

**PIERKARNIK DO ZABUDOWY OIM 25503**  
**ANKASTRE FIRIN**

**BEKO**



## Prosimy zacząć od przeczytania tej instrukcji!

Szanowny Kliencie,

Życzymy satysfakcji z użytkowania naszego wyrobu, który wyprodukowano w nowoczesnym zakładzie i poddano wymagającym procedurom kontroli jakości. Radzimy zatem uważnie przeczytać niniejszą Instrukcję przed jego pierwszym użyciem i zachować ją do wglądu w przyszłości. Jeśli przekażecie ten wyrób komuś innemu, oddajcie mu także tę Instrukcję.


### **Niniejsza Instrukcja Użytkowania pomoże sprawnie i bezpiecznie korzystać z tego wyrobu.**


- Przeczytaj tę Instrukcję Użytkowania przed zainstalowaniem i uruchomieniem wyrobu.
- Instrukcje zachowania bezpieczeństwa muszą być ściśle przestrzegane.
- Zachowaj niniejszą Instrukcję Użytkowania pod ręką do wglądu w przyszłości.
- Przeczytaj także inne dostarczone z tym wyrobem dokumenty. Pamiętaj, że niniejsza Instrukcja Użytkowania może odnosić się także do kilku innych modeli. Różnice pomiędzy modelami wyraźnie wskazano w niniejszej instrukcji.


### **Objaśnienie symboli**


W niniejszej Instrukcji Użytkowania stosuje się następujące symbole:

 Ważna informacja lub przydatna wskazówka dot. użytkowania

 Ostrzeżenie przed zagrożeniem dla życia i mienia.

 Ostrzeżenie przed porażeniem elektrycznym.

 Ostrzeżenie przed zagrożeniem pożarem.

 Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

*Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi*

*Dyrektywami Unii Europejskiej:*

*- 2006/95/WE LVD (Niskie Napięcia)*

*- 2004/108/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)*

**Importer: Beko S.A.**

**ul. Cybernetyki 7, 02-677 Warszawa**



# Spis treści

---

## **1** Informacje ogólne..... 4

Opis urządzenia.....	4
Dane techniczne.....	5
Akcesoria dostarczane wraz z jednostką.....	5

## **2** Instrukcja zachowania bezpieczeństwa..... 7

Ogólne instrukcje zachowania bezpieczeństwa.....	7
Bezpieczeństwo obsługi urządzeń elektrycznych.....	8
Zamierzone przeznaczenie.....	8
Bezpieczeństwo dzieci.....	8

## **3** Instalacja..... 10

Przed zainstalowaniem.....	10
Instalacja i przyłączenie.....	11
Pozbywanie się odpadów.....	13
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych.....	13
Stare urządzenia.....	14
Przyszły transport.....	14

## **4** Przygotowanie..... 15

Jak oszczędzać energię.....	15
Działanie wstępne.....	15
Nastawianie czasu.....	15

Pierwsze czyszczenie.....	16
Podgrzewanie wstępne.....	16

## **5** Jak obsługiwać piekarnik.... 17

Ogólne informacje o pieczeniu ciast, rozmrażaniu i grillowaniu.....	17
Jak używać piekarnik elektryczny.....	17
Tryby pracy.....	19
Jak obsługiwać urządzenie sterujące piekarnikiem.....	22
Jak używać blokady przycisków.....	24
Jak używać zegara z alarmem.....	24
Tabela czasów pieczenia.....	26
Jak obsługiwać grill.....	28
Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu.....	28

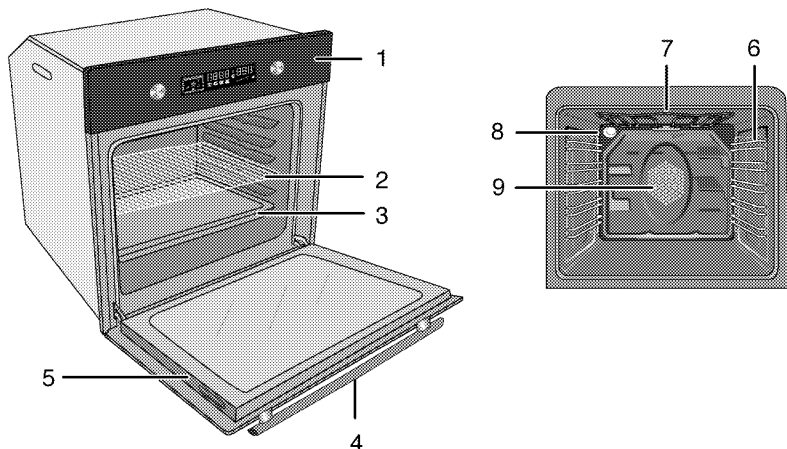
## **6** Czyszczenie i konserwacja . 29

Informacje ogólne.....	29
Czyszczenie panelu sterowania.....	29
Czyszczenie piekarnika.....	29
Demontaż drzwiczek piekarnika.....	30
Wymywanie szyby z drzwi.....	30
Wymiana lampki w piekarniku.....	31

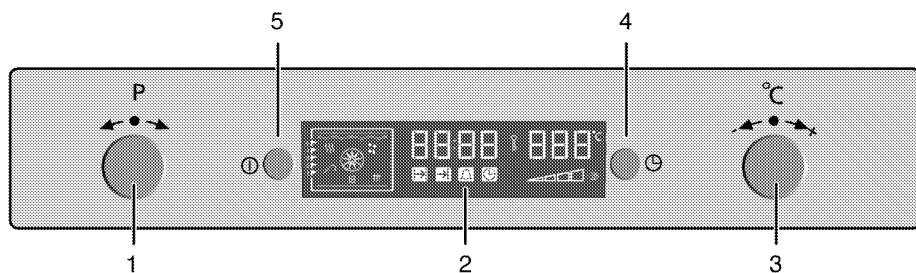
## **7** Rozwiązywanie problemów. 32

# 1 Informacje ogólne

## Opis urządzenia



- |   |                  |   |                                       |
|---|------------------|---|---------------------------------------|
| 1 | Panel sterowania | 6 | Prowadnice rusztu                     |
| 2 | Ruszt            | 7 | Górny element grzewczy                |
| 3 | Taca             | 8 | Oświetlenie                           |
| 4 | Uchwyt           | 9 | Silnik wentylatora (za płytą stalową) |
| 5 | Drzwiczki        |   |                                       |






- |   |                           |   |                    |
|---|---------------------------|---|--------------------|
| 1 | Pokrętko wyboru programów | 4 | Przycisk menu      |
| 2 | Zegar cyfrowy             | 5 | Przycisk ZAŁ./WYŁ. |
| 3 | Pokrętko termostatu/czasu |   |                    |

## Dane techniczne


Napięcie/częstotliwość	220-240 V ~ 50 Hz
Łączne zużycie energii el.	3.1 kW
Bezpiecznik	min. 16 A
Typ/ przekrój przewodu	H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Długość przewodu	maks. 2 m
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	595 mm/594 mm/567 mm
Wymiary instalacyjne (wys./szer./głęb.)	**590 lub 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Piekarnik główny	<b>Piekarnik wielofunkcyjny</b>
Klasa sprawności energetycznej <sup>#</sup>	A
Oświetlenie wewnętrzne	15/25 W
Zużycie energii el. przez grill.	2.2 kW

<sup>#</sup> Informacja podstawowa: Dane na etykietach energetycznych piekarników elektrycznych podaje się zgodnie z normą PL-EN 50304. Wartości te określa się przy standardowym obciążeniu z czynnymi funkcjami grzejnika górnego-dolnego i wspomaganie nagrzewania wentylatorem (jeśli funkcje takie są dostępne). Klasę sprawności energetycznej określa się zgodnie z następującą priorytetyzacją, zależnie od występowania odpowiednich funkcji w danym modelu piekarnika. 1- Pieczenie z wentylatorem eco-fan, 2-Pieczenie turbo powolne, 3-Pieczenie turbo, 4- Grzałki dolna/górna wspomagane wentylatorem.

\*\* Patrz: *Instalacja, strona 10.*

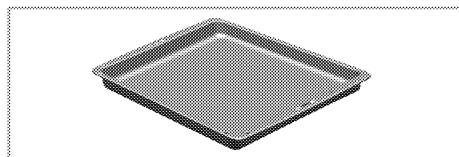
-  Dane techniczne mogą zostać zmienione bez uprzedzenia w celu poprawy jakości wyrobu.
-  Rysunki w tej instrukcji są schematyczne i mogą się nieco różnić od danego wyrobu.
-  Wartości podane na etykietkach wyrobu lub w towarzyszącej mu dokumentacji uzyskano w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odnośnymi normami. Wartości te mogą się różnić zależnie od operacyjnych i środowiskowych warunków pracy danego wyrobu.

## Aksesoria dostarczane wraz z jednostką

-  Dostarczane akcesoria różnią się zależnie od modelu wyrobu. Niektóre z akcesoriów opisanych w instrukcji obsługi mogą nie być dostarczane razem z tym modelem piekarnika.

### Foremka do pieczenia

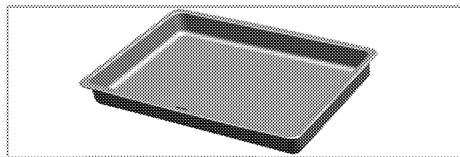
Może służyć do pieczenia ciasta, mrożonek i dużych porcji pieczeni.



### Foremka do głębokiego pieczenia

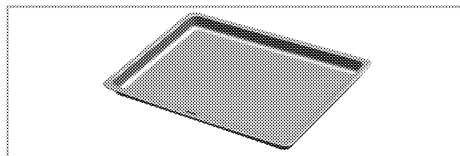
Może służyć do pieczenia ciasta, dużych porcji pieczeni, potraw o znacznej zawartości płynu, a przy

grillowaniu jako naczynie na kapiący tłuszcz.



