

beko

Piekarnik do zabudowy

Instrukcja obsługi

Встраиваемый духовой шкаф

Руководство по эксплуатации



BBIE17300BMP

385443077_2/ PL/ RU/ R.AA/ 07/04/23 09:55
7739182935

Witamy!

Drogi kliencie,

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

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

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

Symbole i ich opisy w instrukcji obsługi:



Zagrożenie, które może doprowadzić do śmierci lub obrażeń.



Ważne informacje lub przydatne wskazówki na temat użytkowania.



Przeczytaj instrukcję obsługi.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

UWAGA

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

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)

- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.

ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa

Spis treści

1 Instrukcje bezpieczeństwa	4
1.1 Przeznaczenie	4
1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych	5
1.3 Bezpieczeństwo elektryczne	5
1.4 Zabezpieczenie podczas transportu	7
1.5 Bezpieczeństwo montażu.....	7
1.6 Bezpieczeństwo użytkowania	7
1.7 Ostrzeżenia dotyczące temperatury.....	8
1.8 Używanie akcesoriów.....	9
1.9 Bezpieczeństwo pieczenia	9
1.10 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia	10
1.11 Samoczyszczenie się w wysokiej temperaturze (piroliza)	10
2 Instrukcje dotyczące środowiska	11
2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów	11
2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów.....	11
2.2 Opakowanie urządzenia.....	11
2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii.....	11
3 Produkt	12
3.1 Opis produktu	12
3.2 Opis i użytkowanie panelu sterowania urządzenia.....	12
3.2.1 Panel sterowania	13
3.2.2 Wprowadzenie do panelu sterowania piekarnika	13
3.3 Funkcje obsługi piekarnika	13
3.4 Akcesoria	14
3.5 Zastosowanie akcesoriów urządzenia.....	15
3.6 Specyfikacje techniczne	18
4 Pierwsze użycie	19
4.1 Pierwsze ustawienie godziny	19
4.2 Czyszczenie wstępne.....	19
5 Korzystanie z piekarnika.....	20
5.1 Ogólne informacje dotyczące korzystania z piekarnika	20
5.2 Obsługa panelu sterowania piekarnika	20
5.3 Ustawienia.....	22
6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia	24
6.1 Ogólne ostrzeżenia dotyczące pieczenia w piekarniku	24
6.1.1 Ciasta i wypieki.....	24
6.1.2 Mięso, ryby i drób	26
6.1.3 Grill	27
6.1.4 Test żywności.....	28
7 Czyszczenie i konserwacja	29
7.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia	29
7.2 Czyszczenie akcesoriów	31
7.3 Czyszczenie panelu sterowania....	31
7.4 Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia).....	31
7.5 Samoczyszczenie się w wysokiej temperaturze.....	32
7.6 Czyszczenie drzwiczek piekarnika	34
7.7 Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika	34
7.8 Czyszczenie lampki piekarnika	35
8 Rozwiązywanie problemów.....	37

1 Instrukcje bezpieczeństwa

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

1.1 Przeznaczenie

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

1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych



- Niniejszy urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości urządzenia, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe.
- Dzieciom nie wolno używać urządzenia do zabawy. Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci bez nadzoru.
- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, zmysłowych i umysłowych (w tym dzieci), jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób.
- Dzieci nie należy pozostawiać bez opieki, aby mieć pewność, że nie będą się one bawić urządzeniem.

- Produkty elektryczne są niebezpieczne dla dzieci i zwierząt domowych. Dzieci i zwierzęta nie mogą bawić się, wspinać się na urządzenie ani wchodzić do niego.
- Nie wolno kłaść na urządzeniu przedmiotów, do których mogą dosięgnąć dzieci.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania powierzchnie produktu są gorące. Trzymaj dzieci z dala od urządzenia.
- Trzymaj materiał użyty do opakowania z dala od dzieci. Ryzyko obrażeń i uduszenia.
- Gdy drzwi są otwarte, nie kładź na nich żadnych ciężkich przedmiotów ani nie pozwalaj dzieciom na nie siadać. Piekarńnik może się przewrócić lub może dojść do uszkodzenia zawiasów drzwi.
- Ze względu na bezpieczeństwo dzieci, przed wyrzuceniem urządzenia należy odciąć wtyczkę zasilania i uniemożliwić działanie urządzenia.



1.3 Bezpieczeństwo elektryczne

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

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

- Wtyczka lub złącze elektryczne urządzenia powinny znajdować się w łatwo dostępnym miejscu (tam, gdzie płomień płyty nie będzie miał na nie wpływu). Jeśli nie jest to możliwe, powinien istnieć mechanizm (bezpiecznik, wyłącznik, przełącznik itp.) w instalacji elektrycznej, do której urządzenie jest podłączone, zgodnie z przepisami elektrycznymi i oddzielając wszystkie bieguny od sieci.
- Urządzenia nie wolno podłączać do gniazdka podczas montażu, naprawy i transportu.
- Podłącz urządzenie do gniazdka, które spełnia wartości napięcia i częstotliwości podane na tabliczce znamionowej.
- Jeśli urządzenie nie jest wyposażone w kabel zasilający, używaj wyłącznie kabla zasilającego opisanego w rozdziale „Specyfikacje techniczne”.
- Nie należy blokować kabla zasilającego pod i za urządzeniem. Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na kablu zasilającym. Kabel zasilający nie powi-

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

- Tylna powierzchnia piekarnika nagrzewa się podczas pracy. Przewody zasilające nie mogą dotykać tylnej powierzchni, gdyż mogą zostać uszkodzone.
- Nie zakleszczaj przewodów elektrycznych w drzwiach piekarnika i nie przekładaj ich nad gorącymi powierzchniami. W przeciwnym razie izolacja kabla może się stopić i spowodować pożar w wyniku zwarcia.
- Używać tylko oryginalnego kabla. Nie wolno używać przeciętych lub uszkodzonych kabli lub kabli pośrednich.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego musi on zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę wskazaną przez firmę importera w celu uniknięcia ewentualnych zagrożeń.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą żarówki piekarnika należy odłączyć produkt od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Odłącz urządzenie lub wyłącz bezpiecznik.

Jeśli urządzenie jest wyposażone w kabel zasilania i wtyczkę:

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

1.4 Zabezpieczenie podczas transportu

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

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

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

1.5 Bezpieczeństwo montażu

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

1.6 Bezpieczeństwo użytkowania

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

- Nie wolno używać wadliwego lub uszkodzonego urządzenia. Jeśli urządzenie jest uszkodzone należy odłączyć je od zasilania elektrycznego/gazu i skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
- Nie używaj urządzenia, jeśli szyba przednich drzwi jest usunięta lub pęknięta.
- Nie wolno wchodzić na produkt, aby dosięgnąć do innego przedmiotu lub z jakiegokolwiek innego powodu.
- Nigdy nie używaj urządzenia, gdy Twoja zdolność oceny sytuacji lub koordynacja są zaburzone przez spożycie alkoholu i / lub narkotyków.
- Przedmioty łatwopalne przechowywane w strefie pieczenia mogą się zapalić. Nigdy wolno przechowywać przedmiotów łatwopalnych w strefie pieczenia.
- Uchwyt piekarnika nie jest przeznaczony do rączników. Podczas korzystania z urządzenia nie wieszaj na uchwycie rączników, rękawiczek ani podobnych materiałów tekstylnych.
- Zawiasy drzwi urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi i mogą się

zaciąć. Podczas otwierania/zamykania drzwiczek nie wolno trzymać za zawiasy.



1.7 Ostrzeżenia dotyczące temperatury

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania dostępne części urządzenia będą gorące. Należy zachować ostrożność i unikać dotykania urządzenia i elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia bez nadzoru osoby dorosłej.
- Nie wolno umieszczać łatwopalnych/wybuchowych materiałów w pobliżu urządzenia, ponieważ jego krawędzie będą gorące podczas pracy.
- Ponieważ para może się wydostawać podczas pieczenia, należy uważać podczas otwierania drzwiczek piekarnika. Para może poparzyć dłoń, twarz i / lub oczy.
- Podczas pracy urządzenie może się nagrzewać. Należy uważać, aby nie dotykać gorących części, wnętrza piekarnika i elementów grzejnych.
- Podczas wkładania jedzenia do gorącego piekarnika lub wyjmowania jedzenia z gorą-

cego piekarnika, itp. należy zawsze używać rękawic odpornych na wysoką temperaturę.

1.8 Używanie akcesoriów

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

1.9 Bezpieczeństwo pieczenia

- Zachowaj ostrożność stosując napoje alkoholowe w swoich potrawach. Alkohol paruje w wysokich temperaturach i może spowodować pożar, ponieważ może zapalić się w kontakcie z gorącymi powierzchniami.
- Odpady spożywcze, olej itp. znajdujące się w strefie pieczenia mogą się zapalić. Przed pieczeniem usunąć zanieczyszczenia.
- Zagrożenie zatruciem pokarmowym: Nie zostawiaj jedzenia w piekarniku dłużej niż 1 godzinę przed lub po pieczeniu. W przeciwnym razie może powodować to zatrucie pokarmowe lub choroby.
- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek i szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzyłoby się w puszcze/słoiku może spowodować jego pęknięcie.
- Umieść tłuszczoodporny papier w naczyniu do pieczenia lub na innym przedmiocie przeznaczonym do piekarnika (taca, ruszt itp.), umieść potrawę i włóż do rozgrzanego piekarnika. Usunąć zbędne kawałki papieru tłuszczoodpornego wystające z akcesorium lub pojemnika, aby uniknąć ryzyka dotknięcia elementów grzejnych piekarnika. Nigdy nie używaj papieru tłuszczoodpornego w temperaturze piekarnika wyższej niż maksymalna temperatura podana na opakowaniu papieru. Nie wolno kłaść papieru tłuszczoodpornego na podstawie piekarnika.
- Nie umieszczaj blach do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika. Nagromadzone ciepło może uszkodzić dno piekarnika.

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



1.10 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia

- Przed czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Istnieje ryzyko porażenia prądem!
- Nie używaj myjek parowych do czyszczenia urządzenia, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- Nie używaj ściernych środków czyszczących, metalowych skrobaczek, druciaków lub środków wybielających do czyszczenia szyby przednich drzwi piekarnika/(jeśli są) szyby górnych drzwi piekarnika.

Środki te mogą powodować porysowanie i rozbitcie szklanych powierzchni.

- Panel sterowania powinien być zawsze czysty i suchy. Wilgotna i brudna powierzchnia może powodować problemy w działaniu funkcji.



1.11 Samoczyszczenie się w wysokiej temperaturze (piroliza)

- Podczas samoczyszczenia powierzchnie bardziej się nagzewają niż podczas standardowego użytkowania. Chronić przed dziećmi.
- Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia! Nie dotykać urządzenia podczas samoczyszczenia i trzymać dzieci z dala. Należy odczekać co najmniej 30 minut przed usunięciem pozostałości.
- Podczas samoczyszczenia dym wydostaje się z powodu spalania resztek jedzenia. Podczas procesu czyszczenia należy dobrze wietrzyć kuchnię.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia wyczyść zewnętrzne powierzchnie piekarnika i resztki jedzenia wewnątrz piekarnika za pomocą ściereczki z mydłem. Wyjąć wszystkie akcesoria i przybory kuchenne z pie-

karnika. Jeśli Twój produkt jest wyposażony w pyrolityczne akcesoria (odporne na samo-czyszczenie w wysokiej temperaturze), nie musisz wyjmować ich z piekarnika.

- Jeśli nad piekarnikiem znajduje się płyta grzewcza, nie używaj płyty podczas pirolizy.

2 Instrukcje dotyczące środowiska

2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów

2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów

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



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

wraz z normalnymi odpadami domowymi i innymi po zakończeniu użytkowania. Zanieś urządzenie do punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. O punkty zbiórki możesz zapytać administrację lokalną. Właściwa utylizacja urządzenia pomaga zapobiegać negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi.

Zgodność z dyrektywą RoHS:

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

2.2 Opakowanie urządzenia

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

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

2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

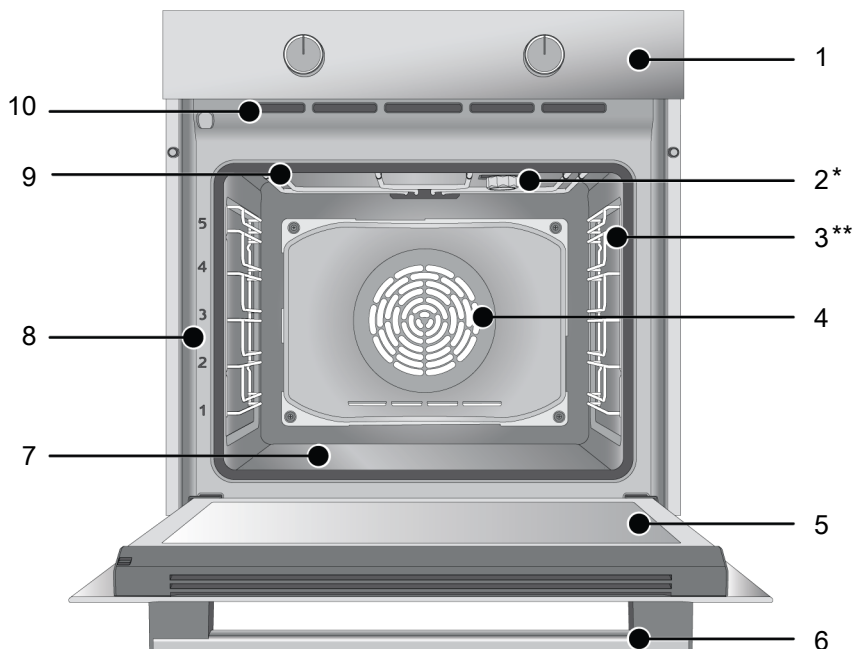
Zgodnie z EU 66/2014 informacje o efektywności energetycznej można znaleźć na paragonie produktu dołączonym do produktu.

Poniższe wskazówki pomogą używać produktu w sposób ekologiczny i energooszczędny:

- Rozmroź zamrożone jedzenie przed gotowaniem.
- W piekarniku używaj ciemnych lub emaliowanych pojemników, które lepiej przenoszą ciepło.
- Jeśli tak podano w przepisie lub instrukcji obsługi, zawsze należy wstępnie rozgrzać piekarnik. Nie otwieraj zbyt często drzwiczek piekarnika podczas pieczenia.
- W przypadku dłuższego pieczenia wyłącz urządzenie na 5 do 10 minut przed końcem pieczenia. Dzięki wykorzystaniu ciepła resztkowego można zaoszczędzić do 20% energii elektrycznej.
- Staraj się piec więcej niż jedno danie na raz w piekarniku. Możesz gotować w tym samym czasie, umieszczając dwa garnki a drucianym ruszcie. Jeśli pieczesz jedno danie po drugim, oszczędzasz energię, ponieważ piekarnik nie straci ciepła.

3 Produkt

3.1 Opis produktu



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

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

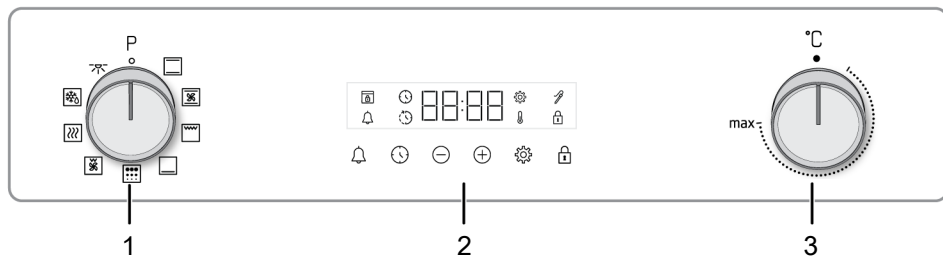
* Różni się w zależności od modelu. Twoje urządzenie może nie być wyposażone w lampę lub rodzaj i lokalizacja lampy może różnić się od pokazanej na ilustracji.

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

3.2 Opis i użytkowanie panelu sterowania urządzenia

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

3.2.1 Panel sterowania



1 Pokrętko wyboru funkcji

2 Timer

3 Pokrętko wyboru temperatury

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

3.2.2 Wprowadzenie do panelu sterowania piekarnika

Pokrętko wyboru funkcji

Pokrętkiem wyboru funkcji można wybrać funkcje obsługi piekarnika. Obróć w lewo / w prawo od pozycji zamkniętej (górnjej), aby wybrać.

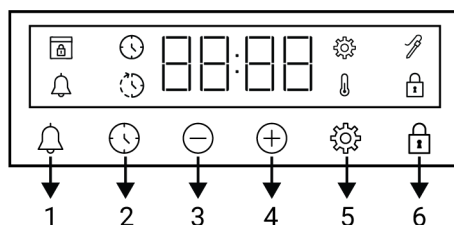
Pokrętko temperatury

Możesz wybrać żadaną temperaturę gotowania za pomocą pokrętki temperatury. Obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara od pozycji zamkniętej (górnjej), aby wybrać.

Wskaźnik temperatury wewnętrznej piekarnika

Temperaturę wnętrza piekarnika można zobaczyć na wyświetlaczu timera. Piekarnik nagrzewa się do osiągnięcia ustawionej temperatury i utrzymuje tę temperaturę, a 3-liniowa animacja nagrzewania miga z prawej strony. Gdy temperatura piekarnika osiągnie ustaloną wartość, ta animacja zatrzymuje się, a obok ustawionej wartości temperatury stale pojawia się symbol „C”.

Timer



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










Wyświetl symbole

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

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


3.3 Funkcje obsługi piekarnika

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

Symbol funkcji	Opis funkcji	Zakres temperatury (°C)	Opis i użycie
	Oświetlenie piekarnika	-	W piekarniku nie działa grzałka. Świeci się tylko żarówka.
	Pieczenie z wentylatorem	-	Piekarnik nie nagrzewa się. Działa tylko wentylator (na tylnej ścianie). Zamrożone jedzenie w postaci granulek jest powoli rozmrażane w temperaturze pokojowej, upieczone jedzenie jest schładzane. Czas potrzebny do rozmrożenia całego kawałka mięsa jest dłuższy niż w przypadku produktów zbożowych.
	Górne i dolne ogrzewanie	40-280	Żywność jest podgrzewana jednocześnie od góry i od dołu. Nadaje się do ciast, ciastek lub ciast i gulaszu w formach do pieczenia. Pieczenie na pojedynczej blasze.
	Dolne ogrzewanie	40-220	Włączona jest tylko dolna grzałka. Nadaje się do potraw, które wymagają przyrumienienia na spodzie.
	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	40-280	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez górne i dolne grzałki, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Pieczenie na pojedynczej blasze.
	Duży grill	40-280	Duży grill na suficie piekarnika działa. Nadaje się do grillowania większych kawałków.
	Wentylator wspomagany małym grillem	40-280	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem nagrzewane przez mały grill jest szybko rozprowadzane po komorze. Nadaje się do grillowania mniejszych kawałków.
	Utrzymanie ciepła	40-100	Służy do utrzymywania żywności w temperaturze gotowej do podania przez dłuższy czas.
	Piroliza	-	Służy do samoczyszczenia piekarnika w wysokiej temperaturze. Zapoznaj się ze specyfikacją funkcji w części dotyczącej konserwacji i czyszczenia.

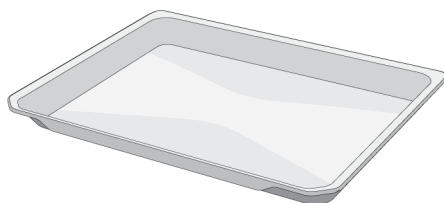
3.4 Akcesoria

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

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

Standardowa taca

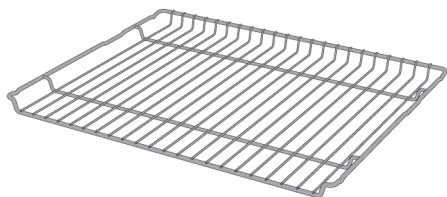
Służy do wypieków, mrożonek i smażenia dużych kawałków.



