

GRUNDIG

Piekarnik do zabudowy

Instrukcja obsługi



GEBM12600BHI

385441840_2/ PL/ R.AB/ 16.06.2023 15:49
7768287684



Witamy!

Drogi kliencie,

Dziękujemy za wybór urządzenia Grundig. Chcemy, aby produkt, wyprodukowany w wysokiej jakości i technologii, oferował najlepszą wydajność. W tym celu należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i inną dokumentację dostarczoną z urządzeniem przed użyciem.

Pamiętaj o wszystkich informacjach i ostrzeżeniach zawartych w instrukcji obsługi. W ten sposób będziesz chronić siebie i swoje urządzenie przed zagrożeniami, które mogą wystąpić.

Zachowaj instrukcję obsługi. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję. Niniejsza instrukcja zawiera warunki gwarancji, sposób użytkowania i rozwiązywanie problemów.

Symbole i ich opisy w instrukcji obsługi:



Zagrożenie, które może doprowadzić do śmierci lub obrażeń.



Ważne informacje lub przydatne wskazówki na temat użytkowania.



Przeczytaj instrukcję obsługi.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

UWAGA Zagrożenie, które może doprowadzić do szkody materialną produktu lub jego środowiska.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)

- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.

ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa

Spis treści

1 Instrukcje bezpieczeństwa.....	4
1.1 Przeznaczenie.....	4
1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych	5
1.3 Bezpieczeństwo elektryczne.....	5
1.4 Zabezpieczenie podczas transportu	7
1.5 Bezpieczeństwo montażu	7
1.6 Bezpieczeństwo użytkowania.....	7
1.7 Ostrzeżenia dotyczące temperatury.....	8
1.8 Używanie akcesoriów	9
1.9 Bezpieczeństwo pieczenia	9
1.10 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia.....	10
2 Instrukcje dotyczące środowiska	10
2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów ...	10
2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów	10
2.2 Opakowanie urządzenia	11
2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii.....	11
3 Produkt	12
3.1 Opis produktu	12
3.2 Opis i użytkowanie panelu sterowania urządzenia	12
3.2.1 Panel sterowania.....	13
3.2.2 Wprowadzenie do panelu sterowania piekarnika	13
3.3 Funkcje obsługi piekarnika	13
3.4 Akcesoria.....	14
3.5 Zastosowanie akcesoriów urządzenia	15
3.6 Specyfikacje techniczne.....	18
4 Pierwsze użycie	19
4.1 Pierwsze ustawienie godziny.....	19
4.2 Czyszczenie wstępne	20
5 Korzystanie z piekarnika	21
5.1 Ogólne informacje dotyczące korzystania z piekarnika.....	21
5.2 Obsługa panelu sterowania piekarnika	21
5.3 Ustawienia	25

6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia	30
6.1 Ogólne ostrzeżenia dotyczące pieczenia w piekarniku	30
6.1.1 Ciasta i wypieki	31
6.1.2 Mięso, ryby i drób.....	34
6.1.3 Grill.....	35
6.1.4 Test żywności	35
7 Czyszczenie i konserwacja.....	37
7.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia	37
7.2 Czyszczenie akcesoriów	38
7.3 Czyszczenie panelu sterowania ..	38
7.4 Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia).....	39
7.5 Czyszczenie drzwiczek piekarnika.....	39
7.6 Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika.....	40
7.7 Czyszczenie lampki piekarnika....	41
8 Rozwiązywanie problemów	42

1 Instrukcje bezpieczeństwa

- Rozdział ten omawia instrukcje bezpieczeństwa, które pomogą zapobiec ryzyku uszkodzenia ciała lub mienia.
- Jeśli produkt zostanie przekazany komuś innemu do użytku osobistego lub do użytku z drugiej ręki, należy również przekazać instrukcję obsługi, etykiety oraz inne istotne dokumenty i części.
- Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za szkody, które mogą wystąpić w przypadku nieprzestrzegania tych instrukcji.
- Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie udzielonej gwarancji.
- Prace montażowe i naprawcze należy zawsze zlecać producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobie wyznaczonej przez firmę importera.
- Używaj tylko oryginalnych części zamiennych i akcesoriów.
- Nie należy naprawić lub wymienić żadnych elementów urządzenia, chyba że jest to wyraźnie określone w instrukcji obsługi.
- Nie dokonuj modyfikacji technicznych urządzenia.

1.1 Przeznaczenie

- To urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego. Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.
- Nie wolno używać tego urządzenia w ogrodach, na balkonach lub w innych miejscach na zewnątrz. Urządzenie to jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz w kuchniach pracowniczych sklepów, biur i innych środowisk pracy.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie to powinno być używane wyłącznie do gotowania. Nie należy go używać do innych celów, takich jak ogrzewanie pomieszczenia.
- Piekarnik może być używany do rozmrażania, pieczenia, smażenia i grillowania potraw.
- Urządzenia tego nie należy używać do ogrzewania, podgrzewania płyt, suszenia przez wieszanie ręczników lub ubrań na uchwycie.

1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych



- Niniejszy urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości urządzenia, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe.
- Dzieciom nie wolno używać urządzenia do zabawy. Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci bez nadzoru.
- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, zmysłowych i umysłowych (w tym dzieci), jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób.
- Dzieci nie należy pozostawiać bez opieki, aby mieć pewność, że nie będą się one bawić urządzeniem.

- Produkty elektryczne są niebezpieczne dla dzieci i zwierząt domowych. Dzieci i zwierzęta nie mogą bawić się, wspinać się na urządzenie ani wchodzić do niego.
- Nie wolno kłaść na urządzeniu przedmiotów, do których mogą dosięgnąć dzieci.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania powierzchnie produktu są gorące. Trzymaj dzieci z dala od urządzenia.
- Trzymaj materiał użyty do opakowania z dala od dzieci. Ryzyko obrażeń i uduszenia.
- Gdy drzwi są otwarte, nie kładź na nich żadnych ciężkich przedmiotów ani nie pozwalaj dzieciom na nie siadać. Piekarnik może się przewrócić lub może dojść do uszkodzenia zawiasów drzwi.
- Ze względu na bezpieczeństwo dzieci, przed wyrzuceniem urządzenia należy odciąć wtyczkę zasilania i uniemożliwić działanie urządzenia.



1.3 Bezpieczeństwo elektryczne

- Urządzenie podłączyć do uzziemionego gniazdka chronionego bezpiecznikiem odpowiadającym prądowi wskazanemu na tabliczce znamionowej. Instalację uziemienia należy

zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi. Nie używać produktu bez uziemienia zgodnie z lokalnymi/krajowymi przepisami.

- Wtyczka lub złącze elektryczne urządzenia powinny znajdować się w łatwo dostępnym miejscu (tam, gdzie płomień płyty nie będzie miał na nie wpływu). Jeśli nie jest to możliwe, powinien istnieć mechanizm (bezpiecznik, wyłącznik, przełącznik itp.) w instalacji elektrycznej, do której urządzenie jest podłączone, zgodnie z przepisami elektrycznymi i oddzielając wszystkie bieguny od sieci.
- Urządzenia nie wolno podłączać do gniazdka podczas montażu, naprawy i transportu.
- Podłącz urządzenie do gniazdka, które spełnia wartości napięcia i częstotliwości podane na tabliczce znamionowej.
- Jeśli urządzenie nie jest wyposażone w kabel zasilający, używaj wyłącznie kabla zasilającego opisanego w rozdziale „Specyfikacje techniczne”.
- Nie należy blokować kabla zasilającego pod i za urządzeniem. Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na kablu zasilającym. Kabel zasilający nie powinien być skręcony, zgnieciony i nie powinien stykać się z żadnym źródłem ciepła.
- Tylna powierzchnia piekarnika nagrzewa się podczas pracy. Przewody zasilające nie mogą dotykać tylnej powierzchni, gdyż mogą zostać uszkodzone.
- Nie zakleszczaj przewodów elektrycznych w drzwiach piekarnika i nie przekładaj ich nad gorącymi powierzchniami. W przeciwnym razie izolacja kabla może się stopić i spowodować pożar w wyniku zwarcia.
- Używać tylko oryginalnego kabla. Nie wolno używać przeciętych lub uszkodzonych kabli lub kabli pośrednich.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego musi on zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę wskazaną przez firmę importera w celu uniknięcia ewentualnych zagrożeń.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą żarówki piekarnika należy odłączyć produkt od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Odłącz urządzenie lub wyłącz bezpiecznik.

Jeśli urządzenie jest wyposażone w kabel zasilania i wtyczkę:

- Nie należy podłączać urządzenia do gniazdka, które jest luźne, wyszło z puszki, jest zepsute, brudne, oleiste, istnieje ryzyko kontaktu z wodą (na przykład woda, która może ściekać z blatu).
- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi rękami! Nigdy nie odłączaj urządzenia, ciągnąc za przewód, zawsze wyciągaj wtyczkę, przytrzymując ją.
- Należy upewnić się, że wtyczka produktu jest prawidłowo podłączona do gniazdka, aby uniknąć wyładowania łukowego.

1.4 Zabezpieczenie podczas transportu

- Przed transportem odłącz urządzenie od sieci.
- Urządzenie jest ciężkie, dlatego powinny go przenosić co najmniej dwie osoby.
- Nie należy trzymać urządzenia za drzwi i/lub uchwyt podczas transportu lub przenoszenia.
- Nie należy kłaść na urządzeniu innych przedmiotów ani przenosić go w pozycji pionowej.
- Jeśli urządzenie ma być transportowane, należy owinąć je folią bąbelkową lub grubym

kartonem i szczelnie zakleić taśmą. Urządzenie należy szczelnie zabezpieczyć za pomocą taśmy, aby zapobiec uszkodzeniu wyjmowanych lub ruchomych części urządzenia oraz samego urządzenia.

- Należy sprawdzić ogólny wygląd urządzenia pod kątem ewentualnych uszkodzeń, które mogły powstać podczas transportu.

1.5 Bezpieczeństwo montażu

- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić czy nie posiada uszkodzeń. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, nie należy go montować.
- Nie montuj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła (grzejniki, piece itp.).
- Wszystkie kanały wentylacyjne urządzenia powinny być otwarte.
- Aby zapobiec przegrzaniu, urządzenia nie należy montować za dekoracyjnymi drzwiami.

1.6 Bezpieczeństwo użytkowania

- Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone po każdym użyciu.

- Jeśli nie będziesz używać urządzenia przez dłuższy czas, odłącz go lub wyłącz bezpiecznik ze skrzynki bezpieczników.
- Nie wolno używać wadliwego lub uszkodzonego urządzenia. Jeśli urządzenie jest uszkodzone należy odłączyć je od zasilania elektrycznego/gazu i skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
- Nie używaj urządzenia, jeśli szyba przednich drzwi jest usunięta lub pęknięta.
- Nie wolno wchodzić na produkt, aby dosięgnąć do innego przedmiotu lub z jakiegokolwiek innego powodu.
- Nigdy nie używaj urządzenia, gdy Twoja zdolność oceny sytuacji lub koordynacja są zaburzone przez spożycie alkoholu i / lub narkotyków.
- Przedmioty łatwopalne przechowywane w strefie pieczenia mogą się zapalić. Nigdy wolno przechowywać przedmiotów łatwopalnych w strefie pieczenia.
- Uchwyt piekarnika nie jest suzarką do ręczników. Podczas korzystania z urządzenia nie wieszaj na uchwycie ręczników, rękawiczek ani podobnych materiałów tekstylnych.
- Zawiasy drzwi urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi i mogą się zaciąć. Podczas otwierania/zamykania drzwiczek nie wolno trzymać za zawiasy.



1.7 Ostrzeżenia dotyczące temperatury

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania dostępne części urządzenia będą gorące. Należy zachować ostrożność i uniknąć dotykania urządzenia i elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia bez nadzoru osoby dorosłej.
- Nie wolno umieszczać łatwopalnych/wybuchowych materiałów w pobliżu urządzenia, ponieważ jego krawędzie będą gorące podczas pracy.
- Ponieważ para może się wydostawać podczas pieczenia, należy uważać podczas otwierania drzwiczek piekarnika. Para może poparzyć dłoń, twarz i / lub oczy.
- Podczas pracy urządzenie może się nagrzewać. Należy uważać, aby nie dotykać gorących części, wnętrza piekarnika i elementów grzejnych.

- Podczas wkładania jedzenia do gorącego piekarnika lub wyjmowania jedzenia z gorącego piekarnika, itp. należy zawsze używać rękawic odpornych na wysoką temperaturę.

1.8 Używanie akcesoriów

- Ważne jest, aby ruszt druciany i taca zostały prawidłowo umieszczone na półkach drucianych. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „**Użytkowanie akcesoriów**”.
- Akcesoria mogą uszkodzić szybę drzwiczek podczas zamykania. Należy przesunąć akcesoria na koniec obszaru pieczenia.

1.9 Bezpieczeństwo pieczenia

- Zachowaj ostrożność stosując napoje alkoholowe w swoich potrawach. Alkohol paruje w wysokich temperaturach i może spowodować pożar, ponieważ może zapalić się w kontakcie z gorącymi powierzchniami.
- Odpady spożywcze, olej itp. znajdujące się w strefie pieczenia mogą się zapalić. Przed pieczeniem usunąć zanieczyszczenia.

- Zagrożenie zatruciem pokarmowym: Nie zostawiaj jedzenia w piekarniku dłużej niż 1 godzinę przed lub po pieczeniu. W przeciwnym razie może powodować to zatrucie pokarmowe lub choroby.
- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek i szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzyłyby się w puszcze/słoiku może spowodować jego pęknięcie.
- Umieść tłuszczoodporny papier w naczyniu do pieczenia lub na innym przedmiocie przeznaczonym do piekarnika (taca, ruszt itp.), umieść potrawę i włóż do rozgrzanego piekarnika. Usunąć zbędne kawałki papieru tłuszczoodpornego wystające z akcesorium lub pojemnika, aby uniknąć ryzyka dotknięcia elementów grzejnych piekarnika. Nigdy nie używaj papieru tłuszczoodpornego w temperaturze piekarnika wyższej niż maksymalna temperatura podana na opakowaniu papieru. Nie wolno kłaść papieru tłuszczoodpornego na podstawie piekarnika.
- Nie umieszczaj blach do pieczenia, naczyni ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie

piekarnika. Nagromadzone ciepło może uszkodzić dno piekarnika.

