

EN

PL



Built-in Oven

User Manual

Piekarnik do zabudowy

Instrukcja obsługi



BBID18500BCWE

385444085/ EN/ PL/ R.AB/ 08.03.24 15:56
7785984325



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 materialnej produktu lub jego środowiska.

*Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi
Dyrektywami Unii Europejskiej:
- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)
- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)*
Importer: Beko S.A.
ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa

Spis treści

1 Instrukcje bezpieczeństwa	54
1.1 Przeznaczenie	54
1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych	55
1.3 Bezpieczeństwo elektryczne	56
1.4 Zabezpieczenie podczas transportu	57
1.5 Bezpieczeństwo montażu	58
1.6 Bezpieczeństwo użytkowania	58
1.7 Ostrzeżenia dotyczące temperatury	59
1.8 Używanie akcesoriów	60
1.9 Bezpieczeństwo pieczenia	60
1.10 Funkcja pary	61
1.11 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia	62
2 Instrukcje dotyczące środowiska	62
2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów	62
2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów	62
2.2 Opakowanie urządzenia	62
2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii	63
3 Produkt	64
3.1 Opis produktu	64
3.2 Opis i użytkowanie panelu sterowania urządzenia	64
3.2.1 Panel sterowania	65
3.2.2 Wprowadzenie do panelu sterowania piekarnika	65
3.3 Funkcje obsługi piekarnika	65
3.4 Akcesoria	67
3.5 Zastosowanie akcesoriów urządzenia	68
3.6 Specyfikacje techniczne	70
4 Pierwsze użycie	71
4.1 Pierwsze ustawienie godziny	71
4.2 Czyszczenie wstępne	72
5 Korzystanie z piekarnika	72
5.1 Ogólne informacje dotyczące korzystania z piekarnika	72
5.2 Obsługa panelu sterowania piekarnika	73
5.3 Gotowanie na parze/gotowanie wspomagane parą	77
5.4 Ustawienia	78
5.5 Użyj termosondy	86
6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia	88
6.1 Ogólne ostrzeżenia dotyczące pieczenia w piekarniku	88
6.1.1 Ciasta i wypieki	88
6.1.2 Mięso, ryby i drób	91
6.1.3 Grill	92
6.1.4 Gotowanie na parze	93
6.1.5 Test żywności	96
7 Czyszczenie i konserwacja	97
7.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia	97
7.2 Czyszczenie akcesoriów	99
7.3 Czyszczenie panelu sterowania	99
7.4 Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia)	99
7.5 Czyszczenie drzwiczek piekarnika	99
7.6 Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika	100
7.7 Czyszczenie lampki piekarnika	101
8 Rozwiązywanie problemów	102

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 pracowniczych 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

- Niniejszy urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości urządzenia, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe.
- Dzieciom nie wolno używać urządzenia do zabawy. Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci bez nadzoru.
- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, zmysłowych i umysłowych (w tym dzieci), jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób.
- Dzieci nie należy pozostawiać bez opieki, aby mieć pewność, że nie będą się one bawić urządzeniem.
- Produkty elektryczne są niebezpieczne dla dzieci i zwierząt domowych. Dzieci i zwierzęta nie mogą bawić się, wspinać się na urządzenie ani wchodzić do niego.
- Nie wolno kłaść na urządzeniu przedmiotów, do których mogą dosięgnąć dzieci.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania powierzchnie produktu są gorące. Trzymaj dzieci z dala od urządzenia.
- Trzymaj materiał użyty do opakowania z dala od dzieci. Ryzyko obrażeń i uduszenia.
- Gdy drzwi są otwarte, nie kładź na nich żadnych ciężkich przedmiotów ani nie pozwalaj dzieciom na nie siadać. Piekarnik może się przewrócić lub może dojść do uszkodzenia zawiasów drzwi.
- Przed wyrzuceniem zużytych i bezużytecznych produktów:
 1. Odłącz wtyczkę zasilania i wyjmij ją z gniazdka.
 2. Odetnij kabel zasilający i odłącz go wraz z wtyczką od produktu.
 3. Podejmij środki ostrożności, aby uniemożliwić dzieciom dostęp do produktu.
 4. Nie pozwalaj dzieciom bawić się produktem, gdy jest on w trybie bezczynności.

PL



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.
- Tylna powierzchnia 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.

PL

- 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 bezpośrednie 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.



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 rękawiczek. Podczas korzystania z urządzenia nie wieszaj na uchwycie 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.

PL



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.
- Korzystaj wyłącznie z termosy przeznaczonych do użytku z tym piekarnikiem.



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 pojemników. 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

- 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 po-

wierzchnie podczas wkładania/wyjmowania zbiornika na wodę.

1.11 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia

- Przed czyszczeniem odczekaj, aż produkt ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- 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 rozbitcie szklanych powierzchni.
- Po każdym gotowaniu na parze spuść pozostałą wodę z pojemnika na wodę i wyczyść go. Wykorzystanie wody pozostawionej w komorze do następnego gotowania stwarza problemy higieniczne.

PL

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:

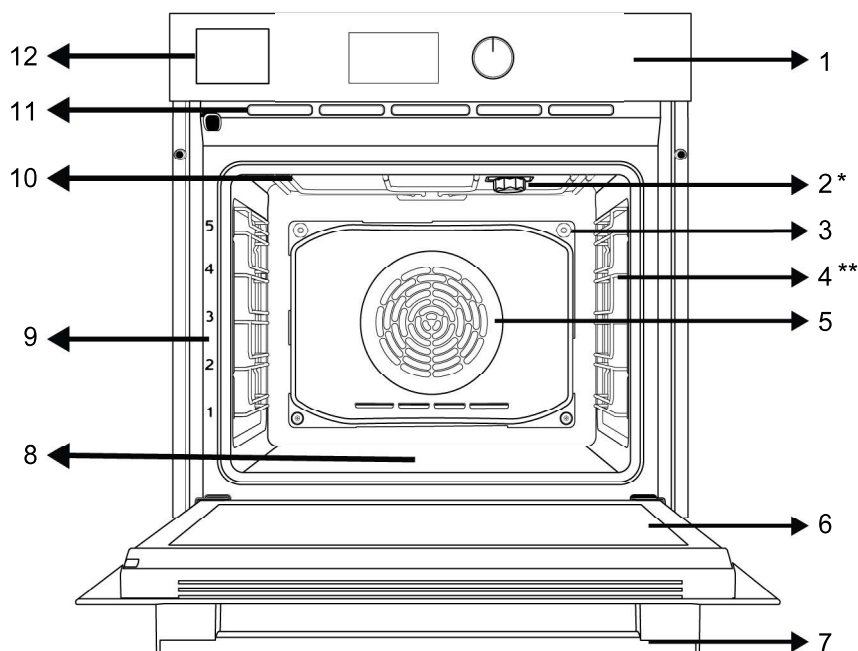
- Rozmroź zamrożone jedzenie przed gotowaniem.
- W piekarniku używaj ciemnych lub emaliowanych pojemników, które lepiej przynoszą ciepło.
- Jeśli tak podano w przepisie lub instrukcji obsługi, zawsze należy wstępnie rozgrzać piekarnik. Nie otwieraj zbyt często drzwiczek piekarnika podczas pieczenia.
- 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 jedno danie po drugim, oszczędzasz energię, ponieważ piekarnik nie straci ciepła.
- Nie należy otwierać drzwiczek piekarnika podczas pieczenia z funkcją "Eko Termoobieg". Jeśli drzwiczki nie zostaną otwarte, temperatura wewnętrzna jest optymalizowana w celu oszczędzania energii w funkcji roboczej "Eko Termoobieg" a temperatura ta może różnić się od pokazanej na wyświetlaczu.

PL

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

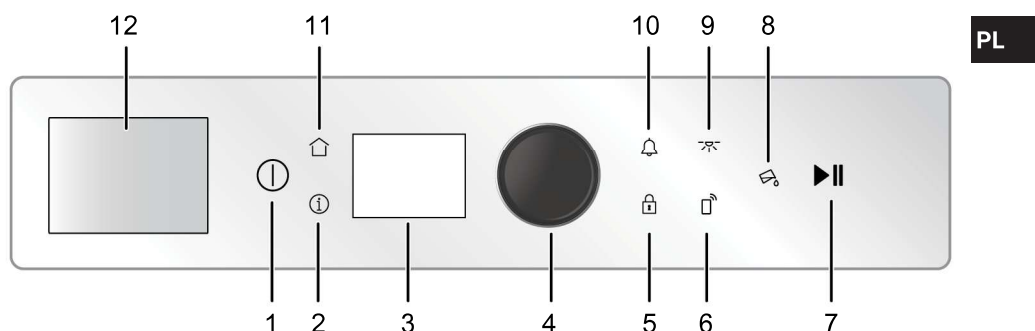
* Różni się w zależności od modelu. Twoje urządzenie może nie być wyposażone w lampę lub rodzaj i lokalizacja lampy może różnić się od pokazanej na ilustracji.

** 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



- | | |
|---|---|
| 1 Przycisk włączania/wyłączania | 2 Klawisz informacyjny |
| 3 Wyświetlacz dotykowy | 4 Pokrętko sterowania piekarnika |
| 5 Symbol blokady przycisków | 6 Przycisk pilota |
| 7 Przycisk uruchamiania/zatrzymywania pieczenia | 8 Klucz do otwierania drzwi zbiornika na wodę |
| 9 Przycisk oświetlenia | 10 Przycisk alarmu |
| 11 Klawisz informacyjny | 12 Zbiornik wody |

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

3.2.2 Wprowadzenie do panelu sterowania piekarnika

Pokrętko sterowania piekarnika

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

Naciśnij wyświetlacz

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

3.3 Funkcje obsługi piekarnika

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

Symbol funkcji	Opis funkcji	Zakres temperatury (°C)	Opis i użycie
	Rozmrażanie	-	Piekarnik nie nagrzewa się. Działa tylko wentylator (na tylnej ścianie). Zamrożone jedzenie w postaci granulek jest powoli rozmrażane w temperaturze pokojowej, upieczone jedzenie jest schładzane. Czas potrzebny do rozmrożenia całego kawałka mięsa jest dłuższy niż w przypadku produktów zbożowych.
	Tryb Statyczny	40-280	Żywność jest podgrzewana jednocześnie od góry i od dołu. Nadaje się do ciast, ciastek lub ciast i gulaszu w formach do pieczenia. Pieczenie na pojedynczej blasze.

