



Sisäänrakennettu uuni

Käyttöopas

Piekarnik do zabudowy

Instrukcja obsługi



BBIM13400DXPSE

385441631_4/ Fi/ PL/ R.AC/ 06/09/23 02:20
7757787660

Tervetuloa!

Hyvä asiakas,

Kiitos, että olet valinnut Beko tuotteen. Haluamme, että korkealaatuisista materiaaleista ja uusimmalla tekniikalla valmistettu tuote tarjoaa sinulle parhaan tehokkuuden. Lue siksi tämä käyttöohje ja muut tuotteen mukana toimitetut asiakirjat ennen tuotteen käyttöä. Huomioi kaikki käyttöohjeessa olevat ohjeet ja varoitukset. Tällä tavalla suojaat itseäsi ja tuotetta mahdollisilta vaaratilanteilta.

Säilytä käyttöohje turvallisessa paikassa. Jos luovutat tuotteen jollekin toiselle, anna mukaan myös tämä käyttöohje. Tuotteen takuuehdot, käyttö- ja vianetsintämenetelmät on esitetty käyttöohjeessa.

Symbolit ja niiden kuvaukset käyttöohjeessa.



Vaara, jonka seurauksena voi olla kuolema tai henkilövahinko.



Tärkeitä tietoja ja hyödyllisiä vinkkejä.



Lue käyttöohje.



Kuumen pinnan varoitus.

ILMOITUS

Vaara, joka voi johtaa tuotteen materiaali- tai ympäristövahinkoihin.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Sisällysluettelo

1 Turvaohjeet	4	6.1.2 Liha, kala ja siipikarja	32
1.1 Tarkoituksenmukainen käyttö	4	6.1.3 Grilli	33
1.2 Lasten, herkkien henkilöiden ja lemmikkieläinten turvallisuus	5	6.1.4 Ruoan testaus	33
1.3 Sähköturvallisuus	5	7 Huolto ja puhdistus	35
1.4 Kuljetusturvallisuus	7	7.1 Yleiset puhdistusohjeet	35
1.5 Asennusturvallisuus	7	7.2 Varusteiden puhdistus	36
1.6 Käyttöturvallisuus	7	7.3 Ohjauspaneelin puhdistus	36
1.7 Lämpötilavaroitukset	8	7.4 Uunin sisäpuolen puhdistus (keittoalue)	36
1.8 Lisätarvikkeiden käyttö	8	7.5 Itsepuhdistus korkeassa lämpötilassa	37
1.9 Ruoanvalmistuksen turvallisuus ..	8	7.6 Uuninluukun puhdistus	39
1.10 Turvallisuus huollon ja puhdistuksen aikana	9	7.7 Uuninluukun sisälasin poistaminen	40
1.11 Itsepuhdistus korkeassa lämpötilassa (Pyrolyysi)	10	7.8 Uunin valon puhdistus	40
2 Ympäristöön liittyvät ohjeet	10	8 Ongelmanratkaisu	42
2.1 Jätedirektiivi	10		
2.1.1 WEEE-direktiivin noudattaminen ja tuotteen hävittäminen	10		
2.2 Pakkaustiedot	10		
2.3 Energiansäästövinkejä	11		
3 Laitteesi	12		
3.1 Tuotteen esittely	12		
3.2 Laitteen ohjauspaneelin esittely ja käyttö	12		
3.2.1 Ohjauspaneeli	13		
3.2.2 Uunin ohjausyksikön esittely	13		
3.3 Uunin käyttötoiminnot	14		
3.4 Laitteen lisätarvikkeet	15		
3.5 Laitteen lisätarvikkeiden käyttö	16		
3.6 Tekniset tiedot	18		
4 Ensimmäinen käyttökerta	19		
4.1 Ensiasetukset	19		
4.2 Ensimmäinen puhdistus	19		
5 Uunin käyttö	20		
5.1 Yleisiä tietoja uunin käytöstä	20		
5.2 Uunin ohjausyksikön käyttö	20		
5.3 Asetukset	25		
6 Yleisiä tietoja ruoanvalmistuksesta	29		
6.1 Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista uunissa	29		
6.1.1 Leivokset ja uuniruoat	29		



1 Turvaohjeet

FI

- Tämä osio sisältää tarvittavat turvallisuusohjeet henkilövahinkojen ja materiaalisten vahinkojen välttämiseksi.
- Jos tuote luovutetaan jollekin muulle henkilölle yksityiskäyttöön, on käyttöohje, tuotetarrat ja muut olennaiset asiakirjat ja osat luovutettava tuotteen mukana.
- Yrityksemme ei ole vastuussa näiden ohjeiden laiminlyömisestä johtuvista vaurioista.
- Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen johtaa takuun raukeamiseen.
- Jätä asennus- ja korjaustyöt aina valmistajan, valtuutetun huoltopalvelun tai maahantuojaan määrittämän henkilön tehtäväksi.
- Käytä vain alkuperäisiä varaosia ja varusteita.
- Älä korjaa tai vaihda mitään osia tuotteeseen jollei sitä erikseen ole mainittu käyttöoppaassa.
- Älä suorita teknisiä muutoksia tuotteeseen.

1.1



Tarkoituksenmukainen käyttö

- Tuote on tarkoitettu kotitalouskäyttöön. Se ei sovi kaupalliseen käyttöön.
- Älä käytä tuotetta puutarhassa, parvekkeella tai muissa ulkotiloissa. Tuote on tarkoitettu käyttöön kotitalouksissa ja keittiötiloissa myymälöissä, toimistoissa ja muissa työympäristöissä.
- **VAROITUS:** Tätä tuotetta tulee käyttää vain ruoanvalmistukseen. Sitä ei tule käyttää muihin tarkoituksiin, kuten huoneen lämmittämiseen.
- Uunia voidaan käyttää ruokien sulattamiseen, paistamiseen, ja grillaamiseen.
- Tätä tuotetta ei tule käyttää lämmittämiseen, lautasen lämmitykseen, eikä sen kahvaan saa laittaa kuivumaan pyyhkeitä tai vaatteita.

1.2 Lasten, herkkien henkilöiden ja lemmikkieläinten turvallisuus



- Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset taidot eivät ole täysin kehittyneet, tai henkilöt, joilla ei ole kokemusta tai tietämystä laitteen käyttämiseksi, kunhan heitä valvoo tai opastaa laitteen käytön turvallisuudesta ja vaaroista.
- Lasten ei tule antaa leikkiä koneen kanssa. Lasten ei tule suorittaa laitteen puhdistusta tai huoltotöitä, ellei joku valvo heitä.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt, joiden fyysinen, aistillinen tai henkinen kyvykyys (mukaan lukien lapset) on rajoittunutta, ellei heitä valvota tai heille anneta tarvittavia ohjeita.
- Lapsia tulee valvoa sen varmistamiseksi, etteivät he leiki laitteella.
- Sähkölaitteet ovat vaarallisia lapsille ja lemmikkieläimille. Lapset ja lemmikkieläimet eivät saa leikkiä laitteella, kiivetä sen päälle tai mennä laitteen sisään.

- Älä aseta esineitä laitteen päälle, joihin lapset voivat päästä käsiksi.
- **VAROITUS:** Laitteen kosketettavissa olevat pinnat ovat käytön aikana kuumia. Pidä lapset kaukana laitteesta.
- Pidä pakkausmateriaalit lasten ulottumattomissa. Ne voivat johtaa loukkaantumiseen ja tukehtumiseen.
- Luukun ollessa auki älä aseta painavia esineitä sen päälle tai anna lasten istua sen päälle. Tämä voi aiheuttaa uunin kaatumisen, tai luukun saranat voivat vaurioitua.
- Lasten turvallisuuden varmistamiseksi katkaise virtajohto ja tee laite käyttökelvottomaksi ennen sen hävittämistä.



1.3 Sähköturvallisuus

- Liitä laite maadoitettuun, sulakkeella suojattuun pistorasiaan, joka vastaa laitteen tyyppikilven arvoja. Maadoituskytkentä tulee aina suorittaa valtuutetun sähköasentajan toimesta. Älä käytä laitetta ilman maadoitusta paikallisten/kansallisten säädösten mukaisesti.

- Laitteen pistokkeen/ sähköjohdon tulee olla helposti ulottuvissa olevassa paikassa (jossa keittolevyn liekki ei osu siihen). Jos tämä ei ole mahdollista, sähkökytkennässä, johon tuote on kytketty, tulee olla mekanismi, joka erottaa kaikki navat verkkovirrasta (varoke, kytkin, näppäinkytkin jne.) sähkölaitteita koskevien säännösten mukaisesti.
 - Laitetta ei saa kytkeä pistorasiaan asennuksen, huoltotöiden tai kuljetuksen aikana.
 - Liitä laite pistorasiaan, jonka jännite ja taajuus vastaavat tyyppikilvessä määritettyjä.
 - Jos tuotteessa ei ole virtajohtoa, käytä vain osassa ”Tekniset tiedot” kuvattua johtoa.
 - Älä jätä virtajohtoa jumiin laitteen alle tai taakse. Älä aseta painavaa esinettä virtajohdon päälle. Johto ei saa olla taivutettu, puristuksissa tai kosketuksissa lämpölähteisiin.
 - Uunin takapinta kuumenee käytön aikana. Virtajohdot eivät saa koskettaa taustapintaa, sillä se voi vahingoittaa liitoksia.
 - Älä jätä sähköjohtoja uunin luukun väliin tai vedä niitä kuumien pintojen päältä. Kaapelin eristys voi sulaa ja johtaa oikosulkuun.
 - Käytä vain alkuperäistä johtoa. Älä käytä haljenneita tai vaurioituneita johtoja tai jatkojohtoja.
 - Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, valtuutetun huoltoliikkeen tai maahantuoja-yrityksen määrittämän henkilön tulee vaihtaa se mahdollisten vaaratilanteiden välttämiseksi.
 - **VAROITUS:** Muista irrottaa laite verkkovirrasta ennen uunin lampun vaihtoa sähköiskun vaaran välttämiseksi. Irrota tuote verkkovirrasta tai kytke sulake pois päältä sulakerasiasta.
- Jos tuotteessa on virtajohto ja pistoke:
- Älä kytke laitetta pistorasiaan, joka on löysä, jonka suoja on irronnut, joka on hajonnut, likainen, öljyinen tai joka voi joutua kosketuksiin veden kanssa (esimerkiksi tasolta läikkyvän veden).
 - Älä koskaan kosketa pistoketta märin käsin! Älä irrota laitetta virtalähteestä virtajohdosta vetämällä, vedä aina pistokkeesta.

- Varmista, että laitteen pistoke on kunnolla kiinni pistorasiassa kipinöinnin estämiseksi.

1.4 Kuljetusturvallisuus

- Kytke tuote irti sähköverkosta ennen sen kuljettamista.
- Tuote on raskas, vähintään kahden henkilön tulee kantaa sitä.
- Älä käytä ovea ja/tai kahvaa laitteen kuljettamiseen tai liikuttamiseen.
- Älä aseta muita esineitä tuotteen päälle ja kanna tuotetta pystyasennossa.
- Kun tuotetta on kuljetettava, kääri se kuplamuoviin tai paksuun pahviin ja teippaa se tiukkaan. Kiinnitä tuote tiukkaan teipillä irrotettavien tai liikkuvien osien tai tuotteen vaurioitumisen estämiseksi.
- Tarkasta tuote vaurioiden varalta, jotka ovat voineet tapahtua kuljetuksen aikana.

1.5 Asennusturvallisuus

- Tarkista laite vaurioiden varalta ennen sen asentamista. Jos laite on vaurioitunut, älä asenna sitä.
- Älä asenna laitetta lämmönlähteiden lähelle (lämpöpattereiden, liesien, jne.).

- Pidä tuotteen ilmanvaihtokanavat auki.
- Ylikuumenemisen estämiseksi laitetta ei tule asentaa koristelevyn taakse.

1.6 Käyttöturvallisuus

- Varmista, että laite kytkeytyy pois päältä joka käyttökerran jälkeen.
- Jos et käytä laitetta pitkään aikaan, irrota se verkkovirrasta tai kytke varoke pois päältä varokerasiasta.
- Älä käytä laitetta, jos se on viallinen tai vaurioitunut. Mikäli vaurioita ilmenee, irrota sähkö-/kaasuliitokset ja soita valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Älä käytä laitetta, jos sen luukun lasi on irti tai rikki.
- Älä kiipeä laitteen päälle yrittäessäsi yltää johonkin tai muusta syystä.
- Älä koskaan käytä tuotetta, jos arviointikykysi tai koordinaatiosi on heikentynyt, alkoholin ja/tai huumeiden käytöstä johtuen.
- Keittoalueella olevat syttyvät esineet voivat syttyä tuleen. Älä koskaan säilytä syttyviä esineitä keittoalueella.
- Uunin kahvaa ei ole tarkoitettu pyyhkeiden kuivaamiseen. Käyttäessäsi laitetta älä laita

pyyhkeitä, hanskoja tai muita tekstiilejä roikkumaan kahvaan.

- Tuotteen luukun saranat liikkuvat luukun sulkemisen ja avaamisen yhteydessä ja voivat juuttua kiinni. Älä pidä kiinni saranakohdasta avatessasi/sulkiessasi luukkua.



1.7

Lämpötilavaroitukset

- **VAROITUS:** Tuotteen kosketettavissa olevat osat kuumentuvat käytön aikana. Varo koskettamista tuotteeseen ja lämmitysvastuksiin. Alle 8-vuotiaita lapsia ei saa päästää laitteen lähelle ilman aikuisen valvontaa.
- Älä aseta syttyviä/räjähtäviä materiaaleja laitteen lähelle, sillä sen reunat ovat kuumat käytön aikana.
- Pysy loitommalla uunista avatessasi sen luukun, jotta et hengitä höyryä. Höyry voi polttaa kätesi, kasvosi ja/tai silmäsi.
- Tuote on erittäin kuuma käytön aikana. Varo koskettamista kuumiin osiin, uunin sisätilaan ja lämmitysvastuksiin.

- Käytä aina lämmönkestäviä käsineitä, kun ruoka sijoitetaan kuumaan uuniin, tai kun ruoka poistetaan siitä.



1.8 Lisätarvikkeiden käyttö

- On tärkeää, että paistoritilä ja pelti laitetaan oikein ritilätasolle. Lue lisätietoja kappaleesta .
”**Lisätarvikkeiden käyttö**”.
- Lisätarvikkeet voivat vahingoittaa luukun lasia, kun se suljetaan. Työnnä aina lisätarvikkeet uunin perälle asti.



1.9 Ruoanvalmistuksen turvallisuus

- Ole varovainen käyttäessäsi alkoholia ruoassa. Alkoholi haihtuu korkeissa lämpötiloissa ja voi syttyä tuleen, jos se on kosketuksessa kuumiin pintoihin.
- Ruoka-, öljy- ja muut jäämät keittoalueella voivat syttyä tuleen. Poista tällainen lika ennen ruoan valmistusta.
- Ruokamyrkytysvaara: Älä pidä ruokaa uunissa yli tuntia ennen ja jälkeen kypsennyksen. Se voi muuten aiheuttaa ruokamyrkytyksen tai muita sairauksia.

- Älä kuumenna suljettuja tölkkejä tai lasipurkkeja uunissa. Tölkissä/purkissa kasvava paine voi johtaa sen purkautumiseen.
- Aseta leivinpaperi keittoastiaan tai uunin lisätarvikkeen päälle (pellin, paistoritilän jne.) ruoan alle ja laita se esilämmitettyyn uuniin. Poista ylimääräiset leivinpaperin lisätarvikkeen tai astian yli tulevat osat välttääksesi niiden osumista uunin vastuksiin. Älä koskaan käytä leivinpaperia kuumemmassa lämpötilassa kuin mikä mainitaan leivinpaperin pakkauksessa. Älä koskaan aseta leivinpaperia uunin pohjalle.
- Älä aseta leivontavuokia, lautasia tai alumiinifoliota suoraan uunin pohjalle. Kerääntynyt lämpö voi vaurioittaa uunin pohjaa.
- Sulje uunin luukku grillauksen aikana. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Ruoat, jotka eivät sovellu grillattavaksi, aiheuttavat tulipalovaaran. Grillaa vain korkealle grillauslämpötilalle sopivia ruokia. Älä myöskään aseta ruokaa liian syvälle grillin

perälle. Tämä on kuumin alue ja rasvaiset ruoat voivat syttyä palamaan.



1.10 Turvallisuus huollon ja puhdistuksen aikana

- Anna tuotteen jäähtyä, ennen sen puhdistamista. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Älä pese laitetta suihkuttamalla tai kaatamalla vettä sen päälle! Sähköiskun vaara!
- Älä puhdistu tuotetta höyrypuhdistimilla, koska tämä voi johtaa sähköiskuun.
- Älä käytä voimakkaita, hankaavia pesuaineita, metalliraaputtimia, terässientä tai valkaisuaineita uunin luukun etulasin / (jos laitteessa on sellainen) uunin ylemmän luukun lasin puhdistamiseen. Nämä materiaalit voivat naarmuttaa ja rikkoa lasipinnat.
- Pidä ohjauspaneelin pinta aina puhtaana ja kuivana. Kosteaa ja likaista pintaa voi aiheuttaa toimintahäiriöitä.

1.11 Itsepuhdistus



korkeassa lämpötilassa (Pyrolyysi)

- Itsepuhdistuksen aikana pinnat kuumenevat enemmän kuin vakiokäytössä. Älä päästä lapsia lähelle.
- Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja! Älä koske tuotteeseen itsepuhdistuksen aikana ja pidä lapset etäällä tuotteesta. Odota vähintään 30 minuuttia ennen jäämien poistamista.

- Itsepuhdistuksen aikana syntyy savua ruokajäämien palamisesta. Tuuleta keittiö hyvin puhdistustoiminnon jälkeen.
- Ennen puhdistuksen aloittamista, puhdista uunin ulkopinnat ja ruokajäämät uunin sisältä saippuavedellä ja pyyhkeellä. Poista kaikki varusteet ja keittoastiat uunista. Jos tuotteessa on pyro-varma varuste (kestää itsepuhdistuksen korkeita lämpötiloja), ei tätä tarvitse poistaa uunista.
- Jos uunin päällä on keittotasot, älä käytä keittotasoa pyrolyysin aikana.

2 Ympäristöön liittyvät ohjeet

2.1 Jätedirektiivi

2.1.1 WEEE-direktiivin noudattaminen ja tuotteen hävittäminen

Tämä tuote täyttää EU:n WEEE-direktiivin (2012/19/EU) vaatimukset. Tässä tuotteessa on sen sähkö- ja elektroniikkalaiteromuluokan (WEEE) ilmaiseva symboli.



Tämä tuote on valmistettu laadukkaista osista ja materiaaleista, jotka voidaan käyttää uudelleen ja soveltuvat myös kierrätykseen. Älä tästä syystä hävitä tätä tuotetta

kotitalousjätteen mukana sen eliniän mennessä umpeen. Vie se keräyspisteeseen jossa sen sähköiset ja elektroniset osat voidaan kierrättää. Pyydä lisätietoja näistä keräyspisteistä

paikalliselta viranomaiselta. Käytetyn laitteen sopiva hävitystapa ehkäisee mahdollisia negatiivisia ympäristö- ja terveyshaittoja.

Yhdenmukaisuus RoHS-direktiivin kanssa:

Tämä tuote täyttää EU:n EU RoHS-direktiivin (2011/65/EU) vaatimukset. Se ei sisällä haitallisia tai kiellettyjä materiaaleja jotka on määriteltä direktiivissä.

2.2 Pakkaustiedot

Tuotteen pakkausmateriaalit on valmistettu kierrätettävistä materiaaleista, kansallisten ympäristömääräyksiemme mukaan. Älä hävitä pakkausmateriaaleja kotitalous- tai muun jätteen mukana, vaan toimita ne paikallisten viranomaisten osoittamaan keräyspisteeseen.

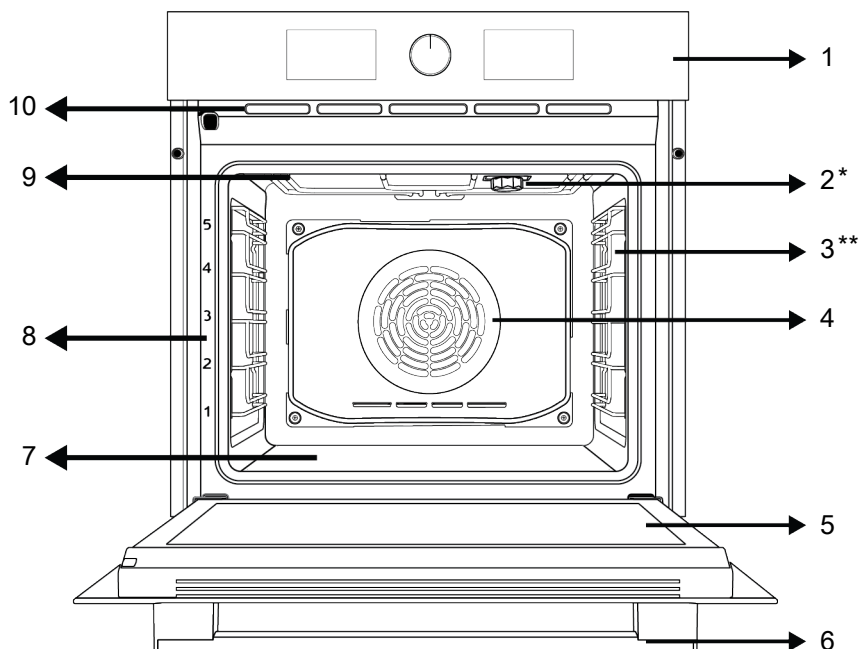
2.3 Energiansäästövinkejä

EU 66/2014 mukaan, tiedot energiatehokkuudesta löytyvät tuotteen mukana toimitetusta kuitista.

Seuraavat vinkit auttavat käyttämään laitetta ekologisella ja energiatehokkaalla tavalla:

- Sulata pakasteruoat ennen niiden valmistamista.
- Käytä uunissa tummia tai emaloituja astioita, jotka johtavat paremmin lämpöä.
- Esilämmitä aina uuni, jos reseptissä tai käyttöohjeessa suositellaan tekemään niin. Älä avaa uunin luukkua toistuvasti ruoan kypsennyksen aikana.
- Kytke laite pois päältä 5–10 minuutiksi ennen valmistusajan päättymistä hyödyntääksesi jälkilämpöä. Voit säästää jopa 20 % sähköä käyttämällä jälkilämpöä.
- Yritä kypsentää uunissa useampaa kuin yhtä ruokaa kerrallaan. Voit valmistaa samanaikaisesti asettamalla kaksi uunipeltiä telineeseen. Lisäksi, jos kypsennät ruokia peräkkäin, energiaa säästyy, koska uuni ei menetä lämpöään.
- Älä avaa uunin luukkua kypsentaesssi ruokaa ”Eko-puhallinlämpö” -toiminnolla. Jos luukkua ei avata, sisälämpötila pysyy optimaalisena ja säästää energiaa ”Eko-puhallinlämpö” -toiminnossa, ja tämä lämpötila voi erota Näyttö näytetystä.

3.1 Tuotteen esittely



1 Ohjauspaneeli

3 Ritilätasot

5 Luukku

7 Alalämmitin (teräslevyn alla)

9 Ylälämmitin

2 Valo

4 Puhallinmoottori (teräslevyn takana)

6 Kahva

8 Tasojen asennot

10 Ilma-aukot

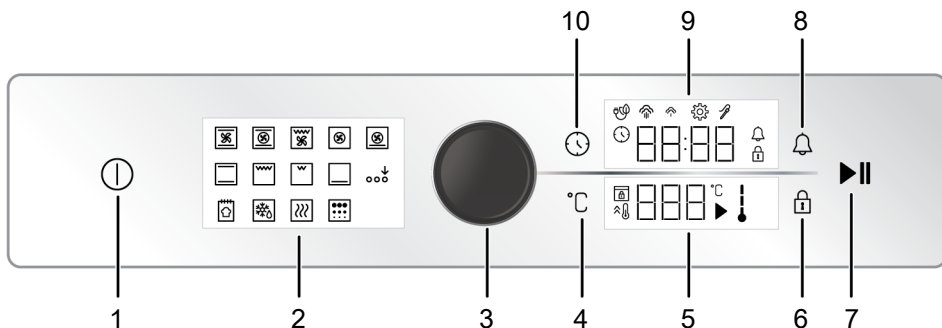
* Vaihtelee tuotemallin mukaan. Tuotteessa ei välttämättä ole lamppua, tai lampun tyyppi ja sijainti voi poiketa kuvasta.

