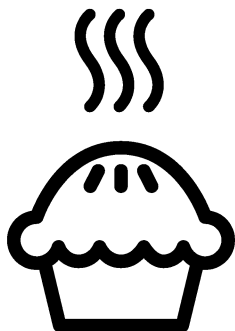




# Piekarnik do zabudowy

Instrukcja użytkowania



BVM34400BS

**PL**

285.4605.13/R.AF/12.02.2021/8-2

7768287621

## 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](http://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
Obsługa piekarnika elektrycznego.....	18
Funkcje piekarnika .....	19
Obsługa panelu sterowania piekarnikiem .....	23
Tabela czasów pieczenia .....	34
Menu przepisów na pizzę.....	38
Obsługa funkcji grilla.....	43

## **6** **Czyszczenie i konserwacja** **46**

Informacje ogólne.....	46
Czyszczenie panelu sterowania .....	46
Czyszczenie wnętrza piekarnika.....	46
Przenoszenie drzwiczek piekarnika.....	47
Wycinanie szyby w drzwiczkach.....	47
Wymiana lampki w piekarniku.....	48

## **7** **Rozwiązywanie problemów** **50**

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

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

Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie wszelkich gwarancji.

### **Ogólne zasady bezpieczeństwa**

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

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

- Urządzenie może być używane przez osoby (w tym dzieci) niepełnosprawne fizycznie, psychicznie lub umysłowo, a także przez osoby bez doświadczenia lub wiedzy w zakresie obsługi urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po 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 wyciągnąć 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**

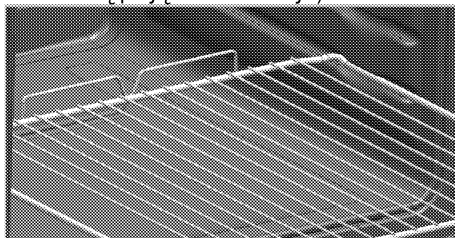
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie i jego części są gorące. Nie dotykać

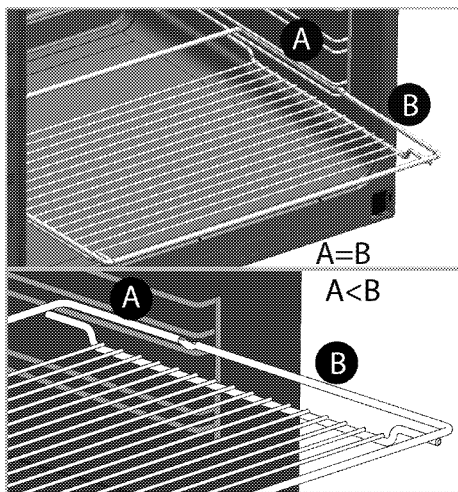
nagrzanych części. Dzieci poniżej 8 lat mogą przebywać w pobliżu urządzenia wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych.

- 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 nagrzewać przy pracy.
- W trakcie użytkowania piekarnik nagrzewa się. Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek ani szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzy się w takiej puszcze/słoiku, może je rozsadzić.
- Nie umieszczaj foremek do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie

piekarnika. Nagromadzenie ciepła mogłoby zniszczyć dno piekarnika.

- 'Do czyszczenia szyby w drzwiczkach piekarnika nie należy używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych skrobaków metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do 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, smażenie, 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 zużytym 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.

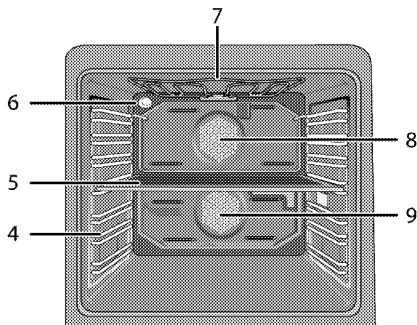
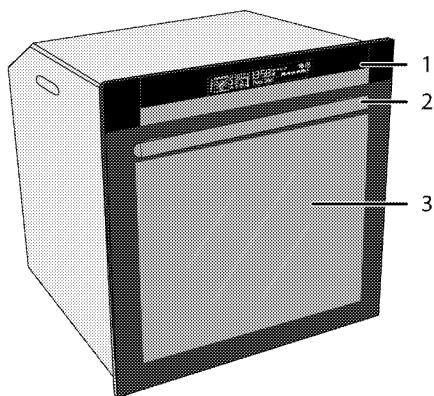
#### **Pozbywanie się materiałów opakowaniowych**

- 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.



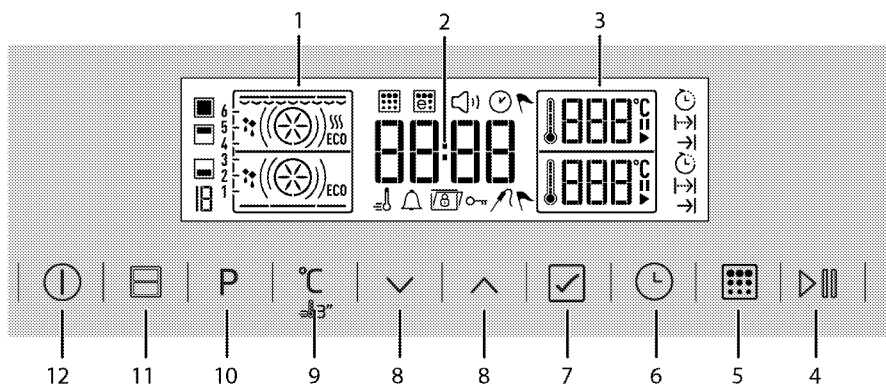
## 2 Informacje ogólne

### 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 Wyświetlacz funkcji
- 2 Pole wskaźnika czasu bieżącego
- 3 Pole wskaźnika temperatury
- 4 Przycisk start/stop gotowania
- 5 Przycisk samoczyszczenia (pyrolizy)\*
- 6 Klawisz czasu i ustawień
- 7 Przycisk potwierdzenia

- 8 Przyciski w górę/w dół
  - 9 Przycisk temperatura – ustawienia boostera
  - 10 Płyta sekcja środkowej
  - 11 Dziel i gotuj
  - 12 Klawisz ZAK./WYŁ.
- \* (Różni się zależnie od modelu piekarnika.)

## Zawartość opakowania

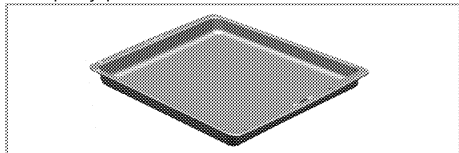


Dostarczane akcesoria różnią się zależnie od modelu wyrobu. Niektóre z akcesoriów opisanych w instrukcji obsługi mogą nie być dostarczane razem z tym modelem produktu.

### 1. Instrukcja użytkowania

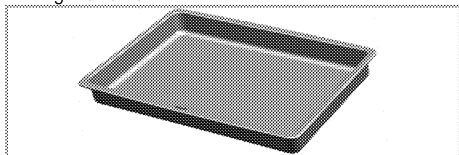
### 2. Standardowa tacka

Służy do pieczenia ciast, mrożonek i dużych porcji pieczeni.



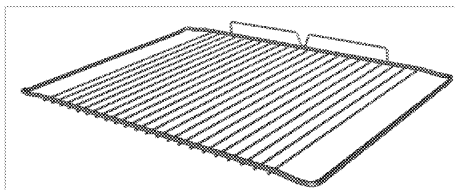
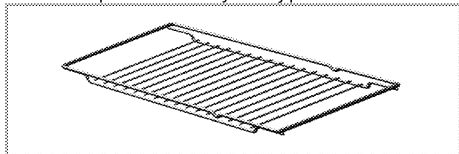
### 3. Foremka głęboka

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



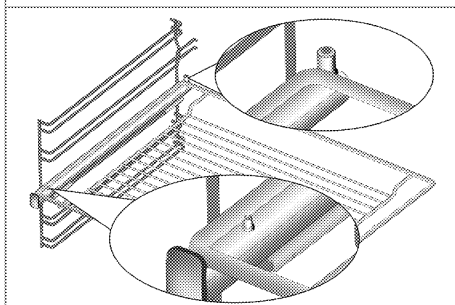
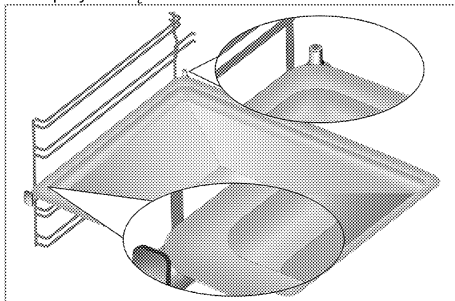
### 4. Ruszt druciany

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



### 5. 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.H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	595 mm/594 mm/567 mm
Wymiary instalacyjne (wys./szer./głęb.)	**590 lub 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Piekarnik główny	<b>Piekarnik wielofunkcyjny - Silnik wentylatora sekcji dolnej (za ekranem z blachy)</b>
Oświetlenie wewnętrzne	15/25 W
Zużycie energii el. przez grill.	2,2 kW

# Informacja podstawowa: Dane na etykietach energetycznych piekarników elektrycznych podaje się zgodnie z normą PL-EN 60350-1 / IEC 60350-1. Wartości te określa się przy standardowym obciążeniu z czynnymi funkcjami grzejnika górnego-dolnego i 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 odnośnymi normami. Wartości te mogą się różnić zależnie od operacyjnych i środowiskowych warunków pracy danego wyrobu.

### 3 Instalacja

Produkt musi zostać zainstalowany przez wykwalifikowaną osobę i zgodnie z obowiązującymi przepisami. W przeciwnym 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.

- Powierzchnie zastosowanych syntetycznych laminatów i lepszy muszą być odporne na wysoką temperaturę (minimum 100 °C).
- Szafka 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.



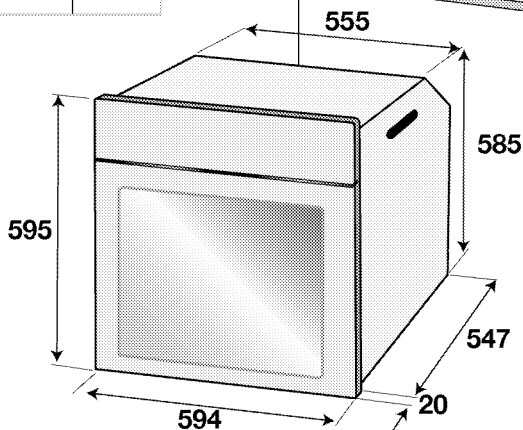
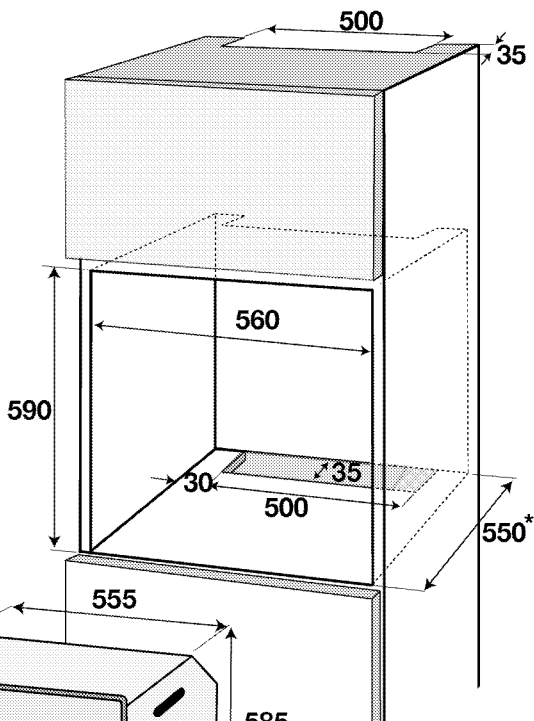
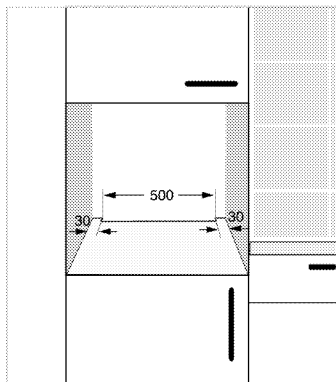
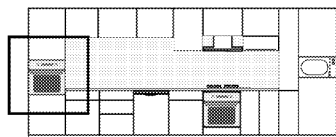
Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę.



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

### 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)



\* min.

## Instalacja i przyłączenie

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

### Przyłączenie elektryczne

Przyłączyć ten wyrób do ziemionego 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, zwarcieniem lub pożarem z powodu niefachowej instalacji!

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



### ZAGROŻENIE:

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

Grozi to porażeniem elektrycznym!



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

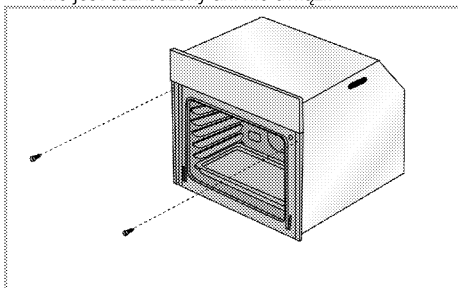


Podczas podłączania kabli należy przestrzegać krajowych/miejscowych przepisów elektrycznych oraz korzystać z właściwego dla piekarnika gniazda zasilającego / obwodu oraz wtyczki. Jeśli ograniczenia mocy produktu znajdują się poza obecną obciążalnością wtyczki i gniazda zasilającego / obwodu, należy podłączyć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

Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka.

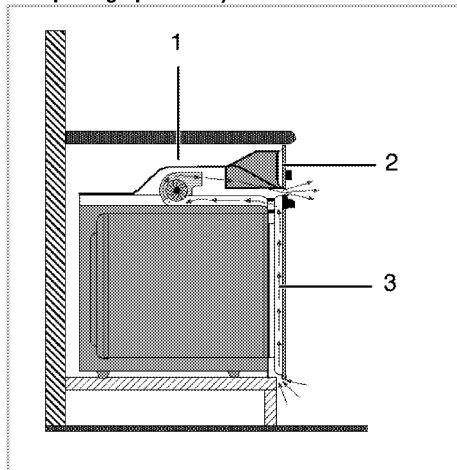
### Instalowanie wyrobu

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



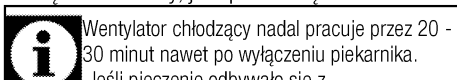
Zabezpiecz piekarnik 2 śrubkami, jak na rysunku. Po montażu należy się upewnić, że śruby są wystarczająco dokręcone, a piekarnik się nie rusza. Piekarnik zamontowany niezgodnie z instrukcjami lub zamocowany niedostatecznie dokręconymi śrubami może się przewrócić podczas użytkowania.

