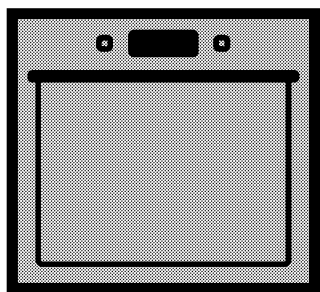


Built-in Oven

User manual



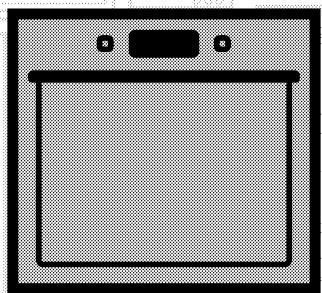
BVM34500B

EN | PL

285.4604.50/R.AA/15.06.2016

Piekarnik do zabudowy

Instrukcja użytkownika



PL

beko

Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

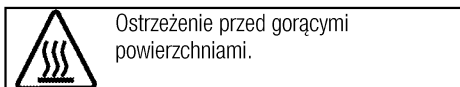
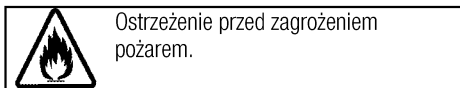
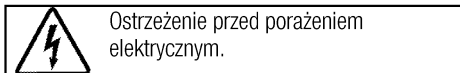
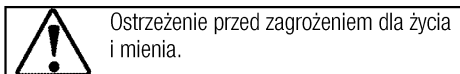
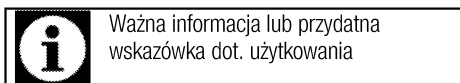
Drogi Kliencie,

Dziękujemy za wybór wyrobu firmy Beko. Mamy nadzieję, że wyrób ten, wyprodukowany zgodnie z najwyższymi wymogami jakościowymi i według najnowszej technologii, służyć Ci będzie jak najlepiej. Prosimy zatem przed użyciem tego wyrobu uważnie przeczytać całą tę instrukcję obsługi i wszystkie inne dostarczone z nim dokumenty i zachować je do wglądu w przyszłości. Jeśli przekazesz ten wyrób komuś innemu, oddajcie mu także tę instrukcję. Przestrzegaj wszelkich ostrzeżeń i informacji z tej instrukcji.

Pamiętaj, że niniejsza instrukcja użytkowania może odnosić się także do kilku innych modeli. Różnice pomiędzy modelami wskazano w niniejszej instrukcji.

Objaśnienie symboli

W niniejszej instrukcji użytkowania stosuje się następujące symbole:



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. Puławska 366, 02-819 Warszawa, www.beko.pl

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia **dotyczące bezpieczeństwa i ochrony** **środowiska 4**

| | |
|--|---|
| Ogólne zasady bezpieczeństwa | 4 |
| Bezpieczeństwo elektryczne | 4 |
| Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu | 5 |
| Zamierzone przeznaczenie | 7 |
| Bezpieczeństwo dzieci | 7 |
| Stare urządzenia | 8 |
| Pozbywanie się materiałów opakowaniowych | 8 |

2 Informacje ogólne 9

| | |
|----------------------------|----|
| Opis urządzenia | 9 |
| Zawartość opakowania | 10 |
| Dane techniczne | 11 |

3 Instalacja 12

| | |
|---------------------------------|----|
| Przed zainstalowaniem | 12 |
| Instalacja i przyłączenie | 13 |
| Przyszły transport | 14 |

4 Przygotowanie 15

| | |
|------------------------------|----|
| Jak oszczędzać energię | 15 |
| Pierwszy raz | 15 |

| | |
|-----------------------------------|----|
| Początkowe ustawianie czasu | 15 |
| Pierwsze czyszczenie | 16 |
| Podgrzewanie wstępne | 16 |

5 Jak obsługiwać piekarnik 17

| | |
|--|----|
| Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu | 17 |
| Jak obsługiwać piekarnik elektryczny | 17 |
| Funkcje piekarnika | 19 |
| Jak obsługiwać urządzenia sterujące piekarnika | 22 |
| Tabela czasów pieczenia | 34 |
| Funkcja potraw gotowych | 36 |
| Przepisy na potrawy gotowe | 39 |
| Jak obsługiwać grill | 45 |

6 Czyszczenie i konserwacja 48

| | |
|---|----|
| Informacje ogólne | 48 |
| Czyszczenie panelu sterowania | 48 |
| Czyszczenie piekarnika | 48 |
| Przenoszenie drzwiczek piekarnika | 49 |
| Wymywanie szyby w drzwiczkach | 49 |
| Wymiana lampki w piekarniku | 50 |

7 Rozwiązywanie problemów 52

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

W rozdziale tym zawarto instrukcje zachowania bezpieczeństwa, które pomogą uniknąć zagrożenia obrażeniem lub szkodą.

Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie wszelkich gwarancji.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub nieumiejętne i niedoświadczone, jeśli są pod nadzorem lub poinstruowano je w sprawach użytkowania tego urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją związane z tym zagrożenia.

Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Dzieciom bez nadzoru nie należy powierzać czyszczenia ani konserwacji.

- W razie przekazania produktu innej osobie do użytku osobistego lub do celów związanych z wykorzystaniem używanego produktu należy przekazać go wraz z podręcznikiem użytkownika, etykietami produktu i innymi stosownymi dokumentami i elementami.

- 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. Przed instalacją uważnie przeczytaj tę instrukcję.
- Nie wolno uruchamiać tego wyrobu, jeśli jest niesprawny lub widocznie uszkodzony.
- Po każdym użyciu sprawdź, czy wyłączone zostały pokrętła funkcjonalne.

Bezpieczeństwo elektryczne

- W razie awarii tego urządzenia nie należy go używać do czasu naprawy przez autoryzowany serwis. Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Piekarnik ten można podłączyć tylko do gniazdka z uziemieniem o napięciu i z zabezpieczeniem jakie podano w "Danych technicznych". Zlecenie wykonania instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek problemy wynikające z braku

uziemia tego piekarnika zgodnie z miejscowymi przepisami.

- Nie wolno myć piekarnika rozlewając nań wodę! Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi dłońmi. Nie wolno wyciągać wtyczki ciągnąc za przewód, należy ją wyciągnij chwytając za nią samą.
- Piekarnik ten trzeba odłączyć od zasilania na czas instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Aby uniknąć zagrożenie w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
- Piekarnik należy tak zainstalować, aby można było go całkowicie odłączyć od sieci. Odłączenie to należy zapewnić albo poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka, albo wyłączenie wyłącznika, w który wyposażona jest domowa instalacja elektryczna, zgodnie z przepisami budowlanymi.
- Tylna powierzchnia piekarnika nagrzewa się w trakcie jego pracy. Upewnij się, że przyłączy 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.

- 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.

Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu

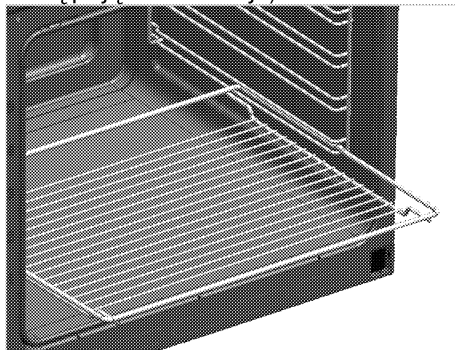
- Podczas użytkowania urządzenie i jego części są gorące. Nie dotykać nagrzanymi częściami. Dzieci poniżej 8 lat mogą przebywać w pobliżu urządzenia wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych.
- Nigdy nie wolno używać tego wyrobu w stanie zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu i/lub innych środków odmieniających świadomość.
- Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i

może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.

- Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu tego wyrobu, ponieważ jego boki mogą bardzo się nagrzewać przy pracy.
- W trakcie użytkowania piekarnik nagrzewa się. Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek ani szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzy się w takiej puszcze/słoiku, może je rozsadzić.
- Nie umieszczaj foremek do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika. Nagromadzenie ciepła mogłoby zniszczyć dno piekarnika.
- "Do czyszczenia szyby w drzwiczkach piekarnika nie należy używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych skrobaków metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby."
- Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych,

ponieważ może to spowodować porażenie prądem.

- Właściwe umieszczanie rusztu i foremki na stelażach
Właściwe umieszczanie na stelażu rusztu i/lub tacki na ociekający tłuszcz jest niezwykle ważne. Wsuń ruszt lub tackę na ociekający tłuszcz pomiędzy dwie szyny i zanim umieszysz na nim potrawę upewnij się, że jest wypoziomowany (patrz następująca ilustracja).



- Nie używaj tego wyrobu z wyjętą lub popękana szybą w przednich drzwiczkach.
- Uchwyt na drzwiach piekarnika nie służy do suszenia ręczników. Przy otwartych drzwiczkach i załączonej funkcji grillowania nie wieszaj na niej ręczników, rękawic, ani podobnych wyrobów tekstylnych.
- Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.

- Wyłóż naczynie do pieczenia, lub akcesorium z piekarnika (tackę, ruszt druciany, itp.), papierem do pieczenia, włóż do niego potrawę i wstaw je do wstępnie nagrzanego piekarnika. Utnij nadmiar papieru wystający z naczynia lub akcesorium, aby zapobiec ryzyku dotknięcia elementów grzejnych piekarnika. Nie wolno używać papieru do pieczenia w temperaturze roboczej większej niż wskazana dla tego papieru. Nie wykładaj papierem bezpośrednio dna piekarnika.
- Przed wymianą lampy upewnij się, że piekarnik jest wyłączony, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.

Aby uniknąć zagrożenia pożarem przy użytkowaniu tej kuchenki;

- Upewnij się, że wtyczka pasuje do gniazdka i nie powoduje iskrzenia.
- Nie należy używać uszkodzonych ani uciętych przewodów, ani przedłużaczy, a tylko oryginalnego przewodu zasilającego.
- Upewnij się, że gniazdko, do którego włączona jest kuchenka jest suche.

Zamierzone przeznaczenie

- Wyrób ten przeznaczony jest do użytku domowego. Nie dopuszcza się użytkowania komercyjnego.

- 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

- Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci należy trzymać z dala od kuchenki.
- Materiały opakowaniowe mogą być niebezpieczne dla dzieci. Trzymać materiały opakowaniowe z dala od dzieci. Prosimy pozbyć się całego opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska.
- Urządzenia elektryczne są niebezpieczne dla dzieci. W trakcie pracy tego produktu nie dopuszczać do przebywania dzieci w jego pobliżu ani do zabawy.

- 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.

Stare urządzenia

Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów:



Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/WE). Wyrób ten oznaczony jest symbolem klasyfikacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE).

Wyrób ten wykonano z części i materiałów wysokiej jakości, które mogą być odzyskane i użyte jako surowce wtórne. Po zakończeniu użytkowania nie należy pozbywać się go razem z innymi odpadkami domowymi. Należy przekazać go do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych na surowce wtórne. Aby dowiedzieć się, gdzie jest najbliższy taki punkt, prosimy skonsultować się z władzami lokalnymi.

Zgodność z dyrektywą RoHS:

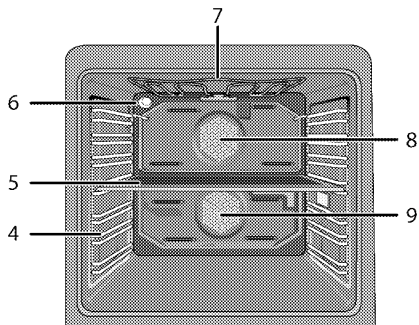
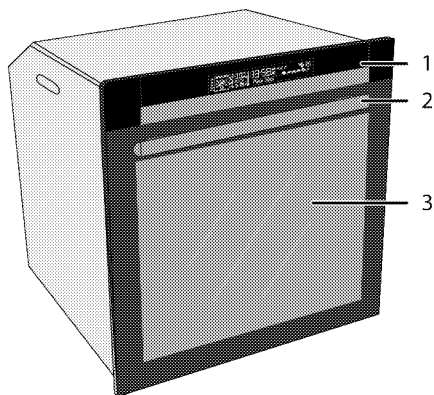
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

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.

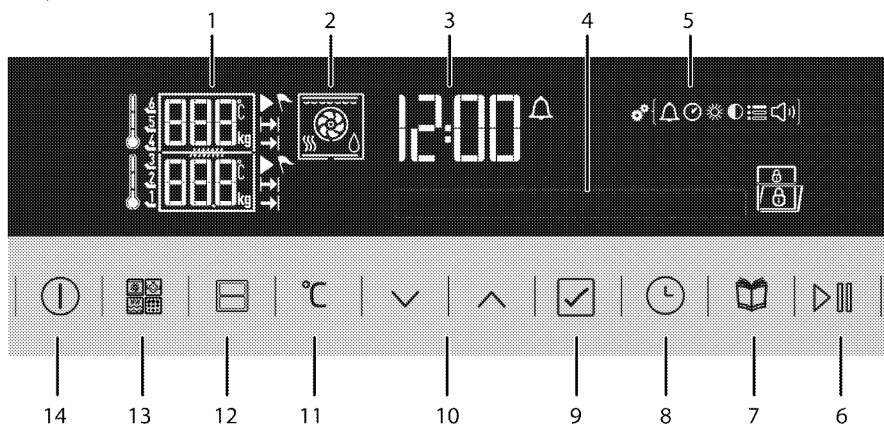
2 Informacje ogólne

Opis urządzenia



- 1 Panel sterowania
- 2 Uchwyt
- 3 Drzwiczki przednie
- 4 Pozyccje półki
- 5 Płyta sekcja środkowej
- 6 Lampka

- 7 Górny element grzejny
- 8 Silnik wentylatora sekcji górnej (za ekranem z blachy)
- 9 Silnik wentylatora sekcji dolnej (za ekranem z blachy)



- 1 Pole wskaźnika temperatury/wagi
- 2 Wyświetlacz funkcji
- 3 Pole wskaźnika czasu bieżącego
- 4 Wyświetlacz tekstu
- 5 Symbole menu ustawień
- 6 Przycisk start/stop gotowania
- 7 Przycisk wyboru menu dań gotowych
- 8 Klawisz czasu i ustawień
- 9 Przycisk potwierdzenia
- 10 Klawisze w górę/ dół (Krok menu) (Wybór menu)

- 11 Przycisk temperatura - waga – ustawienia boostera
- 12 Dziel i gotuj
- 13 Płyta sekcja środkowej *
- 14 Klawisz ZAK./WYŁ.
- * Silnik wentylatora sekcji górnej (za ekranem z blachy)

Zawartość opakowania

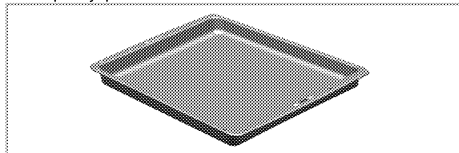


Dostarczane akcesoria różnią się zależnie od modelu wyrobu. Niektóre z akcesoriów opisanych w instrukcji obsługi mogą nie być dostarczane razem z tym modelem produktu.

1. **Instrukcja użytkowania**

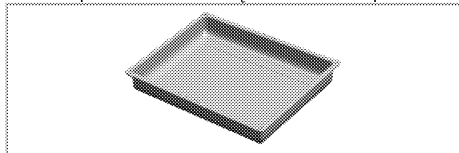
2. **Blacha do pieczenia**

Służy do pieczenia ciast, mrożonek i dużych porcji pieczenia.



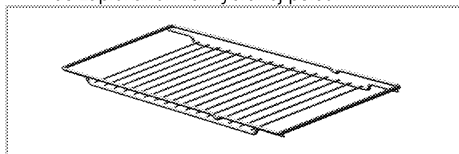
3. **Mała foremka do piekarnika**

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



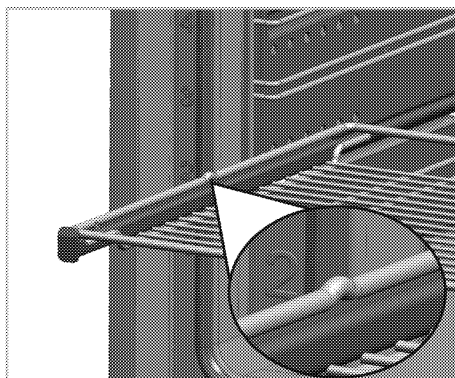
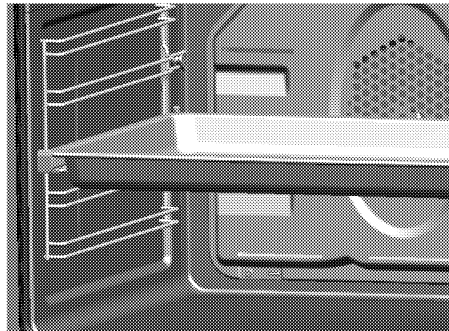
4. **Półka druciana**

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



5. **Właściwe umieszczanie 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.



Dane techniczne

| | |
|---|---|
| Napięcie/częstotliwość | 220-240 V ~ 50 Hz |
| Łączne zużycie energii el. | 3,5kW |
| Bezpiecznik | min. 16 A |
| Typ/ przekrój przewodu | H05VV-FG 3 x 1,5 mm ² |
| 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 | Piekarnik wielofunkcyjny - Silnik wentylatora sekcji dolnej (za ekranem z blachy) |
| 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 PL-EN 60350-1 / IEC 60350-1. 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 12.*



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 odpowiednimi normami. Wartości te mogą się różnić zależnie od operacyjnych i środowiskowych warunków pracy danego wyrobu.

3 Instalacja

Produkt musi zostać zainstalowany przez wykwalifikowaną osobę i zgodnie z obowiązującymi przepisami. W przeciwnym gwarancja zostanie unieważniona. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję.



Przygotowanie miejsca do instalacji i dostępu do sieci elektrycznej to obowiązek klienta.



ZAGROŻENIE:

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



ZAGROŻENIE:

Przed zainstalowaniem sprawdź, czy wyrób nie ma widocznych defektów. ełsi 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 (wymiary 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.



