

CANDY

FULL USER MANUAL

User Instructions / OVENS	EN	2
Mode d'emploi / FOURS	FR	22
Istruzioni per l'uso / FORNI	IT	43
Instruções para o utilizador / FORNOS	PT	64
Instrucciones de uso / HORNOS	ES	85
Instrucțiuni de utilizare / CUPTOARE	RO	106
Uputstva za upotrebu / RERNE	SR	127
Pokyny pro uživatele / TROUBY	CZ	148
Návod na použitie / PEČENIE	SK	169
Navodila za uporabnika / PEČICE	SL	190
Инструкции за потребителя / ФУРНИ	BG	211
Upute za korisnike / PEĆNICE	HR	231
Hasznalati utasítása / SUTÓK	HU	251
Bedienungsanleitung / ÖFEN	DE	271
Gebruiksaanwijzing / OVENS	NL	291
Οδηγίες χρήσης / ΦΟΥΡΝΕΣ	GR	311
Instrukcje użytkownika / PIEKARNIKI	PL	332
Naudojimo instrukcija / ORKAITĖ	LT	352
Lietošanas instrukcija / CEPEŠKRĀSNIS	LV	372
Kasutusjuhend / AHJUD	EE	392
Brugervejledning / OVNE	DA	412
Käyttöohjeet / UUNIT	FI	432
Bruksanvisning / OVNER	NO	451
Bruksanvisning / UGNAR	SV	470

Spis treści

- 333** Instrukcje bezpieczeństwa
- 337** Instrukcje ogólne
- 339** Opis produktu
- 342** Opis wyświetlacza
- 344** Tryby pieczenia
- 347** Czyszczenie i konserwacja piekarnika
- 347** Konserwacja
- 350** Rozwiązywanie problemów
- 351** Installation

Instrukcje bezpieczeństwa

- Podczas gotowania wilgoć może skraplać się do komory piekarnika lub na szybkie drzwiczek. Jest to zjawisko normalne. Aby je ograniczyć, należy poczekać od 10 do 15 minut po włączeniu urządzenia, zanim żywność zostanie umieszczona w piekarniku. Skropliny znikną, gdy piekarnik osiągnie temperaturę pieczenia.
- Warzywa najlepiej piec w pojemniku z pokrywą zamiast otwartego naczynia.
- Unikać pozostawiania żywności wewnątrz piekarnika po pieczeniu na dłużej niż 15/20 minut.
- **OSTRZEŻENIE:** urządzenie i niektóre z elementów nagrzewają się w trakcie ich działania. Uważać, aby nie dotknąć jakiegokolwiek gorącej części.
- **OSTRZEŻENIE:** W trakcie użytkowania piekarnika dostępne części mogą się silnie nagrzać. Małe dzieci powinny znajdować się w bezpiecznej odległości.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac lub konserwacji należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- W celu uniknięcia zagrożenia związanego z przypadkowym ponownym włączeniem wyłącznika termicznego urządzenie nie powinno być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak regulator czasowy, lub podłączone do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany.
- Dzieci poniżej 8. roku życia muszą zachować bezpieczną odległość od urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem.
- Nie należy zezwalać dzieciom na zabawę z urządzeniem. Urządzenie to może być obsługiwane przez dzieci w wieku 8 lat lub więcej oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej bądź nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one pod nadzorem lub poinstruowano je w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumiały one potencjalne zagrożenia, mając świadomość możliwych zagrożeń.
- Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Do czyszczenia szybkie drzwiczek piekarnika nie należy używać

szorstkich lub ściernych materiałów ani ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one porysować powierzchnię i spowodować rozbicie szkła.

- Piekarnik musi być wyłączony przed wyjęciem ruchomych części.
- Po wyczyszczeniu zmontować je zgodnie z instrukcjami.
- Używać wyłącznie termosondy zalecanej dla tego piekarnika.
- Nie stosować do czyszczenia urządzeń parowych ani spray'u wysokociśnieniowego.
- Jeśli piekarnik jest dostarczany przez producenta bez wtyczki:
URZĄDZENIE NIE MOŻE BYĆ PODŁĄCZONE DO ŹRÓDŁA ZASILANIA ZA POMOCĄ WTYCZKI LUB GNIAZDEK, LECZ MUSI BYĆ PODŁĄCZONE BEZPOŚREDNIO DO SIĘCI ELEKTRYCZNEJ. Podłączenie do źródła zasilania musi być wykonane przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami. W celu uzyskania instalacji zgodnej z aktualnymi przepisami bezpieczeństwa, piekarnik musi być podłączony wyłącznie z wyłącznikiem wielobiegunowym, z separacją styków zgodną z wymaganiami dla kategorii nadnapięciowej III, pomiędzy urządzeniem a źródłem zasilania. Wyłącznik wielobiegunowy musi wytrzymać maksymalną moc przyłączeniową i musi być zgodny z obowiązującymi przepisami. Żółto-zielony przewód uziemienia nie może być zasłaniany przez wyłącznik. Wyłącznik wielobiegunowy zastosowany do podłączenia powinien być po zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępny. Podłączenie do źródła zasilania musi być wykonane przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami z uwzględnieniem biegunowości piekarnika i źródła zasilania. Odłączenie powinno następować poprzez przełącznik w stałym okablowaniu zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie okablowania.
- Jeśli piekarnik jest dostarczany przez producenta z wtyczką:
Gniazdko musi być odpowiednie do obciążenia wskazanego na tabliczce i musi posiadać podłączony oraz działający styk uziemiający.
Uziemienie oznaczone jest kolorem żółto-zielonym. Ta czynność musi być wykonana przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami. W razie niezgodności pomiędzy gniazdem i wtyczką urządzenia, należy poprosić wykwalifikowanego elektryka o zastąpienie

gniazda innym odpowiednim typem. Wtyczka i gniazdo muszą być zgodne z obowiązującymi normami kraju instalacji. Podłączenie do źródła zasilania można również wykonać, umieszczając wyłącznik wielobiegunowy, z separacją styków zgodną z wymogami dla kategorii przepięciowej III, w miejscu pomiędzy urządzeniem i źródłem zasilania, które może wytrzymać maksymalne obciążenie i jest to zgodne z obowiązującymi przepisami. Żółto-zielony kabel uziemiający nie powinien być przerwany przez ten wyłącznik. Gniazdo oraz wyłącznik wielobiegunowy zastosowany do podłączenia powinien być po zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępny. Odłączenie umożliwia się poprzez zapewnienie dostępu do wtyczki lub wstawienie przetłaczniaka do stałego okablowania zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie okablowania.

- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi być zastąpiony kablem lub specjalną wiązką przewodów udostępnianą przez producenta lub wskazaną po skontaktowaniu się z działem obsługi klientów.
- Kabel zasilający musi być typu H05V2V2-F.
- Czynność tę powinien przeprowadzić odpowiednio wykwalifikowany specjalista. Przewód uziemiający (żółto-zielony) musi być o około 10 mm dłuższy niż pozostałe przewody. W przypadku jakichkolwiek napraw należy zwracać się wyłącznie do działu obsługi klienta i zażądać zastosowania oryginalnych części zamiennych.
- Nieprzestrzeganie powyższej wskazówki może zakłócić bezpieczeństwo urządzenia i spowodować utratę gwarancji.
- Nadmiar rozlanych substancji należy usunąć przed czyszczeniem urządzenia.
- Długa awaria zasilania podczas etapu gotowania może spowodować usterkę monitora. W takiej sytuacji należy się skontaktować z biurem obsługi klienta.
- Aby uniknąć przegrzewania się, urządzenia tego nie należy instalować za panelem dekoracyjnym.
- W razie umieszczania we wnętrzu półki należy się upewnić, że ogranicznik jest skierowany w górę i w stronę tylną komory. Półka musi być włożona całkowicie do komory.
- Podczas wkładania tacy siatkowej należy zwrócić uwagę, aby

krawędź antypoślizgowa była ustawiona do tyłu i do góry.

- OSTRZEŻENIE: Nie zakrywać ścianek piekarnika folią aluminiową ani dostępnymi na rynku foliami jednorazowymi. Folia aluminiowa lub jakiegokolwiek inne zabezpieczenia w bezpośrednim kontakcie z powierzchniami gorącej emalii mogłyby stopić się i uszkodzić emaliowane powierzchnie wewnątrz piekarnika.
- OSTRZEŻENIE: Nigdy nie usuwaj uszczelki z drzwiczek piekarnika.
- PRZESTROGA: Nie napełniać wodą dna komory podczas gotowania lub gdy piekarnik jest gorący.
- W przypadku obsługi urządzenia przy częstotliwościach znamionowych nie są wymagane żadne dodatkowe czynności/ustawienia.
- Piekarnik można umieścić wysoko w słupku lub pod blatem roboczym. Przed montażem zapewnić dobrą wentylację w przestrzeni piekarnika, aby umożliwić właściwą cyrkulację świeżego powietrza potrzebnego do chłodzenia i ochrony części wewnętrznych. Otwory podane na ostatniej stronie wykonać zgodnie z typem okucia.
- OSTRZEŻENIE: Nie umieszczaj żywności bezpośrednio na kratkach piekarnika. Używaj odpowiednich naczyń kuchennych lub papieru do pieczenia.

