



Ugradna pećnica

Korisnički priručnik

Вбудована духовка

Посібник користувача

Piekarnik do zabudowy

Instrukcja użytkowania



BIM24400BCS

SB / UK / PL

285.4474.83/R.AC/25.11.2019/5-2

7768386701

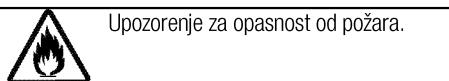
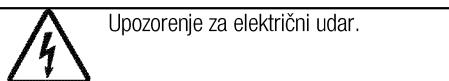
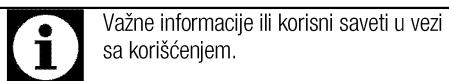
Molimo da prvo pročitajte ovo uputstvo!

Poštovani korisniče,
zahvaljujemo na izboru Beko proizvoda. Nadamo se da ćete na najbolji mogući način iskoristiti Vaš proizvod, koji je napravljen sa visokim kvalitetom i vrhunskom tehnologijom. Stoga, molimo da pročitate ovo celo korisničko uputstvo i sva prateća dokumenta pažljivo pre korišćenja proizvoda i čuvajte ih kao podsetnik za buduću upotrebu. Ako ovaj proizvod predate trećem licu, priložite i ovo korisničko uputstvo. Pratite sva upozorenja i informacije iz korisničkog uputstva.

Imajte na umu da ovo korisničko uputstvo može da se primeni i na nekoliko drugih modela. Razlike između modela će biti naznačene u priručniku.

Objašnjenje simbola

U ovom korisničkom uputstvu su korišćeni sledeći simboli:



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



1 Važna uputstva i upozorenja za bezbednost i okruženje	4	5 Kako rukovati rernom	19
Opšta bezbednost	4	Opšte informacije o pečenju, pečenju mesa i pečenju na roštilju	19
Bezbednost električnih proizvoda	4	Kako koristiti električnu rernu	19
Bezbednost proizvoda	5	Režimi rada	20
Namena	7	Kako rukovati kontrolnom jedinicom	21
Bezbednost dece	7	Tabela vremena kuvanja	25
Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad	7	Kako rukovati roštiljem	28
Odlaganje ambalažnog materijala	8	Tabela vremena kuvanja za pečenje roštilja	29
2 Opšte informacije	9	6 Održavanje i nega	30
Pregled	9	Opšte informacije	30
Sadržaji pakovanja	10	Čišćenje komandne table	30
Tehničke specifikacije	11	Čišćenje rerne	30
3 Instalacija	12	Skidanje vrata rerne	31
Pre instalacije	12	Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima	32
Instalacija i povezivanje	14	Zamena sijalice u rerni	32
Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad	16		
4 Pripreme	17	7 Otklanjanje kvarova	34
Saveti za uštedu energije	17		
Prva upotreba	17		
Podešavanje vremena	17		
Prvo čišćenje proizvoda	17		
Prvo zagrevanje	18		

1 Važna uputstva i upozorenja za bezbednost i okruženje

Ovaj odeljak sadrži sigurnosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštitite od opasnosti povreda i oštećenja imovine. Neuspešno praćenje ovih uputstava će poništiti garanciju.

Opšta bezbednost

- Ovaj uređaj mogu koristiti deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili kojima nedostaju iskustvo i znanje, ako su pod nadzorom ili su dobili uputstva u vezi sa bezbednom upotrebom uređaja i razumeju uključene opasnosti.
Deca se ne smeju igrati sa uređajem. Deca ne smeju čistiti ili održavati uređaj bez nadzora.
- Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, osim ako su pod nadzorom ili su im data uputstva.
Deca koja su pod nadzorom ne smeju se igrati uređajem.
- Ako se proizvod ustupi drugoj osobi za ličnu upotrebu ili kao polovan proizvod, potrebno je takođe proslediti korisnički priručnik, etikete proizvoda i

druge relevantne dokumente i delove.

- Instalaciju i popravke smeju da vrše samo ovlašćeni serviseri. Proizvođač neće snositi odgovornost za štete koje nastanu zbog postupaka koje su obavile neovlašćene osobe, što takođe može poništiti garanciju. Pre instalacije, pažljivo pročitajte uputstva.
- Ne uključujte proizvod ako je u kvaru ili ima vidljivo oštećenje.
- Prekontrolišite da li su funkcionalni tasteri na proizvodu isključeni nakon svake upotrebe.

Bezbednost električnih proizvoda

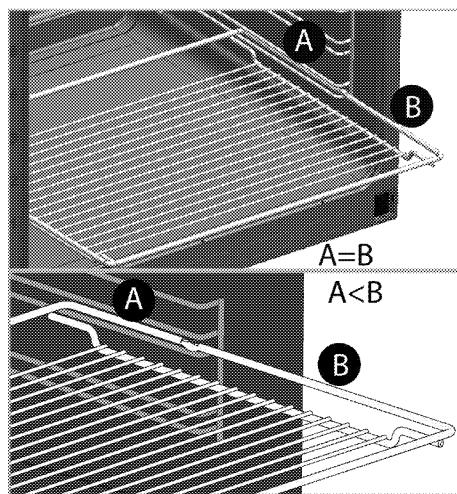
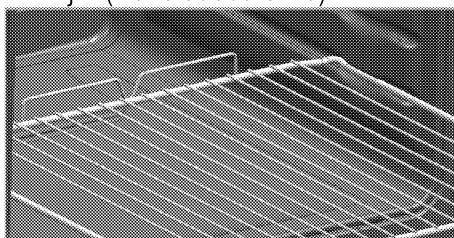
- Ako je proizvod neispravan, ne treba da se koristi dok ga ne popravi ovlašćeni serviser. Postoji opasnost od električnog udara!
- Proizvod povezujte samo na uzemljenu utičnicu/vod sa naponom i zaštitom navedenim u „Tehničkim specifikacijama“. Uzemljenje instalacije mora da obavi kvalifikovani električar u slučaju da se proizvod koristi sa ili bez transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna ni za kakve probleme koji nastanu zbog korišćenja proizvoda sa neuzemljenom instalacijom u skladu sa lokalnim propisima.

- Nikada ne perite proizvod prskanjem ili sijanjem vode na njega! Postoji opasnost od električnog udara!
 - Proizvod mora da bude isključen za vreme instalacije, održavanja, čišćenja i popravke.
 - Ako je priključni kabl za napajanje proizvoda oštećen, mora da ga zameni proizvođač, njegov serviser ili odgovarajuće kvalifikovano lice kako bi se izbegle opasnosti.
 - Aparat mora da se instalira tako da može potpuno da se isključi sa mreže. Razdvajanje mora da bude obezbeđeno ili putem mrežnog utikača ili putem prekidača ugrađenog u fiksnu električnu instalaciju u skladu sa građevinskim propisima.
 - Zadnja strana rerne se jako zagreva za vreme upotrebe. Pobrinite se da električni priključak ne dodiruje zadnju površinu, jer se može oštetići.
 - Ne prignjećujte kabl za napajanje između vrata rerne i okvira i ne vodite ga preko vrućih površina. U suprotnom može doći do topljenja izolacije kabla i do požara zbog kratkog spoja.
 - Sve radove na električnoj opremi i sistemima treba da vrše samo ovlašćena kvalifikovana lica.
- U slučaju oštećenja, isključite proizvod i odvojite od električne mreže. Da biste to uradili, isključite osigurač u domaćinstvu.
 - Uverite se da je jačina osigurača kompatibilna sa ovim proizvodom.

Bezbednost proizvoda

- **UPOZORENJE:** Uredaj i njegovi pristupačni delovi se zagrevaju tokom upotrebe. Budite pažljivi da biste izbegli dodirivanje vrućih elemenata. Decu mlađu od 8 godina treba udaljiti osim u slučaju da ih neprekidno nadgledate.
- Nikad ne koristite proizvod u slučaju oslabljenog rasuđivanja ili koordinacije pod uticajem konzumiranja alkohola i/ili lekova.
- Budite pažljivi kada koristite alkoholna pića u vašem posuđu. Alkohol na visokim temperaturama isparava i može da prouzrokuje požar jer se može upaliti ako dođe u kontakt sa vrućim površinama.
- Ne stavljajte nikakav zapaljivi materijal blizu proizvoda, jer njegove stranice mogu da se zagrevaju u toku upotrebe.
- Uredaj se zagreva tokom upotrebe. Budite pažljivi da biste izbegli dodirivanje vrućih elemenata u unutrašnjosti rerne.
- Održavajte čistoću svih ventilacionih otvora.

- Ne zagrevajte zatvorene konzerve i staklene tegle u rerni. Pritisak koji se može stvoriti u plehu/tegli može da izazove njihovo pucanje.
- Plehove za pečenje, posuđe ili aluminijumsku foliju ne stavljajte direktno na dno rerne. Akumulirana toplota bi mogla da ošteći dno rerne.
- Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje ili tvrde metalne strugače za čišćenje stakla na vratima rerne jer mogu izgrevati površinu, što može dovesti do razbijanja stakla
- Ne koristite paročistače za čišćenje uređaja da ne biste izazvali električni udar.
- (Razlikuje se u zavisnosti od modela uređaja.)
Pravilno postavljanje žičane police i pleha na žičane police
Važno je da se žičana polica i/ili pleh pravilno postave na policu. Žičanu policu ili pleh gurnite između 2 šine i proverite stabilnost pre postavljanja jela na njih (vidi sledeću sliku).



- Ne koristite proizvod ako je staklo na prednjim vratima skinuto ili napuklo.
- Uvek koristite termootporne rukavice za rernu kada posude stavljate ili vadite iz vruće rerne.
- Postavite papir za pečenje u šerpu ili na dodatak za rernu (pleh, gril itd.) zajedno sa hranom, a zatim ubacite sve u prethodno zagrejanu rernu. Uklonite višak delova papira za pečenje koji prelazi dodatak ili šerpu da biste sprečili rizik od dodirivanja grejnih elemenata u rerni. Nikada nemojte da koristite papir za pečenje na temperaturi koja je veća od naznačene temperature za papir za pečenje. Nemojte da stavljate papir za pečenje direktno na dno rerne.
- **UPOZORENJE:** Pobrinite se da kabl za napajanje aparata bude iskopčan ili automatski prekidač

- kola isključen pre zamene lampe da biste izbegli mogućnost strujnog udara.
- Uređaj ne sme da se instalira iza dekorativnih vrata da bi se izbeglo pregrevanje.

Za pouzdanost proizvoda od požara:

- Uverite se da je utikač dobro umetnut u utičnicu kako ne bi izazvao varnice.
- Ne koristite oštećen, isečen ili produžni kabl, osim originalnog kabla.
- Pobrinite se da na utičnici na koju je priključen proizvod nema ni vlage ni tečnosti.

Namena

- Ovaj proizvod je namenjen za kućnu upotrebu. Komercijalna upotreba nije dozvoljena.
- PAŽNJA: Ovaj aparat služi samo za kuhanje. On ne sme da se koristi za druge svrhe, na primer za grejanje prostorije."
- Ovaj proizvod ne sme se koristiti za zagrevanje tanjira ispod rešetke roštilja, vešanje peškira, kuhinjskih krpa itd. na ručici, niti u druge svrhe zagrevanja.
- Proizvođač neće biti odgovoran ni za kakve štete koje su nastale kao posledica nemenske upotrebe ili pogrešnog rukovanja.
- Rerna može da se koristi za odmrzavanje, pečenje i pečenje hrane na roštilju.

Bezbednost dece

- UPOZORENJE: Pristupačni delovi mogu da se zagreju za vreme upotrebe. Decu treba udaljiti.
- Materijali za pakovanje su opasni za decu. Ambalažne materijale držite van domaćaja dece. Molimo da sve delove ambalaže odložite u otpad u skladu sa ekološkim standardima.
- Električni proizvodi su opasni za decu. Udaljite decu od proizvoda kada je uključen i nemojte im dozvoliti da se igraju sa proizvodom.
- Iznad uređaja ne stavljajte predmete koje bi deca mogla da dohvate.
- Kada su vrata otvorena, ne stavljajte teške predmete na njih i ne dozvolite da deca sede na njima. To može da dovede do prevrtanja i mogu da se oštete šarke vrata.

Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad

Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganje otpada:



Ovaj proizvod je usaglašen sa WEEE direktivom Evropske Unije (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi znak klasifikacije za električni i elektronski otpad (WEEE). Ovaj proizvod je proizведен od visoko kvalitetnih delova i materijala koji se mogu ponovo koristiti i pogodni su za reciklažu. Nemojte odlagati proizvod u otpad sa običnim kućnim otpadom i drugim otpadima na kraju veka trajanja. Odložite ga u centar za sakupljanje i reciklažu električnog i elektronskog otpada. Konsultujte se sa svojim lokalnim vlastima da biste saznali o ovim centrima za sakupljanje otpada.

Usaglašenost sa RoHS direktivom:

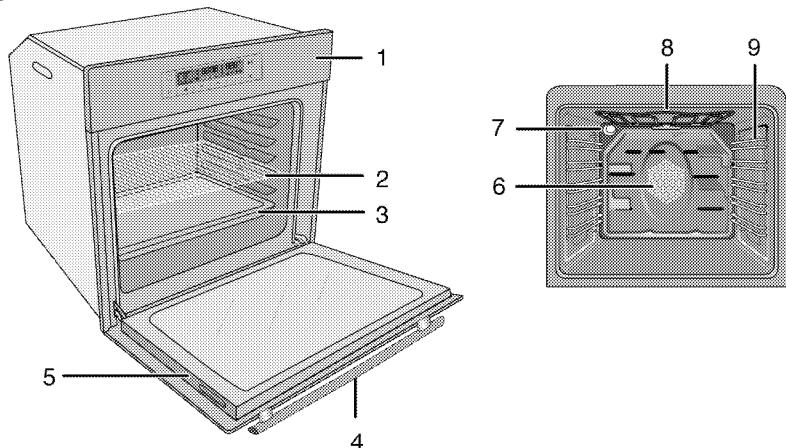
Proizvod koji ste kupili u saglasnosti je sa RoHS direktivom Evropske Unije (2011/65/EU). On ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u direktivi.

Odlaganje ambalažnog materijala

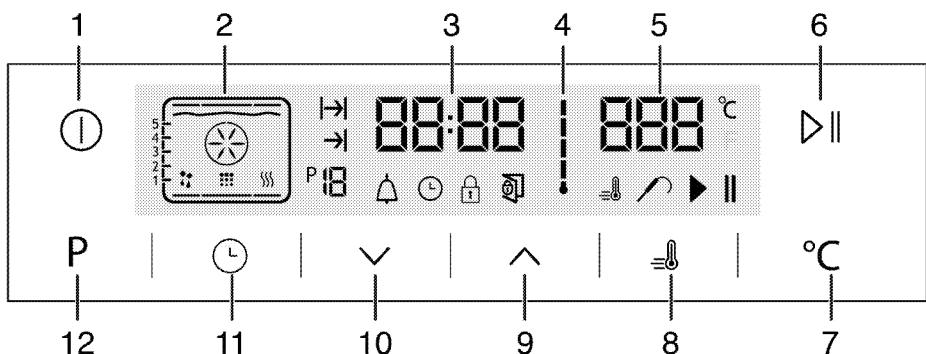
- Ambalažni materijali su opasni po decu. Ambalažni materijal čuvajte na bezbednom mestu, van domaćaja dece. Ambalažni materijali za ovaj proizvod su proizvedeni od materijala koji se mogu reciklirati. Odložite ih pravilno i sortirajte u skladu sa uputstvima za recikliranje otpada. Ne odlazeći ih sa običnim kućnim otpadom.

2 Opšte informacije

Pregled



- | | | | |
|---|-----------------|---|---------------------------------------|
| 1 | Kontrolna tabla | 6 | Motor ventilatora (iza čelične ploče) |
| 2 | Žičana polica | 7 | Lampa |
| 3 | Pleh | 8 | Gornji grejač |
| 4 | Ručka | 9 | Položaji police |
| 5 | Vrata | | |



- | | | | |
|---|---|----|---|
| 1 | Taster za UKLJ./ISK. | 7 | Taster za podešavanje temperature |
| 2 | Disples za funkciju | 8 | Simbol pojačavača (brzo predzagrevanje) |
| 3 | Polje indikatora tačnog vremena | 9 | Taster plus |
| 4 | Simbol unutrašnje temperature reerne | 10 | Taster minus |
| 5 | Polje indikatora temperature | 11 | Taster za podešavanje |
| 6 | Taster za početak/zaustavljanje kuvanja | 12 | Ekran za funkciju tastera |

Sadržaji pakovanja

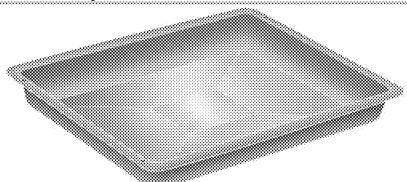


Isporučeni pribor može da se razlikuje u zavisnosti od modela uređaja. Sav pribor, koji je opisan u ovom korisničkom priručniku, možda neće postojati kod vašeg proizvoda.

1. Korisnički priručnik

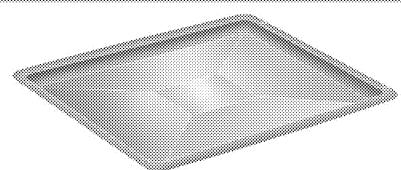
2. Duboki pleh

Koristi se za peciva, velike komade mesa, veoma sočna jela i sakupljanje masnoće tokom pečenja na roštilju.



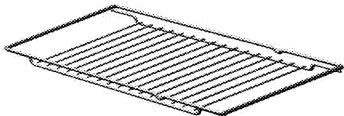
3. Pleh za pecivo

Koristi se za peciva kao što su kolači i biskviti.



4. Žičani roštilj

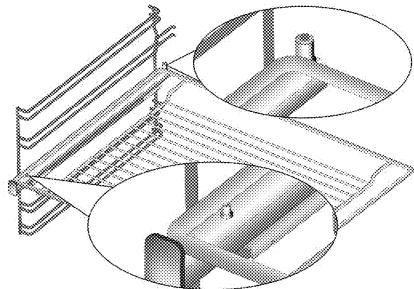
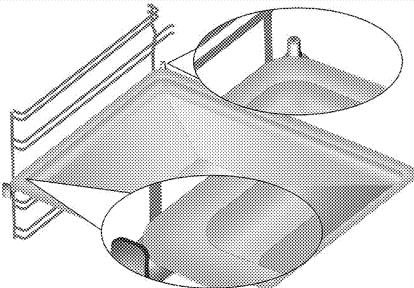
Koristi se za pečenje i za stavljanje šerpe sa hranom koja treba da bude pečena, pržena ili kuvana na željenu polici.



5. Pravilno postavljanje žičane police i pleha na teleskopske police

(Ova funkcija je opcionala. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

Teleskopske police vam omogućavaju da lako postavljate i uklanjate plehove i žičanu policu. Kada koristite pleh i žičanu policu sa teleskopskim policama uverite se da trnovi na zadnjem delu teleskopske police stoje naspram uglova žičane police i pleha.



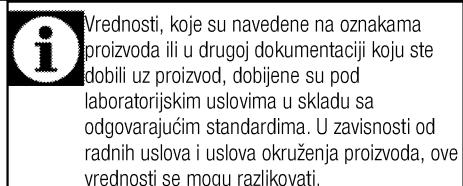
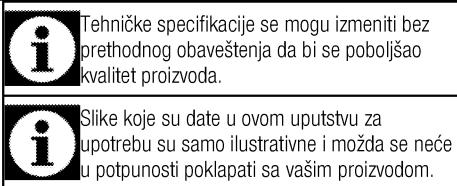
Tehničke specifikacije

Napon/frekvencija	220-240 V ~ 50 Hz
Ukupna potrošnja energije	3.1 kW
Tip kabla / poprečni presek	min.H05V-FG 3 x 1,5 mm ²
Spoljne dimenzije (visina/širina/dubina)	595 mm/594 mm/567 mm
Ugradne dimenzije (visina/širina/dubina)	**590 ili 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Glavna rerna	Rerna sa više funkcija
Unutrašnja lampa	15/25 W
Potrošnja roštilja	2.2 kW

* Osnovi: Informacije na nalepnici energetskog rejtinga električnih rerni navedene su u skladu sa EN 60350-1 / IEC 60350-1 standardom. Ove vrednosti su određene pod standardnim opterećenjem sa gornjim i donjim grejačem ili sa funkcijama koje uključuju ventilator (ako postoje).

Klasa energetske efikasnosti je određena u skladu sa sledećim prioritetom u zavisnosti od toga da li relevantne funkcije postoje kod proizvoda ili ne. 1-Kuvanje sa eko ventilatorom, 2- Turbo sporo kuvanje, 3-Turbo kuvanje, 4- Zagrevanje odozdo/odozgo uz pomoć ventilatora, 5-Zagrevanje odozgo i odozdo.

** Pogledajte *Instalacija, strana 12.*



3 Instalacija

Proizvod mora da instalira kvalifikovano lice u skladu sa važećim propisima. U suprotnom, garancija neće važiti. Proizvodač neće biti odgovoran za štete koje nastanu zbog postupaka koje su obavile neovlašćene osobe i može da poništiti garanciju.



Priprema lokacije i električne instalacije za proizvod su odgovornost kupca.



OPASNOST:

Ovaj proizvod mora da se instalira u skladu sa svim lokalnim propisima za gasne i/ili električne instalacije.



OPASNOST:

Pre instalacije vizuelno proverite da li na proizvodu postoje bilo kakva oštećenja. Ako ustanovite oštećenja, nemojte ga instalirati. Oštećeni proizvodi predstavljaju opasnost po vašu bezbednost.

Pre instalacije

Ovaj aparat je namenjen za ugradnju u kuhinjske ormariće koji se mogu kupiti u prodavnica. Između aparata i zidova kućista i nameštaja mora da se ostavi bezbedan ramak. Pogledajte sliku (vrednosti su u mm).

- Površine, sintetički laminati i lepkovi moraju da budu otporni na toplotu (minimalno 100 °C).
- Kuhinjski ormarići moraju da budu nivelišani i učvršćeni.
- Ako se ispod rerne nalazi fioka, mora da se instalira polica između rerne i fioke.
- Aparat moraju da nose najmanje dve osobe.



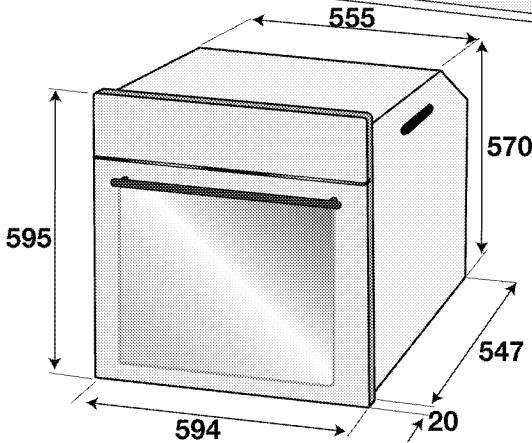
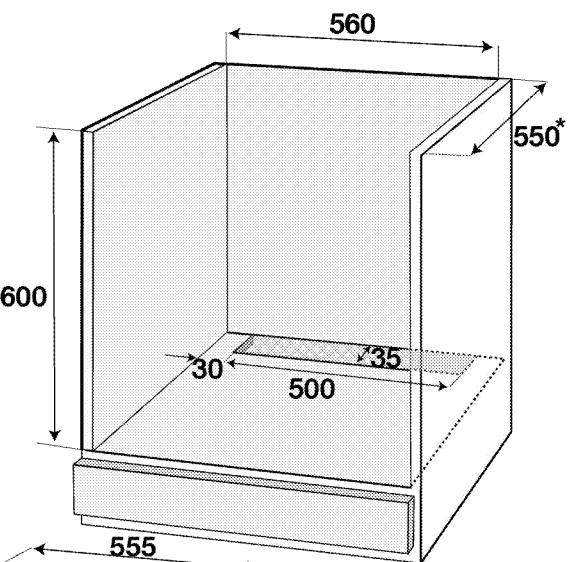
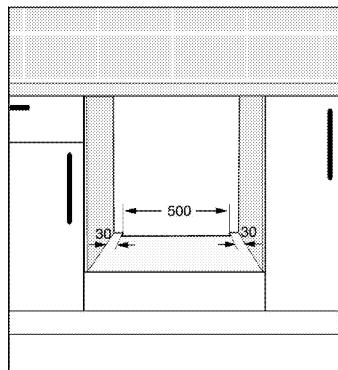
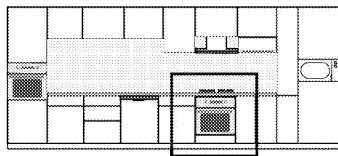
Ne instalirajte proizvod pored frižidera ili zamrzivača. Toplota koju emituje proizvod može da prouzrokuje povećanu potrošnju energije rashladnih aparata.



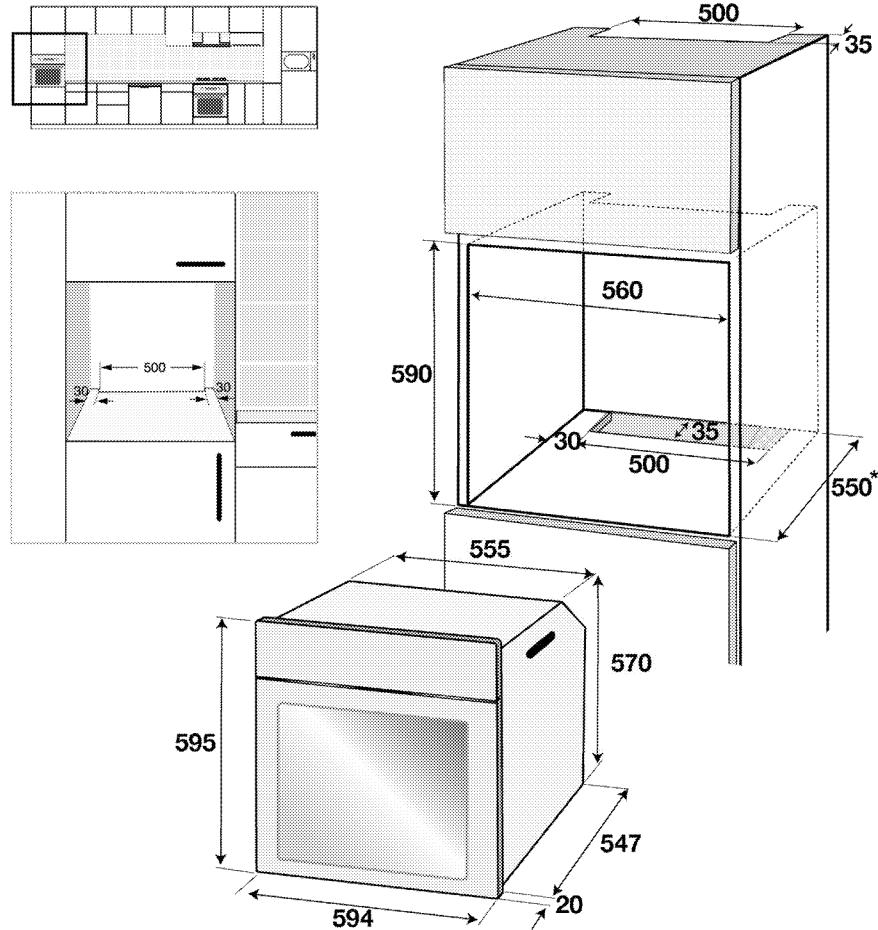
Ne koristite vrata i/ili ručicu za nošenje ili pomeranje ovog proizvoda.



Ako proizvod ima žičane ručke, vratite ručke na bočne zidove kada pomerite uređaj.



* min.



* min.

Instalacija i povezivanje

- Uredaj se može instalirati i povezati samo u skladu sa propisanim pravilima za instalaciju.

Električno povezivanje

Povežite proizvod sa uzemljenom utičnicom koja je zaštićena minijaturnim prekidačem odgovarajućeg kapaciteta kao što je navedeno u tabeli „Tehničke specifikacije“. Angažujte kvalifikovanog električara da obavi povezivanje sa uzemljenom instalacijom dok koristite proizvod sa ili bez transformatora. Naša kompanija nije odgovorna ni za kakvu štetu koja će proisteći zbog korišćenja proizvoda bez uzemljene instalacije u skladu sa lokalnim propisima.



OPASNOST:

Na gasnu mrežu proizvod sme da priključi samo ovlašćeno kvalifikovano lice. Garantni rok za proizvod počinje samo nakon pravilne instalacije.

Proizvođač neće biti odgovoran za štete koje nastanu zbog postupaka koje su obavile neovlašćene osobe.



OPASNOST:

Električni kabl za napajanje ne sme da se priklesti, savije ili prignječi ili da dođe u dodir sa vrućim delovima proizvoda.

Oštećeni kabl za napajanje mora da zameni kvalifikovani električar. U suprotnom, postoji opasnost od električnog udara, kratkog spoja ili požara!

- Povezivanje mora da se izvede u skladu sa nacionalnim propisima.
- Podaci o mrežnom napajanju moraju da odgovaraju podacima koji su navedeni na tipskoj pločici proizvoda. Otvorite prednja vrata da biste videli tipsku pločicu.
- Kabl za napajanje vašeg proizvoda mora da bude u skladu sa vrednostima u tabeli „Tehničke specifikacije“.



OPASNOST:

Pre radova na električnoj instalaciji isključite proizvod iz struje.
Postoji opasnost od električnog udara!

Povezivanje kabla za napajanje

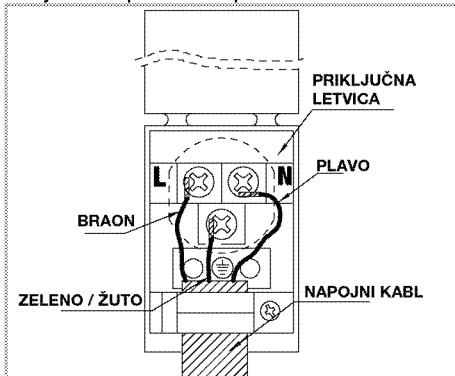


Tokom povezivanja žica morate da poštujete nacionalne/lokalne propise o struji i morate da koristite odgovarajući utičnicu i utikač za rernu. U slučaju da ograničenja napajanja uređaja premašuju nominalne vrednosti struje za utikač i utičnicu, proizvod mora da se poveže preko fiksne električne instalacije direktno bez korišćenja utikača i utičnice.

- Ukoliko nije moguće isključiti napajanje preko svih izvoda (polova), rastavni uredaj sa najmanje 3 mm zazora kontakta (osigurači, fazni sigurnosni prekidači, kontaktori) moraju da se povežu, a svi polovi ovog rastavnog uredaja moraju da budu u blizini proizvoda (ne iznad) u skladu sa IEE smernicama. Nepridržavanje ovog uputstva može da dovede do problema u radu i poništavanja garancije za proizvod.

Preporučuje se dodatna zaštita putem FID sklopke za zaštitu od struje greške.

Ako je kabl isporučen sa proizvodom:



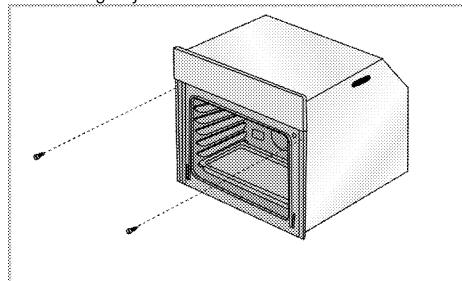
Za jednofazno povezivanje, žice treba povezati na sledeći način:

- Braon/crni kabl = L (faza)
 - Plavi / kabl = N (nula)
 - Zeleno/žuti kabl = (E)
- » ili
- /crni kabl = L (faza)
 - Plavi/Braon kabl = N (nula)
 - Zeleno/žuti kabl = (E)

Instalacija proizvoda

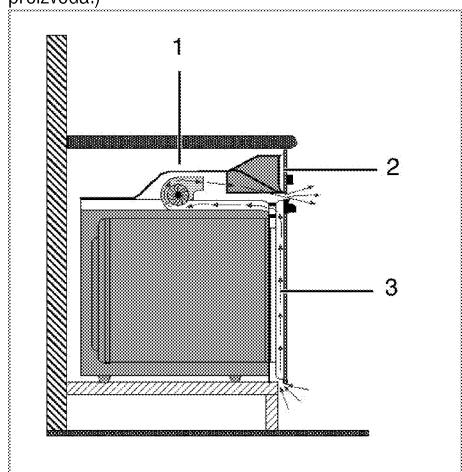
Instalacija proizvoda

- Umetnite rernu u ormarić, poravnajte je i učvrstite vodeći računa da kabl za napajanje nije prekinut i/ili zaglavljen.



Učvrstite rernu pomoću 2 zavrtnja kao što je prikazano na slici.

Nakon postavljanja postarajte se da su zavrtnji dovoljno zategnuti i da se rerna ne pomera. Rerna može da se prevrne tokom korišćenja ako se ne postavi u skladu sa uputstvima i ako zavrtnji nisu dovoljno zategnuti. Za uređaje sa rashladnim ventilatorom (Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)



2 Kontrolna tabla

3 Vrata

Ugrađeni rashladni ventilator hlađi i ugradni modul i prednji deo uređaja.



