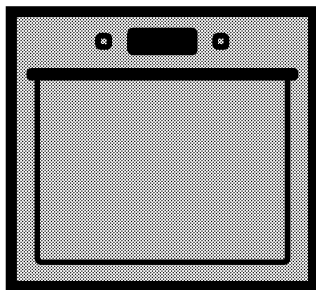


Piekarnik do zabudowy

Instrukcja użytkowania



BVM34500B

PL

285.4604.50/R.AE/12.06.2019/6-2
7768286725

Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

Drogi Kliencie,

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

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

Objaśnienie symboli

W niniejszej instrukcji użytkowania stosuje się następujące symbole:



Ważna informacja lub przydatna wskazówka dot. użytkowania



Ostrzeżenie przed zagrożeniem dla życia i mienia.



Ostrzeżenie przed porażeniem elektrycznym.



Ostrzeżenie przed zagrożeniem pożarem.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2006/95/WE LVD (Niskie Napięcia)

- 2004/108/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.

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



1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia
dotyczące bezpieczeństwa i ochrony
środowiska 4

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

2 Informacje ogólne 9

Opis urządzenia.....	9
Zawartość opakowania.....	10
Dane techniczne.....	11

3 Instalacja 12

Przed zainstalowaniem.....	12
Instalacja i przyłączenie.....	13
Przyszły transport.....	14

4 Przygotowanie 16

Jak oszczędzać energię.....	16
Pierwszy raz.....	16
Początkowe ustawianie czasu.....	16
Pierwsze czyszczenie.....	17
Podgrzewanie wstępne.....	17

5 Jak obsługiwać piekarnik 18

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu.....	18
Jak obsługiwać piekarnik elektryczny.....	18
Funkcje piekarnika.....	19
Jak obsługiwać urządzenia sterujące piekarnika.....	23
Tabela czasów pieczenia.....	34
Funkcja potraw gotowych.....	38
Przepisy na potrawy gotowe.....	40
Jak obsługiwać grill.....	47

6 Czystczenie i konserwacja 50

Informacje ogólne.....	50
Czyszczenie panelu sterowania.....	50
Czyszczenie piekarnika.....	50
Przenoszenie drzwiczek piekarnika.....	51
Wymagowanie szyby w drzwiczkach.....	51
Wymiana lampki w piekarniku.....	52

7 Rozwiązywanie problemów 54

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

Bezpieczeństwo elektryczne

- W razie awarii tego urządzenia nie należy go używać do czasu naprawy przez autoryzowany

serwis. Grozi to porażeniem elektrycznym!

- Piekarnik ten można podłączyć tylko do gniazdka z uziemieniem o napięciu i z zabezpieczeniem jakie podano w "Danych technicznych. 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 piekarnika zgodnie z miejscowymi przepisami.
- Nie wolno myć piekarnika rozlewając nań wodę! Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi dłońmi. Nie wolno wyciągać wtyczki ciągnąc za przewód, należy ją wyciągnij chwytając za nią samą.
- Piekarnik ten trzeba odłączyć od zasilania na czas instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Aby uniknąć zagrożenie w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
- Piekarnik należy tak zainstalować, aby można było go całkowicie odłączyć od sieci. Odłączenie to należy zapewnić albo poprzez

wyjęcie wtyczki z gniazdka, albo wyłączenie wyłącznika, w który wyposażona jest domowa instalacja elektryczna, zgodnie z przepisami budowlanymi.

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

Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu

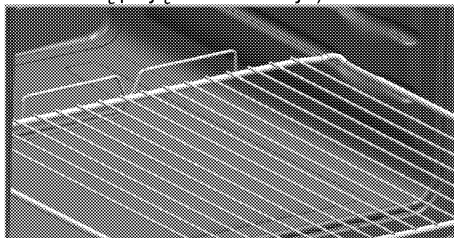
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie i jego części są gorące. Nie dotykać

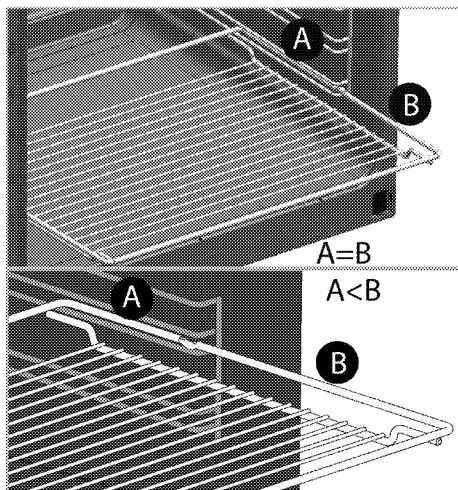
nagrzanych części. Dzieci poniżej 8 lat mogą przebywać w pobliżu urządzenia wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych.

- 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 nagzewać przy pracy.
- W trakcie użytkowania piekarnik nagzewa 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 popękania 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 popękaną szybą w przednich drzwiczkach.
- Uchwyt na drzwiach piekarnika nie służy do suszenia ręczników. Przy otwartych drzwiczkach i załączonej funkcji grillowania nie wieszaj na niej ręczników, rękawic, ani podobnych wyrobów tekstylnych.
- Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.
- Wyłóż naczynie do pieczenia, lub akcesorium z piekarnika (tackę, ruszt druciany, itp.), papierem do pieczenia, włóż do niego potrawę i wstaw je do wstępnie nagrzanego piekarnika. Utnij nadmiar papieru wystający z naczynia lub akcesorium, aby zapobiec ryzyku dotknięcia elementów grzejnych piekarnika.

Nie wolno używać papieru do pieczenia w temperaturze roboczej większej niż wskazana dla tego papieru. Nie wykładaj papierem bezpośrednio dna piekarnika.

- **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.

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 dopuszczają 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:

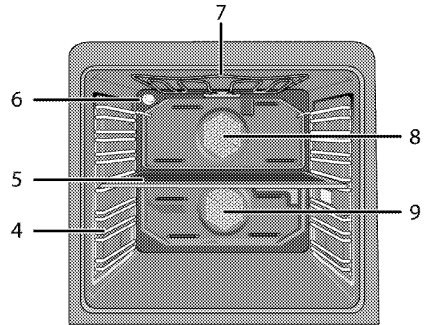
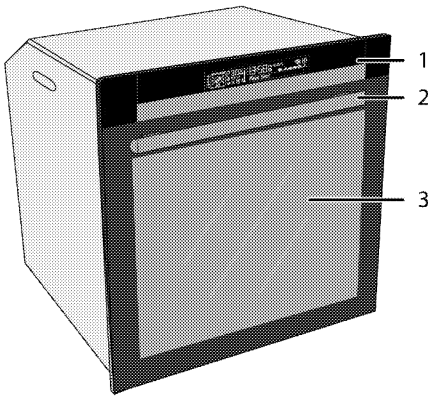
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

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.

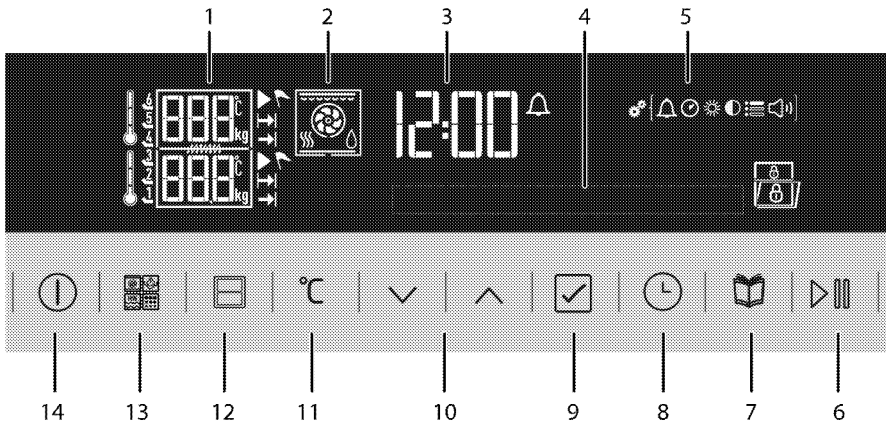
2 Informacje ogólne

Opis urządzenia



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

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



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

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

Zawartość opakowania

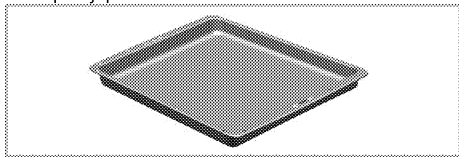


Dostarczane akcesoria różnią się zależnie od modelu wyrobu. Niektóre z akcesoriów opisanych w instrukcji obsługi mogą nie być dostarczane razem z tym modelem produktu.

1. **Instrukcja użytkowania**

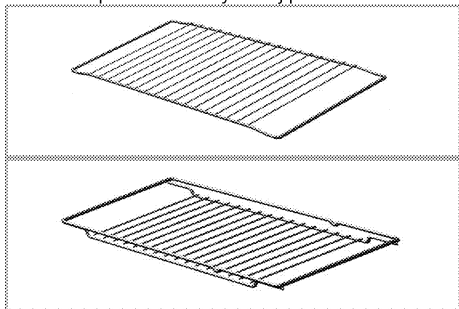
2. **Blacha do pieczenia**

Służy do pieczenia ciast, mrożonek i dużych porcji pieczeni.



3. **Półka druciana**

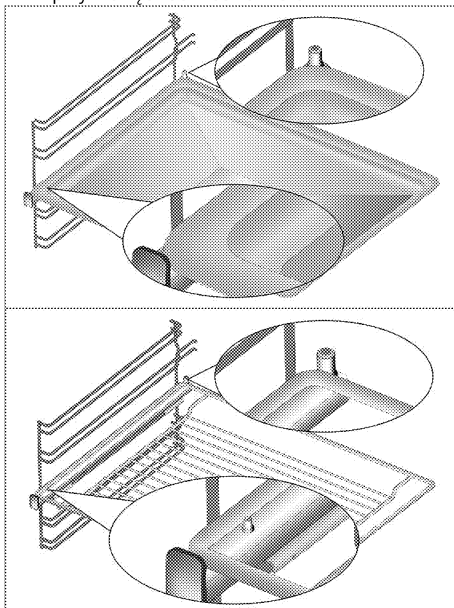
Służy do pieczenia oraz do ustawiania potraw do smażenia, pieczenia lub gotowania w naczyniach do zapiekank na wybranej półce.



4. **Właściwe umieszczenie 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

Napięcie/częstotliwość	220-240 V ~ 50 Hz
Łączne zużycie energii el.	3,5kW
Typ/ przekrój przewodu	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	595 mm/594 mm/567 mm
Wymiary instalacyjne (wys./szer./głęb.)	**590 lub 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Piekarnik główny	Piekarnik wielofunkcyjny - Silnik wentylatora sekcji dolnej (za ekranem z blachy)
Oświetlenie wewnętrzne	15/25 W
Zużycie energii el. przez grill.	2,2 kW

Informacja podstawowa: Dane na etykietach energetycznych piekarników elektrycznych podaje się zgodnie z normą PL-EN 60350-1 / IEC 60350-1. Wartości te określa się przy standardowym obciążeniu z czynnymi funkcjami grzejnika górnego-dolnego i wspomagania nagrzewania wentylatorem (jeśli funkcje takie są dostępne).

Klasę sprawności energetycznej określa się zgodnie z następującą priorytetyzacją, zależnie od występowania odpowiednich funkcji w danym modelu piekarnika. 1-Pieczenie z wentylatorem eco-fan, 2-Pieczenie turbo powolne, 3-Pieczenie turbo, 4-Grzałki dolna/górna wspomagane wentylatorem.

