Piekarnik elektryczny do zabudowy

Podręcznik użytkownika

Model

H6 ID2L4F43EABB

Przed użyciem należy uważnie przeczytać instrukcję i zachować ją do wykorzystania w przyszłości.

Qingdao Haier Intelligent Cooking Appliances Co., Ltd

SPIS TREŚCI

BEZPIECZEŃSTWO I OSTRZEŻENIA 193
INSTRUKCJE DOTYCZĄCE INSTALACJI 197
WPROWADZENIE DO PRODUKTU 206
PIERWSZE UŻYCIE 208
ZASTOSOWANIE FUNKCJI 211
PRZEWODNIK PO PIECZENIU 213
FUNKCJE PIECZENIA 215
AUTOMATYCZNY PROGRAM PIECZENIA 220
PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE 238
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW 249
KODY ALARMOWE 251
GWARANCJA I SERWIS 252

Twój piekarnik został starannie zaprojektowany z myślą o bezpiecznym działaniu podczas standardowego pieczenia. Podczas korzystania z produktu należy pamiętać o następujących kwestiach bezpieczeństwa:

⚠ OSTRZEŻENIE!



Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym
Przed wymianą żarówki wyłącz piekarnik przy użyciu wyłącznika ściennego. Niezastosowanie się do tej porady może spowodować porażenie prądem lub obrażenia ciała.

⚠ OSTRZEŻENIE!



Ryzyko skaleczenia
Uważaj: niektóre krawędzie są ostre.
Niezachowanie ostrożności może spowodować obrażenia ciała lub skaleczenia.

⚠ OSTRZEŻENIE!



Zagrożenie pożarowe
Podczas pieczenia na dnie piekarnika nie należy umieszczać folii aluminiowej, naczyń, tacek, wody ani lodu, gdyż może to spowodować nieodwracalne uszkodzenie emalii. Wyłożenie piekarnika folią aluminiową może nawet spowodować pożar.
Nigdy nie używaj urządzenia do ogrzewania pomieszczenia.
Istnieje ryzyko poparzenia lub obrażeń ciała, może też dojść do pożaru. Przechowywanie w urządzeniu lub na urządzeniu:
Materiałów łatwopalnych nie należy przechowywać w piekarniku ani w pobliżu jego powierzchni.
Nieprzestrzeganie tych zaleceń może skutkować przegrzaniem, poparzeniem i obrażeniami.

⚠ OSTRZEŻENIE!



Zagrożenie gorącą powierzchnią
Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Aby uniknąć oparzeń i poparzeń parą, trzymaj dzieci z dala od urządzenia.
Podczas dotykania gorących powierzchni, takich jak półki piekarnika lub naczynia, należy używać rękawic kuchennych lub innych środków ochrony.
Zachowaj ostrożność przy otwieraniu drzwiczek piekarnika. Przed wyjęciem lub ponownym umieszczeniem jedzenia należy odczekać, aż ujdzie gorące powietrze lub para.
Nie dotykaj elementów grzejnych ani wewnętrznych powierzchni piekarnika. Elementy grzewcze mogą być gorące, mimo że mają ciemny kolor. Wewnętrzne powierzchnie piekarnika nagrzewają się na tyle, że mogą spowodować oparzenia.
Podczas użytkowania i po jego zakończeniu nie należy dotykać elementów grzejnych ani wewnętrznych powierzchni piekarnika, ani dopuszczać do ich kontaktu z odzieżą lub innymi materiałami łatwopalnymi, dopóki nie ostygną.
Inne powierzchnie urządzenia mogą nagrzewać się na tyle, że mogą spowodować oparzenia - należą do nich otwór wentylacyjny piekarnika, powierzchnia w pobliżu otworu wentylacyjnego piekarnika oraz drzwiczki piekarnika.
Niezastosowanie się do tej porady może spowodować oparzenia.

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem, obrażeń ciała lub szkód podczas korzystania z piekarnika, należy przestrzegać ważnych instrukcji bezpieczeństwa wymienionych poniżej.

- Przed użyciem piekarnika należy przeczytać całą instrukcję. Używaj wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem opisanym w niniejszej instrukcji.
- Prawidłowa instalacja: upewnij się, że urządzenie zostało prawidłowo zainstalowane i uziemione przez wykwalifikowanego technika.
- Wyłącznik: upewnij się, że to urządzenie zostało podłączone do obwodu zawierającego wyłącznik zapewniający pełne odłączenie od źródła zasilania.
- Urządzenia gospodarstwa domowego nie są przeznaczone do zabawy dla dzieci.
- Nie zostawiaj dzieci samych. Nie należy pozostawiać dzieci samych lub bez opieki w obszarze, w którym urządzenie jest używane. Nie należy pozwalać dzieciom siadać ani stać na jakiejkolwiek części urządzenia.

- Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z daleka od urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem. To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Nie stawiać ciężkich przedmiotów na drzwiczkach piekarnika.
- Noś odpowiedni ubiór. Podczas korzystania z urządzenia nie należy nosić luźnych lub wiszących ubrań. Mogą się zapalić lub stopić, jeśli zetkną się z elementem lub gorącą powierzchnią, powodując oparzenia.
- Serwisowanie przez użytkownika: nie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnej części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w tej instrukcji. Wszystkie inne czynności serwisowe powinny być zlecone wykwalifikowanemu technikowi.
- Nie używaj wody do gaszenia pożaru tłuszczu.
- W przypadku pożaru zdusić płomień lub użyć gaśnicy proszkowej lub pianowej.
- Używaj wyłącznie suchych rękawic kuchennych lub uchwytów do garnków.
- Wilgotne lub mokre uchwyty do garnków na gorących powierzchniach mogą spowodować oparzenia parą. Nie pozwalaj, aby uchwyty do garnków dotykały gorących obszarów lub elementów grzejnych. Nie używaj ręcznika ani grubej szmatki jako uchwytu do garnka. Może się zapalić.
- Nie podgrzewaj nieotwartych pojemników z żywnością. Mogą wytworzyć ciśnienie, które może spowodować rozerwanie pojemnika i obrażenia.
- Bezpieczne obchodzenie się z żywnością: należy pozostawić żywność w piekarniku na możliwie najkrótszy czas przed i po upieczeniu. Ma to na celu uniknięcie skażenia organizmami, które mogą powodować zatrucie pokarmowe. Zachowaj szczególną ostrożność podczas ciepłej pogody.
- Nie zasłaniaj otworów wentylacyjnych piekarnika.
- Nie obsługuj urządzenia za pomocą zewnętrznego minutnika lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Uwaga: Gorące powietrze może wydostawać się z otworu wentylacyjnego znajdującego się w górnej części piekarnika, co stanowi część układu chłodzenia piekarnika.
- Umiejscowienie półek piekarnika: zawsze ustawiaj półki w żądanym miejscu, gdy piekarnik jest zimny (przed nagrzaniem). Jeżeli konieczne jest wyjęcie półki, gdy piekarnik jest gorący, nie należy dopuszczać, aby rękawice kuchenne lub uchwyty do garnków zetknęły się z gorącymi elementami grzejnymi piekarnika lub jego podstawą.
- Nie czyść uszczelki piekarnika ani nie stosuj na niej żadnych środków czyszczących przeznaczonych do tego celu. Jest to niezbędne dla dobrego

uszczelnienia, które zapewnia wydajną pracę piekarnika. Należy zachować ostrożność, aby jej nie trzeć, nie uszkodzić ani nie przesunąć.

- Nie instaluj ani nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzone lub nie działa prawidłowo. Jeśli otrzymasz uszkodzony produkt, natychmiast skontaktuj się ze sprzedawcą lub instalatorem.
- Aby uniknąć ryzyka poparzenia, nie należy otwierać drzwiczek piekarnika podczas wytwarzania pary.
- Nie używaj środków do czyszczenia piekarników, ostrych/ściernych środków czyszczących, wosków ani past do polerowania. W żadnej części piekarnika ani w jego pobliżu nie należy stosować komercyjnych środków do czyszczenia piekarników, wykładzin piekarników ani jakichkolwiek powłok ochronnych. Do czyszczenia szyby drzwiczek piekarnika nie należy używać ostrych/ściernych środków czyszczących, szorstkich ani ostrych metalowych skrobaków, ponieważ zarysowują one powierzchnię, co może spowodować rozbicie szyby.
- Czyść tylko części wymienione w tej instrukcji.
- Nie używaj urządzenia czyszczącego parą do czyszczenia żadnej części piekarnika.
- Nie przechowuj nad piekarnikiem przedmiotów dla dzieci. Dzieci mogą się poparzyć lub zranić, wspinając się na piekarnik w celu wyjęcia produktów.
- Używaj wyłącznie naczyń do pieczenia zatwierdzonych do użytku w piekarniku. Postępuj zgodnie z instrukcją producenta naczyń do pieczenia.
- Upewnij się, że plastikowe nakrętki transportowe zostały usunięte z bocznych rusztów i zastąpione dołączonymi metalowymi nakrętkami mocującymi.
- Używać wyłącznie czujnika temperatury zalecanego dla tego piekarnika.
- Nie umieszczaj żywności bezpośrednio na ruszcie piekarnika. Zawsze używaj papieru pergaminowego i/lub odpowiednich blach lub naczyń do pieczenia.