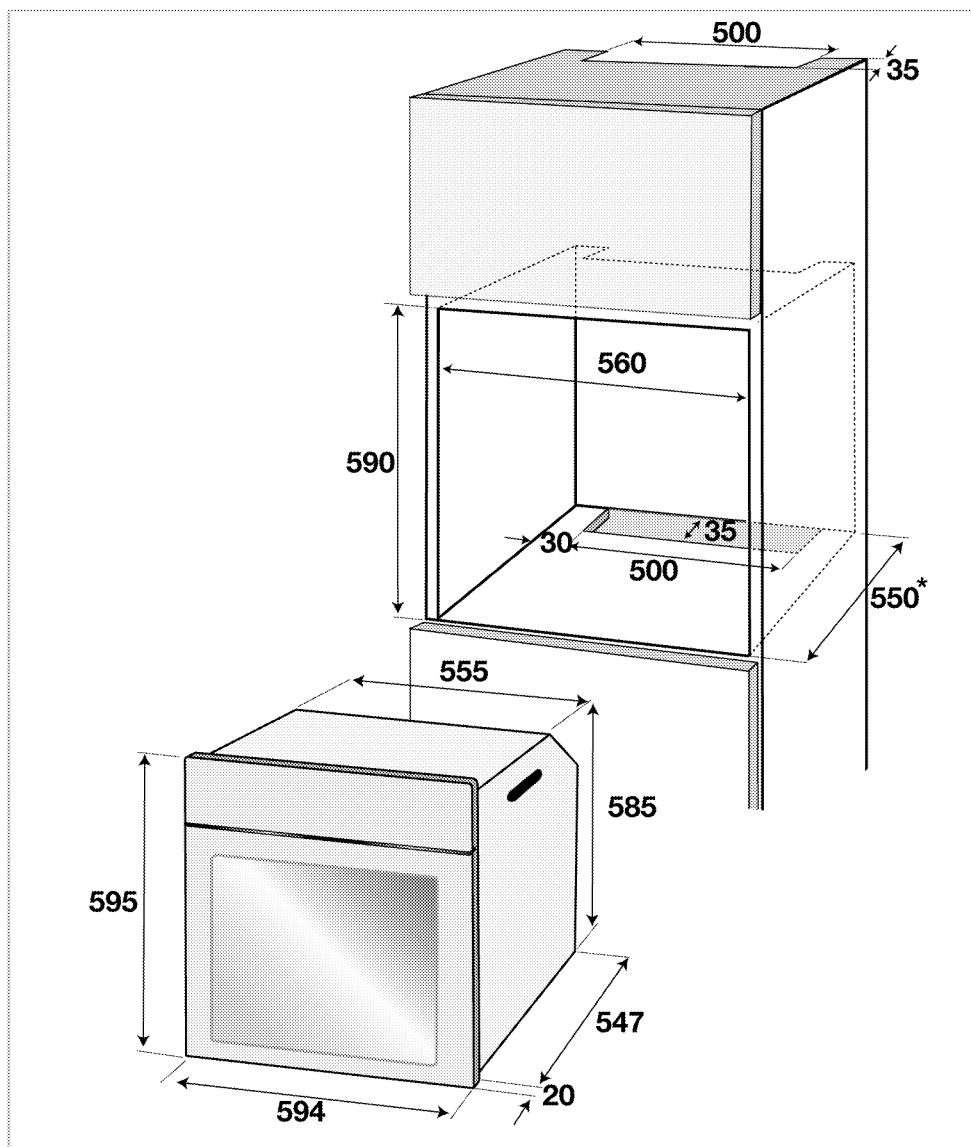
Nie instaluj tego urządzenia w pobliżu lodówek lub zamrażarek. Wydzielane z tego piekarnika ciepło może zwiększyć zużycie energii przez urządzenia chłodzące.



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.

Instalacja i przyłączenie

- 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 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.

**ZAGROŻENIE:**

Wyrób ten musi być przyłączony do sieci elektrycznej przez osobę upoważnioną i wykwalifikowaną. Gwarancja na ten wyrób obowiązuje dopiero po jego prawidłowym zainstalowaniu. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione.

**ZAGROŻENIE:**

Przewodu zasilającego nie można kłamać, zginać i przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia. Przewody uszkodzone wymieniać może tylko wykwalifikowany elektryk. Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarcieniem lub pożarem z powodu niefachowej instalacji!

- 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".

**ZAGROŻENIE:**

Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej, odłącz to urządzenie od zasilania. Grozi to porażeniem elektrycznym!

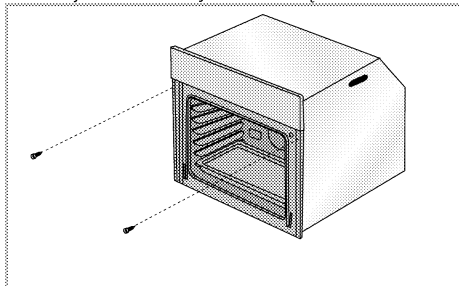


Wtyczka przewodu zasilająca musi być łatwo dostępna po zainstalowaniu (nie prowadzić przewodu ponad płytą kuchenną).

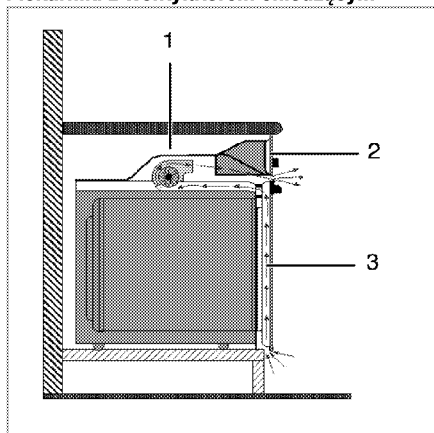
Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka.

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. Jeśli pieczenie odbywało się z zaprogramowanym timerem piekarnika, po zakończeniu pieczenia wraz z wszystkimi funkcjami zostanie wyłączony również wentylator.

Ostateczne sprawdzenie

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

Przysył 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 druczany 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.



Sprawdzaj, czy piekarnik nie uległ w transporcie widocznym uszkodzeniom.

4 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię

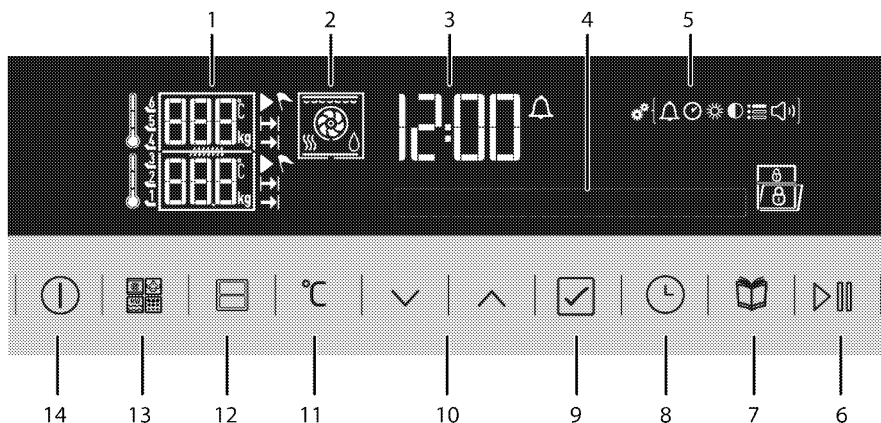
Następujące wskazówki pomogą użytkownikowi urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

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

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

Pierwszy raz

Początkowe ustawianie czasu



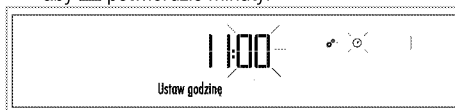
- 1 Pole wskaźnika temperatury/wagi
- 2 Wyświetlacz funkcji
- 3 Pole wskaźnika czasu bieżącego
- 4 Wyświetlacz tekstu
- 5 Symbole menu ustawień
- 6 Przycisk start/stop gotowania
- 7 Przycisk wyboru menu dań gotowych
- 8 Klawisz czasu i ustawień
- 9 Przycisk potwierdzenia
- 10 Klawisze w górę/ dół (Krok menu) (Wybór menu)
- 11 Przycisk temperatura - waga – ustawienia boostera
- 12 Dziel i gotuj
- 13 Płyta sekcja środkowej *
- 14 Klawisz ZAT./WYŁ.

* Silnik wentylatora sekcji górnej (za ekranem z blachy)

tekst "Set the current time" (Ustaw bieżącą godzinę).



2. Ustaw pole godziny przy pomocy przycisków \wedge / \vee
3. Dotknij \square aby potwierdzić godzinę.
4. Migać będzie 🕒 pole i symbol minut. Ustaw minuty przy pomocy \wedge przycisków \vee / Dotknij, aby \square potwierdzić minuty.



» Wyświetlacz powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina.



Nastaw godzinę początkową

1. Po włączeniu piekarnika po raz pierwszy pole i symbol 🕒 godziny będą migać. Wyświetli się

1:00


Nastawianie języka



Język można ustawić tylko wtedy, gdy piekarnik jest w trybie gotowości.


1. Dotykaj przycisk , aż zobaczysz symbol  w menu ustawień.

1:00



Language: English

2.  symbol miga na wyświetlaczu i wyświetli się opcja ustawienia języka.

3. Dotykaj przycisków  , aby wybrać język.

4. Dotknij , aby potwierdzić to ustawienie.

» Wyświetlacz powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina.

» Tylko te  oraz  przyciski są czynne, gdy wyświetlacz jest w tym trybie. Wszystkie czynności można wykonać w menu ustawień.



W przypadku awarii zasilania lub gdy piekarnik został odłączony od zasilania i ponownie przyłączony, menu ustawień godziny wyświetli się ponownie.

Pierwsze czyszczenie



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.

2. Wytrzyj powierzchnie wyrobu wilgotną ściereczką lub gąbką i wytrzyj do sucha ściereczką.

Podgrzewanie wstępne

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



OSTRZEŻENIE

Można się poparzyć od gorących powierzchni! Urządzenie to nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykaj gorących palników, wewnętrznych sekcji piekarnika, elementów grzejnych itp. Zakaz zbliżania się dzieci! Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.

Piekarnik elektryczny

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Wybierz pozycję „Static” (Statyczne)

Piekarnik z grillem

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



W trakcie pierwszego uruchomienia przez parę godzin mogą się wydzielać dym i zapach. Jest to całkiem normalne. Zadbaj o dobrą wentylację kuchni i pozbądź się dymu i zapachu. Nie wdychać bezpośrednio powstającego dymu i zapachu.

5 Jak obsługiwać piekarnik

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu



OSTRZEŻENIE

Można się poparzyć od gorących powierzchni! Urządzenie to nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykaj gorących palników, wewnętrznych sekcji piekarnika, elementów grzejnych itp. Zakaz zbliżania się dzieci! Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.



ZAGROŻENIE:

Otwierając drzwiczki piekarnika zachowaj ostrożność, bo może uolotnić się z niego para. Taka ulatniająca się para może poparzyć dłonie, 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

- 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 rumienią się, gdy się je grilluje, zachowują miłą kruchość i nie wysychają. Do grillowania szczególnie nadają się płaskie kawałki, nadziane na szpikulec szaszłyki i kielbaski, 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 kąpiący tłuszcz. Aby łatwiej oczyścić to naczynie z tłuszczu wlej do niego trochę wody.

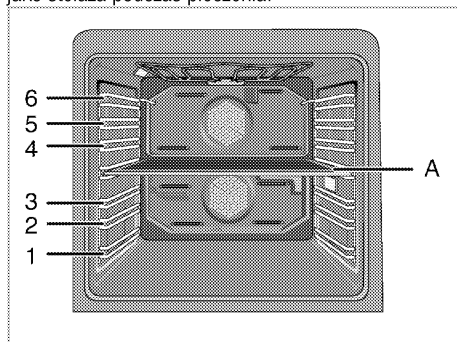


Żywność nie nadająca się do grillowania stwarza zagrożenie pożarowe. Do grillowania używaj wyłącznie żywności, która nadaje się do przyrządzania w wysokich temperaturach. Nie wkładaj żywności do grilla zbyt głęboko. Tam jest najgoręcej i tłusta żywność może się zapalić.


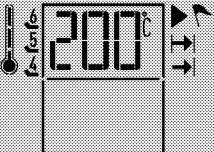

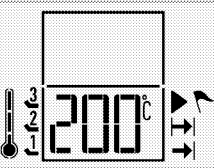

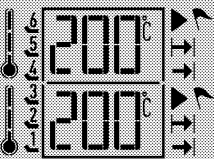

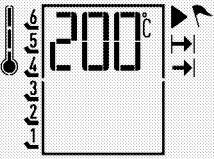
Jak obsługiwać piekarnik elektryczny

Pozycje stelaża

W piekarniku tym jest do dyspozycji 6 stelaży, po 3 w dolnej i górnej sekcji. Jest jeszcze inny kanał w szczelinie, w którym zainstalowana zostanie płyta sekcji środkowej (A). Nie należy używać tego kanału jako stelaża podczas pieczenia.



Można piec w 4 różnych sekcjach piekarnika.

| | | | | |
|--|-----------------------------|--|---|---|
|  | <p>Sekcja górna</p> | <p>Można piec tylko w górnej sekcji. Nadaje się do grillowania i pieczenia potraw o małych rozmiarach.</p> |  | <p>Gdy górna sekcja jest czynna, na wyświetlaczu pojawiają się wartość temperatury, położenia stelaży, symbol pieczenia, symbol gotowości, symbol czasu pieczenia i symbol godziny zakończenia pieczenia w tej sekcji.</p> |
|  | <p>Sekcja dolna</p> | <p>Można piec tylko w dolnej sekcji. Nadaje się do pieczenia potraw o średnich rozmiarach.</p> |  | <p>Gdy górna sekcja jest czynna, na wyświetlaczu pojawiają się wartość temperatury, położenia stelaży, symbol pieczenia, symbol gotowości, symbol czasu pieczenia i symbol godziny zakończenia pieczenia w tej sekcji.</p> |
|  | <p>Sekcje dolna i górna</p> | <p>Można piec w sekcjach dolnej i górnej jednocześnie. Nadają się do pieczenia dwóch różnych potraw.</p> |  | <p>Gdy czynne są obie sekcje, dolna i górna, na wyświetlaczu pojawiają się wartości temperatury, położenia stelaży, symbol pieczenia, symbol gotowości, symbol czasu pieczenia i symbol godziny zakończenia pieczenia osobno dla każdej sekcji.</p> |
|  | <p>Jedna duża sekcja</p> | <p>Można piec w jednej dużej sekcji. Nadaje się do pieczenia potraw o dużych rozmiarach lub kilku potraw jednocześnie.</p> |  | <p>Gdy jedna duża sekcja jest czynna, na wyświetlaczu pojawiają się wartość temperatury, położenia stelaży, symbol pieczenia, symbol gotowości, symbol czasu pieczenia i symbol godziny zakończenia pieczenia w tej sekcji.</p> |

Funkcje piekarnika

Podana tutaj kolejność trybów pracy może różnić się od ich układu dla tego urządzenia. Funkcje te odnoszą się do piekarnika z jedną tylko dużą sekcją. W rozdziale tym objaśniono wszystkie funkcje tego piekarnika.

| Symbol | Nazwa | Opis |
|--------|--|--|
| | Stacyczna (grzałki górna i dolna) | Grzałki górna i dolna działają równocześnie. Piecz w jednej tylko blasze. |
| | Nagrzewanie dolne | Działa tylko grzałka dolna. Nie nadaje się do pizzy ani do rumienienie potrawy od spodu po upieczeniu. |
| | Stacyczna + wentylator (Grzanie dolne/górne z termoobiegiem) | Działają grzałki górna i dolna plus wentylator (w ścianie tylnej). Wentylator szybko równomiernie rozprowadza gorące powietrze po całym piekarniku. Piecz w jednej tylko blasze. |
| | Rozmrażanie (Z wymuszonym wentylatorem termoobiegiem) | Piekarnik nie jest nagrzewany. Pracuje tylko wentylator (w ścianie tylnej). Nadaje się od powolnego rozmrażania mrożonek ziarnistych w temperaturze pokojowej lub studzenia potraw gotowanych. |
| | Pieczenie z termoobiegiem | Działa tylko grzałka z wentylatorem w ścianie tylnej. Gorące powietrze nagrzane grzałką tylną z wentylatorem jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. W większości przypadków podgrzewanie nie jest potrzebne. |
| | Grzałka górna + wentylator (Nagrzewanie od góry z wymuszonym wentylatorem termoobiegiem) | Działa grzałka górna plus wentylator w ścianie tylnej. Wentylator poprawia rozprowadzanie gorącego powietrza. w porównaniu do grzania tylko od góry. |
| | Pizza | Równocześnie działa grzałka dolna oraz grzałka z wentylatorem (w ścianie tylnej). Nadaje się do pieczenia pizzy. |
| | Pieczenie wielostronne "3D" | Równocześnie działają grzałki dolna i górna oraz grzałka z wentylatorem. Piecz w jednej tylko blasze. |
| | Grill oszczędny | Działa tylko wewnętrzna sekcja grzałki górnej w suficie piekarnika. Nadaje się do grillowania małych i średnich kawałków mięsa. |
| | Pełny grill | Równocześnie działają sekcje wewnętrzna i zewnętrzna grzałki górnej w suficie piekarnika. Nadaje się do grillowania kawałków mięsa średniej wielkości. |
| | Grill + Wentylator (Grill z wymuszonym wentylatorem termoobiegiem) | Działa wentylator w ścianie tylnej razem z sekcjami wewnętrzną i zewnętrzną grzałki górnej w suficie piekarnika. Wentylator szybko równomiernie rozprowadza gorące powietrze po całym piekarniku. Nadaje się do grillowania kawałków mięsa średniej wielkości. |
| | Utrzymywanie w ciepłe | Służy do utrzymywania potraw gotowych do podawania przez długi okres czasu. Nie stosuje się go do pieczenia. |
| | Pieczenie z termoobiegiem Eco fan | Działa tylko grzałka z wentylatorem w ścianie tylnej. Aby oszczędzić energię elektryczną, można użyć tej funkcji zamiast pieczenia, które wykonałoby się, stosując termoobieg w temperaturze z zakresu 160–220°C. Ale nieco przedłuży się czas gotowania. Czasy trwania pieczenia w odniesieniu do tej funkcji przedstawiono w tabeli "Pieczenie z termoobiegiem Eco fan". |
| | Pieczenie w niskiej temperaturze | Służy do przygotowania potraw w niskiej temperaturze przez dłuższy czas (10-15 godzin). |

| | |
|--|--|
| <p>Sekcja górna</p>  | <p>Termoobieg Wentylator oszczędny Grzałka górna + wentylator Full grill+termoobieg Pełny grill Odszranianie Grillowanie oszczędne</p> |
| <p>Sekcja dolna</p>  | <p>Termoobieg Wentylator oszczędny Odszranianie Nagrzewanie dolne Pizza</p> |
| <p>Sekcje dolna i górna</p>  | <p>Termoobieg + Termoobieg Pełen grill+termoobieg Rozmrażanie + Rozmrażanie Grill oszczędny +Termoobieg Termoobieg + Grzałka dolna Termoobieg + Pizza</p> |
| <p>Jedna duża sekcja</p>  | <p>Stacyjny Stacyjny + wentylator Termoobieg Pieczenie wielostronne (3D) Pizza Grzałka górna + wentylator Full grill+termoobieg Pełny grill Grillowanie oszczędne Wentylator oszczędny Nagrzewanie dolne Utrzymywanie w ciepłe Pieczenie w niskiej temperaturze Odszranianie</p> |

Tabela funkcji

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



Funkcje różnią się zależnie od modelu piekarnika.



Przy każdej regulacji na wyświetlaczu migać będą odnośne symbole.



