



Piekarnik do zabudowy

Instrukcja użytkowania



BBVM17400BDS

PL

385.4420.23/R.AA/23.08.2022/6-1

7768287680

Drogi kliencie,

przed użyciem urządzenia zapoznaj się z instrukcją obsługi.

Dziękujemy za wybór urządzenia Beko. Chcemy, aby urządzenie to, wyprodukowane w wysokiej jakości i technologii, oferowało najlepszą wydajność. Aby to umożliwić, uważnie przeczytaj niniejszą instrukcję i wszelkie inne dokumenty dostarczone przed użyciem urządzenia i zachowaj je jako odniesienie. Przekazując urządzenie innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję. Postępuj zgodnie z instrukcjami, biorąc pod uwagę wszystkie informacje i ostrzeżenia zawarte w instrukcji obsługi.

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

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

Instrukcja obsługi zawiera następujące symbole:



Zagrożenie, które może doprowadzić do śmierci lub obrażeń.

UWAGA zagrożenia, które może wynikać w szkody materialne w urządzeniu lub w jego środowiska.



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



Ważne informacje lub przydatne wskazówki na temat użytkowania.



Przeczytaj instrukcję obsługi.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)

- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.

ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa



1 Instrukcje bezpieczeństwa 4

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

2 Instrukcje środowiska 12

Przepisy dotyczące odpadów.....	12
Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów	12
Informacje o opakowaniu	12
Zalecenia dotyczące oszczędzania energii	12

3 Twoje urządzenie 13

Wprowadzenie produktu.....	13
Wprowadzenie i użycie panelu sterowania	14
Panel sterowania piekarnika	14
Funkcje obsługi piekarnika	16
Akcesoria	20
Zastosowanie akcesoriów	21
Specyfikacje techniczne.....	23

4 Pierwsze użycie 24

Pierwsze ustawienie godziny	24
Pierwsze czyszczenie.....	24

5 Korzystanie z piekarnika 26

Ogólne informacje dotyczące korzystania z piekarnika	26
Panel sterowania piekarnika	28
Ustawienia	33

6 Ogólne informacje o pieczeniu 37

Ostrzeżenia ogólne dotyczące pieczenia .	37
Ciasta i wypieki	37
Mięso, ryby i drób	41
Grill	43
Test żywności.....	44

7 Konserwacja i czyszczenie 46

Ogólne informacje dotyczące czyszczenia	46
Czyszczenie akcesoriów	47
Czyszczenie panelu sterowania	47
Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia)	48
Łatwe czyszczenie parą	48
Czyszczenie drzwiczek piekarnika.....	49
Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika.....	51
Czyszczenie oświetlenia piekarnika	51

8 Rozwiązywanie problemów 53

1 Instrukcje bezpieczeństwa

- Rozdział ten omawia instrukcje bezpieczeństwa, które pomogą zapobiec ryzyku uszkodzenia ciała lub mienia.
 - Jeśli urządzenie zostanie przekazane komuś innemu do użytku osobistego lub do użytku z drugiej ręki, należy również przekazać instrukcję obsługi, etykiety oraz inne istotne dokumenty i części.
 - Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za szkody, które mogą wystąpić w przypadku nieprzestrzegania tych instrukcji.
 - Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie udzielonej gwarancji.
 - ⚠ Instalacje i naprawy muszą być zawsze wykonywane przez autoryzowany serwis.
 - ⚠ Używaj tylko oryginalnych części zamiennych i akcesoriów.
 - ⚠ Nie należy naprawić lub wymienić żadnych elementów urządzenia, chyba że jest to wyraźnie określone w instrukcji obsługi.
 - ⚠ Nie dokonuj modyfikacji technicznych urządzenia.
- ⚠ Przeznaczenie**
- To urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego. Nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego.
 - Nie wolno używać produktu w ogrodach, na balkonach lub w innych miejscach na zewnątrz. Urządzenie to jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz w kuchniach pracowniczych sklepów, biur i innych środowisk pracy.
 - **OSTRZEŻENIE:** Produkt powinien być używany wyłącznie do gotowania. Nie należy go używać do innych celów, takich jak ogrzewanie pomieszczenia.
 - Piekarnik może być używany do rozmrażania, pieczenia, smażenia i grillowania potraw.
 - Urządzenia tego nie należy używać do ogrzewania, podgrzewania płyt, suszenia przez wieszanie ręczników lub ubrań na uchwycie.

Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych

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

uniemożliwić działanie produktu.



Bezpieczeństwo elektryczne

- Urządzenie podłączyć do uziemionego gniazdka chronionego bezpiecznikiem odpowiadającym prądowi wskazanemu na tabliczce znamionowej. Instalację uziemienia należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi. Nie używać produktu bez uziemienia zgodnie z lokalnymi/krajowymi przepisami.
- Wtyczka lub złącze elektryczne urządzenia powinny znajdować się w łatwo dostępnym miejscu (tam, gdzie płomień płyty nie będzie miał na nie wpływu). Jeśli nie jest to możliwe, powinien istnieć mechanizm (bezpiecznik, wyłącznik, przełącznik itp.) w instalacji elektrycznej, do której produkt jest podłączony, zgodnie z przepisami elektrycznymi i oddzielając wszystkie bieguny od sieci.
- Produktu nie wolno podłączać do gniazdka podczas montażu, naprawy i transportu.
- Nie należy podłączać urządzenia do gniazdka, które jest luźne, wyszło, jest zepsute, brudne, oleiste, istnieje ryzyko kontaktu z wodą (na przykład woda, która może ściekać z blatu).
- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi rękami! Nigdy nie odłączaj urządzenia, ciągnąc za przewód, zawsze wyciągaj trzymając za wtyczkę.
- Należy upewnić się, że wtyczka produktu jest prawidłowo podłączona do gniazdka, aby uniknąć wyładowania łukowego.
- Urządzenie podłączyć produkt do gniazdka, które spełnia wartości napięcia i częstotliwości podane na tabliczce znamionowej.
- Nie należy blokować przewodu zasilającego pod i za produktem. Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na przewodzie zasilania. Przewód zasilający nie powinien być zgięty, zgnieciony ani stykać się z żadnym źródłem ciepła.
- Tylna powierzchnia piekarnika nagrzewa się

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

Zabezpieczenie podczas transportu

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

Bezpieczeństwo montażu

- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić

czy nie posiada uszkodzeń. Jeśli produkt jest uszkodzony nie wolno go zamontować.

- Nie montować urządzenia w pobliżu źródeł ciepła (grzejniki, piece itp.).
- Utrzymuj otoczenie wszystkich kanałów wentylacyjnych urządzenia otwarte.
- Aby zapobiec przegrzaniu, urządzenia nie należy montować za dekoracyjnymi drzwiami.



Bezpieczeństwo użytkowania

- Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone po każdym użyciu.
- Jeśli nie będziesz używać urządzenia przez dłuższy czas, odłącz go lub wyłącz bezpiecznik ze skrzynki bezpieczników.
- Nie wolno używać wadliwego lub uszkodzonego urządzenia. Jeśli urządzenie jest uszkodzone należy odłączyć je od zasilania elektrycznego/gazu i skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

- Nie używaj urządzenia, jeśli szyba przednich drzwi jest usunięta lub pęknięta.
- Nie wolno wchodzić na produkt, aby dotrzeć do innego przedmiotu lub z jakiegokolwiek innego powodu.
- Nigdy nie używaj produktu, gdy Twoja zdolność oceny sytuacji lub koordynacja są zaburzone przez spożycie alkoholu i / lub narkotyków.
- Przedmioty łatwopalne przechowywane w strefie pieczenia mogą się zapalić. Nigdy wolno przechowywać przedmiotów łatwopalnych w strefie pieczenia.
- Uchwyt piekarnika nie może służyć jako suszarka do rękawiczek. Podczas używania urządzenia nie wieszaj rękawiczek, rękawiczek ani podobnych materiałów tekstylnych na uchwycie.
- Zawiasy drzwi urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi i mogą się zaciąć. Podczas otwierania/zamykania drzwiczek nie wolno trzymać za zawiasy.

Ostrzeżenia dotyczące temperatury

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

potraw do gorącego piekarnika należy używać żaroodpornych rękawic kuchennych.

Użycie akcesoriów

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

Bezpieczeństwo pieczenia

- Zachowaj ostrożność stosując napoje alkoholowe w swoich potrawach. Alkohol paruje w wysokich temperaturach i może spowodować pożar, ponieważ może zapalić się w kontakcie z gorącymi powierzchniami.
- Odpady żywności, olej itp. w strefie pieczenia mogą się zapalić. Przed pieczeniem usunąć zanieczyszczenia.

- Zagrożenie zatruciem pokarmowym: Nie zostawiaj jedzenia w piekarniku dłużej niż 1 godzinę przed lub po pieczeniu. W przeciwnym razie może powodować to zatrucie pokarmowe lub choroby.
- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek i szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzyłoby się w puszcze/słoiku może spowodować jego pęknięcie.
- Umieść tłuszczoodporny papier w naczyniu do pieczenia lub na innym przedmiocie przeznaczonym do piekarnika (taca, ruszt itp.), umieść potrawę i włóż do rozgrzanego piekarnika. Usuń wystający z foremki papier, aby uniknąć ryzyka dotknięcia elementów grzejnych piekarnika. Nigdy nie używaj papieru tłuszczoodpornego w temperaturze piekarnika wyższej niż maksymalna temperatura podana na opakowaniu papieru. Nie wolno kłaść papieru tłuszczoodpornego na podstawie piekarnika.
- Nie umieszczaj blach do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika. Nagromadzone ciepło może uszkodzić dno piekarnika.
- Zamknij drzwiczki piekarnika podczas grillowania. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Żywność nieodpowiednia do grillowania niesie ze sobą ryzyko pożaru. Grilluj tylko potrawy odpowiednie do intensywnego ognia grillowego. Nie należy również umieszczać jedzenia za blisko tyłu grilla. To najgorętszy obszar, a tłuste potrawy mogą się zapalić.



Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia

- Przeczyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Ryzyko porażenia prądem!
- Nie używaj myjek parowych do czyszczenia produktu, ponieważ może to

spowodować porażenie prądem.

- Nie używaj ściernych środków czyszczących, metalowych skrobaczek, druciaków lub środków wybielających do czyszczenia

szyby przednich drzwi piekarnika/(jeśli są) szyby górnych drzwi piekarnika. Środki te mogą powodować porysowanie i rozbicie szklanych powierzchni.

2 Instrukcje środowiska

Przepisy dotyczące odpadów Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów



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

urządzenie zostało wyprodukowane z wysokiej jakości części i materiałów, które mogą być ponownie użyte i nadają się do recyklingu. Dlatego nie należy wyrzucać zużytego produktu wraz z normalnymi odpadami domowymi i innymi po zakończeniu użytkowania. Zanieś urządzenie do punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. O punkty zbiórki możesz zapytać administrację lokalną. Właściwa utylizacja urządzenia pomaga zapobiegać negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi.

Zgodność z dyrektywą RoHS:

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

Informacje o opakowaniu

- Opakowanie urządzenia jest wytwarzane z materiałów nadających się do recyklingu zgodnie z naszymi krajowymi przepisami ochrony środowiska. Nie wyrzucaj odpadów opakowaniowych razem z odpadami domowymi ani innymi odpadami, oddaj je do punktów zbiórki materiałów opakowaniowych wyznaczonych przez władze lokalne.