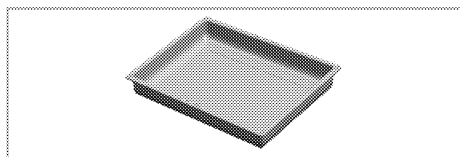
### Foremka do ciasta

Zalecana do pieczenia herbatników i kruchych ciasteczek.



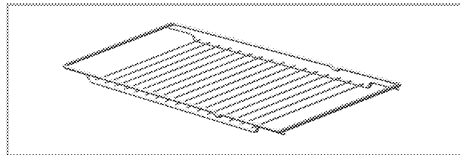
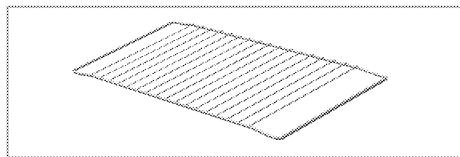
### Mała foremka do pieczenia

Może służyć do niewielkich porcji. Tę foremkę do pieczenia stawia się na ruszcie do pieczenia.



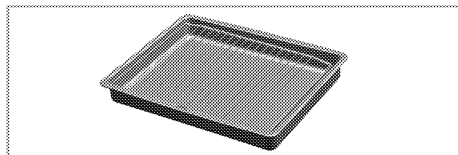
### Półka druciana

Może służyć do pieczenia mięsa oraz jako półka na naczynia z ciastem i mięsem do pieczenia i z zapiekankami.



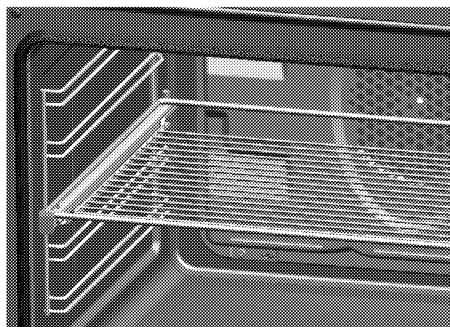
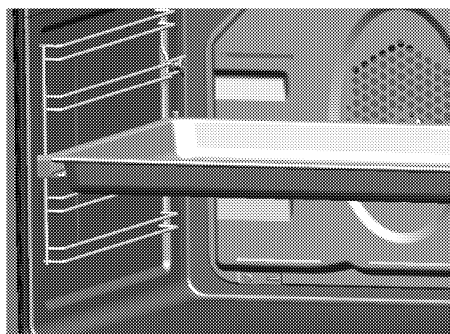
### Mała półka druciana (do użytku z dostarczoną tacką)

Może służyć przy grillowaniu do zbierania tłuszczu na tacy aby zapobiec zabrudzeniu piekarnika.



### Prawidłowe umieszczenie półki drucianej na półkach przesuwanych.

Tacki i półki druciane używane razem z półką przesuwaną (zależnie od modelu) muszą być prawidłowo ustawione, tak aby wewnętrzne krawędzie półki mieściły się ponad kołkami na półce przesuwanej. Utrzymuje to półkę pewnie w jej miejscu".




## 2 Instrukcja zachowania bezpieczeństwa

---

### Ogólne instrukcje zachowania bezpieczeństwa

- Wyrób ten nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby z zaburzeniami funkcji fizycznych, czuciowych lub umysłowych, a także przez osoby niewykształcone lub niedoświadczone (w tym dzieci), o ile nie są pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub która odpowiednio pouczy je, jak użytkować ten wyrób. Dzieci muszą być nadzorowane, aby zapobiec manipulowaniu przy wyrobie.
- Przyłącz ten wyrób do uziemionego gniazdka/obwodu zabezpieczonego bezpiecznikiem o odpowiedniej specyfikacji podanej w tabeli „Dane techniczne”. Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie odpowiada za żadne szkody wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uziemienia, zgodnie z przepisami miejscowymi.
- Nie wolno uruchamiać wyrobu, jeśli przewód lub wtyczka są uszkodzone. Wezwij autoryzowanego pracownika serwisu.
- Nie wolno uruchamiać tego wyrobu, jeśli jest niesprawny lub widocznie uszkodzony.
- Nie wolno wykonywać żadnych napraw ani modyfikacji tego wyrobu. Można jednak zaradzić niektórym niesprawnościom, które nie wymagają napraw ani modyfikacji. Patrz *Rozwiązywanie problemów*, strona 32.
- Nie wolno myć tego wyrobu wodą! Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Nigdy nie wolno używać tego wyrobu w stanie zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu i/lub innych środków odmieniających świadomość.
- Wyrób musi być odłączony od sieci w trakcie instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Instalacje i naprawy musi zawsze wykonywać autoryzowany pracownik serwisowy. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione.
- Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.
- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek ani szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzy się w takim słoiku, może go rozsadzić.
- Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu tego wyrobu, ponieważ jego boki bardzo się nagrzewają przy pracy.

- Nie umieszczaj foremek do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika. Nagromadzenie ciepła mogłoby zniszczyć dno piekarnika.
- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
- Urządzenie to nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykaj gorących palników, wewnętrznych części piekarnika, elementów grzejnych itp.
- Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.
- Nie używaj tego wyrobu z wyjątką lub popękaną szybą w przednich drzwiczkach.
- Tylna powierzchnia piekarnika nagrzewa się w trakcie jego pracy. Upewnij się, że przyłączy gazowe/elektryczne nie dotyka tej tylnej powierzchni; w przeciwnym razie może ono ulec uszkodzeniu.
- Przewód zasilający nie może się zakleszczyć między drzwiczkami i ramą piekarnika, a także nie można go prowadzić przez gorące powierzchnie. W przeciwnym wypadku izolacja przewodów może się topić i w rezultacie może nastąpić zwarcie.
- Upewnij się, że po każdym użyciu wyrób ten jest wyłączany.

 Produkt musi zostać zainstalowany przez wykwalifikowaną osobę i zgodnie z obowiązującymi przepisami. W przeciwnym gwarancja zostanie unieważniona.

## **Bezpieczeństwo obsługi urządzeń elektrycznych**

- Wszelkie prace związane z instalacją i naprawą urządzenia mogą być wykonywane tylko przez wykwalifikowanego technika.
- Nawet po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący może nadal pracować.
- W razie jakiegokolwiek awarii wyłącz urządzenie i odłącz je od sieci zasilającej. W tym celu wyłącz bezpiecznik.
- Zastosowany bezpiecznik musi być dostosowany do maksymalnej wartości prądu pobieranego przez piekarnik.

## **Zamierzone przeznaczenie**

Wyrób ten przeznaczony jest do użytku domowego. Nie dopuszcza się użytkowania komercyjnego. "UWAGA: Urządzenie to służy wyłącznie do pieczenia potraw. Nie wolno używać go do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń." Urządzenia tego nie należy używać do podgrzewania talerzy pod grillem, suszenia ręczników, ścierek do naczyń, itp. na uchwytach, ani do celów suszenia lub ogrzewania. Producent nie odpowiada za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem tego wyrobu lub obchodzeniem się z nim. Piekarnik można używać do rozmrażania, smażenia, pieczenia i grillowania potraw.

## **Bezpieczeństwo dzieci**

- Gdy urządzenie pracuje, jego dostępne części znacznie się nagrzewają, a więc do czasu jego

ostygnięcia należy trzymać dzieci z dala od niego.

- "**UWAGA:** Gdy używa się grilla, wystające części kuchenki mogą się bardzo nagrzewać. Małe dzieci należy trzymać z dala od kuchenki."
- Elementy opakowania mogą być niebezpieczne dla dzieci. Trzymajcie materiały opakowaniowe z dala od dzieci.

Prosimy pozbyć się całego opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska.

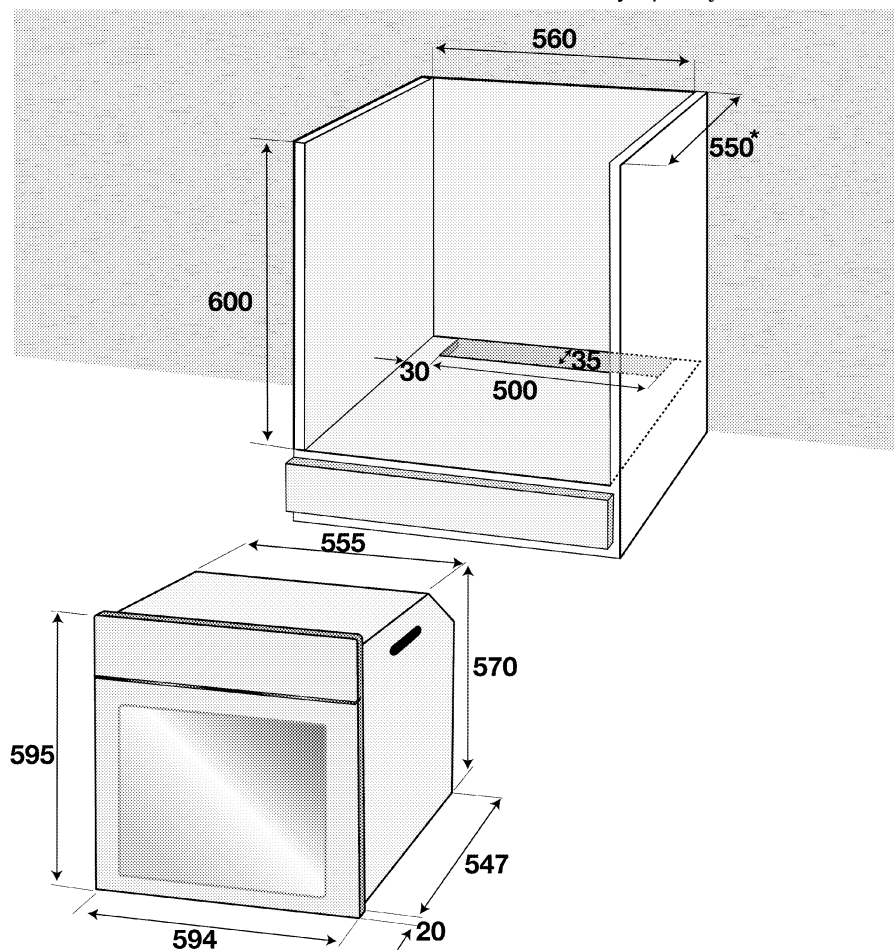
- Gdy drzwiczki są otwarte **nie** obciążaj ich żadnymi ciężkimi przedmiotami i **nie** pozwalaj dzieciom siadać na nich. Może to spowodować przewrócenie się urządzenia albo uszkodzenie zawiasów drzwiczek.

