



Built-in Oven

User Manual

Piekarnik do zabudowy

Instrukcja obsługi



BBVM17400BCS

385442019/ EN/ PL/ R.AB/ 08/06/23 09:06
7768287669

Witamy!

Drogi kliencie,

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

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

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

Symbole i ich opisy w instrukcji obsługi:



Zagrożenie, które może doprowadzić do śmierci lub obrażeń.



Ważne informacje lub przydatne wskazówki na temat użytkowania.



Przeczytaj instrukcję obsługi.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

UWAGA

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

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)

- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.

ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa

Spis treści

1 Instrukcje bezpieczeństwa	48
1.1 Przeznaczenie	48
1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych	49
1.3 Bezpieczeństwo elektryczne	49
1.4 Zabezpieczenie podczas transportu	51
1.5 Bezpieczeństwo montażu.....	51
1.6 Bezpieczeństwo użytkowania	51
1.7 Ostrzeżenia dotyczące temperatury.....	52
1.8 Używanie akcesoriów.....	53
1.9 Bezpieczeństwo pieczenia	53
1.10 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia	54
2 Instrukcje dotyczące środowiska	54
2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów	54
2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów.....	54
2.2 Opakowanie urządzenia.....	55
2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii.....	55
3 Produkt	56
3.1 Opis urządzenia	56
3.2 Opis i użytkowanie panelu sterowania urządzenia.....	56
3.2.1 Panel sterowania	57
3.3 Funkcje obsługi piekarnika	57
3.4 Akcesoria	60
3.5 Zastosowanie akcesoriów urządzenia.....	61
3.6 Specyfikacje techniczne	64
4 Pierwsze użycie	65
4.1 Pierwsze ustawienie godziny	65
4.2 Czyszczenie wstępne.....	65
5 Korzystanie z piekarnika.....	66
5.1 Ogólne informacje dotyczące korzystania z piekarnika	66
5.2 Obsługa panelu sterowania piekarnika.....	66
5.3 Ustawienia	72
6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia.....	74

6.1 Ogólne ostrzeżenia dotyczące pieczenia w piekarniku	74
6.1.1 Ciasta i wypieki.....	75
6.1.2 Mięso, ryby i drób	79
6.1.3 Grill	80
6.1.4 Test żywności.....	81
7 Czyszczenie i konserwacja	83
7.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia	83
7.2 Czyszczenie akcesoriów	85
7.3 Czyszczenie panelu sterowania....	85
7.4 Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia)	85
7.5 Łatwe czyszczenie parą	85
7.6 Czyszczenie drzwiczek piekarnika	86
7.7 Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika	87
7.8 Czyszczenie lampki piekarnika	88
8 Rozwiązywanie problemów.....	89



1 Instrukcje bezpieczeństwa

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



1.1 Przeznaczenie

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

1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych



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



1.3 Bezpieczeństwo elektryczne

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

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

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

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

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

Jeśli urządzenie jest wyposażone w kabel zasilania i wtyczkę:

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



1.4 Zabezpieczenie podczas transportu

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

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

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



1.5 Bezpieczeństwo montażu

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



1.6 Bezpieczeństwo użytkowania

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

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

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



1.7 Ostrzeżenia dotyczące temperatury

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

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



1.8 Używanie akcesoriów

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



1.9 Bezpieczeństwo pieczenia

- Zachowaj ostrożność stosując napoje alkoholowe w swoich potrawach. Alkohol paruje w wysokich temperaturach i może spowodować pożar, ponieważ może zapalić się w kontakcie z gorącymi powierzchniami.
- Odpady spożywcze, olej itp. znajdujące się w strefie pieczenia mogą się zapalić. Przed pieczeniem usunąć zanieczyszczenia.
- Zagrożenie zatruciem pokarmowym: Nie zostawiaj jedzenia w piekarniku dłużej niż 1 godzinę przed lub po piecze-

niu. W przeciwnym razie może powodować to zatrucie pokarmowe lub choroby.

- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek i szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzyłoby się w puszcze/słoiku może spowodować jego pęknięcie.
- Umieść tłuszczoodporny papier w naczyniu do pieczenia lub na innym przedmiocie przeznaczonym do piekarnika (taca, ruszt itp.), umieść potrawę i włóż do rozgrzanego piekarnika. Usunąć zbędne kawałki papieru tłuszczoodpornego wystające z akcesorium lub pojemnika, aby uniknąć ryzyka dotknięcia elementów grzejnych piekarnika. Nigdy nie używaj papieru tłuszczoodpornego w temperaturze piekarnika wyższej niż maksymalna temperatura podana na opakowaniu papieru. Nie wolno kłaść papieru tłuszczoodpornego na podstawie piekarnika.
- Nie umieszczaj blach do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika. Nagromadzone ciepło może uszkodzić dno piekarnika.

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



1.10 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia

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

- Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Istnieje ryzyko porażenia prądem!
- Nie używaj myjek parowych do czyszczenia urządzenia, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- Nie używaj ściernych środków czyszczących, metalowych skrobaczek, druciaków lub środków wybielających do czyszczenia szyby przednich drzwi piekarnika/(jeśli są) szyby górnych drzwi piekarnika. Środki te mogą powodować porysowanie i rozbicie szklanych powierzchni.
- Panel sterowania powinien być zawsze czysty i suchy. Wilgotna i brudna powierzchnia może powodować problemy w działaniu funkcji.

2 Instrukcje dotyczące środowiska

2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów

2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów

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



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

Zgodność z dyrektywą RoHS:

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

2.2 Opakowanie urządzenia

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

2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

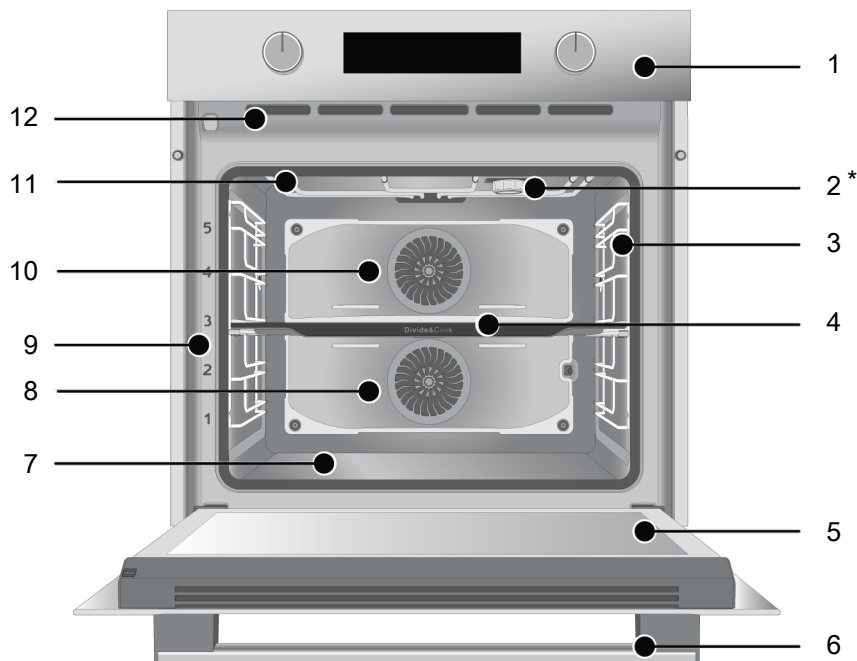
Zgodnie z EU 66/2014 informacje o efektywności energetycznej można znaleźć na paragonie produktu dołączonym do produktu.

Poniższe wskazówki pomogą używać produktu w sposób ekologiczny i energooszczędny:

- Rozmroź zamrożone jedzenie przed gotowaniem.
- W piekarniku używaj ciemnych lub emaliowanych pojemników, które lepiej przenoszą ciepło.
- Jeśli tak podano w przepisie lub instrukcji obsługi, zawsze należy wstępnie rozgrzać piekarnik. Nie otwieraj zbyt często drzwiczek piekarnika podczas pieczenia.
- W przypadku dłuższego pieczenia wyłącz urządzenie na 5 do 10 minut przed końcem pieczenia. Dzięki wykorzystaniu ciepła resztkowego można zaoszczędzić do 20% energii elektrycznej.
- Staraj się piec więcej niż jedno danie na raz w piekarniku. Możesz gotować w tym samym czasie, umieszczając dwa garnki a drucianym ruszcie. Jeśli pieczesz jedni danie po drugim, oszczędzasz energię, ponieważ piekarnik nie straci ciepła.
- Nie należy otwierać drzwiczek piekarnika podczas pieczenia z funkcją "Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO". Jeśli drzwiczki nie zostaną otwarte, temperatura wewnętrzna jest optymalizowana w celu oszczędzania energii w funkcji roboczej "Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO" a temperatura ta może różnić się od pokazanej na wyświetlaczu.

3 Produkt

3.1 Opis urządzenia



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

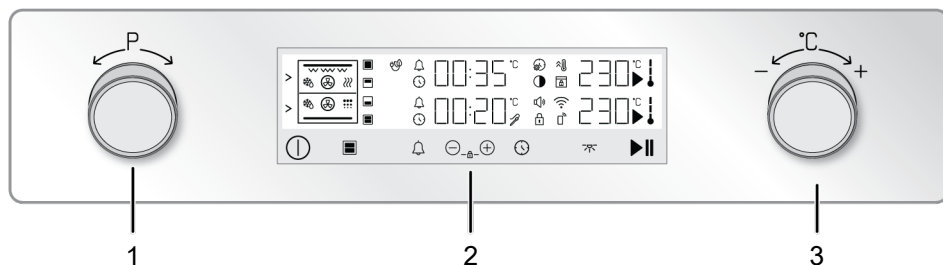
- 2 Oświetlenie
- 4 Przegroda
- 6 Uchwyt
- 8 Silnik wentylatora dolnego (za płytą stalową)
- 10 Silnik wentylatora górnego (za płytą stalową)
- 12 Otwory wentylacyjne

* 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.

