Thinking of you
Electrolux

EOB6850

MK ПЕЧКА НА ПАРЕА	УПАТСТВО ЗА РАКУВАЊЕ	2
PL PIEKARNIK PAROWY	INSTRUKCJA OBSŁUGI	43

СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ 3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗБЕДНОСТ 4
3. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ 6
4. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА 6
5. КОНТРОЛНА ТАБЛА 7
6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА 9
7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ 13
8. АВТОМАТСКИ ПРОГРАМИ 14
9. КОРИСТЕЊЕ НА ПРИБОРОТ 15
10. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ 19
11. ПОМОШНИ НАПОМЕНИ И СОВЕТИ 21
12. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ 34
13. ШТО ДА СТОРИТЕ АКО... 39
14. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ 40
15. МОНТАЖА 41

НИЕ МИСЛИМЕ НА ВАС

Ви благодариме што купивте Electrolux апарат. Одбравте производ со долгогодишно професионално искуство и иновативност. Револуционерен и стилски, мислевме на Вас кога го дизајниравме. Со секое користење, бидете сигурни дека секогаш ќе имате супер резултати.

Добродојовте во Electrolux.

Посетете ја нашата веб страница за да:



Добиете корисни совети, брошури, водич за решавање на проблеми, информации за сервисирање:
www.electrolux.com



Регистрирате Вашиот производ за подобри услуги:
www.electrolux.com/productregistration



Купувате Додатоци, Половни и Оригинални делови за Вашиот апарат:
www.electrolux.com/shop

СЛУЖБА ЗА ПОТРОШУВАЧИ И СЕРВИС

Ви препорачуваме да користите оригинални делови.
Кога ќе контактирате со Сервисот, бидете сигурни дека ги имате на располагање следниве податоци. Информациите може да ги најдете на плочката со податоци. Модел, Број на производот, Сериски број.

 Предупредување / Внимание - Сигурносни информации.

 Општи информации и совети

 Еколошки информации

Можноста за промени е задржана.

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

Пред монтажата и употребата на овој апарат, внимателно прочитајте ги доставените упатства. Производителот не е одговорен ако неправилната монтажа и употреба предизвикаат повреди и оштетувања. Секогаш чувајте го упатството со апаратот за идна употреба.

1.1 Безбедност на деца и ранливи лица

⚠ **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ**
Ризик од задушување, повреда или траен инвалидитет.

- Овој апарат може да го користат деца на возраст од 8 години и постари и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или со недостаток на искуство и знаење доколку ги надгледува лице кое е одговорно за нивната безбедност.
- Деца не смеат да играат со апаратот.
- Чувајте го пакувањето настрана од дофат на деца.
- Држете ги децата и миленичињата подалеку од апаратот кога тој работи или кога се лади. Деловите кои се достапни се жешки.
- Ако апаратот има безбедносен уред за деца, ви препорачуваме да го активирате.
- Чистењето и одржувањето од страна на корисникот не треба да го прават деца без надзор.

1.2 Општа безбедност

- Апаратот се загрева во внатрешноста при работа. Не допирајте ги грејачите кои се во апаратот. Секогаш користете ракавици за печка за вадење или ставање прибор или огноотпорни садови.
- Не користете чистач на пареа за чистење на апаратот.
- Пред одржувањето, исклучете го апаратот од струја.

- Не користете силно абразивни средства или остри метални стругалки за да го чистите стаклото на вратата бидејќи тоа може да предизвика прскање на стаклото.
- За да ги извадите држачите на решетките повлечете го предниот дел од држачот, а потоа задниот крај настрана од страничните ѕидови. Монтирајте ги држачите на решетките по обратен редослед.

2. ⚠ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗБЕДНОСТ

2.1 Монтажа

⚠ **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ**
Апаратот мора да биде монтиран само од квалификувано лице.

- Извадете ја целата амбалажа.
- Никогаш не монтирајте и не користете оштетен апарат.
- Следете ги инструкциите за монтирање дадени со апаратот.
- Бидете внимателни кога го преместувате апаратот затоа што е тежок. Секогаш носете заштитни ракавици.
- Не влечете го апаратот за рачката.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Уверете се дека апаратот е инсталиран под најблиските сигурносни структури.
- Страните на апаратот мора да останат во близина на апаратите или до уредите со иста висина.

Поврзување на струја

⚠ **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ**
Опасност од пожар и електричен шок.

- Секое поврзување на струја треба да биде направено од квалификуван електричар.
- Апаратот мора да биде заземјен.
- Проверете дали податоците за струјата од плочката со спецификации одговараат на напојувањето со електрична енергија. Ако не, контактирајте со електричар.
- Секогаш користете правилно инсталирана приклучница, обезбедена од струјни удари.
- Не употребувајте повеќекратни приклучоци и продолжени кабли.
- Внимавајте да не ги оштетите приклучокот за струја и кабелот. Контактирајте со сервисниот центар или со електричар за да го смените оштетениот кабел.
- Не дозволувајте кабелот да дојде во допир со вратата на апаратот, особено кога вратата е жешка.
- Заштитата од електричен удар на активните и изолираните делови мора да се поврзе на таков начин што нема да може да се извади без алатки.
- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот на крајот од монтажата. Проверете дали има пристап до приклучокот за струја по монтажата.
- Доколку штекерот е лабав, не приклучувајте го приклучокот за струја.
- Не влечете го кабелот за напојување за да го исклучите апаратот. Секогаш повлекувајте го штекерот за напојување.
- Користете само правилни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред кој што ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови. Изолацискиот уред мора да има контактен отвор со ширина од најмалку 3 mm.

2.2 Употреба

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ
Постои опасност од повреда, изгореници или електричен шок или експлозија.

- Користете го апаратот само во домашни услови.
- Не менувајте ги спецификациите на овој апарат.
- Погрижете се отворите за вентилација да не се блокирани.
- Не оставајте го апаратот без надгледување додека работи.
- Исклучете го апаратот по секоја употреба.
- Внимавајте кога ја отворате вратата на апаратот додека тој работи. Може да испушти жежок воздух.
- Не ракувајте со апаратот со влажни раце или кога тој има контакт со вода.
- Не притискајте на отворена врата.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или како простор за складирање.
- Секогаш држете ја вратата на апаратот затворена кога апаратот работи.
- Отворете ја вратата на апаратот внимателно. Користењето на состојки со алкохол може да предизвика мешање на алкохол и воздух.
- Кога ја отворате вратата, не дозволувајте апаратот да дојде во контакт со искри или отворен оган.
- Не ставајте запаливи производи или предмети натопени со запаливи средства во, блиску до или на апаратот.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ
Опасност од оштетување на апаратот.

- За да го заштитите емајлот од оштетување или губење на бојата:

  - не ставајте огноотпорни садови или други предмети директно на дното на апаратот.

  - не ставајте алуминиумска фолија директно на дното на апаратот.

  - Не ставајте вода директно во врелиот апарат.

  - Не чувајте влажни чинии или храна во апаратот откако сте завршиле со готвењето.

  - Бидете внимателни при отстранување или поставување на приборот.

- Обезбојувањето на емајлот нема ефект врз работата на апаратот. Тоа не е дефект во смисол на гаранцијата.
- Користете длабока тава за влажни колачи. Овошните сокови предизвикуваат дамки кои може да останат постојано.

Готвење на пареа

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ
Опасност од изгореници и оштетување на апаратот.

- Не ја отворајте вратата од апаратот додека готвите со пареа. Може да излезе пареа.

2.3 Нега и чистење

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ
Опасност од повреди, пожар или оштетување на апаратот.

- Пред одржување, исклучете го апаратот и извадете го штекерот за струја од приклучницата.
- Проверете дали апаратот е ладен. Постои опасност од кршење на стаклените плочи.
- Веднаш заменете ги стаклените плочи на вратата кога се оштетени. Контактирајте со сервисот.
- Бидете внимателни кога ја вадите вратата од апаратот. Вратата е тешка!
- Редовно чистете го апаратот за да спречите оштетување на материјалот на површината.
- Заостанатата мрснотија или храна во апаратот може да предизвика пожар.
- Исчистете го апаратот со навлажнета мека крпа. Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни средства, сунѓери со жица, растворувачи или метални предмети.
- Доколку користите спреј за печка, почитувајте ги безбедносните инструкции на пакувањето.
- Не чистете го каталитичкиот емајл (доколку има) со никаков тип на детергент.

2.4 Внатрешно светло

- Типот на светилката или на халогената лампа која се користи за овој апарат е само за употреба во апарати за домаќинство. Не употребувајте ја за осветлување во куќата.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ
Опасност од струен удар.

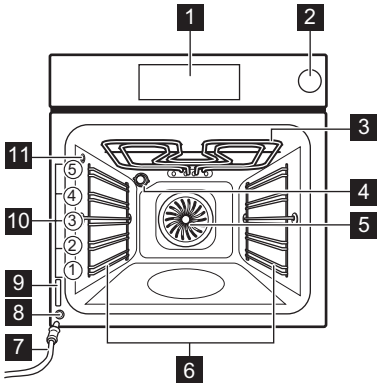
- Пред да ја замените светилката, исклучете го апаратот од напојувањето.
- Користете само светилки со истите спецификации.

2.5 Отстранување

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ
Ризик од повреда или задушување.

- Исклучете го апаратот од приклучокот за струја.
- Отсечете го кабелот за струја и фрлете го.
- Извадете ја рачката на вратата за да спречите затворање на деца и миленичиња во апаратот.

3. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ



1 Електронски програмер
2 Фиока за вода
3 Скара
4 Светилка во печката
5 Вентилатор
6 Држач за решетка, се вади
7 Цевка за цедење
8 Вентил за испуштање пареа
9 Плочка со спецификации
10 Положби на решетките
11 Довод на пареа

3.1 Прибор за печката

- **Решетка**

  За садови за готвење, калапи за торта, тави за печење.
- **Плех за печење**

  За колачи и бисквити.
- **Тава**

  За печење на тесто или месо или како сад за собирање маснотија.
- **Телескопски шини**

  За решетки и плехови.
- **Диетален сад за печење**

  За функциите за готвење со пареа.

4. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ
Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

4.1 Прво чистење

- Извадете ги сите додатоци и држачите кои се вадат (ако е применливо).
- Исчистете го апаратот пред првата употреба.

Видете во поглавјето „Нега и чистење“.

4.2 Прво поврзување

Кога го приклучувате апаратот на струја или по прекин на напојувањето со струја, морате

да го поставите јазикот, контрастот на екранот, осветленоста на екранот и времето во денот.

1. Допрете го ∧ или ∨ за да ја поставите вредноста.
2. Допрете го **OK** за да потврдите.

4.3 Загревање

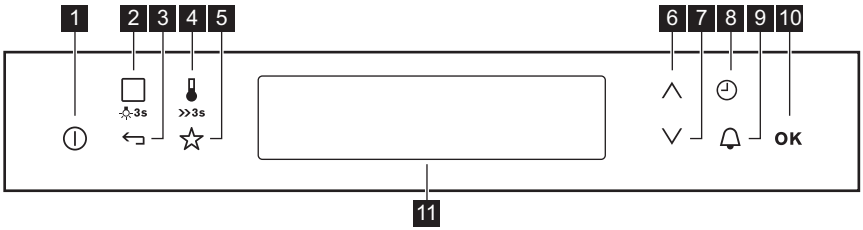
Загрејте го апаратот додека е празен за да ја извадите преостаната маснотија.

1. Поставете ги функцијата на печката и максималната температура.
2. Оставете го апаратот да работи околу 45 минути.
3. Поставете ги функцијата на печката и (☞) максималната температура.
4. Оставете го апаратот да работи околу 15 минути.

Додатоците може да станат пожешки од обично. Апаратот може да испушта миризба и чад. Тоа е нормално. Погрижете се да има доволно проветрување.

5. КОНТРОЛНА ТАБЛА

Електронски програмер

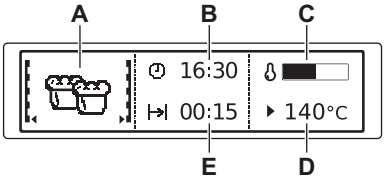


Користете ги сензорските полиња за работа со апаратот

Број	Сензорско поле	Функција	Коментар
1	⏻	Вклучено/ исклучено	За да го вклучите и исклучите апаратот.
2	□ 3s	Функции на греење или Помош при готвење	За одбирање на функција за греење или функција Помош при готвење . За пристап до потребната функција, допрете го полето еднаш или двапати кога е вклучен апаратот. За вклучување или исклучување на светлото, допрете го полето 3 секунди.
3	⮌	Почетно копче	За враќање назад едно ниво во менито. За враќање во главното мени, допрете го полето 3 секунди.
4	>>3s	Избор на температура	За поставување на температурата или за прикажување на моменталната температура во апаратот. За вклучување или исклучување на функцијата Брзо загревање , допрете го полето 3 секунди.
5	☆	Омилена програма	За зачувување и пристап до вашите омилени програми.

Број	Сензорско поле	Функција	Коментар
6	∧	Копче за нагоре	За да се движите нагоре во менито.
7	∨	Копче за надолу	За да се движите надолу во менито.
8		Време и дополнителни функции	За поставување на различни функции. Кога работи функцијата за загревање, допрете го сензорското поле за да го поставиете тајмерот, Блокадата за деца, меморијата на Омилена програма , Топлина + Задржување , Set + Go , или за да ги промените поставките на Сензорот за температура во средината (се однесува само на одбрани модели).
9		Потсетник во минути	За да го поставите Потсетник во минути .
10	OK	OK	За потврда на изборот или на поставката.
11	—	Екран	Ги прикажува тековните поставки на апаратот.

Екран



A) Функција за греење
B) Време во денот
C) Показател за загревање
D) Температура
E) Функции Траење и Крај на готв.

Други показатели на екранот

Знак		Функција
	Потсетник во минути	Функцијата работи.
	Време во денот	На екранот се прикажува времето во денот.
|→|	Траење	На екранот се прикажува потребното време за готвење.
→|	Крај на готв.	Не екранот се прикажува кога времето на готвење е завршено.
	Означување на време	На екранот се прикажува колку долго работи одредена функција за греење. Притиснете ги истовремено ∨ и ∧ за да го вратите времето на нула.
	Показател за загревање	На екранот се прикажува температурата во апаратот.
	Показател за Брзо загревање	Функцијата работи. Оваа функција го намалува времето на загревање.

Знак		Функција
	Автоматска тежина	На екранот се прикажува дека работи автоматскиот систем за тежина или дека можете да ја промените тежината.
	Топлина + Задржување	Функцијата работи.

6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ
Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

6.1 Движење низ менијата

Работа со менијата:

1. Вклучете го апаратот.
2. Допрете го ⋁ или ⋀ за да ја изберете опцијата од менито.
3. Притиснете **OK** за да дојдете до подменито или за да ја прифатите поставката.

Во секое време можете да се вратите назад во главното мени со ↩.

6.2 Преглед на менијата

Главно мени

Знак	Ставка во менито	Примена
	Специјални	Содржи список со додатни функции на греење.
	Функции на греење	Содржи список со функции на греење.
	Помош при готвење	Содржи список со автоматски програми за готвење.
	Омилена програма	Содржи список со омилени програми за готвење зачувани од корисникот.
	Основни поставки	Содржи список со други функции.

Под-менија за: Basic Settings

Симбол	Подмени	Опис
	Set Time of Day	Го поставува моменталното време на часовникот.
	Time Indication	Кога е ВКЛУЧЕНО, екранот го покажува часовникот кога ќе го исклучите апаратот.
	SET + GO	Кога е ON (вклучена), можете да ги вклучите функциите кога ја вклучувате функцијата за греење.
	Heat + Hold	Кога е ON (вклучена), можете да ја вклучите оваа функција кога ја вклучувате функцијата за греење.
	Extra time	Ја вклучува и исклучува функцијата.
	Display Contrast	Го прилагодува контрастот на екранот во степени.

Симбол	Подмени	Опис
	Display Brightness	Ја приспособува осветленоста на екранот во степени.
	Set Language	Го подесува јазикот на екранот.
	Buzzer Volume	Ја прилагодува јачината на тоновите на притискање и сигналите во степени.
	Key Tones	Го вклучува и исклучува тонот на допирните полиња. Не може да се исклучи тонот на допирното поле за ВКЛУЧЕНО/ИСКЛУЧЕНО.
	Alarm/Error Tones	Ги вклучува и исклучува тоновите за тревога.
i	Service	Ги прикажува верзијата на софтверот и конфигурацијата.
	Factory Settings	Ги враќа сите поставки на фабричките вредности.

6.3 Функции на греење

Подмени за: Функции на греење

Функција за греење		Примена
	Готвење со вентилатор	За печење на најмногу три нивоа на решетката истовремено. Кога ја користите оваа функција, намалете ја температурата на печката за 20 - 40°C од стандардните температури што ги користите за Вообичаено готвење .
	Вентилатор + Пареа	За парење јадења. Користете ја оваа функција за намалување на должината на времето на готвење и за зачувување на витамините и хранливите состојки во храната. За да ја користите, изберете ја функцијата и поставете ја температурата меѓу 130°C и 230°C.
	Поставки за пица	За правење пица, киш или пита на пареа.
	Вообичаено готвење	За печење тесто и месо на едно ниво.
	Бавно готвење	За подготвување особено меко, сочно печено месо.
	Печење на леб	За печење колачи со крцкаво дно или дно со кора и за конзервирање храна.
	ЕКО печење на месо	Функциите ЕКО ви овозможуваат да ја оптимизирате потрошувачката на енергија за време на готвењето. Неопходно е прво да го поставите траењето на готвењето.
	Замрзната храна	За правење храна за разни пригоди како чипс, кришки или чипс со паштета.

Функција за греење		Примена
	Печење	За печење рамни парчиња храна на средината на скарата и за печење тост од леб.
	Брзо печење	За печење рамни парчиња храна во големи количини и за печење тостови од леб.
	Турбо печење	За печење поголеми парчиња месо или живина со коски на едно ниво на решетката. Исто и за запекување и потпекување.
	Подгревање на пареа	За повторно загревање на веќе зготвената храна директно во чинија.

Подмени за: Специјални

Функција за греење		Примена
	Печење на леб	За печење леб со пареа.
	Потпечени	За подготовка на јадења како што се лазањи и потпечен компир. Исто и за запекување и потпекување.
	Киснато тесто	За киснење на тесто со квасец пред печење.
	Топлење на чинии	За загревање чинија пред сервирање.
	Конзервирање	За конзервирање зеленчук во тегли и течност (на пр. мешана туршија).
	Сушење	За сушење кришки овошје како јаболка, сливи или праски и зеленчук како домати, тиквички или печурки.
	Одржување на топлина	За одржување на топлината на приготвената храна.
	Одмрзнување	За одмрзнување на замрзната храна.

6.4 Вклучување на функција за греење

1. Вклучете го апаратот.
2. Изберете го менито Функции на греење . Притиснете **OK** за да потврдите.
3. Поставете ја функцијата за греење. Притиснете **OK** за да потврдите.
4. Поставете ја температурата. Притиснете **OK** за да потврдите.

Притиснете еднаш или двапати на ☐ 3s за директно да влезете го менито Функции на греење (кога апаратот е вклучен).

6.5 Готвење на пареа

Капакот на фиоката за вода е во контролната табла.

1. Притиснете го капакот за да ја отворите фиоката за вода.
2. Наполнете ја фиоката за вода со 900 ml вода.

Количеството вода е доволно за околу 55 - 60 минути.

Не ставајте вода директно во генераторот на пареа.
Користете само вода. Не користете филтрирана (деминерализирана) или дестилирана вода. Не користете други течности. Не ставајте запаливи или алкохолни течности во фиоката за вода.

3. Турнете ја фиоката за вода во нејзината почетна положба.
4. Вклучете го апаратот.
5. Подготвувајте ја храната во правилни садови за готвење.
6. Изберете ги функцијата за греење со пареа и температурата.
7. Доколку е неопходно, поставете ја функцијата Траење |→| или Крај на готв. →|.

   На крајот на времето за готвење се огласува звучен сигнал.
8. Исклучете го апаратот.

   Оставете го апаратот целосно да се исуши со отворена врата.
9. Испразнете го садот за вода откако ќе заврши готвењето со пареа.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ
Почекајте најмалку 60 минути по секое користење на готвењето со пареа за да спречите излегување на топла вода од вентилот за испуштање вода.