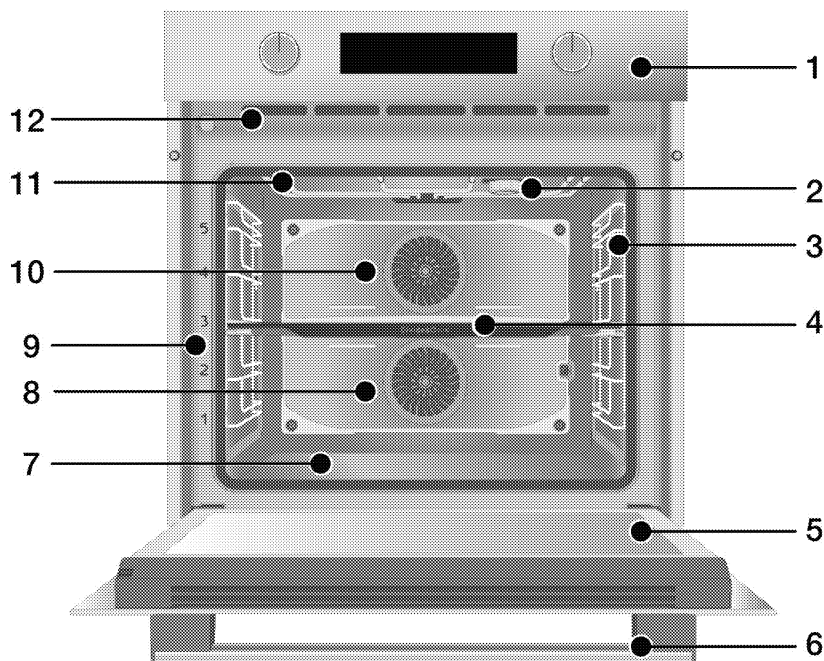
Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

Zgodnie z EU 66/2014 informacje o efektywności energetycznej można znaleźć na paragonie produktu dołączonym do produktu. Poniższe wskazówki pomogą używać produktu w sposób ekologiczny i energooszczędny:

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

3 Twoje urządzenie

Wprowadzenie produktu



- 1 Panel sterowania
- 2 Lampa*
- 3 Półki druciane**
- 4 Przegroda
- 5 Drzwi
- 6 Uchwyt
- 7 Grzałka dolna (pod przegrodą)
- 8 Silnik dolnego wentylatora (za przegrodą)
- 9 Umieszczenie półek
- 10 Silnik wentylatora górnego (za przegrodą)
- 11 Górna grzałka
- 12 Otwory wentylacyjne

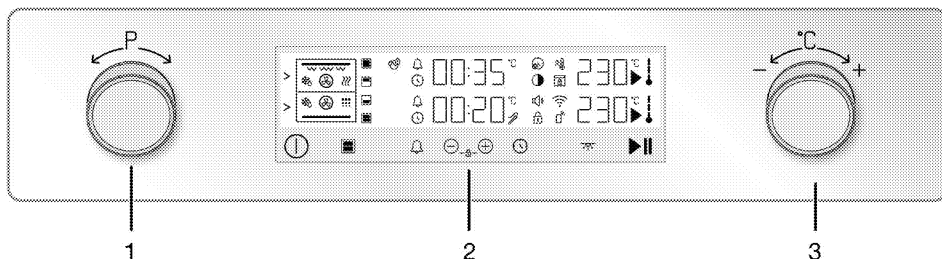
* Różni się w zależności od modelu. Twoje urządzenie może nie być wyposażone w lampę lub rodzaj i lokalizacja lampy może różnić się od pokazanej na ilustracji.

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

Wprowadzenie i użycie panelu sterowania

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


Panel sterowania piekarnika



- 1 Przycisk wyboru funkcji
- 2 Jednostka sterująca
- 3 Przycisk wyboru temperatury


Jeśli urządzenie jest wyposażone w przycisk(i) sterujące, w niektórych modelach przycisk(i) mogą być tak skonstruowane, że po naciśnięciu wysuwają się (przyciski zakopane). Aby dokonać ustawień za pomocą tych przycisków, należy najpierw nacisnąć odpowiedni przycisk i wysunąć go. Po dokonaniu regulacji wciśnij go ponownie i umieść go w poprzedniej pozycji.

Przycisk wyboru funkcji

Funkcje obsługi piekarnika można wybrać za pomocą przycisku wyboru funkcji. Aby wybrać, naciśnij  i włącz

piekarnik. Następnie obróć pokrętko wyboru funkcji w prawo/lewo.

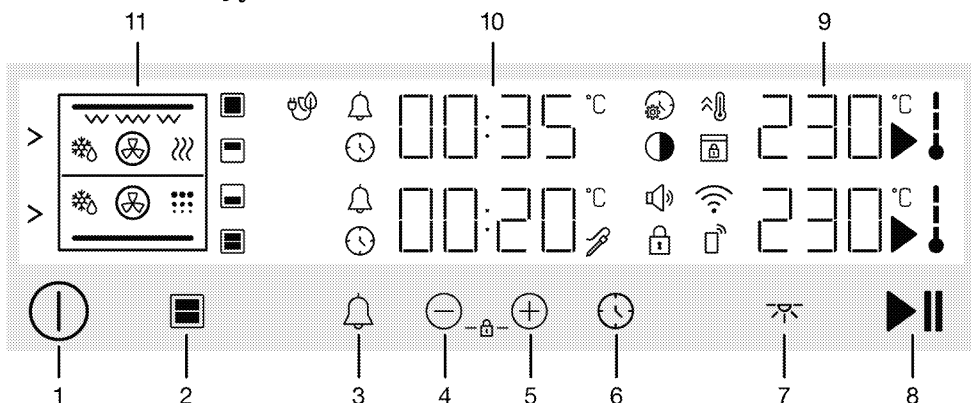
Przycisk wyboru temperatury

Za pomocą przycisku wyboru temperatury można ustawić wewnętrzną temperaturę piekarnika. Aby wybrać, naciśnij  i włącz piekarnik. Następnie obróć pokrętko temperatury w prawo/lewo.

Wskaźnik temperatury

Temperaturę we wnętrzu piekarnika można poznać na podstawie symbolu temperatury wnętrza na ekranie. Po rozpoczęciu pieczenia na ekranie widoczny jest symbol, a gdy temperatura wewnętrzna osiąga ustawioną temperaturę, zapala się każdy poziom symbolu.

Jednostka sterująca



Przyciski:

- 1 Przycisk włączania/wyłączania
- 2 Przycisk wyboru sekcji gotowania
- 3 Przycisk alarmu
- 4 Przycisk zmniejszania i przesuwania
- 5 Przycisk zwiększania i przesuwania
- 6 Przycisk czasu i ustawień
- 7 Przycisk oświetlenia
- 8 Przycisk uruchamiania/zatrzymywania pieczenia

Obszary wskaźników: (Dostępne osobno dla każdej sekcji gotowania)

- 9 Obszar wskaźnika temperatury
- 10 Obszar wskaźnika czasu/zegara
- 11 Ekran funkcji

Symbole ekranu











- : Symbol czasu pieczenia
- : Symbol alarmu
- : Symbol pieczenia
- : Symbol temperatury w piekarniku
- : Symbol szybkiego nagrzewania (booster)
- : Symbol ustawień
- : Symbol włączonej blokady
- : Symbol poziomu głośności
- : Symbol jasności
- : Symbol rozmrażania
- : Symbol utrzymywania ciepła
- : Symbol eko
- : Symbol jednejdużej sekcji gotowania
- : Symbol dolnej sekcji gotowania
- : Symbol górnej sekcji gotowania
- : Symbol podwójnej sekcji gotowania
- : Symbol zdalnego sterowania*
- : Symbol sieci bezprzewodowej (Wi-Fi)*
- : Symbol samooczyszczenia*
- : Symbol blokady drzwi*
- : Symbol sondy temperatury mięsa*

* Zależy od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.


Funkcje obsługi piekarnika

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

Dolna-górna i jedna duża część







Symbol funkcji			Opis funkcji	Zakres temperatury (°C)	Opis i użycie
Jedna duża	Dolna	Górna			
			Rozmrażanie	-	Piekarnik nie nagrzewa się. Działa tylko wentylator (na tylnej ścianie). Zamrożone jedzenie w postaci granulek jest powoli rozmrażane w temperaturze pokojowej, upieczone jedzenie jest schładzane. Czas potrzebny do rozmrożenia całego kawałka mięsa jest dłuższy niż w przypadku produktów zbożowych.
	-	-	Ogrzewanie dolne i górne	40 - 280	Żywność jest podgrzewana jednocześnie od góry i od dołu. Nadaje się do ciast, ciastek lub ciast i gulaszu w formach do pieczenia. Pieczenie na pojedynczej blasze.
		-	Niższe ogrzewanie	40 - 220	Włączona jest tylko dolna grzałka. Nadaje się do potraw, które wymagają przyrumienienia na spodzie.
	-	-	Ogrzewanie dolne i górne wspomagane wentylatorem	40 - 280	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez górne i dolne grzałki, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Pieczenie na pojedynczej blasze.
			Gotowanie turbo	40 - 280	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez termowentylator, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Nadaje się do pieczenia potraw na wielu półkach o różnych poziomach.

Symbol funkcji			Opis funkcji	Zakres temperatury (°C)	Opis i użycie
Jedna duża	Dolna	Górna			
			Wentylat or ekonomiczny	160 - 220	Aby oszczędzać energię, można używać tej funkcji zamiast „Turbo gotowania” w zakresie 160-220°C. Czas gotowania będzie jednak nieco dłuższy. Po wybraniu tej funkcji na ekranie przez 2 sekundy widoczny jest napis „ECO”. Po 2 sekundach pojawi się sugerowana wysokość temperatury.
	-		Grzałka górna + wentylat or	40 - 280	Działa grzałka górna plus wentylator w ścianie tylnej. Wentylator poprawia rozpraszanie gorącego powietrza. w porównaniu do grzania tylko od góry.
		-	Funkcja pizzy	40 - 280	Dolna grzałka i ogrzewanie wentylatorem działają. Nadaje się do pizzy.
	-	-	Funkcja 3D	40 - 280	Włączone są funkcje grzania górnego, grzania dolnego i grzania wentylatorem. Każda strona gotowanego produktu jest gotowana równo i szybko. Pieczenie na pojedynczej blasze.
	-		Mały grill	40 - 280	Mały grill na suficie piekarnika działa. Nadaje się do grillowania mniejszych kawałków.
	-		Duży grill	40 - 280	Duży grill na suficie piekarnika działa. Nadaje się do grillowania większych kawałków.
	-		Duży grill z wentylatorem	40 - 280	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem nagrzewane przez duży grill jest szybko rozpraszane po komorze. Nadaje się do grillowania większych kawałków.
	-	-	Utrzymanie ciepła	40 - 100	Służy do utrzymywania żywności w temperaturze gotowej do podania przez dłuższy czas.

Symbol funkcji			Opis funkcji	Zakres temperatury (°C)	Opis i użycie
Jedna duża	Dolna	Górna			
	-	-	Łatwe czyszczenie parą	-	Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie. Funkcja ta umożliwia zmiękczenie brudu wewnątrz piekarnika (który nie przebywał w nim przez dłuższy czas) i jego łatwe wyczyszczenie. Zobacz rozdział dotyczący czyszczenia, aby zapoznać się z łatwym czyszczeniem parą.

* Maksymalna temperatura 280 °C dotyczy tylko pojedynczych dużych funkcji. Dla funkcji dolnej i górnej maksymalna temperatura wynosi 250 °C.

Kombinacje funkcji współdziałania górnej i dolnej sekcji

Symbol funkcji	Opis funkcji
	Gotowanie turbo + Gotowanie turbo
	Gotowanie turbo + Funkcja pizzy
	Gotowanie turbo + Niższe ogrzewanie
	Mały grill + Gotowanie turbo
	Duży grill + Gotowanie turbo
	Rozmrażanie + Rozmrażanie

Zakresy nastaw temperatury pracy dolnej części górnej

W przypadku gotowania dwusekcyjnego na temperaturę jednej sekcji wpływa ustawienie temperatury w drugiej sekcji. Z tego powodu istnieją ograniczenia wynikające z temperatur ustawionych dla sekcji. Zakres temperatur, które można ustawić dla drugiej sekcji, zgodnie z temperaturą ustawioną dla jednej sekcji, podano w poniższych tabelach.

Temperatura ustawiona dla górnej części (°C)	Temperatura, którą można ustawić dla dolnej części	
	Minimum (°C)	Maksimum (°C)
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190

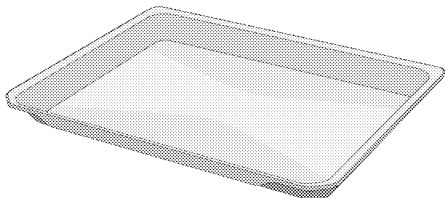
Temperatura ustawiona dla górnej części (°C)	Temperatura, którą można ustawić dla dolnej części	
	Minimum (°C)	Maksimum (°C)
160	120	225
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Temperatura ustawiona dla dolnej części (°C)	Temperatura, którą można ustawić dla górnej części	
	Minimum (°C)	Maksimum (°C)
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	225
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Akcesoria

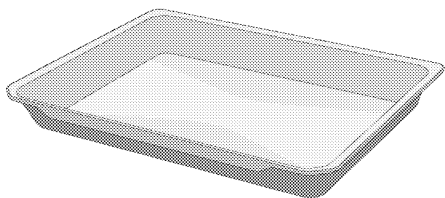
Urządzenie zawiera różne akcesoria. W tym rozdziale znajduje się opis akcesoriów i ich prawidłowego użytkowania. Dostarczone akcesoria różnią się w zależności od modelu. Nie wszystkie opisane akcesoria znajdują się w Twoim urządzeniu.

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



Standardowa blacha do piekarnika

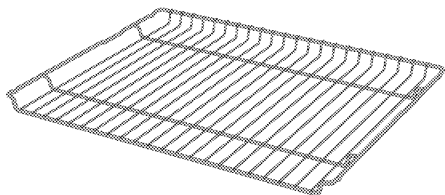
Służy do wypieków, mrożonek i smażenia dużych kawałków.



Głęboka blacha

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

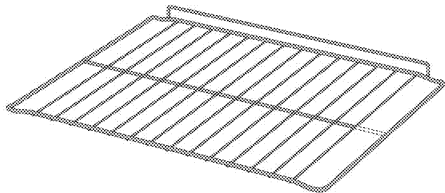
W modelach z półkami drucianymi:



Ruszt do grilla

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

W modelach bez półek drucianych:



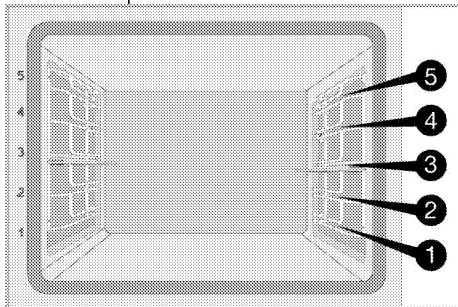
Przegroda

Służy do podziału sekcji gotowania na dwie oddzielne sekcje.