** Patrz: *Instalacja, strona 12.*



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



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



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

3 Instalacja

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



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



ZAGROŻENIE:

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



ZAGROŻENIE:

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

Przed zainstalowaniem

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

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

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



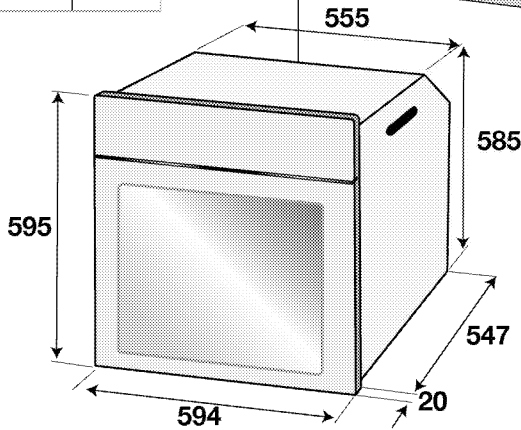
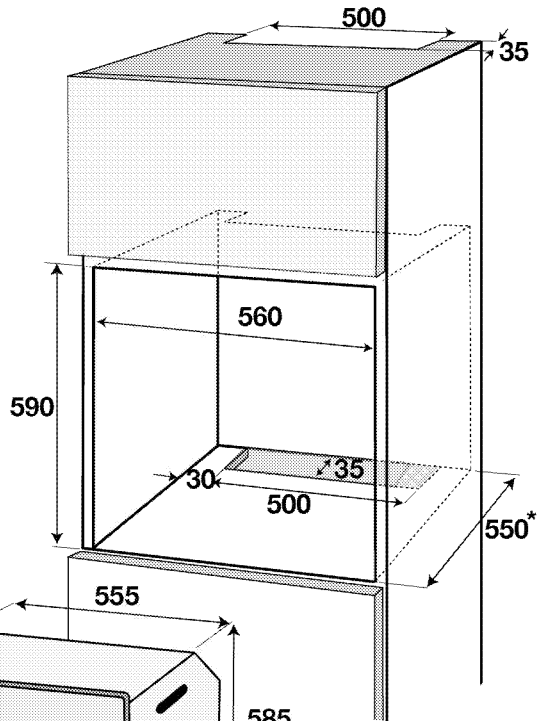
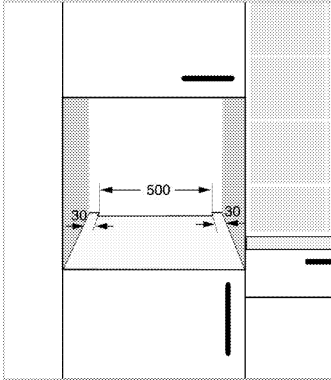
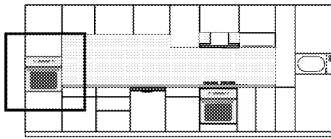
Nie instaluj tego urządzenia w pobliżu lodówek lub zamrażarek. Wydzielane z tego piekarnika ciepło może zwiększyć zużycie energii przez urządzenia chłodzące.



Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę.



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



* min.

Instalacja i przyłączenie

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

Przyłączenie elektryczne

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.



ZAGROŻENIE:

Wyrób ten musi być przyłączony do sieci elektrycznej przez osobę upoważnioną i wykwalifikowaną. Gwarancja na ten wyrób obowiązuje dopiero po jego prawidłowym zainstalowaniu.

Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione.



ZAGROŻENIE:

Przewodu zasilającego nie można klamrować, 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!

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



ZAGROŻENIE:

Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej, odłącz to urządzenie od zasilania.

Grozi to porażeniem elektrycznym!



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

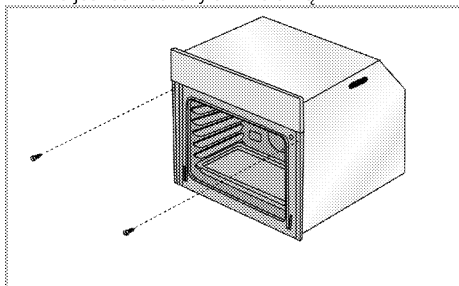


Podczas podłączania kabli należy przestrzegać krajowych/miejscowych przepisów elektrycznych oraz korzystać z właściwego dla piekarnika gniazda zasilającego / obwodu oraz wtyczki. Jeśli ograniczenia mocy produktu znajdują się poza obecną obciążalnością wtyczki i gniazda zasilającego / obwodu, należy podłączyć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

Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdkła.

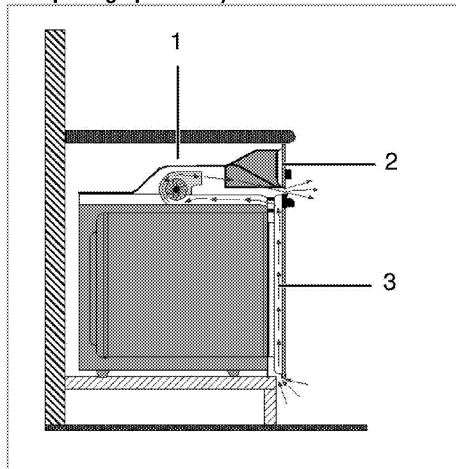
Instalowanie wyrobu

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



Zabezpiecz piekarnik 2 śrubkami, jak na rysunku. Po montażu należy się upewnić, że śruby są wystarczająco dokręcone, a piekarnik się nie rusza. Piekarnik zamontowany niezgodnie z instrukcjami lub zamocowany niedostatecznie dokręconymi śrubkami może się przewrócić podczas użytkowania.

Piekarniki z wentylatorem chłodzącym (Może ona 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.

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

Ostateczne sprawdzenie

1. Obsługa produktu...
2. Sprawdź funkcje

Przysył transport

- Zachowaj oryginalne pudło kartonowe na piekarnik i transportuj go w nim. Przestrzegaj instrukcji na pudle. Jeśli nie masz oryginalnego pudła, zapakuj piekarnik w folię bąbelkową lub gruba teksturę i zabezpiecz taśmą klejącą.
- Aby zapobiec uszkodzeniu drzwiczek przez ruszt drucziany i tackę z wnętrza piekarnika włóż do

jego środka pasek tektury, równo z pozycją tacek.
Drzwiczki piekarnika zabezpiecz taśmą klejącą do ścian bocznych.

- Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę.



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



Sprawdzaj, czy piekarnik nie uległ w transporcie widocznym uszkodzeniom.

4 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię

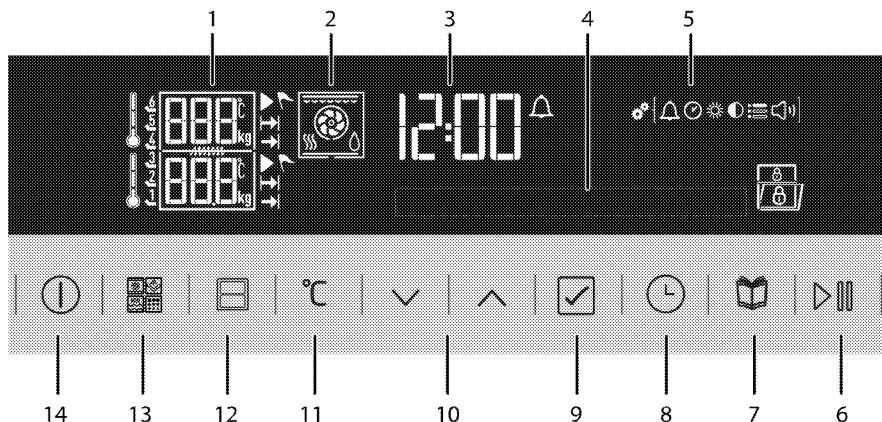
Następujące wskazówki pomogą użytkownikowi urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

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

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

Pierwszy raz

Początkowe ustawianie czasu



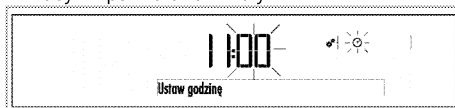
- 1 Pole wskaźnika temperatury/wagi
 - 2 Wyświetlacz funkcji
 - 3 Pole wskaźnika czasu bieżącego
 - 4 Wyświetlacz tekstu
 - 5 Symbole menu ustawień
 - 6 Przycisk start/stop gotowania
 - 7 Przycisk wyboru menu dań gotowych
 - 8 Klawisz czasu i ustawień
 - 9 Przycisk potwierdzenia
 - 10 Klawisze w górę/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

Nastaw godzinę początkową

1. Po włączeniu piekarnika po raz pierwszy pole i symbol 🕒 godziny będą migać. Wyświetli się tekst "Set the current time" (Ustaw bieżącą godzinę).



2. Ustaw pole godziny przy pomocy ⏴ / ⏵ przycisków /
3. Dotknij aby potwierdzić godzinę.
4. Migać będzie 🕒 pole i symbol minut. Ustaw minuty przy pomocy ⏴ / ⏵ przycisków / Dotknij, aby potwierdzić minuty.





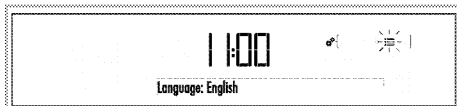
» Wyświetlacz powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina.





Nastawianie języka



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

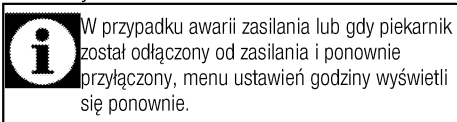
1. Dotykaj przycisk , aż zobaczysz symbol  w menu ustawień.



2.  symbol miga na wyświetlaczu i wyświetli się opcja ustawienia języka .
3. Dotykaj przycisków , aby wybrać język.
4. Dotknij , aby potwierdzić to ustawienie.

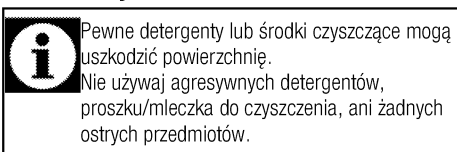
» Wyświetlacz powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina.

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



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

Pierwsze czyszczenie



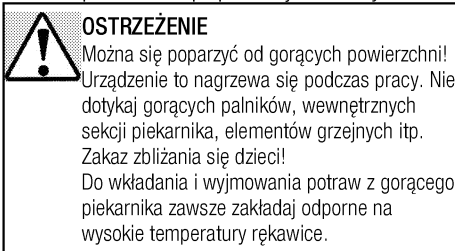
Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.

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

Podgrzewanie wstępne

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



OSTRZEŻENIE

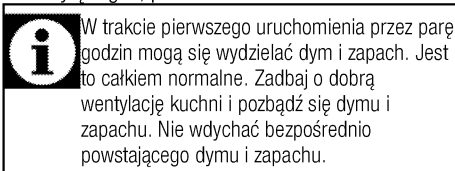
Można się poparzyć od gorących powierzchni! Urządzenie to nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykaj gorących palników, wewnętrznych sekcji piekarnika, elementów grzejnych itp. Zakaz zbliżania się dzieci!
Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury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

Piekarnik elektryczny

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Wybierz pozycję „Static” (Statyczne)
4. Wybierz najwyższą moc grilla; patrz .
5. Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
6. Wyłącz piekarnik; patrz

Piekarnik z grillem

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



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

5 Jak obsługiwać piekarnik

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu



OSTRZEŻENIE

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



ZAGROŻENIE:

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

Wskazówki do pieczenia ciasta

- Użyj 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 forence 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.

