



Встраиваемая духовка

Руководство пользователя

Piekarnik do zabudowy

Instrukcja użytkowania



BIS25300XM

RU / PL

285.4485.42/R.AE/11.10.2021/3-2

7779482120

Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство пользователя!

Уважаемый покупатель!

Спасибо за то, что отдали предпочтение продукции компании «Веко».

Надеемся, что это высококачественное изделие, изготовленное с применением самых современных технологий, будет демонстрировать наилучшие результаты эксплуатации. Для этого перед началом эксплуатации внимательно прочитайте это руководство и всю сопутствующую документацию и используйте его в дальнейшем в качестве справочника. Если вы передаете изделие новому владельцу, передайте ему и руководство пользователя. Придерживайтесь всех предупреждений и информации, содержащихся в руководстве.

Помните, что данное руководство пользователя также может быть применимо к некоторым другим моделям. Различия между моделями будут указаны в руководстве.

Пояснения к символам

В данном руководстве пользователя используются следующие символы:



Важная информация или полезные советы по использованию.



Предупреждение о ситуациях, опасных для жизни людей и имущества.



Предупреждение об опасности поражения электрическим током.



Предупреждение об опасности пожара.



Предупреждение о горячих поверхностях.

1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды 4

Общие правила техники безопасности	4
Электробезопасность	5
Безопасность изделия	7
Использование по назначению	11
Безопасность детей	11
Утилизация старого изделия	12
Утилизация упаковочных материалов	12

2 Общие сведения 14

Обзор	14
Содержание упаковки	15
Технические характеристики	17

3 Установка 18

До начала установки	18
Установка и подключение	20
Для будущей транспортировки	22

4 Подготовка к эксплуатации 23

Рекомендации по экономии электроэнергии	23
Подготовка к эксплуатации	23
Настройка времени	23
Очистка прибора перед началом эксплуатации	24
Первоначальный прогрев	24

5 Правила эксплуатации духовки 26

Общие сведения о выпекании, жарении и приготовлении с грилем	26
Правила эксплуатации электрической духовки	27
Использование функции пара	28
Режимы работы	29
Использование часов духовки	31
Время приготовления блюд	35
Как пользоваться грилем	41
Время приготовления блюд на гриле	42

6 Уход и техническое обслуживание 43

Общие сведения	43
Чистка панели управления	43
Чистка духовки	43
Очистка дверцы духовки	46
Снятие внутреннего стекла дверцы	47
Замена лампочки освещения духового шкафа	48

7 Поиск и устранение неисправностей 50

1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды

В данном разделе содержатся инструкции по технике безопасности, которые помогут вам избежать травм и повреждений. При несоблюдении этих правил все гарантийные обязательства аннулируются.

Общие правила техники безопасности

- Это изделие может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, только в том случае, если они находятся под наблюдением лиц, ответственных за их безопасность, или проинструктированы на предмет безопасного использования изделия и осознают связанные с этим риски.

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством. Дети могут чистить и обслуживать устройство только под наблюдением.

- Прибор не должен использоваться лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, за исключением случаев, когда использование происходит под непосредственным контролем или в соответствии с указаниями. Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.
- В случае передачи изделия третьему лицу в личное пользование или в целях вторичного использования необходимо также передать руководство пользователя, наклейки изделия, а также другие связанные с ним документы и компоненты.

- Работы по установке и ремонту должны выполняться только представителями авторизованной сервисной службы. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это также может привести к аннулированию гарантии. Перед установкой внимательно прочтите инструкции.
- Не пользуйтесь неисправным изделием, а также при наличии на нем заметных повреждений.
- Проверяйте, чтобы после каждого использования переключатели функций изделия были выключены.

Электробезопасность

- В случае неисправности следует прекратить эксплуатацию изделия, пока оно не будет отремонтировано в авторизованном сервисном центре. Существует риск

поражения электрическим током!

- Изделие можно подключать только к заземленной розетке/линии, напряжение и уровень защиты которой соответствуют параметрам, указанным в разделе «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за какие-либо проблемы, возникшие вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.
- Никогда не лейте воду на изделие во время мытья! Существует риск поражения электрическим током!
- Категорически запрещается дотрагиваться к штепсельной вилке

- влажными руками! Не тяните за кабель питания. Вынимая вилку из розетки, беритесь непосредственно за вилку.
- Прежде чем приступить к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие необходимо отключить от электросети.
 - Во избежание несчастных случаев при повреждении кабеля питания его замену должен выполнять производитель, его специалист по сервису или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.
 - Электроприбор следует устанавливать таким образом, чтобы его можно было полностью отсоединить от сети электропитания. Отсоединение должно осуществляться с помощью штепсельной вилки или выключателя, встроенного в фиксированную сеть электропитания, в соответствии со строительными нормативами и правилами.
 - Задняя стенка духового шкафа во время работы сильно нагревается. Следите за тем, электрические провода не соприкасались с задней стенкой, так как это может привести к их повреждению.
 - Следите за тем, чтобы шнур питания не был зажат между рамой и дверцей духового шкафа, и не прокладывайте его по горячим поверхностям. В противном случае изоляция кабеля может расплавиться, что приведет к короткому замыканию и пожару.
 - Все работы с электрическим оборудованием и системами должны выполняться только квалифицированными специалистами, допущенными к выполнению таких работ.
 - В случае какого-либо повреждения выключите прибор и отсоедините его от электросети. Для этого выключите общий предохранитель в доме.

- Проверьте, соответствуют ли изделию номинальные характеристики предохранителя.
- Безопасность изделия
- **ВНИМАНИЕ:** Данное изделие и его внешние части нагреваются в процессе использования. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов. Детей младше 8 лет следует допускать к духовому шкафу только под постоянным присмотром взрослых.
 - Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.
 - Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой температуре спирт испаряется и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.
 - Не располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности могут сильно нагреваться.
 - Во время работы устройство может нагреваться. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов внутри духового шкафа.
 - Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
 - Не разогревайте в духовом шкафу продукты в закрытых жестяных или стеклянных банках. Внутри банок может повыситься давление, что приведет к взрыву.
 - Не ставьте противни или посуду непосредственно на дно духового шкафа, а также не кладите на него алюминиевую фольгу. Избыточное тепло может привести к повреждению дна духового шкафа.
 - Не используйте для чистки стеклянной дверцы духового шкафа грубые

абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, чтобы не поцарапать поверхность, поскольку это может привести к разрушению стекла.

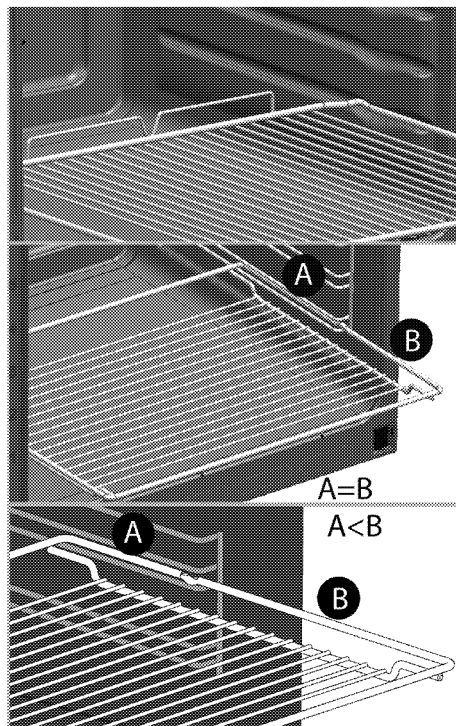
- Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.

- (Может отличаться в зависимости от модели изделия.)

Правильное расположение проволочной решетки и противня на направляющих

Проволочную решетку и/или противень следует правильно устанавливать на направляющие.

Вставьте проволочную решетку или противень между 2 направляющими и проверьте, устойчиво ли держится решетка или противень (см. рисунок). Только после этого можно класть на них продукты.



- Не пользуйтесь духовым шкафом, если стекло в передней дверце потрескалось или вынуто.
- Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.
- Положите бумагу для выстилания пекарных форм в горшок для варки или на противень, решетку и т.д. вместе с приготавливаемыми пищевыми продуктами, и

- поместите все в предварительно нагретую печь. Удалите излишки бумаги, выступающие за пределы противня или горшка, чтобы они не смогли соприкоснуться с нагревательными элементами. Не используйте бумагу для выстилания пекарных форм, рабочая температура которой ниже температуры в печи. Не кладите бумагу непосредственно на основание печи.
- **ВНИМАНИЕ:** Перед заменой лампы убедитесь, что шнур питания прибора отключен от сети или что прерыватель цепи выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.
 - Прибор не следует устанавливать за декоративной дверцей, поскольку это может привести к перегреву.
- Для системы подачи пара**
- При приготовлении на пару, при открытии двери прибора пар может выйти. Это может привести к

- опасности ожогов. Соблюдайте осторожность при открытии дверей.
- Влага, оставшаяся после приготовления на пару может стать причиной коррозии. После окончания приготовления дайте духовке просохнуть. Не храните влажные продукты внутри духовки в течение длительного времени.
 - Не используйте дистиллированную или фильтрованную воду. Используйте только бутилированную воду. Не добавляйте в контейнер для воды растворы, содержащие воспламеняемые вещества, спирт или твердые частицы.
 - При приготовлении на пару не используйте посуду, которая подвержена ржавлению.
 - Не выполняйте сушку бачка для воды в духовке.
 - После каждого приготовления на пару слейте воду в бачок и очистите его. Использование оставшейся в бачке воды

- для следующего приготовления может стать причиной нарушения санитарных норм.
- Не мыть бачок в посудомоечной машине. Протереть чистой влажной ветошью и высушить сухим полотенцем.
 - После использования, бачок для воды следует высушить и хранить следующим образом.
 - Для очищения бачка от известняковых отложений, налейте в бачок 200 г воды и добавьте чайную ложку лимонной кислоты, дайте постоять 1 час. Затем прополощите большим количеством воды и высушите. Такую процедуру рекомендуется повторять после каждого 4 или 5 использования.
 - Не очищайте известь, которая может образоваться в резервуаре с водой на дне духовки, соскребанием. В противном случае основание продукта будет повреждено.
 - Для очистки резервуара с водой на дне духовки не используйте чистящие средства, содержащие кислоты и хлориды.
 - В зависимости от частоты приготовления с использованием пара, простых операций очистки паром и жесткости используемой воды на дне духовки могут образовываться известковые пятна.
 - Для удаления извести, которая может образоваться в резервуаре с водой на дне духовки после приготовления с использованием пара - легкой очистки паром, добавьте 350 мл белого уксуса (кислотность уксуса не должна превышать 6%) в резервуар с водой на дне при комнатной температуре после каждых 2 или 3 использований, а затем подождать 30 минут. Через 30 минут очистите этот участок мягкой влажной тканью и вытрите насухо сухой тканью.
 - При использовании режима приготовления с помощью пара, рекомендуется добавить

воду в объеме, указанном в таблице приготовления.

- При удалении или установке бачка для воды, необходимо проследить за тем, чтобы не пролить воду на поверхность духовки и прочие поверхности, где наличие воды нежелательно.

Для обеспечения пожарной безопасности изделия соблюдайте нижеуказанные правила.

- Убедитесь, что вилка плотно вставлена в розетку и не искрит.
- Запрещается использовать поврежденный либо обрезанный кабель, а также удлинитель; можно пользоваться только оригинальным кабелем.
- Убедитесь, что в розетке, к которой подключается изделие, отсутствуют жидкость или влага.

Использование по назначению

- Данное изделие предназначено исключительно для бытового использования. Запрещается

использовать прибор в коммерческих целях.

- **ОСТОРОЖНО:** Данное изделие предназначено исключительно для приготовления пищи. Его запрещено использовать для других целей, например, для обогрева помещения."
- Изделие не следует использовать с целью нагревания тарелок под грилем, сушики полотенце и посудных полотенце, путем развешивания их на ручках, а также для обогрева помещения.
- Производитель не несет ответственности за повреждения в результате использования изделия не по назначению или неправильного обращения с ним.
- Духовой шкаф можно использовать для размораживания, выпекания, жарения и приготовления продуктов на гриле.

Безопасность детей

- **ВНИМАНИЕ:** Доступные части прибора могут сильно нагреваться при

использовании. Не допускайте к ним детей.

- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Утилизируйте все упаковочные материалы в соответствии с нормами по охране окружающей среды.
- Электрическое оборудование представляют опасность для детей. Во время работы духового шкафа не допускайте к нему детей, а также не разрешайте им играть с ним.
- Не размещайте над прибором предметы, которые дети могут попытаться достать.
- Не ставьте на открытую дверцу тяжелые предметы и не позволяйте детям садиться на нее, Духовой шкаф может перевернуться, а также могут быть повреждены петли дверцы.

Утилизация старого изделия

Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования

(WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования:



Данное изделие соответствует Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (2012/19/EU). Данное изделие имеет маркировку, указывающую на утилизацию его как электрического и электронного оборудования (WEEE). Это изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые подлежат повторному использованию и переработке. Поэтому не выбрасывайте изделие с обычными бытовыми отходами после завершения его эксплуатации. Его следует сдать в соответствующий центр по утилизации электрического и электронного оборудования. О местонахождении таких центров вы можете узнать в местных органах власти.

Соответствие Директиве ЕС об ограничении содержания вредных веществ (RoHS):

Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

Утилизация упаковочных материалов

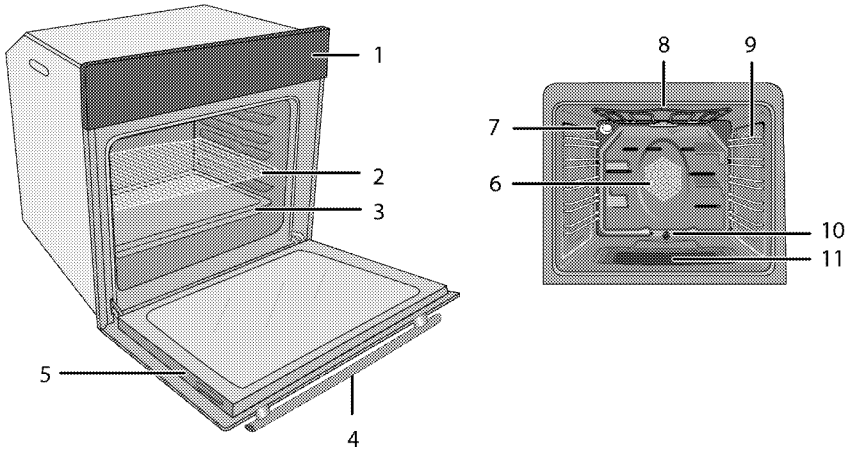
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и недоступном для детей месте. Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих

вторичной переработке.
Утилизируйте их соответствующим
образом и сортируйте согласно
инструкций по обращению с

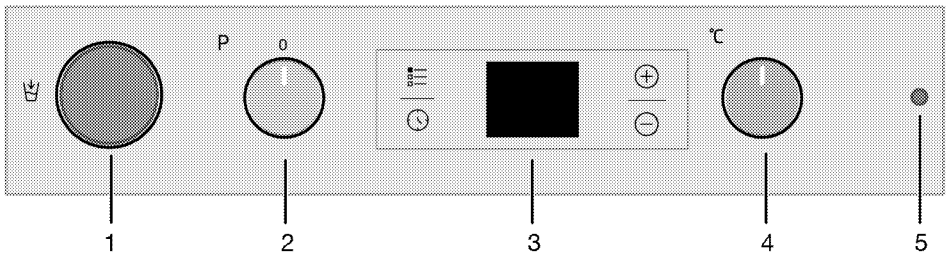
отходами, подлежащими
вторичной переработке. Не
утилизируйте их вместе с
обычными бытовыми отходами.

2 Общие сведения

Обзор



- | | | | |
|---|---|----|--------------------------------|
| 1 | Панель управления | 7 | Лампочка |
| 2 | Проволочная решетка | 8 | Верхний нагревательный элемент |
| 3 | Противень | 9 | Положения полок |
| 4 | Ручка дверцы | 10 | Труба слива воды |
| 5 | Дверца | 11 | Резервуар для воды |
| 6 | Двигатель вентилятора (за стальной пластиной) | | |



- | | |
|---|----------------------|
| 1 | Контейнер для воды |
| 2 | Ручка выбора функции |
| 3 | Цифровой таймер |
| 4 | Ручка термостата |
| 5 | Лампочка термостата |

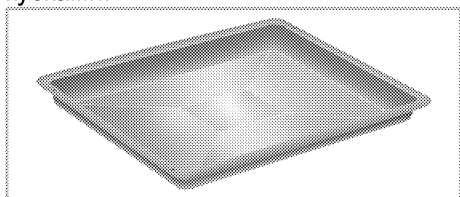
Содержание упаковки

i Изделие комплектуется различным набором дополнительных принадлежностей в зависимости от модели. Некоторые дополнительные принадлежности, описанные в руководстве пользователя, в комплекте этого изделия могут отсутствовать.

1. Руководство пользователя

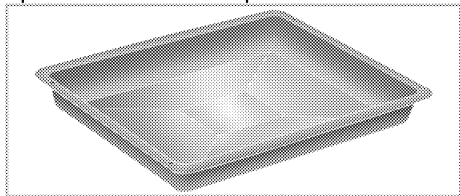
2. Стандартный противень

Предназначен для выпечки изделий из теста, размораживания замороженных продуктов и жарения продуктов большими кусками.



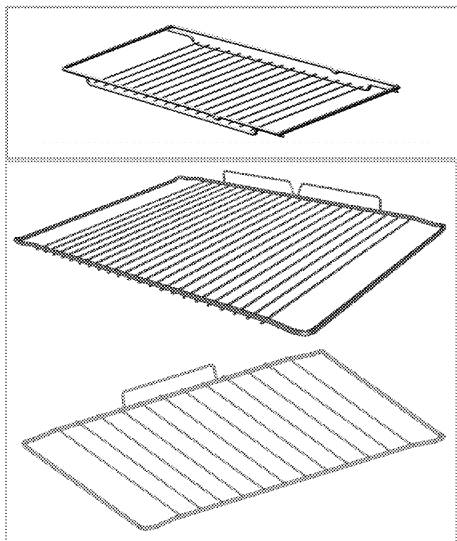
3. Глубокий противень

Предназначен для выпечки изделий из теста, жарения продуктов большими кусками, сочных блюд, а также для сбора стекающего жира при приготовлении на гриле.



