



Sisäänrakennettu uuni

Käyttöopas

Piekarnik do zabudowy

Instrukcja użytkowania



BBIS13300X

FI / PL

385.4406.63/R.AB/16.03.2022/3-3

7755582991

Hyvä asiakas,

Lue tämä käyttöohje ennen tuotteen käyttöä.

Beko Kiitos, että olet valinnut tuotteemme. Haluamme, että korkealaatuisista materiaaleista ja uusimmalla tekniikalla valmistettu tuote tarjoaa sinulle parhaan tehokkuuden. Lue siksi tämä käyttöohje ja muut tuotteen mukana toimitetut asiakirjat ennen tuotteen käyttöä ja säilytä niitä turvallisessa paikassa. Jos luovutat tuotteen jollekin toiselle, anna mukaan myös tämä käyttöohje. Noudata ohjeita, ja huomioi kaikki siinä olet ohjeet ja varoitukset.

Noudata kaikkia varoituksia ja tietoja käyttöohjeessa. Tällä tavalla suojaat itseäsi ja tuotetta mahdollisilta vaaratilanteilta.

Säilytä käyttöohje. Jos luovutat tuotteen jollekin toiselle, anna mukaan myös tämä käyttöohje.

Käyttöohje sisältää seuraavat symbolit:



Vaara, jonka seurauksena voi olla kuolema tai henkilövahinko.

ILMOITUS Vaara, joka voi johtaa tuotteen materiaali- tai ympäristövahinkoihin.



Vaara, joka voi johtaa palovammaan, johtuen kosketuksesta kuumiin pintoihin.



Tärkeitä tietoja ja hyödyllisiä vinkkejä.



Lue käyttöohje.



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

1 Turvallisuusohjeet 4

Käyttötarkoitus.....	4
Lasten, herkkien henkilöiden ja lemmikkieläinten turvallisuus	4
Sähköturvallisuus	5
Kuljetusturvallisuus	7
Asennusturvallisuus	7
Käyttöturvallisuus	7
Lämpötilavaroitukset.....	8
Lisätarvikkeiden käyttö.....	8
Ruoanvalmistuksen turvallisuus	8
Höyryjärjestelmä.....	9
Turvallisuus huollon ja puhdistuksen aikana	10

2 Ympäristöön liittyvät ohjeet 12

Jättemääräykset.....	12
Sähkö- ja elektroniikkaromua koskevan direktiivin (WEEE) vaatimustenmukaisuus ja tuotteen hävittäminen	12
Pakkausmateriaalin hävittäminen	12
Energiansäästövinkejä.....	12

3 Laitteesi 13

Tuotteen esittely	13
Laitteen ohjauspaneelin esittely ja käyttö .	14
Unin ohjaus.....	14
Unin käyttötoiminnot.....	15
Laitteen lisätarvikkeet.....	17
Laitteen lisätarvikkeiden käyttö	18
Tekniset tiedot	21

4 Ensimmäinen käyttökerta 22

Ensiasetukset	22
Ensimmäinen puhdistuskerta.....	22

5 Uunin käyttäminen 24

Yleistä tietoa uunin käyttöön liittyen	24
Unin ohjausyksikön käyttö	24
Höyryavusteinen kypsennys	27
Asetukset.....	28

6 Yleisiä tietoja ruoanvalmistuksesta 30

Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista uunissa.....	30
Leivokset ja uuniruokat	30
Liha, kala ja siipikarja.....	33
Grilli.....	34
Höyryllä avustettava ruoanlaitto.....	35
Ruoan testaus.....	36

7 Kunnossapito ja huolto 38

Yleiset puhdistusohjeet	38
Varusteiden puhdistus.....	39
Ohjauspaneelin puhdistus	39
Unin sisäpuolen puhdistus (keittoalue) ...	39
Helppo höyrypuhdistus	40
Uninluukun puhdistus.....	41
Uninluukun sisälasin poistaminen	43
Unin valon puhdistus.....	43

8 Vianetsintä 45

1 Turvallisuusohjeet

- Tämä osio sisältää turvaohjeet, jotka auttavat ehkäisemään henkilö- ja materiaalivahinkojen riskejä.
- Jos tuote siirretään toiselle henkilölle tai se ostetaan käytettynä, käyttöohje, tuote-etiketit, muut asianmukaiset asiakirjat ja tarvikkeet tulee toimittaa tuotteen mukana.
- Yritystämme ei voida pitää vastuussa vahingoista, jotka johtuvat näiden ohjeiden noudattamatta jättämisestä.
- Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen mitätöi takuun.
- ⚠ Jätä asennus- ja korjaustyöt aina valmistajan, valtuutetun huoltopalvelun tai maahantuojan määrittämän henkilön tehtäväksi.
- ⚠ Käytä vain aitoja varaosia ja varusteita.
- ⚠ Älä yritä korjata tai vaihda mitään osia tuotteeseen jollei sitä erikseen ole mainittu käyttöoppaassa.
- ⚠ Älä tee tuotteeseen teknisiä muutoksia.



Käyttötarkoitus

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



Lasten, herkkien henkilöiden ja lemmikkieläinten turvallisuus

- Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja

henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset taidot eivät ole täysin kehittyneet, tai henkilöt, joilla ei ole kokemusta tai tietämystä laitteen käyttämiseksi, kunhan heitä valvoo tai opastaa laitteen käytön turvallisuudesta ja vaaroista.

- Lasten ei tule antaa leikkiä koneen kanssa. Lasten ei tule suorittaa laitteen puhdistusta tai huoltotöitä, ellei joku valvo heitä.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt, joiden fyysinen, aistillinen tai henkinen kyvykykyys (mukaan lukien lapset) on rajoittunutta, ellei heitä valvota tai heille anneta tarvittavia ohjeita.
- Lapsia tulee valvoa sen varmistamiseksi, etteivät he leiki laitteella.
- Sähkölaitteet ovat vaarallisia lapsille ja lemmikkieläimille. Lapset ja lemmikkieläimet eivät saa leikkiä laitteella, kiivetä sen päälle tai mennä laitteen sisään.
- Älä aseta esineitä laitteen päälle, joihin lapset voivat päästä käsiksi.
- **VAROITUS:** Laitteen kosketettavissa olevat pinnat

ovat käytön aikana kuumia. Pidä lapset kaukana laitteesta.

- Pidä pakkausmateriaalit lasten ulottumattomissa. Ne voivat johtaa loukkaantumiseen ja tukehtumiseen.
- Luukun ollessa auki älä aseta painavia esineitä sen päälle tai anna lasten istua sen päälle. Tämä voi aiheuttaa uunin kaatumisen, tai luukun saranat voivat vaurioitua.
- (Jos tuotteessasi on pistoke) Lasten turvallisuuden varmistamiseksi irrota virtajohto ja tee laite käyttökelvottomaksi ennen sen hävittämistä.



Sähköturvallisuus

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

- olevassa paikassa (jossa hellan liekki ei osu siihen). Jos tämä ei ole mahdollista, sähkökytkennässä, johon tuote on kytketty, tulee olla mekanismi, joka erottaa kaikki navat verkkovirrasta (sulake, kytkin jne.) sähkölaitteita koskevien säännösten mukaisesti.
- Laitetta ei saa kytkeä pistorasiaan asennuksen, huoltotöiden tai kuljetuksen aikana.
 - Liitä laite pistorasiaan, jonka jännite ja taajuus vastaavat tyyppikilvessä määritettyjä.
 - (Jos tuotteessasi ei ole virtajohtoa) Käytä vain ”Tekniset tiedot” -osiossa määriteltyä liitoskaapelia.
 - Älä jätä virtajohtoa jumiin laitteen alle tai taakse. Älä aseta painavaa esinettä virtajohdon päälle. Virtajohto ei saa vääntyä, murskaantua tai olla kosketuksissa lämmönlähteisiin.
 - Uunin ollessa käytössä sen taustapinta kuumenee. Virtajohdot eivät saa koskettaa taustapintaa, sillä se voi vahingoittaa liitoksia.
 - Älä jätä sähköjohtoja uunin luukun väliin tai vedä niitä kuumien pintojen päältä. Tämä saattaa johtaa uunin oikosulkuun ja tulipalon syttymiseen johdon sulamisen takia.
 - Käytä vain alkuperäistä johtoa. Älä käytä haljenneita tai vaurioituneita johtoja tai jatkojohtoja.
 - Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, valtuutetun huoltoliikkeen tai maahantuojayrityksen määrittämän henkilön tulee vaihtaa se mahdollisten vaaratilanteiden välttämiseksi.
 - **VAROITUS:** Muista irrottaa laite verkkovirrasta ennen uunin lampun vaihtoa sähköiskun vaaran välttämiseksi. Irrota tuote verkkovirrasta tai kytke sulake pois päältä sulakerasiasta. (Jos tuotteessasi on pistoke)
 - Älä kytke laitetta pistorasiaan, joka on löysä, jonka suoja on irronnut, joka on hajonnut, likainen, öljyinen tai joka voi joutua kosketuksiin veden kanssa (esimerkiksi tasolta läikkyvän veden).
 - Älä koskaan kosketa pistoketta märin käsin! Kun

irrotat pistoketta, älä pidä kiinni johdosta vaan itse pistokkeesta.

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



Kuljetusturvallisuus

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



Asennusturvallisuus

- Tarkista laite vaurioiden varalta ennen sen asentamista. Jos laite on vaurioitunut, älä asenna sitä.
- Älä asenna laitetta lämmönlähteiden lähelle (lämpöpattereiden, liesien, jne.).
- Pidä kaikki laitteen ilma-aukot avoinna.
- Ylikuumentumisen estämiseksi laitetta ei tule asentaa koristelevyn taakse.



Käyttöturvallisuus

- Varmista, että laite kytkeytyy pois päältä joka käyttökerran jälkeen.
- Jos et käytä laitetta pitkään aikaan, irrota se verkkovirrasta tai kytke sulake pois päältä sulakerasiasta.
- Älä käytä laitetta, jos se on viallinen tai vaurioitunut. Mikäli vaurioita ilmenee, irrota sähkö-/kaasuliitokset ja soita valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Älä käytä laitetta, jos sen luukun lasi on irti tai rikki.
- Älä kiipeä laitteen päälle yrittäessäsi yltää johonkin tai muusta syystä.

- Älä käytä laitetta tilanteissa, jotka vaikuttavat päätöksentekokykyysi, kuten huumeiden ja/tai alkoholin vaikutuksen alaisena.
- Keittoalueella olevat syttyvät esineet voivat syttyä tuleen. Älä koskaan säilytä syttyviä esineitä keittoalueella.
- Uunin kahvaa ei ole tarkoitettu pyyhkeiden kuivaamiseen. Käyttäessäsi laitetta älä laita pyyhkeitä, hanskoja tai muita tekstiilejä roikkumaan siihen.
- Laitteen luukun saranat liikkuvat ja kiristyvät, kun luukku avataan ja suljetaan. Älä pidä kiinni saranakohdasta avatessasi/sulkiessasi luukkuja.

Lämpötilavaroitukset

- **VAROITUS:** Laitteen näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Älä koske laitteeseen ja sen vastuksiin. Alle 8-vuotiaita lapsia ei saa päästää laitteen lähelle ilman aikuisen valvontaa.
- Älä aseta syttyviä/räjähäviä materiaaleja laitteen lähelle,

sillä sen reunat ovat kuumat käytön aikana.

- Pysy loitommalla uunista avatessasi sen luukun, jotta et hengitä höyryä. Höyry voi polttaa kätesi, kasvosi ja/tai silmäsi.
- Laite voi olla kuuma käytön aikana. Älä koske kuumiin lokeroihin, uunin sisäosiin, vastuksiin jne.
- Käytä aina lämmönkestäviä patakintaita laittaessasi ruokaa uuniin, ottaessasi ruokaa pois uunista jne.

Lisätarvikkeiden käyttö

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

Ruoanvalmistuksen turvallisuus

- Ole varovainen käyttäessäsi alkoholia ruoassa. Alkoholi haihtuu korkeissa lämpötiloissa ja voi syttyä

tuleen osuessaan kuumille pinnoille.

- Ruoka-, öljy- ja muut jäämät keittoalueella voivat syttyä tuleen. Poista tällainen lika ennen ruoan valmistusta.
- Ruokamyrkytysvaara: Älä pidä ruokaa uunissa yli tuntia ennen ja jälkeen kypsennyksen. Se voi muuten aiheuttaa ruokamyrkytyksen tai muita sairauksia.
- Älä lämmitä kiinni olevia säilyketölkkejä ja lasipurkkeja. Sisällä syntyvä paine voi aiheuttaa purkin räjähtämisen.
- Aseta leivinpaperi keittoastiaan tai uunin lisätarvikkeen päälle (pellin, paistoritilän jne.) ruoan alle ja laita se esilämmitettyyn uuniin. Poista ylimääräiset leivinpaperin lisätarvikkeen tai astian yli tulevat osat välttääksesi niiden osumista uunin vastuksiin. älä koskaan käytä leivinpaperia kuumemmassa lämpötilassa kuin mikä mainitaan leivinpaperin pakkauksessa. Älä koskaan aseta leivinpaperia uunin pohjalle.
- Älä aseta leivontavuokia, lautasia tai foliota suoraan

uunin pohjalle. Kerääntynyt lämpö voi vaurioittaa uunin pohjaa.

- Sulje uuninluukku grillauksen aikana. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Grillaukseen sopimattomat ruoat muodostavat tulipalovaaran. Grillaa vain korkealle grillauslämpötilalle sopivia ruokia. Älä myöskään aseta ruokaa liian syvälle grillin perälle. Tämä on kuumin alue, ja rasvaiset ruoat saattavat syttyä palamaan.



Höyryjärjestelmä

- Höyryavusteisessa kypsennyksessä luukun avaaminen voi aiheuttaa höyryn karkaamisen, mikä voi johtaa palovammoihin. Avaa luukku varovasti.
- Älä käytä tislattua tai suodatettua vettä. Käytä vain juomavettä. Älä käytä syttyviä, alkoholipitoisia tai kiinteähiukkasisia aineita veden sijaan.
- Jos uuniin jää kosteutta höyryavusteisen kypsennyksen jälkeen, se voi aiheuttaa ruostumista. Kuivaa uuni käytön jälkeen. Älä

säilytä märkiä ruokia uunissa pitkään.

- Älä käytä lisätarvikkeita, jotka voivat ruostua höyryn takia.
- Varo, ettet läikytä vettä uunin pinnalle tai ei-toivotuille pinnoille poistaessasi vesisäiliötä tai asentaessasi sitä takaisin paikalleen.
- Kun poistat ruoat uunista höyryavusteisen kypsennyksen jälkeen, lisätarvikkeista voi valua kuumaa nestettä – ole varovainen.
- Höyryavusteisessa kypsennyksessä ruokaan on suositeltavaa lisätä kypsennystaulukon mukainen määrä vettä.



Turvallisuus huollon ja puhdistuksen aikana

- Odota, että laite jäähtyy ennen sen puhdistamista. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Älä pese laitetta suihkuttamalla tai kaatamalla vettä sen päälle! Sähköiskun vaara!
- Älä puhdistaa laitetta höyrypesurilla, sillä tämä voi johtaa sähköiskuun.

- Älä käytä voimakkaita, hankaavia pesuaineita, metalliraaputtimia, terässientä tai valkaisuaineita uunin luukun etulasin / (jos laitteessa on sellainen) uunin ylemmän luukun lasin puhdistamiseen. Nämä materiaalit voivat naarmuttaa ja rikkoo lasipinnat.
- Pidä ohjauspaneelin pinta aina puhtaana ja kuivana. Kosteaa ja likainen pinta voi aiheuttaa toimintahäiriöitä.
- Jokaisen höyryavusteisen paistokerran jälkeen vesisäiliöön jäänyt vesi tulee tyhjentää ja vesisäiliö puhdistaa. Säiliöön jääneen veden käyttö seuraavalla ruoanlaittokerralla on epähygieenistä.
- Älä pese vesisäiliötä astianpesukoneessa. Pyyhi vesisäiliö puhtaalla, kostealla liinalla ja kuivaa se kuivalla liinalla. Älä koskaan kuivaa säiliötä uunissa.
- Jos vesisäiliöön muodostuu kalkkijäämiä, säiliöön lisätään 200 ml vettä ja 1 teelusikallinen sitruunasuolaa tunniksi. Sen jälkeen se pestään runsaalla vedellä ja kuivataan. Tämä toimenpide

suositellaan tehtävän joka 4–5 käyttökerran jälkeen.

- Älä käytä uunin pohjan puhdistamiseen happoja tai klorideja sisältäviä pesuaineita. Älä yritä poistaa uunin runkoon muodostuvaa kalkkia raaputtamalla. Tuotteen sisäosa vaurioituu tästä.
- Kalkin poistamiseksi uunin syvänteen vesialtaasta helpon höyrypuhdistuksen jälkeen, lisää 350 cc etikkaa (etikan happoisuus ei saa olla yli 6 %) uunin syvänteen vesialtaaseen huonelämpötilassa 2 tai 3

käyttökerran jälkeen ja odota 30 minuuttia. Puhdista kyseinen alue 30 minuutin kuluttua pehmeällä, märällä liinalla ja kuivaa se.

- Riippuen helpon höyryavusteisen ruoanlaiton-puhdistustoiminnon määrästä ja veden kovuudesta, voi kalkkitahroja ilmestyä uunin syvänteeseen.
- On suositeltavaa puhdistaa uunin sisäpuoli etikka vedellä ja liinalla kalkkitahrojen varalta, joita rungossa saattaa esiintyä höyryllä kypsennetyn ruoan jälkeen.

2 Ympäristöön liittyvät ohjeet

Jätemääräykset

Sähkö- ja elektroniikkaromua koskevan direktiivin (WEEE) vaatimustenmukaisuus ja tuotteen hävittäminen



Tämä tuote noudattaa Euroopan unionin sähkö- ja elektroniikkaromua koskevaa direktiiviä 2012/19/EY (WEEE-direktiivi). Tässä tuotteessa on sähkö- ja elektroniikkalaitteiden (WEEE) kierrätysymboli.

Tämä laite on valmistettu korkealuokkaisista osista ja materiaaleista, jotka voidaan käyttää uudelleen ja jotka soveltuvat kierrätettäviksi. Älä hävitä tätä tuotetta normaalin kotitalousjätteen mukana sen käyttöänsä päätyttyä. Vie se sähkö- ja elektroniikkaromun kierrätyspisteeseen. Kysy paikallisilta viranomaisilta lähimmän kierrätyspisteen sijaintipaikka. Käytetyn laitteen asianmukainen hävittäminen auttaa estämään mahdolliset kielteiset vaikutukset ympäristöön ja ihmisten terveyteen.

RoHS-direktiivin vaatimustenmukaisuus:

Valitsemasi tuote noudattaa Euroopan unionin tiettyjen vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta sähkö- ja elektroniikkalaitteissa koskevaa direktiiviä 2011/65/EY (RoHS-direktiivi). Laite ei sisällä direktiivissä määritettyjä haitallisia ja kiellettyjä materiaaleja.

Pakkausmateriaalin hävittäminen

- Pakkausmateriaalit ovat vaarallisia lapsille. Säilytä pakkausmateriaalit turvallisessa paikassa lasten ulottumattomissa. Laitteen pakkausmateriaalit on valmistettu kierrätettävistä materiaaleista. Hävitä ne oikealla tavalla, ja lajittele ne kierrätysjäteohjeiden mukaisesti. Älä hävitä niitä tavallisen kotitalousjätteen mukana.

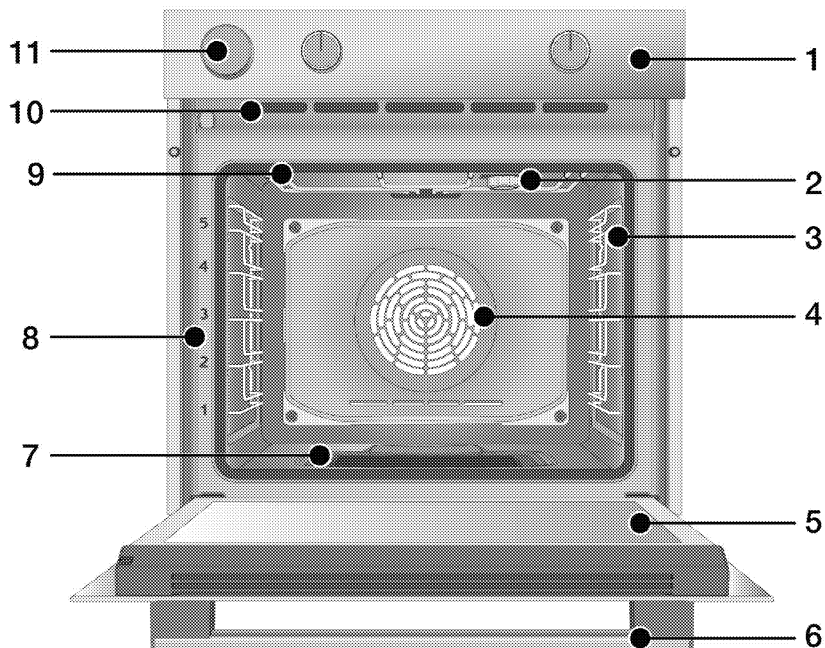
Energiansäästövinkejä

Tietoja energiatehokkuudesta EU 66/2014 mukaisesti löytyy tuotteen mukana toimitetusta tuoteselosteesta. Seuraavat vinkit auttavat käyttämään laitetta ekologisella ja energiatehokkaalla tavalla:

- Sulata pakasteruoat ennen niiden valmistamista.
- Käytä uunissa tummia tai emaloituja astioita, jotka johtavat paremmin lämpöä.
- Kytke laite pois päältä 5–10 minuutiksi ennen valmistusajan päättymistä hyödyntääksesi jälkilämpöä. Voit säästää jopa 20 % sähköä käyttämällä jälkilämpöä.
- Esilämmitä aina uuni, jos reseptissä tai käyttöohjeessa suositellaan tekemään niin. Älä avaa uunin luukkua toistuvasti ruoan kypsennyksen aikana.
- Yritä kypsentää uunissa useampaa kuin yhtä ruokaa kerrallaan. Voit kypsentää useita ruokia kerrallaan asettamalla kaksi paistoastia rutilätasolle. Lisäksi, jos kypsennät ruokia peräkkäin, energiaa säästyy, koska uuni ei menetä lämpöään.

3 Laitteesi

Tuotteen esittely



1 Ohjauspaneeli

2 Valo*

3 Ritiilätasot**

4 Tuulettimen moottori (teräslevyn takana)

5 Luukku

6 Kahva

7 Vesisäiliö höyrykeittämiseksi

8 Tasojen asennot

9 Ylävastus

10 Ilma-aukot

11 Vesisäiliö

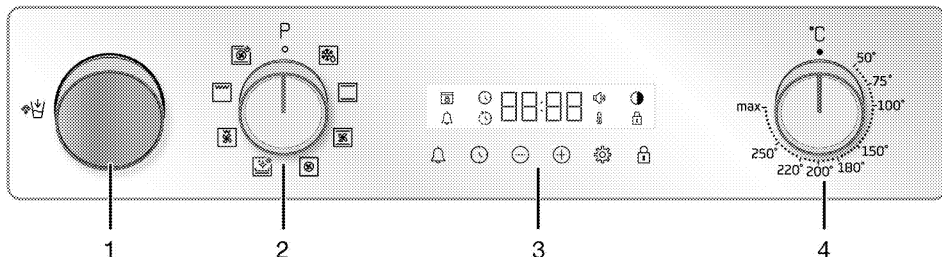
* Riippuu mallista. Laitteessa ei välttämättä ole lamppua, tai lampun tyyppi ja sijainti voi poiketa kuvasta.

