

**Piekarnik**

**CSM 67300 G**

**BEKO**

## Prosimy zacząć od przeczytania tej instrukcji!

Szanowny Kliencie,

Życzymy satysfakcji z użytkowania naszego wyrobu, który wyprodukowano w nowoczesnym zakładzie i poddano wymagającym procedurom kontroli jakości. Radzimy zatem uważnie przeczytać niniejszą Instrukcję przed jego pierwszym użyciem i zachować ją do wglądu w przyszłości. Jeśli przekażecie ten wyrób komuś innemu, oddajcie mu także tę Instrukcję.


### **Niniejsza Instrukcja Użytkowania pomoże sprawnie i bezpiecznie korzystać z tego wyrobu.**

- Przeczytaj tę Instrukcję Użytkowania przed zainstalowaniem i uruchomieniem wyrobu.
- Instrukcje zachowania bezpieczeństwa muszą być ściśle przestrzegane.
- Zachowaj niniejszą Instrukcję Użytkowania pod ręką do wglądu w przyszłości.
- Przeczytaj także inne dostarczone z tym wyrobem dokumenty. Pamiętaj, że niniejsza Instrukcja Użytkowania może odnosić się także do kilku innych modeli. Różnice pomiędzy modelami wyraźnie 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. Cybernetyki 7, 02-677 Warszawa**



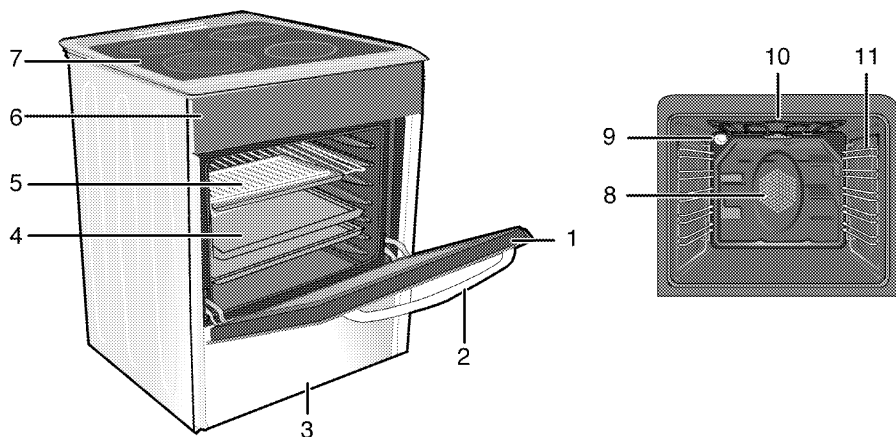
# Spis treści

---

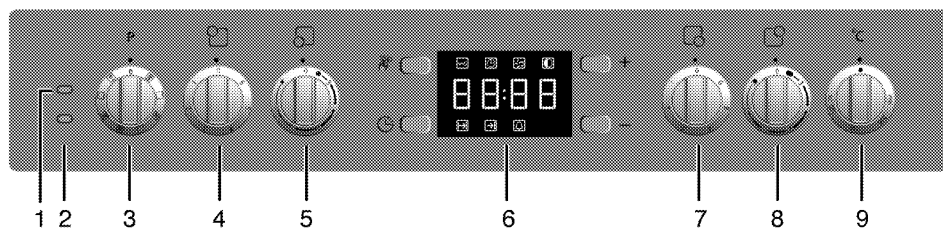
<b>1</b>	<b>Informacje ogólne.....</b>	<b>4</b>	Podgrzewanie wstępne .....	15	
	Opis urządzenia .....	4	<b>5</b>	<b>Jak używać płyty kuchennej 17</b>	
	Dane techniczne .....	5		Ogólne informacje o gotowaniu.....	17
	Akcesoria dostarczane wraz z jednostką .....	6		Użytkowanie płyt kuchennych .....	18
<b>2</b>	<b>Instrukcja zachowania bezpieczeństwa.....</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>Jak obsługiwać piekarnik ....</b>	<b>20</b>
	Ogólne instrukcje zachowania bezpieczeństwa.....	7		Ogólne informacje o pieczeniu ciast, rozmrażaniu i grillowaniu. ....	20
	Bezpieczeństwo obsługi urządzeń elektrycznych .....	8		Jak używać piekarnik elektryczny.....	21
	Zamierzone przeznaczenie .....	8		Tryby pracy.....	21
	Bezpieczeństwo dzieci .....	9		Jak używać czasomierza piekarnika.....	22
<b>3</b>	<b>Instalacja.....</b>	<b>10</b>		Jak używać blokady przycisków .....	24
	Przed zainstalowaniem .....	10		Zegar jako programator alarmu .....	25
	Instalacja i przyłączenie.....	10		Tabela czasów pieczenia .....	26
	Pozbywanie się odpadów.....	12		Jak obsługiwać grill.....	28
	Pozbywanie się materiałów opakowaniowych .....	12		Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu .....	28
	Stare urządzenia .....	12	<b>7</b>	<b>Czyszczenie i konserwacja .</b>	<b>29</b>
	Przyszły transport .....	13		Informacje ogólne .....	29
<b>4</b>	<b>Przygotowanie .....</b>	<b>14</b>		Oczyszczenie płyty .....	29
	Jak oszczędzać energię .....	14		Czyszczenie panelu sterowania.....	30
	Pierwszy raz.....	14		Czyszczenie piekarnika.....	30
	Nastawianie czasu .....	14		Demontaż drzwiczek piekarnika .....	30
	Pierwsze czyszczenie .....	15		Wymiana lampki w piekarniku .....	31
			<b>8</b>	<b>Rozwiązywanie problemów. 32</b>	

# 1 Informacje ogólne

## Opis urządzenia



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



- |   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| 1 | Lampka ostrzegawcza                           | 6 | Czasomierz cyfrowy                              |
| 2 | Lampka termostatu                             | 7 | Jednoobwodowa płytka do gotowania Przedni prawy |
| 3 | Pokrętko wyboru funkcji                       | 8 | Rozszerzona płytka do gotowania Tylny prawy     |
| 4 | Jednoobwodowa płytka do gotowania Tylny lewy  | 9 | Pokrętko termostatu                             |
| 5 | Dwuoobwodowa płytka do gotowania Przedni lewy |   |   |


## Dane techniczne


<b>DANE OGÓLNE</b>	
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	850 mm/600 mm/600 mm
Napięcie/częstotliwość	220-240 V/380-415 3N V ~ 50 Hz
Łączne zużycie energii el.	9.9 kW
Bezpiecznik	min. 16 A x 3
Typ/ przekrój przewodu	H05VV-FG 5 x 1,5 mm <sup>2</sup> / 3 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Długość przewodu	maks. 2 m
<b>PŁYTA KUCHENNA</b>	
<b>Palniki</b>	
Tylny lewy	<b>Jednoobwodowa płytko do gotowania</b>
Wymiary	140 mm
Moc	1200 W
Przedni lewy	<b>Dwuobwodowa płytko do gotowania</b>
Wymiary	210/120 mm
Moc	2200/750 W
Przedni prawy	<b>Jednoobwodowa płytko do gotowania</b>
Wymiary	180 mm
Moc	1700 W
Tylny prawy	<b>Rozszerzona płytko do gotowania</b>
Wymiary	170/265 mm
Moc	1500/2400 W
<b>PIEKARNIK/GRILL</b>	
Piekarnik główny	<b>Piekarnik wielofunkcyjny</b>
Klasa sprawności energetycznej <sup>#</sup>	A
Oświetlenie wewnętrzne	15-25 W
Zużycie energii el. przez grill.	2.2 kW


<sup>#</sup> Informacja podstawowa: Dane na etykietach energetycznych piekarników elektrycznych podaje się zgodnie z normą PL-EN 50304. Wartości te określa się przy standardowym obciążeniu z czynnymi funkcjami grzejnika górnego-dolnego i wspomaganie nagrzewania wentylatorem (jeśli funkcje takie są dostępne).

