WITAMY

Dziękujemy za wybranie naszego produktu. Aby zapewnić sobie bezpieczeństwo i uzyskać najlepsze wyniki, prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, łącznie z instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa, i zachowanie jej na przyszłość.

Przed instalacją piekarnika zanotuj numer seryjny, który może być potrzebny do naprawy. Sprawdź, czy nie doszło do uszkodzeń podczas transportu i skonsultuj się z technikiem, jeśli nie masz pewności przed użyciem. Trzymaj materiały opakowaniowe z dala od dzieci.

UWAGA: Należy pamiętać, że funkcje i akcesoria piekarnika mogą się różnić w zależności od zakupionego modelu.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2. WPROWADZENIE DO PRODUKTU
2.1. Przegląd Produktu
2.2. Akcesoria
2.3. Panel Sterowania
2.4. Łączność

3. PRZED URUCHOMIENIEM
3.1. Informacje Na Start
3.2. Pierwsze Użycie
3.3. Wstępne Czyszczenie

4. DZIAŁANIE PRODUKTU
4.1. Jak Działa Produkt
4.2. Funkcje Gotowania
4.2.1. Standardowe Funkcje
4.2.2. Funkcja Wieloetapowa

5. WYTYCZNE DOTYCZĄCE GOTOWANIA
5.1. Ogólna Tabela Gotowania
5.2. Jak Korzystać Ze Zbiornika Na Parę W Programach Gotowania Na Parze
5.3. Tabela Everyday Cooking
5.4. Tabela Gotowania (Świeże Składniki)

6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE
6.1. Zalecenia Ogólne
6.2. Czyszczenie Piekarnika
6.2.1. Wewnątrz Piekarnika: Funkcje Czyszczenia
6.2.2. Poza Piekarnikiem: Wyjmowanie I Czyszczenie Szklanych Drzwiczek
6.3. Czyszczenie Akcesoriów
6.4. Konserwacja

7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

8. OCHRONA ŚRODOWISKA I UTYLIZACJA ODPADÓW
8.1. Utylizacja Urządzenia
8.2. Ochrona I Poszanowanie Środowiska Naturalnego

9. MONTAŻ

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

OGÓLNE OSTRZEŻENIA

- Czyszczenia nie wykonywać myjką parową.
- Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz kuchenki.

Stosować zgodnie z przeznaczeniem

- Piekarnik należy używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem, tzn. tylko do pieczenia żywności; wszelkie inne zastosowania, na przykład jako źródło ciepła, uważane są za niewłaściwe, a zatem niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek szkody wynikające z niewłaściwego, nieprawidłowego lub nieuzasadnionego użytkowania.

Ograniczenia użytkowania

- Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia i przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby nieposiadające doświadczenia ani wiedzy pod warunkiem, że są one pod odpowiednim nadzorem lub zostały poinstruowane, jak bezpiecznie obsługiwać urządzenie i rozumieją związane z nim zagrożenia.Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez dozoru.
- To urządzenie nie może być użytkowane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub umysłowej ani przez osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną odpowiednio poinstruowane. Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.
- ⚠**OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie oraz jego dostępne części silnie się nagrzewają. Należy zachować ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci nie powinny mieć dostępu do urządzenia.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE INSTALACJI

- Piekarnik można umieścić wysoko w słupku lub pod blatem roboczym. Przed montażem zapewnić dobrą wentylację w przestrzeni piekarnika, aby umożliwić właściwą cyrkulację świeżego powietrza potrzebnego do chłodzenia i ochrony części wewnętrznych. Wykonaj otwory wskazane na ilustracjach zgodnie z rodzajem okucia. Piekarnik należy zawsze mocować do mebli za pomocą śrub dostarczonych wraz z urządzeniem.
- Do obsługi urządzenia na częstotliwościach znamionowych nie jest wymagane wykonanie żadnej dodatkowej operacji/ustawienia.
- Urządzenia nie można montować za dekoracyjnymi drzwiami, aby się nie

przegrzało.

- Podczas instalacji piekarnik powinien być odłączony od sieci elektrycznej.
- Jeśli usunięcie usterek wynikających z nieprawidłowego montażu wymaga skorzystania z pomocy producenta, pomoc ta nie jest objęta gwarancją. Należy przestrzegać instrukcji dotyczących instalacji przeznaczonych dla wykwalifikowanych specjalistów.
- Nieprawidłowa instalacja może spowodować obrażenia lub urazy u ludzi, zwierząt bądź uszkodzenie mienia. Producent nie może być pociągnięty do odpowiedzialności za takie szkody lub obrażenia.
- Instalacja musi być przeprowadzona przez wykwalifikowanego technika, który musi znać i przestrzegać przepisów obowiązujących w kraju instalacji oraz instrukcji producenta.
- Po rozpakowaniu urządzenia zawsze sprawdź, czy nie jest uszkodzone, w razie problemów przed instalacją skontaktuj się z obsługą klienta i nie podłączaj do prądu.
- Przed uruchomieniem urządzenia usuń opakowanie.
- Podczas instalacji nie używaj uchwytu drzwiczek piekarnika do podnoszenia i przenoszenia piekarnika.
- Meble instalacyjne i meble sąsiadujące muszą wytrzymywać temperaturę 95°C
- Podczas montażu zaleca się noszenie rękawic ochronnych, aby uniknąć skaleczeń.
- Nie instaluj produktu w otwartych przestrzeniach narażonych na działanie czynników atmosferycznych.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku na wysokościach poniżej 2000 m.
- Aby usunąć folie ochronne i naklejki reklamowe z przedniej powierzchni piekarnika przed pierwszym użyciem

OSTRZEŻENIA ELEKTRYCZNE

- Gniazdko musi być odpowiednie do obciążenia wskazanego na tabliczce i musi posiadać podłączony oraz działający styk uziemiający. Uziemienie oznaczone jest kolorem żółto-zielonym. Ta czynność musi być wykonana przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami.
- Podłączenie do źródła prądu można wykonać za pomocą wtyczki lub za pomocą stałego okablowania, umieszczając wyłącznik wielobiegunowy z separacją styków zgodną z wymaganiami dla kategorii przepięciowej III, pomiędzy urządzeniem a źródłem prądu, które może wytrzymać maksymalne podłączone obciążenie i jest zgodne z obowiązującym ustawodawstwem.

  W razie niezgodności pomiędzy gniazdem i wtyczką urządzenia, należy poprosić wykwalifikowanego elektryka o zastąpienie gniazda innym od-

powiednim typem. Wtyczka i gniazdo muszą być zgodne z obowiązującymi normami kraju instalacji.
Żółto-zielony kabel uziemiający nie powinien być przerwany przez ten wyłącznik. Gniazdo oraz wyłącznik wielobiegunowy zastosowany do podłączenia powinien być po zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępny.

- Jeśli kabel zasilający ulegnie uszkodzeniu, dla bezpieczeństwa należy zlecić jego wymianę producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobom o podobnych kwalifikacjach.
- W sprawie napraw należy zwrócić się do Działu obsługi klienta i poprosić o zastosowanie oryginalnych części zamiennych.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac lub konserwacji należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE**: Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, przed przystąpieniem do wymiany żarówki upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Piekarnik należy wyłączyć przed wyciągnięciem zdejmowalnych części. Po wyczyszczeniu należy je ponownie złożyć zgodnie z instrukcją.
- Użytkowanie każdego urządzenia elektrycznego wiąże się z koniecznością przestrzegania pewnych zasadniczych reguł:
  - Nie ciągnąć za kabel zasilający podczas odłączania urządzenia od źródła zasilania;
  - Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi bądź stopami;
  - Generalnie nie zaleca się używania adapterów, wielu gniazd i przedłużaczy.
  - W razie awarii i/lub nieprawidłowego działania wyłączyć urządzenie i nie manipulować przy nim.
- ⓘ **UWAGA**: Piekarnik może wymagać prac konserwacyjnych, dlatego zaleca się udostępnienie innego gniazda ściennego, tak aby można było go podłączyć, jeśli zostanie wyjęty z miejsca, w którym go zainstalowano.
- Jakakolwiek naprawa, instalacja i konserwacja nieprawidłowo przeprowadzona może spowodować poważne zagrożenie dla użytkownika.
- Firma produkcyjna niniejszym oświadcza, że nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody bezpośrednie lub pośrednie spowodowane nieprawidłową instalacją, konserwacją lub naprawami. Ponadto nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane brakiem lub przerwaniem instalacji uziemiającej (np. porażeniem prądem).
- ⚠ **OSTROŻNIE**: aby uniknąć niebezpieczeństwa związanego z niezamierzonym zresetowaniem wyłącznika termicznego, to urządzenie nie może być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak minutnik, ani podłączane do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez sieć energetyczną. . Urządzenie nie jest przeznaczone do włącza-

nia za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

UŻYTKOWANIE I KONSERWACJA

- Ociekacz zbiera resztki, które ociekają podczas gotowania/pieczenia.
- Umieszczając tacę do Airfry lub ruszt na prowadnicach bocznych, należy zwrócić uwagę, aby krótsza część boku (między ogranicznikiem a końcem) była skierowana w stronę wnętrza piekarnika. Jeżeli ruszt posiada ozdobną metalową listwę, należy zwrócić uwagę na jej umiejscowienie na zewnątrz piekarnika, tak aby logo marki było widoczne i czytelne. Prawidłowe ustawienie można znaleźć także na ilustracji w części „Akcesoria" niniejszej instrukcji obsługi.
- Nie używaj ostrych, ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia szyby drzwiczek kuchenki, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szyby.
- Używać wyłącznie czujnika temperatury zalecanego dla tego piekarnika.
- Podczas pieczenia wewnątrz piekarnika lub na szybie drzwiczek może skraplać się wilgoć. Jest to stan normalny.
- Aby ograniczyć skraplanie wilgoci, przed włożeniem potrawy do piekarnika należy po jego włączeniu odczekać 10-15 minut. Kondensacja zniknie, gdy piekarnik osiągnie temperaturę pieczenia.
- Warzywa należy piec w naczyniu z pokrywką zamiast na nieosłoniętej tacce.
- Po upieczeniu potrawy nie powinno się zostawiać jej w piekarniku przez czas dłuższy niż 15-20 minut.
- W przypadku długiej awarii zasilania podczas fazy pieczenia może dojść do nieprawidłowego działania wskaźnika kontrolnego. W takim przypadku należy skontaktować się z działem obsługi klienta.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE**: Nie wykładać ścian piekarnika folią aluminiową ani jednorazowym zabezpieczeniem dostępnym w sklepach. Folia aluminiowa lub jakiekolwiek inne zabezpieczenie w bezpośrednim kontakcie z gorącą emalią stwarzają ryzyko stopienia i pogorszenia stanu emalii wewnątrz piekarnika.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE**: Nie wolno zdejmować uszczelki drzwiczek piekarnika.
- ⚠ **UWAGA**: Nie napełniać dna komory wodą podczas pieczenia lub gdy piekarnik jest gorący.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE**: Nie umieszczaj żywności bezpośrednio na rusztach piekarnika. Zawsze używaj papieru do pieczenia i/lub odpowiednich blach lub form.
- Wszystkie akcesoria przed pierwszym użyciem umyj roztworem gorącej wody i płynu do mycia naczyń.

OSTRZEŻENIA (*DLA PIEKARNIKÓW Z PIROLIZĄ)

- Przed czyszczeniem zmyć nadmiar wycieku.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE**: Przed rozpoczęciem automatycznego cyklu czyszczenia należy:
  - Otworzyć drzwiczki piekarnika;
  - Wilgotną gąbką usunąć z wnętrza piekarnika duże lub gruboziarniste resztki jedzenia. Nie używać detergentów;
  - Wyciągnąć wszystkie akcesoria i zestaw wysuwanych półek (o ile dostępne);
  - Nie wkładać ścierek do naczyń.
- W piekarnikach z sondą do mięsa przed rozpoczęciem cyklu czyszczenia należy koniecznie zamknąć otwór za pomocą dostarczonej nakrętki. Otwór zamykać nakrętką zawsze wtedy, gdy sonda do mięsa nie jest używana.
- Podczas procesu czyszczenia pirolitycznego (jeśli jest dostępny) powierzchnie mogą się nagrzać bardziej niż zwykle, dlatego dzieci powinny znajdować się z dala od urządzenia.
- Jeśli nad piekarnikiem zamontowano płytę kuchenną, podczas pracy pirolizera nie wolno używać płyty kuchennej. Zapobiegnie to jej przegrzaniu.

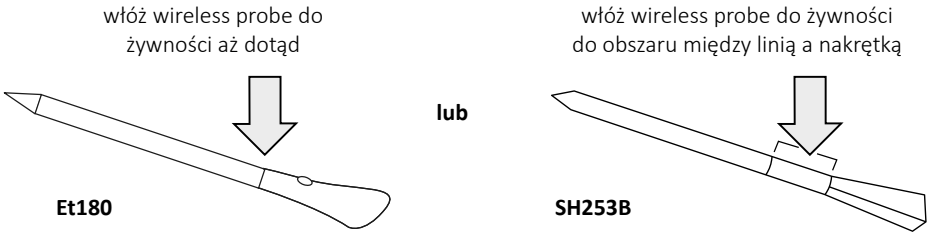
OSTRZEŻENIA (DOT. FRESH FLAVOUR)

- ⚠ **OSTRZEŻENIE**: Podczas napełniania zbiornika pary poziom wody nie może przekraczać maksymalnego poziomu wskazanego na zbiorniku.
- Do napełniania zbiornika należy używać tylko wody pitnej.

* Zależy od modelu piekarnika.

OSTRZEŻENIA dotyczące BEZPRZEWODOWEJ SONDY TEMPERATURY

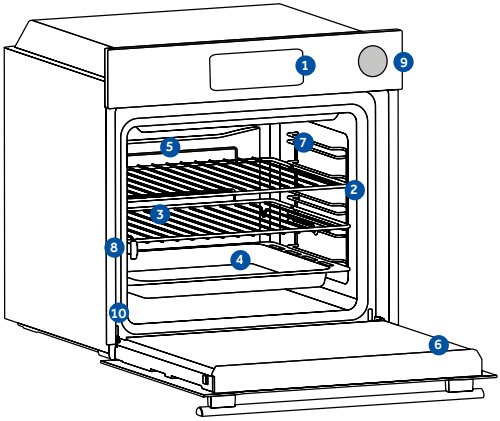
- Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do urządzeń z piekarnikiem. Należy go używać wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi.
- NIE DOTYKAJ sondy Preci Probe RĘKAMI BEZPOŚREDNIO PO GOTOWANIU.Zawsze noś rękawice kuchenne, aby usunąć sondę Preci Probe z potrawy po ugotowaniu.



- Nie wystawiaj metalowej części sondy Preci Probe na bezpośrednie działanieciepła wytwarzanego przez piekarnik.
- Nie używaj sondy Preci Probe w innym urządzeniu z wyjątkiem piekarnikado zabudowy.
- Nie używaj sondy Preci Probe w kuchence mikrofalowej.
- Sondę Preci Probe można czyścić i myć, ale nie należy jej długo zanurzaćw wodzie.
- Ten produkt nie jest przeznaczony do użytku przez osoby w wieku 12 lati młodsze.
- Dostawca nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek uszkodzenia sondy Preci Probe spowodowane niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- Wyczyść sondę Preci Probe przed użyciem.
- Sonda może pracować w tym zakresie temperatur: 10°C do maksymalnej temperatury wewnętrznej 100°C części metalowej. W przypadku wybrania programu pieczenia na wyświet laczu pojawia się domyślna temperatura, ale nigdy nie jest ona wyższa niż 250°C: możliwa do wybrania temperatura również jest ograniczona do the 250°C.
- Jeśli temperatura sondy Preci Probe przekroczy 100°C, gotowanie zostanie przerwane, a sondę Preci Probe należy jak najszybciej wyjąć z piekarnika w rękawiczkach, aby uniknąć uszkodzenia sondy.

