



## Built-in Oven

User Manual

## Piekarnik do zabudowy

Instrukcja obsługi



XBCBISA17600KSBS

385444958/ EN/ PL/ R.AA/ 27.12.24 18:58  
7754886769

# Witamy!

Drogi kliencie,

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

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

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

## Symbole i ich opisy w instrukcji obsługi:



Zagrożenie, które może doprowadzić do śmierci lub obrażeń.



Ważne informacje lub przydatne wskazówki na temat użytkowania.



Przeczytaj instrukcję obsługi.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

**UWAGA**

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

*Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi*

*Dyrektywami Unii Europejskiej:*

*- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)*

*- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)*

**Importer: Beko S.A.**

**ul. 1 Sierpnia 6A, 02-134 Warszawa**

## Spis treści

|          |                                                                                             |           |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1</b> | <b>Instrukcje bezpieczeństwa .....</b>                                                      | <b>48</b> |
| 1.1      | Przeznaczenie .....                                                                         | 48        |
| 1.2      | Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych ..... | 49        |
| 1.3      | Bezpieczeństwo elektryczne .....                                                            | 50        |
| 1.4      | Zabezpieczenie podczas transportu .....                                                     | 51        |
| 1.5      | Bezpieczeństwo montażu .....                                                                | 52        |
| 1.6      | Bezpieczeństwo użytkowania .....                                                            | 52        |
| 1.7      | Ostrzeżenia dotyczące temperatury .....                                                     | 53        |
| 1.8      | Używanie akcesoriów .....                                                                   | 54        |
| 1.9      | Bezpieczeństwo pieczenia .....                                                              | 54        |
| 1.10     | Funkcja pary .....                                                                          | 55        |
| 1.11     | Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia .....                                              | 56        |
| <b>2</b> | <b>Instrukcje dotyczące środowiska ...</b>                                                  | <b>57</b> |
| 2.1      | Dyrektywa w sprawie odpadów ....                                                            | 57        |
| 2.1.1    | Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów .....                                          | 57        |
| 2.2      | Opakowanie urządzenia .....                                                                 | 57        |
| 2.3      | Zalecenia dotyczące oszczędzania energii .....                                              | 57        |
| <b>3</b> | <b>Produkt .....</b>                                                                        | <b>58</b> |
| 3.1      | Opis produktu .....                                                                         | 58        |
| 3.2      | Opis i użytkowanie panelu sterowania urządzenia .....                                       | 58        |
| 3.2.1    | Panel sterowania .....                                                                      | 59        |
| 3.3      | Funkcje obsługi piekarnika .....                                                            | 59        |
| 3.4      | Akcesoria .....                                                                             | 61        |
| 3.5      | Zastosowanie akcesoriów urządzenia .....                                                    | 61        |
| 3.6      | Specyfikacje techniczne .....                                                               | 64        |
| <b>4</b> | <b>Pierwsze użycie .....</b>                                                                | <b>65</b> |
| 4.1      | Pierwsze ustawienie godziny .....                                                           | 65        |
| 4.2      | Czyszczenie wstępne .....                                                                   | 65        |
| <b>5</b> | <b>Korzystanie z piekarnika .....</b>                                                       | <b>67</b> |
| 5.1      | Ogólne informacje dotyczące korzystania z piekarnika .....                                  | 67        |
| 5.2      | Obsługa panelu sterowania piekarnika .....                                                  | 67        |
| 5.3      | Gotowanie na parze .....                                                                    | 70        |
| 5.4      | Ustawienia .....                                                                            | 71        |

|          |                                                             |           |
|----------|-------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>6</b> | <b>Ogólne informacje dotyczące pieczenia .....</b>          | <b>74</b> |
| 6.1      | Ogólne ostrzeżenia dotyczące pieczenia w piekarniku .....   | 74        |
| 6.1.1    | Ciasta i wypieki .....                                      | 75        |
| 6.1.2    | Mięso, ryby i drób .....                                    | 78        |
| 6.1.3    | Grill .....                                                 | 79        |
| 6.1.4    | Gotowanie na parze .....                                    | 80        |
| 6.1.5    | Funkcja smażenia na płytce olej lub smażenie bezolejowe ... | 81        |
| 6.1.6    | Test żywności .....                                         | 83        |
| <b>7</b> | <b>Czyszczenie i konserwacja .....</b>                      | <b>84</b> |
| 7.1      | Ogólne informacje dotyczące czyszczenia .....               | 84        |
| 7.2      | Czyszczenie akcesoriów .....                                | 86        |
| 7.3      | Czyszczenie panelu sterowania ....                          | 86        |
| 7.4      | Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia) .....     | 86        |
| 7.5      | Czyszczenie parą .....                                      | 86        |
| 7.6      | Czyszczenie drzwiczek piekarnika .....                      | 87        |
| 7.7      | Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika .....    | 88        |
| 7.8      | Czyszczenie lampki piekarnika .....                         | 89        |
| <b>8</b> | <b>Rozwiązywanie problemów .....</b>                        | <b>90</b> |

PL



# 1 Instrukcje bezpieczeństwa

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



## 1.1 Przeznaczenie

PL

- To urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego. Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.
- Nie wolno używać tego urządzenia w ogrodach, na balkonach lub w innych miejscach na zewnątrz. Urządzenie to jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz w kuchniach pracownicznych sklepów, biur i innych środowisk pracy.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku na maksymalnej wysokości 2500 metrów nad poziomem morza.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie to powinno być używane wyłącznie do gotowania. Nie należy go używać do innych celów, takich jak ogrzewanie pomieszczenia.
- Piekarnik może być używany do rozmrażania, pieczenia, smażenia i grillowania potraw.
- Nie należy używać tego produktu do podgrzewania płyt, suszenia poprzez wieszanie ręczników lub ubrań na uchwycie.



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

- Ten produkt może być używany przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby słabo rozwinięte pod względem umiejętności fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub pozbawione doświadczenia i wiedzy, o ile są nadzorowane lub przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania i zagrożeń związanych z produktem.
- Dzieci nie powinny bawić się produktem. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że ktoś je nadzoruje.
- Ten produkt nie powinien być używany przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych (w tym dzieci), chyba że są one pod nadzorem lub otrzymają niezbędne instrukcje.
- Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się produktem.
- Produkty elektryczne są niebezpieczne dla dzieci i zwierząt domowych. Dzieci i zwierzęta nie mogą bawić się, wspinać się na niego ani wchodzić do produktu.
- Nie umieszczaj na produkcie przedmiotów, do których mogą sięgać dzieci.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania dostępne powierzchnie produktu są gorące. Trzymaj dzieci z dala od produktu.
- Materiały opakowaniowe należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Istnieje ryzyko obrażeń i uduszenia.
- Gdy drzwi są otwarte, nie kładź na nich żadnych ciężkich przedmiotów ani nie pozwalaj dzieciom na nich siadać. Możesz spowodować przewrócenie się piekarnika lub uszkodzenie zawiasów drzwi.
- Przed wyrzuceniem zużytych i bezużytecznych produktów:
  1. Odłącz wtyczkę zasilania i wyjmij ją z gniazdka.
  2. Odetnij zasilający i odłącz go wraz z wtyczką od produktu.
  3. Podejmij środki ostrożności, aby zapobiec przedostawaniu się dzieci do produktu.
  4. Nie pozwalaj dzieciom bawić się produktem, gdy jest w trybie bezczynności.



### 1.3 Bezpieczeństwo elektryczne

- Podłącz produkt do uziemionego gniazdka zabezpieczonego bezpiecznikiem zgodnym z wartościami znamionowymi prądu podanymi na tabliczce znamionowej. Instalację uziemienia należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi. Nie używać produktu bez uziemienia zgodnie z lokalnymi/krajowymi przepisami.
  - Wtyczka lub złącze elektryczne urządzenia powinno znajdować się w łatwo dostępnym miejscu. Jeśli nie jest to możliwe, powinien istnieć mechanizm (bezpiecznik, wyłącznik, przełącznik itp.) w instalacji elektrycznej, do której urządzenie jest podłączone, zgodnie z przepisami elektrycznymi i oddzielając wszystkie bieguny od sieci.
  - Odłącz produkt od zasilania lub wyłącz bezpiecznik przed naprawą, konserwacją lub czyszczeniem.
  - Podłącz urządzenie do gniazdka, które spełnia wartości napięcia i częstotliwości podane na tabliczce znamionowej.
  - (Jeśli urządzenie nie jest wyposażone w kabel sieciowy) używaj wyłącznie przewodu
- połączeniowego opisanego w rozdziale „Specyfikacje techniczne”.
- Nie należy blokować kabla zasilającego pod i za urządzeniem. Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na kablu zasilającym. Kabel zasilający nie powinien być skręcony, zgnieciony i nie powinien stykać się z żadnym źródłem ciepła.
  - Należy upewnić się, że kabel zasilający nie został zablokowany podczas umieszczania produktu po montażu lub czyszczeniu.
  - Tylne powierzchnie piekarnika nagrzewa się podczas pracy. Przewody zasilające nie mogą dotykać tylnej powierzchni produktu. W przeciwnym razie może dojść do jego uszkodzenia.
  - Nie zakleszczaj przewodów elektrycznych w drzwiach piekarnika i nie przekładaj ich nad gorącymi powierzchniami. W przeciwnym razie izolacja kabla może się stopić i spowodować pożar w wyniku zwarcia.
  - Używaj wyłącznie oryginalnego kabla. Nie wolno używać przeciętych lub uszkodzonych kabli.
  - Nie używaj przedłużacza ani wtyczki wielofunkcyjnej do obsługi produktu.

- Skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym lub importerem w celu użycia zatwierdzonego adaptera w przypadkach, gdy konieczne jest użycie adaptera konwertera (dla typu wtyczki).
- Jeśli długość przewodu zasilającego jest niewystarczająca, skontaktuj się z importerem lub autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przenośne źródła zasilania lub wielokrotne wtyczki mogą się przegrzać i zapalić. Trzymaj wiele wtyczek i przenośnych źródeł zasilania z dala od produktu.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego musi on zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę wskazaną przez firmę importera w celu uniknięcia ewentualnych zagrożeń.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą żarówki piekarnika należy odłączyć produkt od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Odłącz urządzenie lub wyłącz bezpiecznik.

Jeśli urządzenie jest wyposażone w kabel zasilania i wtyczkę:

- Nigdy nie podłączaj wtyczki produktu do uszkodzonej, poluzowanej lub wyjętej wtyczki z gniazdka. Upewnij się, że

wtyczka jest całkowicie włożona do gniazda. W przeciwnym razie połączenia mogą się przegrzać i spowodować pożar.

- Unikaj wkładania urządzenia do wtyczek, które są zatłuszczone, nieczyste lub potencjalnie narażone na kontakt z wodą (np. w pobliżu blatu roboczego, z którego może wydostawać się woda). W przeciwnym razie istnieje ryzyko zwarcia i porażenia prądem.
- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi rękami!
- Wyciągaj wtyczkę z gniazdka, używając korpusu wtyczki, a nie samego przewodu.



#### 1.4 Zabezpieczenie podczas transportu

- Przed transportem odłącz urządzenie od sieci.
- Produkt jest ciężki, należy go przenosić przy udziale co najmniej dwóch osób.
- Nie należy trzymać urządzenia za drzwi i/lub uchwyt podczas transportu lub przenoszenia.
- Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu. Przenoś urządzenie w pozycji pionowej.

- Produktu nie wolno transportować, jeśli jest w nim woda. Przed transportem upewnij się, że w produkcie nie ma wody.
- W przypadku transportu produktu, owiń go folią bąbelkową lub grubym kartonem i szczelnie zaklej taśmą. Mocno zabezpiecz ruchome części produktu, aby zapobiec ich uszkodzeniu.
- Przed zainstalowaniem urządzenia sprawdź, czy nie został on uszkodzony podczas transportu. W przypadku uszkodzenia skontaktuj się z importem lub autoryzowanym centrum serwisowym.
- Unikaj używania jakichkolwiek materiałów termoizolacyjnych do przykrycia wnętrza mebli, które będą instalowane.
- W miejscu instalacji produktu nie może znajdować się bezpośrednio światło słoneczne ani źródła ciepła, takie jak grzejniki elektryczne lub grzejniki gazowe.
- Utrzymuj otoczenie wszystkich kanałów wentylacyjnych produktu otwarte.
- Aby uniknąć przegrzania, nie należy instalować produktu za osłonami dekoracyjnymi.
- W przypadku, gdy wąż/rura gazowa lub plastikowa rura wodna znajdują się za wyznaczonym obszarem instalacji produktu, należy bezwzględnie dopilnować, aby produkt nie stykał się z tymi przewodami. W przeciwnym razie może dojść do zgniecenia węża/rury.
- Jeśli za miejscem instalacji produktu znajduje się gniazdko elektryczne, należy upewnić się, że produkt nie styka się z gniazdkiem ani z wtyczką podłączoną do gniazdka.

## **1.5 Bezpieczeństwo montażu**

- Przed rozpoczęciem instalacji odłącz napięcie od linii zasilającej, do której podłączony będzie produkt, wyłączając bezpiecznik.
- Podczas transportu i montażu należy nosić rękawice ochronne. W przeciwnym razie istnieje ryzyko obrażeń spowodowanych ostrymi krawędziami!
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić czy nie posiada uszkodzeń. Nie należy instalować produktu, jeśli jest uszkodzony.

## **1.6 Bezpieczeństwo użytkowania**

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

- W przypadku nieużywania produktu przez dłuższy czas odłącz go od zasilania lub wyłącz zasilanie w skrzynce bezpieczników.
- Nie używaj produktu, jeśli ulegnie on awarii lub uszkodzeniu podczas użytkowania. odłącz urządzenie od zasilania. Skontaktuj się z importerem lub autoryzowanym centrum serwisowym.
- Nie używaj urządzenia, jeśli szyba przednich drzwi jest usunięta lub pęknięta. W przeciwnym razie istnieje ryzyko obrażeń ciała i szkód środowiskowych.
- Nie wchodź na urządzenie z jakiegokolwiek powodu.
- Nigdy nie używaj produktu, jeśli Twoja ocena sytuacji lub koordynacja są zaburzone przez spożycie alkoholu i/lub narkotyków.
- W obszarze gotowania i wokół niego nie mogą znajdować się łatwopalne przedmioty. W przeciwnym razie może dojść do pożaru.
- Uchwyt piekarnika nie jest przeznaczony do ręczników. Podczas korzystania z urządzenia nie wieszaj na uchwycie ręczników, rękawiczek ani podobnych materiałów tekstylnych.
- Zawiasy drzwi urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi i mogą się zaciąć. Podczas otwierania/zamykania drzwiczek nie wolno trzymać za zawiasy.