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

\*\* Patrz: *Instalacja, strona 10.*

 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.

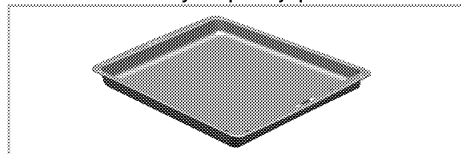
 Wartości podane na etykietkach wyrobu lub w towarzyszącej mu dokumentacji uzyskano w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odnośnymi normami. Wartości te mogą się różnić zależnie od operacyjnych i środowiskowych warunków pracy danego wyrobu.

## Aksesoria dostarczane wraz z jednostką

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

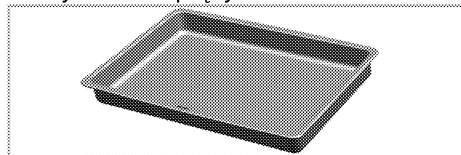
### Foremka do pieczenia

Może służyć do pieczenia ciasta, mrożonek i dużych porcji pieczeni.



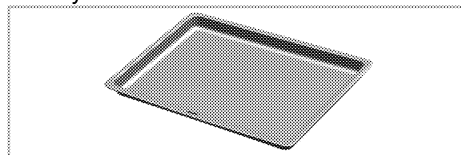
### Foremka do głębokiego pieczenia

Może służyć do pieczenia ciasta, dużych porcji pieczeni, potraw o znacznej zawartości płynu, a przy grillowaniu jako naczynie na kapiący tłuszcz.



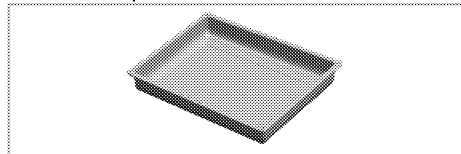
### Foremka do ciasta

Zalecana do pieczenia herbatników i kruchych ciasteczek.



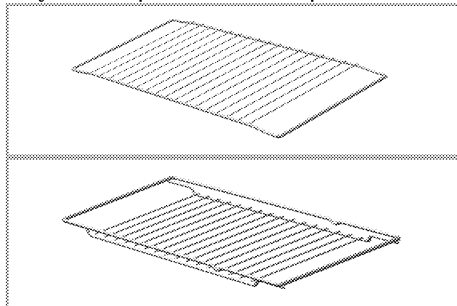
### Mała foremka do pieczenia

Może służyć do niewielkich porcji. Tę foremkę do pieczenia stawia się na ruszcie do pieczenia.



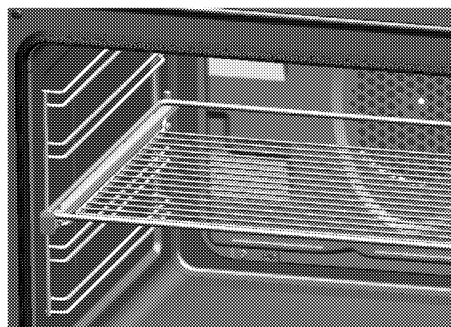
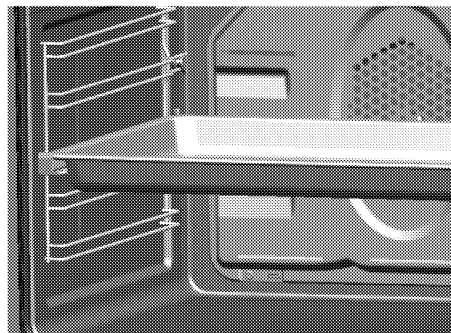
### Półka druciana

Może służyć do pieczenia mięsa oraz jako półka na naczynia z ciastem i mięsem do pieczenia i z zapiekankami.



### Prawidłowe umieszczenie półki drucianej na półkach przesuwanych.

Tacki i półki druciane używane razem z półką przesuwaną (zależnie od modelu) muszą być prawidłowo ustawione, tak aby wewnętrzne krawędzie półki mieściły się ponad kołkami na półce przesuwanej. Utrzymałoby to półkę pewnie w jej miejscu".



## 2 Instrukcja zachowania bezpieczeństwa

---

### Ogólne instrukcje zachowania bezpieczeństwa

- Wyrób ten nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby z zaburzeniami funkcji fizycznych, czuciowych lub umysłowych, a także przez osoby niewykształcone lub niedoświadczone (w tym dzieci), o ile nie są pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub która odpowiednio pouczy je, jak użytkować ten wyrób. Dzieci muszą być nadzorowane, aby zapobiec manipulowaniu przy wyrobie.
- Przyłącz ten wyrób do uziemionego gniazdka/obwodu zabezpieczonego bezpiecznikiem o odpowiedniej specyfikacji podanej w tabeli „Dane techniczne”. Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie odpowiada za żadne szkody wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uziemienia, zgodnie z przepisami miejscowymi.
- Nie wolno uruchamiać wyrobu, jeśli przewód lub wtyczka są uszkodzone. Wezwij autoryzowanego pracownika serwisu.
- Nie wolno uruchamiać tego wyrobu, jeśli jest niesprawny lub widocznie uszkodzony.
- Nie wolno wykonywać żadnych napraw ani modyfikacji tego wyrobu. Można jednak zaradzić niektórym niesprawnościom, które nie wymagają napraw ani modyfikacji. Patrz *Rozwiązywanie problemów, strona 32*.
- Nie wolno myć tego wyrobu wodą! Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Nigdy nie wolno używać tego wyrobu w stanie zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu i/lub innych środków odmieniających świadomość.
- Wyrób musi być odłączony od sieci w trakcie instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- 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.
- Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.
- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek ani szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzy się w takim słoiku, może go rozsadzić.
- Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu

tego wyrobu, ponieważ jego boki bardzo się nagrzewają przy pracy.

- Nie umieszczaj foremek do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika. Nagromadzenie ciepła mogłoby zniszczyć dno piekarnika.
- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
- Urządzenie to nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykaj gorących palników, wewnętrznych części piekarnika, elementów grzejnych itp.
- Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.
- Nie używaj tego wyrobu z wyjętą lub popękaną szybą w przednich drzwiczkach.
- Tylna powierzchnia piekarnika nagrzewa się w trakcie jego pracy. Upewnij się, że przyłączy gazowe/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.
- Upewnij się, że po każdym użyciu wyrób ten jest wyłączany.
- Tworzące się z powodu wilgoci na powierzchni płyty grzejnej lub na dnie naczynia ciśnienie par może powodować podskakiwanie naczynia. Dlatego powierzchnia

piekarnika i dno naczynia muszą być zawsze suche.



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

## **Bezpieczeństwo obsługi urządzeń elektrycznych**

Uszkodzenia urządzeń elektrycznych są jedną z najważniejszych przyczyn pożarów w domach prywatnych.

- 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.

## **Zamierzone przeznaczenie**

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



użytkowaniem tego wyrobu lub obchodzeniem się z nim. Piekarnik można używać do rozmrażania, smażenia, pieczenia i grillowania potraw.

### **Bezpieczeństwo dzieci**

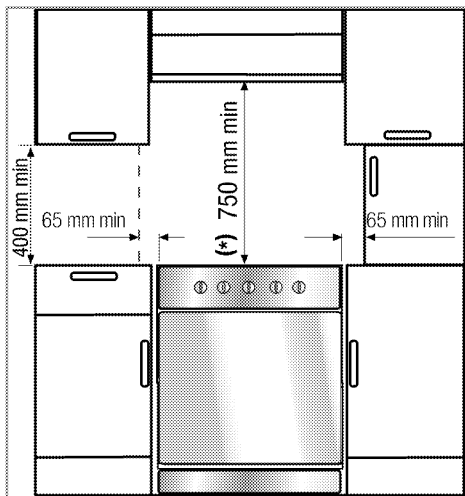
- Urządzenia elektryczne i gazowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać dzieci z dala od tego wyrobu w trakcie jego pracy i nie pozwalać im na zabawę nim.
- Gdy urządzenie pracuje, jego dostępne części nagrzewają się znacznie, a więc do czasu jego ostygnięcia należy trzymać dzieci z dala od niego.
- "**OSTROŻNIE** Gdy używa się grilla, dostępne części kuchenki mogą się bardzo nagrzewać. Małe dzieci należy trzymać z dala od kuchenki."
- Nie stawiać na 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.
- Materiały opakowaniowe mogą być niebezpieczne dla dzieci. Trzymać materiały opakowaniowe z dala od dzieci. Prosimy pozbyć się całego opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska.