** Vaihtelee tuotemallin mukaan. Tuote ei ehkä ole varustettu ritilällä. Kuvassa on esitetty tuote ritilällä esimerkkinä.

3.2 Laitteen ohjauspaneelin esittely ja käyttö

Tästä kappaleesta löydät yhteenvedon laitteen ohjauspaneelistä ja tietoa sen perustoiminnoista. Joissain kuvissa ja toiminnoissa voi olla laitekohtaisia eroja.

3.2.1 Ohjauspaneeli



- | | |
|--|----------------------------|
| 1 Pälle/pois-näppäin | 2 Toimintonäyttö |
| 3 Uunin ohjausnappi | 4 Lämpötilan asetusnäppäin |
| 5 Lämpötilan ilmaisinalue | 6 Näppäinlukkonäppäin |
| 7 Leipomisen käynnistys-/pysäytysnäppäin | 8 Hälytysnäppäin |
| 9 Ajan/keston merkkivalokenttä | 10 Aika- ja asetusnäppäin |

Jos tuotteessa on nupit sen ohjaamiseen, voivat nämä olla joissakin malleissa sellaiset, että ne ponnahtavat ulos, kun niitä painetaan (upotetut nupit). Jos asetukset suoritetaan näillä nupeilla, paina ensin kyseistä nuppia ja vedä se ulos. Paina sitä uudelleen ja palauta se, säätöjen suorittamisen jälkeen.

3.2.2 Uunin ohjausyksikön esittely

Uunin ohjausnappi

Voit tarkastaa asetukset ajastin/kelloilmaisimen ja lämpötilailmaisimen alueilla uunin ohjausnupilla. Voit selata näitä asetuksia kiertämällä tätä uunin ohjausnuppia oikealle ja vasemmalle ja painamalla sitten nuppia.

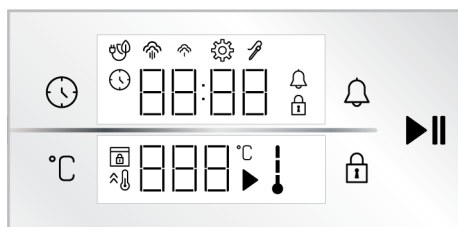
Uunin sisälämpötilan ilmaisim

Voit katsoa uunin sisälämpötilan lämpötilan symbolista näytöllä. Kun keittäminen käynnistyy, näytetään symboli näytöllä ja kun uunin sisälämpötila saavuttaa asetetun lämpötilan, jokaisen tason symboli syttyy.

Toimintonäyttö

Uunin käyttötoiminnot sijaitsevat uunin toimintonäytössä. Jokainen toiminto aktivoidaan koskettamalla sitä. Kaikki toiminnot näytöllä ovat kaavamaisia: ne eivät ehkä ole käytettävissä tuotteessasi. Tuotteen toiminnot on kuvattu osassa "Uunin käyttötoiminnot".

Ilmaisinalueet:



Näppäimet :

- : Aika- ja asetusnäppäin
- : Lämpötilan asetusnäppäin
- : Näppäinlukkonäppäin
- : Hälytysnäppäin
- : Leipomisen käynnistys/pysäytysnäppäin

Ajan/keston merkkivalokenttä :

- : Leipomisaika/päivänaika symboli

 : Hälytysymboli

 : Asetukset-symboli

 : Näppäinlukkosymboli

 : Symboli leivontaan eko-puhaltimella

 : Alhaisen tason höyryn symboli *

 : Korkean tason höyryn symboli *

 : Sisälämpötilamittarin symboli *

* Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.

Lämpötilan ilmaisinalue :

 : Leipomissymboli

°C : Lämpötilasymboli

 : Uunin sisälämpötila

 : Pikalämmitys (tehostin) -symboli

 : Luukun lukituksen symboli *

* Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.

3.3 Uunin käyttötoiminnot

Toimintotaulukossa voidaan asettaa uunissa käytettävät toiminnot ja korkein ja alin lämpötila näille toiminnoille näytetään. Tässä esitetty käyttötilojen järjestys voi erota tuotteesi järjestyksestä.

Toiminto symboli	Toiminnon kuvaus	Lämpötila-alue (°C)	Kuvaus ja käyttö
	Käyttö puhaltimella	-	Uunia ei ole lämmitetty. Vain puhallin (takaseinässä) on käytössä. Irtonaiset pakasteruoat sulatetaan hitaasti huonelämpötilassa, keitetty ruoka jäädytetään. Kokonaisen lihakappaleen sulatus kestää kauemmin kuin irtonaisten ruokien.
	Ylä- ja alalämpö	40-280	Ruoka lämmitetään ylä- ja alapuolelta samanaikaisesti. Sopii kakuille, leivoksille tai kakuille ja muhennuksille leivontavuoissa. Kypsennys tapahtuu yhdellä pellillä.
	Alalämpö	40-220	Vain alalämmitys on käytössä. Se sopii ruoille, jotka on ruskistettava pohjasta.
	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	40-280	Ylä- ja alalämmittimen lämmittämä ilma jaetaan tasaisesti ja nopeasti koko uuniin puhaltimella. Kypsennys tapahtuu yhdellä pellillä.
	Puhallinlämpö	40-280	Puhallinlämmittimen kuuma ilma jaetaan tasaisesti ja nopeasti koko uuniin puhaltimella. Se sopii kypsennykseen usealla pellillä eri hyllytasoilla.
	Eko-puhallinlämpö	160-220	Energian säästämiseksi voidaan käyttää tätä toimintoa "Puhallinlämpö" sijaan 160-220 °C lämpötila-alueella. Mutta keittoaika pitenee hieman. Tämän toiminnon käyttö on kuvattu osassa "Uunin ohjausyksikön käyttö".
	Pitsatoiminto	40-280	Alalämmitin ja puhallinlämmitys ovat käytössä. Soveltuu pitsan kypsennykseen.
	"3D" toiminto	40-280	Ylä- ja alalämmitin, puhallinlämmitystoiminto ovat käytössä. Tuotteen jokainen puoli kypsennetään tasaisesti ja nopeasti. Kypsennys tapahtuu yhdellä pellillä.
	Alagrilli	40-280	Pieni grilli uunin katossa on käytössä. Se sopii pienten ruokamäärien grillaamiseen.

	Täysi grilli	40-280	Suuri grilli uunin katossa on käytössä. Se sopii suurten ruokamäärien grillaamiseen.
	Puhallinavustettu täysi grilli	40-280	Suuren grillin lämmittävä ilma jaetaan tasaisesti ja nopeasti koko uuniin puhaltimella. Se sopii suurten ruokamäärien grillaamiseen.
	Lämpimänä pito	40-100	Sitä käytetään ruoan pitämiseksi tarjoiluvalmiina pitkiä aikoja.
	Leipätoiminto	-	Käytetään leivän valmistamiseen. Asetettua lämpötilaa ja aikaa ei voida muuttaa.
	Lisätoiminnon aktivointi	-	Sitä käytetään käyttötoimintojen aktivointiin, jotka eivät näy, kun toimintonäyttö avataan.
	Pyrolyysi	-	Sitä käytetään uunin itsepuhdistukseen korkealla lämpötilalla. Lue tämän toiminnon ohjeet huolto- ja puhdistusosasta.

3.4 Laitteen lisätarvikkeet

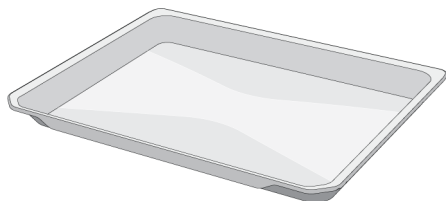
Laitteesi mukana toimitetaan useita lisätarvikkeita. Tässä osiossa luetaan lisätarvikkeiden kuvaus ja kuinka niitä käytetään. Mukana toimitetut lisätarvikkeet vaihtelevat eri malleissa. Kaikki käyttöohjeessa kuvatut lisätarvikkeet eivät välttämättä ole saatavilla laitteeseesi.



Laitteesi pellit voivat vääntyä lämpövaikutuksesta. Tällä ei ole vaikutusta niiden toimivuuteen. Muoto palaa takaisin pellin jäähtyessä.

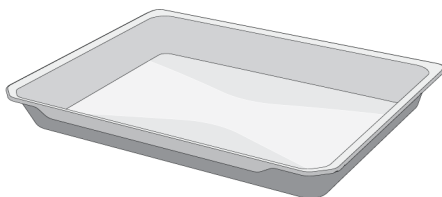
Tavallinen vuoka

Käytetään leivonnaisiin, pakasteruokiin ja suurten ruokapalojen paistamiseen.



Syvä pelti

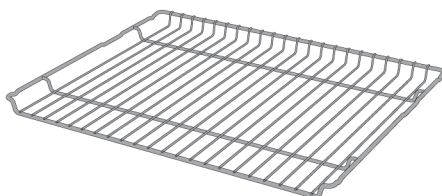
Käytetään leivonnaisiin, suurten ruokapalojen tai mehukkaiden ruokien paistamiseen tai juoksevan öljyn keräämiseen grillattaessa.



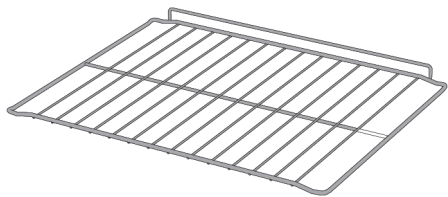
Paistoritilä

Käytetään ruoan paistamiseen tai kypsennettävän, paistettavan tai haudutettavan ruoan asettamiseksi halutulle tasolle.

Mallit rutilätasilla :



Mallit ilman ririlätasoja :

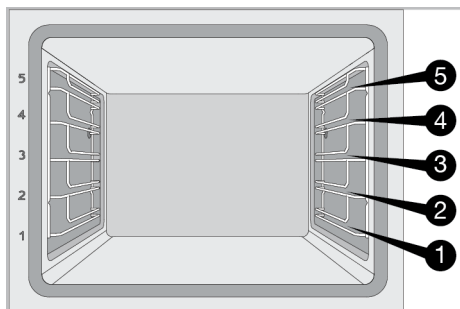


3.5 Laitteen lisätarvikkeiden käyttö

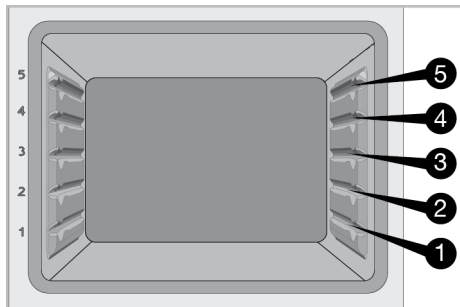
Paistotasot

Paistoalueella on 5 eri tasoa. Näet nyt tasojen järjestyksen uunin etupuolella.

Mallit ririlätasoilla :



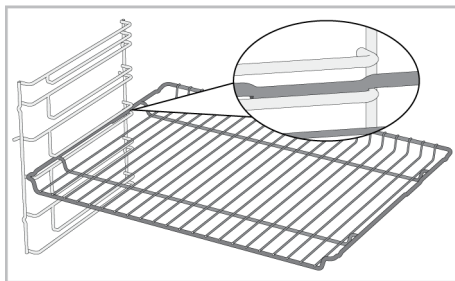
Mallit ilman ririlätasoja :



Paistoritilän asettaminen paistotasolle

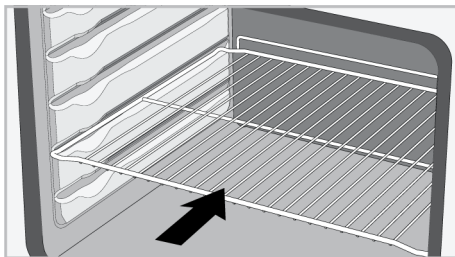
Mallit ririlätasoilla :

On tärkeää asettaa paistoritilä ritilän puolen tasolle oikein. Asetettaessa paistoritilää halutulle tasolle avoimen osan tulee olla edessä. Parempaa kypsennystulosta varten paistoritilä tulee kiinnittää ririlätasolle rajoittimella. Se ei saa ylittää rajoitinta ja osua uunin takaseinämään.



Mallit ilman ririlätasoja :

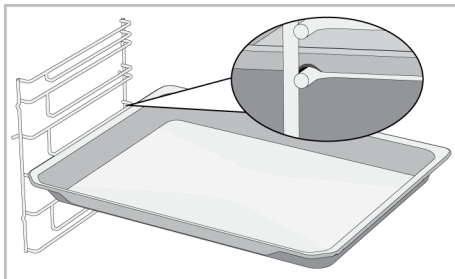
On tärkeää asettaa paistoritilä sivutasoille oikein. Paistoritilä voidaan asettaa tasolle vain yhdensuuntaisesti. Asetettaessa paistoritilää halutulle tasolle avoimen osan tulee olla edessä.



Pellin asettaminen paistotasolle

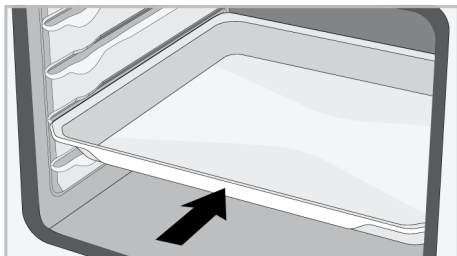
Mallit ririlätasoilla :

On myös tärkeää asettaa pelti ritilän puolen tasolle oikein. Asetettaessa peltiä halutulle tasolle sen kädensijan puolen tulee olla edessä. Parempaa kypsennystulosta varten pelti tulee kiinnittää ririlätasolle rajoittimella. Se ei saa ylittää rajoitinta ja osua uunin takaseinämään.



Mallit ilman ritalätasoja :

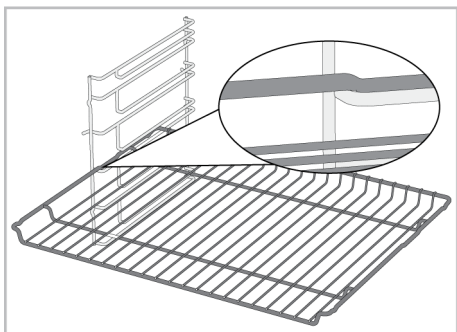
On myös tärkeää asettaa pellit sivutasoille oikein. Pelti voidaan asettaa tasolle vain yhdensuuntaisesti. Asettaessa peltiä halutulle tasolle sen kädensijan puolen tulee olla edessä.



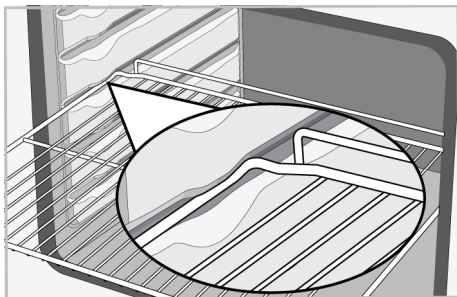
Paistoritilän rajoitintoiminto

Paistoritilässä on rajoitintoiminto, joka estää sitä putoamasta ritalätasolta. Tämän toiminnon ansiosta ruoan ottaminen uunista on helppoa ja turvallista. Poistettaessa paistoritilää voit vetää sitä eteenpäin, kunnes se saavuttaa rajoittimen. Jos haluat vetää sen kokonaan ulos, se täytyy nostaa rajoittimen yli.

Mallit ritalätasoilla :

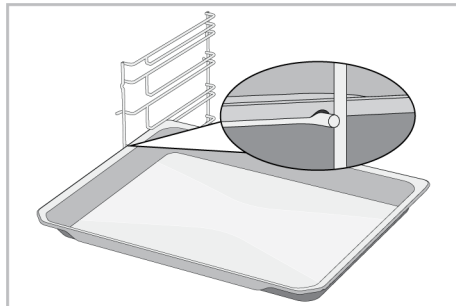


Mallit ilman ritalätasoja :



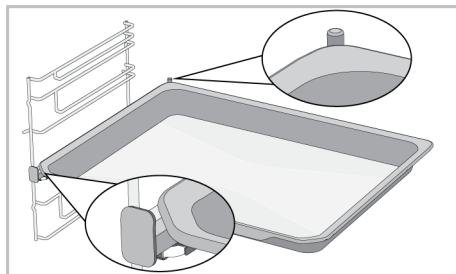
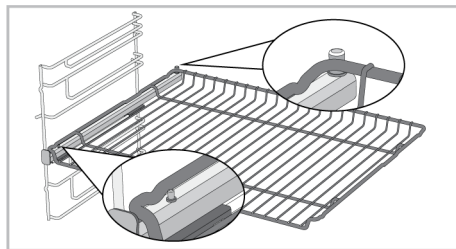
Pellin rajoitintoiminto - Mallit ritalätasoilla

Myös pellissä on rajoitintoiminto, joka estää peltiä putoamasta ritalätasolta. Peltiä poistettaessa vapautaa se takalukosta ja vedä sitä itseäsi kohti, kunnes se saavuttaa rajoittimen. Jos haluat vetää sen kokonaan ulos, se täytyy nostaa rajoittimen yli.



Paistoritilän ja pellin oikea asettelu teleskooppisille kiskoille-Mallit ritalätasoilla ja teleskooppikiskoilla

Teleskooppisten kiskojen ansiosta pelti tai paistoritilä voidaan helposti asentaa tai poistaa. Käytettäessä peltejä ja paistoritiloita teleskooppisilla kiskoilla tulee olla varovainen, että teleskooppisten kiskojen edessä ja takana olevat tapit nojaavat grillin reunoihin ja peltiin (kuten kuvassa).



3.6 Tekniset tiedot

Yleiset tekniset tiedot	
Tuotteen ulkomitat (korkeus/leveys/syvyys)(mm)	595 /594 /567
Uunin asennusmitat (korkeus/leveys/syvyys) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Jännite/taajuus	220-240 V ~; 50 Hz
Käytettävän / tuotteelle sopivan johdon tyyppi ja halkaisija	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Kokonaisvirrankulutus (kW)	3,4
Uunin tyyppi	Monitoimiuuni

Perustiedot: Kotitalouden sähköuunien energialuokitus on ilmoitettu EN 60350-1- / IEC 60350-1 -standardien mukaisesti. Arvot on määritetty kohdassa Ylä- ja alalämpö tai (jos olemassa) Puhallinavustettu ala-/ylälämpö toiminnoissa vakiokuormalla.

Energiatohokkuusluokka määritetään seuraavan priorisoinnin mukaisesti riippuen siitä, onko laitteessa. 1-Eko-puhallinlämpö , 2-Puhallinlämpö , 3-Puhallinavustettu alagrilli , 4-Ylä- ja alalämpö.



Teknisiä tietoja voidaan muuttaa ilman ennakkoilmoitusta laitteen laadun parantamiseksi.



Tämän käyttöohjeen kuvat ovat viitteellisiä, eivätkä välttämättä vastaa täysin laitettasi.



Tuotteen etiketeissä tai sen mukana toimitetuissa asiakirjoissa ilmoitetut arvot on saatu laboratorio-olosuhteissa relevanttien standardien mukaisesti. Nämä arvot voivat vaihdella laitteen käyttö- ja ympäristöolosuhteiden mukaan.

4 Ensimmäinen käyttökerta

Ennen laitteen käyttöönottoa on suositeltavaa suorittaa seuraavissa kappaleissa mainitut toimenpiteet.

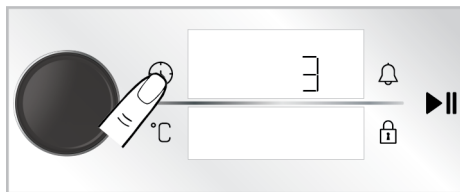
4.1 Ensiasetukset



Aseta aina kellonaika, ennen uunin käyttämistä. Jos sitä ei aseteta, ei keittäminen onnistu kaikissa uunimalleissa.

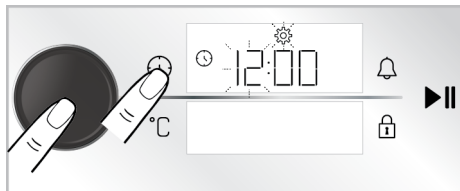
1. Kun uuni on kytketty pois päältä (mutta kellonaika näkyy näytössä), paina näppäintä  noin 3 sekunnin ajan asetusvalikon avaamiseksi.

⇒ Näyttöön ilmestyy aikalaskuri 3-2-1. Kun laskuri päättyy, asetusvalikko aktivoituu.



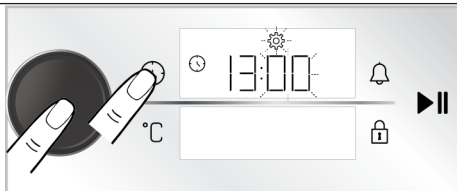
2. Aktivoi ajastinkenttä painamalla uunin ohjausnuppia kerran tai koskettamalla  näppäintä kerran.

⇒ Ajastinkenttä ja  symboli vilkkuvat ajastin-/kestonäytöltä.



3. Aseta kellonaika kiertämällä uunin ohjausnuppia oikealle/vasemmalle ja aktivoi minuuttikenttä painamalla uunin ohjausnuppia kerran tai koskettamalla  näppäintä kerran.

⇒ Minuuttikenttä ja  symboli vilkkuvat ajastin-/kestonäytöltä.



4. Aseta minuutit kiertämällä uunin ohjausnuppia oikealle/vasemmalle. Hyväksy asetus painamalla uunin ohjausnuppia kerran tai koskettamalla  näppäintä kerran.

⇒ Kellonaika on asetettu ja  symboli palaa jatkuvasti.



Jos ensimmäistä ajastinasetusta ei suoriteta, kellonaika käynnistyy tuotannon aikana asetetusta ajasta. Voit muuttaa kellonaikaa myöhemmin kuten kuvattu osassa "Asetukset".



Jos sähkökatkos tapahtuu, kellonajan asetukset perutaan. Se on asetettava uudelleen.

4.2 Ensimmäinen puhdistus

1. Poista kaikki pakkausmateriaalit.
2. Poista kaikki mukana toimitetut lisätarvikkeet tuotteesta.
3. Kytke laite päälle 30 minuutiksi ja kytke se sitten pois päältä. Näin valmistuksessa uuniin jääneet jäämät palavat ja irtoavat.
4. Valitse laitetta käyttäessäsi korkein lämpötila ja toiminto, jossa kaikki vastukset ovat käytössä. Katso "Uunin toiminnot [► 14]". Voit lukea uunin käytöstä seuraavasta kappaleesta.
5. Odota, että uuni jäähtyy.
6. Pyyhi laitteen pinnat märällä liinalla tai pesusienellä ja kuivaa pinnat kuivalla liinalla.

Ennen lisätarvikkeiden käyttöä:

Puhdista uunista poistamasi lisätarvikkeet saippuavedellä ja pehmeällä pesusienellä.

HUOMAUTUS: Osa pesuaineista tai puhdistusaineista voivat vaurioittaa pintaa. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, pulvereita, puhdistusvoiteita tai teräviä esineitä puhdistuksen aikana.

5 Uunin käyttö

5.1 Yleisiä tietoja uunin käytöstä

Jäähdytystuuletin (Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.)