### 1.7 Ostrzeżenia dotyczące temperatury

- **OSTRZEŻENIE:** W trakcie korzystania z produktu, zarówno produkt, jak i jego łatwo dostępne części będą gorące. Należy zachować ostrożność i unikać dotykania urządzenia i elementów grzejnych. Nie pozwalaj dzieciom w wieku poniżej 8 lat zbliżać się do produktu, chyba że znajdują się one pod stałym nadzorem.
- Nie umieszczaj materiałów łatwopalnych/wybuchowych w pobliżu produktu, ponieważ jego powierzchnie będą gorące podczas pracy.
- Zachowaj dystans podczas otwierania drzwiczek piekarnika w trakcie lub po zakończeniu pieczenia. Para może poparzyć ręce, twarz i/lub oczy.
- Podczas pracy produkt jest gorący. Należy uważać, aby nie dotykać gorących części, wnętrza piekarnika i elementów grzejnych.

- Podczas obsługi produktu zawsze noś rękawice kuchenne odporne na wysoką temperaturę.



## 1.8 Używanie akcesoriów

- Ważne, aby druciany ruszt i taca były prawidłowo umieszczone na drucianych półkach. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „**Użytkowanie akcesoriów**”.
- Zamknij drzwiczki piekarnika po całkowitym wsunięciu akcesoriów do przestrzeni do gotowania, w przeciwnym razie mogą one uderzyć w szybę drzwiczek i uszkodzić ją.



## 1.9 Bezpieczeństwo pieczenia

- Zachowaj ostrożność stosując napoje alkoholowe w swoich potrawach. Alkohol paruje w wysokich temperaturach i może spowodować pożar, ponieważ może zapalić się w kontakcie z gorącymi powierzchniami.
- Resztki jedzenia znajdujące się w obszarze gotowania, takie jak olej, mogą się zapalić. Przed rozpoczęciem gotowania usuń resztki jedzenia.

- Zagrożenie zatruciem pokarmowym: Nie zostawiaj jedzenia w piekarniku dłużej niż 1 godzinę przed lub po pieczeniu. W przeciwnym razie może powodować to zatrucie pokarmowe lub choroby.
- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek i szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzyłoby się w puszcze/słoiku może spowodować jego pęknięcie.
- Nie umieszczaj blach do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika. Nagromadzone ciepło może uszkodzić dno piekarnika.

Pamiętaj o następujących środkach ostrożności podczas używania papieru pergaminowego nawilżonego olejem lub podobnych materiałów:

- Umieść tłuszczoodporny papier w naczyniu do pieczenia lub na innym przedmiocie przeznaczonym do piekarnika (taca, ruszt itp.), umieść potrawę i włóż do rozgrzanego piekarnika.
- Aby uniknąć ryzyka dotknięcia elementów grzejnych piekarnika i zablokowania przepływu gorącego powietrza, usuń nadmiar papieru do pieczenia, który zwisa z akcesoriów lub po-

jemników. Nie używaj papieru do pieczenia w temperaturze wyższej niż maksymalna temperatura użytkowania określona przez producenta. Nie wolno kłaść papieru tłuszczoodpornego na podstawie piekarnika.

- Nie umieszczaj go na akcesoriach podczas podgrzewania.
- Zawsze dociskaj papier talerzem lub podobnym przedmiotem, aby zapobiec unoszeniu się materiału w wyniku cyrkulacji powietrza wewnątrz piekarnika.
- Zakryj tylko niezbędną powierzchnię wewnątrz blachy.
- Po każdym użyciu umyj tacę, a papier do pieczenia lub podobne materiały wymień na nowe. W przeciwnym razie płyny kapiące na blachę mogą spowodować dymienie lub nawet powstanie płomienia.
- Po podniesieniu pokrywy produktu generowany jest przepływ powietrza. Tłuszczoodporny papier może wejść w kontakt z elementami grzejnymi i zapalić się.
- W przypadku używania rusztu grilla do smażenia, na dolnej półce należy umieścić blachę. W przeciwnym razie olej spożywczy i inne składniki, które

kapią na dno piekarnika, mogą wytwarzać gęsty dym i prowadzić do pożaru.

- 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 umieszczać jedzenia za blisko tyłu grilla. To najgorętszy obszar, a tłuste potrawy mogą się zapalić.



### **1.10 Funkcja pary**

- W przypadku gotowania na parze otwarcie drzwiczek może spowodować ulatnianie się pary, stwarzając ryzyko poparzenia. Należy zachować ostrożność podczas otwierania drzwi.
- Jeśli po gotowaniu na parze w piekarniku pozostanie wilgoć, może to spowodować korozję. Po zakończeniu pieczenia pozostaw piekarnik do wyschnięcia. Nie przechowuj mokrych potraw w piekarniku przez dłuższy czas.

- Podczas wyjmowania żywności po gotowaniu na parze z akcesoriów może wypłynąć gorący płyn, należy zachować ostrożność.
- Podczas pieczenia na parze zaleca się dodanie tyle wody, ile podano w tabeli.
- Nie używać wody destylowanej lub filtrowanej. Należy używać wyłącznie przegotowanej wody. Nie używać łatwopalnych, alkoholowych lub innych stałych roztworów zamiast wody.
- 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.
- Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym!
- Nie używaj myjek parowych do czyszczenia urządzenia, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- Nie używaj szorstkich środków ściernych, metalowych skrobaczek, druciaków lub środków wybielających do czyszczenia przednich drzwiczek produktu. Środki te mogą powodować porysowanie i rozbicie szklanych powierzchni.
- 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.



### **1.11 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia**

- Przed czyszczeniem odczekaj, aż produkt ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!

## 2 Instrukcje dotyczące środowiska

### 2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów

#### 2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów

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



urządzenie zostało wyprodukowane z wysokiej jakości części i materiałów, które mogą być ponownie użyte i nadają się do recyklingu. Dlatego nie należy wyrzucać zużytego produktu

wraz z normalnymi odpadami domowymi i innymi po zakończeniu użytkowania. Zanieś urządzenie do punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. O punkty zbiórki możesz zapytać administrację lokalną. Właściwa utylizacja urządzenia pomaga zapobiegać negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi.

#### Zgodność z dyrektywą RoHS:

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

### 2.2 Opakowanie urządzenia

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

do punktów zbiórki materiałów opakowaniowych wyznaczonych przez władze lokalne.

### 2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

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

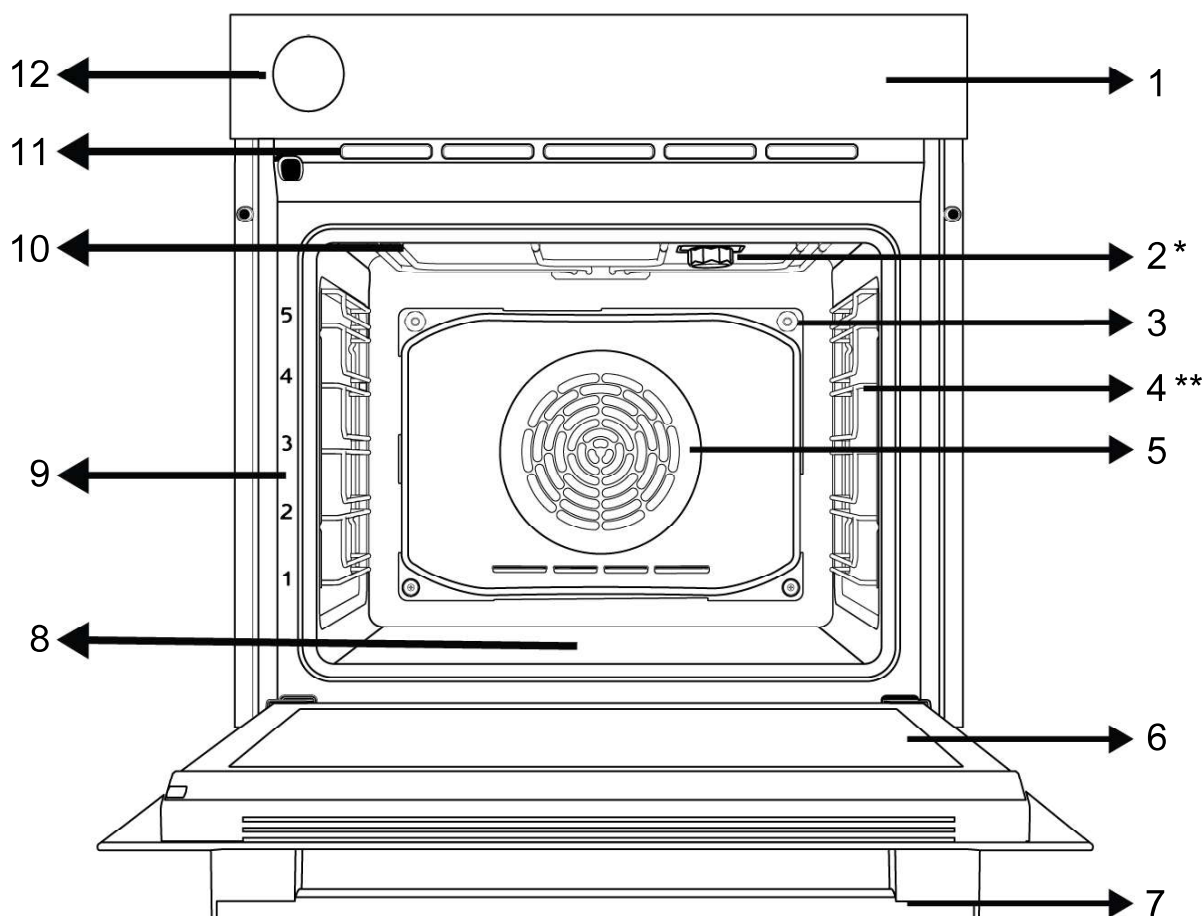
Poniższe wskazówki pomogą używać produktu w sposób ekologiczny i energooszczędny:

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

## 3 Produkt

### 3.1 Opis produktu

PL



- 1 Panel sterowania
- 3 Otwór wylotu pary
- 5 Silnik wentylatora (za stalową płytą)
- 7 Uchwyt
- 9 Umieszczenie półek
- 11 Otwory wentylacyjne

- 2 Oświetlenie
- 4 Półka druciana
- 6 Drzwi
- 8 Dolna nagrzewnica (pod płytą stalową)
- 10 Górna grzałka
- 12 Zbiornik wody

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

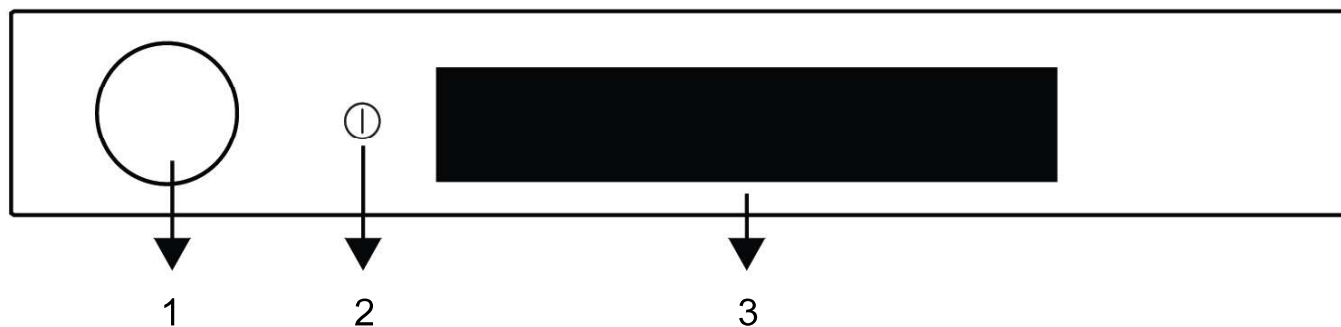
\*\* Różni się w zależności od modelu. Twoje urządzenie może nie być wyposażone w druciany stojak. Na zdjęciu przykładowe urządzenie z drucianą podstawką.

### 3.2 Opis i użytkowanie panelu sterowania urządzenia

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

### 3.2.1 Panel sterowania

PL



1 Zbiornik wody

2 Przycisk włączania/wyłączania

3 Wyświetlacz dotykowy

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

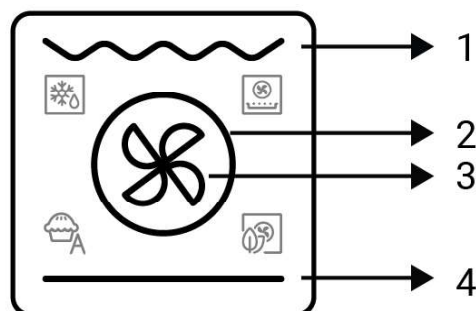
branych opcji będą nadal działać inaczej, ponieważ nie są zdefiniowane. Niektóre funkcje można wybrać tylko do użytku za pomocą aplikacji „HomeWhiz”. Szczegółowe informacje na temat funkcji operacyjnych, które można zastosować w produkcie, znajdują się w tabeli.