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



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



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



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



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

Jedna duża sekcja

| Funkcja | Zalecana temperatura (°C) | Zakres temperatur (°C) |
|----------------------------------|---------------------------|------------------------|
| Statyczny | 200 | 40-280 |
| Statyczna + wentylator | 175 | 40-280 |
| Termoobieg | 180 | 40-250 |
| Pieczenie wielostronne (3D) | 205 | 40-250 |
| Pizza | 210 | 40-280 |
| Grzałka górna + wentylator | 200 | 40-280 |
| Full grill+termoobieg | 200 | 40-280 |
| Pełny grill | 280 | 40-280 |
| Grill oszczędny | 280 | 40-280 |
| Wentylator oszczędny | 180 | 160-220 |
| Nagrzewanie dolne | 180 | 40-220 |
| Utrzymywanie w ciepłe | 60 | 40-100 |
| Pieczenie w niskiej temperaturze | 100 | 50-150 |
| Odszranianie | - | - |

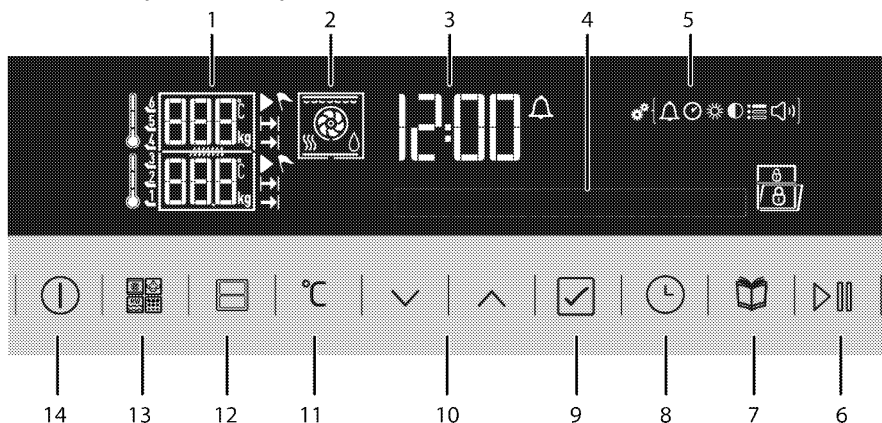
Sekcja górna

| Funkcja | Zalecana temperatura (°C) | Zakres temperatur (°C) |
|----------------------------|---------------------------|------------------------|
| Termoobieg | 180 | 40-250 |
| Grzałka górna + wentylator | 200 | 40-280 |
| Full grill+termoobieg | 200 | 40-280 |
| Pełny grill | 280 | 40-280 |
| Grill oszczędny | 280 | 40-280 |
| Wentylator oszczędny | 180 | 160-220 |
| Odszranianie | - | - |

Sekcja dolna

| Funkcja | Zalecana temperatura (°C) | Zakres temperatur (°C) |
|----------------------|---------------------------|------------------------|
| Termoobieg | 180 | 40-250 |
| Pizza | 210 | 40-280 |
| Wentylator oszczędny | 180 | 160-220 |
| Nagrzewanie dolne | 180 | 40-220 |
| Odszranianie | - | - |

Jak obsługiwać urządzenia sterujące piekarnika




- 1 Pole wskaźnika temperatury/wagi
 - 2 Wyświetlacz funkcji
 - 3 Pole wskaźnika czasu bieżącego
 - 4 Wyświetlacz tekstu
 - 5 Symbole menu ustawień
 - 6 Przycisk start/stop gotowania
 - 7 Przycisk wyboru menu dań gotowych
 - 8 Klawisz czasu i ustawień
 - 9 Przycisk potwierdzenia
 - 10 Klawisze w górę/ dół (Krok menu) (Wybór menu)
 - 11 Przycisk temperatura - waga – ustawienia boostera
 - 12 Dziel i gotuj
 - 13 Płyta sekcja środkowej *
 - 14 Klawisz ZAK./WYŁ.
- * Silnik wentylatora sekcji górnej (za ekranem z blachy)

* Różnią się zależnie od modelu piekarnika.

Praca piekarnika jako jednej sekcji

Sterowanie ręczne

W trybie sterowania ręcznego po wybraniu funkcji i temperatury piekarnik działa nie uwzględniając nastaw czasu trwania pieczenia. Piekarnik nie wyłączy się automatycznie po upływie czasu trwania pieczenia. Musi zostać wyłączony przez użytkownika. Po włączeniu piekarnika po raz pierwszy i ustawieniu bieżącej godziny piekarnik powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina.

1. Wyjmij płytę sekcji środkowej z piekarnika. Dopiero po wyjęciu płyty sekcji środkowej czasomierz piekarnika działać będzie przy ustawieniu jako jedna duża sekcja.
2. Włącz piekarnik dotykając ten  przycisk przez dwie sekundy.
3. Gdy włączy się piekarnik, wyświetli się pierwsza funkcja charakterystyczne dla pieczenia w jednej dużej sekcji.



4. Nastaw wybraną funkcję pieczenia dotykając  /

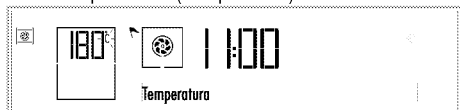


5. Jeśli chcesz zmienić temperaturę, dotknij  raz, aby wywołać wyświetlacz temperatury.  symbol

Wyświetlane symbole:

-  Symbol szybkiego nagrzewania (booster)
-  Symbol czasu gotowania
-  Symbol godziny zakończenia gotowania
-  Symbol alarmu
-  Symbol trybu gotowości
-  Symbol pieczenia
-  Symbol czasu bieżącego
-  Symbol ustawień
-  Symbol podgrzewania potraw
-  Symbol rozmrażania
-  Symbol blokady przycisków
-  Symbol otwartych drzwiczek
-  Symbol nastawiania jasności
-  Symbol nastawiania głośności
-  Symbol nastawiania języka
-  Symbol sondy do pieczenia mięsa *

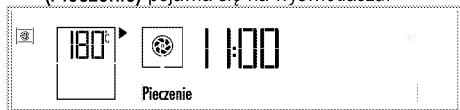
miga na wyświetlaczu i **wyświetla się słowo** "Temperature" (Temperatura)



- Nastaw wybraną temperaturę, dotykając / przyciski / Po osiągnięciu żądanej wartości, potwierdź temperaturę dotykając .
- Aby ustawić booster, naciśnij przycisk dwukrotnie, aby wywołać ustawienia booster. Na wyświetlaczu pojawi się ostrzeżenie "Booster passive" (Booster wyłączony) i symbol
- naciśnij dowolny lub przycisk, aby wywołać ustawienia booster. Na wyświetlaczu pojawi się ostrzeżenie "Booster active" (Booster włączony) i symbol Potwierdź to ustawienie dotykając .

Po nastawieniu booster piekarnik działa z maksymalną mocą aby osiągnąć zadaną temperaturę. Po osiągnięciu zadanej temperatury symbol zniknie. Booster jest czynny przy funkcjach, przy których się wyświetla za podwójnym dotknięciem przycisku

- Wstaw potrawę do piekarnika i zamknij drzwiczki.
- Po ustawieniu funkcji i temperatury na dwie sekundy dotknij przycisku , aby rozpocząć pieczenie Rozpoczyna się pieczenie i "Cooking" (Pieczenie) pojawia się na wyświetlaczu.

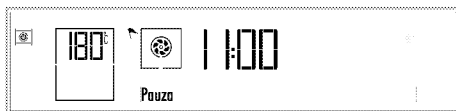


» Piekarnik nagrzewa się do nastawionej temperatury.

Wszystkie segmenty symbolu temperatury wewnątrz piekarnika zapalą się, gdy piekarnik osiągnie nastawioną temperaturę.

Jeśli otwarte są drzwiczki piekarnika, na wyświetlaczu pojawi się ostrzeżenie "Door open" (Drzwiczki otwarte) i symbol

- Po zakończeniu procesu pieczenia ponownie dotknij przycisku na dwie sekundy, aby zakończyć pieczenie.



Praca półautomatyczna

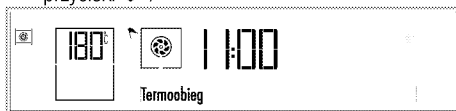
Po włączeniu piekarnika po raz pierwszy i ustawieniu bieżącej godziny piekarnik powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina.

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

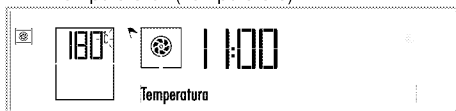
- Wyjmij płytę sekcji środkowej z piekarnika. Dopiero po wyjęciu płyty sekcji środkowej czasomierz piekarnika działać będzie przy ustawieniu jako jedna duża sekcja.
- Włącz piekarnik dotykając ten przycisk przez dwie sekundy.
- Gdy włączy się piekarnik, wyświetli się pierwsza funkcja charakterystyczne dla pieczenia w jednej dużej sekcji.





- Nastaw wybraną funkcję pieczenia dotykając przyciski /



- Jeśli chcesz zmienić temperaturę, dotknij raz, aby wywołać wyświetlacz temperatury. symbol miga na wyświetlaczu i **wyświetla się słowo** "Temperature" (Temperatura)








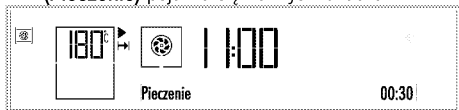
- Nastaw wybraną temperaturę, dotykając przyciski / Po osiągnięciu żądanej wartości, potwierdź temperaturę dotykając .
- Aby ustawić booster, naciśnij przycisk dwukrotnie, aby wywołać ustawienia booster. Na wyświetlaczu pojawi się ostrzeżenie "Booster active" (Booster włączony) i symbol
- naciśnij dowolny lub przycisk, aby wywołać ustawienia booster. Na wyświetlaczu pojawi się ostrzeżenie "Booster active" (Booster włączony) i symbol Potwierdź to ustawienie dotykając .

i Po nastawieniu boostera piekarnik działa z maksymalną mocą aby osiągnąć zadaną temperaturę. Po osiągnięciu zadanej temperatury  symbol zniknie. Booster jest czynny przy funkcjach, przy których  się wyświetla za $^{\circ}\text{C}$ podwójnym dotknięciem przycisku


9. Aby wyświetlić czas trwania pieczenia, naciśnij raz przycisk , aby przewinąć do "Cook time" (Czas pieczenia) na wyświetlaczu tekstowym.  jednocześnie miga symbol





10. Dotykaj przycisków  , aby nastawić czas trwania pieczenia i potwierdź to ustawienie dotknięciem . Po nastawieniu czasu pieczenia,  symbol będzie się ciągle wyświetlać.
11. Wstaw potrawę do piekarnika i zamknij drzwiczki.
12. Po ustawieniu funkcji i temperatury na dwie sekundy dotknij przycisk , aby rozpocząć pieczenie. Rozpoczyna się pieczenie i "Cooking" (Pieczenie) pojawia się na wyświetlaczu.




» Piekarnik będzie się nagrzewał aż do nastawionej temperatury i utrzyma ją aż do wybranej godziny zakończenia gotowania.

i Wszystkie segmenty symbolu temperatury wewnątrz piekarnika  zapalą się, gdy piekarnik osiągnie nastawioną temperaturę.

i Jeśli otwarte są drzwiczki piekarnika, na wyświetlaczu pojawi się ostrzeżenie "Door open" (Drzwiczki otwarte)  i symbol


13. Po zakończeniu pieczenia teksty "Enjoy your meal" (Smacznego) oraz "Press start to continue" (Naciśnij start, aby kontynuować) pojawią się na wyświetlaczu i odzywa się dźwiękowy sygnał alarmowy.
14. Aby wyłączyć alarm, dotknij dowolny przycisk. Piekarnik wyłącza się automatycznie.
15. Jeśli chcesz, aby piekarnik nadal działał, naciśnij przycisk  na 2 sekundy. Piekarnik będzie kontynuował pieczenie przez czas nieokreślony.

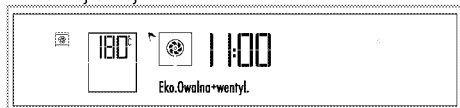
i Jeśli chcesz wyłączyć to programowanie półautomatyczne po jego nastawieniu, trzeba wyzerować czas pieczenia. Piekarnik można także wyłączyć dotykając przycisk , jeśli chcesz.

Praca całkowicie automatyczna

W trybie pracy całkowicie automatycznej można nastawiać czas trwania pieczenia i godzinę jego zakończenia.

Po włączeniu piekarnika po raz pierwszy i ustawieniu bieżącej godziny piekarnik powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina.

1. Wyjmij płytę sekcji środkowej z piekarnika. Dopiero po wyjęciu płyty sekcji środkowej czasomierz piekarnika działać będzie przy ustawieniu jako jedna duża sekcja.
2. Włącz piekarnik dotykając ten  przycisk przez dwie sekundy.
3. Gdy włączy się piekarnik, wyświetli się pierwsza funkcja charakterystyczne dla pieczenia w jednej dużej sekcji.











4. Nastaw wybraną funkcję pieczenia dotykając  przyciski  /






5. Jeśli chcesz zmienić temperaturę, dotknij $^{\circ}\text{C}$ raz, aby wywołać wyświetlacz temperatury. $^{\circ}\text{C}$ symbol miga na wyświetlaczu i **wyświetla się słowo "Temperature" (Temperatura)**

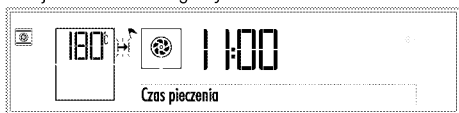








6. Nastaw wybraną temperaturę, dotykając  przyciski  / Po osiągnięciu żądanej wartości, potwierdź temperaturę dotykając .
7. Aby ustawić booster, naciśnij przycisk $^{\circ}\text{C}$ dwukrotnie, aby wywołać ustawienia boostera. Na wyświetlaczu pojawi się  ostrzeżenie "Booster passive" (Booster wyłączony) i symbol
8. naciśnij dowolny  lub  przycisk, aby wywołać ustawienia boostera. Na wyświetlaczu pojawi się  ostrzeżenie "Booster active"

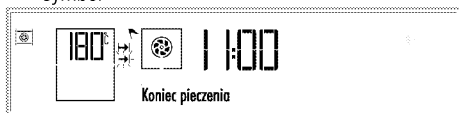
(Booster włączony) i symbol Potwierdź to ustawienie dotykając .





 Po nastawieniu boostera piekarnik działa z maksymalną mocą aby osiągnąć zadaną temperaturę. Po osiągnięciu zadanej temperatury  symbol zniknie. Booster jest czynny przy funkcjach, przy których  się wyświetla za $^{\circ}\text{C}$ podwójnym dotknięciem przycisku



9. Aby wyświetlić czas trwania pieczenia, naciśnij raz przycisk , aby przewinąć do **"Cook time"** (Czas pieczenia) na wyświetlaczu tekstowym  jednocześnie miga symbol






10. Dotykaj przyciski  , aby nastawić czas trwania pieczenia i potwierdź to ustawienie dotknięciem . Po nastawieniu czasu pieczenia,  symbol będzie się ciągle wyświetlać.
11. Aby nastawić godzinę zakończenia pieczenia, dotykaj  raz po raz, aż **"Cook end time"** (Godzina zakończenia pieczenia) pojawia się na wyświetlaczu tekstowym.  jednocześnie miga symbol





12. Dotykaj przycisków  , aby nastawić godzinę zakończenia pieczenia i potwierdź to ustawienie dotknięciem tego przycisku. Po nastawieniu godziny zakończenia pieczenia,  będzie się wyświetlać ciągle.
13. Wstaw potrawę do piekarnika i zamknij drzwiczki.
14. Po ustawieniu funkcji, temperatury i godziny zakończenia pieczenia na dwie sekundy dotknij przycisk , aby rozpocząć pieczenie
- » » Komunikat **"Stand by"** (Gotowość) pojawi się na wyświetlaczu. Zegar piekarnika automatycznie wylicza godzinę rozpoczęcia pieczenia, odejmując czas trwania pieczenia od nastawionej godziny jego zakończenia.
15. Wybrany tryb pracy uruchomi się, gdy nadejdzie godzina rozpoczęcia pieczenia, **"Cooking"** (Pieczenie) pojawi się na wyświetlaczu, a piekarnik nagrzej się do zadanej temperatury. Utrzymuje tę temperaturę aż do końca czasu pieczenia. W trakcie podgrzewania przez pewien czas świeci się lampka w piekarniku.

 Wszystkie segmenty symbolu temperatury wewnątrz piekarnika  zapalą się, gdy piekarnik osiągnie nastawioną temperaturę.

 Jeśli otwarte są drzwiczki piekarnika, na wyświetlaczu pojawi się ostrzeżenie "Door open" (Drzwiczki otwarte)  i symbol

16. Po zakończeniu pieczenia teksty **"Enjoy your meal"** (Smacznego) oraz **"Press start to continue"** (Naciśnij start, aby kontynuować) pojawiają się na wyświetlaczu i odzywa się dźwiękowy sygnał alarmowy.
17. Aby wyłączyć alarm, dotknij dowolny przycisk. Piekarnik wyłącza się automatycznie.
18. Jeśli chcesz, aby piekarnik nadal działał, naciśnij przycisk  na 2 sekundy Piekarnik będzie kontynuował pieczenie przez czas nieokreślony.


 Jeśli chcesz wyłączyć to programowanie półautomatyczne po jego nastawieniu, trzeba wyzerować czas pieczenia. Piekarnik można także wyłączyć dotykając przycisk , jeśli chcesz.


Używanie tylko górnej lub dolnej sekcji piekarnika

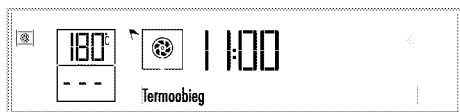
Sterowanie ręczne


W trybie sterowania ręcznego po wybraniu funkcji i temperatury piekarnik działa nie uwzględniając nastaw czasu trwania pieczenia. Piekarnik nie wyłączy się automatycznie po upływie czasu trwania pieczenia. Musi zostać wyłączony przez użytkownika. Po włączeniu piekarnika po raz pierwszy i ustawieniu bieżącej godziny piekarnik powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina.


1. Umieść płytę sekcji środkowej w jej obudowie znajdującej się pomiędzy 3 i 4 prowadnicą stelaża.

 Jeśli płyta sekcji środkowej nie jest włożona, czasomierz piekarnika będzie działał jako cała jedna sekcja.



2. Włącz piekarnik dotykając ten  przycisk przez dwie sekundy.
3. Gdy włączy się piekarnik, wyświetli się pierwsza funkcja charakterystyczne dla pieczenia w sekcji górnej.



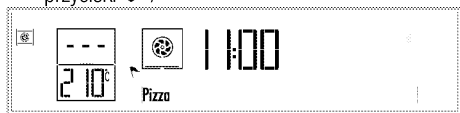
4. Dotknij raz , aby uruchomić dolną sekcję piekarnika.

 symbol pojawi się obok czynnej sekcji piekarnika. Ustawienie temperatury i kroki uruchomienia procesu pieczenia dla obu, dolnej i górnej, sekcji piekarnika będą przebiegać w ten sam sposób. (Na rysunkach jako wybraną pokazano dolną sekcję piekarnika).

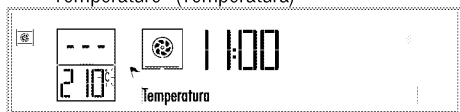






 Za każdym dotknięciem przycisku  uruchamiać się będą, odpowiednio, tylko sekcja dolna, obie sekcje dolna i górna oraz tylko sekcja górna.

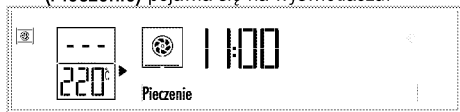
5. Nastaw wybraną funkcję pieczenia dotykając  przyciski  /






6. Jeśli chcesz zmienić temperaturę, dotknij  raz, aby wywołać wyświetlacz temperatury.  symbol miga na wyświetlaczu i **wyświetla się słowo "Temperature"** (Temperatura).






7. Nastaw wybraną temperaturę, dotykając  przyciski  / Po osiągnięciu żądanej wartości, potwierdź temperaturę dotykając  .
8. Wstaw potrawę do piekarnika i zamknij drzwiczki.
9. Po ustawieniu funkcji i temperatury na dwie sekundy dotknij przycisku , aby rozpocząć pieczenie. Rozpoczyna się pieczenie i **"Cooking"** (Pieczenie) pojawia się na wyświetlaczu.

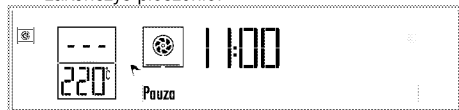



» Piekarnik nagrzewa się do nastawionej temperatury.

 Wszystkie segmenty symbolu temperatury  wewnątrz piekarnika  zapalą się, gdy piekarnik osiągnie nastawioną temperaturę.

 Jeśli otwarte są drzwiczki piekarnika, na wyświetlaczu pojawi się ostrzeżenie "Door open" (Drzwiczki otwarte)  i symbol

10. Po zakończeniu procesu pieczenia ponownie dotknij przycisku  na dwie sekundy, aby zakończyć pieczenie.




 Gdy do pieczenia używa się tylko dolnej lub górnej sekcji, niewykorzystana sekcja powinna być pusta, ponieważ będzie się nagrzewać.