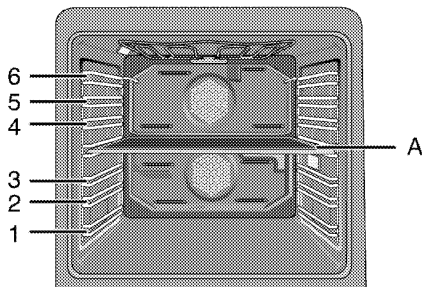


Żywność nie nadająca się do grillowania stwarza zagrożenie pożarowe. Do grillowania używaj wyłącznie żywności, która nadaje się do przyrządzania w wysokich temperaturach. Nie wkładaj żywności do grilla zbyt głęboko. Tam jest najgoręcej i tłusta żywność może się zapalić.


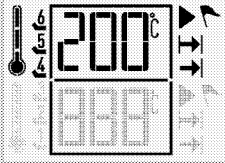

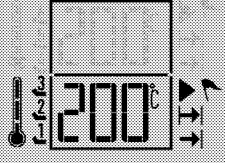

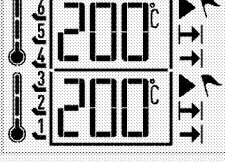

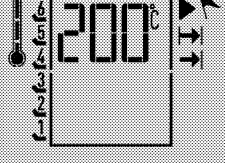
Jak obsługiwać piekarnik elektryczny

Pozycje stelaża

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




Można piec w 4 różnych sekcjach piekarnika.













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


Funkcje piekarnika

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

W rozdziale tym objaśniono wszystkie funkcje tego piekarnika.

Symbol	Nazwa	Opis
	Stacyczna (grzałki górna i dolna)	Grzałki górna i dolna działają równocześnie. Piecz w jednej tylko blasze.

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







		220°C. Ale nieco przedłuży się czas gotowania. Czasy trwania pieczenia w odniesieniu do tej funkcji przedstawiono w tabeli "Pieczenie z termoobiegiem Eco fan".
	Pieczenie w niskiej temperaturze	Jedzenie jest opiekane równocześnie od góry i dołu. Takie rozwiązanie jest odpowiednie w przypadku wolnego pieczenia obsmażonego mięsa (cielęciny, baraniny, drobiu itp.) w otwartym naczyniu w niskiej temperaturze. Ta funkcja sprawia, że mięso jest soczyste i miękkie w środku. Należy wybierać mięso spełniające odpowiednie standardy higieny. W przypadku płyty kuchennej, grilla itp. należy obsmażyć mięso ze wszystkich stron na rozgrzanej patelni. Obsmażone mięso można upiec, korzystając z funkcji „pieczenia w niskiej temperaturze” przez długi czas. Do pieczenia należy używać tylko jednej blachy.

Sekcja górna 	Termoobieg Wentylator oszczędny Grzałka górna + wentylator Full grill+termoobieg Pełny grill Odszranianie Grillowanie oszczędne
Sekcja dolna 	Termoobieg Wentylator oszczędny Odszranianie Nagrzewanie dolne Pizza
Sekcje dolna i górna 	Termoobieg + Termoobieg Pełen grill+termoobieg Rozmrażanie + Rozmrażanie Grill oszczędny +Termoobieg Termoobieg + Grzałka dolna Termoobieg + Pizza
Jedna duża sekcja 	Statyczny Statyczny + wentylator Termoobieg Pieczenie wielostronne (3D) Pizza Grzałka górna + wentylator Full grill+termoobieg Pełny grill Grillowanie oszczędne Wentylator oszczędny

	Nagrzewanie dolne Utrzymywanie w ciepłe Pieczenie w niskiej temperaturze Odszranianie
--	--

Tabela funkcji

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

	Funkcje różnią się zależnie od modelu piekarnika.
	Przy każdej regulacji na wyświetlaczu migać będą odnośne symbole.
	W razie przerwy w zasilaniu program kasuje się. Trzeba zaprogramować piekarnik od nowa.
	Bieżącej godziny nie można nastawić, gdy piekarnik wykonuje jakąś funkcję, lub jeśli zaprogramowano go do pracy w trybie pół-automatycznym lub w pełni automatycznym.
	Nawet jeśli piekarnik jest wyłączony, lampka w jego wnętrzu zapala się przy otwarciu drzwiczek.
	Ze względów bezpieczeństwa "Cook time" (Czas trwania pieczenia) można ustawić na nie więcej niż 6 godzin dla wszystkich funkcji, z wyjątkiem "Warm Keeping" (Podgrzewanie potraw) i "Low Temp. Cooking" (Pieczenie w niskiej temperaturze).



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

Jedna duża sekcja

Funkcja	Zalecana temperatura (°C)	Zakres temperatur (°C)
Statyczny	200	40-280
Statyczna + wentylator	175	40-280
Termoobieg	180	40-250
Pieczenie wielostronne (3D)	205	40-250
Pizza	210	40-280
Grzałka górna + wentylator	200	40-280
Full grill+termoobieg	200	40-280
Pełny grill	280	40-280
Grill oszczędny	280	40-280
Wentylator oszczędny	180	160-220
Nagrzewanie dolne	180	40-220
Utrzymywanie w cieple	60	40-100
Pieczenie w niskiej	80	50-150

temperaturze		
Odszranianie	-	-

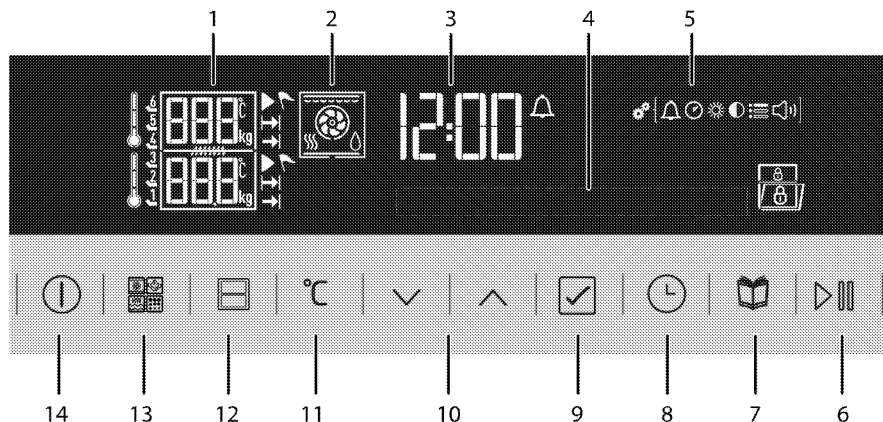
Sekcja górna

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

Sekcja dolna

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

Jak obsługiwać urządzenia sterujące piekarnika



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

- Symbol nastawiania jasności
- Symbol nastawiania głośności
- Symbol nastawiania języka
- Symbol sondy do pieczenia mięsa *
- * Różnią się zależnie od modelu piekarnika.

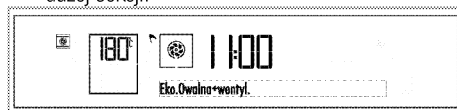
Wyświetlane symbole:

- Symbol szybkiego nagrzewania (booster)
- Symbol czasu gotowania
- Symbol godziny zakończenia gotowania
- Symbol alarmu
- Symbol trybu gotowości
- Symbol pieczenia
- Symbol czasu bieżącego
- Symbol ustawień
- Symbol podgrzewania potraw
- Symbol rozmrażania
- Symbol blokady przycisków
- Symbol otwartych drzwiczek

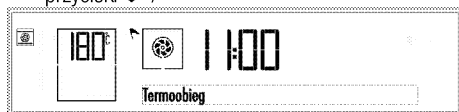
Praca piekarnika jako jednej sekcji Sterowanie ręczne

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

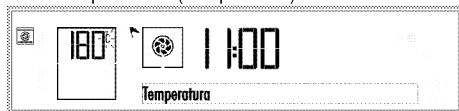
1. Wyjmij płytę sekcji środkowej z piekarnika. Dopiero po wyjęciu płyty sekcji środkowej czasomierz piekarnika działać będzie przy ustawieniu jako jedna duża sekcja.
2. Włącz piekarnik dotykając ten przycisk przez dwie sekundy.
3. Gdy włączy się piekarnik, wyświetli się pierwsza funkcja charakterystyczne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
















4. Nastaw wybraną funkcję pieczenia dotykając  przyciski  /




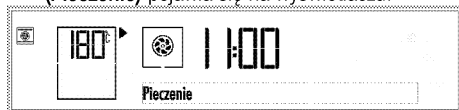
5. Jeśli chcesz zmienić temperaturę, dotknij  raz, aby wywołać wyświetlacz temperatury.  symbol miga na wyświetlaczu i **wyświetla się słowo "Temperature"** (Temperatura)






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



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


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



» Piekarnik nagrzewa się do nastawionej temperatury.

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

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


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

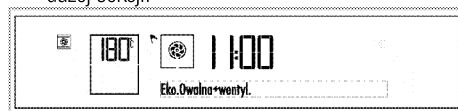


Praca półautomatyczna

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

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

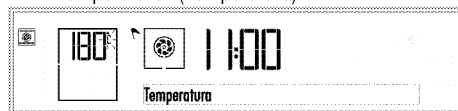
1. Wyjmij płytę sekcji środkowej z piekarnika. Dopiero po wyjęciu płyty sekcji środkowej czasomierz piekarnika działać będzie przy ustawieniu jako jedna duża sekcja.
2. Włącz piekarnik dotykając ten  przycisk przez dwie sekundy.
3. Gdy włączy się piekarnik, wyświetli się pierwsza funkcja charakterystyczne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




4. Nastaw wybraną funkcję pieczenia dotykając  przyciski  /










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



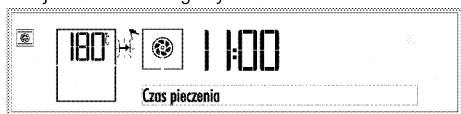
6. Nastaw wybraną temperaturę, dotykając  przyciski  / Po osiągnięciu żądanej wartości, potwierdź temperaturę dotykając  .
7. Aby ustawić booster, naciśnij przycisk  dwukrotnie, aby wywołać ustawienia booster. Na






wyświetlaczu pojawi się  ostrzeżenie "Booster active" (Booster włączony) i symbol

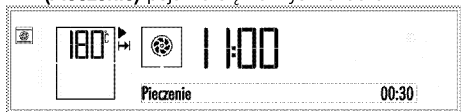
8. naciśnij dowolny  lub  przycisk, aby wywołać ustawienia boostera. Na wyświetlaczu pojawi się  ostrzeżenie "Booster active" (Booster włączony) i symbol Potwierdź to ustawienie dotykając .

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



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





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



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


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



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

13. Po zakończeniu pieczenia teksty "Enjoy your meal" (Smacznego) oraz "Press start to

continue" (Naciśnij start, aby kontynuować)

pojawiają się na wyświetlaczu i odyzwa się dźwiękowy sygnał alarmowy.


14. Aby wyłączyć alarm, dotknij dowolny przycisk. Piekarnik wyłącza się automatycznie.
15. Jeśli chcesz, aby piekarnik nadal działał, naciśnij przycisk  na 2 sekundy. Piekarnik będzie kontynuował pieczenie przez czas nieokreślony.

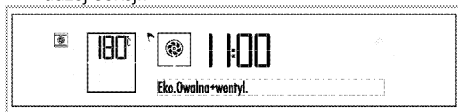
 Jeśli chcesz wyłączyć to programowanie półautomatyczne po jego nastawieniu, trzeba wyzerować czas pieczenia. Piekarnik można także wyłączyć dotykając przycisk , jeśli chcesz.

Praca całkowicie automatyczna

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

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

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









4. Nastaw wybraną funkcję pieczenia dotykając  przyciski  /








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

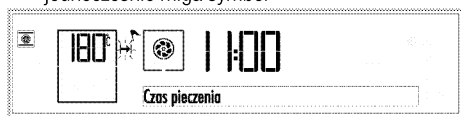








6. Nastaw wybraną temperaturę, dotykając  przyciski  / Po osiągnięciu żądanej wartości, potwierdź temperaturę dotykając .