### 3.3 Funkcje obsługi piekarnika

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

#### Wyświetlanie funkcji

Możesz utworzyć funkcje gotowania swojego produktu, dotykając i wybierając na wyświetlaczu poniżej. Wybrane i aktywne grzejniki zaświecą się na czerwono. Dno i grzałki są aktywowane po jednokrotnym dotknięciu. Przełącza się między różnymi grzejnikami i funkcjami silnika wentylatora i nagrzewnicy za pomocą kilku dotknięć. Wybrane kombinacje grzałek przekierują Cię do zdefiniowanych funkcji. Niektóre z wy-



1 Górna grzałka

2 Nagrzewnica (z silnikiem wentylatora)

3 Silnik wentylatora

4 Grzałka dolna

 Symbol Pieczenie z wentylatorem-

 Symbol Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO-

 Symbol Airfry\*

 Symbol Funkcja automatycznego gotowania (SmartBakePro)\*

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

| 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 produktów zbożowych. |
|                | Górne i dolne ogrzewanie                       | 40-280                  | Żywność jest podgrzewana jednocześnie od góry i od dołu. Nadaje się do ciast, ciastek lub ciast i gulaszu w formach do pieczenia. Pieczenie na pojedynczej blasze.                                                                                                                                       |
|                | Dolne ogrzewanie                               | 40-220                  | Włączona jest tylko dolna grzałka. Nadaje się do potraw, które wymagają przyrumienienia na spodzie. Tej funkcji należy również użyć do łatwego czyszczenia parą.                                                                                                                                         |
|                | 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 blasze. Tej funkcji należy używać również do gotowania na parze.                                                           |
|                | Ogrzewanie wentylatorem                        | 40-280                  | Gorące powietrze ogrzane przez termowentylator jest równomiernie i szybko rozprowadzane po całym piekarniku za pomocą wentylatora. Nadaje się do pieczenia na wielu blachach na różnych poziomach. Tej funkcji należy używać również do gotowania na parze.                                              |
|                | Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO               | 160-220                 | Aby oszczędzać energię, możesz użyć tej funkcji zamiast "Ogrzewanie wentylatorem" w zakresie 160–220°C. Czas gotowania będzie jednak nieco dłuższy.                                                                                                                                                      |
|                | Funkcja pizzy                                  | 40-280                  | Dolna grzałka i ogrzewanie wentylatorem działają. Nadaje się do przyrządzania pizzy. Tej funkcji należy używać również do gotowania na parze.                                                                                                                                                            |
|                | Funkcja 3D                                     | 40-280                  | Włączone są funkcje grzania górnego, grzania dolnego i grzania wentylatorem. Każda strona gotowanego produktu jest gotowana równo i szybko. Pieczenie na pojedynczej blasze. Tej funkcji należy używać również do gotowania na parze.                                                                    |
|                | 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.                                                                                                                                             |
|                | Czyszczenie parą                               | 80                      | Ta pozycja służy do zmiękczenia brudu powstającego w piekarniku natychmiast po zakończeniu pieczenia. Zapoznaj się ze specyfikacją funkcji w części dotyczącej konserwacji i czyszczenia.                                                                                                                |

Funkcje, które można wybrać za pomocą aplikacji „HomeWhiz”, są następujące. Funkcje te mogą się różnić w zależności od modelu. Nie wszystkie z nich mogą być używane w Twoim produkcie.

| Definicja funkcji                                | Definicja i zastosowanie                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mały grill                                       | Mały grill na suficie piekarnika działa. Nadaje się do grillowania mniejszych ilości.                                                                                                                                                                                                                                             |
| Utrzymanie ciepła                                | Służy do utrzymywania żywności w temperaturze użytkowej przez długi czas.                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Funkcja chleba                                   | Służy do wypieku chleba. Nie można zmienić ustawionej temperatury i czasu.                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Funkcja automatycznego gotowania (Smart-BakePro) | Za pomocą tej funkcji możesz gotować posiłki zdefiniowane dla Twojego produktu bez konieczności regulacji temperatury, funkcji i czasu. Zdefiniowana lista posiłków została wyjaśniona w poniższych sekcjach.                                                                                                                     |
| Airfry                                           | Gorące powietrze ogrzane przez termowentylator jest równomiernie i szybko rozprowadzane przez wentylator do wszystkich części piekarnika. Nadaje się do gotowania na wielu poziomach na różnych poziomach półek.<br><br>Dzięki szybkiej dystrybucji powietrza z tą funkcją możesz smażyć z niewielką ilością oleju lub bez oleju. |

### 3.4 Akcesoria

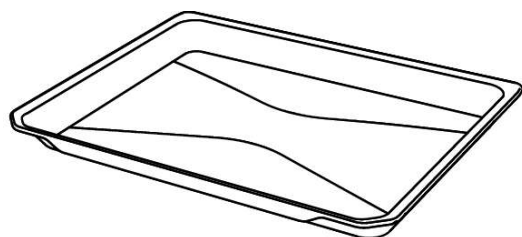
Produkt zawiera różne akcesoria. W tym rozdziale znajduje się opis akcesoriów i ich prawidłowego użytkowania. Dostarczone akcesoria różnią się w zależności od modelu. Nie wszystkie opisane akcesoria znajdują się w Twoim urządzeniu.



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

#### Standardowa taca

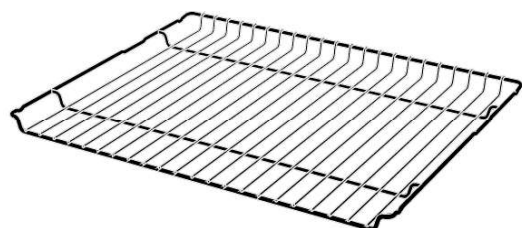
Służy do wypieków, mrożonek i smażenia dużych kawałków.



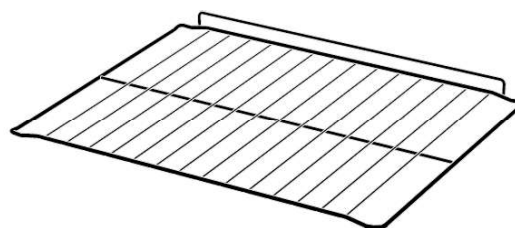
#### Ruszt do grilla

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

**W modelach z półkami drucianymi :**

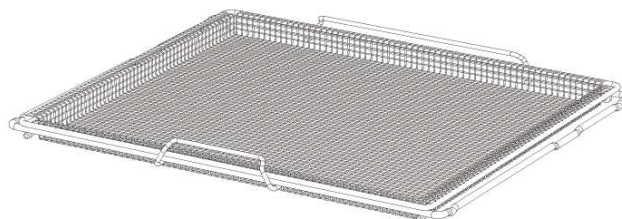


**W modelach bez półek drucianych :**



#### Grill (Airfry)

Służy do smażenia na płtkim oleju lub smażenia bezolejowego.

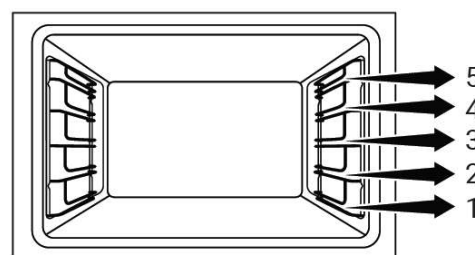


### 3.5 Zastosowanie akcesoriów urządzenia

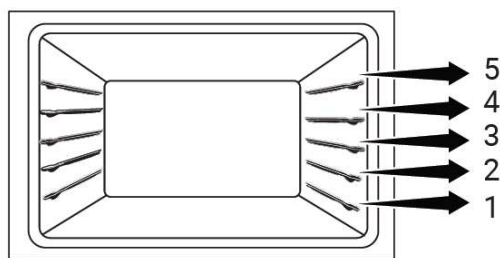
#### Półki do pieczenia

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

**W modelach z półkami drucianymi :**



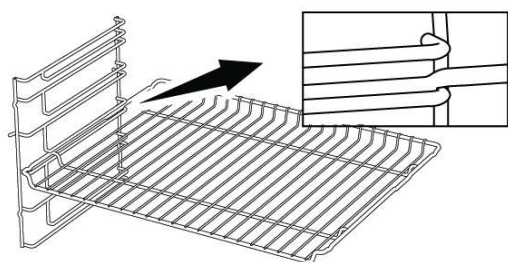
### W modelach bez półek drucianych :



### Umieszczenie rusztu do grilla na półkach do pieczenia

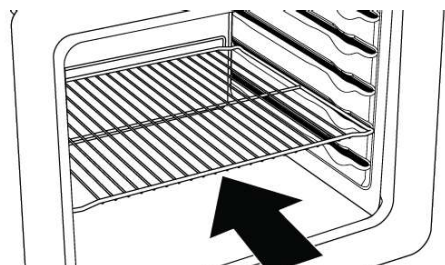
### W modelach z półkami drucianymi :

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



### W modelach bez półek drucianych :

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

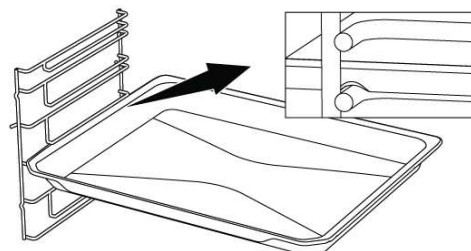


### Umieszczenie tacki na półkach do pieczenia.

### W modelach z półkami drucianymi :

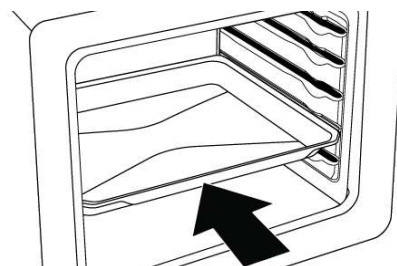
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie tacki na bocznych półkach. Podczas umieszczania tacki na wybranej półce rącz-

ka musi znajdować się z przodu. Aby uzyskać lepsze pieczenie, tackę należy przymocować do gniazda zatrzymującego na ruszcie. Nie może przechodzić przez gniazdo zatrzymujące, aby stykać się z tylną ścianą piekarnika.



### W modelach bez półek drucianych :

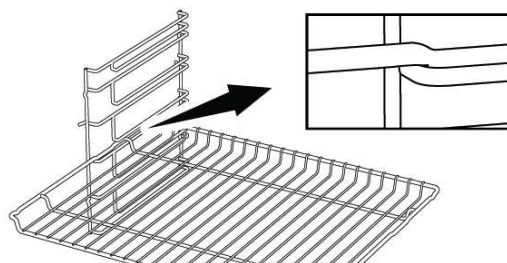
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie tacki na bocznych półkach. Tacka jest umieszczana w jednym kierunku. Podczas umieszczania tacki na wybranej półce rączka musi znajdować się z przodu.



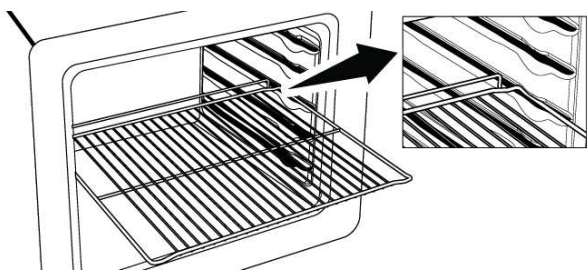
### Funkcja zatrzymania grilla drucianego

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

### W modelach z półkami drucianymi :

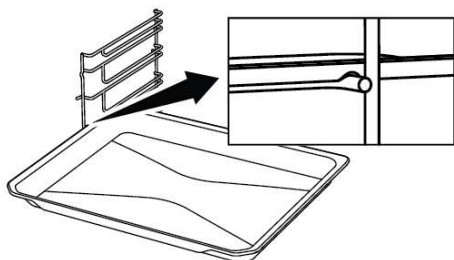


### W modelach bez półek drucianych :



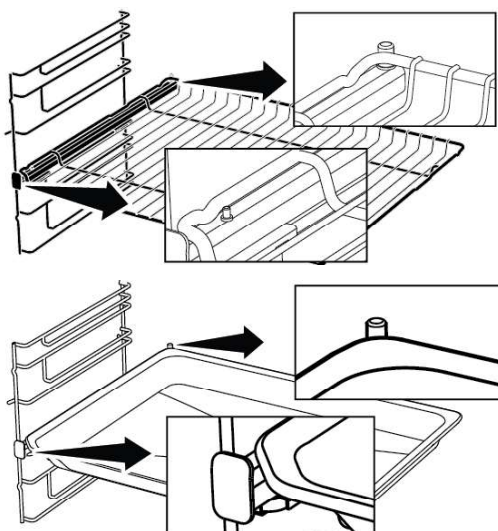
### Funkcja zatrzymywania tacy - W modelach z półkami drucianymi

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



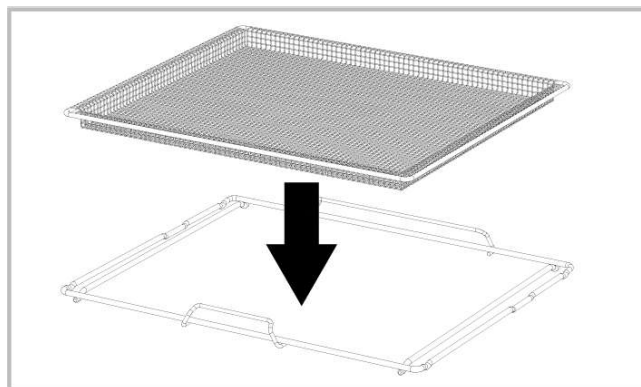
### Prawidłowe umieszczenie rusztu drucianego i tacy na szynach teleskopowych-W modelach z półkami drucianymi i prowadnicami teleskopowymi

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

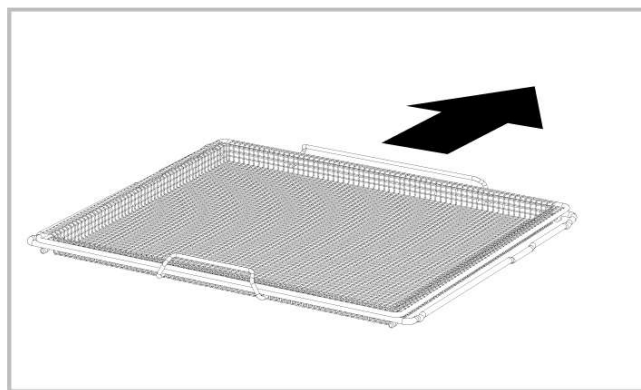


### Używanie(Airfry)grilla

Grill składa się z dwóch części: drucianego kosza i drucianej ramy, na której umieszczony jest kosz. Kosz druciany jest umieszczony na ramie drucianej w sposób przeplatany. Po umieszczeniu tylnej części umieść druciany kosz w uchwytach drucianej ramy, lekko rozciągając przód. Następnie wyjmij druciany kosz, rozciągając przedni uchwyt drucianej ramy.



Umieść grill w piekarniku tak, aby jego krótki uchwyt był skierowany do przodu.



### 3.6 Specyfikacje techniczne

|                                                                     |                                       |
|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Ogólne specyfikacje                                                 |                                       |
| Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość) (mm)     | 595 /594 /567                         |
| Wymiary montażowe piekarnika (wysokość / szerokość / głębokość)(mm) | 590-600 /560 /min. 550                |
| Napięcie/Częstotliwość                                              | 220-240 V ~; 50 Hz                    |
| Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia           | min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Całkowite zużycie energii (kW)                                      | 3,4                                   |
| Rodzaj piekarnika                                                   | Wielofunkcyjny piekarnik              |

Podstawy: Informacje na etykiecie energetycznej domowych piekarników elektrycznych są podane zgodnie z normą EN 60350-1 / IEC 60350-1. Wartości są określone dla Górne i dolne ogrzewanie funkcji lub (jeśli są dostępne) Dolne/ górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem przy standardowym obciążeniu.

Klasa efektywności energetycznej jest określana zgodnie z następującym priorytetem w zależności od tego, czy w produkcie istnieją odpowiednie funkcje, czy nie. 1-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.

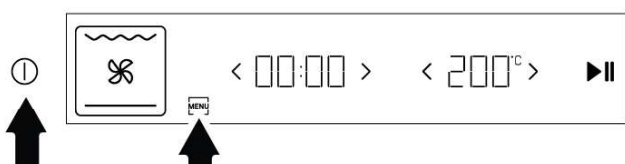
## 4 Pierwsze użycie

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

### 4.1 Pierwsze ustawienie godziny

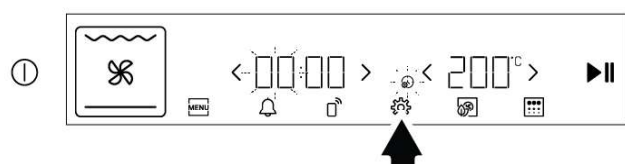
**i** Zawsze ustawiaj porę dnia przed użyciem piekarnika. Jeśli jej nie ustawisz, w niektórych modelach piekarników nie można piec.

