

PIERKARNIK DO ZABUDOWY OIM 25701 X
ВГРАДЕНА ФУРНА

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.



Spis treści

1 Oto Twój piekarnik.....4

Przegląd ogólny 4

Dane techniczne 5

Akcesoria..... 6

2 Ważne instrukcje zachowania bezpieczeństwa7

Ogólne instrukcje zachowania bezpieczeństwa..... 7

Zamierzone przeznaczenie8

Bezpieczeństwo dzieci8

Bezpieczeństwo obsługi urządzeń elektrycznych.....9

3 Instalacja10

Warunki w miejscu zainstalowania 11

Instalacja i przyłączenie..... 12

Złomowanie 14

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych..... 14

Przyszły transport14

Złomowanie.....14

4 Przygotowanie15

Jak oszczędzać energię 15

Pierwszy raz..... 15

Ustawianie godziny.....15

Pierwsze czyszczenie 16

Podgrzewanie wstępne 16

5 Jak używać piekarnika 18

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu. 18

Jak używać piekarnik elektryczny..... 19

Tryby pracy..... 21

Jak obsługiwać urządzenia sterujące piekarnika 25

Blokada przycisków 28

Zegar jako programator alarmu 28

Tabela czasów pieczenia 29

Funkcje pomocnicze 32

Jak obsługiwać grill.....36

Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu 37

6 Konserwacja i czyszczenie . 38

Informacje ogólne38

Czyszczenie panelu sterowania.....38

Czyszczenie wnętrza piekarnika38

Przenoszenie drzwiczek piekarnika. ...39

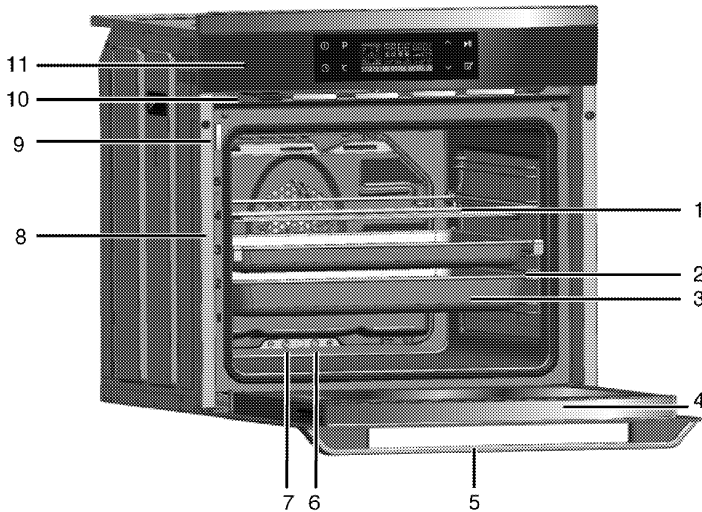
Wymywanie szyby w drzwiczkach.....40

Wymiana lampki w piekarniku41

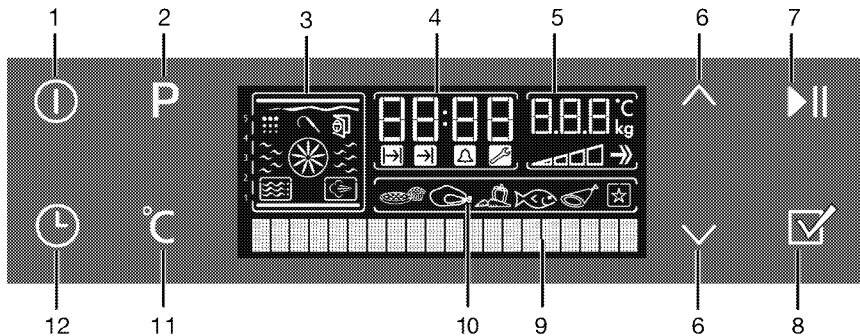
7 Usuwanie problemów 42

1 Oto Twój piekarnik

Przegląd ogólny



- | | | | |
|---|-----------------------|----|-----------------------|
| 1 | Ruszydruciany (półka) | 7 | Lampka |
| 2 | Stelaże | 8 | Pozycje stelaża |
| 3 | Tacka | 9 | Wskaźnik poziomu wody |
| 4 | Drzwiczki przednie | 10 | Dzbanek |
| 5 | Uchwyt | 11 | Panel sterowania |
| 6 | Rura wylotu pary | | |




- | | | | |
|---|--|----|--|
| 1 | Klawisz ZAŁ./WYŁ. | 7 | Przycisk start/stop gotowania |
| 2 | Klawisz wyboru programu | 8 | Przycisk wyboru menu dań gotowych |
| 3 | Wyświetlacz funkcji | 9 | Wyświetlacz tekstu |
| 4 | Klawisz menu | 10 | Wyświetlacz wyboru dań gotowych |
| 5 | Pole wskaźnika czasu bieżącego | 11 | Klawisz temperatura - waga - ustawienia boostera |
| 6 | Temperatura/ czas wzrost-spadek, nawigacja pomiędzy przyciskami menu | 12 | Klawisz czasu i ustawień |


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 ²
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	Wielofunkcyjny piekarnik do gotowania na parze
Klasa sprawności energetycznej [#]	A
Oświetlenie wewnętrzne	15/25 W
Zużycie energii el. przez grill.	2,2 kW

[#] Informacja podstawowa: Dane na etykietach energetycznych piekarników elektrycznych podaje się zgodnie z normą 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 odnośnych 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, str.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.

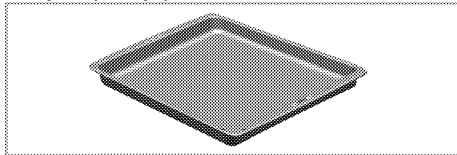
 Wartości podane na etykietkach wyrobu lub w towarzyszącej mu dokumentacji uzyskano w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odnośnymi normami. Wartości te mogą się różnić zależnie od operacyjnych i środowiskowych warunków pracy danego wyrobu.

Akcesoria

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

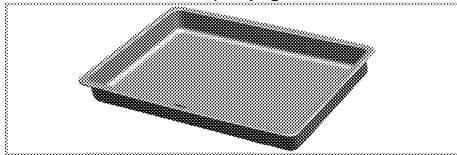
Foremka do piekarnika

Służy do pieczenia ciasta, mrożonek i dużych porcji pieczeni.



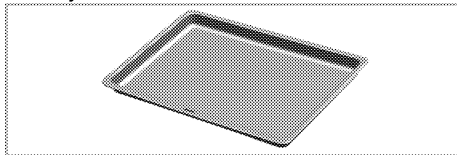
Foremka głęboka

Służy do pieczenia ciasta, dużych porcji pieczeni, potraw soczystych oraz do zbierania tłuszczu przy grillowaniu.



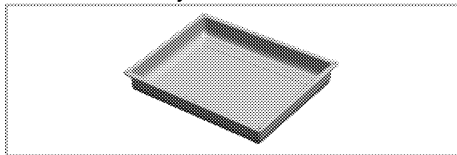
Foremka na ciasto

Zalecana do pieczenia herbatników i kruchych ciasteczek.



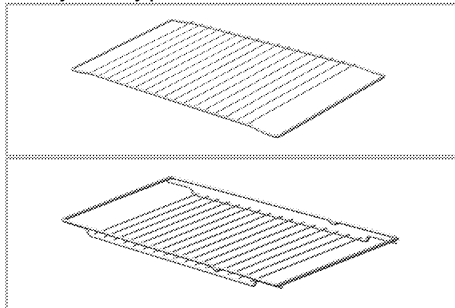
Mała foremka do piekarnika

Służy do pieczenia niewielkich porcji. Tę foremkę do pieczenia stawia się na ruszcie drucianym.



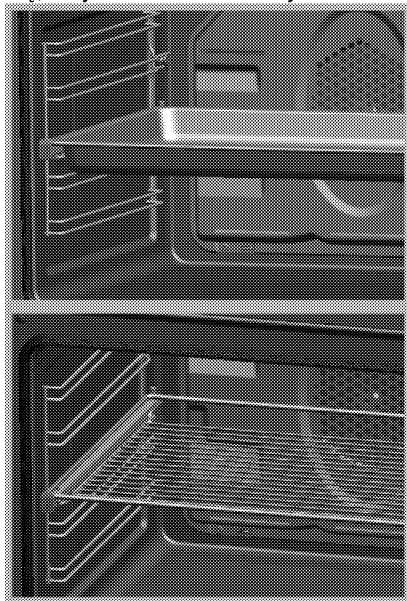
Półka druciana

Służy do pieczenia oraz do ustawiania potraw do smażenia, pieczenia lub gotowania w naczyniach na zapiekanki na wybranej półce.



Właściwe umieszczenie rusztu drucianego i foremki na stelażach teleskopowych

Ważne jest, aby właściwie umieszczać ruszt i tackę na ociekający tłuszcz na stelażu. Wsuń ruszt lub tackę na ociekający tłuszcz pomiędzy 2 szynami i zanim umieścisz na nim potrawę upewnij się, że jest zrównoważony.




2 Ważne instrukcje zachowania bezpieczeństwa

W rozdziale tym zawarto instrukcje zachowania bezpieczeństwa, które pomogą uniknąć zagrożenia obrażeniem lub szkodą. Nieprzestrzeganie tych instrukcji unieważnia wszelkie gwarancje.

Ogólne instrukcje zachowania bezpieczeństwa

- Wyrób ten nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby z zakłóceniami fizycznymi, zmysłowymi lub umysłowymi, a także osoby nieumiejętne lub niedoświadczone (w tym dzieci), o ile nie są pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, lub która odpowiednio pouczy je, jak używać ten wyrób. Dzieci muszą być doglądane, aby zapobiec manipulowaniu przy wyrobie.
- Nie wolno uruchamiać wyrobu jeśli uszkodzone są przewód lub wtyczka zasilająca. Wezwij autoryzowanego agenta serwisowego.
- Przyłącz ten wyrób do uziemionego gniazdka/obwodu zabezpieczonego bezpiecznikiem o odpowiedniej wartości podanej w tabeli "Dane techniczne". Zleć wykonanie tej instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego czy używasz transformatora do zasilania, czy nie. Firma nasza nie odpowiada za żadne szkody wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uziemienia zgodnie z przepisami miejscowymi.
- Nie wolno uruchamiać tego wyrobu, jeśli jeśli jest niesprawny lub widocznie uszkodzony.
- Nie wykonuj żadnych napraw ani modyfikacji tego wyrobu. Możesz, jednakże, zaradzić niektórym niesprawnościom. Patrz *Usuwanie problemów*, str. 42.
- W razie jakiegokolwiek awarii wyłącz wyrób i odłącz go od sieci zasilającej.
- Nie wolno myć tego wyrobu wodą! Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Nie należy używać tego wyrobu w stanie zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu lub innych środków odmieniających świadomość.
- Wyrób ten musi być odłączony od sieci w trakcie instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Instalacje i naprawy musi zawsze wykonywać autoryzowany agent 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 stawiaj 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 pracując. Nie dotykaj gorących palników, wewnętrznych sekcji piekarnika, elementów grzejnych itp.
- Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.
- Nie używaj tego wyrobu z wyjąta 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 zakleszczyć się pomiędzy drzwiczkami i ramą piekarnika, a także nie można go układać na gorących powierzchniach. W przeciwnym razie izolacja przewodów może się topić i w rezultacie może nastąpić zwarcie.
- Upewnij się, że po każdym użyciu wyrób ten jest wyłączany.

 Do instalacji tego wyrobu wezwij autoryzowanego agenta serwisowego. Okres gwarancyjny zaczyna się po tej procedurze.

Zamierzone przeznaczenie

Wyrób ten przeznaczony jest do użytku domowego. Nie dopuszcza się użytkowania komercyjnego. 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. Okres przydatności tego wyrobu do użytkowania wynosi 10 lat. Przez ten okres producent będzie zapewniać części zapasowe niezbędne do prawidłowej pracy tego wyrobu.