	Grzałka dolna	40-220	Włączona jest tylko dolna grzałka. Nadaje się do potraw, które wymagają przyrumienienia na spodzie.
	Statyczne + wentylator	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.
	Termoobieg	40-280	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez termowentylator, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Nadaje się do pieczenia na wielu tacach na różnych poziomach półek.
	Eko Termoobieg	160-220	Aby oszczędzać energię, możesz użyć tej funkcji zamiast "Termoobieg" w zakresie 160–220°C. Czas gotowania będzie jednak nieco dłuższy.
	Pizza	40-280	Dolna grzałka i ogrzewanie wentylatorem działają. Nadaje się do przyrządzania pizzy.
	Pieczenie 3D	40-280	Włączone są funkcje grzania górnego, grzania dolnego i grzania wentylatorem. Każda strona gotowanego produktu jest gotowana równo i szybko. Pieczenie na pojedynczej blasze.
	Mały Grill	40-280	Mały grill na suficie piekarnika działa. Nadaje się do grillowania mniejszych kawałków.
	Grill	40-280	Duży grill na suficie piekarnika działa. Nadaje się do grillowania większych kawałków.
	Grill + wentylator	40-280	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem nagrzewane przez duży grill jest szybko rozprowadzane po komorze. Nadaje się do grillowania większych kawałków.
	Utrzymywanie ciepła	40-100	Służy do utrzymywania żywności w temperaturze gotowej do podania przez dłuższy czas.
	Pieczenie w niskiej temp.	50-150	Żywność jest podgrzewana jednocześnie od góry i od dołu. Nadaje się do powolnego pieczenia smażonych/zapieczonych kawałków mięsa (cielęciny, jagnięciny, drobiu itp.) w otwartym pojemniku w niskiej temperaturze. Ta funkcja zapewnia, że pieczone mięso jest miękkie i soczyste. Używaj mięsa z higienicznego opakowania. Wstępnie usmażyć/zapieczone mięso z każdej strony używając patelni rozgrzanej do wysokiej temperatury w urządzeniach, takich jak płyta i grill. Wstępnie usmażone/zapieczone mięso można długo piec w temperaturze ustawionej w funkcji „Pieczenie w niskiej temp.". Pieczenie na pojedynczej tacy.
	Pełna para	40-100	Pieczenie za pomocą pary. Nadaje się do potraw pieczonych na parze, takich jak warzywa, czerwone mięso, ryby i drób. Para zakrywająca powierzchnię żywności zapobiega utracie składników odżywczych żywności podczas pieczenia.
	SousVide	55-95	Umożliwia gotowanie na parze w niskiej temperaturze, która jest precyzyjnie odmierzana w workach próżniowych.

PL

3.4 Akcesoria

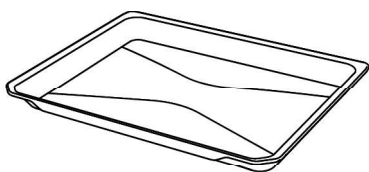
Produkt zawiera różne akcesoria. W tym rozdziale znajduje się opis akcesoriów i ich prawidłowego użytkowania. Dostarczone akcesoria różnią się w zależności od modelu. Nie wszystkie opisane akcesoria znajdują się w Twoim urządzeniu.



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

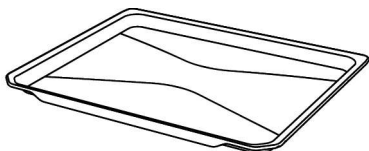
Standardowa taca

Służy do wypieków, mrożonek i smażenia dużych kawałków.



Taca do ciasta

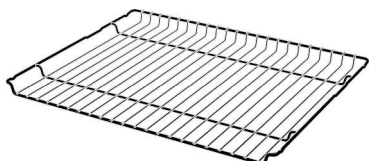
Służy do wypieków, takich jak ciasteczka i herbatniki.



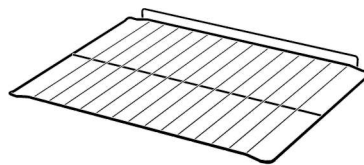
Ruszt do grilla

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

W modelach z półkami drucianymi :



W modelach bez półek drucianych :



PL

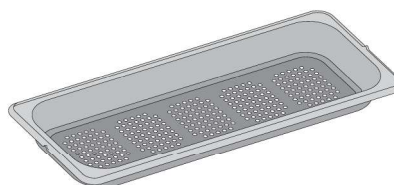
Sonda temperatury

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



Mała taca z otworami do pieczenia na parze

Nadaje się do gotowania na parze. Tace perforowane służą do odprowadzania skroplonej wody lub płynów pochodzących z żywności.



Duża taca z otworami do pieczenia na parze

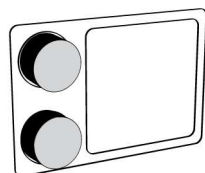
Nadaje się do gotowania na parze. Tace perforowane służą do odprowadzania skroplonej wody lub płynów pochodzących z żywności.



Tabletki odkamieniające

Jest używany w funkcji odkamieniania. Produkt zawiera dwie tabletki. Szkodliwy w przypadku połknięcia. Powoduje podrażnienie.

nie skóry. Powoduje poważne podrażnienie oczu. Może powodować reakcję alergiczną skóry. Może powodować podrażnienie dróg oddechowych. Trzymać z dala od dzieci. Po użyciu dokładnie umyć ręce. W PRZYPADKU POŁKNIECIA: Jeśli źle się poczujesz, skontaktuj się z OŚRODKIEM KONTROLI ZATRUĆ/lekarzem. W PRZYPADKU KONTAKTU Z OCZAMI: Spłucz dokładnie wodą przez kilka minut. Usuń soczewki kontaktowe, jeśli je masz i można je łatwo wyjąć. Kontynuuj płukanie. Jeśli podrażnienie oczu utrzymuje się: Zasięgnąć porady/pomocy lekarza. Usuń zawartość zgodnie z lokalnymi przepisami. Tabletki zawierają kwas maleinowy. Przechowywać tylko w suchym i chłodnym miejscu. Pozostałości można zmyć wodą.

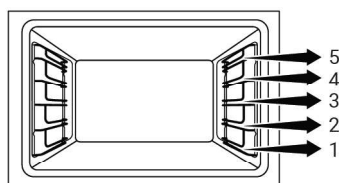


3.5 Zastosowanie akcesoriów urządzenia

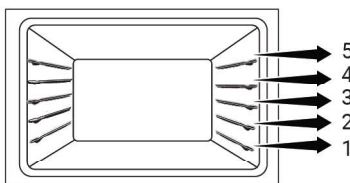
Półki do pieczenia

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

W modelach z półkami drucianymi :



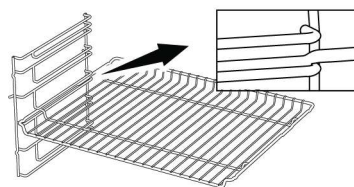
W modelach bez półek drucianych :



Umieszczenie rusztu do grilla na półkach do pieczenia

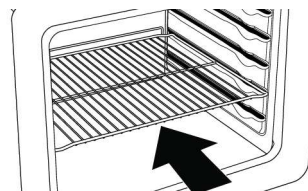
W modelach z półkami drucianymi :

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.

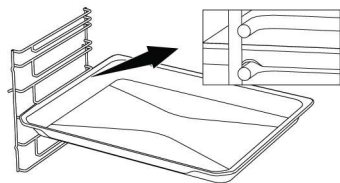


Umieszczenie tacki na półkach do pieczenia.

W modelach z półkami drucianymi :

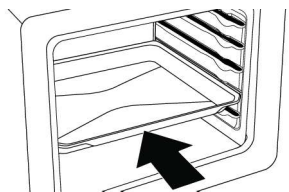
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie tacki na bocznych półkach. Podczas umieszczania tacki na wybranej półce ręczka musi znajdować się z przodu. Aby uzyskać lepsze pieczenie, tackę należy przymocować do gniazda zatrzymującego na ruszcie. Nie może przechodzić przez gniazdo zatrzymujące, aby stykać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

PL



W modelach bez półek drucianych :

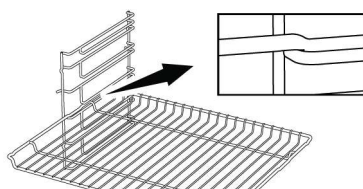
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie tacki na bocznych półkach. Tacka jest umieszczana w jednym kierunku. Podczas umieszczania tacki na wybranej półce rączka musi znajdować się z przodu.



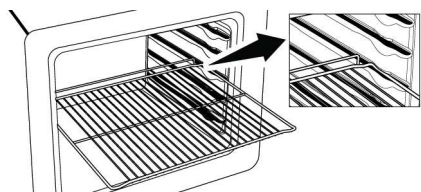
Funkcja zatrzymania grilla drucianego

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 :



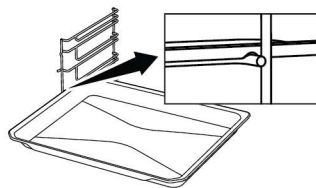
W modelach bez półek drucianych :



Funkcja zatrzymywania tacki - W modelach z półkami drucianymi

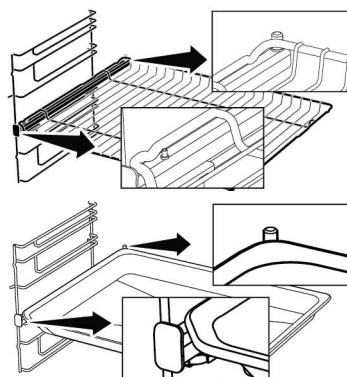
Dostępna jest również funkcja zatrzymania, która zapobiega wysuwaniu się tacki z drucianej półki. Podczas wyjmowania tacki zwolnij ją z tylnego gniazda blokującego i pociągnij do siebie, aż dotknie przedniej strony. Musisz ominąć to gniazdo zatrzymujące, aby całkowicie ją wyjąć.

PL



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

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



3.6 Specyfikacje techniczne

Ogólne specyfikacje	
Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość) (mm)	595 / 594 / 567
Wymiary montażowe piekarnika (wysokość / szerokość / głębokość)(mm)	590-600 / 560 / min. 550
Napięcie/Częstotliwość	220-240 V ~; 50 Hz
Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Całkowite zużycie energii (kW)	3,4
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 określane dla Tryb Statyczny funkcji lub (jeśli są dostępne) Statyczne + wentylator 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-Eko Termoobieg , 2-Termoobieg , 3-* , 4-Tryb Statyczny.



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



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



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

4 Pierwsze użycie

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

4.1 Pierwsze ustawienie godziny



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

Przed pierwszym użyciem piekarnika zaleca się ustawienie daty, godziny i języka. Wprowadź te ustawienia, postępując zgodnie z instrukcją. Inne ustawienia można znaleźć w objaśnieniach w rozdziale „Ustawienia”.

Ustawienia timera

✓ Aby zmienić ustawienia timera:

1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina) naciśnij przycisk ⓘ i włącz piekarnik.

⇒ Na wyświetlaczu pojawi się menu ekranu głównego.