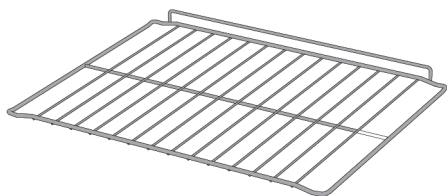
Ruszt do grilla

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

W modelach z półkami drucianymi :



W modelach bez półek drucianych :

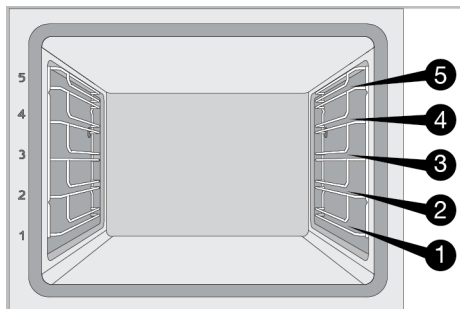


3.5 Zastosowanie akcesoriów urządzenia

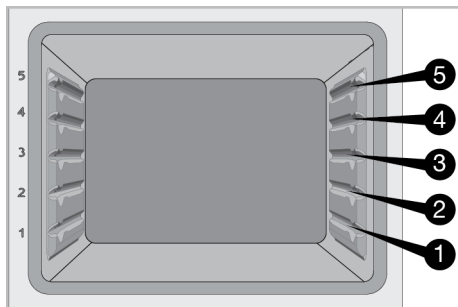
Półki do pieczenia

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

W modelach z półkami drucianymi :



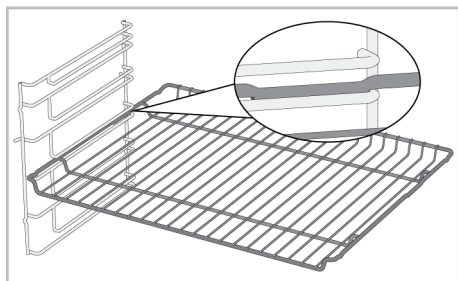
W modelach bez półek drucianych :



Umieszczenie rusztu do grilla na półkach do pieczenia

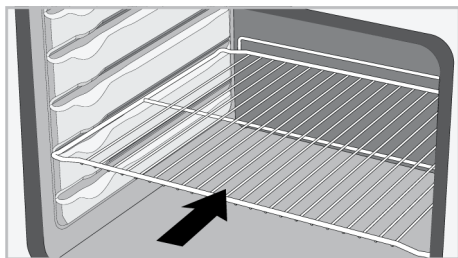
W modelach z półkami drucianymi :

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



W modelach bez półek drucianych :

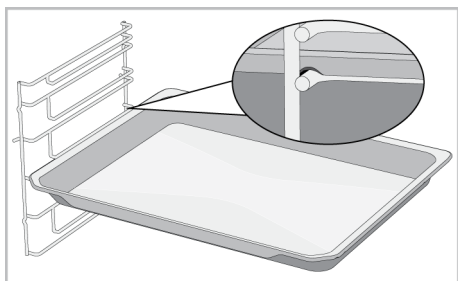
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie rusztu do grilla na bocznych półkach. Ruszt do grilla jest umieszczany w jednym kierunku. Podczas umieszczania rusztu do grilla na wybranej półce otwarta, część otwarta musi znajdować się z przodu.



Umieszczenie tacki na półkach do pieczenia.

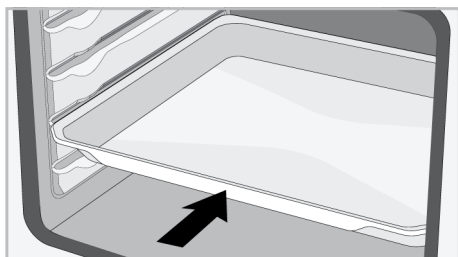
W modelach z półkami drucianymi :

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



W modelach bez półek drucianych :

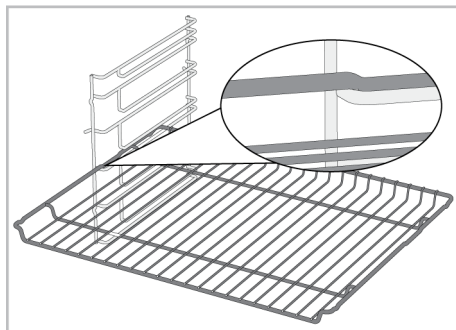
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie tacki na bocznych półkach. Tacka jest umieszczana w jednym kierunku. Podczas umieszczania tacki na wybranej półce rączka musi znajdować się z przodu.



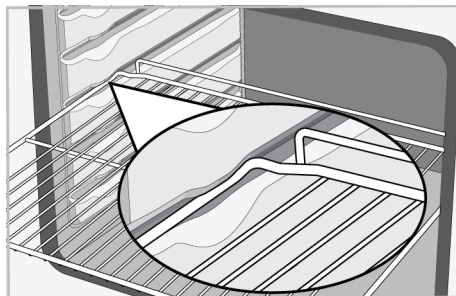
Funkcja zatrzymania grilla drucianego

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

W modelach z półkami drucianymi :

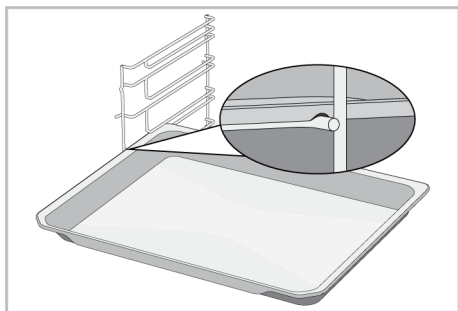


W modelach bez półek drucianych :



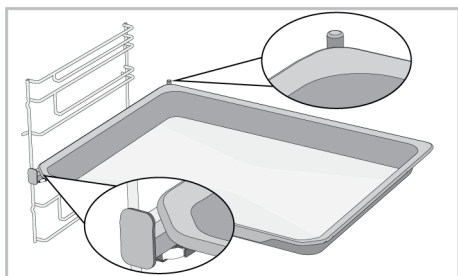
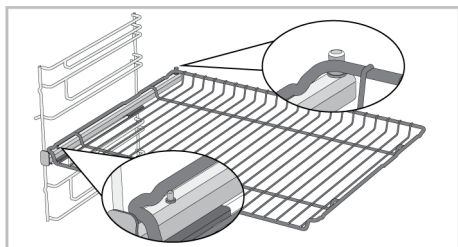
Funkcja zatrzymywania tacy - W modelach z półkami drucianymi

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



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

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



3.6 Specyfikacje techniczne

Ogólne specyfikacje	
Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość) (mm)	595 /594 /567
Wymiary montażowe piekarnika (wysokość / szerokość / głębokość)(mm)	590 - 600 /560 /min. 550
Napięcie/Częstotliwość	220-240 V ~; 50 Hz
Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Całkowite zużycie energii (kW)	2,6
Rodzaj piekarnika	Piekarnik z wentylatorem wspomagającym

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

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



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



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



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

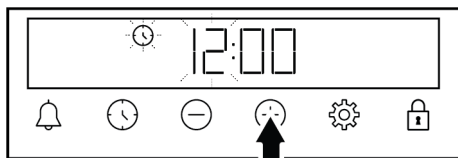
4 Pierwsze użycie

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

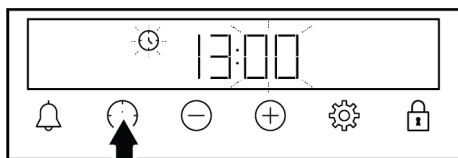
4.1 Pierwsze ustawienie godziny

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

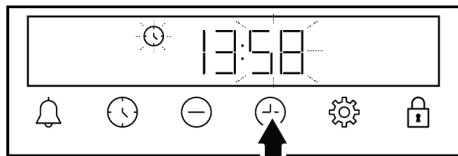
1. Przy pierwszym uruchomieniu piekarnika na wyświetlaczu miga „12:00” i symbol ☀.
2. Ustaw godzinę za pomocą przycisków (+)/(-).



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



4. Naciśnij (+)/(-), aby ustawić minuty.



5. Potwierdź ustawienie, naciskając ☀.
 - ⇒ Godzina jest ustawiona, a symbol ☀ zniknie.

i Jeśli timer nie zostanie ustawiony, to „12:00” i symbol ☀ będą nadal migać, a piekarnik nie uruchomi się. Aby piekarnik uruchomił się należy ustawić godzinę lub nacisnąć ☀, gdy pokazuje godzinę „12:00”. Możesz później zmienić ustawienie godziny, w sposób opisany w sekcji „Ustawienia”.

i W przypadku awarii zasilania ustawienia godziny zostaną anulowane. Powinien zostać ponownie ustawiony.

4.2 Czyszczenie wstępne

1. Usuń wszystkie materiały opakowania.
2. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika dostarczone wraz z urządzeniem.
3. Włącz urządzenie na 30 minut, a następnie wyłącz. W ten sposób pozostałości i warstwy, które mogły pozostać w piecu podczas produkcji, są spalane i czyszczone.
4. Podczas korzystania z urządzenia wybierz najwyższą temperaturę i funkcję roboczą, na którą działają wszystkie grzałki. Patrz „Funkcje obsługi piekarnika [► 13]”. W dalszej części dowiesz się, jak obsługiwać piekarnik.
5. Poczekaj, aż piekarnik ostygnie.
6. Wytrzyj powierzchnie produktu wilgotną szmatką lub gąbką i wytrzyj szmatką.

Przed użyciem akcesoriów:

Umyj akcesoria wodą z detergentem i miękką gąbką.

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

UWAGA: Przy pierwszym użyciu przez kilka godzin może pojawić się dym i nieprzyjemny zapach. Jest to normalne i do ich

usunięcia wystarczy dobra wentylacja. Unikaj bezpośredniego wdychania dymu i zapachów, które się tworzą.

5 Korzystanie z piekarnika

5.1 Ogólne informacje dotyczące korzystania z piekarnika

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

Urządzenie posiada wentylator chłodzący. Wentylator chłodzący włącza się automatycznie w razie potrzeby i chłodzi zarówno przód urządzenia, jak i meble. Wyłącza się automatycznie po zakończeniu procesu chłodzenia. Gorące powietrze wydobywa się przez drzwi piekarnika. Nie zakrywać otworów wentylacyjnych. W przeciwnym razie piekarnik może się przegrzać. Wentylator chłodzący nadal działa podczas pracy piekarnika lub po jego wyłączeniu (około 20-30 minut). Jeśli pieczesz z użyciem timera, pod koniec czasu pieczenia wentylator chłodzący wyłącza się wraz z wszystkimi funkcjami. Użytkownik nie może ustawić czasu pracy wentylatora chłodzącego. Włącza się i wyłącza automatycznie. To nie jest błąd.

Oświetlenie piekarnika


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

W przypadku niektórych funkcji pieczenia lampa nigdy się nie włącza, aby oszczędzać energię.

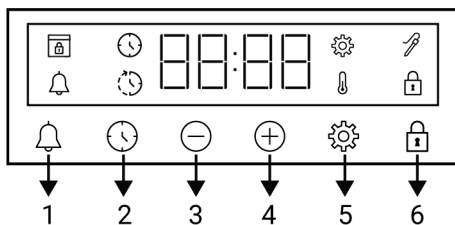
Jeśli chcesz, aby oświetlenie piekarnika świeciło się cały czas, wybierz „Oświetlenie piekarnika” za pomocą pokrętła funkcji.

5.2 Obsługa panelu sterowania piekarnika

Ostrzeżenia ogólne dotyczące panelu sterowania



- Maksymalny czas, jaki można ustawić dla procesu pieczenia to 5 godzin 59 minut. W przypadku awarii zasilania program zostaje anulowany. Należy ustawić program ponownie.
- Podczas ustawiania programu odpowiednie symbole na wyświetlaczu migają. Należy odczekać chwilę, aż ustawienia zostaną zapisane.
- Jeśli ustawiono jakiegokolwiek pieczenie, nie można zmienić godziny.
- Jeśli czas pieczenia jest ustawiony na początku, po rozpoczęciu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas.
- W przypadku, gdy ustawiony jest czas pieczenia lub czas zakończenia pieczenia; można go anulować automatycznie, dotykając przez dłuższy czas przycisku .







Timer



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

Wyświetl symbole

-  : Symbol czasu pieczenia
-  : Symbol zakończenia pieczenia *

-  : Symbol alarmu
-  : Symbol sondy temperatury *
-  : Symbol włączzonej blokady
-  : Symbol temperatury
-  : Symbol ustawień
-  : Symbol blokady drzwi *

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

Włączanie piekarnika

Po wybraniu funkcji pieczenia za pomocą pokrętki wyboru funkcji i po ustawieniu określonej temperatury za pomocą pokrętki temperatury, piekarnik zaczyna działać.

Wyłączenie piekarnika



Możesz wyłączyć piekarnik, przekręcając pokrętkę wyboru programu i pokrętkę temperatury do pozycji wyłączenia (w górę).

Ręczne pieczenie w celu wyboru temperatury i funkcji pracy piekarnika

Możesz ustawić pieczenie ręcznie (pod własną kontrolą) bez ustawiania czasu pieczenia, wybierając temperaturę i funkcję pracy odpowiednią dla danej potrawy.





1. Wybierz funkcję za pomocą pokrętki.
2. Ustaw żądaną temperaturę za pomocą pokrętki temperatury.

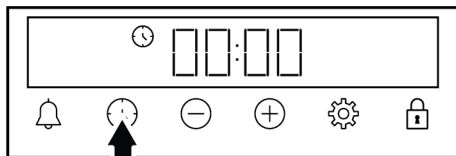
⇒ Piekarnik zacznie działać natychmiast po wybraniu programu i temperatury, na wyświetlaczu pojawi się . Na wyświetlaczu pojawia się ustawiona wartość temperatury i 3-liniowa animacja. Następnie wyświetlany jest w kolejności czas, jaki upłynął od rozpoczęcia pieczenia. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie ustawioną temperaturę, symbol  zniknie i pojawi się ostrzeżenie dźwiękowe. Animacja 3 linii pojawiająca się na wyświetlaczu zastrzymuje się i obok wartości temperatu-





ry pojawia się na stałe symbol C. Piekarnik nie wyłącza się automatycznie, ponieważ pieczenie w trybie ręcznym odbywa się bez ustawiania czasu pieczenia. Pieczenie trzeba kontrolować i wyłączać samodzielnie. Po zakończeniu pieczenia wyłącz piekarnik, obracając pokrętkę wyboru funkcji i pokrętkę temperatury do pozycji wyłączenia (w górę).



Pieczenie poprzez ustawienie czasu pieczenia:

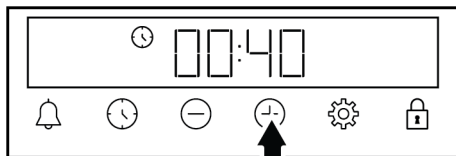
Piekarnik może wyłączyć się automatycznie po upływie czasu, gdy wybierzesz temperaturę i funkcję pracy odpowiednią dla danej potrawy oraz ustawisz czas pieczenia na timerze.


1. Wybierz funkcję roboczą dla pieczenia.
2. Naciskaj przycisk , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol  oznaczający czas pieczenia.





 Aby szybko ustawić czas pieczenia, naciśnij , aby ustawić czas pieczenia na 30 minut po ustawieniu funkcji pracy i temperatury następnie użyj przycisków /, aby zmienić czas.


3. Ustaw czas gotowania za pomocą przycisków /.




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

4. Włóż jedzenie do piekarnika i ustaw temperaturę za pomocą pokrętki.

⇒ Piekarnik zacznie działać natychmiast po wybraniu programu i temperatury. Ustawiony czas pieczenia zaczyna być odliczany, a na wyświetlaczu pojawia się . Wyświetlany jest kolejno odliczany czas pieczenia i ustawiona wartość temperatury oraz znajdująca się obok nich 3-liniowa animacja. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie ustawioną temperaturę, symbol  zniknie i pojawi się ostrzeżenie dźwiękowe. Animacja 3 linii pojawiająca się na wyświetlaczu zatrzymuje się i obok wartości temperatury pojawia się na stałe symbol C.



5. Po zakończeniu ustawionego czasu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się napis „**Koniec**”, symbol  zacznie migać i rozlegnie się sygnał dźwiękowy timera.
6. Ostrzeżenie rozlega się przez dwie minuty. Naciśnij dowolny przycisk, aby go wyłączyć. Ostrzeżenie zatrzyma się, a na wyświetlaczu pojawi się godzina.

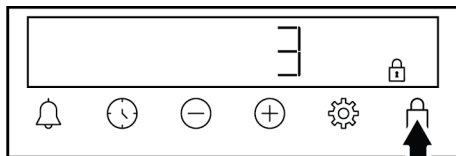
 Jeśli po zakończeniu ostrzeżenia dźwiękowego zostanie naciśnięty dowolny przycisk, piekarnik zacznie działać ponownie. Aby zapobiec ponownemu uruchomieniu piekarnika po zakończeniu ostrzeżenia, należy go wyłączyć, obracając pokrętko temperatury i pokrętko funkcyjne do pozycji "0" (wyłączone).



5.3 Ustawienia



Włączenie blokady przycisków


Korzystając z funkcji blokady przycisków, można zabezpieczyć timer przed utrudnieniem pracy.

1. Naciśnij , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .






⇒ Na wyświetlaczu pojawi się symbol  i rozpocznie się odliczanie 3-2-1. Blokada przycisków aktywuje się po zakończeniu odliczania. Po naciśnięciu dowolnego przycisku, gdy blokada jest włączona, minutnik wyemituje sygnał dźwiękowy, a symbol  zamiga.

 Jeśli zwolnisz przycisk  przed końcem odliczania, blokada przycisków nie zostanie aktywowana.

 Przyciski czasowe nie mogą być używane, gdy blokada przycisków jest włączona. Blokada przycisków nie wyłączy się w przypadku awarii zasilania.


Wyłączenie blokady przycisków



1. Naciskaj , aż z wyświetlacza zniknie symbol .

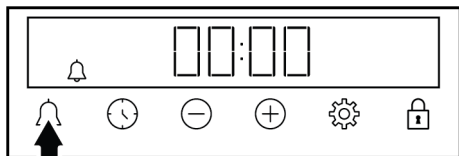
⇒ Symbol  znika z wyświetlacza, a blokada przycisków jest wyłączona.

Ustawienie alarmu

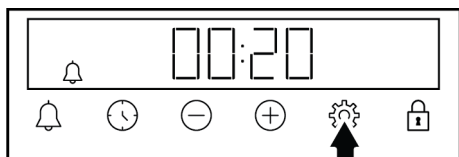
Możesz również użyć timera urządzenia do dowolnego ostrzeżenia lub przypomnienia innego niż pieczenie. Alarm nie wpływa na działanie piekarnika. Służy do ostrzegania. Na przykład można użyć alarmu, gdy piekarnik ma zostać wyłączony o określonej godzinie. Gdy tylko upłynie ustawiony czas, timer wyemituje ostrzeżenie dźwiękowe.

 Maksymalny czas alarmu może wynosić 23 godziny i 59 minut.

1. Naciśnij , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .



2. Ustaw czas alarmu za pomocą przycisków \oplus/\ominus .



⇒ Po ustawieniu czasu alarmu symbol 🔔 pozostaje zapalony, a na wyświetlaczu zaczyna się odliczanie czasu alarmu. Jeśli czas alarmu i czas pieczenia są ustawione jednocześnie, na wyświetlaczu wyświetlany jest krótszy czas.

3. Po upływie czasu alarmu symbol 🔔 zaczyna migać i pojawia się ostrzeżenie dźwiękowe.

Wyłączenie alarmu

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

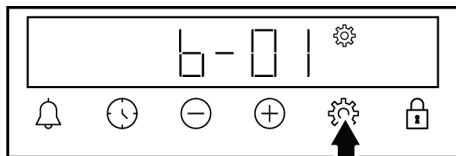
⇒ Ostrzeżenie zatrzyma się, a na wyświetlaczu pojawi się godzina.