- Zamknij drzwiczki piekarnika podczas grillowania. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Żywność nieodpowiednia do grillowania niesie ze sobą ryzyko pożaru. Grilluj tylko potrawy odpowiednie do intensywnego ognia grillowego. Nie należy również umieszczać jedzenia za blisko tyłu grilla. To najgorętszy obszar, a tłuste potrawy mogą się zapalić.



1.10 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia

- Przed czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!

- Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Istnieje ryzyko porażenia prądem!
- Nie używaj myjek parowych do czyszczenia urządzenia, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- Nie używaj ściernych środków czyszczących, metalowych skrobaczek, druciaków lub środków wybielających do czyszczenia szyby przednich drzwi piekarnika/(jeśli są) szyby górnych drzwi piekarnika. Środki te mogą powodować porysowanie i rozbicie szklanych powierzchni.
- Panel sterowania powinien być zawsze czysty i suchy. Wilgotna i brudna powierzchnia może powodować problemy w działaniu funkcji.

2 Instrukcje dotyczące środowiska

2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów

2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/UE). Urządzenie posiada symbol klasyfikacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).



urządzenie zostało wyprodukowane z wysokiej jakości części i materiałów, które mogą być ponownie użyte i nadają się do recyklingu. Dlatego nie należy wyrzucać zużytego produktu wraz z normalnymi odpadami domowymi i innymi po zakończeniu użytkowania. Zanieś urządzenie do punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. O punkty zbiórki możesz zapytać administrację lokalną.

Właściwa utylizacja urządzenia pomaga zapobiegać negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi.

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 .

2.2 Opakowanie urządzenia

Opakowanie produktu jest wytwarzane z materiałów nadających się do recyklingu zgodnie z naszymi krajowymi przepisami ochrony środowiska. Nie wyrzucaj odpadów opakowaniowych razem z odpadami domowymi ani innymi odpadami, oddaj je do punktów zbiórki materiałów opakowaniowych wyznaczonych przez władze lokalne.

2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

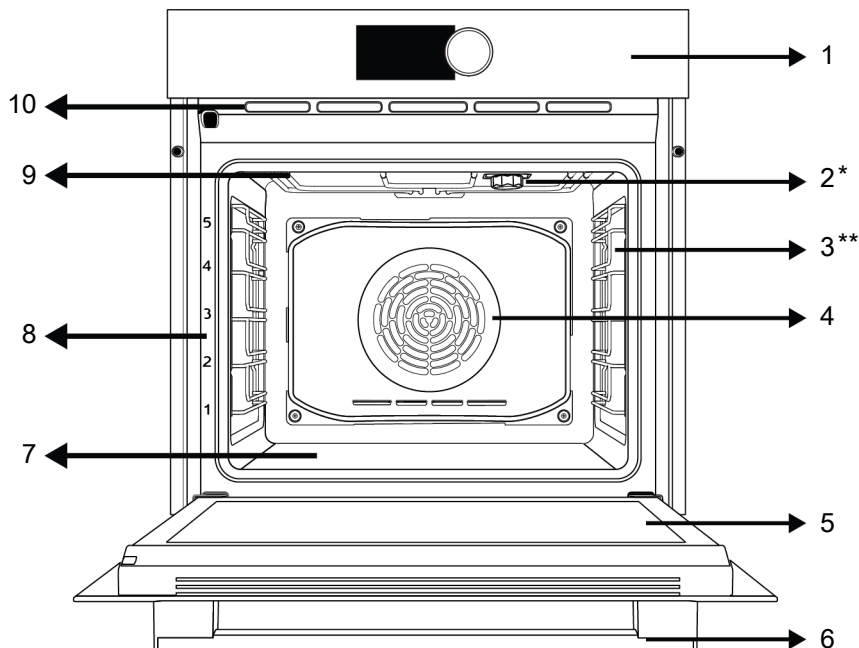
Zgodnie z EU 66/2014 informacje o efektywności energetycznej można znaleźć na paragonie produktu dołączonym do produktu.

Poniższe wskazówki pomogą używać produktu w sposób ekologiczny i energooszczędny:

- Rozmroź zamrożone jedzenie przed gotowaniem.
- W piekarniku używaj ciemnych lub emaliowanych pojemników, które lepiej przenoszą ciepło.
- Jeśli tak podano w przepisie lub instrukcji obsługi, zawsze należy wstępnie rozgrzać piekarnik. Nie otwieraj zbyt często drzwiczek piekarnika podczas pieczenia.
- W przypadku dłuższego pieczenia wyłącz urządzenie na 5 do 10 minut przed końcem pieczenia. Dzięki wykorzystaniu ciepła resztkowego można zaoszczędzić do 20% energii elektrycznej.
- Staraj się piec więcej niż jedno danie na raz w piekarniku. Możesz gotować w tym samym czasie, umieszczając dwa garnki a drucianym ruszcie. Jeśli pieczesz jedni danie po drugim, oszczędzasz energię, ponieważ piekarnik nie straci ciepła.
- Nie należy otwierać drzwiczek piekarnika podczas pieczenia z funkcją "Termoobieg eko". Jeśli drzwiczki nie zostaną otwarte, temperatura wewnętrzna jest optymalizowana w celu oszczędzania energii w funkcji roboczej "Termoobieg eko" a temperatura ta może różnić się od pokazanej na wyświetlaczu.

3 Produkt

3.1 Opis produktu



- | | |
|---|---|
| 1 Panel sterowania | 2 Oświetlenie |
| 3 Półka druciana | 4 Silnik wentylatora (za stalową płytą) |
| 5 Drzwi | 6 Uchwyt |
| 7 Dolna nagrzewnica (pod płytą stalową) | 8 Umieszczenie półek |
| 9 Górna grzałka | 10 Otwory wentylacyjne |

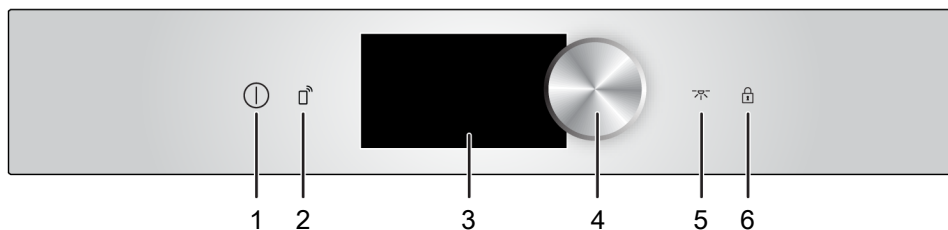
* Różni się w zależności od modelu. Twoje urządzenie może nie być wyposażone w lampę lub rodzaj i lokalizacja lampy może różnić się od pokazanej na ilustracji.

** Różni się w zależności od modelu. Twoje urządzenie może nie być wyposażone w druciany stojak. Na zdjęciu przykładowe urządzenie z drucianą podstawką.

3.2 Opis i użytkowanie panelu sterowania urządzenia

W tej części znajduje się przegląd i podstawowe informacje o korzystaniu z panelu sterowania urządzenia. Mogą występować różnice w rysunkach i niektórych funkcjach w zależności od modelu.

3.2.1 Panel sterowania



- 1 Przycisk włączania/wyłączania
- 2 Przycisk pilota
- 3 Wyświetlacz dotykowy
- 4 Pokrętko sterowania piekarnika
- 5 Przycisk oświetlenia
- 6 Symbol blokady przycisków

Jeśli urządzenie jest wyposażone w pokrętkę sterującą, w niektórych modelach pokrętkła te mogą wysuwać się po naciśnięciu (pokrętkła zakopane). Aby dokonać ustawień za pomocą tych pokręteł, najpierw wciśnij odpowiednie pokrętko i wyciągnij je. Po dokonaniu regulacji wciśnij je ponownie z powrotem.

3.2.2 Wprowadzenie do panelu sterowania piekarnika

Pokrętko sterowania piekarnika

Możesz przełączać się między menu na wyświetlaczu, obracając pokrętko piekarnika w prawo/lewo i włączać menu, naciskając je.










Naciśnij wyświetlacz

Wszystkie rodzaje funkcji można włączyć, naciskając ekran dotykowy, a funkcje można przewijać, za pomocą przeciągania na niektórych ekranach.

3.3 Funkcje obsługi piekarnika

W tabeli funkcji pokazane są funkcje obsługi, z których można korzystać w piekarniku, oraz najwyższa i najniższa temperatura, jaką można ustawić dla tych funkcji. Przedstawiona tutaj kolejność trybów pracy może różnić się od kolejności w urządzeniu.

Symbol funkcji	Opis funkcji	Zakres temperatury (°C)	Opis i użycie
	Rozmrażanie	-	Piekarnik nie nagrzewa się. Działa tylko wentylator (na tylnej ścianie). Zamrożone jedzenie w postaci granulek jest powoli rozmrażane w temperaturze pokojowej, upieczone jedzenie jest schładzane. Czas potrzebny do rozmrożenia całego kawałka mięsa jest dłuższy niż w przypadku produktów zbożowych.
	Tryb Góra+Dół	40-280	Żywność jest podgrzewana jednocześnie od góry i od dołu. Nadaje się do ciast, ciastek lub ciast i gulaszu w formach do pieczenia. Pieczenie na pojedynczej blasze.
	Grzałka dolna	40-220	Włączona jest tylko dolna grzałka. Nadaje się do potraw, które wymagają przyrumienienia na spodzie.
	Góra+Dół+Went	40-280	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez górne i dolne grzałki, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Pieczenie na pojedynczej blasze.

	Termoobiegi	40-280	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez termowentylator, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Nadaje się do pieczenia na wielu tacach na różnych poziomach półek.
	Termoobiegi eko	160-220	Aby oszczędzać energię, możesz użyć tej funkcji zamiast "Termoobiegi" w zakresie 160–220°C. Czas gotowania będzie jednak nieco dłuższy.
	Pizza	40-280	Dolna grzałka i ogrzewanie wentylatorem działają. Nadaje się do przyrządzania pizzy.
	Pieczenie 3D	40-280	Włączone są funkcje grzania górnego, grzania dolnego i grzania wentylatorem. Każda strona gotowanego produktu jest gotowana równo i szybko. Pieczenie na pojedynczej blasze.
	Mały Grill	40-280	Mały grill na suficie piekarnika działa. Nadaje się do grillowania mniejszych kawałków.
	Grill	40-280	Duży grill na suficie piekarnika działa. Nadaje się do grillowania większych kawałków.
	Grill+wentylat	40-280	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem nagrzewane przez duży grill jest szybko rozprowadzane po komorze. Nadaje się do grillowania większych kawałków.
	Trzymaj ciepło	40-100	Służy do utrzymywania żywności w temperaturze gotowej do podania przez dłuższy czas.
	Niskich temp.	50-150	Żywność jest podgrzewana jednocześnie od góry i od dołu. Nadaje się do powolnego pieczenia smażonych/zapieczonych kawałków mięsa (cielęciny, jagnięciny, drobiu itp.) w otwartym pojemniku w niskiej temperaturze. Ta funkcja zapewnia, że pieczone mięso jest miękkie i soczyste. Używaj mięsa z higienicznego opakowania. Wstępnie usmażyć/zapieczone mięso z każdej strony używając patelni rozgrzanej do wysokiej temperatury w urządzeniach, takich jak płyta i grill. Wstępnie usmażone/zapieczone mięso można długo piec w temperaturze ustawionej w funkcji „Niskich temp.". Pieczenie na pojedynczej tacy.

3.4 Akcesoria

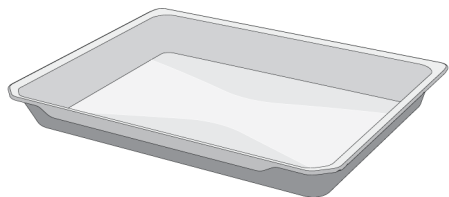
Produkt zawiera różne akcesoria. W tym rozdziale znajduje się opis akcesoriów i ich prawidłowego użytkowania. Dostarczone akcesoria różnią się w zależności od modelu. Nie wszystkie opisane akcesoria znajdują się w Twoim urządzeniu.



Blachy wewnątrz urządzenia mogą ulec deformacji pod wpływem ciepła. Nie ma to żadnego wpływu na funkcjonalność. Deformacja znika po schłodzeniu blachy.

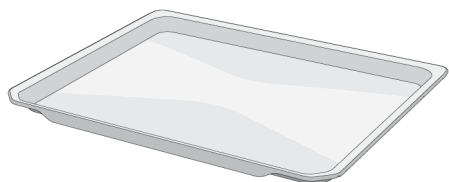
Głęboka taca

Służy do wypieków, smażenia dużych kawałków, soczystych potraw lub do zbierania wypływającego tłuszczu podczas grillowania.



Taca do ciasta

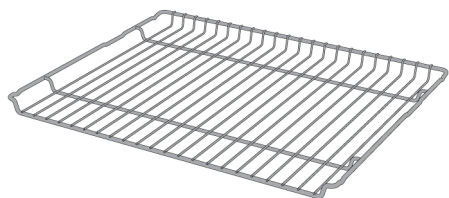
Służy do wypieków, takich jak ciasteczka i herbatniki.



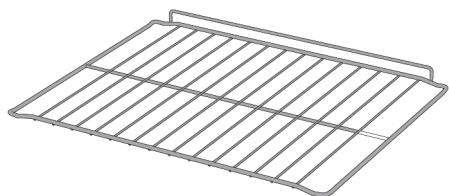
Ruszt do grilla

Służy do smażenia lub układania potraw, które mają być upieczone, smażone i duszone na wybranej półce.

W modelach z półkami drucianymi :



W modelach bez półek drucianych :

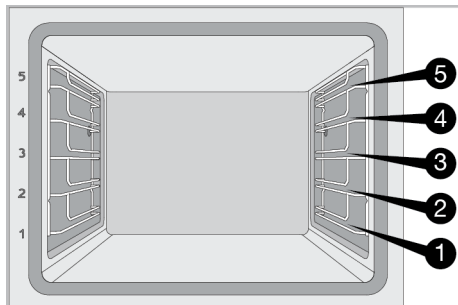


3.5 Zastosowanie akcesoriów urządzenia

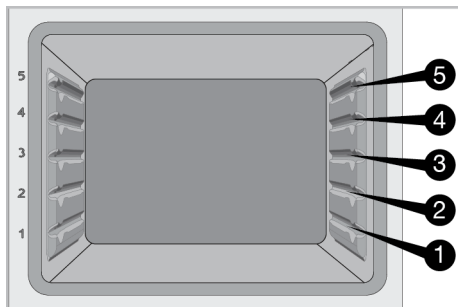
Półki do pieczenia

Jest 5 poziomów umieszczenia półek w piekarniku. Kolejność półek można jest oznaczona numerami na przedniej obudowie piekarnika.

