



PIEKARNIK DO ZABUDOWY
INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

GEBS 46000 BHP

PL

www.grundig.com

FOR A GOOD REASON

GRUNDIG

285.4454.23/R.AB/14.03.2017/7-7

Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!






Drogi Kliencie,

Dziękujemy za wybór wyrobu firmy Grundig. Mamy nadzieję, że wyrób ten, wyprodukowany zgodnie z najwyższymi wymogami jakościowymi i według najnowszej technologii, służyć Ci będzie jak najlepiej. Prosimy zatem przed użyciem tego wyrobu uważnie przeczytać całą tę instrukcję obsługi i wszystkie inne dostarczone z nim dokumenty i zachować je do wglądu w przyszłości. Jeśli przekażesz ten wyrób komuś innemu, oddajcie mu także tę instrukcję. Przestrzegaj wszelkich ostrzeżeń i informacji z tej instrukcji.

Pamiętaj, że niniejsza instrukcja użytkowania może odnosić się także do kilku innych modeli. Różnice pomiędzy modelami wskazano w niniejszej instrukcji.

Objaśnienie symboli

W niniejszej instrukcji użytkowania stosuje się następujące symbole:

	Ważna informacja lub przydatna wskazówka dot. użytkowania
	Ostrzeżenie przed zagrożeniem dla życia i mienia.
	Ostrzeżenie przed porażeniem elektrycznym.
	Ostrzeżenie przed zagrożeniem pożarem.
	Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

*Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi
Dyrektywami Unii Europejskiej:
- 2006/95/WE LVD (Niskie Napięcia)
- 2004/108/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)*

Importer: Beko S.A.



Ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa, www.beko.pl

SPIS TREŚCI

<u>1</u>	<u>Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska</u>	<u>4</u>
	Ogólne zasady bezpieczeństwa	4
	Bezpieczeństwo elektryczne	5
	Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu ..	7
	Zamierzone przeznaczenie	10
	Bezpieczeństwo dzieci	11
	Stare urządzenia	11
	Pozbywanie się materiałów opakowaniowych	12
<u>2</u>	<u>Informacje ogólne</u>	<u>13</u>
	Opis urządzenia	13
	Dane techniczne	14
	Zawartość opakowania	15
<u>3</u>	<u>Instalacja</u>	<u>17</u>
	Przed zainstalowaniem	17
	Instalacja i przyłączenie	19
	Przyszły transport	21
<u>4</u>	<u>Przygotowanie</u>	<u>22</u>
	Jak oszczędzać energię	22
	Pierwszy raz	22
	Aktualny czas	22
	Pierwsze czyszczenie	24
	Podgrzewanie wstępne	24
<u>5</u>	<u>Jak obsługiwać piekarnik</u>	<u>25</u>
	Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu	25
	Jak obsługiwać piekarnik elektryczny	26
	Tryby pracy	30
	Jak obsługiwać urządzenia sterujące piekarnika	32
	Blokada przycisków	37
	Tabela czasów pieczenia	38
	Funkcja potraw gotowych	41
	Menu ustawień	44
	Jak obsługiwać grill	48
	Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu	49
<u>6</u>	<u>Czyszczenie i konserwacja</u>	<u>50</u>
	Informacje ogólne	50
	Czyszczenie panelu sterowania	50
	Czyszczenie piekarnika	51
	Przenoszenie drzwiczek piekarnika	54
	Wymywanie szyby w drzwiczkach	54
	Wymiana lampki w piekarniku	56
<u>7</u>	<u>Rozwiązywanie problemów</u>	<u>57</u>

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

W rozdziale tym zawarto instrukcje zachowania bezpieczeństwa, które pomogą uniknąć zagrożenia obrażeniem lub szkodą.

Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie wszelkich gwarancji.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub nieumiejętne i niedoświadczone, jeśli są pod nadzorem lub poinstruowano je w sprawach użytkowania tego urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Dzieciom bez nadzoru nie należy powierzać czyszczenia ani konserwacji.
- Urządzenie może być używane przez osoby (w tym dzieci) niepełnosprawne fizycznie, psychicznie lub umysłowo, a także przez osoby bez doświadczenia lub wiedzy w zakresie obsługi urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po uprzednim poinstruowaniu w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia.

Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem.

- W razie przekazania produktu innej osobie do użytku osobistego lub do celów związanych z wykorzystaniem używanego produktu należy przekazać go wraz z podręcznikiem użytkownika, etykietami produktu i innymi stosownymi dokumentami i elementami.
- Instalacje i naprawy musi zawsze wykonywać autoryzowany pracownik serwisowy. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję. Przed instalacją uważnie przeczytaj tę instrukcję.

- Nie wolno uruchamiać tego wyrobu, jeśli jest niesprawny lub widocznie uszkodzony.
- Po każdym użyciu sprawdź, czy wyłączony zostały pokrętła funkcjonalne.

Bezpieczeństwo elektryczne

- W razie awarii tego urządzenia nie należy go używać do czasu naprawy przez autoryzowany serwis. Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Piekarnik ten można podłączyć tylko do gniazdka z uziemieniem o napięciu i z zabezpieczeniem jakie podano w "Danych technicznych. Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie ponosi odpowiedzialności za

jakiegokolwiek problemy wynikające z braku uziemienia tego piekarnika zgodnie z miejscowymi przepisami.

- Nie wolno myć piekarnika rozlewając nań wodę! Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi dłońmi. Nie wolno wyciągać wtyczki ciągnąc za przewód, należy ją wyciągnij chwytając za nią samą.
- Piekarnik ten trzeba odłączyć od zasilania na czas instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Aby uniknąć zagrożenie w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
- Piekarnik należy tak zainstalować, aby można było go

całkowicie odłączyć od sieci. Odłączenie to należy zapewnić albo poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka, albo wyłączenie wyłącznika, w który wyposażona jest domowa instalacja elektryczna, zgodnie z przepisami budowlanymi.

- Tylna powierzchnia piekarnika nagrzewa się w trakcie jego pracy. Upewnij się, że przyłącze elektryczne nie dotyka tej tylnej powierzchni; w przeciwnym razie może ono ulec uszkodzeniu.
- Przewód zasilający nie może się zakleszczyć między drzwiczkami i ramą piekarnika, a także nie można go prowadzić przez gorące powierzchnie. W przeciwnym wypadku izolacja przewodów może się topić i w rezultacie może nastąpić zwarcie.

- Wszelkie prace na układach i urządzeniach elektrycznych wykonywać może tylko upoważniony i wykwalifikowany personel.
- W razie jakiegokolwiek awarii wyłącz wyrób i odłącz go od sieci zasilającej. W tym celu wyłącz bezpiecznik zabezpieczający instalację domową.
- Upewnij się, że prąd bezpiecznika jest odpowiedni dla tego wyrobu.
- Nigdy nie wolno używać tego wyrobu w stanie zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu i/lub innych środków odmieniających świadomość.
- Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.

Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu

- **OSTRZEŻENIE:**

Podczas użytkowania urządzenie i jego części są gorące. Nie dotykać nagrzanym części. Dzieci poniżej 8 lat mogą przebywać w pobliżu urządzenia wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych.

- Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu tego wyrobu, ponieważ jego boki mogą bardzo się nagrzewać przy pracy.
- W trakcie użytkowania piekarnik nagrzewa się. Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.

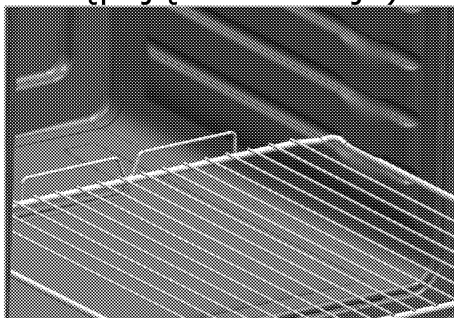
- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek ani szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzy się w takiej puszcze/słoiku, może je rozsadzić.
- Nie umieszczaj foremek do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika. Nagromadzenie ciepła mogłoby zniszczyć dno piekarnika.
- "Do czyszczenia szyby w drzwiczkach piekarnika nie należy używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych skrobaków metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby."
- Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to

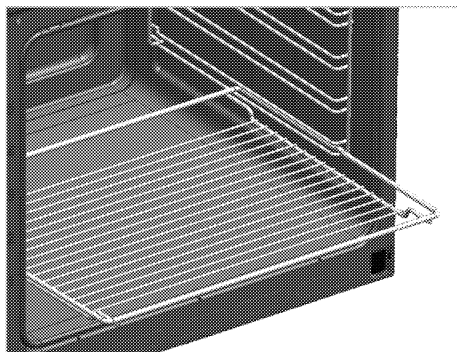
spowodować porażenie prądem.

- **(Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)**

Właściwe umieszczanie rusztu i foremki na stelażach

Właściwe umieszczanie na stelażu rusztu i/lub tacki na ociekający tłuszcz jest niezwykle ważne. Wsuń ruszt lub tackę na ociekający tłuszcz pomiędzy dwie szyny i zanim umieścisz na nim potrawę upewnij się, że jest wypoziomowany (patrz następująca ilustracja).





- Nie używaj tego wyrobu z wyjętą lub popękana szybą w przednich drzwiczkach.
- Uchwyt na drzwiach piekarnika nie służy do suszenia ręczników. Przy otwartych drzwiczkach i załączonej funkcji grillowania nie wieszac na niej ręczników, rękawic, ani podobnych wyrobów tekstylnych.
- Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.
- Wyłóż naczynie do pieczenia, lub akcesorium z piekarnika (tackę, ruszt drucziany, itp.),

papierem do pieczenia, włóż do niego potrawę i wstaw je do wstępnie nagrzanego piekarnika. Utnij nadmiar papieru wystający z naczynia lub akcesorium, aby zapobiec ryzyku dotknięcia elementów grzejnych piekarnika. Nie wolno używać papieru do pieczenia w temperaturze roboczej większej niż wskazana dla tego papieru. Nie wykładaj papierem bezpośrednio dna piekarnika.

- **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą lampy upewnij się, że piekarnik jest wyłączony, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.
- Przed cyklem czyszczenia oczyść z brudu wilgotną ściereczką zewnętrzne powierzchnie oraz wnętrze piekarnika. Wyjmij z piekarnika wszystkie akcesoria.

- Można się poparzyć od gorących powierzchni! Nie dotykaj tego urządzenia i trzymaj dzieci z dala od niego w trakcie samoczyszczenia. Odczekaj co najmniej 30 minut, zanim oczyścisz je z pozostałości czyszczenia.
- Podczas czyszczenia pirolitycznego, powierzchnie mogą nagrzać się bardziej, niż przy zwykłym użytkowaniu. Trzymaj dzieci z dala od tego wyrobu.
- Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie należy umieszczać za dekoracyjnymi drzwiami.
- Urządzenie należy ustawić bezpośrednio na podłodze. Nie może ono stać na podstawie ani cokole.

- Aby uniknąć zagrożenia pożarem przy użytkowaniu tej kuchenki;
- Upewnij się, że wtyczka pasuje do gniazdka i nie powoduje iskrzenia.
 - Nie należy używać uszkodzonych ani uciętych przewodów, ani przedłużaczy, a tylko oryginalnego przewodu zasilającego.
 - Upewnij się, że gniazdko, do którego włączona jest kuchenka jest suche.

Zamierzone przeznaczenie

- Wyrób ten przeznaczony jest do użytku domowego. Nie dopuszcza się użytkowania komercyjnego.
- Urządzenie to służy wyłącznie do pieczenia potraw. Nie wolno używać go do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń."
- Urządzenia tego nie należy używać do podgrzewania talerzy

pod grillem, suszenia ręczników, ścierek do naczyń, itp. na uchwytach, ani do celów suszenia lub ogrzewania.

- Producent nie odpowiada za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem tego wyrobu lub obchodzeniem się z nim.
- Piekarnik można używać do rozmrażania, smażenia, pieczenia i grillowania potraw.

Bezpieczeństwo dzieci

- **OSTRZEŻENIE:** Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci należy trzymać z dala od kuchenki.
- Materiały opakowaniowe mogą być niebezpieczne dla dzieci. Trzymać materiały opakowaniowe z dala od dzieci. Prosimy pozbyć się całego opakowania zgodnie z

normami ochrony środowiska.

- Urządzenia elektryczne są niebezpieczne dla dzieci. W trakcie pracy tego produktu nie dopuszczać do przebywania dzieci w jego pobliżu ani do zabawy.
- Nie stawiaj na tym urządzeniu żadnych przedmiotów, po które mogłyby sięgać dzieci.
- Gdy drzwiczki są otwarte nie obciążać ich żadnymi ciężkimi przedmiotami i nie pozwalać dzieciom siadać na nich. Piekarnik może się przewrócić, lub mogą się uszkodzić zawiasy drzwiczek.

**Stare urządzenia
Zgodność z dyrektywą
WEEE i usuwanie
odpadów:**



Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/WE). Wyrób ten oznaczony jest symbolem

klasyfikacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE).

Wyrób ten wykonano z części i materiałów wysokiej jakości, które mogą być odzyskane i użyte jako surowce wtórne. Po zakończeniu użytkowania nie należy pozbywać się go razem z innymi odpadkami domowymi. Należy przekazać go do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych na surowce wtórne. Aby dowiedzieć się, gdzie jest najbliższy taki punkt, prosimy skonsultować się z władzami lokalnymi.

Zgodność z dyrektywą RoHS:

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych)

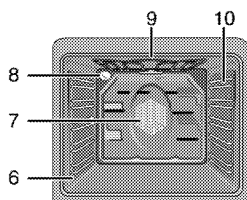
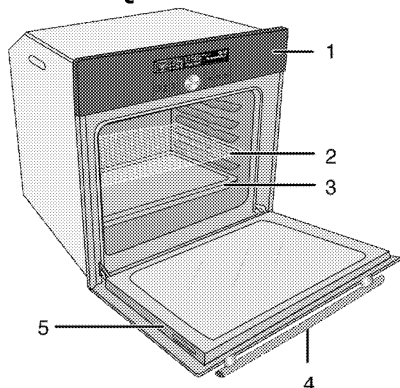
(2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

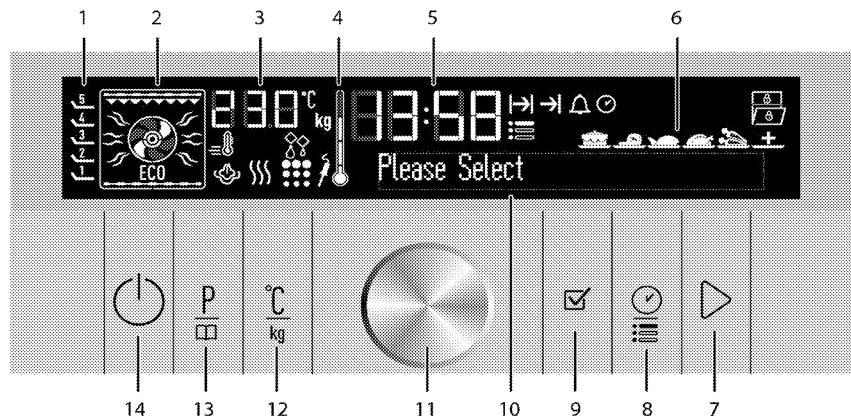
- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępne dla dzieci. Opakowanie tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnych. Należy odpowiednio się ich pozbywać i sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać razem ze zwykłymi odpadkami domowymi.