Zastosowanie akcesoriów

Półki do pieczenia

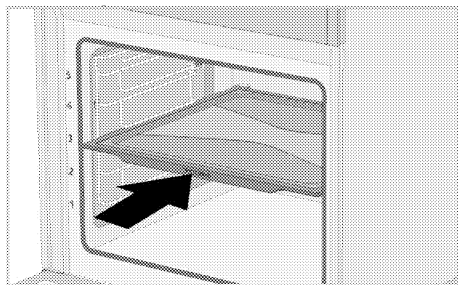
Jest 5 poziomów umieszczenia półek w piekarniku. Kolejność półek można jest oznaczona numerami na przedniej obudowie piekarnika.



Umieszczenie przegrody

Aby piec tylko w górnej, dolnej lub razem w dolnej i górnej części piekarnika, należy umieścić przegrodę w sposób przedstawiony na poniższym rysunku na 3. pozycji półki.

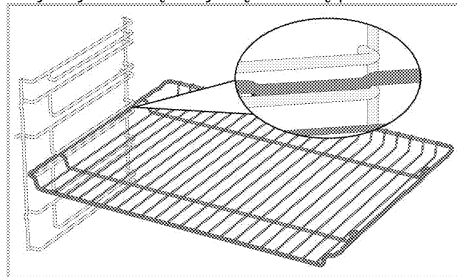
- i** Przed włożeniem przegrody 3. Połóż ją płasko na końcu półki, a następnie wsuń ją prosto. Jeśli ułożysz ją pod kątem, przegroda może ulec uszkodzeniu.



Umieszczenie ruszta do grilla na półkach do pieczenia

Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie ruszta do grilla na bocznych półkach. Podczas umieszczania ruszta do grilla na wybranej półce otwarta, część otwarta musi znajdować się z przodu. Aby

uzyskać lepsze pieczenie, grill druczany musi być zamocowany w punkcie zatrzymania druczanej półki. Nie może przechodzić przez punkt zatrzymania, aby stykać się z tylną ścianą piekarnika.

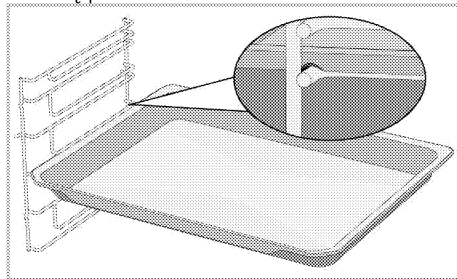


Umieszczenie tacki na półkach do pieczenia.

Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie tacki na bocznych półkach.

Podczas umieszczania tacki na wybranej półce rączka musi znajdować się z przodu.

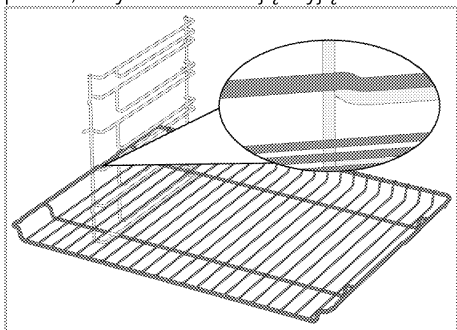
Aby uzyskać lepsze pieczenie, tackę należy przymocować do gniazda zatrzymującego na ruszcie. Nie może przechodzić przez gniazdo zatrzymujące, aby stykać się z tylną ścianą piekarnika.



Funkcja zatrzymania grilla druczanego

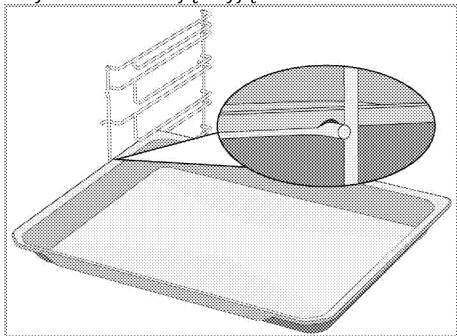
Dostępna jest funkcja zatrzymania, która zapobiega wysuwaniu się ruszta druczanego z półki ruszta. Dzięki tej funkcji można łatwo i bezpiecznie wyjąć jedzenie. Podczas zdejmowania druczanej kratki można ją pociągnąć do

przodu, aż do oporu. Musisz ominąć ten punkt, aby całkowicie ją wyjąć.



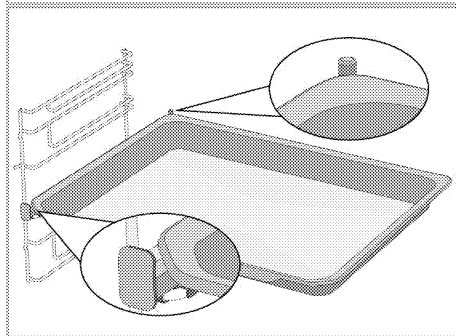
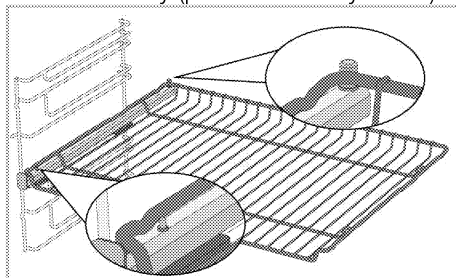
Funkcja tacki zatrzymującej – w modelach z półkami drucianymi

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



Prawidłowe umieszczenie kratki drucianej i blachy na szynach teleskopowych - W modelach z półkami drucianymi i szynami teleskopowymi

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






Specyfikacje techniczne

Ogólne specyfikacje

Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szer./głębokość)	595 mm/ 594 mm/ 567 mm
Wymiary montażowe piekarnika (wysokość / szerokość / głębokość)	590 lub 600 mm / 560 mm/min. 550 mm
Napięcie / Częstotliwość	220-240V ~ 50Hz
Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Całkowite zużycie energii	2,8 kW
Rodzaj piekarnika	Piekarnik wielofunkcyjny

Podstawy: Informacje na etykiecie energetycznej domowych piekarników elektrycznych są podane zgodnie z normą EN 60350-1 / IEC 60350-1. Wartości te są określane przy standardowym obciążeniu za pomocą funkcji ogrzewania dolnego lub ogrzewania wspomaganego wentylatorem (jeśli występuje). Klasa efektywności energetycznej jest określana zgodnie z następującym priorytetem w zależności od tego, czy w produkcie istnieją odpowiednie funkcje, czy nie. 1- Ekonomiczny wentylator 2- Turbo gotowanie 3 Mały grill wspomagany wentylatorem 4- Górne i dolne ogrzewanie







-  W celu poprawy jakości urządzenia specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez uprzedniego powiadomienia.
-  Rysunki w niniejszej instrukcji są schematyczne i mogą nie pasować dokładnie do konkretnego urządzenia.
-  Wartości podane na etykietach produktu lub w dołączonej do nich dokumentacji są uzyskiwane w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odpowiednimi normami. W zależności od warunków operacyjnych i środowiskowych produktu wartości te mogą się różnić.

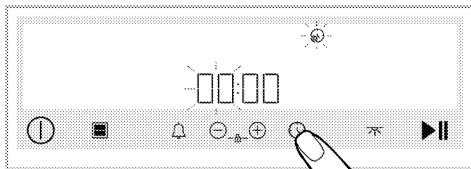
4 Pierwsze użycie


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

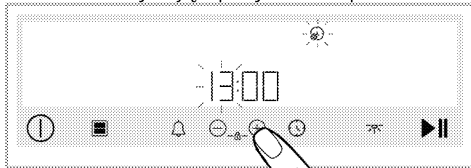
Pierwsze ustawienie godziny


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

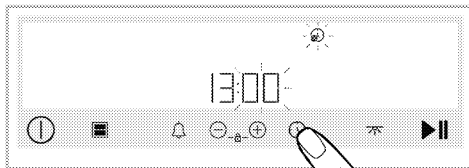
1. Gdy piekarnik jest używany po raz pierwszy, wyświetlana jest godzina ustawiona na piekarniku.
2. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina), dotknij  przez około 3 sekundy, aby aktywować menu ustawień. Na ekranie pojawi się odliczanie 3- 2-1. Po zakończeniu odliczania włącza się menu ustawień.
3. Dopóki wyświetlany jest symbol , trzymaj palec na przyciskach /.
4. Naciśnij przycisk  aktywujący pole godziny.
» Obszar czasowy i symbol  miga na ekranie.



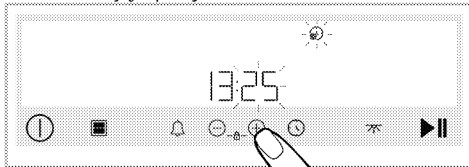
5. Dotykając przyciski / ustawisz godzinę dnia i aktywujesz obszar minut dotykając przycisk  ponownie.



- » Obszar minut i symbol  miga na ekranie.



6. Naciśnij przyciski /, aby ustawić czas.  Potwierdź ustawienie, naciskając przycisk.



- » Pora dnia jest ustawiona i symbol  stale świeci.

i Jeśli nie zostanie wykonane ustawienie pierwszej godziny, godzina zaczyna rosnąć od **00:00**. Możesz później zmienić ustawienie pory dnia, jak opisano w sekcji „Ustawienia”.

i W przypadku dłuższej przerwy w zasilaniu ustawienie pory dnia jest anulowane. Powinien zostać ponownie ustawiony.

Pierwsze czyszczenie

1. Usuń wszystkie materiały opakowania.
2. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
- i** Pozostaw przegrodę w piekarniku.
3. Włącz urządzenie na 30 minut, a następnie wyłącz. W ten sposób pozostałości i warstwy, które mogły pozostać w piecu podczas produkcji, są spalane i czyszczone.
4. Podczas korzystania z urządzenia wybierz najwyższą temperaturę i funkcję roboczą, na którą działają wszystkie grzałki. Patrz „Funkcje

obsługi piekarnika”. W dalszej części dowiesz się, jak obsługiwać piekarnik.

5. Poczekaaj, aż piekarnik ostygnie.

6. Wytrzyj powierzchnie urządzenia wilgotną szmatką lub gąbką i wytrzyj szmatką.

Przed użyciem akcesoriów:

Umyj akcesoria wodą z detergentem i miękką gąbką.

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

UWAGA Przy pierwszym użyciu przez kilka godzin może pojawić się dym i nieprzyjemny zapach. Jest to normalne i do ich usunięcia wystarczy dobra wentylacja. Unikaj bezpośredniego wdychania dymu i zapachów, które się tworzą.

5 Korzystanie z piekarnika

Ogólne informacje dotyczące korzystania z piekarnika

Wentylator chłodzący (może być niedostępny w Twoim urządzeniu).



Urządzenie posiada wentylator chłodzący. Wentylator chłodzący włącza się automatycznie w razie potrzeby i chłodzi zarówno przód produktu, jak i meble. Wyłącza się automatycznie po zakończeniu procesu chłodzenia.


Gorące powietrze wydobywa się przez drzwi piekarnika. Nie zakrywać otworów wentylacyjnych. W przeciwnym razie piekarnik może się przegrzać.

Wentylator chłodzący nadal działa podczas pracy piekarnika lub po jego wyłączeniu (około 20-30 minut). Jeśli pieczesz z użyciem timera, pod koniec czasu pieczenia wentylator chłodzący wyłączy się wraz z wszystkimi funkcjami. Użytkownik nie może ustawić czasu

pracy wentylatora chłodzącego. Włącza się i wyłącza automatycznie. To nie jest błąd.





Oświetlenie piekarnika

Oświetlenie piekarnika włącza się, gdy piekarnik zaczyna piec. W niektórych modelach oświetlenie jest włączone podczas pieczenia, w niektórych wyłącza się po pewnym czasie. Jeśli drzwiczki urządzenia zostaną otwarte podczas pracy piekarnika lub w pozycji zamkniętej, oświetlenie piekarnika włączy się automatycznie. Jeśli znajduje się przycisk  na panelu sterowania: W przypadkach, gdy lampa piekarnika jest włączana lub wyłączana automatycznie, możesz włączyć i wyłączyć lampę w dowolnym momencie, dotykając przycisku .

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

Sekcje pieczenia w piekarniku

Możesz gotować na 4 różne sposoby w różnych sekcjach, używając przegrodę w piekarniku lub wychodząc z urządzenia.


