

# beko

## Piekarnik do zabudowy

Instrukcja użytkowania



PL

# Drogi kliencie,

## przed użyciem produktu zapoznaj się z instrukcją obsługi.

Beko Dziękujemy za wybór urządzenia. Chcemy, aby produkt, wyprodukowany w wysokiej jakości i technologii, oferował najlepszą wydajność. Aby to zrobić, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i inną dokumentację dostarczoną z urządzeniem przed użyciem i zachować ją. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję. Należy postępować zgodnie z instrukcją, biorąc pod uwagę wszystkie informacje i ostrzeżenia w niej zawarte.

Należy przestrzegać wszystkich informacji i ostrzeżeń zawartych w instrukcji obsługi. W ten sposób będziesz chronić siebie i swój produkt przed zagrożeniami, które mogą wystąpić.

Zachowaj instrukcję obsługi. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję.

W niniejszej instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:



Zagrożenie, które może doprowadzić do śmierci lub obrażeń.

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



Zagrożenie, które może doprowadzić do oparzenia na skutek kontaktu z gorącymi powierzchniami.



Ważne informacje lub przydatne wskazówki na temat użytkowania.



Przeczytaj instrukcję obsługi.

*Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi*

*Dyrektywami Unii Europejskiej:*

*- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)*

*- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)*

**Importer: Beko S.A.**

**ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa**



**1 Instrukcje bezpieczeństwa 4**

|   |   |
|---|---|
| Użytkowanie .....   | 4 |
| Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych ..... | 5 |
| Bezpieczeństwo elektryczne .....  | 6 |
| Zabezpieczenie podczas transportu.....  | 7 |
| Bezpieczeństwo montażu .....  | 8 |
| Bezpieczeństwo użytkowania.....   | 8 |
| Ostrzeżenia dotyczące temperatury .....   | 9 |
| Użycie akcesoriów.....  | 9 |
| Bezpieczeństwo pieczenia .....  | 9 |
| Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia10  |   |

**2 Instrukcje dotyczące środowiska 12**

|  |    |
|--|----|
| Przepisy dotyczące odpadów.....                    | 12 |
| Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów ..... | 12 |
| Pozbywanie się materiałów opakowaniowych .....     | 12 |
| Zalecenia dotyczące oszczędzania energii12         |    |

**3 Produkt 13**

|   |    |
|---|----|
| Wprowadzenie produktu.....                | 13 |
| Wprowadzenie i użycie panelu sterowania14 |    |
| Panel sterowania piekarnika .....         | 14 |
| Funkcje obsługi piekarnika .....          | 16 |
| Akcesoria .....                           | 18 |
| Zastosowanie akcesoriów.....              | 19 |
| Specyfikacje techniczne.....              | 22 |

**4 Pierwsze użycie 23**

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Pierwsze ustawienie godziny ..... | 23 |
| Pierwsze czyszczenie.....         | 23 |

**5 Jak obsługiwać piekarnik 25**

|  |    |
|--|----|
| Ogólne informacje na temat użytkowania piekarnika..... | 25 |
| Panel sterowania piekarnika .....                      | 25 |
| Ustawienia .....                                       | 31 |
| Jak korzystać z sondy temperatury mięsa36              |    |

**6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia. 39**

|  |    |
|--|----|
| Ostrzeżenia ogólne dotyczące pieczenia .39 |    |
| Ciasta i wypieki.....                      | 39 |
| Mięso, ryby i drób.....                    | 42 |
| Grill.....                                 | 43 |
| Test żywności .....                        | 44 |

**7 Czyszczenie i konserwacja46**

|  |    |
|--|----|
| Ogólne informacje dotyczące czyszczenia46                |    |
| Czyszczenie akcesoriów .....                             | 47 |
| Czyszczenie panelu sterowania .....                      | 47 |
| Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia) .....  | 48 |
| Łatwe czyszczenie parą .....                             | 48 |
| Czyszczenie drzwiczek piekarnika.....                    | 49 |
| Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika ..... | 51 |
| Czyszczenie oświetlenia piekarnika .....                 | 51 |

**8 Rozwiązywanie problemów53**

# 1 Instrukcje bezpieczeństwa

- Rozdział ten omawia instrukcje bezpieczeństwa, które pomogą zapobiec ryzyku uszkodzenia ciała lub mienia.
- Jeśli produkt zostanie przekazany innej osobie lub używany z drugiej ręki, instrukcja obsługi, oznakowanie, inne ważne dokumenty i akcesoria powinny zostać dostarczone wraz z produktem.
- Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, które mogą wystąpić w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.
- Nieprzestrzeganie niniejszej instrukcji spowoduje utratę gwarancji.
- ⚠ Prace instalacyjne i naprawcze należy zawsze zlecać producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobie wskazanej przez importera.
- ⚠ Używaj tylko oryginalnych części zamiennych i akcesoriów.
- ⚠ Nie należy naprawić lub wymienić żadnych części

urządzenia, chyba że określono to jasno w instrukcji obsługi.

- ⚠ Nie wolno modyfikować urządzenia.

## ⚠ Użytkowanie

- Ten produkt jest przeznaczony do użytku domowego. Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.
- Nie wolno używać produktu w ogrodach, na balkonach lub w innych miejscach na zewnątrz. Urządzenie jest przeznaczone do użytku w kuchniach domowych i dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy.
- **OSTRZEŻENIE:** Produkt powinien być używany wyłącznie do gotowania. Nie należy go używać do innych celów, takich jak ogrzewanie pomieszczenia.
- Piekarnik może być używany do rozmrażania, pieczenia, smażenia i grillowania potraw.
- Produktu nie należy używać do ogrzewania, podgrzewania talerzy,

wieszania ręczników lub odzieży na uchwycie do suszenia.



### **Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych**

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

## **Bezpieczeństwo elektryczne**

- Urządzenie podłączyć do uziemionego gniazdka chronionego bezpiecznikiem odpowiadającym prądowi wskazanemu na tabliczce znamionowej. Instalację uziemienia należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi. Nie używać produktu bez uziemienia zgodnie z lokalnymi/krajowymi przepisami.
- Wtyczka lub połączenie elektryczne produktu powinny znajdować się w łatwo dostępnym miejscu (z dala od płomienia). Jeśli nie jest to możliwe, powinien istnieć mechanizm (bezpiecznik, wyłącznik, przełącznik itp.) w instalacji elektrycznej, do której produkt jest podłączony, zgodnie z przepisami elektrycznymi i oddzielając wszystkie bieguny od sieci.
- Produktu nie wolno podłączać do gniazdka podczas montażu, naprawy i transportu.
- Urządzenie podłączyć produkt do gniazdka, które spełnia wartości napięcia i częstotliwości podane na tabliczce znamionowej.
- (Jeśli Twój produkt nie ma przewodu zasilającego) Należy używać wyłącznie kabla połączeniowego określonego w rozdziale „Specyfikacje techniczne”.
- Nie należy blokować przewodu zasilającego pod i za produktem. Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na przewodzie zasilania. Przewód zasilający nie powinien być zgięty, zgnieciony ani stykać się z żadnym źródłem ciepła.
- Podczas pracy piekarnika jego tylna powierzchnia również się nagrzewa. Przewody zasilające nie mogą dotykać tylnej powierzchni, gdyż mogą zostać uszkodzone.
- Nie blokować kabli elektrycznych do drzwiczek piekarnika i nie przesuwaj po gorących powierzchniach. Może to spowodować zwarcie piekarnika i zapalenie się w wyniku stopienia kabla.

- Używać tylko oryginalnego kabla. Nie wolno używać przeciętych lub uszkodzonych kabli lub przedłużaczy.
  - Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę wskazaną przez firmę importującą, aby zapobiec możliwym zagrożeniom.
  - **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą żarówki piekarnika należy odłączyć produkt od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Odłączyć produkt lub wyłączyć bezpiecznik.
- (Jeśli twój produkt ma wtyczkę)
- Nie należy podłączać urządzenia do gniazdka, które jest luźne, wyszło, jest zepsute, brudne, oleiste, istnieje ryzyko kontaktu z wodą (na przykład woda, która może ściekać z blatu).
  - Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi rękami! Nie wolno trzymać za przewód podczas odłączania.
  - Należy upewnić się, że wtyczka produktu jest prawidłowo podłączona do

gniazdka, aby uniknąć wyładowania łukowego.

## **Zabezpieczenie podczas transportu**

- Przed transportem odłącz urządzenie od sieci.
- Produkt jest ciężki, dlatego powinny go przenosić co najmniej dwie osoby.
- Nie należy trzymać urządzenia za drzwi i/lub uchwyt podczas transportu lub przenoszenia.
- Nie wolno kłaść na urządzeniu innych przedmiotów i nie przenosić w pozycji pionowej.
- Aby przetransportować urządzenie należy owinąć je folią bąbelkową lub grubym kartonem i mocno okleić. Produkt należy szczelnie zabezpieczyć za pomocą taśmy, aby wyjmowane lub ruchome części produktu i sam produkt zabezpieczyć przed uszkodzeniem.
- Sprawdź ogólny wygląd produktu pod kątem uszkodzeń, które mogły wystąpić podczas transportu.

## **Bezpieczeństwo montażu**

- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić czy nie posiada uszkodzeń. Jeśli produkt jest uszkodzony nie wolno go zamontować.
- Nie montować urządzenia w pobliżu źródeł ciepła (grzejniki, piece itp.).
- Wszystkie kanały wentylacyjne muszą pozostać otwarte.
- Aby zapobiec przegrzaniu, urządzenia nie należy montować za dekoracyjnymi drzwiami.

## **Bezpieczeństwo użytkowania**

- Po każdym użyciu należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Jeśli produkt nie jest używany przez dłuższy czas należy odłączyć go od zasilania lub wyłączyć bezpiecznik.
- Nie wolno używać wadliwego lub uszkodzonego urządzenia. Jeśli urządzenie jest uszkodzone należy odłączyć je od zasilania elektrycznego/gazu i skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
- Nie należy używać produktu ze zdjętą lub stłuczoną szybą przednich drzwi.
- Nie wolno wchodzić na produkt, aby dosięgnąć do innego przedmiotu lub z jakiegokolwiek innego powodu.
- Nie wolno korzystać z urządzenia, gdy jest się pod wpływem narkotyków lub alkoholu.
- Przedmioty łatwopalne przechowywane w strefie pieczenia mogą się zapalić. Nigdy wolno przechowywać przedmiotów łatwopalnych w strefie pieczenia.
- Uchwyt piekarnika nie może służyć jako suszarka do rękawiczek. Podczas używania urządzenia nie należy wieszać na nim rękawiczek, rękawiczek ani podobnych tkanin.
- Zawiasy drzwiczek poruszają się i dociskają podczas otwierania i zamykania. Podczas otwierania/zamykania drzwiczek nie wolno trzymać za zawiasy.



## **Ostrzeżenia dotyczące temperatury**

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia odsłonięte części będą gorące. Nie dotykać urządzenia i elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia bez nadzoru osoby dorosłej.
- Nie wolno umieszczać łatwopalnych/wybuchowych materiałów w pobliżu urządzenia, ponieważ jego krawędzie będą gorące podczas pracy.
- Ponieważ para może się wydostawać podczas pieczenia, należy uważać podczas otwierania drzwiczek piekarnika. Para może poparzyć dłoń, twarz i / lub oczy.
- Urządzenie może się nagrzać podczas pieczenia. Nie dotykać gorących przegród, wewnętrznych części piekarnika, elementów grzejnych itp.
- Podczas wkładania/wyjmowania potraw do gorącego piekarnika należy używać

żaroodpornych rękawic kuchennych.

## **Użycie akcesoriów**

- Ważne jest, aby ruszt do grilla i taca były prawidłowo umieszczone na drucianych półkach. Aby uzyskać szczegółowe informacje, patrz rozdział „Użycie akcesoriów”.
- Akcesoria mogą uszkodzić szybę drzwi podczas zamykania. Należy przesunąć akcesoria na koniec obszaru pieczenia.
- Korzystaj wyłącznie z sondy przeznaczonej do użytku z tym piekarnikiem.

## **Bezpieczeństwo pieczenia**

- Zachowaj ostrożność podczas dodawania alkoholu do potraw. Alkohol odparowuje w wysokich temperaturach i może zapalić się pod wpływem gorących powierzchni, powodując pożar.
- Odpady żywności, olej itp. w strefie pieczenia mogą się zapalić. Przed pieczeniem usunąć zanieczyszczenia.

- Zagrożenie zatruciem pokarmowym: Nie przechowywać żywności w piekarniku dłużej niż godzinę przed i po pieczeniu. W przeciwnym razie może powodować to zatrucie pokarmowe lub choroby.
- Nie podgrzewać zamkniętych puszek i szklanych słoików. Zwiększone ciśnienie może spowodować pęknięcie słoika.
- Umieść tłuszczoodporny papier w naczyniu do pieczenia lub na innym przedmiocie przeznaczonym do piekarnika (taca, ruszt itp.), umieść potrawę i włóż do rozgrzanego piekarnika. Usuń wystający z foremki papier, aby uniknąć ryzyka dotknięcia elementów grzejnych piekarnika. Nigdy nie używaj papieru tłuszczoodpornego w temperaturze piekarnika wyższej niż maksymalna temperatura podana na opakowaniu papieru. Nie wolno kłaść papieru tłuszczoodpornego na podstawie piekarnika.
- Nie umieszczać blach do pieczenia, talerzy ani folii

aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika.

Zgromadzone ciepło może uszkodzić podstawę piekarnika.

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



### **Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia**

- Przecz czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Ryzyko porażenia prądem!
- Nie czyścić produktu za pomocą odkurzaczy parowych, ponieważ może to

spowodować porażenie prądem.

- Nie używaj ściernych środków czyszczących, metalowych skrobaczek, druciaków lub środków wybielających do czyszczenia szyby przednich drzwi piekarnika/(jeśli są) szyby górnych drzwi piekarnika.

Środki te mogą powodować porysowanie i rozbitcie szklanych powierzchni.

- Zawsze utrzymuj panel sterowania w czystości i suchości. Wilgotna i brudna powierzchnia może powodować problemy z obsługą funkcji.

## 2 Instrukcje dotyczące środowiska

### Przepisy dotyczące odpadów 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. Odpowiednie postępowanie ze użytym sprzętem zapobiega potencjalnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

### 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.

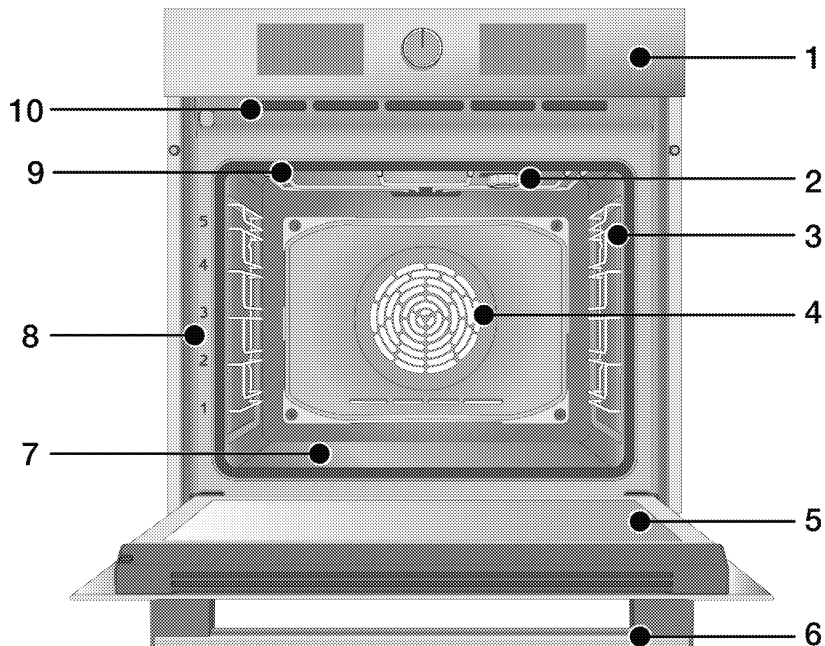
### Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

Informacje na temat efektywności energetycznej zgodnie z EU 66/2014 można znaleźć na karcie produktu dołączonej do produktu. Poniższe wskazówki pomogą używać produktu w sposób ekologiczny i energooszczędny:

- Rozmroź zamrożone jedzenie przed gotowaniem.
- W piekarniku używaj ciemnych lub emaliowanych pojemników, które lepiej przenoszą ciepło.
- Wyłącz piekarnik na 5-10 minut przed końcem pieczenia, by wykorzystać skumulowane ciepło. W ten sposób zaoszczędzisz do 20% energii.
- Jeśli jest to określone w przepisie lub instrukcji użytkownika, zawsze nagrzewaj piekarnik. Nie otwieraj zbyt często drzwiczek piekarnika podczas pieczenia.
- Nie otwieraj drzwiczek piekarnika podczas pieczenia w funkcji "Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO". Jeśli drzwiczki nie zostaną otwarte, temperatura wewnętrzna jest optymalizowana w celu oszczędzania energii w funkcji roboczej "Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO" a temperatura ta może różnić się od pokazanej na ekranie.
- Staraj się piec więcej niż jedno danie na raz w piekarniku. Możesz piec w tym samym czasie, umieszczając dwie formy do pieczenia na drucianej półce. Jeśli pieczesz jedno danie po drugim, oszczędzasz energię, ponieważ piekarnik nie straci ciepła.

