

beko

Innbyggingsovn

Brukerhåndbok

Piekarnik do zabudowy

Instrukcja obsługi



BCBIM17400BMP

385445497_5/ NO/ PL/ R.AA/ 27.06.25 09:57
7768287841

Velkommen!

Kjære kunde,

Takk for at du valgte dette Beko-produktet. Vi ønsker at produktet ditt, produsert med høy kvalitet og teknologi, skal tilby deg den beste effektiviteten. Les derfor nøye gjennom denne håndboken og all annen dokumentasjon før du bruker produktet.

Husk all informasjon og advarsler som er angitt i brukerhåndboken. På denne måten vil du beskytte deg selv og produktet ditt mot farene som kan oppstå.

Ta vare på brukerhåndboken. Hvis du gir produktet til noen andre, sørg for å inkludere bruksanvisningen. Garantibetingelsene, bruken og feilsøkingemetodene for produktet er gitt i denne håndboken.

Symbolene og deres beskrivelser i brukerhåndboken:



Fare som kan resultere i død eller skade.



Viktig informasjon eller nyttige brukstips.



Les brukerhåndboken.



Varm overflate-advarsel

MERKNAD Fare som kan resultere i materiell skade på produktet eller dets miljø.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Innholdsfortegnelse

1	Sikkerhetsinstruksjoner	4	6.1	Allmenne advarsler om baking i ovnen	30
1.1	Tiltenkt bruk	4	6.1.1	Bakverk og ovnsmat	30
1.2	Sikkerhet for Barn, Sårbare Personer Og Kjøledyr	4	6.1.2	Kjøtt, fisk og fjærfe	33
1.3	Elektrisk sikkerhet	5	6.1.3	Grill	34
1.4	Transportsikkerhet	7	6.1.4	Grillfunksjon med lite eller ingen olje	34
1.5	Installasjonssikkerhet	7	6.1.5	Test matvarer	35
1.6	Sikkerhet ved bruk	8	7	Vedlikehold og rengjøring	36
1.7	Temperaturadvarsler	8	7.1	Generell informasjon om rengjøring	36
1.8	Bruk av tilbehør	9	7.2	Rengjøringstilbehør	38
1.9	Matlagingsikkerhet	9	7.3	Rengjøring av kontrollpanelet	38
1.10	Vedlikehold og rengjøringsikkerhet	10	7.4	Rengjøring av innsiden av ovnen (kokeområdet)	38
1.11	Selrensing med høy temperatur (pyrolyse)	11	7.5	Selrensing med høy temperatur	39
2	Miljøinstruksjoner	11	7.6	Rengjøring av ovnsdøren	41
2.1	Avfallsdirektivet	11	7.7	Fjerning av det innerglasset til ovnsdøren	41
2.1.1	Samsvar med WEEE-direktivet og avhending av avfallsproduktet	11	7.8	Rengjøring av ovnslampen	42
2.2	Pakkeinformasjon	11	8	Feilsøking	43
2.3	Anbefalinger for energisparing	11			
3	Ditt produkt	13			
3.1	Produktintroduksjon	13			
3.2	Produktkontrollpanel, introduksjon og bruk	13			
3.2.1	Kontrollpanel	14			
3.2.2	Introduksjon av ovnens kontrollpanel	14			
3.3	Betjeningsfunksjoner for ovn	15			
3.4	Produkttilbehør	16			
3.5	Bruk av produkttilbehør	16			
3.6	Tekniske spesifikasjoner	19			
4	Første bruk	20			
4.1	Første tidsbryterinnstilling	20			
4.2	Innledende rengjøring	20			
5	Bruk av ovnen	21			
5.1	Generell informasjon om bruk av ovnen	21			
5.2	Betjening av ovnens kontrollenhet	21			
5.3	Innstillinger	26			
6	Generell Informasjon Om Matlagings	30			

1 Sikkerhetsinstruksjoner

- Denne delen inneholder sikkerhetsinstruksjoner som er nødvendige for å forhindre risiko for personskade eller materiell skade.
- Dersom produktet overleveres andre for personlig bruk eller annenhåndsbruk, bør brukerhåndboken, produktetikettene og andre relevante dokumenter og deler også overleveres.
- Selskapet vårt skal ikke holdes ansvarlig for skader som kan oppstå dersom disse instruksjonene ikke følges.
- Unnlatelse av å følge disse instruksjonene vil ugyldiggjøre enhver garanti.
- La alltid installasjons- og reparasjonsarbeidene utføres av produsenten, autorisert serviceverksted eller en person som importørselskapet skal utpeke.
- Bruk kun originale reservedeler og tilbehør.
- Ikke reparer eller erstatt noen komponent i produktet med mindre det er tydelig spesifisert i brukerhåndboken.
- Ikke foreta tekniske modifikasjoner på produktet.

1.1 Tiltent bruk

- Dette produktet er designet for bruk hjemme. Det er ikke egnet for kommersiell bruk.
- Unngå å bruke produktet i hager, på balkonger eller i andre utendørsmiljøer. Dette produktet er ment å brukes i husholdninger og på personalkjøkkenet i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer.
- **ADVARSEL:** Dette produktet skal kun brukes til matlaging. Det skal ikke brukes til forskjellige formål, som for eksempel oppvarming av rommet.
- Ovnens kan brukes til å tine, bake, steke og grille mat.
- Dette produktet skal ikke brukes til plateoppvarming, tørking ved å henge håndklær eller klær på håndtaket.

1.2 Sikkerhet for Barn, Sårbare Personer Og Kjøledyr

- Dette produktet kan brukes av barn 8 år og eldre, og personer som er underutviklet i fysiske, sensoriske eller mentale ferdigheter, eller som har mangel på erfaring og kunnskap, så lenge de blir

- overvåket eller opplært om sikker bruk og farer ved produktet.
- Barn bør ikke leke med produktet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre det er noen som har tilsyn med dem.
 - Dette produktet skal ikke brukes av personer med begrenset fysisk, sensorisk eller mental kapasitet (inkludert barn), med mindre de holdes under tilsyn eller mottar de nødvendige instruksjonene.
 - Barn bør overvåkes for å sikre at de ikke leker med produktet.
 - Elektriske produkter er farlige for barn og kjæledyr. Barn og kjæledyr må ikke leke med, klatre på eller gå inn i produktet.
 - Ikke legg gjenstander som barn kan nå på produktet.
 - **ADVARSEL:** Under bruk er de tilgjengelige overflatene på produktet varme. Hold barn borte fra produktet.
 - Oppbevar emballasjen utilgjengelig for barn. Det er fare for skade og kvelning.
- Når døren er åpen, må du ikke legge tunge gjenstander på den eller la barn sitte på den. Du kan få ovnen til å velte eller skade dørhengslene.
 - Før du kaster utslitte og ubrukelige produkter:
 1. Trekk ut støpselet og ta det ut av stikkontakten.
 2. Klipp av strømkabelen og koble den med støpselet fra produktet.
 3. Ta forholdsregler for å forhindre at barn kommer inn i produktet.
 4. Ikke la barn leke med produktet når det er i hvilemodus.



1.3 Elektrisk sikkerhet

- Koble produktet til en jordet stikkontakt beskyttet av en sikring som samsvarer med gjeldende klassifiseringer angitt på typeskiltet. Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker. Ikke bruk produktet uten jording i henhold til lokale/nasjonale forskrifter.
- Støpslet eller stikkontakten på enheten skal være på lett tilgjengelig sted. Hvis dette ikke er mulig, bør det være en mekanisme (sikring, bryter, nøkkelbryter, osv.) på den elektriske installasjonen som

produktet er koblet til, i samsvar med de elektriske forskriftene og skille alle poler fra nettverket.

- Trekk pluggen fra produktet eller slå av sikringen før reparasjon, vedlikehold eller rengjøring.
- Koble produktet til en stikkontakt som oppfyller spennings- og frekvensverdiene spesifisert på typeskiltet.
- (Dersom produktet ikke har kabel) bruk tilkoplingskabelen kun som beskrevet i delen "Tekniske spesifikasjoner".
- Sett ikke strømledningen fast under eller bak produktet. Legg ikke tunge gjenstander oppå strømledningen. Strømledningen må verken bøyes, klemmes eller komme i kontakt med varmekilder.
- Sørg for at strømkabelen ikke er i klemme når produktet settes bort etter montering eller rengjøring.
- Baksiden av ovnen blir varm når den er i bruk. Strømkablene må ikke berøre baksiden av produktet. Ellers kan den bli skadet.
- Ikke sett de elektriske ledningene inn i ovnsdøren og ikke før dem over varme overflater. Ellers kan kabelisolasjon smelte og forårsake brann på grunn av kortslutning.
- Bruk kun original kabel. Bruk ikke ødelagte kabler eller skjøteledninger.
- Bruk ikke forlengeskabel eller padder for å benytte produktet.
- Kontakt godkjent sørvis-senter eller importør for å bruke godkjent konversjonseliminator i tilfeller hvor det er tale om en eliminator (for pluggtype) er nødvendig.
- Kontakt importøren eller godkjent sørvis-senter dersom lengden på strømledningen ikke er tilstrekkelig.
- Transportable strømkilder eller fleruttak kan overopphetes og medføre antennelse. Hold padder og transportable strømkilder unna produktet.
- Dersom strømledningen er skadd, må den skiftes ut av produsenten, et autorisert serviceverksted eller en person som spesifiseres av importøren for å unngå mulige farer.
- **ADVARSEL:** Før du skifter ovnslampen, sørg for å koble produktet fra strømmettet for å

unngå fare for elektrisk støt. Koble fra produktet eller slå av sikringen fra sikringsskapet.

Dersom apparatet har strømledning og støpsel:

- Sett aldri produktets støpsel inn i en ødelagt, løs eller frakoplet stikkontakt. Sørg for at støpselet står godt fast i stikkontakten. Dersom dette skjer kan koplingene overopphetes og forårsake antennelse
- Unngå å plugge enheten inn i stikkontakter som er fattede, møkkete eller potensielt utsatt for vann (for eksempel de som er nær benkeplater der vann kan samles eller renne over). Ellers kan det oppstå fare for elektrisk støt eller kortslutning.
- Rør aldri støpselet med fuktige hender.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten med grep om støpselet, ikke kableen.

1.4 Transportsikkerhet

- Koble produktet fra strømmettet før du transporterer produktet.
- Produktet er tungt, bær produktet med minst to personer.
- Ikke bruk døren og/eller håndtaket til å transportere eller flytte produktet.

- Sett ikke gjenstander oppå apparatet. Bær apparatet vertikalt.
- Når du skal transportere produktet, pakk det inn med bobleplastemballasje eller tykk papp og teip det godt. Sikre de flyttbare delene i produktet for å unngå skade.
- Sjekk produktet for skader før det installeres. Kontakt importør eller godkjent sørvissenteret dersom det er skadd.

1.5 Installasjonssikkerhet

- Før du begynner installasjonen må strømkableen koples fra ved å slå sikringen av.
- Bruk alltid vernehansker under transport og installasjon. Ellers kan det oppstå fare for elektrisk støt eller kortslutning.
- Sjekk produktet for skader før det installeres. Unngå installasjon det dersom apparatet er skadet.
- Unngå bruk av varmeisolasjonsmidler for å dekke interiøret eller møbelet som skal installeres.
- Det må ikke være direkte sollys og varmekilder, som elektriske eller gassvarmere, tilstede i området der produktet er installert.

- Hold omgivelsene til alle produktets ventilasjonskanaler åpne.
- For å unngå overoppheting bør produktinstallasjon ikke utføres bak dekorative deksler.
- I tilfeller der gasslange/-rør eller plastvannrør er plassert bak det angitte installasjonsområdet for produktet, er det viktig å garantere at det ikke er kontakt mellom produktet og disse strømledningene. Ellers kan slangen/røret bli knust.
- Dersom det fins en stikkontakt bak steder der produktet er installert, må det sikres at produktet ikke kommer i kontakt med stikkontakten eller støpselet på apparatet.
- Ikke bruk produktet hvis frontdørglasset er fjernet eller sprukket. Ellers er det fare for skader og miljøskader.
- Ikke tråkk på apparatet uansett grunn.
- Bruk aldri produktet når din dømmekraft eller koordinering er svekket av alkohol og/eller narkotika.
- Brennbare gjenstander må ikke oppbevares i og rundt kokeområdet. Ellers kan disse føre til brann.
- Ovnshåndtaket er ikke en håndkletørker. Ved bruk av produktet må du ikke henge håndklær, hansker eller lignende tekstiler på håndtaket.
- Hengslene på produktdøren beveger seg når døren åpnes og lukkes, og kan sette seg fast. Ikke hold i delen med hengslene når du åpner/lukker døren.

1.6 Sikkerhet ved bruk

- Sørg for at produktet er slått av etter bruk.
- Hvis du ikke skal bruke produktet på lenge, koble det fra eller slå av strømmen fra sikringsskapet.
- Bruk ikke produktet dersom det bryter sammen eller blir skadd under bruk. Koble produktet fra strømtilførselen. Kontakt importør eller godkjent sørvissenter dersom det er skadd.

1.7 Temperaturadvarsler

- **ADVARSEL:** Når produktet er i bruk, vil produktet og dets tilgjengelige deler være varme. Vær forsiktig for å unngå å berøre produktet og varmeelementene. Barn under 8 år bør holdes unna produktet med mindre de er under konstant tilsyn.

- Ikke plasser brennbare/eksplosive materialer i nærheten av produktet, da overflatene vil være varme mens det er i drift.
- Hold avstand når du åpner ovnsdøren under eller på slutten av tilberedningen. Dampen kan brenne hånden, ansiktet og/eller øynene.
- Under drift er produktet varmt. Vær forsiktig for å unngå å berøre varme deler, innsiden av ovnen og varmeelementer.
- Bruk alltid varmebestandige ovnshansker når du håndterer produktet.
- Matrester i stekeområdet, som olje, kan antennes. Rengjør disse restene før steking.
- Matforgiftningsfare: Ikke la maten stå i ovnen i mer enn 1 time før eller etter steking. Ellers kan det føre til matforgiftning eller sykdommer.
- Ikke varm opp lukkede bokser og glass i ovnen. Trykket som vil bygge seg opp i boksen/krukken kan få den til å sprekke.
- Når ovnen er i bruk, må du ALDRI plassere stekebrett, tallerkener eller aluminiumsfolie direkte på bunnen av ovnen.

1.8 Bruk av tilbehør

- Det er viktig å bruke tilbehøret som følger med produktet på riktig måte. For detaljert informasjon, se avsnittet "**Bruk av produkttilbehør**".
- Lukk ovnsdøren etter å ha skjøvet tilbehøret helt inn i ovnsrommet, ellers kan det treffe dørglasset og skade det.

1.9 Matlagingssikkerhet

- Vær forsiktig når du bruker alkoholholdige drikker i rettene dine. Alkohol fordamper ved høye temperaturer og kan forårsake brann siden den kan antennes når den kommer i kontakt med varme overflater.

Varmeopphopningen kan skade bunnen av ovnen, og kan til og med forårsake skade på ovnsskapet eller kjøkkengulvet.

Vær oppmerksom på følgende forholdsregler når du bruker fettete pergamentpapir eller lignende materialer:

- Plasser det smøresikre papiret i et kokekar eller på ovnstilbehøret (brett, stålgrill, osv.) med mat og sett det i den forvarmede ovnen.
- For å unngå risikoen for å berøre ovnens varmeelementer og hindre strømmen av varm luft, fjern eventuelle

- overflødige deler av smørepapir som henger fra tilbehør eller beholdere. Ikke bruk smørepapir ved ovnstemperaturer som er høyere enn den maksimale brukstemperaturen spesifisert av produsenten. Legg aldri smørepapir på ovnsbunnen.
- Ikke plasser den oppå tilbehør under forvarming.
 - Trykk alltid ned med en tallerken eller lignende for å unngå at materialet flyr rundt på grunn av luftsirkulasjonen inne i ovnen.
 - Dekk kun den nødvendige overflaten inne i brettet.
 - Etter hver bruk bør brettet rengjøres, og eventuelt smørepapir eller lignende materialer som er brukt i brettet skal skiftes ut. Ellers kan væsker som drypper på brettet forårsake røyking eller til og med antenne flammer.
 - En luftstrøm genereres når produktlokket åpnes. Smørepapir kan komme i kontakt med varmeelementer og antennes.
 - Ntango ozali kosalela grill ya nsinga, esengeli kotya saani na etanda ya nse. Ellers kan matoljen og andre

komponenter som drypper på ovnsbunnen skape kraftig røyk og føre til flammer.

- Lukk ovnsdøren under grilling. Varme yter kan årsaka brannskader.
- Mat som ikke er egnet for grilling medfører brannfare. Grill kun mat som er egnet for kraftig grillbrann. Ikke plasser maten for langt bak på grillen. Dette er det varmeste området og fet mat kan ta fyr.

1.10 Vedlikehold og rengjøringssikkerhet

- Vent til produktet er avkjølt før du reingjer det. Varme yter kan årsaka brannskader.
- Vask ikkje produktet ved å spraye eller helle vatn på det! Det er fare for elektrisk støt!
- Ikke bruk damprensere til å rengjøre produktet, da dette kan forårsake elektrisk støt.
- Ikke bruk sterke slipende rengjøringsmidler, metallskraper, stålull eller blekemidler for å rengjøre ovnens frontdørsglass. Disse materiale kan føra til at glasyta kan bli oppskrapa og bli øydelagd.

1.11 Selrensing med høy temperatur (pyrolyse)

- Ved selvrensing blir overflatene varmere enn ved vanlig bruk. Hold barn unna.
- Varme overflater forårsaker brannskader! Ikke berør produktet under selvrensing og hold barn unna produktet. Vent minst 30 minutter før du fjerner restene.
- Ved selvrensing vil det frigjøres røyk på grunn av brenning av matrester. Ventiler kjøkkenet ditt godt under rengjøringsprosessen.
- Før du starter rensingen, rengjør du de ytre overflatene av ovnen og matrestene inne i ovnen med en såpeklut. Fjern alt tilbehør og alle kokekar fra ovnen. Hvis produktet ditt har et pyrosikkert tilbehør (bestandig mot selvrensing ved høye temperaturer), trenger du ikke å fjerne dette tilbehøret fra ovnen.
- Hvis det er en kokeplate over ovnen, må du ikke bruke kokeplaten under prolysen.

2 Miljøinstruksjoner

2.1 Avfallsdirektivet

2.1.1 Samsvar med WEEE-direktivet og avhending av avfallsproduktet

Dette produktet er i samsvar med EUs WEEE-direktiv (2012/19/EU). Dette produktet har et klassifiseringssymbol for avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE).



Dette produktet er produsert med deler og materialer av høy kvalitet som kan gjenbrukes og er egnet for resirkulering.

Avhend derfor ikke avfallsproduktet sammen med

vanlig husholdningsavfall og annet avfall ved slutten av levetiden. Ta den til et innsamlingssted for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. Du kan spørre din lokale administrasjon om disse innsamlingsstedene. Riktig avhending av

apparatet bidrar til å forhindre negative konsekvenser for miljøet og menneskers helse.

Samsvar med RoHS-direktivet:

Produktet du har kjøpt, samsvarer med EUs RoHS-direktiv (2011/65/EU). Det inneholder ikke skadelige og forbudte materialer som er spesifisert i direktivet.

2.2 Pakkeinformasjon

Emballasjematerialer til produktet er produsert av resirkulerbare materialer i samsvar med våre nasjonale miljøforskrifter. Ikke kast emballasjeavfallet sammen med husholdningsavfallet eller annet avfall, ta det til innsamlingssteder for emballasjemateriale som er utpekt av lokale myndigheter.

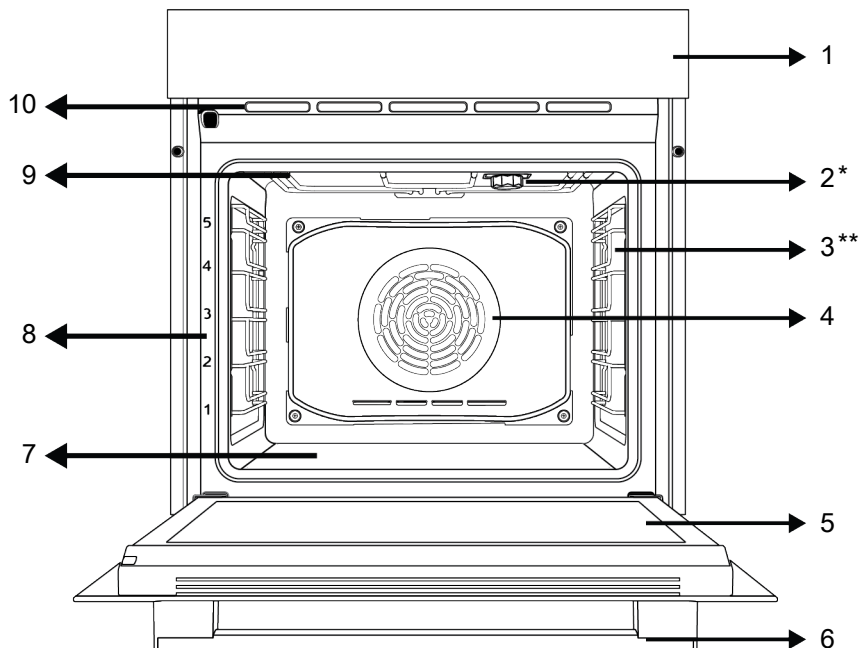
2.3 Anbefalinger for energisparing

I henhold til EU 66/2014 er informasjon om energieffektivitet å finne på produktkvitteringen som følger med produktet.

Følgende forslag vil hjelpe deg å bruke produktet ditt på en økologisk og energieffektiv måte:

- Tin frossen mat før baking.
- I ovnen bruker du mørke eller emaljerte beholdere som overfører varme bedre.
- Forvarm alltid hvis det er spesifisert i oppskriften eller brukerhåndboken. Ikke åpne ovnsdøren ofte under steking.
- Slå av produktet 5 til 10 minutter før sluttidspunktet for bakingen ved langvarig baking. Du kan spare opptil 20 % strøm ved å bruke restvarme.
- Prøv å varme mer enn én rett om gangen i ovnen. Du kan varme mat samtidig ved å plassere to komfyrer på risten. Hvis du i tillegg tilbereder måltidene etter hverandre, vil det spare energi fordi ovnen ikke mister varmen.
- Ikke åpne døren under bakingen under "Økoviftevarme" driftsfunksjon. Hvis døren ikke åpnes, er den innvendige temperaturen optimert for å spare energi i "Økoviftevarme"-driftsfunksjonen, og denne temperaturen kan avvike fra det som vises på displayet.