2 Informacje ogólne

Opis urządzenia



- | | | | |
|---|------------------------|----|---------------------------------------|
| 1 | Panel sterowania | 7 | Silnik wentylatora (za płytą stalową) |
| 2 | Półka druciana | 8 | Lampka |
| 3 | Tacka | 9 | Górny element grzewczy |
| 4 | Uchwyt | 10 | Pozycje półki |
| 5 | Drzwiczki przednie | | |
| 6 | Boczna ścianka uchylna | | |






- | | | | |
|---|--|----|---|
| 1 | Pozycje półki | 8 | Klawisz czasu i ustawień |
| 2 | Wyświetlacz funkcji | 9 | Klawisz OK |
| 3 | Pole wskaźnika temperatury/wagi | 10 | Wyświetlacz tekstu |
| 4 | Symbol temperatury wewnątrz piekarnika | 11 | Pokrętko podwyższania/obniżania temperatury-czasu |
| 5 | Pole wskaźnika czasu bieżącego | 12 | Przycisk temperatura - waga - ustawienia boostera |
| 6 | Wyświetlacz wyboru dań gotowych | 13 | Klawisz wyboru programu |
| 7 | Przycisk start/stop gotowania | 14 | Klawisz ZAŁ./WYŁ. |

Dane techniczne

Napięcie/częstotliwość	220-240 V ~ 50 Hz
Łączne zużycie energii el.	3,1kW
Bezpiecznik	16 A
Typ/ przekrój przewodu	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	595 mm/594 mm/567 mm
Wymiary instalacyjne (wys./szer./głęb.)	**590 lub 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Piekarnik główny	Piekarnik wielofunkcyjny
Oświetlenie wewnętrzne	15/25 W
Zużycie energii el. przez grill.	2.2 kW

Informacja podstawowa: Dane na etykietach energetycznych piekarników elektrycznych podaje się zgodnie z normą PL-EN 60350-1 / IEC 60350-1. Wartości te określa się przy standardowym obciążeniu z czynnymi funkcjami grzejnika górnego-dolnego i wspomaganie nagrzewania wentylatorem (jeśli funkcje takie są dostępne). Klasę sprawności energetycznej określa się zgodnie z następującą priorytetyzacją, zależnie od występowania odpowiednich funkcji w danym modelu piekarnika. 1-Pieczenie z wentylatorem eco-fan, 2-Pieczenie turbo powolne, 3-Pieczenie turbo, 4-Grzałki dolna/górna wspomagane wentylatorem.

** Patrz: *Instalacja, strona 17.*

	Dane techniczne mogą zostać zmienione bez uprzedzenia w celu poprawy jakości wyrobu.
	Rysunki w tej instrukcji są schematyczne i mogą się nieco różnić od danego wyrobu.
	Wartości podane na etykietkach wyrobu lub w towarzyszącej mu dokumentacji uzyskano w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odnośnymi normami. Wartości te mogą się różnić zależnie od operacyjnych i środowiskowych warunków pracy danego wyrobu.

Zawartość opakowania

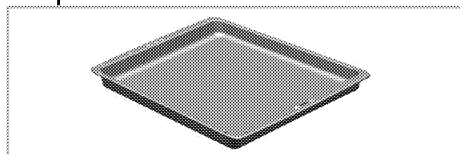


Dostarczane akcesoria różnią się zależnie od modelu wyrobu. Niektóre z akcesoriów opisanych w instrukcji obsługi mogą nie być dostarczane razem z tym modelem produktu.

1. Instrukcja użytkowania

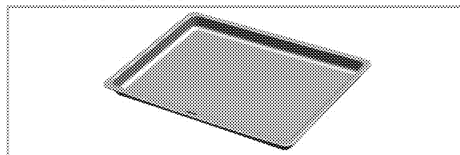
2. Blacha do pieczenia

Służy do pieczenia ciast, mrożonek i dużych porcji pieczeni.



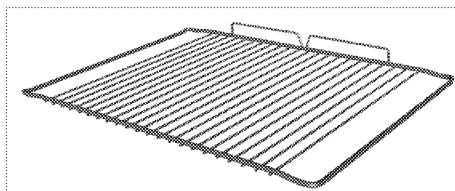
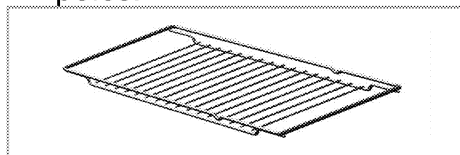
3. Foremka do pieczenia ciasta

Służy do pieczenia herbatników i kruchych ciasteczek.

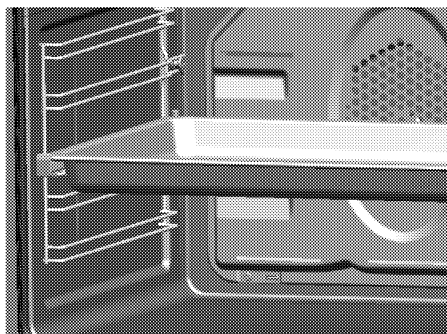


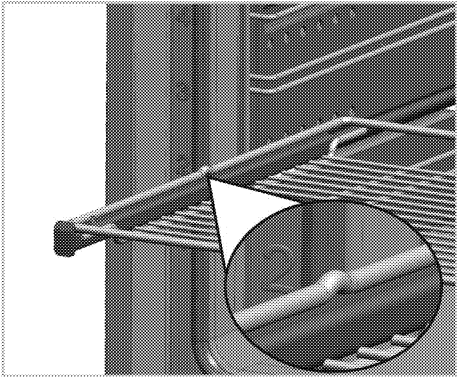
4. Półka druciana

Służy do pieczenia oraz do ustawiania potraw do smażenia, pieczenia lub gotowania w naczyniach do zapiekanek na wybranej półce.



5. **Właściwe umieszczanie półki drucianej i foremki na stelażach teleskopowych (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).** Teleskopowe stelaże pozwalają na łatwe zakładanie i zdejmowanie foremek oraz rusztu. Podczas używania foremki i rusztu ze stelażem teleskopowym, muszą być do nich dosunięte kołki znajdujące się z tyłu stelaża teleskopowego, przy krawędziach rusztu i foremki.





3 Instalacja

Produkt musi zostać zainstalowany przez wykwalifikowaną osobę i zgodnie z obowiązującymi przepisami. W przeciwnym gwarancja zostanie unieważniona. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję.



Przygotowanie miejsca do instalacji i dostępu do sieci elektrycznej to obowiązek klienta.



ZAGROŻENIE:

Urządzenie to należy instalować zgodnie z miejscowymi przepisami dot. Instalacji gazowych i elektrycznych.



ZAGROŻENIE:

Przed zainstalowaniem sprawdź, czy wyrób nie ma widocznych defektów. Jeśli ma, nie instaluj go. Uszkodzone wyroby zagrażają Twemu bezpieczeństwu.

Przed zainstalowaniem

Urządzenie to przeznaczone jest do zainstalowania w

dostępnych w handlu szafkach kuchennych. Pomiędzy tym urządzeniem a ścianami lub meblami kuchennymi należy pozostawić bezpieczny odstęp. Patrz: rysunek (wymiary w mm)

- Powierzchnie zastosowanych syntetycznych laminatów i lepiszczy muszą być odporne na wysoką temperaturę (minimum 100 °C).
- Szafki kuchenne należy ustawić równo i przymocować.
- Jeśli pod piekarnikiem jest szuflada, trzeba pomiędzy nimi założyć półkę.
- Urządzenie nosić muszą przynajmniej dwie osoby.



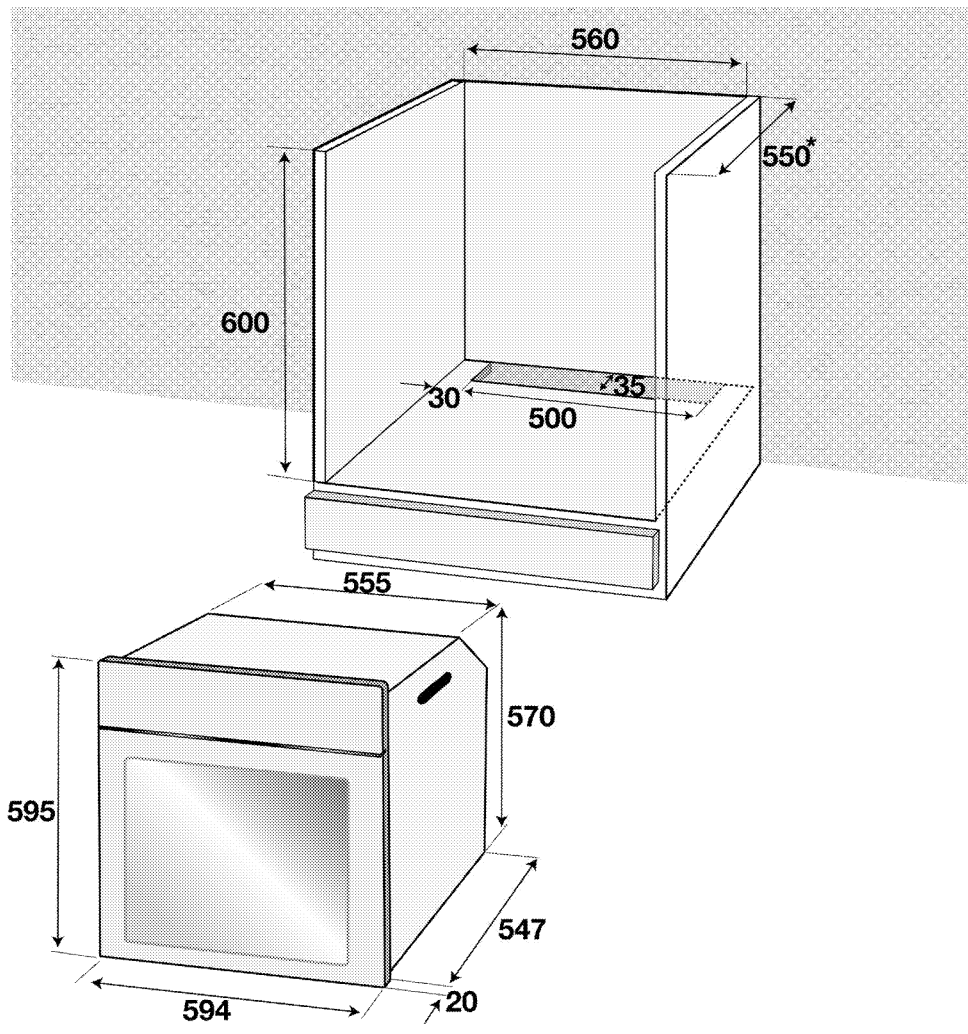
Nie instaluj tego urządzenia w pobliżu lodówek lub zamrażarek. Wydzielane z tego piekarnika ciepło może zwiększyć zużycie energii przez urządzenia chłodzące.



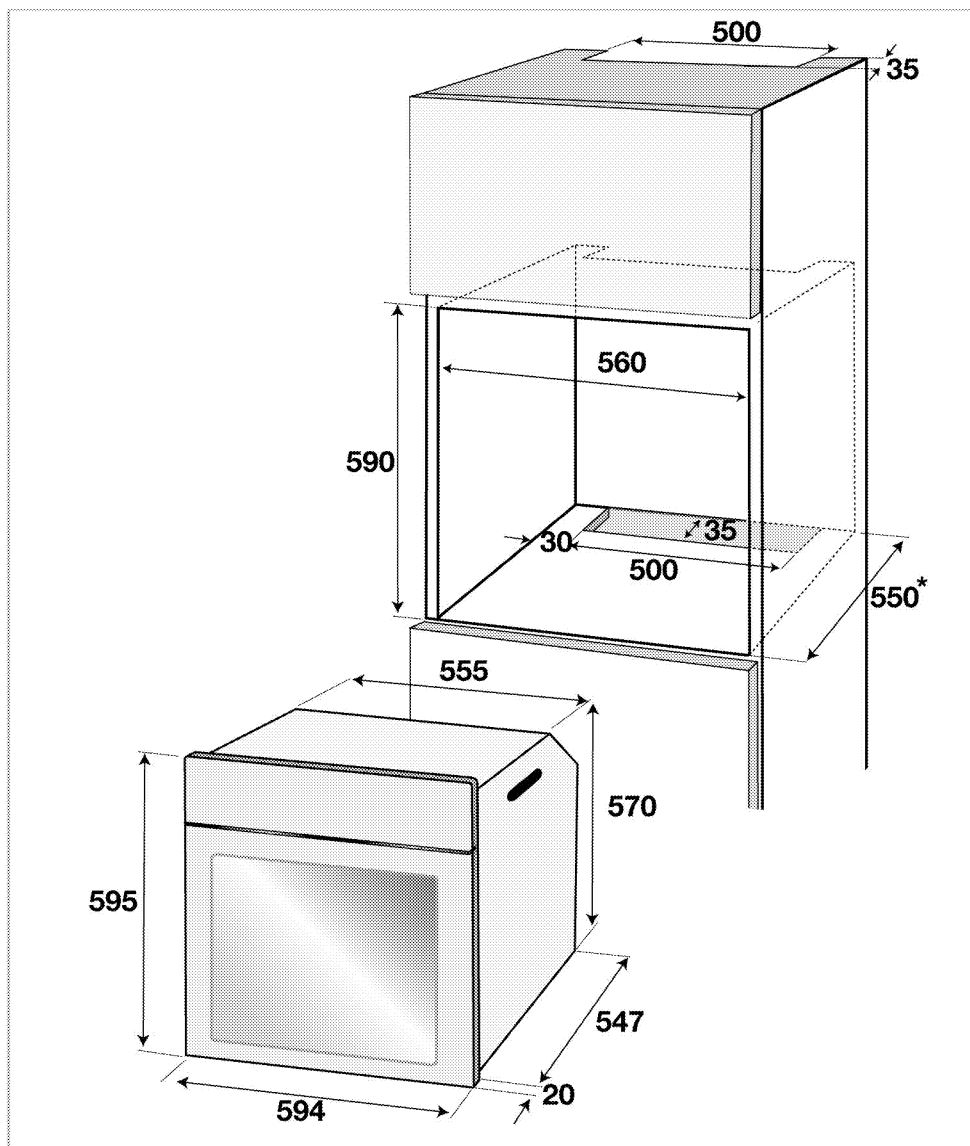
Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę.



