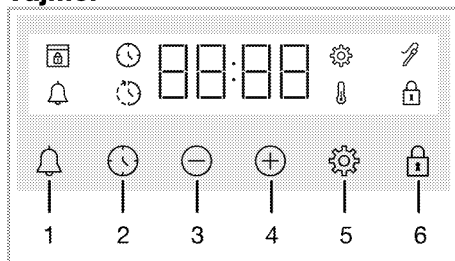
Možete odabrati temperaturu na kojoj želite peći s okretnim gumbom temperature. Za odabir okrenite u smjeru kazaljke na satu od zatvorenog (gornjeg) položaja.

Pokazatelj temperature

Unutarnju temperaturu možete vidjeti na zaslonu tajmera. Pećnica se zagrijava dok ne dosegne podešenu temperaturu te je održava, 3-crte animacije grijanja trepere krajnje desno. Kada temperatura pećnice dosegne podešenu vrijednost ova animacija se zaustavlja i simbol "C"

neprekidno se prikazuje pored vrijednosti podešene temperature.

Tajmer



- 1 Tipka alarma
- 2 Tipka za podešavanje vremena
- 3 Tipka za smanjenje
- 4 Tipka za povećanje
- 5 Tipka za postavke
- 6 Tipka za zaključavanje tipki

Simboli na zaslonu

- : Simbol vremena kuhanja
- : Simbol vremena završetka kuhanja*
- : Simbol alarma
- : Simbol sonde za meso*
- : Simbol zaključavanja tipki
- : Simbol temperature
- : Simbol postavki
- : Simbol zaključavanja vrata*

* Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.

Radne funkcije pećnice

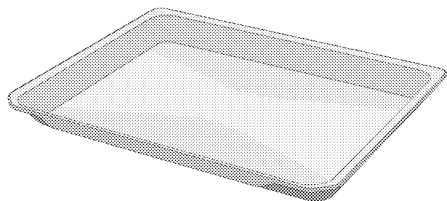
U tablici funkcija možete vidjeti radne funkcije pećnice te najvišu i najnižu temperaturu koja se može podesiti za ove funkcije. Raspored načina rada prikazan ovdje može se razlikovati od rasporeda na vašem proizvodu.

| Simbol funkcije | Opis funkcije | Raspon temperature (°C) | Opis i upotreba |
|--|------------------------------------|-------------------------|--|
|  | Svjetlo pećnice | - | Nijedan grijač ne radi u pećnici. Svijetli samo svjetlo pećnice. |
|  | Gornji i donji grijač | 40-280 | Hrana se istovremeno grije od gore i dolje. Prikladno za kolače i gulaše u kalupima za pečenje ili za kolače i slastice. Peče se samo u jednoj posudi. |
|  | Donji grijač | 40-220 | Uključen je samo donji grijač. Prikladno za hranu koja treba potamnjeti s donje strane. |
|  | Donji/gornji grijač s ventilatorom | 40-280 | Vrući zrak kojeg zagrijavaju gornji i donji grijači ravnomjerno je raspoređen i brzo prolazi pećnicom pomoću ventilatora. Peče se samo u jednoj posudi. |
|  | Zagrijavanje ventilatorom | 40-280 | Vrući zrak kojeg zagrijava grijač ventilatora ravnomjerno je raspoređen i brzo prolazi pećnicom pomoću ventilatora. Prikladno za pečenje u više posuda na policama različite razine. |
|  | Eco zagrijavanje ventilatorom | 160-220 | Za uštedu energije ovu funkciju možete koristiti umjesto „Zagrijavanje ventilatorom“, u rasponu od 160-220 °C. Ali će vrijeme pečenja biti malo duže. |
|  | Funkcija „3D“ | 40-280 | Rade gornji grijač, donji grijač i grijač ventilatora. Svi dijelovi proizvoda peču jednako i brzo. Peče se samo u jednoj posudi. |
|  | Cijeli roštilj | 40-280 | Radi veliki roštilj na stropu pećnice. Prikladno za pečenje na roštilju velikih količina hrane. |
|  | Pirroliza | - | Koristi se za samočišćenje pećice na visokoj temperaturi. Pročitajte objašnjenja za ovu funkciju u odjeljku za održavanje i čišćenje. |

Pribor proizvoda

Za proizvod postoji razni pribor. U ovom dijelu dostupan je opis pribora i opis ispravne upotrebe. Ovisno o modelu proizvoda, dostavljeni pribor može se razlikovati. Sav pribor opisan u ovim uputama za upotrebu možda nije dostupan u vašem proizvodu.

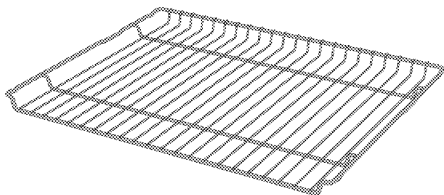
NAPOMENA : Posude u vašem proizvodu mogu se izobličiti zbog utjecaja temperature. To, međutim, ne utječe na rad uređaja. Izobličenje nestaje kada se posuda ohladi.



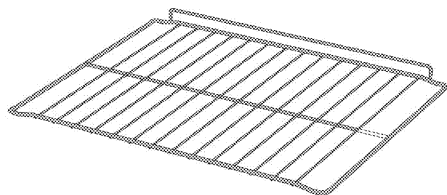
Standardni pladanj

Koristi se za slastice, zamrznutu hranu ili prženje velikih komada.

Modeli s žičanim policama:



Modeli bez žičanih policica:



Žičana rešetka za roštilj

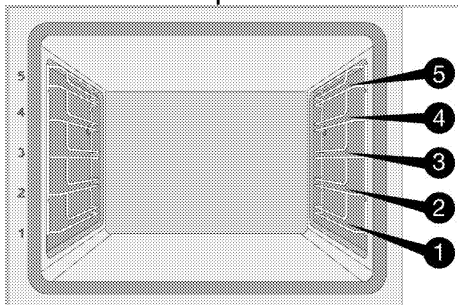
Koristite je za prženje ili za postavljanje hrane koja će se peći, pržiti i dinstati na željenoj polici pećnice.

Upotreba pribora proizvoda

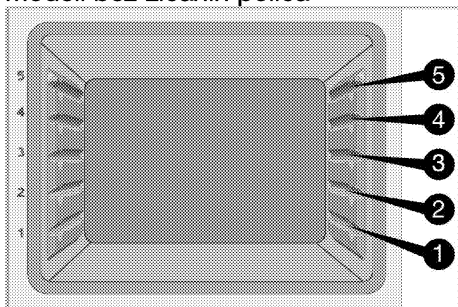
Police za pečenje

Postoji 5 razina položaja policama u prostoru za pečenje. Raspored policama možete vidjeti prema brojevima na prednjem okviru pećnice.

Modeli s žičanim policama



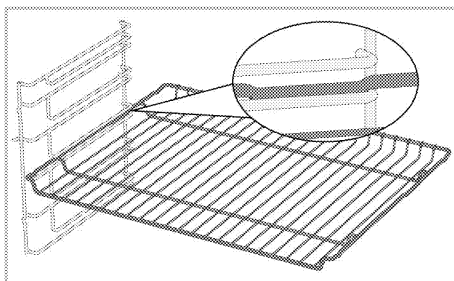
Modeli bez žičanih policama



Stavite žičanu rešetku roštilja na police za pečenje

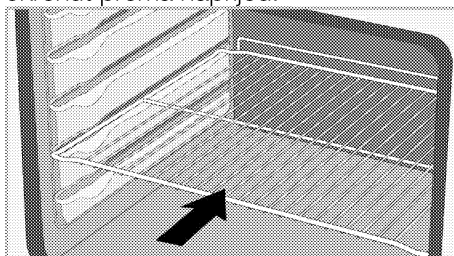
Modeli s žičanim policama:

Jako je važno da žičanu rešetku roštilja ispravno postavite na police sa žicom. Prilikom stavljanja žičane rešetke roštilja na željenu policu otvoreni dio mora biti okrenut prema naprijed. Za bolje pečenje, žičana rešetka roštilja mora se učvrstiti zatvaračem za policu sa žicom. Ne smije preći dalje od zatvarača i doći u kontakt sa stražnjom stijenkom pećnice.



Modeli bez žičanih policama:

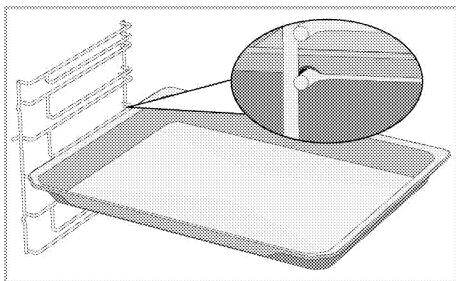
Jako je važno da žičanu rešetku roštilja ispravno postavite na bočne police. Žičana rešetka roštilja ima jedan smjer prilikom stavljanja na policu. Prilikom stavljanja žičane rešetke roštilja na željenu policu otvoreni dio mora biti okrenut prema naprijed.



Stavljanje posude na police za pečenje

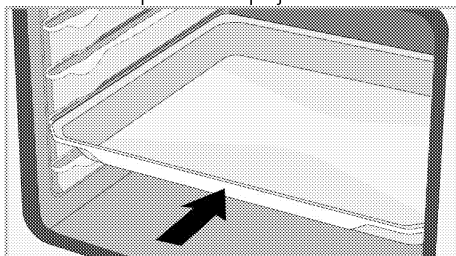
Modeli s žičanim policama:

Jako je važno da posude ispravno stavite na police sa žicom. Prilikom stavljanja posude na željenu policu dio za kojeg se posuda drži mora biti okrenut prema naprijed. Za bolje pečenje, posuda se mora učvrstiti zatvaračem za policu sa žicom. Ne smije preći dalje od zatvarača i doći u kontakt sa stražnjom stijenkom pećnice.



Modeli bez žičanih policama:

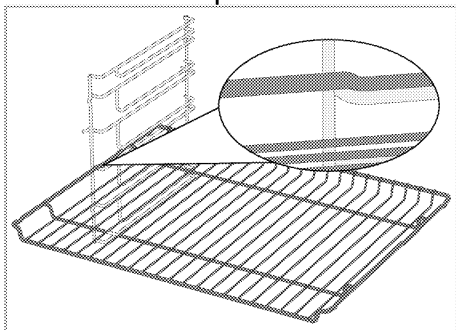
Jako je važno da posude ispravno stavite na bočne police. Posuda ima jedan smjer prilikom stavljanja na policu. Prilikom stavljanja posude na željenu policu dio za kojeg se posuda drži mora biti okrenut prema naprijed.



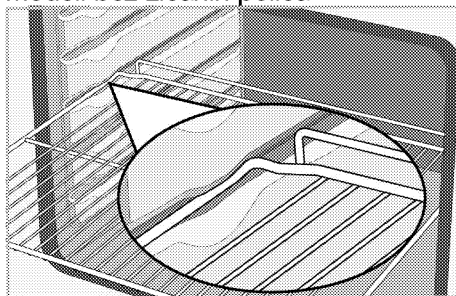
Funkcija zatvarača žičane rešetke roštilja

Funkcija zatvarača je spriječiti žičanu rešetku roštilja da padne s police sa žicom. Pomoću ove funkcije možete jednostavno i sigurno izvaditi hranu. Kada izvlačite žičanu rešetku roštilja možete je izvući dok ne dođe do zatvarača. Morate preći preko zatvarača ako je želite potpuno ukloniti.

Modeli s žičanim policama

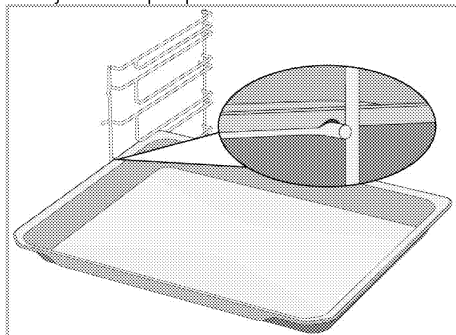


Modeli bez žičanih policama



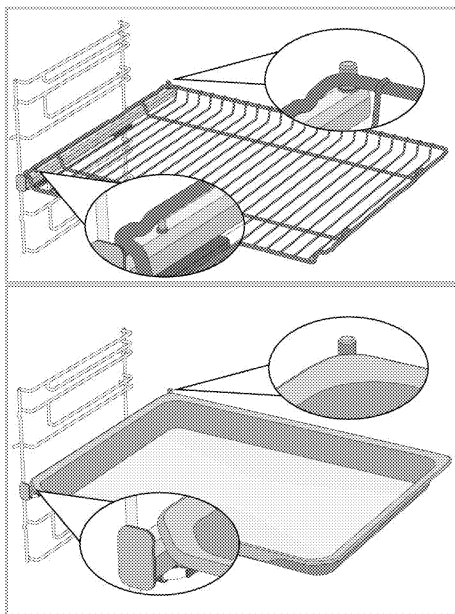
Funkcija zatvarača posude žičane rešetke roštilja - Modeli s žičanim policama

Postoji i funkcija zatvarača koja sprječava posudu da padne sa žičane rešetke. Prilikom uklanjanja posude, otpustite je sa stražnje blokade i povucite prema sebi dok ne dođe do zatvarača. Morate preći preko zatvarača ako je želite potpuno ukloniti.



Ispravno postavljanje žičane rešetke roštilja i teleskopske vodilice-Modeli s žičanim policama i teleskopskim tračnicama

Zahvaljujući teleskopskoj vodilici posude ili žičana rešetka roštilja lako se instaliraju i uklanjaju. Kada koristite posude i žičanu rešetku roštilja s teleskopskom vodilicom pazite da se zatici na prednjoj i stražnjoj teleskopskoj vodilici naslone na rubove roštilja i posude (prikazano na slici).



Tehničke specifikacije

Opće specifikacije

| | |
|---|--------------------------------------|
| Vanjske dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina) | 595 mm/594 mm/567 mm |
| Instalacijske dimenzije pećnice (visina/širina/dubina) | 590 ili 600 mm/560 mm/min. 550 mm |
| Napon/frekvencija | 220-240 V ~ 50 Hz |
| Vrsta kabela i korišten presjek/presjek prikladan za upotrebu na proizvodu | min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ² |
| Ukupna potrošnja energije | 2,7 kW |
| Tip pećnice | Višenamjenska pećnica |

Osnovno: Informacije na energetskej oznaci električnih pećnica je navedene su u skladu sa standardom EN 60350-1/IEC 60350-1. Te vrijednosti su utvrđene pod standardnim opterećenjem s funkcijama donjeg-gornjeg grijača ili upotrebom tih grijača s ventilatorom (ako postoji). Razred energetske učinkovitosti određen je u skladu sa sljedećom prioritizacijom ovisno o tome postoje li navedene funkcije na proizvodu ili ne: 1- Eco zagrijavanje ventilatorom, 2-Zagrijavanje ventilatorom 3- Donji roštilj s ventilatorom, 4-Gornji i donji grijač.



Tehničke specifikacije mogu biti promijenjene bez prethodne obavijesti zbog poboljšanja kvalitete proizvoda.



Slike u ovom priručniku su shematske i ne moraju točno odgovarati proizvodu.



Vrijednosti navedene na oznakama proizvoda ili u njegovoj popratnoj dokumentaciji su dobivene u laboratorijskim uvjetima u skladu s odgovarajućim standardima. Ovisno o uvjetima rada i okoline proizvoda, te vrijednosti mogu biti različite.

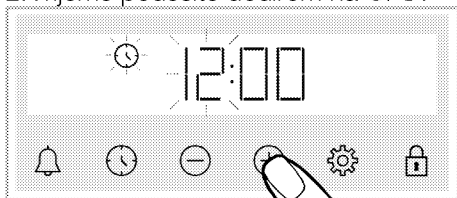
4 Prva uporaba

Prije početka upotrebe proizvoda preporučuje se obaviti navedeno u odjeljcima u nastavku.

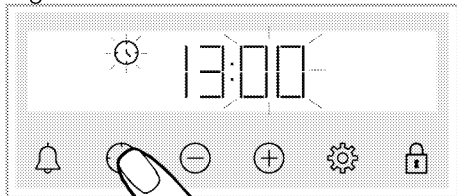
Prvo podešavanje

i Uvijek podesite doba dana prije upotrebe pećnice. Ako ga ne postavite, ne možete kuhati u nekim modelima pećnica.

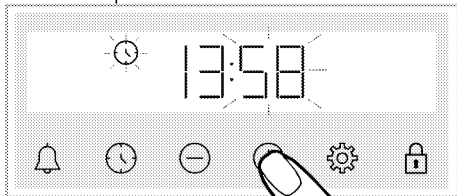
1. Kada se pećnica uključi prvi put na polju sata prikazat će se "12:00", a simbol ⌚ će treperiti.
2. Vrijeme podesite dodiranjem na \oplus/\ominus .



3. Za aktiviranje polja minute dodirnite gumb ⌚ ili ⚙️.



4. Minute podesite dodiranjem na \oplus/\ominus .



5. Potvrdite postavku dodiranjem gumba ⌚.
» Vrijeme je podešeno, a simbol ⌚ nestaje sa zaslona.

i Ako prvi put vrijeme nije podešeno, "12:00" i simboli ⌚ nastavljaju treperiti, a pećnica neće početi s radom. Kako bi pećnica radila, morate potvrditi vrijeme podešavanjem vremena ili dodiranjem na gumb ⌚ kada je prikazano "12:00". Postavku vremena možete promijeniti kasnije kako je to objašnjeno u dijelu „Postavke“.

i U slučaju nestanka struje poništiti će se trenutno vrijeme. Treba se ponovno podesiti.

Prvo čišćenje

1. Uklonite sve materijale pakiranja.
2. Uklonite sav pribor iz pećnice koji je dostavljen s proizvodom.
3. Uključite proizvod na 30 minuta i zatim ga isključite. Na ovaj način, ostaci hrane i slojevi koji su zaostali u pećnici tijekom proizvodnje će se zapaliti i očistiti.
4. Kada rukujete proizvodom, odaberite najveću temperaturu i radnu funkciju u kojoj rade svi grijači proizvoda. Pogledajte „Radne funkcije pećnice“.
U sljedećem odjeljku možete naučiti kako rukovati pećnicom.
5. Pričekajte neka se pećnica ohladi.
6. Obrišite površine proizvoda mokrom krpom ili spužvom i osušite krpom.

Prije upotrebe pribora;

Očistite pribor kojeg ste izvadili iz pećnice s vodom i deterdžentom i mekanom spužvom za pranje.

NAPOMENA Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite agresivna sredstva za čišćenje, prašak/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete.

NAPOMENA Dim i neugodni miris mogu nastajati tijekom nekoliko sati tijekom prvog rada. To je normalno. Pazite da je u sobi dobra ventilacija da biste uklonili dim i miris. Izbjegnite izravnu inhalaciju dima i mirisa kojeg emitira.

5 Kako raditi s pećnicom

Opće informacije o upotrebi pećnice

Ventilator za hlađenje (Možda ne postoji na vašem proizvodu.)

Proizvod je opremljen ventilatorom za hlađenje. Ventilator za hlađenje aktivira se automatski kada je to potrebno i hladi prednji dio proizvoda i kuhinjski element. Automatski se deaktivira kada se dovrši postupak hlađenja. Vrući zrak izlazi kroz vrata pećnice. Ne prekrivajte ventilacijske otvore. U protivnom pećnica se može pregrijati.

Ventilator za hlađenje nastavlja raditi za vrijeme rada pećnice ili nakon što se pećnica isključi (približno 20-30 minuta). Ako pripremate hranu programiranjem tajmera pećnice na kraju vremena pripreme hrane, ventilator za hlađenje isključuje se sa svim funkcijama. Korisnik ne može odrediti vrijeme rada ventilatora za hlađenje. On se uključuje i isključuje automatski. Ovo nije pogreška.

Svjetlo pećnice

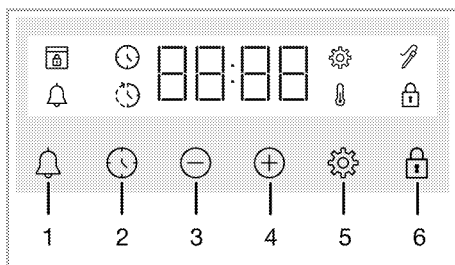
Svjetlo pećnice uključuje se kada pećnica počne s radom. Kod nekih modela, svjetlo gori tijekom rada, dok se kod nekih modela isključi nakon nekog vremena.

U nekim radnim funkcijama žarulja ne svijetli zbog uštede energije. Ako želite da svjetlo pećnice neprekidno gori tada odaberite funkciju rada "Svjetlo pećnice" pomoću kotačića za odabir funkcije.

Rad upravljačke jedinice pećnice

Općenita upozorenja za upravljačku jedinicu pećnice









- i** Maksimalno vrijeme koje se može postaviti za vrijeme kraja kuhanja je 5 sata 59 minuta. U slučaju nestanka struje, program će biti opozvan. Morate reprogramirati pećnicu.
- i** Prilikom svakog podešavanja, na zaslonu će treperiti odgovarajući simboli. Kratko pričekajte dok se postavke ne spreme.
- i** Ako ste podesili bilo koje vrijeme pečenja tada se točno vrijeme ne može podesiti.
- i** Ako je vrijeme pečenja podešeno kada je pečenje počelo tada se na zaslonu prikazuje preostalo vrijeme.
- i** U slučajevima kada je podešeno vrijeme pečenja ili vrijeme završetka pečenja, tada ih možete automatski poništiti dugim dodiranjem na gumb ⌚.



- 1 Tipka alarma
- 2 Tipka za podešavanje vremena
- 3 Tipka za smanjenje
- 4 Tipka za povećanje

- 5 Tipka za postavke
- 6 Tipka za zaključavanje tipki

Simboli na zaslonu

-  : Simbol vremena kuhanja
-  : Simbol vremena završetka kuhanja*
-  : Simbol alarma
-  : Simbol sonde za meso*
-  : Simbol zaključavanja tipki
-  : Simbol temperature
-  : Simbol postavki
-  : Simbol zaključavanja vrata*

* Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.