3.1 Produktintroduksjon



1 Kontrollpanel

3 Trådhyller

5 Dør

7 Nedre varmeelement (under stålplaten)

9 Øvre varmeelement

2 Lampe

4 Viftemotor (bak stålplaten)

6 Håndtak

8 Hylleposisjoner

10 Ventilasjonshull

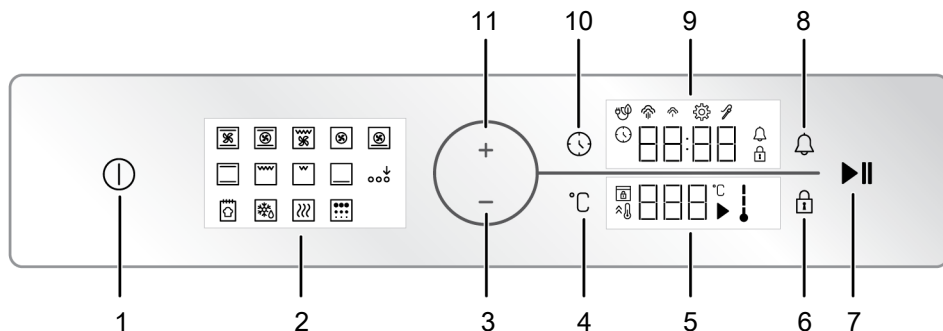
* Varierer avhengig av tmodellen. Produktet ditt har kanskje ikke en lampe, eller lampens type og plassering kan avvike fra illustrasjonen.

** Varierer avhengig av tmodellen. Produktet ditt er kanskje ikke utstyrt med rist. På bildet er et produkt med rist vist som eksempel.

3.2 Produktkontrollpanel, introduksjon og bruk

I denne delen finner du oversikten over og informasjon om grunnleggende bruk av produktets kontrollpanel. Det kan være forskjeller i bilder og enkelte funksjoner avhengig av produkttype.

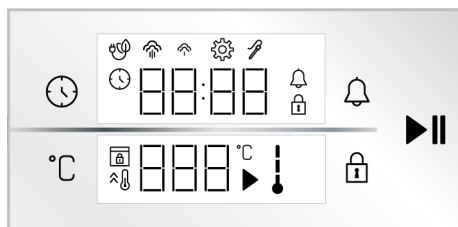
3.2.1 Kontrollpanel



- | | |
|------------------------------------|------------------------------|
| 1 På/av-tast | 2 Funksjonsvisning |
| 3 Reduksjonstast | 4 Temperaturinnstillingstast |
| 5 Temperaturindikatorområde | 6 Nøkkellåstast |
| 7 Start/stopp-tast for baking | 8 Alarmtast |
| 9 Tidsur/varighetsindikator-område | 10 Tids- og innstillingstast |
| 11 Økningstast | |

Hvis det er knott(er) som styrer produktet ditt, kan denne/disse knottene i visse modeller være slik at de kommer ut når de trykkes inn (nedgravde knott). For å gjøre innstillinger med disse knottene, skyv først den aktuelle knotten inn og trekker den ut. Etter å ha foretatt justeringen, skyver du den inn igjen og setter knotten tilbake.

Indikatorområder:



Taster :

- : Tids- og innstillingstast
 - : Temperaturinnstillingstast
 - : Nøkkellåstast
 - : Alarmtast
 - : Start/stopp-tast for baking
- Tidsur/varighetsindikator-område :**
- : Symbol for steketid/klokkeslett
 - : Alarmsymbol
 - : Innstillingssymbol
 - : Nøkkellåssymbol
 - : Symbol for baking med økovicte
 - : Lav damp-symbol *
 - : Høy damp-symbol *


3.2.2 Introduksjon av ovnens kontrollpanel

Indikator for ovnens indre temperatur

Du kan tyde ovnens indre temperatur fra symbolet for innvendig temperatur på displayet. Når tilberedningen starter, vises symbolet på displayet, og når ovnens innvendige temperatur når innstilt temperatur, lyser hvert nivå av symbolet.

Funksjonsvisning

Arbeidsfunksjonene til ovnen din er plassert på funksjonsdisplayet på ovnen. Hver funksjon aktiveres ved å berøre den. Alle funksjonene på displayet er skjematisk, det kan hende de ikke finnes i apparatet ditt. Funksjonene til produktet ditt er beskrevet i avsnittet "Betjeningsfunksjoner for ovn".


 : Steketermometer-symbol *


* Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.


Temperaturindikatorområde :

 : Alarm-/nøkkellåstast

 : Temperatursymbol

 : Symbol for temperatur i ovn










 : Hurtigoppvarmingssymbol (booster)







 : Dørlåssymbol *

* Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.

3.3 Betjeningsfunksjoner for ovn

På funksjonstabellen finner du driftsfunksjonene du kan bruke i ovnen din og de høyeste og laveste temperaturene som kan stilles inn for disse funksjonene. Rekkefølgen på driftsmodusene som vises her kan avvike fra arrangementet på produktet ditt.

Funksjonssymbol	Funksjonsbeskrivelse	Temperaturområde (°C)	Beskrivelse og bruk
	Bruk med vifte	-	Ovnen er ikke oppvarmet. Kun viften (på bakveggen) fungerer. Frossen mat med granulat tines sakte ved romtemperatur, tilberedt mat avkjøles. Tiden det tar å tine et helt kjøttstykke er lengre enn for matvarer med korn.
	Over- og undervarme	40-280	Maten varmes opp ovenfra og nedenfra samtidig. Passer til kaker, bakverk eller kaker og gryteretter i bakeformer. Tilberedning gjøres med et enkelt brett.
	Undervarme	40-220	Bare nedre varmeelement er på. Det passer til matvarer som trenger bruning på bunnen.
	Vifteassistert over- og undervarme	40-280	Varmeluften som varmes opp av de øvre og nedre varmeovnene fordeles likt og raskt gjennom ovnen med viften. Tilberedningen gjøres med et enkelt brett.
	Viftevarme / Airfry	40-280	Luften som varmes opp av viften fordeles likt og raskt gjennom ovnen med viften. Den er egnet for matlagning med flere brett på forskjellige hyller. Takket være den hurtige distribusjonen av luft med denne funksjonen, kan du steke med lite eller ingen olje. For detaljert informasjon, se. "Airfry" avsnittet.
	Økoviftevarme	160-220	For å spare strøm, kan du bruke funksjonen i stedet for å bruke "Viftevarme" innen rekkevidden av 160-220 °C, men tilberedningen kommer til å ta lengre tid. Bruken av denne funksjonen er forklart i avsnittet "Betjening av ovnens kontrollenhet".
	Pizzafunksjon	40-280	Det nedre varmeelementet og viftevarmen fungerer. Det er egnet til å lage pizza.
	"3D"-funksjon	40-280	Øvre varmeelement, nedre varmeelement og viftevarmefunksjoner fungerer. Hver side av produktet som skal tilberedes tilberedes likt og raskt. Tilberedning gjøres med et enkelt brett.
	Lav grill	40-280	Den lille risten i ovnstaket fungerer. Den egner seg for grilling av mindre mengder.

	Full grill	40-280	Den store risten i ovnstaket fungerer. Den egner seg for grilling i store mengder.
	Vifteassistert full grill	40-280	Varmeluften som varmes opp av den store grillen fordeles raskt inn i ovnen med viften. Den egner seg for grilling i store mengder.
	Hold varm	40-100	Den brukes til å holde maten ved en temperatur klar for servering i lang tid.
	Brødfunksjon	-	Den brukes til å bake brød. Innkommende innstilt temperatur og tid kan ikke endres.
	Ekstrafunksjonsaktivering	-	Den brukes til å aktivere driftsfunksjoner som ikke vises ved start på funksjonsdisplayet.
	Pyrolyse	-	Den brukes til selvrensing av ovnen ved høy temperatur. Se spesifikasjonene i vedlikeholds- og rengjøringsdelen for denne funksjonen.

3.4 Produkttilbehør

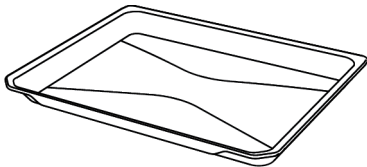
Det er forskjellige tilbehør i produktet ditt. I denne delen er beskrivelsen av tilbehøret og beskrivelsene av riktig bruk tilgjengelig. Avhengig av produktmodellen varierer det medfølgende tilbehøret. Alt tilbehør som er beskrevet i brukerhåndboken, er kanskje ikke tilgjengelig i produktet ditt.



Brettene inne i apparatet kan bli deformert på grunn av varmen. Dette har ingen effekt på funksjonaliteten. Deformasjonen forsvinner når brettet er avkjølt.

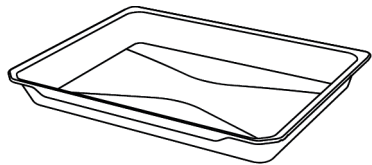
Standard brett

Det brukes til bakverk, frossenmat og steking av store stykker.



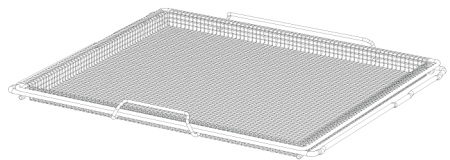
Langpanne

Det brukes til bakverk, steking av store stykker, saftig mat eller til oppsamling av flytende oljer ved grilling.



Grilling (Airfry)

Brukes for grilling av mat med lite eller ingen olje.

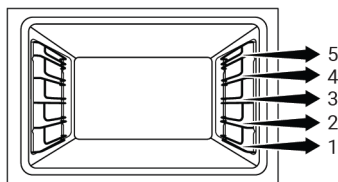


3.5 Bruk av produkttilbehør

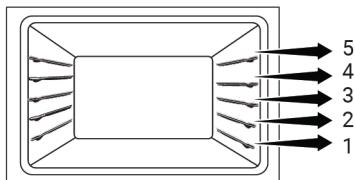
Stekehyller

Det er 5 nivåer med hylleplassering i stekeområdet. Du kan også se rekkefølgen på hyllene i tallene på ovnens fremre ramme.

På modeller med trådhyller :



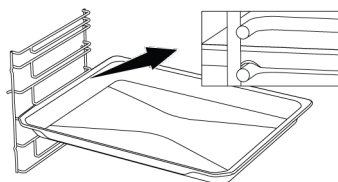
På modeller uten trådhyller :



Plassering av brettet på kokehyllene

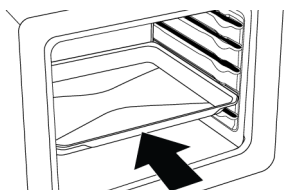
På modeller med trådhyller :

Det er også avgjørende å plassere skuffene på trådsidene riktig. Mens du plasserer brettet på ønsket hylle, må dens side som er utformet for å holde den være på forsiden. For bedre matlagning må brettet festes i stoppkontakten på rist. Den må ikke passere over stoppkontakten for å komme i kontakt med ovnens bakvegg.



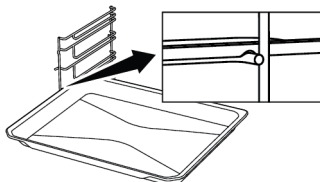
På modeller uten trådhyller :

Det er også avgjørende å plassere brettene på sidehyllene riktig. Brettet har én retning når den plasseres på hyllen. Mens du plasserer brettet på ønsket hylle, må dens side som er utformet for å holde den være på forsiden.



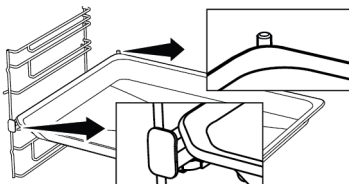
Brettstoppfunksjon - På modeller med trådhyller

Det er også en stoppfunksjon for å hindre at brettet tipper ut av trådhyllen. Mens du fjerner brettet, løsner du det fra den bakre stoppekontakten og drar det mot deg selv til det når fremsiden. Du må passere over denne stoppkontakten for å fjerne det helt.



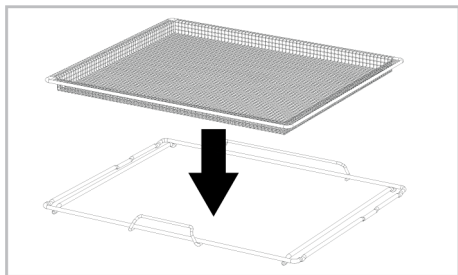
Riktig plassering av trådgrillen og brettet på teleskopskinnene-Modeller med trådhyller og teleskopmodeller

Takket være teleskopskinner, kan brett eller trådgrillen enkelt monteres og fjernes. Ved bruk av brett og trådgrill med teleskopskinnen bør man passe på at tappene foran og bak på teleskopskinnene hviler mot kantene på grillen og brettet (vist på figuren).

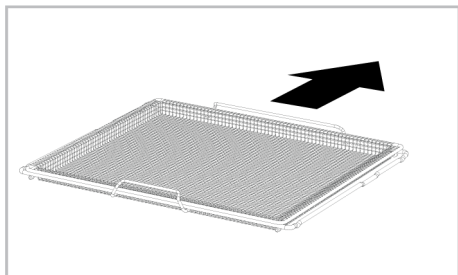


Grilling (Airfry) av mat

Grillfunksjonen er satt sammen av to deler som "trådkurv" og "trådramme" hvor kurven skal plasseres i trådrammen, slik at de passer sammen. Etter å ha plassert bakre del, plasserer du trådkurven i håndtakene på trådrammen ved å strekke fronten forsiktig. Fjern trådrammen ved å strekke fronthåndtaket på trådrammen.



Plasser grillen i ovnen slik at det korte håndtaket peker fremover.



3.6 Tekniske spesifikasjoner

Generelle spesifikasjoner	
Produktets ytre mål (høyde/bredde/dybde) (mm)	595 /594 /567
Over installasjonsmål (høyde / bredde / dybde) (mm)	590 - 600 /560 /min. 550
Spenning/frekvens	220-240 V ~; 50 Hz
Kabeltype og seksjon brukt / egnet for bruk i produktet	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Totalt strømforbruk (kW)	3,3
Ovnstype	Multifunksjonsovn

Grunnleggende: Informasjon på energimerket for elektriske ovner av hjemmetype er gitt i henhold til standarden EN 60350-1 / IEC 60350-1. Verdiene bestemmes i Over- og undervarme eller (hvis tilgjengelig) Vifteassistert over-/ undervarme funksjoner med standard belastning.

Energieffektivitetsklasse fastsettes i henhold til følgende prioritering avhengig av om aktuelle funksjoner finnes på produktet eller ikke. 1-Økovictevarme , 2-Viftevarme , 3-Vifteassistert lav grill , 4-Over- og undervarme.

Grunnleggende: Informasjon på energimerket for elektriske ovner av hjemmetype er gitt i henhold til standarden EN 60350-1 / IEC 60350-1. Verdiene bestemmes i Over- og undervarme eller (hvis tilgjengelig) Vifteassistert over-/ undervarme funksjoner med standard belastning.

Energieffektivitetsklasse fastsettes i henhold til følgende prioritering avhengig av om aktuelle funksjoner finnes på produktet eller ikke. 1-Økovictevarme , 2-Viftevarme , 3-Vifteassistert lav grill , 4-Over- og undervarme.



Tekniske spesifikasjoner kan endres uten forvarsel for å forbedre kvaliteten på produktet.



Tallene i denne håndboken er skjematiske og samsvarer kanskje ikke nøyaktig med produktet ditt.




Verdier som er angitt på produktetikettene eller i dokumentasjonen som følger med, er oppnådd under laboratorieforhold i henhold til relevante standarder. Avhengig av produktets drifts- og miljøforhold, kan disse verdiene variere.

4 Første bruk

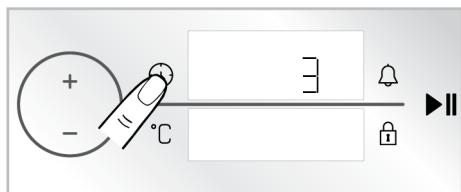
Før du begynner å bruke produktet, anbefales det å gjøre følgende som er angitt i de følgende avsnittene.


4.1 Første tidsbryterinnstilling


i Still alltid inn tid på dagen før du bruker ovnen. Hvis du ikke stiller den inn, kan du ikke lage mat i enkelte ovnsmodeller.

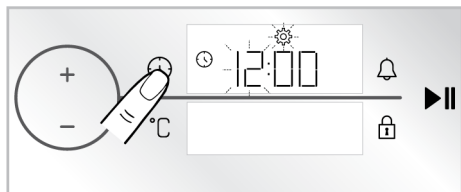
1. Når ovnen er slått av (mens klokkeslettet vises på displayet), trykker du på -tasten i ca. 3 sekunder for å aktivere innstillingsmenyen.


⇒ En nedtelling på 3-2-1 vises på displayet. Når nedtellingen er over, blir den aktuelle menyen eller innstillingen aktivert.




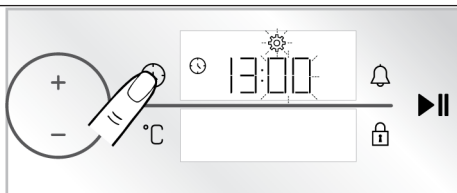
2. Berør -tasten én gang for å aktivere tidtakerfeltet.


⇒ Tidtakerfeltet og symbolet  blinker på tidtaker/varighet-displayet.




3. Still inn klokkeslettet ved å trykke på **+/-**-tastene og aktiver minuttfeltet ved å trykke på -tasten én gang.

⇒ Minuttfeltet og symbolet  blinker på tidsbryter/varighet-skjermen.



4. Trykk på **+/-**-tastene for å stille inn minutter. Bekreft innstillingen ved å berøre -tasten én gang.

⇒ Klokkeslettet stilles inn og symbolet  lyser kontinuerlig.

i Hvis den første tidtakerrinnstillingen ikke utføres, starter klokkeslettet fra tiden som er stilt inn i produksjonsprosessen. Du kan endre klokkeslettinnstillingen senere, som beskrevet i delen "**Innstillinger**".

i Ved langvarig strømbrudd annulleres klokkeslettinnstillingen. Den bør stilles inn på nytt.

4.2 Innledende rengjøring

1. Fjern alt emballasjemateriale.
2. Fjern alt tilbehør fra ovnen som følger med produktet.
3. Bruk produktet i 30 minutter og slå det deretter av. På denne måten brennes og renses rester og lag som kan ha blitt liggende i ovnen under produksjon.
4. Når du bruker produktet, velger du den høyeste temperaturen og betjeningsfunksjonen som alle varmelementene i produktet betjener. Se "Betjeningsfunksjoner for ovn". Du kan lære hvordan du betjener ovnen i følgende avsnitt.
5. Vent til ovnen er avkjølt.
6. Tørk av overflatene på produktet med en våt klut eller svamp og tørk med en klut.

Før du bruker tilbehøret:

Rengjør tilbehøret du tar ut av ovnen med vaskemiddelvann og en myk rengjøringskvamp.

MERKNAD: Noen vaske- eller rengjøringsmidler kan skade overflaten. Ikke bruk skurende rengjøringsmidler, rengjøringspulver, rengjøringskremer eller skarpe gjenstander under rengjøring.

5 Bruk av ovnen**5.1 Generell informasjon om bruk av ovnen****Kjølevifte (Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.)**

Produktet ditt har en kjølevifte. Kjøleviften aktiveres automatisk ved behov og kjøler både forsiden av produktet og møblene. Kjøleviften fortsetter å gå under ovnsdrift eller etter at ovnen er slått av (ca. Den deaktiveres automatisk når kjøleprosessen er ferdig. Avstå fra å dekke til disse ventilasjonsåpningene. Ikke dekk til disse ventilasjonsåpningene med noe. Ellers kan ovnen overopphetes. 20-30 minutter). Hvis

5.2 Betjening av ovnens kontrollenhet**Allmenne varsler for ovnens kontrollenhet**

- Maksimal innstillingstid for bakeprosessen er 5:59 (fem timer og 59 minutt) For å holde varmen er denne tiden 23:59 timer. Ved strømbrudd kanselleres den forhåndsinnstilte bakingen og baketiden.
- Når du gjennomfører justering, blinker relevante symboler på skjermen. Det er nødvendig å lagre innstillingene som er

MERKNAD: Ved første gangs bruk kan røyk og lukt komme opp i flere timer. Dette er normalt, og du trenger bare god ventilasjon for å fjerne det. Unngå direkte innånding av røyk og lukt som dannes.


du tilbereder mat ved å programmere ovnens tidsbryter, slås kjøleviften av med alle funksjoner ved slutten av steketiden. Kjøleviftens driftstid kan ikke bestemmes av brukeren. Den slår seg på og av automatisk. Dette er ikke en feil.

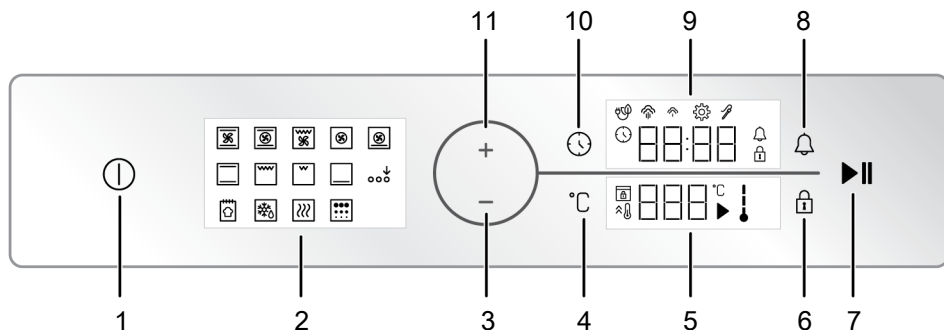
Ovnshelysning

Ovnshelysningen slås på når ovnen begynner å bake. På noen modeller er belysningen på under steking, mens den i enkelte modeller slår seg av etter en viss tid.

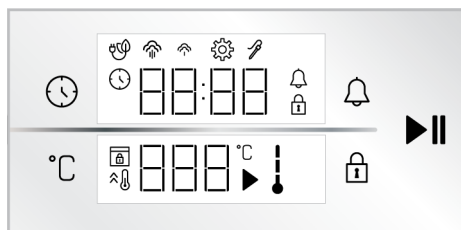
Hvis produkt døren åpnes mens ovnen er i drift eller i lukket stilling, slås ovnsbelysningen på automatisk.

gjort, enten ved å trykke på den relevante tasten i beskrivelsen eller ved å vente en kort stund.

- Hvis baketiden er stilt inn når bakingen starter, vises gjenværende tid på displayet.
- Hvis hurtigforvarmingsinnstillingen er aktiv på kontrollenheten, vises  -symbolet på displayet når du begynner å bake og ovnen når temperaturen du stilte inn for baking raskt. For hurtiginnstilling for forvarming, se delen «**Innstillinger**».