Symbol sekcji pieczenia	Opis sekcji pieczenia	Zalecenie dotyczące pieczenia	Opis
	Część górna	Możesz piec tylko w górnej części. Nadaje się do grillowania i pieczenia małych porcji.	Gdy górna część jest aktywna, na ekranie wyświetlane są funkcje części górnej, wskaźnik temperatury oraz ekrany wskaźnika czasu/czasu. Komora ta jest aktywna tylko wtedy, gdy obok ekranu funkcji sekcji górnej znajduje się symbol > .
	Dolna komora	Możesz piec tylko w dolnej części. Nadaje się do pieczenia potraw średniej wielkości.	Gdy dolna część jest aktywna, na ekranie wyświetlane są funkcje części dolnej, wskaźnik temperatury oraz ekrany wskaźnika czasu/czasu. Komora ta jest aktywna tylko wtedy, gdy obok ekranu funkcji sekcji dolnej znajduje się symbol > .
	Komora dolna - górna	Możesz piec jednocześnie w górnej i dolnej komorze. Nadaje się do pieczenia dwóch różnych potraw.	Kiedy części górna i dolna są aktywne, ekrany funkcji, wskaźnika temperatury i wskaźnika czasu/czasu, właściwe dla tych części, pojawiają się na ekranie oddzielnie. Jeśli obie komory mają symbole > obok ekranów funkcji, aktywne są obie komory.
	Jedna duża część	Możesz piec w jednej dużej części. Nadaje się do potraw dużych rozmiarów i wielokrotnego gotowania.	Gdy aktywna jest jedna duża komora, ekran funkcji dla obu części jest dostosowywany do pojedynczej części. Pojawiają się ekrany wskaźnika temperatury i czasu/czasu trwania dla dolnej komory. Aby pojedyncza duża komora była aktywna, arkusz komory pośredniej musi zostać usunięty z urządzenia.

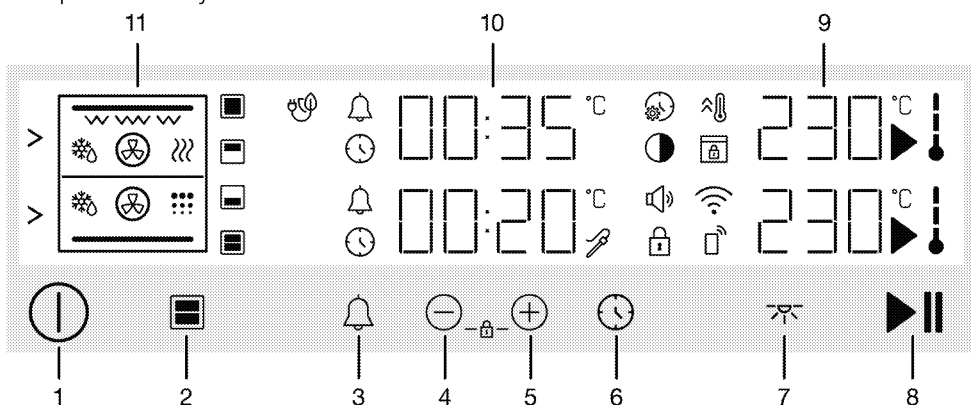
Panel sterowania piekarnika

⚠ Ostrzeżenia ogólne

- Maksymalny czas, jaki można ustawić dla procesu pieczenia to 5:59 godzin. Dla funkcji utrzymywania ciepła czas ten wynosi 23:59. W przypadku przerwy w dostawie prądu, zaprogramowane gotowanie i czas gotowania są anulowane.
- Podczas ustawiania programu odpowiednie symbole na wyświetlaczu migają. Konieczne jest zapisanie dokonanych ustawień poprzez dotknięcie odpowiedniego klawisza w opisie lub krótkie odczekanie.
- Podczas ustawiania programu odpowiednie symbole na

wyświetlaczu migają. Konieczne jest zapisanie dokonanych ustawień poprzez dotknięcie odpowiedniego klawisza w opisie lub krótkie odczekanie.

- Jeśli czas pieczenia jest ustawiony na samym początku, pozostały czas jest wyświetlany na ekranie.
- Jeśli na panelu sterującym jest aktywne ustawienie szybkiego nagrzewania wstępnego, po rozpoczęciu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się symbol , a piekarnik szybko osiągnie ustawioną temperaturę. Aby uzyskać ustawienia szybkiego podgrzewania, zobacz sekcję „Ustawienia”.











Przyciski:

- 1 Przycisk włączania/wyłączania
- 2 Przycisk wyboru sekcji gotowania
- 3 Przycisk alarmu
- 4 Przycisk zmniejszania i przesuwania
- 5 Przycisk zwiększania i przesuwania
- 6 Przycisk czasu i ustawień
- 7 Przycisk oświetlenia
- 8 Przycisk uruchamiania/zatrzymywania pieczenia

Obszary wskaźników: (Dostępne osobno dla każdej sekcji gotowania)

- 9 Obszar wskaźnika temperatury
- 10 Obszar wskaźnika czasu/zegara
- 11 Ekran funkcji

Symbole ekranu

-  : Symbol czasu pieczenia
-  : Symbol alarmu
-  : Symbol pieczenia
-  : Symbol temperatury w piekarniku
-  : Symbol szybkiego nagrzewania (booster)
-  : Symbol ustawień
-  : Symbol włączonej blokady
-  : Symbol poziomu głośności

- : Symbol jasności
- ❄ : Symbol rozmrażania
- ☰ : Symbol utrzymywania ciepła
- 🌿 : Symbol eko
- : Symbol jednejdużej sekcji gotowania
- : Symbol dolnej sekcji gotowania
- : Symbol górnej sekcji gotowania
- : Symbol podwójnej sekcji gotowania
- 📶 : Symbol zdalnego sterowania*
- 📶 : Symbol sieci bezprzewodowej (Wi-Fi)*
- ⋮ : Symbol samooczyszczenia*
- 🔒 : Symbol blokady drzwi*
- 🍖 : Symbol sondy temperatury mięsa*

* Zależy od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

Włącz piekarnik

1. Włącz piekarnik, dotykając przycisk ①

» Jeśli przegroda nie zostanie zainstalowana po otwarciu piekarnika, na ekranie pojawi się pierwsza działająca funkcja pojedynczej dużej sekcji. Jeżeli przegroda jest włożona, wyświetlana jest pierwsza działająca funkcja dla dolnej części. Gdy wyświetlacz znajduje się w tym stanie, można regulować funkcję pracy, temperaturę i czas gotowania.

i Jeśli na tym ekranie nie zostanie wprowadzone żadne ustawienie, piekarnik wyłączy się po około 3 minutach, a na ekranie pojawi się godzina.

Wyłącz piekarnik;

Włącz piekarnik, dotykając przycisk ①. Na ekranie jest wyświetlana godzina.

Pieczenie w jednej dużej części, tylko w dolnej części lub tylko w górnej części

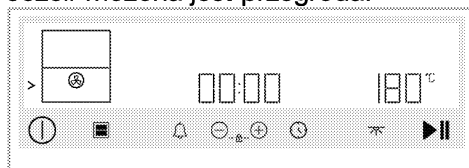
Poniższe kroki opisują pieczenie w jednej dużej części, tylko w dolnej części lub po prostu w górnej części.

i Aby piec w jednej dużej części, wyjmij przegrodę z produktu.

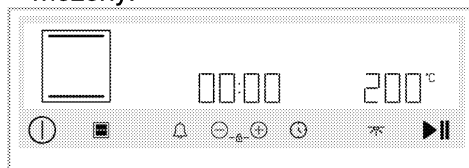
1. Aby piec w jednej dużej części, wyjmij przegrodę z produktu. Jeśli chcesz piec tylko w dolnej lub tylko górnej części, zainstaluj przegrodę komory.
2. Włącz piekarnik, dotykając przycisk ①

» Jeśli przegroda nie zostanie zainstalowana po otwarciu piekarnika, na ekranie pojawi się pierwsza działająca funkcja pojedynczej dużej sekcji. Jeżeli przegroda jest włożona, wyświetlana jest pierwsza działająca funkcja dla dolnej części.

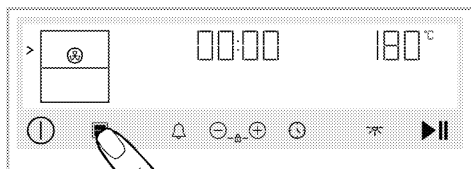
Jeżeli włożona jest przegroda:



Jeżeli arkusz przegrody nie jest włożony:

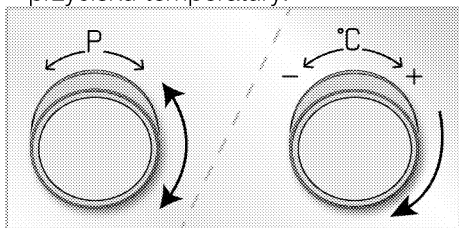


3. Po włożeniu przegrody aktywowany jest ekran części pieczenia dolnej komory. Wystarczy dotknąć ■ aby wybrać górną część.
- » Pojawi się symbol > obok ekranu funkcji w górnym panelu.



4. Gdy sekcja pieczenia, której chcesz użyć jest aktywna, wybierz funkcję, którą chcesz użyć do pieczenia, za pomocą przycisku wyboru funkcji.

5. Na ekranie pojawi się temperatura wstępnie ustawiona dla wybranego programu. Jeśli chcesz zmienić tę temperaturę, ustaw temperaturę, w której chcesz piec za pomocą przycisku temperatury.



i W przypadku zmiany funkcji pracy po zmianie temperatury wstępnie wybranej dla programu, na ekranie wyświetlana jest nowo ustawiona temperatura. Jeśli jednak wybrana temperatura nie mieści się w zakresie temperatur wybranej funkcji roboczej, wyświetlana jest najwyższa temperatura dla tej funkcji roboczej.

6. Jeśli chcesz piec **bez ustawiania czasu pieczenia**, dotknij przycisk **▶||**, aby rozpocząć pieczenie.

i Jeśli pieczenie zostanie rozpoczęte bez regulacji czasu pieczenia, piekarnik nie wyłączy się automatycznie po zakończeniu pieczenia. Użytkownik musi zakończyć pieczenie.

» Twój piekarnik zaczyna działać natychmiast przy wybranej funkcji i

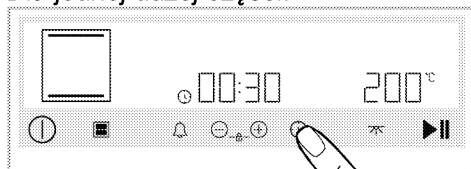
temperaturze, a na ekranie pojawia się upływający czas. Na ekranie wyświetlane są symbole **▶** oraz **↓**. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiąga ustawioną temperaturę, zaświeci się każdy etap symbolu **↓**.

Czas, jaki upłynął od rozpoczęcia pieczenia, pojawia się na ekranie Czas/godzina.

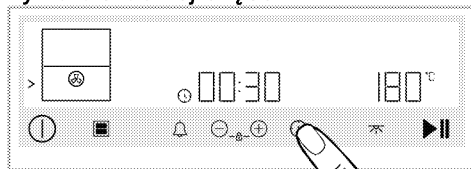
7. Jeśli chcesz gotować **ustawiając czas pieczenia**, dotknij przycisk **⌚** raz.

» Na ekranie pojawi się symbol **⌚**.

Dla jednej dużej części:



Tylko dla dolnej części:



Tylko dla górnej części:



i Aby szybko ustawić czas pieczenia, możesz bezpośrednio dotknąć przycisk **⊕**, aby ustawić czas pieczenia na 30 minut po ustawieniu funkcji pieczenia i temperatury, a następnie użyj przyciski **⊕/⊖** do zmiany czasu.

8. Ustaw czas pieczenia za pomocą przycisków **⊕/⊖**.

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

9. Po ustawieniu programu, temperatury i czasu pieczenia dotknij przycisku ►||, aby rozpocząć pieczenie.

» Piekarnik natychmiast zacznie działać z wybraną funkcją i temperaturą. Odliczany jest czas pieczenia ustawiony na ekranie. Na ekranie wyświetlane są symbole ► oraz ↓. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiąga ustaloną temperaturę, zaświeci się każdy etap symbolu ↓.

10. **Jeśli pieczesz bez ustawiania czasu pieczenia**, piekarnik nie wyłączy się automatycznie. Musisz kontrolować pieczenie i go wyłączyć. Gdy potrawa jest gotowa dotknij przycisku ►||, aby zakończyć pieczenie lub dotknij przycisku ⓪, aby całkowicie wyłączyć piekarnik.

11. **Jeśli pieczesz, ustawiając czas pieczenia**, po upływie ustawionego czasu pieczenia na ekranie pojawi się "Koniec", rozlegnie się ostrzeżenie dźwiękowe i pieczenie zostanie zakończone.

» Ostrzeżenie rozbrzmiewa przez dwie minuty. Jeśli dotkniesz ►||, gdy słychać ostrzeżenie dźwiękowe, a na ekranie wyświetlany jest komunikat "Koniec", piekarnik kontynuuje pracę przez czas nieokreślony. Piekarnik wyłącza się, jeśli przycisk ⓪ jest dotknięty. W przypadku dotknięcia dowolnego klawisza z wyjątkiem tych, dźwiękowy sygnał ostrzegawczy zostanie wyłączony.