** Riippuu mallista. Laitteessa ei välttämättä ole ritiilätasoja. Kuvassa ritiilätasot näytetään esimerkkinä.

Laitteen ohjauspaneelin esittely ja käyttö

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

Uunin ohjaus



- 1 Vesisäiliö
- 2 Toiminnon valintanuppi
- 3 Ajastin
- 4 Lämpötilanuppi

Jos tuotteen ohjaukseen on olemassa nuppeja, nämä nupit voivat olla upotettu paneeliin, joka tulee ulos painettaessa tietyissä malleissa. Jos asetukset suoritetaan näillä nupuilla, paina ensin kyseistä nuppia ja vedä se ulos. Paina sitä uudelleen ja palauta se, säätöjen suorittamisen jälkeen.

Toiminnon valintanuppi

Voit valita uunin toiminnon toiminnon valintanupilla. Kierrä vasemmalle / oikealle suljetusta (yläasento) valitsemiseksi.

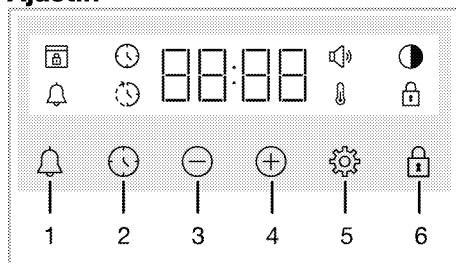
Lämpötilanuppi

Voit valita keittolämpötilan lämpötilan ohjausnupilla. Kierrä myötäpäivään suljetusta (yläasento) valitsemiseksi.

Lämpötilan merkkivalo









Voit katsoa uunin sisälämpötilan lämpötilan symbolista näytöllä. Lämpötilan symboli ilmestyy näyttöön, kun keittäminen käynnistyy, ja katoaa, kun asetettu lämpötila saavutetaan. Kun uunin lämpötila putoaa asetetun lämpötilan alapuolelle, lämpötilan symboli syttyy uudelleen.

Ajastin



- 1 Hälytysnäppäin
- 2 Ajan asetusnäppäin
- 3 Vähennysnäppäin
- 4 Lisäysnäppäin
- 5 Asetukset-näppäin
- 6 Näppäinlukkonäppäin









Näytön symbolit


-  : Paistoaajan symboli
-  : Paistoaajan päättymisen symboli*
-  : Hälytysymboli
-  : Kirkkaussymboli
-  : Näppäinlukkosymboli
-  : Lämpötilasymboli
-  : Äänenvoimakkuussymboli
-  : Luukun lukituksen symboli*

* Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.

Uunin käyttötoiminnot

Toimintotaulukossa; operointitoiminnot näytetään uunissa käytettävät käyttötoiminnot ja näille toiminnolle asetettavat korkeimmat ja matalimmat lämpötilat. Tässä näytetty käyttötapojen järjestys voi poiketa tuotteesi järjestelyistä.

Toimintasymboli	Toiminnon kuvaus	Lämpötila-alue (°C)	Kuvaus ja käyttö
	Käyttöpuhaltimella	-	Uunia ei kuumenneta. Vain tuuletin (takaseinässä) toimii. Rakeilla varustettu pakastettu ruoka sulatetaan hitaasti huoneenlämpötilassa, keitetyt ruoat jäädytetään. Kokolihan sulattamisaika on pidempi kuin syitä sisältävän ruoan.
	Ylä- ja alalämpö	*	Ruoka lämmitetään samanaikaisesti ylhäältä ja alhaalta. Sopii kakkuihin ja muhennoksiin leivontamuodossa tai kakkuissa ja leivonnaisissa. Kokkaaminen tapahtuu yhdellä tarjottimella.
 	Alalämpö	*	Vain alempi lämmitys on päällä. Se sopii ruokiin, jotka tarvitsevat ruskistumista pohjassa. Tätä toimintoa tulisi käyttää myös helppoon puhdistukseen höyryllä.
	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	*	Ylä- ja alalämmittimien lämmittämä kuuma ilma jakautuu tasaisesti ja nopeasti uuniin puhaltimen kanssa. Kokkaaminen tapahtuu yhdellä tarjottimella.
	Puhallinlämpö	*	Tuulettimen lämmittämä kuuma ilma jakautuu tasaisesti ja nopeasti uuniin puhaltimen kanssa. Se sopii ruoan monitasoista valmistamiseen eri hyllytasoilla.
	"3D" toiminto	*	Ylälämmitys, alempi lämmitys ja tuulettimen lämmitys toimii. Kaikki tuotteen osat kypsennetään tasaisesti ja nopeasti. Valmistaminen tapahtuu yhdellä tarjottimella. Tätä toimintoa on käytettävä myös höyrykypsennyksessä.
	Täysi grilli	*	Uunin katolla oleva iso grilli toimii. Se käy suurien määrien grillaamiseen.

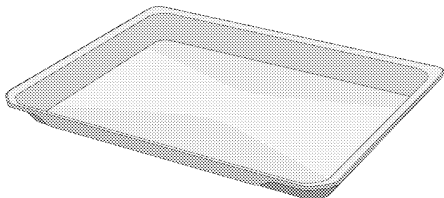
Toimintasymboli	Toiminnon kuvaus	Lämpötila-alue (°C)	Kuvaus ja käyttö
	Puhallinavustettu alagrilli	*	Pienen grillin lämmittämä kuuma ilma leviää nopeasti uuniin tuulettimen avulla. Se käy pienempien määrien grillaamiseen.

* Tuotteesi toimii lämpötila-säätimessä määritellyllä lämpötila-alueella.

Laitteen lisätarvikkeet

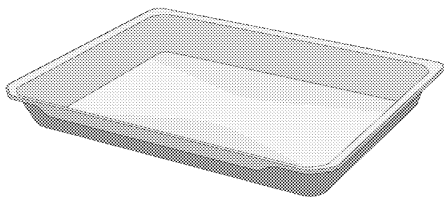
Laitteesi mukana toimitetaan useita lisätarvikkeita. Tässä osiossa luetellaan lisätarvikkeiden kuvaus ja kuinka niitä käytetään. Mukana toimitetut lisätarvikkeet vaihtelevat eri malleissa. Kaikki käyttöohjeessa kuvatut lisätarvikkeet eivät välttämättä ole saatavilla laitteeseesi.

ILMOITUS : Laitteesi pellit voivat vääntyä lämpötilan vaikutuksesta. Tällä ei ole vaikutusta niiden toimivuuteen. Muoto palaa takaisin pellin jäähtyessä.



Tavallinen vuoka

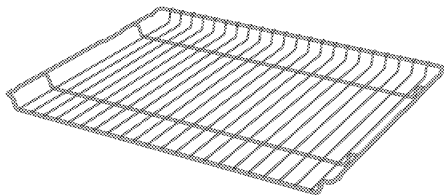
Käytetään leivonnaisiin, pakasteruokiin ja suurten ruokapalojen paistamiseen.



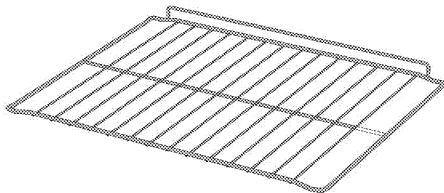
Syvä pelti

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

Mallit ritilätasoilla:



Mallit ilman ritilätasoja:



Paistoritilä

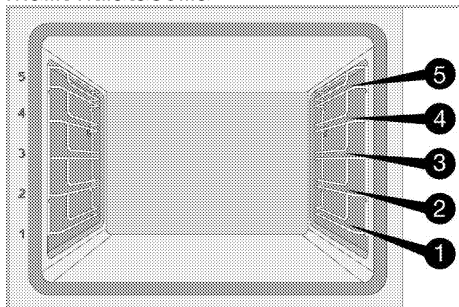
Käytetään ruoan paistamiseen tai kypsennettävän, paistettavan tai haudutettavan ruoan asettamiseksi halutulle tasolle.

Laitteen lisätarvikkeiden käyttö

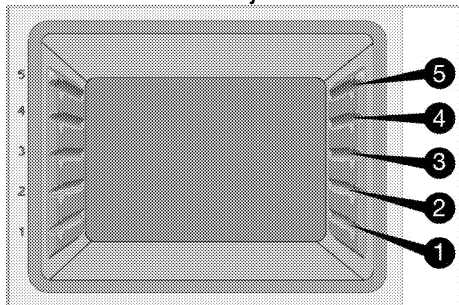
Paistotasot

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

Mallit ritilätasoilla



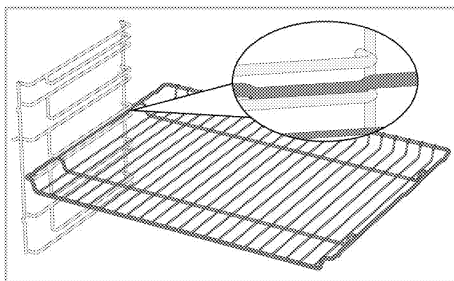
Mallit ilman ritilätasoja



Paistoritilän asettaminen paistotasoille

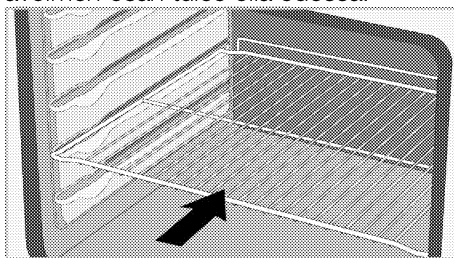
Mallit ritilätasoilla:

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



Mallit ilman ritilätasoja:

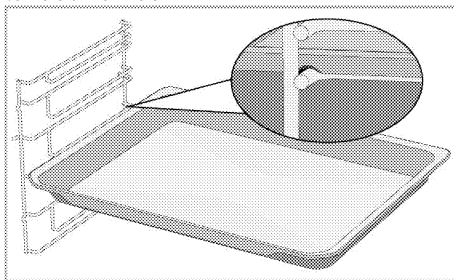
On tärkeää asettaa paistoritilä sivutasoille oikein. Paistoritilä voidaan asettaa tasolle vain yhdensuuntaisesti. Asettaessa paistoritilää halutulle tasolle avoimen osan tulee olla edessä.



Pellin asettaminen paistotasoille

Mallit ritilätasoilla:

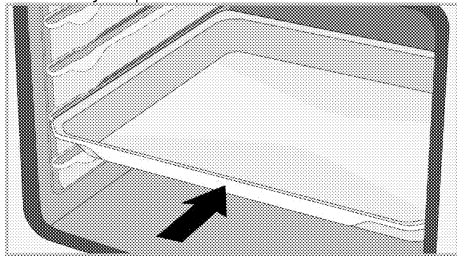
On myös tärkeää asettaa pelti ritilän puolen tasolle oikein. Asettaessa peltiä halutulle tasolle sen kädensijan puolen tulee olla edessä. Parempaa kypsennystulosta varten pelti tulee kiinnittää ritilätasolle rajoittimella. Se ei saa ylittää rajoitinta ja osua uunin takaseinämään.



Mallit ilman ritilätasoja:

On myös tärkeää asettaa pellit sivutasoille oikein. Pelti voidaan asettaa

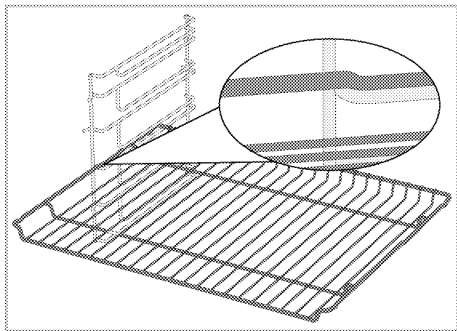
tasolle vain yhdensuuntaisesti.
Asettaessa peltiä halutulle tasolle sen
kädensijan puolen tulee olla edessä.



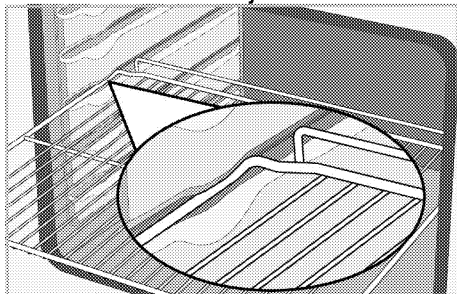
Paistoritilän rajoitintoiminto

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

Mallit ritilätasoilla

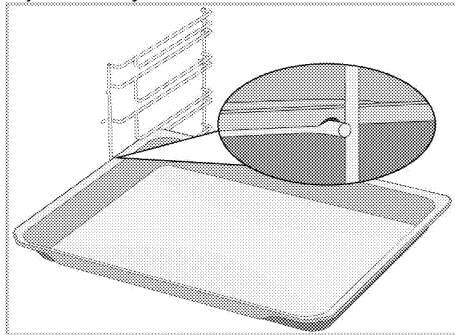


Mallit ilman ritilätasoja



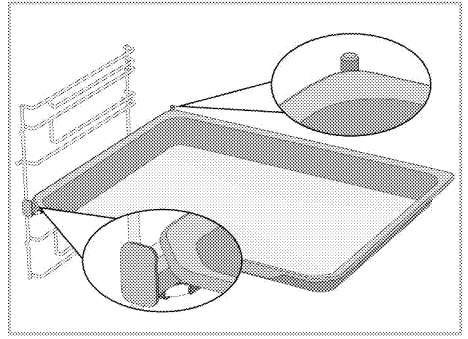
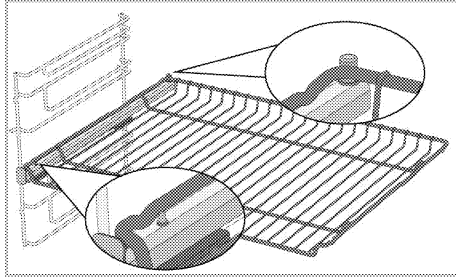
Paistoritilän pellin rajoitintoiminto - Mallit ritilätasoilla

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



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

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



Tekniset tiedot

Yleiset tekniset tiedot

Tuotteen ulkomitat (korkeus/leveys/syvyys)	595 mm/594 mm/567 mm
Uunin asennusmitat (korkeus/leveys/syvyys)	590 tai 600 mm/560 mm/min 550 mm
Jännite/taajuus	220-240 V~; 50 Hz
Käytettävän / tuotteelle sopivan johdon tyyppi ja halkaisija	min H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Kokonaisvirrankulutus	2.6 kW
Uunin tyyppi	Monitoimiuuni

Perustiedot: Sähköuunien energialuokitus on ilmoitettu EN 60350-1- / IEC 60350-1 -standardien mukaisesti. Kyseiset arvot määritetään tavallisella kuormituksella käyttäen ala- ja ylävastusta tai kiertoilmatoimintoa (mikäli laitteessa on sellainen).
Energiatehokkuusluokka määritetään seuraavan priorisoinnin mukaisesti riippuen siitä, onko laitteessa relevantteja toimintoja: 1-Eko-puhallinlämpö, 2-Puhallinlämpö 3- Puhallinavustettu alagrilli, 4-Ylä- ja alalämpö.



Teknisiä tietoja voidaan muuttaa ilman ennakoilmoitusta laitteen laadun parantamiseksi.



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



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

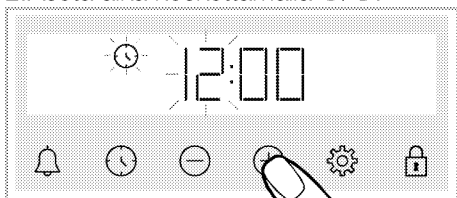
4 Ensimmäinen käyttökerta

Ennen laitteen käyttöönottoa on suositeltavaa suorittaa seuraavissa kappaleissa mainitut toimenpiteet.

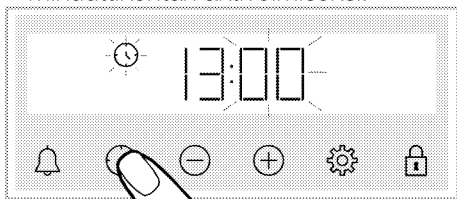
Ensiasetukset

i Aseta aina kellonaika ennen uunin käyttöä. Jos et määritä sitä, et voi keittää joissakin uunimalleissa.

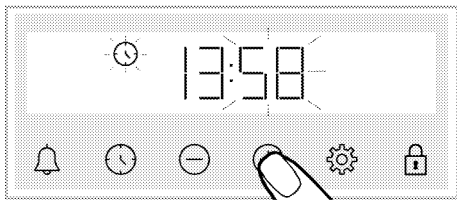
1. Kun uunin virta kytketään päälle ensimmäisen kerran, tuntikenttä "12:00" ja ☰ symboli vilkkuvat.
2. Aseta aika koskettamalla +/-.



3. Kosketa ☰ tai ⚙️ näppäintä uudelleen minuuttikentän aktivoimiseksi.



4. Aseta minuutit koskettamalla +/-.



5. Vahvista asetus koskettamalla ☰ tai ⚙️ näppäintä.

» Aika on asetettu ja ☰ symboli katoaa näytöltä.

i Jos ensimmäistä aikaa ei aseteta, "12:00" ja ☰ symbolit vilkkuvat ja uuni ei käynnisty. Kun haluat käyttää uunia, on päivän aika vahvistettava asettamalla päivän aika tai koskettamalla ☰ näppäintä, kun se on tilassa "12:00". Voit muuttaa päivän aikaa myöhemmin, kuten kuvattu osassa "Asetukset".

i Nykyiset aika-asetukset perutaan sähkökatkoksen tapahtuessa. Se on säädettävä uudelleen.

Ensimmäinen puhdistuskerta

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

Ennen lisätarvikkeiden käyttöä;

Puhdista uunista poistamasi lisätarvikkeet saippuavedellä ja pehmeällä pesusienellä.

ILMOITUS Jotkut pesuaineet tai puhdistusmateriaalit voivat vahingoittaa pintoja. Älä käytä puhdistukseen syövyttäviä pesuaineita, puhdistusjauheita/-voiteita tai mitään teräviä esineitä.

ILMOITUS Savua ja hajua voi esiintyä parin tunnin ajan ensimmäisen käytön aikana. Tämä on aivan normaalia. Varmista, että huone tuuletetaan hyvin savun ja hajun poistamiseksi. Vältä hengittämästä savua ja savunhajua.

5 Uunin käyttäminen

Yleistä tietoa uunin käyttöön liittyen

Jäähdytystuuletin (Ei välttämättä ole laitteessasi.)







Tuotteessa on jäähdytystuuletin. Jäähdytystuuletin käynnistyy automaattisesti tarvittaessa ja jäähdyttää laitteen etupuolen että sitä ympäröivien materiaalien pinnat. Se pysähtyy automaattisesti, kun jäähdytys on valmis. Kuumaa ilmaa tulee ulos uunin luukun yläosasta. Älä peitä näitä ilma-aukkoja. Muutoin uuni saattaa ylikuumentua. Jäähdytystuuletin jatkaa toimintaansa uunin ollessa käytössä ja kun uuni on kytketty pois päältä (noin 20–30 minuuttia). Jos valmistat ruokaa käynnistämällä uunin ajastimen, jäähdytystuuletin kytkeytyy kypsennysajan lopussa pois päältä kaikkien toimintojen kanssa. Käyttäjä ei voi vaikuttaa jäähdytystuulettimen käyntiaikaan. Se kytkeytyy automaattisesti päälle ja pois päältä. Tämä ei ole toimintahäiriö.

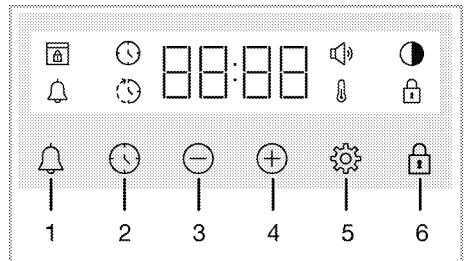
Uunin valo

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

Uunin ohjausyksikön käyttö

Yleiset varoitukset uunin ohjaukselle


-  Ruoanlaiton lopetuksen maksim aika-asetus on 5 tuntia 59 minuuttia. Ohjelma peruutetaan virtakatkoksen ilmetessä. Uuni on tällöin ohjelmoitava uudelleen.
-  Kun säätöjä suoritetaan, vastaavat symbolit näytöllä vilkkuvat. Odota hetki asetusten tallentamiseksi.
-  Jos keittoasetus on tehty, ei päivän aikaa voida säätää.
-  Keittoaika asetetaan, kun keittäminen alkaa ja jäljellä oleva aika näytetään näytöllä.
-  Jos keittoaika ja keittämisen päättymisaika on asetettu, voit peruuta ne automaattisesti koskettamalla  näppäintä pitkään.



- 1 Hälytysnäppäin
- 2 Ajan asetusrnäppäin
- 3 Vähennysnäppäin
- 4 Lisäysnäppäin
- 5 Asetukset-näppäin
- 6 Näppäinlukkonäppäin

Näytön symbolit

 : Paistoaajan symboli

-  : Paistoajan päättymisen symboli*
-  : Hälytyssymboli
-  : Kirkaussymboli
-  : Näppäinlukkosymboli
-  : Lämpötilasymboli
-  : Äänenvoimakkuussymboli
-  : Luukun lukituksen symboli*

* Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.

Uunin kytkeminen päälle

Kun valitset keittotoiminnon toiminnon valintanupilla ja asetat tietyn lämpötilan lämpötilanupilla, uuni käynnistyy.

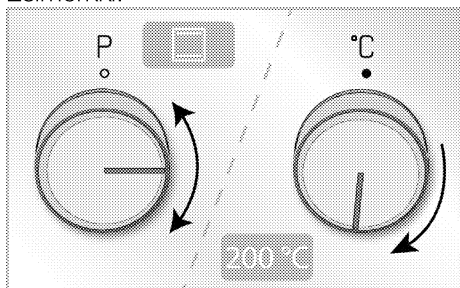
Uunin sammutus



Voit kytkeä uunin pois päältä, kiertämällä toiminnon valintanupin ja lämpötilan nupin pois päältä (yläasento).

Manuaalinen keittäminen lämpötilan ja uunin toiminnon valinnalla

Voit keittää ruokaa manuaalisesti (ohjaat itse) asettamatta kypsennysaikaa valitsemalla kyseiselle ruoalle sopivan lämpötilan ja toiminnon.

Esimerkki:




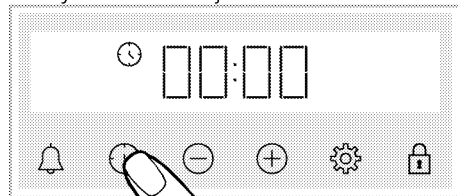
1. Valitse toiminto, jota haluat käyttää toiminnon valintanupilla.
2. Aseta keittolämpötilan lämpötilan nupilla.
 - » Uuni käynnistyy välittömästi valitulla toiminnolla ja lämpötilalla ja lämpötilan ja  ilmestyy näyttöön. Kun uunin lämpötila saavuttaa asetetun lämpötilan,  symboli sammuu. Uuni ei sammu automaattisesti,




koska manuaalinen keittäminen tehdään keittoaikaa asettamatta. Sinun on itse valvottava keittämistä ja sammutettava uuni. Kun keittäminen on valmis, voit kytkeä uunin pois päältä, kiertämällä toiminnon valintanupin ja lämpötilan nupin pois päältä (yläasento).



Keittäminen asettamalla keittoajan

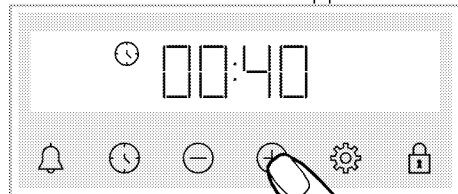
Voit asettaa uunin sammumaan automaattisesti asetetun ajan päättyessä valitsemalla ruoalle sopivan lämpötilan ja toiminnon ja asettamalla keittoajan ajastimella.

1. Valitse keittotoiminto
2. Kosketa  kunnes  symboli ilmestyy näyttöön keittoajalle.






- i** Kun toiminto ja lämpötila on asetettu, voit asettaa keittoajaksi 30 minuuttia koskettamalla  näppäintä suoraan keittoajan pika-asetuksena ja muuttaa aikaa / näppäimillä.

