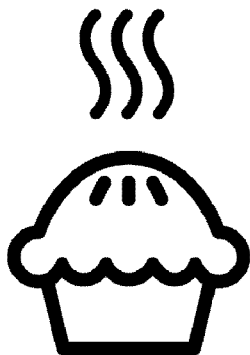


# GRUNDIG

## Piekarnik do zabudowy

Instrukcja użytkowania



GEBD19401DXPH

PL

385.4408.69/R.AD/22.06.2022/5-5

7757782992



PAPIER Z RECYKLINGU I  
NADAJĄCY SIĘ DO PONOWNEGO  
PRZETWORZENIA

# Drogi kliencie,

## przed użyciem produktu zapoznaj się z instrukcją obsługi.

Grundig Dziękujemy za wybór urządzenia. Chcemy, aby produkt, wyprodukowany w wysokiej jakości i technologii, oferował najlepszą wydajność. Aby to zrobić, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i inną dokumentację dostarczoną z urządzeniem przed użyciem i zachować ją. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję. Należy postępować zgodnie z instrukcją, biorąc pod uwagę wszystkie informacje i ostrzeżenia w niej zawarte.

Należy przestrzegać wszystkich informacji i ostrzeżeń zawartych w instrukcji obsługi. W ten sposób będziesz chronić siebie i swój produkt przed zagrożeniami, które mogą wystąpić.

Zachowaj instrukcję obsługi. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję.

W niniejszej instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:



Zagrożenie, które może doprowadzić do śmierci lub obrażeń.

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



Zagrożenie, które może doprowadzić do oparzenia na skutek kontaktu z gorącymi powierzchniami.



Ważne informacje lub przydatne wskazówki na temat użytkowania.



Przeczytaj instrukcję obsługi.

*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**



**1 Instrukcje bezpieczeństwa 4**

Użytkowanie .....	4
Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych .....	5
Bezpieczeństwo elektryczne .....	6
Zabezpieczenie podczas transportu.....	7
Bezpieczeństwo montażu .....	8
Bezpieczeństwo użytkowania.....	8
Ostrzeżenia dotyczące temperatury .....	9
Użycie akcesoriów.....	9
Bezpieczeństwo pieczenia .....	9
Funkcja pary .....	10
Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia1	11
Samoczyszczenie się w wysokiej temperaturze (piroliza) .....	12

**2 Instrukcje dotyczące środowiska 14**

Przepisy dotyczące odpadów.....	14
Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów .....	14
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych .....	14
Zalecenia dotyczące oszczędzania energii14	

**3 Produkt 15**

Wprowadzenie produktu.....	15
Wprowadzenie i użycie panelu sterowania1	16
Panel sterowania piekarnika.....	16
Funkcje obsługi piekarnika .....	18
Akcesoria .....	20
Zastosowanie akcesoriów.....	21
Specyfikacje techniczne.....	23

**4 Pierwsze użycie 24**

Pierwsze ustawienie godziny .....	24
Pierwsze czyszczenie.....	24

**5 Jak obsługiwać piekarnik 26**

Ogólne informacje na temat użytkowania piekarnika.....	26
Panel sterowania piekarnika .....	26
Pieczenie na parze.....	31
Ustawienia .....	33
Jak korzystać z sondy temperatury mięsa37	

**6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia. 39**

Ostrzeżenia ogólne dotyczące pieczenia .39	
Ciasta i wypieki.....	39
Mięso, ryby i drób.....	42
Grill.....	43
Gotowanie na parze.....	44
Test żywności .....	45

**7 Czyszczenie i konserwacja47**

Ogólne informacje dotyczące czyszczenia47	
Czyszczenie akcesoriów .....	48
Czyszczenie panelu sterowania .....	48
Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia) .....	49
Czyszczenie parą .....	49
Samoczyszczenie pirolityczne.....	50
Czyszczenie drzwiczek piekarnika.....	51
Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika.....	53
Czyszczenie oświetlenia piekarnika .....	54

**8 Rozwiązywanie problemów56**

# 1 Instrukcje bezpieczeństwa

- Rozdział ten omawia instrukcje bezpieczeństwa, które pomogą zapobiec ryzyku uszkodzenia ciała lub mienia.
- Jeśli produkt zostanie przekazany innej osobie lub używany z drugiej ręki, instrukcja obsługi, oznakowanie, inne ważne dokumenty i akcesoria powinny zostać dostarczone wraz z produktem.
- Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, które mogą wystąpić w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.
- Nieprzestrzeganie niniejszej instrukcji spowoduje utratę gwarancji.
- ⚠ Prace instalacyjne i naprawcze należy zawsze zlecać producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobie wskazanej przez importera.
- ⚠ Używaj tylko oryginalnych części zamiennych i akcesoriów.
- ⚠ Nie należy naprawić lub wymienić żadnych części

urządzenia, chyba że określono to jasno w instrukcji obsługi.

- ⚠ Nie wolno modyfikować urządzenia.

## ⚠ Użytkowanie

- Ten produkt jest przeznaczony do użytku domowego. Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.
- Nie wolno używać produktu w ogrodach, na balkonach lub w innych miejscach na zewnątrz. Urządzenie jest przeznaczone do użytku w kuchniach domowych i dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy.
- Produkt jest odpowiedni do stosowania na wysokościach do 2500 metrów.
- **OSTRZEŻENIE:** Produkt powinien być używany 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.

- Produktu nie należy używać do ogrzewania, podgrzewania talerzy, wieszania ręczników lub odzieży na uchwycie do suszenia.



### **Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych**

- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu 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.
- (Jeśli twój produkt ma wtyczkę) Ze względu na bezpieczeństwo dzieci należy

wyjąć wtyczkę z gniazdka i uniemożliwić działanie produktu przed utylizacją.



## **Bezpieczeństwo elektryczne**

- Urządzenie podłączyć do uziemionego 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 połączenie elektryczne produktu powinny znajdować się w łatwo dostępnym miejscu (z dala od płomienia). Jeśli nie jest to możliwe, powinien istnieć mechanizm (bezpiecznik, wyłącznik, przełącznik itp.) w instalacji elektrycznej, do której produkt jest podłączony, zgodnie z przepisami elektrycznymi i oddzielając wszystkie bieguny od sieci.
- Produktu nie wolno podłączać do gniazdka podczas montażu, naprawy i transportu.
- Urządzenie podłączyć produkt do gniazdka, które spełnia wartości napięcia i częstotliwości podane na tabliczce znamionowej.
- (Jeśli Twój produkt nie ma przewodu zasilającego) Należy używać wyłącznie kabla połączeniowego określonego w rozdziale „Specyfikacje techniczne”.
- Nie należy blokować przewodu zasilającego pod i za produktem. Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na przewodzie zasilania. Przewód zasilający nie powinien być zgięty, zgnieciony ani stykać się z żadnym źródłem ciepła.
- Podczas pracy piekarnika jego tylna powierzchnia również się nagrzewa. Przewody zasilające nie mogą dotykać tylnej powierzchni, gdyż mogą zostać uszkodzone.
- Nie blokować kabli elektrycznych do drzwiczek piekarnika i nie przesuwaj po gorących powierzchniach. Może to spowodować

- zwarcie piekarnika i zapalenie się w wyniku stopienia kabla.
- Używać tylko oryginalnego kabla. Nie wolno używać przeciętych lub uszkodzonych kabli lub przedłużaczy.
  - Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę wskazaną przez firmę importującą, aby zapobiec możliwym zagrożeniom.
  - **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą żarówki piekarnika należy odłączyć produkt od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Odłączyć produkt lub wyłączyć bezpiecznik.
- (Jeśli twój produkt ma wtyczkę)
- Nie należy podłączać urządzenia do gniazdka, które jest luźne, wyszło, jest zepsute, brudne, oleiste, istnieje ryzyko kontaktu z wodą (na przykład woda, która może ściekać z blatu).
  - Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi rękami! Nie wolno trzymać za przewód podczas odłączania.

- Należy upewnić się, że wtyczka produktu jest prawidłowo podłączona do gniazdka, aby uniknąć wyładowania łukowego.



### **Zabezpieczenie podczas transportu**

- Przed transportem odłącz urządzenie od sieci.
- Produkt jest ciężki, dlatego powinny go przenosić co najmniej dwie osoby.
- Nie należy trzymać urządzenia za drzwi i/lub uchwyt podczas transportu lub przenoszenia.
- Nie wolno kłaść na urządzeniu innych przedmiotów i nie przenosić w pozycji pionowej. Produktu nie wolno transportować, jeśli jest w nim woda. Można go przetransportować po usunięciu wody.
- Aby przetransportować urządzenie należy owinąć je folią bąbelkową lub grubym kartonem i mocno okleić. Produkt należy szczelnie zabezpieczyć za pomocą taśmy, aby wyjmowane lub ruchome części produktu i

sam produkt zabezpieczyć przed uszkodzeniem.

- Sprawdź ogólny wygląd produktu pod kątem uszkodzeń, które mogły wystąpić podczas transportu.



## **Bezpieczeństwo montażu**

- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić czy nie posiada uszkodzeń. Jeśli produkt jest uszkodzony nie wolno go zamontować.
- Nie montować urządzenia w pobliżu źródeł ciepła (grzejniki, piece itp.).
- Wszystkie kanały wentylacyjne muszą pozostać otwarte.
- Aby zapobiec przegrzaniu, urządzenia nie należy montować za dekoracyjnymi drzwiami.



## **Bezpieczeństwo użytkowania**

- Po każdym użyciu należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Jeśli produkt nie jest używany przez dłuższy czas należy odłączyć go od zasilania lub wyłączyć bezpiecznik.

- 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 należy używać produktu ze zdjętą lub stłuczoną szybą przednich drzwi.
- Nie wolno wchodzić na produkt, aby dosięgnąć do innego przedmiotu lub z jakiegokolwiek innego powodu.
- Nie wolno korzystać z urządzenia, gdy jest się pod wpływem narkotyków lub alkoholu.
- Przedmioty łatwopalne przechowywane w strefie pieczenia mogą się zapalić. Nigdy wolno przechowywać przedmiotów łatwopalnych w strefie pieczenia.
- Uchwyt piekarnika nie może służyć jako suszarka do rękawiczek. Podczas używania urządzenia nie należy wieszać na nim rękawiczek, rękawiczek ani podobnych tkanin.
- Zawiasy drzwiczek poruszają się i dociskają podczas



otwierania i zamykania.  
Podczas  
otwierania/zamykania  
drzwiczek nie wolno trzymać  
za zawiasy.

### **Ostrzeżenia dotyczące temperatury**

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia odślonięte części będą gorące. Nie dotykać 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.
- Urządzenie może się nagrzać podczas pieczenia. Nie dotykać gorących przegród, wewnętrznych części

piekarnika, elementów grzejnych itp.

- Podczas wkładania/wyjmowania potraw do gorącego piekarnika należy używać żaroodpornych rękawic kuchennych.

### **Użycie akcesoriów**

- Ważne jest, aby ruszt do grilla i taca były prawidłowo umieszczone na drucianych półkach. Aby uzyskać szczegółowe informacje, patrz rozdział „Użycie akcesoriów”.
- Akcesoria mogą uszkodzić szybę drzwi podczas zamykania. Należy przesunąć akcesoria na koniec obszaru pieczenia.
- Korzystaj wyłącznie z sondy przeznaczonej do użytku z tym piekarnikiem.

### **Bezpieczeństwo pieczenia**

- Zachowaj ostrożność podczas dodawania alkoholu do potraw. Alkohol odparowuje w wysokich temperaturach i może zapalić się pod wpływem gorących

powierzchni, powodując pożar.

- Odpady żywności, olej itp. w strefie pieczenia mogą się zapalić. Przed pieczeniem usunąć zanieczyszczenia.
- Zagrożenie zatruciem pokarmowym: Nie przechowywać żywności w piekarniku dłużej niż godzinę przed i po pieczeniu. W przeciwnym razie może powodować to zatrucie pokarmowe lub choroby.
- Nie podgrzewać zamkniętych puszek i szklanych słoików. Zwiększone ciśnienie może spowodować pęknięcie słoika.
- Umieść tłuszczoodporny papier w naczyniu do pieczenia lub na innym przedmiocie przeznaczonym do piekarnika (taca, ruszt itp.), umieść potrawę i włóż do rozgrzanego piekarnika. Usuń wystający z foremki papier, 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 umieszczać blach do pieczenia, talerzy ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika. Zgromadzone ciepło może uszkodzić podstawę 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.



### **Funkcja pary**

- W przypadku pieczenia na parze otwarcie drzwiczek może spowodować wydostanie się pary, co stwarza ryzyko poparzenia. Należy zachować ostrożność podczas otwierania drzwi.

- Nie używać wody destylowanej lub filtrowanej. Należy używać wyłącznie przegotowanej wody. Nie używać łatwopalnych, alkoholowych lub innych stałych roztworów zamiast wody.
- Jeśli po pieczeniu na parze w piekarniku zostanie wilgość, to może przyczynić się to do powstania rdzy. Po pieczeniu na parze należy zostawić piekarnik do wyschnięcia. Nie wolno przechowywać wilgotnych produktów spożywczych w piekarniku przez długi czas.
- Nie używać akcesoriów, które mogą powodować korozję w wyniku powstającej pary.
- Należy uważać, aby nie rozlać wody na powierzchnię piekarnika lub niepożądane powierzchnie podczas wkładania/wyjmowania zbiornika na wodę.
- Podczas wyjmowania gotowej potrawy z naczynia może wypływać gorący płyn.
- Podczas pieczenia na parze zaleca się dodanie tyle wody, ile podano w tabeli.



## **Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia**

- Przeczyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Ryzyko porażenia prądem!
- Nie czyścić produktu za pomocą odkurzaczy parowych, 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.
- Zawsze utrzymuj panel sterowania w czystości i suchości. Wilgotna i brudna powierzchnia może powodować problemy z obsługą funkcji.

- Po każdym gotowaniu na parze pozostałą wodę ze zbiornika należy opróżnić, a sam zbiornik wyczyścić. Wykorzystanie wody pozostawionej w komorze do następnego gotowania stwarza problemy higieniczne.
- Zbiornik na wodę można myć w zmywarce. Zbiornik na wody wytrzeć czystą wilgotną ściereczką, wysuszyć suchą szmatką i tak przechowywać. Nie suszyć zbiornika w piekarniku.
- W przypadku wapna, które może tworzyć się w zbiorniku wody, najlepiej użyć 200 cm<sup>3</sup> wody i 1 łyżeczka cytryny z solą i umieścić w zbiorniku na 1 godzinę. Następnie przemyć dużą ilością wody i wysuszyć. Zaleca się, aby tak robić co 4-5 użyć piekarnika.
- Nie używać środków czyszczących zawierających kwasy lub chlorki do czyszczenia dna piekarnika. Nie zdrapywać wapna, które może tworzyć się na podstawie piekarnika. W przeciwnym razie podstawa urządzenia zostanie uszkodzona.
- W zależności od częstotliwości gotowania na parze - w zależności od częstotliwości czyszczenia parą i twardości użytej wody na podstawie piekarnika mogą pojawić się plamy z wapna.
- Zaleca się wyczyszczenie wnętrza piekarnika wodą z octem i ściereczką do usuwania plam wapiennych, które mogą pojawić się na obudowie po gotowaniu na parze.



### **Samoczyszczenie się w wysokiej temperaturze (piroliza)**

- Podczas samoczyszczenia powierzchnie bardziej się nagzewają niż podczas standardowego użytkowania. Chronić przed dziećmi.
- Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia! Nie dotykać urządzenia podczas samoczyszczenia i trzymać dzieci z dala. Należy odczekać co najmniej 30 minut przed usunięciem pozostałości.
- Podczas samoczyszczenia dym wydostaje się z powodu spalania resztek jedzenia.

Podczas procesu czyszczenia należy dobrze wietrzyć kuchnię.