**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

### Przyszły transport

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

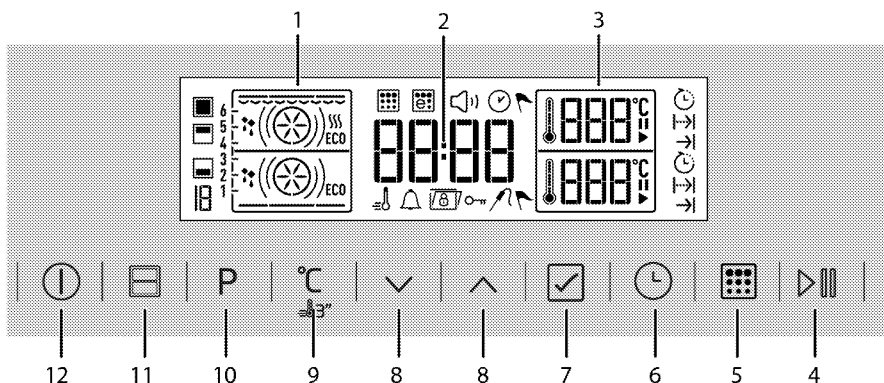
Następujące wskazówki pomogą użytkownikowi urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

- 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

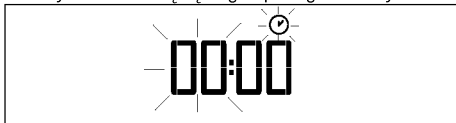


- 1 Wyświetlacz funkcji
- 2 Pole wskaźnika czasu bieżącego
- 3 Pole wskaźnika temperatury
- 4 Przycisk start/stop gotowania
- 5 Przycisk samoczyszczenia (pyrolizy)\*
- 6 Klawisz czasu i ustawień
- 7 Przycisk potwierdzenia
- 8 Przyciski w górę/w dół
- 9 Przycisk temperatura – ustawienia booster
- 10 Płyta sekcja środkowej
- 11 Dziel i gotuj
- 12 Klawisz ZAŁ./WYŁ.

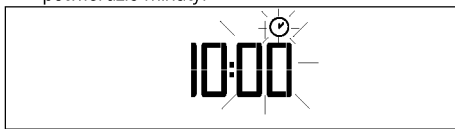
\* (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)

#### Ustaw czas początkowy

1. Po pierwszym włączeniu piekarnika na wyświetlaczu będą migać pole godzin i symbol 🕒.



2. Ustaw godzinę za pomocą przycisków ⏏.
3. Dotknij , aby potwierdzić godzinę.
4. Pole minut i symbol 🕒 będą migać. Ustaw minuty za pomocą przycisków ⏏. Dotknij , aby potwierdzić minuty.



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



**i** Menu ustawiania czasu jest wyświetlane ponownie w przypadku długiej przerwy w zasilaniu.



## 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 ułotnić się z niego para. Taka ulatniająca się para może poparzyć dłonie, twarz i oczy.

#### Wskazówki do pieczenia ciasta

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

#### Wskazówki do pieczenia mięsa

- Przyprawienie całych kurcząt, indyków i dużych porcji mięsa, np. sokiem z cytryny ;in czarnym pieprzem przed pieczeniem podniesie jego wydajność.
- Pieczenia mięsa z kością trwa ok. 15 - 30 minut dłużej niż pieczenie takiego samego kawałka bez kości.
- Na upieczenie jednego centymetra grubości mięsa potrzeba ok. 4 do 5 minut.
- Po zakończeniu pieczenia pozostaw pieczeń w piekarniku na ok. 10 minut. Soki lepiej rozchodzą się po całej pieczeni i nie wyciekają przy jej krojeniu.
- Ryby należy piec na półce środkowej lub dolnej na żaroodpornym talerzu.

#### Wskazówki do grillowania

Mięso, ryby i drób szybciej rumienią się, gdy się je grilluje, zachowują miłą kruchość i nie wysychają. Do grillowania szczególnie nadają się płaskie kawałki,

nadziane na szpikulec szaszłyki i kielbaski, a także warzywa o znacznej zawartości wody, takie jak pomidory i cebule.

- Rozłóż kawałki mięsa do grillowania na ruszcie drucianym lub w foremce do pieczenia z rusztem drucianym w taki sposób, aby pokryta nimi powierzchnia nie wystawała poza grzałkę.
- Wsuń 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.

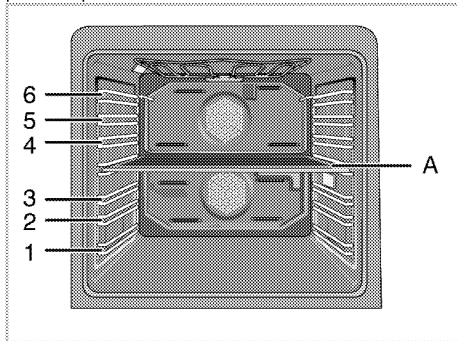


Żywność nie nadająca się do grillowania stwarza zagrożenie pożarowe. Do grillowania używaj wyłącznie żywności, która nadaje się do przyrządzania w wysokich temperaturach. Nie wkładaj żywności do grilla zbyt głęboko. Tam jest najgoręcej i tłusta żywność może się zapalić.




### Obsługa piekarnika elektrycznego

#### Pozycje stelaży

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



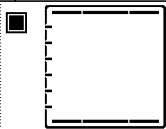
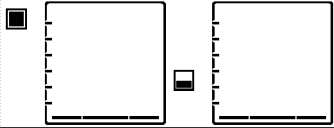
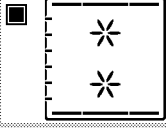
Można piec w 4 różnych sekcjach piekarnika.

	Sekcja górna	Można piec tylko w górnej sekcji. Nadaje się do grillowania i pieczenia potraw o małych rozmiarach.	Gdy górna sekcja jest aktywna, na wyświetlaczu pojawiają się wartość temperatury, pozycja stelaża, symbol pieczenia, symbol gotowości, symbol czasu pieczenia i symbol czasu zakończenia pieczenia w tej sekcji.
	Sekcja dolna	Można piec tylko w dolnej sekcji. Nadaje się do pieczenia potraw o średnich rozmiarach.	Gdy górna sekcja jest aktywna, na wyświetlaczu pojawiają się wartość temperatury, pozycja stelaża, symbol pieczenia, symbol gotowości, symbol czasu pieczenia i symbol czasu zakończenia pieczenia w tej sekcji.
	Sekcje dolna i górna	Można piec w sekcjach dolnej i górnej jednocześnie. Nadaje się do pieczenia dwóch różnych potraw.	Gdy aktywne są obie sekcje, na wyświetlaczu pojawiają się wartość temperatury, pozycje stelaży, symbol pieczenia, symbol gotowości, symbol czasu pieczenia i symbol czasu zakończenia pieczenia dla obu sekcji.
	Jedna duża sekcja	Można piec w jednej dużej sekcji. Nadaje się do pieczenia potraw o dużych rozmiarach lub kilku potraw jednocześnie.	Gdy aktywna jest jedna duża sekcja, na wyświetlaczu pojawiają się wartość temperatury, pozycje stelaży, symbol pieczenia, symbol gotowości, symbol czasu pieczenia i symbol czasu zakończenia pieczenia w tej sekcji.

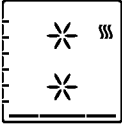
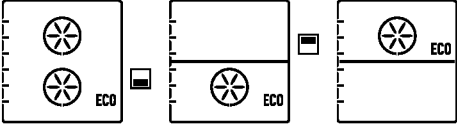
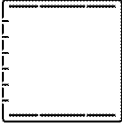
### Funkcje piekarnika





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
	Statyczna (grzałki górna i dolna)	Grzałki górna i dolna działają równocześnie. Piec w jednej tylko blasze.
	Nagrzewanie dolne	Działa tylko grzałka dolna. Nie nadaje się do pizzy ani do rumienienia potrawy od spodu po upieczeniu.
	Statyczna + 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. Piec w jednej tylko blasze.

	<p>Rozmrażanie (Z wymuszonym wentylatorem termoobiegiem)</p>	<p>Piekarnik nie jest nagrzewany. Pracuje tylko wentylator (w ścianie tylnej). Nadaje się od powolnego rozmrażania mrożonek ziarnistych w temperaturze pokojowej lub studzenia potraw gotowanych.</p>
	<p>Pieczenie z termoobiegiem</p>	<p>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.</p>
	<p>Grzałka górna + wentylator (Nagrzewanie od góry z wymuszonym wentylatorem termoobiegiem)</p>	<p>Działa grzałka górna plus wentylator w ścianie tylnej. Wentylator poprawia rozprowadzanie gorącego powietrza. w porównaniu do grzania tylko od góry.</p>
	<p>Pizza</p>	<p>Równocześnie działa grzałka dolna oraz grzałka z wentylatorem (w ścianie tylnej). Nadaje się do pieczenia pizzy.</p>
	<p>Pieczenie wielostronne "3D"</p>	<p>Równocześnie działają grzałki dolna i górna oraz grzałka z wentylatorem. Piec w jednej tylko blasze.</p>
	<p>Grill oszczędny</p>	<p>Działa tylko wewnętrzna sekcja grzałki górnej w suficie piekarnika. Nadaje się do grillowania małych i średnich kawałków mięsa.</p>
	<p>Pełny grill</p>	<p>Równocześnie działają sekcje wewnętrzna i zewnętrzna grzałki górnej w suficie piekarnika. Nadaje się do grillowania kawałków mięsa średniej wielkości.</p>
	<p>Grill + Wentylator (Grill z wymuszonym wentylatorem)</p>	<p>Działa wentylator w ścianie tylnej razem z sekcjami wewnętrzna i zewnętrzną grzałki górnej w suficie piekarnika. Wentylator szybko</p>

	termoobiegiem)	równomiernie rozprowadza gorące powietrze po całym piekarniku. Nadaje się do grillowania kawałków mięsa średniej wielkości.
	Utrzymywanie w ciepłe	Służy do utrzymywania potraw gotowych do podawania przez długi okres czasu. Nie stosuje się go do pieczenia.
	Pieczenie z termoobiegiem Eco fan	Działa tylko grzałka z wentylatorem w ścianie tylnej. Aby oszczędzić energię elektryczną, można użyć tej funkcji zamiast pieczenia, które wykonałoby się, stosując termoobieg w temperaturze z zakresu 160–220°C. Ale nieco przedłuży się czas gotowania. Czasy trwania pieczenia w odniesieniu do tej funkcji przedstawiono w tabeli "Pieczenie z termoobiegiem Eco fan".
	Pieczenie w niskiej temperaturze	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).
	Piekarnik działa nie dłużej niż przez 2 godziny w temperaturze 280°C lub wyższej.

### Jedna duża sekcja

Funkcja	Zalecana temperatura (°C)	Zakres temperatur (°C)
Stacyjny	200	40-310
Stacyjna + wentylator	175	40-280
Termoobieg	180	40-250
Pieczenie wielostronne (3D)	205	40-250
Pizza	210	40-310
Grzałka górna + wentylator	200	40-280
Full grill+termoobieg	200	40-280
Pełny grill	280	40-280
Grill oszczędny	280	40-280
Wentylator oszczędny	180	160-220
Nagrzewanie dolne	180	40-220
Utrzymywanie w ciepłe	60	40-100
Pieczenie w niskiej temperaturze	80	50-150
Odszranianie	-	-

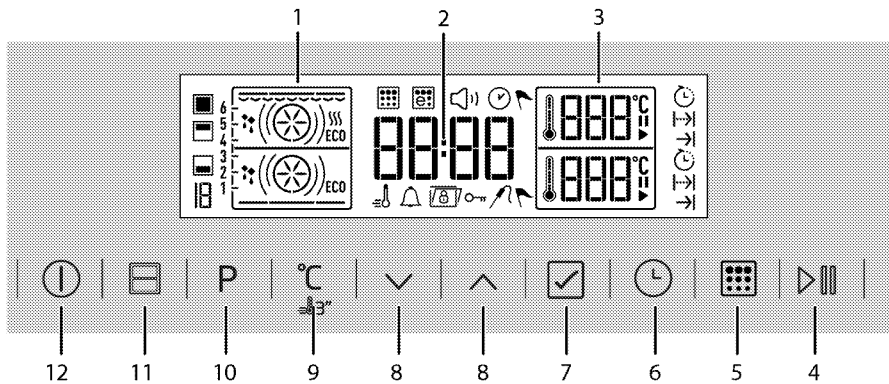
## Sekcja górna

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

## Sekcja dolna

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

## Obsługa panelu sterowania piekarnikiem



- 1 Wyświetlacz funkcji
  - 2 Pole wskaźnika czasu bieżącego
  - 3 Pole wskaźnika temperatury
  - 4 Przycisk start/stop gotowania
  - 5 Przycisk samoczyszczenia (pyrolizy)\*
  - 6 Klawisz czasu i ustawień
  - 7 Przycisk potwierdzenia
  - 8 Przyciski w górę/w dół
  - 9 Przycisk temperatura – ustawienia boostera
  - 10 Płyta sekcja środkowej
  - 11 Dziel i gotuj
  - 12 Klawisz ZAŁ./WYŁ.
- \* (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)

- Symbol rozmrażania
- Symbol blokady przycisków
- Symbol wyświetlania czasu
- Symbol ustawienia głośności
- Symbol samoczyszczenia (pyrolizy)\*
- Symbol ekonomicznego samoczyszczenia (ekopyrolizy)\*
- Symbol sondy do mięsa \*

\* Mogą występować różnice między modelami piekarników.