3. Aseta keittoaika / näppäimiä.





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

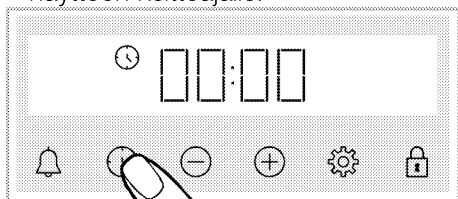
4. Aseta ruoka uuniin ja aseta lämpötila lämpötilan nupilla.
 - » Uuni käynnistyy välittömästi valitulla toiminnolla ja lämpötilalla. Asetettu keittoajan laskuri käynnistyy ja  ilmestyy



näyttöön. Kun uunin lämpötila saavuttaa asetetun lämpötilan,  symboli sammuu. 5. Kun keittoaika päättyy, näytöllä näkyy "End",  symboli vilkkuu ja ajastin hälyttää 6. Varoitusaani kahdelle minuutille. Paina mitä tahansa painiketta sammuttaaksesi varoituksen. Varoitus sammuu ja päivänaika ilmestyy näyttöön.

Aseta keittämisen päättymisaika myöhemmäksi (Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.)

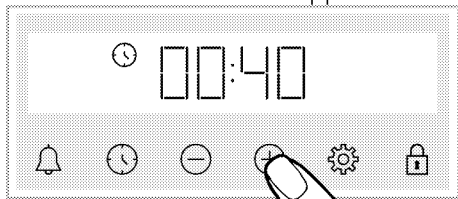
Valitsemalla aterialle sopivan lämpötilan ja toiminnon, voit asettaa keittoajan ja sen päättymisaajan myöhemmäksi, jolloin uuni käynnistyy ja sammuu automaattisesti.

1. Valitse keittotoiminto
2. Kosketa  kunnes  symboli ilmestyy näyttöön keittoajalle.




i Kun toiminto ja lämpötila on asetettu, voit asettaa keittoajaksi 30 minuuttia koskettamalla  näppäintä suoraan keittoajan pika-asetuksena ja muuttaa aikaa  näppäimillä.

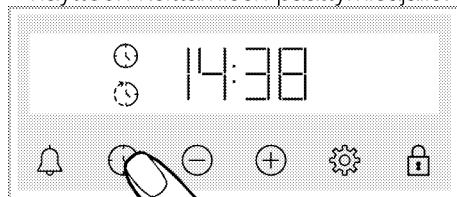
3. Aseta keittoaika  näppäimiä.



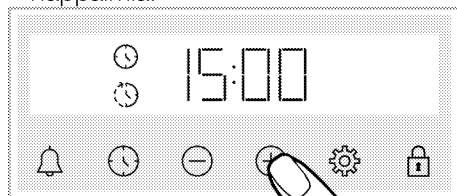
i Keittoaika kasvaa 1 minuutin ensimmäisen 15 minuutin aikana, ja tämän jälkeen 5 minuutilla.




» Kun keittoaika on asetettu,  symboli palaa näytöllä.

4. Kosketa  kunnes  symboli ilmestyy näyttöön keittämisen päättymisaikalle.






5. Aseta keittämisen päättymisaika  näppäimiä.



» Kun keittämisen päättymisaika on asetettu,  symboli ja  symboli aikavälisymbolin kanssa palavat näytöllä. Heti kun keittäminen käynnistyy,  symboli katoaa.

6. Aseta ruoka uuniin ja aseta lämpötila lämpötilan nupilla.

» **Uunin kello laskee keittämisen alkamisajan vähentämällä keittoajan keittämisen päättymisaikasta.** Kun keittämisen aloitusaika saavutetaan, valittu toiminto aktivoidaan ja uuni lämpenee asetettuun lämpötilaan Asetettu keittoajan laskuri käynnistyy ja  ilmestyy näyttöön. Kun uunin lämpötila saavuttaa asetetun lämpötilan,  symboli sammuu.

7. Kun keittoaika päättyy, näytöllä näkyy "End",  symboli vilkkuu ja ajastin hälyttää

8. Varoitusaani kahdelle minuutille. Paina mitä tahansa painiketta sammuttaaksesi varoituksen. Varoitus sammuu ja päivänaika ilmestyy näyttöön.

- i** Jos jotain näppäintä painetaan äänimerkin lopussa, uuni käynnistyy uudelleen. Uunin käynnistymisen estämiseksi varoituksen lopussa, aseta lämpötilan ja toiminnon nappi "0" asentoon (pois) ja sammuta uuni.

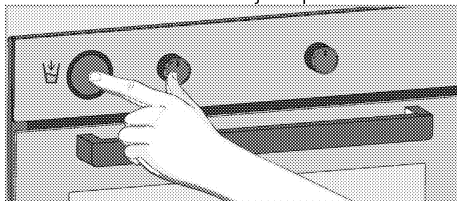
Höryravusteinen kypsennys

Uunissa on höryravusteinen kypsennystoiminto. Höry tarjoaa paremman ruoanvalmistuksen tuloksen. Höry varmistaa, että leivosten pinta on kirkkaampi, pohja rapeampi ja koko suurempi. Tämä lisäksi höry vähentää kosteushävikkiä lihassa, mikä antaa mehukkaamman ja maukkaamman lihan.

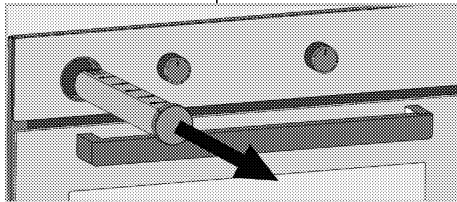
- i** Höryravusteista kypsennystä voidaan käyttää vain käyttöohjeessa esitetyissä höryravusteisissa kypsennystoiminnoissa.
- i** Vesisäiliön kapasiteetti on 250 ml. Älä lisää yli 250 ml vettä vesisäiliöön kypsennyksen aikana.
- i** Uuninluukkuun höryravusteisen kypsennyksen jälkeen muodostunut kondensaatio voi valua ulos, kun uuninluukku avataan. Pyyhi kondensaatio pois heti, kun uuninluukku avataan.
- i** Pysy etäällä uuninluukun aukosta, koska höyryä ja lämpöä voi tulla ulos höryravusteisen kypsennyksen jälkeen. Höry voi polttaa kätesi, kasvosi ja/tai silmäsi.
- i** Jos vettä on jäänyt uunin sisään höryravusteisen kypsennyksen jälkeen, pyyhi se pois kuivalla pyyhkeellä uunin jäähtyttyä. Muussa tapauksessa jäljellä oleva vesi voi aiheuttaa kalkkijäämiä.

Höryravusteinen kypsennys:

1. Katso valmistettavalle ruoalle sopiva höryravusteisen kypsennyksen toiminto, lämpötila ja aika ja käynnistä kypsennys. Aterioille, joita ei ole mainittu taulukossa voit asettaa itse vesimäärän, lämpötilan, toiminnon ja ajan.
2. Aseta ruoka suosittelulle hyllylle.
3. Kun vettä on lisättävä kypsennystaulukon mukaan, paina vesisäiliötä uunin ohjauspaneelissa.

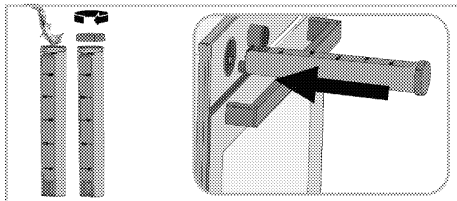


4. Poista vesisäiliö paikaltaan.



5. Avaa vesisäiliön kansi ja täytä kypsennystaulukossa esitetty vesimäärä.

- i** Älä käytä tislattua tai suodatettua vettä. Käytä ainoastaan pullotettua vettä. Älä lisää vesisäiliöön syttyviä tai alkoholia tai kiinteitä hiukkasia sisältäviä liuoksia.



6. Sulje vesisäiliön kansi ja aseta se paikalleen. Työnnä vesisäiliö täysin sisään.

» Vesi vesisäiliöstä valuu hitaasti uunin pohjalle ja muodostaa höyryä kypsennystoiminnolle.



7. Kypsennystoiminnon jälkeen, kytke toiminto- ja lämpötilanupit pois päältä uunin sammuttamiseksi.

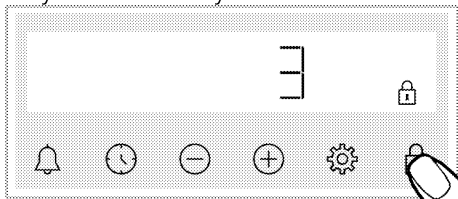
i Aina kun olet käyttänyt höyryavusteista kypsennystoimintoa, varmista, ettei uunin pohjalle ole jäänyt vettä. Jos uunin pohjalla on vettä, anna uunin jäähtyä ja pyyhi vesi sitten pois kuivalla kankaalla. Jos uunin pohjalle jää vettä, se voi aiheuttaa uuniin kalkkijäämiä.



Asetukset


Näppäinlukon asetus

Voit estää ohjauspaneelin käytön aktivoimalla näppäinlukko-toiminnon.

1. Kosketa  näppäintä, kunnes  symboli tulee näyttöön.






»  symboli tulee esiin ja 3-2-1 laskuri käynnistyy näytöllä. Kun laskuri päättyy, näppäinlukko aktivoituu. Kun jotain näppäintä kosketaan näppäinlukon ollessa päällä, ajastin lähettää äänimerkin ja  symboli vilkkuu.

i Jos lopetat -näppäimen koskettamisen ennen laskurin päättymistä, ei näppäinlukkoa aktivoida.

i Ajastimen näppäimiä ei voida käyttää, kun näppäinlukko on päällä. Näppäinlukkoa ei peruta sähkökatkoksen tapahtuessa.

Näppäinlukon poistaminen käytöstä

1. Kosketa  näppäintä, kunnes  symboli tulee näyttöön.



»  symboli ilmestyy näyttöön ja näppäinlukko poistetaan käytöstä.

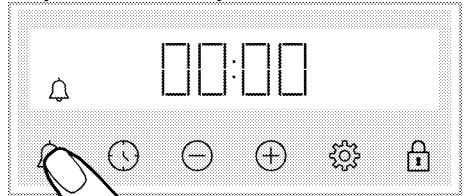
Hälytyksen asetus

Voit myös käyttää tuotteen ajastinta muuhun kuin keittämiseen, kuten varoituksiin tai muistutuksiin.

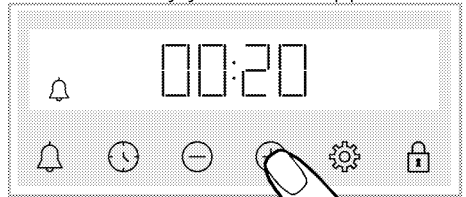
Hälytyskellolla ei ole vaikutusta uunin toimintoihin. Käytetään varoitustarkoituksiin. Voit käyttää hälytyskelloa esimerkiksi, kun haluat kääntää ruokaa uunissa tietynä aikana. Kun asetettu aika päättyy, kello lähettää äänimerkin.


i Maksimi hälytysaika on 23 tuntia ja 59 minuuttia.


1. Kosketa  näppäintä, kunnes  symboli tulee näyttöön.



2.  Aseta hälytysaika  näppäimillä.







» Kun hälytysaika on asetettu,  symboli syttyy ja hälytysajan laskuri käynnistyy näytöllä. Jos hälytysaika ja keittoaika asetetaan samanaikaisesti, lyhyempi aika näytetään näytöllä.

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



Hälytyksen sammutus

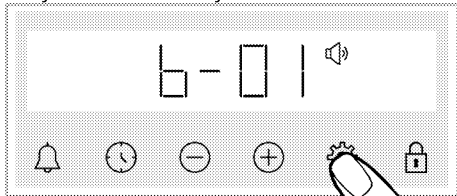
1. Hälytysajan päätyessä kuuluu äänimerkki kaksi minuuttia. Kosketa mitä tahansa näppäintä sammuttaaksesi hälytysäänen.
» Hälytysääni sammuu ja päivän aika ilmestyy näyttöön.



Jos haluat peruuttaa hälytyksen.

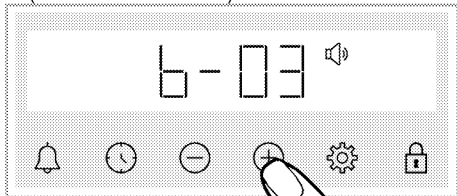
1. Kosketa  kunnes  symboli ilmestyy näyttöön hälytysajan nollaamiseksi. Kosketa  näppäintä, kunnes näytöllä näkyy "00:00".
2.  Voit myös peruuttaa hälytyksen painamalla näppäintä pitkään.

Ääntason muuttaminen

1. Kosketa  näppäintä, kunnes  symboli tulee näyttöön.





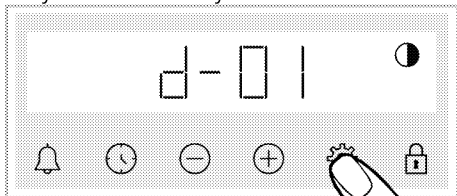
2. Aseta haluttu taso / näppäimillä. (b-01-b-02-b-03)





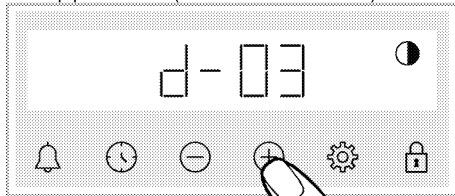
3. Vahvasta koskettamalla  näppäintä tai asetus aktivoituu hetken kuluttua, näppäimeen koskettamatta.

Näytön kirkkauden asetus

1. Kosketa  näppäintä, kunnes  symboli tulee näyttöön.







2. Aseta haluttu kirkkaus / näppäimillä. (d-01-d-02-d-03)

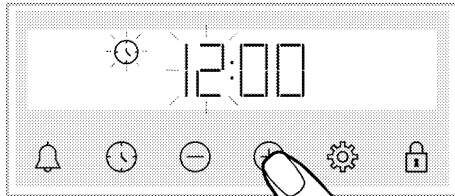


- » Vahvasta koskettamalla  näppäintä tai asetus aktivoituu hetken kuluttua, näppäimeen koskettamatta.

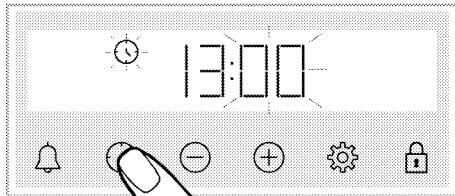
Päivänajan muuttaminen

Aiemmin asetetun päivänajan muuttaminen uunissa.

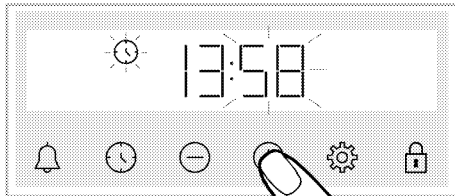
1. Kosketa  näppäintä, kunnes  symboli tulee näyttöön.
2. Aseta aika koskettamalla /.






3. Kosketa  tai  näppäintä uudelleen minuuttikentän aktivoimiseksi.



4. Aseta minuutit koskettamalla /.



5. Vahvasta asetus koskettamalla  tai  näppäintä.
» Aika on asetettu ja  symboli katoaa näytöltä.

6 Yleisiä tietoja ruoanvalmistuksesta

Tässä osassa on esitetty ruoan valmistelu- ja keittämisinginkejä. Tämän lisäksi huomaat, että osa elintarvikkeista on testattu tuottajina ja sopivimmat asetukset niille. Myös sopivat uunin asetukset ja varusteet näille elintarvikkeille on esitetty.

Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista uunissa

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

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

Leivokset ja uuniruokat

Yleiset tiedot

- Suosittelemme tuotteen varusteiden käyttämistä parhaan valmistustuloksen saamiseksi. Jos käytät muita keittoastioita, käytä mieluiten tummia, tarttumattomia ja lämmönkestäviä astioita.
- Jos keittotaulukossa suositellaan esilämmittämistä, aseta ruoka uuniin esilämmityksen jälkeen.
- Jos aiot valmistaa ruokaa keittoastia lankaritiän päällä, aseta se lankaritiän keskelle ja etäälle takaseinästä.
- Kaikki leivosten valmistamiseen käytettyjen materiaalien tulee olla puhtaita ja huonelämpötilassa.
- Tuotteen keittoaste voi vaihdella riippuen ruokamäärästä ja keittoastian koosta.
- Metall-, keraamiset ja lasimuotit pidentävät kypsennysaikaa, eikä leivonnaisten pohjapinta ruskistu tasaisesti.
- Jos käytät ruoanlaittopaperia kypsennyksen aikana, ruoan pohjalla voi olla hieman ruskistumista. Tässä tapauksessa sinun on ehkä pidennettävä kypsennysaikaa noin 10 minuuttia.
- Keittotaulukossa esitetyt arvot on määritetty laboratoriotestien tuloksina.

Sinulle sopivat arvot voivat erota näistä arvoista.

- Sijoita ruoka keittotaulukossa ehdotetulle tasolle. Uunin alatasoa pidetään tasona 1.

Kakkujen leivontavihjeet

- Jos kakku on liian kuiva, lisää lämpötilaa 10 °C astetta ja lyhennä paistoaikaa.
- Jos kakku on kostea, käytä pientä nestemäärää tai laske lämpötilaa 10 °C astetta.
- Jos kakun yläosa on palanut, aseta se alemmalle tasolle, laske lämpötilaa ja lisää paistoaikaa.
- Jos se on kypsä sisältä mutta ulkopuoli on tahmea, käytä pienempää nestemäärää, laske lämpötilaa ja lisää paistoaikaa.

Leivosten paistovihjeet

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

Kypsennystaulukko leivoksille ja uuniruoalle

Ehdotuksia ruoanlaittoon yhdellä alustalla

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (min) (arviolta)
Kakut pellillä	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	3	180	30 ... 40
Kakut vuossa	Kakkuvuoka paistoritilään**	Puhallinlämpö	2	180	30 ... 40
	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	3	160	25 ... 35
Pienet kakut	Tavallinen vuoka*	Puhallinlämpö	Mallit ritilätasolla: 3	150	25 ... 35
			Mallit ilman ritilätasoa: 2		
Sokerikakku	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään**	Ylä- ja alalämpö	2	160	30 ... 40
	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään**	Puhallinlämpö	2	160	30 ... 40
Pikkuleivät	Leivosvuoka*	Ylä- ja alalämpö	3	170	25 ... 35
	Leivosvuoka*	Puhallinlämpö	3	170	20 ... 30
Taikinalleivokset	Tavallinen vuoka*	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	2	200	35 ... 45
	Tavallinen vuoka*	Puhallinlämpö	2	180	35 ... 45

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (min) (arviolta)
Voitaikinalievokset	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	2	200	20 ... 30
	Tavallinen vuoka*	Puhallinlämpö	3	180	20 ... 30
Täysjyväleipä	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	3	200	30 ... 40
	Tavallinen vuoka*	Puhallinlämpö	3	200	30 ... 40
Lasagne	Lasinen/metallinen suorakulmainen vuoka paistoritilään**	Ylä- ja alalämpö	2 tai 3	200	30 ... 40
Omenapiirakka	Pyöreä musta metallinen vuoka, halkaisija 20 cm, paistoritilään**	Ylä- ja alalämpö	2	180	50 ... 70
	Pyöreä musta metallinen vuoka, halkaisija 20 cm, paistoritilään**	Puhallinlämpö	2	170	50 ... 70
Pizza	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	2	200 ... 220	10 ... 20

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

* Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

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

Ehdotuksia ruoanlaittoon kahdella alustalla

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (min) (arviolta)
Pienet kakut	2 –Tavallinen vuoka* 4 –Leivosvuoka*	Puhallinlämpö	2 – 4	Mallit ritilätasoilla: 150	Mallit ritilätasoilla: 25 ... 40
				Mallit ilman ritilätasoja: 140	Mallit ilman ritilätasoja: 30 ... 45
Pikkuleivät	2 –Tavallinen vuoka* 4 –Leivosvuoka*	Puhallinlämpö	2 – 4	170	25 ... 35
Taikaikinalievokset	1 –Tavallinen vuoka* 4 –Leivosvuoka*	Puhallinlämpö	1 – 4	180	35 ... 45
Voitaikinalievokset	2 –Tavallinen vuoka* 4 –Leivosvuoka*	Puhallinlämpö	2 – 4	180	20 ... 30

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

* Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

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

Liha, kala ja siipikarja

Paahattamisen avainkohdat

- Maustaminen sitruunamehulla ja pippurilla ennen kanan, kalkkunan tai suurten lihakappaleiden valmistusta parantaa kypsennystä.
- Luita sisältävän lihan kypsennys paistamalla kestää 15 - 30 minuuttia kauemmin kuin fileen.
- Laske n. 4 - 5 minuutin kypsennysaika jokaista lihan paksuuden senttimetriä kohti.

- Kun kypsennysaika päättyy, anna lihan olla uunissa n. 10 minuuttia. Lihan liemi jakautuu paremmin paistettuun lihaan eikä puristu ulos, kun lihaa leikataan.
- Kala tulee asettaa keski- tai alatasolle lämmönkestävälle alustalle.
- Kypsennä ruokapöydässä suositeltuja ruokia yhdellä alustalla.

Kypsennystaulukko lihalle, kalalle ja siipikarjalle

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (min) (arviolta)
Pihvi (kokonainen) / paisti (1 kg)	Tavallinen vuoka*	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	3	15 minuuttia 250/max, sitten 180 ... 190	60 ... 80
Lampaanpotka (1.5 - 2.0 kg)	Tavallinen vuoka*	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	3	15 minuuttia 250/max, sitten 170	110 ... 120
Paahtokana (1.8-2 kg)	Paistoritilä* Aseta yksi pelti alatasolle	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	2	15 minuuttia 250/max, sitten 190	60 ... 80
	Paistoritilä* Aseta yksi pelti alatasolle	Puhallinlämpö	2	200 ... 220	60 ... 80
	Paistoritilä* Aseta yksi pelti alatasolle	"3D" toiminto	2	15 minuuttia 250/max, sitten 190	60 ... 80
Kalkkuna (5.5 kg)	Tavallinen vuoka*	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	1	25 minuuttia 250/max, sitten 180 ... 190	150 ... 210
	Tavallinen vuoka*	"3D" toiminto	1	25 minuuttia 250/max, sitten 180 ... 190	150 ... 210
Kala	Paistoritilä* Aseta yksi pelti alatasolle	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	3	200	20 ... 30
	Paistoritilä* Aseta yksi pelti alatasolle	"3D" toiminto	3	200	20 ... 30

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

* Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

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

Grilli

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

Yleiset varoitukset

- Grillaukseen sopimattomat ruoat muodostavat tulipalovaaran. Grillaava vain korkealle grillauslämpötilalle sopivia ruokia. Älä myöskään aseta ruokaa liian syvälle grillin perälle. Tämä on kuumin alue, ja rasvaiset ruoat saattavat syttyä palamaan.
- Sulje uuninluukku grillauksen aikana. Älä koskaan grilla uuninluukku auki. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!

Grillaustaulukko

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Tason asento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (min) (arviolta)
Kala	Paistoritilä	4 - 5	250	20 ... 25
Kanapalat	Paistoritilä	4 - 5	250	25 ... 35
Lihapulla (nauta) - 12 palat	Paistoritilä	4	250	20 ... 30
Lampaankyljys	Paistoritilä	4 - 5	250	20 ... 25
Paisti - (viipaloitu)	Paistoritilä	4 - 5	250	25 ... 30
Vasikankyljys	Paistoritilä	4 - 5	250	25 ... 30
Kasvisgratiini	Paistoritilä	4 - 5	220	20 ... 30
Paahtoleipä	Paistoritilä	4	250	1 ... 4

Uunia suositellaan esilämmitettävän 5 minuuttia ennen ruoan grillaamista.

Käännä ruokakappaleita, kun grillausajasta on kulunut 1/2.

Puhallinavustettu alagrilli

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (min) (arviolta)
Kala	Paistoritilä	Puhallinavustettu alagrilli	4	200	30 ... 35
Kanapalat	Paistoritilä	Puhallinavustettu alagrilli	4	250	25 ... 35
Lihapulla (nauta) - 12 palat	Paistoritilä	Puhallinavustettu alagrilli	4	250	30 ... 40
Pihvi (kokonainen) / paisti (1 kg)	Paistoritilä Aseta yksi pelti alatasolle	Puhallinavustettu alagrilli	3	15 minuuttia 250, sitten 180 ... 190	90 ... 110

Älä esilämmitä tässä grillaustaulukossa oleville ruoille.