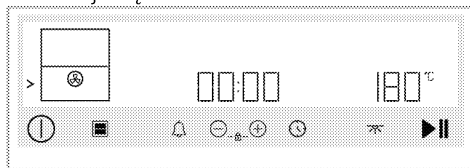
Wspólne pieczenie w części dolnej i górnej

Poniższe kroki opisują sposób wspólnego pieczenia różnych potraw w dolnej i górnej części. Przed rozpoczęciem pieczenia określ funkcje górnej i dolnej części, które są odpowiednie dla twoich potraw. Zobacz

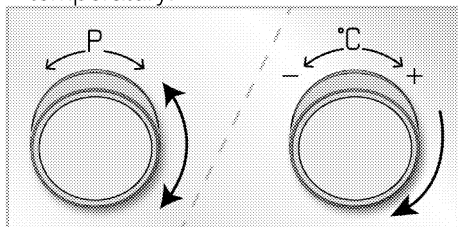
sekcję „Funkcje piekarnika” dla kombinacji funkcji części górnej-dolnej.

1. Włóż przegrodę i umieść potrawy na odpowiednich półkach części piekarnika, w których będziesz piec.
2. Włącz piekarnik, dotykając przycisk ⓪

» Po włączeniu piekarnika na ekranie wyświetla się pierwsza funkcja pracy dolnej części.



3. W dolnej części ustaw żądaną funkcję pracy i temperaturę za pomocą przycisków wyboru funkcji i temperatury.



» Pojawi się symbol > obok ekranu funkcji w górnym panelu.

4. Jeśli chcesz piec **bez ustawiania czasu pieczenia**, dotknij przycisk ►||, aby rozpocząć pieczenie.

i Jeśli pieczenie zostanie rozpoczęte bez regulacji czasu pieczenia, piekarnik nie wyłączy się automatycznie po zakończeniu pieczenia. Użytkownik musi zakończyć pieczenie.

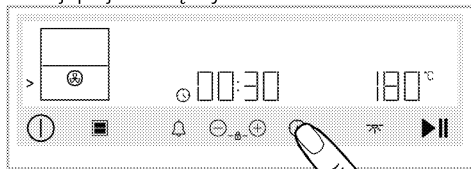
» Dolna część piekarnika natychmiast zaczyna działać z wybraną funkcją i temperaturą, a na ekranie pojawia się upływający czas. Na ekranie wyświetlane są symbole ► oraz ↓. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiąga

ustawioną temperaturę, zaświeci się każdy etap symbolu ↓.

Czas, jaki upłynął od rozpoczęcia pieczenia, pojawia się na ekranie Czas/godzina.

5. Jeśli chcesz gotować **ustawiając czas pieczenia**, dotknij przycisk ⌚ raz.

» Na ekranie czasu/czasu trwania dolnej sekcji pojawi się symbol ⌚.



i Aby szybko ustawić czas pieczenia, możesz bezpośrednio dotknąć przycisk ⊕, aby ustawić czas pieczenia na 30 minut po ustawieniu funkcji pieczenia i temperatury, a następnie użyj przyciski ⊕/⊖ do zmiany czasu.

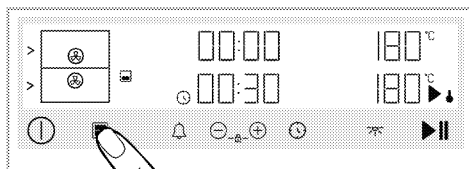
6. Ustaw czas pieczenia za pomocą przycisków ⊕/⊖.

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

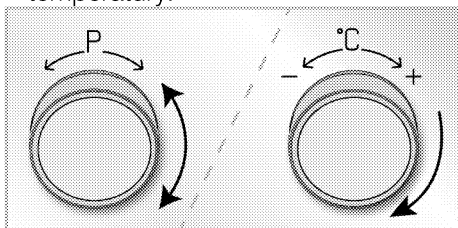
7. Po ustawieniu programu, temperatury i czasu pieczenia dotknij przycisku ▶▶, aby rozpocząć pieczenie.

» Dolna część piekarnika natychmiast zacznie działać z wybraną funkcją i temperaturą. Odliczany jest czas pieczenia ustawiony na ekranie. Na ekranie wyświetlane są symbole ▶ oraz ↓. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiąga ustawioną temperaturę, zaświeci się każdy etap symbolu ↓.

8. Aby aktywować górną część, dotknij przycisk □.



8. W górnej części ustaw żądaną funkcję pracy i temperaturę za pomocą przycisków wyboru funkcji i temperatury.



» Pojawi się symbol > obok ekranu funkcji w górnym panelu.

4. Jeśli chcesz piec **bez ustawiania czasu pieczenia**, dotknij przycisk ▶▶, aby rozpocząć pieczenie.

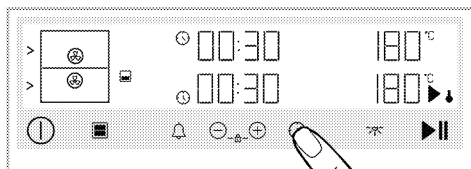
i Jeśli pieczenie zostanie rozpoczęte bez regulacji czasu pieczenia, piekarnik nie wyłączy się automatycznie po zakończeniu pieczenia. Użytkownik musi zakończyć pieczenie.

» Górna część piekarnika natychmiast zaczyna działać z wybraną funkcją i temperaturą, a na ekranie pojawia się upływający czas. Na ekranie wyświetlane są symbole ▶ oraz ↓. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiąga ustawioną temperaturę, zaświeci się każdy etap symbolu ↓.

Czas, jaki upłynął od rozpoczęcia pieczenia, pojawia się na ekranie Czas/godzina.

5. Jeśli chcesz gotować **ustawiając czas pieczenia**, dotknij przycisk ⌚ raz.

» Na ekranie czasu/czasu trwania w górnej części pojawi się symbol ⌚.



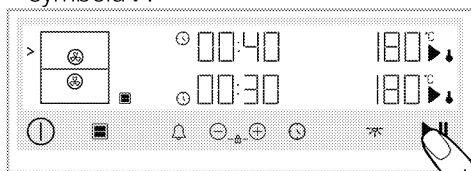
i Aby szybko ustawić czas pieczenia, możesz bezpośrednio dotknąć przycisk (+), aby ustawić czas pieczenia na 30 minut po ustawieniu funkcji pieczenia i temperatury, a następnie użyj przyciski (+/-) do zmiany czasu.

6. Ustaw czas pieczenia za pomocą przycisków (+/-).

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

7. Po ustawieniu programu, temperatury i czasu pieczenia dotknij przycisku ►||, aby rozpocząć pieczenie.

» Górna część piekarnika natychmiast zacznie działać z wybraną funkcją i temperaturą. Odliczany jest czas pieczenia ustawiony na ekranie. Na ekranie wyświetlane są symbole ► oraz ↓. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiąga ustaloną temperaturę, zaświeci się każdy etap symbolu ↓.



10. **Jeśli pieczesz bez ustawiania czasu pieczenia**, piekarnik nie wyłączy się automatycznie dla obu sekcji. Musisz kontrolować pieczenie i go wyłączyć. Zakończ pieczenie, dotykając przycisk ►|| w części, w której pieczenie zostało zakończone. Po zakończeniu pieczenia w drugiej części, najpierw aktywuj drugą część za pomocą symbolu ■ i dotknij

przycisk ►|| w tej części, aby zakończyć pieczenie. Jeśli chcesz zamknąć obie części, dotknij przycisk ⓘ, aby całkowicie wyłączyć piekarnik.

11. **Jeśli pieczesz, ustawiając czas pieczenia**, na ekranie wskaźnika temperatury sekcji, w której czas gotowania został zakończony, pojawi się napis „Koniec”, usłyszysz ostrzeżenie dźwiękowe i ta część zakończy pieczenie. Druga część będzie pracować do końca czasu pieczenia. Po upływie czasu pieczenia w drugiej części, na ekranie wskaźnika temperatury sekcji, w której czas gotowania został zakończony, pojawi się napis „Koniec”, usłyszysz ostrzeżenie dźwiękowe i ta część zakończy pieczenie.


» W każdej części po zakończeniu okresu alarmu przez dwie minuty rozbrzmiewa ostrzeżenie. Jeśli dotkniesz ►||, gdy słychać ostrzeżenie dźwiękowe, a na ekranie wyświetlany jest komunikat "Koniec", piekarnik kontynuuje pracę przez czas nieokreślony. ⓘ Piekarnik wyłącza się po dotknięciu przycisku. W przypadku dotknięcia dowolnego klawisza z wyjątkiem tych, dźwiękowy sygnał ostrzegawczy zostanie wyłączony.

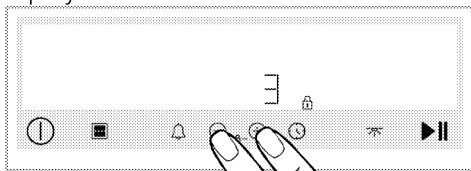
Ustawienia

i Odliczanie 3-2-1 jest wyświetlane na ekranie w menu lub ustawieniach, które należy aktywować przyciskiem przez dłuższy czas. Po zakończeniu odliczania włącza się odpowiednie menu lub ustawienie.



Włączenie blokady przycisków


Korzystając z funkcji blokady klawiszy, możesz zabezpieczyć ingerencję jednostki sterującej.

1. Dopóki na ekranie nie pojawi się symbol , dotknij jednocześnie przyciski \oplus/\ominus .





» Na ekranie pojawi się odliczanie 3-2-1.

Po zakończeniu odliczania pojawi się symbol  i blokada klawiatury jest aktywowana. Po dotknięciu dowolnego klawisza, gdy blokada klawiszy jest aktywna, rozlega się dźwiękowy sygnał ostrzegawczy, a symbol  miga.

-  Gdy blokada klawiszy jest aktywna, nie można używać klawiszy jednostki sterującej. Blokada przycisków nie wyłączy się w przypadku awarii zasilania.


Wyłączenie blokada przycisków



1. Dopóki symbol  nie zniknie z ekranu, dotknij jednocześnie przyciski \oplus/\ominus .
- » Symbol  znika z ekranu i blokada klawiszy jest wyłączona.

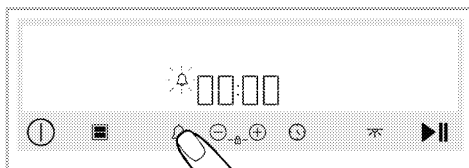
Ustawienie alarmu


Można użyć jednostki sterującej w celu ostrzeżenia lub przypomnienia innego niż pieczenie.

Alarm nie wpływa na działanie piekarnika. Służy do ostrzeżenia. Na przykład można użyć alarmu, gdy piekarnik ma zostać wyłączony o określonej godzinie. Po upływie ustawionego czasu zegar wydaje ostrzeżenie dźwiękowe.


-  Maksymalny czas alarmu może wynosić 23 godziny i 59 minut.


1. Dotknij raz przycisku , aby ustawić czas alarmu.
- » Na ekranie zacznie migać na się symbol .





2. Ustaw godzinę alarmu za pomocą przycisków \oplus/\ominus . Naciśnij ponownie przycisk , aby potwierdzić ustawienie.



- » Symbol  zaświeci się w sposób ciągły, a na wyświetlaczu zaczyna się odliczanie czasu alarmu. Jeśli czas alarmu i czas pieczenia są ustawione jednocześnie, na wyświetlaczu pojawi się krótszy czas.



3. Po upływie czasu alarmu symbol  zaczyna migać i wydaje ostrzeżenie dźwiękowe.

-  Jeśli czas alarmu jest ustawiony, gdy aktywna jest dolna lub górna część, ikonka  obok ekranu wskaźnika czasu/czasu trwania miga na ekranie. W opisie jako przykład przedstawiono sytuację, gdy piekarnik jest zamknięty.

Wyłącz alarm








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


Czy chcesz anulować alarm?

1. Aby zresetować okres alarmu, dotknij przycisk . Dotknij przycisk \ominus dopóki na ekranie jest widoczne „00:00”.
2.  naciskając przycisk przez dłuższy czas

Ustawienie głośności








Możesz ustawić głośność swojej jednostki sterującej. Aby wykonać to ustawienie, piekarnik powinien być wyłączony.


1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina), dotknij  przez około 3 sekundy, aby aktywować menu ustawień.
2. Dopóki na ekranie nie pojawi się symbol , dotknij przyciski /.
3.  Aktywuj ustawienie głośności, ponownie dotykając przycisk. (**b-1**, **b-2**)
4. Ustaw żądany ton za pomocą przycisków /.

» Wybrane ustawienie głośności jest natychmiast potwierdzane. Dotknij przycisk  aby powrócić do menu ustawień.

Ustawienia jasności wyświetlacza

Możesz ustawić jasność jednostki sterującej. Aby wykonać to ustawienie, piekarnik powinien być wyłączony.








1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina), dotknij  przez około 3 sekundy, aby aktywować menu ustawień.
2. Dopóki na ekranie nie pojawi się symbol , dotknij przyciski /.
3.  Aktywuj ustawienie jasności, ponownie dotykając przycisk.
4. Ustaw żądaną jasność pomocą przycisków /. (**d-1**, **d-2**, **d-3**)


» Wybrane ustawienie jasności jest natychmiast potwierdzane. Dotknij przycisk  aby powrócić do menu ustawień.