OSTRZEŻENIA (*DOT. NACZYNIA PAROWEGO)

- OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo oparzenia i uszkodzenia urządzenia: użycie funkcji pary wodnej, uwalniającej parę, może spowodować oparzenia: Należy ostrożnie otwierać drzwiczki, aby uniknąć obrażeń ciała po użyciu funkcji gotowania na parze
- Podczas gotowania na parze do napełniania naczynia należy używać wyłącznie wody pitnej.
- OSTRZEŻENIE: Resztki wody w naczyniu mogą być nadal gorące po użyciu. Proszę zachować ostrożność.
- Należy pamiętać, że naczynie parowe jest przeznaczone wyłącznie do użytku wewnątrz piekarnika. Nie należy używać naczynia parowego na kuchenkach ani na otwartym ogniu.
- Nie zaleca się mycia naczynia w zmywarce. Należy myć ręcznie zwykłym płynem do mycia naczyń.
- Nie należy używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia naczynia parowego.

Instrukcje ogólne

Dziękujemy za wybór jednego z naszych produktów. Aby jak najlepiej wykorzystywać posiadany piekarnik, zachęcamy do uważnego przeczytania niniejszej instrukcji i starannego przechowywania jej, aby móc z niej skorzystać w razie potrzeby w przyszłości. Przed zainstalowaniem piekarnika należy zanotować jego numer seryjny, aby móc podać go personelowi biura obsługi klienta, gdyby wymagane były jakiegokolwiek naprawy. Po wyjęciu piekarnika z opakowania należy sprawdzić, czy nie uległ on uszkodzeniu podczas transportu. W razie jakichkolwiek wątpliwości nie należy korzystać z piekarnika i zwrócić się do wykwalifikowanego technika w celu uzyskania porady. Należy trzymać z dala od dzieci wszystkie materiały opakowania (folie ochronne, styropian, kołki).

Podczas pierwszego uruchomienia piekarnika może z niego wydobyć się silny dym o nieprzyjemnym zapachu, który jest spowodowany przez klej na panelach izolacyjnych wokół rozgrzewanego po raz pierwszy piekarnika.

Jest to zjawisko całkowicie normalne i należy wówczas poczekać, aż dym całkowicie się ulotni, przed umieszczeniem żywności w piekarniku. Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za sytuacje będące wynikiem nieprzestrzegania instrukcji podanych w niniejszym dokumencie.

UWAGA: Wymienione w niniejszej instrukcji funkcje, właściwości i akcesoria piekarnika mogą być różne w zależności od zakupionego modelu.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Z piekarnika należy korzystać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem, czyli wyłącznie do pieczenia żywności; wszelkie inne próby użytkowania, na przykład jako źródło ciepła, uważane są za niewłaściwe, a tym samym niebezpieczne. Producent nie może ponosić odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia będące skutkiem nieprawidłowego, błędnego lub nierozsądnego użytkowania.

Obsługa jakiegokolwiek urządzenia elektrycznego wiąże się z koniecznością przestrzegania pewnych istotnych zasad:

- Nie ciągnąć za przewód zasilania w celu odłączenia go od gniazdka prądowego;
- Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi bądź stopami;
- Ogólnie rzecz biorąc, odradza się stosowania adapterów, gniazdek wielokrotnych i przedłużaczy;
- W razie usterki i/lub nieprawidłowego działania urządzenia należy je wyłączyć i nie naruszać go.

Bezpieczeństwo elektryczne

PRZYŁĄCZA ELEKTRYCZNE POWINNY ZOSTAĆ WYKONANE PRZEZ ELEKTRYKA LUB WYKWALIFIKOWANEGO TECHNIKA. Sieć zasilająca, do której podłączany jest piekarnik, powinna być zgodna z przepisami obowiązującymi w kraju jego instalacji. Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za ewentualne uszkodzenia będące wynikiem nieprzestrzegania takich przepisów. Piekarnik powinien być podłączony do sieci elektrycznej za pomocą gniazdka ściennego z uziemieniem lub poprzez wielobiegunowy wyłącznik, w zależności od przepisów obowiązujących w kraju instalacji. Zasilanie elektryczne powinno być zabezpieczone odpowiednimi bezpiecznikami i powinny być używane przewody o przekroju poprzecznym, który zapewni prawidłowe zasilanie piekarnika.

PODŁĄCZANIE

Piekarnik jest dostarczany z kablem zasilającym, który powinien być podłączany wyłącznie do sieci elektrycznej o napięciu 220-240 V AC pomiędzy fazami lub pomiędzy fazą i przewodem neutralnym. Przed podłączeniem piekarnika do sieci elektrycznej należy sprawdzić:

- napięcie zasilania podane na mierniku;
- ustawienia wyłącznika.

Przewód uziemienia podłączony do zacisku uziemiającego piekarnika musi być podłączony do zacisku uziemiającego sieci elektrycznej.

OSTRZEŻENIE

Przed podłączeniem piekarnika do sieci elektrycznej ciągłość uziemienia sieci elektrycznej powinien sprawdzić wykwalifikowany elektryk. Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za ewentualne wypadki lub inne problemy wynikające z braku podłączenia piekarnika do uziemienia lub z powodu uziemienia o nieprawidłowej ciągłości.

UWAGA: ponieważ piekarnik może wymagać czynności serwisowych, zaleca się przewidzieć dodatkowe gniazdko ścienne, do którego będzie można później podłączyć piekarnik po wyjęciu go z miejsca, w którym go zainstalowano. Przewód zasilający powinien być wymieniany wyłącznie przez personel techniczno-serwisowy lub techników posiadających jednakowe kwalifikacje.

Zalecenia

Po każdym użyciu piekarnika kilka prostych czynności związanych z czyszczeniem go pozwoli utrzymać piekarnik w idealnej czystości.

Nie zakrywaj ścian piekarnika papierem aluminiowym ani dostępnymi na rynku foliami jednorazowymi, ponieważ w kontakcie z powierzchniami gorącej emalii mogłyby one stopić się i uszkodzić emaliowane powierzchnie wewnątrz piekarnika. Aby zapobiec nadmiernemu brudzeniu się piekarnika i wydostawaniu się z niego nieprzyjemnie pachnącego dymu, zaleca się nie używać piekarnika na najwyższych temperaturach. Zwykle lepiej jest wydłużyć czas pieczenia i stosować niższą temperaturę. Poza akcesoriami dostarczonymi z piekarnikiem zaleca się używać naczyń i form odpornych na wysokie temperatury.

Instalacja

Za instalację piekarnika odpowiedzialny jest użytkownik. Producent nie ma obowiązku wykonania instalacji. Usterki spowodowane błędami instalacji nie podlegają warunkom gwarancji udzielanej przez producenta. Instalacja powinna być powierzona wykwalifikowanemu osobom i wykonana zgodnie z zaleceniami producenta. Nieprawidłowa instalacja stwarza niebezpieczeństwo dla osób, zwierząt lub rzeczy osobistych. Producent nie ponosi odpowiedzialności za tego typu szkody.

Zespół kuchenny, w którym ma być zainstalowany piekarnik, musi być wykonany z materiałów odpornych na temperaturę przynajmniej 70°C.

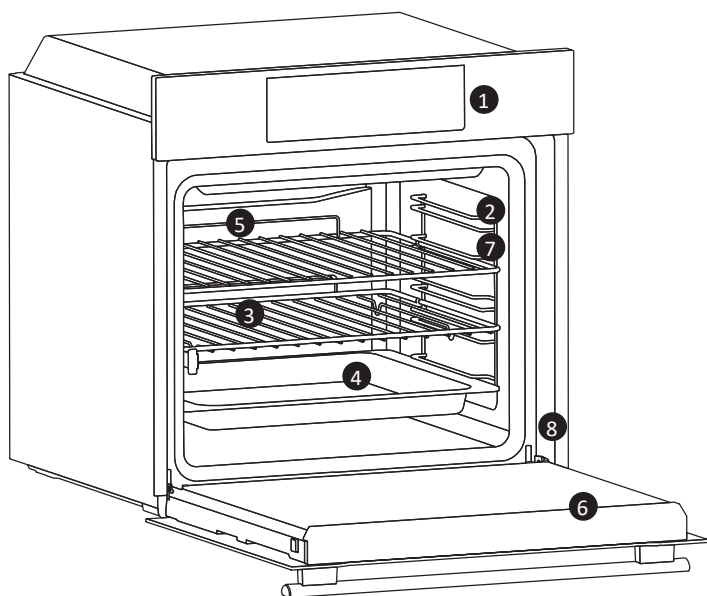
Piekarnik może być usytuowany na górze w szafce kuchennej lub pod blatem.

Przed zainstalowaniem piekarnika upewnij się, czy w miejscu instalacji zapewniona będzie dobra wentylacja gwarantująca dopływ świeżego powietrza, niezbędnego do chłodzenia piekarnika i do zabezpieczenia jego części wewnętrznych. W zależności od typu instalacji należy wykonać wycięcia przedstawione na końcu instrukcji.

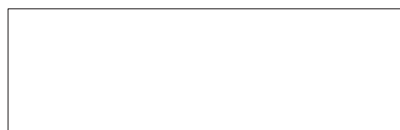
Pierwsze Użycie

Przed użyciem piekarnika po raz pierwszy należy: Wytrzeć powierzchnie zewnętrzne piekarnika miękką wilgotną szmatką. Umyć wszystkie elementy wyposażenia i wytrzeć wewnątrz piekarnika używając roztworu gorącej wody i płynu do zmywania naczyń. Ustawić pusty piekarnik na maksymalną temperaturę i pozostawić włączony przez około 1 godzinę, co pozwoli usunąć zapach nowości. W tym czasie należy zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia. oven with a solution of hot water and washing up liquid. Set the empty oven to the maximum temperature and leave on for about 1 hour, this will remove any lingering smells of newness.