2. WPROWADZENIE DO PRODUKTU

2.1. PRZEGLĄD PRODUKTU

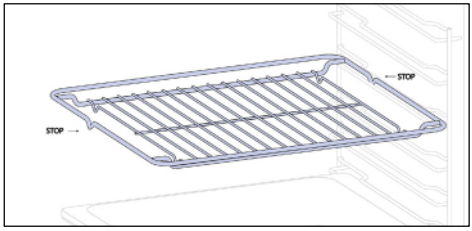


1. **Panel sterowania**
2. **Numery pozycji na półkach**
3. **Siatki metalowe**
4. **Tace**
5. **Osłona wentylatora**
6. **Drzwiczki piekarnika**
7. **Boczne siatki** (jeśli występują: tylko dla płaskich komór)
8. **Prowadnice teleskopowe**
9. **Zbiornik wody**
10. **Numer seryjny i kod QR**

Wpisz tutaj swój numer seryjny do wykorzystania w przyszłości.

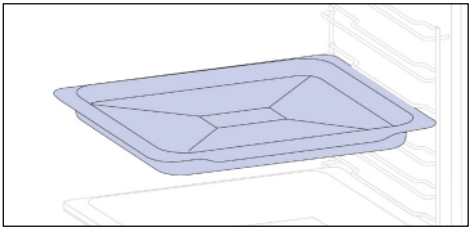
2.2. AKCESORIA

Kratka metalowa



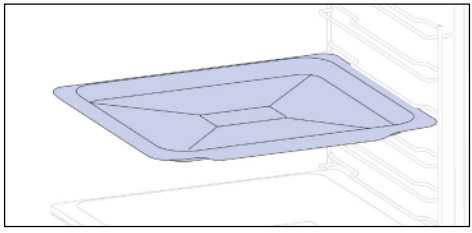
Ruszt w piekarniku to wyjmowana i regulowana półka, na której można ustawiać naczynia kuchenne. Można ją regulować na różnych wysokościach, dostosowując do różnych potrzeb. Nie należy umieszczać potraw bezpośrednio na ruszcie; zamiast tego należy użyć papieru pergaminowego lub odpowiednich blach do pieczenia.

Głębsza taca



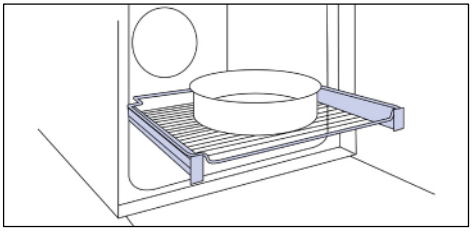
Głębsza blacha idealnie nadaje się do przepisów z dodatkiem płynów lub warstw, takich jak zapiekanki lub pieczenie. Jej głębokość została specjalnie zaprojektowana, aby zapewnić pożądaną konsystencję przygotowywanej w nim żywności.

Blacha do pieczenia (tylko jeśli jest dostępna*)



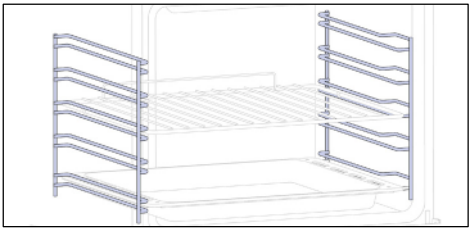
Blacha do pieczenia idealnie nadaje się do uzyskania równomiernego przyrumienienia od dołu, co czyni ją idealną do ciastek i ciast ze względu na jej płytką, płaską konstrukcję. Dodatkowo umieszczenie jej pod rusztem do gotowania może pomóc w zbieraniu skroplin i zapobiegnięciu ubrudzenia piekarniku.

Prowadnice teleskopowe (tylko jeśli jest dostępna*)



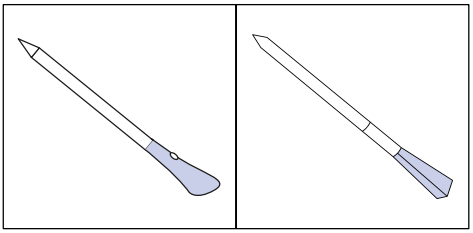
Teleskopowe szyny piekarnika to półki, które można wysuwać, co ułatwia wkładanie i wyjmowanie potraw, bez konieczności sięgania do wnętrza gorącego piekarnika. Poprawiają bezpieczeństwo, stabilność i można je regulować na różnych poziomach.

Boczne siatki druciane (tylko jeśli jest dostępna*)



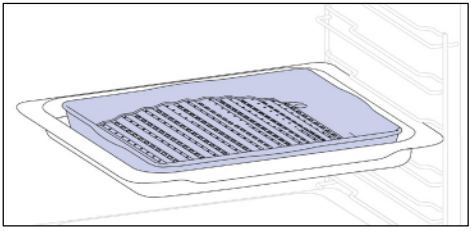
Umieszczone po obu stronach komory piekarnika prowadnice boczne służą do umieszczenia blach do pieczenia i rusztów podczas pieczenia.

Preci Probe (tylko jeśli jest dostępna*)



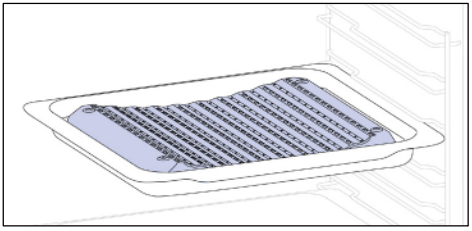
Sonda do mięsa to czujnik temperatury, który po włożeniu do potrawy i podłączeniu do piekarnika za pomocą kabla umożliwia kontrolowanie wewnętrznej temperatury potrawy podczas gotowania. Jest głównie używana do ryb i mięsa.

Podwójna taca – tryb grillowania
(tylko jeśli jest dostępna*)



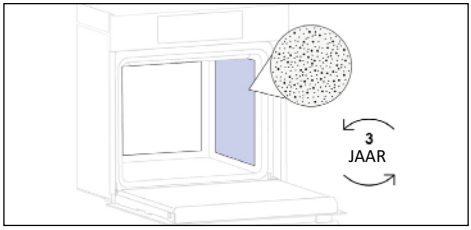
Wypukły kształt nadaje się do grillowania w piekarniku w wysokiej temperaturze (220°), umożliwiając efekt grillowania nawet w domu przy niewielkiej ilości dymu dzięki działaniu odprowadzającemu tłuszcz z dna blachy.

Podwójna taca – tryb PARA
(tylko jeśli jest dostępna*)

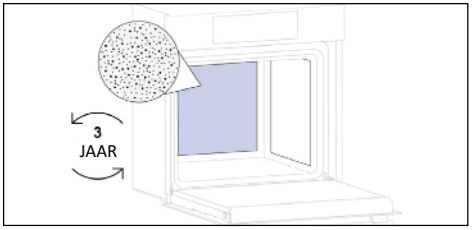


Wklęsły kształt umożliwia prawidłową cyrkulację wilgoci powstającej podczas gotowania, utrzymując wysoki poziom wilgotności żywności. W zależności od ilości wody włożonej do tacy, uzyskamy bardziej suche lub bardziej „mokre" potrawy.

Panele katalityczne
(tylko jeśli jest dostępna*)

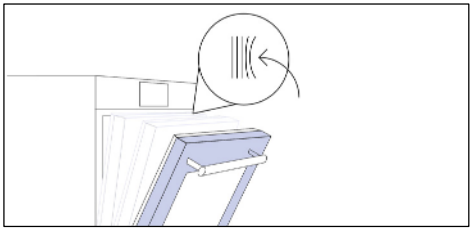


Osłona wentylatora katalityczne
(tylko jeśli jest dostępna*)



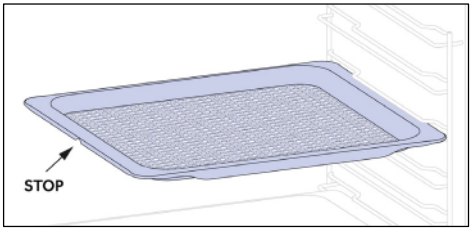
Speciale panelen met emaille, gemaakt van een microporeuze structuur om vet om te zetten in gasvormige elementen die gemakkelijk te verwijderen zijn. Vervangen na 3 jaar gebruik (met 2/3 bereidingscycli per week).

Zawiasy Soft-close/Soft-open
(tylko jeśli jest dostępna*)



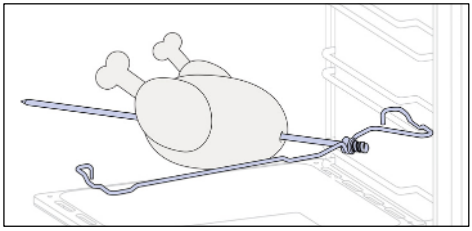
Zawiasy Soft-close/Soft-open kontrolują ruch drzwi, zapewniając ich płynny i zapobiegając trzaskaniu.

Taca Airfry (tylko jeśli jest dostępna*)



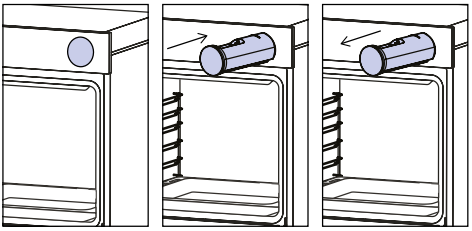
Taca Airfry zapewnia równomierny i trójwymiarowy dopływ gorącego powietrza do żywności, co zapewnia bardziej chrupiącą skórkę, zachowując jednocześnie delikatność wnętrza. Opcjonalnie na poziomie L1 można umieścić blachę do pieczenia, na której zbierane będą soki lub okruchy chleba.

Rożen (tylko jeśli jest dostępna*)



Rożen współpracuje z górnym elementem grzejnym, obracając potrawę, co umożliwia jej równomierne przygotowanie. Najlepiej nadaje się do żywności średniej wielkości. Idealny do odkrywania na nowo smaku tradycyjnej pieczeni.

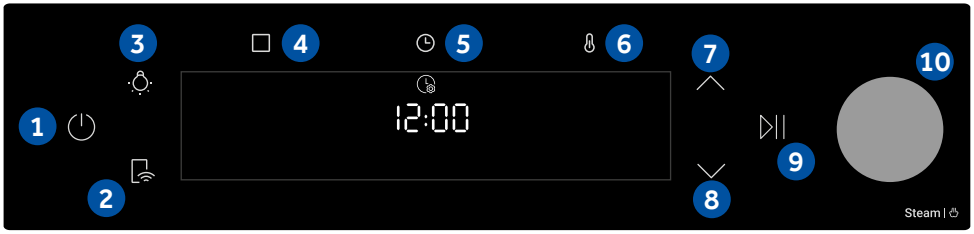
Zbiornik pary



Zbiornik pary to szuflada, którą można napełnić wodą niezbędną do uruchomienia programów gotowania i czyszczenia wspomaganych parą.

PL: Nie umieszczaj żywności bezpośrednio na rusztach piekarnika. Zawsze używaj papieru do pieczenia i/lub odpowiednich blach lub form.

2.3. PANEL STEROWANIA



Dane dotyczące niskiego zużycia energii zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) 2023/826
Pobór mocy produktu w trybie czuwania z informacją lub wyświetlaniem stanu: 0,8 W
Okres, po którym urządzenie automatycznie przejdzie w tryb czuwania z wyświetlaniem informacji lub stanu: 20 min

Funkcje i ranking funkcji można zmieniać w zależności od modelu
1. Wł./Wył.
2. Zdalne sterowanie
3. Lampa
4. Funkcje
5. Godzina
6. Temperatura

7/8. Przyciski nawigacyjne
9. Uruchom/Wstrzymaj
10. Zbiornik wody

GŁÓWNE FUNKCJE

Panel sterowania oferuje następujące główne funkcje:

Symbol	Funkcja	Opis
	Wł./Wył.	Naciśnij, aby włączyć/wyłączyć piekarnik
	Zdalne sterowanie Wł./WYŁ.	Naciśnij przycisk, aby włączyć zdalne sterowanie, po sparowaniu piekarnika z aplikacją hOn (poprzez aplikację).
	Oświetlenie	Naciśnij, aby włączyć/wyłączyć oświetlenie komory piekarnika
	Funkcje	Naciśnij raz, aby uzyskać dostęp do funkcji ręcznych, dwa razy, aby włączyć programy Everyday Cooking, trzy razy, aby wyświetlić menu Czyszczenie i cztery razy, aby wyświetlić menu Wi-Fi.
	Godzina	Naciśnij raz, aby ustawić czas gotowania, dwa razy, aby włączyć minutnik (dostępny w trybie gotowości), trzy razy, aby włączyć opóźnienie startu. W trybie gotowości dostępny jest minutnik kuchenny oraz, po naciśnięciu przez 3 sekundy, godzina.
	Temperatura	Naciśnij raz, aby sprawdzić temperaturę w komorze, dwa razy, aby aktywować opcję szybkiego nagrzewania (dostępną tylko podczas fazy nagrzewania piekarnika).
	Przyciski nawigacyjne	Za pomocą przycisków nawigacji można przełączać funkcje i regulować parametry
	Uruchom/Wstrzymaj	Naciśnij, aby rozpocząć/wstrzymać gotowanie lub zatwierdzić funkcje.

2.4. ŁĄCZNOŚĆ

Parametry sieci bezprzewodowej

Technologia	Wi-Fi	Bluetooth ® wireless technology (1)
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth® v4.2, BR/EDR, Bluetooth® Low Energy
Pasmo(-a) częstotliwości [MHz]	2401÷2483	2402÷2480
Moc maksymalna [mW]	100	10

Parametry bezprzewodowej sondy bezprzewodowej

* Model	Et180	SH253B
Technologia	Bluetooth ® wireless technology	Bluetooth ® wireless technology
Standard	Bluetooth® v4.0, Bluetooth® Low Energy	Bluetooth® v5.2, Bluetooth® Low Energy
Pasmo(-a) częstotliwości [MHz]	2400÷2480	2402÷2480
Moc maksymalna [mW]	2.5 - (4dBm)	2.37 - (3.75dBm)

(1) Znak i logo Bluetooth® są zastrzeżonymi znakami towarowymi należącymi do Bluetooth SIG, Inc., a ich używanie przez Candy Hoover Group SRL odbywa się na podstawie licencji. Pozostałe znaki towarowe i nazwy handlowe należą do ich odpowiednich właścicieli.

* Zależy od modelu piekarnika.

Informacje o produkcie dot. urządzeń sieciowych
Pobór mocy piekarnika w trybie czuwania w sieci, jeśli wszystkie przewodowe porty sieciowe są podłączone i włączone są wszystkie porty sieci bezprzewodowej: 2,0 W.

Okres, po którym urządzenie automatycznie przechodzi w tryb gotowości sieciowej: 20 min

Sposób aktywowania portu sieci bezprzewodowej:
Moduł Wi-Fi włącza się natychmiast po naciśnięciu przycisku włączania.

Sposób dezaktywowania portu sieci bezprzewodowej:
Moduł Wi-Fi dezaktywuje się, gdy tylko użytkownik naciśnie przycisk wyłączania. Wi-Fi można również wyłączyć, gdy piekarnik jest włączony, wybierając opcję „wyłączone” w menu ustawień Wi-Fi.