Rashladni ventilator nastavlja da radi još 20-30 minuta nakon što je rerna isključena.
Ako ste kvalificirani za programiranje tajmerom rerne, rashladni ventilator će se takođe isključiti na kraju vremena kuvanja, zajedno sa svim funkcijama.

Finalna provera

1. Rukujte proizvodom.
2. Proverite sve električne funkcije.

Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad

- Sačuvajte originalnu ambalažnu kutiju ovog proizvoda i transportujte proizvod u njoj. Pratite uputstva na kutiji. Ako nemate originalnu ambalažnu kutiju, proizvod upakujte u foliju za pakovanje sa vazdušnim mehurićima ili deblji karton i dobro zlepite.
- Da biste sprečili da rešetka za roštilj i pleh u rerni oštete vrata rerne, postavite komad kartona na unutrašnju stranu vrata rerne prema položaju plehova. Vrata rerne zlepite trakom za bočne stranice.
- Ne koristite vrata ili ručicu za podizanje ili pomeranje ovog proizvoda.



Ne stavljajte nikakve predmete na proizvod i premeštajte ga u uspravnom položaju.



Proverite opšti izgled svog proizvoda da biste pronašli eventualna oštećenja koja su mogla nastati za vreme transporta.

4 Pripreme

Saveti za uštedu energije

Sledeće informacije će vam pomoći da vaš uređaj koristite na ekološki način i štedite energiju:

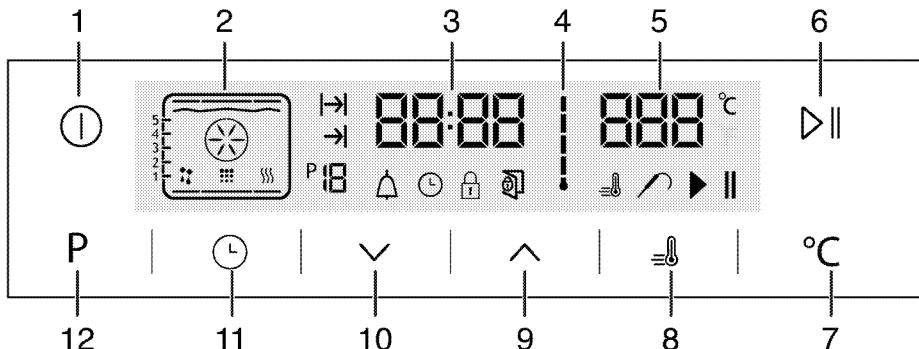
- U rerni koristite emajlirane poklopce ili poklopce tamne boje jer će prenos toploće biti bolji.
- Dok kuvate jela, obavite predzagrevanje ako se to savetuje u korisničkom uputstvu ili receptu.
- U toku pečenja ne otvarajte često vrata rerne.
- Ako vrata nisu otvorena, unutrašnja temperatura se optimizuje da bi se uštedela energija u režimu ECO FAN HEATING (EKO ZAGREVANJE SA

VENTILATOROM) i može se razlikovati od temperature na displeju.

- Kad god je moguće, kuvajte više jela u rerni istovremeno. Možete da kuvate dva jela u dve šerpe koje se mogu staviti na žičanu rešetku za roštilj.
- Kuvajte više jela jedno za drugim. Jer će rerna već biti zagrejana.
- Možete da uštedite energiju tako što ćete električnu remu isključiti nekoliko minuta pre kraja vremena kuvanja. Ne otvarajte vrata rerne.
- Odmrznite smrznuta jela pre pečenja.

Prva upotreba

Podešavanje vremena



- 1 Taster za UKLJ./ISK.
- 2 Displej za funkciju
- 3 Polje indikatora tačnog vremena
- 4 Simbol unutrašnje temperature rerne
- 5 Polje indikatora temperature
- 6 Taster za početak/zaustavljanje kuvanja
- 7 Taster za podešavanje temperature
- 8 Simbol pojačavača (brzo predzagrevanje)
- 9 Taster plus
- 10 Taster minus
- 11 Taster za podešavanje
- 12 Ekran za funkciju tastera

1. Kod prvog rada rerne pali se simbol , dodirnite tipke / da postavite čas.
2. Potvrdite postavku tako što ćete dodirnuti simbol i sačekati 4 sekunde bez dodirivanja tipki da potvrdite.

Ako nije podešeno trenutno vreme, indikator vremena će početi da napreduje/odbrojava prema napred od **12:00**. Simbol će se aktivirati da označi da nije podešeno trenutno vreme. Nestaće čim podešite vreme.

Prvo čišćenje proizvoda

Prilikom upotrebe nekih deterdženata ili sredstava za čišćenje mogla bi da se ošteti površina.

Ne koristite agresivne deterdžente, praškove/tečnosti za čišćenje ili oštре predmete tokom čišćenja.

1. Uklonite sve ambalažne materijale.
2. Obrišite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunferom i osušite ga krpom.

Prvo zagrevanje

Uključite proizvod da bi se zagrejao i ostavite ga tako oko 30 minuta, a zatim ga isključite. Tako će da sagore bilo kakvi ostaci ili slojevi iz proizvodnje.



UPOZORENJE

Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

Uredaj može da bude vruć za vreme upotrebe. Nikada ne dodirujte vruće gorionike, unutrašnje delove rerne, grejače itd. Udaljite decu.

Uvek koristite termootporne rukavice za rernu kada posude stavlјate ili vadite iz vruće rerne.

Električna rerna

1. Izvadite sve plehove za pečenje i žičanu rešetku roštilja iz rerne.
2. Zatvorite vrata rerne.
3. Izaberite statican položaj.

Rerna za roštilj

1. Izvadite sve plehove za pečenje i žičanu rešetku roštilja iz rerne.
2. Zatvorite vrata rerne.
3. Izaberite najveću jačinu za roštilj; pogledajte *Kako rukovati roštiljem, strana 28.*
4. Uključite na oko 15 minuta.
5. Isključite roštilj; pogledajte *Kako rukovati roštiljem, strana 28*



Tokom prvog uključivanja se par sati može javiti dim i osetiti neobičan miris. To je potpuno normalno. Pobrinite se da soba ima dobru ventilaciju radi uklanjanja dima i neobičnog mirisa. Izbegavajte direktno udisanje dima i mirisa koji se osećaju.

5 Kako rukovati rernom

Opšte informacije o pečenju, pečenju mesa i pečenju na roštilju



UPOZORENJE

Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

Uredaj može da bude vruć za vreme upotrebe. Nikada ne dodirujte vruće gorionike, unutrašnje delove rerne, grejače itd. Udaljite decu.

Uvek koristite termootporne rukavice za rernu kada posude stavljate ili vadite iz vruće rerne.



OPASNOST:

Vodite računa kada otvarate vrata rerne, jer može da izade para.

Para koja izlazi može da opeče vaše ruke, lice i/ili oči.

Saveti za pečenje

- Koristite odgovarajuće metalne tepsije ili aluminijumske posude ili termootporne silikonske kalupe.
- Prostor na polici iskoristite što je moguće bolje.
- Stavite kalup za pečenje na sredinu police.
- Izaberite pravilan položaj police pre nego što uključite rernu ili roštilj. Ne menjajte položaj police dok je rerna vruća.
- Vrata reme držite zatvorena.

Saveti za pečenje mesa

- Prelivanje celog pileteta, čurke i velikih komada mesa sa prelivima kao što su sok od limuna i crni biber pre kuhanja će povećati efikasnost kuhanja.
- Pečenje mesa sa kostima traje 15 do 30 minuta duže u poređenju sa pečenjem iste količine mesa bez kostiju.
- Svaki centimetar debeljine mesa zahteva približno 4 do 5 minuta kuhanja.
- Pustite da meso ostane u rerni oko 10 minuta po završetku vremena kuhanja (cooking time). Sokovi se bolje raspodeljuju po celom pečenju i ne ističu kada se meso seče.
- Riba se može staviti na srednju ili donju policu u termootpornu posudu.

Saveti za pečenje na roštilju

Ako se meso, riba i piletina peku na roštilju, oni brzo dobijaju braonkastu boju, imaju lepu koricu i ne суše se. Ravni komadi, ražnjići i kobasicice su naročito pogodni za pečenje na roštilju, kao i povrće sa visokim sadržajem vode kao što su paradajz i crni luk.

- Rasporedite komade koje treba peći na žičanoj rešetki roštilja ili u plehu za pečenje sa rešetkom za roštilj tako da oni ne prelaze veličinu grejača.
- Namestite rešetku za roštilj ili pleh za pečenje sa rešetkom za roštilj na odgovarajući nivo u rerni. Ako pečete na rešetki za roštilj, namestite pleh za pečenje na donju policu radi sakupljanja masnoće. U pleh za pečenje dodajte malo vode radi lakšeg čišćenja.



Hrana koja nije podesna za pečenje na roštilju može da prouzrokuje požar. Za pečenje na roštilju koristite samo hranu koja je prikladna za intenzivnu toplotu roštilja.

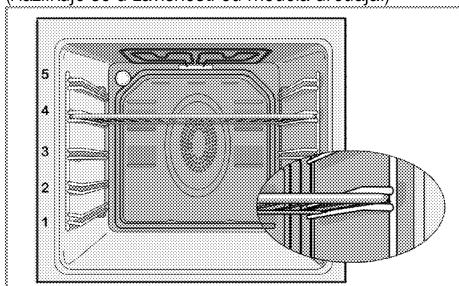
Ne stavljajte hranu u zadnji deo rešetke za roštilj. To je najtoplja oblast, pa bi masna hrana mogla da se upali.

Kako koristiti električnu rernu

Isključivanje električne rerne

Važno je da se rešetka za roštilj pravilno postavi na žičanu policu. Rešetka za roštilj mora biti ubaćena između žičanih polica kao što je prikazano na slici. Ne dozvolite da se rešetka za roštilj oslanja na zadnji zid reme. Namestite rešetku za roštilj na prednji deo police i uglavite je uz pomoć vrata kako bi se postigla veća efikasnost pečenja na roštilju.

(Razlikuje se u zavisnosti od modela uređaja.)



Režimi rada

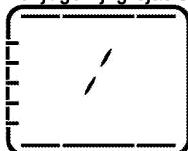
Redosled radnih režima je prikazan tamo gde bi mogao da odstupa od konfiguracije vašeg proizvoda.

1. Gornji i donji grejač



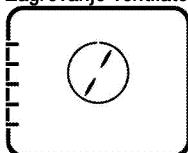
Jelo se istovremeno zagreva i od vrha i od dna. Na primer, pogodno je za torte, peciva, ili kolače i musaku u kalupima za pečenje. Kuvajte samo sa jednim plehom. Odgovarajući položaj police biće prikazan na ekrani.

2. Donji/gornji grejač sa ventilatorom



Topao vazduh, koji se zagreva donjim i gornjim grejačem, se pomoću ventilatora ravnomerно i brzo širi kroz rernu. Kuvajte samo sa jednim plehom.

3. Zagrevanje ventilatorom

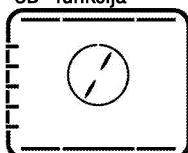


Topao vazduh, koji se zagreva zadnjim grejačem, se pomoću ventilatora ravnomerно i brzo širi kroz rernu.

To je pogodno za kuhanje jela na različitim nivoima polica, a u većini slučajeva nije potrebno predzagrevanje. Pogodno za kuhanje sa više plehova.

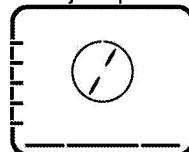
4. "3D" funkcija

 Kada se vrata rerne otvore, motor ventilatora neće raditi kako bi se toplota zadržala unutra.



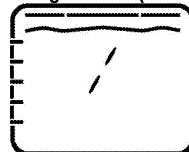
Uključeni su gornji grejač, donji grejač i grejač sa ventilatorom. Jelo se kuva ravnomerno i brzo sa svih strana. Kuvajte samo sa jednim plehom.

5. Funkcija za picu



Uključeni su donji grejač i grejač sa ventilatorom. Pogodno za pečenje pice.

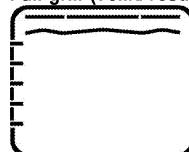
6. Full grill+Fan (Veliki roštilj+ventilator)



Topao vazduh, koji se zagreva velikim roštiljem, se pomoću ventilatora brzo širi kroz rernu. To je pogodno za pečenje velikog komada mesa na roštilju.

- Da biste ispeklili roštilj, stavite velike ili srednje porcije na odgovarajuću policu ispod grejača za roštilj.
- Okrenite hrano nakon polovine vremena pečenja roštilja.

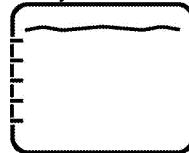
7. Full grill (Veliki roštilj)



Uključen je veliki roštilj ispod gornjeg dela rerne. To je pogodno za pečenje velikog komada mesa na roštilju.

- Da biste ispeklili roštilj, stavite velike ili srednje porcije na odgovarajuću policu ispod grejača za roštilj.
- Okrenite hrano nakon polovine vremena pečenja roštilja.

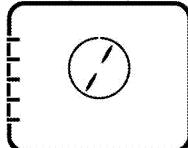
8. Roštilj



Uključen je mali roštilj ispod gornjeg dela rerne. Pogodan za roštilj i gratin jela.

- Da biste ispekli roštilj, stavite male ili srednje porcije na odgovarajuću policu ispod grejača za roštilj.
- Okrenite hrano nakon polovine vremena pečenja roštilja.

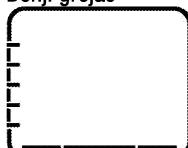
9. Eko zagrevanje sa ventilatorom



Da uštedite energiju, možete da koristite ovu funkciju umesto da kuvate pomoću funkcije Fan Heating (Zagrevanje ventilatorom) na temperaturama od 160-220 °C. Ali će se vreme kuvanja malo produžiti.

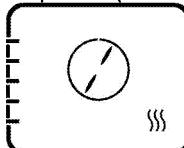
Vreme kuvanja koje se odnosi na ovu funkciju naznačeno je u tabeli **Eko zagrevanje sa ventilatorom**.

10. Donji grejač



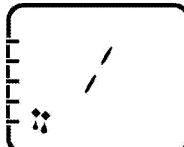
Uključen je samo donji grejač. Pogodan je za picu i da naknadno zapečete jelo odozdo.

11. Keep warm (Održavanje toplice)



Koristi se za održavanje temperature hrane spremne za posluženje u dužem vremenskom periodu.

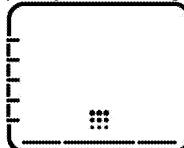
12. Rad sa ventilatorom



Rerna se ne zagreva. Uključen je samo ventilator (u zadnjem zidu). Pogodno za odmrzavanje smrznute hrane na sobnoj temperaturi i hlađenje kuvane hrane.

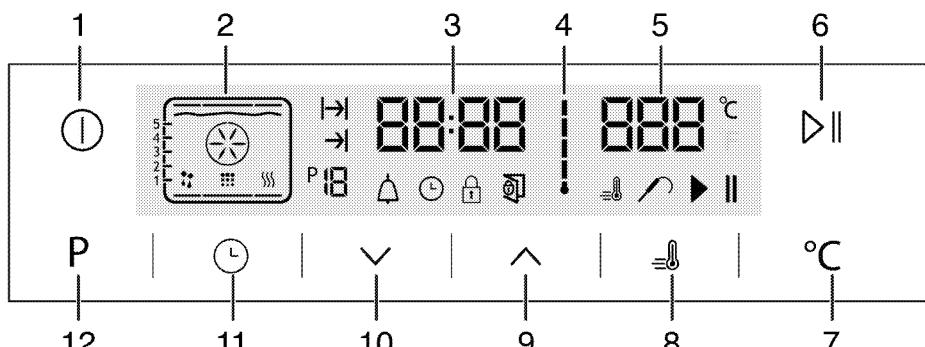
13. Lako čišćenje parom

(Ova funkcija je opcionala. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)



Ova funkcija omogućava da prljavština (koja nije predugo stajala) u rerni smekša i da se jednostavno očisti. Pogledajte odeljak „Čišćenje – lako čišćenje parom“ za informacije o lakovom čišćenju parom.

Kako rukovati kontrolnom jedinicom



1 Taster za UKLJ./ISK.

2 Displej za funkciju

3 Polje indikatora tačnog vremena

4 Simbol unutrašnje temperature rerne

5 Polje indikatora temperature

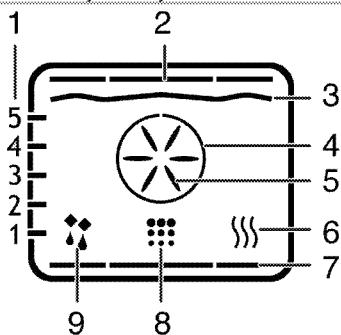
6 Taster za početak/zaustavljanje kuvanja

- 7 Taster za podešavanje temperature
 8 Simbol pojačavača (brzo predzagrevanje)
 9 Taster plus
 10 Taster minus
 11 Taster za podešavanje
 12 Ekran za funkciju tastera

-  : Simbol vremena kuwanja
 : Simbol za kraj vremena kuwanja
 : Broj funkcije
 : Simbol alarma
 : Simbol sata
 : Simbol blokade tastera
 : Simbol za otvorena vrata
 : Simbol pojačavača (brzo predzagrevanje)
 : Simbol sonde za meso
 : Simbol za pauziranje kuwanja
 : Simbol za pokretanje kuwanja

Tabela funkcija:

Tabela funkcija označava funkcije koje se mogu koristiti u rerni i njihove odgovarajuće maksimalne i minimalne temperature. Preporučena temperatura prikazuje se kada je funkcija izabrana.



- 1 Položaji police
 2 Gornji grejač
 3 Grejač za roštilj
 4 Pojačani grejač
 5 Pojačani ventilator
 6 Održavanje toplove
 7 Donji grejač
 8 Položaj čišćenja
 9 Rad sa ventilatorom

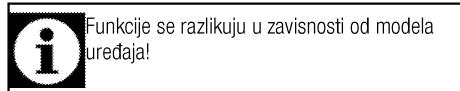


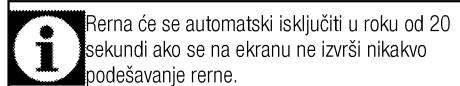
Tabela funkcija	Raspon temperature (°C)
Gornje i donje grejanje	40-280
Donje/gornje grejanje sa ventilatorom	40-280
Kuwanje uz pomoć ventilatora	40-280
Funkcija "3D"	40-280
Funkcija Pizza	40-280
Široki gril sa ventilatorom	40-280
Puni gril	40-280
Donji gril	40-280
Eko grejanje sa ventilatorom	160-220
Grejanje dna	40-220
Držanje na toplom	40-100

*Temperatura se može podešiti do 310 °C kod modela sa funkcijom piroličkog samocišenja (piroliza)

	Maksimalno podešivo vreme kuwanja u režimima rada osim držanja na toplom je ograničeno na 6 časova iz razloga bezbednosti. Program se otkazuje ako nestane električne energije. Rerna morate ponovo programirati.
	Dok radite bilo kakva podešavanja, vezani simboli na satu će treptati.
	Ne može se podešiti trenutno vreme dok radi bilo koja funkcija rerne ili ako je rerna programirana na poluautomatski ili automatski rad.
	Čak i ako je rerna isključena, lampica rerne se pali kad se otvore vrata.

Upravljanje rernom

- 1 Dodirnite tipku ① otprilike na 2 sekunde da otvorite rernu.
 » Kad se rema uključi, na ekranu se pojavljuje prva operativna funkcija. Kad je ekran u ovom režimu rada, mogu se podešiti vreme kuwanja, kraj vremena kuwanja i funkcija Booster (brzo grejanje).



Ručno kuvanje biranjem temperature i operativne funkcije

Možete početi da kuvate biranjem temperature i operativne funkcije specifične za vaše jelo, ručno kontrolišući kuwanje bez podešavanja trajanja kuwanja.

1. Na ekranu se pojavljuje prva operativna funkcija pošto dodimete dugme  da otvorite rernu.
2. Izaberite operativnu funkciju dodirom tipaka  .
3. Ako želite da promenite temperaturu preporučenu za operativnu funkciju, uključite polje za temperaturu dodirom dugmeta .

» Simbol  trepće.

4. Podesite željenu temperaturu dodirom tipaka  .
5. Potvrdite postavku temperature dodirom tipke .
6. Stavite posudu u rernu.
7. Dodirnite tipku   da počnete da kuvate ako su temperatura i operativna funkcija odgovarajuće.

Simbol  se pojavljuje na ekranu.

» Vaša rerna će odmah početi sa radom u izabranoj funkciji i povećaće unutrašnju temperaturu da dostigne podešenu vrednost. Svaki nivo na simbolu unutrašnje temperature će zasvetliti dok se unutrašnja temperatura približava podešenoj vrednosti. Dopunski aktivni grejači i preporučeni položaj pleha se pojavljuju na ekranu funkcije.

8. Rerna se neće automatski isključiti, jer je podešeno ručno kuwanje bez nameštanja vremena kuwanja. Kuwanje može završiti ako još jednom dodimete tipku  .

» Rerna završava sa kuvanjem i na ekranu se pojavljuje simbol .

9. Dodirnite dugme  otprilike na 2 sekunde da zatvorite rernu.

Kuvanje pomoću podešavanja vremena kuwanja

Obezbedite da će se rerna isključiti biranjem temperature i operativne funkcije specifične za vaše jelo i podešavanjem vremena kuwanja, ručno kontrolišući bez podešavanja trajanja kuwanja.

1. Na ekranu se pojavljuje prva operativna funkcija pošto dodimete dugme  da otvorite rernu.
2. Izaberite operativnu funkciju dodirom tipaka  .
3. Ako želite da promenite temperaturu preporučenu za operativnu funkciju, uključite polje za temperaturu dodirom dugmeta .

» Simbol  trepće.

4. Podesite željenu temperaturu dodirom tipaka  .

5. Potvrdite postavku temperature dodirom tipke .

6. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu vremena kuwanja.

7. Podesite vreme kuwanja dodirom tipaka   i potvrdite postavku dodirom tipke .

» Kad se podesi vreme kuwanja, simbol  će se trajno pojaviti na ekranu.

8. Stavite posudu u rernu.

9. Dodirnite tipku   da počnete da kuvate ako su temperatura, operativna funkcija i vreme kuwanja odgovarajući. Simbol  se pojavljuje na ekranu.

» Rerna se zagrejava do podešene vrednosti i ostaće na toj temperaturi do kraja vremena kuwanja koje ste izabrali.

» Vaša rerna će odmah početi sa radom u izabranoj funkciji i povećaće unutrašnju temperaturu da dostigne podešenu vrednost. Biće na toj temperaturi do kraja podešenog vremena kuwanja. Svaki nivo na simbolu unutrašnje temperature će zasvetliti dok se unutrašnja temperatura približava podešenoj vrednosti. Dopunski aktivni grejači i preporučeni položaj pleha se pojavljuju na ekranu funkcije.

10. Kad se proces kuwanja završi, na ekranu se pojavljuje "End" i oglasava se alarm.

11. Da prekinete alarm, dodirnite bilo koju tipku.

» Alarm se prekida i rerna automatski završava sa radom.

Podešavanje kraja vremena kuwanja na kasnije vreme:

Možete obezbediti da rerna automatski radi i isključi se podešavanjem temperature i operativne funkcije specifične za vaše jelo, vremena kuwanja i kraja kuwanja na kasnije vreme, ručno kontrolišući kuwanje bez podešavanja trajanja kuwanja.

1. Na ekranu se pojavljuje prva operativna funkcija pošto dodimete dugme  da otvorite rernu.
2. Izaberite operativnu funkciju dodirom tipaka  .
3. Ako želite da promenite temperaturu preporučenu za operativnu funkciju, uključite polje za temperaturu dodirom dugmeta .

» Simbol  trepće.

4. Podesite željenu temperaturu dodirom tipaka  .

5. Potvrdite postavku temperature dodirom tipke .

6. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu vremena kuwanja.

7. Podesite vreme kuwanja dodirom tipaka   i potvrdite postavku dodirom tipke .

- » Kad se podesi vreme kuvanja, simbol će se trajno pojaviti na ekranu.
- 8. Dodirnite dok se simbol ne pojavi na ekranu za kraj vremena kuvanja.
- 9. Podesite vreme kuvanja dodirom tipaka i i potvrdite postavku dodirom tipke .
- » Kad se podesi kraj vremena kuvanja, simbol će se trajno pojaviti na ekranu.
- 10. Stavite posudu u rernu.
- 11. Dodirnite tipku da počnete da kuvate ako su temperaturna, operativna funkcija, vreme kuvanja i kraj vremena kuvanja odgovarajući. Simbol se pojavljuje na ekranu.
- » Tajmer rerne auromatski računa vreme početka kuvanja oduzimajući vreme kuvanja od kraja vremena kuvanja koje ste podesili. Izabrani režim rada se aktivira kad dođe vreme za početak kuvanja i rerna je zaregjana do podešene temperature. Biće na toj temperaturi do kraja podešenog vremena kuvanja. Svaki nivo na simbolu unutrašnje temperature će zasvetliti dok se unutrašnja temperatura približava podešenoj vrednosti. Dopunski aktivni grejači i preporučeni položaj pleha se pojavljaju na ekranu funkcije.
- 12. Kad se proces kuvanja završi, na ekranu se pojavljuje "End" i oglašava se alarm.
- 13. Da prekinete alarm, dodirnite bilo koju tipku.
- » Alarm se prekida i rerna automatski završava sa radom.



Ako želite da otkažete vreme kuvanja ili vreme kuvanja plus vreme kraja kuvanja pošto ste ih već podesili, morate da resetujete vreme kuvanja.

Podešavanje Boostera (brzo grejanje)

Koristite funkciju Booster (brzo grejanje) da se rerna brže zagreje do željene temperature.



Booster se ne može izabrati za odmrzavanje, leko grejanje sa ventilatorom, držanje na toplo i čišćenje. Postavke za Booster se otakazuju ako nestane električne energije.

1. Dodirnite tipku pošto podesite temperaturu, operativnu funkciju, vreme kuvanja i kraj vremena kuvanja.
- » Simbol se trajno pojavljuje i booster (brzo grejanje) je uključen.
- » Simbol za Booster nestaje čim rerna dostigne željenu temperaturu i rerna nastavlja sa radom u funkciji u kojoj je i ranije bila prije funkcije Booster.
2. Ponovo dodirnite tipku da biste otkažali funkciju booster.

- » Simbol nestaje i booster (brzo grejanje) je isključen.

Isključivanje električne rerna

Dodirnite tipku da isključite rernu.

Aktiviranje zaključavanja tipke

Aktiviranjem funkcije zaključavanja tipke možete sprečiti da neko dira rernu.

1. Dodirnite dok se simbol ne pojavi na ekranu.
- » "OFF" će se pojaviti na ekranu.
2. Pritisnite da aktivirate zaključavanje tipke.
- » Kad je zaključavanje tipke aktivirano, "On" se pojavljuje na ekranu i simbol ostaje da svetli. Potvrdite dodirom na .



Tipke rerne ne funkcionišu kad je aktivirano zaključavanje tipke. Zaključavanje tipke se neće otkazati u slučaju da nestane električne energije.

Da deaktivirate zaključavanje tipke, dodirnite

1. Dodirnite dok se simbol ne pojavi na ekranu.
- » "On" će se pojaviti na ekranu.
2. Isključite zaključavanje tipke pritiskom na tipku .
- » "OFF" će se pojaviti kad se deaktivira zaključavanje tipke. Potvrdite dodirom na .



Tipke rerne ne funkcionišu kad je aktivirana funkcija zaključavanja tipke. Postavke zaključavanja tipke se neće otkazati u slučaju da nestane električne energije.

Podešavanje budilnika

Tajmer rerne možete koristiti za bilo kakva upozorenja ili kao podsjetnik odvojeno od programa kuvanja. Budilnik nema uticaja na funkcije rerne. Koristi se samo za upozorenja. Na primer, ovo je korisno kad želite da okreneš hranu u remni posle određenog vremena. Tajmer će se zvučno oglašiti na kraju podešenog vremena.

1. Dodirnite dok se simbol ne pojavi na ekranu.
- » Maksimalno vreme alarma može da bude 23 sati i 59 minuta.
2. Podesite trajanje alarma sa tipkama / .
- » Posle podešavanja vremena alarma, simbol će ostati da svetli i vreme alarma će se pojaviti na ekranu.
3. Na kraju vremena alarma, simbol će početi da trepće i oglašice se zvučno upozorenje.

Isključivanje alarma

1. Zvučno upozorenje se oglašava na 2 minute. Da prekinete zvučno upozorenje, samo pritisnite bilo koju tipku.

» Zvučno upozorenje će se prekinuti i pokazaće se trenutno vreme.

Otkazivanje alarme:

1. Da otkaze alarm, dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu.
2. Pritisnite i zadržite tipku  dok se ne pokaže "00:00".



Pokazaće se vreme alarma. Ako su uporedno podešeni vreme alarma i vreme kuvanja, pokazaće se ono vreme koje je kraće.

Menjanje vremena u danu

1. Dodirnite tipku  u kratkim intervalima dok se simbol  ne pojavi na ekranu.
2. Dodirnite tipke  /  da podešite čas.
3. Potvrdite postavku tako što ćete dodirnuti simbol  i sačekati 4 sekunde bez dodirivanja tipki da potvrdite.



Postavke trenutnog vremena se otkazuju u slučaju da nestane električne energije. Ono se mora ponovo podešiti. Trenutno vreme se ne može promeniti kad je bilo koja od funkcija rerne u radu.

Podešavanje jačine zvuka

1. Kada se rerna nalazi u režimu mirovanja, dodirujte taster  u kratkim intervalima dok se na ekranu ne pojavi „VOL“.
2. Pritisnite tastere  /  da biste izabrali jedan od zvukova L0, L1 ili L2.
3. Pritisnite taster  ili sačekajte 4 sekunde bez dodirivanja tastera da biste potvrdili podešavanje

Podešavanje postavke Eko lampice

1. Kada se rerna nalazi u režimu mirovanja, dodirujte taster  u kratkim intervalima dok se na ekranu ne pojavi „LP“.
2. Pritisnite tastere  /  da biste podešili opciju Uključeno ili EKO.
3. Pritisnite taster  ili sačekajte 4 sekunde bez dodirivanja tastera da biste potvrdili podešavanje
4. Kada je podešeno na UKLJUČENO; dok su vrata rerne otvorena u režimu mirovanja i tokom rada, lampa je UKLJUČENA neprekidno.
5. Kada je podešeno na EKO; dok su vrata rerne otvorena u režimu mirovanja i tokom rada, lampa je UKLJUČENA, a zatim se ISKLJUČUJE nakon 15 sekundi.

Ako u toku rada dodirnete bilo koji taster (osim tastera ) lampa se UKLJUČUJE, a zatim ISKLJUČUJE nakon 15 sekundi.

Pečenje jela i pečenje mesa



Prva polica rerne je **donja** polica.

Tabela vremena kuvanja



Vremena navedena u tabeli su orijentaciona. Ona mogu da budu različita u zavisnosti od vrste hrane, debljine, tipa i vašeg načina kuvanja.

Jelo	Broj plehova	Dodatak za upotrebu	Režim rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Kolač u plehu	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	180	25 ... 30
Kolač u kalupu	Jedan pleh	Kalup za kolač na žičanom roštilju**		2	180	40 ... 50
Sitni kolači	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	160	25 ... 35
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	150	30 ... 40
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 pleha	1-Standardni pleh* 3-Pleh za pecivo* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Koh	Jedan pleh	Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju**		3	160	25 ... 35
	Jedan pleh	Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju**		2	150	30 ... 40
	2 pleha	1-Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju** 4-Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na plehu za pecivo**		1 - 4	150	35 ... 45

Kolači	Jedan pleh	Pleh za pecivo*		3	180	25 ... 30
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Pecivo od kvasnog testa	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200	30 ... 40
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 5-Standardni pleh*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Obogaćena peciva	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200	25 ... 35
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kvasac	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200	35 ... 45
Lazanje	Jedan pleh	Staklena/metalna pravougaona posuda na žičanom roštilju**		2 - 3	200	30 ... 40
Pica	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	200	10 ... 15
Govede šnicle (cele) / Pećene	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	100 ... 120
Jagnjeći but (musaka)	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	25 min. 250/max, zatim 190	70 ... 90
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	25 min. 250/max, zatim 190	60 ... 80
Pećeno pile (1,8-2 kg)	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	15 min. 250/max, zatim 180 ... 190	60 ... 80
	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	15 min. 250/max, zatim 180 ... 190	60 ... 80
Curetnina (5.5 kg)	Jedan pleh	Standardni pleh*		1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
	Jedan pleh	Standardni pleh*		1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	200	20 ... 30
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	200	20 ... 30

Za sve vrste jela predlažemo da prethodno zagrijete rernu.

* Ovi dodaci se možda ne isporučuju sa proizvodom.

** Ti dodaci se ne isporučuju sa proizvodom. To su komercijalno dostupni dodaci.

Tabela kuvanja za testiranje jela

Jela u ovoj tabeli kuvanja su pripremljena u suglasnosti sa EN 60350-1 kako bi se olakšalo kontrolne institucije da testiraju proizvode.