Opis produktu



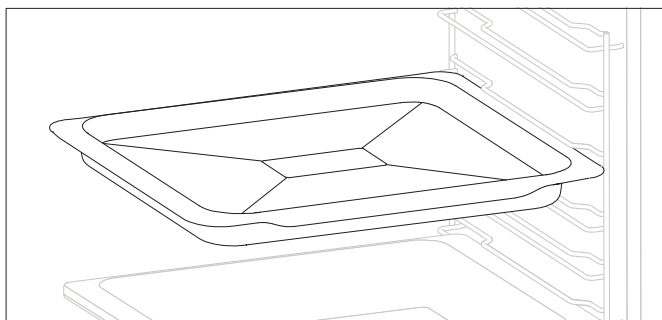
1. Panel sterowania
2. Pozycje półek (boczna siatka, jeśli jest dołączona)
3. Siatki
4. Tace
5. Wentylator (jeśli występuje)
6. Drzwiczki piekarnika
7. Boczne siatki (jeśli występują: tylko dla płaskich komór)
8. Numer seryjny



Wpisz tutaj swój numer seryjny do wykorzystania w przyszłości

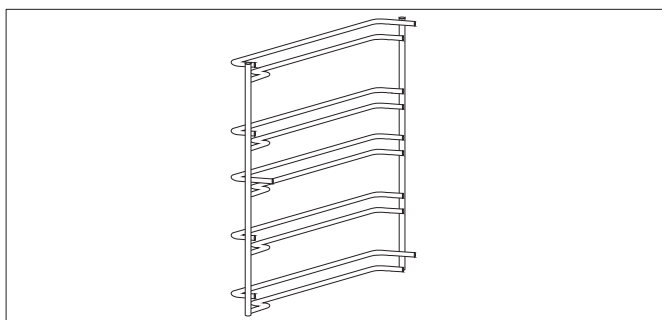
AKCESORIA (Zależy od modelu piekarnika.)

Głębsza taca



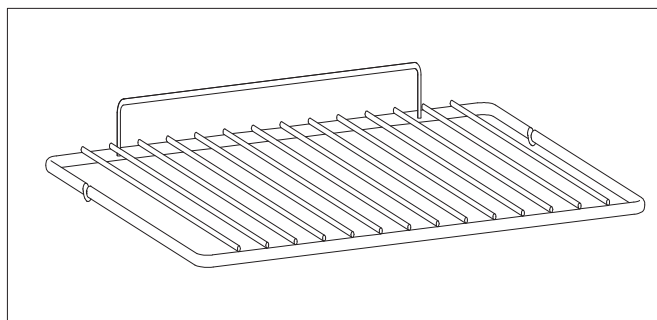
Głębsza blacha idealnie nadaje się do przepisów z dodatkiem płynów lub warstw, takich jak zapiekanki lub pieczenie. Jej głębokość została specjalnie zaprojektowana, aby zapewnić pożądaną konsystencję przygotowywanej w niej żywności.

Boczne siatki (tylko jeśli występują)



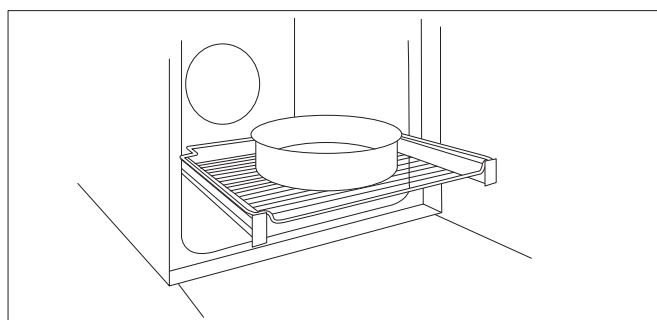
Umieszczone po obu stronach komory piekarnika, podtrzymują metalowe grille i ociekacze.

Siatka metalowa



Do blach i talerzy do pieczenia. Nie umieszczać żywności w bezpośrednim kontakcie z metalowym rusztem.

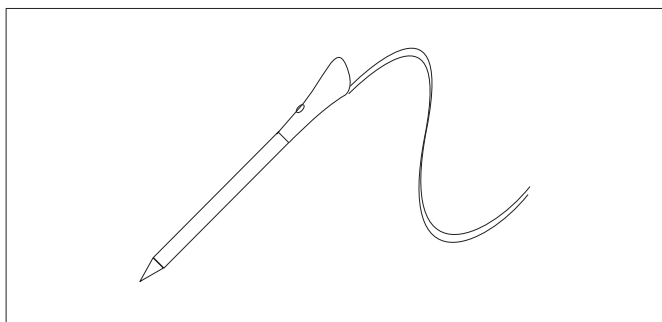
Prowadnice teleskopowe (tylko jeśli występują)



Dwie prowadnice, które ułatwiają kontrolę stanu pieczenia, ponieważ umożliwiają łatwe wyciągnięcie i przesunięcie tac i siatek wewnątrz komory piekarnika.

NOTATKA: Półki piekarnika nie są odpowiednie do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Proszę używać odpowiednich blach do pieczenia lub papieru do pieczenia.

Sonda do mięsa (tylko jeśli występuje)

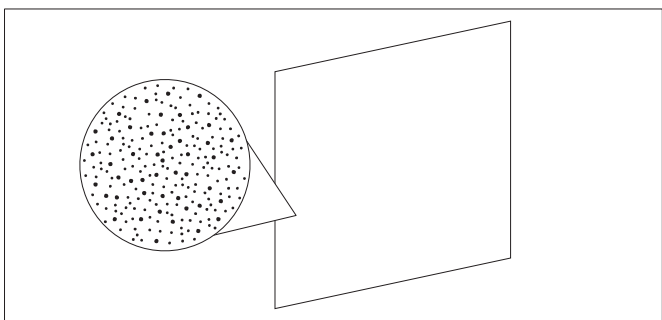


Mierzy temperaturę wewnętrzną potrawy podczas pieczenia. Włóż do otworu w górnej części komory. Należy włożyć, gdy piekarnik jest chłodny.

OSTRZEŻENIA:

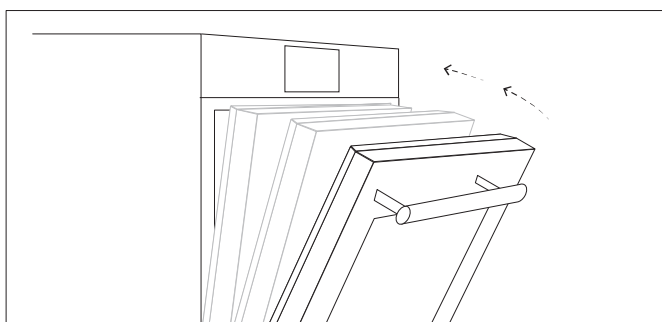
- Nie należy wstępnie nagrzewać piekarnika ani rozpoczynać pieczenia, zanim nie zostanie odpowiednio włożona sonda do mięsa.
- Nie próbuj wkładać sondy do mięsa do mrozonek.

Panele katalityczne (tylko jeśli występują)



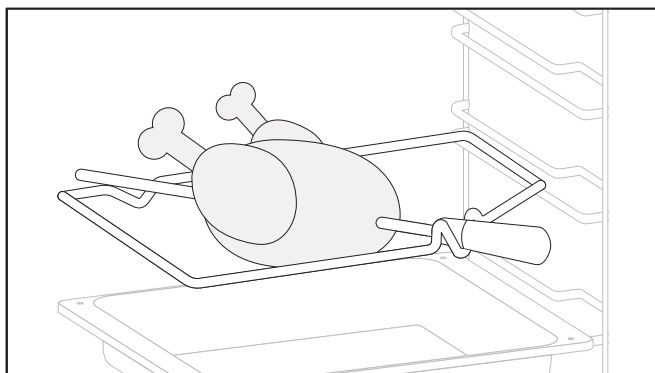
Speciale panelen met emaille, gemaakt van een microporeuze structuur om vet om te zetten in gasvormige elementen die gemakkelijk te verwijderen zijn. Vervangen na 3 jaar gebruik (met 2/3 bereidingscycli per week).

Softclose (tylko jeśli występuje)



Zawiasy, które zapewniają automatyczny, miękki i płynny ruch podczas zamykania drzwiczek piekarnika.

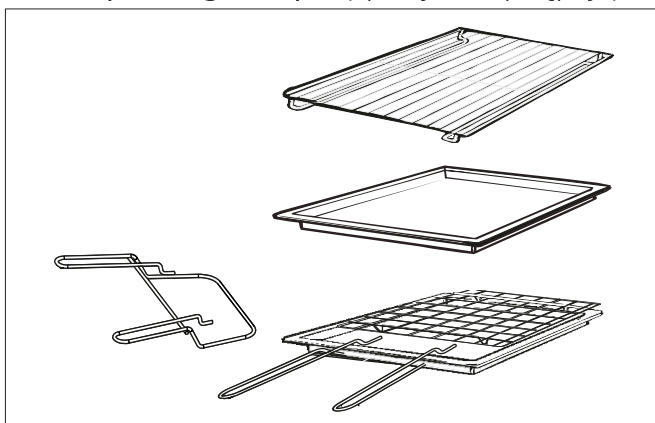
Rożen obrotowy (tylko jeśli występuje)



Nie jest wymagane wstępne nagrzewanie do gotowania na rożnie. Gotowanie odbywa się przy zamkniętych drzwiczkach.