### 3 Instalacja

#### Przed zainstalowaniem

Aby zapewnić zachowanie odpowiedniego odstępu pod tym wyrobem zalecamy zamontowanie go na solidnej podstawie, której nóżki nie zagłębiają się w dywan lub wykładzinę dywanową.

Podłoga kuchni musi unieść ciężar urządzenia plus dodatkowy ciężar naczyń i żywności.





Pomiędzy urządzeniem, a ścianami lub meblami należy pozostawić bezpieczny odstęp. Patrz: rysunek (wymiar w mm).

- Można go używać razem z szafkami po obu stronach, ale należy zachować minimalny odstęp 40cm ponad poziomem płyty grzewczej zachowaj boczny odstęp 65mm pomiędzy tym urządzeniem a ścianą, ścianką działową lub wysoką szafką kuchenną.



- Można go także używać w pozycji wolnostojącej. Zachowaj minimalny odstęp 75cm od powierzchni płyty kuchennej do sąsiednich powierzchni ponad powierzchnią płyty kuchennej.
- \*Jeśli nad kuchenką ma być zainstalowany wyciąg, sprawdź wysokość instalacji w instrukcji wytwórcy wyciągu (min. 65 cm).
- Urządzenie te odpowiada klasie 1, czyli można je ustawić tyłem i **jednym** bokiem do ścian kuchni, mebli kuchennych, czy urządzeń dowolnych rozmiarów. Meble lub sprzęty kuchenne po **drugiej** stronie nie mogą być większe.
- Sąsiadujące z urządzeniem meble kuchenne muszą być odporne na wysoką temperaturę (minimum 100 °C).


#### Instalacja i przyłączenie

- i** Nie instaluj tego urządzenia w pobliżu lodówek lub zamrażarek. Ciepło emitowane przez nie doprowadzi do zwiększonego zużycia energii przez urządzenia chłodzące.
- Przed zainstalowaniem urządzenia, należy przyłączyć je do źródeł zasilania zgodnie z miejscowymi przepisami dot. instalacji gazowych i elektrycznych.
- Urządzenie nosić muszą przynajmniej dwie osoby.


-  Szkoda materialna!  
Nie wolno podnosić ani przesuwać kuchenki ciągnąc za klamkę.
- Urządzenie trzeba ustawić bezpośrednio na podłodze. Nie może stać na podstawie ani cokole.
-  Zagrożenie wybuchem z powodu uszkodzenia rurki bezpieczeństwa!  
Rurki bezpieczeństwa nie można klamrować, zginać i przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia.

### **Przyłączenie zasilania elektrycznością**

-  **To urządzenie musi być uziemione!**  
Firma nasza nie będzie odpowiadać za żadne szkody spowodowane użytkowaniem kuchenki bez odpowiedniego uziemienia.
-  Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarcie lub pożarem z powodu niefachowej instalacji!  
Urządzenie to może zostać przyłączone do zasilania tylko przez upoważnioną kwalifikowaną osobę i gwarancja na nie obowiązuje dopiero po poprawnym zainstalowaniu.

-  Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarcie lub pożarem od uszkodzonego przewodu zasilającego!  
Przewodu zasilającego nie można klamrować, zginać i przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia.  
Jeśli uszkodzi się przewód zasilający, musi wymienić go kwalifikowany elektryk.

Parametry zasilania muszą odpowiadać danym podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Tabliczkę znamionową albo widać przy otwartych drzwiczkach dolnej pokrywy, albo umieszczona jest na tylnej ścianie, zależnie od typu urządzenia. Przewody zasilające ten wyrób muszą odpowiadać specyfikacjom; patrz tabela danych technicznych *Dane techniczne*, strona 5.

-  Zagrożenie porażeniem elektrycznością!  
Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej, prosimy odłączyć to urządzenie od zasilania.

1. Przewód zasilający nie jest dostarczany z tym urządzeniem. Musisz do niego przyłączyć przewód zasilający, który wybierzesz z tabeli stosownie do parametrów instalacji domowej, przestrzegając instrukcji ze schematu połączeń.

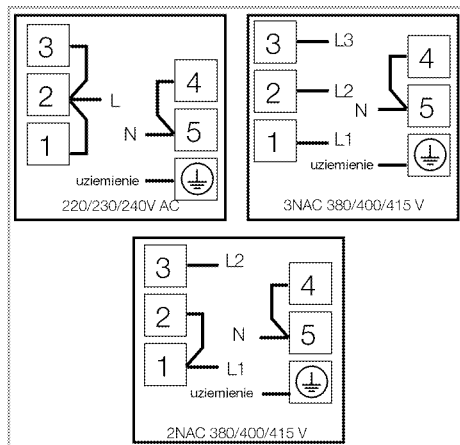
Urządzenie powinno zostać podłączone bezpośrednio do sieci, pomiędzy urządzeniem a siecią należy zainstalować wyłącznik wielobiegunowy o rozstawie styków,

co najmniej 3 mm, dopasowany do obciążenia i zgodny z obowiązującymi normami (uziemienie nie może być wyłączane przez wyłącznik). Kabel zasilający musi być tak umieszczony, by w żadnym miejscu nie rozgrzewał się do temperatury wyższej o 50°C od temperatury otoczenia.

Nieprzestrzeganie tych instrukcji może skutkować problemami eksploatacyjnymi i unieważnieniem gwarancji na wyrób.

Zaleca się dodatkowe zabezpieczenie wyłącznikiem prądu resztkowego.

2. Śrubokrętem otwórz pokrywę bloku zaciskowego.
3. Przeciągnij przewód zasilający przez klamrę pod blokiem zaciskowym i umocuj przewód zasilający do korpusu śrubą zintegrowaną poprzez zacisk przewodu.
4. Połącz przewody zgodnie z dostarczonym schematem.



5. Po wykonaniu połączeń zamknij pokrywę puszki przyłączeniowej.

**!** Ze względów bezpieczeństwa przewody nie mogą być dłuższe niż 2 m.

6. Przewód zasilający należy prowadzić z dala od piekarnika i uważać, aby nie utknął pomiędzy nim a ścianą.
  - Przysuń urządzenie do ściany kuchni.
  - Aby wyrównać jednostkę z blatem nastawia się nóżki obracając je w lewo lub w prawo, stosownie do potrzeby.

### Ostateczne sprawdzenie

1. Załącz zasilanie elektryczne w domu.
2. Sprawdź funkcje elektryczne.

### Pozbywanie się odpadów

#### Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępnym 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.



#### Stare urządzenia

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE oraz polską Ustawą o zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady.



Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze użytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

## 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 tekturę i zabezpiecz taśmą klejącą.
- Aby zapobiec uszkodzeniu drzwiczek przez ruszt druciany i tackę z wnętrza piekarnika włóż do jego środka pasek tektury, równo z pozycją tacek. Drzwiczki piekarnika zabezpiecz taśmą klejącą do ścian bocznych.
- Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę.
-  Nie stawiaj na tym urządzeniu żadnych innych przedmiotów. Urządzenie to należy transportować w pozycji stojącej.
-  Sprawdź, czy piekarnik nie uległ w transporcie widocznym uszkodzeniom.