1. Włącz piekarnik, dotykając ①.
2. Aktywuj dolne, dotykając MENU.



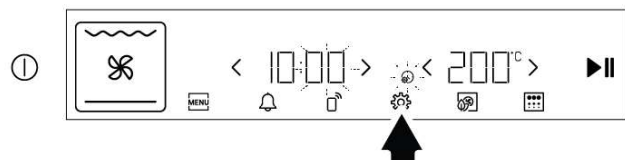
3. Dotykaj ⚙️, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol ⚙️.

⇒ Na wyświetlaczu pole zegara i symbol ⚙️.



4. Dotknij </> w obszarze wyświetlania godziny/czasu, aby ustawić godzinę i ponownie dotknij ⚙️, aby aktywować pole minut.

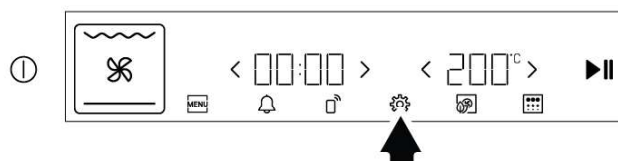
⇒ Na wyświetlaczu pole minut i symbol ⚙️.



**i** </> w obszarze wyświetlania zegara/czasu i obszarze wyświetlania temperatury będą aktywowane i widoczne po zbliżeniu ręki do ekranu.

5. Dotknij </> w obszarze wyświetlania godziny/czasu, aby ustawić minuty, a następnie ponownie dotknij ⚙️, aby potwierdzić ustawienie.

⇒ Ustawienie pory dnia zostanie potwierdzone, a wyświetlacz powróci do początkowego ekranu startowego.



**i** Jeśli początkowe ustawienie czasu nie zostanie dokonane, godzina dnia zacznie się zwiększać od godziny 12:00. Ustawienie pory dnia możesz zmienić później, zgodnie z opisem w sekcji "Ustawienia".

**i** W przypadku dłuższej przerwy w dostawie prądu, ustawienie pory dnia jest anulowane. Powinien być ponownie ustawiony.

### 4.2 Czyszczenie wstępne

1. Usuń wszystkie materiały opakowania.
2. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika dostarczone wraz z urządzeniem.
3. Włącz urządzenie na 30 minut, a następnie wyłącz. W ten sposób pozostałości i warstwy, które mogły pozostać w piecu podczas produkcji, są spalane i czyszczone.
4. Podczas korzystania z urządzenia wybierz najwyższą temperaturę i funkcję roboczą, na którą działają wszystkie grzałki. Patrz „Funkcje obsługi piekarnika [► 59]”. W dalszej części dowiesz się, jak obsługiwać piekarnik.
5. Poczekać, aż piekarnik ostygnie.
6. Wytrzyj powierzchnię produktu wilgotną szmatką lub gąbką i wytrzyj szmatką.

#### Przed użyciem akcesoriów:

Umyj akcesoria wodą z detergentem i miękką gąbką.

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

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

PL

## 5 Korzystanie z piekarnika

### 5.1 Ogólne informacje dotyczące korzystania z piekarnika

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

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

#### Oświetlenie piekarnika

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

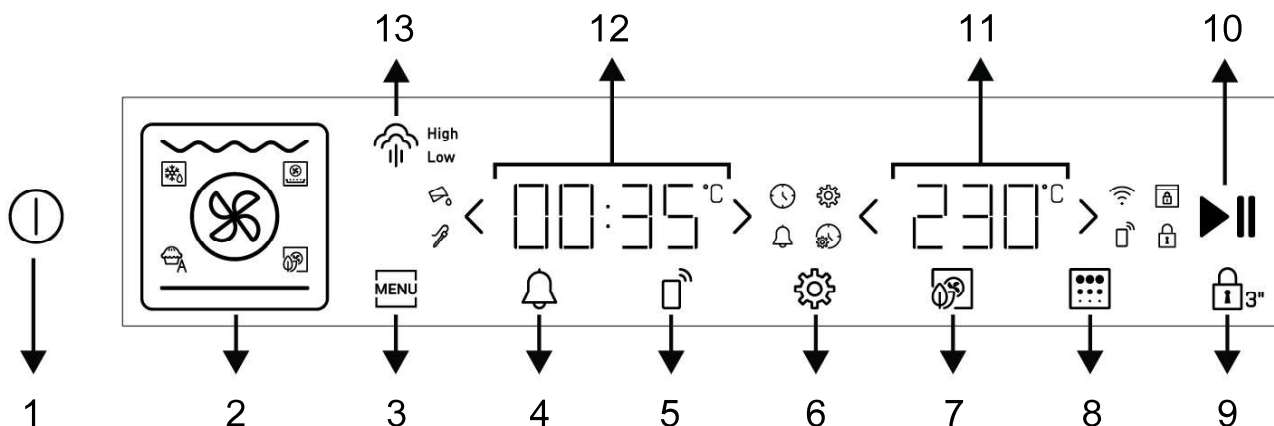
Jeśli drzwiczki urządzenia zostaną otwarte podczas pracy piekarnika lub są w pozycji zamkniętej, oświetlenie piekarnika włączy się automatycznie.

### 5.2 Obsługa panelu sterowania piekarnika

#### Ostrzeżenia ogólne dotyczące panelu sterowania

- Maksymalny czas, jaki można ustawić na zakończenie procesu gotowania, to 5:59 godzin. W funkcji utrzymywania ciepła czas ten wynosi 23:59 godzin. W przypadku przerwy w dostawie prądu, ustawiony czas gotowania i gotowania zostanie anulowany.
- Podczas dokonywania regulacji na wyświetlaczu odpowiednie symbole. Aby zapisać zmiany, dotknij odpowiedniego w opisie lub poczekaj chwilę.
- Jeśli czas gotowania jest ustawiony w momencie rozpoczęcia gotowania, pozostały czas jest pokazany na wyświetlaczu. Jeśli czas gotowania nie jest ustawiony, czas, który upłynął, jest pokazany na wyświetlaczu. W niektórych funkcjach pracy ustawione jest szybkie nagrzewanie wstępne. Czas, który upłynął, lub czasy pieczenia zaczynają pojawiać się na wyświetlaczu, gdy szybkie nagrzewanie zostanie zakończone, a temperatura wewnętrzna piekarnika osiągnie ustawioną temperaturę.

#### Jednostka sterująca



- 1 Przycisk włączania/wyłączania
- 3 Klawisz menu
- 5 Przycisk pilota
- 7 Przycisk ogrzewania wentylatorem Eco
- 9 Symbol blokady przycisków
- 11 Obszar wskaźnika temperatury

### 13 Przycisk pary

- > Przycisk zwiększania
- < Przycisk zmniejszania
- Symbol czasu pieczenia
- Symbol alarmu
- Symbol ustawień
- Symbol pory dnia
- Symbol włączonej blokady
- Symbol temperatury
- Symbol Wi-Fi \*
- Symbol sondy temperatury \*
- Symbol blokady drzwi \*
- Symbol pilota \*
- Low Symbol niskiego poziomu pary \*
- High Symbol wysokiego poziomu pary \*

Dodaj symbol ostrzegawczy dotyczący wody \*

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

### Włączanie piekarnika

Włącz piekarnik, dotykając ①. Pojawi się pierwszy ekran powitalny.

Jeśli na tym wyświetlaczu nie zostaną wprowadzone żadne ustawienia dotyczące piekarnika, piekarnik wyłączy się po pewnym czasie, a na wyświetlaczu pojawi się godzina.

### Wyłączanie piekarnika

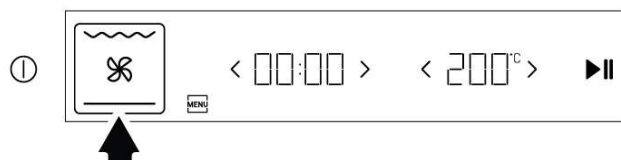
Wyłącz piekarnik, dotykając ①. Na wyświetlaczu pojawi się godzina.

- 2 Wyświetlanie funkcji
- 4 Przycisk alarmu
- 6 Przycisk ustawień
- 8 Klucz do czyszczenia parowego
- 10 Przycisk uruchamiania/zatrzymywania pieczenia
- 12 Obszar wskaźnika czasu/ czasu trwania

### Ręczne gotowanie poprzez wybór temperatury i funkcji pracy piekarnika

Możesz gotować jedzenie, sterując nim ręcznie (pod własną kontrolą) bez ustawiania czasu gotowania, wybierając temperaturę i funkcję operacyjną specyficzną dla Twojego posiłku.

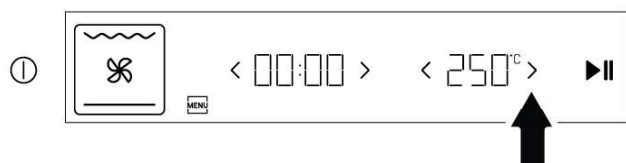
1. Włącz piekarnik, dotykając ①.
2. Utwórz funkcję operacyjną zgodnie z grzejnikami, które chcesz obsługiwać, za pomocą wyświetlacza funkcji. Szczegółowe informacje na temat tworzenia funkcji operacyjnej można znaleźć w sekcji Funkcje obsługi piekarnika [► 59].



Aby gotować w funkcji Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO, nie można dokonać wyboru za pomocą wyświetlacza funkcji. Aby aktywować funkcję Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO, aktywuj dolne, dotykając . Wybierz tę funkcję operacyjną, dotykając . Możesz ustawić temperaturę i czas, jak w poniższych krokach.

3. Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, kolor zielony na wyświetlaczu „Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO” zmieni się na „biały”.

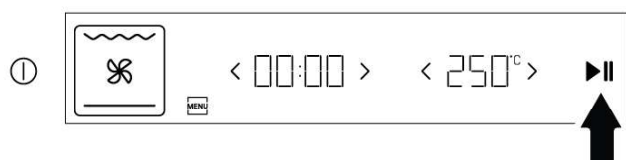
4. Na wyświetlaczu pojawi się wstępnie zdefiniowana temperatura dla utworzonej funkcji operacyjnej. Aby zmienić tę temperaturę, dotknij < / > w obszarze wyświetlania temperatury.



**i** / w obszarze wyświetlania zegara/ czasu i obszaru wyświetlania temperatury będą aktywowane i widoczne po zbliżeniu ręki do ekranu.

**i** W przypadku zmiany funkcji pracy po zmianie wstępnie zdefiniowanej temperatury dla funkcji roboczych, na wyświetlaczu pojawi się ostatnio ustawiona temperatura. Jeśli jednak ustawiona temperatura nie mieści się w zakresie temperatur wybranej funkcji operacyjnej, pojawi się zalecana temperatura dla tej funkcji operacyjnej.

5. Po ustawieniu funkcji roboczej i temperatury dotknij przycisku ▶||, aby rozpocząć gotowanie.



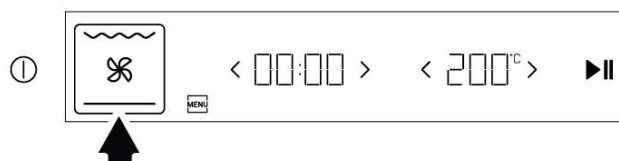
⇒ Twój piekarnik zaczyna działać natychmiast w funkcji, którą utworzyłeś i w ustawionej temperaturze. Szybkie nagrzewanie wstępne jest zdefiniowane w niektórych funkcjach operacyjnych. Podczas nagrzewania wstępnego na wyświetlaczu wyświetlana jest animacja. Po zakończeniu nagrzewania wstępnego, gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie ustawioną temperaturę, na ekranie wyświetlana jest krótka animacja i słychać krótki sygnał dźwiękowy. Po sygnale dźwiękowym na wyświetlaczu zaczyna pojawiać się upływający czas. Ponieważ ręczne gotowanie odbywa się bez ustawiania

czasu gotowania, piekarnik nie wyłącza się automatycznie. Musisz sam kontrolować gotowanie i wyłączyć piekarnik. Po zakończeniu gotowania dotknij ▶||, aby zakończyć gotowanie lub dotknij ①, aby całkowicie wyłączyć piekarnik.

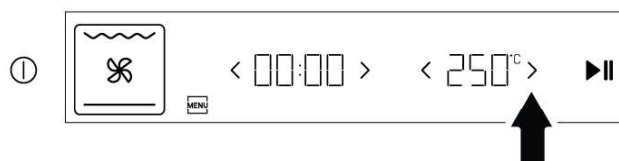
### Gotowanie poprzez regulację czasu gotowania;

Wybierając temperaturę i funkcję obsługi specyficzną dla Twojego posiłku i ustawiając czas pieczenia za pomocą jednostki sterującej, możesz sprawić, że piekarnik wyłączy się automatycznie po upływie czasu.

1. Włącz piekarnik, dotykając ①.
2. Utwórz funkcję operacyjną zgodnie z grzejnikami, które chcesz obsługiwać, za pomocą wyświetlacza funkcji. Szczegółowe informacje na temat tworzenia funkcji operacyjnej można znaleźć w sekcji Funkcje obsługi piekarnika [▶ 59].



3. Na wyświetlaczu pojawi się wstępnie zdefiniowana temperatura dla utworzonej funkcji operacyjnej. Aby zmienić tę temperaturę, dotknij < / > w obszarze wyświetlania temperatury.



**i** / w obszarze wyświetlania zegara/ czasu i obszaru wyświetlania temperatury będą aktywowane i widoczne po zbliżeniu ręki do ekranu.



W przypadku zmiany funkcji pracy po zmianie wstępnie zdefiniowanej temperatury dla funkcji roboczych, na wyświetlaczu pojawi się ostatnio ustawiona temperatura. Jeśli jednak ustawiona temperatura nie mieści się w zakresie temperatur wybranej funkcji operacyjnej, pojawi się zalecana temperatura dla tej funkcji operacyjnej.

4. Dotknij </> w obszarze wyświetlania zegara/czasu, aby ustawić czas gotowania.

⇒ Na wyświetlaczu pojawi się symbol ⌚.



Aby szybko ustawić czas gotowania, po ustawieniu funkcji pracy i temperatury, można aktywować czas gotowania jako 30 minut, dotykając przycisku > w obszarze wyświetlania zegara/czasu i zmienić czas za pomocą </>.



Czas gotowania wydłuża się o 1 minutę w pierwszych 15 minutach i o 5 minut po 15 minutach.