Ustawianie funkcji szybkiego nagrzewania wstępnego (Booster)

Możesz uruchomić pieczenie w swoim urządzeniu automatycznie dzięki funkcji szybkiego nagrzewania. W tym celu należy aktywować ustawienie szybkiego nagrzewania. Aby wykonać to

ustawienie, piekarnik powinien być wyłączony.








1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina), dotknij  przez około 3 sekundy, aby aktywować menu ustawień.
2. Dopóki na ekranie nie pojawi się symbol , dotknij przyciski /.
3.  Włącz ustawienie szybkiego nagrzewania wstępnego (booster), dotykając przycisku lub naciskając na pokrętko piekarnika.
4. Przyciski / przełączają ustawienie „WYŁĄCZONY” na „WŁĄCZONY” na ekranie.

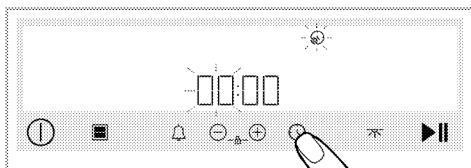
» Wybrane ustawienie szybkiego nagrzewania jest natychmiast potwierdzane. Dotknij przycisk  aby powrócić do menu ustawień.

 W ten sam sposób można wyłączyć ustawienie szybkiego nagrzewania wstępnego. Ustawiając na „Wyłącz” można anulować ustawienie szybkiego nagrzewania wstępnego.

Zmiana ustawienia godziny

Aby zmienić godzinę, którą wcześniej ustawiłeś

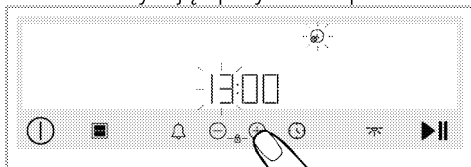
1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina), dotknij  przez około 3 sekundy, aby aktywować menu ustawień. Na ekranie pojawi się odliczanie 3- 2-1. Po zakończeniu odliczania włącza się menu ustawień.
 2. Dopóki wyświetlany jest symbol , trzymaj palec na przyciskach /.
 3.  Naciśnij klawisz , aby aktywować pole godziny.
- » Obszar czasowy i symbol  miga na ekranie.



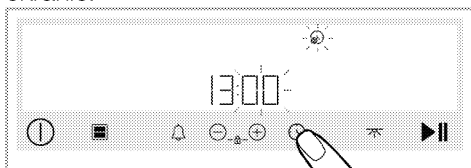
4. Dotykając przyciski \oplus/\ominus ustawisz godzinę dnia i aktywujesz obszar minut dotykając przycisk 🕒 ponownie.



» Pora dnia jest ustawiona i symbol 🕒 stale świeci.



» Obszar minut i symbol 🕒 miga na ekranie.



5. Naciśnij przyciski \oplus/\ominus , aby ustawić czas. 🕒 Potwierdź ustawienie, naciskając przycisk.

6 Ogólne informacje o pieczeniu

W tej sekcji znajdziesz wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia potraw.

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

Ostrzeżenia ogólne dotyczące pieczenia

- Podczas otwierania drzwi piekarnika lub po zakończeniu pieczenia może wydobywać się gorąca para. Para może poparzyć dłoń, twarz i / lub oczy. Podczas otwierania drzwiczek piekarnika należy trzymać się z daleka.
- Intensywna para wytwarzana podczas pieczenia może tworzyć skroplone krople wody wewnątrz i na zewnątrz piekarnika oraz na górnych częściach mebli w wyniku różnicy temperatur. Jest to normalne zjawisko.
- Podane wartości temperatury i czasu pieczenia potraw mogą się różnić w zależności od przepisu i ilości. Z tego powodu wartości te są podane w przybliżeniu.
- Przed rozpoczęciem pieczenia należy wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria. Akcesoria, które pozostaną w piekarniku, mogą utrudnić prawidłowe pieczenie.
- W przypadku potraw, które będą pieczone według własnego przepisu, można odwoływać się do podobnych dań podanych w tabelach.
- Korzystanie z dostarczonych akcesoriów zapewni najlepszą wydajność gotowania. Należy przestrzegać ostrzeżeń i informacji dostarczonych przez producenta dla zewnętrznych

naczyń kuchennych, które będą używane.

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

Ciasta i wypieki

Informacje ogólne

- Zalecamy korzystanie z akcesoriów dołączonych do urządzenia w celu uzyskania dobrej wydajności pieczenia. Jeśli zamierzasz używać własnych foremek, wybierz ciemne, nieprzyswierające i odporne na ciepło naczynia.
- Jeśli zalecane jest wcześniejsze nagrzanie należy nagrzać piekarnik i dopiero włożyć foremkę z masą.
- Jeśli zamierzasz piec stawiając naczynie na ruszcie, umieść je na środku, a nie w pobliżu tylnej ściany.
- Wszystkie materiały użyte do wyrobu ciasta powinny być świeże i w temperaturze pokojowej.
- Pieczenie może się różnić w zależności od ilości potraw i wielkości naczyń.
- Formy metalowe, ceramiczne i szklane wydłużają czas pieczenia, a dolne powierzchnie wyrobów cukierniczych nie przyrumieniają się równomiernie.
- Jeśli używasz papieru do pieczenia, na dolnej powierzchni potrawy można zaobserwować lekkie zrumienienie. W takiej sytuacji może być konieczne wydłużenie czasu pieczenia o około 10 minut.

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

Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

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

Wskazówki dotyczące ciast

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

Tabela pieczenia ciast i potraw z piekarnika w jednej dużej części

Sugestie dotyczące pieczenia na jednej blasze

Zywność	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasto na blasze	Standardowa blacha piekarnika*	Ogrzewanie dolne i górne	3	180	30 ... 40
Ciasto w formie	Forma do ciasta na ruszcie drucianym**	Gotowanie turbo	3	190	40 ... 50
Ciasteczka	Standardowa blacha piekarnika*	Ogrzewanie dolne i górne	3	160	25 ... 35
	Standardowa blacha piekarnika*	Gotowanie turbo	2	160	35 ... 45
Ciasta biskoptowe	Okrągła foremka do ciasta o średnicy 26 cm z zaciskiem na ruszcie drucianym**	Ogrzewanie dolne i górne	3	160	30 ... 40
	Okrągła foremka do ciasta o średnicy 26 cm z zaciskiem na ruszcie drucianym**	Gotowanie turbo	3	160	35 ... 45
Ciastko	Blacha na placek*	Ogrzewanie dolne i górne	3	170	25 ... 35
	Blacha na placek*	Gotowanie turbo	3	170	30 ... 40
Ciasto	Standardowa blacha piekarnika*	Ogrzewanie dolne i górne	2	200	30 ... 40

Zywność	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Bulka	Standardowa blacha piekarnika*	Ogrzewanie dolne i górne	2	200	25 ... 35
	Standardowa blacha piekarnika*	Gotowanie turbo	3	180	30 ... 40
Cały chleb	Standardowa blacha piekarnika*	Ogrzewanie dolne i górne	3	200	35 ... 45
	Standardowa blacha piekarnika*	Gotowanie turbo	3	200	35 ... 45
Lazania	Prostokątny pojemnik szklano-metalowy na ruszcie drucianym**	Ogrzewanie dolne i górne	2 or 3	200	30 ... 40
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na drucianym ruszcie**	Ogrzewanie dolne i górne	2	180	60 ... 75
	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na drucianym ruszcie**	Gotowanie turbo	3	170	60 ... 80
Pizza	Standardowa blacha piekarnika*	Ogrzewanie dolne i górne	3	250 ... 280	8 ... 15
	Standardowa blacha piekarnika*	Funkcja pizy	3	250 ... 280	6 ... 12

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

* Te akcesoria mogą nie być dostarczane z urządzeniem.

** Te akcesoria nie są dostarczane z urządzeniem. Są dostępne osobno.

Sugestie dotyczące pieczenia na dwóch blachach

Zywność	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasteczka	1 - Standardowa blacha piekarnika* 4- Blacha na placek*	Gotowanie turbo	1- 4	160	35 ... 45
Ciastko	2 - Standardowa blacha piekarnika* 4- Blacha na placek*	Gotowanie turbo	2 - 4	170	30 ... 40
Ciasto	2 - Standardowa blacha piekarnika* 4- Blacha na placek*	Gotowanie turbo	2 - 4	180	30 ... 40

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

* Te akcesoria mogą nie być dostarczane z urządzeniem.

** Te akcesoria nie są dostarczane z urządzeniem. Są dostępne osobno.

Tabela pieczenia ciast i potraw z piekarnika w górnej części

Sugestie dotyczące pieczenia na jednej blaszce

Zywność	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasto w formie	Forma do ciasta na ruszcie drucianym**	Gotowanie turbo	4	190	45 ... 55

Zywność	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasteczka	Standardowa blacha piekarnika*	Gotowanie turbo	4	160	40 ... 50
Ciastko	Blacha na placek*	Gotowanie turbo	4	170	30 ... 40
Bulka	Standardowa blacha piekarnika*	Gotowanie turbo	4	180	35 ... 45

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

* Te akcesoria mogą nie być dostarczane z urządzeniem.

** Te akcesoria nie są dostarczane z urządzeniem. Są dostępne osobno.

Tabela pieczenia ciast i potraw z piekarnika w dolnej części

Sugestie dotyczące pieczenia na jednej blasze

Zywność	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasto w formie	Forma do ciasta na ruszcie drucianym**	Gotowanie turbo	1	190	45 ... 55
Ciasta biszkoptowe	Okrągła foremka do ciasta o średnicy 26 cm z zaciskiem na ruszcie drucianym**	Gotowanie turbo	1	160	40 ... 50
Pizza	Standardowa blacha piekarnika*	Funkcja pizzy	2	250 ... 280	10 ... 15

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

* Te akcesoria mogą nie być dostarczane z urządzeniem.

** Te akcesoria nie są dostarczane z urządzeniem. Są dostępne osobno.

Tabela pieczenia z funkcją ekonomicznej pracy wentylatora w jednej dużej części

- W trybie ECO z wentylatorem nie zmieniaj ustawienia temperatury po rozpoczęciu pieczenia.
- W trybie ECO z wentylatorem nie otwieraj drzwiczek po rozpoczęciu pieczenia. Jeśli drzwiczki nie zostaną otwarte, temperatura wewnętrzna jest optymalizowana w celu oszczędzania energii, a temperatura ta może różnić się od pokazanej na ekranie.
- Nie nagrzewaj wstępnie w trybie ekonomicznym wentylatora.

Sugestie dotyczące pieczenia na jednej blasze

Zywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasteczka	Standardowa blacha piekarnika*	2	160	35 ... 50
Ciastko	Standardowa blacha piekarnika*	3	200	30 ... 40
Ciasto	Standardowa blacha piekarnika*	2	200	35 ... 50

* Te akcesoria mogą nie być dostarczane z produktem.

Kooktafel in het bovenste compartiment voor zuinige ventilatorwerking

Zywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasteczka	Standardowa blacha piekarnika*	4	180	35 ... 50
Ciastko	Standardowa blacha piekarnika*	4	200	45 ... 55
Ciasto	Standardowa blacha piekarnika*	4	220	35 ... 50

* Te akcesoria mogą nie być dostarczane z produktem.

Mięso, ryby i drób

Przyciski grillowania

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

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

Tabela pieczenia mięsa, ryb i drobiu w jednej dużej części

Zywność	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Stek (w całości)/Pieczeń wołowa (1kg)	Standardowa blacha piekarnika*	Ogrzewanie dolne i górne wspomagane wentylatorem	3	15 minut 250/max, potem 180... 190	60 ... 80
Giciz jagnięca (1,5 - 2,0 kg)	Standardowa blacha piekarnika*	Ogrzewanie dolne i górne wspomagane wentylatorem	3	170	85 ... 110
Pieczony kurczak (1,8-2 kg)	Grill druciany* Umieścić jedną blachę na dolnej półce	Ogrzewanie dolne i górne wspomagane wentylatorem	2	15 minut 250/max, potem 210	65 ... 85
	Grill druciany* Umieścić jedną blachę na dolnej półce	Funkcja 3D	2	15 minut 250/max, potem 210	65 ... 85
Indyk (5,5 kg)	Standardowa blacha piekarnika*	Ogrzewanie dolne i górne wspomagane wentylatorem	1	25 minut 250/max, potem 180... 190	150 ... 210
	Standardowa blacha piekarnika*	Funkcja 3D	1	25 minut 250/max, potem 180... 190	150 ... 210

Zywność	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ryby	Grill druciany* Umieścić jedną blachę na dolnej półce	Ogrzewanie dolne i górne wspomagane wentylatorem	3	200	20 ... 30
	Grill druciany* Umieścić jedną blachę na dolnej półce	Funkcja 3D	3	200	20 ... 30

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

* Te akcesoria mogą nie być dostarczane z produktem.

** Te akcesoria nie są dostarczane z urządzeniem. Są dostępne osobno.

Tabela mięsa, ryb i drobiu w górnej części

Zywność	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Pieczony kurczak (1,8-2 kg)	Standardowa blacha piekarnika*	Gotowanie turbo	4	15 minut 250/max, potem 210	80 ... 105
Ryby	Standardowa blacha piekarnika*	Gotowanie turbo	4	200	20 ... 30

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

* Te akcesoria mogą nie być dostarczane z produktem.