Jelo	Broj plehova	Dodatak za upotrebu	Režim rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Shortbread	Jedan pleh	Standardni pleh*	[]	3	140	20 ... 30
	Jedan pleh	Standardni pleh*	[]	3	140	20 ... 30
	2 pleha	1-Standardni pleh* 3-Pleh za pecivo*	[]	1 - 3	140	20 ... 30
	3 pleha	1-Standardni pleh* 3-Pleh za pecivo* 5-Duboki pleh*	[]	1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Slatki kolači	Jedan pleh	Standardni pleh*	[]	3	160	25 ... 35
	Jedan pleh	Standardni pleh*	[]	3	150	30 ... 40
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh*	[]	1 - 3	150	35 ... 50
	3 pleha	1-Standardni pleh* 3-Pleh za pecivo* 5-Duboki pleh*	[]	1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Koh	Jedan pleh	Okrugi kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju**	[]	3	160	25 ... 35
	Jedan pleh	Okrugi kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju**	[]	2	150	30 ... 40
	2 pleha	1-Okrugi kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju** 4-Okrugi kalup sa oprugom prečnika 26 cm na plehu za peciva**	[]	1 - 4	150	35 ... 45
Pita od jabuke	Jedan pleh	Okruglu crnu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na žičanom roštilju**	[]	2	180	50 ... 60
	Jedan pleh	Okruglu crnu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na žičanom roštilju**	[]	2	170	50 ... 60
	2 pleha	1-Okruglu crnu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na žičanom roštilju** 4-Okruglu crnu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na plehu za peciva**	[]	1 - 4	170	50 ... 60

Za sve vrste jela predlažemo da prethodno zagrejete remu.

* Ovi dodaci se možda ne isporučuju sa proizvodom.

** Ti dodaci se ne isporučuju sa proizvodom. To su komercijalno dostupni dodaci.

Eko zagrevanje sa ventilatorom



Nemojte menjati temperaturu kuvanja nakon što kuvanje počne u režimu "Eko zagrevanje sa ventilatorom".



Ne otvarajte vrata za vreme kuvanja u režimu "Eko zagrevanje sa ventilatorom". Ako vrata nisu otvorena, unutrašnja temperatura se optimizuje da bi se uštedela energija i može se razlikovati od temperature na displeju.

Jelo	Broj plehova	Dodatak za upotrebu	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (pribilž. u min.)
Sitni kolači	Jedan pleh	Standardni pleh*	3	160	25 ... 35
Kolači	Jedan pleh	Standardni pleh*	3	180	25 ... 35
Pecivo od kvasnog testa	Jedan pleh	Standardni pleh*	3	200	45 ... 55
Obogaćena peciva	Jedan pleh	Standardni pleh*	3	200	35 ... 45

* Ovi dodaci se možda ne isporučuju sa proizvodom.

Saveti za pečenje kolača

- Ako je kolač previše suv, povećajte temperaturu za nekih 10 i skratite vreme pečenja.
- Ako je kolač vlažan, koristite manje tečnosti ili smanjite temperaturu za 10°C.
- Ako je kolač previše taman na površini, stavite ga na donju policu, smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja.
- Ako je dobro ispečen iznutra ali je lepljiv spolja koristite manje tečnosti, smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja.

Saveti za pečenje testenine

- Ako je testenina previše suva, povećajte temperaturu za nekih 10 i skratite vreme pečenja. Naprskajte slojeve testa sosom od mleka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako je testenini potrebno puno vremena da se ispeče, povedite računa da debljina testenine koju ste pripremili ne premašuje dubinu pleha.
- Ako gornji sloj testenine dobije braon boju, ali donji deo nije ispečen, postaraјte se da se prevelika količina sosa koji ste upotrebili za testeninu ne nalazi na dnu testenine. Pokušajte da sos ravnomerno raspodelite na sve slojeve testa i na površinski sloj radi podjednakog pečenja.



Testeninu pecite u skladu sa režimom i temperaturom, koji su navedeni u tablici kuvanja. Ako donji deo još uvek nije dovoljno ispečen, sledeći put pleh postavite za jedan nivo niže.

Saveti za kuvanje povrća

- Ako jelo sa povrćem izgubi tečnost i postane previše suvo, kuvajte ga u šerpi sa poklopcom radije nego u plehu. Zatvorene posude će zadržati sokove jela.

- Ako se jelo od povrća ne skuva, obarite povrće pre samog kuvanja ili ga pripremite kao konzerviranu hranu i stavite u rernu.

Kako rukovati roštiljem



UPOZORENJE

Zatvorite vrata rerne za vreme pečenja na roštilju.

Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

Uključivanje grila

- Na ekranu se pojavljuje prva operativna funkcija pošto dodirnete dugme da otvorite rernu.
- Dodirnite / da izaberete željenu funkciju grila.
- Ako želite da promenite temperaturu preporučenu za operativnu funkciju, uključite polje za temperaturu dodirom dugmeta .

» Simbol trepće.

- Podesite željenu temperaturu dodirom tipaka /.
- Potvrđite postavku temperature dodirom tipke .
- Dodirnite tipku || da počnete da grilate ako su temperatura i operativna funkcija odgovarajuće.

Simbol se pojavljuje na ekranu.

» Vaša rerna će odmah početi sa radom u izabranoj funkciji i povećaća unutrašnju temperaturu da dostigne podešenu vrednost. Svaki nivo na simbolu unutrašnje temperature će zasvetliti dok se unutrašnja temperatura približava podešenoj vrednosti. Dopunski aktivni grejači i preporučeni položaj pleha se pojavljuju na ekranu funkcije.

- Grilanje možete završiti ako još jednom dodirnete tipku ||.

» Rerna završava sa grilanjem i na ekranu se pojavljuje simbol ||.

Isključivanje grila

- Dodirnite tipku ① otrpilike na 2 sekunde da zatvorite rernu.



HRANA KOJA Nije podesna za pečenje na roštilju može da prouzrokuje požar. Za pečenje na roštilju koristite samo hranu koja je prikladna za intenzivnu toplostu roštilja.

Ne stavljajte hranu u zadnji deo rešetke za roštilj. To je najtoplijia oblast, pa bi masna hrana mogla da se upali.

Tabela vremena kuvanja za pečenje roštilja

Pečenje na električnom roštilju

Hrana	Dodatak za upotrebu	Položaj police	Preporučena temperatura (°C)**	Vreme pečenja na roštilju (približno)
Riba	Žičani roštilj	4...5	250	20...25 min. *
Pileći fileti	Žičani roštilj	4...5	250	25...35 min.
Jagnjeći kotleti	Žičani roštilj	4...5	250	20...25 min.
Govede kremenadle	Žičani roštilj	4...5	250	25...30 min. *
Taljeće kremenadlo	Žičani roštilj	4...5	250	25...30 min. *
Tost-hleb *	Žičani roštilj	4	250	1...3 min.

* zavisno od debeline

**Prethodno zagrevajte 5 minuta

**Ako se temperatura roštilja vašeg proizvoda ne može podesiti, roštilj će raditi na preporučenoj temperaturi.

Jela u ovoj tabeli kuvanja su pripremljena u suglasnosti sa EN 60350-1 kako bi se olakšalo kontrolne institucije da testiraju proekte

Hrana	Dodatak za upotrebu	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Tost-hleb	Žičani roštilj	4	250	1...3 min.
Cutfe (govedina) - 12 komadi	Žičani roštilj	4	250	25...35 min.

Okrenite hranu nakon 2/3 ukupnog vremena roštiljanja.

Predlažemo da obavite predzagrevanje 5 minuta za celokupnu hranu koja se peče na roštilju.

6 Održavanje i nega

Opšte informacije

Servisni vek trajanja ovog proizvoda će se produžiti i učestali problemi će se smanjiti ako se uređaj redovno čisti.



OPASNOST:

Isključite proizvod iz struje pre nego što započnete radove održavanja i čišćenje.
Postoji opasnost od električnog udara!



OPASNOST:

Pre čišćenja sačekajte da se proizvod ohladi.
Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

- Temeljno očistite uređaj posle svake upotrebe. Na taj način će biti moguće lakše ukloniti ostatke od kuvanja i izbeći njihovo obgorevanje pri sledećoj upotrebni uređaja.
- Za čišćenje nisu potrebna specijalna sredstva za čišćenje. Koristite toplu vodu i tečnost za pranje, meku tkaninu ili sunder za čišćenje uređaja i obrišite ga svom tkaninom.
- Uvek se pobrinjite da višak tečnosti nakon čišćenja bude temeljno obrisan i prosipana tečnost odmah uklonjena brisanjem.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlorid za čišćenje nerđajućih ili inox površina i ručice. Koristite mekanu tkaninu sa tečnim deterdžentom (ne abrazivnim) za brisanje tih delova, vodeći računa da brišete u jednom smjeru.



Prilikom upotrebe nekih deterdženata ili sredstava za čišćenje mogla bi da se ošteti površina.

Ne koristite agresivne deterdžente, praškove/tečnosti za čišćenje ili oštete predmete tokom čišćenja.



Ne koristite paročistače za čišćenje uređaja da ne biste izazvali električni udar.

Čišćenje komandne table

Komandnu tablu i obrtnu dugmad očistite vlažnom krpom i osušite brisanjem.



Ako je vaš proizvod opremljen tastерima/dugmadi, ne uklanjajte kontrolnu dugmad radi čišćenja komandne table.

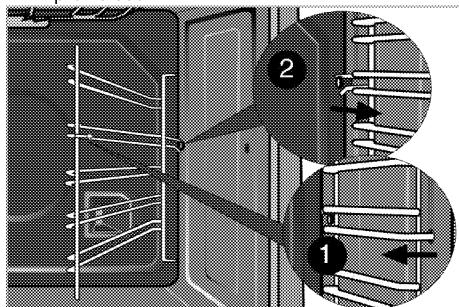
Komandna tabla može da se ošteti!

Čišćenje rerne

Za čišćenje bočnog zida (Razlikuje se u zavisnosti od modela uređaja.)

(Ova funkcija je opcionala. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

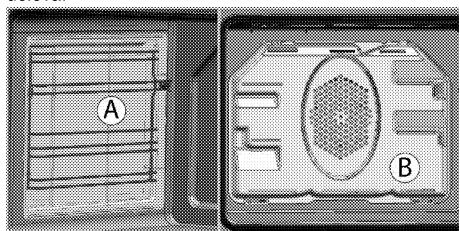
- Uklonite prednji deo bočne police tako što ćete ga povući od bočnog zida.
- Uklonite potpuno bočnu policu povlačeći je prema sebi.



Katalitički zidovi

(Ova funkcija je opcionala. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

Unutrašnji bočni zidovi (A) i/ili zadnji zid (B) vaše rerne mogu biti obloženi katalitičkim emajlom. Katalitički zidovi imaju svetlu mat boju i poroznu površinu. Katalitičke zidove reme ne treba čistiti. Zahvaljujući svojoj perforiranoj strukturi, katalitičke površine apsorbuju masnoću i kada se površina ispunji mašću, počinju da sjaje. U tom slučaju preporučuje se zamena delova.

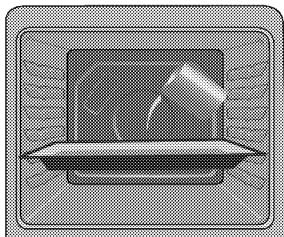


Lako čišćenje parom

(Ova funkcija je opcionala. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

Omogućava lako čišćenje zato što je prljavština (koja nije mnogo stara) omešana parom koja se stvara u unutrašnjosti rerne i kapima vode kondenzovanim na unutrašnjim površinama rerne.

- Uklonite sav pribor i dodatne delove iz unutrašnosti rerne.
- Sipajte 500 ml vode u pleh rerne i postavite pleh na drugu policu rerne.



- Izaberite funkciju lakog čišćenja parom. Trajanje čišćenja će se prikazati na ekranu i ne može se izmeniti. Možete da podešite vreme završetka za ovu funkciju čišćenja.
- Otvorite vrata i obrišite unutrašnje površine rerne pomoću vlažnog sunđera ili krpe.
- Koristite toplu vodu i tečnost za pranje, meku tkaninu ili sunder za čišćenje uporne prljavštine i obrišite suvom tkaninom.



U režimu lakog čišćenja parom, voda koja se stavlja u posudu za omešavanje ostataka / prljavštine u unutrašnjosti pećnice će ispariti i kondenzovati u šupljini pećnice i unutrašnjem staklu vrata pećnice, tako da voda može kapatiti kada vrata rerne kapaju, je otvoreni. Obrišite kondenzaciju čim se otvore vrata rerne.

Čišćenje vrata rerne

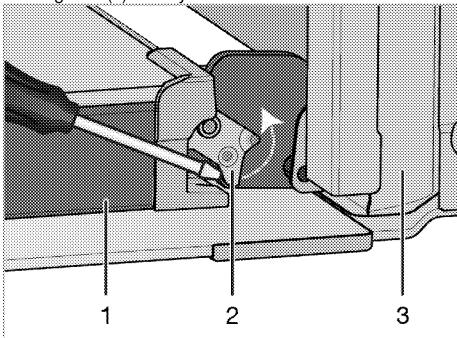
Za čišćenje vrata rerne, koristite toplu vodu i tečnost za pranje, meku tkaninu ili sunder za čišćenje uređaja i obrišite ga suvom tkaninom.



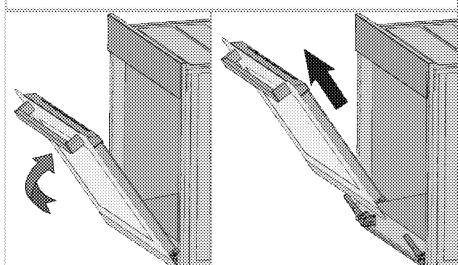
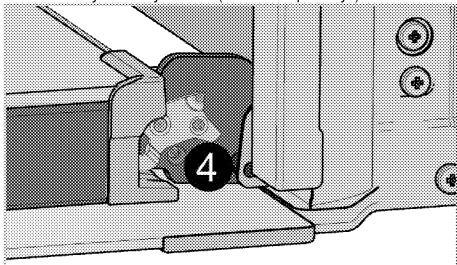
Ne koristite oštra sredstva za čišćenje ili tvrde metalne strugače za čišćenje vrata rerne. Oni mogu da izgubu površinu i unište staklo.

Skidanje vrata rerne

- Otvorite prednja vrata (1).
- Otvorite klipove na kućištu zglobova (2) sa desne i leve strane prednjih vrata pritiskom na kuku kao što je prikazano na slici. Brava bi trebalo da izgleda (4) kada je otvorena.



- Vrata
- Zaključavanje šarke(zatvorena pozicija)
- Rerna
- Zaključavanje šarke(otvorena pozicija)



- Prednja vrata pomjerite do pola.
- Skinite prednja vrata tako što ćete ih povući prema napred kako bi se oslobođila iz leve i desne šarke.



Korake načinjene prilikom procesa skidanja treba ponoviti obrnutim redosledom da bi se instalirala vrata. Ne zaboravite da zatvorite stezaljke na kućištu šarke kada ponovo nameštate vrata.

Soft Open & Soft Close funkcija

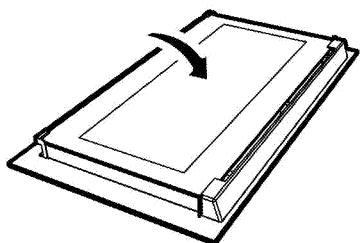
Neki modeli mogu uključiti funkciju Soft Close & Soft Open. Soft Close funkcija omogućava korisniku da glatko zatvara vrata pecnice tako što ih dovodi do oko 15 cm od zatvorenog položaja i lagano ga gura. Sistem automatskog zatvaranja vrata pomaže neometano zatvaranje vrata. Slična karakteristika se primećuje dok su vrata pećnice potpuno otvorena; Otpriklike 9 cm od potpuno otvorenog položaja, sistem zatvarača izbjiga i omogućava nežno otvaranje.

Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima

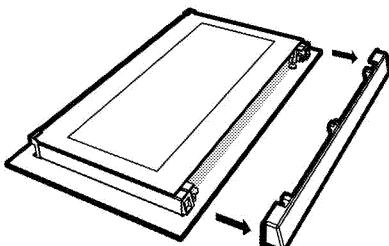
(Ova funkcija je opcionala. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

Unutrašnja staklena ploča u vratima kerne može da se izvadi radi čišćenja.

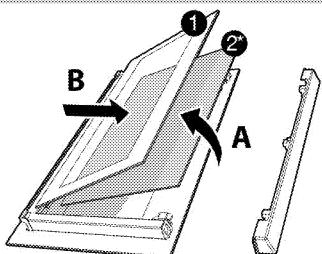
- Otvorite vrata kerne.



- Povucite prema sebi i skinite plastični deo koji je instaliran na gornjem delu prednjih vrata.



- Kao što je prikazano na slici, lagano podignite najdublju staklenu ploču (1) u pravcu A i izvucite je u pravcu B.



1 Najdublja staklena ploča

- Unutrašnja staklena ploča (Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)
- Ako je vaš proizvod opremljen unutrašnjom staklenom pločom(2); Ovaj postupak ponovite za uklanjanje unutrašnje staklene ploče (2).
- Prvi korak u montiraju vrata je reinstaliranje unutrašnje staklene ploče (2). Stavite ožlebljeni ugao staklene ploče tako da se osloni na ožlebljeni ugao plastičnog žleba. (Ako je vaš proizvod opremljen unutrašnjom staklenom pločom). Unutrašnja staklena ploča (2) mora biti instalirana u plastični žleb uz najdublju staklenu ploču (1).
- Prilikom instaliranja najdublje staklene ploče (1), uverite se da je štampana strana ploče okrenuta prema unutrašnjoj staklenoj ploči. Važno je da uglavite donji ugao najdublje staklene ploče (1) u donji plastični žleb.
- Gurajte plastični deo prema okviru dok ne čujete "klik".

Zamena sijalice u rerni



OPASNOST:

Pre zamene sijalice u rerni uverite se da je proizvod isključen iz struje i ohlađen radi izbegavanja opasnosti od električnog udara. Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!



Položaj sijalice može da se razlikuje od položaja na slici.



Lampa koja se koristi u ovom uređaju nije prikladna za osvetljavanje prostorije u domaćinstvu. Namena ove lampe je da pomogne korisniku da vidi hrani.



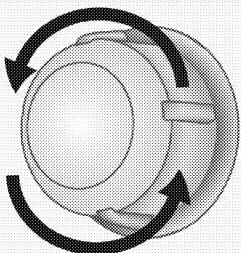
Lampe u ovom uređaju moraju da izdržavaju ekstremne fizičke uslove, kao što su temperature preko 50 °C.



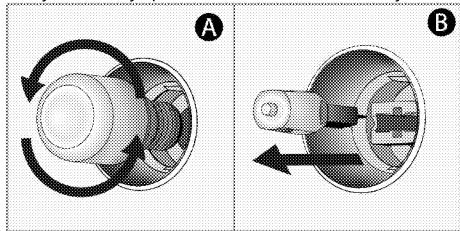
U ovoj pećnici se koristi žarulja sa žarnom niti snage manje od 40 V, visine manje od 60 mm, prečnika manje od 30 mm ili halogen lampa sa utičnicom tipa G9, snage manje od 60 V. Lampe su pogodne za rad na temperaturama iznad 300 ° C. Lampe za pećnicu možete nabaviti od ovlašćenog servisera ili tehničara sa licencom.

Ako vaša rerna ima okruglu sijalicu:

1. Isključite proizvod iz struje.
2. Stakleni poklopac okrećite suprotno smeru kazaljke na satu da biste je uklonili.



3. Ako je tip lampe u vašoj remni tip (A) kao što je prikazano na slici u nastavku, uklonite je tako što ćete je rotirati kao što je prikazano i zamenite je. Ako je u pitanju tip lampe (B), povucite je i uklonite je kao što je prikazano na slici i zamenite je.



4. Namestite stakleni poklopac.

7 Otklanjanje kvarova

Rerna može da ispušta paru za vreme upotrebe.

- Normalno je da se u toku rada javlja para. >>> *To nije kvar.*

Proizvod emituje metalni zvuk (buka) tokom grejanja i hlađenja.

- Kada se zagrevaju metalni delovi, može doći do njihovog širenja i izvešnog šuma. >>> *To nije kvar.*

Proizvod ne radi.

- Osigurač napajanja je pregoreo ili je reagovao. >>> Proverite osigurače u kutiji sa osiguračima. Ako je potrebno, zamenite ih ili ih resetujte.
- Proizvod nije priključen na (uzemljenu) utičnicu. >>> Proverite utikač.

Sijalica u rerni ne radi.

- Sijalica u rerni je u kvaru. >>> Zamenite sijalicu u remi.
- Nema struje. >>> Proverite da li ima struje. Proverite osigurače u kutiji sa osiguračima. Ako je potrebno, zamenite ih ili ih resetujte.

Rerna ne greje.

- Funkcija i/ili temperatura nisu podešeni. >>> Podesite funkciju i temperaturu pomoću obrtnog dugmeta/tastera za izbor funkcije i/ili temperature.
- Nema struje. >>> Proverite da li ima struje. Proverite osigurače u kutiji sa osiguračima. Ako je potrebno, zamenite ih ili ih resetujte.

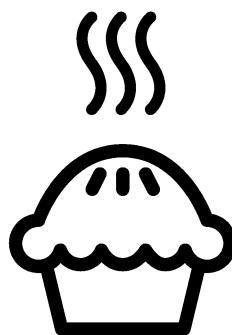


Posavetujte se sa ovlašćenim serviserom ili distributerom na mestu kupovine proizvoda ukoliko ne možete da rešite problem i pored primene navedenih uputstava. Nikad ne pokušavajte sami da popravite neispravan proizvod.



Вбудована духовка

Посібник користувача



УК

Будь ласка, спочатку прочитайте посібник користувача!

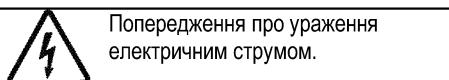
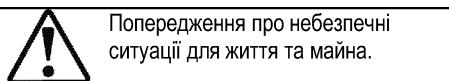
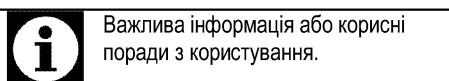
Шановний покупець!

Дякуємо за те, що надали перевагу продукції компанії «Beko». Сподіваємося, що цей високоякісний виріб, виготовлений із застосуванням найсучасніших технологій, демонструватиме найкращі результати експлуатації. Для цього рекомендуємо вам прочитати весь посібник користувача та всю супровідну документацію, перш ніж користуватися виробом, і зберегти їх для майбутнього використання в довідкових цілях. Якщо ви передаєте комусь прилад, передайте й посібник користувача. Дотримуйтесь всіх попереджень й інформації, які містяться в посібнику користувача.

Зверніть увагу, що цей посібник також може бути дійсним для інших моделей. У ньому буде чітко вказано розбіжності між моделями.

Пояснення до символів

У цьому посібнику користувача використано такі символи:



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



1 Важливі інструкції та попередження з техніки безпеки й охорони навколошнього середовища	4	5 Використання духовки	20
Загальні правила техніки безпеки	4	Загальна інформація щодо запікання, смаження та приготування на грилі.....	20
Електрична безпека	5	Використання електричної духової шафи	20
Безпека виробу	6	Робочі режими	21
Призначення.....	8	Використання блоку управління духовки.....	23
Захист дітей.....	8	Таблиця часу приготування.....	28
Утилізація старого приладу.....	9	Використання гриля.....	30
Утилізація пакувальних матеріалів	9	Таблиця часу приготування на грилі	31
2 Загальна Інформація	10	6 Догляд і технічне обслуговування	32
Огляд.....	10	Загальна інформація	32
Вміст упаковки.....	11	Очищення панелі управління	32
Технічні характеристики.....	12	Очищення духовки.....	32
3 Установка	13	Демонтаж дверцят духової шафи.....	33
До початку установки	13	Виймання внутрішнього скла дверцят	34
Встановлення та підключення.....	15	Заміна лампи освітлення духової шафи.....	35
Утилізація старого приладу.....	17		
4 Підготовка	18	7 Пошук та усунення несправностей	36
Поради щодо збереження електроенергії.....	18		
Початок використання.....	18		
Налаштування часу.....	18		
Початкове очищення виробу.....	19		
Перше розігрівання	19		

1 Важливі інструкції та попередження з техніки безпеки й охорони навколошнього середовища

У цьому розділі наведені правила техніки безпеки, які допоможуть уникнути ризику травмування та пошкодження. При недотриманні цих правил усі гарантійні зобов'язання буде анульовано.

Загальні правила техніки безпеки

- Цей виріб можуть експлуатувати діти, старші за 8 років, і люди з обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими здібностями, а також особи, що не мають достатнього досвіду та знань, лише за умови перебування під наглядом осіб, відповідальних за їхню безпеку, чи під їхнім керівництвом стосовно безпечного користування виробом і розуміння можливих ризиків. Слідкуйте за тим, щоб діти не грали з виробом. Діти можуть чистити й обслуговувати виріб лише під наглядом.
- Пристрій не повинен використовуватися особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або браком досвіду та знань, за винятком випадків, коли використання відбувається під безпосереднім наглядом або відповідно до вказівок.
- Наглядайте за дітьми, щоб вони не грали з пристроєм.
- У випадку передачі вироба третій особі для особистого використання або в цілях повторного використання необхідно також передати посібник користувача, наклейки вироба, а також всі пов'язані з ним документи та компоненти.
- Роботи зі встановлення й ремонту мають виконувати лише представники авторизованої сервісної служби. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені. Це також може призвести до анулювання гарантії. Перед встановленням уважно прочитайте інструкції.
- Не користуйтесь виробом, якщо він несправний чи має видимі ознаки пошкодження.
- Перевіряйте, щоб щоразу після використання перемикачі функцій були вимкнені.

Електрична безпека

- У разі несправності виробу слід припинити його експлуатацію, поки виріб не буде відремонтовано в авторизованому сервісному центрі. Існує ризик ураження електричним струмом!
- Підключайте виріб лише до розетки/лінії із заземленням, напруга та рівень захисту якої відповідають значенням, вказаним в таблиці технічних характеристик. У разі використання з трансформатором чи без нього переконайтесь у наявності заземлення, виконаного кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе відповідальності за будь-які проблеми, що виникли внаслідок використання виробу без заземлення, виконаного відповідно до місцевих норм і правил.
- Суворо заборонено літи воду на виріб під час миття! Існує ризик ураження електричним струмом!
- Під час робіт зі встановлення, обслуговування, чистки й ремонту виріб слід обов'язково від'єднати від електромережі.
- Для запобігання нещасним випадкам, якщо шнур живлення пошкоджений, його має замінити виробник, його спеціаліст з сервісу чи інші особи, котрі мають аналогічну кваліфікацію.
- Пристрій слід встановити таким чином, щоб його можна було повністю від'єднати від мережі. Від'єднання має виконуватися за допомогою штепсельної вилки чи вимикача, вбудованого у стаціонарну електричну мережу із дотриманням відповідних будівельних норм і правил.
- Під час використання задня поверхня духової шафи нагрівається. Стежте за тим, електричні дроти не торкалися задньої стінки, оскільки це може спричинити їхнє пошкодження.
- Стежте за тим, щоб шнур живлення не було затиснуто між рамою та дверцятами духової шафи, й не прокладайте його гарячими поверхнями. У разі недотримання цієї вимоги ізоляція кабелів може розплыватися і спричинити пожежу в результаті короткого замикання.
- Усі роботи з електричним обладнанням та системами

- має проводити лише уповноважений і кваліфікований персонал.
- У разі пошкодження вимкніть пристрій і від'єднайте його від мережі електропостачання. Для цього вимкніть домашній запобіжник.
 - Переконайтесь, що номінальні параметри запобіжника відповідають характеристикам виробу.

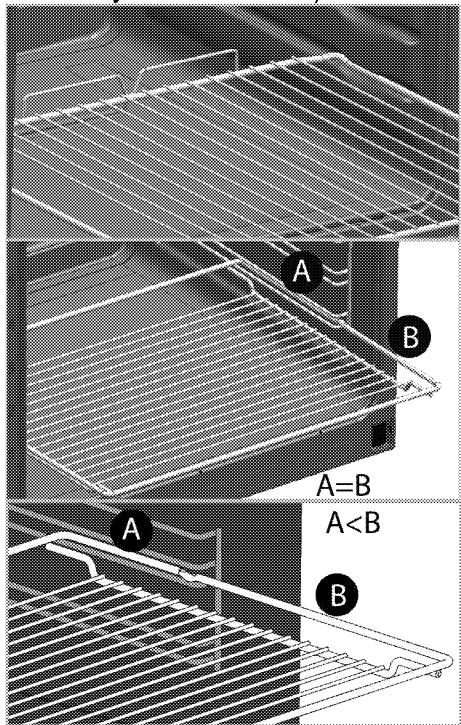
Безпека виробу

- УВАГА: Цей прилад і його зовнішні деталі під час роботи нагріваються. Будьте обережні й не торкайтесь нагрітих частин. За дітьми до 8 років треба постійно наглядати й не допускати їх до приладу.
- Не користуйтесь виробом під впливом алкоголю й/або лікарських засобів, які погіршують кмітливість і координацію рухів.
- Будьте обережні, коли додаєте до страв алкогольні напої. Спирт випаровується за високої температури і може призвести до пожежі, зайнявшись після контакту з гарячими поверхнями.
- Перевірте, щоб поруч із пристроєм не було легкозаймистих матеріалів, оскільки бічні поверхні можуть

сильно нагріватися під час роботи.

- Під час використання пристрій нагрівається. Будьте обережні й не торкайтесь нагрітих частин всередині духової шафи.
- Усі вентиляційні отвори мають бути відкриті.
- Не нагрівайте в духовій шафі закриті контейнери та скляні банки. Тиск всередині контейнера чи банки може призвести до їх вибухання.
- Не можна ставити дека для випічки, тарілки або розміщувати алюмінієву фольгу безпосередньо на нижній поверхні духової шафи. Тепло, що акумулюється, може пошкодити нижню частину духової шафи.
- Для чищення скляних дверцят духової шафи не користуйтесь грубими абразивними засобами для чищення чи гострими металевими шкребками, щоб не подряпати поверхню, що може призвести до руйнування скла.
- Не використовуйте для чищення парові пристрої, бо це може призвести до ураження електричним струмом.
- (Залежить від моделі пристрою.)

Правильне розташування решітчастої полиці й дека на решітчастих напрямних
Важливо правильно встановити решітчасту полицю й/або деко на напрямній. Посуньте решітчасту полицю чи деко між 2 напрямними й, перш ніж ставити продукти, переконайтесь у їхньому стійкому положенні (див. наступний малюнок).



- Не користуйтесь духовкою шафою, якщо скло передніх дверцят зняте чи тріснуло.
- Для встановлення й вимання страв з нагрітої духової шафи

користуйтесь спеціальними термостійкими рукавицями.

- Розмістіть пергамент для випікання у горщик для приготування їжі або на пристрій для духовки (наприклад, панівку, дротяний гриль та ін.) разом з їжею та розмістіть все це у розігрітій духовці. Видаліть залишки пергаменту для випікання з пристрія або горщика, щоб зменшити ризик дотику пергаменту до нагрівальних елементів духовки. Ніколи не використовуйте пергамент за температури, що вище вказаного значення для пергаменту для випікання. Не розміщуйте пергамент для випікання прямо на внутрішній поверхні духовки.
 - УВАГА: Перед зміною лампи перевіряйтесь, що шнур живлення прикладу відомкнут звід мережі або що переривач мережі відомкнуто, щоб уникнути поразки електричною струмою.
 - Пристрій не слід встановлювати за декоративними дверцятами, оскільки це може привести до перегрівання.
- Для забезпечення пожежної безпеки виробу слід

дотримуватися нижчезазначених вимог.

- Переконайтесь, що штепсельна вилка щільно вставлена в розетку та не іскрить.
- Не користуйтесь пошкодженим чи обрізаним кабелем або подовжувачем; слід використовувати лише оригінальний кабель.
- Переконайтесь, що в розетці, до якої підключено виріб, немає рідини чи вологи.

Призначення

- Прилад призначений для домашнього використання. Використання з комерційною метою є неприпустимим.
- **ОБЕРЕЖНО:** Цей прилад призначений тільки для приготування їжі. Його не можна використовувати для інших цілей, наприклад, для обігріву приміщення."
- Прилад не слід використовувати з метою нагрівання тарілок під грилем, розвішування серветок і посудних рушників на ручках, сушіння й нагрівання.
- Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, спричинені неправильним використанням або помилками експлуатації.

- Духову шафу можна використовувати для розморожування, випічки та смаження на грилі.

Захист дітей

- **УВАГА:** Доступні частини можуть нагріватися під час використання. Не допускайте дітей до приладу.
- Пакувальні матеріали можуть становити небезпеку для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали у місцях, недоступних для дітей. Всі компоненти упаковки слід утилізувати відповідно до екологічних стандартів.
- Електричне обладнання становить загрозу для дітей. Під час роботи приладу не допускайте до нього дітей та не дозволяйте дітям грatisя з ним.
- Не зберігайте над приладом речі, які можуть дістати діти.
- Не ставте на відчинені дверцята важкі речі та не дозволяйте дітям сідати на дверцята. Це може спричинити перекидання приладу або пошкодження петель дверцят.