## 3 Produkt

### Wprowadzenie produktu



- 1 Panel sterowania
- 2 Oświetlenie\*
- 3 Półka druciana\*\*
- 4 Silnik wentylatora (za stalową płytą)
- 5 Drzwi
- 6 Uchwyt
- 7 Dolna grzałka (dolna płyta stalowa)
- 8 Umieszczenie półek
- 9 Górna grzałka
- 10 Otwory wentylacyjne

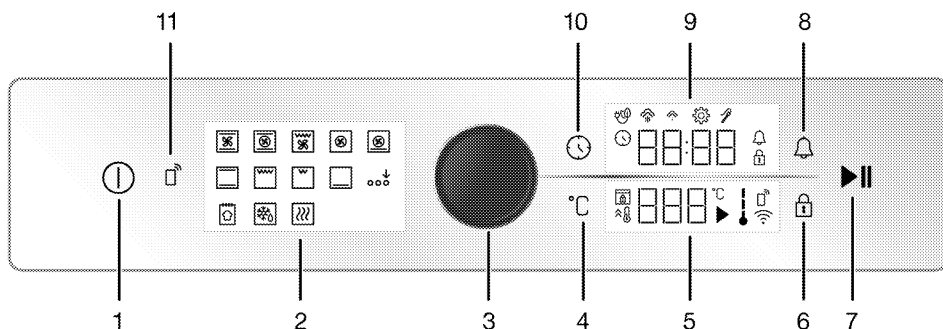
\* W zależności od modelu Produkt może nie być wyposażony w oświetlenie lub typ i położenie żarówki mogą różnić się od przedstawionych na ilustracji.

\*\* W zależności od modelu Produkt może nie zawierać drucianych półek. Druciane półki na rysunku są jedynie podglądowe.

## Wprowadzenie i użycie panelu sterowania

W tej części można znaleźć przegląd i podstawowe zastosowania panelu sterowania produktu. Mogą występować różnice w rysunkach i niektórych funkcjach w zależności od modelu.

### Panel sterowania piekarnika



- 1 Klawisz włączania/wyłączania
- 2 Wyświetlanie funkcji
- 3 Pokrętko sterowania piekarnika
- 4 Przycisk regulacji temperatury
- 5 Wyświetlacz temperatury
- 6 Symbol blokady przycisków
- 7 Przycisk uruchamiania/zatrzymywania pieczenia
- 8 Przycisk alarmu
- 9 Wyświetlacz zegara/czasu
- 10 Przycisk czasu i ustawień
- 11 Przycisk pilota

Jeśli urządzenie posiada gałki sterujące, mogą one być wpuszczone w panel, który wysuwa się po wciśnięciu (dostępny w niektórych modelach). Aby dokonać ustawień za pomocą tych pokręteł, najpierw wciśnij odpowiednie pokrętko i wyciągnij pokrętko. Po dokonaniu regulacji wciśnij go ponownie i wymień pokrętko.

### Pokrętko sterowania piekarnika

Za pomocą pokrętki piekarnika można sterować ustawieniami na wyświetlaczu zegara/czasu i wyświetlaczu temperatury. Możesz poruszać się

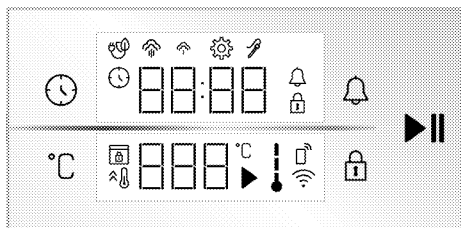
między tymi ustawieniami, obracając pokrętko piekarnika w prawo/lewo, możesz aktywować i potwierdzić ustawienia, naciskając go.

### Wskaźnik temperatury

Temperaturę można odczytać z symbolu temperatury znajdującego się na wyświetlaczu. Symbol temperatury na wyświetlaczu włącza się po uruchomieniu urządzenia, a wyłącza po osiągnięciu ustawionej temperatury.






### Wyświetlanie funkcji

Wyświetlacz programów zawiera programy obsługi piekarnika. Każdy program aktywuje się, dotykając go. Wszystkie programy na ekranie są schematyczne; mogą nie być dostępne w Twoim urządzeniu. Programy dostępne w produkcie zostały wyjaśnione w rozdziale „Programy piekarnika”.






Wyświetlacze

### Przyciski:

-  : Przycisk czasu i ustawień
-  : Przycisk regulacji temperatury
-  : Symbol blokady przycisków
-  : Przycisk alarmu
-  : Przycisk uruchamiania/zatrzymywania pieczenia








### Wyświetlacz zegara/czasu :

-  : Symbol czasu gotowania/godziny
-  : Symbol alarmu
-  : Symbol ustawień
-  : Symbol włączonej blokady
-  : Symbol gotowania wentylatora ekologicznego

-  : Symbol niskiego poziomu pary\*
-  : Symbol wysokiego poziomu pary\*
-  : Symbol sondy temperatury\*

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






### Wyświetlacz temperatury:

-  : Symbol pieczenia
-  : Symbol temperatury
-  : Symbol temperatury wewnętrznej piekarnika
-  : Symbol szybkiego nagrzewania (booster)
-  : Symbol pilota
-  : Symbol sieci bezprzewodowej (Wi-Fi)
-  : Symbol blokady drzwi\*










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

## Funkcje obsługi piekarnika

W tabeli pokazano funkcje, których można używać w piekarniku, a także najwyższą i najniższą temperaturę, którą można ustawić dla tych funkcji. Kolejność pokazanych trybów pracy może różnić się od rozmieszczenia w urządzeniu.

| Symbol funkcji   | Opis funkcji                                   | Zakres temperatury (°C) | Opis i użycie   |
|--|--|-------------------------|---|
|    | Pieczenie z wentylatorem                       | -                       | Piekarnik nie nagrzewa się. Działa tylko wentylator (na tylnej ścianie). Zamrożone jedzenie w postaci granulek jest powoli rozmrażane w temperaturze pokojowej, upieczone jedzenie jest schładzane. Czas potrzebny do rozmrożenia całego kawałka mięsa jest dłuższy niż w przypadku żywności zawierającej ziarna. |
|    | Górne i dolne ogrzewanie                       | 40 - 280                | Żywność jest podgrzewana jednocześnie od góry i od dołu. Nadaje się do ciast i potraw w foremkach do pieczenia lub ciast i wypieków. Pieczenie na pojedynczej tacy.   |
|    | Dolne ogrzewanie                               | 40 - 220                | Włączona jest tylko dolna grzałka. Nadaje się do potraw wymagających zrumienienia od spodu. Tej funkcji należy również użyć do łatwego czyszczenia parą.  |
|  | Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem | 40 - 280                | Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez górne i dolne grzałki, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Pieczenie na pojedynczej tacy.   |
|  | Ogrzewanie wentylatorem                        | 40 - 280                | Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez termowentylator, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Nadaje się do pieczenia potraw na wielu półkach o różnych poziomach.   |



| Symbol funkcji   | Opis funkcji                        | Zakres temperatury (°C) | Opis i użycie   |
|--|-------------------------------------|-------------------------|---|
|    | Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO    | 160 - 220               | Aby oszczędzać energię, możesz użyć tej funkcji zamiast „Ogrzewanie wentylatorem” w zakresie 160–220 ° C. Ale czas pieczenia będzie nieco dłuższy. Korzystanie z tej funkcji zostało opisane w rozdziale „Obsługa sterownika piekarnika”. |
|    | Funkcja pizzy                       | 40 - 280                | Dolna grzałka i ogrzewanie wentylatorem działają. Nadaje się do pizzy.  |
|    | Funkcja 3D                          | 40 - 280                | Górna i dolna grzałka oraz ogrzewanie wentylatorem działają. Wszystkie części produktu są upieczone równo i szybko. Pieczenie na pojedynczej tacy.  |
|    | Mały grill                          | 40 - 280                | Mały grill na suficie piekarnika działa. Nadaje się do grillowania mniejszych kawałków.   |
|    | Duży grill                          | 40 - 280                | Duży grill na suficie piekarnika działa. Nadaje się do grillowania większych kawałków.  |
|   | Wentylator wspomagany dużym grillem | 40 - 280                | Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem nagrzewane przez duży grill jest szybko rozprowadzane po komorze. Nadaje się do grillowania większych kawałków.  |
|  | Utrzymanie ciepła                   | 40 - 100                | Służy do utrzymywania żywności w temperaturze gotowej do podania przez dłuższy czas.  |
|  | Funkcja chleba                      | -                       | Służy do pieczenia chleba. Ustawionej temperatury i czasu nie można zmienić.  |
|  | Włączanie dodatkowych programów     | -                       | Służy do aktywacji programów, które nie pojawiają się na wyświetlaczu programów przy pierwszym uruchomieniu.  |

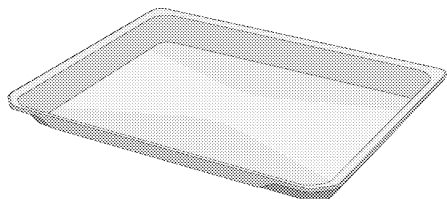
## Akcesoria

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

---

**UWAGA :** Tacki mogą ulec deformacji pod wpływem temperatury. Nie ma to żadnego wpływu na działanie. Deformacja znika, gdy taca ostygnie.

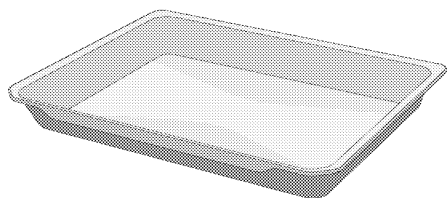
---



### Standardowa taca

Służy do wypieków, mrożonek i smażenia dużych kawałków.

---

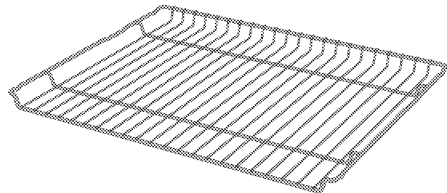


### Głęboka taca

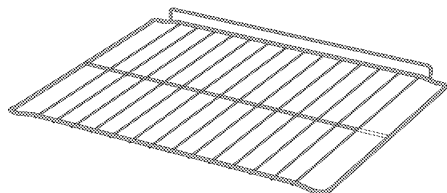
Służy do wypieków, smażenia dużych kawałków, soczystych potraw lub do zbierania wypływającego tłuszczu podczas grillowania.

---

Modele z drucianymi półkami:



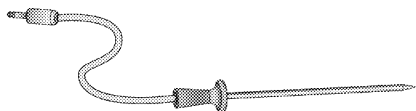
Modele bez drucianych półek:



### Ruszt do grilla

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

---



### Sonda temperatury

Podczas pieczenia potraw mięsnych cienki długi koniec przylepia się do mięsa, a drugi koniec wykorzystuje się, mocując drugi koniec do gniazda w bocznej ścianie obudowy.

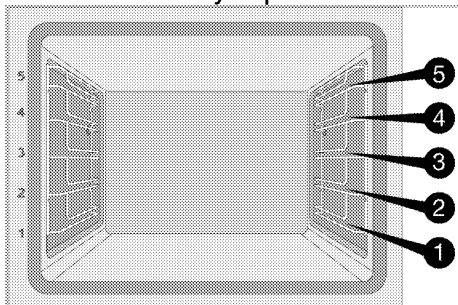
---

## Zastosowanie akcesoriów

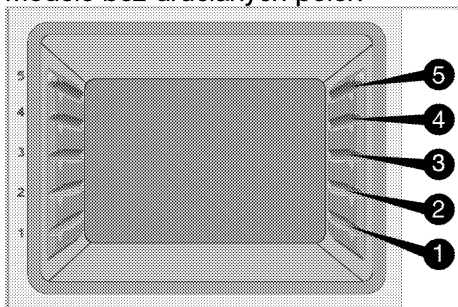
### Półki do pieczenia

Jest 5 poziomów umieszczenia półek w piekarniku. Kolejność półek można jest oznaczona numerami na przedniej obudowie piekarnika.

#### Modele z drucianymi półkami



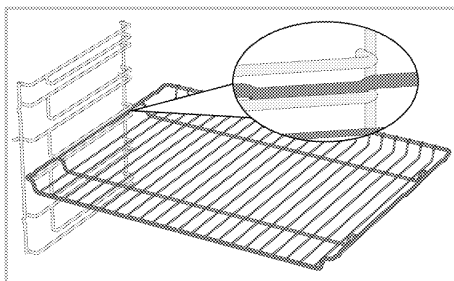
#### Modele bez drucianych półek



### Umieszczenie rusztu do grilla na półkach do pieczenia

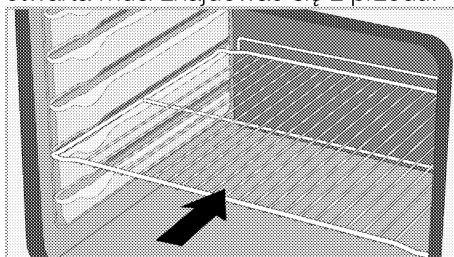
#### Modele z drucianymi półkami:

Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie rusztu do grilla na bocznych półkach. Podczas umieszczania rusztu do grilla na wybranej półce otwarta, część otwarta musi znajdować się z przodu. Dla lepszego pieczenia ruszt należy zabezpieczyć ogranicznikiem na półce. Ogranicznik nie może dotykać tylnej ściany.



#### Modele bez drucianych półek:

Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie rusztu do grilla na bocznych półkach. Ruszt do grilla jest umieszczany w jednym kierunku. Podczas umieszczania rusztu do grilla na wybranej półce otwarta, część otwarta musi znajdować się z przodu.

