



**Piekarnik**  
Instrukcja użytkowania  
**Trouba**  
Návod k použití



FSM69301XCT

**PL / CZ**

285.3055.75/R.AB/28.09.2021/3-1  
7717187658

# Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

Drogi Kliencie,

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

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

## Objaśnienie symboli

W niniejszej instrukcji użytkowania stosuje się następujące symbole:



Ważna informacja lub przydatna wskazówka dot. użytkowania



Ostrzeżenie przed zagrożeniem dla życia i mienia.



Ostrzeżenie przed porażeniem elektrycznym.



Ostrzeżenie przed zagrożeniem pożarem.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

*Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi*

*Dyrektywami Unii Europejskiej:*

*- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)*

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

**Importer: Beko S.A.**

**ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa**



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

Ogólne zasady bezpieczeństwa..... 4  
 Bezpieczeństwo elektryczne ..... 5  
 Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu..... 6  
 Zamierzone przeznaczenie..... 10  
 Bezpieczeństwo dzieci..... 10  
 Stare urządzenia ..... 10  
 Pozbywanie się materiałów opakowaniowych ..... 11

**2 Informacje ogólne 12**

Opis urządzenia ..... 12  
 Zawartość opakowania..... 13  
 Dane techniczne ..... 14

**3 Instalacja 16**

Przed zainstalowaniem ..... 16  
 Instalacja i przyłączenie..... 17  
 Przyszły transport..... 19

**4 Przygotowanie 21**

Jak oszczędzać energię..... 21  
 Pierwszy raz..... 21  
 Ustawianie czasu ..... 21  
 Pierwsze czyszczenie ..... 22  
 Podgrzewanie wstępne..... 22

**5 Jak używać płyty kuchennej 23**

Ogólne informacje o gotowaniu ..... 23  
 Użytkowanie płyt kuchennych..... 25  
 Panel sterowania ..... 25

**6 Jak obsługiwać piekarnik 32**

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu ..... 32  
 Jak obsługiwać piekarnik elektryczny ..... 33  
 Tryby pracy ..... 33  
 Korzystanie z zegara piekarnika ..... 34  
 Tabela czasów pieczenia..... 38  
 Jak obsługiwać grill..... 43  
 Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu 43

**7 Czyszczenie i konserwacja 44**

Informacje ogólne ..... 44  
 Oczyszczenie płyty ..... 44  
 Czyszczenie panelu sterowania ..... 45  
 Czyszczenie piekarnika ..... 45  
 Czyszczenie drzwiczek piekarnika..... 46  
 Wyjmowanie szyby w drzwiczkach..... 47  
 Wymiana lampki w piekarniku..... 48

**8 Rozwiązywanie problemów 50**

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

W rozdziale tym zawarto instrukcje zachowania bezpieczeństwa, które pomogą uniknąć zagrożenia obrażeniem lub szkodą. Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie wszelkich gwarancji.

### **Ogólne zasady bezpieczeństwa**

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub nieumiejętne i niedoświadczone, jeśli są pod nadzorem lub poinstruowano je w sprawach użytkowania tego urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Dzieciom bez nadzoru nie należy powierzać czyszczenia ani konserwacji.
- Urządzenie może być używane przez osoby (w tym

dzieci) niepełnosprawne fizycznie, psychicznie lub umysłowo, a także przez osoby bez doświadczenia lub wiedzy w zakresie obsługi urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po uprzednim poinstruowaniu w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia.

Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem.

- W razie przekazania produktu innej osobie do użytku osobistego lub do celów związanych z wykorzystaniem używanego produktu należy przekazać go wraz z podręcznikiem użytkownika, etykietami produktu i innymi stosownymi dokumentami i elementami.
- Nie wolno ustawiać tego urządzenia na podłodze pokrytej wykładziną dywanową. W przeciwnym razie brak przepływu powietrza pod urządzeniem spowoduje przegrzanie jego części elektrycznych. Może to spowodować problemy.

- Instalacje i naprawy musi zawsze wykonywać autoryzowany pracownik serwisowy. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję. Przed instalacją uważnie przeczytaj tę instrukcję.
- Nie wolno uruchamiać tego wyrobu, jeśli jest niesprawny lub widocznie uszkodzony.
- Po każdym użyciu sprawdź, czy wyłączony zostały pokrętła funkcjonalne.

### **Bezpieczeństwo elektryczne**

- W razie awarii tego urządzenia nie należy go używać do czasu naprawy przez autoryzowany serwis. Grozi to porażeniem elektrycznym!
- To urządzenie można podłączyć tylko do gniazdka z uziemieniem o napięciu i z zabezpieczeniem jakie podano w "Danych technicznych. Zleć wykonanie instalacji uziemienia

- wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek problemy wynikające z braku uziemienia tego urządzenia zgodnie z miejscowymi przepisami.
- Nie wolno myć urządzenia rozlewając nań wodę! Grozi to porażeniem elektrycznym!
  - Urządzenie to trzeba odłączyć od zasilania na czas instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
  - Aby uniknąć zagrożenia w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
  - Urządzenie należy tak zainstalować, aby można było go całkowicie odłączyć od sieci. Odłączenie to należy zapewnić albo poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka, albo wyłączenie wyłącznika, w który wyposażona jest domowa instalacja elektryczna, zgodnie z przepisami budowlanymi.

- Tylna powierzchnia urządzenia nagrzewa się w trakcie jego pracy. Upewnij się, że przyłącze elektryczne nie dotyka tej tylnej powierzchni; w przeciwnym razie może ono ulec uszkodzeniu.
- Przewód zasilający nie może się zakleszczyć między drzwiczkami i ramą piekarnika, a także nie można go prowadzić przez gorące powierzchnie. W przeciwnym wypadku izolacja przewodów może się topić i w rezultacie może nastąpić zwarcie.
- Wszelkie prace na układach i urządzeniach elektrycznych wykonywać może tylko upoważniony i wykwalifikowany personel.
- W razie jakiegokolwiek awarii wyłącz wyrób i odłącz go od sieci zasilającej. W tym celu wyłącz bezpiecznik zabezpieczający instalację domową.
- Upewnij się, że prąd bezpiecznika jest odpowiedni dla tego wyrobu.

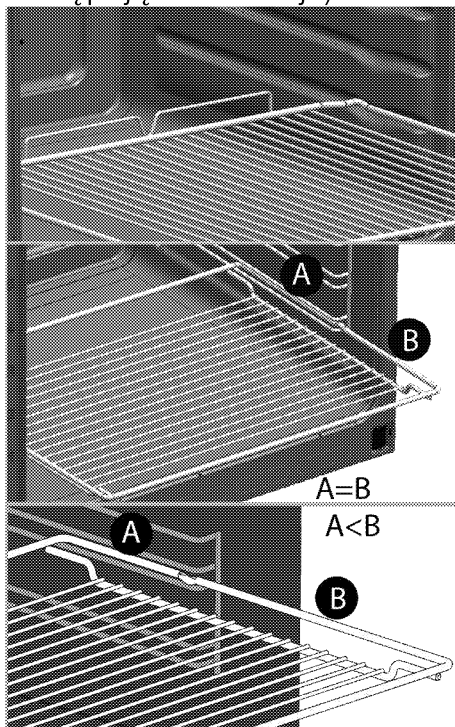
## **Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu**

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie i jego części są gorące. Nie dotykać nagrzaných części. Dzieci poniżej 8 lat mogą przebywać w pobliżu urządzenia wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych.
- Nigdy nie wolno używać tego wyrobu w stanie zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu i/lub innych środków odmieniających świadomość.
- Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.
- Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu tego wyrobu, ponieważ jego boki mogą bardzo się nagrzewać przy pracy.
- W trakcie użytkowania piekarnik nagrzewa się. Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementów

grzejnych wewnątrz piekarnika.

- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek ani szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzy się w takiej puszcze/słoiku, może je rozsadzić.
- Nie umieszczaj foremek do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika. Nagromadzenie ciepła mogłoby zniszczyć dno piekarnika.
- "Do czyszczenia szyby w drzwiczkach piekarnika nie należy używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych skrobaków metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby."
- Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)

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



- Nie używaj tego wyrobu z wyjętą lub pękniętą szybą w przednich drzwiczkach.
- Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika

zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.

- Wyłóż naczynie do pieczenia, lub akcesorium z piekarnika (tackę, ruszt druciany, itp.), papierem do pieczenia, włóż do niego potrawę i wstaw je do wstępnie nagrzanego piekarnika. Utnij nadmiar papieru wystający z naczynia lub akcesorium, aby zapobiec ryzyku dotknięcia elementów grzejnych piekarnika. Nie wolno używać papieru do pieczenia w temperaturze roboczej większej niż wskazana dla tego papieru. Nie wykładaj papierem bezpośrednio dna piekarnika.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą lampy należy się upewnić, że wyjęto przewód zasilający z gniazdka lub wyłączono bezpiecznik, tak aby uniknąć potencjalnego porażenia prądem elektrycznym.
- Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie należy umieszczać za dekoracyjnymi drzwiami.
- Urządzenie należy ustawić bezpośrednio na podłodze.

Nie może ono stać na podstawie ani cokole.

- **OSTRZEŻENIE:** Smażenie na kuchence w tłuszczu lub oleju bez dozoru może być niebezpieczne i może doprowadzić do pożaru. NIE próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz kuchenkę, a następnie stłum płomień, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
- **UWAGA:** Gotowanie należy nadzorować. Krótkie gotowanie należy stale nadzorować.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarowe: Nie stawiaj niczego na powierzchniach do gotowania.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć kuchenkę, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.
- W przypadku pęknięcia szklanej płyty kuchenki: Natychmiast wyłącz wszystkie palniki i elektryczne elementy grzejne oraz odłącz urządzenie od zasilania. Nie dotykaj powierzchni urządzenia. Nie używaj urządzenia.



- Po użyciu wyłącz element grzejny odpowiednim wyłącznikiem i nie zdawaj się na działanie detektora garnków.
- Przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie należy kłaść na powierzchni płyty kuchennej, ponieważ mogą się nagrzewać.
- Urządzenia tego nie wolno obsługiwać z wykorzystaniem zewnętrznego zegara ani osobnego pilota.
- Tworzące się z powodu wilgoci na powierzchni płyty grzejnej lub na dnie naczynia ciśnienie pary może powodować przesuwanie się naczyń. Dlatego upewnij się, że powierzchnia płyty i dno garnków są zawsze suche.
- Płyty grzejne wyposażone są w technologię "indukcyjną". Zapewniająca oszczędność czasu i pieniędzy indukcyjna płyta grzejna musi być używana z garnkami odpowiednimi do gotowania indukcyjnego. w przeciwnym razie nie będzie działać. Patrz *Ogólne informacje o gotowaniu, strona 23* , wybór naczyń.
- Ponieważ indukcyjne płyty grzejne wytwarzają pole magnetyczne, mogą mieć szkodliwy wpływ na osoby używające pomp insulinowych lub rozruszników serca.
- Nie umieszczaj na płycie indukcyjnej produktów elektronicznych, takich jak telefony komórkowe, tablety, komputery. Twój produkt może być uszkodzony.
- **OSTRZEŻENIE:** Używaj tylko osłon płyty zaprojektowanych przez producenta danego sprzętu kuchennego lub wskazanych przezeń w instrukcji obsługi jako odpowiednie, lub osłon związanych z tym sprzętem. Użycie niewłaściwych osłon może powodować wypadki. Aby uniknąć zagrożenia pożarem przy użytkowaniu tej kuchenki;
  - Upewnij się, że wtyczka pasuje do gniazdka i nie powoduje iskrzenia.
  - Nie należy używać uszkodzonych ani uciętych przewodów, ani przedłużaczy, a tylko oryginalnego przewodu zasilającego.

- Upewnij się, że gniazdko, do którego włączona jest kuchenka jest suche.

### **Zamierzone przeznaczenie**

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

### **Bezpieczeństwo dzieci**

- **OSTRZEŻENIE:** Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe

dzieci należy trzymać z dala od kuchenki.

- Materiały opakowaniowe mogą być niebezpieczne dla dzieci. Trzymać materiały opakowaniowe z dala od dzieci. Prosimy pozbyć się całego opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska.
- Urządzenia elektryczne są niebezpieczne dla dzieci. W trakcie pracy tego produktu nie dopuszczać do przebywania dzieci w jego pobliżu ani do zabawy.
- Nie stawiaj na tym urządzeniu żadnych przedmiotów, po które mogłyby sięgać dzieci.
- Gdy drzwiczki są otwarte nie obciążać ich żadnymi ciężkimi przedmiotami i nie pozwalać dzieciom siadać na nich. Piekarnik może się przewrócić, lub mogą się uszkodzić zawiasy drzwiczek.