BEZPIECZEŃSTWO I OSTRZEŻENIA

⚠ OSTRZEŻENIE!



Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym
Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania sieciowego przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych lub napraw. Podłączenie do dobrego systemu uziemienia jest niezbędne i obowiązkowe. Zmiany w domowej instalacji elektrycznej mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
Niezastosowanie się do tej porady może spowodować porażenie prądem lub obrażenia ciała.

⚠ OSTRZEŻENIE!



Zagrożenie pożarowe
Nie używaj adapterów, reduktorów ani rozgałęziaczy do podłączenia tego urządzenia do źródła zasilania.
Niezastosowanie się do tych zaleceń może skutkować przegrzaniem, poparzeniem lub pożarem.

⚠ OSTRZEŻENIE!



Ryzyko skaleczenia
Uważaj - krawędzie paneli są ostre. Niezachowanie ostrożności może spowodować obrażenia ciała lub skaleczenia.

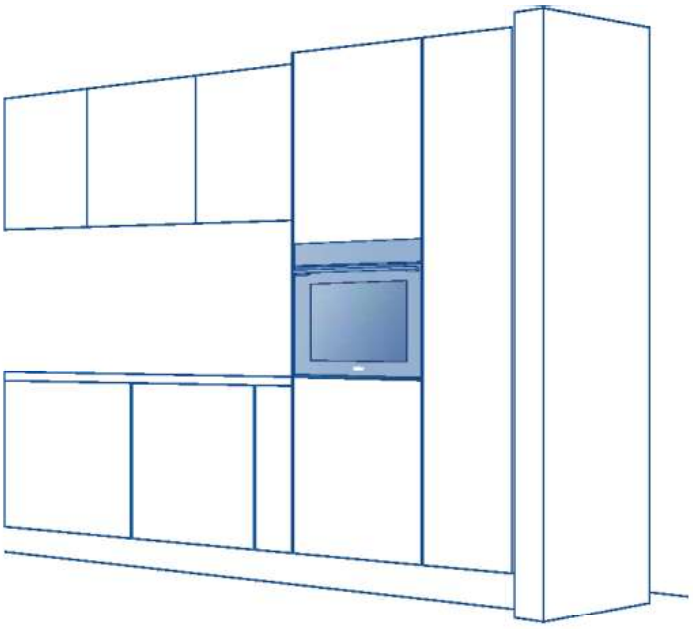
WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

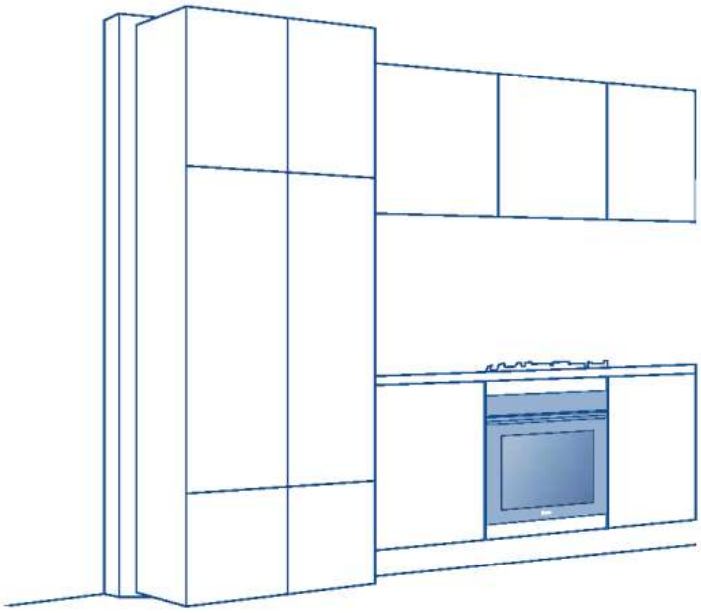
Aby uniknąć zagrożeń, przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję przed zainstalowaniem lub użyciem tego urządzenia.
Prosimy o udostępnienie tych informacji osobie instalującej urządzenie, ponieważ może to obniżyć koszty instalacji.
To urządzenie może zostać zainstalowane i podłączone do sieci elektrycznej wyłącznie przez osobę posiadającą odpowiednie kwalifikacje, zgodnie z niniejszą instrukcją instalacji oraz wszelkimi obowiązującymi lokalnymi przepisami budowlanymi i dotyczącymi zasilania elektrycznego. Nieprawidłowy montaż urządzenia może spowodować unieważnienie gwarancji lub roszczeń z tytułu odpowiedzialności.
Jeśli kabel zasilający ulegnie uszkodzeniu, dla bezpieczeństwa należy zlecić jego wymianę producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobom o podobnych kwalifikacjach. Wyłącznik: należy upewnić się, że piekarnik jest podłączony do obwodu wyposażonego w wyłącznik zapewniający całkowite odłączenie od źródła zasilania zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi okablowania. Piekarnik musi być uziemiony. Opakowanie należy odpowiednio zutylizować.
Aby zminimalizować negatywny wpływ na środowisko, w miarę możliwości poddawaj materiały opakowaniowe recyklingowi.