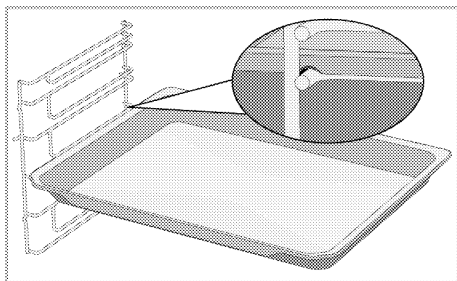


### Umieszczenie tacki na półkach do pieczenia.

#### Modele z drucianymi półkami:

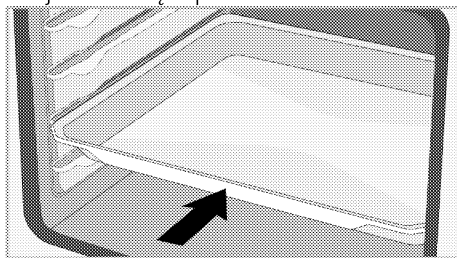
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie tacki na bocznych półkach. Podczas umieszczania tacki na wybranej półce rączka musi znajdować się z przodu.

Dla lepszego pieczenia tackę należy zabezpieczyć stoperem na półce. Ogranicznik nie może dotykać tylnej ściany.



### Modele bez drucianych półek:

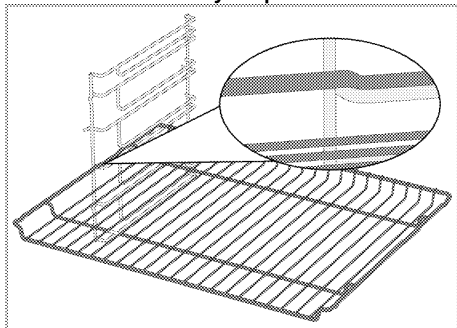
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie tacki na bocznych półkach. Tacka jest umieszczana w jednym kierunku. Podczas umieszczania tacki na wybranej półce rączka musi znajdować się z przodu.



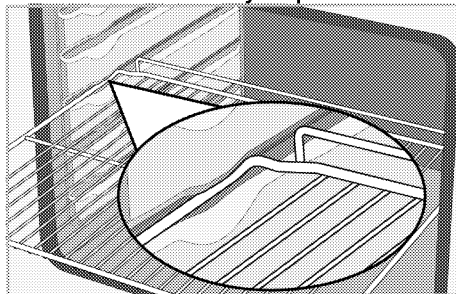
### Funkcja blokady rusztu do grilla

Istnieje funkcja ogranicznika, która zapobiega wysunięciu się rusztu do grilla. Dzięki tej funkcji można łatwo i bezpiecznie wyjąć jedzenie. Podczas wyjmowania rusztu można go pociągnąć do przodu, aż dotknie ogranicznika. Należy ominąć ogranicznik, aby go całkowicie usunąć.

### Modele z drucianymi półkami

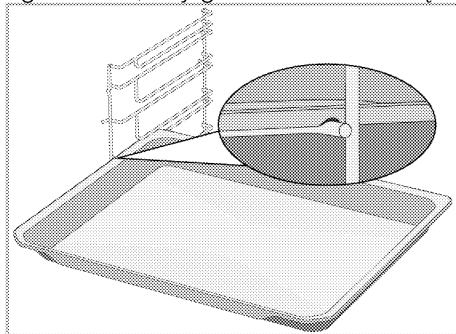


### Modele bez drucianych półek



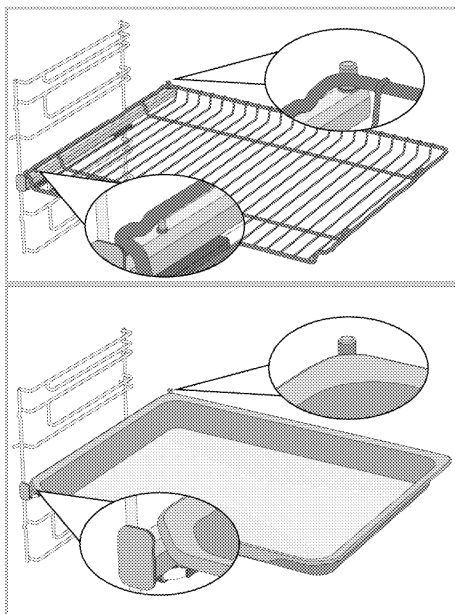
### Funkcja blokady tacki rusztu do grilla - Modele z drucianymi półkami

Istnieje również funkcja ogranicznika, która zapobiega wysunięciu się tacki. Podczas wyjmowania tacki należy zwolnić ją z tylnej blokady i pociągnąć do siebie, aż dotknie ogranicznika. Należy ominąć ogranicznik, aby go całkowicie usunąć.



**Ruszt i taca muszą zostać  
prawidłowo umieszczone na  
prowadnicach  
teleskopowych Modele z  
drucianymi półkami i  
prowadnicami teleskopowymi**

Dzięki prowadnicom teleskopowym można łatwo zamontować ruszt do grilla i tacki. Podczas korzystania z tacek i rusztów na prowadnicach teleskopowych należy uważać, aby ograniczniki znajdujące się z przodu i z tyłu prowadnic opierały się o krawędzie grilla i tacek (patrz rysunek).






## Specyfikacje techniczne

### Ogólne specyfikacje

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

# Podstawy: Informacje na temat etykiety energetycznej piekarników elektrycznych podano zgodnie z normą EN 60350-1/IEC 60350-1. Wartości te są określane przy standardowym obciążeniu za pomocą funkcji ogrzewania dolnego lub ogrzewania wspomaganego wentylatorem (jeśli występuje). Klasa efektywności energetycznej jest ustalana zgodnie z następującym priorytetem w zależności od tego, czy odpowiednie funkcje znajdują w produkcie, czy nie: 1-Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO, 2-Ogrzewanie wentylatorem 3- Wentylator wspomagany małym grillem, 4-Górne i dolne ogrzewanie.


-  W celu poprawy jakości produktu specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez uprzedniego powiadomienia.
-  Rysunki w niniejszej instrukcji są schematyczne i mogą nie pasować dokładnie do konkretnego produktu.
-  Wartości podane na etykietach produktu lub w dołączonej do nich dokumentacji są uzyskiwane w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odpowiednimi normami. W zależności od warunków operacyjnych i środowiskowych produktu wartości te mogą się różnić.

## 4 Pierwsze użycie

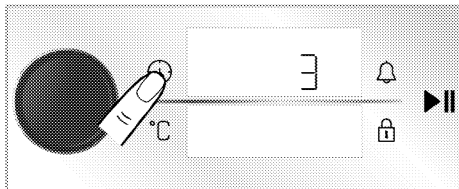
Przed rozpoczęciem korzystania z produktu zaleca się wykonanie następujących czynności.

### Pierwsze ustawienie godziny


**i** Zawsze ustawiaj godzinę przed użyciem piekarnika. Jeśli tego nie ustawisz, w niektórych modelach piekarników nie będzie można gotować.

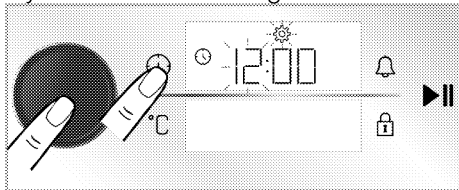
1. Przy piekarniku w stanie gotowości (gdy na wyświetlaczu jest aktualna godzina) aktywuj menu ustawień, dotykając przycisku  przez około 3 sekundy.


» Zostanie wyświetlone odliczanie 3-2-1. Po zakończeniu odliczania włącza się menu ustawień.



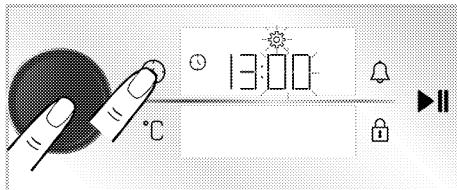
2. Naciśnij pokrętko piekarnika lub dotknij raz przycisku , aby aktywować pole godziny.



» Pole godziny i symbol  zamigają na wyświetlaczu czasu/zegara.



3. Ustaw godzinę, obracając pokrętko piekarnika w prawo/lewo i naciśnij pokrętko piekarnika lub dotknij raz przycisku , aby aktywować pole minut.

» Pole minut i symbol  zamigają na wyświetlaczu czasu/zegara.



4. Ustaw minuty, obracając pokrętko piekarnika w prawo/lewo. Potwierdź ustawienie czasu, naciskając pokrętko piekarnika lub dotykając przycisku . » Godzina jest ustawiona, a symbol  pojawi się na wyświetlaczu czasu/zegara zawsze włączony.

**i** Jeśli czas początkowy nie jest ustawiony, zegar będzie działał od czasu ustawionego w produkcji. Ustawienie godziny można zmienić zgodnie z opisem w rozdziale „Ustawienia”.

**i** Godzina resetuje się, gdy zbyt długo nie ma prądu. Wymaga ponownego ustawienia.

### Pierwsze czyszczenie

1. Usuń wszystkie materiały opakowania.
2. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
3. Włącz urządzenie na 30 minut, a następnie wyłącz. W ten sposób pozostałości i warstwy, które mogły pozostać w piecu podczas produkcji, są spalane i czyszczone.
4. Podczas korzystania z urządzenia wybierz najwyższą temperaturę i funkcję roboczą, na którą działają wszystkie grzałki. Patrz „Funkcje obsługi piekarnika”. W dalszej części dowiesz się, jak obsługiwać piekarnik.
5. Poczekaj, aż piekarnik ostygnie.
6. Wytrzyj powierzchnie produktu wilgotną szmatką lub gąbką i wytrzyj szmatką.

**Przed użyciem akcesoriów:**

Umyj akcesoria wodą z detergentem i miękką gąbką.

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

**UWAGA** 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 na temat użytkownika piekarnika

#### Wentylator chłodzący (Może nie być dostępny w Twoim produkcie.)

Produkt posiada wentylator chłodzący.

Wentylator chłodzący włącza się automatycznie w razie potrzeby i chłodzi zarówno przód produktu, jak i meble.

Wyłącza się automatycznie po zakończeniu procesu chłodzenia.

Gorące powietrze wydobywa się przez drzwi piekarnika. Nie zakrywać otworów wentylacyjnych. W przeciwnym razie piekarnik może się przegrzać.

Wentylator chłodzący nadal działa podczas pracy piekarnika lub po jego wyłączeniu (około 20-30 minut). Jeśli pieczesz z użyciem timera, pod koniec czasu pieczenia wentylator chłodzący wyłączy się wraz z wszystkimi funkcjami. Użytkownik nie może ustawić czasu pracy wentylatora chłodzącego. Włącza się i wyłącza automatycznie. To nie jest błąd.

#### Oświetlenie piekarnika





Oświetlenie piekarnika włącza się, gdy piekarnik zaczyna piec. W niektórych modelach oświetlenie włącza się podczas pieczenia, a w innych wyłącza się po pewnym czasie.

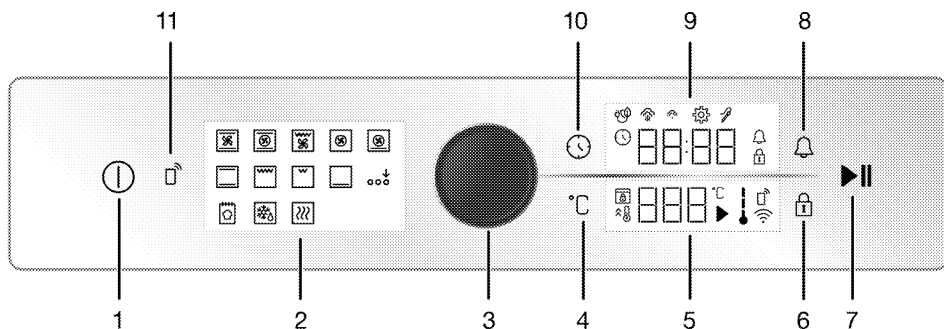
Jeśli drzwiczki zostaną otwarte podczas pieczenia lub będą w pozycji zamkniętej,

oświetlenie piekarnika zapali się automatycznie.

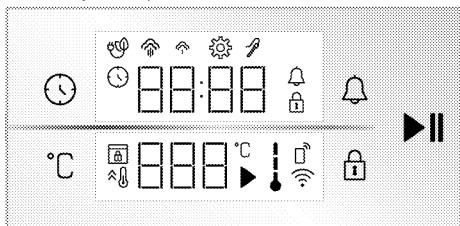
### Panel sterowania piekarnika

#### Ostrzeżenia ogólne dotyczące panelu sterowania

-  Maksymalna godzina, jaką można ustawić to 5:59. W programie ostrzegania czas ten wynosi 23:59. W przypadku awarii zasilania ustawione pieczenie i czas pieczenia zostają anulowane.
-  Podczas ustawiania programu odpowiednie symbole na wyświetlaczu migają. Należy odczekać chwilę, aż ustawienia zostaną zapisane.
-  Jeśli czas pieczenia jest ustawiony na samym początku, pozostały czas jest wyświetlany na ekranie.
-  Jeśli na panelu sterującym jest włączone ustawienie szybkiego nagrzewania wstępnego (booster), to po rozpoczęciu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się symbol  $\hat{b}$ , a piekarnik szybko osiągnie ustawioną temperaturę. Aby uzyskać informacje na temat ustawienia szybkiego nagrzewania (booster), **zobacz rozdział „Ustawienia”**.



- 1 Klawisz włączania/wyłączania
- 2 Wyświetlanie funkcji
- 3 Pokrętko sterowania piekarnika
- 4 Przycisk regulacji temperatury
- 5 Wyświetlacz temperatury
- 6 Symbol blokady przycisków
- 7 Przycisk uruchamiania/zatrzymywania pieczenia
- 8 Przycisk alarmu
- 9 Wyświetlacz zegara/czasu
- 10 Przycisk czasu i ustawień
- 11 Przycisk pilota



Wyświetlacze

### Przyciski:

- : Przycisk czasu i ustawień
- : Przycisk regulacji temperatury
- : Symbol blokady przycisków
- : Przycisk alarmu
- : Przycisk uruchamiania/zatrzymywania pieczenia

### Wyświetlacz zegara/czasu :

- : Symbol czasu gotowania/godziny
- : Symbol alarmu
- : Symbol ustawień
- : Symbol włączonej blokady
- : Symbol gotowania wentylatora ekologicznego
- : Symbol niskiego poziomu pary\*
- : Symbol wysokiego poziomu pary\*
- : Symbol sondy temperatury\*

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

### Wyświetlacz temperatury:

- : Symbol pieczenia
- : Symbol temperatury
- : Symbol temperatury wewnętrznej piekarnika
- : Symbol szybkiego nagrzewania (booster)
- : Symbol pilota
- : Symbol sieci bezprzewodowej (Wi-Fi)
- : Symbol blokady drzwi\*

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

### Włącz piekarnik

1. Włącz piekarnik, dotykając przycisku .

» Po włączeniu piekarnika na ekranie wyświetlana jest pierwsza funkcja. Na wyświetlaczu można ustawić program, temperaturę, czas pieczenia i alarm.

**i** Jeśli na wyświetlaczu nie zostaną wprowadzone żadne ustawienia, piekarnik wyłączy się po około 5 minutach, a na wyświetlaczu pojawi się godzina.

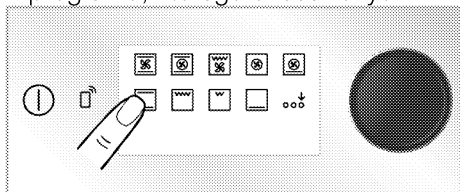
### Wyłączenie piekarnika;

Wyłącz piekarnik, dotykając przycisku ①. Na wyświetlaczu pojawia się godzina.

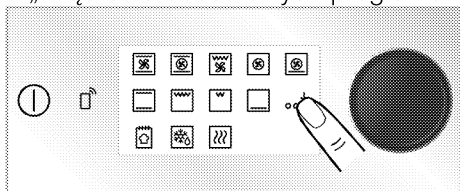
### Aby ustawić pieczenie ręcznie ustaw temperaturę i program.

Możesz ręcznie ustawić pieczenie bez ustawiania czasu, wybierając temperaturę i program odpowiednią do potrawy. Program „Górne i dolne ogrzewanie” i ustawienia 180°C są pokazane na zdjęciach jako przykład.

