

# PIEKARNIK DO ZABUDOWY

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

GEIS 75000 X

PL

[www.grundig.com](http://www.grundig.com)

AUS GUTEM GRUND  
**GRUNDIG**

285.4458.09/R.AD/16.07.2018/8-4



## Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!






Drogi Kliencie,

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

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

### Objaśnienie symboli

W niniejszej instrukcji użytkowania stosuje się następujące symbole:

	Ważna informacja lub przydatna wskazówka dot. użytkowania
	Ostrzeżenie przed zagrożeniem dla życia i mienia.
	Ostrzeżenie przed porażeniem elektrycznym.
	Ostrzeżenie przed zagrożeniem pożarem.
	Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

*Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi  
Dyrektywami Unii Europejskiej:  
- 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)**

# SPIS TREŚCI

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

Ogólne zasady bezpieczeństwa .....	4
Bezpieczeństwo elektryczne ..	5
Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu ..	7
Zamierzone przeznaczenie ..	10
Bezpieczeństwo dzieci .....	10
Stare urządzenia .....	11
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych .....	11

## **2 Informacje ogólne** **12**

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

## **3 Instalacja** **15**

Przed zainstalowaniem .....	15
Instalacja i przyłączenie .....	17
Przyszły transport .....	20

## **4 Przygotowanie** **21**

Jak oszczędzać energię .....	21
Pierwszy raz .....	21
Pora dnia .....	21
Pierwsze czyszczenie .....	22
Podgrzewanie wstępne .....	22

## **5 Jak obsługiwać piekarnik** **24**

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu. ....	24
Jak obsługiwać piekarnik elektryczny .....	25
Tryby pracy .....	28
Obsługa panelu sterowania piekarnikiem .....	31
Blokada przycisków .....	35
Używanie zegara jako alarmu .....	36
Tabela czasów pieczenia .....	37
Menu ustawień .....	39
Jak obsługiwać grill .....	41
Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu .....	42

## **6 Czyszczenie i konserwacja** **43**

Informacje ogólne .....	43
Czyszczenie panelu sterowania .....	43
Czyszczenie piekarnika .....	44
Przenoszenie drzwiczek piekarnika .....	47
Wymywanie szyby w drzwiczkach .....	47
Wymiana lampki w piekarniku .....	49

## **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 uprzednim poinstruowaniu w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia.

Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem.

- W razie przekazania produktu innej osobie do użytku osobistego lub do celów związanych z wykorzystaniem używanego produktu należy przekazać go wraz z podręcznikiem użytkownika, etykietami produktu i innymi stosownymi dokumentami i elementami.
- Instalacje i naprawy musi zawsze wykonywać autoryzowany pracownik serwisowy. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję. Przed instalacją uważnie przeczytaj tę instrukcję.

- Nie wolno uruchamiać tego wyrobu, jeśli jest niesprawny lub widocznie uszkodzony.
- Po każdym użyciu sprawdź, czy wyłączony zostały pokrętła funkcjonalne.

#### Bezpieczeństwo elektryczne

- W razie awarii tego urządzenia nie należy go używać do czasu naprawy przez autoryzowany serwis. Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Piekarnik ten można podłączyć tylko do gniazdka z uziemieniem o napięciu i z zabezpieczeniem jakie podano w "Danych technicznych. Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie ponosi odpowiedzialności za

jakiegokolwiek problemy wynikające z braku uziemienia tego piekarnika zgodnie z miejscowymi przepisami.

- Nie wolno myć piekarnika rozlewając nań wodę! Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi dłońmi. Nie wolno wyciągać wtyczki ciągnąc za przewód, należy ją wyciągnij chwytając za nią samą.
- Piekarnik ten trzeba odłączyć od zasilania na czas instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Aby uniknąć zagrożenie w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
- Piekarnik należy tak zainstalować, aby można było go

całkowicie odłączyć od sieci. Odłączenie to należy zapewnić albo poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka, albo wyłączenie wyłącznika, w który wyposażona jest domowa instalacja elektryczna, zgodnie z przepisami budowlanymi.

- Tylna powierzchnia piekarnika nagrzewa się w trakcie jego pracy. Upewnij się, że przyłącze elektryczne nie dotyka tej tylnej powierzchni; w przeciwnym razie może ono ulec uszkodzeniu.
- Przewód zasilający nie może się zakleszczyć między drzwiczkami i ramą piekarnika, a także nie można go prowadzić przez gorące powierzchnie. W przeciwnym wypadku izolacja przewodów może się topić i w rezultacie może nastąpić zwarcie.

- Wszelkie prace na układach i urządzeniach elektrycznych wykonywać może tylko upoważniony i wykwalifikowany personel.
- W razie jakiegokolwiek awarii wyłącz wyrób i odłącz go od sieci zasilającej. W tym celu wyłącz bezpiecznik zabezpieczający instalację domową.
- Upewnij się, że prąd bezpiecznika jest odpowiedni dla tego wyrobu.

Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie i jego części są gorące. Nie dotykać nagrzaných części. Dzieci poniżej 8 lat mogą przebywać w pobliżu urządzenia wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych.
- Nigdy nie wolno używać tego wyrobu w stanie

zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu i/lub innych środków odmieniających świadomość.

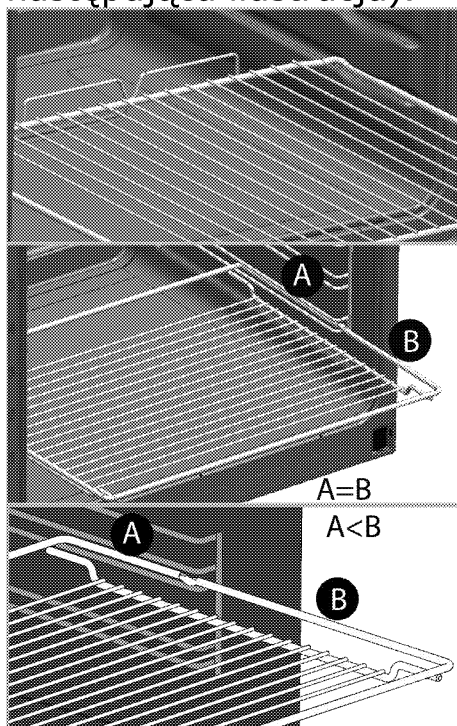
- Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.
- Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu tego wyrobu, ponieważ jego boki mogą bardzo się nagrzewać przy pracy.
- W trakcie użytkowania piekarnik nagrzewa się. Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.



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

Właściwe umieszczenie rusztu i foremki na stelażach

Właściwe umieszczenie 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 wyjąta lub popękana 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 drucziany, 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 upewnij się, że piekarnik jest wyłączony, aby uniknąć zagrożenia porażeniem 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.
- 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 dopuszczać do przebywania dzieci w jego pobliżu ani do zabawy.

- Nie stawiaj na tym urządzeniu żadnych przedmiotów, po które mogłyby sięgać dzieci.
- Gdy drzwiczki są otwarte, nie obciążaj ich żadnymi ciężkimi przedmiotami i nie pozwalaj dzieciom siadać na nich. Piekarnik może się przewrócić, lub mogą się uszkodzić zawiasy drzwiczek.

### **Stare urządzenia**

### **Zgodność z dyrektywą**

### **WEEE i usuwanie**

### **odpadów:**



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

Wyrób ten wykonano z części i materiałów wysokiej jakości, które mogą być odzyskane i użyte jako surowce wtórne. Po zakończeniu użytkowania nie należy pozbywać się go razem z innymi odpadkami domowymi. Należy przekazać go do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych

na surowce wtórne. Aby dowiedzieć się, gdzie jest najbliższy taki punkt, prosimy skonsultować się z władzami lokalnymi.

Odpowiednie postępowanie ze użytym sprzętem zapobiega potencjalnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

### **Zgodność z dyrektywą RoHS:**

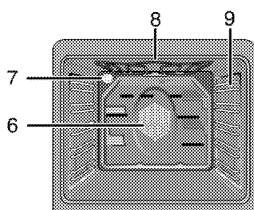
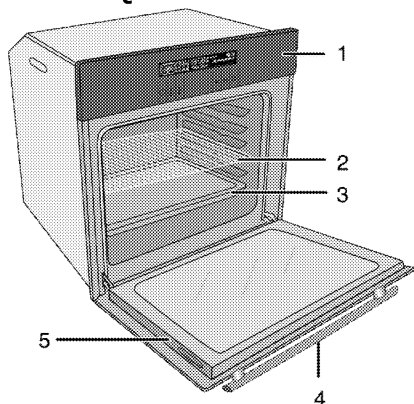
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

### **Pozbywanie się materiałów opakowaniowych**

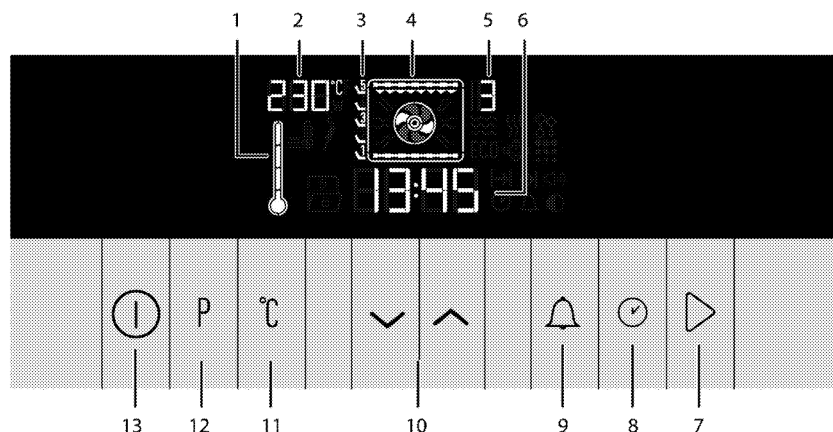
- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępne dla dzieci. Opakowanie tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnych. Należy odpowiednio się ich pozbywać i sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać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