3.2 Opis i użytkowanie panelu sterowania urządzenia

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

3.2.1 Panel sterowania



1 Pokrętko wyboru funkcji

2 Jednostka sterująca

3 Pokrętko wyboru temperatury

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

Pokrętko wyboru funkcji

Możesz wybrać funkcje piekarnika za pomocą pokrętki. Aby wybrać, najpierw naciśnij i włącz piekarnik. Następnie obróć pokrętko wyboru funkcji w prawo/lewo.

Pokrętko temperatury

Za pomocą pokrętki sterowania piekarnika można ustawić temperaturę pieczenia. Aby wybrać, najpierw naciśnij i włącz piekarnik. Następnie obróć pokrętko temperatury w prawo/lewo.

Wskaźnik temperatury wewnętrznej piekarnika

Temperaturę wewnątrz piekarnika można odczytać z symbolu temperatury wewnętrznej na wyświetlaczu. Gdy rozpoczyna się pieczenie, symbol ten jest widoczny na wyświetlaczu, a gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie ustawioną wartość, zapala się każdy poziom symbolu.

3.3 Funkcje obsługi piekarnika

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

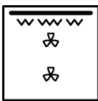
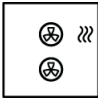


Jeśli w produkcie umieszczona jest przegroda poprzeczna, maksymalna temperatura 280°C spada do 250°C.

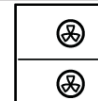
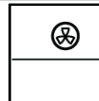
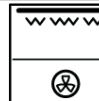
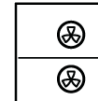
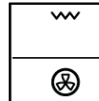
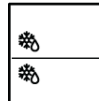
Dolna-górna i jedna duża część

Symbol funkcji			Opis funkcji	Zakres temperatury (°C)	Opis i użycie
Jedna duża część	Część dolna	Część górna			
			Pieczenie z wentylatorem	-	Piekarnik nie nagrzewa się. Działa tylko wentylator (na tylnej ścianie). Zamrożone jedzenie w postaci granulek jest powoli rozmrażane w temperaturze pokojowej, upieczone jedzenie jest schładzane. Czas potrzebny do rozmrożenia całego kawałka mięsa jest dłuższy niż w przypadku produktów zbożowych.

	-	-	Górne i dolne ogrzewanie	40-280	Żywność jest podgrzewana jednocześnie od góry i od dołu. Nadaje się do ciast, ciastek lub ciast i gulaszu w formach do pieczenia. Pieczenie odbywa się przy użyciu pojedynczej tacy.
		-	Dolne ogrzewanie	40-220	Włączona jest tylko dolna grzałka. Nadaje się do potraw, które wymagają przyrumienienia na spodzie.
	-	-	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	40-280	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez górne i dolne grzałki, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Pieczenie odbywa się przy użyciu pojedynczej tacy.
			Ogrzewanie wentylatorem	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 tacach na różnych poziomach.
			Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO	160-220	Aby zaoszczędzić energię, można użyć tej funkcji zamiast „pieczenia turbo” w zakresie 160-220°C. Czas pieczenia 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.
		-	Funkcja pizzy	40-280	Działa dolna grzałka i termowentylator. Nadaje się do przyrządzania pizzy.
	-		Grzałka górna + wentylator	40-280	Działa górny grzejnik i termowentylator na tylnej ścianie. Gorące powietrze jest lepiej rozprowadzane przez wentylator niż tylko przez górną grzałkę.
	-	-	Funkcja 3D	40-280	Włączone są funkcje grzania górnego, grzania dolnego i grzania wentylatorem. Każda strona gotowanego produktu jest gotowana równo i szybko. Pieczenie odbywa się przy użyciu pojedynczej tacy.
	-		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.

	-		Wentylator wspomagany dużym grillem	40-280	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem nagrzewane przez duży grill jest szybko rozprowadzane po komorze. Nadaje się do grillowania większych kawałków.
	-	-	Utrzymanie ciepła	40-100	Służy do utrzymywania żywności w temperaturze gotowej do podania przez dłuższy czas.
	-	-	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.

Kombinacje funkcji współdziałania górnej i dolnej części

Symbol funkcji	Opis funkcji	Symbol funkcji	Opis funkcji	Symbol funkcji	Opis funkcji
	Ogrzewanie wentylatorem + Ogrzewanie wentylatorem		Ogrzewanie wentylatorem + Dolne ogrzewanie		Duży grill + Ogrzewanie wentylatorem
	Ogrzewanie wentylatorem + Funkcja pizzy		Mały grill + Ogrzewanie wentylatorem		Pieczenie z wentylatorem + Pieczenie z wentylatorem

Przedziały ustawień temperatury interoperacyjności części górnej i dolnej

W procesach pieczenia w dwóch częściach temperatura jednej części jest uzależniona od ustawienia temperatury drugiej części. Z tego powodu istnieją ograniczenia dotyczące temperatur dostosowanych dla części. Przedziały temperatur, które można ustawić dla innych części, są podane w poniższych tabelach na podstawie temperatury ustawionej dla jednej części.

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

Części piekarnika

Możesz gotować na 4 różne sposoby w różnych częściach, używając przegrody w swoim piekarniku lub wychodząc z urządzenia.

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. Ta sekcja jest aktywna tylko wtedy, gdy obok ekranu funkcji części górnej znajduje się symbol > .

Część dolna



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. Ta sekcja jest aktywna tylko wtedy, gdy obok ekranu funkcji części dolnej znajduje się symbol > .

Część 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 części mają symbole > obok swoich ekranów funkcyjnych, obie części są aktywne.

Pojedyncza 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.

3.4 Akcesoria

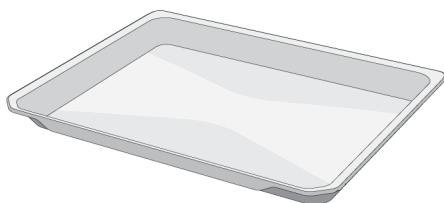
Produkt zawiera różne akcesoria. W tym rozdziale znajduje się opis akcesoriów i ich prawidłowego użytkowania. Dostarczone akcesoria różnią się w zależności od modelu. Nie wszystkie opisane akcesoria znajdują się w Twoim urządzeniu.



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

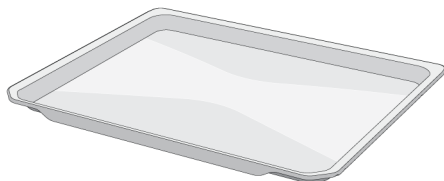
Standardowa taca

Służy do wypieków, mrożonek i smażenia dużych kawałków.



Taca do ciasta

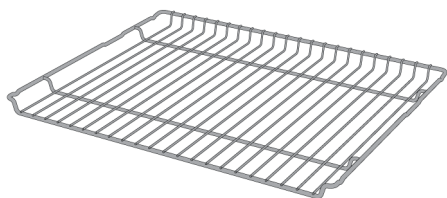
Służy do wypieków, takich jak ciasteczka i herbatniki.



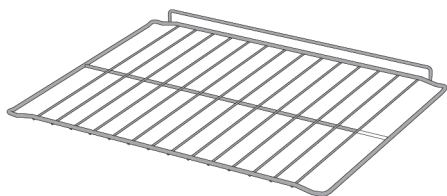
Ruszt do grilla

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

W modelach z półkami drucianymi :

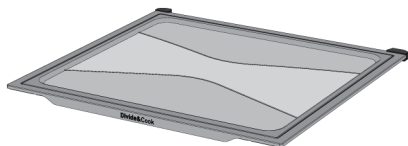


W modelach bez półek drucianych :



Przegroda

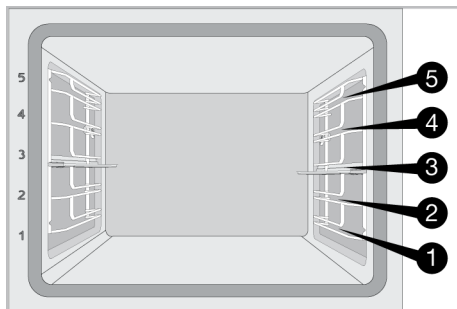
Służy do podziału sekcji gotowania na dwie oddzielne sekcje.



3.5 Zastosowanie akcesoriów urządzenia

Półki do pieczenia

W piekarniku znajduje się 5 poziomów umieszczenia półek. Kolejność półek jest oznaczona numerami na przedniej obudowie piekarnika.

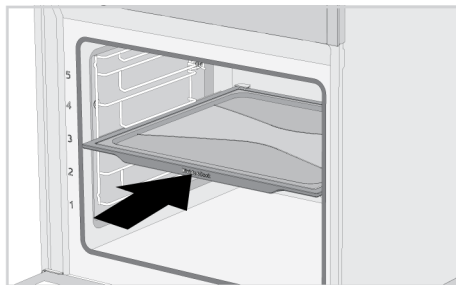


Umieszczenie przegrody poprzecznej

Aby w piekarniku można było piec tylko w górnej, dolnej lub razem w dolnej i górnej części, należy umieścić przegrodę poprzeczną w sposób pokazany na poniższym rysunku, na 3 pozycji półki.