Grillauksen avainkohdat

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

Höyryllä avustettava ruoanlaitto

Yleiset tiedot

- Höyryavustettu kypsennys voidaan suorittaa vain käsikirjassa määritellyillä höyryavustetuilla kypsennystoiminnoilla. Katso höyryllä avustettavat kypsennystoiminnot luvusta **"Uunin käyttötoiminnot"**.
- Jos keittotaulukossa ehdotetaan esikuumennusta, muista laittaa ruokasi uuniin esilämmityksen jälkeen.

Kypsennystaulukko höyryn avulla

Ehdotuksia ruoanlaittoon yhdellä alustalla

Kastelun aikana määritetyt ajat osoittavat esilämmityksen jälkeen kuluneen ajan.

- Keittotaulukko sisältää valmistajan testaamat ruoanlaittusuositukset. Voit määrittää veden määrän, lämpötilan, höyryllä kypsennetyn toiminnon ja kypsennysajan, joita ei ole lueteltu taulukossa.
- Tee ruoanlaitto höyryllä yhdellä tarjottimella.

Ruoka	Tason asento / Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Lämpötila (°C)	Käytettävä vesimäärä (ml)	Kastelu aika (min.)**	Paistoaika (min) (arviolta)	N. paino (g)
Täysjyväleipä	2 / Tavallinen vuoka*	"3D" toiminto	200	200	esilämmityksen jälkeen	30 ... 40	820
Paahdotettu (1.8-2 kg)	2 / Paistoritilä* Aseta yksi pelti alatasolle	"3D" toiminto	25 minuuttia 250/max, sitten 190	250	25	60 ... 70	2000
Kylkipaisti (Yksi pala)	3 / Tavallinen vuoka*	"3D" toiminto	180	250	15	40 ... 55	1000
Karitsan vihannesten kanssa	3 / Tavallinen vuoka*	"3D" toiminto	170	250+250***	esilämmityksen jälkeen	90 ... 110	2000
Munkit	3 / Tavallinen vuoka*	"3D" toiminto	180	100	esilämmityksen jälkeen	25 ... 35	1200
Juustokakku	3 / Tavallinen vuoka*	"3D" toiminto	120	150	ennen esilämmitystä	50 ... 60	1450
Kanankoivet	3 / Tavallinen vuoka*	"3D" toiminto	200	150	esilämmityksen jälkeen	25 ... 35	800
Uuniperunat	3 / Tavallinen vuoka*	"3D" toiminto	190	150	25	45 ... 55	500
Hampurilaisleipä	3 / Tavallinen vuoka*	"3D" toiminto	180	150	esilämmityksen jälkeen	20 ... 30	800
Lohi vihanneksilla	3 / Tavallinen vuoka*	"3D" toiminto	180	100	esilämmityksen jälkeen	25 ... 35	500

* Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

** Näyttää kuluneen ajan esilämmityksen jälkeen.

*** Lisää 250 ml vettä keittoajan puolivälin jälkeen.

Ruoan testaus

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

Kypsennystaulukko ruoan testaukselle

Ehdotuksia ruoanlaittoon yhdellä alustalla

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (min) (arvioita)
Murokeksi (makea pikkuleipä)	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	3	140	20 ... 30
	Tavallinen vuoka*	Puhallinlämpö	Mallit rutilätasolla: 3 Mallit ilman rutilätasoa: 2	140	15 ... 25
Pienet kakut	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	3	160	25 ... 35
	Tavallinen vuoka*	Puhallinlämpö	Mallit rutilätasolla: 3 Mallit ilman rutilätasoa: 2	150	25 ... 35
Sokerikakku	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään**	Ylä- ja alalämpö	2	160	30 ... 40
	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään**	Puhallinlämpö	2	160	30 ... 40
Omenapiirakka	Pyöreä musta metallinen vuoka, halkaisija 20 cm, paistoritilään**	Ylä- ja alalämpö	2	180	50 ... 70
	Pyöreä musta metallinen vuoka, halkaisija 20 cm, paistoritilään**	Puhallinlämpö	2	170	50 ... 70

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

* Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

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

Ehdotuksia ruoanlaittoon kahdella alustalla

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (min) (arvioita)
Murokeksi (makea pikkuleipä)	2-Tavallinen vuoka* 4-Leivosvuoka*	Puhallinlämpö	2 - 4	140	15 ... 25
Pienet kakut	2-Tavallinen vuoka* 4-Leivosvuoka*	Puhallinlämpö	2 - 4	Mallit rutilätasolla: 150	Mallit rutilätasolla: 25 ... 40
				Mallit ilman rutilätasoa: 140	Mallit ilman rutilätasoa: 30 ... 45

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

* Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

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

Grilli

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Tason asento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (min) (arvioilta)
Paahtoleipä	Paistoritilä	4	250	1 ... 4
Lihapulla (nauta) - 12 palat	Paistoritilä	4	250	20 ... 30

Käännä ruokaa, kun grillausajasta on kulunut 1/2.

Uunia suositellaan esilämmitettävän 5 minuuttia ennen ruoan grillaamista.

7 Kunnossapito ja huolto

Yleiset puhdistusohjeet

▲ Yleiset varoitukset

- Anna tuotteen jäähtyä, ennen sen puhdistamista. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Älä levitä puhdistusainetta suoraan kuumilla pinnoilla. Tämä voi aiheuttaa pysyviä tahroja.
- Laite on puhdistettava ja kuivattava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen. Näin ruokajäämien puhdistaminen on helppoa ja näiden jäämien palaminen estetään, kun tuotetta käytetään uudelleen. Tämä pidentää laitteen käyttöikää ja toistuvilta ongelmilta vältytään.
- Älä käytä höyrypesureita tuotteen puhdistamiseen.
- Osa pesuaineista tai puhdistusaineista voivat vaurioittaa pintaa. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, pulvereita, puhdistusvoiteita, kalkinpoistoaineita tai teräviä esineitä puhdistuksen aikana.
- Puhdistuksessa jokaisen käytön jälkeen ei tarvita erikoispuhdistusaineita. Puhdista tuote astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla mikrokuitupyyhkeellä.
- Pyyhi pois kaikki jäljellä oleva neste puhdistuksen jälkeen ja keittämisen aikana roiskunut ruoka.
- Älä puhdista mitään laitteen osaa astianpesukoneeseen.

Inox ja ruostumaton teräs

- Älä käytä happoja tai klooria sisältäviä puhdistusaineita ruostumattomien teräs tai inox-pintojen ja kahvojen puhdistukseen.
- Ruostumattomien tai inox-pintojen väri voi muuttua ajan myötä. Tämä on

normaalia. Puhdista jokaisen käytön jälkeen ruostumattomalle tai inox-pinnalle sopivalla puhdistusaineella.

- Puhdista pehmeällä pyyhkeellä saippualla (naarmuttamaton), inox-pinnoille sopivalla puhdistusaineella ja pyyhi yhteen suuntaan.
- Poista kalkki-, öljy-, tärkkelys-, maito- ja proteiinitahrat pinnoilta välittömästi. Tahrat voivat ruostua ajan kuluessa.

Emalipinnat

- Puhdista emalipinnat käytön jälkeen astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä.
- Jos tuotteesta on helppo höyrypuhdistustoiminto, voit suorittaa kevyen lian poiston tällä toiminnolla. (Katso osa "Helppo höyrypuhdistus")
- Saat käyttää tuotemerkin verkkosivustolla suositeltavaa uunin sisätילוhin ja grilliin tarkoitettua puhdistusainetta sekä hankaussientä, joka ei naarmuta. Älä käytä ulkoisia uunin puhdistusaineita.
- Uunin on oltava jäähtynyt, keittoalueen puhdistamiseksi. Kuumien pintojen puhdistaminen muodostaa tulipalovaaran ja vaurioittaa emalipintoja.

Katalyyttipinnat

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

Lasipinnat

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

Muoviosat ja maalatut pinnat

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

Varusteiden puhdistus

Ellei käyttöohjeessa ole muutoin ilmoitettu, älä pese tuotteen varusteita astianpesukoneessa.

Ohjauspaneelin puhdistus

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

Uunin sisäpuolen puhdistus (keittoalue)

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

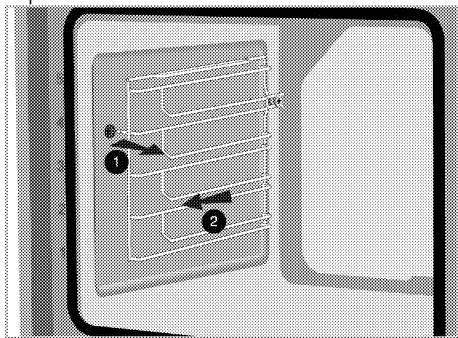
Uunin sivuseinien puhdistus

Uunin sivuseinät voivat olla emalipinnoitettuja tai katalyyttisiä. Vaihtelee mallin mukaan. Jos kyseessä on katalyyttinen seinä, katso lisätietoja osasta "Katalyyttiset seinät". Jos tuote on lankahyllymalli, irrota lankahyllyt ennen sisäseinien puhdistamista. Suosita sitten puhdistus noudattamalla osassa "Yleiset puhdistustiedot" olevia ohjeita sisäseinätyypin mukaan.

Sivulankahyllyjen irrotus:

1. Irrota lankahyllyn etuosaa vetämällä sitä sivuseinästä vastakkaiseen suuntaan.

2. Vedä lankahyllyä itseäsi päin sen poistamiseksi kokonaan.



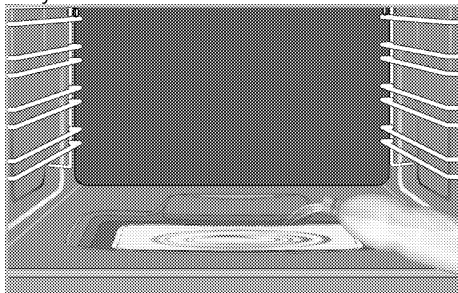
3. Hyllyt asennetaan päinvastaisessa järjestyksessä irrotukseen nähden.

Uunin pohjan syvänteen vesialtaan puhdistus

Riippuen helpon höyrypuhdistustoiminnon määrästä ja veden kovuudesta, voi kalkkitahroja ilmestyä uunin syvänteen vesialtaaseen.

Kalkin poistamiseksi uunin syvänteen vesialtaasta helpon höyrypuhdistuksen jälkeen, 2 - 3 käyttökerran jälkeen:

1. Lisää 350 cc etikkaa (etikkan happoisuus ei saa olla yli 6 %) uunin syvänteen vesialtaaseen.



2. Odota 30 minuuttia, kunnes etikka on liuottanut kalkkijäämät huonelämpötilassa.

3. Puhdista vesiallas pehmeällä märällä pyyhkeellä ja kuivaa se.

i Älä käytä uunin syvänteen vesialtaan puhdistamiseen happoja tai klorideja sisältäviä pesuaineita. Älä poista uunin syvänteen vesialtaaseen kerääntynyttä kalkki kaapimalla. Tuotteen sisäosa vaurioituu tästä.

Tehostaaksesi kalkinpoiston tehokkuutta, jota voi esiintyä uunin pohjassa olevassa vesikylpyssä, toimi seuraavasti jokaisen 10 käyttökerran jälkeen yllä olevien kalkinpoistovaiheiden lisäksi:

Valitse toiminto, joka käyttää pohjalämmityselementtiä, ja käytä uunia 100 °C:ssa 2-3 minuutin ajan. Kytke tämän jälkeen uuni pois päältä ja lisää tuotemerkin verkkosivustolla suositeltavaa uunin sisätiloihin ja grilliin tarkoitettua puhdistusainetta uunin pohjassa olevaan vesikylpyyn ja anna sen levätä 5 minuuttia. Pyyhi 5 minuutin kuluttua uunin pohjassa oleva vesikylpy kostealla mikrokuituliinalla ja kuivaa.

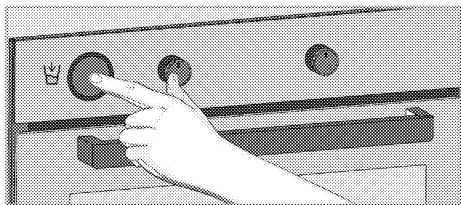
Helppo höyrypuhdistus

Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.

Uunin helpon puhdistamisen varmistamiseksi (jos ei liian kauan ole odotettu), koska lika on pehmitetty uunin sisällä muodostuvalla höyryllä ja sen sisäpinnolle kertyvillä vesipisaroilla.

1. Poista kaikki varusteet uunista.
2. Paina vesisäiliötä uunin ohjauspaneelissa säiliön poistamiseksi. Täytä 200 ml vettä säiliöön.

i Älä käytä tislattua tai suodatettua vettä. Käytä ainoastaan pullotettua vettä. Älä lisää vesisäiliöön syttyviä tai alkoholia tai kiinteitä hiukkasia sisältäviä liuoksia.



3. Asenna vesisäiliö paikalleen ja työnnä se sisään. Vesi alkaa täyttää uima-allasta uunin pohjassa.

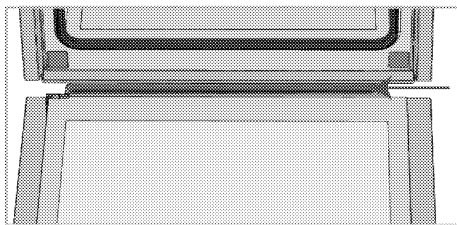
4. Aseta uuni helppoon höyrypuhdistustilaan ja käytä sitä 100 °C lämpötilassa 20 minuuttia.

Avaa luukku välittömästi ja pyyhi uunin sisäpinnat kostealla sienellä tai pyyhkeellä. Höyryä tulee ulos uunista, kun luukku avataan. Tämä voi aiheuttaa palovamman vaaran. Avaa uuninluukku varovasti.

Käytä lämmintä vettä astianpesuaineella, pehmeää pyyhettä tai sientä piintyneen lian poistamiseen ja pyyhi kuivalla pyyhkeellä.

i Helpon höyrypuhdistustilan aikana uunin pohjassa olevassa uima-altaassa oleva vesi pehmentää kevyesti muodostuneita jäämiä / likaa uunin ontelossa haihtuu ja tiivistyy uunin ontelossa ja uunin oven sisäosassa, joten vettä voi tippua kun uunin luukku avataan. Pyyhi kosteus heti, kun uunin luukku avataan.

Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi. Tiivistymisen jälkeen uunissa, voi allaskanavassa uunin alla olla vettä tai kosteutta. Puhdista uima-altaan kanava käytön jälkeen kostealla liinalla ja kuivaa se sitten.



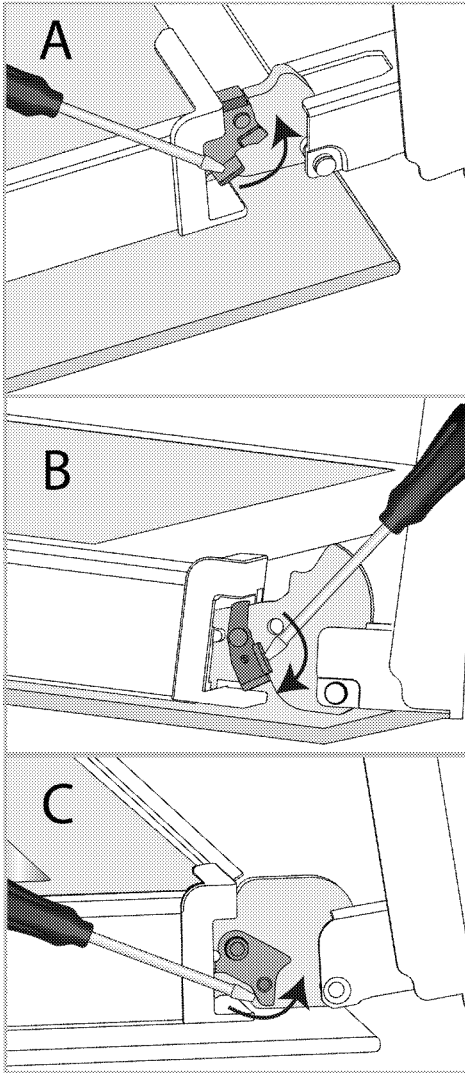
Uuninluukun puhdistus

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

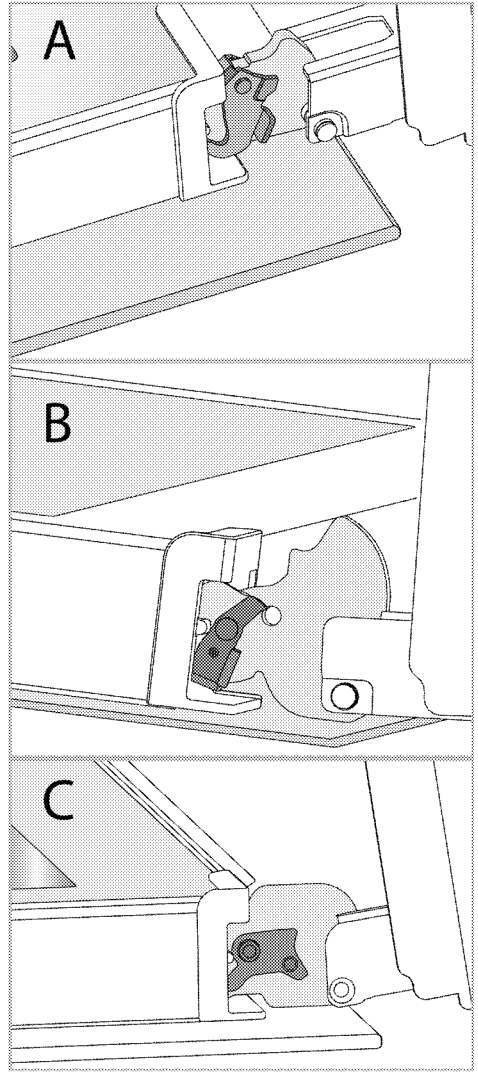
Voit poistaa uuninluukun ja lasit puhdistamista varten. Luukkujen ja ikkunoiden irrotus on kuvattu osissa "Uuninluukun irrotus" ja "Luukun sisälasin irrotus". Kun luukun sisälasi on irrotettu, puhdista ne astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä. Pyyhi lasi viinietikalla ja huuhtelee se sitten, mahdollisten kalkkijäämien poistamiseksi.

Uuninluukun irrotus

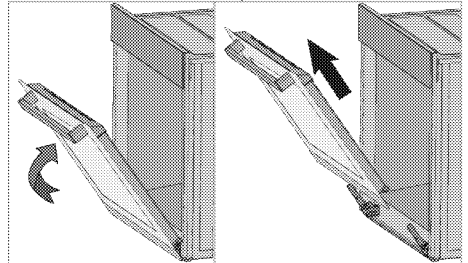
1. Avaa uuninluukku.
2. Avaa kiinnikkeet etuluukun saranaliitännässä oikealla ja vasemmalla puolella painamalla niitä alaspäin, kuten kuvassa on esitetty. Saranatyypit (A), (B), (C) vaihtelee tuotemallin mukaan. Alla olevat kuvat osoittavat, kuinka kaikki saranatyypit avataan.
(A) -tyyppistä saranaa on saatavana normaaleissa ovityypeissä.
(B) -tyyppistä saranaa on saatavana pehmeästi sulkeutuvissa ovityypeissä.
(C) -tyyppistä saranaa on saatavana pehmeästi avautuvina / sulkeutuvina ovityyppinä.



Saranalukko – suljettu asento



Saranalukko – avoin asento
3. Avaa uuninluukku puoliksi.



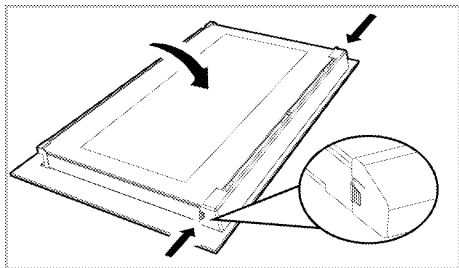
4. Vedä irrotettua luukku ylöspäin sen vapauttamiseksi oikean- ja vasemmanpuoleisesta saranasta ja poista se.

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

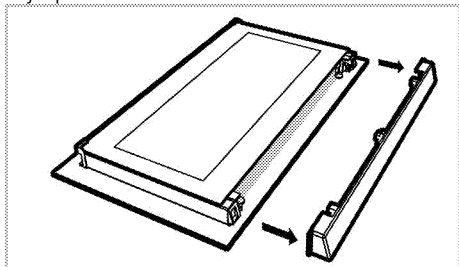
Uuninluukun sisälasin poistaminen

Tuotteen etuluukun sisälasi voidaan poistaa puhdistamisen ajaksi.

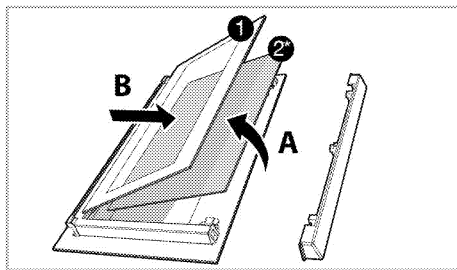
1. Avaa uuninluukku.



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



3. Nosta kuvassa esitetyllä tavalla varovasti sisintä lasia (1) suuntaan 'A' ja irrota se vetämällä sitä suuntaan 'B'.



1 Sisin lasipaneeli

2* Sisälasipaneeli (Ei välttämättä ole laitteessasi.)

4. Jos tuotteessa on toinen sisälasi (2), irrota se samalla tavalla (2).

5. Luukun kokoaminen aloitetaan asentamalla sisin lasi (2). Aseta lasin viistetty reuna muoviuuran viistettyyn reunaan. (Jos tuotteessa on sisälasi). Sisälasi (2) on kiinnitettävä sisintä lasia (1) lähimpänä olevaan muoviuuraan.

6. Kun sisin lasi (1) asennetaan, sijoita lasin painettu puoli sisälasiin. On erittäin tärkeää sijoittaa sisimmän lasin (1) alakulmat alempiin muoviuuriin.

7. Paine muoviosaa runkoa vastaan, kunnes kuulet napsahduksen.

Uunin valon puhdistus

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

Uunin lampun vaihto

⚠ Yleiset varoitukset

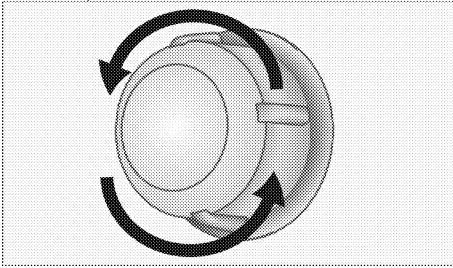
- Sähköiskunvaaran välttämiseksi ennen uunin lampun vaihtamista, irrota virtaliitin ja anna uunin jäähtyä. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Tässä uunissa käytetään hehkulamppua, jonka teho on alle 40 W, korkeus alle 60 mm, halkaisija alle 30 mm tai halogeenilamppua, jonka kanta on G9, teho alle 60 W. Lamput

soveltuvat käytettäväksi yli 300 °C lämpötiloissa. Uunin lamput voi hankkia valtuutetulta huoltoliikkeeltä tai teknikolta, jolla on lisenssi.

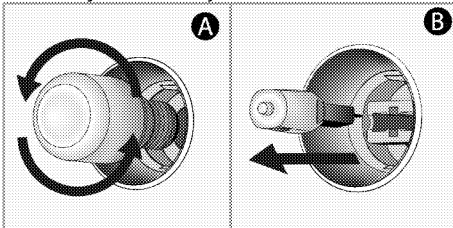
- Lampun sijainti voi erota kuvassa esitetystä.
- Uunissa käytetty lamppu ei sovellu käyttöön huonevalaistukseen. Lampun tarkoitus on helpottaa ruoan tarkastamista.
- Tässä laitteessa käytettyjen lamppujen tulee kestää äärimmäisiä fysikaalisia olosuhteita kuten yli 50 °C lämpötiloja.

Jos uunissa on pyöreä lamppu,

1. irrota tuote virransyötöstä.
2. Irrota lasisuoja kiertämällä sitä vastapäivään.