5. Po ustawieniu funkcji roboczej, temperatury i czasu gotowania dotknij ►|| aby rozpocząć gotowanie.



6. Twój piekarnik natychmiast zacznie działać z utworzoną przez Ciebie funkcją i ustawioną temperaturą. Niektóre funkcje operacyjne mają funkcję szybkiego nagrzewania. Podczas nagrzewania wstępnego na wyświetlaczu wyświetlana jest animacja. Po zakończeniu nagrzewania wstępnego, gdy temperatura

wewnątrz piekarnika osiągnie ustawioną temperaturę, na wyświetlaczu wyświetlana jest krótka animacja i rozlega się krótki sygnał dźwiękowy. Po sygnale dźwiękowym na wyświetlaczu zaczyna się odliczanie czasu gotowania. Po zakończeniu ustawionego czasu gotowania na wyświetlaczu pojawia się komunikat "End", rozlega się dźwiękowy sygnał ostrzegawczy, a gotowanie zostaje przerwane.

7. Sygnał dźwiękowy będzie brzmiał przez dwie minuty. Jeśli ►|| zostanie dotknięty, gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się tekst "End", piekarnik będzie działał przez czas nieokreślony. Dotknięcie ⌚ spowoduje wyłączenie piekarnika. Jeśli zostanie dotknięty jakikolwiek inny niż te, sygnał dźwiękowy zostanie zatrzymany.

### 5.3 Gotowanie na parze

Piekarnik jest wyposażony w funkcję pieczenia na parze. Lepsze rezultaty pieczenia uzyskuje się dzięki wspomaganie parowym. Funkcja wspomaganie parowego zapewnia jaśniejszą powierzchnię wypieków, bardziej chrupiącą skórę i większą objętość. Ponadto wspomaganie parowe zmniejsza utratę wilgoci z żywności, takiej jak mięso, i sprawia, że podczas pogotowania staje się bardziej soczyste w środku 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 pieczenia potraw mięsnych (takich jak duże kawałki mięsa, cały kurczak). Funkcja może być uzależniona od pieczonej żywności. W tym celu zapoznaj się z tabelą pieczenia.

#### Ostrzeżenia ogólne

- Podczas gotowania nie wlewaj do zbiornika wody więcej niż poziom „max”.

- Skropliny powstające na drzwiczkach piekarnika po pieczeniu na parze mogą kapać po ich otwarciu. Po otwarciu drzwiczek piekarnika, wytrzyj skropliny.
- Podczas otwierania drzwiczek piekarnika trzymaj się z daleka, ponieważ para i ciepło mogą ułatwiać się podczas i po zakończeniu pieczenia na parze. Para może poparzyć ręce, twarz i/lub oczy.
- 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.
- Jeśli produkt jest wyposażony w sondę do mięsa, upewnij się, że osłona sondy do mięsa jest zamknięta przed gotowaniem ze wspomaganiem parowym. W przeciwnym razie z gniazda sondy do mięsa może wydobywać się para.

#### 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 **High** lub **Low**, 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 **High**. 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 gotowania przy użyciu wspomaganie parowego dźwięk pracy pompy z piekarnika jest normalny, zwłaszcza gdy pozostała poziom wody w zbiorniku jest niewielki.

#### 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 pieczenia na parze.

Zobacz także

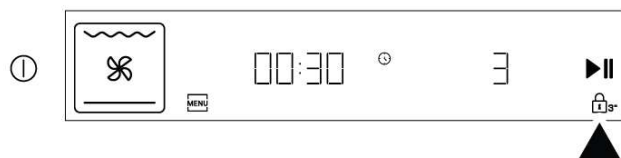
2 Funkcje obsługi piekarnika [ } 59]

## 5.4 Ustawienia

### Aktywacja blokady

Korzystając z funkcji blokady, możesz zapobiec ingerencji w jednostkę sterującą podczas gotowania. Nie można wykonać blokady, gdy gotowanie nie jest w toku.

1. Podczas pieczenia w piekarniku dotknij przycisku , który pojawi się na wyświetlaczu.



⇒ Obszar wyświetlania temperatury pokazuje odliczanie 3-2-1. Po zakończeniu odliczania aktywowana jest blokada, a na wyświetlaczu pojawia się symbol .



Gdy blokada jest aktywna, nie można używać innych na jednostce sterującej z wyjątkiem ①.

### Dezaktywacja blokady

1. Dotknij przycisku  na wyświetlaczu.
2. Dotykaj , aż symbol  zniknie z wyświetlacza.

⇒ Symbol  znika z wyświetlacza, a blokada zostaje wyłączona.

## Ustawianie alarmu

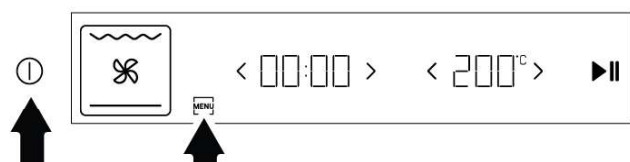
Możesz również użyć jednostki sterującej produktu do wszelkich celów ostrzegawczych lub przypominających innych niż gotowanie.

Budzik nie ma wpływu na działanie piekarnika. Służy do celów ostrzegawczych. Na przykład możesz użyć budzika, gdy chcesz obrócić jedzenie w piekarniku o określonej godzinie. Gdy tylko ustawiona godzina dobiegnie końca, zegar wyda ostrzeżenie dźwiękowe.

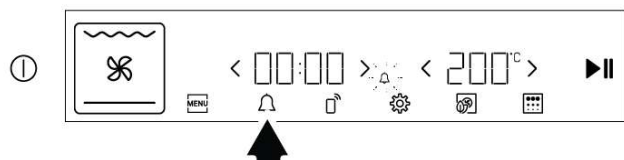


Maksymalny czas trwania alarmu może wynosić 23 godziny i 59 minut.

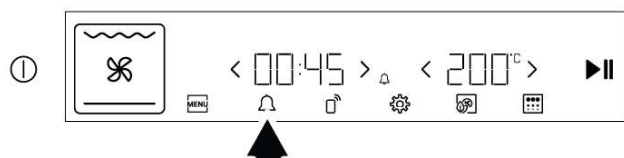
1. Włącz piekarnik, dotykając ①.
2. Aktywuj dolne, dotykając MENU.



3. Dotknij , aby ustawić godzinę alarmu.  
⇒ Na wyświetlaczu zacznie migać symbol 🔔.



4. Ustaw godzinę alarmu, dotykając < / > w obszarze wyświetlania czasu/czasu. Ponownie dotknij , aby potwierdzić ustawienie.



⇒ Godzina alarmu jest ustawiona, a symbol 🔔 świeci się stale na wyświetlaczu. Musisz ponownie dotknąć , aby zobaczyć pozostały czas alarmu.

5. Po zakończeniu okresu alarmu symbol 🔔 zaczyna migać i słysząc sygnał dźwiękowy.

## Wyłączanie alarmu

1. Pod koniec czasu alarmu sygnał dźwiękowy będzie brzmiał przez dwie minuty. Dotknij dowolnego, aby zatrzymać sygnał dźwiękowy.

⇒ Sygnał dźwiękowy jest wyciszony.

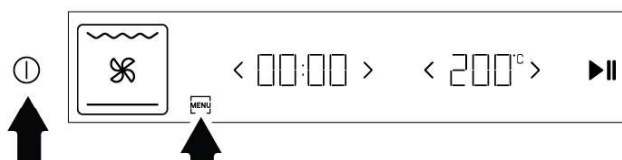
### Jeśli chcesz anulować alarm;

1. Dotknij , aby zresetować godzinę alarmu. Dotykaj < , aż na wyświetlaczu pojawi się "00:00".

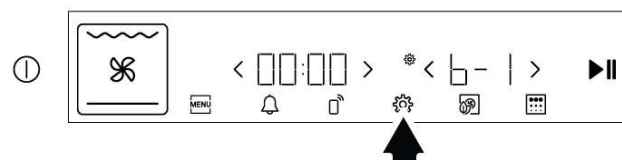
### Regulacja głośności

Możesz regulować głośność jednostki sterującej. Aby dokonać tej regulacji, piekarnik nie może się gotować.

1. Włącz piekarnik, dotykając ①.
2. Aktywuj dolne, dotykając MENU.



3. Dotykaj ⚙️, aż na wyświetlaczu pojawi się b-1, b-2 lub b-3.



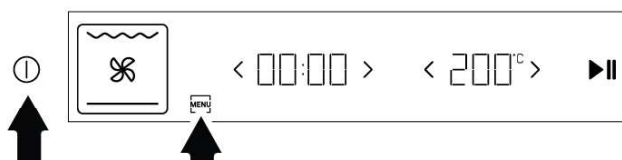
⇒ Na wyświetlaczu symbol ⚙️.

4. Dostosuj żądany ton, dotykając < / > w obszarze wyświetlania temperatury.
5. Potwierdź ustawienie, dotykając MENU lub dotknij ⚙️, aby przejść do następnego ustawienia.

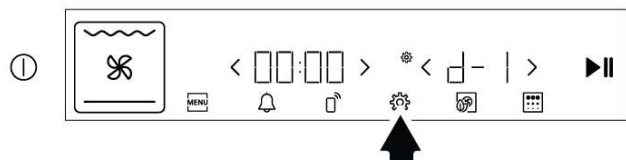
### Regulacja jasności wyświetlacza

Możesz dostosować jasność wyświetlacza jednostki sterującej. Aby dokonać tej regulacji, piekarnik nie może być w trybie pieczenia.

1. Włącz piekarnik, dotykając ①.
2. Aktywuj dolne, dotykając MENU.



3. Naciskaj , aż na wyświetlaczu pojawi się **d-1**, **d-2** lub **d-3**.



⇒ Na wyświetlaczu symbol .

4. Dostosuj żadaną jasność, dotykając **<** / **>** w obszarze wyświetlania temperatury. (**d-1**, **d-2**, **d-3**)
5. Potwierdź ustawienie, dotykając  lub dotknij , aby przejść do następnego ustawienia.

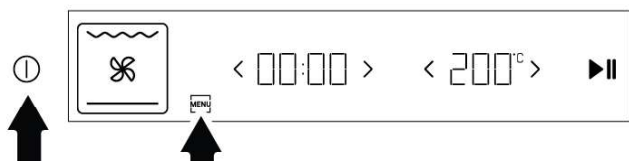
### Podłączenie piekarnika do sieci bezprzewodowej i wprowadzenie do aplikacji „HomeWhiz”

Podłącz swój piekarnik do sieci bezprzewodowej za pomocą urządzenia inteligentnego, możesz to sprawdzić za pomocą aplikacji „HomeWhiz”. Aby to zrobić, najpierw zainstaluj aplikację „HomeWhiz” na swoim urządzeniu inteligentnym. Aplikacja „HomeWhiz” jest dostępna na mobilne systemy operacyjne IOS i Android.

 Po pobraniu aplikacji „HomeWhiz” musisz stworzyć własny dom, postępując zgodnie z instrukcjami aplikacji.

 Możesz podłączyć piekarnik do sieci bezprzewodowej i włączyć zdalne sterowanie, postępując zgodnie z instrukcjami podanymi w aplikacji.

1. Włącz piekarnik, dotykając .
2. Aktywuj dolne, dotykając .



3. Dotknij jednocześnie  i  przez około 3 sekundy.

⇒ Gdy piekarnik przejdzie w tryb konfiguracji, na wyświetlaczu temperatury pojawi się odliczanie 3-2-1, a na wyświetlaczu zacznie migać symbol .

4. Otwórz aplikację „HomeWhiz”, którą masz zainstalowaną na swoim urządzeniu inteligentnym. Po stworzeniu własnego domu wybierz piekarnik w sekcji Produkty kuchenne, wprowadź numer katalogowy swojego produktu w aplikacji i postępuj zgodnie z instrukcjami na aplikacji.

 Numer katalogowy produktu to numer zaczynający się od „77...” znajdujący się na dole przedniej okładki instrukcji.

5. Zakończ wprowadzanie piekarnika do aplikacji, postępując zgodnie z instrukcjami aplikacji.

⇒ Po nawiązaniu połączenia symbol  będzie świecił w sposób ciągły.

### Aktywacja pilota zdalnego sterowania piekarnikiem

Po wprowadzeniu go do aplikacji „HomeWhiz” zdalne sterowanie piekarnikiem można wykonać:

1. Gdy na wyświetlaczu widoczny jest symbol , dotknij raz .

⇒ Na wyświetlaczu pojawia się symbol  wraz z symbolem .

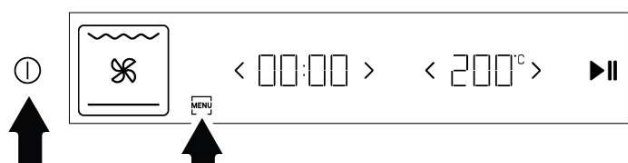
 Jeśli symbol  nie jest widoczny na ekranie, dotknij , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .

 Jeśli na wyświetlaczu pojawia się symbol , ale po dotknięciu  słychać sygnał błędu, a symbol  nie pojawia się na wyświetlaczu lub symbol , sprawdź połączenie internetowe, do którego podłączyłeś produkt. Jeśli połączenie internetowe jest dobre, a problem nadal występuje, powtórz kroki instalacji.

## Kasowanie dopasowania piekarnika podłączonego do „HomeWhiz”

Po dodaniu produktu do aplikacji „HomeWhiz” informacje o produkcie będą zgodne z kontem użytkownika, którego użyłeś dla „HomeWhiz”. Aby usunąć mecz w przypadku utraty dostępu do konta, z którego korzystasz w aplikacji lub z innych powodów, należy wykonać następujące kroki.

1. Włącz piekarnik, dotykając ①.
2. Aktywuj dolne, dotykając .



3. Dotknij  i ① przez około 5 sekund.

⇒ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie od 5.

4. Po zakończeniu odliczania na wyświetlaczu pojawi się animacja usuwania meczu.
5. Gdy proces usuwania parowania zostanie zakończony bez żadnych problemów, usłyszysz dźwięk ostrzegawczy i piekarnik uruchomi się ponownie.



Jeśli podczas procesu usuwania dopasowania wystąpi problem i nie będzie można go zakończyć, usłyszysz dźwięk błędu.

6. Po zakończeniu procesu dopasowywania usuń ponownie produkt, który możesz wprowadzić do swojego konta „HomeWhiz”.

### Zgodność z normami i informacje dotyczące badań / deklaracja zgodności UE

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                       | Etapy rozwoju, produkcji i sprzedaży urządzenia są prowadzone zgodnie z zasadami bezpieczeństwa określonymi we wszystkich właściwych przepisach prawnych Unii Europejskiej. |
| <b>Zakres częstotliwości</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                            | : 2,4 Ghz                                                                                                                                                                   |
| <b>Maksymalna moc transmisji</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                        | : maks. 100 mW                                                                                                                                                              |
| <b>Deklaracja zgodności CE</b><br>Niniejszym Arçelik A.Ş. oświadcza, że urządzenie jest zgodne z dyrektywą 2014/53/UE. Szczegółową deklarację zgodności RED można znaleźć pod adresem <a href="https://support.beko.com">support.beko.com</a> wraz z dodatkowymi dokumentami na stronie produktu dla danego urządzenia. |                                                                                                                                                                             |

Zdefiniowany okres wsparcia aktualizacji oprogramowania związanego z cyberbezpieczeństwem dla produktu jest okresem

gwarancji produktu. Po tym okresie aktualizacje oprogramowania związanego z cyberbezpieczeństwem nie są gwarantowane.