Bezpieczeństwo dzieci




- Urządzenia elektryczne są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać dzieci z dala od tego wyrobu w trakcie jego pracy i nie pozwalać im na zabawę nim.
- Eksponowane części tego wyrobu nagrzewają się w trakcie jego użytkowania. Trzymaj dzieci z dala od tego wyrobu.
- Dostępna jest dodatkowe zabezpieczenie przed dotknięciem drzwiczek piekarnika. Element tę należy zamontować, gdy prawdopodobna jest obecność małych dzieci.
- Dostępne części grilla nagrzewają się w trakcie jego pracy. Trzymajcie dzieci z dala od tego wyrobu.
- Nie stawiaj na tym urządzeniu żadnych przedmiotów, po które mogłyby sięgać dzieci.
- Gdy drzwiczki są otwarte **nie** obciążaj ich żadnymi ciężkimi przedmiotami i **nie** pozwalaj dzieciom siadać na nich. Piekarnik może się przewrócić, lub mogą się uszkodzić zawiasy drzwiczek.
- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Trzymaj materiały opakowaniowe w miejscu niedostępnym dla dzieci, sortuj je i pozbywaj się ich zgodnie z wytycznymi pozbywania się odpadów.

Bezpieczeństwo obsługi urządzeń elektrycznych

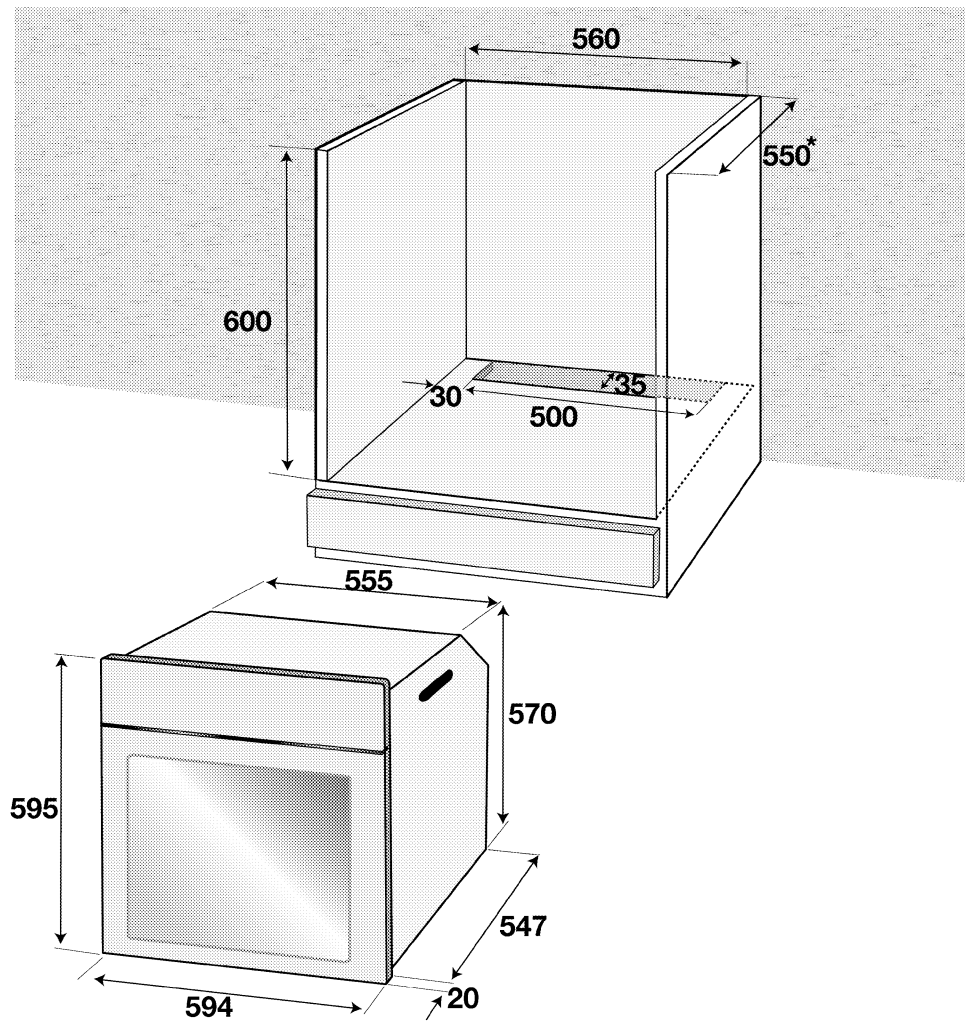
- Wszelkie prace na systemach i urządzeniach elektrycznych wykonywać może tylko upoważniony i wykwalifikowany personel.
- Wentylatory chłodzące będą nadal pracować przez chwilę nawet po wyłączeniu piekarnika.
- W razie jakiegokolwiek awarii wyłącz wyrób i odłącz go od sieci zasilającej. W tym celu wyłącz bezpiecznik zabezpieczający instalację domową.
- Upewnij się, że prąd bezpiecznika jest odpowiedni dla tego wyrobu.

3 Instalacja

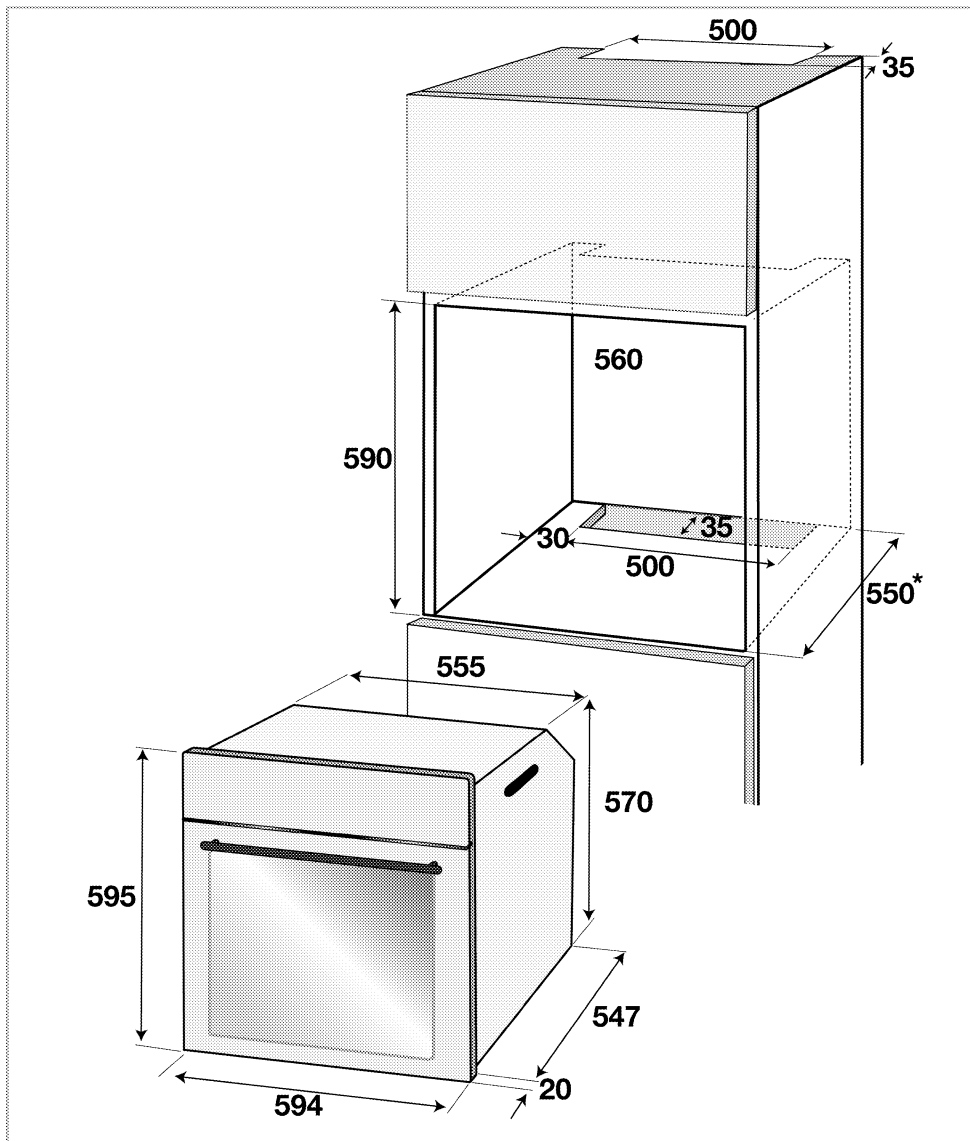
Instalację tego wyrobu zleć najbliższemu autoryzowanemu agentowi serwisowemu. Przed wezwaniem autoryzowanego serwisu sprawdź dostęp do instalacji elektrycznej i gazowej. Gdy brak dostępu, zleć jego przygotowanie kwalifikowanemu elektrykowi lub hydraulikowi.

-  Przygotowanie miejsca do instalacji i dostępu do sieci elektrycznej i gazowej to obowiązek klienta.
-  Urządzenie to należy instalować zgodnie z miejscowymi przepisami dot. instalacji gazowych i elektrycznych.
-  Przed zainstalowaniem sprawdź, czy wyrób nie ma widocznych defektów. Jeśli ma, nie instaluj go. Uszkodzone wyroby zagrażają Twemu bezpieczeństwu.

Warunki w miejscu zainstalowania



* min.



* min.

Instalacja i przyłączenie

i Szkoda materialna!
Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę.

- Urządzenie to należy instalować zgodnie z miejscowymi przepisami dot. instalacji gazowych i elektrycznych.

Przyłączenie elektryczne

Przyłącz ten wyrób do uziemionego gniazdka/obwodu zabezpieczonego

bezpiecznikiem o odpowiedniej wartości podanej w tabeli "Dane techniczne". Firma nasza nie odpowiada za żadne szkody wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uziemienia zgodnie z przepisami miejscowymi.

- ⚠ Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarcie lub pożarem z powodu niefachowej instalacji!
Wyrób ten musi być przyłączony do sieci elektrycznej przez osobę upoważnioną i wykwalifikowaną. Gwarancja na ten wyrób obowiązuje dopiero po jego prawidłowym zainstalowaniu.

- ⚠ Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarcie lub pożarem z powodu uszkodzenia przewodu zasilającego
Przewodu zasilającego nie można klamrować, zginać i przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia. Przewody uszkodzone wymieniać może tylko wykwalifikowany elektryk.

- Przyłączenie musi być zgodne z przepisami krajowymi.
- Parametry zasilania muszą odpowiadać danym podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Tabliczkę znamionową zobaczysz po otwarciu przednich drzwiczek.
- Przewód zasilający ten wyrób musi odpowiadać parametrom podanym w tabeli "Dane techniczne".

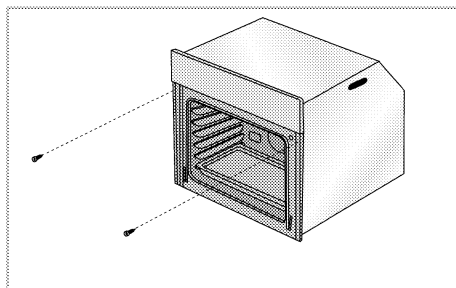
- i** Wtyczka przewodu zasilającego musi być łatwo dostępna po zainstalowaniu (nie prowadzić przewodu ponad płytą kuchenną).

Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka.

- ⚠ Zagrożenie porażeniem elektrycznością!
Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej, odłącz to urządzenie od zasilania.

Instalacja

1. Wsuń piekarnik do szafki, wyrównaj ustawienie i zabezpiecz, sprawdzając, czy przewód zasilania nie jest uszkodzony ani nie uwiązł.