Jeśli wyrób ma uchwyty z drutu, po jego przesunięciu wciśnij je z powrotem w jego boczne ścianki.



* min.



* min.

Instalacja i przyłączenie

- Urządzenie to należy instalować zgodnie z miejscowymi przepisami dot. instalacji gazowych i elektrycznych.

Przyłączenie elektryczne

Przyłącz ten wyrób do uziemionego gniazdka/obwodu zabezpieczonego bezpiecznikiem o odpowiedniej specyfikacji podanej w tabeli „Dane techniczne”. Zleć wykonanie instalacji uziemienia

wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie odpowiada za żadne szkody wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uziemienia, zgodnie z przepisami miejscowymi.



ZAGROŻENIE:

Wyrób ten musi być przyłączony do sieci elektrycznej przez osobę upoważnioną i wykwalifikowaną. Gwarancja na ten wyrób obowiązuje dopiero po jego prawidłowym zainstalowaniu. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione.



ZAGROŻENIE:

Przewodu zasilającego nie można klamrować, zginać i przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia. Przewody uszkodzone wymieniać może tylko wykwalifikowany elektryk. Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarciem lub pożarem z powodu niefachowej instalacji!

- Przyłączenie musi być zgodne z przepisami krajowymi.
- Parametry zasilania muszą odpowiadać danym podanym na tabliczce

znamionowej urządzenia. Tabliczkę znamionową zobaczysz po otwarciu przednich drzwiczek.

- Przewód zasilający ten wyrób musi odpowiadać parametrom podanym w tabeli "Dane techniczne".



ZAGROŻENIE:

Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej, odłącz to urządzenie od zasilania. Grozi to porażeniem elektrycznym!

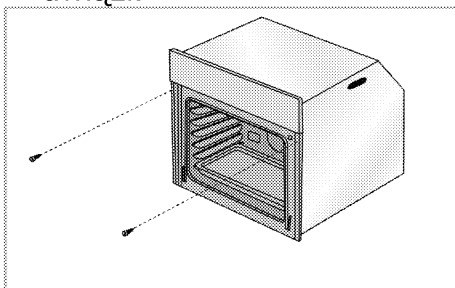


Wtyczka przewodu zasilająca musi być łatwo dostępna po zainstalowaniu (nie prowadzić przewodu ponad płytą kuchenną).

Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka.

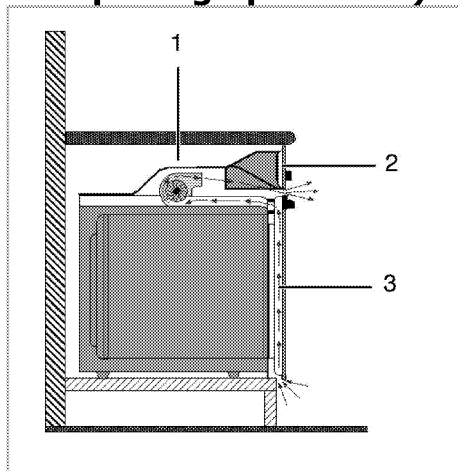
Instalowanie wyrobu

1. Wsuń piekarnik do szafki, wyrównaj ustawienie i zabezpiecz, sprawdzając, czy przewód zasilania nie jest uszkodzony ani nie uwiązł.



Zabezpiecz piekarnik 2 śrubkami, jak na rysunku.

Piekarniki z wentylatorem chłodzącym (Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).



- 1 Wentylator chłodzący
- 2 Panel sterowania
- 3 Drzwiczki

Wbudowany wentylator chłodzący chłodzi zarówno szafkę do zabudowy, jak i przód urządzenia.

i Wentylator chłodzący nadal pracuje przez 20 - 30 minut nawet po wyłączeniu piekarnika. Jeśli pieczenie odbywało się z zaprogramowanym timerem piekarnika, po zakończeniu pieczenia wraz z wszystkimi funkcjami zostanie wyłączony również wentylator.

Ostateczne sprawdzenie

1. Włóż wtyczkę do gniazdka i załącz bezpiecznik piekarnika.
2. Sprawdź funkcje

Przyszły transport

- Zachowaj oryginalne pudło kartonowe na piekarnik i transportuj go w nim. Przestrzegaj instrukcji na pudle. Jeśli nie masz oryginalnego pudła, zapakuj piekarnik w folię bąbelkową lub grubą tekturę i zabezpiecz taśmą klejącą.
- Aby zapobiec uszkodzeniu drzwiczek przez ruszt druciany i tackę z wnętrza piekarnika włóż do jego środka pasek tektury, równo z pozycją tacek. Drzwiczki piekarnika zabezpiecz taśmą klejącą do ścian bocznych.
- Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę.

i Nie stawiaj na nim żadnych przedmiotów i przemieszczaj go w pozycji pionowej.

i Sprawdzaj, czy piekarnik nie uległ w transporcie widocznym uszkodzeniom.

4 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkownikowi urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

- Używaj naczyń w ciemnych barwach lub emaliowanych, co poprawi przepływ ciepła.
- Gotując potrawy wykonuj operacje podgrzewania, jeśli zaleca się ją w instrukcji obsługi lub przepisie gotowania.
- Nie otwieraj zbyt często drzwiczek w trakcie gotowania.
- O ile to możliwe staraj się gotować w piekarniku więcej niż jedną potrawę na raz. Można gotować w

dwóch naczyniach obok siebie na ruszcie.

- Gotuj potrawy po kolei. Piekarnik będzie już gorący.
- Można oszczędzić energię wyłączając piekarnik na kilka minut przed upływem czasu gotowania. Nie otwieraj drzwiczek piekarnika.
- Rozmrażaj mrożonki przed gotowaniem.

Pierwszy raz

Aktualny czas

i Przed użyciem piekarnika należy nastawić czas. Bez nastawienia czasomierza, piekarnik nie będzie działać.



1 Pozycje półki

2 Wyświetlacz funkcji


3 Pole wskaźnika

temperatury/wagi

- 4 Symbol temperatury wewnątrz piekarnika
- 5 Pole wskaźnika czasu bieżącego
- 6 Wyświetlacz wyboru dań gotowych
- 7 Przycisk start/stop gotowania
- 8 Klawisz czasu i ustawień
- 9 Klawisz OK
- 10 Wyświetlacz tekstu
- 11 Pokrętko podwyższania/obniżania temperatury-czasu
- 12 Przycisk temperatura - waga - ustawienia boostera
- 13 Klawisz wyboru programu
- 14 Klawisz ZAŁ./WYŁ.





Ustawienie języka

Język nastawiać można tylko przy wyłączonym piekarniku.


1. Włóż wtyczkę do gniazdka i załącz bezpiecznik piekarnika.
 2. Po pierwszym włączeniu piekarnika na wyświetlaczu tekstowym pojawia się komunikat „Language: English” (Język: angielski)
 3. Obracaj pokrętko Menu w prawo/lewo, aby wybrać żądany język.
 4. Dotknij , aby potwierdzić to ustawienie.
- » Wyświetlacz powróci do trybu gotowości.

Nastawianie czasu



1. Po wybraniu języka na wyświetlaczu pojawia się komunikat „Time setting” (Ustawienie czasu) i miga symbol . Obracaj pokrętko Menu w prawo/lewo, aby ustawić godzinę.
 2. Dotknij , aby potwierdzić godzinę.
 3. Pole minut i symbol  migają na wyświetlaczu. Obracaj pokrętko Menu w prawo/lewo, aby ustawić minuty i potwierdź to ustawienie dotknięciem przycisku .
- » Wyświetlacz powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina.



 W przypadku awarii zasilania lub gdy piekarnik został odłączony od zasilania i ponownie przyłączony, menu ustawień godziny wyświetli się ponownie. Jednak w przypadku zaniku zasilania na krócej niż 20 minut ustawiona uprzednio godzina zostanie zachowana. W takich przypadkach można kontynuować, potwierdzając wartość godziny.

Pierwsze czyszczenie



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Wytrzyj powierzchnie wyrobu wilgotną ściereczką lub gąbką i wytrzyj do sucha ściereczką.

Podgrzewanie wstępne

Nagrzewaj urządzenie przez ok. 30 minut, a potem je wyłącz. Przed pierwszym użyciem należy wypalić wszelkie pozostałości po produkcji i warstwy ochronne.



OSTRZEŻENIE

Można się poparzyć od gorących powierzchni! Urządzenie to nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykaj gorących palników, wewnętrznych sekcji piekarnika, elementów grzejnych itp. Zakaz zbliżania się dzieci! Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.

Piekarnik elektryczny

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Wybierz pozycję „Static” (Statyczne)
 1. Wybierz najwyższą moc grilla; patrz *Jak obsługiwać piekarnik elektryczny, strona 26.*
 2. Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
 3. Wyłącz piekarnik; patrz *Jak obsługiwać piekarnik elektryczny, strona 26*

Piekarnik z grillem

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Wybierz najwyższą moc grilla; patrz *Jak obsługiwać grill, strona 48.*
4. Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
5. Wyłącz grill; patrz *Jak obsługiwać grill, strona 48*



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

5 Jak obsługiwać piekarnik

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu



OSTRZEŻENIE

Można się poparzyć od gorących powierzchni! Urządzenie to nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykaj gorących palników, wewnętrznych sekcji piekarnika, elementów grzejnych itp. Zakaz zbliżania się dzieci! Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.



ZAGROŻENIE:

Otwierając drzwiczki piekarnika zachowaj ostrożność, bo może uolotnić się z niego para. Taka ulatniająca się para może poparzyć dłoń, twarz i oczy.

Wskazówki do pieczenia ciasta

- Używaj stosownych naczyń metalowych z powłokami nieprzylegającymi, pojemników aluminiowych, lub żaroodpornych form silikonowych.
- Rób najlepszy użytek z miejsca na półce.

- Foremkę do pieczenia stawiaj w środku półki.
- Prze załączeniem piekarnika lub grilla wybierz właściwą pozycję półki. Nie zmieniaj pozycji półki, gdy kuchenka jest gorąca.
- Zamknij drzwiczki piekarnika i nie otwieraj ich.

Wskazówki do pieczenia mięsa

- Przyprawienie całych kurcząt, indyków i dużych porcji mięsa, np. sokiem z cytryny ;in czarnym pieprzem przed pieczeniem podniesie jego wydajność.
- Pieczenia mięsa z kością trwa ok. 15 - 30 minut dłużej niż pieczenie takiego samego kawałka bez kości.
- Na upieczenie jednego centymetra grubości mięsa potrzeba ok. 4 do 5 minut.
- Po zakończeniu pieczenia pozostaw pieczeń w piekarniku na ok. 10 minut. Soki lepiej rozchodzą się po całej pieczeni i nie wyciekają przy jej krojeniu.
- Ryby należy piec na półce środkowej lub dolnej na żaroodpornym talerzu.

Wskazówki do grillowania

Mięso, ryby i drób szybciej rumienia się, gdy się je grilluje,

zachowują miłą kruchość i nie wysychają. Do grillowania szczególnie nadają się płaskie kawałki, nadziane na szpikulec szaszłyki i kiełbaski, a także warzywa o znacznej zawartości wody, takie jak pomidory i cebule.

- Rozłóż kawałki mięsa do grillowania na ruszcie drucianym lub w foremce do pieczenia z rusztem drucianym w taki sposób, aby pokryta nimi powierzchnia nie wystawała poza grzałkę.
- Wsuń ten ruszt druciany lub foremkę do pieczenia z rusztem na wybrany poziom w piekarniku. Jeśli grillujesz na ruszcie drucianym, na dolną półkę wsuń foremkę do pieczenia na kapiący tłuszcz. Aby łatwiej oczyścić to naczynie z tłuszczu wlej do niego trochę wody.



Żywność nie nadająca się do grillowania stwarza zagrożenie pożarowe. Do grillowania używaj wyłącznie żywności, która nadaje się do przyrządzania w wysokich temperaturach. Nie wkładaj żywności do grilla zbyt głęboko. Tam jest najgoręcej i tłusta żywność może się zapalić.

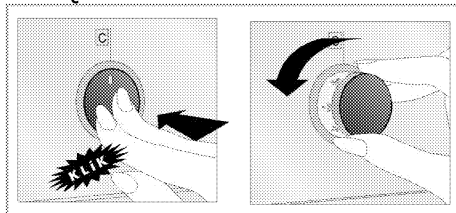
Jak obsługiwać piekarnik elektryczny



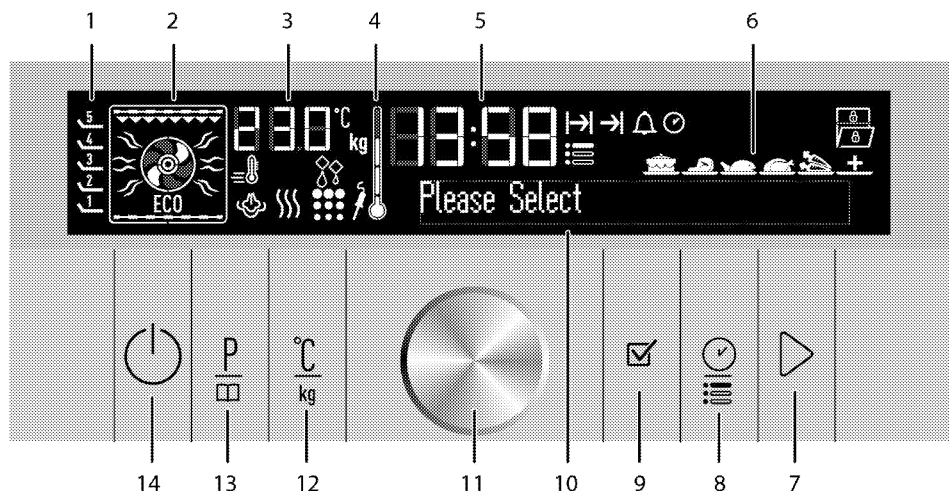
Przed użyciem piekarnika należy nastawić czas. Bez nastawienia czasomierza, piekarnik nie będzie działał.