1. Włącz piekarnik, dotykając przycisku ①.
2. Na wyświetlaczu funkcyjnym dotknij programu, którego chcesz użyć.

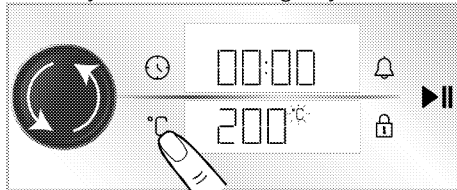


3. Na wyświetlaczu funkcyjnym dotknij programu, którego chcesz użyć. Jeśli program, który chcesz wybrać, nie jest jednym z pierwszych programów, które pojawiają się na wyświetlaczu programów, możesz aktywować dolny rząd programów, dotykając „Włączanie dodatkowych programów”.



4. Wstępnie zdefiniowana temperatura dla wybranej funkcji roboczej pojawia się na wyświetlaczu temperatury. Aby zmienić tę temperaturę, naciśnij pokrętko sterowania piekarnikiem lub dotknij przycisku °C i obróć pokrętko sterowania piekarnikiem w prawo/w lewo.

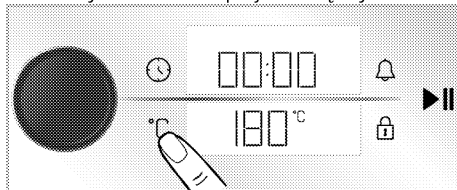
» Na wyświetlaczu zamiga symbol °C.



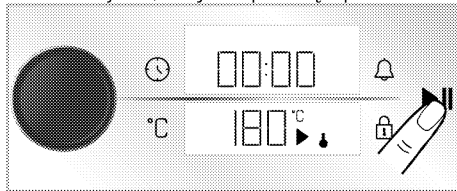
- i** Jeśli zmienisz program po ustawieniu temperatury, na wyświetlaczu pojawi się ostatnio ustawiona temperatura. Jeśli jednak ustawiona temperatura nie mieści się w zakresie temperatur wybranego programu, na wyświetlaczu pojawi się najwyższa możliwa wartość.

5. Potwierdź ustawienie temperatury, naciskając przycisk °C.






» Na wyświetlaczu pojawi się symbol °C.



6. Po ustawieniu programu i temperatury naciśnij ►||, aby rozpocząć pieczenie.




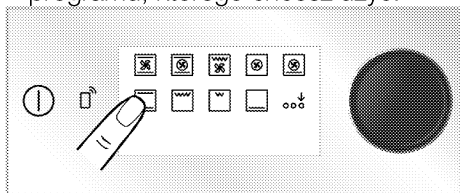
» Piekarnik zacznie działać natychmiast po wybraniu programu i temperatury. Na wyświetlaczu temperatury pojawia się

symbole  i . Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie ustawionego czasu pieczenia. Symbol  każdego etapu zapala się, gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiąga ustaloną temperaturę. Piekarnik nie wyłącza się automatycznie, ponieważ pieczenie w trybie ręcznym odbywa się bez ustawiania czasu pieczenia. Musisz sam kontrolować pieczenie i je wyłączać. Gdy potrawa jest gotowa dotknij przycisku  II, aby zakończyć pieczenie lub dotknij przycisku , aby całkowicie wyłączyć piekarnik.

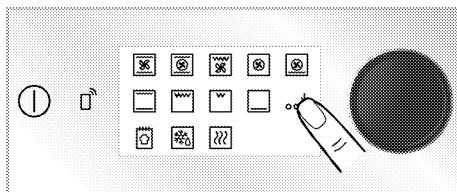
### Ustawienie czasu pieczenia


Można ustawić automatyczne wyłączenie piekarnika po upływie określonego czasu, wybierając temperaturę i program odpowiednią do potrawy i ustawiając czas pieczenia na zegarze. Program „Górne i dolne ogrzewanie”, ustawienia 180°C i 45 minut są pokazane na zdjęciach jako przykład.


1. Włącz piekarnik, dotykając przycisku .
2. Na wyświetlaczu funkcyjnym dotknij programu, którego chcesz użyć.

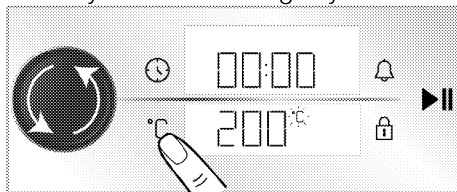



3. Na wyświetlaczu funkcyjnym dotknij programu, którego chcesz użyć. Jeśli program, który chcesz wybrać, nie jest jednym z pierwszych programów, które pojawiają się na wyświetlaczu programów, możesz aktywować dolny rząd programów, dotykając „Włączanie dodatkowych programów”.




4. Wstępnie zdefiniowana temperatura dla wybranej funkcji roboczej pojawia się na wyświetlaczu temperatury. Aby zmienić tę temperaturę, naciśnij pokrętko sterowania piekarnikiem lub dotknij przycisku  i obróć pokrętko sterowania piekarnikiem w prawo/w lewo.

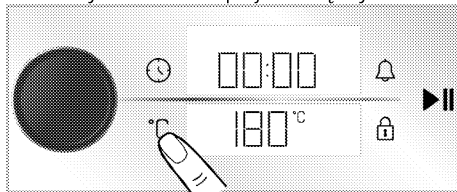
» Na wyświetlaczu zamiga symbol .





-  Jeśli zmienisz program po ustawieniu temperatury, na wyświetlaczu pojawi się ostatnio ustawiona temperatura. Jeśli jednak ustawiona temperatura nie mieści się w zakresie temperatur wybranego programu, na wyświetlaczu pojawi się najwyższa możliwa wartość.

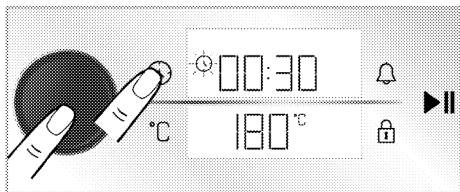
5. Potwierdź ustawienie temperatury, naciskając przycisk .


» Na wyświetlaczu pojawi się symbol .




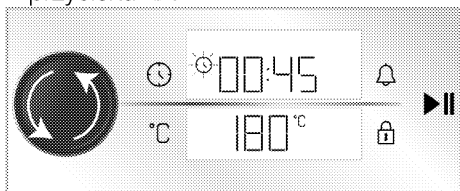
6. Naciśnij pokrętko sterowania piekarnika lub dotknij raz przycisku , aby ustawić czas pieczenia.
- » Symbol  zamiga na wyświetlaczu, a na wyświetlaczu zegara/czasu pojawi się

ustawiony czas pieczenia wynoszący 30 minut.




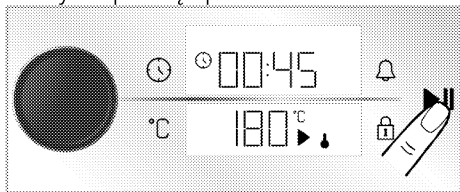
**i** Po ustawieniu programu i temperatury, czas pieczenia zostanie ustawiony na 30 minut poprzez dotknięcie przycisku  lub naciśnięcie bezpośrednio pokrętki sterowania piekarnika, aby szybko ustawić czas pieczenia i zmienić czas, obracając pokrętkę sterowania piekarnika w prawo/w lewo.

7. Ustaw czas gotowania, obracając pokrętkę sterowania piekarnika. Potwierdź czas gotowania, dotykając przycisku .








**i** Czas pieczenia zwiększa się o 1 minutę w ciągu pierwszych 15 minut, a po 15 minutach zwiększa się o 5 minut.

8. Po ustawieniu programu, temperatury i czasu pieczenia dotknij przycisku , aby rozpocząć pieczenie.




» Piekarnik zacznie działać natychmiast po wybraniu programu i temperatury. Zaczyna się odliczanie ustawionego

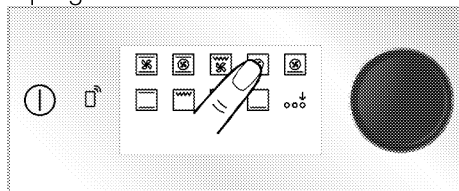
czasu pieczenia. Na wyświetlaczu temperatury pojawią się symbole  i . Symbol  każdego etapu zapala się, gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiąga ustawioną temperaturę. Po zakończeniu pieczenia na ekranie pojawi się komunikat "End", pojawi się na wyświetlaczu, minutnik wyda ostrzeżenie dźwiękowe, a piekarnik przestanie pracować.

9. Ostrzeżenie dźwiękowe rozlega się przez minutę. Jeśli podczas alarmu zostanie dotknięty przycisk , a na wyświetlaczu pojawi się "End", piekarnik będzie kontynuował pracę przez nieokreślony czas. Po dotknięciu przycisku , piekarnik wyłączy się. Naciśnięcie dowolnego przycisku (innego niż wcześniej) spowoduje uruchomienie alarmu.

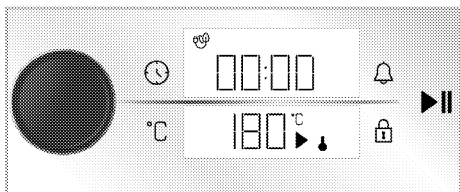
### Pieczenie ECO fan

Aby oszczędzać energię, możesz użyć tej funkcji zamiast „Ogrzewanie wentylatorem” w zakresie 160–220°C. Czas gotowania będzie jednak nieco dłuższy.

1. Włącz piekarnik, dotykając przycisku .
2. Dotknij i przytrzymaj „Ogrzewanie wentylatorem” na wyświetlaczu programów.



» Zostanie wyświetlone odliczanie 3-2-1. Kiedy odliczanie dobiegnie końca, pojawi się symbol  i **włączy się** „Pieczenie ECO fan”.



3. Możesz zmienić ustawioną temperaturę i ustawić czas pieczenia zgodnie z opisem w poprzednich rozdziałach. Następnie zaczynasz piec.

» Gdy **włączy się „Pieczenie ECO fan”**, lampa świeci krócej niż podczas innych programów pieczenia ze względu na oszczędność energii.

### Funkcja chleba

Twój piekarnik ma „Funkcja chleba”, specjalnie zdefiniowane do wypieku chleba. Ustawienia temperatury i czasu programu są stałe.

### Składniki

- 500g mąki
- 15g cukru
- 10g drożdży instant
- 10g oleju słonecznikowego
- 8g soli
- 300ml wody (35°C)

### Na górę ciasta

- 2 łyżeczki oleju słonecznikowego

### Przygotowanie

1. Mąkę przesiej do głębokiej miski. Do mąki dodaj cukier i równomiernie wymieszaj.
2. Otwórz środek mąki i dodaj drożdże, sól i olej słonecznikowy. Zaczynając od boków miski, stopniowo wlewaj ciepłą wodę.
3. Ugniataj ciasto ręcznie lub w mikserze do ciasta przez około 10-15 minut.
4. Kilkakrotnie obróć ręcznie zagniecione ciasto i włóż do miski. Na ciasto rozprowadź 1 łyżeczkę oleju słonecznikowego i przykryj folią kuchenną tak, aby dotykała ciasta.

5. Ciasto przykryj folią kuchenną, przykryj grubą szmatką i pozostaw do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej.

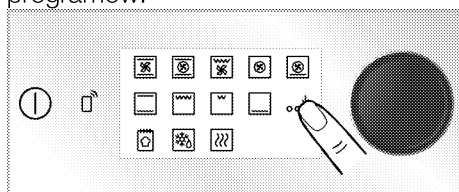
6. Weź ciasto, które wyrastało przez 60 minut, wyłóż na blat i złóż 4-5 razy i usuń powietrze z wnętrza. Na ciasto rozprowadź 1 łyżeczkę oleju słonecznikowego i przykryj folią kuchenną tak, aby dotykała ciasta. Pozostaw ciasto do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej przez kolejne 30 minut.

7. Gdy ciasto skończy rosnąć, uformuj bochenek i umieść na blasze do pieczenia. Za pomocą noża zrób 3-4 nacięcia na cieście.

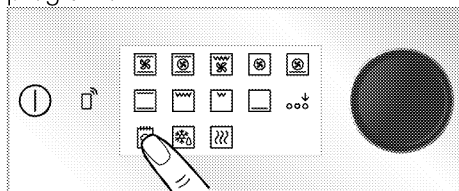
8. Umieść blachę na 3 półce piekarnika.

9. Włącz piekarnik, dotykając przycisku ①.

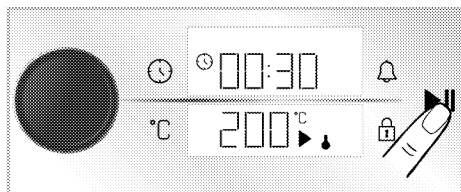
10. Aktywuj dolny rząd programów, dotykając „Włączanie dodatkowych programów” na wyświetlaczu programów.




11. Dotknij opcji „Funkcja chleba” w dolnym rzędzie wyświetlacza programów.




12. Dotknij przycisku ►||, aby rozpocząć pieczenie.





13. Po zakończeniu czasu pieczenia przez jedną minutę rozlegnie się dźwięk ostrzegawczy. Po dotknięciu przycisku , piekarnik wyłączy się. Naciśnięcie dowolnego innego przycisku spowoduje wyłączenie dźwięku ostrzegawczego.

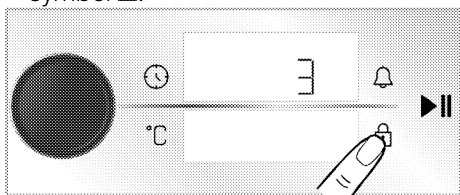
## Ustawienia



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

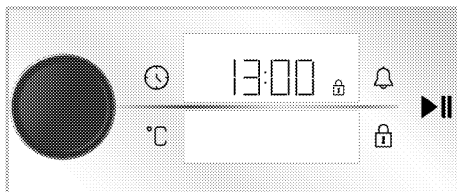
## Włączenie blokady przycisków

Korzystając z funkcji blokady przycisków, można zabezpieczyć jednostkę sterującą przed utrudnianiem pracy.

1. Dotknij przycisku , aż na wyświetlaczu czasu/zegara pojawi się symbol .






- » Zostanie wyświetlone odliczanie 3-2-1. Po zakończeniu odliczania na wyświetlaczu czasu/zegara pojawi się symbol  i włączy się blokada przycisków. Po dotknięciu dowolnego przycisku, gdy włączona jest blokada, minutnik wyda sygnał dźwiękowy, a symbol  zamiga.



-  Blokada przycisków nie wyłączy się w przypadku awarii zasilania.


## Wyłączenie blokady przycisków



1. Dotknij przycisku , aż na wyświetlaczu czasu/zegara pojawi się symbol .
- » Zostanie wyświetlone odliczanie 3-2-1. Po zakończeniu odliczania na wyświetlaczu czasu/zegara zniknie symbol  i wyłączy się blokada przycisków.

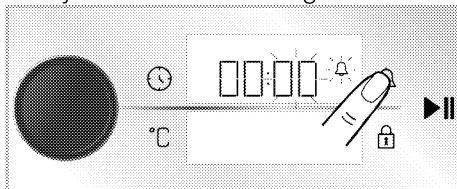
## Ustawienie alarmu

Można użyć jednostki sterującej w celu ostrzeżenia lub przypomnienia innego niż pieczenie.

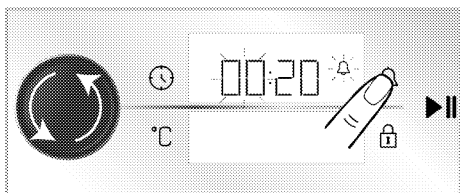
Alarm nie wpływa na działanie piekarnika. Używany w celach ostrzegawczych. Na przykład można użyć alarmu, gdy chcesz obrócić jedzenie w piekarniku o określonej godzinie. Po upływie ustawionego czasu zegar wyda ostrzeżenie dźwiękowe.