7. Aby ustawić booster, naciśnij przycisk  dwukrotnie, aby wywołać ustawienia boostera. Na wyświetlaczu pojawi się  ostrzeżenie "Booster passive" (Booster wyłączony) i symbol
8. naciśnij dowolny  lub  przycisk, aby wywołać ustawienia boostera. Na wyświetlaczu pojawi się  ostrzeżenie "Booster active" (Booster włączony) i symbol Potwierdź to ustawienie dotykając .





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

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





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





12. Dotykaj przycisków  , aby nastawić godzinę zakończenia pieczenia i potwierdź to ustawienie dotknięciem tego przycisku. Po nastawieniu godziny zakończenia pieczenia,  będzie się wyświetlać ciągle.
 13. Wstaw potrawę do piekarnika i zamknij drzwiczki.
 14. Po ustawieniu funkcji, temperatury i godziny zakończenia pieczenia na dwie sekundy dotknij przycisk , aby rozpocząć pieczenie
- » » Komunikat "Stand by" (Gotowość) pojawi się na wyświetlaczu. Zegar piekarnika automatycznie wylicza



godzinę rozpoczęcia pieczenia, odejmując czas trwania pieczenia od nastawionej godziny jego zakończenia.

15. Wybrany tryb pracy uruchomi się, gdy nadejdzie godzina rozpoczęcia pieczenia, "Cooking" (Pieczenie) pojawi się na wyświetlaczu, a piekarnik nagrzeje się do zadanej temperatury. Utrzymuje tę temperaturę aż do końca czasu pieczenia. W trakcie podgrzewania przez pewien czas świeci się lampka w piekarniku.

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

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

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


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


Używanie tylko górnej lub dolnej sekcji piekarnika

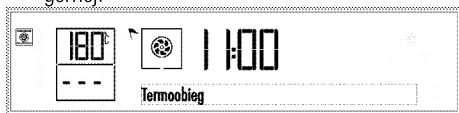
Stewowanie ręczne

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


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

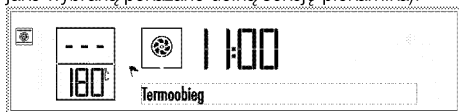
 Jeśli płyta sekcji środkowej nie jest włożona, czasomierz piekarnika będzie działał jako cała jedna sekcja.



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



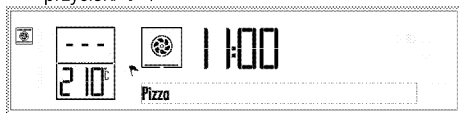
4. Dotknij raz , aby uruchomić dolną sekcję piekarnika.

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

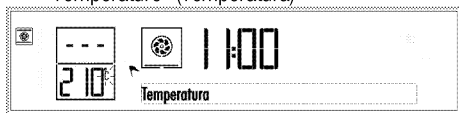






 Za każdym dotknięciem przycisku  uruchamiać się będą, odpowiednio, tylko sekcja dolna, obie sekcje dolna i górna oraz tylko sekcja górna.

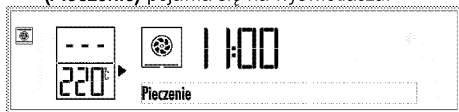
5. Nastaw wybraną funkcję pieczenia dotykając  przyciski  /





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






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




» Piekarnik nagrzewa się do nastawionej temperatury.

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

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

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




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


Praca półautomatyczna

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


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


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

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

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



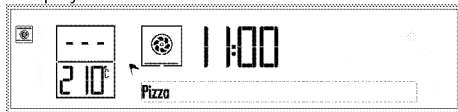
4. Dotknij raz , aby uruchomić dolną sekcję piekarnika.

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

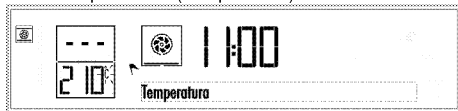


i Za każdym dotknięciem przycisku uruchamiać się będą, odpowiednio, tylko sekcja dolna, obie sekcje dolna i górna oraz tylko sekcja górna.

5. Nastaw wybraną funkcję pieczenia dotykając przyciski /



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



7. Nastaw wybraną temperaturę, dotykając przyciski / Po osiągnięciu żądanej wartości, potwierdź temperaturę dotykając .

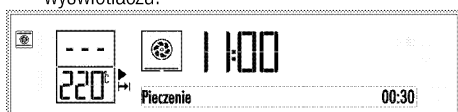
8. Aby wyświetlić czas trwania pieczenia, naciśnij raz przycisk , aby przewinąć do "Cook time" (Czas pieczenia) na wyświetlaczu tekstowym. jednocześnie miga symbol



9. Dotknij raz przyciski , aby nastawić czas trwania pieczenia i potwierdź to ustawienie dotknięciem . Po nastawieniu czasu pieczenia, symbol będzie się ciągle wyświetlać.

10. Wstaw potrawę do piekarnika i zamknij drzwiczki.

11. Po ustawieniu funkcji i temperatury na dwie sekundy dotknij przycisku , aby rozpocząć pieczenie. Rozpoczyna się pieczenie i **"Cooking"** (Pieczenie) pojawia się na wyświetlaczu. symbole znikną, a symbol pojawi się na wyświetlaczu.



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

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

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

12. Po zakończeniu pieczenia teksty **"Enjoy your meal" (Smacznego)** oraz **"Press start to continue" (Naciśnij start, aby kontynuować)** pojawiają się na wyświetlaczu i odzywa się dźwiękowy sygnał alarmowy.

13. Aby wyłączyć alarm, dotknij dowolny przycisk. Piekarnik wyłącza się automatycznie.

14. Jeśli chcesz, aby piekarnik nadal działał, naciśnij przycisk na 2 sekundy. Piekarnik będzie kontynuował pieczenie przez czas nieokreślony.

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

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

Praca całkowicie automatyczna

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

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


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


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

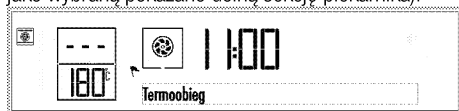
2. Włącz piekarnik dotykając ten przycisk przez dwie sekundy.



3. Gdy włączy się piekarnik, wyświetli się pierwsza funkcja charakterystyczna dla pieczenia w sekcji górnej.





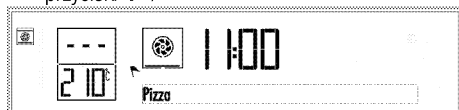
4. Dotknij raz , aby uruchomić dolną sekcję piekarnika.

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

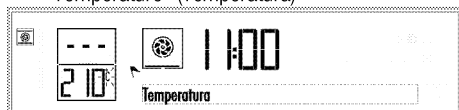


 Za każdym dotknięciem przycisku  uruchamiać się będą, odpowiednio, tylko sekcja dolna, obie sekcje dolna i górna oraz tylko sekcja górna.



5. Nastaw wybraną funkcję pieczenia dotykając  przyciski  /



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





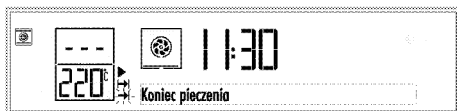
7. Nastaw wybraną temperaturę, dotykając  przyciski  / Po osiągnięciu żądanej wartości, potwierdź temperaturę dotykając .




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




9. Dotykaj przyciski  / , aby nastawić czas trwania pieczenia i potwierdź to ustawienie dotknięciem . Po nastawieniu czasu pieczenia,  symbol będzie się ciągle wyświetlać.

10. Aby nastawić godzinę zakończenia pieczenia, dotykaj  raz po raz, aż **"Cook end time"** (Godzina zakończenia pieczenia) pojawia się na wyświetlaczu tekstowym.  miga jednocześnie





11. Dotknij przyciski  / , aby nastawić godzinę zakończenia pieczenia i potwierdź to ustawienie dotknięciem tego przycisku. Po nastawieniu godziny zakończenia pieczenia,  będzie się wyświetlać ciągle.



12. Wstaw potrawę do piekarnika i zamknij drzwiczki.

13. Po ustawieniu funkcji, temperatury i godziny zakończenia pieczenia na dwie sekundy dotknij przycisk , aby rozpocząć pieczenie

» » Komunikat **"Stand by" (Gotowość)** pojawi się na wyświetlaczu. Zegar piekarnika automatycznie wylicza godzinę rozpoczęcia pieczenia, odejmując czas trwania pieczenia od nastawionej godziny jego zakończenia.


14. Wybrany tryb pracy uruchomi się, gdy nadejdzie godzina rozpoczęcia pieczenia, **"Cooking" (Pieczenie)** pojawi się na wyświetlaczu, a piekarnik nagrzej się do zadanej temperatury. Utrzymuje tę temperaturę aż do końca czasu pieczenia. W trakcie podgrzewania przez pewien czas świeci się lampka w piekarniku.


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



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

15. Po zakończeniu pieczenia teksty **"Enjoy your meal" (Smacznego)** oraz **"Press start to continue" (Naciśnij start, aby kontynuować)** pojawią się na wyświetlaczu i odzywa się dźwiękowy sygnał alarmowy.

16. Aby wyłączyć alarm, dotknij dowolny przycisk. Piekarnik wyłącza się automatycznie.

17. Jeśli chcesz, aby piekarnik nadal działał, naciśnij przycisk  na 2 sekundy Piekarnik będzie kontynuował pieczenie przez czas nieokreślony.

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

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


Równoczesne używanie górnej i dolnej sekcji piekarnika


Sterowanie ręczne

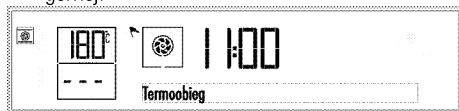
W trybie sterowania ręcznego po wybraniu funkcji i temperatury piekarnik działa nie uwzględniając nastaw czasu trwania pieczenia. Piekarnik nie wyłączy się automatycznie po upływie czasu trwania pieczenia. Musi zostać wyłączony przez użytkownika.



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



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

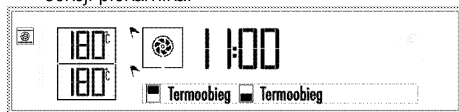
 Jeśli płyta sekcji środkowej nie jest włożona, czasomierz piekarnika będzie działał jako cała jedna sekcja.


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



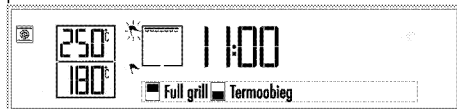
 Za każdym dotknięciem przycisku  uruchamiać się będą, odpowiednio, tylko sekcja dolna, obie sekcje dolna i górna oraz tylko sekcja górna.

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








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

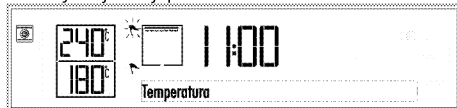
Po wybraniu tej funkcji "Temperature" (Temperatura) oraz "Cook time" (Czas pieczenia) można nastawić oddzielnie dla każdej sekcji piekarnika. Dla tych ustawień  migać będzie symbol czynnej sekcji piekarnika.