- Odkręć haki.
- Włóż rożen w mięso przeznaczone do pieczenia.
- Zamocuj mięso za pomocą haków.
- Dokręć śruby.
- Włóż trzpień w otwór, w którym znajduje się silnik.
- Usuń uchwyt i użyj go na końcu gotowania, aby uniknąć poparzenia podczas wyjmowania jedzenia z piekarnika.

Zestaw patelni grillowych (tylko jeśli występuje)



Prosta półka może pomieścić foremki i naczynia. Półka z uchwytem na tacę jest szczególnie przydatna do grillowania.

Używaj jej wraz z tacą na ociekające soki.

Specjalny profil półek sprawia, że pozostają one poziome, nawet gdy są całkowicie wysunięte. Nie ma ryzyka, że naczynie się zsunie lub coś się rozleje.

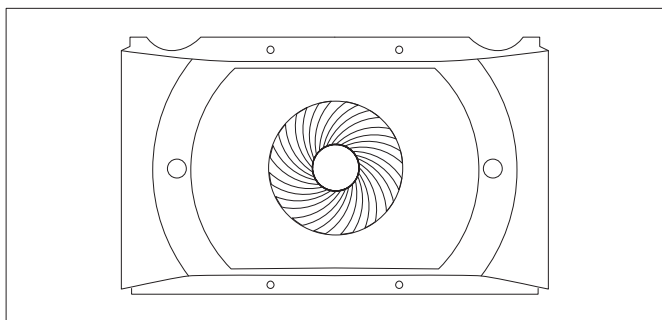
Taca na ociekające soki zbiera soki z grillowanych potraw. Jest przeznaczona do użytku tylko z funkcjami Grill, Rożen lub Grill z obiegiem powietrza; należy ją wyjąć z piekarnika przy używaniu innych metod gotowania.

Nigdy nie używaj tacy na ociekające soki jako brytfanny, ponieważ powoduje to powstawanie dymu, a tłuszcz rozpryskuje się, brudząc piekarnik.

Półka z uchwytem na tacę

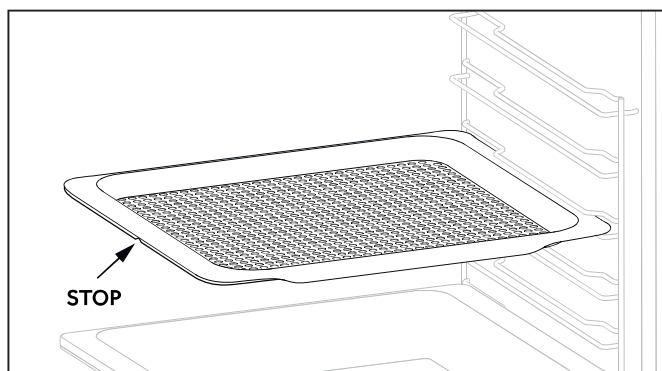
Półka z uchwytem na tacę jest idealna do grillowania. Używaj jej w połączeniu z tacą na ociekające soki. Do zestawu dołączono uchwyt, który ułatwia bezpieczne przenoszenie obu akcesoriów. Nie zostawiaj uchwyty w piekarniku.

Panel szefa kuchni (tylko jeśli występuje)



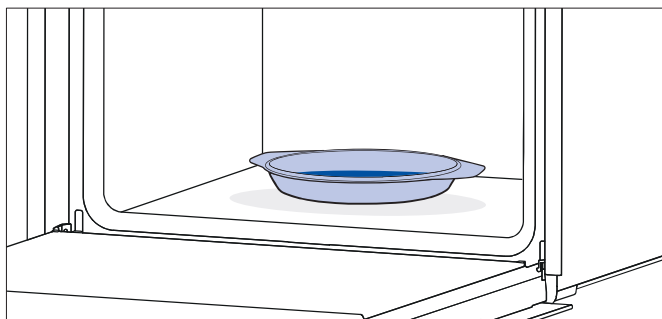
Przenośnik powietrza, który zwiększa cyrkulację powietrza wewnątrz piekarnika. Pozwala to na zwiększenie wydajności gotowania, bardziej równomierne pieczenie potraw w każdej temperaturze, skrócenie czasu pieczenia i wreszcie równomierne rozłożenie temperatury wewnątrz piekarnika.

Airfry Tray (tylko jeśli występuje)



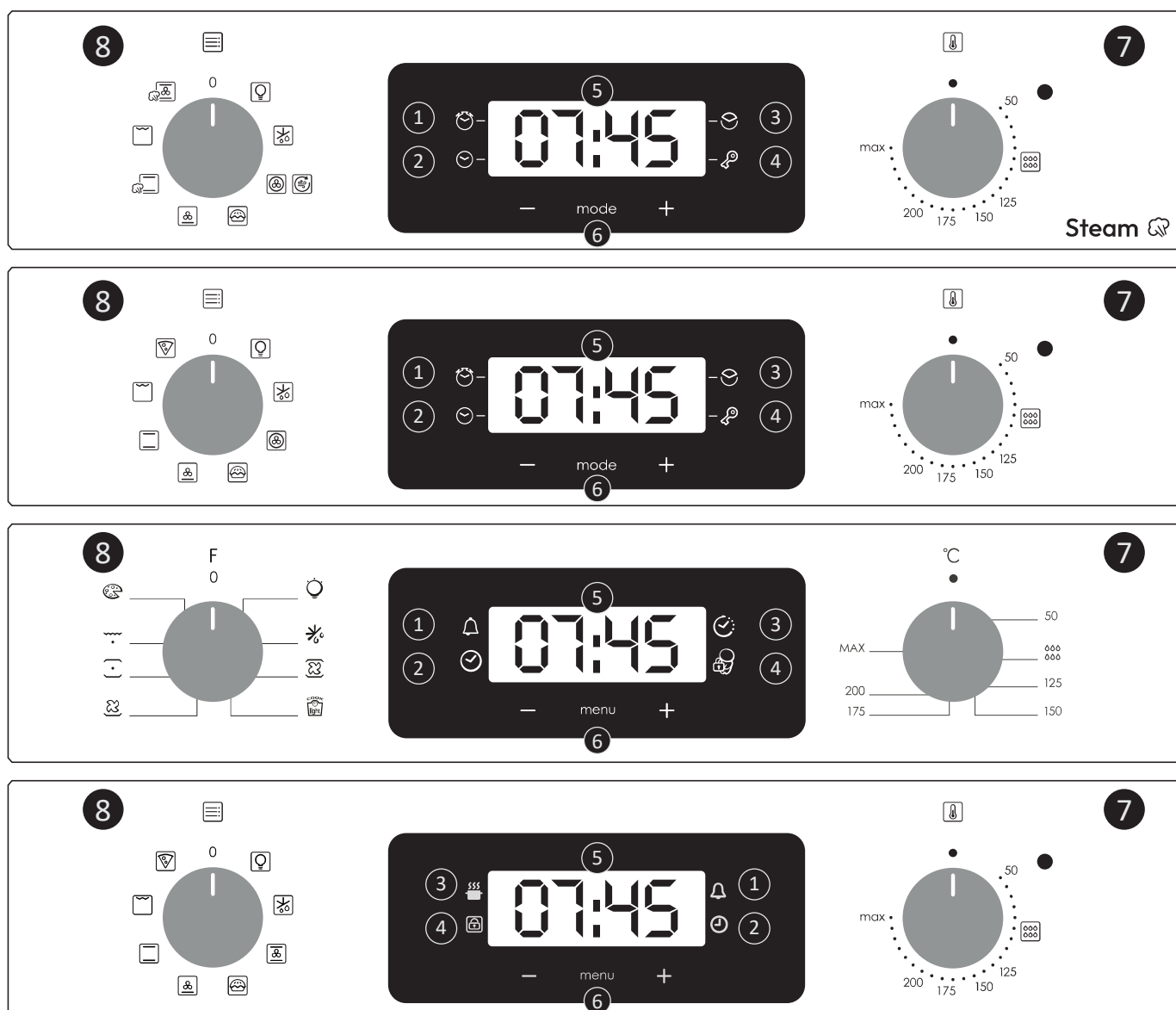
Taca Airfry zapewnia, że gorące powietrze równomiernie i trójwymiarowo dociera do potrawy, co pozwala uzyskać chrupiącą skórkę przy jednoczesnym zachowaniu delikatności wnętrza. Opcjonalnie można umieścić blachę do pieczenia na poziomie L1, aby zbierać soki lub okruchy panierki.

Naczynie parowe (tylko jeśli występuje)



Naczynie do pary to przydatne akcesorium, które napełnia się wodą, aby wytworzyć parę podczas gotowania, poprawiając smak, teksturę i wilgotność potraw.

Opis produktu (Zależy od modelu piekarnika.)