-  Najdłuższy czas alarmu to 23 godziny i 59 minut.

1. Dotknij raz przycisku , aby ustawić czas alarmu.
- » Symbol  i pole minut zaczną migać na wyświetlaczu czasu/zegara.



2. Ustaw minuty, obracając pokrętko sterowania piekarnikiem w prawo/w lewo i naciśnij raz przycisk , aby aktywować pole godziny.



3. Ustaw godzinę, obracając pokrętko piekarnika w prawo/lewo. Potwierdź ustawienie czasu, naciskając pokrętko piekarnika lub dotykając przycisku 🔔.

» Symbol 🔔 zaświeci się w sposób ciągły, a na wyświetlaczu czasu/zegara zaczyna się odliczanie czasu alarmu.

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

**i** Jeśli czas alarmu i czas pieczenia są ustawione jednocześnie, na wyświetlaczu czasu/zegara pojawi się krótszy czas.

### Wyłączenie alarmu

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

» Dźwięk ostrzegawczy wyłączy się.

### Czy chcesz anulować alarm?

1. Dotknij raz przycisku 🔔, aby anulować czas alarmu.

» Symbol 🔔 zacznie migać na wyświetlaczu czasu/zegara.

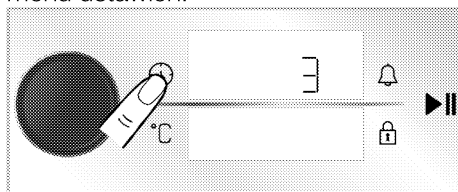
2. Ustaw godzinę alarmu na „00:00”, obracając pokrętko piekarnika w prawo/lewo.

### Ustawienie głośności

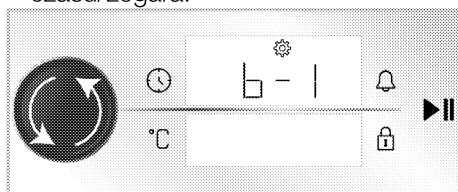
Możesz ustawić głośność jednostki sterującej. Aby wykonać tę czynność, piekarnik powinien być wyłączony.

1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu jest aktualna godzina) aktywuj menu ustawień, dotykając przycisku ⚙️ przez 3 sekundy.

» Zostanie wyświetlone odliczanie 3-2-1. Po zakończeniu odliczania włącza się menu ustawień.

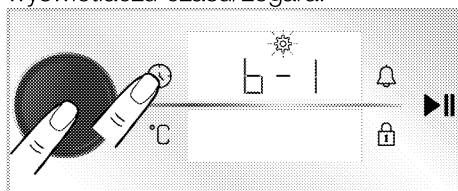


2. Obracaj pokrętko piekarnika w prawo/w lewo, aż „b-1” lub „b-2” pojawi się na wyświetlaczu czasu/zegara.



3. Aktywuj ustawienie głośności, dotykając przycisku 🔔 lub naciskając na pokrętko piekarnika.

» Symbol 🔔 zacznie migać na wyświetlaczu czasu/zegara.



4. Ustaw żądany poziom głośności, obracając pokrętko piekarnika w prawo/lewo.

5. Potwierdź wybrany poziom głośności, dotykając przycisku 🔔 lub naciskając na pokrętko piekarnika.

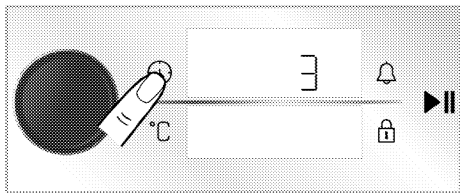
### Ustawienia jasności wyświetlacza

Możesz zmienić poziom jasności urządzenia. Aby wykonać tę czynność, piekarnik powinien być wyłączony.

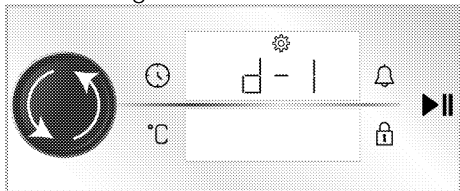
1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu jest aktualna godzina) aktywuj menu ustawień, dotykając przycisku ⚙️ przez 3 sekundy.




» Zostanie wyświetlone odliczanie 3-2-1. Po zakończeniu odliczania włącza się menu ustawień.

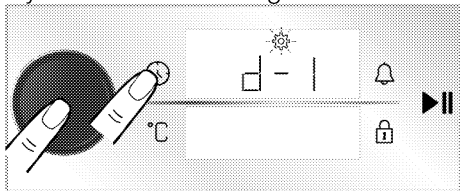


2. Obróć pokrętko piekarnika w prawo/lewo, aż „d-1”, „d-2” lub „d-3” pojawi się na wyświetlaczu czasu/zegara.



3. Aktywuj ustawienie jasności, dotykając przycisku  lub naciskając na pokrętko piekarnika.

» Symbol  zacznie migać na wyświetlaczu czasu/zegara.




4. Ustaw żądany poziom jasności, obracając pokrętko piekarnika w prawo/lewo.

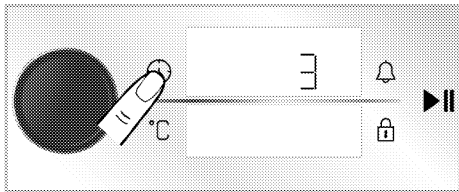
5. Potwierdź wybrany poziom jasności, dotykając przycisku  lub naciskając na pokrętko piekarnika.

### Ustawianie funkcji szybkiego nagrzewania wstępnego (Booster)

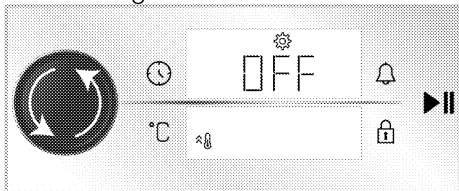
Pieczenie można uruchomić automatycznie, korzystając z funkcji szybkiego podgrzewania produktu. W tym celu należy aktywować ustawienie szybkiego nagrzewania wstępnego. Aby wykonać tę czynność, piekarnik powinien być wyłączony.


1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu jest aktualna godzina) aktywuj menu ustawień, dotykając przycisku  przez 3 sekundy.


» Zostanie wyświetlone odliczanie 3-2-1. Po zakończeniu odliczania włącza się menu ustawień.

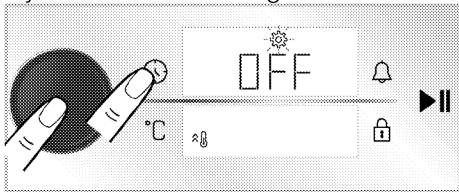


2. Obróć pokrętko piekarnika w prawo/lewo, aż symbol  i „Wyłącz” pojawi się na wyświetlaczu czasu/zegara.

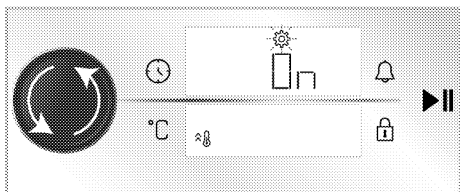


3. Włącz ustawienie szybkiego nagrzewania wstępnego (booster), dotykając przycisku  lub naciskając na pokrętko piekarnika.

» Symbol  zacznie migać na wyświetlaczu czasu/zegara.



4. Obróć pokrętko piekarnika w prawo/w lewo, aby zmienić ustawienie „Wyłącz” wyświetlane na wyświetlaczu czasu/zegara na ustawienie „Włącz”.




5. Potwierdź ustawienie szybkiego nagrzewania wstępnego (booster), dotykając przycisku  lub naciskając na pokrętko piekarnika.

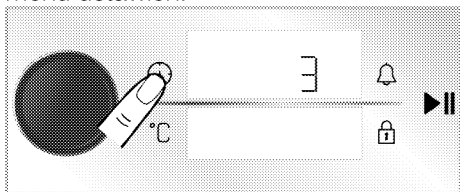
**i** W ten sam sposób można wyłączyć ustawienie szybkiego nagrzewania wstępnego. Ustawiając na „Wyłącz” można anulować ustawienie szybkiego nagrzewania wstępnego.


### Zmiana ustawienia godziny


Aby zmienić godzinę, którą wcześniej ustawiłeś

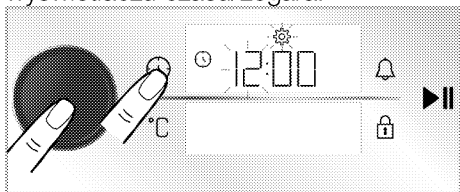
1. Przy piekarniku w stanie gotowości (gdy na wyświetlaczu jest aktualna godzina) aktywuj menu ustawień, dotykając przycisku  przez około 3 sekundy.


» Zostanie wyświetlone odliczanie 3-2-1. Po zakończeniu odliczania włącza się menu ustawień.



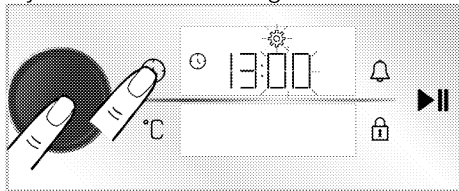
2. Naciśnij pokrętko piekarnika lub dotknij raz przycisku , aby aktywować pole godziny.


» Pole godziny i symbol  zamigają na wyświetlaczu czasu/zegara.




3. Ustaw godzinę, obracając pokrętko piekarnika w prawo/lewo i naciśnij pokrętko piekarnika lub dotknij raz przycisku , aby aktywować pole minut.

» Pole minut i symbol  zamigają na wyświetlaczu czasu/zegara.



4. Ustaw minuty, obracając pokrętko piekarnika w prawo/lewo. Potwierdź ustawienie czasu, naciskając pokrętko piekarnika lub dotykając przycisku .

» Godzina jest ustawiona, a symbol  pojawi się na wyświetlaczu czasu/zegara zawsze włączony.



### Podłączenie piekarnika do sieci bezprzewodowej i wprowadzenie go do aplikacji HomeWhiz

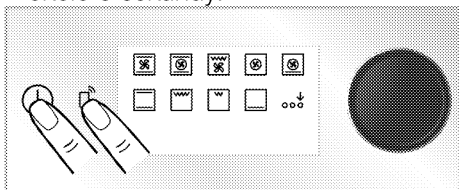
Możesz podłączyć piekarnik do sieci bezprzewodowej i sterować nim za pomocą aplikacji „HomeWhiz” przy użyciu inteligentnego urządzenia. W tym celu zainstaluj najpierw aplikację HomeWhiz na swoim urządzeniu.

Aplikacja „HomeWhiz” jest dostępna na mobilnych systemach operacyjnych iOS i Android.

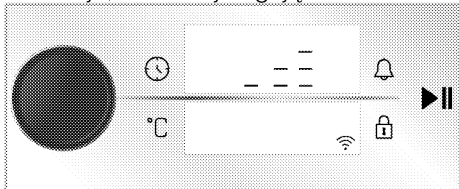
**i** Po pobraniu aplikacji „HomeWhiz” postępuj zgodnie z instrukcjami w aplikacji, aby stworzyć swój dom.


**i** Możesz zakończyć procedurę podłączenia piekarnika do sieci bezprzewodowej i aktywować zdalne sterowanie piekarnikiem, postępując zgodnie z instrukcjami podanymi w aplikacji.

1. Aby przełączyć piekarnik do trybu ustawień, gdy jest wyłączony (a na wyświetlaczu jest wyświetlana godzina), należy jednocześnie dotknąć przycisków  i  i przytrzymać przez około 3 sekundy.







- » Gdy piekarnik zostaje przełączony do trybu konfiguracji, na ekranie pojawia się animacja, na której migają niektóre linie.













2. Otwórz aplikację „HomeWhiz” zainstalowaną na inteligentnym urządzeniu. Po utworzeniu domu wybierz piekarnik pod sprzęt kuchenny i wprowadź numer magazynowy swojego produktu do aplikacji i postępuj zgodnie z krokami opisanymi na aplikacji.
  -  Numer magazynowy Twojego urządzenia to numer zaczynający się od „77 ...” i umieszczony pod okładką instrukcji.
3. Zakończ wprowadzenie piekarnika do aplikacji, postępując zgodnie z instrukcjami podanymi w aplikacji.

### Aktywacja pilota piekarnika

Aby umożliwić zdalne sterowanie po wprowadzeniu piekarnika do aplikacji „HomeWhiz”:



1. Dotknij raz przycisku , gdy na wyświetlaczu widoczny jest symbol .
- » Symbol  zostanie wyświetlony na ekranie razem z symbolem .

 Jeśli symbol  nie pojawi się na wyświetlaczu, naciśnij  dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się symbol . Jeśli nie wprowadziłeś swojego urządzenia do aplikacji HomeWhiz, symbol  mignie raz i usłyszysz sygnał błędu.

 Jeśli symbol  pojawi się na wyświetlaczu, ale po naciśnięciu przycisku  słychać sygnał błędu, a symbol  nie wyświetla się lub miga symbol , sprawdź połączenie internetowe urządzenia. Jeśli połączenie internetowe działa prawidłowo, a problem nadal występuje, powtórz kroki instalacji.

### Usuwanie dopasowania piekarnika podłączonego do aplikacji „HomeWhiz”

Po dodaniu urządzenia do aplikacji “HomeWhiz”, konto użytkownika użyte dla “HomeWhiz” jest zgodne z informacjami o Twoim urządzeniu. Aby usunąć dopasowanie z powodu utraty dostępu do konta, z którego korzystasz w aplikacji lub z innych powodów, należy wykonać następujące czynności.

1. Przy wyłączonym urządzeniu (gdy na wyświetlaczu pojawia się pora dnia) dotknij przycisków  i  na około 5 sekund.

» Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie od 5.

2. Po zakończeniu odliczania na ekranie pojawi się animacja usuwania dopasowania.

3. Gdy proces usuwania dopasowania zakończy się bez żadnego problemu, usłyszysz dźwięk i piekarnik uruchomi się ponownie.

**i** Jeśli wystąpi problem z usunięciem dopasowania, a procesu nie można ukończyć, usłyszysz dźwięk błędu.

4. Po zakończeniu usuwania możesz ponownie połączyć urządzenie z kontem "HomeWhiz".

### Deklaracja zgodności

Niniejszym Arçelik A.Ş. oświadcza, że urządzenie jest zgodne z dyrektywą 2014/53/UE. Szczegółową deklarację zgodności RED można znaleźć pod adresem support.beko.com wraz z dodatkowymi dokumentami na stronie produktu dla danego urządzenia.



Pasma 2,4 GHz: Maks. 100 mW

### Jak korzystać z sondy temperatury mięsa

#### Ogólne ostrzeżenia i informacje

**i** Aby sonda temperatury mięsa mogła działać, należy ustawić piekarnik na określoną funkcję i temperaturę.

**i** Jeśli ustawiono minutnik piekarnika na określony czas gotowania przed użyciem sondy temperatury mięsa, ustawienie to zostanie automatycznie anulowane po podłączeniu sondy temperatury mięsa.

**i** Podczas pieczenia z sondy temperatury mięsa nie można używać półek nad gniazdem sondy temperatury mięsa.

**i** Wyczyść sondę temperatury mięsa wilgotną szmatką i wysusz suchą szmatką po każdorazowym użyciu.

**i** Gdyby **75C** nie pojawiło się w polu wskaźnika temperatury, upewnij się, że złącze sondy temperatury mięsa jest dobrze osadzone w gnieździe.

**i** Jeśli sonda temperatury mięsa jest używana bez wkładania końcówki czujnika do mięsa, końcówka czujnika wykryje temperaturę wewnątrz piekarnika i zakończy proces pieczenia przy ustawionej temperaturze. Jeśli jednak sonda temperatury mięsa zostanie poddana działaniu temperatury 250°C lub wyższej, jej czujnik ulegnie uszkodzeniu.