- Przed rozpoczęciem czyszczenia wyczyść zewnętrzne powierzchnie piekarnika i resztki jedzenia wewnątrz piekarnika za pomocą ściereczki z mydłem. Wyjąć wszystkie akcesoria i przybory kuchenne z piekarnika. Jeśli Twój produkt jest wyposażony w pyrolityczne akcesoria (odporne na samoczyszczenie w wysokiej temperaturze), nie musisz wyjmować ich z piekarnika.
- Jeśli w Twoim piekarniku jest płyta kuchenna, nie używaj jej podczas samooczyszczania.

## 2 Instrukcje dotyczące środowiska

### Przepisy dotyczące odpadów 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.

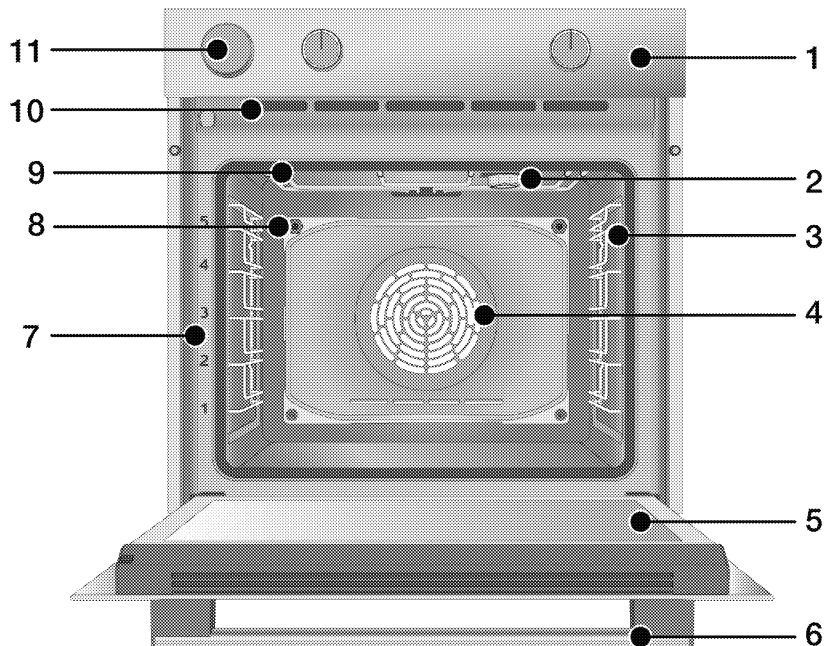
### Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

Informacje na temat efektywności energetycznej zgodnie z EU 66/2014 można znaleźć na karcie produktu dołączonej 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.
- Wyłącz piekarnik na 5-10 minut przed końcem pieczenia, by wykorzystać skumulowane ciepło. W ten sposób zaoszczędzisz do 20% energii.
- Jeśli jest to określone w przepisie lub instrukcji użytkownika, zawsze nagrzewaj piekarnik. Nie otwieraj zbyt często drzwiczek piekarnika podczas pieczenia.
- Nie otwierać drzwiczek piekarnika podczas pieczenia w funkcji "Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO". Jeśli drzwiczki nie zostaną otwarte, temperatura wewnętrzna jest optymalizowana w celu oszczędzania energii w funkcji roboczej "Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO" a temperatura ta może różnić się od pokazanej na ekranie.
- Staraj się piec więcej niż jedno danie na raz w piekarniku. Możesz piec w tym samym czasie, umieszczając dwie formy do pieczenia na drucianej półce. Jeśli pieczesz jedno danie po drugim, oszczędzasz energię, ponieważ piekarnik nie straci ciepła.

## 3 Produkt

### Wprowadzenie produktu



1 Panel sterowania

2 Oświetlenie\*

3 Półka druciana\*\*

4 Silnik wentylatora (za stalową płytą)

5 Drzwi

6 Uchwyt

7 Umieszczenie półek

8 Otwór wylotowy pary

9 Górną grzałką

10 Otwory wentylacyjne

11 Zbiornik wody

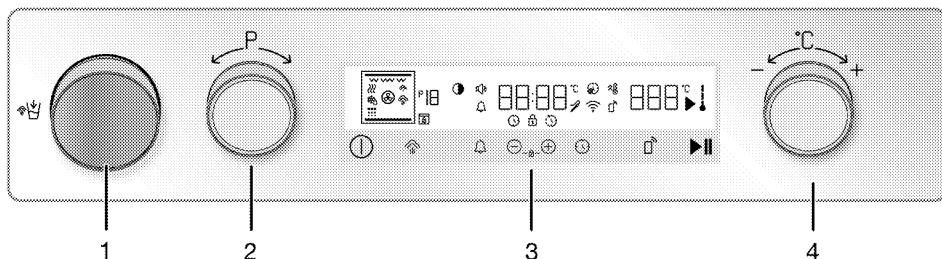
\* W zależności od modelu Produkt może nie być wyposażony w oświetlenie lub typ i położenie żarówki mogą różnić się od przedstawionych na ilustracji.

\*\* W zależności od modelu Produkt może nie zawierać drucianych półek. Druciane półki na rysunku są jedynie podglądowe.

## Wprowadzenie i użycie panelu sterowania

W tej części można znaleźć przegląd i podstawowe zastosowania panelu sterowania produktu. Mogą występować różnice w rysunkach i niektórych funkcjach w zależności od modelu.

### Panel sterowania piekarnika




- 1 Zbiornik wody
- 2 Pokrętło wyboru funkcji
- 3 Jednostka sterująca
- 4 Pokrętło temperatury


Jeśli urządzenie posiada gałki sterujące, mogą one być wpuszczone w panel, który wysuwa się po wciśnięciu (dostępny w niektórych modelach). Aby dokonać ustawień za pomocą tych pokręteł, najpierw wciśnij odpowiednie pokrętło i wyciągnij pokrętło. Po dokonaniu regulacji wciśnij go ponownie i wymień pokrętło.

#### **Pokrętło wyboru funkcji**

Możesz wybrać funkcje piekarnika za pomocą pokręteł. Aby wybrać, włącz

piekarnik, naciskając  przycisk. Następnie obróć pokrętło wyboru funkcji w prawo/lewo.

#### **Pokrętło temperatury**

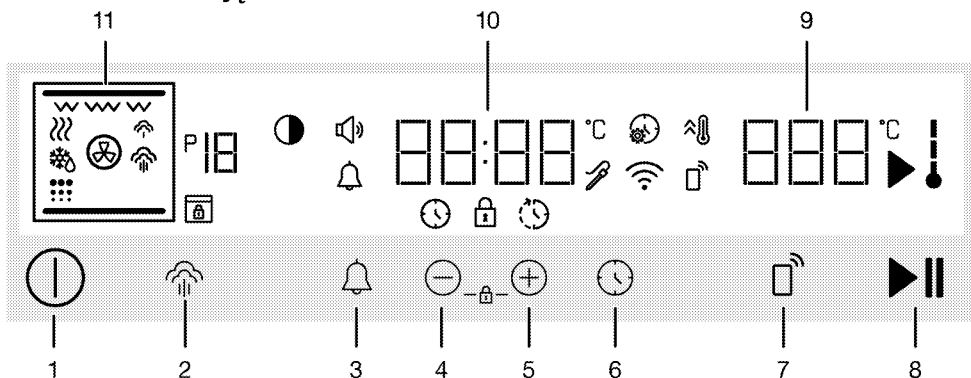
Za pomocą pokręteł sterowania piekarnika można ustawić temperaturę pieczenia. Aby wybrać, włącz piekarnik, naciskając  przycisk. Następnie obróć pokrętło temperatury w prawo/lewo.

#### **Wskaźnik temperatury**

Temperaturę można odczytać z symbolu temperatury znajdującego się na wyświetlaczu. Symbol temperatury na wyświetlaczu włącza się po uruchomieniu urządzenia, a wyłącza po osiągnięciu ustawionej temperatury.



## Jednostka sterująca



### Przyciski:

- 1 Klawisz włączania/wyłączenia
- 2 Klucz do regulacji poziomu pary
- 3 Przycisk alarmu
- 4 Przycisk zwiększania i postępu
- 5 Przycisk zmniejszania i postępu
- 6 Przycisk czasu i ustawień
- 7 Przycisk pilota
- 8 Przycisk uruchamiania/zatrzymywania pieczenia

### Pola wskaźnika:

- 9 Wskaźnik temperatury
- 10 Pole wskaźnika czasu/czasu trwania
- 11 Wyświetlanie funkcji

### Wyświetl symbole







- : Symbol czasu pieczenia
- : Symbol zakończenia pieczenia\*
- : Symbol alarmu
- : Symbol pieczenia







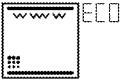
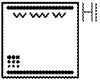

- : Symbol temperatury wewnętrznej piekarnika
- : Symbol szybkiego nagrzewania (booster)
- : Symbol ustawień
- : Symbol włączonej blokady
- : Symbol głośności
- : Symbol jasności
- : Numer funkcji
- : Symbol rozmrażania
- : Symbol utrzymania ciepła
- : Symbol pilota
- : Symbol sieci bezprzewodowej (Wi-Fi)
- : Symbol niskiego poziomu pary\*
- : Symbol wysokiego poziomu pary\*
- : Symbol samooczyszczania (pyro)\*
- : Symbol blokady drzwi\*
- : Symbol sondy temperatury\*

\* Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

## Funkcje obsługi piekarnika

W tabeli pokazano funkcje, których można używać w piekarniku, a także najwyższą i najniższą temperaturę, którą można ustawić dla tych funkcji. Kolejność pokazanych trybów pracy może różnić się od rozmieszczenia w urządzeniu.

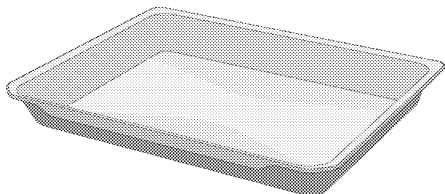
Symbol funkcji	Opis funkcji	Zakres temperatury (°C)	Opis i użycie
	Pieczenie z wentylatorem	-	Piekarnik nie nagrzewa się. Działa tylko wentylator (na tylnej ścianie). Zamrożone jedzenie w postaci granulek jest powoli rozmrażane w temperaturze pokojowej, upieczone jedzenie jest schładzane. Czas potrzebny do rozmrożenia całego kawałka mięsa jest dłuższy niż w przypadku żywności zawierającej ziarna.
	Górne i dolne ogrzewanie	40 - 280	Żywność jest podgrzewana jednocześnie od góry i od dołu. Nadaje się do ciast i potraw w foremkach do pieczenia lub ciast i wypieków. Pieczenie na pojedynczej tacy.
	Dolne ogrzewanie	40 - 220	Włączona jest tylko dolna grzałka. Nadaje się do potraw wymagających zrumienienia od spodu.
	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	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 tacy.
	Ogrzewanie wentylatorem	40 - 280	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez termowentylator, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Nadaje się do pieczenia potraw na wielu półkach o różnych poziomach.
	Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO	160 - 220	Aby oszczędzać energię, możesz użyć tej funkcji zamiast „Ogrzewanie wentylatorem” w zakresie 160–220 ° C. Ale czas pieczenia będzie nieco dłuższy. Po wybraniu tej funkcji przez pierwsze 2 sekundy na wyświetlaczu pojawi się napis „ECO”. Zalecana wartość temperatury pojawia się po 2 sekundach. Korzystanie z tej funkcji zostało opisane w rozdziale „Obsługa sterownika piekarnika”.

Symbol funkcji	Opis funkcji	Zakres temperatury (°C)	Opis i użycie
	Funkcja pizzy	40 - 280	Dolna grzałka i ogrzewanie wentylatorem działają. Nadaje się do pizzy.
	Funkcja 3D	40 - 280	Górna i dolna grzałka oraz ogrzewanie wentylatorem działają. Wszystkie części produktu są upieczone równo i szybko. Pieczenie na pojedynczej tacy.
	Mały grill	40 - 280	Mały grill na suficie piekarnika działa. Nadaje się do grillowania mniejszych kawałków.
	Duży grill	40 - 280	Duży grill na suficie piekarnika działa. Nadaje się do grillowania większych kawałków.
	Wentylator wspomagany dużym grillem	40 - 280	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem nagrzewane przez duży grill jest szybko rozprowadzane po komorze. Nadaje się do grillowania większych kawałków.
	Utrzymanie ciepła	40 - 100	Służy do utrzymywania żywności w temperaturze gotowej do podania przez dłuższy czas.
	Piroliza - tryb ECO	-	Służy do samoczyszczenia piekarnika w wysokiej temperaturze. Należy użyć, gdy piekarnik jest lekko zabrudzony. Przeczytaj objaśnienia w rozdziale dotyczącym konserwacji i czyszczenia w tej funkcji.
	Piroliza	-	Służy do samoczyszczenia piekarnika w wysokiej temperaturze. Przeczytaj objaśnienia w rozdziale dotyczącym konserwacji i czyszczenia w tej funkcji.
	Czyszczenie parą	80	Ta pozycja służy do zmiękczenia brudu powstającego w piekarniku natychmiast po zakończeniu pieczenia. Przeczytaj objaśnienia w rozdziale dotyczącym konserwacji i czyszczenia w tej funkcji.

## Akcesoria

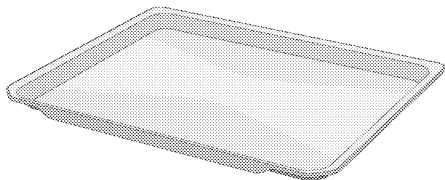
Produkt zawiera różne akcesoria. W tym rozdziale znajduje się opis akcesoriów i ich prawidłowego użytkowania. Dostarczone akcesoria różnią się w zależności od modelu. Nie wszystkie opisane akcesoria znajdują się w Twoim urządzeniu.

**UWAGA :** Tacki mogą ulec deformacji pod wpływem temperatury. Nie ma to żadnego wpływu na działanie. Deformacja znika, gdy taca ostygnie.



### Głęboka taca

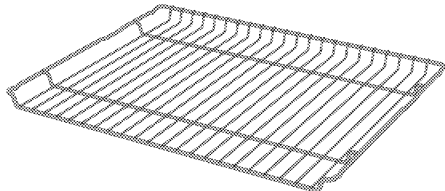
Służy do wypieków, smażenia dużych kawałków, soczystych potraw lub do zbierania wypływającego tłuszczu podczas grillowania.



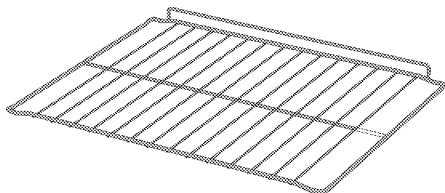
### Taca do ciasta

Służy do wypieków, takich jak ciasteczka i herbatniki.

### Modele z drucianymi półkami:

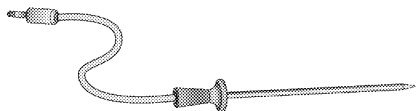


### Modele bez drucianych półek:



### Ruszt do grilla

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



### Sonda temperatury

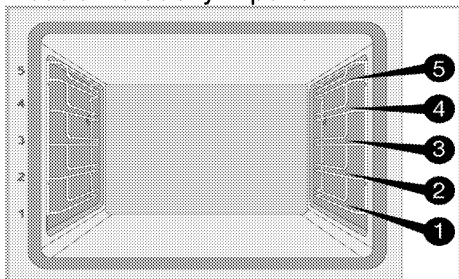
Podczas pieczenia potraw mięsnych cienki długi koniec przylepia się do mięsa, a drugi koniec wykorzystuje się, mocując drugi koniec do gniazda w bocznej ścianie obudowy.