Wizualizacje instalacji

A

Montaż w szafce wysokiej



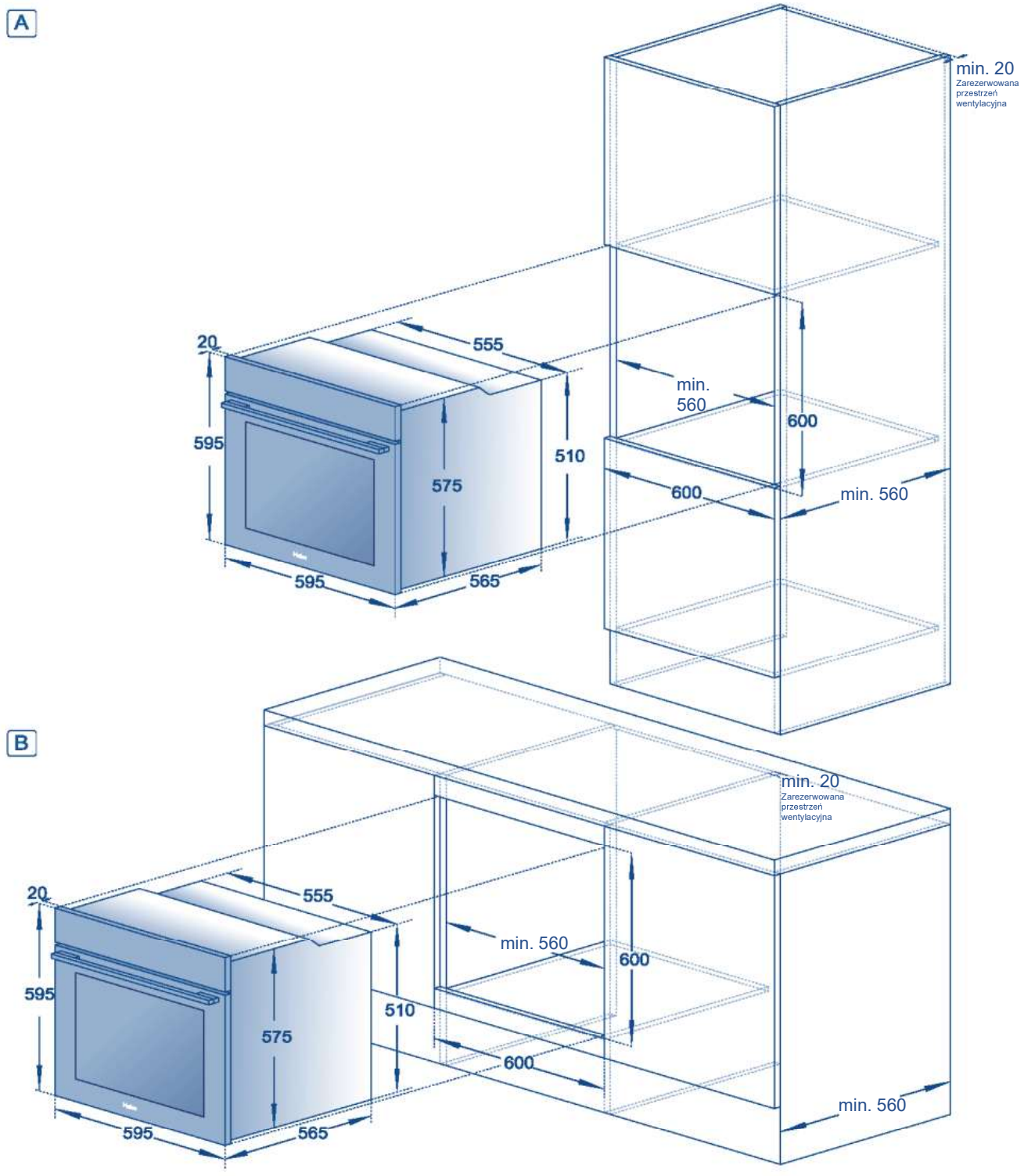


B

Montaż w szafce dolnej

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE INSTALACJI

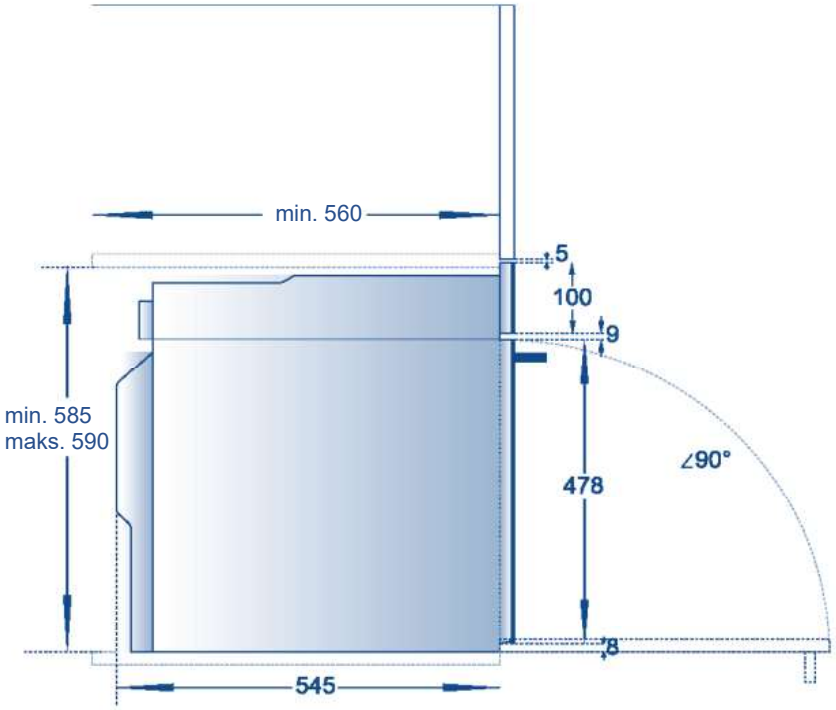
Wymiar montażowy



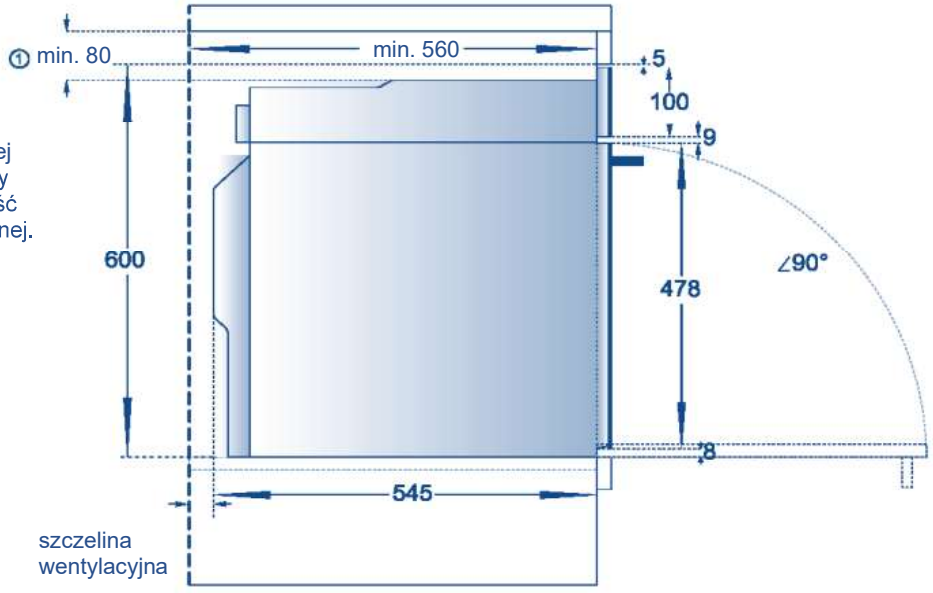
*pomiary w mm

Widok z boku

A



B



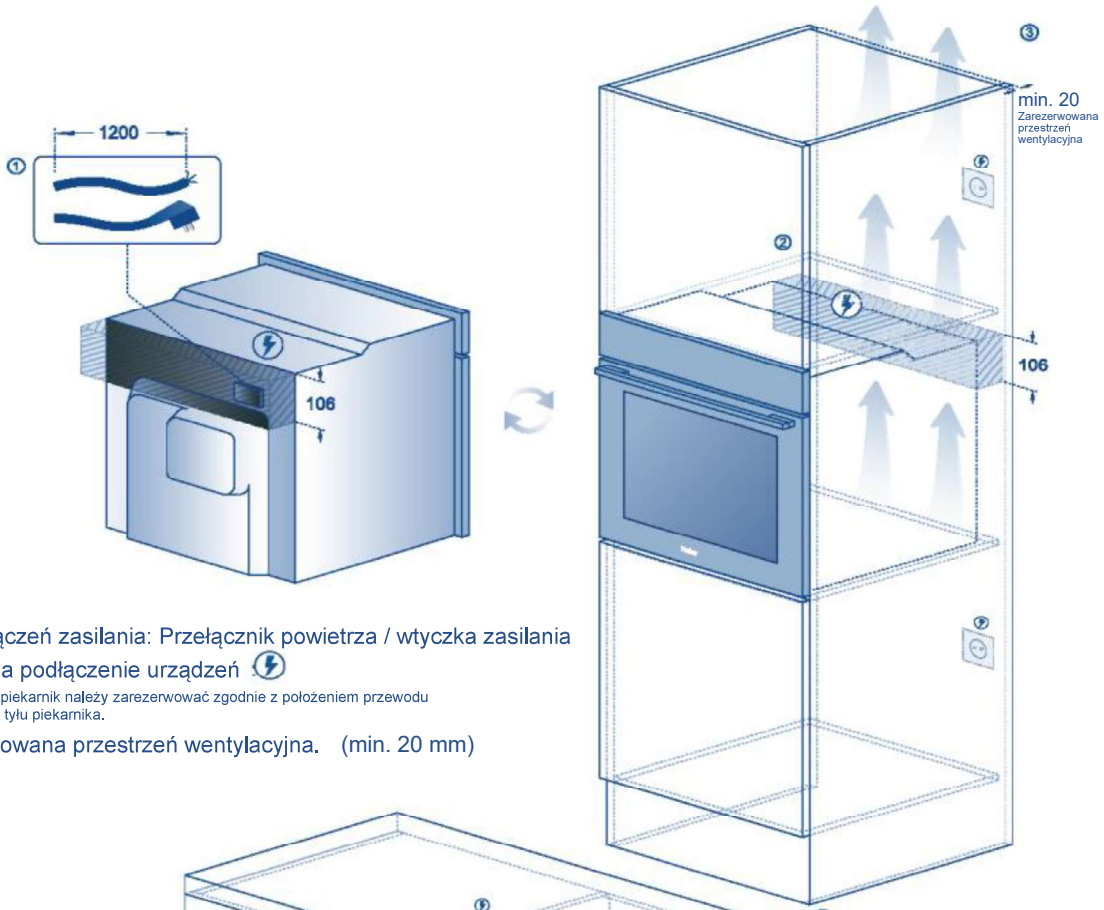
① Jeżeli piekarnik będzie montowany w szafce dolnej pod płytą kuchenną, należy wziąć pod uwagę głębokość ZABUDOWY płyty kuchennej.