6.6 Показател за празен сад

На екранот се прикажува Потребна е вода и се огласува звучен зигнал кога садот е празен и мора да се наполни.
Повеќе информации ќе најдете во „Готвење на пареа“.

6.7 Показател за полн сад

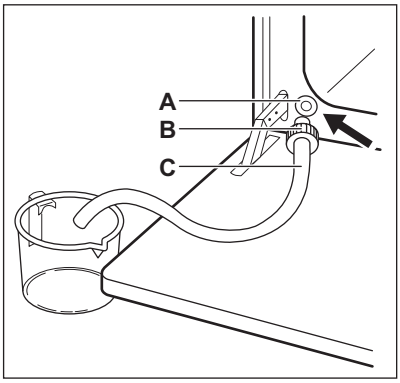
Кога на екранот се прикажува Садот за вода е полн , можете да го користите готвењето со пареа.
Се огласува звучен сигнал кога ќе се наполни садот.

Ако сипете премногу вода во садот, безбедносниот уред за испуштање ќе го однесе вишокот вода на дното на печката.
Отстранете ја водата со сунѓер или крпа.

6.8 Празнење на садот за вода

Погрижете се апаратот да се излади пред да почнете да го празните садот за вода.

1. Подгответе ја цевката за цедење (C) вклучена во истиот пакет со упатството за употреба. Ставете го конекторот (B) во еден од краевите на цевката за цедење.



2. Ставете го другиот крај на цевката за цедење (C) во сад. Ставете ја во пониска положба од вентилот за испуштање (A).
3. Отворете ја вратата на печката и ставете го конекторот (B) во вентилот за испуштање (A).
4. Притискајте го конекторот последователно при празнење на садот за вода.
5. Кога водата ќе престане да тече, симнете го конекторот од вентилот.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ
Не ја употребувајте исцедената вода за да го полните садот за вода повторно.

Во садот може да има малку вода кога на екранот се прикажува Потребна е вода . Почекајте додека водата не престане да истекува од вентилот за испуштање.

6.9 Показател за загревање

Кога вклучувате функција за греење, се вклучува лента на екранот. Лентата покажува дека температурата се зголемува.

6.10 Показател за Брзо загревање

Оваа функција го намалува времето на загревање. За да ја вклучите функцијата, задржете го »3s 3 секунди. Ќе видите дека показателот за загревање се менува.

6.11 Преостаната топлина

Кога ќе го исклучите апаратот, екранот ја прикажува преостанатата топлина. Можете да ја употребите топлината за да ја одржите храната топла.

6.12 Штедење енергија

Апаратот ги има истите можности коишто ќе ви помогнат да заштедите енергија при секојдневното готвење:

- **Преостаната топлина:**
  - Кога функцијата за загревање или програмата работат, елементите за загревање се исклучуваат 10% порано (светлото и вентилаторот продолжуваат да работат). За да работи оваа функција, времето на готвење треба да биде подолго од 30 минути или мора да ги пставите функциите на часовникот (Траење , Крај на готв).
  - Кога апаратот е исклучен, можете да ја искористите топлината за да ја одржите храната топла. На екранот се прикажува преостанатата температура.
- **Готвење со исклучено светло** - Допрете и задржете го ☆3s 3 секунди за да го исклучите светлото за време на готвењето.
- **Еко-функции** - видете во „ Функции на греење “.

7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ

7.1 Функции на часовникот

Знак	Функција	Опис
🔔	Потсетник во минути	За да поставите одбројување (макс. 2 ч. и 30 мин.). Оваа функција нема влијание врз работата на апаратот. Можете исто така да ја вклучите кога апаратот е исклучен. Искористете го 🔔 за да ја вклучите функцијата. Притиснете ∧ или ∨ за да ги поставите минутите и **OK** за да започне.
|→|	Траење	За да поставите колку долго треба да работи апаратот (макс. 23 ч. и 59 мин.).
→|	Крај на готв.	За да го поставите времето на исклучување на функцијата за греење (макс. 23 ч. и 59 мин.).

Ако го поставите времето за функција на часовникот, времето ќе започне да одбројува по 5 секунди.

Ако ги користите функциите на часовникот Траење |→| и Крај на готв. →|, апаратот ги исклучува греачите по 90% од поставеното време. Апаратот ја користи преостанатата топлина за да го продолжи готвењето додека не заврши времето (3 - 20 минути).

Поставување на функциите на часовникот

1. Поставете функција за греење.
2. Притискајте го 🕘 последователно додека на екранот не се појави потребната функција на часовникот и соодветниот симбол.

3. Допрете го ∧ или ∨ за да го поставите неопходното време. Притиснете **OK** за да потврдите.

   Кога ќе истече времето, се огласува звучен сигнал. Апаратот се исклучува. На екранот се прикажува порака.
4. Допрете сензорско поле за да го исклучите сигналот.

- Со Траење |→| и Крај на готв. →| мора прво да ја поставите функцијата за греење и температурата. Потоа можете да ја поставите функцијата на часовникот. Апаратот автоматски се исклучува.
- Можете истовремено да ги користите Траење |→| и Крај на готв. →| ако сакате автоматски да го вклучите и исклучите апаратот во дадено подоцнежно време.
- Кога го користите сензорот за температура во средината (ако е достапен), функциите Траење |→| и Крај на готв. →| не работат.

7.2 Топлина + Задржување

Функцијата Топлина + Задржување ја чува подготвената храна топла на 80°C 30 минути. Се вклучува откако печењето тесто или месо ќе заврши.

- Можете да ја вклучите или исклучите функцијата во менито Основни поставки .
- Услови за функцијата:
  - Поставената температура е повисока од 80°C.
  - Поставена е функцијата Траење .

Вклучување на функцијата

1. Вклучете го апаратот.
2. Изберете ја функцијата за греење.
3. Поставете ја температурата над 80°C.
4. Притискајте го ◴ повеќепати сè додека на екранот не се прикаже Топлина + Задржување . Притиснете **OK** за да потврдите.

Кога функцијата ќе заврши, се огласува звучен сигнал.
Функцијата Топлина + Задржување работи 30 минути.
Функцијата Топлина + Задржување останува вклучена ако ги промените функциите на греење.

7.3 Дополнително време

Функцијата Дополнително време ја продолжува функцијата за греење по завршувањето на Траење .

- Се применува за сите функции на греење со Траење или Автоматска тежина .
- Не се применува со функциите на греење со Сензор за температура во средината .

Вклучување на функцијата:

1. Кога времето на готвење ќе заврши, се огласува звучен сигнал. Притиснете одредено сензорско поле.
2. На екранот се прикажува порака за Дополнително време од пет минути.
3. Притиснете го ◴ за да го вклучите (или ⮌ за да го откажете).
4. Поставете ја должината на Дополнителното време . Притиснете **OK** за да потврдите.

8. АВТОМАТСКИ ПРОГРАМИ

8.1 Помош при готвење со Автоматски рецепт

Апаратот има комплет рецепти што можете да ги употребувате. Рецептите се фиксни и не можете да ги смените.

Вклучување на функцијата:

1. Вклучете го апаратот.
2. Одберете го менито Помош при готвење . Притиснете **OK** за да потврдите.

3. Одберете ја категоријата и јадењето. Притиснете **OK** за да потврдите.
4. Одберете Автоматски рецепт . Притиснете **OK** за да потврдите.

Кога ја користите функцијата Прирачник , апаратот ги користи автоматските поставки. Можете да ги замените како и другите функции.

8.2 Помош при готвење со Автоматска тежина

Оваа функција автоматски го пресметува времето на печење на месото. За да ја употребите, потребно е да се внесе тежината на храната.

Вклучување на функцијата:

1. Вклучете го апаратот.
2. Одберете Помош при готвење . Притиснете **OK** за да потврдите.
3. Одберете ја категоријата и јадењето. Притиснете **OK** за да потврдите.
4. Одберете Автоматска тежина . Притиснете **OK** за да потврдите.
5. Допрете го ∧ или ∨ за да ја поставите тежината на храната. Притиснете **OK** за да потврдите.

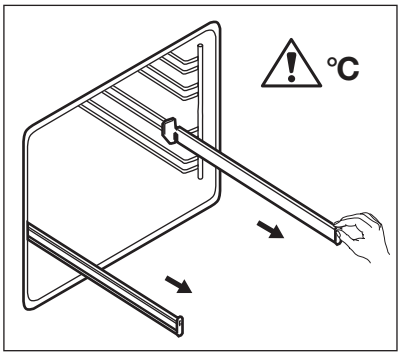
Автоматската програма започнува. Можете да ја смените тежината во било кое време. Притиснете го ∧ или ∨ за да ја смените тежината. Кога ќе истече времето, се огласува звучен сигнал. Допрете сензорско поле за да го исклучите сигналот.

Превртете ја храната по 30 минути кај некои програми. Екранот покажува потсетник.

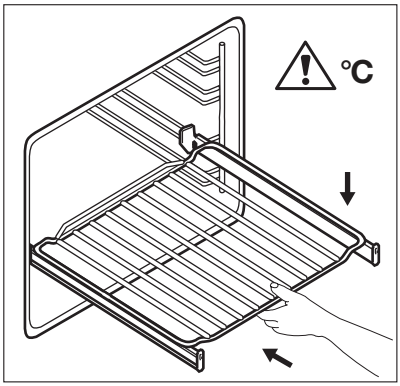
9. КОРИСТЕЊЕ НА ПРИБОРОТ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ
Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

9.1 Телескопски шини



1. Извлечете ја десната и левата телескопска шина.



2. Поставете ја решетката на телескопските шини, а потоа нежно турнете ги во апаратот.

   Пред да ја затворите вратата на печката, проверете дали целосно сте ги турнале телескопските шини внатре во апаратот.

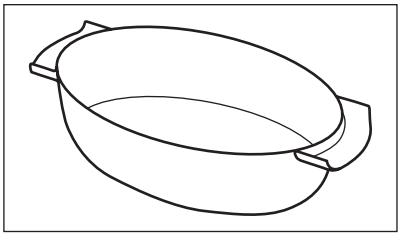
Чувајте го упатството за монтирање на телескопските шини за идна употреба.

Со телескопските шини можете да ги ставате и да ги вадите решетките многу полесно.

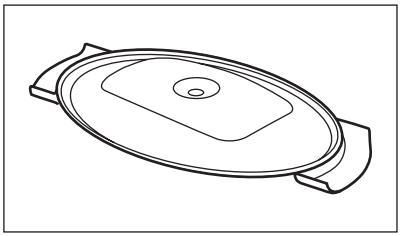
ВНИМАНИЕ
Не чистете ги телескопските шини во машина за миење на садови. Не подмачкувајте ги телескопските шини.

9.2 Прибор за готвење на пареа

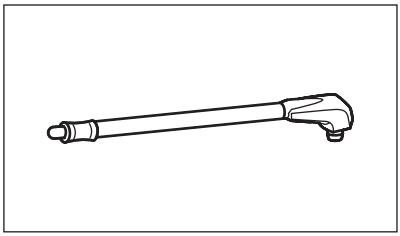
Сад за диетално печење за функциите за готвење на пареа



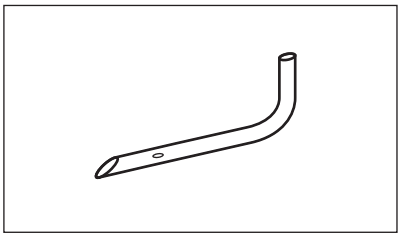
- Стаклена чинија (A)



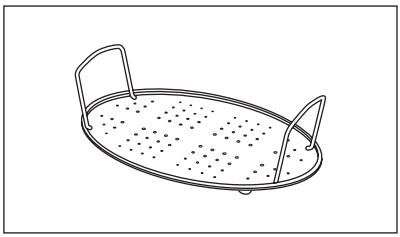
- Капак (B)



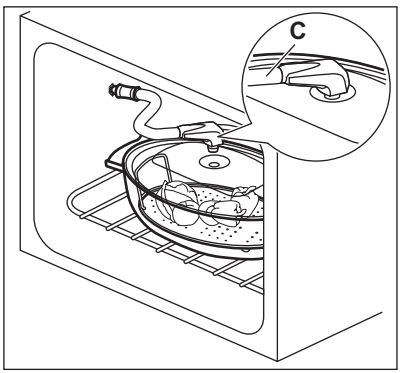
- Цевка на вбризгувачот (C)



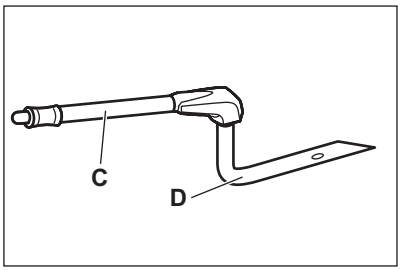
- Вбризгувач за директно готвење на пареа (D)



- Челична решетка (E)

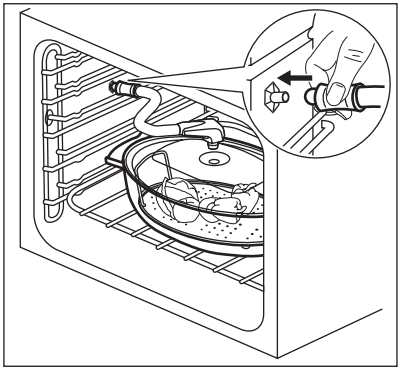


Садот се состои од стаклена чинија, капак со отвор за цевката на вбризгувачот (C) и челична решетка која се става на дното од садот за готвење.



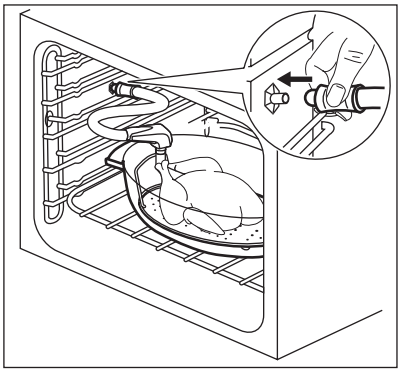
Вбризгувач и цевка на вбризгувачот. „C“ е цевка на вбризгувачот за готвење на пареа, „D“ е вбризгувачот за директно готвење на пареа.

Готвење на пареа во сад за диетално печење



Ставете ја храната на челичната решетка во садот за печење и затворете го со капак. Ставете ја цевката на вбризгувачот во специјалниот отвор на капакот на диеталниот сад за печење. Ставете го садот за печење на втората положба на решетката од долу. Ставете го другиот крај на цевката на вбризгувачот во влезниот отвор за пареа (видете во поглавјето „Опис на производот“). Внимавајте да не ја превиткате цевката на вбризгувачот или таа да не го допре греачот на горниот дел на печката. Поставете ја печката за функцијата за готвење на пареа.

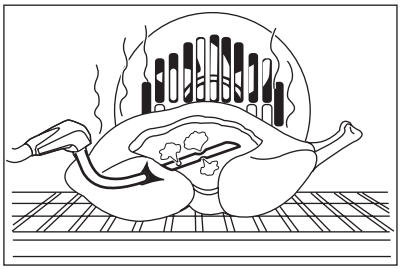
Директно готвење на пареа



Ставете ја храната на челичната решетка во садот за печење. Додадете малку вода. Ставете го вбризгувачот (D) во цевката на вбризгувачот (C). Поврзете го другиот крај со влезниот отвор за пареа.

Не користете го капакот на садот.

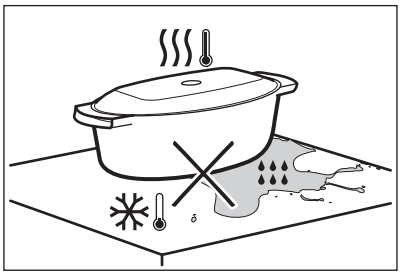
Кога готвите храна како што е пилешко, патка, мисирка, јарешко или голема риба, ставете го инјекторот (D) директно во празниот дел на месото. Внимавајте да не ги блокирате отворите.



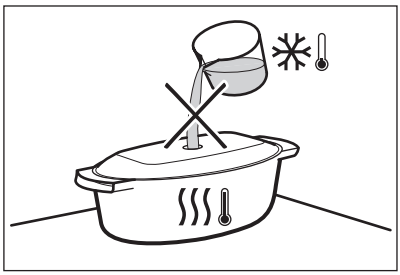
Ставете го садот за печење на првата или на втората положба на решетката од долу. Внимавајте да не ја превиткате цевката на вбризгувачот или таа да не го допре греачот на горниот дел на печката. Поставете ја печката за функцијата за готвење на пареа. За повеќе информации за готвењето на пареа, видете во табелите за готвење на пареа во поглавјето „Помош и совети“.

Цевката на вбризгувачот е специјално направена за готвење и не содржи опасни материјали.

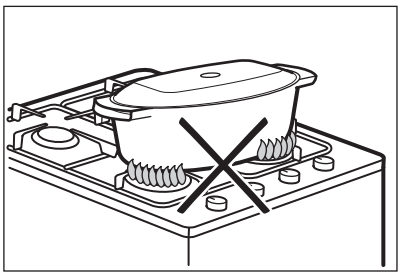
Внимавајте кога го користите вбризгувачот кога работи печката. Секогаш користете ракавици за печка за да ракувате со вбризгувачот кога печката е жешка. Секогаш вадете го вбризгувачот од печката кога не користите функција на пареа.



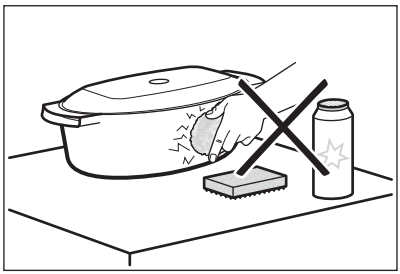
Не ставајте топол сад за печење на ладни / влажни површини.



Не ставајте ладни течности во садот за печење кога е жежок.



Не го користете садот за печење на жешка површина за готвење.



Немојте да го чистите садот за печење со абразивни средства, жици за чистење или прашок.

10. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

10.1 Мени Омилена програма

Можете да ги зачувате вашите омилени поставки, како што се траење, температура или функција за греење. Тие се достапни во менито Омилена програма . Можете да зачувате до 20 програми.

Зачувување програма

1. Вклучете го апаратот.

2. Поставете функција за греење или функција Помош при готвење .
3. Допрете го ◴ повеќепати сè додека на екранот не се прикаже **ЗАЧУВАЈ** . Притиснете **OK** за да потврдите.
4. Екранот го прикажува првото слободно место во меморијата.

   Притиснете **OK** за да потврдите.
5. Внесете го името на програмата. Првата буква трепка.

   Допрете го ⋁ или ⋀ за да ја смените буквата. Притиснете **OK**.
6. Допрете го ⋁ или ⋀ за да го поместите курсорот кон лево или кон десно. Притиснете **OK**.

   Следната буква трепка. Направете ги чекорите 5 и 6 уште еднаш ако е потребно.
7. Притиснете и задржете **OK** за да зачувате.

Корисни информации:

- Можете да презапишете место во меморијата. Кога екранот го прикажува првото слободно место во меморијата, допрете го ⋁ или ⋀ и притиснете **OK** за да ја презапишете постоечката програма.
- Можете да го смените името на програмата во менито Измени име на програма .

Вклучување програма

1. Вклучете го апаратот.
2. Одберете го менито Омилена програма . Притиснете **OK** за да потврдите.
3. Одберете го името на вашата омилена програма. Притиснете **OK** за да потврдите.

Притиснете го ☆ за да одите директно во Омилена програма .

10.2 Function Lock

Function Lock заштитува од случајни промени на функцијата за греење. Function Lock можете да го активирате само кога апаратот работи.

Вклучување на Function Lock :

1. Вклучете го апаратот.
2. Поставете функција за греење или некоја поставка.
3. Притискајте го ◴ постојано, сè додека на екранот не се прикаже Function Lock .
4. Притиснете **OK** за да потврдите.

Ако апаратот има функција со пиролитичко чистење и функцијата работи, вратата е затворена и симбол на клуч се појавува на екранот.

Исклучување на Function Lock :

1. Притиснете го ◴ . На екранот се прикажува порака.
2. Притиснете го ◴ , а потоа **OK** за да потврдите.