## 4 Przygotowanie

---

### Jak oszczędzać energię



Następujące wskazówki pomogą użytkować urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

- Używaj naczyń w ciemnych barwach lub emaliowanych, co poprawi przepływ ciepła.
- Gotując potrawy wykonuj operacje podgrzewania, jeśli zaleca się ją w instrukcji obsługi lub przepisie gotowania.
- Nie otwieraj zbyt często drzwiczek w trakcie gotowania.
- O ile to możliwe staraj się gotować w piekarniku więcej niż jedną potrawę na raz. Można gotować w dwóch naczyniach obok siebie na ruszcie.
- Gotuj potrawy po kolei. Piekarnik będzie już gorący.
- Można oszczędzić energię wyłączając piekarnik na kilka minut przed upływem czasu gotowania. Nie otwieraj drzwiczek piekarnika.
- Rozmrażaj mrożonki przed gotowaniem.
- Do gotowania używaj garnków/rondli z pokrywkami. Gotowanie bez pokrywki może czterokrotnie zwiększyć pobór prądu.
- Gotuj na palniku o średnicy odpowiadającej średnicy garnka. Zawsze wybieraj garnki o rozmiarze odpowiednim do potrawy. Większe garnki zużywają więcej prądu.

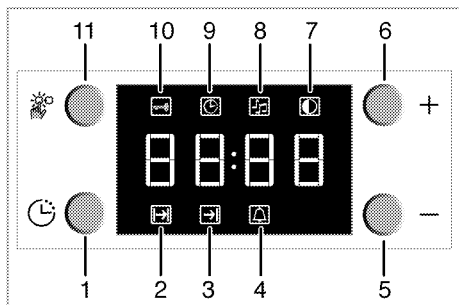
- Do gotowania na kuchenkach elektrycznych staraj się używać garnków o płaskim dnie. Naczynia o grubych dnach zapewniają lepsze przenoszenie ciepła. Można zaoszczędzić do 1/3 energii elektrycznej.
- Naczynia i garnki muszą być zgodne ze strefami gotowania. Dno garnka lub naczynia nie może być mniejsze od płyty grzejnej.
- Utrzymuj strefy gotowania i dna garnków w czystości. Brud zmniejsza przenoszenie ciepła między strefą gotowania a dnem garnka.
- W przypadku długiego gotowania wyłączaj strefę gotowania na 5 lub 10 minut przed upływem czasu gotowania. Wykorzystując ciepło resztkowe można zaoszczędzić do 20% energii elektrycznej.

### Pierwszy raz

#### Nastawianie czasu

-  Przed użyciem piekarnika należy nastawić zegar. Piekarnik nie działa, jeśli nie nastawiono zegara.
-  W trakcie dokonywania nastawień na zegarze migać będą odpowiednie kontrolki.

Po pierwszym załączeniu piekarnika nastaw aktualną godziną przyciskami „5” oraz „6”.



- 1 Przycisk programów
- 2 Czas pieczenia
- 3 Koniec czasu pieczenia
- 4 Czas trwania alarmu
- 5 Przycisk minus
- 6 Przycisk plus
- 7 Regulacja jasności ekranu
- 8 Głośność alarmu
- 9 Bieżący czas
- 10 Blokada przycisków
- 11 Przycisk menu

Po nastawieniu godziny można nastawić czas rozpoczęcia i zakończenia pieczenia wybierając pożądaną pozycję pokrętlami temperatury i funkcji.

**i** Jeśli bieżąca godzina nie jest ustawiona, nastawienia czasu zaczną rosnać/zmieniać się od **12:00**. Aby wskazać, że bieżąca godzina nie została ustawiona, wyświetli się kontrolka zegara (**9**). Kontrolka ta zniknie po ustawieniu godziny.

**i** W przypadku zaniku zasilania nastawienia bieżącej godziny zostają skasowane. Trzeba je ustawić na nowo.

### Zmiana aktualnego czasu

Aby zmienić uprzednio nastawiony aktualny czas w piekarniku:

1. Wciskając przycisk **11** uruchamia się kontrolkę bieżącej godziny (**9**).
2. Bieżącą godzinę koryguje się przyciskami **5** oraz **6**.

### Zmiana ustawienia jasności ekranu

1. Wciskając przycisk **11** uruchamia się kontrolkę jasności ekranu (**7**) w celu jego regulacji.
2. Pożądaną jasność nastawia się przyciskami **5** oraz **6**.  
» Wybrane poziomy jasności wyświetlą się na ekranie jako **d-01**, **d-02** lub **d-03**.

### Pierwsze czyszczenie

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

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

### Podgrzewanie wstępne

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

**⚠** Można się poparzyć od gorących powierzchni!  
Nie dotykaj gorących powierzchni tego urządzenia. Trzymaj dzieci z dala od piekarnika i używaj rękawic kuchennych.

## **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 *Jak używać piekarnik elektryczny, strona 21.*
5. Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
6. Wyłącz piekarnik; patrz *Jak używać piekarnik elektryczny, strona 21*

## **Piekarnik z grillem**

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.

2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Wybierz najwyższą moc grilla; patrz *Jak obsługiwać grill, strona 28.*
4. Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
5. Wyłącz grill; patrz *Jak obsługiwać grill, strona 28*




W trakcie pierwszego nagrzewania może się wydzielać nieprzyjemny zapach i dym. Należy zapewnić dobrą wentylację.



## 5 Jak używać płyty kuchennej

### Ogólne informacje o gotowaniu

-  Zagrożenie pożarem od przegrzanego oleju!  
Nie pozostawiaj podgrzewanego oleju bez dozoru.
- Nie gaś ognia wodą!** Gdy olej się zapali, należy natychmiast przykryć garnek lub patelnię pokrywką. Gdy już będzie to bezpieczne należy wyłączyć kuchenkę i zatelefonować po straż pożarną.
- Przed smaženiem potrawy zawsze dokładnie ją osusz, a potem delikatnie ją połóż na gorącym oleju. Przed smaženiem mrozonek upewnij się, że całkowicie odtajały.
  - Nie przykrywaj naczynia, w którym podgrzewasz olej.
  - Patelnie i rondle ustawiaj tak, aby ich trzonki nie były nad płytą, co zapobiegnie ich nagrzewaniu się. Nie stawiaj na płycie naczyń niewyważonych i takich, które łatwo mogą się przechylić.
  - Nie stawiaj pustych naczyń ani garnków na załączonych strefach gotowania. Mogą się uszkodzić.
  - Załączenie strefy gotowania, na której nie stoi zadno naczynie ani garnek, może uszkodzić ten wyrób. Po zakończeniu gotowania wyłącz strefy gotowania.
  - Ponieważ powierzchnia tego wyrobu może być gorąca, nie stawiaj na niej naczyń plastikowych ani aluminiowych.

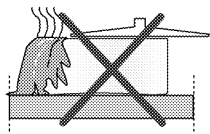
Jeśli taki materiał roztopi się na powierzchni płyty, oczyść ją z niego natychmiast.

W naczyniach takich także nie należy przechowywać żywności.

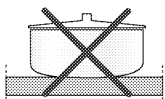
- Używaj tylko garnków i naczyń z płaskim dnem.
  - Do garnków i patelni wkładaj odpowiednie ilości żywności. Tym samym zapobiegasz oprzelaniu suie zawartosci naczynia, a więc unikasz niepotrzebnego czyszczenia.
- Nie kładź pokrywek garnków ani patelni na strefach gotowania. Garnki ustawiaj w środku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

### Wskazówki dla płyt szklano-ceramicznych

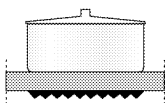
- Powierzchnia szklano-ceramiczna jest odporna na nagrzewanie i niewrażliwa na znaczne różnice temperatur.
- Nie używaj powierzchni szklano-ceramicznej jako półki do ustawiania rzeczy ani jako płyty do krojenia.
- Używaj tylko garnków i patelni z dnem obrobionym mechanicznie. Ostre krawędzie powodują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



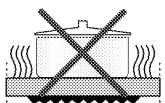
Rozlane płyny mogą uszkodzić powierzchnię szklano-ceramiczną i spowodować pożar.