Piekarnik jest wyposażony w „wyskakujące” pokrętło, które zostaje wysunięte po naciśnięciu.

1. Aby wysunąć pokrętło wciśnij je, a potem obróć w żądane nastawienie.















2. Po zakończeniu procesu gotowania przekręć to pokrętło w pozycję off [wył] (górną) i wciśnij je.





- 1 Półki
- 2 Wyświetlacz funkcji
- 3 Pole wskaźnika temperatury/wagi
- 4 Symbol temperatury wewnątrz piekarnika
- 5 Pole wskaźnika czasu bieżącego
- 6 Wyświetlacz wyboru dań gotowych
- 7 Przycisk start/stop gotowania
- 8 Klawisz czasu i ustawień
- 9 Klawisz OK
- 10 Wyświetlacz tekstu
- 11 Pokrętko podwyższania/obniżania temperatury-czasu
- 12 Przycisk temperatura - waga - ustawienia boostera
- 13 Klawisz wyboru programu
- 14 Klawisz ZAŁ./WYŁ.

Wyświetlane symbole:

-  Symbol szybkiego nagrzewania (booster)
-  Symbol czasu gotowania

-  Symbol godziny zakończenia gotowania
 -  Symbol alarmu
 -  Symbol czasu bieżącego
 -  Symbol ustawień
 -  Symbol rozmrażania
 -  Symbol blokady klawiszy
 -  Symbol otwartych drzwi
 -  Symbol sondy do pieczenia mięsa *
 -  Symbol pyrolizy *
 -  Symbol gotowania na parze *
- * Różnią się zależnie od modelu piekarnika.

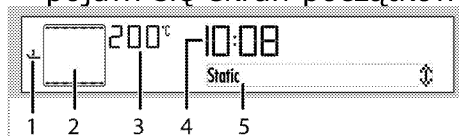
Po włączeniu piekarnika i ustawieniu bieżącej godziny piekarnik powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina. Gdy wyświetlacz pracuje w tym trybie, aktywne są wyłącznie klawisze  i . Wszystkie czynności można wykonać w menu Ustawienia. Patrz .

i Jeśli dotkniesz na krótko przycisku ① na ekranie, w polu tekstowym pojawi się ostrzeżenie „Keep pressed for 1 second” (Przytrzymuj przez 1 sekundę). Aby włączyć piekarnik, przytrzymaj przycisk wciśnięty ① przez ponad 1 sekundę.



Wybieranie temperatury i trybu pracy

1. Naciśnij przycisk ①, aby włączyć piekarnik.
2. Po włączeniu piekarnika pojawi się ekran początkowy.



- 1 Pozycje półki
- 2 Wyświetlacz funkcji
- 3 Pole wskaźnika temperatury/wagi
- 4 Pole wskaźnika czasu bieżącego
- 5 Wyświetlacz tekstu

Na tym ekranie wyświetlane są informacje o zalecanej temperaturze (pod wskaźnikiem temperatury/wagi) oraz aktywnych grzałkach i zalecanym ustawieniu półki (w obszarze funkcji).

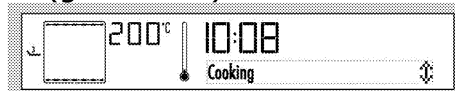
3. Obracaj pokrętkę Menu w lewo lub prawo, aby wybrać żądany tryb pracy (funkcję).

Po wybraniu funkcji można nastawić "Temperature" (Temperatura), "Cook time" ("Czas trwania gotowania", "Cook end time" (Godzina zakończenia gotowania) oraz "Booster" (szybkie nagrzewanie).



4. Aby zmienić temperaturę, naciśnij raz przycisk $\frac{^{\circ}\text{C}}{\text{kg}}$, aby uzyskać dostęp do wyświetlacza temperatury.




5. Przekręcaj pokrętkę nawigacyjną w lewo lub w prawo, aż w polu wskaźnika temperatury/wagi pojawi się żądana wartość temperatury. Przyciskiem potwierdź wybraną wartość.
6. Po ustawieniu funkcji i temperatury włącz piekarnik z kuchenką mikrofalową przez dotknięcie przycisku . Rozpocznie się gotowanie. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Cooking” (gotowanie).



i Jeśli w trakcie gotowania otworzysz drzwiczki piekarnika, na wyświetlaczu pojawi się ostrzeżenie i symbol .

i Jeśli dotkniesz na krótko przycisku  na ekranie, w polu tekstowym pojawi się ostrzeżenie „Keep pressed for 1 second” (Przytrzymaj przez 1 sekundę). Aby rozpocząć gotowanie, przytrzymaj przycisk wciśnięty  przez ponad 1 sekundę.

Wyłączanie piekarnika elektrycznego

Dotknij klawisz , aby wyłączyć piekarnik.

Ważne jest, aby prawidłowo umieszczać ruszt druciany na półce drucianej. Ruszt druciany trzeba wsadzić pomiędzy półki druciane jak pokazano na rysunku.

Ruszt druciany nie może opierać się o tylną ścianę piekarnika. Aby poprawić wydajność grillowania, przesuń ruszt druciany do przedniej sekcji stelażu i ustal go przy pomocy drzwiczek.

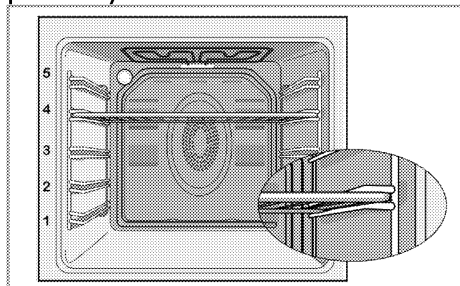


Tabela funkcji

Tabela funkcji pokazuje dostępne funkcje piekarnika i

odpowiadające im temperatury maksymalne i minimalne.

i Funkcje różnią się zależnie od modelu piekarnika.

i Ze względów bezpieczeństwa "Cook time" (Czas gotowania) można ustawić na nie więcej niż 6 godzin dla wszystkich funkcji, z wyjątkiem "Warm Keeping" (Podgrzewanie potraw) i "Low Temp. Cooking" (Gotowanie w niskiej temperaturze).

i Przy każdej regulacji na wyświetlaczu migać będą odnośne symbole.

i W razie przerwy w zasilaniu program kasuje się. Trzeba zaprogramować piekarnik od nowa.

i Bieżącej godziny nie można nastawić, gdy piekarnik wykonuje jakąś funkcję, lub jeśli zaprogramowano go do pracy w trybie pół-automatycznym lub w pełni automatycznym.

i Nawet jeśli piekarnik jest wyłączony, lampka w jego wnętrzu zapala się przy otwarciu drzwiczek.

Funkcja	Zalecana temperatura (°C)	Zakres temperatur (°C)
Statyczny	200	40-280
Statyczna +	175	40-280

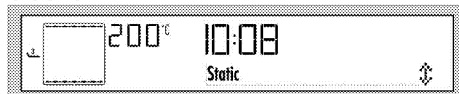
wentylator		
Termoobieg wentylatorowy (Surf)	180	40 - 280
Multi (3D)	205	40 - 280
Termoobieg wentyl. +spód	210	40 - 280
Full grill+termoobieg	200	40-280
Pełny grill	280	40-280
Dolny grill	280	40-280
Wentylator ekologiczny	180	160-220
Nagrzewanie dolne	180	40-220
Utrzymywanie w ciepłe	60	40-100
Gotowanie w niskiej temperaturze	100	50-150
Odszranianie	-	-
*Funkcje różnią się zależnie od modelu piekarnika.		

Tryby pracy

Podana tutaj kolejność trybów pracy może różnić się od ich układu dla tego urządzenia.

Statyczny

Żywność nagrzewana jest równocześnie od góry i od dołu. Nadaje się do ciasta, ciasteczek oraz ciasta i zapiekanek w foremkach do pieczenia. Piecz w jednej tylko blasze.



Statyczny + wentylator

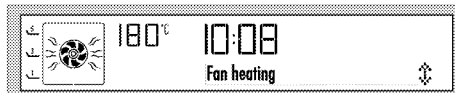
Gorące powietrze nagrzane grzałkami górną i dolną jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. Piecz w jednej tylko blasze.

Statyczny + wentylator



Termoobieg / Funkcja surfowania

Gorące powietrze nagrzane grzałką tylną jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. Jest to przydatne do gotowania potraw na różnych poziomach półek i w większości przypadków nie potrzeba wstępnego podgrzewania. Nadaje się do pieczenia w kilku blachach na raz.



Pieczenie 3D

Działają grzałki dolna i górna oraz nagrzewanie z termoobieganiem. Potrawy pieką się równomiernie i szybko rumieniają. Piecz w jednej tylko blasze.



Termoob.+dolna grz.

Działają grzałka dolna i nagrzewanie z termoobieganiem (w ścianie tylnej). Nadaje się do pieczenia pizzy.



Full grill+termoobieg

Gorące powietrze nagrzane dużym grillem jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. Nadaje się do grillowania dużych ilości mięsa.



- Do grillowania porcji duże lub średnie porcje na odpowiednio ustawionej półce pod grzałką grilla.
- Temperaturę nastaw na poziom maksymalny.
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

Full grill

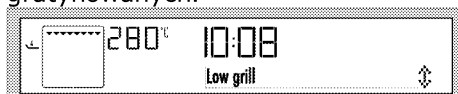
Działa duży grill w suficie piekarnika. Nadaje się do grillowania dużych ilości mięsa.



- Do grillowania porcji duże lub średnie porcje na odpowiednio ustawionej półce pod grzałką grilla.
- Temperaturę nastaw na poziom maksymalny.
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

Dolny grill

Działa mały grill w suficie piekarnika. Nadaje się do grillowania i potraw gratynowanych.



Dolny grill

- Do grillowania porcji małe lub średnie porcje na odpowiednio ustawionej półce pod grzałką grilla.
- Temperaturę nastaw na poziom maksymalny.
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

Gotowanie powolne/Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan

Aby oszczędzić energię el. można użyć tej funkcji zamiast pieczenia, które wykonałoby się stosując termoobieg w temperaturze z zakresu 160-220 °C. Ale nieco przedłuży się czas gotowania.

Czasy trwania pieczenia w odniesieniu do tej funkcji przedstawiono w tabeli "Gotowanie powolne/Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan".



Grzałka dolna

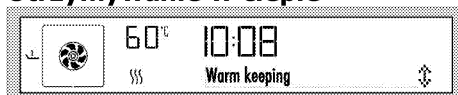
Pracuje tylko grzałka dolna. Nie nadaje się do pizzy ani do rumienienia potrawy od spodu po upieczeniu.



Utrzymywanie w ciepłe

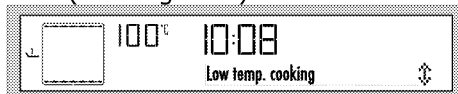
Służy do utrzymywania potraw gotowych do podawania przez długi okres czasu.

Utrzymywanie w ciepłe



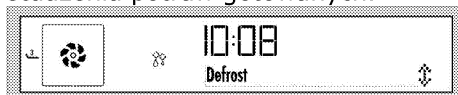
Pieczenie w niskiej temperaturze

Służy do przygotowania potraw w niskiej temperaturze przez dłuższy czas (10-15 godzin).



Odszranianie

Nadaje się od powolnego odtajania mrożonek ziarnistych w temperaturze pokojowej lub studzenia potraw gotowanych.



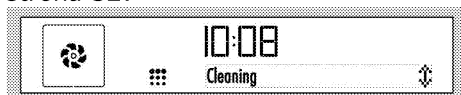
Piroliza - tryb oszczędny

Służy do somocyszczenia piekarnika w wysokiej temperaturze. Zaleca się ją dla lekko zabrudzonych piekarników. Aby użyć tej funkcji, przeczytaj opis w rozdziale dot. czyszczenia. Patrz. *strona 52*.

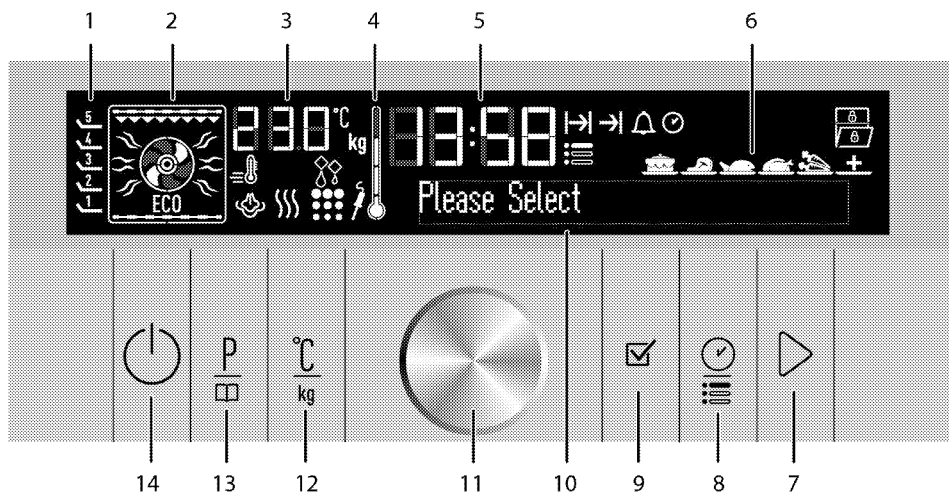


Piroliza

Służy do somocyszczenia piekarnika w wysokiej temperaturze. Aby użyć tej funkcji, przeczytaj opis w rozdziale dot. czyszczenia. Patrz. *strona 52*.



Jak obsługiwać urządzenia sterujące piekarnika






- | | | | |
|---|---------------------------------|---|--|
| 1 | Pozycje półki | 4 | Symbol temperatury wewnątrz piekarnika |
| 2 | Wyświetlacz funkcji | 5 | Pole wskaźnika czasu bieżącego |
| 3 | Pole wskaźnika temperatury/wagi | | |

- 6 Wyświetlacz wyboru dań gotowych
- 7 Przycisk start/stop gotowania
- 8 Klawisz czasu i ustawień
- 9 Klawisz OK
- 10 Wyświetlacz tekstu
- 11 Pokrętko podwyższania/obniżania temperatury-czasu
- 12 Przycisk temperatura - waga - ustawienia boostera
- 13 Klawisz wyboru programu
- 14 Klawisz ZAŁ./WYŁ.