### **Stare urządzenia**

#### **Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów:**



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

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

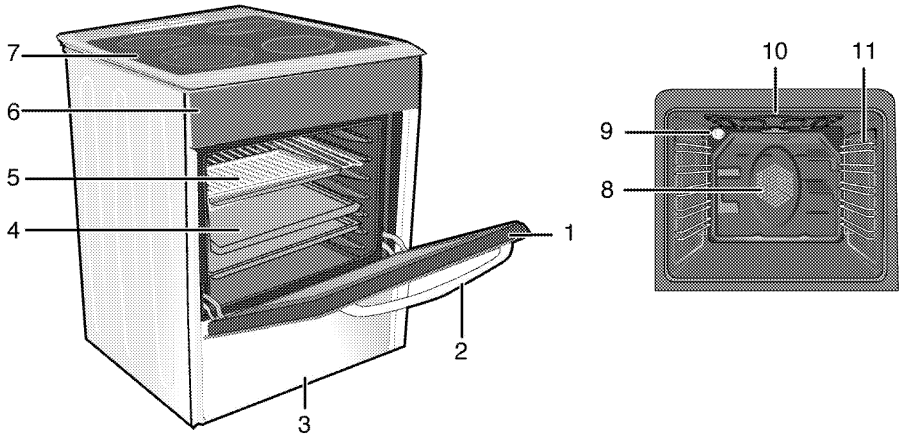
(Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

#### **Pozbywanie się materiałów opakowaniowych**

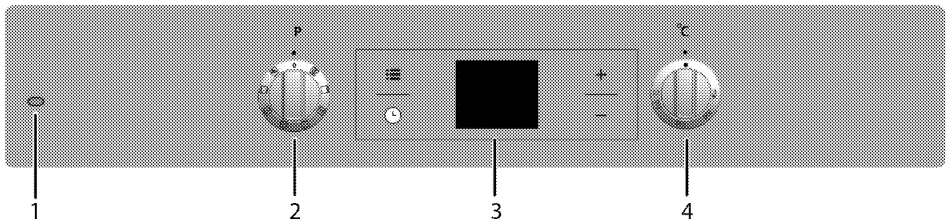
- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępne dla dzieci. Opakowanie tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnych. Należy odpowiednio się ich pozbywać i sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać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

## 2 Informacje ogólne

### Opis urządzenia



- 1 Drzwiczki przednie
- 2 Uchwyt
- 3 Część dolna
- 4 Tacka
- 5 Półka druciana
- 6 Panel sterowania
- 7 Płyta grzejnika
- 8 Silnik wentylatora (za płytą stalową)
- 9 Lampka
- 10 Element grzejny grilla
- 11 Pozycje półki



- 1 Lampka ostrzegawcza
- 2 Pokrętko wyboru funkcji
- 3 Czasomierz cyfrowy
- 4 Pokrętko termostatu

## Zawartość opakowania

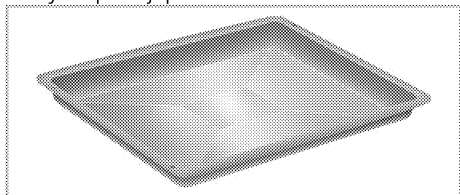
**i** Dostarczane akcesoria różnią się zależnie od modelu wyrobu.

Niektóre z akcesoriów opisanych w instrukcji obsługi mogą nie być dostarczane razem z tym modelem produktu.

### 1. Instrukcja użytkownika

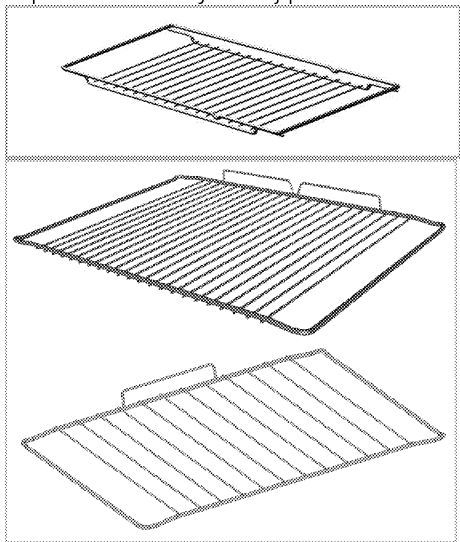
### 2. Standardowa tacka

Służy do pieczenia ciast, mrożonek i dużych porcji pieczeni.



### 3. Ruszt druciany

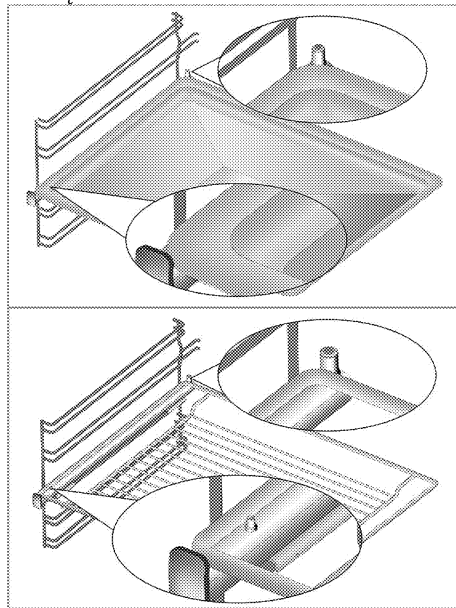
Służy do pieczenia oraz do ustawiania potraw do smażenia, pieczenia lub gotowania w naczyniach do zapiekarek na wybranej półce.



### 4. Właściwe umieszczanie półki drucianej i foremki na stelażach teleskopowych (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

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

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



## Dane techniczne

| <b>DANE OGÓLNE</b>                    |   |
|---------------------------------------|---|
| Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.) | 850 mm/600 mm/600 mm  |
| Napięcie/częstotliwość                | 220-240 V 1N~ / 380-415 V 3N~<br>50 Hz                                    |
| Łączne zużycie energii el.            | 9,6 kW  |
| Typ/ przekrój przewodu                | min.H05VV-FG<br>3 x 4 mm <sup>2</sup> (1N) / 5 x 1,5 mm <sup>2</sup> (3N) |
| <b>PŁYTA KUCHENNA</b>                 |   |
| <b>Palniki</b>                        |   |
| Tyłny lewy                            | <b>Kuchenna płyta indukcyjna</b>  |
| Wymiary                               | 180 mm  |
| Moc                                   | 2000/2300 W   |
| Przedni lewy                          | <b>Kuchenna płyta indukcyjna</b>  |
| Wymiary                               | 180 mm  |
| Moc                                   | 2000/2300 W   |
| Przedni prawy                         | <b>Kuchenna płyta indukcyjna</b>  |
| Wymiary                               | 145 mm  |
| Moc                                   | 1600/1800 W   |
| Tyłny prawy                           | <b>Kuchenna płyta indukcyjna</b>  |
| Wymiary                               | 210 mm  |
| Moc                                   | 2000/2300 W   |
| <b>PIEKARNIK/GRILL</b>                |   |
| Piekarnik główny                      | <b>Piekarnik wielofunkcyjny</b>   |
| Oświetlenie wewnętrzne                | 15–25 W   |
| Zużycie energii el. przez grill.      | 2,2 kW  |

# Informacja podstawowa: Dane na etykietach energetycznych piekarników elektrycznych podaje się zgodnie z normą PL-EN 60350-1 / IEC 60350-1. Wartości te określa się przy standardowym obciążeniu z czynnymi funkcjami grzejnika górnego-dolnego i wspomaganie nagrzewania wentylatorem (jeśli funkcje takie są dostępne).  
Klasę sprawności energetycznej określa się zgodnie z następującą priorytetyzacją, zależnie od występowania odpowiednich funkcji w danym modelu piekarnika. 1-Pieczenie z wentylatorem eco-fan, 2-Pieczenie turbo powolne, 3-Pieczenie turbo, 4-Grzałki dolna/górna wspomaganie wentylatorem.



Dane techniczne mogą zostać zmienione bez uprzedzenia w celu poprawy jakości wyrobu.



Rysunki w tej instrukcji są schematyczne i mogą się nieco różnić od danego wyrobu.

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

### 3 Instalacja

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

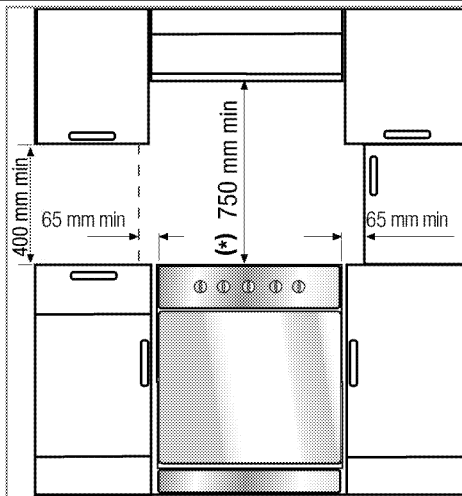
**i** Przygotowanie miejsca do instalacji i dostępu do sieci elektrycznej to obowiązek klienta.

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

**!** Przed zainstalowaniem sprawdź, czy wyrób nie ma widocznych defektów. Jeśli ma, nie instaluj go. Uszkodzone wyroby zagrażają Twemu bezpieczeństwu.

#### Przed zainstalowaniem

Aby zapewnić zachowanie odpowiedniego odstępu na przepływ powietrza pod tym wyrobem zalecamy zamontowanie go na solidnej podstawie, której nóżki nie zagłębiają się w dywan lub wykładzinę dywanową. Podłoga kuchni musi unieść masę urządzenia plus dodatkowy ciężar naczyń i żywności.



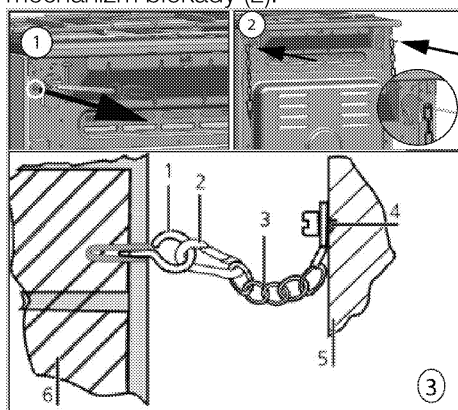
- Urządzenie to odpowiada klasie 1, tzn. można je ustawić tyłem i **jednym** bokiem do ścian kuchni, mebli kuchennych, czy urządzeń dowolnych rozmiarów. Meble lub sprzęty kuchenne po **drugiej** stronie nie mogą być większe.
- Można go używać razem z szafkami po obu stronach, ale należy zachować minimalny odstęp 400 mm ponad poziomem płyty grzewczej zachowaj boczny odstęp 65 mm pomiędzy tym urządzeniem a ścianą, ścianką działową lub wysoką szafką kuchenną.
- Można go także używać w pozycji wolnostojącej. Zachowaj minimalny odstęp 750 mm ponad powierzchnią płyty kuchennej.
- (\*) Jeśli nad kuchenką ma być zainstalowany wyciąg, sprawdź wysokość instalacji w instrukcji wytwórcy wyciągu. Jeśli nie określono żadnego rozmiaru w instrukcji okapu, wysokość ta powinna wynosić co najmniej 650 mm.
- Sąsiadujące z urządzeniem meble kuchenne muszą być odporne na



wysoką temperaturę (co najmniej do 100 °C).

### Łańcuch bezpieczeństwa Jeśli urządzenie ma 2 łańcuchy zabezpieczające;

Urządzenie to należy zabezpieczyć przed przewróceniem mocując je dwoma łańcuchami bezpieczeństwa dostarczonymi wraz z piekarnikiem. Umocnij hak (1) używając odpowiedniego kołka wbitego w ścianę kuchni (6) i bezpiecznie zaczep łańcuch bezpieczeństwa (3) o hak, wykorzystując mechanizm blokady (2).

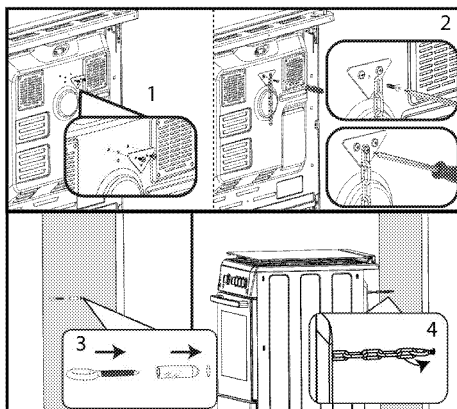


- 1 Hak stabilizujący
- 2 Mechanizm blokady
- 3 Łańcuch bezpieczeństwa
- 4 Mono przytwierdź łańcuch do tyłu piekarnika.
- 5 Tył piekarnika
- 6 Ściana kuchni

### Jeśli urządzenie ma 1 łańcuch zabezpieczający;

Urządzenie należy zabezpieczyć przed przewróceniem poprzez zamocowanie piekarnika dostarczonym łańcuchem zabezpieczającym.

W celu zabezpieczenia urządzenia łańcuchem należy wykonać czynności przedstawione na poniższej ilustracji.



- i** Łańcuch stabilizujący musi być jak najkrótszy, aby uniemożliwić przechylenie się piekarnika w przód. Przechyłom bocznym zapobiega łańcuch poprzeczny.

Łańcuch stabilizujący kuchenki bez otworu na zaczep uchwyty.

### Instalacja i przyłączenie


Urządzenie to można instalować i przyłączać wyłącznie zgodnie z obowiązującymi zasadami instalowania.