Uključivanje pećnice

Kada odaberete radnu funkciju za pečenje pomoću okretnog gumba odabira funkcije i podesite odgovarajuću temperaturu pomoću okretnog gumba temperature tada pećnica počinje s radom.

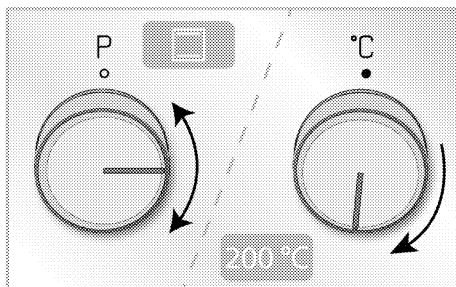
Isključivanje pećnice



Pećnicu možete isključiti okretanjem okretnog gumba odabira funkcije i okretnog gumba temperature u položaj isključeno (gore).

Ručno podešavanje pečenja za odabir temperature i radne funkcije pećnice

Peći možete tako da ručno upravljajte (pod vašom je kontrolom) bez podešavanja vremena pečenja i odaberete temperaturu i radnu funkciju karakterističnu za hranu.

Primjer:





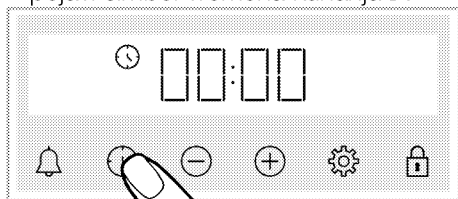
1. Odaberite radnu funkciju s kojom želite peći pomoću okretnog gumba odabira funkcije.
2. Podesite temperaturu na kojoj želite peći pomoću okretnog gumba temperature.
 - » Pećnica će započeti s radom odmah na odabranoj temperaturi i s odabranom funkcijom, a na zaslonu se pojavljuje . Na zaslonu se pojavljuje podešena vrijednost temperature i 3 crte animacije. Zatim, uzastopno se prikazuje vrijeme proteklo od početka pripreme hrane. Kada temperatura unutar pećnice dosegne podešenu temperaturu tada nestaje simbol , a čuje se tajmer. Na zaslonu se zaustavljaju 3 crtice animacije, a simbol C neprekidno se pojavljuje pored vrijednosti temperature. Pećnica se neće automatski isključiti jer je u načinu ručno podešenog pečenja bez podešenog vremena pečenja. Sami morate kontrolirati pečenje i isključiti pećnicu. Kada pečenje završi, pećnicu možete isključiti okretanjem okretnog gumba odabira funkcije i okretnog gumba temperature u položaj isključeno (gore).



Pečenje podešavanjem vremena pečenja;

Možete podesiti pećnicu na automatsko isključivanje na kraju vremena odabirom temperature i radne funkcije pećnice karakteristične za hranu te podesiti vrijeme pečenja na tajmeru.

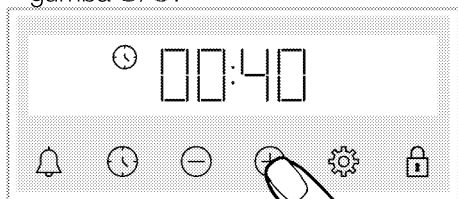
1. Odabir radne funkcije za pečenje

2. Dodirnite  dok se na zaslonu ne pojavi simbol vremena kuhanja .





- i** Nakon podešavanja radne funkcije i temperature možete podesiti vrijeme pečenja na 30 minuta izravnim dodiranjem gumba  za brzo podešavanje vremena pečenja i promijeniti vrijeme pomoću gumba .


3. Vrijeme pečenja podesite pomoću gumba .



- i** Vrijeme pečenja povećava se za 1 minutu prvih 15 minuta, nakon 15 minuta ono se povećava za 5 minuta.

4. Stavite hranu u pećnicu i podesite temperaturu pomoću okretnog gumba temperature.



» Pećnica će započeti s radom odmah na odabranoj temperaturi i s odabranom funkcijom. Počinje odbrojavanje podešenog vremena pečenja, a na zaslonu se pojavljuje . Odbrojavanje vremena pripreme hrane i vrijednost podešene temperature pojavljuju se uzastopno s 3 crte animacije pored njih. Kada temperatura unutar pećnice dosegne podešenu temperaturu tada nestaje simbol , a čuje se tajmer. Na zaslonu se zaustavljaju 3 crte animacije, a simbol C neprekidno se pojavljuje pored vrijednosti temperature.

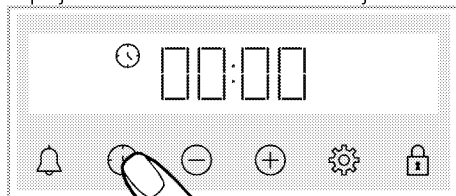
5. Kada istekne podešeno vrijeme pečenja na zaslonu se pojavljuje „Kraj“ treperi simbol  i čuje se zvuk tajmera.



6. Začut će se zvučno upozorenje u trajanju od približno jedne minute. Za isključivanje upozorenja pritisnite bilo koji gumb. Upozorenje prestaje, a na zaslonu se prikazuje točno vrijeme.

Za podešavanje vremena pečenja na kasnije vrijeme; (Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.)

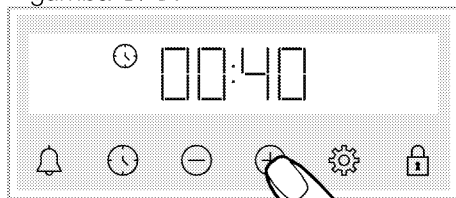
Odabirom temperature i radne funkcije karakteristične za jelo, možete podesiti vrijeme pečenja i vrijeme završetka pečenja na kasnije vrijeme, tako će pećnica automatski početi i završiti s radom.

1. Odabir radne funkcije za pečenje
2. Dodirnite  dok se na zaslonu ne pojavi simbol vremena kuhanja .



- i** Nakon podešavanja radne funkcije i temperature možete podesiti vrijeme pečenja na 30 minuta izravnim dodiranjem gumba  za brzo podešavanje vremena pečenja i promijeniti vrijeme pomoću gumba .

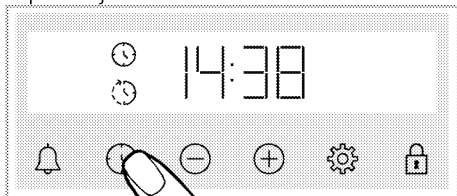
3. Vrijeme pečenja podesite pomoću gumba .



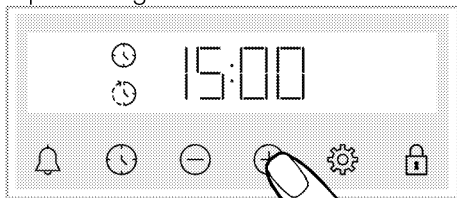
i Vrijeme pečenja povećava se za 1 minutu prvih 15 minuta, nakon 15 minuta ono se povećava za 5 minuta.

» Nakon podešavanja vremena pečenja na zaslon se neprekidno prikazuje simbol ⌚.

4. Dodirnite ⌚ dok se na zaslonu ne pojavi simbol završetka vremena pečenja ⌚.



5. Vrijeme završetka pečenja podesite pomoću gumba +/-.



» Kada je podešeno vrijeme završetka pečenja, simbol ⌚ i simbol ⌚ sa simbolom vremenskog razdoblja neprekidno su prikazani na zaslonu. Čim pečenje započne, simbol ⌚ nestaje.

6. Stavite hranu u pećnicu i podesite temperaturu pomoću okretnog gumba temperature.

» **Vrijeme pećnice automatski izračunava vrijeme početka pečenja oduzimanjem vremena pečenja od vremena završetka pečenja kojeg ste podesili.** Kada dođe vrijeme početka pečenja odabrana funkcija rada se aktivira i pećnica se zagrijava na podešenu temperaturu. Počinje odbrojavanje podešenog vremena pečenja, a na zaslonu se pojavljuje ⏸. Odbrojavanje vremena pripreme hrane i vrijednost podešene temperature

pojavljuju se uzastopno s 3 crte animacije pored njih. Kada temperatura unutar pećnice dosegne podešenu temperaturu tada nestaje simbol ⏸, a čuje se tajmer. Na zaslonu se zaustavljaju 3 crtice animacije, a simbol C neprekidno se pojavljuje pored vrijednosti temperature.

7. Kada istekne podešeno vrijeme pečenja na zaslonu se pojavljuje „Kraj“ treperi simbol ⌚ i čuje se zvuk tajmera.

8. Začut će se zvučno upozorenje u trajanju od približno jedne minute. Za isključivanje upozorenja pritisnite bilo koji gumb. Upozorenje prestaje, a na zaslonu se prikazuje točno vrijeme.

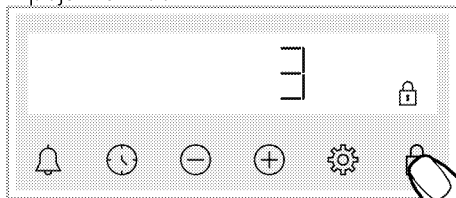
i Ako pritisnete bilo koji gumb na kraju zvučnog upozorenje tada će pećnica opet početi s radom. Ako želite spriječiti ponovni početak rada pećnice na kraju upozorenja, tada podesite okretni gumb temperature i funkcije na **položaj "0"** (isključeno) i isključite pećnicu.

Postavke

Uključivanje zaključavanja gumba


Možete spriječiti da se upravljačka jedinica dira tako da aktivirajte funkciju zaključavanja gumba.

1. Dodirnite 🔒 dok se na zaslonu ne pojavi simbol 🔒.





» Prikazat će se simbol 🔒 te će započeti odbrojavanje 3-2-1. Kada se odbrojavanje završi tada je aktivirano zaključavanje gumba. Kada se dodirne bilo koji gumb dok je aktivirano zaključavanje gumba tajmer će se

oglasiti zvučnim signalom, a simbol  će treperiti.

i Ako prestanete dodirivati gumb  prije završetka odbrojavanja tada se zaključavanje gumba neće aktivirati.

i Gumbi tajmera ne mogu se koristiti kada je uključeno zaključavanje gumba. U slučaju nestanka struje zaključavanje gumba neće se poništiti.

Isključivanje zaključavanja tipki

1. Dodirnite  dok na zaslonu ne nestane simbol .


» Simbol  nestaje, a na zaslonu je deaktivirano zaključavanje gumba.

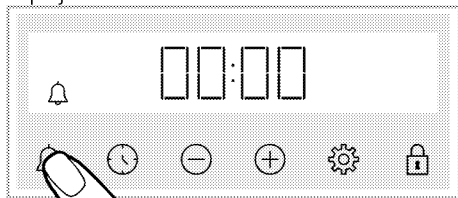
Podešavanje alarma

Tajmer proizvoda možete koristiti i za druga upozorenja ili kao podsjetnik osim za kuhanje.

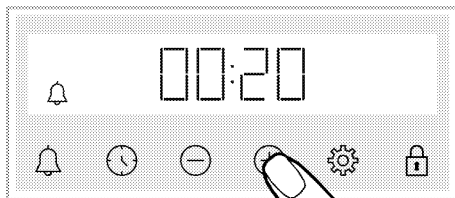
Alarm sata ne utječe na radne funkcije pećnice. Koristite u svrhu upozorenja. Na primjer, alarm sata možete koristiti kada želite okrenuti hranu u pećnici nakon nekog vremena. Čim istekne vrijeme koje podesite sat će vas na to upozoriti.


i Maksimalno vrijeme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.


1. Dodirnite  dok se na zaslonu ne pojavi simbol .



2.  Vrijeme alarma podesite pomoću gumba .



» Nakon podešavanja vremena alarma simbol  i dalje svijetli, a na zaslonu započinje odbrojavanje. Ako je vrijeme alarma i vrijeme pečenja podešeno na isto vrijeme tada će se kraće vrijeme prikazati na zaslonu.




3. Kada istekne vrijeme alarma simbol  počinje treperiti i čut će se zvučno upozorenje.


Isključivanje alarma

1. Na kraju razdoblja alarma začut će se zvuk upozorenja na dvije minute. Za isključivanje upozorenja dodirnite bilo koji gumb.



» Zvučno upozorenje prestaje, a na zaslonu se prikazuje trenutno vrijeme.

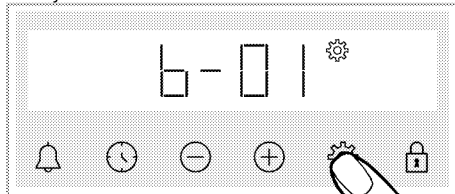
Ako želite poništiti alarm;



1. Dodirnite  dok se na zaslonu ne pojavi simbol  i resetirajte vrijeme alarma. Dodirnite gumb  dok se ne pojavi "00:00".

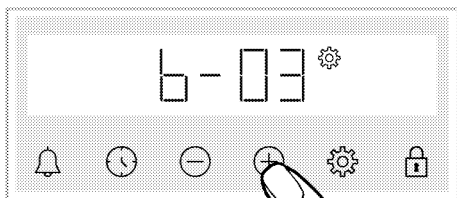
2.  alarm možete poništiti i dugim pritiskom na gumb.

Promjena razine glasnoće.

1. Dodirnite gumb  dok se na zaslonu ne pojavi simbol  i jedna od vrijednosti **b-01-b-02-b-03**.





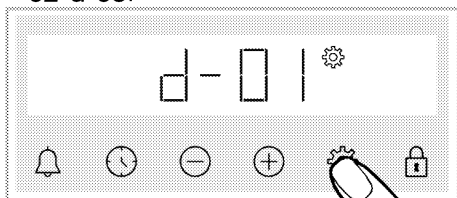
2. Željenu razinu podesite pomoću gumba /. (**b-01-b-02-b-03**)



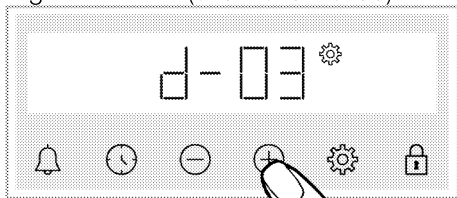
3. Za potvrdu pritisnite gumb  ili se postavka aktivira kratko bez diranja gumba.

Podešavanje osvjetljenja zaslona

1. Dodirnite gumb  dok se na zaslonu ne pojavi simbol  i jedno od **d-01-d-02-d-03**.





2. Željeno osvjetljenje podesite pomoću gumba /. (**d-01-d-02-d-03**)





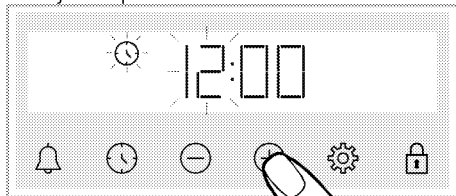
» Za potvrdu pritisnite gumb  ili se postavka aktivira kratko bez diranja gumba.

Promjena točnog vremena

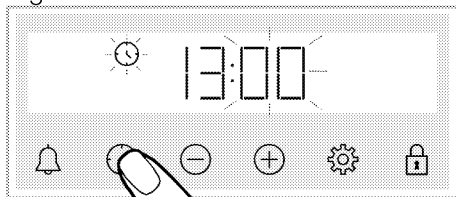
Na pećnici, za promjenu točnog vremena kojeg ste prethodno postavili,

1. Dodirnite  dok se na zaslonu ne pojavi simbol .

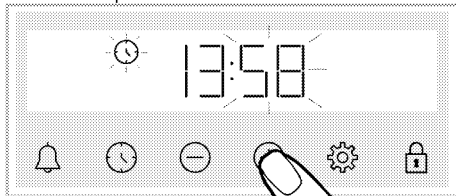
2. Vrijeme podesite dodiranjem na /.





3. Za aktiviranje polja minute dodirnite gumb  ili .



4. Minute podesite dodiranjem na /.



5. Potvrdite postavku dodiranjem gumba .
» Vrijeme je podeseno, a simbol  nestaje sa zaslona.

6 Opće informacije o kuhanju

U ovom odjeljku opisani su savjeti za pripremu i pripremu hrane.

Uz to, moći ćete pronaći neku hranu koju su proizvođači ispitali i postavke koje najbolje odgovaraju toj hrani. Naznačeni su i odgovarajuće postavke pećnice i pribor za tu hranu.

Opća upozorenja u vezi pripreme hrane u pećnici.

- Kada otvarate vrata pećnice za vrijeme ili nakon pripreme hrane, može doći do ispuštanja vruće pare. Para vam može opeći ruke, lice i/ili oči. Kada otvarate vrata pećnice, držite se podalje.
- Jaka para nastala tijekom pripremanja hrane od kondenziranih kapljica vode u unutarnjem i na vanjskom dijelu pećnice te na gornjim dijelovima kuhinjskih elemenata zbog razlike u temperaturi. To je normalna i fizikalna pojava.
- Temperatura pripreme hranje i vrijednosti potrebnog vremena mogu se razlikovati ovisno o receptu i količini. Iz ovog razloga ove vrijednosti su navedene u rasponima.
- Prije početka pripreme hrane izvadite nekorištenih pribor iz pećnice. Pribor koji ostane u pećnici može spriječiti pripremu hrane u skladu s točnim vrijednostima.
- Za hranu koju ćete spremati prema vlastitom receptu možete pogledati referencu slične hrane navedenu u tablicima vremena za pripremu hrane.
- Upotreba dostavljenog pribora osigurava najbolju učinkovitost prilikom pripreme hrane. Uvijek pazite na upozorenja i informacije proizvođača ako koristite kuhinjsko posuđe drugog proizvođača.

- Masni papir izrežite tako da odgovara veličini posuđa za kuhanje u kojem ćete pripremati hranu. Masni papiri koji prelazi posudu može predstavljati opasnost od opekline i utjecati na kvalitetu pripreme hrane. Masni papir koji ćete koristiti koristite unutar navedenog raspona temperatura.
- Za dobru učinkovitost pripreme hrane hranu postavite na preporučenu točnu razinu. Tijekom pripreme hrane ne mijenjajte razinu.

Slastice i jela iz pećnice

Opće informacije

- Preporučujemo korištenje pribora dostavljenog s proizvodom za dobru učinkovitost pečenja. Ako ćete koristiti drugo kuhinjsko posuđe, tada odaberite tamno, neljepljivo posuđe otporno na toplinu.
- Ako je u tablici vremena pripreme hrane preporučeno zagrijavanje, tada svakako stavite hranu u pećnicu nakon zagrijavanja.
- Ako ćete peći koristeći se kuhinjskim posuđem na žičanoj rešetki roštilja, tada ga postavite na sredinu žičane rešetke roštilja, ne blizu stražnje stijenke.
- Svi materijali koji se koriste za pripremu slastica trebaju biti svježije i na sobnoj temperaturi.
- Status pečenja proizvoda može se razlikovati ovisno o količini hrane i veličini posuđa za kuhanje.
- Metalni, keramički i stakleni kalupi produljuju vrijeme kuhanja, a donja površina peciva ne zaglađuje ravnomjerno.
- Ako tijekom kuhanja koristite papir za kuhanje, na donjoj površini hrane može se primijetiti malo smeđe boje. U tom ćete slučaju možda trebati

produžiti vrijeme kuhanja za oko 10 minuta.

- Vrijednosti naveden u tablici vremena pripreme hrane određene su kao rezultat ispitivanja obavljenim u našim laboratorijima. Vrijednosti koje odgovaraju vama mogu se razlikovati od ovih vrijednosti.
- Postavite hranu na odgovarajuću policu u skladu s preporukom u tablici vremena pripreme hrane. Prva polica pećnice je polica 1.

Savjeti za pečenje kolača

- Ako je kolač presuh, povećajte temperaturu za 10 ° C i skratite vrijeme pečenja.
- Ako je kolač vlažan, koristite malu količinu tekućine ili smanjite temperaturu za 10 ° C.
- Ako je gornji dio kolača zagorio, stavite ga na nižu policu, smanjite temperaturu i produžite vrijeme pečenja.
- Ako se dobro ispekao unutra, ali je izvana ljepljiv, tada koristite malu

količinu tekućine, smanjite temperaturu i produžite vrijeme pečenja.

Savjeti za pečenje slastica

- Ako su slastice presuhe, povećajte temperaturu za 10 ° C i skratite vrijeme pečenja. Listove tijesta namočite s mješavinom kondenziranog mlijeka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako se slastica sporo peče pripazite da debljina slastice koju ste pripremili ne izlazi iz protvana.
- Ako je slastica potamnila na površni, ali unutra još nije pečena, tada pripazite da nadjev kojeg ste koristili nema previše na dnu slastice. Kako bi ravnomjerno potamnilo, pokušajte jednako rasporediti nadjev između listova tijesta.
- Slasticu pecite u položaju i na temperaturi koja odgovara tablici vremena pripreme hrane. Ako dno još nije dovoljno potamnilo, stavite slasticu na donju policu za nastavak pečenja.