Утилізація старого приладу

Відповідність Директиві щодо
відпрацьованого електричного й електронного
обладнання (Директива WEEE) й утилізації
відходів



Цей виріб відповідає вимогам Директиви WEEE (2012/19/EU). Цей виріб позначений символом принадлежності до категорії відходів електричного й електронного обладнання (WEEE).

Цей виріб виготовлений з високоякісних деталей та матеріалів, які підлягають повторному використанню й переробці. Після закінчення терміну експлуатації цей виріб не можна викидати разом зі звичайними побутовими відходами. Його слід здати у відповідний пункт збору відходів електричного й електронного обладнання як вторинної сировини. Інформацію про місцезнаходження найближчого пункту збору відходів можна отримати в місцевих органах влади.

Відповідність Директиві щодо обмеження

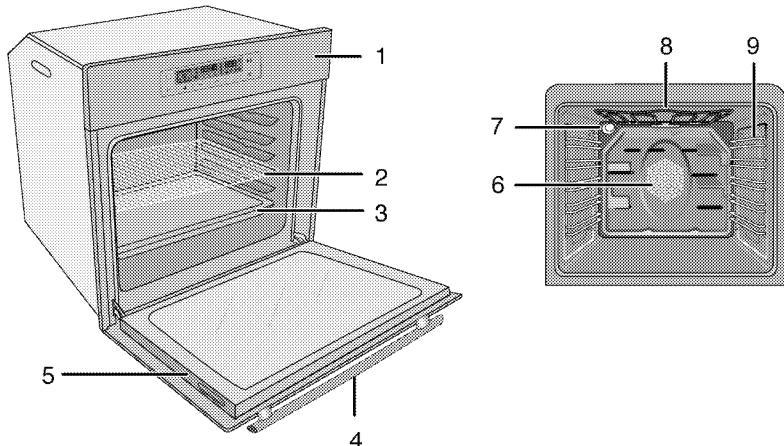
використанням шкідливих речовин (RoHS)
Цей виріб відповідає вимогам Директиви RoHS (2011/65/EU). Він не містить шкідливих та інших речовин, використання яких заборонено цією Директивою.

Утилізація пакувальних матеріалів

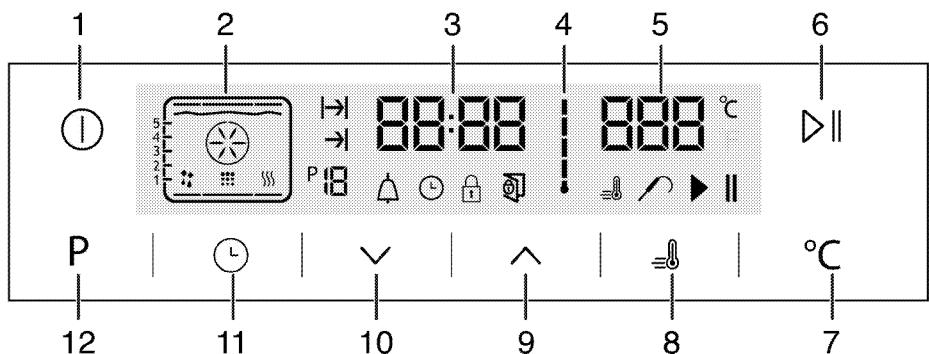
- Пакувальні матеріали становлять загрозу для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали в безпечному й недоступному для дітей місці. Пакувальні матеріали для приладу виготовлені з матеріалів, які підлягають вторинній переробці. Правильно утилізуйте їх і сортуйте відповідно до вказівок стосовно відходів, які підлягають переробці. Не викидайте їх разом зі звичайними побутовими відходами.

2 Загальна Інформація

Огляд



- | | | | |
|---|-------------------|---|---|
| 1 | Панель управління | 6 | Двигун вентилятора (за сталевим листом) |
| 2 | Полиця-решітка | 7 | Лампочка |
| 3 | Деко | 8 | Верхній нагрівальний елемент |
| 4 | Ручка | 9 | Положення полиць |
| 5 | Дверцята | | |



- | | | | |
|---|--|----|---|
| 1 | Кнопка УВІМК./ВИМКН. | 7 | Кнопка регулювання температури |
| 2 | Відображення функцій | 8 | Символ швидкого нагрівання (функція швидкого попереднього нагрівання) |
| 3 | Поле індикатора поточного часу | 9 | Кнопка «плюс» |
| 4 | Символ температури всередині духовкої шафи | 10 | Кнопка «мінус» |
| 5 | Поле індикатора температури | 11 | Кнопка налаштування |
| 6 | Кнопка початку/зупинки приготування | 12 | Кнопка повернення до дисплею функцій |

Вміст упаковки

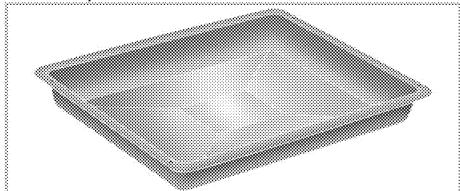


Аксесуари, що входять до комплекту постачання, залежать від моделі виробу. Комплект постачання вашого виробу може містити не всі аксесуари, описані в цьому посібнику користувача.

1. Посібник користувача

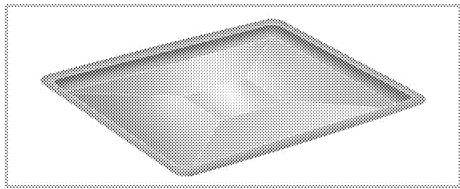
2. Глибоке деко

Для випічки, смаження великих шматків м'яса, приготування соковитих страв і збирання жиру, що стікає, при приготуванні на грилі.



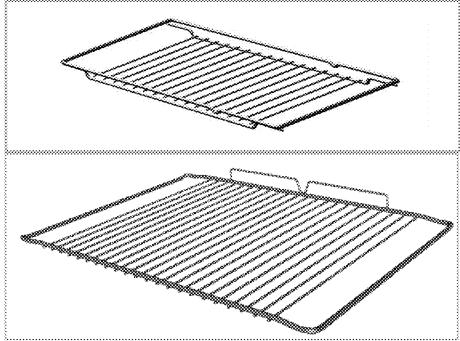
3. Деко для солодкої випічки

Для випічки, наприклад, здобного чи сухого печива.



4. Решітчастий гриль

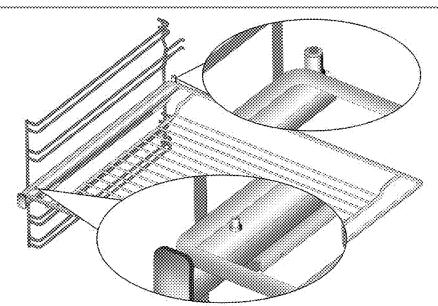
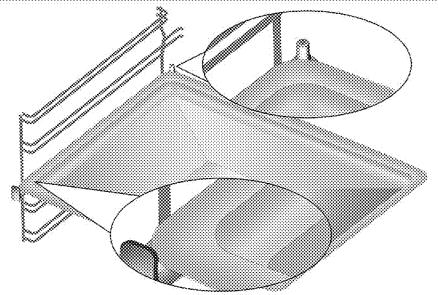
Для смаження, а також розміщення продуктів при випіканні, смаженні чи приготуванні запіканок на потрібний полиці.



5. Правильне розташування решітчастої полиці й дека на висувних напрямних (Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

Висувні напрямні дозволяють зручно встановлювати й діставати дека й решітчасту полицю.

Використовуючи деко й решітчасту полицю з висувними напрямними, переконайтесь, що штифти ззаду висувної напрямної розташовані навпроти країв решітчастої полиці й дека.



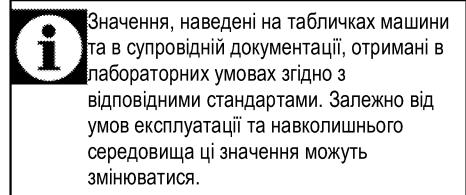
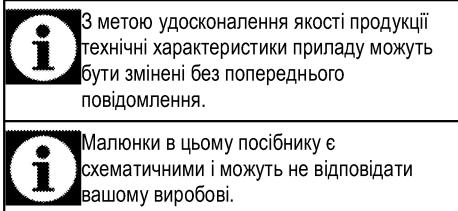
Технічні характеристики

Напруга/частота	220-240 В ~ 50 Гц
Загальне споживання електроенергії	3.1 кВт
Тип кабелю/переріз	мін.H05VV-FG 3 x 1,5 мм ²
Зовнішні габарити (висота/ширина/глибина)	595 мм/594 мм/567 мм
Габарити для встановлення (висота/ширина/глибина)	**590 або 600 мм/560 мм/мін. 550 мм
Головна духовна шафа	Багатофункціональна духовна шафа
Лампа внутрішнього освітлення	15/25 Вт
Енергоспоживання гриля	2.2 кВт

Базове: інформацію на табличці з енергетичними даними електричних духових шаф наведено відповідно до стандарту EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ці дані визначено за умови стандартного навантаження з функціями нижнього-верхнього нагрівального елемента чи нагрівання за допомогою вентилятора (за наявності).

Клас енергопостачання визначено відповідно до такої пріоритетності залежно від наявності чи відсутності відповідних функцій у виробі. 1 – Приготування з вентилятором – економічний режим, 2 – Повільне приготування в турборежимі, 3 – Приготування в турборежимі, 4 – Нагрівання зверху та знизу з вентилятором, 5 – Нагрівання зверху та знизу.

** Див. Установка, стор. 13.



3 Установка

Пристрій має встановити кваліфікований спеціаліст відповідно до чинних нормативів. В іншому разі, гарантію буде анульовано. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені. Це може привести до анулювання гарантії.



Покупець відповідальний за підготовку місця для установки й виконання електричних з'єднань.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Прилад слід встановити відповідно до всіх місцевих норм з питань газового й/або електричного обладнання.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Перед установкою огляньте прилад на наявність дефектів. Якщо такі є, не встановлюйте його.

Пошкоджені прилади можуть становити загрозу для вашої безпеки.

До початку установки

Прилад призначений для встановлення у стандартні кухонні меблі, що є в продажу. Між пристроєм і кухонними стінами та меблями слід залишити безпечну відстань. Див. малюнок (значення в мм).

- Використовувані поверхні, синтетичний шаруватий пластик і клейкі речовини мають бути термостійкими (витримувати температуру щонайменше 100 °C).
- Кухонні шафи слід вирівняти й закріпити.
- Якщо під духовкою розташована висувна шухляда, між нею та духовкою слід встановити полицю.
- Пристрій мають переносити щонайменше двоє людей.



Не встановлюйте пристрій поряд з холодильниками чи морозильниками.

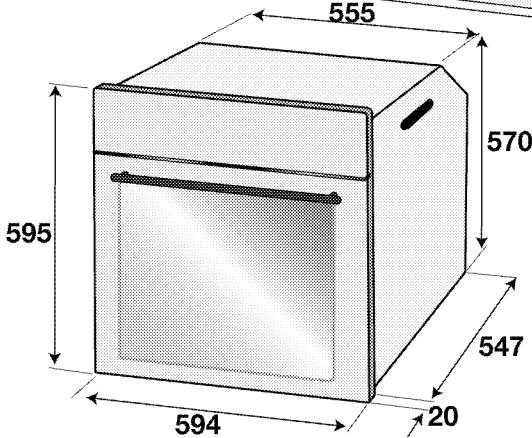
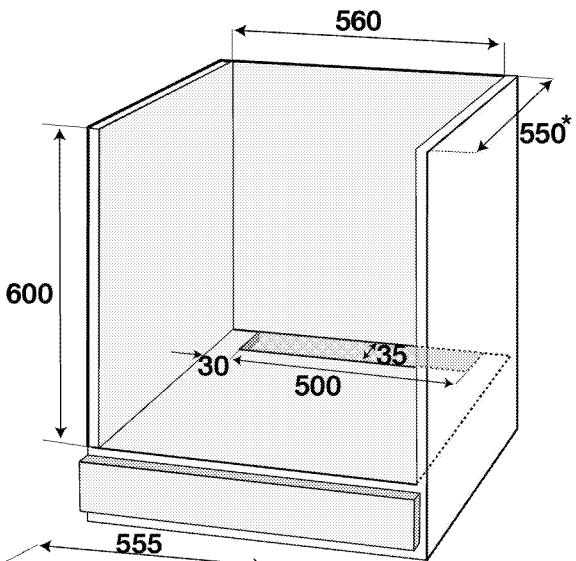
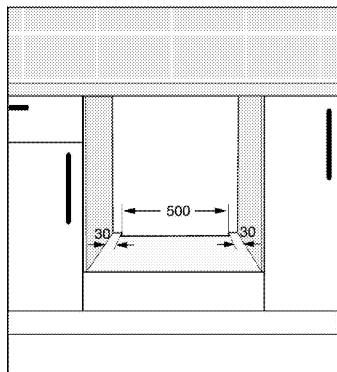
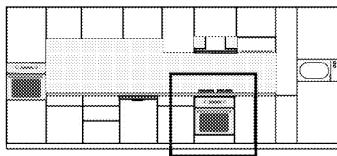
Тепло, випромінюване пристроєм, може привести до зростання енергоспоживання охолоджувального обладнання.



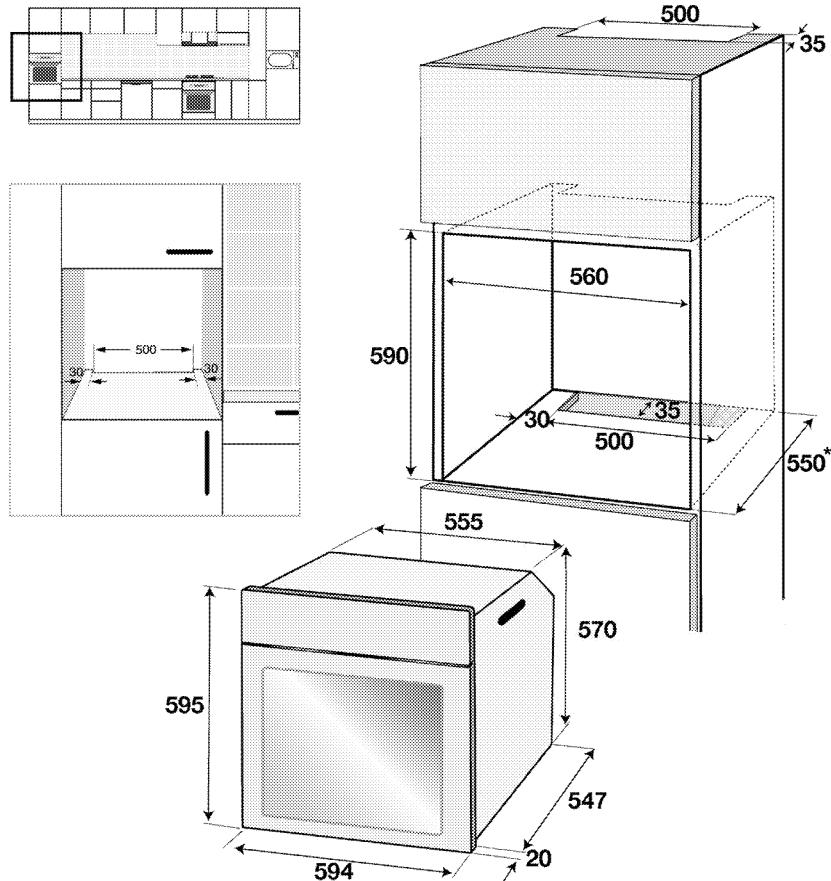
Не підіймайте й не пересуваїте пристрій за дверцята чи ручку.



Якщо пристрій має бічні ручки, утопіть їх у бічних стінках після установки духовки на місце.



* M.H.



* мін.

Встановлення та підключення

- Виріб слід встановити відповідно до всіх місцевих норм щодо газового й електричного обладнання.

Електричне з'єднання

Підключіть прилад до розетки/лінії із заземленням, захищеної мініаторним вимикачем відповідного номіналу (див.таблицю технічних характеристик). При використанні приладу з трансформатором чи без нього його слід підключати до електромережі, яка має заземлення, виконане кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе відповідальність за збитки внаслідок використання приладу без заземлення, виконаного відповідно до місцевих норм і правил.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Підключення пристрою до джерела електроживлення має виконувати тільки авторизований кваліфікований персонал. Гарантійний період починається тільки після правильного установки.

Виробник не несе відповідальність за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Шнур живлення не можна затискати або згинати; він не повинен контактувати з гарячими частинами пристрою.

Заміну пошкодженого шнура живлення має виконувати кваліфікований електрик. В іншому разі існує ризик ураження електричним струмом, короткого замикання чи пожежі!

- Підключення має здійснюватися відповідно до національного законодавства.
- Показники щодо мережі живлення мають відповідати даним у паспортній табличці виробу. Щоб подивитися на табличку, де вказано тип, відчиніть передні дверцята.
- Кабель електро живлення вашого пристрію має відповідати значенням у таблиці технічних характеристик.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Перш ніж розпочинати будь-які роботи зі установки електричного обладнання, відключіть виріб від мережі електро живлення.

Існує ризик ураження електричним струмом!

Під'єднання кабеля електро живлення

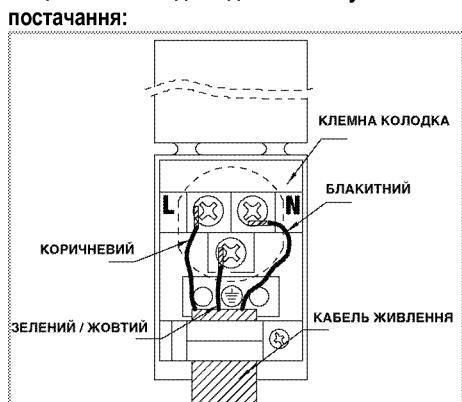


Під час монтажу електропроводки слід дотримуватися національних/місцевих норм, які стосуються електричного обладнання, і використовувати відповідну розетку/лінію та штепсельну вилку для духовки. У випадку, якщо максимальна потужність приладу перевищує характеристики вилки та розетки/лінії, слід підключити його напряму до стаціонарної електричної мережі без використання штепсельної вилки та розетки/лінії.

1. У разі неможливості вимкнути всі полюси джерела живлення слід використовувати для під'єднання розмикач з мінімальною відстанню між контактами 3 мм (для запобіжників, захисних вимикачів, контакторів). Всі полюси розмикача мають знаходитися поряд із пристроєм (але не над ним) відповідно до правил Міжнародної електротехнічної комісії. Недотримання даної інструкції може викликати проблеми експлуатації та спричинити анулювання гарантії на пристрій.

Рекомендовано застосування додаткового запобіжного заходу у вигляді автоматичного вимикача залишкового струму.

Якщо кабель входить до комплекту постачання:

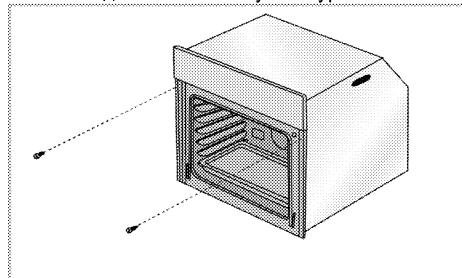


2. У разі однофазного підключення дроти слід під'єднувати, як показано нижче:

- Коричневий/Чорний кабель = L (Фаза)
 - Блакитний/сірий кабель = N (нейтральний)
 - Зелений/жовтий кабель = (E) (земля)
- » або
- сірий/Чорний кабель = L (Фаза)
 - Блакитний/Коричневий кабель = N (нейтральний)
 - Зелений/жовтий кабель = (E) (земля)

Встановлення виробів

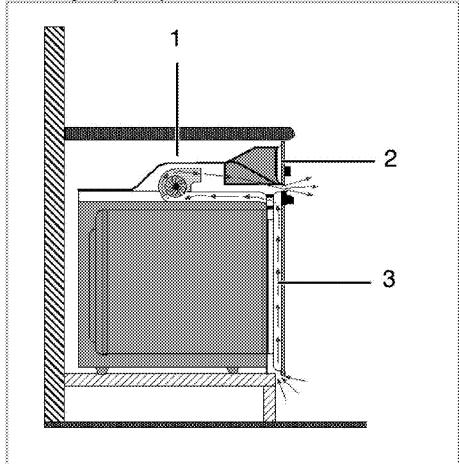
1. Засуньте духову шафу в кухонну шафу, вирівняйте та закріпіть її, стежачи, щоб не пошкодити й не затиснути шнур живлення.



Закріпіть духову шафу 2 гвинтами, як показано на малюнку.

Після встановлення виробу, переконайтесь, що шурупи достатньо затягнуті, а духовка шафа не рухається. Під час експлуатації духовка шафа може перевернутися, якщо вона не встановлена відповідно до інструкцій, і якщо шурупи недостатньо затягнуті.

Для пристрій з охолоджувальним вентилятором . Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)



1 Охолоджувальний вентилятор

2 Панель управління

3 Дверцята

Вбудований охолоджувальний вентилятор охолодає як вбудовані меблі, так і передню панель пристрію.



Охолоджувальний вентилятор працюватиме протягом близько 20-30 хвилин після вимкнення духової шафи. Якщо ви готували, запрограмувавши таймер духової шафи, вентилятор охолодження вимкнеться по завершенні часу приготування разом зі всіма функціями.

Остання перевірка

1. Увімкніть прилад
2. Перевірте роботу функцій.

Утилізація старого приладу

- Збережіть оригінальну упаковку приладу й перевозьте прилад у ній. Дотримуйтесь вказівок, зазначених на упаковці. Якщо оригінальна упаковка не збереглася, обгорніть пристрій пухирчастим поліетиленом або товстим картоном і надійно заклеїте стрічкою.
- Щоб запобігти пошкодженню дверцят решітчастим грилем і деками, розмістіть шматок картону з внутрішнього боку дверцят духовки нарівні з деками. Прикріпіть дверцята духовки до бічних стінок клейкою стрічкою.
- Не підймайте й не пересувайте прилад за дверцята чи ручку.



Не ставте на пристрій жодних предметів і не розташовуйте його вертикально.



Перевірте загальний вигляд пристрою на можливі пошкодження під час транспортування.

4 Підготовка

Поради щодо збереження електроенергії

Наведені нижче поради допоможуть використовувати пристрій, не завдаючи шкоди навколошньому середовищу та зберігаючи електроенергію:

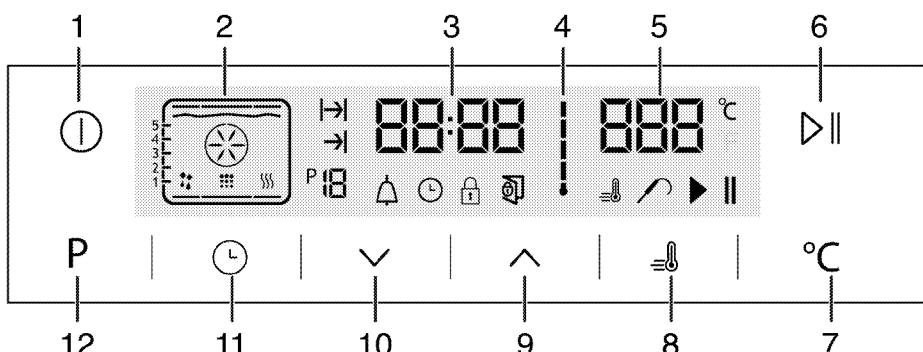
- Користуйтесь темним чи емальованим посудом: це покращить передачу тепла.
- Під час приготування виконуйте процедуру розігрівання, якщо вона рекомендована у посібнику користувача чи рецепті.
- Під час приготування інші не відчиняйте дверцята духової шафи занадто часто.
- Якщо двері не відчинені, внутрішня температура є оптимальною для економії електроенергії в режимі ПРИМУСОВОГО

ОБІГРІВУ ЕКО і може відрізнятися від показаної на дисплеї.

- Якщо це можливо, намагайтесь готувати в духовій шафі кілька страв одночасно. Ви можете готувати, розмістивши два контейнери з продуктами на решітчастому грилі.
- Готуйте одну страву за іншою, адже духовка вже розігріта.
- Для економії електроенергії можна вимикати духову шафу за кілька хвилин до завершення приготування страви. Не відчиняйте дверцята духової шафи.
- Розморожуйте заморожені продукти перед приготуванням.

Початок використання

Налаштування часу



- 1 Кнопка УВІМК./ВІМКН.
- 2 Відображення функцій
- 3 Поле індикатора поточного часу
- 4 Символ температури всередині духової шафи
- 5 Поле індикатора температури
- 6 Кнопка початку/зупинки приготування
- 7 Кнопка регулювання температури
- 8 Символ швидкого нагрівання (функція швидкого попереднього нагрівання)
- 9 Кнопка «плюс»
- 10 Кнопка «мінус»
- 11 Кнопка налаштування
- 12 Кнопка повернення до дисплею функцій

1. Під час підготовки духовки до роботи відображатиметься символ , торкніться клавіш /, щоб встановити години.
2. Торкніться символу та зачекайте 4 секунди, не натискаючи клавіш, щоб підтвердити налаштування.

Якщо поточний час не встановлено, індикатор часу розпочне відлік з 12:00. На дисплеї відображатиметься символ , вказуючи, що поточний час ще не був встановлений. Він зникне після налаштування часу.

Початкове очищення виробу



Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню.

Під час чищення не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.

1. Видаліть всі пакувальні матеріали.
2. Протріть поверхні виробу вологою тканиною чи губкою, а потім витріть насухо.

Перше розігрівання

Нагрівайте прилад протягом приблизно 30 хвилин, а потім вимкніть його. Таким чином буде випалено будь-які залишки речовин після виробництва або шари консервуючих речовин.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

Під час використання пристрій може нагріватися. Не торкайтесь гарячих конфорок, внутрішніх частин духовії шафи, нагрівальних елементів тощо. Не допускайте дітей до пристроя.

Для установки й віймання страв з нагрітої духовії шафи користуйтесь спеціальними терmostійкими рукавицями.

Електрична духовка шафа

1. Витягніть з духової шафи всі дека й решітчастий гриль.
2. Закрійте дверцята духової шафи.
3. Оберіть положення Static (Статичне).

Духова шафа з грилем

1. Витягніть з духової шафи всі дека й решітчастий гриль.
2. Закрійте дверцята духової шафи.
3. Виберіть максимальне нагрівання для гриля; див. *Використання гриля, стор. 30*.
4. Дайте духовії шафі попрацювати протягом 15 хвилин.
5. Вимкніть гриль; див. *Використання гриля, стор. 30*



Після першого вмикання протягом кількох годин можуть з'явитися запах і дим. Це цілком нормальним. Забезпечте достатню вентиляцію приміщення, щоб усунути дим і запах. Не вдихайте дим і запахи, що виділяються.

5 Використання духовки

Загальна інформація щодо запікання, смаження та приготування на грилі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

Під час використання пристрій може нагріватися. Не торкайтесь гарячих конфорок, внутрішніх частин духової шафи, нагрівальних елементів тощо. Не допускайте дітей до пристрію.

Для установки й віймання страв з нагрітої духової шафи користуйтесь спеціальними термостійкими рукавицями.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Будьте обережні, відчиняючи дверцята, осіклики назовні виходить пара.

Пара може обпалити вам руки, обличчя та/або очі.

Поради щодо запікання

- Використовуйте металевий посуд з покріттям, яке не пригорає, алюмінієві ємності чи термостійкі силіконові форми для випічки.
- Використовуйте місце на решітці найпродуктивнішим чином.
- Встановіть форму для випікання посередині решітки.
- Вибирайте правильне положення решітки перед увімкненням духової шафи чи гриля. Не змінюйте положення решітки, якщо духовка шафа гаряча.
- Дверцята духовки мають бути зачинені.

Поради щодо смаження

- Такі приправи, як лимонний сік і чорний перець, покращать результат приготування цільного курчати, індички чи великого шматка м'яса.
- Приготування м'яса з кістками триватиме на 15-30 хвилин довше, ніж смаження м'яса аналогічного розміру без кісток.
- Дотримуйтесь розрахунку: 4-5 хвилин на сантиметр висоти м'яса.
- Після завершення часу приготування залиште м'ясо в духовці на 10 хвилин. Сік краще розподілиться по всій поверхні смаженини та не виділятиметься під час різання готової страви.
- Рибу у вогнетривкому посуді слід встановити на решітку на середньому чи низькому рівні.

Поради щодо приготування на грилі

Під час приготування на грилі м'ясо, риба та птиця швидко набувають коричневого відтінку та запашної скоринки й водночас не пересушуються. Плоскі шматки, м'ясо на рожні й сосиски, а також овочі зі значним вмістом води (наприклад, помідори й цибуля) призначенні саме для приготування на грилі.

- Рівномірно розподіліть шматки для приготування на грилі на решітчастому грилі чи на піддоні для випікання з решітчастим грилем, аби вони не перевищували розмірів нагрівального елемента.
- Встановіть решітчастий гриль чи піддон для випікання в духовій шафі на потрібному рівні. Під час приготування на решітчастому грилі встановіть піддон для випікання на нижній решітці з метою збирання крапель жиру. Налийте у піддон для випікання трохи води для спрощення очищення.



Продукти, непридатні для приготування на грилі, можуть спричинити займання. Для смаження на грилі використовуйте тільки їжу, призначену для смаження на грилі за умови високої температури. Не розміщуйте продукти занадто близько до задньої частини гриля. Це найгарячіше місце, і жирна їжа може загорітися.

Використання електричної духової шафи

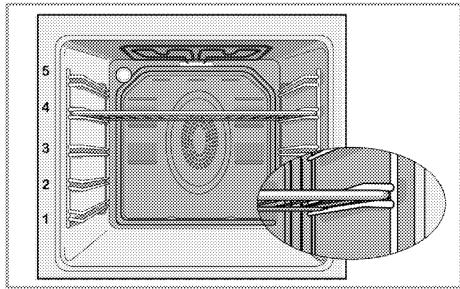
Вимкнення електричної духової шафи

Положення решітки (для моделей із грилем)

Важливо правильно встановити решітчастий гриль на дротяні напрямні. Решітчастий гриль необхідно вставити між дротяними напрямнimi, як показано на малюнку.

Не допускайте контакту решітчастого гриля із задньою стінкою духової шафи. Щоб отримати гарні результати приготування їжі на грилі, зсуньте його до передньої частини шафи та встановіть у таке положення, щоб гриль не заважав закривати дверцята.

(Залежить від моделі пристрою.)



Робочі режими

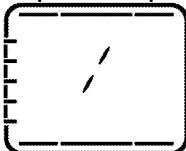
Порядок представлених робочих режимів може відрізнятися від характеристик вашого виробу.

1. Нагрівання згори та знизу



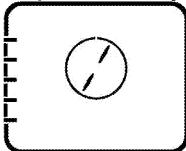
Їжа нагрівається одночасно згори та знизу. Наприклад, це підходить для кексів, випічки або печива та запіканок у формах для випікання. Готуйте тільки з одним деком. На екрані відобразиться відповідне положення решітки.

2. Нагрівання згори та знизу з обдуванням



За допомогою вентилятора гаряче повітря від верхнього та нижнього нагрівальних елементів рівномірно та швидко розповсюджується всередині духової шафи. Готуйте з одним піддоном.

3. Нагрівання з обдуванням



За допомогою вентилятора гаряче повітря від нагрівального елемента рівномірно та швидко розповсюджується всередині духової шафи.

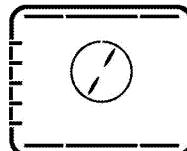
Рекомендовано застосовувати для приготування страв на решітках на різних рівнях. Попереднє розігрівання зазвичай не

потрібне. Підходить для приготування з кількома деками.



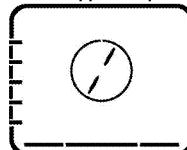
Коли дверцята духовки відчинені, двигун вентилятора припинить роботу, щоб утримати гаряче повітря всередині.

4. Режим «3D»



Працюють верхній та нижній нагрівальні елементи, а також вентилятор. Страва готується швидко й рівномірно з усіх сторін. Готуйте тільки з одним деком.

5. Режим для піци



Працює нижній нагрівальний елемент і вентилятор. Рекомендовано застосовувати для запікання піци.

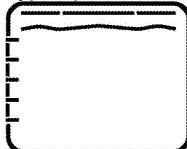
6. Турбогриль + обдування



За допомогою вентилятора гаряче повітря від турбогриля швидко розповсюджується по всій духовій шафі. Рекомендовано застосовувати для приготування на грилі великої кількості м'яса.

- Розміщуйте великі чи середні порції на решітці у правильному положенні під нагрівачем гриля для смаження на грилі.
- Переверніть продукти, коли міне половина часу приготування.

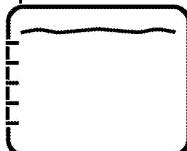
7. Турбогриль



Працює великий гриль угорі духової шафи.
Рекомендовано застосовувати для
приготування на грилі великої кількості м'яса.

- Розміщуйте великі чи середні порції на решітці у правильному положенні під нагрівачем гриля для смаження на грилі.
- Переверніть продукти, коли міне половина часу приготування.