- i** Nie instaluj tego urządzenia w pobliżu lodówek lub zamrażarek. Wydzielane z tego piekarnika ciepło może zwiększyć zużycie energii przez urządzenia chłodzące.
- Urządzenie nosić muszą przynajmniej dwie osoby.
- Urządzenie trzeba ustawić bezpośrednio na podłodze. Nie może stać na podstawie ani cokole.
- i** Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę. Drzwiczki, uchwyt lub zawiasy mogą się uszkodzić.

### Przyłączenie elektryczne


Przyłączyć ten wyrób do uziemionego gniazda / obwodu zabezpieczonego miniaturowym wyłącznikiem

automatycznym o odpowiedniej mocy, jak podano w tabeli „Dane techniczne”. Zlecić wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używany jest transformator do zasilania. Nasza firma nie odpowiada za żadne szkody wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uziemienia, zgodnie z przepisami miejscowymi.


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

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

Parametry zasilania muszą odpowiadać danym podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Tabliczkę znamionową albo widać przy otwartych drzwiczkach dolnej pokrywy, albo umieszczona jest na tylnej ścianie, zależnie od typu urządzenia. Przewód zasilający ten wyrób musi odpowiadać parametrom podanym w tabeli "Dane techniczne".

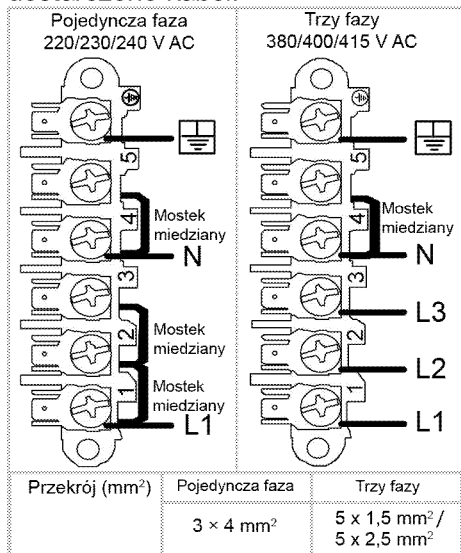
 Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej, odłącz to urządzenie od zasilania. Grozi to porażeniem elektrycznym!

### **Przyłączanie kabla zasilania**

 Podczas podłączania kabli należy przestrzegać krajowych/miejscowych przepisów elektrycznych oraz korzystać z właściwego dla urządzenia gniazda zasilającego / obwodu oraz wtyczki. Jeśli ograniczenia mocy produktu znajdują się poza obecną obciążalnością wtyczki i gniazda zasilającego / obwodu, należy podłączyć produkt bezpośrednio za pośrednictwem stałej instalacji elektrycznej bez korzystania z wtyczki i gniazda zasilającego / obwodu.


1. Jeśli nie jest możliwe odłączenie od zasilania we wszystkich biegunach, trzeba zainstalować wyłącznik z przerwą stykową co najmniej 3 mm (bezpieczniki, liniowy wyłącznik bezpieczeństwa, stycznik), którego wszystkie bieguny powinny sąsiadować z wyrobem (ale nie ponad nią) zgodnie z przepisami IEE. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może skutkować problemami eksploatacyjnymi i unieważnieniem gwarancji na wyrób. Zaleca się dodatkowe zabezpieczenie wyłącznikiem prądu resztkowego.

Jeśli razem z tym wyrobem  
dostarczony kabel:




## 2. Przy przyłączeniu jednofazowym,

połącz przewody jak wskazano poniżej:

- Przewód brązowy = L (Faza)
- Przewód niebieski = N (Zero)
- Zielony/ żółty kabel = (E)  (uziemiający)

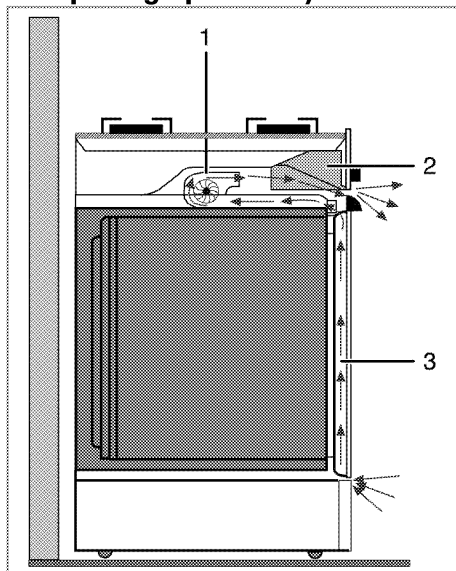
## 3. Przy przyłączeniu trzyfazowym,

połącz przewody jak wskazano poniżej:

- Przewód brązowy = L1 (Faza 1)
- Szary/czarny kabel = L2 (Faza 2)
- Szary/czarny kabel = L3 (Faza 3)
- Przewód niebieski = N (Zero)
- Zielony/ żółty kabel = (E)  (uziemiający)
- Przysuń wyrób do ściany kuchni.
- **Ustawianie nóżek piekarnika**  
Drgania w trakcie pracy mogą powodować przesuwanie się naczyń. W tej niebezpiecznej sytuacji można uniknąć poziomując i równoważąc wyrób.  
Dla własnego bezpieczeństwa upewnij się, że wyrób stoi prosto nastawiając

cztery nóżki na spodzie obracając je w lewo lub prawo i wyrównaj poziom z blatem kuchennym.

**Piekarniki z wentylatorem chłodzącym (Może on nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).**




1 Wentylator chłodzący

2 Panel sterowania

3 Drzwiczki

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

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

## Ostateczne sprawdzenie

1. Ponowne przyłączenie wyrobu do zasilania el.
2. Sprawdź funkcje elektryczne.

## Przyszły transport

- Zachowaj oryginalne pudło kartonowe na urządzenie i transportuj go w nim. Przestrzegaj instrukcji na pudle. Jeśli nie masz oryginalnego pudła, zapakuj

urządzenie w folię bąbelkową lub grubą tekturę i zabezpiecz taśmą klejącą.

- Aby zapobiec uszkodzeniu drzwiczek przez ruszt druciany i tackę z wnętrza urządzenia włóż do jego środka pasek tektury, równo z pozycją tacek. Drzwiczki urządzenia zabezpiecz taśmą klejącą do ścian bocznych.

- Nie podnoś urządzenia za drzwiczki ani za klamkę.



Nie stawiaj na nim żadnych przedmiotów i przemieszczaj go w pozycji pionowej.



Sprawdź, czy urządzenie nie uległo w transporcie widocznym uszkodzeniom.

## 4 Przygotowanie

### Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkownikowi urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

- Używaj naczyń w ciemnych barwach lub emaliowanych, co poprawi przepływ ciepła.
- Gotując potrawy wykonuj operacje podgrzewania, jeśli zaleca się ją w instrukcji obsługi lub przepisie gotowania.
- Nie otwieraj zbyt często drzwiczek w trakcie gotowania.
- O ile to możliwe staraj się gotować w piekarniku więcej niż jedną potrawę na raz. Można gotować w dwóch naczyniach obok siebie na ruszcie.
- Gotuj potrawy po kolei. Piekarnik będzie już gorący.
- Można oszczędzić energię wyłączając piekarnik na kilka minut przed upływem czasu gotowania. Nie otwieraj drzwiczek piekarnika.
- Rozmrażaj mrożonki przed gotowaniem.
- Do gotowania używaj garnków/rondli z pokrywkami. Gotowanie bez pokrywy może czterokrotnie zwiększyć pobór prądu.
- Gotuj na palniku o średnicy odpowiadającej średnicy garnka. Zawsze wybieraj garnki o rozmiarze odpowiednim do potrawy. Większe garnki zużywają więcej prądu.
- Do gotowania na kuchenkach elektrycznych staraj się używać garnków o płaskim dnie. Naczynia o grubych dnach zapewniają lepsze przenoszenie ciepła. Można zaoszczędzić do 1/3 energii elektrycznej.
- Naczynia i garnki muszą być zgodne ze strefami gotowania. Dno garnka lub

naczynia nie może być mniejsze od płyty grzejnej.

- Utrzymuj strefy gotowania i dna garnków w czystości. Brud zmniejsza przenoszenie ciepła między strefą gotowania a dnem garnka.
- Informacje na temat efektywności energetycznej zgodnie z EU 66/2014 można znaleźć na karcie produktu dołączonej do produktu.

### Pierwszy raz

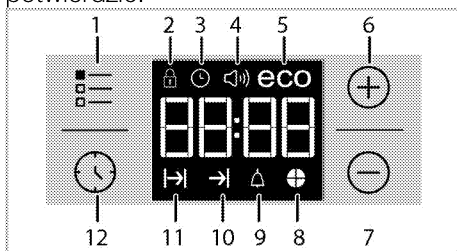
#### Ustawianie czasu

**i** Przy każdej regulacji na wyświetlaczu migać będą odnośne symbole.

Naciskaj przyciski **+**/**-**, aby nastawić godzinę, o której piekarnik zostanie załączony po raz pierwszy.

**i** W przypadku modeli ze sterowaniem dotykowym najpierw dotknij **⏸**, a następnie za pomocą **+** / **-** ustaw godzinę.

Potwierdź ustawienie, dotykając symbolu **⌚** i poczekaj 4 sekundy, nie dotykając żadnych klawiszy, aby potwierdzić.



- 1 Klawisz regulacji
- 2 Symbol blokady klawiszy
- 3 Symbol zegara
- 4 Symbol głośności alarmu \*
- 5 Symbol trybu oszczędnego Eco
- 6 Klawisz plus

- 7 Klawisz minus
- 8 Symbol wykresu czasu
- 9 Symbol alarmu
- 10 Symbol końca gotowania\*
- 11 Symbol czasu gotowania
- 12 Klawisz programu
- \* (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)

**i** Jeśli nie ustawiono godziny początkowej, zegar zacznie działać poczynając od godziny 12:00 i wyświetli się symbol ☹️. Symbol ten zniknie po ustawieniu godziny.

**i** W przypadku zaniku zasilania ustawienia bieżącej godziny zostaną skasowane. Trzeba je ustawić na nowo.

### **Pierwsze czyszczenie**

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

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

### **Podgrzewanie wstępne**

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



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

### **Piekarnik elektryczny**

- 1.Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
- 2.Zamknij drzwiczki piekarnika.
- 3.Wyberz pozycję „Static” (Statyczne)
- 4.Wyberz najwyższą moc grilla; patrz *Jak obsługiwać piekarnik elektryczny, strona 33.*
- 5.Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
- 6.Wyłącz piekarnik; patrz *Jak obsługiwać piekarnik elektryczny, strona 33*

### **Piekarnik z grillem**

- 1.Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
- 2.Zamknij drzwiczki piekarnika.
- 3.Wyberz najwyższą moc grilla; patrz *Jak obsługiwać grill , strona 43.*
- 4.Niech piekarnik pracuje przez ok. 15 minut.
- 5.Wyłącz grill; patrz *Jak obsługiwać grill , strona 43*



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 używać płyty kuchennej

### Ogólne informacje o gotowaniu



Nigdy nie wolno napełniać rondla olejem powyżej jednej-trzeciej jego pojemności. Podczas podgrzewania oleju nie wolno pozostawiać płyty bez nadzoru. Przegrzany olej może zapalić się. **Nigdy nie wolno gasić ognia wodą!** Gdy olej się zapali, natychmiast przykryć go kocem gaśniczym lub wilgotną szmatą. Gdy już będzie to bezpieczne należy wyłączyć kuchenkę i zadzwonić po straż pożarną.

- Przed smaženiem potrawy zawsze dokładnie ją osusz, a potem delikatnie ją połóż na gorącym oleju. Przed smaženiem mrożonek upewnij się, że całkowicie odtajały.
- Nie przykrywaj naczynia, w którym podgrzewasz olej.
- Patelnie i rondle ustawiaj tak, aby ich trzonki nie były nad płytą, co zapobiegnie ich nagrzewaniu się. Nie stawiaj na płycie naczyń niewyważonych i takich, które łatwo mogą się przechylić.
- Nie stawiaj pustych naczyń ani garnków na załączonych strefach gotowania. Mogą się uszkodzić.
- Załączenie strefy gotowania, na której nie stoi zadno naczynie ani garnek, może uszkodzić ten wyrób. Po zakończeniu gotowania wyłącz strefy gotowania.
- Ponieważ powierzchnia tego wyrobu może być gorąca, nie stawiaj na niej naczyń plastikowych ani aluminiowych.

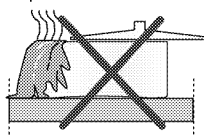
Jeśli taki materiał roztopi się na powierzchni płyty, oczyść ją z niego natychmiast.

W naczyniach takich także nie należy przechowywać żywności.

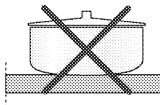
- Używaj tylko garnków i naczyń z płaskim dnem.
- Do garnków i patelni wkładaj odpowiednie ilości żywności. Tym samym zapobiegasz przelaniu się zawartości naczynia, a więc unikasz niepotrzebnego czyszczenia. Nie kładź pokrywek garnków ani patelni na strefach gotowania. Garnki ustawiaj w środku strefy gotowania. Aby przenieść garnek do innej strefy gotowania, podnieś go i postaw w tej strefie zamiast go przesuwając.