10.3 Безбедносна брава за деца

Безбедносната брава за деца спречува случајна работа на апаратот.

Вклучување и исклучување на функцијата Безбедносна брава за деца:

1. Вклучете го апаратот.
2. Истовремено допрете ги ◴ и ☆ сè додека на екранот не се појави порака.

Ако апаратот има функција за пиролитичко чистење и функцијата работи, вратата е заклучена. На екранот се појавува порака кога ќе допрете некое сензорско поле.

За да го деблокирате апаратот, истовремено допрете ги ◴ и ☆ сè додека на екранот не се појави порака.

10.4 SET + GO

Функцијата SET+GO ви овозможува да поставите функција за греење (или програма) и да ја употребите подоцна со еден допир на сензорското поле.

Вклучување на функцијата:

1. Вклучете го апаратот.
2. Поставете ја функцијата за греење.
3. Притиснете го ◴ повеќепати сè додека на екранот не се прикаже Траење .
4. Поставете го времето.
5. Притиснете го ◴ повеќепати сè додека на екранот не се прикаже SET + GO .
6. Притиснете **OK** за да потврдите.

За да ја стартувате SET + GO , притиснете го било кое сензорско поле (освен ⏻). Поставената функција за греење започнува.

Кога функцијата за греење ќе заврши, се огласува звучен сигнал.

Корисни информации:

- Додека работи функцијата за загревање, функцијата Заклучување е вклучена.
- Можете да ја вклучите и исклучите функцијата SET + GO во менито Основни поставки .

10.5 Автоматско исклучување

Заради безбедносни причини, апаратот се исклучува по одредено време:

- Доколку работи одредена функција на печката.
- Доколку не ја менувате температурата на печката.

Температура на рерната	Време на исклучување
30 °C - 115 °C	12,5 ч.
120 °C - 195 °C	8,5 ч.
200 °C - 245 °C	5,5 ч.
250°C - максимум °C	3,0 ч.

Автоматското исклучување работи со сите функции, освен со Светло , Траење и Крај на готв. .

10.6 Вентилатор за ладење

Кога работи апаратот, вентилаторот за ладење се вклучува автоматски за да ги одржува ладни површините на апаратот. Ако го исклучите апаратот, вентилаторот за ладење продолжува да работи додека апаратот не се излади.

10.7 Безбедносен термостат

Неправилната работа на апаратот или дефектните компоненти може да предизвикаат опасно прегревање. За да се спречи тоа, печката има безбедносен термостат што го прекинува напојувањето со струја. Печката автоматски се вклучува повторно кога температурата ќе се намали.

11. ПОМОШНИ НАПОМЕНИ И СОВЕТИ

- Апаратот има пет нивоа за решетките. Бројте ги нивоата за решетките од долниот дел на апаратот.
- Апаратот е опремен со специјален систем кој обезбедува струење на воздухот и постојано кружење на пареата. Со овој систем може да готвите во опкружување со пареа, со што јадењата ќе останат сочни одвнатре, а крцкави однадвор. Тоа ги намалува времето на готвење и потрошувачката на енергија на минимум.
- На апаратот или на стаклените плочи на вратата може да кондензира влага. Тоа е нормално. Додека готвите, секогаш стојте подалеку од апаратот кога ја отворате вратата. За да ја намалите кондензацијата, загрејте го апаратот околу 10 минути пред готвењето.
- Избришете ја влагата по секоја употреба на апаратот.
- Кога готвите, не ставајте ги предметите директно на дното на апаратот и не покривајте кој било дел со алуминиумска фолија. Тоа може да влијае на резултатите на печењето и да го оштети емајлот.

11.1 Печење колачи

- Не отворајте ја вратата на рерната пред да поминат 3/4 од времето за печење.
- Ако користите два плеха за печење истовремено, оставете го нивото помеѓу нив празно.

11.2 Готвење месо и риба

- Користете длабока тава за многу мрсна храна за да спречите појава на трајни дамки во печката.
- Оставете го месото да постои околу 15 минути пред да го сечете за да не му истечат соковите.
- За да спречете појава на многу чад во печката за време на печењето месо, додадете малку вода во длабоката тава. За спречување на кондензација на чад,

додадете вода секогаш кога истата ќе се исуши.

11.3 Времетраење на готвењето

Времетраењето на готвењата зависат од видот на храна, нејзината густина и зафатнина.

Првично, следете ја ефикасноста кога готвите. Најдете ги најдобрите поставки (температура, време на готвење итн.) за своите садови, рецепти и количества кога го користите апаратот.

11.4 Табела за печење тесто и месо

КОЛАЧИ

ВИДОВИ НА ЈАДЕЊА	Вообичаено готвење		Готвење со вентилатор		Време на готвење [минути]	Забелешки
	Ниво	Темп. [°C]	Ниво	Темп. [°C]		
Рецепти со матење	2	170	3 (2 и 4)	160	45 - 60	Во калап за колач
Тесто за тврд бисквит од брашно	2	170	3 (2 и 4)	160	20 - 30	Во калап за колач
Колач со сирење и матеница	1	170	2	165	80 - 100	Во калап за колач од 26 cm
Колач со јаболка (Пита со јаболка)	2	170	2 (лево + десно)	160	80 - 100	Во два калапи од 20 cm за колач на решетка[1)]
Штрудла	3	175	2	150	60 - 80	Во плех за печење
Колач со џем	2	170	2 (лево + десно)	165	30 - 40	Во калап за колач од 26 cm
Пандишпан	2	170	2	150	40 - 50	Во калап за колач од 26 cm
Божиќен колач / Богат колач со овошје	2	160	2	150	90 - 120	Во калап за колач од 20 cm[1)]
Колач со сливи	1	175	2	160	50 - 60	Во плех за леб[1)]
Ситни колачи - едно ниво	3	170	3	150 - 160	20 - 30	Во плех за печење[1)]
Ситни колачи - две нивоа	-	-	2 и 4	140 - 150	25 - 35	Во плех за печење[1)]
Ситни колачи - три нивоа	-	-	1, 3 и 5	140 - 150	30 - 45	Во плех за печење[1)]

ВИДОВИ НА ЈАДЕЊА	Вообичаено готвење		Готвење со вентилатор		Време на готвење [минути]	Забелешки
	Ниво	Темп. [°C]	Ниво	Темп. [°C]		
Бисквити / тестенини - едно ниво	3	140	3	140 - 150	25 - 45	Во плех за печење
Бисквити / тестенини - две нивоа	-	-	2 и 4	140 - 150	35 - 40	Во плех за печење
Бисквити / тестенини - три нивоа	-	-	1, 3 и 5	140 - 150	35 - 45	Во плех за печење
Пуслици - едно ниво	3	120	3	120	80 - 100	Во плех за печење
Пуслици - две нивоа	-	-	2 и 4	120	80 - 100	Во плех за печење[1)]
Кифлички	3	190	3	190	12 - 20	Во плех за печење[1)]
Еклери - едно ниво	3	190	3	170	25 - 35	Во плех за печење
Еклери - две нивоа	-	-	2 и 4	170	35 - 45	Во плех за печење
Пити со овошје	2	180	2	170	45 - 70	Во калап за колач од 20 cm
Богат колач со овошје	1	160	2	150	110 - 120	Во калап за колач од 24 cm
Викторијанска торта со џем	1	170	2	160	30 - 50	Во калап за колач од 20 cm[1)]

1) Загрејте ја печката 10 минути.

ЛЕБ И ПИЦА

ВИДОВИ НА ЈАДЕЊА	Вообичаено готвење		Готвење со вентилатор		Време на готвење [минути]	Забелешки
	Ниво	Темп. [°C]	Ниво	Темп. [°C]		
Бел леб	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 парчиња, 500 g секое парче[1)]
Р'жан леб	1	190	1	180	30 - 45	Во плех за леб
Банички	2	190	2 (2 и 4)	180	25 - 40	6 - 8 банички во еден плех за печење[1)]

ВИДОВИ НА ЈАДЕЊА	Вообичаено готвење		Готвење со вентилатор		Време на готвење [минути]	Забелешки
	Ниво	Темп. [°C]	Ниво	Темп. [°C]		
Пица	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Во плех за печење или во длабока тава[1)]
Земички	3	200	3	190	10 - 20	Во плех за печење[1)]

[1)] Загрејте ја печката 10 минути.

КОЛАЧИ

ВИДОВИ НА ЈАДЕЊА	Вообичаено готвење		Готвење со вентилатор		Време на готвење [минути]	Забелешки
	Ниво	Темп. [°C]	Ниво	Темп. [°C]		
Колач од паста	2	200	2	180	40 - 50	Во калап
Колач со зеленчук	2	200	2	175	45 - 60	Во калап
Солен колач	1	180	1	180	50 - 60	Во калап[1)]
Лазањи	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Во калап[1)]
Канелони	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Во калап[1)]

[1)] Загрејте ја печката 10 минути.

МЕСО

ВИДОВИ НА ЈАДЕЊА	Вообичаено готвење		Готвење со вентилатор		Време на готвење [минути]	Забелешки
	Ниво	Темп. [°C]	Ниво	Темп. [°C]		
Говедско месо	2	200	2	190	50 - 70	На решетка
Свинско	2	180	2	180	90 - 120	На решетка
Телешко месо	2	190	2	175	90 - 120	На решетка
Печено говедско месо на англиски начин, полуживо	2	210	2	200	50 - 60	На решетка

ВИДОВИ НА ЈАДЕЊА	Вообичаено готвење		Готвење со вентилатор		Време на готвење [минути]	Забелешки
	Ниво	Темп. [°C]	Ниво	Темп. [°C]		
Печено говедско месо на англиски начин, средно печено	2	210	2	200	60 - 70	На решетка
Печено говедско месо на англиски начин, добро печено	2	210	2	200	70 - 75	На решетка
Свинска плешка	2	180	2	170	120 - 150	Со кожа
Свинска коленица	2	180	2	160	100 - 120	2 парчиња
Јагне	2	190	2	175	110 - 130	Бут
Пиле	2	220	2	200	70 - 85	Цело
Мисирка	2	180	2	160	210 - 240	Цела
Паткино месо	2	175	2	220	120 - 150	Цело
Гускино месо	2	175	1	160	150 - 200	Цело
Зајак	2	190	2	175	60 - 80	Исечен на парчиња
Див зајак	2	190	2	175	150 - 200	Исечен на парчиња
Фазан	2	190	2	175	90 - 120	Цел

РИБА

ВИДОВИ НА ЈАДЕЊА	Вообичаено готвење		Готвење со вентилатор		Време на готвење [минути]	Забелешки
	Ниво	Темп. [°C]	Ниво	Темп. [°C]		
Пастрмка / Спарид	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 риби
Туна / Лосос	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 филети

11.5 Печење скара

Пред готвењето, загрејте ја празната печка околу 10 минути.

	Количина		Печење		Време на готвење [минути]	
ВИДОВИ НА ЈАДЕЊА	Парчиња	[g]	Позиција на решетката	Температура [°C]	прва страна	втора страна
Бифтек филети	4	800	4	макс.	12-15	12-14
Говедски бифтек	4	600	4	макс.	10-12	6-8
Колбаси	8	-	4	макс.	12-15	10-12
Свински кременадли	4	600	4	макс.	12-16	12-14
Пиле (исечено на половина)	2	1000	4	макс.	30-35	25-30
Ќебапи	4	-	4	макс.	10-15	10-12
Пилешки гради	4	400	4	макс.	12-15	12-14
Хамбургер	6	600	4	макс.	20-30	-
Филети од риба	4	400	4	макс.	12-14	10-12
Тостирани сендвичи	4-6	-	4	макс.	5-7	-
Тост	4-6	-	4	макс.	2-4	2-3

11.6 Печење на скара

Говедско месо

ВИД ХРАНА	Количина	Позиција на решетката	Температура [°C]	Време (мин.)
Ростбиф или филе, слабо печено	за секој cm дебелина	1	190 - 200 1)	5 - 6
Ростбиф или филе, средно печено	за секој cm дебелина	1	180 - 190 1)	6 - 8
Ростбиф или филе, добро печено	за секој cm дебелина	1	170 - 180 1)	8 - 10

1) Загрејте ја печката.

Свинско

ВИД ХРАНА	Количина	Позиција на решетката	Температура [°C]	Време (мин.)
Плешка, врат, шунка	1 - 1,5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Кременадли, ребра	1 - 1,5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Ролат од мелено месо	750 g - 1 kg	1	160 - 170	50 - 60

ВИД ХРАНА	Количина	Позиција на решетката	Температура [°C]	Време (мин.)
Свинска коленица (претходно сварена)	750 g - 1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Телешко

ВИД ХРАНА	Количина	Позиција на решетката	Температура [°C]	Време (мин.)
Печено телешко	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Телешка коленица	1,5 - 2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Јагнешко месо

ВИД ХРАНА	Количина	Позиција на решетката	Температура [°C]	Време (мин.)
Јагнешки бут, јагнешко печено	1 - 1,5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Јагнешки грб	1 - 1,5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Месо од живина

ВИД ХРАНА	Количина	Позиција на решетката	Температура [°C]	Време (мин.)
Порции живина	200 - 250 g парче	1	200 - 220	30 - 50
Половина пиле	400 - 500 g парче	1	190 - 210	35 - 50
Пиле, младо пиле	1 - 1,5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Паткино месо	1,5 - 2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Гускино месо	3,5 - 5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Мисиркино месо	2,5 - 3,5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Мисиркино месо	4 - 6 kg	1	140 - 160	150 - 240

Риба (на пареа)

ВИД ХРАНА	Количина	Позиција на решетката	Температура [°C]	Време (мин.)
Цела риба	1 - 1,5 kg	1	210 - 220	40 - 60

11.7 Одмрзнување

ВИД ХРАНА	[g]	Време на одмрзнување (мин.)	Дополнително време на одмрзнување (мин.)	Забелешки
Пилешко месо	1000	100 - 140	20 - 30	Положете го пилето на превртена тацна поставена врз голем сад. Превртете го по половина време.
Месо	1000	100 - 140	20 - 30	Превртете го по половина време.
Месо	500	90 - 120	20 - 30	Превртете го по половина време.
Пастрмка	150	25 - 35	10 - 15	-
Јагоди	300	30 - 40	10 - 20	-
Путер	250	30 - 40	10 - 15	-
Павлака	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Слатката павлака може добро да се измати сеуште замрзната на места.
Колач	1400	60	60	-

11.8 Конзервирање

Меко овошје

КОНЗЕРВИРАНО	Температура [°C]	Време на готвење додека не почне полека да крчка [мин.]	Понатамошно време на готвење на 100°C [мин.]
Јагоди, боровинки, малини, зрели рибизли	160 – 170	35 – 45	–

Коштунесто овошје

КОНЗЕРВИРАНО	Температура [°C]	Време на готвење додека не почне полека да крчка [мин.]	Понатамошно време на готвење на 100°C [мин.]
Круши, дуњи, сливи	160 – 170	35 – 45	10 – 15

Зеленчук

КОНЗЕРВИРАНО	Температура [°C]	Време на готвење додека не почне полека да крчка [мин.]	Понатамошно време на готвење на 100°C [мин.]
Моркови 1)	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Краставици	160 – 170	50 – 60	–
Мешана туршија	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Келераба, грашок, шпаргла	160 – 170	50 – 60	15 – 20

1) Откако ќе го исклучите апаратот, оставете го конзервираното во печката.

11.9 Сушење

Покријте ги решетките на печката со хартија за печење.

ЗЕЛЕНЧУК

ВИДОВИ НА ЈАДЕЊА	Позиција на решетката		Температура [°C]	Време [час]
	1 ниво	2 нивоа		
Мешунки	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Пиперки	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Зеленчук за супа	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Печурки	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Билки	3	1/4	40 - 50	2 - 3

ОВОШЈЕ

ВИДОВИ НА ЈАДЕЊА	Позиција на решетката		Температура [°C]	Време [час]
	1 ниво	2 нивоа		
Сливи	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Кајсии	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Кришки од јаболко	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Круши	3	1/4	60 - 70	6 - 9

11.10 Вентилатор + Пареа

КОЛАЧИ И СЛАТКИ

ВИД НА ЈАДЕЊЕ	Позиција на решетката	Температура [°C]	Време на готвење [мин.]	Забелешки
Колач со јаболка	2	160	60 - 80	Во калап за торта од 20 cm 1)
Тортички	2	175	30 - 40	Во калап за торта од 26 cm
Овошна торта	2	160	80 - 90	Во калап за торта од 26 cm
Пандишпан	2	160	35 - 45	Во калап за торта од 26 cm
Панетон (сладок леб)	2	150 - 160	70 - 100	Во калап за торта од 20 cm 1)
Торта со сливи	2	160	40 - 50	Во плех за печење леб 1)
Мали колачи	3 (2 и 4)	150 - 160	25 - 30	Во плех за печење
Бисквити	3 (2 и 4)	150	20 - 35	Во плех за печење
Лепчиња со квасец	2	180 - 200	12 - 20	Во плех за печење 1)
Бриош - француски леб	3 (2 и 4)	180	15 - 20	Во плех за печење 1)

1) Загрејте ја печката 10 минути.

КОЛАЧИ

ВИД НА ЈАДЕЊЕ	Положба на решетката	Температура [°C]	Време на готвење [мин.]	Забелешки
Полнет зеленчук	1	170 - 180	30 - 40	Во калап
Лазањи	2	170 - 180	40 - 50	Во калап
Потпечени компири	1 (2 и 4)	160 - 170	50 - 60	Во калап

МЕСО

ВИД НА ЈАДЕЊЕ	[g]	Позиција на решетката	Температура [°C]	Време на готвење [мин.]	Забелешки
Печено свинско	1000	2	180	90 - 110	На решетка
Телешко	1000	2	180	90 - 110	На решетка

ВИД НА ЈАДЕЊЕ	[g]	Позиција на решеткат а	Температ ура [°C]	Време на готвење [мин.]	Забелешки
Печено говедско месо	1000				
недопечено		2	210	45 - 50	На решетка
средно печено		2	200	55 - 65	На решетка
добро печено		2	190	65 - 75	На решетка
Јагне	1000	2	175	110 - 130	Бут
Пиле	1000	2	200	55 - 65	Цело
Мисирка	4000	2	170	180 - 240	Цела
Патка	2000 - 2500	2	170 - 180	120 - 150	Цела
Гуска	3000	1	160 - 170	150 - 200	Цела
Зајак		2	170 - 180	60 - 90	Сечен на парчиња

РИБА

ВИД НА ЈАДЕЊЕ	[g]	Положба на решетката	Температу ра [°C]	Време на готвење [мин.]	Забелешки
Пастрмка	1500	2	180	25 - 35	3 - 4 риби
Туна	1200	2	175	35 - 50	4 - 6 филети
Ослич	–	2	200	20 - 30	–

ПОСТАВКА ЗА ПИЦА

Пред готвењето, загрејте ја празната печка 10 минути.

ВИД НА ЈАДЕЊЕ	Позиција на решетката	Температура [°C]	Време на готвење [мин.]	Забелешки
Пица (тенка кора)	1	200 - 220	15 - 25	Во плех за печење
Пица (со многу прелив)	1	200 - 220	20 - 30	Во плех за печење
Мини пица	1	200 - 220	15 - 20	Во плех за печење
Колач со јаболка	1	150 - 170	50 - 70	Во калап за торта од 20 cm
Пита со овошје	1	170 - 190	35 - 50	Во калап за торта од 26 cm
Солен колач со кромид	2	200 – 220	20 – 30	Во плех за печење

ПОДГРЕВАЊЕ НА ПАРЕА

Пред готвењето, загрејте ја празната печка 10 минути.

ВИД НА ЈАДЕЊЕ	Положба на решетката	Температура [°C]	Време на готвење [мин.]
Ѓувеч/Потпечени јадења	2	130	15 - 25
Тестенини и сос	2	130	10 - 15
Гарнир (на пр. ориз, компири, тестенини)	2	130	10 - 15
Јадења од една порција	2	130	10 - 15
Месо	2	130	10 - 15
Зеленчук	2	130	10 - 15

ПЕЧЕЊЕ НА ЛЕБ

Пред готвењето, загрејте ја празната печка 10 минути.