### 3 Instalacja

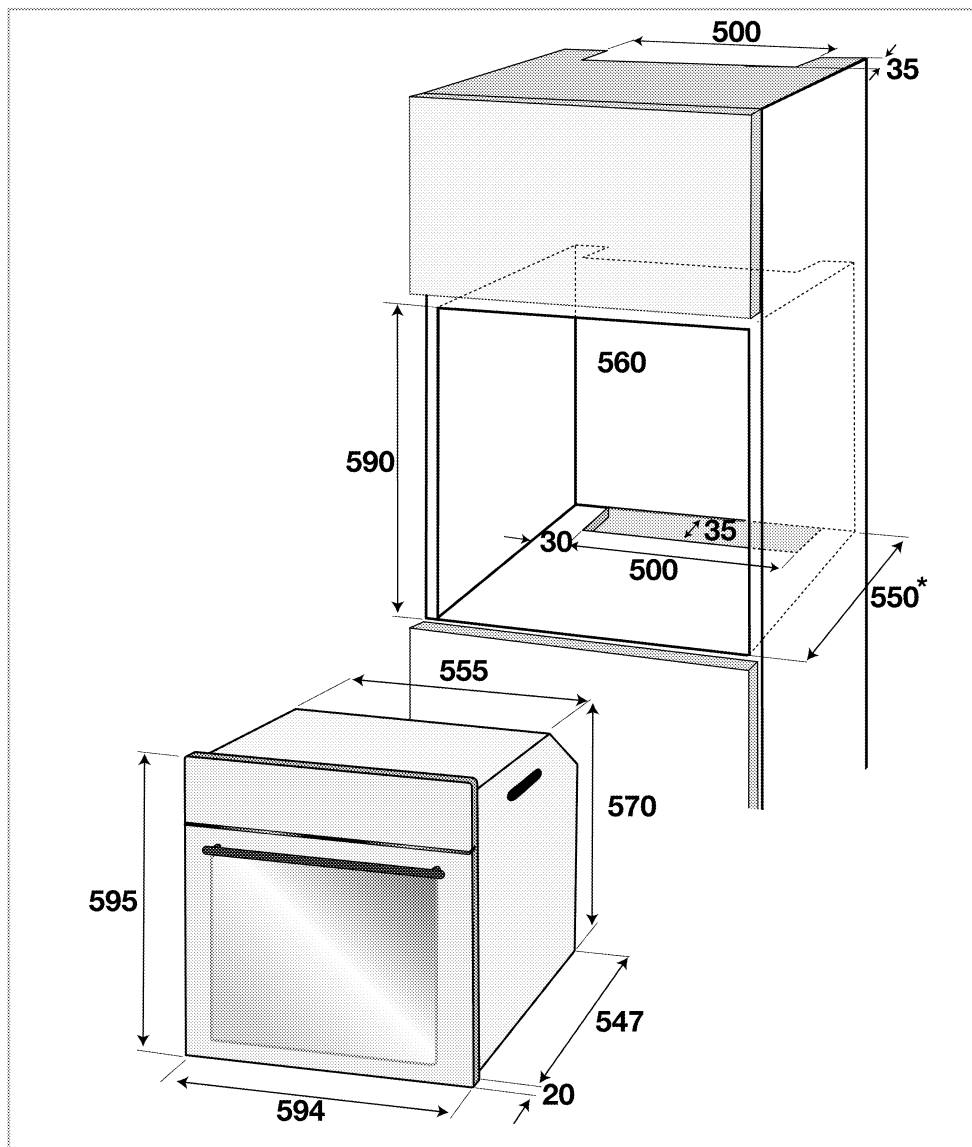
#### Przed zainstalowaniem

Urządzenia przeznaczone jest do zainstalowania w szafkach kuchennych. Pomiędzy urządzeniem, a ścianami lub meblami należy pozostawić bezpieczny odstęp. Patrz: rysunek (wymiar w mm).

- Materiały zastosowane w szafkach muszą być odporne na wysoką temperaturę (minimum 100°C).
- Szafki kuchenne należy przymocować po wypoziomowaniu.
- Jeśli pod piekarnikiem jest szuflada, trzeba pomiędzy nimi założyć półkę.



\* min.




\* min.

## Instalacja i przyłączenie

**!** Szkoda materialna!  
Nie wolno podnosić ani przesuwać kuchenki ciągnąc za klamkę.


- Przed zainstalowaniem urządzenia, należy przyłączyć je do źródeł zasilania zgodnie z miejscowymi przepisami dotyczącymi instalacji gazowych i elektrycznych.
- Urządzenie podnosić muszą przynajmniej dwie osoby.

- Do przenoszenia wyrobu użyj wnek lub drucianych uchwytów usytuowanych po obu jego stronach.
-  Jeśli wyrób ma uchwyty z drutu, po jego przesunięciu wciśnij je z powrotem w jego boczne ścianki.


## Podłączenie urządzenia do prądu

### **To urządzenie musi być uziemione!**

Producent nie ponosi odpowiedzialności za wszelkie szkody spowodowane użytkowaniem piekarnika bez sprawnego uziemienia.

 **Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarcie lub pożarem z powodu niefachowej instalacji!**

Urządzenie to może zostać przyłączone do zasilania tylko przez upoważnioną kwalifikowaną osobę i gwarancja na nie obowiązuje dopiero po poprawnym zainstalowaniu.


 **Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarcie lub pożarem od uszkodzonego przewodu zasilającego!**  
Przewodu zasilającego nie można klamrować, zginać i przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia.

Jeśli uszkodzi się przewód zasilający, musi wymienić go kwalifikowany elektryk.

- Parametry zasilania muszą odpowiadać danym podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.

Tabliczkę znamionową widać po otwarciu drzwiczek piekarnika.

- Przewód zasilający urządzenia musi odpowiadać podanym parametrom elektrycznym.; patrz *Dane techniczne, strona 5.*

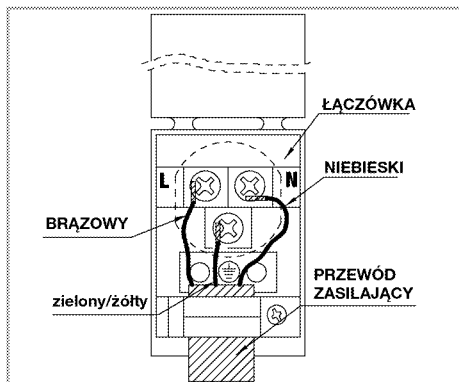
 **Zagrożenie porażeniem elektrycznością!**

Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej, prosimy odłączyć to urządzenie od zasilania.

1. Urządzenie powinno zostać podłączone bezpośrednio do sieci, pomiędzy urządzeniem a siecią należy zainstalować wyłącznik wielobiegunowy o rozstawie styków, co najmniej 3 mm, dopasowany do obciążenia i zgodny z obowiązującymi normami (uziemienie nie może być wyłączane przez wyłącznik). Kabel zasilający musi być tak umieszczony, by w żadnym miejscu nie rozgrzewał się do temperatury wyższej o 50°C od temperatury otoczenia. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może skutkować problemami eksploatacyjnymi i unieważnieniem gwarancji na wyrób.

Zaleca się dodatkowego zabezpieczenia wyłącznikiem różnicowym.

Jeśli wyrób dostarczono z przewodem bez wtyczki;

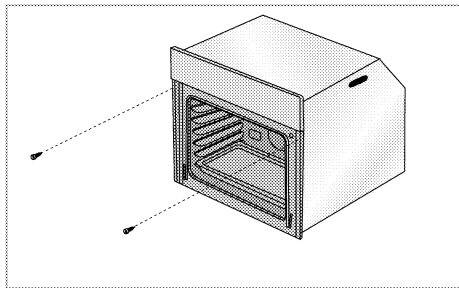


2. **przy przyłączeniu jednofazowym**, zwróć uwagę, aby przyłączyć, jak pokazano poniżej:

- Przewód brązowy = L (Faza)
- Przewód niebieski = N (Zero)
- Przewód żółto-zielony musi być połączony z zaciskiem uziemiającym (E)  $\equiv$ .

## Instalacja

1. Zwracając uwagę, aby nie uszkodzić ani nie przygnieść przewodu zasilającego, wsuń piekarnik przez otwór w szafce, wyrównaj i umocuj.