W modelach z półkami drucianymi :



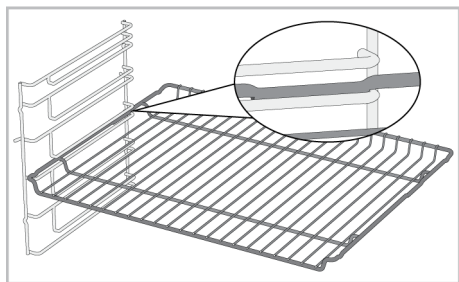
W modelach bez półek drucianych :



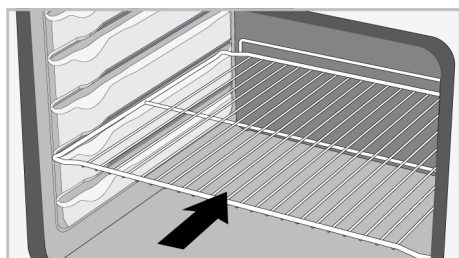
Umieszczenie rusztu do grilla na półkach do pieczenia

W modelach z półkami drucianymi :

Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie rusztu do grilla na bocznych półkach. Podczas umieszczania rusztu do grilla na wybranej półce otwarta, część otwarta musi znajdować się z przodu. Aby uzyskać lepsze pieczenie, grill druciany musi być zamocowany w punkcie zatrzymania drucianej półki. Nie może przechodzić przez punkt zatrzymania, aby stykać się z tylną ścianą piekarnika.

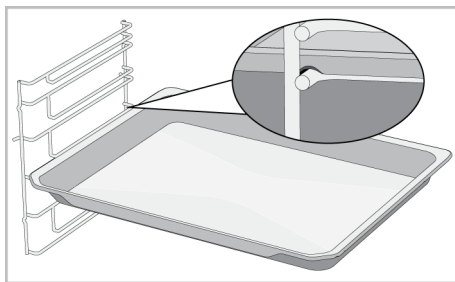


W modelach bez półek drucianych :
 Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie rusztu do grilla na bocznych półkach. Ruszt do grilla jest umieszczany w jednym kierunku. Podczas umieszczania rusztu do grilla na wybranej półce otwarta, część otwarta musi znajdować się z przodu.

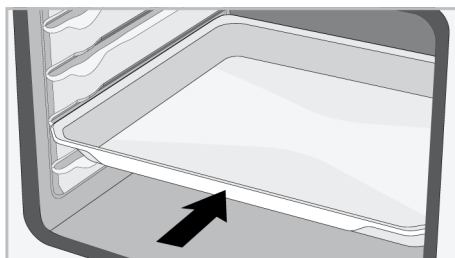


Umieszczenie tacki na półkach do pieczenia.

W modelach z półkami drucianymi :
 Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie tacki na bocznych półkach. Podczas umieszczania tacki na wybranej półce rączka musi znajdować się z przodu. Aby uzyskać lepsze pieczenie, tackę należy przymocować do gniazda zatrzymującego na ruszcie. Nie może przechodzić przez gniazdo zatrzymujące, aby stykać się z tylną ścianą piekarnika.



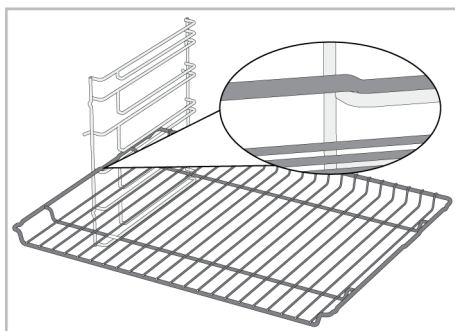
W modelach bez półek drucianych :
 Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie tacki na bocznych półkach. Tacka jest umieszczana w jednym kierunku. Podczas umieszczania tacki na wybranej półce rączka musi znajdować się z przodu.



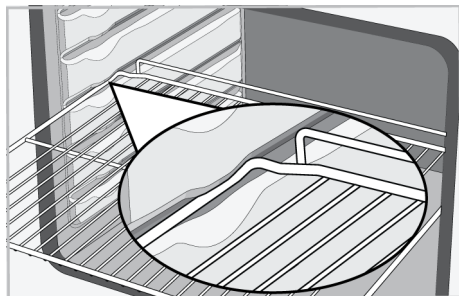
Funkcja zatrzymania grilla drucianego

Dostępna jest funkcja zatrzymania, która zapobiega wysuwaniu się rusztu drucianego z półki rusztu. Dzięki tej funkcji można łatwo i bezpiecznie wyjąć jedzenie. Podczas zdejmowania drucianej kratki można ją pociągnąć do przodu, aż do oporu. Musisz ominąć ten punkt, aby całkowicie ją wyjąć.

W modelach z półkami drucianymi :

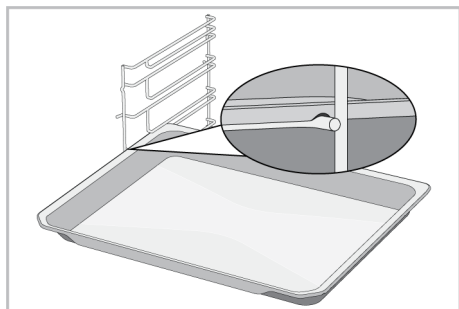
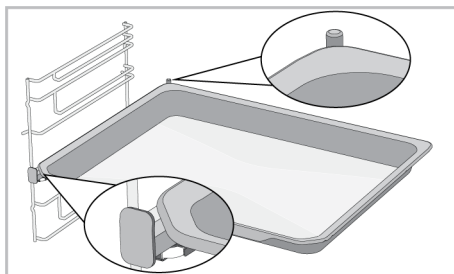
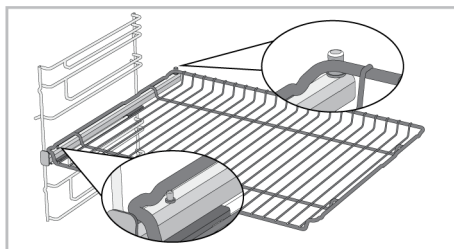


W modelach bez półek drucianych :



Funkcja zatrzymywania tacy - W modelach z półkami drucianymi

Dostępna jest również funkcja zatrzymywania, która zapobiega wysuwaniu się tacy z drucianej półki. Podczas wyjmowania tacy zwolnij ją z tylnego gniazda blokującego i pociągnij do siebie, aż dotknie przedniej strony. Musisz ominąć to gniazdo zatrzymujące, aby całkowicie ją wyjąć.



Prawidłowe umieszczenie rusztu drucianego i tacy na szynach teleskopowych - W modelach z półkami drucianymi i prowadnicami teleskopowymi

Dzięki prowadnicom teleskopowym można łatwo zamontować ruszt do grilla i tacki. Używając blach i rusztów drucianych z szyną teleskopową, należy uważać, aby kołki z przodu i z tyłu szyn teleskopowych opierały się o krawędzie rusztu i blachy (pokazane na rysunku).

3.6 Specyfikacje techniczne

Ogólne specyfikacje	
Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość) (mm)	595 /594 /567
Wymiary montażowe piekarnika (wysokość / szerokość / głębokość)(mm)	590 - 600 /560 /min. 550
Napięcie/Częstotliwość	220-240 V ~; 50 Hz
Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Całkowite zużycie energii (kW)	3,3
Rodzaj piekarnika	Wielofunkcyjny piekarnik

Podstawy: Informacje na etykiecie energetycznej domowych piekarników elektrycznych są podane zgodnie z normą EN 60350-1 / IEC 60350-1. Wartości są określane dla Tryb Góra+Dół funkcji lub (jeśli są dostępne) Góra+Dół+Went przy standardowym obciążeniu.

Klasa efektywności energetycznej jest określana zgodnie z następującym priorytetem w zależności od tego, czy w produkcie istnieją odpowiednie funkcje, czy nie. 1-Termoobieg eko , 2-Termoobieg , 3-* , 4-Tryb Góra+Dół.



W celu poprawy jakości produktu specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez uprzedniego powiadomienia.



Rysunki w niniejszej instrukcji są schematyczne i mogą nie pasować dokładnie do konkretnego produktu.



Wartości podane na etykietach produktu lub w dołączonej do nich dokumentacji są uzyskiwane w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odpowiednimi normami. W zależności od warunków operacyjnych i środowiskowych produktu wartości te mogą się różnić.

4 Pierwsze użycie

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zaleca się wykonanie poniższych czynności, odpowiednio w poniższych sekcjach.

4.1 Pierwsze ustawienie godziny

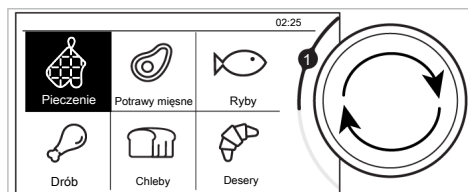


Zawsze ustawiaj porę dnia przed użyciem piekarnika. Jeśli jej nie ustawisz, w niektórych modelach piekarników nie można piec.

Ustaw datę

✓ Aby zmienić datę:

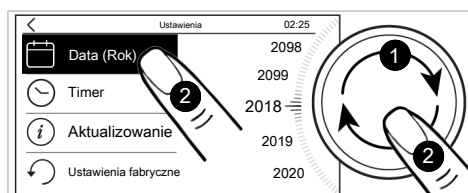
1. Po pierwszym uruchomieniu piekarnika na ekranie pojawia się ikonka i menu ekranu głównego.
2. Obróć pokrętkę w prawo/w lewo, aby podświetlić menu „Ustawienia”.



3. Wejść do podmenu ustawień, naciskając „Ustawienia” na ekranie lub naciskając raz przycisk sterowania. Przewiń i naciśnij „Data” pomiędzy podmenu.



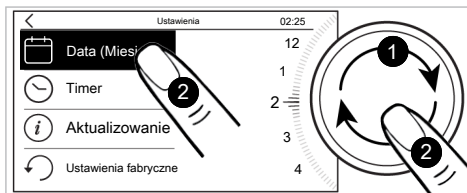
4. Przy włączonej opcji „Data (Rok)” ustaw rok, obracając pokrętkę w prawo/w lewo.



5. Naciśnij „Data (Rok)” na wyświetlaczu lub naciśnij raz pokrętkę piekarnika.

⇒ Na ekranie aktywne jest pole „Data (Miesiąc)”.

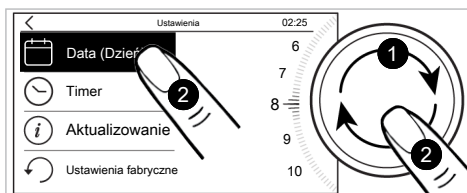
6. Przy włączonej opcji „Data (Miesiąc)” ustaw miesiąc, obracając pokrętkę w prawo/w lewo.



7. Naciśnij „Data (Miesiąc)” na wyświetlaczu lub naciśnij raz pokrętkę piekarnika.

⇒ Na ekranie aktywne jest pole „Data (Dzień)”.

8. Przy włączonej opcji „Data (Dzień)” ustaw dzień, obracając pokrętkę w prawo/w lewo.

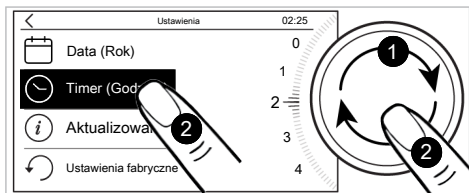


⇒ Jeśli zamierzasz ustawić tylko datę, przejdź do górnego menu, naciskając < na wyświetlaczu. Ustawienie zostanie potwierdzone. Jeśli chcesz ustawić timer, naciśnij „Timer” lub naciśnij raz pokrętkę sterującą. Pole „Timer (Godzina)” zostanie aktywowane na ekranie, a ustawienia daty zostaną potwierdzone.

Ustaw timer

✓ Po ustawieniu daty:

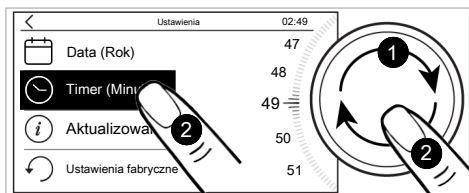
1. Naciśnij na ekranie „Timer”.
2. Przy włączonej opcji „Timer (Godzina)” ustaw czas, obracając pokrętkę sterowania w prawo / w lewo.



3. Naciśnij „Timer (Godzina)” na wyświetlaczu lub naciśnij raz pokrętko piekarnika.

⇒ Na ekranie aktywne jest pole „Timer (Minuta)”.

4. Przy włączonej opcji „Timer (Minuta)” ustaw minuty, obracając pokrętko sterowania w prawo / w lewo.



⇒ Jeśli zamierzasz ustawić tylko timer, przejdź do górnego menu, naciskając < na wyświetlaczu. Ustawienie zostało potwierdzone i aktywowane jest następne ustawienie w podmenu. Jeśli chcesz kontynuować z innymi ustawieniami, naciśnij odpowiednie pole na wyświetlaczu.

Ustaw język

1. W menu ustawień wybierz pole „Język”.
2. Obróć pokrętko w prawo/lewo, aby wybrać język.



3. Naciśnij „<” na wyświetlaczu, aby potwierdzić.

⇒ Zmiana języka wymaga ponownego uruchomienia zegarka. W tym celu pojawi się ekran ostrzegawczy, aby ponownie uruchomić ekran.

4. Potwierdź ponowne uruchomienie.

⇒ Zmiana języka zostanie potwierdzona, a timer uruchomi się ponownie.

