

OIM 25900

## **Built-In oven**

User Manual

## **Kuchenka do zabudowy**

Instrukcja użytkowania

## 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**



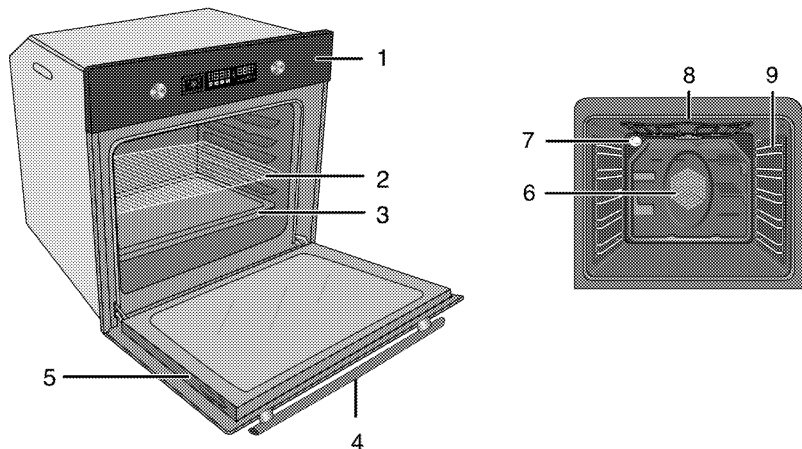
# Spis treści

---

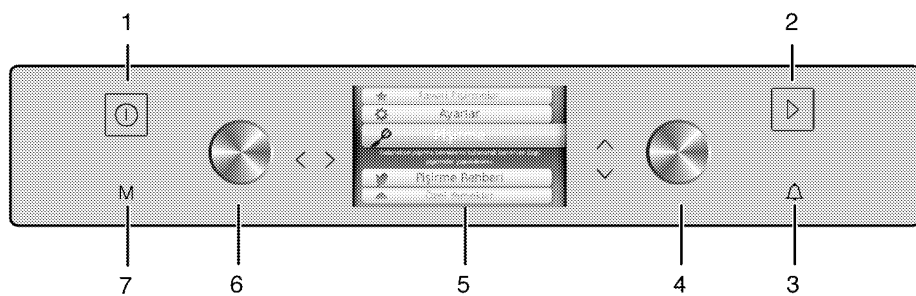
<b>1</b>	<b>Informacje ogólne.....</b>	<b>4</b>	Podgrzewanie wstępne.....	18	
	Opis urządzenia.....	4	<b>5</b>	<b>Jak obsługiwać piekarnik....</b>	<b>19</b>
	Dane techniczne.....	5		Ogólne informacje o pieczeniu ciast i	
	Akcesoria.....	5		mięś oraz o grillowaniu.....	19
<b>2</b>	<b>Ważne instrukcje zachowania</b>	<b>7</b>		Jak obsługiwać piekarnik elektryczny.....	20
	<b>bezpieczeństwa.....</b>	<b>7</b>		Tryby pracy.....	22
	Ogólne instrukcje zachowania			Jak obsługiwać urządzenia sterujące	
	bezpieczeństwa.....	7		piekarnika.....	25
	Zamierzone przeznaczenie.....	8		Blokada przycisków.....	31
	Bezpieczeństwo dzieci.....	8		Zegar jako programator alarmu.....	32
	Bezpieczeństwo obsługi urządzeń			Tabela czasów pieczenia.....	33
	elektrycznych.....	9		Funkcje książki kucharskiej.....	35
<b>3</b>	<b>Instalacja.....</b>	<b>10</b>		Menu ustawień.....	40
	Przed zainstalowaniem.....	10		Jak obsługiwać grill.....	43
	Instalacja i przyłączenie.....	12		Tabela czasów pieczenia przy	
	Pozbywanie się odpadów.....	14		grillowaniu.....	45
	Pozbywanie się materiałów		<b>6</b>	<b>Czyszczenie i konserwacja .</b>	<b>46</b>
	opakowaniowych.....	14		Informacje ogólne.....	46
	Przyszły transport.....	14		Czyszczenie panelu sterowania.....	46
	Stare urządzenia.....	14		Czyszczenie piekarnika.....	46
<b>4</b>	<b>Przygotowanie.....</b>	<b>16</b>		Przenoszenie drzwiczek piekarnika.....	47
	Jak oszczędzać energię.....	16		Wymywanie szyby w drzwiczkach.....	48
	Pierwszy raz.....	16		Wymiana lampki w piekarniku.....	49
	Początkowe ustawianie czasu.....	16	<b>7</b>	<b>Rozwiązywanie problemów. 50</b>	
	Pierwsze czyszczenie.....	17			

# 1 Informacje ogólne

## Opis urządzenia



- |   |                  |   |                                       |
|---|------------------|---|---------------------------------------|
| 1 | Panel sterowania | 6 | Silnik wentylatora (za płytą stalową) |
| 2 | Półka druciana   | 7 | Lampka                                |
| 3 | Tacka            | 8 | Górny element grzejny                 |
| 4 | Uchwyt           | 9 | Pozycje półki                         |
| 5 | Drzwiczki        |   |                                       |






- |   |                               |   |                     |
|---|-------------------------------|---|---------------------|
| 1 | Klawisz ZAK./WYŁ.             | 5 | Wyświetlacz         |
| 2 | Przycisk start/stop gotowania | 6 | Pokrętło kroku menu |
| 3 | Przycisk alarmu               | 7 | Klawisz menu        |
| 4 | Pokrętło wyboru menu          |   |                     |

## Dane techniczne


Napięcie/częstotliwość	220-240 V ~ 50 Hz
Łączne zużycie energii el.	3,1kW
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.*

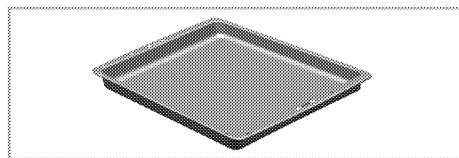
-  Dane techniczne mogą zostać zmienione bez uprzedzenia w celu poprawy jakości wyrobu.
-  Rysunki w tej instrukcji są schematyczne i mogą się nieco różnić od danego wyrobu.
-  Wartości podane na etykietkach wyrobu lub w towarzyszącej mu dokumentacji uzyskano w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odnośnymi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

## Akcesoria

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

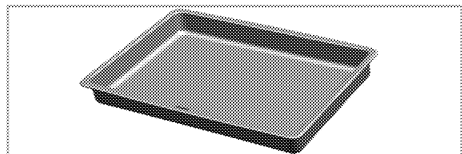
## Blacha do pieczenia

Służy do pieczenia ciast, mrożonek i dużych porcji pieczeni.



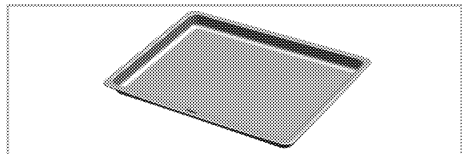
### Foremka głęboka

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



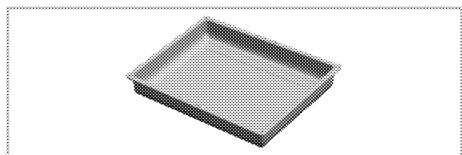
### Foremka do pieczenia ciasta

Służy do pieczenia herbatników i kruchych ciasteczek.



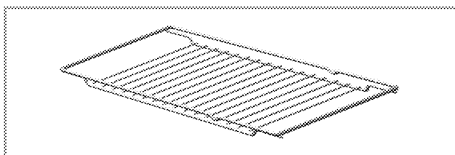
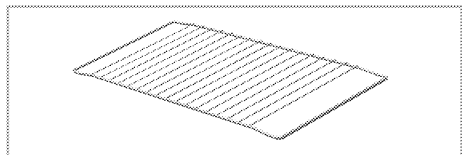
### Mała foremka do piekarnika

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



### Półka druciana

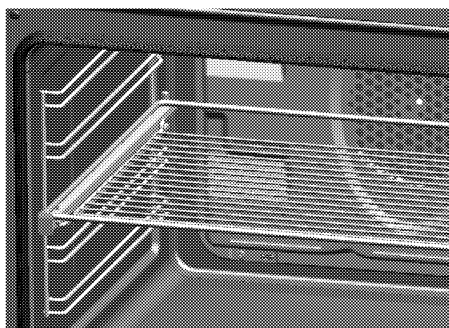
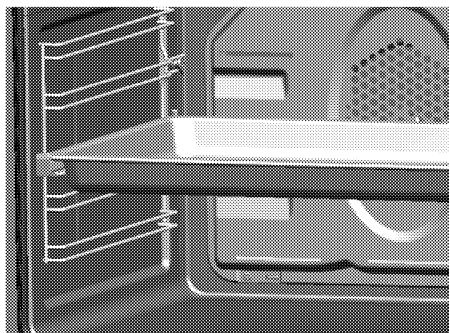
Służy do pieczenia oraz do ustawiania potraw do smażenia, pieczenia lub gotowania w naczyniach do zapiekaneek na wybranej półce.



### Właściwe umieszczenie półki drucianej i foremki na stelażach teleskopowych

Teleskopowe stelaże pozwalają na łatwe zakładanie i zdejmowanie foremek oraz rusztu.

Podczas używania foremki i rusztu ze stelażem teleskopowym, muszą być do nich dosunięte kołki znajdujące się z tyłu stelaża teleskopowego, przy krawędziach rusztu i foremki.



## 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 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 50.
- 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 i może z tego powodu unieważnić gwarancję.
- 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 wyjętą lub popękaną szybą w przednich drzwiczkach.
- Tylna powierzchnia piekarnika nagrzewa się w trakcie jego pracy. Upewnij się, że przyłącze 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.

## 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

- Urządzenia elektryczne i gazowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać dzieci z dala od tego wyrobu w trakcie jego pracy i nie pozwalać im na zabawę nim.
- Gdy urządzenie pracuje, jego dostępne części nagrzewają się znacznie, a więc do czasu jego ostygnięcia należy trzymać dzieci z dala od niego.
- "**OSTROŻNIE** Gdy używa się grilla, dostępne części kuchenki mogą się bardzo nagrzewać. Małe dzieci

należy trzymać z dala od kuchenki."

- Nie stawiać na urządzeniu żadnych przedmiotów, po które mogłyby sięgać dzieci.
- Gdy drzwiczki są otwarte **nie** obciążać ich żadnymi ciężkimi przedmiotami i **nie** pozwalać dzieciom siadać na nich. Piekarnik może się przewrócić, lub mogą się uszkodzić zawiasy drzwiczek.
- Materiały opakowaniowe mogą być niebezpieczne dla dzieci. Trzymać materiały opakowaniowe z dala od dzieci. Prosimy pozbyć się całego opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska.


## **Bezpieczeństwo obsługi urządzeń elektrycznych**


Uszkodzenia urządzeń elektrycznych są jedną z najważniejszych przyczyn pożarów w domach prywatnych.


- Wszelkie prace na układach i urządzeniach elektrycznych wykonywać może tylko upoważniony i wykwalifikowany personel.
- 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.