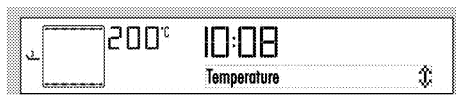
Praca w trybie pół-automatycznym



W tym trybie pracy można nastawić okres czasu, w którym piekarnik będzie działać (czas gotowania).


1. Naciśnij przycisk , aby włączyć piekarnik.

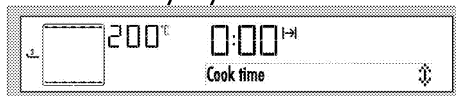
i Jeśli dotkniesz na krótko przycisku  na ekranie, w polu tekstowym pojawi się ostrzeżenie „Keep pressed for 1 second” (Przytrzymaj przez 1 sekundę). Aby włączyć piekarnik, przytrzymaj przycisk wciśnięty  przez ponad 1 sekundę.


2. Obracaj pokrętkę Menu w lewo lub prawo, aby wybrać żądany tryb pracy (funkcję).
3. Aby zmienić temperaturę, naciśnij raz przycisk $\frac{^{\circ}\text{C}}{\text{kg}}$, aby uzyskać dostęp do wyświetlacza temperatury.



4. Przekręcaj pokrętkę nawigacyjnym Menu, aż w polu wskaźnika temperatury/wagi pojawi się żądana wartość temperatury. Przyciskiem potwierdź wybraną wartość.
5. Ustawiając czas gotowania, naciśnij przycisk  raz, aby przewinąć do "Cook time" (Czas gotowania) na wyświetlaczu tekstowym. Równocześnie miga symbol .

6. Przekręć pokrętkę nawigacji Menu w lewo lub prawo, aby nastawić czas gotowania i potwierdź to ustawienie przez dotknięcie przycisku . Po ustawieniu Czasu gotowania będzie widoczny symbol .



7. Wstaw potrawę do piekarnika i zamknij drzwiczki.
8. Po ustawieniu funkcji, temperatury i czasu dotknij przycisku , aby rozpocząć pieczenie. Rozpoczyna się pieczenie i wyświetlany jest komunikat „Cooking” (pieczenie).



Jeśli krótko dotkniesz przycisku ▷ na tym ekranie, w polu tekstowym pojawi się ostrzeżenie „Keep pressed for 1 second” (Przytrzymaj przez 1 sekundę). Aby rozpocząć pieczenie, przytrzymaj przycisk ▷ przez ponad 1 sekundę.

» Piekarnik będzie się nagrzewał aż do nastawionej temperatury i utrzyma ją aż do wybranej godziny zakończenia gotowania. W trakcie podgrzewania lampka w piekarniku świeci się.



Wszystkie segmenty symbolu temperatury wewnątrz piekarnika (4) włączą się, gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę.

9. Po zakończeniu gotowania „Good appetite... Naciśnij ▷ aby kontynuować” pojawia się na wyświetlaczu i odzywa się dźwiękowy sygnał alarmowy.
10. Aby wyłączyć alarm, dotknij dowolny przycisk. Piekarnik będzie kontynuował pracę w wybranym trybie, jeśli dotkniesz przycisku ▷. Alarm ustaje.
11. Piekarnik wyłączy się automatycznie i wyświetli

się aktualny czas, jeśli nie dotkniesz przycisku ▷.

Przełączanie w tryb całkowicie automatyczny

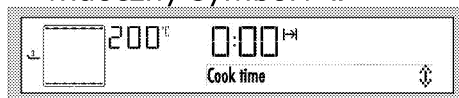
W tym trybie pracy można nastawiać czas gotowania i godzinę jego zakończenia.


1. Naciśnij przycisk ⓪, aby włączyć piekarnik.
2. Obracaj pokrętle Menu w lewo lub prawo, aby wybrać żądany tryb pracy (funkcję).
3. Aby zmienić temperaturę, naciśnij raz przycisk $\frac{^{\circ}\text{C}}{\text{kg}}$, aby uzyskać dostęp do wyświetlacza temperatury.

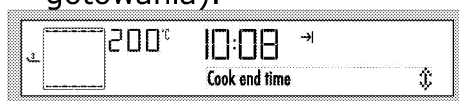




4. Przekręcaj pokrętle nawigacyjnym Menu, aż w polu wskaźnika temperatury/wagi pojawi się żądana wartość temperatury. Przyciskiem potwierdź wybraną wartość.
5. Ustawiając czas gotowania, naciśnij przycisk ⓪ raz, aby przewinąć do "Cook time" (Czas gotowania) na wyświetlaczu tekstowym. Równocześnie miga symbol \rightarrow .
6. Przekręć pokrętle nawigacji Menu w lewo lub w prawo, aby nastawić czas gotowania i potwierdź to ustawienie przez dotknięcie przycisku . Po ustawieniu

Czasu gotowania będzie widoczny symbol →.



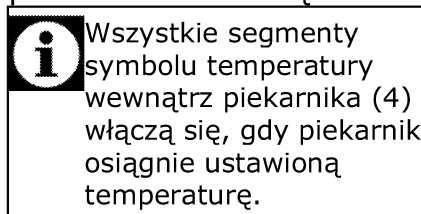
7. Aby nastawić godzinę zakończenia gotowania, naciskaj z krótkimi przerwami przycisk , aż na wyświetlaczu tekstu pojawi się "Cook end time" (Godzina zakończenia gotowania).






8. Przekręć pokrętełką nawigacji Menu w lewo lub w prawo, aby nastawić czas zakończenia gotowania i potwierdź to ustawienie przez dotknięcie przycisku . Po ustawieniu Czasu zakończenia gotowania będzie widoczny symbol →.
9. Wstaw potrawę do piekarnika i zamknij drzwiczki.
10. Po ustawieniu funkcji gotowania oraz temperatury i godziny zakończenia gotowania dotknij przycisku , aby rozpocząć gotowanie. Na wyświetlaczu pojawi się "Waiting" (Oczekiwanie).
- » Zegar piekarnika automatycznie wylicza godzinę rozpoczęcia gotowania, odejmując czas trwania

gotowania od nastawionej godziny jego zakończenia.

11. Gdy nadejdzie godzina rozpoczęcia gotowania, aktywuje się wybrany tryb pracy, na wyświetlaczu pojawia się "Cooking" (Gotowanie) i piekarnik nagrzewa się do nastawionej temperatury. Utrzymuje tę temperaturę aż do końca czasu gotowania. W trakcie podgrzewania lampka w piekarniku świeci się.



12. Po zakończeniu gotowania „Good appetite... Naciśnij  aby kontynuować” pojawia się na wyświetlaczu i odzywa się dźwiękowy sygnał alarmowy.
13. Aby wyłączyć alarm, dotknij dowolny przycisk. Piekarnik będzie kontynuował pracę w wybranym trybie, jeśli dotkniesz przycisku . Alarm ustaje.
14. Piekarnik wyłączy się automatycznie i wyświetli się aktualny czas, jeśli nie dotkniesz przycisku .



Jeśli chce się wyłączyć program półautomatyczny lub automatyczny po jego nastawieniu, trzeba wyzerować czas gotowania. W razie potrzeby piekarnik można także wyłączyć, dotykając przycisku

Ustawienie funkcji **Booster (szybkie nagrzewanie)**

Funkcji Booster (szybkie podgrzewanie) używa się aby szybciej nagrzać piekarnik do nastawionej temperatury.

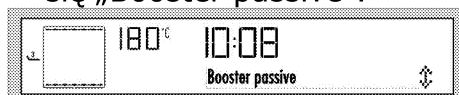


Funkcji Booster nie można wybrać w trybie Defrost (Rozmrażanie), Slow cooking (Powolne gotowanie), Warm keeping (Utrzymywanie w ciepłe), ani Low temperature coking (Gotowanie w niskiej temperaturze). W razie przerwy w zasilaniu ustawienia funkcji Booster kasują się.

Wybierz żadaną funkcję gotowania, a następnie:

1. Dotknij dwukrotnie przycisku

. Na wyświetlaczu pojawi się „Booster passive”.



2. Jednokrotnie obróć pokrętko Menu w prawo. Ostrzeżenie „Booster active” (Funkcja

Booster włączona) i symbol pojawią się na wyświetlaczu. Dotknij , aby potwierdzić to ustawienie.

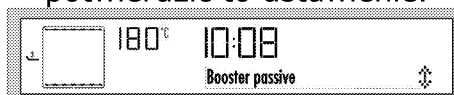


3. Po ustawieniu funkcji i temperatury dotknij przycisku , aby rozpocząć pieczenie. Rozpoczyna się pieczenie i wyświetlany jest komunikat „Cooking” (pieczenie).

» Symbol znika po osiągnięciu żądanej temperatury, a piekarnik powraca do wykonywania funkcji aktywnej przed uruchomieniem szybkiego nagrzewania.



4. Aby anulować szybkie nagrzewanie, kilkakrotnie dotknij przycisku w krótkich odstępach czasu, aż do wyświetlenia komunikatu „Booster active” (Funkcja Booster włączona).

5. Jednokrotnie obróć pokrętko Menu w lewo. Pojawia się komunikat „Booster passive” (Funkcja Booster wyłączona), a symbol zostaje wyłączony. Dotknij , aby potwierdzić to ustawienie.







Blokada przycisków

Uruchamiając funkcję blokady przycisków można zapobiec zmianom w ustawieniach piekarnika.


 Blokady przycisków można używać także przy wyłączonym piekarniku. Piekarnik można wyłączyć dotknięciem przycisku  nawet przy włączonej blokadzie przycisków.


Aktywacja blokady przycisków



1. Kilkakrotnie dotknij przycisku  w krótkich odstępach czasu, aż do wyświetlenia komunikatu „Keylock passive” (Blokada przycisków wyłączona). Symbol  będzie migać na wyświetlaczu.
2. Jednokrotnie obróć pokrętkę Menu w prawo, aby włączyć blokadę przycisków. Po włączeniu blokady przycisków wyświetlany jest komunikat „Key lock active” (Blokada przycisków włączona). Następnie pojawia się symbol .
3. Dotknij , aby potwierdzić to ustawienie.




» Przy włączonej blokadzie przycisków wyświetlane będzie ostrzeżenie „Keylock active”

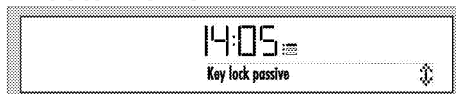
(Blokada przycisków włączona) i symbol  po użyciu dowolnego przycisku (z wyjątkiem pokrętki Menu).

 Po załączeniu blokady przycisków przyciski piekarnika nie działają. W razie przerwy w zasilaniu blokada przycisków nie kasuje się.

  Nie można włączyć blokady rodzicielskiej, kiedy aktywna jest funkcja HomeWhiz. Działanie funkcji HomeWhiz opisano w kolejnych rozdziałach.

Wyłączanie blokady przycisków

1. Dwukrotnie obróć pokrętkę Menu w lewo, aby wyłączyć blokadę przycisków. Na wyświetlaczu pojawi się „Key lock passive” [Wyłączona blokada przycisków].
2. Dotknij , aby potwierdzić to ustawienie.



» Blokada przycisków zostaje wyłączona i znika symbol .

Tabela czasów pieczenia

i Podane w tabeli czasy są tylko orientacyjne. Mogą się różnić, zależnie od rodzaju żywności, grubości, rodzaju i preferencji kulinarnych.

Pieczenie ciast i mięs

i Pierwsza półka w piekarniku to półka **dolna**.

Potrawa	Numer poziomu gotowania		Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ciasto na blasze*	Jeden poziom		3	175	25 ... 30
Ciasto w foremce*	Jeden poziom		2	180	50 ... 60
Ciasta w papierze*	Jeden poziom		3	175	25 ... 30
	2 poziomy		1 - 3	175	35 ... 40
	3 poziomy		1 - 3 - 5	180	35 ... 40
Ciasto biszkoptowe*	Jeden poziom		3	200	8 ... 12
	2 poziomy		1 - 3	200	15 ... 20
	3 poziomy		1 - 3 - 5	200	15 ... 20
Ciasteczka*	Jeden poziom		3	175	25 ... 30
	2 poziomy		1 - 3	175	30 ... 40
	3 poziomy		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Ciasto*	Jeden poziom		2	200	30 ... 40
	2 poziomy		1 - 3	200	45 ... 55
	3 poziomy		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Ciasto zdobne*	Jeden poziom		2	200	25 ... 35
	2 poziomy		1 - 3	200	35 ... 45
	3 poziomy		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Ciasto na zaczynie*	Jeden poziom		2	200	35 ... 45
Lazanie*	Jeden poziom		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Jeden poziom		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jeden poziom		3	200	10 ... 15
Stek wołowy/ pieczeń wołowa	Jeden poziom		3	25 min. 250/maks, następnie 180... 190	100 ... 120
Udziec jagnięcy (zapiekanka)	Jeden poziom		3	25 min. 250/maks, następnie 190	70 ... 90
	Jeden poziom		3	25 min. 250/maks,	60 ... 80

				następnie 190	
Pieczone kurczęta	Jeden poziom		2	15 min. 250/maks, następnie 180... 190	55 ... 65
	Jeden poziom		2	15 min. 250/maks, następnie 180... 190	55 ... 65
Indyk (5,5 kg)	Jeden poziom		1	25 min. 250/maks, następnie 180... 190	150 ... 210
	Jeden poziom		1	25 min. 250/maks, następnie 180... 190	150 ... 210
Ryby	Jeden poziom		3	200	20 ... 30
	Jeden poziom		3	200	20 ... 30
Przy pieczeniu równocześnie w dwóch blachach, głębszą blachę stawia się na półce górnej, a blachę płytszą na dolnej. * Sugeruje się, aby wstępne nagrzewanie stosować przy wszystkich potrawach.					

Gotowanie powolne/Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan

Po rozpoczęciu pieczenia w trybie Gotowanie powolne/Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan należy zmieniać temperatury pieczenia.

Nie należy otwierać drzwiczek w trakcie Gotowanie powolne/Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan.