2. Obróć pokrętkę w prawo/w lewo, aby podświetlić menu „Czas”.

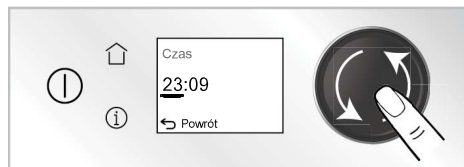


3. Przejdź do ekranu ustawień timera, naciśkając „Czas” na wyświetlaczu lub naciśkając raz pokrętkę.

⇒ Na ekranie aktywne jest pole timera.

4. Obróć pokrętkę piekarnika w prawo/lewo, aby ustawić czas i potwierdź, naciśkając raz przycisk sterowania.

PL



⇒ Na ekranie aktywne jest pole minut.

5. Obróć pokrętkę piekarnika w prawo/lewo, aby ustawić minuty i zakończ ustawianie daty, naciśkając „Powrót”.



Jeśli pierwsze ustawienie zegara nie zostanie wykonane, godzina rozpoczyna się od godziny ustawionej w procesie produkcyjnym. Możesz później zmienić ustawienie godziny, w sposób opisany w sekcji „Ustawienia”.



W przypadku dłuższej przerwy w zasilaniu ustawienie pory dnia jest anulowane. Powinien zostać ponownie ustawiony.

Ustawienie języka

✓ Aby zmienić ustawienia języka:

1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina) naciśnij przycisk ⓘ i włącz piekarnik.



⇒ Na wyświetlaczu pojawi się menu ekranu głównego.

2. Obróć pokrętkę w prawo/w lewo, aby podświetlić menu „Języki”.



3. Przejdź do ekranu ustawień języka, naciskając „Języki” na ekranie lub naciskając raz przycisk sterowania.



4. Wybrany język wyświetla się na ekranie.



5. Obróć pokrętkę sterowania piekarnikiem w prawo/lewo, aby wybrać język, który chcesz ustawić i potwierdź, naciskając raz przycisk sterowania. Zakończ ustawienie języka, naciskając na ekranie „Powrót”.

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 [► 65]”. 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.

5 Korzystanie z piekarnika

5.1 Ogólne informacje dotyczące korzystania z piekarnika

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

Urządzenie posiada wentylator chłodzący. Wentylator chłodzący włącza się automatycznie w razie potrzeby i chłodzi zarówno przód urządzenia, jak i meble. Wyłącza się automatycznie po zakończeniu procesu chłodzenia. Gorące powietrze wydobywa

się przez drzwi piekarnika. Nie zakrywać otworów wentylacyjnych. W przeciwnym razie piekarnik może się przegrzać. Wentylator chłodzący nadal działa podczas pracy piekarnika lub po jego wyłączeniu (około 20-30 minut). Jeśli pieczesz z użyciem timera, pod koniec czasu pieczenia wentylator chłodzący wyłączy się wraz z wszystkimi funkcjami. Użytkownik nie może ustawić czasu pracy wentylatora chłodzącego. Włącza się i wyłącza automatycznie. To nie jest błąd.

Oświetlenie piekarnika

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

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

Jeśli na panelu sterowania znajduje się przycisk : Jeśli oświetlenie piekarnika jest włączane lub wyłącza się automatycznie, możesz włączyć i wyłączyć oświetlenie w dowolnym momencie, naciskając .

5.2 Obsługa panelu sterowania piekarnika

Ostrzeżenia ogólne dotyczące panelu sterowania

- Maksymalny czas, jaki można ustawić dla procesu pieczenia to 5:59 godzin. Dla funkcji utrzymywania ciepła czas ten wynosi 23:59. W przypadku przerwy w dostawie prądu, zaprogramowane gotowanie i czas gotowania są anulowane.
- Podczas ustawiania programu odpowiednie symbole na wyświetlaczu migają. Konieczne jest zapisanie dokonanych ustawień poprzez dotknięcie odpowiedniego klawisza w opisie lub krótkie odczekanie.
- Jeśli czas pieczenia jest ustawiony na początku, po rozpoczęciu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas.
- Przed rozpoczęciem gotowania upewnij się, że pokrywa gniazda sondy do mięsa jest zamknięta, jeśli gotujesz bez sondy do mięsa.

Włączanie i wyłączanie lampy piekarnika

1. Na panelu sterowania przez około 3 sekundy naciskaj przycisk . Świeci się lampa piekarnika.
2. Na panelu sterowania przez około 3 sekundy naciskaj przycisk . Lampa piekarnika wyłączy się.

 Jeśli nie możesz włączyć lampki piekarnika, to gdy zaczniesz gotować, przycisk lampki włączy się automatycznie, a lampa piekarnika będzie świecić w sposób ciągły. Aby wyłączyć lampkę podczas pieczenia ponownie naciśnij .

Używanie zbiornika na wodę

1. Dotknij klawisza  na panelu sterowania. Zbiornik na wodę wysunie się.
2. Wyjmij zbiornik wody, wylej pozostałą wodę i napełnij go czystą wodą maksymalnie do poziomu wskazanego oznaczeniem „max.”.

 Zagrożenie dla zdrowia! W układzie pary nie wolno stosować żadnego płynu innego niż woda pitna.

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

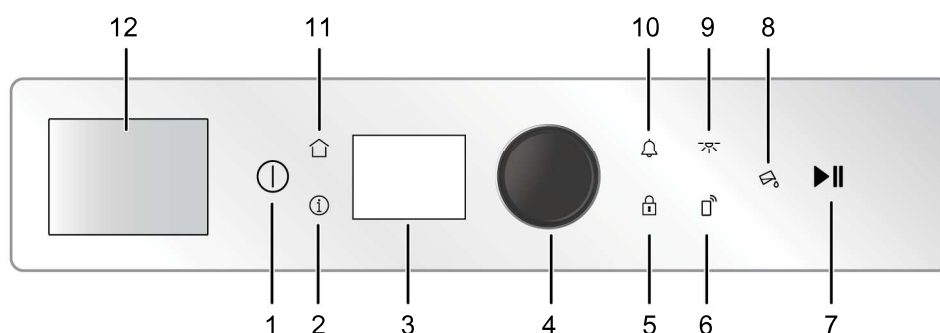
 Pokrywa zbiornika umożliwia napełnienie go bez wyjmowania.

3. Wymień zbiornik na wodę i wsuń go w szczelinę.

 Przed rozpoczęciem gotowania na parze lub pieczenia ze wspomaganie parowym należy się upewnić, że pokrywa gniazda sondy do pieczenia mięsa jest zamknięta.

4. Po zakończeniu cyklu pieczenia ze względów higienicznych należy usunąć pozostałą wodę ze zbiornika.

i Woda w układzie wytwarzania pary piekarnika zostanie przesłana do zbiornika wody w ciągu około 15 minut po zakończeniu pieczenia. Ze względów higienicznych należy usunąć wodę nagromadzoną w zbiorniku wody.



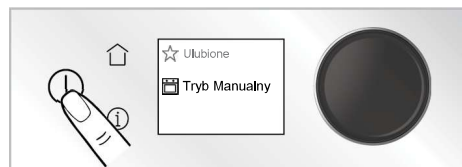
- | | |
|----------------------------------|---|
| 1 Przycisk włączania/wyłączania | 5 Symbol blokady przycisków |
| 2 Klawisz informacyjny | 6 Przycisk pilota |
| 3 Wyświetlacz dotykowy | 7 Przycisk uruchamiania/zatrzymywania pieczenia |
| 4 Pokrętko sterowania piekarnika | 8 Klucz do otwierania drzwi zbiornika na wodę |
| 9 Przycisk oświetlenia | 10 Przycisk alarmu |
| 11 Klawisz informacyjny | 12 Zbiornik wody |

Włączanie i wyłączanie piekarnika

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

Menu ręcznego pieczenia

- Włącz piekarnik, dotykając przycisku ⓘ.
 - ⇒ Na wyświetlaczu pojawi się menu ekranu głównego.

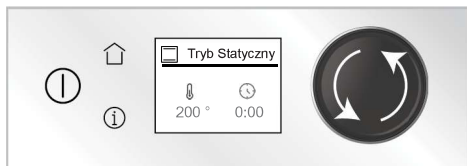


- Przejdź do ekranu funkcji pieczenia, naciskając "Tryb Manualny" na ekranie lub naciskając raz przycisk sterowania.

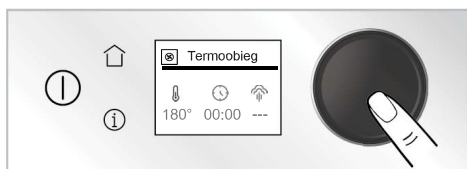


- ⇒ Na ekranie wyświetla się pierwsza wybrana funkcja.

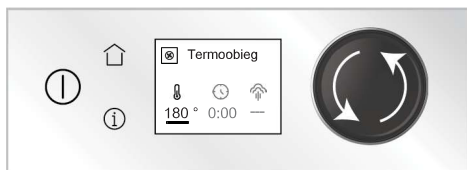
3. Przekręć pokrętło piekarnika w prawo/lewo i wybierz funkcję, której chcesz użyć.



4. Na wyświetlaczu pojawi się wstępnie ustawiona temperatura dla wybranej funkcji. Naciśnij raz przycisk sterowania piekarnikiem, aby zmienić temperaturę.



5. Przekręć pokrętło piekarnika w prawo/lewo i wybierz temperaturę.



6. **Aby ustawić czas pieczenia:** Jeśli chcesz piec na ustawionej przez pewien czas funkcji i temperaturze, a po upływie tego czasu pieczenie zakończyło się automatycznie, ustaw czas pieczenia. Jeśli zaczniesz gotować naciskając ►|| bez ustawiania czasu, powinieneś ręcznie śledzić proces pieczenia i zakończyć go samodzielnie. Ustaw czas pieczenia, obracając pokrętło sterowania kuchenki w prawo/w lewo. (Jako przykład podano funkcję "Termoobieg", na rysunkach przedstawiono pieczenie w 200°C i 30 minut.)



7. **Aby ustawić poziom pary podczas pieczenia na parze:** Gotowanie na parze można użyć z funkcją pieczenia „Pełna para” lub innych funkcji pieczenia, w których działa silnik wentylatora/termowentylatora. Jeśli chcesz gotować na parze, ustaw poziom pary na ekranie z informacjami o funkcji. Szczegółowe informacje na temat poziomów gotowania na parze można znaleźć w polu „Funkcje obsługi piekarnika”. Przed rozpoczęciem gotowania/pieczenia na parze, napełnij zbiornik na wodę, wykonując czynności opisane w polu „Używanie zbiornika na wodę”. Jeśli nie chcesz gotować na parze, pomiń to ustawienie, naciskając raz pokrętło lub inne ustawienia wyświetlacza.

PL

8. Po ustawieniu czasu gotowania należy jednokrotnie nacisnąć pokrętło piekarnika i ustawić żądany poziom gotowania na parze, obracając pokrętło piekarnika w lewo/prawo.