Tuotteessa on jäähdytystuuletin. Jäähdytystuuletin käynnistyy automaattisesti tarvittaessa ja jäähdyttää laitteen etupuolen että sitä ympäröivien materiaalien pinnat. Se pysähtyy automaattisesti, kun jäähdytys on valmis. Kuumaa ilmaa tulee ulos uunin luukun yläosasta. Älä peitä näitä ilma-aukkoja. Muutoin uuni saattaa ylikuumentua. Jäähdytystuuletin jatkaa toimintaansa uunin ollessa käytössä ja kun uuni on

5.2 Uunin ohjausyksikön käyttö

Yleiset varoitukset uunin ohjaukselle

- Maksimiaika, joka voidaan asettaa päättymisajaksi on 5:59 tuntia. Lämmitystoiminnossa tämä aika on 23:59 tuntia. Jos sähkökatkos tapahtuu, esiasetettu kypsennys ja kypsennysaika perutaan.
- Kun säätöjä suoritetaan, vastaavat symbolit näytöllä vilkkuvat. Tehdyt asetukset on tallennettava, joko koskettamalla kuvauksessa esitettyä näppäintä tai odottamalla hetken.

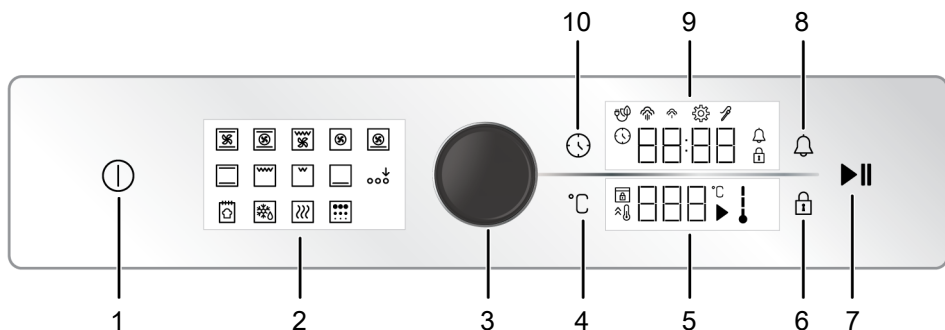
HUOMAUTUS: Ensimmäisen käytön aikana voi esiintyä savua ja hajua useiden tuntien ajan. Tämä on normaalia ja vain hyvä ilmanvaihto vaaditaan niiden poistamiseen. Vältä syntyvän savun tai hajun hengittämistä.

kytketty pois päältä (noin 20–30 minuuttia). Jos valmistat ruokaa käynnistämällä uunin ajastimen, jäähdytystuuletin kytkeytyy kypsennysajan lopussa pois päältä kaikkien toimintojen kanssa. Käyttäjää ei voi vaikuttaa jäähdytystuulettimen käyntiaikaan. Se kytkeytyy automaattisesti päälle ja pois päältä. Tämä ei ole toimintahäiriö.

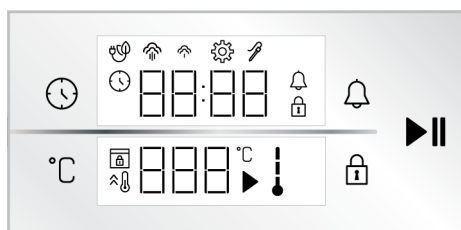
Uunin valo

Uunin lamppu kytkeytyy päälle, kun uuni aloittaa ruoan kypsennyksen. Joissain malleissa lamppu on päällä ruoan kypsennyksen aikana, kun taas joissain malleissa se kytkeytyy pois päältä tiettyinä aikana.

- Keittoaika asetetaan, kun keittäminen alkaa ja jäljellä oleva aika näytetään näytöllä.
- Jos nopea esilämmitys on käytössä ohjausyksikössä,  symboli ilmestyy näyttöön, kun aloitat keittämisen ja uuni saavuttaa asetetun keittolämpötilan nopeasti. Katso tietoja pikalämmitystoiminnosta osassa **”Asetukset”**.



- | | |
|--|----------------------------|
| 1 Pälle/pois-näppäin | 2 Toimintonäyttö |
| 3 Uunin ohjausnappi | 4 Lämpötilan asetusnäppäin |
| 5 Lämpötilan ilmaisinalue | 6 Näppäinlukkonäppäin |
| 7 Leipomisen käynnistys-/pysäytysnäppäin | 8 Hälytysnäppäin |
| 9 Ajan/keston merkkivalokenttä | 10 Aika- ja asetusnäppäin |



- : Leipomissymboli
- °C : Lämpötilasymboli
- ! : Uunin sisälämpötila
- ⌋ : Pikalämmitys (tehostin) -symboli
- 🔒 : Luukun lukituksen symboli *
- * Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.

Näppäimet :

- 🕒 : Aika- ja asetusnäppäin
- °C : Lämpötilan asetusnäppäin
- 🔒 : Näppäinlukkonäppäin
- 🔔 : Hälytysnäppäin
- || : Leipomisen käynnistys-/pysäytysnäppäin

Ajan/keston merkkivalokenttä :

- 🕒 : Leipomisaika/päivänaika symboli
- 🔔 : Hälytysymboli
- ⚙️ : Asetukset-symboli
- 🔒 : Näppäinlukkosymboli
- 👤 : Symboli leivontaan eko-puhaltimella
- ☁️ : Alhaisen tason höyryn symboli *
- ☁️ : Korkean tason höyryn symboli *
- 🔧 : Sisälämpötilamittarin symboli *

* Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.

Lämpötilan ilmaisinalue :

Uunin kytkeminen päälle

1. Kytke uuni päälle koskettamalla ① näppäintä.
 - ⇒ Kun uuni on päällä, näkyy ensimmäinen toiminto näytöllä. Toiminto, lämpötila, kypsennysaika ja hälytys voidaan säätää, kun näyttö on tässä tilassa.

i Jos asetuksia ei tehdä näytöllä, uuni sammuu 5 minuutin kuluessa ja kellonaika ilmestyy näyttöön.

Uunin sammutus

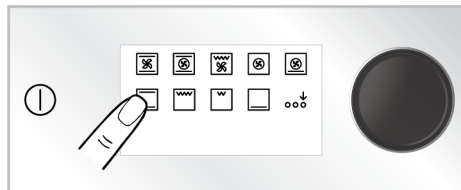
Sammuta uuni koskettamalla ① näppäintä. Kellonaika ilmestyy näyttöön.

Manuaalinen keittäminen lämpötilan ja uunin toiminnon valinnalla

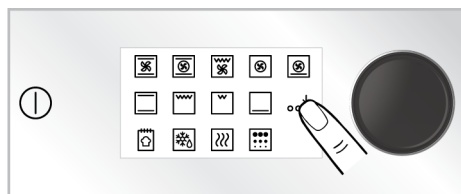
Voit keittää ruokaa manuaalisesti (ohjaat itse) asettamatta kypsennysaikaa valitsemalla kyseiselle ruoalle sopivan

lämpötilan ja toiminnon. "Ylä- ja alalämpö" toiminto ja 180 °C asetusta näytetään esimerkissä.

1. Kytke uuni päälle koskettamalla ① näppäintä.
2. Kosketa käyttötoimintoa jonka haluat aktivoida toimintonäytöllä.

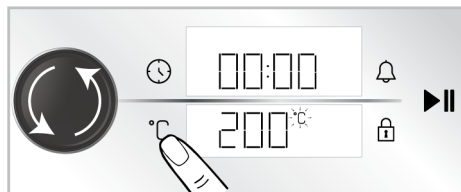


3. Jos haluttu toiminto ei ole käyttötoimintojen ensimmäisellä rivillä toimintonäytöllä, aktivoi käyttötoimintojen alarivi koskettamalla "Lisätoiminnon aktivointi".



4. Valitulle toiminnolle esiasetettu lämpötila ilmestyy näyttöön. Tämän lämpötilan muuttamiseksi, paina uunin ohjausnuppia kerran tai kosketa °C näppäintä ja kierrä uunin ohjausnuppia oikealle/vasemmalle.

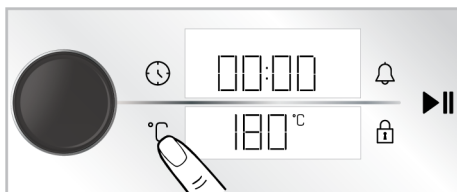
⇒ °C symboli vilkkuu lämpötilanäytöllä.



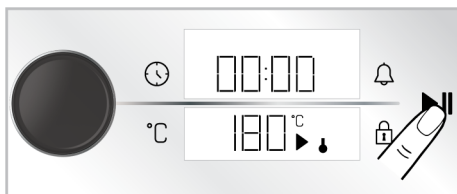
① Jos muutat toimintoa esiasetetun lämpötilan muuttamisen jälkeen, näytetään viimeisin lämpötila näytöllä. Jos asetettu lämpötila ei kuitenkaan ole valitun toiminnon lämpötila-alueella, näytetään tämän toiminnon korkein säädettävä lämpötila.

5. Vahvista lämpötila-asetus koskettamalla °C näppäintä.

⇒ °C symboli palaa jatkuvasti lämpötilanäytöllä.



6. Kun toiminto ja lämpötila on asetettu kosketa ►► näppäintä keittämisen aloittamiseksi.

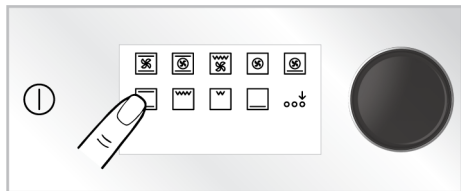


⇒ Uuni käynnistyy välittömästi valitulla toiminnolla ja lämpötilalla. Lämpötilanäytöllä näytetään ↓ ja ► symbolit. Keittämisaian laskuri käynnistyy näytöllä. Kun lämpötila uunissa saavuttaa asetetun lämpötilan, jokainen uunin lämpötilan vaiheen ↓ symboli syttyy. Uuni ei sammu automaattisesti, koska manuaalinen keittäminen tehdään keittoaikaa asettamatta. Sinun on itse valvottava keittämistä ja sammutettava uuni. Kun keittäminen on valmis kosketa ►► näppäintä keittämisen lopettamiseksi tai kosketa ① näppäintä uunin sammuttamiseksi kokonaan.

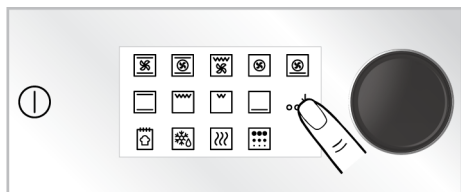
Keittäminen asettamalla keittoajan

Voit asettaa uunin sammumaan automaattisesti asetetun ajan päättyessä valitsemalla ruualle sopivan lämpötilan ja toiminnon ja asettamalla keittoajan ajastimella. "Ylä- ja alalämpö" toiminto ja 180 °C ja 45 minuutin keittoaika-asetusasetus näytetään esimerkissä.

1. Kytke uuni päälle koskettamalla  näppäintä.
2. Kosketa käyttötoimintoa jonka haluat aktivoida toimintonäytöllä.

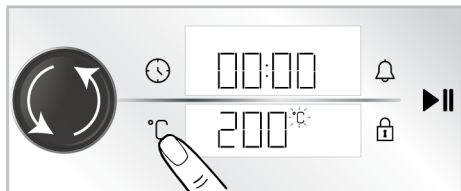


3. Jos haluttu toiminto ei ole käyttötoimintojen ensimmäisellä rivillä toimintonäytöllä, aktivoi käyttötoimintojen alarivi koskettamalla "Lisätoiminnon aktivointi".



4. Valitulle toiminnolle esiasetettu lämpötila ilmestyy näyttöön. Tämän lämpötilan muuttamiseksi, paina uunin ohjausnuppia kerran tai kosketa °C näppäintä ja kierrä uunin ohjausnuppia oikealle/vasemmalle.

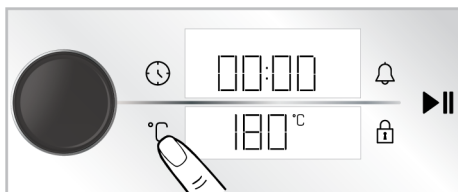
⇒ °C symboli vilkkuu lämpötilanäytöllä.



Jos muutat toimintoa esiasetetun lämpötilan muuttamisen jälkeen, näytetään viimeisin lämpötila näytöllä. Jos asetettu lämpötila ei kuitenkaan ole valitun toiminnon lämpötila-alueella, näytetään tämän toiminnon korkein säädettävä lämpötila.

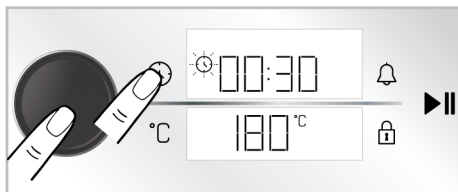
5. Vahvista lämpötila-asetus koskettamalla °C näppäintä.

⇒ °C symboli palaa jatkuvasti lämpötilanäytöllä.



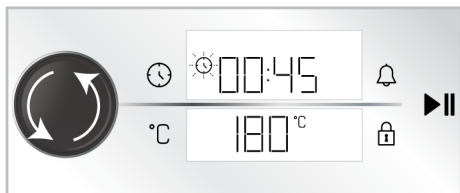
6. Paina uunin ohjausnuppia tai kosketa  näppäintä kerran keittoajan asettamiseksi.

⇒ Asetettu 30 minuutin arvo ilmestyy ajastin-/kestonäyttöön ja  symboli vilkkuu.



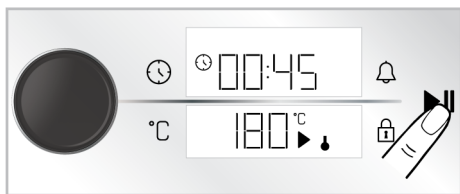
Keittoajan säätämiseksi nopeasti voit aktivoida keittoajaksi 30 minuuttia painamalla uunin ohjausnuppia tai koskettamalla  näppäintä, kun toiminto ja lämpötila on asetettu ja voit muuttaa aikaa kiertämällä uunin ohjausnuppia oikealle/vasemmalle.

7. Säädä keittoaikaa kiertämällä uunin ohjausnuppia oikealle/vasemmalle. Vahvista asetukset koskettamalla  näppäintä.



i Keittoaika kasvaa 1 minuutin ensimmäisen 15 minuutin aikana, ja 5 minuutilla 15 minuutin jälkeen.

8. Kun toiminto ja lämpötila on asetettu kosketa ►► näppäintä keittämisen aloittamiseksi.



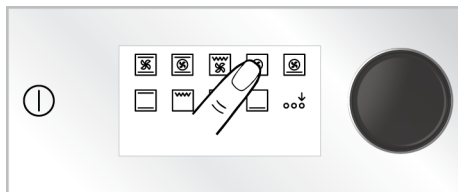
⇒ Uuni käynnistyy välittömästi valitulla käyttötoiminnolla ja lämpötilalla ja näyttöön ilmestyy kypsennysajan laskuri. Lämpötilanäytöllä näytetään ↓ ja ► symbolit. Kun lämpötila uunissa saavuttaa asetetun lämpötilan, jokainen uunin lämpötilan vaiheen ↓ symboli syttyy. Kun säädetty kypsennysaika päättyy, "End" ilmestyy lämpötilanäyttöön, ajastin lähettää äänimerkin ja keittäminen päättyy.

9. Varoitusääni kuuluu yhden minuutin. Jos kosketat ►► näppäintä varoitusäänen kuuluessa ja "End" teksti näkyy lämpötilanäytöllä, jatkaa uuni toimintaa loputtomasti. Uuni sammuu, jos ① näppäintä kosketetaan. Jos jotain näppäintä, paitsi näitä, kosketetaan, varoitusääni loppuu.

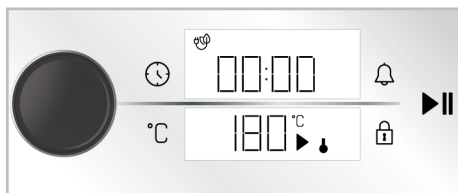
Eko-puhallinlämpö

Energian säästämiseksi voidaan käyttää tätä toimintoa "Puhallinlämpö" sijaan 160-220 °C lämpötila-alueella. Mutta keittoaika pitenee hieman.

1. Kytke uuni päälle koskettamalla ① näppäintä.
2. Kosketa "Puhallinlämpö" toimintoa toimintonäytöllä 3 sekuntia.



⇒ Näyttöön ilmestyy aikalaskuri 3-2-1. Kun laskuri päättyy, symboli ilmestyy ajastin-/kestonäyttöön ja "Eko-puhallinlämpö" toiminto aktivoituu.



3. Voit muuttaa asetettua lämpötilaa ja keittoaikaa edellisissä luvuissa kuvatulla tavalla. Nyt voit aloittaa kypsennyksen.
- ⇒ "Eko-puhallinlämpö" tilassa lamppu palaa lyhyemmän ajan kuin muissa toiminnoissa energian säästämiseksi.

Leipätoiminto

Uunissa on erityisesti leivän leipomiseen tarkoitettu toiminto "Leipätoiminto". Lämpötila- ja aika-asetukset ovat kiinteät.

Aineosat:

- 500 g jauhoa
- 15 g sokeria
- 10 g pikahiivaa
- 10 g auringonkukkaöljyä
- 8 g suolaa
- 300 ml vettä (35 °C)

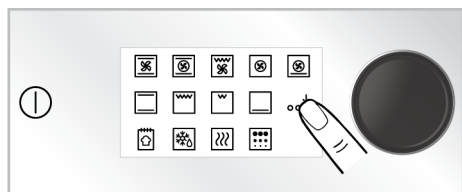
Taikinan pinnalle

- 2 teelusikallista auringonkukkaöljyä

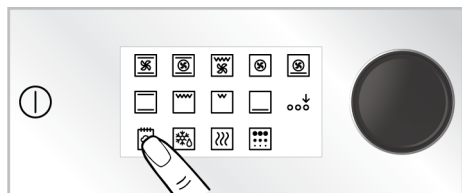
Valmistelut

1. Sihtaa jauho syvään kulhoon. Lisää sokeri jauhoon ja sekoita huolellisesti.

2. Avaa jauhon keskiosa ja lisää hiiva, suola ja auringonkukkaöljy. Kaada lämmintä vettä asteittain, aloittamalla kulhon reunoilta.
3. Vaivaa taikinaa käsin tai vaivauskoneella n. 10 - 15 minuuttia.
4. Käännä vaivattu taikina muutama kerta käsin ja aseta se kulhoon. Lisää 1 teelusikallinen auringonkukkaöljyä taikinaan ja peitä se muovikalvolla niin, että se koskettaa taikinaan.
5. Kun taikina on peitetty muovikalvolla, peitä se paksulla kankaalla ja jätä se kohoamaan huoneenlämpöön.
6. Aseta 60 minuuttia kohonnut taikina työpenkille ja taita se 4 - 5 kertaa ilman poistamiseksi sen sisältä. Lisää 1 teelusikallinen auringonkukkaöljyä taikinaan ja peitä se muovikalvolla niin, että se koskettaa taikinaan. Anna taikinan kohota vielä 30 minuuttia huoneenlämmössä.
7. Aseta pelti 3. tasolle uuniin.
8. Kytke uuni päälle koskettamalla ⓘ näppäintä.
9. Aktivoi toimintojen alarivi koskettamalla "Lisätoiminnon aktivointi" toimintonäytöllä.



10. Kosketa "Leipätoiminto" toimintonäytöllä.



11. Käynnistä leipominen koskettamalla ►► näppäintä.



12. Kypsennysajan päättyessä kuuluu äänimerkki yhden minuutin. Jos ⓘ näppäintä kosketaan, uuni sammuu. Jos jotain näppäintä, paitsi näitä, kosketetaan, varoitusaäni loppuu.

5.3 Asetukset

3-2-1 laskuri näytetään valikoissa tai asetuksissa, jotka on aktivoitava painamalla pitkään. Kun laskuri päättyy, kyseinen valikko tai asetus aktivoituu.

Näppäinlukon aktivointi

Näppäinlukotoiminnolla voidaan estää ohjausyksikön toimintojen käyttäminen.

1. Kosketa ⓘ näppäintä, kunnes ⓘ symboli ilmestyy ajastin-/kestonäyttöön.



- ⇒ Näyttöön ilmestyy aikalaskuri 3-2-1. Kun laskuri päättyy, ⓘ symboli ilmestyy ajastin-/kestonäyttöön ja näppäinlukko aktivoituu. Kun näppäinlukko on asetettu ja jotain näppäintä kosketetaan tai uunin ohjausnuppia painetaan, ajastin lähettää äänimerkin ja ⓘ symboli vilkkuu.





Kun näppäinlukko on aktivoitu, ei ohjausyksikön näppäimiä voida käyttää. Näppäinlukkoa ei peruta sähkökatkoksen tapahtuessa.

Näppäinlukon poistaminen käytöstä

1. Kosketa  näppäintä, kunnes  symboli ilmestyy ajastin-/kestonäyttöön.
⇒ Näyttöön ilmestyy aikalaskuri 3-2-1. Kun laskuri päättyy,  symboli katoaa ajastin-/kestonäytöltä ja näppäinlukko avautuu.

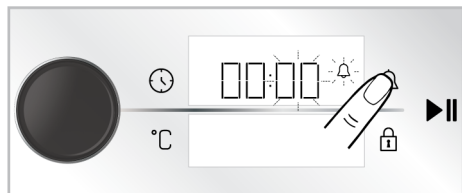
Hälytyksen asetus

Voit myös käyttää tuotteen ohjausyksikköä muuhun kuin keittämiseen, kuten varoituksiin tai muistutuksiin. Hälytyskellolla ei ole vaikutusta uunin toimintoihin. Sitä käytetään varoitustarkoituksiin. Voit käyttää hälytyskelloa esimerkiksi, kun haluat kääntää ruokaa uunissa tiettyä aikana. Kun asetettu aika päättyy, ajastin lähettää äänimerkin.

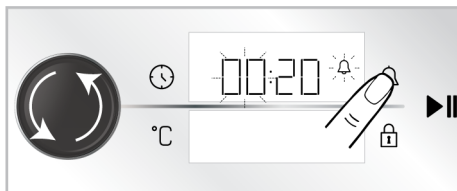


Suuri hälytysaika voi olla 23 tuntia 59 minuuttia.

1. Kosketa  näppäintä kerran asettaaksesi hälytysaikavälin.
⇒ Minuuttikenttä ja  symboli vilkkuvat ajastin-/kestonäytöltä.



2. Aseta ensin minuutit kiertämällä uunin ohjausnuppia oikealle/vasemmalle ja aktivoi ajastinkenttä koskettamalla  näppäintä kerran.
3. Säädä aikaa kiertämällä uunin ohjausnuppia oikealle/vasemmalle. Kosketa  näppäintä asetuksen vahvistamiseksi.



- ⇒  symboli palaa jatkuvasti ajastin-/kestonäytöllä ja hälytysajan laskuri käynnistyy näytöllä.

4. Kun hälytysaika päättyy,  symboli alkaa vilkkumaan ja lähettää äänimerkin.



Jos hälytysaika ja keittoaika asetetaan samanaikaisesti, näytetään lyhyempi aika ajastin-/kestonäytöllä.

Hälytyksen sammutus

1. Hälytysajan päättyessä kuuluu äänimerkki yhden minuutin. Paina mitä tahansa painiketta sammuttaaksesi äänimerkin.
⇒ Äänimerkki päättyy.

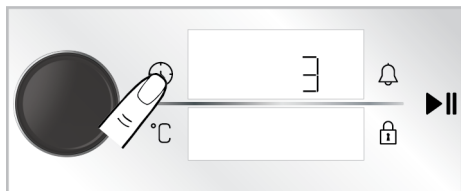
Jos haluat peruuttaa hälytyksen.

1. Kosketa  näppäintä kerran nollataksesi hälytysaikavälin.
⇒  symboli alkaa vilkkua ajastin-/kestonäytöllä.
2. Kierrä uunin ohjausnuppia oikealle/vasemmalle, kunnes hälytysaika on "00:00".