# 2 Informacje ogólne

## Opis urządzenia



- |   |                    |   |                                       |
|---|--------------------|---|---------------------------------------|
| 1 | Panel sterowania   | 6 | Silnik wentylatora (za płytą stalową) |
| 2 | Półka druciana     | 7 | Lampka                                |
| 3 | Tacka              | 8 | Górny element grzewczy                |
| 4 | Uchwyt             | 9 | Pozycje półki                         |
| 5 | Drzwiczki przednie |   |                                       |



- |   |  |    |  |
|---|--|----|--|
| 1 | Symbol temperatury wewnątrz piekarnika | 8  | Klawisz czasu i ustawień                   |
| 2 | Pole wskaźnika temperatury             | 9  | Przycisk alarmu                            |
| 3 | Pozycje półki                          | 10 | Klawisze w górę/ dół (Krok menu)           |
| 4 | Wyświetlacz funkcji                    | 11 | Przycisk temperatura - ustawienia boostera |
| 5 | Numer funkcji                          | 12 | Przycisk powrotu do wyświetlania funkcji   |
| 6 | Pole wskaźnika czasu bieżącego         | 13 | Klawisz ZAŁ./WYŁ.                          |
| 7 | Przycisk start/stop gotowania          |    |  |

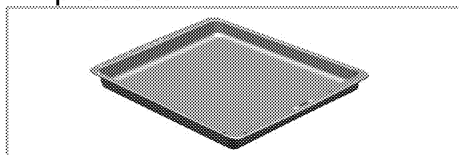
## Zawartość opakowania



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

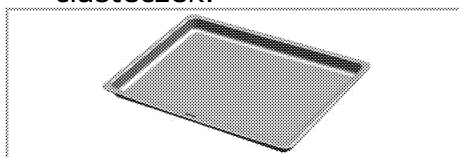
1. **Instrukcja użytkowania**
2. **Blacha do pieczenia**

Służy do pieczenia ciast, mrożonek i dużych porcji pieczeni.



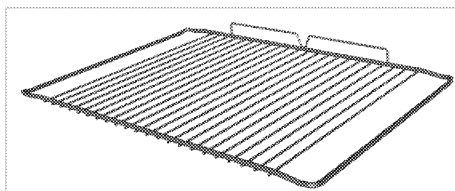
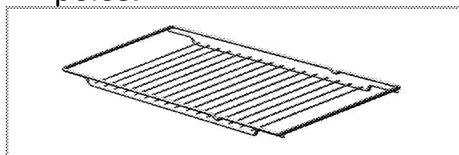
3. **Foremka do pieczenia ciasta**

Służy do pieczenia herbatników i kruchych ciasteczek.



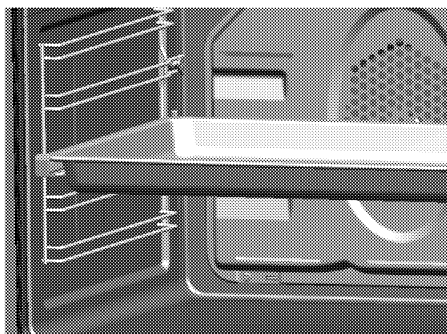
4. **Półka druciana**

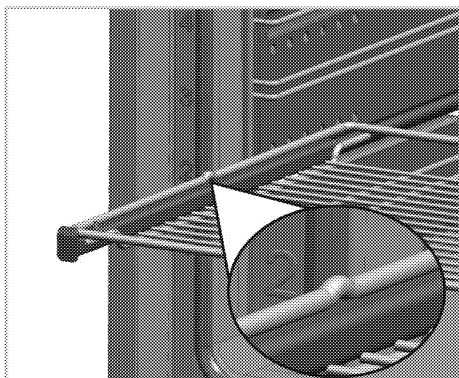
Służy do pieczenia oraz do ustawiania potraw do smażenia, pieczenia lub gotowania w naczyniach do zapiekanek na wybranej półce.



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

Teleskopowe stelaże pozwalają na łatwe zakładanie i zdejmowanie foremek oraz rusztu. Podczas używania foremki i rusztu ze stelażem teleskopowym, muszą być do nich dosunięte kołki znajdujące się z tyłu stelaża teleskopowego, przy krawędziach rusztu i foremki.





## Dane techniczne

Napięcie/częstotliwość	220-240 V ~ 50 Hz
Łączne zużycie energii el.	3,1kW
Bezpiecznik	16 A
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</b>
Oświetlenie wewnętrzne	15/25 W
Zużycie energii el. przez grill.	2.2 kW

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

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

\*\* Patrz: *Instalacja, strona 15.*


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


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


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

# 3 Instalacja

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

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

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


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


## Przed zainstalowaniem


Urządzenie to przeznaczone jest do zainstalowania w dostępnych w handlu szafkach kuchennych. Pomiędzy tym

urządzeniem a ścianami lub meblami kuchennymi należy pozostawić bezpieczny odstęp. Patrz: rysunek (wymiary w mm)

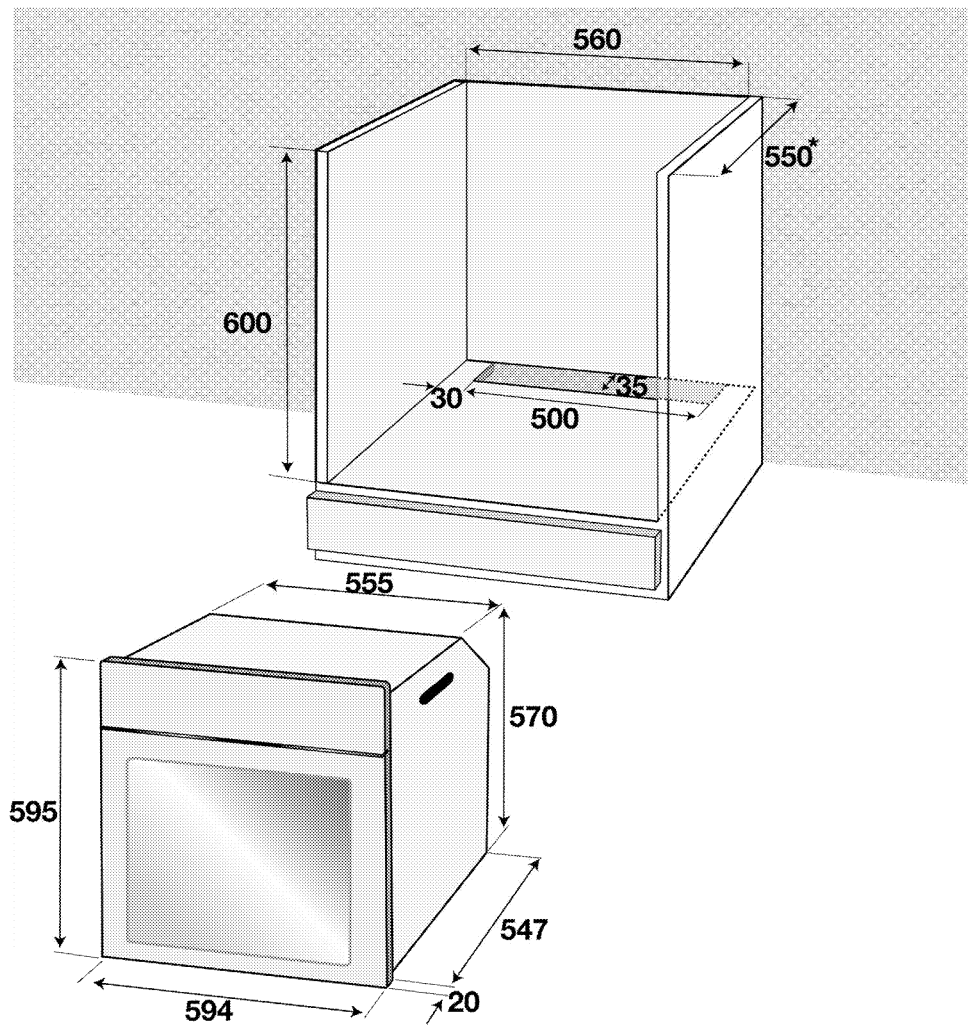
- Powierzchnie zastosowanych syntetycznych laminatów i lepszy muszą być odporne na wysoką temperaturę (minimum 100 °C).
- Szafki kuchenne należy ustawić równo i przymocować.
- Jeśli pod piekarnikiem jest szuflada, trzeba pomiędzy nimi założyć półkę.
- Urządzenie nosić muszą przynajmniej dwie osoby.