- | | |
|------------------------------------|------------------------------|
| 1 På/av-tast | 2 Funksjonsvisning |
| 3 Reduksjonstast | 4 Temperaturinnstilling-tast |
| 5 Temperaturindikatorområde | 6 Nøkkellåstast |
| 7 Start/stopp-tast for baking | 8 Alarmtast |
| 9 Tidsur/varighetsindikator-område | 10 Tids- og innstillingstast |
| 11 Økningstast | |



Taster :

: Tids- og innstillingstast

: Temperaturinnstilling-tast

: Nøkkellåstast

: Alarmtast

: Start/stopp-tast for baking

Tidsur/varighetsindikator-område :

: Symbol for steketid/klokkeslett

: Alarmsymbol

: Innstillingssymbol

: Nøkkellåssymbol

: Symbol for baking med økovifte

: Lav damp-symbol *

: Høy damp-symbol *

: Steketermometer-symbol *

* Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.

Temperaturindikatorområde :

: Alarm-/nøkkellåstast

: Temperatursymbol

: Symbol for temperatur i ovn

: Hurtigoppvarmingssymbol (booster)

: Dørlåssymbol *

* Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.

Slik slår du ovnen på

1. Aktiver ovnen ved å trykke på -tasten.

⇒ Etter at ovnen er slått på, vises den første driftsfunksjonen i skjermbildet. Driftsfunksjon, temperatur, baketid og alarm kan justeres når displayet er i denne statusen.


Hvis ingen innstilling er foretatt på dette displayet, slår ovnen seg av etter ca. 5 minutter og klokkeslettet vises på displayet.

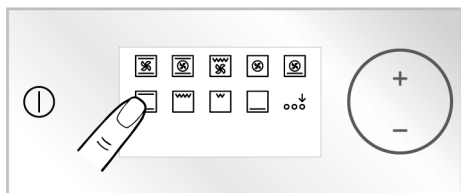
Slik slår du av ovnen;

Skrum av ovnen ved å berøre -tasten. Tiden på dagen vises på displayet.

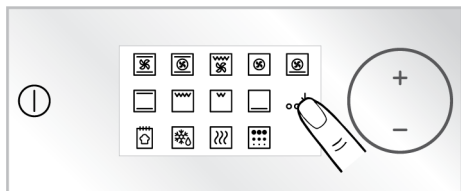
Manuell baking ved å velge temperatur og ovnsdriftsfunksjon


Du kan lage mat ved manuell kontroll (du bestemmer selv) uten å stille inn baketiden ved å velge temperatur og driftsfunksjon som er spesifikk for maten. Som et eksempel vises «Over- og undervarme»-funksjonen og 180 °C-innstillinger vises i bildene.

1. Aktiver ovnen ved å trykke på -tasten.
2. Berør betjeningsfunksjonen du ønsker å aktivere på funksjonsdisplayet.





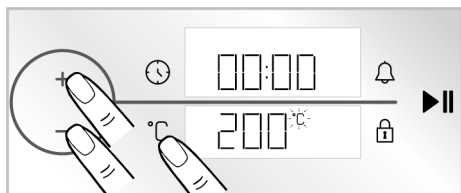
3. Hvis funksjonen du vil aktivere ikke er blant betjeningsfunksjonene som vises først på funksjonsdisplayet, kan du aktivere betjeningsfunksjonene i nederste rad ved å trykke på «Ekstrafunksjonsaktivering»





4. Den forhåndsinnstilte temperaturen for den valgte driftsfunksjonen vises på displayet. Trykk på -tasten for å endre denne temperaturen.


⇒ Symbolet  blinker på temperaturdisplayet.

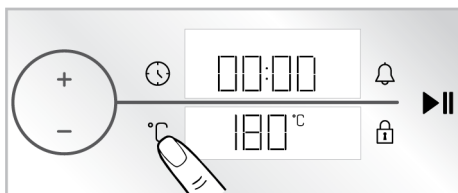
5. Still inn ønsket baketemperatur ved å trykke på /-tastene.




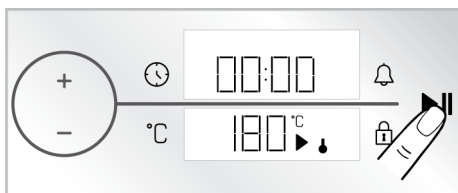
6. Bekreft innstilt temperatur ved å berøre -tasten.
- ⇒ Symbolet  lyser kontinuerlig på temperaturdisplayet.





6. Bekreft innstilt temperatur ved å berøre -tasten.

⇒ Symbolet  lyser kontinuerlig på temperaturdisplayet.




7. Etter innstilling av driftsfunksjon og temperatur, trykk på -tasten for å starte bakingen.

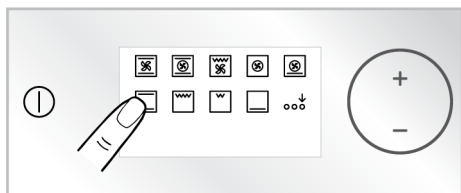


⇒ Ovnen byrjar å fungere med det same ved vald funksjon og temperatur. På temperaturdisplayet vises symbolene  og . Baketiden begynner å telle opp på displayet. Når temperaturen inne i ovnen når den innstilte temperaturen, vil hvert trinn i ovnstemperatursymbolene lyse. Ovnen slås ikke av automatisk siden manuell baking gjøres uten å stille inn baketiden. Du må kontrollere bakingen og slå den av selv. Når bakingen er fullført, trykker du på -tasten for å avslutte bakingen, eller på -tasten for å slå av ovnen helt.

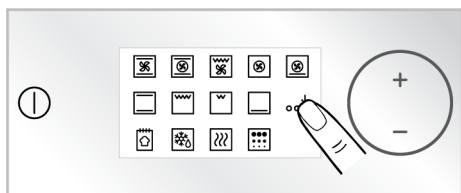
Baking ved å stille inn baketiden;

Du kan også la ovnen skru seg automatisk av når tiden er over ved å velge temperaturen og driftsfunksjonene som er spesifikke for din mat og sette baketid på tidsbryteren. Som et eksempel vises funksjonen «Over- og undervarme», innstillinger for 180 °C og 45 minutter baketid på bildene.

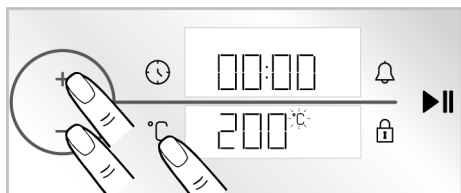
1. Aktiver ovnen ved å trykke på -tasten.
2. Berør betjeningsfunksjonen du ønsker å aktivere på funksjonsdisplayet.



3. Hvis funksjonen du vil aktivere ikke er blant betjeningsfunksjonene som vises først på funksjonsdisplayet, kan du aktivere betjeningsfunksjonene i nederste rad ved å trykke på «Ekstrafunksjonsaktivering»



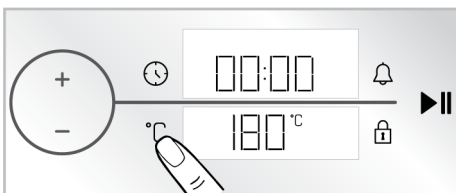
4. Den forhåndsinnstilte temperaturen for den valgte driftsfunksjonen vises på displayet. Trykk på °C-tasten for å endre denne temperaturen.
 - ⇒ Symbolet °C blinker på temperaturdisplayet.
5. Still inn ønsket baketemperatur ved å trykke på +/–-tastene.





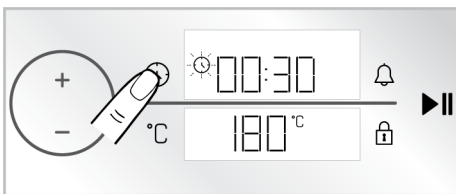
6. Bekreft innstilt temperatur ved å berøre °C-tasten.
 - ⇒ Symbolet °C lyser kontinuerlig på temperaturdisplayet.


6. Bekreft innstilt temperatur ved å berøre °C-tasten.


⇒ Symbolet °C lyser kontinuerlig på temperaturdisplayet.

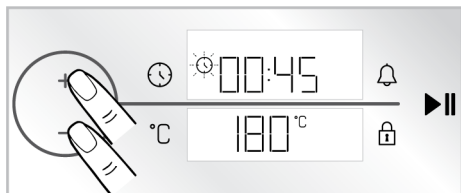


7. Berør -tasten én gang for baketiden.
 - ⇒ Den innstilte 30-minuttersverdien vises på tidtaker/varighet-displayet og -symbolet blinker.



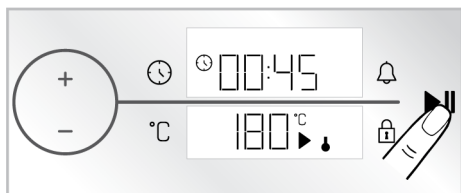
8. For å justere baketiden raskt, kan du aktivere baketiden som 30 minutter ved å trykke på ovnskontrollknappen eller trykke på -tasten etter at driftsfunksjonen og temperaturen er stillt inn, og du kan endre tiden ved å vri ovnskontrollknappen til høyre/venstre.

8. Still inn baketiden ved å trykke på +/–-tastene. Stadfest innstillinga ved å røyva -tasten.



i Baketiden øker med 1 minutt de første 15 minuttene, etter 15 minutter øker den med 5 minutter.

9. Etter å ha satt opp driftsfunksjon, temperatur og baketid, trykk på ►►-tasten for å starte bakingen.



⇒ Ovnens starter umiddelbart med valgt funksjon og temperatur, og nedtellingen av baketid vises på displayet. På temperaturdisplayet vises symbolene ↓ og ►. Når temperaturen inne i ovnen når den innstilte temperaturen, vil hvert trinn i ovnstemperatursymbolene ↓ lyse. Når baketiden er fullført, vises teksten «End» på temperaturdisplayet, tidtakeren avgir en lydvarsel og bakingen stopper.

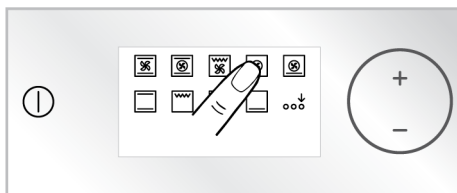
10. Varsellyden lyder i ett minutt. Hvis du trykker på ►►-tasten mens lydvarselet avgis og teksten «End» vises på temperaturdisplayet, fortsetter ovnen å fungere på ubestemt tid. Skru av ovnen ved å berøre ⏻-tasten. Hvis en annen tast enn disse berøres, stopper lydvarslingen.

Økovictevarme

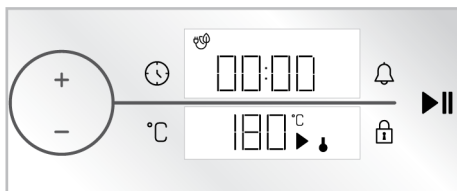
For å spare strøm, kan du bruke funksjonen i stedet for å bruke «Viftevarme» innen rekkevidden av 160-220°C, men bakingen kommer til å ta litt lengre tid.

1. Aktiver ovnen ved å trykke på ⏻-tasten.

2. Berør og hold inn «Viftevarme»-funksjonen på funksjonsskjermen i 3 sekunder.



⇒ En nedtelling på 3-2-1 vises på displayet. Når nedtellingen er over, vises ⏻-symbolet på tidtaker/varighet-displayet, og «Økovictevarme»-funksjonen er aktivert.



3. Du kan endre innstilt temperatur og bestemme baketid som beskrevet i tidligere deler. Så kan du begynne å bake.

⇒ I «Økovictevarme»-modus lyser lampen kortere enn den andre bakefunksjonen på grunn av energisparing under baking.

Brødfunksjon

Ovnen din har en «Brødfunksjon» definert spesielt for baking av brød. Temperaturen og tidsinnstillingene på funksjonen kan ikke endres.


Ingredienser

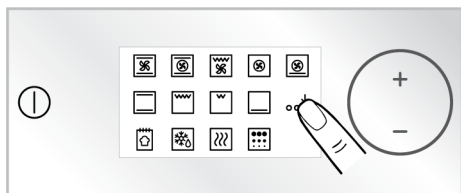
- 500 gram mel
- 15 gram sukker
- 10 gram tørrgjær
- 10 gram solsikkeolje
- 8 gram salt
- 300 ml vann (35°C)

På toppen av deigen

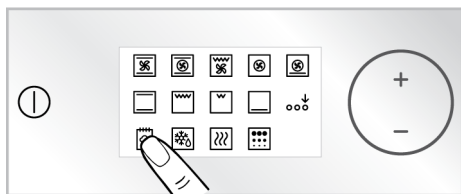
- 2 teskjeer solsikkeolje


Forberedelse

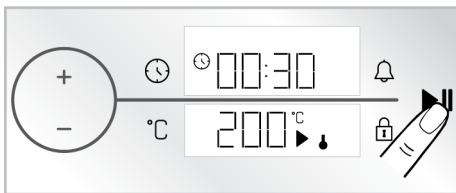
1. Sikt melet i en dyp beholder. Tilsett sukker i melet og bland det jevnt.
2. Åpne en grop i melet, tilsett gjær, salt og solsikkeolje. Varmt vann helles gradvis, fra sidene av beholderen.
3. Elt deigen for hånd eller i en eltemaskin i ca 10-15 minutter.
4. Vend deigen, som er eltet, noen ganger for hånd og legg den i en beholder. Påfør 1 ts solsikkeolje på deigen og dekk med matfilm slik at den kommer i kontakt med deigen
5. Etter å ha dekket deigen med matfilm, dekk den til med en tykk klut og la den gjære ved romtemperatur.
6. Ta deigen, som har hevet i 60 minutter, på benken og brett den 4-5 ganger for å fjerne luften inni. Påfør 1 ts solsikkeolje på deigen og dekk med matfilm slik at den kommer i kontakt med deigen. La deigen heve i ytterligere 30 minutter i romtemperatur.
7. Plasser ovnsbrettet på 3. hylle i ovnen.
8. Aktiver ovnen ved å trykke på -tasten.
9. Aktiver betjeningsfunksjonene på nedre rad ved å trykke på «Ekstrafunksjonsaktivering» på funksjonsdisplayet.




10. Trykk på «Brødfunksjon» på funksjonsdisplayet.

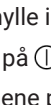


11. Start bakingen ved å trykke på -tasten.





12. Ved slutten av baketiden lyder en alarm i ett minutt. Dersom -tasten berøres, slår ovnen seg av. Hvis en annen tast enn disse berøres, stopper lydvarslingen.

5.3 Innstillinger



-  3-2-1-nedtellingen vises på displayet i menyene eller innstillingene som skal aktiveres ved å trykke i lang tid. Når nedteljinga går ut, blir den aktuelle menyen eller innstillinga aktivert.

Aktivisering av tastelåsen

Ved å bruke tastelåsfunksjonen kan du sikre tidtakeren mot forstyrrelser.

1. Berør -tasten til symbolet  vises på tidsbryter/varighet-skjermen.



- ⇒ En nedtelling på 3-2-1 vises på displayet. Når nedtellingen er over, vises -symbolet på tidtaker/varighet-displayet og tastelåsen aktiveres. Etter at tastelåsen er stilt inn, hvis en tast berøres eller ovnskontrollknappen trykkes inn, avgir tidtakeren et lydsignal og -symbolet blinker.



Mens tastelåsen er aktivert, kan ikke tastene til kontrollenheten brukes. Lykjellåsen blir ikkje avbroten i vågnad straumbrot.

Deaktivering av tastelåsen

1. Berør -tasten til symbolet vises på tidsbryter/varighet-skjermen.

⇒ En nedtelling på 3-2-1 vises på displayet. Når nedtellingen er over, forsvinner -symbolet på tidtaker/varighet-displayet og tastelåsen deaktiveres.

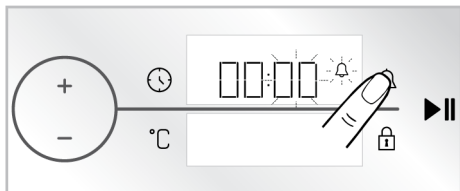
Innstilling av alarmen

Du kan også bruke tidtakeren til produktet til andre advarsler eller påminnelser enn matlagning. Alarmklokka har inga innverknad på omnens driftsfunksjonar. Den brukes til varslingsformål. Du kan til dømes bruka alarmklokka når du vil venda maten i omnen på eit gjeve tidspunkt. Så snart tiden du har angitt har utløpt, avgir klokken et hørbart varsel.

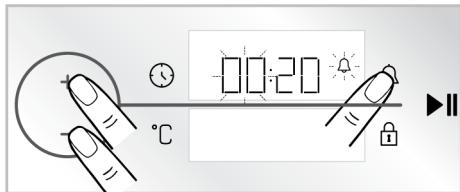


Maksimal alarmtid kan være 23 timer 59 minutter.

1. Trykk på -tasten ein gong til for å stilla inn alarmperioden.
 - ⇒ Minutfeltet og -symbolet begynner å blinke på tidtaker/varighet-displayet.



2. Still først inn minuttene ved å trykke på -tastene og aktiver tidtakerfeltet ved å trykke på -tasten én gang.
3. Still inn tiden ved å trykke på -tastene. Trykk på -tasten att for å stadfesta innstillinga.



⇒ På tidtaker/varighet-displayet lyser symbolet kontinuerlig og alarmtiden begynner å telle ned på displayet.

4. Etter at alarmtida er fullført, byrjar symbolet å blinka og gjev deg ei lydleg åtvaring.



Hvis alarmtid og baketid er stilt inn samtidig, vises den korteste tiden på tidtaker/varighet-displayet.

Slå av alarmen

1. På slutten av alarmperioden lyder alarmen i ett minutt. Røyy kvasomhelst tast for å stoppe den lydlege åtvaringa.
 - ⇒ Den lydlege åtvaringa er stoppa.

Dersom du vil avbryta alarmen;

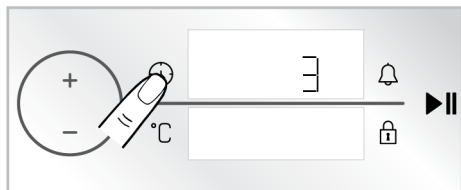
1. Trykk på -tasten én gang for å nullstille alarmperioden.
 - ⇒ Symbolet begynner å blinke på tidtaker/varighet-skjermen.
2. Vri ovnskontrollknappen til høyre/venstre til alarmtiden når «00:00» .

Stilla inn volum

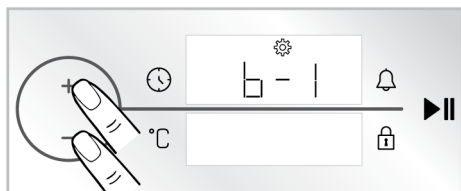
Du kan stille inn volumet på kontrollenheten din. Ovnen må være slått av for å utføre denne innstillingen.

1. Når ovnen er slått av (mens klokkeslettet vises på displayet), trykker du på -tasten i ca. 3 sekunder for å aktivere innstillingsmenyen.

- ⇒ En nedtelling på 3-2-1 vises på displayet. Når nedtellingen er over, blir den aktuelle menyen eller innstillingen aktivert.

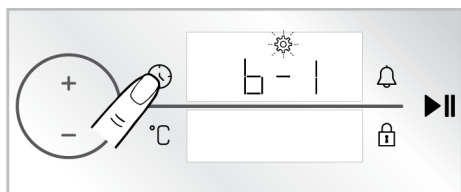


2. Berør **+**/**-**-tastene til «b-1» eller «b-2» vises på tidtaker/varighet-displayet.



3. Aktivér voluminnstillinga ved å trykkja på -tasten att.

- ⇒ Symbolet blinker på tidtaker/varighet-displayet.



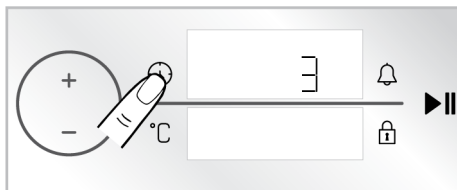
4. Still inn ønsket tone ved å trykke på **+**/**-**-tastene.
5. Bekreft innstilt tone ved å trykke på -tasten igjen eller trykke på ovnskontrollknappen én gang.

Stilla inn skjermlysstyrken

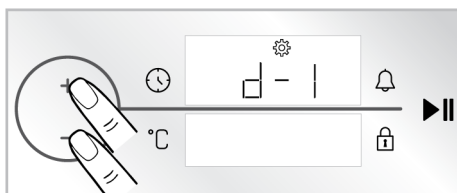
Du kan stilla inn volumet på kontrolleinings-skjermen. Ovnens må være slått av for å utføre denne innstillingen.

1. Når ovnen er slått av (mens klokkeslettet vises på displayet), trykker du på -tasten i ca. 3 sekunder for å aktivere innstillingsmenyen.

- ⇒ En nedtelling på 3-2-1 vises på displayet. Når nedtellingen er over, blir den aktuelle menyen eller innstillingen aktivert.

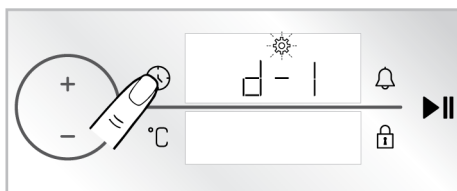


2. Berør **+**/**-**-tastene til «d-1», «d-2» eller «d-3» vises på tidtaker/varighet-displayet.



3. Aktivér lysstyrkeinnstillinga ved å trykkja på -tasten att.


- ⇒ Symbolet blinker på tidtaker/varighet-displayet.



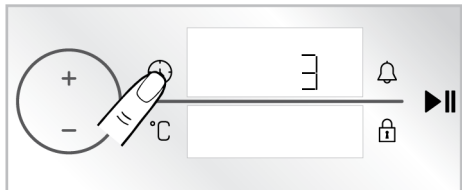
4. Still inn ønsket periode ved å trykke på **+**/**-**-tastene.
5. Bekreft lysstyrken ved å trykke på -tasten igjen eller trykke på ovnskontrollknappen én gang.


Innstillingen av hurtiginstillingen for forvarming (Booster)

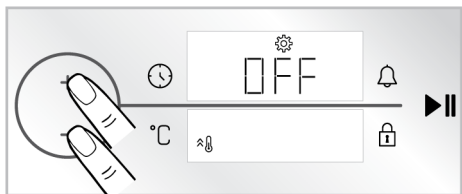
Du kan betjene bakingen på produktet automatisk med hurtigforvarmingsfunksjon. For dette formålet skal du aktivere hurtiginstillingen for forvarming. Ovnens må være slått av for å utføre denne innstillingen.

1. Når ovnen er slått av (mens klokkeslettet vises på displayet), trykker du på -tasten i ca. 3 sekunder for å aktivere innstillingsmenyen.

⇒ En nedtelling på 3-2-1 vises på displayet. Når nedtellingen er over, blir den aktuelle menyen eller innstillingen aktivert.

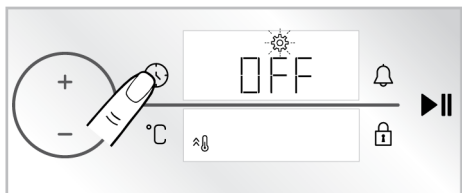


2. Trykk på **+**/**-**-knappene til -symbolet og «OFF» (AV) vises på displayet.

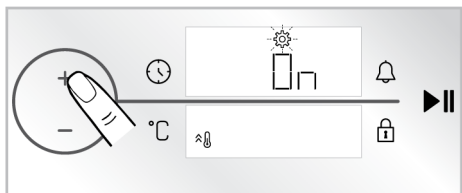



3. Aktiver hurtiginnstillingen for forvarming (booster) ved å trykke på -tasten.


⇒ Symbolet  blinker på tidtaker/varighet-displayet.