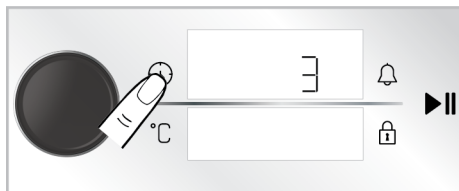
Äänentason asetus

Voit asettaa ohjausyksikön äänentason. Uunin on oltava pois päältä tämän asetuksen suorittamiseksi.

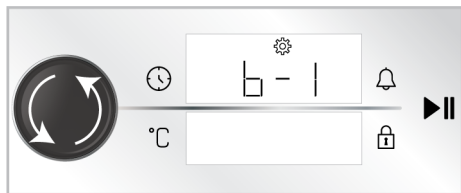
1. Kun uuni on kytketty pois päältä (mutta kellonaika näkyy näytössä), paina näppäintä  noin 3 sekunnin ajan asetusvalikon avaamiseksi.
⇒ Näyttöön ilmestyy aikalaskuri 3-2-1. Kun laskuri päättyy, asetusvalikko aktivoituu.



2. Kierrä uunin ohjausnuppia oikealle/vasemmalle, kunnes “b-1” tai “b-2” näkyy ajastin-/kestonäytöllä.

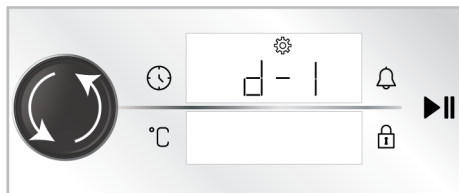


2. Kierrä uunin ohjausnuppia oikealle/vasemmalle, kunnes “d-1”, “d-2” tai “d-3” näkyy ajastin-/kestonäytöllä.



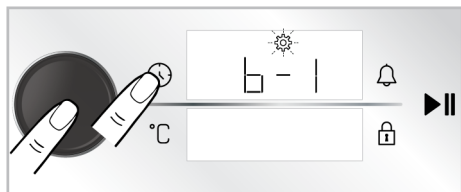
3. Aktivoi äänentason asetus koskettamalla 🕒 näppäintä tai painamalla uunin ohjausnuppia kerran.

⇒ ⚙️ symboli vilkkuu ajastin-/kestonäytöllä.

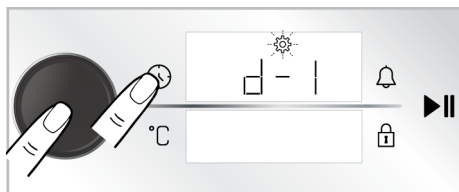


3. Aktivoi kirkkausasetus koskettamalla 🕒 näppäintä uudelleen tai painamalla uunin ohjausnuppia kerran.

⇒ ⚙️ symboli vilkkuu ajastin-/kestonäytöllä.



4. Sääda äänentasoa kiertämällä uunin ohjausnuppia oikealle/vasemmalle.
5. Vahvista äänentason asetus koskettamalla 🕒 näppäintä uudelleen tai painamalla uunin ohjausnuppia kerran.



4. Sääda kirkkaustasoa kiertämällä uunin ohjausnuppia oikealle/vasemmalle.
5. Vahvista kirkkaustason asetus koskettamalla 🕒 näppäintä uudelleen tai painamalla uunin ohjausnuppia kerran.

Näytön kirkkauden asetus

Voit asettaa ohjausyksikön näytön kirkkauden. Uunin on oltava pois päältä tämän asetuksen suorittamiseksi.

1. Kun uuni on kytketty pois päältä (mutta kellonaika näkyy näytössä), paina näppäintä 🕒 noin 3 sekunnin ajan asetusvalikon avaamiseksi.

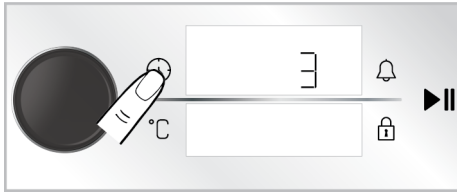
⇒ Näyttöön ilmestyy aikalaskuri 3-2-1. Kun laskuri päättyy, asetusvalikko aktivoituu.

Pikaesilämmitystoiminnon (tehostin) asetus

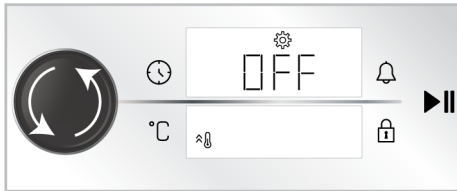
Voit käyttää tuotetta keittämiseen automaattisesti pikaesilämmitystoiminnolla. Tämän suorittamiseksi, pikaesilämmitystoiminto on aktivoitava. Uunin on oltava pois päältä tämän asetuksen suorittamiseksi.

1. Kun uuni on kytketty pois päältä (mutta kellonaika näkyy näytössä), paina näppäintä 🕒 noin 3 sekunnin ajan asetusvalikon avaamiseksi.

- ⇒ Näyttöön ilmestyy aikalaskuri 3-2-1. Kun laskuri päättyy, asetusvalikko aktivoituu.

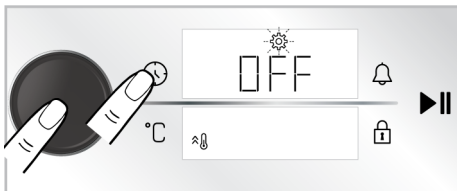


2. Kierrä uunin ohjausnuppia oikealle/vasemmalle, kunnes symboli ja "OFF" näkyy näytöllä.

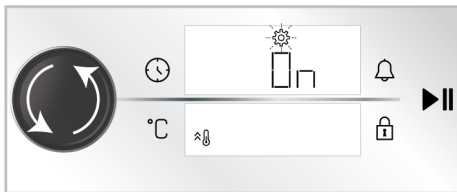


3. Aktivoi pikaesilämmitys (tehostin) asetus koskettamalla näppäintä tai painamalla uunin ohjausnuppia kerran.

- ⇒ symboli vilkkuu ajastin-/kestonäytöllä.



4. Vaihda "OFF" asetus näytöllä tilaan "ON" kiertämällä uunin ohjausnuppia oikealle/vasemmalle.



5. Vahvista esilämmitys (tehostin) asetus koskettamalla näppäintä uudelleen tai painamalla uunin ohjausnuppia kerran.



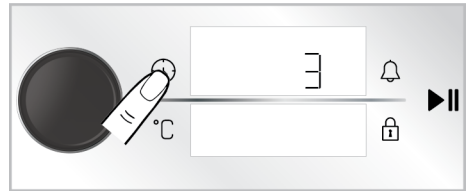
Voit sammuttaa pikaesilämmitysasetuksen samalla tavalla. Muuttamalla asetukseksi "OFF", voit peruuttaa pikaesilämmitysasetuksen.

Päivänajan muuttaminen

Aiemmin asetetun päivänajan muuttaminen.

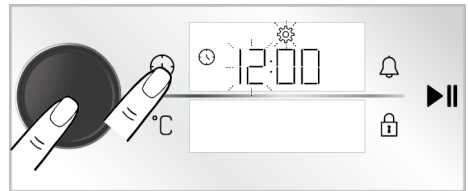
1. Kun uuni on kytketty pois päältä (mutta kellonaika näkyy näytössä), paina näppäintä noin 3 sekunnin ajan asetusvalikon avaamiseksi.

- ⇒ Näyttöön ilmestyy aikalaskuri 3-2-1. Kun laskuri päättyy, asetusvalikko aktivoituu.



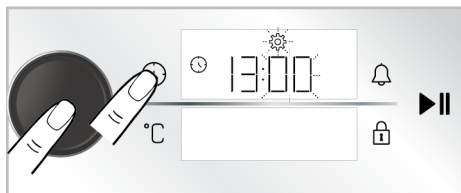
2. Aktivoi ajastinkenttä painamalla uunin ohjausnuppia kerran tai koskettamalla näppäintä kerran.

- ⇒ Ajastinkenttä ja symboli vilkkuvat ajastin-/kestonäytöltä.



3. Aseta kellonaika kiertämällä uunin ohjausnuppia oikealle/vasemmalle ja aktivoi minuuttikenttä painamalla uunin ohjausnuppia kerran tai koskettamalla näppäintä kerran.

- ⇒ Minuuttikenttä ja symboli vilkkuvat ajastin-/kestonäytöltä.



4. Aseta minuutit kiertämällä uunin ohjausnuppia oikealle/vasemmalle. Hyväksy asetus painamalla uunin ohjausnuppia kerran tai koskettamalla ⌚ näppäintä kerran.

⇒ Kellonaika on asetettu ja ⚙️ symboli palaa jatkuvasti.

6 Yleisiä tietoja ruoanvalmistuksesta

Tässä osassa on esitetty ruoanvalmistusvihjeitä.

Tämän lisäksi huomaat, että osa elintarvikkeista on testattu tuottajina ja sopivimmat asetukset niille. Myös sopivat uunin asetukset ja varusteet näille elintarvikkeille on esitetty.

6.1 Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista uunissa

- Uunista voi tulla ulos polttavan kuumaa höyryä, kun sen luukku avataan ruoan kypsennyksen aikana tai sen jälkeen. Höyry voi polttaa kätesi, kasvosi ja/tai silmäsi. Pysy loitommalla uunista avatessasi luukun.
- Runsas ruoan kypsennyksen aikana muodostuva höyry voi olla kondensoitunutta vettä, jota muodostuu uunin sisä- ja ulkopinnoille sekä uunia ympäröiville pinnoille lämpötilaeron vuoksi. Tämä on normaalia.
- Eri ruoille ilmoitetut kypsennyslämpötilan ja -ajan arvot voivat vaihdella reseptin ja ruoan määrän mukaan. Tästä syystä ne on annettu arvoväleinä.
- Poista aina käyttämättömät lisätarvikkeet uunista ennen kuin aloitat valmistamaan ruokaa. Uunin sisälle jäävät lisätarvikkeet voivat estää ruokaa kypsentyä kunnolla.
- Jos kypsennät ruokia omalla reseptillä, voit katsoa viitearvoja kypsennystaulukkojen samankaltaisista ruoista.
- Käyttämällä mukana toimitettuja lisätarvikkeita varmistetaan paras kypsennysteho. Lue aina käyttämiesi ulkoisten kypsennysastioiden valmistajan ilmoittamat varoitukset ja tiedot.

- Leikkaa leivinpaperi sopivan kokoiseksi käyttämäsi astiaan. Leivinpaperi, joka ylittää astian reunat, voi johtaa palovammoihin ja vaikuttaa ruoanvalmistuskokemukseen. Käytä leivinpaperia, joka soveltuu käytetylle lämpötilalle.
- Parasta ruoan kypsennystehoa varten aseta ruoka suositellulle tasolle. Älä vaihda tasoa kypsennyksen aikana.

6.1.1 Leivokset ja uuniruokat

Yleiset tiedot

- Suosittelemme tuotteen varusteiden käyttämistä parhaan valmistustuloksen saamiseksi. Jos käytät muita keittoastioita, käytä mieluiten tummia, tarttumattomia ja lämmönkestäviä astioita.
- Jos keittotaulukossa suositellaan esilämmittämistä, aseta ruoka uniin esilämmityksen jälkeen.
- Jos aiot valmistaa ruokaa keittoastia lankaritilän päällä, aseta se lankaritilän keskelle ja etäälle takaseinästä.
- Kaikki leivosten valmistamiseen käytettyjen materiaalien tulee olla puhtaita ja huonelämpötilassa.
- Ruoan mukainen keittoaste voi vaihdella riippuen ruokamäärästä ja keittoastian koosta.
- Metall-, keramiikka- ja lasivuoat pidentävät keittoaikaa ja leivonnaisten pohja ei rusketu tasaisesti.
- Jos leivinpaperia käytetään, voidaan ruoan pohjassa havaita pientä ruskettumista. Tässä tilanteessa kypsennysaikaa on ehkä pidennettävä noin 10 minuutilla.

- Keittotaulukossa esitetyt arvot on määritetty laboratoriotestien tuloksina. Sinulle sopivat arvot voivat erota näistä arvoista.
- Sijoita ruoka keittotaulukossa ehdotetulle tasolle. Uunin alatasoa pidetään tasona 1.

Kakkujen leivontavihjeet

- Jos kakku on liian kuiva, lisää lämpötilaa 10 °C astetta ja lyhennä kypsennysaikaa.
- Jos kakku on kostea, käytä pientä nestemäärää tai laske lämpötilaa 10 °C astetta.
- Jos kakun yläosa on palanut, aseta se alemmalle tasolle, laske lämpötilaa ja lisää paistoaikaa.
- Jos kakun sisäosa on kypsentynyt hyvin, mutta ulkopuoli on tahmea, käytä vähemmän nestettä, laske lämpötilaa tai lisää kypsennysaikaa.

Vihjeet leivoksille

- Jos leivos on liian kuiva, lisää lämpötilaa 10 °C astetta ja lyhennä kypsennysaikaa. Kastele taikinal levyjä maidosta, öljystä, kananmunista ja jogurtista koostuvalla kastikkeella.
- Jos leivos valmistuu hitaasti varmista, että valmistelemasi leivoksen paksuus ei leviä keittoastian yli.
- Jos leivos ruskistuu pinnalta, mutta pohja ei ole paistunut varmista, että leivoksessa käytetty kastikemäärä ei ole liikaa leivoksen pohjassa. Tasaisen ruskistuksen saamiseksi, yritä levittää kastike tasaisesti taikinal levyjen ja leivoksen väliin.
- Paista leivos keittotaulukon mukaisessa asennossa ja lämpötilassa. Jos pohja ei siltikään ole tarpeeksi ruskistunut, aseta se alatasolle seuraavan paistamisen yhteydessä.

Kypsennystaulukko leivoksille ja uuniruualle

Ehdotukset leipomiseen yhdellä pellillä

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Kakku pellillä	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	3	180	30 ... 40
Kakku vuoassa	Kakkuvuoka paistoritilällä **	Puhallinlämpö	2	180	30 ... 40
Pienet kakut	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	3	160	25 ... 35
Pienet kakut	Tavallinen vuoka *	Puhallinlämpö	3	150	25 ... 35
Sokerikakku	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään **	Ylä- ja alalämpö	2	150	30 ... 40
Sokerikakku	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään **	Puhallinlämpö	2	150	35 ... 45
Pikkuleivät	Leivosvuoka *	Ylä- ja alalämpö	3	170	25 ... 35
Pikkuleivät	Leivosvuoka *	Puhallinlämpö	3	170	20 ... 30
Leivokset	Tavallinen vuoka *	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	2	180	35 ... 45
Pulla	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	2	200	20 ... 30
Pulla	Tavallinen vuoka *	Puhallinlämpö	3	180	20 ... 30
Täysjyväleipä	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	3	200	30 ... 40
Täysjyväleipä	Tavallinen vuoka *	Puhallinlämpö	3	200	30 ... 40

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Lasagne	Lasinen/ metallinen suorakulmainen astia paistoritilään **	Ylä- ja alalämpö	2 tai 3	200	30 ... 40
Omenapiirakka	Pyöreä musta metallinen vuoka, halkaisija 20 cm, paistoritilään **	Ylä- ja alalämpö	2	180	50 ... 65
Omenapiirakka	Pyöreä musta metallinen vuoka, halkaisija 20 cm, paistoritilään **	Puhallinlämpö	3	170	50 ... 65
Pizza	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	3	280	5 ... 9
Pizza	Tavallinen vuoka *	Pitsatoiminto	2	280	5 ... 10

Ehdotukset valmistukseen kahdella vuolla

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Pienet kakut	2-Tavallinen vuoka * 4-Leivosvuoka *	Puhallinlämpö	2 - 4	150	25 ... 35
Pikkuleivät	2-Tavallinen vuoka * 4-Leivosvuoka *	Puhallinlämpö	2 - 4	170	25 ... 35
Leivokset	1-Tavallinen vuoka * 4-Leivosvuoka *	Puhallinlämpö	1 - 4	180	40 ... 50
Pulla	2-Tavallinen vuoka * 4-Leivosvuoka *	Puhallinlämpö	2 - 4	180	20 ... 30

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

*Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

**Näitä lisätarvikkeita ei toimiteta laitteen mukana. Ne ovat yleisesti saatavilla olevia lisätarvikkeita.

Keittotaulukko käyttötoiminnolla "Eko-puhallinlämpö"

- Älä muuta lämpötila-asetusta, kun valmistus on aloitettu käyttötoiminnossa "Eko-puhallinlämpö".

- Älä avaa uunin luukkua kypsentaessasi ruokaa "Eko-puhallinlämpö" -toiminnolla. Jos luukkua ei avata, sisäinen lämpötila optimoidaan energiaa säästämään, ja tämä lämpötila voi erota näytöllä esitetystä.
- Älä esilämmitä "Eko-puhallinlämpö" käyttötoiminnossa.

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Pienet kakut	Tavallinen vuoka *	3	160	25 ... 35
Pikkuleivät	Tavallinen vuoka *	3	180	25 ... 35
Leivokset	Tavallinen vuoka *	3	200	45 ... 55
Pulla	Tavallinen vuoka *	3	200	35 ... 45

* Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

6.1.2 Liha, kala ja siipikarja

Grillauksen avainkohdat

- Maustaminen sitruunamehulla ja pippurilla ennen kanan, kalkkunan tai suurten lihakappaleiden valmistusta parantaa kypsennystä.
- Luita sisältävän lihan kypsennys paistamalla kestää 15 - 30 minuuttia kauemmin kuin fileen.
- Laske n. 4 - 5 minuutin kypsennysaika jokaista lihan paksuuden senttimetriä kohti.
- Kun kypsennysaika päättyy, anna lihan olla uunissa n. 10 minuuttia. Lihan liemi jakautuu paremmin paistettuun lihaan eikä puristu ulos, kun lihaa leikataan.
- Kala tulee asettaa keski- tai alatasolle lämmönkestävälle alustalle.
- Kypsennä keittotaulukossa suositellut ruoat yhdellä pellillä.

Kypsennystaulukko lihalle, kalalle ja siipikarjalle

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Pihvi (kokonainen) / paisti (1 kg)	Tavallinen vuoka *	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	3	15 min. 250/max, jälkeen 180 ... 190	60 ... 80
Lampaanpotka (1,5-2 kg)	Tavallinen vuoka *	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	3	170	85 ... 110
Paistettu kana (1,8-2 kg)	Paistoritilä * Aseta yksi pelti alatasolle.	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	2	15 min. 250/max, jälkeen 190	60 ... 80
Paistettu kana (1,8-2 kg)	Paistoritilä * Aseta yksi pelti alatasolle.	Puhallinlämpö	2	200 ... 220	60 ... 80
Paistettu kana (1,8-2 kg)	Paistoritilä * Aseta yksi pelti alatasolle.	"3D" toiminto	2	15 min. 250/max, jälkeen 190	60 ... 80
Kalkkuna (5,5 kg)	Tavallinen vuoka *	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	1	25 min. 250/max, jälkeen 180 ... 190	150 ... 210
Kalkkuna (5,5 kg)	Tavallinen vuoka *	"3D" toiminto	1	25 min. 250/max, jälkeen 180 ... 190	150 ... 210
Kala	Paistoritilä * Aseta yksi pelti alatasolle.	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	3	200	20 ... 30
Kala	Paistoritilä * Aseta yksi pelti alatasolle.	"3D" toiminto	3	200	20 ... 30

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

*Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

**Näitä lisätarvikkeita ei toimiteta laitteen mukana. Ne ovat yleisesti saatavilla olevia lisätarvikkeita.

6.1.3 Grilli

Punainen liha, kala ja siipikarjan liha ruskistuu nopeasti grillatessa, saavat kauniin kuoren eivätkä kuivu. Filee, lihavartaat, makkarat sekä mehukkaat vihannekset (tomaatit, sipulit jne.) sopivat erityisen hyvin grillaamiseen.

Yleiset varoitukset

- Ruoat, jotka eivät sovellu grillattavaksi, aiheuttavat tulipalovaaran. Grillaa vain korkealle grillauslämpötilalle sopivia ruokia. Älä myöskään aseta ruokaa liian syvälle grillin perälle. Tämä on kuumin alue ja rasvaiset ruoat voivat syttyä palamaan.
- Sulje uunin luukku grillauksen aikana. Älä koskaan grillaa uuninluukku auki. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!**

Grillaustaulukko

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Kala	Paistoritilä	4 - 5	250	20 ... 25
Kanapalat	Paistoritilä	4 - 5	250	25 ... 35
Lihapulla (vasikanliha) - 12 määää	Paistoritilä	4	250	20 ... 30
Lampaankyljys	Paistoritilä	4 - 5	250	20 ... 25
Paisti - (lihakuutiot)	Paistoritilä	4 - 5	250	25 ... 30
Vasikankyljys	Paistoritilä	4 - 5	250	25 ... 30
Kasvisgratiini	Paistoritilä	4 - 5	220	20 ... 30
Paahতোleipä	Paistoritilä	4	250	1 ... 3
Uunia suositellaan esilämmitettävän 5 minuuttia ennen ruoan grillaamista.				
Käännä ruokakappaleita, kun grillausajasta on kulunut 1/2.				

6.1.4 Ruoan testaus

- Ruoat tässä kypsennystaulukossa on valmistettu EN 60350-1 standardin mukaan, tuotteen testauksen mahdollistamiseksi tarkastuslaitoksille.

Grillauksen avainkohdat

- Valmistele grillaukseen ruoat, jotka ovat samanpaksuisia ja -kokoisia, jos mahdollista.
- Sijoita grillattava ruoka grilliritilän tai lankaritulän päälle jakamalla ne niin, ettei lämmittimen mittoja ylitetä.
- Riippuen grillattavan ruoan paksuudesta, voi kypsennysaika taulukossa vaihdella.
- Työnnä grilliritilä tai lankaritulä uuniin halutulle tasolle. Jos käytössä on grilliritilä, aseta uunivuoka alahyllylle öljyn keräämiseksi. Käytettävän uunivuoka tulee kattaa koko grillausalueen. Vuokaa ei ehkä ole toimitettu tuotteen kanssa. Aseta hieman vettä uunivuokaan puhdistamisen helpottamiseksi.

Kypsennystaulukko ruoan testaukselle

Ehdotukset leipomiseen yhdellä pellillä

FI

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Murokeksi (makea pikkuleipä)	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	3	140	20 ... 30
Murokeksi (makea pikkuleipä)	Tavallinen vuoka *	Puhallinlämpö	Mallit ritilätasoilla :3 Mallit ilman ritilätasoja :2	140	15 .. 25
Pienet kakut	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	3	160	25 ... 35
Pienet kakut	Tavallinen vuoka *	Puhallinlämpö	3	150	25 ... 35
Sokerikakku	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään **	Ylä- ja alalämpö	2	150	30 ... 40
Sokerikakku	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään **	Puhallinlämpö	2	150	35 ... 45
Omenapiirakka	Pyöreä musta metallinen vuoka, halkaisija 20 cm, paistoritilään **	Ylä- ja alalämpö	2	180	50 ... 65
Omenapiirakka	Pyöreä musta metallinen vuoka, halkaisija 20 cm, paistoritilään **	Puhallinlämpö	3	170	50 ... 65

Ehdotukset valmistukseen kahdella vuoalla

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Pienet kakut	2-Tavallinen vuoka * 4-Leivosvuoka *	Puhallinlämpö	2 - 4	150	25 ... 35
Murokeksi (makea pikkuleipä)	2-Tavallinen vuoka * 4-Leivosvuoka *	Puhallinlämpö	2 - 4	140	15 ... 25

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

*Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

**Näitä lisätarvikkeita ei toimiteta laitteen mukana. Ne ovat yleisesti saatavilla olevia lisätarvikkeita.

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Lihapulla (vasikanliha) - 12 määrä	Paistoritilä	4	250	20 ... 30
Paahtoleipä	Paistoritilä	4	250	1 ... 3
Uunia suositellaan esilämmitettävän 5 minuuttia ennen ruoan grillaamista.				
Käännä ruokakappaleita, kun grillausajasta on kulunut 1/2.				