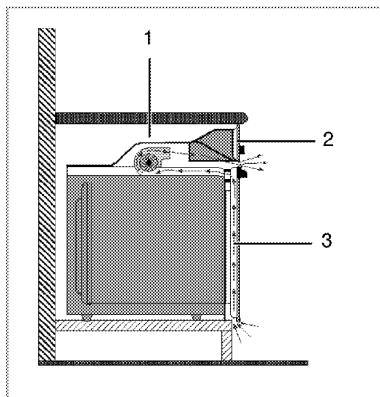


Zabezpiecz piekarnik 2 śrubkami, jak na rysunku.

Ostateczne sprawdzenie

1. Włóż wtyczkę do gniazdka i załącz bezpiecznik piekarnika.
2. Sprawdź funkcje

Piekarniki z wentylatorem chłodzącym




- 1 Wentylator chłodzący

2 Panel sterowania

3 Drzwiczki

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

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

Złomowanie


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.

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 nim żadnych przedmiotów i przemieszczaj go w pozycji pionowej. Nie ruszaj piekarnika, jeśli jest w nim woda. Można go przesunąć dopiero po spuszczeniu zeń wody.

 Sprawdzaj, czy piekarnik nie uległ w transporcie widocznym uszkodzeniom.



Złomowanie

Zużyty piekarnik należy złomować w przyjazny środowisku naturalnemu sposób.

Wyrób niniejszy opatrzony jest symbolem selektywnego sortowania zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE). Oznacza to, że z wyrobem niniejszym należy obchodzić się zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE w celu odzyskania surowców wtórnych lub demontażu, aby zminimalizować oddziaływanie na środowisko naturalne. Aby zasięgnąć dalszych informacji prosimy kontaktować się z władzami miejscowymi lub regionalnymi. Wyroby elektroniczne nie objęte procesem selektywnego sortowania są potencjalnie szkodliwe dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzi ze względu na obecność substancji niebezpiecznych. O tym jak złomować ten wyrób dowiedzieć się można od miejscowego sprzedawcy albo w miejscowym przedsiębiorstwie o czyszczenia. Przed pozbyciem się tego wyrobu odetnij wtyczkę od przewodu zasilającego i zablokuj zamek w drzwiczkach, aby nie mogły się w nim zamknąć dzieci.

4 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkować to urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

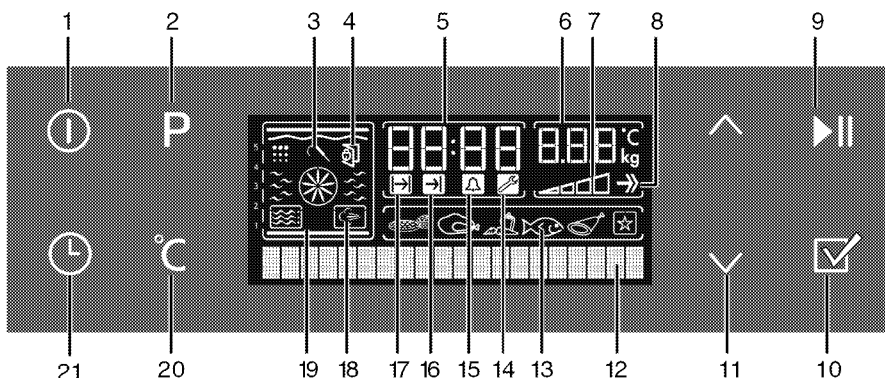
- Używaj naczyń w ciemnych barwach lub emaliowanych, co poprawi przepływ ciepła.
- Gotując potrawy wykonuj operacje podgrzewania, jeśli zaleca się ją w instrukcji obsługi lub przepisie gotowania.
- Nie otwieraj zbyt często drzwiczek w trakcie gotowania.

- O ile to możliwe staraj się gotować w piekarniku więcej niż jedną potrawę na raz. Można gotować w dwóch naczyniach obok siebie na półce drucianej. Albo w naczyniach jedno na drugim. Piekarnik będzie już gorący.
- Rozmrażaj mrożonki przed gotowaniem.
- Można oszczędzić energię wyłączając piekarnik na kilka minut przed upływem czasu gotowania. Nie otwieraj drzwiczek piekarnika.

Pierwszy raz

i Pamiętaj aby usunąć naklejkę z ekranu zegara cyfrowego przed pierwszym uruchomieniem wyrobu.

Ustawianie godziny

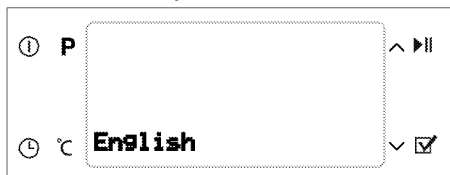




- | | | | |
|---|--|----|---|
| 1 | Przycisk Zał./Wył. | 10 | Przycisk wyboru menu dań gotowych |
| 2 | Przycisk wyboru programu | 11 | Przycisk dodawania/odejmowania temperatury-czasu oraz nawigacji w submenu |
| 3 | Symbol sondy do pieczenia mięsa (*) | 12 | Wyświetlacz tekstu |
| 4 | Symbol zamknięcia drzwi (*) | 13 | Wyświetlacz wyboru dań gotowych |
| 5 | Pole wskaźnika czasu bieżącego | 14 | Symbol ustawień |
| 6 | Pole wskaźnika temperatury/wagi | 15 | Symbol czasu alarmu |
| 7 | Symbol temperatury wewnątrz piekarnika | 16 | Symbol końca gotowania |
| 8 | Symbol boostera (szybkie podgrzewanie) | 17 | Symbol czasu gotowania |
| 9 | Przycisk start/stop gotowania | 18 | Symbol gotowania parze (*) |



- 19 Wyświetlacz funkcji
- 20 Przycisk ustawiania temperatury-wagi i szybkiego podgrzewania
- 21 Przycisk czasu i ustawień

Włóż wtyczkę do gniazdka i załącz bezpiecznik piekarnika.

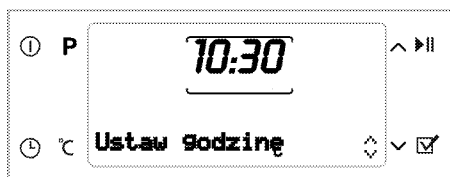
Nastawianie języka






Za pierwszym załączeniem piekarnika na wyświetlaczu tekstu (12) pojawi się "English". Lekko naciśnij  lub  (11) aby wybrać język. (10) Lekko naciśnij

-  aby potwierdzić wybór języka.
-  Ekran nastawiania języka pojawi się tylko przy pierwszym uruchomieniu. Język zmienia się w menu Settings (Ustawienia- 36).


Nastawianie czasu



Po wyborze języka na wyświetlaczu tekstu (12) pojawi się "Time setting" (Nastawianie czasu). Lekko naciśnij  lub  (11) aby nastawić bieżącą godzinę.

-  Przed użyciem piekarnika należy nastawić czas. Jeśli się tego nie zrobi, nie zgaśnie symbol (14). Zniknie dopiero po ustawieniu godziny.


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. Wetrzyj powierzchnie wyrobu wilgotną ściereczką lub gąbką i wetrzyj do sucha ściereczką.

Podgrzewanie wstępne

Rozgrzewaj piekarnik przez ok. 30 minut, a potem wyłącz go. Wypali to i usunie wszelkie pozostałości po produkcji.


-  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 druciany.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Wybierz pozycję "Static" (Statyczne)
4. Wybierz najwyższą temperaturę; patrz *Jak używać piekarnik elektryczny, str. 18*.
5. Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
6. Wyłącz piekarnik; patrz *Jak używać piekarnik elektryczny, str. 18*

Czyszczenie systemu parowego

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt druciany.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.

3. Wybierz pozycję "Steam + Fan heating" [Grzanie parą + wentylatorem]
4. Do dzbanka (2) nalej 350 ml wody. Patrz: "Korzystanie z funkcji "Steam + Fan heating" [Grzanie parą + wentylatorem]
5. Uruchom piekarnik na ok. godzinę. Naciskaj przycisk wyboru menu dań gotowych (10) za każdym pojawieniem się na wyświetlaczu "Press  to spray steam" (Naciśnij, aby rozpylić parę).
6. Wyłącz piekarnik; patrz *Jak używać piekarnik elektryczny, str. 18*

Piekarnik z grillem

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt druciany.
 2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
 3. Wybierz największą moc grilla; patrz *Jak obsługiwać grill, str. 36*.
 4. Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
 5. Wyłącz grill; patrz *Jak używać grilla, str. 36*
-  W trakcie pierwszego uruchomienia przez parę godzin mogą się wydzielać dym i zapach. To zupełnie normalne. Zadbaj o dobrą wentylację kuchni i pozbądź się dymu i zapachu.

5 Jak używać piekarnika

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu.

- ⚠ Otwierając drzwiczki piekarnika zachowaj ostrożność, bo może ulotnić się z niego para. Taka ulatniająca się para może poparzyć dłońe, twarz i oczy.

Wskazówki do pieczenia ciasta

- Używaj stosownych naczyń metalowych z powłokami nieprzylegającymi, pojemników aluminiowych, lub żaroodpornych form silikonowych.
- Rób najlepszy użytek z miejsca na półce.
- Foremkę do pieczenia stawiaj w środku półki.
- Prze załączeniem piekarnika lub grilla wybierz właściwą pozycję półki. Nie zmieniaj pozycji półki, gdy kuchenka jest gorąca.
- Zamknij drzwiczki piekarnika i nie otwieraj ich.

Wskazówki do pieczenia mięsa

- Zaprawienie sokiem z cytryny i czarnym pieprzem poprawi wydajność pieczenia przy pieczeniu całych kurcząt, indyków lub dużych porcji mięsa.
- Pieczenia mięsa z kością trwa ok. 15 - 30 minut dłużej niż pieczenie takiego samego kawałka bez kości.
- Na upieczenie jednego centymetra grubości mięsa potrzeba ok. 4 do 5 minut.

- 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 należy piec na półce środkowej lub dolnej na żaroodpornym talerzu.

Wskazówki do grillowania

Mięso, ryby i drób szybciej rumienią się, gdy się je grilluje, zachowują miłą kruchość i nie wysychają. Do grillowania szczególnie nadają się płaskie kawałki, nadziane na szpikulec szaszłyki i kiełbaski, a także warzywa o znacznej zawartości wody, takie jak pomidory i cebule.

- Rozłóż kawałki mięsa do grillowania na półce drucianej lub w foremce do pieczenia z półką drucianą w taki sposób, aby pokryta nimi powierzchnia nie wystawała poza grzałkę.
- Wsuń te półkę drucianą lub foremkę do pieczenia z rusztem na wybrany poziom w piekarniku. Jeśli grillujesz na półce drucianej, na dolną półkę wsuń foremkę do pieczenia na kapiący tłuszcz.
- Aby łatwiej oczyścić to naczynie z tłuszczu wlej do niego trochę wody.

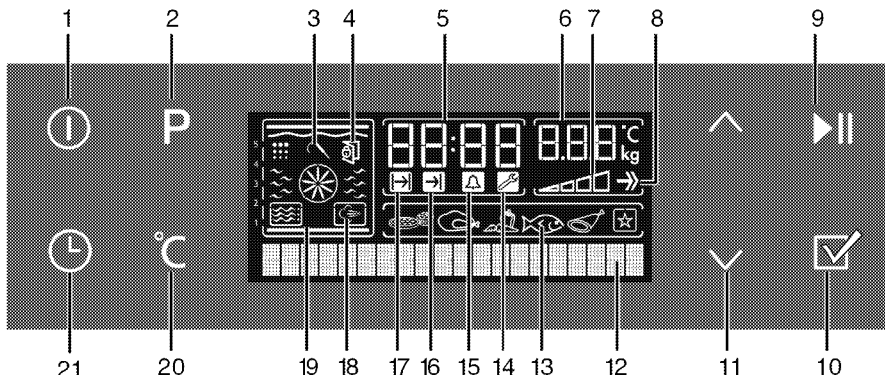
Zagrożenie pożarem z powodu żywności nienadającej się do grillowania!

