

# GRUNDIG

## Einbau-Backofen

Bedienungsanleitung

## Piekarnik do zabudowy

Instrukcja Obsługi



GEBM19600DXHI

385441441\_1/ DE/ PL/ R.AA/ 30.07.2022 13:40  
7757787658

# Inhaltsverzeichnis

---

<b>1 Sicherheitshinweise.....</b>	<b>4</b>
1.1 Verwendungszweck .....	4
1.2 Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere .....	5
1.3 Sicherheitshinweise zu Elektro- geräten .....	6
1.4 Sicherheit beim Transport .....	7
1.5 Sicherheitshinweise zur Installa- tion .....	8
1.6 Sicher bedienen .....	8
1.7 Warnhinweise zu hohen Tempe- raturen.....	9
1.8 Verwendung von Zubehör .....	9
1.9 Sicherheit beim Kochen .....	9
1.10 Sicherheitshinweise zum Reini- gen und Pflegen.....	10
<b>2 Hinweise zum Umweltschutz.....</b>	<b>11</b>
2.1 Abfallrichtlinie.....	11
2.1.1 Informationen zur Entsorgung .	11
2.2 Paketinformationen.....	12
2.3 Tipps zum Energiesparen .....	12
<b>3 Ihr neues Gerät.....</b>	<b>13</b>
3.1 Produkteinführung.....	13
3.2 Bedienfeld und Bedienung .....	13
3.2.1 Bedienfeld.....	14
3.2.2 Einführung des Ofenbedien- felds .....	14
3.3 Ofenfunktionen .....	14
3.4 Produktzubehör .....	15
3.5 Verwendung von Produktzubehör	16
3.6 Technische Spezifikationen.....	19
<b>4 Erste Verwendung.....</b>	<b>20</b>
4.1 Erste Timer-Einstellung.....	20
4.2 Erstreinigung.....	21
<b>5 Benutzung des Backofens .....</b>	<b>22</b>
5.1 Allgemeine Informationen zur Verwendung des Backofens .....	22
5.2 Bedienung der Backofensteuer- gerätes .....	22
5.3 Einstellungen .....	27
<b>6 Allgemeine Hinweise zum Ba- cken.....</b>	<b>33</b>

6.1 Allgemeine Warnhinweise zum Backen im Ofen.....	33
6.1.1 Backwaren und andere Ofen- gerichte .....	33
6.1.2 Fleisch, Fisch und Geflügel .....	37
6.1.3 Grillen .....	37
6.1.4 Testspeisen .....	38
<b>7 Wartung und Reinigung .....</b>	<b>40</b>
7.1 Allgemeine Reinigungshinweise ...	40
7.2 Reinigung des Zubehörs.....	41
7.3 Bedienfeld reinigen .....	42
7.4 Reinigung der Innenseite des Ofens (Kochbereich) .....	42
7.5 Reinigung der Ofentür.....	42
7.6 Entfernen des inneren Glases der Backofentür.....	44
7.7 Reinigen der Backofenlampe .....	45
<b>8 Fehlerbehebung.....</b>	<b>46</b>

## Willkommen!

Sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank, dass Sie sich für das Grundig Produkt entschieden haben. Wir stellen Ihnen dieses Produkt vor, das mit hoher Qualität und Technologie hergestellt wurde, um Ihnen die beste Effizienz zu bieten. Lesen Sie deswegen dieses Handbuch und alle anderen mitgelieferten Dokumentationen sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden.

Beachten Sie alle Informationen und Warnungen im Benutzerhandbuch. Auf diese Weise schützen Sie sich und Ihr Produkt vor den Gefahren, die auftreten können.

Bewahren Sie das Benutzerhandbuch auf. Wenn Sie das Produkt an eine andere Person weitergeben, geben Sie das Handbuch mit. Die Garantiebedingungen, Verwendungs- und Fehlerbehebungsmethoden für Ihr Produkt sind in der Bedienungsanleitung enthalten.

### Die Symbole und ihre Beschreibungen in der Bedienungsanleitung:



Gefahr, die zum Tod oder zu Verletzungen führen kann.



Wichtige Informationen oder nützliche Anwendungstipps.



Bitte lesen Sie das Benutzerhandbuch.



Warnung vor heißer Oberfläche.

**HINWEIS** Gefahr, die zu materiellen Schäden am Produkt oder seiner Umgebung führen kann.

**Arçelik A.Ş.**

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY



## 1 Sicherheitshinweise

---

- Dieser Abschnitt enthält die Sicherheitshinweise, die erforderlich sind, um die Gefahr von Personen- oder Sachschäden zu vermeiden.
- Bei Weitergabe des Produkts an eine andere Person zum persönlichen Gebrauch oder zum Gebrauch aus zweiter Hand sind auch die Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und Teile mitzugeben.
- Für Schäden, die bei Nichtbeachtung dieser Hinweise entstehen, übernimmt unser Unternehmen keine Haftung.
- Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen erlischt jegliche Garantie.
- Lassen Sie die Installations- und Reparaturarbeiten immer vom Hersteller, dem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur zu benennenden Person durchführen.
- Verwenden Sie nur Originalersatzteile und Originalzubehör.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Komponenten des Produkts, es sei denn, dies ist im Benutzerhandbuch klar angegeben.
- Nehmen Sie keine technischen Veränderungen am Produkt vor.



### 1.1 Verwendungszweck

- Dieses Produkt wurde für die Verwendung zu Hause entwickelt. Es ist nicht für die kommerzielle Nutzung geeignet.
- Verwenden Sie das Produkt nicht in Gärten, Balkonen oder anderen Außenbereichen. Dieses Produkt ist für den Einsatz in Haushalten und in der Personalküche von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen vorgesehen.
- **WARNUNG:** Dieses Produkt sollte nur für Kochzwecke verwendet werden. Es sollte nicht für andere Zwecke verwendet werden, wie z.B. zum Heizen des Raumes.
- Der Ofen kann zum Auftauen, Backen, Braten und Grillen von Lebensmitteln verwendet werden.
- Dieses Produkt; sollte nicht zum Heizen, Vorwärmen von Tellern oder zum Trocknen von Handtüchern oder Kleidung am Griff verwendet werden.

## 1.2 Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere



- Das Gerät darf nur dann von Kindern ab 8 Jahren und von Menschen, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden, bedient werden, wenn diese zuvor gründlich über die möglichen Gefahren des Gerätes und einen sicheren Umgang damit aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für sämtliche sonstigen Leute, die sich mit solchen Geräten noch nicht auskennen.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und leichte Wartungstätigkeiten dürfen nur dann von Kindern erledigt werden, wenn sie dabei stets unter Aufsicht stehen.
- Das Gerät sollte nicht von Menschen bedient werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden, sofern diese nicht stets beaufsichtigt werden und gründlich mit der Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder.
- Kinder sollten stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Elektrogeräte können immer eine Gefahr für Kinder und Haustiere darstellen. Kinder und Haustiere dürfen nicht mit dem Gerät spielen, nicht darauf klettern, nicht in das Gerät steigen.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab, die Kinder zu erreichen versuchen könnten.
- **WARNUNG:** Vergessen Sie nicht, dass Teile des Gerätes im Betrieb heiß bis sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern.
- Bewahren Sie das Verpackungsmaterial so auf, dass Kinder nicht herankommen. Es besteht ernsthafte Verletzungs- und Erstickungsgefahr.
- Stellen Sie niemals schwere Gegenstände auf der geöffneten Backofentür ab, lassen Sie Kinder nicht darauf sitzen. Der Backofen kann umkippen, die Türscharniere können beschädigt werden.
- Schneiden Sie den Netzstecker ab, sorgen Sie dafür, dass das Gerät keinesfalls im Betrieb genommen werden kann, bevor Sie das Gerät entsorgen.

Und vergessen Sie dabei nicht, dass Kinder oft äußerst erfinderisch sein können!



### **1.3 Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten**

- Schließen Sie das Gerät an eine Schutzkontaktsteckdose an. Achten Sie darauf, dass die Sicherung des Stromkreises zu den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes passt. Lassen Sie die Erdung von einem qualifizierten Elektriker erledigen. Benutzen Sie das Gerät nicht ohne ordnungsgemäße Erdung gemäß nationalen Richtlinien.
- Netzstecker oder elektrischer Anschluss des Gerätes sollten stets gut erreichbar sein und bleiben (wo es nicht von der Flamme des Kochfelds beeinflusst wird). Falls Netzstecker oder elektrischer Anschluss nicht an stets erreichbarer Stelle möglich sind, sollte ein allpoliger Trennschalter (Sicherungen, Schalter etc.) in die Zuleitung integriert werden, der den elektrotechnischen Vorgaben entspricht und natürlich gut erreichbar sein sollte.
- Das Gerät darf bei Installation, Reparatur und beim Umstellen/Verrücken nicht mit der Stromversorgung verbunden sein.
- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an, deren Spannung und Netzfrequenz den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes entspricht.
- Verfügt Ihr Produkt über kein Netzkabel, verwenden Sie nur das im Kapitel „Technische Daten“ beschriebene Netzkabel.
- Klemmen Sie das Netzkabel nicht unter oder hinter das Gerät. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf dem Netzkabel ab. Netzkabel dürfen nicht geknickt oder gequetscht werden und sie, dürfen keine heißen Stellen berühren.
- Die Rückseite des Backofens wird heiß, wenn er in Betrieb ist. Netzkabel dürfen daher nicht die Rückwand berühren; die Isolierung kann schmelzen, Kurzschlüsse oder Stromschläge sind in diesem Fall vorprogrammiert.
- Achten Sie darauf, dass Versorgungskabel nicht in der Ofentür eingeklemmt werden, verlegen Sie Kabel nicht über heiße Stellen. Andernfalls

kann die Kabelisolierung schmelzen und als Folge eines Kurzschlusses einen Brand verursachen.

- Verwenden Sie nur Originalkabel. Verwenden Sie keine gekürzten, beschädigten oder Verlängerungskabel.
- Falls das Netzkabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller, dem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur angegebenen Fachkraft instandgesetzt werden, damit es nicht zu Gefährdungen kommt.
- **WARNUNG:** Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie die Ofenlampe wechseln. Andernfalls besteht Stromschlaggefahr. Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die zugehörige Sicherung ab.

Wenn Ihr Produkt über ein Netzkabel und einen Stecker verfügt:

- Schließen Sie das Gerät nicht an defekte oder marode Steckdosen an. Dazu zählen Steckdosen, die nicht mehr fest in der Wand sitzen, bei denen Kabel oder Beschädigungen zu sehen sind, auch verschmutzte, verölte Steckdosen sowie Steckdosen, die in Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten kommen können

– zum Beispiel durch Wasser, das von der Arbeitsplatte tropft.

- Berühren Sie den Netzstecker niemals mit feuchten oder gar nassen Händen! Niemals durch Ziehen am Kabel den Stecker ziehen, immer am Stecker festhalten.
- Achten Sie darauf, dass der Netzstecker immer vollständig in die Steckdose eingesteckt ist. Andernfalls können Funken überschlagen, es besteht Brandgefahr.



#### 1.4 Sicherheit beim Transport

- Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, auch wenn es nur über sehr kurze Strecken transportiert, also nur umgesetzt wird.
- Das Gerät ist schwer, Sie brauchen also mindestens einen zusätzlichen Helfer.
- Verwenden Sie die Tür und/oder den Griff nicht zum Transport oder zur Bewegung des Produkts.
- Legen Sie keine anderen Gegenstände auf das Produkt und tragen Sie das Produkt aufrecht.
- Hüllen Sie das Gerät vor dem Transportieren mit Luftpolsterfolie (die mit den kleinen

Blasen) oder kräftigem Karton ein, anschließend mit Klebeband fixieren. Fixieren Sie auch entnehmbare oder bewegliche Teile des Gerätes großzügig mit Klebeband, damit nichts beschädigt wird.

- Prüfen Sie das Gerät nach dem Transport akribisch auf Transportschäden.



### **1.5 Sicherheitshinweise zur Installation**

- Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen, bevor es an die Installation geht. Falls Sie Beschädigungen feststellen sollten, installieren Sie das Gerät nicht.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (z. B. Heizungen, Heizöfen und dergleichen) auf.
- Halten Sie die Umgebung aller Lüftungskanäle des Produkts offen.
- Verzichten Sie auf eine Aufstellung hinter Dekotüren, da Überhitzung droht.



### **1.6 Sicher bedienen**

- Stellen Sie sicher, dass das Produkt nach jedem Gebrauch ausgeschaltet ist.

- Falls Sie das Gerät längere Zeit nicht nutzen, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten die Sicherung ab.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, falls Sie Fehlfunktionen oder Beschädigungen feststellen. Falls etwas nicht stimmen sollte, trennen Sie die Stromversorgung/Gaszufuhr des Gerätes und wenden sich an den autorisierten Kundendienst.
- Benutzen Sie das Produkt nicht wenn die Vordertürglas-scheibe, falls die Scheibe entfernt oder beschädigt ist.
- Steigen Sie niemals auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Produkt niemals, wenn Ihr Urteilsvermögen oder Ihre Koordination durch den Konsum von Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt wird.
- Brennbare Gegenstände im Garraum können Feuer fangen. Bewahren Sie niemals brennbare Gegenstände im Ofen auf.
- Der Backofengriff mag dazu verführen, ist aber dennoch keinesfalls ein Handtuchtrockner. Hängen Sie keine Handtücher, Handschuhe oder ähnliche Dinge an den Griff.



- Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und können sich verklemmen. Fassen Sie die Tür beim Öffnen oder Schließen nicht am Teil mit den Scharnieren.

### 1.7 Warnhinweise zu hohen Temperaturen

- **WARNUNG:** Die zugänglichen Teile des Geräts werden während des Gebrauchs heiß. Es ist darauf zu achten, das Produkt und die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten nur unter Aufsicht eines Erwachsenen die Nähe des eingeschalteten Gerätes gelassen werden.
- Stellen Sie keine brennbaren oder gar explosiven Gegenstände in der Nähe des Gerätes ab – auch an den Seiten des Gerätes kann es im Betrieb heiß werden.
- Halten Sie beim Öffnen der Ofentür Abstand, da heißer Dampf aus der Tür austritt. Der Dampf kann Hände, Gesicht und Augen verbrühen.
- Während des Betriebs kann das Produkt heiß werden. Achten Sie darauf, heiße Teile, das Innere des Ofens und die Heizelemente nicht berühren.

- Verwenden Sie immer hitzebeständige Backofenhandschuhe, wenn Sie Speisen in den heißen Backofen geben oder aus dem heißen Ofen nehmen usw.

### 1.8 Verwendung von Zubehör

- Achten Sie darauf, Grill und Bleche richtig auf den Rost zu stellen. Mehr dazu finden Sie im Abschnitt „**Zubehör verwenden**“.
- Zubehör im Garraum kann das Glas der Ofentür beim Schließen beschädigen, wenn es nicht richtig sitzt. Schieben Sie Zubehörteile immer komplett in den Garraum.

### 1.9 Sicherheit beim Kochen

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie alkoholische Getränke in Ihren Gerichten verwenden. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann Feuer verursachen, da er sich bei Kontakt mit heißen Oberflächen entzünden kann.
- Speisereste, Öl, Fett und andere brennbare Dinge im Garraum und in unmittelbarer Nähe können Feuer fangen. Ent-

fernen Sie solche Verunreinigungen vor der nächsten Nutzung.

- Lebensmittelvergiftungsgefahr: Lassen Sie Speisen nicht länger als etwa 1 Stunde vor und nach der Zubereitung im Backofen. Manche Lebensmittel verderben sehr schnell; und eine Lebensmittelvergiftung kann die Folge sein.
- Erhitzen Sie geschlossene Dosen und Gläser nicht im Backofen. Der Druck, der sich in der Dose/dem Glas aufbauen würde, könnte sie zum Platzen bringen.
- Legen Sie Kochgeschirr oder Ofenzubehör (Rost, Blech etc.) mit Backpapier aus, geben Sie die Speisen dazu, stellen Sie dann alles in den bereits vorgeheizten Ofen. Entfernen Sie überschüssiges Backpapier, das über den Rost, das Blech oder den Behälter hinausragt, damit das Backpapier nicht an die Heizelemente gerät. Verwenden Sie Backpapier niemals bei Ofentemperaturen, für die das Papier nicht mehr geeignet ist. Legen Sie den Ofenboden niemals mit Backpapier aus!

- Stellen Sie Bleche, Teller, Behälter und dergleichen nicht direkt auf den Ofenboden, bedecken Sie den Ofenboden nicht mit Alufolie. Andernfalls kann sich ein Hitzestau bilden, der den Ofenboden und die Teile darunter beschädigen kann.
- Halten Sie die Ofentür beim Grillen geschlossen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Speisen, die sich nicht zum Grillen eignen, können sich entzünden und Brände verursachen. Grillen Sie nur Speisen, denen die hohen Grilltemperaturen nichts ausmachen. Achten Sie auch auf einen gewissen Abstand der Speisen zur Rückwand des Ofens. Dort entsteht die größte Hitze, daher können stark fetthaltige Speisen Feuer fangen.



### **1.10 Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen**

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie das Produkt reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!

- Waschen Sie das Gerät nicht mit Wasser ab, besprühen Sie das Gerät nicht mit Wasser! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Verwenden Sie zum Reinigen des Produkts keine Dampfreiniger, da dies einen elektrischen Schlag verursachen kann.
- Verzichten Sie beim Reinigen der Backofentür und der Türscheibe auf scharfe Scheuer-

mittel, Metallschaber, Stahlwolle sowie Bleichmittel. Solche Dinge können die Glasflächen zerkratzen und anderweitig beschädigen.

- Halten Sie das Bedienfeld immer sauber und trocken. Eine Müllkippe und eine verschmutzte Oberfläche können zu Problemen bei der Bedienung der Funktionen führen.

## 2 Hinweise zum Umweltschutz

### 2.1 Abfallrichtlinie

#### 2.1.1 Informationen zur Entsorgung

##### Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden. Es darf somit nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z.B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreter (siehe unten zu deren Rücknahmepflichten in Deutschland) abgegeben werden.

Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Akkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können.

Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

##### Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind.

Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll, sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

##### Rücknahmepflichten der Vertreter

Wer auf mindestens 400 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder diese gewerblich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Gerätes, ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe, unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreter von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufs-

fläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertrieber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind, (kleine Elektrogeräte) im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes verknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertrieber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager und Versandflächen für Lebensmittel beinhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z.B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm<sup>2</sup> enthalten und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertrieber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben möchte, ohne ein neues Gerät zu erwerben.

### **Einhaltung von RoHS-Vorgaben:**

Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

## **2.2 Paketinformationen**

Verpackungsmaterialien des Produkts werden gemäß unseren nationalen Umweltvorschriften aus recycelbaren Materialien hergestellt. Entsorgen Sie den Verpackungsabfall nicht mit dem Hausmüll oder anderen Abfällen, sondern bringen Sie ihn zu den von den örtlichen Behörden vorgesehenen Sammelstellen für Verpackungsmaterial.

## **2.3 Tipps zum Energiesparen**

Gemäß EU 66/2014 sind die Informationen zur Energieeffizienz auf der mit dem Produkt gelieferten Quittung zu finden.

Die folgenden Vorschläge sollen Ihnen helfen, Ihr Gerät besonders wirtschaftlich und energiesparend zu benutzen.

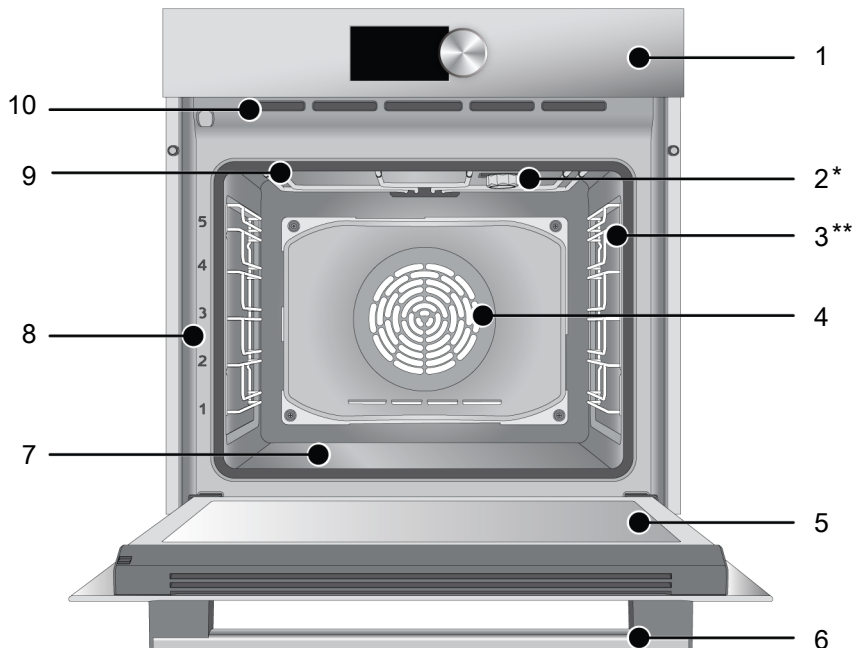
- Tauen Sie gefrorene Speisen vor dem Backen auf.
- Benutzen Sie im Ofen möglichst dunkles oder emailliertes Kochgeschirr, das Hitze besonders gut leitet.
- Wenn im Rezept oder der Bedienungsanleitung angegeben, immer vorheizen. Verzichten Sie auf häufiges Öffnen der Ofentür.
- Schalten Sie das Produkt bei längeren Backzeiten 5 bis 10 Minuten vor Ende des Backvorgangs aus. Durch die Nutzung der Restwärme können Sie bis zu 20 % Strom einsparen.
- Versuchen Sie, möglichst mehrere Gerichte auf einmal im Ofen zuzubereiten. Sie können zwei Töpfe gleichzeitig auf den Rost stellen. Obendrein: Wenn Sie zwei Gerichte gleich nacheinander garen, sparen Sie natürlich auch Energie, da der Ofen seine Wärme nicht verliert.

- Öffnen Sie die Ofentür nicht, wenn Sie die „Heißluft Eco“-Funktion verwenden. Wenn Sie die Tür geschlossen halten, wird die Innentemperatur beim Einsatz

der „Heißluft Eco“-Funktion in einem optimal zum Energiesparen geeigneten Bereich gehalten. Diese Temperatur kann etwas von der Displayanzeige abweichen.

## 3 Ihr neues Gerät

### 3.1 Produkteinführung



1 Bedienfeld

3 Drahtregale

5 Durch

7 Untere Heizung (unter der Stahlplatte)

9 Obere Heizung

2 Lampe

4 Lüftermotor (hinter Stahlplatte)

6 Handhabung

8 Regal-Positionen

10 Belüftungsöffnungen

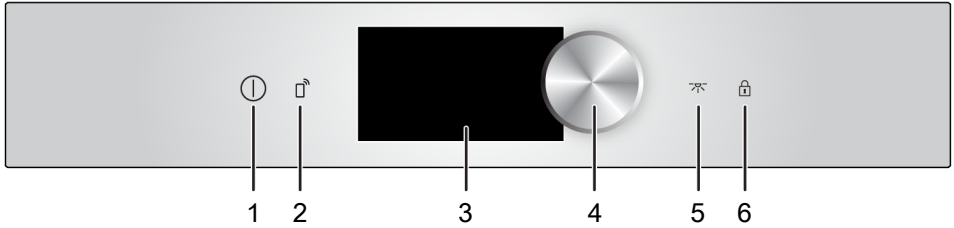
\* Variiert je nach Modell. Ihr Produkt ist möglicherweise nicht mit einer Lampe ausgestattet, oder der Typ und die Position der Lampe weichen von der Abbildung ab.

\*\* Variiert je nach Modell. Ihr Produkt ist möglicherweise nicht mit einem Drahtgestell ausgestattet. In der Abbildung ist ein Produkt mit Drahtgestell als Beispiel dargestellt.

### 3.2 Bedienfeld und Bedienung

In diesem Abschnitt erfahren Sie, welche Funktionen das Bedienfeld Ihres Gerätes bietet und wie Sie diese bedienen. Abbildungen und einige Funktionen können je nach Produktmodell etwas unterschiedlich ausfallen.

### 3.2.1 Bedienfeld



- 1 Ein/Aus-Taste
- 2 Kontrolltaste entfernen
- 3 Touch-Display
- 4 Ofen-Steuerknopf
- 5 Lampen-Taste
- 6 Taste für Tastensperre

Wenn Ihr Produkt mit einem oder mehreren Knöpfen ausgestattet ist, kann es sein, dass diese bei einigen Modellen so angebracht sind, dass sie beim Drücken herauskommen (versenkte Knöpfe). Für Einstellungen, die mit den Knöpfen vorgenommen werden sollen, drücken Sie zuerst den entsprechenden Knopf hinein und ziehen Sie ihn dann heraus. Nachdem Sie Ihre Einstellung vorgenommen haben, drücken Sie ihn wieder hinein und setzen Sie den Knopf wieder ein.

### 3.2.2 Einführung des Ofenbedienfelds

#### Backofen-Bedienknopf

Sie können zwischen den Menüs auf dem Display wechseln, indem Sie den Backofen-Bedienknebel nach rechts/links drehen, und die Menüs aktivieren, indem Sie darauf drücken.











#### Touch-Display

Sie können alle Arten von Funktionen aktivieren, indem Sie auf dem Touch-Display berühren, und Sie können die Funktionen scrollen, indem Sie auf einigen Displays ziehen.

### 3.3 Ofenfunktionen

Die Funktionstabelle zeigt Ihnen die unterschiedlichen Funktionen Ihres Ofens, zusätzlich Minimal- und Maximaltemperatur zur jeweiligen Funktion. Die Reihenfolge der hier gezeigten Funktionen muss nicht zwingend mit der Reihenfolge an Ihrem Gerät übereinstimmen.

Funktionsymbol	Funktionsbeschreibung	Temperaturbereich (°C)	Beschreibung und Verwendung
	Auftauen	-	Der Ofen wird nicht beheizt. Lediglich der Lüfter an der Rückwand schaltet sich ein. Gefrorene Speisen werden schonend bei Zimmertemperatur aufgetaut, heiße Speisen abgekühlt. Das Auftauen eines ganzen Fleischstücks dauert länger als bei Lebensmitteln mit Körnern.
	Unterhitze	40-220	Nur das untere Heizelement wird aktiv (Unterheizung). Für Speisen, die unten schön gebräunt werden oder eine knusprige Kruste erhalten sollen.