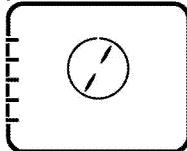
8. Гриль



Працює маленький гриль угорі духової шафи.
Режим підходить для смаження на грилі та
приготування панірованих страв.

- Розміщуйте невеликі чи середні порції на полиці в правильному положенні під нагрівачем гриля для приготування на грилі.
- Переверніть продукти, коли міне половина часу приготування.

9. Нагрівання з вентилятором у економному режимі



Для збереження електроенергії
використовуйте цю функцію замість режимів
приготування в діапазоні температур 160-
220°C з обдуванням. Але час приготування
трохи збільшиться.
Значення часу приготування для цієї функції
вказані в таблиці «Нагрівання з

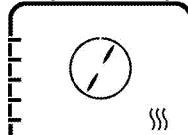
вентилятором у економному режимі».

10. Нагрівання знизу



Страва нагрівається лише знизу. Це
підходить для піци та для піджарювання
страви знизу в кінці приготування.

11. Підтримка в нагрітому стані



Застосовується для підтримання протягом
тривалого часу страви в нагрітому стані,
коли її можна подавати до столу.

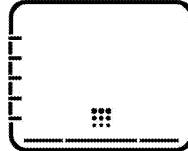
12. Робота з вентилятором



Духовка не нагрівається. Працює лише
вентилятор (на задній стінці). Заморожені
гранульовані продукти повільно
розморожуються при кімнатній температурі,
а приготовані продукти охолоджуються.

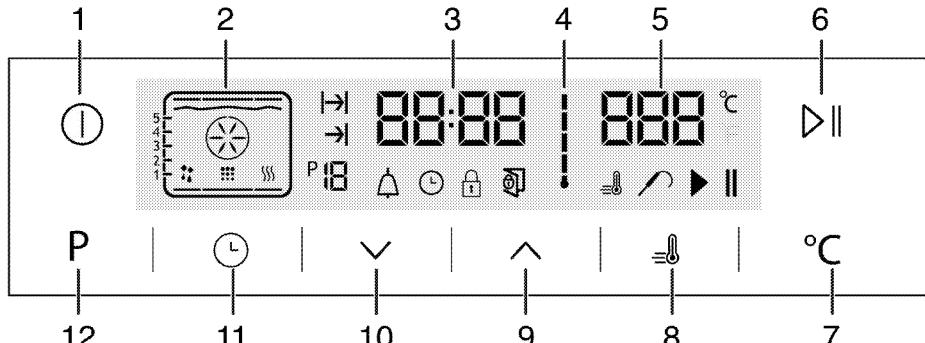
13. Просте чищення парою

(Ця функція — додаткова. Вона може бути
відсутньою у вашому виробі.)



Ця функція дозволяє (після нетривалого
очікування) пом'якшити та легко очистити
бруд в духовій печі. Для простого чищення
парою див. розділ «Чищення — просте
чищення парою».

Використання блоку управління духовки

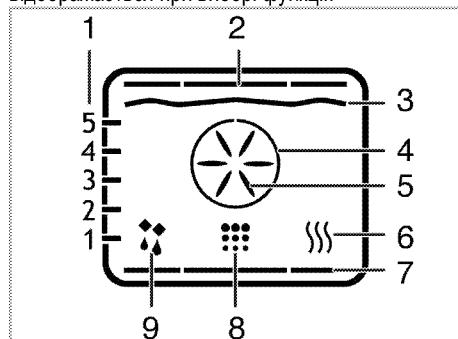


- 1 Кнопка УВІМК./ВИМКН.
- 2 Відображення функцій
- 3 Поле індикатора поточного часу
- 4 Символ температури всередині духової шафи
- 5 Поле індикатора температури
- 6 Кнопка початку/зупинки приготування
- 7 Кнопка регулювання температури
- 8 Символ швидкого нагрівання (функція швидкого попереднього нагрівання)
- 9 Кнопка «плюс»
- 10 Кнопка «мінус»
- 11 Кнопка налаштування
- 12 Кнопка повернення до дисплею функцій

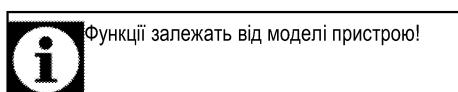
- : Символ часу приготування
- : Символ завершення часу приготування
- P : Номер функції
- △ : Символ звукового сигналу
- ⌚ : Символ годинника
- 🔒 : Символ блокування кнопок
- 🔓 : Символ відкритих дверцят
- 🌡 : Символ швидкого нагрівання (функція швидкого попереднього нагрівання)
- 🍖 : Символ зонда готовності м'ясо
- ▷ : Символ паузи приготування
- ▶ : Символ початку приготування

Таблиця режимів:

У таблиці функцій наведено перелік доступних функцій духової шафи, а також максимальне та мінімальне значення температури для кожної з функцій. Рекомендована температура відображається при виборі функції.



- 1 Положення полиць
- 2 Верхній нагрівальний елемент
- 3 Нагрівальний елемент гриля
- 4 Прискорене нагрівання
- 5 Прискорене охолодження
- 6 Підтримка в нагрітому стані
- 7 Нижній нагрівальний елемент
- 8 Положення чистки
- 9 Положення роботи з вентилятором



Таблиця режимів	Діапазон температур (°C)
Нагрівання гори та знизу	40-280
Нагрівання згори та знизу з обдуванням	40-280
Приготування з використанням вентилятора	40-280

Режим «3D»	40-280
Режим для піци	40-280
Великий гриль з використанням вентилятора	40-280
Турбогриль	40-280
Нижній гриль	40-280
Eco Fan Heating (Нагрівання+вентилятор – економічний)	160-220
Нагрівання знизу	40-220
Підтримка в нагрітому стані	40-100

*У моделях з функцією піролітичного самоочищення (піролізу) можна встановити температуру до 310 °C

i З міркувань безпеки в усіх режимах, за винятком режиму підтримки в нагрітому стані, не можна задати час приготування, який перевищує 6 годин. У разі перебоїв електро живлення виконання програм припиняється. У цьому разі необхідно перепрограмувати духову шафу.

i Під час налаштування на годиннику відмінно будуть відповідні символи.

i Не можна встановлювати поточний час, коли духовка шафа виконує якусь функцію або під час напівавтоматичного або автоматичного програмування духової шафи.

i Навіть якщо духовка вимкнена, коли її дверцята відчинені, світиться лампа духовки.

Використання духової шафи

1. Торкніться клавіші та утримуйте приблизно 2 секунди, щоб відкрити духовку.
» Після того, як духовка увімкнеться, перший режим роботи буде відображення на дисплеї. Коли дисплей перебуває в такому стані, можна задавати час приготування, час завершення приготування і вимкніти функцію швидкого нагрівання.

i Через 20 секунд духовка автоматично вимкнеться, якщо за цей час не буде зроблено жодних налаштувань.

Ручні налаштування температури й робочого режиму

Ви можете готувати, налаштовуючи температуру та робочий режим вручну для кожної страви, не встановлюючи тривалість приготування.

1. Торкніться клавіші щоб відкрити духовку, перший режим роботи буде відображенний на дисплеї.
 2. Оберіть режим приготування, торкаючись клавіш .
 3. Якщо ви хочете змінити рекомендовану температуру режиму, активуйте поле температури, торкнувшись клавіши °C.
- » Символ заблимає.
4. Встановіть потрібну температуру, торкаючись клавіш .
 5. Підтвердіть температуру, торкнувшись клавіши °C.
 6. Поставте страву в духовку.
 7. Торкніться клавіши ||, щоб почати приготування, якщо температура та режим приготування відповідні необхідним. На дисплеї з'явиться символ .

» Духовка почне працювати в обраному режимі, а температура всередині духовки збільшуватиметься в напрямку встановленого значення. Під час підвищення температури до встановленого значення відмітки індикатора температури всередині духовки загоратимуться. На дисплеї режимів відобразяться додаткові активні нагрівальні елементи і рекомендоване положення піддона.

8. Духовка не вимкнеться автоматично, оскільки в режимі ручного налаштування параметрів приготування не був встановлений час приготування. Щоб закінчити приготування, натисніть клавішу ||

» Духовка завершить приготування, на дисплеї з'явиться символ ||.

9. Торкніться клавіші та утримуйте приблизно 2 секунди, щоб закрити духовку.

Приготування через встановлення часу приготування;

Ви можете впевнитись, що духовка вимкнеться, налаштовуючи температуру та робочий режим вручну для кожної страви, встановлюючи тривалість приготування, або розпочавши приготування з ручним налаштуванням параметрів приготування без встановлення часу приготування.

1. Торкніться кнопки ①, щоб відкрити духовку, перший режим роботи буде відображенний на дисплей.
 2. Оберіть режим приготування, торкаючись клавіш .
 3. Якщо ви хочете змінити рекомендовану температуру режиму, активуйте поле температури, торкнувшись клавіши °C.
- » Символ С заблимає.
4. Встановіть потрібну температуру, торкаючись клавіш .
 5. Підтвердіть температуру, торкнувшись клавіши °C.
 6. Щоб відобразити на дисплеї час приготування, торкайтесь ② доки на дисплеї не з'явиться символ .
 7. Встановіть час приготування, торкаючись та підтвердіть підтвердіть налаштування, торкнувшись клавіши ②.
- » Після встановлення часу приготування на дисплеї відображатиметься символ .
8. Поставте страву в духовку.
 9. Торкніться клавіши , щоб почати приготування, якщо температура та режим приготування відповідні необхідним. На дисплеї з'явиться символ .
- » Духовка нагріється до заданої температури і підтримуватиме її до завершення обраного часу приготування.
- » Духовка почне працювати в обраному режимі, а температура всередині духовки збільшуватиметься в напрямку встановленого значення. Ця температура буде підтримуватися доти, доки не настане час закінчення приготування. Під час підвищення температури до встановленого значення відмітки індикатора температури всередині духовки загоратимуться. На дисплеї режимів відобразяться додаткові активні нагрівальні елементи і рекомендоване положення піддона.
10. Після закінчення приготування відображається повідомлення «End»(Готово) і лунає звуковий сигнал.
 11. Щоб вимкнути його, торкніться будь-якої клавіші.
- » Сигнал буде вимкнено, духовка автоматично завершить роботу.

Якщо ви хочете відкласти час завершення приготування;

Ви можете впевнитись, що духовка буде працювати та вимкнеться автоматично, налаштовуючи температуру та робочий режим вручну для кожної страви, встановлюючи тривалість приготування та час закінчення приготування, або розпочавши приготування з ручним налаштуванням параметрів приготування без встановлення часу приготування.

1. Торкніться кнопки ①, щоб відкрити духовку, перший режим роботи буде відображенний на дисплей.
 2. Оберіть режим приготування, торкаючись клавіш .
 3. Якщо ви хочете змінити рекомендовану температуру режиму, активуйте поле температури, торкнувшись клавіши °C.
- » Символ С заблимає.
4. Встановіть потрібну температуру, торкаючись клавіш .
 5. Підтвердіть температуру, торкнувшись клавіши °C.
 6. Щоб відобразити на дисплеї час приготування, торкайтесь ② доки на дисплеї не з'явиться символ .
 7. Встановіть час приготування, торкаючись та підтвердіть підтвердіть налаштування, торкнувшись клавіши ②.
- » Після встановлення часу приготування на дисплеї відображатиметься символ .
8. Щоб відобразити на дисплеї час приготування, торкайтесь ② доки на дисплеї не з'явиться символ .
 9. Встановіть час приготування, торкаючись клавіш та підтвердіть підтвердіть налаштування, торкнувшись клавіши ②.
- » Після встановлення часу приготування на дисплеї відображатиметься символ .
10. Поставте страву в духовку.
 11. Торкніться клавіши , щоб почати приготування, якщо температура та режим приготування відповідні необхідним. На дисплеї з'явиться символ .
- » Таймер духової шафи автоматично розрахує час початку приготування шляхом віднімання часу приготування від часу завершення приготування. Коли настане час початку приготування, духовка увімкнеться у вибраному режимі й розігріється до заданої температури. Ця

температура буде підтримуватися доти, доки не настане час закінчення приготування. Під час підвищення температури до встановленого значення відмітки індикатора температури всередині духовки загоратимуться. На дисплей режимів відобразяться додаткові активні нагрівальні елементи і рекомендоване положення піддона.

12. Після закінчення приготування відображається повідомлення «End»(Готово) і лунає звуковий сигнал.

13. Щоб вимкнути його, торкніться будь-якої клавіші.

» Сигнал буде вимкнено, духовка автоматично завершить роботу.



Якщо ви хочете скасувати лише час приготування або час приготування та час завершення приготування після їх встановлення, скиньте час приготування.

Налаштування швидкого попереднього нагрівання

Функція швидкого попереднього нагрівання дає змогу швидше досягнути потрібної температури в духовій шафі.



У режимах розморожування, Eco Fan Heating (Нагрівання+вентилятор – економічний), підтримки в нагрітому стані та очищенні функція швидкого попереднього нагрівання не працює. У разі перебоїв електро живлення параметри швидкого попереднього нагрівання скасовуються.

1. Торкніться клавіши після встановлення температури, режиму, часу приготування та часу закінчення приготування.

» На дисплеї відобразиться символ та функція швидкого попереднього нагрівання буде увімкнена.

» Символ швидкого попереднього нагрівання зникає, щойно в духовій шафі встановиться потрібна температура. Після цього духовка шафа знову переходить у режим, у якому вона перебувала до цього.

2. Торкніться клавіши повторно, щоб відмінити функцію швидкого попереднього нагрівання.

» На дисплеї відобразиться символ та функція швидкого попереднього нагрівання буде вимкнена.

Вимкнення електричної духової шафи

Щоб вимкнути духову шафу, натисніть кнопку .

Вимкнення блокування клавіш

Використанню клавіш духової шафи можна запобігти, увімкнувши функцію блокування клавіш.

1. Торкайтесь клавіши доки на дисплей не з'явиться символ .

» На дисплей відобразиться «OFF» (Вимкнуто).

2. Натисніть кнопку (1), щоб увімкнути блокування клавіш.

» Якщо функція блокування клавіш увімкнута, на дисплей відображається «On» (Увімкнено), а символ світиться. Підтвердіть налаштування, торкнувшись .



Якщо увімкнено функцію блокування клавіш, клавіші духової шафи не працюють. У разі вимкнення електро живлення блокування клавіш скасовано не буде.

Щоб деактивувати функцію блокування клавіш, торкнітися

1. Торкайтесь клавіши доки на дисплей не з'явиться символ .

» На дисплей відобразиться «On» (Увімкнено).

2. Відключіть блокування клавіш, натиснувши кнопку .

» Після вимкнення функції блокування клавіш на дисплей відобразиться «OFF» (Вимкнуто). Підтвердіть налаштування, торкнувшись .



Якщо увімкнено функцію блокування клавіш, клавіші духової шафи не працюють. У разі вимкнення електро живлення блокування кнопок скасовано не буде.

Налаштування сигналу таймера-будильника

Таймер пристрою можна використовувати для попередження чи нагадування незалежно від програми приготування.

Таймер-будильник не впливає на функції духовки. Він використовується як попереджувальний сигнал. Наприклад, можна використати таймер-будильник, щоб нагадати про необхідність у певний час повернути страву в духовій шафі. По закінченні заданого часу буде подано звуковий сигнал.

1. Торкайтесь клавіши доки на дисплей не з'явиться символ .



Максимальний можливий час сигналу будильника становить 23 години 59 хвилин.

- Встановіть тривалість звукового сигналу за допомогою клавіш \wedge/\vee .
- » Якщо час подання звукового сигналу встановлено, символ Δ світиться, а час подання звукового сигналу відобразиться на дисплей.
- По завершенні часу подання звукового сигналу символ Δ почне блимати, та прозвучить звуковий сигнал.

Вимкнення звукового сигналу

- Звуковий сигнал лунає впродовж 2 хвилин. Щоб вимкнути сигнал, натисніть будь-яку кнопку.
- » Звуковий сигнал таймера буде вимкнено, а на дисплей відобразиться поточний час.
- Відміна звукового сигналу:**
 - Щоб відмінити звуковий сигнал, торкайтесь клавіши \odot доки на дисплей не з'явиться символ Δ .
 - Натисніть й утримуйте клавішу \vee , поки не відобразиться «00:00».



Відобразиться час подання сигналу таймера. У разі одночасного встановлення часу подання сигналу таймера та часу приготування відображатиметься менший час.

Зміна часу дня

- Швидко торкайтесь клавіши \odot доки на дисплей не з'явиться символ \odot .
- Встановіть час, торкаючись клавіш \wedge/\vee .
- Торкніться символу \odot та зачекайте 4 секунди, не натискаючи клавіш, щоб підтвердити налаштування.



Налаштування поточного часу скасовуються після перебоїв електро живлення. Їх слід налаштовувати повторно. Поточний час не можна змінити, коли духовна шафа виконує задану програму.

Регулювання гучності

- Коли духовна шафа знаходитьться у режимі очікування, з короткими інтервалами торкайтесь кнопки \odot до появи на дисплей напису «VOL» (ГУЧН.).
- Натисніть клавіш \wedge/\vee для вибору одного з типів сигналу L0, L1 та L2.
- Щоб підтвердити налаштування, натисніть кнопку \odot або зачекайте 4 секунди, не торкаючись кнопок.

Відрегулюйте лампу для роботи в Економічному режимі.

- Коли духовна шафа знаходитьться у режимі очікування, з короткими інтервалами торкайтесь кнопки \odot до появи на дисплей напису «LP» (ЛАМП.).
- Натисніть клавіш \wedge/\vee для вибору функцій Увімк. чи Економічного режиму.
- Щоб підтвердити налаштування, натисніть кнопку \odot або зачекайте 4 секунди, не торкаючись кнопок.
- У разі вибору функції ON (УВІМК.): доки відкриті дверцята духової шафи, що знаходиться у режимі очікування, і під час експлуатації лампа постійно УВІМКНЕНА.
- У разі вибору функції ECO (Екон. режим): доки відкриті дверцята духової шафи, що знаходиться у режимі очікування, і під час експлуатації лампа ВМИКАЄТЬСЯ, а потім ВИМИКАЄТЬСЯ через 15 секунд.

У разі натиснення будь-якої кнопки під час експлуатації (окрім кнопок \odot і \equiv) лампа ВМИКАЄТЬСЯ, а потім ВИМИКАЄТЬСЯ через 15 секунд.

Таблиця часу приготування



Значення часу в цій таблиці слід вважати довідковими. Вони можуть змінюватися залежно від температури продуктів, товщини, виду та ваших кулінарних уподобань.

Запікання та смаження



Першою полицею духовки є **нижня** полицея.

Страва	Кількість піддонів	Аксесуар для використання	Робочий режим	Положення решітки	Температура (°C)	Час приготування (хв.)
Пироги на десці	Один піддон	Стандартне деко*	[]	3	180	25 ... 30
Кекси в формі	Один піддон	Форма для тортів на гриль-решітці**	[]	2	180	40 ... 50
Тістечка	Один піддон	Стандартне деко*	[]	3	160	25 ... 35
	Один піддон	Стандартне деко*	[]	3	150	30 ... 40
	2 піддона	1-Деко для солодкої випічки* 3-Стандартне деко*	[]	1 - 3	150	35 ... 50
	3 піддона	1-Стандартне деко* 3-Деко для солодкої випічки* 5-Глибоке деко*	[]	1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Бісквітний торт	Один піддон	Кругла розібрана форма для випікання на гриль-решітці діаметром 26 см**	[]	3	160	25 ... 35
	Один піддон	Кругла розібрана форма для випікання на гриль-решітці діаметром 26 см**	[]	2	150	30 ... 40
	2 піддона	1-Кругла розібрана форма для випікання на гриль-решітці діаметром 26 см** 4-Кругла розібрана форма для випікання на деку діаметром 26 см**	[]	1 - 4	150	35 ... 45
Печиво	Один піддон	Деко для солодкої випічки*	[]	3	180	25 ... 30
	2 піддона	1-Деко для солодкої випічки* 3-Стандартне деко*	[]	1 - 3	180	30 ... 40
	3 піддона	1-Деко для солодкої випічки* 3-Стандартне деко* 5-Глибоке деко*	[]	1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Тісто для випічки	Один піддон	Стандартне деко*	[]	2	200	30 ... 40
	2 піддона	1-Деко для солодкої випічки* 5-Стандартне деко*	[]	1 - 5	200	45 ... 55
	3 піддона	1-Деко для солодкої випічки* 3-Стандартне деко* 5-Глибоке деко*	[]	1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Здобна випічка	Один піддон	Стандартне деко*	[]	2	200	25 ... 35
	2 піддона	1-Деко для солодкої випічки* 3-Стандартне деко*	[]	1 - 3	200	35 ... 45
	3 піддона	1-Деко для солодкої випічки* 3-Стандартне деко* 5-Глибоке деко*	[]	1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Дріжджі	Один піддон	Стандартне деко*	[]	2	200	35 ... 45
Лазанья	Один піддон	Скляна/металевапрямокутна форма для випікання нагріль-решітці**	[]	2 - 3	200	30 ... 40
Піца	Один піддон	Стандартне деко*	[]	2	200 ... 220	15 ... 20
	Один піддон	Стандартне деко*	[]	3	200	10 ... 15
Біфштекс (цільній)/печеня	Один піддон	Стандартне деко*	[]	3	25 мін. 250/max, потім 180 ... 190	100 ... 120

Бараняче стено (запіканка)	Один піддон	Стандартне деко*		3	25 мін. 250/макс, потім 190	70 ... 90
	Один піддон	Стандартне деко*		3	25 мін. 250/макс, потім 190	60 ... 80
Смажене курча (1,8-2 кг)	Один піддон	Стандартне деко*		2	15 мін. 250/макс, потім 180 ... 190	60 ... 80
	Один піддон	Стандартне деко*		2	15 мін. 250/макс, потім 180 ... 190	60 ... 80
Індичка (5,5 кг)	Один піддон	Стандартне деко*		1	25 мін. 250/макс, потім 180 ... 190	150 ... 210
	Один піддон	Стандартне деко*		1	25 мін. 250/макс, потім 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Один піддон	Стандартне деко*		3	200	20 ... 30
	Один піддон	Стандартне деко*		3	200	20 ... 30

Для усіх типів продуктів рекомендовано виконувати попередній розігрів.

* Ці аксесуари можуть не постачатися з виробом.

** Ці аксесуари не постачаються з виробом. Їх можна придбати окремо.

Таблиця пробного приготування

полегшити контролюючі організації процес

Страви, що включені до цієї таблиці мають бути
приготовані відповідно до EN 60350-1, щоб

перевірки продукту.

Страва	Кількість піддонів	Аксесуар для використання	Ро бо чий ре жи м	Положе ння решітки	Температ ура (°C)	Час приготування (хв.)
Пісочне	Один піддон	Стандартне деко*		3	140	20 ... 30
	Один піддон	Стандартне деко*		3	140	20 ... 30
	2 піддона	1-Стандартне деко* 3-Деко для солодкої випічки*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 піддона	1-Стандартне деко* 3-Деко для солодкої випічки* 5-Глибоке деко*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Тістечка	Один піддон	Стандартне деко*		3	160	25 ... 35
	Один піддон	Стандартне деко*		3	150	30 ... 40
	2 піддона	1-Деко для солодкої випічки* 3-Стандартне деко*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 піддона	1-Стандартне деко* 3-Деко для солодкої випічки* 5-Глибоке деко*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Бісквітний торт	Один піддон	Кругла розірвна форма для випікання на гриль-решітці діаметром 26 см**		3	160	25 ... 35
	Один піддон	Кругла розірвна форма для випікання на гриль-решітці діаметром 26 см**		2	150	30 ... 40
	2 піддона	1-Кругла розірвна форма для випікання на гриль-решітці діаметром 26 см** 4-Кругла розірвна форма для випікання на деку діаметром 26 см**		1 - 4	150	35 ... 45
Пиріг з яблуками	Один піддон	Кругла металічна таріль для випікання на гриль-решітці діаметром 20 см.**		2	180	50 ... 60
	Один піддон	Кругла металічна таріль для випікання на гриль-решітці діаметром 20 см.**		2	170	50 ... 60
	2 піддона	1-Кругла металічна таріль для випікання на гриль-решітці діаметром 20 см.** 4-Кругла металічна таріль для випікання на деко для солодкої випічки діаметром 20 см.**		1 - 4	170	50 ... 60

Для усіх типів продуктів рекомендовано виконувати попередній розігрів.

* Ці аксесуари можуть не постачатися з виробом.

** Ці аксесуари не постачаються з виробом. Їх можна придбати окремо.

Нагрівання з вентилятором у економному режимі



Не змінюйте значення температури під час приготування в режимі "Нагрівання з вентилятором у економному режимі".

Страва	Кількість піддонів	Аксесуар для використання	Положення решітки	Температура (°C)	Час приготування (хв.)
Тістечка	Один піддон	Стандартне деко*	3	160	25 ... 35
Печиво	Один піддон	Стандартне деко*	3	180	25 ... 35
Тісто для випічки	Один піддон	Стандартне деко*	3	200	45 ... 55
Здобна випічка	Один піддон	Стандартне деко*	3	200	35 ... 45

* Ці аксесуари можуть не постачатися з виробом.

Поради щодо випікання кексів і тортів

- Якщо тісто засухе, збільшіть температуру на 10 °C і скоротіть час приготування.
- Якщо тісто вологе, використовуйте менше рідини та зменшіть температуру на 10°C.
- Якщо тісто затемне зверху, встановіть його на нижчу полицю, зменшіть температуру та збільшіть час приготування.
- Якщо тісто всередині готове, а зовні липке, використовуйте менше рідини, зменшіть температуру та збільшіть час приготування.

Поради щодо випікання тіста

- Якщо тісто засухе, збільшіть температуру на 10 °C і скоротіть час приготування. Просочіть шари тіста соусом з молока, олії, яйця та йогурту.
 - Якщо тісто запікається занадто повільно, забезпечте, щоб його товщина не перевищувала глибини дека.
 - Якщо верхня частина тіста набуває золотаво-коричневого відтінку, а нижня не готова, упевніться, що кількості соусу в нижній частині тіста не забагато.
- Розподіляйте соус порівну між шарами тіста і угорі для рівномірного випікання.



Готовте випічку відповідно до режиму й температури, зазначених у таблиці рецептів. Якщо нижня частина все-таки підсмажилася недостатньо, наступного разу встановіть випічку на один рівень нижче.

Поради щодо приготування овочів

- Якщо з посуду з овочами випаровується сік, готовьте овочі в посуді з кришкою замість дека. Закритий посуд не дозволяє соку випаровуватися.



Не відкривайте дверцята під час приготування в режимі "Нагрівання з вентилятором у економному режимі". Якщо двері не відчинені, внутрішня температура є оптимальною для економії електроенергії і може відрізнятися від показаної на дисплей.

- Якщо овочева страва не доходить до готовності, зваріть овочі, приготуйте за зразком консервованих продуктів і поставте в духовку.

Використання гриля



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Зачиняйте дверцята духовки під час смаження на грилі.

Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

Увімкнення гриля

- Торкніться кнопки ①, щоб відкрити духовку, перший режим роботи буде відображенний на дисплей.
- Оберіть необхідний режим грилю, торкаючись клавіш \wedge/\vee .
- Якщо ви хочете змінити рекомендовану температуру режиму, активуйте поле температури, торкнувшись клавіши $^{\circ}\text{C}$.
» Символ $^{\circ}\text{C}$ заблимає.
- Встановіть потрібну температуру, торкаючись клавіш \wedge/\vee .
- Підтвердіть температуру, торкнувшись клавіши $^{\circ}\text{C}$.
- Торкніться клавіши $\blacktriangleright/\parallel$, щоб почати приготування, якщо температура та режим приготування відповідні необхідним. На дисплей з'явиться символ \blacktriangleright .
» Духовка почне працювати в обраному режимі, а температура всередині духовки збільшуватиметься в напрямку встановленого значення. Під час підвищення температури до встановленого значення відмітки індикатора температури всередині духовки загоратимуться. На дисплей режимів відобразяться додаткові

активні нагрівальні елементи і рекомендоване положення піддона.

7. Щоб закінчити приготування, натисніть клавішу  ще раз.

» Духовка завершить приготування, на дисплей з'явиться символ .

Вимкнення гриля

1. Торкніться клавіші  та утримуйте приблизно 2 секунди, щоб закрити духовку.



Продукти, непридатні для приготування на грилі, можуть спричинити займання. Для смаження на грилі використовуйте тільки їжу, призначенну для смаження на грилі за умови високої температури.

Не розміщуйте продукти занадто близько до задньої частини гриля. Це найгарячіше місце, і жирна їжа може загорітися.

Таблиця часу приготування на грилі

Приготування за допомогою електричного гриля

Страва	Аксесуар для використання	Положення решітки	Рекомендована температура**	Час приготування на грилі (прибл.)
Риба	Решітчастий гриль	4..5	250	20...25 хв. #
Нарізане курча	Решітчастий гриль	4..5	250	25...35 хв.
Відбивні з м'яса молодого баранчика	Решітчастий гриль	4..5	250	20...25 хв.
Ростбіф	Решітчастий гриль	4..5	250	25..30 хв. #
Телячі відбивні	Решітчастий гриль	4..5	250	25..30 хв. #
Грінки *	Решітчастий гриль	4	250	1...3 хв.

* залежно від товщини

#Попередньо розігрійте протягом 5 хвилин

**Якщо температуру решітки вашого продукту неможливо відрегулювати, гриль буде працювати при рекомендованій температурі.

Страви, що включені до цієї таблиці мають бути приготовані відповідно до EN 60350-1, щоб

полегшити контролюючій організації процес перевірки продукту.

Страва	Аксесуар для використання	Положення решітки	Температура (°C)	Час приготування (хв.)
Грінки	Решітчастий гриль	4	250	1...3 мін.
Фрикадельки (яловичина) - 12 шматочками	Решітчастий гриль	4	250	25..35 мін.

Переверніть страву після 2/3 від загального часу жарки.

Для запікання усіх типів продуктів рекомендовано виконувати попередній розігрів протягом 5 хвилин.

6 Догляд і технічне обслуговування

Загальна інформація

За умови регулярного очищення приладу його термін використання буде подовжено, а частоту виникнення несправностей зменшено.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Перш ніж розпочинати роботи з обслуговування та чищення, відключіть виріб від мережі електроживлення. Існує ризик ураження електричним струмом!



НЕБЕЗПЕЧНО:

Перед очищеннем пристрою зачекайте, поки він охолоне. Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

- Ретельно очищуйте прилад після кожного використання. Це спрощує видалення залишків їжі та запобігає їхньому згоранню під час наступного використання приладу.
- Для чистки приладу спеціальні засоби для миття не потрібні. Використовуйте теплу воду з розчиненою в ній рідиною для миття та шматок м'якої тканини чи губку, а також шматок сухої тканини для витирання насухо.
- Слідкуйте за тим, аби після очищенння ретельно витирати надлишок води чи усувати пропліт рештки.
- Не користуйтесь засобами, що містять кислоту чи хлор, для чистки поверхонь із нержавіючої сталі та ручки. Витирайте ці частини м'якою тканиною, змоченою в рідкому засобі для миття (не абразивному), не змінюючи напрямку.



Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.



Не використовуйте для чищення парові пристрой, бо це може привести до ураження електричним струмом.

Очищення панелі управління

Протріть панель управління й ручки вологовою тканиною й витріть їх насухо.



Якщо виріб оснащено кнопками/ручками, не знімайте ручки управління з панелі управління для чищення.

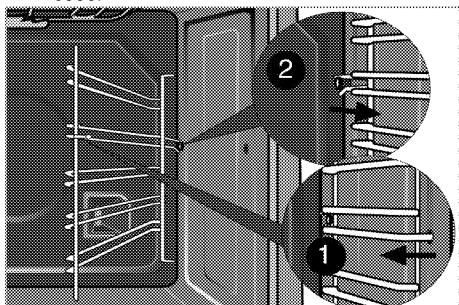
Це може пошкодити панель управління!

Очищення духовки

Очищення бічної стінки (Залежить від моделі пристроя.)

(Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

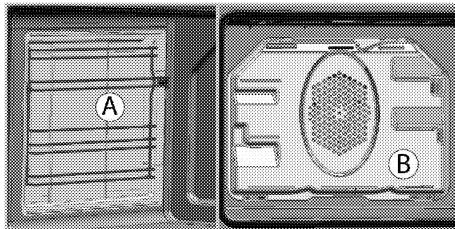
- Зніміть передню частину бічної стінки, потягнувши у протилежному до бічної стінки напрямку.
- Повністю зніміть бічну стінку, потягнувши до себе.



Стінки з каталітичним покриттям

(Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

Внутрішні бічні стінки (A) і (чи) задня стінка (B) вашого виробу можуть мати каталітичне емалеве покриття. Стінки з каталітичним покриттям мають світлу матову пористу поверхню. Стінки духовки, що мають каталітичне покриття, не слід чистити. Завдяки своїй перфорованій структурі, поверхні, що мають каталітичне покриття, поглинають жир та починають блищати при його накопиченні. У цьому випадку необхідно замінити такі частини.