Dane dotyczące niskiego zużycia energii zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) 2023/826

Pobór mocy produktu w trybie czuwania z informacją lub wyświetlaniem stanu: 0,8 W

Okres, po którym urządzenie automatycznie przejdzie w tryb czuwania z wyświetlaniem informacji lub stanu: 20 min




1. Minutnik
2. Ustawianie zegara
3. Czas pieczenia
4. Blokada rodzicielska
5. Wyświetlanie temperatury lub zegara
6. Elementy sterowania wyświetlaczem LCD
7. Pokrętko funkcji
8. Pokrętko termostatu

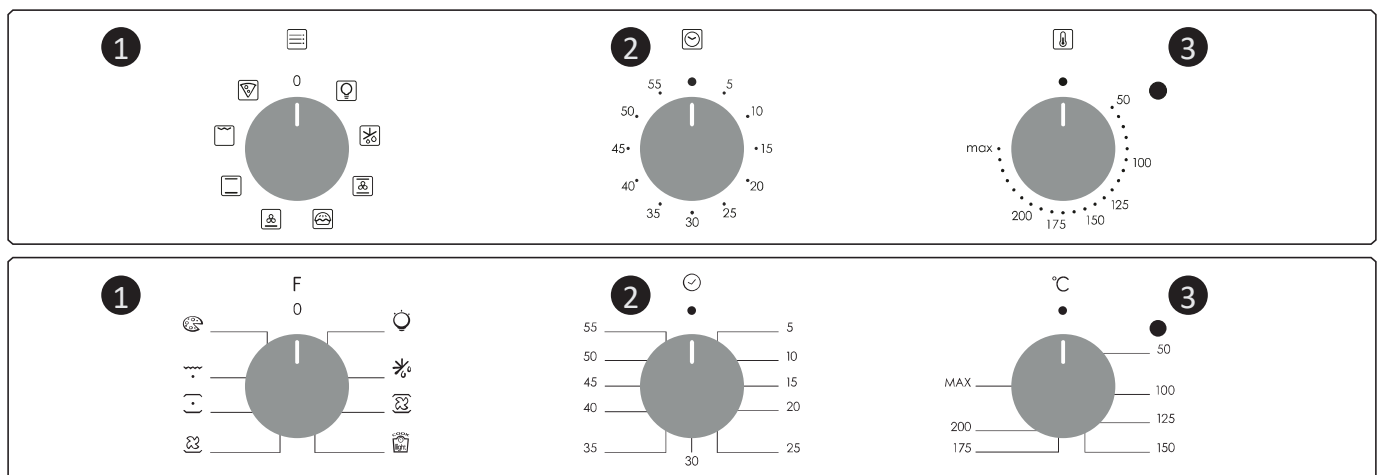
UWAGA : Pierwszą czynnością po zainstalowaniu piekarnika lub po przerwie w dopływie prądu jest ustawienie zegara. (brak ustawienia jest sygnalizowany znakiem 12:00 na wyświetlaczu) Aby ustawić zegar należy:

- Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 1 raz
- Nastawić godzinę przyciskami “-” “+” .
- Zwolnić przyciski.

UWAGA: Piekarnik działa tylko jeżeli zegar jest ustawiony.

Użycie programatora zegara ze sterowaniem dotykowym (Zależy od modelu piekarnika.)

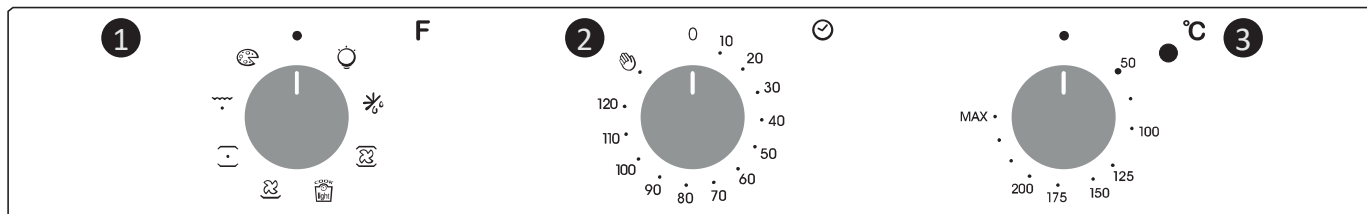
FUNKCJA	JAK Z NIEJ KORZYSTAĆ	JAK WYŁĄCZYĆ	JAK DZIAŁA	DO CZEGO SŁUŻY
BLOKADA PRZYCISKÓW 	<ul style="list-style-type: none"> Funkcja blokady rodzicielskiej jest aktywowana poprzez dotknięcie przycisku Set (+) przez minimum 5 sekund. Od tego momentu wszystkie pozostałe funkcje są zablokowane, włącza się dioda LED blokady rodzicielskiej, a na wyświetlaczu na przemian pojawiają się komunikaty STOP i aktualny czas. 	<ul style="list-style-type: none"> Funkcja blokady rodzicielskiej jest dezaktywowana poprzez ponowne dotknięcie przycisku Set (+) przez minimum 5 sekund. Od tego momentu dioda LED blokady rodzicielskiej gaśnie, a wszystkie funkcje stają się ponownie dostępne. 		
MINUTNIK 	<ul style="list-style-type: none"> Naciśnij środkowy przycisk 1 raz Użyj przycisków „-” i „+”, aby ustawić wymagany czas Zwolnij wszystkie przyciski 	<ul style="list-style-type: none"> Po upływie ustawionego czasu włączy się sygnał dźwiękowy (alarm ten zatrzyma się automatycznie, jednak można go natychmiast wyłączyć, naciskając przycisk SELECT). 	<ul style="list-style-type: none"> Sygnał dźwiękowy włącza się po zakończeniu ustawionego czasu. W trakcie działania na wyświetlaczu pokazywany jest pozostały czas. 	<ul style="list-style-type: none"> Umożliwia używanie piekarnika jako budzika (może być aktywowany zarówno podczas pracy piekarnika, jak i gdy piekarnik nie jest włączony).
CZAS PIECZENIA 	<ul style="list-style-type: none"> Naciśnij środkowy przycisk 2 razy Użyj przycisków „-” lub „+”, aby ustawić żądany czas gotowania Zwolnij wszystkie przyciski Ustaw funkcję gotowania za pomocą pokrętki wyboru funkcji piekarnika 	<ul style="list-style-type: none"> Naciśnij dowolny przycisk, aby zatrzymać sygnał. Naciśnij środkowy przycisk, aby powrócić do funkcji zegara. 	<ul style="list-style-type: none"> Umożliwia ustawienie wymaganego czasu gotowania dla wybranego przepisu. Aby sprawdzić, ile czasu pozostało, naciśnij przycisk SELECT 2 razy. Aby zmienić ustawiony czas, naciśnij przycisk SELECT oraz przyciski „-” i „+”. 	<ul style="list-style-type: none"> Po upływie ustawionego czasu piekarnik wyłączy się automatycznie. Jeśli chcesz zakończyć gotowanie wcześniej, obróć pokrętko wyboru funkcji na 0 lub ustaw czas na 0:00 (używając przycisków SELECT oraz „-” i „+”).



Dane dotyczące niskiego zużycia energii zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) 2023/826

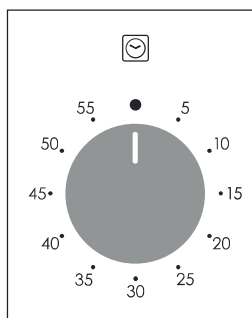
Pobór mocy produktu w trybie wyłączonym: 0,5 W

Okres, po którym urządzenie automatycznie przejdzie w tryb wyłączenia: 20 min



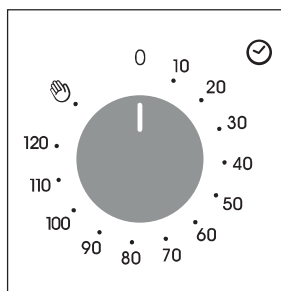
1. Pokrętko wyboru funkcji
2. Czas gotowania
3. Pokrętko termostatu

Korzystanie z minutnika



Aby ustawić czas gotowania, obróć pokrętko o pełny obrót, a następnie ustaw wskaźnik na wymaganym czasie. Po upływie ustawionego czasu sygnał dźwiękowy zabrmi przez kilka sekund.

Korzystanie z timera zakończenia gotowania












Ten regulator umożliwia ustawienie żądanego czasu gotowania (maks. 120 minut). Piekarnik automatycznie wyłączy się po upływie ustawionego czasu. Timer odlicza czas od ustawionej wartości, aż wróci do pozycji , a następnie automatycznie wyłącza piekarnik.

Aby korzystać z piekarnika w trybie normalnym, ustaw timer w pozycji ∞ (pozycja ciągłej pracy). Upewnij się, że timer nie znajduje się w pozycji 0, aby ustawić piekarnik do gotowania.

Tryby pieczenia (Zależy od modelu piekarnika.)

Pokrętko funkcji	T °C domyślnie	T °C zakres	Funkcja
			LAMPKA: Włącza światło w piekarniku.
			ROZMRAŻANIE: W tej pozycji wentylator cyrkuluje powietrze o temperaturze pokojowej wokół zamrożonej żywności, co pozwala na rozmrażanie bez zmiany lub uszkodzenia zawartości białka w żywności.
	180	50 ÷ MAX	WIELOPOZIOMOWE: Zalecane do drobiu, wypieków, ryb i warzyw. Ciepło lepiej przenika do potrawy, a czas gotowania i nagrzewania się skraca. Możesz gotować różne potrawy jednocześnie, niezależnie od przygotowania, na jednej lub kilku poziomach. Ta metoda zapewnia równomierny rozkład ciepła, a zapachy się nie mieszają. Dodaj około 10 minut do czasu gotowania w przypadku jednoczesnego przygotowywania kilku potraw.
	190	50 ÷ MAX	* COOK LIGHT: Ta funkcja pozwala na zdrowsze gotowanie, zmniejszając ilość tłuszczu lub oleju potrzebnego do przygotowania potraw. Połączenie elementów grzewczych z pulsującym cyklem powietrza zapewnia doskonały efekt pieczenia.