Czy chcesz anulować alarm?

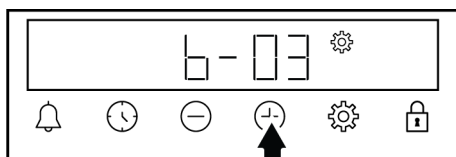
1. Naciśnij przycisk 🔔 , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol 🔔 , aby zresetować czas alarmu. Naciśnij \ominus , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol „00:00”.
2. Alarm można również anulować, naciskając na dłużej 🔔 .

Regulacja głośności

1. Naciśnij przycisk ⚙️ , aż na wyświetlaczu pojawi się jedna z wartości **b-01-b-02-b-03** oraz symbol ⚙️ .



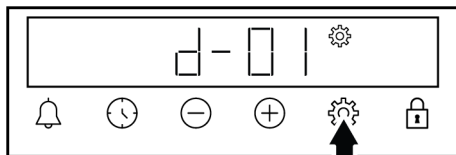
2. Ustaw żądany poziom za pomocą przycisków \oplus/\ominus . (**b-01-b-02-b-03**)



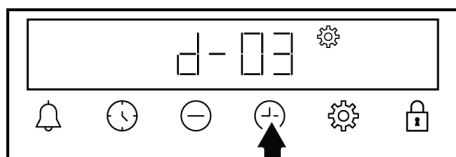
⇒ Naciśnij przycisk ⚙️ w celu potwierdzenia lub poczekaj bez naciskania żadnego przycisku. Zestaw głośności staje się po chwili aktywny.

Ustawienia jasności wyświetlacza

1. Naciśnij przycisk ⚙️ , aż na wyświetlaczu pojawi się jedna z wartości **d-01-d-02-d-03** oraz symbol ⚙️ .



2. Ustaw żądaną jasność za pomocą przycisków \oplus/\ominus . (**d-01-d-02-d-03**)

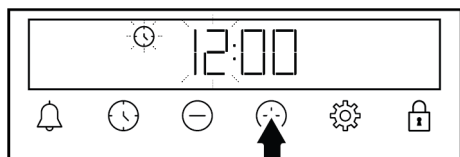


⇒ Naciśnij przycisk ⚙️ w celu potwierdzenia lub poczekaj bez naciskania żadnego przycisku. Ustawienie jasności staje się aktywne po chwili.

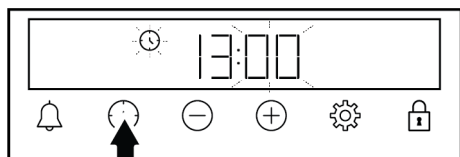
Zmiana godziny



Aby zmienić wcześniej ustawioną godzinę na piekarniku:

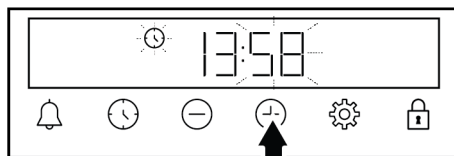
1. Naciśnij ⚙️ , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol 🕒 .
2. Ustaw godzinę za pomocą przycisków \oplus/\ominus .



3. Naciśnij  lub , aby podświetlić pole minut.



4. Naciśnij /, aby ustawić minuty.



5. Potwierdź ustawienie, naciskając .

⇒ Godzina jest ustawiona, a symbol znika na wyświetlaczu.

6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia

W tej sekcji znajdziesz wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia potraw.

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

Wskazane są również odpowiednie ustawienia piekarnika i akcesoria.

6.1 Ogólne ostrzeżenia dotyczące pieczenia w piekarniku

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

- W przypadku potraw, które będą pieczone według własnego przepisu, można odwoływać się do podobnych dań podanych w tabelach.
- Korzystanie z dostarczonych akcesoriów zapewnia najlepszą wydajność gotowania. Należy przestrzegać ostrzeżeń i informacji dostarczonych przez producenta dla zewnętrznych naczyń kuchennych, które będą używane.
- Wyciąg papier tłuszczoodporny na tłuszcz, który będzie używany podczas pieczenia, o rozmiarach odpowiednich do foremki. Papier tłuszczoodporny, który wystaje z foremki, może stwarzać ryzyko poparzenia i wpływać na jakość pieczenia. Należy użyć papieru tłuszczoodpornego odpowiedniego do danej temperatury.
- Aby uzyskać dobre wyniki pieczenia, należy umieścić potrawy na zalecanej, właściwej półce. Nie należy zmieniać położenia półki podczas pieczenia.

6.1.1 Ciasta i wypieki

Informacje ogólne

- Zalecamy korzystanie z akcesoriów dołączonych do urządzenia w celu uzyskania dobrej wydajności pieczenia. Jeśli zamierzasz używać własnych foremek, wybierz ciemne, nieprzywierające i odporne na ciepło naczynia.

- Jeśli w tabeli gotowania zalecane jest wstępne podgrzewanie, należy pamiętać o włożeniu potrawy do piekarnika po wstępnym podgrzaniu.
- Jeśli zamierzasz piec stawiając naczynie na ruszcie, umieść ją na środku, a nie w pobliżu tylnej ściany.
- Wszystkie składniki użyte do wyrobu ciasta powinny być świeże i w temperaturze pokojowej.
- Pieczenie może się różnić w zależności od ilości potraw i wielkości naczyń.
- Formy metalowe, ceramiczne i szklane wydłużają czas pieczenia, a dolne powierzchnie wyrobów cukierniczych nie przyrumieniają się równomiernie.
- Jeśli używasz papieru do pieczenia, na dolnej powierzchni potrawy można zaoszczędzić lekkie zrumienienie. W takiej sytuacji może być konieczne wydłużenie czasu pieczenia o około 10 minut.
- Wartości określone w tabelach są ustalone w wyniku testów przeprowadzonych w naszych laboratoriach. Odpowiednie dla Ciebie wartości mogą się różnić od podanych.
- Umieść jedzenie na zalecanej półce. Dolna półka piekarnika to półka numer 1.
- Piecz zalecane potrawy według tabeli pieczenia na jednej blasze.
- Jeśli ciasto jest wilgotne, użyj niewielkiej ilości płynu lub zmniejsz temperaturę o 10°C.
- Jeśli górna część ciasta jest spalona, umieść je na dolnej półce, obniż temperaturę i zwiększ czas pieczenia.
- Jeśli wewnątrz ciasta jest dobrze upieczony, ale na zewnątrz jest lepki, użyj mniej płynu, zmniejsz temperaturę i zwiększ czas pieczenia.

Wskazówki dotyczące ciast

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

Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o 10°C i skróć czas pieczenia.

Tabela pieczenia w piekarniku ciast i wyrobów piekarniczych

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasto na blasze	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	180	30 ... 40
Ciasto w formie	Forma do ciasta na ruszcie drucianym **	Górne i dolne ogrzewanie	2	180	30 ... 40
Ciasteczka	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	160	25 ... 35
Ciasteczka	Standardowa taca *	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	W modelach z półkami drucianymi :3 W modelach bez półek drucianych :2	150	W modelach z półkami drucianymi : 25 ... 35 W modelach bez półek drucianych : 30 ... 40

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciskiem na ruszcie drucianym **	Górne i dolne ogrzewanie	2	150	30 ... 40
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciskiem na ruszcie drucianym **	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	2	160	25 ... 35
Ciastko	Taca do ciasta *	Górne i dolne ogrzewanie	3	170	25 ... 35
Ciasto	Standardowa taca *	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	2	180	35 ... 45
Bułka	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	2	200	20 ... 30
Chleb w całości	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	200	30 ... 40
Lazania	Prostokątna szklano-metalowa forma na ruszcie do grilla **	Górne i dolne ogrzewanie	2 lub 3	200	30 ... 40
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Górne i dolne ogrzewanie	2	180	50 ... 65
Pizza	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	2	200 ... 220	10 ... 20

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

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

6.1.2 Mięso, ryby i drób

Przyciski grillowania

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

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

Tabela pieczenia w piekarniku mięsa, ryb i drobiu

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

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

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

6.1.3 Grill

Czerwone mięso, ryby i mięso drobiowe podczas grillowania szybko brązowieją, mają piękną skórkę i nie wysychają. Mięso filetowe, szaszłyki, kiełbaski, a także soczyste warzywa (pomidory, cebula itp.) są szczególnie polecane do grillowania.

Ostrzeżenia ogólne

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

Przyciski grillowania

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

Tabela grillowania

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ryby	Ruszt do grilla	4 - 5	250/maks	20 ... 25
Kawałki kurczaka	Ruszt do grilla	4 - 5	250/maks	25 ... 35
Klopsik (cielęcina) - 12 ilości	Ruszt do grilla	4	250/maks	20 ... 30
Kotlet jagnięcy	Ruszt do grilla	4 - 5	250/maks	20 ... 25
Stek - (mięso w kostkach)	Ruszt do grilla	4 - 5	250/maks	25 ... 30
Kotlet cielęcy	Ruszt do grilla	4 - 5	250/maks	25 ... 30
Zapiekane warzywa	Ruszt do grilla	4 - 5	220	20 ... 30
Tosty z chleba	Ruszt do grilla	4	250/maks	1 ... 3

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

Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.

Wentylator wspomagany małym grillem

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ryby	Ruszt do grilla	Wentylator wspomagany małym grillem	4	200	30 ... 35
Kawałki kurczaka	Ruszt do grilla	Wentylator wspomagany małym grillem	4	250	25 ... 35
Klopsik (cielęcina) - 12 ilości	Ruszt do grilla	Wentylator wspomagany małym grillem	4	250	30 ... 40
Stek (cały)/Pieczeń (1 kg)	Ruszt do grilla - Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Wentylator wspomagany małym grillem	3	15 min. 250, po 180 ... 190	90 ... 110

Nie należy podgrzewać potraw zalecanych w tej tabeli grillowania.

6.1.4 Test żywności

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

- Piecz zalecane potrawy według tabeli pieczenia na jednej blasze.

Tabela pieczenia posiłków testowych

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

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

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

Grill

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Klopsik (cielęcina) - 12 ilość	Ruszt do grilla	4	250/maks	20 ... 30
Tosty z chleba	Ruszt do grilla	4	250/maks	1 ... 3
Zaleca się nagrzewanie piekarnika przez 5 minut dla wszystkich potraw z grilla.				
Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.				

7 Czyszczenie i konserwacja

7.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

Ostrzeżenia ogólne

- Przed czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!

- Nie nakładaj detergentu bezpośrednio na gorące powierzchnie. Może to spowodować trwałe plamy.
- Po każdym użyciu urządzenie powinno być dokładnie wyczyszczone i wysuszone. W ten sposób można łatwo usunąć resztki jedzenia i zapobiec ich przypaleniu podczas późniejszego użycia urządzenia.

denia. W ten sposób wydłuża się okres eksploatacji urządzenia i zmniejsza ilość często występujących problemów.

- Do czyszczenia nie należy używać środków do czyszczenia parą wodną.
- Niektóre detergenty lub środki czyszczące powodują uszkodzenie powierzchni. Nieodpowiednie środki czyszczące to: wybielacze, środki czyszczące zawierające amoniak, kwas lub chlorek, środki do usuwania kamienia, środki do usuwania plam i rdzy, środki czyszczące o właściwościach ściernych (środki czyszczące w kremie, proszek do szorowania, krem do szorowania, druciak ścierny i drapiący, druty, gąbki, ściereczki czyszczące zawierające brud i pozostałości środka czyszczącego).
- Do czyszczenia po każdym użyciu nie są potrzebne żadne specjalne środki czyszczące. Urządzenie należy czyścić płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i osuszyć suchą szmatką.
- Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywności podczas gotowania.
- Nie myj żadnej części urządzenia w zmywarce.

Inox - powierzchnie nierdzewne

- Do czyszczenia powierzchni i uchwytów ze stali nierdzewnej nie używaj środków czyszczących zawierających kwas lub chlor.
- Powierzchnia ze stali nierdzewnej może z czasem zmienić kolor. Jest to normalne. Po każdej pracy wyczyść je detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej lub inox.
- Czyść miękką ściereczką z mydłem i płynnym (nierysującym) detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej, uważając, aby wycierać w jednym kierunku.

- Plamy z wapna, oleju, skrobi, mleka i białka na powierzchniach szklanych i inox usuwać natychmiast, nie czekając. Plamy mogą rdzewieć pod wpływem długiego czasu.
- Środki czyszczące rozpylone lub nałożone na powierzchnię należy natychmiast usunąć. Pozostawione na powierzchni ściernie środki czyszczące powodują, że powierzchnia staje się biała.

Powierzchnie emaliowane

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

Powierzchnie katalityczne

- Ściany boczne płyty kuchennej mogą być pokryte emaliowanymi lub katalitycznymi ścianami. Zależy od modelu.
- Katalityczne ściany mają lekką matową i porowatą powierzchnię. Katalityczne ściany piekarnika nie powinny być czyszczone.
- Powierzchnie katalityczne pochłaniają olej dzięki porowatej strukturze i zaczynają świecić, gdy powierzchnia jest nasyczona olejem, w takim przypadku zaleca się wymianę części.

Szklana powierzchnia

- Do czyszczenia powierzchni szklanych nie należy używać metalowych skrobaczków ani ściernych materiałów czyszczących. Mogą uszkodzić szklaną powierzchnię.

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

Części z tworzyw sztucznych i malowane powierzchnie

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

7.2 Czyszczenie akcesoriów

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

7.3 Czyszczenie panelu sterowania

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

7.4 Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia)

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

Czyszczenie bocznych ścian piekarnika

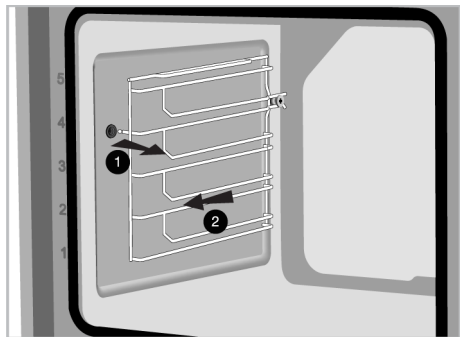
Ściany boczne płyty kuchennej mogą być pokryte emaliowanymi lub katalitycznymi ścianami. Zależy od modelu. Jeśli istnieje ściana katalityczna, należy zapoznać się z informacjami zawartymi w rozdziale „Powierzchnie katalityczne”.

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

Aby wyjąć boczne półki druciane:

1. Zdejmij przód półki drucianej, ciągnąc ją na bocznej ścianie w przeciwnym kierunku.

2. Pociągnij drucianą półkę do siebie, aby ją całkowicie wyjąć.



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

7.5 Samoczyszczenie się w wysokiej temperaturze

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

Ostrzeżenia ogólne



Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!

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

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

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

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


Aby rozpocząć pirolizę:

1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika. W modelach z półkami drucianymi pamiętaj o ich wyjęciu.
2. Przed rozpoczęciem czyszczenia wyczyść zewnętrzne powierzchnie piekarnika i resztki jedzenia wewnątrz piekarnika za pomocą ściereczki z mydłem.
3. Wybierz funkcję pyrolizy (Piroliza).


⇒ The **"P2:00"** flashes on the display. If your appliance is equipped with the Eco pyrolysis function, the **"Pro"** message is displayed on the display for 2 seconds first, and then the **P2:00** message starts to flash.



Jeśli na wyświetlaczu nie pojawi się komunikat „Pro”, a następnie „ECO”, oznacza to, że urządzenie nie jest wyposażone w funkcję pirolizy eko.

4. Ustaw pokrętko temperatury na najwyższą **„max” (maksymalną)** temperaturę.
5. Po uruchomieniu funkcji pyrolizy, **P2:00** zaświeci się i zacznie odliczać czas. Na wyświetlaczu pokazywany jest czas trwania pyrolizy (2 godziny) Czasu nie można zmienić.
6. Gdy piekarnik osiągnie określoną temperaturę po rozpoczęciu procesu pyrolizy, na wyświetlaczu czasu pojawi się symbol  i nie będzie można otworzyć drzwiczek piekarnika. Nie należy szar-

pać uchwytu do odblokowania drzwiczek, dopóki proces czyszczenia nie zostanie zakończony, a symbol blokady zniknie z wyświetlacza.

7. Po zakończeniu procesu czyszczenia na wyświetlaczu pojawi się komunikat „End”.
8. Po wyświetleniu się komunikatu „End” przekręć pokrętkę funkcji i temperatury do pozycji 0 (wyłączone), aby zakończyć proces.
9. Gdy symbol  zniknie z wyświetlacza, usuń pozostałe osady wodą z octem.
10. Naciśnij dowolny przycisk, aby go wyłączyć.







Po zakończeniu pirolizy blokada drzwi będzie aktywna do czasu schłodzenia piekarnika do odpowiedniej temperatury. Jeśli chcesz w tym czasie gotować, na wyświetlaczu pojawi się „H”, a gotowanie nie będzie możliwe.

Funkcja samooczyszczania z wysoką temperaturą (Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.)

- ✓ Jeśli piekarnik nie jest zbyt brudny polecamy użyć funkcji "Piroliza - tryb ECO". Funkcja „Piroliza - tryb ECO” zajmuje mniej czasu niż funkcja „Piroliza”. Jeśli piekarnik jest bardzo brudny, funkcja „Piroliza - tryb ECO” może nie być wystarczająca. W takim przypadku wybierz funkcję „Piroliza”.
1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika. W modelach z półkami drucianymi pamiętaj o ich wyjęciu.
 2. Przed rozpoczęciem czyszczenia wyyczyść zewnętrzne powierzchnie piekarnika i resztki jedzenia wewnątrz piekarnika za pomocą ściereczki z mydłem.
 3. Wybierz funkcję pirolizy (Piroliza).

⇒ Komunikaty „P2:00” i „Pro” wyświetlają się przez ok. 1 godz. 2 sekundy, a następnie zaczną migać komunikat **P2:00**.

4. Naciśnij przycisk  i .
 - ⇒ Komunikat „ECO” wyświetla się przez ok. 1 godz. 2 sekundy, a następnie zaczną migać komunikat **P1:30**.
5. Ustaw pokrętkę temperatury na najwyższą „max” (**maksymalną**) temperaturę.
6. Po uruchomieniu funkcji pirolizy, **P1:30** zaświeci się i zaczną odliczać czas. Na wyświetlaczu pokazywany jest czas trwania pirolizy (1,5 godziny) Czasu nie można zmienić.
7. Gdy piekarnik osiągnie określoną temperaturę po rozpoczęciu procesu pirolizy, na wyświetlaczu czasu pojawi się symbol  i nie będzie można otworzyć drzwiczek piekarnika. Nie należy szarpać uchwytu do odblokowania drzwiczek, dopóki proces czyszczenia nie zostanie zakończony, a symbol blokady zniknie z wyświetlacza.
8. Po zakończeniu procesu czyszczenia na wyświetlaczu pojawi się komunikat „End”.
9. Po wyświetleniu się komunikatu „End” przekręć pokrętkę funkcji i temperatury do pozycji 0 (wyłączone), aby zakończyć proces.
10. Gdy symbol  zniknie z wyświetlacza, usuń pozostałe osady wodą z octem.
11. Naciśnij dowolny przycisk, aby go wyłączyć.



Po zakończeniu pirolizy blokada drzwi będzie aktywna do czasu schłodzenia piekarnika do odpowiedniej temperatury. Jeśli chcesz w tym czasie gotować, na wyświetlaczu pojawi się „H”, a gotowanie nie będzie możliwe.