Praca półautomatyczna

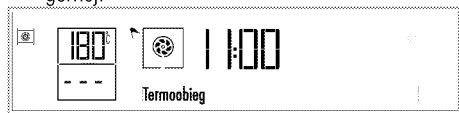
W tym trybie pracy półautomatycznej można nastawić okres czasu, w którym piekarnik będzie działał (czas pieczenia).


Po włączeniu piekarnika po raz pierwszy i ustawieniu bieżącej godziny piekarnik powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina.


1. Umieść płytę sekcji środkowej w jej obudowie znajdującej się pomiędzy 3 i 4 prowadnicą stelaża.

 Jeśli płyta sekcji środkowej nie jest włożona, czasomierz piekarnika będzie działał jako cała jedna sekcja.



2. Włącz piekarnik dotykając ten  przycisk przez dwie sekundy.
3. Gdy włączy się piekarnik, wyświetli się pierwsza funkcja charakterystyczna dla pieczenia w sekcji górnej.





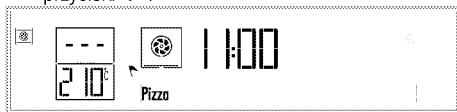
4. Dotknij raz , aby uruchomić dolną sekcję piekarnika.

 symbol pojawi się obok czynnej sekcji piekarnika. Ustawienie temperatury i kroki uruchomienia procesu pieczenia dla obu, dolnej i górnej, sekcji piekarnika będą przebiegać w ten sam sposób. (Na rysunkach jako wybraną pokazano dolną sekcję piekarnika).








 Za każdym dotknięciem przycisku  uruchamiać się będą, odpowiednio, tylko sekcja dolna, obie sekcje dolna i górna oraz tylko sekcja górna.

5. Nastaw wybraną funkcję pieczenia dotykając  przyciski  /










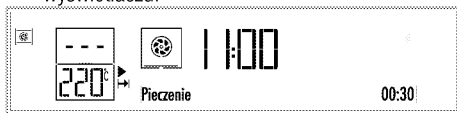
6. Jeśli chcesz zmienić temperaturę, dotknij  raz, aby wywołać wyświetlacz temperatury.  symbol miga na wyświetlaczu i **wyświetla się słowo "Temperature"** (Temperatura)





7. Nastaw wybraną temperaturę, dotykając  przyciski  / Po osiągnięciu żądanej wartości, potwierdź temperaturę dotykając  .
8. Aby wyświetlić czas trwania pieczenia, naciśnij raz przycisk , aby przewinąć do "Cook time" (Czas pieczenia) na wyświetlaczu tekstowym.  jednocześnie miga symbol






9. Dotknij raz  przyciski , aby nastawić czas trwania pieczenia i potwierdź to ustawienie dotknięciem  . Po nastawieniu czasu pieczenia,  symbol będzie się ciągle wyświetlać.
10. Wstaw potrawę do piekarnika i zamknij drzwiczki.
11. Po ustawieniu funkcji i temperatury na dwie sekundy dotknij przycisku , aby rozpocząć pieczenie. Rozpoczyna się pieczenie i **"Cooking"** (Pieczenie) pojawia się na wyświetlaczu.  symbole znikną, a symbol  pojawi się na wyświetlaczu.






» Piekarnik będzie się nagrzewał aż do nastawionej temperatury i utrzyma ją aż do wybranej godziny zakończenia gotowania.

 Wszystkie segmenty symbolu temperatury wewnątrz piekarnika  zapalą się, gdy piekarnik osiągnie nastawioną temperaturę.

 Jeśli otwarte są drzwiczki piekarnika, na wyświetlaczu pojawi się ostrzeżenie "Door open" (Drzwiczki otwarte)  i symbol

12. Po zakończeniu pieczenia teksty **"Enjoy your meal"** (Smacznego) oraz **"Press start to continue"** (Naciśnij start, aby kontynuować) pojawiają się na wyświetlaczu i odzywa się dźwiękowy sygnał alarmowy.
13. Aby wyłączyć alarm, dotknij dowolny przycisk. Piekarnik wyłącza się automatycznie.
14. Jeśli chcesz, aby piekarnik nadal działał, naciśnij przycisk  na 2 sekundy. Piekarnik będzie kontynuował pieczenie przez czas nieokreślony.

 Gdy do pieczenia używa się tylko dolnej lub górnej sekcji, niewykorzystana sekcja powinna być pusta, ponieważ będzie się nagrzewać.


 Jeśli chcesz wyłączyć to programowanie półautomatyczne po jego nastawieniu, trzeba wyzerować czas pieczenia. Piekarnik można także wyłączyć dotykając przycisk , jeśli chcesz.


Praca całkowicie automatyczna

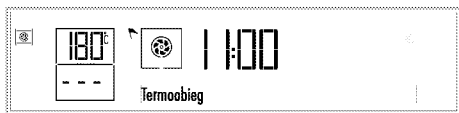
W trybie pracy całkowicie automatycznej można nastawiać czas trwania pieczenia i godzinę jego zakończenia.


Po włączeniu piekarnika po raz pierwszy i ustawieniu bieżącej godziny piekarnik powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina.


1. Umieść płytę sekcji środkowej w jej obudowie znajdującej się pomiędzy 3 i 4 prowadnicą szelaza.

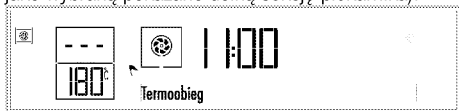
 Jeśli płyta sekcji środkowej nie jest włożona, czasomierz piekarnika będzie działał jako cała jedna sekcja.



2. Włącz piekarnik dotykając ten  przycisk przez dwie sekundy.
3. Gdy włączy się piekarnik, wyświetli się pierwsza funkcja charakterystyczna dla pieczenia w sekcji górnej.



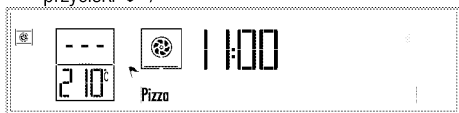
4. Dotknij raz , aby uruchomić dolną sekcję piekarnika.

 symbol pojawi się obok czynnej sekcji piekarnika. Ustawienie temperatury i kroki uruchomienia procesu pieczenia dla obu, dolnej i górnej, sekcji piekarnika będą przebiegać w ten sam sposób. (Na rysunkach jako wybraną pokazano dolną sekcję piekarnika).

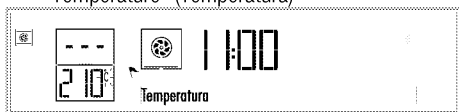







 Za każdym dotknięciem przycisku  uruchamiać się będą, odpowiednio, tylko sekcja dolna, obie sekcje dolna i górna oraz tylko sekcja górna.

5. Nastaw wybraną funkcję pieczenia dotykając  przyciski  /









6. Jeśli chcesz zmienić temperaturę, dotknij  raz, aby wywołać wyświetlacz temperatury.  symbol miga na wyświetlaczu i **wyświetla się słowo "Temperature"** (Temperatura).

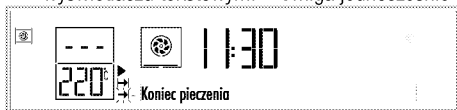



7. Nastaw wybraną temperaturę, dotykając  przyciski  / Po osiągnięciu żądanej wartości, potwierdź temperaturę dotykając  .
8. Aby wyświetlić czas trwania pieczenia, naciśnij raz przycisk , aby przewinąć do **"Cook time"** (Czas pieczenia) na wyświetlaczu tekstowym  i jednocześnie miga symbol







9. Dotykaj przyciski  , aby nastawić czas trwania pieczenia i potwierdź to ustawienie dotknięciem  . Po nastawieniu czasu pieczenia,  symbol będzie się ciągle wyświetlać.
10. Aby nastawić godzinę zakończenia pieczenia, dotykaj  raz po raz, aż **"Cook end time"**


(Godzina zakończenia pieczenia) pojawia się na wyświetlaczu tekstowym.  miga jednocześnie




11. Dotknij przyciski  , aby nastawić godzinę zakończenia pieczenia i potwierdź to ustawienie dotknięciem tego przycisku. Po nastawieniu godziny zakończenia pieczenia,  będzie się wyświetlać ciągle.
12. Wstaw potrawę do piekarnika i zamknij drzwiczki.
13. Po ustawieniu funkcji, temperatury i godziny zakończenia pieczenia na dwie sekundy dotknij przycisk , aby rozpocząć pieczenie
- » » Komunikat **"Stand by"** (Gotowość) pojawi się na wyświetlaczu. Zegar piekarnika automatycznie wylicza godzinę rozpoczęcia pieczenia, odejmując czas trwania pieczenia od nastawionej godziny jego zakończenia.
14. Wybrany tryb pracy uruchomi się, gdy nadejdzie godzina rozpoczęcia pieczenia, **"Cooking"** (Pieczenie) pojawi się na wyświetlaczu, a piekarnik nagrzej się do zadanej temperatury. Utrzymuje tę temperaturę aż do końca czasu pieczenia. W trakcie podgrzewania przez pewien czas świeci się lampka w piekarniku.


 Wszystkie segmenty symbolu temperatury wewnątrz piekarnika  zapalą się, gdy piekarnik osiągnie nastawioną temperaturę.

 Jeśli otwarte są drzwiczki piekarnika, na wyświetlaczu pojawi się ostrzeżenie "Door open" (Drzwiczki otwarte)  i symbol

15. Po zakończeniu pieczenia teksty **"Enjoy your meal"** (Smacznego) oraz **"Press start to continue"** (Naciśnij start, aby kontynuować) pojawią się na wyświetlaczu i odzywa się dźwiękowy sygnał alarmowy.
16. Aby wyłączyć alarm, dotknij dowolny przycisk. Piekarnik wyłączy się automatycznie.
17. Jeśli chcesz, aby piekarnik nadal działał, naciśnij przycisk  na 2 sekundy Piekarnik będzie kontynuował pieczenie przez czas nieokreślony.

 Gdy do pieczenia używa się tylko dolnej lub górnej sekcji, niewykorzystana sekcja powinna być pusta, ponieważ będzie się nagrzewać.



Jeśli chcesz wyłączyć to programowanie półautomatyczne po jego nastawieniu, trzeba wyzerować czas pieczenia. Piekarnik można także wyłączyć dotykając przycisk , jeśli chcesz.

Równoczesne używanie górnej i dolnej sekcji piekarnika

Sterowanie ręczne


W trybie sterowania ręcznego po wybraniu funkcji i temperatury piekarnik działa nie uwzględniając nastaw czasu trwania pieczenia. Piekarnik nie wyłączy się automatycznie po upływie czasu trwania pieczenia. Musi zostać wyłączony przez użytkownika.

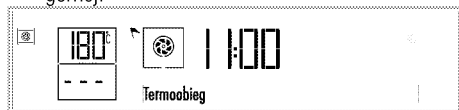
Po włączeniu piekarnika po raz pierwszy i ustawieniu bieżącej godziny piekarnik powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina.


1. Umieść płytę sekcji środkowej w jej obudowie znajdującej się pomiędzy 3 i 4 prowadnicą szelaza.





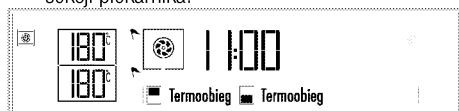
Jeśli płyta sekcji środkowej nie jest włożona, czasomierz piekarnika będzie działał jako cała jedna sekcja.

2. Włącz piekarnik dotykając ten  przycisk przez dwie sekundy.
3. Gdy włączy się piekarnik, wyświetli się pierwsza funkcja charakterystyczna dla pieczenia w sekcji górnej.




Za każdym dotknięciem przycisku  uruchamiać się będą, odpowiednio, tylko sekcja dolna, obie sekcje dolna i górna oraz tylko sekcja górna.

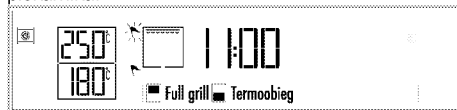
4. Uruchom obie sekcje dotykając przycisku  dwukrotnie  symbol pojawi się obok każdej sekcji piekarnika.



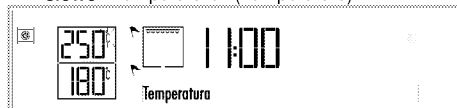
5. Dotknij przycisków   aby wybrać odpowiednią funkcję pieczenia wśród spośród tych, które wykorzystują obie sekcje piekarnika. Na przykład, aby grillować w górnej i piec ciasto w dolnej sekcji, można wybrać funkcję Grill & Fan






(Grill z wymuszonym wentylatorem termoobiegiem).

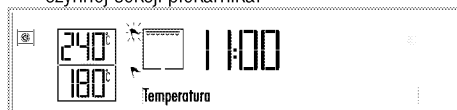
Po wybraniu tej funkcji "Temperature" (Temperatura) oraz "Cook time" (Czas pieczenia) można nastawiać oddzielnie dla każdej sekcji piekarnika. Dla tych ustawień  migać będzie symbol czynnej sekcji piekarnika.



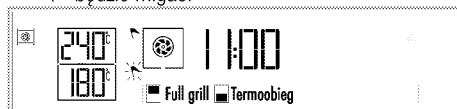
6. Jeśli chcesz zmienić temperaturę sekcji górnej, dotknij przycisk  raz, aby na wyświetlaczu wywołać temperaturę u góry piekarnika. Na wyświetlaczu temperatury wybranej sekcji piekarnika  symbol będzie migać i **wyświetli się słowo "Temperature" (Temperatura)**



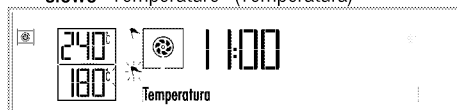
7. Nastaw wybraną temperaturę, dotykając  przyciski  / Po osiągnięciu żądanej wartości, potwierdź tę temperaturę dotykając .  symbol będzie palić się ciągle i  migać będzie symbol czynnej sekcji piekarnika.



8. Aby zmienić temperaturę dolnej sekcji piekarnika, włącz wyświetlanie temperatury na dnie piekarnika dotykając . Symbol dna piekarnika  będzie migać.







9. Dotknij przyciski  raz, aby na wyświetlaczu wywołać temperaturę na dnie piekarnika. Na wyświetlaczu temperatury wybranej sekcji piekarnika  symbol będzie migać i **wyświetli się słowo "Temperature" (Temperatura)**

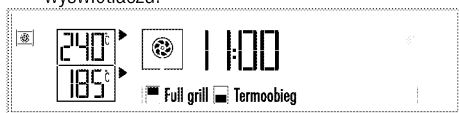




10. Nastaw wybraną temperaturę, dotykając  przyciski  / Po osiągnięciu żądanej wartości, potwierdź tę temperaturę dotykając .  symbol



będzie palić się ciągle i  migać będzie symbol czynnej sekcji piekarnika.


 Przy równoczesnym używaniu górnej i dolnej sekcji, jeśli chcesz zmienić ustawienie temperatury, różnica pomiędzy sekcjami nie może przekraczać 80° C, ponieważ temperatury sekcji będą na siebie wzajemnie oddziaływać.

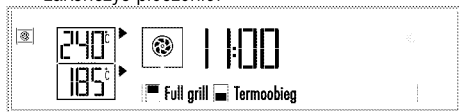
11. Wstaw potrawę do piekarnika i zamknij drzwiczki.
12. Po ustawieniu funkcji i temperatury na dwie sekundy dotknij przycisku , aby rozpocząć pieczenie. Rozpoczyna się pieczenie i "Cooking" (Pieczenie) pojawia się na wyświetlaczu.  symbole znikną, a symbol  pojawi się na wyświetlaczu.



 Wszystkie segmenty symbolu temperatury wewnątrz piekarnika  zapalą się, gdy piekarnik osiągnie nastawioną temperaturę.

 Jeśli otwarte są drzwiczki piekarnika, na wyświetlaczu pojawi się ostrzeżenie "Door open" (Drzwiczki otwarte)  i symbol

13. Po zakończeniu procesu pieczenia ponownie dotknij przycisku  na dwie sekundy, aby zakończyć pieczenie.





Praca półautomatyczna

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



Po włączeniu piekarnika po raz pierwszy i ustawieniu bieżącej godziny piekarnik powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina.



1. Umieść płytę sekcji środkowej w jej obudowie znajdującej się pomiędzy 3 i 4 prowadnicą stelaża.

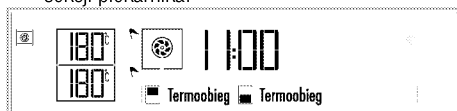
 Jeśli płyta sekcji środkowej nie jest włożona, czasomierz piekarnika będzie działał jako cała jedna sekcja.

2. Włącz piekarnik dotykając ten  przycisk przez dwie sekundy.
3. Gdy włączy się piekarnik, wyświetli się pierwsza funkcja charakterystyczna dla pieczenia w sekcji górnej.




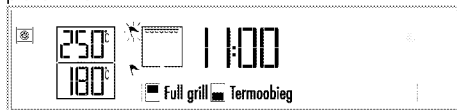
 Za każdym dotknięciem przycisku  uruchamiają się będą, odpowiednio, tylko sekcja dolna, obie sekcje dolna i górna oraz tylko sekcja górna.

4. Uruchom obie sekcje dotykając przycisku  dwukrotnie  symbol pojawi się obok każdej sekcji piekarnika.








5. Dotnij przyciski  aby wybrać odpowiednią funkcję pieczenia wśród spośród tych, które wykorzystują obie sekcje piekarnika. Na przykład, aby grillować w górnej i piec ciasto w dolnej sekcji, można wybrać funkcję Grill & Fan (Grill z wymuszonym wentylatorem termoobiegami).

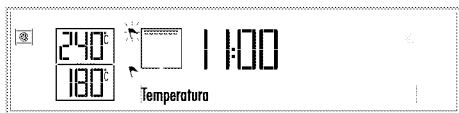
Po wybraniu tej funkcji "Temperature" (Temperatura) oraz "Cook time" (Czas pieczenia) można nastawić oddzielnie dla każdej sekcji piekarnika. Dla tych ustawień  migać będzie symbol czynnej sekcji piekarnika.



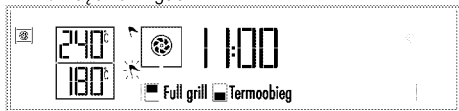
6. Jeśli chcesz zmienić temperaturę sekcji górnej, dotknij przycisk  raz, aby na wyświetlaczu wywołać temperaturę u góry piekarnika. Na wyświetlaczu temperatury wybranej sekcji piekarnika  symbol będzie migać i **wyświetli się słowo "Temperature"** (Temperatura)



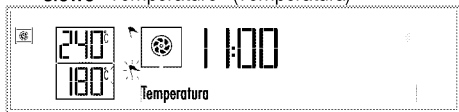
7. Nastaw wybraną temperaturę, dotykając  przyciski  / Po osiągnięciu żądanej wartości, potwierdź tę temperaturę dotykając .  symbol będzie palić się ciągle i  migać będzie symbol czynnej sekcji piekarnika.



8. Aby zmienić temperaturę dolnej sekcji piekarnika, włączyć wyświetlanie temperatury na dnie piekarnika dotykając . Symbol dna piekarnika będzie migać.



9. Dotykaj przyciski raz, aby na wyświetlaczu wywołać temperaturę na dnie piekarnika. Na wyświetlaczu temperatury wybranej sekcji piekarnika symbol będzie migać i wyświetli się słowo "Temperature" (Temperatura)



10. Nastaw wybraną temperaturę, dotykając przyciski / Po osiągnięciu żądanej wartości, potwierdź tę temperaturę dotykając . symbol będzie palić się ciągle i migać będzie symbol czynnej sekcji piekarnika.