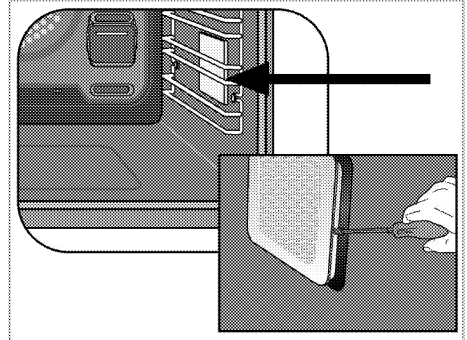
3. Jos uunin lamppu on tyyppiä (A), kuten esitetty kuvassa alla, kierrä uunin lamppua kuvassa esitetyllä tavalla ja vaihda se uuteen. Jos tyyppi (B) on käytössä, vedä se ulos kuvassa esitetyllä tavalla ja vaihda se uuteen.



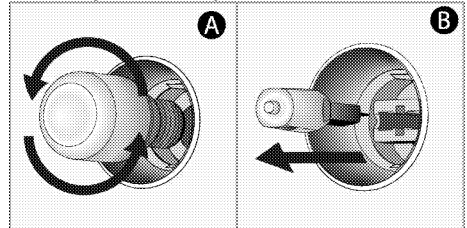
4. Asenna lasisuoja.

Jos uunissa on neliönmuotoinen lamppu,

1. irrota tuote virransyötöstä.
2. Irrota lankahylly ohjeiden mukaan.



3. Nosta lampun suojalasia ruuvitaltalla.
4. Jos uunin lamppu on tyyppiä (A), kuten esitetty kuvassa alla, kierrä uunin lamppua kuvassa esitetyllä tavalla ja vaihda se uuteen. Jos tyyppi (B) on käytössä, vedä se ulos kuvassa esitetyllä tavalla ja vaihda se uuteen.



5. Asenna lasisuoja ja lankahyllyt.

8 Vianetsintä

Ota yhteys valtuutettuun huoltoedustajaan tai lisensoituun teknikkoon tai jälleenmyyjään, jos et voi ratkaista mahdollisia ongelmia tässä luvussa esitettyjen ohjeiden avulla. Älä koskaan yritä korjata viallista tuotetta itse.

Uuni tuottaa höyryä käytön aikana.

- On normaalia, että höyryä tulee ulos käytön aikana. >>> *Tämä ei ole vika.*

Vesipisaroita voi muodostua ruoanlaiton aikana.

- Ruoanlaiton aikana syntyvä höyry tiivistyy vesipisaroiksi, niiden osuessa tuotteen kylmiin pintoihin. >>> *Tämä ei ole vika.*

Tuotteesta kuuluu metallinen ääni lämpenemisen ja jäähtymisen aikana.

- Kun metalliosat lämpenevät, voivat ne laajentua ja aiheuttaa ääntä. >>> *Tämä ei ole vika.*

Tuote ei toimi.

- Päävaroke voi olla viallinen tai lauennut. >>> *Tarkasta varokkeet varokekotelossa. Vaihda tai nollaa ne tarvittaessa.*
- Tuotetta ei ole liitetty (maadoitettuun) pistorasiaan. >>> *Tarkasta pistokkeen liitäntä.*
- Painikkeet/nupit/näppäimet ohjauspaneelissa eivät toimi. >>> *Jos tuote on varustettu näppäinlukolla, voivat näppäimet olla lukittu. Poista se käytöstä.*

Uunin valo ei syty.

- Uunin lamppu viallinen. >>> *Vaihda uunin lamppu.*
- Virta katkaistu. >>> *Tarkasta, onko laitteessa virta. Tarkasta varokkeet varokerasiassa. Vaihda tai nollaa varokkeet tarvittaessa.*

Uuni ei kuumene.

- Ei ehkä asetettu tiettyyn keittotoimintoon ja/tai lämpötilaan. >>> *Aseta uuni tiettyyn keittotoimintoon ja/tai lämpötilaan.*
- Malleissa ajastimella, ajastinta ei ole asetettu. >>> *Säädä aika.*
- Virta katkaistu. >>> *Tarkasta, onko laitteessa virta. Tarkasta varokkeet varokerasiassa. Vaihda tai nollaa varokkeet tarvittaessa.*

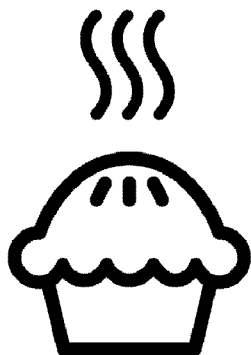
(Malleissa ajastimella) Kellonäyttö vilkkuu tai kellosymboli on päällä

- Sähkökatkos on tapahtunut. >>> *Säädä aika / kytke tuote pois päältä ja päälle uudelleen.*



Piekarnik do zabudowy

Instrukcja użytkowania



PL

Drogi kliencie,

przed użyciem produktu zapoznaj się z instrukcją obsługi.

Beko Dziękujemy za wybór urządzenia. Chcemy, aby produkt, wyprodukowany w wysokiej jakości i technologii, oferował najlepszą wydajność. Aby to zrobić, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i inną dokumentację dostarczoną z urządzeniem przed użyciem i zachować ją. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję. Należy postępować zgodnie z instrukcją, biorąc pod uwagę wszystkie informacje i ostrzeżenia w niej zawarte.

Należy przestrzegać wszystkich informacji i ostrzeżeń zawartych w instrukcji obsługi. W ten sposób będziesz chronić siebie i swój produkt przed zagrożeniami, które mogą wystąpić.

Zachowaj instrukcję obsługi. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję.

W niniejszej instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:



Zagrożenie, które może doprowadzić do śmierci lub obrażeń.

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



Zagrożenie, które może doprowadzić do oparzenia na skutek kontaktu z gorącymi powierzchniami.



Ważne informacje lub przydatne wskazówki na temat użytkowania.



Przeczytaj instrukcję obsługi.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)

- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.

ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa



1 Instrukcje bezpieczeństwa 4

Użytkowanie 4
 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających
 szczególnego traktowania i zwierząt
 domowych 5
 Bezpieczeństwo elektryczne 6
 Zabezpieczenie podczas transportu..... 7
 Bezpieczeństwo montażu 8
 Bezpieczeństwo użytkowania..... 8
 Ostrzeżenia dotyczące temperatury 9
 Użycie akcesoriów..... 9
 Bezpieczeństwo pieczenia 9
 Funkcja pary 10
 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia11

2 Instrukcje dotyczące środowiska 13

Przepisy dotyczące odpadów..... 13
 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie
 odpadów 13
 Pozbywanie się materiałów opakowaniowych
 13
 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii13

3 Produkt 14

Wprowadzenie produktu..... 14
 Wprowadzenie i użycie panelu sterowania15
 Panel sterowania piekarnika 15
 Funkcje obsługi piekarnika 16
 Akcesoria 18
 Zastosowanie akcesoriów 19
 Specyfikacje techniczne..... 22

4 Pierwsze użycie 23

Pierwsze ustawienie godziny 23
 Pierwsze czyszczenie..... 23

5 Jak obsługiwać piekarnik 25

Ogólne informacje na temat użytkowania
 piekarnika 25
 Panel sterowania piekarnika 25
 Pieczenie na parze..... 28
 Ustawienia 29

6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia. 32

Ostrzeżenia ogólne dotyczące pieczenia .32
 Ciasta i wypieki..... 32
 Mięso, ryby i drób..... 35
 Grill..... 37
 Gotowanie na parze..... 38
 Test żywności 39

7 Czyszczenie i konserwacja41

Ogólne informacje dotyczące czyszczenia41
 Czyszczenie akcesoriów 42
 Czyszczenie panelu sterowania 42
 Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa
 pieczenia) 43
 Łatwe czyszczenie parą 44
 Czyszczenie drzwiczek piekarnika..... 45
 Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek
 piekarnika 47
 Czyszczenie oświetlenia piekarnika 47

8 Rozwiązywanie problemów49

1 Instrukcje bezpieczeństwa

- Rozdział ten omawia instrukcje bezpieczeństwa, które pomogą zapobiec ryzyku uszkodzenia ciała lub mienia.
- Jeśli produkt zostanie przekazany innej osobie lub używany z drugiej ręki, instrukcja obsługi, oznakowanie, inne ważne dokumenty i akcesoria powinny zostać dostarczone wraz z produktem.
- Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, które mogą wystąpić w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.
- Nieprzestrzeganie niniejszej instrukcji spowoduje utratę gwarancji.
- ⚠ Prace instalacyjne i naprawcze należy zawsze zlecać producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobie wskazanej przez importera.
- ⚠ Używaj tylko oryginalnych części zamiennych i akcesoriów.
- ⚠ Nie należy naprawić lub wymienić żadnych części

urządzenia, chyba że określono to jasno w instrukcji obsługi.

- ⚠ Nie wolno modyfikować urządzenia.

⚠ Użytkowanie

- Ten produkt jest przeznaczony do użytku domowego. Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.
- Nie wolno używać produktu w ogrodach, na balkonach lub w innych miejscach na zewnątrz. Urządzenie jest przeznaczone do użytku w kuchniach domowych i dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy.
- **OSTRZEŻENIE:** Produkt powinien być używany 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.
- Produktu nie należy używać do ogrzewania, podgrzewania talerzy,

wieszania ręczników lub odzieży na uchwycie do suszenia.

Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych

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

Bezpieczeństwo elektryczne

- Urządzenie podłączyć do uziemionego gniazdka chronionego bezpiecznikiem odpowiadającym prądowi wskazanemu na tabliczce znamionowej. Instalację uziemienia należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi. Nie używać produktu bez uziemienia zgodnie z lokalnymi/krajowymi przepisami.
- Wtyczka lub połączenie elektryczne produktu powinny znajdować się w łatwo dostępnym miejscu (z dala od płomienia). Jeśli nie jest to możliwe, powinien istnieć mechanizm (bezpiecznik, wyłącznik, przełącznik itp.) w instalacji elektrycznej, do której produkt jest podłączony, zgodnie z przepisami elektrycznymi i oddzielając wszystkie bieguny od sieci.
- Produktu nie wolno podłączać do gniazdka podczas montażu, naprawy i transportu.
- Urządzenie podłączyć produkt do gniazdka, które spełnia wartości napięcia i częstotliwości podane na tabliczce znamionowej.
- (Jeśli Twój produkt nie ma przewodu zasilającego) Należy używać wyłącznie kabla połączeniowego określonego w rozdziale „Specyfikacje techniczne”.
- Nie należy blokować przewodu zasilającego pod i za produktem. Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na przewodzie zasilania. Przewód zasilający nie powinien być zgięty, zgnieciony ani stykać się z żadnym źródłem ciepła.
- Podczas pracy piekarnika jego tylna powierzchnia również się nagrzewa. Przewody zasilające nie mogą dotykać tylnej powierzchni, gdyż mogą zostać uszkodzone.
- Nie blokować kabli elektrycznych do drzwiczek piekarnika i nie przesuwaj po gorących powierzchniach. Może to spowodować zwarcie piekarnika i zapalenie się w wyniku stopienia kabla.

- Używać tylko oryginalnego kabla. Nie wolno używać przeciętych lub uszkodzonych kabli lub przedłużaczy.
 - Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę wskazaną przez firmę importującą, aby zapobiec możliwym zagrożeniom.
 - **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą żarówki piekarnika należy odłączyć produkt od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Odłączyć produkt lub wyłączyć bezpiecznik.
- (Jeśli twój produkt ma wtyczkę)
- Nie należy podłączać urządzenia do gniazdka, które jest luźne, wyszło, jest zepsute, brudne, oleiste, istnieje ryzyko kontaktu z wodą (na przykład woda, która może ściekać z blatu).
 - Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi rękami! Nie wolno trzymać za przewód podczas odłączania.
 - Należy upewnić się, że wtyczka produktu jest prawidłowo podłączona do

gniazdka, aby uniknąć wyładowania łukowego.

Zabezpieczenie podczas transportu

- Przed transportem odłącz urządzenie od sieci.
- Produkt jest ciężki, dlatego powinny go przenosić co najmniej dwie osoby.
- Nie należy trzymać urządzenia za drzwi i/lub uchwyt podczas transportu lub przenoszenia.
- Nie wolno kłaść na urządzeniu innych przedmiotów i nie przenosić w pozycji pionowej. Produktu nie wolno transportować, jeśli jest w nim woda. Można go przetransportować po usunięciu wody.
- Aby przetransportować urządzenie należy owinąć je folią bąbelkową lub grubym kartonem i mocno okleić. Produkt należy szczelnie zabezpieczyć za pomocą taśmy, aby wyjmowane lub ruchome części produktu i sam produkt zabezpieczyć przed uszkodzeniem.
- Sprawdź ogólny wygląd produktu pod kątem

uszkodzeń, które mogły wystąpić podczas transportu.



Bezpieczeństwo montażu

- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić czy nie posiada uszkodzeń. Jeśli produkt jest uszkodzony nie wolno go zamontować.
- Nie montować urządzenia w pobliżu źródeł ciepła (grzejniki, piece itp.).
- Wszystkie kanały wentylacyjne muszą pozostać otwarte.
- Aby zapobiec przegrzaniu, urządzenia nie należy montować za dekoracyjnymi drzwiami.



Bezpieczeństwo użytkowania

- Po każdym użyciu należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Jeśli produkt nie jest używany przez dłuższy czas należy odłączyć go od zasilania lub wyłączyć bezpiecznik.
- 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 należy używać produktu ze zdjętą lub stłuczoną szybą przednich drzwi.
- Nie wolno wchodzić na produkt, aby dosięgnąć do innego przedmiotu lub z jakiegokolwiek innego powodu.
- Nie wolno korzystać z urządzenia, gdy jest się pod wpływem narkotyków lub alkoholu.
- Przedmioty łatwopalne przechowywane w strefie pieczenia mogą się zapalić. Nigdy wolno przechowywać przedmiotów łatwopalnych w strefie pieczenia.
- Uchwyt piekarnika nie może służyć jako suszarka do ręczników. Podczas używania urządzenia nie należy wieszać na nim ręczników, rękawiczek ani podobnych tkanin.
- Zawiasy drzwiczek poruszają się i dociskają podczas otwierania i zamykania. Podczas otwierania/zamykania drzwiczek nie wolno trzymać za zawiasy.

Ostrzeżenia dotyczące temperatury

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia odsłonięte części będą gorące. Nie dotykać 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.
- Urządzenie może się nagrzać podczas pieczenia. Nie dotykać gorących przegród, wewnętrznych części piekarnika, elementów grzejnych itp.
- Podczas wkładania/wyjmowania potraw do gorącego piekarnika należy używać

żaroodpornych rękawic kuchennych.

Użycie akcesoriów

- Ważne jest, aby ruszt do grilla i taca były prawidłowo umieszczone na drucianych półkach. Aby uzyskać szczegółowe informacje, patrz rozdział „Użycie akcesoriów”.
- Akcesoria mogą uszkodzić szybę drzwi podczas zamykania. Należy przesunąć akcesoria na koniec obszaru pieczenia.

Bezpieczeństwo pieczenia

- Zachowaj ostrożność podczas dodawania alkoholu do potraw. Alkohol odparowuje w wysokich temperaturach i może zapalić się pod wpływem gorących powierzchni, powodując pożar.
- Odpady żywności, olej itp. w strefie pieczenia mogą się zapalić. Przed pieczeniem usunąć zanieczyszczenia.
- Zagrożenie zatruciem pokarmowym: Nie przechowywać żywności w piekarniku dłużej niż godzinę

- przed i po pieczeniu. W przeciwnym razie może powodować to zatrucie pokarmowe lub choroby.
- Nie podgrzewać zamkniętych puszek i szklanych słoików. Zwiększone ciśnienie może spowodować pęknięcie słoika.
 - Umieść tłuszczoodporny papier w naczyniu do pieczenia lub na innym przedmiocie przeznaczonym do piekarnika (taca, ruszt itp.), umieść potrawę i włóż do rozgrzanego piekarnika. Usuń wystający z foremki papier, 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 umieszczać blach do pieczenia, talerzy ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika. Zgromadzone ciepło może

uszkodzić podstawę 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.



Funkcja pary

- W przypadku pieczenia na parze otwarcie drzwiczek może spowodować wydostanie się pary, co stwarza ryzyko poparzenia. Należy zachować ostrożność podczas otwierania drzwi.
- Nie używać wody destylowanej lub filtrowanej. Należy używać wyłącznie przegotowanej wody. Nie używać łatwopalnych, alkoholowych lub innych stałych roztworów zamiast wody.
- Jeśli po pieczeniu na parze w piekarniku zostanie wilgoć, to

może przyczynić się to do powstania rdzy. Po pieczeniu na parze należy zostawić piekarnik do wyschnięcia. Nie wolno przechowywać wilgotnych produktów spożywczych w piekarniku przez długi czas.

- Nie używać akcesoriów, które mogą powodować korozję w wyniku powstającej pary.
- Należy uważać, aby nie rozlać wody na powierzchnię piekarnika lub niepożądane powierzchnie podczas wkładania/wyjmowania zbiornika na wodę.
- Podczas wyjmowania gotowej potrawy z naczynia może wypływać gorący płyn.
- Podczas pieczenia na parze zaleca się dodanie tyle wody, ile podano w tabeli.



Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia

- Przeczyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając

wodą! Ryzyko porażenia prądem!

- Nie czyścić produktu za pomocą odkurzaczy parowych, 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 rozbicie szklanych powierzchni.
- Zawsze utrzymuj panel sterowania w czystości i suchości. Wilgotna i brudna powierzchnia może powodować problemy z obsługą funkcji.
- Po każdym gotowaniu na parze pozostałą wodę ze zbiornika należy opróżnić, a sam zbiornik wyczyścić. Wykorzystanie wody pozostawionej w komorze do następnego gotowania stwarza problemy higieniczne.
- Zbiornik na wodę można myć w zmywarce. Zbiornik na wody wytrzeć czystą wilgotną

ściereczką, wysuszyć suchą szmatką i tak przechowywać. Nie suszyć zbiornika w piekarniku.

- W przypadku wapna, które może tworzyć się w zbiorniku wody, najlepiej użyć 200 cm³ wody i 1 łyżeczka cytryny z solą i umieścić w zbiorniku na 1 godzinę. Następnie przemyć dużą ilością wody i wysuszyć. Zaleca się, aby tak robić co 4-5 użyć piekarnika.
- Nie używać środków czyszczących zawierających kwasy lub chlorki do czyszczenia dna piekarnika. Nie zdrapywać wapna, które może tworzyć się na podstawie piekarnika. W przeciwnym razie podstawa urządzenia zostanie uszkodzona.
- Aby usunąć osad wapienny, który może pojawić się w naczyniu z wodą, znajdującym się na podstawie piekarnika, po

gotowaniu na parze - łatwe czyszczenie parą, dodaj 350 cc octu (kwasowość octu nie może przekraczać 6%) do naczynia, znajdującego się na podstawie piekarnika w temperaturze otoczenia po każdym 2 lub 3 użyciach, a następnie odczekać 30 minut. Po 30 minutach wyczyścić miękką wilgotną ściereczką, a następnie wysuszyć suchą szmatką.

- W zależności od częstotliwości gotowania na parze - w zależności od częstotliwości czyszczenia parą i twardości użytej wody na podstawie piekarnika mogą pojawić się plamy z wapna.
- Zaleca się wyczyszczenie wnętrza piekarnika wodą z octem i ściereczką do usuwania plam wapiennych, które mogą pojawić się na obudowie po gotowaniu na parze.

2 Instrukcje dotyczące środowiska

Przepisy dotyczące odpadów Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów



Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/WE). Wyrób ten oznaczony jest symbolem klasyfikacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE).

Wyrób ten wykonano z części i materiałów wysokiej jakości, które mogą być odzyskane i użyte jako surowce wtórne. Po zakończeniu użytkowania nie należy pozbywać się go razem z innymi odpadkami domowymi. Należy przekazać go do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych na surowce wtórne. Aby dowiedzieć się, gdzie jest najbliższy taki punkt, prosimy skonsultować się z władzami lokalnymi. Odpowiednie postępowanie ze użytym sprzętem zapobiega potencjalnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

Zgodność z dyrektywą RoHS:

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

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu,

niedostępne dla dzieci. Opakowanie tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnych. Należy odpowiednio się ich pozbywać i sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać razem ze zwykłymi odpadkami domowymi.

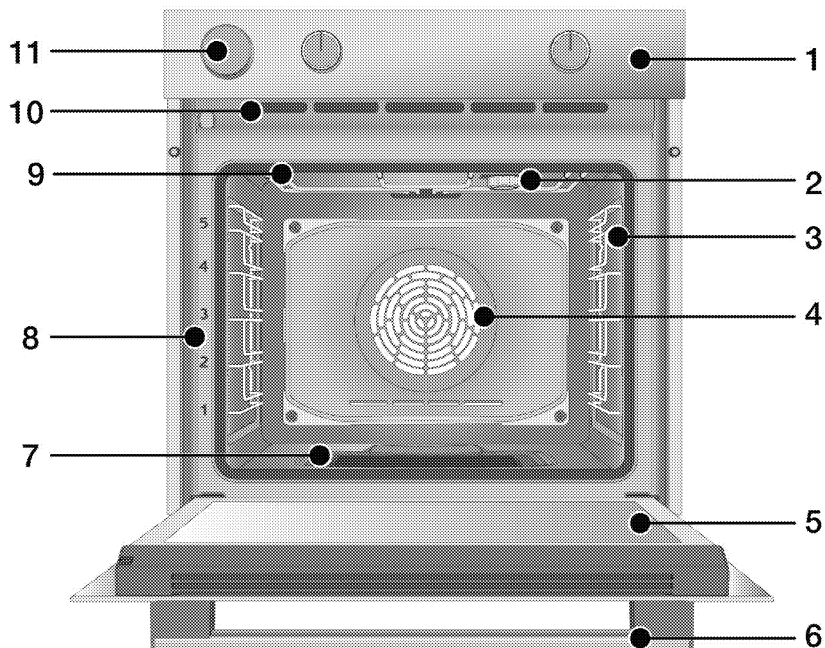
Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

Informacje na temat efektywności energetycznej zgodnie z EU 66/2014 można znaleźć na karcie produktu dołączonej 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.
- Wyłącz piekarnik na 5-10 minut przed końcem pieczenia, by wykorzystać skumulowane ciepło. W ten sposób zaoszczędzisz do 20% energii.
- Jeśli jest to określone w przepisie lub instrukcji użytkownika, zawsze nagrzewaj piekarnik. Nie otwieraj zbyt często drzwiczek piekarnika podczas pieczenia.
- Staraj się piec więcej niż jedno danie na raz w piekarniku. Możesz piec w tym samym czasie, umieszczając dwie formy do pieczenia na drucianej półce. Jeśli pieczesz jedno danie po drugim, oszczędzisz energię, ponieważ piekarnik nie straci ciepła.

3 Produkt

Wprowadzenie produktu



- 1 Panel sterowania
- 2 Oświetlenie*
- 3 Półka druciana**
- 4 Silnik wentylatora (za stalową płytą)
- 5 Drzwi
- 6 Uchwyt
- 7 Kanał wodny do gotowania na parze
- 8 Umieszczenie półek
- 9 Górna grzałka
- 10 Otwory wentylacyjne

- 11 Zbiornik wody

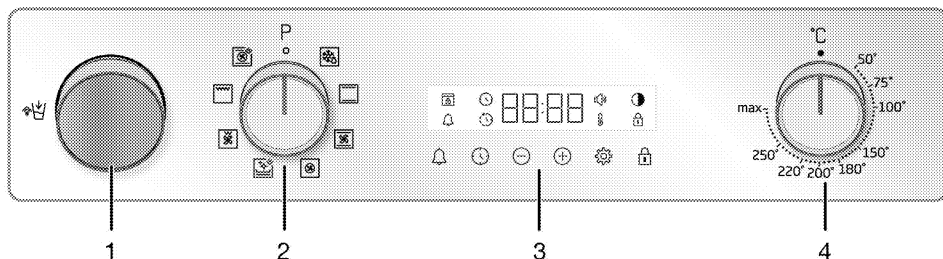
* W zależności od modelu Produkt może nie być wyposażony w oświetlenie lub typ i położenie żarówki mogą różnić się od przedstawionych na ilustracji.