9. Jeśli wszystkie ustawienia są prawidłowe, naciśnij ►||, aby rozpocząć pieczenie.
⇒ Zostanie wyświetlony ekran podgrzewania.
10. Na wyświetlaczu podgrzewania, piekarnik w krótkim czasie ustawi temperaturę wewnętrzną piekarnika na ustawioną temperaturę poprzez pracę wszystkich grzałek, aby osiągnąć ustawioną temperaturę. Na tym ekranie możesz poczekać na zakończenie podgrzewania lub je pominąć, naciskając raz pokrętło "Pomiń".



11. Po zakończeniu wstępnego nagrzewania na ekranie pojawi się „umieść tacę”.

12. Włóż potrawę do piekarnika, zamknij drzwiczki i raz naciśnij "Kontynuuj".



13. Rozpoczyna się pieczenie. W trakcie pieczenia możesz je anulować lub zmienić ustawienia. Aby zmienić, naciśnij przycisk funkcji piekarnika i przekręć go w prawo/lewo. Każde naciśnięcie przycisku powoduje przełączenie funkcji pracy między temperaturą a czasem pieczenia.



⇒ Jeśli czas pieczenia nie zostanie ustawiony, piekarnik działa w trybie ręcznym. Po zakończeniu pieczenia, najpierw naciśnij ►|| a następnie możesz pominąć, naciskając "Anuluj pieczenie" raz na ekranie, i dokończ pieczenie, naciskając przycisk. W przeciwnym razie piekarnik nadal będzie działać.

⇒ Jeśli czas pieczenia zostanie ustawiony, piekarnik przestanie działać pod koniec czasu pieczenia. Na wyświetlaczu pojawiają się symbole "Kontynuuj" i "Dodaj do Ulubionych". Jeśli dotkniesz "Kontynuuj", piekarnik będzie działał jeszcze przez 5 minut przy wybranych

ustawieniach funkcji i temperatury. Jeśli naciśniesz "Dodaj do Ulubionych", możesz zapisać swoje ustawienia pieczenia w ulubionych.

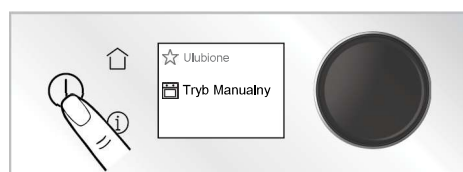
PL

Menu dań gotowych do spożycia

✓ Menu dostępne na sterowniku piekarnika zawiera przepisy przygotowane specjalnie dla Ciebie przez profesjonalnych kucharzy. W menu krok po kroku wyjaśniono, jak przygotować danie za pomocą zdjęć. Dodatkowo temperatura, poziom ustawienia półki i funkcje pieczenia są automatycznie określone w zależności od rodzaju i wagi potrawy. Na ekranie menu dań gotowych dostępne są tytuły menu głównego pieczenia "Mięso", "Ryba", "Drób", "Wypieki", "Deser", "Pizza", "Wege", "Specjalne", "Chleb" i "Makaron".

1. Włącz piekarnik, dotykając przycisku ①.

⇒ Na wyświetlaczu pojawi się menu ekranu głównego.



2. Obróć pokrętkę sterowania w prawo/lewo i wybierz menu "Automatyczne Gotowanie" i przejdź do podmenu pieczenia, naciskając "Automatyczne Gotowanie" lub naciskając raz pokrętkę.

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



3. Obróć pokrętkę w prawo/lewo i wybierz menu automatycznego pieczenia.
4. Obróć pokrętkę sterowania w prawo/lewo i wybierz potrawę, którą chcesz ugotować.
 - ⇒ Na ekranie wyświetlane są informacje o wadze i czasie pieczenia dla każdego dania.
5. Naciśnij na wybrane danie, a następnie na przycisk ►|| aby rozpocząć pieczenie.
6. Podgrzewanie uruchomi się dla dań, które tego wymagają. Na wyświetlaczu podgrzewania, piekarnik w krótkim czasie ustawi temperaturę wewnętrzną piekarnika na ustawioną temperaturę poprzez pracę wszystkich grzałek, aby osiągnąć ustawioną temperaturę.

i Jeśli drzwi piekarnika zostaną otwarte podczas pieczenia, na ekranie pojawi się symbol "i".

7. Piekarnik przestanie działać pod koniec czasu pieczenia. Na wyświetlaczu pojawiają się symbole "Kontynuuj" i "Dodaj do Ulubionych". Jeśli dotkniesz "Kontynuuj", piekarnik będzie działał jeszcze przez 5 minut przy wybranych ustawieniach funkcji i temperatury. Jeśli naciśniesz "Dodaj do Ulubionych", możesz zapisać swoje ustawienia pieczenia w ulubionych.

Menu Ulubione

Jeśli zapiszesz ustawienia pieczenia, które wcześniej użyłeś pod koniec pieczenia, możesz uzyskać do nich dostęp z menu ulubionych. Zapisane ustawienia będą przechowywane wraz z nazwami, które zapisałeś wcześniej. Możesz ponownie użyć tych ustawień i gotować w ten sam sposób.

Możesz szybko przejść do menu ulubionych, dotykając przycisku ☆ na panelu sterowania.

PL

5.3 Gotowanie na parze/gotowanie wspomagane parą

Twój piekarnik jest wyposażony w funkcję gotowania na parze. Lepsze rezultaty pieczenia uzyskuje się dzięki wspomaganie parą. Dzięki wspomaganie parą powierzchnia wyrobów cukierniczych jest jaśniejsza, ich skórka jest bardziej chrupiąca i mają większą objętość. Ponadto wspomaganie parą zmniejsza utratę wilgoci w produktach spożywczych, takich jak mięso, i pozwala na ich ugotowanie bardziej soczystym w środku i smaczniejszym.

Wspomagany parą

Niektóre funkcje gotowania w Twoim piekarniku obejmują wspomaganie parą. Pole ustawień „*” pojawia się na ekranie dla funkcji obejmujących wspomaganie parą. Każda funkcja jest wyposażona w trzy różne poziomy pary: niski, średni i wysoki. Funkcje te emitują parę w regularnych odstępach czasu.

Do pieczenia ciast, takich jak ciasta, bułki itp. zaleca się używanie niskiego poziomu pary (%40).

Do pieczenia ciast takich jak chleb zaleca się używanie średniego poziomu pary (%60). Dzięki parze powierzchnia wypieków jest jaśniejsza, skórka bardziej chrupiąca i większy rozmiar.

Wysoki poziom pary (%80) zalecany jest do mięs (duże kawałki mięsa, cały kurczak itp.).

Para zmniejsza utratę wilgoci podczas gotowania mięsa, dzięki czemu mięso jest bardziej soczyste i smaczne.

Ogólne ostrzeżenia

- Pojemność zbiornika na wodę wynosi 1200 ml. Podczas pieczenia nie wlewaj do zbiornika wody więcej niż 1200 ml wody.

- Ponieważ temperatura wrzenia wody zmienia się w zależności od wysokości nad poziomem morza, na której znajduje się produkt, ustawiona temperatura pary może się różnić na ekranie.
- Kondensacja powstająca na drzwiczkach piekarnika po gotowaniu na parze może kapać po otwarciu drzwiczek piekarnika. Zaraz po otwarciu drzwi piekarnika wytrzyj kondensację.
- Podczas otwierania drzwi piekarnika trzymaj się z daleka, ponieważ podczas gotowania na parze i po jego zakończeniu może wydostać się para i ciepło. Para może poparzyć dłonie, twarz i/lub oczy.
- Jeśli po każdym gotowaniu z użyciem pary w piekarniku pozostanie woda, osusz piekarnik z funkcją suszenia lub pozostaw woda za pomocą suszarki. suchą ściereczką po ostygnięciu piekarnika. W przeciwnym razie resztki wody mogą prowadzić do zwapnienia.
- Jeśli Twój produkt jest wyposażony w sondę do mięsa, przed gotowaniem na parze upewnij się, że pokrywa sondy do mięsa jest zamknięta. W przeciwnym razie z gniazda sondy do mięsa może wydobywać się para.

5.4 Ustawienia



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

Włączenie blokady przycisków

- ✓ Korzystając z funkcji blokady klawiszy, możesz zabezpieczyć ingerencję jednostki sterującej.
1. Naciśnij  na panelu sterowania.

Podczas gotowania na parze:

- Jeśli w zbiorniku jest wystarczająca ilość wody, piekarnik kontynuuje pieczenie z wykorzystaniem pary, aż do wyczerpania się wody w zbiorniku. Nawet po zakończeniu gotowania w zbiorniku może pozostać woda.
- Aby kontynuować pieczenie na parze, wyjmij zbiornik na wodę, napełnij go odpowiednią ilością wody i umieść na swoim miejscu. Piekarnik zaczyna wytwarzać parę, pobierając wodę ze zbiornika.
- Podczas gotowania z wykorzystaniem pary odgłos pracy pompy z piekarnika jest normalny, zwłaszcza gdy pozostała woda w zbiorniku wody jest niski.

Po gotowaniu na parze:

- Jakiś czas po zakończeniu gotowania na parze piekarnik pobiera pozostałą wodę z generatora z powrotem do zbiornika. W międzyczasie odgłos pracy pompy wydobywający się z piekarnika jest normalny.
- Po zassaniu resztek wody ze względów higienicznych należy spuścić pozostałą wodę w zbiorniku.
- Ze względu na ryzyko dla zdrowia, przed rozpoczęciem każdego pieczenia z użyciem pary należy opróżnić zbiornik na wodę i nalać świeżej wody.

PL



- ⇒ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie 3-2-1. Po zakończeniu odliczania włącza się blokada rodzicielska i zapala się kontrolka przycisku  na panelu sterowania. Po ustawieniu blokady rodzicielskiej, naciśnięcie dowolnego klawisza lub pokrętła sterowania piekarnikiem, spowoduje wyświetlenie na ekranie komunikatu „Zablokowany” i symbol oraz sygnał dźwiękowy.

i Gdy blokada klawiszy jest aktywna, nie można używać klawiszy jednostki sterującej. Blokada przycisków nie wyłączy się w przypadku awarii zasilania.

Wyłączenie blokady przycisków

1. Naciśnij  na panelu sterowania.



⇒ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie 3-2-1. Po zakończeniu odliczania wyłącza się blokada rodzicielska i gaśnie kontrolka przycisku  na panelu sterowania.

Ustawienie alarmu

- ✓ Jednostki sterującej produktu można również używać do wysyłania ostrzeżeń lub przypomnień innych niż wypieki. Alarm nie wpływa na działanie piekarnika. Służy do ostrzegania. Na przykład można użyć alarmu, gdy piekarnik ma zostać wyłączony o określonej godzinie. Gdy tylko upłynie ustawiony czas, timer wyemituje ostrzeżenie dźwiękowe.