7 Huolto ja puhdistus

7.1 Yleiset puhdistusohjeet

Yleiset varoitukset

- Anna tuotteen jäähtyä, ennen sen puhdistamista. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Älä levitä puhdistusainetta suoraan kuumilla pinnoilla. Tämä voi aiheuttaa pysyviä tahroja.
- Tuote on puhdistettava ja kuivattava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen. Näin ruokajäämien puhdistaminen on helppoa ja näiden jäämien palaminen estetään, kun tuotetta käytetään uudelleen. Tämä pidentää laitteen käyttöikää ja toistuvilta ongelmilta vältytään.
- Älä käytä höyrypesureita tuotteen puhdistamiseen.
- Osa pesuaineista tai puhdistusaineista voivat vaurioittaa pintaa. Sopimattomia puhdistusaineita on: valkaisuaine, ammoniakkaa, happoa tai klooria sisältävät puhdistusaineet, höyrypuhdistustuotteet, kalkinpoistoaineet, tahrn- ja ruosteenpoistoaineet, hankaavat puhdistustuotteet (nestemäiset puhdistusaineet, hankaava pulveri ja voide, hankaavat ja naarmuttavat sienet, teräsvilla, sienet, likaiset tai puhdistusainetta sisältävät puhdistuspyyhkeet).
- Mitään erityistä puhdistusmateriaalia ei vaadita puhdistuksessa jokaisen käytön jälkeen. Puhdista laite, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä.

- Pyyhi pois kaikki jäljellä oleva neste puhdistuksen jälkeen ja keittämisen aikana roiskunut ruoka.
- Älä puhdista mitään laitteen osaa astianpesukoneeseen.

Inox ja ruostumaton teräs

- Älä käytä happoja tai klooria sisältäviä puhdistusaineita ruostumattomien teräs tai inox-pintojen ja kahvojen puhdistukseen.
- Ruostumattomien- inox-pintojen väri voi muuttua ajan myötä. Tämä on normaalia. Puhdista jokaisen käytön jälkeen ruostumattomalle tai inox-pinnalle sopivalla puhdistusaineella.
- Puhdista pehmeällä pyyhkeellä saippualla (naarmuttamaton), inox-pinnoille sopivalla puhdistusaineella ja pyyhi yhteen suuntaan.
- Poista kalkki-, öljy-, tärkkelys-, maito- ja proteiinitahrat lasi- ja inox-pinnoilta välittömästi. Tahrat voivat ruostua ajan kuluessa.
- Pinnalle suihkutetut/levitetyt puhdistusaineet tulee puhdistaa pois välittömästi. Pinnalle jätetyt hankaavat puhdistusaineet voivat johtaa sen valkenemiseen.

Emalipinnat

- Puhdista emalipinnat käytön jälkeen astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä.
- Saat käyttää tuotemerkin verkkosivustolla suositeltavaa uunin sisätiloihin ja grilliin tarkoitettua

puhdistusainetta sekä hankaussientä, joka ei naarmuta. Älä käytä ulkoisia uunin puhdistusaineita.

- Uunin on oltava jäähtynyt, keittoalueen puhdistamiseksi. Kuumien pintojen puhdistaminen muodostaa tulipalovaaran ja vaurioittaa emalipintoja.

Katalyyttipinnat

- Uunin sivuseinät voivat olla emalipinnoitettuja tai katalyyttisiä. Vaihtelee mallin mukaan.
- Katalyyttiseinissä on hieman matta ja huokoinen pinta. Uunin katalyyttiseiniä ei tule puhdistaa.
- Katalyyttipinnat imevät öljyn sen huokoisen rakenteen ansiosta ja alkavat kiiltämään, kun pinta on kostunut öljystä. Suosittelemme tässä tilanteessa osien vaihtamista.

Lasipinnat

- Älä käytä kovia metallikaapimia ja hankaavia puhdistusmateriaaleja lasipintojen puhdistamiseen. Neste voi vaurioittaa lasipintaa.
- Puhdista laite astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja lasipinnoille tarkoitettulla pehmeällä mikrokuitupyyhkeellä ja kuivaa ne kuivalla mikrokuitupyyhkeellä.
- Jos pesuainejäämiä on jäljellä puhdistuksen jälkeen, poista ne kylmällä vedellä ja kuivaa kuivalla mikrokuitupyyhkeellä. Puhdistusainejäämät voivat vaurioittaa lasipintaa seuraavalla kerralla.
- Puhdistusainejäämiä ei tule missään tapauksessa raapia pois veitsellä, teräsvillalla tai vastaavilla työkaluilla.
- Voit poistaa kalkkijäämät (keltaiset tahrat) lasipinnalta kaupallisesti saatavissa olevalla kalkinpoistoaineella, tai esimerkiksi viinietikalla tai sitruunamehulla.
- Jos pinta on erittäin likainen, levitä puhdistusainetta tahraan sienellä ja anna sen vaikuttaa riittävän kauan. Puhdista sitten lasipinta kostealla kankaalla.
- Värjäntymisen ja tahrat lasipinnalla ovat normaaleja eivätkä vikoja.

Muoviosat ja maalatut pinnat

- Puhdista muoviosat ja maalatut pinnat astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä.
- Älä käytä kovia metallikaapimia ja hankaavia puhdistusaineita. Se voi vaurioittaa pintaa.
- Varmista, että tuoteosien liitokset eivät jää kosteiksi ja että niissä ei ole puhdistusainejäämiä. Muutoin näihin liitoksiin voi muodostua ruostetta.

7.2 Varusteiden puhdistus

Älä aseta tuotteen varusteita astianpesukoneeseen, ellei käyttöohjeessa ole niin mainittu.

7.3 Ohjauspaneelin puhdistus

- Puhdista ohjauspaneeli nuppiohjauksella kostealla pehmeällä pyyhkeellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä. Älä irrota nuppeja ja tiivisteitä alapuolelta paneelin puhdistamiseksi. Ohjauspaneeli ja nupit voivat vaurioitua.
- Kun inox-paneelieja nuppiohjauksella puhdistetaan, älä käytä inox-puhdistusaineita nuppien ympärillä. Merkinnät nuppien ympärillä voivat kadota.
- Puhdista kosketuspaneeli kostealla pyyhkeellä ja kuivaa kuivalla pyyhkeellä. Jos tuotteessa on näppäinlukko, kytke se päälle ennen ohjauspaneelin puhdistusta. Muutoin näppäimiä voidaan käyttää vahingossa.

7.4 Uunin sisäpuolen puhdistus (keittoalue)

Noudata kohdassa "Yleiset puhdistustiedot" olevia ohjeita uunin pintatyyppin mukaan.

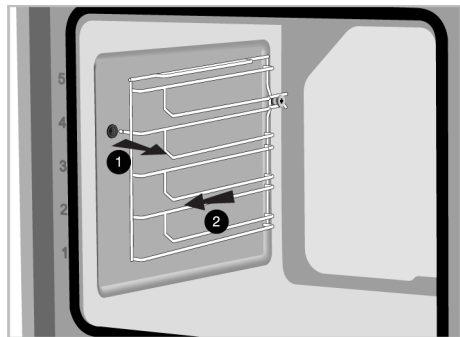
Uunin sivuseinien puhdistus

Uunin sivuseinät voivat olla emalipinnoitettuja tai katalyyttisiä. Vaihtelee mallin mukaan. Jos kyseessä on katalyyttinen seinä, katso lisätietoja osasta "Katalyyttiset pinnat".

Jos tuote on lankahyllymalli, irrota lankahyllyt ennen sisäseinien puhdistamista. Suosita sitten puhdistus noudattamalla osassa "Yleiset puhdistustiedot" olevia ohjeita sisäseinätyypin mukaan.

Sivulankahyllyjen irrotus:

1. Irrota lankahyllyn etuosaa vetämällä sitä sivuseinästä vastakkaiseen suuntaan.
2. Vedä lankahyllyä itseäsi päin sen poistamiseksi kokonaan.



3. Hyllyt asennetaan päinvastaisessa järjestyksessä irrotukseen nähden.

7.5 Itsepuhdistus korkeassa lämpötilassa

Uuni on varustettu pyrolyysitoiminnolla. Uuni lämpenee noin 420-480 °C lämpötilaan ja toimii, kunnes olemassa oleva lika palaa tuhaksi. Vahvaa savua voi muodostua. Varmista hyvä tuuletus. Puhdistus korkealla lämpötilalla tulee suorittaa 10 uunin käyttökerran välein.

Yleiset varoitukset



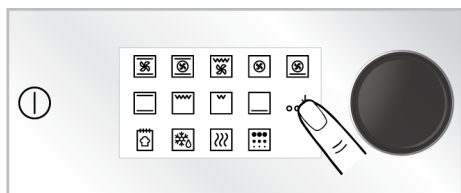
Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!

Älä koske tuotteeseen itsepuhdistuksen aikana ja pidä lapset etäällä tuotteesta. Odota vähintään 30 minuuttia ennen jäämien poistamista.

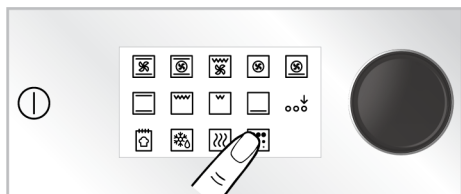
- Ennen pyrolyysitoiminnon käyttämistä, poista kaikki varusteet, teleskooppihylly ja sivuhyllyt (jos olemassa). Jos niitä ei poisteta, voivat varusteet ja lankahyllyt vaurioitua.
- Jos tuotteessa on pyro-varma varuste (kestää itsepuhdistuksen korkeita lämpötiloja), ei tätä tarvitse poistaa uunista. Jos varusteet ovat lämmönkestäviä tai ei, ei ole määritetty lisävarusteet-osassa. Ellei tätä ole määritetty, eivät varusteet kestä korkeita lämpötiloja. Ne on poistettava uunista ennen puhdistusta vaurioiden välttämiseksi.
- Älä puhdista luukun tiivistettä. Lasikuitutiiviste on erittäin herkkä ja vaurioituu helposti. Jos luukun tiiviste vaurioituu, hanki uusi valtuutetusta huollosta.

Pyrolyysitoiminnon käynnistäminen:

1. Poista kaikki varusteet uunista. Poista lankahyllyt malleissa, joissa niitä käytetään.
2. Ennen puhdistuksen aloittamista, puhdista uunin ulkopinnat ja ruokajäämät uunin sisältä saippuavedellä ja pyyhkeellä.
3. Valitse "Pyrolyysi" tai "Pyrolyysi - taloudellinen tila" toiminto uunin likaisuusasteen mukaan. Jos uuni ei ole erittäin likainen, valitse toiminto "Pyrolyysi - taloudellinen tila". Tämä toiminto on lyhyempi kuin "Pyrolyysi" toiminto. Jos uuni on erittäin likainen, ei "Pyrolyysi - taloudellinen tila" toiminto ehkä ole riittävä. Käytä puhdistuksen tässä tapauksessa "Pyrolyysi" toimintoa.
4. Kytke uuni päälle koskettamalla ① näppäintä.
5. Aktivoi toimintojen alarivi koskettamalla "Lisätoiminnon aktivointi" toimintonäytöllä.



6. Kosketa "Pyrolyysi" toimintonäytön alarivillä.



7. "HI" pyrolyyttinen taso ja "02:00" aika ilmestyy näyttöön.



8. Käynnistä puhdistus koskettamalla ►|| näppäintä.

⇒ Puhdistus käynnistyy ja itsepuhdistuksen aika ilmestyy näyttöön. Tätä aikaa ei voida muuttaa.

9. Kun uuni saavuttaa tietyn lämpötilan pyrolyysitoiminnon käynnistymisen jälkeen, lukkosymboli ilmestyy ajastinnäyttöön ja uuninluukkua ei voida avata. Älä yritä avata luukkua, ennen kuin puhdistustoiminto on päättynyt ja lukkosymboli näytöllä sammunut.

10. Kun puhdistustoiminto on valmis, näytöllä näkyy "Valmis" Sammuta uuni koskettamalla ① näppäintä.

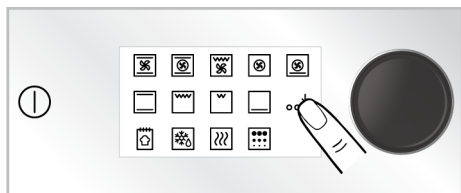
11. Kun symboli katoaa näytöltä, poista likajäämät viinietikkavedellä.

Pyrolyysi - taloudellinen tila

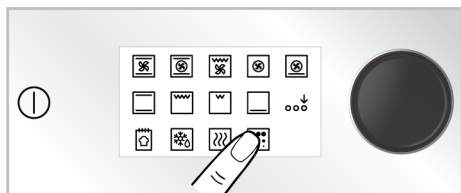
Jos uuni ei ole erittäin likainen, valitse toiminto "Pyrolyysi - taloudellinen tila". Tämä toiminto on lyhyempi kuin Pyrolyysi"

toiminto. Jos uuni on erittäin likainen, ei "Pyrolyysi - taloudellinen tila" toiminto ehkä ole riittävä. Käytä puhdistuksen tässä tapauksessa "Pyrolyysi" toimintoa.

- Poista kaikki varusteet uunista. Poista lankahyllyt malleissa, joissa niitä käytetään.
- Ennen puhdistuksen aloittamista, puhdista uunin ulkopinnat ja ruokajäämät uunin sisältä saippuavedellä ja pyyhkeellä.
- Kytke uuni päälle koskettamalla ① näppäintä.
- Aktivoi toimintojen alarivi koskettamalla "Lisätoiminnon aktivointi" toimintonäytöllä.

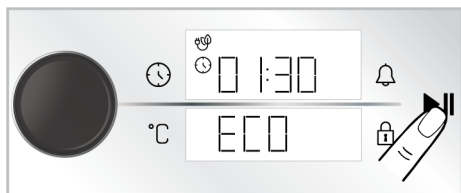


5. Kosketa "Pyrolyysi" toimintonäytön alarivillä.



6. Kosketa "Pyrolyysi" toimintonäytöllä.
7. Käynnistä puhdistus koskettamalla ►|| näppäintä.

⇒ Puhdistus käynnistyy ja itsepuhdistuksen aika ilmestyy näyttöön. Tätä aikaa ei voida muuttaa.



8. Kun uuni saavuttaa tietyn lämpötilan pyrolyysitoiminnon käynnistymisen jälkeen,  lukkosymboli ilmestyy ajastinnäyttöön ja uuninluukkua ei voida avata. Älä yritä avata luukkua, ennen kuin puhdistustoiminto on päättynyt ja lukkosymboli näytöllä sammunut.
9. Kun puhdistustoiminto on valmis, näytöllä näkyy **"Valmis"** Sammuta uuni koskettamalla  näppäintä.
10. Kun symboli  katoaa näytöltä, poista likajäämät viinietikkavedellä.

7.6 Uuninluukun puhdistus

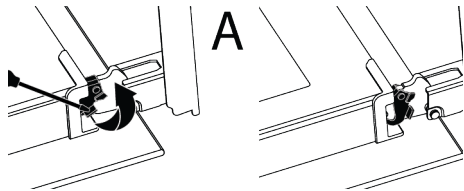
Voit poistaa uuninluukun ja lasit puhdistamista varten. Luukkujen ja ikkunoiden irrotus on kuvattu osissa **"Uuninluukun irrotus"** ja **"Luukun sisälasin irrotus"**. Kun luukun sisälasi on irrotettu, puhdista ne astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä. Poista mahdolliset kalkkijäämät uuninlasista viinietikalla ja huuhtelee.



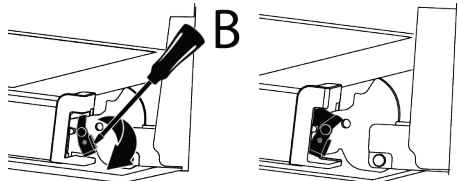
Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, metallikaapimia, teräsvillaa tai valkaisuaineita uuninluukun ja lasin puhdistamiseen.

Uuninluukun irrotus

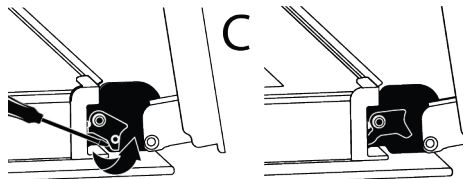
1. Avaa uuninluukku.
2. Avaa kiinnikkeet etuluukun saranaliitännässä oikealla ja vasemmalla puolella painamalla niitä alaspäin, kuten kuvassa on esitetty.
3. Saranatyypit (A), (B), (C) vaihtelevat tuotemallin mukaan. Seuraavissa kuvissa on esitetty kukin saranatyyppi.
4. (A) saranatyyppiä käytetään normaaleissa luukutyypeissä.



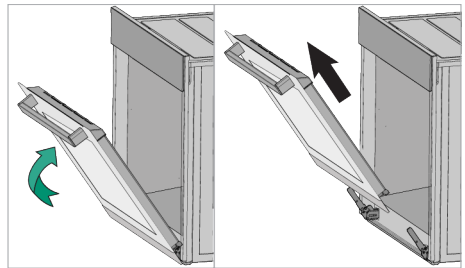
5. (B) saranatyyppiä käytetään pehmeästi sulkeutuvissa luukutyypeissä.



6. (C) saranatyyppiä käytetään pehmeästi avautuvissa/sulkeutuvissa luukutyypeissä.



7. Avaa uuninluukku puoliksi.



8. Vedä irrotettua luukku ylöspäin sen vapauttamiseksi oikean- ja vasemmanpuoleisesta saranasta ja poista se.

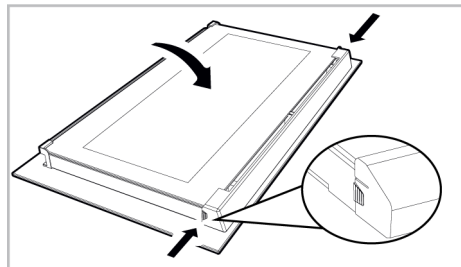


Luukku asennetaan päinvastaisessa järjestyksessä irrotukseen nähden. Muista sulkea saranaliitännän kiinnikkeet luukun asennuksen yhteydessä.

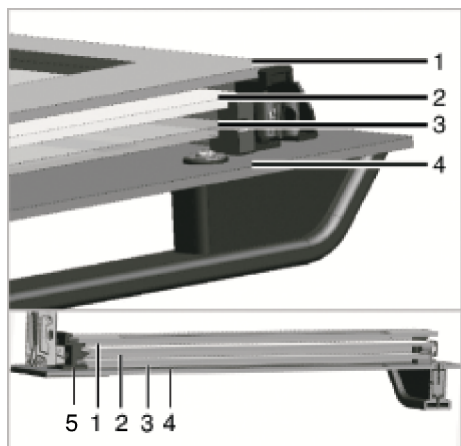
7.7 Uuninluukun sisälasin poistaminen

Tuotteen etuluukun sisälasi voidaan poistaa puhdistamisen ajaksi.

1. Avaa uuninluukku.



2. Vedä etuluukun yläosaan asennettua muoviosaa itseäsi päin painamalla samalla osan molempaa painokohtaa ja poista se.



1 Sisempi lasi

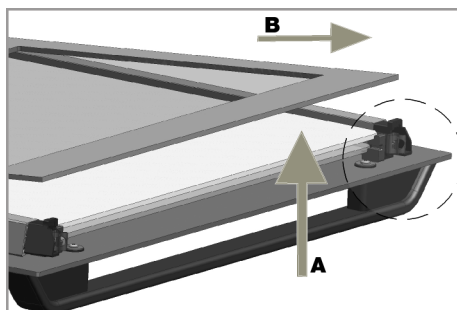
2 Toinen sisälasi

3 Kolmas sisälasi

4 Ulkolasi

5 Muovinen lasin ura - Alempi

3. Nosta kuvassa esitetyllä tavalla varovasti sisintä lasia suuntaan 'A' ja irrota se sitten vetämällä sitä suuntaan 'B'.



4. Poista toinen ja kolmas lasi samalla tavalla.



Luukun kokoaminen aloitetaan asentamalla toisen ja kolmannen lasin (2, 3). Aseta kuvassa esitetyllä tavalla lasin viistetty reuna muoviuuran viistettyyn reunaan.

Toisen ja kolmannen sisälasin asennusjärjestys ei ole tärkeää, koska ne ovat vaihdettavissa keskenään.

Kun sisin lasi (1) asennetaan, sijoita lasin painettu puoli toiseen sisälasiin. On erittäin tärkeää sijoittaa kaikkien sisälasiin alakulmat alempiin muoviuuriin (5). Paina muoviosaa runkoa vastaan, kunnes kuulet napsahduksen.



Kaikki lasit on asennettava puhdistuksen jälkeen.

7.8 Uunin valon puhdistus

Jos uunin valon lasi on likainen, puhdista se astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä tai sienellä ja kuivalla pyyhkeellä. Jos uunin valo ei toimi, voit vaihtaa se alla kuvatulla tavalla.

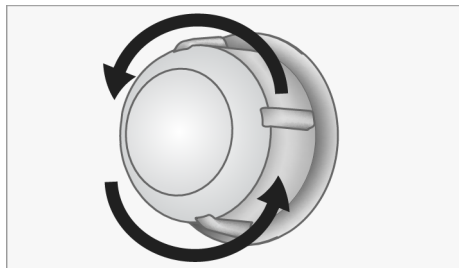
Uunin lampun vaihto

Yleiset varoitukset

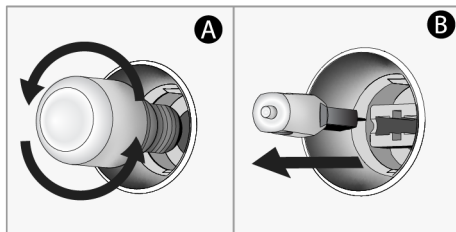
- Sähköiskunvaaran välttämiseksi ennen uunin lampun vaihtamista, irrota virtaliitin ja anna uunin jäähtyä. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Uunissa on alle 40 W hehkulamppu, joka on alle 60 mm korkuinen ja alle 30 mm levyinen, tai halogeenilamppu G9-liittimellä ja alle 60 W teholla. Lamput sopivat käyttöön yli 300 °C lämpötiloissa. Uunin valot ovat saatavissa valtuutetusta huollosta tai teknikoilta. Tuotteessa on G-energialuokan valo.
- Lampun sijainti voi erota kuvassa esitetystä.
- Uunissa käytetty lamppu ei sovellu käyttöön huonevalaistukseen. Lampun tarkoitus on helpottaa ruoan tarkastamista.
- Tässä laitteessa käytettyjen lamppujen tulee kestää äärimmäisiä fysikaalisia olosuhteita kuten yli 50 °C lämpötiloja.

Jos uunissa on pyöreä lamppu,

- irrota tuote virransyötöstä.
- Irrota lasisuoja kiertämällä sitä vastapäivään.



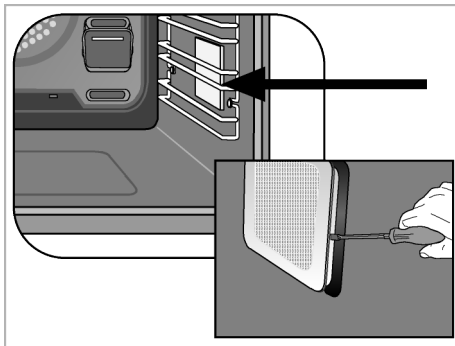
- Jos uunin lamppu on tyyppiä (A), kuten esitetty kuvassa alla, kierrä uunin lamppua kuvassa esitetyllä tavalla ja vaihda se uuteen. Jos tyyppin (B) malli on käytössä, vedä se ulos kuvassa esitetyllä tavalla ja vaihda se uuteen.



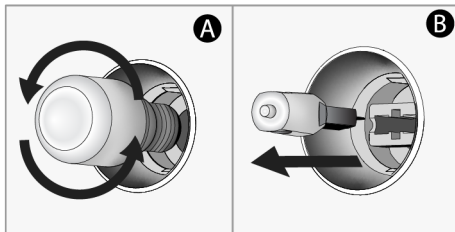
- Asenna lasisuoja.