** Te akcesoria nie są dostarczane z urządzeniem. Są dostępne osobno.

Tabela mięsa, ryb i drobiu w dolnej części

Zywność	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Pieczony kurczak (1,8-2 kg)	Standardowa blacha piekarnika*	Gotowanie turbo	1	15 minut 250/max, potem 210	70... 95
Ryby	Standardowa blacha piekarnika*	Gotowanie turbo	1	200	20 ... 30

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

* Te akcesoria mogą nie być dostarczane z produktem.

** Te akcesoria nie są dostarczane z urządzeniem. Są dostępne osobno.

Grill

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

Ostrzeżenia ogólne

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

Gojące powierzchnie mogą powodować oparzenia!

Przyciski grillowania

- Przygotuj produkty o podobnej grubości i wadze.
- Umieść elementy do grillowania na ruszcie lub ruszcie grillowym, rozprowadzając je bez przekraczania wymiarów rusztu.
- W zależności od grubości grillowanych kawałków czasy pieczenia może się różnić.
- Wsuń ruszt lub blachę na żądany poziom. Jeśli pieczesz na ruszcie, umieść blachę na dolnej półce, aby zebrać tłuszcz. Blacha piekarnika, która ma być przeniesiona powinna mieć takie wymiary, aby obejmowała cały obszar grilla. Blacha ta może nie być dostarczana z urządzeniem. Wlej trochę wody do blachy, aby ułatwić czyszczenie.

Tabela grillowania w jednej dużej części

Zywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ryby	Ruszt do grilla	4 - 5	250	20 ... 25
Kawałki kurczaka	Ruszt do grilla	4 - 5	250	25 ... 35
Klopsiki (wołowina) - 12 sztuk	Ruszt do grilla	4	250	20 ... 30
Kotlet jagnięcy	Ruszt do grilla	4 - 5	250	20 ... 25
Stek - (kawałki)	Ruszt do grilla	4 - 5	250	25 ... 30
Kotlet cielęcy	Ruszt do grilla	4 - 5	250	25 ... 30
Zapiekane warzywa	Ruszt do grilla	4 - 5	220	20 ... 30
Tosty z chleba	Ruszt do grilla	4	250	2 ... 4

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

Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.

Tabela grillowania dla górnej części

Zywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Klopsiki (wołowina) - 12 sztuk	Ruszt do grilla	4	250	20 ... 30
Tosty z chleba	Ruszt do grilla	4	250	2 ... 4

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

Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.

Test żywności

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

Tabela pieczenia dań testowych w jednej dużej części

Sugestie dotyczące pieczenia na jednej blaszce

Zywność	Aksesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Krucze ciasteczka (herbatnik)	Standardowa blacha piekarnika*	Ogrzewanie dolne i górne	3	140	20 ... 30
	Standardowa blacha piekarnika*	Gotowanie turbo	3	140	15 ... 25
Ciasteczka	Standardowa blacha piekarnika*	Ogrzewanie dolne i górne	3	160	25 ... 35
	Standardowa blacha piekarnika*	Gotowanie turbo	2	160	35 ... 45
Ciasta biszkoptowe	Okrągła foremka do ciasta o średnicy 26 cm z zaciskiem na ruszcie drucianym**	Ogrzewanie dolne i górne	3	160	30 ... 40
	Okrągła foremka do ciasta o średnicy 26 cm z zaciskiem na ruszcie drucianym**	Gotowanie turbo	3	160	35 ... 45
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na drucianym ruszcie**	Ogrzewanie dolne i górne	2	180	60 ... 75
	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na drucianym ruszcie**	Gotowanie turbo	3	170	60 ... 80

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

* Te akcesoria mogą nie być dostarczane z urządzeniem.

** Te akcesoria nie są dostarczane z urządzeniem. Są dostępne osobno.

Sugestie dotyczące pieczenia na dwóch blachach

Zywność	Aksesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Krucze ciasteczka (herbatnik)	2 - Standardowa blacha piekarnika*	Gotowanie turbo	2 – 4	140	15 ... 25
	4- Blacha na placek*				
Ciasteczka	1 - Standardowa blacha piekarnika*	Gotowanie turbo	1 – 4	160	35 ... 45
	4- Blacha na placek*				

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

* Te akcesoria mogą nie być dostarczane z urządzeniem.

** Te akcesoria nie są dostarczane z urządzeniem. Są dostępne osobno.

Tabela grillowania w jednej dużej części

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Tosty z chleba	Ruszt do grilla	4	250	2 ... 4
Klopsiki (wołowina) - 12 sztuk	Ruszt do grilla	4	250	20 ... 30

Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.

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

Stół do gotowania w dolnej górnej części razem

Sekcja	Żywność	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Górny	Ciasteczka	Standardowa blacha piekarnika*	Gotowanie turbo	2	150	35 ... 50
Niżej	Ciasteczka	Standardowa blacha piekarnika*	Gotowanie turbo	2	150	35 ... 50
Górny	Cały kurczak	Standardowa blacha piekarnika*	Gotowanie turbo	4	15 minut 250/max, potem 190	80 ... 100
Niżej	Ciasto w formie	Forma do ciasta na ruszcie drucianym**	Gotowanie turbo	1	180	45 ... 55
Górny	Ciasto w formie	Forma do ciasta na ruszcie drucianym**	Gotowanie turbo	4	180	45 ... 55
Niżej	Ryby	Standardowa blacha piekarnika*	Gotowanie turbo	1	200	20 ... 30
Górny	Ryby	Standardowa blacha piekarnika*	Gotowanie turbo	4	200	20 ... 30
Niżej	Bułka	Standardowa blacha piekarnika*	Gotowanie turbo	1	180	35 ... 50
Górny	Bułka	Standardowa blacha piekarnika*	Gotowanie turbo	4	180	30 ... 45
Niżej	Pizza	Standardowa blacha piekarnika*	Funkcja pizzy	2	250	10 ... 17

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

* Te akcesoria mogą nie być dostarczane z urządzeniem.

** Te akcesoria nie są dostarczane z urządzeniem. Są dostępne osobno..

7 Konserwacja i czyszczenie

Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

▲ Ostrzeżenia ogólne

- Przeczek czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie nakładaj detergentu bezpośrednio na gorące powierzchnie. Może to spowodować trwałe plamy.
- Po każdej pracy urządzenie należy dokładnie wyczyścić i wysuszyć. W związku z tym resztki żywności będą łatwe do czyszczenia, a pozostałości te należy chronić przed przypaleniem, gdy urządzenie zostanie później ponownie użyte. W ten sposób żywotność urządzenia wydłuża się, a często napotykanne problemy ulegają skróceniu.
- Nie używać parownic do czyszczenia urządzenia.
- Niektóre detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Do czyszczenia nie należy używać detergentów ściernych, proszków czyszczących, kremów czyszczących, odkamieniaczy ani ostrych przedmiotów.
- Do czyszczenia po każdym użyciu nie są potrzebne żadne specjalne środki czyszczące. Urządzenie należy czyścić płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i osuszyć suchą szmatką.
- Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywności podczas gotowania.
- Nie myj żadnej części urządzenia w zmywarce.

Inox - powierzchnie nierdzewne

- Do czyszczenia powierzchni i uchwytów ze stali nierdzewnej nie używaj środków czyszczących zawierających kwas lub chlor.
- Powierzchnia ze stali nierdzewnej może z czasem zmienić kolor. To jest normalne. Po każdej pracy wyczyść je detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej lub inox.
- Czyść miękką ściereczką z mydłem i płynnym (nierysującym) detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej, uważając, aby wycierać w jednym kierunku.
- Natychmiast usuwaj plamy z wapna, oleju, skrobi, mleka i białka z powierzchni szkła i stali nierdzewnej, bez czekania. Plamy mogą rdzewieć przez długi czas.

Powierzchnie emaliowane

- Po każdym użyciu umyj emaliowane powierzchnie płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i wysusz suchą szmatką.
- Jeśli produkt posiada funkcję łatwego czyszczenia parą, można jej użyć do czyszczenia lekkich zabrudzeń. (Patrz rozdział „Funkcja łatwego czyszczenia parą”)
- Możesz użyć środka do czyszczenia wewnętrznej powierzchni piekarnika i grilla Quick&Shine oraz nierysującego drutu do szorowania, który jest używany na emaliowanych powierzchniach do usuwania trudnych plam i zalecany przez autoryzowany serwis. Nie używaj zewnętrznego środka do czyszczenia piekarników.

- Piekarnik musi ostygnąć przed czyszczeniem strefy pieczenia. Czyszczenie na gorących powierzchniach stwarza zarówno zagrożenie pożarowe, jak i uszkadza powierzchnię emalii.

Powierzchnie katalityczne

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

Szklana powierzchnia

- Do czyszczenia powierzchni szklanych nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych materiałów czyszczących. Mogą uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Urządzenie należy czyścić płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i ściereczką z mikrofibry przeznaczoną do powierzchni szklanych i osuszyć suchą ściereczką z mikrofibry.
- Jeśli po czyszczeniu pozostały resztki detergentu, wytrzyj go zimną wodą i osusz czystą i suchą ściereczką z mikrofibry. Resztki detergentu mogą następnym razem uszkodzić szklaną powierzchnię.
- W żadnym wypadku zaschniętej pozostałości na powierzchni szkła nie należy czyścić żąbkowanymi nożami, drutem lub podobnymi narzędziami do drapania.
- Plamy wapniowe (żółte plamy) można usunąć z powierzchni szkła za pomocą środka do usuwania

kamienia, takiego jak ocet lub sok z cytryny.

- Jeśli powierzchnia jest mocno zabrudzona, nanieś na plamę środek czyszczący gąbką i długo odczekaj, aż zadziała. Następnie wyczyść szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.
- Przebarwienia i plamy na powierzchni szkła są normalne i nie są wadami.

Części z tworzyw sztucznych i powierzchnie malowane

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

Czyszczenie akcesoriów

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

Czyszczenie panelu sterowania

- Podczas czyszczenia panelu sterowania należy użyć wilgotnej miękkiej ściereczki i osuszyć suchą szmatką. Nie wolno zdejmować przycisków ani uszczeltek znajdujących się pod spodem. Panel sterowania i przyciski mogą zostać uszkodzone.
- Podczas czyszczenia paneli inox ze sterowaniem przyciskowym nie należy używać środków czyszczących inox wokół przycisku. Wskaźniki wokół przycisku mogą zostać usunięte.

- Dotykowe panele sterowania należy wyczyścić wilgotną miękką szmatką i osuszyć suchą szmatką. Jeśli urządzenie ma funkcję blokady przycisków należy ustawić blokadę przed rozpoczęciem czyszczenia panelu sterowania. W przeciwnym razie na przyciskach może wystąpić nieprawidłowe wykrycie.

Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia)

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

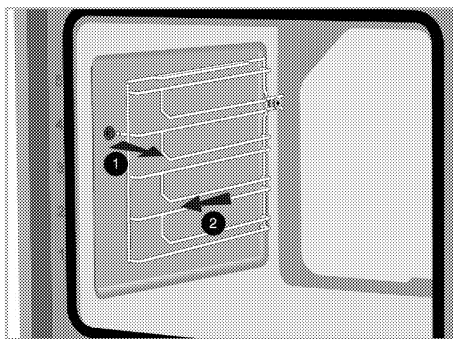
Czyszczenie bocznych ścian piekarnika

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

Jeśli twoje urządzenie to model z drucianą półką, zdejmij druciane półki przed czyszczeniem ścian bocznych. Postępuj zgodnie ze wskazówkami opisanymi w rozdziale „Ogólne informacje dotyczące czyszczenia” w zależności od rodzaju powierzchni w piekarniku.

Aby wyjąć druciane półki:

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

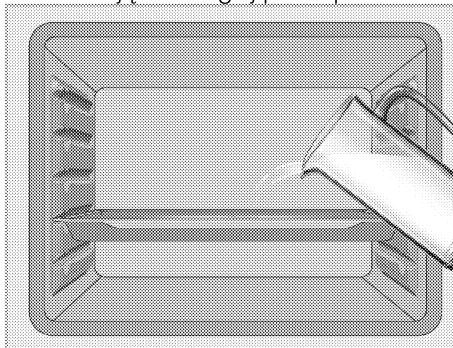


3. Aby ponownie przymocować półki, należy powtórzyć kroki wyjmowania, ale od końca do początku.

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

Pozwala to z łatwością usunąć brud (nie pozostający na długo), który jest zmiękczaony przez parę wewnątrz piekarnika oraz przez kropelki wody skondensowane na wewnętrznych powierzchniach piekarnika.

1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
2. Dodaj 500 ml wody do blachy i umieść ją na drugiej półce piekarnika.



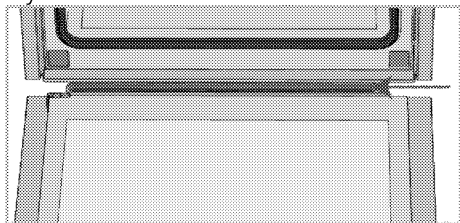
3. Wybierz funkcję łatwego czyszczenia parą. Na ekranie pojawia się czas czyszczenia i nie można go zmienić.