Do grillowania używaj wyłącznie żywności, która nadaje się do przyrządzania w wysokich temperaturach.

Nie wkładaj żywności do grilla zbyt głęboko. Tam jest najgoręcej i tłusta żywność może się zapalić.

Jak używać piekarnik elektryczny



Panel sterowania

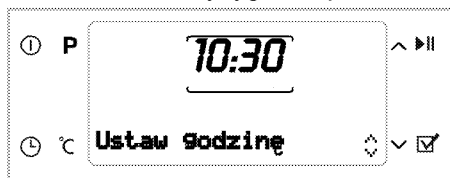



- 1 Przycisk Zał./Wył.
- 2 Przycisk wyboru programu
- 3 Symbol sondy do pieczenia mięsa (*)
- 4 Symbol zamknięcia drzwi (*)
- 5 Pole wskaźnika czasu bieżącego
- 6 Pole wskaźnika temperatury/wagi
- 7 Symbol temperatury wewnątrz piekarnika
- 8 Symbol boostera (szybkie podgrzewanie)
- 9 Przycisk start/stop gotowania
- 10 Przycisk wyboru menu dań gotowych
- 11 Przycisk dodawania/odejmowania temperatury-czasu oraz nawigacji w submenu
- 12 Wyświetlacz tekstu
- 13 Wyświetlacz wyboru dań gotowych
- 14 Symbol ustawień
- 15 Symbol czasu alarmu
- 16 Symbol końca gotowania
- 17 Symbol czasu gotowania
- 18 Symbol gotowania parze (*)
- 19 Wyświetlacz funkcji
- 20 Przycisk ustawiania temperatury-wagi i szybkiego podgrzewania
- 21 Przycisk czasu i ustawień

Nastawianie bieżącej godziny

Godzinę można zawsze nastawić ponownie.

1. Aby nastawić bieżącą godzinę trzykrotnie naciśnij przycisk Time and Settings (Czas i ustawienia) (21), aż na wyświetlaczu tekstu (12) pojawi się "Set day time" (Nastaw godzinę) gdy piekarnik jest wyłączony.
2. Lekko naciśnij  lub  (11) aby nastawić bieżącą godzinę.

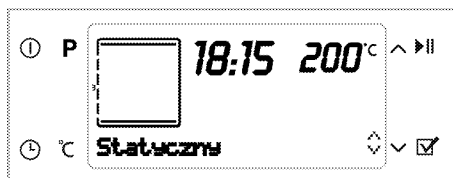


-  W trakcie przerw w zasilaniu krótszych niż 20 minut nastawienie godziny pozostaje zapamiętane. Bieżącej godziny nie można nastawić, gdy użytkowana jest jakkolwiek funkcja piekarnika.





Wybieranie temperatury i trybu pracy

1. Naciśnij przycisk On/off (Zał./wył.) aby załączyć piekarnik. Po załączeniu piekarnika na wyświetlaczu funkcji

(19) pojawią się ikony nagrzewania od góry i od dołu, na wyświetlaczu tekstu zaś pojawi się "Static" (Stacyjne). W polu wskaźnika temperatury/wagi (6) pojawi się temperatura zalecana. Na wyświetlaczu funkcji (19) pojawiają się aktywne grzałki i zalecana pozycja tacki.



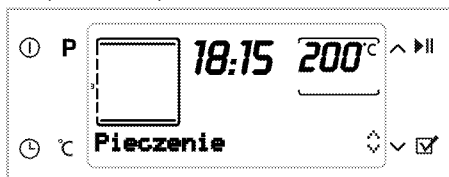
i Piekarnik wyłączy się automatycznie po 20 sekundach jeśli na wyświetlaczu funkcji (19) nie nastawi się żadnych jego ustawień.

2. Lekko naciśnij  lub  (11) aby wybrać funkcję.
Po wybraniu funkcji można nastawić "Temperature" (Temperatura), "Cook time" ("Czas trwania gotowania", "Cook end time" (Godzina zakończenia gotowania) oraz "Booster" (szybkie nagrzewanie).
3. Naciśnij raz przycisk ustawiania temperatury-wagi i szybkiego nagrzewania (20) aby dotrzeć do wyświetlacza temperatury.
4. Naciskaj  lub  (11) aż w polu wskaźnika temperatury/wagi (6) pojawi się pożądana wartość.



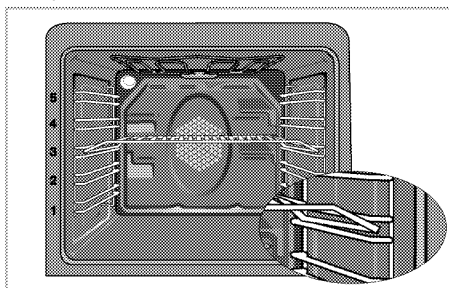
5. Naciśnij przycisk start/stop gotowania (9) aby uruchomić w

piekarniku wybraną funkcję. Na wyświetlaczu pojawi się "Cooking" (Pieczenie).



i Jeśli w trakcie gotowania otworzy się drzwiczki piekarnika, na wyświetlaczu pojawi się ostrzeżenie "Door open" (Otwarte drzwiczki).

Wyłączanie piekarnika elektrycznego
Naciśnij przycisk On/off (Zał./wył.) (1) aby wyłączyć piekarnik.



Pozycje półek (zależnie od modelu)

Ważne jest, aby prawidłowo umieszczać półki druciane na stelażu drucianym. Półkę drucianą trzeba wsadzić pomiędzy stelaże druciane jak pokazano na rysunku.

Tabela funkcji

Tabela funkcji pokazuje dostępne funkcje piekarnika i odpowiadające im temperatury maksymalne i minimalne.

i Funkcje różnią się zależnie od modelu piekarnika.

i Ze względów bezpieczeństwa "Cook time" (Czas trwania gotowania) można ustawić na nie więcej niż 6 godzin dla wszystkich funkcji, z wyjątkiem "Warm Keeping" (Podgrzewanie potraw) i "Low Temperature Cooking" (Pieczenie w niskiej temperaturze).

i Przy każdej regulacji na wyświetlaczu migać będą odnośne symbole.

i W razie przerwy w zasilaniu program kasuje się. Trzeba zaprogramować piekarnik od nowa.

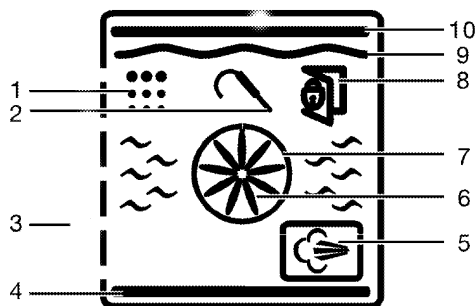
i Bieżącej godziny nie można nastawić gdy piekarnik wykonuje jakąś funkcję, lub jeśli zaprogramowano go do pracy w trybie pół-automatycznym lub w pełni automatycznym.

i Nawet jeśli piekarnik jest wyłączony, lampka w jego wnętrzu zapala się przy otwarciu drzwiczek.

i Jeśli w trakcie nastawiania piekarnika przez 20 sekund nie naciśnie się żadnego przycisku, piekarnik sam się wyłączy.

Funkcja	Zalecana temperatura (°C)	Zakres temperatur (°C)
Dolny grill	280	40-280
Gotowanie powolne	180	160-220
Grzałka dolna	180	40-220
Utrzymywanie w cieple	60	40-100
Pieczenie w niskiej temperaturze	100	50-150
Odszranianie	-	-
Para + nawiew	180	150-250

*Funkcje różnią się zależnie od modelu piekarnika.



- 1 Pozycja czyszczenia (*)
- 2 Sonda do pieczenia mięsa (*)
- 3 Pozycje stelaża
- 4 Grzałka dolna
- 5 Symbol gotowania parze (*)
- 6 Nawiew boostera
- 7 Grzejnik boostera
- 8 Symbol zamknięcia drzwi (*)
- 9 Grzałka grilla
- 10 Grzałka górna

* Funkcje różnią się zależnie od modelu piekarnika.

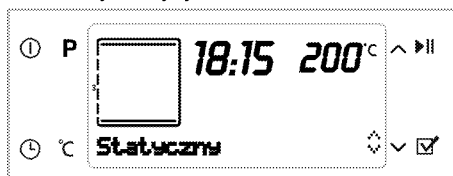
Tryby pracy

Podana tutaj kolejność trybów pracy może różnić się od ich układu dla tego urządzenia.

Funkcja	Zalecana temperatura (°C)	Zakres temperatur (°C)
Statyczny	200	40-280
Statyczny termo obieg	175	40-280
Termoobieg	180	40-250
Multi (3D)	205	40-250
Pizza	210	40-250
Grill + termoobieg (duży grill z nawiewem)	200	40-280
Full grill	280	40-280

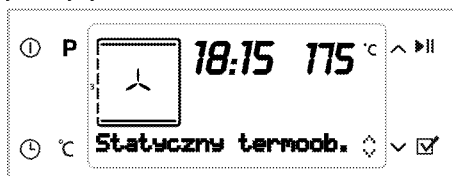
Statyczny

Żywność nagrzewana jest równocześnie od góry i od dołu. Nadaje się do ciasta, ciasteczek oraz ciasta i zapiekanek w foremkach do pieczenia. Piecz w jednej tylko blasze.



Statyczny termoobieg

Gorące powietrze nagrzane grzałkami górną i dolną jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. Piecz w jednej tylko blasze.



Termoobieg

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



Termoobieg

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

Pieczenie (3-D)

Pracują grzałka górna, dolna oraz grzałka z nawiewem. Przygotowywana potrawa jest równomiernie i szybko pieczona ze wszystkich stron. Piecz w jednej tylko blasze.



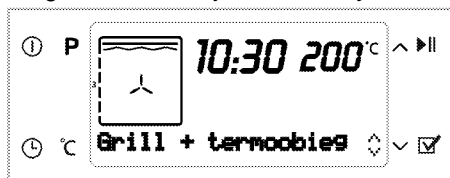
Termmoobieg + grzałka dolna

Pracują grzałka dolna i grzałka z nawiewem (w ścianie tylnej). Nadaje się do pieczenia pizzy



Full grill+nawiew

Gorące powietrze nagrzane dużym grillem jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. Nadaje się do grillowania dużych ilości mięsa.



Termmobięg + grzałka dolna

- Do grillowania potóż duże lub średnie porcje na odpowiednio ustawionej półce pod grzałką grilla.
- Temperaturę nastaw na poziom maksymalny.
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

Full grill

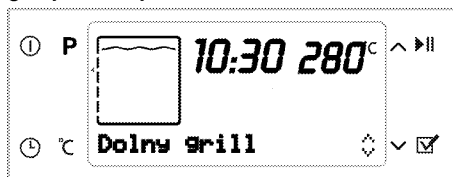
Działa duży grill (pod dachem piekarnika). Nadaje się do grillowania dużych ilości mięsa.



- Do grillowania potóż duże lub średnie porcje na odpowiednio ustawionej półce pod grzałką grilla.
- Temperaturę nastaw na poziom maksymalny.
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

Dolny grill

Działa grill (pod dachem piekarnika). Nadaje się do grillowania i potraw gratynowanych.



- Do grillowania potóż małe lub średnie porcje na odpowiednio ustawionej półce pod grzałką grilla.
- Temperaturę nastaw na poziom maksymalny.
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

Gotowanie powolne

Aby oszczędzić energię el. można użyć tej funkcji zamiast operacji gotowania, którą wykonałoby się stosując termomobięg w temperaturze z zakresu 160-220°C. Ale nieco przedłuży się czas gotowania.

Czasy trwania pieczenia w odniesieniu do tej funkcji przedstawiono w tabeli "Gotowanie powolne".