	Umluft	40-280	Die Hitze der oberen und unteren Heizelemente wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet.
	Heißluft	40-280	Die Hitze des Umluftheizelementes wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Er ist für das Garen auf mehreren Ebenen geeignet.
	Heißluft Eco	160-220	Um Energie zu sparen, können Sie diese Funktion anstelle von „Heißluft“ im Bereich von 160-220°C verwenden. Aber; die Garzeit wird etwas länger sein.
	Pizza	40-280	Unteres Heizelement und Heißluft werden aktiv. Besonders für Pizza geeignet.
	Multi(3D)	40-280	Die Funktionen Oberhitze, Unterhitze und Heizgebläse sind in Betrieb. Das Gargut wird von beiden Seiten gleichmäßig und schnell gegart. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet.
	Kleinfächengrill	40-280	Das kleine Grillelement an der Ofendecke wird aktiv. Zum Grillen kleiner Mengen.
	Grill	40-280	Das große Grillelement an der Ofendecke wird aktiv. Zum Grillen größerer Portionen.
	Umluftgrill	40-280	Die Hitze des großen Grillelementes wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Zum Grillen größerer Portionen.
	Warmhalten	40-100	Zum Warmhalten der Speisen über längere Zeit.
	Niedrige Temp.	50-150	Die Speisen werden gleichzeitig von oben und unten gegart (Oberheizung/Unterheizung). Zum Niedertemperaturgaren verschiedener Fleischsorten (Kalb, Geflügel, Lamm und dergleichen, angebraten) im offenen Gefäß bei relativ geringer Temperatur. Diese Funktion sorgt dafür, dass Fleisch schön weich wird und dabei saftig bleibt. Verwenden Sie sauberes Fleisch. Braten Sie das Fleisch in einer hochoverhitzten Pfanne auf Herdplatten oder Grills vor und versiegeln Sie alle Oberflächen. Mit der "Niedrige Temp."-Funktion garen Sie zuvor angebratenes Fleisch gemächlich, dafür aber sehr zart und saftig bei geringer Temperatur. Verwenden Sie nur ein einziges Blech zum Garen.

### 3.4 Produktzubehör

Es gibt eine Vielzahl an unterschiedlichem Zubehör für Ihr Gerät. In diesem Abschnitt erfahren Sie etwas über dieses Zubehör

und wie man es richtig benutzt. Je nach Gerätemodell wird unterschiedliches Zubehör angeboten. Eventuell ist nicht sämtliches in dieser Anleitung beschriebene Zubehör für Ihr Gerät erhältlich.

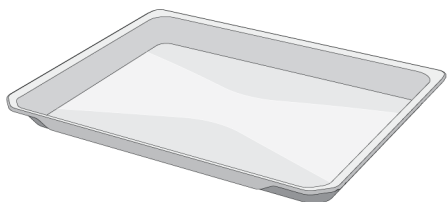


Die Schalen im Inneren Ihres Geräts können durch die Hitzeinwirkung verformt werden. Dies hat keinen Einfluss auf die Funktionalität. Die Verformung verschwindet, wenn das Tablett abgekühlt ist.

### **Barriere beschichtetes Standard-Tablett**

Für Gebäck, Gefrorenes und zum Braten oder Backen großer Teile.

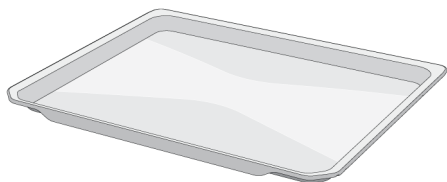
Am beschichteten Backblech backen Speisereste nicht so stark an wie an herkömmlichen Blechen.



### **Backblech mit Barrierebeschichtung**

Für Gebäck wie Kekse oder Plätzchen.

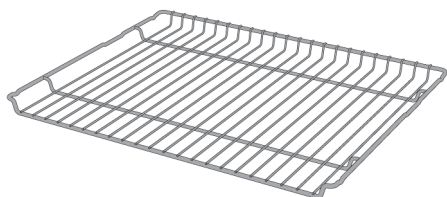
Am beschichteten Backblech backen Speisereste nicht so stark an wie an herkömmlichen Blechen.



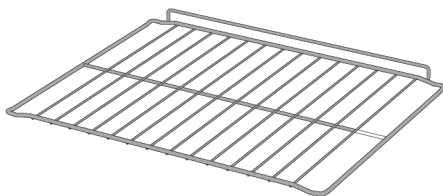
### **Draht-Grill**

Zum Braten/Backen unterschiedlicher Speisen im passenden Einschub.

**Bei Modellen mit Drahtfachböden :**



**Bei Modellen ohne Drahtregale :**

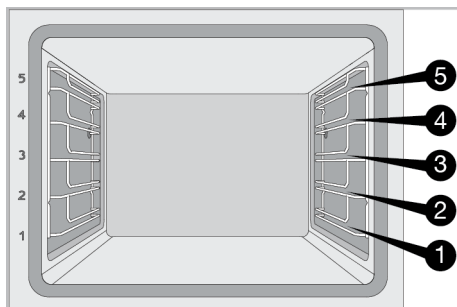


## **3.5 Verwendung von Produktzubehör**

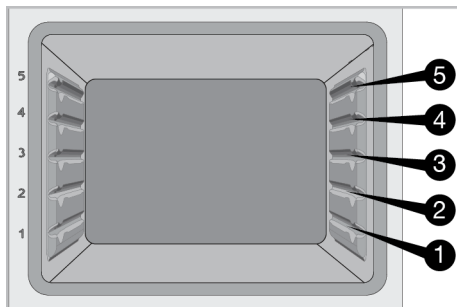
### **Kochregale**

Im Kochbereich gibt es 5 Regalbebenen. Die Reihenfolge der Regale können Sie auch den Nummern am vorderen Rahmen des Backofens entnehmen.

**Bei Modellen mit Drahtfachböden :**



**Bei Modellen ohne Drahtregale :**



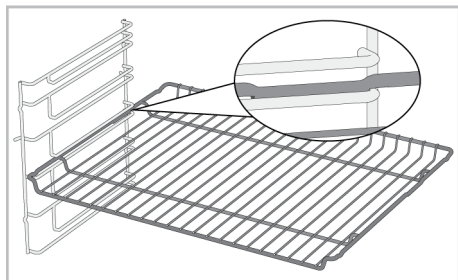
### **Drahtgrill auf die Garroste stellen**

**Bei Modellen mit Drahtfachböden :**

Es ist wichtig, den Drahtgrill richtig auf die Seitengestelle zu stellen. Beim Platzieren des Drahtgrills auf dem gewünschten Einlegeboden muss sich der offene Abschnitt

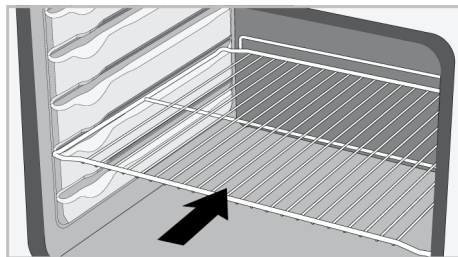


vorne befinden. Um ein besseres Garen zu ermöglichen, muss der Drahtrost am Anschlag des Gitterrostes befestigt werden. Er darf nicht über den Anschlagpunkt hinausgehen und die Rückwand des Ofens berühren.



#### Bei Modellen ohne Drahtregale :

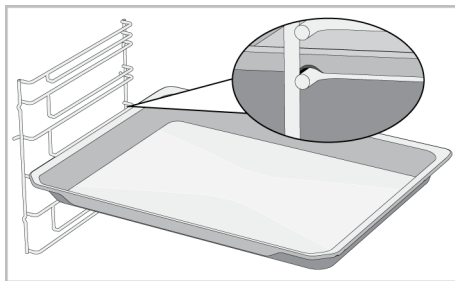
Es ist wichtig, den Drahtgrill richtig auf die Seitengestelle zu stellen. Der Drahtgrill hat eine Richtung, wenn er auf das Regal gestellt wird. Beim Platzieren des Drahtgrills auf dem gewünschten Einlegeboden muss sich der offene Abschnitt vorne befinden.



#### Tablett auf die Garroste stellen

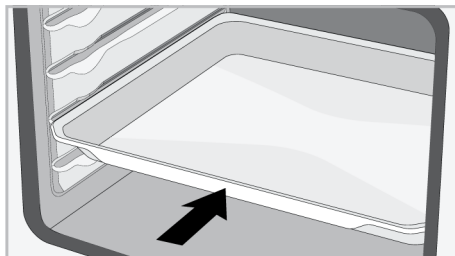
##### Bei Modellen mit Drahtfachböden :

Es ist auch wichtig, die Tablettts richtig auf die Seitengestelle zu stellen. Beim Platzieren des Tablettts auf dem gewünschten Regal muss die zum Halten vorgesehene Seite vorne liegen. Um ein besseres Garen zu gewährleisten, muss das Blech auf dem Anschlagsockel des Gitterrostes befestigt werden. Er darf nicht über den Anschlagpunkt hinausgehen und die Rückwand des Ofens berühren.



##### Bei Modellen ohne Drahtregale :

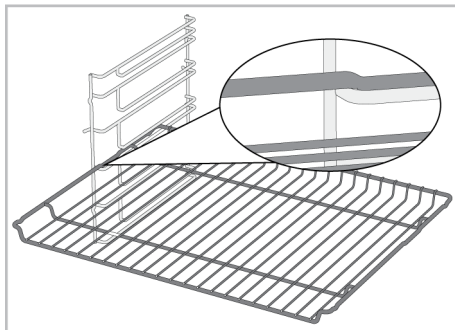
Es ist auch wichtig, die Tablettts richtig auf die Seitengestelle zu stellen. Das Tablett hat eine Richtung, wenn er auf das Regal gestellt wird. Beim Platzieren des Tablettts auf dem gewünschten Regal muss die zum Halten vorgesehene Seite vorne liegen.



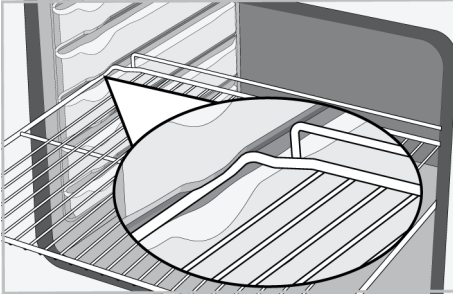
##### Stopperfunktion des Drahtgrills

Damit der Drahtgrill nicht aus dem Rost kippt, gibt es eine Stopperfunktion. Mit dieser Funktion können Sie Ihr Essen einfach und sicher entnehmen. Beim Abnehmen des Drahtgitters können Sie es bis zum Anschlag nach vorne ziehen. Sie müssen diesen Punkt überfahren, um ihn vollständig zu entfernen.

##### Bei Modellen mit Drahtfachböden :

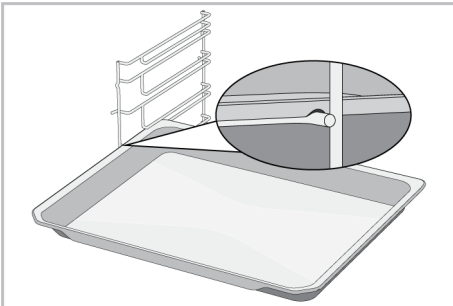
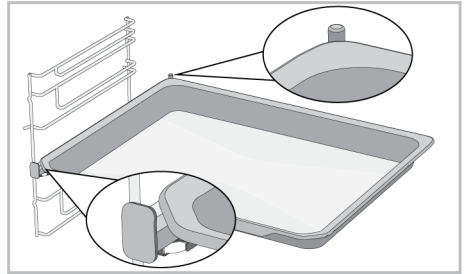
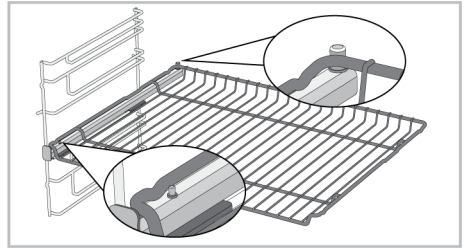


### Bei Modellen ohne Drahtregale :



### Funktion zum Anhalten des Tablett - Bei Modellen mit Drahtfachböden

Damit das Tablett nicht aus dem Rost kippt, gibt es eine Stopperfunktion. Lösen Sie das Tablett beim Herausnehmen aus der hinteren Arretierung und ziehen Sie es zu sich heran, bis es die Vorderseite erreicht. Um das Tablett vollständig zu entfernen, müssen Sie über diesen Anschlag fahren.



### Richtige Platzierung des Drahtgitters und der Ablage auf den Teleskopschienen - Bei Modellen mit Drahtfachböden und Teleskopmodellen

Dank Teleskopschienen lassen sich Tablettts oder der Drahtgrill einfach montieren und demontieren. Bei der Verwendung von Blechen und Drahtgrills mit der Teleskopschiene ist darauf zu achten, dass die Stifte an Vorder- und Rückseite der Teleskopschienen an den Kanten des Grills und des Tablettts anliegen (siehe Abbildung).

### 3.6 Technische Spezifikationen

Allgemeine Spezifikationen	
Produkt-Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe) (mm)	595 /594 /567
Einbaumaße des Ofens (Höhe/Breite/Tiefe) (mm)	590 - 600 /560 /min. 550
Spannung / Frequenz	220-240 V ~; 50 Hz
Verwendeter/geeigneter Kabeltyp und -querschnitt geeignet für die Verwendung im Produkt	Min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Gesamte Leistungsaufnahme (kW)	3,3
Ofentyp	Multifunktionsofen

Grundlagen: Die Angaben zur Energieetikettierung von elektrischen Öfen für den Hausgebrauch werden gemäß der Norm EN 60350-1 / IEC 60350-1 gemacht. Die Werte werden in Ober/Unterhitze oder (falls vorhanden)Umluft Funktionen mit der Standardlast ermittelt.

Die Energieeffizienzklasse wird gemäß der folgenden Priorisierung bestimmt, je nachdem, ob die relevanten Funktionen auf dem Produkt vorhanden sind oder nicht: 1-Heißluft Eco , 2-Heißluft , 3-\*, 4-Ober/Unterhitze.



Technische Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Qualität des Produkts zu verbessern.



Die Abbildungen in diesem Handbuch sind schematisch und entsprechen möglicherweise nicht genau Ihrem Produkt.



Die auf den Produktetiketten oder in der Begleitdokumentation angegebenen Werte werden unter Laborbedingungen in Übereinstimmung mit den einschlägigen Normen ermittelt. Je nach Betriebs- und Umgebungsbedingungen des Produkts können diese Werte variieren.

## 4 Erste Verwendung

Bevor Sie Ihr Produkt verwenden, wird empfohlen, die in den folgenden Abschnitten aufgeführten Schritte durchzuführen.

### 4.1 Erste Timer-Einstellung

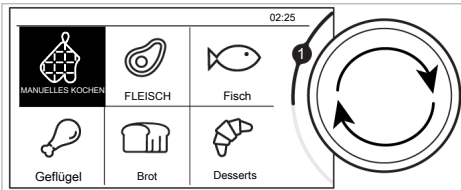


Stellen Sie immer die Tageszeit ein, bevor Sie Ihren Ofen benutzen. Wenn Sie ihn nicht einstellen, können Sie in einigen Ofen-Modellen nicht kochen.

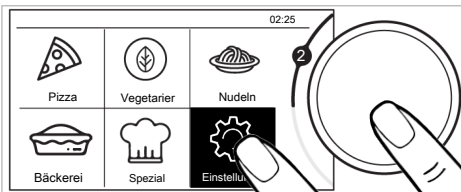
#### Das Datum einstellen

✓ So ändern Sie die Datumseinstellung;

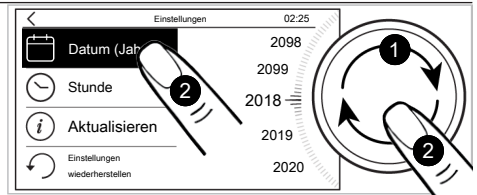
- Wenn der Ofen zum ersten Mal gestartet wird, erscheint eine Animation auf dem Bildschirm und das Startbildschirm-Menü erscheint.
- Drehen Sie den Steuerknopf nach rechts / links, um das Hauptmenü "Einstellungen" zu markieren.



- Rufen Sie das Untermenü "Einstellungen" auf, indem Sie "Einstellungen" auf dem Bildschirm berühren oder die Starttaste 1 Mal drücken. Blättern Sie durch den Bildschirm und tippen Sie zwischen den Untermenüs auf die Überschrift "Datum".



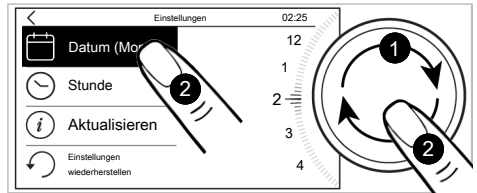
- Wenn "Datum (Jahr)" aktiviert ist, stellen Sie das aktuelle Jahr ein, indem Sie den Drehknopf nach rechts / links drehen.



- Tippen Sie auf dem Bildschirm auf "Datum (Jahr)" oder drücken Sie den Bedienknopf einmal.

⇒ Das Feld "Datum (Monat)" ist auf dem Bildschirm aktiviert.

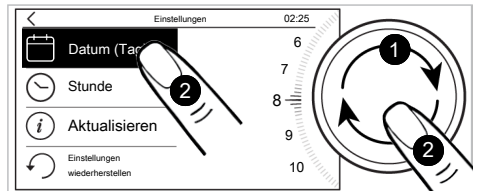
- Wenn "Datum (Monat)" aktiviert ist, stellen Sie das aktuelle Monat ein, indem Sie den Drehknopf nach rechts / links drehen.



- Tippen Sie auf dem Bildschirm auf "Datum (Monat)" oder drücken Sie den Bedienknopf einmal.

⇒ Das Feld "Datum (Tag)" ist auf dem Bildschirm aktiviert.

- Wenn "Datum (Tag)" aktiviert ist, stellen Sie das aktuelle Tag ein, indem Sie den Drehknopf nach rechts / links drehen.

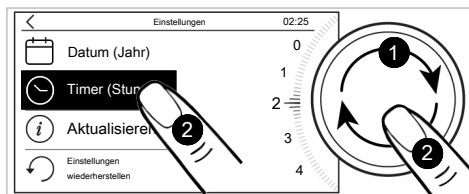


- ⇒ Wenn Sie nur das Datum einstellen möchten, wechseln Sie zum oberen Menü, indem Sie die Schaltfläche "<" auf dem Bildschirm berühren. Ihre Einstellung wird bestätigt. Wenn Sie den Timer einstellen wollen, berühren Sie

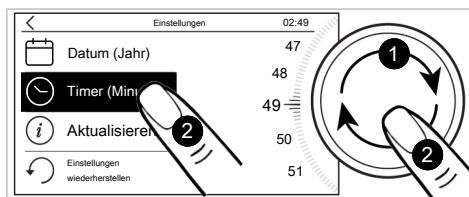
das Feld "Stunde" oder drücken Sie einmal auf den Bedientknopf. Das Feld "Timer (Stunde)" wird auf dem Bildschirm aktiviert und Ihre Datums ein Stellungen werden bestätigt.

### Stellen Sie die Zeit ein

- ✓ Nach der Einstellung des Datums;
- a. Berühren Sie das Feld "Stunde" auf dem Bildschirm.
- b. Wenn "Timer (Stunde)" aktiviert ist, stellen Sie die aktuelle Zeit ein, indem Sie den Drehknopf nach rechts / links drehen.



- c. Tippen Sie auf dem Bildschirm auf "Timer (Stunde)" oder drücken Sie den Bedientknopf einmal.
  - ⇒ Das Feld "Timer (Minute)" ist auf dem Bildschirm aktiviert.
- d. Wenn "Timer (Minute)" aktiviert ist, stellen Sie die aktuelle Minute ein, indem Sie den Drehknopf nach rechts / links drehen.

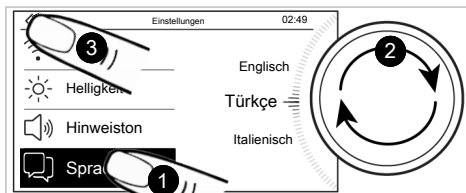


- ⇒ Wenn Sie nur das Timer einstellen möchten, wechseln Sie zum oberen Menü, indem Sie die Taste "<" auf dem Bildschirm berühren. Ihre Einstellung wird bestätigt und die Einstellung des nächsten Untermenüs wird aktiviert. Wenn Sie mit anderen Einstellungen fortfahren wollen, setzen Sie die

anderen Einstellungen fort, indem Sie die entsprechende Einstellung auf dem Bildschirm antippen.

### Einstellen der Sprache

- a. Wählen Sie im Menü Einstellungen das Feld "Sprache".
- b. Drehen Sie den Steuerknopf nach rechts / links, um die gewünschte Sprache auszuwählen.



- c. Berühren Sie die Taste "<" auf dem Bildschirm, um die Einstellung zu bestätigen.
  - ⇒ Die Änderung der Spracheinstellung erfordert einen Neustart der Uhr. Dazu wird ein Warnbildschirm angezeigt, der einen Neustart auf dem Bildschirm ermöglicht.
- d. Neustart bestätigen.
  - ⇒ Der Sprachwechsel wird bestätigt und die Uhr des Ofens wird neu gestartet.

## 4.2 Erstreinigung

- a. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- b. Holen Sie das mitgelieferte Zubehör aus dem Ofen.
- c. Lassen Sie das Gerät 30 Minuten lang laufen, schalten Sie es danach wieder ab. Auf diese Weise werden Rückstände und Schutzbeschichtungen abgebrannt und somit beseitigt. Dabei kann es etwas riechen.
- d. Stellen Sie die höchste Temperatur ein, überzeugen Sie sich davon, dass sämtliche Heizelemente Ihres Gerätes richtig arbeiten. Schauen Sie sich den Ab-

schnitt „Ofenfunktionen [► 14]“ an. Im folgenden Abschnitt erfahren Sie, wie Sie Ihren neuen Ofen bedienen.

- e. Warten Sie ab, bis der Ofen abgekühlt ist.
- f. Wischen Sie die Außenflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab, trocknen Sie mit einem trockenen Tuch nach.

#### **Vor Einsatz des Zubehörs:**

Reinigen Sie die Zubehörteile (im Garraum geliefert) mit Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem weichen Schwamm.

## **5 Benutzung des Backofens**

---

### **5.1 Allgemeine Informationen zur Verwendung des Backofens**

**Kühlgebläse ( Sie variiert je nach Produktmodell. Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar. )**

Ihr Gerät ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf von selbst ein, kühlt dabei das Gerät und die Möbel in unmittelbarer Nähe. Das Gebläse schaltet sich automatisch ab, sobald seine Arbeit erledigt ist. Über der Tür strömt heiße Luft aus dem Ofen. Decken Sie diese Belüftungsöffnungen mit nichts ab. Andernfalls kann sich der Ofen überhitzen. Das Kühlgebläse läuft, während der Ofen arbeitet, kann nach dem Abschalten noch etwa 20 – 30 Minuten lang nachlaufen. Wenn Sie den Ofen mit Timer programmieren, schaltet sich das Kühlgebläse zum Ablauf der Backzeit zusammen mit allen anderen Funktionen ab. Das Kühlgebläse lässt sich nicht manuell ein- und ausschalten. Er schaltet sich bei Bedarf automatisch ein und aus. Dies ist kein Fehler, dies ist so gewollt.

#### **Ofenbeleuchtung**

Die Ofenbeleuchtung schaltet sich an, sobald der Ofen mit dem Backen anfängt. Bei manchen Modellen leuchtet die Beleuch-

**HINWEIS:** Einige Detergenzien oder Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Verwenden Sie bei der Reinigung keine scheuernden Reinigungsmittel, Reinigungspulver, Reinigungscremes oder scharfe Gegenstände.

**HINWEIS:** Bei der ersten Anwendung kann es über mehrere Stunden zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal, und Sie brauchen nur eine gute Belüftung, um es zu entfernen. Vermeiden Sie das direkte Einatmen von Rauch und Gerüchen, die sich bilden.

tung während des gesamten Backens, bei anderen Modellen schaltet sie sich nach einer bestimmten Zeit ab.

Bei einigen Backfunktionen schaltet sich die Lampe nie ein, um Energie zu sparen. Beim Öffnen der Ofentür schaltet sich die Beleuchtung automatisch ein.



### **5.2 Bedienung der Backofensteuergerätes**

#### **Allgemeine Warnhinweise für die Steuereinheit des Ofens**



- Die maximale Zeit, die für den Backvorgang eingestellt werden kann, beträgt 5:59 Stunden. In der Warnhaltefunktion beträgt diese Zeit 23:59 Stunden. Bei einem Stromausfall werden die voreingestellte Backzeit und Backdauer aufgehoben.
- Im Falle eines Stromausfalls wird das Programm abgebrochen. Sie müssen neu programmieren.
- Auch wenn der Backofen ausgeschaltet ist, leuchtet die Backofenlampe auf, wenn die Backofentür geöffnet wird,
- Der Ofen arbeitet maximal 2 Stunden lang bei Temperaturen von 280 °C und mehr.

- Während der Backofen in einer beliebigen Funktion läuft oder wenn an der Steuerung eine Backzeit oder eine Backstartzeit eingestellt ist, kann der Timer nicht eingestellt werden.



### Ein-/und Ausschalten des Ofens

- Wenn Sie den Ofen einstecken und er sich im Stand-by-Modus befindet, berühren Sie die Taste  etwa 3 Sekunden lang.
  - ⇒ Nach der Animation des Backofenbildschirms wird der Hauptmenübildschirm angezeigt.
- Während der Backofen aktiv ist, können Sie ihn ausschalten, indem Sie die Taste  ca. 3 Sekunden lang drücken.


### Aktivieren des Fernbedienungsanschlusses des Backofens

- Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld ca. 3 Sekunden lang. Der Fernbedienungsanschluss wird aktiviert.
- Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld ca. 3 Sekunden lang. Die Verbindung mit der Fernbedienung wird beendet.


### Aktivieren der Tastensperre

Mit der Tastensperre können Sie das Ofensteuergerät vor Störungen schützen. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld ca. 3 Sekunden lang und aktivieren Sie die Tastensperre. Wenn die Tastensperre aktiviert ist, leuchtet die Taste  auf dem Bedienfeld.



Wenn die Tastensperre aktiviert ist, funktioniert nur die Taste . Wenn die Tastensperre aktiviert ist, schalten Sie den Backofen aus.


### Deaktivieren der Tastensperre

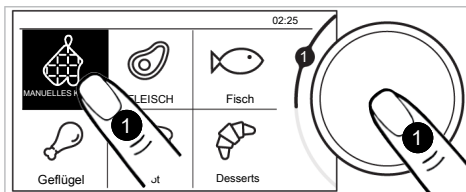
- Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld ca. 3 Sekunden lang und deaktivieren Sie die Tastensperre.