Przy równoczesnym używaniu górnej i dolnej sekcji, jeśli chcesz zmienić ustawienie temperatury, różnica pomiędzy sekcjami nie może przekraczać 80° C, ponieważ temperatury sekcji będą na siebie wzajemnie oddziaływać.

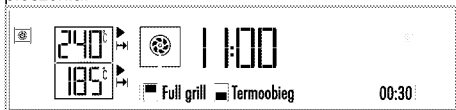
11. Aby wyświetlić czas pieczenia w czynnej sekcji dolnej piekarnika, dotknij raz przycisk , aby przewinąć do "Cook time" (Czas pieczenia) na wyświetlaczu tekstowym. Jednocześnie symbol będzie migać.



12. Dotykaj przyciski , aby nastawić czas trwania pieczenia i potwierdź to ustawienie dotknięciem . Po nastawieniu czasu pieczenia, symbole będą się ciągle wyświetlać na ekranie.
13. Aby wyświetlić czas pieczenia w drugiej górnej sekcji, najpierw uaktywnić tę sekcję dotknięciem . symbol tej górnej sekcji miga. Następnie dotknij raz przycisk , aby przewinąć do "Cook

time" (Czas pieczenia) na wyświetlaczu tekstowym. Jednocześnie symbol będzie migać.

14. Nastaw żądany czas pieczenia gotowania dla tej górnej sekcji dotykając przyciski i potwierdź dotknięciem . Po nastawieniu czasu pieczenia tej sekcji górnej, symbole będą się ciągle wyświetlać na ekranie.
15. Wstaw potrawę do piekarnika i zamknij drzwiczki.
16. Po ustawieniu funkcji i temperatury na dwie sekundy dotknij przycisk , aby rozpocząć pieczenie. Rozpoczyna się pieczenie i symbole znikną, a symbol pojawi się na wyświetlaczu. Nastawiony czas pieczenia pojawi się na końcu ekranu tekstowego. Tutaj można śledzić pozostały czas pieczenia.



» Piekarnik będzie się nagrzewał aż do nastawionej temperatury i utrzyma ją aż do do końca tego krótkiego okresy pieczenia.

Wszystkie segmenty symbolu temperatury wewnątrz piekarnika zapalą się, gdy piekarnik osiągnie nastawioną temperaturę.

Jeśli otwarte są drzwiczki piekarnika, na wyświetlaczu pojawi się ostrzeżenie "Door open" (Drzwiczki otwarte) i symbol

17. Na koniec tego krótkiego czasu pieczenia teksty "Enjoy your meal" (Smacznego) oraz "Press start to continue" (Naciśnij start, aby kontynuować) pojawiają się na wyświetlaczu i odzywa się dźwiękowy sygnał alarmowy.
18. Po upływie czasu pieczenia wyjmij potrawę z piekarnika. Po ponownym zamknięciu drzwiczek piekarnika pieczenie w drugiej sekcji o dłuższym czasie trwania będzie kontynuowane.
19. Po zakończeniu procesu tego dłuższego pieczenia teksty "Enjoy your meal" (Smacznego) oraz "Press start to continue" (Naciśnij start, aby kontynuować) pojawiają się na wyświetlaczu i odzywa się dźwiękowy sygnał alarmowy.
20. Aby wyłączyć alarm, dotknij dowolny przycisk. Piekarnik wyłącza się automatycznie.
21. Jeśli chcesz, aby piekarnik nadal działał, naciśnij przycisk na 2 sekundy. Piekarnik będzie kontynuował pieczenie przez czas nieokreślony.



Jeśli chcesz wyłączyć to programowanie półautomatyczne po jego nastawieniu, trzeba wyzerować czas pieczenia. Piekarnik można także wyłączyć dotykając przycisk na 2 sekundy, jeśli chcesz.

Wyłączanie piekarnika elektrycznego

Dotykaj przycisk przez 2 sekundy, aby wyłączyć piekarnik.

Blokada przycisków

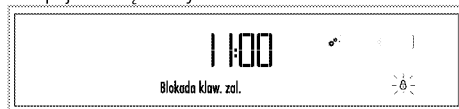
Uruchamiając funkcję blokady przycisków, można zapobiec zmianom w ustawieniach piekarnika.



Blokada przycisków może stosowana, kiedy piekarnik jest w trybie gotowości.

Aktywacja blokady przycisków

1. Dotykaj przycisk raz po raz, aż "Keylock passive" (Blokada przycisków wyłączona) pojawia się na wyświetlaczu.



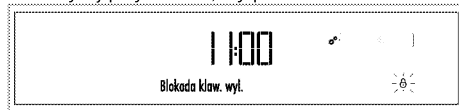
- » symbol miga.
2. Włącz blokadę przycisków jednokrotnym dotknięciem dowolnego z symboli. Blokada przycisków zostanie włączona, "Key lock active" (Blokada przycisków włączona) pojawi się na wyświetlaczu. symbol nadal miga.
 3. Dotykaj przycisk , aby potwierdzić to ustawienie.
- » Ten tekst znikną i symbol miga ciągle.



Z wyjątkiem przycisków po załączeniu blokady przycisków inne przyciski piekarnika nie działają.

Wyłączanie blokady przycisków

1. Włącz blokadę przycisków jednokrotnym dotknięciem dowolnego z symboli. "Key lock active" (Blokada przycisków włączona) pojawia się na wyświetlaczu.
2. Dotykaj przycisk , aby potwierdzić to ustawienie.



- » Blokada przycisków wyłączy się i symbol gaśnie na wyświetlaczu.

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 upływnie czasu.



Najdłuższy czas alarmu to 23 godziny i 59 minut.

Aby nastawić alarm:



1. Dotykaj przycisk raz po raz, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol . Symbol zaczyna migać.
2. Dotykaj przyciski , aby nastawić czas trwania pieczenia i potwierdź to ustawienie dotknięciem . symbol nadal się pali po nastawieniu czasu alarmu.
3. Po upływie tego czasu alarm odezwie się.
4. Aby wyłączyć alarm naciśnij dowolny przycisk.

Aby skasować alarm:

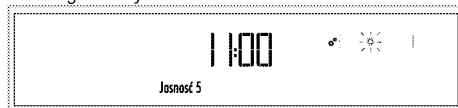
1. Dotykaj przyciski raz po raz, aż i symbol pojawi się na wyświetlaczu i potwierdź to ustawienie dotknięciem .

» Alarm zostaje anulowany i symbol znikną.

Nastawianie jasności

Jasność można ustawić tylko wtedy, gdy piekarnik jest w trybie gotowości.

1. Dotykaj przyciski raz po raz, aż "Brightness" (Jasność) pojawi się na wyświetlaczu. symbol miga na wyświetlaczu.



2. Jest 5 poziomów jasności, tzn. 1, 2, 3, 4 i 5. Dotykaj przyciski , aby wybrać żądany poziom.
3. Dotknij , aby potwierdzić to ustawienie.





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




» Wyświetlacz powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina.

Nastawienie poziomu głośności

Głośność można ustawić tylko wtedy, gdy piekarnik jest w trybie gotowości.



1. Dotykaj przycisk  raz po raz, aż  symbol pojawi się na wyświetlaczu. Symbol miga na wyświetlaczu.

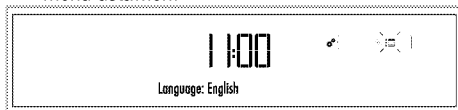






2. Są 2 poziomy głośności, tzn. "Volume low" (Cicho) oraz "Volume high" (Głośno). Dotykaj przyciski  , aby wybrać żądany poziom.
3. Dotknij , aby potwierdzić to ustawienie.
» Wyświetlacz powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina.

Nastawianie języka

Język można ustawić tylko wtedy, gdy piekarnik jest w trybie gotowości.



1. Dotknij  przycisk, aż zobaczysz symbol  w menu ustawień.






2.  symbol miga na wyświetlaczu i wyświetli się opcja ustawienia języka.
3. Dotknij  , aby wybrać język.
4. Dotknij , aby potwierdzić to ustawienie.
» Wyświetlacz powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina.





Ustawianie bieżącej godziny

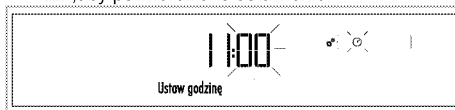
Bieżącą godzinę nastawiać można tylko przy wyłączonym piekarniku. Jeśli chcesz zmienić godzinę ustawioną przy początkowej konfiguracji piekarnika:

1. Dotykaj przycisk  raz po raz, aż tekst "Set current time" (Ustaw bieżącą godzinę) pojawi się na wyświetlaczu. Pole godziny i symbol  migają na wyświetlaczu.



2. Ustaw pole godziny przy pomocy  przycisków  /
3. Dotknij przycisk , aby potwierdzić to ustawienie.

4. Pole minut i symbol  migają. Ustaw minuty przy pomocy  przycisków  / Dotknij przycisk , aby potwierdzić to ustawienie.



» Wyświetlacz powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina.

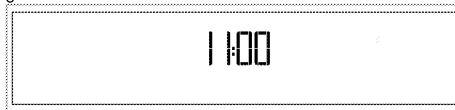


Tabela czasów pieczenia



Podane w tabeli czasy są tylko orientacyjne. Mogą się różnić, zależnie od rodzaju żywności, grubości, rodzaju i preferencji kulinarnych.

Dla jednej dużej sekcji Pieczenie ciast i mięs



Po otwarciu drzwi piekarnika, jeśli nie są wskazówki dostępne na szybie drzwi piekarnika gotowanie, znajdują one zastosowanie do jednego całego odcinka.



Pierwsza półka w piekarniku to półka dolna.

| Potrawa | Liczba blach | Symbole menu ustawień | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (ok., w min.) |
|---------------------------------|--------------|-----------------------|---------------|---|------------------------------|
| Ciasto w forence* | Jedna blacha | | 3 | 175 | 25... 35 |
| Ciasto w forence* | Jedna blacha | | 2 | 180 | 40... 50 |
| Ciasto w papierze* | Jedna blacha | | 3 | 175 | 20... 30 |
| | 2 blachy | | 1 - 5 | 175 | 30... 40 |
| | 3 blachy | | 1 - 3 - 5 | 170 | 35... 45 |
| Ciasto biszkoptowe* | Jedna blacha | | 3 | 200 | 5... 10 |
| | 2 blachy | | 1 - 5 | 175 | 20... 30 |
| Ciasteczka* | Jedna blacha | | 3 | 175 | 25... 30 |
| | 2 blachy | | 1 - 5 | 170... 190 | 30... 40 |
| | 3 blachy | | 1 - 3 - 5 | 175 | 35... 45 |
| Ciasto* | Jedna blacha | | 2 | 200 | 30... 40 |
| | 2 blachy | | 1 - 5 | 200 | 45... 55 |
| | 3 blachy | | 1 - 3 - 5 | 200 | 55... 65 |
| Ciasto zdobne* | Jedna blacha | | 2 | 200 | 25... 35 |
| | 2 blachy | | 1 - 5 | 200 | 35... 45 |
| | 3 blachy | | 1 - 3 - 5 | 190 | 45... 55 |
| Ciasto na zaczynie* | Jedna blacha | | 2 | 200 | 35... 45 |
| | 2 blachy | | 1-3 | 190 | 35... 45 |
| Lazania* | Jedna blacha | | 2 - 3 | 200 | 30... 40 |
| Pizza* | Jedna blacha | | 2 | 200... 220 | 15... 20 |
| | Jedna blacha | | 3 | 200 | 10... 15 |
| Stek wołowy/ pieczeń wołowa | Jedna blacha | | 3 | 25 min. 250/maks. następnie 180... 190 | 100... 120 |
| Udziec jagnięcy (zapiekanka) | Jedna blacha | | 3 | 25 min. 250/maks. następnie 190 | 70... 90 |
| | Jedna blacha | | 3 | 25 min. 250/maks. następnie 190 | 70... 90 |
| Pieczone kurczęta | Jedna blacha | | 2 | 15 min. 250/maks. następnie 180... 190 | 60... 70 |
| | Jedna blacha | | 2 | 15 min. 250/maks. następnie 180... 190 | 55... 65 |
| Indyk (5,5 kg) | Jedna blacha | | 1 | 25 min. 250/maks. następnie 180... 190 | 150... 210 |
| | Jedna blacha | | 1 | 25 min. 250/maks. następnie 180... 190 | 150... 210 |
| Ryby | Jedna blacha | | 3 | 200 | 20... 30 |
| | Jedna blacha | | 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.

Dla samej sekcji dolnej: Pieczenie ciast i mięs

| Potrawa | Liczba blach | Symbole menu ustawień | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (ok., w min.) |
|--------------------|--------------|-----------------------|---------------|--|------------------------------|
| Ciasto w foremce* | Jedna blacha | | 2 | 175 | 40... 50 |
| Ciasta w papierze* | Jedna blacha | | 2 | 175 | 25... 35 |
| | 2 blachy | | 1-3 | 175 | 40... 45 |
| Ciasteczka* | Jedna blacha | | 2 | 170... 180 | 35... 45 |
| | 2 blachy | | 1-3 | 165 | 35... 40 |
| Ciasto zdobne* | Jedna blacha | | 2 | 190 | 35... 45 |
| Pizza* | Jedna blacha | | 1 | 200 | 10... 15 |
| Pieczone kurczęta | Jedna blacha | | 1 | 15 min. 250/maks. następnie 180... 190 | 55... 65 |
| Indyk (5.5 kg) | Jedna blacha | | 1 | 25 min. 250/maks. następnie 180... 190 | 150... 210 |
| Ryby | Jedna blacha | | 2 | 200 | 20... 30 |

* Sugeruje się, aby wstępne nagrzewanie stosować przy wszystkich potrawach.

Dla samej sekcji górnej: Pieczenie ciast i mięs

| Potrawa | Liczba blach | Symbole menu ustawień | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (ok., w min.) |
|--------------------|--------------|-----------------------|---------------|--|------------------------------|
| Ciasto w foremce* | Jedna blacha | | 4 | 175 | 40... 50 |
| Ciasta w papierze* | Jedna blacha | | 4 | 175 | 40... 45 |
| Ciasteczka* | Jedna blacha | | 4 | 170... 180 | 35... 45 |
| Ciasto zdobne* | Jedna blacha | | 4 | 190 | 35... 45 |
| Pieczone kurczęta | Jedna blacha | | 4 | 15 min. 250/maks. następnie 180... 190 | 55... 65 |
| Indyk (5.5 kg) | Jedna blacha | | 4 | 25 min. 250/maks. następnie 180... 190 | 150... 210 |
| Ryby | Jedna blacha | | 5 | 200 | 20... 30 |

* Sugeruje się, aby wstępne nagrzewanie stosować przy wszystkich potrawach.

Gotowanie powolne/Nagrzewanie wentylatorowe

Eco Fan



Nie zmieniaj temperatury pieczenia po jego rozpoczęciu w Gotowanie powolne/trybie Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan /



Nie otwieraj drzwiczek w Gotowanie powolne/trybie Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan /

| Potrawa | Numer poziomu gotowania | Symbole menu ustawień | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (ok., w min.) |
|------------------------------|-------------------------|-----------------------|---------------|------------------|------------------------------|
| Zapiekanka mięsna | Jeden poziom | | 3 | 160 | 100... 120 |
| Zapiekanka z kurczaka | Jeden poziom | | 3 | 160 | 70... 100 |
| Fasola zwyczajna | Jeden poziom | | 3 | 160 | 130... 150 |
| Zapiekanka z oserzyn | 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 |
| Ciastka z orzechami włoskimi | 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 zagotuje.
- 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 warstwę 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 domy pielenia 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 zabrażowił, 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 udużyła się, najpierw ugotuj te warzywa lub przegotuj je jak potrawę z puszki i wsadź do piekarnika.

Funkcja potraw gotowych

Wybieranie funkcji potraw gotowych

Menu Ready Meals (Dania gotowe) 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. Menu potraw gotowych odnoszą się do kombinacji jednej dużej sekcji, sekcji dolnej i sekcji dolnej-górnej.

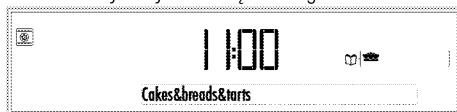
Abym wybrać funkcje potraw gotowych:

1. Dotknij przycisk , aby włączyć piekarnik. Gdy włożona jest płyta sekcji środkowej, po włączeniu piekarnika wyświetli się pierwsza funkcja charakterystyczne dla pieczenia w sekcji górnej.

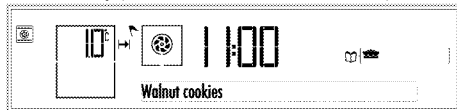


Za każdym dotknięciem przycisku uruchamiać się będą, odpowiednio, tylko sekcja dolna, obie sekcje dolna i górna oraz tylko sekcja górna. Menu potraw gotowych odnoszą się do kombinacji jednej dużej sekcji, sekcji dolnej i sekcji dolnej-górnej.


2. Dotknij przycisk , aby wybrać sekcję, w której będziesz piec.
3. Dotknij przycisk , aby wyświetlić funkcję Ready Meals (Potrawy gotowe). Na tym etapie na ekranie tekstowym wyświetli się menu główne.





4. Dotknij przycisk , aby z menu głównego wybrać żądaną funkcję Ready Meals (Potrawy gotowe).
5. Dotnij przycisk , aby potwierdzić wybrane menu Main Meal (Potrawa główna).
6. Dotknij przycisk , aby wybrać żądaną potrawę (Cookies, Cake, Small cake, itp.)





7. Przed rozpoczęciem pieczenia w menu potraw gotowych można nastawić wagę zależnie od wybranego rodzaju potrawy. W tym celu: Dotykaj °C aż "Weight" (Waga) pojawi się na wyświetlaczu. Na wyświetlaczu wagi wybranej sekcji piekarnika symbol "kg" będzie migać i "Weight" (Waga) się pojawi.
8. Wybierz odpowiednią wagę dla swej potrawy dotykając przycisków / Po osiągnięciu

żądaney wartości, potwierdź tę wagę dotykając  .
"kg" symbol pali się ciągle.



| | |
|---|---|
|  | Piekarnik zmieni automatycznie temperaturę i czas trwania na podstawie zmiany wagi. |
|  | Wagę można zmienić tylko dla tych potraw, dla których została wskazana. |

się dźwiękowy sygnał alarmowy. Aby wyłączyć alarm, naciśnij dowolny przycisk.

| | |
|---|---|
|  | Polecenie „Back” (Wróć) wyświetlane podczas poruszania się po menu potraw pozwala wrócić do menu górnego. Do ekranu funkcji początkowej możesz wrócić, naciskając  . |
|---|---|

Menu Ready Meals (Potrawy gotowe)

Może się różnić zależnie od modelu

- Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.
- Dotknij przycisku   , aby zacząć pieczenie.

"Cooking" (Pieczenie) pojawi się na wyświetlaczu.

» Po zakończeniu pieczenia "Good appetite..."