## Zastosowanie akcesoriów

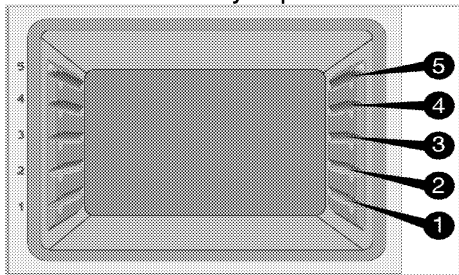
### Półki do pieczenia

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

### Modele z drucianymi półkami



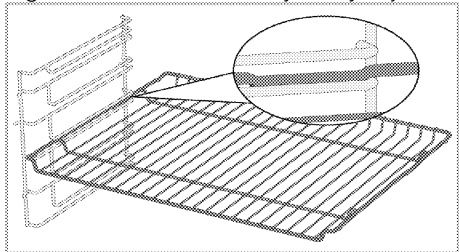
### Modele bez drucianych półek



### Umieszczenie rusztu do grilla na półkach do pieczenia

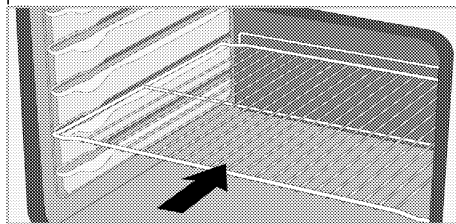
#### Modele z drucianymi półkami:

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. Dla lepszego pieczenia ruszt należy zabezpieczyć ogranicznikiem na półce. Ogranicznik nie może dotykać tylnej ściany.



#### Modele bez drucianych półek:

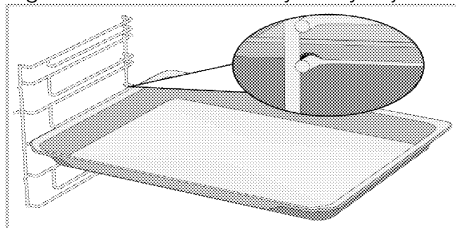
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie rusztu do grilla do grilla na bocznych półkach. Ruszt do grilla jest umieszczany w jednym kierunku. Podczas umieszczania rusztu do grilla na wybranej półce otwarta, część otwarta musi znajdować się z przodu.



### Umieszczenie tacki na półkach do pieczenia.

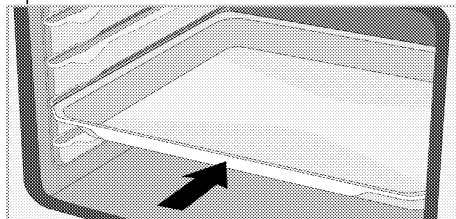
#### Modele z drucianymi półkami:

Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie tacki na bocznych półkach. Podczas umieszczania tacki na wybranej półce rączka musi znajdować się z przodu. Dla lepszego pieczenia tackę należy zabezpieczyć stoperem na półce. Ogranicznik nie może dotykać tylnej ściany.



#### Modele bez drucianych półek:

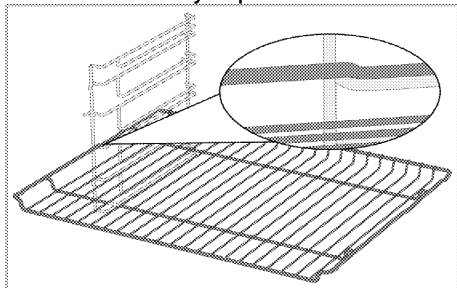
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie tacki na bocznych półkach. Tacka jest umieszczana w jednym kierunku. Podczas umieszczania tacki na wybranej półce rączka musi znajdować się z przodu.



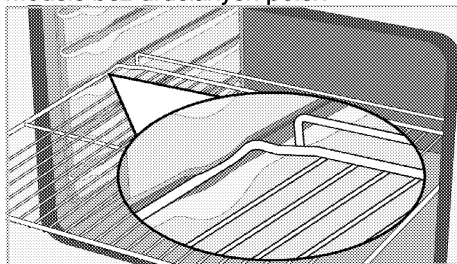
### **Funkcja blokady rusztu do grilla**

Istnieje funkcja ogranicznika, która zapobiega wysunięciu się rusztu do grilla. Dzięki tej funkcji można łatwo i bezpiecznie wyjąć jedzenie. Podczas wyjmowania rusztu można go pociągnąć do przodu, aż dotknie ogranicznika. Należy ominąć ogranicznik, aby go całkowicie usunąć.

#### **Modele z drucianymi półkami**

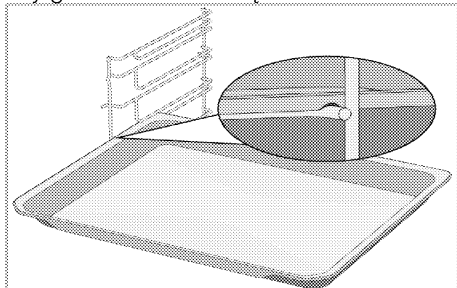


#### **Modele bez drucianych półek**



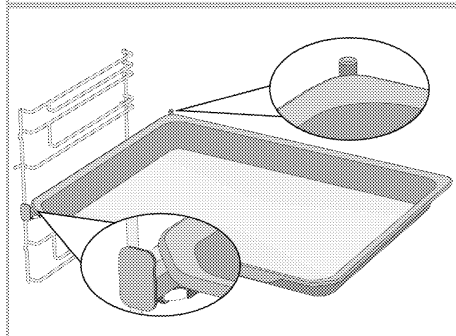
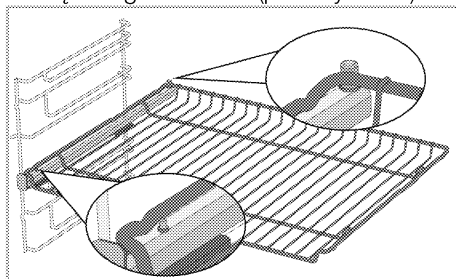
### **Funkcja blokady tacki rusztu do grilla - Modele z drucianymi półkami**

Istnieje również funkcja ogranicznika, która zapobiega wysunięciu się tacki. Podczas wyjmowania tacki należy zwolnij ją z tylnej blokady i pociągnąć do siebie, aż dotknie ogranicznika. Należy ominąć ogranicznik, aby go całkowicie usunąć.



### **Ruszt i taca muszą zostać prawidłowo umieszczone na prowadnicach Modele z drucianymi półkami i prowadnicami teleskopowymi**

Dzięki prowadnicom teleskopowym można łatwo zamontować ruszt do grilla i tacki. Podczas korzystania z tacek i rusztów na prowadnicach teleskopowych należy uważać, aby ograniczniki znajdujące się z przodu i z tyłu prowadnic opierały się o krawędzie grilla i tacek (patrz rysunek).



## Specyfikacje techniczne

### Ogólne specyfikacje

Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość)	595 mm/594 mm/567 mm
Wymiary montażowe piekarnika (wysokość/szerokość/głębokość)	590 lub 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Napięcie / Częstotliwość	220-240 V ~ 50 Hz
Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Całkowite zużycie energii	3.4 kW
Rodzaj piekarnika	Wielofunkcyjny piekarnik

# Podstawy: Informacje na temat etykiety energetycznej piekarników elektrycznych podano zgodnie z normą EN 60350-1/IEC 60350-1. Wartości te są określane przy standardowym obciążeniu za pomocą funkcji ogrzewania dolnego lub ogrzewania wspomaganego wentylatorem (jeśli występuje). Klasa efektywności energetycznej jest ustalana zgodnie z następującym priorytetem w zależności od tego, czy odpowiednie funkcje znajdują w produkcie, czy nie: 1-Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO, 2-Ogrzewanie wentylatorem 3- Wentylator wspomagany małym grillem, 4-Górne i dolne ogrzewanie.



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.

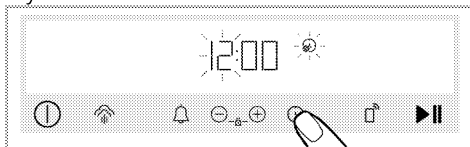
## 4 Pierwsze użycie


Przed rozpoczęciem korzystania z produktu zaleca się wykonanie następujących czynności.

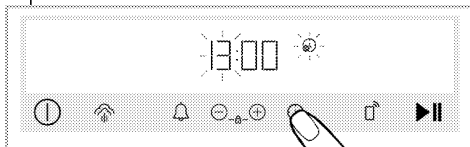
### Pierwsze ustawienie godziny


**i** Zawsze ustawiaj godzinę przed użyciem piekarnika. Jeśli tego nie ustawisz, w niektórych modelach piekarników nie będzie można gotować.

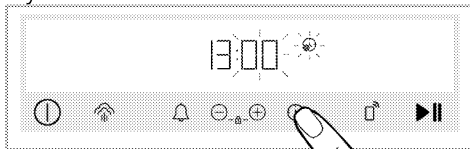
1. Po pierwszym włączeniu zasilania piekarnika na wyświetlaczu pojawi się godzina ustawiona dla piekarnika.
2. Gdy piekarnik jest wyłączony (gdy na wyświetlaczu jest wyświetlana godzina), aktywuj menu ustawień, dotykając przycisku  przez około 3 sekundy.
3. Naciśnij  $\oplus/\ominus$  aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .
4. Naciśnij , aby podświetlić pole godziny.  
» Pole godziny i symbol  migają na wyświetlaczu.




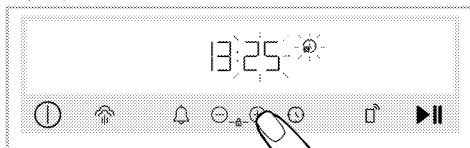
5. Ustaw godzinę, naciskając  $\oplus/\ominus$ ; naciśnij ponownie , aby aktywować pole minut.



- » Pole minut i symbol  migają na wyświetlaczu.



6. Ustaw minuty naciskając  $\oplus/\ominus$ .  
Potwierdź ustawienie czasu naciskając .



- » Godzina jest ustawiona, a symbol  pojawia się na wyświetlaczu zawsze jako włączony.

- i** Jeśli godzina nie zostanie ustawiona, zegar będzie działał od godziny **12:00**. Ustawienie godziny można zmienić zgodnie z opisem w rozdziale „Ustawienia”.
- i** Godzina resetuje się, gdy zbyt długo nie ma prądu. Wymaga ponownego ustawienia.

### Pierwsze czyszczenie

1. Usuń wszystkie materiały opakowania.
2. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
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”. 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** Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.

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


## 5 Jak obsługiwać piekarnik

### Ogólne informacje na temat użytkowania piekarnika


#### Wentylator chłodzący (Może nie być dostępny w Twoim produkcie.)

Produkt posiada wentylator chłodzący. Wentylator chłodzący włącza się automatycznie w razie potrzeby i chłodzi zarówno przód produktu, 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 włącza się podczas pieczenia, a w innych wyłącza się po pewnym czasie. Jeśli drzwiczki zostaną otwarte podczas pieczenia lub będą w pozycji zamkniętej, oświetlenie piekarnika zapali się automatycznie. Jeśli na panelu sterowania jest klawisz : Gdy oświetlenie piekarnika włącza/wyłącza się automatycznie,

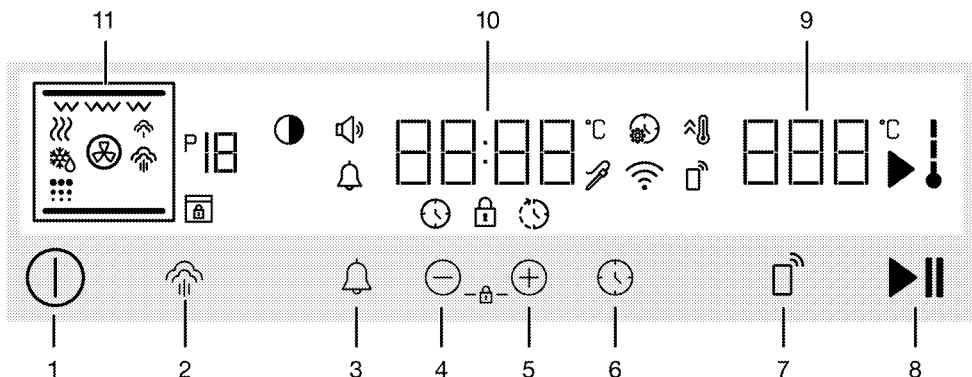
można je włączyć/wyłączyć w dowolnym momencie, naciskając .

-  W przypadku niektórych funkcji operacyjnych lampa nie świeci ze względu na oszczędność energii.

### Panel sterowania piekarnika

#### Ostrzeżenia ogólne dotyczące panelu sterowania

-  Maksymalna godzina, jaką można ustawić to 5:59. W programie ostrzegania czas ten wynosi 23:59. W przypadku awarii zasilania ustawione pieczenie i czas pieczenia zostają anulowane.
-  Podczas ustawiania programu odpowiednie symbole na wyświetlaczu migają. Należy odczekać chwilę, aż ustawienia zostaną zapisane.
-  Jeśli wybrano dowolny tryb, nie można zmienić godziny.
-  Jeśli czas pieczenia jest ustawiony na samym początku, pozostały czas jest wyświetlany na ekranie.
-  Jeśli na panelu sterującym jest włączone ustawienie szybkiego nagrzewania wstępnego (booster), to po rozpoczęciu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się symbol , a piekarnik szybko osiągnie ustawioną temperaturę. Aby uzyskać informacje na temat ustawienia szybkiego nagrzewania (booster), zobacz rozdział „Ustawienia”.



### Przyciski:

- 1 Klawisz włączania/wyłączania
- 2 Klucz do regulacji poziomu pary
- 3 Przycisk alarmu
- 4 Przycisk zwiększania i postępu
- 5 Przycisk zmniejszania i postępu
- 6 Przycisk czasu i ustawień
- 7 Przycisk pilota
- 8 Przycisk uruchamiania/zatrzymywania pieczenia

### Pola wskaźnika:

- 9 Wskaźnik temperatury
- 10 Pole wskaźnika czasu/czasu trwania
- 11 Wyświetlanie funkcji

### Wyświetl symbole

- : Symbol czasu pieczenia
- : Symbol zakończenia pieczenia\*
- : Symbol alarmu
- : Symbol pieczenia
- : Symbol temperatury wewnętrznej piekarnika
- : Symbol szybkiego nagrzewania (booster)
- : Symbol ustawień
- : Symbol włączonej blokady
- : Symbol głośności
- : Symbol jasności

- : Numer funkcji
- : Symbol rozmrażania
- : Symbol utrzymania ciepła
- : Symbol pilota
- : Symbol sieci bezprzewodowej (Wi-Fi)
- : Symbol niskiego poziomu pary\*
- : Symbol wysokiego poziomu pary\*
- : Symbol samooczyszczania (pyro)\*
- : Symbol blokady drzwi\*
- : Symbol sondy temperatury\*

\* Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

### Włącz piekarnik

1. Włącz piekarnik, naciskając ①.  
» Po włączeniu piekarnika na ekranie wyświetlana jest pierwsza funkcja. Na wyświetlaczu można ustawić program, temperaturę, czas pieczenia i czas zakończenia pieczenia.

**i** Jeśli na wyświetlaczu nie zostaną wprowadzone żadne ustawienia, piekarnik wyłączy się po około 3 minutach, a na wyświetlaczu pojawi się godzina.

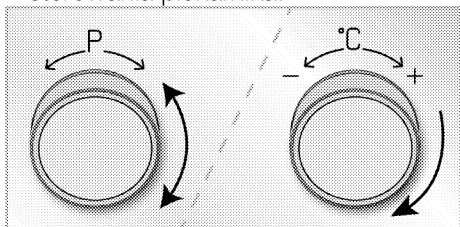
### Wyłącz piekarnik;

Wyłącz piekarnik, naciskając ①. Na wyświetlaczu pojawia się godzina.

## Aby ustawić pieczenie ręcznie ustaw temperaturę i program.

Możesz ręcznie ustawić pieczenie bez ustawiania czasu, wybierając temperaturę i program odpowiednią do potrawy.

1. Włącz piekarnik, naciskając ①.
2. Wybierz program za pomocą pokrętki.
3. Na wyświetlaczu pojawia się wstępnie ustawiona temperatura dla wybranego programu. Aby zmienić temperaturę pieczenia należy użyć pokrętki sterowania piekarnika.



**i** Jeśli zmienisz program po ustawieniu temperatury, na wyświetlaczu pojawi się ostatnio ustawiona temperatura. Jeśli jednak ustawiona temperatura nie mieści się w zakresie temperatur wybranego programu, na wyświetlaczu pojawi się najwyższa możliwa wartość.