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



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








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






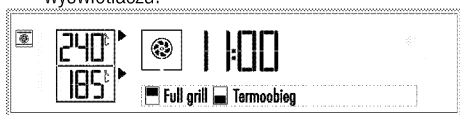
9. Dotknij przyciski  raz, aby na wyświetlaczu wywołać temperaturę na dnie piekarnika. Na wyświetlaczu temperatury wybranej sekcji piekarnika  symbol będzie migać i **wyświetli się słowo "Temperature" (Temperatura)**





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


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

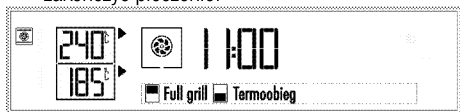
11. Wstaw potrawę do piekarnika i zamknij drzwiczki.
12. Po ustawieniu funkcji i temperatury na dwie sekundy dotknij przycisku , aby rozpocząć pieczenie. Rozpoczyna się pieczenie i "Cooking" (Pieczenie) pojawia się na wyświetlaczu.  symbole znikną, a symbol  pojawi się na wyświetlaczu.



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

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

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




Praca półautomatyczna

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

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


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



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

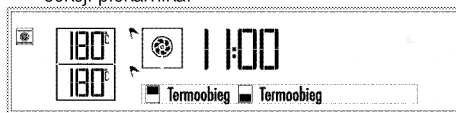
2. Włącz piekarnik dotykając ten  przycisk przez dwie sekundy.

3. Gdy włączy się piekarnik, wyświetli się pierwsza funkcja charakterystyczna dla pieczenia w sekcji górnej.



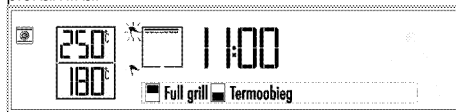
i Za każdym dotknięciem przycisku  uruchamiać się będą, odpowiednio, tylko sekcja dolna, obie sekcje dolna i górna oraz tylko sekcja górna.


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








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

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



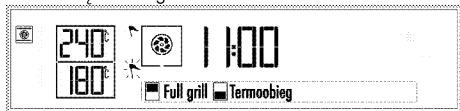
6. Jeśli chcesz zmienić temperaturę sekcji górnej, dotknij przycisk  raz, aby na wyświetlaczu wywołać temperaturę u góry piekarnika. Na wyświetlaczu temperatury wybranej sekcji piekarnika  symbol będzie migać i **wyświetli się słowo "Temperature"** (Temperatura)



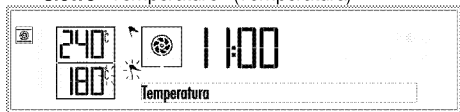
7. Nastaw wybraną temperaturę, dotykając  przyciski  / Po osiągnięciu żądanej wartości, potwierdź tę temperaturę dotykając .  symbol będzie palić się ciągle i  migać będzie symbol czynnej sekcji piekarnika.



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



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



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

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

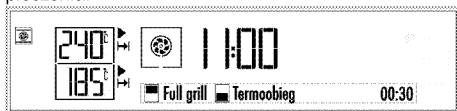
11. Aby wyświetlić czas pieczenia w czynnej sekcji dolnej piekarnika, dotknij raz przycisk , aby przewinąć do "Cook time" (Czas pieczenia) na wyświetlaczu tekstowym. Jednocześnie symbol będzie migać.



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

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

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



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

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

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

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



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

Wyłączenie piekarnika elektrycznego

Dotykaj przycisk przez 2 sekundy, aby wyłączyć piekarnik.

Blokada przycisków

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



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

Aktywacja blokady przycisków

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



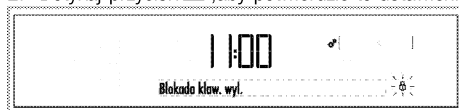
- » symbol miga.
- 2. Włącz blokadę przycisków jednokrotnym dotknięciem dowolnego z symboli. Blokada przycisków zostanie włączona, "Key lock active" (Blokada przycisków włączona) pojawi się na wyświetlaczu. symbol nadal miga.
- 3. Dotykaj przycisk , aby potwierdzić to ustawienie.
- » Ten tekst znikną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



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

Wyłączenie blokady przycisków

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



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

Zegar jako programator alarmu

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

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



Najdłuższy czas alarmu to 23 godziny i 59 minut.

Aby nastawić alarm:



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

Aby skasować alarm:

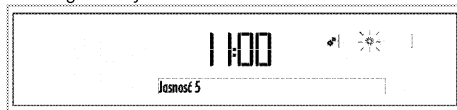
1. Dotykaj przyciski raz po raz, aż i symbol pojawi się na wyświetlaczu.
2. Dotknij przycisk aż "00:00" pojawi się na wyświetlaczu i potwierdź to ustawienie dotknięciem .

» Alarm zostaje anulowany i symbol znikną.

Nastawianie jasności

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

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



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





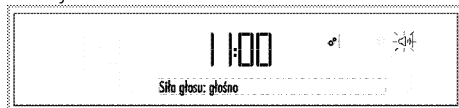
Przy wyłączonym piekarniku poziom jasności się zmniejsza aby oszczędzać energię. Po załączeniu piekarnika jasność wraca do nastawionego poziomu.

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

Nastawienie poziomu głośności

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

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





2. Są 2 poziomy głośności, tzn. **"Volume low" (Cicho)** oraz **"Volume high" (Głośno)**. Dotykaj przyciski  / , aby wybrać żądany poziom.
3. Dotknij , aby potwierdzić to ustawienie.

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

Nastawianie języka

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

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



2.  symbol miga na wyświetlaczu i wyświetli się opcja ustawienia języka.
3. Dotknij  / , aby wybrać język.
4. Dotknij , aby potwierdzić to ustawienie.









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

Ustawianie bieżącej godziny

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

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



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



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

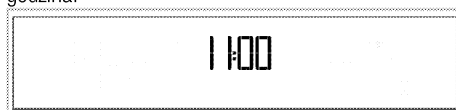







Tabela czasów pieczenia
























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

Dla jednej dużej sekcji Pieczenie ciast i mięs

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

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

Potrawa	Liczba blach	Akcesoria do zastosowania	Symbole menu ustawień	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ciasto w foremce	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	175	25 ... 35
Ciasto w foremce	Jedna blacha	Formy do ciast na ruszt druciany**		2	180	40 ... 50
Ciastka	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	160	20 ... 30
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	150	25 ... 35
	2 blachy	1-Foremka głęboka* 5-Standardowa tacka*		1 - 5	150	25 ... 35
	3 blachy	1-Foremka głęboka* 3-Standardowa tacka* 5-Foremka do ciasta*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45

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** 4-Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na foremkę do ciasta**		1 - 4	150	25 ... 35
Ciasteczka	Jedna blacha	Foremka do ciasta*		3	175	25 ... 30
	2 blachy	1-Foremka do ciasta* 5-Standardowa tacka*		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 blachy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka* 5-Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Ciasto	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	200	30 ... 40
	2 blachy	1-Foremka do ciasta* 5-Standardowa tacka*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 blachy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka* 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* 5-Standardowa tacka*		1 - 5	200	35 ... 45
	3 blachy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka* 5-Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Ciasto na zaczynie	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	200	35 ... 45
	2 blachy	1-Standardowa tacka* 3-Foremka do ciasta*		1 - 3	190	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
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	200	10 ... 15
Stek wołowy/ pieczeń wołowa	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	25 min. 250/max następnie 180 ... 190	100 ... 120
Udziec jagnięcy (zapiekanka)	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	25 min. 250/max następnie 190	70 ... 90
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	25 min. 250/max następnie 190	70 ... 90
Pieczone kurczęta (1.8-2 kg)	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	15 min. 250/max następnie 180 ... 190	60 ... 80
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	15 min. 250/max następnie 180 ... 190	60 ... 80
Indyk (5.5 kg)	Jedna blacha	Standardowa tacka*		1	25 min. 250/max następnie 180 ... 190	150 ... 210
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		1	25 min. 250/max 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.						

Dla samej sekcji dolnej: Pieczenie ciast i mięs

Potrawa	Liczba blach	Akcesoria do zastosowania	Symbole menu ustawień	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ciasto w foremce	Jedna blacha	Formy do ciast na ruszt druciasty**		1	175	40 ... 50
Ciastka	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	150	35 ... 45
	2 blachy	1-Foremka głęboka* 3-Standardowa tacka*		1 - 3	150	35 ... 45
Ciasto biszkoptowe	Jedna blacha	Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciasty**		1	150	25 ... 35
Ciasteczka	Jedna blacha	Foremka do ciasta*		2	170 ... 180	35 ... 45
	2 blachy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka*		1 - 3	165	35 ... 40
Ciasto zdobne	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	190	35 ... 45
Pizza	Jedna blacha	Standardowa tacka*		1	200	10 ... 15
Pieczone kurczęta (1.8-2 kg)	Jedna blacha	Standardowa tacka*		1	15 min. 250/max następnie 180 ... 190	60 ... 80
Indyk (w plastrach)	Jedna blacha	Standardowa tacka*		1	25 min. 250/max następnie 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	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.

Dla samej sekcji górnej: Pieczenie ciast i mięs

Potrawa	Liczba blach	Akcesoria do zastosowania	Symbole menu ustawień	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ciasto w foremce	Jedna blacha	Formy do ciast na ruszt druciasty**		4	175	40 ... 50
Ciastka	Jedna blacha	Standardowa tacka*		4	150	35 ... 45
Ciasteczka	Jedna blacha	Foremka do ciasta*		4	170 ... 180	35 ... 45
Ciasto zdobne	Jedna blacha	Standardowa tacka*		4	190	35 ... 45
Pieczone kurczęta (1.8-2 kg)	Jedna blacha	Standardowa tacka*		4	15 min. 250/max następnie 180 ... 190	60 ... 80
Indyk (w plastrach)	Jedna blacha	Standardowa tacka*		4	25 min. 250/max następnie 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Jedna blacha	Standardowa tacka*		5	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.

Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan



Po rozpoczęciu pieczenia w trybie Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan nie należy zmieniać temperatury pieczenia.



Nie należy otwierać drzwiczek w trakcie Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan.

Potrawa	Liczba blach	Akcesoria do zastosowania	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ciastka	Jedna blacha	Standardowa tacka*	3	160	25 ... 35
Ciasteczka	Jedna blacha	Standardowa tacka*	3	200	30 ... 35
Ciasto	Jedna blacha	Standardowa tacka*	3	200	40 ... 45
Ciasto zdobne	Jedna blacha	Standardowa tacka*	3	200	40 ... 45

* Te akcesoria mogą nie być dostarczane z produktem.

Tabela gotowania do sprawdzania posiłków (Dla jednej dużej sekcji)

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



Pierwsza półka w piekarniku to półka dolna.

Potrawa	Liczba blach	Akcesoria do zastosowania	Symbole menu ustawień	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Bulka masłana	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	140	20 ... 30
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	140	20 ... 30
	2 blachy	1-Standardowa tacka* 3-Foremka do ciasta*		1 - 3	140	20 ... 30
Ciastka	3 blachy	1-Standardowa tacka* 3-Foremka do ciasta* 5-Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	160	20 ... 30
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	150	25 ... 35
Ciasto biszkoptowe	2 blachy	1-Foremka głęboka* 5-Standardowa tacka*		1 - 5	150	25 ... 35
	3 blachy	1-Foremka głęboka* 3-Standardowa tacka* 5-Foremka do ciasta*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
	Jedna blacha	Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany**		3	160	25 ... 35
Placek z jabłkami	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** 4-Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na foremkę do ciasta**		1 - 4	150	25 ... 35
	Jedna blacha	Okrągła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na ruszt grilla**		2	180	55 ... 65
	Jedna blacha	Okrągła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na ruszt grilla**		3	180	50 ... 60
	2 blachy	1-Okrągła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na ruszt grilla**		1 - 3	180	55 ... 65

3-Okrągła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na blachę do pieczenia**

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 warstwę ciasta sosem złożonym z mleka, oleju, jajka i jogurtu.
- Jeśli pieczenie ciasta trwa zbyt długo, sprawdź czy grubość przygotowanego ciasta nie przekracza głębokości blachy.
- Jeśli góra ciasta brązowieje, ale dolna część nie jest upieczona, sprawdź, czy na dnie ciasta nie ma zbyt wiele użytego 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 zabarzył, 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 uduśiła się, najpierw ugotuj te warzywa lub przegotuj je jak potrawę z puszki i wsadź do piekarnika.