(Smacznego...) pojawi się na wyświetlaczu i odzywa

Dla sekcji dolnej:

| Ciasta i ciasteczka | Mięso czerwone | Ryby | Mięso drobiowe | Lekkie posiłki | Potrawy specjalne | Desery | Żywność suszona | Żywność mrożona |
|-------------------------------|----------------------------|-------------------------------|----------------------------|------------------------------|-----------------------|---------------------------------|-----------------|-------------------------------|
| Ciastka z orzechami włoskimi | Nadziewany udziec jagnięcy | Pstrąg | Kurczak, mały do 1600 g | Papryka faszerowana | Przygotowanie jogurtu | Placki owocowe | Suszone jabłka | Zapiekanka z warzyw mrożonych |
| Herbatniki | Pieczeń jagnięca | Labraks | Kurczak, duży ponad 1600 g | Makaron z serem | Wyrastanie ciasta | Placek z jabłkami | Pigwa suszona | |
| Placek rodzynekowy | Pieczeń cielęca | Ryba w papilotach z warzywami | Kotlety z kurczęcia | Zapiekanka ziemniaczana | | Strudel jabłkowy | Gruszka suszona | |
| Voi au vent | Jagnięcina tandoori | Anchois z pary | Kurczak filetowy | Quiche warzywne | | Bezy | | |
| Słodkie buteczki do herbaty | Stek | Pstrąg pieczony na kamieniu | Bagietka z kurczakiem | Mousaka | | Eklerek | | |
| Bagietka | Klopsiki Dalgan | Filet z okonia morskigo | Indyk pieczony | Zapiekanka z ziemniaków | | Deser smietankowo-karmelowy | | |
| Chleb | Klopsiki zapiekane | Kebab rybny | Udka indycze | Pieczone ziemniaki | | Gończy sufler czekoladowy | | |
| Chleb drożdżowy | Pieczeń wołowa | Zapiekanka z pstrąga | Filet z indyka | Zapiekanki | | Crème Brûlée | | |
| Rogalik francuski | Polędwica wołowa | Filet z łososia | Kaczka | Quiche ziemniaczane | | Jabłka z miodem w syropie | | |
| Tort Wielkanocny | | Łosoś solony | Geś | Lazania | | Placek z kaszy mpanej w syropie | | |
| Rogaliki cytrynowe | | | Bażant po myśliwsku | Zapiekanka z warzyw świeżych | | | | |
| Buteczki z nadzieniem serowym | | | Bażant | | | | | |
| Obwarzanek | | | Królik | | | | | |
| Pizza | | | | | | | | |

Dla jednej dużej sekcji

| Ciasta i ciasteczka | Mięso czerwone | Ryby | Mięso drobiowe | Lekkie posiłki | Potrawy specjalne | Desery | Żywność suszona | Żywność mrożona |
|---------------------|----------------|--------|----------------|----------------|-------------------|--------|-----------------|-----------------|
| Ciastka z | Nadziewany | Pstrąg | Kurczak, | Papryka | Przygotowanie | Placki | Suszone | Zapiekanka |

| | | | | | | | | |
|---------------------------------|---------------------|-------------------------------|----------------------------|------------------------------|-------------------|---------------------------------|-----------------|--------------------|
| orzechami włoskimi | udziec jagnięcy | | mały do 1600 g | faszerowana | jogurtu | owocowe | jablka | z warzyw mrożonych |
| Pasztecik z ciasta filo z serem | Pieczeń jagnięca | Labraks | Kurczak, duży ponad 1600 g | Makaron z serem | Wyrastanie ciasta | Placek z jabłkami | Pigwa suszona | Mrożona pizza |
| Herbatniki | Pieczeń cielęca | Ryba w papilotach z warzywami | Kotlety z kurczęcia | Zapiekanka ziemniaczana | | Strudel jabłkowy | Gruszka suszona | Mrożone bułeczki |
| Placek rodzynekowy | Jagnięcina tandoori | Anchois z pary | Kurczak filetowany | Quiche warzywne | | Bezy | | |
| Vol au vent | Stek | Pstrąg pieczony na kamieniu | Bagietka z kurczakiem | Mousaka | | Eklerek | | |
| Słodkie bułeczki do herbaty | Klopsiki Dalyan | Filet z okonia morskiego | Indyk pieczony | Zapiekanka z ziemniaków | | Pieczony pudding ryżowy | | |
| Bagietka | Klopsiki zapiekane | Kebab rybny | Udko indycze | Pieczone ziemniaki | | Deser śmietankowo-karmelowy | | |
| Chleb | Pieczeń wołowa | Zapiekanka z pstrąga | Filet z indyka | Zapiekanki | | Grączy suflet czekoladowy | | |
| Chleb drożdżowy | Poledwica wołowa | Filet z lososia | Kaczka | Quiche ziemniaczane | | Crème Brûlée | | |
| Rogalik francuski | | Łosoś solony | Gęś | Lazania klasyczna | | Jablka z miodem w syropie | | |
| Tort Wielkanocny | | | Bażant po myśliwsku | Zapiekanka z warzyw świeżych | | Tort czekoladowy | | |
| Rogaliki cytrynowe | | | Bażant | | | Tort kokosowy | | |
| Bułeczki z nadzieniem serowym | | | Królik | | | Ciasto biszkoptowo-tłuszczowe | | |
| Obwarzanek | | | | | | Miękkie paszteciki w syropie | | |
| Pizza | | | | | | Placek z kaszy mannej w syropie | | |

Sekcja dolna i górna Podwójne potrawy gotowe

| Sekcja górna | Sekcja dolna |
|--------------------------|----------------------------------|
| Lazania klasyczna | Pizza |
| Crème Brûlée | Pulpety z warzywami |
| Zupa jarzynowa | Półdzwica wołowa a la Wellington |
| Zapiekanka z warzyw | Stek z poędwicy wołowej |
| Gulasz jagnięcy | Sernik tahini |
| Fasola zwyczajna | Tort cytrynowy |
| Okoń morski w soli | Chleb kukurydziany |
| Udziec jagnięcy tandoori | Ryz perle |
| Sernik brownie | Quiche jarskie |
| Bagietka z kurczakiem | Flan ze szpinaku |

Przepisy na potrawy gotowe

PIZZA

SKŁADNIKI

Na ciasto:

- 400 g mąki
- 15 g soli
- 3 g świeżych drożdży
- 20 g oliwy z oliwek
- 250 g letniej wody
-

Na sos:

- 2 pomidory, starte
- Pół łyżki pasty pomidorowej
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżka oliwy z oliwek

Na dodatki:

- 150 g startego sera cheddar lub mozzarella
- Salami, kiełbasy fermentowane, kukurydza, oliwki, pieczarki wg uznania

PRZYGOTOWANIE

- Wymieszaj drożdże w wodzie do całkowitego rozpuszczenia.
- Zagniatą połowę mąki z drożdżami i mieszaniną wodną.
- Kontynuuj zagniatanie dodając sól i oliwę z oliwek.
- Po dodaniu reszty mąki zagniatą, aż uzyskasz miękkie ciasto.
- Przenieś ciasto do nasmarowanego tłuszczem garnka i przykryj folią. Pozostaw ciasto, aby fermentowało przez 1 noc w temperaturze pokojowej.

- Połóż tak sfermentowane ciasto na pulpicie i zagniatą. Przykryj ciasto garnkiem i pozostaw na kolejne 30 minut.
- Włóż ciasto do standardowej blachy do pieczenia wyłożonej pergaminem i rozprowadź je dłonią.
- Wymieszaj wszystkie składniki na sos w garnku, i rozsmaruj je na cieście w blasze.
- Dodaj startą mozzarellę i wybrane przez siebie dodatki.
- Na koniec możesz skropić dodatki odrobiną oliwy z oliwek.
- Piecz tę potrawę na wstępnie podgrzanym 1. stoleza piekarnika.
- Podawaj na gorąco.

LAZANIA

SKŁADNIKI

Na sos boloński:

- 200 g chudej mielonej wołowiny
- 1 średniej wielkości cebula, posiekana
- 1 średniej wielkości marchewki, starta
- ½ średniej wielkości selera, starte
- 2 pomidory, starte
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 20 g masła
- ½ szklanki czerwonego wina
- 1 liść laurowy
- Sól
- Czarny pieprz
- ½ gałki muszkatołowej, starte

Na sos beszamel:

- 2 szklanki mleka
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 40 g masła
- ½ opakowania suchego makaronu na lazanie
- 200 g parmezanu w proszku

PRZYGOTOWANIE

Przygotowanie sosu bolońskiego:

- Podsmaż warzywa, z wyjątkiem pomidorów, na oliwie z oliwek i maśle przez 5 minut.
- Dodaj mieloną wołowinę i warzywa i smaż przez kolejne 5 minut.
- Dodaj wino i od razu odparuj z niego alkohol.
- Dodaj do tej mieszaniny starte pomidory wymieszane z koncentratem pomidorowym. Gotuj tę mieszaninę na dużym ogniu, aż się zagotuje, potem dodaj liść bobkowy i dusić przez następną pół godziny. W razie potrzeby dodaj wody (ok. 2,5 szklanki).

- Zakończ gotowanie po dodaniu soli, czarnego pieprzu i gałki muszkatołowej. Upewnij się, że sos nie zgęstniał nadmiernie.

PULPETY Z WARZYWAMI

SKŁADNIKI

- 500 g chudej mielonej wołowiny
- 1 średniej wielkości cebula, posiekana
- ½ bakłażanu, pokrojone w drobną kostkę
- 1 cukinia, pokrojona w drobną kostkę
- 1 papryka kolorowa, pokrojona w drobną kostkę
- 1 niewielki pomidor, obrany ze skóry, bez nasion i pocięty w kostkę
- 50 g sera parmezan, starty
- 5 gałązek natki pietruszki, drobno posiekane
- 2 jajka, zmieszane
- 1 filiżanka bułki tartej
- 1 łyżeczka kminu rzymskiego
- 1 łyżeczka ziela angielskiego
- 1 łyżeczka czarnego pieprzu
- 1 deserowa łyżka soli
- 2 łyżki oliwy z oliwek

PRZYGOTOWANIE

- Podsmaż warzywa na niewielkiej ilości bardzo rozgrzanej oliwy z oliwek
- Wymieszaj podsmażone warzywa razem z innymi składnikami.
- Uformuj tak przygotowaną mieszaninę w klops i ściśle owiń plastikową folią. Pozostaw tę mieszaninę w lodówce na 2 godziny, aby odpoczęła i nabrała kształtu.
- Wyjmij potrawę z lodówki i zdejmij z niej plastikową folię.
- Nasmaruj tłuszczem standardową blachę do pieczenia i włóż do niej klops.
- Piecz tę potrawę na wstępnie podgrzany 1. stelażu piekarnika.
- Odstaw potrawę na co najmniej 10 minut przed podaniem.

CREME BRULEE

SKŁADNIKI

- 200 ml śmietany
- 90 ml mleka
- 50 g cukru kryształu
- 3 żółtka
- 1 laska wanilii
- Brązowy cukier

PRZYGOTOWANIE

- Podgrzej w garnku śmietanę, mleko, cukier kryształ i wanilię (nie zagotuj).
- Utrzyj żółtka w osobnym naczyniu. Weź trochę tej podgrzanej mieszaniny, dodaj ubite żółtka i

wymieszaj. Dodaj resztę mieszaniny, ciągle mieszaj aby żółtka się nie ścięły.

- Wlej tak przygotowaną mieszaninę do 4 garnuszków.
- Ustaw garnuszki z creme brulee w standardowej blasze do pieczenia z nalaną do niej wodą.
- Piecz ten deser na 5 stelażu wstępnie podgrzanego piekarnika.
- Po upieczeniu creme brulee można posypać brązowym cukrem i przypalić od góry palnikiem lub w grillu piekarnika.

POŁĘDWICA WOŁOWA A LA WELLINGTON

SKŁADNIKI

- 600 g połówki wołowej
- 400 g pieczarek
- 1 mała cebula
- 5 gałązek świeżego tymianku, oddzielone od łodygi
- 2 łyżki musztardy ziarnistej
- 4 duże płatki ciasta francuskiego
- 2 żółtka
- 1 łyżka sezamu
- Sól / czarny pieprz
- Oliwa z oliwek

PRZYGOTOWANIE

- Podziel wołowinę na cztery porcje.
- Podsmaż z obu stron na gorącej patelni każdą porcję przyprawioną solą, czarnym pieprzem i oliwą z oliwek, a potem je ostudź.
- Utrzyj cebulę, pieczarki, świeży tymianek, sól i czarny pieprz na jednorodną masę.
- Gotuj tę mieszaninę aż odparowuje cały sok, a następnie ostudź.
- Rozłóż ciasto francuskie na posypanej mąką powierzchni, przytnij końce ciasta.
- Rozsmaruj nadzienie pieczarkowe na cieście francuskim stosownie do wielkości porcji wołowiny.
- Połóż wołowinę na nadzienie i posmaruj musztardą ziarnistą.
- Zawinię brzegi ciasta, tak aby całkowicie przykryć wołowinę.
- Zamknij i zalep przyciętymi na paski końcami ciasta francuskiego.
- Piecz tę potrawę na wstępnie podgrzany 1. stelażu piekarnika.
- Zaleca się, aby po upieczeniu tej potrawy odczekać przez 5 minut przed jej podaniem.

ZUPA JARZYNOWA

SKŁADNIKI

Na sok warzywny:

- 1 średniej wielkości marchewka, obrana i grubo posiekana
- 1 średniej wielkości seler, obrany i grubo posiekany
- 1 średniej wielkości marchewka, obrana i grubo posiekana
- 1 por, grubo posiekany
- 2 liście bobkowe
- 1 łyżeczka deserowa czarnego pieprzu
- 3 litry ciepłej wody

Na zupę:

- 1 średniej wielkości cebula, obrana i grubo posiekana
- 1 por, grubo posiekany
- 1 kolorowa papryka, grubo posiekana
- 1 mały pomidor, grubo posiekany
- 1 seler, grubo posiekany
- 4 ząbki czosnku, ze skórą
- 1 łyżeczka czarnego pieprzu
- 1 deserowa łyżka soli
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1,5 litra soku z warzyw

PRZYGOTOWANIE

- Na sok warzywny gotuj wszystkie składniki w garnku przez 45-60 min. na małym ogniu.
- Przefiltruj tak przygotowany sok warzywny.
- Warzywa na zupę przypraw oliwą z oliwek, solą i pieprzem oraz rozprowadź na standardowej blasze do pieczenia.
- Połóż przykryty aluminiową folią czosnek z boku blachy.
- Piecz tę potrawę na 5. stelażu w uprzednio podgrzanym piekarniku.
- Utrzyj pieczone warzywa i obrany czosnek z sokiem warzywnym na jednorodną masę.
- Zaleca się podawanie tego dania na gorąco po ugotowaniu.

STEK Z POŁĘDWICY

SKŁADNIKI

- 700 g poledwicy cielőcej
- 1 łyżka czarnego pieprzu
- ½ filiżanki śmietany
- ½ filiżanki białego wina
- Oliwa z oliwek
- Sól

PRZYGOTOWANIE

- Grubo zmiel czarny pieprz .
- Przypraw steki z poledwicy solą, a następnie obsyp z obu stron grubo zmielonym czarnym pieprzem.

- Obsmaż steki z obu stron w oliwie z oliwek na patelni.
- Piecz tę potrawę na 2. stelażu w uprzednio podgrzanym piekarniku.
- Wlej białe wino, śmietanę i sól w na patelnię, na której były obsmażane steki.
- Gotuj sos na wolnym ogniu, aż zgęstnieje.
- Po upieczeniu pozostaw mięso w piekarniku na 5-10 min., polej steki sosem i podawaj.

ZAPIEKANKA Z WARZYM

SKŁADNIKI

- 150 g brokułów, tylko kwiaty
- 150 g kalafiora, tylko kwiaty
- 150 g brukselki
- 1 duża marchewka, pokrojona średnio grubo
- 1 duży ziemniak, pokrojony średnio grubo
- 500 ml mleka
- 40 g mąki
- 40 g masła
- 80 g sera parmezan, startego
- 1 łyżeczka gałki muszkatołowej, startej
- Sól
- Czarny pieprz

PRZYGOTOWANIE

- Oddzielnie ugotuj warzywa .
- Roztop masło w rondelku, dodaj mąkę i gotuj, aż mąka zamieni barwę na jasnobrązową.
- Do tej mieszaniny masła i mąki dodawaj mleko w temperaturze pokojowej w małych porcjach i mieszaj trzepaczką, aż mieszanina zgęstnieje. Upewnij się, że sos nie zgęstniał za bardzo.
- Do gotowanego sosu wsyp parmezan, sól, pieprzem i gałkę muszkatołową.
- Dodaj do sosu gotowane warzywa i wymieszaj go.
- Wlej go do szklanego naczynia żaroodpornego o wymiarach ok. 30x20x7 cm.
- Piecz tę potrawę na 2. stelażu w uprzednio podgrzanym piekarniku.
- Odczekaj 5-10 minut i podawaj upieczoną zapiekankę z warzyw.

SERNIK TAHINI

SKŁADNIKI

- 500 g łagodnego serka homogenizowanego
- 150 g cukru kryształu
- 5 jajek
- 35 g skrobi
- 200 ml śmietany
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 210 g herbatników pełnoziarnistych
- 100 g masła

PRZYGOTOWANIE

- Bardzo drobno zmiel herbatniki.

- Roztop masło, wylej na zmielone herbatniki i wymieszaj.
- Włóż pergaminem foremkę do ciasta, wstaw do niej okrągłą tortownicę o średnicy ok. 24-27 cm i wysokości ok. 5 cm.
- Wlej mieszaninę masła i herbatników do tortownicy i rozprowadź ją w niej równomiernie jako spód sernika. Ostudź tę mieszaninę w tortownicy przez 10 minut. w lodówce.
- W osobnym naczyniu ubij serek homogenizowany z cukrem.
- W osobnym naczyniu ubij jajka ze skrobłą.
- W osobnym naczyniu ubij śmietaną.
- Wymieszać wszystkie mieszaniny ze sobą i z tahini.
- Wylej tak przygotowaną mieszaninę na wyjęty z lodówki spód z masła i herbatników.
- Piecz tę potrawę na wstępnie podgrzany 1. stelażu piekarnika.
- Odstaw ciasto na 1 noc do lodówki.



Do krojenia sernika zaleca się użycie noża zamoczonego w wodzie. Ułatwi to krojenie ciasta.

GULASZ Z KARKÓWKI JAGNIECEJ

SKŁADNIKI

- 800 g karkówki jagnięcej, pokrojonej w plastry
- 2 łyżki mąki
- 1 łyżka masła
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 2 średnie cebule, pokrojone w drobną kostkę
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- 2 średnie pomidory, obrane i pokrojone w drobną kostkę
- 2 średnie marchewki, pokrojone w dużą kostkę
- 2 średnie ziemniaki, pokrojone w dużą kostkę
- 1 łyżeczki suszonego tymianku
- 250 ml soku warzywnego
- Sól

Na sok warzywny:

- 1 średniej wielkości marchewka, obrana i grubo posiekana
- 1 średniej wielkości seler, obrany i grubo posiekany
- 1 średniej wielkości marchewka, obrana i grubo posiekana
- 1 por, grubo posiekany
- 2 liście bobkowe
- 1 łyżeczka deserowa czarnego pieprzu
- 3 litry ciepłej wody

PRZYGOTOWANIE

- Na sok warzywny gotuj wszystkie składniki w garnku przez 45-60 min. na małym ogniu.
- Przefiltruj tak przygotowany sok warzywny.
- Przypraw plastry jagnięciny solą i pieprzem, obtocz w mące i usuń jej nadmiar.
- Podgrzej masło i oliwę z oliwek na patelni i obsmaż plastry jagnięciny.
- Podsmaż cebulę na patelni, na której obsmażane było mięso, a następnie dodaj pomidory i koncentrat pomidorowy i zagotuj je.
- Do tej mieszaniny dodaj sok warzywny oraz sól i pieprz.
- Włóż plastry jagnięciny piętnem do żaroodpornego naczynia szklanego o wymiarach ok. 30x20x7 cm, a następnie dodaj sos pomidorowy i warzywa.