#### Przed zainstalowaniem


Urządzenie to przeznaczone jest do zainstalowania w dostępnych w handlu szafkach kuchennych. Pomiędzy tym urządzeniem a ścianami lub meblami

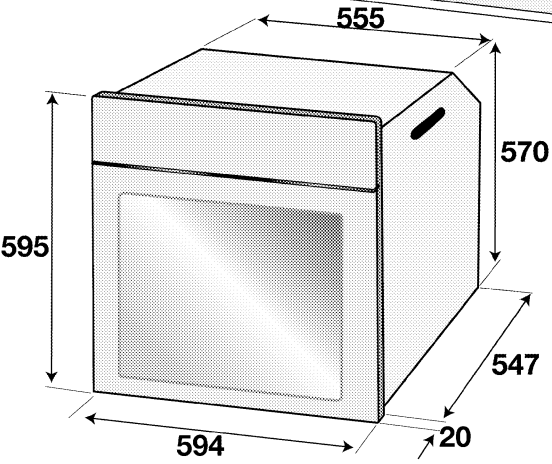
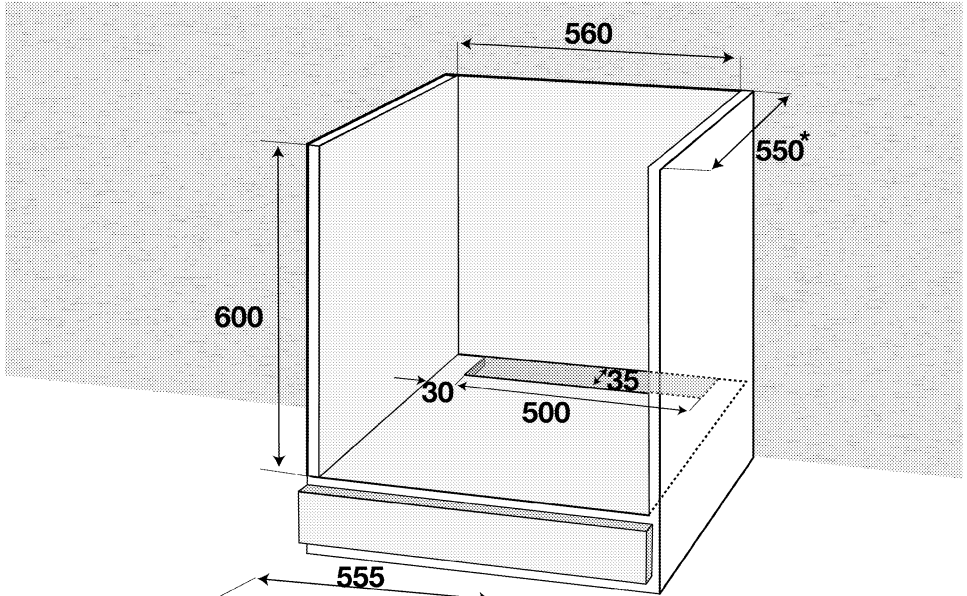
kuchennymi należy pozostawić bezpieczny odstęp. Patrz: rysunek (wymiały w mm)

- Powierzchnie zastosowanych syntetycznych laminatów i lepszczy muszą być odporne na wysoką temperaturę (minimum 100 °C).
- Szafki kuchenne należy ustawić równo i przymocować.
- Jeśli pod piekarnikiem jest szuflada, trzeba pomiędzy nimi założyć półkę.
- Urządzenie nosić muszą przynajmniej dwie osoby.

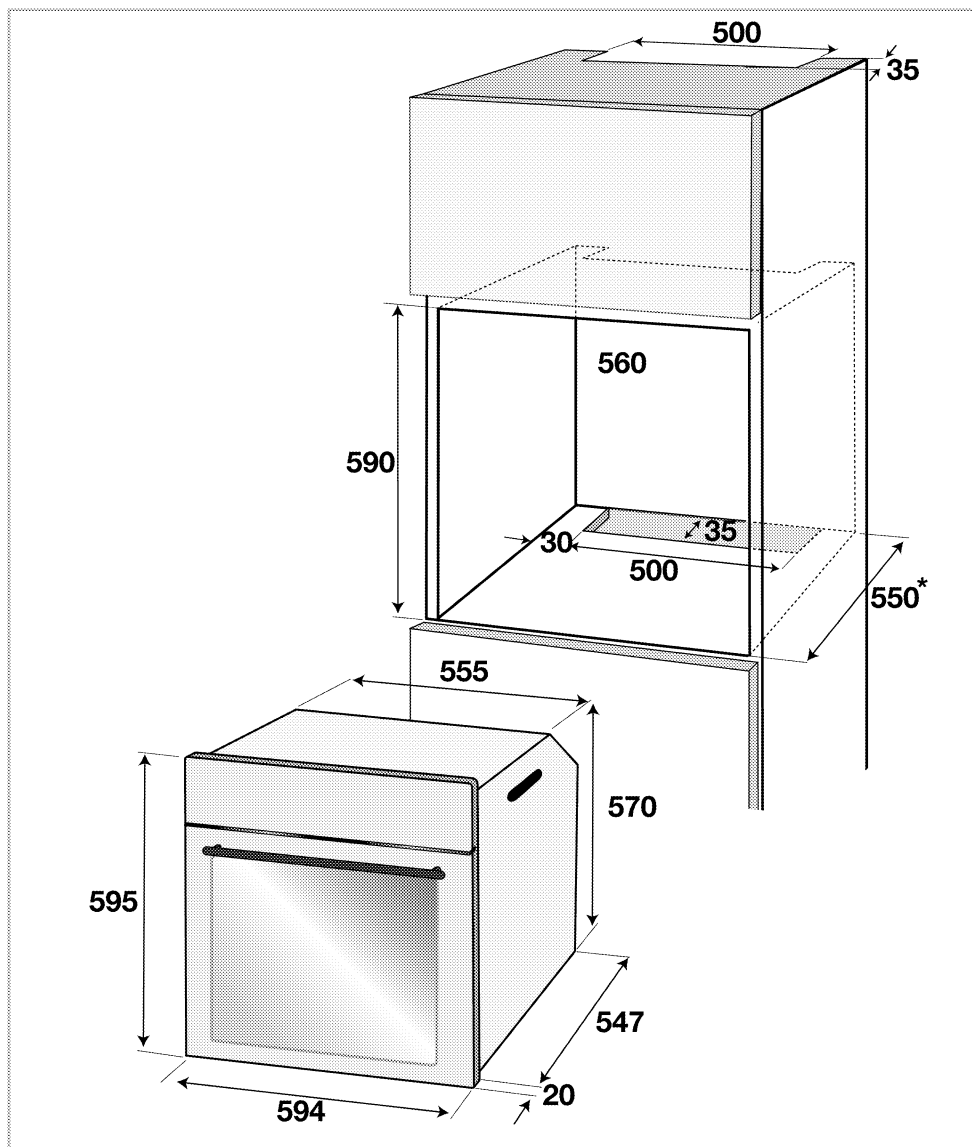
 Nie instaluj tego urządzenia w pobliżu lodówek lub zamrażarek. Wydzielane z tego piekarnika ciepło może zwiększyć zużycie energii przez urządzenia chłodzące.

 Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę.

 Jeśli wyrób ma uchwyty z drutu, po jego przesunięciu wciśnij je z powrotem w jego boczne ścianki.



\* min.



\* min.

dot. instalacji gazowych i elektrycznych.

## Instalacja i przyłączenie

- Urządzenie to należy instalować zgodnie z miejscowymi przepisami

## Przyłączenie elektryczne

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.

⚠ The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation.

Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.

⚠ The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product. A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

- 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".

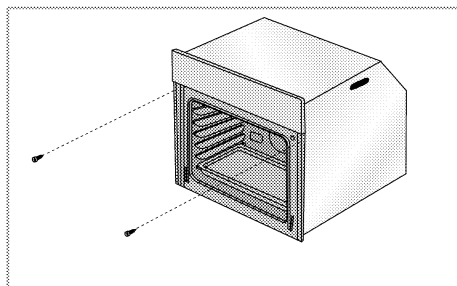
⚠ Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply. There is the risk of electric shock!

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

Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka.

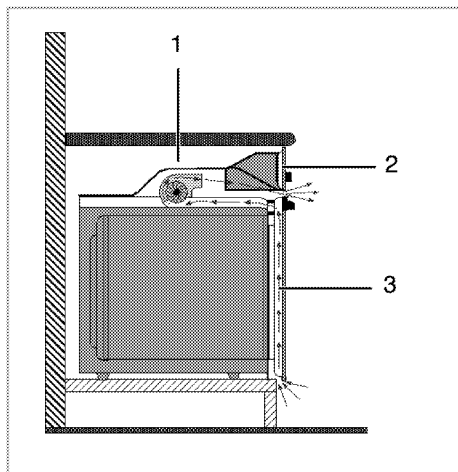
### Instalowanie wyrobu

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.

## 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.

### Ostateczne sprawdzenie

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



### 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.

### 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.
-  Do not place any objects onto the product and move it in upright position.
-  Sprawdzaj, czy piekarnik nie uległ w transporcie widocznym uszkodzeniom.

### Stare urządzenia

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE oraz polską Ustawą o zużyтым 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.

## 4 Przygotowanie

### Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkować urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

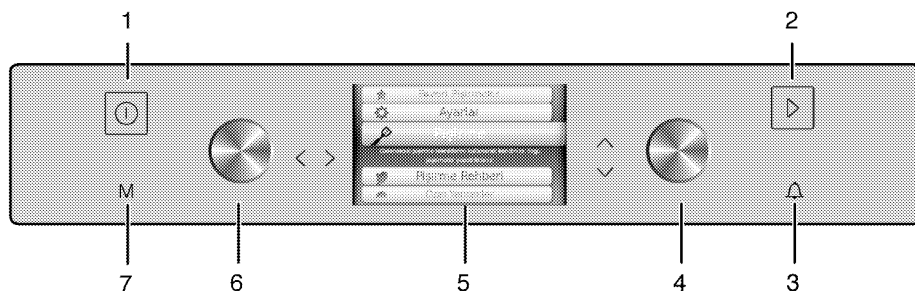
- Używaj naczyń w ciemnych barwach lub emaliowanych, co poprawi przepływ ciepła.
- Gotując potrawy wykonuj operacje podgrzewania, jeśli zaleca się ją w instrukcji obsługi lub przepisie gotowania.
- Nie otwieraj zbyt często drzwiczek w trakcie gotowania.
- O ile to możliwe staraj się gotować w piekarniku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

### Pierwszy raz

### Początkowe ustawianie czasu



- 1 Klawisz ZAŁ./WYŁ.
- 2 Przycisk start/stop gotowania
- 3 Przycisk alarmu
- 4 Pokrętko wyboru menu
- 5 Wyświetlacz
- 6 Pokrętko kroku menu
- 7 Klawisz menu

Włóż wtyczkę do gniazdka i załącz bezpiecznik piekarnika.

Przed ustawieniem czasu należy ustawić język.


### Nastawianie języka

1. Przy pierwszym uruchomieniu piekarnika na wyświetlaczu najpierw pojawi się animacja, a potem menu Quick Start [Szybki start].
2. Dotknij przycisk menu (7), aby wyjść z menu Quick Start [Szybki start] i powrócić do menu głównego.
3. Obracaj pokrętko Menu Selection [Wybór menu] (4) w lewo lub prawo, aby przewijać menu "Settings" [Ustawienia].



## Podgrzewanie wstępne

Nagrzewaj urządzenie przez ok. 30 minut, a potem je wyłącz. Przed pierwszym użyciem należy wypalić wszelkie pozostałości po produkcji i warstwy ochronne.

 Hot surfaces may cause burns! Do not touch the hot surfaces of the product. Keep children away from the product and use oven gloves.


## 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 obsługiwać piekarnik elektryczny, strona 20*.
5. Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.

6. Wyłącz piekarnik; patrz *Jak obsługiwać piekarnik elektryczny, strona 20*


## 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 43*.
4. Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
5. Wyłącz grill; patrz *Jak obsługiwać grill, strona 43*

 Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

## 5 Jak obsługiwać piekarnik

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

 Be careful when opening the oven door as steam may escape. Exiting steam can scald your hands, face and/or eyes.

#### 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

- Przyprawienie całych kurcząt, indyków i dużych porcji mięsa, np. sokiem z cytryny ;in czarnym pieprzem przed pieczeniem podniesie jego wydajność.
- 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.

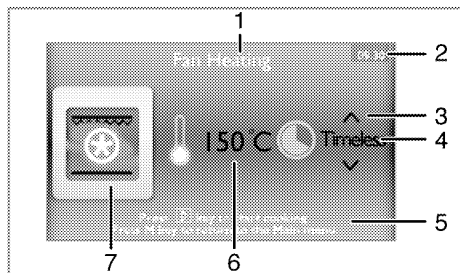
#### Wskazówki do grillowania

Mięso, ryby i drób szybciej rumienia 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 ruszcie drucianym lub w foremce do pieczenia z rusztem drucianym w taki sposób, aby pokryta nimi powierzchnia nie wystawała poza grzałkę.
- Wsuń ten ruszt druciany lub foremkę do pieczenia z rusztem na wybrany poziom w piekarniku. Jeśli grillujesz na ruszcie drucianym, na dolną półkę wsuń foremkę do pieczenia na kapiący tłuszcz. Aby łatwiej oczyścić to naczynie z tłuszczu wlej do niego trochę wody.

 Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat. Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.


## Jak obsługiwać piekarnik elektryczny

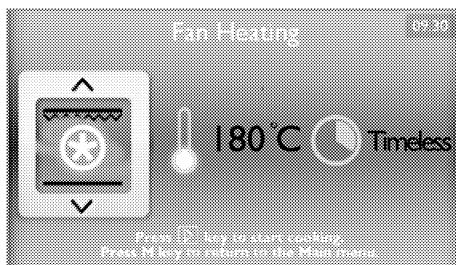


### Ekran menu Quick Start [Szybki start]

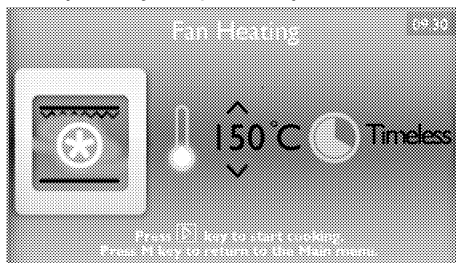
- 1 Pole Function Info [Dane funkcji]: Wyświetla się nazwa wybranej w menu Quick [Szybkie] funkcji.
- 2 Pole Time of the Day [Godzina]: Wyświetla się nastawiona godzina.
- 3 Symbol Active Selection [Czynny wybór]: Pokazuje, że pole funkcji, temperatury lub czasu, w którym się znajduje, można zmienić.
- 4 Pole Cooking Time [Czas pieczenia] Pokazuje nastawiony czas pieczenia.
- 5 Pole Footer [Stopka]: Zawiera informacje dla następnego kroku.
- 6 Pole Temperature: Pokazuje nastawioną temperaturę.
- 7 Pole Function [Funkcja]: Pokazuje symbol nastawionej funkcji.

### Wybierz temperaturę i tryb pracy w menu Quick Start [Szybki start].

1. Dotknij przycisku , aby załączyć piekarnik. Na wyświetlaczu najpierw pojawi się animacja, a potem menu Quick Start [Szybki start].
2. Obracaj pokrętkę Menu Selection [Wybór menu] (4) w lewo lub prawo, aby wybrać funkcję.








3. W menu "Settings" [Ustawienia], obróć pokrętkę Menu Proceed [Kontynuacja menu] (6) zgodnie ze wskazówkami zegara, aby wejść do "Temperature". Obracaj pokrętkę Menu Selection [Wybór menu] (4) w lewo lub prawo, aby ustawić wybraną temperaturę.



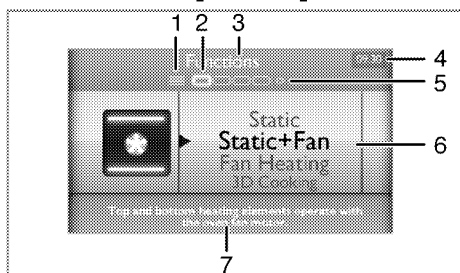
4. Obróć pokrętkę Menu Proceed [Kontynuacja menu] (6) zgodnie ze wskazówkami zegara, aby nastawić "Cook Time" [Czas pieczenia] w następujących krokach.
5. Wybierz "Timeless" [Bez czasu], jeśli chcesz kontrolować czas pieczenia osobiście zamiast powierzyć piekarnikowi automatyczne zakończenie pieczenia po upływie pernego czasu.



6. Jeśli funkcja pieczenia, temperatura oraz wartości czasowe są odpowiednie, dotknij przycisku  na ok. 3 sekundy, aby rozpocząć pieczenie. Aby rozpocząć pieczenie trzeba nacisnąć i przytrzymać przycisk  aż symbol  wyświetli się w całości.

 Jeśli chcesz wcześniej przerwać pieczenie, dotknij przycisku  na 3 sekundy, a pieczenie się zakończy.

**Aby piec według przepisu, dotknij przycisk menu (7), aby wyjść z menu Quick Start [Szybki stat] i powrócić do menu Main [Główne].**



Ekran funkcji menu głównego

- 1 Symbol menu głównego: Wyświetla schemat menu głównego
- 2 Symbol pod-menu: Wyświetla schemat bieżącego sub-menu w menu głównym.

- 3 Pole Selection Info [Dane wyboru]: Wyświetlają się nagłówki i status pod-menu wybranego z menu głównego.
- 4 Pole Time of the Day [Godzina]: Wyświetla się nastawiona godzina.
- 5 Pole Sub Menu Progress [Postęp pod-menu]: Wyświetla schematy sub-menu w wybranym menu głównym.
- 6 Obszar Menu: Wyświetla się wybrane menu i związane z nim obrazy.
- 7 Pole Footer [Stopka]: Wyświetla się dane wybranych menu i funkcji.

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

**Tabela funkcji:**

Funkcja	Zalecana temperatura (°C)	Zakres temperatur (°C)
Statyczny	200	40-280
Statyczny termo obieg	175	40-280
Nagrzewanie wentylatorowe	180	40-280
Pieczenie 3D	205	40-280
Pizza	210	40-280
Grill + termoobieg (duży grill z nawiewem)	200	40-280
Full grill	280	40-280
Grill	280	40-280
Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan	180	160-220
Grzałka dolna	180	40-220
Utrzymywanie w ciepłe	75	40-100
Pieczenie w niskiej temperaturze	60	40-130
Odszranianie	50	40-60

\*Funkcje różnią się zależnie od modelu piekarnika.


**i** Ze względów bezpieczeństwa maksymalny czas pieczenia we wszystkich trybach z wyjątkiem utrzymywania w ciepłe ograniczono do 6 godzin. W razie przerwy w zasilaniu program kasuje się. Trzeba zaprogramować piekarnik od nowa.

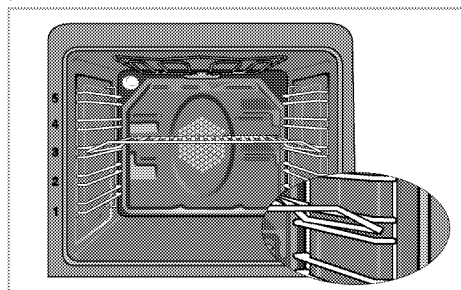
**i** Bieżącej godziny nie można nastawić gdy piekarnik wykonuje jakąś funkcję, lub jeśli zaprogramowano go do pracy w trybie pół-automatycznym lub w pełni automatycznym.

**i** Jeśli w ciągu 2 minut nie dokona się wyboru na ekranie wyboru, piekarnik przełączy się w tryb gotowości, o ile nie trwa pieczenie.

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

## Wyłączanie piekarnika elektrycznego

Dotknij przycisku  (1), aby wyłączyć piekarnik.



**Pozycje stelażu (modele z rusztem drucianym)**

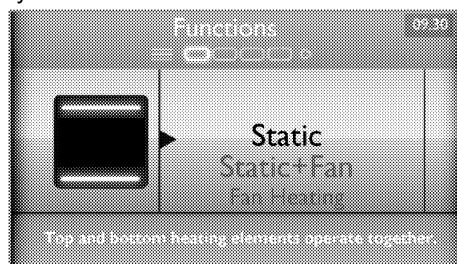
Ważne jest, aby prawidłowo umieszczać ruszt druciany na półce drucianej. Ruszt druciany trzeba wsadzić pomiędzy półki druciane jak pokazano na rysunku. Ruszt druciany nie może opierać się o tylną ścianę piekarnika. Aby poprawić wydajność grillowania, przesuń ruszt druciany do przedniej sekcji stelażu i ustal go przy pomocy drzwiczek.

## Tryby pracy

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

### Statyczny

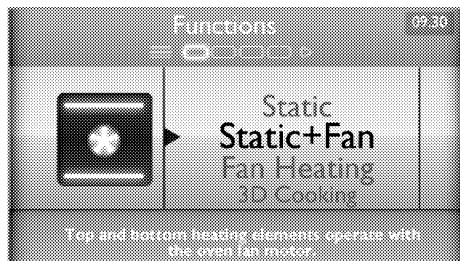
Żywność nagrzewana jest równocześnie od góry i od dołu. Nadaje się do ciasta, ciasteczek oraz ciasta i zapiekanek w foremkach do pieczenia. Piecz w jednej tylko blasze.



### Stacyjny + wentylator

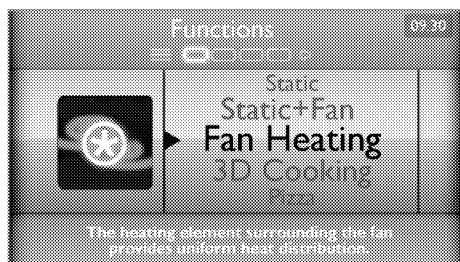
Gorące powietrze nagrzane grzałkami górną i dolną jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. Piecz w jednej tylko blasze.


## Statyczny + wentylator



## Nagrzewanie wentylatorowe

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.

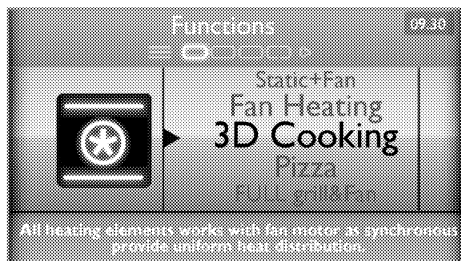


-  When the oven door is opened, the fan motor will not run in order to keep the hot air inside.

## Pieczenie 3D

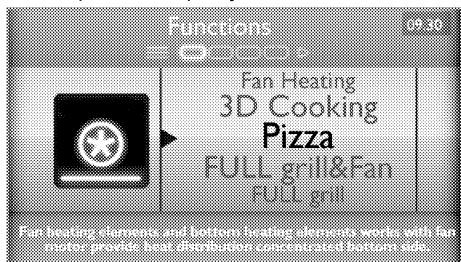
Działają grzałki dolna i górna oraz nagrzewanie z termoobiegiem. Potrawy pieką się równomiernie i szybko rumienią. Piecz w jednej tylko blaszce.

## Pieczenie 3D



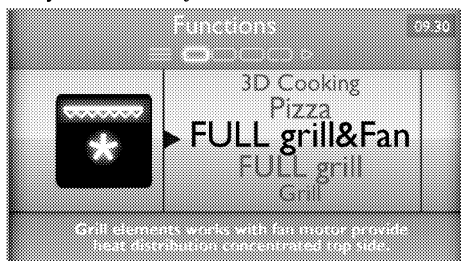
## Pizza

Działają grzałka dolna i nagrzewanie z termoobiegiem (w ścianie tylnej). Nadaje się do pieczenia pizzy



## Full grill+termoobieg

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

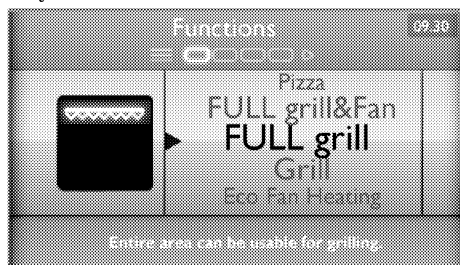


### Full grill+termoobieg

- 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 w suficie piekarnika. Nadaje się do grillowania dużych ilości mięsa.

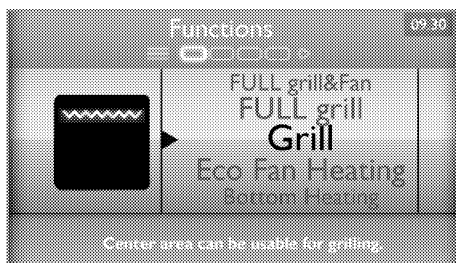


- Do grillowania potóż duże lub średnie porcje na odpowiednio ustawionej półce pod grzałką grilla.
- Temperaturę nastaw na poziom maksymalny.
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

### Grill

Działa mały grill w suficie piekarnika. Nadaje się do grillowania i potraw gratynowanych.

### Grill



- 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.

### Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan

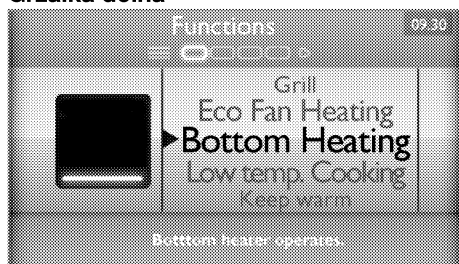
Aby oszczędzić energię el. można użyć tej funkcji zamiast operacji gotowania, którą wykonałoby się stosując termoobieg w temperaturze z zakresu 160-364.00 . Ale nieco przedłuży się czas gotowania. Czasy trwania pieczenia w odniesieniu do tej funkcji przedstawiono w tabeli "Eco Fan Heating" [Eco Termoobieg].



### Grzałka dolna

Pracuje tylko grzałka dolna. Nie nadaje się do pizzy ani do rumienienia potrawy od spodu po upieczeniu.

## Grzałka dolna

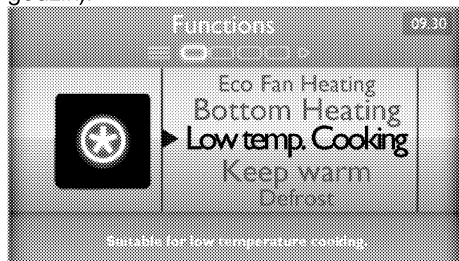


## Pieczenie w niskiej temperaturze



## Pieczenie w niskiej temperaturze

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



## Utrzymywanie w ciepłe

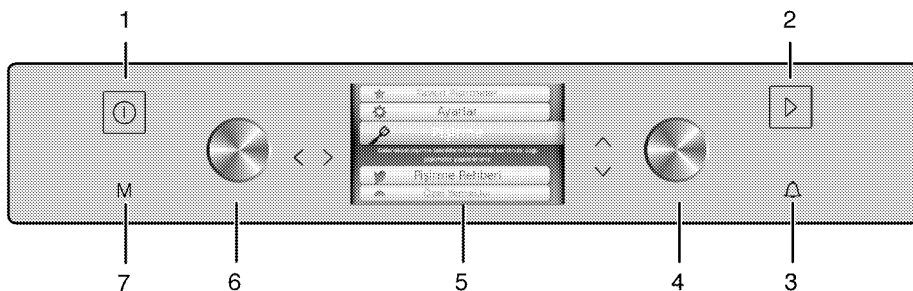
Służy do utrzymywania potraw gotowych do podawania przez długi okres czasu.

## Odszranianie

Nadaje się od powolnego odtajania mrozonek ziarnistych w temperaturze pokojowej lub studzenia potraw gotowanych.




## Jak obsługiwać urządzenia sterujące piekarnika



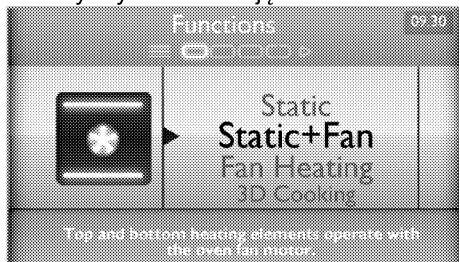
- 1 Klawisz ZAK./WYŁ.
- 2 Przycisk start/stop gotowania
- 3 Przycisk alarmu
- 4 Pokrętko wyboru menu
- 5 Wyświetlacz
- 6 Pokrętko kroku menu
- 7 Klawisz menu

## Praca w trybie pół-automatycznym

1. Dotknij przycisk , aby załączyć piekarnik.
2. Dotknij przycisk menu (7), aby wyjść z menu Quick Start [Szybki start] i powrócić do menu głównego.
3. W Main Menu [Menu główne] obracaj pokrętko Menu Selection

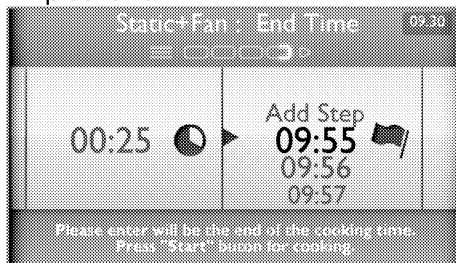
[Wybór menu] (4) w lewo lub prawo, aby przewijać menu "Cooking" [Pieczenie].


4. W menu "Settings" [Ustawienia], obróć pokrętkę Menu Proceed [Kontynuacja menu] (6) zgodnie ze wskazówkami zegara, aby wejść do "Functions" [Funkcje].
5. Obracaj pokrętkę Menu Selection [Wybór menu] (4) w lewo lub prawo, aby wybrać funkcję.



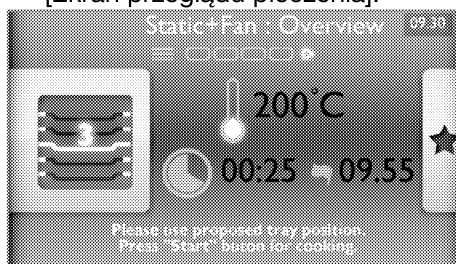
6. W menu "Settings" [Ustawienia], obróć pokrętkę Menu Proceed [Kontynuacja menu] (6) zgodnie ze wskazówkami zegara, aby wejść do "Temperature". Obracaj pokrętkę Menu Selection [Wybór menu] (4) w lewo lub prawo, aby ustawić wybraną temperaturę. W polu podtekstu pokaże się zakres wyboru temperatur.
7. Jeśli chcesz uruchomić funkcję Booster, obróć raz pokrętkę Menu Proceed [Kontynuacja menu] (6) zgodnie ze wskazówkami zegara, aby wejść do menu "Booster". Obracaj pokrętkę Menu Selection [Wybór menu] (4) w lewo lub prawo, aby uruchomić funkcję Booster.
8. Obróć pokrętkę Menu Proceed [Kontynuacja menu] (6) zgodnie ze wskazówkami zegara, aby wejść do "Cook Time" [Czas pieczenia]. Obracaj pokrętkę Menu Selection [Wybór menu] (4) w lewo lub prawo,


aby ustawić wybrany czas pieczenia.








 Nastawiony czas pieczenia dodaje się automatycznie do bieżącej godziny i od tej wartości zaczyna się wybór godziny zakończenia pieczenia.


9. W trybie półautomatycznym wybiera się wartość, od której czas pieczenia dodaje się do bieżącej godziny. Wartość ta mieści się zaraz pod pozycją "Add step" [Dodaj krok].
10. Obróć pokrętkę Menu Proceed [Kontynuacja menu] (6) zgodnie ze wskazówkami zegara, aby wejść do "Cooking Overview Screen" [Ekran przeglądu pieczenia].




 Ekran Cooking Overview [Przegląd pieczenia] pokazuje według jakiej funkcji, w jakiej temperaturze i jak długo odbywać się będzie to pieczenie. Podaje się także zalecana pozycja tacki.

11. Połóż potrawę na tej zalecanej półce i zamknij drzwiczki.
12. Jeśli funkcja pieczenia, temperatura oraz wartości czasowe są odpowiednie, dotknij przycisku  na ok. 3 sekundy, aby rozpocząć pieczenie. Aby rozpocząć pieczenie trzeba nacisnąć i przytrzymać przycisk  aż symbol  wyświetli się w całości.

 Jeśli chcesz wcześniej przerwać pieczenie, dotknij przycisk  na 3 sekundy, a pieczenie się zakończy.

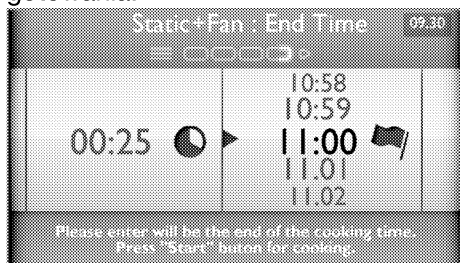
13. Na zakończenie pieczenia w stopce wyświetla się komunikat: **"Cooking was completed. [Pieczenie zakończone] You can save the cooking profile"** [Możesz zapisać parametry pieczenia]. Obróć pokrętkę Menu Proceed [Kontynuacja menu] (2) zgodnie ze wskazówkami zegara, aby zapisać parametry pieczenia lub wyłącz piekarnik dotknięciem klawisza .

### Przełączanie w tryb całkowicie automatyczny

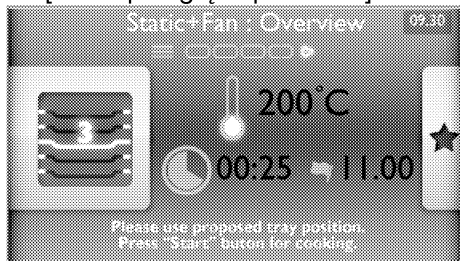
1. Dotknij przycisku , aby załączyć piekarnik.
2. Dotknij przycisk menu (7), aby wyjść z menu Quick Start [Szybki start] i powrócić do menu głównego.
3. W Main Menu [Menu główne] obracaj pokrętkę Menu Selection [Wybór menu] (4) w lewo lub prawo, aby przewijać menu **"Cooking"** [Pieczenie].
4. W menu "Settings" [Ustawienia], obróć pokrętkę Menu Proceed [Kontynuacja menu] (6) zgodnie ze wskazówkami zegara, aby wejść do **"Functions"** [Funkcje].
5. Obracaj pokrętkę Menu Selection [Wybór menu] (4) w lewo lub prawo, aby wybrać funkcję.
6. W menu "Settings" [Ustawienia], obróć pokrętkę Menu Proceed [Kontynuacja menu] (6) zgodnie ze wskazówkami zegara, aby wejść do **"Temperature"**. Obracaj pokrętkę Menu Selection [Wybór menu] (4) w lewo lub prawo, aby ustawić wybraną temperaturę. W polu podtekstu pokaże się zakres wyboru temperatur.
7. Jeśli chcesz uruchomić funkcję Booster, obróć raz pokrętkę Menu Proceed [Kontynuacja menu] (6) zgodnie ze wskazówkami zegara, aby wejść do menu "Booster". Obracaj pokrętkę Menu Selection [Wybór menu] (4) w lewo lub prawo, aby uruchomić funkcję Booster.
8. Obróć pokrętkę Menu Proceed [Kontynuacja menu] (6) zgodnie ze wskazówkami zegara, aby wejść do **"Cook Time"** [Czas pieczenia]. Obracaj pokrętkę Menu Selection [Wybór menu] (4) w lewo lub prawo, aby ustawić wybrany czas pieczenia.
9. Obróć zgodnie ze wskazówkami zegara pokrętkę Menu Proceed [Kontynuacja menu] (6), aby wejść do **"End Time"** [Godzina


zakończenia]. Obracaj pokrętkę Menu Selection [Wybór menu] (4) w lewo lub prawo, aby ustawić wybraną godzinę zakończenia pieczenia.




Zegar piekarnika automatycznie wylicza godzinę rozpoczęcia pieczenia odejmując czas trwania pieczenia od nastawionej godziny jego zakończenia. Gdy nadejdzie godzina rozpoczęcia gotowania, aktywuje się wybrany tryb pracy i piekarnik nagrzewa się do nastawionej temperatury. Utrzymuje tę temperaturę aż do końca czasu gotowania.






10. W menu "Settings" [Ustawienia], obróć pokrętkę Menu Proceed [Kontynuacja menu] (6) zgodnie ze wskazówkami zegara, aby wejść do "Cooking Overview Screen" [Ekran przeglądu pieczenia].



 Ekran Cooking Overview [Przegląd pieczenia] pokazuje według jakiej funkcji, w jakiej temperaturze i jak długo odbywać się będzie to pieczenie. Podaje się także zalecana pozycja tacki.

11. Połóż potrawę na tej zalecanej półce i zamknij drzwiczki.
12. Jeśli funkcja pieczenia, temperatura oraz wartości czasowe są odpowiednie, dotknij przycisku  na ok. 3 sekundy, aby rozpocząć pieczenie. Aby rozpocząć pieczenie trzeba nacisnąć i przytrzymać przycisk  aż symbol  wyświetli się w całości.


 Jeśli chcesz wcześniej przerwać pieczenie, dotknij przycisku  na 3 sekundy, a pieczenie się zakończy.