⇒ Die Tastensperre wird aufgehoben.

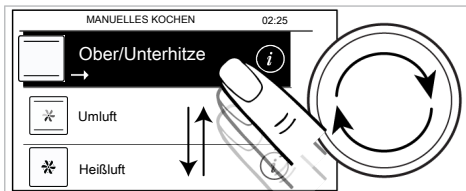
## Menü Backen

### Backen mit Ofenfunktionen

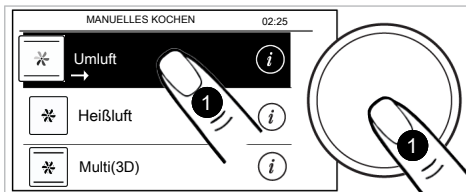
- Schalten Sie den Ofen durch Berühren der Taste  ein.
- Das Menü des Startbildschirms wird angezeigt, wenn der Backofen eingeschaltet wird. Auf dem Bildschirm ist das Menü "MANUELLES KOCHEN" ausgewählt.



- Rufen Sie die Backfunktionen auf, indem Sie einmal auf den Bedientopf drücken oder das Menü "MANUELLES KOCHEN" auf dem Bildschirm berühren.





- Wählen Sie die gewünschte Backfunktion aus, indem Sie den Bedientopf nach rechts/links drehen oder mit dem Finger über das Display streichen.





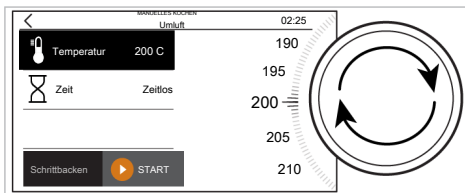
Sie können in die Untermenüs gelangen, indem Sie die Hauptmenüs berühren, die auf dem Hauptmenübildschirm angezeigt werden, Sie können jedoch nicht durch sie blättern, um auf andere Hauptmenütitel zuzugreifen. Verwenden Sie den Steuerknopf, um auf die anderen Hauptmenüs zuzugreifen.



Durch Berühren der Taste „“ auf dem Backfunktion-Auswahlbildschirm können Sie auf Details zu der entsprechenden Funktion zugreifen. Um zum vorherigen Hauptmenü zurückzukehren, berühren Sie die Taste „“, die sich in der oberen linken Ecke des Bildschirms befindet.

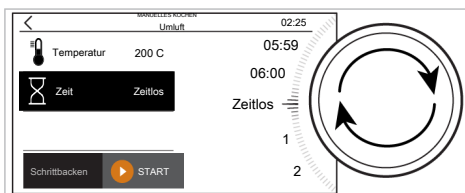
e. Wenn die Funktion, die Sie zum Backen verwenden möchten, auf dem Bildschirm ausgewählt ist, berühren Sie die entsprechende Funktion auf dem Bildschirm oder drücken Sie einmal auf den Bedientaste. Auf dem Informationsbildschirm der entsprechenden Funktion können Sie Einstellungen vornehmen, wie z.B. Temperatur, Sondentemperatur (wenn Ihr Produkt mit einer Fleischsonde ausgestattet ist), Backzeit und Startzeit des Backvorgangs.

f. **So ändern Sie die Temperatur:** Die Temperatureinstellung bleibt aktiv, wenn Sie den Informationsbildschirm der Funktion aufrufen, die Sie zum Backen verwenden. Drehen Sie den Bedientaste nach rechts/links und wählen Sie die Temperatur, die Sie zum Backen verwenden möchten. Um die Einstellung zu bestätigen und mit den anderen Einstellungen fortzufahren, drücken Sie einmal auf den Bedientaste oder berühren Sie die anderen Einstellungen, die Sie auf dem Display vornehmen möchten.



g. **Zum Einstellen der Backzeit:** Wenn Sie den Backvorgang in der Funktion und bei der Temperatur, die Sie eingestellt haben, eine Zeit lang durchführen und den Backvorgang am Ende der Zeit automatisch beenden möchten, stellen Sie die Backzeit auf diesem Bildschirm ein. Wenn Sie die Einstellung "Zeitlos" wählen, müssen Sie den Backvorgang manuell verfolgen und ihn selbst beenden.

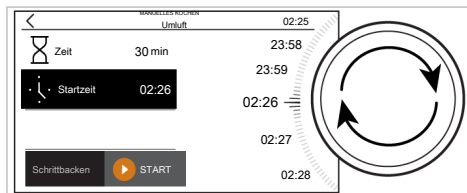
h. Stellen Sie die gewünschte Backzeit ein, indem Sie den Drehknopf nach rechts/links drehen. Um die Einstellung zu bestätigen und mit den anderen Einstellungen fortzufahren, drücken Sie einmal auf den Bedientaste oder berühren Sie die anderen Einstellungen, die Sie auf dem Display vornehmen möchten.



i. **Zum Einstellen der Startzeit:** (Sie variiert je nach Produktmodell. Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar.) Wenn Sie möchten, dass der Backvorgang zu einem von Ihnen bestimmten Zeitpunkt beginnt, können Sie die Startzeit des Backvorgangs anpassen, indem Sie sie mit dem Drehknopf im Feld "Startzeit" die Minute einstellen, die Sie verschieben möchten. Wenn Sie eine Einstellung vornehmen, beginnt der Backofen mit dem Backen, wenn er die eingestellte Zeit erreicht hat, und er arbeitet so lange, wie die Backzeit, die Sie

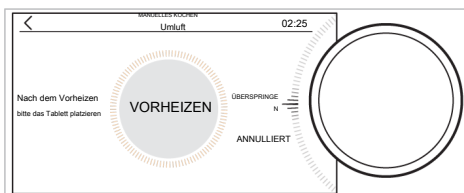


zuvor eingestellt haben. Um die Backstartzeit einzustellen, müssen die Timer-Einstellungen Ihres Ofens aktualisiert werden. Ist dies nicht der Fall, aktualisieren Sie die Einstellungen des Backofentimers wie im Feld „Einstellungen“ beschrieben. Wenn Sie backen möchten, ohne die Startzeit für das Backen einzustellen, überspringen Sie diese Einstellung, indem Sie einmal auf den Bedientopf drücken.



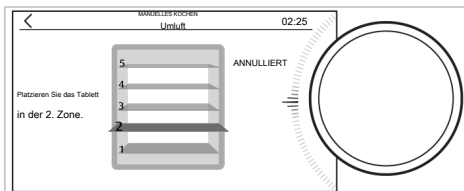
**i** Die Einstellungen für Temperatur, Sondentemperatur (wenn Ihr Gerät mit einer Fleischsonde ausgestattet ist), Dauer und Startzeit sind möglicherweise nicht für alle Funktionen verfügbar. Einige der Einstellungen können je nach Funktionsprinzip und Zweck der jeweiligen Funktion verfügbar sein.

- j. Wenn alle Ihre Einstellungen geeignet sind, starten Sie den Backvorgang durch Berühren der Taste "START" auf dem Bildschirm. Die Vorwärmanzeige wird angezeigt.
- k. **Zum Einstellen des Vorheizens:** Auf der Vorheizanzeige stellt der Ofen die Innentemperatur des Ofens in kurzer Zeit auf die eingestellte Temperatur ein, indem er alle Heizelemente betreibt, um die eingestellte Temperatur zu erreichen. Sie können auf diesem Bildschirm den Abschluss des Vorheizens abwarten, das für das zubereitende Gericht spezifisch ist, oder den Drehknopf auf die Stufe "ÜBERSPRINGEN" stellen und das Vorheizen durch einmaliges Berühren des Drehknopfes überspringen.

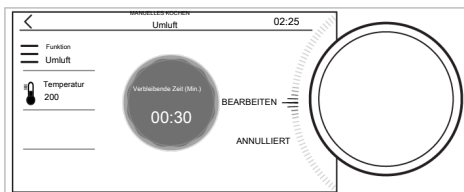


**i** Wenn Sie den Drehknopf auf die Stufe "ANNULLIERT" stellen und einmal auf den Knopf drücken, werden alle Ihre Backeinstellungen abgebrochen und der Backofen kehrt zum Hauptmenübildschirm zurück.

- l. Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, wird auf dem Bildschirm der Vorschlag für den Einschubplatz angezeigt, auf den Sie das Backblech stellen werden. Sie können Ihr Gericht auf die verschiedenen Einschübe stellen, die auf der Backtabelle speziell für Ihre Gerichte angegeben sind.

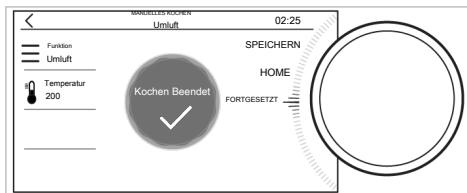


- m. Der Backvorgang beginnt, sobald Sie das Gericht in den Ofen schieben und die Ofentür schließen. Während der Backvorgang weiterläuft, können Sie ihn abbrechen oder Ihre Einstellungen ändern.



**i** Wenn die Backofentür während des Backvorgangs geöffnet wird, wird das Symbol „☐“ auf dem Bildschirm angezeigt.

- ⇒ **Wenn die Backzeit nicht eingestellt wird**, arbeitet der Backofen manuell. Wenn Ihr Gericht gar ist, stellen Sie den Drehknopf auf die Stufe "ANNULLIERT" und beenden den Backvorgang durch einmaliges Berühren des Knopfes. Ansonsten arbeitet der Backofen weiter.
- ⇒ **Wenn nur die Backzeit eingestellt ist**, hört der Backofen am Ende der Backzeit auf zu arbeiten. Auf dem Display erscheint die Anzeige "Kochen Beendet".
- ⇒ **Wenn die Backzeit und die Backstartzeit eingestellt sind**, beginnt der Backofen bei Erreichen der eingestellten Backstartzeit (Sie variiert je nach Produktmodell. Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar.) zu garen und auf die eingestellte Temperatur aufzuheizen. Er behält diese Temperatur bis zum Ende der Backzeit bei. Am Ende der Backzeit hört der Ofen auf zu arbeiten. Auf dem Display erscheint die Anzeige "Kochen Beendet".



- n. Wenn Sie nach dem Backen den Drehknopf auf die Stufe "FORTGESETZT" bringen und einmal drücken, arbeitet der Backofen noch 5 Minuten mit der eingestellten Funktions- und Temperatureinstellung weiter. Wenn Sie den Drehknopf auf die Stufe "HOME" stellen und einmal auf den Knopf drücken, kehrt der Backofen zum Hauptmenübildschirm zurück. Wenn Sie den Drehknopf auf die Ebene "SPEICHERN" bringen und einmal darauf drücken,

können Sie die vorgenommenen Backeinstellungen speichern, indem Sie einen spezifischen Namen in das Favoritenfeld eingeben.

### Menü Automatisches Backen



- ✓ Die Menüs, die auf der Backofensteuerung verfügbar sind, enthalten Rezepte, die von professionellen Köchen speziell für Sie zubereitet werden. In diesen Menüs wird mit Hilfe von Bildern Schritt für Schritt erklärt, wie man ein Gericht zubereitet. Außerdem werden Temperatur, Einschubebene und Backfunktionen automatisch je nach Art und Gewicht der Mahlzeit bestimmt. Diese Rezepte sind unter den Titeln "FLEISCH", "Fisch", "Geflügel", "Brot", "Desserts", "Pizza", "Vegetarier", "Nudeln", "Bäckerei" und "Spezial" im Hauptmenü verfügbar.
- a. Schalten Sie den Ofen ein, indem Sie die Taste „ⓘ“ berühren.
- b. Das Menü des Startbildschirms wird angezeigt, wenn der Backofen eingeschaltet wird. Auf dem Bildschirm ist das Menü "MANUELLES KOCHEN" ausgewählt.
- c. Drehen Sie den Bedienknopf nach rechts/links, um das gewünschte Menü "Automatisches Kochen" auszuwählen.



Sie können in die Untermenüs gelangen, indem Sie die Hauptmenüs berühren, die auf dem Hauptmenübildschirm angezeigt werden, Sie können jedoch nicht durch sie blättern, um auf andere Hauptmenüs zuzugreifen. Verwenden Sie den Steuerknopf, um auf die anderen Hauptmenüs zuzugreifen.

- d. Wählen Sie die gewünschte Garfunktion aus, indem Sie den Bedienknopf nach rechts/links drehen oder mit dem Finger über das Display streichen.


- e. Rufen Sie das Menü auf, indem Sie das ausgewählte Gericht berühren oder einmal auf den Bedienknopf drücken. Sie können das Rezept auf dem Bildschirm des Menüs sehen und die Startzeit für das Backen einstellen.
- f. **Zum Einstellen der Startzeit:** So stellen Sie die Startzeit für das Backen ein: (Sie variiert je nach Produktmodell. Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar.) Wenn Sie den Garvorgang zu einem von Ihnen festgelegten Zeitpunkt beginnen möchten, können Sie im Feld "Startzeit" einen Timer einstellen. Wenn Sie eine Einstellung vornehmen, beginnt der Backofen zu der von Ihnen eingestellten Zeit zu garen und arbeitet so lange, wie die für das Fertiggericht-Menü festgelegte Garzeit. Um die Backstartzeit einzustellen, müssen die Timer-Einstellungen Ihres Ofens aktualisiert werden. Ist dies nicht der Fall, aktualisieren Sie die Einstellungen des Backofentimers wie im Feld „Einstellungen“ beschrieben. Wenn Sie kochen möchten, ohne die Startzeit einzustellen, können Sie sofort mit dem Backen beginnen, indem Sie die Taste "START" berühren.
- g. Das Vorheizen wird für die Gerichte, die ein Vorheizen erfordern, gestartet. Auf der Vorheizanzeige stellt der Ofen die Innentemperatur des Ofens in kurzer Zeit auf die eingestellte Temperatur ein, indem er alle Heizelemente betreibt, um die eingestellte Temperatur zu erreichen. Dieser Vorgang kann bei den zum Vorheizen definierten Mahlzeiten nicht übersprungen werden.
- h. Für das Rezept des automatischen Menüs: Wir empfehlen Ihnen, nach den Rezepten zu kochen, die im Timer für die automatischen Menüs verfügbar sind. Um auf ein Rezept zuzugreifen, tippen Sie auf "Rezept anzeigen" auf dem Bildschirm.
- i. Um das Rezept auf dem Rezeptbildschirm zu lesen, können Sie durch Ihr Display blättern oder den Drehknopf nach rechts/links drehen.
- j. Um den Inhalt des Rezepts zu lesen, tippen Sie auf "Zutaten" auf dem Bildschirm und blättern Sie dann durch die Anzeige oder drehen Sie den Drehknopf nach rechts/links. Um den Rezeptbildschirm zu verlassen, tippen Sie auf die Schaltfläche „<“, die sich in der oberen linken Ecke des Bildschirms befindet.
- k. Nachdem Sie Ihre Mahlzeit gemäß dem Rezept zubereitet haben, starten Sie den Backvorgang, indem Sie die Taste "START" auf dem Bildschirm berühren, wenn alle Ihre Einstellungen geeignet sind. Die Backzeit wird auf dem Bildschirm angezeigt.

 Wenn die Backofentür während des Backvorgangs geöffnet wird, wird das Symbol „“ auf dem Bildschirm angezeigt.

- l. Am Ende der Backzeit hört der Ofen auf zu arbeiten. Auf dem Display erscheint die Anzeige "Kochen Beendet".

### 5.3 Einstellungen

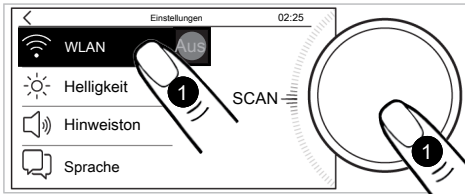
Es wird empfohlen, die Einstellungen für Datum, Uhrzeit und Sprache vor der ersten Benutzung Ihres Ofens vorzunehmen. Sie können diese Einstellungen vervollständigen, indem Sie alle Erklärungen zu den Einstellungen befolgen.

 Sie können in die Untermenüs gelangen, indem Sie die Hauptmenüs berühren, die auf dem Hauptmenübildschirm angezeigt werden, Sie können jedoch nicht durch sie blättern, um auf andere Hauptmenütitel zuzugreifen. Verwenden Sie den Steuerknopf, um auf die anderen Hauptmenüs zuzugreifen.

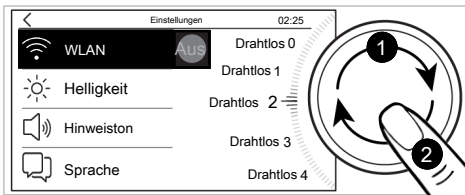
#### Einstellen der drahtlosen Verbindung

- ✓ Gehen Sie in das Einstellungsmenü;

- a. Berühren Sie das Feld "WLAN" Einstellung auf dem Bildschirm.



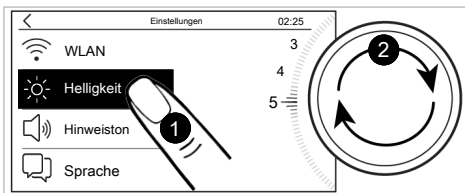
- b. Während das Feld "WLAN" aktiv ist, bringen Sie den Bedienknopf auf die SCAN-Ebene und drücken Sie den Knopf einmal.
- c. Drehen Sie den Bedienknopf nach rechts/links und wählen Sie das Netzwerk aus, mit dem Sie sich verbinden möchten, und drücken Sie den Knopf einmal.



- d. Geben Sie auf dem erscheinenden Passwort-Bildschirm das Passwort des Netzes ein und drücken Sie einmal auf dem Bildschirm auf "SPEICHERN".
- ⇒ Der Backofen verbindet sich mit dem von Ihnen gewählten Netz.

### Einstellen der Helligkeit

- ✓ Gehen Sie in das Einstellungsmenü;
- a. Berühren Sie das Feld "Helligkeit" auf dem Bildschirm.



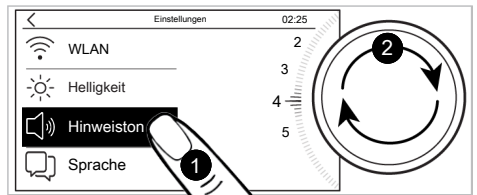
- b. Wenn das Feld "Helligkeit" aktiviert ist, stellen Sie die aktuelle Helligkeitsstufe ein, indem Sie den Drehknopf nach rechts / links drehen.

- ⇒ Wenn Sie nur das Helligkeit einstellen möchten, wechseln Sie zum oberen Menü, indem Sie die Schaltfläche "<" auf dem Bildschirm berühren. Ihre Einstellung wird bestätigt und die Einstellung des nächsten Untermenüs wird aktiviert. Wenn Sie mit anderen Einstellungen fortfahren wollen, setzen Sie die anderen Einstellungen fort, indem Sie die entsprechende Einstellung auf dem Bildschirm antippen.

### Einstellen des Benachrichtigungstons

- ✓ Gehen Sie in das Einstellungsmenü;

- a. Berühren Sie das Feld "Hinweiston" auf dem Bildschirm.



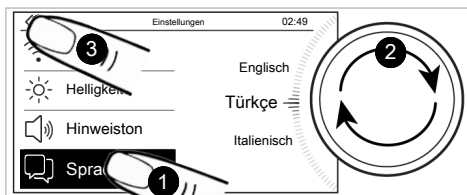
- b. Wenn das Feld "Hinweiston" aktiviert ist, stellen Sie den Benachrichtigungston ein, indem Sie den Drehknopf nach rechts/links drehen.

- ⇒ Wenn Sie nur den Benachrichtigungston einstellen wollen, wechseln Sie zum oberen Menü, indem Sie die Schaltfläche "<" auf dem Bildschirm berühren. Ihre Einstellung wird bestätigt und die Einstellung des nächsten Untermenüs wird aktiviert. Wenn Sie mit anderen Einstellungen fortfahren wollen, setzen Sie die anderen Einstellungen fort, indem Sie die entsprechende Einstellung auf dem Bildschirm antippen.

### Einstellen der Sprache

- a. Wählen Sie im Menü Einstellungen das Feld "Sprache".

- b. Drehen Sie den Steuerknopf nach rechts / links, um die gewünschte Sprache auszuwählen.



- c. Berühren Sie die Taste " < " auf dem Bildschirm, um die Einstellung zu bestätigen.

⇒ Die Änderung der Spracheinstellung erfordert einen Neustart der Uhr. Dazu wird ein Warnbildschirm angezeigt, der einen Neustart auf dem Bildschirm ermöglicht.

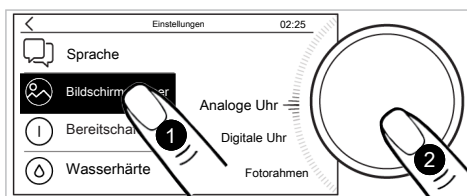
- d. Neustart bestätigen.

⇒ Der Sprachwechsel wird bestätigt und die Uhr des Ofens wird neu gestartet.

### Einstellen des Displayschoners

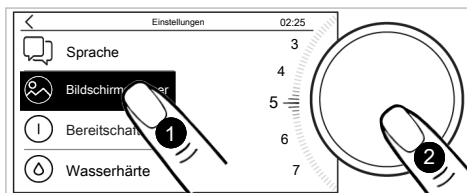
✓ Während der Vorgänge des Backofens, die nicht das Backen betreffen, können Sie das Anzeigebild festlegen, das Sie als Anzeigeschoner verwenden wollen. Während Sie sich im Einstellungsmenü für diese Einstellung befinden,

- a. Berühren Sie das Feld "Bildschirmschoner" auf dem Bildschirm.



- b. Während das Feld "Bildschirmschoner" aktiv ist, wird auf dem Bildschirm die Optionen Analoge Uhr, Digitale Uhr und Fotorahmen eingestellt. Stellen Sie den gewünschten Bildschirmschonermodus ein, indem Sie den Bedienknopf nach rechts/links drehen.

- c. Tippen Sie erneut auf dem Bildschirm auf "Bildschirmschoner" oder drücken Sie den Bedienknopf einmal. Drehen Sie den Bedienknopf nach rechts/links und stellen Sie die Zeit ein, zu der der Displayschoner aktiviert werden soll.

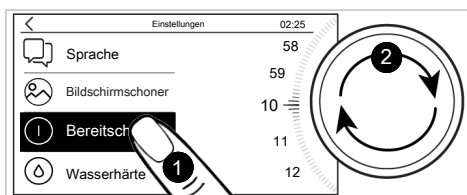


- ⇒ Wenn Sie nur den Bildschirmschoner einstellen möchten, wechseln Sie zum oberen Menü, indem Sie die Taste " < " auf dem Bildschirm berühren. Ihre Einstellung wird bestätigt und die Einstellung des nächsten Untermenüs wird aktiviert. Wenn Sie mit anderen Einstellungen fortfahren wollen, setzen Sie die anderen Einstellungen fort, indem Sie die entsprechende Einstellung auf dem Bildschirm antippen. Wenn der Backofen während anderer Vorgänge als dem Backen das Display nicht berührt, wird der von Ihnen gewählte Displayschoner nach Ablauf der von Ihnen eingestellten Dauer aktiviert.

### Stellen Sie die Dauer der Umschaltung in den Standby-Modus ein.

✓ Während der Vorgänge des Backofens, die nicht das Backen betreffen, können Sie die Dauer festlegen, während der der Backofen in den Standby-Modus schaltet. Während Sie sich im Einstellungsmenü für diese Einstellung befinden,

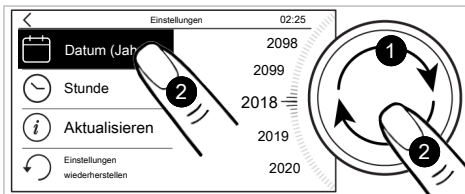
- a. Berühren Sie das Feld "Bereitschaft" auf dem Bildschirm.



- b. Wenn das Feld "Bereitschaft" aktiviert ist, stellen Sie die gewünschte Dauer ein, indem Sie den Drehknopf nach rechts/links drehen.
- c. Tippen Sie erneut auf dem Bildschirm auf "Bereitschaft" oder drücken Sie den Bedienknopf einmal.
  - ⇒ Wenn Sie nur die Dauer des Umschaltens in den Standby-Modus einstellen wollen, wechseln Sie in das obere Menü, indem Sie die Taste „<“ auf dem Bildschirm berühren. Ihre Einstellung wird bestätigt und die Einstellung des nächsten Untermenüs wird aktiviert. Wenn Sie mit anderen Einstellungen fortfahren wollen, setzen Sie die anderen Einstellungen fort, indem Sie die entsprechende Einstellung auf dem Bildschirm antippen. Wenn der Bildschirm während anderer Vorgänge als dem Backen nicht berührt wird, schaltet der Ofen nach Ablauf der eingestellten Zeit in den Standby-Modus.

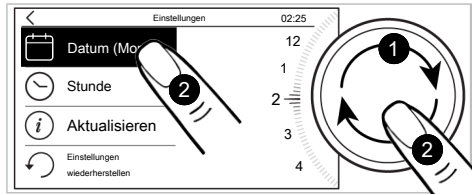
**Das Datum einstellen**

- ✓ So ändern Sie die Datumseinstellung;
- a. Wählen Sie im Menü Einstellungen das Feld "Datum".
- b. Wenn "Datum (Jahr)" aktiviert ist, stellen Sie das aktuelle Jahr ein, indem Sie den Drehknopf nach rechts / links drehen.

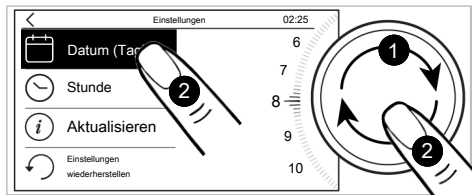


- c. Tippen Sie auf dem Bildschirm auf "Datum (Jahr)" oder drücken Sie den Bedienknopf einmal.
  - ⇒ Das Feld "Datum (Monat)" ist auf dem Bildschirm aktiviert.

- d. Wenn "Datum (Monat)" aktiviert ist, stellen Sie das aktuelle Monat ein, indem Sie den Drehknopf nach rechts / links drehen.



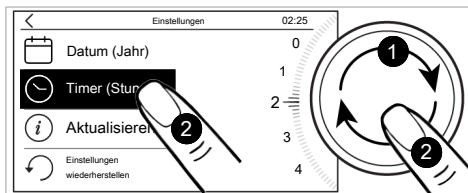
- e. Tippen Sie auf dem Bildschirm auf "Datum (Monat)" oder drücken Sie den Bedienknopf einmal.
  - ⇒ Das Feld "Datum (Tag)" ist auf dem Bildschirm aktiviert.
- f. Wenn "Datum (Tag)" aktiviert ist, stellen Sie das aktuelle Tag ein, indem Sie den Drehknopf nach rechts / links drehen.