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

1. Naciśnij , aby ustawić czas alarmu.

⇒ Czas trwania alarmu „1 minuta” jest wyświetlany zgodnie z ustawieniami na ekranie.



2. Najpierw ustaw minuty, obracając pokrętkę sterowania piekarnika w prawo/w lewo, i włącz pole minutnika, naciskając raz pokrętkę piekarnika.

PL



3. Ustaw czas pieczenia, obracając pokrętkę sterowania piekarnika w prawo/w lewo. Naciśnij „Ustaw”, aby potwierdzić ustawienia.



⇒ Możesz ustawić podświetlenie przycisków  na panelu sterowania i czas trwania alarmu. Możesz zobaczyć pozostały czas, naciskając .

4. Po upływie czasu alarmu kontrolka przycisku  gaśnie i wydaje ostrzeżenie dźwiękowe.

i Jeśli czas alarmu i czas pieczenia są ustawione w tym samym czasie, na wyświetlaczu timera/czasu trwania wyświetlany jest krótszy czas.

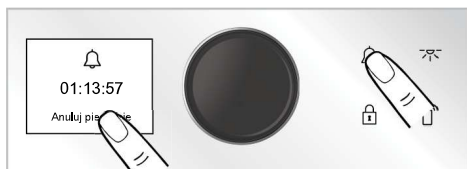
Wyłączanie alarmu

1. Pod koniec czasu alarmu dźwięk ostrzegawczy rozlega się przez jedną minutę. Naciśnij dowolny przycisk, aby go wyłączyć.

⇒ Dźwięk ostrzegawczy wyłączy się.

Czy chcesz anulować alarm?

1. Dotknij raz , aby anulować czas alarmu.



2. Na ekranie naciśnij „Anuluj pieczenie”.

⇒ Czas alarmu został anulowany.

Ustawienie głośności

✓ Możesz ustawić głośność swojej jednostki sterującej.

1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina) naciśnij przycisk ⓘ i włącz piekarnik.

⇒ Na wyświetlaczu pojawi się menu ekranu głównego.



2. Obróć pokrętkę w prawo/w lewo, aby podświetlić menu „Dźwięk”.

3. Przejdź do ekranu ustawień dźwięku, naciskając „Dźwięk” na wyświetlaczu lub naciskając raz pokrętkę.



4. Ustaw głośność, obracając pokrętkę sterowania piekarnika w prawo/w lewo.



5. Zakończ ustawianie, naciskając na ekranie „Powrót”.



PL

Ustawienia jasności wyświetlacza

✓ Możesz zmienić poziom jasności urządzenia. Aby wykonać to ustawienie, piekarnik powinien być wyłączony.

1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina) naciśnij przycisk ⓘ i włącz piekarnik.

⇒ Na wyświetlaczu pojawi się menu ekranu głównego.



2. Obróć pokrętkę w prawo/w lewo, aby podświetlić menu „Jasność”.

3. Przejdź do ekranu ustawień jasności, naciskając „Jasność” na wyświetlaczu lub naciskając raz pokrętkę.



4. Ustaw jasność, obracając pokrętkę sterowania piekarnika w prawo/w lewo.



5. Zakończ ustawianie, naciskając na ekranie „Powrót”.



Ustawianie funkcji szybkiego nagrzewania (Booster)

- ✓ Pieczenie w urządzeniu można przeprowadzać automatycznie za pomocą funkcji szybkiego nagrzewania. W tym celu należy aktywować ustawienie szybkiego nagrzewania.
- 1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina) naciśnij przycisk ⓘ i włącz piekarnik.
 - ⇒ Na wyświetlaczu pojawi się menu ekranu głównego.



- 2. Obróć pokrętkę w prawo/w lewo, aby podświetlić menu główne „Szybkie nagrzanie”.
- 3. Przejdź do ekranu ustawień nagrzewania, naciskając „Szybkie nagrzanie” na wyświetlaczu lub naciskając raz pokrętkę.



- 4. Przełącz z „Wyłącz” na „Włącz”, obracając pokrętkę piekarnika w prawo/lewo.



- 5. Zakończ ustawianie, naciskając na ekranie „Powrót”



PL

i W ten sam sposób możesz wyłączyć ustawienie szybkiego nagrzewania. Ustawiając na „Wyłącz”, możesz anulować ustawienie automatycznego szybkiego nagrzewania.

Ustawienia timera

- ✓ Aby zmienić ustawienia timera:
- 1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina) naciśnij przycisk ⓘ i włącz piekarnik.
 - ⇒ Na wyświetlaczu pojawi się menu ekranu głównego.



- 2. Obróć pokrętkę w prawo/w lewo, aby podświetlić menu „Czas”.

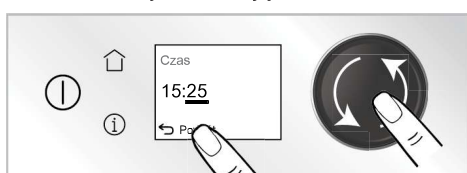


- 3. Przejdź do ekranu ustawień timera, naciskając „Czas” na wyświetlaczu lub naciskając raz pokrętkę.
 - ⇒ Na ekranie aktywne jest pole timera.
- 4. Obróć pokrętkę piekarnika w prawo/lewo, aby ustawić czas i potwierdź, naciskając raz przycisk sterowania.



⇒ Na ekranie aktywne jest pole minut.

5. Obróć pokrętkę piekarnika w prawo/lewo, aby ustawić minuty i zakończ ustawianie daty, naciskając „Powrót”.



i Jeśli pierwsze ustawienie zegara nie zostanie wykonane, godzina rozpoczyna się od godziny ustawionej w procesie produkcyjnym. Możesz później zmienić ustawienie godziny, w sposób opisany w sekcji „Ustawienia”.

i W przypadku dłuższej przerwy w zasilaniu ustawienie pory dnia jest anulowane. Powinien zostać ponownie ustawiony.

Ustawienie języka

✓ Aby zmienić ustawienia języka:

1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina) naciśnij przycisk **i** i włącz piekarnik.



⇒ Na wyświetlaczu pojawi się menu ekranu głównego.

2. Obróć pokrętkę w prawo/w lewo, aby podświetlić menu „Języki”.



PL

3. Przejdź do ekranu ustawień języka, naciskając „Języki” na ekranie lub naciskając raz przycisk sterowania.



4. Wybrany język wyświetla się na ekranie.



5. Obróć pokrętkę sterowania piekarnikiem w prawo/lewo, aby wybrać język, który chcesz ustawić i potwierdź, naciskając raz przycisk sterowania. Zakończ ustawienie języka, naciskając na ekranie „Powrót”.

Menu suszenia

Umożliwia suszenie wewnątrz piekarnika poprzez odparowanie wody pozostałej w piekarniku po gotowaniu na parze. Ze względów higienicznych zaleca się korzystanie z tej funkcji po każdym gotowaniu na parze.

i Przed rozpoczęciem suszenia należy wyjąć żywność i blachy z piekarnika.

i Przed użyciem funkcji suszenia należy za pomocą suchej szmatki wytrzeć wodę (jeśli występuje) nagromadzoną na dnie piekarnika.

1. Dotknąć przycisku **i**, aby włączyć piekarnik.

2. Obrócić pokrętkę piekarnika w prawo/w lewo, aby wybrać menu główne "Suszenie".
3. Dotknąć "Suszenie" na ekranie lub nacisnąć jednokrotnie pokrętkę sterowania piekarnikiem.
4. Dotknąć "▶||" na ekranie, aby rozpocząć proces suszenia.
5. Proces suszenia zajmie 10 minut. Poza stały czas pojawi się na ekranie.

⇒ Po tym czasie otwórz drzwiczki piekarnika, aby wypuścić parę.
6. Zbiornik na wodę wysunie się.
7. Wyjmij zbiornik na wodę, wylej z niego wodę, jeśli jest, i dodaj do zbiornika 250 ml wody i tabletkę.
8. Włóż go do otworu zbiornika na wodę. Na ekranie pojawia się komunikat "Tabletka jest w trakcie rozpuszczania".
9. Podczas procesu odkamieniania tabletka rozpuści się, aby usunąć kamień nagromadzony w generatorze pary piekarnika. Piekarnik wykona ten proces automatycznie, a na zakończenie procesu wyświetli się komunikat "Opróżnij wodę ze zbiornika i ponownie dolej 250ml wody". pojawi się na wyświetlaczu. Naciśnij jeden raz pokrętkę piekarnika.
10. Zbiornik na wodę wysunie się.
11. Opróżnij zbiornik i dodaj 250 ml czystej wody. Włóż zbiornik na wodę. Na ekranie pojawi się "Proces Płukania".
12. "Odkamienianie jest zakończone! Opróżnij wodę ze zbiornika" pojawi się na ekranie.



Ryzyko dla zdrowia! W systemie parowym nie należy używać żadnych innych płynów poza wodą pitną.



Nie używaj wody destylowanej ani filtrowanej. Używaj wyłącznie wody butelkowanej. Nie wlewaj do zbiornika wody roztworów łatwopalnych, zawierających alkohol lub cząstki stałe.



Wodę można napełnić za pomocą pokrywy, bez konieczności wyjmowania zbiornika na wodę.

1. Dotknąć przycisku "①", aby włączyć piekarnik.
2. Obrócić pokrętkę piekarnika w prawo/lewo, aby wybrać menu główne "Odkamienianie".



Odkamienianie zajmie około 1,5 - 2 godzin.

⇒ Otwórz drzwiczki piekarnika, aby wypuścić parę i spuścić pozostałą wodę ze zbiornika na wodę.

Menu czyszczenia parowego

Zapewnia łatwe czyszczenie, gdyż brud (nie czekający zbyt długo) zostaje zmiękczone kroplami wody skraplającymi się wewnątrz piekarnika po pewnym czasie oddawania pary.

1. Dotknąć przycisku "ⓘ", aby włączyć piekarnik.
2. Obróć pokrętkę piekarnika w prawo/w lewo, aby wybrać menu główne "Czyszczenie parowe".
3. Dotknąć "Czyszczenie parowe" na ekranie lub nacisnąć jednokrotnie pokrętkę sterowania piekarnikiem.
4. Dotknięcie przycisku "▶||" na ekranie powoduje rozpoczęcie procesu czyszczenia parą. Wykonaj czynności opisane w rozdziale „Korzystanie ze zbiornika wody”, aby napełnić zbiornik wodą, aby umożliwić uruchomienie funkcji.

i Do czyszczenia parowego zużywa się około 500 ml wody.