** W zależności od modelu Produkt może nie zawierać drucianych półek. Druciane półki na rysunku są jedynie podglądowe.

Wprowadzenie i użycie panelu sterowania

W tej części można znaleźć przegląd i podstawowe zastosowania panelu sterowania produktu. Mogą występować różnice w rysunkach i niektórych funkcjach w zależności od modelu.

Panel sterowania piekarnika



- 1 Zbiornik wody
- 2 Pokrętło wyboru funkcji
- 3 Timer
- 4 Pokrętło temperatury

Jeśli urządzenie posiada gałki sterujące, mogą one być wpuszczone w panel, który wysuwa się po wciśnięciu (dostępny w niektórych modelach). Aby dokonać ustawień za pomocą tych pokręteł, najpierw wciśnij odpowiednie pokrętło i wyciągnij pokrętło. Po dokonaniu regulacji wciśnij go ponownie i wymień pokrętło.

Pokrętło wyboru funkcji

Możesz wybrać funkcje piekarnika za pomocą pokrętła. Aby wybrać przekręć w lewo/prawo od pozycji zamkniętej (na górze).

Pokrętło temperatury

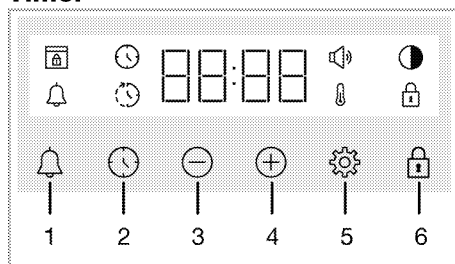
Za pomocą pokrętła sterowania piekarnika można ustawić temperaturę pieczenia. Obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara od pozycji zamkniętej (na górze).

Wskaźnik temperatury

Temperaturę można odczytać z symbolu temperatury znajdującego się na wyświetlaczu. Symbol temperatury na wyświetlaczu włącza się po uruchomieniu urządzenia, a wyłącza po osiągnięciu ustawionej temperatury. Gdy

temperatura wewnątrz piekarnika spadnie poniżej ustawionej temperatury, symbol ponownie się zaświeci.

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 jasności
- : Symbol włączonej blokady
- : Symbol temperatury
- : Symbol głośności
- : Symbol blokady drzwi*

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

Funkcje obsługi piekarnika

W tabeli pokazano funkcje, których można używać w piekarniku, a także najwyższą i najniższą temperaturę, którą można ustawić dla tych funkcji. Kolejność pokazanych trybów pracy może różnić się od rozmieszczenia w urządzeniu.

Symbol funkcji	Opis funkcji	Zakres temperatury (°C)	Opis i użycie
	Pieczenie z wentylatorem	-	Piekarnik nie nagrzewa się. Działa tylko wentylator (na tylnej ścianie). Zamrożone jedzenie w postaci granulek jest powoli rozmrażane w temperaturze pokojowej, upieczone jedzenie jest schładzane. Czas potrzebny do rozmrożenia całego kawałka mięsa jest dłuższy niż w przypadku żywności zawierającej ziarna.
	Górne i dolne ogrzewanie	*	Żywność jest podgrzewana jednocześnie od góry i od dołu. Nadaje się do ciast i potraw w foremkach do pieczenia lub ciast i wypieków. Pieczenie na pojedynczej tacy.
 	Dolne ogrzewanie	*	Włączona jest tylko dolna grzałka. Nadaje się do potraw wymagających zrumienienia od spodu. Tej funkcji należy również użyć do łatwego czyszczenia parą.
	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	*	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez górne i dolne grzałki, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Pieczenie na pojedynczej tacy.
	Ogrzewanie wentylatorem	*	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez termowentylator, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Nadaje się do pieczenia potraw na wielu półkach o różnych poziomach.

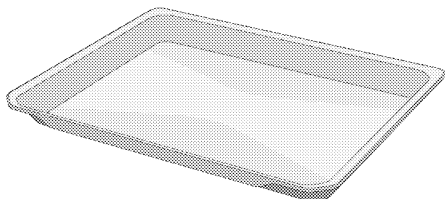
Symbol funkcji	Opis funkcji	Zakres temperatury (°C)	Opis i użycie
	Funkcja 3D	*	Górna i dolna grzałka oraz ogrzewanie wentylatorem działają. Wszystkie części produktu są upieczone równo i szybko. Pieczenie na pojedynczej tacy. Tej funkcji należy używać również do gotowania na parze.
	Duży grill	*	Duży grill na suficie piekarnika działa. Nadaje się do grillowania większych kawałków.
	Wentylator wspomagany małym grillem	*	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem nagrzewane przez mały grill jest szybko rozprowadzane po komorze. Nadaje się do grillowania mniejszych kawałków.

* Urządzenie działa w zakresie temperatur określonym na pokrętle temperatury.

Akcesoria

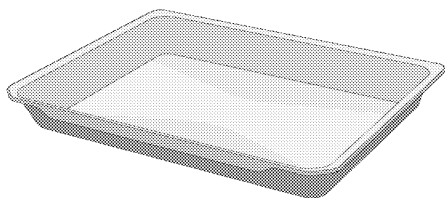
Produkt zawiera różne akcesoria. W tym rozdziale znajduje się opis akcesoriów i ich prawidłowego użytkowania. Dostarczone akcesoria różnią się w zależności od modelu. Nie wszystkie opisane akcesoria znajdują się w Twoim urządzeniu.

UWAGA : Tacki mogą ulec deformacji pod wpływem temperatury. Nie ma to żadnego wpływu na działanie. Deformacja znika, gdy taca ostygnie.



Standardowa taca

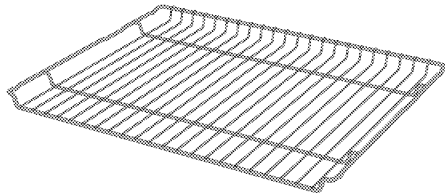
Służy do wypieków, mrożonek i smażenia dużych kawałków.



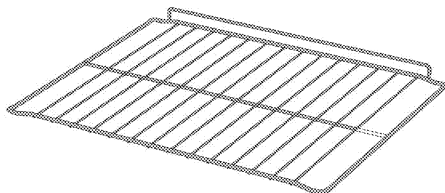
Głęboka taca

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

Modele z drucianymi półkami:



Modele bez drucianych półek:



Ruszt do grilla

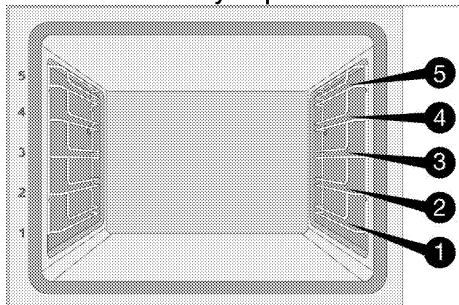
Służy do smażenia lub układania potraw, które mają być upieczone, smażone i duszone na wybranej półce.

Zastosowanie akcesoriów

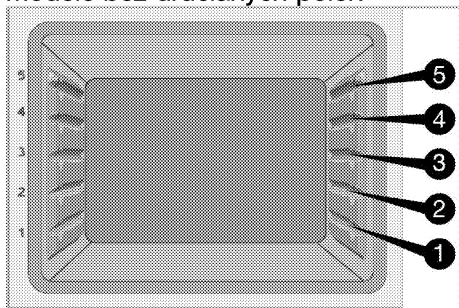
Półki do pieczenia

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

Modele z drucianymi półkami



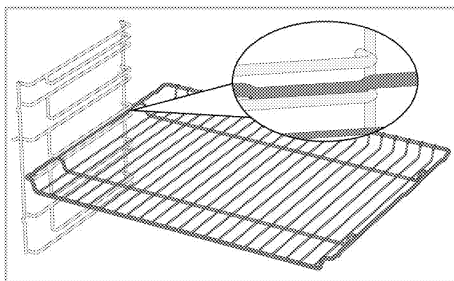
Modele bez drucianych półek



Umieszczenie rusztu do grilla na półkach do pieczenia

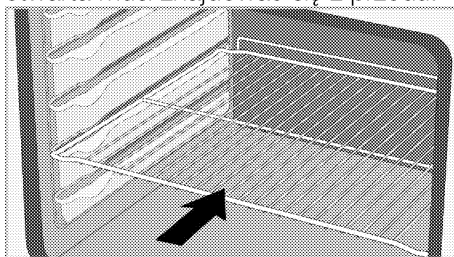
Modele z drucianymi półkami:

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. Dla lepszego pieczenia ruszt należy zabezpieczyć ogranicznikiem na półce. Ogranicznik nie może dotykać tylnej ściany.



Modele bez drucianych półek:

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.

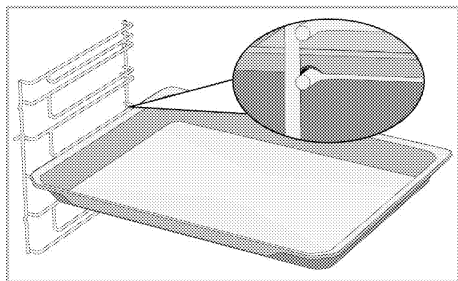


Umieszczenie tacki na półkach do pieczenia.

Modele z drucianymi półkami:

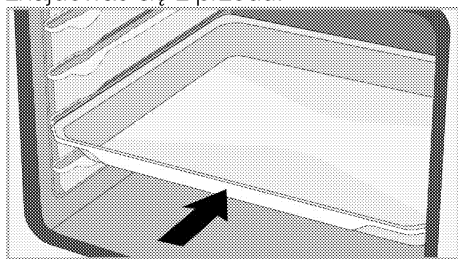
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie tacki na bocznych półkach. Podczas umieszczania tacki na wybranej półce rączka musi znajdować się z przodu.

Dla lepszego pieczenia tackę należy zabezpieczyć stoperem na półce. Ogranicznik nie może dotykać tylnej ściany.



Modele bez drucianych półek:

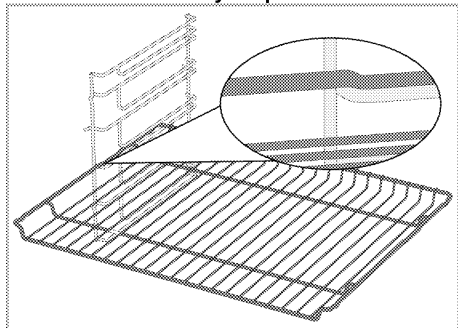
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie tacki na bocznych półkach. Tacka jest umieszczana w jednym kierunku. Podczas umieszczania tacki na wybranej półce rączka musi znajdować się z przodu.



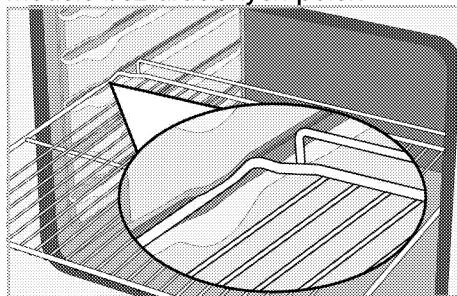
Funkcja blokady rusztu do grilla

Istnieje funkcja ogranicznika, która zapobiega wysunięciu się rusztu do grilla. Dzięki tej funkcji można łatwo i bezpiecznie wyjąć jedzenie. Podczas wyjmowania rusztu można go pociągnąć do przodu, aż dotknie ogranicznika. Należy ominąć ogranicznik, aby go całkowicie usunąć.

Modele z drucianymi półkami

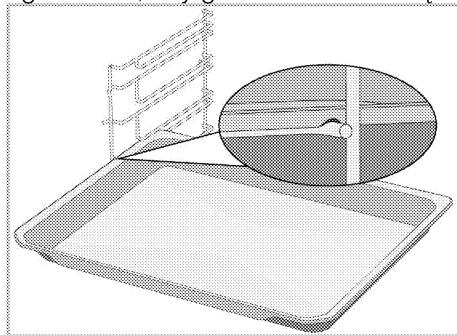


Modele bez drucianych półek



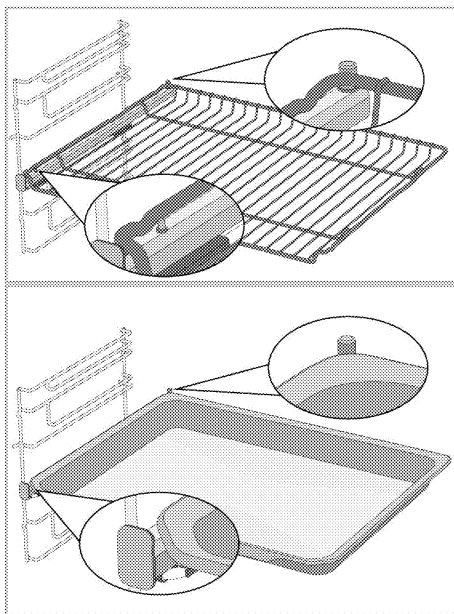
Funkcja blokady tacki rusztu do grilla - Modele z drucianymi półkami

Istnieje również funkcja ogranicznika, która zapobiega wysunięciu się tacki. Podczas wyjmowania tacki należy zwolnić ją z tylnej blokady i pociągnąć do siebie, aż dotknie ogranicznika. Należy ominąć ogranicznik, aby go całkowicie usunąć.



**Ruszt i taca muszą zostać
prawidłowo umieszczone na
prowadnicach
teleskopowych Modele z
drucianymi półkami i
prowadnicami teleskopowymi**

Dzięki prowadnicom teleskopowym można łatwo zamontować ruszt do grilla i tacki. Podczas korzystania z tacki i rusztów na prowadnicach teleskopowych należy uważać, aby ograniczniki znajdujące się z przodu i z tyłu prowadnic opierały się o krawędzie grilla i tacki (patrz rysunek).






Specyfikacje techniczne

Ogólne specyfikacje

Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość)	595 mm/594 mm/567 mm
Wymiary montażowe piekarnika (wysokość/szerokość/głębokość)	590 lub 600 mm/560 mm/min. 550 mm
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	2.6 kW
Rodzaj piekarnika	Wielofunkcyjny piekarnik

Podstawy: Informacje na temat etykiety energetycznej piekarników elektrycznych podano zgodnie z normą EN 60350-1/IEC 60350-1. Wartości te są określane przy standardowym obciążeniu za pomocą funkcji ogrzewania dolnego lub ogrzewania wspomaganego wentylatorem (jeśli występuje). Klasa efektywności energetycznej jest ustalana zgodnie z następującym priorytetem w zależności od tego, czy odpowiednie funkcje znajdują w produkcie, czy nie: 1-Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO, 2-Ogrzewanie wentylatorem 3- Wentylator wspomagany małym grillem, 4-Górne i dolne ogrzewanie.

-  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.

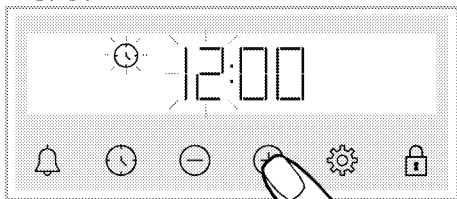
4 Pierwsze użycie

Przed rozpoczęciem korzystania z produktu zaleca się wykonanie następujących czynności.

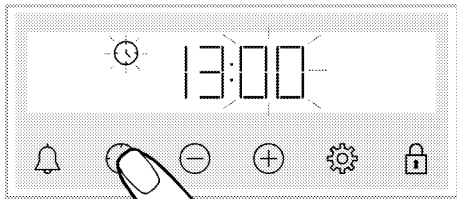
Pierwsze ustawienie godziny

i Zawsze ustawiaj godzinę przed użyciem piekarnika. Jeśli tego nie ustawisz, w niektórych modelach piekarników nie będzie można gotować.

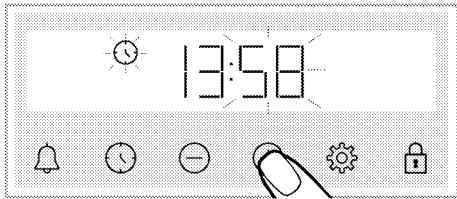
1. Po pierwszym uruchomieniu piekarnika pole godziny pokaże "12:00" i wraz z symbolem ⌚ będą migać.
2. Ustaw godzinę za pomocą przycisków +/-.



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



4. Ustaw minuty za pomocą przycisków +/-.



5. Potwierdź ustawienie, naciskając ⌚ lub ⚙.

» Godzina jest ustawiona, a symbol ⌚ zniknie.

i Jeśli godzina nie zostanie ustawiona, 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". Ustawienie godziny można zmienić zgodnie z opisem w rozdziale „Ustawienia”.

i Godzina resetuje się w przypadku awarii zasilania. Wymaga ponownego ustawienia.

Pierwsze czyszczenie

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

Przed użyciem akcesoriów:

Umyj akcesoria wodą z detergentem i miękką gąbką.

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

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

5 Jak obsługiwać piekarnik

Ogólne informacje na temat użytkowania piekarnika

Wentylator chłodzący (Może nie być dostępny w Twoim produkcie.)







Produkt posiada wentylator chłodzący. Wentylator chłodzący włącza się automatycznie w razie potrzeby i chłodzi zarówno przód produktu, 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 wyłączy się wraz z wszystkimi funkcjami. Użytkownik nie może ustawić czasu pracy wentylatora chłodzącego. Włącza się i wyłącza automatycznie. To nie jest błąd.

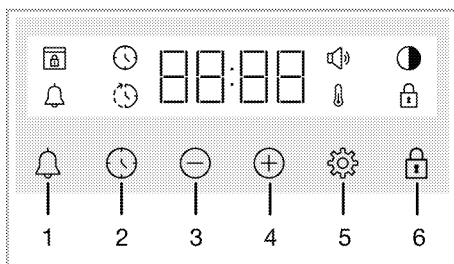
Oświetlenie piekarnika

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

Panel sterowania piekarnika

Ostrzeżenia ogólne dotyczące panelu sterowania









-  Najdłuższy czas, na który można nastawić koniec procesu gotowania, to 5 godziny, 59 minut. W razie przerwy w zasilaniu program kasuje się. Trzeba zaprogramować piekarnik od nowa.
-  Podczas ustawiania programu odpowiednie symbole na wyświetlaczu migają. Poczekać chwilę, aż ustawienia zostaną zapisane.
-  Jeśli wybrano dowolny tryb, nie można zmienić godziny.
-  Jeśli czas pieczenia jest ustawiony na samym początku, pozostały czas jest wyświetlany na ekranie.
-  W przypadkach, gdy ustawiono czas pieczenia lub czas zakończenia pieczenia, można automatycznie anulować ustawienie, naciskając długo .



- 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 jasności
-  : Symbol włączonej blokady
-  : Symbol temperatury
-  : Symbol głośności
-  : Symbol blokady drzwi*

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

Włącz piekarnik

Po wybraniu programu za pomocą pokręta i ustawieniu określonej temperatury piekarnik zaczyna działać.

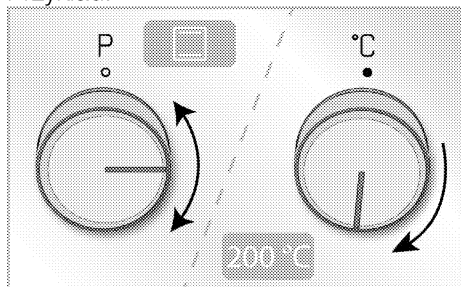
Wyłącz piekarnik;

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



Aby ustawić pieczenie ręcznie ustaw temperaturę i program.

Możesz ręcznie ustawić pieczenie bez ustawiania czasu, wybierając temperaturę i program odpowiednią do potrawy.

Przykład:





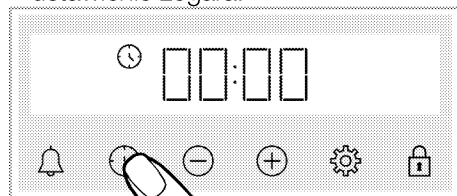
1. Wybierz program za pomocą pokręta.
2. Za pomocą pokręta sterowania piekarnika można ustawić temperaturę pieczenia.




» Piekarnik zacznie działać natychmiast po wybraniu programu i temperatury, na wyświetlaczu pojawi się . Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie ustawioną temperaturę, symbol  znika. Piekarnik nie wyłącza się automatycznie, ponieważ pieczenie w trybie ręcznym odbywa się bez ustawiania czasu pieczenia. Musisz sam kontrolować pieczenie i je wyłączać. Po zakończeniu pieczenia wyłącz piekarnik, przekręcając pokrętkę wyboru programu i pokrętkę temperatury do pozycji wyłączenia (w górę).


Ustawienie czasu pieczenia

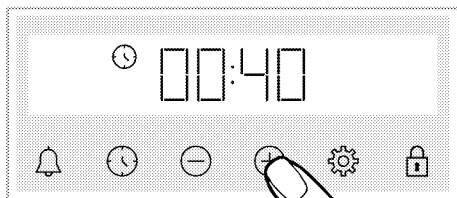
Można ustawić automatyczne wyłączenie piekarnika po upływie określonego czasu, wybierając temperaturę i program odpowiednią do potrawy i ustawiając czas pieczenia na zegarze.

1. Wybierz program pieczenia.
2. Naciśnij  aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , aby zresetować ustawienie zegara.



-  Po ustawieniu programu i temperatury można ustawić czas pieczenia na 30 minut, naciskając  można ustawić czas pieczenia, a naciskając  można zmienić ustawienie czas pieczenia.

3. Ustaw czas pieczenia za pomocą przycisków .



- i** Czas pieczenia zwiększa się o 1 minutę w ciągu pierwszych 15 minut, a po 15 minutach zwiększa się o 5 minut.

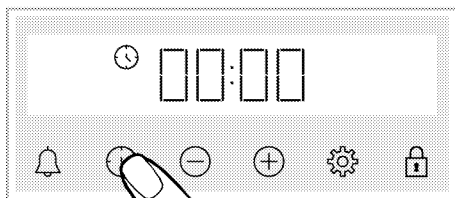
4. Włóż jedzenie do piekarnika i ustaw temperaturę za pomocą pokrętki.
» Piekarnik zacznie działać natychmiast po wybraniu programu i temperatury. Ustawiony czas pieczenia zaczyna odliczać czas do końca, a na wyświetlaczu pojawi się . Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie ustaloną temperaturę, symbol znika.

5. Po zakończeniu pieczenia na ekranie pojawi się komunikat "End", symbol miga, a timer wydaje sygnał dźwiękowy
6. Ostrzeżenie rozlega się przez dwie minuty. Naciśnij dowolny przycisk, aby go wyłączyć. Ostrzeżenie zatrzymuje się, a na wyświetlaczu pojawia się godzina.

Aby ustawić czas zakończenia gotowania na później: (Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.)

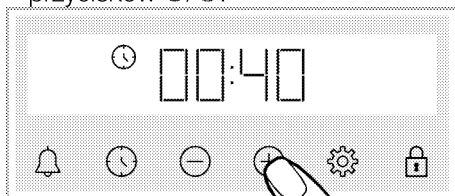
Ustawiając temperaturę i program, można ustawić czas pieczenia i czas zakończenia pieczenia na później, umożliwiając automatyczne włączenie/wyłączenie piekarnika.

1. Wybierz program pieczenia.
2. Naciśnij aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , aby zresetować ustawienie zegara.



- i** Po ustawieniu programu i temperatury można ustawić czas pieczenia na 30 minut, naciskając można ustawić czas pieczenia, a naciskając można zmienić ustawienie czas pieczenia.

3. Ustaw czas pieczenia za pomocą przycisków .

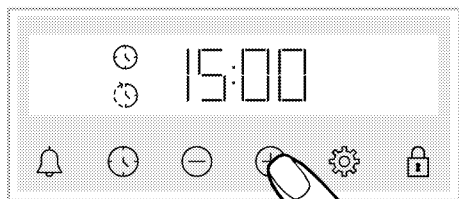


- i** Czas pieczenia zwiększa się o 1 minutę w ciągu pierwszych 15 minut, a po 15 minutach zwiększa się o 5 minut.