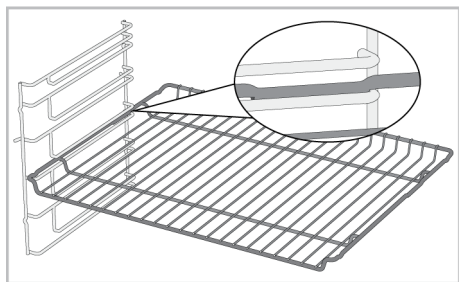


Przed umieszczeniem przegrody poprzecznej 3 należy ją równo osadzić na końcu stojaka, a następnie mocno wsunąć do piekarnika. Jeśli umieścisz ją pod kątem, uszkodzeniu ulegnie blacha przegrody poprzecznej.



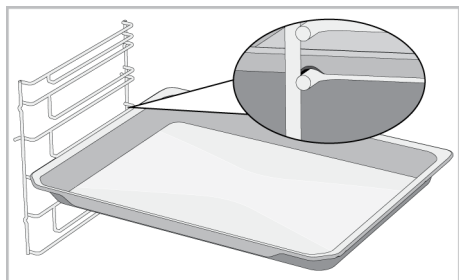
Umieszczenie rusztu do grilla na półkach do pieczenia

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



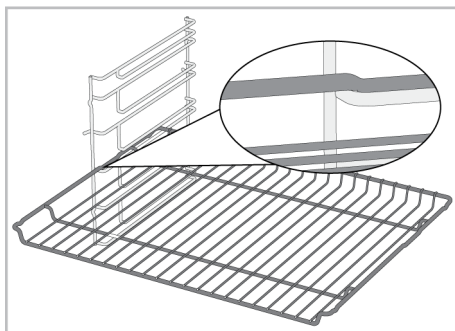
Umieszczenie tacki na półkach do pieczenia.

Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie tacki na bocznych półkach. Podczas umieszczania tacki na wybranej półce ręczka 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.



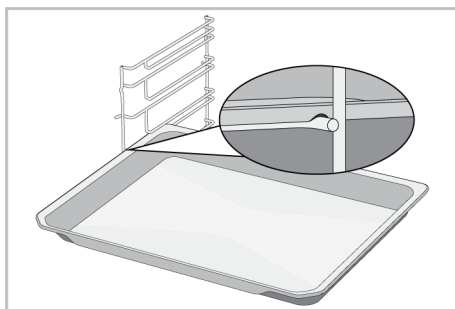
Funkcja zatrzymania grilla drucianego

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



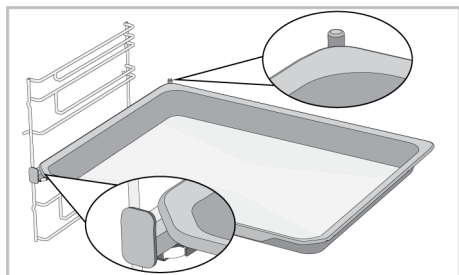
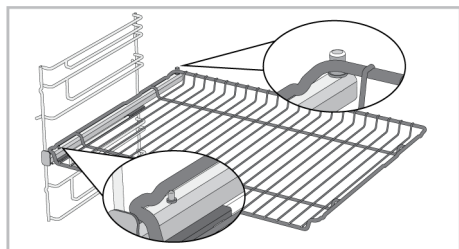
Funkcja zatrzymywania tacki

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



Prawidłowe umieszczenie rusztu drucianego i tacki na szynach teleskopowych-W modelach z półkami drucianymi i przewodnikami teleskopowymi

Dzięki przewodnikom 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).



3.6 Specyfikacje techniczne

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

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

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



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



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



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

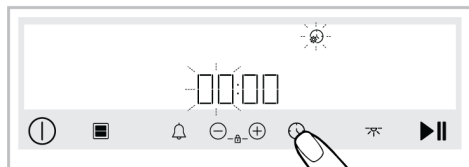
4 Pierwsze użycie

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

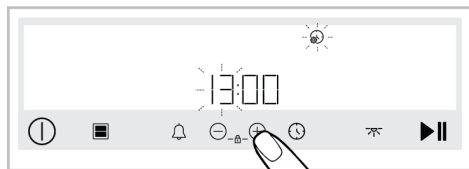
4.1 Pierwsze ustawienie godziny

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

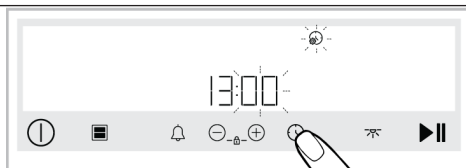
1. Gdy piekarnik zostanie włączony po raz pierwszy, na wyświetlaczu pojawi się ustawiony czas dnia.
2. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina), naciśnij przycisk  przez około 3 sekundy, aby włączyć menu ustawień.
 - ⇒ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie 3-2-1. Po zakończeniu odliczania włącza się menu ustawień.
3. Dotykaj przycisków /, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .
4. Naciśnij przycisk , aby podświetlić pole czasu.
 - ⇒ Pole czasu i symbol  migają na wyświetlaczu.



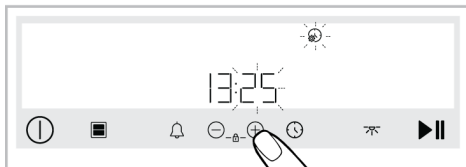
5. Ustaw godzinę naciskając / i aktywuj minut, ponownie naciskając .



⇒ Pole minut i symbol  migają na wyświetlaczu.



6. Naciśnij /, aby ustawić minuty. Potwierdź ustawienie, naciskając .



⇒ Godzina zostanie ustawiona, a symbol  będzie świecił światłem ciągłym.

i Jeśli pierwsze ustawienie zegara nie zostanie wykonane, upływ czasu będzie odliczany od godziny 12:00. Możesz później zmienić ustawienie godziny, w sposób opisany w sekcji „Ustawienia”.

i W przypadku dłuższej przerwy w zasilaniu ustawienie pory dnia jest anulowane. Powinna zostać ustawiona ponownie.

4.2 Czyszczenie wstępne

1. Usuń wszystkie materiały opakowania.
2. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika dostarczone wraz z urządzeniem.
3. Włącz urządzenie na 30 minut, a następnie wyłącz. W ten sposób pozostałości i warstwy, które mogły pozostać w piecu podczas produkcji, są spalane i czyszczone.
4. Podczas korzystania z urządzenia wybierz najwyższą temperaturę i funkcję roboczą, na którą działają wszystkie grzałki. Patrz „Funkcje obsługi piekarnika”. W dalszej części dowiesz się, jak obsługiwać piekarnik.

5. Poczekać, aż piekarnik ostygnie.
6. Wytrzeć powierzchnię produktu wilgotną szmatką lub gąbką i wytrzeć szmatką.

Przed użyciem akcesoriów:

Umyj akcesoria wodą z detergentem i miękką gąbką.

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

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

5 Korzystanie z piekarnika

5.1 Ogólne informacje dotyczące korzystania z piekarnika

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

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

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

Jeśli drzwiczki urządzenia zostaną otwarte podczas pracy piekarnika lub są w pozycji zamkniętej, oświetlenie piekarnika włączy się automatycznie.

Jeśli na panelu sterowania znajduje się przycisk : Jeśli oświetlenie piekarnika jest włączone lub wyłącza się automatycznie, możesz włączyć i wyłączyć oświetlenie w dowolnym momencie, naciskając .

5.2 Obsługa panelu sterowania piekarnika

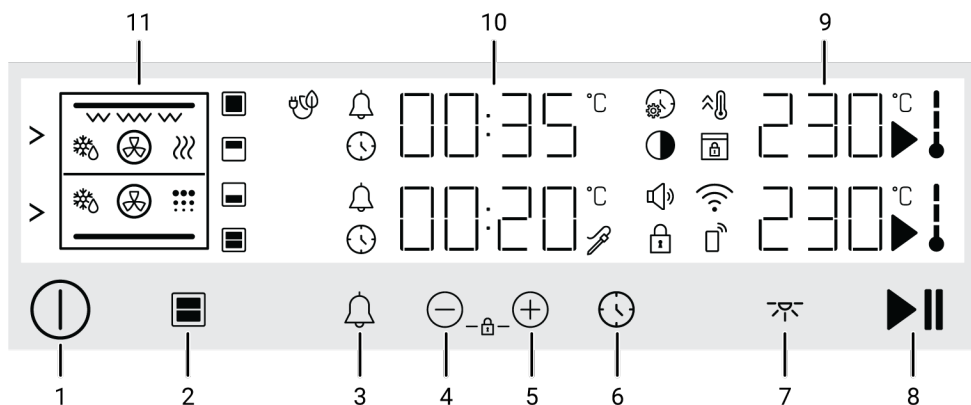
Ostrzeżenia ogólne dotyczące panelu sterowania

- 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.
- Jeśli czas pieczenia jest ustawiony na początku, po rozpoczęciu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas.
- Jeśli na panelu sterowania aktywne jest ustawienie szybkiego nagrzewania, po rozpoczęciu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się symbol , a piekarnik szybko osiągnie ustawioną dla pieczenia tempe-

ratūrę. Informacje o ustawieniu szybkiego nagrzewania wstępnego znajdują się w rozdziale „Ustawienia”.