- ⇒ Wenn Sie nur das Datum einstellen möchten, wechseln Sie zum oberen Menü, indem Sie die Schaltfläche "<" auf dem Bildschirm berühren. Ihre Einstellung wird bestätigt. Wenn Sie die Stunde einstellen wollen, berühren Sie das Feld "Timer (Stunde)" oder drücken Sie einmal auf den Bedienknopf. Das Feld "Timer (Stunde)" wird auf dem Bildschirm aktiviert und Ihre Datums einstellungen werden bestätigt.

**Stellen Sie die Zeit ein**

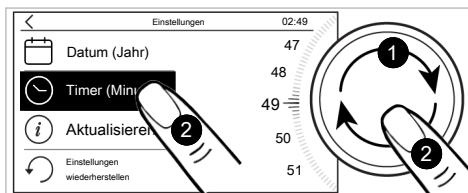
- ✓ Nach der Einstellung des Datums;
- a. Berühren Sie das Feld "Stunde" auf dem Bildschirm.
- b. Wenn "Timer (Stunde)" aktiviert ist, stellen Sie die aktuelle Zeit ein, indem Sie den Drehknopf nach rechts / links drehen.



c. Tippen Sie auf dem Bildschirm auf "Timer (Stunde)" oder drücken Sie den Bedienknopf einmal.

⇒ Das Feld "Timer (Minute)" ist auf dem Bildschirm aktiviert.

d. Wenn "Timer (Minute)" aktiviert ist, stellen Sie die aktuelle Minute ein, indem Sie den Drehknopf nach rechts / links drehen.

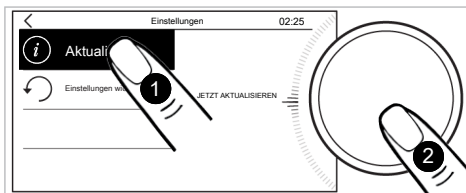


⇒ Wenn Sie nur das Timer einstellen möchten, wechseln Sie zum oberen Menü, indem Sie die Taste "<" auf dem Bildschirm berühren. Ihre Einstellung wird bestätigt und die Einstellung des nächsten Untermenüs wird aktiviert. Wenn Sie mit anderen Einstellungen fortfahren wollen, setzen Sie die anderen Einstellungen fort, indem Sie die entsprechende Einstellung auf dem Bildschirm antippen.

### Einstellen der Aktualisierung

✓ Um die Zeitschaltuhr des Backofens zu aktualisieren, muss der Backofen unbedingt mit einem drahtlosen Netzwerk verbunden sein. Im Falle eines Aktualisierungsvorgangs wird eine automatische Aktualisierungswarnung angezeigt, sobald der Backofen eingeschaltet wird. Während Sie sich im Einstellungsmenü für die Aktualisierung befinden,

a. Berühren Sie das Feld "Aktualisieren" Einstellung auf dem Bildschirm.

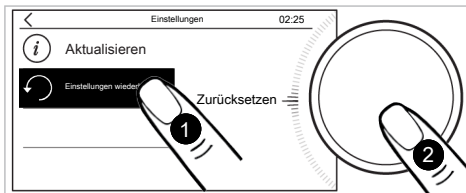


b. Während das Feld "Aktualisieren" aktiv ist, wird die Option "JETZT AKTUALISIEREN" auf dem Bildschirm angezeigt. Starten Sie die Aktualisierung durch einmaliges Drücken des Bedienknopfes.

### Wiederherstellung der Werkseinstellungen

✓ Sie können die Werkseinstellungen wiederherstellen, so dass alle Einstellungen, die Sie am Backofen vorgenommen haben, zurückgesetzt werden und alle Einstellungen so werden, wie sie bei der ersten Herstellung waren. Gehen Sie in das Einstellungsmenü;

a. Berühren Sie das Feld "Einstellungen wiederherstellen" auf dem Bildschirm.



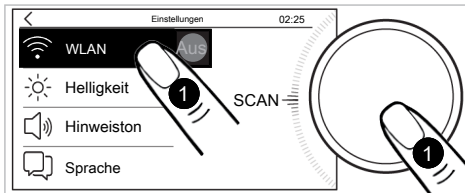
b. Während das Feld "Einstellungen wiederherstellen" aktiv ist, wird die Option "Zurücksetzen" auf dem Bildschirm angezeigt. Stellen Sie die Werkseinstellungen wieder her, indem Sie den Bedienknopf einmal drücken.

### Verwendung der HomeWhiz-Anwendung

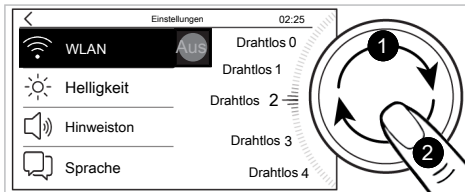
✓ Befolgen Sie die unten beschriebenen Schritte, um Ihr Produkt über ein Smart-Gerät zu steuern und zu überwachen. Verbinden Sie Ihr Smart-Gerät mit dem Internet zu Hause und laden Sie die "HomeWhiz"-Anwendung aus dem Anwendungsspeicher auf Ihr Smart-Gerät herunter (suchen Sie nach "HomeWhiz" und laden Sie die Anwendung herunter, die auf dem Bildschirm erscheint). Um das Produkt

über Ihr Smart-Gerät steuern zu können, müssen sowohl das Produkt als auch das Smart-Gerät mit demselben Internet-Netzwerk verbunden sein.

- a. Berühren Sie im Einstellungsmenü das Feld "WLAN" auf dem Bildschirm.



- b. Während das Feld "WLAN" aktiv ist, bringen Sie den Bedienknopf auf die SCAN-Ebene und drücken Sie den Knopf einmal.
- c. Drehen Sie den Bedienknopf nach rechts/links und wählen Sie das Netzwerk aus, mit dem Ihr Smart-Gerät verbunden ist, und drücken Sie den Knopf einmal.



- d. Geben Sie auf dem erscheinenden Passwort-Bildschirm das Passwort des Netzes ein und drücken Sie einmal auf dem Bildschirm auf "SPEICHERN". Ihr Produkt verbindet sich mit dem von Ihnen gewählten Netz.
- e. Öffnen Sie die über Ihr Smart-Gerät heruntergeladene Anwendung.
- f. Sie können Ihr Produkt speichern, indem Sie es benennen und die E-Mail-Adresse über die "HomeWhiz"-Anwen-

dung eingeben. (Benachrichtigungen werden an Ihre E-Mail-Adresse gesendet.)

- g. Wenn Sie die Hauptseite der Anwendung aufrufen, wird das hinzugefügte Produkt angezeigt. Um das Produkt aus der Ferne zu steuern, berühren Sie die Schaltfläche „“, die auf dem Bedienfeld des Produkts verfügbar ist.

⇒ Sie können das Produkt über ein Smart-Gerät steuern.

**i** Die "HomeWhiz"-Anwendung auf Ihrem intelligenten Gerät wird Sie über die Herstellung der Verbindung und die Verwendung der Anwendung informieren.

**i** Im Falle eines Stromausfalls, während die "HomeWhiz"-Verbindung Ihres Geräts eingeschaltet ist, und wenn Sie vom Stromnetz getrennt werden, schaltet sich "HomeWhiz" automatisch aus.

### Menü Favoriten

Wenn Sie die Backeinstellungen, die Sie zuvor in Ihrem Ofen vorgenommen haben, am Ende des Backvorgangs speichern, können Sie auf diese Einstellungen über das Favoritenmenü zugreifen. Die Einträge in diesem Feld werden mit den Namen gespeichert, die Sie zuvor gespeichert haben. Sie können diese Einstellungen in diesem Feld wiederverwenden und auf dieselbe Weise backen.

### Verlaufsmenü

Über dieses Menü können Sie auf die Backeinstellungen zugreifen, die Sie zuvor am Backofen-Timer vorgenommen haben. Sie können hier auch die Einstellungen finden, die Sie vergessen haben, als Favoriten zu speichern, und sie zu Ihren Favoriten hinzufügen.



<b>CE</b>	Die Entwicklungs-, Herstellungs- und Verkaufsphase dieses Produkts erfolgt gemäß den Sicherheitsvorschriften, die in allen relevanten Gesetzen der Europäischen Union festgelegt sind.
<b>Frequenzband</b>	: 2.4 Ghz
<b>Max. Sendeleistung</b>	: max. 100 mW
<b>CE-Konformitätserklärung</b>	
Arçelik A.Ş. erklärt, dass dieses Produkt die Anforderungen der Richtlinie 2014/53/EU erfüllt. Eine ausführliche RO-TE Konformitätserklärung finden Sie online auf der Website <a href="http://support.grundig.com">support.grundig.com</a> unter den zusätzlichen Dokumenten auf der Produktseite für Ihr Produkt.	

## 6 Allgemeine Hinweise zum Backen

In diesem Abschnitt finden Sie Tipps zur Zubereitung und Backen Ihrer Speisen. Außerdem werden in diesem Abschnitt einige der Lebensmittel beschrieben, die als Hersteller getestet wurden, sowie die am besten geeigneten Einstellungen für diese Lebensmittel. Zusätzlich geben wir auch an, welches Zubehör sich am besten eignet.

### 6.1 Allgemeine Warnhinweise zum Backen im Ofen

- Beim Öffnen der Ofentür kann beim Backen und auch noch eine Weile später heißer Dampf entweichen. Es ist möglich, dass der Dampf Ihre Hand, Ihr Gesicht und/oder Ihre Augen verbrennt. Halten Sie beim Öffnen der Ofentür also etwas Abstand.
- Beim Backen kann sich Feuchtigkeit an den Innen- und Außenflächen des Ofens niederschlagen. Dies ist völlig normal und kein Fehler.
- Gartemperaturen und Garzeiten unterschiedlicher Speisen ändern sich je nach Rezept und Menge. Deswegen geben wir solche Werte mit einem gewissen Spielraum an.
- Vergessen Sie nicht, nicht benötigtes Zubehör aus dem Ofen zu nehmen, bevor Sie mit dem Garen beginnen. Unnötiges Zubehör im Ofen kann bewirken, dass Ihre Speisen nicht richtig gelingen.
- Wenn Sie gerne nach ganz eigenen Rezepten kochen, können Sie sich grob an den Tabellenangaben für ähnliche Speisen orientieren.

- Das mitgelieferte Zubehör wurde speziell für Ihr Gerät gefertigt und sorgt gewöhnlich für eine besonders gute Garleistung. Beachten Sie grundsätzlich sämtliche Informationen und Warnungen des Herstellers, wenn Sie Zubehör oder Kochgeschirr anderer Anbieter verwenden.
- Schneiden Sie Backpapier immer auf die jeweilige Größe des Kochgeschirrs zu. Fettdichtes Papier, das aus dem Behälter überläuft, kann zu Verbrennungsgefahr führen und die Qualität Ihres Backwerks beeinträchtigen. Verwenden Sie Backpapier niemals bei einer Betriebstemperatur, welche die für das Backpapier angegebenen Werte übersteigt.
- Um ein gutes Backergebnis zu erzielen, stellen Sie Ihre Speisen auf die empfohlene Einschubebene. Wechseln Sie den Einschub nicht beim Backen.

### 6.1.1 Backwaren und andere Ofengerichte

#### Allgemeine Hinweise

- Wir empfehlen das Originalzubehör zu nutzen, damit Ihr Gerät immer seine beste Leistung erbringt. Wenn Sie ein externes Kochgeschirr verwenden, bevorzugen Sie dunkles, antihafbeschichtetes und hitzebeständiges Geschirr.
- Sofern Vorheizen in der Zubereitungstabelle empfohlen wird, sollten Sie sich daran halten.
- Wenn Sie Kochgeschirr auf dem Drahtgrill verwenden, stellen Sie es in die Mitte des Drahtgrills, nicht in die Nähe der Rückwand.

- Sämtliche Zutaten sollten frisch sein und möglichst Zimmertemperatur haben.
- Die Garzeiten der Speisen hängen von der jeweiligen Menge, aber auch von der Größe des Kochgeschirrs ab.
- Metall-, Keramik- und Glasformen verlängern die Backzeit und die Unterseite von Backwaren wird nicht gleichmäßig braun.
- Wenn Sie Backpapier verwenden, kann sich auf der Unterseite der Speisen eine leichte Bräunung zeigen. In diesem Fall müssen Sie die Garzeit möglicherweise um etwa 10 Minuten verlängern.
- Die Angaben in der Zubereitungstabelle wurden bei Versuchen in unserem Labor ermittelt. Daher sind Abweichungen von den Angaben bei der Zubereitung bei Ihnen zu Hause möglich.
- Wählen Sie den in der Zubereitungstabelle empfohlenen Einschub für die Speisen. Dabei betrachten wir den untersten Einschub des Ofens als Einschub Nummer 1.

### Tipps zum Kuchenbacken

- Falls Kuchen zu trocken wird, erhöhen Sie die Temperatur um 10 °C und backen etwas kürzer.
- Wenn Kuchen beim Anschneiden innen noch feucht ist, verwenden Sie etwas weniger Flüssigkeit oder vermindern die Temperatur um 10 °C.

- Falls die Oberseite des Kuchens verbrennt, wählen Sie einen niedrigeren Einschub, vermindern die Temperatur ein wenig und gleichen dies mit einer etwas längeren Backzeit aus.
- Wenn der Kuchen innen gut durchgebacken, aber außen klebrig ist, weniger Flüssigkeit verwenden, die Temperatur senken und die Backzeit verlängern.

### Tipps für das Gebäck

- Falls Gebäck zu trocken wird, vermindern Sie die Temperatur um 10 °C und backen etwas kürzer. Bestreichen Sie den Teig mit einer Mischung aus Milch, Öl, Ei und etwas Joghurt.
- Falls Gebäck sehr lange zum Backen braucht, achten Sie darauf, das Blech nicht mit Gebäck zu überladen.
- Falls Gebäck an der Oberseite gebräunt wird, der Boden aber nicht richtig durchgebacken wird, achten Sie darauf, den Boden nicht oder nur wenig mit Flüssigkeit zu bestreichen. Achten Sie zur gleichmäßigen Bräunung darauf, die Flüssigkeit oder Glasur möglichst gleichmäßig aufzutragen.
- Halten Sie sich bei der Auswahl des richtigen Einschubs und der passenden Temperatur an die Empfehlungen in der Zubereitungstabelle. Falls der Boden nicht richtig gebräunt werden sollte, entscheiden Sie sich beim nächsten Mal für einen Einschub weiter unten.

## Kochtisch für Gebäck und Backofen

### Vorschläge für das Backen mit einem einzigen Tablett

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Beheizung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Kuchen auf dem Tablett	Standard-Tablett *	Ober-/Unterhitze	3	180	30 ... 40
Torte in der Form	Kuchenform auf Drahtgrill **	Heißluft	2	180	30 ... 40
Kleine Kuchen	Standard-Tablett *	Ober-/Unterhitze	3	160	25 ... 35
Kleine Kuchen	Standard-Tablett *	Heißluft	3	150	25 ... 35

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Biskuitkuchen	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill **	Ober/Unterhitze	2	150	30 ... 40
Biskuitkuchen	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill **	Heißluft	2	150	35 ... 45
Keks	Gebäck-Tablett *	Ober/Unterhitze	3	170	25 ... 35
Keks	Gebäck-Tablett *	Heißluft	3	170	20 ... 30
Gebäck	Standard-Tablett *	Umluft	2	180	35 ... 45
Brötchen	Standard-Tablett *	Ober/Unterhitze	2	200	20 ... 30
Brötchen	Standard-Tablett *	Heißluft	3	180	20 ... 30
Ganzes Brot	Standard-Tablett *	Ober/Unterhitze	3	200	30 ... 40
Ganzes Brot	Standard-Tablett *	Heißluft	3	200	30 ... 40
Lasagne	Rechteckiger Behälter aus Glas/Metall auf Drahtgrill. **	Ober/Unterhitze	2 oder 3	200	30 ... 40
Apfelkuchen	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill **	Ober/Unterhitze	2	180	50 ... 65
Apfelkuchen	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill **	Heißluft	3	170	50 ... 65
Pizza	Standard-Tablett *	Ober/Unterhitze	3	280	5 ... 9
Pizza	Standard-Tablett *	Pizza	2	280	5 ... 10

## Vorschläge für das Kochen mit zwei Tabletten

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Kleine Kuchen	2-Standard-Tablett * 4-Gebäck-Tablett *	Heißluft	2 - 4	150	25 ... 35
Keks	2-Standard-Tablett * 4-Gebäck-Tablett *	Heißluft	2 - 4	170	25 ... 35
Gebäck	1-Standard-Tablett * 4-Gebäck-Tablett *	Heißluft	1 - 4	180	40 ... 50
Brötchen	2-Standard-Tablett * 4-Gebäck-Tablett *	Heißluft	2 - 4	180	20 ... 30

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

\*Dieses Zubehör ist möglicherweise nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten.

\*\*Dieses Zubehör ist nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten. Es handelt sich um im Handel erhältliches Zubehör.

### Zubereitungstabelle mit Funktionen „Heißluft Eco“

- Ändern Sie die Temperatureinstellung nicht mehr, nachdem Sie den Garvorgang in der Betriebsfunktion „Heißluft Eco“.

- Öffnen Sie die Ofentür nicht, wenn Sie die „Heißluft Eco“-Funktion verwenden. Wenn sich die Tür nicht öffnet, wird die Innentemperatur optimiert, um Energie zu sparen, und diese Temperatur kann von der auf dem Bildschirm angezeigten Temperatur abweichen.
- In der Betriebsfunktion „Heißluft Eco“ darf nicht vorgeheizt werden.

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Kleine Kuchen	Standard-Tablett *	3	160	25 ... 35
Keks	Standard-Tablett *	3	180	25 ... 35
Gebäck	Standard-Tablett *	3	200	45 ... 55
Brötchen	Standard-Tablett *	3	200	35 ... 45

\* Dieses Zubehör ist möglicherweise nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten.

## 6.1.2 Fleisch, Fisch und Geflügel

### Wichtiges zum Grillen

- Das Würzen mit Zitronensaft und Pfeffer vor dem Garen ganzer Hähnchen, Puten und großer Fleischstücke erhöht die Garleistung.
- Fleisch mit Knochen braucht etwa 15 – 30 Minuten länger zum Garen als Fleisch ohne Knochen.
- Setzen Sie pro Zentimeter Fleischdicke etwa 4 – 5 Minuten Garzeit an.

- Nach Ablauf der Garzeit lassen Sie das Fleisch noch etwa 10 Minuten im Ofen. So verteilt sich der Fleischsaft besser im Fleisch, läuft auch beim späteren Schneiden nicht in Strömen aus.
- Der Fisch sollte auf der mittleren oder niedrigen Ebene in einer hitzebeständigen Platte gegart werden.
- Garen Sie die empfohlenen Gerichte auf dem Kochtisch mit einem einzigen Blech.

### Kochtisch für Fleisch, Fisch und Geflügel

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Steak (ganz) / Braten (1 kg)	Standard-Tablett *	Umluft	3	15 Min. 250/max, nach 180 ... 190	60 ... 80
Lammhaxe (1,5-2 kg)	Standard-Tablett *	Umluft	3	170	85 ... 110
Brathähnchen (1,8-2 kg)	Draht-Grill * Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal.	Umluft	2	15 Min. 250/max, nach 190	60 ... 80
Brathähnchen (1,8-2 kg)	Draht-Grill * Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal.	Multi(3D)	2	15 Min. 250/max, nach 190	60 ... 80
Truthahn (5,5 kg)	Standard-Tablett *	Umluft	1	25 Min. 250/max, nach 180 ... 190	150 ... 210
Truthahn (5,5 kg)	Standard-Tablett *	Multi(3D)	1	25 Min. 250/max, nach 180 ... 190	150 ... 210
Fisch	Draht-Grill * Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal.	Umluft	3	200	20 ... 30
Fisch	Draht-Grill * Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal.	Multi(3D)	3	200	20 ... 30

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

\*Dieses Zubehör ist möglicherweise nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten.

\*\*Dieses Zubehör ist nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten. Es handelt sich um im Handel erhältliches Zubehör.

## 6.1.3 Grillen

Rotes Fleisch, Fisch und Geflügelfleisch wird beim Grillen schnell braun, erhält eine schöne Kruste und trocknet nicht aus. Ins-

besondere flache Stücke, Fleischspieße, Würstchen sowie saftiges Gemüse (wie Tomaten, Zwiebeln und dergleichen) eignen sich besonders gut zum Grillen.

## Allgemeine Warnungen

- Speisen, die sich nicht zum Grillen eignen, können sich entzünden und Brände verursachen. Grillen Sie nur Speisen, denen die hohen Grilltemperaturen nichts ausmachen. Achten Sie auch auf einen gewissen Abstand der Speisen zur Rückwand des Ofens. Dort entsteht die größte Hitze, daher können stark fetthaltige Speisen Feuer fangen.
- **Halten Sie die Ofentür beim Grillen geschlossen. Grillen Sie niemals mit geöffneter Ofentür. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!**

## Wichtiges zum Grillen

- Bereiten Sie die Speisen so vor, dass Dicke und Gewicht möglichst ähnlich sind.

- Legen Sie das Grillgut auf den Rost oder den Rost mit Blech darunter, verteilen Sie die Speisen möglichst gleichmäßig, ohne dabei den Rost zu überladen.
- Die in der Tabelle angegebenen Garzeiten können anhand der Menge und Dicke des Grillgutes etwas variieren.
- Schieben Sie den Rost oder den Rost mit Blech darunter in den passenden Einschub. Wenn Sie den Rost benutzen, schieben Sie das Backblech zum Auffangen von Fett und anderen Flüssigkeiten in den unteren Einschub. Das Backblech, das Sie einschieben, sollte so groß sein, dass es die gesamte Grillfläche abdeckt. Dieses Fach ist möglicherweise nicht im Lieferumfang des Produkts enthalten. Geben Sie ein wenig Wasser in das Blech, damit es sich später leichter reinigen lässt.

## Grilltabelle

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Fisch	Draht-Grill	4 - 5	250	20 ... 25
Hähnchen-Stücke	Draht-Grill	4 - 5	250	25 ... 35
Fleischkloß (Kalbfleisch) - 12 Menge	Draht-Grill	4	250	20 ... 30
Lammkotelett	Draht-Grill	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (Fleischwürfel)	Draht-Grill	4 - 5	250	25 ... 30
Kalbskotelett	Draht-Grill	4 - 5	250	25 ... 30
Gemüsegratin	Draht-Grill	4 - 5	220	20 ... 30
Toastbrot	Draht-Grill	4	250	1 ... 3

Es wird empfohlen, für alle gegrillten Speisen 5 Minuten vorzuwärmen.

Wenden Sie Lebensmittelstücke nach 1/2 der gesamten Grillzeit.

## 6.1.4 Testspeisen

- Die Speisen in dieser Zubereitungstabelle wurden gemäß der Norm EN 60350-1 zur Geräteprüfung durch Prüfinstitute zubereitet.

## Küchentisch für Testessen

### Vorschläge für das Backen mit einem einzigen Tablett

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Beheizung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Mürbegebäck (süßer Keks)	Standard-Tablett *	Ober/Unterhitze	3	140	20 ... 30
Mürbegebäck (süßer Keks)	Standard-Tablett *	Heißluft	Bei Modellen mit Drahtfachböden :3 Bei Modellen ohne Drahtregale :2	140	15 .. 25
Kleine Kuchen	Standard-Tablett *	Ober/Unterhitze	3	160	25 ... 35
Kleine Kuchen	Standard-Tablett *	Heißluft	3	150	25 ... 35
Biskuitkuchen	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill **	Ober/Unterhitze	2	150	30 ... 40
Biskuitkuchen	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill **	Heißluft	2	150	35 ... 45
Apfelkuchen	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill **	Ober/Unterhitze	2	180	50 ... 65
Apfelkuchen	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill **	Heißluft	3	170	50 ... 65

### Vorschläge für das Kochen mit zwei Tabletten

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Beheizung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Kleine Kuchen	2-Standard-Tablett * 4-Gebäck-Tablett *	Heißluft	2 - 4	150	25 ... 35
Mürbegebäck (süßer Keks)	2-Standard-Tablett * 4-Gebäck-Tablett *	Heißluft	2 - 4	140	15 ... 25

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

\*Dieses Zubehör ist möglicherweise nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten.

\*\*Dieses Zubehör ist nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten. Es handelt sich um im Handel erhältliches Zubehör.

## Grillen

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Fleischkloß (Kalbfleisch) - 12 Menge	Draht-Grill	4	250	20 ... 30
Toastbrot	Draht-Grill	4	250	1 ... 3

Es wird empfohlen, für alle gegrillten Speisen 5 Minuten vorzuwärmen.

Wenden Sie Lebensmittelstücke nach 1/2 der gesamten Grillzeit.

## 7 Wartung und Reinigung

### 7.1 Allgemeine Reinigungshinweise

#### Allgemeine Warnungen

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie das Produkt reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Tragen Sie die Reinigungsmittel nicht direkt auf die heißen Oberflächen auf. Dies kann zu dauerhaften Flecken führen.
- Das Produkt muss nach jedem Vorgang gründlich gereinigt und getrocknet werden. Deshalb müssen Speisereste leicht zu reinigen sein und ein Verbrennen dieser Rückstände zu verhindern sein, wenn das Produkt später wieder verwendet wird. Deshalb verlängert sich die Lebensdauer des Geräts und häufig auftretende Probleme werden verringert.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine Dampf Reinigungsmittel.
- Einige Detergenzien oder Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Ungeeignete Reinigungsmittel sind: Bleichmittel, ammoniak-, säure- oder chloridhaltige Reinigungsmittel, Dampfreiniger, Entkalker, Flecken- und Rostentferner, scheuernde Reinigungsmittel (Cremereiniger, Scheuerpulver, Scheuercreme, Scheuer- und Kratzbürsten, Draht, Schwämme, Reinigungstücher mit Schmutz- und Waschmittelrückständen).
- Bei der Reinigung nach jedem Gebrauch wird kein spezielles Reinigungsmaterial benötigt. Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem

weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch gut ab.

- Achten Sie darauf, dass nach dem Reinigen keine Flüssigkeit im Ofeninneren zurückbleibt, entfernen Sie Speisereste am besten gleich beim Kochen.
- Waschen Sie keine Bestandteile Ihres Gerätes in der Spülmaschine.