TORT CYTRYNOWY

SKŁADNIKI

- 170 g mąki
- 170 g cukru kryształu
- 3 jajka
- 5 g proszku do pieczenia
- 170 g masła (w temperaturze pokojowej)
- Skórka z 2 cytryn
- 2 g wanilii

PRZYGOTOWANIE

- Ubij jajka z cukrem w miseczkce.
- Do tej mieszaniny dodaj mąkę, proszek do pieczenia i skórkę z cytryny.
- Dodaj masło w temperaturze pokojowej i dobrze ubij tę mieszaninę.
- Nasmaruj masłem teflonową foremkę na ciasto o wymiarach ok. 27x15x6 cm i wlej do niej tę mieszaninę.
- Piecz tę potrawę na wstępnie podgrzany 1. stelażu piekarnika.

FASOLA ZWYCZAJNA

SKŁADNIKI

- 115 g fasoli zwyczajnej
- 150 g pastrami, posiekane
- 2 średnie cebule, pokrojone w drobną kostkę
- 4 zielone papryki, pokrojone cienko w kostki
- 2 średnie pomidory, obrane i pokrojone w drobną kostkę
- 1 łyżka pasty z czerwonej papryki
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- 1,5 łyżki masła
- 1 deserowa łyżeczka papryki chili
- 500 ml soku warzywnego (na gorąco)
- 1 deserowa łyżka sodы
- Sól
- Czarny pieprz

PRZYGOTOWANIE

- Namocz fasolę w wodzie z sodą na noc przed gotowaniem.
- Na krótko zagotuj wyjętą z wody fasolę.
- Podgrzej potrawę na kuchenke i dodaj masło.
- Dodaj pokrojoną w kostkę cebulę i podsmaż.
- Dodaj paprykę, pomidory, pastę z czerwonej papryki i koncentrat pomidorowy, gotuj.
- Dodaj do rondla z potrawą pastrami, gotowaną fasolę, sól, czarny pieprz i paprykę chili.
- Dodaj do mieszaniny gorący sok warzywny, a potem gotuj przez około 10 minut na średnim ogniu.
- Przykryj rondel folią aluminiową.
- Postaw rondel na najwyższej płycie separatora we wstępnie podgrzanym piekarniku i upiecz tę potrawę.

CHLEB KUKURYDZIANY

SKŁADNIKI

- 150 g mąki kukurydzianej
- 150 g mąki
- 10 g proszku do pieczenia
- 7 g soli
- 5 g cukru kryształ
- 2 jajka
- 100 ml mleka
- 50 g masła, roztopionego
- 50 g kukurydzy z puszki

PRZYGOTOWANIE

- Wymieszaj w miseczce mąkę kukurydzianą, mąkę, proszek do pieczenia, sól i cukier.
- W innej miseczce wymieszaj jajka, mleko, masło i kukurydzę i dobrze je ubij.
- Dodaj płynnej mieszaniny do mieszaniny w proszku i dobrze wymieszaj.
- Nasmaruj masłem teflonową foremkę do ciasta z co najmniej 8 foremkami na babeczki i wlej do nich tę mieszaninę w równych porcjach.
- Piecz tę potrawę na wstępnie podgrzanym 1. stelażu piekarnika.

OKOŃ MORSKI W SOLI

SKŁADNIKI

- 2 okonie morskie (ok. 2 kg)
- 1 kg soli kamiennej
- 1 kg soli kuchennej
- 6 gałązek świeżego tymianku, cienko posiekane
- 6 gałązek świeżego tymianku, drobno posiekane
- 10 gałązek natki pietruszki, drobno posiekane
- 6 gałązek koperku, drobno posiekane
- Skórka z 1 cytryny, starta
- 1 czosnek
- 6 żółtek

PRZYGOTOWANIE

- Rozgnieć czosnek. Przygotuj nadzienie dodając drobno posiekane zioła, skórkę z cytryny i czosnek.
- Odstaw na bok dwie łyżki nadzienia.
- Oczyszczone okonie z wnętrzości i łusek. Nadziej okonie przygotowanym nadzieniem.
- Ubij białka jajek w miseczce na sztywno, dodaj resztę nadzienia i soli, i dobrze je wymieszaj.
- Wylej trochę przyprawy na blachę do ciasta, połóż na niej okonie i pokryj wszystko przyprawą.
- Piecz tę potrawę na 4. stelażu w uprzednio podgrzanym piekarniku.
- Usuń sól z potrawy i podawaj.

RYŻ PERDE

SKŁADNIKI

- 3 nożki kurczęcia

Na nadzienie:

- 2 szklanki ryżu
- 2 łyżki masła
- 2 łyżki orzeszków piniowych
- 2 łyżki czarnej porzeczki (trzymane w ciepłej wodzie)
- 4 łyżki migdałów, gotowanych i obranych
- 3 szklanki bulionu z kurczęcia
- Sól
- Czarny pieprz

Na ciasto:

- 125 g masła (w temperaturze pokojowej)
- 2 jajka
- 400 g mąki
- 1,5 łyżeczki soli
- 100 g jogurtu

PRZYGOTOWANIE

- Zagotuj nożki, ostudź, zdejmij z nich skórę i rozdrobnij na małe kawałki.
- Przefiltruj rosół z kurczęcia do nadzienia.
- Zagotuj w maśle migdały, czarne porzeczki i orzeszki piniowe i wlej je do miseczki.
- Umyj ryż i na pół godziny namocz go w ciepłej osolonej wodzie.
- Ugotuj ryż w maśle, w którym gotowane były migdały, czarne porzeczki i orzeszki piniowe.
- Dodaj gorący rosół z kurczęcia i sól, gotuj na wolnym ogniu przez 10 minut, a następnie odstaw na kolejne 10 minut.
- Potem dodaj do tego nadzienia migdały, czarne porzeczki, orzeszki piniowe i zamieszaj.
- Wymieszaj mąkę, masło i sól na ciasto, nadal mieszając dodaj jajka, następnie dodaj jogurt i

dobrze to zagnieć; owiń to ciasto plastikową folią i na 30 minut włóż do lodówki.

- Rozwałkuj ciasto na posypanej mąką powierzchni i podziel je na dwie części, dużą i małą.
- Nasmaruj tłuszczem szklane naczynie o wymiarach około 25x36x6 cm, włóż do niego większy kawałek ciasta tak, aby jego boki zwisały poza brzegami naczynia.
- Nałóż składniki, na przemian warstwa nadzienia z ryżu i warstwa kurczaka.
- Przykryj nadzienie z ryżu mniejszym kawałkiem ciasta.
- Obetnij nadmiar ciasta zwisający poza brzegi naczynia i połącz jego boki z ciastem na wierzchu.
- Piecz tę potrawę na wstępnie podgrzanim 1. stelażu piekarnika.

USDZIEC JEGNIĘCY TANDOORI

SKŁADNIKI

- 2 kg udziec jagnięcy
- 3 gałązki świeżego tymianku
- 3 gałązki świeżego rozmarynu
- 8 ząbki czosnku

PRZYGOTOWANIE

- Natnij ostrym nożem linie w kształcie rombu na tłustych częściach udźca jagnięcego.
- Włóż w romboidalne nacięcia świeże zioła i czosnek.
- Połóż udziec jagnięcy na drucianym ruszcie.
- Upiecz tę potrawę umieszczając tackę na 4. stelażu pod drucianym rusztem we wstępnie podgrzanym piekarniku.

QUICHE JARSKIE

SKŁADNIKI

Na ciasto:

- 270 g mąki
- 1 łyżeczka soli
- 180 g masła, zimnego i pokrojonego w kostkę
- 50 g letniej wody

Na nadzienie:

- 3 jajka
- 2 łyżki śmietany
- 70 g brokułów, tylko kwiaty
- 1 mała cebula, pokrojona w drobną kostkę
- 2 papryka kolorowa, pokrojona w drobną kostkę
- 5 gałązek natki pietruszki, drobno posiekane
- Sól
- Czarny pieprz

PRZYGOTOWANIE

- Zagnieć mąkę, sól i masło na ciasto.
- Gdy ciasto stanie się jednolite, dodaj zmrożonej wody i zagniataj dalej.

- Owiń ciasto plastikową folią i na 1 godzinę odłóż do lodówki.
- Zagotuj warzywa w osolonej wodzie w osobnych garnkach, trzymaj je w osolonej wodzie, aby się nie odbarwiły.
- Ubij jajka ze śmietaną na nadzienie. Dodaj warzywa, natkę pietruszki, sól i pieprz i wymieszaj.
- Nasmaruj masłem okrągłą foremkę do ciasta o średnicy ok. 25 cm i wysokości ok. 3 cm .
- Rozwałkuj wyjęte z lodówki ciasto na posypanej mąką powierzchni, włóż je do foremki, przytnij brzegi i widelcem nakłuj w nim otwory.
- Piecz tę potrawę na wstępnie podgrzanim 1. stelażu piekarnika.
- Po 25. minutach pieczenia wyjmij foremkę, dodaj mieszankę warzywną i kontynuuj pieczenie.

SERNIK BROWNIE

SKŁADNIKI

Na spód:

- 30 g kakao, przesianego
- 185 g masła, roztopionego
- 130 g cukru kryształu
- 2 jajka
- 130 g mąki
- 100 g wiórków czekoladowych

Na nadzienie:

- 375 sera topionego
- 165 g cukru kryształu
- 3 jajka
- Pół łyżeczki wanilii

Na sos:

- 100 g śmietany
- 100 g gorzkiej czekolady
- Pół łyżki miodu

PRZYGOTOWANIE

- Wymieszaj kakao, cukier kryształ i mąkę na spód sernika. Następnie dodaj masło, jajka i wiórki czekoladowe i dobrze ubij tę mieszankę .
- Włóż pergaminem foremkę do ciasta, wstaw do niej okrągłą tortownicę o średnicy ok. 24-27 cm i wysokości ok. 5 cm.
- Wlej tę przygotowaną na spód sernika mieszankę na patelnię i rozprowadź ją równomiernie .
- Utrzyj ser topiony, cukier kryształ i wanilię na nadzienie. Dodaj jajka, jedno po drugim, ucierając mieszankę na jednorodną masę.
- Wylej tak przygotowaną masę nadzienia na spód sernika.

- Piecz tę potrawę na 4. stelażu w uprzednio podgrzanym piekarniku.
- Na sos stop w miseczce śmietaną, czekoladę i miód stosując kąpiel wodną.
- Dodaj tak przygotowany sos i rozprowadź go równomiernie na upieczonym i ostudzonym serniku w temperaturze pokojowej.
- Odstaw sernik na 3-4 godziny do lodówki.



Do krojenia sernika zaleca się użycie noża zamoczonego w wodzie. Ułatwi to krojenie ciasta.

FLAN ZE SZPINAKU

SKŁADNIKI

Na nadzienie:

- 250 g szpinaku
- 4 jajka
- 1 łyżka mleka
- 100 g sera parmezan, startego
- 1 łyżeczka gałki muszkatołowej, startej
- 1 łyżka orzeszków piniowych
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- Czarny pieprz
- Sól

Na sos:

- 200 g sera koziego, startego
- 150 ml mleka

PRZYGOTOWANIE

- Odetnij liście szpinaku, a następnie umyj je i wysusz.
- Nalej oliwy z oliwek do rondla, dodaj szpinak.
- Duś szpinak przez 5 minut.
- Przenieś tak ugotowany szpinak na durszlak i łyżką usuń nadmiar wody.
- Wymieszaj wszystkie składniki i utrzyj je na kremową masę.
- Wyłóż 4 małe garnki aluminiowe pergaminem.
- Podziel tak przygotowaną mieszankę równych ilościach do tych 4 garnków.
- Ustaw garnki w standardowej blasze do pieczenia z nalaną do niej wodą.
- Piecz tę potrawę na wstępnie podgrzanym 1. stelażu piekarnika.
- Na patelni roztop kozie ser i mleko na sos.
- Wlej sos na ugotowany flan szpinakowy i podawaj.

NÓŻKI KURCZAKA

SKŁADNIKI

- 4 nóżki kurczęcia, wyluzowane
- 6 średniej wielkości ziemniaki
- 3 gałązki świeżego tymianku, drobno posiekane

- Sól

Na nadzienie:

- 5 łyżki oliwy z oliwek
- 2 ząbki czosnku
- 5 łyżek bułki tartej
- 3 gałązki suszonej szalwii, drobno posiekane
- 3 gałązki świeżego tymianku, drobno posiekane
- 3 gałązki natki pietruszki, drobno posiekane
- Sól
- Czarny pieprz

PRZYGOTOWANIE

- Na patelni podgrzej oliwę z oliwek na nadzienie.
- Drobno posiekaj czosnek, podsmaż go na patelni.
- Dodaj bułkę tartą i gotuj.
- Do mieszanki bułki tartej dodaj szalwię, świeży tymianek, natkę pietruszki, sól i pieprz, przygotuj nadzienie.
- Połóż nadzienie na środku luzowanych nóżek kurczęcia i przykryj je.
- Pokrój ziemniaki w dużą kostkę, przypraw je rozmarynem, oliwą z oliwek i solą.
- Ułóż kostki ziemniaka na tacce. Ustaw druciany ruszt na tacce piekarnika, ułóż nóżki kurczęcia na drucianym ruszcie.
- Piecz tę potrawę na 4. stelażu w uprzednio podgrzanym piekarniku.

Jak obsługiwać grill



OSTRZEŻENIE

Zamykaj drzwiczki na czas grillowania.


Można się poparzyć od gorących powierzchni!

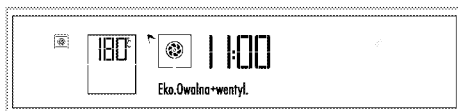



Grillować można w jednej całej sekcji, tylko w sekcji górnej lub w sekcji górnej, kiedy działają sekcje dolne-górne.

Grillowanie w jednej dużej sekcji




Po włączeniu piekarnika po raz pierwszy i ustawieniu bieżącej godziny piekarnik powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina.

1. Wyjmij płytę sekcji środkowej z piekarnika. Dopiero po wyjęciu płyty sekcji środkowej czasomierz piekarnika działać będzie przy ustawieniu jako jedna duża sekcja.
2. Włącz piekarnik dotykając ten  przycisk przez dwie sekundy.
3. Gdy włączy się piekarnik, wyświetli się pierwsza funkcja charakterystyczne dla pieczenia w jednej dużej sekcji.



4. Dotknij przycisk , aby wybrać potrzebną funkcję grillowania.

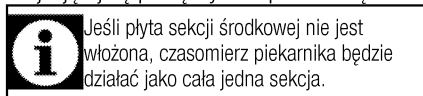



5. Po wybraniu funkcji można ustawić "Temperature" (Temperatura), "Rapid Heating (Booster)" (Szybkie nagrzewanie/ Booster), "Cooking time" (Czas trwania pieczenia) oraz "Cooking end time" (Godzina zakończenia pieczenia). patrz (Praca piekarnika jako jednej sekcji) *Jak obsługiwać urządzenia sterujące piekarnika, strona 22*
6. Po ustawieniu funkcji i temperatury na dwie sekundy dotknij przycisk , aby zacząć pieczenie. Rozpoczyna się pieczenie i "Cooking" (Pieczenie) pojawi się na wyświetlaczu.
7. Jeśli ustawi się godzinę zakończenia pieczenia, o tej godzinie piekarnik wyłącza się automatycznie. "Enjoy your meal" (Smacznego) pojawia się na wyświetlaczu i dwukrotnie odzywa się sygnał dźwiękowy. Piekarnik wyłącza się automatycznie. Jeśli nie ustawiono godziny zakończenia pieczenia, po zakończeniu procesu pieczenia ponownie dotknij przycisk , aby zakończyć pieczenie.
8. Dotknij przycisk , aby wyłączyć piekarnik.

Grillowanie w trybie tylko górnej sekcji

Po włączeniu piekarnika po raz pierwszy i ustawieniu bieżącej godziny piekarnik powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina.

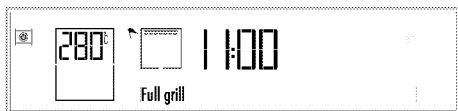
1. Umieść płytę sekcji środkowej w jej obudowie znajdującej się pomiędzy 3 i 4 prowadnicą stelaża.






2. Włącz piekarnik dotykając ten , przycisk przez dwie sekundy.
3. Gdy włączy się piekarnik, wyświetli się pierwsza funkcja charakterystyczne dla pieczenia w jednej dużej sekcji.



4. Dotknij przycisk , aby wybrać potrzebną funkcję grillowania.

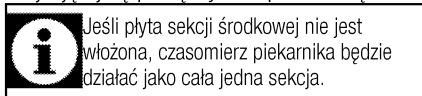



5. Po wybraniu funkcji można ustawić "Temperature" (Temperatura), "Rapid Heating (Booster)" (Szybkie nagrzewanie/ Booster), "Cooking time" (Czas trwania pieczenia) oraz "Cooking end time" (Godzina zakończenia pieczenia). patrz (Używanie tylko górnej lub dolnej sekcji piekarnika) *Jak obsługiwać urządzenia sterujące piekarnika, strona 22*
6. Po ustawieniu funkcji i temperatury na dwie sekundy dotknij przycisk , aby zacząć pieczenie. Rozpoczyna się pieczenie i "Cooking" (Pieczenie) pojawi się na wyświetlaczu.
7. Jeśli ustawi się godzinę zakończenia pieczenia, o tej godzinie piekarnik wyłącza się automatycznie. "Enjoy your meal" (Smacznego) pojawia się na wyświetlaczu i dwukrotnie odzywa się sygnał dźwiękowy. Piekarnik wyłącza się automatycznie. Jeśli nie ustawiono godziny zakończenia pieczenia, po zakończeniu procesu pieczenia ponownie dotknij przycisk , aby zakończyć pieczenie.
8. Dotknij przycisk , aby wyłączyć piekarnik.

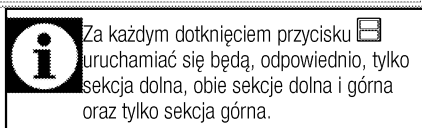
Grillowanie tylko w górnej sekcji, gdy działają górne i dolne sekcje piekarnika.



Po włączeniu piekarnika po raz pierwszy i ustawieniu bieżącej godziny piekarnik powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina.

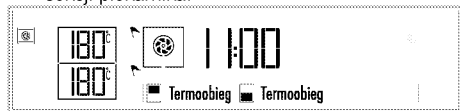
1. Umieść płytę sekcji środkowej w jej obudowie znajdującej się pomiędzy 3 i 4 prowadnicą stelaża.



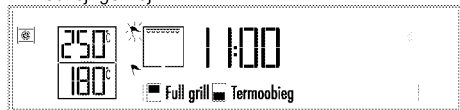
2. Włącz piekarnik dotykając ten , przycisk przez dwie sekundy.
3. Gdy włączy się piekarnik, wyświetli się pierwsza funkcja charakterystyczne dla pieczenia w jednej dużej sekcji.







4. Uruchom obie sekcje dotykając przycisku  dwukrotnie  symbol pojawi się obok każdej sekcji piekarnika.



5. Dotknięciem przycisków  wybierz żądaną parę funkcji, przy funkcji grillowania wybranej dla sekcji górnej.



6. Po wybraniu tej funkcji można dla każdej sekcji osobno ustawić "Temperature" (Temperatura) oraz "Cook time" (Czas trwania pieczenia). Dla tych ustawień  migać będzie symbol czynnej sekcji piekarnika. Patrz: Równoczesne używanie górnej i dolnej sekcji piekarnika *Jak obsługiwać urządzenia sterujące piekarnika, strona 22*
7. Po ustawieniu funkcji i temperatury na dwie sekundy dotknij przycisk , aby zacząć pieczenie. Rozpoczyna się pieczenie i "Cooking" (Pieczenie) pojawi się na wyświetlaczu.