Niniejszym Candy Hoover Group Srl oświadcza, że sprzęt radiowy jest zgodny z dyrektywą 2014/53/UE i odpowiednimi wymogami ustawowymi obowiązującymi na rynku brytyjskim. Pełny tekst deklaracji zgodności dostępny jest na stronie internetowej pod następującym adresem: www.candy-group.com

JAK KORZYSTAĆ Z APLIKACJI

Twoje urządzenie może być podłączone do domowej sieci bezprzewodowej i sterowane zdalnie za pomocą aplikacji. Podłącz swoje urządzenie, aby zapewnić aktualne oprogramowanie i funkcje.

UWAGA:

- Po włączeniu piekarnika ikony WIFI migają przez 30 minut. W tym czasie można zarejestrować produkt.
- Upewnij się, że domowa sieć Wi-Fi jest włączona.
- Otrzymasz instrukcje krok po kroku zarówno na rejestrowanym urządzeniu, jak i na urządzeniu mobilnym.
- Podłączenie piekarnika może zająć do 10 minut.
- Dalsze wskazówki i rozwiązywanie problemów można znaleźć w aplikacji.

Pobierz na swój smartfon.

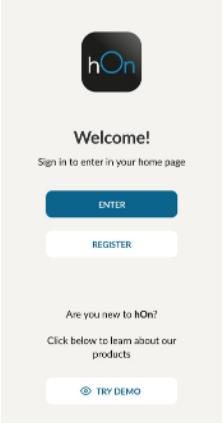
Available on the App Store

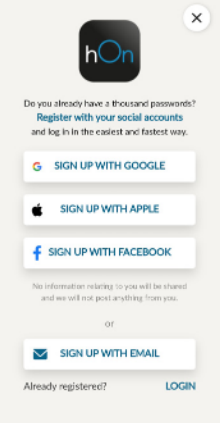
GET IT ON Google Play

Uwaga: Poniższe zdjęcia służą wyłącznie celom ilustracyjnym.

REJESTRACJA NOWEGO UŻYTKOWNIKA

- Kliknij opcję „Zarejestruj się”
- Możesz się zarejestrować się za pośrednictwem kont społecznościowych lub przy użyciu osobistego adresu e-mail

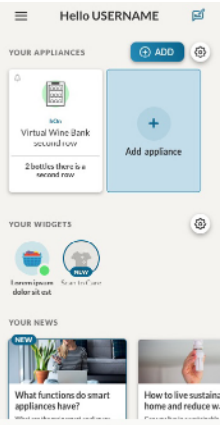




SZYBKA REJESTRACJA PAROWANIA

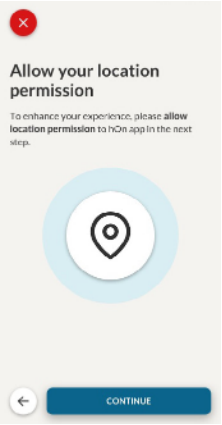
Krok 1

- Wybierz opcję „Dodaj urządzenie”.



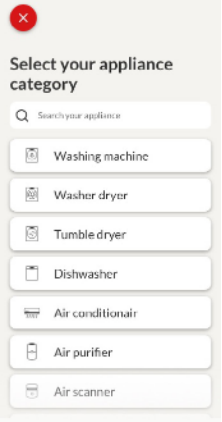
Krok 2

- Zezwól na lokalizację.



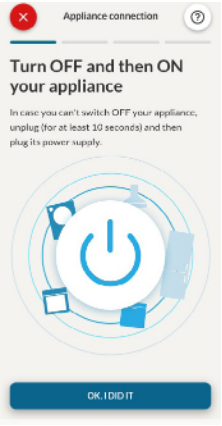
Krok 3

- Wybierz piekarnik z kategorii urządzeń.



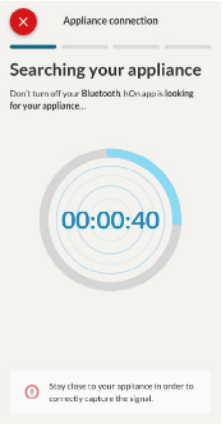
Krok 4

- Włącz urządzenie; jeśli jest już włączone, wyłącz je i włącz ponownie.



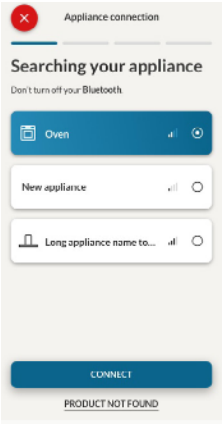
Krok 5

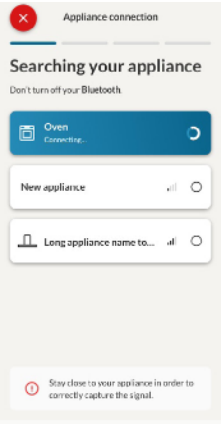
- Po włączeniu aplikacja hOn rozpocznie wyszukiwanie Twojego urządzenia gospodarstwa domowego.



Krok 6.1-6.2

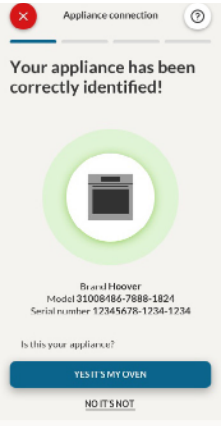
- Wybierz swoje urządzenie gospodarstwa domowego, kliknij „Połącz” i poczekaj kilka sekund.





Krok 7

- Twój piekarnik zostanie znaleziony i będziesz mógł nim sterować poprzez hOn.

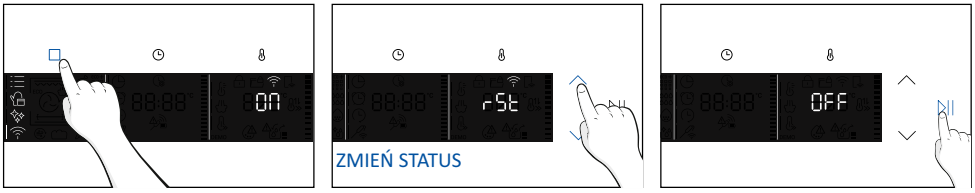


JAK ZMIENIĆ USTAWIENIA WIFI

Po zarejestrowaniu urządzenia użytkownik może zmieniać ustawienia Wi-Fi pomiędzy:

- **WŁĄCZONE WIFI:** Stan pieca można monitorować tylko za pomocą aplikacji.
- **WiFi hOn:** Piekarnik może być używany wyłącznie przez aplikację
- **WiFi WYŁ.:** Piekarnik nie jest podłączony, ale nadal jest zarejestrowany z zapisanymi danymi uwierzytelniającymi sieć.
- **RESET WIFI:** Połączenie zostanie zresetowane i możliwa jest nowa rejestracja.

1. Kliknij ☐ i otwórz menu WIFI. Na wyświetlaczu pojawi się „Wł.”.
2. Na wyświetlaczu pojawi się „Wł.”.
3. Używaj strzałek, aż wyświetli się „Wył.” lub ustawienie resetowania „rSt”.



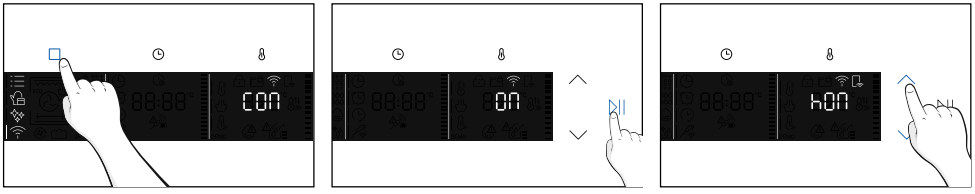
ZDALNE STEROWANIE

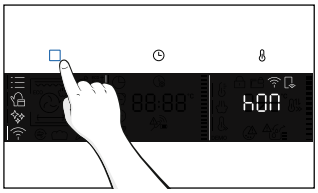
Zdalne sterowanie oferuje użytkownikom liczne korzyści, zwiększając wygodę, wydajność i ogólne wrażenia z gotowania, umożliwiając sterowanie produktem bezpośrednio z urządzenia i aplikacji hOn Ta funkcja umożliwia korzystanie za pośrednictwem urządzenia z różnych funkcji, takich jak: natychmiastowe lub zaplanowane uruchamianie przepisów lub programów gotowania dostępnych już w aplikacji, monitorowanie w czasie rzeczywistym postępu Twoich przepisów, dostosowanie używanych parametrów gotowania, monitorowanie procesu gotowania za pomocą sondy, zarządzanie zapisanymi przepisami za pomocą „funkcji Jolly” dla produktu (więcej informacji można znaleźć w odpowiedniej sekcji). Ponadto możliwe jest otrzymywanie powiadomień po zakończeniu programów lub przepisów. Zdalne sterowanie można aktywować wyłącznie po zarejestrowaniu produktu.

UWAGA: Jest dostępny dla wszystkich funkcji gotowania produktu, z wyjątkiem programów Zapiekanka i Supergrill.

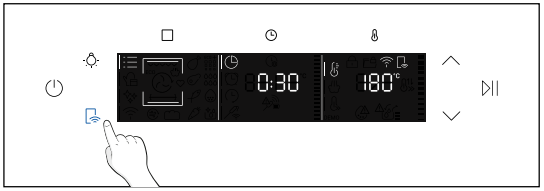
Jak aktywować zdalne sterowanie:

1. Kliknij ☐, aby wybrać tryb Wi-Fi.
2. Na wyświetlaczu pojawi się opcja „połącz”. Naciśnij ⏯ .„On” zacznie migać.
3. Dotknij ⌄, aby wybrać tryb, „hOn” i dotknij , aby ⏯ aktywować zdalne sterowanie.
4. Naciśnij ☐, aby wyjść z trybu „hOn”.
5. Uzyskaj dostęp do aplikacji, wybierz program i rozpocznij gotowanie. W trakcie procesu można kontrolować i zmieniać parametry programu zarówno z poziomu produktu, jak i aplikacji.

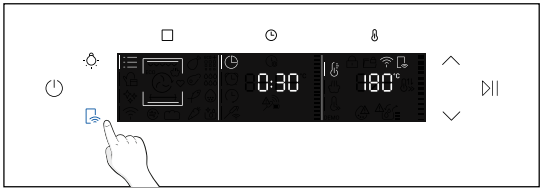




Możliwe jest także aktywowanie zdalnego sterowania podczas procesu gotowania poprzez naciśnięcie odpowiedniego przycisku.

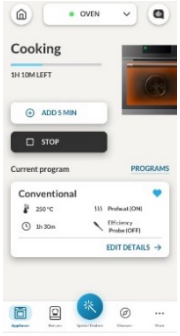


Jak zatrzymać zdalne sterowanie:
Program można zatrzymać bezpośrednio z poziomu produktu, naciskając odpowiedni przycisk na pilocie dołączonym do urządzenia.



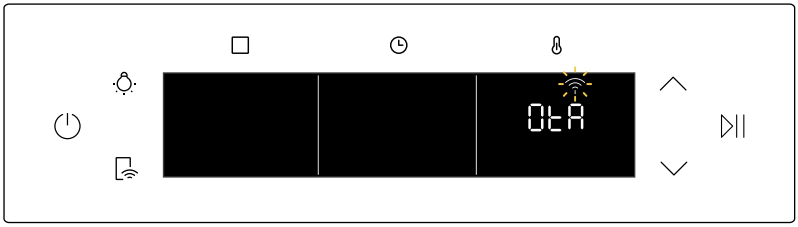
Możesz także zdalnie zatrzymać program gotowania za pomocą aplikacji, klikając przycisk „STOP” na urządzeniu wyświetlającym. Piekarnik automatycznie zatrzyma pieczenie.

UWAGA: Jeśli użytkownik zatrzyma trwające gotowanie w piekarniku, jednocześnie zatrzymane gotowanie będzie widoczne w aplikacji.



AKTUALIZACJA BEZPRZEWODOWA (OTA)

Piekarnik jest wyposażony w funkcję aktualizacji bezprzewodowej (OTA), która umożliwia łatwe utrzymanie piekarnika na bieżąco z najnowszymi funkcjami. Jeśli dostępne, po podłączeniu piekarnika, gdy pokrętło zostanie obrócone na „Wi-Fi" lub program pieczenia się zakończy, aktualizacja rozpocznie się automatycznie. Na wyświetlaczu pojawi się „OtA", ikona Wi-Fi zacznie migać, a wszystkie polecenia produktu będą tymczasowo niedostępne. Proces ten może potrwać kilka minut, więc proszę nie odłączać ani nie wyłączać piekarnika w tym czasie. Po zakończeniu aktualizacji na wyświetlaczu zacznie migać „12:00". Wystarczy zresetować czas i rozpocząć gotowanie!



3. PRZED URUCHOMIENIEM

3.1. INFORMACJE NA START

Kiedy po raz pierwszy włączysz piekarnik, możesz zauważyć dym. Nie martw się, po prostu poczekaj, aż dym opadnie, zanim użyjesz piekarnika.

Jak działają drzwi

Podczas czyszczenia pirolitycznego drzwiczki piekarnika pozostają przez cały czas zamknięte. Jeżeli nie jest zablokowany, piekarnik wyświetli kod błędu 24 i wstrzyma funkcję czyszczenia.

Jak działa oświetlenie

Komora piekarnika jest oświetlana przez jedną lub więcej żarówek, zwykle włączanych za każdym razem, gdy rozpoczyna się funkcja gotowania.
W przypadku piekarników wyposażonych w wyłącznik drzwiowy (patrz poniżej) światło włącza się automatycznie po otwarciu drzwi.
W przypadku piekarników wyposażonych w przycisk lampki można go również wykorzystać do włączenia oświetlenia.
Jeżeli drzwi piekarnika pozostaną otwarte dłużej niż 10 minut, oświetlenie wyłączy się automatycznie.
Podczas czyszczenia pirolitycznego lampka pozostaje wyłączona. *

Jak działa wentylator chłodzący

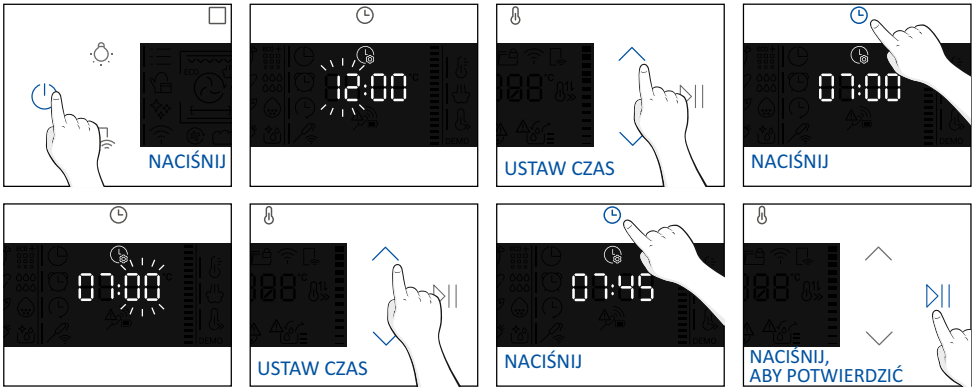
Wentylator chłodzący odpowiada za odprowadzanie ciepła, zapobieganie nadmiernemu nagrzaniu piekarnika i jego otoczenia oraz ochronę urządzeń kuchennych przed działaniem wysokich temperatur. Z tego powodu wentylator chłodzący pozostaje słyszalny przez pewien czas nawet po wyłączeniu piekarnika.
Działa podczas i po cyklu pieczenia w zależności od temperatury wewnętrznej piekarnika.
Gdy wentylator chłodzący działa, zwykle generuje delikatne buczenie lub warczenie. Można również zauważyć ciepły strumień powietrza wydobywający się ze szczeliny pomiędzy drzwiczkami piekarnika a panelem sterowania. Podczas czyszczenia pirolitycznego i gdy drzwi są zamknięte, włącza się wentylator chłodzący. *
Podczas działania funkcji ECO światło pozostanie wyłączone.