### Praca piekarnika jako jednej sekcji Ręcznie sterowane pieczenie poprzez wybranie temperatury i trybu pracy


W trybie sterowania ręcznego po wybraniu funkcji i temperatury piekarnik działa nie uwzględniając czasu pieczenia. Nie nastąpi automatyczne wyłączenie po upływie czasu pieczenia. Pieczenie musi zostać zakończone przez użytkownika.

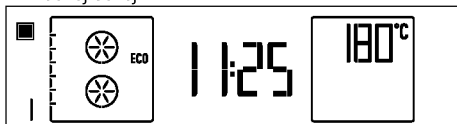
Po pierwszym włączeniu piekarnika i ustawieniu bieżącej godziny piekarnik powróci do trybu gotowości.

### Wyświetlane symbole:

- Symbol szybkiego nagrzewania (Booster)
- Symbol czasu pieczenia
- Symbol czasu zakończenia pieczenia\*
- Symbol alarmu
- Symbol wyboru sekcji
- Symbol pieczenia
- Symbol aktualnego czasu
- Symbol zatrzymania
- Symbol funkcji utrzymywania w ciepłe



Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina.

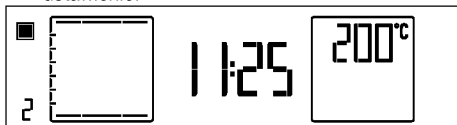
1. Wyjmij płytę sekcji środkowej z piekarnika. Dopiero po wyjęciu płyty sekcji środkowej czasomierz piekarnika działać będzie dla jednej dużej sekcji.
2. Włącz piekarnik dotykając przycisku  przez dwie sekundy.
3. Po włączeniu piekarnika wyświetli się pierwsza funkcja charakterystyczna dla pieczenia w jednej dużej sekcji.





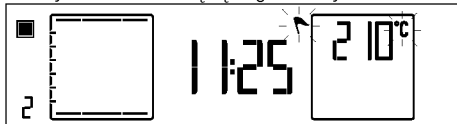
4. Dotknij przycisku **P**, aby włączyć ekran ustawień funkcji.






» Numer danej funkcji będzie migać na wyświetlaczu.

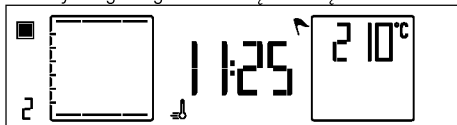
5. Ustaw żądaną funkcję pieczenia dotykając przycisków . Dotknij , aby potwierdzić ustawienie.









6. Aby zmienić temperaturę, dotknij raz przycisku  w celu wywołania wyświetlacza temperatury. Symbole  i  będą migać na wyświetlaczu.

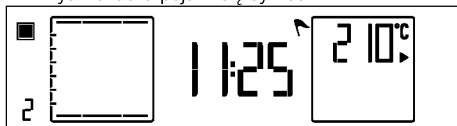


7. Użyj przycisków , aby ustawić żądaną temperaturę. Po osiągnięciu żądanej wartości dotknij przycisku , aby potwierdzić temperaturę.
8. W celu włączenia funkcji Booster (szybkie nagrzewanie), dotknij przycisku  na około 3 sekundy, aż do wyświetlenia symbolu . Symbol  pojawi się na wyświetlaczu i funkcja szybkiego nagrzewania będzie włączona.






 Po włączeniu funkcji szybkiego nagrzewania piekarnik działa z maksymalną mocą, aby osiągnąć ustawioną temperaturę. Po osiągnięciu ustawionej temperatury symbol  zniknie. Funkcja Booster jest aktywna dla funkcji, przy których wyświetlany jest symbol  po dłuższym dotknięciu przycisku . Funkcję Booster można włączyć tylko w przypadku pieczenia w jednej dużej sekcji.

9. Wstaw potrawę do piekarnika i zamknij drzwi.
10. Po ustawieniu funkcji, temperatury i czasu dotknij przycisku  na dwie sekundy, aby rozpocząć pieczenie. Rozpocznie się pieczenie, a na wyświetlaczu pojawi się symbol .



» Piekarnik nagrzeje się do ustawionej temperatury.


 Wszystkie segmenty symbolu temperatury  wewnątrz piekarnika  włączą się, gdy piekarnik osiągnie ustawioną wartość temperatury.

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

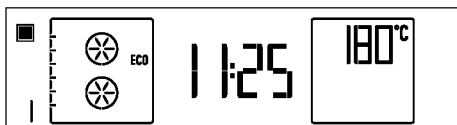
### Pieczenie przez określony czas.

Piekarnik może wyłączyć się automatycznie po zakończeniu pieczenia, gdy wybierzesz temperaturę i funkcję odpowiednią do dania oraz ustawisz czas pieczenia.

Po pierwszym włączeniu piekarnika 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 dla jednej dużej sekcji.
2. Włącz piekarnik dotykając przycisku  przez dwie sekundy.
3. Po włączeniu piekarnika wyświetli się pierwsza funkcja charakterystyczna dla pieczenia w jednej dużej sekcji.

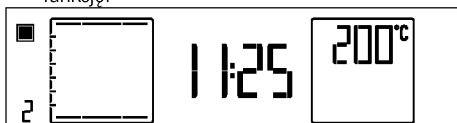




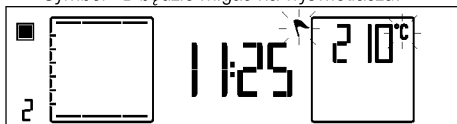
4. Dotknij przycisku **P**, aby włączyć ekran ustawień funkcji.

» Numer danej funkcji będzie migać na wyświetlaczu.

5. Użyj przycisków  $\wedge/\vee$ , aby ustawić żądaną funkcję.



6. Aby zmienić temperaturę, dotknij raz przycisku  $^{\circ}\text{C}$  w celu wywołania wyświetlacza temperatury. Symbol  $^{\circ}\text{C}$  będzie migać na wyświetlaczu.



7. Użyj przycisków  $\wedge/\vee$ , aby ustawić żądaną temperaturę. Po osiągnięciu żądanej wartości dotknij przycisku  $\checkmark$ , aby potwierdzić temperaturę.

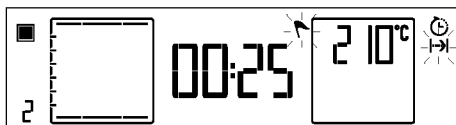
8. W celu włączenia funkcji Booster (szybkie nagrzewanie), dotknij przycisku  $^{\circ}\text{C}$  na około 3 sekundy, aż do wyświetlenia symbolu  $\equiv\text{flame}$ .

Symbol  $\equiv\text{flame}$  pojawi się na wyświetlaczu i funkcja szybkiego nagrzewania będzie włączona.



**i** Po włączeniu funkcji szybkiego nagrzewania piekarnik działa z maksymalną mocą, aby osiągnąć ustaloną temperaturę. Po osiągnięciu ustalonej temperatury symbol  $\equiv\text{flame}$  zniknie. Funkcja Booster jest aktywna dla funkcji, przy których wyświetlany jest symbol  $\equiv\text{flame}$  po dłuższym dotknięciu przycisku  $^{\circ}\text{C}$ . Funkcję Booster można włączyć tylko w przypadku pieczenia w jednej dużej sekcji.

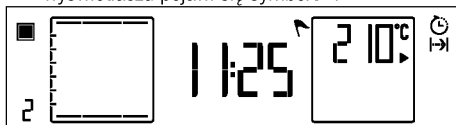
9. Dotknij raz przycisku  $\odot$ , aby ustawić czas pieczenia. Symbol  $\rightarrow|$  będzie migać na wyświetlaczu.



10. Użyj przycisków  $\wedge/\vee$ , aby ustawić żądany czas pieczenia i potwierdź to ustawienie dotknięciem przycisku  $\checkmark$ . Po ustawieniu czasu pieczenia symbole  $\rightarrow|$  i  $\odot$  pozostaną włączone na wyświetlaczu.

11. Wstaw potrawę do piekarnika i zamknij drzwi.

12. Po ustawieniu funkcji, temperatury i czasu dotknij przycisku  $\triangleright|||$  na dwie sekundy, aby rozpocząć pieczenie. Rozpocznie się pieczenie, a na wyświetlaczu pojawi się symbol  $\blacktriangleright$ .



» Piekarnik natychmiast uruchomi się wykonując wybraną funkcję i będzie podnosić temperaturę we wnętrzu aż do ustalonej wartości. Temperatura jest utrzymywana aż do końca ustalonego czasu pieczenia. Poszczególne segmenty symbolu temperatury wewnątrz piekarnika będą włączane wraz ze zbliżaniem się do ustalonej wartości temperatury. Na ekranie funkcji pojawiają się dodatkowo aktywne grzałki i zalecana pozycja blachy.

**i** Wszystkie segmenty symbolu temperatury wewnątrz piekarnika  $\downarrow$  włączą się, gdy piekarnik osiągnie ustaloną wartość temperatury.

13. Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu migają symbole  $\curvearrowright$  i  $\rightarrow|$  oraz emitowany jest sygnał alarmu.

14. Aby wyłączyć alarm, dotknij dowolnego przycisku. Piekarnik wyłączy się automatycznie.


15. Jeśli chcesz, aby piekarnik kontynuował działanie, naciśnij  $\triangleright|||$  na dwie sekundy. Piekarnik będzie kontynuował pieczenie przez nieokreślony czas.

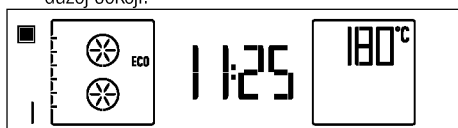
**i** Jeśli chcesz anulować wprowadzone ustawienie po zmianie czasu pieczenia, należy wyzerować czas pieczenia. Można także wyłączyć piekarnik dotykając przycisku  $\text{⓪}$ .

**Ustawianie późniejszego zakończenia pieczenia. (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).**

Możesz zaprogramować automatyczne włączenie i wyłączenie piekarnika poprzez ustawienie temperatury i funkcji odpowiedniej do dania oraz czasu pieczenia lub ustawić czas zakończenia pieczenia na późniejszą porę i ręcznie go kontrolować, bez ustawiania czasu pieczenia.


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

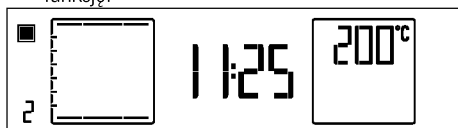
1. Wymij płytę sekcji środkowej z piekarnika. Dopiero po wyjęciu płyty sekcji środkowej czasomierz piekarnika działać będzie dla jednej dużej sekcji.
2. Włącz piekarnik dotykając przycisku  przez dwie sekundy.
3. Po włączeniu piekarnika wyświetli się pierwsza funkcja charakterystyczna dla pieczenia w jednej dużej sekcji.





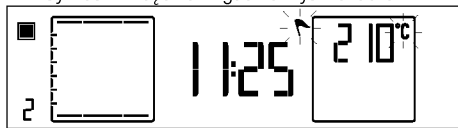
4. Dotknij przycisku **P**, aby włączyć ekran ustawień funkcji.





» Numer danej funkcji będzie migać na wyświetlaczu.


5. Użyj przycisków , aby ustawić żądaną funkcję.







6. Aby zmienić temperaturę, dotknij raz przycisku  w celu wywołania wyświetlacza temperatury. Symbol  będzie migać na wyświetlaczu.



7. Użyj przycisków , aby ustawić żądaną temperaturę. Po osiągnięciu żądanej wartości dotknij przycisku , aby potwierdzić temperaturę.
8. W celu włączenia funkcji Booster (szybkie nagrzewanie), dotknij przycisku  na około 3 sekundy, aż do wyświetlenia symbolu .





Symbol  pojawi się na wyświetlaczu i funkcja szybkiego nagrzewania będzie włączona.





 Po włączeniu funkcji szybkiego nagrzewania piekarnik działa z maksymalną mocą, aby osiągnąć ustawioną temperaturę. Po osiągnięciu ustawionej temperatury symbol  zniknie. Funkcja Booster jest aktywna dla funkcji, przy których wyświetlany jest symbol  po dłuższym dotknięciu przycisku . Funkcję Booster można włączyć tylko w przypadku pieczenia w jednej dużej sekcji.





9. Dotknij raz przycisku , aby ustawić czas pieczenia. Symbol  będzie migać na wyświetlaczu.

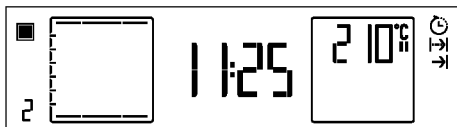




10. Użyj przycisków , aby ustawić żądany czas pieczenia i potwierdź to ustawienie dotknięciem przycisku . Po ustawieniu czasu pieczenia symbole  i  pozostaną włączone na wyświetlaczu.



11. Dwukrotnie dotknij przycisku  w krótkich odstępach czasu w celu ustawienia czasu zakończenia pieczenia. Symbol  będzie migać na wyświetlaczu.








12. Użyj przycisków , aby ustawić żądany czas zakończenia pieczenia i potwierdź to ustawienie dotknięciem przycisku . Po ustawieniu czasu zakończenia pieczenia stale wyświetlany jest symbol .
13. Wstaw potrawę do piekarnika i zamknij drzwi.
14. Po ustawieniu funkcji, temperatury, czasu i czasu zakończenia pieczenia dotknij przycisku  na dwie sekundy, aby rozpocząć pieczenie.



» Symbol  pojawi się na wyświetlaczu. Zegar piekarnika automatycznie wylicza moment rozpoczęcia pieczenia odejmując czas pieczenia od ustawionego czasu zakończenia pieczenia. Kiedy nadejdzie czas rozpoczęcia pieczenia, wybrana funkcja zostanie włączona, symbol  zniknie, a piekarnik rozgrzeje się do ustawionej temperatury. Temperatura jest utrzymywana aż do końca ustawionego czasu pieczenia. Poszczególne segmenty symbolu temperatury wewnątrz piekarnika będą włączane wraz ze zbliżaniem się do ustawionej wartości temperatury. Na ekranie funkcji pojawiają się dodatkowo aktywne grzałki i zalecana pozycja blachy. Lampka w piekarniku jest włączona podczas procesu pieczenia.

 Wszystkie segmenty symbolu temperatury wewnątrz piekarnika  włączą się, gdy piekarnik osiągnie ustawioną wartość temperatury.

- Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu migają symbole  i  oraz emitowany jest sygnał alarmu.
- Aby wyłączyć alarm, dotknij dowolnego przycisku. Piekarnik wyłączy się automatycznie.
- Jeśli chcesz, aby piekarnik kontynuował działanie, naciśnij  na dwie sekundy. Piekarnik będzie kontynuował pieczenie przez nieokreślony czas.

 Jeśli chcesz anulować program po zmianie czasu pieczenia, należy wyzerować czas pieczenia. Można także wyłączyć piekarnik dotykając przycisku .

### Używanie tylko górnej lub dolnej sekcji


#### piekarnika


#### Ręczne sterowane pieczenie poprzez wybranie temperatury i trybu pracy

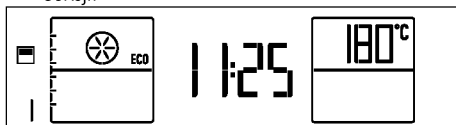
W trybie sterowania ręcznego po wybraniu funkcji i temperatury piekarnik działa nie uwzględniając czasu pieczenia. Nie nastąpi automatyczne wyłączenie po upływie czasu pieczenia. Pieczenie musi zostać zakończone przez użytkownika.


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

- Umieść płytę sekcji środkowej w jej oprawie znajdującej się pomiędzy 3. i 4. prowadnicą stelaża.

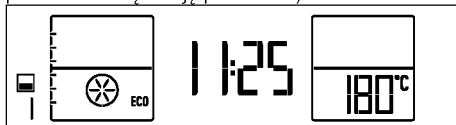
 Jeśli płyta sekcji środkowej nie jest włożona, czasomierz piekarnika będzie działał dla całej jednej sekcji.



- Włącz piekarnik dotykając przycisku  przez dwie sekundy.
- Po włączeniu piekarnika wyświetli się pierwsza funkcja charakterystyczna dla pieczenia w górnej sekcji.






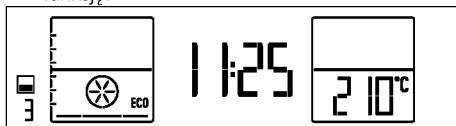
- Dotknij przycisku , aby uruchomić dolną sekcję piekarnika.



Ustawienie temperatury i kroki uruchomienia procesu pieczenia dla obu sekcji piekarnika będą przebiegać w ten sam sposób. (Na rysunkach jako wybraną pokazano dolną sekcję piekarnika.)






 Po każdym dotknięciu przycisku  uruchamiać się będą, odpowiednio, tylko sekcja dolna, obie sekcje oraz tylko sekcja górna.



- Dotknij przycisku , aby wyłączyć ekran ustawień funkcji.
- » Numer danej funkcji będzie migać na wyświetlaczu.
- Użyj przycisków  i , aby ustawić żądaną funkcję.

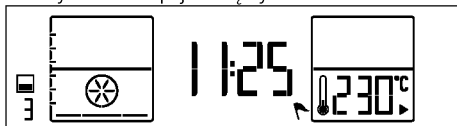


- Aby zmienić temperaturę, dotknij raz przycisku  w celu wywołania wyświetlacza temperatury. Symbol  będzie migać na wyświetlaczu.

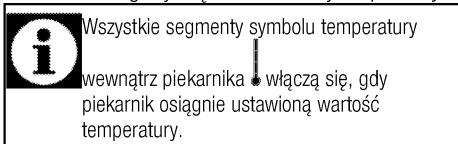



- Użyj przycisków  i , aby ustawić żądaną temperaturę. Po osiągnięciu żądanej wartości dotknij przycisku , aby potwierdzić temperaturę.

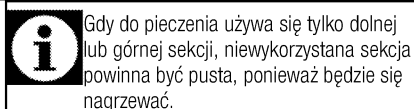
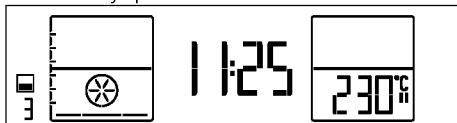
9. Wstaw potrawę do piekarnika i zamknij drzwi.
10. Po ustawieniu funkcji, temperatury i czasu dotknij przycisku  na dwie sekundy, aby rozpocząć pieczenie. Rozpocznie się pieczenie, a na wyświetlaczu pojawi się symbol .



» Piekarnik nagrzej się do ustawionej temperatury.



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

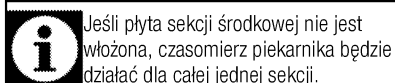



### Pieczenie przez określony czas.

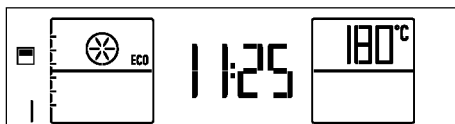
Piekarnik może wyłączyć się automatycznie po zakończeniu pieczenia, gdy wybierzesz temperaturę i funkcję odpowiednią do dania oraz ustawisz czas pieczenia.


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

1. Umieść płytę sekcji środkowej w jej oprawie znajdującej się pomiędzy 3. i 4. prowadnicą szeląza.

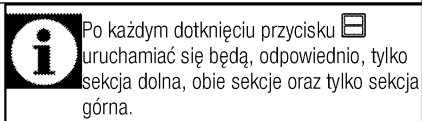
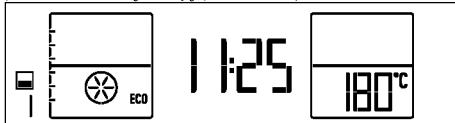


2. Włącz piekarnik dotykając przycisku  przez dwie sekundy.
3. Po włączeniu piekarnika wyświetli się pierwsza funkcja charakterystyczna dla pieczenia w górnej sekcji.





4. Dotknij przycisku , aby uruchomić dolną sekcję piekarnika.

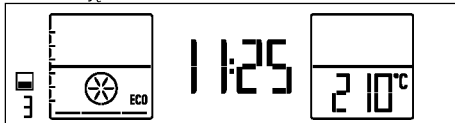
Ustawienie temperatury i kroki uruchomienia procesu pieczenia dla obu sekcji piekarnika będą przebiegać w ten sam sposób. (Na rysunkach jako wybraną pokazano dolną sekcję piekarnika.)



5. Dotknij przycisku **P**, aby włączyć ekran ustawień funkcji.

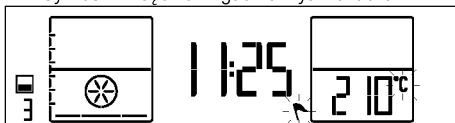
» Numer danej funkcji będzie migać na wyświetlaczu.




6. Użyj przycisków  , aby ustawić żądaną funkcję.





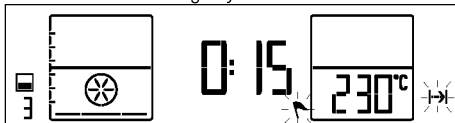
7. Aby zmienić temperaturę, dotknij raz przycisku  w celu wywołania wyświetlacza temperatury.

Symbol  będzie migać na wyświetlaczu.



8. Użyj przycisków  , aby ustawić żądaną temperaturę. Po osiągnięciu żądanej wartości dotknij przycisku , aby potwierdzić temperaturę.

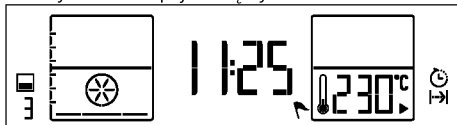
9. W celu ustawienia czasu pieczenia naciśnij raz przycisk , aby przewinąć do pozycji „Cooking time” (Czas pieczenia) na wyświetlaczu tekstowym. Równocześnie miga symbol .



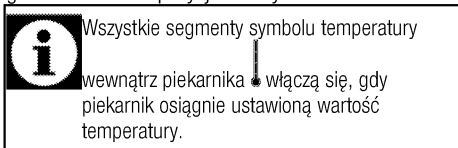
10. Użyj przycisków  , aby ustawić żądany czas pieczenia i potwierdź to ustawienie dotknięciem przycisku . Po ustawieniu czasu pieczenia

symbole i pozostaną włączone na wyświetlaczu.

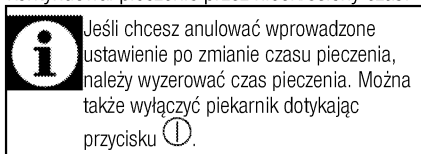
11. Wstaw potrawę do piekarnika i zamknij drzwi.
12. Po ustawieniu funkcji, temperatury i czasu dotknięcie przycisku na dwie sekundy, aby rozpocząć pieczenie. Rozpocznie się pieczenie, a na wyświetlaczu pojawi się symbol .



» Piekarnik natychmiast uruchomi się wykonując wybraną funkcję i będzie podnosił temperaturę we wnętrzu aż do ustawionej wartości. Temperatura jest utrzymywana aż do końca ustawionego czasu pieczenia. Poszczególne segmenty symbolu temperatury wewnątrz piekarnika będą włączane wraz ze zbliżaniem się do ustawionej wartości temperatury. Na ekranie funkcji pojawiają się dodatkowo aktywne grzałki i zalecana pozycja blachy.



13. Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu migają symbole i oraz emitowany jest sygnał alarmu.
14. Aby wyłączyć alarm, dotknij dowolnego przycisku. Piekarnik wyłączy się automatycznie.
15. Jeśli chcesz, aby piekarnik kontynuował działanie, naciśnij na dwie sekundy. Piekarnik będzie kontynuował pieczenie przez nieokreślony czas.



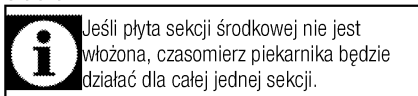
### Ustawianie późniejszego zakończenia pieczenia. (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Możesz zaprogramować automatyczne włączenie i wyłączenie piekarnika poprzez ustawienie temperatury i funkcji odpowiedniej do dania oraz czasu pieczenia lub ustawić czas zakończenia pieczenia na późniejszą porę i ręcznie go kontrolować, bez ustawiania czasu pieczenia.

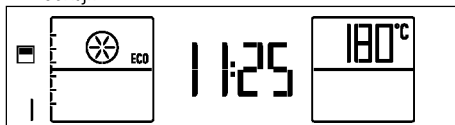
Po pierwszym włączeniu piekarnika i ustawieniu bieżącej godziny piekarnik powróci do trybu gotowości.

Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina.

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

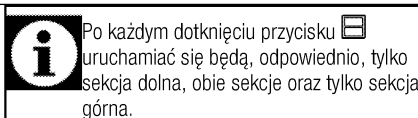
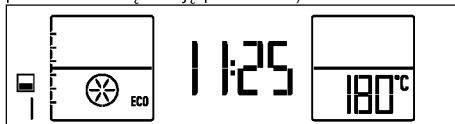


2. Włącz piekarnik dotykając przycisku przez dwie sekundy.
3. Po włączeniu piekarnika wyświetli się pierwsza funkcja charakterystyczna dla pieczenia w górnej sekcji.

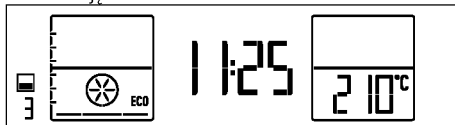


4. Dotknij przycisku , aby uruchomić dolną sekcję piekarnika.

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







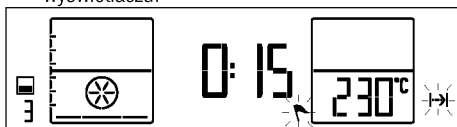
5. Dotknij przycisku , aby włączyć ekran ustawień funkcji.
- » Numer danej funkcji będzie migać na wyświetlaczu.
6. Użyj przycisków , aby ustawić żądaną funkcję.








7. Aby zmienić temperaturę, dotknij raz przycisku w celu wywołania wyświetlacza temperatury. Symbol będzie migać na wyświetlaczu.







8. Użyj przycisków , aby ustawić żądaną temperaturę. Po osiągnięciu żądanej wartości dotknij przycisku , aby potwierdzić temperaturę.
9. Dotknij raz przycisku , aby ustawić czas pieczenia. Symbol  będzie migać na wyświetlaczu.







10. Użyj przycisków , aby ustawić żądany czas pieczenia i potwierdź to ustawienie dotknięciem przycisku . Po ustawieniu czasu pieczenia stale wyświetlany jest symbol .
11. Dwukrotnie dotknij przycisku  w krótkich odstępach czasu w celu ustawienia czasu zakończenia pieczenia. Symbol  będzie migać na wyświetlaczu.








12. Użyj przycisków , aby ustawić żądany czas zakończenia pieczenia i potwierdź to ustawienie dotknięciem przycisku . Po ustawieniu czasu zakończenia pieczenia stale wyświetlany jest symbol .

13. Wstaw potrawę do piekarnika i zamknij drzwi.
14. Po ustawieniu funkcji, temperatury, czasu i czasu zakończenia pieczenia dotknij przycisku  na dwie sekundy, aby rozpocząć pieczenie.

» » Symbol  pojawi się na wyświetlaczu. Zegar piekarnika automatycznie wylicza moment rozpoczęcia pieczenia odejmując czas pieczenia od ustawionego czasu zakończenia pieczenia. Kiedy nadejdzie czas rozpoczęcia pieczenia, wybrana funkcja zostanie włączona, symbol  zniknie, a piekarnik rozgrzeje się do ustawionej temperatury. Temperatura jest utrzymywana aż do końca ustawionego czasu pieczenia. Poszczególne segmenty symbolu temperatury wewnątrz piekarnika będą włączane wraz ze zbliżaniem się do ustawionej wartości temperatury. Na ekranie funkcji pojawiają się dodatkowo aktywne grzałki i zalecana pozycja blachy. Lampka w piekarniku jest włączona podczas procesu pieczenia.

 Wszystkie segmenty symbolu temperatury wewnątrz piekarnika  włączą się, gdy piekarnik osiągnie ustawioną wartość temperatury.

15. Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu migają symbole  i  oraz emitowany jest sygnał alarmu.
16. Aby wyłączyć alarm, dotknij dowolnego przycisku. Piekarnik wyłączy się automatycznie.
17. Jeśli chcesz, aby piekarnik kontynuował działanie, naciśnij  na dwie sekundy. Piekarnik będzie kontynuował pieczenie przez nieokreślony czas.