4. **+** Ved å sette tasten «OFF»-innstillingen (PÅ) til «ON» (PÅ) på displayet.




5. Bekreft hurtiginnstillingen for forvarming (booster) ved å trykke på -tasten igjen.

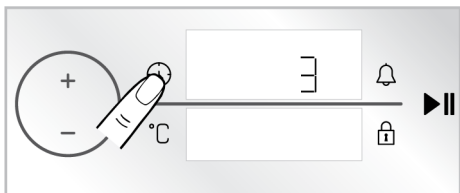
 Du kan slå av hurtiginnstillingen for forvarming med samme fremgangsmåte. Ved å sette innstillingen til «OFF» (AV) kan du avbryte hurtiginnstillingen for forvarming.


Endre tid på dagen


For å endre tida på dagen du har oppgjeve tidlegare,

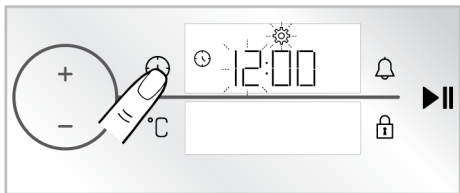
1. Når ovnen er slått av (mens klokkeslettet vises på displayet), trykker du på -tasten i ca. 3 sekunder for å aktivere innstillingsmenyen.


⇒ En nedtelling på 3-2-1 vises på displayet. Når nedtellingen er over, blir den aktuelle menyen eller innstillingen aktivert.




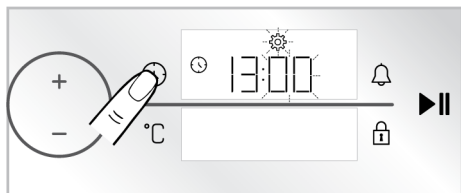
2. Berør -tasten én gang for å aktivere tidtakerfeltet.

⇒ Tidtakerfeltet og symbolet  blinker på tidtaker/varighet-displayet.



3. Still inn klokkeslettet ved å trykke på **+**/**-**-tastene og aktiver minuttfeltet ved å trykke på -tasten én gang.

⇒ Minuttfeltet og symbolet  blinker på tidsbryter/varighet-skjermen.



4. Trykk på **+**/**-**-tastane for å stille inn minutter. Bekreft innstillingen ved å berøre **⏸**-tasten én gang.

⇒ Klokkeslettet stilles inn og symbolet **⚙** lyser kontinuerlig.

6 Generell Informasjon Om Matlaging

Du kan finne tips om klargjøring og tilberedning av maten din i denne delen. I tillegg beskriver denne delen noen av matvarene som er testet av produsentene og de mest passende innstillingene for disse matvarene. Passende ovnsinnstillinger og tilbehør for disse matvarene er også angitt.

6.1 Allmenne advarsler om baking i ovnen

- Når du åpner ovnsdøren under eller etter steking, kan det komme ut varmbrennende damp. Ovnsdøren kan være åpen. Ovnsdøren kan være åpen. Hold deg unna når du åpner ovnsdøren.
- Intens damp som genereres under steking kan danne kondenserte vandrdåper på innsiden og utsiden av ovnen og på de øvre delene av møblene på grunn av temperaturforskjellen. Dette er en normal og fysisk hendelse.
- Tilberedningstemperaturen og tidsverdiene for matvarer kan variere avhengig av oppskriften og mengden. Av denne grunn er disse verdiene gitt som områder.
- Fjern alltid ubrukt tilbehør fra ovnen før du begynner å tilberede mat. Tilbehør som blir liggende i ovnen kan forhindre at maten tilberedes med riktige verdier.
- For matvarer som du skal tilberede i henhold til din egen oppskrift, kan du referere til lignende matvarer gitt i matlagingstabellene.
- Bruk av det medfølgende tilbehøret sikrer at du får den beste tilberedningssytelsen. Følg alltid advarslene og informasjonen gitt av produsenten for det eksterne kokekaret du skal bruke.

- Klipp det fettsikre papiret du skal bruke i tilberedningen i passende størrelser til beholderen du skal lage mat. Smørepapir som renner over fra beholderen kan skape risiko for brannskader og påvirke kvaliteten på bakingen. Bruk det fettsikre papiret du skal bruke i det angitte temperaturområdet.
- For god bakeytelse plasserer du maten på den anbefalte riktige hyllen. Ikke endre hylleposisjon under tilberedning.

6.1.1 Bakverk og ovnsmat

Generell informasjon

- Vi anbefaler å bruke tilbehøret til produktet for en god tilberedningssytelse. Hvis du ønsker å bruke et eksternt kokekar, er det foretrekkelig med mørkt, ikke-klebende og varmebestandig servise.
- Hvis forvarming anbefales i tilberedningstabellen, sørg for å sette maten i ovnen etter forvarming.
- Hvis du vil tilberede mat ved å bruke kokekar på trådgrill, plasserer du den midt på trådgrill, ikke i nærheten av bakveggen.
- Alle materialer som brukes til å lage bakverk skal være ferske og ha romtemperatur.
- Tilberedningsstatusen til matvarene kan variere avhengig av matmengden og størrelsen på kokekaret.
- Metall-, keramikk- og glassformer forlenger koketiden, og bunnflatene på bakevarer blir ikke jevnt brune.
- Hvis du bruker bakepapir, kan du se lett bruning på undersiden av maten. I denne situasjonen kan det hende du må forlenge tilberedningsperioden med ca. 10 minutter.

- Verdiene spesifisert i tilberedningstabellene fastslås som et resultat av testene utført i våre laboratorier. Verdier som passer for deg kan avvike fra disse verdiene.
- Plasser maten på riktig hylle som er anbefalt i tilberedningstabellen. Referer til nederste hylle i ovnen som hylle 1.

Tips for baking av kaker

- Hvis kaken er fuktig bruker du en liten mengde væske eller reduserer temperaturen med 10 °C.
- Hvis kaken er fuktig, bruk en liten mengde væske eller reduser temperaturen med 10°C.
- Hvis toppen av kaken er brent, setter du den på nederste hylle, senker temperaturen og øker steketiden.
- Hvis innsiden av kaken er godt stekt, men utsiden er klissete, bruker du mindre væske, reduserer temperaturen og øker steketiden.

Kokebord for bakverk og ovnsmat

Forslag til baking med enkeltbrett

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Kake på brettet	Standard brett *	Over- og undervarme	3	180	30 ... 45
Kake i formen	Kakeform på trådgrill **	Viftevarme	2	180	30 ... 40
Småkaker	Standard brett *	Over- og undervarme	3	160	25 ... 35
Småkaker	Standard brett *	Viftevarme	3	150	25 ... 35
Sukkerbrødkake	Rund kakeform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill **	Over- og undervarme	2	150	30 ... 40
Sukkerbrødkake	Rund kakeform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill **	Viftevarme	2	150	35 ... 45
Småkake	Bakebrett *	Over- og undervarme	3	170	25 ... 40
Småkake	Bakebrett *	Viftevarme	3	170	20 ... 30
Kake	Standard brett *	Over- og undervarme	2	200	30 ... 40
Kake	Standard brett *	Vifteassistert over-/undervarme	2	180	35 ... 45
Bolle	Standard brett *	Over- og undervarme	2	200	20 ... 35

Tips til bakverk

- Hvis deigen er for tørr, øker du temperaturen med 10 °C og forkorter steketiden. Fukt deigplatene med en saus bestående av melk, olje, egg og yoghurtblanding.
- Hvis deigen steker sakte, påser du at tykkelsen på deigen du har laget ikke renner over brettet.
- Hvis bakverket er brunet på overflaten, men bunnen ikke er stekt, passer du på å mengden saus du skal bruke til bakverket ikke er for mye i bunnen av deigen. For en jevn bruning prøver du å fordele sausen jevnt mellom deigplatene og bakverket.
- Stek bakverk i posisjon og temperatur som passer til steketabellen. Hvis bunnen fortsatt ikke er brunet nok, legger du den på en nederste hylle for neste tilberedning.

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Bolle	Standard brett *	Viftevarme	3	180	20 ... 30
Hele brød	Standard brett *	Over- og undervarme	3	200	30 ... 45
Hele brød	Standard brett *	Viftevarme	3	200	30 ... 40
Lasagne	Rektangulær beholder av glass/metall på trådgrill **	Over- og undervarme	2 eller 3	200	30 ... 45
Eplepai	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **	Over- og undervarme	2	180	50 ... 70
Eplepai	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **	Viftevarme	3	170	50 ... 65
Pizza	Standard brett *	Over- og undervarme	2	250	5 ... 15
Pizza	Standard brett *	Pizzafunksjon	2	280	5 ... 10

Forvarming anbefales til all mat.

*Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

**Dette tilbehøret følger ikke med produktet ditt. De er kommersielt tilgjengelige tilbehør.

Forslag til matlaging med to brett

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Småkaker	2-Standard brett * 4-Bakebrett *	Viftevarme	2 - 4	150	25 ... 35
Småkake	2-Standard brett * 4-Bakebrett *	Viftevarme	2 - 4	170	25 ... 35
Kake	1-Standard brett * 4-Bakebrett *	Viftevarme	1 - 4	180	40 ... 50
Bolle	2-Standard brett * 4-Bakebrett *	Viftevarme	2 - 4	180	20 ... 30

Forvarming anbefales til all mat.

*Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

**Dette tilbehøret følger ikke med produktet ditt. De er kommersielt tilgjengelige tilbehør.

Kokebord med betjeningsfunksjon "Økoviftevarme"

- Ikke endre temperaturinnstillingen etter å ha startet tilberedning i driftsfunksjonen "Økoviftevarme".

- Ikke åpne døren under kokingen under "Økoviftevarme"-driftsfunksjon. Hvis døren ikke åpnes, er den innvendige temperaturen optimert for å spare energi, og denne temperaturen kan avvike fra det som vises på displayet.
- Ikke forvarm i "Økoviftevarme" driftsfunksjonen.

Mat	Tilbehør som skal brukes	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Småkaker	Standard brett *	3	160	25 ... 35
Småkake	Standard brett *	3	180	25 ... 35
Kake	Standard brett *	3	200	45 ... 55
Bolle	Standard brett *	3	200	35 ... 45

*Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

**Dette tilbehøret følger ikke med produktet ditt. De er kommersielt tilgjengelige tilbehør.

6.1.2 Kjøtt, fisk og fjærfe

Nøkkelpunktene ved grilling

- Hvis du krydrer den med sitronsaft og pepper før du tilbereder hel kylling, kalkun og store kjøttstykker, vil dette øke tilberedningsytelsen.
- Det tar 15 til 30 minutter mer å tilberede utbenet kjøtt enn filet ved steking.
- Du bør beregne ca 4 til 5 minutters steketid per centimeter av kjøtttykkelse.
- Etter at steketiden er utløpt, lar du kjøttet stå i ovnen i ca. 10 minutter. Saften av kjøttet fordeles bedre til det stekte kjøttet og kommer ikke ut når kjøttet kuttes.
- Fisk bør plasseres på middels eller lavt nivå i en varmebestandig plate.
- Tilbered de anbefalte rettene i steketabellen med et enkelt brett.

Kokebord for kjøtt, fisk og fjærfe

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Biff (hel) / stekt (1 kg)	Standard brett *	Vifteassistert over-/undervarme	3	15 min. 250/ maks, etter 180 ... 190	60 ... 80
Lammeskank (1,5-2 kg)	Standard brett *	Vifteassistert over-/undervarme	3	170	85 ... 110
Fritert kylling (1,8-2 kg)	Trådgrill * Legg ett brett på en nedre hylle	Vifteassistert over-/undervarme	2	15 min. 250/ maks, etter 190	60 ... 80
Fritert kylling (1,8-2 kg)	Trådgrill * Legg ett brett på en nedre hylle	Viftevarme	2	200 ... 220	60 ... 80
Fritert kylling (1,8-2 kg)	Trådgrill * Legg ett brett på en nedre hylle	"3D"-funksjon	2	15 min. 250/ maks, etter 190	60 ... 80
Kalkun (5.5 kg)	Standard brett *	Vifteassistert over-/undervarme	1	25 min. 250/ maks, etter 180 ... 190	150 ... 210
Kalkun (5.5 kg)	Standard brett *	"3D"-funksjon	1	25 min. 250/ maks, etter 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Trådgrill * Legg ett brett på en nedre hylle	Vifteassistert over-/undervarme	3	200	20 ... 30
Fisk	Trådgrill * Legg ett brett på en nedre hylle	"3D"-funksjon	3	200	20 ... 30

Forvarming anbefales til all mat.

*Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

**Dette tilbehøret følger ikke med produktet ditt. De er kommersielt tilgjengelige tilbehør.

6.1.3 Grill

Rødt kjøtt, fisk og fjærfekjøtt blir raskt brunt når det grilles, holder en vakker skorpe og tørker ikke ut. Filetkjøtt, grillspyd, pølser samt saftige grønnsaker (tomater, løk osv.) egner seg spesielt godt til grilling.

Allmenne advarsler

- Mat som ikke er egnet for grilling medfører brannfare. Grill kun mat som er egnet for kraftig grillbrann. Ikke plasser maten for langt bak på grillen. Dette er det varmeste området og fet mat kan ta fyr.
- **Lukk ovnsdøren under grilling. Grill aldri med ovnsdøren åpen. Varme yter kan årsaka brannskader.**

Nøkkelpunktene til grillen

- Tilbered mat med lignende tykkelse og vekt så mye som mulig for grillen.
- Plasser bitene som skal grilles på trådgrill eller ristbrettet ved å fordele dem uten å overskride varmeelementets mål.
- Avhengig av tykkelsen på stykkene som skal grilles, kan steketidene i tabellen variere.
- Skyv trådgrill eller ristbrettet til ønsket nivå i ovnen. Hvis du tilbereder mat på trådgrill, skyver du ovnsplaten til den nederste hyllen for å samle opp oljene. Ovnsplaten du skal skyve bør ha en størrelse som dekker hele grillområdet. Dette brettet følger kanskje ikke med produktet. Hell litt vann i ovnsbrettet for enkel rengjøring.

Grillbord

Mat	Tilbehør som skal brukes	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Fisk	Trådgrill	4 - 5	250	20 ... 25
Kyllingbiter	Trådgrill	4 - 5	250	25 ... 35
Kjøttballe (kalvekjøtt) - 12 beløp	Trådgrill	4	250	20 ... 30
Lammekotelett	Trådgrill	4 - 5	250	20 ... 25
Biff - (kjetterninger)	Trådgrill	4 - 5	250	25 ... 30
Kalvekotelett	Trådgrill	4 - 5	250	25 ... 30
Grønnsaksgrateng	Trådgrill	4 - 5	220	20 ... 30
Ristet brød	Trådgrill	4	250	1 ... 4

Skip pre-heating after 5 minutes in grill position.

Snu matbitene etter 1/2 av den totale grilltiden.

6.1.4 Grillfunksjon med lite eller ingen olje

I "Airfry" funksjonen kan du gjennomføre grilling med lavt oljenivå eller uten olje med varm luft.

Allmenne advarsler

- Vennligst se baketabellen for forslag om "Airfry" funksjonen.
- Bruk stekegrillen (Airfry) som følger med produktet for denne funksjonen.

- For et godt stekeresultat, legg maten på stekegrillen på en måte som de ikke overlapper hverandre.
- **Plassér ovnkurven på nederste hylle for å samle olje under steking. Plasser et varmebestandig bakepapir eller lignende materiale som er anbefalt for bruk i ovn, inne i det innsatte brettet.**

- Hvis et brett ikke brukes på nederste hylle, kan dryppende olje eller andre stoffer fra maten forårsake kraftig røyk og til og med flammer.

- Du kan aktivere ""3D"-funksjon"-funksjonen for å forlenge forvarmingstiden. Bytt til "Airfry"-funksjonen når forvarmingen er fullført.

Stekebord - "Airfry"

Mat	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol	Anbefalt mengde
Hjemmelaget potet *	Airfry	3	220	20 ... 40	200-1000
Frossen potet **	Airfry	3	220	15 ... 35	200-1400
Kyllingben /Vinge	Airfry	3	220	20 ... 40	500-1500
Kyllingbryst	Airfry	3	220	30 ... 40	200-700
Hel kylling	Airfry	3	15 min. 250/max etter 190	60 ... 80	1800-2000
Frossen nugget **	Airfry	3	220	15 ... 25	400-1000
Kjøttballe	Airfry	3	220	20 ... 30	20-25 beløp
Hel fisk	Airfry	3	220	15 ... 25	2-5 beløp
Frossen crunchy fisk ** (Fiskefingre)	Airfry	3	220	15 ... 25	500-1500
Frosset bakverk **	Airfry	3	220	25 ... 35	200-800 (10-40 beløp)
Frossen pizza **	Airfry	3	220	10 ... 20	2-4 beløp
Pølse	Airfry	3	220	15 ... 25	10-20 beløp
Grønnsakblanding	Airfry	3	220	20 ... 25	400-1000
Muffins	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 beløp
Fylt pepper	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 beløp

* Hold potetene i vann i 30 minutter, tørk og tilsett ¼ til 1 ss olje.

** Forvarm.

6.1.5 Test matvarer

- Maten i dette steketabellen er tilberedt i henhold til standarden EN 60350-1 for å lette testing av produktet for kontrollinstitutter.

Steketabell for testmåltider

Forslag til baking med enkeltbrett

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Kakekjeks	Standard brett *	Over- og undervarme	3	140	20 ... 30
Kakekjeks	Standard brett *	Viftevarme	På modeller med trådhyller :3 På modeller uten trådhyller :2	140	15 .. 25
Småkaker	Standard brett *	Over- og undervarme	3	160	25 ... 35
Småkaker	Standard brett *	Viftevarme	3	150	25 ... 35

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjo n	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Sukkerbrødkake	Rund kakeform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill **	Over- og undervarme	2	150	30 ... 40
Sukkerbrødkake	Rund kakeform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill **	Viftevarme	2	150	35 ... 45
Eplepai	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **	Over- og undervarme	2	180	50 ... 70
Eplepai	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **	Viftevarme	3	170	50 ... 65

Forvarming anbefales til all mat.

*Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

**Dette tilbehøret følger ikke med produktet ditt. De er kommersielt tilgjengelige tilbehør.

Forslag til matlagning med to brett

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjo n	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Småkaker	2-Standard brett * 4-Bakebrett *	Viftevarme	2 - 4	150	25 ... 35
Kakekjeks	2-Standard brett * 4-Bakebrett *	Viftevarme	2 - 4	140	15 ... 25

Forvarming anbefales til all mat.

*Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

**Dette tilbehøret følger ikke med produktet ditt. De er kommersielt tilgjengelige tilbehør.

Grill

Mat	Tilbehør som skal brukes	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Kjøttbølle (kalvekjøtt) - 12 beløp	Trådgrill	4	250	20 ... 30
Ristet brød	Trådgrill	4	250	1 ... 3

Det anbefales å forvarme i 5 minutter for all grillmat.
Snu matbitene etter 1/2 av den totale grilltiden.

7 Vedlikehold og rengjøring

7.1 Generell informasjon om rengjøring

Allmenne advarsler

- Vent til produktet er avkjølt før du rengjør det. Varme yter kan årsake brannskader.

- Ikke bruk vaskemidlene direkte på de varme overflatene. Dette kan forårsake permanente flekker.
- Produktet bør rengjøres grundig og tørkes etter hver operasjon. Dermed skal matrester lett rengjøres og disse restene

skal hindres i å brenne seg når produktet tas i bruk igjen senere. Dermed forlenges levetiden til apparatet og problemer som ofte oppstår, reduseres.

- Ikke bruk damprenngjøringsprodukter til rengjøring.
- Noen vaske- eller rengjøringsmidler kan skade overflaten. Uegnete rengjøringsmidler er: blekemiddel, rengjøringsmidler som inneholder ammoniakk, syre eller klorid, damprenngjøringsprodukter, avkalkingsmidler, flekk- og rustfjernere, skurende rengjøringsmidler (kremrengjøringsmidler, skurepulver, skurekrem, skurende og ripende skrubber, ståltråd, svamper, rengjøringskluter som inneholder smuss og vaskemiddelrester).
- Det er ikke nødvendig med spesielt rengjøringsmateriale i rengjøringen som gjøres etter hver bruk. Rengjør apparatet med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk den med en tørr klut.
- Sørg for å tørke helt av eventuell gjenværende væske etter rengjøring og rengjør umiddelbart all mat som spruter rundt under tilberedningen.
- Ikke vask noen komponent av apparatet i oppvaskmaskin med mindre annet er angitt i brukerhåndboken.

Inox - rustfrie overflater

- Ikke bruk syre- eller klorholdige rengjøringsmidler til å rengjøre rustfrie inox-overflater og -håndtak.
- Rustfri inox-overflate kan endre farge over tid. Dette er normalt. Etter hver operasjon, rengjør du med et vaskemiddel som passer for den rustfrie overflaten eller inox-overflaten.
- Rengjør med en myk såpeklut og flytende (ikke-skrapende) vaskemiddel som er egnet for inox-overflater, og sørg for å tørke i én retning.
- Fjern kalk-, olje-, stivelses-, melke- og proteinflekker på glass- og inox-overflatene umiddelbart uten å vente. Flekker kan ruste over tid.

- Rengjøringsmidler som sprayes/påføres overflaten bør rengjøres umiddelbart. Slipende rengjøringsmidler som er igjen på overflaten, gjør at overflaten blir hvit.

Emaljerte overflater

- Ovnen må avkjøles før du rengjør kokeområdet. Rengjøring på varme flater vil danne både brannfare og skade emaljeoverflaten.
- Etter hver bruk, rengjør emaljeoverflatene med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk dem med en tørr klut.
- For vanskelige flekker kan en ovns- og grillrens som anbefales på nettstedet til produktmerket ditt, brukes. Ikke bruk en ekstern ovnsrens. Hvis overflaten er svært skitten, fukt den litt og rengjør den forsiktig med en myk børste eller skrubbetråd. Unngå å bruke for høyt trykk.

Katalytiske overflater

- Sideveggene i kokeområdet kan kun dekkes med emalje eller katalytiske vegger. Det varierer etter modell.
- De katalytiske veggene har en lett matt og porøs overflate. De katalytiske veggene i ovnen bør ikke rengjøres.
- Katalytiske overflater absorberer olje takket være dens porøse struktur og begynner å skinne når overflaten er mettet med olje, i dette tilfellet anbefales det å bytte ut delene.