*pomiary w mm

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE INSTALACJI

Połączenia i wentylacja

A



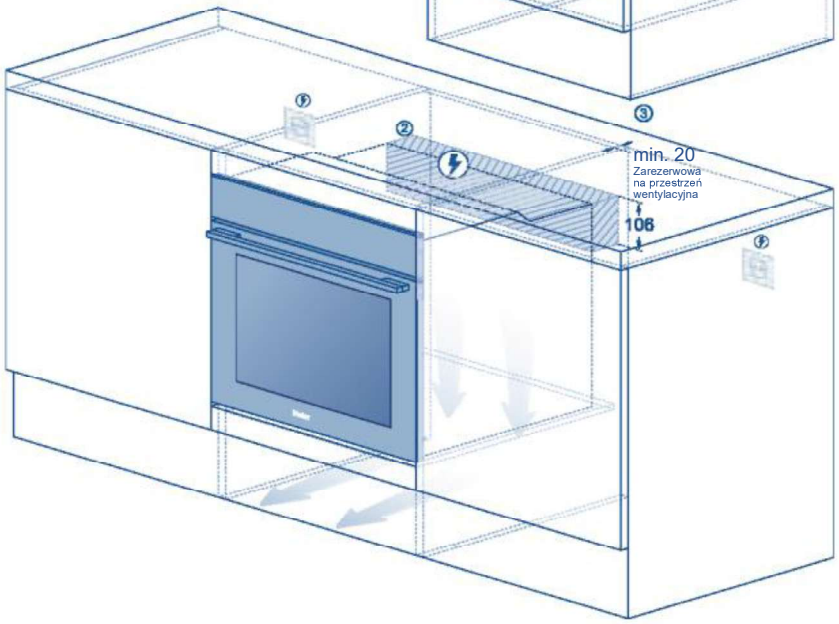
① Typy połączeń zasilania: Przełącznik powietrza / wtyczka zasilania

② Miejsce na podłączenie urządzeń

*Gniazdko na piekarnik należy zarezerwować zgodnie z położeniem przewodu zasilającego z tyłu piekarnika.

③ Zarezerwowana przestrzeń wentylacyjna. (min. 20 mm)

B

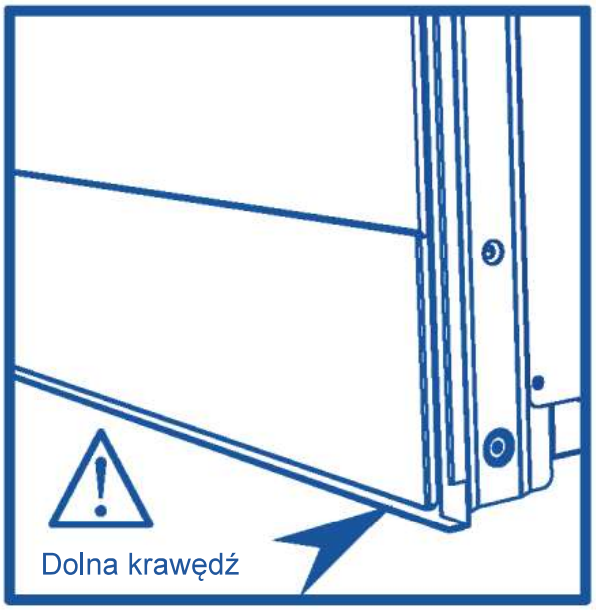


*pomiary w mm

ROZPAKOWYWANIE PIEKARNIKA

WAŻNE!
PODNOSZENIE: Nie podnosić piekarnika za uchwyt drzwiczek. Użyj uchwytów znajdujących się z boku obudowy (jeśli występują).

Usuń całe opakowanie i zutylizuj je w sposób odpowiedzialny. Poddaj recyklingowi przedmioty, które możesz.
Postaw rozpakowany piekarnik na drewnianych klockach lub podobnych podporach, aby zapobiec uszkodzeniu dolnej krawędzi piekarnika.



WAŻNE!
Wyjmując piekarnik z kartonu, należy zachować ostrożność, aby nie uszkodzić dolnej krawędzi, która jest ważna zarówno dla wentylacji, jak i zapobiegania nadmiernej kondensacji.

Lista akcesoriów	Głęboka blacha do pieczenia	Taca Airfry	Ruszt na grilla	Szyny ślizgowe	Śruby
Ilość	1	1	1	1 para	2

WAŻNE!
Podczas pieczenia blachy mogą ulec odkształceniu; jest to zjawisko normalne — po ostygnięciu wrócą do pierwotnego kształtu.

PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ

WAŻNE!

- Piekarnik musi być podłączony do zasilania sieciowego wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- Ten piekarnik musi być uziemiony.
- Przed podłączeniem piekarnika do sieci elektrycznej należy sprawdzić, czy domowa instalacja elektryczna nadaje się do zasilania o mocy pobieranej przez piekarnik (zgodnie z tabliczką znamionową).
- Napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej.

Kod trybu	Pojemność	Moc znamionowa	Napięcie znamionowe	Częstotliwość znamionowa
H6 ID2L4F43EABB	78 l	3500 W	220-240V~	50/60Hz

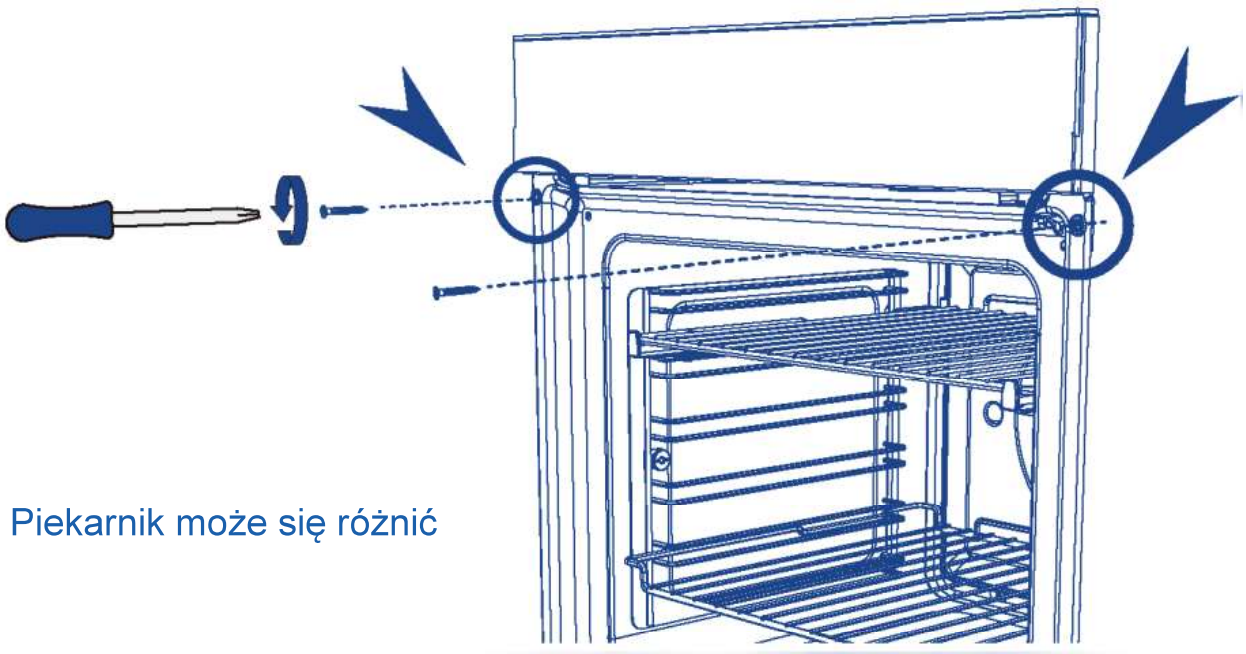
Gniazdko musi być odpowiednie do obciążenia wskazanego na tabliczce i musi posiadać podłączony oraz działający styk uziemiający. Uziemienie oznaczone jest kolorem żółto-zielonym. Ta czynność musi być wykonana przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami.
Podłączenie do źródła prądu można wykonać za 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 odpowiednim 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.