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

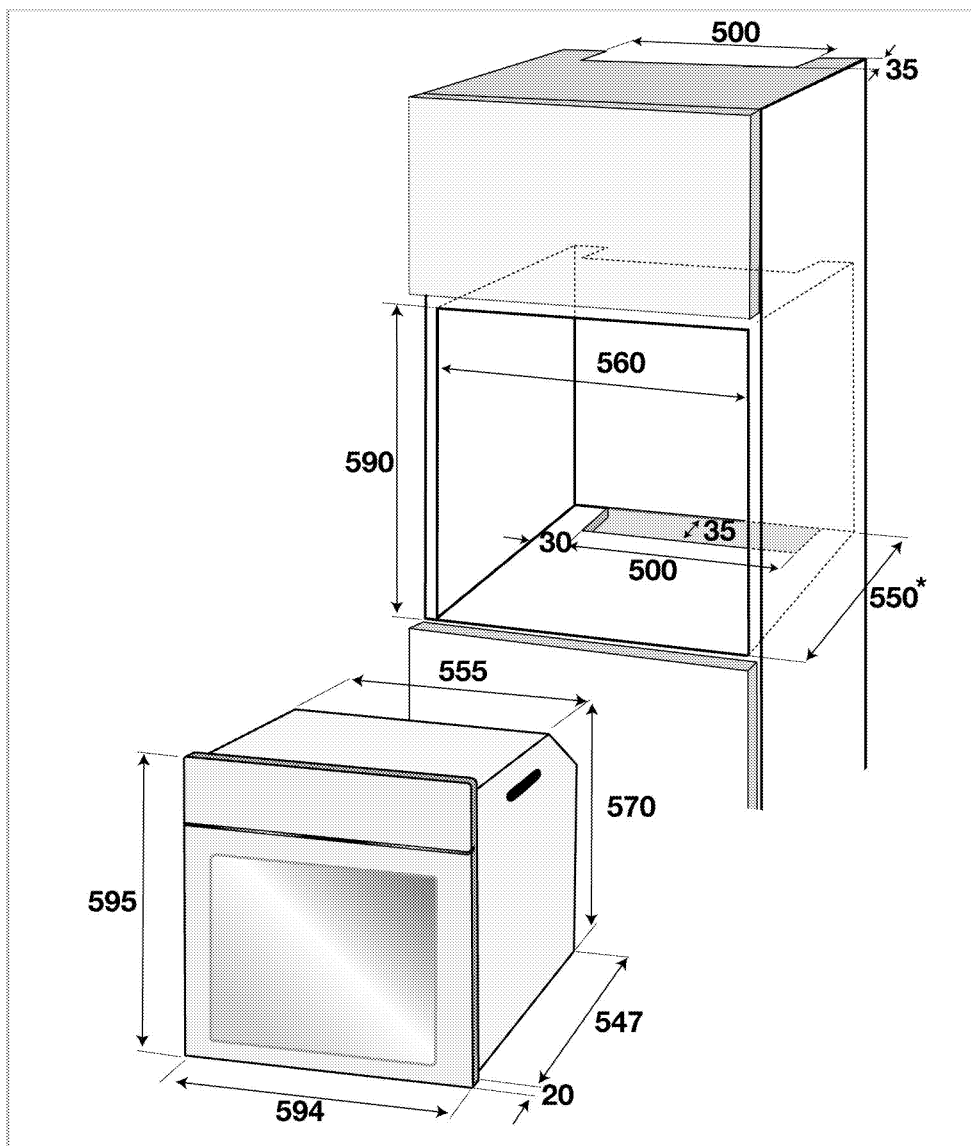
 Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę.

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





\* min.



\* min.

### Instalacja i przyłączenie


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


### Przyłączenie elektryczne


Przyłączyć ten wyrób do uziemionego gniazda / obwodu zabezpieczonego miniaturowym wyłącznikiem automatycznym o odpowiedniej mocy, jak podano w tabeli „Dane


techniczne". Zlecić wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używany jest transformator do zasilania. Nasza firma nie odpowiada za żadne szkody wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uziemienia, zgodnie z przepisami miejscowymi.

- 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:**  
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:**  
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).

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

- Przyłączenie musi być zgodne z przepisami krajowymi.

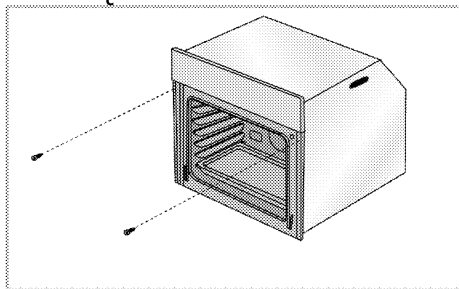


Podczas podłączania kabli należy przestrzegać krajowych/miejscowych przepisów elektrycznych oraz korzystać z właściwego dla piekarnika gniazda zasilającego / obwodu oraz wtyczki. Jeśli ograniczenia mocy produktu znajdują się poza obecną obciążalnością wtyczki i gniazda zasilającego / obwodu, należy podłączyć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

Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka.

### **Instalowanie wyrobu**

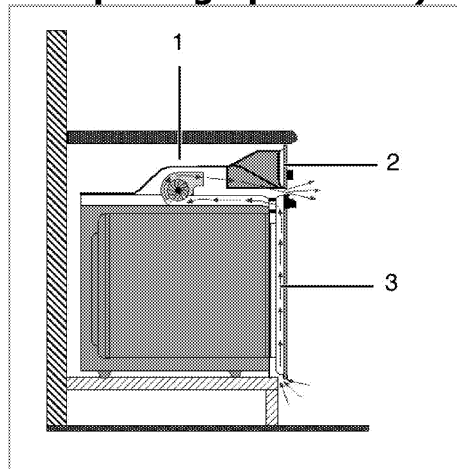
1. Wsuń piekarnik do szafki, wyrównaj ustawienie i zabezpiecz, sprawdzając, czy przewód zasilania nie jest uszkodzony ani nie uwiązł.



Zabezpiecz piekarnik 2 śrubkami, jak na rysunku.

### **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 grubą tekturę i zabezpiecz taśmą klejącą.
- Aby zapobiec uszkodzeniu drzwiczek przez ruszt druciany i tackę z wnętrza piekarnika włóż do jego środka pasek tektury,

równy 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.



Sprawdź, 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

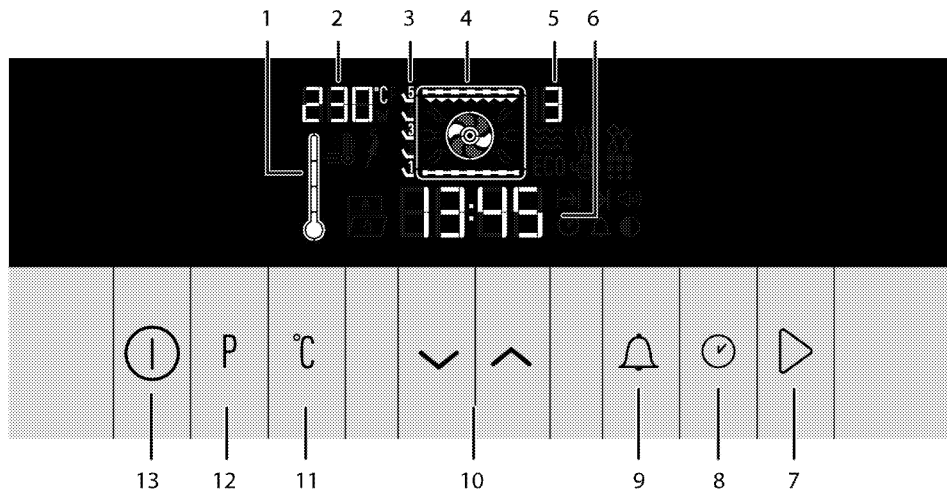
dwóch naczyniach obok siebie na ruszcie.

- 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

### Pora dnia

**i** Przed użyciem piekarnika należy nastawić czas. Bez nastawienia czasomierza, piekarnik nie będzie działać.



- 1 Symbol temperatury wewnątrz piekarnika
- 2 Pole wskaźnika temperatury

- 3 Pozycje półki
- 4 Wyświetlacz funkcji
- 5 Numer funkcji

- 6 Pole wskaźnika czasu bieżącego
- 7 Przycisk start/stop gotowania
- 8 Klawisz czasu i ustawień
- 9 Przycisk alarmu
- 10 Klawisze w górę/ dół (Krok menu)
- 11 Przycisk temperatura – ustawienia boostera
- 12 Przycisk powrotu do wyświetlania funkcji
- 13 Klawisz ZAŁ./WYŁ.

## Nastawianie czasu



1. Włączyć zasilanie produktu.
2. Na wyświetlaczu wyświetlona zostanie wartość „00.00” i zacznie migać symbol ☺ . Ustawić godzinę za pomocą przycisków ^/∨ .

Naciskając przycisk ^ lub ∨ , można przyspieszyć przewijanie godziny.

3. Dotknąć ☺ , aby potwierdzić ustawienie.

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



W razie awarii zasilania lub odłączenia i ponownego podłączenia produktu do sieci elektrycznej znowu zostanie wyświetlone menu ustawień godziny. Ustawiona pora dnia zostanie zachowana w razie krótkich przerw zasilania. W takich przypadkach można kontynuować, potwierdzając wartość godziny.

## 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 *Jak obsługiwać grill , strona 41*.
4. Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
5. Wyłącz grill; patrz *Jak obsługiwać grill , strona 41*



W trakcie pierwszego uruchomienia przez parę godzin mogą się wydzielać dym i zapach. Jest to całkiem normalne. Zadbaj o dobrą wentylację kuchni i pozbadź 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 ulotnić 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 rumienia się, gdy się je grilluje,

zachowują miłą kruchość i nie wysychają. Do grillowania szczególnie nadają się płaskie kawałki, nadziane na szpikulec szaszłyki i kiełbaski, a także warzywa o znacznej zawartości wody, takie jak pomidory i cebule.

- Rozłóż kawałki mięsa do grillowania na ruszcie drucianym lub w foremce do pieczenia z rusztem drucianym w taki sposób, aby pokryta nimi powierzchnia nie wystawała poza grzałkę.
- Wsuń ten ruszt druciany lub foremkę do pieczenia z rusztem na wybrany poziom w piekarniku. Jeśli grillujesz na ruszcie drucianym, na dolną półkę wsuń foremkę do pieczenia na kapiący

tłuszcz. Aby łatwiej oczyścić to naczynie z tłuszczu wlej do niego trochę wody.