7.6 Czyszczenie drzwiczek piekarnika

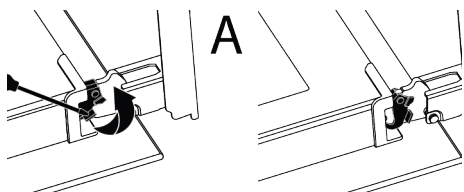
Możesz zdjąć drzwi piekarnika i szyby, aby je wyczyścić. Jak zdemontować drzwi i okna, opisano w rozdziałach „Zdejmowanie drzwi piekarnika” i „Zdejmowanie wewnętrznych szyb drzwi”. Po zdjęciu wewnętrznych szyb drzwi wyczyść je za pomocą płynu do naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie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



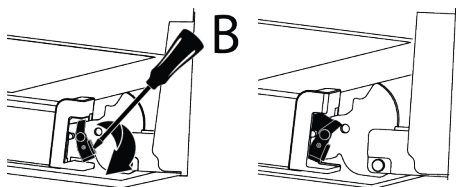
Nie używaj szorstkich środków ściernych, metalowych skrobaczek, druciaków lub środków wybielających do czyszczenia drzwi piekarnika i szyby.

Zdejmowanie drzwiczek piekarnika

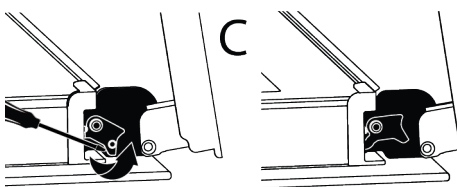
1. Otwórz drzwiczki piekarnika.
2. Otwórz zaczepy w gnieździe zawiasu z przodu drzwi po prawej i lewej stronie, naciskając w dół, jak pokazano na rysunku.
3. Rodzaje zawiasów różnią się jako (A), (B), (C) w zależności od modelu produktu. Poniższe rysunki pokazują, jak otworzyć każdy rodzaj zawiasu.
4.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



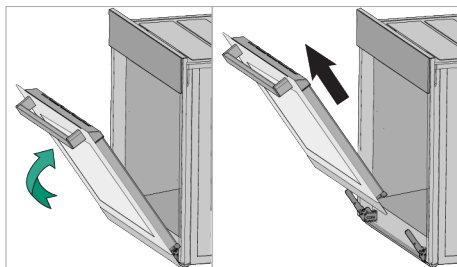
5. Zawias typu (B) jest dostępny w wersjach z cichym domykaniem drzwi.



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



7. Ustaw drzwi piekarnika w pozycji pół-otwartej.



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

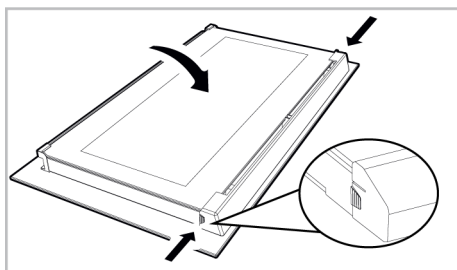


Aby ponownie przymocować drzwiczki, należy powtórzyć kroki wyjmowania, ale od końca do początku. Podczas montowania drzwi pamiętaj o zamknięciu zatrzasków w gnieździe zawiasu.

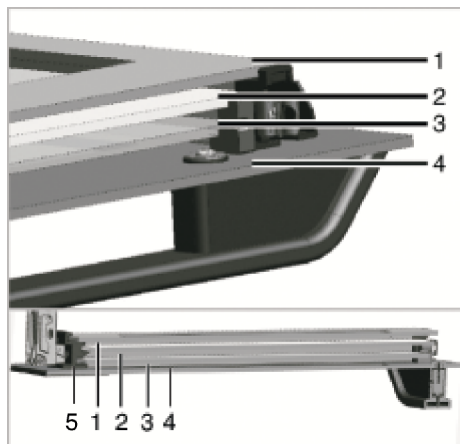
7.7 Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika

Wewnętrzną szybę przednich drzwi produktu można zdjąć w celu wyczyszczenia.

1. Otwórz drzwiczki piekarnika.

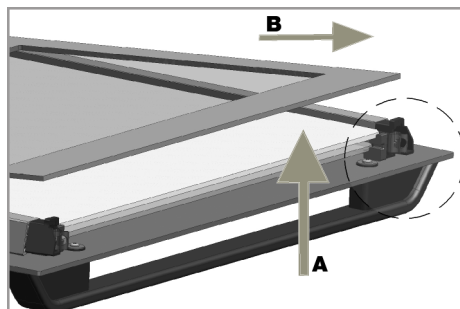


2. Pociągnij do siebie plastikowy element przymocowany w górnej części przednich drzwiczek, jednocześnie naciskając punkty dociskowe po obu stronach elementu i wyjmij go.



- | | |
|--|--------------------------|
| 1 Szyba wewnętrzna | 2 Druga szyba wewnętrzna |
| 3 Trzecia szyba wewnętrzna | 4 Szyba zewnętrzna |
| 5 Prowadnica do szyb z tworzywa sztucznego - dolna | |

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



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



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

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

Podczas zakładania szyby wewnętrznej (1), zwróć uwagę, aby umieścić szybę z naklejką w stronę drugiej szyby wewnętrznej. Istotne jest umieszczenie dolnych rogów wszystkich szyb wewnętrznych, tak aby stykały się z dolnymi prowadnicami (5). Popchnij w kierunku ramy, aż usłyszysz „kliknięcie”.



Po umyciu wszystkie szyby należy ponownie zamontować.

7.8 Czyszczenie lampki piekarnika

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

Wymiana lampki piekarnika

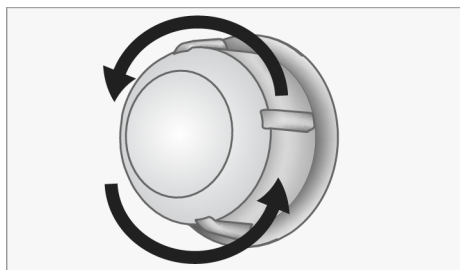
Ostrzeżenia ogólne

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

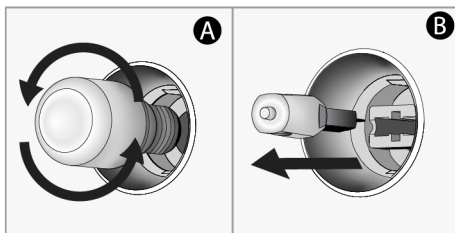
- Ten piekarnik jest zasilany lampką żarówką o mocy mniejszej niż 40 W, o wysokości mniejszej niż 60 mm i średnicy mniejszej niż 30 mm lub lampką halogenową z gniazdami G9 o mocy mniejszej niż 60 W. Lampki są przystosowane do pracy w temperaturach powyżej 300 °C. Lampki do piekarnika są dostępne w autoryzowanych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

Jeśli piekarnik ma okrągłą lampkę,

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

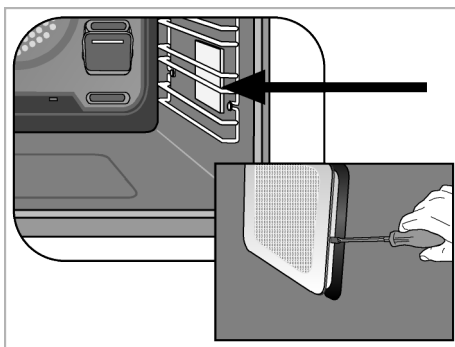


3. Jeśli lampka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku, obróć lampkę tak jak pokazano na rysunku i wymień na nową. Jeśli jest to model typu (B), wyciągnij go, jak pokazano na rysunku i wymień na nowy.

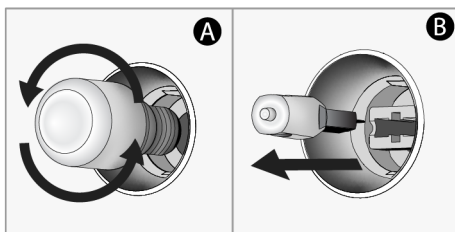


4. Zamontuj szklaną pokrywę. Jeśli piekarnik ma kompaktową świetlówkę o kwadratowym kształcie,

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



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



5. Zamontować szklaną pokrywę i druciane półki.

8 Rozwiązywanie problemów

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

Podczas pracy piekarnika wydobywa się para.

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

Podczas pieczenia pojawiają się kropelki wody

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

Podczas podgrzewania i chłodzenia urządzenia słychać metalowe dźwięki.

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

Urządzenie nie działa.

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

Oświetlenie piekarnika nie jest włączone.

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

Piekarnik nie nagrzewa się.

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

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

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

Kody błędów/przyczyny i możliwe rozwiązania

Kody błędów	Przyczyny błędów	Możliwe rozwiązania
Er 5	Błąd komunikacji sondy do mięsa	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem, aby móc ponownie gotować z sondą do mięsa. Wyjmij sondę do mięsa i ustaw pokrętko wyboru funkcji w pozycji wyłączonej (0), aby móc normalnie gotować bez sondy w piekarniku. Następnie można kontynuować pieczenie bez sondy do mięsa.
Er 1 - Er 7	Błędy komunikacji	Skonsultuj się z autoryzowanym serwisem w celu usunięcia błędu.
Er 8 - Er 27	Błędy czujnika	Skonsultuj się z autoryzowanym serwisem w celu usunięcia błędu.
Er 28 - Er 31	Błędy sondy do mięsa	Skonsultuj się z autoryzowanym serwisem w celu usunięcia błędu.
Er 32 - Er 41	Błędy ogrzewania piekarnika	Skonsultuj się z autoryzowanym serwisem w celu usunięcia błędu.
Er 42 - Er 58	Błędy komponentów piekarnika	Skonsultuj się z autoryzowanym serwisem w celu usunięcia błędu.
Er 59 - Er 64	Błędy pokrywy piekarnika	Skonsultuj się z autoryzowanym serwisem w celu usunięcia błędu.
Er 65 - Er 71	Błędy związane z parą (w piekarnikach z funkcją pary)	Skonsultuj się z autoryzowanym serwisem w celu usunięcia błędu.
Er 72 - Er 80	Błędy związane ze sprzętem	Skonsultuj się z autoryzowanym serwisem w celu usunięcia błędu.
Er 81 - Er 85	Błędy bezpieczeństwa piekarnika	Skonsultuj się z autoryzowanym serwisem w celu usunięcia błędu.
Er 86 - Er 88	Błędy połączenia internetowego (w piekarnikach z funkcją Homewhiz)	Skonsultuj się z autoryzowanym serwisem w celu usunięcia błędu.
Er 89 - Er 92	Błędy kuchenki mikrofalowej (w piekarnikach z funkcją kuchenki mikrofalowej)	Skonsultuj się z autoryzowanym serwisem w celu usunięcia błędu.
Er 93 - Er 99	Błędy karty i timera	Skonsultuj się z autoryzowanym serwisem w celu usunięcia błędu.

Добро пожаловать!

Уважаемый покупатель,

Спасибо за выбор нашего продукта Веко. Мы хотим, чтобы ваше устройство, изготовленное с высоким качеством и технологией, приносило вам максимальную эффективность. Поэтому внимательно прочитайте данное руководство и любую другую документацию, предоставленную перед использованием изделия.

Учитывайте всю информацию и предупреждения, указанные в руководстве пользователя. Таким образом, вы защитите себя и свое устройство от потенциальных рисков. Храните руководство пользователя. Если вы передадите устройство другому лицу, не забудьте вручить и руководство. Условия гарантии, данные про использование и методы устранения неисправностей для вашего изделия приведены в данном руководстве.

Символы и их описания в руководстве пользователя:



Опасность, способная привести к смерти или травме.



Важная информация и полезные советы по использованию.



Прочтите руководство пользователя.



Горячая поверхность.

**ПРИМЕ-
ЧАНИЕ**

Опасность, способная привести к материальному ущербу устройства или окружающей среды.

**Производитель: компания Арчелик (Arcelik A.S.)
Юридический адрес: Караач Джадесн № 2-6 34445
Сютлюдже/Стамбул/Турция**

Произведено в Турции

Содержание	
1 Инструкция по технике безопасности	42
1.1 Использование по назначению	42
1.2 Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных ...	43
1.3 Электробезопасность	43
1.4 Безопасность при транспортировке	45
1.5 Меры безопасности во время монтажа	45
1.6 Безопасность использования ...	46
1.7 Предупреждения о температуре	46
1.8 Использование аксессуаров	47
1.9 Безопасность во время приготовления	47
1.10 Безопасность при выполнении технического обслуживания и очистки	48
1.11 Самоочистление при высокой температуре (пиролиз)	48
2 Руководство по окружающей среде	49
2.1 Директива по отходам	49
2.1.1 Соответствие требованиям Директивы WEEE (директива ЕС об отходах электрического и электронного оборудования) и утилизация отработанного прибора	49
2.2 Информация об упаковочном материале	49
2.3 Советы по энергосбережению	50
3 Регулирование отходов	51
3.1 Описание изделия	51
3.2 Принципы работы и использование панели управления устройства	51
3.2.1 Панель управления	52
3.2.2 Знакомство с панелью управления духовкой	52
3.3 Функциональные возможности духовки	53
3.4 Аксессуары для устройства	53
3.5 Использование аксессуаров устройства	54
3.6 Технические характеристики	57
4 Первое использование	58
4.1 Настройка первого таймера	58
4.2 Первичная очистка	58
5 Использование духовки	59
5.1 Общие сведения об использовании духовки	59
5.2 Работа блока управления духовкой	59
5.3 Настройки	61
6 Общая информация о выпечке	63
6.1 Общие предупреждения о выпечке в печи	63
6.1.1 Выпечка и блюда в духовке	64
6.1.2 Мясо, Рыба и Птица	66
6.1.3 Гриль	67
6.1.4 Продукты для тестирования	68
7 Техническое обслуживание и чистка	69
7.1 Общая информация об очистке	69
7.2 Аксессуары для очистки	71
7.3 Очистка панели управления	71
7.4 Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления)	71
7.5 Высокотемпературная самоочистка	72
7.6 Очистка дверцы духовки	74
7.7 Снятие внутреннего стекла дверцы духовки	75
7.8 Чистка лампы духовки	76
8 Устранение неполадок	77



1 Инструкция по технике безопасности

- Этот раздел содержит инструкции по технике безопасности, необходимые для предотвращения риска, получения травмы или материального ущерба.
- Если изделие передается кому-то еще для целей личного или последующего использования, необходимо также предоставить руководство пользователя, этикетки и другие соответствующие документы и детали.
- Наша компания не несет ответственности за ущерб, который может возникнуть в результате несоблюдения этих инструкций.
- В случае неисполнения данных инструкций гарантия аннулируется.
- Монтажные и ремонтные работы всегда должны выполняться производителем, уполномоченным сервисным центром или лицом, назначенным компанией-импортером.
- Используйте только оригинальные запасные части и аксессуары.

- Не ремонтируйте и не заменяйте какие-либо компоненты изделия, если это четко не указано в руководстве пользователя.
- Не вносите технических изменений в изделие.



1.1 Использование по назначению

- Данное изделие предназначено для домашнего использования. Продукт не пригоден для использования в коммерческих и иных целях.
- Не используйте продукт в садах, на балконах или на открытом воздухе. Этот продукт предназначен для использования в домашних условиях и на кухнях для персонала магазинов, офисов и других рабочих помещений.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Данное устройство следует использовать только для приготовления пищи. Продукт не следует использовать для таких целей, как обогрев помещения.
- Духовка может использоваться для размораживания, выпекания, жарки и приготовления на гриле.

- Данное устройство не следует использовать для обогрева, подогрева тарелок, для сушки подвешенных полотенец или одежды.

1.2 Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных



- Данным устройством могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, при условии надлежащего надзора и получения инструкций по безопасному использованию устройства.
- Дети не должны играть с устройством. Детям запрещено очищать и обслуживать устройство, за исключением детей под надзором взрослых.
- Данное устройство не предназначен для пользования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей), если они не находятся под наблюдением или не получают необходимых инструкций.
- Не разрешайте детям играть с устройством.

- Электроприборы представляют опасность для детей. Дети и домашние животные не должны играть, взбираться или входить в устройство.
- Не помещайте на устройство предметы, которые могут достать дети.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время эксплуатации, доступные поверхности устройства горячие. Держите детей подальше от устройства.
- Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует риск получения травм и удущья.
- Если дверь открыта, не кладите на нее тяжелые предметы и не позволяйте детям садиться на нее. Это может привести к опрокидыванию духовки или повреждению дверных петель.
- В целях безопасности детей отрежьте штепсельную вилку и выключите устройство перед его утилизацией.



1.3 Электробезопасность

- Подключите устройство к заземленной розетке, защищенной предохранителем, который соответствует току, указанному на этикетке. Заземление должно выполняться квалифицированным

- электриком. Не используйте устройство без заземления в соответствии с местными / национальными правилами.
- Штепсельная вилка или электрическое соединение устройства должны находиться в легко доступном месте (где на него не будет воздействовать пламя варочной панели). Если это невозможно, должен быть механизм (предохранитель, выключатель, переключатель и т.д.) на электрической установке, к которой подключено устройство, в соответствии с электрическими правилами, и отсоединяющий все полюса от сети.
 - Устройство нельзя подключать к розетке во время установки, ремонта и транспортировки.
 - Подключите устройство к розетке, соответствующей значениям напряжения и частоты, указанным на этикетке.
 - Если в вашем изделии нет питающего кабеля, используйте только кабель, указанный в разделе «Технические характеристики».
 - Не прокладывайте шнур питания под изделием и позади него. Не кладите тяжелые предметы на шнур питания. Шнур питания не должен быть согнут, раздавлен и соприкасаться с любым источником тепла.
 - При эксплуатации задняя поверхность духовки нагревается. Шнуры питания не должны касаться задней поверхности, соединения таким образом могут повредиться.
 - Не сжимайте электрические кабели в дверце духовки и не пропускайте их по горячим поверхностям. В противном случае изоляция кабеля может расплавиться и вызвать возгорание в результате короткого замыкания.
 - Используйте только оригинальный кабель. Не используйте обрезанные или поврежденные кабели или промежуточные кабели.
 - Если шнур питания поврежден, в целях предотвращения возникновения опасности его необходимо заметить, обратившись к фирме-изготовителю устройства, сервисному агенту или лицу, указанным компанией.
 - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Чтобы избежать риска поражения электрическим током, перед заменой лампы духовки обязательно отсоедините устройство от электросети.

Отключите устройство либо отсоедините предохранитель из блока предохранителей.

Если ваш продукт имеет кабель питания и штепсельную вилку:

- Не подключайте устройство к розетке, которая разболтана, выскочила из разъема, сломана, загрязнена, маслянистая, при наличии риска контакта с водой (к примеру, вода, которая может вытекать из счетчика).
- Никогда не прикасайтесь к вилке мокрыми руками! Никогда не отключайте вилку, потянув за кабель, всегда вынимайте вилку, потянув за ее корпус.
- Убедитесь, что штепсель устройства надежно подключен к розетке во избежание искрения.

1.4 Безопасность при транспортировке

- Отключите устройство от сети перед транспортировкой.
- Устройство тяжелое, перевозить его следует как минимум с двумя людьми.
- Не используйте дверь и / или ручку для транспортировки или перемещения устройства.

- Не кладите на духовку другие предметы и не переносите ее в вертикальном положении.
- Если необходимо транспортировать устройство, оберните его упаковочным материалом с пузырьковой пленкой или плотным картоном и вплотную заклейте его лентой. Надежно закрепите изделие с помощью ленты, чтобы предотвратить повреждение съемных или движущихся частей устройства.
- Визуально убедитесь, что отсутствуют повреждения, которые могли возникнуть во время транспортировки.



1.5 Меры безопасности во время монтажа

- Перед установкой устройства проверьте его на наличие повреждений. В случае наличия повреждений, не устанавливайте устройство.
- Не устанавливайте устройство вблизи источников тепла (радиаторы, печи и т. д.).
- Держите открытой окружающую среду всех вентиляционных каналов продукта.
- Во избежание перегрева устройство не следует устанавливать за декоративными дверцами.

1.6 Безопасность использования

- Убедитесь, что после каждого использования будет изделие выключено.
- Если вы не используете устройство в течение длительного времени, отключите его либо отсоедините предохранитель из блока предохранителей.
- Не используйте устройство, если оно неисправно либо повреждено. В противном случае, отсоедините электрические / газовые соединения устройства и позвоните в авторизованный сервис.
- Не используйте устройство со снятым или с треснутым стеклом передней двери.
- Не забирайтесь на устройство для того, чтобы достичь чего-либо или по какой-либо другой причине.
- Никогда не используйте продукт, если ваша рассудительность или координация ухудшаются из-за употребления алкоголя и / или наркотиков.
- Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в зоне приготовления, могут загореться. Никогда не храните

легковоспламеняющиеся предметы в зоне приготовления.