Grzałka dolna

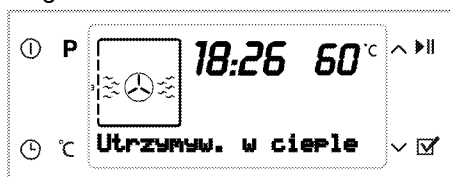
Pracuje tylko grzałka dolna.

Szczególnie nadaje się do potraw takich jak pizza, które trzeba piec od spodu.



Utrzymywanie w cieple

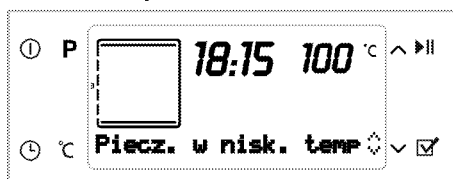
Używana do utrzymywania ciepłoty potraw w niskiej temperaturze lub przez długi okres czasu.



Pieczenie w niskiej temperaturze

Używana do przygotowania potraw w niskiej temperaturze przez dłuższy czas (10-15 godzin).

Gotowanie powolne



Odszranianie

Piekarnik nie jest nagrzewany. Pracuje tylko wentylator (w ścianie tylnej). Nadaje się od powolnego odtajania mrożonek ziarnistych w temperaturze pokojowej lub studzenia potraw gotowanych.






Para + nawiew

Poza pieczeniem przy użyciu funkcji Para + nawiew w temperaturach 160-220 °C można także stosować parę do potraw po tym, jak piekarnik osiągnie nastawioną temperaturę. Ale nieco przedłuży się czas gotowania. Opcja ta umożliwi pieczenie potraw według własnego gustu poza automatycznymi menu.





Gotowanie powolne

1. Naciśnij przycisk Zał./Wył. (1)
2. Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.
3. Lekko naciśnij  lub  (11) aby wybrać funkcję "Steam + Fan heating" (Para + nawiew). Następnie naciśnij przycisk start/stop pieczenie (9) aby rozpocząć pieczenie. Jeśli w systemie nie ma wody, na wyświetlaczu pojawi się "Fill with 350 ml water" (Nalej 350 ml wody). Wodę nalewa się pojemnikiem do wody dostarczonym razem z piekarnikiem aż usłyszysz ostrzegawczy sygnał dźwiękowy. Patrz *Dolewanie wody*. Po dolaniu wody wyświetli się "Door open" (Otwarte drzwiczki).

 W systemie parowym nie należy stosować żadnego płynu innego niż woda pitna.

Zamknij drzwiczki, wyświetli się

"Cooking" (Pieczenie). "Naciśnij  aby rozpylić parę" pojawi się po osiągnięciu nastawionej temperatury. Naciśnij przycisk wyboru menu potraw gotowych (10) aby dostarczyć parę do piekarnika na 5 minut. Możesz podać parę 3 razy w dowolnej chwili w trakcie pieczenia.

 Na koniec pieczenia trzeba spuścić pozostałą wodę. Ustawienia- 34, "Spuszczanie wody"

Gdy WYŁĄCZY się piekarnik na koniec pieczenia i ponownie go ZAŁĄCZY, funkcja spuszczenia wody uruchomi się automatycznie.

Po ukończeniu pieczenia otwórz drzwiczki i wyjmij potrawę. Zamknij drzwiczki piekarnika aby uruchomić funkcję spuszczenia wody.

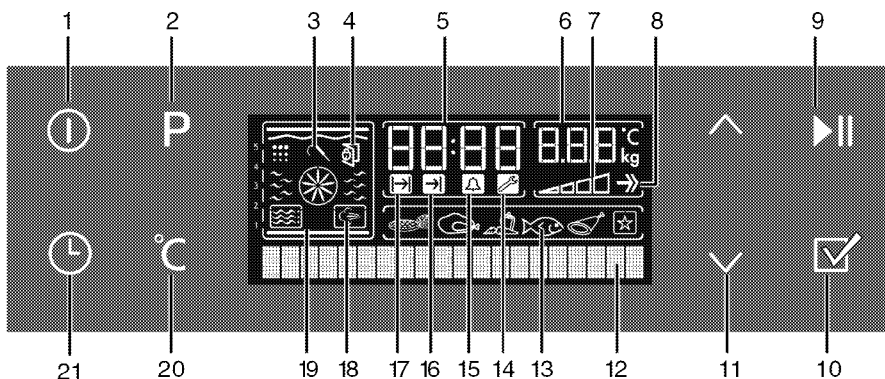
» W tym kroku na wyświetlaczu pojawi się "Disposing water" (Spuszczanie wody) i potrzebny na to czas.

» Ze względów zdrowotnych nie wolno używać pozostałej wody, ponieważ jej jakość spada z czasem. Spuszczanie

wody zmiękcza brud w piekarniku i umożliwia jego łatwe usunięcie po pieczeniu.

» Po spuszczeniu wody wytrzyj wnętrze piekarnika ściereczką.





Jak obsługiwać urządzenia sterujące piekarnika

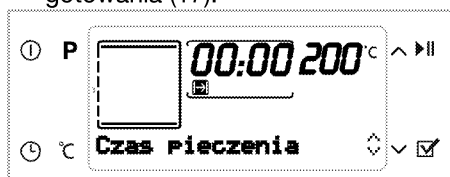


- 1 Przycisk Zał./Wył.
- 2 Przycisk wyboru programu
- 3 Symbol sondy do pieczenia mięsa (*)
- 4 Symbol zamknięcia drzwi (*)
- 5 Pole wskaźnika czasu bieżącego
- 6 Pole wskaźnika temperatury/wagi
- 7 Symbol temperatury wewnątrz piekarnika
- 8 Symbol boostera (szybkie podgrzewanie)
- 9 Przycisk start/stop gotowania
- 10 Przycisk wyboru menu dań gotowych
- 11 Przycisk dodawania/odejmowania temperatury-czasu oraz nawigacji w submenu
- 12 Wyświetlacz tekstu
- 13 Wyświetlacz wyboru dań gotowych
- 14 Symbol ustawień
- 15 Symbol czasu alarmu
- 16 Symbol końca gotowania
- 17 Symbol czasu gotowania
- 18 Symbol gotowania parze (*)
- 19 Wyświetlacz funkcji
- 20 Przycisk ustawiania temperatury-wagi i szybkiego podgrzewania
- 21 Przycisk czasu i ustawień

Praca w trybie pół-automatycznym

W tym trybie pracy można nastawić okres czasu, w którym piekarnik będzie działał (czas pieczenia).

1. Naciśnij przycisk On/off (Zał./wył.) (1) aby załączyć piekarnik.
2. Lekko naciśnij  lub  (11) aby wybrać funkcję.
3. Aby nastawić czas pieczenia naciśnij raz przycisk czasu i ustawień (21) aby zaznaczyć "Cook time" (Czas pieczenia) na wyświetlaczu tekstu (12). Jednocześnie miga symbol czasu pieczenia (17).
4. Lekko naciśnij  lub  (11) aby nastawić czas pieczenia. Po nastawieniu czasu pieczenia wyświetla się symbol czasu gotowania (17).



5. Wstaw potrawę do piekarnika i zamknij drzwiczki.
6. Aby nastawić temperaturę naciśnij raz przycisk nastawiania temperatury-wagi oraz szybkiego nagrzewania (20) aby zaznaczyć "Temperature" (Temperatura) na wyświetlaczu tekstu (12).
7. Lekko naciśnij \wedge lub \vee (11) aby nastawić temperaturę.
8. Naciśnij przycisk start/stop pieczenie (9) aby rozpocząć pieczenie. Na wyświetlaczu pojawi się "Cooking" (Pieczenie).

» Piekarnik będzie się nagrzewał aż do nastawionej temperatury i utrzyma ją aż do wybranego czasu końca gotowania. W trakcie procesu pieczenia pali się lampka w piekarniku.

i Wszystkie segmenty symbolu temperatury wewnątrz piekarnika (7) włączą się, gdy piekarnik osiągnie nastawioną temperaturę.

9. Po ukończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawia się "Good appetite... Press ▶|| to continue" [Smacznego... Naciśnij ... aby kontynuować] i odzywa się dźwiękowy sygnał alarmowy.
10. Aby wyłączyć alarm, naciśnij dowolny przycisk. Za naciśnięciem przycisku start/stop pieczenie (9) piekarnik nadal pracuje w wybranym trybie. Alarm ustaje.
11. Jeśli nie naciśniesz przycisku start/stop pieczenie (9), piekarnik wyłącza się automatycznie i wyświetla bieżącą godzinę.



Przełączanie w tryb całkowicie automatyczny

W tym trybie pracy można nastawiać czas trwania gotowania i godzinę jego zakończenia.

1. Naciśnij przycisk On/off (Zał./wył.) (1) aby załączyć piekarnik.
2. Lekko naciśnij \wedge lub \vee (11) aby wybrać funkcję.
3. Aby nastawić czas pieczenia naciśnij raz przycisk czasu i ustawień (21) aby zaznaczyć "Cook time" (Czas pieczenia) na wyświetlaczu tekstu (12). Jednocześnie miga symbol czasu pieczenia (17).
4. Lekko naciśnij \wedge lub \vee (11) aby nastawić czas pieczenia.
» Po nastawieniu czasu pieczenia wyświetla się symbol czasu gotowania (17).
5. Aby nastawić czas pieczenia naciskaj raz po raz przycisk czasu i ustawień (21), aż na wyświetlaczu tekstu (12) pojawi się "Cooking end time" (Godzina zakończenia pieczenia). Równocześnie miga symbol godziny zakończenia pieczenia (16).




6. Lekko naciśnij \wedge lub \vee (11) aby nastawić godzinę zakończenia pieczenia.
» Po nastawieniu godziny zakończenia pieczenia na wyświetlaczu pojawia się symbol godziny zakończenia pieczenia (16).
7. Wstaw potrawę do piekarnika i zamknij drzwiczki.
8. Aby nastawić temperaturę naciśnij raz przycisk nastawiania temperatury-wagi oraz szybkiego nagrzewania (20) aby zaznaczyć "Temperature" (Temperatura) na wyświetlaczu tekstu (12). Lekko


naciśnij  lub  (11) aby nastawić temperaturę.

9. Naciśnij przycisk start/stop pieczenie (9) aby rozpocząć pieczenie. Na wyświetlaczu pojawi się "Waiting" (Oczekiwanie).

» Zegar piekarnika automatycznie wylicza godzinę rozpoczęcia pieczenia odejmując czas trwania pieczenia od nastawionej godziny jego zakończenia.


10. Gdy nadejdzie godzina rozpoczęcia gotowania, aktywuje się wybrany tryb pracy, na wyświetlaczu pojawia się "Cooking" (Pieczenie) i piekarnik nagrzewa się do nastawionej temperatury. Utrzymuje tę temperaturę aż do końca czasu gotowania. W trakcie procesu pieczenia pali się lampka w piekarniku.

 Wszystkie segmenty symbolu temperatury wewnątrz piekarnika (7) włączą się, gdy piekarnik osiągnie nastawioną temperaturę.

11. Po ukończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawia się "Good appetite... Press  to continue" [Smacznego... Naciśnij ... aby kontynuować] i odzywa się dźwiękowy sygnał alarmowy.


12. Aby wyłączyć alarm, naciśnij dowolny przycisk. Za naciśnięciem przycisku start/stop pieczenie (9) piekarnik nadal pracuje w wybranym trybie. Alarm ustaje.

13. Jeśli nie naciśniesz przycisku start/stop pieczenie (9), piekarnik wyłącza się automatycznie i wyświetla bieżącą godzinę.


 Jeśli chce się wyłączyć program półautomatyczny lub automatyczny po jego nastawieniu, trzeba wyzerować czas gotowania. W razie potrzeby piekarnik można także wyłączyć naciskając przycisk Zał./wył. (1).

Nastawianie boostera

Funkcji Booster (szybkie podgrzewanie) używa się aby szybciej nagrzać piekarnik do nastawionej temperatury.