Potrawa	Numer poziomu gotowania		Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Zapiekanek mięsna	Jeden poziom		2	160	100 ... 120
Zapiekanek z kurczaka	Jeden poziom		2	160	70 ... 100
Fasola zwyczajna	Jeden poziom		2	160	130 ... 150
Zapiekanek z oserdkami	Jeden poziom		2	160	130 ... 150
Befszyk	Jeden poziom		2	160	110 ... 130
Rostbef	Jeden poziom		2	160	100 ... 120
Ciasta w papierze	Jeden poziom		2	185	35 ... 40
Ciasteczko	Jeden poziom		2	185	30 ... 35
Ciasto	Jeden poziom		2	200	40 ... 45
Ciasto zdobne	Jeden poziom		2	200	40 ... 45

- Podgrzewaj przez 6-7 minut

- Białe/czerwone mięso trzeba obracać na patelni przed pieczeniem aż się zagotuje.
- Fasolę przed pieczeniem należy gotować przez 30 minut. Można bezpośrednio użyć fasoli z puszki.
- Przykrycie patelni pokrywką poprawia wydajność smażenia.

Wskazówki do pieczenia ciasta

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o ok. 10° i skróć czas pieczenia.
- Jeśli ciasto jest wilgotne, użyj mniej płynu lub obniż temperaturę o 10°C.
- Jeśli ciasto jest zbyt ciemne z góry, umieść je na dolnej półce, obniż temperaturę i przedłuż czas pieczenia.
- Jeśli jest dobrze wypieczone wewnątrz, ale klei się na zewnątrz, użyj mniej płynu, obniż temperaturę i przedłuż czas pieczenia.

Wskazówki przy pieczeniu ciasta

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o ok. 10° i skróć czas pieczenia. Nawilż warstwy ciasta sosem złożonym z mleka, oleju, jajka i jogurtu.
- Jeśli pieczenie ciasta trwa zbyt długo, sprawdź czy grubość przygotowanego ciasta nie przekracza głębokości blachy.
- Jeśli góra ciasta brązowieje, ale dolna część nie jest upieczona, sprawdź, czy na dnie ciasta nie ma zbyt

wiele użytego dom pieczenia sosu. Aby ciasto brązowało równomiernie postaraj się rozprowadzić sos równo pomiędzy warstwami i górą ciasta.



Piecz ciasto zgodnie z trybem i temperaturą podanymi w tabeli gotowania. Jeśli dół nadal nie dość się zabarwił, następnym razem umieść ciasto na dolnej półce.

Wskazówki przy gotowaniu jarzyn

- Jeśli potrawa warzywna puszcza soki i zbyt szybko wysycha, gotuj ją w garnku z pokrywką zamiast blachy. Zamknięte naczynia zatrzymują sok z potrawy.
- Jeśli potrawa warzywna nie udużyła się, najpierw ugotuj te warzywa lub przegotuj je jak potrawę z puszki i wsadź do piekarnika.

Aby uzyskać najlepsze rezultaty pieczenia (podgrzewanie wspomagane nawiewem/podgrzewanie nawiewem/funkcja Surf):

- Dzięki uzyskiwanemu przy pomocy tej funkcji

równomiernemu rozkładowi ciepła wypieki z gęstego ciasta, takie jak słodkie bułeczki, ciasto w papierze, ciasteczka lub herbatniki można piec równocześnie na 1, 2 lub 3 blachach.

- Wypieki z ciasta wilgotnego, takie jak placek i tarta z jabłkami można piec równocześnie na 2 blachach.
- Pieczenie dużych ilości potraw o znacznej zawartości ciasta wilgotnego lub drożdżowego na jednej blasze poprawi rezultat pieczenia. Dzięki funkcji tej, której nie mają piekarniki konwencjonalne, uzyskuje się bardziej jednorodne pieczenie dużych ilości potraw, które rosną, gdy gorące powietrze napływa także ze ścian bocznych.
- Dzięki pieczeniu na wielu blachach, które umożliwia ta funkcja, oszczędza się czas i energię i uzyskuje znakomite rezultaty pieczenia.

Funkcja potraw gotowych

Wybieranie funkcji potraw gotowych




W celu użycia menu gotowych posiłków piec musi być dostatecznie zimny. W przeciwnym wypadku procedura gotowania zostanie automatycznie zakończona ze względów bezpieczeństwa.

Menu Ready Meals (Dania gotowe) zawiera programy dla potraw specjalnie przygotowane przez zawodowych kucharzy i zapisane w pamięci jednostki sterującej.

W tym menu temperatura, pozycja półki, waga i funkcje pieczenia nastawiane są automatycznie.



Można zmienić wagę i czas pieczenia stosownie do potrawy i własnego gustu.




Aby wybrać funkcję Ready Meals (Dania gotowe):

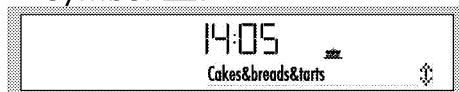
1. Dotknij przycisku , aby włączyć piekarnik.








Po włączeniu piekarnika pojawi się ekran początkowy.



Jeśli krótko dotkniesz przycisku  na tym ekranie, w polu tekstowym pojawi się ostrzeżenie „Keep pressed for 1 second” (Przytrzymaj przez 1 sekundę). Aby włączyć/wyłączyć piekarnik, przytrzymaj przycisk  przez ponad 1 sekundę.


- Dotknij przycisku  , aby wyświetlić funkcję Ready Meals (Dania gotowe). Na tym etapie na wyświetlaczu pojawia się „Cakes&Breads&Tarts” (Ciasta, pieczywo i tarty) i symbol .





- Obracaj pokrętkę Menu w prawo/lewo, aby wybrać menu główne funkcji Ready Meals (Dania gotowe). Dostępne są opcje Cakes&Breads&Tarts  (Ciasta, pieczywo i tarty), Meat  (Mięso), Fish  (Ryby), Meat poultry  (Mięso drobiowe), Special meals  (Dania specjalne), Special  (Specjalne).
- Dotknij przycisku , aby potwierdzić wybrane menu.
- Obracaj pokrętkę Menu w prawo/lewo, aby wybrać

żądane danie (Ciastka, ciasta, desery itp.).



- Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.
- Dotknij przycisku , aby rozpocząć pieczenie. Na wyświetlaczu pojawi się "Cooking" (Pieczenie).



Jeśli krótko dotkniesz przycisku  na tym ekranie, w polu tekstowym pojawi się ostrzeżenie „Keep pressed for 1 second” (Przytrzymaj przez 1 sekundę). Aby rozpocząć pieczenie, przytrzymaj przycisk  przez ponad 1 sekundę.


- Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawia się komunikat „Good appetite...” (Smacznego...) i emitowany jest sygnał alarmu.




Aby wyłączyć alarm, naciśnij dowolny przycisk.



Pojawiające się na wyświetlaczu "Back" [Z powrotem] w trakcie nawigowania w menu potraw pozwala wrócić do menu górnego.

Dotknij przycisku , aby przełączyć do ekranu początkowego.

wagę i potwierdź to ustawienie dotknięciem przycisku .




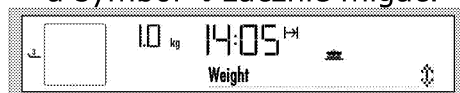
Piekarnik zmieni automatycznie temperaturę i czas trwania na podstawie zmiany wagi.




Wagę można zmienić tylko dla tych potraw, dla których została wskazana.

Przed rozpoczęciem pieczenia w menu potraw gotowych można nastawić wagę zależnie od wybranego rodzaju potrawy. W tym celu:

1. Dotknij przycisku  po wybraniużądanego dania. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Weight” (Waga), a symbol **kg** zacznie migać.



2. Obracaj pokrętkę Menu w prawo/lewo, aby ustawić

3. Dotknij przycisku , aby rozpocząć pieczenie.

Menu Ready Meals (Potrawy gotowe)

Może się różnić zależnie od modelu

Ciasta, pieczywo i tarty	Mięso	Ryby	Mięso drobiowe	Potrawy specjalne	Potrawy specjalne
Ciasteczka	Pieczeń rzymska (jagnięcina)	Filet z ryby	Bagietka z kurczakiem	Zapiekanki	Fermentacja
Ciasta w papierze	Klopsiki	Sardela pieczona	Kurczak filetowy	Quiche	Domowy jogurt
Sernik	Pieczeń wołowa	Łupacz		Makaron z serem	Suszone jabłka
Ciastko „brownie”		Filet z łososia		Lazania	Pieczone kasztany
Ciasto biszkoptowe				Moussaka	
Strudel jabłkowy					
Placek z jabłkami					
Rogaliki					



Menu ustawień




Nie można włączyć menu ustawień, kiedy aktywna jest funkcja HomeWhiz. Działania funkcji HomeWhiz opisano w kolejnych rozdziałach.

Ustawienie jasności

Jasność nastawiać można tylko przy wyłączonym piekarniku.

1. Kilkakrotnie dotknij przycisku  w krótkich odstępach czasu, aż do wyświetlenia komunikatu „Brightness” (Jasność). Symbol  będzie migać na wyświetlaczu.



2. Jest 5 poziomów jasności, tzn. 1, 2, 3, 4 i 5. Obracaj pokrętkę Menu w prawo/lewo, aby wybrać żądany poziom.
3. Dotknij , aby potwierdzić to ustawienie.





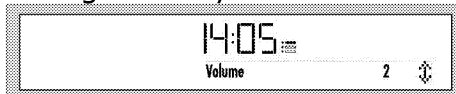
Przy wyłączonym piekarniku poziom jasności się zmniejsza aby oszczędzać energię. Po załączeniu piekarnika jasność wraca do nastawionego poziomu.


» Wyświetlacz powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina.

Ustawienie poziomu głośności

Poziom głośności można ustawiać tylko przy wyłączonym piekarniku.

1. Kilkakrotnie dotknij przycisku  w krótkich odstępach czasu, aż do wyświetlenia komunikatu „Voice Level” (Poziom głośności). Symbol  będzie migać na wyświetlaczu.





2. Dostępne są 2 poziomy głośności, tzn. 1 i 2. Obracaj pokrętkę Menu w prawo/lewo, aby wybrać żądany poziom.
3. Dotknij , aby potwierdzić to ustawienie.

» Wyświetlacz powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina.


Ustawienie języka

Język nastawiać można tylko przy wyłączonym piekarniku.

1. Kilkakrotnie dotknij przycisku  w krótkich odstępach czasu, aż do wyświetlenia komunikatu „Language” (Język). Symbol  będzie migać na wyświetlaczu.





2. Obracaj pokrętkę Menu w prawo/lewo, aby wybrać żądany język.

3. Dotknij , aby potwierdzić to ustawienie.


» Wyświetlacz powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina.



Ustawienie aktualnego czasu

Bieżącą godzinę nastawiać można tylko przy wyłączonym piekarniku. Jeśli chcesz zmienić godzinę ustawioną przy początkowej konfiguracji piekarnika:

1. Kilkakrotnie dotknij przycisku  w krótkich odstępach czasu, aż do wyświetlenia komunikatu „Day time” (Aktualny czas). Pole godziny i symbol  będą migać na wyświetlaczu. Obracaj pokrętkę Menu w prawo/lewo, aby ustawić godzinę.




2. Dotknij , aby potwierdzić godzinę.



3. Pole minut i symbol  będą migać na wyświetlaczu. Obracaj pokrętkę Menu (11) w prawo/lewo, aby ustawić minuty i potwierdź to ustawienie dotknięciem przycisku .


» Wyświetlacz powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina.

14:05

Korzystanie z aplikacji HomeWhiz


Aby sterować piekarnikiem i nadzorować jego pracę za pośrednictwem tabletu, należy podłączyć tablet do sieci domowej i zainstalować aplikację  HomeWhiz na tablecie/telefonie, zgodnie ze wskazówkami opisanymi poniżej. Aplikację tę można pobrać ze sklepu z aplikacjami właściwego dla danego smartfona/tabletu.






1. Uruchom pobraną aplikację na tablecie lub w telefonie.
2. Na wyświetlaczu tabletu/telefonu naciśnij „dodaj/usuń produkt”.
3. W celu zakończenia ustawień postępuj zgodnie z instrukcjami na ekranie tabletu/telefonu.
4. Kilkakrotnie dotknij przycisku  w krótkich odstępach czasu, aż do wyświetlenia na ekranie komunikatu „HomeWhiz Setup: Off” (Ustawienie HomeWhiz: wyłącz.). Symbol  będzie migać na wyświetlaczu. Przesuń przycisk nawigacji menu w prawo, aby przełączyć na „HomeWhiz Setup: On” (Instalacja HomeWhiz: włącz.).

5. Połącz się z piekarnikiem, logując się do aplikacji przy użyciu nazwy i hasła dostępnych w ustawieniach tabletu/telefonu.
6. Wybierz używaną sieć z listy i podłącz do niej piekarnik wpisując wymagane hasło. Po zakończeniu instalacji na wyświetlaczu stale będzie migać symbol . Po nadaniu piekarnikowi nazwy w części aplikacji „add/remove product” (dodaj/usuń produkt) możesz rozpocząć korzystanie z tego urządzenia.

 Połączenie bezprzewodowe (Wi-Fi) Twojego urządzenia: Jeśli sieć jest włączona, będzie można zaznaczyć funkcję  HomeWhiz. Jeśli nie można zaznaczyć funkcji  HomeWhiz, sprawdź połączenie z siecią. Jeśli nie da się ustanowić połączenia, powtórz pierwsze kroki dotyczące ustawień produktu.

Obsługa:

Aby sterować piekarnikiem za pośrednictwem tabletu, przejdź do menu HomeWhiz dotknięciem przycisku Settings  (Ustawienia) i zmień ustawienie na „On” (Wł.) za pomocą pokrętki Menu.

	Aby uzyskać dostęp do menu HomeWhiz, połączenie z siecią musi być aktywne.
	Na wyświetlaczu pojawi się na stałe symbol  i będzie widoczny tak długo, jak długo wyświetlana będzie aplikacja HomeWhiz.
	Kiedy aplikacja HomeWhiz jest włączona, nie ma możliwości obsługi panelu piekarnika, z wyjątkiem funkcji włączania i wyłączania piekarnika. Jeśli chcesz uruchomić funkcję na wyświetlaczu piekarnika, przejdź do aplikacji HomeWhiz, używając przycisku ustawień, i wyłącz aplikację. Możesz ją również wyłączyć tuż po wyświetleniu komunikatu „Press √ to deactivate HomeWhiz” („Naciśnij √, aby wyłączyć aplikację HomeWhiz”), naciskając przycisk √.
	Aplikacja HomeWhiz automatycznie wyłączy się po upływie 10 minut od zakończenia pieczenia, a także jeśli drzwiczki piekarnika pozostaną otwarte dłużej niż 10 sekund lub jeśli dojdzie do odcięcia zasilania lub odłączenia piekarnika. Jeśli drzwi piekarnika pozostaną otwarte dłużej niż 10 sekund podczas zdalnego sterowania urządzeniem, aplikacja HomeWhiz zostanie wyłączona, a pieczenie (jeśli miało miejsce) zostanie przerwane ze względów bezpieczeństwa. Aby wznowić pieczenie, można skorzystać z funkcji dostępnych na panelu piekarnika lub nadal sterować nim za pośrednictwem tabletu poprzez ponowne włączenie aplikacji HomeWhiz na panelu piekarnika.