4.2 Czyszczenie wstępne

1. Usuń wszystkie materiały opakowania.
2. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika dostarczone wraz z urządzeniem.
3. Włącz urządzenie na 30 minut, a następnie wyłącz. W ten sposób pozostałości i warstwy, które mogły pozostać w piecu podczas produkcji, są spalane i czyszczone.
4. Podczas korzystania z urządzenia wybierz najwyższą temperaturę i funkcję roboczą, na którą działają wszystkie grzałki. Patrz „Funkcje obsługi piekarnika [► 13]”. W dalszej części dowiesz się, jak obsługiwać piekarnik.
5. Poczekaj, aż piekarnik ostygnie.
6. Wytrzyj powierzchnie produktu wilgotną szmatką lub gąbką i wytrzyj szmatką.

Przed użyciem akcesoriów:

Umyj akcesoria wodą z detergentem i miękką gąbką.

UWAGA: Niektóre detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Podczas czyszczenia nie używaj środków do szorowania, proszków do czyszczenia, kremów ani ostrych przedmiotów.

UWAGA: Przy pierwszym użyciu przez kilka godzin może pojawić się dym i nieprzyjemny zapach. Jest to normalne i do ich usunięcia wystarczy dobra wentylacja. Unikaj bezpośredniego wdychania dymu i zapachów, które się tworzą.

5 Korzystanie z piekarnika

5.1 Ogólne informacje dotyczące korzystania z piekarnika

Wentylator chłodzący (Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.)

Urządzenie posiada wentylator chłodzący. Wentylator chłodzący włącza się automatycznie w razie potrzeby i chłodzi zarówno przód urządzenia, jak i meble. Wyłącza się automatycznie po zakończeniu procesu chłodzenia. Gorące powietrze wydobywa się przez drzwi piekarnika. Nie zakrywać otworów wentylacyjnych. W przeciwnym razie piekarnik może się przegrzać. Wentylator chłodzący nadal działa podczas pracy piekarnika lub po jego wyłączeniu (około 20-30 minut). Jeśli pieczesz z użyciem timera, pod koniec czasu pieczenia wentylator chłodzący wyłączy się wraz z wszystkimi funkcjami. Użytkownik nie może ustawić czasu pracy wentylatora chłodzącego. Włącza się i wyłącza automatycznie. To nie jest błąd.

Oświetlenie piekarnika

Oświetlenie piekarnika włącza się, gdy piekarnik zaczyna piec. W niektórych modelach oświetlenie jest włączone podczas pieczenia, w niektórych wyłącza się po pewnym czasie.

W przypadku niektórych funkcji pieczenia lampa nigdy się nie włącza, aby oszczędzać energię.

5.2 Obsługa panelu sterowania piekarnika

Ostrzeżenia ogólne dotyczące panelu sterowania

- Maksymalny czas, jaki można ustawić dla procesu pieczenia to 5:59 godzin. Dla funkcji utrzymywania ciepła czas ten wynosi 23:59. W przypadku przerwy w dostawie prądu, zaprogramowane gotowanie i czas gotowania są anulowane.
- W przypadku awarii zasilania program zostanie anulowany. Należy ustawić program ponownie.

- Mimo że piekarnik jest wyłączony, lampka piekarnika świeci się, jeśli drzwiczki piekarnika są otwarte.
- Piekarnik pracuje maksymalnie 2 godziny w temperaturze 280 °C i wyższej.
- Jeśli piekarnik pracuje na dowolnej funkcji lub na panelu sterowania wprowadzono czas pieczenia lub rozpoczęcia pieczenia, nie można ustawić timera.

Włączanie i wyłączanie piekarnika

1. Po podłączeniu piekarnika do zasilania, gdy znajduje się on w trybie czuwania, naciśnij przycisk „ⓘ” przez około 3 sekundy.
 - ⇒ Po animacji wyświetlacz piekarnika pokazuje wyświetlacz menu głównego.
2. Włączony piekarnik można wyłączyć, naciskając przycisk „ⓘ” przez około 3 sekundy.

Aktywacja połączenia zdalnego sterowania piekarnika

1. Na panelu sterowania przez około 3 sekundy naciskaj przycisk . Połączenie zdalnego sterowania zostanie włączone.
2. Na panelu sterowania przez około 3 sekundy naciskaj przycisk . Połączenie zdalnego sterowania zostanie zakończone.

Włączenie blokady przycisków

Korzystając z funkcji blokady klawiszy, możesz zabezpieczyć ingerencję jednostki sterującej piekarnika.

Na panelu sterowania przez około 3 sekundy naciskaj i włącz blokadę rodzicielską. Jeśli blokada rodzicielska jest włączona, klucz na panelu sterowania będzie świecił.



Jeśli włączona jest blokada rodzicielska, działa tylko przycisk . Jeśli włączona jest blokada rodzicielska, wyłącz piekarnik.

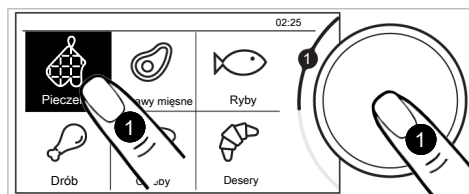
Wyłączenie blokada przycisków

1. Na panelu sterowania przez około 3 sekundy naciskaj przycisk i wyłącz blokadę rodzicielską.
⇒ Blokada rodzicielska została wyłączona.

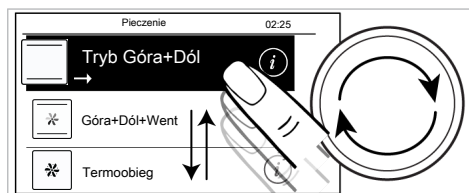
Menu pieczenia

Pieczenie z funkcjami piekarnika.

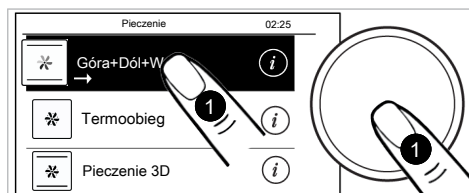
1. Włącz piekarnik, dotykając przycisku ⓘ.
2. Menu ekranu głównego wyświetla się po włączeniu piekarnika. Na wyświetlaczu wybrane jest menu „Pieczenie”.



3. Dostęp do funkcji pieczenia można uzyskać przez naciśnięcie raz przycisku sterowania lub naciśnięcie menu „Pieczenie” na wyświetlaczu.



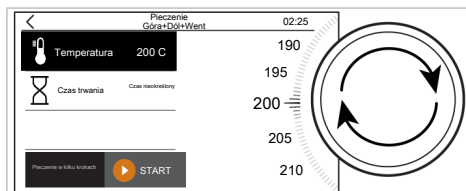
4. Wybierz funkcję pieczenia, obracając pokrętkę w prawo/lewo lub przesuwając palcem po wyświetlaczu.



i Do podmenu można wejść, naciskając menu główne, które wyświetla się na wyświetlaczu menu głównego, jednak nie można go przewijać, aby uzyskać dostęp do innych tytułów menu głównego. Użyj pokrętki sterującej, aby uzyskać dostęp do innych menu głównych.

i Szczegółowe informacje na temat powiązanej funkcji można uzyskać, naciskając „i” na ekranie wyboru funkcji pieczenia. Aby wrócić do poprzedniego menu głównego, naciśnij „<”, który jest dostępny w lewym górnym rogu wyświetlacza.

5. Po wybraniu funkcji, naciśnij odpowiednią funkcję na wyświetlaczu lub naciśnij raz pokrętkę. Na wyświetlaczu z informacjami o funkcji można ustawić temperaturę, temperaturę termosondy (jeśli do produktu dołączona jest termosonda), czas pieczenia, czas rozpoczęcia pieczenia.
6. **Aby zmienić temperaturę:** Ustawienie temperatury pozostanie aktywne po wejściu na wyświetlacz z informacjami o funkcji, której używasz do pieczenia. Przekręć pokrętkę w prawo/lewo i wybierz temperaturę. Aby potwierdzić i przejść do innych ustawień, naciśnij raz pokrętkę lub inne ustawienia, które chcesz wprowadzić na wyświetlaczu.



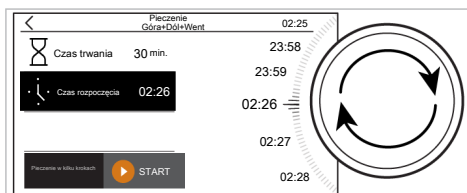
7. **Aby ustawić czas pieczenia:** Jeśli chcesz rozpocząć pieczenie z daną funkcją i w ustawionej na określony czas temperaturze oraz zakończyć pieczenie automatycznie po upływie tego

czasu, ustaw czas pieczenia na tym wyświetlaczu. Jeśli wybierzesz ustawienie „Czas nieokreślony”, musisz ręcznie śledzić proces pieczenia i samodzielnie go zatrzymać.

8. Ustaw czas pieczenia, obracając pokrętkę sterowania kuchenki w prawo/w lewo. Aby potwierdzić i przejść do innych ustawień, naciśnij raz pokrętkę lub inne ustawienia, które chcesz wprowadzić na wyświetlaczu.



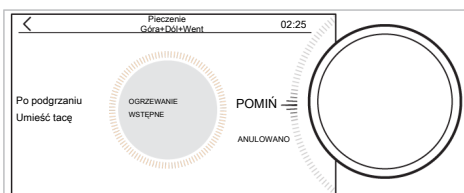
9. **Aby ustawić czas rozpoczęcia pieczenia:** (Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.) Jeśli chcesz, aby pieczenie rozpoczęło się o określonej przez Ciebie godzinie, możesz ustawić czas rozpoczęcia pieczenia, ustawiając za pomocą pokrętki w polu „Czas rozpoczęcia” minutę, o którą chcesz przesunąć. Po ustawieniu parametrów, piekarnik zacznie pracować aż do momentu zakończenia ustawionego czasu i będzie działał tak długo, jak jest ustawiony czas. Aby ustawić czas rozpoczęcia pieczenia, zaktualizuj ustawienia timera piekarnika. Jeśli tego nie zrobiłeś, zaktualizuj ustawienia timera piekarnika zgodnie ze wskazówkami w polu „Ustawienia”. Jeśli chcesz gotować bez ustawiania czasu rozpoczęcia pieczenia, pomiń to ustawienie, naciskając pokrętkę raz.



i Temperatura, temperatura termosondy (jeśli do produktu dołączona jest termosonda), czas trwania, ustawienia czasu rozpoczęcia mogą nie być dostępne we wszystkich funkcjach. Niektóre ustawienia mogą być dostępne zgodnie z zasadą działania i przeznaczeniem powiązanej funkcji.

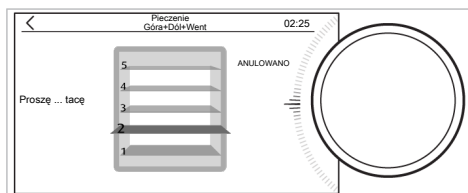
10. Jeśli wszystkie ustawienia są odpowiednie, rozpocznij pieczenie naciskając „START” na wyświetlaczu. Wyświetla się ekran nagrzewania.

11. **Aby ustawić nagrzewanie:** Na wyświetlaczu podgrzewania, piekarnik w krótkim czasie ustawi temperaturę wewnętrzną piekarnika na ustaloną temperaturę poprzez pracę wszystkich grzałek, aby osiągnąć ustaloną temperaturę. Na tym wyświetlaczu możesz poczekać na zakończenie nagrzewania, odpowiedniego dla potrawy, którą będziesz przygotowywać lub ustawić pokrętkę sterowania na „POMIŃ” i pomiąć wstępne nagrzewanie, naciskając pokrętkę raz.

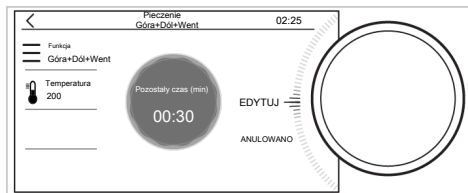




i Po ustawieniu pokrętki na „ANULOWANO” i naciśnięciu pokrętki raz wszystkie ustawienia pieczenia zostaną anulowane, a piekarnik powróci do ekranu menu głównego.

12. Po zakończeniu wstępnego nagrzewania na wyświetlaczu pojawi się sugestia dotycząca pozycji, której należy umieścić tacę. Możesz umieścić potrawę na różnych półkach, które są wymienione w tabeli pieczenia dla Twoich dań.



13. Pieczenie rozpocznie się po włożeniu potrawy do piekarnika i zamknięciu drzwiczek. W trakcie pieczenia możesz je anulować lub zmienić ustawienia.



 Jeśli drzwi piekarnika zostaną otwarte podczas pieczenia, na wyświetlaczu pojawi się symbol „”.

- ⇒ Jeśli **czas pieczenia nie zostanie ustawiony**, piekarnik działa w trybie ręcznym. Jeśli potrawa jest ugotowana, ustaw pokrętkę na „ANULOWANO” i zakończ pieczenie, naciskając pokrętkę raz. W przeciwnym razie piekarnik nadal będzie działać.
- ⇒ Jeśli zostanie ustawiony tylko czas pieczenia, piekarnik przestanie działać pod koniec tego czasu. Na wyświetlaczu pojawi się „Pieczenie zakończyło się”.
- ⇒ Jeśli czas pieczenia i czas rozpoczęcia pieczenia zostaną ustawione, gdy (Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.) osiągnie ustawiony czas rozpoczęcia pieczenia, piekarnik rozpocznie pieczenie i nagrzej się do ustawionej temperatury. Utrzymuj tę temperaturę do końca ustawionego czasu pieczenia. Piekarnik przestanie działać pod koniec


czasu pieczenia. Na wyświetlaczu pojawi się „Pieczenie zakończyło się”.



14. Po zakończeniu pieczenia, jeśli ustawisz pokrętkę na „KONTYNUUJ” i naciśniesz raz, piekarnik będzie działał jeszcze przez 5 minut przy ustawionych parametrach funkcji i temperatury. Jeśli ustawisz pokrętkę na „MENU GŁÓWNE” i naciśniesz raz, piekarnik powróci do ekranu menu głównego. Po ustawieniu pokrętki na „ZAPISZ” i naciśnięciu raz możesz zapisać wprowadzone ustawienia pieczenia, wpisując konkretną nazwę w polu ulubione.