 Jeśli chcesz anulować program po zmianie czasu pieczenia, należy wyzerować czas pieczenia. Można także wyłączyć piekarnik dotykając przycisku .


### Równoczesne używanie górnej i dolnej sekcji piekarnika


#### Ręczne sterowane pieczenie poprzez wybranie temperatury i trybu pracy

W trybie sterowania ręcznego po wybraniu funkcji i temperatury piekarnik działa nie uwzględniając czasu pieczenia. Nie nastąpi automatyczne wyłączenie po upływie czasu pieczenia. Pieczenie musi zostać zakończone przez użytkownika.



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


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

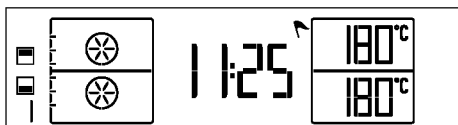
 Jeśli płyta sekcji środkowej nie jest włożona, czasomierz piekarnika będzie działał dla całej jednej sekcji.

2. Włącz piekarnik dotykając przycisku  przez dwie sekundy.
3. Po włączeniu piekarnika wyświetli się pierwsza funkcja charakterystyczna dla pieczenia w górnej sekcji.



 Po każdym dotknięciu przycisku  uruchamiać się będą, odpowiednio, tylko sekcja dolna, obie sekcje oraz tylko sekcja górna.

4. Uruchom obie sekcje dwukrotnie dotykając przycisku .

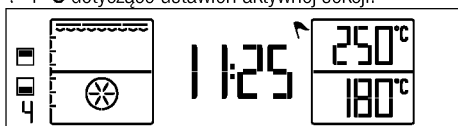


5. Dotknij przycisku **P**, aby włączyć ekran ustawień funkcji.

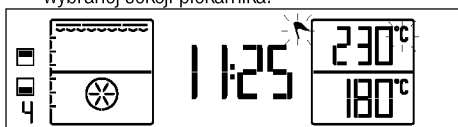
» Numer danej funkcji będzie migać na wyświetlaczu.

6. Użyj przycisków  $\wedge$   $\vee$ , aby wybrać odpowiednią funkcję pieczenia spośród tych, które wykorzystują obie sekcje piekarnika. Aby grillować w górnej sekcji i piec ciasto w dolnej sekcji, można wybrać funkcję Grill & Fan (grill i termoobieg).

Po wybraniu tej funkcji można dla każdej sekcji osobno ustawić opcje „Temperature” (Temperatura) oraz „Cooking time” (Czas pieczenia). Migać będą symbole  $\updownarrow$  i  $^{\circ}\text{C}$  dotyczące ustawień aktywnej sekcji.

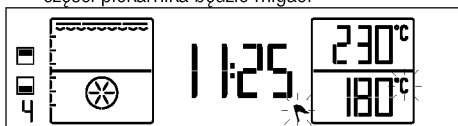


7. Aby zmienić temperaturę górnej części piekarnika, dotknij raz przycisku  $^{\circ}\text{C}$  w celu wywołania wyświetlacza temperatury tej sekcji. Symbole  $\updownarrow$  i  $^{\circ}\text{C}$  będą migać na wyświetlaczu temperatury wybranej sekcji piekarnika.



8. Użyj przycisków  $\wedge$   $\vee$ , aby ustawić żądaną temperaturę. Po osiągnięciu żądanej wartości temperatury potwierdź ją dotykając przycisku  $\checkmark$ . Symbol  $^{\circ}\text{C}$  będzie stale włączony, a symbol  $\updownarrow$  aktywnej sekcji będzie migać.

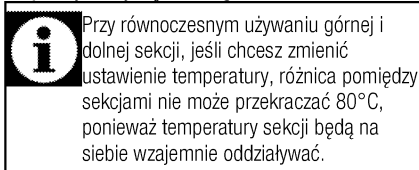
9. Aby zmienić temperaturę dolnej części piekarnika, aktywuj wyświetlanie temperatury dla tej sekcji dotknięciem przycisku  $\checkmark$ . Symbol  $\updownarrow$  dolnej części piekarnika będzie migać.



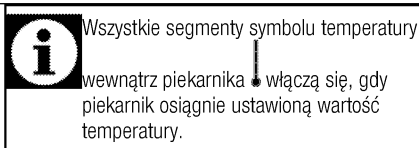
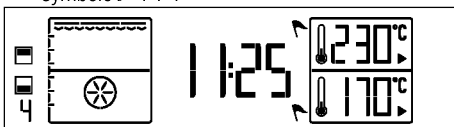
10. Dotknij raz przycisku  $^{\circ}\text{C}$  w celu wywołania wyświetlacza temperatury dolnej części piekarnika. Symbole  $^{\circ}\text{C}$  i  $\updownarrow$  będą migać na wyświetlaczu temperatury wybranej sekcji piekarnika.

11. Użyj przycisków  $\wedge$   $\vee$ , aby ustawić żądaną temperaturę. Po osiągnięciu żądanej wartości temperatury potwierdź ją dotykając przycisku  $\checkmark$ .

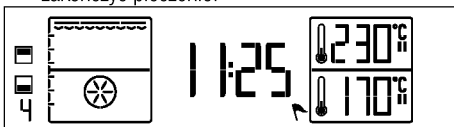
Symbol  $^{\circ}\text{C}$  będzie stale włączony, a symbol  $\updownarrow$  aktywnej sekcji będzie migać.



12. Wstaw potrawę do piekarnika i zamknij drzwi.
13. Po ustawieniu funkcji, temperatury i czasu dotknij przycisku  $\triangleright$  na dwie sekundy, aby rozpocząć pieczenie. Rozpocznie się pieczenie, a na wyświetlaczu górnej i dolnej części pojawią się symbole  $\triangleright$  i  $\updownarrow$ .



14. Po zakończeniu procesu pieczenia ponownie dotknij przycisku  $\triangleright$  na dwie sekundy, aby zakończyć pieczenie.



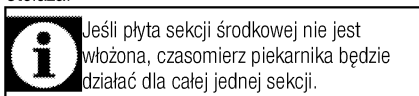
### Pieczenie przez określony czas.

#### Praca w trybie półautomatycznym

Piekarnik może wyłączyć się automatycznie po zakończeniu pieczenia, gdy wybierzesz temperaturę i funkcję odpowiednią do dania oraz ustawisz czas pieczenia.

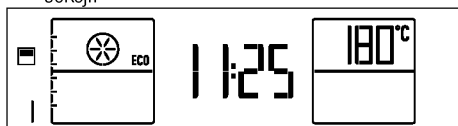
Po pierwszym włączeniu piekarnika i ustawieniu bieżącej godziny piekarnik powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina.

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



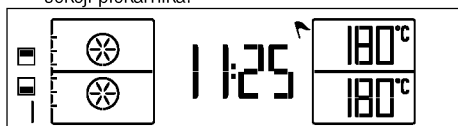
2. Włącz piekarnik dotykając przycisku  $\text{Ⓢ}$  przez dwie sekundy.

3. Po włączeniu piekarnika wyświetli się pierwsza funkcja charakterystyczna dla pieczenia w górnej sekcji.



**i** Po każdym dotknięciu przycisku uruchamiać się będą, odpowiednio, tylko sekcja dolna, obie sekcje oraz tylko sekcja górna.

4. Włącz obie sekcje dwukrotnym dotknięciem przycisku . Symbol pojawi się obok każdej sekcji piekarnika.

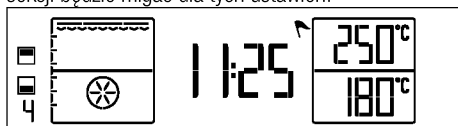


5. Dotknij przycisku **P**, aby włączyć ekran ustawień funkcji.

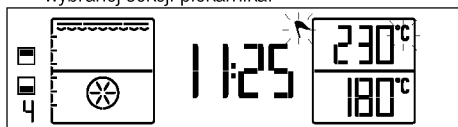
» Numer danej funkcji będzie migać na wyświetlaczu.

6. Użyj przycisków , aby wybrać odpowiednią funkcję pieczenia spośród tych, które wykorzystują obie sekcje piekarnika. Aby grillować w górnej sekcji i piec ciasto w dolnej sekcji, można wybrać funkcję Grill & Fan (grill i termoobiegi).

Po wybraniu tej funkcji można dla każdej sekcji osobno ustawić opcje „Temperature” (Temperatura) oraz „Cooking time” (Czas pieczenia). Symbol aktywnej sekcji będzie migać dla tych ustawień.

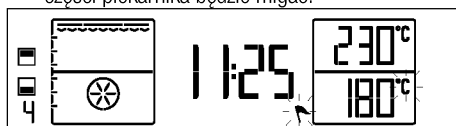


7. Aby zmienić temperaturę górnej części piekarnika, dotknij raz przycisku w celu wywołania wyświetlacza temperatury tej sekcji. Symbol będzie migać na wyświetlaczu temperatury wybranej sekcji piekarnika.



8. Użyj przycisków , aby ustawić żądaną temperaturę. Po osiągnięciu żądanej wartości temperatury potwierdź ją dotykając przycisku . Symbol będzie stale włączony, a symbol aktywnej sekcji będzie migać.

9. Aby zmienić temperaturę dolnej części piekarnika, aktywuj wyświetlanie temperatury dla tej sekcji dotknięciem przycisku . Symbol dolnej części piekarnika będzie migać.



10. Dotknij raz przycisku w celu wywołania wyświetlacza temperatury dolnej części piekarnika. Symbol będzie migać na wyświetlaczu temperatury wybranej sekcji piekarnika.

11. Użyj przycisków , aby ustawić żądaną temperaturę. Po osiągnięciu żądanej wartości temperatury potwierdź ją dotykając przycisku . Symbol będzie stale włączony, a symbol aktywnej sekcji będzie migać.

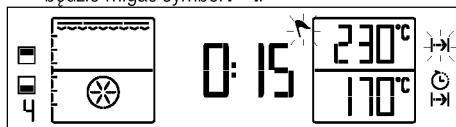
**i** Przy równoczesnym używaniu górnej i dolnej sekcji, jeśli chcesz zmienić ustawienie temperatury, różnica pomiędzy sekcjami nie może przekraczać 80°C, ponieważ temperatury sekcji będą na siebie wzajemnie oddziaływać.

12. Dotknij raz przycisku aby wyświetlić czas pieczenia dla aktywnej sekcji dolnej piekarnika. Równocześnie będzie migać symbol .



13. Użyj przycisków , aby ustawić żądany czas pieczenia i potwierdź to ustawienie dotknięciem przycisku . Po ustawieniu czasu pieczenia stale wyświetlany jest symbol .



14. Aby wyświetlić czas pieczenia w górnej sekcji, najpierw należy aktywować tę sekcję dotknięciem . Symbol górnej sekcji będzie migać. Następnie dotknij raz przycisku . Równocześnie będzie migać symbol .





15. Użyj przycisków , aby ustawić żądany czas pieczenia dla górnej sekcji i potwierdź dotknięciem przycisku . Po ustawieniu czasu pieczenia dla górnej sekcji stale wyświetlany jest symbol .



16. Wstaw potrawę do piekarnika i zamknij drzwi.





17. Po ustawieniu funkcji, temperatury i czasu dotknij przycisku  na dwie sekundy, aby rozpocząć pieczenie. Rozpocznie się pieczenie, a na wyświetlaczu pojawi się symbol .



» Piekarnik natychmiast uruchomi się wykonując wybraną funkcję i będzie podnosić temperaturę we wnętrzu aż do ustawionej wartości. Temperatura jest utrzymywana aż do końca ustawionego czasu pieczenia. Poszczególne segmenty symbolu temperatury wewnątrz piekarnika będą włączane wraz ze zbliżaniem się do ustawionej wartości temperatury. Na ekranie funkcji pojawiają się dodatkowo aktywne grzałki i zalecana pozycja blachy.

 Wszystkie segmenty symbolu temperatury wewnątrz piekarnika  włączą się, gdy piekarnik osiągnie ustawioną wartość temperatury.


18. Po upływie krótkiego czasu pieczenia zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a symbole  i  danej sekcji piekarnika znikną.



Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu migają symbole  i  oraz emitowany jest sygnał alarmu.

19. Po upływie czasu pieczenia wyjmij potrawę z piekarnika. Po ponownym zamknięciu drzwi piekarnika pieczenie w drugiej sekcji o dłuższym czasie procesu będzie kontynuowane.


20. Po upływie długiego czasu pieczenia zostaną wyemitowane dwa sygnały dźwiękowe, a symbole  i  danej sekcji piekarnika będą migać.

21. Pieczenie zostanie zakończone.

22. Jeśli chcesz, aby obie sekcje piekarnika kontynuowały działanie, dotknij  na dwie sekundy. Piekarnik będzie kontynuował pieczenie przez nieokreślony czas.

 Jeśli chcesz anulować programowanie półautomatyczne po jego ustawieniu, należy wyzerować czas pieczenia. Można także wyłączyć piekarnik dotykając przycisku  przez 2 sekundy.

### Wyłączanie piekarnika elektrycznego


Dotknij przycisku  na 2 sekundy, aby wyłączyć piekarnik.

### Używanie blokady przycisków


Uruchamiając funkcję blokady przycisków można zapobiec zmianom w ustawieniach piekarnika.



 Blokada przycisków może być stosowana, kiedy piekarnik jest w trybie gotowości. W razie przerwy w zasilaniu aktywowana blokada przycisków zostaje anulowana.

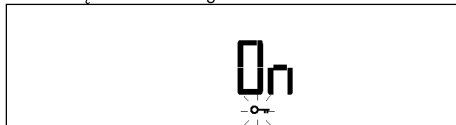
### Włączanie blokady przycisków


1. Kilkakrotnie dotknij przycisku  w krótkich odstępach czasu, aż do wyświetlenia „OFF” (wył.).







» Symbol  będzie migać.

2. Dotknij raz przycisku , aby włączyć blokadę przycisków. Blokada przycisków zostanie włączona, a na wyświetlaczu pojawi się „On” (wł.). Symbol  będzie nadal migać.




3. Dotknij , aby potwierdzić to ustawienie.

» Tekst zniknie, a symbol  pozostanie stale włączony.