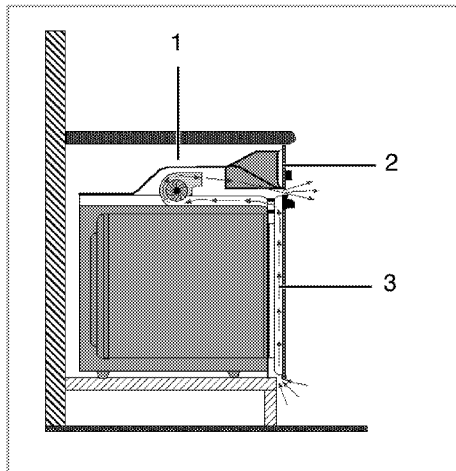
Umocuj piekarnik 2 wkrętami, jak pokazano na rysunku.

## Ostateczne sprawdzenie

1. Włącz do gniazdka wtyczkę z przewodem zasilającym i załącz bezpiecznik.

2. Sprawdź poprawność działania funkcji

## Przy urządzeniu z wentylatorem chłodzącym



- 1 Dmuchawa
- 2 Panel sterowania
- 3 Drzwiczki

Wbudowany wentylator chłodzący chłodzi zarówno szafkę do zabudowy, jak i przód urządzenia.

**i** Wentylator chłodzący pracuje przez 20 - 30 minut nawet po wyłączeniu piekarnika.

## Pozbywanie się odpadów

### Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępne dla dzieci. Opakowanie tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnych. Należy odpowiednio się ich pozbywać i sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie

należy ich wyrzucać razem ze zwykłymi odpadkami domowymi.

## Stare urządzenia



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE oraz polską Ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady.



Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze użytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z

obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

## Przyszły transport

- Zachowaj oryginalne pudło kartonowe na piekarnik i transportuj go w nim. Przestrzegaj instrukcji na pudle. Jeśli nie masz oryginalnego pudła, zapakuj piekarnik w folię bąbelkową lub grubą tekturę i zabezpiecz taśmą klejącą.
- Aby zapobiec uszkodzeniu drzwiczek przez ruszt druciany i tackę z wnętrza piekarnika włóż do jego środka pasek tektury, równo z pozycją tacek. Drzwiczki piekarnika zabezpiecz taśmą klejącą do ścian bocznych.
- Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę.
-  Nie stawiaj na tym urządzeniu żadnych innych przedmiotów. Urządzenie to należy transportować w pozycji stojącej.
-  Sprawdzaj, czy piekarnik nie uległ w transporcie widocznym uszkodzeniom.

## 4 Przygotowanie

### Jak oszczędzać energię

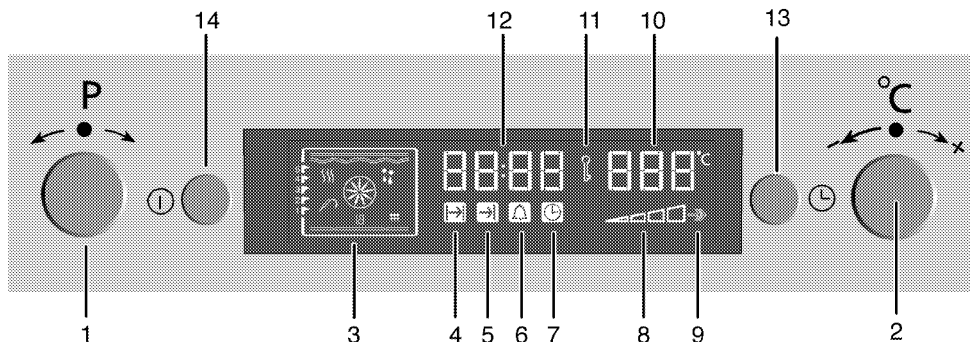
Następujące wskazówki pomogą użytkownikowi urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

- Używaj naczyń w ciemnych barwach lub emaliowanych, co poprawi przepływ ciepła.
- Gotując potrawy wykonuj operacje podgrzewania, jeśli zaleca się ją w instrukcji obsługi lub przepisie gotowania.
- Nie otwieraj zbyt często drzwiczek w trakcie gotowania.
- O ile to możliwe staraj się gotować w piekarniku więcej niż jedną potrawę na raz. Można gotować w

dwóch naczyniach obok siebie na ruszcie.

- Gotuj potrawy po kolei. Piekarnik będzie już gorący.
- Można oszczędzić energię wyłączając piekarnik na kilka minut przed upływem czasu gotowania. Nie otwieraj drzwiczek piekarnika.
- Rozmrażaj mrożonki przed gotowaniem.


### Działanie wstępne Nastawianie czasu



- 1 Pokrętło wyboru programów
- 2 Pokrętło termostatu/czasu
- 3 Wyświetlacz funkcji
- 4 Kontrolka czasu pieczenia
- 5 Kontrolka końca czasu pieczenia
- 6 Kontrolka okresu alarmu
- 7 Kontrolka bieżącego czasu
- 8 Kontrolka temperatury piekarnika
- 9 Pozycja boostera
- 10 Wyświetlacz temperatury
- 11 Kontrolka blokady klawiszy


- 12 Wyświetlacz czasu bieżącego
- 13 Przycisk menu
- 14 Przycisk ZAŁ./WYŁ.

1. Po pierwszym załączeniu piekarnika nastaw aktualny czas poprzez delikatne przekręcenie pokręta **2** w stronę + lub -.


-  Jeśli bieżący czas nie jest ustawiony, nastawienia czasu zaczną rosnąć/zmieniać się od **12:00**. Aby wskazać, że bieżąca godzina nie została ustawiona, wyświetli się kontrolka bieżącego czasu (**7**). Kontrolka ta zniknie po ustawieniu godziny.

### Nastawienie bieżącego czasu

1. Aktywuj kontrolkę bieżącego czasu (**7**) naciskając przycisk **13**.
2. Aktualny czas koryguje się poprzez delikatne przekręcenie pokrętki **2** w stronę **+** lub **-**.

-  W przypadku zaniku zasilania nastawienia bieżącej godziny zostają skasowane. Trzeba je ustawić na nowo. Bieżącego czasu nie można zmienić, jeśli piekarnik działa w trybie jakiejś funkcji.

### Pierwsze czyszczenie


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

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Wytrzyj powierzchnie wyrobu wilgotną ściereczką lub gąbką i wytrzyj do sucha ściereczką.

### Podgrzewanie wstępne

Nagrzewaj urządzenie przez ok. 30 minut, a potem je wyłącz. Przed pierwszym użyciem należy wypalić

wszelkie pozostałości po produkcji i warstwy ochronne.


-  Można się poparzyć od gorących powierzchni!  
Nie dotykaj gorących powierzchni tego urządzenia. Trzymaj dzieci z dala od piekarnika i używaj rękawic kuchennych.

### Piekarnik elektryczny

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Wybierz pozycję „Static” (Statyczne)
4. Wybierz najwyższą moc grilla; patrz *Jak używać piekarnik elektryczny, strona 17*.
5. Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
6. Wyłącz piekarnik; patrz *Jak używać piekarnik elektryczny, strona 17*


### Piekarnik z grillem

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Wybierz najwyższą moc grilla; patrz *Jak obsługiwać grill, strona 28*.
4. Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
5. Wyłącz grill; patrz *Jak obsługiwać grill, strona 28*

-  W trakcie pierwszego nagrzewania może się wydzielać nieprzyjemny zapach i dym. Należy zapewnić dobrą wentylację.

## 5 Jak obsługiwać piekarnik

### Ogólne informacje o pieczeniu ciast, rozmrażaniu i grillowaniu.

 Zagrożenie oparzeniem gorącym powietrzem!  
Otwierając drzwiczki piekarnika zachowaj ostrożność, bo może ulotnić się z niego gorące powietrze.

#### Wskazówki do pieczenia ciasta

- Używaj stosownych naczyń metalowych z powłokami nieprzylegającymi, pojemników aluminiowych, lub żaroodpornych form silikonowych.
- Ruszt wsuń w prowadnice na poziomie wymaganym dla pieczonej potrawy.
- Zaleca się ustawianie foremki do pieczenia na środkowym poziomie.
- Zamknij drzwiczki piekarnika i nie otwieraj ich.

#### Wskazówki do pieczenia mięsa

- Przyprawienie sokiem z cytryny i czarnym pieprzem poprawi wydajność pieczenia przy pieczeniu całych kurcząt, indyków lub dużych porcji mięsa.
- Pieczenie mięsa z kością trwa o ok. 15 do 30 minut dłużej, niż pieczenie takiej samej sztuki bez kości.
- Należy liczyć po ok. 4 do 5 minut na każdy centymetr wysokości sztuki mięsa.
- Po zakończeniu pieczenia pozostaw pieczeń w piekarniku na ok. 10 minut. Soki lepiej rozchodzą

się po całej pieczeni i nie wyciekają przy jej krojeniu.

- Ryby w naczyniach żaroodpornych należy ustawiać na środkowym lub dolnym poziomie.

#### Wskazówki do grillowania

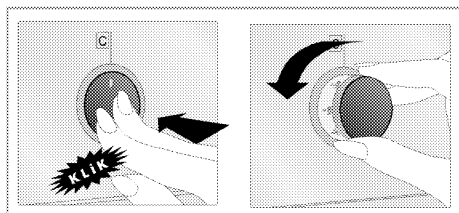
Mięso, ryby i drób szybciej rumienia się, gdy się je grilluje, zachowują miłą kruchość i nie wysychają. Do grillowania szczególnie nadają się płaskie kawałki i skrawki mięsa, kiełbaski, a także warzywa o znacznej zawartości wody (np. pomidory i cebula).

- Kawałki do grillowania rozłóż na ruszcie, lub tacy, tak żeby były bezpośrednio pod grzałką.
- Wsuń ruszt lub foremkę do piekarnika na odpowiedniej wysokości. Jeśli grilluje się na ruszcie, na niższym poziomie ustaw tacę do zbierania kapiącego tłuszczu.
- Aby łatwiej oczyścić tacę z tłuszczu wlej do niej trochę wody.