Stol za kuhanje peciva i hrane u pećnici

Prijedlozi za kuhanje s jednim pladnjem

| Hrana | Dodaci koji se koriste | Operativna funkcija | Položaj police | Temperatura (°C) | Vrijeme kuhanja (min) (približno) |
|-----------------|---|---------------------------|--|------------------|-----------------------------------|
| Torte u pladnju | Standardni pladanj* | Gornji i donji grijač | 3 | 180 | 30 ... 40 |
| Torte u kalupu | Kalup za torte na rešetki od žice** | Zagrijavanje ventilatorom | 2 | 180 | 30 ... 40 |
| | Standardni pladanj* | Gornji i donji grijač | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Kolačići | Standardni pladanj* | Zagrijavanje ventilatorom | Modeli s žičanim policama: 3 Modeli bez žičanih policama: 2 | 150 | 25 ... 35 |
| Biskvit torta | Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na rešetki od žice** | Gornji i donji grijač | 2 | 150 | 30 ... 40 |

| Hrana | Dodaci koji se koriste | Operativna funkcija | Položaj police | Temperatura (°C) | Vrijeme kuhanja (min) (približno) |
|--------------------------|---|---------------------------|----------------|------------------|-----------------------------------|
| | Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na rešetki od žice** | Zagrijavanje ventilatorom | 2 | 155 | 30 ... 40 |
| Keksi | Pladanj za peciva* | Gornji i donji grijač | 3 | 170 | 25 ... 35 |
| | Pladanj za peciva* | Zagrijavanje ventilatorom | 3 | 170 | 20 ... 30 |
| Peciva od tijesta | Standardni pladanj* | Gornji i donji grijač | 2 | 200 | 35 ... 45 |
| | Standardni pladanj* | Zagrijavanje ventilatorom | 2 | 180 | 30 ... 40 |
| Pecivo bogato sastojcima | Standardni pladanj* | Gornji i donji grijač | 2 | 200 | 20 ... 30 |
| | Standardni pladanj* | Zagrijavanje ventilatorom | 3 | 180 | 20 ... 30 |
| Cjelov kruh | Standardni pladanj* | Gornji i donji grijač | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| | Standardni pladanj* | Zagrijavanje ventilatorom | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Lazanje | Stakleni / metalni pravokutni kalup na rešetki od žice** | Gornji i donji grijač | 2 ili 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Pita od jabuka | Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na rešetki od žice** | Gornji i donji grijač | 2 | 180 | 50 ... 65 |
| | Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na rešetki od žice** | Zagrijavanje ventilatorom | 3 | 170 | 50 ... 65 |
| Pizza | Standardni pladanj* | Gornji i donji grijač | 2 | 200 ... 220 | 10 ... 20 |

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

* Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

** Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

Prijedlozi za kuhanje s dva pladnja

| Hrana | Dodaci koji se koriste | Operativna funkcija | Položaj police | Temperatura (°C) | Vrijeme kuhanja (min) (približno) |
|--------------------------|---|---------------------------|----------------|--|--|
| Kolačići | 2 –Standardni pladanj* 4 –Pladanj za peciva* | Zagrijavanje ventilatorom | 2 – 4 | Modeli s žičanim policama: 150 Modeli bez žičanih policama: 140 | Modeli s žičanim policama: 25 ... 35 Modeli bez žičanih policama: 30 ... 40 |
| Keksi | 2 –Standardni pladanj* 4 –Pladanj za peciva* | Zagrijavanje ventilatorom | 2 – 4 | 170 | 25 ... 35 |
| Peciva od tijesta | 1 –Standardni pladanj* 4 –Pladanj za peciva* | Zagrijavanje ventilatorom | 1 – 4 | 180 | 35 ... 45 |
| Pecivo bogato sastojcima | 2 –Standardni pladanj* 4 –Pladanj za peciva* | Zagrijavanje ventilatorom | 2 – 4 | 180 | 20 ... 30 |

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

* Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

** Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

Stol za kuhanje za Eco zagrijavanje ventilatorom - radna funkcija

- Ne mijenjajte temperaturu kuhanja nakon što kuhanje započne Eco zagrijavanje ventilatorom - radna funkcija.
- Ne otvarajte vrata tijekom kuhanja u Eco zagrijavanje ventilatorom - radna funkcija. Ako se vrata ne otvore, unutarnja temperatura optimizirana je radi uštede energije i može se razlikovati od one na zaslonu.
- Ne zagrijavajte u načinu Eco zagrijavanje ventilatorom.

Prijedlozi za kuhanje s jednim pladnjem

| Hrana | Dodaci koji se koriste | Položaj police | Temperatura (°C) | Vrijeme kuhanja (min) (približno) |
|--------------------------|------------------------|----------------|------------------|-----------------------------------|
| Kolačići | Standardni pladanj* | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Keksi | Standardni pladanj* | 3 | 180 | 25 ... 35 |
| Peciva od tijesta | Standardni pladanj* | 3 | 200 | 45 ... 55 |
| Pecivo bogato sastojcima | Standardni pladanj* | 3 | 200 | 35 ... 45 |

* Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

Meso, riba i perad

Ključne točke pečenja

- Limunovim sokom i paprom začinite piletinu, tuku i velike komade mesa, a to će pojačati učinkovitost pripreme hrane.
- Za pripremu mesa s kosti treba 15 do 30 minuta duže nego za filete.
- Za svaki centimetar debljine mesa trebate izračunati 4 do 5 minuta za pripremu.
- Kada istekne vrijeme pripreme hrane, ostavite meso u pećnici na 10 minuta. Sok iz mesa bolje se raspoređuje na pečeno meso i neće izaći kada se meso izreže.
- Ribu trebate staviti na srednju ili donju policu u posudu koja je otporna na toplinu.
- Hranu preporučenu u stolu za kuhanje kuhajte s jednim pladnjem.

Stol za spremanje mesa, ribe i peradi

| Hrana | Dodaci koji se koriste | Operativna funkcija | Položaj police | Temperatura (°C) | Vrijeme kuhanja (min) (približno) |
|-----------------------------------|----------------------------|------------------------------------|----------------|--|-----------------------------------|
| Odrezak (cjelovit) / pečen (1 kg) | Standardni pladanj* | Donji/gornji grijač s ventilatorom | 3 | 15 min. vrijednosti 250/max, zatim 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| Janjeća koljenica (1.5 - 2.0 kg) | Standardni pladanj* | Donji/gornji grijač s ventilatorom | 3 | 170 | 85 ... 110 |
| Pečena piletina (1.8-2 kg) | Žičana rešetka za roštilj* | Donji/gornji grijač s ventilatorom | 2 | 15 min. vrijednosti 250/max, zatim 190 | 60 ... 80 |
| | Žičana rešetka za roštilj* | Funkcija „3D“ | 2 | 15 min. vrijednosti 250/max, zatim 190 | 60 ... 80 |

| Hrana | Dodaci koji se koriste | Operativna funkcija | Položaj police | Temperatura (°C) | Vrijeme kuhanja (min) (približno) |
|-----------------|---|------------------------------------|----------------|--|-----------------------------------|
| Purica (5.5 kg) | Standardni pladanj* | Donji/gornji grijač s ventilatorom | 1 | 25 min. vrijednosti 250/max, zatim 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| | Standardni pladanj* | Funkcija „3D“ | 1 | 25 min. vrijednosti 250/max, zatim 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Riba | Žičana rešetka za roštilj* Stavite jedan pladanj na donju полицu | Donji/gornji grijač s ventilatorom | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| | Žičana rešetka za roštilj* Stavite jedan pladanj na donju полицu | Funkcija „3D“ | 3 | 200 | 20 ... 30 |

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

* Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

** Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

Roštilj

Crveno meso, riba i perad brzo će potamnjati ako ih pečete na roštilju, imat će hrskavu kožicu i neće se osušiti. Fileti mesa, mesni ražnjići, kobacise te sočno povrće (rajčice, crveni luk, itd.) posebno su prikladni za pripremu na roštilju.

Opća upozorenja

- Hrana koja nije prikladna za pripremu na roštilju predstavlja opasnost od požara. Na ražnju pripremajte samo hranu prikladnu za jaku vatru roštilja. Također, hranu ne stavljajte previše daleko na zadnji kraj roštilja. Ovo je najvruće područje i masna hrana se može zapaliti.
- **Zatvorite vrata kada koristite roštilj. Nikad ne koristite roštilj kada su vrata pećnice otvorena. Vruće površine mogu izazvati opekline!**

Ključne točke roštilja

- Na roštilju pripremajte hranu što je moguće više slične debljine i težine.

Stol za roštiljanje

- Komade koje ćete pripremati na roštilju postavite na žičanu rešetku roštilja tako da ih rasporedite pazeći da ne premašite dimenzije grijača.
- Ovisno o debljini komada koji će se pripremati na roštilju vremena pripreme hrane navedena u tablicu mogu se razlikovati.
- Kliznite žičanom rešetkom roštilja ili protvanom žičane rešetke na željenu razinu pećnice. Ako hranu pripremате na žičanoj rešetki roštilja, kliznite protvanom žičane rešetke na nižu razinu kako bi se u njemu prikupljalo ulje/masnoća. Protvan pećnice koji ćete postaviti ispod mora biti veličine koja prekiva područje roštilja. Ova posuda (protvan) možda se ne dostavlja s proizvodom. U protvan ulijte malo vode zbog lakšeg čišćenja.

| Hrana | Dodaci koji se koriste | Položaj police | Temperatura (°C) | Vrijeme kuhanja (min) (približno) |
|------------------------------|---------------------------|----------------|------------------|-----------------------------------|
| Riba | Žičana rešetka za roštilj | 4 - 5 | 250/max | 20 ... 25 |
| Pileći komadi | Žičana rešetka za roštilj | 4 - 5 | 250/max | 25 ... 35 |
| Ćufta (govedina) - 12 komadi | Žičana rešetka za roštilj | 4 | 250/max | 20 ... 30 |
| Janjeći kotlet | Žičana rešetka za roštilj | 4 - 5 | 250/max | 20 ... 25 |
| Odrezak - (narezan) | Žičana rešetka za roštilj | 4 - 5 | 250/max | 25 ... 30 |
| Teleći kotlet | Žičana rešetka za roštilj | 4 - 5 | 250/max | 25 ... 30 |
| Gratinirano povrće | Žičana rešetka za roštilj | 4 - 5 | 220 | 20 ... 30 |
| Prepečen kruh | Žičana rešetka za roštilj | 4 | 250/max | 1 ... 3 |

Preporuča se prethodno zagrijavanje 5 minuta za svu hranu s roštilja.

Okrenite komade hrane nakon 1/2 ukupnog vremena grilovanja.

Ispitivanje hrane

- Hrana u ovoj tablici vremena pripremanja pripremljena je u skladu

sa standardom EN 60350-1 kako bi se olakšalo testiranje proizvoda za zavode za ispitivanje kvalitete.

Stol za kuhanje testne hrane

Prijedlozi za kuhanje s jednim pladnjem

| Hrana | Dodaci koji se koriste | Operativna funkcija | Položaj police | Temperatura (°C) | Vrijeme kuhanja (min) (približno) |
|--------------------------------|---|---------------------------|--------------------------------|------------------|-----------------------------------|
| | Standardni pladanj* | Gornji i donji grijač | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| Prhko tijesto (slatki kolačić) | Standardni pladanj* | Zagrijavanje ventilatorom | Modeli s žičanim policama: 3 | 140 | 15 ... 25 |
| | | | Modeli bez žičanih policama: 2 | | |
| | Standardni pladanj* | Gornji i donji grijač | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Kolačići | Standardni pladanj* | Zagrijavanje ventilatorom | Modeli s žičanim policama: 3 | 150 | 25 ... 35 |
| | | | Modeli bez žičanih policama: 2 | | |
| Biskvit torta | Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na rešetki od žice** | Gornji i donji grijač | 2 | 150 | 30 ... 40 |

| Hrana | Dodaci koji se koriste | Operativna funkcija | Položaj police | Temperatura (°C) | Vrijeme kuhanja (min) (približno) |
|-------|------------------------|---------------------|----------------|------------------|-----------------------------------|
|-------|------------------------|---------------------|----------------|------------------|-----------------------------------|

| | | | | | |
|----------------|---|---------------------------|---|-----|-----------|
| | Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na rešetki od žice** | Zagrijavanje ventilatorom | 2 | 155 | 30 ... 40 |
| Pita od jabuka | Okrugli cmi metalni kalup, promjera 20 cm na rešetki od žice** | Gornji i donji grijač | 2 | 180 | 50 ... 65 |
| | Okrugli cmi metalni kalup, promjera 20 cm na rešetki od žice** | Zagrijavanje ventilatorom | 3 | 170 | 50 ... 65 |

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

* Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

** Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

Prijedlozi za kuhanje s dva pladnja

| Hrana | Dodaci koji se koriste | Operativna funkcija | Položaj police | Temperatura (°C) | Vrijeme kuhanja (min) (približno) |
|-------|------------------------|---------------------|----------------|------------------|-----------------------------------|
|-------|------------------------|---------------------|----------------|------------------|-----------------------------------|

| | | | | | |
|--------------------------------|---|---------------------------|-------|--|--|
| Prhko tijesto (slatki kolačić) | 2-Standardni pladanj* 4-Pladanj za peciva* | Zagrijavanje ventilatorom | 2 - 4 | 140 | 15 ... 25 |
| Kolačići | 2-Standardni pladanj* 4-Pladanj za peciva* | Zagrijavanje ventilatorom | 2 - 4 | Modeli s žičanim policama: 150 Modeli bez žičanih polica: 140 | Modeli s žičanim policama: 25 ... 35 Modeli bez žičanih polica: 30 ... 40 |

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

* Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

** Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

Roštilj

| Hrana | Dodaci koji se koriste | Položaj police | Temperatura (°C) | Vrijeme kuhanja (min) (približno) |
|-------|------------------------|----------------|------------------|-----------------------------------|
|-------|------------------------|----------------|------------------|-----------------------------------|

| | | | | |
|-------------------------------|---------------------------|---|---------|-----------|
| Prepečen kruh | Žičana rešetka za roštilj | 4 | 250/max | 1 ... 3 |
| Ćufita (govedina) - 12 komadi | Žičana rešetka za roštilj | 4 | 250/max | 20 ... 30 |

Otkrenite hranu nakon 1/2 ukupnog vremena grilovanja.

Preporuča se prethodno zagrijavanje 5 minuta za svu hranu s roštilja.

7 Održavanje

Opće informacije o čišćenju

⚠ Opća upozorenja

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu uzrokovati opekline!
- Sredstvo za čišćenje ne nanosite izravno na vruće površine. To može izazvati trajne mrlje.
- Uređaj se treba dobro očistiti i osušiti nakon svake upotrebe. Stoga se ostaci hrane mogu lako očistiti te neće zagoriti kada se uređaj ponovno bude koristio. Tako će se produžiti vijek trajanja proizvoda i smanjiti pojava čestih problema.
- Za čišćenje uređaja ne koristite parne čistače.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite abrazivne deterdžente, prašak za čišćenje, kreme za čišćenje, sredstva za uklanjanje vodenog kamenca ili oštre predmete tijekom čišćenja.
- Za čišćenje nakon svake upotrebe nisu potrebna posebna sredstva za čišćenje. Uređaj očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, tople vode i mekane krpe ili spužve i osušite ga sa suhom krpom od mikrovlakana.
- Pripazite i obrišite svu preostalu vodu nakon čišćenja, a tijekom kuhanja odmah očistite svu hranu koja je poprskala površinu.
- Niti jedan dio uređaja ne perite u perilici suđa.

Površine od inoksa i nehrđajućeg čelika

- Ne koristite kisela sredstva za čišćenje i ona koja sadrže klor za čišćenje površina i ručki od inoksa ili nehrđajućeg čelika.

- Površine od nehrđajućeg čelika ili inoksa mogu promijeniti boju tijekom vremena. To je normalno. Nakon svake upotrebe očistite površinu od nehrđajućeg čelika ili inoksa s odgovarajućim deterdžentom.
- Očistite s mekanom krpom i sapunom te tekućim deterdžentom (koji ne grebe) koji je namijenjen čišćenju površina od inoksa, pri tome pazite i brišite u jednom smjeru.
- Mrlje od vodenog kamenca, ulja, škroba, mlijeka i masnoća na površinama od inoksa - nehrđajućeg čelika i stakla odmah uklonite bez čekanja. Mrlje mogu zahrdati tijekom dužeg vremena.

Emajlirane površine

- Nakon svake upotrebe očistite emajlirane površine pomoću deterdženta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.
- Ako vaš proizvod ima funkciju jednostavnog parnog čišćenja tada laganu netvrdokornu čistoću možete jednostavno očistiti parnim čišćenjem. (Pogledajte dio „Jednostavno parno čišćenje“)
- Za tvrdokorne mrlje, možete koristiti sredstvo za čišćenje pećnice i roštilja koje je preporučeno na internetskim stranicama proizvoda i žicu za ribanje koja ne oštećuje materijal. Ne koristite vanjske čistače pećnice.
- Pećnica se mora ohladiti prije čišćenja dijela za pečenje. Čišćenje vrućih površina može izazvati opasnost od požara i oštetiti površinu od emajla.

Katalitičke površine

- Bočne stijenske područja za kuhanje mogu biti emajlirane ili katalitičke

površine. To se razlikuje ovisno o modelu.

- Katalitičke stijenke imaju lagano matiranu i poroznu površinu. Katalitičke stijenke pećnice ne smiju se čistiti.
- Katalitičke površine upijaju ulje zbog svoje porozne površine i počinju sjajiti kada je površina zasićena uljem, u tom slučaju preporučuje se zamijeniti ih.

Staklene površine

- Prilikom čišćenja staklenih površina ne koristite tvrde metalne grebalice i abrazivna sredstva za čišćenje. Oni mogu oštetiti staklenu površinu.
- Uređaj očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, tople vode i mekane krpe ili krpe od mikrovlakana namijenjene baš za čišćenje staklenih površina i osušite ih sa suhom krpom od mikrovlakana.
- Ako je nakon čišćenja ostalo deterdženta obrišite ga hladnom vodom i osušite čistom i suhom krpom od mikrovlakana. Ostaci preostalog deterdženta mogu oštetiti staklenu površinu.
- Ni u kojem slučaju osušene ostatke deterdženta na staklenoj površini ne čistite s nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim sredstvima koje mogu ogrebat površinu.
- Mrlje od klacija (žute mrlje) na staklenoj površini uklonite s komercijalno dostupnim sredstvima za uklanjanje vodenog kamenca, sa sredstvima za uklanjanje vodenog kamenca poput octa ili soka od limuna.
- Ako je površina jako prljava, sredstvo za čišćenje nanesite spužvom na mrlju i pričekajte malo duže da sredstvo djeluje. Zatim očistite staklenu površinu s vlažnom krpom.

- Blijeda boja i mrlje na staklenoj površini su uobičajeni i ne predstavljaju grešku.

Plastični dijelovi i obojene površine

- Plastične dijelove i obojene površine očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.
- Ne koristite tvrde metalne grebalice ili abrazivna sredstva za čišćenje. To može oštetiti površine.
- Pripazite da spojevi dijelova uređaja ne ostanu vlažni i da na njima nema deterdžena. U protivnom, na spojevima može nastati korozija.

Čišćenje pribora

Osim ako nije drukčije navedeno u ovom priručniku ne perite pribor proizvoda u perilici posuđa.

Čišćenje upravljačke ploče

- Prilikom čišćenja ploča koje i maju upravljački kotačić obrišite ploču i kotačiće s mokrom, mekanom krpom i osušite ih sa suhom krpom. Ne uklanjajte kotačiće i brtve ispod njihovih prilikom čišćenja upravljačke ploče. Upravljačka ploča i kotačići mogu se oštetiti.
- Prilikom čišćenja upravljačkih ploča s kotačićima od inoksa ne koristite sredstva za čišćenje inoksa oko kotačića. To može obrisati pokazatelje oko kotačića.
- Upravljačku ploču očistite vlažnom, mekanom krpom, a zatim je osušite suhom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja gumba podesite zaključavanje gumba prije čišćenja upravljačke ploče. U protivnom, može doći do neispravnog prepoznavanja na gumbima.

Čišćenje unutrašnjosti pećnice (područje pečenja)

Pridržavajte se koraka čišćenja navedenih u dijelu „Opće informacije o čišćenju“ u skladu s vrstom površine pećnice.

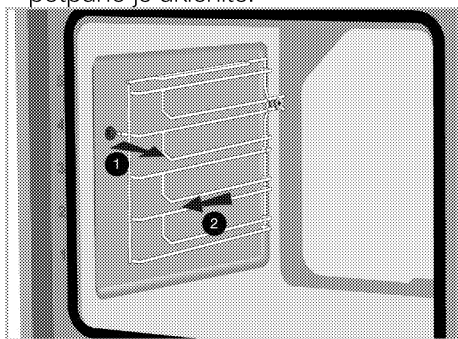
Čišćenje bočnih stijenki pećnice

Bočne stijenke područja za kuhanje mogu biti emajlirane ili katalitičke površine. To se razlikuje ovisno o modelu. Ako postoje katalitičke stijenke informacije potražite u dijelu „Katalitičke stijenke“.

Ako je proizvod model sa žičanom rešetkom uklonite je prije čišćenja bočnih stijenki. Zatim dovršite čišćenje na način opisan u dijelu „Opće informacije o čišćenju“ u skladu s vrstom površine pećnice.

Za uklanjanje bočnih žičanih rešetki:

1. Uklonite prednju dio žičane rešetke tako da ga povučete na bočnu stijenku u obrnutom smjeru.
2. Povucite žičanu rešetku prema sebi i potpuno je uklonite.



3. Za ponovno pričvršćivanje žičane rešetke postupak primijenjen prilikom uklanjanja treba se ponoviti obrnutim redoslijedom.

Pirolitičko samočišćenje

Pećnica je opremljena pirolitičkim samočišćenjem. Pećnica se zagrijava na

otpr. 420-480 °C a postojeća prljavština izgara do pepela. Može se pojaviti gusti dim. Omogućite dobro prozračivanje. Prolizu treba koristiti nakon otpr. svake 10. uporabe pećnice.

Opća upozorenja



Vruće površine mogu uzrokovati opekline!

Ne dirajte uređaj tijekom koraka samočišćenja i držite djecu podalje od njega. Čekajte najmanje 30 minuta prije uklanjanja ostataka.



Uklonite sav pribor, teleskopsku policu i bočne nosače (ako postoje) prije korištenja funkcije pirolitičkog samočišćenja. Ako to ne uradite može se oštetiti pribor ili bočni nosači.



Ako je vaš proizvod opremljen priborom otpornim na vatru (postojanost na samočišćenje pri visokim temperaturama), ne trebate ukloniti ovaj pribor iz pećnice. U dijelu o priboru navedeno je je li vaš pribor otporan na pirolizu ili ne. Osim ako nije navedeno, vaš pribor nije otporna na visoke temperature. Treba ga izvaditi iz pećnice prije samočišćenja i tako izbjeći njegovo oštećenje.