**i** Temperatura funkcji pracy może być co najmniej o 30 °C wyższa niż temperatura sondy do mięsa. Na przykład: Jeśli temperatura sondy do mięsa jest ustawiona na 70 °C, temperaturę funkcji pracy można ustawić na co najmniej 100 °C.

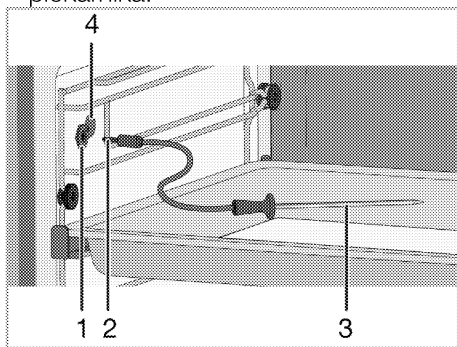
**i** \* Ze względów bezpieczeństwa żywności zaleca się, aby środek (najniższy punkt) czerwonego mięsa miał co najmniej 63°C.

#### Tabela referencyjna dla interwałów gotowania czerwonych mięs:

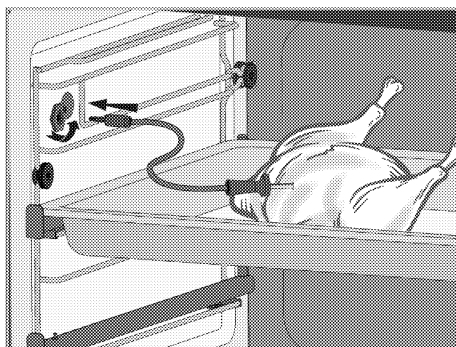
| Poziom gotowania         | Temperatura środka mięsa (°C) |
|--------------------------|-------------------------------|
| Bardzo krwiste           | 55-59                         |
| Krwiste                  | 60-62                         |
| Półkrwiste               | 63-70                         |
| Średnio wypieczone       | 71-76                         |
| Dobrze wypieczone        | 77-81                         |
| Bardzo dobrze wypieczone | ≥82                           |

**i** \*Dla bezpieczeństwa żywności, temperatura rdzenia najniższego miejsca mięsa drobiowego powinna wynosić minimum 74°C, a temperatura wnętrza powinna wynosić 85°C, aby mięso było dobrze ugotowane.

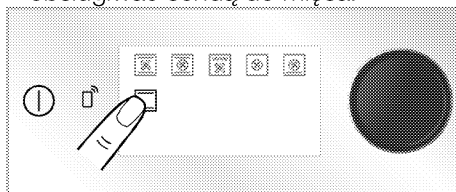
1. Włącz piekarnik, dotykając klawisza ①.
2. Włóż złącze sondy temperatury mięsa (2) do jej gniazda (1) po przesunięciu osłony gniazda (4) na bocznej ścianie piekarnika.




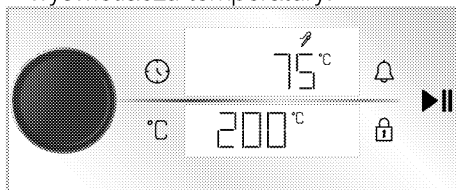
- 1 Gniazdo sondy temperatury mięsa
  - 2 Złącze sondy temperatury mięsa
  - 3 Końcówka czujnika sondy temperatury mięsa
  - 4 Osłona gniazda sondy temperatury mięsa
3. Wetknij końcówkę czujnika sondy temperatury mięsa do potrawy, którą będziesz gotować.



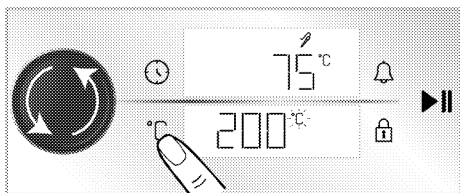
4. Gdy sonda do mięsa jest włożona do produktu, na wyświetlaczu funkcji pojawiają się funkcje operacyjne, w których może być używana sonda do mięsa. Dotknij funkcji, którą chcesz obsługiwać sondą do mięsa.



5. Zalecana temperatura dla sondy do mięsa wynosi 75 °C, a na wyświetlaczu zegara/czasu pojawia się . Zalecana temperatura dla wybranej funkcji pracy pojawia się na wyświetlaczu temperatury.

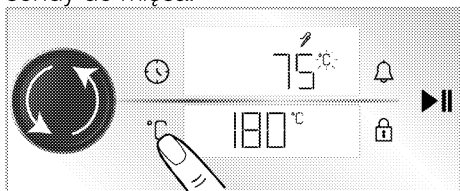


6. Dotknij klawisza °C i obróć pokrętko sterowania piekarnikiem w prawo/lewo, aby zmienić wstępnie zdefiniowaną temperaturę dla wybranej funkcji roboczej.  
» Miga symbol °C obok temperatury funkcji.

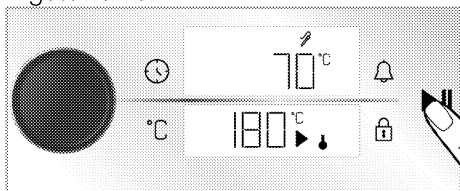


7. Aby zmienić temperaturę sondy do mięsa, ponownie dotknij przycisku °C i obróć pokrętkę sterowania piekarnikiem w prawo/w lewo.

» Miga symbol °C obok temperatury sondy do mięsa.



8. Dotknij klawisza ►||, aby rozpocząć gotowanie.



» Podczas pieczenia z termosonda na wyświetlaczu w odstępach około 3 sekund naprzemiennie pojawia się rzeczywista temperatura wewnętrzna potrawy, do której jest włożona sonda oraz ustawiona temperatura sondy.

» Czujnik sondy do mięsa automatycznie wykrywa, że temperatura wewnątrz mięsa osiąga temperaturę ustawioną dla sondy do mięsa i kończy pieczenie, gdy mięso w środku osiągnie tę temperaturę. Gdy sonda do mięsa zostanie wyjęta przed zakończeniem pieczenia, na wyświetlaczu pojawia się "End" i pieczenie się kończy.

9. Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawia się komunikat "End", a piekarnik emituje ostrzeżenie dźwiękowe. Dotknij dowolnego klawisza, aby zatrzymać ostrzeżenie.

10. Wyłącz piekarnik, dotykając klawisza ①.

## 6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia.

W tej części opisano wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia. Ponadto można znaleźć niektóre produkty spożywcze przetestowane w czasie produkcji i najbardziej odpowiednie ustawienia dla tych produktów. Wskazane są również odpowiednie ustawienia piekarnika i akcesoria.

### Ostrzeżenia ogólne dotyczące pieczenia

- Podczas otwierania drzwi piekarnika lub po zakończeniu pieczenia może wydobywać się gorąca para. Para może poparzyć dłoń, twarz i / lub oczy. Podczas otwierania drzwiczek piekarnika należy trzymać się z daleka.
- Intensywna para wytwarzana podczas pieczenia może tworzyć skroplone krople wody wewnątrz i na zewnątrz piekarnika oraz na górnych częściach mebli w wyniku różnicy temperatur. Jest to normalne zjawisko.
- Podane wartości temperatury i czasu pieczenia potraw mogą się różnić w zależności od przepisu i ilości. Z tego powodu wartości te są podane w przybliżeniu.
- Przed rozpoczęciem pieczenia należy wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria. Akcesoria, które pozostaną w piekarniku, mogą utrudnić prawidłowe pieczenie.
- W przypadku potraw, które będą pieczone według własnego przepisu, można odwoływać się do podobnych dań podanych w tabelach.
- Korzystanie z dostarczonych akcesoriów zapewnia najlepszą wydajność gotowania. Należy przestrzegać ostrzeżeń i informacji dostarczonych przez producenta dla

zewnątrznych naczyń kuchennych, które będą używane.

- Wyciąć papier tłuszczoodporny na tłuszcz, który będzie używany podczas pieczenia, o rozmiarach odpowiednich do foremki. Papier tłuszczoodporny, które przestają z foremki, mogą stwarzać ryzyko poparzenia i wpływać na jakość pieczenia. Należy użyć papieru tłuszczoodpornego odpowiedniego do danej temperatury.
- Aby pieczenie było prawidłowe należy umieścić potrawę na zalecanej półce. Nie zmienia miejsca półki podczas pieczenia.

### Ciasta i wypieki

#### Informacje ogólne

- Zalecamy korzystanie z akcesoriów dołączonych do urządzenia w celu uzyskania dobrej wydajności pieczenia. Jeśli zamierzasz używać własnych foremek, wybierz ciemne, nieprzywierające i odporne na ciepło naczynia.
- Jeśli zalecane jest wcześniejsze nagrzanie należy nagrzać piekarnik i dopiero włożyć foremkę z masą.
- Jeśli zamierzasz piec stawiając naczynie na ruszcie, umieść je na środku, a nie w pobliżu tylnej ściany.
- Wszystkie materiały użyte do wyrobu ciasta powinny być świeże i w temperaturze pokojowej.
- Pieczenie może się różnić w zależności od ilości potraw i wielkości naczyń.
- Formy metalowe, ceramiczne i szklane wydłużają czas gotowania, a dolna powierzchnia wypieków nie rumieni się równomiernie.
- Jeśli podczas gotowania używasz papieru do gotowania, na dolnej

powierzchni potrawy może się lekko zarumienić. W takim przypadku konieczne może być wydłużenie czasu gotowania o około 10 minut.

- Wartości określone w tabelach są ustalane w wyniku testów przeprowadzonych w naszych laboratoriach. Odpowiednie dla Ciebie wartości mogą się różnić od podanych.
- Umieść jedzenie na zalecanej półce. Dolna półka piekarnika to półka numer 1.

### Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o 10 °C i skróć czas pieczenia.
- Jeśli ciasto jest wilgotne, użyj niewielkiej ilości płynu lub obniż temperaturę o 10 °C.
- Jeśli górna część ciasta jest spalona, umieść je na dolnej półce, obniż temperaturę i zwiększ czas pieczenia.
- Jeśli jest dobrze upieczone w środku, ale na zewnątrz jest lepkie, użyj mniejszej ilości płynu, zmniejsz temperaturę i zwiększ czas pieczenia.

### Wskazówki dotyczące pieczenia ciastek

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o 10 °C i skróć czas pieczenia. Wysmaruj arkusz papieru do pieczenia w „sosie” składającym się z mleka, oleju, jajek i mieszanki jogurtowej.
- Jeśli ciasto powoli się piecze, upewnij się, że grubość przygotowanego ciasta nie przepelnia foremki.
- Jeśli ciasto jest zrumienione na powierzchni, ale spód nie jest upieczony, upewnij się, że ilość „sosu”, którą użyłeś, nie jest zbyt duża na dnie ciasta. Aby ciasto równomiernie się zarumieniło, spróbuj równomiernie rozprowadzić „sos” między arkuszami papieru a ciastem.
- Ciasto piec w temperaturze i pozycji podanej w tabeli. Jeśli spód nadal nie jest wystarczająco zrumieniony, umieść ciasto na dolnej półce do dalszego pieczenia.

### Tabela pieczenia w piekarniku ciast i wyrobów piekarniczych

#### Sugestie dotyczące gotowania na jednej tacy

| Zywność            | Akcesoria  | Funkcje                  | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|--------------------|--|--------------------------|---------------|------------------|-----------------------------|
| Ciasta na blasze   | Standardowa taca*  | Górne i dolne ogrzewanie | 3             | 180              | 30 ... 40                   |
| Ciasta w formie    | Forma do pieczenia na ruszcie do grilla**                                  | Ogrzewanie wentylatorem  | 2             | 180              | 30 ... 40                   |
| Ciasteczka         | Standardowa taca*  | Górne i dolne ogrzewanie | 3             | 160              | 25 ... 35                   |
|                    | Standardowa taca*  | Ogrzewanie wentylatorem  | 3             | 150              | 25 ... 35                   |
| Ciasta biszkoptowe | Okrągła forma do ciasta, średnica 26 cm z zaciskiem na ruszcie do grilla** | Górne i dolne ogrzewanie | 2             | 150              | 30 ... 40                   |
|                    | Okrągła forma do ciasta, średnica 26 cm z zaciskiem na ruszcie do grilla** | Ogrzewanie wentylatorem  | 2             | 150              | 35 ... 45                   |



| <b>Żywność</b>    | <b>Akcesoria</b>  | <b>Funkcje</b>                                 | <b>Pozycja półki</b> | <b>Temperatura (°C)</b> | <b>Czas pieczenia (min.) (ok.)</b> |
|-------------------|---|--|----------------------|-------------------------|------------------------------------|
| Ciastko           | Taca do ciasta*   | Górne i dolne ogrzewanie                       | 3                    | 170                     | 25 ... 35                          |
|                   | Taca do ciasta*   | Ogrzewanie wentylatorem                        | 3                    | 170                     | 20 ... 30                          |
| Ciasto francuskie | Standardowa taca*   | Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem | 2                    | 180                     | 35 ... 45                          |
| Krucze ciastka    | Standardowa taca*   | Górne i dolne ogrzewanie                       | 2                    | 200                     | 20 ... 30                          |
|                   | Standardowa taca*   | Ogrzewanie wentylatorem                        | 3                    | 180                     | 20 ... 30                          |
| Cały chleb        | Standardowa taca*   | Górne i dolne ogrzewanie                       | 3                    | 200                     | 30 ... 40                          |
|                   | Standardowa taca*   | Ogrzewanie wentylatorem                        | 3                    | 200                     | 30 ... 40                          |
| Lasagne           | Prostokątna szklano-metalowa forma na ruszcie do grilla**                         | Górne i dolne ogrzewanie                       | 2 lub 3              | 200                     | 30 ... 40                          |
| Szarlotka         | Okrągła czarna metalowa forema do ciasta, o średnicy 20 cm na ruszcie do grilla** | Górne i dolne ogrzewanie                       | 2                    | 180                     | 50 ... 65                          |
|                   | Okrągła czarna metalowa forema do ciasta, o średnicy 20 cm na ruszcie do grilla** | Ogrzewanie wentylatorem                        | 3                    | 170                     | 50 ... 65                          |
| Pizza             | Standardowa taca*   | Górne i dolne ogrzewanie                       | 3                    | 280                     | 5 ... 9                            |
|                   | Standardowa taca*   | Funkcja pizzy                                  | 2                    | 280                     | 5 ... 10                           |

Nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

\* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

\*\* Te akcesoria nie są dołączone do produktu. Są dostępne osobno.

### **Sugestie dotyczące gotowania z dwoma tacami**

| <b>Żywność</b>    | <b>Akcesoria</b>                             | <b>Funkcje</b>          | <b>Pozycja półki</b> | <b>Temperatura (°C)</b> | <b>Czas pieczenia (min.) (ok.)</b> |
|-------------------|--|-------------------------|----------------------|-------------------------|------------------------------------|
| Ciasteczka        | 2 – Standardowa taca*<br>4 – Taca do ciasta* | Ogrzewanie wentylatorem | 2 – 4                | 150                     | 25 ... 35                          |
| Ciastko           | 2 – Standardowa taca*<br>4 – Taca do ciasta* | Ogrzewanie wentylatorem | 2 – 4                | 170                     | 25 ... 35                          |
| Ciasto francuskie | 1 – Standardowa taca*<br>4 – Taca do ciasta* | Ogrzewanie wentylatorem | 1 – 4                | 180                     | 40 ... 50                          |
| Krucze ciastka    | 2 – Standardowa taca*<br>4 – Taca do ciasta* | Ogrzewanie wentylatorem | 2 – 4                | 180                     | 20 ... 30                          |

Nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

\* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

\*\* Te akcesoria nie są dołączone do produktu. Są dostępne osobno.