### Jak używać piekarnik elektryczny

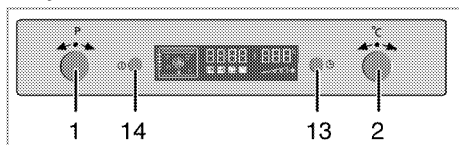
Wszystkie pokręta tego piekarnika są typu "pop-out" (chowane).

1. Regulacji dokonuje się po wysunięciu pokręta przez wciśnięcie.



» Aby schować, przyciśnij pokrętko po zakończeniu regulacji.

## Włączenie piekarnika



- 1 Pokrętko wyboru programów
- 2 Pokrętko termostatu/czasu
- 13 Przycisk menu
- 14 Przycisk ZAŁ./WYŁ.

1. Aby włączyć piekarnik, naciśnij przycisk **14** na ok. 1 sekundę.

## Wybieranie temperatury i trybu pracy

Po włączeniu piekarnika, nic się nie pojawia na wyświetlaczu funkcji.



- i** Piekarnik wyłączy się automatycznie po 10 sekundach jeśli nie nastavimy żadnej funkcji.

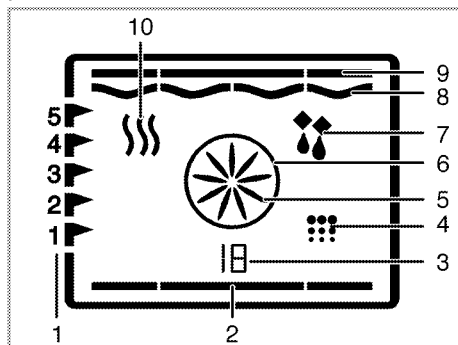
W tym momencie można ustawić temperaturę, czas pieczenia, koniec czasu pieczenia i booster.

1. Lekko przekręć pokrętko **1** w lewo lub w prawo, tak aby wybrać pożądaną funkcję;
2. Temperaturę nastawia się poprzez delikatne przekręcenie pokrętki **2** w stronę **+** lub **-**.

» Piekarnik natychmiast uruchomi się wykonując zadaną funkcję i będzie podnosić temperaturę we wnętrzu aż do zadanej wartości.

» Na wyświetlaczu funkcji pojawiają się aktywne grzałki i sugerowana pozycja tacki.

» Jeżeli nie nastaviono żadnej temperatury, to na wyświetlaczu wskazywana jest temperatura sugerowana dla wybranej funkcji. Tabela funkcji zawiera dostępne funkcje, z których można korzystać, a także temperatury minimalne i maksymalne, jakie można nastawić w piekarniku.




- 1 Poziom pieczenia
- 2 Grzałka dolna
- 3 Numer funkcji
- 4 Tryb czyszczenia
- 5 Termoobieg
- 6 Grzałka termoobiegu
- 7 Tryb rozmrażania
- 8 Grzałka grilla
- 9 Grzałka górna


10 Tryb utrzymywanie ciepła


\* Funkcje mogą się różnić zależnie od modelu piekarnika!


### Tabela funkcji:

Funkcja	Sugerowana temperatura	Zakres temperatury
Statyczna	200	40-280
Statyczna + termoobieg	175	40-280
Termoobieg z grzałką owalną	180	40-280
3 D	205	40-280
Pizza	210	40-280
Mini Grill	280	40-280
Grill	280	40-280
Nagrzewanie wentylatorowe Eko	180	160-220
Grzałka dolna	180	40-220
Utrzymywanie ciepła	60	40-100

 Ze względów bezpieczeństwa maksymalny czas, który można nastawić jako okres pieczenia dla funkcji innych niż utrzymywanie ciepła, jest ograniczony do 6 godzin. W razie przerwy w zasilaniu, program się skasuje. Potrzeba go będzie zaprogramować od nowa.

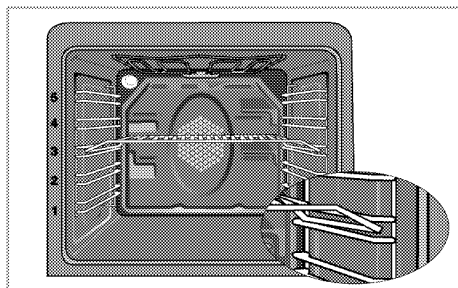
 W trakcie dokonywania nastawień na zegarze zapalać się będą odpowiednie kontrolki.

 Nie można nastawić bieżącej godziny gdy piekarnik pracuje wykonując jakąkolwiek funkcję lub jeżeli zegar nastawiony jest na program półautomatyczny lub w pełni automatyczny.

 Nawet jeśli piekarnik jest wyłączony, oświetlenie piekarnika zapala się przy otwarciu drzwiczek.

### Wyłączanie piekarnika elektrycznego

Aby wyłączyć piekarnik, naciśnij przycisk **14** na ok. 2 sekundy.



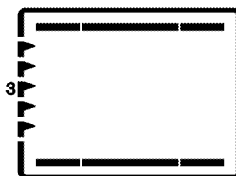
### Poziomy pieczenia (zależnie od modelu)

Ze względów bezpieczeństwa podczas pieczenia ruszt powinien być umieszczony w drabinkach bocznych. Rysunek powyżej pokazuje bezpieczne umiejscowienie rusztu – wewnątrz danego poziomy drabinek.

### Tryby pracy

Podana tutaj kolejność trybów pracy może różnić się od ich układu w urządzeniu.

#### 1. Pieczenie statyczne



Grzałki górna i dolna są załączone. Potrawy nagrzewane są równocześnie od góry i od dołu. Nadaje się np. do ciasta, ciasteczek oraz zapiekanek w

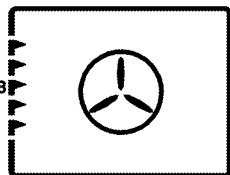
foremkach do pieczenia. Piecz w jednej tylko blasze.

## 2. **Pieczenie statyczne z termoobiegiem**



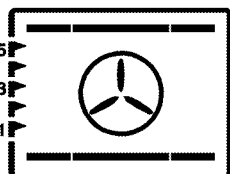
Załączone są grzałki górna i dolna plus wentylator (w tylnej ścianie). Wentylator równomiernie i szybko rozprowadza gorące powietrze. Piecz w jednej tylko blasze.

## 3. **Termoobieg z grzałką owalną**



Gorące powietrze nagrzane grzałką owalną jest bardzo szybko i równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. Jest to przydatne do pieczenia potraw na różnych poziomach półek i w większości przypadków nie potrzeba wstępnego nagrzania. Nadaje się do pieczenia w kilku blachach na raz.

## 4. **Funkcja "3D"**



Załączone są grzałki górna i dolna plus grzałka owalna z wentylatorem (w ścianie tylnej). Potrawa pieczona jest

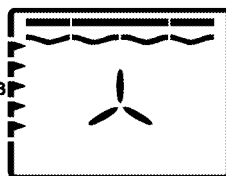
równomiernie i szybko ze wszystkich stron. Piecz tylko na jednym poziomie.

## 5. **Funkcja pizza**



Pracuje tylko grzałka dolna i owalna z wentylatorem (w ścianie tylnej). Nadaje się do pieczenia pizzy.

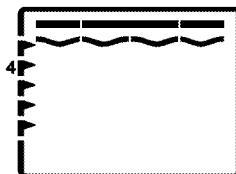
## 6. **Grill z termoobiegiem**



Gorące powietrze, nagrzane dużą grzałką grilla, jest bardzo szybko i równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. Jest to przydatne do grillowania dużych ilości mięsa.

- Do grillowania połóż duże lub średnie porcje na odpowiednio ustawionym ruszcie pod grzałką grilla.
- Temperaturę nastaw na poziom maksymalny.
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

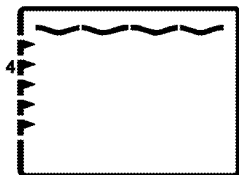
## 7. **Grill**



Uruchomiona zostaje duża grzałka grilla. Jest to przydatne do grillowania dużych ilości mięsa.

- Do grillowania połóż duże lub średnie porcje na odpowiednio ustawionym ruszcie pod grzałką grilla.
- Temperaturę nastaw na poziom maksymalny.
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

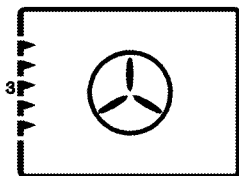
#### 8. Mini grill



Uruchomiona zostaje grzałka grilla.

- Do grillowania połóż małe lub średnie porcje na odpowiednio ustawionym ruszcie pod grzałką grilla.
- Temperaturę nastaw na poziom maksymalny.
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

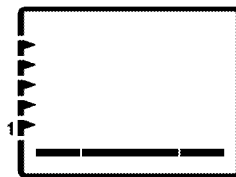
#### 9. Nagrzewanie wentylatorowe Eco



Aby oszczędzić energię elektryczną można użyć tej funkcji zamiast trybu pieczenia z termoobiegiem w temperaturze z zakresu 160-220 °C. Czas pieczenia będzie dłuższy.

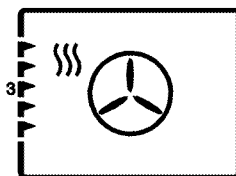
Czasy gotowania dla tego trybu podano w tabeli „Nagrzewanie wentylatorowe Eco”.

#### 10. Grzałka dolna



Załączona jest tylko grzałka dolna. Szczególnie nadaje się do potraw, które trzeba piec od spodu, takich jak pizza.

#### 11. Utrzymywanie ciepła




Służy do przechowywania w ciepłe potraw gotowych do spożycia.