Glassoverflater

- Ved rengjøring av glassoverflater, bruk ikke harde metallskrapere og skurende rengjøringsmidler. De kan skade glassoverflaten.
- Rengjør apparatet med oppvaskmiddel, varmt vann og en mikrofiberklut som er spesifikk for glassoverflater, og tørk det med en tørr mikrofiberklut.
- Hvis det er rester av vaskemiddel etter rengjøring, tørk det av med kaldt vann og tørk med en ren og tørr mikrofiberklut. Rester av vaskemiddel kan skade glassoverflaten neste gang.

- Tørkede rester på glassoverflaten skal ikke under noen omstendigheter renses bort med taggete kniver, stålull eller lignende skrapeverktøy.
- Du kan fjerne kalsiumflekkene (gule flekker) på glassoverflaten med det kommersielt tilgjengelige avkalkingsmidlet, med et avkalkingsmiddel sliksom eddik eller sitronsaft.
- Hvis overflaten er kraftig tilsmusset, påfør rengjøringsmiddelet på flekken med en svamp og vent lenge for at det skal virke skikkelig. Rengjør deretter glassoverflaten med en våt klut.
- Misfarginger og flekker på glassoverflaten er normale og ikke feil.

Plastdeler og malte overflater

- Rengjør plastdeler og malte overflater med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk dem med en tørr klut.
- Ikke bruk hardmetallskrapere og skurende rengjøringsmidler. De kan skade overflatene.
- Sørg for å ikke la komponentene i produktet være fuktige, og fjern vaskemiddel. Ellers kan det oppstå korrosjon på disse skjøtene.

7.2 Rengjøringstilbehør

Ikke legg produkttilbehørene i en oppvaskmaskin med mindre annet er angitt i brukerhåndboken.

Rengjøring av(Airfry) grillen

Du kan vaske grillkurven i oppvaskmaskinen. Intensiv vask i den nederste kurven på oppvaskmaskinen anbefales. Tråddrammen hvor kurven skyves inn kan ikke vaskes i oppvaskmaskinen, Rengjør produktet med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk den med en tørr klut.

Etter bruk Airfry kan du bruke den enkle damprensjøringsfunksjonen hvis den er tilgjengelig, for enkelt å rengjøre eventuell innvendig oljesprut.

7.3 Rengjøring av kontrollpanelet

- Når du rengjør panelene med knappkontroll, tørk av panelet og knappene med en fuktig myk klut og tørk med en tørr klut. Ikke fjern knottene og pakningene under for å rengjøre panelet. Kontrollpanelet og knappene kan være skadet.
- Når du rengjør inox-panelene med knappkontroll, må du ikke bruke inox-rengjøringsmidler rundt knappen. Indikatorene rundt knotten kan slettes.
- Rengjør berøringskontrollpanelene med en fuktig myk klut og tørk med en tørr klut. Hvis produktet ditt har en nøkkellåsfunksjon, må du stille inn tastelåsen før du utfører rengjøring av kontrollpanelet. Ellers kan feil deteksjon forekomme på tastene.

7.4 Rengjøring av innsiden av ovnen (kokeområdet)

Følg rengjøringstrinnene beskrevet i avsnittet "Generell informasjon om rengjøring" i henhold til overflatetypene i ovnen din.

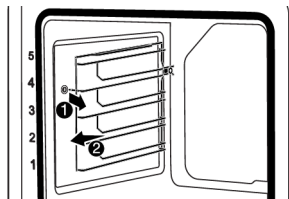
Rengjøring av ovenns sidevegger

Sideveggene i kokeområdet kan kun dekkes med emalje eller katalytiske vegger. Det varierer etter modell. Hvis det er en katalytisk vegg, se avsnittet "Katalytiske overflater" for informasjon.

Hvis produktet ditt er en trådhyllmodell, fjerner du trådhyllene før du rengjør sideveggene. Fullfør deretter rengjøringen som beskrevet i avsnittet "Generell informasjon om rengjøring" i henhold til type sideveggoverflate.

Slik fjerner du sidetrådhyllene:

1. Fjern forsiden av trådhyllen ved å trekke den på sideveggen i motsatt retning.
2. Trekk trådhyllen mot deg for å fjerne den helt.



3. For å feste hyllene igjen, må prosedyrene som brukes når de fjernes, gjentas fra slutt til start, henholdsvis.

7.5 Selrensing med høy temperatur

Ovnen er utstyrt med en pyrolysefunksjon. Ovnen varmes opp til en temperatur på ca. 420-480 °C og brenner til den eksisterende skitten blir til aske. En sterk røyk kan genereres. Sørg for god ventilasjon. Høytemperaturrensing bør utføres etter omtrent hver 10. bruk av ovnen.

Allmenne advarsler



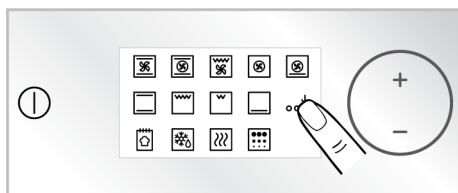
Varme overflater forårsaker brannskader!

Ikke berør produktet under selrensing og hold barn unna produktet. Vent minst 30 minutter før du fjerner restene.

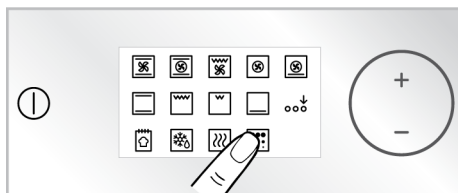
- Før du bruker pyrolysefunksjonen, fjern alt tilbehør, teleskophyllen og sidehyllene (hvis det finnes). Hvis de ikke fjernes, vil tilbehøret og sidetrådhyllene bli skadet.
- Hvis produktet ditt har et pyrosikkert tilbehør (bestandig mot selrensing ved høye temperaturer), trenger du ikke å fjerne dette tilbehøret fra ovnen. Hvorvidt tilbehøret ditt er pyrosikkert eller ikke, er spesifisert i tilbehørsseksjonen. Med mindre det er spesifisert, er ikke tilbehøret ditt motstandsdyktig mot høye temperaturer. Den må tas ut av ovnen før rensing for å unngå skader.
- Ikke rengjør dørpakningen. Glassfiberforseglingen er veldig delikat og skades lett. Hvis dørpakningen er skadet, skifter du den ut med en ny fra en autorisert service.

Slik starter du pyrolysefunksjonen:

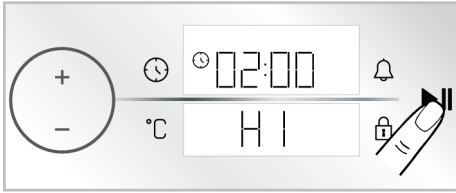
1. Fjern alt utstyr fra ovnen. På modellene med trådhyller må du huske å fjerne trådhyllen.
2. Før du starter rensingen, rengjør du de ytre overflatene av ovnen og matrestene inne i ovnen med en såpeklut.
3. Velg funksjonen «Pyrolyse» eller «Pyrolyse - økonomimodus» i henhold graden av smuss i ovnen. Hvis ovnen din ikke er veldig skitten, anbefaler vi å bruke «Pyrolyse - økonomimodus»-funksjonen Denne funksjonen tar mindre tid enn funksjonen «Pyrolyse variabel». Hvis ovnen er veldig skitten, kan det hende at funksjonen «Pyrolyse - økonomimodus» ikke er tilstrekkelig. I dette tilfellet rengjør du den med «Pyrolyse»-funksjonen.
4. Aktiver ovnen ved å trykke på ①-tasten.
5. Aktiver betjeningsfunksjonene på nedre rad ved å trykke på «Ekstrafunksjonsaktivering» på funksjonsdisplayet.



6. Trykk på «Pyrolyse» på den nederste raden på funksjonsdisplayet.






7. Det pyrolytiske nivået "HI" og tiden "02:00" vises på skjermen.




8. Start rengjøringen ved å trykke på ►||-tasten.

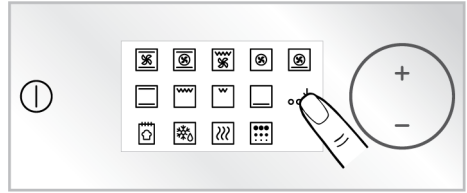
⇒ Rensing starter og displayet viser tiden selvrensingen vil ta. Denne tiden kan ikke endres.

9. Når ovnen når en viss temperatur etter at pyrolysen har startet, vises låsesymbolet  på tidsvisningen, og ovnsdøren kan ikke åpnes. Ikke tving håndtaket til å låse opp døren før rengjøringsprosessen er fullført og låsesymbolet forsvinner fra displayet.
10. Når renseprosessen er ferdig utført, vil «End» vises i displayet. Skru av ovnen ved å berøre -tasten.
11. Når symbolet  forsvinner på displayet, fjerner du de resterende avleiringene med eddikvann.

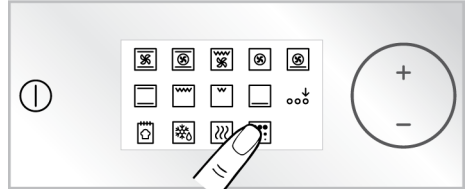
Pyrolyse - økonomimodus

Hvis ovnen din ikke er veldig skitten, anbefaler vi å bruke «Pyrolyse - økonomimodus»-funksjonen. Denne funksjonen tar mindre tid enn funksjonen «Pyrolyse variabel». Hvis ovnen er veldig skitten, kan det hende at funksjonen «Pyrolyse - økonomimodus» ikke er tilstrekkelig. I dette tilfellet rengjør du den med «Pyrolyse»-funksjonen.

1. Fjern alt utstyr fra ovnen. På modellene med trådhyller må du huske å fjerne trådhyllen.
2. Før du starter rensingen, rengjør du de ytre overflatene av ovnen og matrestene inne i ovnen med en såpeklut.
3. Aktiver ovnen ved å trykke på -tasten.
4. Aktiver betjeningsfunksjonene på nedre rad ved å trykke på «Ekstrafunksjonsaktivering» på funksjonsdisplayet.

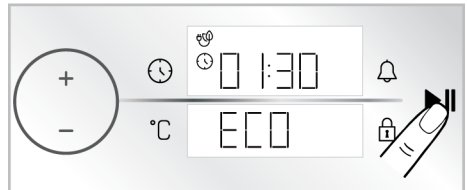





5. Trykk på «Pyrolyse» på den nederste raden på funksjonsdisplayet.



6. Trykk på «Pyrolyse» på funksjonsdisplayet.
7. Start rengjøringen ved å trykke på ►||-tasten.

⇒ Rensing starter og displayet viser tiden selvrensingen vil ta. Denne tiden kan ikke endres.



8. Når ovnen når en viss temperatur etter at pyrolysen har startet, vises låsesymbolet  på tidsvisningen, og ovnsdøren kan ikke åpnes. Ikke tving håndtaket til å låse opp døren før rengjøringsprosessen er fullført og låsesymbolet forsvinner fra displayet.
9. Når renseprosessen er ferdig utført, vil «End» vises i displayet. Skru av ovnen ved å berøre -tasten.
10. Når symbolet  forsvinner på displayet, fjerner du de resterende avleiringene med eddikvann.

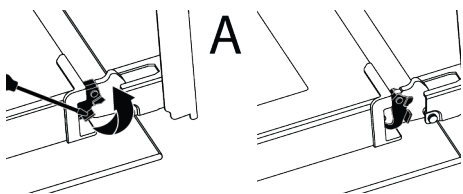
7.6 Rengjøring av ovnsdøren

Du kan fjerne ovnsdøren og dørglassene for å rengjøre dem. Hvordan du fjerner dørene og vinduene er forklart i avsnittene «Fjerne ovnsdøren» og «Fjerne de indre glassene til døren». Etter at du har fjernet dørens innerglass, rengjør du dem med et oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørker dem med en tørr klut. For kalkrester som kan dannes på ovnglasset, tørker du av glasset med eddik og skyller.

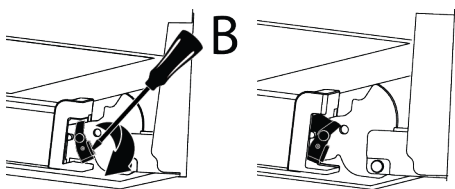
i Ikke bruk sterke skuremidler, metallskrapere, stålull eller blekemidler til å rengjøre ovnsdøren og glasset.

Fjerning av ovnsdøren

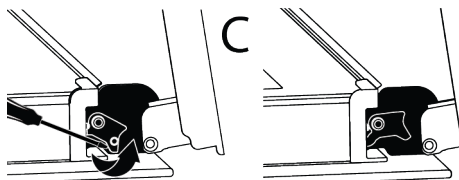
1. Opna omnsdøra.
2. Åpne klipsene i inngangsdørens hengselkontakt på høyre og venstre side ved å skyve dem ned som vist på figuren.
3. Hengseltyper kan være (A), (B), (C) avhengig av produktmodellen. Følgende figurer viser hvordan du åpner hver type hengsel.
4. (A) type hengsel er tilgjengelig i vanlige dørtyper.



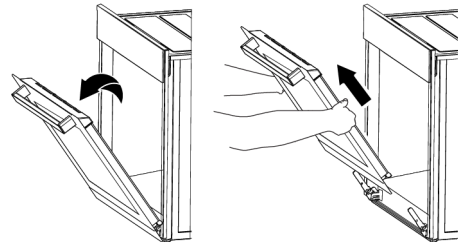
5. (B) type hengsel er tilgjengelig i mykt lukkende dørtyper.



6. (C) type hengsel er tilgjengelig i dørtyper med myk åpning/lukking.



7. Sett ovnsdøren i halvåpen stilling.



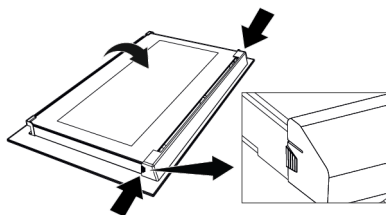
8. Trekk den fjernede døren oppover for å løsne den fra høyre og venstre hengsel og fjern den.

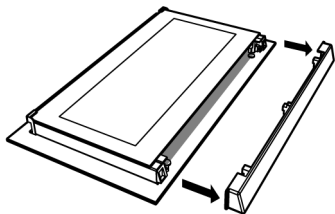
i For å feste døren igjen, må prosedyrene som brukes når den fjernes, gjentas fra slutt til start, henholdsvis. Når du installerer døren, sørg for å lukke klipsene på hengselkontakten.

7.7 Fjerning av det innerglasset til ovnsdøren

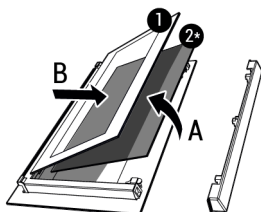
Innerglasset til produktets inngangsdør kan fjernes for rengjøring.

1. Opna omnsdøra.
2. Trekk plastdelen, festet på den øvre delen av inngangsdøren, mot deg selv ved å trykke på trykkpunktene på begge sider av delen samtidig og ta den av.





3. Som vist på figuren, løfter du forsiktig det innerste (1) glasset mot «A» og fjerner det deretter ved å trekke mot «B».



- 1 Innerste glass 2* Innerglass (det er kanskje ikke tilgjengelig for produktet ditt)

4. Hvis produktet ditt har et innerglass (2), gjentar du den samme prosessen for å ta det av (2).
5. Det første trinnet med å omgruppere døren er å sette sammen innerglasset (2). Plasser den skrå kanten av glasset slik at den møter den skrå kanten av plastsporet. (Hvis produktet ditt har et innerglass). Innerglass (2) skal festes til plastsporet nærmest det innerste glasset (1).
6. Mens du setter sammen det innerste glasset (1), må du være oppmerksom på å plassere den trykte siden av glasset på innerglasset. Det er avgjørende å plassere de nedre hjørnene av innerglasset (1) for å møte de nedre plastsporene.
7. Skyv plastdelen mot rammen til du hører en "klikk".

7.8 Rengjøring av ovnslampen

I tilfelle glassdøren til ovnslampen i kokeområdet blir skitten; rengjør med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk med en tørr klut. Ved feil på ovnslampen kan du bytte ut ovnslampen ved å følge avsnittene nedenfor.

Bytte ovnslampen

Allmenne advarsler

- For å unngå fare for elektrisk støt før du skifter ovnslampen, kobler du fra produktet og venter til ovnen er avkjølt. Varme yter kan årsaka brannskader.
- Denne ovnen drives av en glødelampe med mindre enn 40 W, en høyde på mindre enn 60 mm, en diameter på mindre enn 30 mm, eller en halogenlampe med G9-sokler med mindre enn 60 W effekt. Lamper er egnet for drift ved temperaturer over 300 °C. Dette produktet inneholder en lampe i energiklasse G.
- Plasseringen av lampen kan avvike fra den som er vist på figuren.
- Lampen som brukes i dette produktet er ikke egnet for bruk i belysning av hjemmerom. Hensikten med denne lampen er å hjelpe brukeren å se matvarer.
- Lampene som brukes i dette produktet må tåle ekstreme fysiske forhold slik som temperaturer over 50 °C.

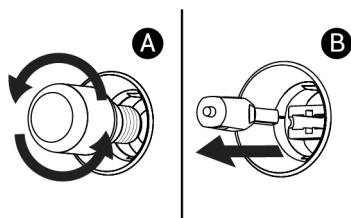
Hvis ovnen din har en rund lampe,

1. Koble produktet fra elektrisitet.
2. Fjern glassdekselet ved å dreie mot klokken.



3. Hvis ovnslampen din er type (A) vist i figuren nedenfor, roter ovnslampen som vist på figuren og bytt den ut med en ny.

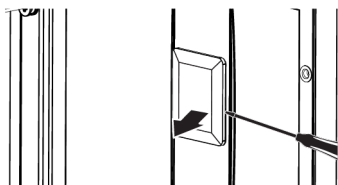
Hvis det er type (B)-modell, trekk den ut som vist på figuren og erstatt den med en ny.



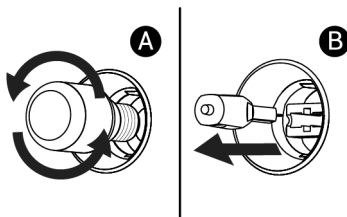
4. Sett glassdekselet på igjen.

Hvis ovnen din har en firkantet lampe,

1. Koble produktet fra elektrisitet.
2. Fjern trådhyllene i henhold til beskrivelsen.



3. Løft lampens beskyttende glassdekselet med en skrutrekker. Fjern skruen først, hvis det er en skrue på den firkantede lampen i produktet ditt.
4. Hvis ovnslampen din er type (A) vist i figuren nedenfor, roter ovnslampen som vist på figuren og bytt den ut med en ny. Hvis det er type (B)-modell, trekk den ut som vist på figuren og erstatt den med en ny.



5. Sett glassdekselet og trådhyllene på igjen.

8 Feilsøking

Hvis problemet vedvarer etter å ha fulgt instruksjonene i denne delen, kontakt leverandøren din eller et autorisert serviceverksted. Prøv aldri å reparere produktet selv.

Damp kommer ut mens ovnen er i drift.

- Det er normalt å se damp under drift. >>> Dette er ikke en feil.

Vanndråper vises under matlaging

- Dampen som genereres under matlagingen kondenserer når den kommer i kontakt med kalde overflater utenfor produktet og kan danne vanndråper. >>> Dette er ikke en feil.

Metalldele høres mens produktet varmes og avkjøles.

- Metalldele kan utvide seg og lage lyder når de varmes opp. >>> Dette er ikke en feil.

Produktet fungerer ikke.

- Sikringen kan være defekt eller røket. >>> Sjekk sikringene i sikringsskapet. Endre dem om nødvendig eller reaktiver dem.
- Apparatet må ikke kobles til (jordet) stikkontakt. >>> Sjekk om apparatet er koblet til stikkontakten.
- (Hvis det er tidsbryter på apparatet) Taster på kontrollpanelet fungerer ikke. >>> Hvis produktet ditt har en tastelås, kan tastelåsen være aktivert. Deaktiver testelåsen.

Ovnsliset er ikke på.

- Ovnslampen kan være defekt. >>> Bytt ovenns lampe.
- Ingen elektrisitet. >>> Sjekk at strømmettet fungerer og sjekk sikringene i sikringsskapet. Bytt sikringene om nødvendig eller reaktiver dem.

Ovnen varmes ikke opp.

- Ovnen er kanskje ikke stilt inn på en bestemt tilberedningsfunksjon og/eller temperatur. >>> Still inn ovnen til en spesifikk tilberedningsfunksjon og/eller temperatur.
- For modellene med tidater er ikke tiden stilt inn. >>> Still inn tiden.
- Ingen elektrisitet. >>> Sjekk at strømmettet fungerer og sjekk sikringene i sikringsskapet. Bytt sikringene om nødvendig eller reaktiver dem.
- Ovnsdøren kan være åpen. >>> Forsikre deg om at ovnsdøren er lukket. Hvis ovnsdøren forblir åpen i mer enn 5

minutter, avbrytes tidsinnstillingen for tilberedning og varmeelementene fungerer ikke

(For modeller med tidsbryter) Tidtakerdisplayet blinker eller tidsbrytersymbolet står åpent.

- Det har vært strømbrudd tidligere. >>> Still inn klokkeslettet / Slå av produktfunksjonsknappene og slå den på nytt til ønsket posisjon.

Etter at tilberedningen har startet, blinker ▶ -symbolet på displayet, og det høres et varsel.

- Ovnsdøren kan være åpen. >>> Forsikre deg om at ovnsdøren er helt lukket. Kontakt autorisert servicesenter dersom feilen vedvarer.

Tilleggsinformasjon for brukerhåndbok:	Teknisk informasjon om drift av laveffektmoduser i henhold til EU-forordning 2023/826	
Modus	STRØMFORBRUK (WATT)	PERIODE(MINUTTER)*
Av	-	-
Standby	-	-
Standby-modus med informasjon eller statusvisning	0,8	20
Nettverkstilkoblet standby	-	-

*:Periode etter hvilket utstyret automatisk går i standby-modus, av-modus eller nettverksstandby i minutter, avrundet til nærmeste hele minutt.

Witamy!

Drogi kliencie,

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

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

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

Symbole i ich opisy w instrukcji obsługi:



Zagrożenie, które może doprowadzić do śmierci lub obrażeń.



Ważne informacje lub przydatne wskazówki na temat użytkowania.