Funkcja potraw gotowych

Wybieranie funkcji potraw gotowych


Menu Ready Meals (Dania gotowe) zawiera programy dla potraw specjalnie przygotowane przez zawodowych kucharzy i zapisane w pamięci jednostki sterującej. W tym menu temperatura, pozycja półki, waga i funkcje pieczenia nastawiane są automatycznie.



Można zmienić wagę i czas pieczenia stosownie do potrawy i własnego gustu. Menu potraw gotowych odnoszą się do kombinacji jednej dużej sekcji, sekcji dolnej i sekcji dolnej-górnej.

Abymy wybrać funkcje potraw gotowych:




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





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

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



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



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

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




Piekarnik zmieni automatycznie temperaturę i czas trwania na podstawie zmiany wagi.



Wagę można zmienić tylko dla tych potraw, dla których została wskazana.

» Po zakończeniu pieczenia **"Good appetite..." (Smacznego...)** pojawi się na wyświetlaczu i odzywa się dźwiękowy sygnał alarmowy. Aby wyłączyć alarm, naciśnij dowolny przycisk.



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

Menu Ready Meals (Potrawy gotowe)

Może się różnić zależnie od modelu

9. Wstaw naczyne z potrawą do piekarnika.

10. Dotknij przycisku , aby zacząć pieczenie.

"Cooking" (Pieczenie) pojawi się na wyświetlaczu.

Dla sekcji dolnej:

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

Dla jednej dużej sekcji

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

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

Sekcje dolna i górna Podwójne potrawy gotowe

Sekcja górna	Sekcja dolna
Lazania klasyczna	Pizza
Crème Brûlée	Pulpety z warzywami
Zupa jarzynowa	Połudwica wołowa a la Wellington
Zapiekanka z warzyw	Stek z połędwicy wołowej
Gulasz jagnięcy	Sernik tahini
Fasola zwyczajna	Tort cytrynowy
Okoni morski w soli	Chleb kukurydziany
Udziec jagnięcy tandoori	Ryż perde
Sernik brownie	Quiche jarskie
Bagietka z kurczakiem	Flan ze szpinaku

Przepisy na potrawy gotowe

PIZZA

SKŁADNIKI

Na ciasto:

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

Na sos:

- 2 pomidory, starte
- Pół łyżki pasty pomidorowej
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżeczka soli

- 1 łyżka oliwy z oliwek

Na dodatki:

- 150 g startego sera cheddar lub mozzarella
- Salamiki, kielbasy fermentowane, kukurydza, oliwki, pieczarki wg uznania

PRZYGOTOWANIE

- Wymieszaj drożdże w wodzie do całkowitego rozpuszczenia.
- Zagniataj połowę mąki z drożdżami i mieszaniną wodną.
- Kontynuuj zagniatanie dodając sól i oliwę z oliwek.
- Po dodaniu reszty mąki zagniataj, aż uzyskasz miękkie ciasto.
- Przenieś ciasto do nasmarowanego tłuszczem garnka i przykryj folią. Pozostaw ciasto, aby fermentowało przez 1 noc w temperaturze pokojowej.
- Połóż tak sfermentowane ciasto na pulpicie i zagniataj. Przykryj ciasto garnkiem i pozostaw na kolejne 30 minut.
- Włóż ciasto do standardowej blachy do pieczenia wyłożonej pergaminem i rozprowadź je dłonią.
- Wymieszaj wszystkie składniki na sos w garnku, i rozsmaruj je na cieście w blaszce.
- Dodaj startą mozzarellą i wybrane przez siebie dodatki.
- Na koniec możesz skropić dodatki odrobiną oliwy z oliwek.
- Piecz tę potrawę na wstępnie podgrzanym 1. stelażu piekarnika.
- Podawaj na gorąco.

LAZANIA

SKŁADNIKI

Na sos boloński:

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

Na sos beszamel:

- 2 szklanki mleka
- 2 łyżki oliwy z oliwek

- 40 g masła
- ½ opakowania suchego makaronu na lazanie
- 200 g parmezanu w proszku

PRZYGOTOWANIE

Przygotowanie sosu bolońskiego:

- Podsmaż warzywa, z wyjątkiem pomidorów, na oliwie z oliwek i masle przez 5 minut.
- Dodaj mieloną wołowinę i warzywa i smaż przez kolejne 5 minut.
- Dodaj wino i od razu odparuj z niego alkohol.
- Dodaj do tej mieszaniny starte pomidory wymieszane z koncentratem pomidorowym. Gotuj tę mieszaninę na dużym ogniu, aż się zagotuje, potem dodaj liść bobkowy i dusic przez następne pół godziny. W razie potrzeby dodaj wody (ok. 2,5 szklanki).
- Zakończ gotowanie po dodaniu soli, czarnego pieprzu i gałki muszkatołowej. Upewnij się, że sos nie zgęstniał nadmiernie.

PULPETY Z WARZYWAMI

SKŁADNIKI

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

PRZYGOTOWANIE

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

- Odstaw potrawę na co najmniej 10 minut przed podaniem.

CREME BRULEE

SKŁADNIKI

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

PRZYGOTOWANIE

- Podgrzej w garnku śmietanę, mleko, cukier kryształ i wanilię (nie zagotuj).
- Utrzyj żółtka w osobnym naczyniu. Weź trochę tej podgrzanej mieszaniny, dodaj ubite żółtka i wymieszaj. Dodaj resztę mieszaniny, ciągle mieszaj aby żółtka się ścięły.
- Wlej tak przygotowaną mieszaninę do 4 garnuszków.
- Ustaw garnuszki z creme brulee w standardowej blasze do pieczenia z nalaną do niej wodą.
- Piecz ten deser na 5 stelażu wstępnie podgrzanego piekarnika.
- Po upieczeniu creme brulee można posypać brązowym cukrem i przypalić od góry palnikiem lub w grillu piekarnika.

POŁĘDWICA WOŁOWA A LA WELLINGTON

SKŁADNIKI

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

PRZYGOTOWANIE

- Podziel wołowinę na cztery porcje.
- Podsmaż z obu stron na gorącej patelni każdą porcję przyprawioną solą, czarnym pieprzem i oliwą z oliwek, a potem je ostudź.
- Utrzyj cebulę, pieczarki, świeży tymianek, sól i czarny pieprz na jednorodną masę.
- Gotuj tę mieszaninę aż odparowuje cały sok, a następnie ostudź.
- Rozłóż ciasto francuskie na posypanej mąką powierzchni, przytnij końce ciasta.

- Rozsmaruj nadzienie pieczarkowe na cieście francuskim stosownie do wielkości porcji wołowiny.
- Połóż wołowinę na nadzienie i posmaruj musztardą ziarnistą.
- Zawinij brzegi ciasta, tak aby całkowicie przykryć wołowinę.
- Zamknij i zalep przyciętymi na paski końcami ciasta francuskiego.
- Piecz tę potrawę na wstępnie podgrzanim 1. stelażu piekarnika.
- Zaleca się, aby po upieczeniu tej potrawy odczekać przez 5 minut przed jej podaniem.

ZUPA JARZYNOWA

SKŁADNIKI

Na sok warzywny:

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

Na zupę:

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

PRZYGOTOWANIE

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

- Zaleca się podawanie tego dania na gorąco po ugotowaniu.

STEK Z POŁĘDWICY

SKŁADNIKI

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

PRZYGOTOWANIE

- Grubo zmiel czarny pieprz .
- Przypraw steki z połówicy solą, a następnie obsyp z obu stron grubo zmielonym czarnym pieprzem.
- Obsmaż steki z obu stron w oliwie z oliwek na patelni.
- Piecz tę potrawę na 2. stelażu w uprzednio podgrzanym piekarniku.
- Wlej białe wino, śmietanę i sól w na patelnię, na której były obsmażane steki.
- Gotuj sos na wolnym ogniu, aż zgęstnieje.
- Po upieczeniu pozostaw mięso w piekarniku na 5-10 min., polej steki sosem i podawaj.

ZAPIEKANKA Z WARZYW

SKŁADNIKI

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

PRZYGOTOWANIE

- Oddzielnie ugotuj warzywa .
- Roztop masło w rondelku, dodaj mąkę i gotuj, aż mąka zamieni barwę na jasnobrązową.
- Do tej mieszaniny masła i mąki dodawaj mleko w temperaturze pokojowej w małych porcjach i mieszaj trzepaczką, aż mieszanina zgęstnieje. Upewnij się, że sos nie zgęstniał z nadto.
- Do gotowanego sosu wsyp parmezan, sól, pieprzem i gałkę muszkatołową.
- Dodaj do sosu gotowane warzywa i wymieszaj go.
- Wlej go do szklanego naczynia żaroodpornego o wymiarach ok. 30x20x7 cm.

- Piecz tę potrawę na 2. stelażu w uprzednio podgrzanym piekarniku.
- Odczekaj 5-10 minut i podawaj upieczoną zapiekankę z warzyw.

SERNIK TAHINI

SKŁADNIKI

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

PRZYGOTOWANIE

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



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

GULASZ Z KARKÓWKI JAGNIĘCEJ

SKŁADNIKI

- 800 g karkówki jagnięcej, pokrojonej w plastry
- 2 łyżki mąki
- 1 łyżka masła
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 2 średnie cebule, pokrojone w drobną kostkę
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- 2 średnie pomidory, obrane i pokrojone w drobną kostkę
- 2 średnie marchewki, pokrojone w dużą kostkę
- 2 średnie ziemniaki, pokrojone w dużą kostkę

- 1 łyżeczki suszonego tymianku
- 250 ml soku warzywnego
- Sól

Na sok warzywny:

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

PRZYGOTOWANIE

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

TORT CYTRYNOWY

SKŁADNIKI

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

PRZYGOTOWANIE

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

FASOLA ZWYCZAJNA

SKŁADNIKI

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

PRZYGOTOWANIE

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

CHLEB KUKURYDZIANY

SKŁADNIKI

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

PRZYGOTOWANIE

- Wymieszaj w miseczce mąkę kukurydzianą, mąkę, proszek do pieczenia, sól i cukier.
- W innej miseczce wymieszaj jajka, mleko, masło i kukurydzę i dobrze je ubij.
- Dodaj płynnej mieszaniny do mieszaniny w proszku i dobrze wymieszaj.

- Nasmaruj masłem teflonową foremkę do ciasta z co najmniej 8 foremkami na babeczki i wlej do nich tę mieszaninę w równych porcjach.
- Piecz tę potrawę na wstępnie podgrzanym 1. stelażu piekarnika.