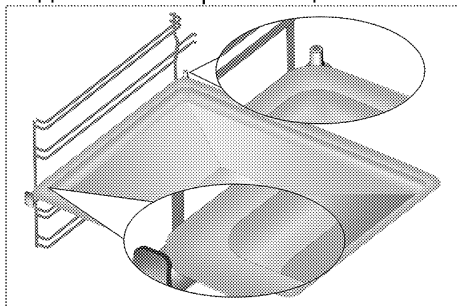
4. Решетка

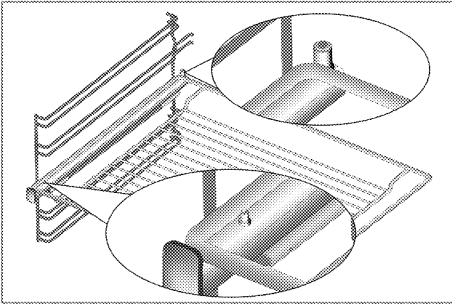
Предназначена для жарения, а также для размещения продуктов на нужной полке при выпечке, жарении или приготовлении в формах.



5. Правильное расположение проволочной решетки на выдвижных направляющих (Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)

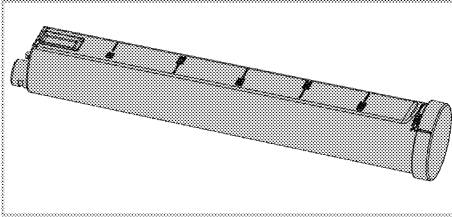
Благодаря наличию выдвижных направляющих можно легко устанавливать и выдвигать противни и проволочную решетку. При установке противней или проволочной решетки следите за тем, чтобы края противня или решетки опирались на штырьки, расположенные на задней части выдвижных направляющих.





6. Контейнер для воды

Контейнер, куда наливается вода для преобразования в пар.



Технические характеристики


Напряжение/частота	220-240 В~; 50 Гц
Общая потребляемая мощность	2.5 кВт
Тип кабеля/сечение	мин. H05VV-FG 3 x 1,5 мм ²
Габариты (высота / ширина / глубина)	595 мм/594 мм/567 мм
Установочные размеры (высота/ширина/глубина)	**590 или 600 мм/560 мм/мин. 550 мм
Главный духовой шкаф	Многофункциональный духовой шкаф
Лампочка внутреннего освещения	15/25 Вт
Гриль: потребляемая мощность	2.2 кВт
Класс защиты -1	


Степень защиты IP 44


- # Основные сведения Данные на паспортной табличке энергопотребления электрических духовых шкафов приведены в соответствии со стандартом EN 60350-1 / IEC 60350-1. Эти данные определены при стандартной нагрузке с функциями нижнего-верхнего нагревательного элемента или нагрева с помощью вентилятора (при наличии). Класс энергетической эффективности определен в соответствии с приведенными ниже приоритетами в зависимости от наличия или отсутствия соответствующих функций в изделии. 1 - Приготовление с вентилятором - экономичный режим, 2 - Медленное приготовление в турборежиме, 3 - Приготовление в турборежиме, 4 - Нагрев сверху и снизу с вентилятором, 5 - Нагрев сверху и снизу.

«Этикетка энергоэффективности представлена на продукте»

- ** См. раздел *Установка, стр. 18.*


 При усовершенствовании качества продукции технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.


 Иллюстрации в данном руководстве являются схематичными и могут несколько отличаться от конкретного изделия.


 Значения, указанные на этикетках изделия или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях согласно соответствующим стандартам. Эти данные могут быть иными в зависимости от условий эксплуатации изделия.

3 Установка

Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами и правилами. В противном случае гарантия аннулируется. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это может привести к аннулированию гарантии.

 Подготовка места установки, электрического оборудования обеспечивается покупателем.

 Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и/или электрического оборудования.


 Прежде чем приступать к установке, визуально проверьте отсутствие внешних дефектов духового шкафа. При наличии дефектов не устанавливайте его. Поврежденные электроприборы представляют собой угрозу вашей безопасности.


До начала установки

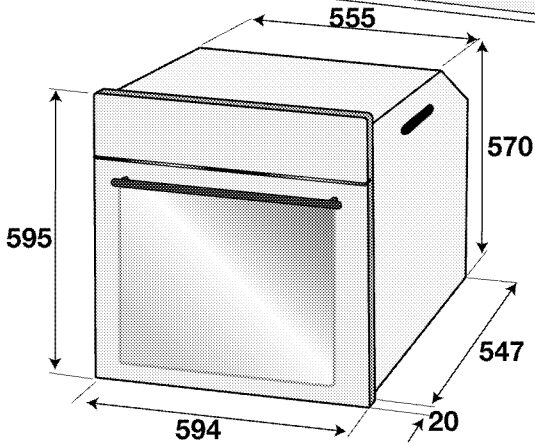
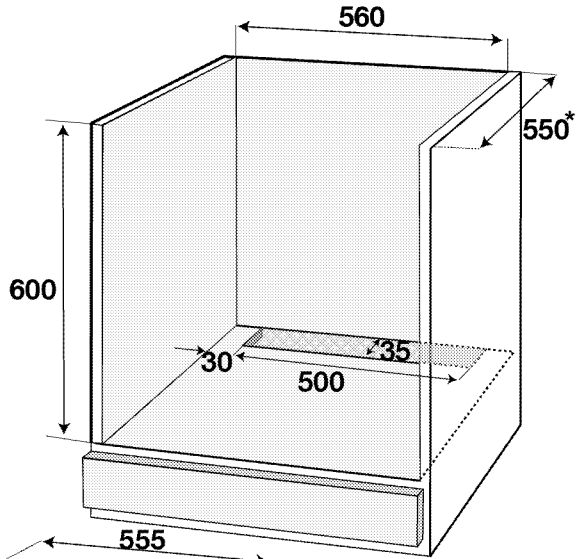
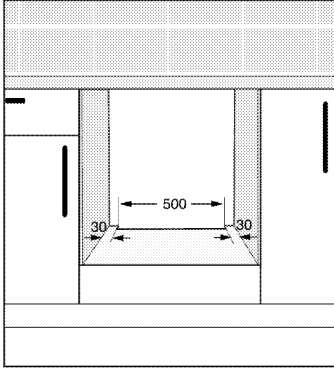
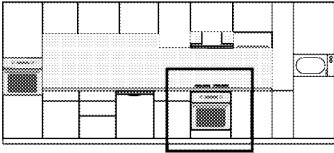
Прибор предназначен для установки в стандартную кухонную мебель, имеющуюся в продаже. Между бытовой техникой, стенами кухни и мебелью следует оставить определенное безопасное

расстояние. См. рисунок (размеры приведены в миллиметрах).

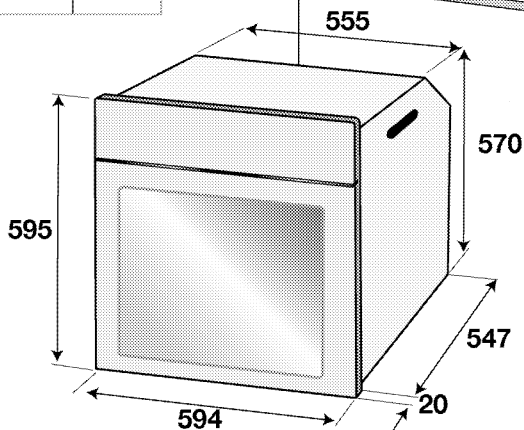
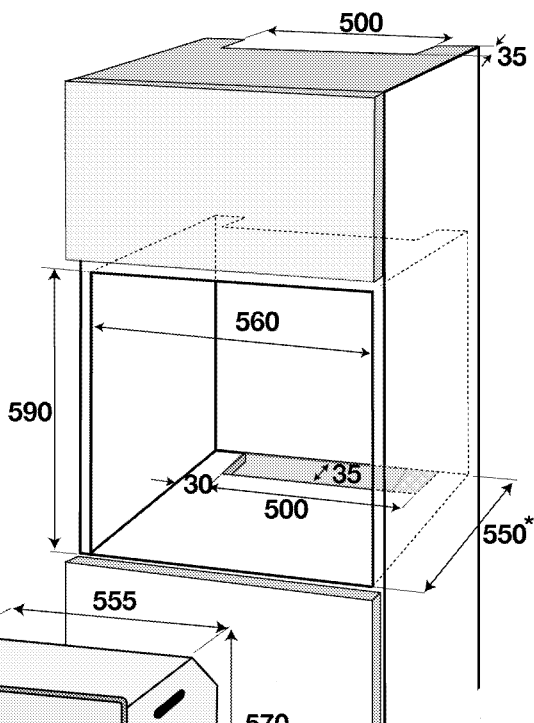
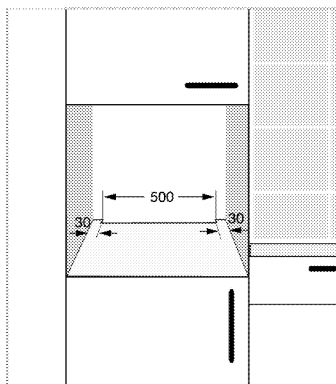
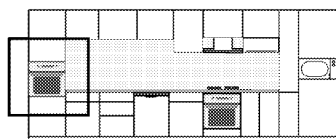
- Используемые поверхности, синтетические покрытия и клеи должны быть термостойкими (не менее 100 °C).
- Кухонные шкафчики должны быть выровнены по уровню и закреплены.
- Если под духовкой есть выдвижной ящик, между ним и духовкой необходимо установить перегородку.
- Переноску устройства должны выполнять не менее двух человек.
- Для перемещения печи возьмитесь за пазы для переноски на обеих сторонах.
- Перед установкой печи извлеките все материалы и документы, находящиеся внутри ее.
- Размеры кухонной мебели должны соответствовать указанным на рисунке ниже. Для обеспечения достаточной вентиляции в задней части кухонной мебели необходимо выполнить отверстие, размер которого соответствует указанному на рисунке ниже.

 Не устанавливайте изделие рядом с холодильником или морозильной камерой. Поскольку духовой шкаф излучает тепло, холодильники будут потреблять больше электроэнергии.

 Не перемещайте устройство, держась за дверцу и/или за ручку дверцы.



* МИН.



* мин.

Установка и подключение


- Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и электрического оборудования.


Подключение к электросети

Подключайте изделие к розетке или линии с заземлением, защищенной миниатюрным автоматическим выключателем с соответствующим


номиналом, который указан в таблице «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный электрик (при использовании изделия с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования изделия без заземления, выполненного в


соответствии с местными нормами и правилами.

 Подключение прибора к электросети должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ. Гарантийный период начинается только после правильной установки. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации.

 Шнур питания не должен быть сдавлен, изогнут или зажат, а также не должен соприкасаться с нагревающимися компонентами изделия. Замену поврежденного шнура питания должен выполнять квалифицированный электрик. В противном случае это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или возгоранию!

- Подключение должно выполняться в соответствии с национальными нормами.
- Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на паспортной табличке прибора. Табличку с данными можно увидеть, открыв переднюю дверцу.
- Шнур питания прибора должен соответствовать параметрам, указанным в таблице "Технические характеристики".

 Перед выполнением каких-либо электромонтажных работ отключите прибор от электрической сети. Существует риск поражения электрическим током!

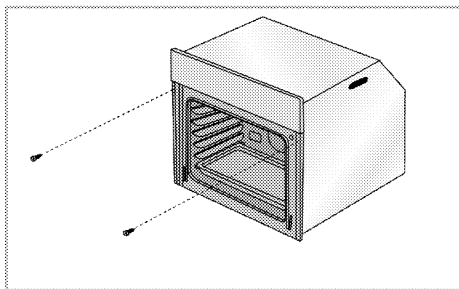
 К штепсельной вилке шнура питания после установки должен быть обеспечен легкий доступ (не прокладывайте шнур над варочной поверхностью).

 При монтаже проводки необходимо соблюдать национальные/местные электротехнические правила и нормы, а также использовать соответствующие розетки/штепсельные вилки и вилку для духовки. В случае если предельные значения мощности продукции превышают допустимую нагрузку на вилку и розетку, изделие должно быть подключено через стационарное электрическое оборудование напрямую без использования вилки и розетки.

Включите шнур питания в розетку.

Инструкция по монтажу

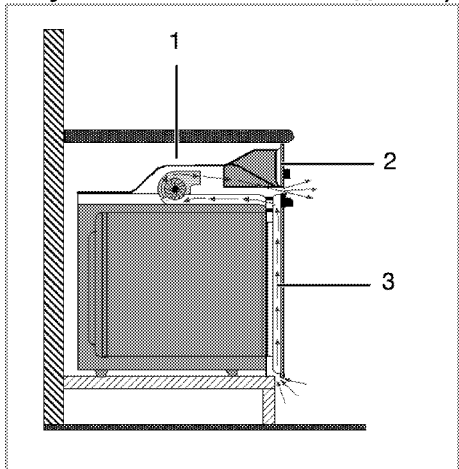
1. Вставьте духовой шкаф в кухонную мебель, выровняйте и закрепите. Одновременно убедитесь в том, что шнур питания не поврежден и/или не зажат.



Закрепите духовой шкаф 2 винтами, как показано на рисунке.

После установки проверьте, что винты затянуты достаточно и печь зафиксирована на месте. Печь может сместиться в течение периода использования, если установка была выполнена в нарушение инструкций и если винты затянуты недостаточно.

Для изделий с вентилятором охлаждения (Она может отсутствовать в вашем изделии.)



- 1 Вентилятор охлаждения
- 2 Панель управления
- 3 Дверца

Встроенный вентилятор охлаждения охлаждает встроенную часть прибора и переднюю панель.

- i** Вентилятор охлаждения продолжает работать в течение 20-30 минут после выключения духового шкафа. Если вы готовили, запрограммировав таймер духовки, вентилятор охлаждения выключится по завершении времени приготовления вместе со всеми функциями.

Окончательная проверка

1. Эксплуатация изделия.
2. Проверьте, произошло ли включение.

Для будущей транспортировки

- Сохраните оригинальную упаковочную коробку и перевозите прибор в ней. Следуйте указаниям, нанесенным на упаковке. Если оригинальная упаковочная коробка не сохранилась, заверните изделие в пузырчатую упаковку или поместите в плотный картон. Надежно заклейте клейкой лентой.
- Чтобы проволочная решетка и противень, которые хранятся внутри духовки, не повредили дверцу, поместите с внутренней стороны дверцы картонную полоску вровень с противнями. Прикрепите дверцу духового шкафа к боковым стенкам клейкой лентой.
- Не поднимайте и не передвигайте духовой шкаф, держась за дверцу или за ручку дверцы.

- i** Не размещайте на приборе никаких предметов и не ставьте его вертикально.

- i** Осмотрите прибор снаружи на предмет возможных повреждений при транспортировке.

4 Подготовка к эксплуатации

Рекомендации по экономии электроэнергии

Эти рекомендации помогут вам использовать изделие экологически чистым способом и экономить электроэнергию.


- Используйте в духовом шкафу темную или эмалированную посуду: это позволит улучшить теплопередачу.
- Прогревайте духовой шкаф перед приготовлением пищи, если это рекомендуется в руководстве пользователя или в инструкциях по приготовлению продуктов.
- Во время приготовления пищи не открывайте дверцу духового шкафа слишком часто.
- По возможности старайтесь готовить в духовом шкафу несколько блюд одновременно. При приготовлении пищи на решетку можно устанавливать по две емкости с продуктами.
- Готовьте блюда одно за другим. Духовой шкаф уже будет прогрет.
- Для экономии электроэнергии можно выключать духовой шкаф за несколько минут до окончания приготовления блюда. Не открывайте дверцу духового шкафа.
- Размораживайте замороженные продукты перед приготовлением.
- Информацию об энергоэффективности в соответствии с EU 66/2014 можно найти в спецификации продукта, прилагаемой к продукту.


Подготовка к эксплуатации

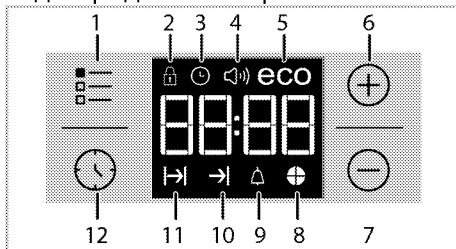
Настройка времени

- Во время выполнения настроек на дисплее будут мигать соответствующие символы.

При первом включении духовки установите время дня с помощью кнопок ⊕/⊖.

- Чтобы установить текущее время суток для моделей с сенсорным управлением, сначала нажмите , а затем используйте ⊕ / ⊖.

Нажмите на символ  и подождите 4 секунды, не нажимая кнопок для подтверждения настроек.



- 1 Кнопка регулировки
 - 2 Символ блокировки клавиатуры
 - 3 Индикатор «Clock» (Часы)
 - 4 Символ громкости звукового сигнала *
 - 5 Символ экономичного режима
 - 6 Кнопка «плюс»
 - 7 Кнопка «минус»
 - 8 Символ времени приготовления пирога
 - 9 Символ звукового сигнала
 - 10 Символ окончания времени приготовления*
 - 11 Символ времени приготовления
 - 12 Кнопка «Program» (Программа)
- * (Может отличаться в зависимости от модели изделия.)

i Если не была осуществлена первоначальная установка времени, часы изначально будут показывать 12:00, а также будет отображаться символ ⌚. После установки времени символ погаснет.

i При отключении электроэнергии настройки установленного времени сбрасываются. Необходимо повторить его установку.

Очистка прибора перед началом эксплуатации

i Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность. Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.

1. Снимите все упаковочные материалы.
2. Протрите поверхность прибора влажной тканью или губкой и вытрите насухо.

Первоначальный прогрев

Прогрейте прибор в течение 30 минут, а затем выключите. Это обеспечит выгорание и удаление производственных загрязнений и покрытий.

! Горячие поверхности могут причинить ожоги!
Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним частям духового шкафа, нагревательным элементам и т.п. Не разрешайте детям приближаться к нему. Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими перчатками.

Электрический духовой шкаф

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Выберите положение Static (Статический)
4. Включите гриль на максимальную мощность (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки, стр. 27*).
5. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
6. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки, стр. 27*).