 Booster nastawiać można tylko, gdy piekarnik działa. Funkcji Booster nie można wybrać w trybie Defrost (Rozmrażanie), Slow cooking (Powolne pieczenie), Warm keeping (Utrzymywanie w cieple), ani Low temperature coking (Pieczenie w niskiej temperaturze). W razie przerwy w zasilaniu ustawienia boostera kasują się.

Wybierz funkcję pieczenia, a następnie:

1. Raz po raz naciskaj przycisk ustawień temperatura-waga i szybkie nagrzewanie (20) aż na wyświetlaczu pojawi się "Booster passive" (Booster wyłączony).
2. Naciśnij  (11) aby wyświetlić "Booster active" (Booster aktywny). Symbol boostera (8) pozostaje zapalony.



» Symbol boostera (8) znika, gdy tylko piekarnik osiągnie nastawioną temperaturę, i piekarnik wraca do wykonywania funkcji czynnej przed uruchomieniem funkcji boostera.


3. Aby wyłączyć funkcję boostera raz po raz naciskaj przycisk ustawień temperatura-waga i szybkie nagrzewanie (20) aż na wyświetlaczu pojawi się "Booster active" (Booster aktywny).
4. Naciśnij  (11) aby wyświetlić "Booster passive" (Booster wyłączony).



» Gdy po tym procesie powróci się do wyświetlacza wyboru funkcji, znika symbol boostera (8).

Blokada przycisków

Uruchamiając funkcję blokady przycisków można zapobiec zmianom w ustawieniach piekarnika.


-  Blokady przycisków można używać także przy wyłączonym piekarniku. Pracujący piekarnik można wyłączyć naciskając przycisk Zał./wył. (1) nawet przy załączonej blokadzie przycisków.

Załączanie blokady przycisków


1. Raz po raz naciskaj przycisk czasu i ustawień (21), aż na wyświetlaczu pojawi się "Key lock passive" (Wyłączona blokada przycisków).


Zegar jako programator alarmu

Poza programowaniem pieczenia zegara w piekarniku można użyć do nastawiania dowolnych ostrzeżeń lub przypomnień. Wraz z upływem nastawionego okresu czasu zegar z alarmem wyśle sygnał.


2. Naciśnij  (11) aby załączyć blokadę przycisków. Po załączeniu blokady przycisków na wyświetlaczu pojawi się "Key lock active" (Załączona blokada przycisków).

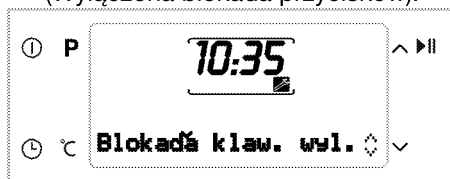


» Przy załączonej blokadzie klawiszy po naciśnięciu dowolnego przycisku (z wyjątkiem przycisku ) na wyświetlaczu pojawi się ostrzeżenie „Key lock active” [„Blokada klawiszy”].

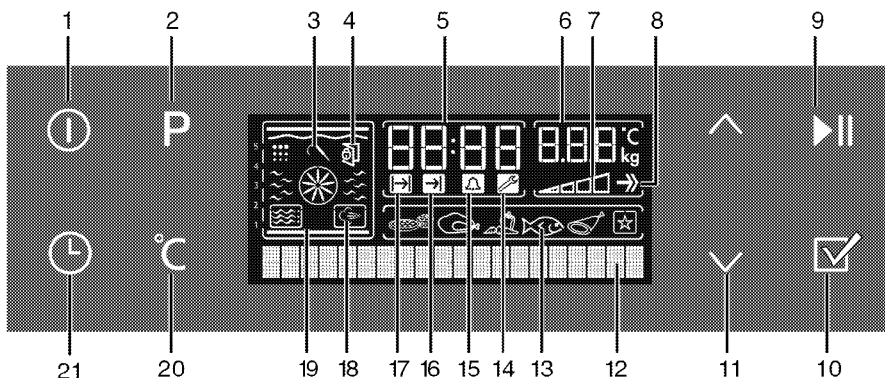
-  Po załączeniu blokady przycisków przyciski piekarnika nie działają. W razie przerwy w zasilaniu blokada przycisków nie kasuje się.

Wyłączanie blokady przycisków

1. Naciśnij  (11) aby wyłączyć blokadę przycisków. Na wyświetlaczu pojawi się "Key lock passive" (Wyłączona blokada przycisków).



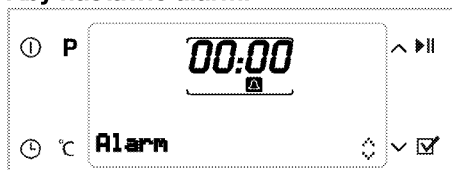
Alarm czasowy nie wpływa na inne funkcje piekarnika. Używa się go tylko do ostrzegania. Na przykład przydaje się, gdy chce się obrócić potrawę w piekarniku o określonej godzinie.





- 1 Przycisk Zał./Wył.
- 2 Przycisk wyboru programu
- 3 Symbol sondy do pieczenia mięsa (*)
- 4 Symbol zamknięcia drzwi (*)
- 5 Pole wskaźnika czasu bieżącego
- 6 Pole wskaźnika temperatury/wagi
- 7 Symbol temperatury wewnątrz piekarnika
- 8 Symbol boostera (szybkie podgrzewanie)
- 9 Przycisk start/stop gotowania
- 10 Przycisk wyboru menu dań gotowych
- 11 Przycisk dodawania/odejmowania temperatury-czasu oraz nawigacji w submenu
- 12 Wyświetlacz tekstu
- 13 Wyświetlacz wyboru dań gotowych
- 14 Symbol ustawień
- 15 Symbol czasu alarmu
- 16 Symbol końca gotowania
- 17 Symbol czasu gotowania
- 18 Symbol gotowania na parze (*)
- 19 Wyświetlacz funkcji
- 20 Przycisk ustawiania temperatury-wagi i szybkiego podgrzewania
- 21 Przycisk czasu i ustawień

i Najdłuższy czas alarmu to 23 godzin i 59 minut.

Aby nastawić alarm:



1. Raz po raz naciskaj przycisk czasu i ustawień (21), aż na wyświetlaczu pojawi się symbol alarmu (15).
2. Lekko naciśnij  lub  (11) aby nastawić godzinę. Symbol alarmu (15) nadal pali się po nastawieniu godziny alarmu.
3. Po upływie godziny alarmu symbol alarmu zacznie migać i odezwie się sygnał alarmu.
4. Aby wyłączyć alarm naciśnij dowolny przycisk.

Aby skasować alarm:


1. Raz po raz naciskaj przycisk czasu i ustawień (21), aż na wyświetlaczu pojawi się symbol alarmu (15).
2. Naciskaj  (11) aż na wyświetlaczu pojawi się "00:00".

Tabela czasów pieczenia


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

Pieczenie ciast i mięs w trybie ręcznym



1^{sza} półka w piekarniku to półka dolna.

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
Befszyk (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 kureczak	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
Ryby	Jeden poziomy		3	200	20 ... 30

Potrawa	Ilość poziomów jednoczesnego pieczenia		Poziom	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
	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.













 Po rozpoczęciu pieczenia w trybie pieczenia powolnego nie należy zmieniać temperatury pieczenia.

Tabela czasu trwania pieczenia powolnego

 Nie należy otwierać drzwiczek w trakcie pieczenia w trybie pieczenia powolnego.

Naczynie	Numer poziomu gotowania		Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok. w min.)
Zapiekanek mięsna	Jeden poziom		3	160	100 ... 120
Zapiekanek z kurczaka	Jeden poziom		3	160	70 ... 100
Fasola zwyczajna	Jeden poziom		3	160	130 ... 150
Zapiekanek z oberżyny	Jeden poziom		3	160	130 ... 150
Befszyk	Jeden poziom		3	160	110 ... 130
Rostbef	Jeden poziom		3	160	100 ... 120
Ciasta w papierze	Jeden poziom		3	185	35 ... 40
Ciasteczka	Jeden poziom		3	185	30 ... 35
Ciasto	Jeden poziom		3	200	40 ... 45
Ciasto zdobne	Jeden poziom		3	200	40 ... 45

- Podgrzewaj przez 6-7 minut
- Białe/czerwone mięso trzeba obracać na patelni przed pieczeniem aż się zgotuje.
- Fasolę przed pieczeniem należy gotować przez 30 minut. Można bezpośrednio użyć fasoli z puszki.
- Przykrycie patelni pokrywką poprawia wydajność smażenia.

Wskazówki do pieczenia ciasta

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o ok. 10°C i skróć czas pieczenia.
- Jeśli ciasto jest wilgotne, użyj mniej płynu lub obniż temperaturę o 10°C.
- Jeśli ciasto jest zbyt ciemne z góry, umieść je na dolnej półce, obniż temperaturę i przedłuż czas pieczenia.

- Jeśli jest dobrze wypieczone wewnątrz, ale klei się na zewnątrz, użyj mniej płynu, obniż temperaturę i przedłuż 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 pieczenie ciasta trwa zbyt długo, sprawdź czy grubość przygotowanego ciasta nie przekracza głębokości blachy.
- Jeśli góra ciasta brązowieje, ale dolna część nie jest upieczona, sprawdź, czy na dnie ciasta nie ma zbyt wiele użytego dom pieczenia sosu. Aby ciasto brązowało równomiernie postaraj się rozprowadzić sos równo pomiędzy warstwami i górą ciasta.

i Piecz ciasto zgodnie z trybem i temperaturą podanymi w tabeli gotowania. Jeśli dół nadal nie dość się zabrązowił, następnym razem umieść ciasto na dolnej półce.

Wskazówki przy gotowaniu jarzyn

- Jeśli potrawa warzywna puszcza soki i zbyt szybko wysycha, gotuj ją w garnku z pokrywką zamiast blachy. Zamknięte naczynia zatrzymują sok z potrawy.
- Jeśli potrawa warzywna nie uduśliła się, najpierw ugotuj te warzywa lub przegotuj je jak potrawę z puszki i wsadź do piekarnika.

Funkcje pomocnicze

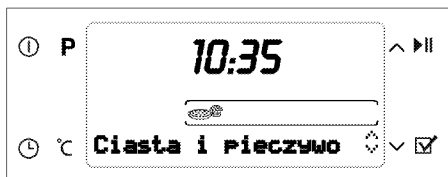
Wybieranie funkcji potraw gotowych

Menu potraw gotowych zawiera programy dla potraw specjalnie przygotowane przez zawodowych kucharzy i zapisane w pamięci jednostki sterującej.

W tym menu temperatura, pozycja półki, waga i funkcje pieczenia nastawiane są automatycznie.

Można zmienić wagę i czas pieczenia stosownie do potrawy i własnego gustu. Aby wybrać funkcje potraw gotowych:

1. Naciśnij przycisk On/off (Zał./wył.) (1) aby załączyć piekarnik.
2. Naciśnij przycisk wyboru programów (2) aby wybrać wyświetlacz funkcji potraw gotowych. W tym kroku na wyświetlaczu pojawi się "Cakes&Breads&Tarts" (Ciasta i pieczywo) i zaznaczy się wyświetlacz wyboru potraw gotowych (13).



3. Naciśnij \wedge lub \vee (11) aby wybrać główne menu funkcji potraw gotowych (Cakes&Breads&Tarts [Ciasta i pieczywo], Meat [Mięso], Fish [Ryby], Special meals [Potrawy specjalne], Special [Specjalne]).
4. Naciśnij przycisk wyboru menu potraw gotowych (10) aby potwierdzić wybrane menu główne potraw.
5. Naciśnij \wedge lub \vee (11) aby wybrać potrawę (Cookies [Ciasteczka], Cake [Ciasto], Small cake [Torcik], itp.).



6. Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.
 7. Naciśnij przycisk start/stop pieczenie (9) aby rozpocząć pieczenie. Na wyświetlaczu pojawi się "Cooking" (Pieczenie).
- i** Jeśli w ciągu 20 sekund nie naciśnie się przycisku start/stop pieczenia (9), piekarnik sam się wyłączy.