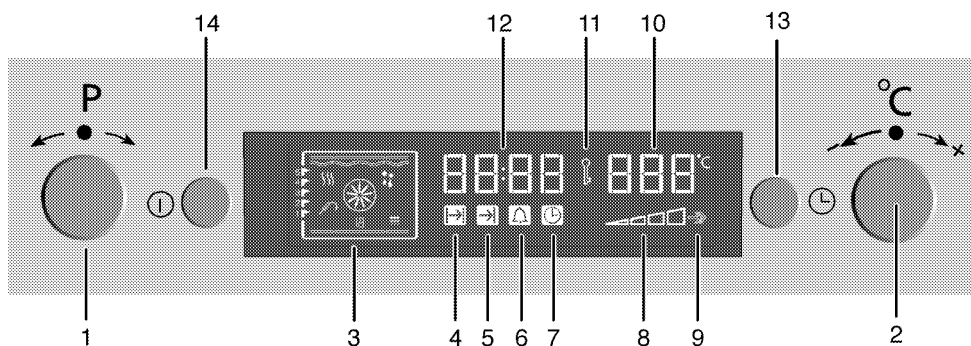
#### 12. Rozmrażanie/studzenie



Piekarnik nie jest nagrzewany. Pracuje tylko wentylator (w ścianie tylnej). Żywność mrożona rozmrażana jest w temperaturze pokojowej, w tym trybie potrawy gotowane mogą być studzone.

-  Gdy otwarte są drzwiczki piekarnika, silnik wentylatora nie będzie działać, aby gorące powietrze pozostało we wnętrzu.

## Jak obsługiwać urządzenie sterujące piekarnikiem



- 1 Pokrętko wyboru programów
- 2 Nastaw wybrany tryb pracy (funkcję) lekko obracając pokrętko „1” w prawo lub lewo.
- 3 Wcisnąc przycisk „13” uruchamia się kontrolka czasu pieczenia „4”.
- 4 Czas nastawia się poprzez delikatne przekręcenie pokrętki 2 w stronę + lub –.
- 5 Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.
- 6 Temperaturę pieczenia nastawia się poprzez delikatne przekręcenie pokrętki 2 w stronę + lub –.
- 7 Po zakończeniu procesu pieczenia wyświetli się napis "End" [Koniec] i rozlegnie się alarm.
- 8 Kontrolka czasu pieczenia
- 9 Kontrolka końca czasu pieczenia
- 10 Kontrolka okresu alarmu
- 11 Kontrolka bieżącego czasu
- 12 Kontrolka temperatury piekarnika
- 13 Pozycja boostera
- 14 Wyświetlacz temperatury
- 15 Kontrolka blokady klawiszy
- 16 Wyświetlacz czasu bieżącego
- 17 Przycisk menu
- 18 Przycisk ZAKŁ./WYŁ.

### Uruchamianie trybu półautomatycznego

W tym trybie pracy można nastawić okres czasu, w którym piekarnik będzie działać (czas pieczenia). Piekarnik zaczyna działać po dokonaniu ustawień i utrzymuje nastawioną temperaturę przez cały czas pieczenia. Piekarnik wyłącza się po upływie czasu pieczenia.

1. Uruchom piekarnik naciskając i przytrzymując wciśnięty przycisk „14”.

8. Aby wyłączyć sygnał alarmowy naciśnij przycisk nr „13” lub „14”.


» Kiedy alarm ucichnie, piekarnik wyłączy się automatycznie, a na ekranie wyświetli się czas bieżący.

### **Uruchamianie trybu półautomatycznego**

W tym trybie pracy można nastawiać czas trwania automatycznego działania piekarnika (czas pieczenia) oraz godzinę, o której piekarnik wyłączy się automatycznie (czas końca pieczenia).

1. Uruchom piekarnik naciskając i przytrzymując wciśnięty przycisk „14”.
2. Nastaw wybrany tryb pracy (funkcję) lekko obracając pokrętko „1” w prawo lub lewo.
3. Wciskając przycisk „13” uruchamia się kontrolka czasu pieczenia „4”.
4. Czas nastawia się poprzez delikatne przekręcenie pokrętki **2** w stronę + lub –.  
» Po ustawieniu czasu pieczenia kontrolka czasu pieczenia (**4**) pozostaje zapalony.
5. Wciskając przycisk „13” uruchom kontrolkę końca czasu pieczenia „5”.
6. Czas nastawia się poprzez delikatne przekręcenie pokrętki **2** w stronę + lub –.  
» Po ustawieniu czasu końca pieczenia kontrolka czasu końca pieczenia (**5**) pozostaje zapalona.
7. Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.
8. Temperaturę pieczenia nastawia się poprzez delikatne przekręcenie pokrętki **2** w stronę + lub –.


» Zegar piekarnika automatycznie oblicza godzinę rozpoczęcia pieczenia na podstawie czasu końca pieczenia i czasu trwania procesu pieczenia. Gdy nadejdzie godzina rozpoczęcia pieczenia, aktywuje się wybrany tryb pracy i piekarnik nagrzewa się do nastawionej temperatury. Utrzymuje tę temperaturę aż do końca czasu pieczenia. W trakcie pieczenia działa oświetlenie piekarnika.

 Wszystkie segmenty kontroli temperatury piekarnika (**8**) włączą się, gdy piekarnik osiągnie nastawioną temperaturę.

9. Po zakończeniu procesu pieczenia wyświetli się napis **"End"** [Koniec] i rozlegnie się alarm.

10. Aby wyłączyć sygnał alarmowy naciśnij przycisk nr „13” lub „14”.

» Kiedy alarm ucichnie, piekarnik wyłączy się automatycznie, a na ekranie wyświetli się czas bieżący. Oświetlenie w piekarniku wyłączy się.

 Wyłączenie trybu półautomatycznego lub automatycznego, po jego nastawieniu, odbywa się przez wyzerowanie czasu pieczenia.

### **Nastawienia Boostera (Szybkie podgrzewanie)**

Można go użyć aby szybciej osiągnąć pożądaną temperaturę w piekarniku dzięki uruchomieniu grzałek piekarnika w kombinacji innej niż w wybranej funkcji.

**i** Funkcję booster nastawić można tylko, gdy piekarnik jest włączony. Funkcji booster nie można wybrać w trybach rozmrażania i czyszczenia. W razie przerwy w zasilaniu ustawienie booster kasuje się.

1. Aby uruchomić funkcję booster, należy wciskać przycisk **13**, do momentu uaktywnienia się kontrolki **(9)**.

» Wyświetli się napis **"OFF"**.

2. Booster uruchamia się poprzez delikatne przekręcenie pokrętki **2** w stronę **+**.

» Po nastawieniu booster wyświetli się napis **"ON"** i kontrolka booster **(9)** pozostaje zapalona.

» Kontrolka booster wyłącza się, gdy piekarnik osiągnie pożądaną temperaturę. Piekarnik powraca do wcześniej wybranego trybu.

3. Aby skasować funkcję booster, należy wciskać przycisk **13**, do momentu uaktywnienia się kontrolki **(9)**.

» Wyświetli się napis **"ON"**.

4. Booster wyłącza się poprzez delikatne przekręcenie pokrętki **2** w stronę **-**.

» Wyświetli się napis **"OFF"**.

## Jak używać blokady przycisków

### Włączanie blokady przycisków

Uruchamiając funkcję blokady przycisków można zapobiec przypadkowemu użyciu przycisków zegara.

**i** Funkcję blokady przycisków można używać także przy wyłączonym piekarniku. Jeśli uruchomiono blokadę przycisków pracujący piekarnik można wyłączyć przytrzymując wciśnięty przez 2 sekundy przycisk **14**.

1. Wciskając przycisk **13** uruchamia się kontrolka blokady przycisków **(11)**.

» Wyświetli się **"OFF"**.

2. Blokadę uruchamia się poprzez delikatne przekręcenie pokrętki **2** w stronę **+**.

» Po nastawieniu blokady przycisków wyświetli się **"ON"** i kontrolka blokady przycisków zostanie podświetlona.

### Wyłączanie blokady przycisków

1. Wciskając przycisk **13** uruchamia się kontrolka blokady przycisków **(11)**.

» Wyświetli się **"ON"**.

2. Blokadę uruchamia się poprzez delikatne przekręcenie pokrętki **2** w stronę **-**.

» Po wyłączeniu blokady przycisków wyświetli się **"OFF"** i zgaśnie kontrolka blokady przycisków **(11)**.

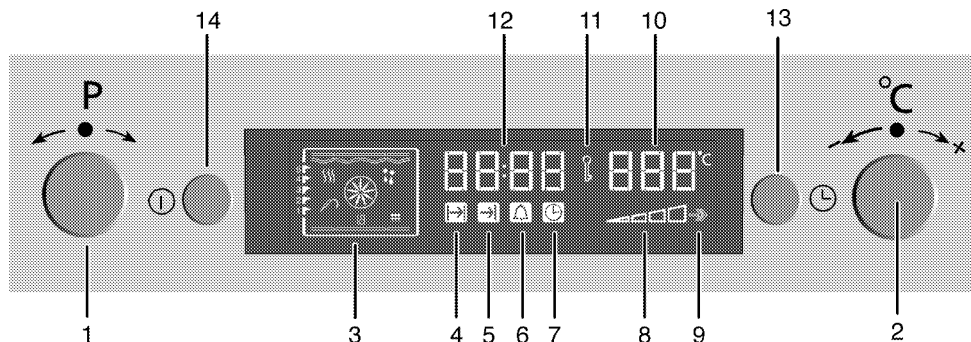
**i** Przy czynnej funkcji blokady klawiatury nie działają przyciski piekarnika. Funkcja blokady klawiatury nie ustaje przy przerwie w zasilaniu.