5. Na zakończenie procesu otwórz drzwiczki i wytrzyj powierzchnie wewnętrzne piekarnika suchą gąbką lub szmatką.

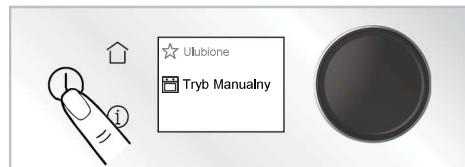
Użyj aplikacji HomeWhiz

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

Ustaw połączenie bezprzewodowe

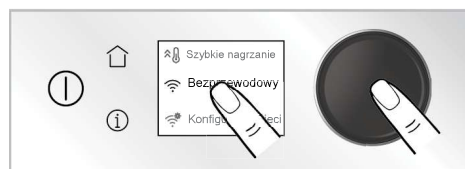
- ✓ Aby wprowadzić swoje urządzenie do aplikacji „HomeWhiz” i sterować nim za pomocą tabletu/telefonu, ustaw sieć bezprzewodową. Aby to zrobić:
1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina) naciśnij przycisk ⓘ i włącz piekarnik.

⇒ Na wyświetlaczu pojawi się menu ekranu głównego.



PL

2. Obróć pokrętkę w prawo/w lewo, aby podświetlić menu „Bezprzewodowy”.
3. Przejdź do ekranu ustawień sieci bezprzewodowej, naciskając „Bezprzewodowy” na wyświetlaczu lub naciskając raz pokrętkę.



4. Przełącz z „Wyłącz” na „Włącz”, obracając pokrętkę piekarnika w prawo/lewo.

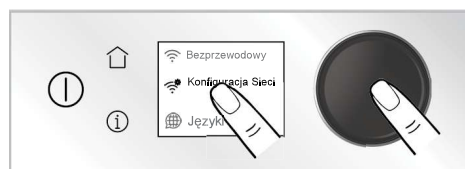


5. Wróć do ekranu menu głównego, naciskając „Powrót” na ekranie.



Instalowanie aplikacji HomeWhiz

1. Na ekranie w menu ustawień naciśnij pole „Konfiguracja Sieci”.



2. Jeśli pole „Konfiguracja Sieci” jest aktywne, naciśnij „Rozpocznij konfigurację”.



⇒ Na ekranie pojawi się etap Krok 1/2.



3. Naciśnij „Dodaj piekarnik” w polu „Dodaj urządzenie” za pomocą aplikacji „HomeWhiz”.
4. Wprowadź numer SKU swojego produktu na ekranie, który się pojawi. Numer SKU znajdziesz na etykiecie produktu, otwierając drzwi piekarnika. (10-cyfrowy numer zaczynający się od 77...)

⇒ Podczas łączenia się z siecią domową na ekranie pojawi się etap Krok 2/2.



5. Po wejściu na stronę główną aplikacji, wyświetli się dodane urządzenie. Aby zdalnie sterować urządzeniem, naciśnij przycisk „□”, który jest dostępny na panelu sterowania produktu.

⇒ Możesz sterować produktem za pomocą urządzenia inteligentnego.

PL

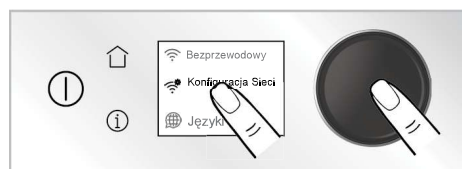
i Aplikacja „HomeWhiz” na Twoim inteligentnym urządzeniu poinformuje Cię o nawiązaniu połączenia i możliwości korzystania z aplikacji.

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

i Gdy produkt jest podłączony do „HomeWhiz”, a pilot zostanie aktywowany przez dotknięcie przycisku „□”, produktu nie można obsługiwać ręcznie. Piekarnik można wyłączyć, naciskając przycisk „○” lub aktywować blokadę przycisków, naciskając przycisk „□”.

Usuwanie aplikacji HomeWhiz

1. Na ekranie w menu ustawień naciśnij pole „Konfiguracja Sieci”.



2. Przy włączonej opcji „Konfiguracja Sieci”, stuknij w pole Usun HomeWhiz, obracając pokrętkę sterowania w prawo/w lewo.
3. Na ekranie pojawi się „Usunąć połączenie HomeWhiz?”. Usun parowanie, dotykając „Usun”.

Zgodność z normami i informacje dotyczące badań / deklaracja zgodności UE

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

PL

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.

5.5 Użyj termosondy

Informacje ogólne i ostrzeżenia

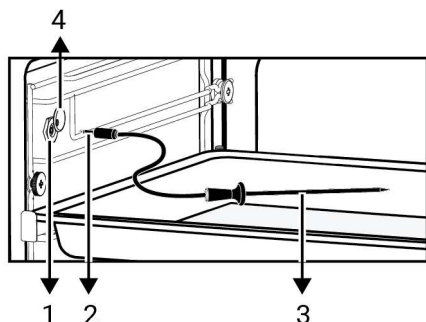
- Aby użyć termosondy, ustaw piekarnik na odpowiednią funkcję pracy i temperaturę.
- Funkcja termosondy jest dostępna w funkcjach, w których symbol termosondy świeci w sposób ciągły.
- Jeśli przed użyciem termosondy ustawisz timer piekarnika na odpowiedni czas pieczenia, zostanie on automatycznie anulowany po zainstalowaniu termosondy.
- Nie używaj półek nad złączem termosondy podczas gotowania z termosondą.
- Termosondę wyczyść za pomocą wilgotnej ściereczki, a następnie po każdym użyciu wysusz suchą ściereczką.
- Jeśli 75°C nie wyświetla się w funkcjach, w których aktywowana jest termosonda, upewnij się, że złącze jest prawidłowo zamocowane w gnieździe.
- Jeśli końcówka czujnika termosondy jest używana bez wkładania jej do mięsa, końcówka czujnika wykrywa temperaturę wewnątrz piekarnika i kończy pieczenie po osiągnięciu ustawionej temperatury. Jeśli jednak termosonda zostanie wystawiona na temperaturę 250°C lub wyższą, czujnik staje się bezużyteczny.

- Temperatura robocza może być wyższa co najmniej o 30 °C od temperatury termosondy. Przykład: Jeżeli temperatura termosondy jest ustawiona na 70°C, temperaturę roboczą należy ustawić na minimum 100°C.
- Temperatura wewnątrz mięsa (najzimniejszy punkt) powinna wynosić co najmniej 63°C z punktu widzenia bezpieczeństwa żywności.
- Temperatura wewnątrz najzimniejszego miejsca mięsa drobiowego powinna wynosić co najmniej 74°C z punktu widzenia bezpieczeństwa żywności, a temperatura wewnątrz powinna wynosić 85°C dla dobrze wysmażonego mięsa.

Tabela referencyjna dla zakresu gotowania czerwonego mięsa:

Stopień wysmażenia wewnątrz mięsa* (°C)	Temperatura
Blue (bardzo krwisty)	55-59
Rare (krwisty)	60-62
Medium rare (średnio krwisty)	63-70
Medium (średnio wysmażony)	71-76
Well-done (mocno wysmażony)	77-81
Overcooked (przesmażony)	≥ 82

1. Włącz piekarnik, dotykając przycisku ①.
2. Przesuń pokrywę gniazda (4) na bocznej ścianie piekarnika do góry i włóż złącze termosondy (2) do gniazda termosondy (1).



- 1 Gniazdo termosondy
- 2 Złącze sondy temperatury mięsa
- 3 Końcówka czujnika sondy temperatury mięsa
- 4 Pokrywa gniazda termosondy

3. Gdy termosonda jest podłączona do urządzenia, pierwsza funkcja, z której może korzystać wyświetla się na wyświetlaczu funkcji. Jeśli chcesz użyć innej funkcji, przekręć pokrętkę piekarnika w prawo/lewo. (Na rysunku pokazano funkcję Tryb Statyczny.)



⇒ Temperatura 75 °C jest sugerowaną temperaturą dla termosondy, a symbol będzie wyświetlany na ekranie wraz z temperaturą sugerowaną dla funkcji.

i Zalecana temperatura termosondy to 75°C. Możesz dowolnie zmieniać temperaturę w zakresie od 40°C do 99°C.

4. Aby zmienić wstępnie ustawioną temperaturę dla wybranej funkcji, naciśnij raz pokrętkę piekarnika.

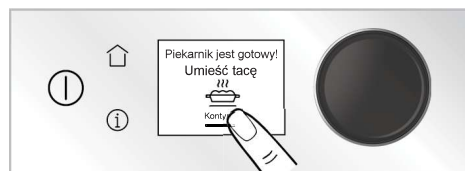


5. Przekręć pokrętkę piekarnika w prawo/lewo i ustaw temperaturę piekarnika. Naciśnij raz pokrętkę piekarnika, aby zmienić wewnętrzną temperaturę termosondy.

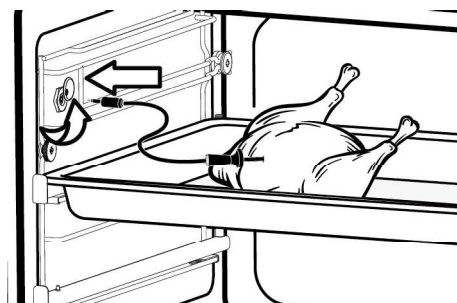
PL



6. Obróć pokrętkę piekarnika w prawo/ w lewo, aby zmienić tę temperaturę termosondy.
7. Aby rozpocząć pieczenie, dotknij przycisku ▶||.



8. Włóż potrawę do piekarnika, a końcówkę czujnika termosondy do przyrządzanej potrawy.



9. Czujnik termosondy automatycznie wykrywa, gdy wewnętrzna temperatura mięsa osiąga ustawioną temperaturę termosondy i kończy pieczenie, gdy temperatura wewnątrz mięsa osiągnie ustawioną temperaturę. Jeśli termosonda zostanie wyjęta przed zakończeniem pieczenia, pieczenie się zakończy, a piekarnik zostanie wyłączony.

- ⇒ Po zakończeniu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawiają się symbole „Kontynuuj” i „Dodaj do Ulubionych”. Jeśli dotkniesz „Kontynuuj”, piekarnik będzie działał jeszcze przez 5 minut przy wybranych

ustawieniach funkcji i temperatury. Jeśli naciśniesz „Dodaj do Ulubionych”, możesz zapisać swoje ustawienia pieczenia w ulubionych.

PL

10. Wyłącz piekarnik, dotykając przycisku ①

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 in-

formacji 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.

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 w tabeli gotowania zalecane jest wstępne podgrzewanie, należy pamiętać o włożeniu potrawy do piekarnika po wstępnym podgrzaniu.
- Jeśli zamierzasz piec stawiając naczynie na ruszcie, umieść ją na środku, a nie w pobliżu tylnej ściany.
- Wszystkie składniki użyte do wyrobu ciasta powinny być świeże i w temperaturze pokojowej.
- Pieczenie może się różnić w zależności od ilości potraw i wielkości naczyń.