OKOŃ MORSKI W SOLI

SKŁADNIKI

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

PRZYGOTOWANIE

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

RYŻ PERDE

SKŁADNIKI

- 3 nóżki kurczęcia

Na nadzienie:

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

Na ciasto:

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

PRZYGOTOWANIE

- Zagotuj nóżki, ostudź, zdejmij z nich skórę i rozdrobnij na małe kawałki.
- Przefiltruj rosół z kurczęcia do nadzienia.
- Zagotuj w maśle migdały, czarne porzeczki i orzeszki piniowe i wlej je do miseczki.
- Umyj ryż i na pół godziny namocz go w ciepłej osolonej wodzie.
- Ugotuj ryż w maśle, w którym gotowane były migdały, czarne porzeczki i orzeszki piniowe.
- Dodaj gorący rosół z kurczęcia i sól, gotuj na wolnym ogniu przez 10 minut, a następnie odstaw na kolejne 10 minut.
- Potem dodaj do tego nadzienia migdały, czarne porzeczki, orzeszki piniowe i zamieszaj.
- Wymieszaj mąkę, masło i sól na ciasto, nadal mieszając dodaj jajka, następnie dodaj jogurt i dobrze to zagnieć; owiń to ciasto plastikową folią i na 30 minut włóż do lodówki.
- Rozwałkuj ciasto na posypanej mąką powierzchni i podziel je na dwie części, dużą i małą.
- Nasmaruj tłuszczem szklane naczynie o wymiarach około 25x36x6 cm, włóż do niego większy kawałek ciasta tak, aby jego boki zwisały poza brzegami naczynia.
- Nałóż składniki, na przemian warstwa nadzienia z ryżu i warstwa kurczaka.
- Przykryj nadzienie z ryżu mniejszym kawałkiem ciasta.
- Obetnij nadmiar ciasta zwisający poza brzegi naczynia i połącz jego boki z ciastem na wierzchu.
- Piecz tę potrawę na wstępnie podgrzanym 1. stelażu piekarnika.

USDZIEC JEGŃIĘCY TANDOORI

SKŁADNIKI

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

PRZYGOTOWANIE

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

QUICHE JARSKIE

SKŁADNIKI

Na ciasto:

- 270 g mąki

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

Na nadzienie:

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

PRZYGOTOWANIE

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

SERNIK BROWNIE

SKŁADNIKI

Na spód:

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

Na nadzienie:

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

Na sos:

- 100 g śmietany
- 100 g gorzkiej czekolady

- Pół łyżki miodu

PRZYGOTOWANIE

- Wymieszaj kakao, cukier kryształ i mąkę na spód sernika. Następnie dodaj masło, jajka i wiórki czekoladowe i dobrze ubij tę mieszaninę .
- Włóż pergaminem foremkę do ciasta, wstaw do niej okrągłą tortownicę o średnicy ok. 24-27 cm i wysokości ok. 5 cm.
- Wlej tę przygotowaną na spód sernika mieszaninę na patelnię i rozprowadź ją równomiernie .
- Utrzyj ser topiony, cukier kryształ i wanilię na nadzienie. Dodaj jajka, jedno po drugim, ucierając mieszaninę na jednorodną masę.
- Wylej tak przygotowaną masę nadzienia na spód sernika.
- Piecz tę potrawę na 4. stelażu w uprzednio podgrzonym piekarniku.
- Na sos stop w miseczce śmietaną, czekoladę i miód stosując kąpiel wodną.
- Dodaj tak przygotowany sos i rozprowadź go równomiernie na upieczonym i ostudzonym serniku w temperaturze pokojowej.
- Odstaw sernik na 3-4 godziny do lodówki.



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

FLAN ZE SZPINAKU

SKŁADNIKI

Na nadzienie:

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

Na sos:

- 200 g sera koziego, startego
- 150 ml mleka

PRZYGOTOWANIE

- Odetnij liście szpinaku, a następnie umyj je i wysusz.
- Nalej oliwy z oliwek do rondla, dodaj szpinak.
- Duś szpinak przez 5 minut.
- Przenieś tak ugotowany szpinaku na durszlak i łyżką usuń nadmiar wody.
- Wymieszaj wszystkie składniki i utrzyj je na kremową masę.

- Wyłóż 4 małe garnki aluminiowe pergaminem.
- Podziel tak przygotowaną mieszaninę równych ilościach do tych 4 garnków.
- Ustaw garnki w standardowej blasze do pieczenia z nalaną do niej wodą.
- Piecz tę potrawę na wstępnie podgrzany 1. stelażu piekarnika.
- Na patelni roztop kozi ser i mleko na sos.
- Wlej sos na ugotowany flak szpinakowy i podawaj.

NÓŻKI KURCZAKA

SKŁADNIKI

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



Na nadzienie:

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

PRZYGOTOWANIE


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

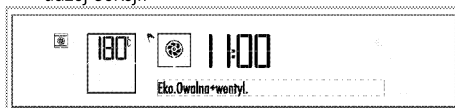
Jak obsługiwać grill


	OSTRZEŻENIE Zamykaj drzwiczki na czas grillowania. Można się poparzyć od gorących powierzchni!
	Grillować można w jednej całej sekcji, tylko w sekcji górnej lub w sekcji górnej, kiedy działają sekcje dolne-górne.

Grillowanie w jednej dużej sekcji




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

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



4. Dotknij przycisk , aby wybrać potrzebną funkcję grillowania.





5. Po wybraniu funkcji można ustawić "Temperature" (Temperatura), "Rapid Heating (Booster)" (Szybkie nagrzewanie/ Booster), "Cooking time" (Czas trwania pieczenia) oraz "Cooking end time" (Godzina zakończenia pieczenia). patrz (Praca piekarnika jako jednej sekcji) *Jak obsługiwać urządzenie sterujące piekarnika, strona 23*
6. Po ustawieniu funkcji i temperatury na dwie sekundy dotknij przycisk , aby zacząć pieczenie. Rozpoczyna się pieczenie i "Cooking" (Pieczenie) pojawi się na wyświetlaczu.
7. Jeśli ustawi się godzinę zakończenia pieczenia, o tej godzinie piekarnik wyłącza się automatycznie. "Enjoy your meal" (Smaczno) pojawia się na wyświetlaczu i dwukrotnie odzywa się sygnał dźwiękowy. Piekarnik wyłącza się automatycznie. Jeśli nie ustawiono godziny zakończenia pieczenia, po zakończeniu procesu pieczenia ponownie dotknij przycisk , aby zakończyć pieczenie.
8. Dotknij przycisk , aby wyłączyć piekarnik.

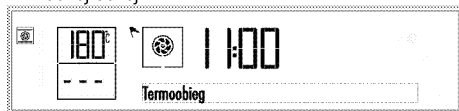
Grillowanie w trybie tylko górnej sekcji


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

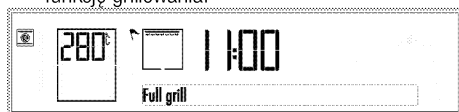
1. Umieść płytę sekcji środkowej w jej obudowie znajdującej się pomiędzy 3 i 4 prowadnicą stelaża.

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

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



4. Dotknij przycisk , aby wybrać potrzebną funkcję grillowania.




5. Po wybraniu funkcji można ustawić "Temperature" (Temperatura), "Rapid Heating (Booster)" (Szybkie nagrzewanie/ Booster), "Cooking time" (Czas trwania pieczenia) oraz "Cooking end time" (Godzina zakończenia pieczenia). patrz (Używanie tylko górnej lub dolnej sekcji piekarnika) *Jak obsługiwać urządzenia sterujące piekarnika, strona 23*


6. Po ustawieniu funkcji i temperatury na dwie sekundy dotknij przycisk , aby zacząć pieczenie. Rozpoczyna się pieczenie i "Cooking" (Pieczenie) pojawia się na wyświetlaczu.
7. Jeśli ustawi się godzinę zakończenia pieczenia, o tej godzinie piekarnik wyłącza się automatycznie. "Enjoy your meal" (Smacznego) pojawia się na wyświetlaczu i dwukrotnie odzywa się sygnał dźwiękowy. Piekarnik wyłącza się automatycznie. Jeśli nie ustawiono godziny zakończenia pieczenia, po zakończeniu procesu pieczenia ponownie dotknij przycisk , aby zakończyć pieczenie.
8. Dotknij przycisk , aby wyłączyć piekarnik.

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



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



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

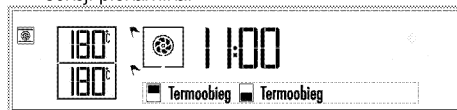
 Jeśli płyta sekcji środkowej nie jest włożona, czasomierz piekarnika będzie działać jako cała jedna sekcja.

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

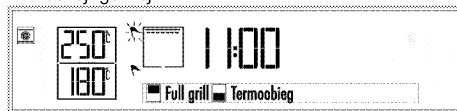






 Za każdym dotknięciem przycisku  uruchamiają się będą, odpowiednio, tylko sekcja dolna, obie sekcje dolna i górna oraz tylko sekcja górna.

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



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



6. Po wybraniu tej funkcji można dla każdej sekcji osobno ustawić "Temperature" (Temperatura) oraz "Cook time" (Czas trwania pieczenia). Dla tych ustawień  migać będzie symbol czynnej sekcji piekarnika. Patrz: Równoczesne używanie górnej i dolnej sekcji piekarnika *Jak obsługiwać urządzenia sterujące piekarnika, strona 23*
7. Po ustawieniu funkcji i temperatury na dwie sekundy dotknij przycisk , aby zacząć pieczenie. Rozpoczyna się pieczenie i "Cooking" (Pieczenie) pojawia się na wyświetlaczu.
8. Jeśli ustawi się godzinę zakończenia pieczenia, o tej godzinie piekarnik wyłącza się automatycznie. "Enjoy your meal" (Smacznego) pojawia się na wyświetlaczu i dwukrotnie odzywa się sygnał dźwiękowy. Piekarnik wyłącza się automatycznie. Jeśli nie ustawiono godziny zakończenia pieczenia, po zakończeniu procesu pieczenia ponownie dotknij przycisk , aby zakończyć pieczenie.
9. Dotknij przycisk , aby wyłączyć piekarnik.



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

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

Dla jednej dużej sekcji: tabela czasów pieczenia przy grillowaniu

Potrawa	Akcesoria do zastosowania	Poziom	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ryby	Ruszt druciany	4..5	280	20...25 min. #
Kotlety z kurczęcia	Ruszt druciany	4..5	280	25...35 min.
Kotlety jagnięce	Ruszt druciany	4..5	280	20...25 min.
Pieczeń wołowa	Ruszt druciany	4..5	280	25...30 min. #
Kotlety cielęce	Ruszt druciany	4..5	280	25...30 min. #
Opiekanie chleba	Ruszt druciany	4	280	1...3 min.

zależnie od grubości
Zaleca się, aby wszystkie potrawy poddawać wstępnemu ogrzewaniu przez ok. 5-6 minut przed opiekanem.

Tylko dla sekcji górnej: tabela czasów pieczenia przy grillowaniu

Potrawa	Akcesoria do zastosowania	Poziom	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ryby	Ruszt druciany	4..5	280	20...25 min. #
Kotlety z kurczęcia	Ruszt druciany	4..5	280	25...35 min.
Kotlety jagnięce	Ruszt druciany	4..5	280	20...25 min.
Pieczeń wołowa	Ruszt druciany	4..5	280	25...30 min. #
Kotlety cielęce	Ruszt druciany	4..5	280	25...30 min. #
Opiekanie chleba	Ruszt druciany	4	280	1...3 min.

zależnie od grubości
Zaleca się, aby wszystkie potrawy poddawać wstępnemu ogrzewaniu przez ok. 5-6 minut przed opiekanem.

Dla jednej dużej sekcji: Tabela czasów gotowania do grillowania posiłków testowych

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

Potrawa	Akcesoria do zastosowania	Poziom	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Pieczyczo tostowe	Ruszt druciany	4	280	1...3 min.
Klopsiki (wołowina) - 12 kawałki	Ruszt druciany	4	280	25...35 min.

Obrócić potrawę po upływie 2/3 całkowitego czasu grillowania.
Zaleca się, aby wszystkie potrawy poddawać wstępnemu ogrzewaniu przez ok. 5-6 minut przed opiekanem.

6 Czyszczenie i konserwacja

Informacje ogólne

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



ZAGROŻENIE:

Przed konserwacją i czyszczeniem, odłącz piekarnik od sieci.