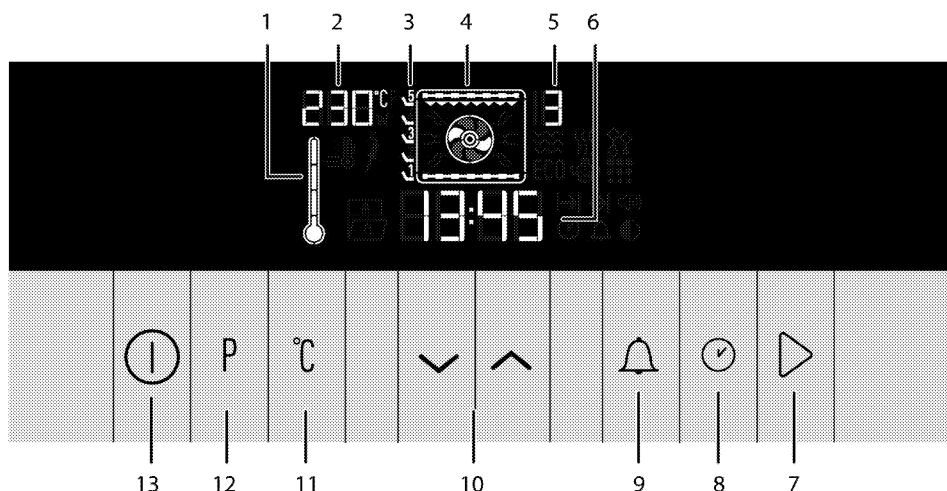


Żywność nie nadająca się do grillowania stwarza zagrożenie pożarowe. Do grillowania używaj wyłącznie żywności, która nadaje się do przyrządzania w wysokich temperaturach. Nie wkładaj żywności do grilla zbyt głęboko. Tam jest najgoręcej i tłusta żywność może się zapalić.

## Jak obsługiwać piekarnik elektryczny



Przed użyciem piekarnika należy nastawić czas. Bez nastawienia czasomierza, piekarnik nie będzie działać.







- 1 Symbol temperatury wewnątrz piekarnika
- 2 Pole wskaźnika temperatury

- 3 Pozycje półki
- 4 Wyświetlacz funkcji

- 5 Numer funkcji
- 6 Pole wskaźnika czasu bieżącego
- 7 Przycisk start/stop gotowania
- 8 Klawisz czasu i ustawień
- 9 Przycisk alarmu
- 10 Klawisze w górę/ dół (Krok menu)
- 11 Przycisk temperatura – ustawienia boostera
- 12 Przycisk powrotu do wyświetlania funkcji
- 13 Klawisz ZAŁ./WYŁ.



### Wyświetlane symbole:


-  Symbol szybkiego nagrzewania (Booster)
-  Symbol czasu pieczenia
-  Symbol godziny zakończenia pieczenia
-  Symbol alarmu
-  Symbol aktualnego czasu
-  Symbol ustawienia głośności
-  Symbol ustawiania jasności
-  Symbol rozmrażania
-  Symbol blokady przycisków
-  Symbol otwartych drzwiczek
-  Symbol temperatury wewnętrznej piekarnika
-  Symbol sondy do mięsa\*
-  Symbol pirolizy\*
-  Symbol prostego czyszczenia parowego\*
-  Symbol gotowania na parze\*

\* Mogą występować różnice między modelami piekarników.


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




będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina.



Tylko przyciski  oraz  są aktywne, gdy wyświetlacz jest w tym trybie. Wszystkie czynności można wykonać w menu Ustawienia.

Gdy piekarnik jest gorący, można sprawdzić jego temperaturę wewnętrzną, dotykając przycisku .

### Wybieranie temperatury i trybu pracy

1. Dotknąć , aby włączyć piekarnik.
2. Po włączeniu piekarnika pojawi się ekran początkowy. Na tym ekranie wyświetlane są informacje o zalecanej temperaturze (pod wskaźnikiem temperatury) oraz aktywnych grzałkach i zalecanym ustawieniu półki.

 Po krótkim dotknięciu przycisku  na tym ekranie piekarnik wyda dźwięk ostrzegawczy. Dotknąć przycisku  dłużej niż przez 1 sekundę, aby włączyć piekarnik.

3. Dotknąć  lub , aby wybrać żądany tryb pracy (funkcję).

Po wybraniu funkcji można ustawić opcje „Temperature” (Temperatura), „Cook time” (Czas gotowania), „Cook end time” (Czas zakończenia

gotowania) i „Booster” (Szybkie nagrzewanie).

4. Dotknąć przycisku  $\text{C}$ , aby zmienić temperaturę. Symbol „°C” miga na wyświetlaczu.



5. Dotknąć  $\wedge/\vee$  aż żądana wartość temperatury pojawi się w polu wskaźnika temperatury. Dotknąć  $\text{C}$ ,  $\Delta$  lub  $\odot$ , gdy na wyświetlaczu pojawi się żądana wartość. Jeśli nie dotknie się żadnego przycisku, ustawiona wartość zostanie automatycznie potwierdzona po 10 sekundach.

6. Po ustawieniu funkcji i temperatury dotknąć przycisku  $\triangleright$ , aby zacząć pieczenie. Rozpoczyna się pieczenie i  $\downarrow$  pojawia się na wyświetlaczu. Ponieważ temperatura w piekarniku wzrasta, poziom wyświetlany na środku symbolu również się zwiększa.



Jeśli podczas pieczenia otwarte są drzwiczki piekarnika,  $\downarrow$  pojawi się na wyświetlaczu.

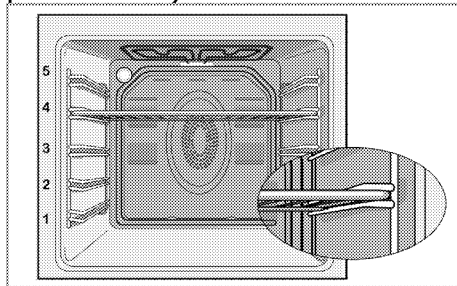
## Wyłączanie piekarnika elektrycznego

Dotknąć przycisku  $\text{C}$ , aby wyłączyć piekarnik.

Ważne jest, aby prawidłowo umieszczać ruszt druciany na półce drucianej. Ruszt druciany trzeba wsadzić pomiędzy półki druciane jak pokazano na rysunku.

Ruszt druciany nie może się opierać o tylną ścianę piekarnika. Aby poprawić wydajność grillowania, przesunąć ruszt druciany do przedniej sekcji stelażu i ustalić go przy pomocy drzwiczek.

(Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)



## Pozycje stelażu (modele z rusztem drucianym)






Ważne jest, aby prawidłowo umieszczać ruszt druciany na półce drucianej. Ruszt druciany trzeba wsadzić pomiędzy półki druciane jak pokazano na rysunku.



Ruszt druciany nie może się opierać o tylną ścianę piekarnika. Aby poprawić

wydajność grillowania, przesunąć ruszt druciany do przedniej sekcji stelażu i ustalić go przy pomocy drzwiczek.

## Tabela funkcji

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

	Funkcje różnią się w zależności od modelu piekarnika.
	Ze względów bezpieczeństwa maksymalny czas pieczenia we wszystkich trybach z wyjątkiem utrzymywania w cieple ograniczono do 6 godzin.
	Przy każdej regulacji na wyświetlaczu migać będą odnośne symbole.
	Wyświetlanie funkcji można przywrócić, dotykając przycisku P na dowolnym ekranie.
	W razie przerwy w zasilaniu program zostanie skasowany. Trzeba wówczas zaprogramować piekarnik od nowa.

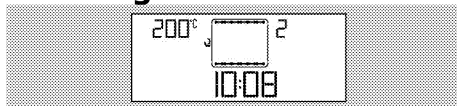
	Bieżącej godziny nie można nastawić, gdy piekarnik wykonuje jakąś funkcję lub zaprogramowano go do pracy w trybie półautomatycznym bądź w pełni automatycznym.
	Nawet jeśli piekarnik jest wyłączony, lampka w jego wnętrzu zapala się wraz z otwarciem drzwiczek.

Funkcja	Zalecana temperatura (°C)	Zakres temperatur (°C)
Statyczna	200	40-280
Statyczna + wentylator	175	40-280
SURF	180	40-280
Multi (3D)	205	40-280
Termoobieg + spód	210	40-280
Pełny ruszt + termoobieg	200	40-280
Pełny ruszt	280	40-280
Dolny ruszt	280	40-280
Wentylator eko	180	160-220
Dolna grzałka	180	40-220
Utrzymywanie w cieple	60	40-100
Rozmrażanie	-	-
* Funkcje różnią się w zależności od modelu produktu.		

## Tryby pracy

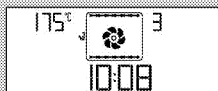
Podana tutaj kolejność trybów pracy może różnić się od ich układu dla tego urządzenia.

### 1. Grzałki górna i dolna



Żywność nagrzewana jest równocześnie od góry i od dołu. Na przykład, nadaje się do ciasta, ciasteczek oraz ciasta i zapiekanek w foremkach do pieczenia. Piecz w jednej tylko blasze. Na ekranie wyświetli się właściwa pozycja półki.

## 2. Grzanie dolne/górne z termoobiegiem



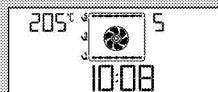
Gorące powietrze nagrzane grzałkami górną i dolną jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. Piecz w jednej tylko blasze.

## 3. Funkcja surfowania



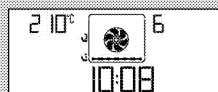
Gorące powietrze nagrzane grzałką tylną z termoobiegiem jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. Jest to przydatne do gotowania potraw na różnych poziomach półek i w większości przypadków nie potrzeba wstępnego podgrzewania. Nadaje się do pieczenia w kilku blachach na raz.