Nie używaj naczyń z dnem wklęsłym ani wypukłym.

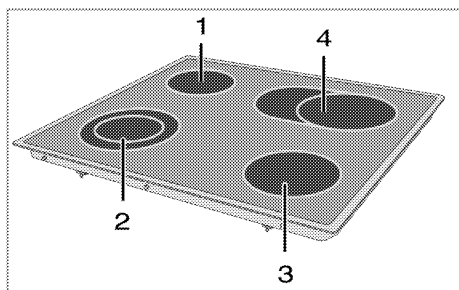


Używaj tylko garnków i patelni z dnem płaskim. Zapewnia to łatwiejsze przenoszenie ciepła.



Jeśli garnek ma za małą średnicę, marnuje się energia.

## Użytkowanie płyt kuchennych



- 1 Jednoobwodowa płytka do gotowania 14-16 cm
- 2 Dwuobwodowa płytka do gotowania 21-23/12-14 cm
- 3 Jednoobwodowa płytka do gotowania 18-20 cm
- 4 Rozszerzona płytka do gotowania 17-19/26-28 cm to wykaz zalecanych średnic garnków do użytku na odnośnych palnikach.



### Potłuczone szkło!

Nie dopuszczaj, aby cokolwiek mogło spaść na płytę kuchenną. Nawet małe przedmioty (np. solniczka) mogą uszkodzić płytę. Nie używaj płyt wiroceramicznych z pęknięciami. Do takiego pęknięcia może dostać się woda i spowodować zwarcie.

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



Szybkonagrzewające się szklano-ceramiczne płyty kuchenne po załączeniu emitują jasne światło.

### Załączanie płytek grzejnych

Płytki grzejne obsługuje się przy pomocy ich pokręteł. Aby uzyskać żądany poziom gotowania, ustaw pokręta płytek grzejnych na odpowiedni poziom.

Poziom gotowania	1	2	3
	podgrzewanie	gotowanie do wrzenia, utrzymywanie w cieple	gotowanie, smażenie

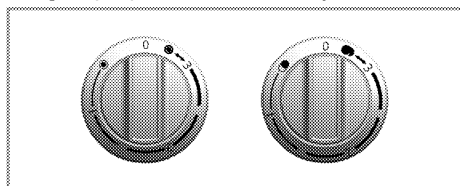
### Wyłączanie płytek grzejnych

Obróć pokrętko płytki grzejnej do pozycji OFF [WYŁ.] (górnej).

## Użytkowanie wielosegmentowych stref gotowania

Wielosegmentowe strefy gotowania umożliwiają gotowanie w garnkach różnych wielkości na tej samej strefie gotowania. Przy załączaniu tych stref, pierwsza załącza się strefa wewnętrzna.

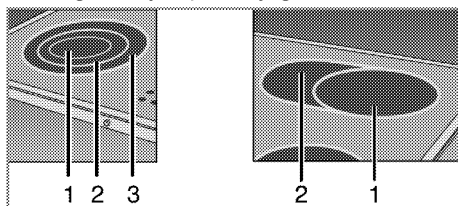
1. Aby zmienić średnicę czynnej strefy, obróć jej pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
2. Przy zmianie promienia płytki grzejnej słuchać "kliknięcia".




## Wyłączanie wielosegmentowych stref gotowania

1. Obróć pokrętło zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek

zegara do pozycji OFF [WYŁ.] (górnej). Wyłączą się wszystkie segmenty tej strefy gotowania.




- 1 Pozycja 1
- 2 Pozycja 2
- 3 Pozycja 3

 Pozycje 2 oraz 3 wielosegmentowych stref gotowania nie działają niezależnie.

## 6 Jak obsługiwać piekarnik

### Ogólne informacje o pieczeniu ciast, rozmrażaniu i grillowaniu.

 Zagrożenie oparzeniem gorącym powietrzem!  
Otwierając drzwiczki piekarnika zachowaj ostrożność, bo może ulotnić się z niego gorące powietrze.

#### Wskazówki do pieczenia ciasta

- Używaj stosownych naczyń metalowych z powłokami nieprzylegającymi, pojemników aluminiowych, lub żaroodpornych form silikonowych.
- Ruszt wsuń w prowadnice na poziomie wymaganym dla pieczonej potrawy.
- Zaleca się ustawianie foremki do pieczenia na środkowym poziomie.
- Wybieraj właściwe pozycje półek zanim załączysz piekarnik lub grill - nie przenoś półek piekarnika, gdy się nagrzeją.
- Zamknij drzwiczki piekarnika i nie otwieraj ich.

#### Wskazówki do pieczenia mięsa

- Przyprawienie sokiem z cytryny i czarnym pieprzem poprawi wydajność pieczenia przy pieczeniu całych kurcząt, indyków lub dużych porcji mięsa.
- Pieczenie mięsa z kością trwa o ok. 15 do 30 minut dłużej, niż pieczenie takiej samej sztuki bez kości.

- Należy liczyć po ok. 4 do 5 minut na każdy centymetr wysokości sztuki mięsa.
- 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 w naczyniach żaroodpornych należy ustawiać na środkowym lub dolnym poziomie.

#### Wskazówki do grillowania

Grillowanie to idealny sposób sporządzania z mięsa, ryb i drobiu potraw z ładnie zarumienioną skórką i niezbyt wysuszonym wnętrzem. Do grillowania szczególnie nadają się płaskie kawałki, nadziane na szpikulec szaszłyki i kiełbaski, a także warzywa o znacznej zawartości wody, takie jak pomidory i cebule.

- Kawałki do grillowania rozłóż na ruszcie, lub tacy, tak żeby były bezpośrednio pod grzałką.
- Wsuń ruszt lub foremkę do piekarnika na odpowiedniej wysokości. Jeśli grilluje się na ruszcie, na niższym poziomie ustaw tacę do zbierania kapiącego tłuszczu.
- Aby łatwiej oczyścić tacę z tłuszczu wlej do niej trochę wody.

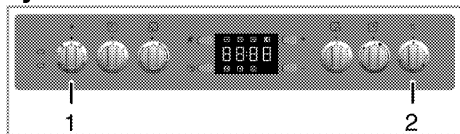
## **ⓘ Zagrożenie pożarem z powodu żywności nienadającej się do grillowania!**

Do grillowania używaj żywności, która nadaje się do gotowania w wysokich temperaturach. Nie wkładaj żywności do grilla zbyt głęboko. Tam jest najgoręcej i tłusta żywność może się zapalić.

## **Jak używać piekarnik elektryczny**

**ⓘ** Przed użyciem piekarnika należy nastawić zegar. Piekarnik nie działa, jeśli nie nastawiono zegara.

## **Ustawianie temperatury i trybu pracy**



- 1 Pokrętko wyboru funkcji
- 2 Pokrętko termostatu

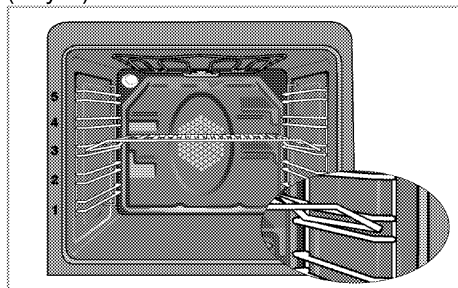
Tryby pracy piekarnika elektrycznego wybiera się pokrętkiem funkcji. Temperaturę nastawia się pokrętkiem termostatu.

Wszystkie funkcje piekarnika wyłącza się ustawiając pokrętko wyboru funkcji w górnej pozycji „off” („wył.”).