- Ручка духовки не является полотенцесушителем. При использовании продукта не вешайте полотенца, перчатки или аналогичный текстиль на ручку.
- Петли дверцы изделия перемещаются при открытии и закрытии дверцы и могут сжиматься. Открывая / закрывая дверь, не держитесь за петли.

1.7 Предупреждения о температуре

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Доступные части изделия будут горячими во время использования. Старайтесь не прикасаться к изделию и нагревательным элементам. Дети в возрасте до 8 лет не должны приближаться к устройству без контроля взрослых.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся / взрывоопасные материалы рядом с устройством, так как края во время работы горячие.
- Поскольку пар может выходить, держитесь подальше, когда открываете дверцу духовки. Пар может обжечь руку, лицо и / или глаза.

- Во время работы изделие может нагреваться. Следует соблюдать осторожность, чтобы не прикасаться к горячим частям внутри печи и нагревательным элементам.
- Всегда используйте жаропрочные перчатки при размещении пищи в горячей печи или удалении пищи из горячей печи и т. д.

1.8 Использование аксессуаров

- Важно, чтобы решетчатый гриль и лоток были правильно размещены на полках. Подробную информацию смотрите в разделе «Использование аксессуаров».
- При закрытии дверцы устройства аксессуары могут повредить стекло дверцы. Всегда двигайте аксессуары к концу зоны приготовления.

1.9 Безопасность во время приготовления

- Будьте осторожны при добавлении в блюда алкогольных напитков. Спирт испаряется при высоких температурах и может вызвать пожар, поскольку он может воспламениться при контакте с горячими поверхностями.

- Пищевые отходы, масло и т. д. в зоне приготовления могут загореться. Перед приготовлением удалите крупную грязь.
- Опасность пищевого отравления: Не оставляйте пищу в печи более чем на 1 час до или после приготовления. В противном случае это может вызвать пищевое отравление и другие недуги.
- Не нагревайте закрытые банки и стеклянные банки в печи. Давление, которое может накапливаться в жестяной банке/банке, может привести к ее разрыву.
- Поместите жиронепроницаемую бумагу в посуду или на аксессуар духовки (лоток, решетчатый гриль и т. д.) вместе с продуктами и поместите в разогретую духовку. Удалите лишние куски жиронепроницаемой бумаги, висящей на аксессуаре или контейнере, чтобы избежать риска прикосновения к нагревательным элементам. Никогда не используйте жиронепроницаемую бумагу при температуре печи выше максимальной температуры использования, указанной на жиронепроницаемой бумаге, которую вы используете. Ни-

когда не кладите жиростойкую бумагу на основание духовки.

- Не кладите противни, тарелки или алюминиевую фольгу непосредственно на дно печи. Накопленное тепло может повредить дно печи.
- Закройте дверцу духовки во время гриля. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Пища, не пригодная для гриля, несет опасность возникновения пожара. Готовьте на гриле только еда, подходящую для интенсивного огня на гриле. Кроме того, не размещайте еду слишком далеко в задней части гриля. Это самая горячая зона, и жирная пища может загореться.

1.10 Безопасность при выполнении технического обслуживания и очистки



- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не мойте устройство путем распыления или наливания на него воды! Существует риск поражения электрическим током!

- Не используйте пароочистители для очистки прибора, так как это может вызвать поражение электрическим током.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства, металлические скребки, проволочную мочалку или отбеливающие средства для очистки стекла передней двери духовки / (или, если имеется) стекла верхней двери духовки. Все эти материалы могут привести к царапинам и поломке стеклянных поверхностей.
- Постоянно держите панель управления чистой и сухой. Влажная и грязная поверхность может вызвать проблемы в выполнении функций.

1.11 Самоочистение при высокой температуре (пиролиз)



- Во время самоочистки поверхности становятся более горячими в сравнении со стандартным использованием. Не допускайте детей к духовке.
- Горячие поверхности могут вызвать ожоги! Не прикасайтесь к устройству во время самоочистения и держите детей подальше от него.

Подождите не менее 30 минут, прежде чем удалять остатки.

- Во время самоочистки будет выделяться дым из-за сжигания остатков пищи. Хорошо проветривайте свою кухню во время очистки.
- Перед началом очистки очистите внешние поверхности духовки и удалите остатки пищи внутри духовки с помощью намыленной ткани. Из-

влеките все аксессуары и кухонные принадлежности из духовки. Если ваше устройство имеет пироустойчивые аксессуары (устойчивый к самоочистке при высокой температуре), вам не нужно извлекать их из духовки.

- Если над духовкой размещена варочная панель, не включайте ее во время пиролиза.

2 Руководство по окружающей среде

2.1 Директива по отходам

2.1.1 Соответствие требованиям Директивы WEEE (директива ЕС об отходах электрического и электронного оборудования) и утилизация отработавшего прибора

Данный продукт соответствует Директиве ЕС WEEE (2012/19/EU). Данный прибор имеет классификационный знак для отработанного электрического и электронного оборудования (WEEE).



Данное изделие изготовлено с использованием деталей и материалов высокого качества, которые после переработки могут использоваться повторно. Следовательно,

запрещается выбрасывать отходы устройства вместе с бытовыми и другими отходами после окончания срока эксплуатации. Необходимо сдавать их в пункт сбора для переработки отходов электрического и электронного оборудования. Вы можете узнать об этих пунктах сбора в местной администрации. Утилизация прибора надлежащим образом по-

может предотвратить негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

Соответствие требованиям Директивы RoHS (директива об ограничении использования некоторых вредных веществ в электрическом и электронном оборудовании):

Приобретенный Вами прибор соответствует требованиям Директивы RoHS EC (2011/65/EU). В нем не содержится вредных и запрещенных материалов, указанных в данной Директиве.

2.2 Информация об упаковочном материале

Материалы упаковки устройства произведены из перерабатываемого сырья в соответствии с нашими Национальными нормами по защите окружающей среды. Не утилизируйте упаковочные отходы вместе с бытовыми или иными отходами, отнесите их в пункты сбора упаковочных материалов, обозначенные местными органами власти.

2.3 Советы по энергосбережению

Согласно EU 66/2014, информацию об энергоэффективности можно найти в квитанции на продукцию, поставляемую вместе с продуктом.

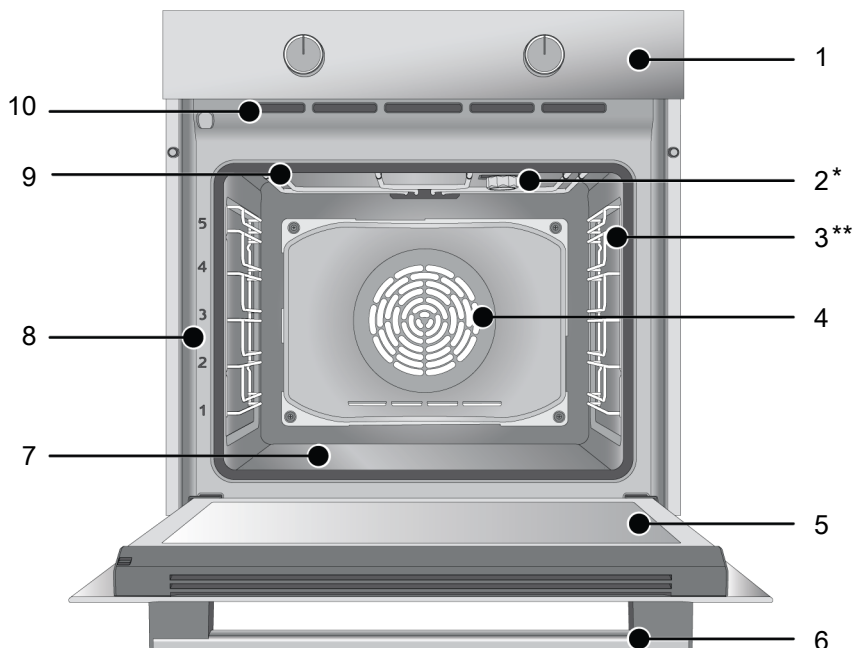
Следующие предложения помогут вам использовать ваше устройство с экологической и энергетической эффективностью:

- Размораживайте замороженные продукты перед выпечкой.
- В духовке используйте темные либо эмалированные емкости, которые лучше передают тепло.
- Если таковое указано в рецепте или руководстве пользователя, всегда предварительно осуществляйте разогрев. Не открывайте дверцу печи часто во время выпечки.
- Выключите изделие за 5-10 минут до окончания выпечки при длительной выпечке. Таким образом, вы можете сэкономить до 20 % электроэнергии, используя остаточное тепло.
- Старайтесь готовить в духовке более одного блюда одновременно. Вы можете готовить одновременно, установив две кастрюли на проволочную стойку. Кроме того, если вы будете готовить еду один за другим, это сэкономит энергию, поскольку духовка не будет терять тепло.

3 Регулирование отходов

3.1 Описание изделия

RU



1 Панель управления

3 Решетчатая полки

5 Дверца

7 Нижний нагреватель (под стальной пластиной)

9 Верхний нагрев

* Варьируется в зависимости от модели устройства. В вашем устройстве может отсутствовать лампа, или тип и расположение лампы могут отличаться от иллюстрации.

** Варьируется в зависимости от модели устройства. Ваш продукт может быть не оснащен проволочной стойкой. На рисунке в качестве примера показано изделие с проволочной стойкой.

2 Лампа

4 Двигатель вентилятора (за стальной пластиной)

6 Ручка

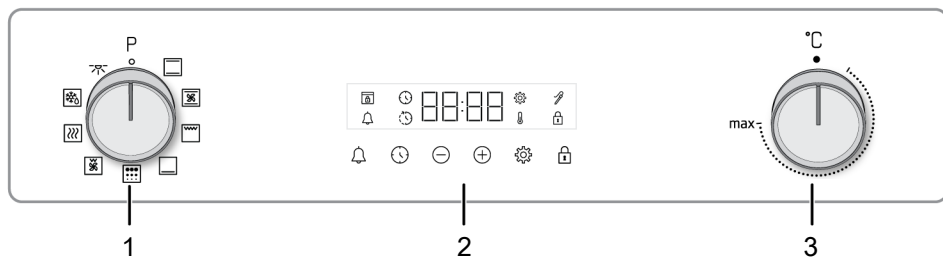
8 Положение полки

10 Вентиляционные отверстия

3.2 Принципы работы и использование панели управления устройства

В данном разделе вы можете найти обзор и основные области применения панели управления устройства. Могут быть различия в изображениях и некоторых функциях в зависимости от типа устройства.

3.2.1 Панель управления



1 Ручка выбора функции

2 Таймер

3 Ручка выбора температуры

Если есть ручки для управления вашим продуктом, в некоторых моделях эта/эти ручки могут быть выдвижными при нажатии (заглубленные ручки). Чтобы выполнить настройки с помощью этих ручек, сначала нажмите на соответствующую ручку и потяните ее. После выполнения регулировки снова нажмите и скройте ручку.

3.2.2 Знакомство с панелью управления духовкой

Переключатель выбора функции

Вы можете выбрать функции управления духовкой с помощью переключателя выбора функций. Поверните влево / вправо из закрытого (верхнего) положения для того, чтобы выбрать.

Переключатель регулировки температуры

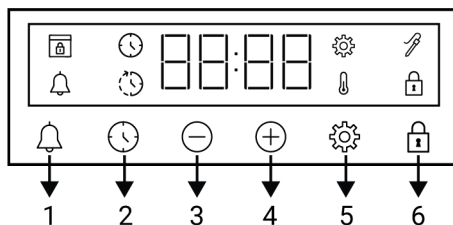
Вы можете выбрать температуру, при которой хотите готовить, с помощью переключателя управления температурой. Поверните по часовой стрелке из закрытого (верхнего) положения для того, чтобы выбрать.

Индикатор температуры

Вы можете наблюдать температуру внутри духовки на экране таймера. Духовка будет нагреваться, пока не достигнет заданной температуры и поддерживать ее, в это время анимация нагрева в 3 строки будет мигать в крайнем правом сегменте. Когда температура в духовке достиг-

нет установленного значения, анимация остановится, и рядом с установленным значением температуры постоянно будет отображаться символ «С».

Таймер



1 Кнопка тревоги

2 Кнопка настройки часов

3 Кнопка "Уменьшить"

4 Кнопка "Увеличить"

5 Кнопка настроек

6 Кнопка блокировки кнопок

Символы на экране

🕒 : Символ окончания выпечки

🕒 : Символ окончания выпечки *

🔔 : Символ тревоги

🔧 : Символ термозащита *

🔒 : Символ блокировки кнопок

🌡 : Символ температуры

⚙ : Символ настроек










🔒 : Символ блокировки двери *

* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства.

3.3 Функциональные возможности духовки

На таблице функций указаны функциональные возможности, которые вы можете использовать в своей духовке, а

также показаны максимальный и минимальный порог температуры, который можно установить для соответствующих функций. Порядок режимов работы, показанный здесь, может варьировать от порядка расположения устройства.

Символ функций	Описание функций	Температурный диапазон (°C)	Описание и использование
	Лампа духовки	-	В духовке не работает нагреватель. Загорается только лампа духовки.
	Работа с вентилятором	-	Духовка не нагревается. Работает только вентилятор (на задней стенке). Замороженную пищу с гранулами медленно размораживают при комнатной температуре, приготовленную же пищу охлаждают. Время, необходимое для размораживания целого куска мяса, больше, чем для продуктов с зернами.
	Верхний и нижний нагрев	40-280	Пища нагревается сверху и снизу одновременно. Подходит для пирожных, выпечки или пирожных и рагу в форме для выпечки. Во время приготовления пищи используется только один лоток.
	Нижний нагрев	40-220	Подходит для продуктов, которые нужно подрумянить сверху. Подходит для продуктов, которые нужно поджарить в основании.
	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	40-280	Горячий воздух, нагретый верхним и нижним нагревателями, равномерно и быстро распределяется по всей духовке вместе с работой вентилятора. Во время приготовления пищи используется только один лоток.
	Полный гриль	40-280	Работает большой гриль на потолке духовки. Подходит для приготовления на гриле в больших количествах.
	Низкий гриль с вентилятором	40-280	Горячий воздух, нагреваемый небольшим грилем, быстро распределяется в духовке с помощью вентилятора. Подходит для гриля в небольших количествах.
	Поддерживайте горячим	40-100	Используется для длительного хранения продуктов при температуре, готовой к употреблению.
	Пиролиз	-	Используется для самоочистки духовки при высокой температуре. Посмотрите спецификации в разделе технического обслуживания и очистки для получения информации об этой функции.

3.4 Аксессуары для устройства

Ваше устройство имеет различные аксессуары. В этом разделе доступно описание аксессуаров и их правильного использования. В зависимости от модели устройства, поставляемый аксессуар мо-

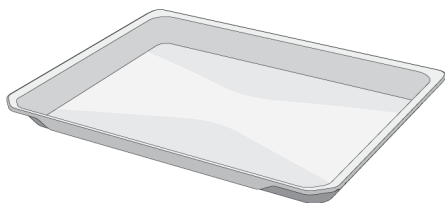
жет варьироваться. Аксессуары, описанные в руководстве пользователя, могут быть недоступны в вашем изделии.



Противни внутри вашего прибора могут деформироваться под воздействием тепла. Это никак не влияет на функциональность. Деформация исчезает при охлаждении противня.

Стандартный лоток

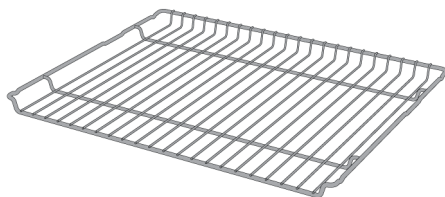
Используется для выпечки, замороженных продуктов и жарки больших кусков.



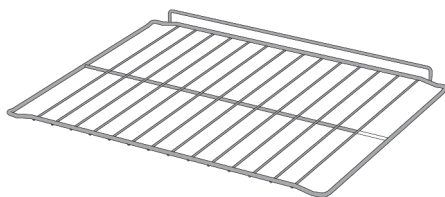
Решетчатый гриль

Используется для жарки или размещения пищи, которая будет запекаться, жариться и тушиться на выбранной полке.

На моделях с решетчатыми полками :



На моделях без решетчатых полок :

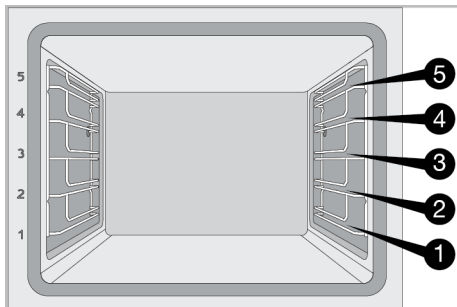


3.5 Использование аксессуаров устройства

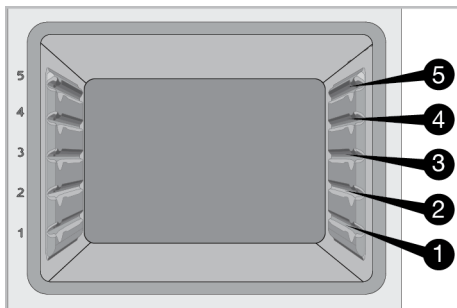
Полки для готовки

В зоне приготовления есть 5 уровней положения полок. Вы также можете увидеть порядок полок в цифрах на передней раме духовки.

На моделях с решетчатыми полками :



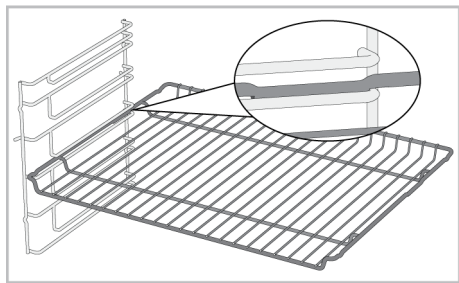
На моделях без решетчатых полок :



Размещение решетчатого гриля на полках для готовки

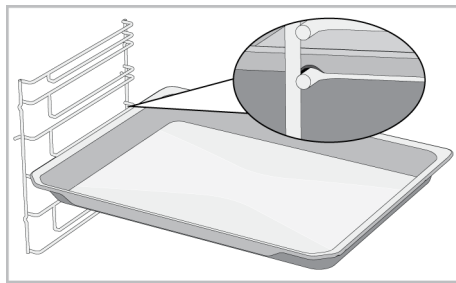
На моделях с решетчатыми полками :

Очень важно правильно размещать решетчатый гриль на боковых решетчатых полках. При размещении решетчатого гриля на нужной полке открытая часть должна быть спереди. Для лучшего приготовления пищи решетчатый гриль должен быть закреплен на точке остановки полки. Он не должен проходить через точку остановки, чтобы соприкоснуться с задней стенкой духовки.



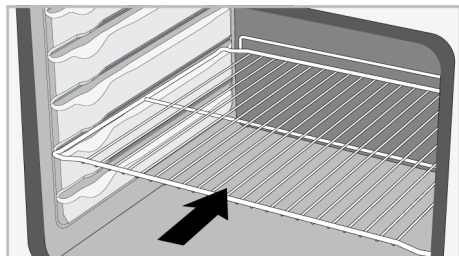
На моделях без решетчатых полок :

При размещении на полке решетчатый гриль имеет одно направление. При размещении решетчатого гриля на нужной полке открытая часть должна быть спереди. При размещении решетчатого гриля на нужной полке открытая часть должна быть спереди.