#### Inox - Edelstahlteile

- Verwenden Sie keine säure- oder chlorhaltigen Reinigungsmittel, um Oberflächen und Griffe aus Edelstahl-Inox zu reinigen.
- Oberflächen aus Edelstahl-Inox können mit der Zeit ihre Farbe ändern. Das ist normal. Reinigen Sie nach jedem Betrieb mit einem Reinigungsmittel, das für Oberflächen aus Edelstahl oder Inox geeignet ist.
- Reinigen Sie sie mit einem weichen Seifentuch und einem flüssigen (nicht kratzenden) Reinigungsmittel, das für Inox-Oberflächen geeignet ist, und wischen Sie sie in eine Richtung ab.
- Entfernen Sie Kalk-, Öl-, Stärke-, Milch- und Proteinflecken auf den Glas- und Innoxoberflächen, umgehend ohne zu warten. Bestimmte Flecken können bei längerer Einwirkzeit Rost verursachen.
- Reinigungsmittel, die auf die Oberfläche gesprüht/aufgetragen werden, sollten sofort gereinigt werden. Abrasive Reiniger, die auf der Oberfläche verbleiben, lassen die Oberfläche weiß werden.



## Oberflächen

- Reinigen Sie die Emailloberflächen nach jedem Gebrauch mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab
- Bei hartnäckigen Flecken können Sie einen auf der Website Ihrer Produktmarke empfohlenen Ofen- und Grillreiniger und einen nicht kratzenden Scheuerschwamm verwenden. Verwenden Sie keine minderwertigen Reinigungsmittel.
- Der Backofen muss abkühlen, bevor Sie den Kochbereich reinigen. Die Reinigung auf heißen Flächen birgt Brandgefahr und beschädigt die emaillierte Oberfläche.

## Katalytische Oberflächen

- Die Wände des Ofeninnenraums sind mit Emaille oder einer speziellen katalytischen Schicht versehen. Sie variiert je nach Modell.
- Katalytische Wände erkennen Sie an einer matten, leicht porösen Oberfläche. Katalytische Wände sollten nicht gereinigt werden.
- Die katalytischen Flächen nehmen dank ihrer porösen Oberfläche im Laufe der Zeit Fett auf. Wenn diese zu glänzen beginnen, ist die Oberfläche mit Fett gesättigt. Wir empfehlen, diese Teile auszutauschen.

## Glasflächen

- Verzichten Sie beim Reinigen der Glasflächen auf Metallschaber und Scheuermittel. Solche Hilfsmittel können das Glas zerkratzen oder blind machen.
- Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem Mikrofasertuch speziell für Glasoberflächen und trocknen Sie es mit einem trockenen Mikrofasertuch.
- Falls nach dem Reinigen Rückstände verbleiben sollten, wischen Sie diese mit kaltem Wasser ab, anschließend trocknen Sie mit einem sauberen trockenen

Mikrofasertuch nach. Reinigungsmittelrückstände können das Glas beim nächsten Einsatz beschädigen.

- Versuchen Sie unter keinen Umständen, angetrocknete Reste am Glas mit Wellenschliffmessern, Stahlwolle, Metallschabern oder ähnlichen Werkzeugen zu reinigen.
- Kalkflecken (gewöhnlich gelblich bis bräunlich, manchmal auch rötlich) am Glas beseitigen Sie am besten mit handelsüblichem Kalkentferner oder kalklösenden Hausmitteln.
- Wenn die Oberfläche stark verschmutzt ist, tragen Sie das Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf den Fleck auf und warten Sie lange, bis er richtig funktioniert. Anschließend reinigen Sie die Glasfläche mit einem feuchten Tuch.
- Verfärbungen und Flecken auf den Glasflächen treten im Laufe der Zeit unweigerlich auf, dies ist völlig normal.

## Kunststoff- und lackierte Teile

- Reinigen Sie Kunststoff- und lackierte Teile mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch gut ab.
- Verzichten Sie auf Metallschaber und Scheuermittel. Sie können die Oberflächen Schaden nehmen.
- Stellen Sie sicher, dass die Verbindungen der Komponenten des Produkts nicht so feucht und mit Reinigungsmittel belastet werden. Andernfalls kann es zu Korrosion an diesen Verbindungen kommen.

## 7.2 Reinigung des Zubehörs

Stellen Sie das Produktzubehör nicht in die Spülmaschine, sofern in der Bedienungsanleitung nicht anders angegeben.

### Reinigung des Zubehörs mit Barrierebeschichtung

Vor der ersten Verwendung der barrierebeschichteten Schale die Schale in den Backofen stellen und den Backofen einmalig 40 Minuten lang bei 200 °C betreiben.

Für die Reinigung des barrierebeschichteten Zubehörs sollten keine scharfen, scheuernden Reinigungsmittel verwendet werden. Reinigen Sie vorzugsweise mit einem weichen Tuch oder Schwamm und einem cremigen Oberflächenreiniger.

Weichen Sie Ihr barrierebeschichtetes Zubehör nach anspruchsvollen Garvorgängen (Funktionen wie Grill, Grill+Lüfter) 10 Minuten lang in warmem Wasser ein. Dann mit einem weichen Tuch oder Schwamm reinigen.

### 7.3 Bedienfeld reinigen

- Wischen Sie die Panele und die Knöpfe mit einem feuchten, weichen Tuch ab und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch. Entfernen Sie nicht die darunter liegenden Knöpfe und Dichtungen, um die Platte zu reinigen. Das Bedienfeld und die Knöpfe können beschädigt werden.
- Verwenden Sie beim Reinigen der Inox-Bedienfelder mit Knopfgregler keine Inox-Reinigungsmittel um die Knöpfe. Die Anzeigen um den Drehknopf können gelöscht werden.
- Reinigen Sie die Sensorflächen mit einem weichen, leicht feuchten Tuch, trocknen Sie danach mit einem trockenen Tuch gut nach. Wenn Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, stellen Sie diese vor dem Reinigen des Bedienfeldes ein. Andernfalls kann es zum ungewollten Auslösen verschiedener Funktionen kommen.

### 7.4 Reinigung der Innenseite des Ofens (Kochbereich)

Befolgen Sie die im Abschnitt „Allgemeine Informationen zur Reinigung“ [► 40] beschriebenen Reinigungsschritte entsprechend den Oberflächentypen in Ihrem Ofen.

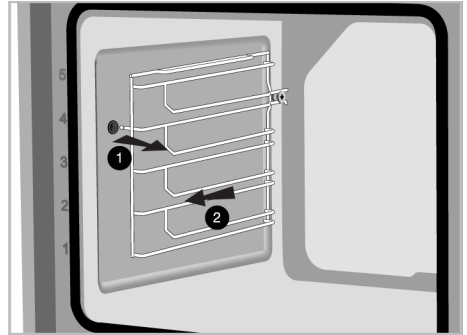
### Reinigung der Seitenwände des Ofens

Die Wände des Ofeninnenraums sind mit Emaille oder einer speziellen katalytischen Schicht versehen. Sie variiert je nach Modell. Wenn eine katalytische Wand vorhanden ist, finden Sie Informationen im Abschnitt „Katalytische Oberflächen“ [► 41].

Wenn Ihr Produkt ein Drahtregalmodell ist, entfernen Sie die Drahtregale, bevor Sie die Seitenwände reinigen. Führen Sie dann die Reinigung, wie im Abschnitt „Allgemeine Informationen zur Reinigung“ [► 40] beschrieben, entsprechend der Art der Seitenwandfläche durch.

#### Zum Entfernen der seitlichen Drahtablagen:

- a. Entfernen Sie die Vorderseite des Drahtregals, indem Sie es an der Seitenwand in die entgegengesetzte Richtung ziehen.
- b. Ziehen Sie die Drahtablage zu sich heran, um sie vollständig zu entfernen.



- c. Um die Einlegeböden wieder anzubringen, müssen die Verfahren, die beim Entfernen der Einlegeböden angewendet wurden, jeweils vom Ende bis zum Anfang wiederholt werden.

### 7.5 Reinigung der Ofentür

Sie können die Ofentür und das Türglas entfernen, um sie zu reinigen. Das Entfernen der Türen und Fenster wird in den Abschnitten "Entfernen der Ofentür" und "Entfernen der Innenscheiben der Tür"

erklärt. Reinigen Sie die Türinnenscheiben nach dem Entfernen mit einem Geschirrspülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab. Bei Kalkrückständen, die sich auf dem Ofenglas bilden können, wischen Sie das Glas mit Essig ab und spülen Sie es ab.



Verwenden Sie zur Reinigung der Ofentür und des Glases keine scharfen Scheuermittel, Metallabstreifer, Drahtwolle oder Bleichmittel.

### Entfernen der Ofentür

- Öffnen Sie die Ofentür.
- Öffnen Sie die Clips in der Scharnieraufnahme der Vordertür rechts und links, indem Sie wie in der Abbildung gezeigt nach unten drücken.
- Die Scharnertypen unterscheiden sich je nach Produktmodell als (A), (B), (C) Typen. Die folgenden Abbildungen zeigen, wie die einzelnen Scharnertypen zu öffnen sind.
- Der Scharnertyp (A) ist für normale Türtypen verfügbar.

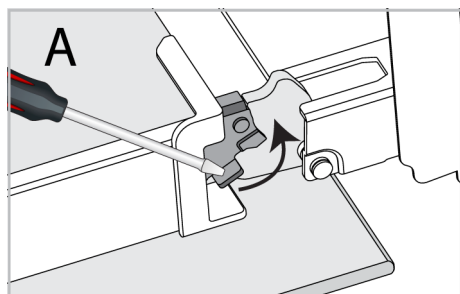


Illustration 1: Scharnier - geschlossene Position

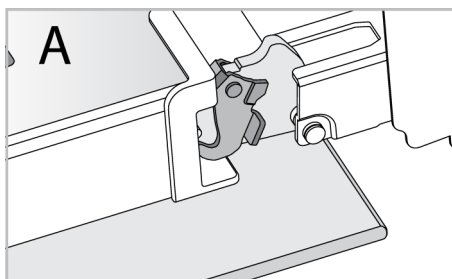


Illustration 2: Scharnier - offene Position

- Das Scharnier des Typs (B) ist für sanft schließende Türen erhältlich.

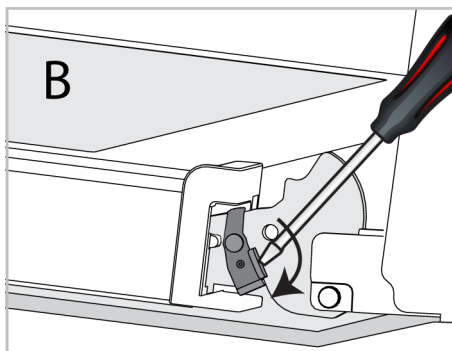


Illustration 3: Scharnier - geschlossene Position

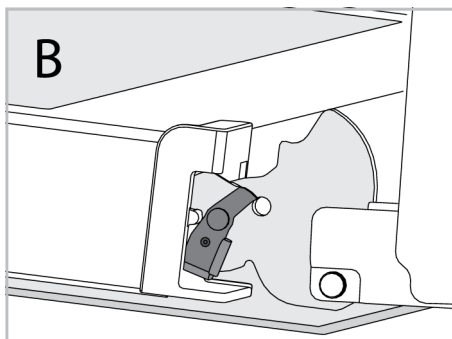


Illustration 4: Scharnier - offene Position

- Das Scharnier des Typs (C) ist für sanft öffnende und schließende Türen erhältlich.

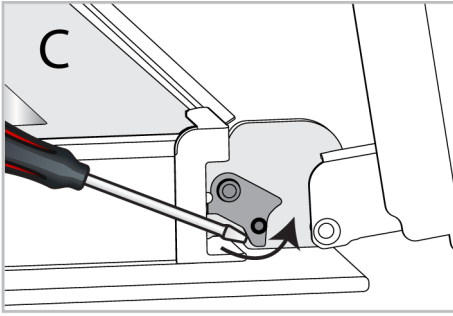


Illustration 5: Scharnier - geschlossene Position

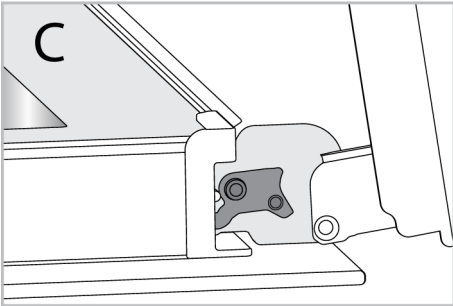
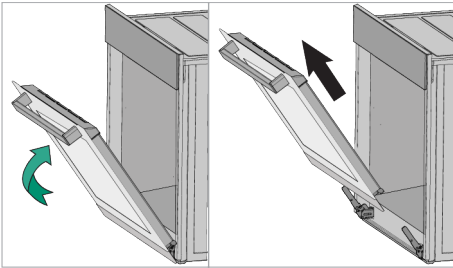


Illustration 6: Scharnier - offene Position

g. Bringen Sie die Ofentür in eine halb geöffnete Position.



h. Ziehen Sie die entfernte Tür nach oben, um sie aus dem rechten und linken Scharnier zu lösen und zu entfernen.

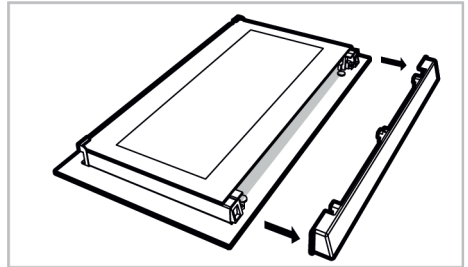
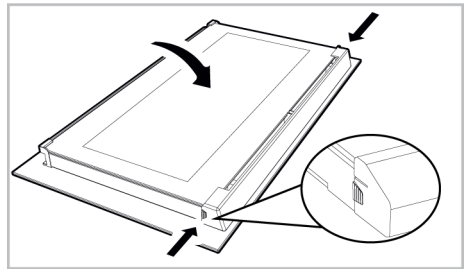


Um die Tür wieder anzubringen, müssen die Verfahren, die beim Entfernen der Tür angewendet wurden, jeweils vom Ende bis zum Anfang wiederholt werden. Achten Sie beim Einbau der Tür darauf, dass die Clips an der Scharnierbuchse geschlossen sind.

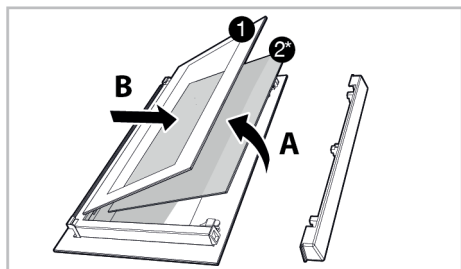
## 7.6 Entfernen des inneren Glases der Backofentür

Das Innenglas der Vordertür des Produkts kann zur Reinigung entfernt werden.

- Öffnen Sie die Ofentür.
- Ziehen Sie das am Oberteil der Vordertür befestigte Kunststoffteil zu sich, indem Sie gleichzeitig auf die Druckpunkte auf beiden Seiten des Bauteils drücken und entfernen Sie es.



- Heben Sie, wie in der Abbildung gezeigt, das innerste Glas (1) vorsichtig in Richtung „A“ an und entfernen Sie es dann, indem Sie es in Richtung „B“ ziehen.



- 1 Innerste Glasscheibe 2\* Innenglas (möglicherweise ist es für Ihr Produkt nicht verfügbar)

- d. Wenn Ihr Produkt ein Innenglas (2) hat, wiederholen Sie den gleichen Vorgang, um es zu entfernen (2).
- e. Der erste Schritt zum Neugruppieren der Tür besteht darin, das Innenglas (2) wieder zusammenzubauen. Platzieren Sie die abgeschrägte Kante des Glases so, dass sie auf die abgeschrägte Kante des Plastikschlitzes trifft. (Wenn Ihr Produkt über ein Innenglas verfügt). Das Innenglas (2) muss an dem Kunststoffschlitz befestigt werden, der dem innersten Glas (1) am nächsten liegt.
- f. Achten Sie beim Zusammenbau des innersten Glases (1) darauf, dass die bedruckte Seite des Glases auf dem inneren Glas liegt. Es ist wichtig, die unteren Ecken des innersten Glases (1) so zu platzieren, dass sie auf die unteren Kunststoffschlitze treffen.
- g. Drücken Sie das Kunststoffteil in Richtung Rahmen, bis ein "Klick"-Geräusch zu hören ist.

## 7.7 Reinigen der Backofenlampe

Wenn die Glasabdeckung der Ofenbeleuchtung mit der Zeit verschmutzt, beseitigen Sie die Verschmutzung mit einem weichen Tuch oder Schwamm, warmem Wasser und etwas Spülmittel. Anschließend reiben Sie das Glas mit einem trockenen Tuch gründlich trocken. Falls die Ofenbeleuchtung einmal ausfallen sollte, können Sie das Leuchtmittel anhand der nachstehenden Schritte selbst auswechseln.

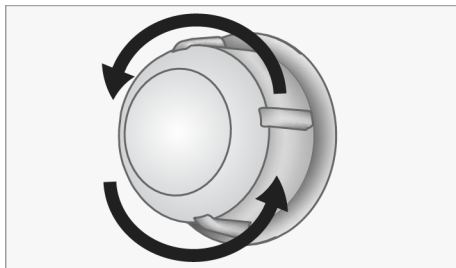
## Ofenbeleuchtung austauschen

### Allgemeine Warnungen

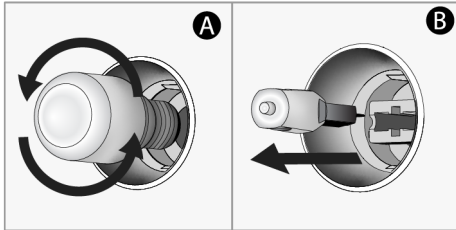
- Um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden, sollten Sie vor dem Auswechseln der Backofenlampe das Gerät ausschalten und warten, bis der Backofen abgekühlt ist. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Dieser Ofen wird mit einer Glühlampe mit weniger als 40 W, einer Höhe von weniger als 60 mm und einem Durchmesser von weniger als 30 mm oder einer Halogenlampe mit G9-Fassung mit weniger als 60 W Leistung betrieben. Die Lampen sind für den Betrieb bei Temperaturen über 300 °C geeignet. Backofenlampen sind bei autorisierten Diensten oder lizenzierten Technikern erhältlich. Dieses Produkt enthält eine Lampe der Energieklasse G.
- Die Lage der Beleuchtung muss nicht zwingend mit der Lage in der Abbildung übereinstimmen.
- Das in Ihrem Gerät verwendete Leuchtmittel eignet sich nicht zur regulären Zimmerbeleuchtung. Der Zweck dieser Lampe besteht einzig und allein darin, dass Sie beim Garen sehen können, was im Inneren des Ofens geschieht.
- Die mit Ihrem Gerät verwendeten Leuchtmittel müssen hohe Temperaturen über 50 °C aushalten können.

### Wenn Ihr Ofen mit einer runden Beleuchtung ausgestattet ist:

- a. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.
- b. Lösen Sie die Glasabdeckung durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn.



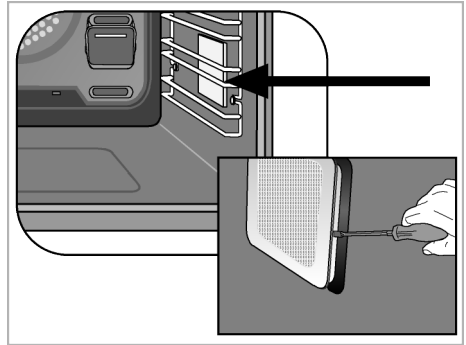
- c. Wenn Ihre Ofenbeleuchtung dem Typ A in der nachstehenden Abbildung entspricht, drehen Sie das Leuchtmittel wie in der Abbildung gezeigt heraus, setzen Sie dann ein neues Leuchtmittel ein. Wenn es sich um ein Modell vom Typ (B) handelt, ziehen Sie es wie in der Abbildung gezeigt heraus und ersetzen Sie es durch ein neues.



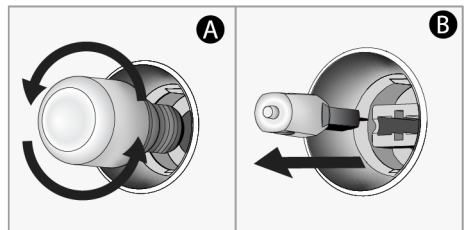
- d. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

**Wenn Ihr Ofen mit einer viereckigen Beleuchtung ausgestattet ist:**

- Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.
- Nehmen Sie die Seitengitter wie in der Anleitung beschrieben heraus.



- Heben Sie die Glasabdeckung des Leuchtmittels mit einem Schraubendreher an.
- Wenn Ihre Ofenbeleuchtung dem Typ A in der nachstehenden Abbildung entspricht, drehen Sie das Leuchtmittel wie in der Abbildung gezeigt heraus, setzen Sie dann ein neues Leuchtmittel ein. Wenn es sich um ein Modell vom Typ (B) handelt, ziehen Sie es wie in der Abbildung gezeigt heraus und ersetzen Sie es durch ein neues.



- e. Bringen Sie die Glasabdeckung und die Gitterroste wieder an.

## 8 Fehlerbehebung

Sollte das Problem nach dem Ausführen der hier gegebenen Anweisungen fortbestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst oder den Fachhändler. Versuchen Sie niemals ihr Gerät selbständig zu reparieren.

**Während des Betriebs des Backofens tritt Dampf aus.**

- Es ist normal, während des Betriebs Dampf zu sehen. >>> Dies ist kein Fehler.

**Beim Garen treten Wassertröpfchen auf**

- Der beim Garen erzeugte Dampf kondensiert, wenn er mit kalten Oberflächen außerhalb des Produkts in Berührung kommt, und kann Wassertröpfchen bilden. >>> Dies ist kein Fehler.

### **Während des Aufwärmens und Abkühlens des Produkts sind metallische Geräusche zu hören.**

- Metallteile können sich beim Erhitzen ausdehnen und Geräusche machen. >>> Dies ist kein Fehler.

### **Das Produkt funktioniert nicht.**

- Sicherung ist möglicherweise defekt oder durchgebrannt. >>> Überprüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Falls nötig, ersetzen oder reaktivieren Sie sie.
- Das Gerät darf nicht an eine (geerdete) Steckdose angeschlossen werden. >>> Prüfen Sie, ob das Gerät an der Steckdose angeschlossen ist.
- (Falls Ihr Gerät über eine Zeitschaltuhr verfügt) Die Tasten auf dem Bedienfeld funktionieren nicht. >>> Wenn Ihr Produkt über eine Tastensperre verfügt, ist die Tastensperre möglicherweise aktiviert, deaktivieren Sie die Tastensperre.

### **Ofenlicht ist nicht an.**

- Die Ofenlampe ist möglicherweise defekt. >>> Backofenlampe ersetzen.
- Kein Strom. >>> Stellen Sie sicher, dass das Stromnetz betriebsbereit ist und überprüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Tauschen Sie bei Bedarf die Sicherungen aus oder aktivieren Sie diese wieder.

### **Der Backofen heizt nicht auf.**

- Der Backofen ist möglicherweise nicht auf eine bestimmte Kochfunktion und/oder Temperatur eingestellt. >>> Stellen Sie den Backofen auf eine bestimmte Garfunktion und/oder Temperatur ein.
- Kein Strom. >>> Stellen Sie sicher, dass das Stromnetz betriebsbereit ist und überprüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Tauschen Sie bei Bedarf die Sicherungen aus oder aktivieren Sie diese wieder.

### **Der Befehl, den Sie von der "HomeWhiz"-Anwendung senden möchten, wird nicht ausgeführt. (wenn die Bedingungen für den Fernzugriff erfüllt sind)**

- Die Verbindung kann für eine Weile unterbrochen sein. >>> Vergewissern Sie sich, dass der Ofen mit dem drahtlosen Netzwerk verbunden ist und schalten Sie die Anwendung aus und wieder ein.

### **Die "HomeWhiz"-Anwendung zeigt den Ofenstatus nicht richtig an.**

- Die Verbindung kann für eine Weile unterbrochen sein. >>> Vergewissern Sie sich, dass der Ofen mit dem drahtlosen Netzwerk verbunden ist und schalten Sie die Anwendung aus und wieder ein.

### **Wenn Sie Ihr Produkt in die "HomeWhiz"-Anwendung einführen, erscheint die Fehlermeldung "Beim Zuordnen Ihres Produkts zu Ihrer Wohnung oder dem von Ihnen angegebenen Raum ist ein Fehler aufgetreten. Dieses Gerät gehört zu einem anderen Haus." oder wenn Sie vergessen haben, in welchem "HomeWhiz"-Konto**

- Löschen Sie die Kopplung, indem Sie die Anweisungen im Abschnitt "Löschen der Kopplung eines mit "HomeWhiz" verbundenen Ofens" befolgen, und wiederholen Sie die Kopplung des Produkts von Anfang an.

### **Die Warnung "Mehrere Bluetooth-Netzwerke erkannt" wird während der Installation des Produkts in der "HomeWhiz"-App angezeigt.**

- Falls mehr als ein Hausgerät in Ihrem Haus gleichzeitig in den Installationsmodus geschaltet ist und ein Bluetooth-Signal sendet, kann die Warnung "Mehrere Bluetooth-Netzwerke erkannt" während der Installation in der "HomeWhiz"-App erscheinen. >>> Schalten Sie die Installationsmodi der anderen Geräte aus und verwenden Sie nur noch ein Gerät mit eingeschaltetem Installationsmodus.

**Andere Begriffe als die von mir angegebene Sprache werden in der "HomeWhiz"-App angezeigt.**

- In Fällen, in denen die Internetleistung gering ist, können in der HomeWhiz-Anwendung Begriffe in anderen Sprachen erscheinen als den Sprachen, die Sie in der Anwendung definiert haben. >>> Dies ist kein Fehler.