- Formy metalowe, ceramiczne i szklane wydłużają czas pieczenia, a dolne powierzchnie wyrobów cukierniczych nie przyrumieniają się równomiernie.
- Jeśli używasz papieru do pieczenia, na dolnej powierzchni potrawy można zaobserwować lekkie zrumienienie. W takiej sytuacji może być konieczne wydłużenie czasu pieczenia o około 10 minut.
- Wartości określone w tabelach są ustalone w wyniku testów przeprowadzonych w naszych laboratoriach. Odpowiednie dla Ciebie wartości mogą się różnić od podanych.
- Umieść jedzenie na zalecanej półce. Dolna półka piekarnika to półka numer 1.

Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

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

Wskazówki dotyczące ciast

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o 10 °C i skróć czas pieczenia. Wysmaruj arkusz papieru do pieczenia w „sosie” składającym się z mleka, oleju, jajek i mieszanki jogurtowej.
- Jeśli ciasto powoli się piecze, upewnij się, że grubość przygotowanego ciasta nie przepełnia foremki.
- Jeśli ciasto jest zrumienione na powierzchni, ale spód nie jest upieczony, upewnij się, że ilość „sosu”, którą użyłeś, nie jest zbyt duża na dnie ciasta. Aby ciasto równomiernie się zarumieniło, spróbuj równomiernie rozprowadzić „sos” między arkuszami papieru a ciastem.
- Ciasto piec w temperaturze i pozycji podanej w tabeli. Jeśli spód nadal nie jest wystarczająco zrumieniony, umieść ciasto na dolnej półce do dalszego pieczenia.

Tabela pieczenia w piekarniku ciast i wyrobów piekarniczych

Sugestie dotyczące pieczenia na jednej tacy

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasto na blasze	Standardowa taca *	Tryb Statyczny	3	180	30 ... 45
Ciasto w formie	Forma do ciasta na ruszcie drucianym **	Termoobieg	2	180	30 ... 40
Ciasteczka	Standardowa taca *	Tryb Statyczny	3	160	30 ... 40
Ciasteczka	Standardowa taca *	Termoobieg	3	145	25 ... 35
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciśkiem na ruszcie drucianym	Tryb Statyczny	2	155	40 ... 50
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciśkiem na ruszcie drucianym **	Termoobieg	2	155	30 ... 40
Ciastko	Taca do ciasta *	Tryb Statyczny	3	170	25 ... 40
Ciastko	Taca do ciasta *	Termoobieg	3	170	20 ... 30

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasto	Standardowa taca *	Tryb Statyczny	2	200	30 ... 40
Ciasto	Standardowa taca *	Statyczne + wentylator	2	180	35 ... 45
Bułka	Standardowa taca *	Tryb Statyczny	2	200	20 ... 35
Bułka	Standardowa taca *	Termoobieg	3	180	20 ... 30
Chleb w całości	Standardowa taca *	Tryb Statyczny	3	200	30 ... 45
Chleb w całości	Standardowa taca *	Termoobieg	3	200	30 ... 40
Lazania	Prostokątna szklano-metalowa forma na ruszcie do grilla **	Tryb Statyczny	2 lub 3	200	30 ... 45
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Tryb Statyczny	2	180	50 ... 70
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Termoobieg	3	170	50 ... 65
Pizza	Standardowa taca *	Tryb Statyczny	3	250	5 ... 9
Pizza	Standardowa taca *	Pizza	3	250	5 ... 10

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.

Sugestie dotyczące pieczenia na dwóch blachach

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasteczka	1-Standardowa taca * 3-Taca do ciasta *	Termoobieg	1 - 3	145	30 ... 40
Ciastko	2-Standardowa taca * 4-Taca do ciasta *	Termoobieg	2 - 4	170	25 ... 35
Ciasto	1-Standardowa taca * 4-Taca do ciasta *	Termoobieg	1 - 4	180	40 ... 50
Bułka	2-Standardowa taca * 4-Taca do ciasta *	Termoobieg	2 - 4	180	20 ... 30

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

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

PL

Tabela pieczenia wraz z funkcjami „Eko Termoobieg”

- Nie należy zmieniać ustawienia temperatury po rozpoczęciu pieczenia w funkcji „Eko Termoobieg”.
- Nie należy otwierać drzwiczek piekarnika podczas pieczenia w funkcji „Eko Termoobieg”. 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 „Eko Termoobieg” nie należy przeprowadzać wstępnego nagrzewania.

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

* Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

6.1.2 Mięso, ryby i drób

Przyciski grillowania

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

- Po 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 *	Statyczne + wentylator	3	15 min. 250/max, po 180 ... 190	60 ... 80
Podudzie jagnięce (1,5-2 kg)	Standardowa taca *	Statyczne + wentylator	3	170	85 ... 110
Smażony kurczak (1,8-2 kg)	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Statyczne + wentylator	2	15 min. 250/max, po 190	60 ... 80
Smażony kurczak (1,8-2 kg)	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Pieczenie 3D	2	15 min. 250/max, po 190	60 ... 80
Indyk (5,5 kg)	Standardowa taca *	Statyczne + wentylator	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 *	Pieczenie 3D	1	25 min. 250/max, po 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Statyczne + wentylator	3	200	20 ... 30
Ryby	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Pieczenie 3D	3	200	20 ... 30

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.

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 czasu pieczenia może się różnić.
- Wsuń ruszt lub tackę dożądanego 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 ... 3
Zaleca się nagrzewanie piekarnika przez 5 minut dla wszystkich potraw z grilla.				
Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.				

6.1.4 Gotowanie na parze

- 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.

- W przypadku potraw z czerwonego mięsa można użyć poziomu pary 40%, aby uzyskać lepszy efekt przypieczenia, lub poziomu pary 60-80%, aby uzyskać bardziej gotowany smak.

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Funkcja operacyjna	Temperatura (°C)	Poziom pary	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Chleb w całości	Standardowa taca *	2	Termoobieg	180	%80	30 ... 40
Smażony kurczak (1,8-2 kg)	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	2	Statyczne + wentylator	15 min. 250/ max, po 190	%80	60 ... 70
Żeberka (pojedynczy kawałek) **	Standardowa taca *	3	Pieczenie 3D	180	%80	40 ... 55
Podudzie jagnięce z warzywami	Standardowa taca *	3	Pieczenie 3D	170	%80	80 ... 100
Bułka drożdżowa	Standardowa taca *	3	Termoobieg	180	%60	20 ... 30
Sernik	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciskiem na ruszcie drucianym **	3	Termoobieg	120	%40	60 ... 70
Udko z kurczaka	Standardowa taca *	3	Pieczenie 3D	200	%80	20 ... 30
Pieczone ziemniaki	Standardowa taca *	3	Pieczenie 3D	190	%40	45 ... 55
Bułka hamburgera	Standardowa taca *	3	Termoobieg	180	%60	20 ... 30
Łosoś z warzywami	Standardowa taca *	3	Pieczenie 3D	200	%60	15 ... 25
Ciasto z foremki	Standardowa taca *	2	Termoobieg	180	%40	30 ... 40
Jajko na twardo	Standardowa taca *	3	Termoobieg	100	%80	5 ... 8
Zapiekanka rybną z warzywami	Zapiekanka **	3	Termoobieg	180	%60	15 ... 25
Zapiekanka mięsna z warzywami	Zapiekanka **	3	Termoobieg	220	%60	25 ... 35
Pecle	Standardowa taca *	3	Termoobieg	220	%40	15 ... 20

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Funkcja operacyjna	Temperatura (°C)	Poziom pary	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Płacek ziemniaczany z mięsem mielonym	Standardowa taca *	3	Termoobieg	190	%40	25 ... 35
Ciasto biszkoptowe	Standardowa taca *	3	Termoobieg	180	%40	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.						

PL

Pełna para

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Funkcja operacyjna	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Mrożony groszek	Taca piekarnika + Duża taca z otworami do pieczenia na parze	3	Pełna para	100	30 ... 40
Mrożony groszek	3 - Duża taca z otworami do pieczenia na parze 5 - Mała taca z otworami do pieczenia na parze + Taca piekarnika	3 ... 5	Pełna para	100	35 ... 45
Żeberka	Taca piekarnika + Duża taca z otworami do pieczenia na parze	3	Pełna para	100	55 ... 65
Kawałki ziemniaków	Taca piekarnika + Duża taca z otworami do pieczenia na parze	3	Pełna para	100	35 ... 45
Piersz z kurczaka	Taca piekarnika + Duża taca z otworami do pieczenia na parze	3	Pełna para	100	30 ... 40
Brokuł	Taca piekarnika + Duża taca z otworami do pieczenia na parze	3	Pełna para	100	20 ... 30
Polędwica wołowa	Taca piekarnika + Duża taca z otworami do pieczenia na parze	3	Pełna para	100	50 ... 60
Ryby	Taca piekarnika + Duża taca z otworami do pieczenia na parze	3	Pełna para	100	20 ... 30
Kawałki marchewki	Taca piekarnika + Duża taca z otworami do pieczenia na parze	3	Pełna para	100	25 ... 35
Kalafior	Taca piekarnika + Duża taca z otworami do pieczenia na parze	3	Pełna para	100	20 ... 30
Bruksełka	Taca piekarnika + Duża taca z otworami do pieczenia na parze	3	Pełna para	100	10 ... 20
Fasolka szparagowa	Taca piekarnika + Duża taca z otworami do pieczenia na parze	3	Pełna para	100	25 ... 35
Ryż	Taca piekarnika + Naczynia kuchenne ze szkła borokrzemowego	3	Pełna para	100	25 ... 35
Mieszanka warzyw	Taca piekarnika + Duża taca z otworami do pieczenia na parze	3	Pełna para	100	20 ... 30
Chleb Bao	Taca piekarnika + Duża taca z otworami do pieczenia na parze	3	Pełna para	100	10 ... 15
Kolba kurkurydy	Taca piekarnika + Duża taca z otworami do pieczenia na parze	3	Pełna para	100	35 ... 45

Żywność	Aksesoria	Pozycja półki	Funkcja operacyjna	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Jajko na twardo	Taca piekarnika + Duża taca z otworami do pieczenia na parze	3	Pełna para	100	13 ... 17
Jajko na miękko	Taca piekarnika + Duża taca z otworami do pieczenia na parze	3	Pełna para	100	8 ... 10
Chińskie pierogi	Taca piekarnika + Duża taca z otworami do pieczenia na parze	3	Pełna para	100	10 ... 20
Crepe Caramel	Taca piekarnika + Duża taca z otworami do pieczenia na parze	3	Pełna para	100	20 ... 30
Ravioli	Taca piekarnika + Duża taca z otworami do pieczenia na parze	3	Pełna para	100	8 ... 12
Nie nagrzewać wstępnie					
Podczas gotowania umieść blachę piekarnika na 1. półce, a blachę perforowaną na 3. półce					

PL

SousVide (Sous-vide)

Sous-vide to metoda gotowania próżniowego. Jest ona wykonywana w niskich temperaturach od 55 do 95°C i przy użyciu 100% pary wodnej. Gotowanie sous-vide służy do delikatnego gotowania potraw, takich jak mięso, ryby, warzywa i desery. Żywność jest podgrzewana za pomocą komorowej zgrzewarki próżniowej w specjalnej hermetycznej, odpornej na ciepło torebce próżniowej. Ochronna otoczka woreczka próżniowego zachowuje składniki odżywcze i smak. Niskie temperatury i bezpośredni transfer ciepła umożliwiają precyzyjną kontrolę pożądanych rezultatów gotowania.