Jos uunissa on neliömuotoinen lamppu,

- irrota tuote virransyötöstä.
- Irrota lankahylt ohjeiden mukaan.



- Nosta lampun suojalasias ruuvitaltalla. Irrota ensin ruuvi, jos tuotteesi nelikulmaisessa lampussa on ruuvi.
- Jos uunin lamppu on tyyppiä (A), kuten esitetty kuvassa alla, kierrä uunin lamppua kuvassa esitetyllä tavalla ja vaihda se uuteen. Jos tyyppin (B) malli on käytössä, vedä se ulos kuvassa esitetyllä tavalla ja vaihda se uuteen.



- Asenna lasisuoja ja lankahylt.

8 Ongelmanratkaisu

Mikäli ongelma ei ratkea tässä osiossa annettuja ohjeita noudattaen, ota yhteyttä jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Älä koskaan yritä korjata laitetta itse.

Höyryä syntyy uunin käytön aikana.

- Höyryn muodostuminen käytön aikana on normaalia. >>> Tämä ei ole toimintahäiriö.

Vesipisaroita muodostuu käytön aikana

- Käytön aikana muodostunut höyry tiivistyy kosketuksessa kylmiin pintoihin tuotteen ulkopuolella ja voi muodostaa vesipisaroita. >>> Tämä ei ole toimintahäiriö.

Metallisia ääniä kuuluu tuotteen lämpenemisen ja jäähtymisen aikana.

- Metalliosat voivat laajentua ja ääntä kuuluu lämpenemisen aikana. >>> Tämä ei ole toimintahäiriö.

Tuote ei toimi.

- Varoke voi olla viallinen tai palanut. >>> Tarkasta varokkeet varokerasiassa. Vaihda ne tai aseta uudelleen paikalleen.
- Laitetta ei ole ehkä liitetty virransyöttöön (maadoitettu). >>> Tarkasta, että laite on liitetty virransyöttöön.
- (Jos laitteessa on ajastin) Näppäimet ohjauspaneelissa eivät toimi. >>> Jos tuotteessa on näppäinlukko, voi se olla käytössä. Poista se käytöstä.

Uunin valo ei syty.

- Uunin lamppu voi olla viallinen. >>> Vaihda uunin lamppu.
- Ei sähkövirtaa. >>> Varmista, että verkkovirta on käytettävissä ja tarkasta varokkeet varokerasiassa. Vaihda varokkeet tai aseta uudelleen paikalleen.

Uuni ei kuumene.

- Uunia ei ehkä ole asetettu tiettyyn keittotoimintoon ja/tai lämpötilaan. >>> Aseta uuni tiettyyn keittotoimintoon ja/tai lämpötilaan.
- Malleissa ajastimella, aikaa ei ole asetettu. >>> Aseta aika.

- Ei sähkövirtaa. >>> Varmista, että verkkovirta on käytettävissä ja tarkasta varokkeet varokerasiassa. Vaihda varokkeet tai aseta uudelleen paikalleen.
- Uunin luukku voi olla auki. >>> Varmista, että uunin luukku on kunnolla kiinni. Jos uunin luukku on auki yli 5 minuuttia, keittoajan asetukset perutaan ja lämmittimet eivät toimi.

(Malleille ajastimella) Ajastinnäyttö vilkkuu tai ajastinsymboli palaa.

- Sähkökatkos on tapahtunut aiemmin. >>> Aseta aika / kytke tuotteen toimintonupit pois päältä ja kytke uudelleen haluttuun asentoon.

Kun käyttö on aloitettu, ► symboli vilkkuu näytöllä ja äänimerkki kuuluu.

- Uunin luukku voi olla auki. >>> Varmista, että uunin luukku on kunnolla kiinni. Ota yhteys valtuutettuun huoltoon, jos ongelma jatkuu.

Witamy!

Drogi kliencie,

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

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

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

Symbole i ich opisy w instrukcji obsługi:



Zagrożenie, które może doprowadzić do śmierci lub obrażeń.



Ważne informacje lub przydatne wskazówki na temat użytkowania.



Przeczytaj instrukcję obsługi.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

UWAGA

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

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)

- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.

ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa

Spis treści

1 Instrukcje bezpieczeństwa	46
1.1 Przeznaczenie	46
1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych	47
1.3 Bezpieczeństwo elektryczne	47
1.4 Zabezpieczenie podczas transportu	49
1.5 Bezpieczeństwo montażu.....	49
1.6 Bezpieczeństwo użytkowania	49
1.7 Ostrzeżenia dotyczące temperatury.....	50
1.8 Używanie akcesoriów.....	51
1.9 Bezpieczeństwo pieczenia	51
1.10 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia	52
1.11 Samoczyszczenie się w wysokiej temperaturze (piroliza)	52
2 Instrukcje dotyczące środowiska	53
2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów....	53
2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów.....	53
2.2 Opakowanie urządzenia.....	53
2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii.....	53
3 Produkt	54
3.1 Opis produktu	54
3.2 Opis i użytkowanie panelu sterowania urządzenia.....	54
3.2.1 Panel sterowania	55
3.2.2 Wprowadzenie do panelu sterowania piekarnika	55
3.3 Funkcje obsługi piekarnika	56
3.4 Akcesoria	57
3.5 Zastosowanie akcesoriów urządzenia.....	58
3.6 Specyfikacje techniczne	61
4 Pierwsze użycie	62
4.1 Pierwsze ustawienie godziny	62
4.2 Czyszczenie wstępne.....	62
5 Korzystanie z piekarnika.....	63
5.1 Ogólne informacje dotyczące korzystania z piekarnika	63

5.2 Obsługa panelu sterowania piekarnika	63
5.3 Ustawienia.....	68
6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia	72
6.1 Ogólne ostrzeżenia dotyczące pieczenia w piekarniku	72
6.1.1 Ciasta i wypieki.....	73
6.1.2 Mięso, ryby i drób	76
6.1.3 Grill	77
6.1.4 Test żywności.....	77
7 Czyszczenie i konserwacja	79
7.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia	79
7.2 Czyszczenie akcesoriów	80
7.3 Czyszczenie panelu sterowania....	80
7.4 Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia).....	81
7.5 Samoczyszczenie się w wysokiej temperaturze	81
7.6 Czyszczenie drzwiczek piekarnika	83
7.7 Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika	84
7.8 Czyszczenie lampki piekarnika	85
8 Rozwiązywanie problemów.....	86



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.
- Urządzenia tego nie należy używać do ogrzewania, podgrzewania płyt, suszenia przez wieszanie ręczników lub ubrań na uchwycie.

1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych



- Niniejszy urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości urządzenia, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe.
- Dzieciom nie wolno używać urządzenia do zabawy. Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci bez nadzoru.
- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, zmysłowych i umysłowych (w tym dzieci), jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób.
- Dzieci nie należy pozostawiać bez opieki, aby mieć pewność, że nie będą się one bawić urządzeniem.
- Produkty elektryczne są niebezpieczne dla dzieci i zwierząt domowych. Dzieci i zwierzęta nie mogą bawić się, wspinać się na urządzenie ani wchodzić do niego.
- Nie wolno kłaść na urządzeniu przedmiotów, do których mogą dosięgnąć dzieci.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania powierzchnie produktu są gorące. Trzymaj dzieci z dala od urządzenia.
- Trzymaj materiał użyty do opakowania z dala od dzieci. Ryzyko obrażeń i uduszenia.
- Gdy drzwi są otwarte, nie kładź na nich żadnych ciężkich przedmiotów ani nie pozwalaj dzieciom na nie siadać. Piekarnik może się przewrócić lub może dojść do uszkodzenia zawiasów drzwi.
- Ze względu na bezpieczeństwo dzieci, przed wyrzuceniem urządzenia należy odciąć wtyczkę zasilania i uniemożliwić działanie urządzenia.



1.3 Bezpieczeństwo elektryczne

- Urządzenie podłączyć do uzziemionego gniazdka chronionego bezpiecznikiem odpowiadającym prądowi wskazanemu na tabliczce znamionowej. Instalację uziemienia należy zle-

cić wykwalifikowanemu elektrykowi. Nie używać produktu bez uziemienia zgodnie z lokalnymi/krajowymi przepisami.

- Wtyczka lub złącze elektryczne urządzenia powinny znajdować się w łatwo dostępnym miejscu (tam, gdzie płomień płyty nie będzie miał na nie wpływu). 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.
- Urządzenia nie wolno podłączać do gniazdka podczas montażu, naprawy i transportu.
- Podłącz urządzenie do gniazdka, które spełnia wartości napięcia i częstotliwości podane na tabliczce znamionowej.
- Jeśli urządzenie nie jest wyposażone w kabel zasilający, używaj wyłącznie kabla zasilającego opisanego w rozdziale „Specyfikacje techniczne”.
- Nie należy blokować kabla zasilającego pod i za urządzeniem. Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na kablu zasilającym. Kabel zasilający nie powi-

nien być skręcony, zgnieciony i nie powinien stykać się z żadnym źródłem ciepła.

- Tylna powierzchnia piekarnika nagrzewa się podczas pracy. Przewody zasilające nie mogą dotykać tylnej powierzchni, gdyż mogą zostać uszkodzone.
- 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.
- Używać tylko oryginalnego kabla. Nie wolno używać przeciętych lub uszkodzonych kabli lub kabli pośrednich.
- 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:

- Nie należy podłączać urządzenia do gniazdka, które jest luźne, wyszło z puszki, jest zepsute, brudne, oleiste, istnieje ryzyko kontaktu z wodą (na przykład woda, która może ściekać z blatu).
- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi rękami! Nigdy nie odłączaj urządzenia, ciągnąc za przewód, zawsze wyciągaj wtyczkę, przytrzymując ją.
- Należy upewnić się, że wtyczka produktu jest prawidłowo podłączona do gniazdka, aby uniknąć wyładowania łukowego.



1.4 Zabezpieczenie podczas transportu

- Przed transportem odłącz urządzenie od sieci.
- Urządzenie jest ciężkie, dlatego powinny go przenosić co najmniej dwie osoby.
- Nie należy trzymać urządzenia za drzwi i/lub uchwyt podczas transportu lub przenoszenia.
- Nie należy kłaść na urządzeniu innych przedmiotów ani przenosić go w pozycji pionowej.
- Jeśli urządzenie ma być transportowane, należy owinąć je folią bąbelkową lub grubym kartonem i szczelnie zakleić taśmą. Urządzenie należy szczelnie zabezpieczyć za po-

mocą taśmy, aby zapobiec uszkodzeniu wyjmowanych lub ruchomych części urządzenia oraz samego urządzenia.

- Należy sprawdzić ogólny wygląd urządzenia pod kątem ewentualnych uszkodzeń, które mogły powstać podczas transportu.



1.5 Bezpieczeństwo montażu

- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić czy nie posiada uszkodzeń. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, nie należy go montować.
- Nie montuj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła (grzejniki, piece itp.).
- Wszystkie kanały wentylacyjne urządzenia powinny być otwarte.
- Aby zapobiec przegrzaniu, urządzenia nie należy montować za dekoracyjnymi drzwiami.



1.6 Bezpieczeństwo użytkowania

- Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone po każdym użyciu.
- Jeśli nie będziesz używać urządzenia przez dłuższy czas, odłącz go lub wyłącz bezpiecznik ze skrzynki bezpieczników.

- Nie wolno używać wadliwego lub uszkodzonego urządzenia. Jeśli urządzenie jest uszkodzone należy odłączyć je od zasilania elektrycznego/gazu i skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
- Nie używaj urządzenia, jeśli szyba przednich drzwi jest usunięta lub pęknięta.
- Nie wolno wchodzić na produkt, aby dosięgnąć do innego przedmiotu lub z jakiegokolwiek innego powodu.
- Nigdy nie używaj urządzenia, gdy Twoja zdolność oceny sytuacji lub koordynacja są zaburzone przez spożycie alkoholu i / lub narkotyków.
- Przedmioty łatwopalne przechowywane w strefie pieczenia mogą się zapalić. Nigdy wolno przechowywać przedmiotów łatwopalnych w strefie pieczenia.
- 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:** Podczas użytkowania dostępne części urządzenia będą gorące. Należy zachować ostrożność i unikać dotykania urządzenia i elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia bez nadzoru osoby dorosłej.
- Nie wolno umieszczać łatwopalnych/wybuchowych materiałów w pobliżu urządzenia, ponieważ jego krawędzie będą gorące podczas pracy.
- Ponieważ para może się wydostawać podczas pieczenia, należy uważać podczas otwierania drzwiczek piekarnika. Para może poparzyć dłoń, twarz i / lub oczy.
- Podczas pracy urządzenie może się nagrzewać. Należy uważać, aby nie dotykać gorących części, wnętrza piekarnika i elementów grzejnych.
- Podczas wkładania jedzenia do gorącego piekarnika lub wyjmowania jedzenia z gorącego piekarnika, itp. należy zawsze używać rękawic odpornych na wysoką temperaturę.

1.8 Używanie akcesoriów

- Ważne jest, aby ruszt druciany i taca zostały prawidłowo umieszczone na półkach drucianych. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „**Użytkowanie akcesoriów**”.
- Akcesoria mogą uszkodzić szybę drzwiczek podczas zamykania. Należy przesunąć akcesoria na koniec obszaru pieczenia.

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.
- Odpady spożywcze, olej itp. znajdujące się w strefie pieczenia mogą się zapalić. Przed pieczeniem usunąć zanieczyszczenia.
- 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.
- Umieść tłuszczoodporny papier w naczyniu do pieczenia lub na innym przedmiocie przeznaczonym do piekarnika (taca, ruszt itp.), umieść potrawę i włóż do rozgrzanego piekarnika. Usunąć zbędne kawałki papieru tłuszczoodpornego wystające z akcesorium lub pojemnika, aby uniknąć ryzyka dotknięcia elementów grzejnych piekarnika. Nigdy nie używaj papieru tłuszczoodpornego w temperaturze piekarnika wyższej niż maksymalna temperatura podana na opakowaniu papieru. Nie wolno kłaść papieru tłuszczoodpornego na podstawie piekarnika.
- Nie umieszczaj blach do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika. Nagromadzone ciepło może uszkodzić dno piekarnika.
- Zamknij drzwiczki piekarnika podczas grillowania. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!

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

1.10 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia

- Przed czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Istnieje ryzyko porażenia prądem!
- Nie używaj myjek parowych do czyszczenia urządzenia, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- Nie używaj ściernych środków czyszczących, metalowych skrobaczek, druciaków lub środków wybielających do czyszczenia szyby przednich drzwi piekarnika/(jeśli są) szyby górnych drzwi piekarnika. Środki te mogą powodować porysowanie i rozbitcie szklanych powierzchni.
- Panel sterowania powinien być zawsze czysty i suchy. Wilgotna i brudna powierzchnia może powodować problemy w działaniu funkcji.



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 samo-

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

Zgodność z dyrektywą RoHS:

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

2.2 Opakowanie urządzenia

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

do punktów zbiórki materiałów opakowaniowych wyznaczonych przez władze lokalne.

2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

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

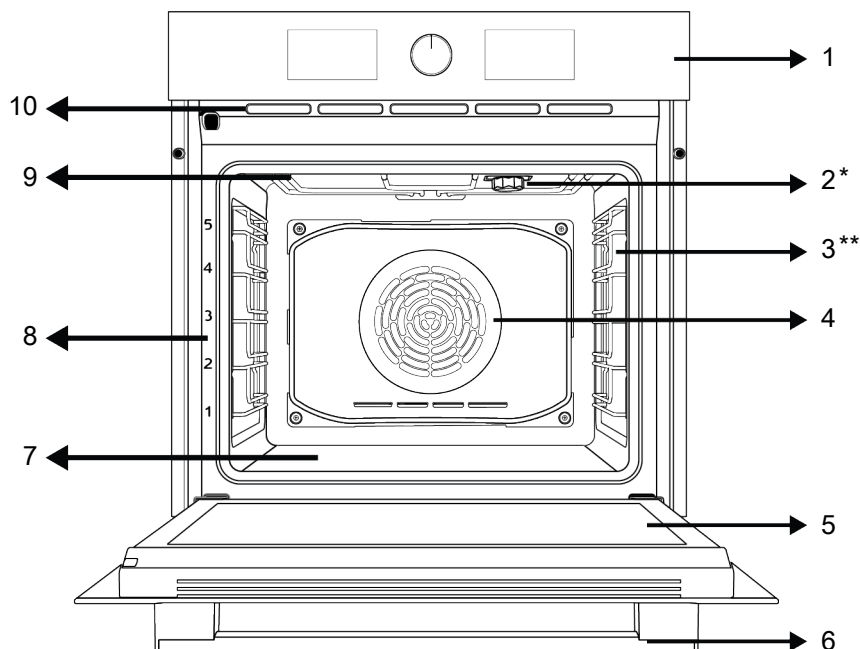
Poniższe wskazówki pomogą używać produktu w sposób ekologiczny i energooszczędny:

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

3 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

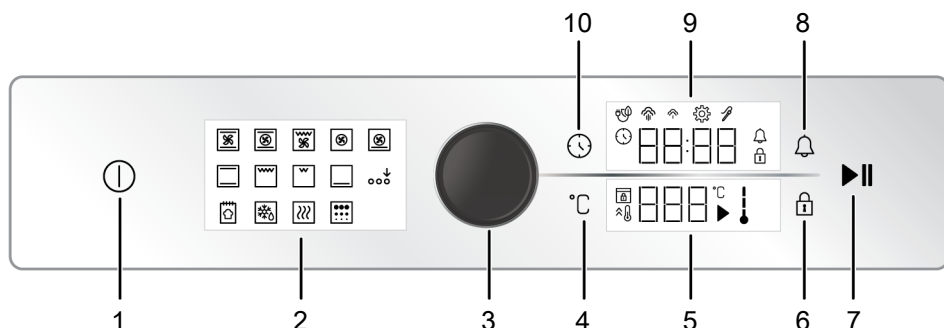
* Różni się w zależności od modelu. Twoje urządzenie może nie być wyposażone w lampę lub rodzaj i lokalizacja lampy może różnić się od pokazanej na ilustracji.

** Różni się w zależności od modelu. Twoje urządzenie może nie być wyposażone w druciany stojak. 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 Pokrętło sterowania piekarnika | 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 |

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

3.2.2 Wprowadzenie do panelu sterowania piekarnika

Pokrętło sterowania piekarnika

Za pomocą pokrętła sterowania piekarnika można sprawdzić ustawienia w obszarach wskaźnika zegara/czasu oraz wskaźnika temperatury. Można przejść przez te ustawienia, obracając pokrętło w prawo i w lewo, a następnie zastosować je, naciskając pokrętło.

Wskaźnik temperatury wewnętrznej piekarnika

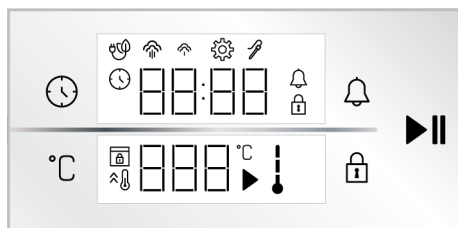
Temperaturę wewnątrz piekarnika można odczytać z symbolu temperatury wewnętrznej na wyświetlaczu. Gdy rozpoczyna się pieczenie, symbol ten jest widoczny na wy-

świetlaczu, a gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie ustaloną 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 znajdujące 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 wspomagane wentylatorem	40-280	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez górne i dolne grzałki, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Pieczenie na pojedynczej blasze.
	Ogrzewanie wentylatorem	40-280	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez termowentylator, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Nadaje się do pieczenia na wielu tacach na różnych poziomach półek.
	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 wspomagany 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.

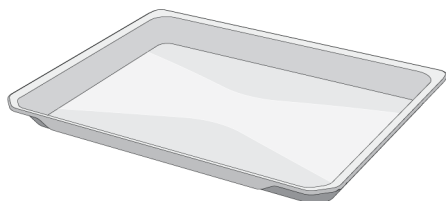
3.4 Akcesoria

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.

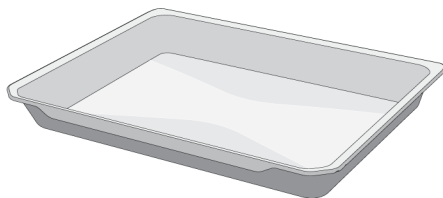
Standardowa taca

Służy do wypieków, mrożonek i smażenia dużych kawałków.



Głęboka taca

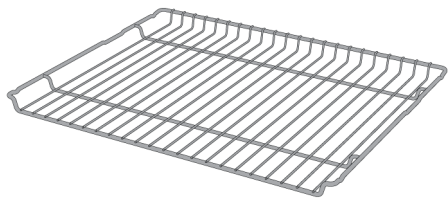
Służy do wypieków, smażenia dużych kawałków, soczystych potraw lub do zbierania wypływającego tłuszczu podczas grillowania.



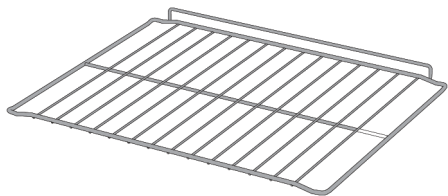
Ruszt do grilla

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

W modelach z półkami drucianymi :



W modelach bez półek drucianych :

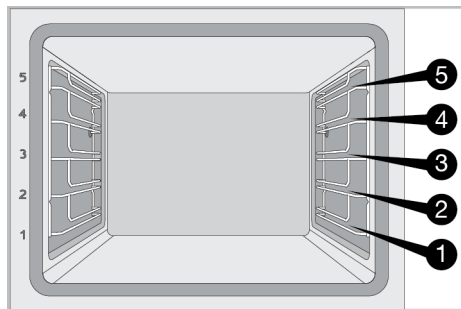


3.5 Zastosowanie akcesoriów urządzenia

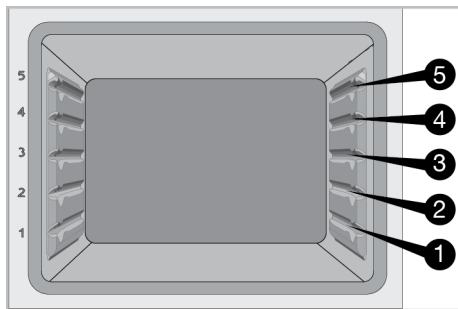
Półki do pieczenia

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

W modelach z półkami drucianymi :



W modelach bez półek drucianych :

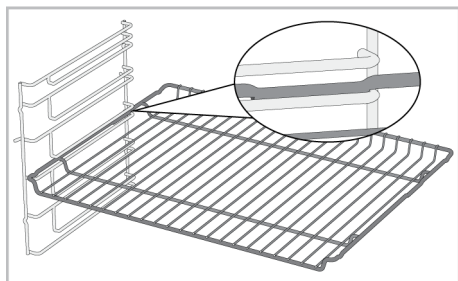


PL

Umieszczenie rusztu do grilla na półkach do pieczenia

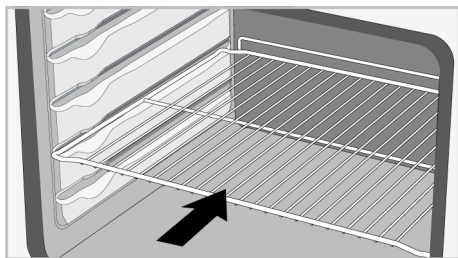
W modelach z półkami drucianymi :

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



W modelach bez półek drucianych :

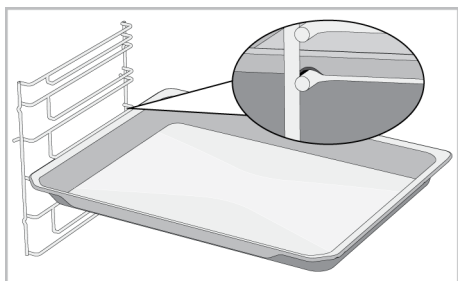
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie rusztu do grilla na bocznych półkach. Ruszt do grilla jest umieszczany w jednym kierunku. Podczas umieszczania rusztu do grilla na wybranej półce otwarta, część otwarta musi znajdować się z przodu.