- » Po ustawieniu czasu pieczenia, na wyświetlaczu pojawi się symbol .
4. Naciśnij aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , aby zresetować ustawienie czas zakończenia pieczenia.



5. Ustaw czas zakończenia pieczenia za pomocą przycisków .



» Po ustawieniu czasu zakończenia pieczenia symbol 🕒 oraz 🕒 pojawią się na wyświetlaczu. Po rozpoczęciu pieczenia, symbol 🕒 znika.

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

» **Zegar oblicza czas rozpoczęcia pieczenia, odejmując czas pieczenia od ustawionego czasu zakończenia pieczenia.** Po rozpoczęciu czasu rozpoczęcia pieczenia zostaje uruchomiony wybrany tryb, a piekarnik nagrzewa się do ustawionej temperatury. Ustawiony czas pieczenia zaczyna odliczać czas do końca, a na wyświetlaczu pojawi się 🕒. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie ustawioną temperaturę, symbol 🕒 znika.

7. Po zakończeniu pieczenia na ekranie pojawi się komunikat **"End"**, symbol 🕒 miga, a timer wydaje sygnał dźwiękowy

8. Ostrzeżenie rozlega się przez dwie minuty. Naciśnij dowolny przycisk, aby go wyłączyć. Ostrzeżenie zatrzymuje się, a na wyświetlaczu pojawia się godzina.

i Jeśli na koniec ostrzeżenia dźwiękowego zostanie naciśnięty dowolny przycisk, piekarnik zacznie ponownie działać. Aby zapobiec dalszemu działaniu piekarnika pod koniec ostrzeżenia, ustaw pokrętkę temperatury i pokrętkę programu w pozycji **"0"** (wyłączony) i wyłącz piekarnik.

Pieczenie na parze

Piekarnik jest wyposażony w funkcję pieczenia na parze. Podczas pieczenia para zapewni lepsze wyniki efekt. Para sprawia, że wypieki są jaśniejsze, skórka bardziej chrupiąca, a rozmiar większy. Poza tym para ogranicza utratę wilgoci w mięsie, dzięki czemu jest bardziej soczyste i smaczniejsze.

i Pieczenie na parze można wykonać tylko przy użyciu funkcji pieczenia na parze opisanych w instrukcji obsługi.

i Pojemność zbiornika na wodę wynosi 250 ml. Podczas pieczenia nie dolewać do zbiornika więcej niż 250 ml wody.

i Skropliny powstające na drzwiczkach piekarnika po pieczeniu na parze mogą kapać po ich otwarciu. Po otwarciu drzwiczek piekarnika, wytrzyj skropliny.

i Podczas otwierania drzwiczek piekarnika trzymaj się z daleka, ponieważ para i ciepło mogą ułatwiać się podczas i po zakończeniu pieczenia na parze. Wydostająca się para może poparzyć ręce, twarz i/lub oczy.

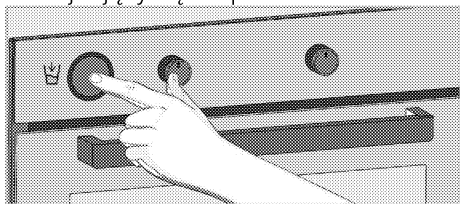
i Jeśli woda pozostaje w piekarniku po każdym pieczeniu na parze, wytrzyj pozostałą wodę suchą szmatką, gdy piekarnik ostygnie. W przeciwnym razie resztki wody mogą prowadzić do zwapnienia.

Pieczenie na parze:

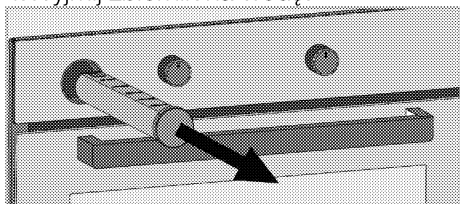
1. Zapoznaj się z tabelą pieczenia na parze, aby ustawić funkcję, temperaturę i czas odpowiednie dla danego posiłku i rozpocząć pieczenie. W przypadku posiłków nie

wymienionych w tabeli można określić ilość wody, temperaturę, funkcję gotowania i czas.

2. Umieścić żywność na najniższej półce.
3. Kiedy nadejdzie czas dodania wody, naciśnij przycisk zbiornika na wodę znajdujący się na panelu sterowania.

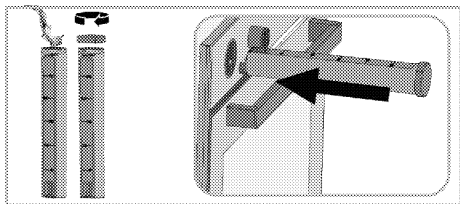


4. Wyjmij zbiornik na wodę.



5. Otwórz pokrywę zbiornika na wodę i napełnij go wodą zgodnie z tabelą.

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



6. Zamknij pokrywę zbiornika na wodę i umieść go na miejscu. Wsuń zbiornik na wodę do końca.

» Woda w zbiorniku wody zacznie powoli wylewać się na podstawę piekarnika, aby zapewnić potrawom dostęp do pary.

7. Pod koniec pieczenia należy obrócić pokrętkę funkcji i temperatury do



pozycji wyłączenia, aby wyłączyć piekarnik.

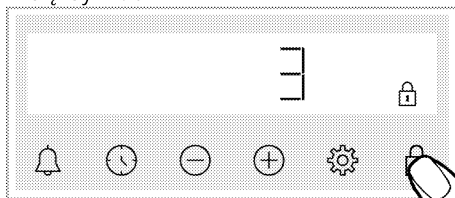
i Po każdym cyklu pieczenia wspomaganego parą należy sprawdzić, czy w podstawie piekarnika znajduje się woda. Jeśli tak, po schłodzeniu piekarnika należy użyć suchej ściereczki, aby wytrzeć wodę. W innym przypadku woda pozostawiona w podstawie piekarnika może być przyczyną osadzania się kamienia.



Ustawienia


Włączenie blokady przycisków

Możesz zapobiec interwencji jednostki sterującej, aktywując funkcję blokady przycisków.

1. Naciśnij  aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .






» Pojawia się symbol , a na wyświetlaczu rozpoczyna się odliczanie 3-2-1. Po zakończeniu odliczania włącza się blokada przycisków. Po naciśnięciu dowolnego przycisku, gdy blokada jest ustawiona, timer emituje sygnał dźwiękowy a symbol  miga.

i Jeśli przestasz naciskać przycisk przed zakończeniem odliczania, blokada nie zostanie aktywowana. Jeśli przestasz naciskać przycisk  przed zakończeniem odliczania, blokada klawiszy nie zostanie aktywowana.

i Jeśli blokada przycisków jest włączona nie działają przyciski timera. Blokada przycisków nie wyłączy się w przypadku awarii zasilania.



Wyłączenie blokady przycisków

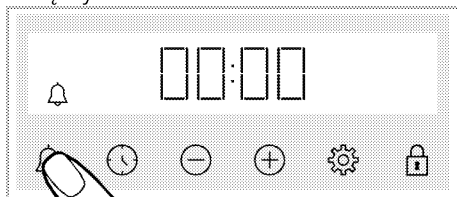
1. Naciśnij  aż symbol  zniknie z wyświetlacza.
» Symbol  znika, a blokada przycisków jest wyłączona.




Ustawienie alarmu

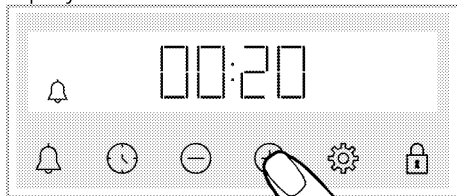
Można użyć timera w celu ostrzeżenia lub przypomnienia innego niż pieczenia. Alarm nie wpływa na działanie piekarnika. Używany w celach ostrzegawczych. Na przykład można użyć alarmu, gdy piekarnik ma zostać wyłączony o określonej godzinie. Po upływie ustawionego czasu zegar wydaje ostrzeżenie dźwiękowe.


i Najdłuższy czas alarmu to 23 godziny i 59 minut.


1. Naciśnij  aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .



2.  Ustaw alarmu za pomocą przycisków  / .







» Po ustawieniu alarmu symbol  pozostanie podświetlony, a czas alarmu rozpocznie odliczanie na wyświetlaczu. Jeśli czas alarmu i czas pieczenia są

ustawione jednocześnie, na wyświetlaczu pojawi się krótszy czas.
3. Po upływie czasu alarmu symbol  zaczyna migać i wydaje ostrzeżenie dźwiękowe.



Wyłącz alarm

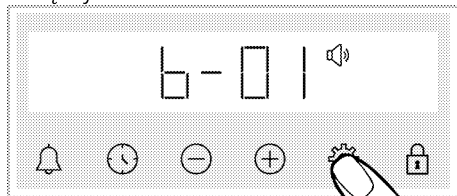
1. Pod koniec czasu alarmu dźwięk ostrzegawczy rozlega się przez dwie minuty. Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć ostrzeżenie dźwiękowe.
» Ostrzeżenie dźwiękowe zatrzymuje się, a na wyświetlaczu pojawia się godzina.



Czy chcesz anulować alarm?

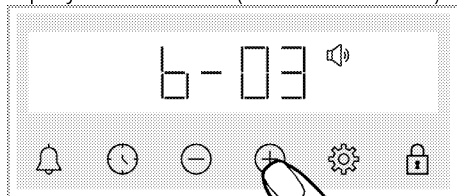
1. Naciśnij  aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , aby zresetować ustawienie alarmu. Naciśnij  aż wyświetli się „00:00”.
2.  Aby anulować alarm należy długo nacisnąć przycisk.

Zmienia poziom głośności

1. Naciśnij  aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .





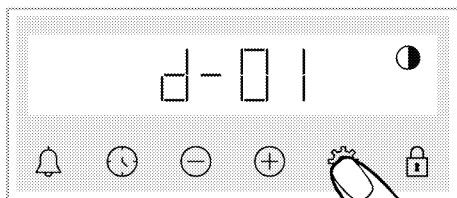
2. Ustaw żądany poziom za pomocą przycisków  / . (**b-01 b-02 b-03**)



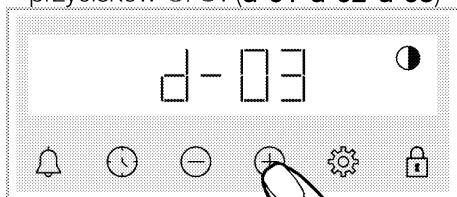
3. Naciśnij , aby potwierdzić lub ustawienie zostanie aktywowane po chwili bez naciskania.

Ustawienia jasności wyświetlacza

1. Naciśnij  aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .



2. Ustaw poziom jasności za pomocą przycisków \oplus/\ominus . (d-01-d-02-d-03)

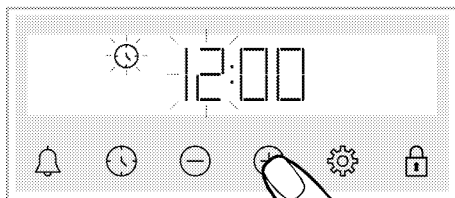


» Naciśnij \odot , aby potwierdzić lub ustawienie zostanie aktywowane po chwili bez naciskania.

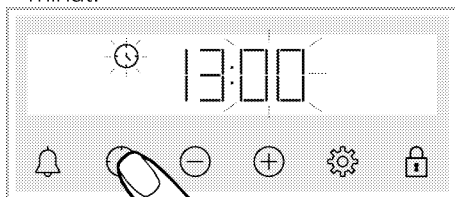
Ustaw godzinę

na piekarniku; aby zmienić godzinę, którą wcześniej ustawiłeś,

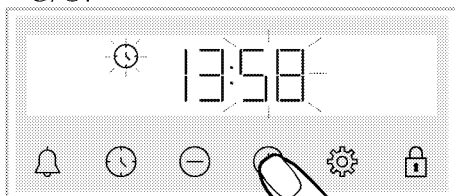
1. Naciśnij \odot aż na wyświetlaczu pojawi się symbol $\od�$.
2. Ustaw godzinę za pomocą przycisków \oplus/\ominus .



3. Naciśnij $\od�$ lub \odot , aby podświetlić pole minut.



4. Ustaw minuty za pomocą przycisków \oplus/\ominus .



5. Potwierdź ustawienie, naciskając $\od�$ lub \odot .

» Godzina jest ustawiona, a symbol $\od�$ zniknie.

6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia.

W tej części opisano wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia. Ponadto można znaleźć niektóre produkty spożywcze przetestowane w czasie produkcji i najbardziej odpowiednie ustawienia dla tych produktów. Wskazane są również odpowiednie ustawienia piekarnika i akcesoria.

Ostrzeżenia ogólne dotyczące pieczenia

- Podczas otwierania drzwi piekarnika lub po zakończeniu pieczenia może wydobywać się gorąca para. Para może poparzyć dłoń, twarz i / lub oczy. Podczas otwierania drzwiczek piekarnika należy trzymać się z daleka.
- Intensywna para wytwarzana podczas pieczenia może tworzyć skroplone krople wody wewnątrz i na zewnątrz piekarnika oraz na górnych częściach mebli w wyniku różnicy temperatur. 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

zewnątrznych naczyń kuchennych, które będą używane.

- Wyciąć papier tłuszczoodporny na tłuszcz, który będzie używany podczas pieczenia, o rozmiarach odpowiednich do foremki. Papier tłuszczoodporny, które przestają z foremki, mogą stwarzać ryzyko poparzenia i wpływać na jakość pieczenia. Należy użyć papieru tłuszczoodpornego odpowiedniego do danej temperatury.
- Aby pieczenie było prawidłowe należy umieścić potrawę na zalecanej półce. Nie zmienia miejsca półki podczas pieczenia.

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 zalecane jest wcześniejsze nagrzanie należy nagzać piekarnik i dopiero włożyć foremkę z masą.
- Jeśli zamierzasz piec stawiając naczynie na ruszcie, umieść je na środku, a nie w pobliżu tylnej ściany.
- Wszystkie materiały 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 gotowania, a dolna powierzchnia wypieków nie rumieni się równomiernie.
- Jeśli podczas gotowania używasz papieru do gotowania, na dolnej

powierzchni potrawy może się lekko zarumienić. W takim przypadku konieczne może być wydłużenie czasu gotowania o około 10 minut.

- Wartości określone w tabelach są ustalane w wyniku testów przeprowadzonych w naszych laboratoriach. Odpowiednie dla Ciebie wartości mogą się różnić od podanych.
- Umieść jedzenie na zalecanej półce. Dolna półka piekarnika to półka numer 1.

Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

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

Wskazówki dotyczące pieczenia ciastek

- 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.

Tabela pieczenia w piekarniku ciast i wyrobów piekarniczych

Sugestie dotyczące gotowania na jednej tacy

Żywność	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasta na blasze	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	3	180	30 ... 40
Ciasta w formie	Forma do pieczenia na ruszcie do grilla**	Ogrzewanie wentylatorem	2	180	30 ... 40
	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	3	160	25 ... 35
Ciasteczka	Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	Modele z drucianymi półkami: 3 Modele bez drucianych półek: 2	150	25 ... 35
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta, średnica 26 cm z zaciskiem na ruszcie do grilla**	Górne i dolne ogrzewanie	2	160	30 ... 40

Żywność	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
	Okrągła forma do ciasta, średnica 26 cm z zaciskiem na ruszcie do grilla**	Ogrzewanie wentylatorem	2	160	30 ... 40
Ciastko	Taca do ciasta*	Górne i dolne ogrzewanie	3	170	25 ... 35
	Taca do ciasta*	Ogrzewanie wentylatorem	3	170	20 ... 30
Ciasto francuskie	Standardowa taca*	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	2	200	35 ... 45
	Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	2	180	35 ... 45
Krucze ciastka	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	2	200	20 ... 30
	Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	3	180	20 ... 30
Cały chleb	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	3	200	30 ... 40
	Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	3	200	30 ... 40
Lasagne	Prostokątna szklano-metalowa forma na ruszcie do grilla**	Górne i dolne ogrzewanie	2 lub 3	200	30 ... 40
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forema do ciasta, o średnicy 20 cm na ruszcie do grilla**	Górne i dolne ogrzewanie	2	180	50 ... 70
	Okrągła czarna metalowa forema do ciasta, o średnicy 20 cm na ruszcie do grilla**	Ogrzewanie wentylatorem	2	170	50 ... 70
Pizza	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	2	200 ... 220	10 ... 20

Nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

** Te akcesoria nie są dołączone do produktu. Są dostępne osobno.

Sugestie dotyczące gotowania z dwoma tacami

Żywność	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasteczka	2 –Standardowa taca* 4 –Taca do ciasta*	Ogrzewanie wentylatorem	2 – 4	Modele z drucianymi półkami: 150 Modele bez drucianych półek: 140	Modele z drucianymi półkami: 25 ... 40 Modele bez drucianych półek: 30 ... 45
Ciastko	2 –Standardowa taca* 4 –Taca do ciasta*	Ogrzewanie wentylatorem	2 – 4	170	25 ... 35
Ciasto francuskie	1 –Standardowa taca* 4 –Taca do ciasta*	Ogrzewanie wentylatorem	1 – 4	180	35 ... 45
Krucze ciastka	2 –Standardowa taca* 4 –Taca do ciasta*	Ogrzewanie wentylatorem	2 – 4	180	20 ... 30

Nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

** Te akcesoria nie są dołączone do produktu. Są dostępne osobno.

Mięso, ryby i drób

Kluczowe punkty dotyczące pieczenia

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

- Po zakończeniu pieczenia pozostawić mięso w piekarniku na około 10 minut. Sok z mięsa lepiej rozprowadza się na smażonym mięsie i nie wypływa po rozkrojeniu.
- Ryby należy umieścić na półce o średnim lub niskim poziomie w żaroodpornym naczyniu.
- Gotuj potrawy zalecane w tabeli gotowania na jednej tacy.

Tabela pieczenia w piekarniku mięsa, ryb i drobiu

Żywność	Akcesoria	Funkcje	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, następnie 180 ... 190	60 ... 80
Podudzie jagnięce (1.5 - 2.0 kg)	Standardowa taca*	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	3	15 min. 250/max, następnie 170	110 ... 120
Kurczak pieczony (1.8- 2 kg)	Ruszt do grilla* Umieścić jedną tacę na dolnej półce	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	2	15 min. 250/max, następnie 190	60 ... 80

Żywność	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
	Ruszt do grilla* Umieścić jedną tacę na dolnej półce	Ogrzewanie wentylatorem	2	200 ... 220	60 ... 80
	Ruszt do grilla* Umieścić jedną tacę na dolnej półce	Funkcja 3D	2	15 min. 250/max, następnie 190	60 ... 80
Indyk (5.5 kg)	Standardowa taca*	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	1	25 min. 250/max, następnie 180 ... 190	150 ... 210
	Standardowa taca*	Funkcja 3D	1	25 min. 250/max, następnie 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Ruszt do grilla* Umieścić jedną tacę na dolnej półce	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	3	200	20 ... 30
	Ruszt do grilla* Umieścić jedną tacę na dolnej półce	Funkcja 3D	3	200	20 ... 30

Nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

** Te akcesoria nie są dołączone do produktu. Są dostępne osobno.

Grill

Czerwone mięso, ryby i mięso drobiowe szybko stają się brązowe po grillowaniu, utrzymują piękną skórkę i nie wysychają. Mięso filetowane, szaszłyki, kielbaski, a także soczyste warzywa (pomidory, cebula itp.) są szczególnie polecane do grillowania.

Ostrzeżenia ogólne:

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

Gojące 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 czasu pieczenia może się różnić.
- Wsuń ruszt lub tackę do żądanego poziomu. Jeśli pieczesz na ruszcie, umieść tackę na dolnej półce, aby zebrać tłuszcz. Taca piekarnika, którą ma być przeniesiona powinna mieć takie wymiary, aby obejmowała cały obszar grilla. Tacka może nie być dołączona do produktu. Wlej trochę wody do tacki, aby ułatwić czyszczenie.

Tabela grillowania

Zywność	Aksesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ryby	Ruszt do grilla	4 - 5	250	20 ... 25
Kawałki kurczaka	Ruszt do grilla	4 - 5	250	25 ... 35
Klopsik (wołowina) - 12 sztuk	Ruszt do grilla	4	250	20 ... 30
Kotlet jagnięcy	Ruszt do grilla	4 - 5	250	20 ... 25
Stek - (kromka)	Ruszt do grilla	4 - 5	250	25 ... 30
Kotlet cielęcy	Ruszt do grilla	4 - 5	250	25 ... 30
Zapiekanne warzywa	Ruszt do grilla	4 - 5	220	20 ... 30
Tosty z chleba	Ruszt do grilla	4	250	1 ... 4

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

Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.

Wentylator wspomagany małym grillem

Zywność	Aksesoria	Funkcje	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 (wołowina) - 12 sztuk	Ruszt do grilla	Wentylator wspomagany małym grillem	4	250	30 ... 40

Zywność	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Stek (cały)/Pieczeń (1 kg)	Ruszt do grilla Umieścić jedną tacę na dolnej półce	Wentylator wspomagany małym grillem	3	15 min. 250, następnie 180 ... 190	90 ... 110

Nie podgrzewać na ruszcie grillowym wszystkich potraw.

Gotowanie na parze

Informacje ogólne

- Gotowanie na parze można wykonać tylko z funkcjami gotowania wspomaganego parą określonymi w instrukcji. Informacje na temat funkcji gotowania na parze znajdują się w rozdziale "Funkcje obsługi piekarnika".
- Jeśli tabela gotowania sugeruje podgrzewanie, pamiętaj, aby po podgrzaniu umieścić potrawę w

piekarniku. Czasy podane w momencie podlewania wskazują czas, jaki upłynie od podgrzania.

- Tabela gotowania zawiera zalecenia dotyczące gotowania przetestowane przez producenta. Można określić ilość wody, temperaturę, funkcję pieczenia wspomaganego parą i czas gotowania, których nie podano w tabeli.
- Gotuj na parze na jednej blasze.

Tabela do gotowania ze wspomaganie parowym

Sugestie dotyczące gotowania na jednej tacy

Zywność	Pozycja półki / Akcesoria	Funkcja	Temperatura (°C)	Ilość wody do użycia (ml)	Czas podlewania (min.)**	Czas pieczenia (min.) (ok.)	Waga w przybliżeniu (w gramach)
Cały chleb	2 / Standardowa taca*	Funkcja 3D	200	200	po podgrzaniu	30 ... 40	820
Kurczak pieczony (1.8-2 kg)	2 / Ruszt do grilla* Umieścić jedną tacę na dolnej półce	Funkcja 3D	25 min. 250/max, następnie 190	250	25	60 ... 70	2000
Żeberka (Jeden kawałek)	3 / Standardowa taca*	Funkcja 3D	180	250	15	40 ... 55	1000
Gicznia z warzywami	3 / Standardowa taca*	Funkcja 3D	170	250+250**	po podgrzaniu	90 ... 110	2000
Yeast House Donut	3 / Standardowa taca*	Funkcja 3D	180	100	po podgrzaniu	25 ... 35	1200
Sernik	3 / Standardowa taca*	Funkcja 3D	120	150	przed podgrzaniem	50 ... 60	1450
Udka z kurczaka	3 / Standardowa taca*	Funkcja 3D	200	150	po podgrzaniu	25 ... 35	800

Zywność	Pozycja półki / Akcesoria	Funkcje	Temperatura (°C)	Ilość wody do użycia (ml)	Czas podlewania (min.)**	Czas pieczenia (min.) (ok.)	Waga w przybliżeniu (w gramach)
Pieczone ziemniaki	3 / Standardowa taca*	Funkcja 3D	190	150	25	45 ... 55	500
Chleb hamburgerowy	3 / Standardowa taca*	Funkcja 3D	180	150	po podgrzaniu	20 ... 30	800
Łosoś z warzywami	3 / Standardowa taca*	Funkcja 3D	180	100	po podgrzaniu	25 ... 35	500

* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

** Wskazuje czas, który upłynie od podgrzewania.

*** Dodaj kolejne 250 ml wody w połowie czasu gotowania.

Test żywności

ułatwić testowanie produktu dla organów kontrolnych.