Menu automatycznego pieczenia

- ✓ Menu dostępne na sterowniku piekarnika zawiera przepisy przygotowane specjalnie dla Ciebie przez profesjonalnych kucharzy. W menu krok po kroku wyjaśniono, jak przygotować danie za pomocą zdjęć. Dodatkowo temperatura, poziom ustawienia półki i funkcje pieczenia są automatycznie określone w zależności od rodzaju i wagi potrawy. Przepisy te są dostępne w menu głównym pod nazwami "Potrawy mięsne", "Ryby", "Drób", "Chleby", "Desery", "Pizze", "Wegetariański", "Makarony", "Ciasta i wyroby ciastkarskie" and "Specjalny".

1. Włącz piekarnik, naciskając przycisk „”.
2. Menu ekranu głównego wyświetla się po włączeniu piekarnika. Na wyświetlaczu wybrane jest menu „Pieczenie”.
3. Obróć pokrętkę w prawo/w lewo, aby wybrać menu „Automatyczne pieczenie”.




Do podmenu można wejść, naciskając menu główne, które wyświetla się na ekranie menu głównego, jednak nie można go przewijać, aby uzyskać dostęp do innych tytułów menu głównego. Użyj pokrętki sterującej, aby uzyskać dostęp do innych menu głównych.

- Wybierz potrawę, którą chcesz ugotować, obracając pokrętkę w prawo/lewo lub przesuwając palcem po wyświetlaczu.
- Przejdź do menu dań, naciskając wybraną potrawę lub naciskając raz pokrętkę. Możesz zobaczyć przepis na ekranie menu dania i ustawić czas rozpoczęcia pieczenia.
- Aby ustawić czas rozpoczęcia pieczenia:** (Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.) Jeśli chcesz rozpocząć gotowanie o określonej godzinie, możesz ustawić timer w polu „Czas rozpoczęcia”. Po wprowadzeniu ustawień, piekarnik zaczyna pracować aż do zakończenia ustawionego czasu i będzie działał tak długo aż zakończy się czas określony dla menu dań gotowych do spożycia. Aby ustawić czas rozpoczęcia pieczenia, zaktualizuj ustawienia timera piekarnika. Jeśli tego nie zrobiłeś, zaktualizuj ustawienia timera piekarnika zgodnie ze wskazówkami w polu „Ustawienia”. Jeśli chcesz piec bez ustawiania czasu pieczenia, możesz od razu rozpocząć pieczenie, naciskając „START”.
- Podgrzewanie uruchomi się dla dań, które tego wymagają. Na wyświetlaczu podgrzewania, piekarnik w krótkim czasie ustawi temperaturę wewnętrzną piekarnika na ustawioną temperaturę poprzez pracę wszystkich grzałek, aby osiągnąć ustawioną temperaturę. W przypadku potraw wymagających nagrzania nie można pominąć tego procesu.

- Dla automatycznego menu przepisów potraw: Zaleca się gotowanie zgodnie z przepisami dostępnymi w timerze dla automatycznych menu potraw. Aby uzyskać dostęp do przepisu, naciśnij „Sprawdź taryfę” na ekranie.
- Aby przeczytać przepis na ekranie przepisu, możesz przewijać ekran lub obrócić pokrętkę w prawo/lewo.
- Aby zapoznać się z przepisem, naciśnij „Spis treści” na ekranie, a następnie przewijaj wyświetlacz lub obróć pokrętkę w prawo/lewo. Aby wyjść z ekranu przepisu, naciśnij „<” w lewym górnym rogu ekranu.
- Po przygotowaniu potrawy zgodnie z przepisem, jeśli wszystkie ustawienia są prawidłowe, rozpocznij pieczenie, naciskając „START” na ekranie. Na ekranie pojawi się czas pieczenia.



Jeśli drzwi piekarnika zostaną otwarte podczas pieczenia, na ekranie pojawi się symbol „”.

- Piekarnik przestanie działać pod koniec czasu pieczenia. Na wyświetlaczu pojawi się „Pieczenie zakończyło się”.

5.3 Ustawienia

Przed pierwszym użyciem piekarnika zaleca się ustawienie daty, godziny i języka. Możesz uzupełnić ustawienia, postępując zgodnie ze wszystkimi wskazówkami ustawień.

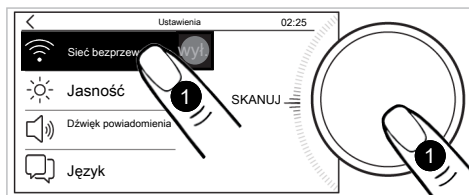


Do podmenu można wejść, naciskając menu główne, które wyświetla się na wyświetlaczu menu głównego, jednak nie można go przewijać, aby uzyskać dostęp do innych tytułów menu głównego. Użyj pokrętki sterującej, aby uzyskać dostęp do innych menu głównych.

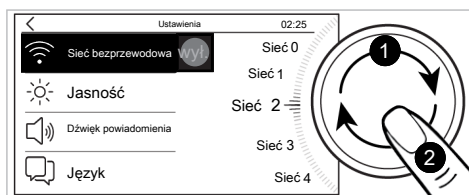
Ustaw połączenie bezprzewodowe

- ✓ W menu ustawień:

1. Naciśnij na ekranie pole ustawień „Sieć bezprzewodowa”.



2. Gdy pole „Sieć bezprzewodowa” jest aktywne, ustaw pokrętko na SKANUJ, a następnie naciśnij pokrętko jeden raz.
3. Obróć pokrętko sterowania w prawo/lewo i wybierz sieć, z którą chcesz się połączyć, a następnie naciśnij raz pokrętko.



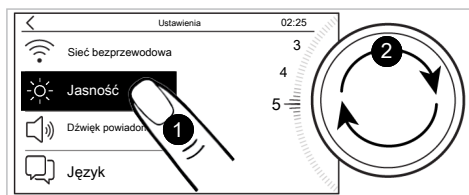
4. Na wyświetlonym ekranie wprowadź hasło sieci i naciśnij na ekranie raz „ZAPISZ”.

⇒ Twój piekarnik połączy się z wybraną siecią.

Ustaw jasność

✓ W menu ustawień:

1. Naciśnij na ekranie „Jasność”.



2. Przy włączonej opcji „Jasność” ustaw poziom jasności, obracając pokrętko sterowania w prawo / w lewo.

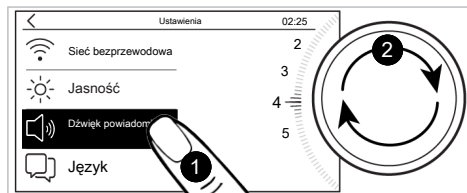
⇒ Jeśli chcesz ustawić tylko poziom jasności, przejdź do górnego menu, naciskając < na wyświetlaczu. Ustawienie zostało potwierdzone i aktywowane.

ne jest następne ustawienie w podmenu. Jeśli chcesz kontynuować z innymi ustawieniami, naciśnij odpowiednie pole na wyświetlaczu.

Ustaw powiadomienie dźwiękowe

✓ W menu ustawień:

1. Naciśnij na ekranie „Dźwięk powiadomienia”.



2. Przy włączonej opcji „Dźwięk powiadomienia” ustaw powiadomienie dźwiękowe, obracając pokrętko sterowania w prawo / w lewo.

⇒ Jeśli chcesz ustawić tylko powiadomienie dźwiękowe, przejdź do górnego menu, naciskając < na wyświetlaczu. Ustawienie zostało potwierdzone i aktywowane jest następne ustawienie w podmenu. Jeśli chcesz kontynuować z innymi ustawieniami, naciśnij odpowiednie pole na wyświetlaczu.

Ustaw język

1. W menu ustawień wybierz pole „Język”.
2. Obróć pokrętko w prawo/lewo, aby wybrać język.



3. Naciśnij „<” na wyświetlaczu, aby potwierdzić.

- ⇒ Zmiana języka wymaga ponownego uruchomienia zegarka. W tym celu pojawi się ekran ostrzegawczy, aby ponownie uruchomić ekran.

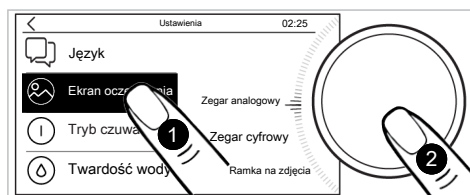
4. Potwierdź ponowne uruchomienie.

- ⇒ Zmiana języka zostanie potwierdzona, a timer uruchomi się ponownie.

Ustaw wygaszacz wyświetlacza

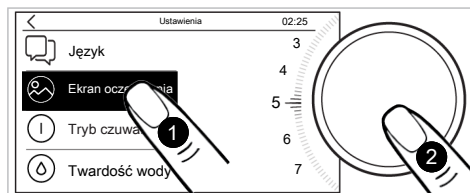
- ✓ Podczas pracy piekarnika z innymi funkcjami niż pieczenie możesz wybrać obraz wyświetlacza, który będzie używany jako wygaszacz. W menu ustawień dla tego ustawienia

1. Naciśnij na ekranie „Ekran oczekiwania”.



- 2. Jeśli pole „Ekran oczekiwania” jest aktywne, na ekranie będą wyświetlane opcje Zegar analogowy, Zegar cyfrowy i Ramka na zdjęcia. Ustaw tryb wygaszacza wyświetlacza, obracając pokrętkę sterowania kuchenki w prawo/w lewo.

- 3. Naciśnij ponownie „Ekran oczekiwania” na wyświetlaczu lub naciśnij raz pokrętkę piekarnika. Obróć pokrętkę sterowania w prawo/lewo i ustaw godzinę, o której ma być włączony wygaszacz wyświetlacza.



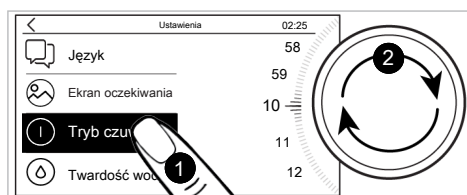
- ⇒ Jeśli zamierzasz ustawić tylko wygaszacz wyświetlacza, przejdź do górnego menu, naciskając < na wyświetlaczu. Ustawienie zostało potwierdzone i aktywowane jest następne ustawienie

w podmenu. Jeśli chcesz kontynuować z innymi ustawieniami, naciśnij odpowiednie pole na wyświetlaczu. Podczas korzystania z innych funkcji niż pieczenie, gdy wyświetlacz nie jest dotykany, wybrany wygaszacz wyświetlacza włączy się pod koniec ustawionego czasu.

Ustaw czas przejścia w tryb czuwania.

- ✓ Podczas korzystania z funkcji innych niż pieczenie możesz ustawić czas, po którym piekarnik przechodzi w tryb czuwania. W menu ustawień dla tego ustawienia

1. Naciśnij na ekranie „Tryb czuwania”.



- 2. Przy aktywnym polu „Tryb czuwania” ustaw czas trwania, obracając pokrętkę sterowania w prawo/lewo.

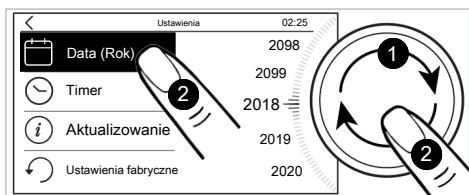
- 3. Naciśnij ponownie „Tryb czuwania” na wyświetlaczu lub naciśnij raz pokrętkę piekarnika.

- ⇒ Jeśli chcesz ustawić tylko czas przejścia w tryb czuwania, przejdź do górnego menu, naciskając < na ekranie. Ustawienie zostało potwierdzone i aktywowane jest następne ustawienie w podmenu. Jeśli chcesz kontynuować z innymi ustawieniami, naciśnij odpowiednie pole na wyświetlaczu. Podczas korzystania z innych funkcji niż pieczenie, gdy ekran nie jest dotykany, przełączy się w tryb gotowości po upływie ustawionego czasu.

Ustaw datę

- ✓ Aby zmienić datę:

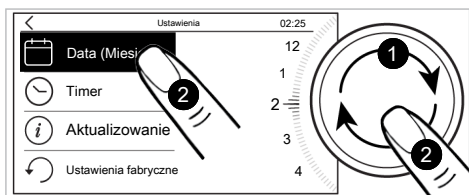
1. W menu ustawień wybierz „Data”.
2. Przy włączonej opcji „Data (Rok)” ustaw rok, obracając pokrętkę w prawo/w lewo.



3. Naciśnij „Data (Rok)” na wyświetlaczu lub naciśnij raz pokrętko piekarnika.

⇒ Na ekranie aktywne jest pole „Data (Miesiąc)”.

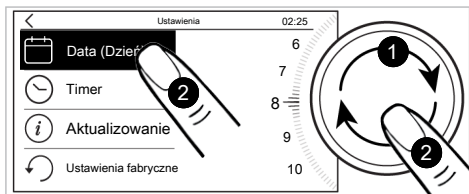
4. Przy włączonej opcji „Data (Miesiąc)” ustaw miesiąc, obracając pokrętko w prawo/w lewo.



5. Naciśnij „Data (Miesiąc)” na wyświetlaczu lub naciśnij raz pokrętko piekarnika.

⇒ Na ekranie aktywne jest pole „Data (Dzień)”.

6. Przy włączonej opcji „Data (Dzień)” ustaw dzień, obracając pokrętko w prawo/w lewo.

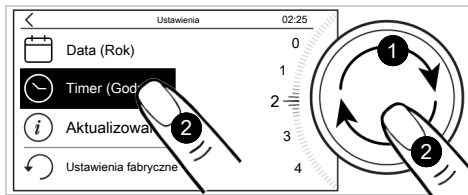


⇒ Jeśli zamierzasz ustawić tylko datę, przejdź do górnego menu, naciskając < na wyświetlaczu. Ustawienie zostanie potwierdzone. Jeśli chcesz ustawić godzinę, naciśnij „Timer (Godzina)” lub naciśnij raz pokrętko sterujące. Pole „Timer (Godzina)” zostanie aktywowane na ekranie, a ustawienia daty zostaną potwierdzone.

Ustaw timer

✓ Po ustawieniu daty:

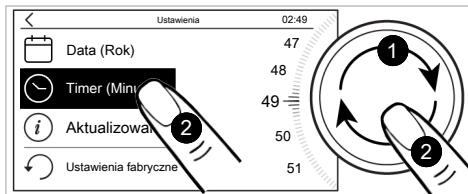
1. Naciśnij na ekranie „Timer”.
2. Przy włączonej opcji „Timer (Godzina)” ustaw czas, obracając pokrętko sterowania w prawo / w lewo.