1. Ustaw pokrętko termostatu na pożądaną temperaturę.
  2. Nastaw pokrętko funkcji na odpowiedni tryb pracy.
- » Piekarnik nagrzewa się do nastawionej temperatury i utrzymuje ją. W trakcie nagrzewania kontrolka termostatu pozostaje zapalona

## **Wyłączanie piekarnika elektrycznego**

Obróć pokrętko funkcji i pokrętko termostatu do górnej pozycji "Off" ("wył. ").



## **Poziomy pieczenia (zależnie od modelu)**

Ze względów bezpieczeństwa podczas pieczenia ruszt powinien być umieszczony w drabinkach bocznych. Rysunek powyżej pokazuje bezpieczne umiejscowienie ruszta – wewnątrz danego poziomego drabinek.

## **Tryby pracy**

Podana tutaj kolejność trybów pracy może różnić się od ich układu w urządzeniu.

### **Pieczenie statyczne**



Grzałki górna i dolna są załączone. Potrawy nagrzewane są równocześnie od góry i od dołu. Nadaje się np. do ciasta, ciasteczek oraz zapiekanek w foremkach do pieczenia. Piecz w jednej tylko blasze.

### **Grzałka dolna**



Załączona jest tylko grzałka dolna. Szczególnie nadaje się do potraw, które trzeba piec od spodu, takich jak pizza.

## Pieczenie statyczne z termoobiegiem



Załączone są grzałki górna i dolna plus wentylator (w tylnej ścianie). Wentylator równomiernie i szybko rozprowadza gorące powietrze. Piecz w jednej tylko blasze.

## Praca z wentylatorem



Piekarnik nie jest nagrzewany. Pracuje tylko wentylator (w ścianie tylnej). Mrożonki granulowane rozmraża się powoli w temperaturze pokojowej, a potrawy gotowane się studzi.

## Gorące powietrze



Pracuje tylko grzałka pierścieniowa z wentylatorem (w ścianie tylnej). Wentylator równomiernie i szybko rozprowadza gorące powietrze. W większości przypadków podgrzewanie nie jest potrzebne. Nadaje się, gdy do przygotowania potraw korzysta się z kilku poziomów. Nadaje się do pieczenia w kilku blachach na raz.

## Funkcja "3D"



Załączone są grzałki górna i dolna plus grzałka pierścieniowa z wentylatorem (w ścianie tylnej). Gotowana potrawa jest równomiernie i szybko gotowana ze wszystkich stron. Piecz w jednej tylko blasze.

## Grill



Uruchomiona zostaje górna grzałka grilla.

- Do grillowania połóż duże lub średnie porcje na odpowiednio ustawionym ruszcie pod grzałką grilla.
- Temperaturę nastaw na poziom maksymalny.
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

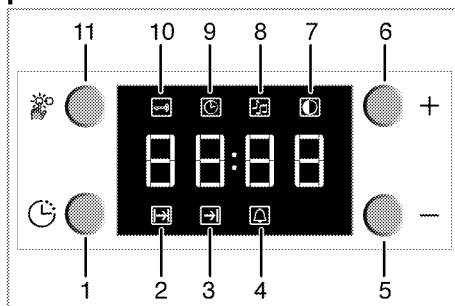
## Grill z termoobiegiem



Efekt grilla nie jest tak mocny jak przy normalnym grillowaniu.


- Do grillowania połóż małe lub średnie porcje na odpowiednio ustawionym ruszcie pod grzałką grilla.
- Temperaturę nastaw na poziom maksymalny.
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.


## Jak używać czasomierza piekarnika





- 1 Przycisk programów
- 2 Czas pieczenia

- 3 Koniec czasu pieczenia
- 4 Czas trwania alarmu
- 5 Przycisk minus
- 6 Przycisk plus
- 7 Regulacja jasności ekranu
- 8 Głośność alarmu
- 9 Bieżący czas
- 10 Blokada przycisków
- 11 Przycisk menu

 Najpóźniejsza godzina, na którą można nastawić koniec procesu pieczenia, to 23:59. W razie przerwy w zasilaniu, program się skasuje. Należy go ponownie zaprogramować.

 Przy każdej regulacji na zegarze migać będą odpowiednie kontrolki. Trzeba odczekać chwilę, aż ustawienia zaczną działać.

 Jeśli na zegarze nastawiono tryb pracy automatyczny lub półautomatyczny, nie można korygować bieżącej godziny.

 Po rozpoczęciu pieczenia wyświetli się czas procesu.

### Ustawianie trybu automatycznego

W tym trybie pracy można nastawiać czas trwania automatycznego działania piekarnika (czas pieczenia) oraz godzinę, o której piekarnik wyłączy się automatycznie (czas końca pieczenia).

1. Wciskając przycisk **1** uruchamia się kontrolka czasu pieczenia (**2**).
2. Czas pieczenia nastawia się przyciskami **5** oraz **6**.

» Kontrolka pieczenia będzie się świecić po nastawieniu czasu pieczenia.

3. Aby wyzerować czas końca pieczenia, naciska się przycisk **1** aby uruchomić symbol końca czasu pieczenia (**3**).

4. Czas końca pieczenia nastawia się przyciskami **5** oraz **6**.

» Po nastawieniu czasu końca pieczenia zapalone będą (wyświetlane ciągle) kontrolka końca pieczenia i kontrolka pieczenia. Kontrolka końca czasu pieczenia (**3**) zniknie, gdy tylko rozpocznie się pieczenie.

5. Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.

6. Wybierz tryb pracy i temperaturę.

» Zegar piekarnika automatycznie oblicza godzinę rozpoczęcia pieczenia na podstawie czasu końca pieczenia i czasu trwania okresu pieczenia. Gdy nadejdzie godzina rozpoczęcia pieczenia, aktywuje się wybrany tryb pracy i piekarnik nagrzewa się do nastawionej temperatury. Utrzymuje tę temperaturę aż do końca czasu pieczenia.

7. Po zakończeniu procesu pieczenia wyświetli się napis "**End**" [**Koniec**] i rozlegnie się alarm.

8. Alarm będzie działać przez 2 minuty, aby wyłączyć go, naciśnij dowolny przycisk.

**i** Jeśli alarm zostanie wyłączony przez wciśnięcie dowolnego przycisku, piekarnik będzie gotowy do ponownego zaprogramowania. Jeśli na koniec czasu alarmu przyciśnie się dowolny przycisk, piekarnik będzie gotowy do ponownego zaprogramowania.

» Alarm ucichnie i wyświetli się bieżąca godzina.

9. Wyłącz piekarnik pokrętletem temperatury i pokrętletem wyboru funkcji.

### Uruchomienie trybu półautomatycznego

W tym trybie pracy można nastawić czas, przez który piekarnik będzie działał (czas pieczenia).

1. Wciskając przycisk **1** uruchamia się kontrolka czasu pieczenia (**2**).

2. Czas pieczenia nastawia się przyciskami **5** oraz **6**.

» Kontrolka pieczenia będzie się świecić po nastawieniu czasu pieczenia.

3. Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.

4. Wybierz tryb pracy i temperaturę.

» Piekarnik będzie się nagrzewał aż do nastawionej temperatury i utrzyma ją aż do wybranego czasu końca pieczenia.

5. Po zakończeniu procesu pieczenia wyświetli się napis **"End" [Koniec]** i rozlegnie się alarm.

6. Alarm będzie działał przez 2 minuty. Aby wyłączyć alarm, naciśnij dowolny przycisk.

**i** Jeśli alarm zostanie wyłączony przez wciśnięcie dowolnego przycisku, piekarnik będzie gotowy do ponownego zaprogramowania. Jeśli na koniec czasu alarmu przyciśnie się dowolny przycisk, piekarnik będzie gotowy do ponownego zaprogramowania.

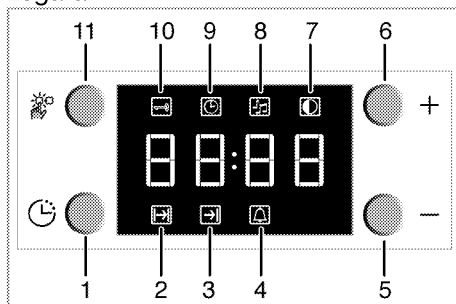
» Alarm ucichnie i wyświetli się bieżąca godzina.