## 4. Funkcja "3D"



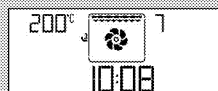
Działają grzałki dolna i górna oraz nagrzewanie z termoobiegiem. Potrawy pieką się równomiernie i szybko rumienia. Piecz w jednej tylko blasze.

## 5. Funkcja pizza



Działają grzałka dolna i nagrzewanie z termoobiegiem. Nadaje się do pieczenia pizzy.

## 6. Full grill+termoobieg



Gorące powietrze nagrzane dużym grillem jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. Nadaje się do grillowania dużych ilości mięsa.

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

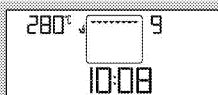
## 7. Full grill



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

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

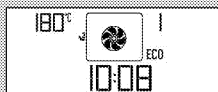
## 8. Grill



Działa mały grill w suficie piekarnika. Nadaje się do grillowania i potraw gratynowanych.

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

## 9. Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan

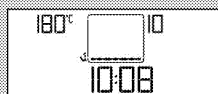


Aby oszczędzić energię el. można użyć tej funkcji zamiast pieczenia, które wykonałoby się stosując termoobieg w temperaturze z zakresu 160-220°C. Ale nieco przedłuży się czas gotowania.

Czasy trwania pieczenia w odniesieniu do tej funkcji przedstawiono w tabeli **Nagrzewanie**

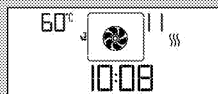
## wentylatorowe Eco Fan.

### 10. Grzałka dolna



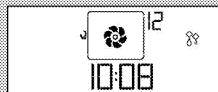
Pracuje tylko grzałka dolna. Nie nadaje się do pizzy ani do rumienienia potrawy od spodu po upieczeniu.

### 11. Utrzymywanie w cieple



Służy do utrzymywania potraw gotowych do podawania przez długi okres czasu.

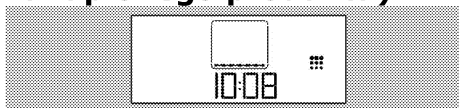
### 12. Praca z wentylatorem.



Piekarnik nie jest nagrzewany. Pracuje tylko wentylator (w ścianie tylnej). Nadaje się od powolnego odtajania mrożonek ziarnistych w

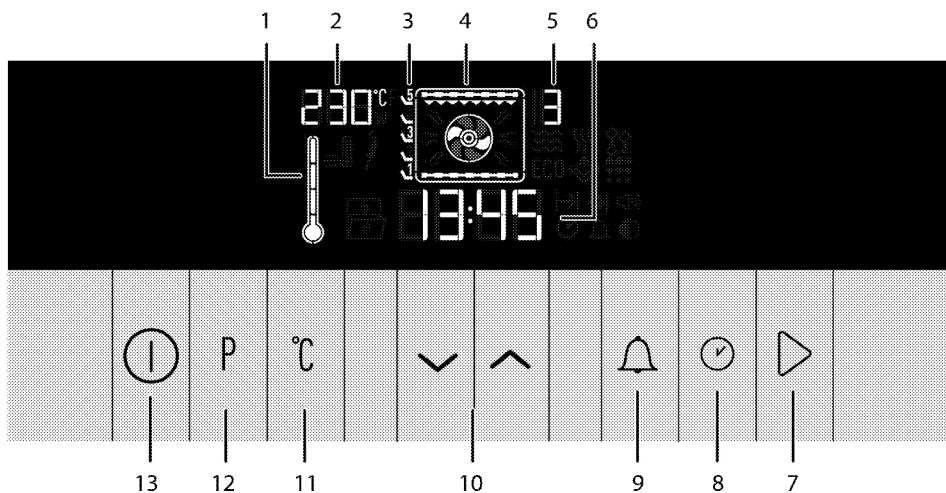
temperaturze pokojowej lub studzenia potraw gotowanych.

13. **Łatwe czyszczenie parowe**  
**(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).**



Ta funkcja umożliwia zmiękczenie zanieczyszczeń w piekarniku (jeśli nie pozostawały zbyt długo) oraz ich łatwe usunięcie. Informacje na temat łatwego czyszczenia parowego zawiera część „Czyszczenie – łatwe czyszczenie parowe”.

### Obsługa panelu sterowania piekarnikiem



- |   |  |    |  |
|---|--|----|--|
| 1 | Symbol temperatury wewnątrz piekarnika | 10 | Klawisze w górę/ dół (Krok menu)           |
| 2 | Pole wskaźnika temperatury             | 11 | Przycisk temperatura – ustawienia boostera |
| 3 | Pozycje półki                          | 12 | Przycisk powrotu do wyświetlania funkcji   |
| 4 | Wyświetlacz funkcji                    | 13 | Klawisz ZAŁ./WYŁ.                          |
| 5 | Numer funkcji                          |    |  |
| 6 | Pole wskaźnika czasu bieżącego         |    |  |
| 7 | Przycisk start/stop gotowania          |    |  |
| 8 | Klawisz czasu i ustawień               |    |  |
| 9 | Przycisk alarmu                        |    |  |




### Praca w trybie półautomatycznym




W tym trybie pracy można nastawić czas, przez który

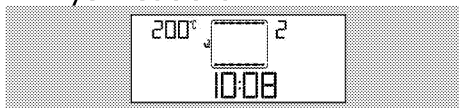








piekarnik będzie działać (czas gotowania).


1. Dotknąć przycisku , aby włączyć piekarnik.





 Po krótkim dotknięciu przycisku  na tym ekranie piekarnik wyda dźwięk ostrzegawczy. Dotknąć przycisku  dłużej niż przez 1 sekundę, aby włączyć piekarnik.

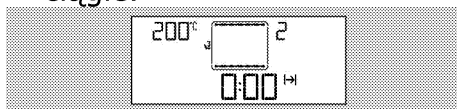
2. Dotknąć przycisku  lub , aby wybrać żądany tryb pracy (funkcję).
3. Dotknąć przycisku , aby zmienić temperaturę. Symbol „°C” miga na wyświetlaczu.





4. Dotknąć przycisku /  aż żądana wartość temperatury pojawi się w polu wskaźnika temperatury/wagi. Dotknąć przycisku ,  lub , gdy na wyświetlaczu pojawi się żądana wartość. Jeśli nie dotknie się żadnego przycisku, ustawiona wartość zostanie automatycznie potwierdzona po 10 sekundach.
5. Aby wyświetlić czas trwania pieczenia, nacisnąć raz przycisk , aby przewinąć do pozycji „Cook time” (Czas pieczenia) na wyświetlaczu




tekstowym.  Jednocześnie miga symbol .

6. Dotknąć przycisku / , aby nastawić czas trwania pieczenia i potwierdzić to ustawienie dotknięciem przycisku . Po nastawieniu czasu pieczenia  będzie się wyświetlać ciągle.




7. Wstawić potrawę do piekarnika i zamknąć drzwi.
8. Po ustawieniu żądanych funkcji i wartości temperatury oraz czasu dotknąć przycisku , aby zacząć pieczenie.



Rozpoczyna się pieczenie i  pojawia się na wyświetlaczu.

 Po krótkim dotknięciu przycisku  na tym ekranie piekarnik wyda dźwięk ostrzegawczy. Dotknąć przycisku  przez ponad 1 sekundę.

» Piekarnik będzie się nagrzewał aż do nastawionej temperatury i utrzyma ją aż do wybranej godziny zakończenia gotowania. Lampka w piekarniku jest włączona podczas procesu pieczenia.







Wszystkie segmenty symbolu  zaczną świecić, gdy piekarnik osiągnie nastawioną temperaturę.

9. Po zakończeniu pieczenia piekarnik wyda dźwięk ostrzegawczy.
10. Aby zatrzymać dźwięk ostrzegawczy, dotknąć dowolnego przycisku. Jeśli dotknie się , piekarnik będzie kontynuować pracę w wybranym trybie. Dźwięk ostrzegawczy ustanie.
11. Piekarnik wyłączy się automatycznie i wyświetli się aktualny czas, jeśli nie zostanie dotknięty przycisk .




## Przełączanie w tryb całkowicie automatyczny





W tym trybie pracy można nastawiać czas gotowania i godzinę jego zakończenia.

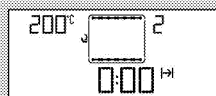
1. Dotknąć przycisku , aby włączyć piekarnik.
2. Dotknąć przycisku  lub , aby wybrać żądany tryb pracy (funkcję).
3. Jeśli chce się zmienić temperaturę, należy dotknąć  raz, aby wywołać wyświetlacz temperatury.




4. Dotknąć przycisku  aż żądana wartość temperatury


pojawi się w polu wskaźnika temperatury/wagi. Dotknąć przycisku ,  lub , gdy na wyświetlaczu pojawi się żądana wartość. Jeśli nie dotknie się żadnego przycisku, ustawiona wartość zostanie automatycznie potwierdzona po 10 sekundach.

5. Aby wyświetlić czas trwania pieczenia, nacisnąć raz przycisk , aby przewinąć do pozycji „Cook time” (Czas pieczenia) na wyświetlaczu tekstowym.  $\rightarrow$  Jednocześnie miga symbol .
6. Dotknąć przycisku , aby nastawić czas trwania pieczenia i potwierdzić to ustawienie dotknięciem przycisku . Po nastawieniu czasu pieczenia  $\rightarrow$  będzie się wyświetlać ciągle.



7. Dotknąć przycisku  dwa razy, aby nastawić godzinę zakończenia pieczenia. W międzyczasie na wyświetlaczu miga  $\rightarrow$ .




8. Dotknąć przycisku , aby nastawić godzinę zakończenia pieczenia i potwierdzić to ustawienie


dotknięciem przycisku  .



Po nastawieniu godziny zakończenia pieczenia → będzie się wyświetlać ciągle.