4. Po ustawieniu funkcji działania i temperatury naciśnij ►||, aby rozpocząć pieczenie.



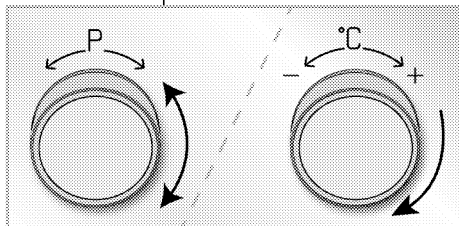
» Piekarnik natychmiast rozpocznie pracę z wybraną funkcją i temperaturą, a upływający czas pojawi się na wyświetlaczu. Na wyświetlaczu pojawiają się symbole ► i ↓. Symbol ↓ każdego etapu zapala się, gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiąga ustawioną temperaturę. Piekarnik nie wyłącza się

automatycznie, ponieważ pieczenie w trybie ręcznym odbywa się bez ustawiania czasu pieczenia. Musisz sam kontrolować pieczenie i je wyłączać. Gdy potrawa jest gotowa naciśnij ►||, aby zakończyć pieczenie lub naciśnij ①, aby całkowicie wyłączyć piekarnik.

## Ustawienie czasu pieczenia

Można ustawić automatyczne wyłączanie piekarnika po upływie określonego czasu, wybierając temperaturę i program odpowiednią do potrawy i ustawiając czas pieczenia na zegarze.

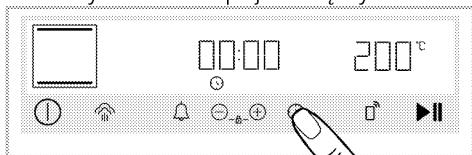
1. Włącz piekarnik, naciskając ①.
2. Wybierz program za pomocą pokrętki.
3. Na wyświetlaczu pojawia się wstępnie ustawiona temperatura dla wybranego programu. Aby zmienić temperaturę pieczenia należy użyć pokrętki sterowania piekarnika.



**i** Jeśli zmienisz program po ustawieniu temperatury, na wyświetlaczu pojawi się ostatnio ustawiona temperatura. Jeśli jednak ustawiona temperatura nie mieści się w zakresie temperatur wybranego programu, na wyświetlaczu pojawi się najwyższa możliwa wartość.

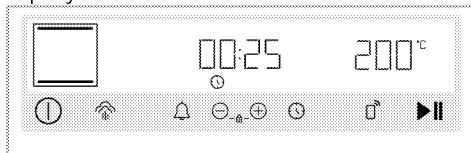
4. Naciśnij ②, aby wyświetlić czas gotowania.

» Na wyświetlaczu pojawi się symbol ②.



- i** Po ustawieniu programu i temperatury można ustawić czas pieczenia na 30 minut, naciskając ⊕ można ustawić czas pieczenia, a naciskając ⊕/⊖ można zmienić ustawienie czas pieczenia.

5. Ustaw czas pieczenia za pomocą przycisków ⊕/⊖.



- i** Czas pieczenia zwiększa się o 1 minutę w ciągu pierwszych 15 minut, a po 15 minutach zwiększa się o 5 minut.

6. Po ustawieniu programu, temperatury i czasu pieczenia naciśnij ►||, aby rozpocząć pieczenie.

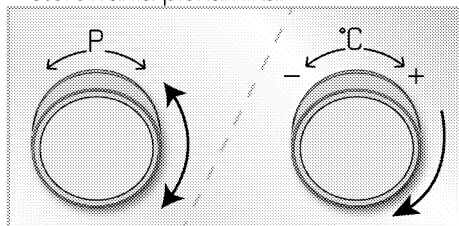
» Twój piekarnik zacznie działać natychmiast w wybranej funkcji i temperaturze. Zaczyna się odliczanie ustawionego czasu gotowania. Na wyświetlaczu pojawią się symbole ► i ↓. Symbol ↓ każdego etapu zapala się, gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiąga ustawioną temperaturę. Po zakończeniu pieczenia na ekranie pojawi się komunikat **"Koniec"**, rozlega się dźwiękowy sygnał ostrzegawczy i gotowanie zostaje przerwane.

7. Ostrzeżenie dźwiękowe rozlega się przez dwie minuty. Jeśli podczas alarmu zostanie naciśnięty przycisk ►||, na wyświetlaczu pojawi się komunikat **"Koniec"**, piekarnik będzie kontynuował pracę przez nieokreślony czas. Po naciśnięciu ⊕, piekarnik wyłączy się. Naciśnięcie dowolnego przycisku (innego niż wcześniej) spowoduje uruchomienie alarmu.

## **Aby ustawić czas zakończenia gotowania na później: (Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.)**

Ustawiając temperaturę i program, można ustawić czas pieczenia i czas zakończenia pieczenia na później, umożliwiając automatyczne włączenie/wyłączenie piekarnika.

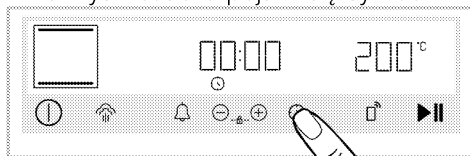
1. Włącz piekarnik, naciskając ⊕.
2. Wybierz program za pomocą pokrętki.
3. Na wyświetlaczu pojawia się wstępnie ustawiona temperatura dla wybranego programu. Aby zmienić temperaturę pieczenia należy użyć pokrętki sterowania piekarnika.



- i** Jeśli zmienisz program po ustawieniu temperatury, na wyświetlaczu pojawi się ostatnio ustawiona temperatura. Jeśli jednak ustawiona temperatura nie mieści się w zakresie temperatur wybranego programu, na wyświetlaczu pojawi się najwyższa możliwa wartość.

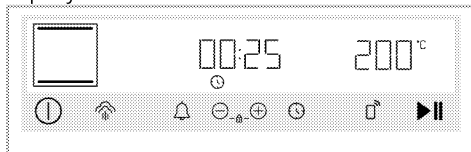
4. Naciśnij ⊕, aby wyświetlić czas gotowania.

» Na wyświetlaczu pojawi się symbol ⊕.



**i** Po ustawieniu programu i temperatury można ustawić czas pieczenia na 30 minut, naciskając  $\oplus$  można ustawić czas pieczenia, a naciskając  $\oplus/\ominus$  można zmienić ustawienie czasu pieczenia.

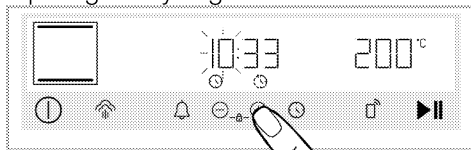
5. Ustaw czas pieczenia za pomocą przycisków  $\oplus/\ominus$ .



**i** Czas pieczenia zwiększa się o 1 minutę w ciągu pierwszych 15 minut, a po 15 minutach zwiększa się o 5 minut.

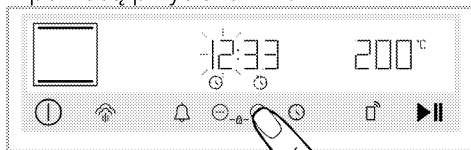
6. Naciśnij przycisk  $\odot$  jeszcze raz w ciągu 5 sekund, aby ustawić czas zakończenia pieczenia.

» Na wyświetlaczu pojawia się symbol  $\odot$ , a pole godziny miga.

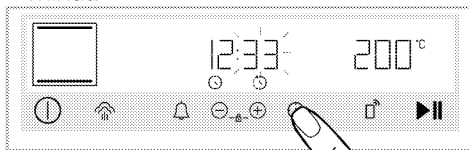


**i** Po ustawieniu czasu pieczenia należy nacisnąć  $\odot$  w ciągu 5 sekund, aby ustawić czas zakończenia pieczenia. Jeśli nie zostanie naciśnięty w ciągu 5 sekund, ustawienie czasu pieczenia zostanie potwierdzone, a przycisk  $\odot$  należy dwukrotnie nacisnąć, aby ustawić czas zakończenia pieczenia.

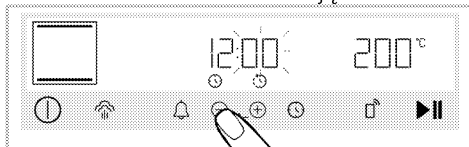
7. Ustaw czas zakończenia pieczenia za pomocą przycisków  $\oplus/\ominus$ .



8. Naciśnij  $\odot$  lub  $\ominus$ , aby podświetlić pole minut.



9. Ustaw minutę zakończenia czasu pieczenia, naciskając  $\oplus/\ominus$ . Potwierdź ustawienie czasu naciskając  $\odot$ .



10. Po ustawieniu programu, temperatury, czasu pieczenia i czasu zakończenia pieczenia naciśnij  $\blacktriangleright\parallel$ , aby rozpocząć pieczenie.


» **Timer piekarnika oblicza czas uruchomienia, odejmując czas pieczenia od końca ustawionego czasu.** Wybrany program jest aktywny, gdy nadejdzie czas rozpoczęcia pieczenia i piekarnik nagrzeje się do ustawionej temperatury. Zaczyna się odliczanie ustawionego czasu gotowania. Na wyświetlaczu pojawią się symbole  $\blacktriangleright$  i  $\downarrow$ . Symbol  $\downarrow$  każdego etapu zapala się, gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiąga ustaloną temperaturę. Po zakończeniu pieczenia na ekranie pojawi się komunikat **"Koniec"**, rozlega się dźwiękowy sygnał ostrzegawczy i gotowanie zostaje przerwane.

11. Ostrzeżenie dźwiękowe rozlega się przez dwie minuty. Jeśli podczas alarmu zostanie naciśnięty przycisk  $\blacktriangleright\parallel$ , na wyświetlaczu pojawi się komunikat **"End"**, piekarnik będzie kontynuował pracę przez nieokreślony czas. Po naciśnięciu  $\odot$ , piekarnik wyłączy się. Naciśnięcie dowolnego przycisku (innego niż wcześniej) spowoduje uruchomienie alarmu.

## Pieczenie na parze

Piekarnik jest wyposażony w funkcję pieczenia na parze. Podczas pieczenia para zapewni lepsze wyniki efekt. Para sprawia, że wypieki są jaśniejsze, skórka bardziej chrupiąca, a rozmiar większy. Poza tym para ogranicza utratę wilgoci w mięsie, dzięki czemu jest bardziej soczyste i smaczniejsze.

2 różne poziomy wspomaganie parą: niski i wysoki. Podczas pieczenia w określonych odstępach czasu wprowadzana jest para. Niski poziom pary jest zalecany do pieczenia ciast, takich jak ciasto, pieczywo, chleb. Natomiast wysoki poziom pary jest zalecany do gotowania potraw mięsnych (takich jak duże kawałki mięsa, cały kurczak). Funkcja może być uzależniona od pieczonej żywności. W tym celu zapoznaj się z tabelą pieczenia.

**i** Pieczenie na parze można przeprowadzić tylko z funkcjami obsługowymi, których symbol  miga na wyświetlaczu po pierwszym wybraniu funkcji.

**i** Pieczenie na parze można przeprowadzić tylko w temperaturach powyżej 120°C.

**i** Pojemność zbiornika na wodę wynosi 250 ml. Podczas pieczenia nie dolewać do zbiornika więcej niż 250 ml wody.

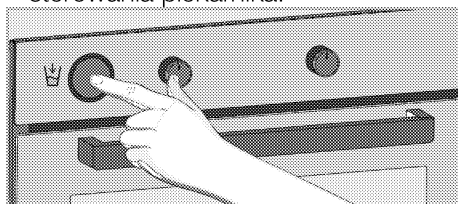
**i** Skropliny powstające na drzwiczek piekarnika po pieczeniu na parze mogą kapać po ich otwarciu. Po otwarciu drzwiczek piekarnika, wytrzyj skropliny.

**i** Podczas otwierania drzwiczek piekarnika trzymaj się z daleka, ponieważ para i ciepło mogą ułatwiać się podczas i po zakończeniu pieczenia na parze. Wydostająca się para może poparzyć ręce, twarz i/lub oczy.

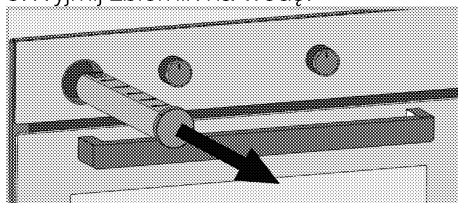
**i** Jeśli woda pozostaje w piekarniku po każdym pieczeniu na parze, wytrzyj pozostałą wodę suchą szmatką, gdy piekarnik ostygnie. W przeciwnym razie resztki wody mogą prowadzić do zwapnienia.

### Pieczenie na parze:

1. Zapoznaj się z tabelą pieczenia na parze, aby ustawić funkcję, temperaturę i czas odpowiednie dla danego posiłku i rozpocząć pieczenie. W przypadku posiłków nie wymienionych w tabeli można określić ilość wody, temperaturę, funkcję gotowania i czas.
2. Naciśnij zbiornik na wodę na panelu sterowania piekarnika.

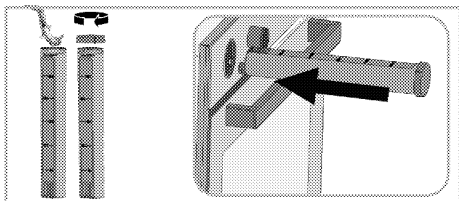





3. Wyjmij zbiornik na wodę.



4. Otwórz pokrywę zbiornika na wodę i napełnij go wodą zgodnie z tabelą.

- i** Nie używać wody destylowanej ani filtrowanej. Stosować wyłącznie wodę butelkowaną. Nie dodawać do zbiornika wody roztworów, które są palne, zawierają alkohol lub cząstki stałe.



5. Zamknij pokrywę zbiornika na wodę i umieść go na miejscu.
6. Umieść żywność na najniższej półce.
7. Za pomocą pokrętła wyboru funkcji wybierz funkcję odpowiednią dla żywności, w której funkcja pieczenia na parze jest aktywna.
8. Wybierz niski lub wysoki poziom pary, naciskając przycisk  w zależności od rodzaju potrawy. Na wyświetlaczu pojawi się symbol  dla pary wysokiego poziomu, a symbol  dla niskiego poziomu.
9. Na wyświetlaczu pojawia się wstępnie ustawiona temperatura dla wybranego programu. Jeśli chcesz zmienić tę temperaturę, za pomocą pokrętła temperatury ustaw żądaną temperaturę.
10. Możesz ustawić czas pieczenia lub możesz gotować ręcznie, samodzielnie kontrolując pieczenie. Aby ustawić czas pieczenia, patrz rozdział „Pieczenie z ustawieniem czasu”.
11. Naciśnij **▶II**, aby rozpocząć pieczenie.  
» **Jeśli czas pieczenia nie jest ustawiony:** Piekarnik natychmiast rozpocznie pracę z wybraną funkcją i temperaturą, a upływający czas pojawi się na wyświetlaczu. Na wyświetlaczu pojawią się symbole **▶** i **↓**. Symbol **↓**




każdego etapu zapala się, gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiąga ustawioną temperaturę. W przypadku pieczenia na parze piekarnik zaczyna pobierać wodę ze zbiornika i co pewien czas podczas pieczenia wpuszcza do niego parę. Piekarnik nie wyłącza się automatycznie, ponieważ pieczenie w trybie ręcznym odbywa się bez ustawiania czasu pieczenia. Musisz sam kontrolować pieczenie i je wyłączać. Gdy potrawa jest gotowa naciśnij **▶II**, aby zakończyć pieczenie lub naciśnij **⓪**, aby całkowicie wyłączyć piekarnik.

» **Jeśli czas pieczenia jest ustawiony:** Piekarnik zacznie działać natychmiast po wybraniu programu i temperatury. Zaczyna się odliczanie ustawionego czasu pieczenia. Na wyświetlaczu pojawią się symbole **▶** i **↓**. Symbol **↓** każdego etapu zapala się, gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiąga ustawioną temperaturę. W przypadku pieczenia na parze piekarnik zaczyna pobierać wodę ze zbiornika i co pewien czas podczas pieczenia wpuszcza do niego parę. Po upływie ustawionego czasu pieczenia na wyświetlaczu pojawia się „End”, rozlega się sygnał dźwiękowy, a pieczenie zostaje przerwane. Sygnał dźwiękowy będzie rozlegał się przez dwie minuty. Jeśli przycisk **▶II** zostanie naciśnięty, gdy rozlega się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „End”, piekarnik będzie działał przez czas nieokreślony. Po naciśnięciu **⓪**, piekarnik wyłączy się. Naciśnięcie dowolnego przycisku (innego niż wcześniej) spowoduje uruchomienie alarmu.