(*tylko dla piekarników z pirolizą)

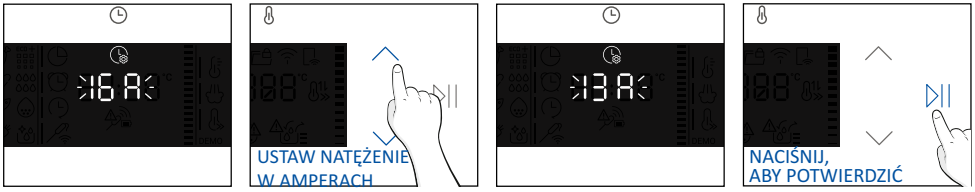
3.2. PIERWSZE UŻYCIE

Kiedy urządzenie jest włączane po raz pierwszy, pierwszym krokiem jest ustawienie pory dnia, wybranie pomiędzy 13 amperami lub 16 amperami, wybranie jasności i poziomu dźwięku.

- **USTAW MINUTNIK:** Na wyświetlaczu zacznie migać ustawiony czas „12:00". Aby zmienić godzinę, przytrzymaj ⏻ i za pomocą strzałek ustaw aktualną godzinę. Naciśnij 🕒, aby potwierdzić ustawioną godzinę. Wykonaj tę samą procedurę, aby ustawić minuty. Aby potwierdzić, naciśnij ⏯.

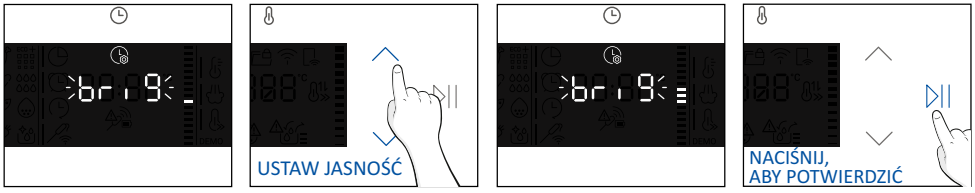


- **NATĘŻENIE W AMPERACH:** Domyślnie piekarnik ustawiony jest na pracę z większą mocą, odpowiednią dla gospodarstw domowych o mocy powyżej 3 kW (16 A). Jeśli instalacja w Twoim domu ma mniejszą moc, możesz zmienić to ustawienie na ⏯13 A. To ustawienie wpływa na szybkość nagrzewania się piekarnika. Wybranie wyższej opcji (16 A) oznacza, że nagrzewa się szybciej (ponieważ zwiększa się pobór mocy). Na wyświetlaczu zobaczysz dwie możliwości: 13A i 16A. Wybierz preferowane ustawienie, korzystając ze strzałek. Aby potwierdzić, naciśnij ⏯.

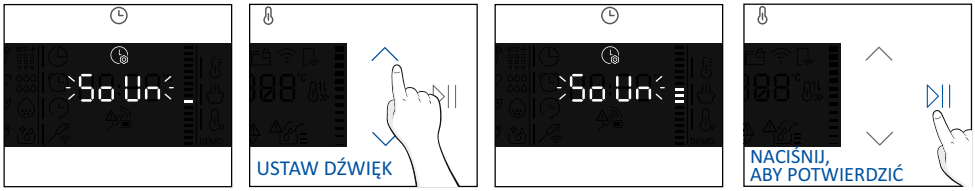


UWAGA: Opcja ustawienia natężenia prądu jest dostępna tylko podczas pierwszej instalacji. Aby zmodyfikować ustawione natężenie prądu, należy zapoznać się z instrukcjami poinstalacyjnymi.

- **JASNOŚĆ:** Na wyświetlaczu pojawi się symbol „brig". Liczby oznaczają poziom intensywności jasności, który można zmienić za pomocą strzałek. Aby potwierdzić, naciśnij ⏯.

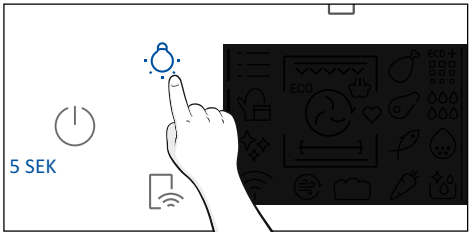


- **DŹWIĘK:** Na wyświetlaczu pojawi się symbol „Soun”. Liczby oznaczają poziom natężenia dźwięku, który można zmienić za pomocą strzałek. Aby potwierdzić, naciśnij ⏯.



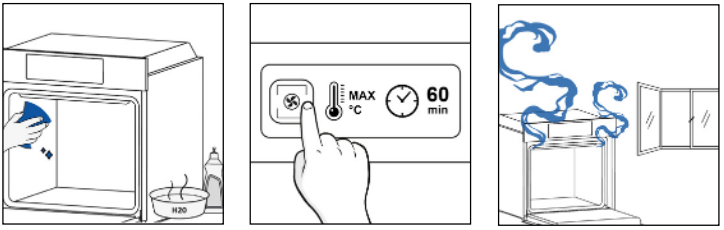
- **INSTRUKCJE MONTAŻU PO INSTALACJI**

Aby przywrócić ustawienia początkowe, naciśnij i przytrzymaj przycisk żarówki przez 5 sekund



3.3. WSTĘPNE CZYSZCZENIE

Przed użyciem po raz pierwszy wyczyścić piekarnik. Przetrzeć zewnętrzne powierzchnie piekarnika wilgotną, miękką szmatką. Umyć wszystkie akcesoria i wytrzeć wnętrze piekarnika płynem do mycia naczyń wymieszanym z gorącą wodą. Nastawić pusty piekarnik na maksymalną temperaturę i pozostawić włączony na około 1 godzinę, co pozwoli na usunięcie wszelkich utrzymujących się zapachów nowości.

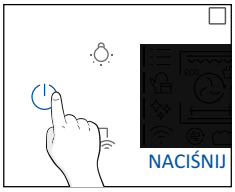


4. DZIAŁANIE PRODUKTU

4.1. JAK DZIAŁA PRODUKT

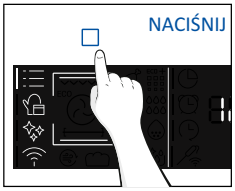
WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

Naciśnij, aby włączyć/wyłączyć piekarnik, przytrzymaj ⏻



MENU FUNKCJI

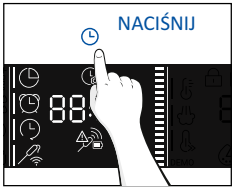
Aby otworzyć menu funkcji, naciśnij ☐.
Aby wybrać odpowiednią funkcję, naciśnij przycisk tyle razy, ile potrzeba, aby otworzyć poniższe ustawienia:

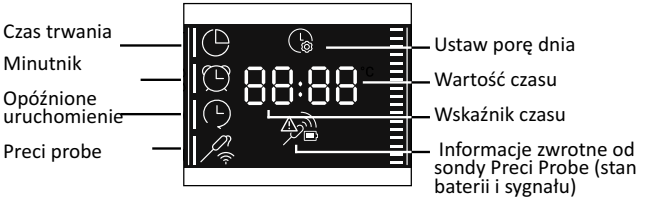


Symbol	Funkcja	Opis
	Główne Funkcje	Ta funkcja umożliwia wybór żądanego programu za pomocą strzałek. Dotknij ◷ i 🌡 aby ustawić czas i temperaturę. Naciśnij ⏯ aby uruchomić funkcję. Aby wstrzymać program, kliknij ponownie.
	Kategorie Żywności	W tym menu możesz uzyskać dostęp do 4 kategorii żywności, które są już zintegrowane z piekarnikiem, za pomocą strzałek. Na wyświetlaczu pojawisię domyślny czas i temperatura
	Wifi	W tym trybie można podłączyć piekarnik do sieci i zarejestrować go za pomocą aplikacji hOn.
	Funkcje Czyszczenia	Ta funkcja pozwala wybrać system czyszczenia dostępny dla Twojego piekarnika.

MENU CZASU

Po wybraniu programu przejdź do menu Czas, naciskając ⏲.
Aby przejść do opcji ⏲ tyle razy, ile potrzeba do wprowadzenia następujących ustawień:

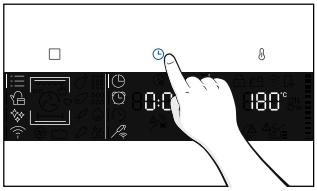




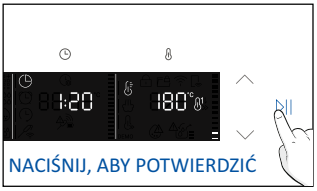
UWAGA: nie można ustawić kilku parametrów jednocześnie, dlatego w pamięci pozostaje tylko ostatni zestaw, a poprzedni jest usuwany.

Symbol	Funkcja	Opis
	A)Czas Gotowania	Umożliwia ustawienie czasu gotowania wymaganego dla wybranego przepisu. Naciśnij ⏲, aby otworzyć menu Czas. Kliknij ⏲ tyle razy, ile potrzebujesz, aby wybrać funkcję „Czas gotowania”. Następnie użyj strzałek, aby ustawić wartość, i naciśnij ⏯, aby potwierdzić. Odliczanie rozpoczyna się po zakończeniu nagrzewania (jeśli występuje). Podczas fazy gotowania można zmienić wartość czasu trwania za pomocą strzałek po naciśnięciu ⏲ Po upływie czasu na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Koniec” i gotowanie zostanie zatrzymane.
	B)Minutnik	Pozwala używać piekarnika jako budzika. Naciśnij ⏲, aby otworzyć menu Czas. Dotknij ⏲ tyle razy, ile to konieczne, aby wybrać funkcję „Minutnik”. Następnie użyj strzałek, aby ustawić wartość, i naciśnij ⏯ aby potwierdzić. Podczas fazy gotowania można zmienić wartość czasu trwania za pomocą strzałek po naciśnięciu ⏲ Następnie naciśnij, aby wznowić gotowanie. Po upływie czasu proces gotowania będzie kontynuowany, dopóki nie zostanie przerwany ręcznie. Funkcję tę można ustawić także wtedy, gdy piekarnik znajduje się w trybie czuwania, naciskając przycisk ⏲. Po włączeniu minutnik działa niezależnie od funkcji gotowania piekarnika.
	C)Opóźnienie Uruchomienia	Umożliwia wybór czasu rozpoczęcia gotowania. Naciśnij ⏲ aby otworzyć menu Czas. Stuknij ⏲ tyle razy, ile potrzebujesz, aby wybrać funkcję „Opóźnienie startu”. Następnie użyj strzałek, aby ustawić wartość, i naciśnij ⏯ aby potwierdzić. UWAGA: Opóźnienie startu można włączyć dopiero po ustawieniu czasu gotowania i nie jest ono dostępne w przypadku funkcji grilla.

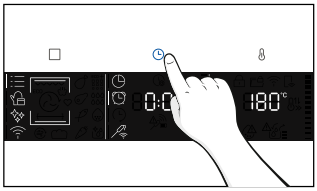
a. Czas Gotowania







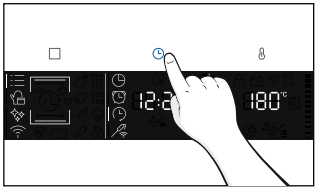
b. Minutnik







c. Opóźnienie Uruchomienia

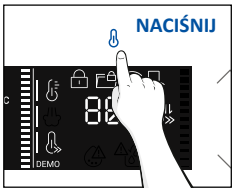


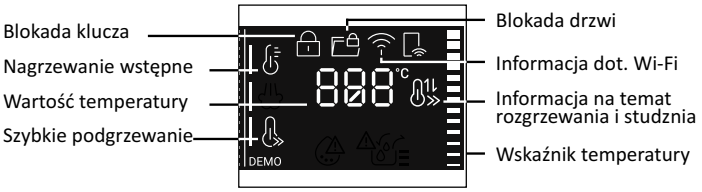




TEMPERATURA

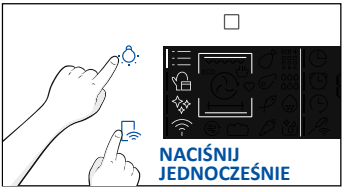
Po wybraniu programu przejdź do menu Temperatura, naciskając 🌡 .Aby przejść do opcji 🌡 tyle razy, ile potrzeba do wprowadzenia następujących ustawień:





Symbol	Funkcja	Opis
	Temperatura	Naciśnij 🌡 aby ustawić temperaturę i użyj strzałek, aby wybrać wartość.
	Szybkie podgrzewanie	Naciśnij dwukrotnie 🌡, aby ustawić szybką temperature.

ADDITIONAL FUNCTION

Symbol	Funkcja	Opis
	Blokada Rodzicielska	 Ta funkcja umożliwia zablokowanie ekranu, aby zapobiec niepożądanemu korzystaniu z niego przez osoby niepełnoletnie. Aby ją aktywować, naciśnij jednocześnie przyciski Lampa i Pilot zdalnego sterowania przez 3 sekundy. Na interfejsie użytkownika pojawi się ikona kłódki. W tym stanie interfejs użytkownika piekarnika jest zablokowany i nie można wprowadzać zmian w ustawieniach. Aby dezaktywować blokadę rodzicielską, naciśnij ponownie przyciski Lampa i Pilot zdalnego sterowania przez 3 sekundy (ikona z kluczem zniknie).

4.2. FUNKCJE GOTOWANIA

OPCJA SZYBKIEGO NAGRZEWANIA

Aby przyspieszyć fazę nagrzewania, można wybrać opcję szybkiego nagrzewania, naciskając ikonę temperatury przez 3 sekundy po wybraniu programu gotowania i temperatury. Ta opcja aktywuje kombinację wentylatora i elementów grzejnych, niezależnie od wybranej funkcji gotowania.
Aby oszczędzać energię, po włączeniu szybkiego nagrzewania wentylator komory zostanie WYŁĄCZONY do czasu osiągnięcia przez piekarnik żądanej temperatury.

STANDARDOWE FUNKCJE

UWAGA: W przypadku funkcji wymagających nagrzania wstępnego należy upewnić się, że wszystkie akcesoria zostały usunięte na tym etapie. Postępuj zgodnie z instrukcjami dotyczącymi nagrzewania wstępnego w poniższej tabeli.„TAK/SZYBKIE NAGRZEWANIE” oznacza, że nagrzewanie wstępne jest wymagane i opcja szybkiego nagrzewania wstępnego jest dostępna; „NIE” oznacza, że nagrzewanie wstępne nie jest dostępne i potrawy należy wkładać do zimnego piekarnika.