9. Wstawić potrawę do piekarnika i zamknąć drzwi.


10. Po ustawieniu funkcji, temperatury i godziny zakończenia pieczenia dotknąć przycisku  , aby zacząć pieczenie.



» Zegar piekarnika automatycznie wylicza moment rozpoczęcia pieczenia, odejmując czas pieczenia od ustawionego czasu zakończenia pieczenia.

11. Wybrany tryb pracy uruchomi się, gdy nadejdzie godzina rozpoczęcia pieczenia. Rozpoczyna się pieczenie i  pojawia się na wyświetlaczu. Piekarnik nagrzewa się do nastawionej temperatury. Utrzymuje tę temperaturę aż do końca czasu pieczenia. Lampka w piekarniku jest włączona podczas procesu pieczenia.

 Wszystkie segmenty symbolu  zaczną świecić, gdy piekarnik osiągnie nastawioną temperaturę.


12. Po zakończeniu pieczenia piekarnik wyda dźwięk ostrzegawczy.

13. Aby zatrzymać dźwięk ostrzegawczy, dotknąć dowolnego przycisku. Jeśli dotknie się  , piekarnik będzie kontynuować pracę w wybranym trybie. Dźwięk ostrzegawczy ustanie.


 Aby wyłączyć program półautomatyczny lub automatyczny po jego nastawieniu, trzeba wyzerować czas gotowania. Piekarnik można także wyłączyć, dotykając przycisku  .

## Ustawienie funkcji **Booster (szybkie nagrzewanie)**

Funkcji Booster (szybkie nagrzewanie) używa się, aby szybciej nagrzać piekarnik do nastawionej temperatury.

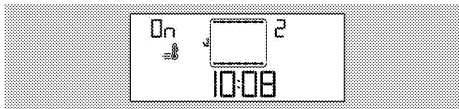
 Funkcji szybkiego nagrzewania nie można wybrać w trybach rozmrażania, termoobiegu i utrzymywania w cieple. W razie przerwy w zasilaniu ustawienia funkcji Booster są kasowane.

Wybrać żadaną funkcję gotowania, a następnie:

1. Dotknąć przycisku  . Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „OFF” (wył.).



2. Dotknąć przycisku  $\wedge$  . Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „ON” (wł.) i symbol  $\equiv$  . Dotknąć przycisku  $\text{C}$  , aby potwierdzić ustawienie.

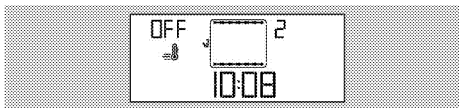


3. Po ustawieniu funkcji i temperatury dotknąć przycisku  $\triangleright$  , aby zacząć pieczenie. Rozpoczyna się pieczenie i  $\downarrow$  pojawia się na wyświetlaczu.

»  $\equiv$  znika po osiągnięciu żądanej temperatury, a piekarnik powraca do wykonywania funkcji aktywnej przed uruchomieniem szybkiego nagrzewania.

4. Aby skasować funkcję szybkiego nagrzewania, dotykać w krótkich odstępach czasu przycisku  $\text{C}$  aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat „ON” (wł.).

5. Dotknąć przycisku  $\vee$  . Wyświetlony zostanie komunikat „OFF” (wył.), a symbol  $\equiv$  zniknie z wyświetlacza. Dotknąć przycisku  $\text{C}$  , aby potwierdzić ustawienie.



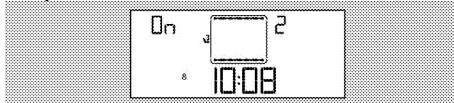
## Blokada przycisków

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

**i** Blokadę przycisków można używać także przy wyłączonym piekarniku. Piekarnik można wyłączyć, dotykając przycisku  $\text{C}$  , nawet gdy włączona jest blokada przycisków.

## Włączanie blokady przycisków

1. Dotknąć przycisku  $\text{C}$  aż na wyświetlaczu pojawi się symbol  $\text{C}$  . Wyświetlony zostanie komunikat „OFF” (wył.), a symbol  $\text{C}$  zacznie migać na wyświetlaczu.
2. Dotknąć przycisku  $\wedge$  , aby włączyć blokadę przycisków. Gdy blokada przycisków zostanie ustawiona, pojawi się komunikat „ON” (wł.). Następnie pojawi się symbol  $\text{C}$  .
3. Dotknąć przycisku  $\text{C}$  , aby potwierdzić ustawienie.



» Gdy włączona jest blokada przycisków, na wyświetlaczu pojawia się symbol  $\text{C}$  oraz ostrzeżenie „Keylock active” (Blokada przycisków jest aktywna) po naciśnięciu

dowolnego przycisku (z wyjątkiem przycisków  $\wedge/\vee$ ).




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

## Wyłączanie blokady przycisków



1. Dotknąć przycisku  $\vee$  dwa razy, aby wyłączyć blokadę przycisków.

» Blokada przycisków wyłącza się i symbol  znika z wyświetlacza.

## Używanie zegara jako alarmu

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

Alarm czasowy nie wpływa na inne funkcje piekarnika. Jest używany wyłącznie w celu 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. Dotknąć przycisku  $\Delta$  .  $\Delta$  zacznie migać na wyświetlaczu.
2. Dotknąć przycisku  $\wedge/\vee$  , aby nastawić czas trwania pieczenia i potwierdzić to ustawienie dotknięciem przycisku  $\Delta$  .  $\Delta$  nadal świeci się po nastawieniu czasu alarmu.
3. Po osiągnięciu godziny alarmu  $\Delta$  zacznie migać i rozlegnie się sygnał alarmowy.
4. Aby wyłączyć alarm, nacisnąć dowolny przycisk.

## Aby skasować alarm:

1. Dotknąć przycisku  $\Delta$  .  $\Delta$  zacznie migać na wyświetlaczu.
  2. Dotknąć przycisku  $\vee$  aż „00:00” pojawi się na wyświetlaczu i potwierdzić to ustawienie dotknięciem przycisku  $\Delta$  .
- » Alarm zostaje skasowany, a symbol  $\Delta$  znika.

## Tabela czasów pieczenia

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

## Pieczenie ciast i mięs

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

Potrawa	Numer poziomu gotowania		Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ciasto na blasze*	Jeden poziomy		3	175	25 ... 30
Ciasto w foremce*	Jeden poziomy		2	180	50 ... 60
Ciasta w papierze*	Jeden poziomy		3	175	25 ... 30
	2 poziomy		1 - 3	175	35 ... 40
	3 poziomy		1 - 3 - 5	180	35 ... 40
Ciasto biszkoptowe*	Jeden poziomy		3	200	8 ... 12
	2 poziomy		1 - 3	200	15 ... 20
	3 poziomy		1 - 3 - 5	200	15 ... 20
Ciasteczka*	Jeden poziomy		3	175	25 ... 30
	2 poziomy		1 - 3	175	30 ... 40
	3 poziomy		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Ciasto*	Jeden poziomy		2	200	30 ... 40
	2 poziomy		1 - 3	200	45 ... 55
	3 poziomy		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Ciasto zdobne*	Jeden poziomy		2	200	25 ... 35
	2 poziomy		1 - 3	200	35 ... 45
	3 poziomy		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Ciasto na zaczynie*	Jeden poziomy		2	200	35 ... 45
Lazanie*	Jeden poziomy		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Jeden poziomy		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jeden poziomy		3	200	10 ... 15
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
	Jeden poziomy		3	25 min. 250/maks, następnie 190	60 ... 80

Pieczone kurczęta	Jeden poziom		2	15 min. 250/maks, następnie 180... 190	55 ... 65
	Jeden poziom		2	15 min. 250/maks, następnie 180... 190	55 ... 65
Indyk (5,5 kg)	Jeden poziom		1	25 min. 250/maks, następnie 180... 190	150 ... 210
	Jeden poziom		1	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.

## 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	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ciasta w papierze	Jedna blacha	2	200	35 ... 40
Ciasteczka	Jedna blacha	2	200	30 ... 35
Ciasto	Jedna blacha	2	200	40 ... 45
Ciasto zdobne	Jedna blacha	2	200	40 ... 45

## 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 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 zabrązowił, 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 uduśli się, najpierw ugotuj te warzywa lub przegotuj je jak potrawę z puszki i wsadź do piekarnika.


## Aby uzyskać najlepsze rezultaty pieczenia (funkcja Surf):

- Dzięki uzyskiwanemu przy pomocy tej funkcji równomiernemu rozkładowi ciepła wypieki z gęstego ciasta, takie jak słodkie bułeczki, ciasto w papierze, ciasteczka lub herbatniki można piec równocześnie na 1, 2 lub 3 blachach.
- Wypieki z ciasta wilgotnego, takie jak placek i tarta z jabłkami można piec równocześnie na 2 blachach.
- Pieczenie dużych ilości potraw o znacznej zawartości ciasta wilgotnego lub drożdżowego na jednej blasze poprawi rezultat pieczenia. Dzięki funkcji tej, której nie mają piekarniki konwencjonalne, uzyskuje się bardziej jednorodne pieczenie dużych ilości potraw, które rosną, gdy gorące powietrze napływa także ze ścian bocznych.
- Dzięki pieczeniu na wielu blachach, które umożliwia ta funkcja, oszczędza się czas i energię i uzyskuje znakomite rezultaty pieczenia.

## Menu ustawień

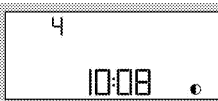
### Ustawianie jasności




Jasność nastawiać można tylko przy wyłączonym piekarniku.


1. Dotknąć przycisku  w krótkich odstępach czasu, aż na wyświetlaczu pojawi się



symbol  .  zacznie migać na wyświetlaczu.






2. Są 4 poziomy jasności, tzn. 1, 2, 3 i 4. Dotknąć przycisku  /  , aby wybrać żądany poziom.
3. Dotknąć przycisku  , aby potwierdzić ustawienie.