Grozi to porażeniem elektrycznym!



ZAGROŻENIE:

Przed czyszczeniem piekarnika odczekaj, aż ostygnie.

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

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



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

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



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

Czyszczenie panelu sterowania

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



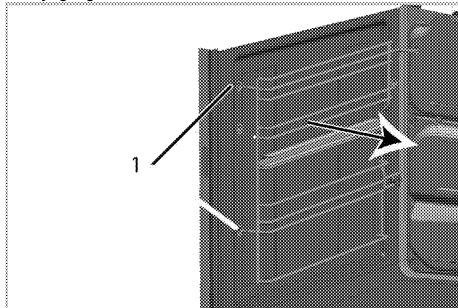
Jeśli na produkcie znajdują się przyciski/pokręta, nie należy ich zdejmować do czyszczenia panelu sterowania.

Możesz uszkodzić panel sterowania!

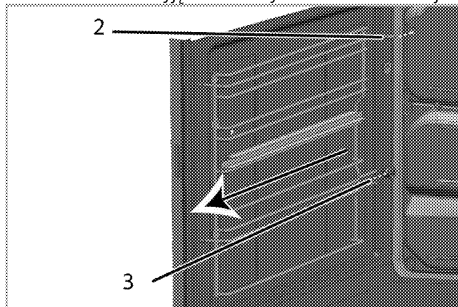
Czyszczenie piekarnika

Abymy oczyścić boczne ścianki piekarnika

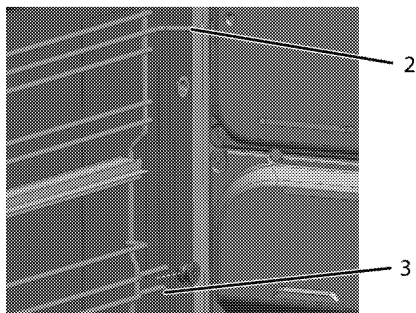
1. Zdejmij z piekarnika płytę sekcji środkowej.
2. Wyciągnij półkę drucianą i wyjmij kołek nr (1) z jego gniazda.



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



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



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

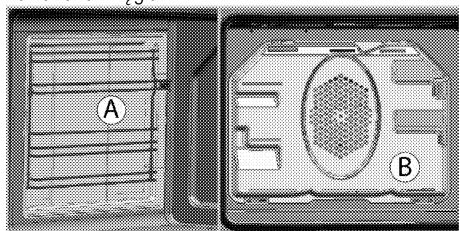


Upewnij się, że półka druczana jest dobrze osadzona w obudowie.

Ściany katalityczne

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

Wewnętrzna strona bocznych ścian (A) i tylnej ściany (B) urządzenia może być pokryta emalią katalityczną. Ściany pokryte emalią katalityczną mają jasny, matowy kolor i porowatą powierzchnię. Nie należy ich czyścić. Porowata powierzchnia takich ścian czyści się sama, pochłaniając i przekształcając odpryski tłuszczu w parę i dwutlenek węgla.



Czyszczenie drzwiczek piekarnika

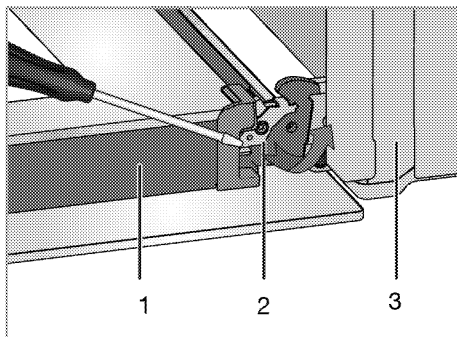
Drzwiczki piekarnika czyści się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.



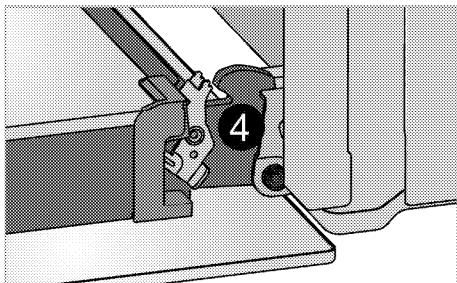
Do czyszczenia drzwiczek piekarnika nie używaj żadnych szorstkich środków czyszczących ani skrobaczek metalowych. Mogą porysować powierzchnię i zniszczyć szybę.

Przenoszenie drzwiczek piekarnika.

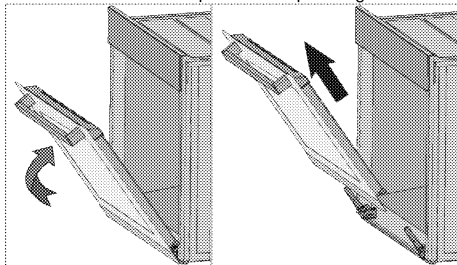
1. Otwórz drzwiczki przednie (1).
2. Otwórz zacisk w obudowie zawiasu (2) po prawej i lewej stronach drzwiczek przednich przyciskając je ku dołowi, jak pokazano na rysunku.



- 1 Drzwiczki
- 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.



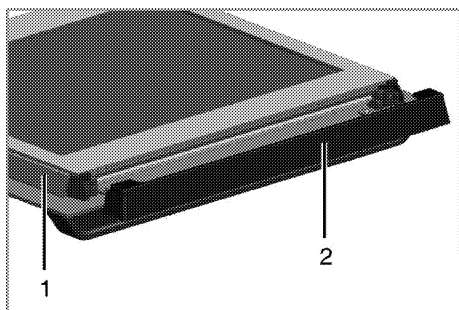
Kroki procesu wyjmowania drzwiczek powtarza się w odwrotnej kolejności przy ich zakładaniu. Przy zakładaniu drzwi z powrotem nie zapomnij zamknąć zacisk w obudowie zawiasu.

Wymywanie szyby w drzwiczkach

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

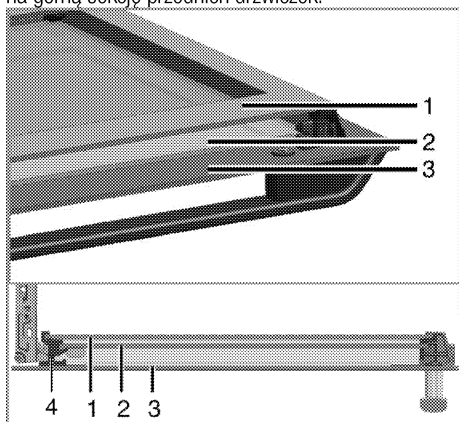
Szklaną szybę z drzwiczek piekarnika można wyjąć do czyszczenia.

Otwórz drzwiczki.



- 1 Rama
- 2 Część plastikowa

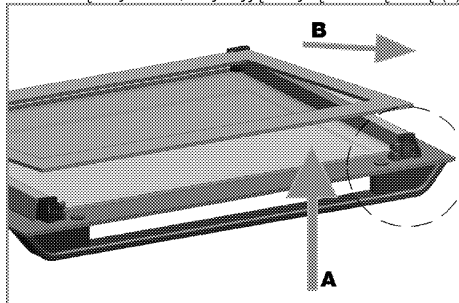
Pociągnij ku sobie i wyjmij część plastikową założoną na górną sekcję przednich drzwiczek.



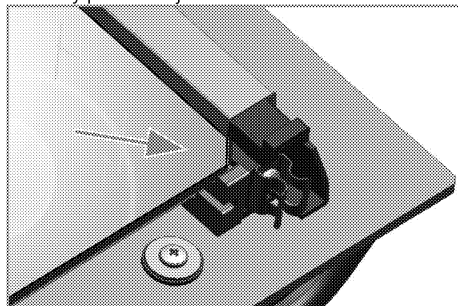
- 1 Szyba wewnętrzna
- 2 Szyba wewnętrzna
- 3 Szyba zewnętrzna
- 4 Plastikowa szczelina na szybę - Dolna

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

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



Pierwszy krok do przegrupowania drzwiczek polega na ponownym założeniu szyby wewnętrznej (2). Jak pokazano na rysunku, włóż sfazowany narożnik szyby tak, aby spoczywała w fazywanym narożniku szczeliny plastikowej.



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

Wymiana lampki w piekarniku



ZAGROŻENIE:

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



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



Lampka może być umieszczona gdzie indziej niż na rysunku.



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

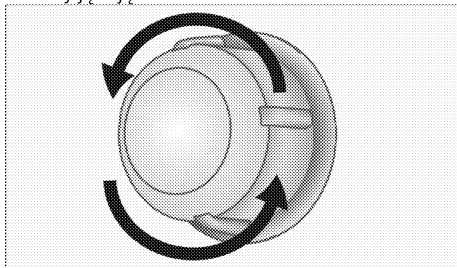


Żarówki używane w tym urządzeniu muszą wytrzymać ekstremalne warunki fizyczne, jak temperatury powyżej 50°C.

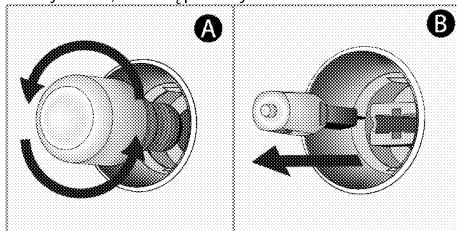
Jeśli w piekarniku jest lampka okrągła:

1. Odłącz piekarnik od sieci zasilającej.

2. Odkręć szklaną pokrywę, przekręcając ją w lewo, aby ją zdjąć.



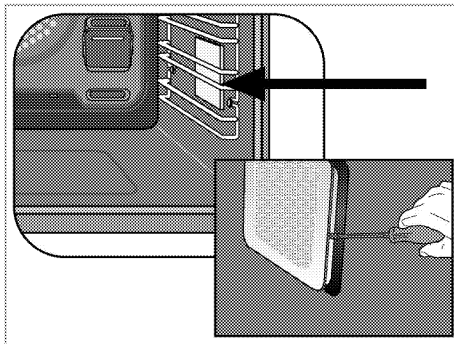
3. Jeżeli lampka w piekarniku to lampka typu (A) pokazana na poniższym rysunku, należy ją wykręcić zgodnie z oznaczeniem na rysunku, a następnie wymienić. Jeśli typ lampki to (B), należy ją pociągnąć i wyjąć w sposób pokazany na rysunku, a następnie wymienić.



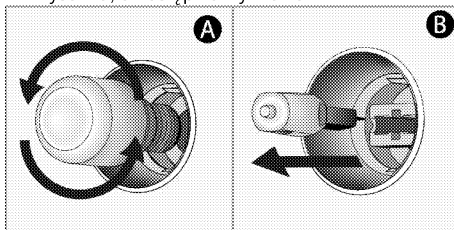
4. Załóż szklaną pokrywę.

Jeśli w piekarniku jest lampka kwadratowa:

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



3. Wkrętakiem zdejmij szklaną pokrywę.
4. 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.



5. Załóż szklaną pokrywę, a następnie stelaże druciane.

7 Rozwiązywanie problemów

W czasie pracy piekarnik wydziela parę.

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

Przy nagrzewaniu i studzeniu urządzenia słychać metaliczne odgłosy.

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

Produkt nie działa.

- Bezpiecznik uszkodzony lub zadziałał. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*
- Piekarnik nie jest przyłączony do (uziemionego) gniazdka. >>> *Sprawdź kontakt wtyczki.*

Nie świeci lampka w piekarniku.

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

Piecyk nie grzeje.

- Piekarnik może nie być ustawiony na pewne funkcje gotowania i/lub temperatury. >>> *Ustawić piekarnik na pewne funkcje gotowania i/lub temperatury.*
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź, czy jest prąd. Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*



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