На моделях без решетчатых полок :

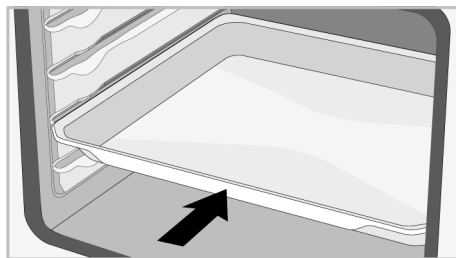
Также важно правильно размещать лотки на боковых полках. При размещении на полке лоток имеет одно направление. При размещении лотка на нужной полке его сторона, предназначенная для удержания, должна быть спереди.



Размещение лотка на полках для готовки

На моделях с решетчатыми полками :

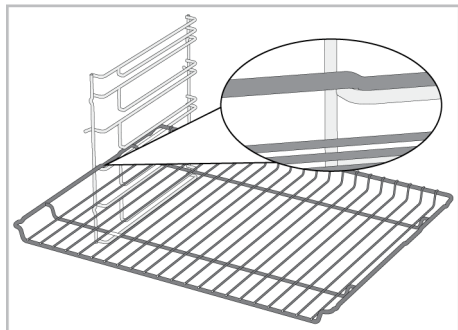
Также важно правильно размещать лотки на боковых решетчатых полках. При размещении лотка на нужной полке его сторона, предназначенная для удержания, должна быть спереди. Для лучшего приготовления пищи противень должен быть закреплен на стопорном гнезде на проволочной полке. Он не должен проходить через точку остановки и соприкоснуться с задней стенкой духовки.



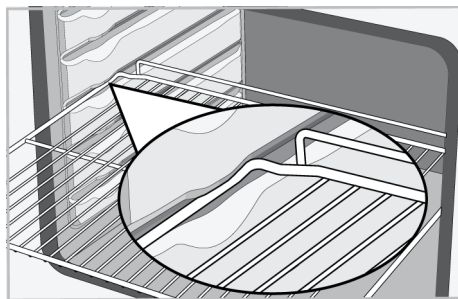
Функция остановки проволочной решетки

Существует функция стопора, предотвращающая опрокидывание решетчатого гриля с проволочной полки. С помощью этой функции вы можете легко и безопасно вынуть свою еду. Снимая решетчатый гриль, вы можете потянуть его вперед пока не достигнет точки стопора. Вы должны пройти через эту точку, чтобы полностью его спрятать.

На моделях с решетчатыми полками :

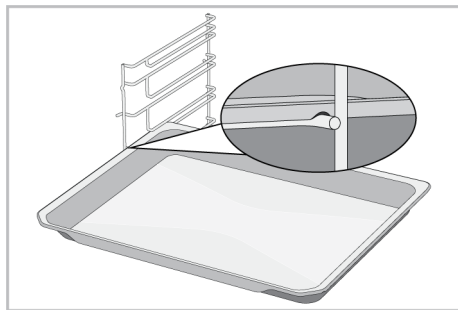


На моделях без решетчатых полок :



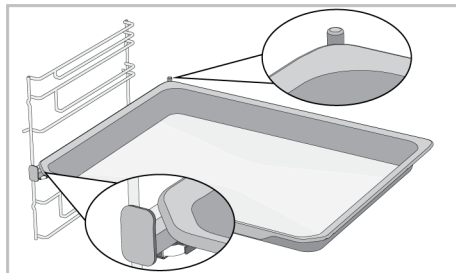
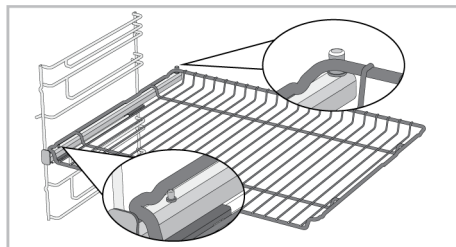
Функция остановки противня - На моделях с решетчатыми полками

Существует также функция стопора, предотвращающая опрокидывание противня с решетчатой полки. Вынимая противень, выньте его из заднего стопорного гнезда и потяните на себя, пока он не достигнет передней стороны. Вы должны пройти через это стопорное гнездо, чтобы полностью снять его.



Правильное размещение решетчатого гриля и лотка на телескопических направляющих-На моделях с решетчатыми полками и телескопических моделях

Благодаря телескопическим направляющим можно легко устанавливать и снимать лотки и решетчатый гриль. При использовании лотков и решетчатого гриля с телескопической направляющей необходимо следить за тем, чтобы штыри на передней и задней частях телескопических направляющих прилегли к краям гриля и лотка (показано на рисунке).



3.6 Технические характеристики

RU

Общие параметры	
Внешние размеры устройства (высота/ширина/глубина)	595 /594 /567
Монтажные размеры духовки (высота/ширина/глубина)	590 - 600 /560 /min. 550
Напряжение/частота	220-240 V ~; 50 Hz
Тип и сечение кабеля, используемые / подходящие для использования в продукте	мин. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Общая потребляемая мощность (кВт)	2,6
Тип духовки	Духовка с вентилятором

Класс защиты -1

Степень защиты IP 44

Основные сведения: Информация об энергетической маркировке электрических печей для домашнего использования приведена в соответствии со стандартом EN 60350-1 / IEC 60350-1. Значения определяются в функциях Верхний и нижний нагрев или (при наличии) Вентилятор нижнего / верхнего нагрева со стандартной нагрузкой.

Класс энергоэффективности определяется в соответствии со следующими приоритетами в зависимости от того, существуют ли соответствующие функции в устройстве. 1-Эко вентилятор с нагревом , 2-Тепловентилятор , 3-Низкий гриль с вентилятором , 4-Верхний и нижний нагрев.



Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления для улучшения качества устройства.



Рисунки в этом руководстве являются схематичными и могут не полностью соответствовать вашему устройству.



Значения, указанные на этикетках устройства или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях в соответствии с действующими стандартами. В зависимости от условий эксплуатации и окружающей среды, эти значения могут варьировать.

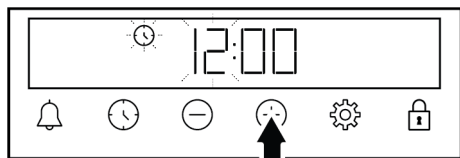
4 Первое использование

Перед тем, как приступить к использованию вашего продукта, рекомендуется сделать следующее в последующих разделах соответственно.

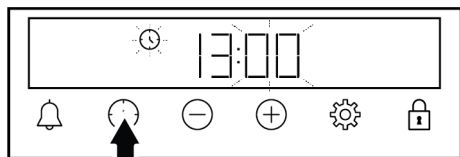
4.1 Настройка первого таймера

i Всегда устанавливайте время суток перед использованием духовки. Если вы не установите его, вы не сможете готовить в некоторых моделях духовки.

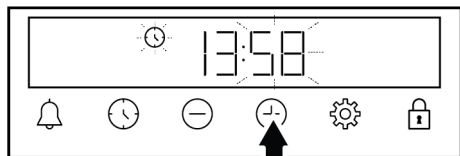
1. При первом запуске духовки символы «12:00» и ⌚ будут мигать на дисплее.
2. Установите время суток с помощью кнопок (+/−).



3. Нажмите ⌚ или ⚙️ прикоснитесь для того, чтобы активировать поле минут.



4. Нажмите (+/−), чтобы установить минуты.



5. Подтвердите настройку, нажав кнопку ⌚.
⇒ Время суток установлено, и символ ⌚ исчезает с экрана.

i Если первоначальное время не установлено, «12:00» и символ ⌚ продолжают мигать, а ваша духовка не запустится. Чтобы ваша духовка работала, вы должны подтвердить время суток, установив время суток или нажав кнопку ⌚, когда она находится в положении «12:00». Вы можете изменить время суток позже как описано в разделе «Настройки».

i В случае сбоя питания настройки времени суток отменяются. Ее следует установить заново.

4.2 Первичная очистка

1. Уберите все упаковочные материалы.
2. Извлеките все аксессуары из духовки, входящей в комплект поставки.
3. Включите устройство на 30 минут, а затем выключите. Таким образом, остатки и слои, которые могли остаться в печи во время производства, сгорят и утилизируются.
4. При работе с продуктом выберите самую высокую температуру и рабочую функцию, с которой работают все нагреватели в вашем устройстве. См. «Функции управления духовкой» [► 53]. О том, как управлять духовкой вы можете узнать в следующем разделе.
5. Подождите, пока духовка остынет.
6. Протрите поверхности духовки влажной тканью или губкой, затем вытрите насухо.

Перед использованием аксессуаров: Очистите аксессуары, извлеченные из духовки, водой и мягкой губкой.

ПРИМЕЧАНИЕ: Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхность. Не используйте абразив-

ные моющие средства, чистящие порошки и кремы или острые предметы во время чистки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Во время первого использования в течение нескольких часов могут появляться дым и запах. Это нор-

мально, и вам просто нужна хорошая вентиляция, чтобы удалить его. Избегайте непосредственного вдыхания образующихся дыма и запахов.

5 Использование духовки

5.1 Общие сведения об использовании духовки

Вентилятор охлаждения (Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства.)

Ваше устройство имеет вентилятор охлаждения. Вентилятор охлаждения включается автоматически при необходимости и охлаждает как переднюю часть устройства, так и мебель. Он автоматически выключается по окончании процесса охлаждения. Горячий воздух выходит через дверцу духовки. Ничем не закрывайте вентиляционные отверстия. В противном случае духовка может перегреться. Охлаждающий вентилятор продолжает работать во время работы духовки или после ее выключения (примерно 20-30 минут). В случае, если вы готовите, задав таймер духовки, в конце времени запекания охлаждающий вентилятор отключится со всеми функциями. Время работы охлаждающего вентилятора не может быть определено пользователем. Вентилятор включается и выключается в автоматическом режиме. Это не является неисправностью.

Освещение духовки

Освещение духовки включается, когда начинается запекание. В некоторых моделях освещение работает во время приготовления, в то время как в других моделях оно выключается через определенное время.

В некоторых функциях выпечки лампа никогда не включается для экономии энергии.

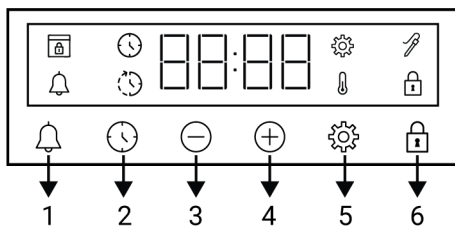
Если вы хотите, чтобы лампа духовки горела непрерывно, выберите функцию управления «Лампа духовки» с помощью ручки выбора функции.

5.2 Работа блока управления духовкой

Общие предупреждения по блоку управления духовкой









- Максимальное время, которое может быть установлено для процесса выпечки, составляет 5 часов 59 минут. В случае сбоя питания программа отменится. Вам нужно будет перепрограммировать.
- При выполнении любых настроек соответствующие символы будут загораться на дисплее. Необходимо немного подождать, пока настройки будут сохранены.
- Если произвести какие-либо настройки запекания, время суток нельзя будет изменить.
- Если время выпечки установлено в начале выпечки, оставшееся время отображается на дисплее.
- В случаях, когда установлено время запекания или время окончания запекания, вы можете отменить автоматически, держав кнопку ⌚ в течение длительного времени.

Таймер



- 1 Кнопка тревоги
- 2 Кнопка настройки часов
- 3 Кнопка "Уменьшить"
- 4 Кнопка "Увеличить"
- 5 Кнопка настроек
- 6 Кнопка блокировки кнопок

Символы на экране

-  : Символ окончания выпечки
-  : Символ окончания выпечки *
-  : Символ тревоги
-  : Символ термощупа *
-  : Символ блокировки кнопок
-  : Символ температуры
-  : Символ настроек
-  : Символ блокировки двери *

* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства.

Включение духовки

Когда вы выбираете рабочую функцию, которую хотите приготовить с помощью ручки выбора функции, и устанавливаете определенную температуру с помощью ручки температуры, духовка начинает работать.


Выключить духовку

Вы можете выключить духовой шкаф, повернув ручку выбора функции и ручку температуры в положение выключения (вверх).

Выбор температуры и рабочей функции духовки для ручного запекания

Вы можете готовить, осуществляя ручное управление (по своему усмотрению), не устанавливая время выпекания, задавая температуру и рабочие функции, соответствующие вашей еде.





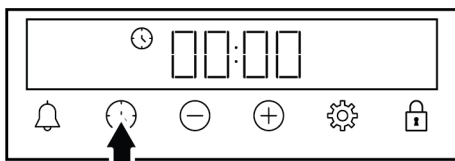
1. Выберите рабочую функцию для готовки с помощью ручки выбора функции.
 2. Установите температуру приготовления с помощью регулятора температуры.
- ⇒ Духовка начнет сразу работать с выбранной функцией, а значение температуры и  появится на экране.





На дисплее появляется установленное значение температуры и трехстрочная анимация. После этого время, прошедшее с начала запекания, отображается по порядку. Когда температура внутри духовки достигает установленной температуры, символ  исчезает, и подается звуковой сигнал. Показ трехстрочной анимации на экране прекращается, и рядом со значением температуры постоянно появляется символ С. Печь не выключается автоматически, так как ручная выпечка выполняется без установки времени выпечки. Вы должны контролировать выпечку и отключить ее сами. По окончании запекания выключите духовку, повернув ручку выбора функции и регулятор температуры в положение выключения (вверх).

Выпечка путем установки времени выпечки:

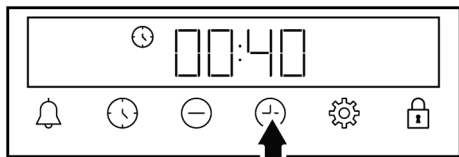
Вы можете задать автоматическое отключение духовки в конце периода времени, выбрав температуру и рабочую функцию, характерную для вашей еды, и установив время выпечки по таймеру.

1. Выберите рабочую функцию для запекания.
2. Нажимайте кнопку , пока на дисплее не появится символ  времени запекания.



 Чтобы быстро установить время выпекания, вы можете нажать кнопку , чтобы установить время выпекания на 30 минут после установки рабочей функции запекания и температуры, а затем использовать кнопки /  чтобы изменить время.

3. Установите время выпечки с помощью кнопок \oplus/\ominus .



- i** Время выпечки увеличивается на 1 минуту в первые 15 минут и на 5 минут через 15 минут.

4. Положите продукты в духовку и установите температуру с помощью регулятора температуры.
- ⇒ Ваша духовка сразу начнет работать при выбранной функции и температуре. Установленное время запекания начнет обратный отсчет и $\mathbb{1}$ отобразится на дисплее. Отсчет времени запекания и заданное значение температуры и трехстрочная анимация рядом с ними отображаются по порядку. Когда температура внутри духовки достигает установленной температуры, символ $\mathbb{1}$ исчезает, и подается звуковой сигнал. Показ трехстрочной анимации на экране прекращается, и рядом со значением температуры постоянно появляется символ C.
5. После завершения установленного времени запекания на дисплее появится сообщение «End» (Конец), замигает символ $\mathbb{1}$, и духовка подаст звуковое предупреждение.
6. Предупреждение будет звучать в течение двух минут. Коснитесь любой клавиши для того, чтобы остановить звук предупреждения. Предупреждение прекратится, и на дисплее появится время суток.

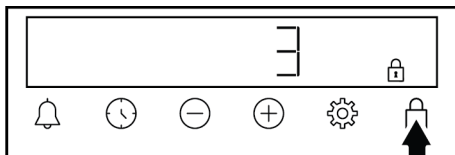
- i** Если в конце звукового предупреждения будет нажата какая-либо кнопка, духовка снова начнет работать. Чтобы предотвратить повторное включение духовки в конце предупреждения, выключить духовку, повернув регулятор температуры и функциональную ручку в положение 0 (выкл.).

5.3 Настройки

Активация блокировки кнопок

Используя функцию блокировки клавиш, вы можете защитить таймер от помех.

1. Нажимайте клавишу $\mathbb{1}$, пока на экране не появится символ $\mathbb{1}$.



- ⇒ Символ $\mathbb{1}$ отображается на дисплее, и начинается обратный отсчет 3-2-1. Блокировка кнопок активируется по окончании обратного отсчета. При касании любой клавиши при установке блокировки клавиш таймер подаст звуковой сигнал, и символ $\mathbb{1}$ замигает.

- i** Если отпустить кнопку $\mathbb{1}$ до окончания обратного отсчета, блокировка кнопок не активируется.

- i** Пользование клавиш духовки невозможно при включенной блокировке клавиш. Блокировка клавиш не будет отменена в случае сбоя питания.

Отключение блокировки клавиш



1. Коснитесь кнопки $\mathbb{1}$, пока символ $\mathbb{1}$ не исчезнет с экрана.
- ⇒ Символ $\mathbb{1}$ исчезает с дисплея, и блокировка клавиш будет отключена.

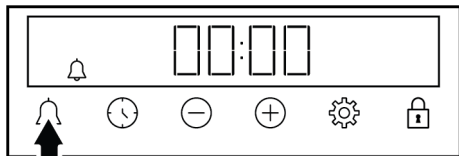
Установка будильника


Вы также можете использовать таймер устройства для любого предупреждения или напоминания, кроме запекания. Будильник не влияет на работу духовки. Используется в целях предупреждения. Например, вы можете использовать будильник, когда захотите приготовить еду в духовке в определенное время. По истечении установленного вами времени таймер выдаст звуковое предупреждение.

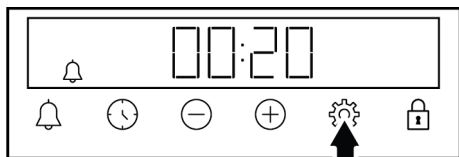



Максимальное время сигнала тревоги может составлять 23 часа 59 минут.


1. Нажимайте клавишу , пока на экране не появится символ .



2. Установите время будильника с помощью кнопок .



- ⇒ После установки времени будильника символ  продолжит гореть, а время будильника начнет обратный отсчет на дисплее. Если время сигнала тревоги и время выпекания установлены в одно и то же время, на дисплее отображается более короткое время.





3. По истечении времени будильника символ  начнет мигать и выдаст звуковое предупреждение.

Выключение будильника



1. По окончании периода будильника предупреждение звучит в течение двух минут. Коснитесь любой клавиши для того, чтобы остановить звук предупреждения.

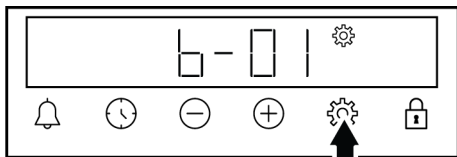
⇒ Предупреждение прекратится, и на дисплее появится время суток.

Если вы хотите отменить будильник:

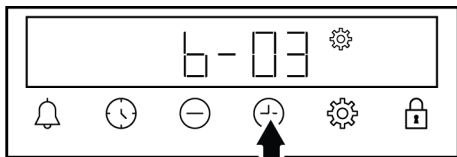
1. Нажимайте и удерживайте кнопку , пока на дисплее не появится символ  для сброса времени будильника. Нажимайте клавишу , пока на экране не появится символ **0:00**.
2. Вы также можете отменить сигнал будильника, нажав и удерживая кнопку .


Настройка громкости

1. Нажмите и удерживайте кнопку , пока на экране не появится одно из значений **b-01-b-02-b-03** и не замигает символ .





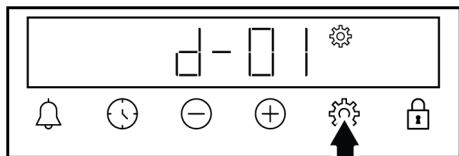
2. Установите желаемый уровень с помощью кнопок  (**b-01-b-02-b-03**)



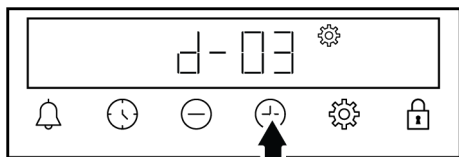
- ⇒ Нажмите кнопку  для подтверждения либо подождите без нажатия какой-либо клавиши. Через некоторое время настройка громкости становится активной.


Настройка яркости дисплея

1. Нажмите и удерживайте кнопку , пока на экране не появится одно из значений **d-01-d-02-d-03** и не замигает символ .