Духовой шкаф с грилем

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Включите гриль на максимальную мощность (см. раздел *Как пользоваться грилем, стр. 41*).
4. Дайте духовому шкафу поработать около 15 минут.
5. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Как пользоваться грилем, стр. 41*).

i При первом включении в течение нескольких часов возможно выделение дыма и запаха. Это вполне нормально. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, чтобы удалить дым и запах. Не вдыхайте выделяющиеся дым и запахи.

5 Правила эксплуатации духовки

Общие сведения о выпекании, жарении и приготовлении с грилем



Горячие поверхности могут причинить ожоги!

Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним частям духового шкафа, нагревательным элементам и т.п. Не разрешайте детям приближаться к нему. Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.



Будьте осторожны, открывая дверцу духового шкафа, так как наружу может выходить пар. Выпускаемый пар может обжечь вам руки, лицо и/или глаза.

Советы по выпеканию

- Используйте антипригарные металлические тарелки или алюминиевые контейнеры с соответствующим покрытием, либо термостойкие силиконовые формы.
- Рационально используйте площадь решетки.
- Устанавливайте форму для выпекания в середине решетки.
- Выбирайте правильное положение решетки перед включением духового шкафа или гриля. Не изменяйте положение решетки, когда духовой шкаф горячий.
- Держите закрытой дверцу шкафа.

Советы по приготовлению жареных блюд

- Тушку курицы или индейки и большие куски мяса перед приготовлением рекомендуется сбрызнуть лимонным соком и посыпать черным перцем. Тогда готовое блюдо будет вкуснее.
- Мясо с костями следует жарить на 15-30 минут дольше, чем такое же количества мяса без костей.
- На каждый сантиметр толщины мяса требуется приблизительно 4-5 минут времени приготовления.
- По истечении времени приготовления мяса оставьте его в духовом шкафу примерно на 10 минут. Сок лучше распределится внутри куска жареного мяса и не будет вытекать, когда вы будете разрезать мясо.
- Рыбу в термостойкой посуде следует готовить на решетке, установленной на средний или нижний уровень.

Советы по приготовлению продуктов на гриле

- При приготовлении на гриле мясо, рыба или птица быстро подрумянивается, сверху образуется хрустящая корочка, и продукт не пересыхает. На гриле можно отлично приготовить не только тонкие куски мяса, шашлыки и сосиски, но и овощи с большим содержанием жидкости (например, помидоры и лук).
- Для приготовления на гриле разложите куски продуктов на решетке или на противне с решеткой так, чтобы площадь, занимаемая продуктами, соответствовала размерам нагревательного элемента.

- Вставьте проволочную решетку или противень с решеткой в духовой шкаф на нужный уровень. Если продукты готовятся на проволочной решетке, то для сбора жира установите противень на нижний уровень. Используемый противень по размерам должен соответствовать площади, занимаемой готовящимися продуктами. Такой противень может не входить в комплект изделия. Для облегчения очистки противня налейте в него немного воды.

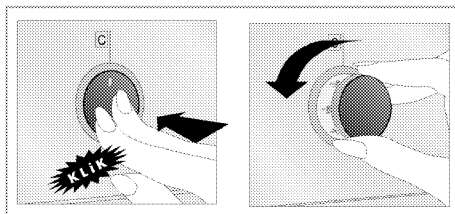


Продукты, которые не подходят для приготовления на гриле, могут привести к возгоранию. На гриле можно готовить только такие продукты, которые выдерживают интенсивный нагрев. Не размещайте продукты слишком близко к задней части гриля. Эта зона нагревается сильнее всего, и жирные продукты могут загореться.

Правила эксплуатации электрической духовки

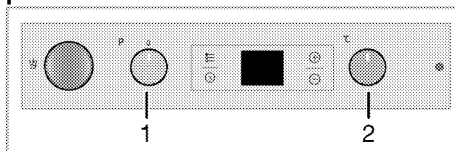
Эта духовка оснащена утапливаемыми ручками, которые выдвигаются при нажатии.

1. Для выполнения настройки прижмите ручку, а когда она выдвинется, поверните ее в нужное положение.



2. Когда процесс приготовления будет завершен, утопите ручку.

Выберите температуру и режим работы



- 1 Ручка выбора функции
 - 2 Ручка термостата
1. Установите нужный режим работы с помощью ручки выбора функций.
 2. Установите нужную температуру с помощью регулятора температуры.
 - » После нагрева духовки в ней будет поддерживаться заданная температура. Во время нагрева будет светиться индикатор температуры.

Выключение электрической духовки

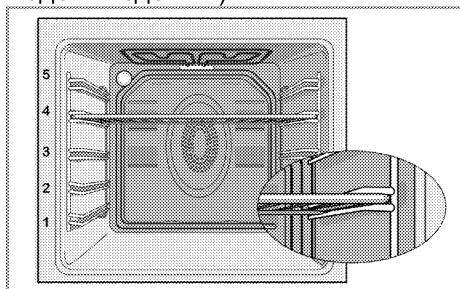
Поверните ручку выбора функций и регулятор температуры в положение отключения (вверх).

Уровни духовки (для моделей с грилем)

Правильно устанавливайте решетку в направляющие. Решетку следует вставить между направляющими, как показано на рисунке.

Следите за тем, чтобы решетка не упиралась в заднюю стенку духовки. Чтобы гриль нормально работал, выдвиньте решетку к передней части направляющих и отрегулируйте ее положение с помощью дверцы.

(Может отличаться в зависимости от модели изделия.)



Использование функции пара

Духовой шкаф имеет функцию приготовления с помощью пара. В течение процесса приготовления вода, поступающая на дно духового шкафа испаряется с помощью тепла и образовавшийся пар обеспечивает более качественное приготовление.

Приготовление на пару обеспечивает более светлый цвет, более хрустящую корочку и размер изделий из теста. Более того, приготовление с помощью пара снижает потерю влаги в мясе, делая его более сочным и вкусным.

i Приготовление с помощью пара можно выполнять только для соответствующих функций, указанных в руководстве.

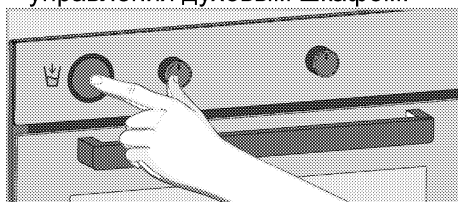
i Емкость бачка для воды составляет 300 мл. При приготовлении в бачок запрещается наливать более 300 мл воды.

Для приготовления с помощью пара:

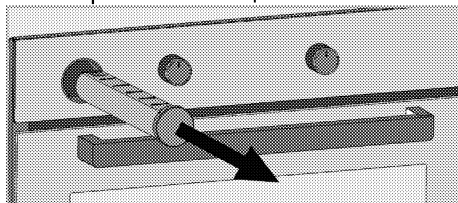
1. Смотреть таблицу приготовления при использовании режима приготовления с помощью пара, чтобы задать правильную функцию, температуру и время, необходимое для соответствующего блюда и начала

процесса приготовления. Для блюд, которые не указаны в таблице, количество воды, температура, функция приготовления и время определяется самостоятельно пользователем.

2. Установите блюдо на рекомендуемую полку.
3. Если в соответствии с таблицей приготовления наступило время долить воду, нажмите на бачок для воды, расположенный на панели управления духовым шкафом.

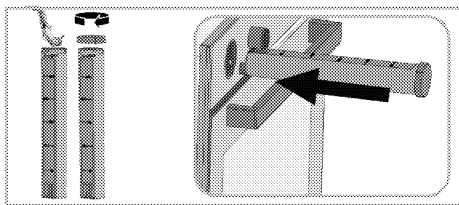


4. Осторожно вытащите бачок.



5. Откройте крышку бачка и наполните его водой в объеме, указанном в таблице приготовления.

i Не используйте дистиллированную или фильтрованную воду. Используйте только бутилированную воду. Не добавляйте в контейнер для воды растворы, содержащие воспламеняемые вещества, спирт или твердые частицы.



6. Закройте крышку бачка и поместите его на место. При установке бачка обратно, установите его на 1-й уровень. Если протолкнуть бачок дальше, он будет установлен на 2-й уровень и начнет подавать воду.

i На корпусе водяного бачка отмечены 2 уровня. На 1-м уровне, вода находится на месте и не подается в духовой шкаф. На 2-м уровне, вода передается в духовой шкаф.

7. При необходимости подать воду, протолкните бачок до положения 2-го уровня.

» Вода в бачке начнет медленно сливаться на дно духового шкафа, чтобы образовать пар для приготовления.

8. В конце процесса приготовления перевидите кнопку функции и температуры в положение отключения для выключения духового шкафа.

i После каждого цикла приготовления с помощью пара необходимо проверять наличие воды на дне духового шкафа. При ее наличии, воду необходимо промокнуть сухой ветошью после того как духовой шкаф остынет. В противном случае, оставшаяся вода может стать причиной образования известнякового налета.

Режимы работы

Приведенная здесь последовательность режимов работы может отличаться от вашей модели.

Нагрев сверху и снизу



Работают оба нагревательных элемента — и верхний, и нижний. Продукты подогреваются одновременно сверху и снизу. Этот режим подходит, например, для тортов, разной выпечки, а также кексов и запеканок в формах.. Готовьте только с одним противнем.

Нагрев снизу



Работает только нижний нагревательный элемент. Подходит для выпечки пиццы и дополнительного обжаривания продуктов с нижней стороны. Эта функция также упрощает очистку паром.



Нагрев сверху и снизу с использованием вентилятора



Работают верхний и нижний нагревательные элементы, а также вентилятор, расположенный на задней стенке. Горячий воздух равномерно распределяется внутри духовки с помощью вентилятора. Готовьте только с одним противнем.

Fan Heating (Нагрев + вентилятор)



Работает нагревательный элемент с вентилятором (на задней стенке). Горячий воздух равномерно распределяется внутри духовки с помощью вентилятора. Как правило, предварительный прогрев не нужен. Подходит для приготовления блюд на разных уровнях духовки. Подходит для приготовления с несколькими противнями.

Работа с вентилятором



Духовой шкаф не нагревается. Работает только вентилятор, расположенный на задней стенке. Замороженные гранулированные продукты медленно размораживаются при комнатной температуре, а приготовленные продукты охлаждаются. Время, необходимое для размораживания целого куска мяса, больше, чем для еды с кусочками.

Функция "3D" (объемный нагрев)



Работают верхний и нижний нагревательные элементы, а также нагревательный элемент с вентилятором, расположенный на задней стенке. Продукты готовятся быстро и равномерно со всех сторон. Готовьте только с одним противнем. Эта функция также используется и при приготовлении с помощью пара.

Full grill (Усил. гриль)



Работает большой гриль на потолке духовки.

Подходит для приготовления на гриле больших порций мяса.

- Для приготовления на гриле положите большие или средние порции под нагревательный элемент гриля на соответствующий уровень полки духового шкафа.
- Когда пройдет половина времени, отведенного на приготовление, переверните продукт.

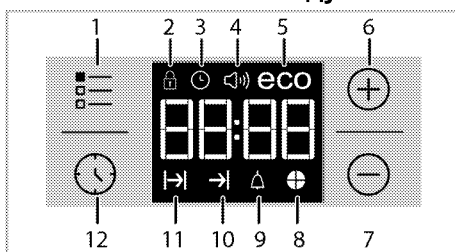
Grill Fan (Гриль + вентилятор)



Действие гриля не такое сильное, как в режиме усиленного гриля

- Для приготовления блюд в этом режиме расположите под нагревателем гриля на соответствующем уровне духовки небольшое или среднее количество продукта.
- Когда пройдет половина времени, отведенного на приготовление, переверните продукт.

Использование часов духовки



- 1 Кнопка регулировки
 - 2 Символ блокировки клавиатуры
 - 3 Индикатор «Clock» (Часы)
 - 4 Символ громкости звукового сигнала *
 - 5 Символ экономичного режима
 - 6 Кнопка «плюс»
 - 7 Кнопка «минус»
 - 8 Символ времени приготовления пирога
 - 9 Символ звукового сигнала
 - 10 Символ окончания времени приготовления*
 - 11 Символ времени приготовления
 - 12 Кнопка «Program» (Программа)
- * (Может отличаться в зависимости от модели изделия.)

i Максимальное время приготовления, которое можно установить, – 5 часа 59 минут. В случае отключения электроэнергии программа будет отменена. Следует снова запрограммировать духовой шкаф.

i Во время выполнения установок на дисплее будут мигать соответствующие символы. Необходимо подождать некоторое время, пока настройки вступят в силу.

i Невозможно установить время суток, если параметры приготовления не установлены.

i Если установлено время приготовления, после начала готовки на дисплее будет отображаться оставшееся время приготовления.

Приготовление посредством установки времени приготовления;

Вы можете настроить духовой шкаф так, чтобы он прекратил работу по завершении определенного времени, установив время приготовления на таймере.

1. Выберите программу приготовления.
2. Чтобы отобразить время приготовления, коснитесь и удерживайте ⌚, пока на дисплее не появится символ |→|.
3. Установите время приготовления с помощью кнопок ⊕ / ⊖.
» » После установки времени приготовления на дисплее будет отображаться символ |→| и заданный промежуток времени.
4. Поместите блюдо в печь и установите температуру с помощью ручки выставления температуры. Запускается режим приготовления.
» Обратный отсчет времени приготовления начнется с момента начала приготовления, а на дисплее загорятся все символы промежутка времени. Заданное время приготовления делится на 4 равные части. По прошествии каждой части времени ее символ перестает отображаться. Так что вы с легкостью сможете оценить

отношение оставшегося времени к общему времени приготовления.

Установка более позднего времени окончания приготовления; (Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)

Установив время приготовления на таймере, вы можете установить более позднее время окончания приготовления.

1. Выберите программу приготовления.
2. Чтобы отобразить время приготовления, коснитесь и удерживайте ⌚, пока на дисплее не появится символ |→|.
3. Установите время приготовления с помощью кнопок ⊕ / ⊖.
» » После установки времени приготовления на дисплее будет отображаться символ |→|.
4. Чтобы на экране отобразилось время окончания приготовления, коснитесь и удерживайте ⌚, пока на дисплее не появится символ →|.
5. Используйте кнопки ⊕ / ⊖, чтобы установить время окончания приготовления.
» После установки времени приготовления на дисплее будет отображаться символ |→| и символ →|, а также заданный промежуток времени. Как только начнется готовка, символ →| погаснет.
6. Поместите блюдо в печь и установите температуру с помощью ручки выставления температуры. Запускается режим приготовления.
» **Таймер духовки рассчитывает время начала приготовления, вычитая продолжительность приготовления из заданного времени его окончания.** Когда наступит время начала

приготовления, духовка включится в выбранном режиме и нагреется до заданной температуры. Эта температура будет поддерживаться до тех пор, пока не наступит время окончания приготовления.

» Обратный отсчет времени приготовления начнется с момента начала приготовления, а на дисплее загорятся все символы промежутка времени. Заданное время приготовления делится на 4 равные части. По прошествии каждой части времени ее символ перестает отображаться. Так что вы с легкостью сможете оценить отношение оставшегося времени к общему времени приготовления.



7. По окончании процесса приготовления на дисплее появится надпись **«Конец»**, и таймер издаст звуковой сигнал.

8. Продолжительность звукового сигнала – 2 минуты. Для выключения звукового сигнала нажмите любую кнопку. Звуковой сигнал выключится, и на дисплее будет показано текущее время.


i Если по окончании звукового сигнала нажать любую кнопку, духовой шкаф снова будет готов к работе. Для выключения духового шкафа поверните регулятор температуры и ручку выбора функции в положение **«0»** (выкл.), чтобы предотвратить повторный запуск программы духового шкафа по окончании звукового сигнала.


Включение блокировки кнопок

Функцию блокировки кнопок можно использовать для предотвращения вмешательства в работу духовки.

1. Коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .



» На дисплее появится надпись **«OFF»** (ВЫКЛ.).

2. Чтобы заблокировать кнопки, нажмите .


» Как только функция блокировки кнопок будет активирована, на дисплее появится надпись **«On»** (Вкл.), и начнет светиться индикатор .

i После включения функции блокировки кнопок кнопки духового шкафа не действуют. В случае отключения электроэнергии функция блокировки кнопок не будет отменена.

Чтобы отключить блокировку кнопок

1. Коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .



» На дисплее появится надпись **«On»** (Вкл.).

2. Отключите функцию блокировки кнопок, нажав на кнопку .

» **После снятия блокировки кнопок на дисплее появится надпись «OFF» (ВЫКЛ.).**

Настройка звукового сигнала

Часы прибора можно использовать не только для настройки программы приготовления, но и для предупреждения или напоминания. Звуковой сигнал не влияет на работу духового шкафа. Он используется только для предупреждения. Например, его можно использовать для напоминания о том, что в определенное время нужно перевернуть продукты в духовом шкафу. По истечении заданного времени таймер подаст звуковой сигнал.

1. Коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .

i Максимальное время при установке звукового сигнала – 23 часа 59 минут.

2. Установите продолжительность звукового сигнала с помощью кнопок ⊕ / ⊖.

i Ручки выбора звукового сигнала, времени, яркости дисплея и температуры должны быть установлены в положении "0" (ВЫКЛ.).

» После установки интервала включения звукового сигнала индикатор Δ останется включенным, и на дисплее появится значение заданного временного интервала.

3. По истечении заданного временного интервала индикатор Δ начнет мигать, и прозвучит сигнал.

Выключение звукового сигнала

1. Продолжительность звукового сигнала – 2 минуты. Для выключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.

» Звуковой сигнал выключится, и на дисплее будет показано текущее время.

Отключение звукового сигнала;

1. Чтобы отключить звуковой сигнал, коснитесь и удерживайте ☹, пока на дисплее не появится символ Δ.

2. Нажмите и удерживайте кнопку ⊖, пока на дисплее не отобразится «00:00».

i Будет показано время включения звукового сигнала. Если одновременно установить сигнальный таймер и продолжительность приготовления, на цифровом индикаторе будет показан более короткий временной интервал.

Изменение тона звукового сигнала

1. Коснитесь и удерживайте ☹, пока на дисплее не появится символ ☹).

2. Выберите желаемый тон звукового сигнала при помощи кнопок ⊕ / ⊖.

3. Установленный вами тон в скором времени станет активным.

» На дисплее будет показан выбранный тон звукового сигнала — «b-01», «b-02» или «b-03».

Изменение времени суток

Корректировка установленного времени суток:

1. Коснитесь и удерживайте ☹, пока на дисплее не появится символ ☹.