MOCOWANIE PIEKARNIKA DO SZAFKI

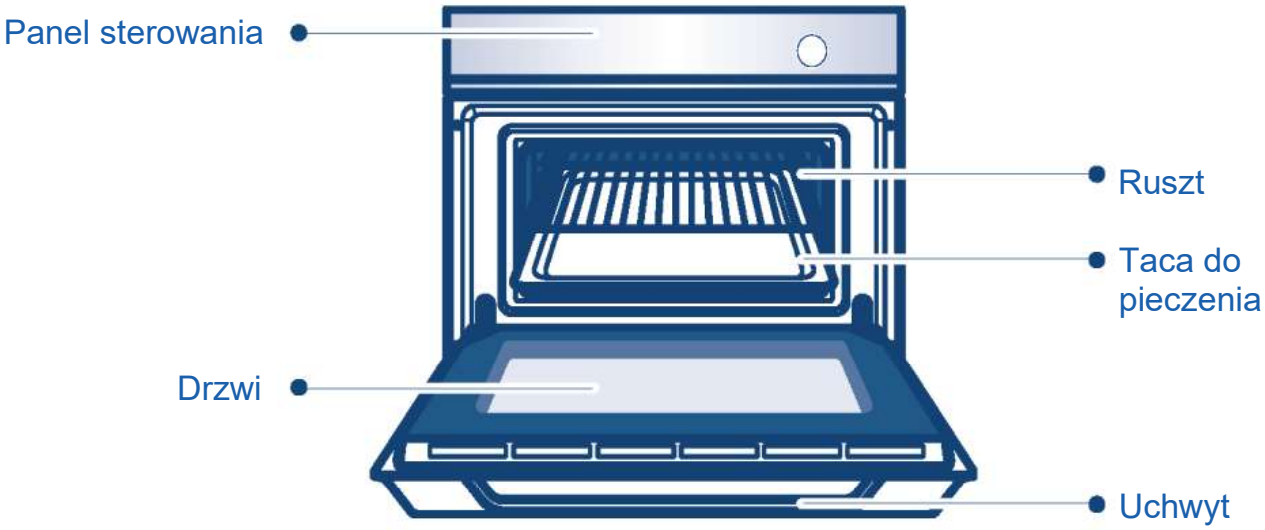
1. Umieść piekarnik w przygotowanej komorze.
   WAŻNE!
   Nie podnosić piekarnika za uchwyt drzwiczek.
2. Otwórz do oporu drzwi piekarnika.
3. Za pomocą dołączonych śrub przymocuj piekarnik do szafki.

WAŻNE!

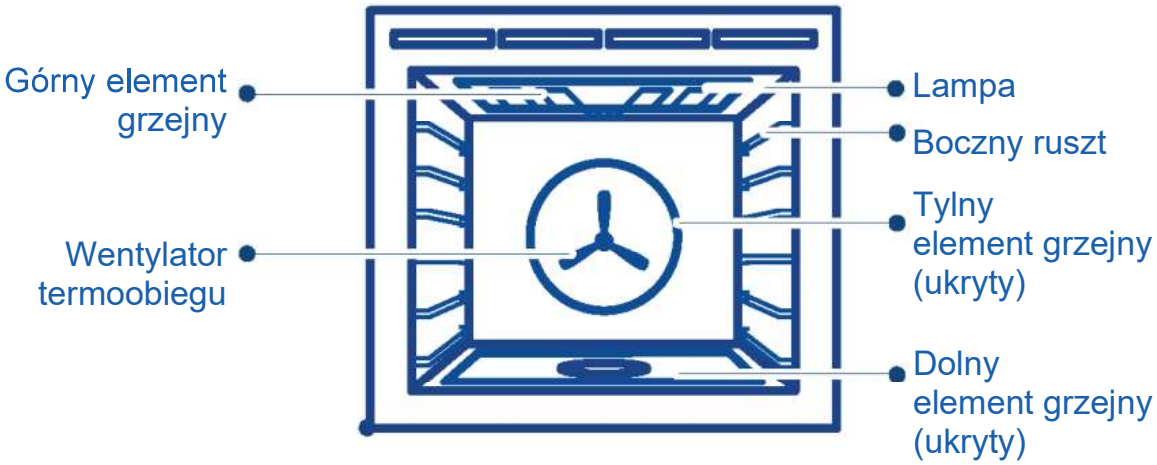
- Nie dokręcaj śrub zbyt mocno.
- Nie należy uszczelniać piekarnika w szafkach silikonem lub klejem. Utrudnia to późniejszą obsługę. Haier nie pokrywa kosztów demontażu piekarnika ani szkód spowodowanych tym demontażem.



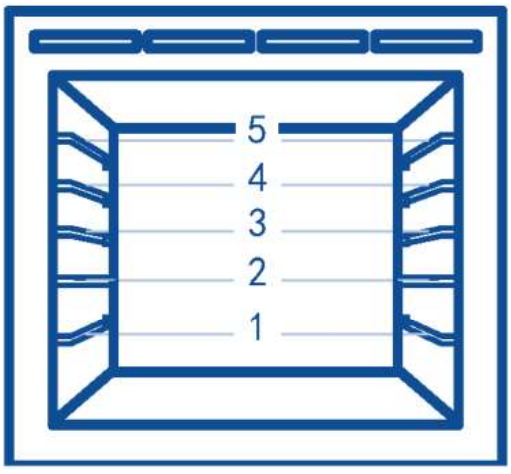
Piekarnik może się różnić



SYSTEM OGRZEWANIA



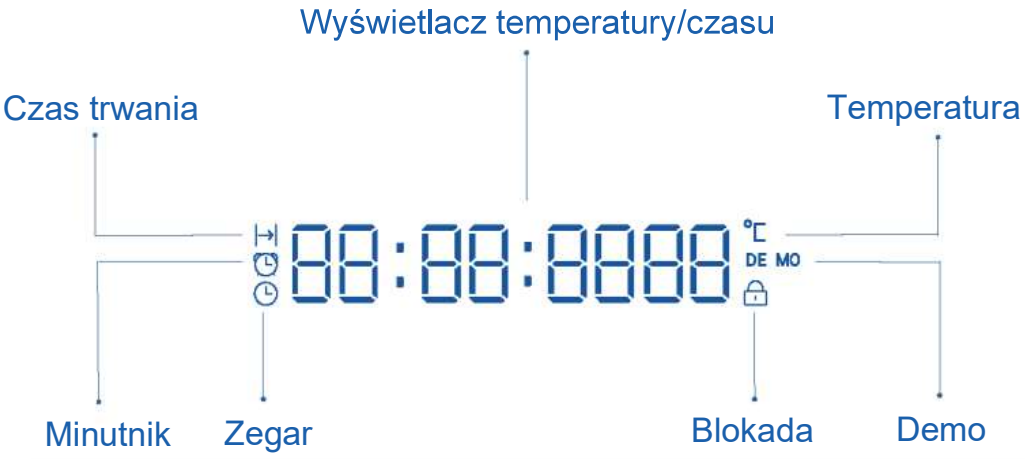
POŁOŻENIA PÓŁEK



PANEL STEROWANIA



WSKAŹNIK WYŚWIETLACZA



Przy pierwszym włączeniu piekarnika lub po przerwie w dostawie prądu należy ustawić zegar, aby móc korzystać z piekarnika.

1. Ustawianie zegara

1. Wyświetlacz zacznie migać 12:00.
2. Użyj pokrętła, aby ustawić czas.
3. Naciśnij pokrętło, aby potwierdzić, lub zegar zostanie potwierdzony automatycznie, wtedy możesz zmienić głośność dźwięku.



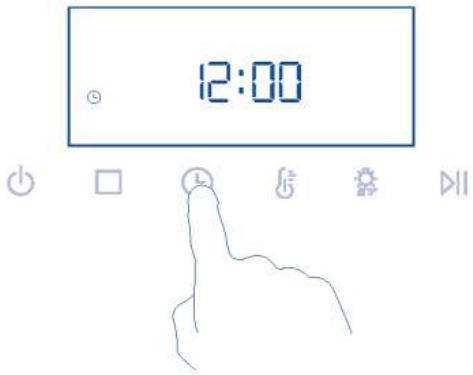
2. Zmień głośność dźwięku

1. Po potwierdzeniu zegara przejdziesz do interfejsu ustawiania głośności dźwięku, na wyświetlaczu zacznie migać Uo on 3.
2. Użyj pokrętła, aby ustawić głośność.
3. Naciśnij pokrętło, aby potwierdzić lub głośność zostanie potwierdzona automatycznie.



3. Zmiana godziny

1. Dotykaj, aby wybrać jedną z 3 funkcji w cyklu. Przestań dotykać, gdy pojawi się wskaźnik.
2. Użyj pokrętła, aby ustawić czas. Czas zostanie automatycznie potwierdzony 6 sekund po odsunięciu palca od panelu.