Ne čistite brtve vrata.


Brtva staklokeramike je jako osjetljiva i lako se oštećuje. U slučaju oštećenja na brtvi vrata pećnice, zamijenite je novom iz ovlaštenog servisa.

1. Izvadite sav pribor iz pećnice. U modelima s bočnom rešetkom; ne zaboravite izvaditi bočnu rešetku.


2. Prije ciklusa čišćenja, uklonite prljavštinu s vanjskih površina i unutrašnjosti pećnice vlažnom krpom.
3. Odaberite funkciju "Piroliza" (samočišćenje).

P2:00 će bljeskati na zaslonu.

4. Postavite gumb temperature na najvišu **"max" (maksimalnu)** temperaturu.
5. Kada se pokrene funkcija pirolize, **P2:00** će stalno svijetliti i početak će odbrojavanje. Na zaslonu se pojavljuje vrijeme samočišćenja. Ovo trajanje ne može se prilagoditi.
6. Kada pećnica dostigne određenu temperaturu nakon pokretanja procesa samočišćenja, simbol brave  pojavljuje se na zaslonu vremena i neće se moći otvoriti vrata pećnice. Ostaju zaključana neko vrijeme nakon završetka funkcije pirolize. Nemojte silom otvarati bravu vrata s ručkom dok se ne ukloni simbol brave.
7. Kada se dovrši proces čišćenja, na ekranu se pojavljuje **"End"** (Kraj).
8. Nakon prikaza **"End"** (kraj), završite proces postavljanjem gumba funkcije i temperature u položaj 0 (isključeno).
9. Nakon što na zaslonu nestane simbol  uklonite ostatke zaprljanja pomoću vode i alkoholnog octa.
10. Pritisnite bilo koju tipku za utišavanje zvučnog alarma.

 Nakon dovršetka funkcije pirolize, brava vrata bit će aktivna dok se pećnica ne rashladi na prikladnu temperaturu. Ako želite nešto kuhati tijekom ovog procesa, prikazat će se **"H"** i neće biti dopušteno kuhanje.

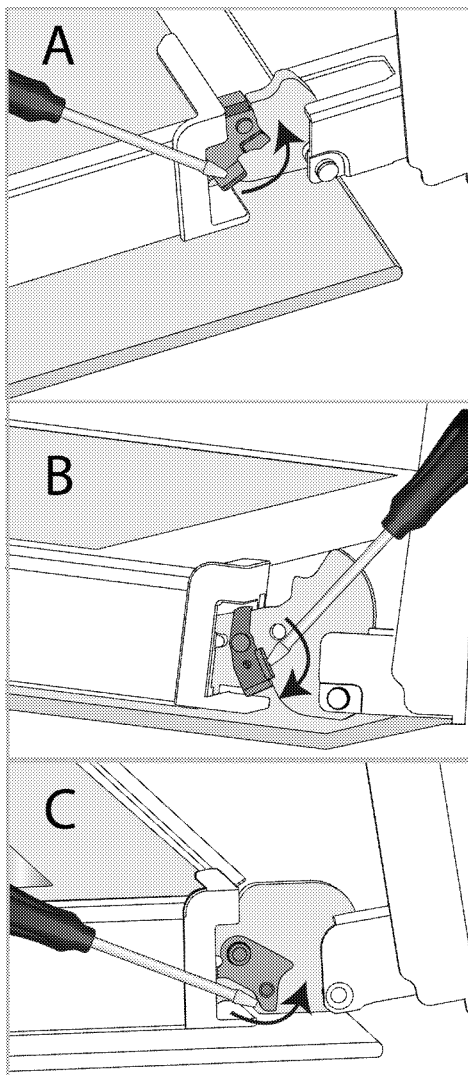
Čišćenje vrata pećnice

 Ne koristite gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugalice, žičanu vunu ili izbjeljivače za čišćenje vrata i stakla pećnice.

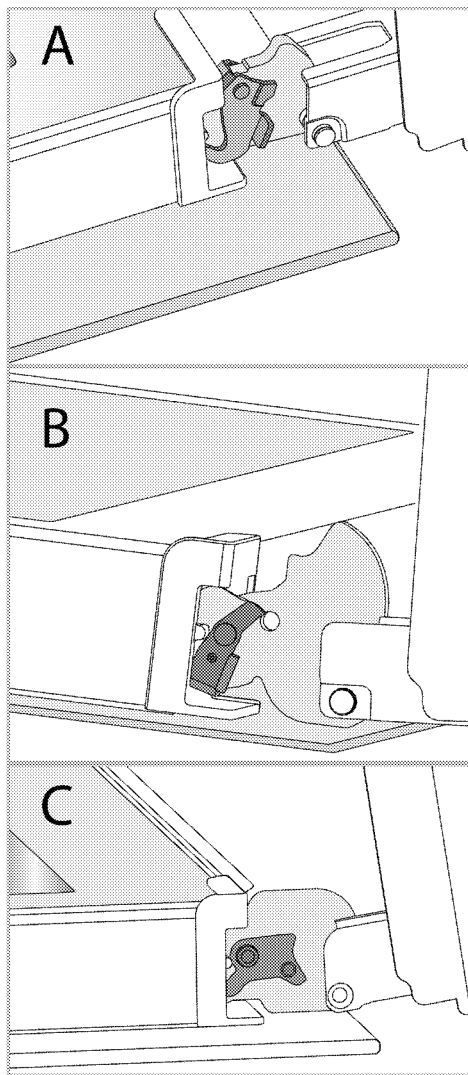
Možete ukloniti vrata i staklo vrata pećnice i očistiti ih. Kako ukloniti vrata i staklo objašnjeno je u dijelu „Uklanjanje vrata pećnice“ i „Uklanjanje unutarnjeg stakla pećnice“. Nakon uklanjanja unutarnjeg stakla s vrata pećnice očistite ga pomoću deterdženta za pranje posuđa, mlake vode i mekane krpe ili spužve te ga osušite suhom krpom. Obrišite staklo s octom i isprite ga kako bi se uklonili ostaci vodenog kamenca koji se mogu nakupiti na staklu pećnice.

Uklanjanje vrata pećnice

1. Otvorite vrata pećnice.
2. Otvorite kvačice na šarkama vrata s desne i lijeve strane pritiskom prema dolje kako je pokazano na slici. Tip šarke (A), (B), (C) razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Donje slike pokazuju kako otvoriti sve vrste šarki. Zglob tipa (A) dostupan je u normalnim tipovima vrata. (B) šarke tipa dostupne su u tipu vrata s mekim zatvaranjem. Šarka tipa (C) dostupna je u mekim tipovima vrata koja se otvaraju / zatvaraju.

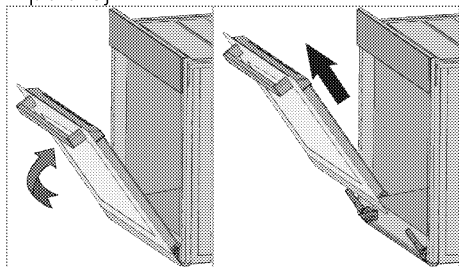


Brava sa šarkama - zatvoren položaj



Brava sa šarkama - otvoren položaj

3. Postavite vrata pećnice u poluotvoreni položaj.



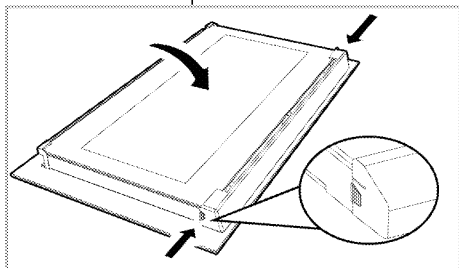
4. Povucite uklonjena vrata prema gore i oslobodite ih s desne i lijeve šarke te ih uklonite.

i Za ponovno pričvršćivanje vrata postupak primijenjen prilikom uklanjanja treba se ponoviti obrnutim redoslijedom. Prilikom instaliranja vrata svakako zatvorite kvačice na šarkama.

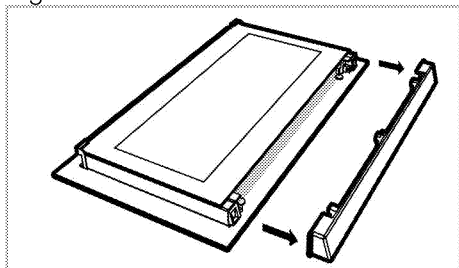
Uklanjanje unutarnjeg stakla na vratima pećnice

Unutarnje staklo prednjih vrata proizvoda može se ukloniti zbog čišćenja.

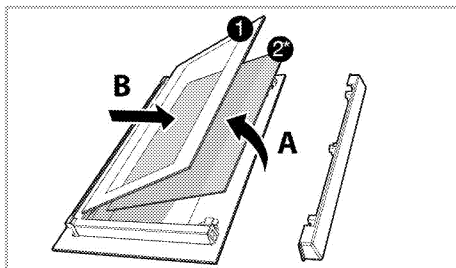
1. Otvorite vrata pećnice.



2. Povucite plastični dio, pričvršćen na gornjem dijelu prednjih vrata, prema sebi istovremeno pritisnite točke pritiska s obje strane dijela i uklonite ga.



3. Kao što je prikazano na slici, lagano podignite zadnje unutarnje staklo (1) prema 'A' i zatim ga uklonite povlačenjem prema 'B'.



1 Posljednja unutarnja staklena ploča

2* Unutarnja staklena ploča (Možda ne postoji na vašem proizvodu.)

4. Ako vaš proizvod ima unutarnje staklo (2) tada ponovite isti postupak i odvojite ga (2).

5. Prvi korak regrupiranja vrata je ponovno sastavljanje unutarnjeg stakla (2). Postavite kosi rub stakla tako da dodirne kosi rub plastičnog utora. (Ako vaš proizvod ima unutarnje staklo). Unutarnje staklo (2) mora se pričvrstiti u plastični utor najbliži zadnjem unutarnjem staklu (1).

6. Kada ponovno sastavljate zadnje unutarnje staklo (1) pripazite i stavite tiskanu stranu stakla na unutarnje staklo. Važno je postaviti donje kutove unutarnjeg stakla (1) tako da dodiruju donje plastične utore.

7. Gurnite plastični dio prema okviru dok ne čujete zvuk „klik“.

Čišćenje lampice pećnice

U slučaju da stakleni poklopac svjetla pećnice na području kuhanja postane prljav očistite ga s deterdžentom za pranje posuđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ga osušite suhom krpom. U slučaju kvara svjetla pećnice možete ga zamijeniti pridržavajući se navedenog u idućim odjeljcima.

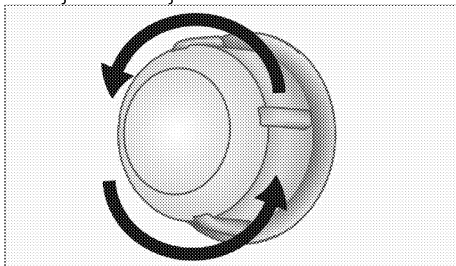
Zamjena svjetla pećnice

⚠ Opća upozorenja

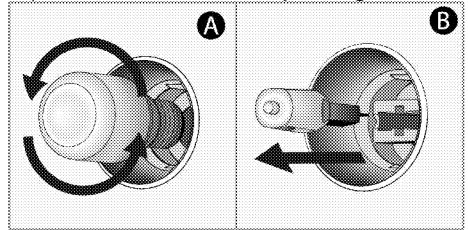
- Izbjegnite opasnost od strujnog udara prilikom zamjene svjetla pećnice i odspojite električne priključke te pričekajte da se pećnica ohladi. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- U ovoj pećnici koristi se žarulja sa žarnom niti snage manje od 40 W, visine manje od 60 mm, promjera manje od 30 mm ili halogena žarulja s utičnicom tipa G9, snage manje od 60 W. Svjetiljke su prikladne za rad na temperaturama iznad 300 ° C. Svjetiljke za pećnicu možete nabaviti od ovlaštenog servisera ili tehničara s licencom.
- Položaj svjetla može se razlikovati ovisno o onog prikazanog na slici.
- Svjetlo koje se koristi u ovom proizvodu nije prikladno za rasvjetu soba u domaćinstvu. Namjena ovog svjetla je pomoći korisniku da vidi namirnice.
- Svjetla koja se koriste u ovom proizvodu moraju izdržati iznimne fizikalne uvjete poput temperature od preko 50 ° C.

Ako vaša pećnica ima okruglo svjetlo,

1. tada isključite proizvod iz strujne utičnice.
2. Uklonite zaštitno staklo tako što ćete ga okrenuti u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu.



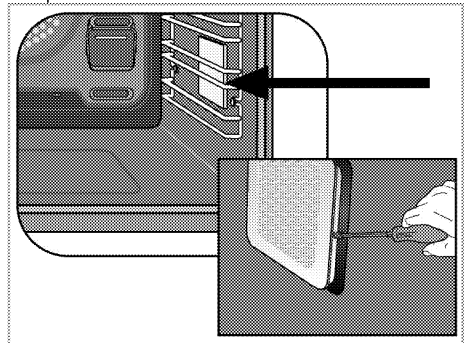
3. Ako je svjetlo vaše pećnice vrste (A) prikazano na donjoj slici tada okrenite svjetlo pećnice kako je prikazano na slici i zamijenite ga novim. Ako je model vrste (B) izvucite ga na način prikazan na slici i zamijenite ga novim.



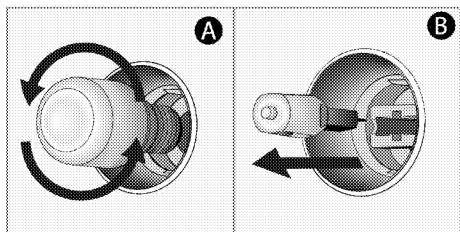
4. Ponovno pričvrstite zaštitno staklo.

Ako vaša pećnica ima kvadratno svjetlo,

1. tada isključite proizvod iz strujne utičnice.
2. Uklonite žičanu rešetku u skladu s opisom.



3. Podignite zaštitno staklo svjetla pomoću odvijača.
4. Ako je svjetlo vaše pećnice vrste (A) prikazano na donjoj slici tada okrenite svjetlo pećnice kako je prikazano na slici i zamijenite ga novim. Ako je model vrste (B) izvucite ga na način prikazan na slici i zamijenite ga novim.



5. Ponovno pričvrstite zaštitno staklo.

8 Rješavanje problema

Posavjetujte se s ovlaštenim servisnim zastupnikom ili licenciranim tehničarom ili zastupnikom kod kojeg ste kupili proizvod ako ne možete riješiti problem nakon što ste primijenili upute iz ovog dijela. Nikada ne pokušavajte sami popraviti pokvareni proizvod.

Kada se koristi pećnica ispušta paru.

- Normalno je da para izlazi tijekom rada. >>> *To nije kvar.*

Za vrijeme pečenja voda kaplje.

- Para koja se stvara tijekom pečenja može se kondenzirati i stvarati kapljice vode kada dodirne hladne površine proizvoda. >>> *To nije kvar.*

Prilikom zagrijavanja i hlađenja proizvod stvara metalni zvuk.

- Kad se metalni dijelovi zagriju, mogu se širiti i stvarati buku. >>> *To nije kvar.*

Uređaj ne radi.

- Možda je glavni osigurač pokvaren ili je se isklonio. >>> *Provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Ako je potrebno, zamijenite ih ili resetirajte.*
- Uređaj nije uključen u (uzemljenu) utičnicu. >>> *Provjerite spoj utikača.*
- Ne rade gumb/okretni gumb/prekidači na upravljačkoj ploči. >>> *Ako je proizvod opremljen funkcijom zaključavanja gumba tada je možda aktivirano zaključavanje gumba. Deaktivirajte ga.*

Ne radi svjetlo pećnice.

- Svjetlo pećnice je u kvaru. >>> *Zamijenite svjetlo pećnice.*
- Nestalo je struje. >>> *Provjerite ima li struje. Provjerite osigurače na razvodnoj ploči. Ako je potrebno, zamijenite osigurač ili ga resetirajte.*

Pećnica se ne zagrijava.

- Ne može se podesiti određena funkcija pečenja i/ili temperatura. >>> *Podesite pećnicu na određenu funkcija pečenja i/ili temperature.*
- Kod modela opremljenih tajmerom, tajmer nije podešen. >>> *Podesite tajmere.*
- Nestalo je struje. >>> *Provjerite ima li struje. Provjerite osigurače na razvodnoj ploči. Ako je potrebno, zamijenite osigurač ili ga resetirajte.*
- Vrata pećnice moraju biti otvorena. >>> *Uvjerite se da su vrata pećnice zatvorena. Ako vrata pećnice ostanu otvorena dulje od približno. 5 minuta, postavke vremena kuhanja poništiti će se, grijači neće raditi, a svjetlo pećnice neće svijetliti.*

(Kod modela s tajmerom) Zaslom sata teperi ili svijetli simbol sata.

- Prethodno je došlo do nestanka struje. >>> *Podesite vrijeme/isključite i ponovno uključite proizvod.*

Šifre pogrešaka i preporučena rješenja

| Kôdovi pogreške | Razlog pogreške | Moguće rješenje |
|-----------------|-------------------------|--|
| Er 1 - Er 7 | Komunikacijske pogreške | Za uklanjanje pogreške kontaktirajte ovlaštenu servis. |
| Er 8 - Er 27 | Pogreške senzora | Za uklanjanje pogreške kontaktirajte ovlaštenu servis. |

| Kôdovi pogreške | Razlog pogreške | Moguće rješenje |
|-----------------|---|--|
| Er 32 - Er 41 | Pogreške grijača pećnice | Za uklanjanje pogreške kontaktirajte ovlaštenu servis. |
| Er 42 - Er 58 | Pogreške komponente pećnice | Za uklanjanje pogreške kontaktirajte ovlaštenu servis. |
| Er 59 - Er 64 | Pogreške vrata pećnice | Za uklanjanje pogreške kontaktirajte ovlaštenu servis. |
| Er 65 - Er 71 | Pogreške povezane s parom (kod pećnica s parnom funkcijom) | Za uklanjanje pogreške kontaktirajte ovlaštenu servis. |
| Er 72 - Er 80 | Pogreške hardvera | Za uklanjanje pogreške kontaktirajte ovlaštenu servis. |
| Er 81 - Er 85 | Pogreške sigurnosti pećnice | Za uklanjanje pogreške kontaktirajte ovlaštenu servis. |
| Er 86 - Er 88 | Pogreške internetske veze (kod pećnica s funkcijom Homewhiz) | Za uklanjanje pogreške kontaktirajte ovlaštenu servis. |
| Er 89 - Er 92 | Pogreške mikrovalne funkcije (za pećnice s mikrovalnom funkcijom) | Za uklanjanje pogreške kontaktirajte ovlaštenu servis. |
| Er 93 - Er 99 | Pogreške elektroničke ploče i tajmera | Za uklanjanje pogreške kontaktirajte ovlaštenu servis. |



Piekarnik do zabudowy

Instrukcja użytkowania



PL



Drogi kliencie,

przed użyciem produktu zapoznaj się z instrukcją obsługi.

Beko Dziękujemy za wybór urządzenia. Chcemy, aby produkt, wyprodukowany w wysokiej jakości i technologii, oferował najlepszą wydajność. Aby to zrobić, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i inną dokumentację dostarczoną z urządzeniem przed użyciem i zachować ją. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję. Należy postępować zgodnie z instrukcją, biorąc pod uwagę wszystkie informacje i ostrzeżenia w niej zawarte.

Należy przestrzegać wszystkich informacji i ostrzeżeń zawartych w instrukcji obsługi. W ten sposób będziesz chronić siebie i swój produkt przed zagrożeniami, które mogą wystąpić.

Zachowaj instrukcję obsługi. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję.

W niniejszej instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:



Zagrożenie, które może doprowadzić do śmierci lub obrażeń.

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



Zagrożenie, które może doprowadzić do oparzenia na skutek kontaktu z gorącymi powierzchniami.



Ważne informacje lub przydatne wskazówki na temat użytkowania.



Przeczytaj instrukcję obsługi.

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



1 Instrukcje bezpieczeństwa 4

| | |
|---|----|
| Użytkowanie | 4 |
| Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych | 5 |
| Bezpieczeństwo elektryczne | 6 |
| Zabezpieczenie podczas transportu..... | 7 |
| Bezpieczeństwo montażu | 8 |
| Bezpieczeństwo użytkowania..... | 8 |
| Ostrzeżenia dotyczące temperatury | 9 |
| Użycie akcesoriów..... | 9 |
| Bezpieczeństwo pieczenia | 9 |
| Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia10 | |
| Samoczyszczenie się w wysokiej temperaturze (piroliza) | 11 |

2 Instrukcje dotyczące środowiska 12

| | |
|--|----|
| Przepisy dotyczące odpadów..... | 12 |
| Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów | 12 |
| Pozbywanie się materiałów opakowaniowych | 12 |
| Zalecenia dotyczące oszczędzania energii12 | |

3 Produkt 13

| | |
|---|----|
| Wprowadzenie produktu..... | 13 |
| Wprowadzenie i użycie panelu sterowania14 | |
| Panel sterowania piekarnika | 14 |
| Funkcje obsługi piekarnika | 15 |
| Akcesoria | 17 |
| Zastosowanie akcesoriów | 18 |
| Specyfikacje techniczne..... | 20 |

4 Pierwsze użycie 21

| | |
|-----------------------------------|----|
| Pierwsze ustawienie godziny | 21 |
| Pierwsze czyszczenie..... | 21 |

5 Jak obsługiwać piekarnik 23

| | |
|---|----|
| Ogólne informacje na temat użytkowania piekarnika | 23 |
| Panel sterowania piekarnika | 23 |
| Ustawienia | 26 |

6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia. 29

| | |
|--|----|
| Ostrzeżenia ogólne dotyczące pieczenia . | 29 |
| Ciasta i wypieki..... | 29 |
| Mięso, ryby i drób..... | 32 |
| Grill..... | 33 |
| Test żywności | 34 |

7 Czyszczenie i konserwacja36

| | |
|--|----|
| Ogólne informacje dotyczące czyszczenia36 | |
| Czyszczenie akcesoriów | 37 |
| Czyszczenie panelu sterowania | 37 |
| Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia) | 38 |
| Samoczyszczenie pirolityczne..... | 38 |
| Czyszczenie drzwiczek piekarnika..... | 39 |
| Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika | 41 |
| Czyszczenie oświetlenia piekarnika | 42 |

8 Rozwiązywanie problemów44

1 Instrukcje bezpieczeństwa

- Rozdział ten omawia instrukcje bezpieczeństwa, które pomogą zapobiec ryzyku uszkodzenia ciała lub mienia.
- Jeśli produkt zostanie przekazany innej osobie lub używany z drugiej ręki, instrukcja obsługi, oznakowanie, inne ważne dokumenty i akcesoria powinny zostać dostarczone wraz z produktem.
- Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, które mogą wystąpić w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.
- Nieprzestrzeganie niniejszej instrukcji spowoduje utratę gwarancji.
- ⚠ Prace instalacyjne i naprawcze należy zawsze zlecać producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobie wskazanej przez importera.
- ⚠ Używaj tylko oryginalnych części zamiennych i akcesoriów.
- ⚠ Nie należy naprawić lub wymienić żadnych części

urządzenia, chyba że określono to jasno w instrukcji obsługi.