## 6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia

W tej sekcji znajdziesz wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia potraw. Ponadto w tej sekcji opisano niektóre produkty spożywcze przetestowane, jako producenci, i najbardziej odpowiednie ustawienia dla tych produktów spożywczych. Wskazane są również odpowiednie ustawienia piekarnika i akcesoria.

### 6.1 Ogólne ostrzeżenia dotyczące pieczenia w piekarniku

- Podczas otwierania drzwiczek piekarnika w trakcie lub po zakończeniu pieczenia może pojawić się gorąca para. Para może poparzyć ręce, twarz i/lub oczy. Podczas otwierania drzwiczek piekarnika należy trzymać się z daleka.

- Ze względu na różnicę temperatur intensywna para wodna wytwarzana podczas pieczenia może tworzyć krople wody skroplonej na wewnętrznej i zewnętrznej stronie piekarnika oraz na górnych częściach mebli. Jest to normalne zjawisko.
- Podane wartości temperatury i czasu pieczenia potraw mogą się różnić w zależności od przepisu i ilości. Z tego powodu wartości te są podane w przybliżeniu.
- Przed rozpoczęciem pieczenia należy wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria. Akcesoria, które pozostaną w piekarniku, mogą utrudnić prawidłowe pieczenie.
- W przypadku potraw, które będą pieczone według własnego przepisu, można odwoływać się do podobnych dań podanych w tabelach.
- Korzystanie z dostarczonych akcesoriów zapewnia najlepszą wydajność gotowania. Należy przestrzegać ostrzeżeń i informacji dostarczonych przez producenta dla zewnętrznych naczyń kuchennych, które będą używane.
- Wyciąć papier tłuszczoodporny na tłuszcz, który będzie używany podczas pieczenia, o rozmiarach odpowiednich do foremki. Papier tłuszczoodporny, który wystaje z foremki, może stwarzać ryzyko poparzenia i wpływać na jakość pieczenia. Należy użyć papieru tłuszczoodpornego odpowiedniego do danej temperatury.
- Aby uzyskać dobre wyniki pieczenia, należy umieścić potrawy na zalecanej, właściwej półce. Nie należy zmieniać położenia półki podczas pieczenia.
- Jeśli w tabeli gotowania zalecane jest wstępne podgrzewanie, należy pamiętać o włożeniu potrawy do piekarnika po wstępnym podgrzaniu.
- Jeśli zamierzasz piec stawiając naczynie na ruszcie, umieść ją na środku, a nie w pobliżu tylnej ściany.
- Wszystkie składniki użyte do wyrobu ciasta powinny być świeże i w temperaturze pokojowej.
- Pieczenie może się różnić w zależności od ilości potraw i wielkości naczyń.
- Formy metalowe, ceramiczne i szklane wydłużają czas pieczenia, a dolne powierzchnie wyrobów cukierniczych nie przyrumieniają się równomiernie.
- Jeśli używasz papieru do pieczenia, na dolnej powierzchni potrawy można zaobserwować lekkie zrumienienie. W takiej sytuacji może być konieczne wydłużenie czasu pieczenia o około 10 minut.
- Wartości określone w tabelach są 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 zmniejsz temperaturę o 10°C.
- Jeśli górna część ciasta jest spalona, umieść je na dolnej półce, obniż temperaturę i zwiększ czas pieczenia.
- Jeśli wewnątrz ciasta jest dobrze upieczone, ale na zewnątrz jest lepkie, użyj mniej płynu, zmniejsz temperaturę i zwiększ czas pieczenia.

### **Wskazówki dotyczące ciast**

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o 10 °C i skróć czas pieczenia. Wysmaruj arkusz papieru do pieczenia w „sosie” składającym się z mleka, oleju, jajek i mieszanki jogurtowej.

## **6.1.1 Ciasta i wypieki**

### **Informacje ogólne**

- Zalecamy korzystanie z akcesoriów dołączonych do urządzenia w celu uzyskania dobrej wydajności pieczenia. Jeśli zamierzasz używać własnych foremek, wybierz ciemne, nieprzyswierające i odporne na ciepło naczynia.

- Jeśli ciasto powoli się piecze, upewnij się, że grubość przygotowanego ciasta nie przepętnia 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 cia-

sto równomierne się zarumieniło, spróbuj równomiernie rozprowadzić „sos” między arkuszami papieru a ciastem.

- Ciasto piec w temperaturze i pozycji podanej w tabeli. Jeśli spód nadal nie jest wystarczająco zrumieniony, umieść ciasto na dolnej półce do dalszego pieczenia.

## Tabela pieczenia w piekarniku ciast i wyrobów piekarniczych

### Sugestie dotyczące pieczenia na jednej tacy

| Żywność            | Akcesoria                                                                    | Funkcja operacyjna                             | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|---------------|------------------|-----------------------------|
| Ciasto na blasze   | Standardowa taca *                                                           | Górne i dolne ogrzewanie                       | 3             | 180              | 30 ... 45                   |
| Ciasto w formie    | Forma do ciasta na ruszcie drucianym **                                      | Ogrzewanie wentylatorem                        | 2             | 180              | 30 ... 40                   |
| Ciasteczka         | Standardowa taca *                                                           | Górne i dolne ogrzewanie                       | 3             | 160              | 25 ... 35                   |
| Ciasteczka         | Standardowa taca *                                                           | Ogrzewanie wentylatorem                        | 3             | 150              | 25 ... 35                   |
| Ciasta biszkoptowe | Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciśkiem na ruszcie drucianym ** | Górne i dolne ogrzewanie                       | 2             | 150              | 30 ... 40                   |
| Ciasta biszkoptowe | Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciśkiem na ruszcie drucianym ** | Ogrzewanie wentylatorem                        | 2             | 150              | 35 ... 45                   |
| Ciastko            | Taca do ciasta *                                                             | Górne i dolne ogrzewanie                       | 3             | 170              | 25 ... 40                   |
| Ciastko            | Taca do ciasta *                                                             | Ogrzewanie wentylatorem                        | 3             | 170              | 20 ... 30                   |
| Ciasto             | Standardowa taca *                                                           | Górne i dolne ogrzewanie                       | 2             | 200              | 30 ... 40                   |
| Ciasto             | Standardowa taca *                                                           | Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem | 2             | 180              | 35 ... 45                   |
| Bułka              | Standardowa taca *                                                           | Górne i dolne ogrzewanie                       | 2             | 200              | 20 ... 35                   |
| Bułka              | Standardowa taca *                                                           | Ogrzewanie wentylatorem                        | 3             | 180              | 20 ... 30                   |
| Chleb w całości    | Standardowa taca *                                                           | Górne i dolne ogrzewanie                       | 3             | 200              | 30 ... 45                   |
| Chleb w całości    | Standardowa taca *                                                           | Ogrzewanie wentylatorem                        | 3             | 200              | 30 ... 40                   |
| Lazania            | Prostokątna szklano-metalowa forma na ruszcie do grilla **                   | Górne i dolne ogrzewanie                       | 2 lub 3       | 200              | 30 ... 45                   |

| Żywność   | Akcesoria                                                              | Funkcja operacyjna       | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|-----------|------------------------------------------------------------------------|--------------------------|---------------|------------------|-----------------------------|
| Szarlotka | Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym ** | Górne i dolne ogrzewanie | 2             | 180              | 50 ... 70                   |
| Szarlotka | Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym ** | Ogrzewanie wentylatorem  | 3             | 170              | 50 ... 65                   |
| Pizza     | Standardowa taca *                                                     | Górne i dolne ogrzewanie | 3             | 280              | 5 ... 9                     |

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

\*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

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

### Sugestie dotyczące pieczenia na dwóch blachach

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

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

\*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

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

### Tabela pieczenia wraz z funkcjami "Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO"

- Nie należy zmieniać ustawienia temperatury po rozpoczęciu pieczenia w funkcji "Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO".
- Nie należy otwierać drzwiczek piekarnika podczas pieczenia w funkcji "Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO". Jeśli drzwiczki

nie zostaną otwarte, temperatura wewnętrzna jest optymalizowana w celu oszczędzania energii, a temperatura ta może różnić się od pokazanej na wyświetlaczu.

- W funkcji "Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO" nie należy przeprowadzać wstępnego nagrzewania.

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

\*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

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

## 6.1.2 Mięso, ryby i drób

### Przyciski grillowania

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

- Po upływie czasu pieczenia trzymaj mięso w piekarniku przez około 10 minut. Sok z mięsa lepiej rozprowadza się na smażonym mięsie i nie wypływa po rozkrojeniu.
- Rybę należy umieścić na średniej lub niskiej półce na talerzu żaroodpornym.
- Piecz zalecane potrawy według tabeli pieczenia na jednej blasze.

### Tabela pieczenia w piekarniku mięsa, ryb i drobiu

| Żywność                      | Akcesoria                                               | Funkcja operacyjna                             | Pozycja półki | Temperatura (°C)                | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|------------------------------|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------|---------------|---------------------------------|-----------------------------|
| Stek (cały)/Pieczeń (1 kg)   | Standardowa taca *                                      | Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem | 3             | 15 min. 250/max, po 180 ... 190 | 60 ... 80                   |
| Podudzie jagnięce (1,5-2 kg) | Standardowa taca *                                      | Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem | 3             | 170                             | 85 ... 110                  |
| Smażony kurczak (1,8-2 kg)   | Ruszt do grilla *<br>Umieść jedną tacę na dolnej półce. | Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem | 2             | 15 min. 250/max, po 190         | 60 ... 80                   |
| Smażony kurczak (1,8-2 kg)   | Ruszt do grilla *<br>Umieść jedną tacę na dolnej półce. | Funkcja 3D                                     | 2             | 15 min. 250/max, po 190         | 60 ... 80                   |
| Indyk (5,5 kg)               | Standardowa taca *                                      | Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem | 1             | 25 min. 250/max, po 180 ... 190 | 150 ... 210                 |

| Żywność        | Akcesoria                                               | Funkcja operacyjna                             | Pozycja półki | Temperatura (°C)                | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|----------------|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------|---------------|---------------------------------|-----------------------------|
| Indyk (5,5 kg) | Standardowa taca *                                      | Funkcja 3D                                     | 1             | 25 min. 250/max, po 180 ... 190 | 150 ... 210                 |
| Ryby           | Ruszt do grilla *<br>Umieść jedną tacę na dolnej półce. | Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem | 3             | 200                             | 20 ... 30                   |
| Ryby           | Ruszt do grilla *<br>Umieść jedną tacę na dolnej półce. | Funkcja 3D                                     | 3             | 200                             | 20 ... 30                   |

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

\*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

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

### 6.1.3 Grill

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

#### Ostrzeżenia ogólne

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

#### Tabela grillowania

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

#### 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 do żądanego poziomu. Jeśli pieczesz na ruszcie, umieść tacę na dolnej półce, aby zebrać tłuszcz. Taca piekarnika, która zostanie nasunięta, powinna być tak dobrana, aby obejmowała całą powierzchnię grilla. Taca ta może nie być dostarczona z urządzeniem. Wlej trochę wody na tacę, aby ułatwić czyszczenie.

| Żywność           | Akcesoria       | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|-------------------|-----------------|---------------|------------------|-----------------------------|
| Zapiekane warzywa | Ruszt do grilla | 4 - 5         | 220              | 20 ... 30                   |
| Tosty z chleba    | Ruszt do grilla | 4             | 250              | 1 ... 4                     |

Skip pre-heating after 5 minutes in grill position.

Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.

### 6.1.4 Gotowanie na parze

#### Informacje ogólne

- Gotowanie na parze można wykonać tylko przy użyciu funkcji gotowania na parze opisanych w instrukcji obsługi. Patrz rozdział „Funkcje obsługi piekarnika” [► 59], aby zapoznać się z funkcjami gotowania na parze.
- Jeśli w tabeli gotowania zalecane jest wstępne podgrzewanie, należy pamiętać o włożeniu potrawy do piekarnika po wstępnym podgrzaniu. Czas trwania podany w momencie dostarczania wody wskazuje na czas, jaki upłynął po wstępnym podgrzaniu.
- Tabela gotowania zawiera sprawdzone przez producenta zalecenia dotyczące gotowania. Możesz ustawić ilość wody, temperaturę, funkcję gotowania na parze i czas dla potraw, których nie ma w tabeli.
- Gotuj na parze przy użyciu jednej tacy.

#### Sugestie dotyczące pieczenia na jednej tacy

| Żywność                       | Akcesoria                                               | Pozycja półki | Funkcja operacyjna                             | Temperatura (°C)              | Ilość wody do użycia (ml) | Poziom pary | Czas pobierania wody (min.)**   | Czas pieczenia (min.) (ok.) | Przybliżona waga żywności (g) |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------|---------------|------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------------|-------------|---------------------------------|-----------------------------|-------------------------------|
| Chleb w całości               | Standardowa taca *                                      | 2             | Ogrzewanie wentylatorem                        | 180                           | 200                       | High        | przed rozpoczęciem podgrzewania | 30 ... 40                   | 820                           |
| Smażony kurczak (1,8-2 kg)    | Ruszt do grilla *<br>Umieść jedną tacę na dolnej półce. | 2             | Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem | 25 min.<br>250/max,<br>po 190 | max                       | High        | 25                              | 60 ... 70                   | 2000                          |
| Żeberka (pojedynczy kawałek)  | Standardowa taca *                                      | 3             | Funkcja 3D                                     | 180                           | max                       | High        | 15                              | 40 ... 55                   | 1000                          |
| Podudzie jagnięce z warzywami | Standardowa taca *                                      | 3             | Funkcja 3D                                     | 170                           | max+max***                | High        | po podgrzaniu (natychmiast)     | 80 ... 100                  | 2000                          |
| Bułka drożdżowa               | Standardowa taca *                                      | 3             | Ogrzewanie wentylatorem                        | 180                           | 150                       | Low         | przed rozpoczęciem podgrzewania | 20 ... 30                   | 1200                          |

| Żywność                                                                                                                                                                                                                                                                           | Akcesoria                                                                      | Pozycja półki | Funkcja operacyjna      | Temperatura (°C) | Ilość wody do użycia (ml) | Poziom pary | Czas pobierania wody (min.)**   | Czas pieczenia (min.) (ok.) | Przybliżona waga żywności (g) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------------|------------------|---------------------------|-------------|---------------------------------|-----------------------------|-------------------------------|
| Sernik                                                                                                                                                                                                                                                                            | Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciskiem na ruszcie drucianym **** | 3             | Ogrzewanie wentylatorem | 120              | 200                       | Low         | 30                              | 60 ... 70                   | 1450                          |
| Udko z kurczaka                                                                                                                                                                                                                                                                   | Standardowa taca *                                                             | 3             | Funkcja 3D              | 200              | 150                       | High        | po podgrzaniu (natychmiast)     | 20 ... 30                   | 800                           |
| Pieczone ziemniaki                                                                                                                                                                                                                                                                | Standardowa taca *                                                             | 3             | Funkcja 3D              | 190              | 100                       | Low         | 25                              | 45 ... 55                   | 500                           |
| Bułka hamburgera                                                                                                                                                                                                                                                                  | Standardowa taca *                                                             | 3             | Ogrzewanie wentylatorem | 180              | 200                       | High        | przed rozpoczęciem podgrzewania | 20 ... 30                   | 800                           |
| Łosoś z warzywami                                                                                                                                                                                                                                                                 | Standardowa taca *                                                             | 3             | Funkcja 3D              | 200              | 100                       | Low         | po podgrzaniu (natychmiast)     | 15 ... 25                   | 500                           |
| <p>* Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.</p> <p>** Wskazuje czas, który upłynął od podgrzewania.</p> <p>*** W połowie czasu gotowania dodaj wodę do poziomu „max”.</p> <p>**** Akcesoria te nie są dołączone do urządzenia. Są to akcesoria dostępne w handlu.</p> |                                                                                |               |                         |                  |                           |             |                                 |                             |                               |

### 6.1.5 Funkcja smażenia na płytce olej lub smażenie bezolejowe

W funkcji „Airfry” można wykonać smażenie na płytce oleju lub smażenie bezolejowe z użyciem gorącego powietrza w piekarniku.