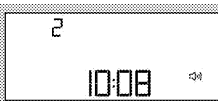
 Przy wyłączonym piekarniku poziom jasności jest zmniejszany, aby oszczędzać energię. Po włączeniu piekarnika jasność wraca do nastawionego poziomu.



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


### Ustawianie poziomu głośności

Poziom głośności można ustawiać tylko przy wyłączonym piekarniku.

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

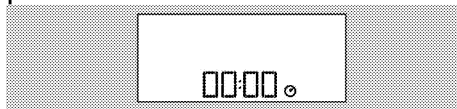







2. Dostępne są 2 poziomy głośności, tzn. 1 i 2. Dotknąć przycisku  /  , aby wybrać żądany poziom.



3. Dotknąć przycisku  , aby potwierdzić ustawienie.  
» Wyświetlacz powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina.


### Ustawianie aktualnego czasu

Aktualny czas można ustawić tylko przy wyłączonym piekarniku. Aby zmienić godzinę ustawioną przy początkowej konfiguracji piekarnika:

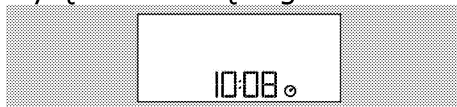


1. Dotknąć przycisku  w krótkich odstępach czasu, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol  . Pole godziny i symbol  migają na wyświetlaczu. Dotykać przycisków  /  , aby ustawić godzinę.

Naciskając przycisk  lub  , można przyspieszyć przewijanie godziny.

2. Dotknąć przycisku  , aby potwierdzić godzinę.

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



## Jak obsługiwać grill



Przed użyciem piekarnika należy nastawić czas. Bez nastawienia czasomierza, piekarnik nie będzie działać.














### OSTRZEŻENIE

Zamykaj drzwiczki na czas grillowania.


Można się poparzyć od gorących powierzchni!

## Włączanie grilla

1. Dotknij przycisku , aby włączyć piekarnik.
2. Użyj przycisków /, aby wybrać żądaną funkcję grilla. Po wybraniu funkcji można ustawić opcje „Temperature” (Temperatura), „Cook time” (Czas trwania gotowania), „Cook end time” (Czas zakończenia gotowania) i „Booster” (Szybkie nagrzewanie).
3. Jednokrotnie dotknij przycisku , aby zmienić temperaturę. Symbol „°C” miga na wyświetlaczu
4. Dotykaj przycisków /, aż żądana wartość temperatury pojawi się w polu wskaźnika temperatury. Przyciskiem ,  lub  potwierdź wybraną wartość. Jeśli nie dotkniesz żadnego przycisku, ustawiona wartość zostanie automatycznie potwierdzona po 10 sekundach.

5. Po ustawieniu funkcji i temperatury dotknij przycisku , aby rozpocząć pieczenie. Rozpoczyna się pieczenie i wyświetlany jest symbol . Ponieważ temperatura w piekarniku wzrasta, wskazany poziom na środku symbolu również się zwiększa.

## Wyłączanie grilla

1. 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.

## Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu

### Grillowanie na grillu elektrycznym

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

# 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 pokrętła czyści się wilgotną ściereczką i wyciera do sucha.



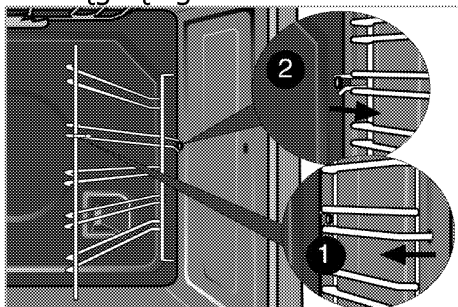
Jeśli na produkcie znajdują się przyciski/pokrętła, nie należy ich zdejmować do czyszczenia panelu sterowania. Możesz uszkodzić panel sterowania!

## Czyszczenie piekarnika

### Aby oczyścić ścianę boczną

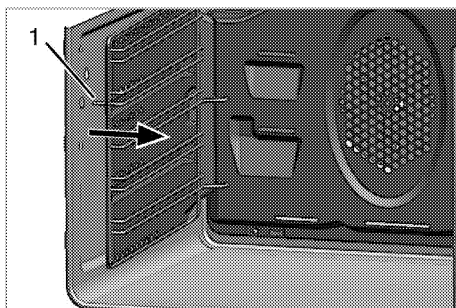
(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

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



**(W przypadku produktów wyposażonych w funkcję Surf)**

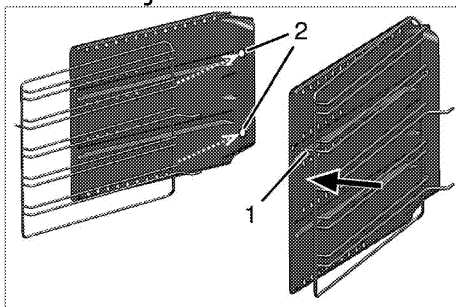
1. Wyjmij kołek (1) stelaża bocznego wyciągając go w kierunku wskazanym strzałką razem ze ścianką boczną, w której jest zamontowany.



2. Całkiem wyjmij stelaż i ściankę boczną ciągnąc je do siebie.
3. Wyciągnąć boczne stelaże z otworów (2) w ściankach piekarnika.

**i** Liczba otworów w bocznej ściance i wielkość stelaża drucianego zależą od modelu.

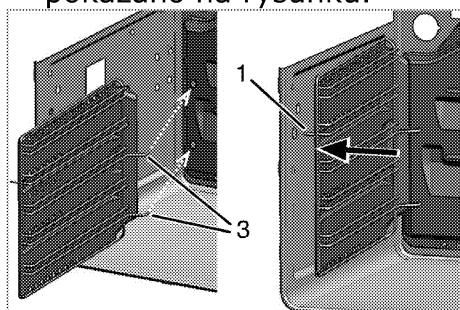
4. Stelaż boczny i ściankę boczną czyści się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.
5. Włóż stelaż wciskając go do otworów (2) z tyłu ścianki bocznej.





Jeśli masz Flexi funkcji teleskopowej produktu; jest jeden otwór na tylnej ścianie bocznej surfowania. Umieścić stojak boczny pociągając do otworu.

6. Zablokuj stelaż w ścianie bocznej ciągnąc za kołek (1) stelażu w kierunku wskazanym strzałką.
7. Włóż stelaż i zespół ścianki bocznej na miejsce wsadzając kołki (3) w otwory w ścianie tylnej, jak pokazano na rysunku.



8. Włóż kołek (1) w stelażu na miejsce, jak pokazano na rysunku.

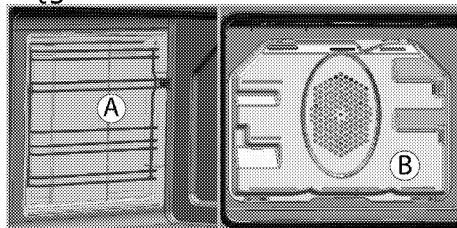


Sprawdź, czy stelaż i ścianka boczna zostały prawidłowo włożone.

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

Wewnętrzna strona bocznych ścian (A) i tylnej ściany (B) urządzenia może być pokryta

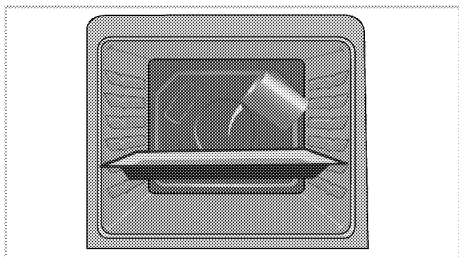
emalią katalityczną. Ściany pokryte emalią katalityczną mają jasny, matowy kolor i porowatą powierzchnię. Nie należy ich czyścić. Porowata powierzchnia takich ścian czyści się sama, pochłaniając i przekształcając odpryski tłuszczu w parę i dwutlenek węgla.



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

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

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



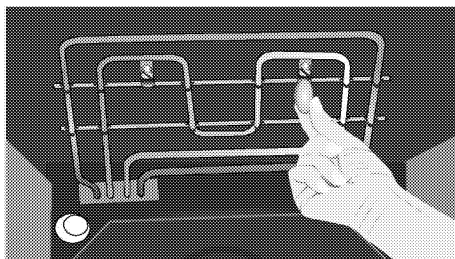
3. Wybierz funkcję łatwego czyszczenia parowego. Na ekranie pojawi się czas trwania czyszczenia, którego nie można zmienić. Możesz ustawić czas zakończenia tej funkcji czyszczenia.
4. Otwórz drzwiczki i wilgotną gąbką lub ściereczką wytrzyj wewnętrzne powierzchnie piekarnika.
5. Piekarnik czyści się z uporczywego zabrudzenia miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.

### **Czyszczenie sufitu piekarnika**

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

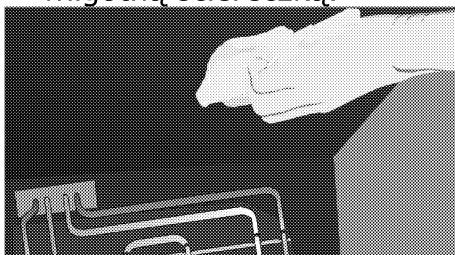
Grill składa się do czyszczenia sufitu piekarnika.

1. Śruby mocujące w grillu połączą się śrubokrętem lub monetą.