### Dobór garnków

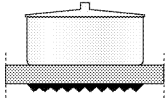
- Powierzchnia szklano-ceramiczna jest odporna na nagrzewanie i niewrażliwa na znaczne różnice temperatur.
- Nie używaj powierzchni szklano-ceramicznej jako półki do ustawiania rzeczy ani jako płyty do krojenia.
- Używaj tylko garnków i patelni z dnem obrobionym mechanicznie. Ostre krawędzie powodują zarysowanie tej powierzchni.



Rozlane płyny mogą uszkodzić powierzchnię szklano-ceramiczną i spowodować pożar.



Nie używaj naczyń z dnem wklęsłym ani wypukłym.



Używaj tylko garnków i patelni z dnem płaskim. Zapewnia to łatwiejsze przeniesienie ciepła.

„Zachowanie podczas gotowania może się różnić w zależności od typu i wielkości garnka oraz wielkości strefy gotowania; aby uzyskać bardziej równomierne zachowanie podczas gotowania, można użyć strefy gotowania większej o jeden stopień. Używanie większej strefy gotowania nie ma negatywnego wpływu na zużycie energii w płytach indukcyjnych, ponieważ ciepło powstaje tylko w odpowiednim obszarze garnków”.

**Do gotowania na płytach indukcyjnych używaj tylko przeznaczonych do tego naczyń.**

#### **Próba garnka**

Sprawdź, czy garnek nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, następującą metodą.

1. Garnek nadaje się, jeśli na jego dnie utrzymuje się magnes.
2. Garnek nadaje się, jeśli "L" nie miga po ustawieniu go na strefie gotowania i załączeniu płyty.

Można używać garnków stalowych, teflonowych lub aluminiowych ze specjalnym dnem magnetycznym oznaczonych etykietką lub ostrzeżeniem oznaczającym, że garnek nadaje się do gotowania indukcyjnego. Nie należy używać naczyń szklanych i ceramicznych ani garnków i naczyń ze

stali nierdzewnej z niemagnetycznym dnem aluminiowym.

#### **System rozpoznawania i ogniskowania garnków**

Przy gotowaniu indukcyjnym zasilany energią jest tylko obszar odnośnej strefy gotowania przykryty dnem naczynia. System rozpoznaje dno naczynia i automatycznie nagrzewa tylko ten obszar. Gotowanie przerywa się, jeśli w jego trakcie podniesie się garnek ze strefy gotowania. Wybrana strefa gotowania oraz symbol "L" migają na przemian.

#### **Bezpieczne użytkowanie**

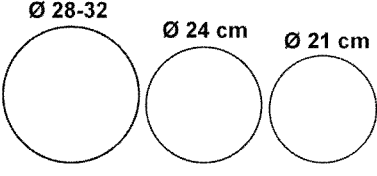
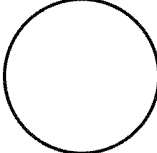
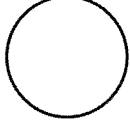
Jeśli zamierzasz użyć garnka o powierzchni nieprzywierającej (teflonowej) bez oleju lub z jego niewielką ilością, nie wybieraj najwyższych poziomów nagrzewania. Nie kładź na płycie żadnych przedmiotów metalowych, takich jak widelce, noże, lub pokrywki garnków, ponieważ mogą się rozgrzać. Nigdy nie używaj aluminiowej folii do pieczenia. Nigdy nie kładź na strefie gotowania żywności owiniętej w folię aluminiową.

**i** Jeśli pod płytą mieści się piekarnik i jest załączony, czujniki płyty mogą obniżyć poziom gotowania lub wyłączyć piekarnik.

**i** Gdy płyta działa, trzymaj z dala od niej przedmioty o własnościach magnetycznych, np. karty kredytowe.



## Wybór odpowiedniej dla naczynia strefy gotowania

| <p><b>Duża strefa gotowania</b></p> <p>Ø 28-32      Ø 24 cm      Ø 21 cm</p>    | <p><b>Normalna strefa gotowania</b></p> <p>Ø 18 cm</p>    | <p><b>Mała strefa gotowania</b></p> <p>Ø 14,5-15 cm</p>   |
|---|--|--|
| <p><b>Duża strefa gotowania</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Automatycznie dostosowuje się do garnka.</li> <li>• Idealnie rozprowadza moc.</li> <li>• Zapewnia doskonały rozkład ciepła. Rzadko lub bardzo rzadko używa się jej do gotowania potraw takich jak duże naleśniki crepe lub duże ryby.</li> </ul> | <p><b>Normalna strefa gotowania</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Automatycznie dostosowuje się do garnka.</li> <li>• Idealnie rozprowadza moc.</li> <li>• Zapewnia doskonały rozkład ciepła. Używa się jej do wszelkich rodzajów gotowania.</li> </ul> | <p><b>Mała strefa gotowania</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Używana do gotowania "na wolnym ogniu" (sosy, kremy).</li> <li>• Używa się jej do przygotowania niewielkich porcji, zależnie od liczby osób.</li> </ul> |

## Użytkowanie płyt kuchennych

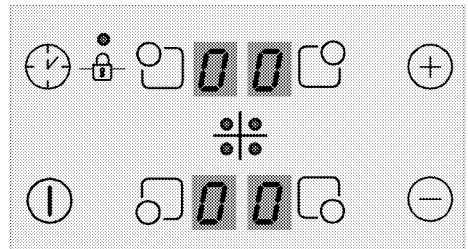


Nie dopuszczaj, aby cokolwiek spadło na płytę kuchenną. Nawet małe przedmioty (np. solniczka) mogą uszkodzić płytę.

Nie używaj pękniętej płyty kuchennej. Do takiego pęknięcia może dostać się woda i spowodować zwarcie.


Jeśli powierzchnia płyty zostanie w jakikolwiek sposób uszkodzona (np. widocznie popęka), natychmiast wyłącz płytę, aby zmniejszyć zagrożenie porażeniem elektrycznym.

## Panel sterowania



### Dane techniczne

- ⓘ Klawisz Wł./Wył.
- + Ustawienia temperatury/ Czasomierz w przód
- Ustawienia temperatury/ Czasomierz w tył
- 🔒 Blokada przycisków
- 🕒 Załącz/wyłącz zegar
- ☐ Przycisk wyboru przedniej lewej strefy gotowania
- ☐ Przycisk wyboru tylnej lewej strefy gotowania
- ☐ Przycisk wyboru tylnej prawej strefy gotowania

 Przycisk wyboru przedniej prawej strefy gotowania

**i** Grafika i rysunki służą wyłącznie celom informacyjnym. Rzeczywiste wyświetlacze i funkcje mogą się różnić w różnych modelach płyty.

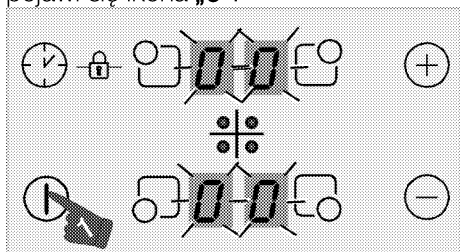
**i** Urządzenie to jest sterowane z dotykowego panelu sterowania. Każda operacja wywołana dotknięciem przycisku jest potwierdzana sygnałem dźwiękowym.

**i** Panel sterowania trzeba stale utrzymywać w czystości. Zawilgocenie i zabrudzenie jego powierzchni może powodować problemy w działaniu funkcji.

### Załączanie płyty.

1. Dotknij przycisku "⌚" na panelu sterowania.

Na wyświetlaczach wszystkich stref pojawi się ikona „0”.



**i** Jeśli w ciągu 20 sekund nie wykona się żadnej czynności, płyta automatycznie powróci do stanu gotowości.

### Wyłączanie płyty

1. Dotknij przycisku "⌚" na panelu sterowania.

Płyta wyłączy się i powróci do trybu gotowości.

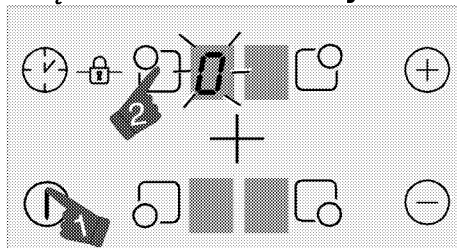
**i** Symbole „H” lub „h”, pojawiające się na wyświetlaczu strefy gotowania po wyłączeniu płyty, oznaczają, że strefa ta jest nadal gorąca. Nie dotykaj stref gotowania.

### Wskaźnik ciepła resztkowego

Pojawiający się na wyświetlaczu strefy gotowania symbol „H” wskazuje, że płyta kuchenna jest wciąż gorąca i może podgrzewać niewielką ilość jedzenia. Symbol ten szybko zamieni się w symbol „h”, oznaczający niższą temperaturę.

**i** Po odcięciu zasilania wskaźnik ciepła resztkowego się nie zapali i nie ostrzeże użytkowników przed gorącymi strefami gotowania.

### Załączanie stref kuchennych



1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "⌚".

2. Dotknij przycisku wyboru strefy, którą chcesz załączyć.

Na jej wyświetlaczu pojawi się symbol „0” i wyświetlacz będzie jaśniej świecić.

**i** Jeśli w ciągu 20 sekund nie wykona się żadnej czynności, płyta automatycznie powróci do stanu gotowości.

## Nastawianie temperatury

**i** Płyta może pracować pulsacyjnie na poziomach mocy od 1 do 7. Szczególnie gdy używamy małych naczyń oraz niewielkiej ilości wody, czy oleju. Nie jest to wada urządzenia.

Dotknij przycisków "+" lub "-" aby nastawić temperaturę na wartość pomiędzy „1” a „9” lub pomiędzy „9” a „1”.

**i** Sekcja zewnętrzna grzejnika indukcyjnego o średnicy 280 mm (jeśli kuchenka jest wyposażona w taki grzejnik) jest włączana wyłącznie przy dostatecznie dużym naczyniu, które zakryje ten obszar, i ustawieniu poziomu temperatury wyższego niż 8.

## Wyłączanie stref kuchennych:

Strefę gotowania można wyłączać na trzy sposoby:

1. **Poprzez obniżenie temperatury do „0”.**

Strefę gotowania wyłączyć można obniżając jej temperaturę do „0”.

2. **Po dotknięciu danej strefy gotowania symbol "☐" miga przez pewien czas**

Włącz strefę gotowania naciskając przez pewien czas symbol "☐", aby temperatura spadła do „0”

3. **Stosując względem tej strefy wyłączenie poprzez opcję zegara.**

Po upływie nastawionego czasu czasomierz wyłączy przypisaną doń strefę gotowania. Na odpowiednim wyświetlaczu pojawi się „0” lub „00”. Po upływie tego czasu odezwie się alarm dźwiękowy. Aby go wyłączyć, dotknij dowolnego przycisku na panelu sterowania.

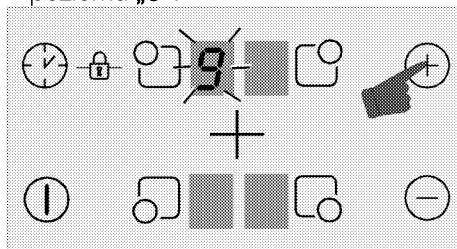
## Funkcja szybkiego nagrzewania (Booster)

(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Aby przyspieszyć gotowanie, można korzystać z funkcji szybkiego nagrzewania (booster) „P”. Jednakże długotrwałe gotowanie z użyciem tej funkcji nie jest zalecane. Funkcji booster nie można wybrać we wszystkich strefach gotowania.

### Włączanie funkcji szybkiego nagrzewania (Booster):

1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "Ⓢ".
2. Wybierz strefę gotowania dotknięciem odpowiadającego jej przycisku.
3. Dotknij przycisków "+" lub "-" i najpierw doprowadź do osiągnięcia poziomu „9”.



4. Gdy strefa gotowania nastawiona jest na poziom „9”, jednokrotnie dotknij przycisku "+", aby ustawić jej temperaturę na „P”.

### Wyłączanie funkcji szybkiego nagrzewania (Booster):

- Aby wyłączyć funkcję Booster dotykaj klawisza "-" i ustaw temperaturę na „9”. Funkcja booster zostanie wyłączona i będzie działać na poziomie „9”.
- Można obniżyć temperaturę dotykając klawisza "-" lub można ją całkiem

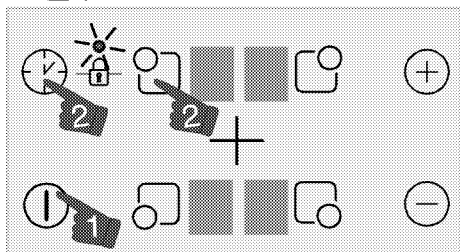
wyłączyć obniżając temperaturę do „0”.

### Blokada przycisków

Blokadę przycisków założyć można aby uniknąć pomyłkowych zmian funkcji w trakcie pracy płyty.

#### Zakładanie blokady przycisków

1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "⌚".
2. Aby włączyć blokadę przycisków jednocześnie dotknij przyciski "⌚" i "🔒".



» Zostanie uaktywniona blokada przycisków i zaświeci się kropka na symbolu "🔒".

**i** Jeśli przy zablokowanych przyciskach wyłączy się płytę, blokada uruchomi się za jej następnym załączeniem. Aby można było korzystać z płyty, blokada musi być wyłączona.