## Jak używać zegara z alarmem

Służy do mierzenia czasu pieczenia, ale można go także używać do nastawiania przypomnień lub alarmów czasowych.

Wraz z upływem nastawionego czasu czasowy nie wpływa na inne funkcje piekarnika.

Wraz z upływem nastawionego czasu czasowy nie wpływa na inne funkcje piekarnika.



- 1 Pokrętko wyboru programów
- 2 Pokrętko termostatu/czasu
- 3 Wyświetlacz funkcji
- 4 Kontrolka czasu pieczenia
- 5 Kontrolka końca czasu pieczenia
- 6 Kontrolka okresu alarmu
- 7 Kontrolka bieżącego czasu
- 8 Kontrolka temperatury piekarnika
- 9 Pozycja boostera
- 10 Wyświetlacz temperatury
- 11 Kontrolka blokady klawiszy
- 12 Wyświetlacz czasu bieżącego
- 13 Przycisk menu
- 14 Przycisk ZAK./WYŁ.

**i** Alarmu czasowego można używać także przy wyłączonym piekarniku.

### Ustawianie alarmu czasowego

1. Wcisnąć przycisk **13**, aż uaktywni się kontrolka alarmu (**6**).
2. Czas nastawia się poprzez delikatne obracanie pokrętki **2** w stronę "+" lub "-".
  - » Po nastawieniu czasu alarmu nadal świeci się kontrolka alarmu.
3. Po upływie czasu alarmu kontrolka alarmu zacznie migać i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
4. Alarm można wyłączyć naciskając dowolny przycisk.

### Aby skasować nastawiony czas alarmu;

1. Aby wyzerować czas alarmu naciska się przycisk **13** aby uaktywnić symbol alarmu (**6**).
2. Czas kasuje się poprzez delikatne obrócenie pokrętki **2** w stronę "-", aż wyświetli się "00:00".


### Zegar jako alarm czasowy

Alarm czasowy nie wpływa na funkcje piekarnika. Używa się go do ostrzegania.


Na przykład można użyć alarmu czasowego do przypomnienia o przewracaniu co jakiś czas potrawy w piekarniku na drugą stronę.





























**i** Najdłuższy czas alarmu to 23 godzin i 59 minut.



## Tabela czasów pieczenia

 Podane tu wartości zostały określone w warunkach laboratoryjnych. Mogą się różnić od wartości właściwych dla Twojego urządzenia.

## Pieczenie ciast i mięs

 Poziom 1 to **najniższy** poziom piekarnika.


Potrawa	Ilość poziomów jednoczesnego pieczenia		Poziom	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
Ciasto na blasze*	Jeden poziomy		3	175	25 ... 30
Ciasto w foremce*	Jeden poziomy		2	180	40 ... 50
Ciasta w papierze*	Jeden poziomy		3	175	25 ... 30
	2 poziomy		1 - 5	175	30 ... 40
	3 poziomy		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Biszkopt*	Jeden poziomy		3	200	5 ... 10
	2 poziomy		1 - 5	175	20 ... 30
Ciasteczka*	Jeden poziomy		3	175	25 ... 30
	2 poziomy		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 poziomy		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Ciasto*	Jeden poziomy		2	200	30 ... 40
	2 poziomy		1 - 5	200	45 ... 55
	3 poziomy		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Ciasto z owocami*	Jeden poziomy		2	200	25 ... 35
	2 poziomy		1 - 5	200	35 ... 45
	3 poziomy		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Ciasto drożdżowe*	Jeden poziomy		2	200	35 ... 45
	2 poziomy		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagne*	Jeden poziomy		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Jeden poziomy		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jeden poziomy		3	200	10 ... 15
Befsztyk (cały)/ Pieczeń	Jeden poziomy		3	25 min. 250/max po 180 ... 190	100 ... 120
Udziec jagnięcy (zapiekanka)	Jeden poziomy		3	25 min. 250/max po 190	70 ... 90
	Jeden poziomy		3	25 min. 250/max po 190	60 ... 80
Pieczony kurczak	Jeden poziomy		2	15 min. 250/max po 180 ... 190	55 ... 65
	Jeden poziomy		2	15 min. 250/max po 180 ... 190	55 ... 65
Indyk (5,5 kg)	Jeden poziomy		1	25 min. 250/max po 180 ... 190	150 ... 210
	Jeden poziomy		1	25 min. 250/max po 180 ... 190	150 ... 210


Potrawa	Ilość poziomów jednoczesnego pieczenia		Poziom	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
Ryby	Jeden poziom		3	200	20 ... 30
	Jeden poziom		3	200	20 ... 30





Przy pieczeniu równocześnie w dwóch blachach, głębszą blachę stawia się na półce górnej, a blachę płytszą na dolnej.  
\* Sugeruje się, aby wstępne nagrzewanie stosować przy wszystkich potrawach.

(\*\*) Przy pieczeniu, które wymaga wstępnego podgrzania, rozgrzewaj piekarnik do momentu, aż kontrolka temperatury piekarnika **(8)** podniesie się do najwyższego poziomu.

### Nagrzewanie wentylatorowe Eco

 Nie należy zmieniać temperatury w trakcie pieczenia w trybie „Nagrzewanie wentylatorowe Eco”.

 Nie należy otwierać drzwiczek w trakcie pieczenia w trybie „Nagrzewanie wentylatorowe Eco”.

Potrawa	Ilość poziomów jednoczesnego pieczenia		Poziom	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
Ciasta w papierze	Jeden poziom		3	200	35 ... 40
Ciasteczka	Jeden poziom		3	200	30 ... 35
Ciasto	Jeden poziom		3	200	40 ... 45
Ciasto z owocami	Jeden poziom		3	200	40 ... 45

### Wskazówki do pieczenia ciastek

- Jeśli ciasto jest zbyt suche,  
» Zwiększ temperaturę o 10 °C i skróć czas pieczenia.
- Jeśli ciasto opadło,  
» Użyj mniej płynów lub zmniejsz temperaturę o 10 °C.
- Jeśli ciasto jest zbyt ciemne u góry,  
» Połóż je na dolnym poziomie, zmniejsz temperaturę i zwiększ czas pieczenia.
- Jeśli dobrze wypieczone wewnątrz, ale lepkie na zewnątrz.  
» Użyj mniej płynu, zmniejsz temperaturę i zwiększ czas pieczenia.

### Wskazówki przy pieczeniu ciasta

- Jeśli ciasto jest zbyt suche,


- » Zwiększ temperaturę o ok. 10 °C i skróć czas pieczenia.
  - » Nawilż warstwy ciasta sosem złożonym z mleka, oleju, jajka i jogurtu.
- Jeśli ciasto piecze się zbyt późno,  
» Zwróć uwagę, aby grubość ciasta nie przekraczała głębokości foremki i ciasto nie wylewało się z niej.
  - Jeśli góra ciasta brązowieje, ale dół nie jest upieczony,  
» Sprawdź, czy nadmiar sosu użytego do ciasta nie zbiera się w jego dole. Aby ciasto brązowało równomiernie, postaraj się rozprowadzić sos równo pomiędzy warstwami ciasta i na nich.  
» Piecz ciasto zgodnie z trybem i temperaturą podanymi w tabeli pieczenia. Jeśli dół nadal się nie

dopiekł, następnym razem umieść go na poziomie o jeden szczebel niższym.

### Wskazówki przy pieczeniu jarzyn

1. Jeśli potrawa jarzynowa traci sok i wysycha,  
» Ponieważ pieczenie pod przykryciem zatrzymuje sok z potrawy w rondlu, piecz jarzyny w rondlu z przykrywką a nie w foremce.
2. Jeśli potrawa jarzynowa nie daje się upiec,  
» Podgotuj wstępnie jarzyny lub przygotuj je jak potrawy do weków, a następnie wstawiaj do piekarnika.

### Jak obsługiwać grill

-  Można się poparzyć od gorących powierzchni!  
Zamykaj drzwiczki na czas grillowania.

### Włączanie grilla

1. Uruchom piekarnik, wciskając przez ok. 1 sekundy przycisk **14**.
2. Nastaw funkcję grilla, lekko obracając pokrętko „1” w prawo lub w lewo.
3. Temperaturę pieczenia nastawia się poprzez delikatne przekręcenie pokrętki **2** w stronę **+** lub **-**.

### Wyłączanie grilla

1. Aby wyłączyć piekarnik, naciśnij przycisk **14** na ok. 2 sekundy.

### Poziomy pieczenia

Aby uzyskać najlepszy zasięg działania grilla należy umieścić drucianą półkę blisko przodu piekarnika, zachowując jedynie odstęp uniemożliwiający jej bezpośrednie stykanie się ze szklanymi drzwiczkami. Umieszczenie drucianej półki całkiem z tyłu piekarnika spowoduje zmniejszenie efektywności grilla.

## Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu

### Grillowanie na grillu elektrycznym

Potrawa	Poziom	Czas grillowania
Ryby	4...5	20...25 min. #
Sznyce z kurozaka	4...5	25...35 min.
Kotlety jagnięce	4...5	20...25 min.
Pieczeń wołowa	4...5	25...30 min. #
Kotlety cielęce	4...5	25...30 min. #
Opiekanie chleba	4	1...2 min.

# zależnie od grubości

## 6 Czyszczenie i konserwacja

### Informacje ogólne

- ⚠ Zagrażenie porażeniem elektrycznością!  
Aby uniknąć porażenie elektrycznego, przed czyszczeniem urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania.
- ⚠ Można się poparzyć od gorących powierzchni!  
Przed czyszczeniem piekarnika odczekaj, aż ostygnie.
- ℹ Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.  
Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.