2. Установите желаемую яркость с помощью кнопок \oplus/\ominus . (**d-01-d-02-d-03**)

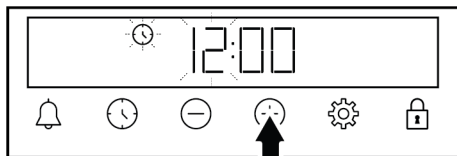


⇒ Нажмите кнопку  для подтверждения либо подождите без нажатия какой-либо клавиши. Настройка яркости становится активной через некоторое время.

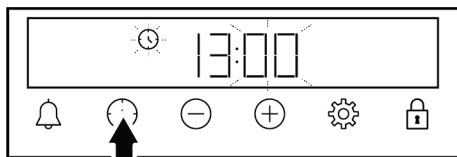
Смена времени суток

В вашей духовке: чтобы изменить время суток, которое вы предварительно установили,

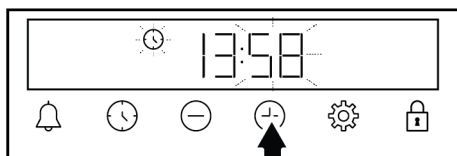
1. Нажимайте клавишу , пока на экране не появится символ .
2. Установите время суток с помощью кнопок \oplus/\ominus .




3. Нажмите  или  прикоснитесь для того, чтобы активировать поле минут.



4. Нажмите \oplus/\ominus , чтобы установить минуты.



5. Подтвердите настройку, нажав кнопку .

⇒ Время суток установлено, и символ исчезает с экрана.

6 Общая информация о выпечке

В этом разделе вы найдете советы по подготовке и приготовлению пищи.

Кроме того, в этом разделе описываются некоторые из продуктов, протестированные производителями, и наиболее подходящие настройки для этих продуктов. Также указаны соответствующие настройки духовки и аксессуары для этих продуктов.

6.1 Общие предупреждения о выпечке в печи

- При открытии дверцы духовки во время или после выпечки может появиться горячий пар. Пар может обжечь руку, лицо и/или глаза. Открывая дверцу духовки, старайтесь держаться подальше.
- Интенсивный пар, образующийся во время выпечки, может образовывать конденсированные капли воды внутри

и снаружи печи, а также на верхних частях мебели из-за разницы температур. Это нормальное и физическое явление.

- Значения температуры и времени приготовления, указанные для продуктов, могут варьироваться в зависимости от рецепта и количества еды. По этой причине эти значения приведены в диапазонах.
- Перед процессом готовки, всегда извлекайте неиспользуемые аксессуары из духовки. Принадлежности, остающиеся в духовке, способны помешать приготовлению ваших блюд при правильных значениях.
- Для продуктов, которые вы будете готовить по своему собственному рецепту, вы можете ссылаться на аналогичные продукты, указанные в таблицах приготовления.

- Использование прилагаемых аксессуаров поможет улучшить кулинарные характеристики. Всегда соблюдайте предупреждения и информацию, предоставленную производителем для внешней посуды, которую вы будете использовать.
- Разрежьте жиронепроницаемую бумагу, которую вы будете использовать во время готовки, до размеров, подходящих для контейнера, в котором вы будете готовить. Жиронепроницаемая бумага, которая перетекает из контейнера, может приводить к ожогам и влиять на качество вашей выпечки. Пользуйтесь жиронепроницаемой бумагой, которую вы будете использовать в указанном температурном диапазоне.
- Для достижения лучших результатов выпечки положите еду на рекомендуемую нужную полку. Не меняйте положение полки во время выпечки.

6.1.1 Выпечка и блюда в духовке

Общая информация

- Мы рекомендуем использовать аксессуары устройства для хорошего приготовления пищи. Если вы собираетесь использовать внешнюю посуду, предпочитайте темную, не прилипающую и термостойкую посуду.
- Если рекомендуется предварительный нагрев в таблице приготовления, не забудьте поставить продукты в духовку после предварительного нагрева.
- Если вы собираетесь готовить с использованием решетчатого гриля, поставьте продукты в центр гриля, а не возле задней стенки.
- Все материалы, используемые при изготовлении теста, должны быть свежими и комнатной температуры.
- Статус приготовления продуктов может варьироваться в зависимости от количества пищи и размера посуды.

- Металлические, керамические и стеклянные формы увеличивают время приготовления, а нижние поверхности кондитерских изделий не становятся равномерно коричневыми.
- Если вы используете бумагу для выпечки, на нижней поверхности пищи можно наблюдать небольшое зарумянивание. В этой ситуации вам, возможно, придется продлить период приготовления примерно на 10 минут.
- Значения, указанные в таблицах приготовления, определены в результате испытаний, проведенных в наших лабораториях. Подходящие для вас значения могут отличаться от этих значений.
- Положите еду на подходящую полку, рекомендованную в таблице для приготовления пищи. Считайте нижнюю полку духовки в качестве полки 1.
- Приготовьте рекомендованные блюда на столе для готовки с помощью одного противня.

Советы по выпечке тортов (пирогов)

- Если пирог (торт) слишком сухой, увеличьте температуру на 10 ° C и сократите время выпекания.
- Если пирог (торт) влажный, используйте небольшое количество жидкости или уменьшите температуру на 10 ° C.
- Если верх торта (пирога) сгорел, положите его на нижнюю полку, понизьте температуру и увеличьте время выпечки.
- Если внутренняя часть торта приготовлена хорошо, а внешняя часть липкая, используйте меньше жидкости, понизьте температуру и увеличьте время приготовления.

Советы по выпечке

- Если тесто слишком сухое, увеличьте температуру на 10 ° C и сократите время приготовления. Намочите тестовые ленты соусом, состоящим из смеси молока, масла, яиц и йогурта.

- Если тесто готовится медленно, убедитесь, что толщина теста, которую вы приготовили, не выходит за пределы лотка.
- Если тесто обжарено на поверхности, но дно не пропечено, убедитесь, что количество соуса, которое вы будете использовать для теста, не слишком много на дне теста. Для равномерного подрумянивания попробуйте равномерно распределить соус между листами теста и выпечкой.
- Выпекайте тесто в положении и температуре, соответствующих таблице приготовления. Если дно все еще недостаточно коричневого цвета, поместите тесто на нижнюю полку для последующего приготовления.

Таблица для выпечки и запеканки

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Место полки	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Торт на подносе	Стандартный лоток *	Верхний и нижний нагрев	3	180	30 ... 40
Торт в форме	Форма для торта на проволочном гриле **	Верхний и нижний нагрев	2	180	30 ... 40
Небольшие выпечки	Стандартный лоток *	Верхний и нижний нагрев	3	160	25 ... 35
Небольшие выпечки	Стандартный лоток *	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	На моделях с решетчатыми полками :3 На моделях без решетчатых полок :2	150	На моделях с решетчатыми полками : 25 ... 35 На моделях без решетчатых полок : 30 ... 40
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетчатом гриле **	Верхний и нижний нагрев	2	150	30 ... 40
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетчатом гриле **	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	2	160	25 ... 35
Печенье	Кондитерский лоток *	Верхний и нижний нагрев	3	170	25 ... 35
Выпечка	Стандартный лоток *	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	2	180	35 ... 45
Сдобная булочка	Стандартный лоток *	Верхний и нижний нагрев	2	200	20 ... 30
Цельный хлеб	Стандартный лоток *	Верхний и нижний нагрев	3	200	30 ... 40

Пицца	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Место полки	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Лазанья	Стекло́нный/металлический прямоугольный контейнер на решетчатом гриле **	Верхний и нижний нагрев	2 или 3	200	30 ... 40
Яблочный пирог	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетчатом гриле **	Верхний и нижний нагрев	2	180	50 ... 65
Пицца	Стандартный лоток *	Верхний и нижний нагрев	2	200 ... 220	10 ... 20

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

*Эти аксессуары не могут быть включены в ваше устройство.

**Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

6.1.2 Мясо, Рыба и Птица

Ключевые моменты по грилю

- Перед тем, как готовить курицу, индейку и целые куски мяса, чтобы повысить эффективность приготовления, приправьте лимонным соком и перцем.
- Приготовление мяса на косточке занимает от 15 до 30 минут больше, чем жарка филе.
- Рассчитывайте от 4 до 5 минут времени приготовления на сантиметр толщины мяса.

- После того как время приготовления истекло, держите мясо в духовке в течение приблизительно 10 минут. Сок мяса лучше распределяется по жареному мясу и не выходит при нарезании мяса.
- Рыбу следует размещать на полке среднего или низкого уровня в термостойкой тарелке.
- Приготовьте рекомендованные блюда на столе для готовки с помощью одного противня.

Таблица для приготовления мяса, рыбы и птицы

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Место полки	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Стейк (цельный) / Жаркое (1 кг)	Стандартный лоток *	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	3	15 минут 250/ макс., после 180 ... 190	60 ... 80
Баранья ножка (1,5-2 кг)	Стандартный лоток *	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	3	170	85 ... 110
Жареная курица (1,8-2 кг)	Решетчатый гриль * Поместите один лоток на нижнюю полку.	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	2	15 минут 250/ макс., после 190	60 ... 80
Индейка (5,5 кг)	Стандартный лоток *	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	1	25 минут 250/ макс., после 180 ... 190	150 ... 210
Рыба	Решетчатый гриль * Поместите один лоток на нижнюю полку.	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	3	200	20 ... 30

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

*Эти аксессуары не могут быть включены в ваше устройство.

**Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

6.1.3 Гриль

Красное мясо, рыба и мясо птицы на гриле быстро становятся коричневым, имеют красивую корочку и не пересыхают. Особенно подходят для гриля филе, шашлык, колбасы, а также сочные овощи (помидоры, лук и т. д.).

Общие предупреждения

- Пища, не пригодная для гриля, несет опасность возникновения пожара. Готовьте на гриле только еду, подходящую для интенсивного огня на гриле. Кроме того, не размещайте еду слишком далеко в задней части гриля. Это самая горячая зона, и жирная пища может загореться.
- **Закройте дверцу духовки во время гриля. Никогда включайте гриль с открытой дверцей духовки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!**

Ключевые моменты по грилю

- Приготовьте пищу одинаковой толщины и весом, насколько это возможно, для гриля.
- Поместите кусочки, предназначенные для гриля, на решетчатый гриль или решетчатый лоток, распределяя их таким образом, чтобы не превышать размеры нагревателя.
- Время приготовления, указанное в таблице, может варьироваться в зависимости от толщины жареных кусочков.
- Сдвиньте решетчатый гриль или решетчатый лоток до желаемого уровня в духовке. Если вы готовите на решетчатом гриле, сдвиньте лоток к нижней полке, чтобы собрать масло. Противень духовки, который вы собираетесь сдвинуть, должен иметь соответствующие размеры для того, чтобы покрыть всю площадь гриля. Этот противень может не поставиться вместе с продуктом. Налейте немного воды в лоток духовки для легкой очистки.

Таблица гриля

Пища	Аксессуар для использования	Место полки	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Рыба	Решетчатый гриль	4 - 5	макс. 250	20 ... 25
Курица кусочками	Решетчатый гриль	4 - 5	макс. 250	25 ... 35
Тефтели (телятина) - 12 количество	Решетчатый гриль	4	макс. 250	20 ... 30
Баранья отбивная	Решетчатый гриль	4 - 5	макс. 250	20 ... 25
Стейк - (кубики мяса)	Решетчатый гриль	4 - 5	макс. 250	25 ... 30
Отбивная из телятины	Решетчатый гриль	4 - 5	макс. 250	25 ... 30
Овощная запеканка	Решетчатый гриль	4 - 5	220	20 ... 30
Хлеб «Тостовый»	Решетчатый гриль	4	макс. 250	1 ... 3

Рекомендуется предварительно разогреть в течение 5 минут все блюда, приготовленные на гриле.
 Переверните кусочки пищи после 1/2 от общего времени приготовления на гриле.

Низкий гриль с вентилятором

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Место полки	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Рыба	Решетчатый гриль	Низкий гриль с вентилятором	4	200	30 ... 35
Курица кусочками	Решетчатый гриль	Низкий гриль с вентилятором	4	250	25 ... 35
Тефтели (телятина) - 12 количество	Решетчатый гриль	Низкий гриль с вентилятором	4	250	30 ... 40
Стейк (цельный) / Жаркое (1 кг)	Решетчатый гриль - Поместите один лоток на нижнюю полку.	Низкий гриль с вентилятором	3	15 минут 250, после 180 ... 190	90 ... 110

Не разогревайте посуду, рекомендованную в этой таблице приготовления на гриле.

6.1.4 Продукты для тестирования

- Продукты, в этой таблице для приготовления пищи, вносятся в соответствии со стандартом EN 60350-1, чтобы облегчить тестирование продукта для контрольных учреждений.

- Приготовьте рекомендованные блюда на столе для готовки с помощью одного противня.

Таблица приготовления тестовых блюд

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Место полки	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Песочное печенье (сладкое печенье)	Стандартный лоток *	Верхний и нижний нагрев	3	140	20 ... 30
Небольшие выпечки	Стандартный лоток *	Верхний и нижний нагрев	3	160	25 ... 35
Небольшие выпечки	Стандартный лоток *	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	На моделях с решетчатыми полками :3 На моделях без решетчатых полок :2	150	На моделях с решетчатыми полками : 25 ... 35 На моделях без решетчатых полок : 30 ... 40
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетчатом гриле **	Верхний и нижний нагрев	2	150	30 ... 40
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетчатом гриле **	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	2	160	25 ... 35
Яблочный пирог	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетчатом гриле **	Верхний и нижний нагрев	2	180	50 ... 65

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

*Эти аксессуары не могут быть включены в ваше устройство.

**Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

Гриль

Пища	Аксессуар для использования	Место полки	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Тефтели (телятина) - 12 количество	Решетчатый гриль	4	макс. 250	20 ... 30
Хлеб «Тостовый»	Решетчатый гриль	4	макс. 250	1 ... 3

Рекомендуется предварительно разогреть в течение 5 минут все блюда, приготовленные на гриле.
Переверните кусочки пищи после 1/2 от общего времени приготовления на гриле.

7 Техническое обслуживание и чистка

7.1 Общая информация об очистке

Общие предупреждения

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!

- Не наносите моющие средства прямо на горячие поверхности. Это может привести к появлению стойких пятен.
- Продукт должен быть тщательно очищен и высушен после каждого использования. Таким образом, остатки пищи должны легко очищаться, и эти остат-

ки не должны подгорать, когда прибор снова будет использоваться позже. Таким образом продлевается срок службы прибора и уменьшаются часто возникающие проблемы.

- Не используйте паровые моющие средства для чистки.
- Некоторые моющие и чистящие средства могут повредить поверхность. Неподходящими чистящими средствами являются: отбеливатель, чистящие средства, содержащие аммиак, кислоту или хлорид, паровые чистящие средства, чистящие средства, средства для удаления пятен и ржавчины, абразивные чистящие средства (очистители для сливков, чистящие порошки, чистящие кремы, абразивы и скрубберы, проволока, губки, чистящие салфетки, содержащие грязь и остатки моющих средств).
- При каждой очистке не требуется использование специальных чистящих материалов. Необходимо очищать прибор с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытереть сухой тканью.
- Обязательно полностью вытрите всю оставшуюся жидкость после очистки и немедленно удалите все частицы еды, разбрызгиваемые во время приготовления.
- Не мойте какие-либо компоненты вашего прибора в посудомоечной машине.

Нержавеющие поверхности

- Не используйте кислотные или хлорсодержащие чистящие средства при чистке поверхностей и ручек из нержавеющей стали.
- Поверхность из нержавеющей стали со временем может изменить цвет. Это нормальное явление. После каждой операции очищайте поверхность с помощью моющего средства, подходящего для поверхностей из нержавеющей стали.

- Выполняйте очистку с помощью мягкой мыльной ткани и жидкого (не вызывающего появления царапин) моющего средства, стараясь протирать в одном направлении.
- Всегда и сразу удаляйте накипь, масло, крахмал и белковые пятна с поверхностей. Пятна могут ржаветь в течение длительных периодов времени.
- Очистители, распыленные/нанесенные на поверхность, должны быть немедленно удалены. Абразивные чистящие средства, оставленные на поверхности, приводят к тому, что поверхность становится белой.

Эмалированные поверхности

- После каждого использования необходимо очистить эмалированные поверхности с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки и высушить сухой тканью.
- Для удаления стойких пятен можно использовать средство для чистки духовки и решетки, рекомендованное на веб-сайте вашего бренда, и не царапающую губку. Не используйте внешний очиститель духовки.
- Печь должна остыть перед очисткой зоны приготовления пищи. Чистка горячих поверхностей создает опасность как пожара, так и повреждения поверхности эмали.

Поверхности каталитического покрытия

- Боковые стенки в зоне приготовления могут быть покрыты только эмалью либо каталитическими стенками. Это зависит от модели.
- Каталитические стенки имеют легкую матовую и пористую поверхность. Не нужно чистить каталитические стенки духовки.
- Каталитические поверхности поглощают масло благодаря своей пористой структуре и начинают сиять, когда по-

верхность насыщена маслом, и в таких случаях рекомендуется заменить детали.

Стекло́нные поверхности

- При очистке стеклянных поверхностей не используйте чистящие средства из твердого металла и абразивные чистящие материалы. Они могут повредить стеклянную поверхность.
- Очищайте прибор с помощью средства для мытья посуды, теплой воды и салфетки из микрофибры, предназначенной для стеклянных поверхностей, и вытирайте насухо сухой тканью из микрофибры.
- Если после очистки останется моющее средство, намочите его холодной водой и вытрите мягкой тканью. Остаток моющего средства в следующий раз может повредить поверхность стекла.
- Ни при каких обстоятельствах нельзя счищать засохшие остатки на стеклянной поверхности зубчатыми ножами, проволочной мочалкой или подобными царапающими инструментами.
- Пятна кальция (желтые пятна) на поверхности стекла можно удалить с помощью имеющегося в продаже средства для удаления накипи, а также с помощью средства для удаления накипи, такого как уксус или лимонный сок.
- Если поверхность сильно загрязнена, нанесите чистящее средство на пятно с помощью губки и подождите, пока оно подействует должным образом. Затем протрите стеклянную поверхность влажной тканью.
- Изменения цвета и появление пятен на поверхности стекла являются нормальными и не считаются дефектами.

Пластиковые детали и окрашенные поверхности

- Используя моющее средство для мытья посуды, теплую воду очистите пластиковые детали и окрашенные поверхности и мягкую ткань или губку, а затем вытрите их сухой тканью.
- Не используйте чистящие средства из твердого металла и абразивные чистящие средства. Они могут повредить поверхности.

- Следите за тем, чтобы стыки компонентов прибора не оставались влажными и с моющим средством. В противном случае на этих стыках может возникнуть коррозия.

7.2 Аксессуары для очистки

Не кладите аксессуары к продукту в посудомоечную машину, если иное не указано в руководстве пользователя.

7.3 Очистка панели управления

- При очистке панелей с ручками управления протрите панель и ручки влажной мягкой тканью и вытрите насухо сухой тканью. Не снимайте ручки и прокладки под ними для очистки панели управления. Панель управления и ручки могут быть повреждены.
- При очистке панелей из нержавеющей стали с ручкой управления не используйте чистящие средства для поверхностей из нержавеющей стали вокруг ручек. Индикаторы вокруг ручки могут быть стерты.
- Очистите сенсорные панели управления влажной мягкой тканью и вытрите сухой тканью. Если ваше устройство имеет функцию блокировки клавиш, то включите блокировку клавиш перед выполнением очистки панели управления. В противном случае может произойти сбой на кнопках.

7.4 Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления)

Следуйте инструкциям по очистке, описанным в разделе «Общая информация по очистке», в соответствии с типами поверхности вашей духовки.

Чистка боковых стенок духовки

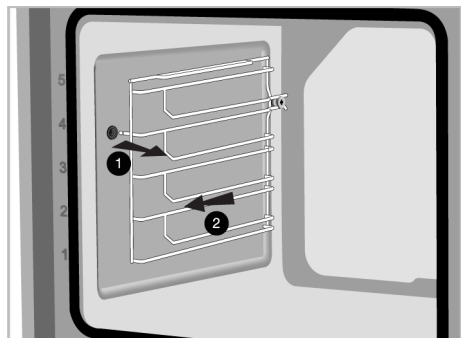
Боковые стенки в зоне приготовления могут быть покрыты только эмалью либо каталитическими стенками. Это зависит от модели. Если имеется каталитическая стенка, обратитесь к разделу «Каталитические стенки» за информацией.