Otwórz drzwi i wytrzyj wnętrze piekarnika wilgotną gąbką lub ściereczką.

W przypadku uporczywych zabrudzeń urządzenie należy czyścić płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i osuszyć suchą szmatką.

i W funkcji łatwego czyszczenia parą oczekuje się, że woda na dnie piekarnika odparuje i skropi się po wewnętrznej stronie piekarnika i na drzwiach piekarnika, aby zmiękczyć lekkie zabrudzenia powstałe w piekarniku. Skropliny powstające na drzwiach piekarnika mogą skapywać po otwarciu drzwiczek piekarnika. Po otwarciu drzwiczek piekarnika, wytrzyj skropliny.

Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie. Po kondensacji wewnątrz piekarnika w kanale basenu pod piekarnikiem może pojawić się kałuża lub wilgoć. Po użyciu wytrzyj kanał basenu wilgotną szmatką i wysusz.



Czyszczenie drzwiczek piekarnika

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

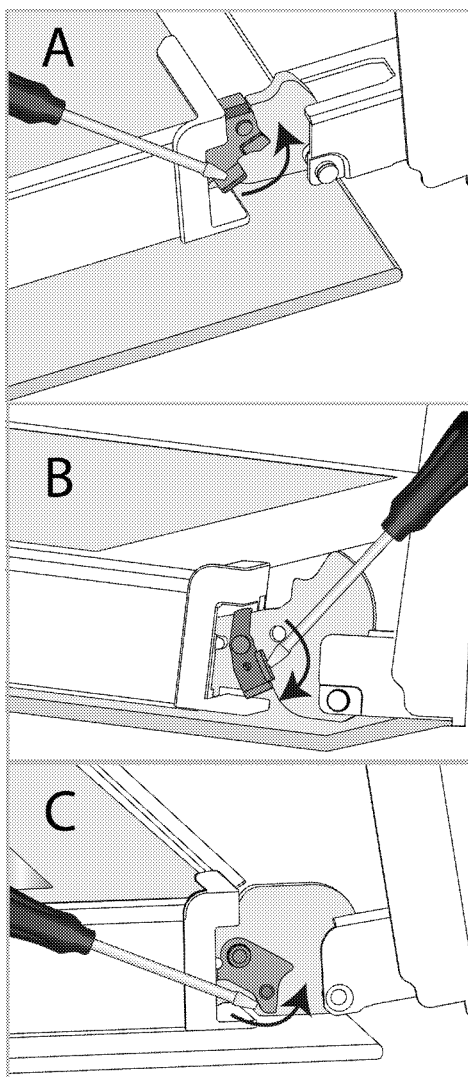
Możesz zdjąć drzwi piekarnika i szyby, aby je wyczyścić. Jak zdemontować drzwi i okna, opisano w rozdziałach

„Zdejmowanie drzwi piekarnika” i „Zdejmowanie wewnętrznych szyb drzwi”. Po zdjęciu wewnętrznych szyb drzwi wyczyść je za pomocą płynu do naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie wysusz suchą szmatką. W przypadku osadów wapiennych, które mogą tworzyć się na szkłe piekarnika, przetrzyj szkło octem i splucz.

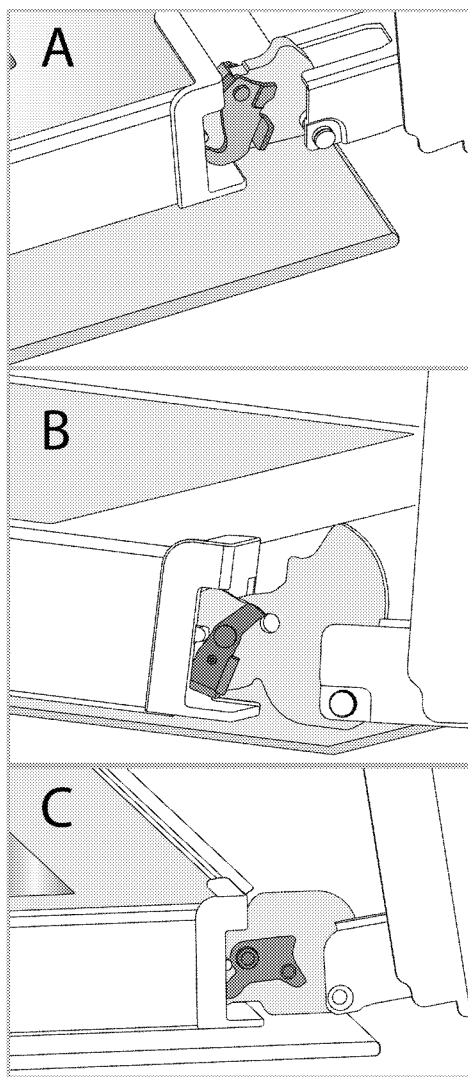
Zdejmowanie drzwiczek piekarnika

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

Rodzaje zawiasów różnią się jako (A), (B), (C) w zależności od modelu produktu. Poniższe rysunki pokazują, jak otworzyć każdy rodzaj zawiasu. Zawias typu (A) jest dostępny w normalnych typach pokryw. Zawias typu (B) jest dostępny w wersjach z cichym domykaniem. Zawias typu (C) jest dostępny w wersjach z miękkim otwieraniem/zamykaniem.

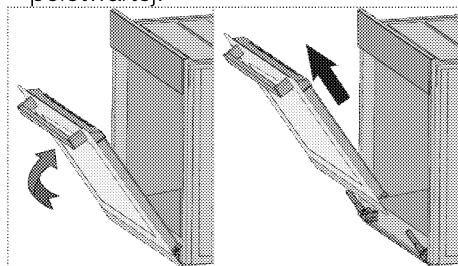


Zawiasy - pozycja złożona



Zawiasy - pozycja otwarta

3. Ustaw drzwi piekarnika w pozycji półotwartej.



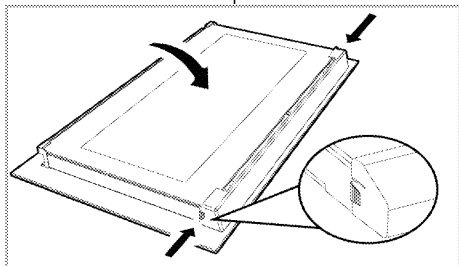
4. Pociągnij zdemontowane drzwi w górę, aby zwolnić je z prawego i lewego zawiasu, a następnie je zdejmij.

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

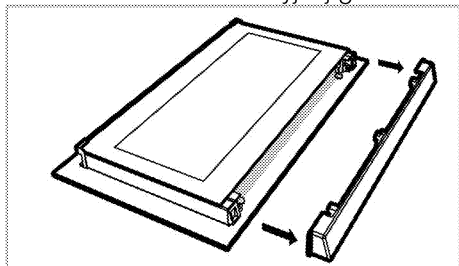
Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika

Wewnętrzną szybę przednich drzwi produktu można zdjąć w celu wyczyszczenia.

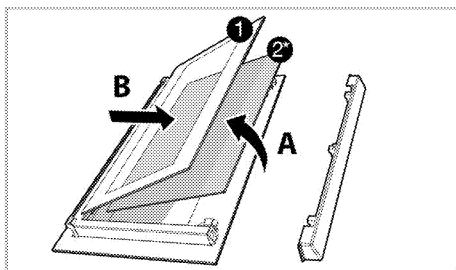
1. Otwórz drzwiczki piekarnika.



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



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



- 1 Szyba wewnętrzna
- 2* Szyba wewnętrzna (może nie być dostępna dla Twojego urządzenia).
4. Jeśli urządzenie ma szybę wewnętrzną (2), powtórz ten sam proces, aby ją wyjąć (2).
5. Pierwszym krokiem wyjęcia drzwi jest ponowne zamontowanie szyby wewnętrznej (2). Umieść ściętą krawędź szkła tak, aby zetknęła się ze ściętą krawędzią plastikowej szczeliny. (Jeśli urządzenie ma szybę wewnętrzną). Szyba wewnętrzna (2) musi być przymocowana do przewodnicy jak najbliżej wewnętrznej szyby (1).
6. Podczas ponownego montażu szyby wewnętrznej (1), zwróć uwagę, aby umieścić szybę z naklejką w stronę drugiej szyby wewnętrznej. Istotne jest umieszczenie dolnych rogów szyby wewnętrznej (1), tak aby stykały się z dolnymi przewodnicami.
7. Popchnij w kierunku ramy, aż usłyszysz „kliknięcie”.

Czyszczenie oświetlenia piekarnika

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

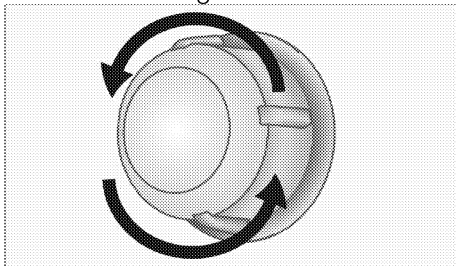
Wymiana żarówki

⚠ Ostrzeżenia ogólne

- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem przed wymianą żarówki należy odłączyć zasilanie i odczekać, aż piekarnik ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Piekarnik jest zasilany żarówką o mocy poniżej 40 W, wysokości poniżej 60 mm, średnicy poniżej 30 mm lub żarówce halogenowej z gniazdami G9 o mocy poniżej 60 W. Lampy nadają się do pracy w temperaturach powyżej 300 °C. Lampy piekarnika są dostępne w autoryzowanych serwisach lub u licencjonowanych techników.
- Żarówka może różnić się od tej przedstawionej na rysunku.
- Żarówka ta nie nadaje się do oświetlania pomieszczeń domowych. Żarówka ma pomóc zobaczyć potrawy.
- Lampy zastosowane w tym urządzeniu są odporne na ciężkie warunki fizyczne, takie jak temperatura powyżej 50°C.

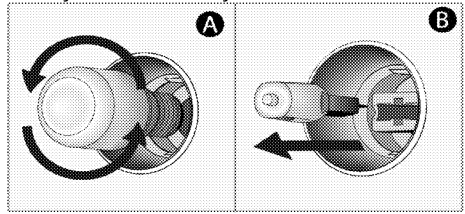
Jeśli piekarnik ma okrągłą żarówkę,

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



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

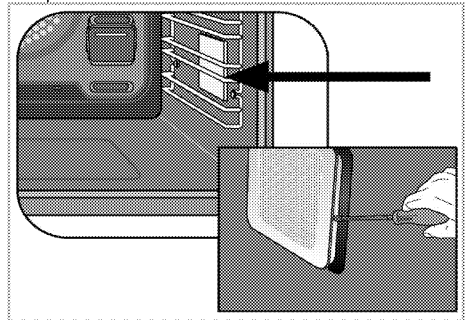
wyciągnij go, jak pokazano na rysunku i wymień na nowy.



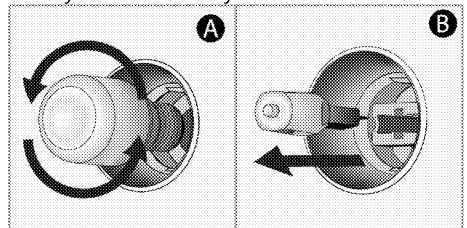
4. Zamontować szklaną pokrywę.

Jeśli piekarnik ma kompaktową świetlówkę o kwadratowym kształcie,

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



3. Podnieś szklaną osłonę żarówki za pomocą śrubokręta. Jeśli na szklanej pokrywie lampy znajduje się śruba, najpierw ją wykręć.
4. Jeśli żarówka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku należy obrócić żarówkę tak jak pokazano i wymienić na nową. Jeśli jest to model typu (B), wyciągnij go, jak pokazano na rysunku i wymień na nowy.



5. Zamontować szklaną pokrywę i druciane półki.

8 Rozwiązywanie problemów

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

Podczas pracy urządzenia wydobywa się para.

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

Podczas pieczenia pojawiają się kropelki wody

- Para wytwarzana podczas pieczenia skrapla się w kontakcie z zimnymi powierzchniami na zewnątrz urządzenia i może tworzyć kropelki wody. >>> *Nie jest to oznaką niesprawności urządzenia.*

Podczas nagrzewania urządzenia słychać odgłosy metalu.

- Części metalowe mogą się rozszerzać i wydawać dźwięki po podgrzaniu. >>> *Nie jest to oznaką niesprawności urządzenia.*

Urządzenie nie działa.

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

Oświetlenie piekarnika nie jest włączone.

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

Piekarnik nie nagrzewa się.

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

(Dla modeli z zegarem) Wyświetlacz zegara miga lub symbol zegara pozostaje otwarty.

- Wystąpiła wcześniejsza awaria zasilania. >>> *Ustaw czas / Wyłącz przyciski funkcji produktu i ponownie przełącz go w żądane położenie.*

Po rozpoczęciu pieczenia na ekranie miga symbol  i słychać ostrzeżenie dźwiękowe.

- Drzwiczki piekarnika mogą być otwarte. >>> *Upewnij się, że drzwiczki piekarnika są dokładnie zamknięte. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem, jeśli usterka nadal występuje.*