7. Należy pamiętać o wyłączeniu piekarnika pokrętletem wyboru funkcji i pokrętletem termostatu.

### Jak używać blokady przycisków

#### Włączanie blokady przycisków

Uruchamiając funkcję blokady przycisków można zapobiec przypadkowemu użyciu przycisków zegara.



- 1 Przycisk programów
- 2 Czas pieczenia
- 3 Koniec czasu pieczenia
- 4 Czas trwania alarmu
- 5 Przycisk minus
- 6 Przycisk plus
- 7 Regulacja jasności ekranu
- 8 Głośność alarmu
- 9 Bieżący czas
- 10 Blokada przycisków
- 11 Przycisk menu



**i** Przy włączonej funkcji blokady przycisków nie można użyć żadnego z przycisków zegara z wyjątkiem przycisku **11**.

1. Wciskając przycisk **11** uruchamia się kontrolka blokady przycisków (**10**).

» Wyswietli się **"OFF"**.

2. Wciskając przycisk **6** uruchamia się blokadę przycisków.

» Po nastawieniu blokady przycisków wyświetli się **"ON"** i kontrolka blokady przycisków zostanie podświetlona.

### **Wyłączanie blokady przycisków**

1. Wciskając przycisk **11** uruchamia się kontrolka blokady przycisków (**10**).

» Wyświetli się **"ON"**.

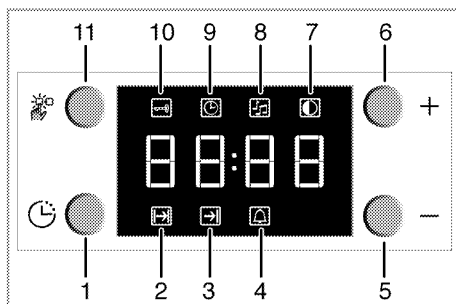
2. Wciskając przycisk **5** wyłącza się blokadę przycisków.

» Po wyłączeniu blokady przycisków wyświetli się **"OFF"**.

### **Zegar jako programator alarmu**

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

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



- 1 Przycisk programów
- 2 Czas pieczenia
- 3 Koniec czasu pieczenia
- 4 Czas trwania alarmu
- 5 Przycisk minus
- 6 Przycisk plus
- 7 Regulacja jasności ekranu
- 8 Głośność alarmu
- 9 Bieżący czas
- 10 Blokada przycisków
- 11 Przycisk menu

### **Ustawianie alarmu czasowego**

1. Naciśnij przycisk Program (1), aby zapalić symbol alarmu czasowego (4).

**i** Najdłuższy czas alarmu to 23 godzin i 59 minut.

2. Nastaw czas alarmu przyciskami Minus (5) i Plus (6).

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

3. Po upływie czasu alarmu symbol Alarm Time [Czasu alarmu] zaczyna migać i odzywa się sygnał alarmowy.

### **Wyłączanie alarmu**

1. Aby wyłączyć alarm, wystarczy nacisnąć dowolny klawisz.


» Alarm ucichnie i wyświetli się bieżąca godzina.

### **Jeśli chcesz skasować alarm:**

1. Aby wyzerować czas alarmu naciska się klawisz Program (1),

aby uaktywnić symbol czasu alarmu (4).

2. Naciśnij i przytrzymaj klawisz Minus (5), aż wyświetli się "00:00".


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

### Zmiana dźwięku alarmu


1. Naciśnij przycisk Setting [Ustawienie] (11), aby zapalić symbol Alarm Tone [Dźwięk alarm] (8).
2. Nastaw dźwięk przyciskami Minus (5) i Plus (6).
























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







### Tabela czasów pieczenia

 Podane tu wartości zostały określone w warunkach laboratoryjnych. Mogą się różnić od wartości właściwych dla Twojego urządzenia.

### Pieczenie ciast i mięs

 Poziom 1 to **najniższy** poziom piekarnika.

Potrawa	Numer poziomu gotowania		Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ciasto na blasze*	Jeden poziomy		4	175	30 ... 35
Ciasto w foremce*	Jeden poziomy		2	180	40 ... 50
Ciasta w papierze*	Jeden poziomy		3	175	25 ... 30
	2 poziomy		1 - 5	175	30 ... 40
	3 poziomy		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Ciasto biszkoptowe*	Jeden poziomy		3	200	5 ... 10
	2 poziomy		1 - 5	175	18 ... 25
Ciasteczka*	Jeden poziomy		3	175	20 ... 25
	2 poziomy		1 - 5	175	25 ... 30
	3 poziomy		1 - 3 - 5	175	30 ... 40
Ciasto*	Jeden poziomy		2	200	30 ... 40
	2 poziomy		1 - 5	200	45 ... 55
	3 poziomy		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Ciasto zdobne*	Jeden poziomy		2	200	25 ... 35
	2 poziomy		1 - 5	200	30 ... 40
	3 poziomy		1 - 3 - 5	190	40 ... 50
Ciasto na zaczynie*	Jeden poziomy		2	200	35 ... 45
	2 poziomy		1 - 3	200	35 ... 45
Lazanie*	Jeden poziomy		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Jeden poziomy		2	200 ... 220	15 ... 20
Stek wołowy/ pieczeń wołowa	Jeden poziomy		3	25 min. 250/maks, następnie 180... 190	100 ... 120
Udziec jagnięcy (zapiekanka)	Jeden poziomy		3	25 min. 250/maks, następnie 190	70 ... 90

Potrawa	Numer poziomu gotowania		Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Pieczone kurczęta	Jeden poziom		2	15 min. 250/maks, następnie 180... 190	65 ... 70
	Jeden poziom		2	15 min. 250/maks, następnie 180... 190	55 ... 65
Indyk (5,5 kg)	Jeden poziom		2	25 min. 250/maks, następnie 180... 190	150 ... 210
	Jeden poziom		2	25 min. 250/maks, następnie 180... 190	150 ... 210
Ryby	Jeden poziom		3	200	20 ... 30
	Jeden poziom		3	200	20 ... 30
Przy pieczeniu równocześnie w dwóch blachach, głębszą blachę stawia się na półce górnej, a blachę płytszą na dolnej. * Sugeruje się, aby wstępne nagrzewanie stosować przy wszystkich potrawach.					

Przy pieczeniu, które wymaga wstępnego podgrzania, podgrzewaj na początku pieczenia, aż zgaśnie lampka termostatu.

#### Wskazówki do pieczenia ciasta

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o ok. 10 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 i skróć czas pieczenia. Nawilż warstwy ciasta sosem złożonym z mleka, oleju, jajka i jogurtu.

- Jeśli pieczenie ciasta trwa zbyt długo, sprawdź czy grubość przygotowanego ciasta nie przekracza głębokości blachy.
- Jeśli góra ciasta brązowieje, ale dolna część nie jest upieczona, sprawdź, czy na dnie ciasta nie ma zbyt wiele użytego dom pieczenia sosu. Aby ciasto brązowało równomiernie postaraj się rozprowadzić sos równo pomiędzy warstwami i górą ciasta.




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


#### Wskazówki przy gotowaniu jarzyn

- Jeśli potrawa warzywna puszcza soki i zbyt szybko wysycha, gotuj ją w garnku z pokrywką zamiast blachy. Zamknięte naczynia zatrzymują sok z potrawy.

- Jeśli potrawa warzywna nie udużyła się, najpierw ugotuj te warzywa lub przegotuj je jak potrawę z puszki i wsadź do piekarnika.

## Jak obsługiwać grill

 Przed użyciem piekarnika należy nastawić zegar. Piekarnik nie działa, jeśli nie nastawiono zegara.