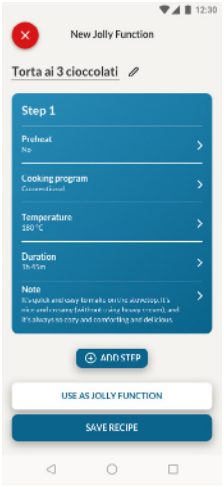
Symbol	Funkcja	Wartość domyślna T°C Zakres T°C	Sugerowana pozycja półki	Wstępne nagrzewanie	Dostępna Preci Probe	Sugestie
	*Tradycyjny	200°C 30-250/300°C ***	L2/L3	Tak/ Szybkie wstępne nagrzewanie	Tak	IDEALNE DO: ciast, pieczywa, herbatników, quiche na jednym poziomie przy użyciu grzania górnego i dolnego.
	Termoobieg + fan	175°C 50-250/300°C ***	L2/L3/L4	Tak/ Szybkie wstępne nagrzewanie	Tak	IDEALNE DO: pieczeni, zapiekanek, warzyw i placków z wilgotnym nadzieniem na jednym poziomie. Idealny do gotowania potraw z dużą zawartością wody.
	Wielopoziomowo	160°C 50-250/300°C ***	L4 dla jednego poziomu L2+L5 dla podwójnego poziomu L2+L4+L6 dla potrójnego poziomu	Tak/ Szybkie wstępne nagrzewanie	Tak	IDEALNE DO: ciast, herbatników i pizzy na jednym lub kilku poziomach. Idealny do gotowania różnych potraw.
	Grzanie dolne	170°C 50-230°C	L2	Tak/ Szybkie wstępne nagrzewanie	Tak	IDEALNE DO: kremu karmelowego, puddingów i bemaru na jednym poziomie. Funkcji tej można również użyć dowykończenia.
	Grzanie dolne + termoobieg	170°C 50-230°C	L2	Tak/ Szybkie wstępne nagrzewanie	Tak	IDEALNE DO: pizzy, słonych ciast, tart oraz potraw z płynnymi dodatkami na jednym poziomie.
	**Grill	L5 L1-L5	L6 do cieńszych potraw L5 dla grubszych potraw	NIE	Tak	IDEALNE DO: zapiekanek, mięsa z grilla, ryb, warzyw.Ta funkcja wykorzystuje wyłącznie górną grzałkę. Używać przy zamkniętych drzwiczkach. Umieść pod spodem tacę, aby zebrać soki.
	**Supergrill	L5 L1-L5	L4/L6	NIE	Tak	IDEALNE DO: dużych ilości kiełbas, steków i pieczywa tostowego.Cały obszar pod grzałką grilla staje się gorący. Używać przy zamkniętych drzwiczkach. W razie potrzeby obróć potrawę po dwóch trzecich czasu gotowania
	**Zapiekanka	200°C 150-250°C	L4/L5	Tak/ Szybkie wstępne nagrzewanie	Tak	IDEALNY DO: całych kawałków mięsa (pieczeni) lub potraw zapiekanych. Używać przy zamkniętych drzwiczkach. Wsunąć tacę ociekową pod półkę, aby zgromadzić soki. W razie potrzeby obrócić potrawę w połowie gotowania.

Symbol	Funkcja	Wartość domyślna T°C Zakres T°C	Sugerowana pozycja półki	Wstępne nagrzewanie	Dostępna Preci Probe	Sugestie
	Wielopozio-mowo +	200°C 150-250°C	L1+L2+L3+L6	Tak/ Szybkie wstępne nagrzewanie	Tak	IDEALNY DO: gotowania pełnego menu bez mieszania zapachów Potrawy nie muszą być wyjmowane w tym samym czasie. Wskazówki dtyczące menu można znaleźć w osobnym akapicie (wstawić numer akapitu)
	Pizza	300°C 200-300°C	L2/L3	NIE	NIE	IDEALNY DO: wszelkiego rodzaju pizzy bez podgrzewania piekarnika. W przypadku produktów mrożonych należy stosować niższą temperaturę i 300°C w przypadku przepisów domowych
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3	NIE	NIE	IDEALNY DO: gotowania mięsa, ryb i warzyw Funkcja ta pozwala oszczędzać energię podczas gotowania, utrzymując żywność wilgotną i delikatną.Lampa wnękowa jest wyłączona.
	Regeneracja	110°C 110-160°C	L3/L4	NIE	Tak	Funkcja ta służy do odgrzewania wcześniej przygotowanych dań (serwowanych na talerzach) oraz wypieków, przywracając im świeżość i jakość właściwą dla potraw prosto z kuchni. Dzięki zastosowaniu pary podczas procesu regeneracji zapobiega się wysychaniu powierzchni produktów. Ciepło rozprowadzane jest delikatnie i równomiernie, co pozwala zachować oryginalny smak i aromat potraw, sprawiając, że smakują one jak świeżo przygotowane.
	Para°	170°C 120-220°C	L3/L4	NIE	Tak	IDEALNA DO: warzyw, ciast, ciasteczek, ryżu, mięs, ryb i drobiu – przyrządzanych na jednym poziomie z wykorzystaniem grzałek górnej i dolnej oraz wspomagania parą. Połączenie pary i wysokiej temperatury pozwala uzyskać delikatne wnętrze i chrupiącą skórkę. Funkcja ta doskonale sprawdza się również w przypadku pieczenia w niskiej temperaturze, zapewniając delikatne, soczyste i równomiernie upieczone mięsa.”
	Jolly	-	-	-	-	Dodaj do gotowej listy funkcji swoją ulubioną, która nie została jeszcze ustawiona w piekarniku. Możesz skonfigurować ją za pomocą aplikacji hOn.
	Airfry	200°C 150-250°C	L4	NIE	NIE	IDEALNY DO: przygotowywania mrożonek lub panierowanych potraw, które są zwykle smażone. Dzięki dedykowanej tacy gorące powietrze może równomiernie przepływać nad potrawami.
	Chleb	210°C 190-220°C	L3/L4	NIE	Tak	IDEALNY DO: wypieku różnego rodzaju pieczywa, takiego jak chleb pełnoziarnisty, ciabatta czy bagietki. Dzięki wyjątkowemu połączeniu pary i wysokiej temperatury wypieki osiągają jakość profesjonalną, wyróżniając się doskonałą chrupkością, głębokim kolorem i lśniącą skórką.”

*Testowano zgodnie z normą EN 60350-1 pod kątem deklaracji zużycia energii i klasy energetycznej.
**Używać przy zamkniętych drzwiczkach.
*** Zależy od modelu piekarnika.

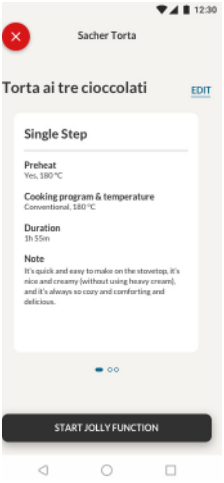
Funkcja Jolly

Dzięki funkcji Jolly produkt oferuje wiele możliwości konfiguracji, pozwalając na przechowywanie spersonalizowanych przepisów bezpośrednio w piekarniku. Możesz korzystać z tych przepisów tak często, jak chcesz, bez konieczności logowania się do aplikacji.



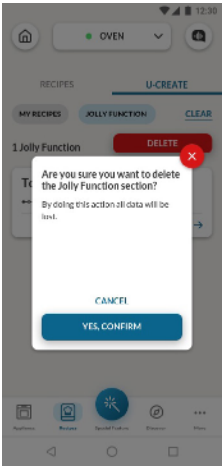
Jak ustawić funkcję Jolly:

Aby ustawić funkcję Jolly w piekarniku, otwórz sekcję U-CREATE w aplikacji, wybierz przepis, którego chcesz użyć, i kliknij opcję „Użyj jako funkcji Jolly". Od tego momentu możesz uruchomić ją z poziomu produktu, bez interakcji z aplikacją. Aby rozpocząć proces gotowania, wystarczy ustawić pokrętło funkcji na funkcję Jolly.
Na wyświetlaczu pojawi się wstępnie ustawiona temperatura.



Jak edytować funkcję Jolly:

Aby edytować funkcję Jolly, przejdź do sekcji przepisów w aplikacji i wybierz kartę przepisu oznaczoną jako funkcja Jolly. Naciśnij przycisk „edytuj", aby dostosować przepis i zmodyfikować wcześniej wprowadzone ustawienia.
Pojawi się wyskakujące okienko z informacją, że zapisanie nowo zmodyfikowanej funkcji Jolly wymaga usunięcia poprzedniej. Jeśli potwierdzisz, poprzednia funkcja Jolly zostanie usunięta, a nowe parametry zostaną zapisane w produkcie i będą widoczne w aplikacji.



Jak usunąć funkcję Jolly:

Aby usunąć funkcję Jolly z interfejsu użytkownika piekarnika, przejdź do sekcji U-CREATE w aplikacji.
Po naciśnięciu karty przepisu oznaczonej jako funkcja Jolly można go usunąć, klikając czerwony przycisk usuwania.
W wyskakującym okienku wyświetli się prośba o potwierdzenie.
W następnym kroku funkcja Jolly zapisana w piekarniku zostanie usunięta i nie będzie już dostępna w aplikacji.

PRECI PROBE

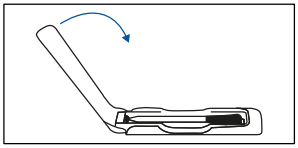
Przed użyciem sprawdź stan naładowania sondy Preci Probe:

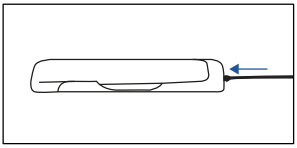
1. Włóż sondę Preci Probe do ładowarki i zamknij pokrywę.
2. Podłącz ładowarkę do źródła zasilania USB, takiego jak adapter USB lub gniazdo USBkomputera/ notebooka za pomocą kabla USB. Ładowarka może nie działać prawidłowo z powerbankiem ze względu na funkcję automatycznego wyłączania.

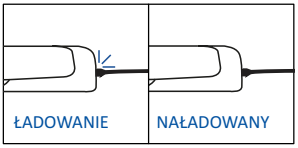
3.A - Dioda ładowarki włączy się i będzie migać podczas ładowania. Wyłączy się, gdy sonda Preci Probe zostanie w pełni naładowana

3.B - Przechowuj sondę w ładowarce przed użyciem lub gdy poziom naładowania baterii jest niski. Zewnętrzny zasilacz podłącza się do kabla USB. Każde ładowanie trwa około 10 minut. Podczas ładowania świeci się dioda LED ładowarki; po pełnym naładowaniu sondy zmienia ona kolor na zielony.

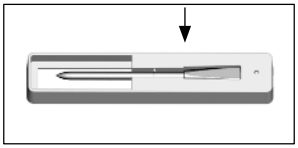
A. Model Et180

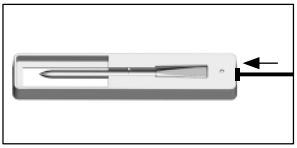


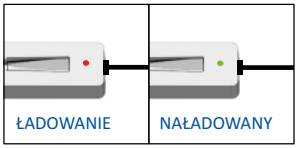




B. Model SH253B

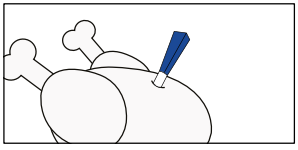


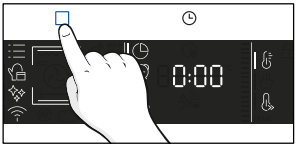


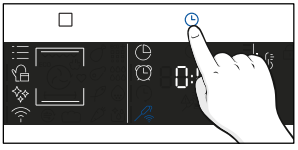


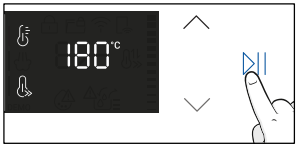
Jak się zarejestrować i używać sondy Preci Probe:

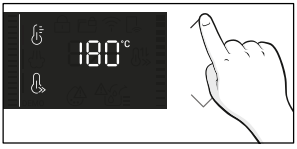
1. Włóż sondę do potrawy.
2. Dotknij ☐ aby wybrać żądaną funkcję, a następnie dotknij ◷ tyle razy, ile to konieczne, aby wybrać ikonę sondy.
3. Po chwili piekarnik rozpozna kod sondy. Dotknij ⏯, i użyj strzałek, aby ustawić temperaturę docelową
4. Dotknij ⏯ aby potwierdzić. Od tego momentu piekarnik będzie wykorzystywał dane z sondydo monitorowania wewnętrznej temperatury potrawy.
5. o osiągnięciu żądanej temperatury wewnętrznej rozlegnie się dźwięk alarmu i piekarnik wyłączy się. Ostrożnie wysuń sondę z potrawy.

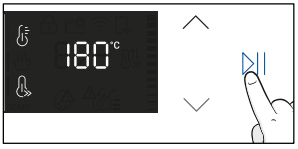






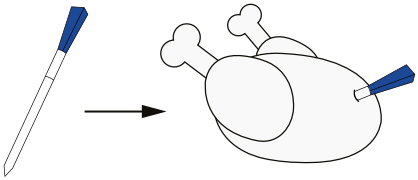






Porady dotyczące gotowania

Sonda wyposażona jest w jeden punkt pomiarowy. Włóż go całkowicie do potrawy, tak aby metalowa końcówka znajdowała się pośrodku potrawy. Punkt ten powinien znajdować się jak najbliżej najgrubszej (najzimniejszej) części potrawy, aby dokładnie monitorować proces gotowania.



Sondy można użyć z funkcjami ręcznymi (statyczny, termoobieg + fan, grill, super grill, zapiekanka i wielopoziomowy), z KATEGORIAMI GOTOWANIA ŻYWNOŚCI (mięso, ryby, warzywa, Regeneracja, Paraº i Chleb) i and Gentle cooking.*

* Zależy od modelu piekarnika.

Kategoria żywności	Sugerowana wewnętrzna T°C	Sugerowane umiejscowienie
Pieczeń wołowa	45°C	Po przekątnej w najgrubszej części. W przypadku potraw o cylindrycznym kształcie (np. pieczeń wołowa) umieść końcówkę jak najbliżej środka geometrycznego
Pieczone mięsa	55 °C / 60 °C / 65 °C	
Drób	83-85°C	W najgrubszej części piersi
Ryba (cała/steki)	65°C	Po przekątnej w najgrubszej części
Chleb/zapiekanki	90°C	Blisko geometrycznego środka potrawy
Regeneracja	70-75°C	Blisko geometrycznego środka potrawy

4.2.3. FUNKCJA WIELOKROTOWA

Funkcja Multi Step pozwala zachować wcześniej ustawione parametry gotowania (temperaturę i czas) przy jednoczesnej zmianie funkcji w trakcie gotowania, poprzez naciśnięcie ☐ przycisku.

Funkcja ta jest dostępna dla wszystkich FUNKCJI GŁÓWNYCH ☰ z wyjątkiem programów ECO i JOLLY.

5. WYTYCZNE DOTYCZĄCE GOTOWANIA

5.1. OGÓLNA TABELA GOTOWANIA

UWAGA: Do pieczenia ciast, quiche i innych przepisów wymagających formy lub pojemnika na 2 poziomach, umieść blachę naprzemiennie: górną blachę po lewej stronie i dolną blachę po prawej stronie.