ВИД НА ЈАДЕЊЕ	[g]	Позиција на решетката	Температура [°C]	Време на готвење [мин.]	Забелешки
Бел леб	1000	2	180 - 190	45 - 60	1 - 2 парчиња, 500 g за секое парче
Кифлички	500	2 (2 и 4)	190 - 210	20 - 30	6 - 8 кифлички во плех за печење
'Ржан леб	1000	2	180 - 200	50 - 70	1 - 2 парчиња, 500 g за секое парче
Фокача (кора од тесто со облога)	—	2	190 - 210	20 - 25	Во плех за печење

11.11 Готвење во садот за диетално печење со Вентилатор + Пареа

ЗЕЛЕНЧУК

ВИД НА ЈАДЕЊЕ	Положба на решетката	Температура [°C]	Време на готвење [мин.]
Брокола раздвоена на цветови	2	130	20 - 25
Патлиџан	2	130	15 - 20
Карфиол раздвоен на цветови	2	130	25 - 30
Домати	2	130	15
Шпаргли, бели	2	130	25 - 35

ВИД НА ЈАДЕЊЕ	Положба на решетката	Температура [°C]	Време на готвење [мин.]
Шпаргли, зелени	2	130	35 - 45
Тиквички сечкани на листови	2	130	20 - 25
Моркови	2	130	35 - 40
Анасон	2	130	30 - 35
Келераба	2	130	25 - 30
Пиперка сечкана на ленти	2	130	20 - 25
Целер сечкан на ленти	2	130	30 - 35

МЕСО

ВИД НА ЈАДЕЊЕ	Положба на решетката	Температура [°C]	Време на готвење [мин.]
Готвена шунка	2	130	55 - 65
Динстани пилешки гради	2	130	25 - 35
Чадено месо (чадена свинска слабина)	2	130	80 - 100

РИБА

ВИД НА ЈАДЕЊЕ	Положба на решетката	Температура [°C]	Време на готвење [мин.]
Пастрмка	2	130	25 - 30
Филети од лосос	2	130	25 - 30

ГАРНИРИ

ВИД НА ЈАДЕЊЕ	Положба на решетката	Температура [°C]	Време на готвење [мин.]
Ориз	2	130	35 - 40
Нелупени компири, средни	2	130	50 - 60
Варени компири, на четвртини	2	130	35 - 45
Палента	2	130	40 - 45

12. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ
Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

- Исчистете го предниот дел на апаратот користејќи мека крпа со топла вода и средство за чистење.
- За чистење на металните површини употребете го вообичаеното средство за чистење.
- Чистете ја внатрешноста на печката по секоја употреба. Потоа можете полесно да ја отстраните нечистотијата и истата нема да изгори.
- Тврдокорната нечистотија исчистете ја со специјално средство за чистење печки.
- Чистете ги сите додатоци после секоја употреба и оставете ги да се исушат. Користете сува крпа со топла вода и средство за чистење.
- Ако имате нелеплив прибор, не чистете го со агресивни средства, остри предмети ниту во машина за миење садови. Така може да се уништи нелепливиот слој.

Уреди од не'рѓосувачки челик или алуминиум:
Чистете ја вратата на печката само со мокар сунгер. Исушете ја со мека крпа.
Не користете челична жица, киселини или абразивни материјали бидејќи тие можат да ја оштетат површината на печката. Чистете ја контролната табла на печката со истите мерки на претпазливост.

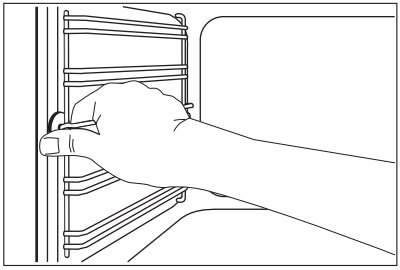
12.1 Чистење на заптивката на вратата

- Вршете редовна проверка на заптивката на вратата. Заптивката на вратата е околу рамката на отворот на печката. Не го користете апаратот ако заптивката на вратата е оштетена. Контактирајте со сервисниот центар.
- За да ја исчистите заптивката на вратата, видете ги општите информации за чистењето.

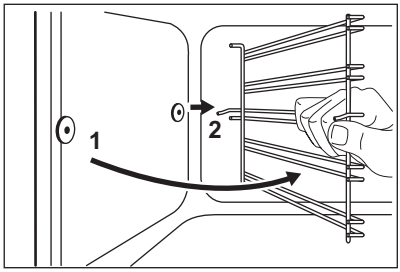
12.2 Држачи на решетката

Можете да ги извадите држачите на решетката за да ги исчистите страничните ѕидови.

Вадење на држачите за решетката



1. Повлечете го предниот дел од држачите настрана од страничниот ѕид.



2. Повлечете го задниот дел од држачите настрана од страничниот ѕид и извадете го.

Местење на држачите за решетката

Монтирајте ги држачите за решетката по обратен редослед.

Кружните краеви од држачите мора да бидат завртени нанапред.

12.3 Светилка во печката

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ
Внимавајте кога ја заменувате светилката на печката. Постои опасност од струен удар.

Пред да ја замените светилката на печката:

- Исклучете ја печката.
- Извадете ги осигурувачите од кутијата или исклучете го прекинувачот на струјното коло.

Ставете крпа на долниот дел од печката за да спречите оштетување на светилката на печката и на стаклените капаче.
Секогаш држете ја халогената светилка со ткаенина за да спречите на светилката да изгорат остатоци од маснотија.

1. Свртете го стаклените капаче налево за да го извадите.
2. Исчистете го стаклените капаче.
3. Заменете ја светилката на печката со светилка за печка отпорна на топлина до 300°C.
   Употребете ист тип светилка за печка.
4. Наместете го стаклените капаче.

12.4 Чистење на садот за вода

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ
Не ставајте вода во садот за вода во текот на процедурата за чистење.

Во текот на процедурата за чистење може да се цеди вода од доводот на пареа во рерната. Ставете сад за собирање на водата на нивото на решетката директно под доводот на пареа за да спречите паѓање на водата на дното на рерната.

По одредено време, може да се створат наслаги од бигор во печката. За да го спречите тоа, чистете ги деловите од печката коишто ја создаваат пареата. Празнете го садот по секое готвење со пареа.

1. Наполнете го садот за вода со 900 ml вода и 50 ml лимонска киселина (пет мали лажички). Исклучете ја печката и почекајте околу 60 минути.
2. Вклучете ја печката и поставете ја функцијата Вентилатор + Пареа . Поставете температура од 230°C. Исклучете ја по 25 минути и оставете ја да се излади 15 минути.
3. Вклучете ја печката и поставете ја функцијата Вентилатор + Пареа . Поставете температура помеѓу 130°C и 230°C. Исклучете ја по 10 минути. Оставете ја да се излади и продолжете со отстранувањето на содржината на садот (видете во „Празнење на садот за вода“).
4. Исплакнете го садот за вода и исчистете го преостанатиот бигор во печката со крпа.
5. Рачно исчистете ја цевката за испуштање со топла сапуница. За да спречите оштетување, не користете киселини, спрејови или слични средства за чистење.

Типови вода

- **Мека вода со ниска содржина на бигор** - производителот го препорачува тоа бидејќи го намалува обемот на процедурите за чистење.

- **Вода од чешма** - можете да ја користите ако домашниот водовод има прочистувач или омекнувач на вода.
- **Тврда вода со висока содржина на бигор** - не влијае врз работата на апаратот, но го зголемува обемот на процедурите за чистење.

ТАБЕЛА ЗА КОЛИЧЕСТВО НА КАЛЦИУМ ПРОПИШАН ОД С.З.О. (Светска Здравствена Организација)

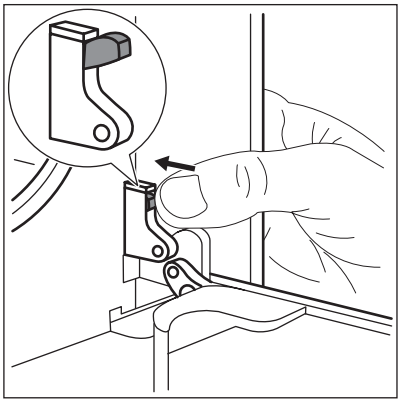
Наслаги на калциум	Тврдост на вода (Француски степени)	Тврдост на вода (Германски степени)	Класификација на водата	Правете декалцификација на секои
0 - 60 mg / l	0 - 6	0 - 3	Слатка или мека	75 циклуси - 2,5 месеци
60 - 120 mg / l	6 - 12	3 - 7	Средна тврдина	50 циклуси - 2 месеци
120 - 180 mg / l	12 - 18	8 - 10	Тврда или богата со бигор	40 циклуси - 1,5 месеци
над 180 mg / l	над 18	над 10	Многу тврда	30 циклуси - 1 месец

12.5 Чистење на вратата на печката

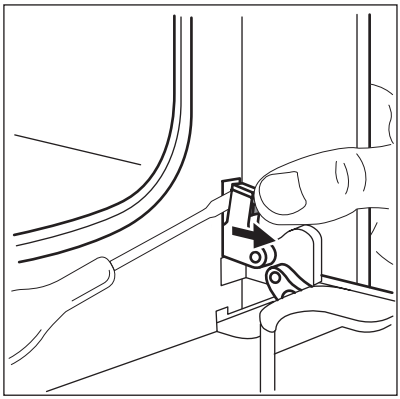
Вратата на печката има три стаклени плочи. За да ги исчистите, можете да ги извадите вратата на печката и внатрешните стаклени плочи.

Доколку се обидете да ги извадите стаклените плочи пред да ја извадите вратата на печката, вратата би можела да се затвори.

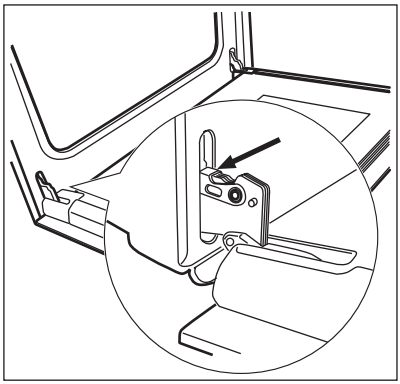
Вадење на вратата на печката и на стаклената плоча



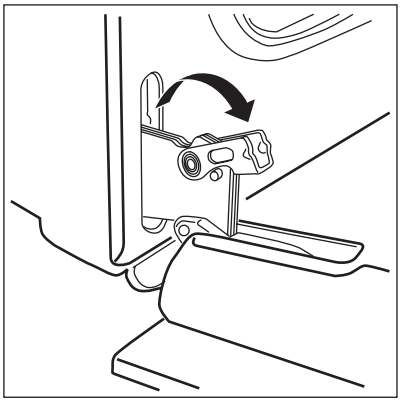
1. Целосно отворете ја вратата и пронајдете ја шарката на десната страна на вратата.
2. Турнете ја стегата додека не се повлече назад.



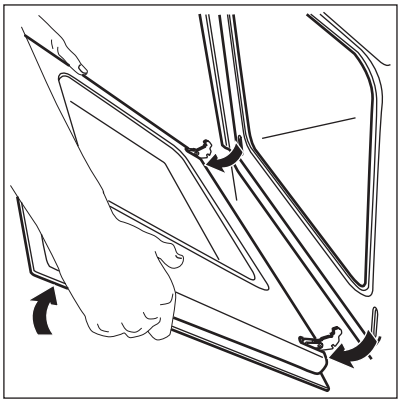
3. Држете ја турнатата стега со едната рака. Употребете шрафцигер со другата рака за да ја подигнете и да ја свртите рачката на шарката на десната страна.



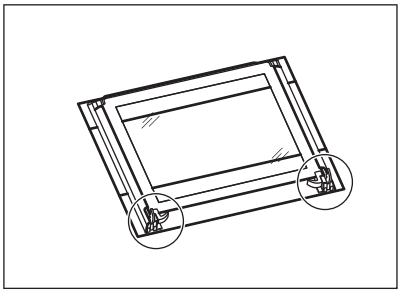
4. Пронајдете ја шарката на левата страна на вратата.



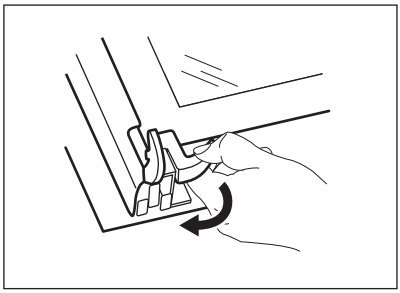
5. Кренете и завртете го лостот на левата шарка.



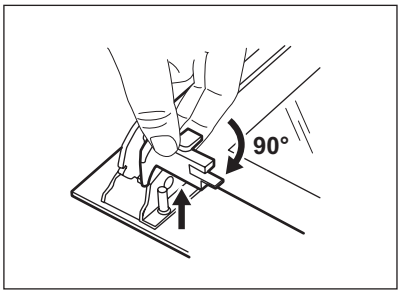
6. Затворете ја вратата на печката до првото запирање (до половина). Потоа повлечете напред и извадете ја вратата од лежиштето.



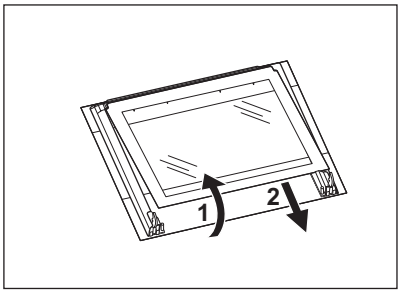
7. Ставете ја вратата врз мека крпа на стабилна површина.



8. Ослободете го системот за заклучување за да ги извадите стаклените плочи.

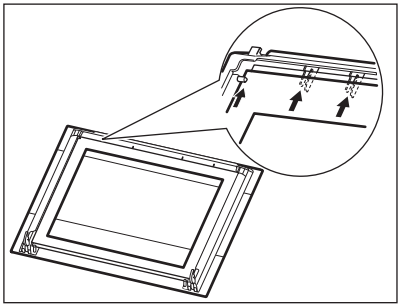


9. Свртете ги двата прицврстувачи за 90° и извадете ги од лежиштата.



10. Внимателно кренете ги (чекор 1) и извадете ги (чекор 2) стаклените плочи една по една. Започнете со горната плоча.
11. Исчистете ги стаклените плочи со вода и сапун. Внимателно исушете ги стаклените плочи.

Монтирање на вратата и на стаклената плоча



Кога ќе завршите со чистењето, монтирајте ги стаклените плочи и вратата на печката. Направете ја горенаведената постапка по обратен редослед.
Погрижете се да ги ставите стаклените плочи по точен редослед. Втората плоча има украсна рамка. Отпечатената зона мора да е свртена кон внатрешната страна на вратата. Откако ќе ја монтирате, проверете дали површината на рамката на стаклената плоча на отпечатените места е груба на допир. Погрижете се правилно да ја монтирате средната стаклена плоча во нејзините лежишта (видете ја илустрацијата).

13. ШТО ДА СТОРИТЕ АКО...

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ
Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

Проблем	Можна причина	Решение
Апаратот не загрева.	Апаратот е исклучен.	Вклучете го апаратот.
Апаратот не загрева.	Часовникот не е поставен.	Поставете го часовникот.
Апаратот не загрева.	Не се поставени неопходните поставки.	Проверете дали поставките се точни.
Апаратот не загрева.	Активирана е Блокадата за деца.	Погледнете во „Исклучување на Блокадата за деца“.
Апаратот не загрева.	Осигурувачот прегорел.	Проверете дали осигурувачот е причина за дефектот. Ако осигурувачот постојано прегорува, јавете се кај овластен електричар.

Проблем	Можна причина	Решение
Во апаратот има вода.	Има премногу вода во садот.	Исклучете го апаратот и отстранете ја водата со ткаенина или сунѓер.
Готвењето на пареа не работи.	Нема вода во садот	Наполнете го садот за вода.
Готвењето на пареа не работи.	Отворот е затнат од бигор.	Проверете го отворот на доводот за пареа. Отстранете го бигорот.
Потребни се повеќе од три минути за да се испразни садот за вода или водата тече од отворот за довод на пареа.	Во апаратот има наслаги на бигор.	Проверете го садот за вода. Видете во „Чистење на садот за вода“.
На храната и во внатрешноста на апаратот се собира пареа и кондензација.	Сте го оставиле јадењето во апаратот предолго.	Не оставајте ги јадењата во апаратот подолго од 15 - 20 минути откако ќе заврши готвењето.
Светилката не работи.	Светилката не е исправна.	Заменете ја светилката.
На екранот се прикажува „Demo“. Апаратот не загрева. Вентилаторот не работи.	Вклучен е режимот за тестирање.	1. Исклучете го апаратот. 2. Допрете и задржете го ⏻ додека апаратот не се вклучи и исклучи. 3. Допрете и задржете ги истовремено ☆ и 🕘 додека не се огласи звучен сигнал и не се изгаси „d“.

Ако не можете сами да најдете решение за проблемот, јавете се кај продавачот или во сервисниот центар.
Потребните податоци за сервисниот центар се на плочката со спецификации. Плочката со спецификации се наоѓа на предната рамка во внатрешноста на апаратот.

Ви препорачуваме податоците да ги впишете тука:

Модел (MOD.) .....

Број на производ (PNC) .....

Сериски број (S.N.) .....

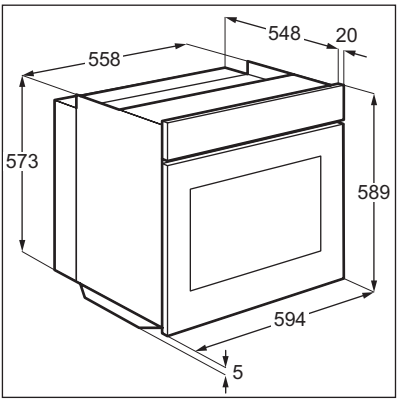
14. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ

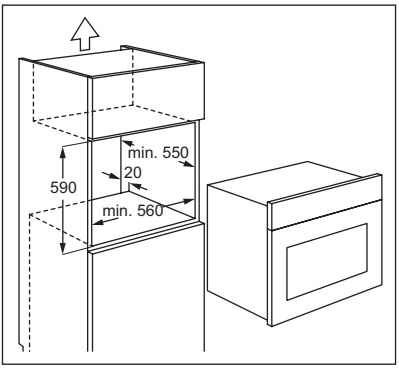
Волтажа	230 V
Фреквенција	50 Hz

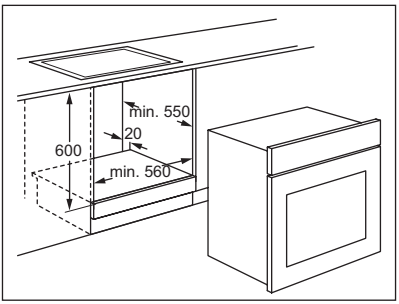
15. МОНТАЖА

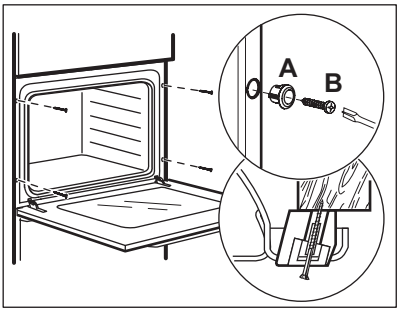
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ
Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

15.1 Вградување









15.2 Електрична инсталација

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ
Само квалификувано лице треба да изврши инсталирање.

Производителот не одговара ако не ги следите безбедносните мерки во поглавјето „Безбедносни информации“.

Апаратот е снабден со главен приклучок и главен кабел.

15.3 Кабел

Типови на кабли кои може да се монтираат или да се заменуваат: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.
За делот на кабелот, видете ја вкупната моќност (на плочката за спецификации) и табелата:

Вкупна моќност	Дел од кабелот
максимум 1380 W	3 x 0,75 mm²
максимум 2300 W	3 x 1 mm²
максимум 3680 W	3 x 1,5 mm²

Кабелот за заземјување (зелен/жолт кабел) мора да биде 2 cm подолг од кабелот за фаза и кабелот за нула (синиот и кафеавиот кабел).