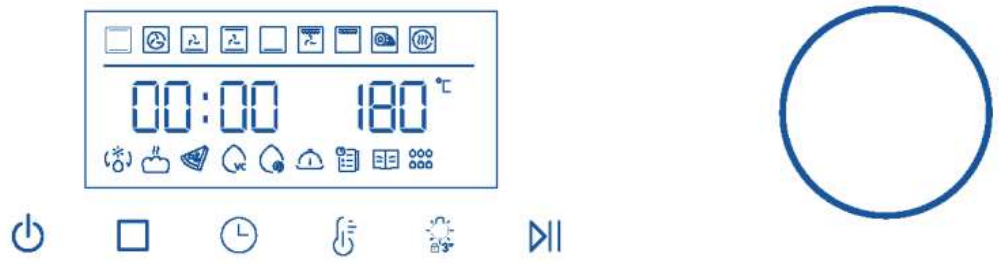


4. Obsługa piekarnika

1.Po pierwszym włączeniu zasilania urządzenie przechodzi w tryb czuwania, wyświetlacz pozostaje w pełni aktywny przez 1 sekundę, rozlega się sygnał dźwiękowy, wyświetlana jest domyślna godzina 12:00, a wyświetlacz miga.
2.W trybie czuwania naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania przez 1 sekundę, aby włączyć urządzenie. Po uruchomieniu domyślnie wybrana jest pierwsza funkcja.
3.Użyj pokrętła, aby wybrać funkcję.
4.Dotknij, użyj pokrętła, aby ustawić temperaturę.
5.Dotknij, użyj pokrętła, aby ustawić czas pracy.
6.Naciśnij klawisz raz, a piekarnik zacznie działać, naciśnij klawisz, aby wstrzymać działanie, naciśnij klawisz przez 3 sekundy, aby anulować działanie.
7.Naciśnij, aby powrócić do interfejsu wyboru funkcji.

5. Przygotowanie piekarnika

Ważne jest, aby przygotować piekarnik przed pierwszym użyciem. Przygotowanie pozwoli na wypalenie wszelkich pozostałości produkcyjnych i zapewni uzyskanie najlepszych rezultatów od samego początku.



1.Dotknij, użyj pokrętła, aby wybrać funkcję pieczenia.
Każda funkcja ma ustawioną temperaturę. Jeśli ustawienie temperatury nie zostanie zmienione, piekarnik rozpocznie nagrzewanie do ustawionej temperatury pieczenia 180°C.
2.Dotknij i użyj pokrętła aby ustawić temperaturę na 200°C.Dotknij, aby zacząć.

- Podczas nagrzewania się piekarnika wskaźnik temperatury będzie naprzemiennie pokazywał aktualną i ustawioną temperaturę.
- Gdy piekarnik osiągnie zadaną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Wskaźnik zaczyna pokazywać ustawioną temperaturę.
3.Po 30 minutach wybierz funkcję Grill z wentylatorem . Pozostaw temperaturę 200°C na 5 minut.
4.Po 5 minutach wybierz Wymuszonego wentylatora . Pozostaw temperaturę 200°C na 20 minut.
5.Po 20 minutach wyłącz piekarnik.

- Podczas tego procesu z piekarnika będzie wydzielał się charakterystyczny zapach i niewielka ilość dymu, ponieważ pozostałości produkcyjne ulegają wypaleniu. Jest to normalne, ale należy zadbać o dobrą wentylację kuchni w tym czasie.
- Po ostygnięciu przetrzyj piekarnik wilgotną ściereczką i łagodnym detergentem, a następnie dokładnie wysusz.

Zastosowanie funkcji zegara

Pokrętłem ○ można zmieniać ustawienia czasu w dowolnym momencie.
Naciśnij 🕒 wielokrotnie, aby kolejno ustawić czas pieczenia, minutnik i porę dnia.

- ▶ Minutnik odlicza czas w minutach (godz:min), a na ostatnią godzinę pieczenia przełącza się na odliczanie w sekundach (min:sek).
- ▶ Można ustawić minutnik na maksymalnie 23 godziny i 59 minut.

1. Ustawianie czasu pieczenia

1.Dotknij 🕒, pojawi się wskaźnik czasu pieczenia |→|.
2.Ustaw czas, obracając pokrętło ○.
3.Czas gotowania zostanie ustawiony w ciągu 6 sekund od momentu odsunięcia palca od panelu.

- ▶ Jeśli chcesz sprawdzić godzinę, dotknij 🕒, aby wybrać 🕒. Nie anuluje to minutnika.

Aby zmienić ustawienie czasu pieczenia
1.Dotknij 🕒, aby wybrać pozostały czas |→|.
2.Użyj pokrętła ○, aby ustawić nowy czas.
3.Opuść panel, a czas zostanie potwierdzony za 5 sekund.

Kiedy upłynie ustawiony czas

- ▶ Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „END” (koniec), piekarnik przerwie pieczenie, a co kilka sekund będzie emitowany sygnał dźwiękowy.
- ▶ Na wyświetlaczu ponownie pojawi się informacja „Czas ostatniego użycia”.

WAŻNE:

- ▶ Jeśli rozpoczniesz pieczenie bez ustawienia czasu pieczenia, piekarnik będzie pracował nieprzerwanie do momentu ręcznego zatrzymania pieczenia, a wyświetlacz będzie odliczał czas od 00:00.
- ▶ Jeśli wyświetlacz odlicza czas od zera i ustawisz czas trwania, wyświetlacz zacznie odliczać pozostały czas aż do zera.
- ▶ Jeśli ustawisz czas pieczenia, piekarnik wyłączy się po upływie ustawionego czasu.
- ▶ Nie można ustawić czasu trwania funkcji Aqua Clean.

2. Ustawianie minutnika

Aby ustawić odliczanie.
Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia.
Wybierz i ustaw czas. Po upływie czasu rozlega się sygnał dźwiękowy.
Minutnika można używać również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.

Ustaw minutnik, który będzie Ci przypominał o rozpoczęciu lub zakończeniu pracy.
1.Przewiń i przestań go dotykać, kiedy pojawi się wskaźnik .
2.Ustaw minutnik, obracając pokrętło .
3.Minutnik zostanie ustawiony na 6 sekund po odsunięciu palca od panelu.
4.Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie pozostałego czasu.
5.Po upływie czasu przez kilka sekund będzie słychać sygnał dźwiękowy.

Aby anulować ustawienie minutnika
1.Przewiń i przestań go dotykać, kiedy pojawi się wskaźnik .
2.Obróć pokrętło , aby zmienić godzinę na 00:00, dotknij , aby anulować minutnik.

Ogólne wytyczne

Piekarnik ten został zaprojektowany tak, aby wykorzystywać cztery elementy i tylny wentylator w różnych kombinacjach, zapewniając Ci lepszą wydajność i szeroki zakres funkcji. Dzięki temu możesz perfekcyjnie przyrządzać wszystkie rodzaje potraw.

1. PIECZENIE CIAST

Aby uzyskać najlepsze rezultaty pieczenia, zawsze nagrzej piekarnik. Po osiągnięciu ustawionej temperatury rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

- Podczas nagrzewania się piekarnika element grillowy może być włączony.
- Nie otwieraj drzwiczek, dopóki nie ukończysz co najmniej 3/4 czasu pieczenia.
- Upewnij się, że formy do pieczenia ciasta nie stykają się ze sobą ani z bokami piekarnika.
- Przy pieczeniu podwójnej porcji ciasta (szczególnie ciasteczek) konieczne może być wydłużenie czasu pieczenia o kilka minut.
- Naczynia kuchenne mają wpływ na czas pieczenia. Ciemne patelnie pochłaniają ciepło szybciej niż patelnie odbijające ciepło; naczynia szklane mogą wymagać niższej temperatury.
- Wypieki na wielu półkach mogą wymagać nieznacznego wydłużenia czasu pieczenia.
- Przy pieczeniu na wielu półkach zawsze zostawiaj przestrzeń między półkami, aby umożliwić cyrkulację powietrza.

Przewodnik po pozycjach na półce

Ułóż naczynie do pieczenia na półce tak, aby górna krawędź naczynia znajdowała się blisko środka komory piekarnika.

2. PIECZENIE MIĘSA I WARZYW

- Do pieczenia mięsa, kurczaka lub warzyw użyj grilla z wentylatorem lub piekarnika z wentylatorem.
- Pieczenie bez kości, rolady lub faszerowane mięso zajmuje więcej czasu niż pieczenie z kośćmi.
- Drób powinien być dokładnie upieczony, z klarownymi sokami i temperaturą wewnętrzną 75°C.
- Jeśli używasz rękawa do pieczenia, wybierz opcję pieczenia z wentylatorem lub wymuszonego wentylatora i postępuj zgodnie z instrukcjami producenta.
- Jeśli wolisz piec w przykrytej patelni, użyj funkcji pieczenia z wentylatorem i zwiększ temperaturę o 20°C.

- Większe kawałki mięsa należy piec w niższej temperaturze i przez dłuższy czas. Mięso będzie pieczone równomierniej.
- Mięso zawsze piecz tłustą stroną do góry. Dzięki temu podlewanie może okazać się niepotrzebne.
- Po upieczeniu zawsze odstaw mięso na co najmniej 10 minut, aby soki mogły opaść.
- Pamiętaj, że mięso będzie się jeszcze piec przez kilka minut po wyjęciu z piekarnika.