- ⚠ Nie wolno modyfikować urządzenia.

⚠ Użytkowanie

- Ten produkt jest przeznaczony do użytku domowego. Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.
- Nie wolno używać produktu w ogrodach, na balkonach lub w innych miejscach na zewnątrz. Urządzenie jest przeznaczone do użytku w kuchniach domowych i dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy.
- **OSTRZEŻENIE:** Produkt powinien być używany 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.
- Produktu nie należy używać do ogrzewania, podgrzewania talerzy,

wieszania ręczników lub odzieży na uchwycie do suszenia.

Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych

- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu 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.
- (Jeśli twój produkt ma wtyczkę) Ze względu na bezpieczeństwo dzieci należy wyjąć wtyczkę z gniazdka i uniemożliwić działanie produktu przed utylizacją.

Bezpieczeństwo elektryczne

- Urządzenie podłączyć do uziemionego gniazdka chronionego bezpiecznikiem odpowiadającym prądowi wskazanemu na tabliczce znamionowej. Instalację uziemienia należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi. Nie używać produktu bez uziemienia zgodnie z lokalnymi/krajowymi przepisami.
- Wtyczka lub połączenie elektryczne produktu powinny znajdować się w łatwo dostępnym miejscu (z dala od płomienia). Jeśli nie jest to możliwe, powinien istnieć mechanizm (bezpiecznik, wyłącznik, przełącznik itp.) w instalacji elektrycznej, do której produkt jest podłączony, zgodnie z przepisami elektrycznymi i oddzielając wszystkie bieguny od sieci.
- Produktu nie wolno podłączać do gniazdka podczas montażu, naprawy i transportu.
- Urządzenie podłączyć produkt do gniazdka, które spełnia wartości napięcia i częstotliwości podane na tabliczce znamionowej.
- (Jeśli Twój produkt nie ma przewodu zasilającego) Należy używać wyłącznie kabla połączeniowego określonego w rozdziale „Specyfikacje techniczne”.
- Nie należy blokować przewodu zasilającego pod i za produktem. Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na przewodzie zasilania. Przewód zasilający nie powinien być zgięty, zgnieciony ani stykać się z żadnym źródłem ciepła.
- Podczas pracy piekarnika jego tylna powierzchnia również się nagrzewa. Przewody zasilające nie mogą dotykać tylnej powierzchni, gdyż mogą zostać uszkodzone.
- Nie blokować kabli elektrycznych do drzwiczek piekarnika i nie przesuwając po gorących powierzchniach. Może to spowodować zwarcie piekarnika i zapalenie się w wyniku stopienia kabla.

- Używać tylko oryginalnego kabla. Nie wolno używać przeciętych lub uszkodzonych kabli lub przedłużaczy.
 - Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę wskazaną przez firmę importującą, aby zapobiec możliwym zagrożeniom.
 - **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą żarówki piekarnika należy odłączyć produkt od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Odłączyć produkt lub wyłączyć bezpiecznik.
- (Jeśli twój produkt ma wtyczkę)
- Nie należy podłączać urządzenia do gniazdka, które jest luźne, wyszło, jest zepsute, brudne, oleiste, istnieje ryzyko kontaktu z wodą (na przykład woda, która może ściekać z blatu).
 - Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi rękami! Nie wolno trzymać za przewód podczas odłączania.
 - Należy upewnić się, że wtyczka produktu jest prawidłowo podłączona do

gniazdka, aby uniknąć wyładowania łukowego.



Zabezpieczenie podczas transportu

- Przed transportem odłącz urządzenie od sieci.
- Produkt jest ciężki, dlatego powinny go przenosić co najmniej dwie osoby.
- Nie należy trzymać urządzenia za drzwi i/lub uchwyt podczas transportu lub przenoszenia.
- Nie wolno kłaść na urządzeniu innych przedmiotów i nie przenosić w pozycji pionowej.
- Aby przetransportować urządzenie należy owinąć je folią bąbelkową lub grubym kartonem i mocno okleić. Produkt należy szczelnie zabezpieczyć za pomocą taśmy, aby wyjmowane lub ruchome części produktu i sam produkt zabezpieczyć przed uszkodzeniem.
- Sprawdź ogólny wygląd produktu pod kątem uszkodzeń, które mogły wystąpić podczas transportu.

Bezpieczeństwo montażu

- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić czy nie posiada uszkodzeń. Jeśli produkt jest uszkodzony nie wolno go zamontować.
- Nie montować urządzenia w pobliżu źródeł ciepła (grzejniki, piece itp.).
- Wszystkie kanały wentylacyjne muszą pozostać otwarte.
- Aby zapobiec przegrzaniu, urządzenia nie należy montować za dekoracyjnymi drzwiami.

Bezpieczeństwo użytkowania

- Po każdym użyciu należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Jeśli produkt nie jest używany przez dłuższy czas należy odłączyć go od zasilania lub wyłączyć bezpiecznik.
- Nie wolno używać wadliwego lub uszkodzonego urządzenia. Jeśli urządzenie jest uszkodzone należy odłączyć je od zasilania elektrycznego/gazu i skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
- Nie należy używać produktu ze zdjętą lub stłuczoną szybą przednich drzwi.
- Nie wolno wchodzić na produkt, aby dosięgnąć do innego przedmiotu lub z jakiegokolwiek innego powodu.
- Nie wolno korzystać z urządzenia, gdy jest się pod wpływem narkotyków lub alkoholu.
- Przedmioty łatwopalne przechowywane w strefie pieczenia mogą się zapalić. Nigdy wolno przechowywać przedmiotów łatwopalnych w strefie pieczenia.
- Uchwyt piekarnika nie może służyć jako suszarka do rękawiczek. Podczas używania urządzenia nie należy wieszać na nim rękawiczek, rękawiczek ani podobnych tkanin.
- Zawiasy drzwiczek poruszają się i dociskają podczas otwierania i zamykania. Podczas otwierania/zamykania drzwiczek nie wolno trzymać za zawiasy.

Ostrzeżenia dotyczące temperatury

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia odsłonięte części będą gorące. Nie dotykać urządzenia i elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia bez nadzoru osoby dorosłej.
- Nie wolno umieszczać łatwopalnych/wybuchowych materiałów w pobliżu urządzenia, ponieważ jego krawędzie będą gorące podczas pracy.
- Ponieważ para może się wydostawać podczas pieczenia, należy uważać podczas otwierania drzwiczek piekarnika. Para może poparzyć dłoń, twarz i / lub oczy.
- Urządzenie może się nagrzać podczas pieczenia. Nie dotykać gorących przegród, wewnętrznych części piekarnika, elementów grzejnych itp.
- Podczas wkładania/wyjmowania potraw do gorącego piekarnika należy używać

żaroodpornych rękawic kuchennych.

Użycie akcesoriów

- Ważne jest, aby ruszt do grilla i taca były prawidłowo umieszczone na drucianych półkach. Aby uzyskać szczegółowe informacje, patrz rozdział „Użycie akcesoriów”.
- Akcesoria mogą uszkodzić szybę drzwi podczas zamykania. Należy przesunąć akcesoria na koniec obszaru pieczenia.

Bezpieczeństwo pieczenia

- Zachowaj ostrożność podczas dodawania alkoholu do potraw. Alkohol odparowuje w wysokich temperaturach i może zapalić się pod wpływem gorących powierzchni, powodując pożar.
- Odpady żywności, olej itp. w strefie pieczenia mogą się zapalić. Przed pieczeniem usunąć zanieczyszczenia.
- Zagrożenie zatruciem pokarmowym: Nie przechowywać żywności w piekarniku dłużej niż godzinę

- przed i po pieczeniu. W przeciwnym razie może powodować to zatrucie pokarmowe lub choroby.
- Nie podgrzewać zamkniętych puszek i szklanych słoików. Zwiększone ciśnienie może spowodować pęknięcie słoika.
 - Umieść tłuszczoodporny papier w naczyniu do pieczenia lub na innym przedmiocie przeznaczonym do piekarnika (taca, ruszt itp.), umieść potrawę i włóż do rozgrzanego piekarnika. Usuń wystający z foremki papier, aby uniknąć ryzyka dotknięcia elementów grzejnych piekarnika. Nigdy nie używaj papieru tłuszczoodpornego w temperaturze piekarnika wyższej niż maksymalna temperatura podana na opakowaniu papieru. Nie wolno kłaść papieru tłuszczoodpornego na podstawie piekarnika.
 - Nie umieszczać blach do pieczenia, talerzy ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika. Zgromadzone ciepło może

uszkodzić podstawę piekarnika.

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



Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia

- Przeczyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Ryzyko porażenia prądem!
- Nie czyścić produktu za pomocą odkurzaczy parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- Nie używaj ściernych środków czyszczących,

metalowych skrobaczek, druciaków lub środków wybielających do czyszczenia szyby przednich drzwi piekarnika/(jeśli są) szyby górnych drzwi piekarnika. Środki te mogą powodować porysowanie i rozbicie szklanych powierzchni.

- Zawsze utrzymuj panel sterowania w czystości i suchości. Wilgotna i brudna powierzchnia może powodować problemy z obsługą funkcji.



Samoczyszczenie się w wysokiej temperaturze (piroliza)

- Podczas samoczyszczenia powierzchnie bardziej się nagzewają niż podczas standardowego użytkowania. Chronić przed dziećmi.
- Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia! Nie dotykać urządzenia podczas samoczyszczenia i trzymać dzieci z dala. Należy

odczekać co najmniej 30 minut przed usunięciem pozostałości.

- Podczas samoczyszczenia dym wydostaje się z powodu spalania resztek jedzenia. Podczas procesu czyszczenia należy dobrze wietrzyć kuchnię.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia wyczyść zewnętrzne powierzchnie piekarnika i resztki jedzenia wewnątrz piekarnika za pomocą ściereczki z mydłem. Wyjąć wszystkie akcesoria i przybory kuchenne z piekarnika. Jeśli Twój produkt jest wyposażony w pyrolityczne akcesoria (odporne na samoczyszczenie w wysokiej temperaturze), nie musisz wyjmować ich z piekarnika.
- Jeśli w Twoim piekarniku jest płyta kuchenna, nie używaj jej podczas samooczyszczania.

2 Instrukcje dotyczące środowiska

Przepisy dotyczące odpadów Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów



Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/WE). Wyrób ten oznaczony jest symbolem klasyfikacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE).

Wyrób ten wykonano z części i materiałów wysokiej jakości, które mogą być odzyskane i użyte jako surowce wtórne. Po zakończeniu użytkowania nie należy pozbywać się go razem z innymi odpadkami domowymi. Należy przekazać go do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych na surowce wtórne. Aby dowiedzieć się, gdzie jest najbliższy taki punkt, prosimy skonsultować się z władzami lokalnymi. Odpowiednie postępowanie ze użytym sprzętem zapobiega potencjalnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

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.

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępne dla dzieci. Opakowanie tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnych. Należy odpowiednio się ich pozbywać i

sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać razem ze zwykłymi odpadkami domowymi.

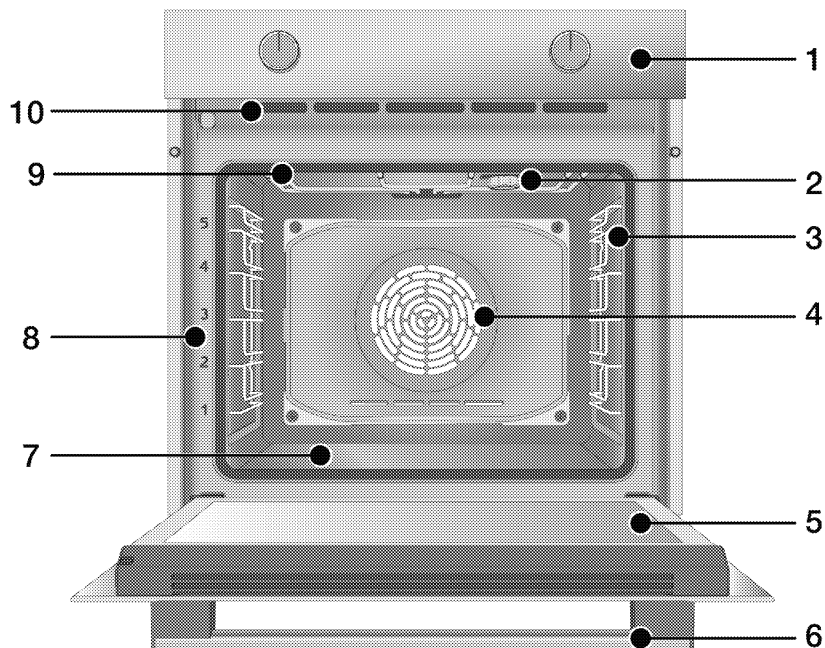
Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

Informacje na temat efektywności energetycznej zgodnie z EU 66/2014 można znaleźć na karcie produktu dołączonej 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.
- Wyłącz piekarnik na 5-10 minut przed końcem pieczenia, by wykorzystać skumulowane ciepło. W ten sposób zaoszczędzisz do 20% energii.
- Jeśli jest to określone w przepisie lub instrukcji użytkownika, zawsze nagrzewaj piekarnik. Nie otwieraj zbyt często drzwiczek piekarnika podczas pieczenia.
- Nie otwierać drzwiczek piekarnika podczas pieczenia w funkcji "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 ekranie.
- Staraj się piec więcej niż jedno danie na raz w piekarniku. Możesz piec w tym samym czasie, umieszczając dwie formy do pieczenia na drucianej półce. Jeśli pieczesz jedno danie po drugim, oszczędzasz energię, ponieważ piekarnik nie straci ciepła.

3 Produkt

Wprowadzenie produktu



- 1 Panel sterowania
- 2 Oświetlenie*
- 3 Półka druciana**
- 4 Silnik wentylatora (za stalową płytą)
- 5 Drzwi
- 6 Uchwyt
- 7 Dolna grzałka (dolna płyta stalowa)
- 8 Umieszczenie półek
- 9 Górna grzałka
- 10 Otwory wentylacyjne

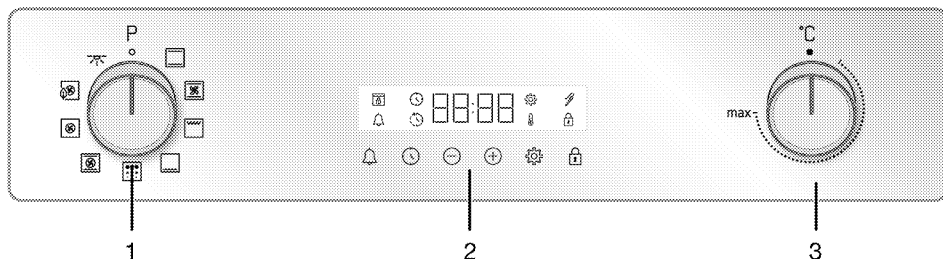
* W zależności od modelu Produkt może nie być wyposażony w oświetlenie lub typ i położenie żarówki mogą różnić się od przedstawionych na ilustracji.

** W zależności od modelu Produkt może nie zawierać drucianych półek. Druciane półki na rysunku są jedynie podglądowe.

Wprowadzenie i użycie panelu sterowania

W tej części można znaleźć przegląd i podstawowe zastosowania panelu sterowania produktu. Mogą występować różnice w rysunkach i niektórych funkcjach w zależności od modelu.

Panel sterowania piekarnika



- 1 Pokrętło wyboru funkcji
- 2 Timer
- 3 Pokrętło temperatury

Jeśli urządzenie posiada gałki sterujące, mogą one być wpuszczone w panel, który wysuwa się po wciśnięciu (dostępny w niektórych modelach). Aby dokonać ustawień za pomocą tych pokręteł, najpierw wciśnij odpowiednie pokrętło i wyciągnij pokrętło. Po dokonaniu regulacji wciśnij go ponownie i wymień pokrętło.

Pokrętło wyboru funkcji

Możesz wybrać funkcje piekarnika za pomocą pokrętła. Aby wybrać przekręć w lewo/prawo od pozycji zamkniętej (na górze).

Pokrętło temperatury

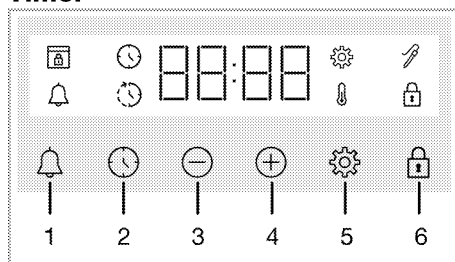
Za pomocą pokrętła sterowania piekarnika można ustawić temperaturę pieczenia. Obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara od pozycji zamkniętej (na górze).

Wskaźnik temperatury

Temperaturę wewnętrzną piekarnika można zobaczyć na ekranie timera. Piekarnik nagrzewa się, aż osiągnie ustaloną temperaturę i utrzymuje ją, a ikonka ogrzewania miga po prawej stronie. Gdy temperatura piekarnika osiągnie ustaloną wartość, ikonka

zostaje zatrzymana, a symbol „C” pojawia się stale obok ustawionej wartości temperatury.

Timer



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







Wyświetl symbole




- 🕒 : Symbol czasu pieczenia
- 🕒 : Symbol zakończenia pieczenia*
- 🔔 : Symbol alarmu
- 🔧 : Symbol sondy temperatury*
- 🔒 : Symbol włączonej blokady
- 🌡️ : Symbol temperatury
- ⚙️ : Symbol ustawień
- 🚪 : Symbol blokady drzwi*

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

Funkcje obsługi piekarnika

W tabeli pokazano funkcje, których można używać w piekarniku, a także najwyższą i najniższą temperaturę, którą można ustawić dla tych funkcji. Kolejność pokazanych trybów pracy może różnić się od rozmieszczenia w urządzeniu.

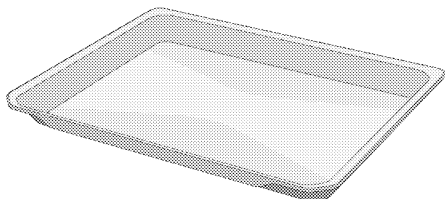
| Symbol funkcji | Opis funkcji | Zakres temperatury (°C) | Opis i użycie |
|--|--|-------------------------|---|
|  | Oświetlenie piekarnika | - | W piekarniku nie działa grzałka. Świeci się tylko żarówka. |
|  | Górne i dolne ogrzewanie | 40-280 | Żywność jest podgrzewana jednocześnie od góry i od dołu. Nadaje się do ciast i potraw w foremkach do pieczenia lub ciast i wypieków. Pieczenie na pojedynczej tacy. |
|  | Dolne ogrzewanie | 40-220 | Włączona jest tylko dolna grzałka. Nadaje się do potraw wymagających zrumienienia od spodu. |
|  | Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem | 40-280 | Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez górne i dolne grzałki, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Pieczenie na pojedynczej tacy. |
|  | Ogrzewanie wentylatorem | 40-280 | Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez termowentylator, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Nadaje się do pieczenia potraw na wielu półkach o różnych poziomach. |
|  | Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO | 160-220 | Aby oszczędzać energię, możesz użyć tej funkcji zamiast „Ogrzewanie wentylatorem” w zakresie 160–220 ° C. Ale czas pieczenia będzie nieco dłuższy. Korzystanie z tej funkcji zostało opisane w rozdziale „Obsługa sterownika piekarnika”. |

| Symbol funkcji | Opis funkcji | Zakres temperatury (°C) | Opis i użycie |
|--|--------------|-------------------------|---|
|  | Funkcja 3D | 40-280 | Górna i dolna grzałka oraz ogrzewanie wentylatorem działają. Wszystkie części produktu są upieczone równo i szybko. Pieczenie na pojedynczej tacy. |
|  | Duży grill | 40-280 | Duży grill na suficie piekarnika działa. Nadaje się do grillowania większych kawałków. |
|  | Piroliza | - | Służy do samoczyszczenia piekarnika w wysokiej temperaturze. Przeczytaj objaśnienia w rozdziale dotyczącym konserwacji i czyszczenia w tej funkcji. |

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.

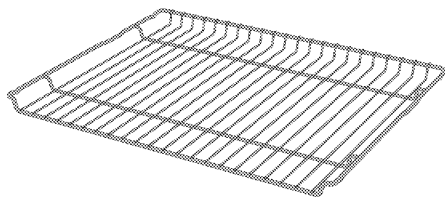
UWAGA : Tacki mogą ulec deformacji pod wpływem temperatury. Nie ma to żadnego wpływu na działanie. Deformacja znika, gdy taca ostygnie.