#### Wyłączanie blokady przycisków

1. Gdy blokada dostępu dzieci jest aktywna, jednocześnie dotknij przycisków "⌚" i "🔒".
- » Zostanie wyłączona blokada przycisków i zgaśnie kropka na symbolu "🔒".

### Blokada dostępu dzieci (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

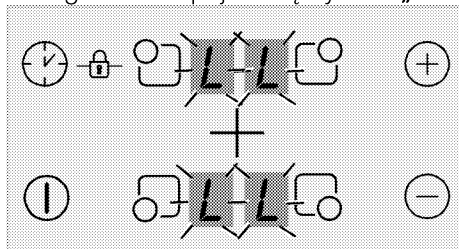
Płytę zabezpieczyć można przed dostępem dzieci zapobiegając niezamierzonemu załączeniu strefy gotowania. Blokadę dostępu dzieci można założyć i zdjąć tylko w trybie gotowości.

**i** Blokada rodzicielska zostanie anulowana w przypadku awarii zasilania.

### Włączanie blokady dostępu dzieci (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "⌚".
2. Aby włączyć blokadę dostępu dzieci, jednocześnie dotknij przyciski "⌚" i "⊖", po usłyszeniu brzęczyka dotknij "⊕".

» Zostanie włączona blokada dostępu dzieci i na wyświetlaczach wszystkich stref gotowania pojawi się symbol „L”.



### Wyłączanie blokady dostępu dzieci (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

1. Gdy blokada dostępu dzieci jest aktywna dotknij przycisku "⌚", aby włączyć płytę.

2. Aby wyłączyć blokadę dostępu dzieci, jednocześnie dotknij przyciski "⊖" i "⊕", po usłyszeniu brzęczyka dotknij "⊖".

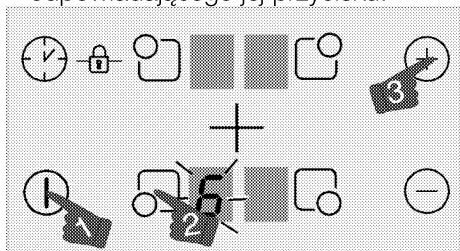
» Zostanie wyłączona blokada dostępu dzieci i na wyświetlaczach wszystkich stref gotowania pojawi się symbol „L”.

### Funkcja czasomierza

Funkcja ta ułatwia gotowanie. Nie trzeba pilnować kuchenki przez cały czas gotowania. Strefa gotowania wyłączy się automatycznie po upływie nastawionego czasu.

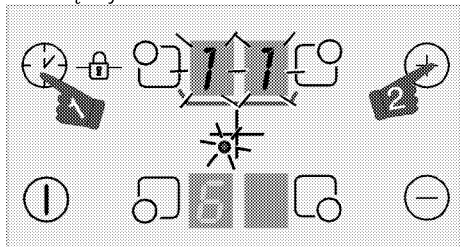
### Załączanie czasomierza

1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "⊕".
2. Wybierz strefę gotowania dotknięciem odpowiadającego jej przycisku.



3. Naciśnij przycisk "⊕" lub "⊖", aby nastawić wybraną temperaturę.
4. Włącz zegar dotknięciem przycisku "⊕".

Na wyświetlaczu czasomierza pojawi się symbol „00”, a na wyświetlaczu wybranej strefy zacznie migać przecinek dziesiętny.



**i** Wyświetlacze prawej tylnej i lewej tylnej strefy pełnią rolę wyświetlaczy czasomierza po jego włączeniu.

5. Dotknij przyciski "⊕" lub "⊖", aby nastawić wymagany czas.

**i** Czasomierz nastawiać można tylko dla już używanych stref gotowania.

**i** Te same czynności powtórz dla innych stref gotowania, dla których chcesz nastawić czasomierz.

**i** Czasomierza nie można nastawić, jeśli nie wybierze się strefy gotowania i jej temperatury.

**i** Po wybraniu strefy gotowania z ustawionym zegarem, można sprawdzić pozostały czas po ponownym dotknięciu przycisku "⊕".

### Wyłączanie czasomierza

Po upływie nastawionego czasu płyta wyłączy się automatycznie i wyda dźwiękowy sygnał ostrzegawczy. Aby uciszyć ten sygnał naciśnij dowolny przycisk.

### Wcześniejsze wyłączenie czasomierza

Jeśli wcześniej wyłączyć czasomierz, płyta nadal będzie działać przy nastawionej temperaturze aż się ją wyłączy.

1. Wybierz strefę gotowania, którą chcesz wyłączyć.
2. Włącz zegar dotknięciem przycisku "⊕".
3. W czasie wyświetlania na ekranie zegara „00” dotknij "⊖", aby ustawić wartość „00”.

Kropka na wyświetlaczu danej strefy gotowania i sam wyświetlacz **całkowicie**

wyłączą się po kilku chwilach migania i zegar zostanie anulowany.

## **Bezpieczne i wydajne użytkowanie indukcyjnych stref gotowania**

**Zasady działania:** Zasada działania płyty indukcyjnej polega na tym, że bezpośrednio nagrzewa naczynia z gotowaną zawartością. Ma zatem różne zalety w porównaniu z innymi rodzajami kuchenek. Działa wydajniej, a powierzchnia płyty nie nagrzewa się. Płyta indukcyjna wyposażona jest w lepsze systemy zabezpieczeń zapewniające maksymalne bezpieczeństwo użytkownika.

**i** Płyta może być wyposażona w indukcyjne strefy gotowania o średnicy, zależnie od modelu, 145, 180 oraz 210-280 mm. Przy nagrzewaniu indukcyjnym każda strefa gotowania rozpoznaje średnice ustawianych na nich naczyń. Energia kierowana jest tylko tam, gdzie ze strefą gotowania styka się z naczyniem, a zatem ogranicza się jej zużycie do minimum.

## **Ograniczenia czasu pracy**

Sterowanie płytą uwzględni ograniczenie czasu pracy. Gdy jedna lub więcej stref gotowania pozostawi się załączone, strefa taka zostanie automatycznie wyłączona po upływie pewnego czasu. Jeśli do takiej strefy przydzielony jest czasomierz, później wyłączy się także jego wyświetlacz. Limit czasu pracy zależy od wybranej temperatury. Maksymalny czas pracy stosuje się do tego poziomu temperatury.

Użytkownik może ponownie uruchomić tę strefę gotowania po jej automatycznym wyłączeniu jak opisano poniżej.

**Tabela-1:** Ograniczenia czasu pracy

| Poziom temperatury              | Limit czasu pracy - w godz. |
|---------------------------------|-----------------------------|
| 0                               | 0                           |
| 1                               | 6                           |
| 2                               | 6                           |
| 3                               | 5                           |
| 4                               | 5                           |
| 5                               | 4                           |
| 6                               | 1,5                         |
| 7                               | 1,5                         |
| 8                               | 1,5                         |
| 9                               | 20-30 min.                  |
| P Booster - szybkie nagrzewanie | 5-10 min. (*)               |

(\*) Po 5 minutach płyta obniży poziom do 9

## **Zabezpieczenie przed przegrzaniem**

Płyta ta wyposażona jest w czujniki zabezpieczające przed przegrzaniem. W razie przegrzania można zaobserwować, co następuje:

- Można wyłączyć czynną strefę gotowania.
- Może się obniżyć wybrany poziom. Jednakże stanu takiego nie pokazuje wskaźnik.

## **System zabezpieczenia przed wykpieniem**

Płyta ta wyposażona jest w system zabezpieczający przed przelaniem się zawartości naczyń. Jeśli zawartość naczyń przelewa się na panel sterowania system bezzwłocznie odetnie zasilanie i wyłączy płytę. Na ten czas na wyświetlaczu pojawi się znak ostrzegawczy "F".

## **Precyzyjne ustawienie mocy**

Inna zasada działania płyty indukcyjnej polega na tym, że natychmiast reaguje na polecenia. Bardzo szybko zmienia

ustawienia mocy. Tym samym można zapobiec przelaniu się zawartości naczynia (woda, mleko itd.) nawet jeśli niewiele do niego brakuje.

## **Odgłosy**

### **Podczas gotowania słyszalne mogą być pewne odgłosy**

W zależności od materiału, z którego wykonano podstawę garnka, podczas korzystania z płyty kuchennej mogą być słyszalne odgłosy. Stanowią one typowe zjawisko podczas korzystania z technologii indukcyjnej i nie oznaczają usterki.

### **Możliwe rodzaje i przyczyny odgłosów:**

#### **Dźwięk wentylatora**

Płyta kuchenna jest wyposażona w wentylator, który jest aktywowany automatycznie w zależności od temperatury produktu. Wentylator ma różne prędkości obrotowe, które są aktywowane w zależności od temperatury.

#### **Niskie dźwięki brzęczenia**

#### **przypominające transformator**

To typowe zjawisko dla technologii indukcyjnej. W przypadku naczyń wykonanych z niektórych materiałów może być słychać brzęczenie, ponieważ ciepło jest przekazywane bezpośrednio na podstawę naczynia. W związku z tym w zależności od używanego sprzętu

kuchennego słyszalne mogą być różne odgłosy.

#### **Trzaski**


Podczas gotowania słyszalne mogą być trzaski. Wynikają one z materiału i budowy podstawy naczynia kuchennego. Jeśli naczynie zostało wykonane z kilku warstw różnych materiałów, może to powodować odgłosy trzaskania.


#### **Gwizdy**

Gotowanie na dwóch płytach grzewczych po tej samej stronie płyty kuchennej z użyciem różnych poziomów mocy grzewczej może być przyczyną gwizdzących odgłosów.

#### **Pusty garnek**

Podgrzewanie pustego garnka spowoduje dźwięki, które znikną po napełnieniu naczynia wodą lub jedzeniem.

 Jeśli powierzchnia panelu sterowania dotykowego narażona jest na intensywne działanie oparów, cały system sterowania może zostać wyłączony i nadawać sygnał błędu.

 Powierzchnię dotykowego panelu sterowania trzeba stale utrzymywać w czystości. Można zaobserwować błędne działanie.


## 6 Jak obsługiwać piekarnik

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

 Można się poparzyć od gorących powierzchni!

Urządzenie to nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykaj gorących palników, wewnętrznych sekcji piekarnika, elementów grzejnych itp. Zakaz zbliżania się dzieci!

Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.

 Otwierając drzwiczki piekarnika zachowaj ostrożność, bo może ulotnić się z niego para.

Taka ulatniająca się para może poparzyć dłoń, twarz i oczy.

#### Wskazówki do pieczenia ciasta

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

#### Wskazówki do pieczenia mięsa

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

- Pieczenia mięsa z kością trwa ok. 15 - 30 minut dłużej niż pieczenie takiego samego kawałka bez kości.
- Na upieczenie jednego centymetra grubości mięsa potrzeba ok. 4 do 5 minut.
- Po zakończeniu pieczenia pozostaw pieczeń w piekarniku na ok. 10 minut. Soki lepiej rozchodzą się po całej pieczeni i nie wyciekają przy jej krojeniu.
- Ryby należy piec na półce środkowej lub dolnej na żaroodpornym talerzu.

#### Wskazówki do grillowania

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

- Rozłóż kawałki mięsa do grillowania na ruszcie drucianym lub w foremce do pieczenia z rusztem drucianym w taki sposób, aby pokryta nimi powierzchnia nie wystawała poza grzałkę.
- Wsuń tę półkę drucianą lub foremkę do pieczenia z rusztem na wybrany poziom w piekarniku. Jeśli grillujesz na półce drucianej, na dolną półkę wsuń foremkę do pieczenia na kapiący tłuszcz. Wsuwana foremka do pieczenia musi mieć rozmiar zakrywający cały obszar grillowania. Foremka może nie być dostarczana z produktem. Aby łatwiej oczyścić to naczynie z tłuszczu, wlej do niego trochę wody.

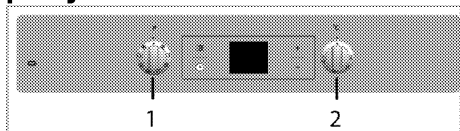




Żywność nie nadająca się do grillowania stwarza zagrożenie pożarowe. Do grillowania używaj wyłącznie żywności, która nadaje się do przyrządzenia w wysokich temperaturach. Nie wkładaj żywności do grilla zbyt głęboko. Tam jest najgoręcej i tłusta żywność może się zapalić.

## Jak obsługiwać piekarnik elektryczny

### Wybieranie temperatury i trybu pracy



- 1 Pokrętko wyboru funkcji
  - 2 Pokrętko termostatu
1. Nastaw pokrętko Function [Funkcja] na wybrany tryb pracy.
  2. Nastaw pokrętko Temperature na wybraną temperaturę.
- » Piekarnik nagrzewa się do nastawionej temperatury i utrzymuje ją. W trakcie nagrzewania lampka temperatury pozostaje zapalona.

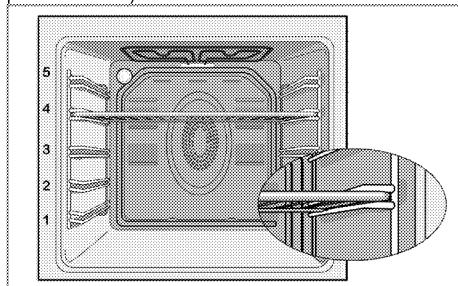
### Wyłączanie piekarnika elektrycznego

Przekręć pokrętki funkcji i temperatury w górne pozycje „off” („wyt.”).