16. ЕКОЛОШКИ ПРАШАЊА

Рециклирајте ги материјалите со симболот . Ставете ја амбалажата во соодветни контејнери за да ја рециклирате.
Помогнете во заштитата на животната средина и човековото здравје и рециклирајте го отпадот од електрични и електронски апарати. Не фрлајте ги апаратите означени со симболот во отпадот од домаќинството.
Вратете го производот во вашиот локален капацитет за рециклирање или контактирајте ја вашата општинска канцеларија.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 44
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 45
3. OPIS URZĄDZENIA 47
4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM 47
5. PANEL STEROWANIA 48
6. CODZIENNA EKSPLOATACJA 50
7. FUNKCJE ZEGARA 54
8. PROGRAMY AUTOMATYCZNE 55
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW 56
10. DODATKOWE FUNKCJE 60
11. PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI 62
12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE 74
13. CO ZROBIĆ, GDY... 79
14. DANE TECHNICZNE 81
15. INSTALACJA 81

Z MYŚLĄ O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest ono owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zaprojektowano z myślą o Tobie. Użytkując je masz zawsze pewność uzyskania wspaniałych efektów.

Witamy w świecie marki Electrolux!

Odwiedź naszą witrynę internetową, aby uzyskać:



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu:
www.electrolux.com



Zarejestruj swój produkt, aby uprościć jego obsługę serwisową:
www.electrolux.com/productregistration



Kupuj akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:
www.electrolux.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA

Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.
Kontaktując się z serwisem, należy przygotować poniższe dane.
Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej. Model, numer produktu, numer seryjny.

 Ostrzeżenie/przestroga – informacje dotyczące bezpieczeństwa.

 Informacje i wskazówki ogólne

 Informacje dot. ochrony środowiska

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed instalacją i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy dokładnie przeczytać dołączoną instrukcję obsługi. Producent nie odpowiada za uszkodzenia i obrażenia ciała spowodowane nieprawidłową instalacją i eksploatacją. Należy zachować instrukcję wraz z urządzeniem do wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie uduszeniem lub odniesieniem obrażeń mogących skutkować trwałym kalectwem.

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane przez dorosłą osobę lub osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Nie należy pozwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.
- Wszystkie opakowania należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Dzieci i zwierzęta nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mocno się nagrzewają.
- Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Czyszczeniem i konserwacją nie mogą zajmować się dzieci bez nadzoru dorosłych.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Podczas pracy urządzenia jego wnętrze mocno się nagrzewa. Nie dotykać elementów grzejnych w urządzeniu. Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Nie używać do czyszczenia urządzenia myjki parowej.

- Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie należy używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy odciągnąć najpierw ich przednią, a następnie tylną część od bocznych ścianek. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

2. ⚠ WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

⚠ **OSTRZEŻENIE!**
Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Postępować zgodnie z instrukcją instalacji dostarczoną wraz z urządzeniem.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Zawsze używać rękawic ochronnych.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zachować minimalne odstępy od innych urządzeń i mebli.
- Należy zadbać o to, aby meble itp. znajdujące się obok urządzenia i nad nim spełniały odpowiednie wymogi bezpieczeństwa.
- Boki urządzenia powinny sąsiadować z urządzeniami lub meblami o tej samej wysokości.

Podłączenie do sieci elektrycznej

⚠ **OSTRZEŻENIE!**
Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wykwalifikowany elektryk powinien wykonać wszystkie połączenia elektryczne.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Należy upewnić się, że informacje o podłączeniu elektrycznym podane na tabliczce znamionowej są zgodne z parametrami instalacji zasilającej. W przeciwnym razie należy skontaktować się z elektrykiem.
- Należy zawsze używać prawidłowo zamontowanych gniazd elektrycznych z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecić przedstawicielowi serwisu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać drzwi urządzenia, zwłaszcza gdy drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno w przypadku elementów znajdujących się pod napięciem, jak zaizolowanych części zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Przy odłączaniu urządzenia nie ciągnąć za przewód zasilający. Zawsze ciągnąć za wtyczkę.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawy

ki), wyłączników różnicowo-prądowych (RCD) oraz styczników.

- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.

2.2 Przeznaczenie

OSTRZEŻENIE!
Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem lub wybuchem.

- Z urządzenia należy korzystać w warunkach domowych.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Wyłączać urządzenie po każdym użyciu.
- Podczas pracy urządzenia należy zachować ostrożność przy otwieraniu jego drzwi. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie opierać się na otwartych drzwiach urządzenia.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Gdy urządzenie jest wyłączone, jego drzwi powinny być zamknięte.
- Należy ostrożnie otwierać drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może spowodować powstanie mieszanki alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno zbliżać do niego iskrzących przedmiotów ani otwartego płomienia.
- Nie umieszczać w urządzeniu, na nim ani w jego pobliżu łatwopalnych substancji ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi substancjami.

OSTRZEŻENIE!
Występuje ryzyko uszkodzenia urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub odbarwieniu się emalii:

  – nie należy kłaść naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia;

  – nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie urządzenia;

  – Nie należy wlewać wody bezpośrednio do rozgrzanego urządzenia.

  – Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.

  – Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów.
- Odbarwienie emalii nie ma wpływu na działanie urządzenia. Nie stanowi to wady w rozumieniu warunków gwarancji.
- Do pieczenia wilgotnych ciast należy używać głębokiej blachy. Sok z owoców może trwale zaplamić emalię.

Pieczenie parowe

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie poparzeniem i uszkodzenia urządzenia.

- Nie otwierać drzwi urządzenia podczas pieczenia parowego. Może dojść do uwolnienia pary.

2.3 Konserwacja i czyszczenie

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięcia szyb w drzwiach urządzenia.
- W przypadku pęknięcia szyb należy je niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z punktem serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Pozostałości tłuszczu lub potraw w urządzeniu mogą stać się przyczyną pożaru.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie neutralne środki czyszczące. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.

- W przypadku stosowania aerozolu do piekarników należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.
- Nie używać do czyszczenia emalii katalitycznej (jeśli dotyczy) żadnych detergentów.

2.4 Wewnętrzne oświetlenie piekarnika

- Żarówka zwykła lub halogenowa zastosowana w tym urządzeniu jest przeznaczona wyłącznie do urządzeń domowych. Nie należy używać jej do oświetlania pomieszczeń.

OSTRZEŻENIE!
Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

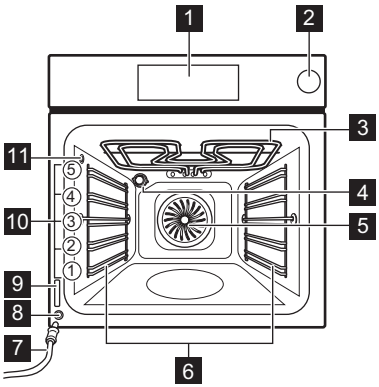
- Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.5 Utylizacja

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający i wyrzucić go.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

3. OPIS URZĄDZENIA



1 Sterowanie elektroniczne
2 Szuflada na wodę
3 Grill
4 Oświetlenie piekarnika
5 Wentylator
6 Prowadnice blach, wyjmowane
7 Rurka odpływowa
8 Zawór spustowy wody
9 Tabliczka znamionowa
10 Poziomy piekarnika
11 Otwór wlotowy pary

3.1 Akcesoria piekarnika

- **Ruszt**
  Do ustawiania naczyń, foremek do ciast oraz do pieczenia mięs.
- **Blacha do pieczenia ciasta**
  Do pieczenia ciast i ciastek.
- **Blacha do pieczenia/opiekania mięsa**
  Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.
- **Prowadnice teleskopowe**
  Do umieszczania rusztów i blach.
- **Naczynie do potraw dietetycznych**
  Do użycia z funkcjami pieczenia parowego.

4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

4.1 Czyszczenie wstępne

- Wyjąć wszystkie akcesoria i wyjmowane prowadnice blach (jeśli dotyczy).

- Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić urządzenie.

Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

4.2 Pierwsze podłączenie

Podłączając urządzenie do źródła zasilania lub po zaniku zasilania, należy ustawić język, kontrast wyświetlacza, jasność wyświetlacza oraz aktualną godzinę.

1. Dotknąć ∧ lub ∨, aby ustawić odpowiednią wartość.
2. Dotknąć **OK**, aby potwierdzić.

4.3 Nagrzewanie wstępne

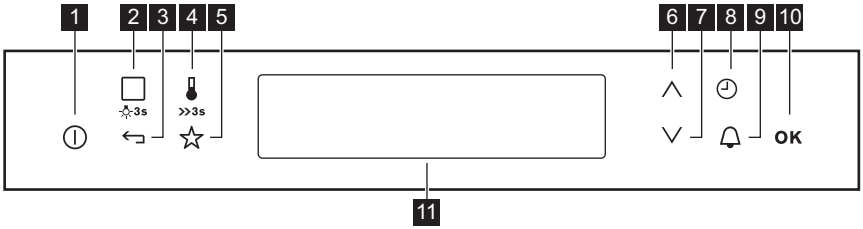
Należy wstępnie nagrzać puste urządzenie w celu wypalenia pozostałości smaru.

1. Ustawić funkcję ⎓ i temperaturę maksymalną.
2. Pozostawić włączone urządzenie na 45 minut.
3. Ustawić funkcję (ᵔᵔ) i temperaturę maksymalną.
4. Pozostawić włączone urządzenie na 15 minut.

Akcesoria mogą rozgrzać się mocniej niż zwykle. Z urządzenia może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Jest to normalne zjawisko. Należy zapewnić wystarczający dopływ świeżego powietrza.

5. PANEL STEROWANIA

Sterowanie elektroniczne

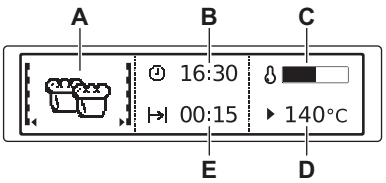


Urządzenie obsługuje się dotykając pól czujników.

Numer	Pole czujnika	Funkcja	Uwagi
1	⏻	Wł./wył.	Włączanie i wyłączanie urządzenia.
2	□ 3s	Funkcje pieczenia lub Gotowanie wspomagane	Wybór funkcji pieczenia lub funkcji Gotowanie wspomagane . Aby uzyskać dostęp do potrzebnej funkcji, należy po włączeniu urządzenia dotknąć jednokrotnie lub dwukrotnie pola czujnika. Aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie, należy dotknąć i przytrzymać pole czujnika przez 3 sekundy.
3	⮌	Przycisk menu głównego	Powrót do poprzedniego poziomu menu. Aby wyświetlić menu główne, należy dotknąć pole czujnika i przytrzymać je przez 3 sekundy.

Numer	Pole czujnika	Funkcja	Uwagi
4	>>3s	Wybór temperatury	Ustawianie temperatury lub wyświetlanie aktualnej temperatury w urządzeniu. Aby włączyć lub wyłączyć funkcję Szybkie nagrzewanie , należy dotknąć i przytrzymać pole czujnika przez 3 sekundy.
5		Program ulubiony	Zapisywanie i dostęp do ulubionych programów.
6		Strzałka w górę	Służy do przemieszczania się w górę menu.
7		Strzałka w dół	Służy do przemieszczania się w dół menu.
8		Godzina i dodatkowe funkcje	Ustawianie różnych funkcji. Gdy działa funkcja pieczenia, należy dotknąć pola czujnika, aby ustawić zegar, blokadę uruchomienia, pamięć Program ulubiony , funkcję Pieczenie+utrzym. temp. , funkcję Ustaw + Start lub zmienić ustawienia termosondy (tylko w wybranych modelach).
9		Minutnik	Ustawianie funkcji Minutnik .
10	OK	OK	Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.
11	—	Wyświetlacz	Pokazuje aktualne ustawienia urządzenia.

Wyświetlacz



- **A)** Funkcja pieczenia
- **B)** Aktualny czas
- **C)** Wskaźnik nagrzewania
- **D)** Temperatura
- **E)** Funkcje Czas i Koniec

Inne wskaźniki na wyświetlaczu

Symbol		Funkcja
	Minutnik	Funkcja jest włączona.
	Aktualny czas	Wyświetlacz wskazuje aktualną godzinę.
|→|	Czas	Wyświetlacz wskazuje wymagany czas pieczenia.
→|	Koniec	Wyświetlacz wskazuje czas zakończenia pieczenia.
	Wskazanie czasu	Wyświetlacz wskazuje czas działania funkcji pieczenia. Nacisnąć jednocześnie ∨ i ∧ , aby wyzerować czas.
	Wskaźnik nagrzewania	Wyświetlacz wskazuje temperaturę w urządzeniu.
	Wskaźnik funkcji Szybkie nagrzewanie	Funkcja jest włączona. Ta funkcja zapewnia krótszy czas nagrzewania.

Symbol		Funkcja
	Automatyka wagowa	Wskazanie informuje, że system automatycznego ważenia jest włączony lub że można zmienić ciężar.
	Pieczenie+utrzym. temp.	Funkcja jest włączona.

6. CODZIENNA EKSPLOATACJA

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Obsługa menu

Obsługa menu:

1. Włączyć urządzenie.
2. Nacisnąć ∨ lub ∧, aby wybrać opcję menu.
3. Nacisnąć **OK**, aby przejść do podmenu lub zaakceptować ustawienie.

W dowolnej chwili można powrócić do menu głównego, naciskając przycisk ⮌.

6.2 Przegląd menu

Menu główne

Symbol	Pozycja menu	Zastosowanie
	Specjalne	Zawiera listę dodatkowych funkcji pieczenia.
	Funkcje pieczenia	Zawiera listę funkcji pieczenia.
	Gotowanie wspomagane	Zawiera listę automatycznych programów pieczenia.
	Program ulubiony	Zawiera listę ulubionych programów gotowania utworzonych przez użytkownika.
	Ustawienia podstawowe	Zawiera listę innych funkcji.

Podmenu dla opcji menu: Ustawienia podstawowe

Symbol	Podmenu	Opis
	Ustaw aktualną godzinę	Ustawianie aktualnej godziny na zegarze.
	Wskazanie czasu	Gdy opcja jest WŁĄCZONA, po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu widoczna jest aktualna godzina.
	USTAW + START	Gdy opcja jest WŁĄCZONA, można uruchomić te funkcje przy włączaniu funkcji pieczenia.
	Pieczenie+utrzym. temp.	Gdy opcja jest WŁĄCZONA, można uruchomić tę funkcję przy włączaniu funkcji pieczenia.
	Wydłużenie czasu	Włączanie i wyłączanie funkcji.
	Kontrast wyświetlacza	Stopniowa regulacja kontrastu wyświetlacza.
	Jasność wyświetlacza	Stopniowa regulacja jasności wyświetlacza.

Symbol	Podmenu	Opis
	Język	Wybór języka komunikatów na wyświetlaczu.
	Głośność sygnału	Stopniowa regulacja głośności dźwięku przycisków oraz sygnałów.
	Dźwięki przycisków	Włączanie i wyłączanie dźwięku pól dotykowych. Nie można wyłączyć dźwięku towarzyszącego dotknięciu pola WŁ./WYŁ.
	Alarm/sygnał błędu	Włączanie i wyłączanie sygnałów alarmowych.
i	Serwis	Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania i konfiguracji.
	Ustawienia fabryczne	Przywracanie ustawień fabrycznych.

6.3 Funkcje pieczenia

Podmenu dla opcji menu: Funkcje pieczenia

Funkcja pieczenia		Zastosowanie
	Termoobieg	Do równoczesnego pieczenia na maksymalnie trzech poziomach. Korzystając z tej funkcji należy zmniejszyć temperaturę o 20-40°C w stosunku do standardowej temperatury ustawianej dla funkcji Pieczenie tradycyjne .
	Termoobieg + para	Służy do pieczenia na parze. Funkcja umożliwia skrócenie czasu pieczenia oraz zachowanie witamin i składników odżywczych w potrawie. Aby użyć tej funkcji, należy po jej wybraniu ustawić temperaturę w zakresie od 130°C do 230°C.
	Pizza	Do pieczenia pizzy, quiche i placków z wykorzystaniem pary.
	Pieczenie tradycyjne	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie.
	Termoobieg (niska temp.)	Do przyrządzania szczególnie delikatnych, soczystych pieczeni.
	Grzałka dolna	Do pieczenia ciast na kruchym lub chrupkim spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
	Pieczenie ekonomiczne	Funkcje EKO umożliwiają zmniejszenie zużycia energii podczas procesu pieczenia. Konieczne jest wcześniejsze ustawienie czasu pieczenia.
	Potrawy mrożone	Do pieczenia gotowych potraw, takich jak frytki, pieczone ziemniaki czy sajgonki, w celu nadania im chrupkości.
	Grill	Do grillowania płaskich potraw na środku grilla i do opiekania pieczywa.

Funkcja pieczenia		Zastosowanie
	Szybki grill	Do grillowania potraw płaskich w dużych ilościach i do opiekania pieczywa.
	Turbo grill	Do pieczenia na jednym poziomie większych kawałków mięsa lub drobiu z kością. Również do zapiekania i przyrumieniania.
	Regeneracja	Do podgrzewania już przygotowanej żywności bezpośrednio na talerzu.

Podmenu dla opcji menu: Specjalne

Funkcja pieczenia		Zastosowanie
	Chleb	Do pieczenia chleba z wykorzystaniem pary.
	Zapiekanki	Do przyrządzania takich potraw, jak lasagne czy zapiekanka ziemniaczana. Również do zapiekania i przyrumieniania.
	Wyrastanie ciasta	Do wspomagania wyrastania ciasta drożdżowego przed pieczeniem.
	Podgrzewanie talerzy	Do podgrzewania talerzy przed podaniem na stół.
	Pasteryzowanie	Do pasteryzacji warzyw w zalewie w słoikach (np. pikli).
	Suszenie	Do suszenia pokrojonych owoców, np. jabłek, śliwek lub brzoskwini, oraz warzyw, np. pomidorów, cukinii lub grzybów.
	Podtrzymywanie temp.	Do podtrzymywania temperatury ugotowanych potraw.
	Rozmrażanie	Do rozmrażania potraw.

6.4 Włączanie funkcji pieczenia

1. Włączyć urządzenie.
2. Wybrać menu Funkcje pieczenia . Potwierdź **OK**.
3. Ustawić funkcję pieczenia. Potwierdź **OK**.
4. Ustawić temperaturę. Potwierdź **OK**.

Nacisnąć jednokrotnie lub dwukrotnie □, aby przejść bezpośrednio do menu Funkcje pieczenia (gdy urządzenie jest włączone).

6.5 Pieczenie parowe

Pokrywa szuflady na wodę znajduje się w panelu sterowania.

1. Nacisnąć pokrywę, aby otworzyć szufladę na wodę.
2. Wlać około 900 ml wody do szuflady na wodę.

   Taka ilość wody wystarcza na około 55-60 minut.

Nie wolno wlewać gorącej wody bezpośrednio do generatora pary. Używać wyłącznie wody. Nie używać wody filtrowanej (demineralizowanej) ani destylowanej. Nie używać innych cieczy. Nie wlewać do szuflady na wodę łatwopalnych cieczy ani cieczy zawierających alkohol.

3. Wsunąć szufladę na wodę do pierwotnego położenia.

4. Włączyć urządzenie.
5. Przygotować potrawę w odpowiednim naczyniu.
6. Wybrać funkcję pieczenia parowego i ustawić temperaturę.
7. W razie potrzeby ustawić funkcję Czas |→| lub Koniec →|.

   Po upływie czasu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
8. Wyłączyć urządzenie.

   Pozostawić otwarte drzwi urządzenia, aby umożliwić jego całkowite wyschnięcie.
9. Opróżniać zbiornik na wodę po każdym pieczeniu parowym.

OSTRZEŻENIE!
Odczekać co najmniej 60 minut po zakończeniu pieczenia parowego, aby uniknąć wypływania gorącej wody przez zawór spustowy wody.

6.6 Informacja o pustym zbiorniku

Gdy zbiornik jest pusty i konieczne jest uzupełnienie wody, na wyświetlaczu pojawia się komunikat Brak wody i emitowany jest sygnał dźwiękowy.
Więcej informacji na ten temat znajduje się w rozdziale „Pieczenie parowe”.