Standardowa taca

Służy do wypieków, mrożonek i smażenia dużych kawałków.

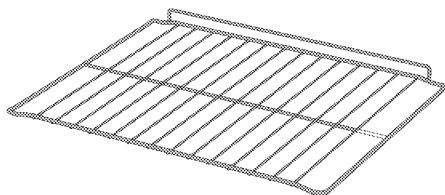
Modele z drucianymi półkami:



Ruszt do grilla

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

Modele bez drucianych półek:

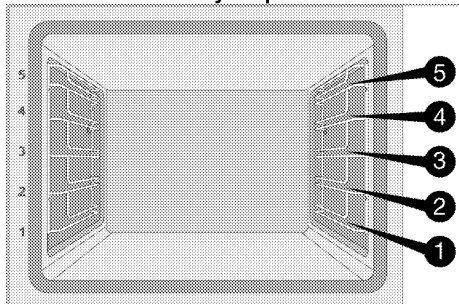


Zastosowanie akcesoriów

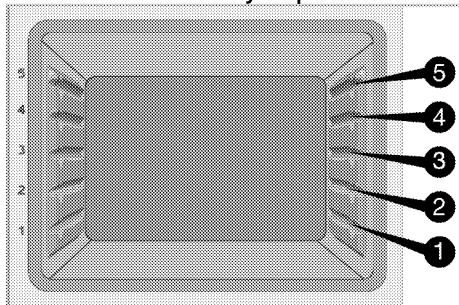
Półki do pieczenia

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

Modele z drucianymi półkami



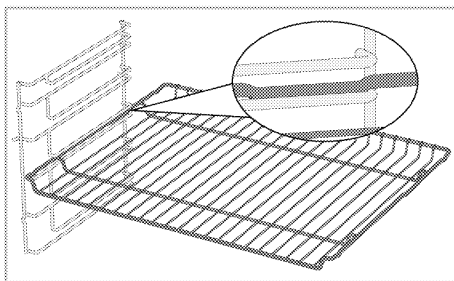
Modele bez drucianych półek



Umieszczenie rusztu do grilla na półkach do pieczenia

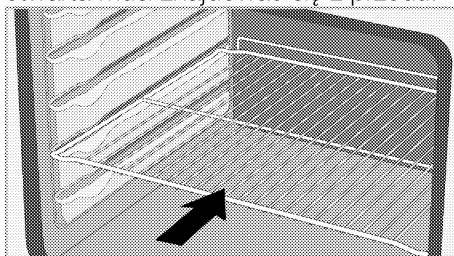
Modele z drucianymi półkami:

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. Dla lepszego pieczenia ruszt należy zabezpieczyć ogranicznikiem na półce. Ogranicznik nie może dotykać tylnej ściany.



Modele bez drucianych półek:

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.

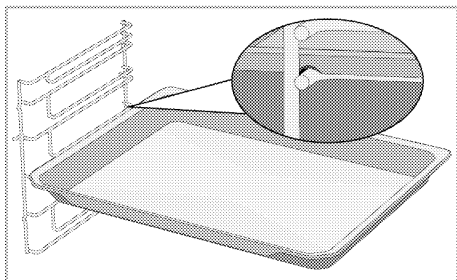


Umieszczenie tacki na półkach do pieczenia.

Modele z drucianymi półkami:

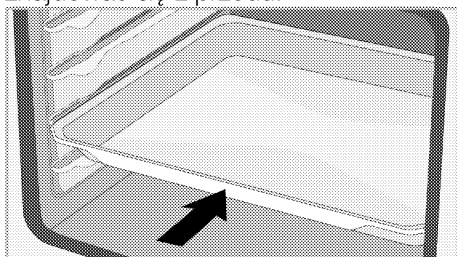
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie tacki na bocznych półkach. Podczas umieszczania tacki na wybranej półce rączka musi znajdować się z przodu.

Dla lepszego pieczenia tackę należy zabezpieczyć stoperem na półce. Ogranicznik nie może dotykać tylnej ściany.



Modele bez drucianych półek:

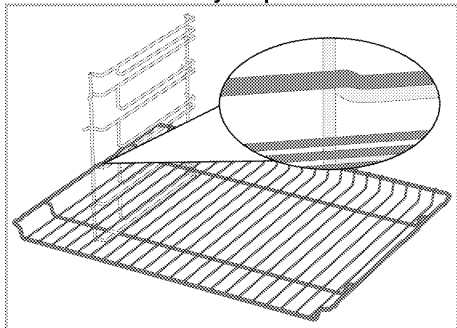
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie tacki na bocznych półkach. Tacka jest umieszczana w jednym kierunku. Podczas umieszczania tacki na wybranej półce rączka musi znajdować się z przodu.



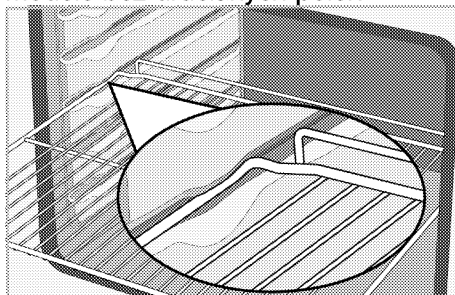
Funkcja blokady rusztu do grilla

Istnieje funkcja ogranicznika, która zapobiega wysunięciu się rusztu do grilla. Dzięki tej funkcji można łatwo i bezpiecznie wyjąć jedzenie. Podczas wyjmowania rusztu można go pociągnąć do przodu, aż dotknie ogranicznika. Należy ominąć ogranicznik, aby go całkowicie usunąć.

Modele z drucianymi półkami

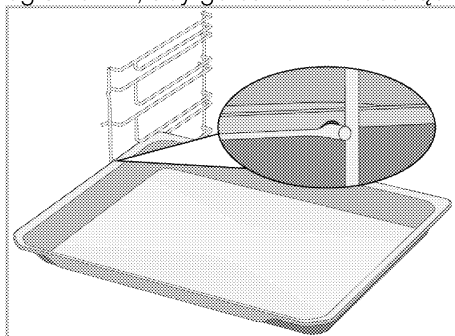


Modele bez drucianych półek



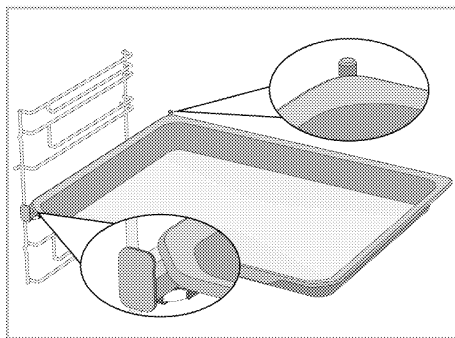
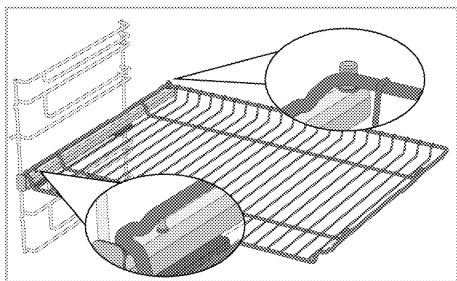
Funkcja blokady tacki rusztu do grilla - Modele z drucianymi półkami

Istnieje również funkcja ogranicznika, która zapobiega wysunięciu się tacki. Podczas wyjmowania tacki należy zwolnić ją z tylnej blokady i pociągnąć do siebie, aż dotknie ogranicznika. Należy ominąć ogranicznik, aby go całkowicie usunąć.



Ruszt i taca muszą zostać prawidłowo umieszczone na prowadnicach teleskopowychModele z drucianymi półkami i prowadnicami teleskopowymi

Dzięki prowadnicom teleskopowym można łatwo zamontować ruszt do grilla i tacki. Podczas korzystania z tacek i rusztów na prowadnicach teleskopowych należy uważać, aby ograniczniki znajdujące się z przodu i z tyłu prowadnic opierały się o krawędzie grilla i tacek (patrz rysunek).



Specyfikacje techniczne

Ogólne specyfikacje

| | |
|--|--------------------------------------|
| Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość) | 595 mm/594 mm/567 mm |
| Wymiary montażowe piekarnika (wysokość/szerokość/głębokość) | 590 lub 600 mm/560 mm/min. 550 mm |
| Napięcie / Częstotliwość | 220-240 V ~ 50 Hz |
| Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia | min. H05W-FG 3 x 1,5 mm ² |
| Całkowite zużycie energii | 2,7 kW |
| Rodzaj piekarnika | Wielofunkcyjny piekarnik |

Podstawy: Informacje na temat etykiety energetycznej piekarników elektrycznych podano zgodnie z normą EN 60350-1/IEC 60350-1. Wartości te są określane przy standardowym obciążeniu za pomocą funkcji ogrzewania dolnego lub ogrzewania wspomaganego wentylatorem (jeśli występuje). Klasa efektywności energetycznej jest ustalana zgodnie z następującym priorytetem w zależności od tego, czy odpowiednie funkcje znajdują w produkcie, czy nie: 1-Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO, 2-Ogrzewanie wentylatorem 3- Wentylator wspomagany małym grillem, 4-Górne i dolne ogrzewanie.

- i** W celu poprawy jakości produktu specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez uprzedniego powiadomienia.
- i** Rysunki w niniejszej instrukcji są schematyczne i mogą nie pasować dokładnie do konkretnego produktu.
- i** 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.

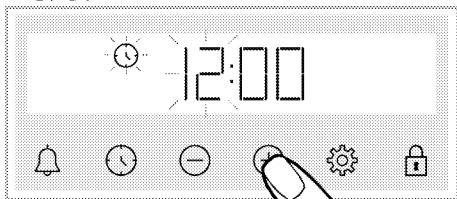
4 Pierwsze użycie

Przed rozpoczęciem korzystania z produktu zaleca się wykonanie następujących czynności.

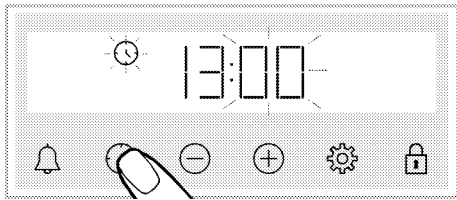
Pierwsze ustawienie godziny

i Zawsze ustawiaj godzinę przed użyciem piekarnika. Jeśli tego nie ustawisz, w niektórych modelach piekarników nie będzie można gotować.

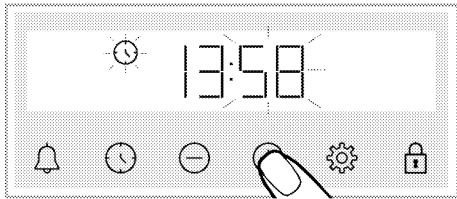
1. Po pierwszym uruchomieniu piekarnika pole godziny pokaże "12:00" i wraz z symbolem ⌚ będą migać.
2. Ustaw godzinę za pomocą przycisków +/-.



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



4. Ustaw minuty za pomocą przycisków +/-.



5. Potwierdź ustawienie, naciskając ⌚.
» Godzina jest ustawiona, a symbol ⌚ zniknie.

i Jeśli godzina nie zostanie ustawiona, 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". Ustawienie godziny można zmienić zgodnie z opisem w rozdziale „Ustawienia”.

i Godzina resetuje się w przypadku awarii zasilania. Wymaga ponownego ustawienia.

Pierwsze czyszczenie

1. Usuń wszystkie materiały opakowania.
2. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
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”. 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 Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.

UWAGA W trakcie pierwszego uruchomienia przez parę godzin mogą się wydzielać dym i zapach. Jest to całkiem normalne. Zadbaj o dobrą wentylację kuchni i pozbadź się dymu i zapachu. Nie wdychać bezpośrednio powstającego dymu i zapachu.

5 Jak obsługiwać piekarnik

Ogólne informacje na temat użytkowania piekarnika

Wentylator chłodzący (Może nie być dostępny w Twoim produkcie.)







Produkt posiada wentylator chłodzący. Wentylator chłodzący włącza się automatycznie w razie potrzeby i chłodzi zarówno przód produktu, 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.

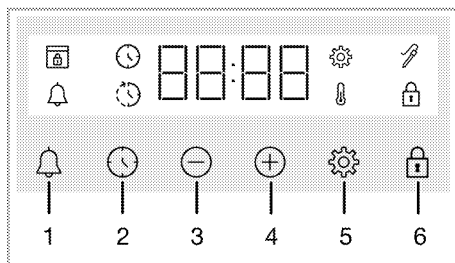
Oświetlenie piekarnika

Oświetlenie piekarnika włącza się, gdy piekarnik zaczyna piec. W niektórych modelach oświetlenie włącza się podczas pieczenia, a w innych wyłącza się po pewnym czasie. W przypadku niektórych funkcji operacyjnych lampa nie świeci ze względu na oszczędność energii. Jeśli chcesz, aby oświetlenie piekarnika świeciło się ciągle, wybierz funkcję "Oświetlenie piekarnika" za pomocą pokrętki.

Panel sterowania piekarnika

Ostrzeżenia ogólne dotyczące panelu sterowania







-  Najdłuższy czas, na który można nastawić koniec procesu gotowania, to 5 godziny, 59 minut. W razie przerwy w zasilaniu program kasuje się. Trzeba zaprogramować piekarnik od nowa.
-  Podczas ustawiania programu odpowiednie symbole na wyświetlaczu migają. Poczekaj chwilę, aż ustawienia zostaną zapisane.
-  Jeśli wybrano dowolny tryb, nie można zmienić godziny.
-  Jeśli czas pieczenia jest ustawiony na samym początku, pozostały czas jest wyświetlany na ekranie.
-  W przypadkach, gdy ustawiono czas gotowania; można anulować automatycznie, dotykając klawisza  przez długi czas.



- 1 Przycisk alarmu
- 2 Przycisk ustawienia czasu
- 3 Przycisk zwiększania
- 4 Przycisk zmniejszania
- 5 Przycisk ustawień

6 Symbol blokady przycisków

Wyświetl symbole

-  : Symbol czasu pieczenia
-  : Symbol zakończenia pieczenia*
-  : Symbol alarmu
-  : Symbol sondy temperatury*
-  : Symbol włączonej blokady
-  : Symbol temperatury
-  : Symbol ustawień
-  : Symbol blokady drzwi*

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

Włącz piekarnik

Po wybraniu programu za pomocą pokrętki i ustawieniu określonej temperatury piekarnik zaczyna działać.

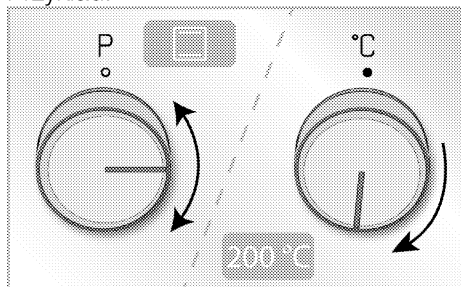
Wyłącz piekarnik;

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 bez ustawiania czasu, wybierając temperaturę i program odpowiednią do potrawy.

Przykład:





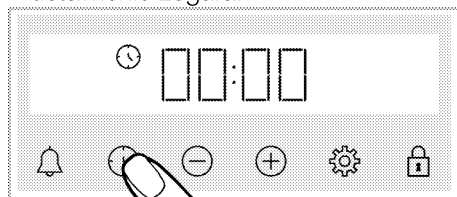
1. Wybierz program za pomocą pokrętki.
2. Za pomocą pokrętki sterowania piekarnika można ustawić temperaturę pieczenia.

» Piekarnik zacznie działać natychmiast po wybraniu programu i temperatury, na wyświetlaczu pojawi się . Na wyświetlaczu pojawia się ustawiona wartość temperatury i 3-liniowe animacje. Następnie czas, który upłynął od rozpoczęcia gotowania, pojawia się po kolei. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie ustawioną temperaturę, symbol  znika i rozlega dźwięk programatora. Animacja 3 linii na ekranie zatrzymuje się, a symbol C pojawia się w sposób ciągły obok wartości temperatury. Piekarnik nie wyłącza się automatycznie, ponieważ pieczenie w trybie ręcznym odbywa się bez ustawiania czasu pieczenia. Musisz sam kontrolować pieczenie i je wyłączyć. Po zakończeniu pieczenia wyłącz piekarnik, przekręcając pokrętkę wyboru programu i pokrętkę temperatury do pozycji wyłączenia (w górę).

Ustawienie czasu pieczenia

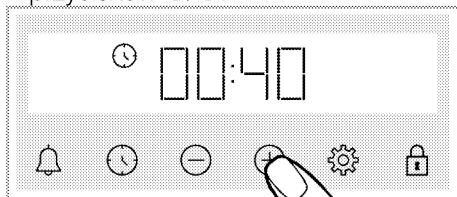
Można ustawić automatyczne wyłączenie piekarnika po upływie określonego czasu, wybierając temperaturę i program odpowiednią do potrawy i ustawiając czas pieczenia na zegarze.

1. Wybierz program pieczenia.
2. Naciśnij  aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , aby zresetować ustawienie zegara.



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

3. Ustaw czas pieczenia za pomocą przycisków ⊕/⊖.



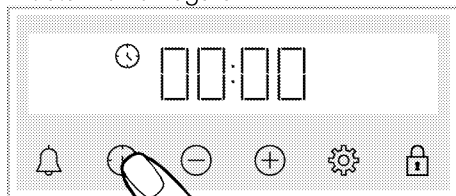
- i** Czas pieczenia zwiększa się o 1 minutę w ciągu pierwszych 15 minut, a po 15 minutach zwiększa się o 5 minut.

4. Włóż jedzenie do piekarnika i ustaw temperaturę za pomocą pokrętle.
» Piekarnik zacznie działać natychmiast po wybraniu programu i temperatury. Ustawiony czas pieczenia zaczyna odliczać czas do końca, a na wyświetlaczu pojawi się ⏱. Odliczany czas gotowania i ustawiona wartość temperatury pojawiają się sekwencyjnie z trzema animacjami linii obok. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie ustawioną temperaturę, symbol ⏱ znika i rozlega dźwięk programatora. Animacja 3 linii na ekranie zatrzymuje się, a symbol C pojawia się w sposób ciągły obok wartości temperatury.
5. Po zakończeniu pieczenia na ekranie pojawi się komunikat "End", symbol ⏱ miga, a timer wydaje sygnał dźwiękowy
6. Ostrzeżenie rozlega się przez dwie minuty. Naciśnij dowolny przycisk, aby go wyłączyć. Ostrzeżenie zatrzymuje się, a na wyświetlaczu pojawia się godzina.

Aby ustawić czas zakończenia gotowania na później: (Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.)

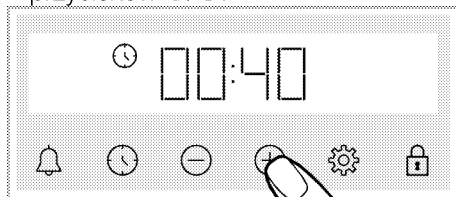
Ustawiając temperaturę i program, można ustawić czas pieczenia i czas zakończenia pieczenia na później, umożliwiając automatyczne włączenie/wyłączenie piekarnika.

1. Wybierz program pieczenia.
2. Naciśnij ⏱ aż na wyświetlaczu pojawi się symbol ⏱, aby zresetować ustawienie zegara.



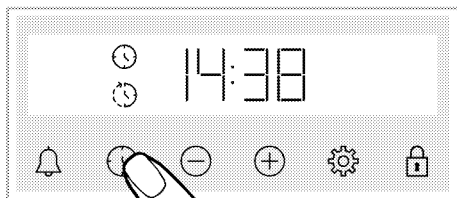
- i** Po ustawieniu programu i temperatury można ustawić czas pieczenia na 30 minut, naciskając ⊕ można ustawić czas pieczenia, a naciskając ⊕/⊖ można zmienić ustawienie czas pieczenia.

3. Ustaw czas pieczenia za pomocą przycisków ⊕/⊖.

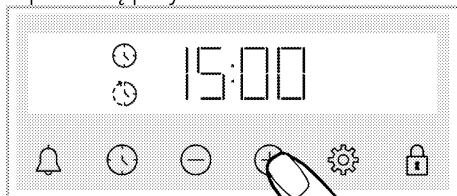


- i** Czas pieczenia zwiększa się o 1 minutę w ciągu pierwszych 15 minut, a po 15 minutach zwiększa się o 5 minut.

- » Po ustawieniu czasu pieczenia, na wyświetlaczu pojawi się symbol ⏱.
4. Naciśnij ⏱ aż na wyświetlaczu pojawi się symbol ⏱, aby zresetować ustawienie czas zakończenia pieczenia.



5. Ustaw czas zakończenia pieczenia za pomocą przycisków \oplus/\ominus .



» Po ustawieniu czasu zakończenia pieczenia symbol ⌚ oraz ⌚ pojawią się na wyświetlaczu. Po rozpoczęciu pieczenia, symbol ⌚ zniknie.

6. Włóż jedzenie do piekarnika i ustaw temperaturę za pomocą pokrętkła.

» **Zegar oblicza czas rozpoczęcia pieczenia, odejmując czas pieczenia od ustawionego czasu zakończenia pieczenia.** Po rozpoczęciu czasu rozpoczęcia pieczenia zostaje uruchomiony wybrany tryb, a piekarnik nagrzewa się do ustawionej temperatury.

Ustawiony czas pieczenia zaczyna odliczać czas do końca, a na wyświetlaczu pojawi się ⌚ . Odliczany czas gotowania i ustawiona wartość temperatury pojawiają się sekwencyjnie z trzema animacjami linii obok. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie ustawioną temperaturę, symbol ⌚ zniknie i rozlega dźwięk programatora. Animacja 3 linii na ekranie zatrzymuje się, a symbol C pojawia się w sposób ciągły obok wartości temperatury.