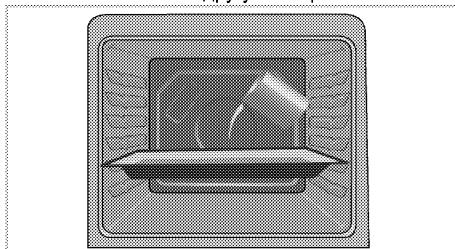


Просте чищення парою

(Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

Це спрощує чищення, оскільки бруд (після нетривалого очікування) пом'якшує пара, яка утворюється всередині духовки, та краплі води, які конденсуються на внутрішніх поверхнях духовки.

1. Витягніть з духовки все приладдя.
2. Налийте 500 мл води на деко духової печі й помістіть його на другу полицю печі.



3. Виберіть функцію простого чищення парою. На екрані відобразиться тривалість чищення, її не можна змінити. Ви можете встановити час завершення виконання функції чищення.
4. Відчиніть дверцята та протріть внутрішні поверхні духовки вологого губкою чи тканиною.
5. Стійкий бруд слід видаляти розчином рідкого засобу для миття в теплій воді, використовуючи м'яку тканину чи губку, а потім витирати насухо сухою тканиною.



Під час роботи у режимі простого очищенння парою, вода, що була налита у піднос для розм'якшення осаду/бруду всередині духовки, випарується та конденсується всередині духовки та внутрішній поверхні дверцят духовки, тому при відкритті дверцят може капати вода. Витріть конденсат зразу після відкриття дверцят духовки.

Очищення дверцят духовки

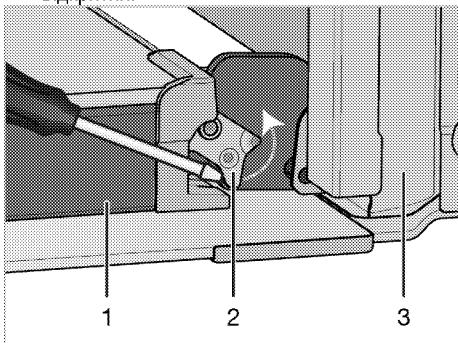
Для очищення дверцят духової шафи використовуйте теплу воду з розчиненою в ній рідинкою для миття та шматок м'якої тканини чи губку, а також шматок сухої тканини для витирання насухо.



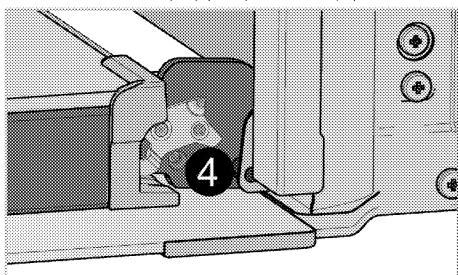
Для чищення дверцят духової шафи не користуйтесь жорсткими абразивними засобами або гострими металевими скребками. Вони можуть подряпати поверхню та пошкодити скло.

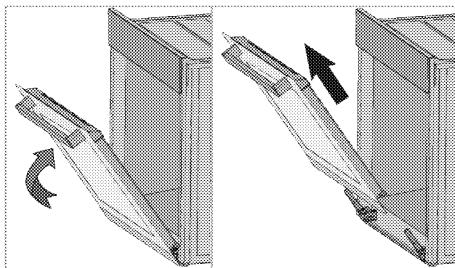
Демонтаж дверцят духової шафи

1. Відчиніть передні дверцята (1).
2. Відкрийте затискачі на корпусі шарніра (2) на правій та лівій сторонах передніх дверей, натиснувши на гачок, як показано на малюнку. Замок повинен виглядати як (4), коли він відкритий.

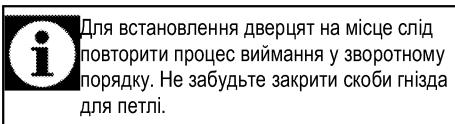


- 1 Дверцята
- 2 Замок на шарнір(закрите положення)
- 3 Духова шафа
- 4 Замок на шарнір(відкрита позиція)





3. Трохи посуньте передні дверцята.
4. Вийміть передні дверцята, потягнувши вгору, доки вони не звільняться з правої та лівої петель.



Функція "Soft Open & Soft Close"

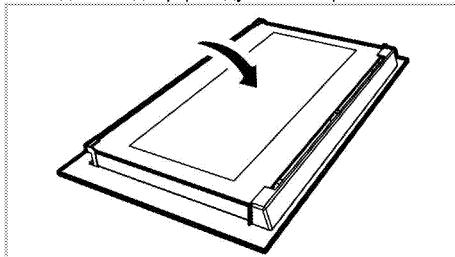
Деякі моделі можуть включати функцію "Soft Close & Soft Open". Функція Soft Close дозволяє користувачеві гладко закрити дверцята дверцят, приблизно до 15 см від закритого положення та обережно натискаючи її. Автоматична демпферна система дозволяє м'яко закрити двері. Подібна особливість спостерігається, коли двері духовки повністю відкриті; Приблизно 9 см від повністю відкритого положення система заслінки забезпечує легке відкриття.

Виймання внутрішнього скла дверцят

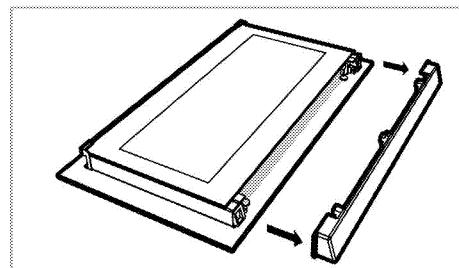
(Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

Внутрішню скляну панель дверцят духовкої шафи можна вийняти для чистки.

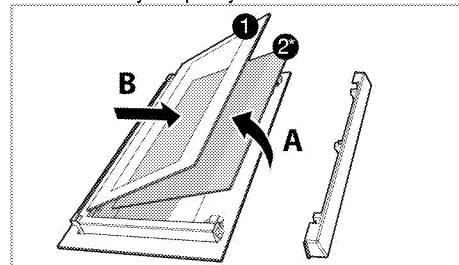
1. Відчиніть дверцята духовкої шафи.



2. Потягніть на себе та витягніть пластмасову накладку, встановлену у верхній секції передніх дверцят.



3. Як показано на малюнку, трохи підніміть найглибшу скляну панель (1) у напрямку А та витягніть у напрямку В.



- 1 Найглибша скляна панель
- 2* Найглибша скляна панель . Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)
4. Якщо пристрій має середню скляну панель(2); Повторіть ці дії, щоб зняти внутрішню скляну панель (2).
5. Перший крок зі збирання дверцят – встановити внутрішню скляну панель (2). Скошені кути скляної панелі мають збігатися з фаскою на пластмасовому тримачі. (Якщо пристрій має середню скляну панель). внутрішню скляну панель (2) слід встановити у пластиковий тримач поряд із найглибшою скляною панеллю (1).
6. Вставляйте найглибшу скляну панель (1) так, щоб поверхня з написом була звернута до внутрішньої скляної панелі. Важливо вставити нижній кут внутрішньої скляної панелі в нижній пластиковий тримач.
7. Притисніть пластмасову накладку до рами, поки не почуете клацання.

Заміна лампи освітлення духової шафи



НЕБЕЗПЕЧНО:

Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом, перш ніж замінювати лампочку, упевніться, що пристрій вимкнено і він охолів. Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!



Розташування лампи може відрізнятися від зображення на малюнку.



Лампа, що використовується у цьому пристрой, не може працювати у якості освітлення житлових приміщень. Ці лампи призначенні, щоб користувач міг роздивитися продукти харчування.



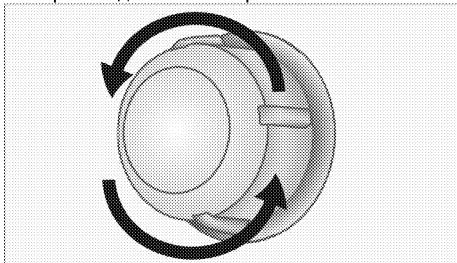
Лампи, що використовуються у цьому пристрой, повинні витримувати важкі умови експлуатації, наприклад температури вище 50 °C.



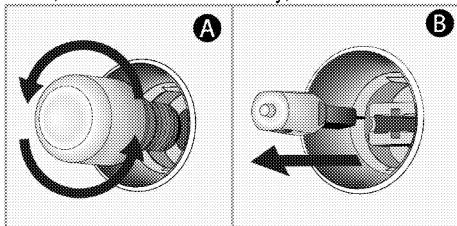
У цій печі використовується лампа розжарювання потужністю менше 40 Вт, висотою менше 60 мм, діаметром менше 30 мм або галогенна лампа з розеткою типу G9, потужністю менше 60 Вт. Лампи придатні для роботи при температурі вище 300 °C. Лампи для духовки можна отримати у авторизованих сервісних агентів або техніка з ліцензією.

Якщо у вашій духовій шафі встановлена кругла лампа підсвічування:

1. Від'єднайте прилад від електромережі.
2. Потім зніміть захисне скло, повернувши його проти годинникової стрілки.



3. Якщо лампочка підсвічування духовки належить до типу (A), який зображене на малюнку нижче, викрутіть її, обертаючи, як показано на малюнку, та замініть іншою. Якщо вона належить до типу (B), потягніть і вийміть її, як показано на малюнку, та замініть іншою.



4. Встановіть захисне скло лампи на місце.

7 Пошук та усунення несправностей

Під час використання духова шафа виділяє пару.

- Зазвичай під час роботи з'являється пара. >>> Це не несправність.

Під час нагрівання й охолодження чутно «металічні» звуки.

- Коли металічні частини нагріваються, вони можуть розширюватися і створювати шум. >>> Це не несправність.

Пристрій не працює.

- Запобіжник несправний або перегорів. >>> Перевірте запобіжники. За необхідності замініть або вимкніть їх.
- Пристрій не під'єднано до (азземленої) розетки. >>> Перевірте підключення штепельної вилки.

Підсвічування духової шафи не працює.

- Несправна лампа духовки. >>> Замініть лампу духовки.
- Електроживлення вимкнене. >>> Перевірте наявність електроживлення. Перевірте запобіжники у блокі запобіжників. За необхідності замініть або вимкніть їх.

Духовка не нагрівається.

- Функцію та/або температуру не встановлено. >>> Налаштуйте функцію та температуру за допомогою ручки/клавіші вибору функції та/або температури.
- Електроживлення вимкнене. >>> Перевірте наявність електроживлення. Перевірте запобіжники у блокі запобіжників. За необхідності замініть або вимкніть їх.



Якщо, незважаючи на застосування інструкцій цього розділу, несправність усунути не вдалося, зверніться до представника авторизованої сервісної служби чи дилера, в якого ви придбали пристрій. Не намагайтеся відремонтувати несправний пристрій самотужки.

Виробник: "Arçelik A.S."

"Arçelik A.S.", м. Стамбул, Сютлюдже, вул. Караагач №2-6, 34445, Туреччина
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Офіційний представник на території України: ТОВ «Беко Україна»,
адреса: 01021, м. Київ, вул. Кловський узвіз, буд. 5 тел/факс.: 0-800-500-4-3-2

Термін служби десять років

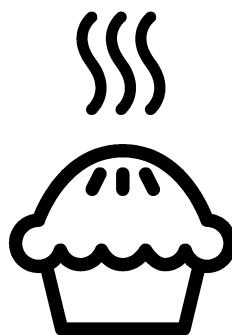
Інформацію про сертифікацію продукту Ви можете уточнити, зателефонувавши на гарячу лінію 0-800-500-4-3-2.

Дата виробництва міститься в серійному номері продукту, що вказаний на етикетці, розташованій на продукті, а саме, перші дві цифри серійного номера позначають рік виробництва, а останні дві - місяць.
Наприклад, «10-100001-05» означає, що продукт виготовлений в травні 2010 року.



Piekarnik do zabudowy

Instrukcja użytkowania



PL

Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

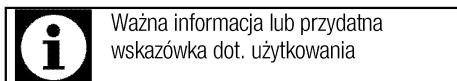
Drogi Klientie,

Dziękujemy za wybór produktu firmy Beko. Mamy nadzieję, że wyrób ten, wyprodukowany zgodnie z najwyższymi wymogami jakościowymi i według najnowszej technologii, służyć Ci będzie jak najlepiej. Prosimy zatem przed użyciem tego wyrobu uważnie przeczytać całą tę instrukcję obsługi i wszystkie inne dostarczone z nim dokumenty i zachować je do wglądu w przyszłości. Jeśli przekażesz ten wyrób komuś innemu, oddajcie mu także tę instrukcję. Przestrzegaj wszelkich ostrzeżeń i informacji z tej instrukcji.

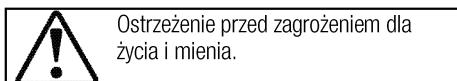
Pamiętaj, że niniejsza instrukcja użytkowania może odnosić się także do kilku innych modeli. Różnice pomiędzy modelami wskazano w niniejszej instrukcji.

Objaśnienie symboli

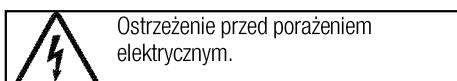
W niniejszej instrukcji użytkowania stosuje się następujące symbole:



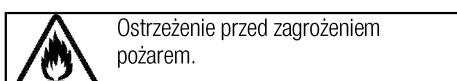
Ważna informacja lub przydatna wskazówka dot. użytkowania



Ostrzeżenie przed zagrożeniem dla życia i mienia.



Ostrzeżenie przed porażeniem elektrycznym.



Ostrzeżenie przed zagrożeniem pożarem.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

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. Puławска 366, 02-819 Warszawa



SPIS TREŚCI

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska	4	5 Jak obsługiwać piekarnik	19
Ogólne zasady bezpieczeństwa.....	4	Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu.....	19
Bezpieczeństwo elektryczne.....	4	Jak obsługiwać piekarnik elektryczny.....	19
Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu.....	5	Tryby pracy.....	20
Zamierzone przeznaczenie.....	7	Jak obsługiwać urządzenia sterujące piekarnika.....	22
Bezpieczeństwo dzieci.....	8	Tabela czasów pieczenia	26
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych.....	8	Jak obsługiwać grill.....	28
		Tabela czasów pieczenia przy grilloaniu.....	29
2 Informacje ogólne	9	6 Czyszczenie i konserwacja	30
Opis urządzenia.....	9	Informacje ogólne.....	30
Zawartość opakowania.....	10	Czyszczenie panelu sterowania	30
Zawartość opakowania.....	10	Czyszczenie piekarnika.....	30
Dane techniczne.....	11	Przenoszenie drzwiczek piekarnika.....	31
		Wymiananie szyby w drzwiczkach.....	32
		Wymiana lampki w piekarniku.....	32
3 Instalacja	12	7 Rozwiązywanie problemów	34
Przed zainstalowaniem.....	12		
Instalacja i przyłączenie	14		
Przyszły transport.....	16		
4 Przygotowanie	17		
Jak oszczędzać energię.....	17		
Pierwszy raz	17		
Ustawianie czasu	17		
Pierwsze czyszczenie	17		
Podgrzewanie wstępne.....	18		

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

W rozdziale tym zawarto instrukcje zachowania bezpieczeństwa, które pomogą uniknąć zagrożenia obrażeniem lub szkodą.

Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie wszelkich gwarancji.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub nieumiejętne i niedoświadczone, jeśli są pod nadzorem lub poinstruowano je w sprawach użytkowania tego urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją związane z tym zagrożenia.
Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Dzieciom bez nadzoru nie należy powierzać czyszczenia ani konserwacji.
- Urządzenie może być używane przez osoby (w tym dzieci) niepełnosprawne fizycznie, psychicznie lub umysłowo, a także przez osoby bez doświadczenia lub wiedzy w zakresie obsługi urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po uprzednim poinstruowaniu

w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia.

Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem.

- W razie przekazania produktu innej osobie do użytku osobistego lub do celów związanych z wykorzystaniem używanego produktu należy przekazać go wraz z podręcznikiem użytkownika, etykietami produktu i innymi stosownymi dokumentami i elementami.
- Instalacje i naprawy musi zawsze wykonywać autoryzowany pracownik serwisowy. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję. Przed instalacją uważnie przeczytaj tę instrukcję.
- Nie wolno uruchamiać tego wyrobu, jeśli jeśli jest niesprawny lub widocznie uszkodzony.
- Po każdym użyciu sprawdź, czy wyłączone zostały pokrętła funkcjonalne.

Bezpieczeństwo elektryczne

- W razie awarii tego urządzenia nie należy go używać do czasu naprawy przez autoryzowany

serwis. Grozi to porażeniem elektrycznym!

- To urządzenie można podłączyć tylko do gniazdko z uziemieniem o napięciu i z zabezpieczeniem jakie podano w "Danych technicznych. Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek problemy wynikające z braku uziemienia tego urządzenia zgodnie z miejscowymi przepisami.
- Nie wolno myć urządzenia rozlewając nań wodę! Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Urządzenie to trzeba odłączyć od zasilania na czas instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Aby uniknąć zagrożenia w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
- Urządzenie należy tak zainstalować, aby można było go całkowicie odłączyć od sieci. Odłączenie to należy zapewnić albo poprzez wyjącie wtyczki z gniazdka, albo wyłączenie wyłącznika, w który wyposażona jest domowa instalacja

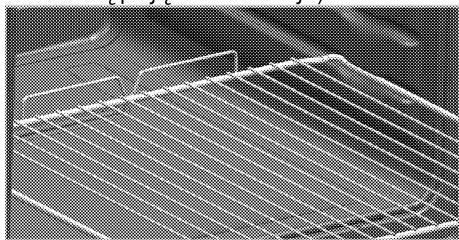
elektryczna, zgodnie z przepisami budowlanymi.

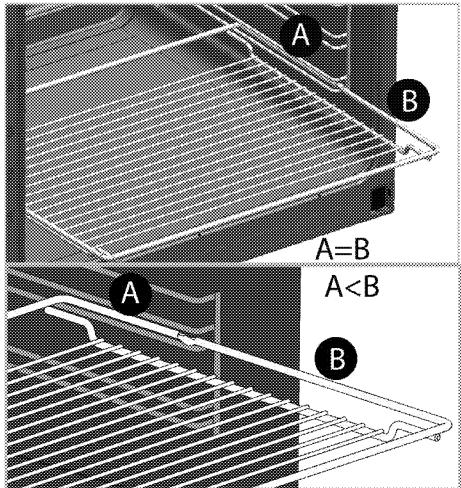
- Tylna powierzchnia urządzenia nagrzewa się w trakcie jego pracy. Upewnij się, że przyłącze elektryczne nie dotyka tej tylnej powierzchni; w przeciwnym razie może ono ulec uszkodzeniu.
- Przewód zasilający nie może się zakleszczyć między drzwiczkami i ramą piekarnika, a także nie można go prowadzić przez gorące powierzchnie. W przeciwnym wypadku izolacja przewodów może się topić i w rezultacie może nastąpić zwarcie.
- Wszelkie prace na układach i urządzeniach elektrycznych wykonywać może tylko upoważniony i wykwalifikowany personel.
- W razie jakiekolwiek awarii wyłącz wyrób i odłącz go od sieci zasilającej. W tym celu wyłącz bezpiecznik zabezpieczający instalację domową.
- Upewnij się, że prąd bezpiecznika jest odpowiedni dla tego wyrobu.

Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie i jego części są gorące. Nie dotykać nagrzanych części. Dzieci poniżej 8 lat mogą przebywać w pobliżu

- urządzenia wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych.
 - Nigdy nie wolno używać tego wyrobu w stanie zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu i/lub innych środków odmieniających świadomość.
 - Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.
 - Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu tego wyrobu, ponieważ jego boki mogą bardzo się nagrzewać przy pracy.
 - W trakcie użytkowania piekarnik nagrzewa się. Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementów grzejnych wewnętrz piekarnika.
 - Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
 - Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek ani szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzy się w takiej puszce/słoiku, może je rozsadzić.
 - Nie umieszczaj foremek do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnia piekarnika. Nagromadzenie ciepła mogłoby zniszczyć dno piekarnika.
- 'Do czyszczenia szyby w drzwiczках piekarnika nie należy używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych skrobaków metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do popękania szyby.'
 - Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
 - (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)
Właściwe umieszczanie rusztu i foremki na stelażach
Właściwe umieszczanie na stelażu rusztu i/lub tacki na ociekający tłuszcz jest niezwykle ważne. Wsuń ruszt lub tacę na ociekający tłuszcz pomiędzy dwie szyny i zanim umieścisz na nim potrawę upewnij się, że jest wypoziomowany (patrz następująca ilustracja).





- Nie używaj tego wyrobu z wyjątą lub popękaną szybą w przednich drzwiczках.
- Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.
- Wyłóż naczynie do pieczenia, lub akcesorium z piekarnika (tackę, ruszt druciany, itp.), papierem do pieczenia, włóż do niego potrawę i wstaw je do wstępnie nagrzanego piekarnika. Utnij nadmiar papieru wystający z naczynia lub akcesorium, aby zapobiec ryzyku dotknięcia elementów grzejnych piekarnika. Nie wolno używać papieru do pieczenia w temperaturze roboczej większej niż wskazana dla tego papieru. Nie wykładaj papierem bezpośrednio dna piekarnika.

• **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą lampy należy się upewnić, że wyjąto przewód zasilający z gniazdka lub wyłączono bezpiecznik, tak aby uniknąć potencjalnego porażenia prądem elektrycznym.

- Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie należy umieszczać za dekoracyjnymi drzwiami.

Aby uniknąć zagrożenia pożarem przy użytkowaniu tej kuchenki;

- Upewnij się, że wtyczka pasuje do gniazdka i nie powoduje iskrzenia.
- Nie należy używać uszkodzonych ani uciętych przewodów, ani przedłużaczy, a tylko oryginalnego przewodu zasilającego.
- Upewnij się, że gniazdko, do którego włączona jest kuchenka jest suche.

Zamierzone przeznaczenie

- Wyrób ten przeznaczony jest do użytku domowego. Nie dopuszcza się użytkowania komercyjnego.
- **UWAGA:** Urządzenie to służy wyłącznie do pieczenia potraw. Nie wolno używać go do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń."
- Urządzenia tego nie należy używać do podgrzewania talerzy pod grilliem, suszenia ręczników, ścierek do naczyń, itp. na uchwytach, ani do celów suszenia lub ogrzewania.

- Producent nie odpowiada za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem tego wyrobu lub obchodzeniem się z nim.
- Piekarnik można używać do rozgrzewania, smażenia, pieczenia i grillowania potraw.

Bezpieczeństwo dzieci

- **OSTRZEŻENIE:** Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci należy trzymać z dala od kuchenki.
- Materiały opakowaniowe mogą być niebezpieczne dla dzieci. Trzymać dzieci w jego pobliżu ani do zabawy.
- Nie stawiaj na tym urządzeniu żadnych przedmiotów, po których mogłyby sięgać dzieci.
- Gdy drzwiczki są otwarte nie pozwalaj dzieciom siedzieć na nich. Piekarnik może się przewrócić, lub mogą się uszkodzić zawiasy drzwiczek.
- materiały opakowaniowe z dala od dzieci. Prosimy pozbyć się całego opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska.
- Urządzenia elektryczne są niebezpieczne dla dzieci. W trakcie pracy tego produktu nie dopuszczać do przebywania Stare urządzenia

Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów:



Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/WE). Wyrób ten oznaczony jest symbolem klasyfikacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE). Wyrób ten wykonano z części i materiałów wysokiej jakości, które mogą być odzyskane i użyte jako surowce wtórne. Po zakończeniu użytkowania nie należy pozbywać się go razem z innymi odpadkami domowymi. Należy przekazać go do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych na surowce wtórne. Aby dowiedzieć się, gdzie jest najbliższy taki punkt, prosimy skonsultować się z władzami lokalnymi. Odpowiednie postępowanie ze zużytym sprzętem zapobiega potencjalnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

Zgodność z dyrektywą RoHS:

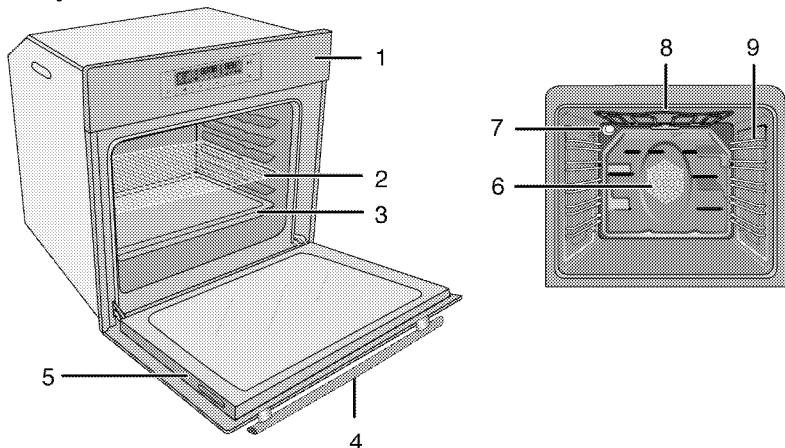
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

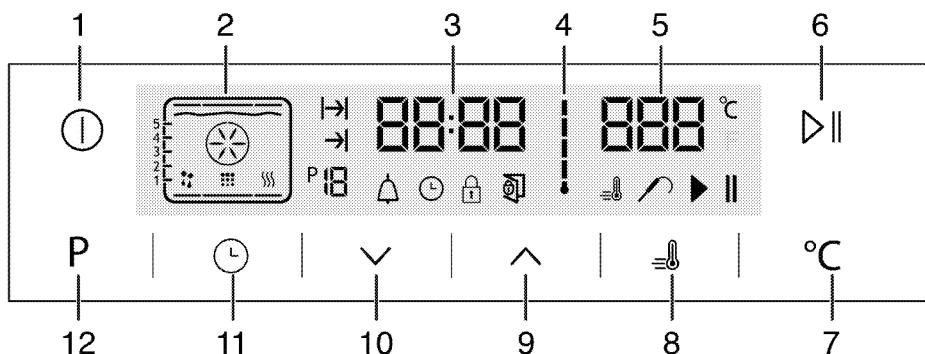
- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępne dla dzieci. Opakowanie tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnego. Należy odpowiednio się ich pozbywać i sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać razem ze zwykłymi odpadkami domowymi.

2 Informacje ogólne

Opis urządzenia



- | | | | |
|---|------------------|---|---------------------------------------|
| 1 | Panel sterowania | 6 | Silnik wentylatora (za płytą stalową) |
| 2 | Półka druciana | 7 | Lampka |
| 3 | Tacka | 8 | Górny element grzejny |
| 4 | Uchwyty | 9 | Pozycje półki |
| 5 | Drzwiczki | | |



- | | | | |
|---|--|----|--|
| 1 | Klawisz ZAŁ./WYŁ. | 7 | Przycisk nastawiania temperatury |
| 2 | Wyświetlacz funkcji | 8 | Symbol boostera (szkodliwe podgrzewanie) |
| 3 | Pole wskaznika czasu bieżącego | 9 | Klawisz plus |
| 4 | Symbol temperatury wewnętrz piekarnika | 10 | Klawisz minus |
| 5 | Pole wskaznika temperatury | 11 | Klawisz regulacji |
| 6 | Przycisk start/stop gotowania | 12 | Przycisk powrotu do wyświetlania funkcji |

Zawartość opakowania

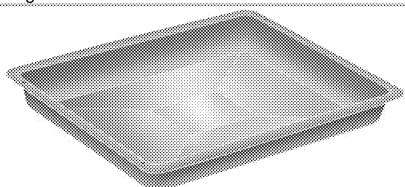


Dostarczane akcesoria różnią się zależnie od modelu wyrobu. Niektóre z akcesoriów opisanych w instrukcji obsługi mogą nie być dostarczane razem z tym modelem produktu.

1. Instrukcja użytkowania

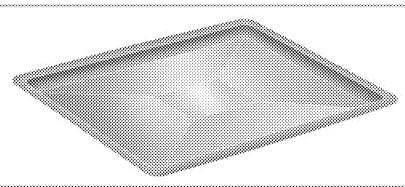
2. Foremka głęboka

Służy do pieczenia ciast, dużych porcji pieczeni, potraw soczystych oraz do zbierania tłuszcza przy grillowaniu.



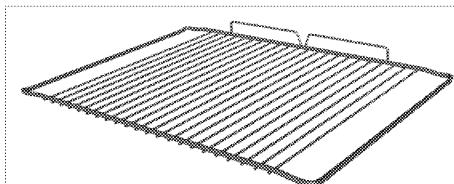
3. Foremka do ciasta

Służy do pieczenia herbatników i kruchych ciasteczek.



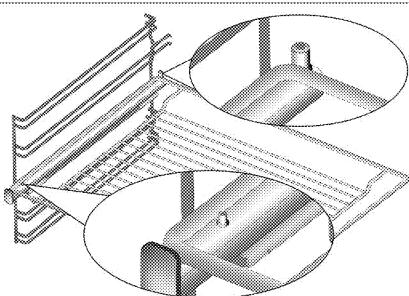
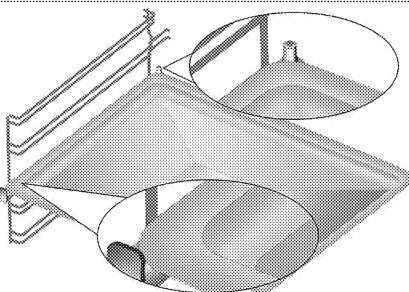
4. Ruszt druciany

Służy do pieczenia oraz do ustawiania potraw do smażenia, pieczenia lub gotowania w naczyniach do zapiekanej na wybranej półce.



5. Właściwe umieszczanie półki drucianej i foremki na stelażach teleskopowych (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Teleskopowe stelaże pozwalają na łatwe zakładanie i zdejmowanie foremek oraz rusztu. Podczas używania foremek i rusztu ze stelażem teleskopowym, muszą być do nich dosunięte kołki znajdujące się z tyłu stelaża teleskopowego, przy krawędziach rusztu i foremki.



Dane techniczne

Napięcie/częstotliwość	220-240 V ~ 50 Hz
Łączne zużycie energii el.	3.1 kW
Typ/ przekrój przewodu	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	595 mm/594 mm/567 mm
Wymiary instalacyjne (wys./szer./głęb.)	**590 lub 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Piekarnik główny	Piekarnik wielofunkcyjny
Oświetlenie wewnętrzne	15/25 W
Zużycie energii el. przez grill.	2.2 kW

* Informacja podstawowa: Dane na etykietach energetycznych piekarników elektrycznych podaje się zgodnie z normą PL-EN 60350-1 / IEC 60350-1. Wartości te określa się przy standardowym obciążeniu z czynnymi funkcjami grzejnika górnego-dolnego i wspomagania nagrzewania wentylatorem (jeśli funkcje takie są dostępne).

Klasę sprawności energetycznej określa się zgodnie z następującą priorytetyzacją, zależnie od występowania odpowiednich funkcji w danym modelu piekarnika. 1-Pieczenie z wentylatorem eco-fan, 2-Pieczenie turbo powolne, 3-Pieczenie turbo, 4-Grzałki dolna/górna wspomagane wentylatorem.

** Patrz: *Instalacja, strona 12.*



Dane techniczne mogą zostać zmienione bez uprzedzenia w celu poprawy jakości wyrobu.



Rysunki w tej instrukcji są schematyczne i mogą się nieco różnić od danego wyrobu.



Wartości podane na etykietkach wyrobu lub w towarzyszącej mu dokumentacji uzyskano w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odnośnymi normami. Wartości te mogą się różnić zależnie od operacyjnych i środowiskowych warunków pracy danego wyrobu.

3 Instalacja

Produkt musi zostać zainstalowany przez wykwalifikowaną osobę i zgodnie z obowiązującymi przepisami. W przeciwnym razie gwarancja zostanie unieważniona. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję.



Przygotowanie miejsca do instalacji i dostępu do sieci elektrycznej to obowiązek klienta.



ZAGROŻENIE:

Urządzenie to należy instalować zgodnie z miejscowymi przepisami dot. instalacji gazowych i elektrycznych.



ZAGROŻENIE:

Przed zainstalowaniem sprawdź, czy wyrób nie ma widocznych defektów. Jeśli ma, nie instaluj go.
Uszkodzone wyroby zagrażają Twemu bezpieczeństwu.

Przed zainstalowaniem

Urządzenie to przeznaczone jest do zainstalowania w dostępnych w handlu szafkach kuchennych. Pomiędzy tym urządzeniem a ścianami lub meblami kuchennymi należy pozostawić bezpieczny odstęp. Patrz: rysunek (wymiary w mm)

- Powierzchnie zastosowanych syntetycznych laminatów i lepiszczy muszą być odporne na wysoką temperaturę (minimum 100 °C).
- Szafki kuchenne należy ustawić równo i przymocować.
- Jeśli pod piekarnikiem jest szuflada, trzeba pomiędzy nimi założyć półkę.
- Urządzenie nosić muszą przynajmniej dwie osoby.