Jednostka sterująca

PL



Przyciski :

- 1 Przycisk włączania/wyłączania
- 2 Przycisk wyboru części 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 :

- 9 Obszar wskaźnika temperatury
- 10 Obszar wskaźnika czasu/ czasu trwania
- 11 Wyświetlanie funkcji

Wyświetl symbole :

- 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 pieczenia z wentylatorem ekologicznym
- Symbol jednej dużej części gotowania

- Symbol dolnej części gotowania
- Symbol górnej części gotowania
- Symbol podwójnej części gotowania
- Symbol pilota
- Symbol Wi-Fi *
- : Symbol samooczyszczania *
- : Symbol blokady drzwi *
- : Symbol sondy temperatury *

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

Włączanie piekarnika

Włącz piekarnik, dotykając przycisku ①. Jeśli po otwarciu piekarnika nie zostanie zainstalowana przegroda poprzeczna, na ekranie pojawi się pierwsza funkcja obsługi pojedynczej dużej części. Jeśli wstawiona jest przegroda poprzeczna, wyświetlana jest pierwsza funkcja robocza dla dolnej części. Gdy wyświetlacz znajduje się w tym stanie, można regulować funkcję pracy, temperaturę i czas pieczenia.

Jeśli na tym wyświetlaczu nie zostanie dokonane żadne ustawienie, piekarnik wyłączy się po około 3 minutach, a na wyświetlaczu pojawi się godzina.

Wyłączenie piekarnika

Wyłącz piekarnik, dotykając przycisku ①. Na wyświetlaczu pokazywana jest godzina.

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

- ✓ Poniższe kroki opisują pieczenie w pojedynczej dużej części, tylko w dolnej części lub tylko w górnej części.



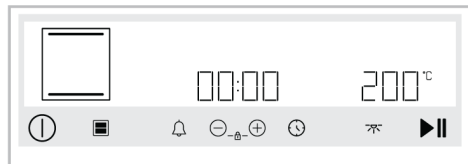
Aby piec w jednej dużej części, należy wyjąć z urządzenia przegrodę poprzeczną.

1. Aby piec w jednej dużej części, należy wyjąć z urządzenia przegrodę poprzeczną. Jeśli chcesz piec tylko w dolnej lub tylko górnej części, zainstaluj przegrodę komory.
2. Włącz piekarnik, dotykając przycisku ①.

- ⇒ Jeśli po otwarciu piekarnika nie zostanie zainstalowana przegroda poprzeczna, na ekranie pojawi się pierwsza funkcja obsługi pojedynczej dużej części. Jeśli wstawiona jest przegroda poprzeczna, wyświetlana jest pierwsza funkcja robocza dla dolnej części.



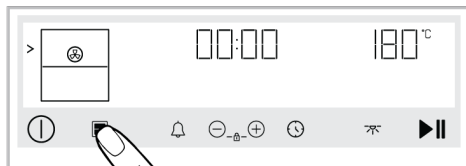
Ilustracja 1: Jeśli włożona jest przegroda poprzeczna:



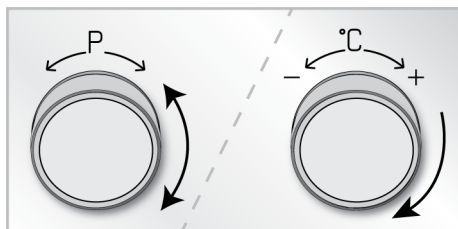
Ilustracja 2: Jeśli nie jest włożona przegroda poprzeczna:

3. Po włożeniu przegrody poprzecznej aktywowany jest ekran strefy gotowania części dolnej. Wystarczy dotknąć przycisk , aby wybrać górną część.

- ⇒ Obok ekranu funkcji należącego do górnej części pojawi się symbol .



4. Gdy część piekarnika, której chcesz użyć jest aktywna, wybierz funkcję, której chcesz użyć do pieczenia, za pomocą przycisku wyboru funkcji.
5. Na wyświetlaczu pojawi się wstępnie ustawiona temperatura dla wybranej funkcji. Jeśli chcesz zmienić tę temperaturę, za pomocą pokrętki temperatury ustaw żądaną temperaturę.



W przypadku zmiany funkcji działania po zmianie ustawionej temperatury funkcji działania, na wyświetlaczu pojawi się ostatnio ustawiona temperatura. Jeśli jednak wybrana temperatura nie mieści się w zakresie temperatur wybranej funkcji działania, wyświetlana jest najwyższa temperatura dla tej funkcji.

6. Jeśli chcesz piec bez ustawiania czasu pieczenia, dotknij przycisku , aby rozpocząć pieczenie.

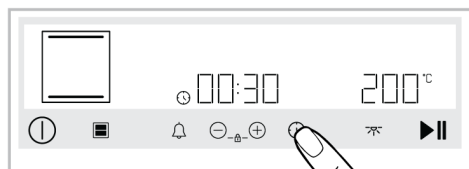


Jeśli pieczenie zostanie rozpoczęte bez regulacji czasu pieczenia, piekarnik nie wyłączy się automatycznie po zakończeniu pieczenia. Użytkownik musi zakończyć pieczenie.

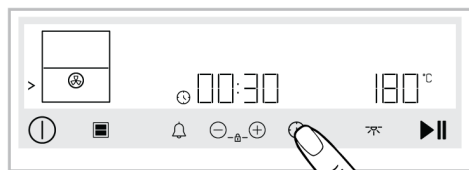
- ⇒ Piekarnik zaczyna działać natychmiast z wybraną funkcją i temperaturą, a na wyświetlaczu pojawi się upływający czas. Na wyświetlaczu wyświetlane są symbole ► i ↓. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiąga ustawioną temperaturę, zaświeci się każdy etap symbolu ↓. Czas, jaki upłynął od rozpoczęcia pieczenia, pojawia się na ekranie Czas/godzina.

7. Jeśli chcesz piec, ustawiając czas pieczenia, naciśnij raz przycisk ⌚.

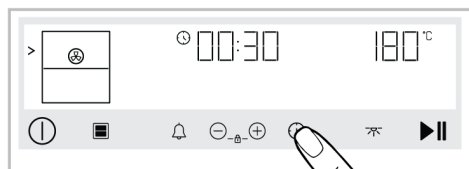
- ⇒ Na wyświetlaczu pojawi się symbol ⌚.



Ilustracja 3: Dla jednej dużej części:



Ilustracja 4: Tylko dla dolnej części:



Ilustracja 5: Tylko dla górnej części:



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

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



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

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

- ⇒ Piekarnik zacznie działać natychmiast w wybranym programie i temperaturą. Odliczany jest czas pieczenia ustawiony na wyświetlaczu. Na wyświetlaczu wyświetlane są symbole ► i ↓. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiąga ustawioną temperaturę, zaświeci się każdy etap symbolu ↓.

10. Jeśli pieczenie odbywało się bez ustawienia czasu gotowania, piekarnik nie wyłączy się automatycznie. Pieczenie trzeba kontrolować i wyłączać samodzielnie. Po zakończeniu pieczenia dotknij przycisku ►|| aby zakończyć pieczenie lub dotknij przycisku ⌚, aby całkowicie wyłączyć piekarnik.

11. W przypadku pieczenia, ustawiając czas pieczenia po upływie ustawionego czasu pieczenia na ekranie pojawia się napis „Koniec”, słychać ostrzeżenie dźwiękowe i pieczenia zostaje przerwane.

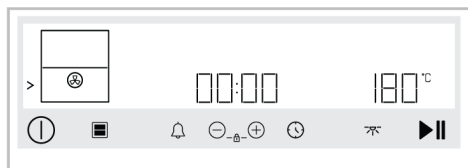
- ⇒ Ostrzeżenie rozlega się przez dwie minuty. Podczas gdy emitowane jest ostrzeżenie dźwiękowe, a na wyświetlaczu pojawia się napis „Koniec”, po dotknięciu przycisku ►|| piekarnik kontynuuje pracę w nieskończoność. Piekarnik wyłącza się po naciśnięciu ⌚. W przypadku dotknięcia dowolnego klawi-

sza z wyjątkiem tych, dźwiękowy sygnał ostrzegawczy zostanie wyłączony.

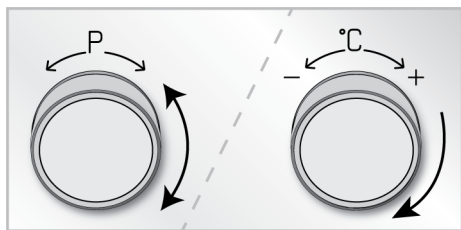
Wspólne pieczenie w części dolnej i górnej

- ✓ Poniższe kroki opisują sposób wspólnego pieczenia różnych potraw w dolnej i górnej części. Przed rozpoczęciem pieczenia określ funkcję górnej i dolnej części, które są odpowiednie dla twoich potraw. Patrz „**Funkcje pracy piekarnika**” dla kombinacji funkcji części górnej-dolnej.

1. Włóż przegrodę poprzeczną i umieść potrawy na odpowiednich półkach części piekarnika, w których będziesz piec.
2. Włącz piekarnik, dotykając przycisku ①.
 - ⇒ Po włączeniu piekarnika na ekranie wyświetlana jest pierwsza funkcja pracy dolnej części.



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



⇒ Obok ekranu funkcji należącego do górnej części pojawi się symbol >.

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

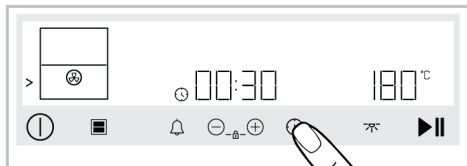


Jeśli pieczenie zostanie rozpoczęte bez regulacji czasu pieczenia, piekarnik nie wyłączy się automatycznie po zakończeniu pieczenia. Użytkownik musi zakończyć pieczenie.