## Tabela pieczenia w piekarniku przy użyciu funkcji Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO

- Nie zmieniać temperatury gotowania po rozpoczęciu gotowania przy użyciu funkcji Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO
- Nie otwierać drzwiczek podczas pieczenia przy użyciu funkcji Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO. Jeśli drzwiczki nie są otwarte, temperatura wewnętrzna jest optymalizowana w celu oszczędzania energii i może różnić się od wyświetlanej.
- Nie podgrzewaj w trybie Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO.

### Sugestie dotyczące gotowania na jednej tacy

| Zywność           | Akcesoria         | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|-------------------|-------------------|---------------|------------------|-----------------------------|
| Ciasteczka        | Standardowa taca* | 3             | 160              | 25 ... 35                   |
| Ciastko           | Standardowa taca* | 3             | 180              | 25 ... 35                   |
| Ciasto francuskie | Standardowa taca* | 3             | 200              | 45 ... 55                   |
| Krucho ciastka    | Standardowa taca* | 3             | 200              | 35 ... 45                   |

\* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

## Mięso, ryby i drób

### Kluczowe punkty dotyczące pieczenia

- Marynata z soku z cytryny i pieprzu przed pieczeniem całego kurczaka, indyka i dużych kawałków mięsa zwiększy wydajność pieczenia.
- Pieczenie mięsa bez kości zajmuje 15–30 minut.
- Należy obliczyć około 4 do 5 minut czasu pieczenia na centymetr grubości mięsa.
- Po zakończeniu pieczenia pozostawić mięso w piekarniku na około 10 minut. Sok z mięsa lepiej rozprowadza się na smażonym mięsie i nie wypływa po rozkrojeniu.
- Ryby należy umieścić na półce o średnim lub niskim poziomie w żaroodpornym naczyniu.
- Gotuj potrawy zalecane w tabeli gotowania na jednej tacy.

## Tabela pieczenia w piekarniku mięsa, ryb i drobiu

| Zywność                          | Akcesoria   | Funkcje  | Pozycja półki | Temperatura (°C)                                | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|----------------------------------|---|--|---------------|---|-----------------------------|
| Stek (cały)/Pieczeń (1 kg)       | Standardowa taca*                                       | Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem | 3             | 15 min.<br>250/max,<br>następnie<br>180 ... 190 | 60 ... 80                   |
| Podudzie jagnięce (1.5 - 2.0 kg) | Standardowa taca*                                       | Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem | 3             | 170   | 85 ... 110                  |
| Kurczak pieczony (1.8- 2 kg)     | Ruszt do grilla*<br>Umieścić jedną tacę na dolnej półce | Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem | 2             | 15 min.<br>250/max,<br>następnie 190            | 60 ... 80                   |
|                                  | Ruszt do grilla*<br>Umieścić jedną tacę na dolnej półce | Funkcja 3D                                     | 2             | 15 min.<br>250/max,<br>następnie 190            | 60 ... 80                   |

| Żywność        | Akcesoria   | Funkcje  | Pozycja półki | Temperatura (°C)                                | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|----------------|---|--|---------------|---|-----------------------------|
| Indyk (5.5 kg) | Standardowa taca*                                       | Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem | 1             | 25 min.<br>250/max,<br>następnie<br>180 ... 190 | 150 ... 210                 |
|                | Standardowa taca*                                       | Funkcja 3D                                     | 1             | 25 min.<br>250/max,<br>następnie<br>180 ... 190 | 150 ... 210                 |
| Ryby           | Ruszt do grilla*<br>Umieścić jedną tacę na dolnej półce | Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem | 3             | 200   | 20 ... 30                   |
|                | Ruszt do grilla*<br>Umieścić jedną tacę na dolnej półce | Funkcja 3D                                     | 3             | 200   | 20 ... 30                   |

Nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

\* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

\*\* Te akcesoria nie są dołączone do produktu. Są dostępne osobno.

## Grill

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

### Ostrzeżenia ogólne:

- Żywność nieodpowiednia do grillowania niesie ze sobą ryzyko pożaru. Grilluj tylko potrawy odpowiednie do intensywnego ognia grillowego. Nie należy również umieszczać jedzenia za blisko tyłu grilla. To najgorętszy obszar, a tłuste potrawy mogą się zapalić.
- **Zamknij drzwiczki piekarnika podczas grillowania. Nigdy nie grilluj przy otwartych drzwiach piekarnika.**

### Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!

#### Przyciski grillowania

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

## Tabela grillowania

| Zywność                       | Akcesoria       | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|-------------------------------|-----------------|---------------|------------------|-----------------------------|
| Ryby                          | Ruszt do grilla | 4 - 5         | 250              | 20 ... 25                   |
| Kawalki kurczaka              | Ruszt do grilla | 4 - 5         | 250              | 25 ... 35                   |
| Klopsik (wołowina) - 12 sztuk | Ruszt do grilla | 4             | 250              | 20 ... 30                   |
| Kotlet jagnięcy               | Ruszt do grilla | 4 - 5         | 250              | 20 ... 25                   |
| Stek - (kromka)               | Ruszt do grilla | 4 - 5         | 250              | 25 ... 30                   |
| Kotlet cielęcy                | Ruszt do grilla | 4 - 5         | 250              | 25 ... 30                   |
| Zapiekane warzywa             | Ruszt do grilla | 4 - 5         | 220              | 20 ... 30                   |
| Tosty z chleba                | Ruszt do grilla | 4             | 250              | 1 ... 3                     |

Zaleca się nagrzewanie piekarnika przez 5 minut dla wszystkich potraw z grilla.

Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.

### Test żywności

ułatwić testowanie produktu dla organów kontrolnych.

- Potrawy zostały przygotowywane zgodnie z normą EN 60350-1, aby

### Tabela pieczenia w piekarniku przykładowego jedzenia

Sugestie dotyczące gotowania na jednej tacy

| Zywność                       | Akcesoria   | Funkcje                  | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|-------------------------------|---|--------------------------|---------------|------------------|-----------------------------|
| Krucze ciasteczka (herbatnik) | Standardowa taca*   | Górne i dolne ogrzewanie | 3             | 140              | 20 ... 30                   |
|                               | Standardowa taca*   | Ogrzewanie wentylatorem  | 3             | 140              | 15 ... 25                   |
| Ciasteczka                    | Standardowa taca*   | Górne i dolne ogrzewanie | 3             | 160              | 25 ... 35                   |
|                               | Standardowa taca*   | Ogrzewanie wentylatorem  | 3             | 150              | 25 ... 35                   |
| Ciasta biszkoptowe            | Okrągła forma do ciasta, średnica 26 cm z zaciskiem na ruszcie do grilla**        | Górne i dolne ogrzewanie | 2             | 150              | 30 ... 40                   |
|                               | Okrągła forma do ciasta, średnica 26 cm z zaciskiem na ruszcie do grilla**        | Ogrzewanie wentylatorem  | 2             | 150              | 35 ... 45                   |
| Szarlotka                     | Okrągła czarna metalowa forema do ciasta, o średnicy 20 cm na ruszcie do grilla** | Górne i dolne ogrzewanie | 2             | 180              | 50 ... 65                   |
|                               | Okrągła czarna metalowa forema do ciasta, o średnicy 20 cm na ruszcie do grilla** | Ogrzewanie wentylatorem  | 3             | 170              | 50 ... 65                   |

Nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

\* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

\*\* Te akcesoria nie są dołączone do produktu. Są dostępne osobno.

## Sugestie dotyczące gotowania z dwoma tacami

| Żywność                       | Aksesoria                                    | Funkcje                 | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|-------------------------------|--|-------------------------|---------------|------------------|-----------------------------|
| Krucze ciasteczka (herbatnik) | 2 – Standardowa taca*<br>4 – Taca do ciasta* | Ogrzewanie wentylatorem | 2 – 4         | 140              | 15 ... 25                   |
| Ciasteczka                    | 2 – Standardowa taca*<br>4 – Taca do ciasta* | Ogrzewanie wentylatorem | 2 – 4         | 150              | 25 ... 35                   |

Nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

\* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

\*\* Te akcesoria nie są dołączone do produktu. Są dostępne osobno.

## Grill

| Żywność                       | Aksesoria       | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|-------------------------------|-----------------|---------------|------------------|-----------------------------|
| Tosty z chleba                | Ruszt do grilla | 4             | 250              | 1 ... 3                     |
| Klopsik (wołowina) - 12 sztuk | Ruszt do grilla | 4             | 250              | 20 ... 30                   |

Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.

Zaleca się nagrzewanie piekarnika przez 5 minut dla wszystkich potraw z grilla.

## **7 Czyszczenie i konserwacja**

### **Ogólne informacje dotyczące czyszczenia**

#### **▲ Ostrzeżenia ogólne:**

- Przeczek czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie umieszczać detergentów bezpośrednio na gorące powierzchnie. Może to spowodować trwałe zabrudzenie.
- Po każdym użyciu urządzenie należy dokładnie wyczyścić i wysuszyć. Dzięki temu łatwo usunąć pozostałości żywności, co zapobiega się ich spalaniu, gdy produkt zostanie ponownie użyty. W ten sposób żywotność urządzenia wydłuża się, a często napotykanne problemy są zmniejszone.
- Nie używać parownic do czyszczenia urządzenia.
- Niektóre detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Podczas czyszczenia nie używaj środków do szorowania, proszków do czyszczenia, kremów, środków do usuwania kamienia ani ostrych przedmiotów.
- Nie ma potrzeby stosowania specjalnego środka czyszczącego po każdym użyciu. Produkt należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywności podczas gotowania.
- Nie czyść żadnej z części urządzenia w zmywarce.

### **Powierzchnie ze stali nierdzewnej i INOX**

- Nie wolno używać środków czyszczących zawierających kwas lub chlor do czyszczenia powierzchni i uchwyty z stali nierdzewnej lub INOX.
- Powierzchnia ze stali nierdzewnej lub Inox może z czasem zmienić kolor. To jest normalne. Po każdym użyciu wyczyść za pomocą detergentu odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej lub Inox.
- Należy używać miękkiej ściereczki z mydłem i płynnym (nie rysującym) detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej, starając się wycierać w jednym kierunku.
- Należy natychmiast usunąć z powierzchni plamy z wapna, oleju, skrobi, mleka i białka z powierzchni ze stali nierdzewnej i szkła. Plamy mogą rdzewieć przez długi czas.

### **Powierzchnie emaliowane**

- Po każdym użyciu emaliowane powierzchnie należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Jeśli produkt posiada funkcję łatwego czyszczenia parą, można jej użyć do czyszczenia lekkich zabrudzeń. (Patrz rozdział „Funkcja łatwego czyszczenia parą”)
- W przypadku uporczywych plam można użyć środka do czyszczenia piekarników i grilla zalecanego na stronie internetowej marki produktu oraz nierysującej ściereczki drucianego. Nie używaj zewnętrznego środka do czyszczenia piekarników.

- Przed czyszczeniem piekarnik musi ostygnąć. Czyszczenie na gorących powierzchniach stwarza zarówno zagrożenie pożarowe, jak i uszkodzenie powierzchni.

### **Powierzchnie katalityczne**

- Ściany boczne płyty kuchennej mogą być pokryte emalowanymi lub katalitycznymi ścianami. Zależy od modelu.
- Katalityczne ściany mają lekką matową i porowatą powierzchnię. Katalityczne ściany piekarnika nie powinny być czyszczone.
- Powierzchnie katalityczne pochłaniają olej dzięki porowatej strukturze i zaczynają świecić, gdy powierzchnia jest nasycona olejem, w takim przypadku zaleca się wymianę części.

### **Szklana powierzchnia**

- Do czyszczenia powierzchni szklanych nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych materiałów czyszczących. Mogą uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Produkt należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i szmatki z mikrofibry przeznaczonej do powierzchni szklanych, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Jeśli po czyszczeniu pozostały resztki detergentu, należy wytrzeć je zimną wodą, a następnie osuszyć czystą i suchą ściereczką z mikrofibry. Resztki detergentu mogą uszkodzić szklaną powierzchnię przy następnym użyciu.
- W żadnym wypadku zaschniętej pozostałości na powierzchni szkła nie należy czyścić ząbkowanymi nożami, drutem lub podobnymi narzędziami do drapania.
- Plamy wapniowe (żółte plamy) można usunąć z powierzchni szkła za pomocą środka do usuwania kamienia, takiego jak ocet lub sok z cytryny.

- Jeśli powierzchnia jest mocno zabrudzona, nałóż na gąbkę środek czyszczący i odczekaj dłuższy czas aż zadziała. Następnie wyczyść szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.
- Przebarwienia i plamy na szklanej powierzchni są normalne i nie są uznawane za wady.

### **Części z tworzyw sztucznych i malowane powierzchnie**

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

### **Czyszczenie akcesoriów**

O ile nie podano inaczej w instrukcji obsługi, nie myj akcesoriów w zmywarce.

### **Czyszczenie panelu sterowania**

- Podczas czyszczenia panelu sterowania z pokrętłami należy użyć wilgotnej miękkiej ściereczki i osuszyć suchą szmatką. Nie wolno zdejmować pokręteł ani uszczelki znajdujących się pod spodem. Panel sterowania i pokrętła mogą zostać uszkodzone.
- Podczas czyszczenia paneli ze stali nierdzewnej z pokrętłem nie należy używać środków czyszczących do stali nierdzewnej wokół pokręteł. Wskaźniki wokół pokręteł można usunąć.

- Dotykowe panele sterowania należy wyczyścić wilgotną miękką szmatką i osuszyć suchą szmatką. Jeśli urządzenie ma funkcję blokady przycisków należy ustawić blokadę przed rozpoczęciem czyszczenia panelu sterowania. W przeciwnym razie na przyciskach może wystąpić nieprawidłowe wykrycie.

## **Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia)**

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

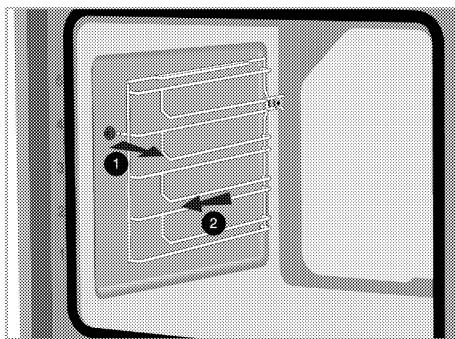
### **Czyszczenie bocznych ścian piekarnika**

Ściany boczne płyty kuchennej mogą być pokryte emalowanymi lub katalitycznymi ścianami. Zależy od modelu. Jeśli urządzenie ma ścianę katalityczną, zapoznaj się z częścią „Ściany katalityczne”.

Jeśli urządzenie ma półki druciane, usuń je przed czyszczeniem ścian bocznych. Postępuj zgodnie ze wskazówkami opisanymi w rozdziale „Ogólne informacje dotyczące czyszczenia” w zależności od rodzaju powierzchni w piekarniku.

### **Aby wyjąć druciane półki:**

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

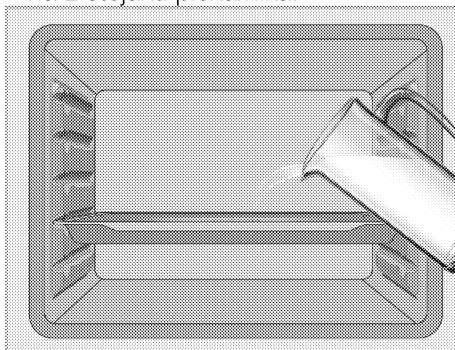


3. Aby ponownie przymocować półki, należy powtórzyć kroki wyjmowania, ale od końca do początku.

## **Łatwe czyszczenie parą** Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

Zapewnia łatwe czyszczenie, ponieważ zabrudzenia (nie czekając zbyt długo) są zmiękczone parą, która tworzy się w piekarniku, a krople wody skraplają się na wewnętrznych powierzchniach piekarnika.

1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
2. Wlej 500 ml wody do tacki i umieść ją na 2 stojaku piekarnika.