3. Naciśnij „Timer (Godzina)” na wyświetlaczu lub naciśnij raz pokrętko piekarnika.

⇒ Na ekranie aktywne jest pole „Timer (Minuta)”.

4. Przy włączonej opcji „Timer (Minuta)” ustaw minuty, obracając pokrętko sterowania w prawo / w lewo.

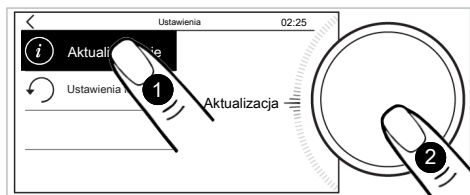


⇒ Jeśli zamierzasz ustawić tylko timer, przejdź do górnego menu, naciskając < na wyświetlaczu. Ustawienie zostało potwierdzone i aktywowane jest następne ustawienie w podmenu. Jeśli chcesz kontynuować z innymi ustawieniami, naciśnij odpowiednie pole na wyświetlaczu.

Ustaw aktualizację

✓ Aby zaktualizować timer, piekarnik powinien być połączony do sieci bezprzewodowej. W przypadku aktualizacji, automatyczne ostrzeżenie o aktualizacji zostanie wyświetlone zaraz po włączeniu piekarnika. W menu ustawień aktualizacji

1. Naciśnij na ekranie pole ustawień „Aktualizowanie”.

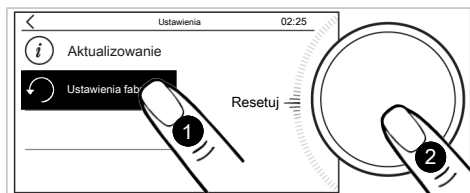


2. Jeśli pole „Aktualizowanie” jest aktywne, na ekranie pojawi się opcja „Aktualizacja”. Rozpocznij aktualizację, naciskając pokrętkę raz.

Przywracanie ustawień fabrycznych

- ✓ Możesz przywrócić domyślne ustawienia fabryczne, dzięki czemu wszystkie ustawienia, które wprowadziłeś w piekarniku, zostaną zresetowane i zostaną ustawione na te ustawione podczas produkcji. W menu ustawień:

1. Naciśnij na ekranie „Ustawienia fabryczne”.



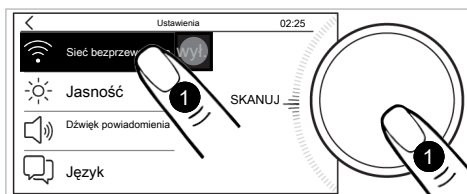
2. Jeśli pole „Ustawienia fabryczne” jest aktywne, na ekranie pojawi się opcja „Resetuj”. Przywróć ustawienia fabryczne, naciskając pokrętkę raz.

Użyj aplikacji HomeWhiz

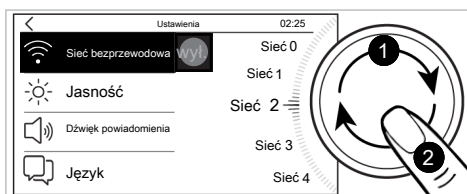
- ✓ Wykonaj kroki opisane poniżej, aby sterować i monitorować urządzenie za pomocą inteligentnego sprzętu. Podłącz urządzenie inteligentne do domowej sieci internetowej i pobierz aplikację „HomeWhiz” ze sklepu z aplikacjami na urządzeniu inteligentnym (Wyszukaj, wpisując „HomeWhiz” i pobierz aplikację wyświetlaną na ekranie). Aby móc sterować produktem za pomocą urządzenia inteligentnego, zarówno

produkt, jak i urządzenie inteligentne muszą być podłączone do tej samej sieci internetowej.

1. Na ekranie w menu ustawień naciśnij pole ustawień „Sieć bezprzewodowa”.



2. Gdy pole „Sieć bezprzewodowa” jest aktywne, ustaw pokrętkę na SKANUJ, a następnie naciśnij pokrętkę jeden raz.
3. Obróć pokrętkę w prawo/lewo i wybierz sieć, do której podłączone jest Twoje urządzenie inteligentne, a następnie naciśnij pokrętkę raz.



4. Na wyświetlonym ekranie wprowadź hasło sieci i naciśnij na ekranie raz „ZAPISZ”. Twój produkt połączy się z wybraną siecią.
5. Otwórz aplikację pobraną za pomocą urządzenia inteligentnego.
6. Możesz zapisać swój produkt, nazywając go i wprowadzając adres e-mail za pomocą aplikacji „HomeWhiz”. (Powiadomienia będą wysyłane na Twój adres e-mail.)
7. Po wejściu na stronę główną aplikacji, wyświetli się dodane urządzenie. Aby zdalnie sterować urządzeniem, naciśnij przycisk „”, który jest dostępny na panelu sterowania produktu.
 - ⇒ Możesz sterować produktem za pomocą urządzenia inteligentnego.



Aplikacja „HomeWhiz” na Twoim inteligentnym urządzeniu poinformuje Cię o nawiązaniu połączenia i możliwości korzystania z aplikacji.



W przypadku awarii zasilania, gdy połączenie „HomeWhiz” z urządzeniem jest włączone oraz gdy dojdzie do rozłączenia, „HomeWhiz” automatycznie rozłączy się.

Menu Ulubione

Jeśli zapiszesz ustawienia pieczenia, które wcześniej użyłeś pod koniec pieczenia, możesz uzyskać do nich dostęp z menu

ulubione. Zapisane ustawienia będą przechowywane wraz z nazwami, które zapisałeś wcześniej. Możesz ponownie użyć tych ustawień i gotować w ten sam sposób.

Menu historii

Za pomocą tego menu możesz uzyskać dostęp do wcześniejszych ustawień pieczenia na timerze piekarnika. Znajdziesz tu również ustawienia, których zapomniałeś zapisać jako ulubione, i dodać je do zakładki ulubione.

Zgodność z normami i informacje dotyczące badań / deklaracja zgodności UE

	Etapy rozwoju, produkcji i sprzedaży urządzenia są prowadzone zgodnie z zasadami bezpieczeństwa określonymi we wszystkich właściwych przepisach prawnych Unii Europejskiej.
Zakres częstotliwości	: 2.4 Ghz
Maksymalna moc transmisji	: maks. 100 mW
Deklaracja zgodności CE	
Niniejszym Arçelik A.Ş. oświadcza, że urządzenie jest zgodne z dyrektywą 2014/53/UE. Szczegółową deklarację zgodności RED można znaleźć pod adresem support.grundig.com wraz z dodatkowymi dokumentami na stronie produktu dla danego urządzenia.	

Zdefiniowany okres wsparcia aktualizacji oprogramowania związanego z cyberbezpieczeństwem dla produktu jest okresem gwarancji produktu. Po tym okresie aktu-

alizacje oprogramowania związanego z cyberbezpieczeństwem nie są gwarantowane.

6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia

W tej sekcji znajdziesz wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia potraw.

Ponadto w tej sekcji opisano niektóre produkty spożywcze przetestowane, jako producenci, i najbardziej odpowiednie ustawienia dla tych produktów spożywczych. Wskazane są również odpowiednie ustawienia piekarnika i akcesoria.

6.1 Ogólne ostrzeżenia dotyczące pieczenia w piekarniku

- Podczas otwierania drzwiczek piekarnika w trakcie lub po zakończeniu pieczenia może pojawić się gorąca para. Para może poparzyć ręce, twarz i/lub oczy. Podczas otwierania drzwiczek piekarnika należy trzymać się z daleka.
- Ze względu na różnicę temperatur intensywnej para wodna wytwarzana podczas pieczenia może tworzyć krople wody

skroplonej na wewnętrznej i zewnętrznej stronie piekarnika oraz na górnych częściach mebli. Jest to normalne zjawisko.

- Podane wartości temperatury i czasu pieczenia potraw mogą się różnić w zależności od przepisu i ilości. Z tego powodu wartości te są podane w przybliżeniu.
- Przed rozpoczęciem pieczenia należy wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria. Akcesoria, które pozostaną w piekarniku, mogą utrudnić prawidłowe pieczenie.
- W przypadku potraw, które będą pieczone według własnego przepisu, można odwoływać się do podobnych dań podanych w tabelach.
- Korzystanie z dostarczonych akcesoriów zapewnia najlepszą wydajność gotowania. Należy przestrzegać ostrzeżeń i informacji dostarczonych przez producenta dla zewnętrznych naczyń kuchennych, które będą używane.
- Wyciąć papier tłuszczoodporny na tłuszcz, który będzie używany podczas pieczenia, o rozmiarach odpowiednich do foremki. Papier tłuszczoodporny, który wystaje z foremki, może stwarzać ryzyko poparzenia i wpływać na jakość pieczenia. Należy użyć papieru tłuszczoodpornego odpowiedniego do danej temperatury.
- Aby uzyskać dobre wyniki pieczenia, należy umieścić potrawę na zalecanej, właściwej półce. Nie należy zmieniać położenia półki podczas pieczenia.

6.1.1 Ciasta i wypieki

Informacje ogólne

- Zalecamy korzystanie z akcesoriów dołączonych do urządzenia w celu uzyskania dobrej wydajności pieczenia. Jeśli zamierzasz używać własnych foremek, wybierz ciemne, nieprzywierające i odporne na ciepło naczynia.
- Jeśli w tabeli gotowania zalecane jest wstępne podgrzewanie, należy pamiętać o włożeniu potrawy do piekarnika po wstępnym podgrzaniu.

- Jeśli zamierzasz piec stawiając naczynie na ruszcie, umieść ją na środku, a nie w pobliżu tylnej ściany.
- Wszystkie składniki użyte do wyrobu ciasta powinny być świeże i w temperaturze pokojowej.
- Pieczenie może się różnić w zależności od ilości potraw i wielkości naczyń.
- Formy metalowe, ceramiczne i szklane wydłużają czas pieczenia, a dolne powierzchnie wyrobów cukierniczych nie przyrumieniają się równomiernie.
- Jeśli używasz papieru do pieczenia, na dolnej powierzchni potrawy można zaobserwować lekkie zrumienienie. W takiej sytuacji może być konieczne wydłużenie czasu pieczenia o około 10 minut.
- Wartości określone w tabelach są ustalone w wyniku testów przeprowadzonych w naszych laboratoriach. Odpowiednie dla Ciebie wartości mogą się różnić od podanych.
- Umieść jedzenie na zalecanej półce. Dolna półka piekarnika to półka numer 1.

Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o 10°C i skróć czas pieczenia.
- Jeśli ciasto jest wilgotne, użyj niewielkiej ilości płynu lub zmniejsz temperaturę o 10°C.
- Jeśli górna część ciasta jest spalona, umieść je na dolnej półce, obniż temperaturę i zwiększ czas pieczenia.
- Jeśli wewnątrz ciasta jest dobrze upieczone, ale na zewnątrz jest lepkie, użyj mniej płynu, zmniejsz temperaturę i zwiększ czas pieczenia.

Wskazówki dotyczące ciast

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o 10 °C i skróć czas pieczenia. Wysmaruj arkusz papieru do pieczenia w „sosie” składającym się z mleka, oleju, jajek i mieszanki jogurtowej.
- Jeśli ciasto powoli się piecze, upewnij się, że grubość przygotowanego ciasta nie przepełnia foremki.

- Jeśli ciasto jest zrumienione na powierzchni, ale spód nie jest upieczony, upewnij się, że ilość „sosu”, którą użyłeś, nie jest zbyt duża na dnie ciasta. Aby ciasto równomiernie się zarumieniło, spróbuj równomiernie rozprowadzić „sos” między arkuszami papieru a ciastem.
- Ciasto piec w temperaturze i pozycji podanej w tabeli. Jeśli spód nadal nie jest wystarczająco zrumieniony, umieść ciasto na dolnej półce do dalszego pieczenia.

Tabela pieczenia w piekarniku ciast i wyrobów piekarniczych

Sugestie dotyczące pieczenia na jednej tacy

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasto na blasze	Standardowa taca *	Tryb Góra+Dół	3	180	30 ... 40
Ciasto w formie	Forma do ciasta na ruszcie drucianym **	Termoobieg	2	180	30 ... 40
Ciasteczka	Standardowa taca *	Tryb Góra+Dół	3	160	25 ... 35
Ciasteczka	Standardowa taca *	Termoobieg	3	150	25 ... 35
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciskiem na ruszcie drucianym **	Tryb Góra+Dół	2	150	30 ... 40
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciskiem na ruszcie drucianym **	Termoobieg	2	150	35 ... 45
Ciastko	Taca do ciasta *	Tryb Góra+Dół	3	170	25 ... 35
Ciastko	Taca do ciasta *	Termoobieg	3	170	20 ... 30
Ciasto	Standardowa taca *	Góra+Dół+Went	2	180	35 ... 45
Bułka	Standardowa taca *	Tryb Góra+Dół	2	200	20 ... 30
Bułka	Standardowa taca *	Termoobieg	3	180	20 ... 30
Chleb w całości	Standardowa taca *	Tryb Góra+Dół	3	200	30 ... 40
Chleb w całości	Standardowa taca *	Termoobieg	3	200	30 ... 40
Lazania	Prostokątna szklano-metalowa forma na ruszcie do grilla **	Tryb Góra+Dół	2 lub 3	200	30 ... 40

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Tryb Góra+Dół	2	180	50 ... 65
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Termoobieg	3	170	50 ... 65
Pizza	Standardowa taca *	Tryb Góra+Dół	3	280	5 ... 9
Pizza	Standardowa taca *	Pizza	2	280	5 ... 10

Sugestie dotyczące pieczenia na dwóch blachach

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasteczka	2-Standardowa taca * 4-Taca do ciasta *	Termoobieg	2 - 4	150	25 ... 35
Ciastko	2-Standardowa taca * 4-Taca do ciasta *	Termoobieg	2 - 4	170	25 ... 35
Ciasto	1-Standardowa taca * 4-Taca do ciasta *	Termoobieg	1 - 4	180	40 ... 50
Bułka	2-Standardowa taca * 4-Taca do ciasta *	Termoobieg	2 - 4	180	20 ... 30

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

**Akcesoria te nie są dołączone do urządzenia. Są to akcesoria dostępne w handlu.

Tabela pieczenia wraz z funkcjami "Termoobieg eko"

- Nie należy zmieniać ustawienia temperatury po rozpoczęciu pieczenia w funkcji „Termoobieg eko”.
- Nie należy otwierać drzwiczek piekarnika podczas pieczenia w funkcji "Termoobieg eko" . Jeśli drzwiczki nie zostaną

- otwarte, temperatura wewnętrzna jest optymalizowana w celu oszczędzania energii, a temperatura ta może różnić się od pokazanej na wyświetlaczu.
- W funkcji „Termoobieg eko” nie należy przeprowadzać wstępnego nagrzewania.