6.7 Informacja o pełnym zbiorniku

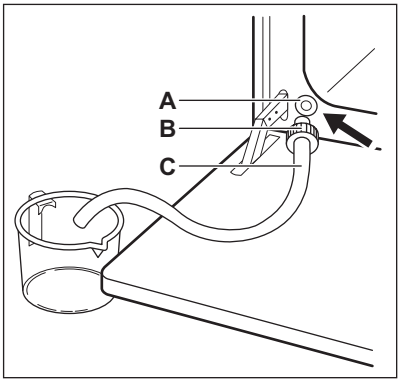
Gdy na wyświetlaczu widoczny jest komunikat Zbiornik na wodę pełny. , można korzystać z funkcji pieczenia parowego.
Gdy zbiornik jest pełny, emitowany jest sygnał dźwiękowy.

Po nalaniu do zbiornika zbyt dużo wody, jej nadmiar przelewa się przez otwór bezpieczeństwa na dno piekarnika.
Wytrzeć wodę gąbką lub ściereczką.

6.8 Opróżnianie zbiornika na wodę

Przed opróżnieniem zbiornika należy upewnić się, że urządzenie ostygło.

1. Przygotować rurkę odpływową (C), która znajduje się w opakowaniu z instrukcją obsługi. Założyć złączkę (B) na jeden z końców rurki odpływowej.



2. Umieścić drugi koniec rurki odpływowej (C) w pojemniku. Umieścić pojemnik poniżej zaworu spustowego (A).
3. Otworzyć drzwi piekarnika i umieścić złączkę (B) w zaworze spustowym (A).
4. Naciskać wielokrotnie złączkę podczas opróżniania zbiornika.
5. Po usunięciu wody wyjąć złączkę z zaworu.

OSTRZEŻENIE!
Nie używać raz wykorzystanej wody do ponownego napełnienia zbiornika.

Gdy na wyświetlaczu widoczny jest komunikat Brak wody , w zbiorniku nadal może znajdować się pewna ilość wody. Należy zaczekać, aż woda przestanie wypływać z zaworu spustowego.

6.9 Wskaźnik nagrzewania

Po włączeniu funkcji pieczenia na wyświetlaczu pojawia się pasek. Pasek sygnalizuje wzrost temperatury piekarnika.

6.10 Wskaźnik funkcji Szybkie nagrzewanie

Ta funkcja zapewnia krótszy czas nagrzewania. Aby włączyć tę funkcję, należy przytrzymać »3s przez 3 sekundy. Wskaźnik nagrzewania zmieni wygląd.

6.11 Ciepło resztkowe

Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu pokazywany jest poziom ciepła resztkowego. Ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potraw.

6.12 Oszczędzanie energii

Urządzenie wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia:

- **Ciepło resztkowe:**
  - Gdy działa funkcja lub program pieczenia, grzałki wyłączają się po upływie 90% czasu pieczenia (oświetlenie i wentylator nadal działają). Aby możliwe było działanie tej funkcji, czas pieczenia musi być dłuższy niż 30 minut lub konieczne jest użycie funkcji zegara (Czas , Koniec).
  - Gdy urządzenie jest wyłączone, ciepło resztkowe można wykorzystać do podtrzymywania temperatury potraw. Na wyświetlaczu pokazywana jest aktualna temperatura.
- **Pieczenie z wyłączonym oświetleniem** – dotknąć i przytrzymać przez 3 sekundy, aby wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia.
- **Funkcje eko** – patrz „ Funkcje pieczenia ”.

7. FUNKCJE ZEGARA

7.1 Funkcje zegara

Symbol	Funkcja	Opis
	Minutnik	Służy do odliczania ustawionego czasu (maksymalnie 2 godziny i 30 minut). Funkcja nie ma wpływu na działanie urządzenia. Można ją włączyć również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone. Włączyć funkcję za pomocą . Nacisnąć lub , aby ustawić minuty, a następnie nacisnąć **OK**, aby rozpocząć odliczanie.
|→|	Czas	Służy do ustawiania czasu działania urządzenia (maksymalnie 23 godziny i 59 minut).
→|	Koniec	Służy do ustawiania czasu wyłączenia funkcji pieczenia (maksymalnie 23 godziny i 59 minut).

Po ustawieniu czasu dla funkcji zegara odliczanie czasu rozpoczyna się po upływie 5 sekund.

Gdy używane są funkcje zegara Czas \|→\| i Koniec →\|, urządzenie wyłącza grzałki po upływie 90% ustawionego czasu. Urządzenie wykorzystuje ciepło resztkowe, kontynuując proces pieczenia do końca ustawionego czasu (od 3 do 20 minut).

Ustawianie funkcji zegara

1. Ustawić funkcję pieczenia.
2. Nacisnąć kilka razy , aż na wyświetlaczu pojawi się żądana funkcja zegara i odpowiedni symbol.
3. Nacisnąć lub , aby ustawić żądany czas. Potwierdź **OK**.

   Gdy upłynie czas pieczenia, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat.
4. Nacisnąć pole czujnika, aby wyłączyć sygnał.

- Korzystając z funkcji Czas \|→\| i Koniec →\| należy najpierw ustawić funkcję pieczenia i temperaturę. Następnie można ustawić funkcję zegara. Urządzenie wyłączy się automatycznie.
- Można jednocześnie używać opcji Czas \|→\| i Koniec →\|, jeśli urządzenie ma włączyć i wyłączyć się automatycznie w późniejszym czasie.
- Podczas stosowania termosondy (jeśli jest w wyposażeniu), funkcje Czas \|→\| i Koniec →\| nie działają.

7.2 Pieczenie+utrzym. temp.

Funkcja Pieczenie+utrzym. temp. umożliwia utrzymywanie temperatury gotowej potrawy na poziomie 80°C przez 30 minut. Funkcja włącza się po zakończeniu procesu pieczenia.

- Funkcję można włączyć lub wyłączyć w menu Ustawienia podstawowe .
- Warunki działania funkcji:
  - Ustawiona temperatura musi przekraczać 80°C.
  - Ustawiona jest funkcja Czas .

Włączanie funkcji

1. Włączyć urządzenie.
2. Wybrać funkcję pieczenia.
3. Ustawić temperaturę powyżej 80°C.
4. Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie Pieczenie+utrzym. temp. . Potwierdź **OK**.

Gdy funkcja zakończy działanie, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.
Funkcja Pieczenie+utrzym. temp. działa przez 30 minut.
W przypadku zmiany funkcji pieczenia funkcja Pieczenie+utrzym. temp. pozostaje nadal włączona.

7.3 Wydłużenie czasu

Funkcja Wydłużenie czasu przedłuża działanie funkcji pieczenia po upływie czasu ustawionego w ramach funkcji Czas .

- Dotyczy to wszystkich funkcji pieczenia z funkcją Czas lub Automatyka wagowa.
- Funkcja nie działa, gdy włączona jest czujka temperatury .

Włączanie funkcji:

1. Gdy upłynie czas pieczenia, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Nacisnąć pole czujnika.
2. Na wyświetlaczu na pięć minut pojawi się komunikat funkcji Wydłużenie czasu .
3. Nacisnąć , aby włączyć (lub , aby anulować).
4. Ustawić czas działania funkcji Wydłużenie czasu . Potwierdź **OK**.

8. PROGRAMY AUTOMATYCZNE

8.1 Funkcja Gotowanie wspomagane z opcją Automatyczne przepisy

Urządzenie umożliwia wybranie zaprogramowanych przepisów. Przepisy są zapisane w pamięci i nie można ich zmieniać.

Włączanie funkcji:

1. Włączyć urządzenie.
2. Wybrać menu Gotowanie wspomagane . Potwierdź **OK**.
3. Wybrać kategorię i potrawę. Potwierdź **OK**.
4. Wybrać opcję Automatyczne przepisy . Potwierdź **OK**.

Korzystając korzystania z funkcji Wybór ręczny urządzenie wykorzystuje ustawienia automatyczne. Można je zmienić podobnie jak inne funkcje.

8.2 Funkcja Gotowanie wspomagane z opcją Automatyka wagowa

Ta funkcja automatycznie oblicza czas pieczenia. Aby jej użyć, należy wprowadzić ciężar produktu.

Włączanie funkcji:

1. Włączyć urządzenie.
2. Wybrać menu Gotowanie wspomagane . Potwierdź **OK**.
3. Wybrać kategorię i potrawę. Potwierdź **OK**.
4. Wybrać opcję Automatyka wagowa . Potwierdź **OK**.
5. Dotknąć lub , aby ustawić ciężar potrawy. Potwierdź **OK**.

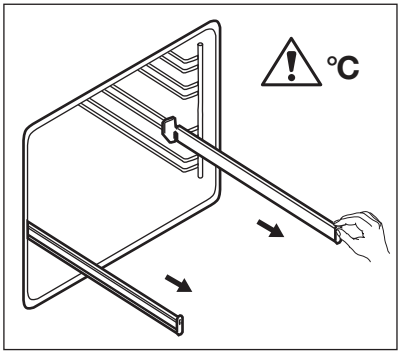
Rozpocznie się program automatyczny. W dowolnej chwili można zmienić ciężar. Nacisnąć lub , aby zmienić ciężar. Gdy upłynie czas pieczenia, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Nacisnąć pole czujnika, aby wyłączyć sygnał.

Korzystając z niektórych programów należy po 30 minutach obrócić potrawę. Na wyświetlaczu pojawi się przypomnienie.

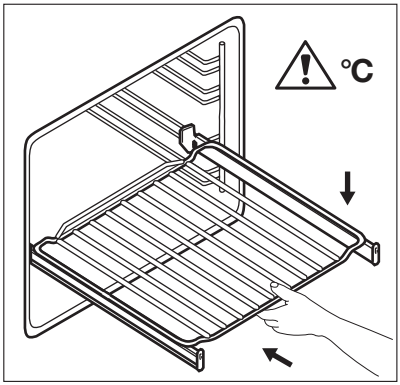
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Prowadnice teleskopowe



1. Wyciągnąć prawą i lewą prowadnicę teleskopową.



2. Umieścić ruszt na prowadnicach teleskopowych i ostrożnie wsunąć do wnętrza urządzenia.

   Przed zamknięciem drzwi piekarnika należy całkowicie wsunąć prowadnice teleskopowe do wnętrza urządzenia.

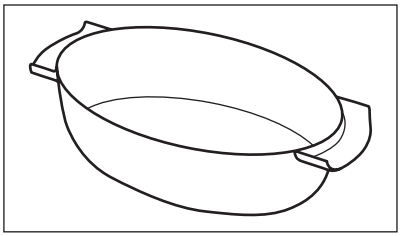
Należy zachować instrukcję instalacji prowadnic teleskopowych do wglądu w przyszłości.

Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie półek.

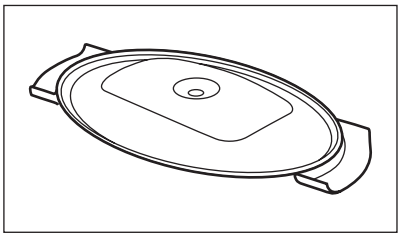
UWAGA!
Nie myć prowadnic teleskopowych w zmywarce. Nie smarować prowadnic teleskopowych.

9.2 Akcesoria do pieczenia parowego

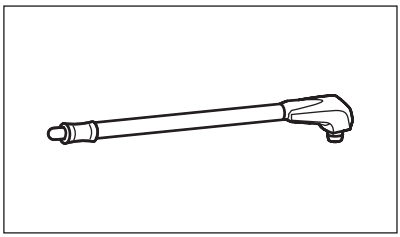
Naczynie do potraw dietetycznych przeznaczone do użycia z funkcjami pieczenia parowego



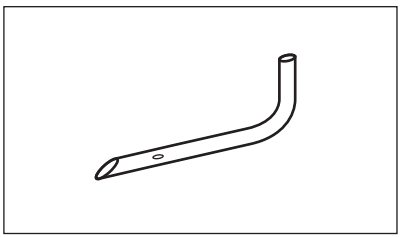
- Szklana miska (A)



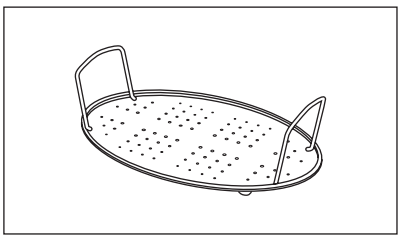
- Pokrywka (B)



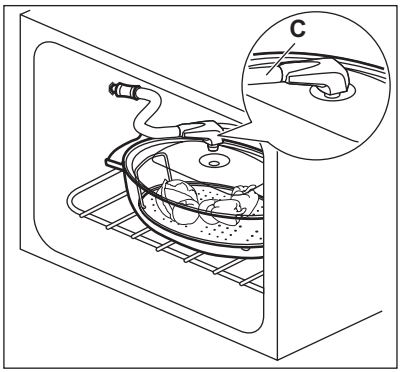
- Rurka dyszy (C)



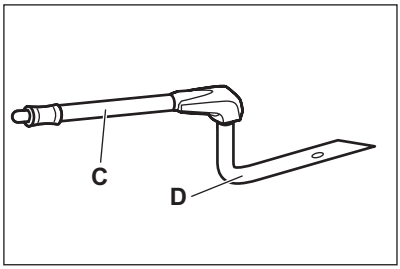
- Dysza do bezpośredniego pieczenia parowego (D)



- Stalowy ruszt (E)

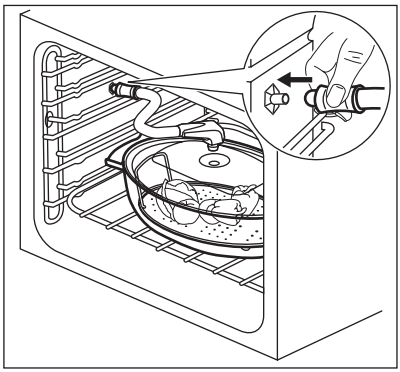


Naczynie składa się ze szklanej miski, pokrywki w otworem na rurkę dyszy (C) oraz stalowego rusztu do umieszczenia na dnie naczynia.



Dysza i rurka dyszy. Literą „C" oznaczono rurkę dyszy do pieczenia parowego, a literą „D" – dyszę do bezpośredniego pieczenia parowego.

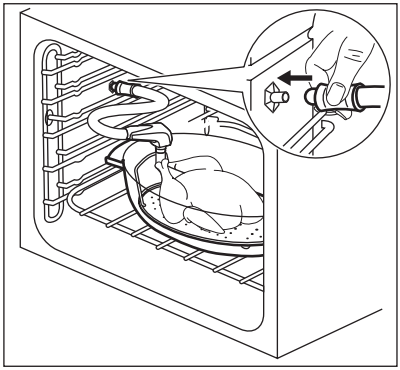
Pieczenie parowe w naczyniu do potraw dietetycznych



Umieścić potrawę na stalowym ruszcie w naczyniu do pieczenia i przykryć je pokrywką. Umieścić rurkę dyszy w specjalnym otworze w pokrywce naczynia do potraw dietetycznych. Umieścić naczynie do pieczenia na drugim poziomie od dołu. Umieścić drugi koniec rurki dyszy w otworze wlotowym pary (patrz rozdział „Opis urządzenia").

Uważać, aby nie przygnieść rurki dyszy. Nie może ona również dotykać grzałki w górnej części piekarnika. Ustawić funkcję pieczenia parowego.

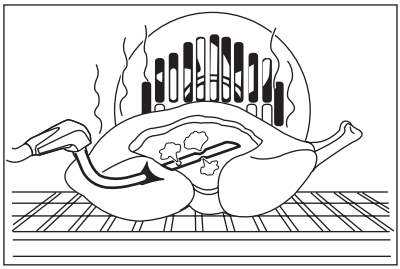
Bezpośrednie pieczenie parowe



Umieścić potrawę na stalowym ruszcie w naczyniu do pieczenia. Dodać niewielką ilość wody. Połączyć dyszę (D) z rurką dyszy (C). Umieścić drugi koniec rurki w otworze wlotowym pary.

Nie przykrywać naczynia pokrywką.

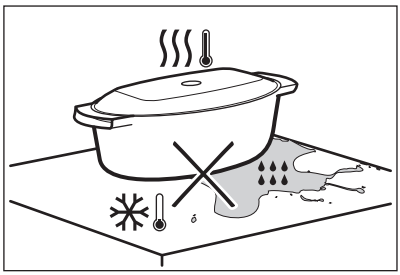
Piekąc potrawy takie, jak kurczak, kaczka, indyk czy duża ryba, należy umieścić dyszę (D) bezpośrednio w pustej przestrzeni w mięsie. Uważać, aby nie zatkać otworów.



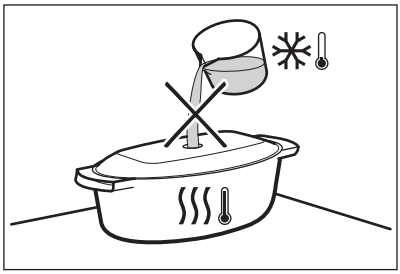
Umieścić naczynie do pieczenia na pierwszym lub drugim poziomie od dołu. Uważać, aby nie przygnieść rurki dyszy. Nie może ona również dotykać grzałki w górnej części piekarnika. Ustawić funkcję pieczenia parowego.
Więcej informacji na temat pieczenia parowego znajduje się w tabelach pieczenia dla funkcji pieczenia parowego w rozdziale „Wskazówki i porady".

Rurka dyszy jest specjalnie przeznaczona do użycia w piekarniku i nie zawiera szkodliwych substancji.

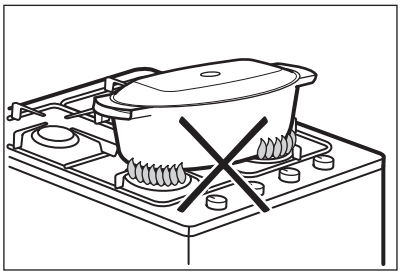
Zachować ostrożność, używając dyszy podczas pracy piekarnika. Aby dotknąć dyszy, gdy piekarnik jest gorący, należy założyć rękawice kuchenne. Jeśli nie używa się funkcji pieczenia parowego, należy wyjąć dyszę z piekarnika.



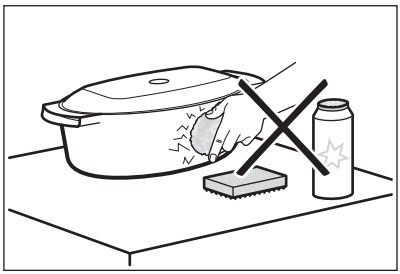
Nie stawiać gorącego naczynia do pieczenia na zimnych/mokrych powierzchniach.



Nie wlewać zimnych płynów do gorącego naczynia do pieczenia.



Nie stawiać naczynia do pieczenia na rozgrzanej powierzchni płyty grzejnej.



Nie używać do czyszczenia naczynia ściernych środków czyszczących, szorstkich myjek ani proszków do czyszczenia.

10. DODATKOWE FUNKCJE

10.1 Menu Program ulubiony

Istnieje możliwość zapisania w pamięci swoich ulubionych ustawień, takich jak czas pieczenia, temperatura czy funkcja pieczenia. Są one dostępne w menu Program ulubiony . Można zapisać w pamięci 20 programów.

Zapisywanie programu

1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić funkcję pieczenia lub funkcję Gotowanie wspomagane .
3. Dotknąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie **ZAPISZ** . Potwierdź **OK**.
4. Na wyświetlaczu pojawi się pierwsza wolna pozycja pamięci.

   Potwierdź **OK**.
5. Wprowadzić nazwę programu. Pierwsza litera będzie migać.

   Dotknąć lub , aby zmienić literę. Nacisnąć **OK**.
6. Dotknąć lub , aby przesunąć kursor w prawo lub w lewo. Nacisnąć **OK**.

   Zacznie migać następna litera. W razie potrzeby powtórzyć czynności 5 i 6.
7. Nacisnąć i przytrzymać **OK**, aby zapisać.

Przydatne informacje:

- Można zastąpić zapełnione pozycje pamięci. Gdy na wyświetlaczu widoczna jest pierwsza

wolna pozycja pamięci, dotknąć ⋁ lub ⋀ i nacisnąć **OK**, aby zastąpić istniejący program.

- Można zmienić nazwę programu w menu Edycja nazwy programu .

Włączanie programu

1. Włączyć urządzenie.
2. Wybrać menu Program ulubiony . Potwierdź **OK**.
3. Wybrać nazwę ulubionego programu. Potwierdź **OK**.

Nacisnąć ☆ , aby przejść bezpośrednio do pozycji Program ulubiony .