Starannie czyść to urządzenie po każdym użyciu; w ten sposób łatwiej będzie usuwać resztki z pieczenia unikając tym samym zapalenia się ich przy następnym użyciu piekarnika. Do jego czyszczenia nie potrzeba żadnych specjalnych środków czyszczących. Zaleca się używać ciepłej wody z mydłem w płynie, miękkiej ściereczki lub gąbki oraz suchej ściereczki do wycierania do sucha.

### **Nie używaj żadnych szorstkich środków czyszczących!**

- ℹ Do czyszczenia nie używaj urządzeń czyszczących parą.

### Czyszczenie panelu sterowania

- ℹ Uszkodzenie panelu sterowania!  
Do czyszczenia panelu sterowania nie zdejmuj gałek pokręteł.

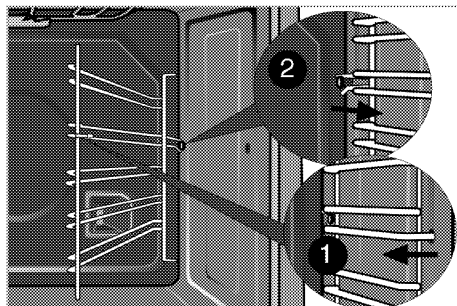
Należy czyścić panel sterowania i pokręta sterowania.

### Czyszczenie piekarnika

Do czyszczenia piekarnika nie potrzeba żadnego specjalnego środka czyszczącego. Zaleca się wycieranie piekarnika wilgotną ściereczką zanim ostygnie.

Aby oczyścić ściany boczne,

1. Odczep przedni zaczepek przewodnicy wyciągając go ze ścianki bocznej piekarnika.
2. Wyciągnij przewodnicę na zewnątrz.



### Ściany katalityczne

Ściany boczne, lub tylko ściany tylne, wnętrza piekarnika mogą być pokryte emalią katalityczną.

Tych katalitycznych ścian piekarnika nie trzeba czyścić. Porowata powierzchnia tych ścian czyści się sama pochłaniając i przekształcając

odpryski tłuszczu w parę i dwutlenek węgla.

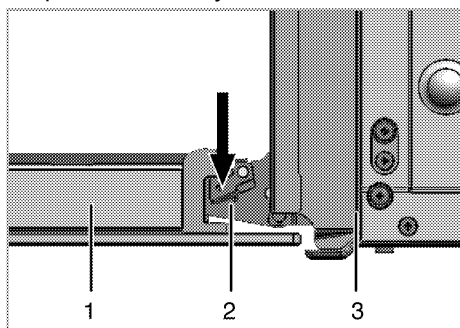
### Czyszczenie drzwiczek piekarnika

Do czyszczenia drzwiczek piekarnika należy używać żadnych szorstkich środków czyszczących ani ostrych skrobaczek metalowych, środki te mogą rysować powierzchnie szklane i uszkodzić je.

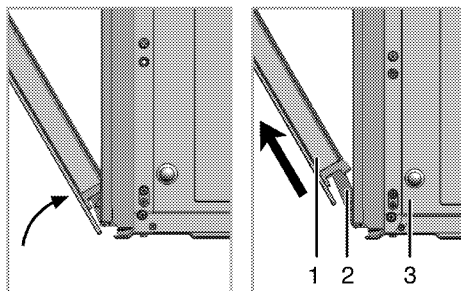
**i** Szyba wewnętrzna drzwiczek powleczona jest łatwym do czyszczenia materiałem. Do jej czyszczenia nie używaj żadnych szorstkich środków czyszczących, twardych skrobaczek metalowych, ani myjek, ponieważ mogą porysować jej powierzchnię. Może to uszkodzić tę powłokę.

### Demontaż drzwiczek piekarnika

1. Otwórz drzwiczki piekarnika.
2. Otwórz zacisk w obudowie zawiasu po prawej i lewej stronie drzwiczek przyciskając je ku dołowi, jak pokazano na rysunku.



- 1 Drzwiczki piekarnika
- 2 Zawias
- 3 Piekarnik



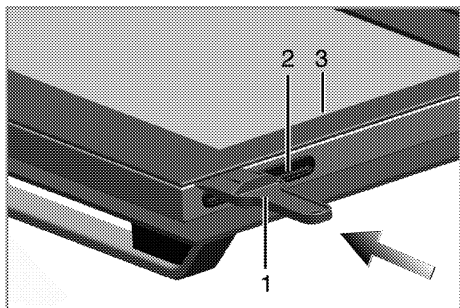
3. Uchyl drzwiczki piekarnika do połowy.
4. Zdejmij drzwiczki ciągnąc je ku górze aby uwolnić je z zawiasów.

**i** Aby z powrotem założyć drzwiczki, należy w odwrotnej kolejności wykonać kroki procesu zdejmowania (kroki 4, 3, 2 oraz 1). Przy zakładaniu drzwi z powrotem nie zapomnij zamknąć zaciski w obudowach zawiasów.

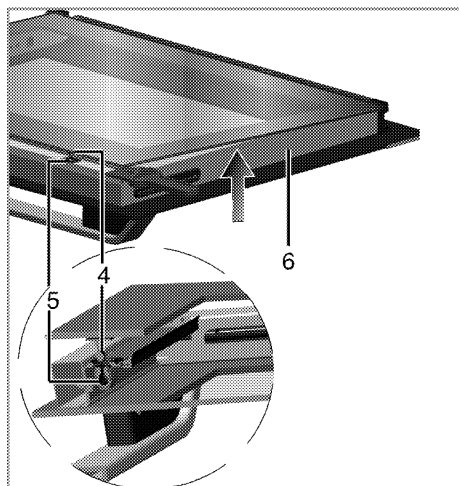
### Wymywanie szyby z drzwi

Szklaną szybę z drzwiczek piekarnika można wyjąć do czyszczenia.

1. Otwórz drzwiczki piekarnika. Aby wyjąć wewnętrzną szybę użyj plastikowej łopatkki, dostarczonej razem z piekarnikiem.



- 1 Łopatkka
- 2 Obudowa plastikowa
- 3 Szyba wewnętrzna



- 4 Kołek
- 5 Gniazdo kołka
- 6 Rama metalowa

- Wsuń łopatkę w miejsce oznaczone na szybie, pociągnij ją w kierunku oznaczonym na rysunku i wyjmij szybę.
- Aby ponownie założyć wewnętrzną szybę włóż jej spód do plastikowego gniazda. Dociśnij szybę do metalowej ramy, aż do umieszczenia kołków w gniazdach znajdujących się w górnej jej części.

## Wymiana lampki w piekarniku

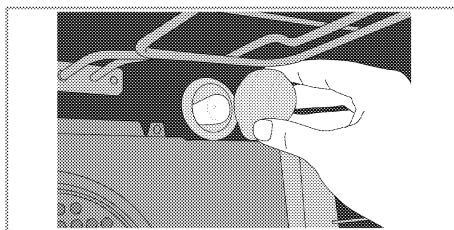
- ⚠ Można się poparzyć od gorących powierzchni!  
Aby uniknąć zagrożenia porażeniem elektrycznością upewnij się, że urządzenie zostało wyłączone i ostygło.

**i** Lampka w piekarniku to specjalna żarówka odporna na temperatury do 300 °C. Patrz *Dane techniczne*, strona 5, w których podano szczegóły. Lampki do piekarnika można nabyć u autoryzowanego przedstawiciela serwisu.

**i** Lampka może być umieszczona gdzie indziej niż na rysunku.


### Jeśli w piekarniku jest lampka okrągła:

1. Odłącz piekarnik od sieci zasilającej.
2. Odkręć szklaną pokrywę, przekręcając ją w lewo, aby ją zdjąć.



3. Wyjmij lampkę z piekarnika przekręcając ją w lewo i wymień ją na nową.
4. Załóż szklaną pokrywę.

## 7 Rozwiązywanie problemów

-  Zagrożenie porażeniem prądem, zwarciami lub pożarem z powodu niefachowej naprawy!  
Urządzenie to naprawiać może wyłącznie technik z autoryzowanego serwisu.

### Normalne warunki pracy

- W trakcie pierwszego uruchomienia przez parę godzin

może się wydzielać dym i nieprzyjemny zapach.

- Ulatnianie się pary w trakcie pracy jest normalnym zjawiskiem.
- Podgrzewane części metalowe mogą się rozszerzać i wydawać dźwięki.

**Zanim wezwiesz serwis techniczny, prosimy sprawdzić następujące punkty.**

### Urządzenia elektryczne

Niesprawność/problem	Możliwa przyczyna	Rada/środek zaradczy
Urządzenie nie działa.	Uszkodzony lub wyłączony bezpiecznik.	Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień go lub załącz.
	Nie działają przyciski zegara.	Sprawdź, czy blokada przycisków jest załączona, czy wyłączona. Wyłącz blokadę przycisków. (patrz <i>Jak używać blokady przycisków, strona 24</i> )
Nie działa oświetlenie w piekarniku.	Żarówka w piekarniku jest uszkodzona.	Wymień żarówkę w piekarniku.
	Nie ma prądu.	Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień go lub załącz.
Piekarnik nie grzeje.	Nie zostało nastawione pokrętko funkcji i pokrętko termostatu.	Nastaw pokrętko funkcji i pokrętko termostatu.
	Jeśli piekarnik ma zegar, nie nastawiono go.	Nastaw zegar.
	Nie ma prądu.	Sprawdź sieć zasilającą i skrzynkę bezpiecznikową.

Jeśli problem nie został rozwiązany:

1. Odłącz jednostkę od sieci zasilającej (wyłącz lub wykręć bezpiecznik).
2. Wezwij serwis posprzedażowy z miejscowego sklepu.



Nie próbujcie sami naprawiać piekarnika. Wewnątrz piekarnika nie ma elementów do obsługi przez klientów.