Umieszczenie tacki na półkach do pieczenia.

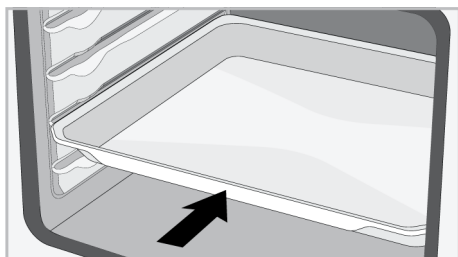
W modelach z półkami drucianymi :

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



W modelach bez półek drucianych :

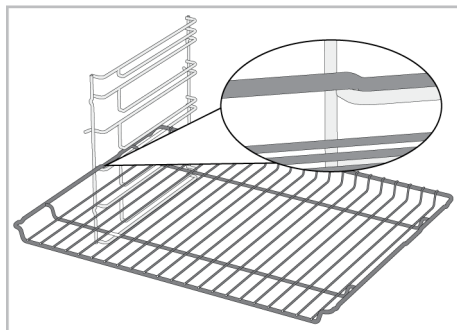
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie tacki na bocznych półkach. Tacka jest umieszczana w jednym kierunku. Podczas umieszczania tacki na wybranej półce rączka musi znajdować się z przodu.



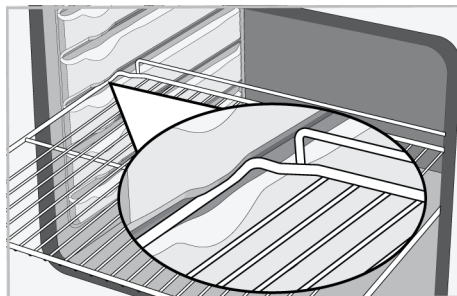
Funkcja zatrzymania grilla drucianego

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

W modelach z półkami drucianymi :

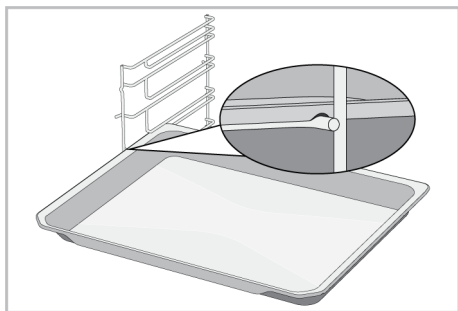


W modelach bez półek drucianych :



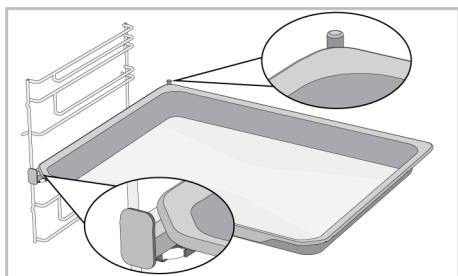
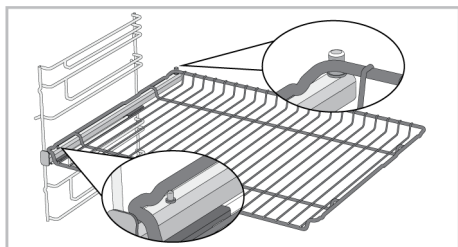
Funkcja zatrzymywania tacy - W modelach z półkami drucianymi

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



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

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



3.6 Specyfikacje techniczne

Ogólne specyfikacje	
Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość) (mm)	595 /594 /567
Wymiary montażowe piekarnika (wysokość / szerokość / głębokość)(mm)	590-600 /560 /min. 550
Napięcie/Częstotliwość	220-240 V ~; 50 Hz
Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Całkowite zużycie energii (kW)	3,4
Rodzaj piekarnika	Wielofunkcyjny piekarnik

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

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



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



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



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

4 Pierwsze użycie

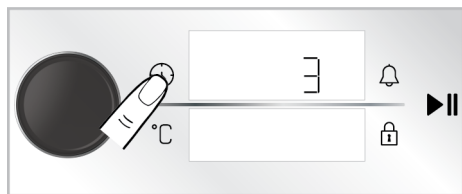
Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zaleca się wykonanie poniższych czynności, odpowiednio w poniższych sekcjach.

4.1 Pierwsze ustawienie godziny

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

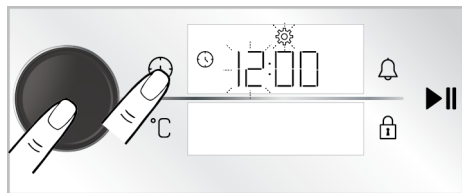
1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina), dotknij przycisku  przez około 3 sekundy, aby aktywować menu ustawień.

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



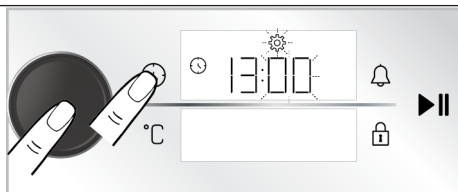
2. W celu uaktywnienia pola timera naciśnij raz pokrętkę piekarnika lub dotknij raz przycisk .

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



3. Ustaw godzinę, obracając pokrętkę regulacji na piekarniku w prawo/lewo, a następnie aktywuj pole minut, naciskając raz pokrętkę regulacji na piekarniku lub dotykając raz przycisku .

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



4. Ustaw minuty, obracając pokrętkę regulacji na piekarniku w prawo/lewo. Zatwierdzić ustawienie, naciskając raz pokrętkę regulacji na piekarniku lub dotykając raz przycisk .

⇒ 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 [p. 56]”. W dalszej części dowiesz się, jak obsługiwać piekarnik.
5. Poczekać, 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. Nie zakrywać otworów wentylacyjnych. W przeciwnym razie piekarnik może się przegrzać. Wentyla-

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.

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

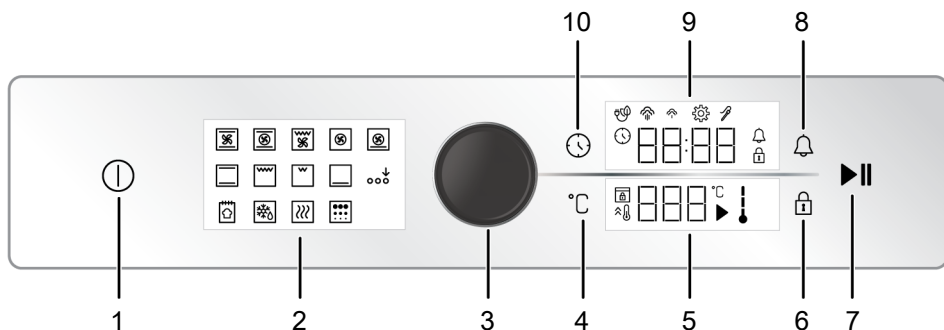
Oświetlenie piekarnika

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

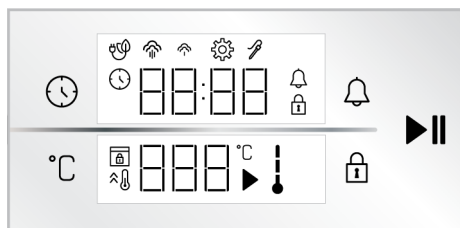
5.2 Obsługa panelu sterowania piekarnika

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.
- 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 Pokrętko sterowania piekarnika
- 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



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.

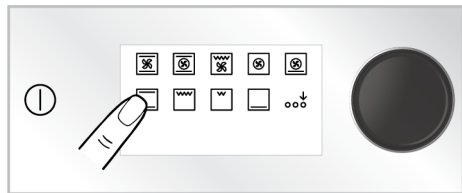
Wyłączanie piekarnika;

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

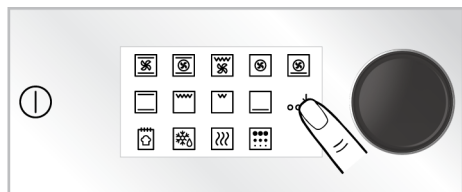
Aby ustawić pieczenie ręcznie, ustaw temperaturę i funkcje pracy piekarnika.

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.

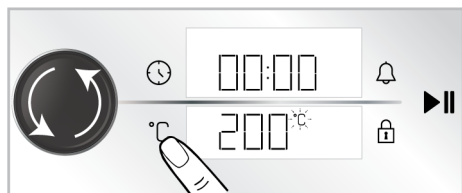


3. Jeśli funkcja, którą chcesz włączyć, nie znajduje się wśród funkcji obsługi, które pojawiają się jako pierwsze na wyświetlaczu funkcji, możesz włączyć funkcje w dolnym wierszu, naciskając "Włączanie dodatkowych programów".



4. Na wyświetlaczu pojawi się wstępnie ustawiona temperatura dla wybranej funkcji. Aby zmienić tę temperaturę, naciśnij raz pokrętko sterowania piekarnika lub dotknij przycisku °C i obróć pokrętko sterowania piekarnika w prawo/lewo.

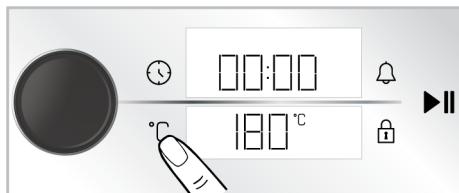
⇒ Na wyświetlaczu temperatury miga symbol °C.



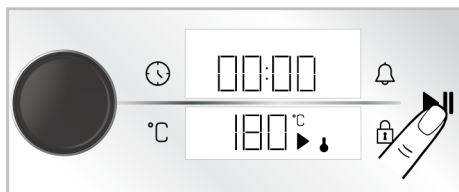
W przypadku zmiany funkcji działania po zmianie ustawionej temperatury funkcji działania, na wyświetlaczu pojawi się ostatnio ustawiona temperatura. Jeśli jednak wybrana temperatura nie mieści się w zakresie temperatur wybranej funkcji działania, wyświetlana jest najwyższa temperatura dla tej funkcji.

5. Potwierdź ustawienie temperatury, naciskając przycisku °C.

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



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

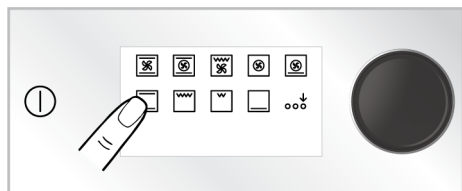


⇒ Piekarnik zacznie działać natychmiast po wybraniu programu i temperatury. Na wyświetlaczu temperatury wyświetlane są symbole ↓ i ►. Czas pieczenia zaczyna się odliczać na wyświetlaczu. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiąga ustawioną temperaturę, zaświeci się każdy etap symbolu ↓. Piekarnik nie wyłącza się automatycznie, ponieważ pieczenie w trybie ręcznym odbywa się bez ustawiania czasu pieczenia. Pieczenie trzeba kontrolować i wyłączać samodzielnie. Po zakończeniu pieczenia dotknij przycisku ►► aby zakończyć pieczenie lub dotknij przycisku ①, aby całkowicie wyłączyć piekarnik.

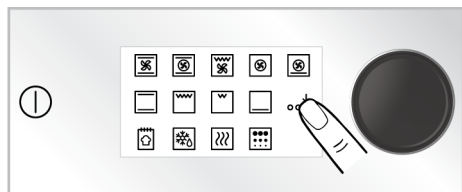
Pieczenie z ustawieniem czasu pieczenia;

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 ①.
2. Na wyświetlaczu funkcyjnym dotknij funkcji, której chcesz użyć.

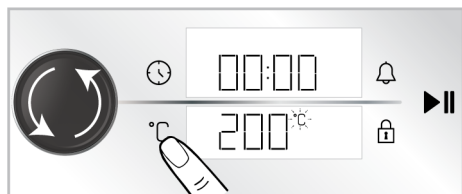


3. Jeśli funkcja, którą chcesz włączyć, nie znajduje się wśród funkcji obsługi, które pojawiają się jako pierwsze na wyświetlaczu funkcji, możesz włączyć funkcje w dolnym wierszu, naciskając "Włączanie dodatkowych programów"



4. Na wyświetlaczu pojawi się wstępnie ustawiona temperatura dla wybranej funkcji. Aby zmienić tę temperaturę, naciśnij raz pokrętko sterowania piekarnika lub dotknij przycisku °C i obróć pokrętko sterowania piekarnika w prawo/lewo.

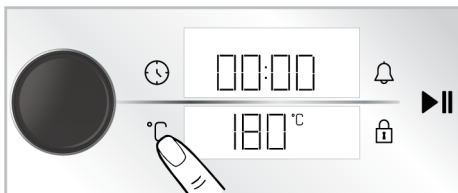
⇒ Na wyświetlaczu temperatury miga symbol °C.



W przypadku zmiany funkcji działania po zmianie ustawionej temperatury funkcji działania, na wyświetlaczu pojawi się ostatnio ustawiona temperatura. Jeśli jednak wybrana temperatura nie mieści się w zakresie temperatur wybranej funkcji działania, wyświetlana jest najwyższa temperatura dla tej funkcji.

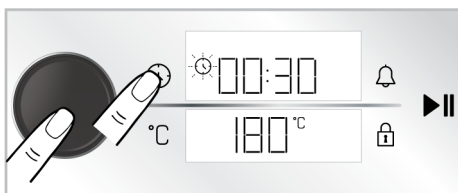
5. Potwierdź ustawienie temperatury, naciskając przycisku °C.

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



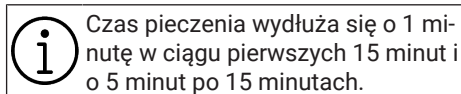
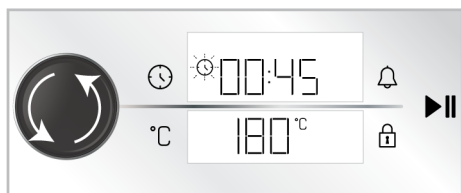
6. Naciśnij raz pokrętko sterowania piekarnika lub dotknij raz przycisku ⌚, aby ustawić czas pieczenia.

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



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

7. Ustaw czas pieczenia, obracając pokrętko sterowania piekarnikiem w prawo/w lewo. Potwierdź ustawienie, naciskając ⌚.



8. Po ustawieniu funkcji, temperatury i czasu pieczenia dotknij przycisku ►|| aby rozpocząć pieczenie.



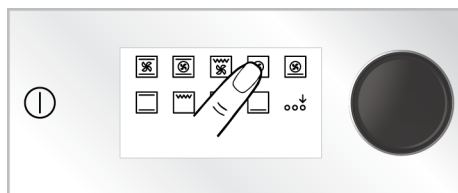
⇒ Piekarnik natychmiast rozpoczyna pracę z wybraną funkcją i temperaturą, a na wyświetlaczu pojawia się odliczanie czasu pieczenia. Na wyświetlaczu temperatury wyświetlane są symbole ↓ i ►. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiąga ustawioną temperaturę, zaświeci się każdy etap symbolu ↓. Po zakończeniu ustawionego czasu pieczenia na wyświetlaczu temperatury pojawia się „**Koniec**”, zegar wyda ostrzeżenie dźwiękowe i pieczenie zakończy się.

9. Ostrzeżenie rozlega się przez minutę. Jeśli dotkniesz przycisku ►||, gdy słychać ostrzeżenie dźwiękowe, a na ekranie wyświetlany jest komunikat „**Koniec**”, piekarnik kontynuuje pracę przez czas nieokreślony. Piekarnik wyłącza się po naciśnięciu ①. W przypadku dotknięcia dowolnego klawisza z wyjątkiem tych, dźwiękowy sygnał ostrzegawczy zostanie wyłączony.

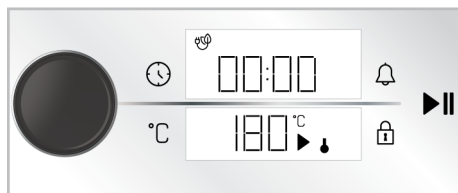
Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO

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 ①.
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”.



3. 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

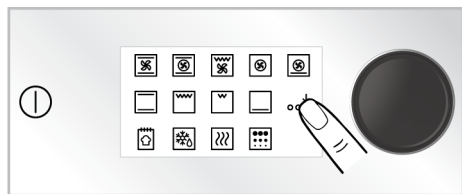
- 10g drożdży instant
- 10 g oleju słonecznikowego
- 8g soli
- 300ml wody (35°C)

Na górę ciasta

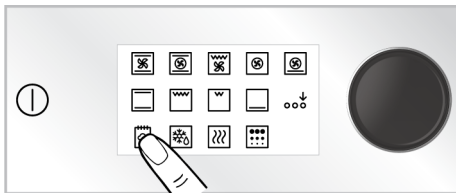
- 2 łyżeczki oleju słonecznikowego

Przygotowanie

1. Mąkę przesiej do głębokiej pojemnika. Do mąki dodaj cukier i równomiernie wymieszaj.
2. Zrób dołek w środku mąki, dodaj drożdże, sól i olej słonecznikowy. Stopniowo dodaj ciepłą wodę, zaczynając od boków pojemnika.
3. Zagnieć ciasto ręcznie lub w urządzeniu do wyrabiania ciasta przez około 10-15 minut.
4. Wyróbione ciasto kilkakrotnie odwrócić rękami i włóż do pojemnika. Na ciasto rozprowadź 1 łyżeczkę oleju słonecznikowego i przykryj folią kuchenną tak, aby dotykała ciasta.
5. Ciasto przykryj folią kuchenną, przykryj grubą szmatką i pozostaw do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej.
6. Weź ciasto, które wyrastało przez 60 minut, wyłóż na blat i złoż 4-5 razy i usuń powietrze z wnętrza. Na ciasto rozprowadź 1 łyżeczkę oleju słonecznikowego i przykryj folią kuchenną tak, aby dotykała ciasta. Pozostaw ciasto do wyrośnięcia na kolejne 30 minut w temperaturze pokojowej.
7. Umieść blachę na 3 półce piekarnika.
8. Włącz piekarnik, dotykając przycisku ①.
9. Włącz funkcje pracy dolnych grzałek, naciskając „Włączanie dodatkowych programów” na wyświetlaczu funkcji.



10. Naciśnij 'Funkcja chleba' na wyświetlaczu funkcji.



11. Aby rozpocząć pieczenie, naciśnij przycisk ►||.



12. 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.

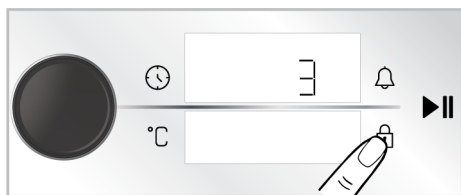
5.3 Ustawienia

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 .



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

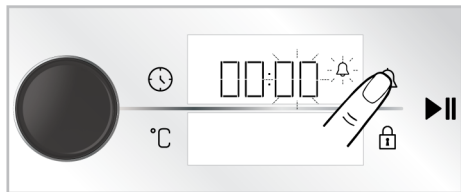
Jednostki sterującej produktu można również używać do wysyłania ostrzeżeń lub przypomnień innych niż wypieki. Alarm nie wpływa na działanie piekarnika. Służy do ostrzegania. Na przykład można użyć alarmu, gdy piekarnik ma zostać wyłączony o

określonej godzinie. Gdy tylko upłynie ustalony czas, timer wyemituje ostrzeżenie dźwiękowe.

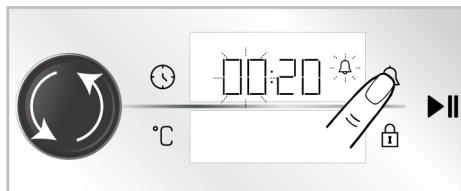
Maksymalny czas alarmu może wynosić 23 godzin i 59 minut.

1. Naciśnij , aby ustawić czas alarmu.

⇒ Pole minut i symbol zaczną migać na wyświetlaczu timera/czasu trwania.



2. Najpierw ustaw minuty, obracając pokrętko sterowania piekarnika w prawo/w lewo, i włącz pole minutnika, dotykając raz przycisku .
3. Ustaw czas pieczenia, obracając pokrętko sterowania piekarnika w prawo/w lewo. 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.

Wyłączanie alarmu

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

⇒ Dźwięk ostrzegawczy wyłączy się.

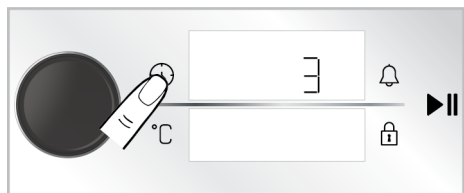
Czy chcesz anulować alarm?

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”.

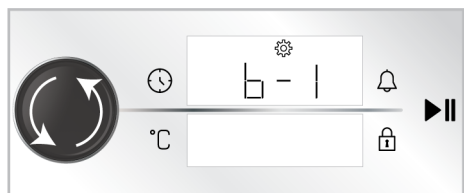
Ustawienie głośności

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.

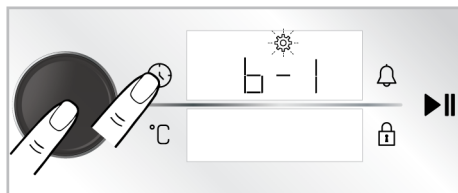


2. Obracaj pokrętkę piekarnika w prawo/w lewo, aż na wyświetlaczu timera / czasu trwania pojawi się „b-1” lub „b-2”.



3. Aktywuj ustawienie głośności, dotykając przycisku  lub naciskając raz na pokrętkę sterowania piekarnika.

⇒ Symbol  miga na wyświetlaczu timera / czasu trwania.



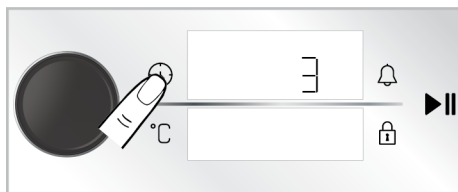
4. Ustaw żadaną głośność, obracając pokrętkę sterowania piekarnika w prawo/w lewo.
5. Potwierdzić ustawioną głośność, dotykając ponownie przycisku  lub naciskając raz pokrętkę sterowania piekarnika.

Ustawienia jasności wyświetlacza

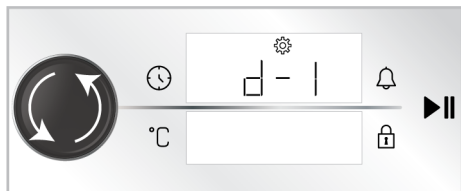
Możesz zmienić poziom jasności urządzenia. Aby wykonać to ustawienie, piekarnik powinien być wyłączony.

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.

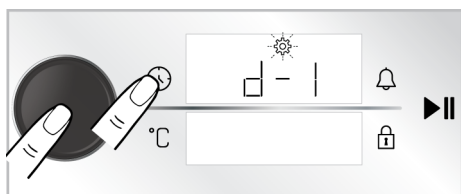


2. Obracaj pokrętkę sterowania piekarnika w prawo/w lewo, aż na wyświetlaczu timera / czasu trwania pojawi się „d-1”, „d-2” lub „d-3”.



3. Aktywuj ustawienie jasności, dotykając ponownie przycisku ☀ lub naciskając raz na pokrętkę sterowania piekarnika.

⇒ Symbol ☀ miga na wyświetlaczu timera / czasu trwania.



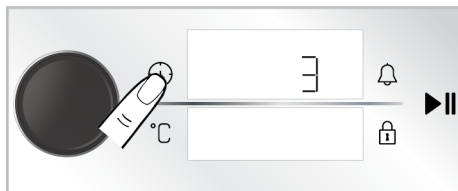
4. Ustaw żadaną jasność, obracając pokrętkę sterowania piekarnika w prawo/w lewo.
5. Potwierdź jasność, dotykając ponownie przycisku ☀ lub naciskając raz pokrętkę sterowania piekarnikiem.