Kategoria	Przepis	Liczba poziomów	Program gotowania	T°C	Wstępne nagrzewanie	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania po wstępnym nagrzaniu* (min)
Słodkie wypieki	Małe ciasta/ babeczki	1	Tradycyjny Wielopoziomowo	175°C 160°C	T	Blacha do pieczenia	L3 L4	20-30 30-40
		2	Wielopoziomowo	150°C		Głębsze+ Blachy do pieczenia	L2+L5	30-40
		3	Wielopoziomowo	140°C		Blacha do pieczenias	L2+L4+L6	40-50
	Biszkopty (26 cm Ø)	1	Tradycyjny Wielopoziomowo	170°C 150°C	T	Siatka metalowa +forma do ciasta	L2 L4	30-40 40-50
		2	Wielopoziomowo	150°C		Siatka metalowa +forma do ciasta	L1+L4	50-60
	Ciastka	1	Tradycyjny Wielopoziomowo	150°C	T	Blacha do pieczenia	L3 L4	25-30 30-35
		2	Wielopoziomowo	140°C		Głębsze+ Blachy do pieczenia	L2+L5	30-40
		3	Wielopoziomowo	140°C		Blacha do pieczenias	L2+L4+L6	35-40
	Krokiety	1	Wielopoziomowo	190°C	T	Blacha do pieczenia	L4	25-35
		2	Wielopoziomowo	170°C		Blacha do pieczenia	L2+L5	25-35
	Yorkshire pudding	1	Tradycyjny	200°C	T	Blacha do pieczenia	L3	20-30
	Bezy	1	Wielopoziomowo	90°C	T	Blacha do pieczenia	L4	90-160
	Makaron	1	Tradycyjny	150°C	T	Blacha do pieczenia	L3	15-20
	Jabłecznik	1	Tradycyjny	185°C	T	Siatka metalowa +forma do ciasta	L2	60-70
		1	Wielopoziomowo	170°C	T	Siatka metalowa +forma do ciasta	L4	65-75
	Tarta Tatin	1	Tradycyjny	170°C	T	Siatka metalowa +forma do ciasta	L2	40-60
	Suflet czekoladowy	1	Tradycyjny	200°C	T	Blacha do pieczenia + formy	L3	10-15
	Sernik	1	Tradycyjny	150°C	T	Siatka metalowa +forma do ciasta	L2	50-65
	Mrożone rogaliki	1	Termoobieg+ fan	175°C	T	Blacha do pieczenia	L3	20-25
		2	Wielopoziomowo	180°C		Głębsze+ Blachy do pieczenia	L2+L5	25-35
		3	Wielopoziomowo	160°C		Blacha do pieczenias	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, mrożony	1	Tradycyjny	210°C	T	Blacha do pieczenia	L3	30-45
Chleby i podpłomyki	Chleb tostowy	1	Supergrill	05	N	Kratka metalowa	L6	4-6
	Focaccia	1	Tradycyjny	200°C	T	Blacha do pieczenia	L2 or L3	25-35
	Chleb, cały	1	Tradycyjny	200°C	T	Blacha do pieczenia	L3	35-50

Kategoria	Przepis	Liczba po-ziomów	Program gotowania	T°C	Wstępne nagrzewa-nie	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania po wstępnym nagrzaniu* (min)
Pikantne ciasta i zapiekan-ki	Słone ciasta / Quiche (26 cm Ø)	1	Termoobieg+ fan Pizza	180°C 200°C	T N	Kratka meta-lowa + Forma do quiche	L2	30-50
		2	Wielopoziomowo	180°C	T	Kratka meta-lowa + Forma do quiche	L1+L4	50-70
	Suflet serowy	1	Tradycyjny	200°C	T	Blacha do pieczenia	L3	20-35
	Lasagne, świeża	1	Termoobieg+ fan	200°C	T	Kratka meta-lowa +naczynie żaroodporne	L3	40-60
	Lasagne, mrożona	1	Tradycyjny	180°C	T	Kratka meta-lowa +naczynie żaroodporne	L3	50-60
	Zapiekany makaron	1	ECO	200°C	N	Kratka meta-lowa +naczynie żaroodporne	L4	20-30
	Cannelloni, mrożone	1	Tradycyjny	180°C	T	Kratka meta-lowa +naczynie żaroodporne	L3	45-55
Pizza	Pizza, świeża (taca)	1	Tradycyjny Pizza	250°C 300°C	T N	Blacha do pieczenia	L2 / L3	10-15 18-25
		2	Wielopoziomowo	180°C	T	Deeper+ Blacha do pieczenias	L2+L5	25-35
	Pizza, świeża (okrągła)	1	Tradycyjny Pizza	250°C 300°C	T N	Blacha do pieczenia	L2 / L3	8-10 15-20
		2	Wielopoziomowo	180°C	T	Głębsze+ Blacha do pieczenias	L2+L5	30-40
	Pizza mrożona (cienkie ciasto)	1	Tradycyjny Pizza	220°C 200°C	T N	Kratka meta-lowa	L2	10-15
		2	Wielopoziomowo	200°C	T	Kratka meta-lowa	L2+L5	15-25
		3	Wielopoziomowo	180°C		Kratka meta-lowa	L2+L4+L6	25-35
Mięso i drób	Pieczony cały kurczak (1-1,2 kg)	1	ECO Zapiekanka	220°C	N	Metalowa kratka Umieść blachę do pieczenia na L1 z 150 ml wody	L4	40-60
	Udka kurczaka	1	Air Fry	220°C	N	Taca AirFry **	L4	30-50
	Pieczona kaczka	1	ECO Zapiekanka	200°C	N	Kratka metalowa + Naczynie żaroodporne	L3	50-60
	Kogut	1	Wielopoziomowo Zapiekanka	220°C	T	Ruszt meta-lowy Umieścić blachę do pieczenia na poziomie L1	L4	20-40
	Pieczony indyk	1	ECO Zapiekanka	200°C	N	Kratka meta-lowa + Naczynie żaroodporne	L3	50-60

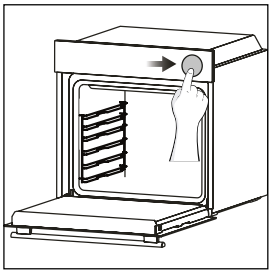
Kategoria	Przepis	Liczba po-ziomów	Program gotowania	T°C	Wstępne nagrzewa-nie	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania po wstępnym nagrzaniu* (min)
	Żeberka wieprzowe (1000-1200 g)	1	Tradycyjny	200°C	T	Kratka meta-lowa +Naczynie żaroodporne	L3	80-100
	Kiełbaski	1	Supergrill	04	T	Kratka meta-lowa	L5	40-50
	Pieczeń wołowa (500 g)	1	Wielopoziomowo	220°C	T	Blacha do pieczenia	L3	20-40
	Pieczeń mięsna (1000 1500 g)	1	Tradycyjny	180°C	T	Blacha do pieczenia	L3	40-50
	Pieczony kurczak z ziemniakami	1	ECO	200°C	N	Głębszetray	L4	45-60
Ryby i owoce morza	Grillowane owoce morza	1	Supergrill	04	N	Kratka meta-lowa	L5	15-30
	Mrożone paluszki rybne	1	Air Fry	200°C	N	Taca AirFry **	L4	20-25
	Pieczona ryba	1	ECO	200°C	N	Ruszt metalowy Umieścić blachę do pieczenia na poziomie L1	L3	40-60
Warzywa	Warzywa Zapiekanka	1	ECO	200°C	N	Kratka meta-lowa + Naczynie żaroodporne	L3	80-90
	Mrożone frytki (300-500 g)	1	Air Fry	220°C	N	Taca AirFry**	L4	18-25
	Pieczone ziemniaki	1	Tradycyjny	200°C	T	Blacha do pieczenia	L4	30-50

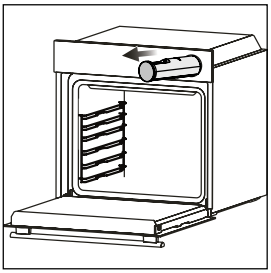
Czas gotowania może się różnić w zależności od przepisu konsumenta i składników.
*jeśli wymagane jest wstępne podgrzanie
** Zależy od modelu piekarnika.

5.2. JAK KORZYSTAĆ ZE ZBIORNIKA PARY W PROGRAMACH GOTOWANIA NA PARZE?

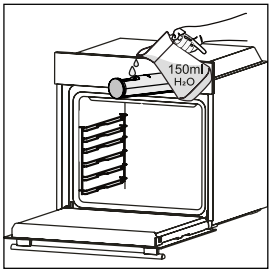
Po wybraniu programu gotowania na parze na wyświetlaczu pojawi się komunikat , przypominający o konieczności napełnienia zbiornika na wodę. Należy postępować w następujący sposób:

1. Lekko naciśnij zbiornik pary, aby go otworzyć.

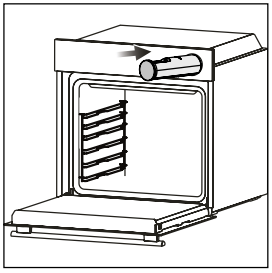


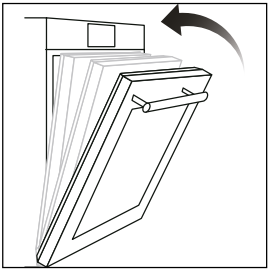


2. Wlej wodę pitną (150 ml) do zbiornika pary, używając dzbanka lub bezpośrednio z kranu. Nie przekraczaj maksymalnego poziomu wody oznaczonego wewnątrz zbiornika.

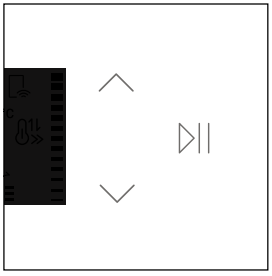


3. Naciśnij zbiornik pary, aby go zamknąć, i zamknij drzwiczki piekarnika.





4. Naciśnij przycisk Start, aby potwierdzić i rozpocząć gotowanie.



5.3. TABELA EVERYDAY COOKING

Menu kategorii żywności pozwala na gotowanie różnorodnych przepisów bez podgrzewania piekarnika, dzięki dedykowanym programom gotowania dostosowanym do potrzeb każdej kategorii.
Po wybraniu programu gotowania wyświetli się domyślny czas, który można edytować obracając prawe pokrętło; temperaturę gotowania można zmienić naciskając dedykowaną ikonę. Obydwa parametry można ustawić w ograniczonym zakresie, jak pokazano w poniższej tabeli.
Podczas nawigacji w funkcjach gotowania codziennego, menu kategorii potraw z funkcją gotowania na parze można aktywować, naciskając ikonę temperatury, aż pojawi się ikona pary. Potwierdź wybór, naciskając przycisk Start.

Symbol	Opis	Wstępne nagrzewanie	Położenie półek	Zakres temperatury (°C)	Zakres czasu (min)	Temperatura sondy do mięsa (jeśli jest dostępna)	Opis
	Białe Mięso	NO	NIE	180-200	40-80	70-85°C	Do drobiu i kawałków białego mięsa
	Czerwone Mięso	NO	NIE	180-200	20-80	58-65°C	Do wołowiny i kawałków czerwonego mięsa
	Ryby	NO	NIE	160-180	15-45	55-65°C	Do całych ryb i filetów.
	Warzywa	NO	NIE	180-200	30-80	70-90°C	Do pieczonych warzyw i ziemniaków
	Białe Mięso (na parze)	NO	NIE	160-220	40-90	70-85°C	Do drobiu i kawałków białego mięsa
	Czerwone Mięso (na parze)	NO	NIE	180-220	20-100	58-65°C	Do wołowiny i kawałków czerwonego mięsa
	Ryby (na parze)	NO	NIE	150-180	15-60	55-65°C	Do całych ryb i filetów.
	Warzywa (na parze)	NO	NIE	150-200	30-90	70-90°C	Do pieczonych warzyw i ziemniaków

UWAGA: jeśli po wyłączeniu piekarnika zajdzie potrzeba kontynuowania gotowania, zaleca się rezygnację z programów Everyday Cooking i zamiast tego korzystanie zfunkcji standardowych.

5.4. TABELA GOTOWANIA (ŚWIEŻE SKŁADNIKI)*

Tabela ta zawiera zalecane ustawienia dla programów gotowania na parze. Umożliwia ona przygotowywanie różnorodnych potraw bez konieczności wcześniejszego rozgrzewania piekarnika. Rzeczywisty czas gotowania może się różnić w zależności od przepisu, składników oraz ilości żywności.

Przepis	Wielkość porcji	Program gotowania	T°C	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania (min)
Bochenek białego chleba	500-1000 g	Chleb	200	Blacha głęboka piekarnika	L3	30-40
Bułki	6-8 szt.	Chleb	200	Blacha głęboka piekarnika	L3	25-35
Chleb pełnoziarnisty	400-600 g	Chleb	190	Blacha głęboka piekarnika	L3	20-35
Chleb żytni	500-1000 g	Chleb	190	Siatka metalowa + forma	L3	30-45
Bagietka	400-500 g	Chleb	200	Blacha głęboka piekarnika	L3	25-35
Ciabatta	6-8 szt.	Chleb	200	Blacha głęboka piekarnika	L3	25-35
Bajgle	6-8 szt.	Chleb	190	Blacha głęboka piekarnika	L2	25-35
Chleby kanapkowe	5-10 szt.	Chleb	190	Blacha głęboka piekarnika	L3	15-25
Brioche	6-8 szt.	Chleb	190	Blacha głęboka piekarnika	L3	20-30
Focaccia	1000-1200 g	Chleb	220	Blacha głęboka piekarnika	L3	35-40
Focaccia	1000-1200 g	Para°	220	Blacha głęboka piekarnika	L4	30-40
Polędwica wołowa, średnia **	400-500 g	Czerwone Mięso (na parze)	180	Metalowa kratka + Blacha do pieczenia L2	L3	35-45
Polędwica wołowa, wolno gotowana **	400-500 g	Para°	110	Metalowa kratka + Blacha do pieczenia L2	L3	40-50
Wołowina wellington	1000-1500 g	Czerwone Mięso (na parze)	210	Blacha głęboka piekarnika	L3	40-50
Pieczeń mielona	1000-1500 g	Para°	200	Blacha głęboka piekarnika	L3	40-50
Pieczeń wieprzowa **	1000-1500 g	Para°	180	Metalowa kratka + Blacha do pieczenia L2	L3	40-60
Pieczeń wieprzowa, wolno gotowana **	1000-1500 g	Para°	110	Metalowa kratka + Blacha do pieczenia L2	L3	80-100
Kotlet jagnięcy	800-1000 g	Białe Mięso (na parze)	190	Blacha głęboka piekarnika	L3	60-80
Noga jagnięca	1500-2000 g	Białe Mięso (na parze)	200	Blacha głęboka piekarnika	L3	80-100
Pierś z kurczaka	400-700 g	Para°	210	Blacha głęboka piekarnika	L3	30-40
Pałki z kurczaka	1000 gr (app. 10 szt)	Para°	220	Metalowa kratka + Blacha do pieczenia L2	L3	40-50
Filet z łososia	600 gr (app. 4 szt)	Para°	170	Blacha głęboka piekarnika	L3	20-30
Filet z łososia, wolno gotowany	600 gr (app. 4 szt)	Para°	110	Blacha głęboka piekarnika	L2	25-35
Filet z okonia morskiego	500-700 g	Ryby (na parze)	170	Blacha głęboka piekarnika	L3	10-25

Przepis	Wielkość porcji	Program gotowania	T°C	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania (min)
Filet z okonia morskiego, wolno gotowany	500 gr (app. 4 szt)	Para°	110	Blacha głęboka piekarnika	L3	20-30
Dorada	500-700 g	Para°	170	Blacha głęboka piekarnika	L3	20-35
Małe ciasta/Muffiny	10-20 szt.	Para°	170	Blacha głęboka piekarnika	L3	35-45
Ciasto owocowe, wolno pieczone	1000-1500 g	Para°	140	Siatka metalowa + forma	L3	60-80
Sernik	1000-1500 g	Para°	140	Siatka metalowa + forma	L2	60-80
Mrożony croissant	4-6 szt.	Para°	200	Blacha głęboka piekarnika	L3	20-30
Mieszanka warzyw	1000-1500 g	Warzywa (na parze)	190	Blacha głęboka piekarnika	L3	50-60
Pieczone ziemniaki, przekrojone na pół	500-1000 g	Para°	210	Blacha głęboka piekarnika	L3	50-60
Bakłażany, przekrojone na pół	400-500 g	Para°	210	Blacha głęboka piekarnika	L3	30-45
Kalafiory	400-500 g	Warzywa (na parze)	150	Siatka metalowa + pyrex	L3	30-40
Koper włoski	400-600 g	Para°	200	Siatka metalowa + pyrex	L3	45-55
Marchewka w słupkach	250-500 g	Para°	200	Blacha głęboka piekarnika	L3	35-45
Dynia pokrojona w kostkę	500-800 g	Warzywa (na parze)	160	Blacha głęboka piekarnika	L3	30-40
Brokuły	400-600 g	Para°	150	Blacha głęboka piekarnika	L3	30-40
Flan warzywny	6 ramekinów	Warzywa (na parze)	180	Blacha głęboka piekarnika	L3	35-45
Pizza	1 slice (200-300 g)	Regeneracja	110	Pyrex/Naczynie żaroodporne	L3	10-15
Focaccia	200-400 g	Regeneracja	110	Blacha głęboka piekarnika	L3	10-20
Bułki	300-500 g	Regeneracja	110	Blacha głęboka piekarnika	L3	15-25
Mrożony chleb	200-500 g	Regeneracja	150	Blacha głęboka piekarnika	L3	8-15
Bułki drożdżowe	200-500 g	Regeneracja	110	Blacha głęboka piekarnika	L3	10-20
Makarony	500-1000 g	Regeneracja	120	Blacha głęboka piekarnika	L3	20-30
Ciasta (muffiny)	100-300 g	Regeneracja	110	Blacha głęboka piekarnika	L3	10-20
Lasagne	500-1000 g	Regeneracja	140	Pyrex/Naczynie żaroodporne	L3	25-35
Dania jednogarnkowe (zapiekanki i pieczone warzywa)	400-700 g	Regeneracja	120	Pyrex/Naczynie żaroodporne	L3	30-40

*Po ugotowaniu lub regeneracji niektórych potraw, nadmiar wody może pozostać na dnie komory lub w zbiorniku na parę. Przed rozpoczęciem nowego cyklu pieczenia należy odsączyć nadmiar wody z obu komór.
** Przed włożeniem do piekarnika, obsmaż mięso przez kilka minut z każdej strony na gorącej patelni, aby uzyskać aromatyczną skórkę. Przed obsmażeniem można użyć soli i świeżo zmielonego pieprzu do doprawienia.