- ⇒ Dolna część piekarnika zaczyna działać natychmiast z wybraną funkcją i temperaturą, a na ekranie pojawi się upływający czas. Na wyświetlaczu wyświetlane są symbole ► i ↓. 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 piec, ustawiając czas pieczenia, naciśnij raz przycisk ⌚.

- ⇒ Symbol ⌚ pojawia się na ekranie czasu/czasu trwania w dolnej części.



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

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

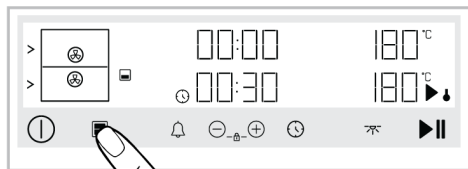


Czas pieczenia wydłuża się o 1 minutę w ciągu pierwszych 15 minut i o 5 minut po 15 minutach.

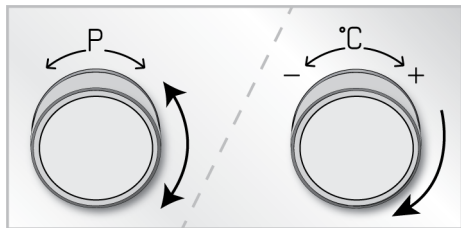
7. Po ustawieniu funkcji, temperatury i czasu pieczenia dotknij przycisku ►|| aby rozpocząć pieczenie.

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

8. Dotknij przycisku , aby aktywować górną część.



9. W górnej części ustaw żadaną funkcję pracy i temperaturę za pomocą przycisków wyboru funkcji i temperatury.



⇒ Obok ekranu funkcji należącego do górnej części pojawi się symbol >.

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

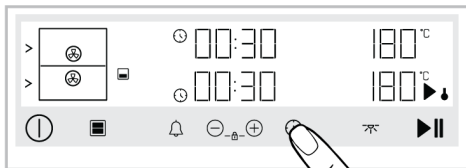
 Jeśli pieczenie zostanie rozpoczęte bez regulacji czasu pieczenia, piekarnik nie wyłączy się automatycznie po zakończeniu pieczenia. Użytkownik musi zakończyć pieczenie.

⇒ Górna część piekarnika zaczyna działać natychmiast po wybraniu funkcji i temperatury, a na ekranie pojawia się upływający czas. Na wyświetlaczu wyświetlane są symbole ► i ↓. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiąga ustawio-

ną temperaturę, zaświeci się każdy etap symbolu ↓. Czas, jaki upłynął od rozpoczęcia pieczenia, pojawia się na ekranie Czas/godzina.

11. **Jeśli chcesz piec, ustawiając czas pieczenia**, naciśnij raz przycisk .

⇒ Symbol  pojawia się na ekranie czasu/czasu trwania w górnej części.



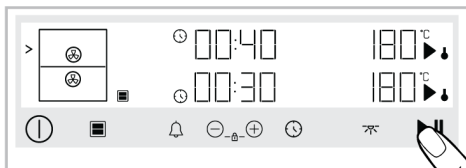
 Aby szybko ustawić czas pieczenia, naciśnij , aby ustawić czas pieczenia na 30 minut po ustawieniu funkcji pracy i temperatury, następnie użyj przycisków /, aby zmienić czas.

12. Ustaw czas pieczenia za pomocą przycisków /.

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

13. Po ustawieniu funkcji, temperatury i czasu pieczenia dotknij przycisku ►|| aby rozpocząć pieczenie.

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



14. **Jeśli pieczenie odbywało się bez ustawienia czasu pieczenia**, piekarnik nie wyłączy się automatycznie dla obu części. Pieczenie trzeba kontrolować i wyłączać samodzielnie. Zakończ pieczenie, naciskając przycisk ►||, gdy część, w której zakończono pieczenie, jest aktywna. Po zakończeniu pieczenia w drugiej części należy najpierw aktywować ją za pomocą przycisku ■ i dotknąć przycisku ►||, aby zakończyć pieczenie. Jeśli chcesz zamknąć obie części, dotknij przycisku ①, aby całkowicie wyłączyć piekarnik.

15. **Jeśli pieczenie odbywało się z ustawieniem czasu pieczenia**, na ekranie wskaźnika temperatury części, w której czas pieczenia został zakończony, pojawia się tekst „**Koniec**”, słychać ostrzeżenie dźwiękowe i ta część przestaje piec. Druga część będzie pracować do końca czasu pieczenia. Po zakończeniu czasu pieczenia w drugiej części na ekranie wskaźnika temperatury tej części pojawia się napis „**Koniec**”, słychać ostrzeżenie dźwiękowe i ta część przestaje piec.

⇒ W każdej części, po zakończeniu okresu alarmowego, ostrzeżenie rozbrzmiewa przez dwie minuty. Podczas gdy emitowane jest ostrzeżenie dźwiękowe, a na wyświetlaczu pojawia się napis „**Koniec**”, po dotknięciu przycisku ►|| piekarnik kontynuuje pracę w nieskończoność. Piekarnik wyłącza się po naciśnięciu ①. W przypadku dotknięcia dowolnego klawisza z wyjątkiem tych, dźwiękowy sygnał ostrzegawczy zostanie wyłączony.

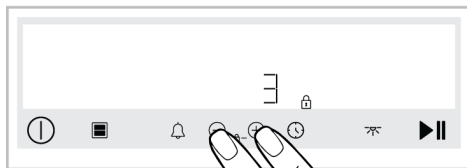
5.3 Ustawienia

 Odliczanie 3-2-1 jest wyświetlane na wyświetlaczu w menu lub ustawieniach, które należy aktywować przez dłuższe naciśnięcie przycisku. Po zakończeniu odliczania włącza się odpowiednie menu lub ustawienie.

Włączenie blokady przycisków

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

1. Naciśnij jednocześnie ⊕/⊖ aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .



⇒ Na wyświetlaczu pojawia się symbol , a blokada przycisków zostaje włączona. W przypadku naciśnięcia dowolnego przycisku po ustawieniu blokady rodzicielskiej, rozlega się sygnał dźwiękowy i miga symbol .

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

Wyłączenie blokady przycisków

1. Naciśnij jednocześnie ⊕/⊖ aż zniknie symbol .

» Symbol  znika z ekranu i blokada klawiszy zostaje wyłączona.

Ustawienie alarmu

Jednostki sterującej produktu można również używać do wysyłania ostrzeżeń lub przypomnień innych niż wypieki.

Alarm nie wpływa na działanie piekarnika. Służy do ostrzegania. Na przykład można użyć alarmu, gdy piekarnik ma zostać wyłą-

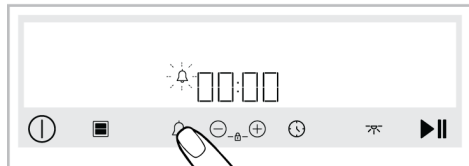
czony o określonej godzinie. Gdy tylko upły-
nie ustawiony czas, timer wyemituje ostrze-
żenie dźwiękowe.



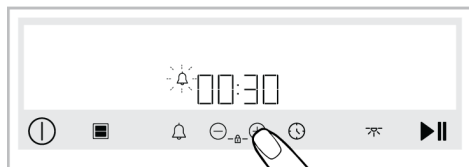
Maksymalny czas alarmu może wy-
nosić 23 godziny i 59 minut.

1. Naciśnij , aby ustawić czas alarmu.

⇒  zaczyna migać na wyświetlaczu.



2. Ustaw alarmu za pomocą przycisków  / . Naciśnij , aby ponownie potwierdzić ustawienie.



⇒ Symbol  świeci się w sposób ciągły, a na wyświetlaczu zaczyna się odliczanie czasu alarmu. Jeśli czas alarmu i czas pieczenia są ustawione jednocześnie, na wyświetlaczu wyświetlany jest krótszy czas.

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

Wyłączanie alarmu

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

⇒ Dźwięk ostrzegawczy wyłączy się.

Czy chcesz anulować alarm?

1. Naciśnij , aby zresetować czas alarmu. Naciskaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol "00:00"

2. Alarm można również anulować, naciskając na dłużej .

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), naciśnij przycisk  przez około 3 sekundy, aby włączyć menu ustawień.
2. Naciśnij  /  aż na wyświetlaczu pojawi się .
3. Aktywuj ustawienie poziomu głośności, ponownie naciskając . **(b-1, b-2)**
4. Ustaw żądany ton za pomocą przycisków  / .

⇒ Wybrane ustawienie poziomu głośności jest natychmiast potwierdzane. Naciśnij , aby powrócić do ustawień menu.

Ustawienia jasności wyświetlacza

Możesz zmienić poziom jasności urządzenia. Aby wykonać to ustawienie, piekarnik powinien być wyłączony.

1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina), naciśnij przycisk  przez około 3 sekundy, aby włączyć menu ustawień.
 2. Naciśnij  /  aż na  wyświetlaczu pojawi się .
 3. Aktywuj ustawienie poziomu jasności, ponownie naciskając .
 4. Ustaw poziom jasności za pomocą przycisków  / . **(d-1, d-2, d-3)**
- ⇒ Wybrane ustawienie poziomu jasności jest natychmiast potwierdzane. Naciśnij , aby powrócić do ustawień menu.

Ustawianie funkcji szybkiego nagrzewania (Booster)

Pieczenie w urządzeniu można przeprowadzać automatycznie za pomocą 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), naciśnij przycisk ⌚ przez około 3 sekundy, aby włączyć menu ustawień.
2. Naciśnij $\oplus/\ominus$ aż na wyświetlaczu pojawi się symbol ⚙️.
3. Aktywuj ustawienie szybkiego nagrzewania (booster), ponownie naciskając ⌚.
4. Przyciski $\oplus/\ominus$ przełączają ustawienie „WYŁĄCZONY” na „WŁĄCZONY” na ekranie.