## Spis treści

<b>1 Instrukcje bezpieczeństwa .....</b>	<b>52</b>
1.1 Przeznaczenie.....	52
1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych .....	53
1.3 Bezpieczeństwo elektryczne.....	53
1.4 Zabezpieczenie podczas transportu .....	55
1.5 Bezpieczeństwo montażu.....	55
1.6 Bezpieczeństwo użytkowania .....	55
1.7 Ostrzeżenia dotyczące temperatury .....	56
1.8 Używanie akcesoriów.....	57
1.9 Bezpieczeństwo pieczenia.....	57
1.10 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia .....	58
<b>2 Instrukcje dotyczące środowiska .....</b>	<b>58</b>
2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów ...	58
2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów .....	58
2.2 Opakowanie urządzenia.....	59
2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii.....	59
<b>3 Produkt.....</b>	<b>60</b>
3.1 Opis produktu .....	60
3.2 Opis i użytkowanie panelu sterowania urządzenia.....	60
3.2.1 Panel sterowania .....	61
3.2.2 Wprowadzenie do panelu sterowania piekarnika.....	61
3.3 Funkcje obsługi piekarnika .....	61
3.4 Akcesoria .....	62
3.5 Zastosowanie akcesoriów urządzenia.....	63
3.6 Specyfikacje techniczne .....	66
<b>4 Pierwsze użycie.....</b>	<b>67</b>
4.1 Pierwsze ustawienie godziny.....	67
4.2 Czyszczenie wstępne .....	68
<b>5 Korzystanie z piekarnika .....</b>	<b>69</b>
5.1 Ogólne informacje dotyczące korzystania z piekarnika .....	69
5.2 Obsługa panelu sterowania piekarnika.....	69
5.3 Ustawienia .....	73

<b>6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia .....</b>	<b>78</b>
6.1 Ogólne ostrzeżenia dotyczące pieczenia w piekarniku .....	78
6.1.1 Ciasta i wypieki.....	79
6.1.2 Mięso, ryby i drób .....	82
6.1.3 Grill .....	82
6.1.4 Test żywności.....	83
<b>7 Czyszczenie i konserwacja .....</b>	<b>85</b>
7.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia.....	85
7.2 Czyszczenie akcesoriów .....	86
7.3 Czyszczenie panelu sterowania....	87
7.4 Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia) .....	87
7.5 Czyszczenie drzwiczek piekarnika .....	87
7.6 Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika .....	89
7.7 Czyszczenie lampki piekarnika .....	90
<b>8 Rozwiązywanie problemów.....</b>	<b>91</b>

## Witamy!

Drogi kliencie,

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

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

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

### Symbole i ich opisy w instrukcji obsługi:



Zagrożenie, które może doprowadzić do śmierci lub obrażeń.



Ważne informacje lub przydatne wskazówki na temat użytkowania.



Przeczytaj instrukcję obsługi.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

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

*Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi*

*Dyrektywami Unii Europejskiej:*

*- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)*

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

**Importer: Beko S.A.**

**ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa**

## 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

- 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.
- **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.
- Urządzenia tego nie należy używać do ogrzewania, podgrzewania płyt, suszenia przez 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.
- Ze względu na bezpieczeństwo dzieci, przed wyrzuceniem urządzenia należy odciąć wtyczkę zasilania i uniemożliwić działanie urządzenia.



## 1.3 Bezpieczeństwo elektryczne

- Urządzenie podłączyć do uzziemionego gniazdka chronionego bezpiecznikiem odpowiadającym prądowi wskazanemu na tabliczce znamionowej. Instalację uziemienia należy

zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi. Nie używać produktu bez uziemienia zgodnie z lokalnymi/krajowymi przepisami.

- Wtyczka lub złącze elektryczne urządzenia powinny znajdować się w łatwo dostępnym miejscu (tam, gdzie płomień płyty nie będzie miał na nie wpływu). 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.
- Urządzenia nie wolno podłączać do gniazdka podczas montażu, naprawy i transportu.
- Podłącz urządzenie do gniazdka, które spełnia wartości napięcia i częstotliwości podane na tabliczce znamionowej.
- Jeśli urządzenie nie jest wyposażone w kabel zasilający, używaj wyłącznie kabla zasilającego 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.
- Tylne powierzchnie piekarnika nagrzewa się podczas pracy. Przewody zasilające nie mogą dotykać tylnej powierzchni, gdyż mogą zostać uszkodzone.
- 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.
- Używać tylko oryginalnego kabla. Nie wolno używać przeciętych lub uszkodzonych kabli lub kabli pośrednich.
- 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:

- Nie należy podłączać urządzenia do gniazdka, które jest luźne, wyszło z puszki, jest zepsute, brudne, oleiste, istnieje ryzyko kontaktu z wodą (na przykład woda, która może ściekać z blatu).
- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi rękami! Nigdy nie odłączaj urządzenia, ciągnąc za przewód, zawsze wyciągaj wtyczkę, przytrzymując ją.
- Należy upewnić się, że wtyczka produktu jest prawidłowo podłączona do gniazdka, aby uniknąć wyładowania łukowego.

#### **1.4 Zabezpieczenie podczas transportu**

- Przed transportem odłącz urządzenie od sieci.
- Urządzenie jest ciężkie, dlatego powinny go przenosić co najmniej dwie osoby.
- Nie należy trzymać urządzenia za drzwi i/lub uchwyt podczas transportu lub przenoszenia.
- Nie należy kłaść na urządzeniu innych przedmiotów ani przenosić go w pozycji pionowej.
- Jeśli urządzenie ma być transportowane, należy owinąć je folią bąbelkową lub grubym

kartonem i szczelnie zakleić taśmą. Urządzenie należy szczelnie zabezpieczyć za pomocą taśmy, aby zapobiec uszkodzeniu wyjmowanych lub ruchomych części urządzenia oraz samego urządzenia.

- Należy sprawdzić ogólny wygląd urządzenia pod kątem ewentualnych uszkodzeń, które mogły powstać podczas transportu.

#### **1.5 Bezpieczeństwo montażu**

- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić czy nie posiada uszkodzeń. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, nie należy go montować.
- Nie montuj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła (grzejniki, piece itp.).
- Wszystkie kanały wentylacyjne urządzenia powinny być otwarte.
- Aby zapobiec przegrzaniu, urządzenia nie należy montować za dekoracyjnymi drzwiami.

#### **1.6 Bezpieczeństwo użytkowania**

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

- Jeśli nie będziesz używać urządzenia przez dłuższy czas, odłącz go lub wyłącz bezpiecznik ze skrzynki bezpieczników.
- Nie wolno używać wadliwego lub uszkodzonego urządzenia. Jeśli urządzenie jest uszkodzone należy odłączyć je od zasilania elektrycznego/gazu i skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
- Nie używaj urządzenia, jeśli szyba przednich drzwi jest usunięta lub pęknięta.
- Nie wolno wchodzić na produkt, aby dosięgnąć do innego przedmiotu lub z jakiegokolwiek innego powodu.
- Nigdy nie używaj urządzenia, gdy Twoja zdolność oceny sytuacji lub koordynacja są zaburzone przez spożycie alkoholu i / lub narkotyków.
- Przedmioty łatwopalne przechowywane w strefie pieczenia mogą się zapalić. Nigdy wolno przechowywać przedmiotów łatwopalnych w strefie pieczenia.
- Uchwyt piekarnika nie jest suzarką do ręczników. Podczas korzystania z urządzenia nie wieszaj na uchwycie ręczników, rękawiczek ani podobnych materiałów tekstylnych.
- Zawiasy drzwi urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi i mogą się zaciąć. Podczas otwierania/zamykania drzwiczek nie wolno trzymać za zawiasy.



## 1.7 Ostrzeżenia dotyczące temperatury

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania dostępne części urządzenia będą gorące. Należy zachować ostrożność i uniknąć dotykania urządzenia i elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia bez nadzoru osoby dorosłej.
- Nie wolno umieszczać łatwopalnych/wybuchowych materiałów w pobliżu urządzenia, ponieważ jego krawędzie będą gorące podczas pracy.
- Ponieważ para może się wydostawać podczas pieczenia, należy uważać podczas otwierania drzwiczek piekarnika. Para może poparzyć dłoń, twarz i / lub oczy.
- Podczas pracy urządzenie może się nagrzewać. Należy uważać, aby nie dotykać gorących części, wnętrza piekarnika i elementów grzejnych.



- Podczas wkładania jedzenia do gorącego piekarnika lub wyjmowania jedzenia z gorącego piekarnika, itp. należy zawsze używać rękawic odpornych na wysoką temperaturę.



### 1.8 Używanie akcesoriów

- Ważne jest, aby ruszt druciany i taca zostały prawidłowo umieszczone na półkach drucianych. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „**Użytkowanie akcesoriów**”.
- Akcesoria mogą uszkodzić szybę drzwiczek podczas zamknięcia. Należy przesunąć akcesoria na koniec obszaru pieczenia.



### 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.
- Odpady spożywcze, olej itp. znajdujące się w strefie pieczenia mogą się zapalić. Przed pieczeniem usunąć zanieczyszczenia.

- 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 wytworzyłyby się w puszcze/słoiku może spowodować jego pęknięcie.
- Umieść tłuszczoodporny papier w naczyniu do pieczenia lub na innym przedmiocie przeznaczonym do piekarnika (taca, ruszt itp.), umieść potrawę i włóż do rozgrzanego piekarnika. Usunąć zbędne kawałki papieru tłuszczoodpornego wystające z akcesorium lub pojemnika, aby uniknąć ryzyka dotknięcia elementów grzejnych piekarnika. Nigdy nie używaj papieru tłuszczoodpornego w temperaturze piekarnika wyższej niż maksymalna temperatura podana na opakowaniu papieru. Nie wolno kłaść papieru tłuszczoodpornego na podstawie piekarnika.
- Nie umieszczaj blach do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie

piekarnika. Nagromadzone ciepło może uszkodzić dno piekarnika.

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



### 1.10 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia

- Przed czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!

- Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Istnieje ryzyko porażenia prądem!
- Nie używaj myjek parowych do czyszczenia urządzenia, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- Nie używaj ściernych środków czyszczących, metalowych skrobaczek, druciaków lub środków wybielających do czyszczenia szyby przednich drzwi piekarnika/(jeśli są) szyby górnych drzwi piekarnika. Środki te mogą powodować porysowanie i rozbicie szklanych powierzchni.
- Panel sterowania powinien być zawsze czysty i suchy. Wilgotna i brudna powierzchnia może powodować problemy w działaniu funkcji.

## 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 lo-

kalną. Właściwa utylizacja urządzenia pomaga zapobiegać negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi.

### **Zgodność z dyrektywą RoHS:**

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

## **2.2 Opakowanie urządzenia**

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

## **2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii**

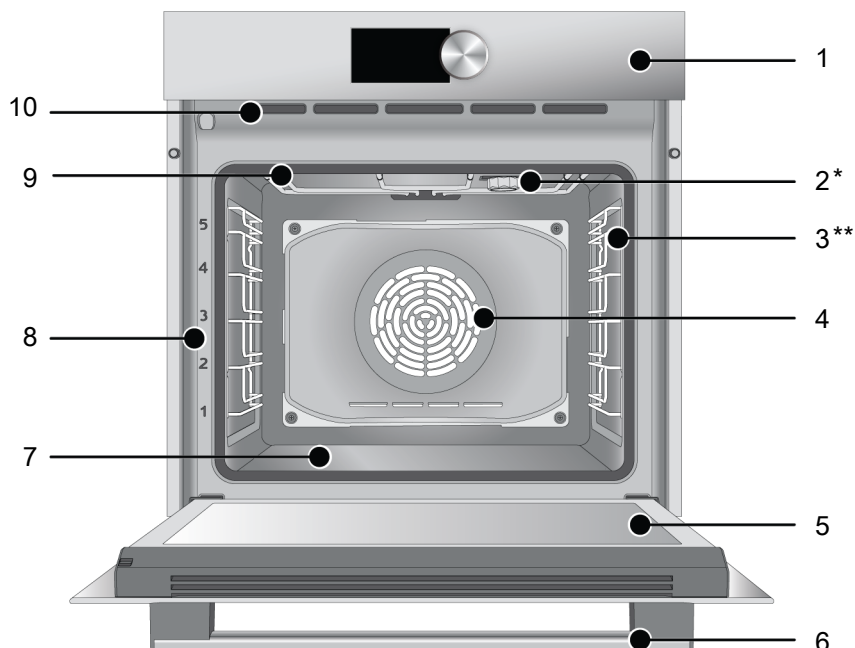
Zgodnie z EU 66/2014 informacje o efektywności energetycznej można znaleźć na paragonie produktu dołączonym do produktu.

Poniższe wskazówki pomogą używać produktu w sposób ekologiczny i energooszczędny:

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

## 3 Produkt

### 3.1 Opis produktu



- 1 Panel sterowania
- 3 Półka druciana
- 5 Drzwi
- 7 Dolna nagrzewnica (pod płytą stalową)
- 9 Górna grzałka

- 2 Oświetlenie
- 4 Silnik wentylatora (za stalową płytą)
- 6 Uchwyt
- 8 Umieszczenie półek
- 10 Otwory wentylacyjne

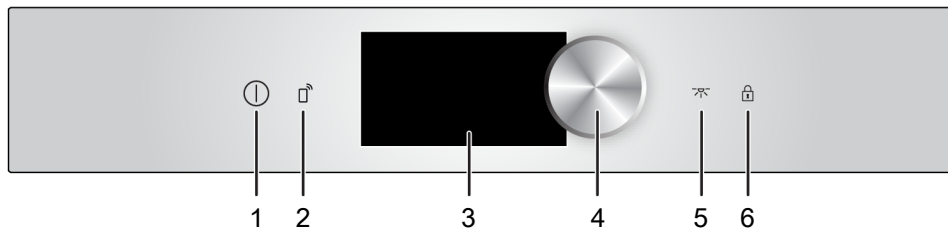
\* Różni się w zależności od modelu. Twoje urządzenie może nie być wyposażone w lampę lub rodzaj i lokalizacja lampy może różnić się od pokazanej na ilustracji.

\*\* 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 Przycisk pilota
- 3 Dokunmatik ekran
- 4 Pokrętko sterowania piekarnika
- 5 Przycisk oświetlenia
- 6 Symbol blokady przycisków








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

### 3.2.2 Wprowadzenie do panelu sterowania piekarnika

### 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.
	Grzałka dolna	40-220	Włączona jest tylko dolna grzałka. Nadaje się do potraw, które wymagają przyrumienienia na spodzie.
	Góra+Dół+Went	40-280	Goście 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	Goście 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.
	Termoobieg eko	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 blaszce.
	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+wentylat	40-280	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem nagrzewane przez duży grill jest szybko rozprzeczane po komorze. Nadaje się do grillowania większych kawałków.
	Trzymaj ciepło	40-100	Służy do utrzymywania żywności w temperaturze gotowej do podania przez dłuższy czas.
	Niskich 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 „Niskich temp.". Pieczenie na pojedynczej tacy.

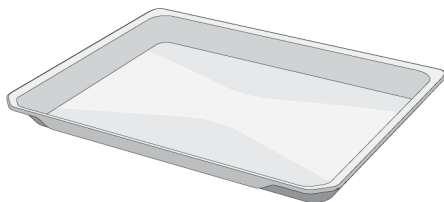
### 3.4 Akcesoria

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.

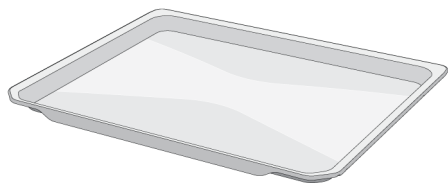
**Standardowa taca z powłoką barierową**  
Służy do wypieków, mrożonek i smażenia dużych kawałków.

Tacka piekarnika z barierą ma mniej przyczepności niż inne tacki.



**Taca do ciasta z powłoką barierową**  
Służy do wypieków, takich jak ciasteczka i herbatniki.

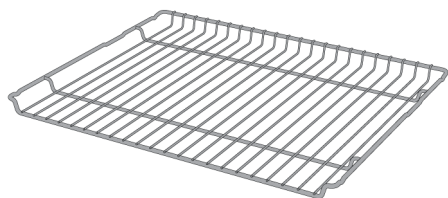
Tacka piekarnika z barierą ma mniej przyczepności niż inne tacki.



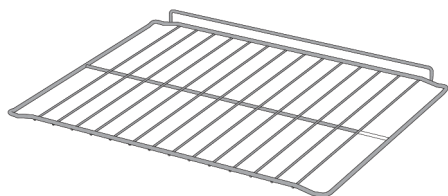
### Ruszt do grilla

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 :**

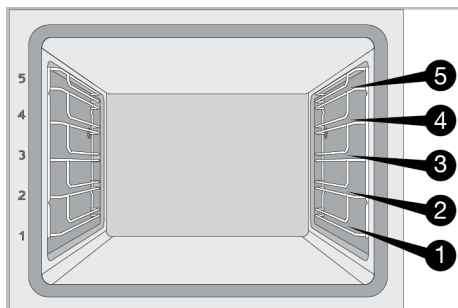


## 3.5 Zastosowanie akcesoriów urządzenia

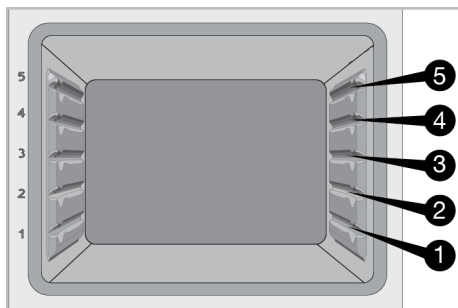
### Półki do pieczenia

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

**W modelach z półkami drucianymi :**



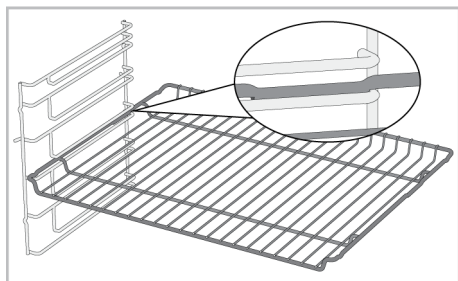
**W modelach bez półek drucianych :**



### Umieszczenie rusztu do grilla na półkach do pieczenia

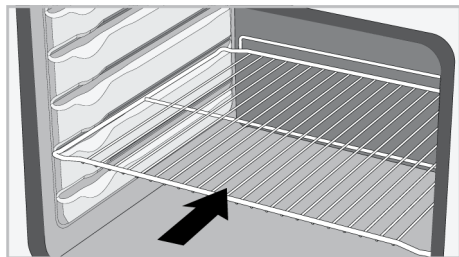
**W modelach z półkami drucianymi :**

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 :**

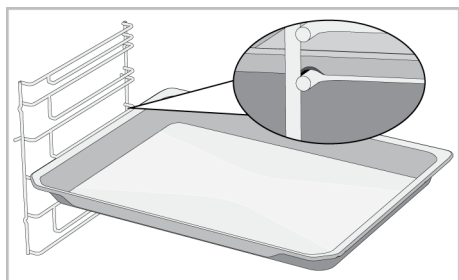
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie rusztu do grilla na bocznych półkach. Ruszt do grilla jest umieszczany w jednym kierunku. Podczas umieszczania rusztu do grilla na wybranej półce otwarta, część otwarta musi znajdować się z przodu.



### **Umieszczenie tacki na półkach do pieczenia.**

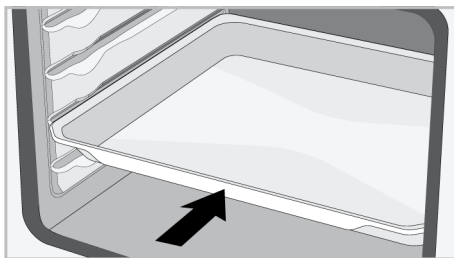
### **W modelach z półkami drucianymi :**

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



### **W modelach bez półek drucianych :**

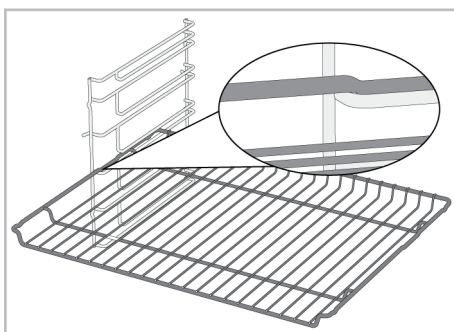
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie tacki na bocznych półkach. Tacka jest umieszczana w jednym kierunku. Podczas umieszczania tacki na wybranej półce rączka musi znajdować się z przodu.



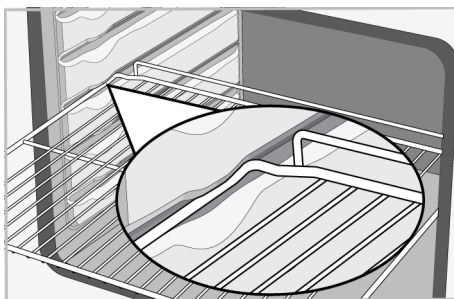
### **Funkcja zatrzymania grilla drucianego**

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

### **W modelach z półkami drucianymi :**



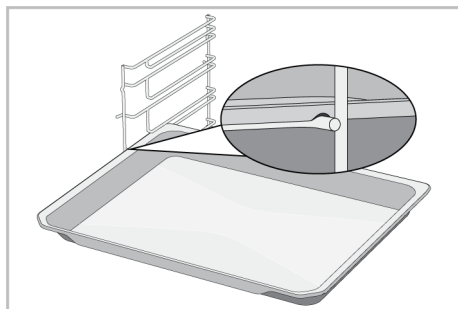
### **W modelach bez półek drucianych :**





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

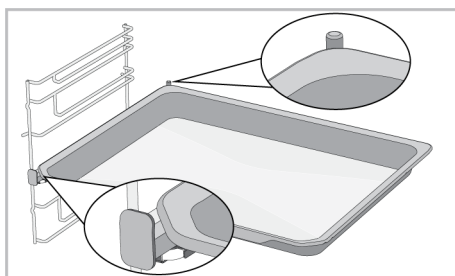
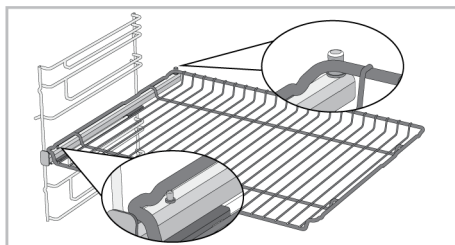
Dostępna jest również funkcja zatrzymania, która zapobiega wysuwaniu się tacy z drucianej półki. Podczas wyjmowania tacy zwolnij ją z tylnego gniazda blokującego i pociągnij do siebie, aż dotknie przedniej strony. Musisz ominąć to gniazdo zatrzymujące, aby całkowicie ją wyjąć.



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

Dzięki prowadnicom teleskopowym można łatwo zamontować ruszt do grilla i tacki. Używając blach i rusztów drucianych z

szyną teleskopową, należy uważać, aby kątki 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 <sup>2</sup>
Całkowite zużycie energii (kW)	3,3
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 Góra+Dół funkcji lub (jeśli są dostępne) Góra+Dół+Went 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-Termoobieg eko , 2-Termoobieg , 3-\* , 4-Tryb Góra+Dół.



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

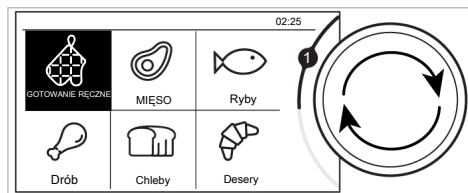


Zawsze ustawiaj porę dnia przed użyciem piekarnika. Jeśli jej nie ustawisz, w niektórych modelach piekarników nie można piec.

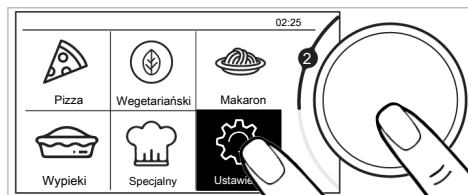
#### Ustaw datę

✓ Aby zmienić datę:

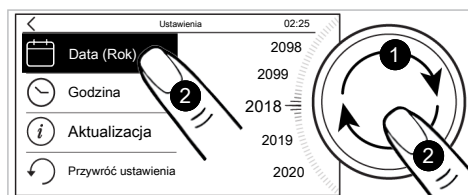
- Po pierwszym uruchomieniu piekarnika na ekranie pojawia się ikonka i menu ekranu głównego.
- Obróć pokrętkę w prawo/w lewo, aby podświetlić menu „Ustawienia”.



- Wejść do podmenu ustawień, naciskając „Ustawienia” na ekranie lub naciskając raz przycisk sterowania. Przewiń i naciśnij „Data” pomiędzy podmenu.



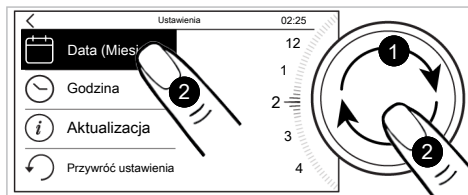
- Przy włączonej opcji „Data (Rok)” ustaw rok, obracając pokrętkę w prawo/w lewo.



- Naciśnij „Data (Rok)” na wyświetlaczu lub naciśnij raz pokrętkę piekarnika.

⇒ Na ekranie aktywne jest pole „Data (Miesiąc)”.

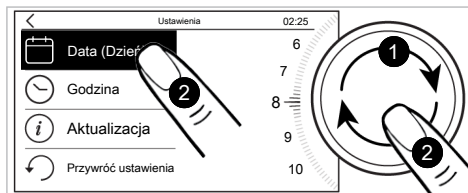
- Przy włączonej opcji „Data (Miesiąc)” ustaw miesiąc, obracając pokrętkę w prawo/w lewo.



- Naciśnij „Data (Miesiąc)” na wyświetlaczu lub naciśnij raz pokrętkę piekarnika.

⇒ Na ekranie aktywne jest pole „Data (Dzień)”.

- Przy włączonej opcji „Data (Dzień)” ustaw dzień, obracając pokrętkę w prawo/w lewo.

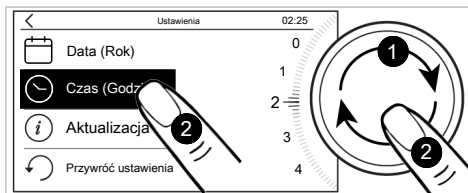


- ⇒ Jeśli zamierzasz ustawić tylko datę, przejdź do górnego menu, naciskając < na wyświetlaczu. Ustawienie zostanie potwierdzone. Jeśli chcesz ustawić timer, naciśnij „Godzina” lub naciśnij raz pokrętkę sterującą. Pole „Czas (Godzina)” zostanie aktywowane na ekranie, a ustawienia daty zostaną potwierdzone.

#### Ustaw timer

✓ Po ustawieniu daty:

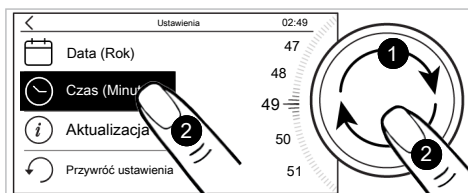
- Naciśnij na ekranie „Godzina”.
- Przy włączonej opcji „Czas (Godzina)” ustaw czas, obracając pokrętkę sterowania w prawo / w lewo.



c. Naciśnij „Czas (Godzina)” na wyświetlaczu lub naciśnij raz pokrętko piekarnika.

⇒ Na ekranie aktywne jest pole „Czas (Minuta)”.

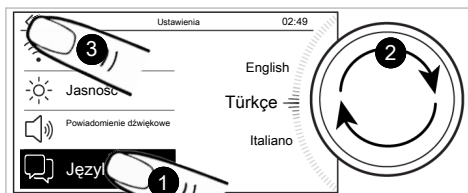
d. Przy włączonej opcji „Czas (Minuta)” ustaw minuty, obracając pokrętko sterowania w prawo / w lewo.