6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

6.1. ZALECENIA OGÓLNE

Regular cleaning can extend the lifecycle of your appliance. Wait for the oven to cool before carrying out manual cleaning.

- Po każdorazowym użyciu piekarnika minimalne czyszczenie pomoże utrzymać piekarnik w idealnej czystości.
- Nie wykładać ścian piekarnika folią aluminiową ani jednorazowym zabezpieczeniem dostępnym w sklepach. Folia aluminiowa lub inne zabezpieczenie w bezpośrednim kontakcie z gorącą emalią grozi stopieniem i zniszczeniem emalii od wewnątrz.
- Aby zapobiec nadmiernemu zabrudzeniu piekarnika i powstaniu silnego zapachu dymu, zalecamy, aby nie używać piekarnika przy bardzo wysokiej temperaturze. Lepiej jest wydłużyć czas pieczenia i nieco obniżyć temperaturę.
- Oprócz akcesoriów dostarczonych wraz z piekarnikiem zalecamy używanie wyłącznie naczyń i form do pieczenia odpornych na bardzo wysokie temperatury.

6.2. CZYSZCZENIE PIEKARNIKA

6.2.1. WEWNĄTRZ PIEKARNIKA: funkcje czyszczenia

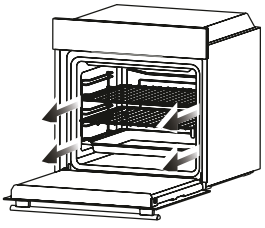
Czyszczenie pirolityczne (w zależności od modelu piekarnika)
Proces ten opiera się na procesie chemicznym o tej samej nazwie, który polega na rozkładzie substancji złożonych poprzez zastosowanie obróbki cieplnej.

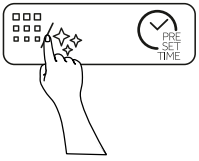
Po uruchomieniu automatycznie blokuje drzwi piekarnika i szybko podnosi temperaturę do 410°C. Pod koniec cyklu czyszczenia resztki jedzenia pozostawią białą powłokę na emaliowanych powierzchniach. Aby usunąć te cząstki, przetrzyj szmatką zamoczoną w gorącej wodzie z mydłem i użyj szczotki lub wełny stalowej. Odpowiednie środki czyszczące to gorąca woda z mydłem lub środek do czyszczenia piekarników.

Jak to działa:

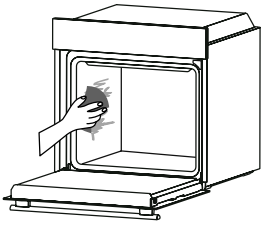
1. Wyjmij z piekarnika wszelkie akcesoria, takie jak ruszty, prowadnice boczne i śruba półek bocznych (*);
2. Włącz pokrętło funkcji na ✧. Obróć pokrętło, aby ustawić program pirolizy;
   Pozwól, aby funkcja działała przez zadany czas. Podczas tego procesu i następnej fazy chłodzenia drzwiczki piekarnika pozostaną zamknięte.
3. Gdy urządzenie ostygnie, wyczyść wewnętrzne powierzchnie piekarnika szmatką.
   ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przed dotknięciem upewnij się, że urządzenie ostygło. Należy zachować ostrożność w przypadku wszystkich gorących powierzchni, ponieważ istnieje ryzyko poparzenia.
   Używaj wody destylowanej lub pitnej.

(*) tylko dla modeli z 7 poziomami.


1



2

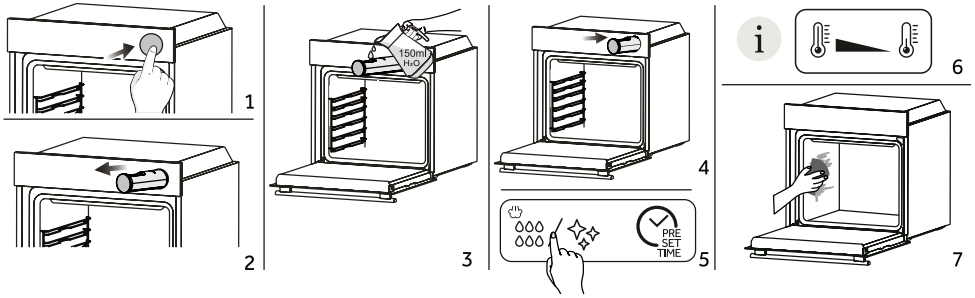

3

H₂O Para

Funkcja czyszczenia H2O Para wodną pozwala bez trudu uporać się z lekkimi zabrudzeniami, zapewniając szybkie i przyjazne dla środowiska rozwiązanie do czyszczenia komory piekarnika za pomocą pary.

Jak to działa:

1. Wlej 150 ml wody do zbiornika pary, aż do osiągnięcia poziomu maksymalnego zaznaczonego na zbiorniku.
2. Wybierz program czyszczenia H2O Para. Pozwól, aby funkcja działała przez zadany czas.
3. Po zakończeniu procesu czyszczenia poczekaj, aż piekarnik ostygnie.
4. Gdy urządzenie ostygnie, wyczyść wewnętrzne powierzchnie piekarnika szmatką.
5. ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przed dotknięciem upewnij się, że urządzenie ostygło. Należy zachować ostrożność w przypadku wszystkich gorących powierzchni, ponieważ istnieje ryzyko poparzenia. Używaj wody destylowanej lub pitnej.



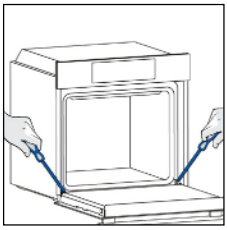
Czyszczenie katalityczne (w zależności od modelu piekarnika)

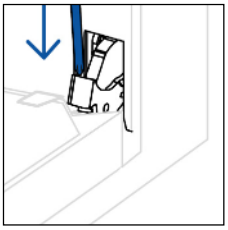
Panele katalityczne wyścielają komorę piekarnika i zapewniają luksus braku konieczności zmagania się z brudnym piekarnikiem.
Panele pokryte są specjalistyczną emalią o mikroporowatej strukturze, która doskonale pochłania tłuszcz powstający w wyniku rozprysków.
Poprzez katalityczną reakcję chemiczną skutecznie przekształcają wchłonięty smar w pierwiastki gazowe pod wpływem wysokich temperatur.

Zalecenia: Rozważ wymianę paneli katalitycznych po około trzech latach użytkowania, zwłaszcza jeśli używasz piekarnika od dwóch do trzech cykli gotowania tygodniowo. Zapewnia to optymalną wydajność i czystość.

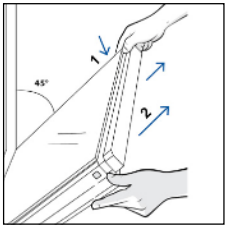
6.2.2. POZA PIEKARNIKIEM: wyjmowanie i czyszczenie szklanych drzwiczek

1. Ustawić drzwi pod kątem 90°. Obrócić zatrzaski zawiasów na zewnątrz piekarnika.

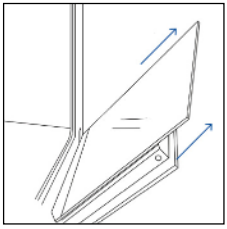




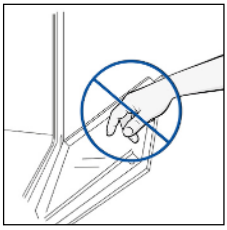
2. Ustawić drzwi pod kątem 45°. Jednocześnie nacisnąć dwa przyciski po obu stronach bocznych ramion drzwi i pociągnij do siebie, aby zdjąć osłonę górnych drzwiczek szyb.



3. Bardzo ostrożnie wyjąć szybę piekarnika, zaczynając od wewnętrznej. Podczas zabiegu mocno trzymać szybę obiema rękami i umieścić ją na płaskiej, wyścielanej powierzchni (np. na materiale).



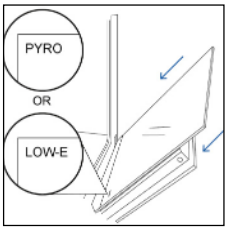
4. ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Zewnętrznej szyby nie da się zdjąć.



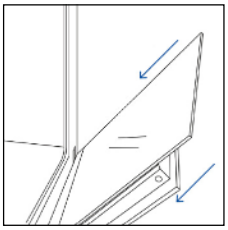
5. Szybę czyścić miękką ściereczką i odpowiednimi środkami czyszczącymi.



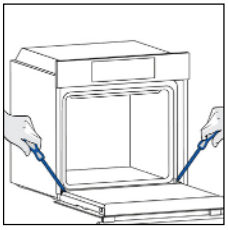
6. Włóż panele szklane, upewniając się, że etykieta „LOW-E / PYRO” jest czytelna i umieszczona w lewym dolnym rogu drzwi, w pobliżu lewego zawiasu. Dzięki temu wydrukowana etykieta na pierwszej szybie pozostanie po wewnętrznej stronie drzwi.

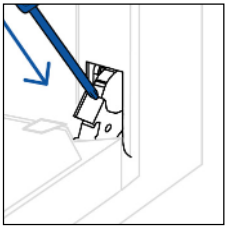


7. Załóż ponownie pokrywę drzwiczek górnej szyby, wciskając ją do środka, aż usłyszysz kliknięcie dwóch bocznych przycisków.



8. Następnie ustaw drzwiczki z powrotem na 90° i obróć zatrzaski zawiasów do wewnątrz, w stronę wnętrza piekarnika.





6.3. CZYSZCZENIE AKCESORIÓW

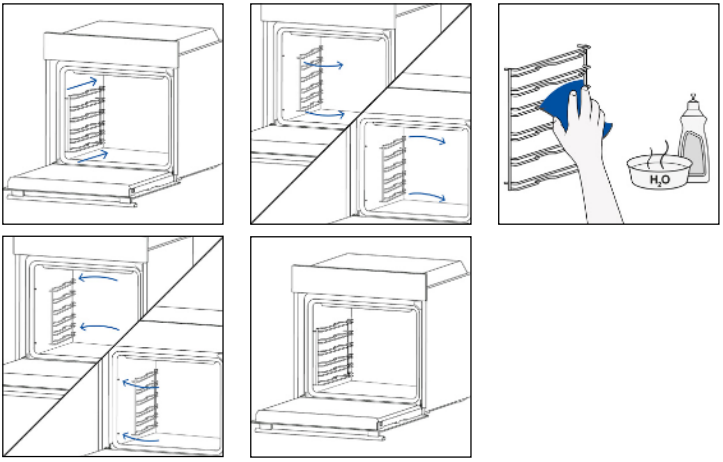
Po każdym użyciu dokładnie wyczyść akcesoria i osusz je ręcznikiem. W przypadku trwałych pozostałości należy rozważyć namoczenie akcesoriów w mieszaninie wody i mydła na około 30 minut przed ponownym umyciem.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie używać nigdy do czyszczenia ściernych detergentów, myjek drucianych lub ostrych przedmiotów, aby nie uszkodzić w nieodwracalny sposób elementów emaliowanych. Stosować wyłącznie wodę, mydło lub detergenty na bazie amoniaku.

CZYSZCZENIE PROWADNIC BOCZNYCH:

– **Model 6-poziomowy**

1. Zdejmij prowadnice boczne, pociągając je w kierunku strzałek.
2. Aby wyczyścić prowadnice boczne, włóż je do zmywarki lub użyj wilgotnej gąbki, upewniając się, że zostały później wysuszone.
3. Po procesie czyszczenia zamontuj prowadnice boczne w odwrotnej kolejności.



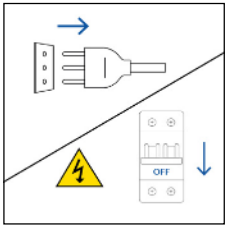
6.4. KONSERWACJA

WYMIANA KOMPONENTÓW

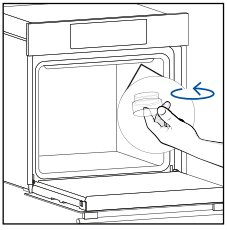
Wymiana żarówki na górze:

1. Odłączyć piekarnik od zasilania sieciowego.
2. Zdjąć szklaną osłonę lampy.
3. Zdemontować żarówkę.
4. Wymienić żarówkę na nową tego samego typu.
5. Założyć szklaną osłonę lampy.
6. Ponownie podłączyć piekarnik od źródła zasilania.

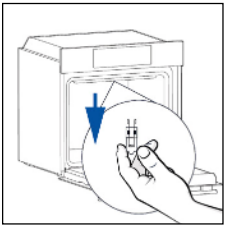
Krok 1



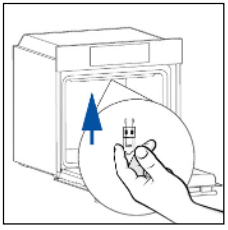
Krok 2



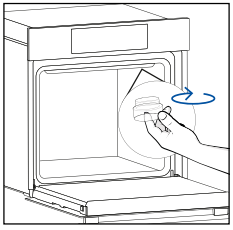
Krok 3



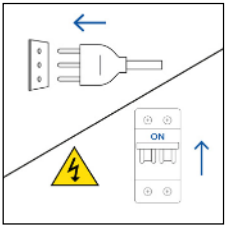
Krok 4

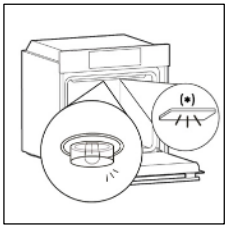


Krok 5



Krok 6



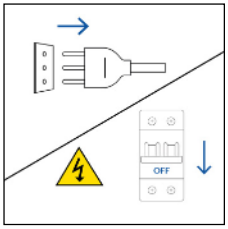


Ten produkt zawiera jedno lub więcej źródeł światła o klasie efektywności energetycznej G (Lampa)
*W przypadku problemów z tą lampą skontaktuj się z obsługą klienta.

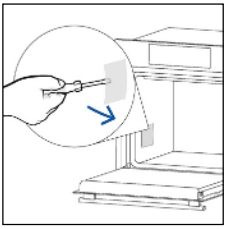
Wymiana żarówki bocznej:

1. Odłączyć piekarnik od zasilania sieciowego.
2. Użyć śrubokręta płaskiego, umieszczając go z boku szyby ochronnej i delikatnie nacisnąć, aby ją usunąć.
3. Ostrożnie chwycić żarówkę z podstawy.
4. Włożyć nową.
5. Zamontować ponownie szybę ochronną, delikatnie ją dociskając, aż zaskoczy na swoje miejsce.
6. Ponownie podłączyć piekarnik od źródła zasilania.