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasteczka	Standardowa taca *	3	160	25 ... 35
Ciastko	Standardowa taca *	3	180	25 ... 35
Ciasto	Standardowa taca *	3	200	45 ... 55
Bulka	Standardowa taca *	3	200	35 ... 45

* Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

6.1.2 Mięso, ryby i drób

Przyciski grillowania

- Doprawienie sokiem z cytryny i pieprzem przed pieczeniem całego kurczaka, indyka i dużych kawałków mięsa zwiększy wydajność gotowania.
- Pieczenie mięsa bez kości zajmuje 15–30 minut.
- Należy obliczyć około 4 do 5 minut czasu pieczenia na centymetr grubości mięsa.
- Po upłygnięciu czasu pieczenia trzymaj mięso w piekarniku przez około 10 minut. Sok z mięsa lepiej rozprowadza się na smażonym mięsie i nie wypływa po rozkrojeniu.
- Rybę należy umieścić na średniej lub niskiej półce na talerzu żaroodpornym.
- Piecz zalecane potrawy według tabeli pieczenia na jednej blaszce.

Tabela pieczenia w piekarniku mięsa, ryb i drobiu

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Stek (cały)/Pieczeń (1 kg)	Standardowa taca *	Góra+Dół+Went	3	15 min. 250/max, po 180 ... 190	60 ... 80
Podudzie jagnięce (1,5-2 kg)	Standardowa taca *	Góra+Dół+Went	3	170	85 ... 110
Smażony kurczak (1,8-2 kg)	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Góra+Dół+Went	2	15 min. 250/max, po 190	60 ... 80
Smażony kurczak (1,8-2 kg)	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Pieczenie 3D	2	15 min. 250/max, po 190	60 ... 80
Indyk (5,5 kg)	Standardowa taca *	Góra+Dół+Went	1	25 min. 250/max, po 180 ... 190	150 ... 210
Indyk (5,5 kg)	Standardowa taca *	Pieczenie 3D	1	25 min. 250/max, po 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Góra+Dół+Went	3	200	20 ... 30
Ryby	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Pieczenie 3D	3	200	20 ... 30

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

**Akcesoria te nie są dołączone do urządzenia. Są to akcesoria dostępne w handlu.

6.1.3 Grill

Czerwone mięso, ryby i mięso drobiowe podczas grillowania szybko brązowieją, mają piękną skórkę i nie wysychają. Mięso filetowane, szaszłyki, kielbaski, a także soczyste warzywa (pomidory, cebula itp.) są szczególnie polecane do grillowania.

Ostrzeżenia ogólne

- Żywność nieodpowiednia do grillowania niesie ze sobą ryzyko pożaru. Grilluj tylko potrawy odpowiednie do intensywnego ognia grillowego. Nie należy również umieszczać jedzenia za blisko tyłu grilla. To najgorętszy obszar, a tłuste potrawy mogą się zapalić.
- **Zamknij drzwiczki piekarnika podczas grillowania. Nigdy nie grilluj przy otwartych drzwiach piekarnika. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!**

Tabela grillowania

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ryby	Ruszt do grilla	4 - 5	250	20 ... 25
Kawałki kurczaka	Ruszt do grilla	4 - 5	250	25 ... 35
Klopsik (cielęcina) - 12 ilość	Ruszt do grilla	4	250	20 ... 30
Kotlet jagnięcy	Ruszt do grilla	4 - 5	250	20 ... 25
Stek - (mięso w kostkach)	Ruszt do grilla	4 - 5	250	25 ... 30
Kotlet cielęcy	Ruszt do grilla	4 - 5	250	25 ... 30
Zapiekane warzywa	Ruszt do grilla	4 - 5	220	20 ... 30
Tosty z chleba	Ruszt do grilla	4	250	1 ... 3

Zaleca się nagrzewanie piekarnika przez 5 minut dla wszystkich potraw z grilla.

Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.

6.1.4 Test żywności

- Potrawy zostały przygotowywane zgodnie z normą EN 60350-1, aby ułatwić testowanie produktu dla organów kontrolnych.

Przyciski grillowania

- Przygotuj produkty o podobnej grubości i wadze.
- Umieść elementy do grillowania na ruszcie lub ruszcie grillowym, rozpraszając je bez przekraczania wymiarów rusztu.
- W zależności od grubości grillowanych kawałków czasu pieczenia może się różnić.
- Wsuń ruszt lub tackę do żądanego poziomu. Jeśli pieczesz na ruszcie, umieść tacę na dolnej półce, aby zebrać tłuszcz. Taca piekarnika, która zostanie nasunięta, powinna być tak dobrana, aby obejmowała całą powierzchnię grilla. Taca ta może nie być dostarczona z urządzeniem. Wlej trochę wody na tacę, aby ułatwić czyszczenie.

Tabela pieczenia posiłków testowych

Sugestie dotyczące pieczenia na jednej tacy

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Kruche ciasteczka (herbatnik)	Standardowa taca *	Tryb Góra+Dół	3	140	20 ... 30
Kruche ciasteczka (herbatnik)	Standardowa taca *	Termoobieg	W modelach z półkami drucianymi :3 W modelach bez półek drucianych :2	140	15 ... 25
Ciasteczka	Standardowa taca *	Tryb Góra+Dół	3	160	25 ... 35
Ciasteczka	Standardowa taca *	Termoobieg	3	150	25 ... 35
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciśkiem na ruszcie drucianym **	Tryb Góra+Dół	2	150	30 ... 40
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciśkiem na ruszcie drucianym **	Termoobieg	2	150	35 ... 45
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Tryb Góra+Dół	2	180	50 ... 65
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Termoobieg	3	170	50 ... 65

Sugestie dotyczące pieczenia na dwóch blachach

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasteczka	2-Standardowa taca * 4-Taca do ciasta *	Termoobieg	2 - 4	150	25 ... 35
Kruche ciasteczka (herbatnik)	2-Standardowa taca * 4-Taca do ciasta *	Termoobieg	2 - 4	140	15 ... 25

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

**Akcesoria te nie są dołączone do urządzenia. Są to akcesoria dostępne w handlu.

Grill

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Klopsik (cielęcina) - 12 ilości	Ruszt do grilla	4	250	20 ... 30
Tosty z chleba	Ruszt do grilla	4	250	1 ... 3

Zaleca się nagrzewanie piekarnika przez 5 minut dla wszystkich potraw z grilla.

Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.

7 Czyszczenie i konserwacja

7.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

Ostrzeżenia ogólne

- Przed czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie nakładaj detergentu bezpośrednio na gorące powierzchnie. Może to spowodować trwałe plamy.
- Po każdym użyciu urządzenie powinno być dokładnie wyczyszczone i wysuszone. W ten sposób można łatwo usunąć resztki jedzenia i zapobiec ich przypaleniu podczas późniejszego użycia urządzenia. W ten sposób wydłuża się okres eksploatacji urządzenia i zmniejsza ilość często występujących problemów.
- Do czyszczenia nie należy używać środków do czyszczenia parą wodną.
- Niektóre detergenty lub środki czyszczące powodują uszkodzenie powierzchni. Nieodpowiednie środki czyszczące to: wybielacze, środki czyszczące zawierające amoniak, kwas lub chlorek, środki do czyszczenia parą wodną, środki do usuwania kamienia, środki do usuwania plam i rdzy, środki czyszczące o właściwościach ściernych (środki czyszczące w kremie, proszek do szorowania, krem do szorowania, druciak ścierny i drapiący, druty, gąbki, ściereczki czyszczące zawierające brud i pozostałości środka czyszczącego).
- Do czyszczenia po każdym użyciu nie są potrzebne żadne specjalne środki czyszczące. Urządzenie należy czyścić pły-

nem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i osuszyć suchą szmatką.

- Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywności podczas gotowania.
- Nie myj żadnej części urządzenia w zmywarce.

Inox - powierzchnie nierdzewne

- Do czyszczenia powierzchni i uchwytów ze stali nierdzewnej nie używaj środków czyszczących zawierających kwas lub chlor.
- Powierzchnia ze stali nierdzewnej może z czasem zmienić kolor. Jest to normalne. Po każdej pracy wyczyść je detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej lub inox.
- Czyść miękką ściereczką z mydłem i płynnym (nierysującym) detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej, uważając, aby wycierać w jednym kierunku.
- Plamy z wapna, oleju, skrobi, mleka i białka na powierzchniach szklanych i inox usuwać natychmiast, nie czekając. Plamy mogą rdzewieć pod wpływem długiego czasu.
- Środki czyszczące rozpylone lub nałożone na powierzchnię należy natychmiast usunąć. Pozostawione na powierzchni ściernie środki czyszczące powodują, że powierzchnia staje się biała.

Powierzchnie emaliowane

- Po każdym użyciu umyj emaliowane powierzchnie płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i wysusz suchą szmatką.

- W przypadku uporczywych plam można użyć środka do czyszczenia piekarników i grilla zalecanego na stronie internetowej marki produktu oraz nierysującej czyścika drucianego. Nie używaj zewnętrznego środka do czyszczenia piekarników.
- Piekarnik musi ostygnąć przed czyszczeniem strefy pieczenia. Czyszczenie na gorących powierzchniach stwarza zarówno zagrożenie pożarowe, jak i uszkadza powierzchnię emalii.

Powierzchnie katalityczne

- Ściany boczne płyty kuchennej mogą być pokryte emaliowanymi lub katalitycznymi ścianami. Zależy od modelu.
- Katalityczne ściany mają lekką matową i porowatą powierzchnię. Katalityczne ściany piekarnika nie powinny być czyszczone.
- Powierzchnie katalityczne pochłaniają olej dzięki porowatej strukturze i zaczynają świecić, gdy powierzchnia jest nasycona olejem, w takim przypadku zaleca się wymianę części.

Szklana powierzchnia

- Do czyszczenia powierzchni szklanych nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych materiałów czyszczących. Mogą uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Wyczyść urządzenie używając detergentu do mycia naczyń, ciepłej wody i ściereczki z mikrofibry przeznaczonej do powierzchni szklanych, a następnie osusz je suchą ściereczką z mikrofibry.
- Jeśli po czyszczeniu pozostaną resztki detergentu, przetrzyj je zimną wodą i osusz czystą i suchą ściereczką z mikrofibry. Resztki detergentu mogą następnym razem uszkodzić szklaną powierzchnię.
- W żadnym wypadku zaschniętej pozostałości na powierzchni szkła nie należy czyścić ząbkowanymi nożami, drutem lub podobnymi narzędziami do drapania.

- Plamy wapniowe (żółte plamy) można usunąć z powierzchni szkła za pomocą środka do usuwania kamienia, takiego jak ocet lub sok z cytryny.
- Jeśli powierzchnia jest mocno zabrudzona, nanieś na plamę środek czyszczący gąbką i długo odczekaj, aż zadziała. Następnie wyczyść szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.
- Przebarwienia i plamy na szklanej powierzchni są normalne i nie są uznawane za wady.

Części z tworzyw sztucznych i malowane powierzchnie

- Plastikowe części i pomalowane powierzchnie należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych środków czyszczących. Mogą uszkodzić powierzchnie.
- Upewnij się, że połączenia elementów wyrobu nie są zawilgocone i pokryte detergentem. W przeciwnym razie na tych połączeniach może wystąpić korozja.

7.2 Czyszczenie akcesoriów

Nie wkładaj akcesoriów urządzenia do zmywarki, chyba że w instrukcji obsługi określono inaczej.

7.3 Czyszczenie panelu sterowania

- Podczas czyszczenia paneli z pokrętłami należy przetrzeć panel i pokrętła wilgotną, miękką ściereczką, a następnie wytrzeć do sucha. Nie należy zdejmować pokręteł i uszczelek znajdujących się pod spodem w celu wyczyszczenia panelu. Panel sterujący i pokrętła mogą ulec uszkodzeniu.
- Podczas czyszczenia paneli inox z pokrętłami nie należy używać środków czyszczących inox wokół pokręteł. Wskaźniki wokół pokręteł mogą zostać wymazane.

- Dotykowe panele sterowania należy wyczyścić wilgotną miękką szmatką i osuszyć suchą szmatką. Jeśli urządzenie ma funkcję blokady przycisków należy ustawić blokadę przed rozpoczęciem czyszczenia panelu sterowania. W przeciwnym razie na przyciskach może wystąpić nieprawidłowe wykrycie.

7.4 Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia)

Postępuj zgodnie ze wskazówkami opisanymi w rozdziale „Ogólne informacje dotyczące czyszczenia” w zależności od rodzaju powierzchni w piekarniku.

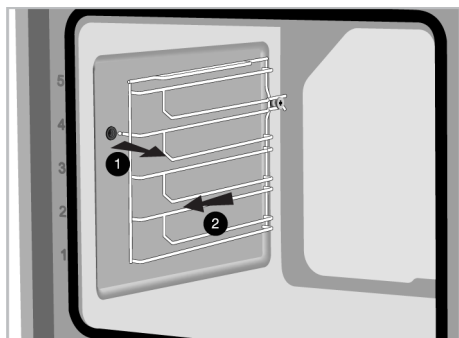
Czyszczenie bocznych ścian piekarnika

Ściany boczne płyty kuchennej mogą być pokryte emaliowanymi lub katalitycznymi ścianami. Zależy od modelu. Jeśli istnieje ściana katalityczna, należy zapoznać się z informacjami zawartymi w rozdziale „Powierzchnie katalityczne”.

Jeśli twoje urządzenie to model z drucianą półką, zdejmij druciane półki przed czyszczeniem ścian bocznych. Następnie dokończ czyszczenie zgodnie z opisem w rozdziale „Ogólne informacje dotyczące czyszczenia” w zależności od rodzaju powierzchni ścianek bocznych.

Aby wyjąć boczne półki druciane:

1. Zdejmij przód półki drucianej, ciągnąc ją na bocznej ścianie w przeciwnym kierunku.
2. Pociągnij drucianą półkę do siebie, aby ją całkowicie wyjąć.