### **Podczas pieczenia na parze:**

- Jeśli w zbiorniku na wodę jest wystarczająca ilość wody, piekarnik kontynuuje pieczenie na parze do wyczerpania się wody w zbiorniku.




- Jeśli skończy się woda w zbiorniku lub nie zostanie dodana wystarczająca ilość wody, na wyświetlaczu zacznie migać symbol  lub , a po chwili rozlegnie się sygnał dźwiękowy. W międzyczasie piekarnik nadal piecze bez pary.
- Jeśli chcesz anulować sygnał dźwiękowy i kontynuować pieczenie bez pary, naciśnij przycisk . Sygnał dźwiękowy wyłączy się, a piekarnik kontynuuje pieczenie bez pary.
- Aby kontynuować pieczenie na parze, wyjmij zbiornik na wodę, napełnij go odpowiednią ilością wody i umieść na miejscu. Piekarnik zaczyna wspomagać się parą, pobierając wodę ze zbiornika.
- Podczas pieczenia na parze, zwłaszcza gdy poziom wody w zbiorniku jest niski, dźwięk pompy pracującej z piekarnika jest normalny.

### Po pieczeniu na parze:


- Po pewnym czasie od zakończenia pieczenia na parze piekarnik pobiera wodę pozostałą w generatorze z powrotem do zbiornika. W międzyczasie dźwięk pracy pompy dochodzący z piekarnika jest normalny.
- Ze względów higienicznych, po pobraniu wody, spuść pozostałą wodę w zbiorniku.
- Ze względu na zagrożenie dla zdrowia opróżnij zbiornik na wodę i dodaj świeżej wody przed każdym rozpoczęciem pieczeniem na parze.

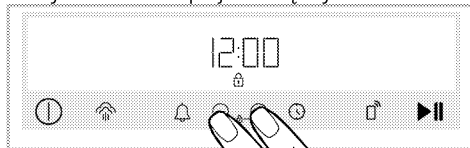
### Ustawienia



-  Odliczanie 3-2-1 jest wyświetlane w menu lub ustawieniach, które należy aktywować przez dłuższe naciśnięcie. Po zakończeniu odliczania włącza się odpowiednie menu lub ustawienie.


### Włączenie blokady przycisków

Korzystając z funkcji blokady przycisków, można zabezpieczyć jednostkę sterującą przed utrudnianiem pracy.



1. Naciśnij jednocześnie  $\oplus/\ominus$  aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .



» Na wyświetlaczu pojawia się symbol , a blokada przycisków zostaje włączona. Po naciśnięciu dowolnego przycisku, gdy blokada jest ustawiona emituje sygnał dźwiękowy a symbol  miga.


-  Jeśli blokada przycisków jest włączona nie działają przyciski jednostki sterującej. Blokada przycisków nie wyłączy się w przypadku awarii zasilania.



### Wyłączenie blokady przycisków

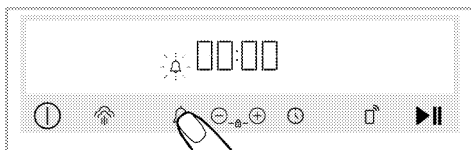
1. Naciśnij jednocześnie  $\oplus/\ominus$  aż zniknie symbol .
- » Symbol  znika, a blokada przycisków jest wyłączona.

### Ustawienie alarmu

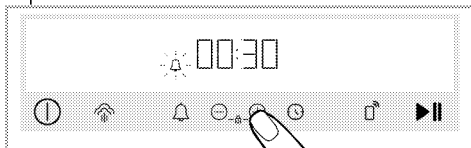
Można użyć jednostki sterującej w celu ostrzeżenia lub przypomnienia innego niż pieczenie. Alarm nie wpływa na działanie piekarnika. Używany w celach ostrzegawczych. Na przykład można użyć alarmu, gdy piekarnik ma zostać wyłączony o określonej godzinie. Po upływie ustawionego czasu zegar wydaje ostrzeżenie dźwiękowe.

-  Najdłuższy czas alarmu to 23 godziny i 59 minut.

1. Naciśnij , aby ustawić czas alarmu.
- »  zaczyna migać na wyświetlaczu.



2. Ustaw alarmu za pomocą przycisków  $\oplus/\ominus$ . Naciśnij  $\text{🔔}$ , aby ponownie potwierdzić ustawienie.



- » Symbol  $\text{🔔}$  świeci się w sposób ciągły, a na wyświetlaczu zaczyna się odliczanie czasu alarmu. Jeśli czas alarmu i czas pieczenia są ustawione jednocześnie, na wyświetlaczu pojawi się krótszy czas.
3. Po upływie czasu alarmu symbol  $\text{🔔}$  zaczyna migać i wydaje ostrzeżenie dźwiękowe.

### Wyłącz alarm

1. Pod koniec czasu alarmu dźwięk ostrzegawczy rozlega się przez dwie minuty. Naciśnij dowolny przycisk, aby go wyłączyć.
- » Dźwięk ostrzegawczy wyłączy się.

### Czy chcesz anulować alarm?

1. Naciśnij  $\text{🔔}$ , aby zresetować czas alarmu. Poczekaj aż na wyświetlaczu pojawi się „00:00” po naciśnięciu  $\ominus$ .
2. Alarm można również anulować, naciskając dłużej  $\text{🔔}$ .

### Ustawienie głośności

Możesz ustawić głośność jednostki sterującej. Aby wykonać tę czynność, piekarnik powinien być wyłączony.

1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu jest aktualny czas) aktywuj menu ustawień, naciskając  $\text{⌚}$  przez 3 sekundy.
2. Naciśnij  $\oplus/\ominus$  aż na wyświetlaczu pojawi się symbol  $\text{🔊}$ .

3. Aktywuj ustawienie poziomu głośności, ponownie naciskając  $\text{⌚}$ . (**b-1, b-2**)

4. Naciśnij  $\oplus/\ominus$ , aby ustawić żądaną głośność.
- » Wybrane ustawienie poziomu głośności jest natychmiast potwierdzane. Naciśnij  $\text{⌚}$ , aby powrócić do ustawień menu.

### Ustawienia jasności wyświetlacza

Możesz zmienić poziom jasności urządzenia. Aby wykonać tę czynność, piekarnik powinien być wyłączony.

1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu jest aktualny czas) aktywuj menu ustawień, naciskając  $\text{⌚}$  przez 3 sekundy.
2. Naciśnij  $\oplus/\ominus$  aż na wyświetlaczu pojawi się symbol  $\text{🌞}$ .
3. Aktywuj ustawienie poziomu jasności, ponownie naciskając  $\text{⌚}$ .
4. Ustaw poziom jasności za pomocą przycisków  $\oplus/\ominus$ . (**d-1, d-2, d-3**)
- » Wybrane ustawienie poziomu jasności jest natychmiast potwierdzane. Naciśnij  $\text{⌚}$ , aby powrócić do ustawień menu.

### Ustawianie funkcji szybkiego nagrzewania wstępnego (Booster)

Pieczenie można uruchomić automatycznie, korzystając z funkcji szybkiego podgrzewania produktu. W tym celu należy aktywować ustawienie szybkiego nagrzewania wstępnego. Aby wykonać tę czynność, piekarnik powinien być wyłączony.

1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu jest aktualny czas) aktywuj menu ustawień, naciskając  $\text{⌚}$  przez 3 sekundy.
2. Naciśnij  $\oplus/\ominus$  aż na wyświetlaczu pojawi się symbol  $\text{🔥}$ .
3. Aktywuj ustawienie szybkiego nagrzewania wstępnego (booster), ponownie naciskając  $\text{⌚}$ .

4. Za pomocą przycisków  $\oplus/\ominus$  zmień „WYŁ.” wyświetlane na ekranie na ustawienie „WŁ.”.

» Wybrane ustawienie szybkiego nagrzewania jest natychmiast potwierdzane. Naciśnij  $\odot$ , aby powrócić do ustawień menu.

**i** W ten sam sposób można wyłączyć ustawienie szybkiego nagrzewania wstępnego. Ustawiając w pozycji „WYŁ.” można anulować ustawienie szybkiego nagrzewania wstępnego.

### Zmiana ustawienia godziny

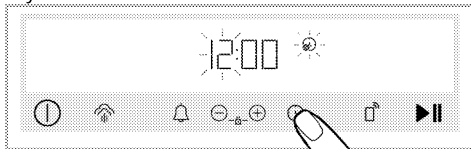
Aby zmienić godzinę, którą wcześniej ustawiłeś

1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu jest aktualny czas) aktywuj menu ustawień, naciskając  $\odot$  przez 3 sekundy.

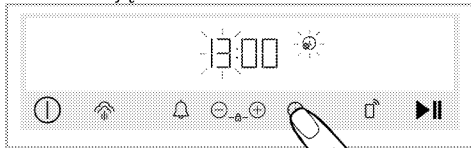
2. Naciśnij  $\oplus/\ominus$  aż na wyświetlaczu pojawi się symbol  $\odot$ .

3.  $\odot$  Naciśnij przycisk, aby podświetlić pole godziny.

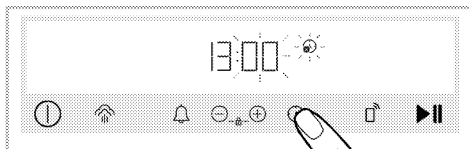
» Pole godziny i symbol  $\odot$  migają na wyświetlaczu.



4. Ustaw godzinę naciskając  $\oplus/\ominus$  i aktywuj pole minut, ponownie naciskając  $\odot$ .



» Pole minut i symbol  $\odot$  migają na wyświetlaczu.



5. Naciśnij  $\oplus/\ominus$ , aby ustawić minuty. Potwierdź ustawienie, naciskając  $\odot$ .



» Wybrana godzina jest natychmiast potwierdzana. Naciśnij  $\odot$ , aby powrócić do ustawień menu.

### Podłączenie piekarnika do sieci bezprzewodowej i wprowadzenie go do aplikacji HomeWhiz

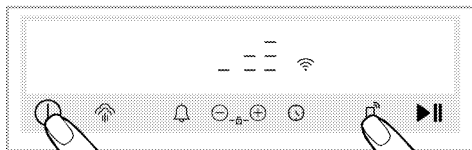
Możesz podłączyć piekarnik do sieci bezprzewodowej i sterować nim za pomocą aplikacji „HomeWhiz” przy użyciu inteligentnego urządzenia. W tym celu zainstaluj najpierw aplikację HomeWhiz na swoim urządzeniu. Aplikacja „HomeWhiz” jest dostępna na iOS i Android.

**i** Po pobraniu aplikacji „Homewhiz” postępuj zgodnie z instrukcjami w aplikacji.

**i** Możesz zakończyć procedurę podłączenia piekarnika do sieci bezprzewodowej i aktywować zdalne sterowanie piekarnikiem, postępując zgodnie z instrukcjami podanymi w aplikacji.

1. Aby przełączyć piekarnik do trybu ustawień, gdy jest wyłączony (a na wyświetlaczu jest wyświetlana godzina), należy jednocześnie nacisnąć przyciski  $\odot$  i  $\square$  i przytrzymać je przez około 3 sekundy.

» Gdy piekarnik zostaje przełączony do trybu konfiguracji, na ekranie pojawia się animacja, na której migają niektóre linie.



2. Otwórz aplikację „HomeWhiz” zainstalowaną na urządzeniu. Po utworzeniu domu wybierz piekarnik pod sprzęt kuchenny i wprowadź numer magazynowy swojego produktu do aplikacji i postępuj zgodnie z krokami opisanymi na aplikacji.

**i** Numer magazynowy Twojego urządzenia to numer zaczynający się od „77 ...” i umieszczony pod okładką instrukcji.

3. Zakończ wprowadzenie piekarnika do aplikacji, postępując zgodnie z instrukcjami podanymi w aplikacji.

### Aktywacja pilota piekarnika

Aby umożliwić zdalne sterowanie po wprowadzeniu piekarnika do aplikacji „HomeWhiz”:

1. Naciśnij raz  $\square$ , gdy na wyświetlaczu pojawi się symbol  $\text{Wi-Fi}$ .  
» Symbol  $\square$  zostanie wyświetlony na ekranie razem z symbolem  $\text{Wi-Fi}$ .

**i** Jeśli symbol  $\text{Wi-Fi}$  nie pojawi się na wyświetlaczu, naciśnij  $\square$  dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się symbol  $\text{Wi-Fi}$ . Jeśli nie wprowadziłeś swojego urządzenia do aplikacji HomeWhiz, symbol  $\text{Wi-Fi}$  mignie raz i usłyszysz sygnał błędu.

**i** Jeśli symbol  $\text{Wi-Fi}$  pojawi się na wyświetlaczu, ale po naciśnięciu przycisku  $\square$  słychać sygnał błędu, a symbol  $\square$  nie wyświetla się lub miga symbol  $\text{Wi-Fi}$ , sprawdź połączenie internetowe urządzenia. Jeśli połączenie internetowe działa prawidłowo, a problem nadal występuje, powtórz kroki instalacji.

## Usuwanie dopasowania piekarnika podłączonego do aplikacji „Homewhiz”

Po dodaniu urządzenia do aplikacji „Homewhiz” konto użytkownika użyte do „Homewhiz” jest zgodne z informacjami o Twoim urządzeniu. Aby usunąć dopasowanie z powodu utraty dostępu do konta, z którego korzystasz w aplikacji lub z innych powodów, należy wykonać następujące czynności.

1. Przy wyłączonym urządzeniu (gdy na wyświetlaczu pojawia się pora dnia) dotknij przycisków  $\square$  i  $\blacktriangleright$  na około 5 sekund.  
» Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie od 5.
2. Po zakończeniu odliczania na ekranie pojawi się animacja usuwania dopasowania.
3. Gdy proces usuwania dopasowania zakończy się bez żadnego problemu, usłyszysz dźwięk i piekarnik uruchomi się ponownie.

**i** Jeśli wystąpi problem z usunięciem dopasowania, a procesu nie można ukończyć, usłyszysz dźwięk błędu.

4. Po zakończeniu usuwania możesz ponownie połączyć urządzenie z kontem „Homewhiz”.

### Deklaracja zgodności

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.



Pasma 2,4 GHz: Maks. 100 mW  
Zdefiniowany okres wsparcia aktualizacji oprogramowania związanego z cyberbezpieczeństwem dla produktu jest okresem gwarancji produktu. Po tym okresie aktualizacje oprogramowania związanego z cyberbezpieczeństwem nie są gwarantowane.

## Jak korzystać z sondy temperatury mięsa

### Ogólne ostrzeżenia i informacje

- i** Aby sonda temperatury mięsa mogła działać, należy ustawić piekarnik na określoną funkcję i temperaturę.
- i** Sondy temperatury mięsa jest aktywna podczas działania funkcji, w których symbol sondy temperatury mięsa jest wyświetlany w sposób ciągły.
- i** Jeśli ustawiono minutnik piekarnika na określony czas gotowania przed użyciem sondy temperatury mięsa, ustawienie to zostanie automatycznie anulowane po podłączeniu sondy temperatury mięsa.
- i** Podczas pieczenia z sondy temperatury mięsa nie można używać półek nad gniazdem sondy temperatury mięsa.
- i** Wyczyść sondę temperatury mięsa wilgotną szmatką i wysusz suchą szmatką po każdorazowym użyciu.
- i** Gdyby **75C** nie pojawiło się w polu wskaźnika temperatury, upewnij się, że złącze sondy temperatury mięsa jest dobrze osadzone w gnieździe.
- i** Jeśli sonda temperatury mięsa jest używana bez wkładania końcówki czujnika do mięsa, końcówka czujnika wykryje temperaturę wewnątrz piekarnika i zakończy proces pieczenia przy ustawionej temperaturze. Jeśli jednak sonda temperatury mięsa zostanie poddana działaniu temperatury 250°C lub wyższej, jej czujnik ulegnie uszkodzeniu.