Przeczytaj instrukcję obsługi.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

UWAGA

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

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)

- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.

ul. 1 Sierpnia 6A, 02-134 Warszawa

Spis treści

1 Instrukcje bezpieczeństwa	48	5.2 Obsługa panelu sterowania piekarnika	66
1.1 Przeznaczenie	48	5.3 Ustawienia	72
1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych	49	6 Ogólne informacje o gotowaniu.....	75
1.3 Bezpieczeństwo elektryczne	50	6.1 Ogólne ostrzeżenia dotyczące pieczenia w piekarniku	75
1.4 Zabezpieczenie podczas transportu	51	6.1.1 Ciasta i wypieki	76
1.5 Bezpieczeństwo montażu	52	6.1.2 Mięso, ryby i drób	79
1.6 Bezpieczeństwo użytkowania	52	6.1.3 Grill	80
1.7 Ostrzeżenia dotyczące temperatury	53	6.1.4 Funkcja smażenia na płytce olej lub smażenie bezolejowe ...	80
1.8 Używanie akcesoriów	54	6.1.5 Test żywności	81
1.9 Bezpieczeństwo pieczenia	54	7 Czyszczenie i konserwacja	83
1.10 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia	55	7.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia	83
1.11 Samoczyszczenie się w wysokiej temperaturze (piroliza)	56	7.2 Czyszczenie akcesoriów	84
2 Instrukcje dotyczące środowiska ...	56	7.3 Czyszczenie panelu sterowania	85
2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów ...	56	7.4 Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia)	85
2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów	56	7.5 Samoczyszczenie się w wysokiej temperaturze	85
2.2 Opakowanie urządzenia	56	7.6 Czyszczenie drzwiczek piekarnika	87
2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii	57	7.7 Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika	88
3 Produkt	58	7.8 Czyszczenie lampki piekarnika	89
3.1 Opis produktu	58	8 Rozwiązywanie problemów	90
3.2 Opis i użytkowanie panelu sterowania urządzenia	58		
3.2.1 Panel sterowania	59		
3.2.2 Wprowadzenie do panelu sterowania piekarnika	59		
3.3 Funkcje obsługi piekarnika	60		
3.4 Akcesoria	61		
3.5 Zastosowanie akcesoriów urządzenia	62		
3.6 Specyfikacje techniczne	64		
4 Pierwsze użycie	65		
4.1 Pierwsze ustawienie godziny	65		
4.2 Czyszczenie wstępne	65		
5 Korzystanie z piekarnika	66		
5.1 Ogólne informacje dotyczące korzystania z piekarnika	66		



1 Instrukcje bezpieczeństwa

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



1.1 Przeznaczenie

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

1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych



- Ten produkt może być używany przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby słabo rozwinięte pod względem umiejętności fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub pozbawione doświadczenia i wiedzy, o ile są nadzorowane lub przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania i zagrożeń związanych z produktem.
- Dzieci nie powinny bawić się produktem. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że ktoś je nadzoruje.
- Ten produkt nie powinien być używany przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych (w tym dzieci), chyba że są one pod nadzorem lub otrzymają niezbędne instrukcje.
- Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się produktem.
- Produkty elektryczne są niebezpieczne dla dzieci i zwierząt domowych. Dzieci i zwierzęta nie mogą bawić się, wspinać się na niego ani wchodzić do produktu.
- Nie umieszczaj na produkcie przedmiotów, do których mogą sięgać dzieci.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania dostępne powierzchnie produktu są gorące. Trzymaj dzieci z dala od produktu.
- Materiały opakowaniowe należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Istnieje ryzyko obrażeń i uduszenia.
- Gdy drzwi są otwarte, nie kładź na nich żadnych ciężkich przedmiotów ani nie pozwalaj dzieciom na nich siadać. Możesz spowodować przewrócenie się piekarnika lub uszkodzenie zawiasów drzwi.
- Przed wyrzuceniem zużytych i bezużytecznych produktów:
 1. Odłącz wtyczkę zasilania i wyjmij ją z gniazdka.
 2. Odetnij zasilający i odłącz go wraz z wtyczką od produktu.
 3. Podejmij środki ostrożności, aby zapobiec przedostawaniu się dzieci do produktu.
 4. Nie pozwalaj dzieciom bawić się produktem, gdy jest w trybie bezczynności.

1.3 Bezpieczeństwo elektryczne

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

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

Jeśli urządzenie jest wyposażone w kabel zasilania i wtyczkę:

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

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

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



1.4 Zabezpieczenie podczas transportu

- Przed transportem odłącz urządzenie od sieci.
- Produkt jest ciężki, należy go przenosić przy udziale co najmniej dwóch osób.
- Nie należy trzymać urządzenia za drzwi i/lub uchwyt podczas transportu lub przenoszenia.
- Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu. Przenieś urządzenie w pozycji pionowej.
- W przypadku transportu produktu, owiń go folią bąbelkową lub grubym kartonem i szczel-

nie zaklej taśmą. Mocno zabezpiecz ruchome części produktu, aby zapobiec ich uszkodzeniu.

- Przed zainstalowaniem urządzenia sprawdź, czy nie został on uszkodzony podczas transportu. W przypadku uszkodzenia skontaktuj się z importem lub autoryzowanym centrum serwisowym.

1.5 Bezpieczeństwo montażu

- Przed rozpoczęciem instalacji odłącz napięcie od linii zasilającej, do której podłączony będzie produkt, wyłączając bezpiecznik.
- Podczas transportu i montażu należy nosić rękawice ochronne. W przeciwnym razie istnieje ryzyko obrażeń spowodowanych ostrymi krawędziami!
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić czy nie posiada uszkodzeń. Nie należy instalować produktu, jeśli jest uszkodzony.
- Unikaj używania jakichkolwiek materiałów termoizolacyjnych do przykrycia wnętrza mebli, które będą instalowane.
- W miejscu instalacji produktu nie może znajdować się bezpośrednio światło słoneczne

ani źródła ciepła, takie jak grzejniki elektryczne lub grzejniki gazowe.

- Utrzymuj otoczenie wszystkich kanałów wentylacyjnych produktu otwarte.
- Aby uniknąć przegrzania, nie należy instalować produktu za osłonami dekoracyjnymi.
- W przypadku, gdy wąż/rura gazowa lub plastikowa rura wodna znajdują się za wyznaczonym obszarem instalacji produktu, należy bezwzględnie dopilnować, aby produkt nie stykał się z tymi przewodami. W przeciwnym razie może dojść do zgniecenia węża/rury.
- Jeśli za miejscem instalacji produktu znajduje się gniazdko elektryczne, należy upewnić się, że produkt nie styka się z gniazdkiem ani z wtyczką podłączoną do gniazdka.

1.6 Bezpieczeństwo użytkowania

- Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone po każdym użyciu.
- W przypadku nieużywania produktu przez dłuższy czas odłącz go od zasilania lub wyłącz zasilanie w skrzynce bezpieczników.
- Nie używaj produktu, jeśli ulegnie on awarii lub uszkodzeniu podczas użytkowania. odłącz

urządzenie od zasilania. Skontaktuj się z importerem lub autoryzowanym centrum serwisowym.

- Nie używaj urządzenia, jeśli szyba przednich drzwi jest usunięta lub pęknięta. W przeciwnym razie istnieje ryzyko obrażeń ciała i szkód środowiskowych.
- Nie wchodź na urządzenie z jakiegokolwiek powodu.
- Nigdy nie używaj produktu, jeśli Twoja ocena sytuacji lub koordynacja są zaburzone przez spożycie alkoholu i/lub narkotyków.
- W obszarze gotowania i wokół niego nie mogą znajdować się łatwopalne przedmioty. W przeciwnym razie może dojść do pożaru.
- Uchwyt piekarnika nie jest przeznaczony do ręczników. Podczas korzystania z urządzenia nie wieszaj na uchwycie ręczników, rękawiczek ani podobnych materiałów tekstylnych.
- Zawiasy drzwi urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi i mogą się zaciąć. Podczas otwierania/zamykania drzwiczek nie wolno trzymać za zawiasy.



1.7 Ostrzeżenia dotyczące temperatury

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

1.8 Używanie akcesoriów

- Ważne jest, aby prawidłowo korzystać z akcesoriów dołączonych do produktu. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „**Korzystanie z akcesoriów do produktu**”.
- Zamknij drzwiczki piekarnika po całkowitym wsunięciu akcesoriów do przestrzeni do gotowania, w przeciwnym razie mogą one uderzyć w szybę drzwiczek i uszkodzić ją.

1.9 Bezpieczeństwo pieczenia

- Zachowaj ostrożność stosując napoje alkoholowe w swoich potrawach. Alkohol paruje w wysokich temperaturach i może spowodować pożar, ponieważ może zapalić się w kontakcie z gorącymi powierzchniami.
- Resztki jedzenia znajdujące się w obszarze gotowania, takie jak olej, mogą się zapalić. Przed rozpoczęciem gotowania usuń resztki jedzenia.
- Zagrożenie zatruciem pokarmowym: Nie zostawiaj jedzenia w piekarniku dłużej niż 1 godzinę przed lub po pieczeniu. W przeciwnym razie może powodować to zatrucie pokarmowe lub choroby.

- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek i szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzyłoby się w puszcze/słoiku może spowodować jego pęknięcie.
- Gdy piekarnik jest w użyciu, **NIGDY** nie umieszczaj blachy do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika. Nagromadzone ciepło może uszkodzić dno piekarnika, a nawet spowodować uszkodzenie szafki piekarnika lub podłogi kuchennej.

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

- Umieść tłuszczoodporny papier w naczyniu do pieczenia lub na innym przedmiocie przeznaczonym do piekarnika (taca, ruszt itp.), umieść potrawę i włóż do rozgrzanego piekarnika.
- Aby uniknąć ryzyka dotknięcia elementów grzejnych piekarnika i zablokowania przepływu gorącego powietrza, usuń nadmiar papieru do pieczenia, który zwisa z akcesoriów lub pojemników. Nie używaj papieru do pieczenia w temperaturze wyższej niż maksymalna temperatura użytkowania określono-

na przez producenta. Nie wolno kłaść papieru tłuszczoodpornego na podstawie piekarnika.

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

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



1.10 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia

- Przed czyszczeniem odczekaj, aż produkt ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym!
- Nie używaj myjek parowych do czyszczenia urządzenia, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- Nie używaj szorstkich środków ściernych, metalowych skrobaczek, druciaków lub środków wybielających do czyszczenia przednich drzwiczek produktu. Środki te mogą powodować porysowanie i rozbicie szklanych powierzchni.



1.11 Samoczyszczenie się w wysokiej temperaturze (piroliza)

- Podczas samoczyszczenia powierzchnie bardziej się nagrzewają 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 nad piekarnikiem znajduje się płyta grzewcza, nie używaj płyty podczas pirolizy.

2 Instrukcje dotyczące środowiska

2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów

2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów

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



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

wraz z normalnymi odpadami domowymi i innymi po zakończeniu użytkowania. Zanieś urządzenie do punktu zbiórki w celu re-

cyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. O punkty zbiórki możesz zapytać administrację lokalną. Właściwa utylizacja urządzenia pomaga zapobiegać negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi.

Zgodność z dyrektywą RoHS:

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

2.2 Opakowanie urządzenia

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

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

2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

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

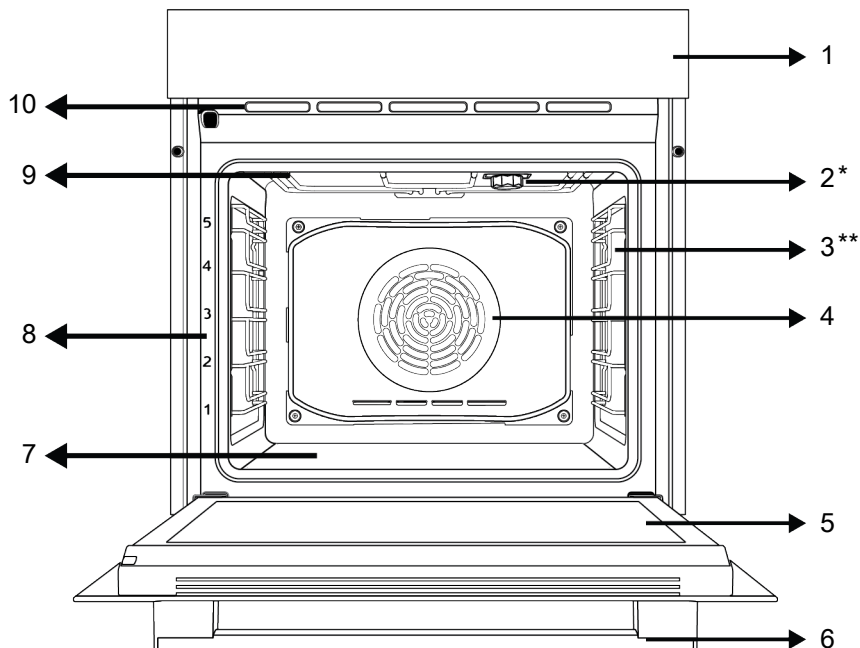
Poniższe wskazówki pomogą używać produktu w sposób ekologiczny i energooszczędny:

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

3 Produkt

3.1 Opis produktu

PL



- 1 Panel sterowania
- 3 Półka druciana
- 5 Drzwi
- 7 Dolna nagrzewnica (pod płytą stalową)
- 9 Górna grzałka

- 2 Oświetlenie
- 4 Silnik wentylatora (za stalową płytą)
- 6 Uchwyt
- 8 Umieszczenie półek
- 10 Otwory wentylacyjne

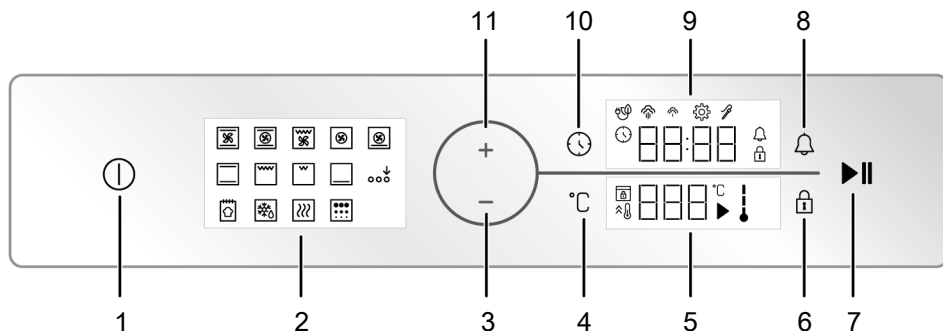
* Różni się w zależności od modelu. Twoje urządzenie może nie być wyposażone w lampę lub rodzaj i lokalizacja lampy może różnić się od pokazanej na ilustracji.

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

3.2 Opis i użytkowanie panelu sterowania urządzenia

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

3.2.1 Panel sterowania



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

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

3.2.2 Wprowadzenie do panelu sterowania piekarnika

Wskaźnik temperatury wewnętrznej piekarnika

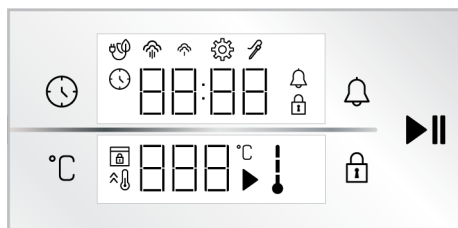
Temperaturę wewnątrz piekarnika można odczytać z symbolu temperatury wewnętrznej na wyświetlaczu. Gdy rozpoczyna się pieczenie, symbol ten jest widoczny na wyświetlaczu, a gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie ustawioną wartość, zapala się każdy poziom symbolu.

Wyświetlanie funkcji

Funkcje robocze piekarnika znajdują się na wyświetlaczu funkcji piekarnika. Każda funkcja jest aktywowana przez jej dotknięcie. Wszystkie funkcje znajdują się na

wyświetlaczu są schematyczne, mogą nie występować w Twoim urządzeniu. Funkcje urządzenia zostały opisane w rozdziale „Funkcje obsługi piekarnika”.

Obszary wskaźników:



Przyciski :


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

Obszar wskaźnika czasu/ czasu trwania :

- : Symbol czasu pieczenia/godziny dnia
- : Symbol alarmu

 : Symbol ustawień

 : Symbol włączonej blokady

 : Symbol pieczenia z wentylatorem ekologicznym

 : Symbol niskiego poziomu pary *

 : Symbol wysokiego poziomu pary *

 : Symbol sondy temperatury *


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

Obszar wskaźnika temperatury :

 : Symbol pieczenia

 : Symbol temperatury

 : Symbol temperatury w piekarniku









 : Symbol szybkiego nagrzewania (booster)








 : Symbol blokady drzwi *

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

3.3 Funkcje obsługi piekarnika

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

Symbol funkcji	Opis funkcji	Zakres temperatury (°C)	Opis i użycie
	Pieczenie z wentylatorem	-	Piekarnik nie nagrzewa się. Działa tylko wentylator (na tylnej ścianie). Zamrożone jedzenie w postaci granulek jest powoli rozmrażane w temperaturze pokojowej, upieczone jedzenie jest schładzane. Czas potrzebny do rozmrożenia całego kawałka mięsa jest dłuższy niż w przypadku produktów zbożowych.
	Górne i dolne ogrzewanie	40-280	Żywność jest podgrzewana jednocześnie od góry i od dołu. Nadaje się do ciast, ciastek lub ciast i gulaszu w formach do pieczenia. Pieczenie na pojedynczej blasze.
	Dolne ogrzewanie	40-220	Włączona jest tylko dolna grzałka. Nadaje się do potraw, które wymagają przyrumienienia na spodzie.
	Dolne/górne ogrzewanie wspomaganie wentylatorem	40-280	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez górne i dolne grzałki, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Pieczenie na pojedynczej blasze.
	Ogrzewanie wentylatorem / Airfry	40-280	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez termowentylator, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Nadaje się do pieczenia na wielu tacach na różnych poziomach półek. Dzięki tej funkcji szybko rozprowadzanemu powietrzu można smażyć na płytkim oleju lub bezolejowo. Szczegółowe informacje znajdują się w sekcji „Airfry”.
	Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO	160-220	Aby oszczędzać energię, możesz użyć tej funkcji zamiast „Ogrzewanie wentylatorem” w zakresie 160–220°C. Czas gotowania będzie jednak nieco dłuższy. Sposób korzystania z tej funkcji opisano w rozdziale „Obsługa modułu sterującego piekarnika”.
	Funkcja pizzy	40-280	Dolna grzałka i ogrzewanie wentylatorem działają. Nadaje się do przyrządzania pizzy.
	Funkcja 3D	40-280	Włączone są funkcje grzania górnego, grzania dolnego i grzania wentylatorem. Każda strona gotowanego produktu jest gotowana równo i szybko. Pieczenie na pojedynczej blasze.

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

3.4 Akcesoria

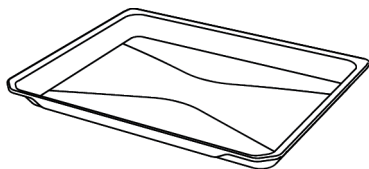
Produkt zawiera różne akcesoria. W tym rozdziale znajduje się opis akcesoriów i ich prawidłowego użytkowania. Dostarczone akcesoria różnią się w zależności od modelu. Nie wszystkie opisane akcesoria znajdują się w Twoim urządzeniu.



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

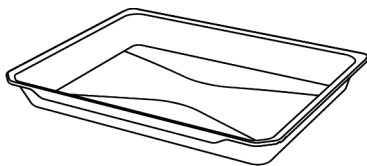
Standardowa taca

Służy do wypieków, mrożonek i smażenia dużych kawałków.



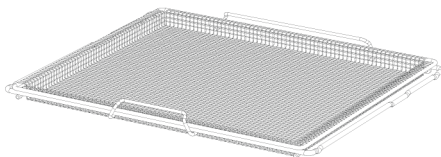
Głęboka taca

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



Grill (Airfry)

Służy do smażenia na płytce oleju lub smażenia bezolejowego.

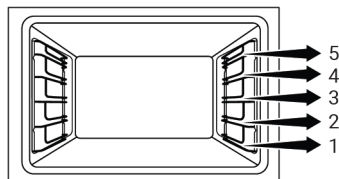


3.5 Zastosowanie akcesoriów urządzenia

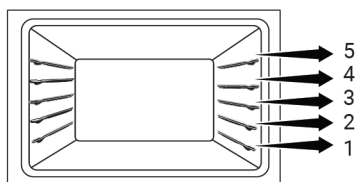
Półki do pieczenia

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

W modelach z półkami drucianymi :



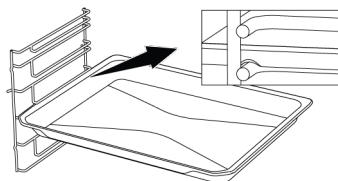
W modelach bez półek drucianych :



Umieszczenie tacki na półkach do pieczenia.

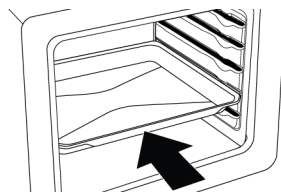
W modelach z półkami drucianymi :

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



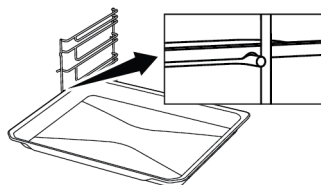
W modelach bez półek drucianych :

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



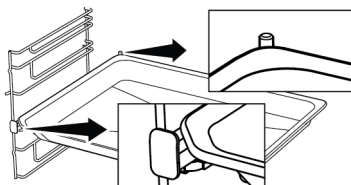
Funkcja zatrzymywania tacki - W modelach z półkami drucianymi

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



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

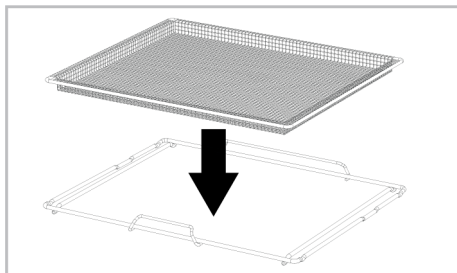
Dzięki prowadnicom teleskopowym można łatwo zamontować ruszt do grilla i tacki. Używając blach i rusztów drucianych z szyną teleskopową, należy uważać, aby końki z przodu i z tyłu szyn teleskopowych opierały się o krawędzie rusztu i blachy (pokazane na rysunku).



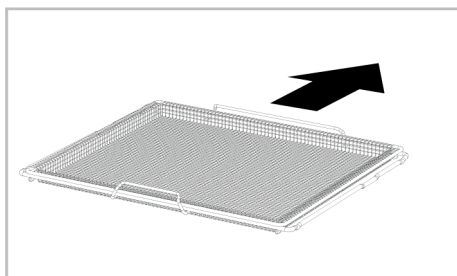
Używanie(Airfry)grilla

Grill składa się z dwóch części: drucianego kosza i drucianej ramy, na której umieszczony jest kosz. Kosz druciany jest umieszczony na ramie drucianej w sposób przeplatany. Po umieszczeniu tylnej części umieść druciany kosz w uchwytach drucianej ramy.

nej ramy, lekko rozciągając przód. Następnie wyjmij druciany kosz, rozciągając przedni uchwyt drucianej ramy.



Umieść grill w piekarniku tak, aby jego krótki uchwyt był skierowany do przodu.



3.6 Specyfikacje techniczne

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

Podstawy: Informacje na 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.

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.