**i** Grill złożony się. Pozostaje zakotwiczony w suficie piekarnika.

2. Sufit piekarnika czyści się wilgotną ściereczką.



3. Z powrotem rozłóż grill i zakręć śruby mocujące śrubokrętem lub monetą.

### **Czyszczenie drzwiczek piekarnika**

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

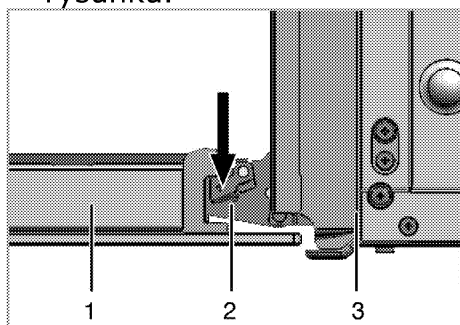
**i** Do czyszczenia drzwiczek piekarnika nie używaj żadnych szorstkich środków czyszczących ani skrobaczek metalowych. Mogą porysować powierzchnię i zniszczyć szybę.



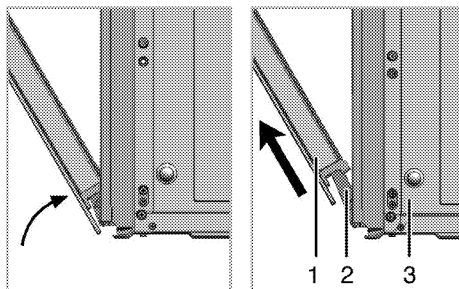
Szyba w drzwiczkach przednich powleczone jest łatwym do czyszczenia materiałem. Nie używaj ostrych iszorstkich środków czyszczących, twardych skrobaczek metalowych, ani myjek czy wybielaczy do czyszczenia szyby w drzwiczkach przednich, ponieważ mogą porysować jej powierzchnię. Może to uszkodzić powłokę.

### 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 przednie
- 2 Zawias
- 3 Piekarnik



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

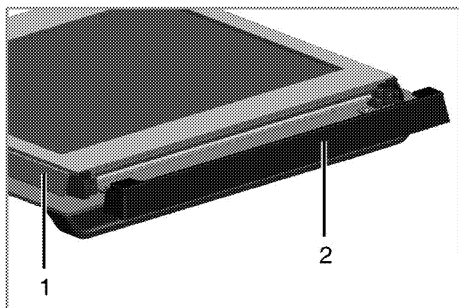
### Wyjmowanie szyby w drzwiczkach

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

Szklaną szybę z drzwiczek piekarnika można wyjąć do czyszczenia.

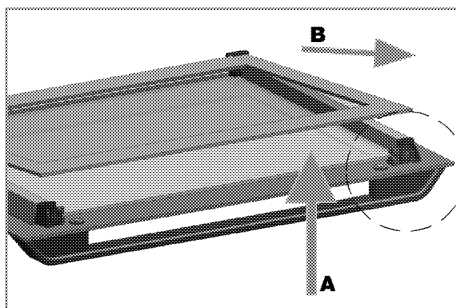
Otwórz drzwiczki.



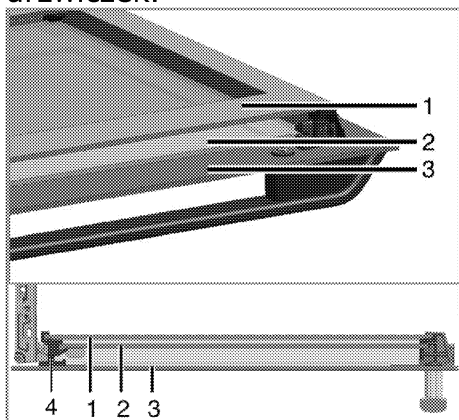


- 1 Rama
- 2 Część plastikowa

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

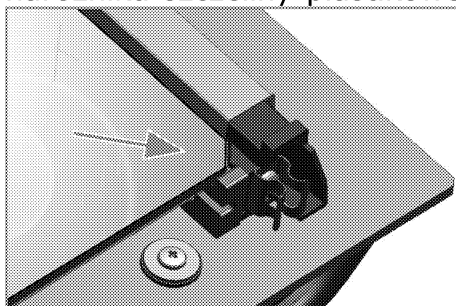


Pierwszy krok do przegrupowania drzwiczek polega na ponownym założeniu szyby wewnętrznej (2). Jak pokazano na rysunku, włóż sfazowany narożnik szyby tak, aby spoczywała w fazowanym narożniku szczeliny plastikowej.



- 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).



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

## Wymiana lampki w piekarniku



### ZAGROŻENIE:

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

Można się poparzyć od gorących powierzchni!



Lampka w piekarniku to specjalna żarówka odporna na temperatury do 300 °C. Patrz *Dane techniczne, strona 14*, w których podano szczegóły. Lampki do piekarnika można nabyć u autoryzowanego przedstawiciela serwisu.



Lampka może być umieszczona gdzie indziej niż na rysunku.



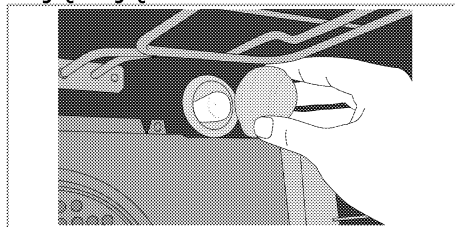
Żarówka używana w tym urządzeniu nie jest odpowiednia do oświetlenia pomieszczeń domowych. Zgodnie z przeznaczeniem żarówka ta służy do oświetlenia żywności.



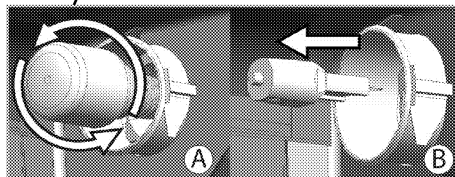
Żarówki używane w tym urządzeniu muszą wytrzymać ekstremalne warunki fizyczne, jak temperatury powyżej 50°C.

## Jeśli w piekarniku jest lampka okrągła:

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



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



4. Załóż szklaną pokrywę.

# 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.*
- Przyciski/pokrętła/ klawisze na panelu sterowania nie działają. >>> *Być może założono blokadę przycisków. Prosimy wyłączyć ją. (Patrz: )*

## Nie świeci lampka w piekarniku.

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

## Piecyk nie grzeje.

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



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

# Notes

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

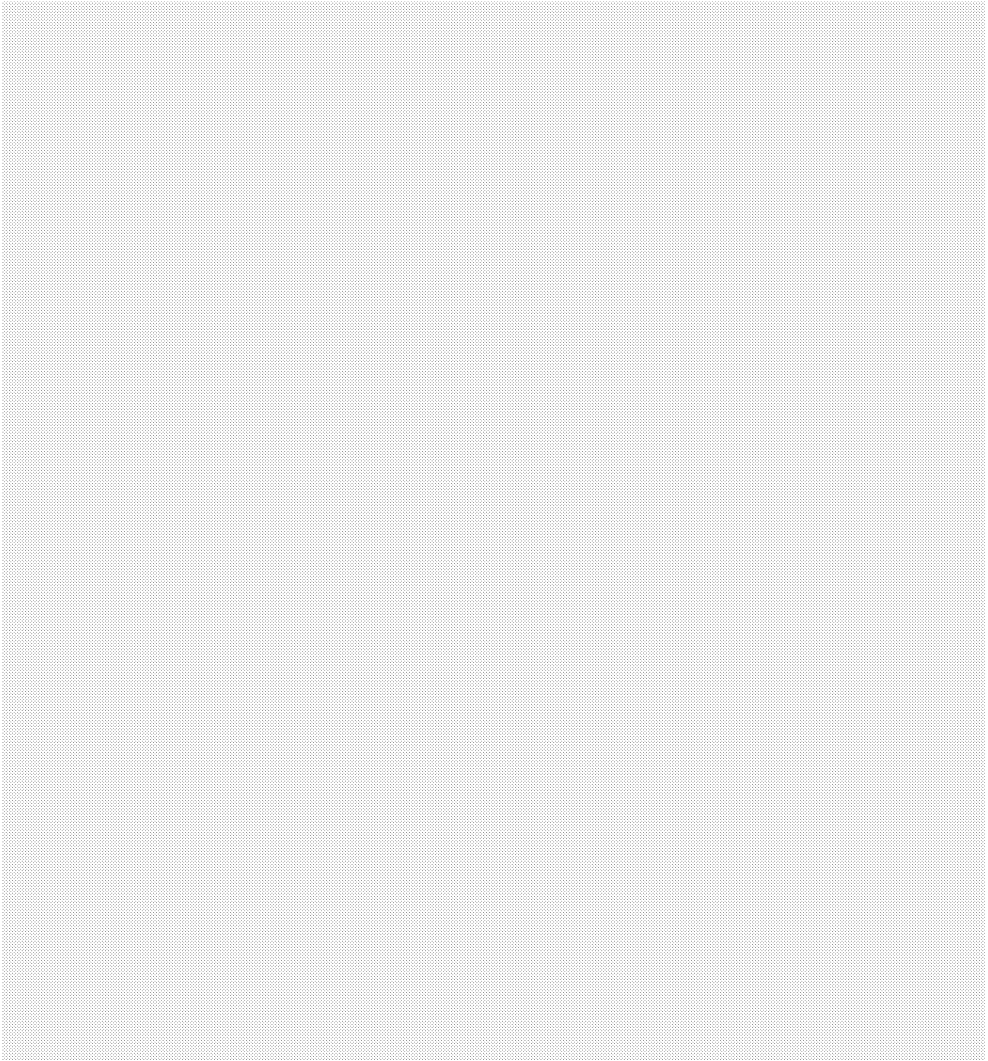
~~~~~

# Notes

Handwriting practice lines consisting of multiple rows of dashed midlines and solid bottom lines on a white background.







Beko Deutschland GmbH  
Thomas-Edison-Platz 3  
63263 Neu Isenburg

AUS GUTEM GRUND  
**GRUNDIG**

[www.grundig.com](http://www.grundig.com)