 Po włączeniu blokady przyciski piekarnika nie działają, z wyjątkiem przycisków  i .

### Wyłączanie blokady przycisków

1. Dotknij raz przycisku , aby wyłączyć blokadę przycisków. Na wyświetlaczu pojawi się „OFF” (wył.).

2. Dotknij , aby potwierdzić to ustawienie.



» Blokada przycisków zostanie wyłączona, a symbol  zniknie z wyświetlacza.




### Używanie zegara jako alarmu

Niezależnie od zaprogramowania funkcji pieczenia, możliwe jest wykorzystanie zegara do ustawiania dowolnych ostrzeżeń lub przypomnień.

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

 Najdłuższy czas alarmu to 23 godziny i 59 minut.

### Aby ustawić alarm:

1. Kilkakrotnie dotknij przycisku  w krótkich odstępach czasu, aż symbol  pojawi się na wyświetlaczu. Symbol  zacznie migać.



- Użyj przycisków , aby ustawić żądany czas i potwierdź to ustawienie dotknięciem przycisku . Po ustawieniu alarmu stale wyświetlany jest symbol .
- Po upływie tego czasu alarm zostanie uruchomiony.
- Alarm można wyłączyć naciskając dowolny przycisk.

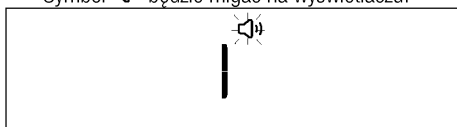
#### Aby anulować alarm:

- Kilkakrotnie dotknij przycisku w krótkich odstępach czasu, aż symbol pojawi się na wyświetlaczu.
  - Kilkakrotnie dotknij przycisku , aż „00:00” pojawi się na wyświetlaczu i potwierdź to ustawienie dotknięciem .
- » Alarm zostanie anulowany, a symbol zniknie.

#### Ustawianie dźwięków

Dźwięki można ustawiać tylko wtedy, gdy piekarnik jest w trybie gotowości.

- Kilkakrotnie dotknij przycisku w krótkich odstępach czasu, aż do wyświetlenia symbolu . Symbol będzie migać na wyświetlaczu.



- Dostępne są 2 rodzaje dźwięków, tzn. „1” i „2”.  
Dotknij , aby wybrać żądany rodzaj.
  - Dotknij , aby potwierdzić to ustawienie.
- » Wyświetlacz powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina.

#### Ustawianie aktualnego czasu

Aktualny czas można ustawić tylko przy wyłączonym piekarniku. Jeśli chcesz zmienić czas ustawiony przy konfiguracji początkowej:

- Kilkakrotnie dotknij przycisku w krótkich odstępach czasu, aż symbol pojawi się na wyświetlaczu. Pole godziny i symbol będą migać na wyświetlaczu.



- Użyj przycisków , aby ustawić godzinę.
- Dotknij , aby potwierdzić to ustawienie.
- Pole minut i symbol będą migać. Ustaw minuty za pomocą przycisków . Dotknij , aby potwierdzić minuty.



» 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*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45

		5-Foremka do ciasta*				
Ciasto biszkoptowe	Jedna blacha	Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciasty**		3	160	25 ... 35
	Jedna blacha	Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciasty**		2	150	30 ... 40
	2 blachy	1-Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciasty** 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 druciasty**		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 kurozęta (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	150 ... 210

					następnie 180 ... 190	
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 druciany**		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 druciany**		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 druciany**		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.

## Pieczenia pizzy w wysokiej temperaturze

Potrawa	Liczba blach	Aksesoria do zastosowania	Symbole menu ustawień	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Pizza dietetyczna*	Jedna blacha	Kamień do pizzy**		2	310	3 ... 4
Pizza z kiełbasą po rzymsku	Jedna blacha	Kamień do pizzy**		2	310	4 ... 5
Pizza podwójna*	Jedna blacha	Kamień do pizzy**		2	310	3 ... 4
Calzone*	Jedna blacha	Kamień do pizzy**		2	260	10 ... 11
Pizza turecka	Jedna blacha	Kamień do pizzy**		1	310	4 ... 5
Pita turecka z mięsem mielonym*	Jedna blacha	Kamień do pizzy**		2	260	10 ... 12
Pizza neapolitańska	Jedna blacha	Kamień do pizzy**		2	310	4 ... 5
Pizza Margherita*	Jedna blacha	Kamień do pizzy*		2	310	4 ... 5
Pita turecka z cheddarem i pastrami	Jedna blacha	Kamień do pizzy**		1	300	5 ... 6
Pizza mieszana*	Jedna blacha	Kamień do pizzy**		2	310	4 ... 5

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

\*\* 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	Aksesoria 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	Aksesoria do zastosowania	Symbole menu ustawień	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Bułka maślana	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	140	20 ... 30
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	140	20 ... 30
	2 blachy	1-Standardowa tacka* 3-Foremka do ciasta*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 blachy	1-Standardowa tacka* 3-Foremka do ciasta* 5-Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
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 foremke do ciasta**		1 - 4	160	25 ... 35
Placek z jabkami	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** 3-Okrągła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na blachę do pieczenia**		1 - 3	180	55 ... 65

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 zabrażowił, następnym razem umieść ciasto na dolnej półce.

### Wskazówki przy gotowaniu jarzyn

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

### Menu przepisów na pizzę

#### PIZZA Z KIEŁBASĄ PO RZYMSKU

#### SKŁADNIKI

##### Na ciasto:

- 300 g letniej (40°C) wody pitnej
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 20 g świeżych drożdży
- 20 g cukru kryształowego
- 500 g mąki
- 15 g soli

##### Na sos:

- 6 pomidorów

- 2 łyżki pasty pomidorowej
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 2 łyżeczki soli

#### Na dodatki:

- 400 g startej mozzarelli
- 400 g kielbasy
- 4 łyżeczki suszonego tymianku
- Oliwa z oliwek

#### PRZYGOTOWANIE

- Wymieszaj w garnku wodę, oliwę, drożdże i cukier kryształ.
- Wsyp mąkę do innego garnka i w środku zrób zagłębienie.
- Wlej płynną mieszaninę do tego zagłębienia i zagniataj przez 10 minut.
- Dodaj sól i zagniataj przez następne 3-4 minuty.
- Nasmaruj jakieś naczynie 1 łyżką oliwy z oliwek, włóż do niego tak przygotowane ciasto i przykryj folią aluminiową.
- Odstaw tak przygotowane ciasto do fermentowania w lodówce przez 1 dzień .
- Podziel ciasto na 4 równe części i uformuj krążki z każdej z nich.
- Posyp duży garnek mąką, włóż do niego krążek z ciasta, przykryj wilgotną ściereczką i odstaw na pół godziny.
- Zetrzyj pomidory i w oddzielnym naczyniu wymieszaj wszystkie składniki sosu.
- Pokrój w plasterki kielbasę na dodatki.
- Cienko rozwałkuj ciasto wałkiem.
- Posmaruj sosem pomidorowym wywałkowane ciasta, a potem dodaj trochę mozzarelli i kielbasy.
- Dodaj resztę mozzarelli i suszony tymianek na kielbasę i polej ją oliwą z oliwek, a następnie upiecz pizzę.

•



Uwaga: Jest to przepis na 4 pizze.

#### Pizza podwójna

##### SKŁADNIKI

##### Na ciasto:

- 300 g letniej (40°C) wody pitnej
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 20 g świeżych drożdży
- 20 g cukru kryształu
- 500 g mąki
- 15 g soli

##### Na dodatki:

- 200 g rukoli
- 240 g parmezanu
- Oliwa z oliwek

#### PRZYGOTOWANIE

- Wymieszaj w garnku wodę, oliwę, drożdże i cukier kryształ.
- Wsyp mąkę do innego garnka i w środku zrób zagłębienie.
- Wlej płynną mieszaninę do tego zagłębienia i zagniataj przez 10 minut.
- Dodaj sól i zagniataj przez następne 3-4 minuty.
- Nasmaruj jakieś naczynie 1 łyżką oliwy z oliwek, włóż do niego tak przygotowane ciasto i przykryj folią aluminiową.
- Odstaw tak przygotowane ciasto do fermentowania w lodówce przez 1 dzień .
- Podziel ciasto na 8 równe części i uformuj krążki z każdej z nich.
- Posyp duży garnek mąką, włóż do niego krążek z ciasta, przykryj wilgotną ściereczką i odstaw na pół godziny.
- Cienko rozwałkuj ciasto wałkiem.
- Widelcem nakłuj otwory w cieście, aby zapobiec jego rośnięciu. Zadbaj, aby było dość otworów w całym cieście.
- Piecz kawałki ciasta, jeden po drugim.
- Nasyp parmezanu pomiędzy dwa upieczone kawałki ciasta . Na górze posyp parmezanem, rukolą i polej oliwą z oliwek, a następnie podawaj.



Uwaga: Jest to przepis na 4 pizze.

#### CALZONE

##### SKŁADNIKI

##### Na ciasto:

- 300 g letniej (40°C) wody pitnej
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 20 g świeżych drożdży
- 20 g cukru kryształu
- 500 g mąki
- 15 g soli

##### Na sos:

- 200 g przecieru pomidorowego
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka soli

##### Na nadzienie:

- 250 g sera ricotta lub serwatkowego
- 200 g kielbasy fermentowanej
- 300 g mozzarelli w wodzie
- 40 g parmezanu
- 2 jajka

#### PRZYGOTOWANIE

- Wymieszaj w garnku wodę, oliwę, drożdże i cukier kryształ.

- Wsyp mąkę do innego garnka i w środku zrób zagłębienie.
- Wlej płynną mieszaninę do tego zagłębienia i zagniatą przez 10 minut.
- Dodaj sól i zagniatą przez następne 3-4 minuty.
- Nasmaruj jakieś naczynie 1 łyżką oliwy z oliwek, włóż do niego tak przygotowane ciasto i przykryj folią aluminiową.
- Odstaw tak przygotowane ciasto na 1 godzinę do fermentowania w temperaturze 40°C w piekarniku w trybie statycznym.
- Podziel ciasto na 4 równe części i uformuj krążki z każdej z nich.
- Posyp duży garnek mąką, włóż do niego krążek z ciasta, przykryj wilgotną ściereczką i odstaw na pół godziny.
- W oddzielnym naczyniu wymieszaj wszystkie składniki sosu.
- Pokrój na małe kostki fermentowaną kielbasę i mozzarellę, a następnie wymieszaj z resztą składników.
- Cienko rozwałkuj ciasto wałkiem.
- Nałóż tak przygotowane nadzienie na połowę rozwałkowanego ciasta i przykryj je drugą połową. Zawini brzegi do środka i szczelnie zamknij.
- Nasmaruj ciasto składnikami sosu, a następnie je upiecz.



Uwaga: Jest to przepis na 4 pizze calzone.

## PIZZA TURECKA

### SKŁADNIKI

#### Na ciasto:

- 250 g letniej (40°C) wody pitnej
- 1/2 łyżki oliwy z oliwek
- 6 g świeżych drożdży
- 1 łyżeczka soli
- 375 g mąki
- 1/2 łyżki oliwy z oliwek

#### Na dodatki:

- 200 g chudej mielonej wołowiny
- 1 cebula, drobno posiekana
- 2 ząbki czosnku, drobno posiekane
- 4 gałązki pietruszki, drobno posiekane
- 1 zielona papryka, drobno posiekana
- 2 łyżeczki koncentratu pomidorowego
- 2 łyżeczki pasty z papryki
- Sól
- Czarny pieprz
- Kmin rzymski
- Papryka

### PRZYGOTOWANIE

- Wymieszaj w garnku wodę, oliwę, drożdże i cukier kryształ.
- Wsyp mąkę do innego garnka i w środku zrób zagłębienie.
- Wlej płynną mieszaninę do tego zagłębienia i zagniatą przez 10 minut.
- Dodaj sól i zagniatą przez następne 3-4 minuty.
- Nasmaruj jakieś naczynie 1 łyżką oliwy z oliwek, włóż do niego tak przygotowane ciasto i przykryj folią aluminiową.
- Odstaw tak przygotowane ciasto na 1 godzinę do fermentowania w temperaturze 40°C w piekarniku w trybie statycznym.
- Podziel ciasto na 4 równe części i uformuj krążki z każdej z nich.
- Posyp duży garnek mąką, włóż do niego krążek z ciasta, przykryj wilgotną ściereczką i odstaw na pół godziny.
- Cienko rozwałkuj ciasto wałkiem.
- W oddzielnym naczyniu wymieszaj wszystkie składniki sosu.
- Rozsmaruj dodatki na cieście, a następnie je upiecz.



Uwaga: Jest to przepis na 4 pizze tureckie.

## PIZZA TURECKA Z MIĘSEM MIELONYM

### SKŁADNIKI

#### Na ciasto:

- 250 g letniej (40°C) wody pitnej
- 50 g letniego mleka
- 25 g świeżych drożdży
- 25 g cukru kryształu
- 500 g mąki
- 25 g soli

#### Na nadzienie:

- 2 cebule, drobno posiekane
- 300 g chudej mielonej wołowiny
- 4 gałązki natki pietruszki, drobno posiekane
- 4 łyżka oliwy z oliwek
- Sól
- Czarny pieprz

#### Na brzegi:

- 50 g ajranu
- 1 jajko

#### Na dodatki:

- Masło

### PRZYGOTOWANIE

- Wymieszaj w garnku wodę, oliwę, drożdże i cukier kryształ.
- Wsyp mąkę do innego garnka i w środku zrób zagłębienie.



- Wlej płynną mieszaninę do tego zagłębienia i zagniatą przez 10 minut.
- Dodaj sól i zagniatą przez następne 3-4 minuty.
- Nasmaruj jakieś naczynie 1 łyżką oliwy z oliwek, włóż do niego tak przygotowane ciasto i przykryj folią aluminiową.
- Odstaw tak przygotowane ciasto na 1 godzinę do fermentowania w temperaturze 40°C w piekarniku w trybie statycznym.
- Podziel ciasto na 4 równe części i uformuj krążki z każdej z nich.
- Posyp duży garnek mąką, włóż do niego krążek z ciasta, przykryj wilgotną ściereczką i odstaw na pół godziny.
- Podsmaż na patelni cebule i mieloną wołowina na oliwie z oliwek. Jak to zrobisz, dodaj natkę pietruszki, sól i czarny pieprz, wymieszaj.
- Niezbyt cienko rozwałkuj ciasto wałkiem.
- Nałóż tak przygotowane nadzienie na połowę rozwałkowanego ciasta, posmaruj mieszaniną ajranu i jajka brzeg tej części, którą zawiniesz na górę, a następnie zawień.
- Piecz tak zawiniętą i przygotowaną pitę.
- Po upieczeniu podawaj pitę z masłem.