⇒ Wybrane ustawienie szybkiego nagrzewania jest natychmiast potwierdzane. Naciśnij przycisk, aby powrócić do ustawień menu.



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

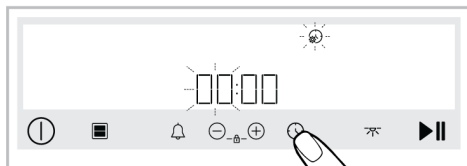
Zmiana godziny

Aby zmienić godzinę, którą wcześniej ustawiono

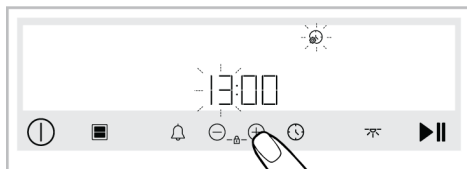
1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina), naciśnij przycisk ⌚ przez około 3 sekundy, aby włączyć menu ustawień.

2. Naciśnij $\oplus/\ominus$ aż na wyświetlaczu pojawi się symbol ⚙️.
3. Naciśnij przycisk ⌚, aby podświetlić pole czasu.

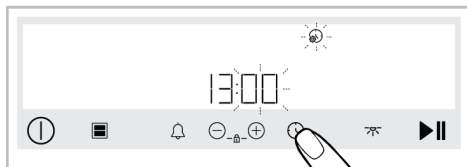
⇒ Pole czasu i symbol ⚙️ migają na wyświetlaczu.



4. Ustaw godzinę naciskając $\oplus/\ominus$ i aktywuj pole minut, ponownie naciskając ⌚.



⇒ Pole minut i symbol ⚙️ migają na wyświetlaczu.



5. Naciśnij $\oplus/\ominus$, aby ustawić minuty. Potwierdź ustawienie, naciskając ⌚.

⇒ Ustawiona godzina jest natychmiast potwierdzana. Naciśnij ⌚, aby powrócić do ustawień menu.

6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia

W tej sekcji znajdziesz wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia potraw.

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

Wskazane są również odpowiednie ustawienia piekarnika i akcesoria.

6.1 Ogólne ostrzeżenia dotyczące pieczenia w piekarniku

- Podczas otwierania drzwiczek piekarnika w trakcie lub po zakończeniu pieczenia może pojawić się gorąca para. Para może poparzyć ręce, twarz i/lub oczy. Podczas otwierania drzwiczek piekarnika należy trzymać się z daleka.

- Ze względu na różnicę temperatur intensywna para wodna wytwarzana podczas pieczenia może tworzyć krople wody skroplonej na wewnętrznej i zewnętrznej stronie piekarnika oraz na górnych częściach mebli. Jest to normalne zjawisko.
- Podane wartości temperatury i czasu pieczenia potraw mogą się różnić w zależności od przepisu i ilości. Z tego powodu wartości te są podane w przybliżeniu.
- Przed rozpoczęciem pieczenia należy wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria. Akcesoria, które pozostaną w piekarniku, mogą utrudnić prawidłowe pieczenie.
- W przypadku potraw, które będą pieczone według własnego przepisu, można odwoływać się do podobnych dań podanych w tabelach.
- Korzystanie z dostarczonych akcesoriów zapewnia najlepszą wydajność gotowania. Należy przestrzegać ostrzeżeń i informacji dostarczonych przez producenta dla zewnętrznych naczyń kuchennych, które będą używane.
- Wyciąć papier tłuszczoodporny na tłuszcz, który będzie używany podczas pieczenia, o rozmiarach odpowiednich do foremki. Papier tłuszczoodporny, który wystaje z foremki, może stwarzać ryzyko poparzenia i wpływać na jakość pieczenia. Należy użyć papieru tłuszczoodpornego odpowiedniego do danej temperatury.
- Aby uzyskać dobre wyniki pieczenia, należy umieścić potrawę na zalecanej, właściwej półce. Nie należy zmieniać położenia półki podczas pieczenia.
- Jeśli zamierzasz piec stawiając naczynie na ruszcie, umieść ją na środku, a nie w pobliżu tylnej ściany.
- Wszystkie składniki użyte do wyrobu ciasta powinny być świeże i w temperaturze pokojowej.
- Pieczenie może się różnić w zależności od ilości potraw i wielkości naczyń.
- Formy metalowe, ceramiczne i szklane wydłużają czas pieczenia, a dolne powierzchnie wyrobów cukierniczych nie przyrumieniają się równomiernie.
- Jeśli używasz papieru do pieczenia, na dolnej powierzchni potrawy można 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

6.1.1 Ciasta i wypieki

- 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 w tabeli gotowania zalecane jest wstępne podgrzewanie, należy pamiętać o włożeniu potrawy do piekarnika po wstępnym podgrzaniu.
- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o 10 °C i skróć czas pieczenia. Wysmaruj arkusz papieru do pieczenia w „sosie” składającym się z mleka, oleju, jajek i mieszanki jogurtowej.
- Jeśli ciasto powoli się piecze, upewnij się, że grubość przygotowanego ciasta nie przepełnia foremki.
- Jeśli ciasto jest zrumienione na powierzchni, ale spód nie jest upieczony, upewnij się, że ilość „sosu”, którą użyłeś,

nie jest zbyt duża na dnie ciasta. Aby ciasto równomiernie się zarumieniło, spróbuj równomiernie rozprowadzić „sos” między arkuszami papieru a ciastem.

- Ciasto piec w temperaturze i pozycji podanej w tabeli. Jeśli spód nadal nie jest wystarczająco zrumieniony, umieść ciasto na dolnej półce do dalszego pieczenia.

Tabela pieczenia ciast i potraw z piekarnika w pojedynczej dużej części

Sugestie dotyczące pieczenia na jednej tacy

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasto na blasze	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	180	30 ... 40
Ciasto w formie	Forma do ciasta na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	3	190	40 ... 50
Ciasteczka	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	160	25 ... 35
	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	2	160	35 ... 45
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciskiem na ruszcie drucianym **	Górne i dolne ogrzewanie	3	160	30 ... 40
	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciskiem na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	3	160	35 ... 45
Ciastko	Taca do ciasta *	Górne i dolne ogrzewanie	3	170	25 ... 35
	Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	3	170	30 ... 40
Ciasto	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	2	200	30 ... 40
Bulka	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	2	200	25 ... 35
	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	3	180	30 ... 40
Chleb w całości	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	200	35 ... 45
	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	3	200	35 ... 45
Lazania	Prostokątna szklano-metalowa forma na ruszcie do grilla **	Górne i dolne ogrzewanie	2 lub 3	200	30 ... 40
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Górne i dolne ogrzewanie	2	180	60 ... 75
	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	3	170	60 ... 80

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Pizza	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	250 ... 280	8 ... 15
	Standardowa taca *	Funkcja pizzy	3	250 ... 280	6 ... 12

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

* Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

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

Sugestie dotyczące pieczenia na dwóch blachach

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasteczka	1 - Standardowa taca * 4 - Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	1 - 4	160	35 ... 45
Ciastko	2 - Standardowa taca * 4 - Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	2 - 4	170	30 ... 40
Bułka	2 - Standardowa taca * 4 - Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	2 - 4	180	30 ... 40

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

* Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

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

Tabela pieczenia ciast i potraw z piekarnika w górnej części

Sugestie dotyczące pieczenia na jednej tacy

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasto w formie	Forma do ciasta na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	4	190	45 ... 55
Ciasteczka	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	4	160	40 ... 50
Ciastko	Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	4	170	30 ... 40
Bułka	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	4	180	35 ... 45

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

* Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

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

Tabela pieczenia ciast i potraw z piekarnika w dolnej części

Sugestie dotyczące pieczenia na jednej tacy

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasto w formie	Forma do ciasta na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	1	190	45 ... 55
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciśkiem na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	1	160	40 ... 50
Pizza	Standardowa taca *	Funkcja pizzy	2	250 ... 280	10 ... 15

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

* Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

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

„Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO” funkcja obsługi

- Nie należy zmieniać ustawienia temperatury po rozpoczęciu pieczenia w funkcji „Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO”.
- Nie należy otwierać drzwiczek piekarnika podczas pieczenia w funkcji „Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO”. Jeśli drzwiczki nie zostaną otwarte, temperatura wewnętrzna jest optymalizowana w celu

oszczędzania energii, a temperatura ta może różnić się od pokazanej na wyświetlaczu.

- W funkcji „Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO” nie należy przeprowadzać wstępnego nagrzewania.