8. Jeśli ustawi się godzinę zakończenia pieczenia, o tej godzinie piekarnik wyłącza się automatycznie. "Enjoy your meal" (Smacznego) pojawia się na wyświetlaczu i dwukrotnie odzywa się sygnał dźwiękowy. Piekarnik wyłącza się automatycznie. Jeśli nie ustawiono godziny zakończenia pieczenia, po zakończeniu procesu pieczenia ponownie dotknij przycisk , aby zakończyć pieczenie.
9. Dotknij przycisk , aby wyłączyć piekarnik.



Żywność nie nadająca się do grillowania stwarza zagrożenie pożarowe. 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.

Dla jednej dużej sekcji: tabela czasów pieczenia przy grillowaniu

| Potrawa | Poziom | Czas pieczenia (ok., w min.) |
|--|--------|------------------------------|
| Ryby | 4..5 | 20...25 min. # |
| Kotlety z kurczątka | 4..5 | 25...35 min. |
| Kotlety jagnięce | 4..5 | 20...25 min. |
| Pieczeń wołowa | 4..5 | 25...30 min. # |
| Kotlety cielęce | 4..5 | 25...30 min. # |
| Opiekanie chleba | 5 | 1...2 min. |
| # zależnie od grubości Sugeruje się, aby wszystkie potrawy poddawać wstępnemu podgrzewaniu przez ok. 5 minut. | | |

Tylko dla sekcji górnej: tabela czasów pieczenia przy grillowaniu

| Potrawa | Poziom | Czas pieczenia (ok., w min.) |
|--|--------|------------------------------|
| Ryby | 4..5 | 20...25 min. # |
| Kotlety z kurczątka | 4..5 | 25...35 min. |
| Kotlety jagnięce | 4..5 | 20...25 min. |
| Pieczeń wołowa | 4..5 | 25...30 min. # |
| Kotlety cielęce | 4..5 | 25...30 min. # |
| Opiekanie chleba | 5 | 1...2 min. |
| # zależnie od grubości Sugeruje się, aby wszystkie potrawy poddawać wstępnemu podgrzewaniu przez ok. 5 minut. | | |

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.



ZAGROŻENIE:

Przed konserwacją i czyszczeniem, odłącz piekarnik od sieci.

Grozi to porażeniem elektrycznym!



ZAGROŻENIE:

Przed czyszczeniem piekarnika odczekaj, aż ostygnie.

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

- 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.



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.



Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.

Czyszczenie panelu sterowania

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



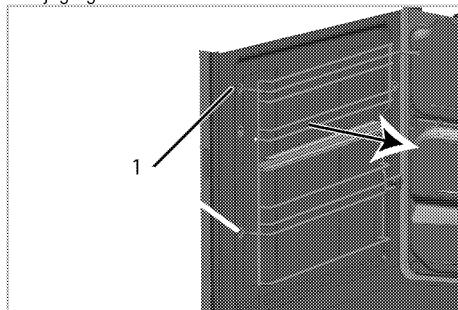
Nie zdejmuj przycisków/pokręteł do czyszczenia panelu sterowania.

Możesz uszkodzić panel sterowania!

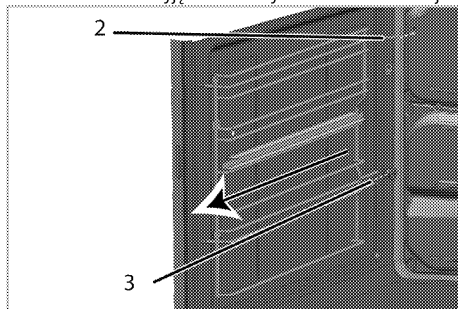
Czyszczenie piekarnika

Aby oczyścić boczne ścianki piekarnika

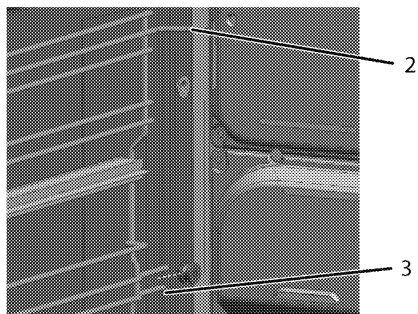
1. Zdejmij z piekarnika płytę sekcji środkowej.
2. Wyciągnij półkę drucianą i wyjmij kolek nr (1) z jego gniazda.



3. Całkiem wyjmij półkę drucianą stelaż ciągnąc ją ku sobie. Upewnij się, że kolek nr 2 został wyjęty ze swego gniazda w tylnej ścianie, oraz że końcówka nr 3 została wyjęta ze śruby w ścianie bocznej.



4. Oczyść półkę drucianą ruszt i ścianki boczne przy użyciu detergentu do naczyń, letniej wody i miękkiej ściereczki lub gąbki, i osusz je suchą ściereczką.
5. Umieść kolek półki drucianej w piekarniku, tak aby ich końki (2) mogły trafić do swych gniazd w obudowie, a końcówka nr 3 trafiła do śruby znajdującej się na ścianie bocznej.



6. Wsadź kołek półki drucianej (1) do jego gniazda w obudowie.

i Upewnij się, że półka druczana jest dobrze osadzona w obudowie.

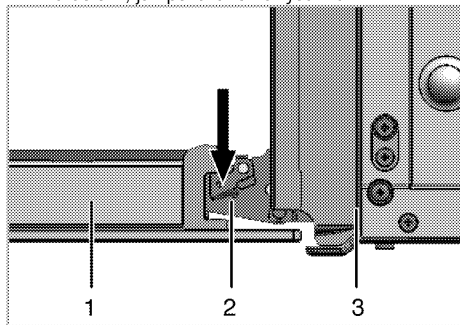
Czyszczenie drzwiczek piekarnika

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

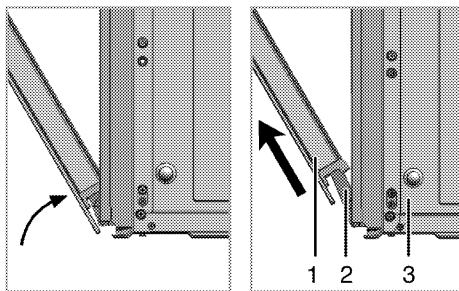
i Do czyszczenia drzwiczek piekarnika nie używaj żadnych szorstkich środków czyszczących ani skrobaczek metalowych. Mogą porysować powierzchnię i zniszczyć szybę.

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



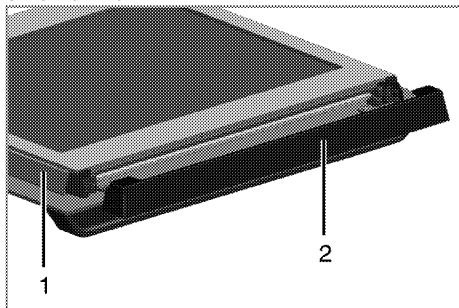
3. Przesuń drzwiczki przednie w pół drogi.
4. Zdejmij drzwiczki przednie ciągnąc je ku górze aby uwolnić je z prawych i lewych zawiasów.

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 w drzwiczkach

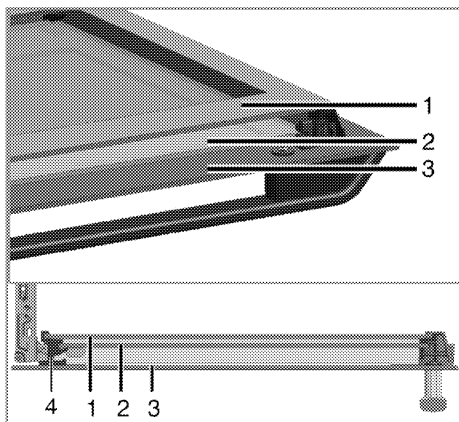
Szklaną szybę z drzwiczek piekarnika można wyjąć do czyszczenia.

Otwórz drzwiczki.



- 1 Rama
- 2 Część plastikowa

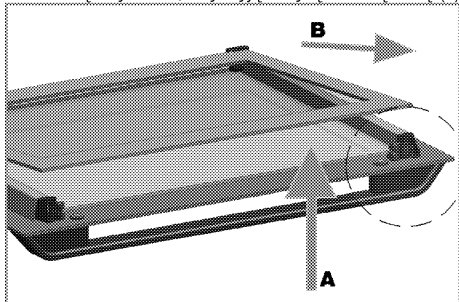
Pociągnij ku sobie i wyjmij część plastikową założoną na górną sekcję przednich drzwiczek.



- 1 Szyba wewnętrzna
- 2 Szyba wewnętrzna
- 3 Szyba zewnętrzna
- 4 Plastikowa szczelina na szybę - Dolna

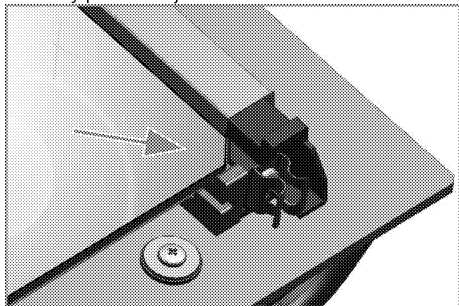
Jak pokazano na ilustracji, podnieś lekko szybę wewnętrzną (1) w kierunku A i wyciągnij ją w kierunku B.

Powtórz tę czynność, aby wyjąć szybę wewnętrzną (2).



Pierwszy krok do przegrupowania drzwiczek polega na ponownym założeniu szyby wewnętrznej (2).

Jak pokazano na rysunku, włóż sfazowany narożnik szyby tak, aby spoczywała w fazywanym narożniku szczeliny plastikowej.



Druga szyba wewnętrzna (2) musi być założona w szczelinę plastikową blisko szyby wewnętrznej (1). Zakładając szybę wewnętrzną (1), upewnij się, że jej strona z nadrukiem zwrócona jest ku szybie drugiej. Ważne jest, aby wsadzić dolne narożniki wszystkich szyb wewnętrznych w dolne szczeliny plastikowe. Naciśnij część plastikową ku ramie, aż usłyszysz kliknięcie.

Wymiana lampki w piekarniku



ZAGROŻENIE:

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

Można się poparzyć od gorących powierzchni!



Lampka w piekarniku to specjalna żarówka odporna na temperatury do 300 °C. Patrz *Dane techniczne, strona 11*, w których podano szczegóły. Lampki do piekarnika można nabyć u autoryzowanego przedstawiciela serwisu.



Lampka może być umieszczona gdzie indziej niż na rysunku.



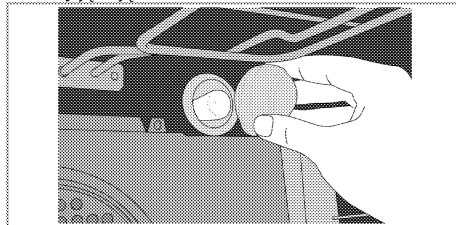
Żarówka używana w tym urządzeniu nie jest odpowiednia do oświetlenia pomieszczeń domowych. Zgodnie z przeznaczeniem żarówka ta służy do oświetlenia żywności.



Żarówki używane w tym urządzeniu muszą wytrzymać ekstremalne warunki fizyczne, jak temperatury powyżej 50°C.

Jeśli w piekarniku jest lampka okrągła:

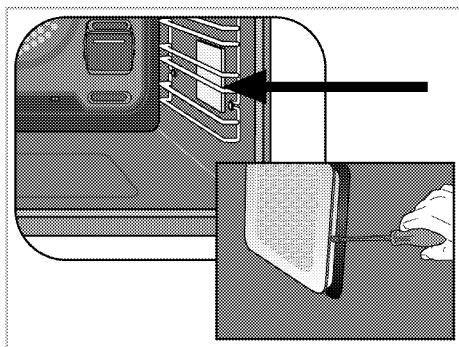
1. Odłącz piekarnik od sieci zasilającej.
2. Odkręć szklaną pokrywę, przekręcając ją w lewo, aby ją zdjąć.



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

Jeśli w piekarniku jest lampka kwadratowa:

1. Odłącz piekarnik od sieci zasilającej.
2. Wyjmij stelaże druciane, zgodnie z opisem. Patrz .



3. Wkrętakiem zdejmij szklaną pokrywę.
4. Wymij lampkę z piekarnika i wymień ją na nową.
5. Załóż szklaną pokrywę, a następnie stelaże druciane.

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.*

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.

- Pokrętko funkcji i/lub temperatury nie są ustawione >>> *Ustaw funkcję i temperaturę pokrętkami/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.

WARUNKI GWARANCJI BEKO S.A.

BEKO spółka akcyjna z siedzibą w Warszawie (02-819), przy ulicy Puławskiej 366, wpisana do rejestru przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy w Warszawie, XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, pod numerem: 0000078147 (dalej: „BEKO”) udziela gwarancji jakości (dalej: „Gwarancja”) na wprowadzone przez BEKO do obrotu na terenie Polski produkty marki BEKO (dalej: „Urządzenia”) osobom, które nabyły te produkty („Użytkownik”) na następujących warunkach:

I. ZAKRES OCHRONY.

1. BEKO gwarantuje, że Urządzenie zakupione przez Użytkownika jest wolne od wad produkcyjnych lub materiałowych, powstałych z przyczyn tkwiących w tym Urządzeniu (dalej: „Wada”), które ujawnią się w ciągu terminu określonego w części II. niniejszych Warunków Gwarancji (dalej: „Okres Gwarancyjny”).
2. W razie ujawnienia się Wady Produktu w trakcie Okresu Gwarancyjnego, zostanie ona usunięta na koszt BEKO w sposób uzależniony od właściwości wady, na zasadach i w zakresie określonym w niniejszych Warunkach Gwarancji.
3. BEKO zobowiązuje się do usunięcia Wady poprzez dokonanie nieodpłatnej naprawy lub wymiany Urządzenia, bądź też reklamacja zgłoszona na podstawie niniejszych Warunków Gwarancji zostanie rozpoznana w inny sposób uzgodniony przez BEKO i Użytkownika.
4. Udzielona gwarancja jest ważna na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

II. CZAS TRWANIA GWARANCJI.

1. Okres Gwarancyjny wynosi 24 miesiące licząc od daty zakupu Urządzenia przez pierwszego Użytkownika, z zastrzeżeniem wynikającym z punktu 2 poniżej.
2. Udzielona gwarancja nie obejmuje Urządzeń zakupionych później niż 36 miesięcy licząc od daty produkcji Urządzenia zgodnie z numerem seryjnym znajdującym się na tabliczce znamionowej Urządzenia.

III. PROCEDURA ZGŁOSZENIA REKLAMACYJNEGO.

1. Wady Urządzenia ujawnione w Okresie Gwarancyjnym będą usuwane pod warunkiem przedstawienia przez Użytkownika dowodu zakupu tego Urządzenia zawierającego oznaczenia niezbędne do jego identyfikacji (model, datę zakupu).
2. W przypadku zgłoszenia wad Urządzeń, które wymagają fachowej instalacji do sieci elektrycznej lub jest od przedstawienia przez Użytkownika dowodu, na którym widnieją dane instalatora oraz jego numer uprawnień elektrycznych lub gazowych.
3. Uprawnienia wynikające z niniejszych Warunków Gwarancji mogą być zrealizowane przez Użytkownika wyłącznie w Autoryzowanych Punktach Serwisowych BEKO (dalej: „Serwis”) po uprzednim dokonaniu zgłoszenia na Infolinii BEKO pod numerem telefonu: 222 50 14 14. Lista wszystkich lokalizacji Serwisu dostępna jest na stronie internetowej BEKO www.beko.pl
4. Urządzenie do zabudowy meblowej powinno być udostępnione do naprawy przez Użytkownika lub Sprzedawcę w sposób umożliwiający przystąpienie do jego naprawy przez pracowników Serwisu Beko.
5. Wady Urządzenia będą usunięte w terminie 21 dni od daty zgłoszenia Wady na Infolinii BEKO.
6. Jeżeli część zamienna wymieniana w ramach uprawnień wynikających z niniejszych Warunków Gwarancji Urządzenia jest sprowadzana z zagranicy, termin naprawy, o którym mowa w punkcie 5 powyżej, może ulec wydłużeniu jednak, nie więcej niż do 30 dni licząc odpowiednio od daty zgłoszenia Wady na Infolinii BEKO. BEKO zastrzega, że w wyjątkowych przypadkach, gdy Wada nie wpływa na funkcjonowanie Urządzenia, dopuszczalne jest przekroczenie terminu 30 dni opisanego w zdaniu poprzedzającym, jednak nie więcej niż o 30 kolejnych dni. Informacje o spodziewanych terminach napraw dostępne są na Infolinii BEKO pod numerem 22 250 14 14.

7. Po usunięciu Wady, Urządzenie zostanie dostarczone Użytkownikowi na koszt BEKO.

IV. WYŁĄCZENIA.

1. Warunkiem skorzystania z niniejszych Warunków Gwarancji jest:
 - a. użytkowanie Urządzenia zgodnie z Instrukcją Obsługi dołączonej do tego Urządzenia i jego przeznaczeniem, jak również odpowiednia konserwacja Urządzenia;
 - b. użytkowanie w warunkach indywidualnego gospodarstwa domowego.
 - c. stosowanie osprzętu zalecanego przez producenta;
 - d. brak ingerencji w Urządzenie przez osoby do tego nieupoważnione;
 - e. brak ingerencji w tabliczkę znamionową z numerem seryjnym Urządzenia.
2. Udzielona przez Beko Gwarancja nie obejmuje:
 - a. wad powstałych z przyczyn innych niż tkwiące w Urządzeniu;
 - b. czynności przewidzianych w Instrukcji Obsługi, do wykonania których zobowiązany jest Użytkownik Urządzenia we własnym zakresie i na swój koszt, w tym: instruktażu dotyczącego obsługi Urządzenia, instalacji oraz regulacji urządzenia gazowego (w tym ustawienia płomienia oszczędnościowego palników, wymiana dysz itp.);
 - c. usterek powstałych w wyniku nieprawidłowego lub niewłaściwego użytkowania, niedbalstwa, przypadkowego uszkodzenia Urządzenia, nieodpowiedniego napięcia prądu lub dokonania jakichkolwiek zmian, które mają wpływ na niewłaściwe działanie Urządzenia, i które naprawiane były przez osoby nieupoważnione, używania instalacji niezgodnych z odpowiednimi Polskimi Normami i innych niż wymienione w Instrukcji Obsługi Urządzenia;
 - d. uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych, korozji, innych uszkodzeń spowodowanych działaniem lub zaniedbaniem Użytkownika lub powstałych na skutek działania sił zewnętrznych (do których zalicza się w szczególności wyładowania atmosferyczne, skoki napięcia, wszystkiego rodzaju awarie domowej instalacji wodno-kanalizacyjnej, itp.), a także powstałych na skutek przedostania się zanieczyszczeń lub ciał obcych do Urządzenia.
 - e. elementów ze szkła oraz plastiku;
 - f. odbarwień Urządzenia lub poszczególnych jego części;
 - g. usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu Urządzenia w zabudowie meblowej, niezgodnego z Instrukcją Obsługi Urządzenia lub innymi wytycznymi dotyczącymi montażu sprzętu w zabudowie meblowej określonymi przez Producenta;
 - h. usterek powstałych na skutek przechowywania i użytkowania Urządzenia w warunkach, które są niezgodne z normalnymi warunkami domowymi określonymi wymaganiami powszechnie obowiązujących przepisów prawa i odpowiednich Polskich Norm.

V. POZOSTAŁE POSTANOWIENIA.

Niniejsze warunki gwarancji mają zastosowanie do Urządzeń zakupionych od dnia 25.12.2014 r. Gwarant oświadcza, że niniejsza Gwarancja jest udzielana Użytkownikowi dodatkowo i nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawieszają uprawnień Użytkownika wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej na podstawie Kodeksu cywilnego.