2. Установите время суток при помощи кнопок ⊕ / ⊖.

3. Установленное вами время скоро станет активным.

Экономичный режим

Во время готовки можно сэкономить энергию при помощи экономичного режима, установив время приготовления для духового шкафа.

Во время готовки можно сэкономить энергию при помощи экономичного режима, установив время приготовления для духового шкафа.

Установка экономичного режима


1. Коснитесь и удерживайте ☹, пока на дисплее не появится символ есо (эко).

» На дисплее появится надпись «OFF» (ВЫКЛ.).


2. Включите экономичный режим, коснувшись кнопки ⊕.

» Как только функция блокировки кнопок будет активирована, на дисплее появится надпись «On» (Вкл.), и начнет светиться индикатор есо (эко).

Отключение экономичного режима


1. Коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ **eco** (эко).

» На дисплее появится надпись «**On**» (Вкл.).



2. Отключите экономичный режим, коснувшись кнопки .

» После снятия блокировки кнопок на дисплее появится надпись «**Off**» (Выкл.).

Настройка яркости экрана (Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)


1. Коснитесь и удерживайте кнопку , пока на дисплее не отобразится **d-**

01, d-02 или **d-03**, указывающие на уровень яркости.


2. Установите нужную яркость при помощи кнопок  / .

» Установленное вами время скоро станет активным.












Время приготовления блюд












 Значения времени в этой таблице следует считать справочными. Они могут изменяться в зависимости от температуры продуктов, толщины, вида и ваших кулинарных предпочтений.

Выпечка и жарение

 1-й полкой духового шкафа является **нижняя** полка.

Блюдо	Количество противней	Аксессуары для пользования	Режим работы	Уровень размещения	Температура (°C)	Примерное время приготовления (мин.)
Выпечка на противне	Один противень	Стандартный противень*		3	180	25 ... 30
Выпечка в форме	Один противень	Формы для кексов на решетке**		2	180	40 ... 50
Пирожные	Один противень	Стандартный противень*		3	160	25 ... 35
	Один противень	Стандартный противень*		3	150	30 ... 40
	2 противня	1-Противень для выпечки* 3-Стандартный противень*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 противня	1-Стандартный противень* 3-Противень для выпечки* 5-Глубокий противень*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Бисквит	Один противень	Круглая пружинная сковорода диаметром 26 см на решетке**		3	160	25 ... 35
	Один противень	Круглая пружинная сковорода диаметром 26 см на решетке**		2	150	30 ... 40

Блюдо	Количество противней	Аксессуары для пользования	Режим работы	Уровень размещения	Температура (°C)	Примерное время приготовления (мин.)
	2 противня	1-Круглая пружинная сковорода диаметром 26 см на решетке** 4-Круглая пружинная сковорода диаметром 26 см на противне для выпечки**		1 - 4	150	35 ... 45
Печенье	Один противень	Противень для выпечки*		3	180	25 ... 30
	2 противня	1-Противень для выпечки* 3-Стандартный противень*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 противня	1-Противень для выпечки* 3-Стандартный противень* 5-Глубокий противень*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Изделия из теста	Один противень	Стандартный противень*		2	200	30 ... 40
	2 противня	1-Противень для выпечки* 5-Стандартный противень*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 противня	1-Противень для выпечки* 3-Стандартный противень* 5-Глубокий противень*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Сдобная выпечка	Один противень	Стандартный противень*		2	200	25 ... 35
	2 противня	1-Противень для выпечки* 3-Стандартный противень*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 противня	1-Противень для выпечки* 3-Стандартный противень* 5-Глубокий противень*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Закваска	Один противень	Стандартный противень*		2	200	35 ... 45











Блюдо	Количество противней	Аксессуары для пользования	Режим работы	Уровень размещения	Температура (°C)	Примерное время приготовления (мин.)
Лазанья	Один противень	Стеклянная / металлическая прямоугольная сковорода на решетке**		2 - 3	200	30 ... 40
Пицца	Один противень	Стандартный противень*		2	200 ... 220	15 ... 20
Бифштекс (куском)/жаркое	Один противень	Стандартный противень*		3	25 мин. 250/макс, затем 180 ... 190	100 ... 120
Баранья нога (запеканка)	Один противень	Стандартный противень*		3	25 мин. 250/макс, затем 190	70 ... 90
	Один противень	Стандартный противень*		3	25 мин. 250/макс, затем 190	60 ... 80
Жареная курица (1,8-2 кг)	Один противень	Стандартный противень*		2	15 мин. 250/макс, затем 180 ... 190	60 ... 80
	Один противень	Стандартный противень*		2	15 мин. 250/макс, затем 180 ... 190	60 ... 80
Индейка (5.5 кг)	Один противень	Стандартный противень*		1	25 мин. 250/макс, затем 180 ... 190	150 ... 210
	Один противень	Стандартный противень*		1	25 мин. 250/макс, затем 180 ... 190	150 ... 210
Рыба	Один противень	Стандартный противень*		3	200	20 ... 30
	Один противень	Стандартный противень*		3	200	20 ... 30





Для всех типов продуктов рекомендуется произвести предварительный разогрев.
* Эти аксессуары могут не поставляться с продуктом.
** Эти аксессуары не поставляются с продуктом. Эти аксессуары доступны в продаже.

Таблица для пробного приготовления

Блюда, внесенные в настоящую таблицу готовятся в соответствии с

EN 60350-1, чтобы облегчить контролирующим организациям процесс проверки продукта.

Блюдо	Количество противней	Аксессуары для пользования	Режим работы	Уровень размещения	Температура (°C)	Примерное время приготовления (мин.)
песочное печенье	Один противень	Стандартный противень*		3	140	20 ... 30
	Один противень	Стандартный противень*		3	140	20 ... 30
	2 противня	1- Стандартный противень* 3-Противень для выпечки*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 противня	1- Стандартный противень* 3-Противень для выпечки* 5-Глубокий противень*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Пирожные	Один противень	Стандартный противень*		3	160	25 ... 35
	Один противень	Стандартный противень*		3	150	30 ... 40
	2 противня	1-Противень для выпечки* 3- Стандартный противень*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 противня	1- Стандартный противень* 3-Противень для выпечки* 5-Глубокий противень*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Бисквит	Один противень	Круглая пружинная сковорода диаметром 26 см на решетке**		3	160	25 ... 35
	Один противень	Круглая пружинная сковорода диаметром 26 см на решетке**		2	150	30 ... 40

Блюдо	Количество противней	Аксессуары для пользования	Режим работы	Уровень размещения	Температура (°C)	Примерное время приготовления (мин.)
	2 противня	1-Круглая пружинная сковорода диаметром 26 см на решетке** 4-Круглая пружинная сковорода диаметром 26 см на противне для выпечки**		1 - 4	150	35 ... 45
Яблочный пирог	Один противень	Круглая металлическое блюдо диаметром 20 см на решетке**		2	180	50 ... 60
	Один противень	Круглая металлическое блюдо диаметром 20 см на решетке**		2	170	50 ... 60
	2 противня	1-Круглая металлическое блюдо диаметром 20 см на решетке** 4-Круглая металлическое блюдо диаметром 20 см на противне для выпечки**		1 - 4	170	50 ... 60

Для всех типов продуктов рекомендуется произвести предварительный разогрев.

* Эти аксессуары могут не поставляться с продуктом.

** Эти аксессуары не поставляются с продуктом. Эти аксессуары доступны в продаже.

Советы по выпечке

- Если изделие получается слишком сухим, следует повысить температуру примерно на 10°C и сократить время приготовления.
- Если изделие получается сырым, следует уменьшить количество жидкости или понизить температуру на 10°C.

- Если верхняя корочка слишком зарумянивается, следует поставить изделие ниже, понизить температуру и увеличить время приготовления.
- Если изделие хорошо пропекается, но снаружи пригорает, следует уменьшить количество жидкости, понизить температуру и увеличить время приготовления.

Советы по выпечке

- Если изделие получается слишком сухим, следует повысить температуру примерно на 10°C и сократить время приготовления. Смажьте слои теста смесью из молока, растительного масла, яиц и йогурта.
- Следите за тем, чтобы толщина изделия не превышала глубины противня, иначе оно будет долго выпекаться.
- Если верхний слой изделия подгорает, а нижний остается сырым, возможно, в нижнем слое изделия слишком много начинки. Чтобы изделие ровно подрумянивалась, старайтесь равномерно распределять начинку между слоями теста и по поверхности изделия.









i При выпечке изделий из теста соблюдайте режим и температуру, указанные в таблице рецептов. Если нижний слой изделия плохо пропекается, в следующий раз поставьте противень на один уровень ниже.

Советы по приготовлению овощных блюд

- Если овощи выпускают сок и становятся слишком сухими, готовьте их не на противне, а в сковороде под крышкой. В закрытой посуде сок сохранится.
- Если овощное блюдо остается сыроватым, прежде чем готовить овощи в духовом шкафу, можно их проварить или протушить.

Таблице приготовления при использовании режима приготовления с помощью пара

Блюдо	Аксессуары для пользования	Режим работы	Уровень размещения	Температура (°C)	Необходимое количество воды (мл)	Время добавления воды (мин.) **	Примерное время приготовления (мин.)	Вес (прибл. вес блюда в граммах)
Хлеб	Стандартный противень *		3	200	100	после разогрева	35 ... 45	820
Курица с овощами	Стандартный противень *		2	15 мин. 250/max, затем 190	200	25	60 ... 70	2000
Стейк из ребрышек	Стандартный противень *		3	180	250	30	65 ... 75	1000
Печеный картофель	Стандартный противень *		3	190	250	25	45 ... 55	500
Баранья ножка	Стандартный противень *		3	170	250+250**	после разогрева	110 ... 120	1900

Блюдо	Аксессуары для пользования	Режим работы	Уровень размещения	Температура (°C)	Необходимое количество воды (мл)	Время добавления воды (мин.) **	Примерное время приготовления (мин.)	Вес (прибл. вес блюда в граммах)
Стейк с овощами	Стандартный противень*		3	170	250+250**	после разогрева	90 ... 100	1000
Лосось с овощами	Стандартный противень*		3	180	150	после разогрева	25 ... 35	500
Кокосовое печенье	Стандартный противень*		3	170	150	после разогрева	25 ... 35	500
Булочки на дрожжах	Стандартный противень*		3	180	150	после разогрева	25 ... 35	500
Пирог с курицей	Стандартный противень*		3	200	100	15	25 ... 35	1000
Запеканка с овощами	Стандартный противень*		3	200	250+150**	15	65 ... 75	1500
Сыр для макарон	Стандартный противень*		3	200	200	после разогрева	25 ... 35	1500
Куриные ножки	Стандартный противень*		3	200	250	после разогрева	25 ... 35	800

* Эти аксессуары могут не поставляться с продуктом.

**Указывает время, оставшееся после разогрева

***Количество воды для добавления в половину времени приготовления

Как пользоваться грилем



Закрывайте дверцу во время приготовления пищи на гриле. Горячие поверхности могут причинить ожоги!

Включение гриля

1. Поверните ручку выбора функций и установите на нужный значок режима «Гриль».
2. Затем установите нужную температуру жаренья.

3. При необходимости прогрейте гриль около 5 минут.

» При этом включится индикаторная лампочка температуры.

Выключение гриля

1. Поверните ручку выбора функций в положение отключения (вверх).



Продукты, которые не подходят для приготовления на гриле, могут привести к возгоранию. На гриле можно готовить только такие продукты, которые выдерживают интенсивный нагрев.

Не размещайте продукты слишком близко к задней части гриля. Эта зона нагревается сильнее всего, и жирные продукты могут загореться.

Время приготовления блюд на гриле

Приготовление блюд на электрическом гриле

Продукты	Аксессуары для пользования	Уровень размещения	Рекомендуемая температура (°C)**	Время приготовления на гриле (прибл.)
Рыба	Решетка	4...5	250	20...25 мин. #
Курица (куски)	Решетка	4...5	250	25...35 мин.
Отбивные из молодой баранины	Решетка	4...5	250	20...25 мин.
Ростбиф	Решетка	4...5	250	25...30 мин. #
Отбивные из телятины	Решетка	4...5	250	25...30 мин. #
Гренки *	Решетка	4	250	1...3 мин.

в зависимости от толщины

*Разогрейте в течение 5 минут.

**Если температуру гриля вашего продукта невозможно отрегулировать, гриль будет работать при рекомендуемой температуре.

Блюда, внесенные в настоящую таблицу готовятся в соответствии с EN 60350-1, чтобы облегчить

контролирующим организациям процесс проверки продукта.

Продукты	Аксессуары для пользования	Уровень размещения	Температура (°C)	Примерное время приготовления (мин.)
Гренки	Решетка	4	250	1...3 мин.
Тефтели (говядина) - 12 кусками	Решетка	4	250	25...35 мин.

Переверните еду после 2/3 от общего времени приготовления на гриле.

Перед приготовлением любых блюд рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 5 минут.

6 Уход и техническое обслуживание

Общие сведения

Регулярно выполняйте чистку прибора. Это позволит продлить срок его службы, а также избежать многих проблем.



Перед выполнением работ по обслуживанию и чистке отключите прибор от электрической сети.

Существует риск поражения электрическим током!



Дайте изделию остыть, прежде чем приступить к чистке.

Горячие поверхности могут причинить ожоги!

- Прибор следует тщательно чистить после каждого использования. Так легче удалять остатки пищи, которые могут пригореть при следующем использовании прибора.
- Для чистки прибора не требуются специальные чистящие средства. Прибор можно вымыть теплой водой с добавлением жидким моющего средства, используя мягкую ткань или губку. А затем протереть сухой тканью.
- Обязательно протирайте прибор насухо после чистки и сразу же удаляйте попавшую на него жидкость.
- Не используйте для чистки ручки и поверхностей из нержавеющей стали чистящие средства, содержащими кислоту или хлор. Эти детали можно протирать мягкой тканью, смоченной в жидком моющем средстве (без абразивных добавок), стараясь тереть в одном направлении.



Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность.

Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.



Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.



Постоянные известняковые отложения на дне духовки могут образовываться в зависимости от частоты использования режима приготовления с использованием пара и жесткости используемой воды.

Чистка панели управления

Очистьте панель управления и ручки-регуляторы влажной тканью и вытрите насухо.



Если ваш прибор оснащен кнопками/ручками, не снимайте ручки-регуляторы для чистки панели управления. Так можно повредить панель управления!

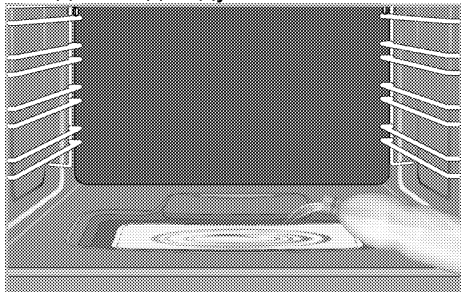
Чистка духовки

Очистка резервуара с водой на дне духовки

В зависимости от частоты приготовления с использованием пара, простых операций очистки паром и жесткости используемой воды в резервуаре с водой на дне духовки могут образовываться известковые пятна.

Для удаления извести, которая может образоваться в резервуаре с водой на дне духовки после приготовления с использованием пара и простой очистки паром через каждые 2 или 3 использования:

1. Добавьте 350 мл белого уксуса (кислотность уксуса не должна превышать 6%) в резервуар с водой на дне духовки.



2. Подождите не менее 30 минут, чтобы уксус растворил остатки извести при комнатной температуре.
3. Очистите резервуар с водой мягкой влажной тканью с сухой тканью.

i Для очистки резервуара с водой на дне духовки не используйте чистящие средства, содержащие кислоты и хлориды. Не очищайте известь, которая может образоваться в резервуаре с водой на дне духовки, соскребанием. В противном случае основание продукта будет повреждено.

Чтобы повысить эффективность очистки от накипи, которая может образоваться в резервуаре с водой на дне духовки, после каждых 10 использований в дополнение к шагам по удалению

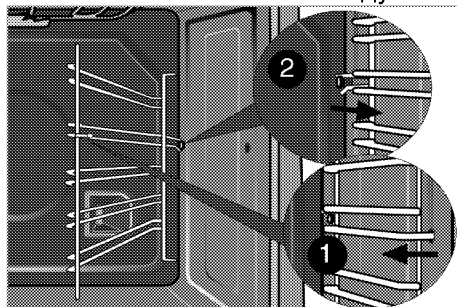
накипи, описанным выше, следует выполнять следующие действия:

Выберите режим работы, при котором активен нижний нагреватель, и дайте духовке поработать 2-3 минуты при температуре 100°C. После этого выключите духовку, выдавите очиститель для внутренней части духовки и решетки, который рекомендован на веб-сайте вашей торговой марки, в резервуар с водой на дне духовки и дайте постоять полученному раствору 5 минут. Через 5 минут протрите резервуар с водой в основании духовки влажной салфеткой из микрофибры и высушите.

Чистка боковых стенок(Может отличаться в зависимости от модели изделия.)

(Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)

1. Снимите переднюю часть боковой решетки, оттянув ее от боковой стенки.
2. Потяните боковую решетку к себе и полностью выньте ее из духовки.

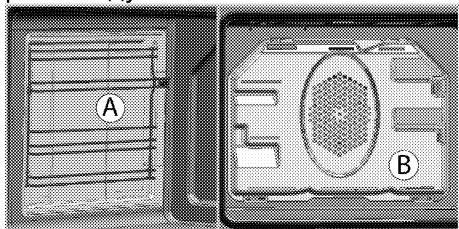


Стенки с каталитическим покрытием

(Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)

Внутренние боковые стенки (А) и (или) задняя стенка (В) вашего

изделия могут быть покрыты каталитической эмалью. Стенки с каталитическим покрытием имеют светлую матовую пористую поверхность. Стенки духового шкафа с каталитическим покрытием не нуждаются в чистке. Благодаря перфорированной структуре, поверхности с каталитическим покрытием поглощают жир и при накоплении жира на поверхность начинают блестеть. В таком случае рекомендуется их заменить.

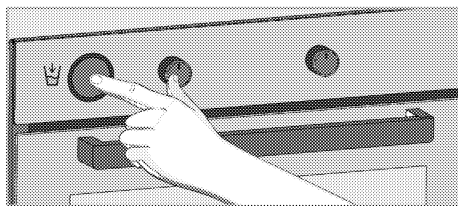


Простая очистка паром

Это упрощает чистку, поскольку грязь (после кратковременного ожидания) смягчается паром, образовывавшимся в духовом шкафу, и каплями воды, конденсирующимися на внутренних поверхностях духового шкафа.