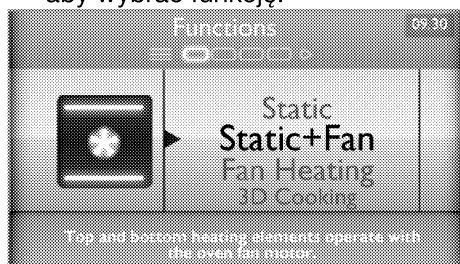
13. Na zakończenie pieczenia, w stopce wyświetla się komunikat: **"Cooking was completed. You can save the cooking profile"** [Pieczenie ukończono. Możesz zapisać parametry pieczenia]. Obróć pokrętkę Menu Proceed [Kontynuacja menu] (2) zgodnie ze wskazówkami zegara, aby zapisać parametry pieczenia lub wyłącz piekarnik dotknięciem klawisza .

### Funkcja Add step [Dodaj krok]

Funkcja ta umożliwia pieczenie wielofunkcyjne poprzez ustawienie drugiego trybu pracy, temperatury i czasu dla potrawy, dla której już ustawiono temperaturę i czas w pewnym trybie pracy. Na przykład, piekarnik piec będzie pewną potrawę przez pewien czas w trybie Turbo

Cooking [Pieczenie turbo]. Następnie, aby przypiec dół i górę, może kontynuować pieczenie po automatycznym przełączeniu w tryb Static [Statyczny].

1. Dotknij przycisku , aby załączyć piekarnik.
2. Dotknij przycisk menu (7), aby wyjść z menu Quick Start [Szybki stat] i powrócić do menu głównego.
3. W Main Menu [Menu główne] obracaj pokrętko Menu Selection [Wybór menu] (4) w lewo lub prawo, aby przewijać menu **"Cooking"** [Pieczenie].
4. W menu "Settings" [Ustawienia], obróć pokrętko Menu Proceed [Kontynuacja menu] (6) zgodnie ze wskazówkami zegara, aby wejść do **"Functions"** [Funkcje].
5. Obracaj pokrętko Menu Selection [Wybór menu] (4) w lewo lub prawo, aby wybrać funkcję.



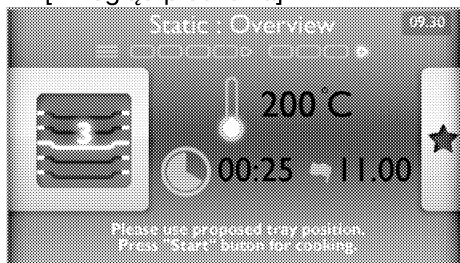
6. W menu "Settings" [Ustawienia], obróć pokrętko Menu Proceed [Kontynuacja menu] (6) zgodnie ze wskazówkami zegara, aby wejść do **"Temperature"**. Obracaj pokrętko Menu Selection [Wybór menu] (4) w lewo lub prawo, aby ustawić wybraną temperaturę. W polu podtekstu pokaże się zakres wyboru temperatur.

7. Jeśli chcesz uruchomić funkcję Booster, obróć raz pokrętko Menu Proceed [Kontynuacja menu] (6) zgodnie ze wskazówkami zegara, aby wejść do menu **"Booster"**. Obracaj pokrętko Menu Selection [Wybór menu] (4) w lewo lub prawo, aby uruchomić funkcję Booster.
8. Obróć pokrętko Menu Proceed [Kontynuacja menu] (6) zgodnie ze wskazówkami zegara, aby wejść do **"Cook Time"** [Czas pieczenia]. Obracaj pokrętko Menu Selection [Wybór menu] (4) w lewo lub prawo, aby ustawić wybrany czas pieczenia.






9. Obróć pokrętko Menu Proceed [Kontynuacja menu] (6), aby wejść do **"End Time"** [Godzina zakończenia]. Obracaj pokrętko Menu Selection [Wybór menu] (4) w lewo lub prawo, aby wybrać funkcję **"Add step"** [Dodaj krok].
10. W menu "Settings" [Ustawienia], obróć pokrętko Menu Proceed [Kontynuacja menu] (6) zgodnie ze wskazówkami zegara, aby wejść do **"Cooking Overview Screen"** [Ekran przeglądu pieczenia]. Wyświetlą się nastawione funkcja, temperatura i czas.
11. Obróć raz pokrętko Menu Proceed [Kontynuacja menu] (6) zgodnie ze wskazówkami zegara, aby wybrać te drugie tryb pracy, temperaturę i


czas, które chcesz ustawić jak to objaśniono wyżej i przewiń do ekranu **"Cooking Overview"** [Przegląd pieczenia]..




**i** Ekran przeglądu pieczenia pokazuje według jakiej funkcji, w jakiej temperaturze, o której godzinie i jak długo odbywać się będzie to pieczenie. Podaje się także zalecana pozycja tacki.

12. Połóż potrawę na tej zalecanej półce i zamknij drzwiczki.
13. Jeśli funkcja pieczenia, temperatura oraz wartości czasowe są odpowiednie, dotknij przycisku  na ok. 3 sekundy, aby rozpocząć pieczenie. Aby rozpocząć pieczenie trzeba nacisnąć i przytrzymać przycisk  aż symbol  wyświetli się w całości.

**i** Piekarnik będzie działał w trybie pracy i przez czas pieczenia nastawione jako pierwsze. Po upływie tego czasu piekarnik będzie kontynuował pieczenie w trybie pracy i przez czas pieczenia nastawione jako drugie.

**i** Jeśli chcesz wcześniej przerwać pieczenie, dotknij przycisku  na 3 sekundy, a pieczenie się zakończy.

14. Na zakończenie pieczenia, w stopce wyświetla się komunikat: **"Cooking was completed. You can save the cooking profile"** [Pieczenie ukończone. Możesz zapisać parametry pieczenia]. Obróć pokrętko Menu Proceed [Kontynuacja menu] (2) zgodnie ze wskazówkami zegara, aby zapisać parametry pieczenia lub wyłączyć piekarnik dotknięciem klawisza .

### Zapisywanie parameterów pieczenia

Na koniec pieczenia przy pewnych ustawieniach temperatury i czasu można zapisać te ustawienia jako parametry pieczenia ulubionej potrawy i wracać do nich potem z menu Favorite Meals [Ulubione dania]

1. Na koniec pieczenia obróć raz pokrętko Menu Proceed [Kontynuacja menu] (2) zgodnie ze wskazówkami zegara.
2. Pokrętkiem Menu Selection [Wybór menu] (4) wybierz program do zapisania.





**i** Możesz zapisać ustawienia pieczenia w istniejących parametrach ulubionej potrawy, albo dodać je jako nową pozycję.

3. Ponownie obróć pokrętko Menu Proceed [Kontynuacja menu] (2) zgodnie ze wskazówkami zegara i wpisz nazwę tych parametrów ulubionej potrawy przy pomocy pokręteł Menu Proceed [Kontynuacja menu] (2) i Selection [Wybór] (4).








**i** Nazwa parametrów nie może przekraczać 12 znaków.

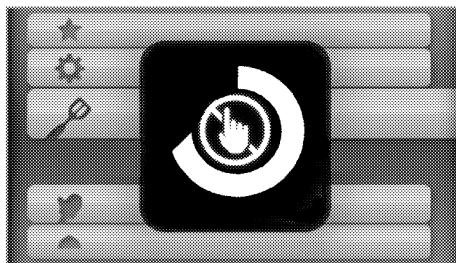
4. Zapisz parametry dotykając klawisz  aż symbol  się wypełni, lub obracaj pokrętko Menu Proceed [Kontynuacja menu] (2) zgodnie ze wskazówkami zegara aż wyjdiesz z tego menu.

**i** Jak ulubione zapisać można 10 profili pieczenia.

## Blokada przycisków



### Zakładanie blokady przycisków


1. Równocześnie dotknij przycisków  oraz  na 3 sekundy. Aby uruchomić blokadę musisz nacisnąć i przytrzymać przyciski  oraz  aż symbol  wyświetli się w całości.





**i** Po założeniu blokady za naciśnięciem dowolnego przycisku wyświetla się ostrzeżenie **"Keys Locked"** [Przyciski zablokowane], a w prawym górnym rogu w miejscu bieżącej godziny wyświetla się ikonka "rączki".



**i** Blokady nie można wyłączyć, dopóki komunikat ostrzegawczy **"Keys locked"** [Przyciski zablokowane] nie zgaśnie, gdy blokada jest czynna. Można skasować blokadę równocześnie dotykając przycisków  oraz  gdy tylko komunikat ten zgaśnie.

**i** Przy założonej blokadzie przyciski piekarnika nie działają. Przy założonej bokadzie można wyłączyć piekarnik dotykając przycisku . Aby ponownie załączyć piekarnijk trzeba wyłączyć blokadę.

## Wyłączanie blokady przycisków

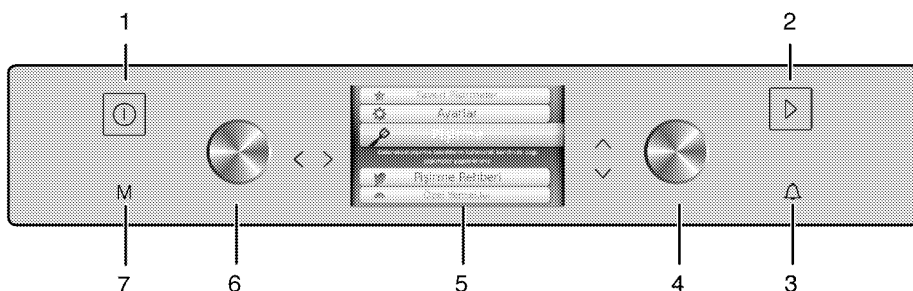
1. Aby wyłączyć blokadę równocześnie dotknij przycisków  oraz  na 3 sekundy.

## Zegar jako programator alarmu

Poza programowaniem pieczenia zegara w piekarniku można użyć do


nastawiania dowolnych ostrzeżeń lub przypomnień.

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. Alarm czasowy sygnalizuje upływanie ustawionego czasu.




- 1 Klawisz ZAŁ./WYŁ.
- 2 Przycisk start/stop gotowania
- 3 Przycisk alarmu
- 4 Pokrętko wyboru menu
- 5 Wyświetlacz
- 6 Pokrętko kroku menu
- 7 Klawisz menu

zgodnie ze wskazówkami zegara, aby uruchomić cyfry minut. Obracaj pokrętko Menu Selection [Wybór menu] (4) w lewo lub prawo, aby ustawić minuty.

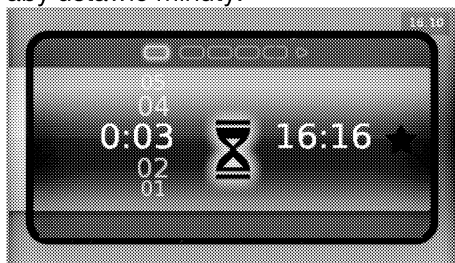
-  Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

### Aby nastawić alarm:

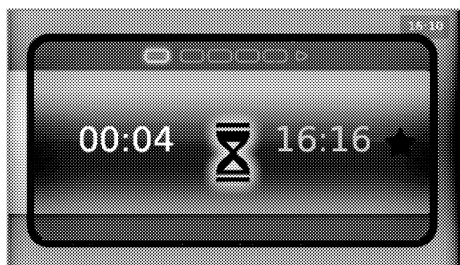
1. Dotknij przycisk  na panelu sterowania na ok. 2 sekundy. Uruchomi się ekran alarmu.
2. Obróć pokrętko Menu Proceed [Kontynuacja menu] (6) zgodnie ze wskazówkami zegara, aby uruchomić cyfry godziny alarmu czasowego.


Obracaj pokrętko Menu Selection [Wybór menu] (4) w lewo lub prawo, aby ustawić godzinę.





3. Raz jeszcze obróć pokrętko Menu Proceed [Kontynuacja menu] (6)



4. Raz jeszcze obróć pokrętko Menu Proceed [Kontynuacja menu] (6) zgodnie ze wskazówkami zegara, aby zapamiętać nastawioną godzinę alarmu i jego zakończenia zostaną ustalone.