Tabela pieczenia z funkcją obsługi „Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO” w pojedynczej dużej części

Sugestie dotyczące pieczenia na jednej tacy

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasteczka	Standardowa taca *	2	160	35 ... 50
Ciastko	Standardowa taca *	3	200	30 ... 40
Bulka	Standardowa taca *	2	200	35 ... 50

* Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

Tabela pieczenia z funkcją obsługi „Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO” w górnej dużej części

Sugestie dotyczące pieczenia na jednej tacy

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasteczka	Standardowa taca *	4	180	35 ... 50
Ciastko	Standardowa taca *	4	200	45 ... 55
Bulka	Standardowa taca *	4	220	35 ... 50

* Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

6.1.2 Mięso, ryby i drób

Przyciski grillowania

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

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

Tabela pieczenia mięsa, ryb i drobiu w jednej dużej części

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Stek (cały)/Pieczeń (1 kg)	Standardowa taca *	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	3	15 min. 250/max, po 180 ... 190	60 ... 80
Podudzie jagnięce (1,5-2 kg)	Standardowa taca *	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	3	170	85 ... 110
Smażony kurczak (1,8-2 kg)	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	2	15 min. 250/max, po 210	65 ... 85
	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Funkcja 3D	2	15 min. 250/max, po 210	65 ... 85
Indyk (5,5 kg)	Standardowa taca *	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	1	25 min. 250/max, po 180 ... 190	150 ... 210
	Standardowa taca *	Funkcja 3D	1	25 min. 250/max, po 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	3	200	20 ... 30
	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Funkcja 3D	3	200	20 ... 30

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

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

Tabela mięsa, ryb i drobiu w górnej części

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Smażony kurczak (1,8-2 kg)	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	4	15 min. 250/max, po 210	80 ... 105
Ryby	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	4	200	20 ... 30

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

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

Tabela mięsa, ryb i drobiu w dolnej części

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Smażony kurczak (1,8-2 kg)	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	1	15 min. 250/max, po 210	70 ... 95
Ryby	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	1	200	20 ... 30

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

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

6.1.3 Grill

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

Ostrzeżenia ogólne:

- Żywność nieodpowiednia do grillowania niesie ze sobą ryzyko pożaru. Grilluj tylko potrawy 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. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!**

Przyciski grillowania

- Przygotuj produkty o podobnej grubości i wadze.
- Umieść elementy do grillowania na ruszcie lub ruszcie grillowym, rozprowadzając je bez przekraczania wymiarów rusztu.
- W zależności od grubości grillowanych kawałków czasu pieczenia może się różnić.
- Wsuń ruszt lub tackę dożądanego poziomu. Jeśli pieczesz na ruszcie, umieść tackę na dolnej półce, aby zebrać tłuszcz. Taca piekarnika, którą ma być przeniesiona powinna mieć takie wymiary, aby obejmowała cały obszar grilla. Tacka może nie być dołączona do produktu. Wlej trochę wody do tacki, aby ułatwić czyszczenie.

Tabela grillowania w pojedynczej dużej części

Żywność	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
Klopsik (cielęcina) - 12 ilość	Ruszt do grilla	4	250	20 ... 30
Kotlet jagnięcy	Ruszt do grilla	4 - 5	250	20 ... 25
Stek - (mięso w kostkach)	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

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Klopsik (cielęcina) - 12 ilość	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.

6.1.4 Test żywności

Potrawy w tej tabeli kulinarnej są przygotowane zgodnie z normą EN 60350-1, aby ułatwić testowanie urządzenia dla instytucji kontrolnych.

Tabela pieczenia dań testowych w jednej dużej części Sugestie dotyczące pieczenia na jednej tacy

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Krucze ciasteczka (herbatnik)	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	140	20 ... 30
	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	3	140	15 ... 25
Ciasteczka	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	160	25 ... 35
	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	2	160	35 ... 45
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciśkiem na ruszcie drucianym **	Górne i dolne ogrzewanie	3	160	30 ... 40
	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciśkiem na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	3	160	35 ... 45

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Górne i dolne ogrzewanie	2	180	60 ... 75
	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	3	170	60 ... 80

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

* Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

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

Sugestie dotyczące pieczenia na dwóch blachach

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Krucze ciasteczka (herbatnik)	2 - Standardowa taca * 4 - Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	2 - 4	140	15 ... 25
Ciasteczka	1 - Standardowa taca * 4 - Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	1 - 4	160	35 ... 45

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

* Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

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

Tabela grillowania w pojedynczej dużej części

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Klopsik (cielęcina) - 12 ilość	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.

Tabela gotowania zarówno w części dolnej i górnej

Sekcja gotowania	Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Górna	Ciasteczka	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	2	150	35 ... 50
Dolna	Ciasteczka	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	2	150	35 ... 50
Górna	Kurczak w całości	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	4	15 min. 250/ max, po 190	80 ... 100
Dolna	Ciasto w formie	Forma do ciasta na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	1	180	45 ... 55

Sekcja gotowania	Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Górna	Ciasto w formie	Forma do ciasta na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	4	180	45 ... 55
Dolna	Ryby	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	1	200	20 ... 30
Górna	Ryby	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	4	200	20 ... 30
Dolna	Bułka	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	1	180	35 ... 50
Górna	Bułka	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	4	180	30 ... 45
Dolna	Pizza	Standardowa taca *	Pizza	2	250	10 ... 17

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

* Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

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

7 Czyszczenie i konserwacja

7.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

Ostrzeżenia ogólne

- Przed czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
 - Nie nakładaj detergentu bezpośrednio na gorące powierzchnie. Może to spowodować trwałe plamy.
 - Po każdym użyciu urządzenie powinno być dokładnie wyczyszczone i wysuszone. W ten sposób można łatwo usunąć resztki jedzenia i zapobiec ich przypaleniu podczas późniejszego użycia urządzenia. W ten sposób wydłuża się okres eksploatacji urządzenia i zmniejsza ilość często występujących problemów.
 - Do czyszczenia nie należy używać środków do czyszczenia parą wodną.
 - Niektóre detergenty lub środki czyszczące powodują uszkodzenie powierzchni. Nieodpowiednie środki czyszczące to: wybielacze, środki czyszczące zawierające amoniak, kwas lub chlorek, środki do czyszczenia parą wodną, środki do usuwania kamienia, środki do usuwania
- plam i rdzy, środki czyszczące o właściwościach ściernych (środki czyszczące w kremie, proszek do szorowania, krem do szorowania, druciak ścierny i drapiący, druty, gąbki, ściereczki czyszczące zawierające brud i pozostałości środka czyszczącego).
- Do czyszczenia po każdym użyciu nie są potrzebne żadne specjalne środki czyszczące. Urządzenie należy czyścić płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i osuszyć suchą szmatką.
 - Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywności podczas gotowania.
 - Nie myj żadnej części urządzenia w zmywarce.

Inox - powierzchnie nierdzewne

- Do czyszczenia powierzchni i uchwytów ze stali nierdzewnej nie używaj środków czyszczących zawierających kwas lub chlor.

- Powierzchnia ze stali nierdzewnej może z czasem zmienić kolor. Jest to normalne. Po każdej pracy wyczyść je detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej lub inox.
- Czyść miękką ściereczką z mydłem i płynnym (nierysującym) detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej, uważając, aby wycierać w jednym kierunku.
- Plamy z wapna, oleju, skrobi, mleka i białka na powierzchniach szklanych i inox usuwać natychmiast, nie czekając. Plamy mogą rdzewieć pod wpływem długiego czasu.
- Środki czyszczące rozpylone lub nałożone na powierzchnię należy natychmiast usunąć. Pozostawione na powierzchni ścierne środki czyszczące powodują, że powierzchnia staje się biała.

Powierzchnie emaliowane

- Po każdym użyciu umyj emaliowane powierzchnie płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i wysusz suchą szmatką.
- Jeśli produkt posiada funkcję łatwego czyszczenia parą, można jej użyć do czyszczenia lekkich zabrudzeń. (Patrz „Łatwe czyszczenie parą [► 85]”.)
- W przypadku uporczywych plam można użyć środka do czyszczenia piekarników i grilla zalecanego na stronie internetowej marki produktu oraz nierysującej czystki drucianego. Nie używaj zewnętrznego środka do czyszczenia piekarników.
- Piekarnik musi ostygnąć przed czyszczeniem strefy pieczenia. Czyszczenie na gorących powierzchniach stwarza zarówno zagrożenie pożarowe, jak i uszkadza powierzchnię emalii.

Powierzchnie katalityczne

- Ściany boczne płyty kuchennej mogą być pokryte emaliowanymi lub katalitycznymi ścianami. Zależy od modelu.

- Katalityczne ściany mają lekką matową i porowatą powierzchnię. Katalityczne ściany piekarnika nie powinny być czyszczone.
- Powierzchnie katalityczne pochłaniają olej dzięki porowatej strukturze i zaczynają świecić, gdy powierzchnia jest nasycona olejem, w takim przypadku zaleca się wymianę części.

Szklana powierzchnia

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

Części z tworzyw sztucznych i malowane powierzchnie

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

7.2 Czyszczenie akcesoriów

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

7.3 Czyszczenie panelu sterowania

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

7.4 Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia)

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

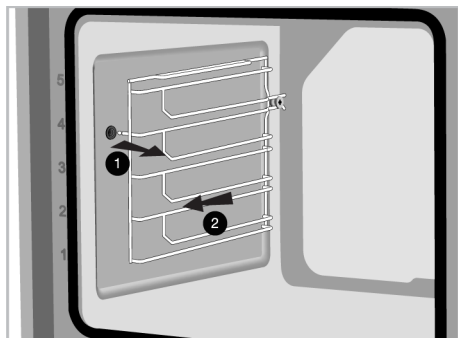
Czyszczenie bocznych ścian piekarnika

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

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

Aby wyjąć boczne półki druciane:

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

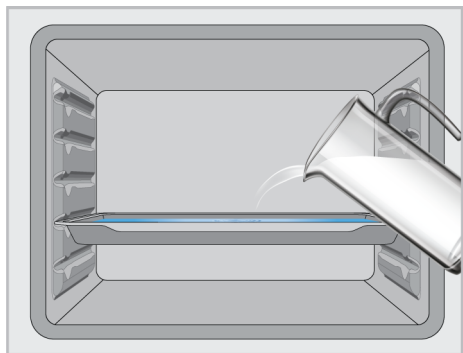


3. Aby ponownie przymocować półki, należy powtórzyć kroki wyjmowania, ale od końca do początku.

7.5 Łatwe czyszczenie parą

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 wewnątrz 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.