7. Po zakończeniu pieczenia na ekranie pojawi się komunikat "End", symbol ⌚ miga, a timer wydaje sygnał dźwiękowy

8. Ostrzeżenie rozlega się przez dwie minuty. Naciśnij dowolny przycisk, aby

go wyłączyć. Ostrzeżenie zatrzymuje się, a na wyświetlaczu pojawia się godzina.

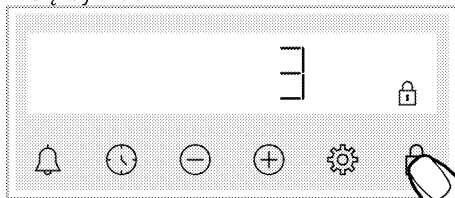
i Jeśli na koniec ostrzeżenia dźwiękowego zostanie naciśnięty dowolny przycisk, piekarnik zacznie ponownie działać. Aby zapobiec dalszemu działaniu piekarnika pod koniec ostrzeżenia, ustaw pokrętkło temperatury i pokrętkło programu w pozycji "0" (wyłączony) i wyłącz piekarnik.

Ustawienia

Włączenie blokady przycisków

Możesz zapobiec interwencji jednostki sterującej, aktywując funkcję blokady przycisków.

1. Naciśnij ⌚ aż na wyświetlaczu pojawi się symbol ⌚ .






» Pojawia się symbol ⌚ , a na wyświetlaczu rozpoczyna się odliczanie 3-2-1. Po zakończeniu odliczania włącza się blokada przycisków. Po naciśnięciu dowolnego przycisku, gdy blokada jest ustawiona, timer emituje sygnał dźwiękowy a symbol ⌚ miga.

i Jeśli przestaniesz naciskać przycisk przed zakończeniem odliczania, blokada nie zostanie aktywowana. Jeśli przestaniesz naciskać przycisk ⌚ przed zakończeniem odliczania, blokada klawiszy nie zostanie aktywowana.

i Jeśli blokada przycisków jest włączona nie działają przyciski timera. Blokada przycisków nie wyłączy się w przypadku awarii zasilania.



Wyłączenie blokady przycisków

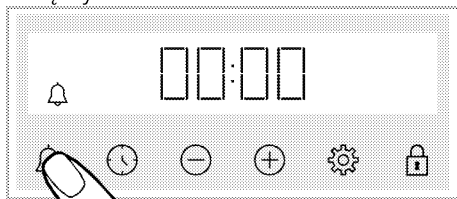
1. Naciśnij  aż symbol  zniknie z wyświetlacza.
» Symbol  znika, a blokada przycisków jest wyłączona.



Ustawienie alarmu

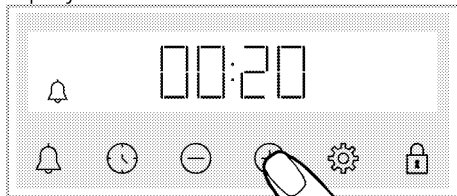
Można użyć timera w celu ostrzeżenia lub przypomnienia innego niż pieczenia. Alarm nie wpływa na działanie piekarnika. Używany w celach ostrzegawczych. Na przykład można użyć alarmu, gdy piekarnik ma zostać wyłączony o określonej godzinie. Po upływie ustawionego czasu zegar wydaje ostrzeżenie dźwiękowe.


i Najdłuższy czas alarmu to 23 godziny i 59 minut.


1. Naciśnij  aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .



2.  Ustaw alarmu za pomocą przycisków .







» Po ustawieniu alarmu symbol  pozostanie podświetlony, a czas alarmu rozpocznie odliczanie na wyświetlaczu. Jeśli czas alarmu i czas pieczenia są

ustawione jednocześnie, na wyświetlaczu pojawi się krótszy czas.
3. Po upływie czasu alarmu symbol  zaczyna migać i wydaje ostrzeżenie dźwiękowe.



Wyłącz alarm

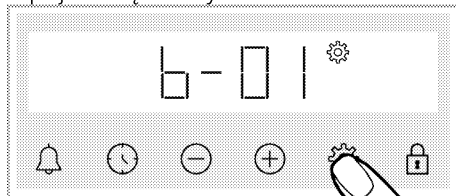
1. Pod koniec czasu alarmu dźwięk ostrzegawczy rozlega się przez dwie minuty. Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć ostrzeżenie dźwiękowe.
» Ostrzeżenie dźwiękowe zatrzymuje się, a na wyświetlaczu pojawia się godzina.



Czy chcesz anulować alarm?

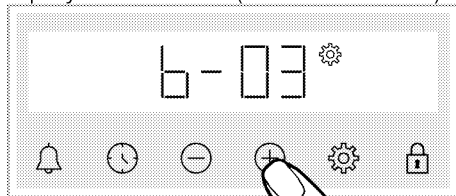
1. Naciśnij  aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , aby zresetować ustawienie alarmu. Naciśnij  aż wyświetli się „00:00”.
2.  Aby anulować alarm należy długo nacisnąć przycisk.

Zmienia poziom głośności

1. Dotykać klawisz , aż symbol  i jedna z wartości **b-01-b-02-b-03** pojawi się na wyświetlaczu.





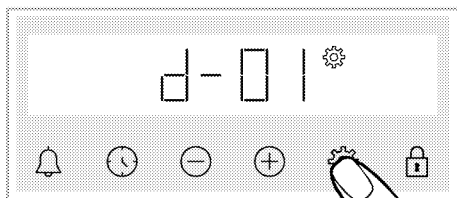
2. Ustaw żądany poziom za pomocą przycisków /. (**b-01-b-02-b-03**)



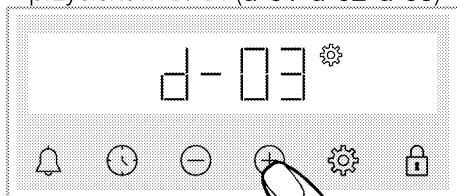
3. Naciśnij , aby potwierdzić lub ustawienie zostanie aktywowane po chwili bez naciskania.

Ustawienia jasności wyświetlacza

1. Dotykać klawisz , aż symbol  i jedna z wartości **d-01-d-02-d-03** pojawi się na wyświetlaczu.



2. Ustaw poziom jasności za pomocą przycisków \oplus/\ominus . (d-01-d-02-d-03)

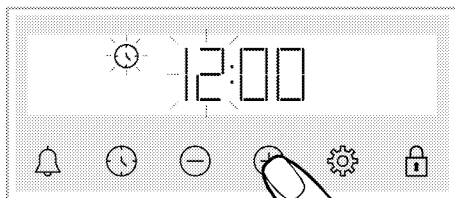


» Naciśnij \odot , aby potwierdzić lub ustawienie zostanie aktywowane po chwili bez naciskania.

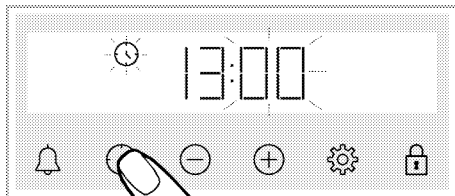
Ustaw godzinę

na piekarniku; aby zmienić godzinę, którą wcześniej ustawiłeś,

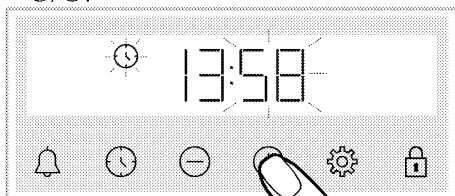
1. Naciśnij \odot aż na wyświetlaczu pojawi się symbol $\od�$.
2. Ustaw godzinę za pomocą przycisków \oplus/\ominus .



3. Naciśnij $\od�$ lub \odot , aby podświetlić pole minut.



4. Ustaw minuty za pomocą przycisków \oplus/\ominus .



5. Potwierdź ustawienie, naciskając $\od�$ lub \odot .

» Godzina jest ustawiona, a symbol $\od�$ zniknie.

6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia.

W tej części opisano wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia. Ponadto można znaleźć niektóre produkty spożywcze przetestowane w czasie produkcji i najbardziej odpowiednie ustawienia dla tych produktów. Wskazane są również odpowiednie ustawienia piekarnika i akcesoria.

Ostrzeżenia ogólne dotyczące pieczenia

- Podczas otwierania drzwi piekarnika lub po zakończeniu pieczenia może wydobywać się gorąca para. Para może poparzyć dłoń, twarz i / lub oczy. Podczas otwierania drzwiczek piekarnika należy trzymać się z daleka.
- Intensywna para wytwarzana podczas pieczenia może tworzyć skroplone krople wody wewnątrz i na zewnątrz piekarnika oraz na górnych częściach mebli w wyniku różnicy temperatur. 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

zewnątrznych naczyń kuchennych, które będą używane.

- Wyciąć papier tłuszczoodporny na tłuszcz, który będzie używany podczas pieczenia, o rozmiarach odpowiednich do foremki. Papier tłuszczoodporny, które przestają z foremki, mogą stwarzać ryzyko poparzenia i wpływać na jakość pieczenia. Należy użyć papieru tłuszczoodpornego odpowiedniego do danej temperatury.
- Aby pieczenie było prawidłowe należy umieścić potrawę na zalecanej półce. Nie zmienia miejsca półki podczas pieczenia.

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 zalecane jest wcześniejsze nagrzanie należy nagrzać piekarnik i dopiero włożyć foremkę z masą.
- Jeśli zamierzasz piec stawiając naczynie na ruszcie, umieść je na środku, a nie w pobliżu tylnej ściany.
- Wszystkie materiały 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 gotowania, a dolna powierzchnia wypieków nie rumieni się równomiernie.
- Jeśli podczas gotowania używasz papieru do gotowania, na dolnej

powierzchni potrawy może się lekko zarumienić. W takim przypadku konieczne może być wydłużenie czasu gotowania 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 obniż temperaturę o 10 °C.
- Jeśli górna część ciasta jest spalona, umieść je na dolnej półce, obniż temperaturę i zwiększ czas pieczenia.
- Jeśli jest dobrze upieczone w środku, ale na zewnątrz jest lepkie, użyj mniejszej ilości płynu, zmniejsz temperaturę i zwiększ czas pieczenia.

Wskazówki dotyczące pieczenia ciastek

- 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 gotowania na jednej tacy

| Żywność | Aksesoria | Funkcje | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|--------------------|--|--------------------------|--|------------------|-----------------------------|
| Ciasta na blasze | Standardowa taca* | Górne i dolne ogrzewanie | 3 | 180 | 30 ... 40 |
| Ciasta w formie | Forma do pieczenia na ruszcie do grilla** | Ogrzewanie wentylatorem | 2 | 180 | 30 ... 40 |
| | Standardowa taca* | Górne i dolne ogrzewanie | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Ciasteczka | Standardowa taca* | Ogrzewanie wentylatorem | Modele z drucianymi półkami: 3 Modele bez drucianych półek: 2 | 150 | 25 ... 35 |
| Ciasta biszkoptowe | Okrągła forma do ciasta, średnica 26 cm z zaciskiem na ruszcie do grilla** | Górne i dolne ogrzewanie | 2 | 150 | 30 ... 40 |

| Żywność | Akcesoria | Funkcje | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|-------------------|---|--------------------------|----------------------|-------------------------|------------------------------------|
| | Okrągła forma do ciasta, średnica 26 cm z zaciskiem na ruszcie do grilla** | Ogrzewanie wentylatorem | 2 | 155 | 30 ... 40 |
| Ciastko | Taca do ciasta* | Górne i dolne ogrzewanie | 3 | 170 | 25 ... 35 |
| | Taca do ciasta* | Ogrzewanie wentylatorem | 3 | 170 | 20 ... 30 |
| Ciasto francuskie | Standardowa taca* | Górne i dolne ogrzewanie | 2 | 200 | 35 ... 45 |
| | Standardowa taca* | Ogrzewanie wentylatorem | 2 | 180 | 30 ... 40 |
| Krucze ciastka | Standardowa taca* | Górne i dolne ogrzewanie | 2 | 200 | 20 ... 30 |
| | Standardowa taca* | Ogrzewanie wentylatorem | 3 | 180 | 20 ... 30 |
| Cały chleb | Standardowa taca* | Górne i dolne ogrzewanie | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| | Standardowa taca* | Ogrzewanie wentylatorem | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Lasagne | Prostokątna szklano-metalowa forma na ruszcie do grilla** | Górne i dolne ogrzewanie | 2 lub 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Szarlotka | Okrągła czarna metalowa forema do ciasta, o średnicy 20 cm na ruszcie do grilla** | Górne i dolne ogrzewanie | 2 | 180 | 50 ... 65 |
| | Okrągła czarna metalowa forema do ciasta, o średnicy 20 cm na ruszcie do grilla** | Ogrzewanie wentylatorem | 3 | 170 | 50 ... 65 |
| Pizza | Standardowa taca* | Górne i dolne ogrzewanie | 2 | 200 ... 220 | 10 ... 20 |

Nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

** Te akcesoria nie są dołączone do produktu. Są dostępne osobno.

Sugestie dotyczące gotowania z dwoma tacami

| Żywność | Akcesoria | Funkcje | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|----------------|--|-------------------------|----------------------|--|--|
| Ciasteczka | 2 – Standardowa taca* 4 – Taca do ciasta* | Ogrzewanie wentylatorem | 2 – 4 | Modele z drucianymi półkami: 150 Modele bez drucianych półek: 140 | Modele z drucianymi półkami: 25 ... 35 Modele bez drucianych półek: 30 ... 40 |

| Żywność | Akcesoria | Funkcje | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|-------------------|--|-------------------------|---------------|------------------|-----------------------------|
| Ciastko | 2 –Standardowa taca* 4 –Taca do ciasta* | Ogrzewanie wentylatorem | 2 – 4 | 170 | 25 ... 35 |
| Ciasto francuskie | 1 –Standardowa taca* 4 –Taca do ciasta* | Ogrzewanie wentylatorem | 1 – 4 | 180 | 35 ... 45 |
| Krucho ciastka | 2 –Standardowa taca* 4 –Taca do ciasta* | Ogrzewanie wentylatorem | 2 – 4 | 180 | 20 ... 30 |

Nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

** Te akcesoria nie są dołączone do produktu. Są dostępne osobno.

Tabela pieczenia w piekarniku przy użyciu funkcji Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO

- Nie zmieniać temperatury gotowania po rozpoczęciu gotowania przy użyciu funkcji Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO
- Nie otwierać drzwiczek podczas pieczenia przy użyciu funkcji Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO. Jeśli drzwiczki nie są otwarte, temperatura wewnętrzna jest optymalizowana w celu oszczędzania energii i może różnić się od wyświetlanej.
- Nie podgrzewaj w trybie Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO.

Sugestie dotyczące gotowania na jednej tacy

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

* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

Mięso, ryby i drób

Kluczowe punkty dotyczące pieczenia

- Marynata z soku z cytryny i pieprzu przed pieczeniem całego kurczaka, indyka i dużych kawałków mięsa zwiększy wydajność pieczenia.
- Pieczenie mięsa bez kości zajmuje 15–30 minut.
- Należy obliczyć około 4 do 5 minut czasu pieczenia na centymetr grubości mięsa.
- Po zakończeniu pieczenia pozostawić mięso w piekarniku na około 10 minut. Sok z mięsa lepiej rozprowadza się na smażonym mięsie i nie wypływa po rozkrojeniu.
- Ryby należy umieścić na półce o średnim lub niskim poziomie w żaroodpornym naczyniu.
- Gotuj potrawy zalecane w tabeli gotowania na jednej tacy.

Tabela pieczenia w piekarniku mięsa, ryb i drobiu

| Żywność | Akcesoria | Funkcje | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|----------------------------------|---|--|---------------|--|-----------------------------|
| Stek (cały)/Pieczeń (1 kg) | Standardowa taca* | Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem | 3 | 15 min. 250/max, następnie 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| Podudzie jagnięce (1.5 - 2.0 kg) | Standardowa taca* | Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem | 3 | 170 | 85 ... 110 |
| Kurczak pieczony (1.8-2 kg) | Ruszt do grilla* Umieścić jedną tacę na dolnej półce | Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem | 2 | 15 min. 250/max, następnie 190 | 60 ... 80 |
| | Ruszt do grilla* Umieścić jedną tacę na dolnej półce | Funkcja 3D | 2 | 15 min. 250/max, następnie 190 | 60 ... 80 |
| Indyk (5.5 kg) | Standardowa taca* | Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem | 1 | 25 min. 250/max, następnie 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| | Standardowa taca* | Funkcja 3D | 1 | 25 min. 250/max, następnie 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Ryby | Ruszt do grilla* Umieścić jedną tacę na dolnej półce | Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| | Ruszt do grilla* Umieścić jedną tacę na dolnej półce | Funkcja 3D | 3 | 200 | 20 ... 30 |

Nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

** Te akcesoria nie są dołączone do produktu. Są dostępne osobno.

Grill

Czerwone mięso, ryby i mięso drobiowe szybko stają się brązowe po grillowaniu, utrzymują piękną skórkę 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,

rozprowadzając je bez przekraczania wymiarów rusztu.

- W zależności od grubości grillowanych kawałków czasu pieczenia może się różnić.
- Wsuń ruszt lub tackę dożądanego poziomu. Jeśli pieczesz na ruszcie, umieść tackę na dolnej półce, aby

zebrać tłuszcz. Taca piekarnika, którą ma być przeniesiona powinna mieć takie wymiary, aby obejmowała cały obszar grilla. Tacka może nie być dołączona do produktu. Wlej trochę wody do tacki, aby ułatwić czyszczenie.

Tabela grillowania

| Żywność | Akcesoria | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|-------------------------------|-----------------|---------------|------------------|-----------------------------|
| Ryby | Ruszt do grilla | 4 - 5 | 250/max | 20 ... 25 |
| Kawałki kurczaka | Ruszt do grilla | 4 - 5 | 250/max | 25 ... 35 |
| Klopsik (wołowina) - 12 sztuk | Ruszt do grilla | 4 | 250/max | 20 ... 30 |
| Kotlet jagnięcy | Ruszt do grilla | 4 - 5 | 250/max | 20 ... 25 |
| Stek - (kromka) | Ruszt do grilla | 4 - 5 | 250/max | 25 ... 30 |
| Kotlet cielęcy | Ruszt do grilla | 4 - 5 | 250/max | 25 ... 30 |
| Zapiekane warzywa | Ruszt do grilla | 4 - 5 | 220 | 20 ... 30 |
| Tosty z chleba | Ruszt do grilla | 4 | 250/max | 1 ... 3 |

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

Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.

Test żywności

- Potrawy zostały przygotowywane zgodnie z normą EN 60350-1, aby

ułatwić testowanie produktu dla organów kontrolnych.

Tabela pieczenia w piekarniku przykładowego jedzenia

Sugestie dotyczące gotowania na jednej tacy

| Żywność | Akcesoria | Funkcje | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|-------------------------------|--|--------------------------|--|------------------|-----------------------------|
| | Standardowa taca* | Górne i dolne ogrzewanie | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| Kruche ciasteczka (herbatnik) | Standardowa taca* | Ogrzewanie wentylatorem | Modele z drucianymi półkami: 3 Modele bez drucianych półek: 2 | 140 | 15 ... 25 |
| | Standardowa taca* | Górne i dolne ogrzewanie | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Ciasteczka | Standardowa taca* | Ogrzewanie wentylatorem | Modele z drucianymi półkami: 3 Modele bez drucianych półek: 2 | 150 | 25 ... 35 |
| Ciasta biszkoptowe | Okrągła forma do ciasta, średnica 26 cm z zaciskiem na ruszcie do grilla** | Górne i dolne ogrzewanie | 2 | 150 | 30 ... 40 |

| Żywność | Akcesoria | Funkcje | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|-----------|---|--------------------------|---------------|------------------|-----------------------------|
| | Okrągła forma do ciasta, średnica 26 cm z zaciskiem na ruszcie do grilla** | Ogrzewanie wentylatorem | 2 | 155 | 30 ... 40 |
| Szarlotka | Okrągła czarna metalowa forema do ciasta, o średnicy 20 cm na ruszcie do grilla** | Górne i dolne ogrzewanie | 2 | 180 | 50 ... 65 |
| | Okrągła czarna metalowa forema do ciasta, o średnicy 20 cm na ruszcie do grilla** | Ogrzewanie wentylatorem | 3 | 170 | 50 ... 65 |

Nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

** Te akcesoria nie są dołączone do produktu. Są dostępne osobno.

Sugestie dotyczące gotowania z dwoma tacami

| Żywność | Akcesoria | Funkcje | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|-------------------------------|--|-------------------------|---------------|--|--|
| Krucze 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 | Modele z drucianymi półkami: 150 Modele bez drucianych półek: 140 | Modele z drucianymi półkami: 25 ... 35 Modele bez drucianych półek: 30 ... 40 |

Nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

** Te akcesoria nie są dołączone do produktu. Są dostępne osobno.

Grill

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

Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.

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

7 Czyszczenie i konserwacja

Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

⚠ Ostrzeżenia ogólne:

- Przeczek czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie umieszczać detergentów bezpośrednio na gorące powierzchnie. Może to spowodować trwałe zabrudzenie.
- Po każdym użyciu urządzenie należy dokładnie wyczyścić i wysuszyć. Dzięki temu łatwo usunąć pozostałości żywności, co zapobiega się ich spalaniu, gdy produkt zostanie ponownie użyty. W ten sposób żywotność urządzenia wydłuża się, a często napotykanne problemy są zmniejszone.
- Nie używać parownic do czyszczenia urządzenia.
- Niektóre detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Podczas czyszczenia nie używaj środków do szorowania, proszków do czyszczenia, kremów, środków do usuwania kamienia ani ostrych przedmiotów.
- Nie ma potrzeby stosowania specjalnego środka czyszczącego po każdym użyciu. Produkt należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywności podczas gotowania.
- Nie czyść żadnej z części urządzenia w zmywarce.