**i** Temperatura funkcji pracy może być co najmniej o 30 °C wyższa niż temperatura sondy do mięsa. Na przykład: Jeśli temperatura sondy do mięsa jest ustawiona na 70 °C, temperaturę funkcji pracy można ustawić na co najmniej 100 °C.

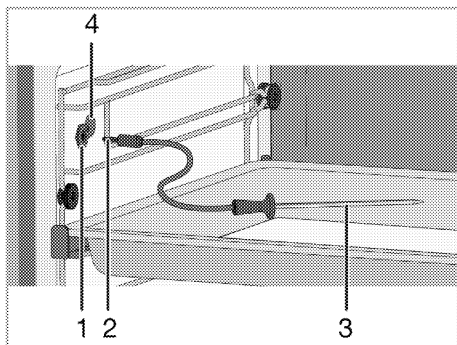
**i** \* Ze względów bezpieczeństwa żywności zaleca się, aby środek (najzimniejszy punkt) czerwonego mięsa miał co najmniej 63°C.

### Tabela referencyjna dla interwałów gotowania czerwonych mięs:

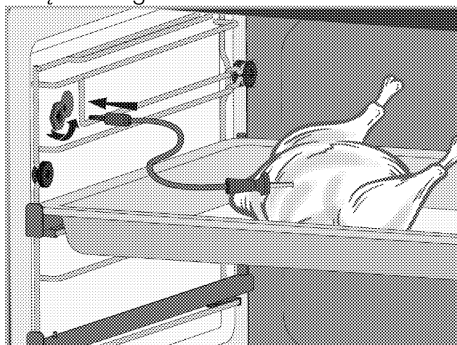
Poziom gotowania	Temperatura środka mięsa (°C)
Bardzo krwiste	55-59
Krwiste	60-62
Półkrwiste	63-70
Średnio wypieczone	71-76
Dobrze wypieczone	77-81
Bardzo dobrze wypieczone	≥82



**i** \*Dla bezpieczeństwa żywności, temperatura rdzenia najzimniejszego miejsca mięsa drobiowego powinna wynosić minimum 74°C, a temperatura wnętrza powinna wynosić 85°C, aby mięso było dobrze ugotowane.


1. Włóż złącze sondy temperatury mięsa (2) do jej gniazda (1) po przesunięciu osłony gniazda (4) na bocznej ścianie piekarnika.



- 1 Gniazdo sondy temperatury mięsa
  - 2 Złącze sondy temperatury mięsa
  - 3 Końcówka czujnika sondy temperatury mięsa
  - 4 Osłona gniazda sondy temperatury mięsa
2. Wetknij końcówkę czujnika sondy temperatury mięsa do potrawy, którą będziesz gotować.





3. Przekręć pokrętło wyboru funkcji na funkcję, którą chcesz gotować. Sonda do mięsa nie działa we wszystkich funkcjach, działa tylko wtedy, gdy symbol sondy do mięsa  jest stale podświetlony. Upewnij się, że symbol  pojawia się w wybranej funkcji.

**i** Po wybraniu funkcji, w której sonda temperatury mięsa nie jest aktywna, na wyświetlaczu miga „00:00” i symbol .


4. Po wybraniu funkcji operacyjnej, w której pracuje sonda do mięsa, pojawia się odpowiednio symbol  oraz zalecana

wartość temperatury dla sondy do mięsa 75 °C i aktualna temperatura czujnika sondy do mięsa.

**i** Zalecana temperatura sondy temperatury mięsa to 75°C. Jeśli chcesz, możesz zmienić temperaturę w zakresie od 40 do 99°C.

5. Możesz zmienić ustawienie temperatury czujnika sondy temperatury mięsa za pomocą przycisków /.
6. Za pomocą pokrętła temperatury można ustawić wewnętrzną temperaturę piekarnika.
  - » Podczas pieczenia z sondą temperatury mięsa, rzeczywista wewnętrzna temperatura potrawy, w której znajduje się sonda temperatury mięsa, oraz ustawiona temperatura sondy temperatury mięsa będą na przemian pojawiać się na wyświetlaczu w odstępach około 3-sekundowych. Gdy pojawi się ustawiona temperatura sondy, na wyświetlaczu obok niej pojawi się animacja z trzema liniami.
  - » Sonda temperatury mięsa automatycznie wykrywa, gdy temperatura wewnątrz mięsa osiąga ustaloną wartość i kończy pieczenie. Gdy sonda do mięsa zostanie wyjęta przed końcem pieczenia, na wyświetlaczu pojawi się „End” i pieczenie się zakończy.

**i** Przed końcem lub pod koniec pieczenia sonda temperatury mięsa będzie gorąca ze względu na temperaturę wewnątrz piekarnika. Podczas wyjmowania sondy zawsze zakładaj rękawice kuchenne. Istnieje ryzyko poparzenia!

7. Po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu pojawi się „End”, a piekarnik wyda sygnał dźwiękowy. Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
8. Po zakończeniu pieczenia wyłącz piekarnik, naciskając przycisk .

## 6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia.

W tej części opisano wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia. Ponadto można znaleźć niektóre produkty spożywcze przetestowane w czasie produkcji i najbardziej odpowiednie ustawienia dla tych produktów. Wskazane są również odpowiednie ustawienia piekarnika i akcesoria.

### Ostrzeżenia ogólne dotyczące pieczenia

- Podczas otwierania drzwi piekarnika lub po zakończeniu pieczenia może wydobywać się gorąca para. Para może poparzyć dłoń, twarz i / lub oczy. Podczas otwierania drzwiczek piekarnika należy trzymać się z daleka.
- Intensywna para wytwarzana podczas pieczenia może tworzyć skroplone krople wody wewnątrz i na zewnątrz piekarnika oraz na górnych częściach mebli w wyniku różnicy temperatur. 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

zewnątrznych naczyń kuchennych, które będą używane.

- Wyciąć papier tłuszczoodporny na tłuszcz, który będzie używany podczas pieczenia, o rozmiarach odpowiednich do foremki. Papier tłuszczoodporny, które przestają z foremki, mogą stwarzać ryzyko poparzenia i wpływać na jakość pieczenia. Należy użyć papieru tłuszczoodpornego odpowiedniego do danej temperatury.
- Aby pieczenie było prawidłowe należy umieścić potrawę na zalecanej półce. Nie zmienia miejsca półki podczas pieczenia.

### 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 zalecane jest wcześniejsze nagrzanie należy nagrzać piekarnik i dopiero włożyć foremkę z masą.
- Jeśli zamierzasz piec stawiając naczynie na ruszcie, umieść je na środku, a nie w pobliżu tylnej ściany.
- Wszystkie materiały 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 gotowania, a dolna powierzchnia wypieków nie rumieni się równomiernie.
- Jeśli podczas gotowania używasz papieru do gotowania, na dolnej

powierzchni potrawy może się lekko zarumienić. W takim przypadku konieczne może być wydłużenie czasu gotowania o około 10 minut.

- Wartości określone w tabelach są ustalane 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 obniż temperaturę o 10 °C.
- Jeśli górna część ciasta jest spalona, umieść je na dolnej półce, obniż temperaturę i zwiększ czas pieczenia.
- Jeśli jest dobrze upieczone w środku, ale na zewnątrz jest lepkie, użyj mniejszej ilości płynu, zmniejsz temperaturę i zwiększ czas pieczenia.

### Wskazówki dotyczące pieczenia ciastek

- 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 przepelnia 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 gotowania na jednej tacy

Zywność	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasta na blasze	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	3	180	30 ... 40
Ciasta w formie	Forma do pieczenia na ruszcie do grilla**	Ogrzewanie wentylatorem	2	180	30 ... 40
Ciasteczka	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	3	160	25 ... 35
	Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	3	150	25 ... 35
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta, średnica 26 cm z zaciskiem na ruszcie do grilla**	Górne i dolne ogrzewanie	2	150	30 ... 40
	Okrągła forma do ciasta, średnica 26 cm z zaciskiem na ruszcie do grilla**	Ogrzewanie wentylatorem	2	150	35 ... 45



<b>Żywność</b>	<b>Akcesoria</b>	<b>Funkcje</b>	<b>Pozycja półki</b>	<b>Temperatura (°C)</b>	<b>Czas pieczenia (min.) (ok.)</b>
Ciastko	Taca do ciasta*	Górne i dolne ogrzewanie	3	170	25 ... 35
	Taca do ciasta*	Ogrzewanie wentylatorem	3	170	20 ... 30
Ciasto francuskie	Standardowa taca*	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	2	180	35 ... 45
Krucze ciastka	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	2	200	20 ... 30
	Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	3	180	20 ... 30
Cały chleb	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	3	200	30 ... 40
	Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	3	200	30 ... 40
Lasagne	Prostokątna szklano-metalowa forma na ruszcie do grilla**	Górne i dolne ogrzewanie	2 lub 3	200	30 ... 40
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forema do ciasta, o średnicy 20 cm na ruszcie do grilla**	Górne i dolne ogrzewanie	2	180	50 ... 65
	Okrągła czarna metalowa forema do ciasta, o średnicy 20 cm na ruszcie do grilla**	Ogrzewanie wentylatorem	3	170	50 ... 65
Pizza	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	3	280	5 ... 9
	Standardowa taca*	Funkcja pizzy	2	280	5 ... 10

Nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

\* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

\*\* Te akcesoria nie są dołączone do produktu. Są dostępne osobno.

### **Sugestie dotyczące gotowania z dwoma tacami**

<b>Żywność</b>	<b>Akcesoria</b>	<b>Funkcje</b>	<b>Pozycja półki</b>	<b>Temperatura (°C)</b>	<b>Czas pieczenia (min.) (ok.)</b>
Ciasteczka	2 – Standardowa taca* 4 – Taca do ciasta*	Ogrzewanie wentylatorem	2 – 4	150	25 ... 35
Ciastko	2 – Standardowa taca* 4 – Taca do ciasta*	Ogrzewanie wentylatorem	2 – 4	170	25 ... 35
Ciasto francuskie	1 – Standardowa taca* 4 – Taca do ciasta*	Ogrzewanie wentylatorem	1 – 4	180	40 ... 50
Krucze ciastka	2 – Standardowa taca* 4 – Taca do ciasta*	Ogrzewanie wentylatorem	2 – 4	180	20 ... 30

Nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

\* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

\*\* Te akcesoria nie są dołączone do produktu. Są dostępne osobno.

## Tabela pieczenia w piekarniku przy użyciu funkcji Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO

- Nie zmieniać temperatury gotowania po rozpoczęciu gotowania przy użyciu funkcji Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO
- Nie otwierać drzwiczek podczas pieczenia przy użyciu funkcji Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO. Jeśli drzwiczki nie są otwarte, temperatura wewnętrzna jest optymalizowana w celu oszczędzania energii i może różnić się od wyświetlanej.
- Nie podgrzewaj w trybie Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO.

### Sugestie dotyczące gotowania na jednej tacy

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

\* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

## Mięso, ryby i drób

### Kluczowe punkty dotyczące pieczenia

- Marynata z soku z cytryny i pieprzu przed pieczeniem całego kurczaka, indyka i dużych kawałków mięsa zwiększy wydajność pieczenia.
- Pieczenie mięsa bez kości zajmuje 15–30 minut.
- Należy obliczyć około 4 do 5 minut czasu pieczenia na centymetr grubości mięsa.

- Po zakończeniu pieczenia pozostawić mięso w piekarniku na około 10 minut. Sok z mięsa lepiej rozprowadza się na smażonym mięsie i nie wypływa po rozkrojeniu.
- Ryby należy umieścić na półce o średnim lub niskim poziomie w żaroodpornym naczyniu.
- Gotuj potrawy zalecane w tabeli gotowania na jednej tacy.

## Tabela pieczenia w piekarniku mięsa, ryb i drobiu

Zywność	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Stek (cały)/Pieczeń (1 kg)	Standardowa taca*	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	3	15 min. 250/max, następnie 180 ... 190	60 ... 80
Podudzie jagnięce (1.5 - 2.0 kg)	Standardowa taca*	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	3	170	85 ... 110
Kurczak pieczony (1.8- 2 kg)	Ruszt do grilla* Umieścić jedną tacę na dolnej półce	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	2	15 min. 250/max, następnie 190	60 ... 80
	Ruszt do grilla* Umieścić jedną tacę na dolnej półce	Funkcja 3D	2	15 min. 250/max, następnie 190	60 ... 80

Żywność	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Indyk (5.5 kg)	Standardowa taca*	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	1	25 min. 250/max, następnie 180 ... 190	150 ... 210
	Standardowa taca*	Funkcja 3D	1	25 min. 250/max, następnie 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Ruszt do grilla* Umieścić jedną tacę na dolnej półce	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	3	200	20 ... 30
	Ruszt do grilla* Umieścić jedną tacę na dolnej półce	Funkcja 3D	3	200	20 ... 30

Nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

\* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

\*\* Te akcesoria nie są dołączone do produktu. Są dostępne osobno.

## Grill

Czerwone mięso, ryby i mięso drobiowe szybko stają się brązowe po grillowaniu, utrzymują piękną skórkę i nie wysychają. Mięso filetowane, szaszytki, 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!

#### Przyciski grillowania

- Przygotuj produkty o podobnej grubości i wadze.
- Umieść elementy do grillowania na ruszcie lub ruszcie grillowym, rozprowadzając je bez przekraczania wymiarów rusztu.
- W zależności od grubości grillowanych kawałków czasy pieczenia może się różnić.
- Wsuń ruszt lub tackę dożądanego poziomu. Jeśli pieczesz na ruszcie, umieść tackę na dolnej półce, aby zebrać tłuszcz. Taca piekarnika, którą ma być przeniesiona powinna mieć takie wymiary, aby obejmowała cały obszar grilla. Tacka może nie być dołączona do produktu. Wlej trochę wody do tacki, aby ułatwić czyszczenie.

## Tabela grillowania

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ryby	Ruszt do grilla	4 - 5	250	20 ... 25
Kawalki kurozaka	Ruszt do grilla	4 - 5	250	25 ... 35
Klopsik (wołowina) - 12 sztuk	Ruszt do grilla	4	250	20 ... 30
Kotlet jagnięcy	Ruszt do grilla	4 - 5	250	20 ... 25
Stek - (kromka)	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.

### Gotowanie na parze

#### Informacje ogólne




- Gotowanie na parze można wykonać tylko z funkcjami gotowania wspomaganego parą określonymi w instrukcji. Informacje na temat funkcji gotowania na parze znajdują się w rozdziale "Funkcje obsługi piekarnika".
- Jeśli tabela gotowania sugeruje podgrzewanie, pamiętaj, aby po podgrzaniu umieścić potrawę w








piekarniku. Czasy podane w momencie podlewania wskazują czas, jaki upłynął od podgrzania.

- Tabela gotowania zawiera zalecenia dotyczące gotowania przetestowane przez producenta. Można określić ilość wody, temperaturę, funkcję pieczenia wspomaganego parą i czas gotowania, których nie podano w tabeli.
- Gotuj na parze na jednej blasze.

### Tabela do gotowania ze wspomaganie parowym

#### Sugestie dotyczące gotowania na jednej tacy

Żywność	Pozycja półki / Akcesoria	Funkcje	Temperatura (°C)	Ilość wody do użycia (ml) / Poziom pary	Czas gotowania na parze (min.)**	Czas pieczenia (min.) (ok.)	Waga w przybliżeniu (w gramach)
Cały chleb	2 / Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	180	200 / 	przed podgrzaniem	30 ... 40	820
Kuroczak pieczony (1.8-2 kg)	2 / Ruszt do grilla* Umieścić jedną tacę na dolnej półce	Dolne/górne ogrzewanie wspomaganie wentylatorem	25 min. 250/max, następnie 190	250 / 	25	60 ... 70	2000
Żeberka (Jeden kawałek)	3 / Standardowa taca*	Funkcja 3D	180	250 / 	15	40 ... 55	1000

Żywność	Pozycja półki / Akcesoria	Funkcje	Temperatura (°C)	Ilość wody do użycia (ml) / Poziom pary	Czas gotowania na parze (min.)**	Czas pieczenia (min.) (ok.)	Waga w przybliżeniu (w gramach)
Gicz jagnięca z warzywami	3 / Standardowa taca*	Funkcja 3D	170	250+250*** / 	po podgrzaniu bezwłocznie	80 ... 100	2000
Yeast House Donut	3 / Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	180	150 / 	przed podgrzaniem	20 ... 30	1200
Sernik	3 / Okrągła forma do ciasta, średnica 26 cm z zaciskiem na ruszcie do grilla****	Ogrzewanie wentylatorem	120	200 / 	30	60 ... 70	1450
Udko z kurczaka	3 / Standardowa taca*	Funkcja 3D	200	150 / 	po podgrzaniu bezwłocznie	20 ... 30	800
Pieczone ziemniaki	3 / Standardowa taca*	Funkcja 3D	190	100 / 	25	45 ... 55	500
Chleb hamburgerowy	3 / Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	180	200 / 	przed podgrzaniem	20 ... 30	800
Łosoś z warzywami	3 / Standardowa taca*	Funkcja 3D	200	100 / 	po podgrzaniu bezwłocznie	15 ... 25	500

\* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

\*\* Wskazuje czas, który upłynął od podgrzewania.