#### Ogólne ostrzeżenia

- Proszę zapoznać się z tabelą zaleceń pieczenia dla funkcji „Airfry”.
- Użyj grilla do smażenia (Airfry) dostarczonych z produktem do tej funkcji.
- Aby uzyskać dobry efekt smażenia, umieść potrawy na grillu w taki sposób, aby nie zachodziły na siebie.

- Umieść blachę do pieczenia na dolnej półce, aby zbierał się w niej olej podczas smażenia. Umieść żaroodporny papier do pieczenia lub podobny materiał zalecany do użytku w piekarniku wewnątrz blachy.
- Jeśli blacha znajdująca się na dolnej półce nie jest używana, kapiący olej lub inne substancje z żywności mogą powodować silne dymienie, a nawet pojawienie się płomieni.
- Można użyć funkcji "Funkcja 3D", aby przyspieszyć czas nagrzewania wstępnego. Przełącz na funkcję "Airfry" po zakończeniu nagrzewania wstępnego.

## Stół do smażenia - "Airfry"

| Żywność                                    | Funkcja operacyjna | Pozycja półki | Temperatura (°C)       | Czas pieczenia (min.) (ok.) | Zalecana ilość           |
|--------------------------------------------|--------------------|---------------|------------------------|-----------------------------|--------------------------|
| Domowy ziemniak *                          | Airfry             | 3             | 220                    | 20 ... 40                   | 200-1000                 |
| Mrożony ziemniak **                        | Airfry             | 3             | 220                    | 15 ... 35                   | 200-1400                 |
| Udko z kurczaka / Skrzydło                 | Airfry             | 3             | 220                    | 20 ... 40                   | 500-1500                 |
| Pierś z kurczaka                           | Airfry             | 3             | 220                    | 30 ... 40                   | 200-700                  |
| Kurczak w całości                          | Airfry             | 3             | 15 min. 250/max po 190 | 60 ... 80                   | 1800-2000                |
| Mrożony nugget **                          | Airfry             | 3             | 220                    | 15 ... 25                   | 400-1000                 |
| Klopsik                                    | Airfry             | 3             | 220                    | 20 ... 30                   | 20-25 ilość              |
| Ryba w całości                             | Airfry             | 3             | 220                    | 15 ... 25                   | 2-5 ilość                |
| Mrożona chrupiąca ryba ** (Paluszki rybne) | Airfry             | 3             | 220                    | 15 ... 25                   | 500-1500                 |
| Mrożone ciasto **                          | Airfry             | 3             | 220                    | 25 ... 35                   | 200-800<br>(10-40 ilość) |
| Mrożona pizza **                           | Airfry             | 3             | 220                    | 10 ... 20                   | 2-4 ilość                |
| Kiełbasa                                   | Airfry             | 3             | 220                    | 15 ... 25                   | 10-20 ilość              |
| Mieszanka warzyw                           | Airfry             | 3             | 220                    | 20 ... 25                   | 400-1000                 |
| Bułeczka                                   | Airfry             | 3             | 220                    | 25 ... 35                   | 20-25 ilość              |
| Papryka faszerowana                        | Airfry             | 3             | 220                    | 25 ... 35                   | 20-25 ilość              |

\* Zanurz ziemniaki w wodzie na 30 minut, osusz je i dodaj ¼ do 1 łyżki oleju.

\*\* Rozgrzej.

### 6.1.5.1 Funkcja suszenia

Funkcja suszenia umożliwia konserwowanie i/lub suszenie produktów, w tym owoców, warzyw i ziół. Dzięki zastosowaniu termostatu i wentylatora na tylnej ścianie piekarnika do cyrkulacji optymalnie ogrzanego powietrza w całym piekarniku, funkcja ta delikatnie usuwa wilgoć.

- Użyj funkcji suszenia do suszenia produktów, w tym owoców, warzyw i ziół. Zaleca się suszenie w temperaturze od 50 do 70°C.

- Ilość wilgoci, zawartość cukru, rozmiar i grubość żywności oraz wilgotność otoczenia wpływają na szybkość wysychania żywności.
- Pokrój owoce i warzywa na kawałki o grubości 1-2 cm.
- Aby zachować kolor podczas suszenia, drzwiczki piekarnika muszą pozostać otwarte. Umieszczenie drewnianej łyżki w górnym rogu między drzwiczkami a piekarnikiem pomoże utrzymać drzwiczki otwarte. Upewnij się, że przedmiot nie dotyka uszczelki piekarnika.

| Żywność                      | Akcesoria      | Funkcja operacyjna | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|------------------------------|----------------|--------------------|---------------|------------------|-----------------------------|
| Jabłko                       | Grill (Airfry) | Airfry             | 3             | 50               | 300 ... 540                 |
| Plasterki pomarańczy, skórki | Grill (Airfry) | Airfry             | 3             | 50               | 300 ... 540                 |
| Cytryna                      | Grill (Airfry) | Airfry             | 3             | 50               | 300 ... 540                 |
| Pigwa                        | Grill (Airfry) | Airfry             | 3             | 50               | 300 ... 540                 |
| Zioła                        | Grill (Airfry) | Airfry             | 3             | 50               | 240 ... 420                 |

## 6.1.6 Test żywności

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

PL

### Tabela pieczenia posiłków testowych

#### Sugestie dotyczące pieczenia na jednej tacy

| Żywność                       | Akcesoria                                                                    | Funkcja operacyjna       | Pozycja półki                                                            | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------|
| Kruche ciasteczka (herbatnik) | Standardowa taca *                                                           | Górne i dolne ogrzewanie | 3                                                                        | 140              | 20 ... 30                   |
| Kruche ciasteczka (herbatnik) | Standardowa taca *                                                           | Ogrzewanie wentylatorem  | W modelach z półkami drucianymi :3<br>W modelach bez półek drucianych :2 | 140              | 15 ... 25                   |
| Ciasteczka                    | Standardowa taca *                                                           | Górne i dolne ogrzewanie | 3                                                                        | 160              | 25 ... 35                   |
| Ciasteczka                    | Standardowa taca *                                                           | Ogrzewanie wentylatorem  | 3                                                                        | 150              | 25 ... 35                   |
| Ciasta biszkoptowe            | Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciskiem na ruszcie drucianym ** | Górne i dolne ogrzewanie | 2                                                                        | 150              | 30 ... 40                   |
| Ciasta biszkoptowe            | Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciskiem na ruszcie drucianym ** | Ogrzewanie wentylatorem  | 2                                                                        | 150              | 35 ... 45                   |
| Szarlotka                     | Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **       | Górne i dolne ogrzewanie | 2                                                                        | 180              | 50 ... 70                   |
| Szarlotka                     | Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **       | Ogrzewanie wentylatorem  | 3                                                                        | 170              | 50 ... 65                   |

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

\*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

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

## Sugestie dotyczące pieczenia na dwóch blachach

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

PL

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

\*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

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

## Grill

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

Zaleca się nagrzewanie piekarnika przez 5 minut dla wszystkich potraw z grilla.  
Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.

## 7 Czyszczenie i konserwacja

### 7.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

#### Ostrzeżenia ogólne

- Przed czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie nakładaj detergentu bezpośrednio na gorące powierzchnie. Może to spowodować trwałe plamy.
- Po każdym użyciu urządzenie powinno być dokładnie wyczyszczone i wysuszone. W ten sposób można łatwo usunąć resztki jedzenia i zapobiec ich przypaleniu podczas późniejszego użycia urządzenia. W ten sposób wydłuża się okres eksploatacji urządzenia i zmniejsza ilość często występujących problemów.
- Do czyszczenia nie używaj środków do czyszczenia parą.
- Niektóre detergenty lub środki czyszczące powodują uszkodzenie powierzchni. Nieodpowiednie środki czyszczące to: wybielacze, środki czyszczące zawierające amoniak, kwas lub chlorek, środki do

- czyszczenia parą wodną, środki do usuwania kamienia, środki do usuwania plam i rdzy, środki czyszczące o właściwościach ściernych (środki czyszczące w kremie, proszek do szorowania, krem do szorowania, druciak ścierny i drapiący, druty, gąbki, ściereczki czyszczące zawierające brud i pozostałości środka czyszczącego).
- Do czyszczenia po każdym użyciu nie są potrzebne żadne specjalne środki czyszczące. Urządzenie należy czyścić płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i osuszyć suchą szmatką.
- Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywności podczas gotowania.
- Nie myj żadnego elementu urządzenia w zmywarce, chyba że w instrukcji obsługi określono inaczej.

## Inox - powierzchnie nierdzewne

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

## Powierzchnie emaliowane

- Piekarnik musi ostygnąć przed czyszczeniem strefy pieczenia. Czyszczenie na gorących powierzchniach stwarza zarówno zagrożenie pożarowe, jak i uszkadza powierzchnię emalii.
- Po każdym użyciu umyj emaliowane powierzchnie płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i wysusz suchą szmatką.
- W przypadku uporczywych plam można użyć środka do czyszczenia piekarników i grilla zalecanego na stronie internetowej marki produktu oraz nierysującej czystki drucianego. Nie używaj zewnętrznego środka do czyszczenia piekarników.

## Powierzchnie katalityczne

- Ściany boczne płyty kuchennej mogą być pokryte emaliowanymi lub katalitycznymi ścianami. Zależy od modelu.

- Katalityczne ściany mają lekką matową i porowatą powierzchnię. Katalityczne ściany piekarnika nie powinny być czyszczone.
- Powierzchnie katalityczne pochłaniają olej dzięki porowatej strukturze i zaczynają świecić, gdy powierzchnia jest nasyczona olejem, w takim przypadku zaleca się wymianę części.

## Szklana powierzchnia

- Do czyszczenia powierzchni szklanych nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych materiałów czyszczących. Mogą uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Wyczyść urządzenie używając detergentu do mycia naczyń, ciepłej wody i ściereczki z mikrofibry przeznaczonej do powierzchni szklanych, a następnie osusz je suchą ściereczką z mikrofibry.
- Jeśli po czyszczeniu pozostaną resztki detergentu, przetrzyj je zimną wodą i osusz czystą i suchą ściereczką z mikrofibry. Resztki detergentu mogą następnym razem uszkodzić szklaną powierzchnię.
- W żadnym wypadku zaschniętej pozostałości na powierzchni szkła nie należy czyścić ząbkowanymi nożami, drutem lub podobnymi narzędziami do drapania.
- Plamy wapniowe (żółte plamy) można usunąć z powierzchni szkła za pomocą środka do usuwania kamienia, takiego jak ocet lub sok z cytryny.
- Jeśli powierzchnia jest mocno zabrudzona, nanieś na plamę środek czyszczący gąbką i długo odczekaj, aż zadziała. Następnie wyczyść szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.
- Przebarwienia i plamy na szklanej powierzchni są normalne i nie są uznawane za wady.

## Części z tworzyw sztucznych i malowane powierzchnie

- Plastikowe części i pomalowane powierzchnie należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.

- Nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych środków czyszczących. Mogą uszkodzić powierzchnię.
- Upewnij się, że połączenia elementów wyrobu nie są zawilgocone i pokryte detergentem. W przeciwnym razie na tych połączeniach może wystąpić korozja.

## 7.2 Czyszczenie akcesoriów

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

### Czyszczenie (Airfry) grilla

Kosz grilla nadaje się do mycia w zmywarce. Zaleca się intensywne mycie kosza w dolnej części zmywarki. Druciana rama, do której wkładany jest kosz, nie nadaje się do mycia w zmywarce. Ramę drucianą umyj płynem do mycia naczyń pod ciepłą wodą za pomocą miękkiej ściereczki lub gąbki, a następnie osusz ją suchą ściereczką.

Po użyciu Airfry możesz użyć funkcji łatwego czyszczenia za pomocą pary, jeśli jest dostępna, aby z łatwością usunąć rozpryski oleju wewnątrz urządzenia.

## 7.3 Czyszczenie panelu sterowania

- Podczas czyszczenia paneli z pokrętłami należy przetrzeć panel i pokrętła wilgotną, miękką ściereczką, a następnie wytrzeć do sucha. Nie należy zdejmować pokręteł i uszczerek znajdujących się pod spodem w celu wyczyszczenia panelu. Panel sterujący i pokrętła mogą ulec uszkodzeniu.
- Podczas czyszczenia paneli inox z pokrętłami nie należy używać środków czyszczących inox wokół pokręteł. Wskaźniki wokół pokręteł mogą zostać wymazane.
- Dotykowe panele sterowania należy wyczyścić wilgotną miękką szmatką i osuszyć suchą szmatką. Jeśli urządzenie ma funkcję blokady przycisków należy ustawić blokadę przed rozpoczęciem czyszczenia panelu sterowania. W przeciwnym razie na przyciskach może wystąpić nieprawidłowe wykrycie.