Ustawianie funkcji szybkiego nagrzewania (Booster)

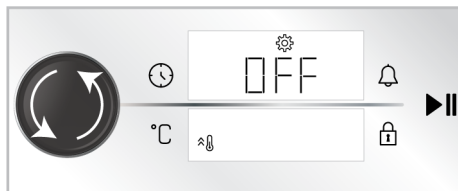
Pieczenie w urządzeniu można przeprowadzać automatycznie za pomocą funkcji szybkiego nagrzewania. W tym celu należy aktywować ustawienie szybkiego nagrzewania. Aby wykonać to ustawienie, piekarnik powinien być wyłączony.

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.

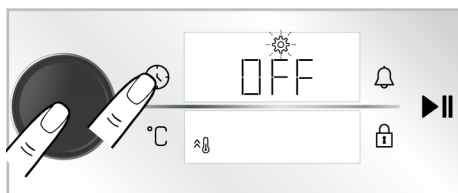


2. Obróć pokrętkę sterowania piekarnika w prawo/ w lewo, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol ⚡ i „Wyłącz”.

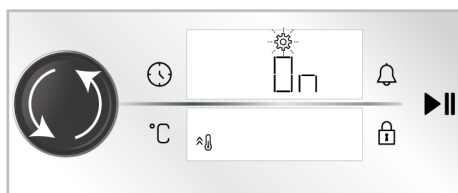


3. Aktywuj ustawienie szybkiego nagrzewania (Booster), dotykając przycisku ⌚ lub naciskając raz na pokrętkę sterowania piekarnika.

⇒ Symbol ☀ miga na wyświetlaczu timera / czasu trwania.



4. Zmień na wyświetlaczu ustawienie „WYŁ.” na „WL.”, obracając pokrętkę sterowania piekarnikiem w prawo/w lewo.



5. Potwierdź ustawienie szybkiego nagrzewania (Booster), dotykając ponownie przycisku ⌚ lub naciskając raz pokrętkę sterowania piekarnikiem.



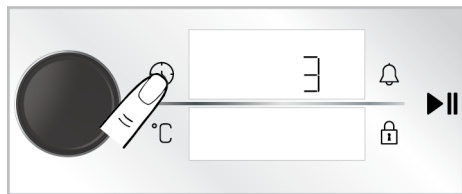
W ten sam sposób możesz wyłączyć ustawienie szybkiego nagrzewania. Ustawiając na „**Wyłącz**” można anulować ustawienie szybkiego nagrzewania.

Zmiana godziny

Aby zmienić godzinę, którą wcześniej ustawiono

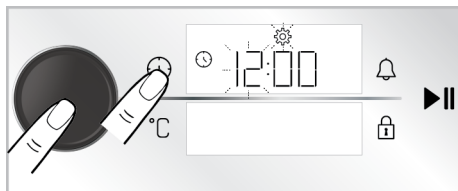
1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina), dotknij przycisku  przez około 3 sekundy, aby aktywować menu ustawień.

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



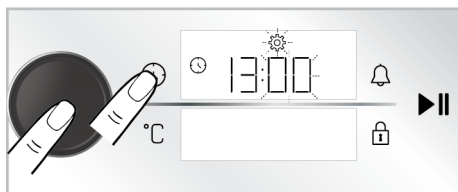
2. W celu uaktywnienia pola timera naciśnij raz pokrętko piekarnika lub dotknij raz przycisk .

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



3. Ustaw godzinę, obracając pokrętko regulacji na piekarniku w prawo/lewo, a następnie aktywuj pole minut, naciskając raz pokrętko regulacji na piekarniku lub dotykając raz przycisku .

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



4. Ustaw minuty, obracając pokrętko regulacji na piekarniku w prawo/lewo. Zatwierdzić ustawienie, naciskając raz pokrętko regulacji na piekarniku lub dotykając raz przycisk .

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

6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia

W tej sekcji znajdziesz wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia potraw.

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

Wskazane są również odpowiednie ustawienia piekarnika i akcesoria.

6.1 Ogólne ostrzeżenia dotyczące pieczenia w piekarniku

- Podczas otwierania drzwiczek piekarnika w trakcie lub po zakończeniu pieczenia może pojawić się gorąca para. Para może poparzyć ręce, twarz i/lub oczy. Podczas otwierania drzwiczek piekarnika należy trzymać się z daleka.

- Ze względu na różnicę temperatur intensywna para wodna wytwarzana podczas pieczenia może tworzyć krople wody skroplonej na wewnętrznej i zewnętrznej stronie piekarnika oraz na górnych częściach mebli. Jest to normalne zjawisko.
- Podane wartości temperatury i czasu pieczenia potraw mogą się różnić w zależności od przepisu i ilości. Z tego powodu wartości te są podane w przybliżeniu.
- Przed rozpoczęciem pieczenia należy wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria. Akcesoria, które pozostaną w piekarniku, mogą utrudnić prawidłowe pieczenie.

- W przypadku potraw, które będą pieczone według własnego przepisu, można odwoływać się do podobnych dań podanych w tabelach.
- Korzystanie z dostarczonych akcesoriów zapewnia najlepszą wydajność gotowania. Należy przestrzegać ostrzeżeń i informacji dostarczonych przez producenta dla zewnętrznych naczyń kuchennych, które będą używane.
- Wyciąć papier tłuszczoodporny na tłuszcz, który będzie używany podczas pieczenia, o rozmiarach odpowiednich do foremki. Papier tłuszczoodporny, który wystaje z foremki, może stwarzać ryzyko poparzenia i wpływać na jakość pieczenia. Należy użyć papieru tłuszczoodpornego odpowiedniego do danej temperatury.
- Aby uzyskać dobre wyniki pieczenia, należy umieścić potrawy na zalecanej, właściwej półce. Nie należy zmieniać położenia półki podczas pieczenia.
- 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, nieprzyswierające 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 ... 40
Ciasto w formie	Forma do ciasta na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	2	180	30 ... 40
Ciasteczka	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	160	25 ... 35
Ciasteczka	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	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 ... 35
Ciastko	Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	3	170	20 ... 30
Ciasto	Standardowa taca *	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	2	180	35 ... 45
Bułka	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	2	200	20 ... 30
Bułka	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	3	180	20 ... 30
Chleb w całości	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	200	30 ... 40
Chleb w całości	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	3	200	30 ... 40
Lazania	Prostokątna szklano-metalowa forma na ruszcie do grilla **	Górne i dolne ogrzewanie	2 lub 3	200	30 ... 40
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Górne i dolne ogrzewanie	2	180	50 ... 65

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	3	280	5 ... 9
Pizza	Standardowa taca *	Funkcja pizzy	2	280	5 ... 10

Sugestie dotyczące pieczenia na dwóch blachach

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasteczka	2-Standardowa taca * 4-Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	2 - 4	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.

6.1.2 Mięso, ryby i drób

Przyciski grillowania

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

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

Tabela pieczenia w piekarniku mięsa, ryb i drobiu

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Stek (cały)/Pieczeń (1 kg)	Standardowa taca *	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 skórę i nie wysychają. Mięso filetowane, szaszłyki, kiełbaski, 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
Kawałek 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 ... 3

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

Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.

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.

6.1.4 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 ... 65
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	3	170	50 ... 65

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.

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 urządzenia 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 należy używać środków do czyszczenia parą wodną.
- Niektóre detergenty lub środki czyszczące powodują uszkodzenie powierzchni. Nieodpowiednie środki czyszczące to: wybielacze, środki czyszczące zawierające amoniak, kwas lub chlorek, środki do czyszczenia parą wodną, środki do usuwania kamienia, środki do usuwania plam i rdzy, środki czyszczące o właściwościach ściernych (środki czyszczące w kremie, proszek do szorowania, krem do szorowania, druciak ścierny i drapiący, druty, gąbki, ściereczki czyszczące zawierające brud i pozostałości środka czyszczącego).
- Do czyszczenia po każdym użyciu nie są potrzebne żadne specjalne środki czyszczące. Urządzenie należy czyścić płynem

do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i osuszyć suchą szmatką.

- Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywności podczas gotowania.
- Nie myj żadnej części urządzenia w zmywarce.

Inox - powierzchnie nierdzewne

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

Powierzchnie emaliowane

- Po każdym użyciu umyj emaliowane powierzchnie płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i wysusz suchą szmatką.
- W przypadku uporczywych plam można użyć środka do czyszczenia piekarników i grilla zalecanego na stronie internetowej marki produktu oraz nierysującej czystki drucianego. Nie używaj zewnętrznego środka do czyszczenia piekarników.
- Piekarnik musi ostygnąć przed czyszczeniem strefy pieczenia. Czyszczenie na gorących powierzchniach stwarza zarówno zagrożenie pożarowe, jak i uszkadza powierzchnię emalii.

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 przeznaczonej do powierzchni szklanych, a następnie osusz je suchą ściereczką z mikrofibry.
- Jeśli po czyszczeniu pozostaną resztki detergentu, przetrzyj je zimną wodą i osusz czystą i suchą ściereczką z mikrofibry. Resztki detergentu mogą następnym razem uszkodzić szklaną powierzchnię.

- W żadnym wypadku zaschniętej pozostałości na powierzchni szkła nie należy czyścić 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 zawilgocone i pokryte detergentem. W przeciwnym razie na tych połączeniach może wystąpić korozja.

7.2 Czyszczenie akcesoriów

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

7.3 Czyszczenie panelu sterowania

- Podczas czyszczenia paneli z pokrętkami należy przetrzeć panel i pokrętła wilgotną, miękką ściereczką, a następnie wytrzeć do sucha. Nie należy zdejmować pokręteł i uszczelek 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 pokrętła mogą zostać wymazane.

- Dotykowe panele sterowania należy wytrzeć wilgotną miękką szmatką i osuszyć suchą szmatką. Jeśli urządzenie ma funkcję blokady przycisków należy ustawić blokadę przed rozpoczęciem czyszczenia panelu sterowania. W przeciwnym razie na przyciskach może wystąpić nieprawidłowe wykrycie.

7.4 Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia)

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

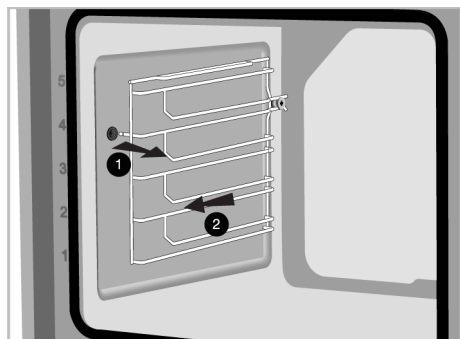
Czyszczenie bocznych ścian piekarnika

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

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

Aby wyjąć boczne półki druciane:

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



3. 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 przeprowadzać po mniej więcej 10 użyciach piekarnika.

Ostrzeżenia ogólne



Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!

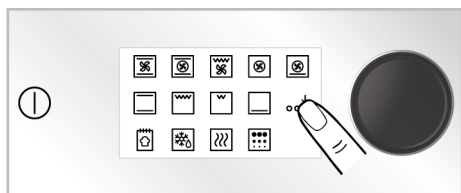
Nie dotykać urządzenia podczas samoczyszczenia i trzymać dzieci z dala. Należy odczekać co najmniej 30 minut przed usunięciem pozostałości.

- 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.

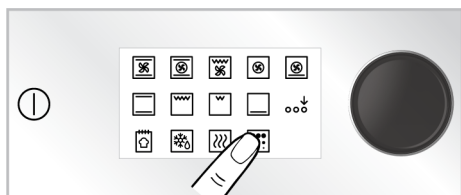
Aby rozpocząć pyrolizę:

1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika. W modelach z półkami drucianymi pamiętać o ich wyjęciu.

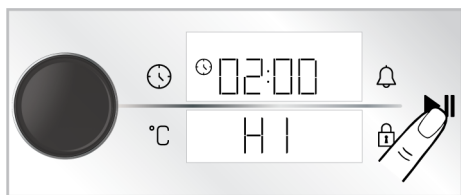
2. Przed rozpoczęciem czyszczenia wy-
czyść zewnętrzne powierzchnie piekar-
nika i resztki jedzenia wewnątrz piekar-
nika za pomocą ściereczki z mydłem.
3. Wybierz funkcję „Piroliza” lub „Piroliza -
tryb ECO” w zależności od stanu zabru-
dzenia piekarnika. Jeśli piekarnik nie
jest zbyt brudny polecamy użyć funkcji
„Piroliza - tryb ECO”. Ta funkcja zajmuje
mniej czasu niż funkcja „Piroliza”. Jeśli
piekarnik jest bardzo brudny, funkcja „Pi-
roliza - tryb ECO” może nie być wystar-
czająca. W takim przypadku wybierz
funkcję „Piroliza”.
4. Włącz piekarnik, dotykając przycisku ①.
5. Włącz funkcje pracy dolnych grzałek, na-
ciskając „Włączanie dodatkowych pro-
gramów” na wyświetlaczu funkcji.



6. Naciśnij „Piroliza” na dolnym rzędzie wy-
świetlacza funkcji.



7. Na wyświetlaczu pojawia się poziom pi-
rolizy „HI” i godzina „02:00”.



8. Aby rozpocząć czyszczenie, naciśnij
przycisk ►||.

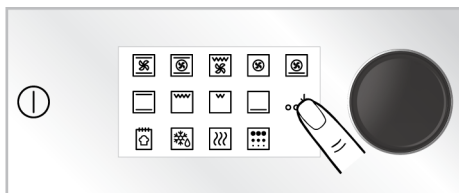
⇒ Rozpoczyna się samoczyszczenie,
a na wyświetlaczu pojawia się
czas trwania funkcji. Czasu nie
można zmienić.

9. Gdy piekarnik osiągnie określoną tem-
peraturę po rozpoczęciu procesu pyroli-
zy, na wyświetlaczu czasu pojawi się
symbol kłódki i nie będzie można
otworzyć drzwiczek piekarnika. Nie nale-
ży szarpać uchwytu do odblokowania
drzwiczek, dopóki proces czyszczenia
nie zostanie zakończony, a symbol blo-
kad zniknie z wyświetlacza.
10. Po zakończeniu procesu czyszczenia na
wyświetlaczu pojawi się komunikat
„End”. Wyłącz piekarnik, dotykając przy-
cisku ①.
11. Gdy symbol zniknie z wyświetlacza,
usuń pozostałe osady wodą z octem.

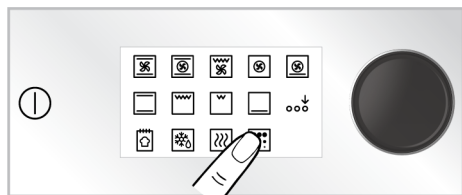
Piroliza - tryb ECO

Jeśli piekarnik nie jest zbyt brudny poleca-
my użyć funkcji „Piroliza - tryb ECO”. Ta
funkcja zajmuje mniej czasu niż funkcja „Pi-
roliza”. 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 pa-
miętaj o ich wyjęciu.
2. Przed rozpoczęciem czyszczenia wy-
czyść zewnętrzne powierzchnie piekar-
nika i resztki jedzenia wewnątrz piekar-
nika za pomocą ściereczki z mydłem.
3. Włącz piekarnik, dotykając przycisku ①.
4. Włącz funkcje pracy dolnych grzałek, na-
ciskając „Włączanie dodatkowych pro-
gramów” na wyświetlaczu funkcji.

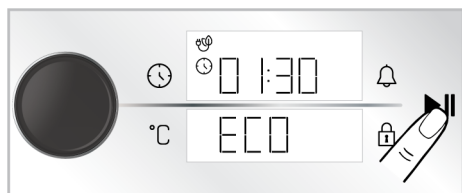


5. Naciśnij „Piroliza” na dolnym rzędzie wyświetlacza funkcji.



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 [🔒] 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 [🔒] 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 po-

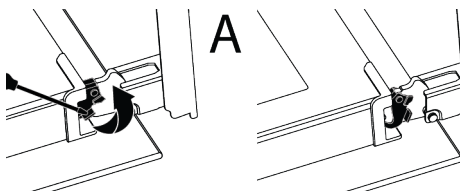
mocą płynu do naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie wysusz suchą szmatką. W przypadku osadów wapniowych, które mogą tworzyć się na szkle piekarnika, przetrzyj szkło octem i spłucz.



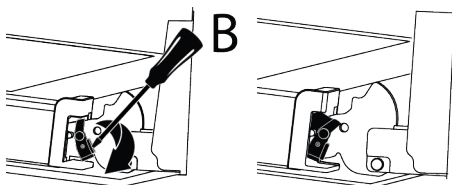
Nie używaj szorstkich środków ściernych, metalowych skrobaczek, druciaków lub środków wybielających do czyszczenia drzwi piekarnika i szyby.

Zdejmowanie drzwiczek piekarnika

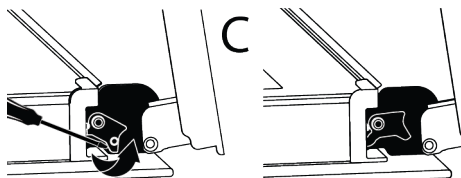
- Otwórz drzwiczki piekarnika.
- Otwórz zaczepy w gnieździe zawiasu z przodu drzwi po prawej i lewej stronie, naciskając w dół, jak pokazano na rysunku.
- Rodzaje zawiasów różnią się jako (A), (B), (C) w zależności od modelu produktu. Poniższe rysunki pokazują, jak otworzyć każdy rodzaj zawiasu.
- Zawias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



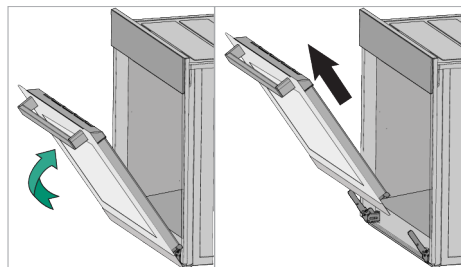
- Zawias typu (B) jest dostępny w wersjach z cichym domykaniem drzwi.



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



7. Ustaw drzwi piekarnika w pozycji pół-otwartej.



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

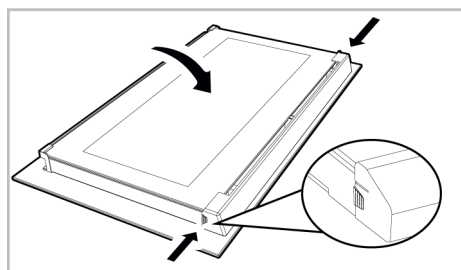


Aby ponownie przymocować drzwiczki, należy powtórzyć kroki wyjmowania, ale od końca do początku. Podczas montowania drzwi pamiętaj o zamknięciu zatrzasków w gnieździe zawiasu.

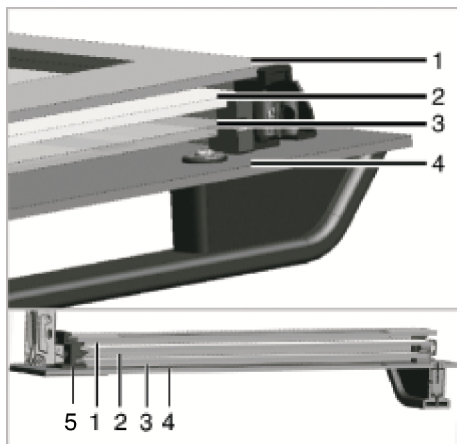
7.7 Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika

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.



1 Szyba wewnętrzna

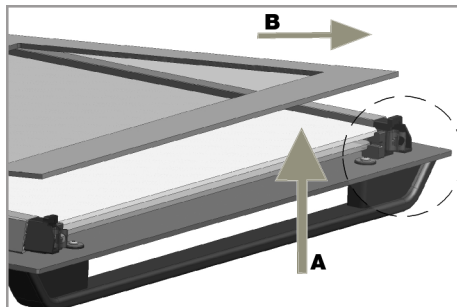
2 Druga szyba wewnętrzna

3 Trzecia szyba wewnętrzna

4 Szyba zewnętrzna

5 Prowadnica do szyb z tworzywa sztucznego - dolna

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



4. Powtórz ten sam proces przy wyjmowaniu drugiej i trzeciej szyby.



Pierwszym krokiem wyjęcia drzwi jest wymiana drugiej i trzeciej szyby (2, 3). Jak pokazano na rysunku, umieść ściętą krawędź szyby, tak aby stykała się ze ściętą krawędzią prowadnicy.

Kolejność mocowania drugiego i trzeciego szkła wewnętrznego nie jest ważna, ponieważ są one wymienne.

Podczas zakładania szyby wewnętrznej (1), zwróć uwagę, aby umieścić szybę z naklejką w stronę drugiej szyby wewnętrznej.

Istotne jest umieszczenie dolnych rogów wszystkich szyb wewnętrznych, tak aby stykały się z dolnymi prowadnicami (5). Popchnij w kierunku ramy, aż usłyszysz „kliknięcie”.



Po umyciu wszystkie szyby należy ponownie zamontować.

7.8 Czyszczenie lampki piekarnika

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

Wymiana lampki piekarnika

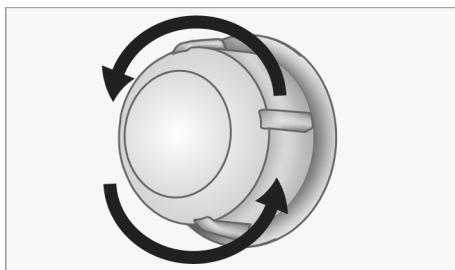
Ostrzeżenia ogólne

- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem przed wymianą lampki należy odłączyć zasilanie i odczekać, aż piekarnik ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!

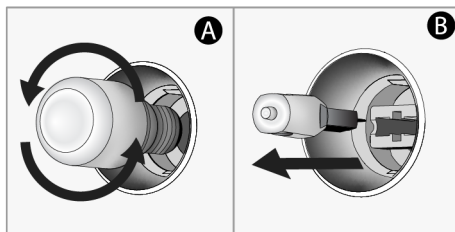
- Ten piekarnik jest zasilany lampką żarową o mocy mniejszej niż 40 W, o wysokości mniejszej niż 60 mm i średnicy mniejszej niż 30 mm lub lampką halogenową z gniazdami G9 o mocy mniejszej niż 60 W. Lampki są przystosowane do pracy w temperaturach powyżej 300 °C. Lampki do piekarnika są dostępne w autoryzowanych serwisach lub u licencjonowanych techników. Ten produkt zawiera lampkę klasy energetycznej G.
- Położenie lampki może różnić się od pokazanego na rysunku.
- Lampka ta nie nadaje się do oświetlania pomieszczeń domowych. Lampka ma pomóc zobaczyć potrawy.
- Lampki zastosowane w tym urządzeniu są odporne na ciężkie warunki fizyczne, takie jak temperatura powyżej 50°C.

Jeśli piekarnik ma okrągłą lampkę,

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



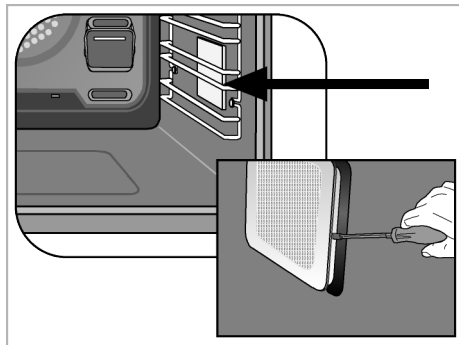
- Jeśli lampka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku, obróć lampkę tak jak pokazano na rysunku i wymień na nową. Jeśli jest to model typu (B), wyciągnij go, jak pokazano na rysunku i wymień na nowy.



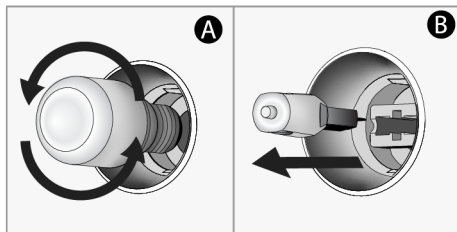
4. Zamontuj szklaną pokrywę.

Jeśli piekarnik ma kompaktową świetlówkę o kwadratowym kształcie,

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



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



5. Zamontować szklaną pokrywę i druciane półki.

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 słychać ostrzeżenie dźwiękowe.

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