Niepodłączony do sieci piekarnik będzie obsługiwany jak zwykle urządzenie, dla którego nie jest dostępna funkcja HomeWhiz. Kiedy aplikacja HomeWhiz jest włączona, dostęp do menu jest ograniczony. Jeśli chcesz dostosować ustawienia na panelu piekarnika, wyłącz aplikację HomeWhiz.

Korzystanie z piekarnika za pomocą tabletu

1. Uruchom zainstalowaną na tablecie aplikację HomeWhiz.
 - » Twoje urządzenie będzie widoczne w oknie aplikacji.
2. Kliknij to urządzenie.
 - » Na wyświetlaczu pojawi się okno służące do sterowania piekarnikiem i nadzorowania jego pracy.
3. Wybierz funkcję pieczenia z zakładki przeznaczonej do programowania pieczenia.
 - » Możesz ustawić temperaturę w zakładce Temperature (Temperatura).
 - » Możesz regulować funkcje związane z opcją szybkiego nagrzewania w zakładce Booster (Szybkie nagrzewanie).
 - » Możesz ustawić czas w zakładce Time (Czas).
 - » Możesz go ustawić zgodnie z planowanym czasem rozpoczęcia pieczenia w zakładce „Cooking end time” (Czas zakończenia pieczenia).
 - » Odpowiednia wysokość pieczenia jest wyświetlana w zakładce „Rack suggestion”

(Propozycja wysokości pieczenia).

4. Po dokonaniu wyborów rozpocznij pieczenie przez dotknięcie symbolu ▷.






Należy określić czas pieczenia, aby rozpocząć sterowanie tym procesem za pośrednictwem tabletu. Pieczenie można rozpocząć lub zatrzymać przed upłynięciem ustalonego czasu.

Język, jasność ekranu i głośność na panelu piekarnika można zmienić w aplikacji przez kliknięcie zakładki ustawień znajdującej się w oknie sterowania piekarnikiem. Instrukcje obsługi i inne dokumenty pomocnicze są dostępne w zakładce Help (Pomoc).






Wybieranie menu dań gotowych za pomocą tabletu

W funkcji Recipes (Przepisy) możesz wybrać odpowiednią potrawę i przejrzeć przepisy i produkty potrzebne do jej przyrządzenia. Wybranie polecenia Send Food (Prześlij potrawę) powoduje uruchomienie piekarnika w trybie odpowiednim do danego przepisu.


 Wszystkie środki bezpieczeństwa opisane w „**OGÓLNYCH ZASADACH BEZPIECZEŃSTWA**” dotyczą również zdalnej obsługi za pomocą funkcji  HomeWhiz.

 Urządzenie będzie działać po podłączeniu do sieci bezprzewodowej w sieci domowej. Czynności kontrolne wykonywane przez aplikację będą przeprowadzane przez tę sieć. Dlatego wystarczy ustanowienie połączenia z siecią w obszarze, w którym znajduje się urządzenie.


Usuwanie połączonego urządzenia

1. Kilkakrotnie dotknij przycisku  w krótkich odstępach czasu, aż do wyświetlenia komunikatu „Delete  HomeWhiz Pairing” (Usuń urządzenie połączone z HomeWhiz). Symbol  będzie migać na wyświetlaczu.
2. Dotknij . Na wyświetlaczu pojawi się opcja „Delete Pairing?” (Usunąć połączone urządzenia?).
3. Ponownie dotknij . Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Deleting” (Usuwanie). Po zakończeniu


procesu usuwania na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Deleted” (Usunięto). W przypadku niepowodzenia usuwania zostanie wyświetlony komunikat „Could not delete” (Nie udało się usunąć). Jeśli usuwanie nie powiedzie się, powtórz kroki opisane powyżej.

 W celu dokończenia procesu usuwania połączonych urządzeń konieczne jest nawiązanie połączenia z siecią Internet.


Dodawanie ulubionego posiłku do aplikacji na tablecie

Podczas ręcznego gotowania przy użyciu aplikacji możesz nacisnąć symbol  znajdujący się w lewym górnym rogu strony sterowania, aby dodać bieżący posiłek do ulubionych. Aby użyć wcześniej dodanych elementów ulubionych, należy dotknąć sekcję Ulubione na stronie ustawień gotowania.

Jak obsługiwać grill

 **OSTRZEŻENIE**
Zamykaj drzwiczki na czas grillowania.
Można się poparzyć od gorących powierzchni!

Włączanie grilla

1. Dotknij przycisku , aby włączyć piekarnik.

- Obracaj pokrętkę Menu w prawo/lewo, aby wybrać żadaną funkcję grilla.
Po wybraniu funkcji można ustawić opcje „Temperature” (Temperatura), „Cook time” (Czas trwania gotowania), „Cook end time” (Czas zakończenia gotowania) i „Booster” (Szybkie nagrzewanie).
- Aby zmienić temperaturę, jednokrotnie dotknij przycisku $\frac{^{\circ}\text{C}}{\text{kg}}$ w celu wywołania wyświetlacza temperatury.
- Obracaj pokrętkę Menu w prawo/lewo, aż żądana wartość temperatury pojawi się w polu wskaźnika temperatury/wagi.
Przyciskiem potwierdź wybraną wartość.

- Po ustawieniu funkcji, temperatury i czasu dotknij przycisku \triangleright , aby rozpocząć pieczenie. Rozpoczyna się pieczenie i wyświetlany jest komunikat „Cooking” (pieczenie).

Wyłączanie grilla

- Dotknij przycisku ⓪ , aby wyłączyć piekarnik.



Żywność nie nadająca się do grillowania stwarza zagrożenie pożarowe. Do grillowania używaj wyłącznie żywności, która nadaje się do przyrządzania w wysokich temperaturach.
Nie wkładaj żywności do grilla zbyt głęboko. Tam jest najgoręcej i tłusta żywność może się zapalić.

Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu

Grillowanie na grillu elektrycznym

Potrawa	Poziom	Czas grillowania
Ryby	4...5	20...25 min. #
Sznyce z kurczaka	4...5	25...35 min.
Kotlety jagnięce	4...5	20...25 min.
Pieczeń wołowa	4...5	25...30 min. #
Kotlety cielece	4...5	25...30 min. #
Opiekanie chleba	4	1...2 min.

zależnie od grubości

6 Czyszczenie i konserwacja

Informacje ogólne

Okres użytkowania tego wyrobu przedłuży się, a problemy stana się rzadsze, jeśli wyrób ten czyści się w regularnych odstępach czasu.



ZAGROŻENIE:

Przed konserwacją i czyszczeniem, odłącz piekarnik od sieci.

Grozi to porażeniem elektrycznym!



ZAGROŻENIE:

Przed czyszczeniem piekarnika odczekaj, aż ostygnie.

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

- Po każdym użyciu dokładnie oczyść ten wyrób. Dzięki temu łatwiej będzie usuwać pozostałości pieczenia, unikając tym samym ich zapalenia się na następnym użyciu piekarnika.
- Do jego czyszczenia nie potrzeba żadnych specjalnych środków czyszczących. Wyrób ten czyści się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.
- Pamiętaj, aby zawsze starannie wycierać nadmiar płynu po czyszczeniu i natychmiast wycierać wszystko, co się rozleje.

- Do czyszczenia powierzchni i klamki ze stali nierdzewnej nie używaj środków czyszczących zawierających kwas lub chlorek. Części te wyciera się do czysta miękką ściereczką z detergentem w płynie (nie w proszku), najlepiej ruchami w tym samym kierunku.



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.



Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.

Czyszczenie panelu sterowania

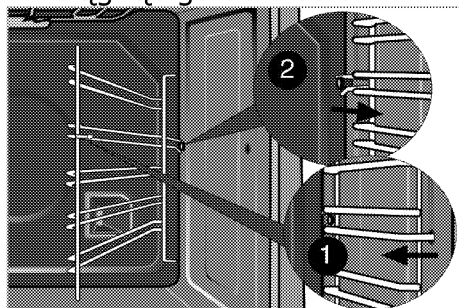
Panel sterowania i pokrętła czyści się wilgotną ściereczką i wyciera do sucha.



Nie zdejmuj przycisków/pokręteł do czyszczenia panelu sterowania. Możesz uszkodzić panel sterowania!

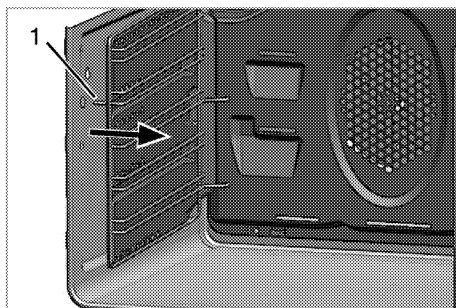
Czyszczenie piekarnika Aby oczyścić ścianę boczną (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

1. Wyjmij przednią sekcję stelaża bocznego wyciągając go w przeciwnym kierunku do ściany bocznej.
2. Całkiem wyjmij stelaż ciągnąc go do siebie.



(W przypadku produktów wyposażonych w funkcję Surf)

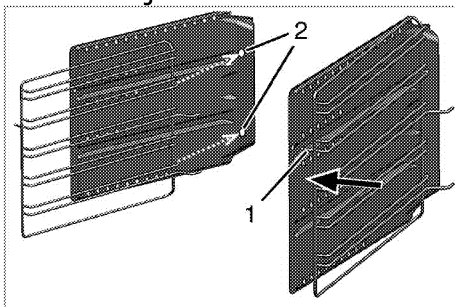
1. Wyjmij kołek (1) stelażu bocznego wyciągając go w kierunku wskazanym strzałką razem ze ścianką boczną, w której jest zamontowany.



2. Całkiem wyjmij stelaż i ściankę boczną ciągnąc je do siebie.
3. Wyciągnąć boczne stelaże z otworów (2) w ściankach piekarnika.

i Liczba otworów w bocznej ściance i wielkość stelaża drucianego zależą od modelu.

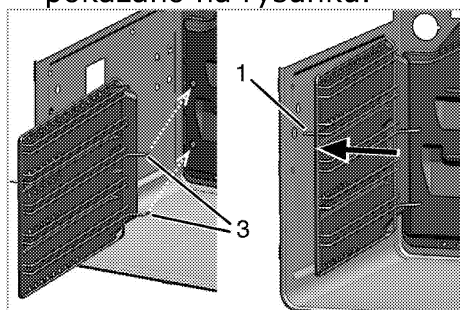
4. Stelaż boczny i ściankę boczną czyści się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.
5. Włóż stelaż wciskając go do otworów (2) z tyłu ścianki bocznej.





Jeśli masz Flexi funkcji teleskopowej produktu; jest jeden otwór na tylnej ścianie bocznej surfowania. Umieścić stojak boczny pociągając do otworu.

6. Zablokuj stelaż w ścianie bocznej ciągnąc za kołek (1) stelażu w kierunku wskazanym strzałką.
7. Włóż stelaż i zespół ścianki bocznej na miejsce wsadzając kołki (3) w otwory w ścianie tylnej, jak pokazano na rysunku.



8. Włóż kołek (1) w stelażu na miejsce, jak pokazano na rysunku.

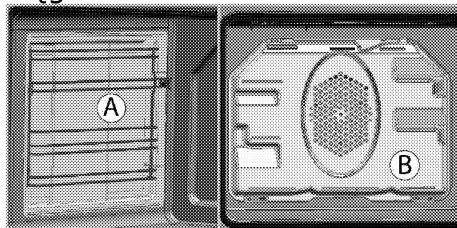


Sprawdź, czy stelaż i ścianka boczna zostały prawidłowo włożone.

Ściany katalityczne (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Wewnętrzna strona bocznych ścian (A) i tylnej ściany (B) urządzenia może być pokryta

emalią katalityczną. Ściany pokryte emalią katalityczną mają jasny, matowy kolor i porowatą powierzchnię. Nie należy ich czyścić. Porowata powierzchnia takich ścian czyści się sama, pochłaniając i przekształcając odpryski tłuszczu w parę i dwutlenek węgla.



Samoczyszczenie się pyrolityczne



ZAGROŻENIE:

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

Piekarnik ten wyposażony jest w pyrolityczne samoczyszczenie się. Piekarnik rozgrzewa się do ok. 480 °C i cały brud spala się na popiół. Może powstawać sporo dymu. Należy zapewnić dobre wietrzenie. Pyrolize taką należy stosować po każdym ok. 10 razach użycia kuchenki.


1. Wyjmij z piekarnika wszystkie akcesoria. W




modelach ze stelażem bocznym nie zapomnij wyjąć bocznych stelaży.

Jeśli produkt jest wyposażony w akcesoria odporne na proces pirolizy (samoczyszczenie w wysokiej temperaturze), nie ma potrzeby wyjmowania ich z piekarnika.

2. Przed cyklem czyszczenia oczyść z brudu wilgotną ściereczką zewnętrzne powierzchnie oraz wewnątrz piekarnika.

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


3. "Pyrolysis"  Wybierz funkcję pirolityczną (samooczyszczenie)


 Jeśli piekarnik nie jest bardzo zabrudzony, zaleca się korzystanie z funkcji czyszczenia oszczędnego. Jeśli funkcji tej używa się do czyszczenia ze znacznego brudu, rezultat nie będzie zadowalający. W takich przypadkach należy zastosować funkcję pirolizy  po ukończeniu cyklu  czyszczenia oszczędnego.

Na wyświetlaczu pojawia się czas samoczyszczenia. Tego czasu trwania nie można nastawiać.

Koniec cyklu samooczyszczenia można nastawiać.