- Dzięki gotowaniu próżniowemu smaki pozostają w żywności. Intensyfikuje smaki, takie jak przyprawy, zioła i czosnek.

- Przed rozpoczęciem gotowania napełnij zbiornik wodą do maksymalnego poziomu.
- Przed gotowaniem upewnij się, że próżnia wewnątrz torebki jest nienaruszona:
 1. W worku próżniowym nie powinno być powietrza.
 2. Zgrzewalny szew powinien być doskonale uszczelniony.
 3. W worku nie powinno być żadnego otworu.
- Worek można umieścić na drucianym stojaku.
- Podsmażanie jest zalecane po ugotowaniu potraw przyrządzonych w temperaturze poniżej 65°C.

Żywność	Aksesoria	Pozycja półki	Funkcja operacyjna	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Pierś z kurczaka	Ruszt do grilla	3	SousVide	70	90 ... 150
Brokuł	Ruszt do grilla	3	SousVide	85	40 ... 60
Kalafior	Ruszt do grilla	3	SousVide	85	40 ... 60
Ryby łososiowate	Ruszt do grilla	3	SousVide	60	25 ... 35
Stek	Ruszt do grilla	3	SousVide	65	90 ... 150
Filet z makreli	Ruszt do grilla	3	SousVide	55	20 ... 30
Podudzie jagnięce	Ruszt do grilla	3	SousVide	95	100 ... 110
Krewetki	Ruszt do grilla	3	SousVide	55	20 ... 30
Nie nagrzewać wstępnie					

6.1.5 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.)
Krucze ciasteczka (herbatnik)	Standardowa taca *	Tryb Statyczny	3	140	20 ... 30
Krucze ciasteczka (herbatnik)	Standardowa taca *	Termoobieg	W modelach z półkami drucianymi :3 W modelach bez półek drucianych :2	140	15 ... 25
Ciasteczka	Standardowa taca *	Tryb Statyczny	3	160	30 ... 40
Ciasteczka	Standardowa taca *	Termoobieg	3	145	25 ... 35
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciśkiem na ruszcie drucianym	Tryb Statyczny	2	155	40 ... 50
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciśkiem na ruszcie drucianym **	Termoobieg	2	155	30 ... 40
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Tryb Statyczny	2	180	50 ... 70
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Termoobieg	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	1-Standardowa taca * 3-Taca do ciasta *	Termoobieg	1 - 3	145	30 ... 40
Kruche ciasteczka (herbatnik)	2-Standardowa taca * 4-Taca do ciasta *	Termoobieg	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 należy używać środków do czyszczenia parą wodną.
- Niektóre detergenty lub środki czyszczące powodują uszkodzenie powierzchni. Nieodpowiednie środki czyszczące to: wybielacze, środki czyszczące zawierające amoniak, kwas lub chlorek, środki do

- czyszczenia parą wodną, środki do usuwania kamienia, środki do usuwania plam i rdzy, środki czyszczące o właściwościach ściernych (środki czyszczące w kremie, proszek do szorowania, krem do szorowania, druciak ścierny i drapiący, druty, gąbki, ściereczki czyszczące zawierające brud i pozostałości środka czyszczącego).
- Do czyszczenia po każdym użyciu nie są potrzebne żadne specjalne środki czyszczące. Urządzenie należy czyścić 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 uszkodza 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 skrobaków ani ściernych materiałów czyszczących. Mogą uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Wyczyść urządzenie używając detergentu do mycia naczyń, ciepłej wody i ściereczki z mikrofibry przeznaczonej do powierzchni szklanych, a następnie osusz je suchą ściereczką z mikrofibry.
- Jeśli po czyszczeniu pozostaną resztki detergentu, przetrzyj je zimną wodą i osusz czystą i suchą ściereczką z mikrofibry. Resztki detergentu mogą następnym razem uszkodzić szklaną powierzchnię.
- W żadnym wypadku zaschniętej pozostałości na powierzchni szkła nie należy czyścić ząbkowanymi nożami, drutem lub podobnymi narzędziami do drapania.
- Plamy wapniowe (żółte plamy) można usunąć z powierzchni szkła za pomocą środka do usuwania kamienia, takiego jak ocet lub sok z cytryny.
- Jeśli powierzchnia jest mocno zabrudzona, nanieś na plamę środek czyszczący gąbką i długo odczekaj, aż zadziała. Następnie wyczyść szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.
- Przebarwienia i plamy na szklanej powierzchni są normalne i nie są uznawane za wady.

Części z tworzyw sztucznych i malowane powierzchnie

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

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

7.2 Czyszczenie akcesoriów

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

7.3 Czyszczenie panelu sterowania

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

7.4 Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia)

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

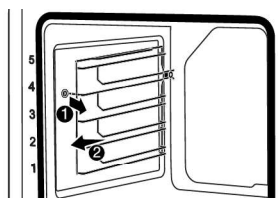
Czyszczenie bocznych ścian piekarnika

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

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

Aby wyjąć boczne półki druciane:

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



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

7.5 Czyszczenie drzwiczek piekarnika

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



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

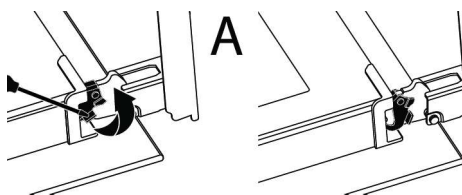
Zdejmowanie drzwiczek piekarnika

1. Otwórz drzwiczki piekarnika.

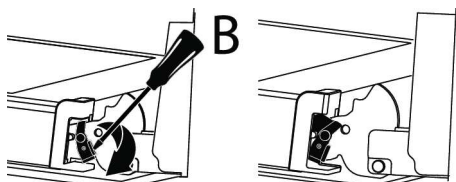
2. Otwórz zaczepy w gnieździe zawiasu z przodu drzwi po prawej i lewej stronie, naciskając w dół, jak pokazano na rysunku.

3. Rodzaje zawiasów różnią się jako (A), (B), (C) w zależności od modelu produktu. Poniższe rysunki pokazują, jak otworzyć każdy rodzaj zawiasu.

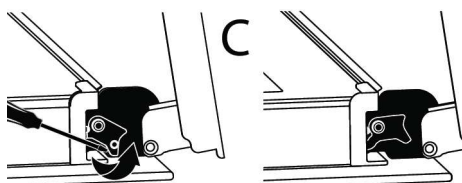
4. Zawias typu (A) jest dostępny w normalnych typach drzwi.



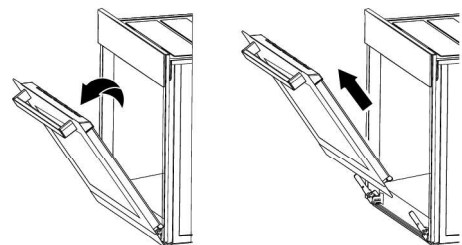
5. Zawias typu (B) jest dostępny w wersjach z cichym domykaniem drzwi.



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



7. Ustaw drzwi piekarnika w pozycji półotwartej.



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

PL

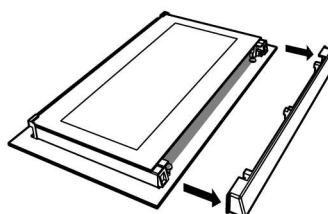
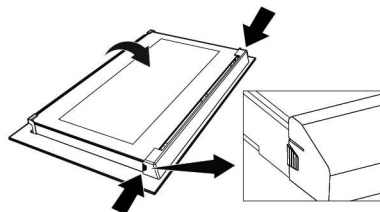


Aby ponownie przymocować drzwiczki, należy powtórzyć kroki wyjmowania, ale od końca do początku. Podczas montowania drzwi pamiętaj o zamknięciu zatrzasków w gnieździe zawiasu.

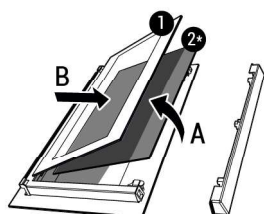
7.6 Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika

Wewnętrzną szybę przednich drzwi produktu można zdjąć w celu wyczyszczenia.

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



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



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

4. Jeśli urządzenie ma szybę wewnętrzną (2), powtórz ten sam proces, aby ją wyjąć (2).
5. Pierwszym krokiem wyjęcia drzwi jest ponowne zamontowanie szyby wewnętrznej (2). Umieść ściętą krawędź szkła tak, aby zetknęła się ze ściętą krawędzią plastikowej szczeliny. (Jeśli urządzenie ma szybę wewnętrzną). Szyba wewnętrzna (2) musi być przymocowana do prowadnicy jak 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”.

7.7 Czyszczenie lampki piekarnika

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

Wymiana lampki piekarnika

Ostrzeżenia ogólne

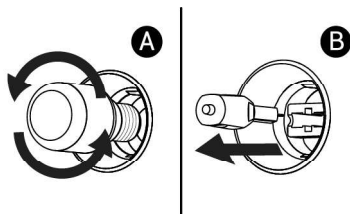
- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem przed wymianą lampki należy odłączyć zasilanie i odczekać, aż piekarnik ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Ten piekarnik jest zasilany lampką żarową o mocy mniejszej niż 40 W, o wysokości mniejszej niż 60 mm i średnicy mniejszej niż 30 mm lub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

Jeśli piekarnik ma okrągłą lampkę,

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



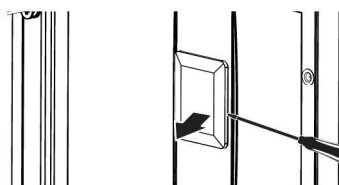
3. Jeśli lampka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku, obróć lampkę tak jak pokazano na rysunku i wymień na nową. Jeśli jest to model typu (B), wyciągnij go, jak pokazano na rysunku i wymień na nowy.



4. Zamontuj szklaną pokrywę.

Jeśli piekarnik ma kompaktową świetlówkę o kwadratowym kształcie,

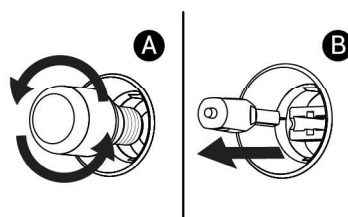
1. odłącz urządzenie od zasilania.
2. Druciane półki należy wyjąć zgodnie z opisem.



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

PL

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 prawidłowego stanu piekarnika.

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

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

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

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

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

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

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

PL