	210	50 ÷ MAX	DOLNE GRZANIE + WENTYLATOR: Element grzewczy na dole piekarnika działa z wentylatorem cyrkulującym powietrze wewnątrz. Idealne do tart owocowych, quiche, pizzy i pasztetów. Zapobiega wysychaniu przednich powierzchni potraw.
	210	50 ÷ MAX	DOLNE GRZANIE + WENTYLATOR + PARA: Dolny element grzewczy jest używany wraz z wentylatorem, który cyrkuluje powietrze wewnątrz piekarnika. Ta metoda jest idealna do soczystych tart owocowych, tart, quiche, pizzy i pasztetów. Zapobiega wysychaniu przednich powierzchni potraw. Funkcja ta może być również używana do czyszczenia piekarnika za pomocą funkcji Aquactiva. Funkcja Aquactiva została zaprojektowana tak, aby bez wysiłku usuwać lekki brud i zapewniać szybkie oraz przyjazne dla środowiska czyszczenie komory piekarnika przy użyciu mocy pary.
	220	50 ÷ MAX	* KONWENCJONALNE: Zarówno górny, jak i dolny element grzewczy są używane. Rozgrzej piekarnik przez około 10 minut. Ta metoda jest idealna do tradycyjnego pieczenia i pieczenia mięs. Umieść potrawę na półce na środkowej pozycji.
	220	50 ÷ MAX	KONWENCJONALNE + PARA: Wykorzystywane są zarówno górny, jak i dolny element grzewczy. Nagrzej piekarnik przez około dziesięć minut. Ta metoda jest idealna do wszystkich tradycyjnych pieczeni i wypieków. Umieść potrawę wraz z naczyniem na środkowej półce. Funkcja ta umożliwi również pieczenie wspomaganie parą – należy dodać wodę do komory/pojemnika (jeśli jest dostępny), gdy piekarnik jest zimny, a następnie ustawić pokrętko na tę funkcję. Nie używaj nagrzewania wstępnego w tym trybie. Tryb pary pozwala uzyskać bardziej chrupiącą skórę i bardziej błyszczącą powierzchnię.
	230	50 ÷ MAX	GRILL: Idealne do dużych ilości kiełbasek, steków i tostów. Cały obszar pod elementem grzewczym grilla staje się gorący. Używaj z zamkniętymi drzwiczkami. Obróć potrawę w 2/3 czasu gotowania, jeśli to konieczne. Do tostów użyj maksymalnej temperatury na poziomie półki 5 bez nagrzewania wstępnego.
	210	50 ÷ MAX	KONWENCJONALNE + WENTYLATOR: Dolne i górne elementy grzewcze pracują z wentylatorem, co zapewnia równomierne pieczenie na wszystkich poziomach. Idealne do pieczeni, zapiekanek, warzyw lub ciast z wilgotnym nadzieniem.
	210	50 ÷ MAX	KONWENCJONALNE + WENTYLATOR + PARA: Po wybraniu tej funkcji górny i dolny element grzewczy działają razem z wentylatorem, co zapewnia równomierne pieczenie na wszystkich poziomach. Funkcja ta umożliwia również pieczenie z użyciem pary – należy dodać wodę do komory/pojemnika (jeśli jest dostępny) i ustawić pokrętko na tę funkcję. Nie stosuj nagrzewania wstępnego w tym trybie. Ta metoda pieczenia zwiększa kruchość i smak każdej potrawy, szczególnie pieczeni i czerwonego mięsa.
	220	50 ÷ MAX	PIZZA: Gorące powietrze cyrkuluje w piekarniku, aby zapewnić doskonałe rezultaty dla potraw takich jak pizza lub ciasto.
	200	200	AIRFRY: Funkcja ta jest idealna do pieczenia w stylu air fryer – w połączeniu z odpowiednim akcesorium umożliwia gorącemu powietrzu dotarcie do potrawy równomiernie i z każdej strony, co zapewnia bardziej chrupiący efekt. Idealna do przygotowywania mrożonek lub wstępnie panierowanych produktów. Dla najlepszych rezultatów użyj tacy/kraty do air fryera na poziomie 4 w temperaturze 200°C bez nagrzewania wstępnego. Czas pieczenia będzie się różnił w zależności od rodzaju i ilości potrawy. Najlepsze rezultaty osiągniesz, jeśli skorzystasz z przepisów z naszego katalogu lub innych przepisów.

Zeskanuj kod QR i odkryj, jak najlepiej wykorzystać do przygotowania swoich ulubionych przepisów.

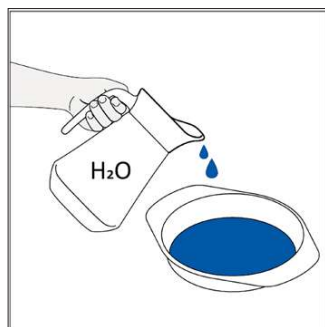
*Przetestowano zgodnie z EN 60350-1 do celów związanych z deklaracją zużycia energii i klasy energetycznej.

TABELA ŁATWEGO GOTOWANIA NA PARZE

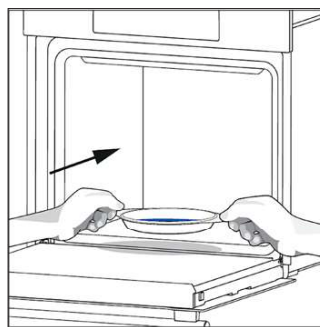
Tryb Easy Steam można używać w funkcjach oferujących gotowanie wspomaganie parą. Użyj trybu Easy Steam dla jednego poziomu gotowania i nie nagrzewaj wcześniej. Dodaj ilość wody podaną w poniższej tabeli na dno komory lub do specjalnego pojemnika (jeśli jest dostępny*). Następnie umieść jedzenie w zimnym piekarniku i włącz funkcję. Wartości w poniższej tabeli są średnimi parametrami dla każdej grupy żywności. Można je zmienić zgodnie z preferencjami.

Funkcja	Kategoria Żywności	Nagrząć	Pozycja Półki	Ilość Wody W Komorze/Naczyniu	Zakres temperatur	Zakres czasu (min)	Opis
	Chleb	No	2-3	100 ml	190 ° C- 220 ° C	30-60	Dla bochenków chleba
	Mięso	NO	2-3	100 ml	200 ° C- 220 ° C	20-80	Do pieczenia wołowych, cielęcych i wieprzowych, drobiu i kawałków mięsa
	Warzywo	NO	2-3	150 ml	200 ° C- 220 ° C	30-60	Do pieczonych warzyw i ziemniaków
	Ryba	NO	2-3	75 ml	170 ° C- 190 ° C	15-45	Do całych ryb i filetów

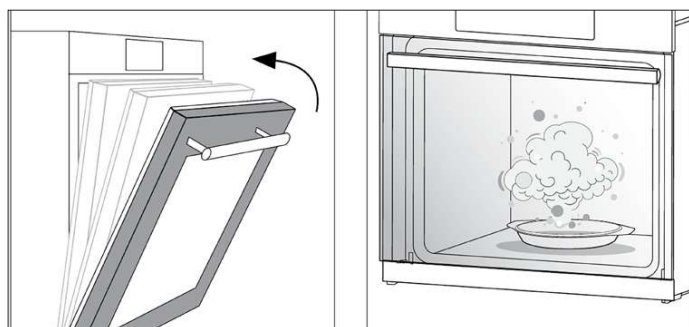
*JAK UŻYWAĆ NACZYNIA DO GOTOWANIA NA PARZE



1. Dodaj zalecaną ilość wody do naczynia parowego z kranu lub za pomocą dzbanka.



2. Umieść naczynie na dnie komory.



3. Upewnij się, że drzwi piekarnika są zamknięte.

Po użyciu trybu Easy Steam

W zależności od częstotliwości używania i twardości wody mogą pozostać osady kamienia na dnie komory lub w naczyniu, jeśli jest obecne. Po użyciu trybu easy steam pozwól urządzeniu ostygnąć przed czyszczeniem. Aby usunąć osad z kamienia, wlej mieszankę 100 ml octu i 50 ml wody na dno komory lub do pojemnika. Po odczekaniu około 10 minut wytrzyj to miękką ściereczką.

Czyszczenie i konserwacja piekarnika

Żywotność urządzenia będzie dłuższa, jeśli będzie ono regularnie czyszczone. Należy poczekać na ochłodzenie się piekarnika przed wykonaniem czyszczenia ręcznego. Nie używać nigdy do czyszczenia ściernych detergentów, myjek druczanych lub ostrych przedmiotów, aby nie uszkodzić w nieodwracalny sposób elementów emaliowanych. Stosować wyłącznie wodę, mydło lub detergenty na bazie amoniaku.

ELEMENTY SZKLANE

Po każdym użyciu piekarnika zaleca się przeczyszczyć szybę drzwiczek papierowym ręcznikiem kuchennym.

Aby usunąć bardziej uciążliwe plamy, można również użyć gąbki zwilżonej detergentem, dobrze wyżętej i przepłukać wodą.

USZCZELKA DRZWICZEK PIEKARNIKA

W razie zabrudzenia uszczelki drzwiczek piekarnika

można ją wyczyścić delikatnie zwilżoną gąbką.