⇒ Jeśli zamierzasz ustawić tylko timer, przejdź do górnego menu, naciskając < na wyświetlaczu. Ustawienie zostało potwierdzone i aktywowane jest następane ustawienie w podmenu. Jeśli chcesz kontynuować z innymi ustawieniami, naciśnij odpowiednie pole na wyświetlaczu.

## Ustaw język

- W menu ustawień wybierz pole „Język”.
- Obróć pokrętko w prawo/lewo, aby wybrać język.



c. Naciśnij „<” na wyświetlaczu, aby potwierdzić.

⇒ Zmiana języka wymaga ponownego uruchomienia zegarka. W tym celu pojawi się ekran ostrzegawczy, aby ponownie uruchomić ekran.

d. Potwierdź ponowne uruchomienie.

⇒ Zmiana języka zostanie potwierdzona, a timer uruchomi się ponownie.

## 4.2 Czyszczenie wstępne

- Usuń wszystkie materiały opakowania.
- Wymij wszystkie akcesoria z piekarnika dostarczone wraz z urządzeniem.
- 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.
- Podczas korzystania z urządzenia wybierz najwyższą temperaturę i funkcję grzałką, na którą działają wszystkie grzałki. Patrz „Funkcje obsługi piekarnika [► 61]”. W dalszej części dowiesz się, jak obsługiwać piekarnik.
- Poczekaj, aż piekarnik ostygnie.
- Wytrzyj powierzchnie 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 drzwiczki urządzenia zostaną otwarte podczas pracy piekarnika lub są w pozycji zamkniętej, oświetlenie piekarnika włączy się automatycznie.

### 5.2 Obsługa panelu sterowania piekarnika

#### Ostrzeżenia ogólne dotyczące panelu sterowania

- Maksymalny czas, jaki można ustawić dla procesu pieczenia to 5:59 godzin. Dla funkcji utrzymania ciepła czas ten

wynosi 23:59. W przypadku przerwy w dostawie prądu, zaprogramowane gotowanie i czas gotowania są anulowane.

- W przypadku awarii zasilania program zostanie anulowany. Należy ustawić program ponownie.
- Mimo że piekarnik jest wyłączony, lampka piekarnika świeci się, jeśli drzwiczki piekarnika są otwarte.
- Piekarnik pracuje maksymalnie 2 godziny w temperaturze 280 °C i wyższej.
- Jeśli piekarnik pracuje na dowolnej funkcji lub na panelu sterowania wprowadzono czas pieczenia lub rozpoczęcia pieczenia, nie można ustawić timera.

#### Włączanie i wyłączanie piekarnika

- a. Po podłączeniu piekarnika do zasilania, gdy znajduje się on w trybie czuwania, naciśnij przycisk „⓪” przez około 3 sekundy.
  - ⇒ Po animacji wyświetlacz piekarnika pokazuje wyświetlacz menu głównego.
- b. Włączony piekarnik można wyłączyć, naciskając przycisk „⓪” przez około 3 sekundy.

#### Aktywacja połączenia zdalnego sterowania piekarnika

- a. Na panelu sterowania przez około 3 sekundy naciskaj przycisk . Połączenie zdalnego sterowania zostanie włączone.
- b. Na panelu sterowania przez około 3 sekundy naciskaj przycisk . Połączenie zdalnego sterowania zostanie zakończone.

#### Włączenie blokady przycisków

Korzystając z funkcji blokady klawiszy, możesz zabezpieczyć ingerencję jednostki sterującej piekarnika.

Na panelu sterowania przez około 3 sekundy naciskaj i włącz blokadę rodzicielską. Jeśli blokada rodzicielska jest włączona, klucz na panelu sterowania będzie świecił.



Jeśli włączona jest blokada rodzicielska, działa tylko przycisk . Jeśli włączona jest blokada rodzicielska, wyłącz piekarnik.

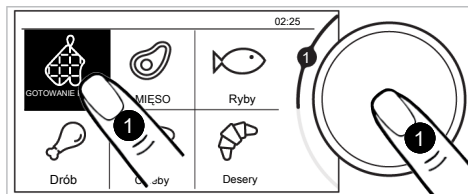
### Wyłączenie blokada przycisków

- a. Na panelu sterowania przez około 3 sekundy naciskaj przycisk i wyłącz blokadę rodzicielską.
  - ⇒ Blokada rodzicielska została wyłączona.

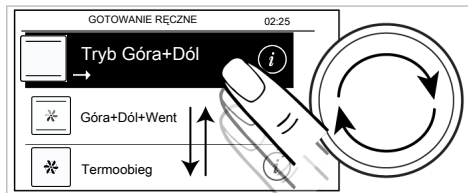
### Menu pieczenia

#### Pieczenie z funkcjami piekarnika.

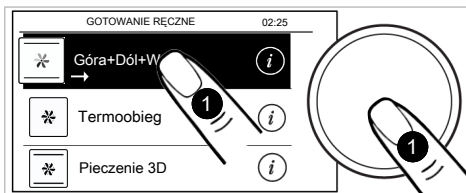
- a. Włącz piekarnik, dotykając przycisku ①.
- b. Menu ekranu głównego wyświetla się po włączeniu piekarnika. Na wyświetlaczu wybrane jest menu „GOTOWANIE RĘCZNE”.



- c. Dostęp do funkcji pieczenia można uzyskać przez naciśnięcie raz przycisku sterowania lub naciśnięcie menu „GOTOWANIE RĘCZNE” na wyświetlaczu.



- d. Wybierz funkcję pieczenia, obracając pokrętkę w prawo/lewo lub przesuwając palcem po wyświetlaczu.

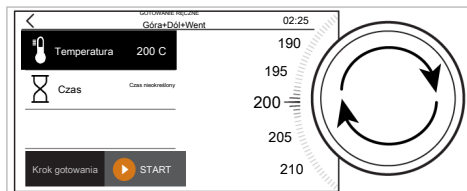


Do podmenu można wejść, naciskając menu główne, które wyświetla się na wyświetlaczu menu głównego, jednak nie można go przewijać, aby uzyskać dostęp do innych tytułów menu głównego. Użyj pokrętki sterującej, aby uzyskać dostęp do innych menu głównych.



Szczegółowe informacje na temat powiązanej funkcji można uzyskać, naciskając „i” na ekranie wyboru funkcji pieczenia. Aby wrócić do poprzedniego menu głównego, naciśnij „<”, który jest dostępny w lewym górnym rogu wyświetlacza.

- e. Po wybraniu funkcji, naciśnij odpowiednią funkcję na wyświetlaczu lub naciśnij raz pokrętkę. Na wyświetlaczu z informacjami o funkcji można ustawić temperaturę, temperaturę termosondy (jeśli do produktu dołączona jest termosonda), czas pieczenia, czas rozpoczęcia pieczenia.
- f. **Aby zmienić temperaturę:** Ustawienie temperatury pozostanie aktywne po wejściu na wyświetlacz z informacjami o funkcji, której używasz do pieczenia. Przekręć pokrętkę w prawo/lewo i wybierz temperaturę. Aby potwierdzić i przejść do innych ustawień, naciśnij raz pokrętkę lub inne ustawienia, które chcesz wprowadzić na wyświetlaczu.

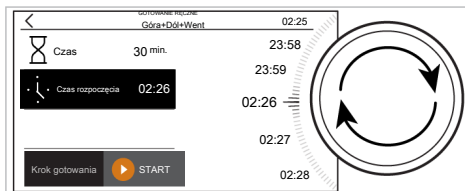


- g. **Aby ustawić czas pieczenia:** Jeśli chcesz rozpocząć pieczenie z daną funkcją i w ustawionej na określony czas temperaturze oraz zakończyć pieczenie automatycznie po upływie tego czasu, ustaw czas pieczenia na tym wyświetlaczu. Jeśli wybierzesz ustawienie „Czas nieokreślony”, musisz ręcznie śledzić proces pieczenia i samodzielnie go zatrzymać.
- h. Ustaw czas pieczenia, obracając pokrętkę sterowania kuchenki w prawo/w lewo. Aby potwierdzić i przejść do innych ustawień, naciśnij raz pokrętkę lub inne ustawienia, które chcesz wprowadzić na wyświetlaczu.



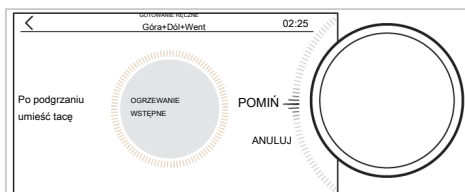
- i. **Aby ustawić czas rozpoczęcia pieczenia:** (Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.) Jeśli chcesz, aby pieczenie rozpoczęło się o określonej przez Ciebie godzinie, możesz ustawić czas rozpoczęcia pieczenia, ustawiając za pomocą pokrętki w polu „Czas rozpoczęcia” minutę, o którą chcesz przesunąć. Po ustawieniu parametrów, piekarnik zacznie pracować aż do momentu zakończenia ustawionego czasu i będzie działał tak długo, jak jest ustawiony czas. Aby ustawić czas rozpoczęcia pieczenia, zaktualizuj ustawienia timera piekarnika. Jeśli tego nie zrobi-

łeś, zaktualizuj ustawienia timera piekarnika zgodnie ze wskazówkami w polu „Ustawienia”. Jeśli chcesz gotować bez ustawiania czasu rozpoczęcia pieczenia, pomini to ustawienie, naciskając pokrętkę raz.



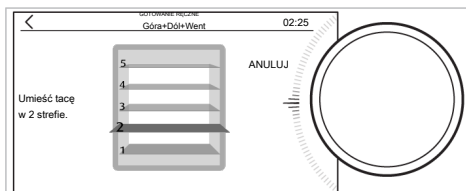
**i** Temperatura, temperatura termosondy (jeśli do produktu dołączona jest termosonda), czas trwania, ustawienia czasu rozpoczęcia mogą nie być dostępne we wszystkich funkcjach. Niektóre ustawienia mogą być dostępne zgodnie z zasadą działania i przeznaczeniem powiązanej funkcji.

- j. Jeśli wszystkie ustawienia są odpowiednie, rozpocznij pieczenie naciskając „START” na wyświetlaczu. Wyświetla się ekran nagrzewania.
- k. **Aby ustawić nagrzewanie:** Na wyświetlaczu podgrzewania, piekarnik w krótkim czasie ustawi temperaturę wewnętrzną piekarnika na ustawioną temperaturę poprzez pracę wszystkich grzałek, aby osiągnąć ustawioną temperaturę. Na tym wyświetlaczu możesz poczekać na zakończenie nagrzewania, odpowiedniego dla potrawy, którą będziesz przygotowywać lub ustawić pokrętkę sterowania na „POMIŃ” i pominąć wstępne nagrzewanie, naciskając pokrętkę raz.

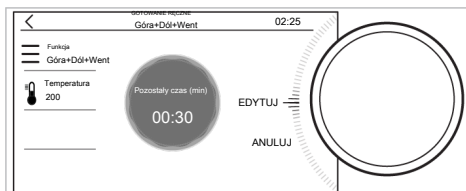



**i** Po ustawieniu pokrętki na „ANULUJ” i naciśnięciu pokrętki raz wszystkie ustawienia pieczenia zostaną anulowane, a piekarnik powróci do ekranu menu głównego.

- i. Po zakończeniu wstępnego nagrzewania na wyświetlaczu pojawi się sugestia dotycząca pozycji, której należy umieścić tacę. Możesz umieścić potrawę na różnych półkach, które są wymienione w tabeli pieczenia dla Twoich dań.



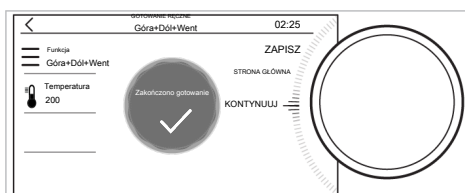
- m. Pieczenie rozpocznie się po włożeniu potrawy do piekarnika i zamknięciu drzwiczek. W trakcie pieczenia możesz je anulować lub zmienić ustawienia.



**i** Jeśli drzwi piekarnika zostaną otwarte podczas pieczenia, na wyświetlaczu pojawi się symbol „”.

- ⇒ Jeśli **czas pieczenia nie zostanie ustawiony**, piekarnik działa w trybie ręcznym. Jeśli potrawa jest ugotowana, ustaw pokrętkę na „ANULUJ” i zakończ pieczenie, naciśnięciem pokrętki raz. W przeciwnym razie piekarnik nadal będzie działać.
- ⇒ Jeśli zostanie ustawiony tylko czas pieczenia, piekarnik przestanie działać pod koniec tego czasu. Na wyświetlaczu pojawi się „Zakończono gotowanie”.

⇒ Jeśli czas pieczenia i czas rozpoczęcia pieczenia zostaną ustawione, gdy (Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.) osiągnie ustawiony czas rozpoczęcia pieczenia, piekarnik rozpocznie pieczenie i nagrzeje się do ustalonej temperatury. Utrzymuje tę temperaturę do końca ustawionego czasu pieczenia. Piekarnik przestanie działać pod koniec czasu pieczenia. Na wyświetlaczu pojawi się „Zakończono gotowanie”.



- n. Po zakończeniu pieczenia, jeśli ustawisz pokrętkę na „KONTYNUUJ” i naciśniesz raz, piekarnik będzie działał jeszcze przez 5 minut przy ustawionych parametrach funkcji i temperatury. Jeśli ustawisz pokrętkę na „STRONA GŁÓWNA” i naciśniesz raz, piekarnik powróci do ekranu menu głównego. Po ustawieniu pokrętki na „ZAPISZ” i naciśnięciu raz możesz zapisać wprowadzone ustawienia pieczenia, wpisując konkretną nazwę w polu ulubione.

### Menu automatycznego pieczenia

- ✓ 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. Przepisy te są dostępne w menu głównym pod nazwami „MIĘ-



SO", "Ryby", "Drób", "Chleby", "Desery", "Pizza", "Wegetariański", "Makaron", "Wypieki" and "Specjalny".

- a. Włącz piekarnik, naciskając przycisk „ⓘ”.
- b. Menu ekranu głównego wyświetla się po włączeniu piekarnika. Na wyświetlaczu wybrane jest menu „GOTOWANIE RĘCZNE”.
- c. Obróć pokrętkę w prawo/w lewo, aby wybrać menu „Automatyczne gotowanie”.



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.

- d. Wybierz potrawę, którą chcesz ugotować, obracając pokrętkę w prawo/lewo lub przesuwając palcem po wyświetlaczu.
- e. Przejdź do menu dań, naciskając wybraną potrawę lub naciskając raz pokrętkę. Możesz zobaczyć przepis na ekranie menu dania i ustawić czas rozpoczęcia pieczenia.
- f. **Aby ustawić czas rozpoczęcia pieczenia:** (Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.) Jeśli chcesz rozpocząć gotowanie o określonej godzinie, możesz ustawić timer w polu „Czas rozpoczęcia”. Po wprowadzeniu ustawień, piekarnik zaczyna pracować aż do zakończenia ustawionego czasu i będzie działał tak długo aż zakończy się czas określony dla menu dań gotowych do spożycia. Aby ustawić czas rozpoczęcia pieczenia, zaktualizuj ustawienia timera piekarnika. Jeśli tego nie zrobisz, zaktualizuj ustawienia timera piekarnika zgodnie ze wskazówkami w polu „Ustawienia”. Jeśli chcesz piec bez

ustawiania czasu pieczenia, możesz od razu rozpocząć pieczenie, naciskając „START”.

- g. Podgrzewanie uruchomi się dla dań, które tego wymagają. Na wyświetlaczu podgrzewania, piekarnik w krótkim czasie ustawi temperaturę wewnętrzną piekarnika na ustaloną temperaturę poprzez pracę wszystkich grzałek, aby osiągnąć ustaloną temperaturę. W przypadku potraw wymagających nagrzania nie można pominąć tego procesu.
- h. Dla automatycznego menu przepisów potraw: Zaleca się gotowanie zgodnie z przepisami dostępnymi w timerze dla automatycznych menu potraw. Aby uzyskać dostęp do przepisu, naciśnij „Zobacz przepis” na ekranie.
  - i. Aby przeczytać przepis na ekranie przepisu, możesz przewijać ekran lub obrócić pokrętkę w prawo/lewo.
  - j. Aby zapoznać się z przepisem, naciśnij „Składniki” na ekranie, a następnie przewijaj wyświetlacz lub obróć pokrętkę w prawo/lewo. Aby wyjść z ekranu przepisu, naciśnij „<” w lewym górnym rogu ekranu.
- k. Po przygotowaniu potrawy zgodnie z przepisem, jeśli wszystkie ustawienia są prawidłowe, rozpocznij pieczenie, naciskając „START” na ekranie. Na ekranie pojawi się czas pieczenia.



Jeśli drzwi piekarnika zostaną otwarte podczas pieczenia, na ekranie pojawi się symbol „☐”.

- l. Piekarnik przestanie działać pod koniec czasu pieczenia. Na wyświetlaczu pojawi się „Zakończono gotowanie”.

### 5.3 Ustawienia

Przed pierwszym użyciem piekarnika zaleca się ustawienie daty, godziny i języka. Możesz uzupełnić ustawienia, postępując zgodnie ze wszystkimi wskazówkami ustawień.

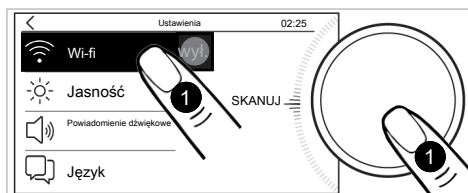


Do podmenu można wejść, naciskając menu główne, które wyświetla się na wyświetlaczu menu głównego, jednak nie można go przewijać, aby uzyskać dostęp do innych tytułów menu głównego. Użyj pokrętki sterującej, aby uzyskać dostęp do innych menu głównych.

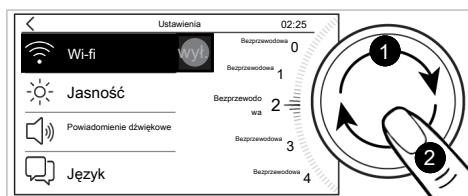
## Ustaw połączenie bezprzewodowe

✓ W menu ustawień:

- a. Naciśnij na ekranie pole ustawień „Wi-fi”.



- b. Gdy pole „Wi-fi” jest aktywne, ustaw pokrętkę na SKANUJ, a następnie naciśnij pokrętkę jeden raz.
- c. Obróć pokrętkę sterowania w prawo/lewo i wybierz sieć, z którą chcesz się połączyć, a następnie naciśnij raz pokrętkę.



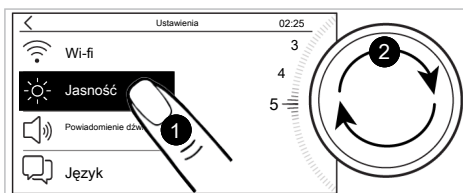
- d. Na wyświetlonym ekranie wprowadź hasło sieci i naciśnij na ekranie raz „ZAPISZ”.

⇒ Twój piekarnik połączy się z wybraną siecią.

## Ustaw jasność

✓ W menu ustawień:

- a. Naciśnij na ekranie „Jasność”.



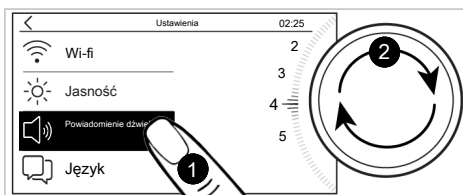
- b. Przy włączonej opcji „Jasność” ustaw poziom jasności, obracając pokrętkę sterowania w prawo / w lewo.

⇒ Jeśli chcesz ustawić tylko poziom jasności, przejdź do górnego menu, naciskając < na wyświetlaczu. Ustawienie zostało potwierdzone i aktywowane jest następane ustawienie w podmenu. Jeśli chcesz kontynuować z innymi ustawieniami, naciśnij odpowiednie pole na wyświetlaczu.

## Ustaw powiadomienie dźwiękowe

✓ W menu ustawień:

- a. Naciśnij na ekranie „Powiadomienie dźwiękowe”.



- b. Przy włączonej opcji „Powiadomienie dźwiękowe” ustaw powiadomienie dźwiękowe, obracając pokrętkę sterowania w prawo / w lewo.

⇒ Jeśli chcesz ustawić tylko powiadomienie dźwiękowe, przejdź do górnego menu, naciskając < na wyświetlaczu. Ustawienie zostało potwierdzone i aktywowane jest następane ustawienie w podmenu. Jeśli chcesz kontynuować z innymi ustawieniami, naciśnij odpowiednie pole na wyświetlaczu.

## Ustaw język

- a. W menu ustawień wybierz pole „Język”.

- b. Obróć pokrętkę w prawo/lewo, aby wybrać język.



- c. Naciśnij „<” na wyświetlaczu, aby potwierdzić.

⇒ Zmiana języka wymaga ponownego uruchomienia zegarka. W tym celu pojawi się ekran ostrzegawczy, aby ponownie uruchomić ekran.

- d. Potwierdź ponowne uruchomienie.

⇒ Zmiana języka zostanie potwierdzona, a timer uruchomi się ponownie.

### Ustaw wygaszacz wyświetlacza

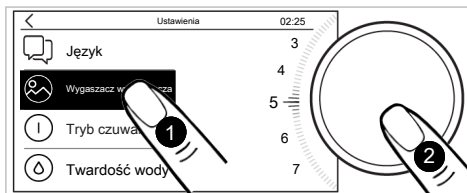
✓ Podczas pracy piekarnika z innymi funkcjami niż pieczenie możesz wybrać obraz wyświetlacza, który będzie używany jako wygaszacz. W menu ustawień dla tego ustawienia

- a. Naciśnij na ekranie „Wygaszacz wyświetlacza”.



- b. Jeśli pole „Wygaszacz wyświetlacza” jest aktywne, na ekranie będą wyświetlane opcje Zegar analogowy, Zegar cyfrowy i Ramka na zdjęcia. Ustaw tryb wygaszacza wyświetlacza, obracając pokrętkę sterowania kuchenki w prawo/w lewo.

- c. Naciśnij ponownie „Wygaszacz wyświetlacza” na wyświetlaczu lub naciśnij raz pokrętkę piekarnika. Obróć pokrętkę sterowania w prawo/lewo i ustaw godzinę, o której ma być włączony wygaszacz wyświetlacza.

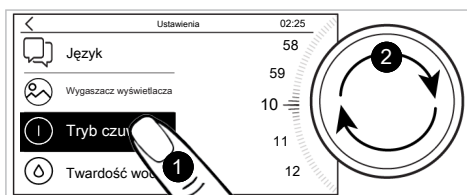


- ⇒ Jeśli zamierzasz ustawić tylko wygaszacz wyświetlacza, przejdź do górnego menu, naciskając < na wyświetlaczu. Ustawienie zostało potwierdzone i aktywowane jest następne ustawienie w podmenu. Jeśli chcesz kontynuować z innymi ustawieniami, naciśnij odpowiednie pole na wyświetlaczu. Podczas korzystania z innych funkcji niż pieczenie, gdy wyświetlacz nie jest dotykany, wybrany wygaszacz wyświetlacza włączy się pod koniec ustawionego czasu.

### Ustaw czas przejścia w tryb czuwania.

✓ Podczas korzystania z funkcji innych niż pieczenie możesz ustawić czas, po którym piekarnik przechodzi w tryb czuwania. W menu ustawień dla tego ustawienia

- a. Naciśnij na ekranie „Tryb czuwania”.



- b. Przy aktywnym polu „Tryb czuwania” ustaw czas trwania, obracając pokrętkę sterowania w prawo/lewo.
- c. Naciśnij ponownie „Tryb czuwania” na wyświetlaczu lub naciśnij raz pokrętkę piekarnika.

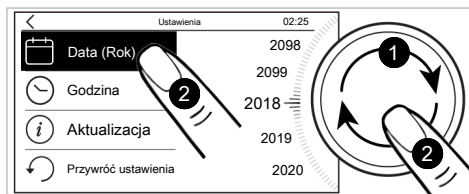
⇒ Jeśli chcesz ustawić tylko czas przejścia w tryb czuwania, przejdź do górnego menu, naciskając „<” na ekranie. Ustawienie zostało potwierdzone i aktywowane jest następne ustawienie w podmenu. Jeśli chcesz kontynuować z innymi ustawieniami, naciśnij

odpowiednie pole na wyświetlaczu. Podczas korzystania z innych funkcji niż pieczenie, gdy ekran nie jest dotykany, przełączy się w tryb gotowości po upływie ustawionego czasu.

## Ustaw datę

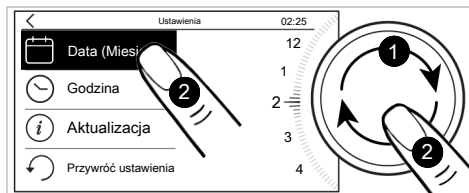
✓ Aby zmienić datę:

- W menu ustawień wybierz „Data”.
- Przy włączonej opcji „Data (Rok)” ustaw rok, obracając pokrętkę w prawo/w lewo.



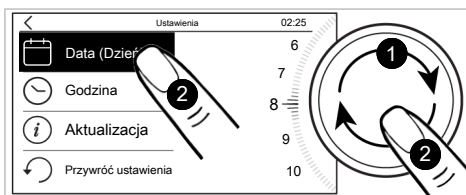
- Naciśnij „Data (Rok)” na wyświetlaczu lub naciśnij raz pokrętkę piekarnika.
  - ⇒ Na ekranie aktywne jest pole „Data (Miesiąc)”.

- Przy włączonej opcji „Data (Miesiąc)” ustaw miesiąc, obracając pokrętkę w prawo/w lewo.



- Naciśnij „Data (Miesiąc)” na wyświetlaczu lub naciśnij raz pokrętkę piekarnika.
  - ⇒ Na ekranie aktywne jest pole „Data (Dzień)”.

- Przy włączonej opcji „Data (Dzień)” ustaw dzień, obracając pokrętkę w prawo/w lewo.

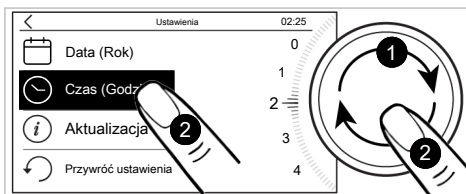


- ⇒ Jeśli zamierzasz ustawić tylko datę, przejdź do górnego menu, naciskając < na wyświetlaczu. Ustawienie zostanie potwierdzone. Jeśli chcesz ustawić godzinę, naciśnij „Czas (Godzina)” lub naciśnij raz pokrętkę sterującą. Pole „Czas (Godzina)” zostanie aktywowane na ekranie, a ustawienia daty zostaną potwierdzone.