Uwaga: Jest to przepis na 4 pity.

## PIZZA NEAPOLIŃSKA

### SKŁADNIKI

#### Na ciasto:

- 300 g letniej (40°C) wody pitnej
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 20 g świeżych drożdży
- 20 g cukru kryształ
- 500 g mąki
- 15 g soli

#### Na sos:

- 200 g przecieru pomidorowego
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka soli

#### Na dodatki:

- 400 g mozzarelli w wodzie
- 20 filetów z anchois
- 4 łyżki kaparów
- Oliwa z oliwek

### PRZYGOTOWANIE

- Wymieszaj w garnku wodę, oliwę, drożdże i cukier kryształ.
- Wsyp mąkę do innego garnka i w środku zrób zagłębienie.
- Wlej płynną mieszaninę do tego zagłębienia i zagniatą przez 10 minut.

- Dodaj sól i zagniatą przez następne 3-4 minuty.
- Nasmaruj jakieś naczynie 1 łyżką oliwy z oliwek, włóż do niego tak przygotowane ciasto i przykryj folią aluminiową.
- Odstaw tak przygotowane ciasto do fermentowania w lodówce przez 1 dzień .
- Podziel ciasto na 4 równe części i uformuj krążki z każdej z nich.
- Posyp duży garnek mąką, włóż do niego krążek z ciasta, przykryj wilgotną ściereczką i odstaw na pół godziny.
- W oddzielnym naczyniu wymieszaj wszystkie składniki sosu.
- Pokrój w plasterki kiełbasę na dodatki.
- Rozwałkuj ciasto wałkiem.
- Rozsmaruj sos pomidorowy na rozwałkowanym cieście, dodaj pociętą na plasterki mozzarellę, anchois i kapary, a następnie je upiecz.



Uwaga: Jest to przepis na 4 pizze.

## PIZZA MARGHERITA

### SKŁADNIKI

#### Na ciasto:

- 300 g letniej (40°C) wody pitnej
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 20 g świeżych drożdży
- 20 g cukru kryształ
- 500 g mąki
- 15 g soli

#### Na sos:

- 200 g przecieru pomidorowego
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka soli

#### Na dodatki:

- 400 g mozzarelli w wodzie
- 10 gałązek świeżej bazylii
- Oliwa z oliwek

### PRZYGOTOWANIE

- Wymieszaj w garnku wodę, oliwę, drożdże i cukier kryształ.
- Wsyp mąkę do innego garnka i w środku zrób zagłębienie.
- Wlej płynną mieszaninę do tego zagłębienia i zagniatą przez 10 minut.
- Dodaj sól i zagniatą przez następne 3-4 minuty.
- Nasmaruj jakieś naczynie 1 łyżką oliwy z oliwek, włóż do niego tak przygotowane ciasto i przykryj folią aluminiową.
- Odstaw tak przygotowane ciasto do fermentowania w lodówce przez 1 dzień .

- Podziel ciasto na 4 równe części i uformuj krążki z każdej z nich.
- Posyp duży garnek mąką, włóż do niego krążek z ciasta, przykryj wilgotną ściereczką i odstaw na pół godziny.
- W oddzielnym naczyniu wymieszaj wszystkie składniki sosu.
- Pokrój w plasterki kielbasę na dodatki.
- Rozwałkuj ciasto wałkiem.
- Rozsmaruj sos pomidorowy na rozwałkowanym cieście, potem ułóż na nim pokrojony na plasterki ser.
- Po upieczeniu przed podaniem dodaj świeżej bazylii i oliwy z oliwek.



Uwaga: Jest to przepis na 4 pizze.

## **PITA TURECKA Z CHEDDAREM I PASTRAMI**

### **SKŁADNIKI**

#### **Na ciasto:**

- 250 g letniej (40°C) wody pitnej
- 50 g letniego mleka
- 25 g świeżych drożdży
- 25 g cukru kryształu
- 500 g mąki
- 25 g soli

#### **Na nadzienie:**

- 200 g startego cheddaru
- 120 g pastrami

#### **Na brzegi:**

- 50 g ajranu
- 1 jajko

#### **Na dodatki:**

- Masło

### **PRZYGOTOWANIE**

- Wymieszaj w garnku wodę, oliwę, drożdże i cukier kryształ.
- Wsyp mąkę do innego garnka i w środku zrób zagłębienie.
- Wlej płynną mieszaninę do tego zagłębienia i zagniatą przez 10 minut.
- Dodaj sól i zagniatą przez następne 3-4 minuty.
- Nasmaruj jakieś naczynie 1 łyżką oliwy z oliwek, włóż do niego tak przygotowane ciasto i przykryj folią aluminiową.
- Odstaw tak przygotowane ciasto na 1 godzinę do fermentowania w temperaturze 40°C w piekarniku w trybie statycznym.
- Podziel ciasto na 4 równe części i uformuj krążki z każdej z nich.

- Posyp duży garnek mąką, włóż do niego krążek z ciasta, przykryj wilgotną ściereczką i odstaw na pół godziny.
- W oddzielnym naczyniu wymieszaj składniki potrzebne na brzegi.
- Niezbyt cienko rozwałkuj ciasto wałkiem.
- Nałóż mieszaninę ajranu z jajkiem na brzegi rozwałkowanego ciasta, a następnie skręć brzegi zawijając je do środka. Rozprowadź trochę mieszaniny ajranu z jajkiem także na zawiniętym brzegu.
- Posyp ciasto serem cheddar, ułóż pastrami obok siebie, a następnie upiecz.
- Po upieczeniu posmaruj brzegi pity masłem i podawaj.



Uwaga: Jest to przepis na 4 pity.

## **PIZZA MIESZANA**

### **SKŁADNIKI**

#### **Na ciasto:**

- 300 g letniej (40°C) wody pitnej
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 20 g świeżych drożdży
- 20 g cukru kryształu
- 500 g mąki
- 15 g soli

#### **Na sos:**

- 200 g przecieru pomidorowego
- 4 gałązki świeżego tymianku
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka soli

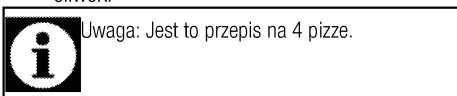
#### **Na dodatki:**

- • 20 plasterków kielbasy fermentowanej
- • 200 g kielbasy
- • 8 plasterków salami
- • 10 czarnych oliwek bez pestek
- • 1 łyżka kukurydzy z puszki
- • 8 średniej wielkości pieczarek
- • 400 g startej mozzarelli
- • Oliwa z oliwek

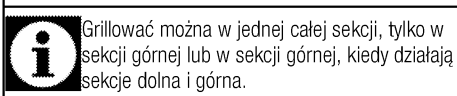
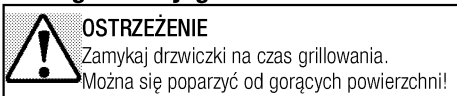
### **PRZYGOTOWANIE**

- • Wymieszaj w garnku wodę, oliwę z oliwek, drożdże i cukier kryształ.
- • Wsyp mąkę do innego garnka i w środku zrób zagłębienie.
- • Wlej płynną mieszaninę do tego zagłębienia i zagniatą przez 10 minut.
- • Dodaj sól i zagniatą przez następne 3-4 minuty.

- • Nasmaruj jakieś naczynie 1 łyżką oliwy z oliwek, włóż do niego tak przygotowane ciasto i przykryj folią aluminiową.
- • Odstaw tak przygotowane ciasto do fermentowania w lodówce przez 1 dzień .
- • Podziel ciasto na 4 równe części i uformuj krążki z każdej z nich.
- • Posyp duży garnek mąką, włóż do niego krążek z ciasta, przykryj wilgotną ściereczką i odstaw na pół godziny.
- • Cienko rozwałkuj ciasto wałkiem.
- • Rozsmaruj sos pomidorowy na rozwałkowanym cieście, skrop trochę mozzarelli i dodaj na nie wszystkie pozostałe składniki, a następnie dodaj na wierzchu resztę mozzarelli i upiecz.
- • Przed podaniem na upieczoną pizzę oliwy z oliwek.



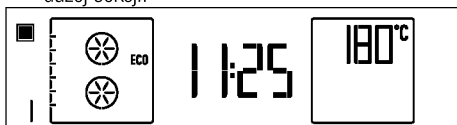
## Obsługa funkcji grilla



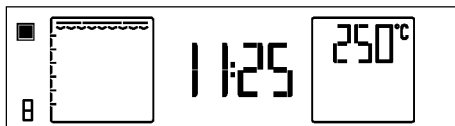
## Grillowanie w jednej dużej sekcji

Po pierwszym włączeniu piekarnika i ustawieniu bieżącej godziny piekarnik powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłączanie bieżąca godzina.

1. Wyjmij płytę sekcji środkowej z piekarnika.  
Dopiero po wyjęciu płyty sekcji środkowej czasomierz piekarnika działać będzie dla jednej dużej sekcji.
2. Włącz piekarnik dotykając przycisku ① przez dwie sekundy.
3. Po włączeniu piekarnika wyświetli się pierwsza funkcja charakterystyczna dla pieczenia w jednej dużej sekcji.



4. Dotknij przycisku P, aby włączyć ekran ustawień funkcji.  
» Numer danej funkcji będzie migać na wyświetlaczu.
5. Użyj przycisków ~~, aby wybrać żądaną funkcję grilla.

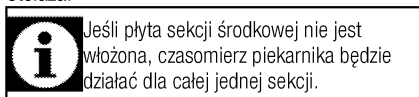


6. Po wybraniu funkcji można ustawić opcje „Temperature” (Temperatura), „Rapid Heating [Booster]” (Szybkie nagrzewanie), „Cooking time” (Czas pieczenia) i „Cooking end time” (Czas zakończenia pieczenia). Patrz (Praca piekarnika jako jednej sekcji) *Obsługa panelu sterowania piekarnikiem, strona 23*
7. Po ustawieniu funkcji, temperatury i czasu dotknij przycisku ▷|||, aby rozpocząć pieczenie. Rozpoczyna się pieczenie.
8. Piekarnik wyłączy się automatycznie po upływie czasu pieczenia, jeśli go ustawiono. Wyemitowane zostaną dwa sygnały dźwiękowe. Jeśli nie ustawiono czasu pieczenia, ponownie dotknij przycisku ▷||| po zakończeniu procesu pieczenia.
9. Dotknij przycisku ①, aby wyłączyć piekarnik.

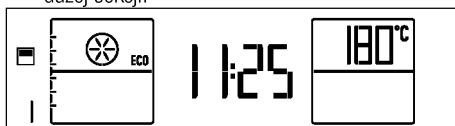
## Grillowanie w trybie tylko górnej sekcji

Po pierwszym włączeniu piekarnika i ustawieniu bieżącej godziny piekarnik powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłączanie bieżąca godzina.

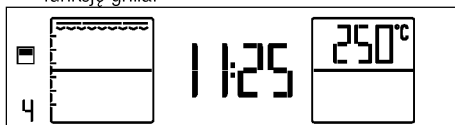
1. Umieść płytę sekcji środkowej w jej oprawie znajdującej się pomiędzy 3. i 4. prowadnicą stelaża.



2. Włącz piekarnik dotykając przycisku ① przez dwie sekundy.
3. Po włączeniu piekarnika wyświetli się pierwsza funkcja charakterystyczna dla pieczenia w jednej dużej sekcji.






4. Użyj przycisków ~~, aby wybrać żądaną funkcję grilla.



5. Po wybraniu funkcji można ustawić opcje „Temperature” (Temperatura), „Rapid Heating [Booster]” (Szybkie nagrzewanie), „Cooking time” (Czas pieczenia) i „Cooking end time” (Czas


zakończenia pieczenia). Patrz (Używanie tylko górnej lub dolnej sekcji piekarnika) *Obsługa panelu sterowania piekarnikiem, strona 23*


- Po ustawieniu funkcji, temperatury i czasu dotknij przycisku , aby rozpocząć pieczenie. Rozpoczyna się pieczenie.
- Piekarnik wyłączy się automatycznie po upływie czasu pieczenia, jeśli go ustawiono. Wyemitowane zostaną dwa sygnały dźwiękowe. Jeśli nie ustawiono czasu pieczenia, ponownie dotknij przycisku  po zakończeniu procesu pieczenia.
- Dotknij przycisku , aby wyłączyć piekarnik.

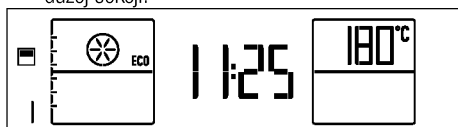
### Grillowanie tylko w górnej sekcji, gdy działają obie sekcje piekarnika



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



- Umieść płytę sekcji środkowej w jej oprawie znajdującej się pomiędzy 3. i 4. prowadnicą stelaża.

 Jeśli płyta sekcji środkowej nie jest włożona, czasomierz piekarnika będzie działał dla całej jednej sekcji.

- Włącz piekarnik dotykając przycisku  przez dwie sekundy.
- Po włączeniu piekarnika wyświetli się pierwsza funkcja charakterystyczna dla pieczenia w jednej dużej sekcji.



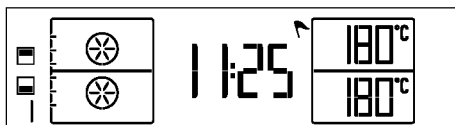
 Po każdym dotknięciu przycisku  uruchamiać się będą, odpowiednio, tylko sekcja dolna, obie sekcje oraz tylko sekcja górna.




- Włącz obie sekcje dwukrotnym dotknięciem przycisku . Symbol  pojawi się obok każdej sekcji piekarnika.