AKCESORIA

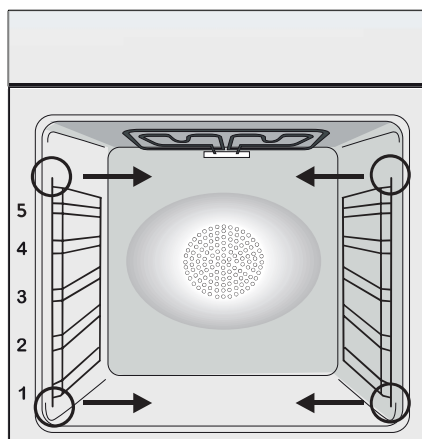
Aksesoria należy czyścić gąbką zwilżoną wodą i mydłem, przepłukać je i wysuszyć: unikać stosowania ściernych detergentów.

TACA NA TŁUSZCZ

Po użyciu rusztu należy wyjąć tacę na tłuszcz z piekarnika. Wlać gorący tłuszcz do pojemnika i umyć tacę gorącą wodą, posługując się gąbką i płynem do mycia naczyń.

W razie pozostałości tłuszczu należy zanurzyć tacę w pojemniku z wodą i detergentem. Ewentualnie można również umyć tacę w zmywarce lub użyć dostępnych na rynku detergentów do piekarników. Nigdy nie wkładać ponownie do piekarnika zabrudzonej tacy.

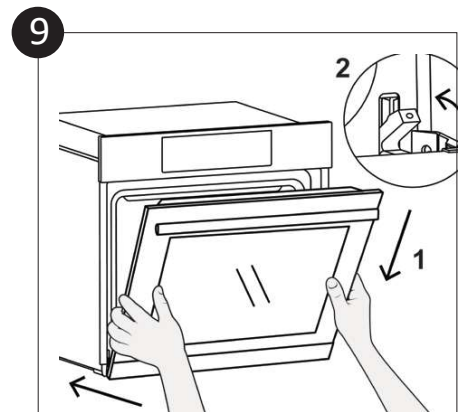
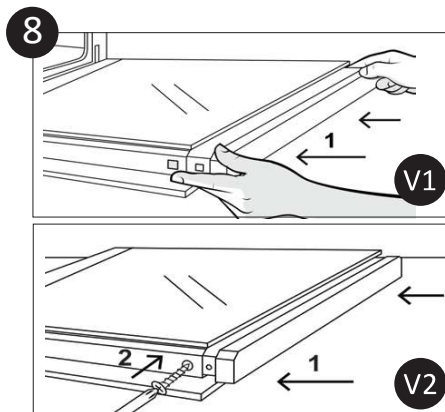
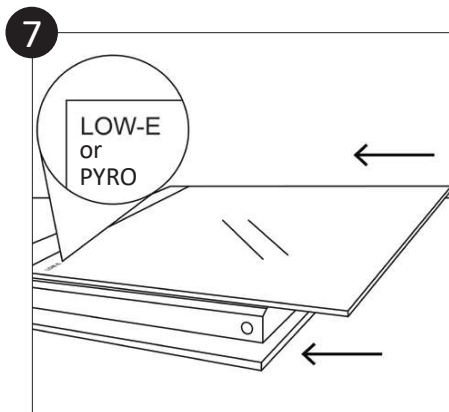
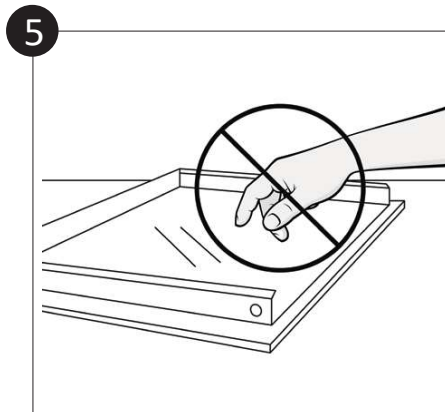
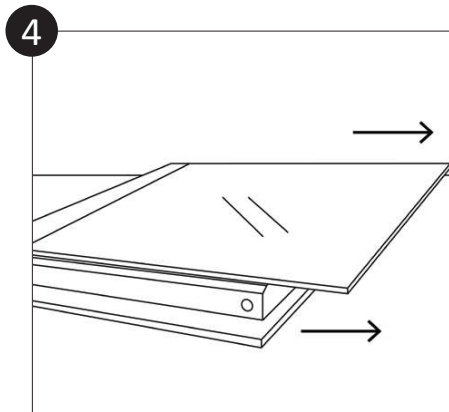
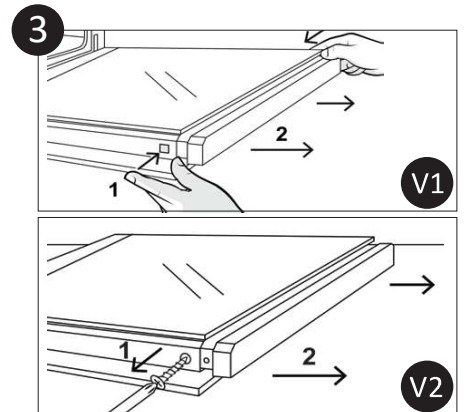
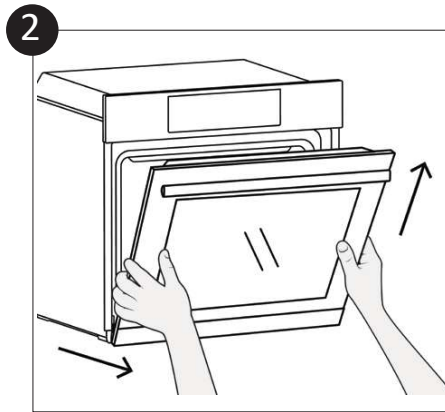
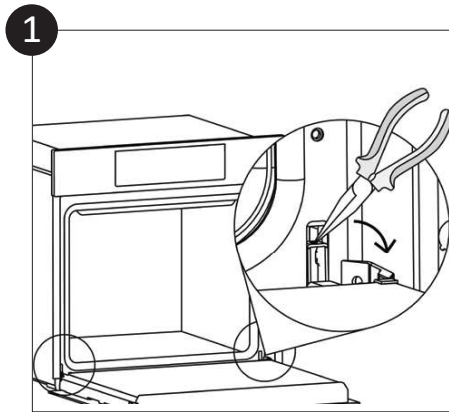
Konserwacja (Zależy od modelu piekarnika.)



REMOVAL AND CLEANING OF THE SIDE RACKS

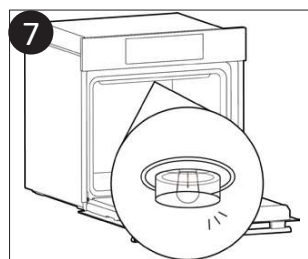
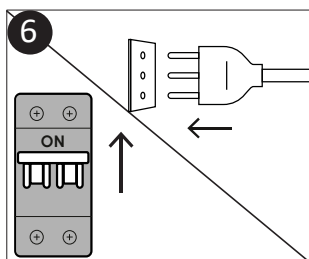
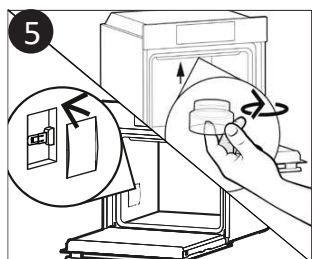
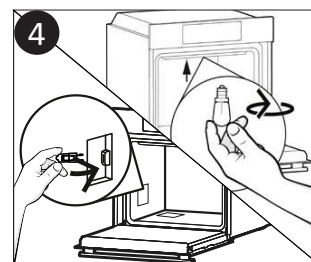
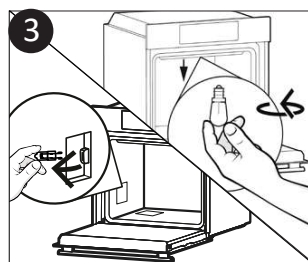
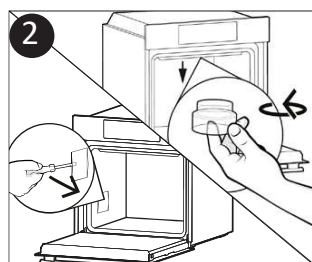
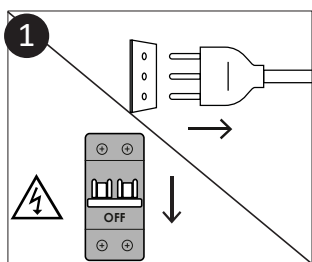
1. Usunąć druczane stojaki, ciągnąc je w kierunku wskazanym przez strzałki (patrz poniżej).
2. Aby wyczyścić druczane stojaki, włóż je do zmywarki lub użyj mokrej gąbki, upewniając się, że zostaną osuszone po czyszczeniu.
3. Po zakończeniu procesu czyszczenia zamontuj druczane stojaki w odwrotnej kolejności.

Demontaż i czyszczenie szklanych drzwi (Zależy od modelu piekarnika.)



Wymiana żarówki (Zależy od modelu piekarnika.)

1. Odłącz piekarnik od źródła zasilania.
2. Zdejmij szklaną osłonę, wykręć żarówkę i wymień ją na nową żarówkę tego samego typu.
3. Po wymianie uszkodzonej żarówki załóż z powrotem szklaną osłonę.



Ten produkt zawiera jedno lub więcej źródeł światła o klasie efektywności energetycznej G (lampa). * W przypadku problemów z lampą skontaktuj się z działem obsługi klienta.

Funkcja Aquactiva (Zależy od modelu piekarnika.)

Funkcja Aquactiva wykorzystuje parę do usuwania resztek tłuszczu i cząstek jedzenia z wnętrza piekarnika.