1. Выньте из духового шкафа все принадлежности.
2. Нажмите на бачок для воды, расположенный на панели управления духовым шкафом, чтобы снять бачок. Налейте 200 мл воды в бачок.

i Не используйте дистиллированную или фильтрованную воду. Используйте только бутилированную воду. Не добавляйте в контейнер для воды растворы, содержащие воспламеняемые вещества, спирт или твердые частицы.



3. Осторожно установите бачок обратно и нажмите, пока он не будет установлен на 2-й уровень. Вода начнет литься в резервуар на дне духового шкафа.

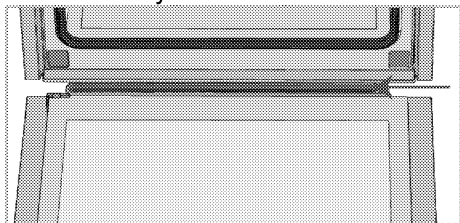
i На корпусе водяного бачка отмечены 2 уровня. На 1-м уровне, вода находится на месте и не подается в духовой шкаф. На 2-м уровне, вода передается в духовой шкаф.

4. Установите духовой шкаф на режим паровой очистки и запустите его на 25 минут при температуре 100°C.
5. Откройте дверцу и протрите внутренние поверхности духового шкафа влажной губкой или тканью.
6. Стойкую грязь следует удалять теплой водой с жидким моющим средством, используя мягкую ткань или губку, а после чистки следует вытереть прибор сухой тканью.

i При запуске функции паровой очистки, вода на дне духового шкафа должна испариться и конденсироваться внутри и на дверце духового шкафа, чтобы размягчить не стойкую грязь. Конденсат, скопившийся на дверце, может капать при ее открытии. При открытии двери необходимо вытереть конденсат.

7. (Она может отсутствовать в вашем изделии.) В канале резервуара под духовкой может собираться вода, или влага, образовавшаяся в результате конденсации. После

использования протрите этот канал бассейна влажной тканью, а затем высушите.



Чистка дверцы духовки

Мойте дверцу духовки мягкой тканью или губкой, смоченной в теплой воде с добавлением жидкого моющего средства, и вытирайте сухой тканью. Протрите стекло уксусом, а затем ополосните его от остатков извести, которые могут образоваться на стекле духовки.

i Не используйте для чистки дверцы моющие средства с абразивными веществами или металлические скребки. Они могут поцарапать поверхность и повредить стекло.

i Внутреннее стекло дверцы имеет покрытие для облегчения очистки. Не используйте для чистки внутреннего стекла дверцы моющие средства с абразивными веществами, металлические скребки, жесткие губки или отбеливающие средства, чтобы не поцарапать поверхность. Они могут повредить покрытие.

Очистка дверцы духовки

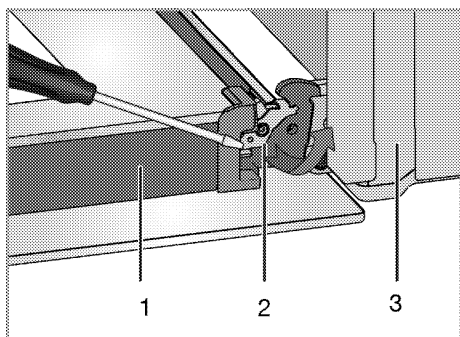
i Не используйте жесткие абразивные чистящие средства, металлические скребки, проволочную мочалку или отбеливатели для чистки дверцы и стекла духовки.

i Внутреннее стекло дверцы духовки покрыто легко моющимся материалом. Не используйте абразивные чистящие средства, скребки из твердого металла, проволочную мочалку или материалы, такие как отбеливатель.

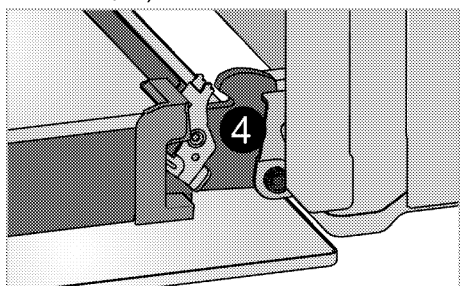
Вы можете снять дверцу духовки и дверные стекла, чтобы почистить их. О том, как снять дверцы и стекла объясняется в разделах «Снятие дверцы духовки» и «Снятие внутренних стекол дверцы». После снятия внутренних стекол дверцы очистите их с помощью средства для мытья посуды, теплой водой и мягкой ткани или губки и вытрите их сухой тканью. Протрите стекло уксусом, а затем ополосните его от остатков извести, которые могут образоваться на стекле духовки.

Снятие дверцы духового шкафа

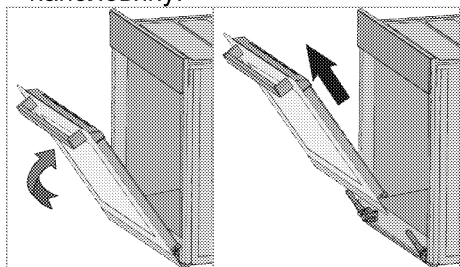
1. Откройте переднюю дверцу (1).
2. Откройте зажимы на корпусе петли (2) с правой и левой стороны передней дверцы, нажав на них, как показано на рисунке.



- 1 Дверца
- 2 Шарнирный замок(закрытое положение)
- 3 Духовой шкаф
- 4 Шарнирный замок(открытая позиция)



3. Откройте переднюю дверцу наполовину.



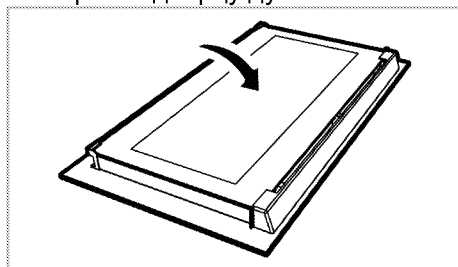
4. Снимите переднюю дверцу, потянув ее вверх и освободив от правой и левой петли.

i Для установки дверцы на место следует выполнить в обратном порядке действия по снятию. Не забудьте закрыть зажимы на корпусе петли при установке дверцы на место.

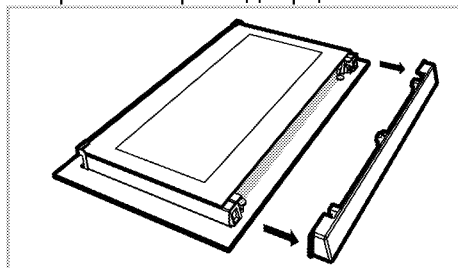
Снятие внутреннего стекла дверцы

(Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)
Внутреннее стекло панели дверцы духового шкафа можно снять для чистки.

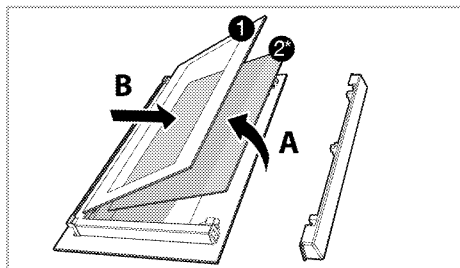
1. Откройте дверцу духовки.



2. Потяните к себе и снимите пластмассовую накладку на верхней стороне дверцы.



3. Приподнимите первое внутреннее стекло (1) в направлении **A** и вытяните его в направлении **B**, как показано на рисунке.



- 1 Первое внутреннее стекло
- 2* Внутреннее стекло (Она может отсутствовать в вашем изделии.)
4. Если устройство оснащено панелью для внутреннего стекла(2); Чтобы вынуть среднее стекло (2), повторите эти же действия.
5. При сборке дверцы сначала следует вставить среднее стекло (2). чтобы скошенный угол стекла попал на фаску пластмассового держателя, как показано на рисунке. (Если устройство оснащено панелью для внутреннего стекла). Среднее стекло (2) следует установить в пластмассовый держатель рядом с первым внутренним стеклом (1).
6. Первое внутреннее стекло (1) следует устанавливать таким образом, чтобы надпись на стекле была обращена к среднему стеклу. Следите за тем, чтобы нижний угол первое внутреннее стекло (1) был правильно вставлен в нижний пластмассовый держатель.
7. Прижмите пластмассовую накладку к раме до щелчка.

Замена лампочки освещения духового шкафа

! Во избежание поражения электрическим током, прежде чем заменять лампочку, убедитесь в том, что электроприбор отсоединен от сети и остыл.

Горячие поверхности могут причинить ожоги!

i В этой духовке используется лампа накаливания мощностью менее 40 Вт, высотой менее 60 мм, диаметром менее 30 мм или галогенная лампа с цоколем типа G9, мощностью менее 60 Вт. Лампы подходят для работы при температуре выше 300 °С. Лампы для духовки можно получить у авторизованных сервисных агентов или у технического специалиста с лицензией.

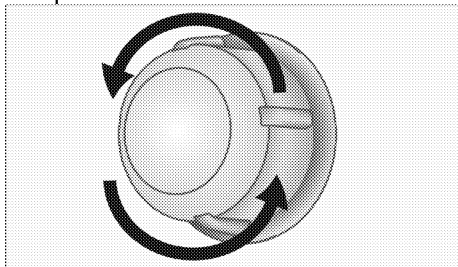
i Расположение лампочки может отличаться от изображения на рисунке.

i Лампа, используемая в этом приборе, не подходит для освещения бытовых помещений. Эта лампа предназначена для вспомогательной цели, позволяющей пользователю увидеть пищевые продукты.

i Лампы, используемые в этом приборе, должны выдерживать экстремальные физические условия, например температуру выше 50 °С.

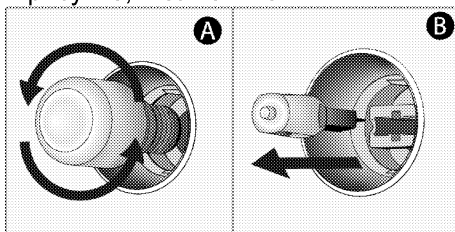
Замена круглой лампочки освещения духового шкафа

1. Отсоедините духовой шкаф от электросети.
2. Снимите стеклянный плафон, повернув его против часовой стрелки.



3. Если в вашей духовке используется лампа типа (А), показанная на рисунке ниже,

поверните ее в соответствии с рисунком, чтобы извлечь ее и заменить. Если используется лампа типа (В), потяните и извлеките ее, как показано на рисунке, и замените.



4. Установите на место стеклянный плафон.

7 Поиск и устранение неисправностей

Во время работы из духового шкафа выделяется пар.

- Вполне нормально, если пар выделяется во время работы. >>> *Это не является неисправностью.*

При нагревании и охлаждении прибор издает металлические шумы.

- При нагревании металлические детали могут расширяться и издавать звуки. >>> *Это не является неисправностью.*

Прибор не работает.

- Плавкий предохранитель неисправен или сработал. >>> *Проверьте плавкие предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или включите.*
- Духовой шкаф не включен в (заземленную) розетку электросети. >>> *Проверьте соединение штепсельной вилки.*

Освещение духовки не работает.

- Лампочка освещения духового шкафа неисправна. >>> *Замените лампочку освещения шкафа.*
- Нет электропитания. >>> *Проверьте наличие электропитания. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или включите предохранители.*

Духовка не нагревается.

- Не задана функция или температура. >>> *Выберите функцию и установите температуру с помощью переключателя функций и (или) регулятора температуры.*
- В моделях, оснащенных таймером, таймер не установлен. >>> *Установите время.*
(В моделях с микроволновой печью управление по таймеру действует только для микроволновой печи).
- Нет электропитания. >>> *Проверьте наличие электропитания. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или включите предохранители.*

(В моделях с таймером) Цифровой индикатор времени мигает, или светится символ часов.

- Ранее произошло отключение электроэнергии. >>> *Установите время / Выключите духовой шкаф и включите снова.*



Если вы не можете устранить неполадки, несмотря на выполнение инструкций, приведенных в данном разделе, обратитесь к представителю авторизованной сервисной службы. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать неисправный электроприбор.

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул,
Турция

(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sötlüce, 34445, Turkey)

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

Юридический адрес: 601021 Россия, Владимирская обл., Киржачский р-н,
МОСП Першинское, дер. Федоровское, ул. Сельская, д. 49.

Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на
горячую линию
8-800-200-23-56.

Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на
этикетке, расположенной на продукте, а именно: первые две цифры
серийного номера обозначают год производства, а последние две – месяц.
Например, "10-100001-05" обозначает, что продукт произведен в мае 2010
года.

Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в
конструкцию, дизайн и комплектацию электроприбора.



Piekarnik do zabudowy

Instrukcja użytkowania



PL

Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

Drogi Kliencie,

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. Puławska 366, 02-819 Warszawa



1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska 4

Ogólne zasady bezpieczeństwa..... 4
 Bezpieczeństwo elektryczne 5
 Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu..... 6
 Zamierzone przeznaczenie..... 10
 Bezpieczeństwo dzieci..... 10
 Stare urządzenia 11
 Pozbywanie się materiałów opakowaniowych 11

2 Informacje ogólne 12

Opis urządzenia 12
 Zawartość opakowania..... 13
 Dane techniczne 14

3 Instalacja 15

Przed zainstalowaniem 15
 Instalacja i przyłączenie..... 17
 Przyszły transport..... 19

4 Przygotowanie 20

Jak oszczędzać energię..... 20
 Pierwszy raz..... 20
 Ustawianie czasu..... 20
 Pierwsze czyszczenie..... 21
 Podgrzewanie wstępne..... 21

5 Jak obsługiwać piekarnik 22

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu 22
 Jak obsługiwać piekarnik elektryczny 23
 Korzystanie z funkcji pary 23
 Tryby pracy 25
 Korzystanie z zegara piekarnika 26
 Tabela czasów pieczenia..... 29
 Jak obsługiwać grill..... 35
 Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu 35

6 Czyszczenie i konserwacja 37

Informacje ogólne 37
 Czyszczenie panelu sterowania 37
 Czyszczenie piekarnika 37
 Czyszczenie drzwiczek piekarnika..... 40
 Wyjmowanie szyby w drzwiczkach..... 41
 Wymiana lampki w piekarniku..... 42

7 Rozwiązywanie problemów 43

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 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 gniazdka 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 jakiegokolwiek problemy wynikające z braku uziemienia tego

urządzenia zgodnie z miejscowymi przepisami.

- Nie wolno myć urządzenia rozlewając nań wodę! Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi dłońmi. Nie wolno wyciągać wtyczki ciągnąc za przewód, należy ją wyciągnij chwytając za nią samą.
- 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 wyjęcie 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 jakiegokolwiek 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 nagrzaných 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 wewnątrz piekarnika.
- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek ani

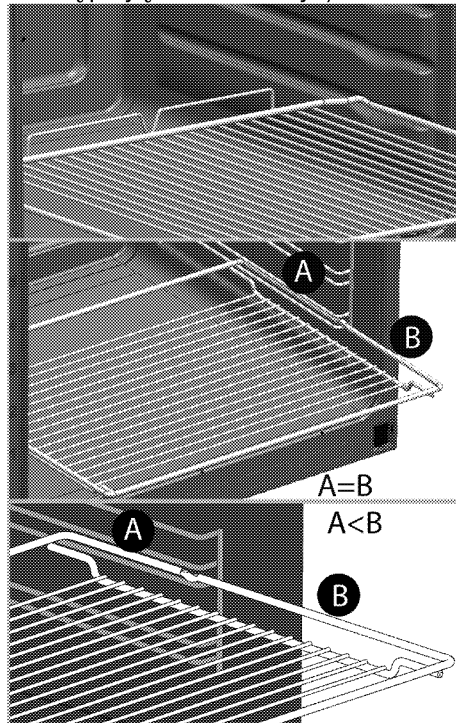
szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzy się w takiej puszcze/słoiku, może je rozsadzić.

- Nie umieszczaj foremek do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika.

Nagromadzenie ciepła mogłoby zniszczyć dno piekarnika.

- 'Do czyszczenia szyby w drzwiczkach piekarnika nie należy używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych skrobaków metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia 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 tackę 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 wyjętą lub pękniętą szybą w przednich drzwiczkach.
- 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 wyjęto przewód zasilający z gniazdka lub wyłączono bezpiecznik, tak aby uniknąć potencjalnego porażenia prądem elektrycznym.
- Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie należy umieszczać za dekoracyjnymi drzwiami.

Dotyczy układu parowego:

- Podczas pieczenia wspomaganego parą para może się wydostać na zewnątrz, jeśli drzwi urządzenia zostaną otwarte. Może to spowodować zagrożenie poparzeniem.

Przy otwieraniu drzwi piekarnika należy zachować ostrożność.

- Wilgoć pozostała w piekarniku po pieczeniu wspomaganym parą może powodować korozję. Po pieczeniu wspomaganym parą należy poczekać aż wnętrze piekarnika wyschnie. Nie wolno przez dłuższy czas przechowywać wilgotnej żywności w piekarniku.
- Nie używać wody destylowanej ani filtrowanej. Stosować wyłącznie wodę butelkowaną. Nie dodawać do zbiornika wody roztworów, które są palne, zawierają alkohol lub cząstki stałe.
- Podczas pieczenia wspomaganego parą nie wolno używać przyborów ani naczyń, które mogą zardzewieć.
- Nie wolno suszyć zbiornika na wodę w piekarniku.
- Po każdym pieczeniu wspomaganym parą należy wyłączyć pozostałą wodę ze zbiornika na wodę i wyczyścić go. Użycie wody pozostałej w zbiorniku na wodę w następnym cyklu pieczenia wspomaganego

- parą może spowodować problemy natury higienicznej.
- Zbiornika na wodę nie wolno myć w zmywarce. Należy go wytrzeć czystą, wilgotną ściereczką, a następnie wysuszyć suchą ściereczką.
 - Zbiornik na wodę należy wysuszyć po użyciu i przechowywać w suchym miejscu.
 - W razie osadzenia się kamienia w zbiorniku na wodę należy dodać 200 cm sześciennych wody i jedną łyżeczkę kwasu cytrynowego do zbiornika, po czym odczekać godzinę. Następnie należy spłukać zbiornik dużą ilością wody i osuszyć. Zaleca się wykonywanie tych czynności po użyciu zbiornika 4–5 razy.
 - Nie zeskrobuj osadu wapiennego, który może gromadzić się w naczyniu na dnie piekarnika, poprzez skrobanie. W przeciwnym razie podstawa urządzenia zostanie uszkodzona.
 - Nie używać środków czyszczących zawierających kwasy lub chlorki do czyszczenia pojemnika w podstawie piekarnika.
 - W zależności od częstotliwości gotowania na parze - w zależności od częstotliwości czyszczenia parą i twardości użytej wody na podstawie piekarnika mogą pojawić się plamy z wapna.
 - Aby usunąć osad wapienny, który może pojawić się w naczyniu z wodą, znajdującym się na podstawie piekarnika, po gotowaniu na parze - łatwe czyszczenie parą, dodaj 350 cm³ octu (kwasowość octu nie może przekraczać 6%) do naczynia, znajdującego się na podstawie piekarnika w temperaturze otoczenia po każdym 2 lub 3 użyciach, a następnie odczekać 30 minut. Po 30 minutach wyczyścić miękką wilgotną ściereczką, a następnie wysuszyć suchą szmatką.
 - W trakcie pieczenia wspomaganego parą zaleca się dodać wodę w ilości określonej w tabeli gotowania.
 - W razie usuwania lub montowania zbiornika na wodę należy zwrócić uwagę, aby nie rozlać jej na powierzchnię piekarnika lub na

innych niepożądanych powierzchniach.