3. Ustaw piekarnik na tryb "Dolne ogrzewanie" i włącz w temperaturze 100 °C przez 20 minut.

Otwórz drzwiczki i wytrzyj wewnętrzne powierzchnie piekarnika wilgotną gąbką lub ściereczką.

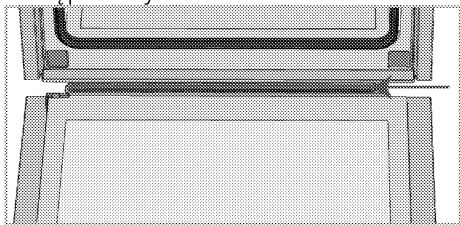


Otwórz drzwiczki i wytrzyj od razu wewnętrzne powierzchnie piekarnika wilgotną gąbką lub ściereczką. Po otwarciu drzwiczek wydostaje się para. Może to stwarzać ryzyko poparzenia. Należy zachować ostrożność podczas otwierania drzwiczek.

Użyj ciepłej wody z płynem, miękkiej szmatki lub gąbki, aby oczyścić trwałe zanieczyszczenia i wytrzyj je suchą szmatką.

**i** W trybie łatwego czyszczenia parą woda znajdująca się w basenie u podstawy piekarnika w celu zmiękczenia lekko utworzonych pozostałości / brudu we wnętrzu piekarnika odparuje i skropi się w komorze piekarnika i wewnętrznej szybie drzwiczek piekarnika, dlatego może kapać woda. gdy drzwiczki piekarnika są otwarte. Zetrzyj kondensat zaraz po otwarciu drzwi piekarnika.

Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie. Po skraplaniu w piekarniku, w kanale basenowym pod piekarnikiem, może znajdować się woda lub wilgoć. Po użyciu wyczyść ten kanał basenowy wilgotną szmatką, a następnie wysusz.



## Czyszczenie drzwiczek piekarnika

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

**i** Wewnętrzna szyba drzwiczek piekarnika pokryta jest łatwym do czyszczenia materiałem. Nie należy używać szorstkich środków czyszczących, metalowych skrobaczek, druciaków ani środków wybielających, takich jak wybielacz.

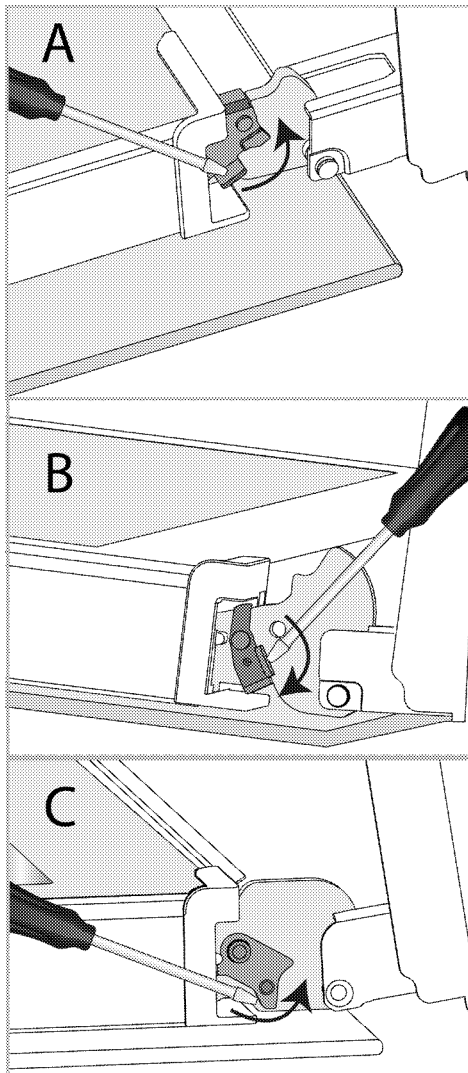
Możesz zdjąć drzwi piekarnika i szyby, aby je wyczyścić. Jak zdemontować drzwi i okna, opisano w rozdziałach „Zdejmowanie drzwi piekarnika” i „Zdejmowanie wewnętrznych szyb drzwi”. Po zdjęciu wewnętrznych szyb drzwi wyczyść je za pomocą płynu do naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie wysusz suchą szmatką. Przetrzyj szybę octem, a następnie oplucz, aby usunąć pozostałości wapna, które mogą osadzać się na szybie piekarnika.

### Zdejmowanie drzwiczek piekarnika

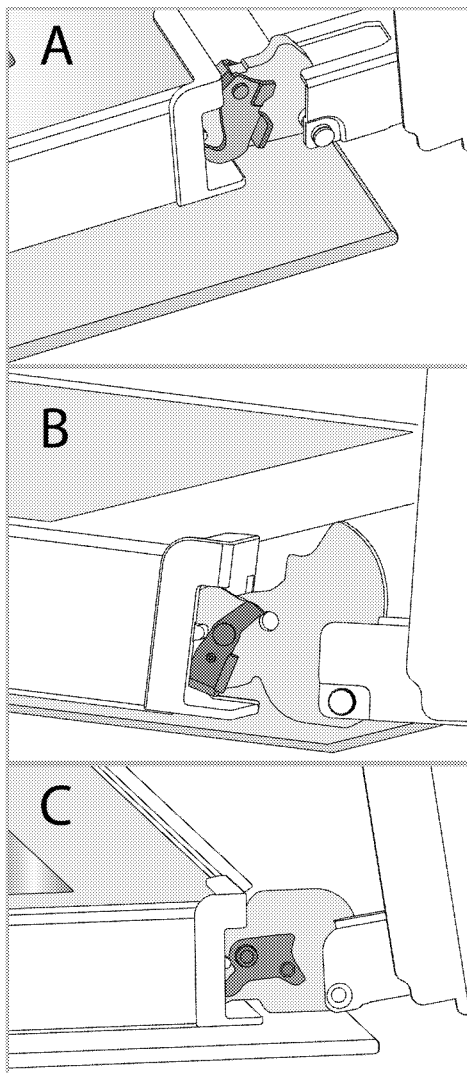
1. Otwórz drzwiczki piekarnika.
2. Otwórz zaczepy w gnieździe zawiasu z przodu drzwi po prawej i lewej stronie, naciskając w dół, jak pokazano na rysunku.

Typ zawiasu (A), (B), (C) różni się w zależności od modelu produktu. Poniższe rysunki pokazują, jak otworzyć wszystkie typy zawiasów. Zawias typu (A) jest dostępny w normalnych typach drzwi.

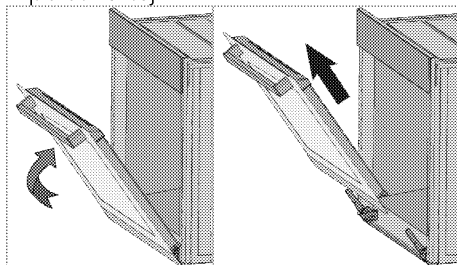
Zawias typu (B) jest dostępny w typach drzwi z cichym domykaniem.  
Zawias typu (C) jest dostępny w wersji z miękkim otwieraniem / zamykaniem drzwi.



Blokada zawiasu - pozycja zamknięta



Blokada zawiasu - pozycja otwarta  
3. Ustaw drzwi piekarnika w pozycji półotwartej.



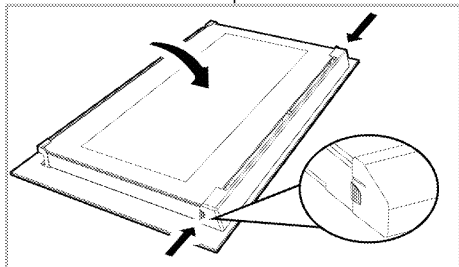
4. Pociągnij zdemontowane drzwi w górę, aby zwolnić je z prawego i lewego zawiasu, a następnie je zdejmij.

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

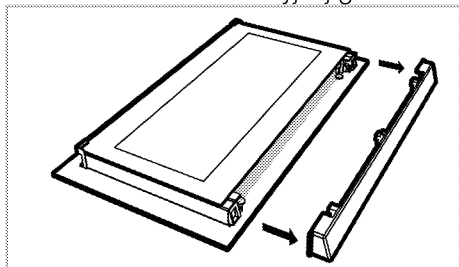
## Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika

Wewnętrzną szybę przednich drzwiczek urządzenia można zdjąć do czyszczenia.

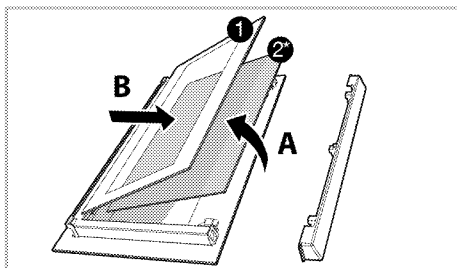
1. Otwórz drzwiczki piekarnika.



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



3. Jak pokazano na rysunku, delikatnie unieś wewnętrzną szybę (1) w kierunku 'A' a następnie wyjmij ją, pociągając w kierunku 'B'.



1 Głęboki wewnętrzny panel szklany

2\* Wewnętrzny panel szklany (Może nie być dostępny w Twoim produkcie.)

4. Jeśli urządzenie ma szybę wewnętrzną (2), powtórz ten sam proces, aby ją wyjąć (2).

5. Pierwszym krokiem wyjęcia drzwi jest ponowne zamontowanie szyby wewnętrznej (2). Umieść ściętą krawędź szyby, tak aby stykała się ze ściętą krawędzią prowadnicy. (Jeśli urządzenie ma szybę wewnętrzną). Szyba wewnętrzna (2) musi być przymocowana do prowadnicy jak najbliżej wewnętrznej szyby (1).

6. Podczas ponownego montażu szyby wewnętrznej (1), zwróć uwagę, aby umieścić szybę z naklejką w stronę drugiej szyby wewnętrznej. Istotne jest umieszczenie dolnych rogów szyby wewnętrznej (1), tak aby stykały się z dolnymi prowadnicami.

7. Popchnij w kierunku ramy, aż usłyszysz „kliknięcie”.

## Czyszczenie oświetlenia piekarnika

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

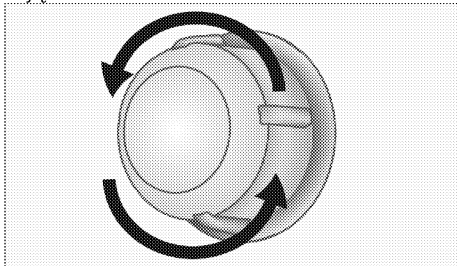
## Wymiana żarówki

### **⚠ Ostrzeżenia ogólne:**

- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem przed wymianą żarówki należy odłączyć zasilanie i odczekać, aż piekarnik ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- W tym piekarniku stosuje się żarówkę o mocy mniejszej niż 40 W, wysokość mniejszą niż 60 mm, średnicę mniejszą niż 30 mm lub lampę halogenową z gniazdem typu G9, o mocy mniejszej niż 60 W. Lampy nadają się do pracy w temperaturach powyżej 300 °C. Lampy piekarnika można nabyć u autoryzowanych agentów serwisowych lub technika z licencją.
- Żarówka może różnić się od tej przedstawionej na rysunku.
- Żarówka ta nie nadaje się do oświetlania pomieszczeń domowych. Żarówka ma pomóc zobaczyć potrawę.
- Żarówki użyte w tym urządzeniu muszą wytrzymywać ekstremalne warunki fizyczne, takie jak temperatura powyżej 50 °C.

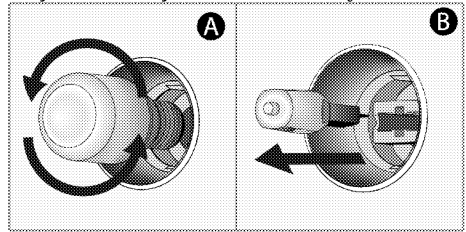
### **Jeśli piekarnik ma okrągłą żarówkę,**

1. odłącz urządzenie od zasilania.
2. Zdejmij szklaną pokrywę, przekręcając ją w lewo.



3. Jeśli żarówka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku należy obrócić żarówkę tak jak pokazano i wymienić

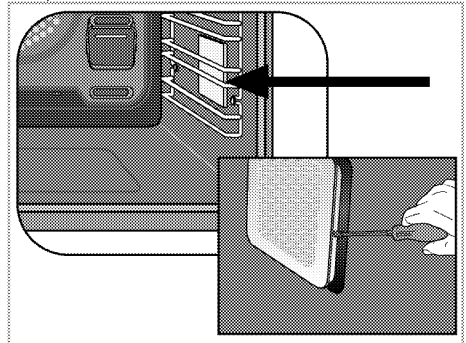
na nową. Jeśli jest to typ (B) żarówkę należy wyjąć tak jak pokazano na rysunku i wymienić na nową.



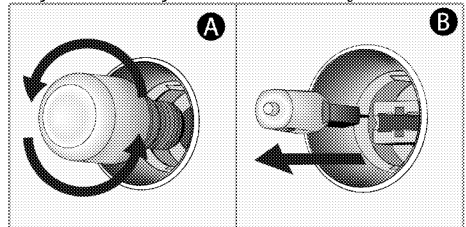
4. Zamontować szklaną pokrywę.

### **Jeśli piekarnik ma kompaktową świetlówkę o kwadratowym kształcie,**

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



3. Podnieś szklaną osłonę żarówki za pomocą śrubokręta.
4. Jeśli żarówka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku należy obrócić żarówkę tak jak pokazano i wymienić na nową. Jeśli jest to typ (B) żarówkę należy wyjąć tak jak pokazano na rysunku i wymienić na nową.



5. Zamontować szklaną pokrywę i druciane półki.

## **8 Rozwiązywanie problemów**

Skonsultuj się z autoryzowanym agentem serwisowym lub technikiem posiadającym licencję lub sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony, jeśli nie możesz rozwiązać problemu, mimo że zastosowałeś się do instrukcji. Nigdy nie wolno próbować samodzielnie naprawić uszkodzonego urządzenia.

### **Piekarnik emituje parę, gdy jest pracuje.**

- To normalne, że para ucieka podczas pracy. >>> *Nie jest to oznaką niesprawności urządzenia.*

### **Podczas pieczenia pojawiają się krople wody.**

- Para powstająca podczas gotowania może się skraplać i tworzyć krople wody, gdy uderzy w zimne powierzchnie produktu. >>> *Nie jest to oznaką niesprawności urządzenia.*

### **Produkt emituje odgłosy metali podczas ogrzewania i chłodzenia.**

- Nagrzane części metalowe mogą się rozszerzać i powodować hałas. >>> *Nie jest to oznaką niesprawności urządzenia.*

### **Urządzenie nie działa**

- Bezpiecznik sieciowy jest uszkodzony. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień je lub zamontuj ponownie.*
- Urządzenie nie jest podłączone do (uziemionego) gniazda. >>> *Sprawdź połączenie wtykowe.*
- Przyciski/pokręta/klawisze na panelu sterowania nie działają. >>> *Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję blokady przycisków, blokada może być włączona. Należy wyłączyć.*

### **Oświetlenie piekarnika nie działa.**

- Żarówka jest uszkodzona. >>> *Wymień żarówkę.*
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź zasilanie. Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień je lub zamontuj ponownie.*

### **Kuchenka nie podgrzewa**

- Nie można ustawić funkcji pieczenia i/lub temperatury. >>> *Ustaw piekarnik na określoną funkcję pieczenia i/lub temperaturę.*
- W modelach wyposażonych w timer, nie jest on regulowany. >>> *Ustaw czas.*
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź zasilanie. Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień je lub zamontuj ponownie.*

### **(W modelach z zegarem) Wyświetlacz zegara miga lub symbol zegara jest włączony.**

- Poprzednio wystąpiła awaria zasilania. >>> *Ustaw czas/Wyłącz urządzenie i włącz ponownie.*