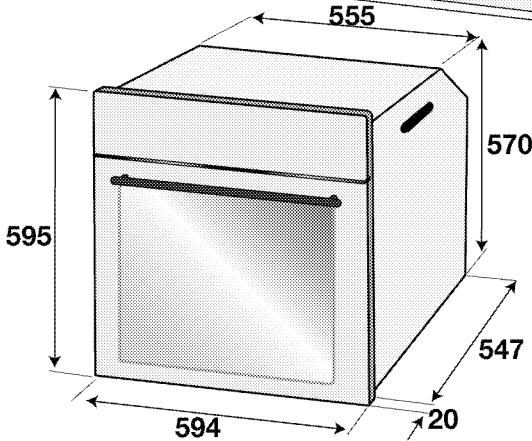
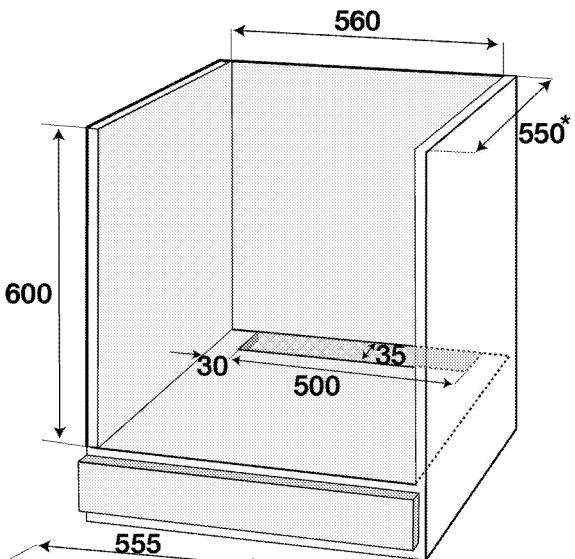
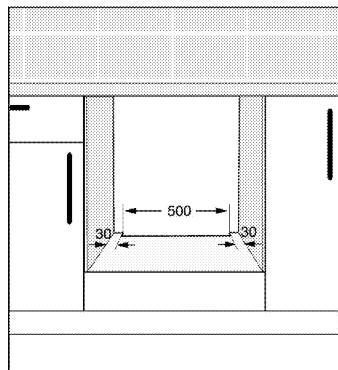
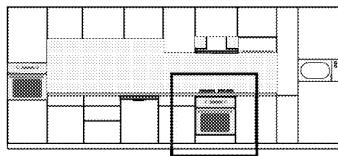
Nie instaluj tego urządzenia w pobliżu lodówki lub zamrazarek. Wydzielane z tego piekarnika ciepło może zwiększyć zużycie energii przez urządzenia chłodzące.



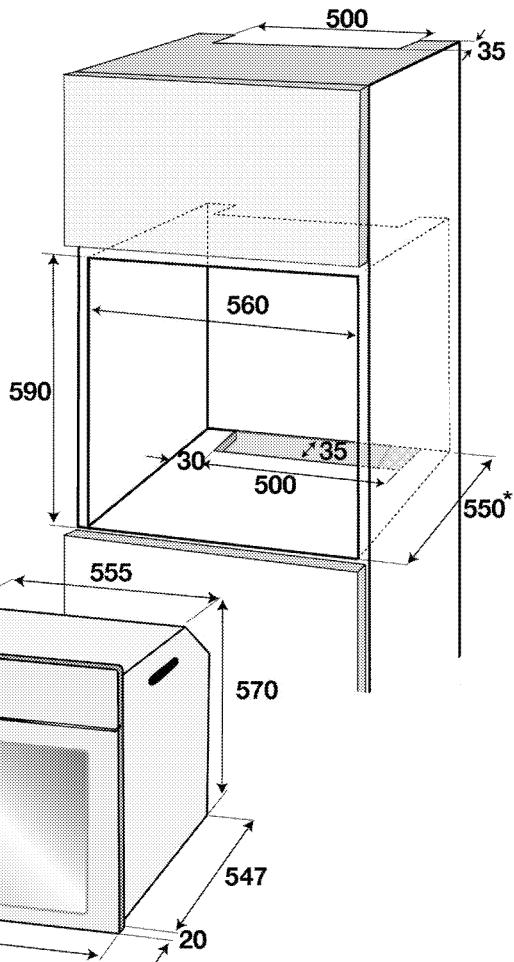
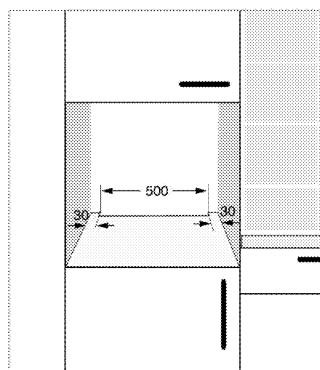
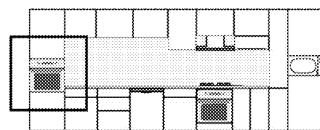
Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę.



Jeśli wyrób ma uchwyty z drutu, po jego przesunięciu wcisnij je z powrotem w jego boczne ścianki.



* min.



* min.

Instalacja i przyłączenie

- Urządzenie to należy instalować zgodnie z miejscowymi przepisami dot. instalacji gazowych i elektrycznych.

Przyłączenie elektryczne

Przyłączyć ten wyrób do uziemionego gniazda / obwodu zabezpieczonego miniaturowym wyłącznikiem automatycznym o odpowiedniej mocy, jak podano w tabeli „Dane techniczne”. Zlecić wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używany jest transformator do zasilania. Nasza firma nie odpowiada za żadne szkody wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uziemienia, zgodnie z przepisami miejscowymi.



ZAGROŻENIE:

Wyrób ten musi być przyłączony do sieci elektrycznej przez osobę upoważnioną i wykwalifikowaną. Gwarancja na ten wyrób obowiązuje dopiero po jego prawidłowym zainstalowaniu.

Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione.



ZAGROŻENIE:

Przewodu zasilającego nie można klamrować, zginać i przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia.

Przewody uszkodzone wymieniać może tylko wykwalifikowany elektryk. Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarciem lub pożarem z powodu niefachowej instalacji!

- Przyłączenie musi być zgodne z przepisami krajowymi.
- Parametry zasilania muszą odpowiadać danym podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Tabliczkę znamionową zobaczysz po otwarciu przednich drzwiczek.
- Przewód zasilający ten wyrób musi odpowiadać parametrom podanym w tabeli "Dane techniczne".



ZAGROŻENIE:

Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej, odłącz to urządzenie od zasilania.

Grozi to porażeniem elektrycznym!

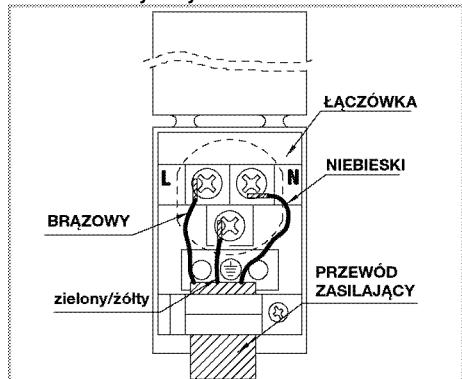
Przyłączanie kabla zasilania



Podczas podłączania kabli należy przestrzegać krajowych/miejscowych przepisów elektrycznych oraz korzystać z właściwego dla urządzenia gniazda zasilającego / obwodu oraz wtyczki. Jeśli ograniczenia mocy produktu znajdują się poza obecną obciążalnością wtyczki i gniazda zasilającego / obwodu, należy podłączyć produkt bezpośrednio za pośrednictwem stałej instalacji elektrycznej bez korzystania z wtyczki i gniazda zasilającego / obwodu.

1. Jeśli nie jest możliwe odłączenie od zasilania we wszystkich biegunkach, trzeba zainstalować wyłącznik z przerwą stykową co najmniej 3 mm (bezpieczniki, liniowy wyłącznik bezpieczeństwa, styczni), którego wszystkie biegony powinny siedzić z wyrobem (ale nie ponad nią) zgodnie z przepisami IEE. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może skutkować problemami eksplatacyjnymi i unieważnieniem gwarancji na wyrób.
Zaleca się dodatkowe zabezpieczenie wyłącznika prądu resztkowego.

Jeśli razem z tym wyrokiem dostarczono kabel:

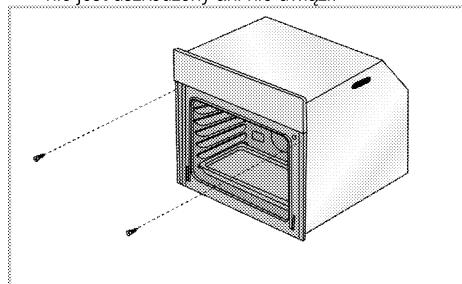


2. Przy przyłączeniu jednofazowym, połącz przewody jak wskazano poniżej:

- Brązowy/czarny kabel = L (Faza)
 - Niebieski/szary kabel = N (Zero)
 - Zielony/ żółty kabel = (E) (uziemiający)
- » lub
- Szary/czarny kabel = L (Faza)
 - Niebieski/brązowy kabel = N (Zero)
 - Zielony/ żółty kabel = (E) (uziemiający)

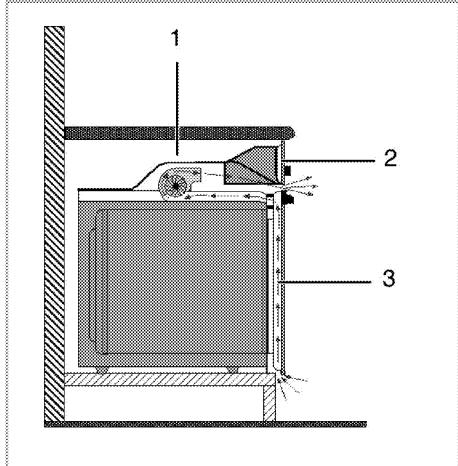
Instalowanie wyrobu

1. Wsuń piekarnik do szafki, wyrównaj ustawienie i zabezpiecz, sprawdzając, czy przewód zasilania nie jest uszkodzony ani nie uwiązł.



Zabezpiecz piekarnik 2 śrubkami, jak na rysunku. Po montażu należy się upewnić, że śruby są wystarczająco dokręcone, a piekarnik się nie rusza. Piekarnik zamontowany niezgodnie z instrukcjami lub zamocowany niedostatecznie dokręconymi śrubami może się przewrócić podczas użytkowania.

Piekarniki z wentylatorem chłodzącym (Może on nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).



1 Wentylator chłodzący

2 Panel sterowania

3 Drzwiczki

Wbudowany wentylator chłodzący chłodzi zarówno szafkę do zabudowy, jak i przód urządzenia.



Wentylator chłodzący nadal pracuje przez 20 - 30 minut nawet po wyłączeniu piekarnika. Jeśli pieczenie odbywało się z zaprogramowanym timerem piekarnika, po zakończeniu pieczenia wraz z wszystkimi funkcjami zostanie wyłączony również wentylator.

Ostateczne sprawdzenie

1. Obsługa produktu...
2. Sprawdź funkcje

Przyszły transport

- Zachowaj oryginalne pudło kartonowe na urządzenie i transportuj go w nim. Przestrzegaj instrukcji na pudle. Jeśli nie masz oryginalnego pudełka, zapakuj urządzenie w folię bąbelkową lub grubą tekturę i zabezpiecz taśmą klejącą.
- Aby zapobiec uszkodzeniu drzwiczek przez ruszt druciany i tacę z wnękią urządzenia włóż do jego środka pasek tektury, równo z pozycją tacek. Drzwiczki urządzenia zabezpiecz taśmą klejącą do ścian bocznych.
- Nie podnosi urządzenia za drzwiczki ani za klamkę.



Nie stawiaj na nim żadnych przedmiotów i przemieszczaj go w pozycji pionowej.



Sprawdzaj, czy urządzenie nie uległo w transporcie widocznym uszkodzeniom.

4 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkować urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

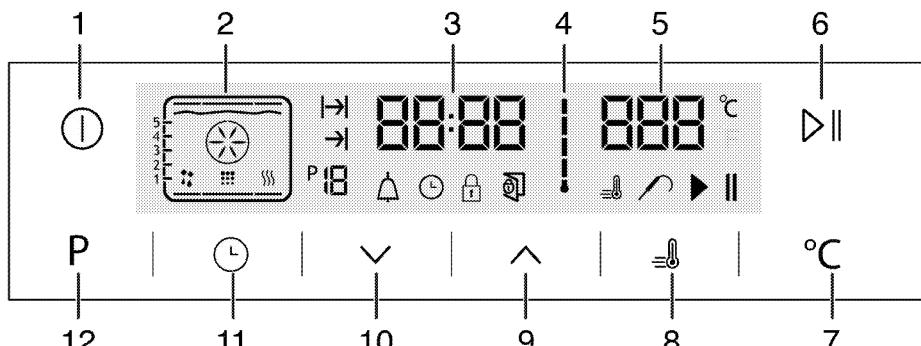
- Używaj naczyń w ciemnych barwach lub emaliowanych, co poprawi przepływ ciepła.
- Gotując potrawy wykonuj operacje podgrzewania, jeśli zaleca się ją w instrukcji obsługi lub przepisie gotowania.
- Nie otwieraj zbyt często drzwiczek w trakcie gotowania.
- Jeżeli drzwi nie są otwarte, wewnętrzna temperatura jest optymalizowana w celu

zapewnienia oszczędności energii w trybie ECO FAN HEATING i może się różnić od wskazań na wyświetlaczu.

- O ile to możliwe staraj się gotować w piekarniku więcej niż jedną potrawę na raz. Można gotować w dwóch naczyniach obok siebie na ruszcie.
- Gotuj potrawy po kolej. Piekarnik będzie już gorący.
- Można oszczędzić energię wyłączając piekarnik na kilka minut przed upływem czasu gotowania. Nie otwieraj drzwiczek piekarnika.
- Rozmrażaj mrożonki przed gotowaniem.

Pierwszy raz

Ustawianie czasu



- 1 Klawisz ZAŁ./WYŁ.
 - 2 Wyświetlacz funkcji
 - 3 Pole wskaźnika czasu bieżącego
 - 4 Symbol temperatury wewnętrz piekarnika
 - 5 Pole wskaźnika temperatury
 - 6 Przycisk start/stop gotowania
 - 7 Przycisk nastawiania temperatury
 - 8 Symbol boostera (szybkie podgrzewanie)
 - 9 Klawisz plus
 - 10 Klawisz minus
 - 11 Klawisz regulacji
 - 12 Przycisk powrotu do wyświetlania funkcji
1. Przy pierwszym uruchomieniu piekarnika zapala się symbol (🕒); dotknij klawiszy ▲ / ▼, aby ustawić godzinę.
 2. Potwierdź ustawienie, dotykając symbolu (⌚) i poczekaj 4 sekundy, niedotykając żadnych klawiszy, aby potwierdzić.

i Jeśli bieżąca godzina nie jest ustawiona, wskaźnik czasu zacznie rosnąć/zmieniać się od 12:00. Aby wskazać, że bieżąca godzina nie została ustawiona, wyświetli się symbol (🕒). Zniknie dopiero po ustawieniu godziny.

Pierwsze czyszczenie

i Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrzych przedmiotów.

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Wytrzyj powierzchnie wyrobu wilgotną ściereczką lub gąbką i wytrzyj do sucha ściereczką.

Podgrzewanie wstępne

Nagrzewaj urządzenie przez ok. 30 minut, a potem je wyłącz. Przed pierwszym użyciem należy wypalić wszelkie pozostałości po produkcji i warstwy ochronne.



OSTRZEŻENIE

Można się poparzyć od gorących powierzchni! Urządzenie to nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykaj gorących palników, wewnętrznych sekcji piekarnika, elementów grzejnych itp. Zakaz zbliżania się dzieci! Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.

Piekarnik elektryczny

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Wybierz pozycję „Static” (Statyczne)

Piekarnik z grilliem

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Wybierz najwyższą moc grillu; patrz *Jak obsługiwać grill*, strona 28.
4. Niech piekarnik pracuje przez ok. 15 minut.
5. Wyłącz grill; patrz *Jak obsługiwać grill*, strona 28



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

5 Jak obsługiwać piekarnik

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu.



OSTRZEŻENIE

Można się poparzyć od gorących powierzchni! Urządzenie to nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykaj gorących palników, wewnętrznych sekcji piekarnika, elementów grzejnych itp. Zakaz zbliżania się dzieci! Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.



ZAGROŻENIE:

Otwierając drzwiczki piekarnika zachowaj ostrożność, bo może ułotnić się z niego para. Taka ułatwiająca się para może poparzyć dlonie, twarz i oczy.

Wskazówki do pieczenia ciasta

- Używaj stosownych naczyń metalowych z powłokami nieprzylegającymi, pojemników aluminiowych, lub żaroodpornych form silikonowych.
- Rób najlepszy użytek z miejsca na półce.
- Formkę do pieczenia stawiaj w środku półki.
- Prze załączeniem piekarnika lub grilla wybierz właściwą pozycję półki. Nie zmieniaj pozycji półki, gdy kuchenka jest gorąca.
- Zamknij drzwiczki piekarnika i nie otwieraj ich.

Wskazówki do pieczenia mięsa

- Przyprawienie całych kurcząt, indyków i dużych porcji mięsa, np. sokiem z cytryny i czarnym pieprzem przed pieczeniem podniesie jego wydajność.
- Pieczenia mięsa z kością trwa ok. 15 - 30 minut dłużej niż pieczenie takiego samego kawałka bez kości.
- Na upieczenie jednego centymetra grubości mięsa potrzeba ok. 4 do 5 minut.
- Po zakończeniu pieczenia pozostaw pieczęń w piekarniku na ok. 10 minut. Soki lepiej rozchodzą się po całej pieczeni i nie wyciekają przy jej krojeniu.
- Ryby należy piec na półce środkowej lub dolnej na żaroodpornym talerzu.

Wskazówki do grillowania

Mięso, ryby i drób szybciej rumienią się, gdy się je grilluje, zachowując miłą kruchość i nie wysychają. Do grillowania szczególnie nadają się płaskie kawałki, nadziane na szpikulec szaszłyki i kielbaski, a także warzywa o znacznej zawartości wody, takie jak pomidory i cebule.

- Rozłoż kawałki mięsa do grillowania na ruszcie drucianym lub w foremce do pieczenia z rusztem drucianym w taki sposób, aby pokryta nimi powierzchnia nie wystawała poza grzałkę.
- Wsuń ten ruszt druciany lub foremkę do pieczenia z rusztem na wybrany poziom w piekarniku. Jeśli grillujesz na ruszcie drucianym, na dolną półkę wsuń foremkę do pieczenia na kapiącą tłuszcz. Aby łatwiej oczyścić to naczynie z tłuszczu wlej do niego trochę wody.



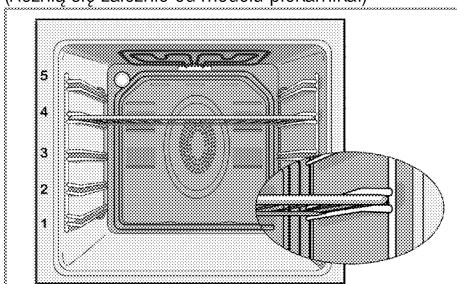
Żywiołność nie nadająca się do grillowania stwarza zagrożenie pożarowe. Do grillowania używaj wyłącznie żywności, która nadaje się do przyrządania w wysokich temperaturach. Nie wkładaj żywności do grilla zbyt głęboko. Tam jest najgoręcej i tłusta żywność może się zapalić.

Jak obsługiwać piekarnik elektryczny

Wyłączanie piekarnika elektrycznego

Pozycje stelażu (modele z rusztem drucianym)

Ważne jest, aby prawidłowo umieszczać ruszt druciany na półce drucianej. Ruszt druciany trzeba wsadzić pomiędzy półki druciane jak pokazano na rysunku. Ruszt druciany nie może opierać się o tylną ścianę piekarnika. Aby poprawić wydajność grillowania, przesuń ruszt druciany do przedniej sekcji stelażu i ustal go przy pomocy drzwiczek.
(Różnia się zależnie od modelu piekarnika.)



Tryby pracy

Podana tutaj kolejność trybów pracy może różnić się od ich układu dla tego urządzenia.

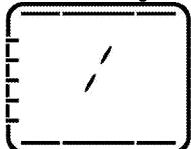
1. Grzałki górna i dolna



Żywiość nagzewana jest równocześnie od góry i od dołu. Na przykład, nadaje się do ciasta, ciasteczek oraz ciasta i zapiekanej w foremkach do pieczenia. Piecz w jednej tylko blasze.

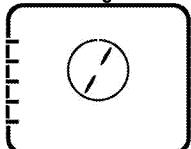
Na ekranie wyświetli się właściwa pozycja półki.

2. Grzanie dolne/górne z termoobiegiem



Gorące powietrze nagrzane grzałkami górną i dolną jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. Piecz w jednej tylko blasze.

3. Termoobieg



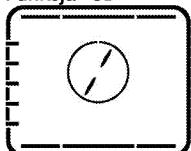
Gorące powietrze nagrzane grzałką tylną jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator.

Jest to przydatne do gotowania potraw na różnych poziomach półek i w większości przypadków nie potrzeba wstępnego podgrzewania. Nadaje się do pieczenia w kilku blaszach na raz.



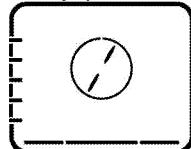
Gdy otwarte są drzwiczki piekarnika, silnik wentylatora nie będzie działać, aby gorące powietrze pozostało we wnętrzu.

4. Funkcja "3D"



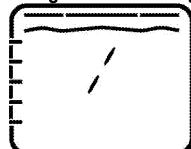
Działają grzałki dolna i górna oraz nagzewanie z termoobiegiem. Potrawy piekają się równomiernie i szybko rumienią. Piecz w jednej tylko blasze.

5. Funkcja pizza



Działają grzałka dolna i nagzewanie z termoobiegiem. Nadaje się do pieczenia pizzy.

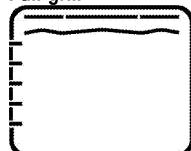
6. Full grill+termoobieg



Gorące powietrze nagrzane dużym grillem jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. Nadaje się do grillowania dużych ilości mięsa.

- Do grillowania połów duży lub średnie porcje na odpowiednio ustawionej półce pod grzałką grilla.
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

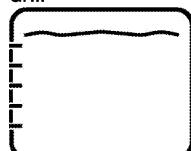
7. Full grill



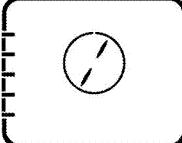
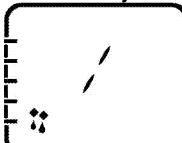
Działa duży grill w suficie piekarnika. Nadaje się do grillowania dużych ilości mięsa.

- Do grillowania połów duży lub średnie porcje na odpowiednio ustawionej półce pod grzałką grilla.
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

8. Grill

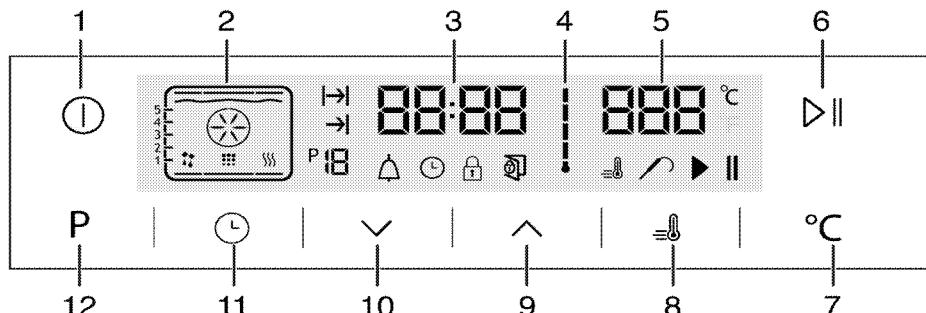


Działa mały grill w suficie piekarnika. Nadaje się do grillowania i potraw gratynowanych.

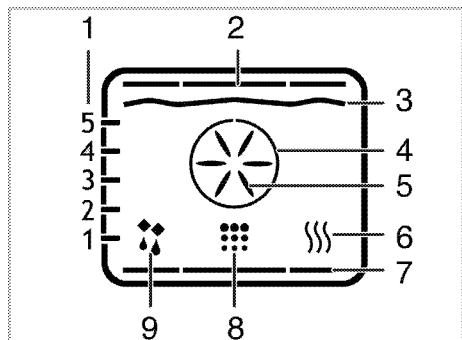
- Do grillowania połóż małe lub średnie porcje na odpowiednio ustawionej półce pod grzałką grillu.
 - Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.
9. Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan
- 
- Aby oszczędzić energię el. można użyć tej funkcji zamiast pieczenia, które wykonałoby się stosując termoobieg w temperaturze z zakresu 160-220°C. Ale nieco przedłuży się czas gotowania. Czasy trwania pieczenia w odniesieniu do tej funkcji przedstawiono w tabeli **Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan**.
10. Grzałka dolna
- 
- Pracuje tylko grzałka dolna. Nie nadaje się do pizzy ani do rumienienia potrawy od spodu po upieczeniu.
11. Utrzymanie w cieple
- 
- Służy do utrzymywania potraw gotowych do podawania przez długi okres czasu.
12. Praca z wentylatorem.
- 
- Piekarnik nie jest nagzewany. Pracuje tylko wentylator (w ścianie tylnej). Nadaje się od powolnego odtajniania mrożonek ziarnistych w temperaturze pokojowej lub studzenia potraw gotowanych.
13. Łatwe czyszczenie parowe
(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).
- 

Ta funkcja umożliwia zmiękczenie zanieczyszczeń w piekarniku (jeśli nie pozostały zbyt długo) oraz ich łatwe usunięcie. Informacje na temat łatwego czyszczenia parowego zawiera część „Czyszczenie – łatwe czyszczenie parowe”.

Jak obsługiwać urządzenia sterujące piekarnika



- 1 Klawisz ZAŁ./WYŁ.
- 2 Wyświetlacz funkcji
- 3 Pole wskaźnika czasu bieżącego
- 4 Symbol temperatury wewnętrz piekarnika
- 5 Pole wskaźnika temperatury
- 6 Przycisk start/stop gotowania
- 7 Przycisk nastawiania temperatury
- 8 Symbol boostera (szybkie podgrzewanie)
- 9 Klawisz plus
- 10 Klawisz minus
- 11 Klawisz regulacji
- 12 Przycisk powrotu do wyświetlania funkcji



- : Symbol czasu gotowania
- : Symbol końca gotowania
- : Numer funkcji
- : Symbol alarmu
- : Symbol zegara
- : Symbol blokady klawiszy
- : Symbol otwartych drzwiczek
- : Symbol boostera (szybkie podgrzewanie)
- : Symbol sondy do pieczenia mięsa
- : Symbol przerwy w gotowaniu
- : Symbol rozpoczęcia gotowania

- 1 Pozycje półki
- 2 Grzałka górna
- 3 Grzałka grilla
- 4 Grzejnik boostera
- 5 Nawiew boostera
- 6 Utrzymanie w cieple
- 7 Grzejnik dolny
- 8 Pozycja czyszczenia
- 9 Praca z wentylatorem.

Funkcje różnią się zależnie od modelu piekarnika!

Tabela funkcji:

Tabela funkcji pokazuje dostępne funkcje piekarnika i odpowiadające im temperatury maksymalne i minimalne. Zaleczana temperatura jest wyświetlana po wybraniu funkcji.

Tabela funkcji	Zakres temperatur (°C)
Grzałka góra i dolna	40-280
Grzanie dolne/górne z termoobiegiem	40-280
Pieczenie z termoobiegiem	40-280
Funkcja „3D”	40-280
Funkcja pizza	40-280
Duży grill z termoobiegiem	40-280
Pełny grill	40-280
Dolny grill	40-280
Nagrzewanie z termoobiegiem	160-220
Eco Fan	
Nagrzewanie dolne	40-220
Utrzymanie w cieple	40-100

*W modelach z funkcją samoczyszczenia pirolitycznego można nastawić temperaturę maksymalnie 310°C



Ze względów bezpieczeństwa maksymalny czas pieczenia we wszystkich trybach z wyjątkiem utrzymywania w ciepłe ograniczono do 6 godzin. W razie przerwy w zasilaniu program kasuje się. Trzeba zaprogramować piekarnik od nowa.



Przy każdej regulacji na zegarze migać będą odnośne symbole.



Bieżącej godziny nie można nastawić, gdy piekarnik wykonuje jakąś funkcję, lub jeśli zaprogramowano go do pracy w trybie pół-automatycznym lub w pełni automatycznym.



Nawet jeśli piekarnik jest wyłączony, lampka w jego wnętrzu zapala się przy otwarciu drzwiczek.

Jak obsługiwać piekarnik

1. Aby zablokować sterowanie dotykowe, dotknij przycisku na ponad 2 sekundy.
» Po włączeniu piekarnika pojawia się pierwsza dostępna funkcja. Gdy wyświetlacz jest w tym trybie, można nastawić czas pieczenia, godzinę zakończenia, oraz funkcję Booster (szybkie nagrzewanie).



Piekarnik wyłączy się automatycznie po 20 sekundach, jeśli na tym wyświetlaczu nie wybierze się żadnych jego ustawień.

Ręczne pieczenie poprzez wybranie temperatury i trybu pracy

Możesz piec, wybierając temperaturę i funkcję odpowiednią do dania, ręcznie kontrolując czas pieczenia bez ustawiania go.

1. Po dotknięciu przycisku , aby otworzyć piekarnik, na wyświetlaczu pojawia się pierwsza dostępna funkcja.
2. Wybierz funkcję, dotykając klawiszy /.
3. Jeśli chcesz zmienić temperaturę zalecaną dla danej funkcji, aktywuj pole temperatury, dotykając przycisku .

» Zamiga symbol .

4. Ustaw wybraną temperaturę, dotykając klawiszy /.
5. Potwierdź ustawienie temperatury, dotykając klawisz .
6. Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.
7. Jeśli temperatura i funkcja są odpowiednie, dotknij klawisz , aby rozpocząć pieczenie. Na wyświetlaczu pojawi się symbol .

» Piekarnik natychmiast uruchomi się, wykonując zadaną funkcję i będzie podnosić temperaturę we wnętrzu aż do zadanej wielkości. Utrzymuje tę temperaturę aż do końca ustawionego czasu pieczenia.

Każdy ze stopni symbolu temperatury wewnętrznej zapali się, kiedy temperatura będzie się zbliżała do ustawionej wartości. Na wyświetlaczu Function

8. Piekarnik nie wyłącza się automatycznie w przypadku pieczenia ręcznego bez ustawiania czasu pieczenia. Pieczenie możesz zakończyć, dotykając ponownie klawisz .

» Piekarnik kończy pieczenie i na wyświetlaczu pojawia się symbol .

9. Aby zamknąć piekarnik, dotknij przycisku na ponad 2 sekundy.

Pieczenie o nastawionej godzinie:

Piekarnik może się wyłączyć, jeśli wybierzesz temperaturę i funkcję odpowiednią do dania oraz ustawisz czas pieczenia, ręcznie kontrolując czas pieczenia, bez ustawiania jego czasu.

1. Po dotknięciu przycisku , aby otworzyć piekarnik, na wyświetlaczu pojawia się pierwsza dostępna funkcja.
2. Wybierz funkcję, dotykając klawiszy /.
3. Jeśli chcesz zmienić temperaturę zalecaną dla danej funkcji, aktywuj pole temperatury, dotykając przycisku .
- » Zamiga symbol .
4. Ustaw wybraną temperaturę, dotykając klawiszy /.
5. Potwierdź ustawienie temperatury, dotykając klawisz .
6. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , aby ustawić czas pieczenia.
7. Ustaw czas pieczenia, dotykając klawiszy / i potwierdź ustawienie, dotykając klawisz .

» Po ustawieniu czasu pieczenia symbol wyświetlać się będzie ciągle.

8. Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.
9. Jeśli temperatura i funkcja są odpowiednie, dotknij klawisz , aby rozpoczęć pieczenie. Na wyświetlaczu pojawi się symbol .

» Piekarnik będzie się nagrzewał aż do nastawionej temperatury i utrzyma ją aż do wybranej godziny zakończenia gotowania.

» Piekarnik natychmiast uruchomi się, wykonując zadaną funkcję i będzie podnosić temperaturę we wnętrzu aż do zadanej wielkości. Utrzymuje tę temperaturę aż do końca ustawionego czasu pieczenia. Każdy ze stopni symbolu temperatury wewnętrznej zapali się, kiedy temperatura będzie się zbliżała do ustawionej wartości. Na wyświetlaczu Function

[Funkcja] pojawiają się dodatkowe aktywne grzałki i zalecana pozycja tacki.

10. Po zakończeniu pieczenia wyświetli się „End” [Koniec] i odezwa alarm.

11. Aby wyłączyć ten sygnał, naciśnij dowolny przycisk.
» Alarm wyłącza się, a piec automatycznie kończy pieczenie.

Ustawianie zakończenie pieczenia na późniejszą godzinę:

Piekarnik włączy i wyłączy się automatycznie, jeśli wybierzesz temperaturę i funkcję odpowiednią do dania oraz ustawiwsz czas pieczenia oraz koniec pieczenia na późniejszą godzinę, ręcznie kontrolując czas pieczenia, bez ustawiania jego czasu.