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 grillem, suszenia ręczników, ścierek do naczyń, itp. na uchwytych, 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 rozmrażania, 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 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 dzieci w jego pobliżu ani do zabawy.
- Nie stawiaj na tym urządzeniu żadnych przedmiotów, po które mogłyby sięgać dzieci.
- Gdy drzwiczki są otwarte nie obciążać ich żadnymi ciężkimi przedmiotami i nie pozwalać dzieciom siadać na

nich. Piekarnik może się przewrócić, lub mogą się uszkodzić zawiasy drzwiczek.

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 użytym sprzętem zapobiega potencjalnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

Zgodność z dyrektywą RoHS:

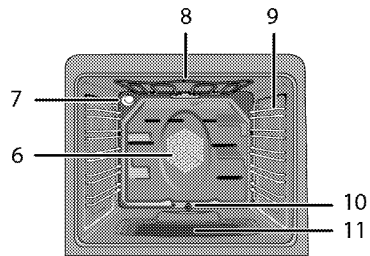
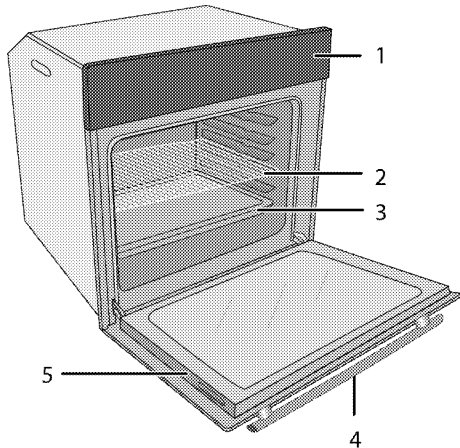
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

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

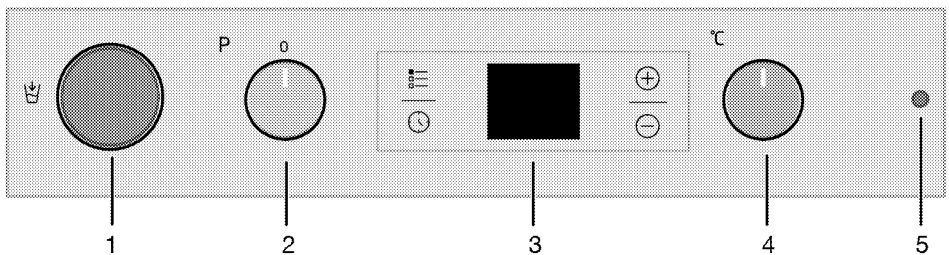
2 Informacje ogólne

Opis urządzenia



- 1 Panel sterowania
- 2 Półka druciana
- 3 Tacka
- 4 Uchwyt
- 5 Drzwiczki
- 6 Silnik wentylatora (za płytą stalową)

- 7 Lampka
- 8 Górny element grzejny
- 9 Pozycje półki
- 10 Rurka spustowa wody
- 11 Zasobnik wody



- 1 Pojemnik na wodę
- 2 Pokrętko wyboru funkcji
- 3 Czasomierz cyfrowy
- 4 Pokrętko termostatu
- 5 Lampka termostatu

Zawartość opakowania

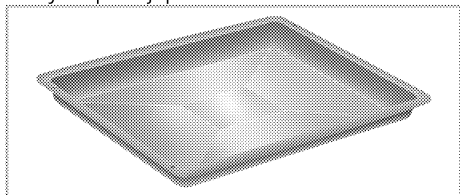
i Dostarczane akcesoria różnią się zależnie od modelu wyrobu.

Niektóre z akcesoriów opisanych w instrukcji obsługi mogą nie być dostarczane razem z tym modelem produktu.

1. Instrukcja użytkowania

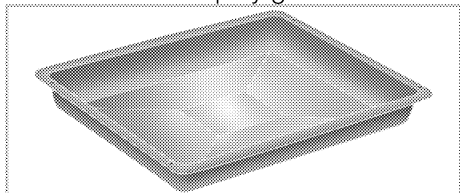
2. Standardowa tacka

Służy do pieczenia ciast, mrożonek i dużych porcji pieczeni.



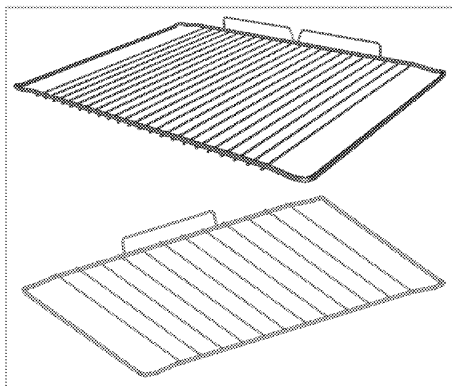
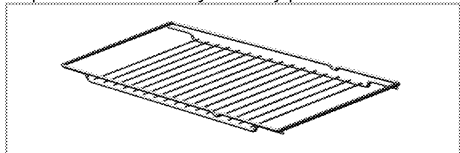
3. Foremka głęboka

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



4. Ruszt drucziany

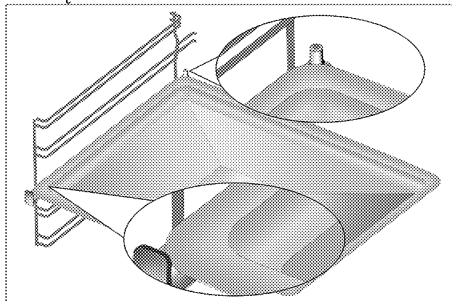
Służy do pieczenia oraz do ustawiania potraw do smażenia, pieczenia lub gotowania w naczyniach do zapiekank na wybranej półce.

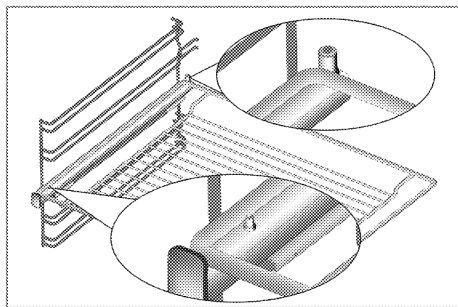


5. Właściwe umieszczanie półki druczianej i foremki na stelażach teleskopowych (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

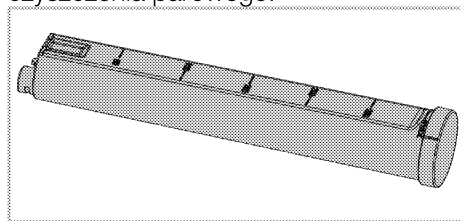
Teleskopowe stelaże pozwalają na łatwe zakładanie i zdejmowanie foremek oraz rusztu.

Podczas używania foremki i rusztu ze stelażem teleskopowym, muszą być do nich dosunięte kołki znajdujące się z tyłu stelaża teleskopowego, przy krawędziach rusztu i foremki.





wykorzystana podczas procesu pieczenia wspomaganego parą lub czyszczenia parowego.



6. Pojemnik na wodę

Jest to pojemnik, w którym znajduje się woda, która ma zostać

Dane techniczne

Napięcie/częstotliwość	220-240 V~; 50 Hz
Łączne zużycie energii el.	2.5 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 wspomaganie 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 15.*


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


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


i 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.

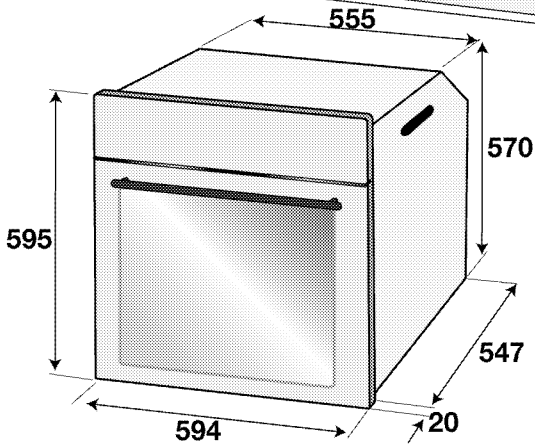
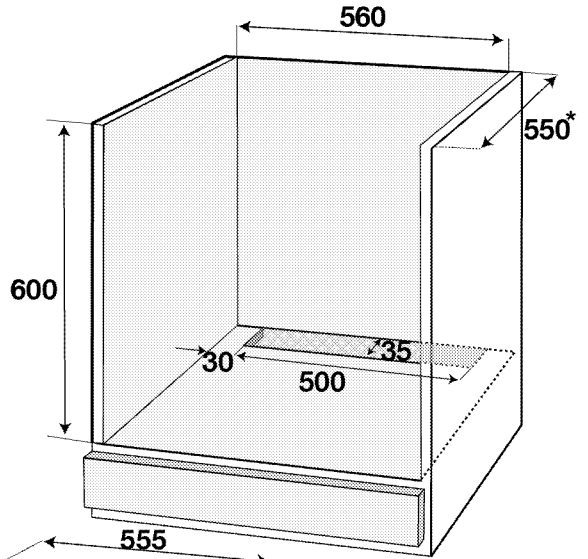
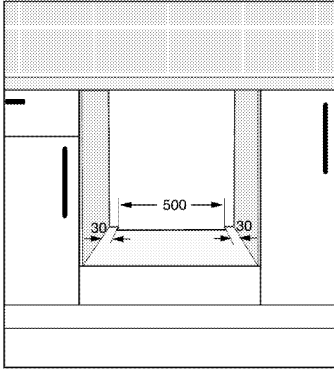
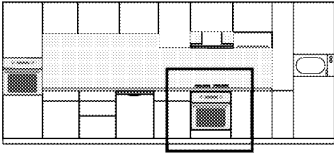
 Urządzenie to należy instalować zgodnie z miejscowymi przepisami dot. Instalacji gazowych i elektrycznych.

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

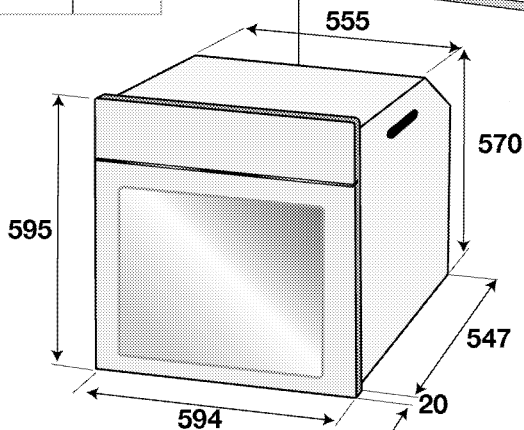
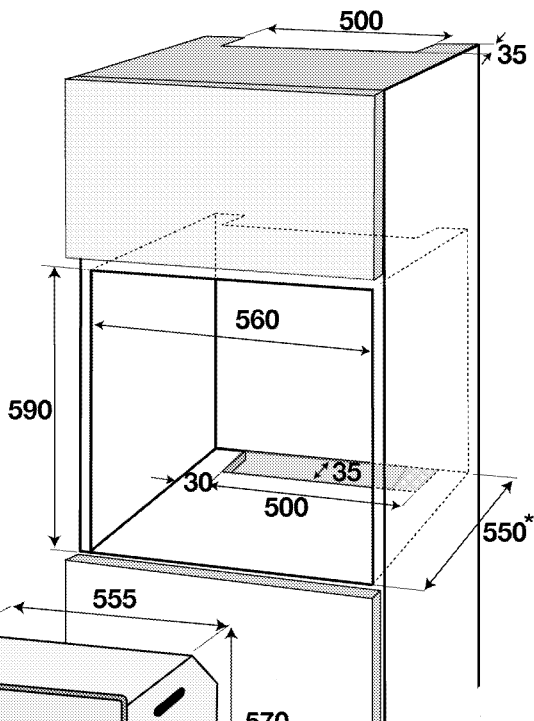
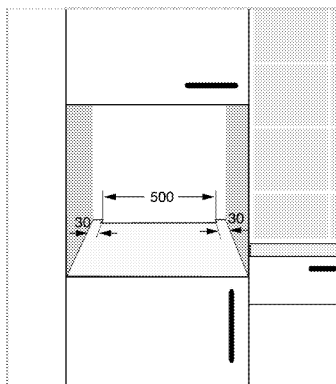
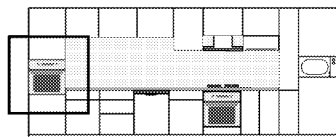
Przed zainstalowaniem

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.
- Piekarnik należy przenosić, trzymając za wycięcia do noszenia po obu stronach.
- Przed montażem produktu należy wyjąć z jego wnętrza wszystkie materiały i dokumenty.
- Meble kuchenne muszą mieć wymiary zgodne z poniższym rysunkiem. Aby zapewnić odpowiednią wentylację, z tyłu mebli kuchennych należy wyciąć otwór o wymiarach podanych na poniższym rysunku.
-  Nie instaluj tego urządzenia w pobliżu lodówek lub zamrażarek. Wydzielane z tego piekarnika ciepło może zwiększyć zużycie energii przez urządzenia chłodzące.
-  Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę.



* 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.

! 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.

! Przewodu zasilającego nie można kłamać, zginać i przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia. Przewody uszkodzone wymieniać może tylko wykwalifikowany elektryk. Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarcie 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".

! Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej, odłącz to urządzenie od zasilania. Grozi to porażeniem elektrycznym!

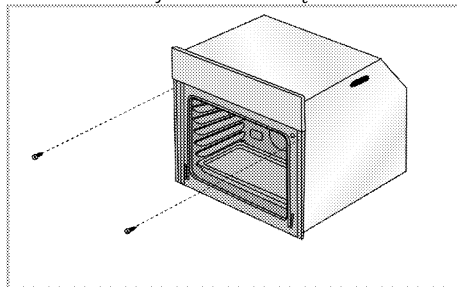
i Wtyczka przewodu zasilająca musi być łatwo dostępna po zainstalowaniu (nie prowadzić przewodu ponad płytą kuchenną).

i 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.

Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka.

Instalowanie wyrobu

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

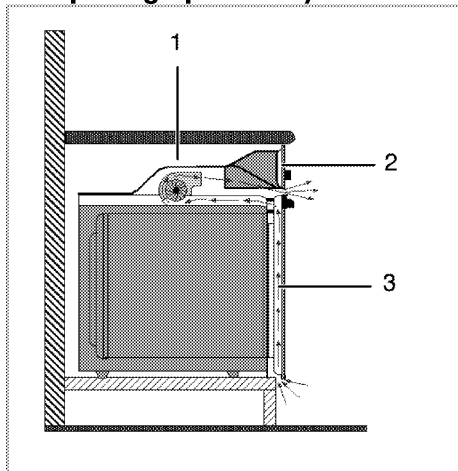


Zabezpiecz piekarnik 2 śrubkami, jak na rysunku.

Po montażu należy się upewnić, że śruby są wystarczająco dokręcone, a piekarnik się nie rusza. Piekarnik zamontowany niezgodnie z instrukcjami lub zamocowany niedostatecznie dokręconymi śrubkami 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.

i 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 pudła, zapakuj urządzenie w folię bąbelkową lub grubą tekturę i zabezpiecz taśmą klejącą.
- Aby zapobiec uszkodzeniu drzwiczek przez ruszt druciany i tackę z wnętrza urządzenia włóż do jego środka pasek tektury, równo z pozycją tacek. Drzwiczki urządzenia zabezpiecz taśmą klejącą do ścian bocznych.
- Nie podnoś urządzenia za drzwiczki ani za klamkę.

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

i Sprawdzaj, czy urządzenie nie uległo w transporcie widocznym uszkodzeniom.

4 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkownikowi 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.
- 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 kolei. Piekarnik będzie już gorący.
- Można oszczędzić energię wyłączając piekarnik na kilka minut przed upływem czasu gotowania. Nie otwieraj drzwiczek piekarnika.
- Rozmrażaj mrożonki przed gotowaniem.
- Informacje na temat efektywności energetycznej zgodnie z EU 66/2014 można znaleźć na karcie produktu dołączonej do produktu.

Pierwszy raz

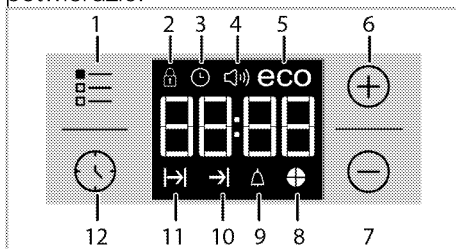
Ustawianie czasu

- i** Przy każdej regulacji na wyświetlaczu migać będą odnośne symbole.

Naciskaj przyciski \oplus/\ominus , aby nastawić godzinę, o której piekarnik zostanie załączony po raz pierwszy.

- i** W przypadku modeli ze sterowaniem dotykowym najpierw dotknij \equiv , a następnie za pomocą \oplus/\ominus ustaw godzinę.

Potwierdź ustawienie, dotykając symbolu \odot i poczekaj 4 sekundy, nie dotykając żadnych klawiszy, aby potwierdzić.