4. W trakcie samoczyszczenia nie można otwierać

drzwiczek piekarnika,  a na wyświetlaczu czasu pojawia się symbol blokady. Drzwiczki pozostają zamknięte przez chwilę po zakończeniu działania funkcji pirolizy. Nie próbujcie

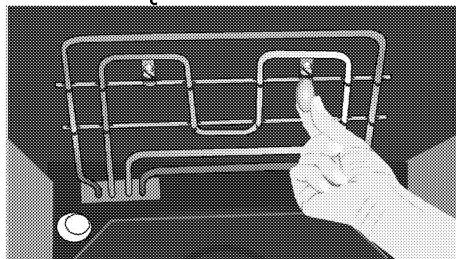
otwierać drzwiczek siłą,  dopóki nie zniknie symbol blokady.

5. Po zakończeniu cyklu czyszczenia należy usunąć osady wodą z octem.

Czyszczenie sufitu piekarnika

Grill składa się do czyszczenia sufitu piekarnika.

1. Śruby mocujące w grillu poluznia się śrubokrętem lub monetą.



i Grill złożony zostanie zakotwiczony w suficie piekarnika.

2. Sufit piekarnika czyści się wilgotną ściereczką.



3. Z powrotem rozłóż grill i zakręć śruby mocujące śrubokrętem lub monetą.

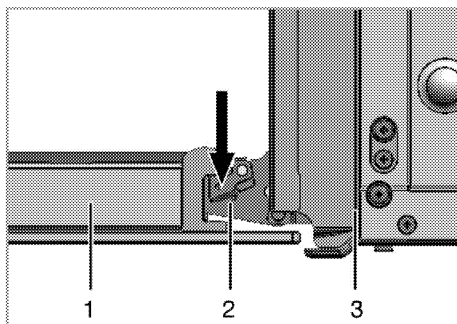
Czyszczenie drzwiczek piekarnika

Drzwiczki piekarnika czyści się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.

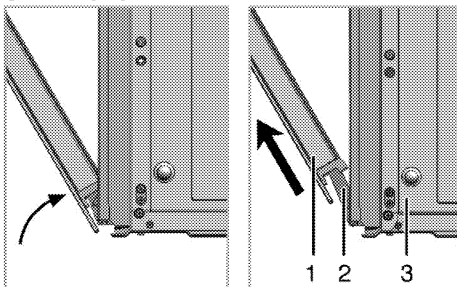
i Do czyszczenia drzwiczek piekarnika nie używaj żadnych szorstkich środków czyszczących ani skrobaczek metalowych. Mogą porysować powierzchnię i zniszczyć szybę.

Przenoszenie drzwiczek piekarnika.

1. Otwórz drzwiczki przednie (1).
2. Otwórz zacisk w obudowie zawiasu (2) po prawej i lewej stronach drzwiczek przednich przyciskając je ku dołowi, jak pokazano na rysunku.



- 1 Drzwiczki przednie
- 2 Zawias
- 3 Piekarnik



3. Przesuń drzwiczki przednie w pół drogi.
4. Zdejmij drzwiczki przednie ciągnąc je ku górze aby uwolnić je z prawych i lewych zawiasów.

i Kroki procesu wyjmowania drzwiczek powtarza się w odwrotnej kolejności przy ich zakładaniu. Przy zakładaniu drzwi z powrotem nie zapomnij zamknąć zacisk w obudowie zawiasu.

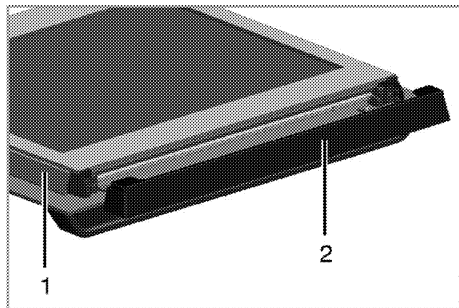
Wymywanie szyby w drzwiczkach

(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres

wyposażenia zakupionego produktu).

Szklaną szybę z drzwiczek piekarnika można wyjąć do czyszczenia.

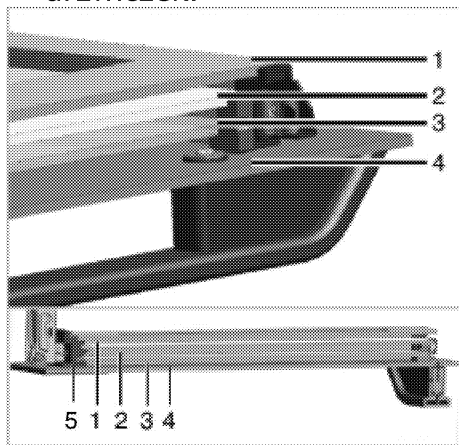
1. Otwórz drzwiczki.



1 Rama

2 Część plastikowa

2. Pociągnij ku sobie i wyjmij część plastikową założoną na górną sekcję przednich drzwiczek.



1 Szyba wewnętrzna

2 Drugie szyba wewnętrzna

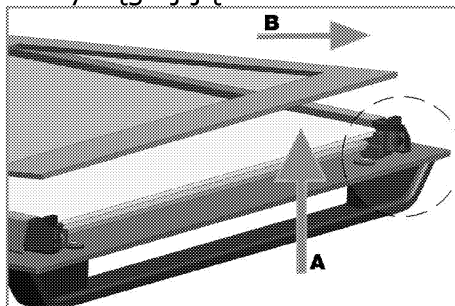
3 Trzecia szyba wewnętrzna

4 Szyba zewnętrzna

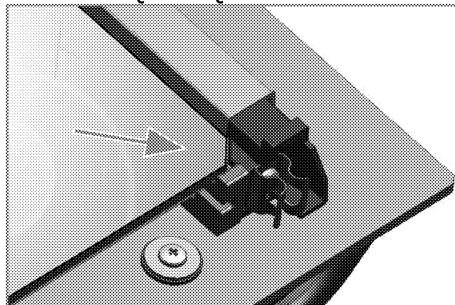
5 Plastikowa szczelina na szybę - Dolna

3. Jak pokazano na ilustracji, podnieś lekko szybę

wewnętrzną w kierunku **A** i wyciągnij ją w kierunku **B**.



4. Powtórz tę czynność, aby wyjąć drugą i trzecią szybę wewnętrzną.



Pierwszy krok do przegrupowania drzwiczek polega na ponownym założeniu szyby wewnętrznej drugiej i trzeciej (2, 3). Jak pokazano na rysunku, włóż sfazowany narożnik szyby tak, aby spoczywała w fazowanym narożniku szczeliny plastikowej. Ponieważ szyby wewnętrzne drugą i trzecią można zamieniać miejscami, kolejność ich zakładania nie jest ważna. Zakładając szybę wewnętrzną (1), upewnij się, że jej strona z nadrukiem zwrócona jest ku szybie drugiej.

Ważne jest, aby wsadzić dolne narożniki wszystkich szyb wewnętrznych w dolne szczeliny plastikowe (9). Naciśnij część plastikową ku ramie, aż usłyszysz kliknięcie.

i Po czyszczeniu należy ponownie założyć wszystkie szyby.

Wymiana lampki w piekarniku

! **ZAGROŻENIE:**
Aby uniknąć zagrożenia porażeniem elektrycznym, zanim wymienisz lampkę upewnij się, że piekarnik jest odłączony od sieci zasilającej i że ostygł.
Można się poparzyć od gorących powierzchni!

i Lampka w piekarniku to specjalna żarówka odporna na temperatury do 300 °C. Patrz *Dane techniczne, strona 14*, w których podano szczegóły. Lampki do piekarnika można nabyć u autoryzowanego przedstawiciela serwisu.

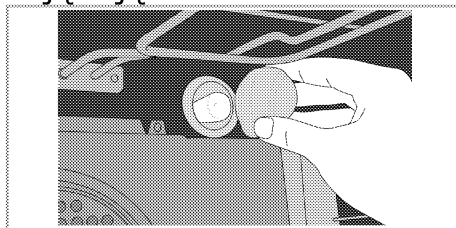
i Lampka może być umieszczona gdzie indziej niż na rysunku.

i Żarówka używana w tym urządzeniu nie jest odpowiednia do oświetlenia pomieszczeń domowych. Zgodnie z przeznaczeniem żarówka ta służy do oświetlenia żywności.

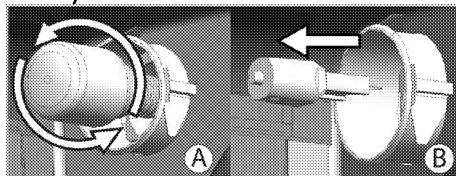
i Żarówki używane w tym urządzeniu muszą wytrzymać ekstremalne warunki fizyczne, jak temperatury powyżej 50°C.

Jeśli w piekarniku jest lampka okrągła:

1. Odłącz piekarnik od sieci zasilającej.
2. Odkręć szklaną pokrywę, przekręcając ją w lewo, aby ją zdjąć.



3. Jeżeli lampka w piekarniku to lampka typu (A) pokazana na poniższym rysunku, należy ją wykręcić zgodnie z oznaczeniem na rysunku, a następnie wymienić. Jeśli typ lampki to (B), należy ją pociągnąć i wyjąć w sposób pokazany na rysunku, a następnie wymienić.



4. Załóż szklaną pokrywę.

7 Rozwiązywanie problemów

W czasie pracy piekarnik wydziela parę.

- Ulatnianie się pary w trakcie pracy jest normalnym zjawiskiem. >>> *To nie jest awaria.*

Przy nagrzewaniu i studzeniu urządzenia słychać metaliczne odgłosy.

- Podgrzewane części metalowe mogą się rozszerzać i wydawać dźwięki. >>> *To nie jest awaria.*

Produkt nie działa.

- Bezpiecznik uszkodzony lub zadziałał. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*
- Piekarnik nie jest przyłączony do (uziemionego) gniazdka. >>> *Sprawdź kontakt wtyczki.*
- Przyciski/pokrętła/ klawisze na panelu sterowania nie działają. >>> *Być może założono blokadę przycisków. Prosimy wyłączyć ją. (Patrz:)*

Nie świeci lampka w piekarniku.

- Lampka w piekarniku jest uszkodzona. >>> *Wymień lampkę w piekarniku.*
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź, czy jest prąd Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*

Piecyk nie grzeje.

- Pokrętło funkcji i/lub temperatury nie są ustawione >>> *Ustaw funkcję i temperaturę pokrętłami/klawiszami funkcji i/lub temperatury.*
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź, czy jest prąd Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*

Nie można uzyskać dostępu do piekarnika za pośrednictwem tabletu.

- Nazwa sieci lub hasło mogły zostać zmienione. >>> *Połącz, powtarzając kroki „HomeWhiz Setup” (Instalacja aplikacji HomeWhiz) opisane w instrukcji.*

Brak hasła przy komunikacji „HomeWhiz Setup: On” (Instalacja aplikacji HomeWhiz: wł.)

- >>> *Spróbuj kilkakrotnie odłączyć urządzenie od zasilania i ponownie je podłączyć.*

Nie można wysłać danego polecenia z aplikacji HomeWhiz (przy spełnieniu warunków zdalnego dostępu)

- Połączenie mogło zostać przerwane i ustanowione ponownie na krótki czas. >>> *Zrestartuj aplikację.*

Aplikacja HomeWhiz nie wyświetla poprawnie stanu piekarnika.

- Połączenie mogło zostać przerwane i ustanowione ponownie na krótki czas. >>> *Zrestartuj aplikację.*

Menu aplikacji HomeWhiz nie wyświetla się na panelu piekarnika.

- Połączenie z siecią przez Wi-Fi może być wyłączone. >>> *Sprawdź, czy ustawienie sieci wygląda następująco: „Wi-Fi: On” (Wi-Fi: wł.) i w razie potrzeby połącz.*

Menu aplikacji HomeWhiz nie wyświetla się na panelu piekarnika.

- Mogło dojść do chwilowej utraty połączenia. >>> *Spróbuj kilkakrotnie odłączyć urządzenie od zasilania i ponownie je podłączyć.*



Jeśli pomimo postępowania według instrukcji z tego rozdziału problem pozostaje, skonsultuj się z autoryzowanym agentem serwisowym lub sprzedawcą piekarnika. Nie próbuj samemu naprawiać zepsutego piekarnika.

Arçelik A.Ş.



DECLARATION OF CONFORMITY

Name of the Manufacturer : ARÇELİK ANONİM ŞİRKETİ BOLU PEŞİRCİ VE İSTİCİ CİHAZLAR İŞLETMESİ
Address of the Manufacturer : Yukarısokulmh, Arçelik Sk. No:1 14300 BOLU / TURKEY
Contact Information of the Manufacturer : Phone +90 374 254 2000 & Fax 90 374 2127616 www.arcelikas.com
Authorized Person of the Manufacturer : Davut Ayhan Şerabatlı

Concerning the European directives and regulations for electrical and electronic equipment listed in this document,

We, Arçelik A.Ş., hereby declare and take the sole responsibility that the product below, to which this declaration is involved,

Type of Product : Oven
Brand Name : GRUNDIG
Product Identity Code : GESS 46000 BHP
Product Model Code : BBEPCK70S

fulfill the requirements of the following directives and the related regulations;

- Low Voltage Equipment directive: 2014/35/EU
- Electromagnetic Compatibility directive: 2014/30/EU
- Restriction of the use of hazardous substances: 2011/65/EU
- Standby and off mode regulations: EC 1275/2008
- The Eco-design Directive : 2009/125/EC
- The energy labelling : 2010/30/EU
- R&TTE Directive : 1999/5/EC

and is in conformity with the relevant harmonized standards listed below:

- IEC 60335-2-6:2002 (Fifth edition) + A1:2004+ A2:2008 in conjunction with
- IEC 60335-1:2010 (Fifth Edition)
- IEC 62233:2005 (First edition)
- EN 60335-2-6:2003 (incl. Corr:2007) + A1:2005 + A2:2008 + A11:2010 + A12:2012 + A13:2013 in conjunction with EN 60335-1:2012
- EN 62233:2008 (incl. Corr:2008)
- EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011
- EN 61000-3-2:2006+A1/A2:2009
- EN 61000-3-3:2008
- EN 55014-2:1997+A1:2001+A2:2008
- EN 50581:2012
- EN 62321:2009
- EN 50564:2011
- (EU) No 66/2014
- (EU) No 65/2014
- EN 301489 1 V1.9.2:2011 / EN 301489 17 V2.2.1:2012
- EN 300 328 V1.9.1 :2015
- EN 62311 : 2008

Bolu, TURKEY - 18/02/2017

Davut Ayhan Şerabatlı
R&D Team Leader

ARÇELİK A.Ş.

Notes

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Notes

Series of horizontal dashed lines for writing.