3. GRILLOWANIE

- To zdrowsza alternatywa dla smażenia.
- Podczas grillowania drzwiczki piekarnika powinny być zawsze całkowicie zamknięte.
- Jeśli używasz szklanych lub ceramicznych naczyń, upewnij się, że wytrzymają wysokie temperatury grilla.
- Aby uniknąć przebicia mięsa i wycieku soków, w połowie pieczenia obróć je szczypcami lub szpatułką.
- Aby zachować wilgotność mięsa w trakcie pieczenia, posmaruj je niewielką ilością oleju. Alternatywą jest zamarynowanie mięsa przed grillowaniem (pamiętaj jednak, że niektóre marynaty mogą się łatwo przypalić).
- Jeśli to możliwe, grilluj jednocześnie kawałki mięsa o podobnej grubości. Dzięki temu pieczenie będzie równomierne.
- Podczas grillowania zawsze zwracaj uwagę na jedzenie, aby nie dopuścić do jego zwęglenia lub przypalenia.

Przewodnik po pozycjach na półce

- Do opiekania cieńszych kawałków mięsa oraz zrumieniania potraw należy ustawić wyższą pozycję półki.
- Grubsze kawałki mięsa należy grillować na niższych półkach lub przy niższej mocy grilla, aby zapewnić równomierne upieczenie.

4. ODGRZEWANIE

- Użyj funkcji pieczenia lub pieczenia z wentylatorem do podgrzania żywności. Funkcje pieczenia i pieczenia z wentylatorem są szczególnie przydatne do podgrzewania wypieków, ponieważ ciepło podstawy pomaga w przywróceniu chrupkości ciasta.
- Zawsze podgrzewaj jedzenie do momentu, aż będzie bardzo gorące. Dzięki temu zmniejsza się ryzyko skażenia szkodliwymi bakteriami.

Ogólne wytyczne

WAŻNE!

- W zależności od modelu urządzenia, może być ono wyposażone tylko w niektóre z tych funkcji.
- Ze wszystkich funkcji należy korzystać przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika.

1. Statyczne 

górne zewnętrzne i dolne elementy

- Ciepło pochodzi zarówno z górnych, jak i dolnych elementów. Funkcja ta nie wykorzystuje wentylatora.
- Doskonale nadaje się do ciast i potraw wymagających długiego pieczenia lub w niskiej temperaturze.
- Funkcja ta nie nadaje się do pieczenia na wielu półkach.

Doskonale nadaje się do wilgotnych potraw, których przygotowanie zajmuje więcej czasu, np. do ciast owocowych.

2. Wielopoziomowy 

wentylator i element tylny

- Ciasteczka pieczone na różnych półkach są chrupiące na zewnątrz i ciągnące się w środku.
- Mięso i drób są pysznie zrumienione i skwierczące, a jednocześnie pozostają soczyste i delikatne.
- Zapiekanki są upieczone perfekcyjnie, a ich podgrzewanie jest szybkie i wydajne.
- Jeśli zmieniasz tryb pieczenia ze statycznego na wielopoziomowy, zalecamy skrócenie czasu pieczenia lub obniżenie temperatury o około 20°C.
- W przypadku potraw wymagających dłuższego czasu pieczenia (np. ponad godzinę) konieczne może okazać się skrócenie czasu i temperatury.

Idealny do pieczenia herbatników, ciasteczek, bułeczek typu scone, muffinek i babeczek.

3. Grill + wentylator 

wentylator oraz górne elementy wewnętrzne i zewnętrzne

- Funkcja ta wykorzystuje intensywne ciepło z górnych elementów do zrumienienia wierzchniej warstwy potrawy oraz termoobieg, aby zapewnić równomierne pieczenie potraw.
- Mięso, drób i warzywa przyrządza się znakomicie; potrawa jest chrupiąca i brązowa na zewnątrz, a w środku pozostaje soczysta i delikatna.

Doskonale nadaje się do całego kurczaka, polędwicy wołowej lub grillowania ulubionego kurczaka, ryby i steku.

4. Podwójny grill 

górne elementy wewnętrzne i zewnętrzne

- Intensywne ciepło promieniowania dostarczane jest przez oba górne elementy. Pomiędzy poziomami „LO” i „HI” (100% mocy) jest 11 stopni.
- Rozgrzewanie wstępne nie jest konieczne, chociaż niektórzy wolą pozwolić grzałce rozgrzać się przez kilka minut przed umieszczeniem żywności na grillu.
- Funkcja najbardziej przydatna do przyrumieniania wielu posiłków, np. do zrumienienia wierzchniej warstwy zapiekanki ziemniaczanej lub lasagne.

Idealna do opiekania pieczywa lub do zrumienienia potraw od góry, aby je przyrumienić.

5. Termoobieg + wentylator 

wentylator oraz górne zewnętrzne i dolne elementy

- Wentylator piekarnika cyrkuluje gorące powietrze wytwarzane przez górne zewnętrzne i dolne elementy, rozprowadzając je po komorze piekarnika.
- Potrawy przygotowane w ten sposób rumienią się szybciej niż przyrządzane przy użyciu tradycyjnej funkcji statycznej.
- Może być konieczne skrócenie czasu zalecanego w tradycyjnych przepisach.
- Do suszenia owoców, warzyw i ziół należy stosować Termoobieg + Wentylator w niskiej temperaturze, np. 50°C.

Idealny do pieczenia na jednej półce potraw, które wymagają mniej niż godziny, takich jak muffiny, bułeczki typu scones, babeczki czy enchiladas.

6. Pieczenie ciast 

wentylator plus dolny element

Funkcja ta nagrzewa urządzenie do temperatury 180°C przez około 8 minut.

- Wentylator rozprowadza ciepło z dolnej grzałki po całym piekarniku.
- Zapewnia intensywne ciepło dolnej części potraw i pozwala na delikatne zrumienienie ich wierzchu.

Doskonale nadaje się do słodkich i wytrawnych wypieków oraz delikatnych potraw wymagających chrupiącego spodu i lekkiego zarumienienia na wierzchu, np. tart i quiche.

7. Pieczenie mięsa i warzyw 

etap 1: wentylator plus górne elementy wewnętrzne i zewnętrzne
etap 2: elementy górne, wewnętrzne i dolne

- Rumienienie: początkowy etap trwający 20 minut, podczas którego pieczeń staje się chrupiąca i brązowa, a zewnętrzna część mięsa karmelizowana.
- Pieczenie w ustawionej temperaturze: po zarumienieniu temperatura spadnie do ustawionego poziomu i będzie utrzymywana przez cały czas pieczenia, dzięki czemu pieczeń będzie delikatna i soczysta.
- Piekarnik nie wymaga nagrzewania wstępnego. Żywność należy włożyć do piekarnika przed rozpoczęciem funkcji.
- Jeśli chcesz, możesz użyć rusztu lub kratki, albo umieścić warzywa pod pieczenią, aby soki mogły swobodnie spływać z mięsa. Dzięki temu gorące powietrze będzie mogło krążyć również pod mięsem.

Doskonale nadaje się do pieczenia mięsa i warzyw. Zalecany jest duży kawałek mięsa. Dla uzyskania lepszego efektu możesz użyć sondy do mięsa.

WAŻNE!

Ta funkcja podzielona jest na dwa etapy:
Etap 1: Przez pierwsze 20 minut piekarnik będzie używał wentylatora oraz górnych elementów grzewczych — wewnętrznego i zewnętrznego (jeśli temperatura osiągnie 250°C, piekarnik automatycznie przestanie grzać).
Etap 2: Gdy temperatura spadnie do ustawionej wartości, piekarnik zacznie używać górnej, wewnętrznej i dolnej grzałki.
Jeżeli ustawiony czas pieczenia jest krótszy niż 20 minut, piekarnik wykona tylko pierwszy krok.

8. Spód 

tylko dolny element

- Ciepło pochodzi tylko z dolnego elementu, wentylator nie jest używany.
- Piec tylko na jednej półce na raz.
- Górna część piekarnika będzie cieplejsza.

Doskonale nadaje się do potraw wymagających delikatnego pieczenia i mających kruchy spód, takich jak tarty z kremem, ciasta, quiche i serniki lub do innych potraw, które nie wymagają bezpośredniego nagrzewania i zrumienienia wierzchu.

9. Air Fry 

- Aby uzyskać lepszy efekt pieczenia, rozłóż jedzenie na blasze do pieczenia lub w koszyku do smażenia na powietrzu.
- Odwzorowuje warunki panujące we frytkownicy airfry.
- Zdrowsza metoda smażenia, która pozwala uzyskać chrupiącą potrawę przy użyciu mniejszej ilości oleju. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, posmaruj produkty 1-2 łyżkami oleju.
- W przypadku żywności pakowanej fabrycznie: jeśli producent zaleca użycie funkcji innej niż wentylator, zmniejsz temperaturę o 20°C.
- Pieczenie na jednej półce: piecz w górnej części piekarnika, ale nie na najwyższej półce.
- Podgrzewanie wstępne nie jest wymagane. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zaleca się włożenie potrawy do piekarnika bezpośrednio po uruchomieniu funkcji.