 Można się poparzyć od gorących powierzchni!  
Zamykaj drzwiczki na czas grillowania.

## Włączanie grilla

1. Nastaw pokrętkę funkcji na symbol grilla.

## Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu

### Grillowanie na grillu elektrycznym

Potrawa	Poziom	Czas grillowania
Ryby	4...5	20...25 min. #
Sznycle z kurczaka	4...5	25...35 min.
Kotlety jagnięce	4...5	20...25 min.
Pieczeń wołowa	4...5	25...30 min. #
Kotlety cielęce	4...5	25...30 min. #
Opiekanie chleba	4	1...2 min.
# zależnie od grubości		

2. Nastawianie temperatury grilla
3. W razie potrzeby podgrzewaj przez ok. 5 minut.

» Kontrolka termostatu świeci się.

## Wyłączanie grilla

1. Obróć pokrętkę sterowania grillem do górnej pozycji "Off" ("wył. ").



## Poziomy pieczenia

Aby uzyskać najlepszy zasięg działania grilla należy umieścić drucianą półkę blisko przodu piekarnika, zachowując jedynie odstęp uniemożliwiający jej bezpośrednie stykanie się ze szklanymi drzwiczkami. Umieszczenie drucianej półki całkiem z tyłu piekarnika spowoduje zmniejszenie efektywności grilla.



## 7 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 porażeniem elektrycznością!  
Aby uniknąć porażenie elektrycznego, przed czyszczeniem urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania.
-  Można się poparzyć od gorących powierzchni!  
Przed czyszczeniem piekarnika odczekaj, aż ostygnie.
- 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 nie używaj urządzeń czyszczących parą.

### Oczyszczenie płyty

#### Powierzchnie szklano-ceramiczne

Przetrzyj powierzchnie ceramiczne ściereczką zamoczoną w zimnej wodzie w taki sposób, aby nie pozostały na nich resztki środka czyszczącego. Wytrzyj je do sucha miękką i suchą ściereczką. Pozostawione resztki mogą spowodować uszkodzenie powierzchni szklano-ceramicznej przy ponownym użyciu płyty. Zaszłył na powierzchni szklano-ceramicznej resztek w żadnym razie nie należy skrobać żyłką, wełną żelazną, ani podobnymi narzędziami. Plamy wapienne (żółte) usuwa się niewielką ilością środka do czyszczenia z wapienia, np. octu lub soku z cytryny. Można także użyć odpowiednich środków dostępnych na rynku. Jeśli powierzchnia jest bardzo zabrudzona, zamocz gąbkę w środku czyszczącym i odczekaj, aż nim nasiąknie. Następnie oczyść powierzchnię płyty wilgotną ściereczką.

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

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

## Czyszczenie panelu sterowania

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

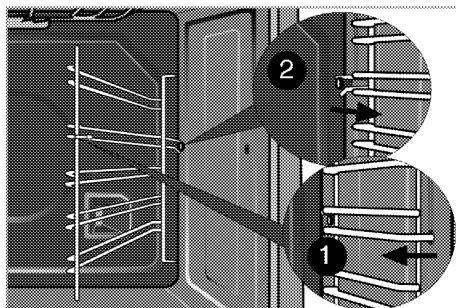
- i** Uszkodzenie panelu sterowania!  
Do czyszczenia panelu sterowania nie zdejmuj gałek pokręteł.

## Czyszczenie piekarnika

Do czyszczenia piekarnika nie trzeba żadnego specjalnego środka czyszczącego. Zaleca się wycieranie piekarnika wilgotną ściereczką zanim ostygnie.

Aby oczyścić ściany boczne,

1. Odczep przedni zacpek prowadnicy wyciągając go ze ścianki bocznej piekarnika.
2. Wyciągnij prowadnicę na zewnątrz.

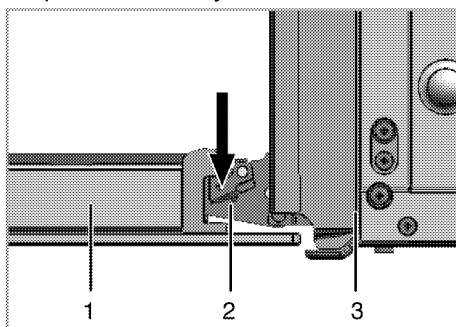


## Czyszczenie drzwiczek piekarnika

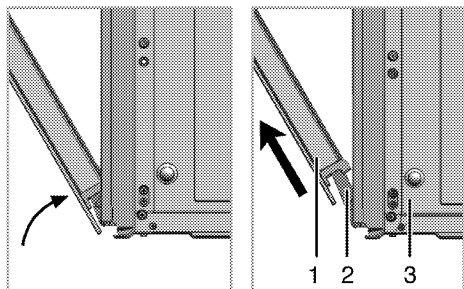
Do czyszczenia drzwiczek piekarnika nie należy używać żadnych szorstkich środków czyszczących ani ostrych skrobaczek metalowych, środki te mogą rysować powierzchnie szklane i uszkodzić je.

## Demontaż drzwiczek piekarnika

1. Otwórz drzwiczki piekarnika.
2. Otwórz zacisk w obudowie zawiasu po prawej i lewej stronie drzwiczek przyciskając je ku dołowi, jak pokazano na rysunku.



- 1 Drzwiczki piekarnika
- 2 Zawias
- 3 Piekarnik



3. Uchyl drzwiczki piekarnika do połowy.
4. Zdejmij drzwiczki ciągnąc je ku górze aby uwolnić je z zawiasów.

- i** Aby z powrotem założyć drzwiczki, należy w odwrotnej kolejności wykonać kroki procesu zdejmowania (kroki 4, 3, 2 oraz 1). Przy zakładaniu drzwi z powrotem nie zapomnij zamknąć zaciski w obudowach zawiasów.

## Wymiana lampki w piekarniku

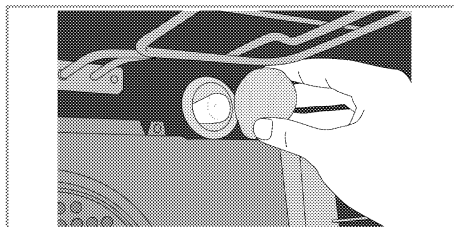
- ⚠** Można się poparzyć od gorących powierzchni!  
Aby uniknąć zagrożenia porażeniem elektrycznością upewnij się, że urządzenie zostało wyłączone i ostygło.

- i** Lampka w piekarniku to specjalna żarówka odporna na temperatury do 300 °C. Patrz *Dane techniczne, strona 5*, w których podano szczegóły. Lampki do piekarnika można nabyć u autoryzowanego przedstawiciela serwisu.

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

### Jeśli w piekarniku jest lampka okrągła:


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




3. Wymij lampkę z piekarnika przekręcając ją w lewo i wymień ją na nową.
4. Załóż szklaną pokrywę.

## 8 Rozwiązywanie problemów

### W czasie pracy piekarnik wydziela parę.

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

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

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

### Produkt nie działa.

- Bezpiecznik uszkodzony lub zadziałał. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*
- Piekarnik nie jest przyłączony do (uziemionego) gniazdka. >>> *Sprawdź kontakt wtyczki.*
- Przyciski/pokręta/ klawisze na panelu sterowania nie działają. >>> *Być może założono blokadę przycisków. Prosimy wyłączyć ją. (Patrz: Jak używać blokady przycisków, strona 24 )*

### Nie świeci lampka w piekarniku.


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

### Piecyk nie grzeje.

- Pokręto funkcji i/lub temperatury nie są ustawione >>> *Ustaw funkcję i temperaturę pokrętłami/klawiszami funkcji i/lub temperatury.*
- W modelach z programatorem czasowym, nie nastawiono programatora >>> *Nastaw zegar.*  
(W produktach z piekarnikiem mikrofalowym, regulator czasowy steruje tylko piekarnikiem mikrofalowym.)
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź, czy jest prąd. Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*

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

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

-  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.