Если ваш продукт представляет собой модель с решетчатыми полками, удалите их перед чисткой боковых стенок. Затем выполните очистку, как описано в

разделе «Общая информация по очистке», в соответствии с типом поверхности боковой стенки.

Чтобы удалить боковые решетчатые полки:

1. Снимите переднюю часть решетчатой полки, потянув ее за боковую стенку в противоположном направлении.
2. Потяните решетчатую полку на себя, чтобы снять ее полностью.



3. Чтобы снова прикрепить полки, процедуры, применяемые при их снятии, должны повторяться с самого конца до начала соответственно.

7.5 Высокотемпературная самоочистка

Печь оснащена функцией пиролиза. Печь нагревается до температуры приблизительно 420-480 °C и работает до тех пор, пока существующие загрязнения не превратятся в пепел. Может образовываться сильный дым. Обеспечьте хорошую вентиляцию. Высокотемпературную очистку следует выполнять примерно через каждые 10 использований духовки.

Общие предупреждения



Горячие поверхности могут вызвать ожоги!

Не прикасайтесь к устройству во время самоочистки и держите детей подальше от него. Подождите не менее 30 минут, прежде чем удалять остатки.



- Перед использованием функции пиролиза снимите все принадлежности, телескопическую полку и боковые полки (если таковые имеются). Если не снять аксессуары и боковые проволочные полки, они будут повреждены.
- Если ваше устройство имеет пироустойчивые аксессуары (устойчивый к самоочистке при высокой температуре), вам не нужно извлекать их из духовки. В разделе аксессуаров указано, являются ли ваши аксессуары огнеустойчивыми или нет. Если не указано иное, это значит, что ваши аксессуары не устойчивы к высоким температурам. Перед самоочисткой их необходимо вынуть из духовки в целях избежания повреждения.
- Не чистите дверное уплотнение. Уплотнение из стекловолокна очень тонкое и легко повреждается. Если уплотнение двери повреждено, замените его новым уплотнением из авторизованного сервисного центра.

Для запуска функции пиролиза:

1. Извлеките все аксессуары из духовки. В моделях с проволочными полками не забудьте снять проволочную полку.
2. Перед началом очистки очистите внешние поверхности духовки и удалите остатки пищи внутри духовки с помощью намоченной ткани.
3. Выберите функцию «Пиролиз» (Пиролиз).
 - ⇒ Символ **P2:00** мигает на дисплее. Если устройство оснащено функцией экопиролиза, на дисплее в течение 2 секунд сначала отображается сообщение **Pro**, а затем сообщение **P2:00** начинает мигать.



Если сообщения **Pro** и **ECO** не отображаются на дисплее, устройство не оснащено функцией пиролиза Eco.

4. Установите ручку температуры на самую высокую «макс» (максимальную) температуру.
5. Когда запускается функция пиролиза, загорается индикатор **P2:00** и начинается обратный отсчет. Время пиролиза (2 часа) отображается на дисплее. Это время неизменяемо.
6. Когда печь достигает определенной температуры после начала процесса пиролиза, на дисплее таймера появляется символ  и дверца духовки не может быть открыта. Не воздействуйте на ручку с силой, чтобы разблокировать дверь, пока не закончится процесс очистки и символ блокировки не исчезнет с дисплея.
7. Когда процесс очистки завершится, на экране появится «Конец».
8. После того как на дисплее появится надпись **End** (Конец), поверните функциональные и температурные ручки в положение 0 (ВЫКЛ), чтобы завершить процесс.
9. Когда символ  исчезнет на дисплее, удалите оставшиеся отложения с помощью воды с уксусом.
10. Коснитесь любой клавиши для того, чтобы остановить звук предупреждения.







После завершения работы функции пиролиза дверной замок будет активен до тех пор, пока печь не остынет до соответствующей температуры. Если вы захотите готовить в это время, на дисплее появится **H**, и приготовление будет невозможно.

Функция самоочистки с высокой температурой – пиролиз Eco (Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства.)

- ✓ Если ваша духовка не очень грязная, мы рекомендуем использовать функцию «Пиролиз - экономичный режим». Функция «Пиролиз - экономич-

ный режим» занимает меньше времени, чем функция Пиролиз». Если ваш духовой шкаф слишком загрязнен, функция «Пиролиз - экономичный режим» может быть недостаточна. В таком случае очистите его с помощью функции «Пиролиз».

1. Извлеките все аксессуары из духовки. В моделях с проволочными полками не забудьте снять проволочную полку.
2. Перед началом очистки очистите внешние поверхности духовки и удалите остатки пищи внутри духовки с помощью намоченной ткани.
3. Выберите функцию «Пиролиз» (Пиролиз).
 - ⇒ Сообщение «**P2:00**» и «**Pro**» отображаются на дисплее в течение приблизительно 2 секунд, после чего сообщение **P2:00** начинает мигать.
4. Нажмите кнопку  или .
 - ⇒ Сообщение «**ECO**» отображается на дисплее в течение приблизительно 2 секунд, а затем сообщение **P1:30** начинает мигать.
5. Установите ручку температуры на самую высокую «макс» (максимальную) температуру.
6. Когда запускается функция пиролиза, загорается индикатор **P1:30** и начинается обратный отсчет. Время пиролиза (1,5 часа) отображается на дисплее. Это время неизменяемо.
7. Когда печь достигает определенной температуры после начала процесса пиролиза, на дисплее таймера появляется символ  и дверца духовки не может быть открыта. Не воздействуйте на ручку с силой, чтобы разблокировать дверь, пока не закончится процесс очистки и символ блокировки не исчезнет с дисплея.
8. Когда процесс очистки завершится, на экране появится «Конец».

9. После того как на дисплее появится надпись **End** (Конец), поверните функциональные и температурные ручки в положение 0 (ВЫКЛ), чтобы завершить процесс.
10. Когда символ  исчезнет на дисплее, удалите оставшиеся отложения с помощью воды с уксусом.
11. Коснитесь любой клавиши для того, чтобы остановить звук предупреждения.



После завершения работы функции пиролиза дверной замок будет активен до тех пор, пока печь не остынет до соответствующей температуры. Если вы захотите готовить в это время, на дисплее появится **H**, и приготовление будет невозможно.

7.6 Очистка дверцы духовки

Вы можете снять дверцу духовки и дверные стекла, чтобы почистить их. То, 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. Если на стекле духовки образовался известковый налет, протрите стекло уксусом и промойте.

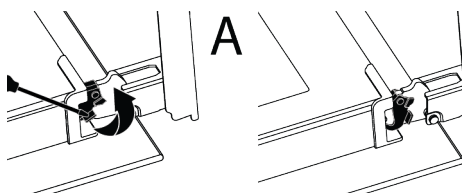


Не используйте жесткие абразивные чистящие средства, металлические скребки, проволочную мочалку или отбеливатели для чистки дверцы и стекла духовки.

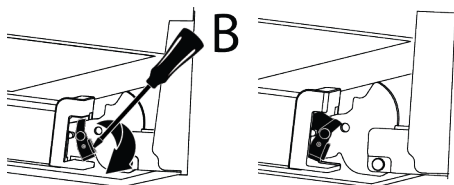
Снятие дверцы духовки

1. Откройте дверцу духовки.
2. Откройте зажимы в гнезде петли передней двери справа и слева, потянув вниз, как показано на рисунке.

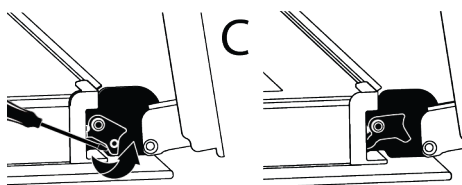
3. Типы петель различаются по типам (А), (В), (С) в зависимости от модели изделия. На следующих рисунках показано, как открывать петли каждого типа.



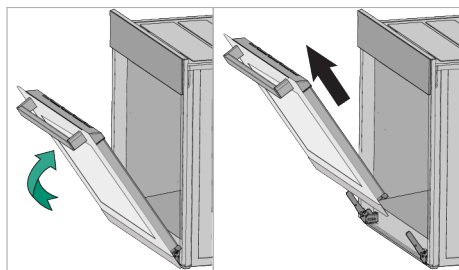
5. Петли типа (В) доступны для дверей с мягким закрытием.



6. Петли типа (С) доступны для дверей с мягким открытием/закрытием.



7. Переведите дверцу духовки в полуоткрытое положение.



8. Потяните снятую дверцу вверх, чтобы освободить ее от правой и левой петель, а затем снимите ее.

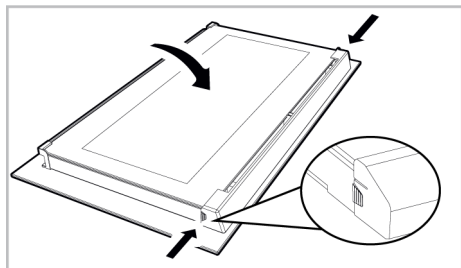


Чтобы установить дверь на место, процедуры, применяемые при ее снятии, должны повторяться с самого конца до начала соответственно. При установке дверцы обязательно закрывайте зажимы на гнезде петли.

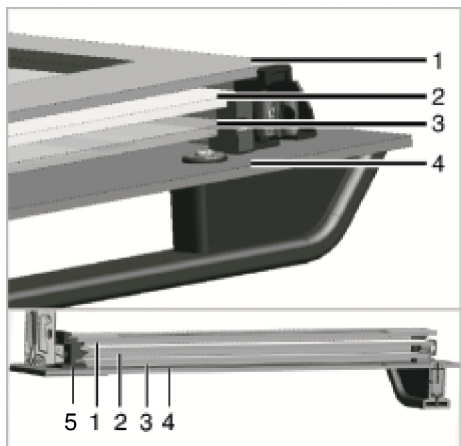
7.7 Снятие внутреннего стекла дверцы духовки

Внутреннее стекло передней двери устройства можно снять для очистки.

1. Откройте дверцу духовки.



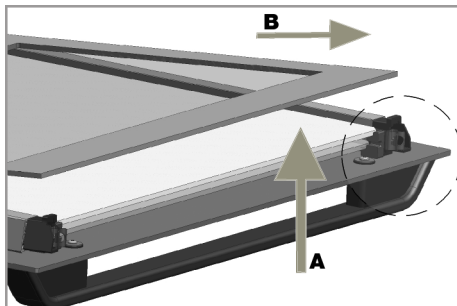
2. Потяните пластиковый компонент, прикрепленный в верхней части передней двери, к себе, одновременно надавив на точки давления с обеих сторон компонента, и снимите его.



- | | | | |
|---|--------------------------|---|--------------------------|
| 1 | Самое внутреннее стекло | 2 | Второе внутреннее стекло |
| 3 | Третье внутреннее стекло | 4 | Наружное стекло |

- 5 Пластиковый стеклянный паз - Нижний

3. Как проиллюстрировано на рисунке, осторожно поднимите самое внутреннее стекло в направлении «А», а затем снимите его, потянув в направлении «В».



4. Повторите этот же процесс для удаления второго и третьего стекла.



Первым шагом перегруппировки дверцы является замена второго и третьего стекла (2, 3). Как показано на рисунке, поместите скошенный край стекла, чтобы он соответствовал скошенному краю пластикового паза.

Порядок крепления второго и третьего внутренних стекол не важен, так как они взаимозаменяемы.

Прикрепляя самое внутреннее стекло (1), обратите внимание на место запечатанной стороны стекла на втором внутреннем стекле. Крайне важно расположить нижние углы всех внутренних стекол так, чтобы они соответствовали ниж-

ним пластиковым пазом (5). Прижмите пластиковый элемент к раме, пока не услышите звук «щелчка».



После очистки все стекла необходимо собрать.

7.8 Чистка лампы духовки

В случае, если стеклянная дверца лампы духовки в зоне приготовления загрязнится: очистите с помощью средства для мытья посуды, теплой водой и мягкой ткани или губки, а затем вытрите сухой тканью. В случае неисправности лампы духовки вы можете заменить ее, следуя следующим разделам.

Замена лампы духовки

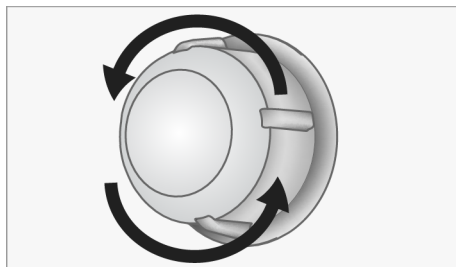
Общие предупреждения

- Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы духовки отсоедините электрический разъем и дождитесь охлаждения духовки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Эта печь питается от лампы накаливания мощностью менее 40 Вт, высотой менее 60 мм, диаметром менее 30 мм или галогеновой лампы с гнездами G9 мощностью менее 60 Вт. Лампы подходят для работы при температуре выше 300 °С. Лампы для духовки можно приобрести в авторизованных службах или у лицензированных технических специалистов. Этот продукт содержит лампу класса энергии G.
- Положение лампы может отличаться от показанного на рисунке.
- Лампа, используемая в этом устройстве, не подходит для освещения жилых помещений. Назначение этой лампы – помочь пользователю видеть еду.
- Лампы, используемые в этом устройстве, должны выдерживать экстремальные физические условия, такие как температура выше 50 °С.

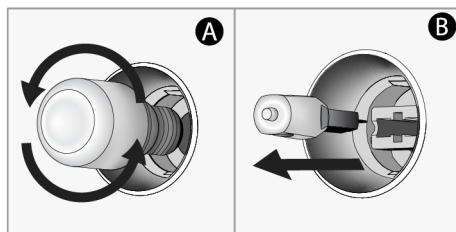
Если в вашей духовке круглая лампа,

1. Отключите духовку от электричества.

2. Снимите стеклянную крышку, повернув ее против часовой стрелки.



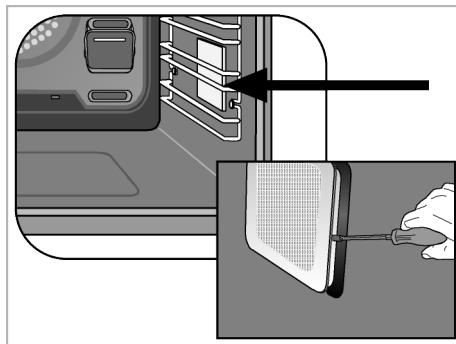
3. Если лампа духовки типа (А), как показано на рисунке ниже, поверните лампу духовки так, как указано на рисунке, и замените ее новой. Если это лампа типа (В), вытащите ее, как показано на рисунке, и замените ее новой.



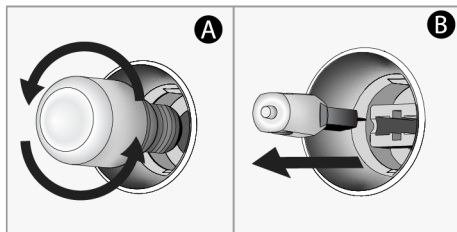
4. Установите на место стеклянную крышку.

Если в вашей духовке квадратная лампа

1. Отключите духовку от электричества.
2. Снимите решетчатые полки в соответствии с описанием.



3. Поднимите защитную стеклянную крышку лампы с помощью отвертки.
4. Если лампа духовки типа (А), как показано на рисунке ниже, поверните лампу духовки так, как указано на рисунке, и замените ее новой. Если это лампа типа (В), вытащите ее, как показано на рисунке, и замените ее новой.



5. Установите на место стеклянную крышку и решетчатые полки.

8 Устранение неполадок

Если после выполнения инструкций этого раздела неисправность не удалось решить, обратитесь к вашему продавцу или в авторизованную мастерскую. Ни в коем случае не пытайтесь отремонтировать изделие самостоятельно.

Во время работы духовки испускается пар.

- Пар во время работы является нормальным явлением. >>> Это не ошибка.

Во время приготовления пищи появляются капли воды

- Пар, образующийся во время приготовления, конденсируется при контакте с холодными поверхностями снаружи продукта и может образовывать капли воды. >>> Это не ошибка.

Когда продукт прогревается и охлаждается, слышны металлические звуки.

- Металлические детали могут расширяться и издавать звуки при нагревании. >>> Это не ошибка.

Продукт не работает.

- Возможно, предохранитель неисправен или перегорел. >>> Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или активируйте повторно.
- Прибор может быть не подключен к (заземленной) розетке. >>> Проверьте, подключен ли прибор к розетке.
- (Если на вашем устройстве есть таймер) Клавиши на панели управления не работают. >>> Если в вашем

изделии имеется блокировка кнопок, она может быть включена, отключите блокировку кнопок.

Свет в духовке не горит.

- Лампа духовки может быть неисправной. >>> Замените лампу духовки.
- Нет электропитания. >>> Убедитесь в наличии напряжения в сети и проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените предохранители или повторно подключите их.

Духовка не нагревается.

- Печь не может быть настроена на определенную функцию приготовления и/или температуру. >>> Задайте определенную функцию приготовления и/или температуру.
- Дверца духовки может быть открыта. >>> Убедитесь, что дверца духовки закрыта. Если дверца духовки остается открытой более 5 минут, настройки времени, заданные для приготовления пищи, отменяются, а нагреватели не работают.
- Для моделей с таймером время не установлено. >>> Установите время.
- Нет электропитания. >>> Убедитесь в наличии напряжения в сети и проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените предохранители или повторно подключите их.
- Дверца духовки может быть открыта. >>> Убедитесь, что дверца духовки закрыта. Если дверца духовки остается открытой более 5 минут, настройки

времени, заданные для приготовления пищи, отменяются, нагреватели не работают, и лампа не включается.

(Для моделей с таймером) Дисплей таймера мигает или символ таймера остается открытым.

- Раньше было отключение электричества. >>> Установите время / Выключите функциональные ручки продукта и снова переключите его в нужное положение.

Коды ошибок/причины и возможные решения

Коды ошибок	Причины ошибки	Возможные решения
Er 5	Ошибка связи с термощупом	Обратитесь в авторизованный сервисный центр для повторного приготовления с использованием термощупа. Снимите термощуп и установите ручку выбора функций в положение «Выкл.» (0), чтобы можно было в нормальном режиме готовить без термощупа в духовке. После этого вы можете продолжить приготовление без термощупа.
Er 1 - Er 7	Ошибки связи	Обратитесь в авторизованный сервис для устранения ошибки.
Er 8 - Er 27	Ошибки датчиков	Обратитесь в авторизованный сервис для устранения ошибки.
Er 28 - Er 31	Ошибки термощупа	Обратитесь в авторизованный сервис для устранения ошибки.
Er 32 - Er 41	Ошибки нагрева духовки	Обратитесь в авторизованный сервис для устранения ошибки.
Er 42 - Er 58	Ошибки компонентов духовки	Обратитесь в авторизованный сервис для устранения ошибки.
Er 59 - Er 64	Ошибки крышки духовки	Обратитесь в авторизованный сервис для устранения ошибки.
Er 65 - Er 71	Ошибки, связанные с паром (в духовках с функцией пара)	Обратитесь в авторизованный сервис для устранения ошибки.
Er 72 - Er 80	Аппаратные ошибки	Обратитесь в авторизованный сервис для устранения ошибки.
Er 81 - Er 85	Ошибки безопасности духовки	Обратитесь в авторизованный сервис для устранения ошибки.
Er 86 - Er 88	Ошибки подключения к Интернету (в духовках с функцией Homewhiz)	Обратитесь в авторизованный сервис для устранения ошибки.
Er 89 - Er 92	Ошибки микроволн (в печах с функцией микроволн)	Обратитесь в авторизованный сервис для устранения ошибки.
Er 93 - Er 99	Ошибки карты и таймера	Обратитесь в авторизованный сервис для устранения ошибки.

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул, Турция
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 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.