Instrukcja Użycia:

1. Wlej 100 ml wody do pojemnika Aquactiva znajdującego się na dnie piekarnika.
2. Ustaw funkcję piekarnika na Dół + Grzałka Wentylatora (☞).
3. Ustaw temperaturę na ikonę Aquactiva. (☞☞☞)
4. Pozwól programowi działać przez 20 minut.
5. Po upływie 20 minut wyłącz program i pozwól piekarnikowi ostygnąć.
6. Gdy urządzenie będzie chłodne, wyczyść wewnętrzne powierzchnie piekarnika za pomocą wilgotnej ściereczki.

Ostrzeżenia:

Upewnij się, że urządzenie jest chłodne, zanim go dotkniesz.

Zachowaj ostrożność podczas kontaktu z gorącymi powierzchniami – istnieje ryzyko oparzenia.

Używaj wody destylowanej lub pitnej, aby zapewnić optymalną efektywność.

Funkcja Aquactiva to szybkie i ekologiczne rozwiązanie ułatwiające utrzymanie piekarnika w



Gospodarka odpadami i ochrona środowiska



Urządzenie to jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19 / UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny zawiera zarówno

substancje zanieczyszczające (o negatywnym oddziaływaniu na środowisko naturalne), jak i podstawowe elementy (które można użytkować wielokrotnie). Ważne, aby zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny poddawać specjalnej obróbce w celu bezpiecznego usunięcia i pozbycia się wszystkich środków zanieczyszczających i odzyskania wszystkich surowców wtórnych.

Poszczególne osoby odgrywają ważną rolę w zapobieganiu szkodliwemu oddziaływaniu zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego na środowisko, ważne aby przestrzegać kilku podstawowych zasad:

- Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny nie może być traktowany jako odpad komunalny.
- Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny przekazuje się do właściwych punktów zbiórki prowadzonych przez gminy lub koncesjonowane firmy. W wielu krajach, gdzie jest dużo zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, odbiera się go z domów.

- gdy kupuje się nowe urządzenie, zużyte można zwrócić do sprzedawcy, który musi je przyjąć bezpłatnie, na zasadzie zamiany jeden za jeden, o ile urządzenie to jest tego samego rodzaju i ma takie same funkcje, jak urządzenie dostarczone

OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA

Tam gdzie to możliwe, należy unikać wstępnego podgrzewania piekarnika i zawsze starać się go zapełnić. Jak najrzadziej otwierać drzwiczki piekarnika, ponieważ za każdym razem, gdy zostaną otwarte z wnętrza ucieka ciepło. W celu uzyskania znacznej oszczędności energii piekarnik należy wyłączyć na 5-10 minut przed planowanym zakończeniem pieczenia, co pozwoli na wykorzystanie ciepła odpadowego, które nadal generuje piekarnik. Uszczelki powinny być czyste i spełniać swoje zadanie, aby uniknąć wydostawania się ciepła poza wnętrze piekarnika. Jeśli Twoja umowa z dostawcą energii opiera się na taryfie godzinowej, program "opóźnionego startu" upraszcza oszczędzanie energii, uruchamiając proces pieczenia w czasie obowiązywania niższej taryfy.

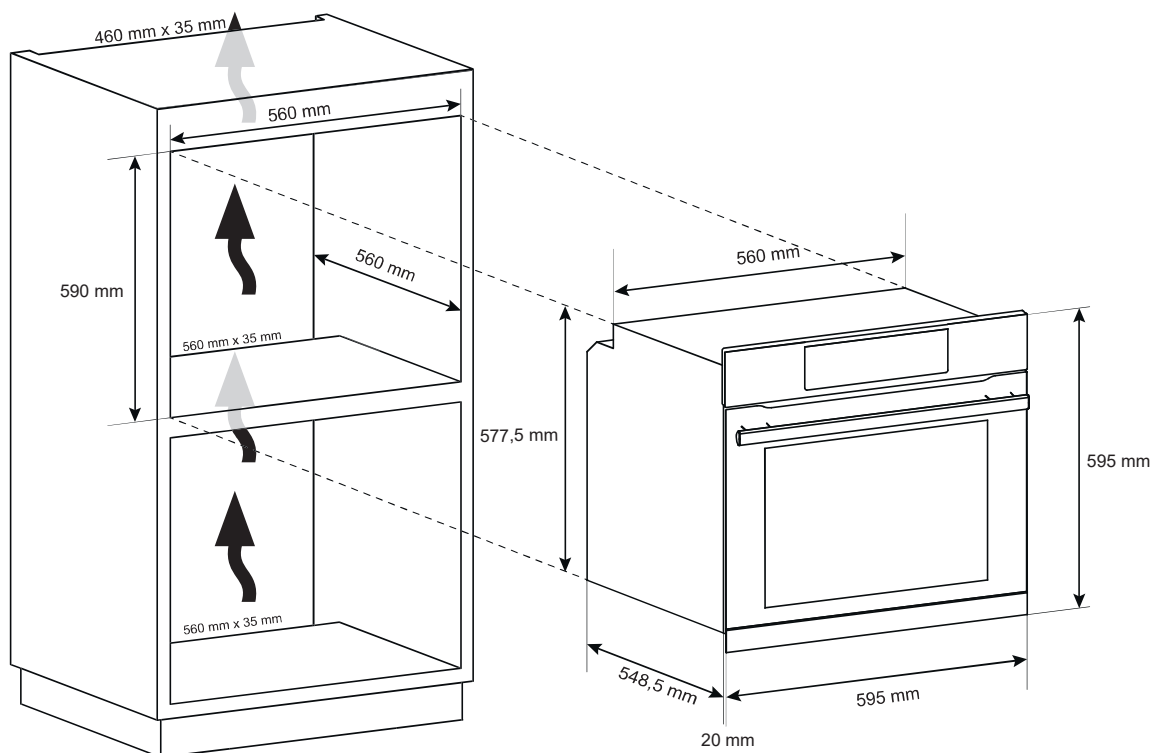
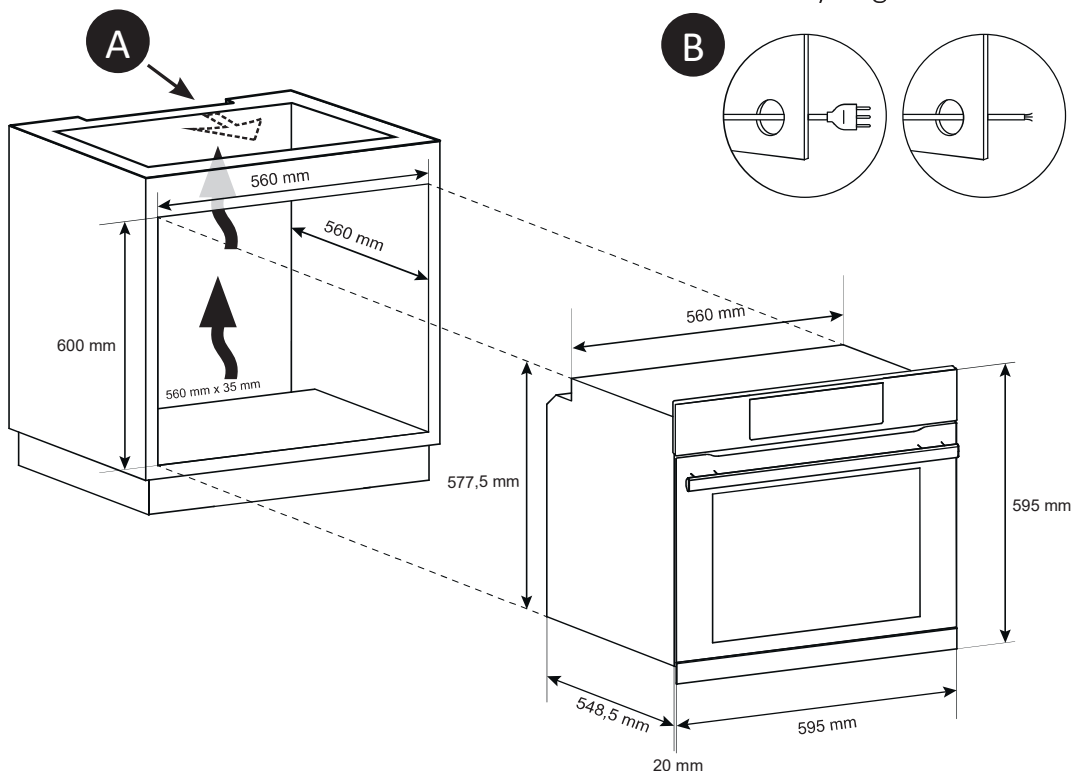
Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie rozgrzewa się	Zegar nie jest ustawiony	Ustawić zegar
Piekarnik nie rozgrzewa się	Włączona jest blokada dziecięca	Wyłączyć blokadę dziecięcą
Piekarnik nie rozgrzewa się	Nie ustawiono funkcji pieczenia i temperatury	Upewnić się, że wymagane ustawienia są prawidłowe

Instalacja

PL Jeśli piekarnik nie posiada wentylatora chłodzącego, należy wykonać otwór 460 mm x 15 mm.

PL Jeśli mebel jest wyposażony w pokrywą w części tylnej, należy przewidzieć w niej otwór na kabel zasilający. må du sørge for en åpning til strømforsyningskabelen.



PL Producent nie odpowiada za jakiegokolwiek błędy drukarskie. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian i modyfikacji naszych produktów zgodnie z potrzebami wynikającymi z zainteresowania konsumentów, bez jakiegokolwiek szkody dla właściwości bezpieczeństwa lub funkcji