W funkcji łatwego czyszczenia parą oczekuje się, że dodana woda 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.



7.6 Czyszczenie drzwiczek piekarnika

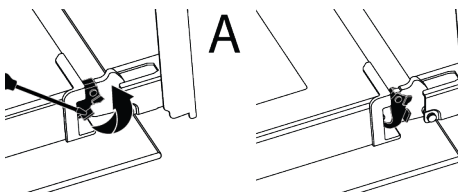
Możesz zdjąć drzwi piekarnika i szyby, aby je wyczyścić. Jak zdemontować drzwi i okna, opisano w rozdziałach „Zdejmowanie drzwi piekarnika” i „Zdejmowanie wewnętrznych szyb drzwi”. Po zdjęciu wewnętrznych szyb drzwi wyczyść je za pomocą płynu do naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie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



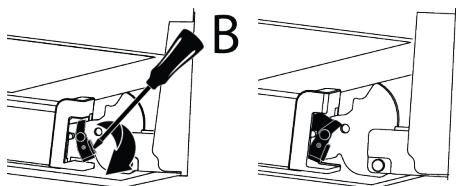
Nie używaj szorstkich środków ściernych, metalowych skrobaczek, druciaków lub środków wybielających do czyszczenia drzwi piekarnika i szyb.

Zdejmowanie drzwiczek piekarnika

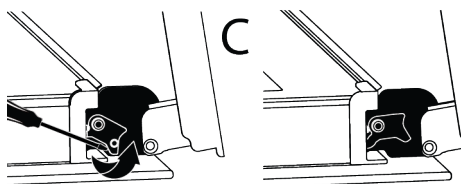
1. Otwórz drzwiczki piekarnika.
2. Otwórz zaczepy w gnieździe zawiasu z przodu drzwi po prawej i lewej stronie, naciskając w dół, jak pokazano na rysunku.
3. Rodzaje zawiasów różnią się jako (A), (B), (C) w zależności od modelu produktu. Poniższe rysunki pokazują, jak otworzyć każdy rodzaj zawiasu.
4.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



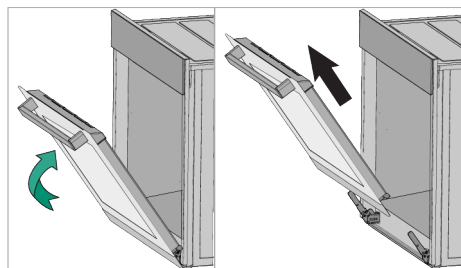
5. Zawias typu (B) jest dostępny w wersjach z cichym domykaniem drzwi.



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



7. Ustaw drzwi piekarnika w pozycji półotwartej.



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

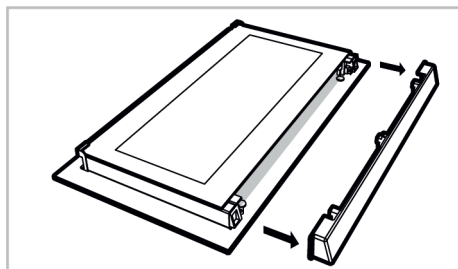
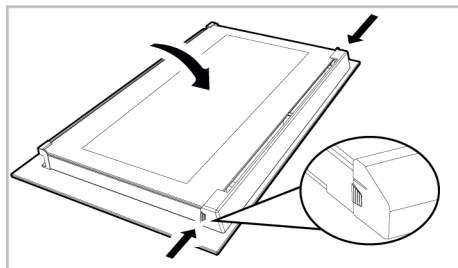
i Aby ponownie przymocować drzwiczki, należy powtórzyć kroki wyjmowania, ale od końca do początku. Podczas montowania drzwi pamiętaj o zamknięciu zatrzasków w gnieździe zawiasu.

7.7 Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika

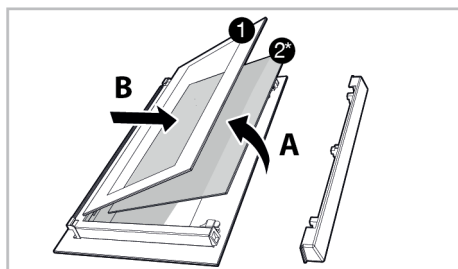
Wewnętrzną szybę przednich drzwi produktu można zdjąć w celu wyczyszczenia.

1. Otwórz drzwiczki piekarnika.

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



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 prowadnicy jak najbliższej wewnętrznej szyby (1).

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

7.8 Czyszczenie lampki piekarnika

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

Wymiana lampki piekarnika

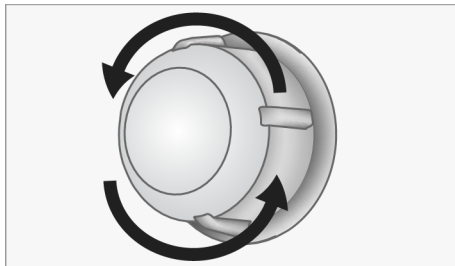
Ostrzeżenia ogólne

- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem przed wymianą lampki należy odłączyć zasilanie i odczekać, aż piekarnik ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Ten piekarnik jest zasilany lampką żarową o mocy mniejszej niż 40 W, o wysokości mniejszej niż 60 mm i średnicy mniejszej niż 30 mm lub lampką halogenową z gniazdami G9 o mocy mniejszej niż 60 W. Lampki są przystosowane do pracy w temperaturach powyżej 300 °C. Lampki do piekarnika są dostępne w autoryzowanych serwisach lub u licencjonowanych techników. Ten produkt zawiera lampkę klasy energetycznej G.
- Położenie lampki może różnić się od pokazanego na rysunku.
- Lampka ta nie nadaje się do oświetlania pomieszczeń domowych. Lampka ma pomóc zobaczyć potrawy.

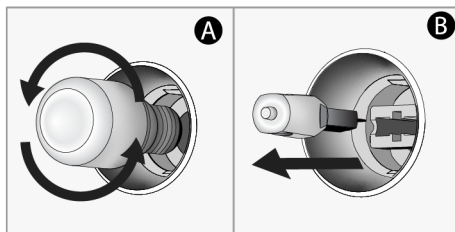
- Lampki zastosowane w tym urządzeniu są odporne na ciężkie warunki fizyczne, takie jak temperatura powyżej 50°C.

Jeśli piekarnik ma okrągłą lampkę,

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



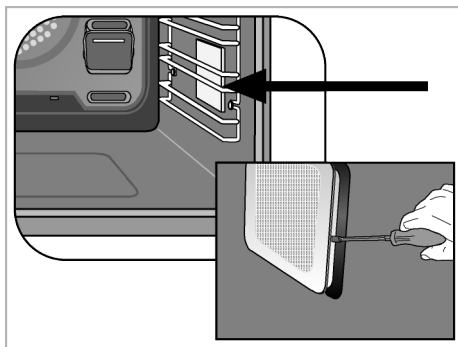
3. Jeśli lampka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku, obróć lampkę tak jak pokazano na rysunku i wymień na nową. Jeśli jest to model typu (B), wyciągnij go, jak pokazano na rysunku i wymień na nowy.



4. Zamontuj szklaną pokrywę.

Jeśli piekarnik ma kompaktową świetlówkę o kwadratowym kształcie,

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



3. Podnieś szklaną osłonę żarówki za pomocą śrubokręta. Najpierw wykręć śrubę, jeśli kwadratowa lampa w twoim produkcie jest wkręcona.

8 Rozwiązywanie problemów

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

Podczas pracy piekarnika wydobywa się para.

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

Podczas pieczenia pojawiają się kropelki wody

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

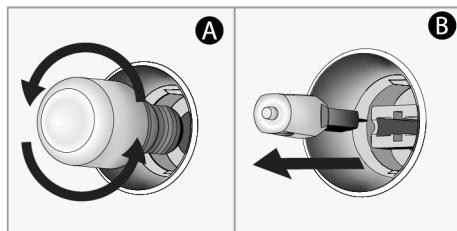
Podczas podgrzewania i chłodzenia urządzenia słychać metalowe dźwięki.

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

Urządzenie nie działa.

- Bezpiecznik może być uszkodzony lub przepalony. >>> Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. Zmień je, jeśli to konieczne, lub aktywuj je ponownie.

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



5. Zamontować szklaną pokrywę i druciane półki.

- Urządzenie może nie być podłączone do gniazdka (z uziemieniem). >>> Sprawdź, czy urządzenie jest podłączone do gniazdka.
- (Jeśli w urządzeniu jest timer) Przyciski na panelu sterowania nie działają. >>> Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę klawiszy, może ona być włączona, wyłącz blokadę klawiszy.

Oświetlenie piekarnika nie jest włączone.

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

Piekarnik nie nagrzewa się.

- Piekarnik może nie być ustawiony na określoną funkcję pieczenia i/lub temperaturę. >>> Ustaw piekarnik na określoną funkcję pieczenia i/lub temperaturę.
- Drzwiczki piekarnika mogą być otwarte. >>> Upewnij się, że drzwiczki piekarnika są zamknięte. Jeśli drzwiczki piekarnika pozostają otwarte na dłużej niż 5 minut, ustawienia czasu zostaną anulowane, a grzałki nie będą działać.
- W modelach z timerem czas nie jest ustawiony. >>> Ustaw czas.

- Brak prądu. >>> Upewnij się, że sieć jest sprawna i sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień bezpieczniki lub ponownie je włącz.

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

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

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

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