- 1 Klawisz regulacji
 - 2 Symbol blokady klawiszy
 - 3 Symbol zegara
 - 4 Symbol głośności alarmu *
 - 5 Symbol trybu oszczędnego Eco
 - 6 Klawisz plus
 - 7 Klawisz minus
 - 8 Symbol wykresu czasu
 - 9 Symbol alarmu
 - 10 Symbol końca gotowania*
 - 11 Symbol czasu gotowania
 - 12 Klawisz programu
- * (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)

- i** Jeśli nie ustawiono godziny początkowej, zegar zacznie działać poczynając od godziny 12:00 i wyświetli się symbol \odot . Symbol ten zniknie po ustawieniu godziny.

- i** W przypadku zaniku zasilania ustawienia bieżącej godziny zostają skasowane. Trzeba je ustawić na nowo.

Pierwsze czyszczenie

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

! 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.Wyberz pozycję „Static” (Statyczne)
- 4.Wyberz najwyższą moc grilla; patrz *Jak obsługiwać piekarnik elektryczny, strona 23.*
- 5.Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
- 6.Wyłącz piekarnik; patrz *Jak obsługiwać piekarnik elektryczny, strona 23*

Piekarnik z grillem

- 1.Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
- 2.Zamknij drzwiczki piekarnika.
- 3.Wyberz najwyższą moc grilla; patrz *Jak obsługiwać grill , strona 35.*
- 4.Niech piekarnik pracuje przez ok. 15 minut.
- 5.Wyłącz grill; patrz *Jak obsługiwać grill , strona 35*

i 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



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.



Otwierając drzwiczki piekarnika zachowaj ostrożność, bo może ulotnić się z niego para.

Taka ulatniająca się para może poparzyć dłoń, 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.
- Foremkę 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 ;in 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 pieczeń 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, zachowują miłą kruchość i nie wysychają. Do grillowania szczególnie nadają się płaskie kawałki, nadziane na szpikulec szaszłyki i kiełbaski, a także warzywa o znacznej zawartości wody, takie jak pomidory i cebule.

- Rozłóż 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 tę półkę drucianą lub foremkę do pieczenia z rusztem na wybrany poziom w piekarniku. Jeśli grillujesz na półce drucianej, na dolną półkę wsuń foremkę do pieczenia na kapiący tłuszcz. Wsuwana foremka do pieczenia musi mieć rozmiar zakrywający cały obszar grillowania. Foremka może nie być dostarczana z produktem. Aby łatwiej oczyścić to naczynie z tłuszczu, wlej do niego trochę wody.



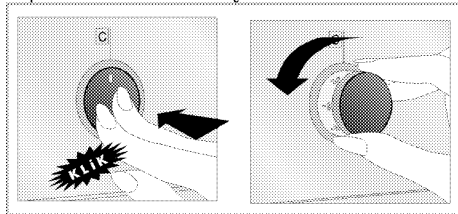
Żywność nie nadająca się do grillowania stwarza zagrożenie pożarowe. Do grillowania używaj wyłącznie żywności, która nadaje się do przyrządzenia w wysokich temperaturach.

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

Jak obsługiwać piekarnik elektryczny

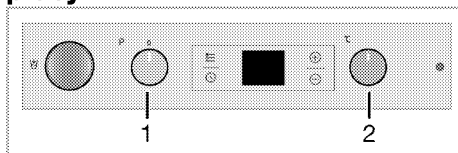
Piecyk ten wyposażony jest w "wyskakujące" pokręta, które po naciśnięciu wysuwają się.

1. Aby wysunąć pokrętło wciśnij je, a potem obróć w żądane nastawienie.



2. Po zakończeniu procesu gotowania należy wsunąć pokrętło do wewnątrz.

Wybieranie temperatury i trybu pracy



- 1 Pokrętło wyboru funkcji
 - 2 Pokrętło termostatu
1. Nastaw pokrętło Function [Funkcja] na wybrany tryb pracy.
 2. Nastaw pokrętło Temperature na wybraną temperaturę.
- » Piekarnik nagrzewa się do nastawionej temperatury i utrzymuje ją. W trakcie nagrzewania lampka temperatury pozostaje zapalona.

Wyłączanie piekarnika elektrycznego

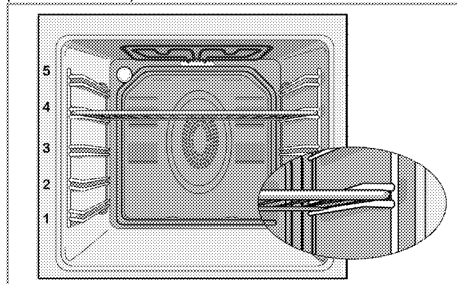
Przekręć pokrętła funkcji i temperatury w górne pozycje „off” („wył.).

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, przesunąć ruszt druciany do przedniej sekcji stelażu i ustalić go przy pomocy drzwiczek.

(Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)



Korzystanie z funkcji pary

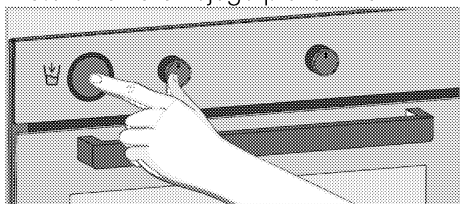
Ten piekarnik jest wyposażony w funkcję pieczenia wspomaganego parą. W trakcie gotowania woda znajdująca się w podstawie piekarnika dzięki podgrzewaniu będzie parowała, a powstała w ten sposób para zapewni lepsze efekty gotowania. Para sprawia, że powierzchnia ciast jest jaśniejsza, skórka bardziej chrupka, a same ciasta są lepiej wyrosnięte. Ponadto wspomaganie parowe zmniejsza utratę wilgoci w mięsie, dzięki czemu jest ono bardziej soczyste i smaczniejsze.

i Pieczenie wspomagane parą może być realizowane jedynie po uruchomieniu funkcji gotowania na parze opisanej w instrukcji użytkownika.

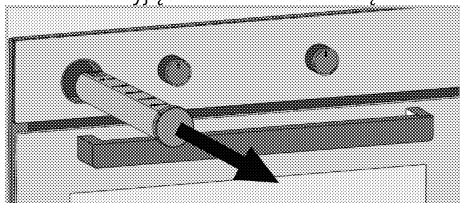
i Pojemność zbiornika na wodę wynosi 300 ml. W trakcie gotowania do zbiornika nie należy dodawać więcej niż 300 ml wody.

W przypadku pieczenia wspomaganego parą:

1. Zapoznać się z tabelą pieczenia wspomaganego parą, aby ustawić funkcję, temperaturę oraz czas odpowiedni dla danej potrawy i rozpocząć proces gotowania. W przypadku potraw, które nie zostały ujęte w tabeli, można określić ilość wody, temperaturę, funkcję gotowania oraz czas.
2. Umieścić posilek na zalecanej półce piekarnika.
3. Kiedy zgodnie z tabelą gotowania przyjdzie czas na dodanie wody, nacisnąć zbiornik na wodę na panelu sterowania swojego piekarnika.

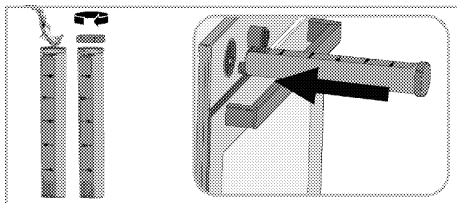


4. Powoli wyjąć zbiornik na wodę.



5. Otworzyć pokrywę zbiornika na wodę i wypełnić go wodą w ilości określonej w tabeli gotowania.

i Nie używać wody destylowanej ani filtrowanej. Stosować wyłącznie wodę butelkowaną. Nie dodawać do zbiornika wody roztworów, które są palne, zawierają alkohol lub cząstki stałe.



6. Zamknąć pokrywę zbiornika na wodę i umieścić go ponownie na swoim miejscu. W trakcie umieszczania zbiornika zatrzymać się, kiedy osiągnie on 1. poziom. Jeśli zbiornik zostanie wciśnięty dalej, osiągnie 2. poziom i zacznie dostarczać wodę.

i W przypadku zbiornika na wodę możemy wyróżnić 2 poziomy. Przy 1. poziomie zbiornik jest umieszczony w taki sposób, że nie dostarcza wody do piekarnika. Przy 2. poziomie zbiornik jest umieszczony w taki sposób, że dostarcza wodę do piekarnika.

7. Aby dostarczyć wodę, należy kontynuować wciskanie zbiornika aż do poziomu 2.

» Woda w zbiorniku zacznie powoli parować z podstawy piekarnika, zapewniając parę, która pomaga w przygotowaniu jedzenia.

8. Na koniec procesu gotowania należy ustawić przyciski funkcji oraz temperatury w pozycji wył. i wyłączyć piekarnik.

i Po każdym cyklu pieczenia wspomaganego parą należy sprawdzić, czy w podstawie piekarnika znajduje się woda. Jeśli tak, po schłodzeniu piekarnika należy użyć suchej ściereczki, aby wytrzeć wodę. W innym przypadku woda pozostawiona w podstawie piekarnika może być przyczyną osadzania się kamienia.

Tryby pracy

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

Grzałki górna i dolna



Grzałki górna i dolna działają. Żywność nagrzewana jest równocześnie od góry i od dołu. Na przykład, nadaje się do ciasta, ciasteczek oraz ciasta i zapiekanek w foremkach do pieczenia. Piecz w jednej tylko blaszce.

Grzałka dolna



Pracuje tylko grzałka dolna. Nie nadaje się do pizzy ani do rumienienia potrawy od spodu po upieczeniu.



Funkcja tej trzeba także używać do łatwego czyszczenia parą.

Grzanie dolne/górne z termoobieganiem



Działają grzałki górna i dolna plus wentylator (w ścianie tylnej). Wentylator szybko równomiernie rozprowadza gorące powietrze po całym piekarniku. Piecz w jednej tylko blaszce.

Praca z wentylatorem



Piekarnik nie jest nagrzewany. Pracuje tylko wentylator (w ścianie tylnej). Nadaje się od powolnego odtajania mrozonek ziarnistych w temperaturze pokojowej lub studzenia potraw gotowanych. Czas potrzebny do rozmrożenia całego kawałka mięsa jest dłuższy niż w przypadku żywności zawierającej ziarna

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 blachach na raz.

Funkcja "3D"



Działają grzałki górna i dolna i nagrzewanie z termoobiegiem (w ścianie tylnej). Potrawy pieką się równomiernie i szybko rumienia. Piecz w jednej tylko blasze.

Ta funkcja musi być używana również do pieczenia wspomaganego parą.

Full grill



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

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

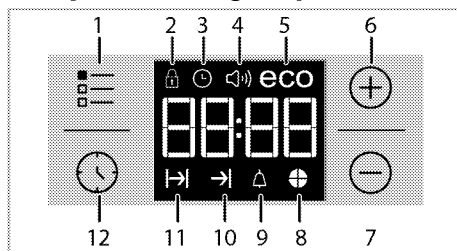
Grill+termoobieg



Efekt grillowania nie jest tak mocny, jak przy Full Grill.

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

Korzystanie z zegara piekarnika



- 1 Klawisz regulacji
- 2 Symbol blokady klawiszy
- 3 Symbol zegara
- 4 Symbol głośności alarmu *
- 5 Symbol trybu oszczędnego Eco
- 6 Klawisz plus
- 7 Klawisz minus
- 8 Symbol wykresu czasu
- 9 Symbol alarmu
- 10 Symbol końca gotowania*
- 11 Symbol czasu gotowania
- 12 Klawisz programu

* (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)

i Najdłuższy czas, na który można nastawić koniec procesu gotowania, to 5 godziny, 59 minut.

W razie przerwy w zasilaniu program kasuje się. Trzeba zaprogramować piekarnik od nowa.






i Przy ustawianiu każdej wartości na wyświetlaczu migać będą odnośne symbole. Trzeba odczekać chwilę, aż ustawienia zaczną działać.

i Jeśli nie nastawi się żadnych ustawień pieczenia, nie można ustawić godziny.

i Jeśli na początku pieczenia ustawiono czas jego trwania, wyświetli się czas pozostały.

Pieczenie o nastawionej godzinie:

Nastawiając na czasomierzu czas trwania pieczenia można tak ustawić piekarnik, aby wyłączył się po jego upływie.













1. Wybierz funkcję do pieczenia.
2. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , aby ustawić czas pieczenia.
3. Czas trwania pieczenia nastawia się przyciskami  / .
- » » Po nastawieniu czasu trwania pieczenia na wyświetlaczu na stałe pojawi się symbol  oraz wycinek czasu.
4. Wstaw naczynie do piekarnika i pokręćtem temperatury nastaw temperaturę. Rozpocznie się pieczenie .

» Odliczenie czasu pieczenia na wyświetlaczu rozpoczyna się wraz z jego rozpoczęciem i zapalają się wszystkie części wycinka czasu. Ustawiony czas pieczenia podzielony jest na cztery równe części, a po upływie czasu każdej części jej symbol gaśnie. Można więc łatwo śledzić upływ czasu pieczenia w stosunku do całkowitego czasu jego trwania.

Ustawianie zakończenie pieczenia na późniejszą godzinę: (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Po ustawieniu na czasomierzu czasu trwania pieczenia można ustawić późniejszą godzinę zakończenia pieczenia.

1. Wybierz funkcję do pieczenia.



2. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , aby ustawić czas pieczenia.
3. Ustaw czas trwania pieczenia przyciskami  / .
- » » Po ustawieniu czasu trwania pieczenia na wyświetlaczu na stałe pojawi się symbol .
4. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , oznaczający koniec czasu pieczenia.
5. Ustaw godzinę zakończenia pieczenia przyciskami  / .
- » Po nastawieniu godziny zakończenia pieczenia na wyświetlaczu na stałe pojawia się symbole  oraz , a także wycinek czasu. Gdy zacznie się pieczenie, zniknie symbol .
6. Wstaw naczynie do piekarnika i pokręćtem temperatury nastaw temperaturę. Rozpocznie się pieczenie .
- » **Czasomierz piekarnika oblicza godzinę rozpoczęcia pieczenia odejmując czas trwania pieczenia od nastawionej godziny jego zakończenia.** Wybrany tryb pracy uruchamia się gdy nadejdzie godzina rozpoczęcia pieczenia i piekarnik nagrzewa się do nastawionej temperatury. Utrzymuje tę temperaturę przez cały czas pieczenia.
- » Odliczenie czasu pieczenia na wyświetlaczu rozpoczyna się wraz z jego rozpoczęciem i zapalają się wszystkie części wycinka czasu. Ustawiony czas pieczenia podzielony jest na cztery równe części, a po upływie czasu każdej części jej symbol gaśnie. Można więc łatwo śledzić upływ czasu pieczenia w stosunku do całkowitego czasu jego trwania.
7. Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawia się "End", a czasomierz wydaje dźwiękowy sygnał ostrzegawczy.

8. Dźwięk alarmu rozlega się przez 2 minuty. Aby wyłączyć alarm, wystarczy nacisnąć dowolny przycisk. Alarm ucichnie i wyświetli się bieżąca godzina.


i Po naciśnięciu dowolnego przycisku na końcu dźwiękowego sygnału ostrzegawczego, piekarnik ponownie się załączy. Obróć pokrętko temperatury i pokrętko funkcji w pozycję "0" (wył.), aby wyłączyć piekarnik zapobiegając jego ponownemu załączeniu na koniec sygnału ostrzegawczego.


Aktywacja blokady przycisków

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

1. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .



» Na wyświetlaczu pojawi się „OFF” [WYŁ].

2. Naciśnij , aby aktywować blokadę przycisków.

» Po włączeniu blokady przycisków na wyświetlaczu pojawi się „On” [Zał.], a symbol  będzie się nadal świecił.

i 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 wyświetli się "OFF" [WYŁ].

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 nastawionego czasu odezwie się alarm dźwiękowy.


1. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .

i Najdłuższy czas alarmu to 23 godziny i 59 minut.

2. Ustaw alarm, korzystając z klawiszy  / .

i Przyciski funkcyjne dźwięku alarmu, godziny dnia, jasności wyświetlacza i temperatury powinny być ustawione na 0 (OFF) (WYŁ.).

» 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.


Wyłączenie 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”.





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

Zmiana dźwięku alarmu

1. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .
2. Ustaw głośność alarmu przyciskami  / .
3. Za krótką chwilę odezwie się dźwięk alarmu o nastawionej głośności.
» Wybrane dźwięki alarmy wyświetlą się na ekranie jako **b-01**, **b-02** lub **b-03**.

Zmiana bieżącej godziny



Aby zmienić poprzednie ustawienie godziny:

1. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .
2. Godzinę nastawia się przyciskami  / .
3. Za krótką chwilę wyświetli się nastawiona godzina.

Tryb oszczędny



W trybie ekonomicznym można oszczędzać energię przy pieczeniu przez czas ustawiony w piekarniku. W trybie tym pieczenie kończy się przy utrzymaniu temperatury wewnątrz piekarnika przez wyłączenie grzałek przed końcem pieczenia.

Nastawienie trybu ekonomicznego.

1. Dotykaj symbolu , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol **eco**.
» Na wyświetlaczu pojawi się „OFF” [WYŁ].
2. Załącz tryb ekonomiczny dotykając przycisku .

» Po załączeniu blokady przycisków na wyświetlaczu pojawi się „On”, a symbol **eco** pali się nadal.

Wyłączanie trybu ekonomicznego.

1. Dotykaj symbolu , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol **eco**.
» Na wyświetlaczu pojawi się „On” [Zat.].
2. Tryb ekonomiczny wyłącza się dotknięciem przycisku .
- » Po wyłączeniu blokady przycisków wyświetli się „Off” [Wył.].

Ustawianie jasności ekranu

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








1. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się **d-01**, **d-02** lub **d-03** jako miara jasności wyświetlacza.
2. Nastaw jasność przyciskami  / .
- » Po krótkiej chwili wyświetli się nastawiona godzina.