5. Aby wyjść z wyświetlacza alarmu i powrócić do ekranu menu, dotknij przycisku  na ok. 2 sekundy.


 Zniknie ekran alarmu, ale alarm nadal będzie działał i w sekcji godziny w prawym górnym rogu  pojawi się symbol . Aby zobaczyć czas pozostały do alarmu można przełączyć się na ekran alarmu dotykając przycisk  na ok. 2 sekundy.




















6. Po upływie tego czasu alarm odezwie się. Aby wyłączyć alarm naciśnij dowolny przycisk.













### Tabela czasów pieczenia

 The values specified have been determined in the lab. The values suitable for you may deviate from these values.

### Pieczenie ciast i mięs

 1st rack of the oven is the **bottom** rack.


Potrawa	Numer poziomu gotowania		Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w 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
Ciasto biszkoptowe*	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 zdobne*	Jeden poziomy		2	200	25 ... 35
	2 poziomy		1 - 5	200	35 ... 45
	3 poziomy		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Ciasto na zaczynie*	Jeden poziomy		2	200	35 ... 45
	2 poziomy		1 - 3	190	35 ... 45


Potrawa	Numer poziomu gotowania		Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Lazanie*	Jeden poziom		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Jeden poziom		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jeden poziom		3	200	10 ... 15
Stek wołowy/ pieczeń wołowa	Jeden poziom		3	25 min. 250/maks, następnie 180... 190	100 ... 120
Udziec jagnięcy (zapiekanka)	Jeden poziom		3	25 min. 250/maks, następnie 190	70 ... 90
	Jeden poziom		3	25 min. 250/maks, następnie 190	60 ... 80
Pieczone kurczęta	Jeden poziom		2	15 min. 250/maks, następnie 180... 190	55 ... 65
	Jeden poziom		2	15 min. 250/maks, następnie 180... 190	55 ... 65
Indyk (5,5 kg)	Jeden poziom		1	25 min. 250/maks, następnie 180... 190	150 ... 210
	Jeden poziom		1	25 min. 250/maks, następnie 180... 190	150 ... 210
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.

## Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan

 Po rozpoczęciu pieczenia w trybie nagrzewania wentylatorowego Eco Fan nie należy zmieniać temperatury pieczenia.

 W trakcie pieczenia w trybie nagrzewania wentylatorowego Eco Fan nie należy otwierać drzwiczek.


Potrawa	Numer poziomu gotowania		Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ciasta w papierze	Jeden poziom		3	200	35 ... 40
Ciasteczko	Jeden poziom		3	200	30 ... 35
Ciasto	Jeden poziom		3	200	40 ... 45
Ciasto zdobne	Jeden poziom		3	200	40 ... 45

## Wskazówki do pieczenia ciasta

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o ok. 10 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 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.

 Piecz ciasto zgodnie z trybem i temperaturą podanymi w tabeli gotowania. Jeśli dół nadal nie dość się zabarwił, 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 udusiła się, najpierw ugotuj te warzywa lub przegotuj je jak potrawę z puszką i wsadź do piekarnika.

## Funkcje książki kucharskiej


### Wybieranie funkcji potraw gotowych z książki kucharskiej

Menu Cooking Guide [Książka kucharska] zawiera programy dla potraw specjalnie przygotowane przez zawodowych kucharzy i zapisane w pamięci jednostki sterującej.

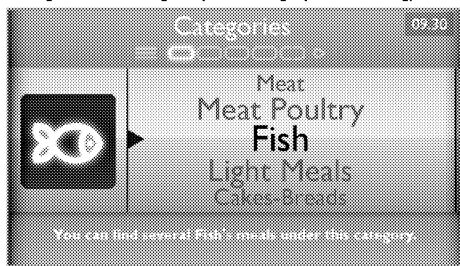
W menu tym przygotowanie potraw objaśnia się krok po kroku na obrazkach. Ponadto automatycznie określa się temperaturę, pozycję półki oraz funkcje pieczenia stosownie do rodzaju i wagi potrawy.

Można zmienić wagę i czas pieczenia stosownie do potrawy i własnego gustu.

Aby wybrać funkcje Cooking Guide [Książka kucharska]:

1. Dotknij przycisku , aby załączyć piekarnik.
2. Dotknij przycisk menu (7), aby wyjść z menu Quick Start [Szybki start] i powrócić do menu głównego.
3. W Main Menu [Menu główne] obracaj pokrętko Menu Selection [Wybór menu] (4) w lewo lub prawo, aby przewijać menu **"Cooking Guide"** [Książka kucharska].

4. W menu "Settings" [Ustawienia], obróć pokrętko Menu Proceed [Kontynuacja menu] (6) zgodnie ze wskazówkami zegara, aby wejść do **"Categories"** [Kategorie].
5. Obróć pokrętko Menu Selection [Wybór menu] (4) w prawo/lewo aby wybrać główne menu potraw (Meat [Mięso], Meat Poultry [Drób], Fish [Ryby], Light Meals [Potrawy lekkie], Cakes-Breads [Ciasta, pieczywo] , Desserts [Desery], Dried Food [Żywność suszona], Frozen Foods [Mrożonki], Special [Specjalne]).




6. Aby wejść do potraw w głównym menu potraw obróć raz zgodnie ze wskazówkami zegara pokrętko Menu Proceed [Kontynuacja menu] (2). Obracaj pokrętko Menu Selection [Wybór menu] (4) w lewo lub prawo, aby ustawić wybraną potrawę.



7. Aby wejść do przepisu na wybraną potrawę obróć raz zgodnie ze wskazówkami zegara pokrętko Menu Proceed [Kontynuacja menu] (2).

Obracaj zgodnie ze wskazówkami zegara pokrętko Menu Selection [Wybór menu] (4), aby odczytać przepis i przygotować potrawę.

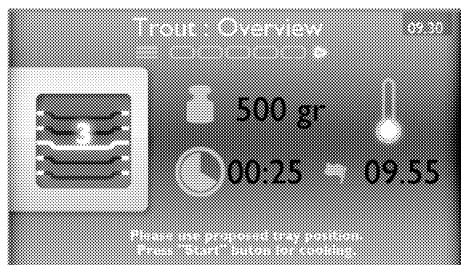
8. Po przygotowaniu potrawy obróć raz zgodnie ze wskazówkami zegara pokrętko Menu Proceed [Kontynuacja menu] (6), aby wejść do sekcji wagi. Obracaj pokrętko Menu Selection [Wybór menu] (4) w lewo lub prawo, aby ustawić wagę potrawy.

 Temperatura zostanie nastawiona automatycznie stosownie do potrawy i jej wybranej wagi.


9. Obróć raz zgodnie ze wskazówkami zegara pokrętko Menu Proceed [Kontynuacja menu] (6), aby przejść do ekranu czasu pieczenia i godziny zakończenia. Wyświetlą się zalecany czas pieczenia i godzina zakończenia zalecane stosownie do potrawy i jej wybranej wagi.



Jeśli chcesz zmienić ten czas pieczenia oraz godzinę zakończenia, obróć pokrętko Menu Selection [Wybór menu] w prawo/lewo, aby wybrać pożądane ustawienia.


10. W menu "Settings" [Ustawienia], obróć pokrętko Menu Proceed [Kontynuacja menu] (6) zgodnie ze wskazówkami zegara, aby wejść do **"Cooking Overview Screen"** [Ekran przeglądu pieczenia].



**i** Ekran przeglądu pieczenia pokazuje według jakiej funkcji, w jakiej temperaturze, o której godzinie i jak długo odbywać się będzie to pieczenie. Podaje się także zalecana pozycja tacki.

11. Połóż potrawę na tej zalecanej półce i zamknij drzwiczki.
12. Jeśli funkcja pieczenia, temperatura oraz wartości czasowe są odpowiednie, dotknij przycisku  na ok. 3 sekundy, aby rozpocząć

pieczenie. Aby rozpocząć pieczenie trzeba nacisnąć i przytrzymać przycisk  aż symbol  wyświetli się w całości.

**i** Jeśli chcesz wcześniej przerwać pieczenie, dotknij przycisku  na 3 sekundy, a pieczenie się zakończy.


### Menu potraw gotowych:

**i** Może się to różnić zależnie od modelu i języka.

Mięso	Mięso drobiowe	Ryby	Lekkie posiłki	Ciasta, pieczywo	Desery	Żywność suszona	Żywność mrożona	Potrawy specjalne
Faszerowana łopatka jagnięca	Kurczak < 1600 g	Pstrąg	Papryka faszerowana	Ciasteczka	Placki owocowe	Suszone jabłka	Zapiekanka z warzyw mrożonych	Przygotowanie jogurtu
Pieczeń jagnięca	Kurczak > 1600 g	Bass	Zapiekanka makaronowa	Pasztecik z ciasta filo z serem	Placek z jabłkami	Pigwa suszona		Fermentacja
Pieczeń wołowa	Porcja kurczaka	Ryba z warzywami	Zapiekanka ziemniaczana	Herbatnik	Strudel jabłkowy	Gruszka suszona		
Jagnięcina	Kurczak filetowany	Sardela z wody	Quiche warzywny	Placek rodzynkowy	Bezy			


Mięso	Mięso drobiowe	Ryby	Lekkie posiłki	Ciasta, pieczywo	Desery	Żywność suszona	Żywność mrożona	Potrawy specjalne
Stek	Bagietka z kurczakiem	Pstrąg pieczony na kamieniu	Moussaka	Ciasto ptyśsiowe	Eklerek			
Pieczeń rzymska	Indyk pieczony	Filet z bassy	Boereks ziemniaczane	Słodkie bułeczki do herbaty	Pieczony pudding ryżowy			
Klopsiki zapiekane	Podudzia z indyka	Kebab rybny	Ziemniaki	Bagietka	Deser śmietankowo-karmelowy			
Pieczeń wołowa	Filet z indyka	Zapiekanka rybna	Zapiekanki	Chleb kanapkowy	Gorący suflet czekoladowy			
Półdzwica wołowa	Kaczka	Filet z łososia	Quiche ziemniaczany	Placek drożdżowy	Crème Brûlée			
Kotlety wieprzowe	Gęś	Łosoś solony	Lazania	Rogalik francuski	Jabłka z miodem w syropie			
Pieczeń wieprzowa	Bażant dziko		Świeże warzywa	Tort Wielkanocny	Tort czekoladowy			
Kotlety wieprzowe	Bażant			Rogaliki	Tort kokosowy			
	Królik			Bułeczki z nadzieniem serowym	Ciasto biszkoptowo-tłuszczowe			
				Obwarzanek	Miękkie paszteciki w syropie			

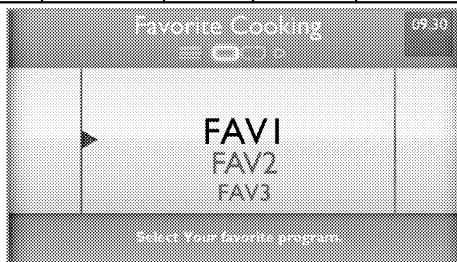
Mięso	Mięso drobiowe	Ryby	Lekkie posiłki	Ciasta, pieczywo	Desery	Żywność suszona	Żywność mrożona	Potrawy specjalne
				Pizza	Placek z kaszy mannej w syropie			

 Menu "Special meals" [Potrawy specjalne] zawiera różne przepisy dla różnych krajów. Aby wybrać potrawę z menu potraw specjalnych wykonaj takie same czynności, jak w menu książki kucharskiej.

### Wybieranie programu z menu "Favorite Meals" [Potrawy ulubione]

Z menu głównego "Favorite Meals" [Potrawy ulubione] można wybrać przepisy sporządzone wcześniej i zapisane w nim.

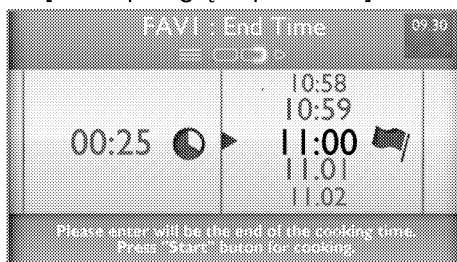
1. Dotknij przycisku , aby załączyć piekarnik.
2. Dotknij przycisk menu (7), aby wyjść z menu Quick Start [Szybki start] i powrócić do menu głównego.
3. W Main Menu [Menu główne] obracaj pokrętko Menu Selection [Wybór menu] (4) w lewo lub prawo, aby przewijać menu "Favorite Meals" [Potrawy ulubione].
4. Aby wejść do uprzednio zapisanego przepisu, obróć raz zgodnie ze wskazówkami zegara pokrętko Menu Proceed [Kontynuacja menu] (6).
5. Obracaj pokrętko Menu Selection [Wybór menu] (4) w lewo lub prawo, aby ustawić wybrany przepis na ulubioną potrawę.