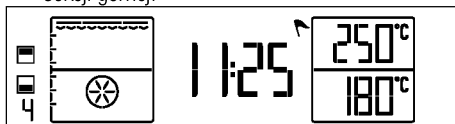
### Dla jednej dużej sekcji: tabela czasów pieczenia przy grillowaniu





Potrawa	Akcesoria do zastosowania	Poziom	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ryby	Ruszt druciany	4..5	250	20...25 min. #
Kotlety z kurczęcia	Ruszt druciany	4..5	250	25...35 min.
Kotlety jagnięce	Ruszt druciany	4..5	250	20...25 min.
Pieczeń wołowa	Ruszt druciany	4..5	250	25...30 min. #
Kotlety cielęce	Ruszt druciany	4..5	250	25...30 min. #
Opiekanie chleba	Ruszt druciany	4	250	1...3 min.

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



- Dotknij przycisku , aby włączyć ekran ustawień funkcji.  
» Numer danej funkcji będzie migać na wyświetlaczu.
- Dotykając przycisków   wybierz żadaną parę funkcji, przy funkcji grillowania wybranej dla sekcji górnej.



- Po wybraniu tej funkcji można dla każdej sekcji osobno ustawić opcje „Temperature” (Temperatura) oraz „Cooking time” (Czas pieczenia). Symbol  aktywnej sekcji będzie migać dla tych ustawień. Patrz (Równoczesne używanie górnej i dolnej sekcji piekarnika) *Obsługa panelu sterowania piekarnikiem, strona 23*
- Po ustawieniu funkcji, temperatury i czasu dotknij przycisku , aby rozpocząć pieczenie. Rozpoczyna się pieczenie.
- Piekarnik wyłączy się automatycznie po upływie czasu pieczenia, jeśli go ustawiono. Wyemitowane zostaną dwa sygnały dźwiękowe. Jeśli nie ustawiono czasu pieczenia, ponownie dotknij przycisku  po zakończeniu procesu pieczenia.
- Dotknij przycisku , aby wyłączyć piekarnik.



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

**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	250	20..25 min. #
Kotlety z kurczęcia	Ruszt druciany	4..5	250	25..35 min.
Kotlety jagnięce	Ruszt druciany	4..5	250	20..25 min.
Pieczeń wołowa	Ruszt druciany	4..5	250	25..30 min. #
Kotlety cielęce	Ruszt druciany	4..5	250	25..30 min. #
Opiekanie chleba	Ruszt druciany	4	250	1...3 min.

# zależnie od grubości

Zaleca się, aby wszystkie potrawy poddawać wstępnemu ogrzewaniu przez ok. 5-6 minut przed opiekaniem.

**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.)
Pieczyno tostowe	Ruszt druciany	4	250	1...3 min.
Klopsiki (wołowina) - 12 kawalki	Ruszt druciany	4	250	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 opiekaniem.

## 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.

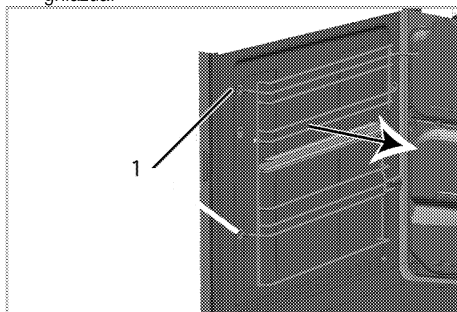
Możesz uszkodzić panel sterowania!

### Czyszczenie wnętrza piekarnika

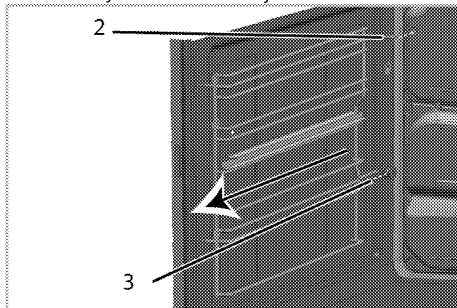
#### Czyszczenia bocznych ścian piekarnika

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

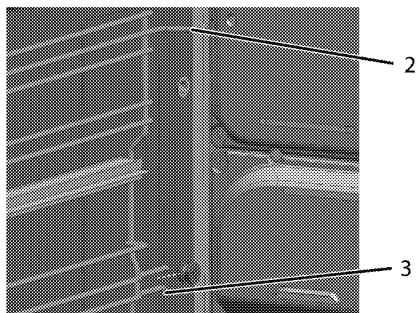
1. Wyjmij płytę sekcji środkowej z piekarnika
2. Pociągnij stelaż i wyciągnij kołek nr (1) z jego gniazda.



3. Całkowicie wyjmij stelaż ciągnąc go na zewnątrz. Upewnij się, że kołek nr 2 został wyjęty z gniazda w ścianie tylnej, a końcówka nr 3 została wyjęta ze śruby w ścianie bocznej.



4. Oczyść stelaż i ściany boczne piekarnika przy użyciu detergentu do naczyń, letniej wody i miękkiej ściereczki lub gąbki, a następnie wytrzyj suchą ściereczką.
5. Umieść kołek stelaża w piekarniku, tak aby ich końki (2) mogły trafić do swych gniazd w obudowie, a końcówka nr 3 trafiła do śruby znajdującej się na ścianie bocznej.



6. Włóż kolek stelaża (1) do jego gniazda w obudowie.

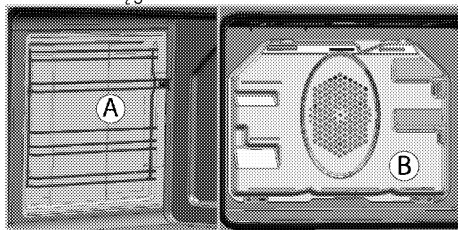


Upewnij się, że stelaż jest dobrze osadzony w oprawie.

### Ściany katalityczne

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

Wewnętrzne ściany boczne (A) i/lub ściana tylna (B) urządzenia mogą być pokryte emalią katalityczną. Ściany katalityczne mają jasny, matowy kolor i porowatą powierzchnię. Nie należy ich czyścić. Porowata powierzchnia takich ścian czyści się sama pochłaniając i przekształcając odpryski tłuszczu w parę i dwutlenek węgla.



### Czyszczenie drzwi piekarnika

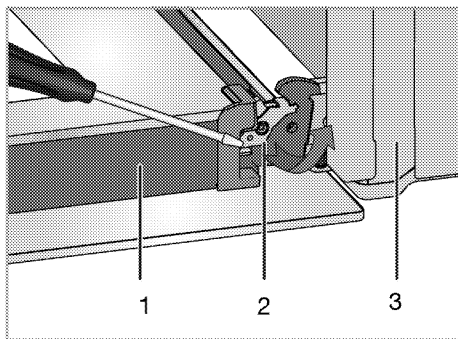
Drzwi piekarnika czyści się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z płynem do zmywania, a następnie wyciera się suchą ściereczką.



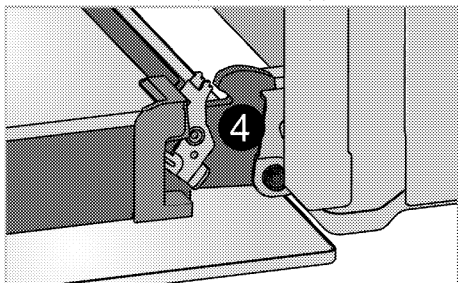
Nie czyścić drzwi piekarnika i szyby za pomocą materiałów mogących uszkodzić powierzchnie, takich jak środki ścierne, metalowe skrobaki, szczotki druciane lub wybielacze.

### Przenoszenie drzwiczek piekarnika.

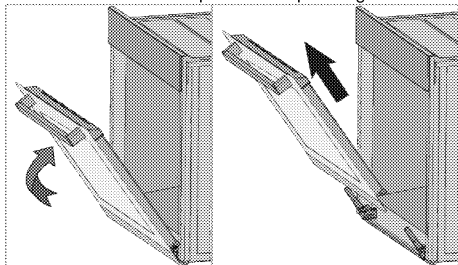
1. Otwórz drzwiczki przednie (1).
2. Otwórz zacisk w obudowie zawiasu (2) po prawej i lewej stronach drzwiczek przednich przyciskając je ku dołowi, jak pokazano na rysunku.



- 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.



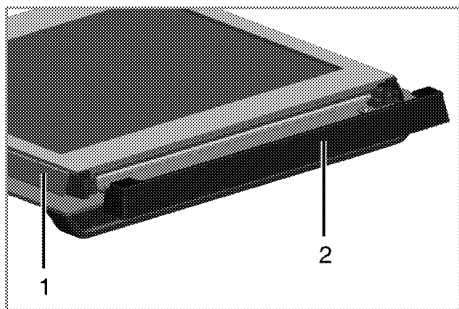
Kroki procesu wyjmowania drzwiczek powtarza się w odwrotnej kolejności przy ich zakładaniu. Przy zakładaniu drzwi z powrotem nie zapomnij zamknąć zacisk w obudowie zawiasu.

### Wymywanie szyby w drzwiczkach

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

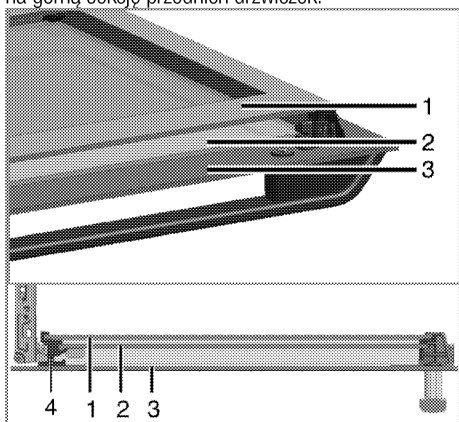
Szklaną szybę z drzwiczek piekarnika można wyjąć do czyszczenia.

Otwórz drzwiczki.



- 1 Rama
- 2 Część plastikowa

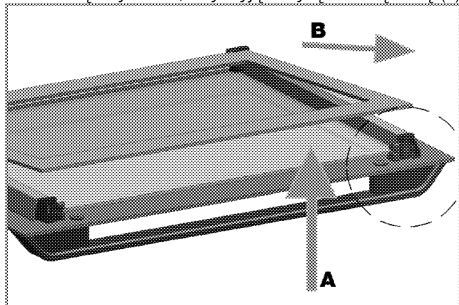
Pociągnij ku sobie i wyjmij część plastikową założoną na górną sekcję przednich drzwiczek.



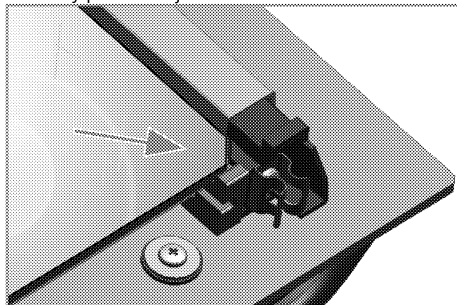
- 1 Szyba wewnętrzna
- 2 Szyba wewnętrzna
- 3 Szyba zewnętrzna
- 4 Plastikowa szczelina na szybę - Dolna

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 fazowanym 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!



W tym piekarniku stosuje się żarówkę o mocy mniejszej niż 40 W, wysokość mniejszą niż 60 mm, średnicę mniejszą niż 30 mm lub lampkę halogenową z gniazdem typu G9, o mocy mniejszej niż 60 W. Lampy nadają się do pracy w temperaturach powyżej 300 °C. Lampy piekarnika można nabyć u autoryzowanych agentów serwisowych lub technika z licencją.





Lampka może być umieszczona gdzie indziej niż na rysunku.



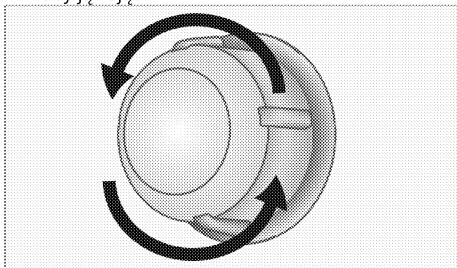
Zarówka używana w tym urządzeniu nie jest odpowiednia do oświetlenia pomieszczeń domowych. Zgodnie z przeznaczeniem żarówka ta służy do oświetlenia żywności.



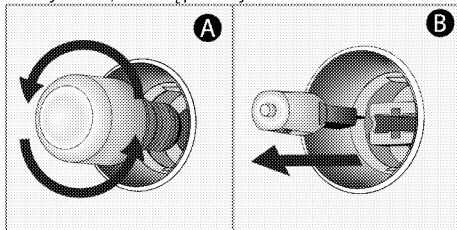
Żarówki używane w tym urządzeniu muszą wytrzymać ekstremalne warunki fizyczne, jak temperatury powyżej 50°C.

### Jeśli w piekarniku jest lampka okrągła:

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



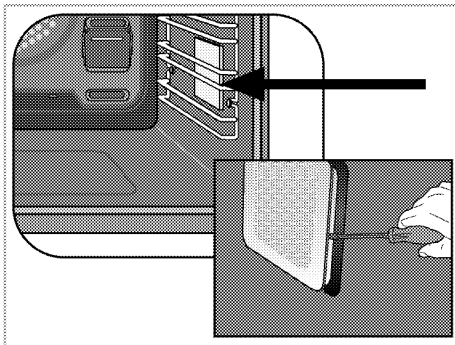
3. Jeżeli lampka w piekarniku to lampka typu (A) pokazana na poniższym rysunku, należy ją wykręcić zgodnie z oznaczeniem na rysunku, a następnie wymienić. Jeśli typ lampki to (B), należy ją pociągnąć i wyjąć w sposób pokazany na rysunku, a następnie wymienić.



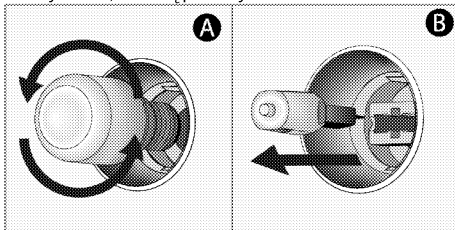
4. Załóż szklaną pokrywę.

### Jeśli w piekarniku jest lampka kwadratowa:

1. Odłącz piekarnik od sieci zasilającej.
2. Wyjmij 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.*

### **Pieczyk 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.