Powierzchnie ze stali nierdzewnej i INOX

- Nie wolno używać środków czyszczących zawierających kwas lub chlor do czyszczenia powierzchni i uchwytów ze stali nierdzewnej lub INOX.
- Powierzchnia ze stali nierdzewnej lub Inox może z czasem zmienić kolor. To jest normalne. Po każdym użyciu wyczyść za pomocą detergentu odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej lub Inox.
- Należy używać miękkiej ściereczki z mydłem i płynnym (nie rysującym) detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej, starając się wycierać w jednym kierunku.
- Należy natychmiast usunąć z powierzchni plamy z wapna, oleju, skrobi, mleka i białka z powierzchni ze stali nierdzewnej i szkła. Plamy mogą rdzewieć przez długi czas.

Powierzchnie emaliowane

- Po każdym użyciu emaliowane powierzchnie należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Jeśli produkt posiada funkcję łatwego czyszczenia parą, można jej użyć do czyszczenia lekkich zabrudzeń. (Patrz rozdział „Funkcja łatwego czyszczenia parą”)
- 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.

- Przed czyszczeniem piekarnik musi ostygnąć. Czyszczenie na gorących powierzchniach stwarza zarówno zagrożenie pożarowe, jak i uszkodzenie powierzchni.

Powierzchnie katalityczne

- Ściany boczne płyty kuchennej mogą być pokryte emalowanymi 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.
- Produkt należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i szmatki z mikrofibry przeznaczoną do powierzchni szklanych, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Jeśli po czyszczeniu pozostały resztki detergentu, należy wytrzeć je zimną wodą, a następnie osuszyć czystą i suchą ściereczką z mikrofibry. Resztki detergentu mogą uszkodzić szklaną powierzchnię przy następnym użyciu.
- W żadnym wypadku zaschniętej pozostałości na powierzchni szkła nie należy czyścić ząbkowanymi nożami, drutem lub podobnymi narzędziami do drapania.
- Plamy wapniowe (żółte plamy) można usunąć z powierzchni szkła za pomocą środka do usuwania kamienia, takiego jak ocet lub sok z cytryny.

- Jeśli powierzchnia jest mocno zabrudzona, nałóż na gąbkę środek czyszczący i odczekaj dłuższy czas 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 powierzchnię.
- Należy upewnić się, że połączenia elementów urządzenia nie są wilgotne i nie mają śladów detergentu. W przeciwnym razie na tych połączeniach może wystąpić korozja.

Czyszczenie akcesoriów

O ile nie podano inaczej w instrukcji obsługi, nie myj akcesoriów w zmywarce.

Czyszczenie panelu sterowania

- Podczas czyszczenia panelu sterowania z pokrętłami należy użyć wilgotnej miękkiej ściereczki i osuszyć suchą szmatką. Nie wolno zdejmować pokręteł ani uszczelek znajdujących się pod spodem. Panel sterowania i pokrętła mogą zostać uszkodzone.
- Podczas czyszczenia paneli ze stali nierdzewnej z pokrętłem nie należy używać środków czyszczących do stali nierdzewnej wokół pokręteł. Wskaźniki wokół pokręteł można usunąć.

- 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.

Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia)

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

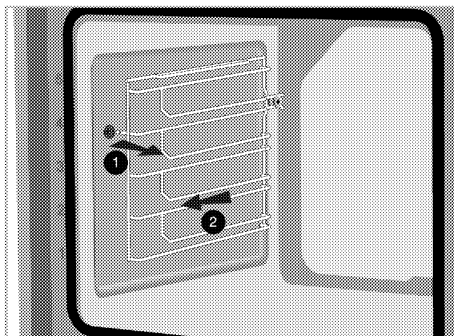
Czyszczenie bocznych ścian piekarnika

Ściany boczne płyty kuchennej mogą być pokryte emaliowanymi lub katalitycznymi ścianami. Zależy od modelu. Jeśli urządzenie ma ścianę katalityczną, zapoznaj się z częścią „Ściany katalityczne”.

Jeśli urządzenie ma półki druciane, usuń je przed czyszczeniem ścian bocznych. Postępuj zgodnie ze wskazówkami opisanymi w rozdziale „Ogólne informacje dotyczące czyszczenia” w zależności od rodzaju powierzchni w piekarniku.

Aby wyjąć druciane półki:

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



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

Samoczyszczenie pirolityczne

Piekarnik jest wyposażony w pirolityczne samoczyszczenie. Piekarnik nagrzewa się do ok. 420-480 ° C, a obecne zabrudzenia spalają się na popiół. Może pojawić się silny dym. Zapewnij dobrą wentylację. Pirolizę należy przeprowadzić po ok. co dziesiątym użyciu piekarnika.

Ostrzeżenia ogólne:




Można się poparzyć od gorących powierzchni!


Nie dotykaj tego urządzenia i trzymaj dzieci z dala od niego w trakcie samo-czyszczenia.

Odczekaj co najmniej 30 minut, zanim oczyścisz je z pozostałości czyszczenia.





Przed użyciem funkcji samooczyszczania pirolitycznego wyjmij wszystkie akcesoria, półkę teleskopową i półki boczne (jeśli są dostępne). Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować uszkodzenie akcesoriów i bocznych półek.


 Jeśli Twój produkt jest wyposażony w pirolityczne akcesoria (odporne na samoczyszczenie w wysokiej temperaturze), nie musisz wyjmować ich z piekarnika. To, czy Twoje akcesoria są odporne na pirolizę, czy nie, zostało określone w rozdziale dotyczącym akcesoriów. O ile nie określono inaczej, Twoje akcesoria nie są odporne na wysokie temperatury. Należy je wyjąć z piekarnika przed samoczyszczeniem, aby uniknąć uszkodzeń.

 Nie wolno czyścić uszczelki w drzwiczkach. Uszczelka z włókna szklanego jest bardzo wrażliwa i łatwo ją uszkodzić. W razie uszkodzenia uszczelki drzwiczek piekarnika wymień ją na nową z autoryzowanego serwisu.


1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika. W modelach ze stelażem bocznym; nie zapomnij wyjąć bocznych półek.
2. Przed czyszczeniem usuń zabrudzenia z powierzchni zewnętrznych i wnętrza piekarnika wilgotną szmatką.
3. Wybierz funkcję „Piroliza” (samoczyszczenie).
Na wyświetlaczu zacznie migać **P2:00**.
4. Ustaw pokrętko temperatury na najwyższą „**max**” (maksymalną) temperaturę.
5. Po uruchomieniu funkcji pirolizy, **P2:00** przestanie migać i zacznie odliczać czas. Na wyświetlaczu zostanie wyświetlony czas trwania samoczyszczenia. Nie można zmienić tego czasu trwania.
6. Gdy piekarnik osiągnie określoną temperaturę po rozpoczęciu procesu

samoczyszczenia, na wyświetlaczu czasu pojawi się symbol kłódki  i nie będzie można otworzyć drzwiczek piekarnika. Pozostaną one zablokowane jeszcze przez chwilę po zakończeniu funkcji pirolizy. Nie otwieraj drzwiczek na siłę klamką, dopóki symbol blokady nie zniknie.

7. Po zakończeniu procesu czyszczenia na ekranie pojawi się komunikat „**End**”.
8. Po wyświetleniu „**End**”, aby zakończyć proces, ustaw przyciski funkcji i temperatury w pozycji 0 (WYŁ.).
9. Gdy zniknie symbol , usuń osad za pomocą wody z octem.
10. Naciśnij dowolny przycisk, aby wyciszyć alarm dźwiękowy.

 Po zakończeniu pirolizy blokada drzwiczek będzie aktywna do czasu schłodzenia piekarnika do odpowiedniej temperatury. Jeśli chcesz coś upiec podczas tego procesu, wyświetli się „**H**” i pieczenie nie będzie dozwolone.

Czyszczenie drzwiczek piekarnika

 Nie używaj szorstkich środków ściernych, metalowych skrobaczek, druciaków lub środków wybielających do czyszczenia drzwi piekarnika i szyby.

Możesz zdjąć drzwi piekarnika i szyby, aby je wyczyścić. Jak zdemontować drzwi i okna, opisano w rozdziałach „Zdejmovanie drzwi piekarnika” i „Zdejmovanie wewnętrznych szyb drzwi”. Po zdjęciu wewnętrznych szyb drzwi wyczyść je za pomocą płynu do naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie wysusz suchą szmatką. Przetrzyj szybę octem, a następnie opłucz, aby usunąć

pozostałości wapna, które mogą osadzać się na szybie piekarnika.

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 rysunku.

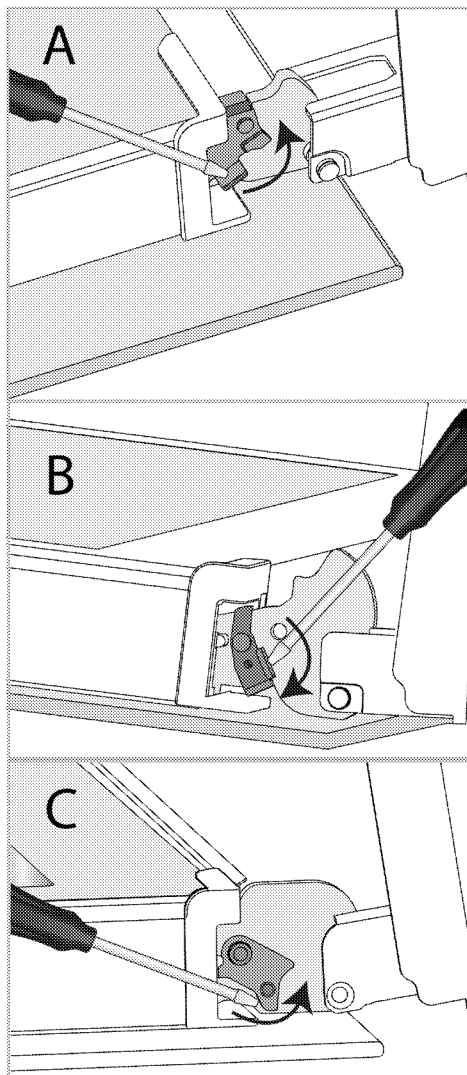
Typ zawiasu (A), (B), (C) różni się w zależności od modelu produktu.

Poniższe rysunki pokazują, jak otworzyć wszystkie typy zawiasów.

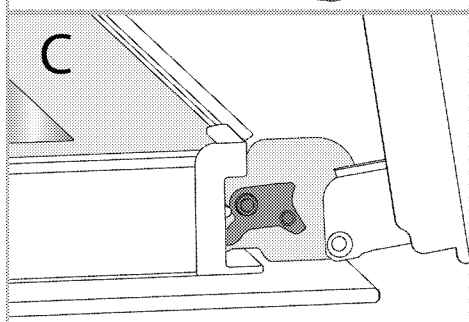
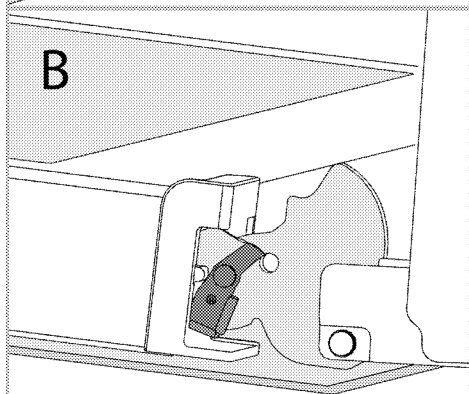
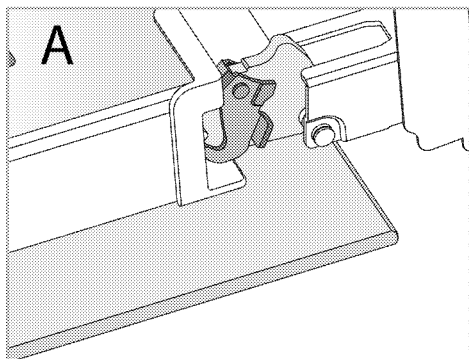
Zawias typu (A) jest dostępny w normalnych typach drzwi.

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

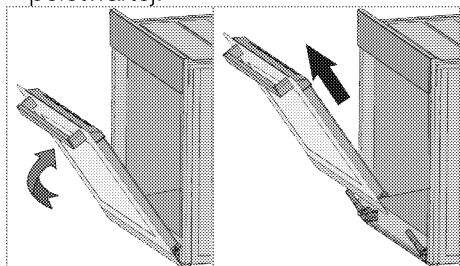
Zawias typu (C) jest dostępny w wersji z miękkim otwieraniem / zamykaniem drzwi.



Blokada zawiasu - pozycja zamknięta



Blokada zawiasu - pozycja otwarta
3. Ustaw drzwi piekarnika w pozycji półotwartej.



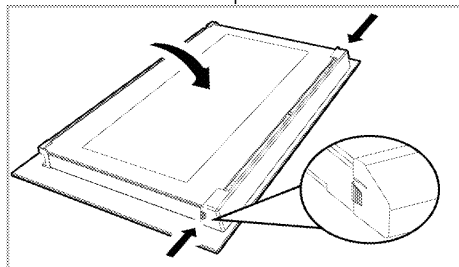
4. Pociągnij zdemontowane drzwi w górę, aby zwolnić je z prawego i lewego zawiasu, a następnie je zdejmij.

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

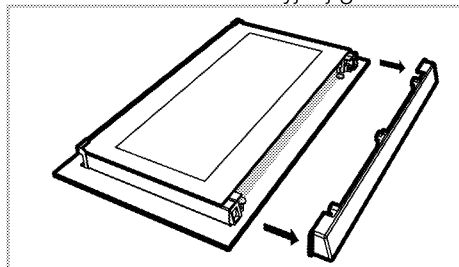
Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika

Wewnętrzną szybę przednich drzwiczek urządzenia można zdjąć do czyszczenia.

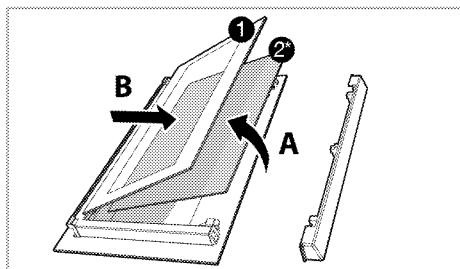
1. Otwórz drzwiczki piekarnika.



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 Głęboki wewnętrzny panel szklany
- 2* Wewnętrzny panel szklany (Może nie być dostępny w Twoim produkcie.)
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 szyby, tak aby stykała się ze ściętą krawędzią prowadnicy. (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”.

Czyszczenie oświetlenia piekarnika

W przypadku zabrudzenia osłony żarówki 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 żarówki można wymienić ją, postępując zgodnie z poniższymi wskazówkami.

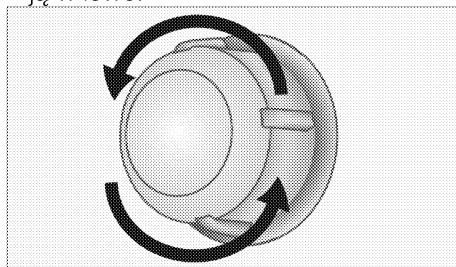
Wymiana żarówki

⚠ Ostrzeżenia ogólne:

- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem przed wymianą żarówki należy odłączyć zasilanie i odczekać, aż piekarnik ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- W tym piekarniku stosuje się żarówkę o mocy mniejszej niż 40 W, wysokość mniejszą niż 60 mm, średnicę mniejszą niż 30 mm lub lampę halogenową z gniazdem typu G9, o mocy mniejszej niż 60 W. Lamy nadają się do pracy w temperaturach powyżej 300 °C. Lamy piekarnika można nabyć u autoryzowanych agentów serwisowych lub technika z licencją.
- Żarówka może różnić się od tej przedstawionej na rysunku.
- Żarówka ta nie nadaje się do oświetlenia pomieszczeń domowych. Żarówka ma pomóc zobaczyć potrawę.
- Żarówki użyte w tym urządzeniu muszą wytrzymać ekstremalne warunki fizyczne, takie jak temperatura powyżej 50 °C.

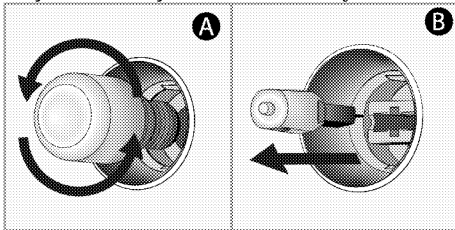
Jeśli piekarnik ma okrągłą żarówkę,

1. odłącz urządzenie od zasilania.
2. Zdejmij szklaną pokrywę, przekręcając ją w lewo.



3. Jeśli żarówka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku należy obrócić

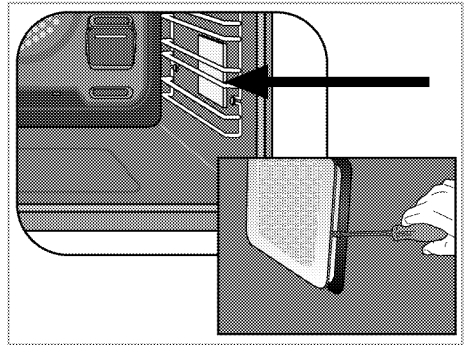
żarówkę tak jak pokazano i wymienić na nową. Jeśli jest to typ (B) żarówkę należy wyjąć tak jak pokazano na rysunku i wymienić na nową.



4. Zamontować szklaną pokrywę.

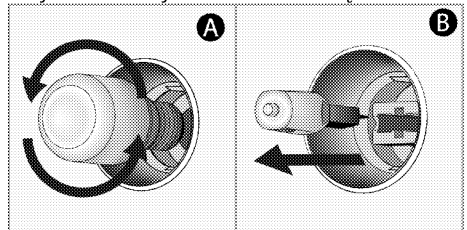
Jeśli piekarnik ma kompaktową świetlówkę o kwadratowym kształcie,

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



3. Podnieś szklaną osłonę żarówki za pomocą śrubokręta.

4. Jeśli żarówka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku należy obrócić żarówkę tak jak pokazano i wymienić na nową. Jeśli jest to typ (B) żarówkę należy wyjąć tak jak pokazano na rysunku i wymienić na nową.



5. Zamontować szklaną pokrywę i druciane półki.

8 Rozwiązywanie problemów

Skonsultuj się z autoryzowanym agentem serwisowym lub technikiem posiadającym licencję lub sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony, jeśli nie możesz rozwiązać problemu, mimo że zastosowałeś się do instrukcji. Nigdy nie wolno próbować samodzielnie naprawić uszkodzonego urządzenia.

Piekarnik emituje parę, gdy jest pracuje.

- To normalne, że para ucieka podczas pracy. >>> *Nie jest to oznaką niesprawności urządzenia.*

Podczas pieczenia pojawiają się krople wody.

- Para powstająca podczas gotowania może się skraplać i tworzyć krople wody, gdy uderzy w zimne powierzchnie produktu. >>> *Nie jest to oznaką niesprawności urządzenia.*

Produkt emituje odgłosy metali podczas ogrzewania i chłodzenia.

- Nagrzane części metalowe mogą się rozszerzać i powodować hałas. >>> *Nie jest to oznaką niesprawności urządzenia.*

Urządzenie nie działa

- Bezpiecznik sieciowy jest uszkodzony. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień je lub zamontuj ponownie.*
- Urządzenie nie jest podłączone do (uziemionego) gniazda. >>> *Sprawdź połączenie wtykowe.*
- Przyciski/pokręta/klawisze na panelu sterowania nie działają. >>> *Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję blokady przycisków, blokada może być włączona. Należy wyłączyć.*

Oświetlenie piekarnika nie działa.

- Żarówka jest uszkodzona. >>> *Wymień żarówkę.*
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź zasilanie. Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień je lub zamontuj ponownie.*

Kuchenka nie podgrzewa

- Nie można ustawić funkcji pieczenia i/lub temperatury. >>> *Ustaw piekarnik na określoną funkcję pieczenia i/lub temperaturę.*
- W modelach wyposażonych w timer, nie jest on regulowany. >>> *Ustaw czas.*
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź zasilanie. Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień je lub zamontuj ponownie.*
- Drzwiczki piekarnika mogą być otwarte. >>> *Upewnij się, że drzwiczki piekarnika są dokładnie zamknięte. Jeśli drzwiczki piekarnika pozostają otwarte na dłużej niż ok. 5 minut, ustawienia czasu gotowania zostaną anulowane, grzałki nie będą działać, a podświetlenie piekarnika zgaśnie.*

(W modelach z zegarem) Wyświetlacz zegara miga lub symbol zegara jest włączony.

- Poprzednio wystąpiła awaria zasilania. >>> *Ustaw czas/Wyłącz urządzenie i włącz ponownie.*

Kody błędów/przyczyny i możliwe rozwiązania

| Kody błędu | Przyczyny błędów | Możliwe rozwiązania |
|---------------|--|---|
| Er 1 - Er 7 | Błąd komunikacji | Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem, aby usunąć błąd. |
| Er 8 - Er 27 | Błąd czujnika | Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem, aby usunąć błąd. |
| Er 32 - Er 41 | Błędy ogrzewania piekarnika | Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem, aby usunąć błąd. |
| Er 42 - Er 58 | Błędy podzespołów piekarnika | Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem, aby usunąć błąd. |
| Er 59 - Er 64 | Błędy drzwi piekarnika | Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem, aby usunąć błąd. |
| Er 65 - Er 71 | Błędy związane z parą (w piekarnikach z funkcją pary) | Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem, aby usunąć błąd. |
| Er 72 - Er 80 | Błędy sprzętowe | Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem, aby usunąć błąd. |
| Er 81 - Er 85 | Błędy bezpieczeństwa piekarnika | Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem, aby usunąć błąd. |
| Er 86 - Er 88 | Błędy połączenia internetowego (w piekarnikach z funkcją Homewhiz) | Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem, aby usunąć błąd. |
| Er 89 - Er 92 | Błędy mikrofalówki (w piekarnikach z funkcją mikrofalówki) | Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem, aby usunąć błąd. |
| Er 93 - Er 99 | Błędy płyty elektronicznej i programatora | Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem, aby usunąć błąd. |