1. Po dotknięciu przycisku ①, aby otworzyć piekarnik, na wyświetlaczu pojawią się pierwsza dostępna funkcja.
2. Wybierz funkcję, dotykając klawiszy \wedge/\vee .
3. Jeśli chcesz zmienić temperaturę zalecaną dla danej funkcji, aktywuj pole temperatury, dotykając przycisku $^{\circ}\text{C}$.

» Zamiga symbol $^{\circ}\text{C}$.

4. Ustaw wybraną temperaturę, dotykając klawiszy \wedge/\vee .
5. Potwierdź ustawienie temperatury, dotykając klawisz $^{\circ}\text{C}$.
6. Dotykaj \odot , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol $\rightarrow|$, aby ustawić czas pieczenia.
7. Ustaw czas pieczenia, dotykając klawiszy \wedge/\vee i potwierdź ustawienie, dotykając klawisz \odot .

- » Po ustawieniu czasu pieczenia symbol $\rightarrow|$ wyświetlać się będzie ciągle.
8. Dotykaj \odot , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol $\rightarrow|$, oznaczający koniec czasu pieczenia.
 9. Ustaw czas pieczenia, dotykając przycisków \wedge/\vee i potwierdź ustawienie, dotykając klawisz \odot .

- » Po ustawieniu końca czasu pieczenia symbol $\rightarrow|$ wyświetlać się będzie ciągle.
10. Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.
 11. Jeśli temperatura, funkcja, czas pieczenia i jego koniec są odpowiednie, dotknij klawisz $\blacktriangleright||$, aby rozpocząć pieczenie. Na wyświetlaczu pojawi się symbol \blacktriangleright .

» Zegar piekarnika automatycznie wylicza godzinę rozpoczęcia pieczenia, odejmując czas trwania pieczenia od nastawionej godziny jego zakończenia. Gdy nadziejdzie godzina rozpoczęcia pieczenia, włącza się wybrany tryb pracy i piekarnik nagrzewa się do nastawionej temperatury. Utrzymuje tę temperaturę aż do końca ustawionego czasu pieczenia. Każdy ze stopni symbolu temperatury wewnętrznej zapali się,

kiedy temperatura będzie się zbliżała do ustawionej wartości. Na wyświetlaczu Function [Funkcja] pojawiają się dodatkowe aktywne grzałki i zalecana pozycja tacki.

12. Po zakończeniu pieczenia wyświetli się „End” [Koniec] i odezwa alarm.
13. Aby wyłączyć ten sygnał, naciśnij dowolny przycisk.
» Alarm wyłącza się, a piec automatycznie kończy pieczenie.



Jeśli po ustawieniu chcesz anulować tylko czas pieczenia lub czas pieczenia i koniec czasu pieczenia, musisz zresetować czas pieczenia.

Ustawianie funkcji Booster (szybkie nagrzewanie)

Funkcji Booster (szybkie nagrzewanie) używa się, aby szybciej nagrzać piekarnik do nastawionej temperatury.



Funkcji Booster nie można wybrać w pozycjach rozgrzewania, nagrzewanie z termoobiegiem eco fan ,utrzymywania w ciepłe i czyszczenia. W razie przerwy w zasilaniu ustawienia funkcji Booster kasują się.

1. Po ustawieniu temperatury, funkcji, czasu pieczenia i jego końca dotknij klawisz $=\blacksquare$.
» Symbol $=\blacksquare$ będzie wyświetlał się przez cały czas. Włączona jest funkcja Booster (szybkie nagrzewanie).
2. Dotykaj $=\blacksquare$, aż na wyświetlaczu pojawi się znak \square , aby anulować funkcję Booster.

- » Symbol $=\blacksquare$ znika. Funkcja Booster (szybkie nagrzewanie) jest wyłączona.

Wyłączanie piekarnika elektrycznego

Dotknij klawisz ①, aby wyłączyć piekarnik.

Aktywacja blokady przycisków

Uruchamiając funkcję blokady przycisków, można zapobiec zmianom w ustawieniach piekarnika.

1. Dotykaj \odot , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol \square .
» Na wyświetlaczu pojawi się „OFF” [WYŁ].
2. Naciśnij \wedge , aby aktywować blokadę przycisków.
3. Po włączeniu blokady przycisków na wyświetlaczu pojawi się „On” [Zał.], a symbol \square będzie się nadal świecił. Potwierdź, dotykając \odot .



Po załączeniu blokady przycisków przyciski piekarnika nie działają. W razie przerwy w zasilaniu blokada przycisków nie kasuje się.

W celu wyłączenia blokady dotknij przycisku

1. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .
- » Na wyświetlaczu pojawi się „On” [Zał].
2. Wyłącz blokadę przycisków, naciskając klawisz .
- » Po wyłączeniu blokady przycisków pojawi się „OFF”. Potwierdź, dotykając .

 Po załączeniu blokady przyciski piekarnika nie działają. W razie przerwy w zasilaniu ustawienia blokady przycisków nie kasują się.

Ustawianie alarmu czasowego

Poza programowaniem pieczenia zegara w piekarniku można użyć do nastawiania dowolnych ostrzeżeń lub przypomnień.

Alarm czasowy nie wpływa na inne funkcje piekarnika. Używa się go tylko do ostrzegania. Na przykład przydaje się, gdy chce się obrócić potrawę w piekarniku o określonej godzinie. Po upływie nastawnionego czasu odezwie się alarm dźwiękowy.

1. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .



Najdłuższy czas alarmu to 23 godziny i 59 minut.

2. Ustaw alarm, korzystając z klawiszy  / .
- » Symbol  będzie się nadal świecił, a gdy ustawi się godzinę alarmu, pojawi się na wyświetlaczu.
3. Po upływie czasu alarmu symbol  zaczyna migać i odzywa się sygnał alarmowy.

Wyłączanie alarmu

1. Dźwięk alarmu rozlega się przez 2 minuty. Aby wyłączyć alarm, wystarczy nacisnąć dowolny przycisk.

» Alarm ucichnie i wyświetli się bieżąca godzina.

Anulowanie alarmu

1. Aby wyłączyć alarm, dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .
2. Naciśnij i przytrzymaj klawisz , aż wyświetli się „00:00”.

Wyświetli się czas alarmu. Jeśli równocześnie nastawi się czas alarmu i czas pieczenia, wyświetli się krótszy z nich.

Zmiana bieżącej godziny

1. Raz po raz dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .
2. Dotknij klawiszy  / , aby ustawić godzinę.
3. Potwierdź ustawienie, dotykając symbolu  i poczekaj 4 sekundy, niedotykając żadnych klawiszy, aby potwierdzić.

W przypadku zaniku zasilania ustawienia bieżącej godziny zostają skasowane. Trzeba je ustawić na nowo. Bieżącej godziny nie można nastawić, gdy użytkowana jest jakakolwiek funkcja piekarnika.

Regulacja głośności

1. Gdy piekarnik jest w trybie gotowości (Standby), raz po raz dotykaj klawisza , aż na wyświetlaczu pojawi się ‘VOL’.
2. Naciskając klawisze  /  ustaw jeden z dźwięków L0, L1 lub L2.
3. Naciśnij klawisz  i odczekaj 4 sekundy nie naciskając innych klawiszy, aby potwierdzić to ustawienie.

Nastawianie lampki Eco.

1. Gdy piekarnik jest w trybie gotowości (Standby), raz po raz dotykaj klawisza , aż na wyświetlaczu pojawi się ‘LP’.
2. Naciskając klawisze  /  wybierz opcję On (Zał.) lub ECO.
3. Naciśnij klawisz  i odczekaj 4 sekundy nie naciskając innych klawiszy, aby potwierdzić to ustawienie.
4. Przy ustawieniu na ON (Zał.); gdy w trybie gotowości (Standby) i w trakcie pracy otwarte są drzwiczki, lampka pali się (ON) ciągle.
5. Przy ustawieniu na ECO; gdy w trybie gotowości (Standby) i w trakcie pracy otwarte są drzwiczki, lampka zapala się (ON), a po 15 sekundach gaśnie (OFF).

Jeśli w trakcie pracy dotknie się któregoś klawisza (z wyjątkiem klawiszy  oraz ) lampka zapala się (ON), a po 15 sekundach gaśnie (OFF).

Tabela czasów pieczenia



Podane w tabeli czasy są tylko orientacyjne.
Mogą się różnić, zależnie od rodzaju żywności,
grubości, rodzaju i preferencji kulinarnych.

Pieczenie ciast i mięs



Pierwsza półka w piekarniku to półka dolna.

Potrawa	Liczba blach	Akcesoria do zastosowania	Symb ole menu ustawień	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ciasto w foremce	Jedna blacha	Standardowa taca*	[]	3	180	25 ... 30
Ciasto w foremce	Jedna blacha	Formy do ciast na ruszt druciany**	{ } { }	2	180	40 ... 50
Ciastka	Jedna blacha	Standardowa taca*	[]	3	160	25 ... 35
	Jedna blacha	Standardowa taca*	{ } { }	3	150	30 ... 40
	2 blachy	1-Formeka do ciasta* 3-Standardowa taca*	{ } { }	1 - 3	150	35 ... 50
	3 blachy	1-Standardowa taca* 3-Formeka do ciasta* 5-Formeka głęboka*	{ } { }	1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Ciasto biszkoptowe	Jedna blacha	Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany**	[]	3	160	25 ... 35
	Jedna blacha	Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany**	{ } { }	2	150	30 ... 40
	2 blachy	1-Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany** 4-Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na formek do ciasta**	{ } { }	1 - 4	150	35 ... 45
Ciasteczka	Jedna blacha	Formeka do ciasta*	[]	3	180	25 ... 30
	2 blachy	1-Formeka do ciasta* 3-Standardowa taca*	{ } { }	1 - 3	180	30 ... 40
	3 blachy	1-Formeka do ciasta* 3-Standardowa taca* 5-Formeka głęboka*	{ } { }	1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Ciasto	Jedna blacha	Standardowa taca*	[]	2	200	30 ... 40
	2 blachy	1-Formeka do ciasta* 5-Standardowa taca*	{ } { }	1 - 5	200	45 ... 55
	3 blachy	1-Formeka do ciasta* 3-Standardowa taca* 5-Formeka głęboka*	{ } { }	1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Ciasto zdobne	Jedna blacha	Standardowa taca*	[]	2	200	25 ... 35
	2 blachy	1-Formeka do ciasta* 3-Standardowa taca*	{ } { }	1 - 3	200	35 ... 45
	3 blachy	1-Formeka do ciasta* 3-Standardowa taca* 5-Formeka głęboka*	{ } { }	1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Ciasto na zacynie	Jedna blacha	Standardowa taca*	[]	2	200	35 ... 45
Lazania	Jedna blacha	Szklana/metalowa forma prostokątna na ruszt druciany**	[]	2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Jedna blacha	Standardowa taca*	[]	2	200 ... 220	15 ... 20
	Jedna blacha	Standardowa taca*	{ } { }	3	200	10 ... 15
Stek wołowy/ pieczeń wołowa	Jedna blacha	Standardowa taca*	{ } { }	3	25 min. 250/max, następnie 180 ... 190	100 ... 120
Udzic jagnięcy (zapekanka)	Jedna blacha	Standardowa taca*	{ } { }	3	25 min. 250/max, następnie 190	70 ... 90
	Jedna blacha	Standardowa taca*	{ } { }	3	25 min. 250/max, następnie 190	60 ... 80
Pieczone	Jedna blacha	Standardowa taca*	{ } { }	2	15 min. 250/max,	60 ... 80

kurczeta (1,8-2 kg)					następnie 180 ... 190	
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	15 min. 250/max, następnie 180 ... 190	60 ... 80
Indyk (5,5 kg)	Jedna blacha	Standardowa tacka*		1	25 min. 250/max, następnie 180 ... 190	150 ... 210
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		1	25 min. 250/max, następnie 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	200	20 ... 30
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	200	20 ... 30

Sugeruje się, aby wstępne nagrzewanie stosować przy wszystkich potrawach.

* Te akcesoria mogą nie być dostarczane z produktem.

** Te akcesoria nie są dostarczane z produktem. Są to akcesoria dostępne komercyjnie.

Tabela gotowania do sprawdzania posiłków

Posiłki w tej tabeli gotowania są przygotowane według EN 60350-1, aby ułatwić instytucjom kontrolnym sprawdzanie produktu

Potrawa	Liczba blach	Akcesoria do zastosowania	Symbole menu ustawień	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Bulka masiana	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	140	20 ... 30
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	140	20 ... 30
	2 blachy	1- Standardowa tacka* 3- Foremka do ciasta*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 blachy	1- Standardowa tacka* 3- Foremka do ciasta* 5- Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Ciastka	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	160	25 ... 35
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	150	30 ... 40
	2 blachy	1- Foremka do ciasta* 3- Standardowa tacka*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 blachy	1- Standardowa tacka* 3- Foremka do ciasta* 5- Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Ciasto biszkoptowe	Jedna blacha	Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany**		3	160	25 ... 35
	Jedna blacha	Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany**		2	150	30 ... 40
	2 blachy	1- Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany** 4- Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na foremkę do ciasta**		1 - 4	150	35 ... 45
Placek z jabłkami	Jedna blacha	Okrągła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na ruszt grilla**		2	180	50 ... 60
	Jedna blacha	Okrągła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na ruszt grilla**		2	170	50 ... 60
	2 blachy	1- Okrągła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na ruszt grilla** 4- Okrągła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na blacie do pieczenia**		1 - 4	170	50 ... 60

Sugeruje się, aby wstępne nagrzewanie stosować przy wszystkich potrawach.

* Te akcesoria mogą nie być dostarczane z produktem.

** Te akcesoria nie są dostarczane z produktem. Są to akcesoria dostępne komercyjnie.

Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan



Po rozpoczęciu pieczenia w trybie Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan nie należy zmieniać temperatury pieczenia.



Nie należy otwierać drzwiczek w trakcie Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan. Jeżeli drzwi nie są otwarte, wewnętrzna temperatura jest optymalizowana w celu zapewnienia oszczędności energii i może się różnić od wskazań na wyświetlaczu.

Potrawa	Liczba blach	Akcesoria do zastosowania	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ciasta	Jedna blacha	Standardowa tacka*	3	160	25 ... 35
Ciaseczka	Jedna blacha	Standardowa tacka*	3	180	25 ... 35
Ciaste	Jedna blacha	Standardowa tacka*	3	200	45 ... 55
Ciało zdobne	Jedna blacha	Standardowa tacka*	3	200	35 ... 45

* Akcesoria mogą nie być dostarczane z produktem.

Wskazówki do pieczenia ciasta

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększą temperaturę o ok. 10 i skróć czas pieczenia.
- Jeśli ciasto jest wilgotne, użyj mniej płynu lub obniż temperaturę o 10°C.
- Jeśli ciasto jest zbyt ciemne z góry, umieść je na dolnej półce, obniż temperaturę i przedłuż czas pieczenia.
- Jeśli jest dobrze wypieczone wewnętrznie, ale klei się na zewnątrz, użyj mniej płynu, obniż temperaturę i przedłuż czas pieczenia.

Wskazówki przy pieczeniu ciasta

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększą temperaturę o ok. 10 i skróć czas pieczenia. Nawiąż warstwy ciasta sosem złożonym z mleka, oleju, jajka i jogurtu.
- Jeśli pieczenie ciasta trwa zbyt długo, sprawdź czy grubość przygotowanego ciasta nie przekracza głębokości blachy.
- Jeśli góra ciasta brązowieje, ale dolna część nie jest upieczone, sprawdź, czy na dnie ciasta nie ma zbyt wiele użytego dom pieczenia sosu. Aby ciasto brązowało równomiernie postaraj się rozprowadzić sos równo pomiędzy warstwami i góra ciasta.



Piec ciasto zgodnie z trybem i temperaturą podanymi w tabeli gotowania. Jeśli dół nadal nie dość się zabrązowi, nastepnym razem umieść ciasto na dolnej półce.

Wskazówki przy gotowaniu jarzyn

- Jeśli potrawa warzywna puszczka sok i zbytnio wysycha, gotuj ją w garnku z pokrywką zamiast blachy. Zamknij naczynia zatrzymując sok z potrawy.
- Jeśli potrawa warzywna nie udusiła się, najpierw ugotuj te warzywa lub przegotuj je jak potrawę z puszki i wsadź do piekarnika.

Jak obsługuje grill



OSTRZEŻENIE

Zamykaj drzwiczki na czas grillowania. Można się poparzyć od gorących powierzchni!

Włączanie grillu

- Po dotknięciu przycisku , aby otworzyć piekarnik, na wyświetlaczu pojawi się pierwsza dostępna funkcja.
- Dotknij klawiszy , aby wybrać niezbędną funkcję grillowania.
- Jeśli chcesz zmienić temperaturę zalecaną dla danej funkcji, aktywuj pole temperatury, dotykając przycisku .
- » Zamiga symbol .
- Ustaw wybraną temperaturę, dotykając klawiszy .
- Potwierdź ustawienie temperatury, dotykając klawisz .
- Jeśli temperatura i funkcja są odpowiednie, dotknij klawisz , aby rozpocząć grillowanie. Na wyświetlaczu pojawi się symbol .

» Piekarnik natychmiast uruchomi się, wykonując zadaną funkcję i będzie podnosić temperaturę we wnętrzu aż do zadanej wielkości. Każdy ze stopni symbolu temperatury wewnętrznej zapali się, kiedy temperatura będzie się zbliżała do ustawionej wartości. Na wyświetlaczu Function [Funkcja] pojawiają się dodatkowe aktywne grzalki i zalecana pozycja tacki.

- Grillowanie możesz zakończyć, dotykając ponownie klawisz .
- » Piekarnik kończy grillowanie i na wyświetlaczu pojawia się symbol .

Wyłączania grillu

- Aby zamknąć piekarnik, dotknij przycisku , na ponad 2 sekundy.



Żywność nie nadająca się do grillowania stwarza zagrożenie pożarowe. Do grillowania używaj wyłącznie żywności, która nadaje się do przyrządania w wysokich temperaturach.

Nie wkładaj żywności do grilla zbyt głęboko. Tam jest najgoręcej i tłusta żywność może się zapalić.

Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu

Grillowanie na grillu elektrycznym

Potrawa	Akcesoria do zastosowania	Pozycja półki	Zalecana temperatura (°C)**	Czas grillowania
Ryby	Ruszt druciany	4...5	250	20...25 min. *
Szynki z kurczaka	Ruszt druciany	4...5	250	25...35 min.
Kotlety jagnięce	Ruszt druciany	4...5	250	20...25 min.
Pieczeń wołowa	Ruszt druciany	4...5	250	25...30 min. *
Kotlety cielesko	Ruszt druciany	4...5	250	25...30 min. *
Opiekanie chleba *	Ruszt druciany	4	250	1...3 min.

* zależnie od grubości

** Nagrzewać przez 5 minut

*** Jeśli nie można ustawić temperatury grillu w produkcie, grill będzie działać w zalecanej temperaturze.

Posiłki w tej tabeli gotowania są przygotowane według

EN 60350-1, aby ułatwić instytucjom kontrolnym sprawdzanie produktu

Potrawa	Akcesoria do zastosowania	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Pieczywo fastowe	Ruszt druciany	4	250	1...3 min.
Klopsiki (wołowina) - 12 kawałki	Ruszt druciany	4	250	25...35 min.

Obrócić potrawę po upływie 2/3 całkowitego czasu grillowania.

Zaleca się, aby wszystkie potrawy poddawać wstępнемu ogrzewaniu przez ok. 5 minut przed opiekaniem.

6 Czyszczenie i konserwacja

Informacje ogólne

Okres użytkowania tego wyrobu przedłuży się, a problemy staną się rzadsze, jeśli wyrób ten czyści się w regularnych odstępach czasu.



ZAGROŻENIE:

Przed konserwacją i czyszczeniem, odłącz urządzenie od sieci.

Grozi to porażeniem elektrycznym!



ZAGROŻENIE:

Przed czyszczeniem urządzenie odczekaj, aż ostygnie.

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

- Po każdym użyciu dokładnie oczyść ten wyrób. Dzięki temu łatwiej będzie usuwać pozostałości gotowania, unikając tym samym ich zapalenia się na następnym użyciem urządzenia.
- Do jego czyszczenia nie potrzeba żadnych specjalnych środków czyszczących. Wyrób ten czyści się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.
- Pamiętaj, aby zawsze starannie wycierać nadmiar płynu po czyszczeniu i natychmiast wycierać wszystko, co się rozleje.
- Do czyszczenia powierzchni i klamki ze stali nierdzewnej nie używaj środków czyszczących zawierających kwas lub chlorek. Części te wyciera się do czysta miękką ściereczką z detergentem w płynie (nie w proszku), najlepiej ruchami w tym samym kierunku.



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.



Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.

Czyszczenie panelu sterowania

Panel sterowania i pokrętła czyści się wilgotną ściereczką i wyciera do sucha.



Jeśli na produkcie znajdują się przyciski/pokrętła, nie należy ich zdejmować do czyszczenia panelu sterowania.

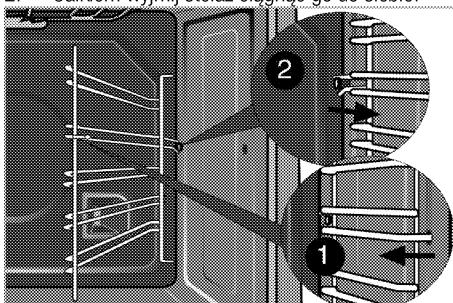
Możesz uszkodzić panel sterowania!

Czyszczenie piekarnika

Aby oczyścić ścianę boczną (różnią się zależnie od modelu piekarnika.)

(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

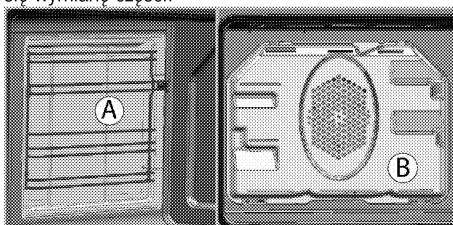
1. Wyjmij przednią sekcję stelaża bocznego wyciągając go w przeciwnym kierunku do ściany bocznej.
2. Całkiem wyjmij stelaż ciągnąc go do siebie.



Ściany katalityczne

(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Wewnętrzne ściany boczne (A) i/lub ściana tylna (B) urządzenia mogą być pokryte emalią katalityczną. Ściany katalityczne mają jasny, matowy kolor i porowatą powierzchnię. Nie należy ich czyścić. Dzięki perforowanej strukturze powierzchnie katalityczne wchłaniają smar, a po napełnieniu powierzchni smarem zaczynają świecić. W takim przypadku zaleca się wymianę części.

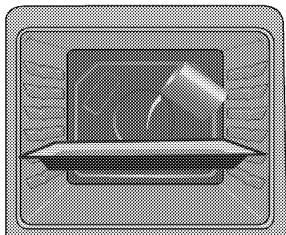


Łatwe czyszczenie parą

(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Zapewnia łatwe czyszczenie, ponieważ brud (który nie czekał zbyt długo) mięknie pod wpływem wytwarzanej wewnętrz piekarnika pary, a krople wody skraplają się na jego wewnętrznych powierzchniach.

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie akcesoria.
2. Wlać 500 ml do tacy piekarnika i umieścić tacę na drugim ruszcie piekarnika.



3. Wybierz funkcję łatwego czyszczenia parowego. Na ekranie pojawi się czas trwania czyszczenia, którego nie można zmienić. Możesz ustawić czas zakończenia tej funkcji czyszczenia.
4. Otwórz drzwiczki i wilgotną gąbką lub ściereczką wytrzyj wewnętrzne powierzchnie piekarnika.
5. Piekarnik czyści się z uporczywego zabrudzenia miękką ściereczką lub gąbką i cieplą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.



W trybie łatwego czyszczenia parowego woda znajdująca się na tacy w celu zwilżenia powstałych lekkich zabrudzeń lub resztek odparowuje i ulega skraplaniu w komorze piekarnika i po wewnętrznej stronie szyby w drzwiach; w związku z tym gdy drzwi piekarnika zostaną otarte, może z nich kapać woda. Po otwarciu drzwi piekarnika należy natychmiast wytrzeć skroploną wodę.

Czyszczenie drzwiczek piekarnika

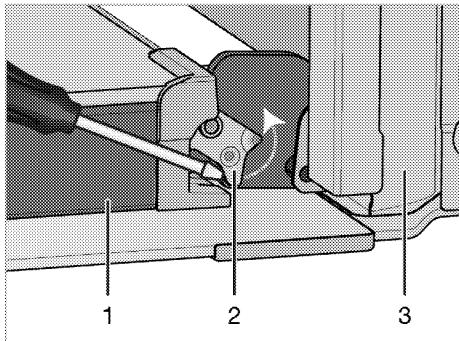
Drzwiczki piekarnia czyści się miękką ściereczką lub gąbką i cieplą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.



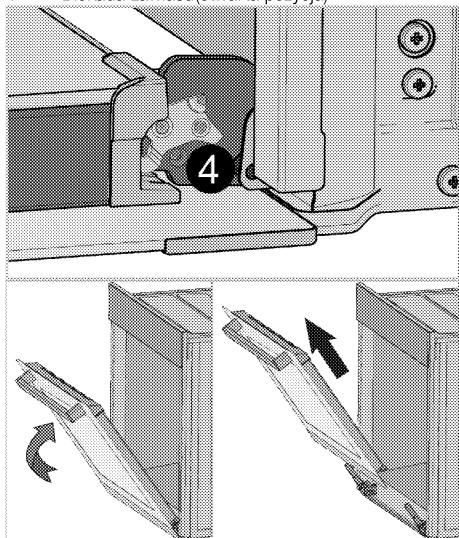
Do czyszczenia drzwiczek piekarnika nie używaj żadnych szorstkich środków czyszczących ani skrobaczek metalowych. Mogą porysować powierzchnię i zniszczyć szybe.

Przenoszenie drzwiczek piekarnika.

1. Otwórz drzwiczki przednie (1).
2. Otwórz klipsy na obudowie zawiasu (2) po prawej i lewej stronie przednich drzwi, naciskając zaczep, jak pokazano na rysunku. Zamek powinien wyglądać (4), gdy jest otwarty.



- 1 Drzwiczki
- 2 Blokada zawiasu(pozycja zamknięta)
- 3 Piekarnik
- 4 Blokada zawiasu(otwarta pozycja)



3. Przesuń drzwiczki przednie w pół drogi.
4. Zdejmij drzwiczki przednie ciągnąc je ku górze aby uwolnić je z prawych i lewych zawiasów.



Kroki procesu wyjmowania drzwiczek powtarza się w odwrotnej kolejności przy ich zakładaniu. Przy zakładaniu drzwi z powrotem nie zapomnij zamknąć zacisk w obudowie zawiasu.

Funkcja "Soft Open & Soft Close"

Niektóre modele mogą zawierać funkcję "Soft Close-Soft Open". Funkcja Soft Close pozwala użytkownikowi na płynne zamknięcie drzwiczek piekarnika, przynosząc go do około 15 cm od pozycji zamkniętej i delikatnie popchając. Automatyczny system amortyzatorów pomaga delikatnie zamknić drzwi. Podobną funkcję obserwuje się, gdy drzwiczki piekarnika są całkowicie otwarte; W odległości ok. 9

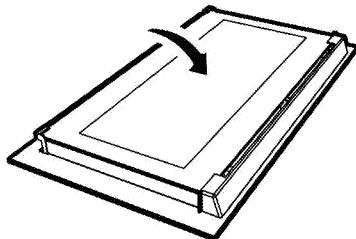
cm od całkowicie otwartej pozycji system przepustnic kopie w sposób umożliwiający delikatne otwieranie.

Wymiananie szyby w drzwiczках

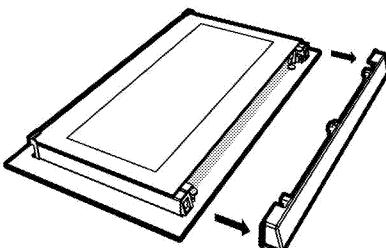
(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Szklaną szybę z drzwiczek piekarnika można wyjąć do czyszczenia.

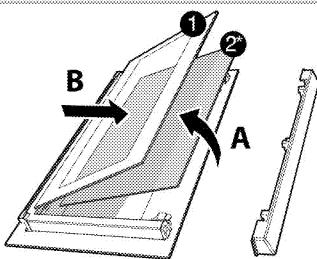
1. Otwórz drzwiczki.



2. Pociągnij ku sobie i wyjmij część plastikową założoną na górną sekcję przednich drzwiczek.



3. Jak pokazano na ilustracji, podnieś lekko szybę wewnętrzną (1) w kierunku A i wyciągnij ją w kierunku B.



1 Szybaewnętrzna

2* Szybaewnętrzna (Może on nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

4. Jeśli urządzenie jest wyposażone w szybę wewnętrzną (2); powtórz tę czynność, aby wyjąć szybę wewnętrzną (2).
5. Pierwszy krok do przegrupowania drzwiczek polega na ponownym założeniu szybyewnętrznej (2). włożyć sfazowany narożnik szyby tak, aby

spoczywała w fazowanym narożniku szczeły plastikowej. (Jeśli urządzenie jest wyposażone w szybę wewnętrzną). Druga szybaewnętrzna (2) musi być założona w szczeły plastikową blisko szybyewnętrznej (1).

6. Zakładając szybęewnętrzna (1), upewnij się, że jej strona z nadrukiem zwrocona jest ku szybie drugiej. Ważne jest, aby wsadzić dolne narożniki wszystkich szybewnętrznych (1) w dolne szczeły plastikowe.
7. Naciśnij część plastikową ku ramie, aż usłyszysz kliknięcie.

Wymiana lampki w piekarniku



ZAGROŻENIE:

Aby uniknąć zagrożenia porażeniem elektrycznym, zanim wymienisz lampkę upewnij się, że piekarnik jest odłączony od sieci zasilającej i że ostygł. Można się poparzyć od gorących powierzchni!



Lampka może być umieszczona gdzie indziej niż na rysunku.



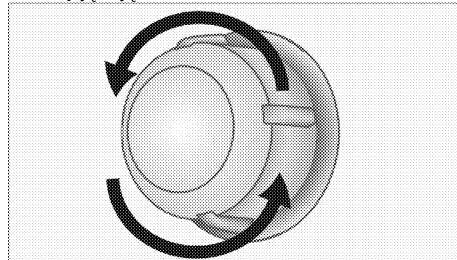
Żarówka używana w tym urządzeniu nie jest odpowiednia do oświetlania pomieszczeń domowych. Zgodnie z przeznaczeniem żarówka ta służy do oświetlania żywności.



Żarówki używane w tym urządzeniu muszą wytrzymać ekstremalne warunki fizyczne, jak temperatury powyżej 50°C.

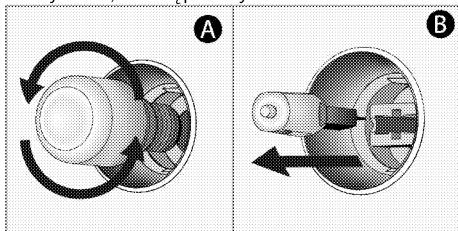
Jeśli w piekarniku jest lampka okrągła:

1. Odłącz piekarnik od sieci zasilającej.
2. Odkręć szklaną pokrywę, przekraczając ją w lewo, aby ją zdjąć.



3. Jeżeli lampka w piekarniku to lampka typu (A) pokazana na poniższym rysunku, należy ją

wykręcić zgodnie z oznaczeniem na rysunku, a następnie wymienić. Jeśli typ lampki to (B), należy ją pociągnąć i wyjąć w sposób pokazany na rysunku, a następnie wymienić.



4. Załóż szklaną pokrywę.



W tym piekarniku stosuje się żarówkę o mocy mniejszej niż 40 W, wysokość mniejszą niż 60 mm, średnicę mniejszą niż 30 mm lub lampę halogenową z gniazdem typu G9, o mocy mniejszej niż 60 W. Lampy nadają się do pracy w temperaturach powyżej 300 °C. Lampy piekarnika można nabyc u autoryzowanych agentów serwisowych lub technika z licencją.

7 Rozwiązywanie problemów

W czasie pracy piekarnik wydziela pary.

- Ulatnianie się pary w trakcie pracy jest normalnym zjawiskiem. >>> *To nie jest awaria.*

Przy nagrzewaniu i studzeniu urządzenia słychać metaliczne odgłosy.

- Podgrzewane części metalowe mogą się rozszerzać i wydawać dźwięki. >>> *To nie jest awaria.*

Produkt nie działa.

- Bezpiecznik uszkodzony lub zadziałał. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*
- Urządzenie nie jest przyłączone do (uziemionego) gniazdka. >>> *Sprawdź kontakt wtyczki.*

Nie świeci lampka w piekarniku.

- Lampka w piekarniku jest uszkodzona. >>> *Wymień lampkę w piekarniku.*
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź, czy jest prąd Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*

Piecyk nie grzeje.

- Urządzenie może nie być ustawiony na pewne funkcje gotowania i/lub temperatury. >>> *Ustawić urządzenie na pewne funkcje gotowania i/lub temperatury.*
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź, czy jest prąd Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*



Jeśli pomimo postępowania według instrukcji z tego rozdziału problem pozostaje, skonsultuj się z autoryzowanym agentem serwisowym lub sprzedawcą urządzenia. Nie próbuj samemu naprawiać zepsutego urządzenia.