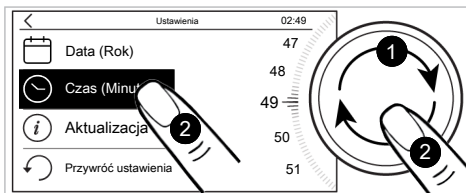
## Ustaw timer


✓ Po ustawieniu daty:

- Naciśnij na ekranie „Godzina”.
- Przy włączonej opcji „Czas (Godzina)” ustaw czas, obracając pokrętkę sterowania w prawo / w lewo.



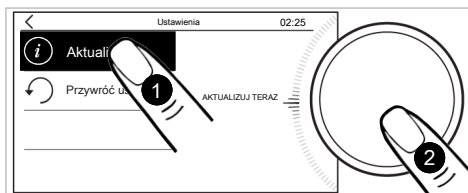
- Naciśnij „Czas (Godzina)” na wyświetlaczu lub naciśnij raz pokrętkę piekarnika.
  - ⇒ Na ekranie aktywne jest pole „Czas (Minuta)”.
- Przy włączonej opcji „Czas (Minuta)” ustaw minuty, obracając pokrętkę sterowania w prawo / w lewo.



- ⇒ Jeśli zamierzasz ustawić tylko timer, przejdź do górnego menu, naciskając  na wyświetlaczu. Ustawienie zostało potwierdzone i aktywowane jest następne ustawienie w podmenu. Jeśli chcesz kontynuować z innymi ustawieniami, naciśnij odpowiednie pole na wyświetlaczu.

### Ustaw aktualizację

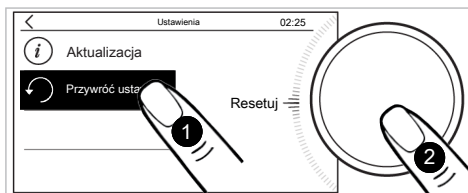
- ✓ Aby zaktualizować timer, piekarnik powinien być połączony do sieci bezprzewodowej. W przypadku aktualizacji, automatyczne ostrzeżenie o aktualizacji zostanie wyświetlone zaraz po włączeniu piekarnika. W menu ustawień aktualizacji
  - a. Naciśnij na ekranie pole ustawień „Aktualizacja”.



- b. Jeśli pole „Aktualizacja” jest aktywne, na ekranie pojawi się opcja „AKTUALIZUJ TERAZ”. Rozpocznij aktualizację, naciskając pokrętko raz.

### Przywracanie ustawień fabrycznych

- ✓ Możesz przywrócić domyślne ustawienia fabryczne, dzięki czemu wszystkie ustawienia, które wprowadziłeś w piekarniku, zostaną zresetowane i zostaną ustawione na te ustawione podczas produkcji. W menu ustawień:
  - a. Naciśnij na ekranie „Przywróć ustawienia”.

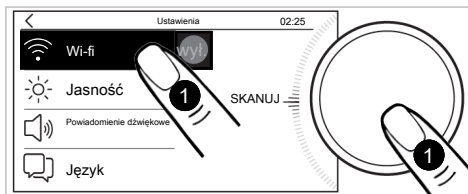


- b. Jeśli pole „Przywróć ustawienia” jest aktywne, na ekranie pojawi się opcja „Resetuj”. Przywróć ustawienia fabryczne, naciskając pokrętko raz.

### Użyj aplikacji HomeWhiz

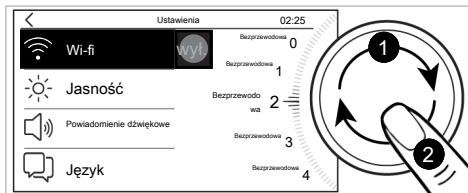
- ✓ Wykonaj kroki opisane poniżej, aby sterować i monitorować urządzenie za pomocą inteligentnego sprzętu. Podłącz urządzenie inteligentne do domowej sieci internetowej i pobierz aplikację „HomeWhiz” ze sklepu z aplikacjami na urządzeniu inteligentnym (Wyszukaj, wpisując „HomeWhiz” i pobierz aplikację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

- a. Na ekranie w menu ustawień naciśnij pole ustawień „Wi-fi”.




- b. Gdy pole „Wi-fi” jest aktywne, ustaw pokrętko na SKANUJ, a następnie naciśnij pokrętko jeden raz.


- c. Obróć pokrętko w prawo/lewo i wybierz sieć, do której podłączone jest Twoje urządzenie inteligentne, a następnie naciśnij pokrętko raz.



- d. Na wyświetlonym ekranie wprowadź hasło sieci i naciśnij na ekranie raz „ZAPISZ”. Twój produkt połączy się z wybraną siecią.

- e. Otwórz aplikację pobraną za pomocą urządzenia inteligentnego.
- f. Możesz zapisać swój produkt, nazywając go i wprowadzając adres e-mail za pomocą aplikacji „HomeWhiz”. (Powiadomienia będą wysyłane na Twój adres e-mail.)
- g. Po wejściu na stronę główną aplikacji, wyświetli się dodane urządzenie. Aby zdalnie sterować urządzeniem, naciśnij przycisk „i”, który jest dostępny na panelu sterowania produktu.
- ⇒ Możesz sterować produktem za pomocą urządzenia inteligentnego.

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

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


### Menu Ulubione

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

### Menu historii

Za pomocą tego menu możesz uzyskać dostęp do wcześniejszych ustawień pieczenia na timerze piekarnika. Znajdziesz tu również ustawienia, których zapomniałeś zapisać jako ulubione, i dodać je do zakładki ulubione.

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

	Etapy rozwoju, produkcji i sprzedaży urządzenia są prowadzone zgodnie z zasadami bezpieczeństwa określonymi we wszystkich właściwych przepisach prawnych Unii Europejskiej.
<b>Zakres częstotliwości</b>	: 2.4 Ghz
<b>Maksymalna moc transmisji</b>	: maks. 100 mW
<b>Deklaracja zgodności CE</b>	
Niniejszym Arçelik A.Ş. oświadcza, że urządzenie jest zgodne z dyrektywą 2014/53/UE. Szczegółową deklarację zgodności RED można znaleźć pod adresem <a href="http://support.grundig.com">support.grundig.com</a> wraz z dodatkowymi dokumentami na stronie produktu dla danego urządzenia.	

## 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 intensywnej para wodna wytwarzana podczas pieczenia może tworzyć krople wody skroplonej na wewnętrznej i zewnętrznej stronie piekarnika oraz na górnych częściach mebli. Jest to normalne zjawisko.
- Podane wartości temperatury i czasu pieczenia potraw mogą się różnić w zależności od przepisu i ilości. Z tego powodu wartości te są podane w przybliżeniu.
- Przed rozpoczęciem pieczenia należy wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria. Akcesoria, które pozostaną w piekarniku, mogą utrudnić prawidłowe pieczenie.
- W przypadku potraw, które będą pieczone według własnego przepisu, można odwoływać się do podobnych dań podanych w tabelach.
- Korzystanie z dostarczonych akcesoriów zapewnia najlepszą wydajność gotowania. Należy przestrzegać ostrzeżeń i informacji dostarczonych przez producenta dla zewnętrznych naczyń kuchennych, które będą używane.
- Wyciąć papier tłuszczoodporny na tłuszcz, który będzie używany podczas pieczenia, o rozmiarach odpowiednich do foremki. Papier tłuszczoodporny, który wystaje z foremki, może stwarzać ryzyko poparzenia i wpływać na jakość pieczenia. Należy użyć papieru tłuszczoodpornego odpowiedniego do danej temperatury.
- Aby uzyskać dobre wyniki pieczenia, należy umieścić potrawę na zalecanej, właściwej półce. Nie należy zmieniać położenia półki podczas pieczenia.
- Jeśli w tabeli gotowania zalecane jest wstępne podgrzewanie, należy pamiętać o włożeniu potrawy do piekarnika po wstępnym podgrzaniu.
- Jeśli zamierzasz piec stawiając naczynie na ruszcie, umieść ją na środku, a nie w pobliżu tylnej ściany.
- Wszystkie składniki użyte do wyrobu ciasta powinny być świeże i w temperaturze pokojowej.
- Pieczenie może się różnić w zależności od ilości potraw i wielkości naczyń.
- Formy metalowe, ceramiczne i szklane wydłużają czas pieczenia, a dolne powierzchnie wyrobów cukierniczych nie przyrumieniają się równomiernie.
- Jeśli używasz papieru do pieczenia, na dolnej powierzchni potrawy można zaobserwować lekkie zrumienienie. W takiej sytuacji może być konieczne wydłużenie czasu pieczenia o około 10 minut.
- Wartości określone w tabelach są ustalane w wyniku testów przeprowadzonych w naszych laboratoriach. Odpowiednie dla Ciebie wartości mogą się różnić od podanych.
- Umieść jedzenie na zalecanej półce. Dolna półka piekarnika to półka numer 1.

#### **Wskazówki dotyczące pieczenia ciast**

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

#### **Wskazówki dotyczące ciast**

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

### **6.1.1 Ciasta i wypieki**

#### **Informacje ogólne**

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

- Jeśli ciasto powoli się piecze, upewnij się, że grubość przygotowanego ciasta nie przepelnia foremki.
- Jeśli ciasto jest zrumienione na powierzchni, ale spód nie jest upieczony, upewnij się, że ilość „sosu”, którą użyłeś, nie jest zbyt duża na dnie ciasta. Aby ciasto równomierne się zarumieniło, spróbuj równomiernie rozprowadzić „sos” między arkuszami papieru a ciastem.
- Ciasto piec w temperaturze i pozycji podanej w tabeli. Jeśli spód nadal nie jest wystarczająco zrumieniony, umieść ciasto na dolnej półce do dalszego pieczenia.

## Tabela pieczenia w piekarniku ciast i wyrobów piekarniczych

### Sugestie dotyczące pieczenia na jednej tacy

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasto na blasze	Standardowa taca *	Tryb Góra+Dół	3	180	30 ... 40
Ciasto w formie	Forma do ciasta na ruszcie drucianym **	Termoobieg	2	180	30 ... 40
Ciasteczka	Standardowa taca *	Tryb Góra+Dół	3	160	25 ... 35
Ciasteczka	Standardowa taca *	Termoobieg	3	150	25 ... 35
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciskiem na ruszcie drucianym **	Tryb Góra+Dół	2	150	30 ... 40
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciskiem na ruszcie drucianym **	Termoobieg	2	150	35 ... 45
Ciastko	Taca do ciasta *	Tryb Góra+Dół	3	170	25 ... 35
Ciastko	Taca do ciasta *	Termoobieg	3	170	20 ... 30
Ciasto	Standardowa taca *	Góra+Dół+Went	2	180	35 ... 45
Bulka	Standardowa taca *	Tryb Góra+Dół	2	200	20 ... 30
Bulka	Standardowa taca *	Termoobieg	3	180	20 ... 30
Chleb w całości	Standardowa taca *	Tryb Góra+Dół	3	200	30 ... 40
Chleb w całości	Standardowa taca *	Termoobieg	3	200	30 ... 40
Lazania	Prostokątna szklano-metalowa forma na ruszcie do grilla **	Tryb Góra+Dół	2 lub 3	200	30 ... 40



Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Tryb Góra+Dół	2	180	50 ... 65
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Termoobieg	3	170	50 ... 65
Pizza	Standardowa taca *	Tryb Góra+Dół	3	280	5 ... 9
Pizza	Standardowa taca *	Pizza	2	280	5 ... 10

### Sugestie dotyczące pieczenia na dwóch blachach

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasteczka	2-Standardowa taca * 4-Taca do ciasta *	Termoobieg	2 - 4	150	25 ... 35
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
Bulka	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.

### Tabela pieczenia wraz z funkcjami "Termoobieg eko"

- Nie należy zmieniać ustawienia temperatury po rozpoczęciu pieczenia w funkcji „Termoobieg eko”.
- Nie należy otwierać drzwiczek piekarnika podczas pieczenia w funkcji "Termoobieg eko". Jeśli drzwiczki nie zostaną otwar-

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

- W funkcji „Termoobieg eko” 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 pieczenia całego kurczaka, indyka i dużych kawałków mięsa zwiększy wydajność gotowania.
- Pieczenie mięsa bez kości zajmuje 15–30 minut.
- Należy obliczyć około 4 do 5 minut czasu pieczenia na centymetr grubości mięsa.

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

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

\*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

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

### 6.1.3 Grill

Czerwone mięso, ryby i mięso drobiowe podczas grillowania szybko brązowieją, mają piękną skórkę i nie wysychają. Mięso

filetowane, szaszłyki, kiełbaski, a także soczyste warzywa (pomidory, cebula itp.) są szczególnie polecane do grillowania.

## Ostrzeżenia ogólne

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

## Przyciski grillowania

- Przygotuj produkty o podobnej grubości i wadze.

- Umieść elementy do grillowania na ruszcie lub ruszcie grillowym, rozprowadzając je bez przekraczania wymiarów rusztu.
- W zależności od grubości grillowanych kawałków 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.

## 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 ilości	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
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 Test żywności

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

## Tabela pieczenia posiłków testowych

### Sugestie dotyczące pieczenia na jednej tacy

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Kruche ciasteczka (herbatnik)	Standardowa taca *	Tryb Góra+Dół	3	140	20 ... 30
Kruche ciasteczka (herbatnik)	Standardowa taca *	Termoobieg	W modelach z półkami drucianymi :3 W modelach bez półek drucianych :2	140	15 ... 25
Ciasteczka	Standardowa taca *	Tryb Góra+Dół	3	160	25 ... 35
Ciasteczka	Standardowa taca *	Termoobieg	3	150	25 ... 35
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciskiem na ruszcie drucianym **	Tryb Góra+Dół	2	150	30 ... 40
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciskiem na ruszcie drucianym **	Termoobieg	2	150	35 ... 45
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Tryb Góra+Dół	2	180	50 ... 65
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Termoobieg	3	170	50 ... 65

### Sugestie dotyczące pieczenia na dwóch blachach

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

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 ilości	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.

PL

## 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 urządzenia 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 żadnej części urządzenia w zmywarce.

#### 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**

- 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 czyścika drucianego. Nie używaj zewnętrzznego środka do czyszczenia piekarników.
- Piekarnik musi ostygnąć przed czyszczeniem strefy pieczenia. Czyszczenie na gorących powierzchniach stwarza zarówno zagrożenie pożarowe, jak i uszkodza powierzchnię emalii.

### **Powierzchnie katalityczne**

- Ściany boczne płyty kuchennej mogą być pokryte emaliowanymi lub katalitycznymi ścianami. Zależy od modelu.
- Katalityczne ściany mają lekką matową i porowatą powierzchnię. Katalityczne ściany piekarnika nie powinny być czyszczone.
- Powierzchnie katalityczne pochłaniają olej dzięki porowatej strukturze i zaczynają świecić, gdy powierzchnia jest nasyczona olejem, w takim przypadku zaleca się wymianę części.

### **Szklana powierzchnia**

- Do czyszczenia powierzchni szklanych nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych materiałów czyszczących. Mogą uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Wyczyść urządzenie używając detergentu do mycia naczyń, ciepłej wody i ściereczki z mikrofibry przeznaczonej do powierzchni szklanych, a następnie osusz je suchą ściereczką z mikrofibry.
- Jeśli po czyszczeniu pozostaną resztki detergentu, przetrzyj je zimną wodą i osusz czystą i suchą ściereczką z mikrofibry. Resztki detergentu mogą następnym razem uszkodzić szklaną powierzchnię.

- W żadnym wypadku zaschniętej pozostałości na powierzchni szkła nie należy czyścić żąbkowanymi 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.

### **Czyszczenie akcesoriów pokrytych powłoką barierową**

Przed pierwszym użyciem tacki powlekaonej barierą, umieść blachę w piekarniku i tylko raz ustaw piekarnik na temperaturę 200°C na 40 minut.

Do czyszczenia akcesoriów pokrytych barierą nie należy używać ostrych, ściernych materiałów czyszczących. Najlepiej czyścić je miękką szmatką lub gąbką z kremowym środkiem do czyszczenia powierzchni.

Zanurz akcesoria z powłoką barierową w ciepłej wodzie na 10 minut po wymagających warunkach gotowania (funkcje takie jak grill, grill + wentylator). Następnie umyj miękką szmatką lub gąbką.

### 7.3 Czyszczenie panelu sterowania

- Podczas czyszczenia paneli z pokrętkami 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 pokrętkami nie należy używać środków czyszczących inox wokół pokręteł. Wskaźniki wokół pokręteł mogą zostać wymazane.
- Dotykowe panele sterowania należy wyczyścić wilgotną miękką szmatką i osuszyć suchą szmatką. Jeśli urządzenie ma funkcję blokady przycisków należy ustawić blokadę przed rozpoczęciem czyszczenia panelu sterowania. W przeciwnym razie na przyciskach może wystąpić nieprawidłowe wykrycie.

### 7.4 Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia)

Postępuj zgodnie ze wskazówkami opisanymi w rozdziale „Ogólne informacje dotyczące czyszczenia” [► 85] w zależności od rodzaju powierzchni w piekarniku.

#### Czyszczenie bocznych ścian piekarnika

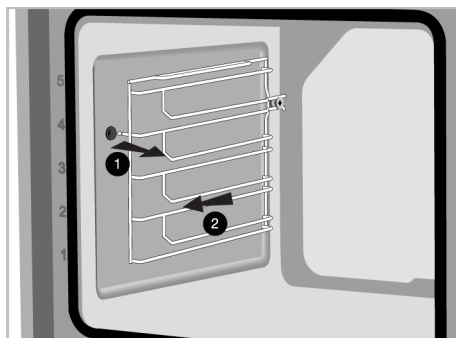
Ściany boczne płyty kuchennej mogą być pokryte emaliowanymi lub katalitycznymi ścianami. Zależy od modelu. Jeśli istnieje ściana katalityczna, należy zapoznać się z informacjami zawartymi w rozdziale „Powierzchnie katalityczne” [► 86].

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” [► 85] w zależności od rodzaju powierzchni ścianek bocznych.

#### Aby wyjąć boczne półki druciane:

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



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

### 7.5 Czyszczenie drzwiczek piekarnika

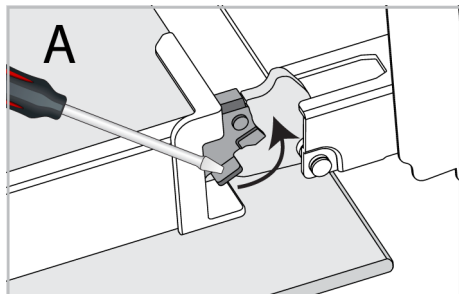
Możesz zdjąć drzwi piekarnika i szyby, aby je wyczyścić. Jak zdemontować drzwi i okna, opisano w rozdziałach „Zdejmowanie drzwi piekarnika” i „Zdejmowanie wewnętrznych szyb drzwi”. Po zdjęciu wewnętrznych szyb drzwi wyczyść je za pomocą płynu do naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie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

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

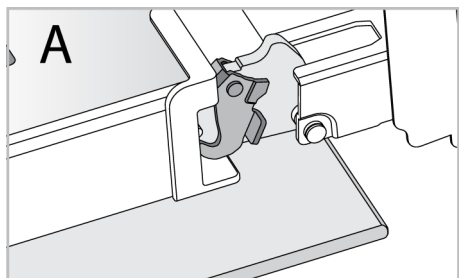
#### Zdejmowanie drzwiczek piekarnika

- Otwórz drzwiczki piekarnika.

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

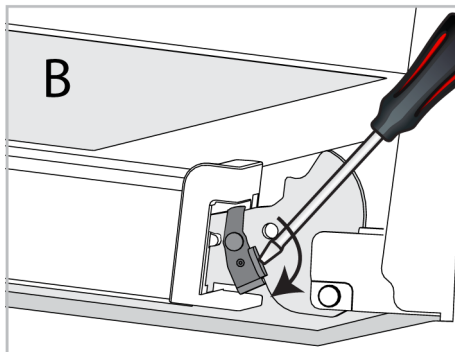


Ilustracja 1: Zawiasy - pozycja złożona

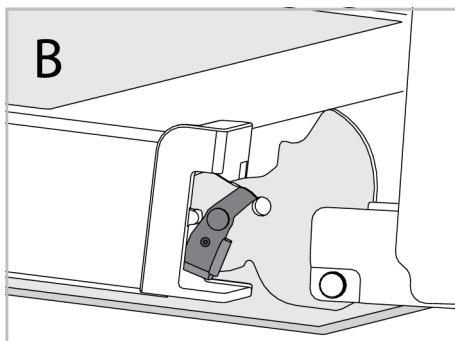


Ilustracja 2: Zawiasy - pozycja otwarta

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

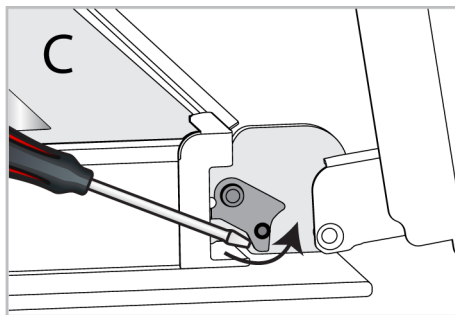


Ilustracja 3: Zawiasy - pozycja złożona



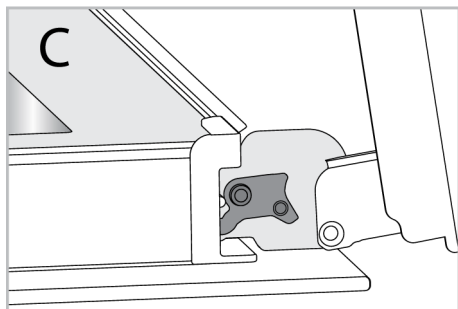
Ilustracja 4: Zawiasy - pozycja otwarta

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



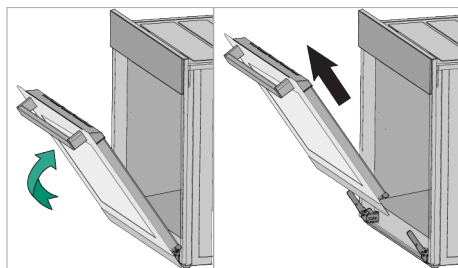
Ilustracja 5: Zawiasy - pozycja złożona





Ilustracja 6: Zawiasy - pozycja otwarta

g. Ustaw drzwi piekarnika w pozycji pół-otwartej.



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

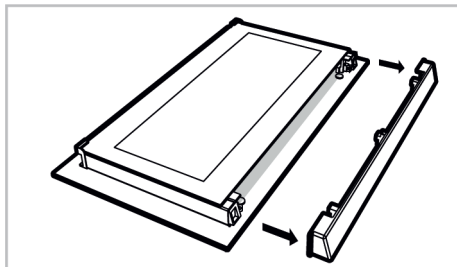
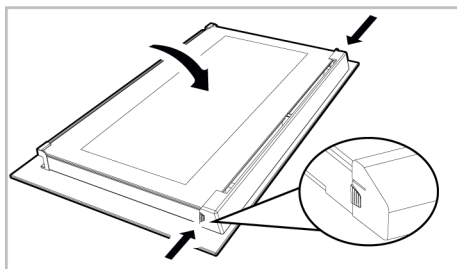


Aby ponownie przymocować drzwiczki, należy powtórzyć kroki wyjmowania, ale od końca do początku. Podczas montowania drzwi pamiętaj o zamknięciu zatrzasków w gnieździe zawiasu.

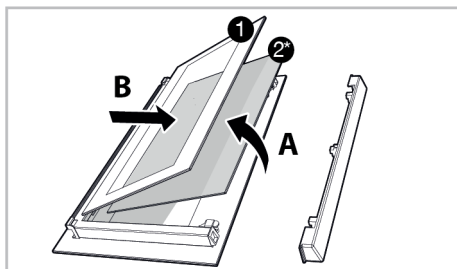
## 7.6 Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika

Wewnętrzną szybę przednich drzwi produktu można zdjąć w celu wyczyszczenia.

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



c. 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)

- Jeśli urządzenie ma szybę wewnętrzną (2), powtórz ten sam proces, aby ją wyjąć (2).
- 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 najbliższej wewnętrznej szybie (1).

- f. 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.
- g. 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

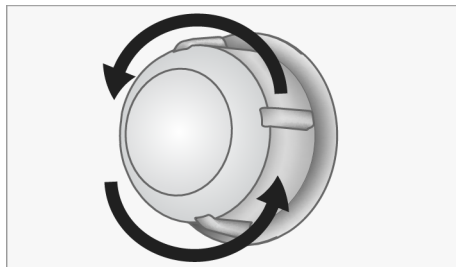
#### Ostrzeżenia ogólne

- 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.

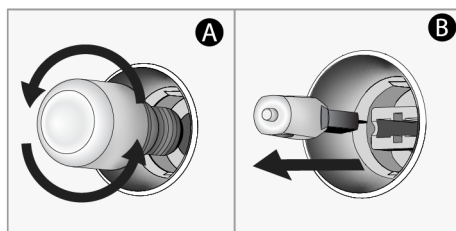
#### Jeśli piekarnik ma okrągłą lampkę,

- a. odłącz urządzenie od zasilania.

- b. Zdejmij szklaną pokrywę, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.



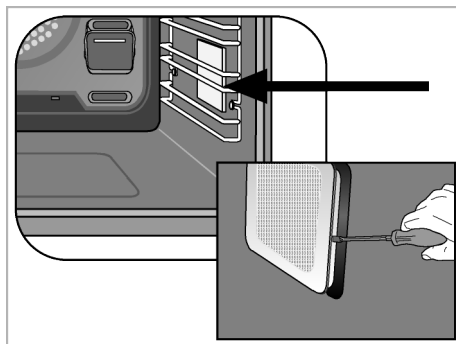
- c. Jeśli lampka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku, obróć lampkę tak jak pokazano na rysunku i wymień na nową. Jeśli jest to model typu (B), wyciągnij go, jak pokazano na rysunku i wymień na nowy.



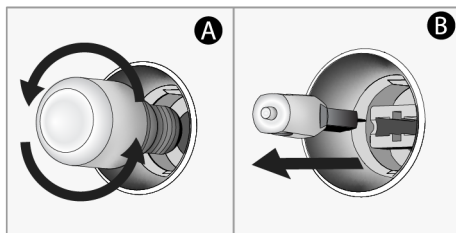
- d. Zamontuj szklaną pokrywę.

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

- a. odłącz urządzenie od zasilania.
- b. Druciane półki należy wyjąć zgodnie z opisem.



- c. Podnieś szklaną osłonę żarówki za pomocą śrubokręta.
- d. 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.



- e. 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 określone-

**go 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.