### Pozycje stelażu (modele z rusztem drucianym)

Ważne jest, aby prawidłowo umieszczać ruszt druciany na półce drucianej. Ruszt druciany trzeba wsadzić pomiędzy półki druciane jak pokazano na rysunku. Ruszt druciany nie może opierać się o tylną ścianę piekarnika. Aby poprawić wydajność grillowania, przesunij ruszt

druciany do przedniej sekcji stelażu i ustal go przy pomocy drzwiczek. (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)



### Tryby pracy

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

#### Grzałki górna i dolna



Grzałki górna i dolna działają. Żywność nagrzewana jest równocześnie od góry i od dołu. Na przykład, nadaje się do ciasta, ciasteczek oraz ciasta i zapiekanek w foremkach do pieczenia. Piecz w jednej tylko blasze.

#### Grzałka dolna



Pracuje tylko grzałka dolna. Nie nadaje się do pizzy ani do rumienienia potrawy od spodu po upieczeniu. Funkcja tej trzeba także używać do łatwego czyszczenia parą.

## Grzanie dolne/górne z termoobiegiem



Działają grzałki górna i dolna plus wentylator (w ścianie tylnej). Wentylator szybko równomiernie rozprowadza gorące powietrze po całym piekarniku. Piecz w jednej tylko blasze.

## Praca z wentylatorem.



Piekarnik nie jest nagrzewany. Pracuje tylko wentylator (w ścianie tylnej). Nadaje się od powolnego odtajania mrozonek ziarnistych w temperaturze pokojowej lub studzenia potraw gotowanych. Czas potrzebny do rozmrożenia całego kawałka mięsa jest dłuższy niż w przypadku żywności zawierającej ziarna.

## Termoobieg



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

## Funkcja '3D'



Działają grzałki górna i dolna i nagrzewanie z termoobiegiem (w ścianie tylnej). Potrawy pieką się równomiernie i szybko rumienią. Piecz w jednej tylko blasze.

## Full grill



Działa duży grill w suficie piekarnika. Nadaje się do grillowania dużych ilości mięsa.

- Do grillowania połóż duże lub średnie porcje na odpowiednio ustawionej półce pod grzałką grilla.
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

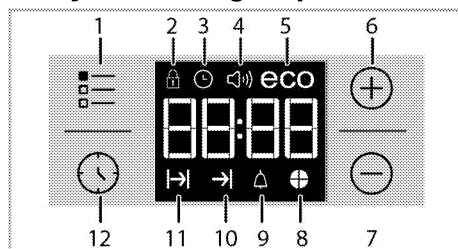
## Grill+termoobieg



Efekt grillowania nie jest tak mocny, jak przy Full Grill.

- Do grillowania połóż małe lub średnie porcje na odpowiednio ustawionej półce pod grzałką grilla.
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

## Korzystanie z zegara piekarnika



1 Klawisz regulacji

- 2 Symbol blokady klawiszy
  - 3 Symbol zegara
  - 4 Symbol głośności alarmu \*
  - 5 Symbol trybu oszczędnego Eco
  - 6 Klawisz plus
  - 7 Klawisz minus
  - 8 Symbol wykresu czasu
  - 9 Symbol alarmu
  - 10 Symbol końca gotowania\*
  - 11 Symbol czasu gotowania
  - 12 Klawisz programu
- \* (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)

**i** Najdłuższy czas, na który można nastawić koniec procesu gotowania, to 5 godziny, 59 minut.

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

**i** Przy ustawianiu każdej wartości na wyświetlaczu migać będą odnośne symbole. Trzeba odczekać chwilę, aż ustawienia zaczną działać.



**i** Jeśli nie nastawi się żadnych ustawień pieczenia, nie można ustawić godziny.

**i** Jeśli na początku pieczenia ustawiono czas jego trwania, wyświetli się czas pozostały.


### **Pieczenie o nastawionej godzinie:**

Nastawiając na czasomierzu czas trwania pieczenia można tak ustawić piekarnik, aby wyłączył się po jego upływie.

1. Wybierz funkcję do pieczenia.

2. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , aby ustawić czas pieczenia.

3. Czas trwania pieczenia nastawia się przyciskami **+** / **-**.

» » Po nastawieniu czasu trwania pieczenia na wyświetlaczu na stałe pojawi się symbol  oraz wycinek czasu.



4. Wstaw naczynie do piekarnika i pokręćtem temperatury nastaw temperaturę. Rozpocznie się pieczenie .

» Odliczenie czasu pieczenia na wyświetlaczu rozpoczyna się wraz z jego rozpoczęciem i zapalają się wszystkie części wycinka czasu. Ustawiony czas pieczenia podzielony jest na cztery równe części, a po upływie czasu każdej części jej symbol gaśnie. Można więc łatwo śledzić upływ czasu pieczenia w stosunku do całkowitego czasu jego trwania.


**Ustawianie zakończenie pieczenia na późniejszą godzinę: (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).**



Po ustawieniu na czasomierzu czasu trwania pieczenia można ustawić późniejszą godzinę zakończenia pieczenia.

1. Wybierz funkcję do pieczenia.

2. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , aby ustawić czas pieczenia.

3. Ustaw czas trwania pieczenia przyciskami **+** / **-**.

» » Po ustawieniu czasu trwania pieczenia na wyświetlaczu na stałe pojawi się symbol .

4. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , oznaczający koniec czasu pieczenia.

5. Ustaw godzinę zakończenia pieczenia przyciskami **+** / **-**.

» Po nastawieniu godziny zakończenia pieczenia na wyświetlaczu na stałe pojawia się symbole **↳** oraz **→**, a także wycinek czasu. Gdy zacznie się pieczenie, zniknie symbol **→**.

6. Wstaw naczynie do piekarnika i pokręćtemperatury nastaw temperaturę. Rozpocznie się pieczenie.

» **Czasomierz piekarnika oblicza godzinę rozpoczęcia pieczenia odejmując czas trwania pieczenia od nastawionej godziny jego zakończenia.**

Wybrany tryb pracy uruchamia się gdy nadejdzie godzina rozpoczęcia pieczenia i piekarnik nagrzewa się do nastawionej temperatury. Utrzymuje tę temperaturę przez cały czas pieczenia.

» Odliczenie czasu pieczenia na wyświetlaczu rozpoczyna się wraz z jego rozpoczęciem i zapalają się wszystkie części wycinka czasu. Ustawiony czas pieczenia podzielony jest na cztery równe części, a po upływie czasu każdej części jej symbol gaśnie. Można więc łatwo śledzić upływ czasu pieczenia w stosunku do całkowitego czasu jego trwania.

7. Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawia się **"End"**, a czasomierz wydaje dźwiękowy sygnał ostrzegawczy.

8. Dźwięk alarmu rozlega się przez 2 minuty. Aby wyłączyć alarm, wystarczy nacisnąć dowolny przycisk. Alarm ucichnie i wyświetli się bieżąca godzina.

**i** Po naciśnięciu dowolnego przycisku na końcu dźwiękowego sygnału ostrzegawczego, piekarnik ponownie się załączy. Obróć pokrętkę temperatury i pokrętkę funkcji w pozycję **"0"** (wył.), aby wyłączyć piekarnik zapobiegając jego ponownemu załączeniu na koniec sygnału ostrzegawczego.

### **Aktywacja blokady przycisków**

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

1. Dotykaj **≡**, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol **⏏**.

» Na wyświetlaczu pojawi się **„OFF”** [WYŁ].

2. Naciśnij **+**, aby aktywować blokadę przycisków.

» Po włączeniu blokady przycisków na wyświetlaczu pojawi się **„On”** [Zał.], a symbol **⏏** będzie się nadal świecił.

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

### **W celu wyłączenia blokady dotknij przycisku**

1. Dotykaj **≡**, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol **⏏**.

» Na wyświetlaczu pojawi się **„On”** [Zał.].

2. Wyłącz blokadę przycisków, naciskając klawisz **-**.



» **Po wyłączeniu blokady wyświetli się "OFF" [WYŁ].**


### **Ustawianie alarmu czasowego**

Poza programowaniem pieczenia zegara w piekarniku można użyć do nastawiania dowolnych ostrzeżeń lub przypomnień.


Alarm czasowy nie wpływa na inne funkcje piekarnika. Używa się go tylko do ostrzegania. Na przykład przydaje się,


gdy chce się obrócić potrawę w piekarniku o określonej godzinie. Po upływie nastawionego czasu odezwie się alarm dźwiękowy.


1. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .

 Najdłuższy czas alarmu to 23 godziny i 59 minut.

2. Ustaw alarm, korzystając z klawiszy  / .

 Przyciski funkcyjne dźwięku alarmu, godziny dnia, jasności wyświetlacza i temperatury powinny być ustawione na 0 (OFF) (WYŁ.).

» Symbol  będzie się nadal świecił, a gdy ustawi się godzinę alarmu, pojawi się na wyświetlaczu.



3. Po upływie czasu alarmu symbol  zaczyna migać i odzywa się sygnał alarmowy.


### Wyłączanie alarmu


1. Dźwięk alarmu rozlega się przez 2 minuty. Aby wyłączyć alarm, wystarczy nacisnąć dowolny przycisk.

» Alarm ucichnie i wyświetli się bieżąca godzina.



### Anulowanie alarmu



1. Aby wyłączyć alarm, dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .

2. Naciśnij i przytrzymaj klawisz , aż wyświetli się „00:00”.

 Wyświetli się czas alarmu. Jeśli równocześnie nastawi się czas alarmu i czas pieczenia, wyświetli się krótszy z nich.

### Zmiana dźwięku alarmu

1. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .



2. Ustaw głośność alarmu przyciskami  / .



3. Za krótką chwilę odezwie się dźwięk alarmu o nastawionej głośności.

» Wybrane dźwięki alarmy wyświetlą się na ekranie jako **b-01**, **b-02** lub **b-03**.

### Zmiana bieżącej godziny

Aby zmienić poprzednie ustawienie godziny:

1. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .

2. Godzinę nastawia się przyciskami  / .

3. Za krótką chwilę wyświetli się nastawiona godzina.

### Tryb oszczędny

W trybie ekonomicznym można oszczędzać energię przy pieczeniu przez czas ustawiony w piekarniku.

W trybie tym pieczenie kończy się przy utrzymaniu temperatury wewnątrz piekarnika przez wyłączenie grzałek przed końcem pieczenia.

### Nastawienie trybu ekonomicznego.

1. Dotykaj symbolu , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol **eco**.

» Na wyświetlaczu pojawi się „OFF” [WYŁ.].

2. Załącz tryb ekonomiczny dotykając przycisku .

» Po załączeniu blokady przycisków na wyświetlaczu pojawi się „On”, a symbol **eco** pali się nadal.

### Wyłączenie trybu ekonomicznego.

1. Dotykaj symbolu , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol **eco**.


» Na wyświetlaczu pojawi się „On” [Zał.].

2. Tryb ekonomiczny wyłącza się dotknięciem przycisku .

» Po wyłączeniu blokady przycisków wyświetli się „Off” [Wył.].

### Ustawianie jasności ekranu

(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

1. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się **d-01**, **d-02** lub **d-03** jako miara jasności wyświetlacza.

2. Nastaw jasność przyciskami **+** / **-**.










» Po krótkiej chwili wyświetli się nastawiona godzina.