## 7.4 Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia)

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

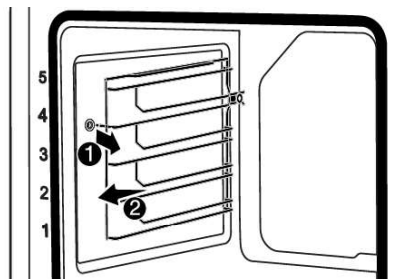
### Czyszczenie bocznych ścian piekarnika

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

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

### Aby wyjąć boczne półki druciane:

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



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

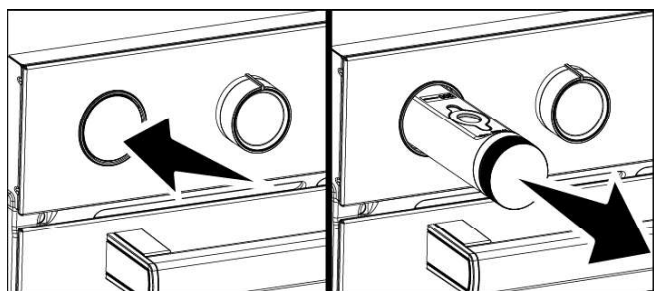
## 7.5 Czyszczenie parą

Pozwala to z łatwością usunąć brud (nie pozostający na długo), który jest zmiękczaony przez parę wewnątrz piekarnika oraz przez kropelki wody skondensowane na wewnętrznych powierzchniach piekarnika.

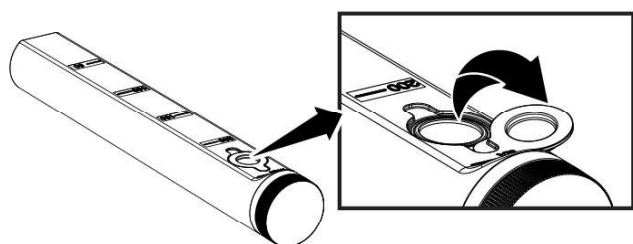
### Ostrzeżenia ogólne

- 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 zostaną otwarte drzwi, 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 na panelu sterowania piekarnika. Wyjmij zbiornik na wodę.

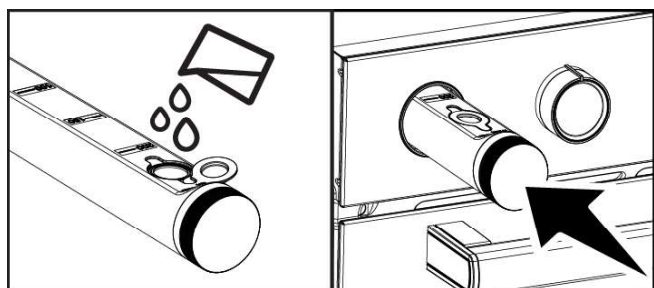


3. Otwórz plastikową zatyczkę na zbiorniku na wodę, jak pokazano poniżej.



**i** Nie używać wody destylowanej lub filtrowanej. Należy używać wyłącznie przegotowanej wody. Nie używać łatwopalnych, alkoholowych lub innych stałych roztworów zamiast wody.

4. Napełnij zbiornik 200 ml wody i umieść plastikową nakrętkę na zbiorniku na wodę na swoim miejscu.



5. Pod koniec czasu na wyświetlaczu pojawi się „00:00”.
6. Otwórz drzwi i wytrzyj wewnątrz piekarnika wilgotną gąbką lub ściereczką.
7. W przypadku uporczywych zabrudzeń urządzenie należy czyścić płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i osuszyć suchą szmatką.



W funkcji czyszczenia parą oczekuje się, że woda na dnie piekarnika odparuje i skropi się po wewnętrznej stronie piekarnika i na drzwiach piekarnika, aby zmiękczyć lekkie zabrudzenia powstałe w piekarniku. Skropliny powstające na drzwiach piekarnika mogą skapywać po otwarciu drzwiczek piekarnika. Po otwarciu drzwiczek piekarnika, wytrzyj skropliny.

8. **( Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.)** Po kondensacji wewnątrz piekarnika w kanale basenu pod piekarnikiem może pojawić się kałuża lub wilgoć. Po użyciu wytrzyj kanał basenu wilgotną szmatką i wysusz.



## 7.6 Czyszczenie drzwiczek piekarnika

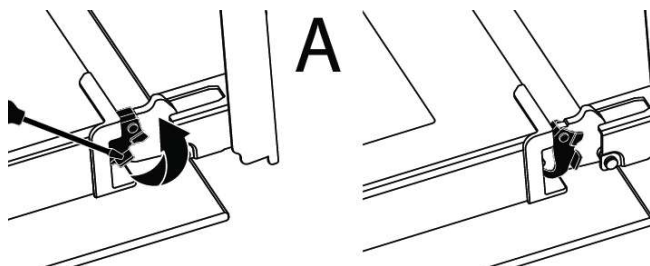
Możesz zdjąć drzwi piekarnika i szyby, aby je wyczyścić. Jak zdemontować drzwi i okna, opisano w rozdziałach „Zdejmowanie drzwi piekarnika” i „Zdejmowanie wewnętrznych szyb drzwi”. Po zdjęciu wewnętrznych szyb drzwi wyczyść je za pomocą płynu do naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie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

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

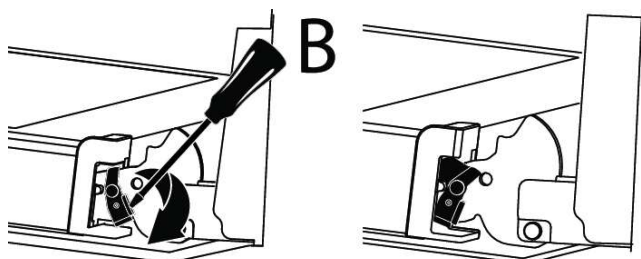
**i** Wewnętrzna szyba drzwiczek piekarnika pokryta jest łatwym do czyszczenia materiałem. Nie należy używać szorstkich środków czyszczących, metalowych skrobaczek, druciaków ani środków wybielających, takich jak wybielacz.

### Zdejmowanie drzwiczek piekarnika

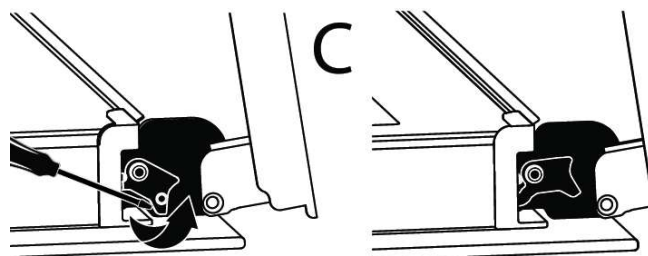
1. Otwórz drzwiczki piekarnika.
2. Otwórz zaczepy w gnieździe zawiasu z przodu drzwi po prawej i lewej stronie, naciskając w dół, jak pokazano na rysunku.
3. Rodzaje zawiasów różnią się jako (A), (B), (C) w zależności od modelu produktu. Poniższe rysunki pokazują, jak otworzyć każdy rodzaj zawiasu.
4.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



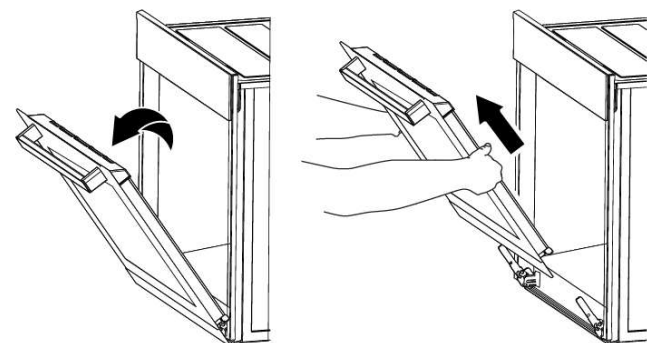
5. Zawias typu (B) jest dostępny w wersjach z cichym domykaniem drzwi.



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



7. Ustaw drzwi piekarnika w pozycji półotwartej.



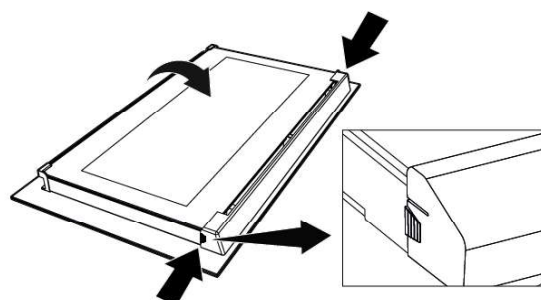
8. Pociągnij zdemontowane drzwi w górę, aby zwolnić je z prawego i lewego zawiasu, a następnie je zdejmij.

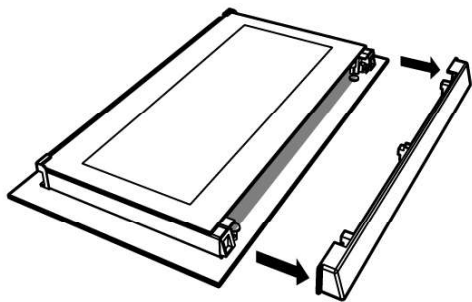
**i** Aby ponownie przymocować drzwiczki, należy powtórzyć kroki wyjmowania, ale od końca do początku. Podczas montowania drzwi pamiętaj o zamknięciu zatrzasków w gnieździe zawiasu.

### 7.7 Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika

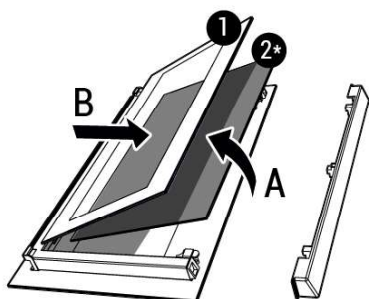
Wewnętrzną szybę przednich drzwi produktu można zdjąć w celu wyczyszczenia.

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





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



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

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

## 7.8 Czyszczenie lampki piekarnika

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

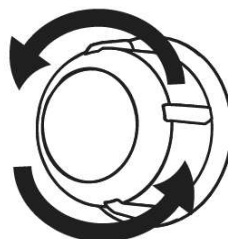
### Wymiana lampki piekarnika

#### Ostrzeżenia ogólne

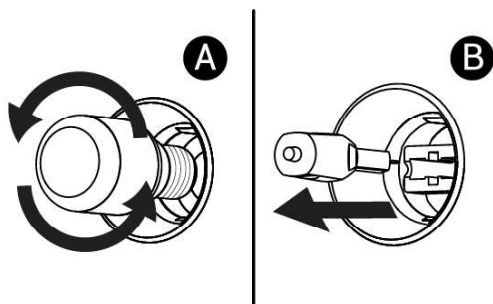
- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem przed wymianą lampki należy odłączyć zasilanie i odczekać, aż piekarnik ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Ten piekarnik jest zasilany lampką żarową o mocy mniejszej niż 40 W, o wysokości mniejszej niż 60 mm i średnicy mniejszej niż 30 mm lub lampką halogenową z gniazdami G9 o mocy mniejszej niż 60 W. Lampki są przystosowane do pracy w temperaturach powyżej 300 °C. Lampki do piekarnika są dostępne w autoryzowanych serwisach lub u licencjonowanych techników. Ten produkt zawiera lampkę klasy energetycznej G.
- Położenie lampki może różnić się od pokazanego na rysunku.
- Lampka ta nie nadaje się do oświetlania pomieszczeń domowych. Lampka ma pomóc zobaczyć potrawy.
- Lampki zastosowane w tym urządzeniu są odporne na ciężkie warunki fizyczne, takie jak temperatura powyżej 50°C.

#### Jeśli piekarnik ma okrągłą lampkę,

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



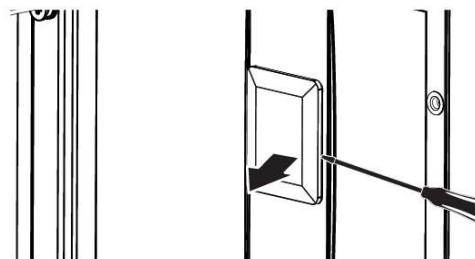
3. Jeśli lampka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku, obróć lampkę tak jak pokazano na rysunku i wymień na nową. Jeśli jest to model typu (B), wyciągnij go, jak pokazano na rysunku i wymień na nowy.



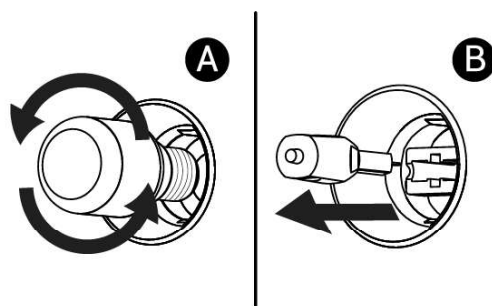
4. Zamontuj szklaną pokrywę.

**Jeśli piekarnik ma kompaktową świetlówkę o kwadratowym kształcie,**

1. odłącz urządzenie od zasilania.
2. Druciane półki należy wyjąć zgodnie z opisem.



3. Podnieś szklaną osłonę żarówki za pomocą śrubokręta. Najpierw wykręć śrubę, jeśli kwadratowa lampa w twoim produkcie jest wkręcona.
4. Jeśli lampka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku, obróć lampkę tak jak pokazano na rysunku i wymień na nową. Jeśli jest to model typu (B), wyciągnij go, jak pokazano na rysunku i wymień na nowy.



5. Zamontować szklaną pokrywę i druciane półki.

## 8 Rozwiązywanie problemów

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

### **Podczas pracy piekarnika wydobywa się para.**

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

### **Podczas pieczenia pojawiają się kropelki wody**

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

### **Podczas podgrzewania i chłodzenia urządzenia słychać metalowe dźwięki.**

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

### **Urządzenie nie działa.**

- Bezpiecznik może być uszkodzony lub przepalony. >>> Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. Zmień je, jeśli to konieczne, lub aktywuj je ponownie.
- Urządzenie może nie być podłączone do gniazdka (z uziemieniem). >>> Sprawdź, czy urządzenie jest podłączone do gniazdka.
- (Jeśli w urządzeniu jest timer) Przyciski na panelu sterowania nie działają. >>> Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę klawiszy, może ona być włączona, wyłącz blokadę klawiszy.

### **Oświetlenie piekarnika nie jest włączone.**

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

### **Piekarnik nie nagrzewa się.**

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

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

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

### **Aplikacja „HomeWhiz” nie pokazuje prawdziwego stanu piekarnika.**

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

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

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

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

- W przypadku, gdy więcej niż jedno urządzenie w domu jest ustawione w trybie konfiguracji w tym samym czasie i emitu-

je sygnał Bluetooth, podczas instalacji aplikacji „HomeWhiz” może pojawić się ostrzeżenie „Wykryto wiele sieci Bluetooth”. >>> Wyłącz tryby instalacji pozostałych urządzeń i kontynuuj używanie tylko jednego urządzenia z włączonym trybem instalacji.

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

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