8. Po ukończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się "Good appetite..." (Smacznego...) i odezwie się dźwiękowy sygnał alarmowy.

i Aby wyłączyć alarm, naciśnij dowolny przycisk.

i Pojawiające się na wyświetlaczu "Back" (Z powrotem) w trakcie nawigowania w menu potraw pozwala wrócić do menu górnego. Naciśnij przycisk wyboru menu potraw gotowych (10) aby wrócić do górnego menu.

Przed rozpoczęciem pieczenia w menu potraw gotowych można nastawić wagę zależnie od wybranego rodzaju potrawy. W tym celu:

1. Naciskaj przycisk ustawiania temperatury-wagi i szybkiego

nagrzewania (20) aż zaczną migać pole wskaźnika wagi.



2. Lekko naciśnij \wedge lub \vee (11) aby nastawić wagę.

Przed rozpoczęciem pieczenia w menu potraw gotowych można nastawić wagę zależnie od wybranego rodzaju potrawy. W tym celu:

1. Naciskaj przycisk ustawiania temperatury-wagi i szybkiego nagrzewania (20) aż zaczną migać pole wskaźnika wagi.
2. Naciśnij \wedge lub \vee (11) aby nastawić wagę.

Menu potraw gotowych:

Może się różnić zależnie od modelu



Ciasta i pieczywo	Mięso drobiowe	Potrawy specjalne	Ryby	Mięso	Specjalne
Ciasteczka	Bagietka z kurczęciem	Zapiekanki	Filet z ryby	Pieczeń wołowa	Fermentowanie
Ciasta w papierze	Kurczak filetowy	Quiche	Sardela pieczona	Klopsiki	Jogurt
Sernik		Makaron z serem	Łupacz		Suszone jabłka
Ciast. brownie		Lazanie	Filet z łososia		
Ciasto biszkoptowe					
Strudel jabłkowy					
Placek z jabłkami					


Aby wybrać funkcje gotowania na parze potraw gotowych:

1. Naciśnij przycisk On/off (Zał./wył.) (1) aby załączyć piekarnik.
2. Raz po raz naciskaj przycisk wyboru programu (2), aż na wyświetlaczu pojawi się symbol gotowania na parze (18). W tym kroku na wyświetlaczu pojawia się

"Cakes&Breads&Tarts" (Ciasta i pieczywo)

3. Naciśnij \wedge lub \vee (11) aby wybrać główne menu funkcji potraw gotowych (Cakes&Breads&Tarts [Ciasta i pieczywo], Meat [Mięso], Fish [Ryby], Special meals [Potrawy specjalne], Special [Specjalne]).

4. Naciśnij przycisk wyboru menu potraw gotowych (10) aby potwierdzić wybrane menu główne potraw.
5. Naciśnij  lub  (11) aby wybrać potrawę (Cookies [Ciasteczka], Cake [Ciasto], Small cake [Torcik], itp.).
6. Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.
7. Naciśnij przycisk start/stop pieczenie (9) aby rozpocząć pieczenie.
8. Na wyświetlaczu pojawi się "Fill with 350 ml water" (Nalej 350 ml wody).

 **Zagrożenie dla zdrowia!**
W systemie parowym nie należy stosować żadnego płynu innego niż woda pitna.

9. Otwórz drzwiczki i dolej wody przez wlot wody. Na wyświetlaczu pojawi się ostrzeżenie "Door open" (Otwarte drzwiczki) wraz z dźwiękowym sygnałem ostrzegawczym podczas nalewania wody.

10. Piekarnik zaczyna piec, a po zamknięciu drzwiczek na wyświetlaczu pojawia się "Cooking" (Pieczenie).

11. Po ukończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się "Good appetite..." , "Please take the meal" (Smacznego... Prosimy wyjąć potrawę) i odezwie się dźwiękowy sygnał alarmowy.

» Aby wyłączyć alarm, naciśnij dowolny przycisk.

12. Po ukończeniu pieczenia otwórz drzwiczki i wyjmij potrawę. Zamknij drzwiczki piekarnika aby uruchomić funkcję spuszczenia wody.

» W tym kroku na wyświetlaczu pojawi się **"Disposing water" (Spuszczanie wody)** i potrzebny na to czas.

» Ze względów zdrowotnych nie wolno używać pozostałej wody, ponieważ jej jakość spada z czasem. Spuszczanie wody zmniejsza brud w piekarniku i umożliwia jego łatwe usunięcie po pieczeniu.

» Po spuszczeniu wody wytrzyj wnętrze piekarnika ściereczką.


Używanie pojemnika na wodę:

Pojemnik na wodę składa się z 2 części. Część górna usuwa z wody wapno.

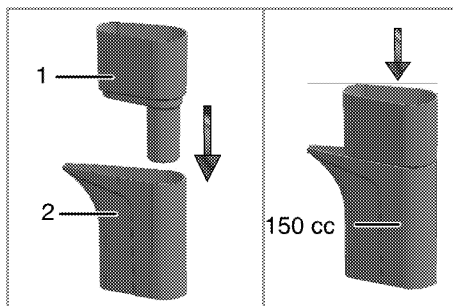
Złóż dolną i górną części pojemnika, jak pokazano na rysunku.

Nie nalewaj więcej niż 150 ml, w przeciwnym razie woda nie zostanie oczyszczona.

Zdejmij część górną i nalej wodę z części dolnej do piekarnika.

 **Wapno z pojemnika na wodę usuwa się wykonując następujące czynności raz na 4 użycia.**

Rozpuść 2 łyżeczki soli w szklance i wlej roztwór do pojemnika na wodę. A następnie umyj dolną część pojemnika.

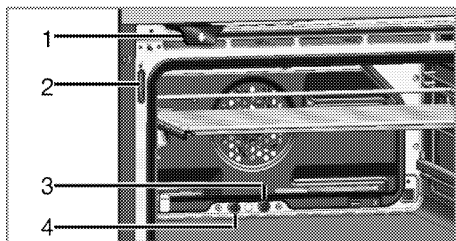


1 Część górna

2 Część dolna

Dolewanie wody:

1. Wyciągnij dzbanek pokazany na rysunku (1).
2. Nalewaj wodę do pojemnika, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy. Śledź poziom wody na wskaźniku (2).



- 1 Dzbanek
- 2 Wskaźnik poziomu wody
- 3 Rurka wylotu oparów
- 4 Rurka spustu nadmiaru wody

i System czeka co najmniej 10 minut aż dolejesz wody. Jeśli przez 10 minut nie dolejesz wody, piekarnik się wyłączy.

i Aby oczyścić dzbanek wyjmij go z piekarnika i umyj samą wodą.

i W trakcie nalewania wody należy śledzić jej poziom na wskaźniku. Jeśli poziom wody przekracza poziom pełnego zbiornika, nadmiar wody przeleje się do piekarnika. Przelewający się do piekarnika nadmiar wody może zakłócić gotowanie przy pomocy automatycznych programów gotowania na parze i spowodować skraplanie się pary na drzwiczkach. Aby tego uniknąć, przed rozpoczęciem gotowania usuń nadmiar wody przelewającej się do piekarnika.

i Jeśli piekarnik wyłączy się przez ukończeniem pieczenia i przez 2 minuty nie wybrano żadnej funkcji pieczenia, odparowanie wody zaczyna się zaraz po załączeniu piekarnika przyciskiem Zał./wył. (1). Usuwanie wody zacznie się automatycznie po ok. 1 minucie.

⚠ W trakcie odparowania wody drzwiczki muszą być zamknięte.

Menu potraw gotowych do gotowania na parze:

Może się różnić zależnie od modelu



Ciasta i pieczywo	Mięso drobiowe	Potrawy specjalne	Ryby	Mięso
Pizza cien. śwież.	Kurczak<1600gr	Świeże warzywa	Zapiekanek z pstrąga	Pieczeń jagnięca
Pizza grub. śwież.	Kurczak>1600gr	Zapiekanek z warzyw mrożonych		Udziec jagnięcy
Ciasto	Udka indycze	Ziemniaki w mundurkach		Pieczeń cielęcą
Vol au vent	Kaczka, cała			Tandoori
Ciasto z owocami				


Ciasta i pieczywo	Mięso drobiowe	Potrawy specjalne	Ryby	Mięso
Szkockie ciasteczka maślane				
Ciasto zdobne				
Obwarzanek				
Bochenek chleba				
Chleb kanapkowy				
Bagietka				
Mrożone bułeczki				

Menu ustawień

Nastawianie jasności



Jasność nastawiać można tylko przy wyłączonym piekarniku.

1. Raz po raz naciskaj przycisk czasu i ustawień (21), aż na wyświetlaczu pojawi się "Brightness" (Jasność).
2. Są 4 poziomy jasności, tzn. 1, 2, 3 oraz 4. Naciskaj  lub  (11) aby wybrać poziom.

 Przy wyłączonym piekarniku poziom jasności się zmniejsza aby oszczędzać energię. Po załączeniu piekarnika jasność wraca do nastawionego poziomu.



Nastawianie kontrastu

Kontrast nastawiać można tylko przy wyłączonym piekarniku.

1. Raz po raz naciskaj przycisk czasu i ustawień (21), aż na wyświetlaczu pojawi się "Contrast" (Kontrast).
2. Są 4 poziomy kontrastu, tzn. 1, 2, 3 oraz 4. Naciskaj  lub  (11) aby wybrać poziom.



Nastawianie głośności

Głośność nastawiać można tylko przy wyłączonym piekarniku.


1. Raz po raz naciskaj przycisk czasu i ustawień (21), aż na wyświetlaczu pojawi się "Volume" (Głośność).
2. Są 3 poziomy głośności, tzn. 0 (wyciszenia), 1 oraz 2. Naciskaj  lub  (11) aby wybrać poziom.





Nastawianie języka

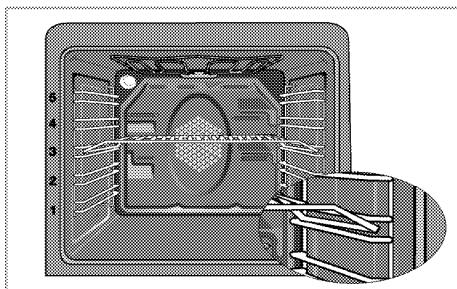
Język nastawiać można tylko przy wyłączonym piekarniku.

1. Raz po raz naciskaj przycisk czasu i ustawień (21), aż na wyświetlaczu pojawi się wybrany język.
2. Naciśnij  lub  (11) aby wybrać język.
3. Potwierdź przyciskiem wyboru menu potraw gotowych (10).

Jak obsługiwać grill

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

1. Naciśnij przycisk On/off (Zał./wył.) (1) aby załączyć piekarnik.
2. Naciśnij  lub  (11) aby wybrać funkcję grilla.
3. Aby nastawić temperaturę naciśnij raz przycisk nastawiania temperatury-wagi oraz szybkiego nagrzewania (20) aby zaznaczyć "Temperature" (Temperatura) na wyświetlaczu tekstu (12). Lekko naciśnij  lub  (11) aby nastawić temperaturę.
4. Naciśnij przycisk On/off (Zał./wył.) (1) aby wyłączyć piekarnik.



Pozycje stelaża

Wydajność grillowania zmniejszy się, jeśli półka druciana stoi przy tylnej części stelażu. Aby zatem uzyskać najlepszą wydajność grillowania przesunąć półkę drucianą do przedniej sekcji stelażu i ustalić ją przy pomocy drzwiczek.

Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu

Grillowanie na grillu elektrycznym

Naczynie	Pozycja półki	Czas grillowania (w przybliżeniu)
Ryby	4...5	20..0.25 min. #
Kotlety z kurczęcia	4...5	25..00.35 min.
Kotlety jagnięce	4...5	20..00.25 min.
Stek	4...5	25..0,30 min. #
Kotlety cielęce	4...5	25..0,30 min. #
Opiekanie chleba	4	1..00,2 min.
# zależnie od grubości		

6 Konserwacja i czyszczenie

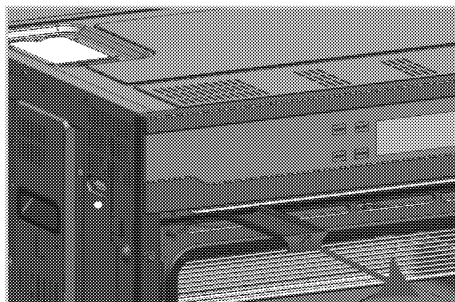
Informacje ogólne

- ⚠ Zagrożenie porażeniem elektrycznością!
Aby uniknąć porażenia elektrycznego przed czyszczeniem odłącz piekarnik od sieci zasilającej.
- ⚠ Przed czyszczeniem piekarnika odczekaj, aż ostygnie.
Można się poparzyć od gorących powierzchni!
- Po każdym użyciu dokładnie oczyść piekarnik. Dzięki temu łatwiej będzie usuwać pozostałości pieczenia, unikając tym samym ich zapalenia się na następnym użyciu piekarnika.
- Do jego czyszczenia nie potrzeba żadnych specjalnych środków czyszczących. Piekarnik czyści się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.
- Do czyszczenia powierzchni i klamki ze stali nierdzewnej nie używaj środków czyszczących zawierających kwas lub chlorek. Części te wyciera się do czysta miękką ściereczką z detergentem w płynie (nie w proszku), najlepiej ruchami w tym samym kierunku.
- ⓘ Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.
Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.
- ⓘ Do czyszczenia nie używaj urządzeń parowych.

Czyszczenie dzbanka

Gdy ciągniesz dzban ku sobie, w pewnym punkcie się zatrzyma.

Jeśli nadal ciągniesz, dociera do pewnego punktu i znowu staje. Jeśli nadal pociągniesz, wyjmiesz go z jego miejsca.



Po wyjęciu dzbanka możesz go umyć wodą z kranu.

ⓘ Do czyszczenia dzbanka nie używaj żadnych chemikaliów. Myj go tylko wodą.

Czyszczenie panelu sterowania

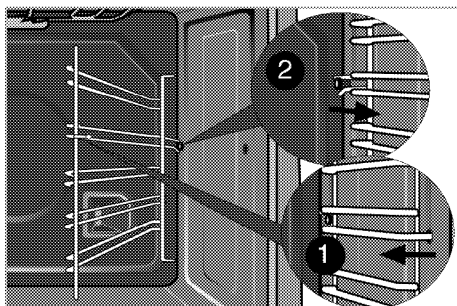
Panel sterowania i pokrętła czyści się wilgotną ściereczką i wyciera do sucha.

ⓘ Nie zdejmuj pokręteł do czyszczenia panelu sterowania. Możesz uszkodzić panel sterowania!

Czyszczenie wnętrza piekarnika

Aby oczyścić boczne ścianki piekarnika

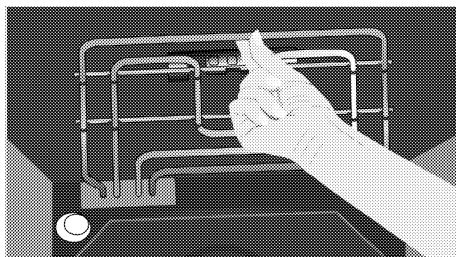
1. Wyjmij przednią sekcję stelaża drucianego wyciągając go w przeciwnym kierunku do ściany bocznej.
2. Całkiem wyjmij stelaż ciągnąc go do siebie.



Aby oczyścić dach piekarnika

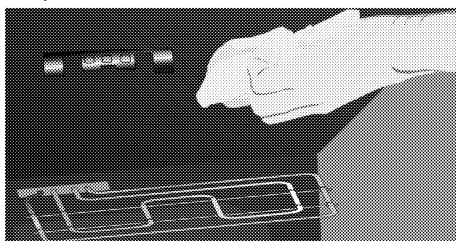
Dach piekarnika można oczyścić po odjęciu od niego grzałki grilla i opuszczenie jej.

1. Śrubokrętem lub monetą połącz śruby mocujące w grzałce grilla.



i Grzałka grilla składa się i pozostaje przytwierdzona do sufitu piekarnika.

2. Wilgotną ściereczką oczyść dach piekarnika.



3. Podnieś grzałkę grilla i śrubokrętem lub monetą zaciągnij śruby mocujące.

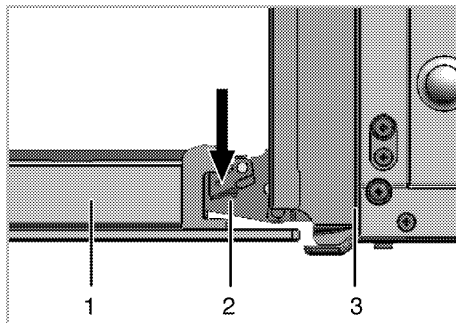
Aby oczyścić drzwiczki piekarnika

Drzwiczki piekarnika czyści się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.

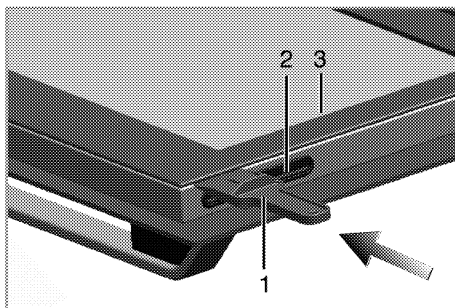
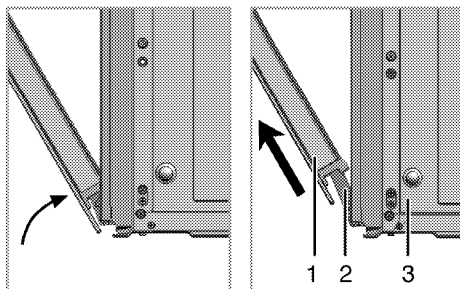
i Do czyszczenia drzwiczek piekarnika nie używaj żadnych szorstkich środków czyszczących ani skrobaczek metalowych. Mogą porysować powierzchnię i zniszczyć szybę.

Przenoszenie drzwiczek piekarnika.

1. Otwórz drzwiczki przednie (1).
2. Otwórz zacisk w obudowie zawiasu (2) po prawej i lewej stronach drzwiczek przednich przyciskając je ku dołowi, jak pokazano na rysunku.



- 1 Drzwiczki przednie
- 2 Zawias
- 3 Piekarnik



- 1 Łopatką
- 2 Obudowa plastikowa
- 3 Szyba wewnętrzna

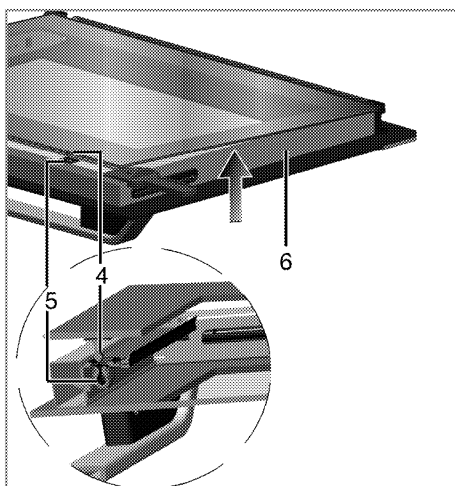
3. Przesuń drzwiczki przednie w pół drogi.
4. Zdejmij drzwiczki przednie ciągnąc je ku górze aby uwolnić je z prawych i lewych zawiasów.

i Kroki procesu wyjmowania drzwiczek powtarza się w odwrotnej kolejności przy ich zakładaniu. Przy zakładaniu drzwi z powrotem nie zapomnij zamknąć zacisk w obudowie zawiasu.

Wymywanie szyby z drzwiczek

Szklaną szybę z drzwiczek piekarnika można wyjąć do czyszczenia. Do wyjmowania tej szyby służy dostarczona razem z piekarnikiem łopatką.

1. Otwórz drzwiczki.
2. Wsadź łopatkę (1) w miejscu wskazanym na szybie (3) i popchnij we wskazanym kierunku aby wyjąć szybę.
3. Aby założyć szybę włóż jej spód do plastikowego gniazda (2). Wciśnij szybę w ramę (6) metalową od góry aby zamontować kołki w gnieździe.



- 4 Kołek
- 5 Gniazdo kołka
- 6 Rama metalowa

i Szybę zakłada się stroną z nadrukiem do góry.

Wymiana lampki w piekarniku

⚠ Można się poparzyć od gorących powierzchni!

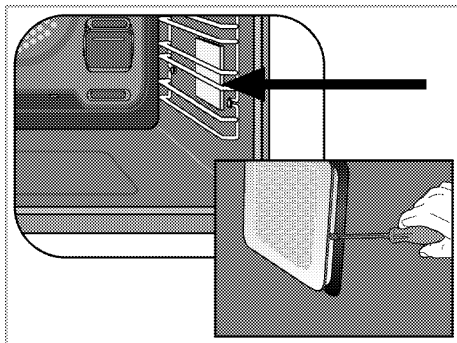
Aby uniknąć zagrożenia porażeniem elektrycznym, zanim wymienisz lampkę upewnij się, że piekarnik jest odłączony od sieci zasilającej i że ostygł.

i Lampka w piekarniku to specjalna żarówka odporna na temperatury do 300 °C. Szczegóły w "Danych technicznych". Lampki do piekarnika można nabyć u autoryzowanego agenta serwisowego.

i Lampka może być umieszczona gdzie indziej niż na rysunku.

Jeśli w Twoim piekarniku jest lampka kwadratowa:

1. Odłącz piekarnik od sieci zasilającej.
2. Wyjmij półki druciane, jak opisano. Patrz *Czyszczenie wnętrza piekarnika*, str. 38




3. Śrubokrętem zdejmij ochronny klosz szklany.


4. Wykręć lampkę z piekarnika i wymień ją na nową.
5. Załóż klosz szklany, a potem półki druciane.

7 Usuwanie problemów

W czasie pracy piekarnik wydziela parę.

-  Ulatnianie się pary w trakcie pracy jest normalnym zjawiskiem. To nie jest awaria.

Przy nagrzewaniu i studzeniu piekarnika słychać metaliczne odgłosy.

-  Podgrzewane części metalowe mogą się rozszerzać i wydawać dźwięki. To nie jest awaria.

Piekarnik nie działa.

- Bezpiecznik uszkodzony lub zadziałał. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*
- Piekarnik nie jest przyłączony do (uziemionego) gniazdka. >>> *Sprawdź kontakt wtyczki.*
- Nie działają przyciski zegara. >>> *Być może założono blokadę przycisków. Prosimy wyłączyć ją. (Patrz Blokada przycisków, str. 28)*

Nie świeci lampka w piekarniku.


- Lampka w piekarniku jest uszkodzona. >>> *Wymień lampkę w piekarniku.*
- Nie ma prądu. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*

Piekarnik nie działa.

- Nie ustawiono funkcji lub temperatury. >>> *Nastaw funkcję i temperaturę.*
- W modelach z programatorem czasowym, nie ustawiono programatora >>> *Nastaw zegar.*
- Nie ma prądu. >>> *Sprawdź sieć zasilającą i skrzynkę bezpiecznikową.*

(W modelach z programatorem czasowym) Wyświetlacz zegara miga lub pali się symbol zegara.

- Poprzednio nastąpił zanik zasilania. >>> *Nastaw zegar/ Wyłącz piekarnik i ponownie załącz go.*

-  Jeśli pomimo postępowania według instrukcji z tego rozdziału problem pozostaje, skonsultuj się z autoryzowanym agentem serwisowym lub sprzedawcą piekarnika. Nie próbuj samemu naprawiać zepsutego piekarnika.