6. Obróć raz zgodnie ze wskazówkami zegara pokrętko Menu Proceed [Kontynuacja menu] (6), aby przejść do ekranu czasu pieczenia i godziny zakończenia. Wyświetli się czas gotowania zapisany uprzednio w wybranym przepisie.


Jeśli chcesz zmienić ten czas pieczenia oraz godzinę zakończenia, obróć pokrętko Menu Selection [Wybór menu] w prawo/lewo, aby wybrać pożądane ustawienia.

7. W menu "Settings" [Ustawienia], obróć pokrętko Menu Proceed [Kontynuacja menu] (6) zgodnie ze wskazówkami zegara, aby wejść do "Cooking Overview Screen" [Ekran przeglądu pieczenia].




**i** Ekran przeglądu pieczenia pokazuje według jakiej funkcji, w jakiej temperaturze, o której godzinie i jak długo odbywać się będzie to pieczenie. Podaje się także zalecana pozycja tacki.

8. Połóż potrawę na tej zalecanej półce i zamknij drzwiczki.
9. Jeśli funkcja pieczenia, temperatura oraz wartości czasowe są odpowiednie, dotknij przycisku  na ok. 3 sekundy, aby rozpocząć pieczenie. Aby rozpocząć pieczenie trzeba nacisnąć i przytrzymać przycisk  aż symbol  wyświetli się w całości.

**i** Jeśli chcesz wcześniej przerwać pieczenie, dotknij przycisku  na 3 sekundy, a pieczenie się zakończy.

## Menu ustawień

W menu "Settings" [Ustawienia] można ustawić język, bieżącą godzinę, tryb gotowości ekranu, kolor zegara, motyw ekranowy, jasność oraz głośność.

1. Dotknij przycisku , aby załączyć piekarnik.
2. Dotknij przycisk menu (7), aby wyjść z menu Quick Start [Szybki start] i powrócić do menu głównego.
3. W Main Menu [Menu główne] obracaj pokrętkę Menu Selection [Wybór menu] (4) w lewo lub prawo, aby przewijać menu . **"Settings"** [Ustawienia].

## Język

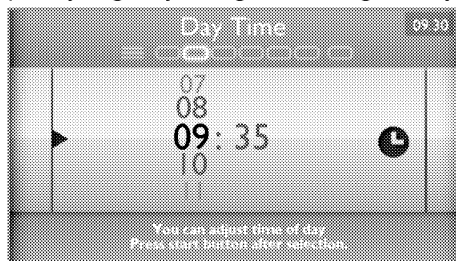
Można wybrać język wyświetlania menu i komunikatów



1. W menu "Settings" [Ustawienia], obróć pokrętkę Menu Proceed [Kontynuacja menu] (6) zgodnie ze wskazówkami zegara, aby wejść do **"Languages"** [Języki].
2. Obracaj pokrętkę Menu Selection [Wybór menu] (4) w lewo lub prawo, aby ustawić wybrany język. Tak wybrany język zostanie automatycznie zapamiętany.

## Godzina

Można nastawić pokazywaną w prawym górnym rogu ekranu godzinę.



1. W menu "Settings" [Ustawienia], obróć pokrętkę Menu Proceed [Kontynuacja menu] (6) zgodnie ze wskazówkami zegara, aby wejść do **"Day Time"** [Godzina].
2. Najpierw nastaw czas obracając pokrętkę Menu Selection [Wybór menu] (4) w prawo/lewo.
3. Raz obróć zgodnie ze wskazówkami zegara i zwolnij

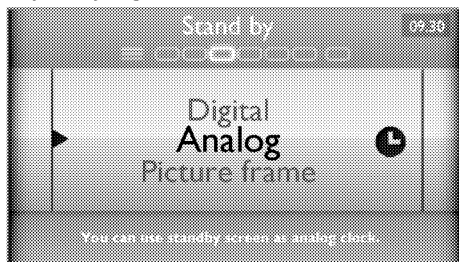
pokrętko Menu Proceed [Kontynuacja menu] (6), aby uruchomić sekcję minut. Obracając pokrętko Menu Selection [Wybór menu] (4) w lewo lub prawo, aby ustawić minuty.

**i** Każda z ustawionych wartości zostanie automatycznie zapamiętana przy wyjściu z tego menu.

**i** Nastaw zegar przez uruchomieniem piekarnika.

### Gotowość

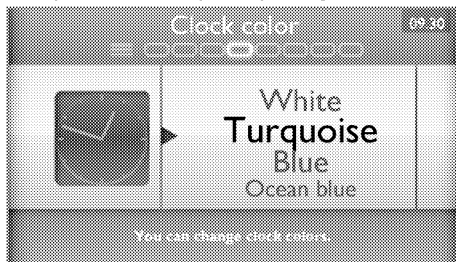
Można wybrać obrazek do wyświetlania, gdy piekarnik przełączy się w tryb gotowości.



1. W menu "Settings" [Ustawienia], obróć pokrętko Menu Proceed [Kontynuacja menu] (6) zgodnie ze wskazówkami zegara, aby wejść do **"Standby"** [Gotowość].
2. Obracając pokrętko Menu Selection [Wybór menu] (4) w lewo lub prawo, aby ustawić wybrany styl (Picture Frame, Digital, Analog [Kadr obrazu, Cyfrowy, Analogowy]).
3. Wybrane ustawienia trybu gotowości zostaną automatycznie zapamiętane.

### Kolor zegara

Można zmieniać kolor sytylizacji zegara, który pojawia się w trybie gotowości.




1. W menu "Settings" [Ustawienia], obróć pokrętko Menu Proceed [Kontynuacja menu] (6) zgodnie ze wskazówkami zegara, aby wejść do **"Clock Color"** [Kolor zegara].
2. Obracając pokrętko Menu Selection [Wybór menu] (4) w lewo lub prawo, aby ustawić wybrany kolor.
3. Wybrane ustawienia koloru zostanie automatycznie zapamiętane.

### Motyw

Można zmienić motyw ekranowy.

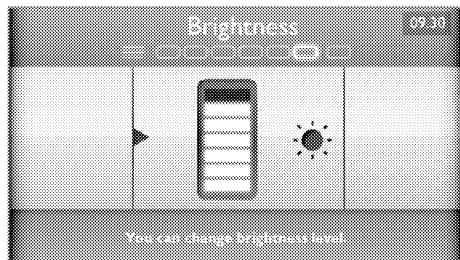


1. W menu "Settings" [Ustawienia], obróć pokrętko Menu Proceed [Kontynuacja menu] (6) zgodnie ze wskazówkami zegara, aby wejść do **"Theme"** [Motyw].
2. Obracając pokrętko Menu Selection [Wybór menu] (4) w lewo lub prawo, aby ustawić wybrany styl (Deep Blue, Moon Dust, Autumn Leaves [Głęboki błękit, Pył księżycowy, Jesienne liście]).

3. Dotkni przycisk  na 3 sekundy, aby zapamiętać ustawienie motywu. **"Wait.. Theme is changing..."**{Czekaj, zmienia się motyw} pojawi się na wyświetlaczu.

### Jasność

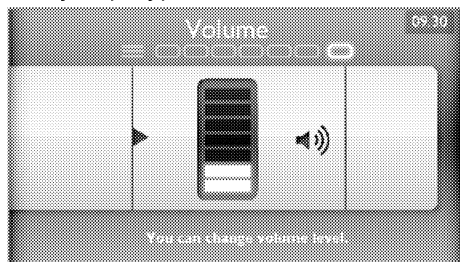
Można ustwić jasność ekranu.



1. W menu "Settings" [Ustawienia], obróć pokrętkę Menu Proceed [Kontynuacja menu] (6) zgodnie ze wskazówkami zegara, aby wejść do **"Brightness"** [Jasność].
2. Obracaj pokrętkę Menu Selection [Wybór menu] (4) w lewo lub prawo, aby ustawić wybrany poziom jasności.
3. Wybrane ustawienia jasności zostaną automatycznie zapamiętane.

### Głośność

Można ustawić poziomy dźwięku sygnałów ostrzegawczych wydawanych przez piekarnik w różnych przypadkach.




1. W menu "Settings" [Ustawienia], obróć pokrętkę Menu Proceed [Kontynuacja menu] (6) zgodnie ze wskazówkami zegara, aby wejść do **"Volume"** [Głośność].
2. Obracaj pokrętkę Menu Selection [Wybór menu] (4) w lewo lub prawo, aby ustawić wybraną głośność.
3. Wybrane ustawienia głośności zostaną automatycznie zapamiętane.

### USB

Jeśli chcesz dodać różne obrazki, aby były wyświetlane na ekranie, gdy piekarnik przełącza się w tryb gotowości, możesz załadować je poprzez złącze USB.

Do załadowania wybranego obrazku potrzeba specjalnego programu, który dostarcza się wraz z piekarnikiem, albo można ściągnąć z Internetu. Program ten gromadzić będzie grafiki w pliku "Photoframe" [Foto kadry]. Zapisz ten plik na karcie pamięci USB.

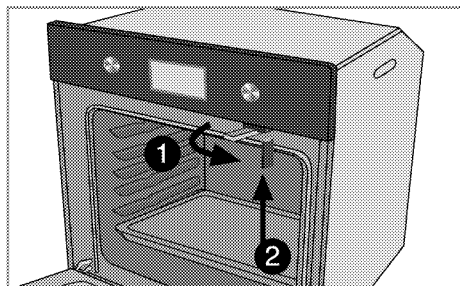
-  Jeśli na karcie pamięci USB nie ma żadnego pliku, lub zawarte w niej obrazy są w nieprawidłowym formacie, na wyświetlaczu pojawi się komunikat **"File not found..!"**[Nie odnaleziono pliku].

**i** Dio systemu sterowania piekarnikiem można załadować do 15 grafik. Jeśli spróbujesz dodać ich więcej, na wyświetlaczu pojawi się ostrzeżenie **"File Exceeds Limit..!"** "File Exceeds Limit..!" [Przekroczony limit plików]. Przy zapamiętywaniu nowej grafiki skasowane zostaną poprzednie grafiki w systemie sterowania.

1. W menu "Settings" [Ustawienia], obróć pokrętkę Menu Proceed [Kontynuacja menu] (6) zgodnie ze wskazówkami zegara, aby wejść do **"USB File Transfer"** [USB].



2. Otwórz drzwiczki.
3. Obróć i zdejmij pokrywkę ochronną złącza USB (1) po prawej stronie pod panelem sterowania.



4. Wsadź kartę pamięci USB, na której zapisany jest plik "Photoframe" do gniazda USB pod pokrywką ochronną (1).

5. Na wyświetlaczu pojawi się **"Copying Files, Please Wait..."** [Kopiowanie plików, prosimy poczekać]. Gdy zniknie ten komunikat, grafiki będą zapisane w systemie sterowania.



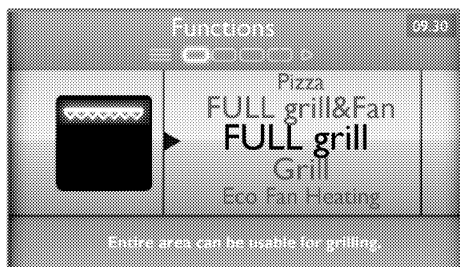
6. Wyjmij kartę pamięci USB z piekarnika i ponownie obróć pokrywkę ochronną, aby umieścić ją w jej obudowie.

## Jak obsługiwać grill

- ⚠** Close oven door during grilling.  
Hot surfaces may cause burns!