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	Symbole menu ustawień	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ciasto w foremce	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	180	25 ... 30
Ciasto w foremce	Jedna blacha	Formy do ciast na ruszt druciany**		2	180	40 ... 50
Ciastka	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	160	25 ... 35
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	150	30 ... 40

Potrawa	Liczba blach	Akcesoria do zastosowania	Symbole menu ustawień	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
	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
Ciasteczka	Jedna blacha	Foremka do ciasta*		3	180	25 ... 30
	2 blachy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 blachy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka* 5-Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Ciasto	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	200	30 ... 40
	2 blachy	1-Foremka do ciasta* 5-Standardowa tacka*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 blachy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka* 5-Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Ciasto zdobne	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	200	25 ... 35
	2 blachy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka*		1 - 3	200	35 ... 45

Potrawa	Liczba blach	Akcesoria do zastosowania	Symbole menu ustawień	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
	3 blachy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka* 5-Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Ciasto na zaczynie	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	200	35 ... 45
Lazania	Jedna blacha	Szklana/metalowa forma prostokątna na ruszt druciany**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	200 ... 220	15 ... 20
Stek wołowy/ pieczeń wołowa	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	25 min. 250/max, następnie 180 ... 190	100 ... 120
Udziec jagnięcy (zapiekanka)	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	25 min. 250/max, następnie 190	70 ... 90
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	25 min. 250/max, następnie 190	60 ... 80
Pieczone kurczęta (1,8-2 kg)	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	15 min. 250/max, następnie 180 ... 190	60 ... 80
	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 maślana	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

Potrawa	Liczba blach	Akcesoria do zastosowania	Symbole menu ustawień	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
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 blachę 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.

Wskazówki do pieczenia ciasta

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o ok. 10°C 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 wewnątrz, ale klei się na zewnątrz, użyj mniej płynu, obniż temperaturę i przedłuż czas pieczenia.

Wskazówki przy pieczeniu ciasta

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o ok. 10°C i skróć czas pieczenia. Nawilż 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 upieczona, 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 górą ciasta.

i Piecz ciasto zgodnie z trybem i temperaturą podanymi w tabeli gotowania. Jeśli dół nadal nie dość się zabrązowił, następnym razem umieść ciasto na dolnej półce.












Wskazówki przy gotowaniu jarzyn



- Jeśli potrawa warzywna puszcza soki i zbyt szybko wysycha, gotuj ją w garnku z pokrywką zamiast blachy. Zamknięte naczynia zatrzymują sok z potrawy.

- Jeśli potrawa warzywna nie udużyła się, najpierw ugotuj te warzywa lub

przetnij je jak potrawę z puszką i wsadź do piekarnika.

Tabela pieczenia wspomaganego parą

Potrawa	Akcesoria do zastosowania	Symbol menu ustawień	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Ilość wody do użycia (ml)	Czas dodać wodę (min.) **	Czas pieczenia (ok., w min.)	Waga (szacunkowa masa potrawy w gramach)
Chleb	Standardowa tacka*		3	200	100	po wstępnym podgrzaniu	35 ... 45	820
Kurczak z warzywami	Standardowa tacka*		2	15 min. 250/max, następnie 190	200	25	60 ... 70	2000
Antrykot	Standardowa tacka*		3	180	250	30	65 ... 75	1000
Pieczone ziemniaki	Standardowa tacka*		3	190	250	25	45 ... 55	500
Golonka jagnięca	Standardowa tacka*		3	170	250+250 ***	po wstępnym podgrzaniu	110 ... 120	1900
Stek z warzywami	Standardowa tacka*		3	170	250+250 ***	po wstępnym podgrzaniu	90 ... 100	1000
Łosoś z warzywami	Standardowa tacka*		3	180	150	po wstępnym podgrzaniu	25 ... 35	500
Ciastka kokosowe	Standardowa tacka*		3	170	150	po wstępnym podgrzaniu	25 ... 35	500
Bułeczka drożdżowa	Standardowa tacka*		3	180	150	po wstępnym podgrzaniu	25 ... 35	500
Pierogi z kurczakiem	Standardowa tacka*		3	200	100	15	25 ... 35	1000
Zapiekanka warzywna	Standardowa tacka*		3	200	250+150 ***	15	65 ... 75	1500

Potrawa	Aksesoria do zastosowania	Symbol menu ustawień	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Ilość wody do użycia (ml)	Czas dodać wodę (min.) **	Czas pieczenia (ok., w min.)	Waga (szacunkowa masa potrawy w gramach)
Makaron z serem	Standardowa tacka*		3	200	200	po wstępnym podgrzaniu	25 ... 35	1500
Udka kurczące	Standardowa tacka*		3	200	250	po wstępnym podgrzaniu	25 ... 35	800

* Te akcesoria mogą nie być dostarczane z produktem.

**Wskazuje na czas po wstępnym podgrzaniu

***Ilość wody, aby dodać połowę czasu gotowania

Jak obsługiwać grill



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

Załączanie grilla

1. Obróć pokrętko Function [Funkcja] wybranego do symbolu grilla.
 2. Następnie nastaw wybraną temperaturę grillowania.
 3. W razie potrzeby nagrzewaj grill przez ok. 5 minut.
- » Zapali się lampka temperatury.

Wyłączanie grilla

1. Obróć pokrętko Function [Funkcja] do górnej pozycji "Off" ("wył.").

Grillowanie na grillu elektrycznym

Potrawa	Aksesoria do zastosowania	Pozycja półki	Zalecana temperatura (°C)**	Czas grillowania
Ryby	Ruszt druciany	4...5	250	20...25 min. #
Sznyce 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 cielęce	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 grilla w produkcie, grill będzie działał w zalecanej temperaturze.



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

Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu

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

Potrawa	Aksesoria do zastosowania	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Pieczyno tostowe	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 wstępnemu 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.


 Przed konserwacją i czyszczeniem, odłącz urządzenie od sieci.
Grozi to porażeniem elektrycznym!

 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 użyciu 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.

 Kamień może osadzać się w podstawie piekarnika w zależności od częstotliwości korzystania z funkcji pieczenia wspomaganego parą / czyszczenia parowego oraz twardości używanej wody.

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

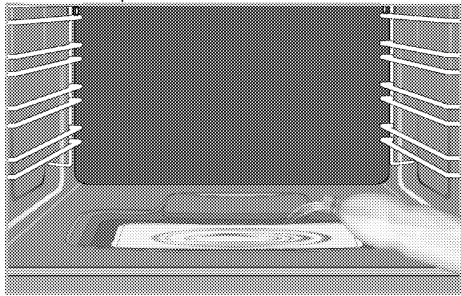
Czyszczenie naczynia znajdującego się na podstawie piekarnika

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

Aby usunąć osad wapienny, który może pojawić się w naczyniu z wodą

na podstawie piekarnika po gotowaniu na parze należy ustawić czyszczenie parą po 2 lub 3 użyciach:

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



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

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

W celu zwiększenia skuteczności czyszczenia kamienia, który może pojawić się z zbiornika z wodą na dnie piekarnika, po każdym 10 użyciach oprócz opisanych powyżej czynności związanych z odkamienianiem:

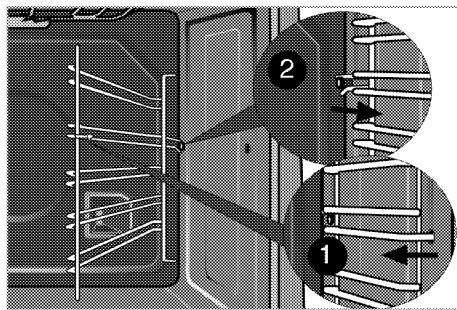
Wybierz funkcję roboczą, w której dolna grzałka jest aktywna i włącz piekarnik na 2-3 minuty w temperaturze 100°C. Następnie wyłącz piekarnik i wyciśnij środek do czyszczenia wnętrza piekarnika i grilla polecany na stronie

internetowej firmy urządzenia, do zbiornika z wodą na dnie piekarnika i pozostaw na 5 minut. Po 5 minutach wytrzyj zbiornik z wodą na dnie piekarnika wilgotną ściereczką z mikrofibry i wysusz.

Ably oczyścić ścianę boczną (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)

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

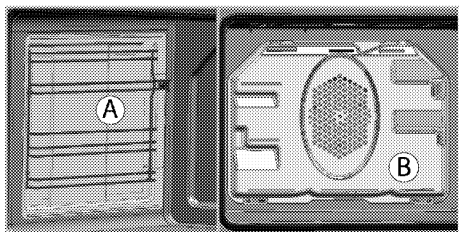
1. Wyjmij przednią sekcję stelaża bocznego wyciągając go w przeciwnym kierunku do ściany bocznej.
2. Całkiem wyjmij stelaż ciągnąc go do siebie.



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.

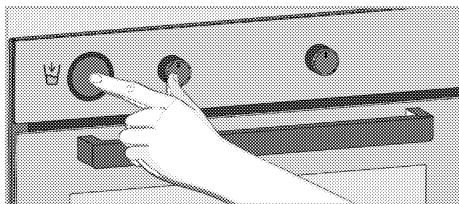


Łatwe czyszczenie parowe

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

1. Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria.
2. Nacisnąć zbiornik na wodę na panelu sterowania piekarnika, aby go usunąć. Wlać 200 ml wody do zbiornika.

i Nie używać wody destylowanej ani filtrowanej. Stosować wyłącznie wodę butelkowaną. Nie dodawać do zbiornika wody roztworów, które są palne, zawierają alkohol lub cząstki stałe.



3. Powoli umieścić zbiornik na miejscu i wciskać go, aż osiągnie 2. poziom. Woda zacznie wypełniać zasobnik w podstawie piekarnika.

i W przypadku zbiornika na wodę możemy wyróżnić 2 poziomy. Przy 1. poziomie zbiornik jest umieszczony w taki sposób, że nie dostarcza wody do piekarnika. Przy 2. poziomie zbiornik jest umieszczony w taki sposób, że dostarcza wodę do piekarnika.

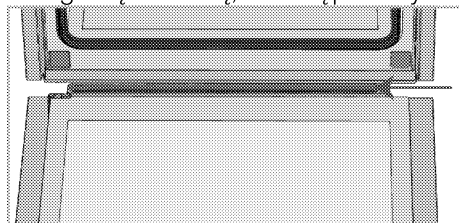
4. Ustawić piekarnik na tryb łatwego czyszczenia parowego i uruchomić przy temperaturze 100°C na 25 min.

5. Otworzyć drzwi i wilgotną gąbką lub ściereczką wytrzeć wewnętrzne powierzchnie piekarnika.

6. Uporczywe zabrudzenia czyści się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z płynem do naczyń, a następnie wyciera się suchą ściereczką.

i W przypadku funkcji prostego czyszczenia parowego woda w podstawie piekarnika będzie parować i kondensować się we wnętrzu i na drzwiach piekarnika, dzięki czemu brud w piekarniku będzie zmiękczał. Skroplona para w piekarniku może kapać po otwarciu drzwi. Wytrzeć skroploną parę po otwarciu drzwi.

7. (Może on nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu). Po skropleniu w piecu, w kanale zasobnika pod piekarnikiem może znajdować się woda lub wilgoć. Po użyciu wyczyścić ten kanał basenowy wilgotną szmatką, a następnie wysuszyć.



Czyszczenie drzwiczek piekarnika

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

Przetrzyj szybę octem, a następnie opłucz, aby usunąć pozostałości wapna, które mogą osadzać się na szybie piekarnika.

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

i Szyba w drzwiczkach przednich powleczone jest łatwym do czyszczenia materiałem. Nie używaj ostrych iszorstkich środków czyszczących, twardych skrobaczek metalowych, ani myjek czy wybielaczy do czyszczenia szyby w drzwiczkach przednich, ponieważ mogą porysować jej powierzchnię. Może to uszkodzić powłokę.

Czyszczenie drzwiczek piekarnika

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

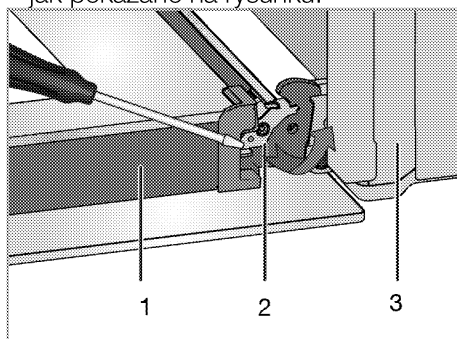
i Wewnętrzna szyba drzwiczek piekarnika pokryta jest łatwym do czyszczenia materiałem. Nie należy używać szorstkich środków czyszczących, metalowych skrobaczek, druciaków ani środków wybielających, takich jak wybielacz.

Możesz zdjąć drzwi piekarnika i szyby, aby je wyczyścić. Jak zdemontować drzwi i okna, opisano w rozdziałach „Zdejmowanie drzwi piekarnika” i „Zdejmowanie wewnętrznych szyb drzwi”. Po zdjęciu wewnętrznych szyb drzwi wyczyść je za pomocą płynu do naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki

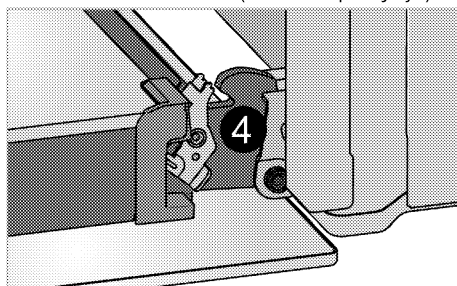
lub gąbki, a następnie wysusz suchą szmatką. Przetrzyj szybę octem, a następnie opłucz, aby usunąć pozostałości wapna, które mogą osadzać się na szybie piekarnika.

Przenoszenie drzwiczek piekarnika

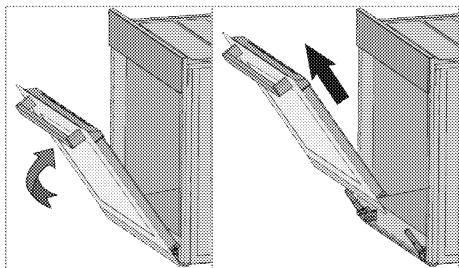
1. Otwórz drzwiczki przednie (1).
2. Otwórz zacisk w obudowie zawiasu (2) po prawej i lewej stronach drzwiczek przednich przyciskając je ku dołowi, jak pokazano na rysunku.



- 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.

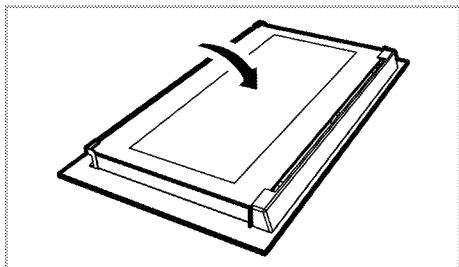
i Kroki procesu wyjmowania drzwiczek powtarza się w odwrotnej kolejności przy ich zakładaniu. Przy zakładaniu drzwi z powrotem nie zapomnij zamknąć zacisk w obudowie zawiasu.

Wymywanie szyby w drzwiczkach

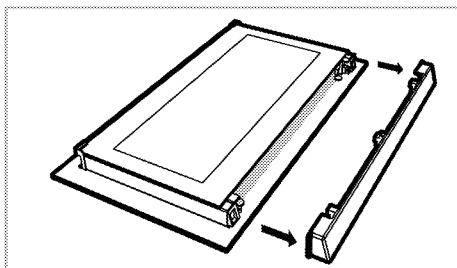
(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Szklaną szybę z drzwiczek piekarnika można wyjąć do czyszczenia.

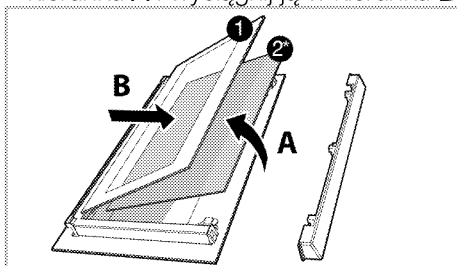
1. Otwórz drzwiczki.



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 Szyba wewnętrzna

2* Szyba wewnętrzna (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 szyby wewnętrznej (2). Włóż sfazowany narożnik szyby tak, aby spoczywała w sfazowanym narożniku szczeliny plastikowej. (Jeśli urządzenie jest wyposażone w szybę wewnętrzną). Druga szyba wewnętrzna (2) musi być założona w szczelinę plastikową blisko szyby wewnętrznej (1).

6. Zakładając szybę wewnętrzną (1), upewnij się, że jej strona z nadrukiem zwrócona jest ku szybie drugiej. Ważne jest, aby wsadzić dolne narożniki wszystkich szyb

wewnętrznych (1) w dolne szczeliny plastikowe.

7. Naciśnij część plastikową ku ramie, aż usłyszysz kliknięcie.

Wymiana lampki w piekarniku

! 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!

i 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 nabyć u autoryzowanych agentów serwisowych lub technika z licencją.

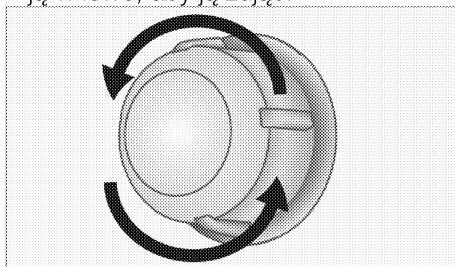
i Lampka może być umieszczona gdzie indziej niż na rysunku.

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

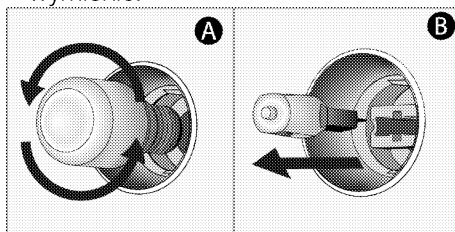
i Żarówki używane w tym urządzeniu muszą wytrzymać ekstremalne warunki fizyczne, jak temperatury powyżej 50°C.

Jeśli w piekarniku jest lampka okrągła:

1. Odłącz piekarnik od sieci zasilającej.
2. Odkręć szklaną pokrywę, przekręcając 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.

7 Rozwiązywanie problemów

W czasie pracy piekarnik wydziela parę.

- 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.*

Piekarnik nie grzeje.

- Urządzenie może nie być ustawione na pewne funkcje gotowania i/lub temperatury. >>> *Ustaw urządzenie na pewne funkcje gotowania i/lub temperatury.*
- W modelach z programatorem czasowym, nie nastawiono programatora >>> *Nastaw zegar.*
(W produktach z piekarnikiem mikrofalowym, regulator czasowy steruje tylko piekarnikiem mikrofalowym.)
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź, czy jest prąd. Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*

(W modelach z programatorem czasowym) Wyświetlacz zegara miga lub pali się symbol zegara.

- Poprzednio nastąpił zanik zasilania. >>> *Nastaw zegar/ Wyłącz urządzeniek i ponownie załącz go.*

i 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.