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



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




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

4 Pierwsze użycie

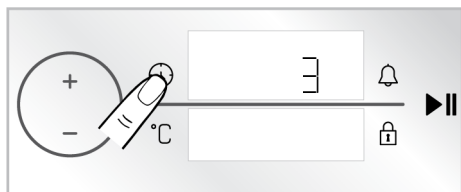
Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zaleca się wykonanie poniższych czynności, odpowiednio w poniższych sekcjach.


4.1 Pierwsze ustawienie godziny


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

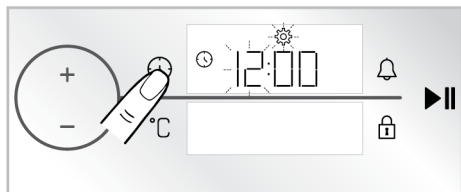
1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina), dotknij przycisku  przez około 3 sekundy, aby aktywować menu ustawień.


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




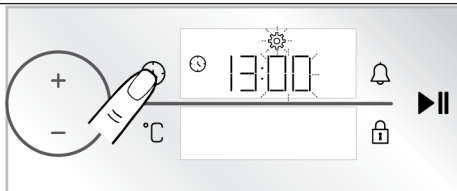
2. Naciśnij raz przycisk , aby podświetlić pole czasu.


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




3. Ustaw godzinę naciskając **+/-** i aktywuj pole minut, ponownie naciskając raz .

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



4. Naciśnij **+/-**, aby ustawić minuty. Potwierdź ustawienie, naciskając raz .

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

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

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

4.2 Czyszczenie wstępne

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

Przed użyciem akcesoriów:

Umyj akcesoria wodą z detergentem i miękką gąbką.

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

5 Korzystanie z piekarnika**5.1 Ogólne informacje dotyczące korzystania z piekarnika**

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

Urządzenie posiada wentylator chłodzący. Wentylator chłodzący włącza się automatycznie w razie potrzeby i chłodzi zarówno przód urządzenia, jak i meble. Wyłącza się automatycznie po zakończeniu procesu chłodzenia. Gorące powietrze wydobywa się przez drzwi piekarnika. Unikaj zakrywania otworów wentylacyjnych. W przeciwnym razie piekarnik może się przegrzać. Wentylator chłodzący nadal działa podczas pracy piekarnika lub po jego wyłączeniu

5.2 Obsługa panelu sterowania piekarnika**Ostrzeżenia ogólne dotyczące panelu sterowania**

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


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

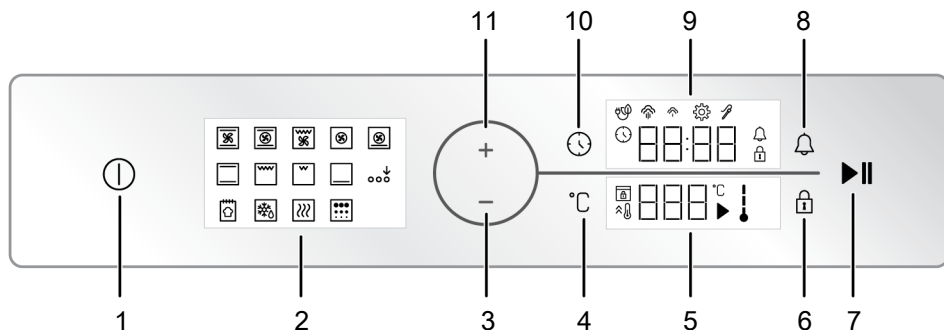
(około 20-30 minut). Jeśli pieczesz z użyciem timera, pod koniec czasu pieczenia wentylator chłodzący wyłączy się wraz z wszystkimi funkcjami. Użytkownik nie może ustawić czasu pracy wentylatora chłodzącego. Włącza się i wyłącza automatycznie. To nie jest błąd.

Oświetlenie piekarnika

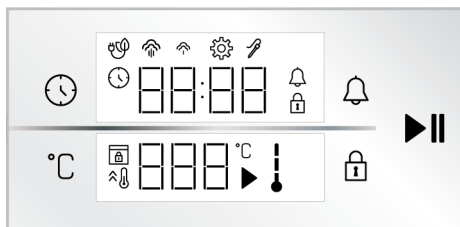
Oświetlenie piekarnika włącza się, gdy piekarnik zaczyna piec. W niektórych modelach oświetlenie jest włączone podczas pieczenia, w niektórych wyłącza się po pewnym czasie.

Jeśli drzwiczki urządzenia zostaną otwarte podczas pracy piekarnika lub są w pozycji zamkniętej, oświetlenie piekarnika włączy się automatycznie.

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



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



Przyciski :

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

Obszar wskaźnika czasu/ czasu trwania :

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

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

Obszar wskaźnika temperatury :

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

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

Włączanie piekarnika

1. Włącz piekarnik, dotykając przycisku ①.

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

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

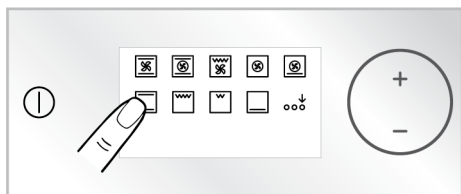
Wyłączenie piekarnika;

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

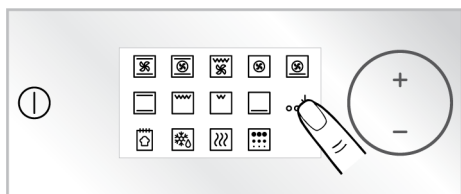
Aby ustawić pieczenie ręcznie, ustaw temperaturę i funkcję pracy piekarnika.

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

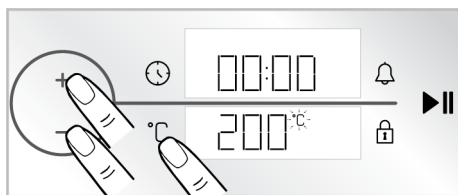
1. Włącz piekarnik, dotykając przycisku ①.
2. Na wyświetlaczu funkcyjnym dotknij funkcji, której chcesz użyć.



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



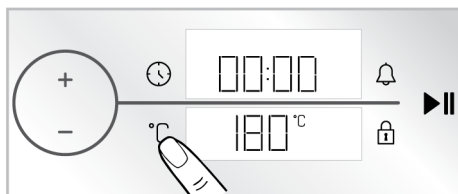
4. Na wyświetlaczu pojawi się wstępnie ustawiona temperatura dla wybranej funkcji. Naciśnij przycisk °C, aby zmienić temperaturę.
 - ⇒ Na wyświetlaczu temperatury miga symbol °C.
5. Ustaw temperaturę pieczenia, naciskając +/-.



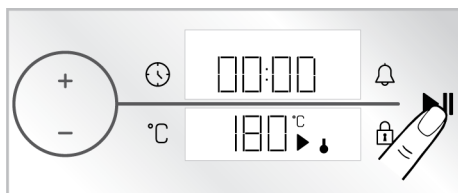
6. Potwierdź ustawienie temperatury, naciskając przycisk °C.
 - ⇒ Na wyświetlaczu temperatury symbol °C świeci się w sposób ciągły.

6. Potwierdź ustawienie temperatury, naciskając przycisk °C.

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



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



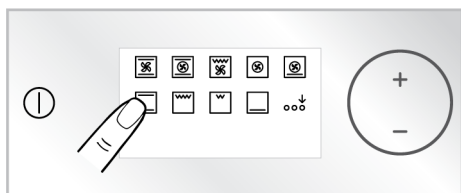
⇒ Piekarnik zacznie działać natychmiast po wybraniu programu i temperatury. Na wyświetlaczu temperatury wyświetlane są symbole ↓ i ►. Czas pieczenia zaczyna się odliczać na wyświetlaczu. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie ustawioną wartość, zapali się każdy stopień symbolu temperatury piekarnika ↓. Piekarnik nie wyłączy się automatycznie, ponieważ pieczenie w trybie ręcznym odbywa się

bez ustawiania czasu pieczenia. Pieczenie trzeba kontrolować i wyłączać samodzielnie. Po zakończeniu pieczenia dotknij przycisku ►|| aby zakończyć pieczenie lub dotknij przycisku ⓘ, aby całkowicie wyłączyć piekarnik.

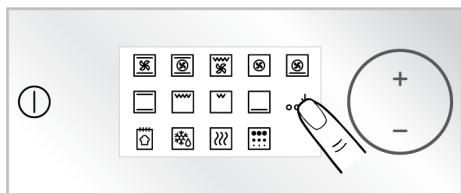
Pieczenie z ustawieniem czasu pieczenia;

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

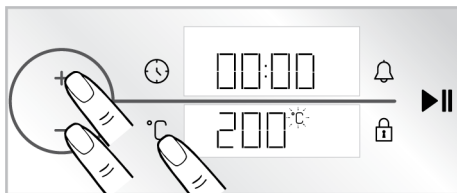
1. Włącz piekarnik, dotykając przycisku ⓘ.
2. Na wyświetlaczu funkcyjnym dotknij funkcji, której chcesz użyć.



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



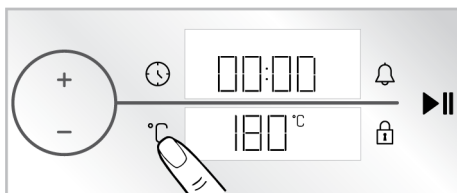
4. Na wyświetlaczu pojawi się wstępnie ustawiona temperatura dla wybranej funkcji. Naciśnij przycisk °C, aby zmienić temperaturę.
 - ⇒ Na wyświetlaczu temperatury miga symbol °C.
5. Ustaw temperaturę pieczenia, naciskając +/-.



6. Potwierdź ustawienie temperatury, naciskając przycisk °C.
 - ⇒ Na wyświetlaczu temperatury symbol °C świeci się w sposób ciągły.

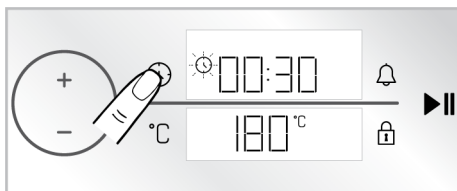
6. Potwierdź ustawienie temperatury, naciskając przycisk °C.


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




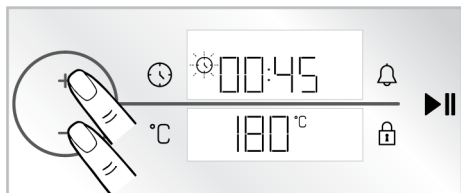
7. Dotknij przycisku ⌚, aby wyświetlić czas gotowania.

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




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

8. Ustaw czas pieczenia naciskając \pm . Potwierdź ustawienie, naciskając .





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

9. Po ustawieniu funkcji, temperatury i czasu pieczenia dotknij przycisku , aby rozpocząć pieczenie.




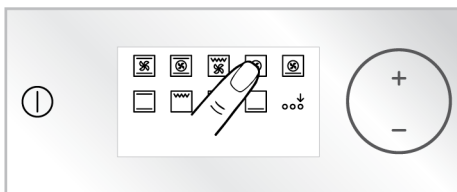
⇒ Piekarnik natychmiast rozpoczyna pracę z wybraną funkcją i temperaturą, a na wyświetlaczu pojawia się odliczanie czasu pieczenia. Na wyświetlaczu temperatury wyświetlane są symbole \downarrow i \blacktriangleright . Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie ustaloną wartość, zapali się każdy stopień symbolu temperatury piekarnika \downarrow . Po zakończeniu ustawionego czasu pieczenia na wyświetlaczu temperatury pojawia się „**Koniec**”, zegar wyda ostrzeżenie dźwiękowe i pieczenie zakończy się.


10. Ostrzeżenie rozlega się przez minutę. Jeśli dotkniesz przycisku , gdy słysząc ostrzeżenie dźwiękowe, a na ekranie wyświetlany jest komunikat „**Koniec**”, piekarnik kontynuuje pracę przez czas nieokreślony. Wyłącz piekarnik, dotykając przycisku . W przypadku dotknięcia dowolnego klawisza z wyjątkiem tych, dźwiękowy sygnał ostrzegawczy zostanie wyłączony.

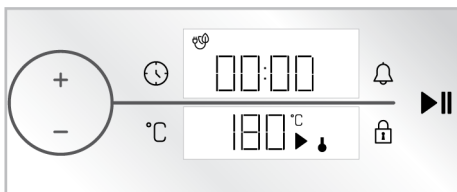
Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO

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

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



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



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

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

Funkcja chleba

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

Składniki

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

Na górę ciasta

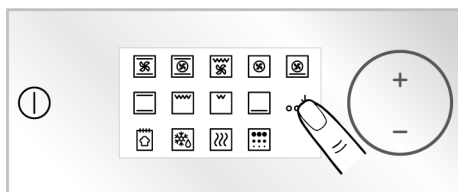
- 2 łyżeczki oleju słonecznikowego

Przygotowanie

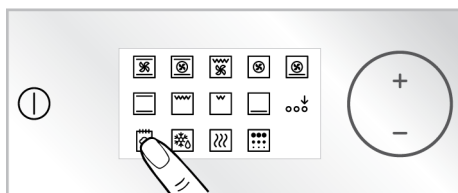
- Mąkę przesiej do głębokiej pojemnika. Do mąki dodaj cukier i równomiernie wymieszaj.
- Zrób dołek w środku mąki, dodaj drożdże, sól i olej słonecznikowy. Stopniowo dodaj ciepłą wodę, zaczynając od boków pojemnika.
- Zagnieć ciasto ręcznie lub w urządzeniu do wyrabiania ciasta przez około 10-15 minut.
- Wyrobione ciasto kilkakrotnie odwrócić rękami i włóż do pojemnika. Na ciasto rozprowadź 1 łyżeczkę oleju słonecznikowego i przykryj folią kuchenną tak, aby dotykała ciasta.
- Ciasto przykryj folią kuchenną, przykryj grubą szmatką i pozostaw do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej.
- Weź ciasto, które wyrastało przez 60 minut, wyłóż na blat i złóż 4-5 razy i usuń powietrze z wnętrza. Na ciasto rozpro-

wadź 1 łyżeczkę oleju słonecznikowego i przykryj folią kuchenną tak, aby dotykała ciasta. Pozostaw ciasto do wyrośnięcia na kolejne 30 minut w temperaturze pokojowej.

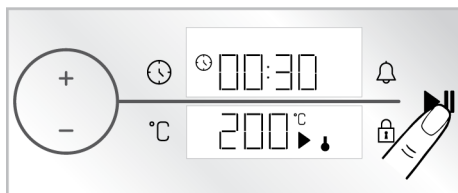
- Umieść blachę na 3 półce piekarnika.
- Włącz piekarnik, dotykając przycisku ①.
- Włącz funkcje pracy dolnych grzałek, naciskając „Włączanie dodatkowych programów” na wyświetlaczu funkcji.



- Naciśnij 'Funkcja chleba' na wyświetlaczu funkcji.



- Aby rozpocząć pieczenie, naciśnij przycisk ►||.





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

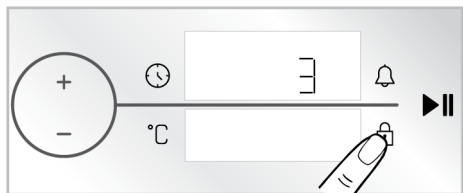
5.3 Ustawienia



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

Włączenie blokady przycisków

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

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






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



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



Wyłączenie blokady przycisków

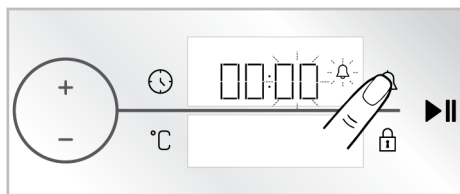
1. Dotknij przycisku , aż na wyświetlaczu timera / czasu trwania pojawi się symbol .
 - ⇒ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie 3-2-1. Po zakończeniu odliczania na wyświetlaczu timera / czasu trwania zniknie symbol  i włączy się blokada przycisków.



Ustawienie alarmu

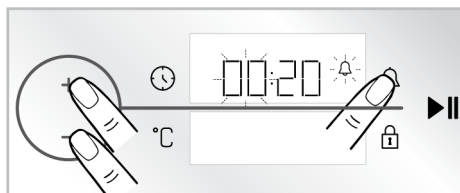
Jednostki sterującej produktu można również używać do wysyłania ostrzeżeń lub przypomnień innych niż wypieki. Alarm nie wpływa na działanie piekarnika. Służy do ostrzegania. Na przykład można użyć alarmu, gdy piekarnik ma zostać wyłączony o określonej godzinie. Gdy tylko upłynie ustalony czas, timer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


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


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

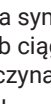


2. Najpierw ustaw minuty naciskając **+**/**-** i aktywuj pole timera, naciskając raz .
3. Ustaw czas naciskając **+**/**-**. Naciśnij , aby ponownie potwierdzić ustawienie.



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

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



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

Wyłączenie alarmu

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


⇒ Dźwięk ostrzegawczy wyłączy się.

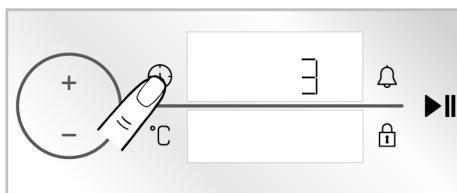
Czy chcesz anulować alarm?

1. Dotknij raz przycisku , aby zresetować czas alarmu.
 - ⇒ Symbol  zacznie migać na wyświetlaczu timera / czasu trwania.
2. Obróć pokrętkę sterowania piekarnika w prawo/w lewo, aż czas alarmu osiągnie „00:00”.

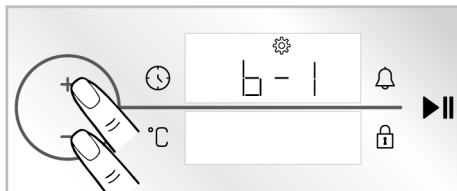
Ustawienie głośności


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


1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina), dotknij przycisku  przez około 3 sekundy, aby aktywować menu ustawień.
 - ⇒ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie 3- 2-1. Po zakończeniu odliczania, menu ustawień zostanie uaktywnione.

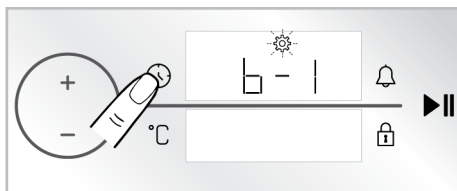



2. Naciskaj **+**/**-**, aż na wyświetlaczu timera/czasu pojawi się „b-1” lub „b-2”.



3. Aktywuj ustawienie poziomu głośności, ponownie naciskając .


⇒ Symbol  miga na wyświetlaczu timera / czasu trwania.

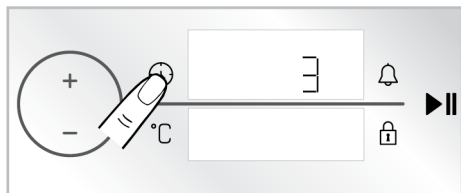


4. Ustaw odpowiednią głośność, naciskając **+**/**-**.
5. Potwierdzić ustaloną głośność, dotykając ponownie przycisku  lub naciskając raz pokrętkę sterowania piekarnika.

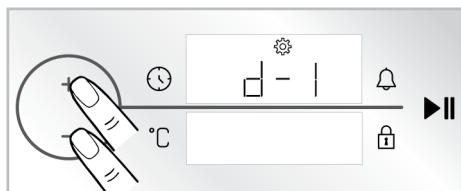
Ustawienia jasności wyświetlacza


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


1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina), dotknij przycisku  przez około 3 sekundy, aby aktywować menu ustawień.
 - ⇒ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie 3- 2-1. Po zakończeniu odliczania, menu ustawień zostanie uaktywnione.

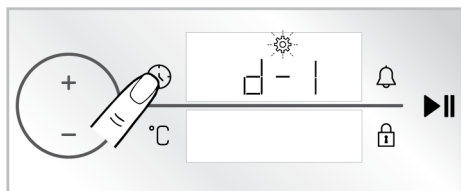



2. Naciskaj **+/-** tak długo aż na wyświetlaczu timera/czasu trwania pojawi się „d-1”, „d-2” lub „d-3”.



3. Aktywuj ustawienie poziomu jasności, ponownie naciskając .


⇒ Symbol  miga na wyświetlaczu timera / czasu trwania.



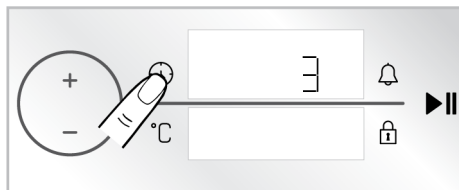
4. Ustaw czas, naciskając **+/-**.
5. Potwierdź jasność, dotykając ponownie przycisku  lub naciskając raz pokrętko sterowania piekarnikiem.


Ustawianie funkcji szybkiego nagrzewania (Booster)

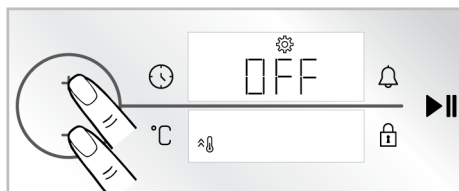
Pieczenie w urządzeniu można przeprowadzać automatycznie za pomocą funkcji szybkiego nagrzewania. W tym celu należy aktywować ustawienie szybkiego nagrzewania. Aby wykonać to ustawienie, piekarnik powinien być wyłączony.


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


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

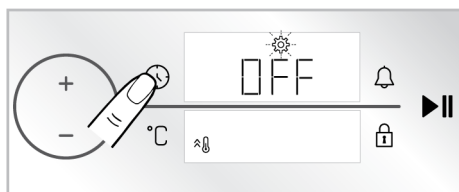


2. Naciskaj **+/-** tak długo aż na wyświetlaczu pojawi się symbol  i „OFF”.

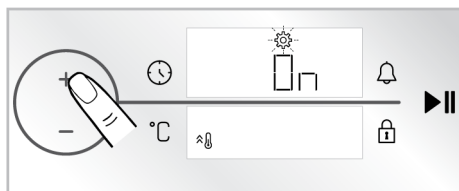



3. Aktywuj ustawienie szybkiego nagrzewania (booster), naciskając .


⇒ Symbol  miga na wyświetlaczu timera / czasu trwania.



4. **+** Przyciski przełączają ustawienie „WYŁĄCZONY” na „WŁĄCZONY” na ekranie.




5. Potwierdź ustawienie szybkiego nagrzewania (booster), ponownie naciskając .

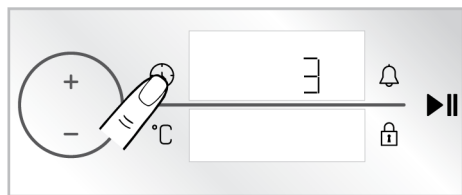
 W ten sam sposób możesz wyłączyć ustawienie szybkiego nagrzewania. Ustawiając na „Wyłącz” można anulować ustawienie szybkiego nagrzewania.