- Potrawy zostały przygotowywane zgodnie z normą EN 60350-1, aby

Tabela pieczenia w piekarniku przykładowego jedzenia

Sugestie dotyczące gotowania na jednej tacy

Zywność	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	3	140	20 ... 30
Krucze ciasteczka (herbatnik)	Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	Modele z drucianymi półkami: 3 Modele bez drucianych półek: 2	140	15 ... 25
	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	3	160	25 ... 35
Ciasteczka	Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	Modele z drucianymi półkami: 3 Modele bez drucianych półek: 2	150	25 ... 35
	Okrągła forma do ciasta, średnica 26 cm z zaciskiem na ruszcie do grilla**	Górne i dolne ogrzewanie	2	160	30 ... 40
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta, średnica 26 cm z zaciskiem na ruszcie do grilla**	Ogrzewanie wentylatorem	2	160	30 ... 40

Żywność	Aksesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forema do ciasta, o średnicy 20 cm na ruszcie do grilla**	Górne i dolne ogrzewanie	2	180	50 ... 70
	Okrągła czarna metalowa forema do ciasta, o średnicy 20 cm na ruszcie do grilla**	Ogrzewanie wentylatorem	2	170	50 ... 70

Nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

** Te akcesoria nie są dołączone do produktu. Są dostępne osobno.

Sugestie dotyczące gotowania z dwoma tacami

Żywność	Aksesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Kruche ciasteczka (herbatnik)	2-Standardowa taca* 4-Taca do ciasta*	Ogrzewanie wentylatorem	2 - 4	140	15 ... 25
Ciasteczka	2-Standardowa taca* 4-Taca do ciasta*	Ogrzewanie wentylatorem	2 - 4	Modele z drucianymi półkami: 150 Modele bez drucianych półek: 140	Modele z drucianymi półkami: 25 ... 40 Modele bez drucianych półek: 30 ... 45

Nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

** Te akcesoria nie są dołączone do produktu. Są dostępne osobno.

Grill

Żywność	Aksesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Tosty z chleba	Ruszt do grilla	4	250	1 ... 4
Klopsik (wołowina) - 12 sztuk	Ruszt do grilla	4	250	20 ... 30

Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.

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

7 Czyszczenie i konserwacja

Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

▲ Ostrzeżenia ogólne:

- Przeczyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie umieszczać detergentów bezpośrednio na gorące powierzchnie. Może to spowodować trwałe zabrudzenie.
- Po każdym użyciu urządzenie należy dokładnie wyczyścić i wysuszyć. Dzięki temu łatwo usunąć pozostałości żywności, co zapobiega się ich spalaniu, gdy produkt zostanie ponownie użyty. W ten sposób żywotność urządzenia wydłuża się, a często napotykanne problemy są zmniejszone.
- Nie używać parownic do czyszczenia urządzenia.
- Niektóre detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Podczas czyszczenia nie używaj środków do szorowania, proszków do czyszczenia, kremów, środków do usuwania kamienia ani ostrych przedmiotów.
- Nie ma potrzeby stosowania specjalnego środka czyszczącego po każdym użyciu. Produkt należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywności podczas gotowania.
- Nie czyść żadnej z części urządzenia w zmywarce.

Powierzchnie ze stali nierdzewnej i INOX

- Nie wolno używać środków czyszczących zawierających kwas lub chlor do czyszczenia powierzchni i uchwytów ze stali nierdzewnej lub INOX.
- Powierzchnia ze stali nierdzewnej lub Inox może z czasem zmienić kolor. To jest normalne. Po każdym użyciu wyczyść za pomocą detergentu odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej lub Inox.
- Należy używać miękkiej ściereczki z mydłem i płynnym (nie rysującym) detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej, starając się wycierać w jednym kierunku.
- Należy natychmiast usunąć z powierzchni plamy z wapna, oleju, skrobi, mleka i białka z powierzchni ze stali nierdzewnej i szkła. Plamy mogą rdzewieć przez długi czas.

Powierzchnie emaliowane

- Po każdym użyciu emaliowane powierzchnie należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Jeśli produkt posiada funkcję łatwego czyszczenia parą, można jej użyć do czyszczenia lekkich zabrudzeń. (Patrz rozdział „Funkcja łatwego czyszczenia parą”)
- W przypadku uporczywych plam można użyć środka do czyszczenia piekarników i grilla zalecanego na stronie internetowej marki produktu oraz nierysującej czyścika drucianego. Nie używaj zewnętrznego środka do czyszczenia piekarników.

- Przed czyszczeniem piekarnik musi ostygnąć. Czyszczenie na gorących powierzchniach stwarza zarówno zagrożenie pożarowe, jak i uszkodzenie powierzchni.

Powierzchnie katalityczne

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

Szklana powierzchnia

- Do czyszczenia powierzchni szklanych nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych materiałów czyszczących. Mogą uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Produkt należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i szmatki z mikrofibry przeznaczoną do powierzchni szklanych, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Jeśli po czyszczeniu pozostały resztki detergentu, należy wytrzeć je zimną wodą, a następnie osuszyć czystą i suchą ściereczką z mikrofibry. Resztki detergentu mogą uszkodzić szklaną powierzchnię przy następnym użyciu.
- 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, nałóż na gąbkę środek czyszczący i odczekaj dłuższy czas 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 powierzchnię.
- Należy upewnić się, że połączenia elementów urządzenia nie są wilgotne i nie mają śladów detergentu. W przeciwnym razie na tych połączeniach może wystąpić korozja.

Czyszczenie akcesoriów

O ile nie podano inaczej w instrukcji obsługi, nie myj akcesoriów w zmywarce.

Czyszczenie panelu sterowania

- Podczas czyszczenia panelu sterowania z pokrętkami należy użyć wilgotnej miękkiej ściereczki i osuszyć suchą szmatką. Nie wolno zdejmować pokręteł ani uszczelki znajdujących się pod spodem. Panel sterowania i pokrętła mogą zostać uszkodzone.
- Podczas czyszczenia paneli ze stali nierdzewnej z pokrętłem nie należy używać środków czyszczących do stali nierdzewnej wokół pokręteł. Wskaźniki wokół pokręteł można usunąć.

- 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.

Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia)

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

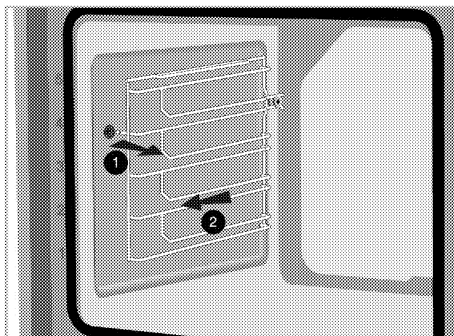
Czyszczenie bocznych ścian piekarnika

Ściany boczne płyty kuchennej mogą być pokryte emaliowanymi lub katalitycznymi ścianami. Zależy od modelu. Jeśli urządzenie ma ścianę katalityczną, zapoznaj się z częścią „Ściany katalityczne”.

Jeśli urządzenie ma półki druciane, usuń je przed czyszczeniem ścian bocznych. Postępuj zgodnie ze wskazówkami opisanymi w rozdziale „Ogólne informacje dotyczące czyszczenia” w zależności od rodzaju powierzchni w piekarniku.

Aby wyjąć druciane półki:

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



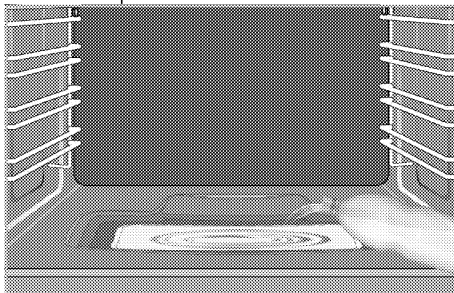
3. Aby ponownie przymocować półki, należy powtórzyć kroki wyjmowania, ale od końca do początku.

Czyszczenie naczynia znajdującego się na podstawie piekarnika

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

Aby usunąć osad wapienny, który może pojawić się w naczyniu z wodą na podstawie piekarnika po gotowaniu na parze należy ustawić czyszczenie parą po 2 lub 3 użyciach:

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



2. Odczekaj co najmniej 30 minut, aby ocet rozpuścił pozostałości wapna w temperaturze otoczenia.

3. Wyczyść naczynie miękką wilgotną szmatką, a następnie wytrzyj suchą ściereczką.

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

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

Wybierz funkcję roboczą, w której dolna grzałka jest aktywna i włącz piekarnik na 2-3 minuty w temperaturze 100°C. Następnie wyłącz piekarnik i wyciśnij środek do czyszczenia wnętrza piekarnika i grilla polecany na stronie internetowej firmy urządzenia, do zbiornika z wodą na dnie piekarnika i pozostaw na 5 minut. Po 5 minutach wytrzyj zbiornik z wodą na dnie piekarnika wilgotną ściereczką z mikrofibry i wysusz.

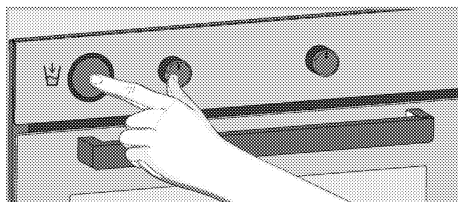
Łatwe czyszczenie parą
Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

Zapewnia łatwe czyszczenie, ponieważ zabrudzenia (nie czekając zbyt długo) są zmiękczone parą, która tworzy się w piekarniku, a krople wody skraplają się na wewnętrznych powierzchniach piekarnika.

1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.

2. Naciśnij zbiornik na wodę znajdujący się na panelu sterowania, aby go wyjąć. Wlej 200 ml wody do zbiornika.

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



3. Umieść zbiornik na wodę na miejscu i wciśnij go. Woda zacznie wypełniać basen znajdujący się u podstawy piekarnika.

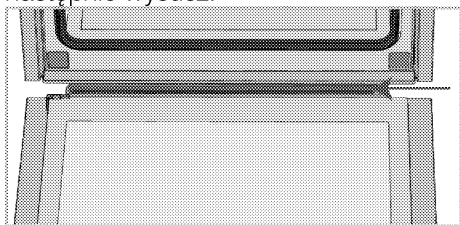
4. Ustaw piekarnik na łatwy tryb czyszczenia parą i temperaturę 100 °C na 20 minut.

Otwórz drzwiczki i wytrzyj od razu wewnętrzne powierzchnie piekarnika wilgotną gąbką lub ściereczką. Po otwarciu drzwiczek wydostaje się para. Może to stwarzać ryzyko poparzenia. Należy zachować ostrożność podczas otwierania drzwiczek.

Użyj ciepłej wody z płynem, miękkiej szmatki lub gąbki, aby oczyścić trwałe zanieczyszczenia i wytrzyj je suchą szmatką.

i W trybie łatwego czyszczenia parą woda znajdująca się w basenie u podstawy piekarnika w celu zmiękczenia lekko utworzonych pozostałości / brudu we wnęce piekarnika odparuje i skropli się w komorze piekarnika i wewnętrznej szybie drzwiczek piekarnika, dlatego może kapać woda. gdy drzwiczki piekarnika są otwarte. Zetrzyj kondensat zaraz po otwarciu drzwi piekarnika.

Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie. Po skraplaniu w piekarniku, w kanale basenowym pod piekarnikiem, może znajdować się woda lub wilgoć. Po użyciu wyczyść ten kanał basenowy wilgotną szmatką, a następnie wysusz.



Czyszczenie drzwiczek piekarnika

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

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

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

Zdejmowanie drzwiczek piekarnika

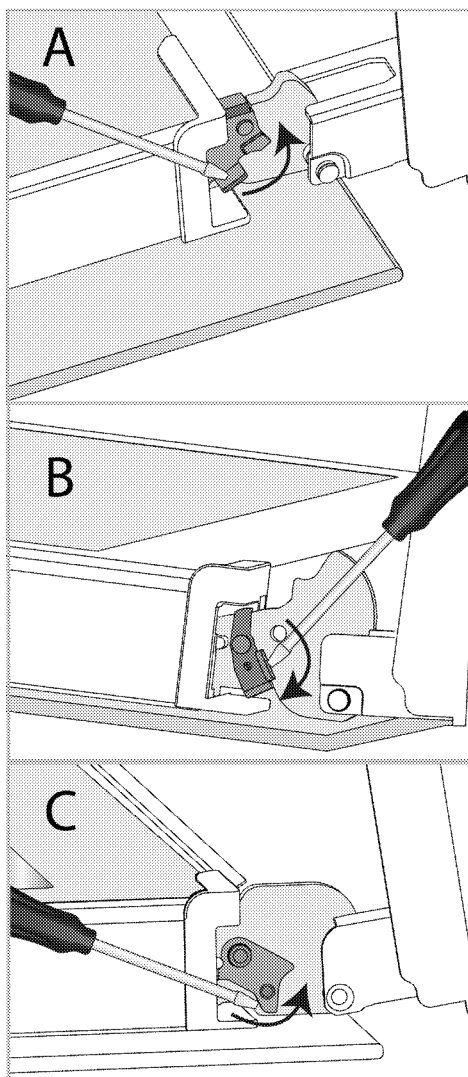
1. Otwórz drzwiczki piekarnika.
2. Otwórz zaczepy w gnieździe zawiasu z przodu drzwi po prawej i lewej stronie, naciskając w dół, jak pokazano na rysunku.

Typ zawiasu (A), (B), (C) różni się w zależności od modelu produktu. Poniższe rysunki pokazują, jak otworzyć wszystkie typy zawiasów.

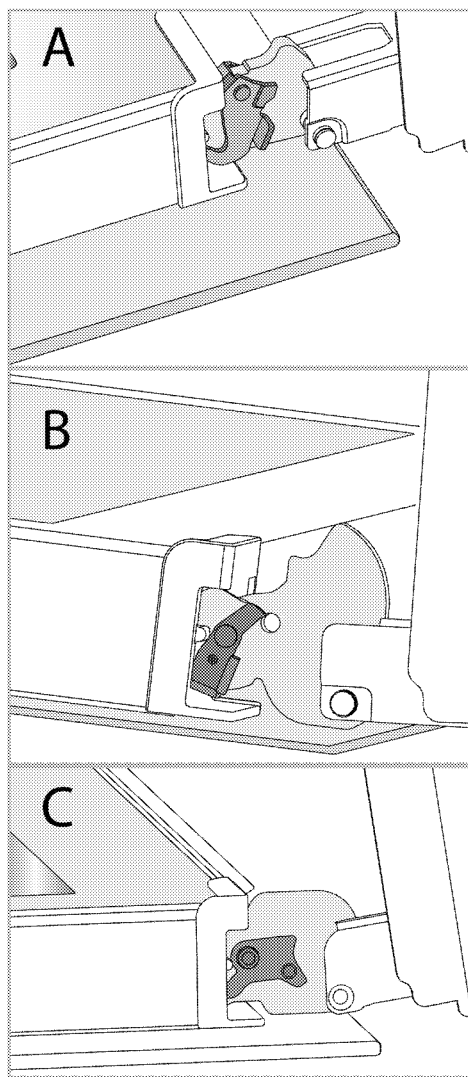
Zawias typu (A) jest dostępny w normalnych typach drzwi.

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

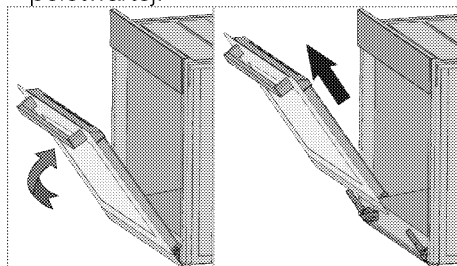
Zawias typu (C) jest dostępny w wersji z miękkim otwieraniem / zamykaniem drzwi.



Blokada zawiasu - pozycja zamknięta



Blokada zawiasu - pozycja otwarta
3. Ustaw drzwi piekarnika w pozycji półotwartej.



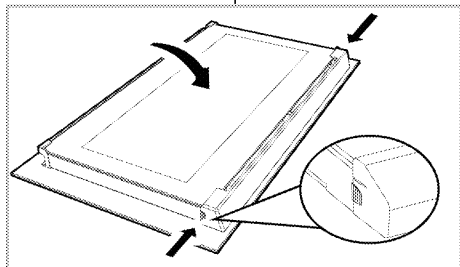
4. Pociągnij zdemontowane drzwi w górę, aby zwolnić je z prawego i lewego zawiasu, a następnie je zdejmij.

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

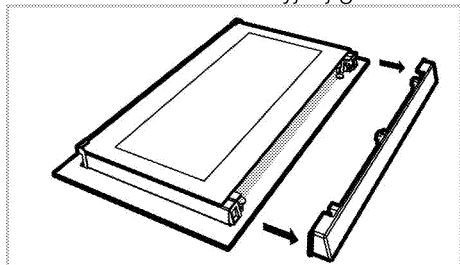
Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika

Wewnętrzną szybę przednich drzwiczek urządzenia można zdjąć do czyszczenia.

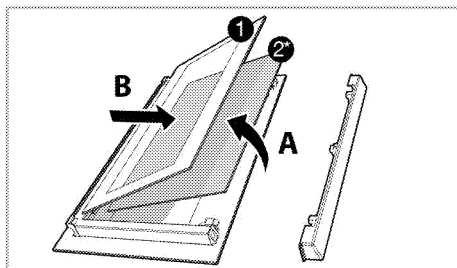
1. Otwórz drzwiczki piekarnika.



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



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



1 Głęboki wewnętrzny panel szklany

2* Wewnętrzny panel szklany (Może nie być dostępny w Twoim produkcie.)

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

5. Pierwszym krokiem wyjęcia drzwi jest ponowne zamontowanie szyby wewnętrznej (2). Umieść ściętą krawędź szyby, tak aby stykała się ze ściętą krawędzią prowadnicy. (Jeśli urządzenie ma szybę wewnętrzną). Szyba wewnętrzna (2) musi być przymocowana do prowadnicy jak najbliżej wewnętrznej szyby (1).

6. Podczas ponownego montażu szyby wewnętrznej (1), zwróć uwagę, aby umieścić szybę z naklejką w stronę drugiej szyby wewnętrznej. Istotne jest umieszczenie dolnych rogów szyby wewnętrznej (1), tak aby stykały się z dolnymi prowadnicami.

7. Popchnij w kierunku ramy, aż usłyszysz „kliknięcie”.

Czyszczenie oświetlenia piekarnika

W przypadku zabrudzenia osłony żarówki 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 żarówki można wymienić ją, postępując zgodnie z poniższymi wskazówkami.

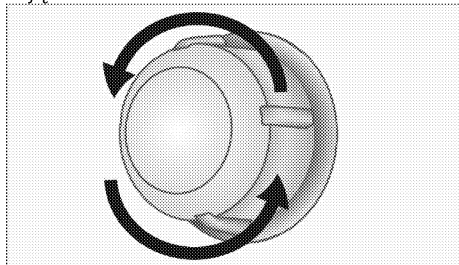
Wymiana żarówki

⚠ Ostrzeżenia ogólne:

- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem przed wymianą żarówki należy odłączyć zasilanie i odczekać, aż piekarnik ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- W tym piekarniku stosuje się żarówkę o mocy mniejszej niż 40 W, wysokość mniejszą niż 60 mm, średnicę mniejszą niż 30 mm lub lampę halogenową z gniazdem typu G9, o mocy mniejszej niż 60 W. Lampy nadają się do pracy w temperaturach powyżej 300 °C. Lampy piekarnika można nabyć u autoryzowanych agentów serwisowych lub technika z licencją.
- Żarówka może różnić się od tej przedstawionej na rysunku.
- Żarówka ta nie nadaje się do oświetlania pomieszczeń domowych. Żarówka ma pomóc zobaczyć potrawę.
- Żarówki użyte w tym urządzeniu muszą wytrzymywać ekstremalne warunki fizyczne, takie jak temperatura powyżej 50 °C.

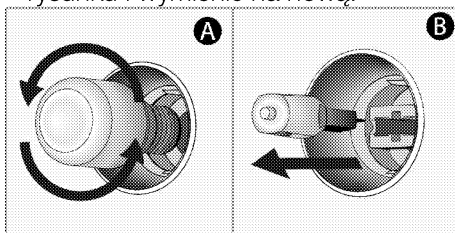
Jeśli piekarnik ma okrągłą żarówkę,

1. odłącz urządzenie od zasilania.
2. Zdejmij szklaną pokrywę, przekręcając ją w lewo.



3. Jeśli żarówka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku należy obrócić żarówkę tak jak pokazano i wymienić

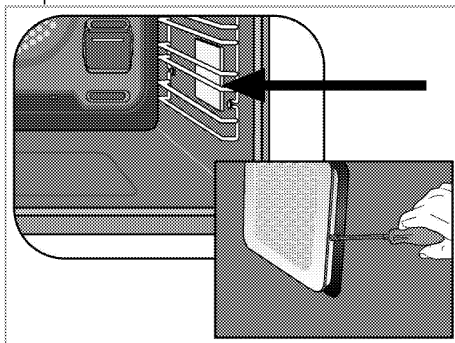
na nową. Jeśli jest to typ (B) żarówkę należy wyjąć tak jak pokazano na rysunku i wymienić na nową.



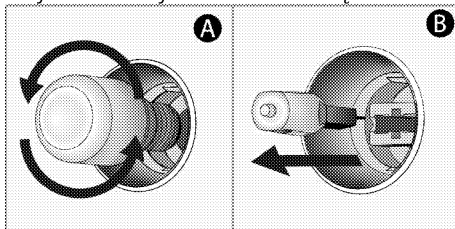
4. Zamontować szklaną pokrywę.

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 żarówka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku należy obrócić żarówkę tak jak pokazano i wymienić na nową. Jeśli jest to typ (B) żarówkę należy wyjąć tak jak pokazano na rysunku i wymienić na nową.



5. Zamontować szklaną pokrywę i druciane półki.

8 Rozwiązywanie problemów

Skonsultuj się z autoryzowanym agentem serwisowym lub technikiem posiadającym licencję lub sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony, jeśli nie możesz rozwiązać problemu, mimo że zastosowałeś się do instrukcji. Nigdy nie wolno próbować samodzielnie naprawić uszkodzonego urządzenia.

Piekarnik emituje parę, gdy jest pracuje.

- To normalne, że para ucieka podczas pracy. >>> *Nie jest to oznaką niesprawności urządzenia.*

Podczas pieczenia pojawiają się krople wody.

- Para powstająca podczas gotowania może się skraplać i tworzyć krople wody, gdy uderzy w zimne powierzchnie produktu. >>> *Nie jest to oznaką niesprawności urządzenia.*

Produkt emituje odgłosy metali podczas ogrzewania i chłodzenia.

- Nagrzane części metalowe mogą się rozszerzać i powodować hałas. >>> *Nie jest to oznaką niesprawności urządzenia.*

Urządzenie nie działa

- Bezpiecznik sieciowy jest uszkodzony. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień je lub zamontuj ponownie.*
- Urządzenie nie jest podłączone do (uziemionego) gniazda. >>> *Sprawdź połączenie wtykowe.*
- Przyciski/pokręta/klawisze na panelu sterowania nie działają. >>> *Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję blokady przycisków, blokada może być włączona. Należy wyłączyć.*

Oświetlenie piekarnika nie działa.

- Żarówka jest uszkodzona. >>> *Wymień żarówkę.*
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź zasilanie. Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień je lub zamontuj ponownie.*

Kuchenka nie podgrzewa

- Nie można ustawić funkcji pieczenia i/lub temperatury. >>> *Ustaw piekarnik na określoną funkcję pieczenia i/lub temperaturę.*
- W modelach wyposażonych w timer, nie jest on regulowany. >>> *Ustaw czas.*
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź zasilanie. Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień je lub zamontuj ponownie.*

(W modelach z zegarem) Wyświetlacz zegara miga lub symbol zegara jest włączony.

- Poprzednio wystąpiła awaria zasilania. >>> *Ustaw czas/Wyłącz urządzenie i włącz ponownie.*