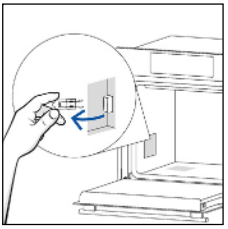
Krok 1



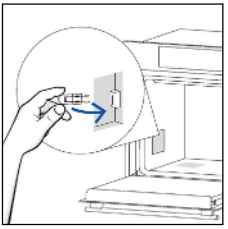
Krok 2



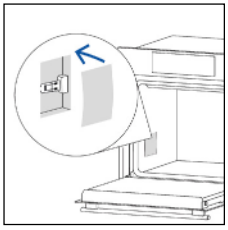
Krok 3



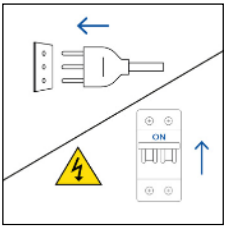
Krok 4



Krok 5



Krok 6



Ten produkt zawiera jedno lub więcej źródeł światła o klasie efektywności energetycznej G (Lampa)

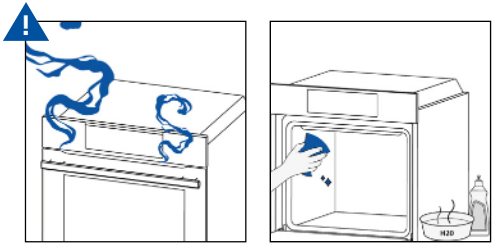
7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeśli podczas użytkowania piekarnika wystąpi błąd, na wyświetlaczu pojawi się kod „ER”, po którym następują dwie cyfry, które identyfikują błąd.
Kontynuować, wyłączając piekarnik i odłączyć go od prądu, odczekać kilka minut, a następnie podłączyć go ponownie.
Jeśli błąd zniknie, możesz wznowić korzystanie z piekarnika. Jeśli tak się nie stanie, skontaktuj się z obsługą klienta i podaj kod (ERXX) widoczny na wyświetlaczu.

Błąd



Dym



8. OCHRONA ŚRODOWISKA I UTYLIZACJA ODPADÓW

8.1. AUTYLIZACJA URZĄDZENIA



To urządzenie ma oznaczenie zgodne z Europejską Dyrektywą 2012/19/UE dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny zawiera substancje zanieczyszczające (które mogą wywierać negatywny wpływ na środowisko) oraz elementy podstawowe (które nadają się do ponownego wykorzystania). Ważne jest właściwe przetwarzanie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego w celu prawidłowego usunięcia i utylizacji wszystkich substancji zanieczyszczających oraz odzyskania pozostałych materiałów.
Każdy może odegrać ważną rolę w zadbaniu o to, by zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny nie zagrażał środowisku. Zasadnicze znaczenie ma przestrzeganie kilku podstawowych zasad:
- Zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego nie należy traktować jak odpadów z gospodarstwa domowego;
- Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny powinien być odwożony do wyznaczonych punktów zbiórki odpadów zarządzanych przez radę miasta lub zarejestrowaną firmę.
W wielu krajach organizowane są lokalne zbiórki dużego zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Po zakupie nowego urządzenia, stare można oddać dostawcy, który musi je bezpłatnie przyjąć w ramach wymiany, jeśli to urządzenie jest podobnego typu i ma takie same funkcje jak urządzenie zakupione.

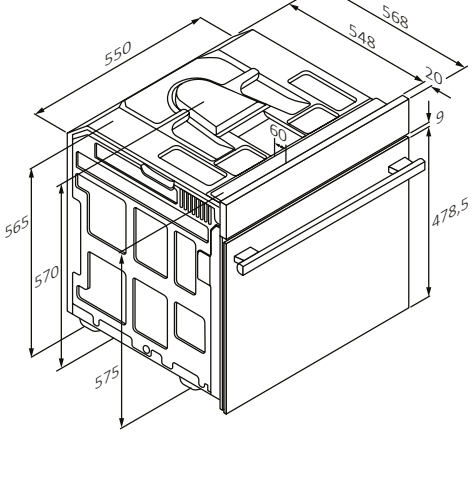
8.2. OCHRONA I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA NATURALNEGO

O ile możliwe, unikać wstępnego nagrzewania piekarnika i zawsze starać się go wypełnić.
Drzwiczki piekarnika otwierać jak najrzadziej, ponieważ przy każdym otwarciu ucieka ciepło z wnętrza. Aby uzyskać znaczną oszczędność energii, wyłączyć piekarnik na 5-10 minut przed planowanym zakończeniem pieczenia i wykorzystać ciepło resztkowe, które piekarnik nadal wytwarza. Uszczelki utrzymywać w czystości i porządku, aby uniknąć uciekania ciepła poza wnętrze piekarnika. Jeśli masz umowę na energię elektryczną z taryfą godzinową, program „gotowania opóźnionego” ułatwia oszczędzanie energii, przesuwając proces gotowania tak, aby rozpoczynał się w przedziale czasowym o obniżonej taryfie.

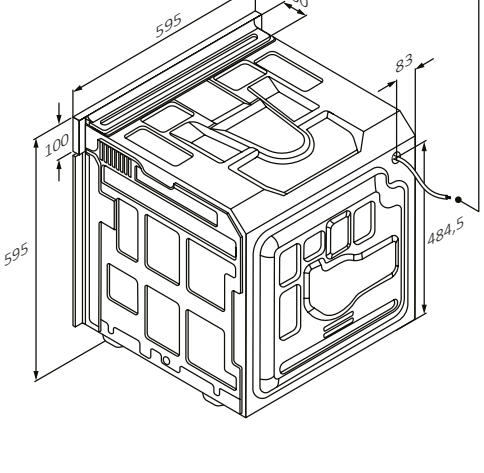
9. MONTAŻ

Możesz obejrzeć film instalacyjny produktu, skanując kod QR.

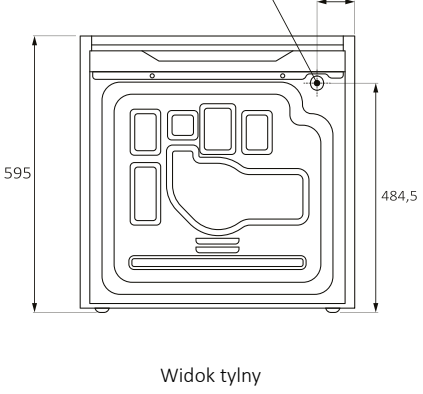
lub klikając tutaj **link**



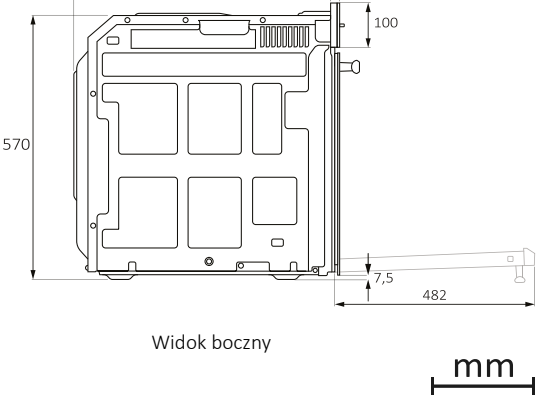
Kabel 1100



Kabel 1100

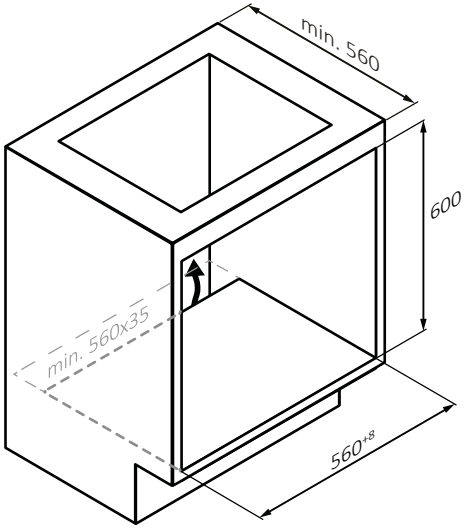


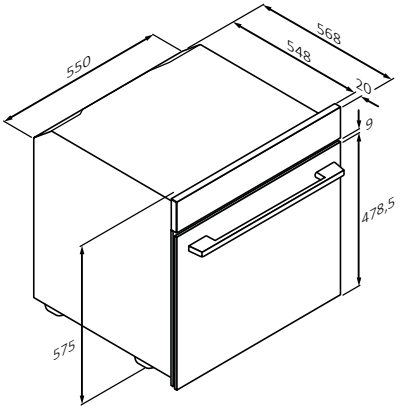
Widok tylny

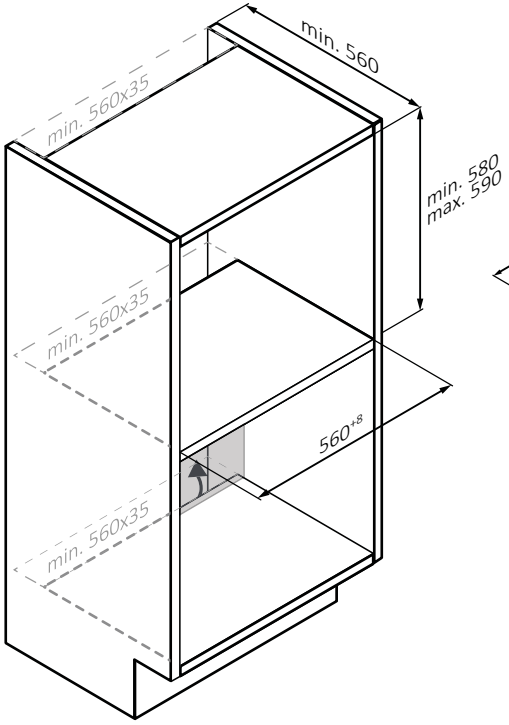


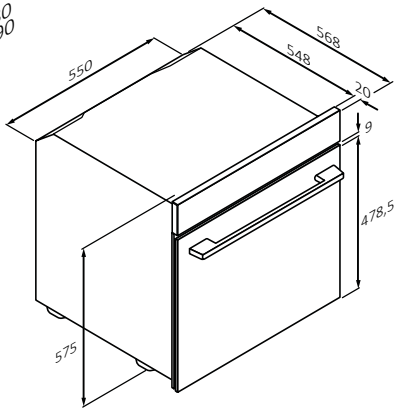
Widok boczny

mm

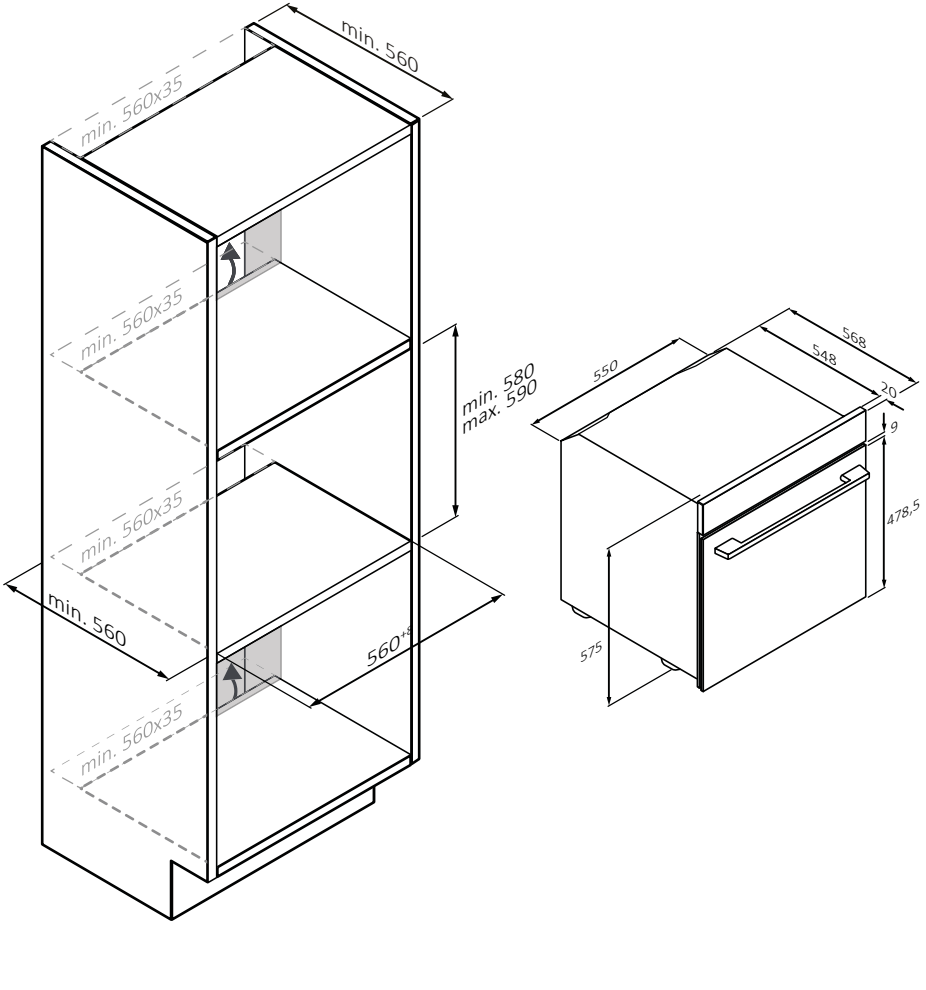

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

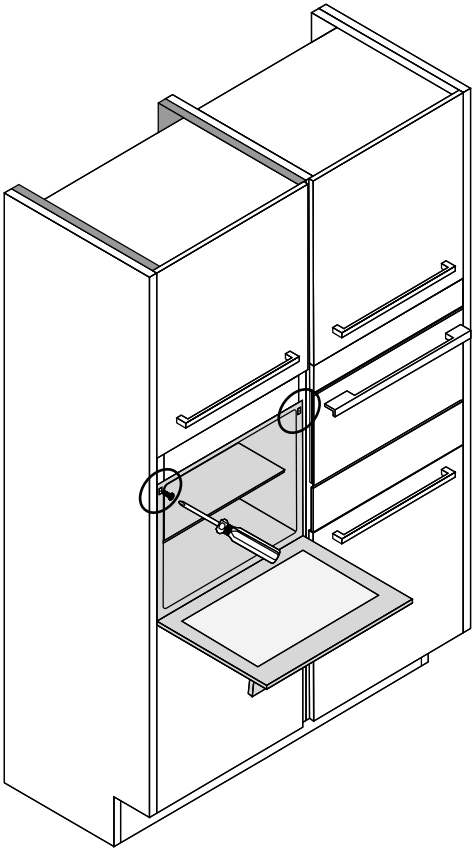

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

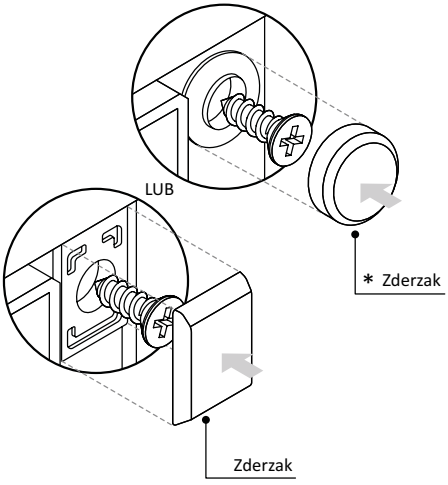

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560+3
550
548
568
20
9
478,5
575

mm





(tylko jeśli jest dostępna*)

mm