Zmiana godziny


Aby zmienić godzinę, którą wcześniej ustawiono

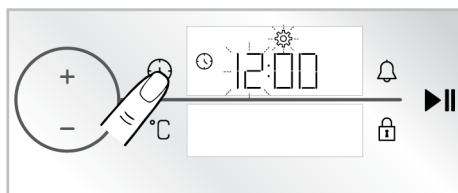
1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina), dotknij przycisku  przez około 3 sekundy, aby aktywować menu ustawień.


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




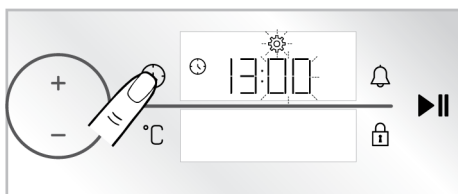
2. Naciśnij raz przycisk , aby podświetlić pole czasu.


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




3. Ustaw godzinę naciskając **+**/**-** i aktywuj pole minut, ponownie naciskając raz .

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



4. Naciśnij **+**/**-**, aby ustawić minuty. Potwierdź ustawienie, naciskając raz .

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

6 Ogólne informacje o gotowaniu

W tej sekcji znajdziesz wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia potraw.

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

Wskazane są również odpowiednie ustawienia piekarnika i akcesoria.

6.1 Ogólne ostrzeżenia dotyczące pieczenia w piekarniku

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

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

Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

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

Wskazówki dotyczące ciast

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

6.1.1 Ciasta i wypieki

Informacje ogólne

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

Tabela pieczenia w piekarniku ciast i wyrobów piekarniczych

Sugestie dotyczące pieczenia na jednej tacy

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasto na blasze	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	180	30 ... 45
Ciasto w formie	Forma do ciasta na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	2	180	30 ... 40
Ciasteczka	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	160	25 ... 35
Ciasteczka	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	3	150	25 ... 35
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciśkiem na ruszcie drucianym **	Górne i dolne ogrzewanie	2	150	30 ... 40
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciśkiem na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	2	150	35 ... 45
Ciastko	Taca do ciasta *	Górne i dolne ogrzewanie	3	170	25 ... 40
Ciastko	Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	3	170	20 ... 30
Ciasto	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	2	200	30 ... 40
Ciasto	Standardowa taca *	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	2	180	35 ... 45
Bułka	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	2	200	20 ... 35
Bułka	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	3	180	20 ... 30
Chleb w całości	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	200	30 ... 45
Chleb w całości	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	3	200	30 ... 40
Lazania	Prostokątna szklano-metalowa forma na ruszcie do grilla **	Górne i dolne ogrzewanie	2 lub 3	200	30 ... 45
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Górne i dolne ogrzewanie	2	180	50 ... 70

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	3	170	50 ... 65
Pizza	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	2	250	5 ... 15
Pizza	Standardowa taca *	Funkcja pizzy	2	280	5 ... 10

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

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

Sugestie dotyczące pieczenia na dwóch blachach

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

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

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

Tabela pieczenia wraz z funkcjami "Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO"

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

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

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

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

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

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

6.1.2 Mięso, ryby i drób

Przyciski grillowania

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

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

Tabela pieczenia w piekarniku mięsa, ryb i drobiu

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

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

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

6.1.3 Grill

Czerwone mięso, ryby i mięso drobiowe podczas grillowania szybko brązowieją, mają piękną 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!**

Tabela grillowania

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

Skip pre-heating after 5 minutes in grill position.

Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.

6.1.4 Funkcja smażenia na płytce olej lub smażenie bezolejowe

W funkcji „Airfry” można wykonać smażenie na płytce oleju lub smażenie bezolejowe z użyciem gorącego powietrza w piekarniku.

Przyciski grillowania

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

Ogólne ostrzeżenia

- Proszę zapoznać się z tabelą zaleceń pieczenia dla funkcji „Airfry”.
- Użyj grilla do smażenia (Airfry) dostarczonego z produktem do tej funkcji.
- Aby uzyskać dobry efekt smażenia, umieść potrawę na grillu w taki sposób, aby nie zachodziły na siebie.

- Umieść blachę do pieczenia na dolnej półce, aby zbierał się w niej olej podczas smażenia. Umieść żaroodporny papier do pieczenia lub podobny materiał zalecany do użytku w piekarniku wewnątrz blachy.
- Jeśli blacha znajdująca się na dolnej półce nie jest używana, kapiący olej lub inne substancje z żywności mogą powodować silne dymienie, a nawet pojawienie się płomieni.
- Można użyć funkcji "Funkcja 3D", aby przyspieszyć czas nagrzewania wstępnego. Przełącz na funkcję "Airfry" po zakończeniu nagrzewania wstępnego.

Stół do smażenia - "Airfry"

Żywność	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)	Zalecana ilość
Domowy ziemniak *	Airfry	3	220	20 ... 40	200-1000
Mrożony ziemniak **	Airfry	3	220	15 ... 35	200-1400
Udko z kurczaka / Skrzydło	Airfry	3	220	20 ... 40	500-1500
Pierś z kurczaka	Airfry	3	220	30 ... 40	200-700
Kurczak w całości	Airfry	3	15 min. 250/max po 190	60 ... 80	1800-2000
Mrożony nugget **	Airfry	3	220	15 ... 25	400-1000
Klopsik	Airfry	3	220	20 ... 30	20-25 ilość
Ryba w całości	Airfry	3	220	15 ... 25	2-5 ilość
Mrożona chrupiąca ryba ** (Paluszki rybne)	Airfry	3	220	15 ... 25	500-1500
Mrożone ciasto **	Airfry	3	220	25 ... 35	200-800 (10-40 ilość)
Mrożona pizza **	Airfry	3	220	10 ... 20	2-4 ilość
Kielbasa	Airfry	3	220	15 ... 25	10-20 ilość
Mieszanka warzyw	Airfry	3	220	20 ... 25	400-1000
Bułeczka	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 ilość
Papryka faszerowana	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 ilość

* Zanurz ziemniaki w wodzie na 30 minut, osusz je i dodaj ¼ do 1 łyżki oleju.

** Rozgrzej.

6.1.5 Test żywności

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

Tabela pieczenia posiłków testowych

Sugestie dotyczące pieczenia na jednej tacy

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Kruche ciasteczka (herbatnik)	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	140	20 ... 30
Kruche ciasteczka (herbatnik)	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	W modelach z półkami drucianymi :3 W modelach bez półek drucianych :2	140	15 ... 25
Ciasteczka	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	160	25 ... 35
Ciasteczka	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	3	150	25 ... 35
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciśkiem na ruszcie drucianym **	Górne i dolne ogrzewanie	2	150	30 ... 40
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciśkiem na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	2	150	35 ... 45
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Górne i dolne ogrzewanie	2	180	50 ... 70
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	3	170	50 ... 65

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

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

Sugestie dotyczące pieczenia na dwóch blachach

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

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

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

Grill

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

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

7 Czyszczenie i konserwacja

7.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

Ostrzeżenia ogólne

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

- Do czyszczenia po każdym użyciu nie są potrzebne żadne specjalne środki czyszczące. Urządzenie należy czyścić płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i osuszyć suchą szmatką.
- Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywności podczas gotowania.
- Nie myj żadnego elementu urządzenia w zmywarce, chyba że w instrukcji obsługi określono inaczej.

Inox - powierzchnie nierdzewne

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

- Środki czyszczące rozpylone lub nałożone na powierzchnię należy natychmiast usunąć. Pozostawione na powierzchni ściernie środki czyszczące powodują, że powierzchnia staje się biała.

Powierzchnie emaliowane

- Piekarnik musi ostygnąć przed czyszczeniem strefy pieczenia. Czyszczenie na gorących powierzchniach stwarza zarówno zagrożenie pożarowe, jak i uszkadza powierzchnię emalii.
- Po każdym użyciu umyj emaliowane powierzchnie płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i wysusz suchą szmatką.
- W przypadku trudnych plam można użyć środka czyszczącego do piekarników i grilli zalecanego na stronie internetowej marki produktu. Nie należy używać zewnętrznego środka czyszczącego do piekarników. Jeśli powierzchnia jest mocno zabrudzona, lekko ją zwilż i delikatnie wyczyść miękką szczotką lub drucikiem do szorowania. Unikaj nadmiernego nacisku.

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 nasyczona olejem, w takim przypadku zaleca się wymianę części.

Szklana powierzchnia

- Do czyszczenia powierzchni szklanych nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych materiałów czyszczących. Mogą uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Wyczyść urządzenie używając detergentu do mycia naczyń, ciepłej wody i ściereczki z mikrofibry przeznaczony do powierzchni szklanych, a następnie osusz je suchą ściereczką z mikrofibry.

- Jeśli po czyszczeniu pozostaną resztki detergentu, przetrzyj je zimną wodą i osusz czystą i suchą ściereczką z mikrofibry. Resztki detergentu mogą następnym razem uszkodzić szklaną powierzchnię.
- W żadnym wypadku zaschniętej pozostałości na powierzchni szkła nie należy czyścić ząbkowanymi nożami, drutem lub podobnymi narzędziami do drapania.
- Plamy wapniowe (żółte plamy) można usunąć z powierzchni szkła za pomocą środka do usuwania kamienia, takiego jak ocet lub sok z cytryny.
- Jeśli powierzchnia jest mocno zabrudzona, nanieś na plamę środek czyszczący gąbką i długo odczekaj, aż zadziała. Następnie wyczyść szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.
- Przebarwienia i plamy na szklanej powierzchni są normalne i nie są uznawane za wady.

Części z tworzyw sztucznych i malowane powierzchnie

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

7.2 Czyszczenie akcesoriów

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

Czyszczenie (Airfry) grilla

Kosz grilla nadaje się do mycia w zmywarce. Zaleca się intensywne mycie kosza w dolnej części zmywarki. Druciana rama, do której wkładany jest kosz, nie nadaje się do mycia w zmywarce. Ramę drucianą umyj

plynem do mycia naczyń pod ciepłą wodą za pomocą miękkiej ściereczki lub gąbki, a następnie osusz ją suchą ściereczką.

Po użyciu Airfry możesz użyć funkcji łatwego czyszczenia za pomocą pary, jeśli jest dostępna, aby z łatwością usunąć rozpryski oleju wewnątrz urządzenia.

7.3 Czyszczenie panelu sterowania

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

7.4 Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia)

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

Czyszczenie bocznych ścian piekarnika

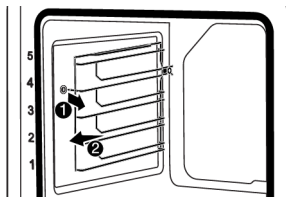
Ściany boczne płyty kuchennej mogą być pokryte emalowanymi lub katalitycznymi ścianami. Zależy od modelu. Jeśli istnieje ściana katalityczna, należy zapoznać się z informacjami zawartymi w rozdziale „Powierzchnie katalityczne”.

Jeśli twoje urządzenie to model z drucianą półką, zdejmij druciane półki przed czyszczeniem ścian bocznych. Następnie dokończ czyszczenie zgodnie z opisem w roz-

dziale „Ogólne informacje dotyczące czyszczenia” w zależności od rodzaju powierzchni ścianek bocznych.

Aby wyjąć boczne półki druciane:

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



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

7.5 Samoczyszczenie się w wysokiej temperaturze

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

Ostrzeżenia ogólne



Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!

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

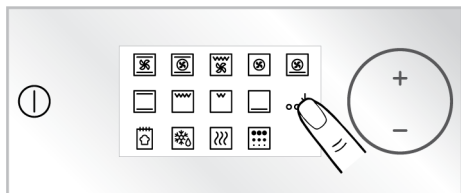
- Przed użyciem funkcji pirolizy wyjmij wszystkie akcesoria, półkę teleskopową i półki boczne (jeśli są). Jeśli nie zostaną wyjęte, akcesoria i boczne półki ulegną uszkodzeniu.
- Jeśli Twój produkt jest wyposażony w pyrolityczne akcesoria (odporne na samoczyszczenie w wysokiej temperaturze), nie musisz wyjmować ich z piekarnika.

To, czy Twoje akcesoria są odporne na pirolizę, czy nie, zostało określone w rozdziale dotyczącym akcesoriów. O ile nie określono inaczej, Twoje akcesoria nie są odporne na wysokie temperatury. Należy je wyjąć z piekarnika przed czyszczeniem, aby uniknąć uszkodzeń.

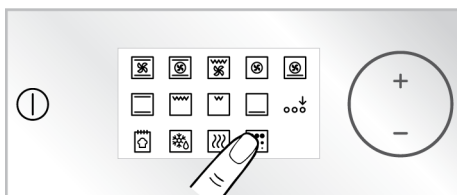
- Nie czyścić uszczelki drzwi. Uszczelka z włókna szklanego jest bardzo delikatna i łatwo ulega uszkodzeniu. Jeśli uszczelka drzwi jest uszkodzona, wymień ją na nową w autoryzowanym serwisie.

Aby rozpocząć pyrolizę:

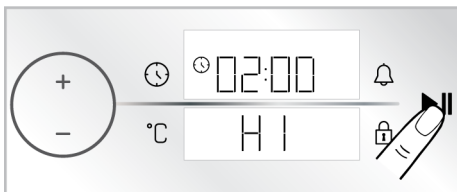
1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika. W modelach z półkami drucianymi pamiętaj o ich wyjęciu.
2. Przed rozpoczęciem czyszczenia wyyczyść zewnętrzne powierzchnie piekarnika i resztki jedzenia wewnątrz piekarnika za pomocą ściereczki z mydłem.
3. Wybierz funkcję „Piroliza” lub „Piroliza - tryb ECO”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



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



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

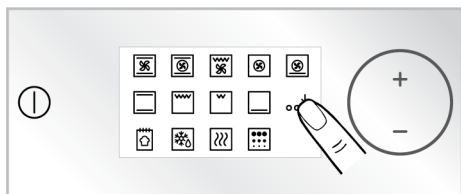


8. Aby rozpocząć czyszczenie, naciśnij przycisk ▶||.
 - ⇒ Rozpoczyna się samoczyszczenie, a na wyświetlaczu pojawia się czas trwania funkcji. Czasu nie można zmienić.
9. Gdy piekarnik osiągnie określoną temperaturę po rozpoczęciu procesu pirolizy, na wyświetlaczu czasu pojawi się symbol kłódki (🔒) i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

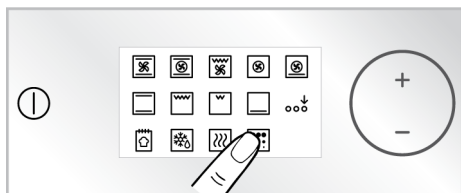
Piroliza - tryb ECO

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

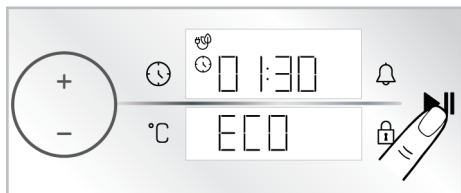
1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika. W modelach z półkami drucianymi pamiętaj o ich wyjęciu.
2. Przed rozpoczęciem czyszczenia wyczyść zewnętrzne powierzchnie piekarnika i resztki jedzenia wewnątrz piekarnika za pomocą ściereczki z mydłem.
3. Włącz piekarnik, dotykając przycisku ①.
4. Włącz funkcje pracy dolnych grzałek, naciskając „Włączanie dodatkowych programów” na wyświetlaczu funkcji.



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



6. Naciśnij „Piroliza” na wyświetlaczu funkcji.
7. Aby rozpocząć czyszczenie, naciśnij przycisk ▶||.
 - ⇒ Rozpoczyna się samoczyszczenie, a na wyświetlaczu pojawia się czas trwania funkcji. Czasu nie można zmienić.



8. Gdy piekarnik osiągnie określoną temperaturę po rozpoczęciu procesu pyrolizy, na wyświetlaczu czasu pojawi się symbol kłódki [A] i nie będzie można

otworzyć drzwiczek piekarnika. Nie należy szarpać uchwytu do odblokowania drzwiczek, dopóki proces czyszczenia nie zostanie zakończony, a symbol blokady zniknie z wyświetlacza.

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

7.6 Czyszczenie drzwiczek piekarnika

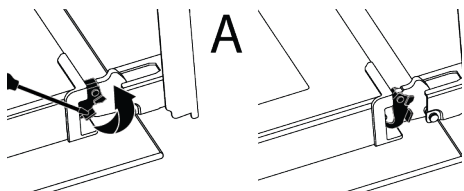
Możesz zdjąć drzwi piekarnika i szyby, aby je wyczyścić. Jak zdemontować drzwi i okna, opisano w rozdziałach „Zdejmowanie drzwi piekarnika” i „Zdejmowanie wewnętrznych szyb drzwi”. Po zdjęciu wewnętrznych szyb drzwi wyczyść je za pomocą płynu do naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie wysusz suchą szmatką. W przypadku osadów wapiennych, które mogą tworzyć się na szkłe piekarnika, przetrzyj szkło octem i splotcz.



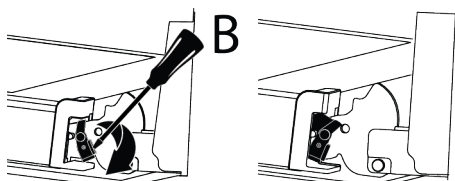
Nie używaj szorstkich środków ściernych, metalowych skrobaczek, druciaków lub środków wybielających do czyszczenia drzwi piekarnika i szyb.

Zdejmowanie drzwiczek piekarnika

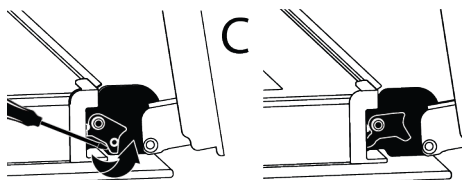
1. Otwórz drzwiczki piekarnika.
2. Otwórz zaczepy w gnieździe zawiasu z przodu drzwi po prawej i lewej stronie, naciskając w dół, jak pokazano na rysunku.
3. Rodzaje zawiasów różnią się jako (A), (B), (C) w zależności od modelu produktu. Poniższe rysunki pokazują, jak otworzyć każdy rodzaj zawiasu.
4. Zawias typu (A) jest dostępny w normalnych typach drzwi.



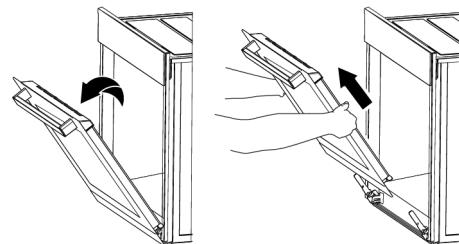
5. Zawias typu (B) jest dostępny w wersjach z cichym domykaniem drzwi.



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



7. Ustaw drzwi piekarnika w pozycji półotwartej.



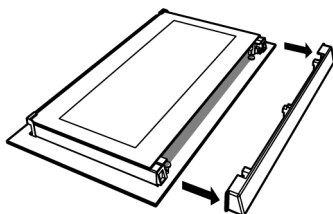
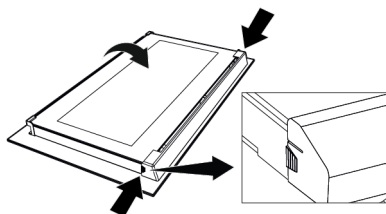
8. Pociągnij zdemontowane drzwi w górę, aby zwolnić je z prawego i lewego zawiasu, a następnie je zdejmij.

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

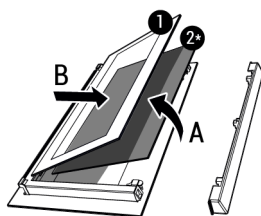
7.7 Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika

Wewnętrzną szybę przednich drzwi produktu można zdjąć w celu wyczyszczenia.

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



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



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

4. Jeśli urządzenie ma szybę wewnętrzną (2), powtórz ten sam proces, aby ją wyjąć (2).

5. Pierwszym krokiem wyjęcia drzwi jest ponowne zamontowanie szyby wewnętrznej (2). Umieść ściętą krawędź szkła tak, aby zetknęła się ze ściętą krawędzią plastikowej szczeliny. (Jeśli urządzenie ma szybę wewnętrzną). Szyba wewnętrzna (2) musi być przymocowana do przewodniczącej jak najbliższej 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 przewodniczącymi.
7. Popchnij w kierunku ramy, aż usłyszysz „kliknięcie”.

7.8 Czyszczenie lampki piekarnika

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

Wymiana lampki piekarnika

Ogólne ostrzeżenia

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

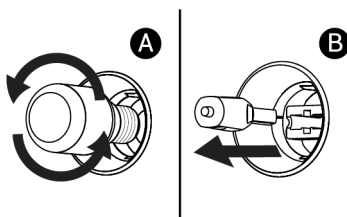
- Lampka ta nie nadaje się do oświetlania pomieszczeń domowych. Lampka ma pomóc zobaczyć potrawy.
- Lampki zastosowane w tym urządzeniu są odporne na ciężkie warunki fizyczne, takie jak temperatura powyżej 50°C.

Jeśli piekarnik ma okrągłą lampkę,

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



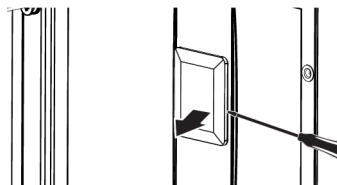
3. Jeśli lampka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku, obróć lampkę tak jak pokazano na rysunku i wymień na nową. Jeśli jest to model typu (B), wyciągnij go, jak pokazano na rysunku i wymień na nowy.



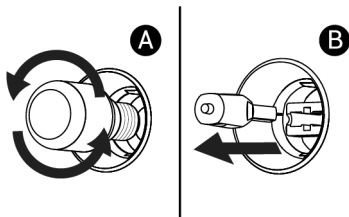
4. Zamontuj szklaną pokrywę.

Jeśli piekarnik ma kompaktową świetlówkę o kwadratowym kształcie,

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



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



- Zamontować szklaną pokrywę i drucianą półkę.

8 Rozwiązywanie problemów

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

Podczas pracy piekarnika wydobywa się para.

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

Podczas pieczenia pojawiają się kropelki wody

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

Podczas podgrzewania i chłodzenia urządzenia słychać metalowe dźwięki.

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

Urządzenie nie działa.

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

Oświetlenie piekarnika nie jest włączone.

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

Piekarnik nie nagrzewa się.

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

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

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

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

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

PL

Dodatkowe informacje dotyczące instrukcji obsługi:	Informacje techniczne dotyczące działania trybów niskiego poboru mocy zgodnie z rozporządzeniem UE 2023/826	
Tryb	POBÓR MOCY (WATY)	OKRES (MINUTY)*
Wyłączony	-	-
Gotowość	-	-
Tryb gotowości z wyświetlaniem informacji lub stanu	0,8	20
Tryb gotowości sieciowej	-	-

*: Okres, po którym urządzenie automatycznie przejdzie w tryb gotowości, tryb wyłączenia lub tryb gotowości sieciowej, liczony w minutach i zaokrąglony do najbliższej minuty.