### Tabela czasów pieczenia








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

### Pieczenie ciast i mięs

**i** Pierwsza półka w piekarniku to półka **dolna**.

| Potrawa            | Liczba blach | Aksesoria do zastosowania  | Symbole menu ustawień   | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (ok., w min.) |
|--------------------|--------------|--|---|---------------|------------------|------------------------------|
| Ciasto w foremce   | Jedna blacha | Standardowa tacka*   |    | 3             | 180              | 25 ... 30                    |
| Ciasto w foremce   | Jedna blacha | Formy do ciast na ruszt drucziany**  |    | 2             | 180              | 40 ... 50                    |
| Ciastka            | Jedna blacha | Standardowa tacka*   |    | 3             | 160              | 25 ... 35                    |
|                    | Jedna blacha | Standardowa tacka*   |    | 3             | 150              | 30 ... 40                    |
|                    | 2 blachy     | 1-Foremka do ciasta*<br>3-Standardowa tacka*   |    | 1 - 3         | 150              | 35 ... 50                    |
|                    | 3 blachy     | 1-Standardowa tacka*<br>3-Foremka do ciasta*<br>5-Foremka głęboka*   |    | 1 - 3 - 5     | 150              | 35 ... 50                    |
| Ciasto biszkoptowe | Jedna blacha | Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt drucziany**   |  | 3             | 160              | 25 ... 35                    |
|                    | Jedna blacha | Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt drucziany**   |  | 2             | 150              | 30 ... 40                    |
|                    | 2 blachy     | 1-Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt drucziany**<br>4-Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na foremkę do ciasta** |  | 1 - 4         | 150              | 35 ... 45                    |

| Potrawa                         | Liczba blach | Akcesoria do zastosowania  | Symbole menu ustawień   | Pozycja półki | Temperatura (°C)                                | Czas pieczenia (ok., w min.) |
|---------------------------------|--------------|--|---|---------------|---|------------------------------|
| Ciasteczka                      | Jedna blacha | Foremka do ciasta*   |    | 3             | 180   | 25 ... 30                    |
|                                 | 2 blachy     | 1-Foremka do ciasta*<br>3-Standardowa tacka*                       |    | 1 - 3         | 180   | 30 ... 40                    |
|                                 | 3 blachy     | 1-Foremka do ciasta*<br>3-Standardowa tacka*<br>5-Foremka głęboka* |    | 1 - 3 - 5     | 180   | 35 ... 45                    |
| Ciasto                          | Jedna blacha | Standardowa tacka*   |    | 2             | 200   | 30 ... 40                    |
|                                 | 2 blachy     | 1-Foremka do ciasta*<br>5-Standardowa tacka*                       |    | 1 - 5         | 200   | 45 ... 55                    |
|                                 | 3 blachy     | 1-Foremka do ciasta*<br>3-Standardowa tacka*<br>5-Foremka głęboka* |    | 1 - 3 - 5     | 200   | 55 ... 65                    |
| Ciasto zdobne                   | Jedna blacha | Standardowa tacka*   |    | 2             | 200   | 25 ... 35                    |
|                                 | 2 blachy     | 1-Foremka do ciasta*<br>3-Standardowa tacka*                       |    | 1 - 3         | 200   | 35 ... 45                    |
|                                 | 3 blachy     | 1-Foremka do ciasta*<br>3-Standardowa tacka*<br>5-Foremka głęboka* |  | 1 - 3 - 5     | 190   | 45 ... 55                    |
| Ciasto na zaczynie              | Jedna blacha | Standardowa tacka*   |  | 2             | 200   | 35 ... 45                    |
| Lazania                         | Jedna blacha | Szklana/metalowa forma prostokątna na ruszt druciany**             |  | 2 - 3         | 200   | 30 ... 40                    |
| Pizza                           | Jedna blacha | Standardowa tacka*   |  | 2             | 200 ... 220                                     | 15 ... 20                    |
| Stek wołowy/<br>pieczeń wołowa  | Jedna blacha | Standardowa tacka*   |  | 3             | 25 min.<br>250/max,<br>następnie<br>180 ... 190 | 100 ... 120                  |
| Udziec jagnięcy<br>(zapiekanka) | Jedna blacha | Standardowa tacka*   |  | 3             | 25 min.<br>250/max,<br>następnie 190            | 70 ... 90                    |

| Potrawa                      | Liczba blach | Akcesoria do zastosowania | Symbole menu ustawień   | Pozycja półki | Temperatura (°C)                             | Czas pieczenia (ok., w min.) |
|------------------------------|--------------|---------------------------|---|---------------|--|------------------------------|
|                              | Jedna blacha | Standardowa tacka*        |  | 3             | 25 min.<br>250/max,<br>następnie 190         | 60 ... 80                    |
| Pieczone kurczęta (1,8-2 kg) | Jedna blacha | Standardowa tacka*        |  | 2             | 15 min.<br>250/max,<br>następnie 180 ... 190 | 60 ... 80                    |
|                              | Jedna blacha | Standardowa tacka*        |  | 2             | 15 min.<br>250/max,<br>następnie 180 ... 190 | 60 ... 80                    |
| Indyk (5.5 kg)               | Jedna blacha | Standardowa tacka*        |  | 1             | 25 min.<br>250/max,<br>następnie 180 ... 190 | 150 ... 210                  |
|                              | Jedna blacha | Standardowa tacka*        |  | 1             | 25 min.<br>250/max,<br>następnie 180 ... 190 | 150 ... 210                  |
| Ryby                         | Jedna blacha | Standardowa tacka*        |  | 3             | 200  | 20 ... 30                    |
|                              | Jedna blacha | Standardowa tacka*        |  | 3             | 200  | 20 ... 30                    |









Sugeruje się, aby wstępne nagrzewanie stosować przy wszystkich potrawach.  
\* Te akcesoria mogą nie być dostarczane z produktem.  
\*\* Te akcesoria nie są dostarczane z produktem. Są to akcesoria dostępne komercyjnie.


### Tabela gotowania do sprawdzania posiłków

Posiłki w tej tabeli gotowania są przygotowane według EN 60350-1, aby ułatwić instytucjom kontrolnym sprawdzanie produktu.

| Potrawa       | Liczba blach | Akcesoria do zastosowania  | Symbole menu ustawień   | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (ok., w min.) |
|---------------|--------------|--|---|---------------|------------------|------------------------------|
| Bułka maślana | Jedna blacha | Standardowa tacka*   |  | 3             | 140              | 20 ... 30                    |
|               | Jedna blacha | Standardowa tacka*   |  | 3             | 140              | 20 ... 30                    |
|               | 2 blachy     | 1-Standardowa tacka*<br>3-Foremka do ciasta*                       |  | 1 - 3         | 140              | 20 ... 30                    |
|               | 3 blachy     | 1-Standardowa tacka*<br>3-Foremka do ciasta*<br>5-Foremka głęboka* |  | 1 - 3 - 5     | 140              | 25 ... 35                    |
| Ciastka       | Jedna blacha | Standardowa tacka*   |  | 3             | 160              | 25 ... 35                    |



| Potrawa            | Liczba blach | Akcesoria do zastosowania   | Symbole menu ustawień   | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (ok., w min.) |
|--------------------|--------------|---|---|---------------|------------------|------------------------------|
|                    | Jedna blacha | Standardowa tacka*  |    | 3             | 150              | 30 ... 40                    |
|                    | 2 blachy     | 1-Foremka do ciasta*<br>3-Standardowa tacka*  |    | 1 - 3         | 150              | 35 ... 50                    |
|                    | 3 blachy     | 1-Standardowa tacka*<br>3-Foremka do ciasta*<br>5-Foremka głęboka*  |    | 1 - 3 - 5     | 150              | 35 ... 50                    |
| Ciasto biszkoptowe | Jedna blacha | Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany**   |    | 3             | 160              | 25 ... 35                    |
|                    | Jedna blacha | Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany**   |    | 2             | 150              | 30 ... 40                    |
|                    | 2 blachy     | 1-Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany**<br>4-Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na foremkę do ciasta** |    | 1 - 4         | 150              | 35 ... 45                    |
| Placek z jabłkami  | Jedna blacha | Okrągła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na ruszt grilla**   |  | 2             | 180              | 50 ... 60                    |
|                    | Jedna blacha | Okrągła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na ruszt grilla**   |  | 2             | 170              | 50 ... 60                    |

| Potrawa | Liczba blach | Akcesoria do zastosowania   | Symbole menu ustawień   | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (ok., w min.) |
|---------|--------------|---|---|---------------|------------------|------------------------------|
|         | 2 blachy     | 1-Okrągła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na ruszt grilla**<br>4-Okrągła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na blachę do pieczenia** |  | 1 - 4         | 170              | 50 ... 60                    |

Sugeruje się, aby wstępne nagrzewanie stosować przy wszystkich potrawach.

\* Te akcesoria mogą nie być dostarczane z produktem.

\*\* Te akcesoria nie są dostarczane z produktem. Są to akcesoria dostępne komercyjnie.

### Wskazówki do pieczenia ciasta

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

### Wskazówki przy pieczeniu ciasta

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o ok. 10°C i skróć czas pieczenia. Nawilż warstwy ciasta sosem złożonym z mleka, oleju, jajka i jogurtu.
- Jeśli pieczenie ciasta trwa zbyt długo, sprawdź czy grubość przygotowanego ciasta nie przekracza głębokości blachy.
- Jeśli góra ciasta brązowieje, ale dolna część nie jest upieczona, sprawdź, czy na dnie ciasta nie ma zbyt wiele

użytego dom pieczenia sosu. Aby ciasto brązowało równomiernie postaraj się rozprowadzić sos równo pomiędzy warstwami i górą ciasta.



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

### Wskazówki przy gotowaniu jarzyn

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

## Jak obsługiwać grill



Zamykaj drzwiczki na czas grillowania.

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

## Załączanie grilla

1. Obróć pokrętko Function [Funkcja] wybranego do symbolu grilla.
  2. Następnie nastaw wybraną temperaturę grillowania.
  3. W razie potrzeby nagrzewaj grill przez ok. 5 minut.
- » Zapali się lampka temperatury.

## Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu

### Grillowanie na grillu elektrycznym

| Potrawa            | Akcesoria do zastosowania | Pozycja półki | Zalecana temperatura (°C)** | Czas grillowania <sup>#</sup> |
|--------------------|---------------------------|---------------|-----------------------------|-------------------------------|
| Ryby               | Ruszt druciany            | 4...5         | 250/max                     | 20...25 min. <sup>#</sup>     |
| Sznycle z kurczaka | Ruszt druciany            | 4...5         | 250/max                     | 25...35 min.                  |
| Kotlety jagnięce   | Ruszt druciany            | 4...5         | 250/max                     | 20...25 min.                  |
| Pieczeń wołowa     | Ruszt druciany            | 4...5         | 250/max                     | 25...30 min. <sup>#</sup>     |
| Kotlety cielęce    | Ruszt druciany            | 4...5         | 250/max                     | 25...30 min. <sup>#</sup>     |
| Opiekanie chleba * | Ruszt druciany            | 4             | 250/max                     | 1...3 min.                    |

<sup>#</sup> zależnie od grubości

\*Nagrzewać przez 5 minut

\*\*Jeśli nie można ustawić temperatury grilla w produkcie, grill będzie działał w zalecanej temperaturze.

Posiłki w tej tabeli gotowania są przygotowane według EN 60350-1, aby ułatwić instytucjom kontrolnym sprawdzanie produktu.

| Potrawa                          | Akcesoria do zastosowania | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (ok., w min.) |
|----------------------------------|---------------------------|---------------|------------------|------------------------------|
| Pieczywo tostowe                 | Ruszt druciany            | 4             | 250/max          | 1...3 min.                   |
| Klopsiki (wołowina) - 12 kawałki | Ruszt druciany            | 4             | 250/max          | 25...35 min.                 |

Obrócić potrawę po upływie 2/3 całkowitego czasu grillowania.

Zaleca się, aby wszystkie potrawy poddawać wstępnemu ogrzewaniu przez ok. 5 minut przed opiekaniem.

## Wyłączenia grilla

1. Obróć pokrętko Function [Funkcja] do górnej pozycji "Off" ("wył.").




Żywność nie nadająca się do grillowania stwarza zagrożenie pożarowe. Do grillowania używaj wyłącznie żywności, która nadaje się do przyrządzania w wysokich temperaturach.


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

## 7 Czyszczenie i konserwacja


### Informacje ogólne


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

 Przed konserwacją i czyszczeniem, odłącz urządzenie od sieci.  
Grozi to porażeniem elektrycznym!

 Przed czyszczeniem urządzenie odczekaj, aż ostygnie.  
Można się poparzyć od gorących powierzchni!

- Po każdym użyciu dokładnie oczyść ten wyrób. Dzięki temu łatwiej będzie usuwać pozostałości gotowania, unikając tym samym ich zapalenia się na następnym użyciu urządzenia.
- Do jego czyszczenia nie potrzeba żadnych specjalnych środków czyszczących. Wyrób ten czyści się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.
- Pamiętaj, aby zawsze starannie wycierać nadmiar płynu po czyszczeniu i natychmiast wycierać wszystko, co się rozleje.
- Do czyszczenia powierzchni i klamki ze stali nierdzewnej nie używaj środków czyszczących zawierających kwas lub chlorek. Części te wyciera się do czysta miękką ściereczką z detergentem w płynie (nie w proszku), najlepiej ruchami w tym samym kierunku.

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

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

### Oczyszczenie płyty

#### Powierzchnie szklano-ceramiczne

Przetrzyj powierzchnie ceramiczne ściereczką zamoczoną w zimnej wodzie w taki sposób, aby nie pozostały na nich resztki środka czyszczącego. Wytrzyj je do sucha miękką i suchą ściereczką.

Pozostawione resztki mogą spowodować uszkodzenie powierzchni szklano-ceramicznej przy ponownym użyciu płyty.

Zaschłych na powierzchni szklano-ceramicznej resztek w żadnym razie nie należy skrobać żyletką, wełną żelazną, ani podobnymi narzędziami.

Plamy wapienne (żółte) usuwa się niewielką ilością środka do czyszczenia z wapienia, np. octu lub soku z cytryny.

Można także użyć odpowiednich środków dostępnych na rynku.

Jeśli powierzchnia jest bardzo zabrudzona, zamocz gąbkę w środku czyszczącym i odczekaj, aż nim nasiąknie. Następnie oczyść powierzchnię płyty wilgotną ściereczką.

**i** Plamy z potraw o znacznej zawartości cukru, np. gęstego kremu lub syropu, trzeba czyścić bezzwłocznie, nie czekając aż zabrudzona powierzchnia ostygnie. W przeciwnym razie szklano-ceramiczna powierzchnia może ulec trwałemu uszkodzeniu.

Z czasem kolor powłok i innych powierzchni może z lekka blaknąć. Nie wypływa to na działanie kuchenki. Blednięcie koloru i plamy na powierzchni szklano-ceramicznej to zjawiska normalne, a nie defekt.