10.2 Blokada panelu

Funkcja Blokada panelu chroni przed przypadkową zmianą funkcji pieczenia. Funkcję Blokada panelu można włączyć tylko podczas pracy urządzenia.

Włączanie funkcji Blokada panelu :

1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić funkcję pieczenia lub wybrać żądane ustawienie.
3. Nacisnąć kilkakrotnie ◴ , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie Blokada panelu .
4. Potwierdzić **OK**.

Jeśli urządzenie wyposażono w funkcję czyszczenia pirolitycznego i jeśli funkcja ta jest włączona, wówczas drzwi będą zamknięte, a na wyświetlaczu będzie widoczny symbol klucza.

Wyłączanie funkcji Blokada panelu :

1. Nacisnąć ◴ . Na wyświetlaczu pojawi się komunikat.
2. Nacisnąć ◴ , a następnie **OK** w celu potwierdzenia.

10.3 Blokada uruchomienia

Blokada uruchomienia chroni przed przypadkowym uruchomieniem urządzenia.

Włączanie i wyłączanie funkcji blokady uruchomienia:

1. Włączyć urządzenie.
2. Dotknąć jednocześnie ◴ i ☆ , aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat.

Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję czyszczenia pirolitycznego i jest ona włączona, drzwi zostaną zablokowane.
Po dotknięciu pola czujnika na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni komunikat.

Aby wyłączyć blokadę, należy dotknąć jednocześnie ◴ i ☆ , aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat.

10.4 USTAW + START

Funkcja USTAW + START umożliwia ustawienie funkcji (lub programu) pieczenia i użycie jej w późniejszym czasie za jednym dotknięciem pola czujnika.

Włączanie funkcji:

1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić funkcję pieczenia.
3. Nacisnąć kilkakrotnie ◴ , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie Czas .
4. Ustawić czas.
5. Nacisnąć kilkakrotnie ◴ , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie USTAW + START .
6. Potwierdź **OK**.

Aby uruchomić funkcję USTAW + START , należy nacisnąć dowolne pole czujnika (z wyjątkiem ⏻). Zostanie uruchomiona ustawiona funkcja pieczenia.
Gdy funkcja pieczenia zakończy działanie, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

Przydatne informacje:

- Gdy działa funkcja pieczenia, włączona jest funkcja Blokada panelu .
- Funkcję USTAW + START można włączyć lub wyłączyć w menu Ustawienia podstawowe .

10.5 Automatyczne wyłączenie

Ze względów bezpieczeństwa urządzenie wyłącza się samoczynnie po pewnym czasie:

- Jeśli włączona jest funkcja piekarnika.
- Jeśli użytkownik nie zmieni temperatury piekarnika.

Temperatura piekarnika	Czas wyłączenia
30°C – 115°C	12,5 godz.

Temperatura piekarnika	Czas wyłączenia
120°C – 195°C	8,5 godz.
200°C – 245°C	5,5 godz.
250°C – temperatura maksymalna	3,0 godz.

Samoczynne wyłączenie działa ze wszystkimi funkcjami piekarnika z wyjątkiem funkcji: Oświetlenie piekarnika , Czas i Koniec .

10.6 Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać powierzchnie urządzenia w niskiej temperaturze. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący kontynuuje działanie do czasu schłodzenia urządzenia.

10.7 Termostat bezpieczeństwa

Nieprawidłowe działanie urządzenia lub uszkodzone podzespoły mogą spowodować niebezpieczne przegrzanie urządzenia. Aby temu zapobiec, piekarnik wyposażono w termostat bezpieczeństwa, który w razie potrzeby wyłącza zasilanie. Po obniżeniu temperatury piekarnik automatycznie włączy się ponownie.

11. PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI

- Potrawy można umieszczać w urządzeniu na pięciu różnych poziomach. Poziomy umieszczania potraw liczy się od dołu.
- Urządzenie wyposażono w specjalny układ obiegu powietrza oraz stałej recyrkulacji pary. System ten, dzięki obecności pary, umożliwia przygotowanie delikatnych potraw z chrupiącą skórką. Zmniejsza on do minimum czas pieczenia i zużycie energii.
- Wewnątrz urządzenia lub na szklanych drzwiach może skraplać się wilgoć. Jest to normalne zjawisko. Otwierając drzwi podczas pieczenia, należy zawsze odsunąć się od urządzenia. Aby ograniczyć zjawisko skraplania pary wodnej, należy uruchamiać urządzenie na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia.
- Wycierać nadmiar wilgoci po każdym użyciu urządzenia.
- Podczas pieczenia nie należy kłaść przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia ani nie zakrywać jego elementów folią aluminiową. Może to wpłynąć na efekty pieczenia i spowodować uszkodzenie emaliowanej powłoki.

11.1 Pieczenie ciast

- Drzwi piekarnika nie należy otwierać przed upływem co najmniej 3/4 ustawionego czasu pieczenia.
- Jeśli wykorzystywane są dwie blachy do pieczenia jednocześnie należy pozostawić jeden pusty poziom między nimi.

11.2 Pieczenie mięsa i ryb

- Do pieczenia bardzo tłustych potraw należy używać głębokiej blachy, aby nie dopuścić do trwałego zabrudzenia piekarnika.
- Po upieczeniu mięsa należy odczekać około 15 minut przed jego pokrojeniem, aby nie wyciekły soki.
- Aby uniknąć nadmiaru dymu w piekarniku podczas pieczenia, należy do głębokiej blachy wlać nieco wody. Aby zapobiec gromadzeniu się dymu, należy dolewać wody po trochu, za każdym razem, gdy wyparuje.

11.3 Czasy pieczenia

Czasy pieczenia zależą od rodzaju potrawy, jej konsystencji oraz ilości.
W początkowym okresie należy kontrolować wyniki pieczenia. Pozwoli to odnaleźć najlepsze ustawienia (mocy grzania, czasu pieczenia itp.) dla posiadanych naczyń, przepisów i ilości potraw pieczonych przy użyciu omawianego urządzenia.

11.4 Tabela pieczenia

CIASTA

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas pieczenia (min)	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)		
Ciasta ucierane	2	170	3 (2 i 4)	160	45 - 60	W foremce do ciasta
Kruche ciasto	2	170	3 (2 i 4)	160	20 - 30	W foremce do ciasta
Sernik	1	170	2	165	80 - 100	W 26 cm foremce do ciasta
Ciasto z jabłkami (szarlotka)	2	170	2 (po lewej i po prawej)	160	80 - 100	W dwóch 20 cm foremkach do ciasta ustawionych na ruszcie[1)]
Strudel	3	175	2	150	60 - 80	Na blasze do pieczenia ciasta
Tarta z dżemem	2	170	2 (po lewej i po prawej)	165	30 - 40	W 26 cm foremce do ciasta
Biszkopt	2	170	2	150	40 - 50	W 26 cm foremce do ciasta
Keks/ciasto owocowe	2	160	2	150	90 - 120	W 20 cm foremce do ciasta[1)]
Ciasto ze śliwkami	1	175	2	160	50 - 60	W formie do chleba[1)]
Małe ciasteczka – jeden poziom	3	170	3	150 - 160	20 - 30	Na blasze do pieczenia ciasta[1)]
Małe ciasteczka – dwa poziomy	-	-	2 i 4	140 - 150	25 - 35	Na blasze do pieczenia ciasta[1)]
Małe ciasteczka – trzy poziomy	-	-	1, 3 i 5	140 - 150	30 - 45	Na blasze do pieczenia ciasta[1)]
Ciasteczka/ ciasta przekładane – jeden poziom	3	140	3	140 - 150	25 - 45	Na blasze do pieczenia ciasta

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas pieczenia (min)	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)		
Ciasteczka/ ciasta przekładane – dwa poziomy	-	-	2 i 4	140 - 150	35 - 40	Na blasze do pieczenia ciasta
Ciasteczka/ ciasta przekładane – trzy poziomy	-	-	1, 3 i 5	140 - 150	35 - 45	Na blasze do pieczenia ciasta
Bezy – jeden poziom	3	120	3	120	80 - 100	Na blasze do pieczenia ciasta
Bezy – dwa poziomy	-	-	2 i 4	120	80 - 100	Na blasze do pieczenia ciasta[1)]
Drożdżówki	3	190	3	190	12 - 20	Na blasze do pieczenia ciasta[1)]
Eklery – jeden poziom	3	190	3	170	25 - 35	Na blasze do pieczenia ciasta
Eklery – dwa poziomy	-	-	2 i 4	170	35 - 45	Na blasze do pieczenia ciasta
Tarty płaskie	2	180	2	170	45 - 70	W 20 cm foremce do ciasta
Ciasto owocowe	1	160	2	150	110 - 120	W 24 cm foremce do ciasta
Biszkopt królowej Wiktorii	1	170	2	160	30 - 50	W 20 cm foremce do ciasta[1)]

1) Nagrzewać wstępnie przez 10 minut.

CHLEB I PIZZA

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas pieczenia (min)	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)		
Biały chleb	1	190	1	190	60 - 70	1–2 bochenki po 500 g[1)]
Chleb żytni	1	190	1	180	30 - 45	W formie do chleba
Bułki	2	190	2 (2 i 4)	180	25 - 40	6–8 bułek na blasze do pieczenia ciasta[1)]

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas pieczenia (min)	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)		
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Na blasze do pieczenia ciasta lub głębokiej blasze[1)]
Drożdżówki	3	200	3	190	10 - 20	Na blasze do pieczenia ciasta[1)]

1) Nagrzewać wstępnie przez 10 minut.

ZAPIEKANKI

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas pieczenia (min)	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)		
Zapiekanka makaronowa	2	200	2	180	40 - 50	W formie
Zapiekanka warzywna	2	200	2	175	45 - 60	W formie
Quiche	1	180	1	180	50 - 60	W formie[1)]
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	W formie[1)]
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	W formie[1)]

1) Nagrzewać wstępnie przez 10 minut.

MIĘSO

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas pieczenia (min)	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)		
Wołowina	2	200	2	190	50 - 70	Na jednym ruszcie
Wieprzowina	2	180	2	180	90 - 120	Na jednym ruszcie
Cielęcina	2	190	2	175	90 - 120	Na jednym ruszcie
Angielska pieczeń wołowa, lekko wypieczona	2	210	2	200	50 - 60	Na jednym ruszcie

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas pieczenia (min)	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)		
Angielska pieczeń wołowa, średnio wypieczona	2	210	2	200	60 - 70	Na jednym ruszcie
Angielska pieczeń wołowa, dobrze wypieczona	2	210	2	200	70 - 75	Na jednym ruszcie
Łopatka wieprzowa	2	180	2	170	120 - 150	Ze skórą
Goleń wieprzowa	2	180	2	160	100 - 120	2 sztuki
Jagnięcina	2	190	2	175	110 - 130	Udziec
Kurczak	2	220	2	200	70 - 85	W całości
Indyk	2	180	2	160	210 - 240	W całości
Kaczka	2	175	2	220	120 - 150	W całości
Gęś	2	175	1	160	150 - 200	W całości
Królik	2	190	2	175	60 - 80	W kawałkach
Zając	2	190	2	175	150 - 200	W kawałkach
Bażant	2	190	2	175	90 - 120	W całości

RYBA

RODZAJ POTRAWY	Pieczenie tradycyjne		Termoobieg		Czas pieczenia (min)	Uwagi
	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)		
Pstrąg/dorada	2	190	2	175	40 - 55	3–4 ryby
Tuńczyk/łosoś	2	190	2	175	35 - 60	4–6 filetów

11.5 Grill

Przed rozpoczęciem pieczenia należy nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 10 minut.

	Ilość		Grill		Czas pieczenia (min)	
RODZAJ POTRAWY	Kawałki	(g)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	1. strona	2. strona
Steki	4	800	4	maks.	12-15	12-14
Befsztyki	4	600	4	maks.	10-12	6-8
Kiełbaski	8	-	4	maks.	12-15	10-12

	Ilość		Grill		Czas pieczenia (min)	
RODZAJ POTRAWY	Kawałki	(g)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	1. strona	2. strona
Kotlety wieprzowe	4	600	4	maks.	12-16	12-14
Kurczak (połówki)	2	1000	4	maks.	30-35	25-30
Kebaby	4	-	4	maks.	10-15	10-12
Pierś z kurczaka	4	400	4	maks.	12-15	12-14
Hamburger	6	600	4	maks.	20-30	-
Filet rybny	4	400	4	maks.	12-14	10-12
Zapiekane kanapki	4-6	-	4	maks.	5-7	-
Tosty	4-6	-	4	maks.	2-4	2-3

11.6 Turbo grill

Wołowina

RODZAJ POTRAWY	Ilość	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Pieczeń wołowa lub filet, lekko wypieczone	na każdy cm grubości	1	190 - 200 1)	5 - 6
Pieczeń wołowa lub filet, średnio wypieczone	na każdy cm grubości	1	180 - 190 1)	6 - 8
Pieczeń wołowa lub filet, dobrze wypieczone	na każdy cm grubości	1	170 - 180 1)	8 - 10

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Wieprzowina

RODZAJ POTRAWY	Ilość	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Łopatka, karkówka, szynka	1 - 1,5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Kotlet, żeberka	1 - 1,5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Klops	750 g - 1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Golonka wieprzowa (obgotowana)	750 g - 1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Cielęcina

RODZAJ POTRAWY	Ilość	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Pieczeń cielęca	1 kg	1	160 - 180	90 - 120

RODZAJ POTRAWY	Ilość	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Gicz cielęca	1,5 - 2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Jagnięcina

RODZAJ POTRAWY	Ilość	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Udziec jagnięcy, pieczeń jagnięca	1 - 1,5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Comber jagnięcy	1 - 1,5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Drób

RODZAJ POTRAWY	Ilość	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Kawałki drobiu	po 200 - 250 g	1	200 - 220	30 - 50
Kurczak, połówka	po 400 - 500 g	1	190 - 210	35 - 50
Kurczak, pularda	1 - 1,5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Kaczka	1,5 - 2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Gęś	3,5 - 5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Indyk	2,5 - 3,5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Indyk	4 - 6 kg	1	140 - 160	150 - 240

Ryba (gotowanie na parze)

RODZAJ POTRAWY	Ilość	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Cała ryba	1 - 1,5 kg	1	210 - 220	40 - 60

11.7 Rozmrażanie

RODZAJ POTRAWY	(g)	Czas rozmrażania (min)	Dalszy czas rozmrażania (min)	Uwagi
Kurczak	1000	100 - 140	20 - 30	Położyć kurczaka na odwróconym spodku i umieścić na dużym talerzu. Obrócić po upływie połowy czasu.
Mięso	1000	100 - 140	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
Mięso	500	90 - 120	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
Pstrąg	150	25 - 35	10 - 15	-
Truskawki	300	30 - 40	10 - 20	-

RODZAJ POTRAWY	(g)	Czas rozmrażania (min)	Dalszy czas rozmrażania (min)	Uwagi
Masło	250	30 - 40	10 - 15	-
Śmietana	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Także lekko zmrożona śmietana daje się dobrze ubić.
Tort	1400	60	60	-

11.8 Pasteryzowanie

Owoce jagodowe

PASTERYZOWANIE	Temperatura (°C)	Czas gotowania do momentu zagotowania (min)	Dalsze gotowanie w temperaturze 100°C (min)
Truskawki, jagody leśne, maliny, dojrzały agrest	160 – 170	35 – 45	–

Owoce pestkowe

PASTERYZOWANIE	Temperatura (°C)	Czas gotowania do momentu zagotowania (min)	Dalsze gotowanie w temperaturze 100°C (min)
Gruszki, pigwy, śliwki	160 – 170	35 – 45	10 – 15

Warzywa

PASTERYZOWANIE	Temperatura (°C)	Czas gotowania do momentu zagotowania (min)	Dalsze gotowanie w temperaturze 100°C (min)
Marchew[1)]	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Ogórki	160 – 170	50 – 60	–
Pikle	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Kalarepa, groch, szparagi	160 – 170	50 – 60	15 – 20

1) Po wyłączeniu urządzenia należy pozostawić przetwory w piekarniku.

11.9 Suszenie

Umieścić pergamin na ruszcie piekarnika.

WARZYWA

RODZAJ POTRAWY	Poziom piekarnika		Temperatura (°C)	Czas (godz.)
	1 poziom	2 poziomy		
Fasola	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Papryka	3	1/4	60 - 70	5 - 6

RODZAJ POTRAWY	Poziom piekarnika		Temperatura (°C)	Czas (godz.)
	1 poziom	2 poziomy		
Warzywa na zupę	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Grzyby	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Zioła	3	1/4	40 - 50	2 - 3

OWOCE

RODZAJ POTRAWY	Poziom piekarnika		Temperatura (°C)	Czas (godz.)
	1 poziom	2 poziomy		
Śliwki	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Morele	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Krojone jabłka	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Gruszki	3	1/4	60 - 70	6 - 9

11.10 Termoobieg + para

CIASTA I CIASTKA

RODZAJ POTRAWY	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)	Uwagi
Ciasto z jabłkami	2	160	60 - 80	W 20 cm foremce do ciasta[1)]
Tarty	2	175	30 - 40	W 26 cm foremce do ciasta
Ciasto owocowe	2	160	80 - 90	W 26 cm foremce do ciasta
Biszkopt	2	160	35 - 45	W 26 cm foremce do ciasta
Panettone	2	150 - 160	70 - 100	W 20 cm foremce do ciasta[1)]
Ciasto ze śliwkami	2	160	40 - 50	W formie do chleba[1)]
Małe ciasteczka	3 (2 i 4)	150 - 160	25 - 30	Na blasze do pieczenia ciasta
Ciastka	3 (2 i 4)	150	20 - 35	Na blasze do pieczenia ciasta
Drożdżówki	2	180 - 200	12 - 20	Na blasze do pieczenia ciasta[1)]
Maślane bułeczki	3 (2 i 4)	180	15 - 20	Na blasze do pieczenia ciasta[1)]

1) Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

ZAPIEKANKI

RODZAJ POTRAWY	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)	Uwagi
Z nadzieniem warzywnym	1	170 - 180	30 - 40	W formie
Lasagne	2	170 - 180	40 - 50	W formie
Zapiekanka ziemniaczana	1 (2 i 4)	160 - 170	50 - 60	W formie

MIĘSO

RODZAJ POTRAWY	(g)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)	Uwagi
Pieczeń wieprzowa	1000	2	180	90 - 110	Na ruszcie
Cielęcina	1000	2	180	90 - 110	Na ruszcie
Pieczeń wołowa	1000				
lekko wypieczona		2	210	45 - 50	Na ruszcie
średnio wypieczona		2	200	55 - 65	Na ruszcie
dobrze wypieczona		2	190	65 - 75	Na ruszcie
Jagnięcina	1000	2	175	110 - 130	Udziec
Kurczak	1000	2	200	55 - 65	W całości
Indyk	4000	2	170	180 - 240	W całości
Kaczka	2000 - 2500	2	170 - 180	120 - 150	W całości
Gęś	3000	1	160 - 170	150 - 200	W całości
Królik		2	170 - 180	60 - 90	W kawałkach

RYBY

RODZAJ POTRAWY	(g)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)	Uwagi
Pstrąg	1500	2	180	25 - 35	3-4 ryby
Tuńczyk	1200	2	175	35 - 50	4-6 filetów
Morszczuk	–	2	200	20 - 30	–

PIZZA

Przed rozpoczęciem pieczenia należy nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

RODZAJ POTRAWY	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)	Uwagi
Pizza (na cienkim spodzie)	1	200 - 220	15 - 25	Na blasze do pieczenia
Pizza (z dużą ilością dodatków)	1	200 - 220	20 - 30	Na blasze do pieczenia
Mini pizza	1	200 - 220	15 - 20	Na blasze do pieczenia
Ciasto z jabłkami	1	150 - 170	50 - 70	W 20 cm foremce do ciasta
Tarta	1	170 - 190	35 - 50	W 26 cm foremce do ciasta
Tarta cebulowa	2	200 – 220	20 – 30	Na blasze do pieczenia

REGENERACJA

Przed rozpoczęciem pieczenia należy nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

RODZAJ POTRAWY	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
Casserole/zapiekanki	2	130	15 - 25
Makaron z sosem	2	130	10 - 15
Przystawki (np. ryż, ziemniaki, makaron)	2	130	10 - 15
Dania na jednym talerzu	2	130	10 - 15
Mięso	2	130	10 - 15
Warzywa	2	130	10 - 15

CHLEB

Przed rozpoczęciem pieczenia należy nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

RODZAJ POTRAWY	(g)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)	Uwagi
Biały chleb	1000	2	180 - 190	45 - 60	1-2 bochenki, po 500 g każdy
Bułki	500	2 (2 i 4)	190 - 210	20 - 30	6-8 bułek na blasze do pieczenia
Chleb żytni	1000	2	180 - 200	50 - 70	1-2 bochenki, po 500 g każdy
Focaccia	—	2	190 - 210	20 - 25	Na blasze do pieczenia

11.11 Pieczenie w naczyniu do potraw dietetycznych przy użyciu funkcji Termoobieg + para

WARZYWA

RODZAJ POTRAWY	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
Różyczki brokułów	2	130	20 - 25
Bakłażan	2	130	15 - 20
Różyczki kalafiora	2	130	25 - 30
Pomidory	2	130	15
Białe szparagi	2	130	25 - 35
Zielone szparagi	2	130	35 - 45
Krojona cukinia	2	130	20 - 25
Marchew	2	130	35 - 40
Koper	2	130	30 - 35
Kalarepa	2	130	25 - 30
Papryka (pokrojona w paski)	2	130	20 - 25
Pokrojony seler	2	130	30 - 35

MIĘSO

RODZAJ POTRAWY	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
Gotowana szynka	2	130	55 - 65
Gotowana pierś z kurczaka	2	130	25 - 35
Peklowany i lekko wędzony karczek wieprzowy	2	130	80 - 100

RYBY

RODZAJ POTRAWY	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
Pstrąg	2	130	25 - 30
Filet z łososia	2	130	25 - 30

PRZYSTAWKI

RODZAJ POTRAWY	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
Ryż	2	130	35 - 40
Ziemniaki w mundurkach, średniej wielkości	2	130	50 - 60
Gotowane ziemniaki, pokrojone na ćwiartki	2	130	35 - 45

RODZAJ POTRAWY	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
Polenta	2	130	40 - 45

12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

- Przód urządzenia należy myć miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Do czyszczenia powierzchni metalowych należy używać zwykłego płynu do mycia naczyń.
- Po każdym użyciu należy oczyścić wnętrze piekarnika. Dzięki temu można łatwiej usunąć zabrudzenia i uniknąć ich przypalenia.
- Trudne do usunięcia zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników.
- Po każdym użyciu akcesoriów piekarnika należy je wyczyścić i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Akcesoriów nieprzywierających nie wolno czyścić agresywnymi środkami, ostrymi przedmiotami ani myć w zmywarce. Może to spowodować uszkodzenie powłoki nieprzywierającej.

Urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej lub aluminium:
Drzwi piekarnika należy czyścić wyłącznie za pomocą wilgotnej gąbki. Osuszyć miękką ściereczką.
Nie należy używać myjek stalowych, kwasów ani produktów ściernych, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię piekarnika. Panel sterowania piekarnika należy czyścić stosując się do tych samych zaleceń.

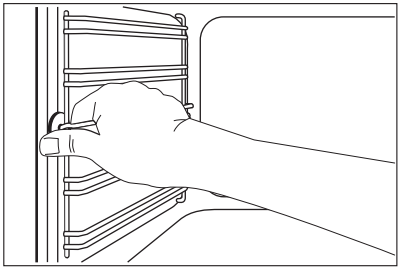
12.1 Czyszczenie uszczelki drzwi

- Należy regularnie sprawdzać uszczelkę drzwi. Uszczelka drzwi jest założona wokół obramowania komory piekarnika. Nie wolno korzystać z urządzenia, jeśli uszczelka drzwi jest uszkodzona. Należy skontaktować się z punktem serwisowym.
- Aby wyczyścić uszczelkę drzwi, należy zapoznać się z ogólnymi informacjami na temat czyszczenia.

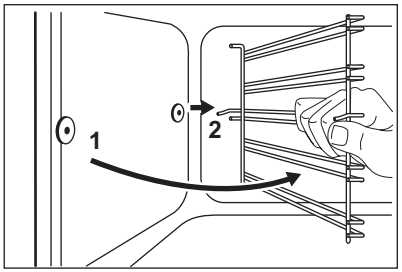
12.2 Prowadnice blach

W celu wyczyszczenia bocznych ścianek można wymontować prowadnice blach.

Demontaż prowadnic blach



1. Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.



2. Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je.

Montaż prowadnic blach

Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

Zaokrąglone końce prowadnic blach muszą być skierowane do przodu.

12.3 Oświetlenie piekarnika

OSTRZEŻENIE!
Zachować ostrożność podczas wymiany żarówki oświetlenia piekarnika. Występuje zagrożenie porażeniem prądem.

Przed wymianą żarówki oświetlenia piekarnika:

- Wyłączyć piekarnik.
- Wykręcić bezpieczniki ze skrzynki bezpieczników lub wyłączyć wyłącznik obwodu.

Na dnie piekarnika umieścić szmatkę, aby zapobiec uszkodzeniu żarówki i szklanego klosza.
Aby uniknąć zabrudzenia żarówki halogenowej tłuszczem, należy chwytać ją przez szmatkę.

1. Obrócić szklany klosz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby go zdjąć.
2. Wyczyścić klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika, odporną na działanie wysokich temperatur do 300°C.
   Użyć żarówki tego samego typu.
4. Zamontować klosz.

12.4 Czyszczenie zbiornika wody

OSTRZEŻENIE!
Nie wlewać wody do zbiornika wody podczas procedury czyszczenia.

Podczas procedury czyszczenia z otworu wylotowego pary może wyciekać do komory piekarnika pewna ilość wody. Umieścić ociekacz na poziomie piekarnika znajdującym się bezpośrednio pod otworem wlotowym pary, aby zapobiec ściekaniu wody na dno komory piekarnika.

Po pewnym czasie w piekarniku może dojść do nagromadzenia się kamienia. Aby zapobiec temu zjawisku, należy czyścić elementy piekarnika wytwarzające parę. Opróżniać zbiornik po każdym użyciu funkcji pieczenia parowego.

1. Wlać do zbiornika 900 ml wody i dodać 50 ml kwasku cytrynowego (pięć łyżeczek). Wyłączyć piekarnik i odczekać około 60 minut.

2. Włączyć piekarnik i wybrać funkcję Termoobieg + para . Ustawić temperaturę 230°C. Po upływie 25 minut wyłączyć piekarnik i odczekać 15 minut, aby ostygł.
3. Włączyć piekarnik i wybrać funkcję Termoobieg + para . Ustawić temperaturę od 130°C do 230°C. Wyłączyć urządzenie po upływie 10 minut. Zaczekać, aż piekarnik ostygnie, a następnie opróżnić zbiornik (patrz „Opróżnianie zbiornika na wodę").
4. Opłukać zbiornik na wodę i za pomocą szmatki usunąć z piekarnika pozostałości kamienia.
5. Umyć ręcznie rurkę odpływową w ciepłej wodzie z dodatkiem mydła. Aby uniknąć uszkodzenia elementów urządzenia, nie należy używać substancji zawierających kwas, preparatów w sprayu ani podobnych środków czyszczących.

Rodzaje wody

- **Miękka woda z niewielką zawartością wapnia** – zaleca się używanie tego rodzaju wody, ponieważ pozwala ona ograniczyć częstotliwość czyszczenia urządzenia.
- **Woda wodociągowa** – można jej używać, jeżeli domowa instalacja doprowadzająca wodę jest wyposażona w urządzenia oczyszczające lub zmiękczające wodę.
- **Twarda woda o dużej zawartości wapnia** – nie ma żadnego wpływu na działanie urządzenia, ale trzeba je częściej czyścić.

TABELA ZAWARTOŚCI WAPNIA OPRACOWANA PRZEZ WHO (Światowa Organizacja Zdrowia)

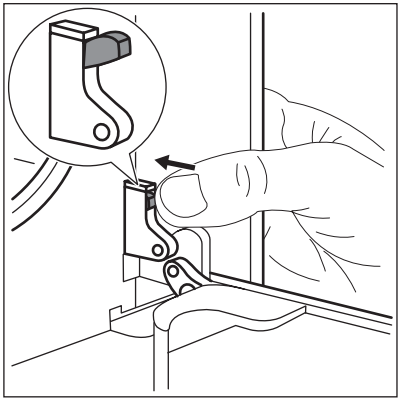
Zawartość wapnia	Twardość wody (stopnie francuskie)	Twardość wody (stopnie niemieckie)	Klasyfikacja wody	Odkamienianie co
0-60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Miękka	75 cykli - 2,5 miesiąca
60-120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Średnio twarda	50 cykli - 2 miesiąca
120-180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Twarda	40 cykli - 1,5 miesiąca
powyżej 180 mg/l	ponad 18	ponad 10	Bardzo twarda	30 cykli - 1 miesiąc

12.5 Czyszczenie drzwi piekarnika

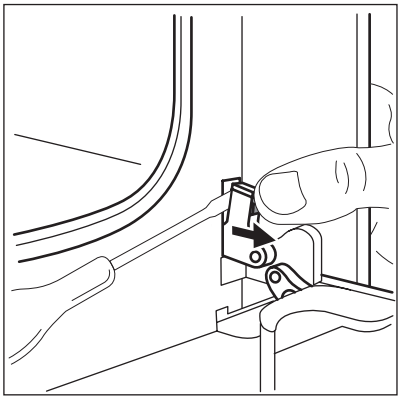
W drzwiach piekarnika znajdują się trzy szyby. Drzwi piekarnika i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia.

Jeśli drzwi nie zostaną uprzednio zdemontowane, mogą się gwałtownie zamknąć podczas wyjmowania z nich szyb.

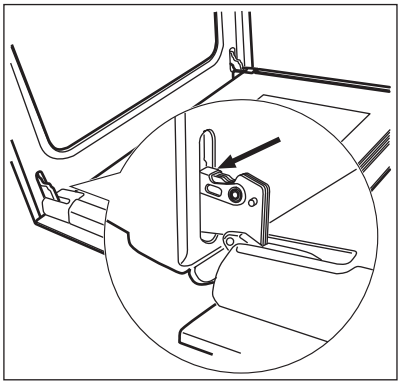
Demontaż drzwi i szyby piekarnika



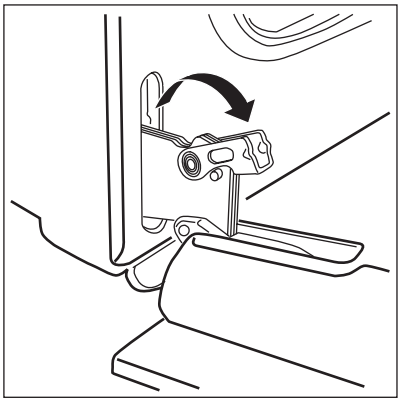
1. Otworzyć całkowicie drzwi i znaleźć zawias po prawej stronie drzwi.
2. Nacisnąć element mocujący, tak aby przesunął się do tyłu.



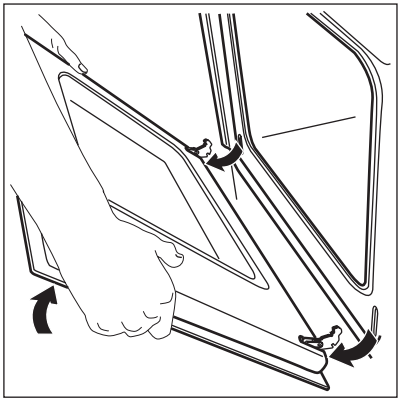
3. Przytrzymać naciśnięty element jedną ręką. Drugą ręką, za pomocą śrubokręta, unieść i obrócić dźwignię zawiasu po prawej stronie.



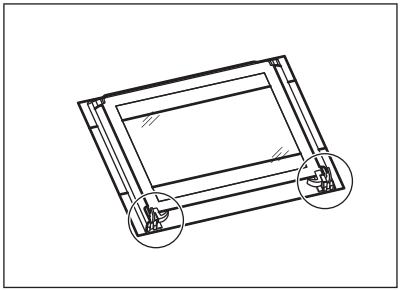
4. Znaleźć zawias po lewej stronie drzwi.



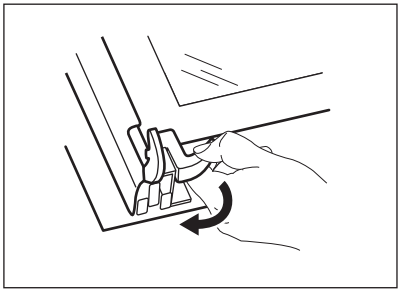
5. Podnieść i obrócić dźwignię przy lewym zawiasie.



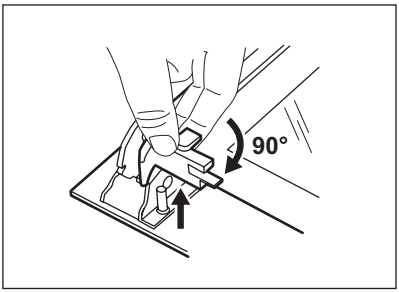
6. Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (do połowy). Następnie pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.



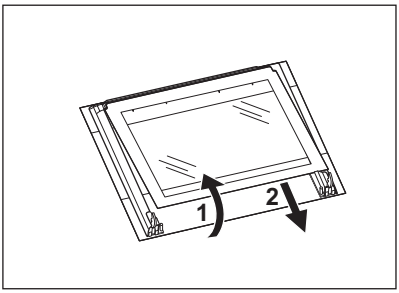
7. Umieścić drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką.



8. Zwolnić system blokujący w celu wymontowania szyb.

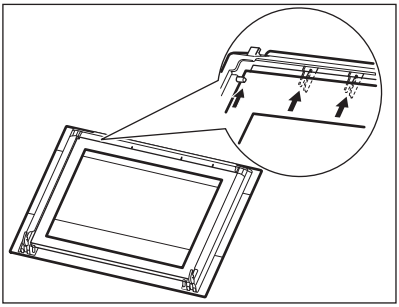


9. Obrócić oba elementy mocujące o 90° i wyjąć je z mocowań.



10. Ostrożnie unieść (krok 1) i pojedynczo wyjąć (krok 2) szyby. Zacząć od górnej szyby.
11. Umyć szyby wodą z dodatkiem mydła. Dokładnie wytrzeć szyby do sucha.

Montaż szyby i drzwi



Po umyciu należy najpierw zamontować szyby, a następnie drzwi piekarnika. Wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.
Szyby należy umieszczać w prawidłowej kolejności. Środkowa szyba ma ozdobne obramowanie. Nadruk na szybie powinien być skierowany ku wewnętrznej stronie drzwi. Należy sprawdzić, czy po zamontowaniu powierzchnia obramowania szyby w miejscu nadruku nie jest szorstka w dotyku.
Sprawdzić, czy środkowa szyba została osadzona we właściwych miejscach (patrz rysunek).

13. CO ZROBIĆ, GDY…

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Urządzenie nie nagrzewa się.	Urządzenie jest wyłączone.	Włączyć urządzenie.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Nie jest ustawiona aktualna godzina.	Ustawić aktualną godzinę.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Urządzenie nie nagrzewa się.	Nie wprowadzono wymaganych ustawień.	Sprawdzić, czy wprowadzono prawidłowe ustawienia.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Włączona jest blokada uruchomienia.	Patrz „Wyłączanie blokady uruchomienia”.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie następowało wyzwalanie bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
W urządzeniu pozostała woda.	Do zbiornika wlano zbyt dużo wody.	Wyłączyć urządzenie i usunąć wodę za pomocą ściereczki lub gąbki.
Funkcja pieczenia parowego nie działa.	W zbiorniku nie ma wody.	Napełnić zbiornik na wodę.
Funkcja pieczenia parowego nie działa.	Kamień zatyka otwór.	Sprawdzić otwór wlotowy pary. Usunąć kamień.
Opróżnianie zbiornika wody zajmuje więcej niż trzy minuty lub woda wycieka z otworu wlotowego pary.	W urządzeniu osadził się kamień.	Sprawdzić zbiornik na wodę. Patrz „Czyszczenie zbiornika wody”.
Na potrawach i w urządzeniu osiada skroplona para wodna.	Potrawa pozostawała zbyt długo w urządzeniu.	Nie należy pozostawiać potraw w urządzeniu dłużej niż przez 15 – 20 minut po zakończeniu pieczenia.
Nie działa oświetlenie.	Żarówka jest przepalona.	Wymienić żarówkę.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie „Demo”. Urządzenie nie nagrzewa się. Nie działa wentylator.	Włączony jest tryb testowy.	1. Wyłączyć urządzenie. 2. Dotknąć i przytrzymać ⏻, aż urządzenie włączy się i wyłączy ponownie. 3. Dotknąć i przytrzymać jednocześnie ☆ i 🕒, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy i symbol „d” zniknie z wyświetlacza.

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub punktem serwisowym.
Dane niezbędne dla punktu serwisowego znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory urządzenia.

Zaleca się wpisanie danych w tym miejscu:

Model (MOD.) .....

Numer produktu (PNC) .....

Numer seryjny (S.N.) .....

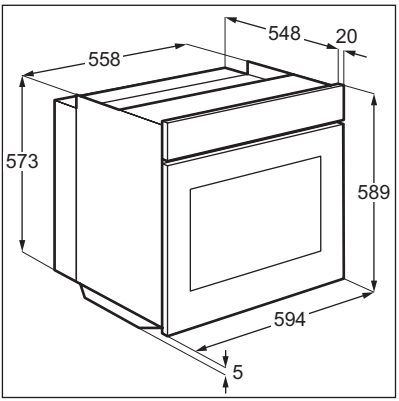
14. DANE TECHNICZNE

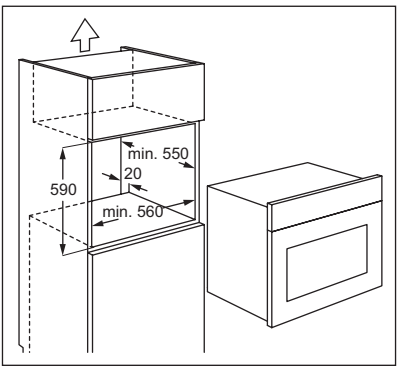
Napięcie	230 V
Częstotliwość	50 Hz

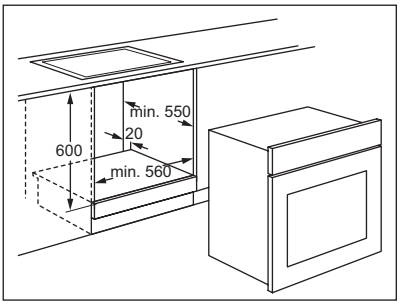
15. INSTALACJA

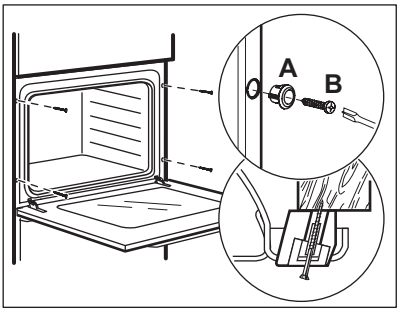
OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

15.1 Zabudowa urządzenia









15.2 Instalacja elektryczna

OSTRZEŻENIE!
Instalację elektryczną musi wykonać wykwalifikowana osoba.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie zaleceń dotyczących bezpieczeństwa, które zawarto w rozdziale „Informacje dotyczące bezpieczeństwa".

Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

15.3 Przewód

Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F. Dobór przekroju przewodu należy przeprowadzić na podstawie mocy całkowitej podanej na tabliczce znamionowej oraz w tabeli:

Całkowity pobór mocy	Przekrój przewodu
maksimum 1380 W	3 x 0,75 mm²
maksimum 2300 W	3 x 1 mm²
maksimum 3680 W	3 x 1,5 mm²

Przewód ochronny (żółto-zielony) musi być o 2 cm dłuższy od przewodu fazowego i neutralnego (niebieski i brązowy).

16. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem ♺ należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu.
Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

www.electrolux.com/shop



397270142-F-042013

CE