\*\*\* Dodaj kolejne 250 ml wody w połowie czasu gotowania.

\*\*\*\* Te akcesoria nie są dołączone do produktu. Są dostępne osobno.

## Test żywności

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

## Tabela pieczenia w piekarniku przykładowego jedzenia

### Sugestie dotyczące gotowania na jednej tacy

Żywność	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Krucze ciasteczka (herbatnik)	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	3	140	20 ... 30
	Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	3	140	15 ... 25
Ciasteczka	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	3	160	25 ... 35
	Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	3	150	25 ... 35
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta, średnica 26 cm z zaciskiem na ruszcie do grilla**	Górne i dolne ogrzewanie	2	150	30 ... 40
	Okrągła forma do ciasta, średnica 26 cm z zaciskiem na ruszcie do grilla**	Ogrzewanie wentylatorem	2	150	35 ... 45
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forema do ciasta, o średnicy 20 cm na ruszcie do grilla**	Górne i dolne ogrzewanie	2	180	50 ... 65
	Okrągła czarna metalowa forema do ciasta, o średnicy 20 cm na ruszcie do grilla**	Ogrzewanie wentylatorem	3	170	50 ... 65

Nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

\* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

\*\* Te akcesoria nie są dołączone do produktu. Są dostępne osobno.

### Sugestie dotyczące gotowania z dwoma tacami

Żywność	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Krucze ciasteczka (herbatnik)	2 – Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	2 – 4	140	15 ... 25
	4 – Taca do ciasta*				
Ciasteczka	2 – Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	2 – 4	150	25 ... 35
	4 – Taca do ciasta*				

Nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

\* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

\*\* Te akcesoria nie są dołączone do produktu. Są dostępne osobno.

### Grill

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

Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.

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

## 7 Czyszczenie i konserwacja

### Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

#### **▲ Ostrzeżenia ogólne:**

- Przeczek czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie umieszczać detergentów bezpośrednio na gorące powierzchnie. Może to spowodować trwałe zabrudzenie.
- Po każdym użyciu urządzenie należy dokładnie wyczyścić i wysuszyć. Dzięki temu łatwo usunąć pozostałości żywności, co zapobiega się ich spalaniu, gdy produkt zostanie ponownie użyty. W ten sposób żywotność urządzenia wydłuża się, a często napotykanne problemy są zmniejszone.
- Nie używać parownic do czyszczenia urządzenia.
- Niektóre detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Podczas czyszczenia nie używaj środków do szorowania, proszków do czyszczenia, kremów, środków do usuwania kamienia ani ostrych przedmiotów.
- Nie ma potrzeby stosowania specjalnego środka czyszczącego po każdym użyciu. Produkt należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywności podczas gotowania.
- Nie czyść żadnej z części urządzenia w zmywarce.

### Powierzchnie ze stali nierdzewnej i INOX

- Nie wolno używać środków czyszczących zawierających kwas lub chlor do czyszczenia powierzchni i uchwyty z stali nierdzewnej lub INOX.
- Powierzchnia ze stali nierdzewnej lub Inox może z czasem zmienić kolor. To jest normalne. Po każdym użyciu wyczyść za pomocą detergentu odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej lub Inox.
- Należy używać miękkiej ściereczki z mydłem i płynnym (nie rysującym) detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej, starając się wycierać w jednym kierunku.
- Należy natychmiast usunąć z powierzchni plamy z wapna, oleju, skrobi, mleka i białka z powierzchni ze stali nierdzewnej i szkła. Plamy mogą rdzewieć przez długi czas.

### Powierzchnie emaliowane

- Po każdym użyciu emaliowane powierzchnie należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Jeśli produkt posiada funkcję łatwego czyszczenia parą, można jej użyć do czyszczenia lekkich zabrudzeń. (Patrz rozdział „Funkcja łatwego czyszczenia parą”)
- W przypadku uporczywych plam można użyć środka do czyszczenia piekarników i grilla zalecanego na stronie internetowej marki produktu oraz nierysującej ściereczki drucianego. Nie używaj zewnętrznego środka do czyszczenia piekarników.

- Przed czyszczeniem piekarnik musi ostygnąć. Czyszczenie na gorących powierzchniach stwarza zarówno zagrożenie pożarowe, jak i uszkodzenie powierzchni.

### **Powierzchnie katalityczne**

- Ściany boczne płyty kuchennej mogą być pokryte emalowanymi 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.
- Produkt należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i szmatki z mikrofibry przeznaczonej do powierzchni szklanych, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Jeśli po czyszczeniu pozostały resztki detergentu, należy wytrzeć je zimną wodą, a następnie osuszyć czystą i suchą ściereczką z mikrofibry. Resztki detergentu mogą uszkodzić szklaną powierzchnię przy następnym użyciu.
- 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, nałóż na gąbkę środek czyszczący i odczekaj dłuższy czas 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 powierzchnię.
- Należy upewnić się, że połączenia elementów urządzenia nie są wilgotne i nie mają śladów detergentu. W przeciwnym razie na tych połączeniach może wystąpić korozja.

### **Czyszczenie akcesoriów**

O ile nie podano inaczej w instrukcji obsługi, nie myj akcesoriów w zmywarce.

### **Czyszczenie panelu sterowania**

- Podczas czyszczenia panelu sterowania z pokrętłami należy użyć wilgotnej miękkiej ściereczki i osuszyć suchą szmatką. Nie wolno zdejmować pokręteł ani uszczelki znajdujących się pod spodem. Panel sterowania i pokrętła mogą zostać uszkodzone.
- Podczas czyszczenia paneli ze stali nierdzewnej z pokrętłem nie należy używać środków czyszczących do stali nierdzewnej wokół pokręteł. Wskaźniki wokół pokręteł można usunąć.



- 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.

## **Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia)**

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

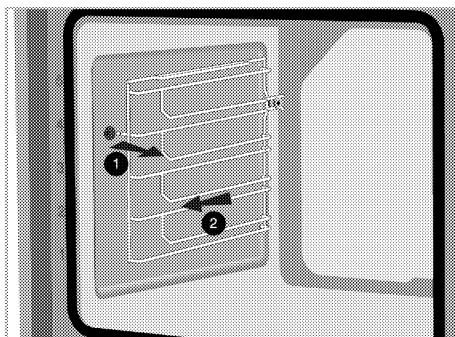
### **Czyszczenie bocznych ścian piekarnika**

Ściany boczne płyty kuchennej mogą być pokryte emalowanymi lub katalitycznymi ścianami. Zależy od modelu. Jeśli urządzenie ma ścianę katalityczną, zapoznaj się z częścią „Ściany katalityczne”.

Jeśli urządzenie ma półki druciane, usuń je przed czyszczeniem ścian bocznych. Postępuj zgodnie ze wskazówkami opisanymi w rozdziale „Ogólne informacje dotyczące czyszczenia” w zależności od rodzaju powierzchni w piekarniku.

### **Aby wyjąć druciane półki:**

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.

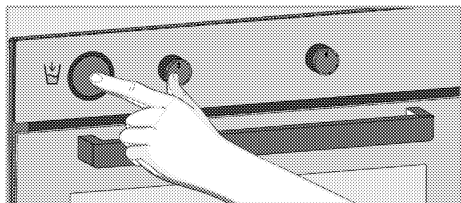
## **Czyszczenie parą**


Zapewnia łatwe czyszczenie, ponieważ zabrudzenia (nie czekając zbyt długo) są zmiękczone parą, która tworzy się w piekarniku, a krople wody skraplają się na wewnętrznych powierzchniach piekarnika.

### **⚠ Ostrzeżenia ogólne**

- Nie można zmienić czasu, temperatury ani ustawienia pary.
  - Jeśli woda wyczerpie się w ciągu pierwszych 5 minut po uruchomieniu funkcji czyszczenia parą, zbiornik na wodę zostanie wyjęty podczas czyszczenia lub zostanie otwarta pokrywa, funkcja czyszczenia zostanie anulowana.
  - Jeśli temperatura wewnątrz piekarnika przekracza 120°C, funkcja czyszczenia parą nie włączy się.
1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
  2. Naciśnij zbiornik na wodę znajdujący się na panelu sterowania, aby go wyjąć. Wlej 200 ml wody do zbiornika.

- i** Nie używać wody destylowanej ani filtrowanej. Stosować wyłącznie wodę butelkowaną. Nie dodawać do zbiornika wody roztworów, które są palne, zawierają alkohol lub cząstki stałe.

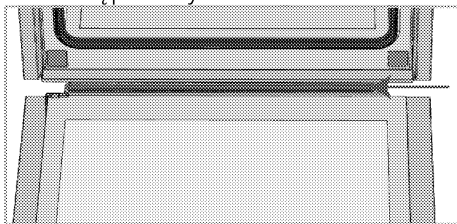


- Umieść zbiornik na wodę na miejscu i wciśnij go.
- Za pomocą pokrętła wyboru funkcji ustaw „Czyszczenie parą”.  
» Na wyświetlaczu pojawi się symbol  i rozpocznie się odliczanie od 20 minut.
- Pod koniec czasu na wyświetlaczu pojawi się „00:00”.
- Otwórz drzwiczki i wytrzyj wewnętrzne powierzchnie piekarnika wilgotną gąbką lub ściereczką.
- Użyj ciepłej wody z płynem, miękkiej szmatki lub gąbki, aby oczyścić trwale zanieczyszczenia i wytrzyj je suchą szmatką.

- i** W trybie czyszczenia parą woda umieszczona w basenie na dnie piekarnika w celu zmiękczenia lekko utworzonych resztek/brudu we wnętrze piekarnika odparuje i skropi się we wnętrze piekarnika i wewnętrznej szybie drzwiczek piekarnika, dlatego woda może kapać, podczas otwierania piekarnika.. Wytrzyj skroploną wodę, gdy tylko drzwiczki piekarnika zostaną otwarte.

- Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie. Po skraplaniu w piekarniku, w kanale basenowym pod piekarnikiem, może znajdować się


woda lub wilgoć. Po użyciu wyczyść kanał basenowy wilgotną ściereczką, a następnie wysusz.





## Samoczyszczenie pirolityczne


Piekarnik jest wyposażony w pirolityczne samoczyszczenie. Piekarnik nagrzewa się do ok. 420-480 ° C, a obecne zabrudzenia spalają się na popiół. Może pojawić się silny dym. Zapewnij dobrą wentylację. Pirolizę należy przeprowadzić po ok. co dziesiątym użyciu piekarnika.

### Ostrzeżenia ogólne


-  Można się poparzyć od gorących powierzchni!  
Nie dotykaj tego urządzenia i trzymaj dzieci z dala od niego w trakcie samo-czyszczenia. Odczekaj co najmniej 30 minut, zanim oczyścisz je z pozostałości czyszczenia.

-  Przed użyciem funkcji samooczyszczania pirolitycznego wyjmij wszystkie akcesoria, półkę teleskopową i półki boczne (jeśli są dostępne). Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować uszkodzenie akcesoriów i bocznych półek.

 Jeśli Twój produkt jest wyposażony w pirolityczne akcesoria (odporne na samoczyszczenie w wysokiej temperaturze), nie musisz wyjmować ich z piekarnika. To, czy Twoje akcesoria są odporne na pirolizę, czy nie, zostało określone w rozdziale dotyczącym akcesoriów. O ile nie określono inaczej, Twoje akcesoria nie są odporne na wysokie temperatury. Należy je wyjąć z piekarnika przed samooczyszczeniem, aby uniknąć uszkodzeń.


 Nie wolno czyścić uszczelki w drzwiczkach. Uszczelka z włókna szklanego jest bardzo wrażliwa i łatwo ją uszkodzić. W razie uszkodzenia uszczelki drzwiczek piekarnika wymień ją na nową z autoryzowanego serwisu.

1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika. W modelach ze stelażem bocznym; nie zapomnij wyjąć bocznych półek.
2. Przed czyszczeniem usuń zabrudzenia z powierzchni zewnętrznych i wnętrza piekarnika wilgotną szmatką.


 Opróżnij zbiornik na wodę przed rozpoczęciem samooczyszczania pirolitycznego. Ponieważ podczas czyszczenia wnętrze piekarnika osiągnie wysoką temperaturę, jeśli w tym czasie do piekarnika zostanie wprowadzona woda, może wystąpić głośny hałas i uszkodzenie wewnętrznej powierzchni piekarnika.


3. Wybierz funkcję „Piroliza” lub „Piroliza - tryb ECO” w zależności od stopnia zabrudzenia piekarnika.


Jeśli piekarnik jest lekko brudny, zalecamy skorzystanie z funkcji „Piroliza - tryb ECO”. Funkcja „Piroliza - tryb ECO” jest krótsza niż funkcja „Piroliza”. Jeśli piekarnik jest bardzo zabrudzony, funkcja „Piroliza - tryb ECO” może nie wystarczyć. W takim przypadku wybierz funkcję „Piroliza”.

4. Naciśnij  II, aby rozpocząć czyszczenie.

» Rozpoczyna się samooczyszczanie, a na wyświetlaczu pojawia się czas trwania funkcji. Czasu trwania funkcji nie można zmienić.


5. Gdy piekarnik osiągnie określoną temperaturę po rozpoczęciu procesu samooczyszczania, na wyświetlaczu czasu pojawi się symbol kłódki  i nie będzie można otworzyć drzwiczek piekarnika. Pozostaną one zablokowane jeszcze przez chwilę po zakończeniu funkcji pirolizy. Nie otwieraj drzwiczek na siłę klamką, dopóki symbol blokady nie zniknie.

6. Po zakończeniu procesu czyszczenia na wyświetlaczu pojawi się komunikat **"End"**. Po naciśnięciu , piekarnik wyłączy się.

7. Gdy na wyświetlaczu pojawi się **"End"**, wyłącz piekarnik, naciskając przycisk .

8. Gdy zniknie symbol , usuń osad za pomocą wody z octem.

## Czyszczenie drzwiczek piekarnika

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

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. Przetrzyj szybę octem, a następnie opłucz, aby usunąć pozostałości wapna, które mogą osadzać się na szybie piekarnika.

### **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.

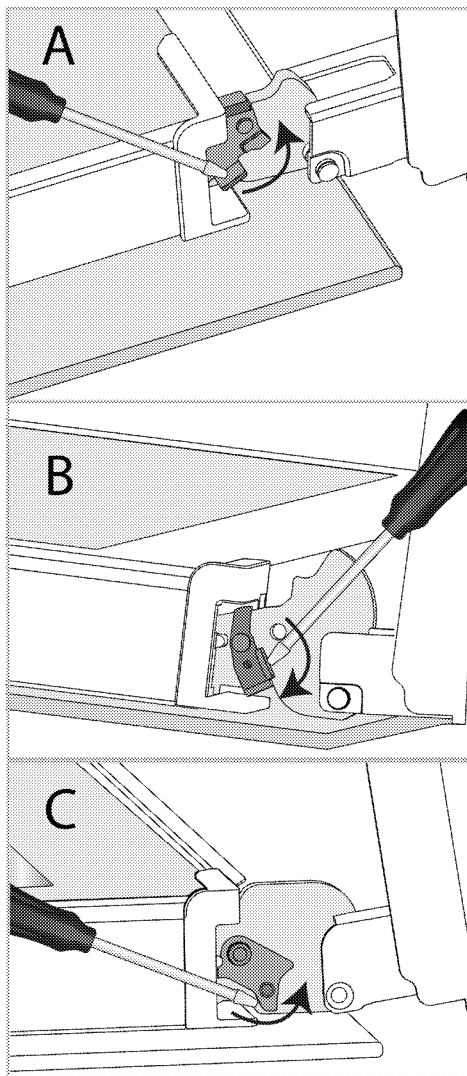
Typ zawiasu (A), (B), (C) różni się w zależności od modelu produktu.