## Czyszczenie panelu sterowania

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

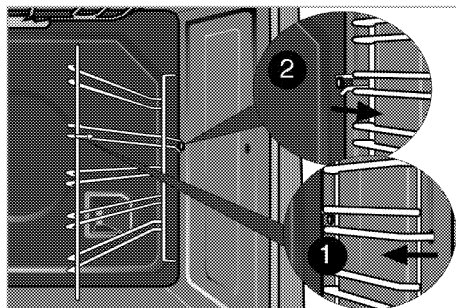
**i** Jeśli na produkcie znajdują się przyciski/pokrętła, nie należy ich zdejmować do czyszczenia panelu sterowania. Możesz uszkodzić panel sterowania!

## Czyszczenie piekarnika

**Aby oczyścić ścianę boczną (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)**

(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

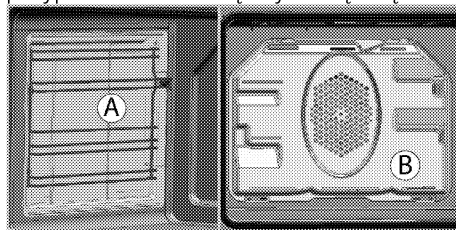
1. Wyjmij przednią sekcję stelaża bocznego wyciągając go w przeciwnym kierunku do ściany bocznej.
2. Całkiem wyjmij stelaż ciągnąc go do siebie.



## Ściany katalityczne

(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

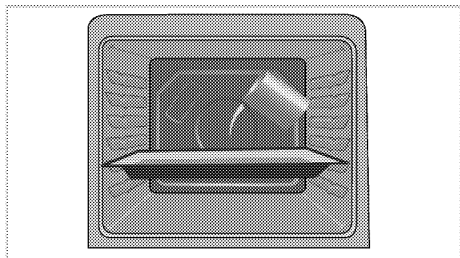
Wewnętrzne ściany boczne (A) i/lub ściana tylna (B) urządzenia mogą być pokryte emalią katalityczną. Ściany katalityczne mają jasny, matowy kolor i porowatą powierzchnię. Nie należy ich czyścić. Dzięki perforowanej strukturze powierzchnie katalityczne wchłaniają smar, a po napełnieniu powierzchni smarem zaczynają świecić. W takim przypadku zaleca się wymianę części.



## Łatwe czyszczenie parą

Zapewnia łatwe czyszczenie, ponieważ brud (który nie czekał zbyt długo) mięknie pod wpływem wytwarzanej wewnątrz piekarnika pary, a krople wody skraplają się na jego wewnętrznych powierzchniach.

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie akcesoria.
2. Wlać 500 ml do tacy piekarnika i umieścić tacę na drugim ruszcie piekarnika.



3. Nastaw temperaturę na 100°C i uruchom piekarnik na 25 minut w trybie łatwe czyszczenie parą.
4. Otwórz drzwiczki i wilgotną gąbką lub ściereczką wytrzyj wewnętrzne powierzchnie piekarnika.
5. Piekarnik czyści się z uporczywego zabrudzenia miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.

**i** W trybie łatwego czyszczenia parowego woda znajdująca się na tacy w celu zwilżenia powstałych lekkich zabrudzeń lub resztek odparowuje i ulega skraplaniu w komorze piekarnika i po wewnętrznej stronie szyby w drzwiach; w związku z tym gdy drzwi piekarnika zostaną otwarte, może z nich kapać woda. Po otwarciu drzwi piekarnika należy natychmiast wytrzeć skroploną wodę.

### **Czyszczenie drzwiczek piekarnika**

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

Przetrzyj szybę octem, a następnie opłucz, aby usunąć pozostałości wapna, które mogą osadzać się na szybie piekarnika.

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

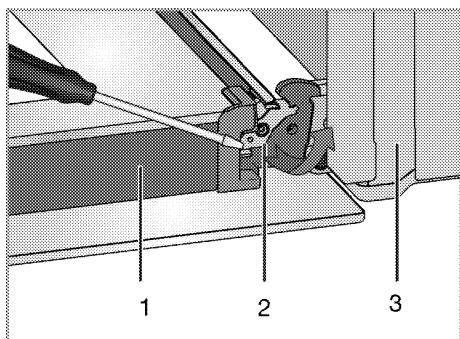
### **Czyszczenie drzwiczek piekarnika**

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

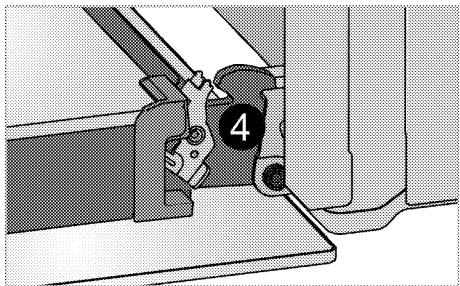
Możesz zdjąć drzwi piekarnika i szyby, aby je wyczyścić. Jak zdemontować drzwi i okna, opisano w rozdziałach „Zdejmovanie drzwi piekarnika” i „Zdejmovanie wewnętrznych szyb drzwi”. Po zdjęciu wewnętrznych szyb drzwi wyczyść je za pomocą płynu do naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie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

### **Przenoszenie drzwiczek piekarnika**

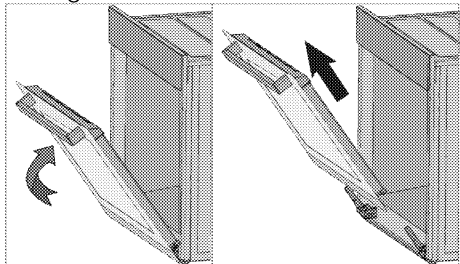
1. Otwórz drzwiczki przednie (1).
2. Otwórz zacisk w obudowie zawiasu (2) po prawej i lewej stronach drzwiczek przednich przyciskając je ku dołowi, jak pokazano na rysunku.



- 1 Drzwiczki
- 2 Blokada zawiasu (pozycja zamknięta)
- 3 Piekarnik
- 4 Blokada zawiasu (otwarta pozycja)



3. Przesuń drzwiczki przednie w pół drogi.



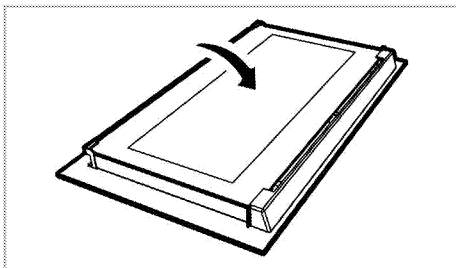
4. Zdejmij drzwiczki przednie ciągnąc je ku górze aby uwolnić je z prawych i lewych zawiasów.

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

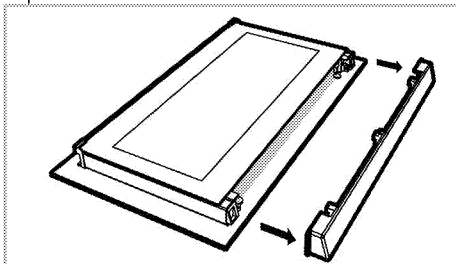
## Wyjmowanie szyby w drzwiczkach

(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu). Szklaną szybę z drzwiczek piekarnika można wyjąć do czyszczenia.

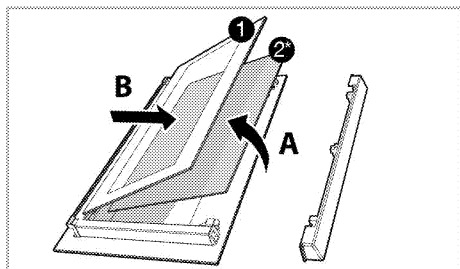
1. Otwórz drzwiczki.



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



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



- 1 Szyba wewnętrzna
- 2\* Szyba wewnętrzna (Może on nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).
4. Jeśli urządzenie jest wyposażone w szybę wewnętrzną (2); powtórz tę czynność, aby wyjąć szybę wewnętrzną (2).
5. Pierwszy krok do przegrupowania drzwiczek polega na ponownym założeniu szyby wewnętrznej (2). włóż szfazywny narożnik szyby tak, aby spoczywała w fazywnym narożniku szczeliny plastikowej. (Jeśli urządzenie jest wyposażone w szybę wewnętrzną). Druga szyba wewnętrzna (2) musi być założona w szczelinę plastikową blisko szyby wewnętrznej (1).
6. Zakładając szybę wewnętrzną (1), upewnij się, że jej strona z nadrukiem zwrócona jest ku szybie drugiej. Ważne jest, aby wsadzić dolne narożniki wszystkich szyb wewnętrznych (1) w dolne szczeliny plastikowe.
7. Naciśnij część plastikową ku ramie, aż usłyszysz kliknięcie.

## Wymiana lampki w piekarniku

**!** Aby uniknąć zagrożenia porażeniem elektrycznym, zanim wymienisz lampkę upewnij się, że piekarnik jest odłączony od sieci zasilającej i że ostygł. Można się poparzyć od gorących powierzchni!

**i** 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.

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

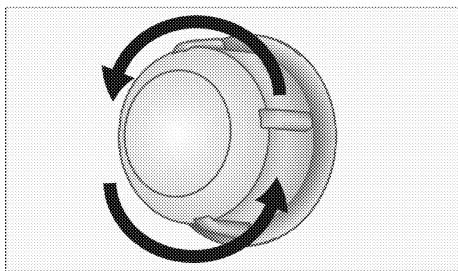
**i** Żarówka używana w tym urządzeniu nie jest odpowiednia do oświetlania pomieszczeń domowych. Zgodnie z przeznaczeniem żarówka ta służy do oświetlania żywności.

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

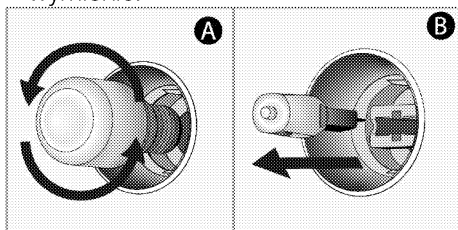
### Jeśli w piekarniku jest lampka okrągła:

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





3. Jeżeli lampka w piekarniku to lampka typu (A) pokazana na poniższym rysunku, należy ją wykręcić zgodnie z oznaczeniem na rysunku, a następnie wymienić. Jeśli typ lampki to (B), należy ją pociągnąć i wyjąć w sposób pokazany na rysunku, a następnie wymienić.



4. Załóż szklaną pokrywę.

## **8 Rozwiązywanie problemów**

### **W czasie pracy piekarnik wydziela parę.**

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

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

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

### **Produkt nie działa.**

- Bezpiecznik uszkodzony lub zadziałał. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*
- Urządzenie nie jest przyłączone do (uziemionego) gniazdka. >>> *Sprawdź kontakt wtyczki.*
- Jeśli wyświetlacz nie świeci się po ponownym włączeniu płyty kuchennej. >>> *Odłącz urządzenie bezpiecznikiem. Włącz je ponownie po upływie 20 sekund.*
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem jest aktywne. >>> *Pozostaw płytę kuchenną do wystygnięcia.*
- Używasz niewłaściwego naczynia. >>> *Sprawdź naczynie.*

### **Nie świeci lampka w piekarniku.**

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

### **Piekarnik nie grzeje.**

- Urządzenie może nie być ustawione na pewne funkcje gotowania i/lub temperatury. >>> *Ustawić urządzenie na pewne funkcje gotowania i/lub temperatury.*
- W modelach z programatorem czasowym, nie nastawiono programatora >>> *Nastaw zegar.*  
(W produktach z piekarnikiem mikrofalowym, regulator czasowy steruje tylko piekarnikiem mikrofalowym.)
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź, czy jest prąd. Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*

### **Na jej wyświetlaczu pojawi się symbol .**

- Naczynie nie stoi na aktywnej strefie gotowania. >>> *Sprawdź, czy w strefie gotowania znajduje się naczynie.*
- Naczynie nieodpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej. >>> *Sprawdź, czy naczynie jest odpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej.*
- Naczynie nie stoi na środku lub dno naczynia ma za małą średnicę dla strefy gotowania. >>> *Wybierz naczynie o właściwej średnicy i prawidłowo ustaw je na środku strefy gotowania.*
- Naczynie lub strefa gotowania mają za wysoką temperaturę. >>> *Pozostaw je do wystygnięcia.*

### **Wybrana strefa gotowania nagle wyłącza się w czasie pracy.**

- Prawdopodobnie upłynął czas gotowania w wybranej strefie gotowania. >>> Możesz ustawić nowy czas gotowania lub zakończyć gotowanie.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem jest aktywne. >>> Pozostaw płytę kuchenną do wystygnięcia.
- Jakiś przedmiot może zastaniać dotykowy panel sterowania. >>> Usuń przedmiot z panelu.

### **Naczynie nie nagrzewa się, chociaż strefa gotowania jest włączona.**

- Naczynie nieodpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej. >>> Sprawdź, czy naczynie jest odpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej.
- Naczynie nie stoi na środku lub dno naczynia ma za małą średnicę dla strefy gotowania. >>> Wybierz naczynie o właściwej średnicy i prawidłowo ustaw je na środku strefy gotowania.

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

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

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