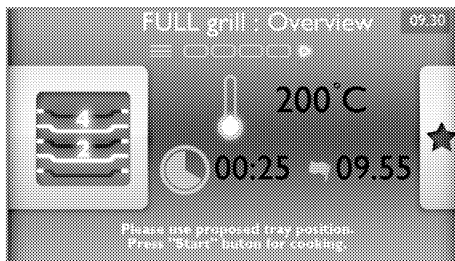
## Załączanie grilla







1. Dotknij przycisku **⏏**, aby załączyć piekarnik.
2. Dotknij przycisk menu (7), aby wyjść z menu Quick Start [Szybki start] i powrócić do menu głównego.
3. W Main Menu [Menu główne] obracaj pokrętkę Menu Selection [Wybór menu] (4) w lewo lub prawo, aby przewijać menu **"Cooking"** [Pieczenie].
4. W menu "Settings" [Ustawienia], obróć pokrętkę Menu Proceed [Kontynuacja menu] (6) zgodnie ze wskazówkami zegara, aby wejść do **"Functions"** [Funkcje].
5. Obracaj pokrętkę Menu Selection [Wybór menu] (4) w lewo lub prawo, aby wybrać funkcję grilla.



6. W menu "Settings" [Ustawienia], obróć pokrętkę Menu Proceed [Kontynuacja menu] (6) zgodnie ze wskazówkami zegara, aby wejść do **"Temperature"**. Obracaj pokrętkę Menu Selection [Wybór menu] (4) w lewo lub prawo, aby ustawić wybraną temperaturę. W polu podtekstu pokaże się zakres wyboru temperatur.
7. Jeśli chcesz uruchomić funkcję Booster, obróć raz pokrętkę Menu Proceed [Kontynuacja menu] (2) zgodnie ze wskazówkami zegara, aby wejść do menu **"Booster"**. Obracaj pokrętkę Menu Selection [Wybór menu] (4) w lewo lub prawo, aby uruchomić funkcję Booster.
8. Obróć pokrętkę Menu Proceed [Kontynuacja menu] (6) zgodnie ze wskazówkami zegara, aby wejść do **"Cook Time"** [Czas pieczenia]. Obracaj pokrętkę Menu Selection [Wybór menu] (4) w lewo lub prawo, aby ustawić wybrany czas pieczenia.
9. Obróć pokrętkę Menu Proceed [Kontynuacja menu] (6), aby wejść do **"End Time"** [Godzina zakończenia]. Obracaj pokrętkę Menu Selection [Wybór menu] (4) w lewo lub prawo, aby ustawić wybraną godzinę zakończenia pieczenia.

10. W menu "Settings" [Ustawienia], obróć pokrętkę Menu Proceed [Kontynuacja menu] (6) zgodnie ze wskazówkami zegara, aby wejść do **"Cooking Overview Screen"** [Ekran przeglądu pieczenia].



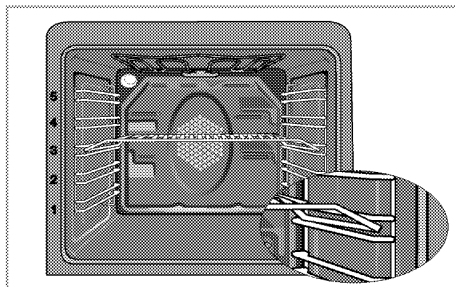
-  Ekran przeglądu pieczenia pokazuje według jakiej funkcji, w jakiej temperaturze, o której godzinie i jak długo odbywać się będzie to pieczenie. Podaje się także zalecana pozycja tacki.
  11. Połóż potrawę na tej zalecanej półce i zamknij drzwiczki.
  12. Jeśli funkcja pieczenia, temperatura oraz wartości czasowe są odpowiednie, dotknij przycisku  na ok. 3 sekundy, aby rozpocząć pieczenie. Aby rozpocząć pieczenie trzeba nacisnąć i przytrzymać przycisk  aż symbol  wyświetli się w całości.
    -  Jeśli chcesz wcześniej przerwać pieczenie, dotknij przycisku  na 3 sekundy, a pieczenie się zakończy.
- » Na zakończenie pieczenia, w stopce wyświetla się komunikat: **"Cooking was completed. You can save the cooking profile"** [Pieczenie ukończone. Możesz zapisać parametry pieczenia]. Obróć pokrętkę Menu



Proceed [Kontynuacja menu] (2) zgodnie ze wskazówkami zegara, aby zapisać parametry pieczenia lub wyłączyć piekarnik dotknięciem klawisza



### Pozycje stelaża

Wydajność grillowania zmniejszy się, jeśli ruszt druciany opiera się o tył piekarnika. Aby poprawić wydajność grillowania, przesunij ruszt druciany do przedniej sekcji półki i ustal go przy pomocy drzwiczek.



-  Do not use the top rack for grilling.
-  Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat. Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

## Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu

### Grillowanie na grillu elektrycznym


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


<sup>#</sup> zależnie od grubości

## 6 Czyszczenie i konserwacja


### Informacje ogólne

Okres użytkowania tego wyrobu przedłuży się, a problemy stana się rzadsze, jeśli wyrób ten czyści się w regularnych odstępach czasu.


 Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works. There is the risk of electric shock!

 Allow the product to cool down before you clean it. Hot surfaces may cause burns!

- Po każdym użyciu dokładnie oczyść ten wyrób. 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. Wyrób ten czyści się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.
- Pamiętaj, aby zawsze starannie wycierać nadmiar płynu po czyszczeniu i natychmiast wycierać wszystko, co się rozleje.
- 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.


 The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

 Do not use steam cleaners for cleaning.

### Czyszczenie panelu sterowania

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

 Do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel. Control panel may get damaged!

### Czyszczenie piekarnika

#### Aby oczyścić ścianę boczną

#### Ściany katalityczne

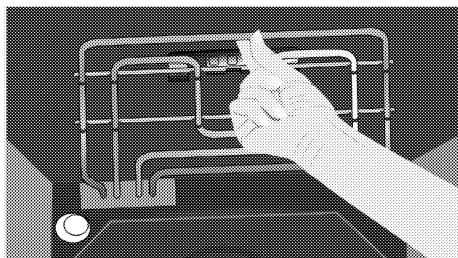
Ściany boczne, lub tylko sciana tylna, wewnątrz piekarnika mogą być pokryte emalią katalityczną.

Tych katalitycznych ścian piekarnika nie trzeba czyścić. Porowata powierzchnia tych ścian czyści się sama pochłaniając i przekształcając odpryski tłuszczu (na parę i dwutlenek węgla).

#### Czyszczenie sufitu piekarnika

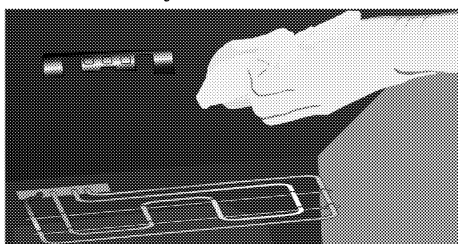
Grill składa się do czyszczenia sufitu piekarnika.

1. Śruby mocujące w grillu poluźnia się śrubokrętem lub monetą.



- i** Grill złoży się. Pozostaje zakotwiczony w suficie piekarnika.

2. Sufit piekarnika czyści się wilgotną ściereczką.



3. Z powrotem rozłóż grill i zakręć śruby mocujące śrubokrętem lub monetą.

### Czyszczenie drzwiczek piekarnika

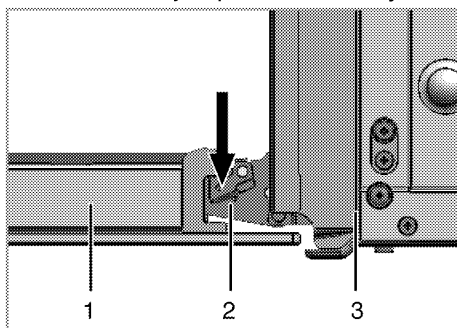
Drzwiczki piekarnia czyści się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.

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

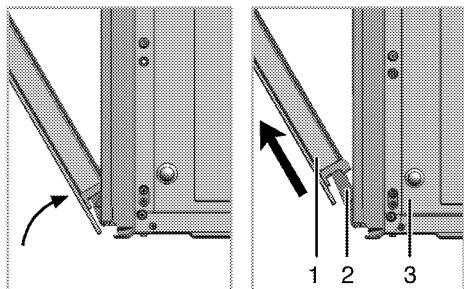
- i** Szyba w drzwiczkach przednich powleczona jest łatwym do czyszczenia materiałem. Nie używaj ostrych iszorstkich środków czyszczących, twardych skrobaczek metalowych, ani myjek czy wybielaczy do czyszczenia szyby w drzwiczkach przednich, ponieważ mogą porysować jej powierzchnię. Może to uszkodzić powłokę.

### 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



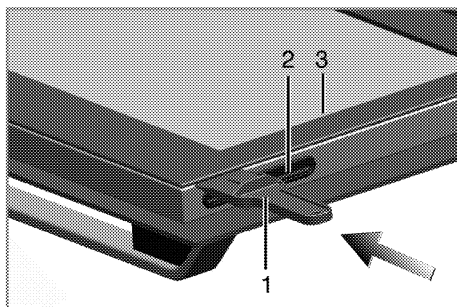
3. Przesuń drzwiczki przednie w pół drogi.
4. Zdejmij drzwiczki przednie ciągnąc je ku górze aby uwolnić je z prawych i lewych zawiasów.

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

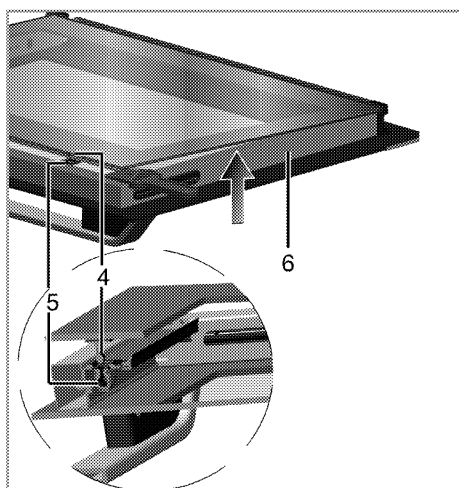
## Wyjmowanie szyby w drzwiczkach

Szklaną szybę z drzwiczek piekarnika można wyjąć do czyszczenia. Do wyjmowania tej szyby do czyszczenia 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 ponownie założyć szybę w jej gniazdo, wsadź jej dolną część w plastikową szczelinę (2). Przyciskając jej górną część ku metalowej ramie (6) wprowadza się kołki (4) w ich szczeliny (5).




- 1 Łopatką
- 2 Szczelina plastikowa
- 3 Szyba wewnętrzna





- 4 Kołek
- 5 Gniazdo kołka
- 6 Rama metalowa

**i** Szybę zakłada się stroną z nadrukiem do góry.

## Wymiana lampki w piekarniku

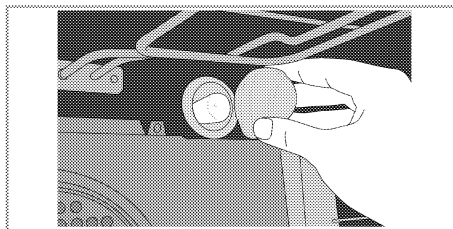
 Before replacing the oven lamp, make sure that the product is disconnected from mains and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock. Hot surfaces may cause burns!

 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.

 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 piekarnika z gniazda i wymień ją na nową.
4. Załóż szklaną pokrywę.

## 7 Rozwiązywanie problemów

### W czasie pracy piekarnik wydziela parę.

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

### Przy nagrzewaniu i studzeniu urządzenia słychać metaliczne odgłosy.

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

### Produkt 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.*
- Przyciski/pokręta/ klawisze na panelu sterowania nie działają. >>> *Być może założono blokadę przycisków. Prosimy wyłączyć ją. (Patrz: Blokada przycisków, strona 31 )*

### Nie świeci lampka w piekarniku.

- Lampka w piekarniku jest uszkodzona. >>> *Wymień lampkę w piekarniku.*
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź, czy jest prąd. Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*

### Pieczyk nie grzeje.

- Pokręto funkcji i/lub temperatury nie są ustawione >>> *Ustaw funkcję i temperaturę pokrętłami/klawiszami funkcji i/lub temperatury.*
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź, czy jest prąd. Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*

-  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.

•