Poniższe rysunki pokazują, jak otworzyć wszystkie typy zawiasów.

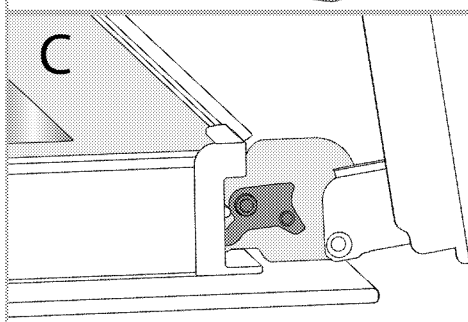
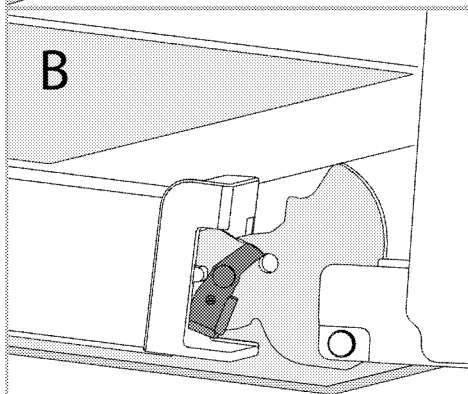
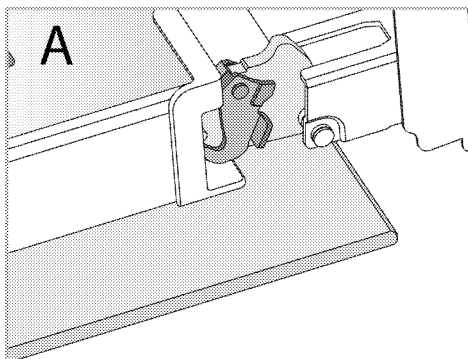
Zawias typu (A) jest dostępny w normalnych typach drzwi.

Zawias typu (B) jest dostępny w typach drzwi z cichym domykaniem.

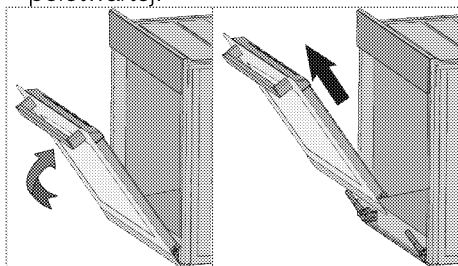
Zawias typu (C) jest dostępny w wersji z miękkim otwieraniem / zamykaniem drzwi.



Blokada zawiasu - pozycja zamknięta



Blokada zawiasu - pozycja otwarta  
3. Ustaw drzwi piekarnika w pozycji półotwartej.



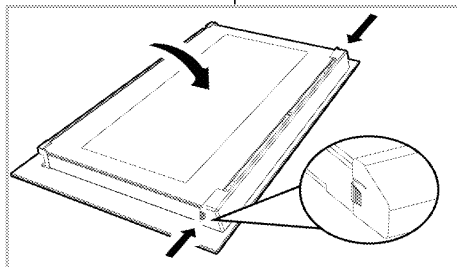
4. Pociągnij zdemontowane drzwi w górę, aby zwolnić je z prawego i lewego zawiasu, a następnie je zdejmij.

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

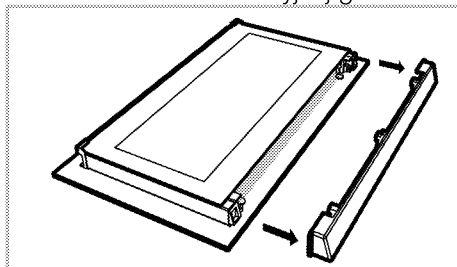
## Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika

Wewnętrzną szybę przednich drzwiczek urządzenia można zdjąć do czyszczenia.

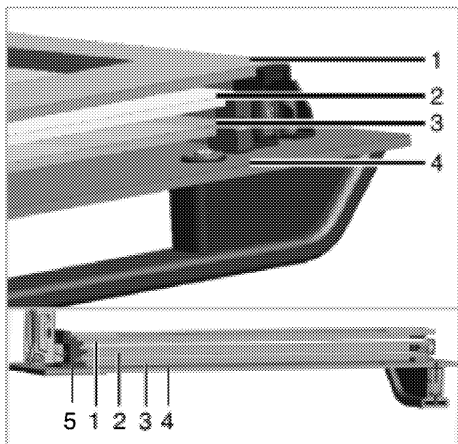
1. Otwórz drzwiczki piekarnika.



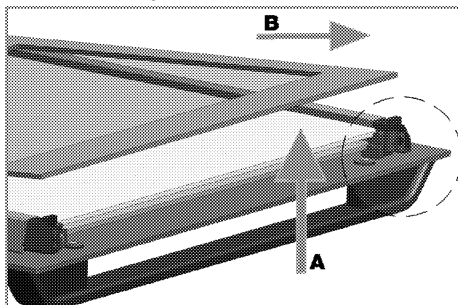
2. Pociągnij do siebie plastikowy element przymocowany w górnej części przednich drzwiczek, jednocześnie naciskając punkty dociskowe po obu stronach elementu i wyjmij go.



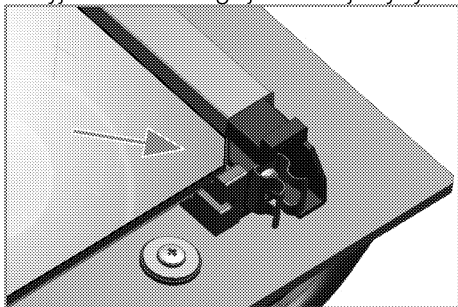
3. Jak pokazano na rysunku, delikatnie unieś wewnętrzną szybę w kierunku 'A' a następnie wyjmij ją, pociągając w kierunku 'B'.



- 1 Szyba wewnętrzna
- 2 Druga szyba wewnętrzna
- 3 Trzecia szyba wewnętrzna
- 4 Szyba zewnętrzna
- 5 Prowadnica do szyb z tworzywa sztucznego - dolna



4. Powtórz ten sam proces przy wyjmowaniu drugiej i trzeciej szyby.



Pierwszym krokiem wyjęcia drzwi jest wymiana drugiej i trzeciej szyby (2, 3).

Jak pokazano na rysunku, umieść ściętą krawędź szyby, tak aby stykała się ze ściętą krawędzią prowadnicy.

Kolejność mocowania drugiego i trzeciego szkła wewnętrznych nie jest ważna, ponieważ są one wymienne. Podczas zakładania szyby wewnętrznej (1), zwróć uwagę, aby umieścić szybę z naklejką w stronę drugiej szyby wewnętrznej.

Istotne jest umieszczenie dolnych rogów wszystkich szyb wewnętrznych, tak aby stykały się z dolnymi prowadnicami (5). Popchnij w kierunku ramy, aż usłyszysz „kliknięcie”.

**i** Po umyciu wszystkie szyby należy ponownie zamontować.

## Czyszczenie oświetlenia piekarnika

W przypadku zabrudzenia osłony żarówki 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 żarówki można wymienić ją, postępując zgodnie z poniższymi wskazówkami.

### Wymiana żarówki

#### **⚠ Ostrzeżenia ogólne:**

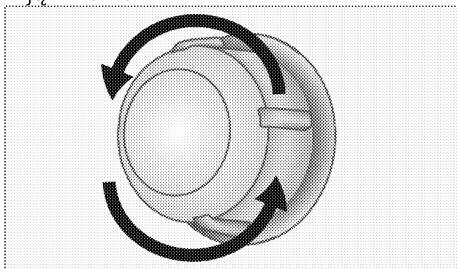
- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem przed wymianą żarówki należy odłączyć zasilanie i odczekać, aż piekarnik ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- W tym piekarniku stosuje się żarówkę o mocy mniejszej niż 40 W, wysokość mniejszą niż 60 mm, średnicę mniejszą niż 30 mm lub lampę halogenową z gniazdem typu G9, o mocy mniejszej niż 60 W. Lamy nadają się do pracy w temperaturach powyżej 300 °C. Lamy piekarnika

można nabyć u autoryzowanych agentów serwisowych lub technika z licencją.

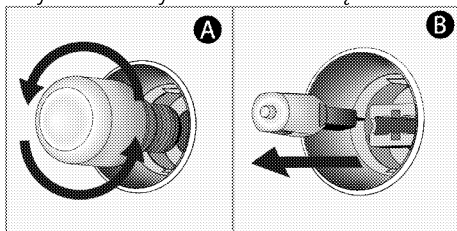
- Żarówka może różnić się od tej przedstawionej na rysunku.
- Żarówka ta nie nadaje się do oświetlenia pomieszczeń domowych. Żarówka ma pomóc zobaczyć potrawę.
- Żarówki użyte w tym urządzeniu muszą wytrzymywać ekstremalne warunki fizyczne, takie jak temperatura powyżej 50 °C.

### Jeśli piekarnik ma okrągłą żarówkę,

1. odłącz urządzenie od zasilania.
2. Zdejmij szklaną pokrywę, przekręcając ją w lewo.



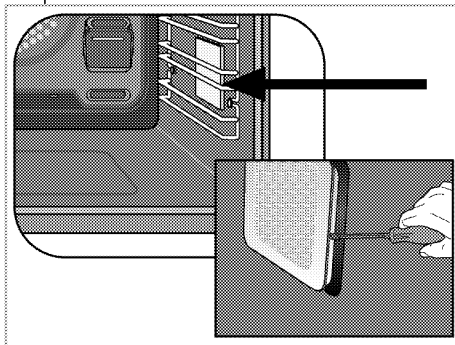
3. Jeśli żarówka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku należy obrócić żarówkę tak jak pokazano i wymienić na nową. Jeśli jest to typ (B) żarówkę należy wyjąć tak jak pokazano na rysunku i wymienić na nową.



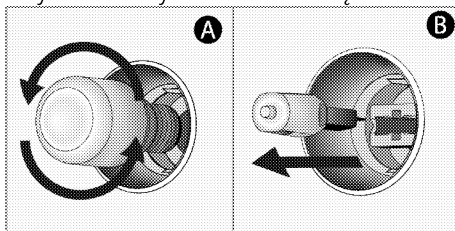
4. Zamontować szklaną pokrywę.

### 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.
4. Jeśli żarówka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku należy obrócić żarówkę tak jak pokazano i wymienić na nową. Jeśli jest to typ (B) żarówkę należy wyjąć tak jak pokazano na rysunku i wymienić na nową.



5. Zamontować szklaną pokrywę i druciane półki.

## **8 Rozwiązywanie problemów**

Skonsultuj się z autoryzowanym agentem serwisowym lub technikiem posiadającym licencję lub sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony, jeśli nie możesz rozwiązać problemu, mimo że zastosowałeś się do instrukcji. Nigdy nie wolno próbować samodzielnie naprawić uszkodzonego urządzenia.

### **Piekarnik emituje parę, gdy jest pracuje.**

- To normalne, że para ucieka podczas pracy. >>> *Nie jest to oznaką niesprawności urządzenia.*

### **Podczas pieczenia pojawiają się krople wody.**

- Para powstająca podczas gotowania może się skraplać i tworzyć krople wody, gdy uderzy w zimne powierzchnie produktu. >>> *Nie jest to oznaką niesprawności urządzenia.*

### **Produkt emituje odgłosy metali podczas ogrzewania i chłodzenia.**

- Nagrzane części metalowe mogą się rozszerzać i powodować hałas. >>> *Nie jest to oznaką niesprawności urządzenia.*

### **Urządzenie nie działa**

- Bezpiecznik sieciowy jest uszkodzony. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień je lub zamontuj ponownie.*
- Urządzenie nie jest podłączone do (uziemionego) gniazda. >>> *Sprawdź połączenie wtykowe.*
- Przyciski/pokręta/klawisze na panelu sterowania nie działają. >>> *Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję blokady przycisków, blokada może być włączona. Należy wyłączyć.*

### **Oświetlenie piekarnika nie działa.**

- Żarówka jest uszkodzona. >>> *Wymień żarówkę.*
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź zasilanie. Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień je lub zamontuj ponownie.*

### **Kuchenka nie podgrzewa**

- Nie można ustawić funkcji pieczenia i/lub temperatury. >>> *Ustaw piekarnik na określoną funkcję pieczenia i/lub temperaturę.*
- W modelach wyposażonych w timer, nie jest on regulowany. >>> *Ustaw czas.*
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź zasilanie. Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień je lub zamontuj ponownie.*
- Drzwiczki piekarnika mogą być otwarte. >>> *Upewnij się, że drzwiczki piekarnika są dokładnie zamknięte. Jeśli drzwiczki piekarnika pozostają otwarte na dłużej niż ok. 5 minut, ustawienia czasu gotowania zostaną anulowane, a grzałki nie będą działać.*

### **(W modelach z zegarem) Wyświetlacz zegara miga lub symbol zegara jest włączony.**

- Poprzednio wystąpiła awaria zasilania. >>> *Ustaw czas/Wyłącz urządzenie i włącz ponownie.*



Po rozpoczęciu pieczenia symbol  na wyświetlaczu stale miga i emituje ostrzeżenie dźwiękowe.

- Drzwi piekarnika mogą być otwarte. >>> *Upewnij się, że drzwi piekarnika są całkowicie zamknięte. Jeśli błąd będzie się powtarzał, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.*

Nie można wysłać polecenia, które chcesz wysłać z aplikacji HomeWhiz (gdy spełnione są warunki dostępu zdalnego)

- Twoje połączenie mogło zostać przerwane i ponownie ustanowione na krótki czas. >>> *Upewnij się, że piekarnik jest podłączony do sieci bezprzewodowej i ponownie uruchom aplikację.*

Aplikacja HomeWhiz nie odzwierciedla prawidłowo stanu piekarnika.

- Twoje połączenie mogło zostać przerwane i ponownie ustanowione na krótki czas. >>> *Upewnij się, że piekarnik jest podłączony do sieci bezprzewodowej i ponownie uruchom aplikację.*

Po zdefiniowaniu urządzenia w aplikacji Homewhiz, w aplikacji pojawia się błąd „Wystąpił błąd podczas kojarzenia Twojego urządzenia z Twoim domem i określonym pokojem. To urządzenie należy do innego domu”. lub nie pamiętasz, na którym koncie Homewhiz znajduje się urządzenie.

- *Usuń dopasowanie postępując zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale „Usuwanie dopasowania piekarnika podłączonego do aplikacji „Homewhiz”” i powtórz wprowadzenie połączenia od początku.*

Podczas instalacji produktu aplikacja Homewhiz wyświetla ostrzeżenie „Wykryto wiele sieci Bluetooth”.

- Jeśli więcej niż jeden biały produkt w Twoim domu zostanie wprowadzony w tryb konfiguracji w tym samym czasie i nadawany jest przez Bluetooth, podczas instalacji aplikacji Homewhiz może pojawić się ostrzeżenie „Wykryto wiele sieci Bluetooth”. >>> *Spróbuj ponownie, zamykając tryb instalacji produktów i jednocześnie wprowadzając jeden produkt w tryb instalacji.*

Terminy pojawiają się w innych językach niż język zdefiniowany przez mnie w aplikacji Homewhiz.

- W przypadkach, gdy siła internetu jest niska, terminy w różnych językach mogą pojawiać się w aplikacji homewhiz w innych językach niż język zdefiniowany w aplikacji. >>> *To nie jest błąd.*