3. Aby ponownie przymocować półki, należy powtórzyć kroki wyjmowania, ale od końca do początku.

7.5 Czyszczenie drzwiczek piekarnika

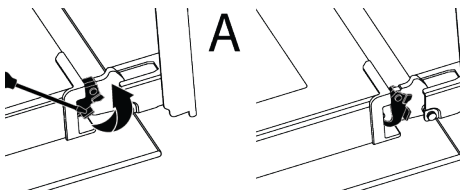
Możesz zdjąć drzwi piekarnika i szyby, aby je wyczyścić. Jak zdemontować drzwi i okna, opisano w rozdziałach „Zdejmowanie drzwi piekarnika” i „Zdejmowanie wewnętrznych szyb drzwi”. Po zdjęciu wewnętrznych szyb drzwi wyczyść je za pomocą płynu do naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie wysusz suchą szmatką. W przypadku osadów wapiennych, które mogą tworzyć się na szkle piekarnika, przetrzyj szkło octem i spłucz.

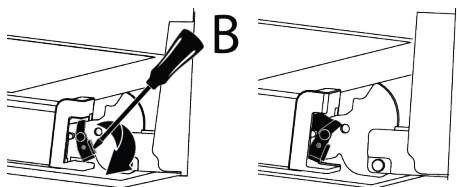


Nie używaj szorstkich środków ściernych, metalowych skrobaczek, druciaków lub środków wybielających do czyszczenia drzwi piekarnika i szyb.

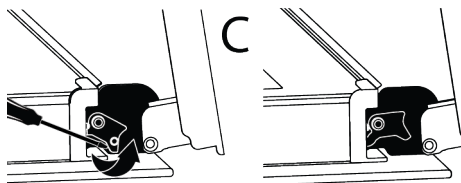
Zdejmowanie drzwiczek piekarnika

1. Otwórz drzwiczki piekarnika.
2. Otwórz zaczepy w gnieździe zawiasu z przodu drzwi po prawej i lewej stronie, naciskając w dół, jak pokazano na rysunku.
3. Rodzaje zawiasów różnią się jako (A), (B), (C) w zależności od modelu produktu. Poniższe rysunki pokazują, jak otworzyć każdy rodzaj zawiasu.
4. Zawias typu (A) jest dostępny w normalnych typach drzwi.
5. Zawias typu (B) jest dostępny w wersjach z cichym domykaniem drzwi.

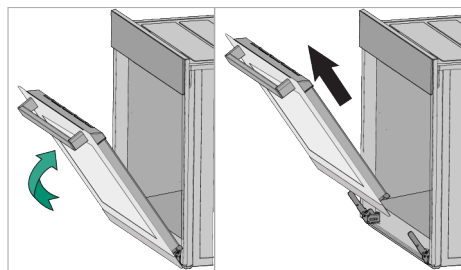




6. Zawias typu (C) jest dostępny w wersjach z miękkim otwieraniem/zamykaniem drzwi.



7. Ustaw drzwi piekarnika w pozycji półotwartej.



8. Pociągnij zdemontowane drzwi w górę, aby zwolnić je z prawego i lewego zawiasu, a następnie je zdejmij.

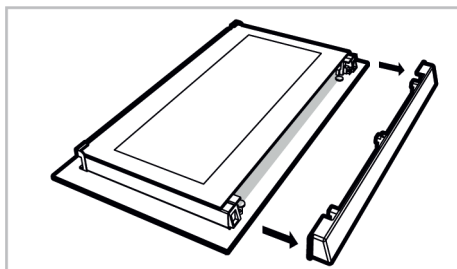
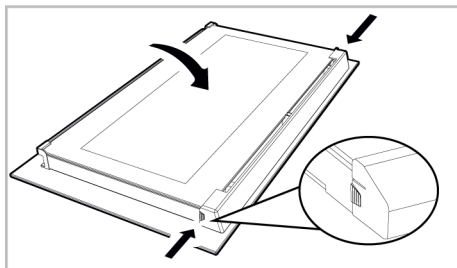
i Aby ponownie przymocować drzwiczki, należy powtórzyć kroki wyjmowania, ale od końca do początku. Podczas montowania drzwi pamiętaj o zamknięciu zastrząsków w gnieździe zawiasu.

7.6 Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika

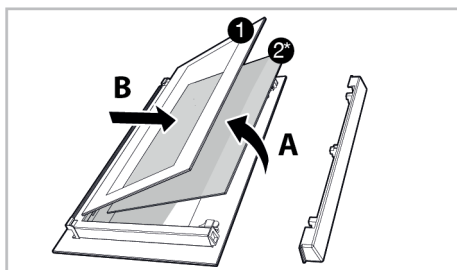
Wewnętrzną szybę przednich drzwi produktu można zdjąć w celu wyczyszczenia.

1. Otwórz drzwiczki piekarnika.

2. Pociągnij do siebie plastikowy element przymocowany w górnej części przednich drzwiczek, jednocześnie naciskając punkty dociskowe po obu stronach elementu i wyjmij go.



3. Jak pokazano na rysunku, delikatnie unieś wewnętrzną szybę (1) w kierunku „A” a następnie wyjmij ją, pociągając w kierunku „B”.



1 Szyba wewnętrzna 2* Szyba wewnętrzna (może nie być dostępna dla Twojego urządzenia)

4. Jeśli urządzenie ma szybę wewnętrzną (2), powtórz ten sam proces, aby ją wyjąć (2).

5. Pierwszym krokiem wyjęcia drzwi jest ponowne zamontowanie szyby wewnętrznej (2). Umieść ściętą krawędź szkła tak, aby zetknęła się ze ściętą krawędzią plastikowej szczeliny. (Jeśli urządzenie ma szybę wewnętrzną). Szyba wewnętrzna (2) musi być przymocowana do prowadnicy jak najbliższej wewnętrznej szyby (1).
6. Podczas ponownego montażu szyby wewnętrznej (1), zwróć uwagę, aby umieścić szybę z naklejką w stronę drugiej szyby wewnętrznej. Istotne jest umieszczenie dolnych rogów szyby wewnętrznej (1), tak aby stykały się z dolnymi prowadnicami.
7. Popchnij w kierunku ramy, aż usłyszysz „kliknięcie”.

7.7 Czyszczenie lampki piekarnika

W przypadku zabrudzenia osłony lampki w strefie pieczenia należy umyć ją za pomocą płynu do naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką. W przypadku awarii lampki można wymienić ją, postępując zgodnie z poniższymi wskazówkami.

Wymiana lampki piekarnika

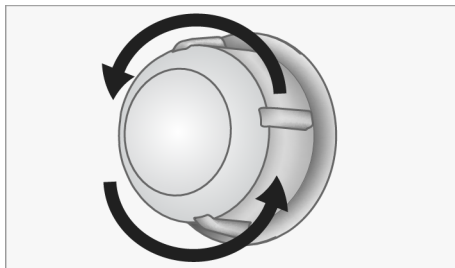
Ostrzeżenia ogólne

- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem przed wymianą lampki należy odłączyć zasilanie i odczekać, aż piekarnik ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Ten piekarnik jest zasilany lampką żarową o mocy mniejszej niż 40 W, o wysokości mniejszej niż 60 mm i średnicy mniejszej niż 30 mm lub lampką halogenową z gniazdami G9 o mocy mniejszej niż 60 W. Lampki są przystosowane do pracy w temperaturach powyżej 300 °C. Lampki do piekarnika są dostępne w autoryzowanych serwisach lub u licencjonowanych techników. Ten produkt zawiera lampkę klasy energetycznej G.
- Położenie lampki może różnić się od pokazanego na rysunku.

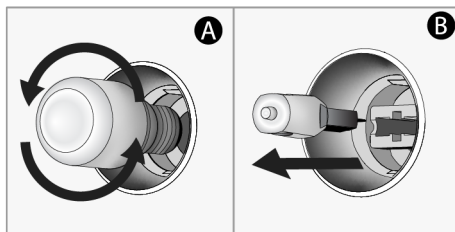
- Lampka ta nie nadaje się do oświetlania pomieszczeń domowych. Lampka ma pomóc zobaczyć potrawy.
- Lampki zastosowane w tym urządzeniu są odporne na ciężkie warunki fizyczne, takie jak temperatura powyżej 50°C.

Jeśli piekarnik ma okrągłą lampkę,

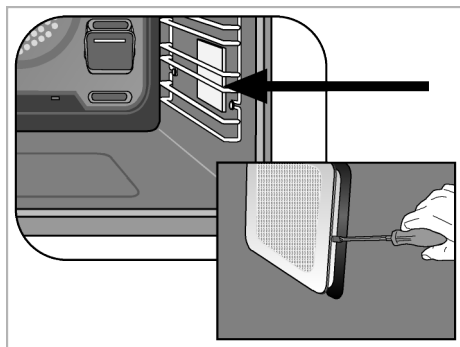
1. odłącz urządzenie od zasilania.
2. Zdejmij szklaną pokrywę, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.



3. Jeśli lampka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku, obróć lampkę tak jak pokazano na rysunku i wymień na nową. Jeśli jest to model typu (B), wyciągnij go, jak pokazano na rysunku i wymień na nowy.



4. Zamontuj szklaną pokrywę.
- #### Jeśli piekarnik ma kompaktową świetlówkę o kwadratowym kształcie,
1. odłącz urządzenie od zasilania.
 2. Druciane półki należy wyjąć zgodnie z opisem.



3. Podnieś szklaną osłonę żarówki za pomocą śrubokręta. Najpierw wykręć śrubę, jeśli kwadratowa lampa w twoim produkcie jest wkręcona.

8 Rozwiązywanie problemów

Jeśli problem nie zniknie po wykonaniu instrukcji podanych w tym rozdziale, skontaktuj się ze sprzedawcą lub autoryzowanym serwisem. Nigdy nie próbuj samodzielnie naprawić urządzenia.

Podczas pracy piekarnika wydobywa się para.

- To normalne, że para ucieka podczas pracy. >>> To nie jest błąd.

Podczas pieczenia pojawiają się kropelki wody

- Para wytwarzana podczas pieczenia skrapla się w kontakcie z zimnymi powierzchniami na zewnątrz urządzenia i może tworzyć kropelki wody. >>> To nie jest błąd.

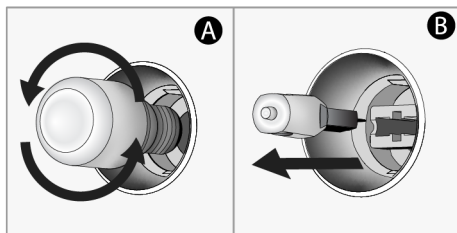
Podczas podgrzewania i chłodzenia urządzenia słychać metalowe dźwięki.

- Części metalowe mogą się rozszerzać i wydawać dźwięki po podgrzaniu. >>> To nie jest błąd.

Urządzenie nie działa.

- Bezpiecznik może być uszkodzony lub przepalony. >>> Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. Zmień je, jeśli to konieczne, lub aktywuj je ponownie.

4. Jeśli lampka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku, obróć lampkę tak jak pokazano na rysunku i wymień na nową. Jeśli jest to model typu (B), wyciągnij go, jak pokazano na rysunku i wymień na nowy.



5. Zamontować szklaną pokrywę i druciane półki.

- Urządzenie może nie być podłączone do gniazdka (z uziemieniem). >>> Sprawdź, czy urządzenie jest podłączone do gniazdka.

- (Jeśli w urządzeniu jest timer) Przyciski na panelu sterowania nie działają. >>> Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę klawiszy, może ona być włączona, wyłącz blokadę klawiszy.

Oświetlenie piekarnika nie jest włączone.

- Lampka piekarnika może być uszkodzona. >>> Wymień lampkę piekarnika.
- Brak prądu. >>> Upewnij się, że sieć jest sprawna i sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień bezpieczniki lub ponownie je włącz.

Piekarnik nie nagrzewa się.

- Piekarnik może nie być ustawiony na określoną funkcję pieczenia i/lub temperaturę. >>> Ustaw piekarnik na określoną funkcję pieczenia i/lub temperaturę.
- Brak prądu. >>> Upewnij się, że sieć jest sprawna i sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień bezpieczniki lub ponownie je włącz.

Polecenie, które chcesz wysłać z aplikacji „HomeWhiz”, nie przechodzi. (jeżeli spełnione są warunki dostępu zdalnego)

- Twój link może zostać na chwilę przerwany. >>> Upewnij się, że piekarnik jest podłączony do sieci bezprzewodowej oraz wyłącz i włącz aplikację.

Aplikacja „HomeWhiz” nie pokazuje prawidłowego stanu piekarnika.

- Twój link może zostać na chwilę przerwany. >>> Upewnij się, że piekarnik jest podłączony do sieci bezprzewodowej oraz wyłącz i włącz aplikację.

Po wprowadzeniu produktu do aplikacji „HomeWhiz”, jeśli wystąpi błąd mówiący, że „Wystąpił błąd podczas przypisywania produktu do Twojego domu lub określonego pokoju. To urządzenie należy do innego domu”. lub jeśli zapomniałeś na którym koncie „HomeWhiz” dodałeś urządzenie.

- Usuń parowanie, postępując zgodnie z instrukcjami w części „Usuwanie parowania piekarnika podłączonego do „HomeWhiz”” i powtórz parowanie produktów od początku.

Podczas instalowania produktu w aplikacji „HomeWhiz” pojawia się ostrzeżenie „Wykryto wiele sieci Bluetooth”.

- W przypadku, gdy więcej niż jedno urządzenie w domu jest ustawione w trybie konfiguracji w tym samym czasie i emituje sygnał Bluetooth, podczas instalacji aplikacji „HomeWhiz” może pojawić się ostrzeżenie „Wykryto wiele sieci Bluetooth”. >>> Wyłącz tryby instalacji pozostałych urządzeń i kontynuuj używanie tylko jednego urządzenia z włączonym trybem instalacji.

Terminy w innych językach niż ten, który podałem, pokazują się w aplikacji „HomeWhiz”.

- W przypadkach, gdy zasięg Internetu jest niski, w aplikacji Homewhiz mogą pojawiać się terminy w różnych językach, inne niż języki zdefiniowane w aplikacji. >>> To nie jest błąd.