Idealne dla:
żywność mrożona lub panierowana, zazwyczaj smażona w głębokim tłuszczu.

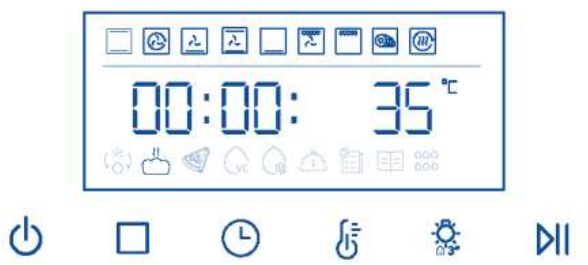
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty kulinarne, zalecamy zapoznanie się z poniższą tabelą. Każda funkcja ma ustawioną temperaturę, którą można zmienić w zależności od rodzaju i wagi potrawy.

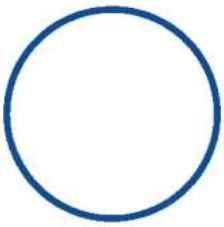
Żywność	Półki	Temperatura (°C)	Czas (min)	Położenie półek
Frytki	Taca do pieczenia	205	15~20	4
Frytki	Koszyk airfry	205	15~20	3
Placki ziemniaczane	Ruszt	200	20~25	3
Nuggetsy z kurczaka	Taca do pieczenia	200	18~23	4
Nuggetsy z kurczaka	Koszyk airfry	205	18~23	3
Skrzydełka kurczaka	Ruszt	180	20~25	3

Ikona	Funkcja	Ustawienie temperatury	Zakres temperatury (°C)	Zakres czasu trwania	Wstępne nagrzewanie
	Statyczne	180	30-300	00:01-23:59	√
	Wielopo-ziomowy	160	30-300		√
	Grill + wentylator	180	30-250		√
	Podwójny grill	HI	LO,1-9,HI		×
	Termoobieg + wentylator	200	30-250		√
	Pieczenie ciast	160	30-250		√
	Pieczeń	165	30-250		×
	Dolny	160	30-220		√
	Air Fry	200	160-275		×

AUTOMATYCZNY PROGRAM PIECZENIA

Inteligentny program pomoże Ci przygotowywać posiłki wydajniej i smaczniej, a także ułatwi czyszczenie urządzenia.





Możesz wybrać program inteligentny, obracając pokrętło ○, aby przewijać wszystkie funkcje.

1. Korzystanie z funkcji wyrastania ciasta

Użyj tej funkcji, aby pozwolić ciastu wyrosnąć przed pieczeniem. Jeśli zajdzie taka potrzeba, ciasto można kilkakrotnie poddać wyrastaniu.

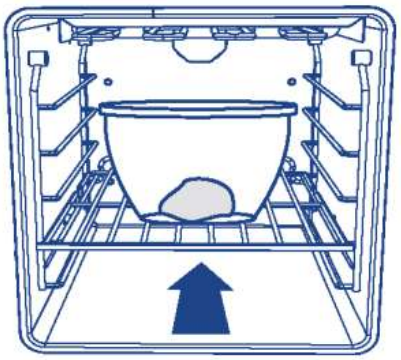
WAŻNE!

- Do wyrastania ciasta konieczne są niskie temperatury.
- Piekarnik pracuje automatycznie po osiągnięciu zadanej temperatury.
- Funkcja ta będzie działać tylko wtedy, gdy komora będzie chłodna.

1.Użyj pokrętła ○, aby przejść do opcji Wyrastanie ciasta. Na wyświetlaczu pojawi się wstępnie ustawiona temperatura 35°C.
Uwaga: jeżeli komora jest zbyt gorąca:

- Zabrzmi sygnał dźwiękowy, zacznie migać, i może włączyć się wentylator.
- Otwórz drzwiczki, aby piekarnik ostygł.

Umieść ciasto w żaroodpornej misce i przykryj folią spożywczą lub czystą, wilgotną ściereczką. Następnie umieść miskę w środkowej części piekarnika.



2. W zależności od Twojego doświadczenia możesz ustawić czas wyrastania ciasta.

3. Dotknij ⏯, aby rozpocząć wyrastanie.
Jeśli ustawisz czas trwania, wyświetlacz będzie odliczał pozostały czas.

WAŻNE!
Nie wkładaj ciasta do piekarnika, zanim wystygnie.

4. Jeśli ustawisz czas wyrastania ciasta, po zakończeniu funkcji wyrastania ciasta.
Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i możesz wyjąć miskę z piekarnika. Sprawdź, czy ciasto jest wystarczająco wyrośnięte (ciasto powinno wyglądać na dużo większe). Aby sprawdzić, czy ciasto wyrosło, delikatnie naciśnij je palcem. Dołek powinien powoli się zapełniać.

- Jeśli nie ustawisz czasu, musisz monitorować stan wyrastania ciasta i zatrzymać wyrastanie, przytrzymując ⏯, gdy wyrastanie ciasta zostanie zakończone.

Jeśli chcesz ponownie uruchomić wyrastanie ciasta:

Dotknij ☐, użyj pokrętła ◯, aby przewinąć z powrotem do funkcji Wyrastanie ciasta.
Aby zresetować funkcję wyrastania ciasta, wykonaj czynności opisane na poprzedniej stronie.

5. Aby anulować wyrastanie ciasta
Dotknij i przytrzymaj ⏯ lub przewiń do innej funkcji.

2. Korzystanie z funkcji rozmrażania

Funkcja ta umożliwia rozmrożenie jedzenia przed jego upieczeniem.

WAŻNE!
Do rozmrażania potrzebne są niskie temperatury.
Piekarnik pracuje automatycznie po osiągnięciu zadanej temperatury.
1.Użyj pokrętła ◯, aby przewinąć do opcji Rozmrażanie.
Uwaga: Na wyświetlaczu pojawi się wstępnie ustawiona temperatura 35°C.
2.Usuń opakowanie z żywnością i połóż ją na talerzu. Nie przykrywaj jedzenia miską ani talerzem, gdyż może to wydłużyć czas rozmrażania. Użyj pierwszej półki od dołu.
3.Dotknij ⏯, aby rozpocząć rozmrażanie.
Jeśli to konieczne, możesz ustawić czas trwania przed rozpoczęciem rozmrażania, a na wyświetlaczu pojawi się odliczanie pozostałego czasu.

3. Próżniowo VC

1.Funkcja ta umożliwia pieczenie potraw w niższej temperaturze niż normalnie. Mięso, warzywa i owoce można przyrządzać tak, aby były delikatne i soczyste. Aby uzyskać lepszą jakość, obchodź się z żywnością ze szczególną ostrożnością.

WAŻNE DLA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI:

- Używaj surowców najwyższej jakości i jak najświeższych
- Zawsze przechowuj surowce w odpowiednich warunkach przed ich upieczeniem.
- Zawsze myj produkty przed pieczeniem.
- Aby uzyskać dobre i bezpieczne efekty pieczenia, zawsze przyrządzaj potrawę zgodnie z wartościami podanymi w tabelach.
- Aby uniknąć problemów związanych z bezpieczeństwem, żywności nie należy przechowywać w temperaturze poniżej 60°C przez dłuższy czas.
- Tylko żywność, którą można spożywać na surowo i tylko przez krótki czas można gotować w niskich temperaturach.
- Najlepiej smakują potrawy świeżo upieczone w piekarniku VC; zaleca się spożyć je zaraz po upieczeniu. Możesz: szybko obniżyć temperaturę (możesz umieścić jedzenie w kąpieli lodowej i włożyć je do lodówki), możesz przechowywać jedzenie przez 2–3 dni w lodówce.
- Nie należy używać funkcji Próżniowo do podgrzewania resztek jedzenia.
- Zawsze przechowuj surową żywność i żywność ugotowaną oddzielnie, aby uniknąć ich wzajemnego kontaktu.
- Nie używaj tych samych narzędzi do mięsa i warzyw. Jeżeli tak się stanie, dokładnie umyj narzędzia.
- W przepisach wykorzystujących surowe jajka należy unikać kontaktu białek i żółtek z zewnętrzną częścią skorupki jajka.

WAŻNE DLA FUNKCJI PIECZENIA PRÓŻNIOWEGO:

- Niezbędnym sprzętem do pieczenia próżniowego jest pakowarka próżniowa i worki próżniowe.
- Jeśli chcesz pakować płyny próżniowo, użyj pakowarki komorowej. Tylko ten typ zgrzewarki potrafi to zrobić.
- Używaj worków próżniowych odpowiednich do funkcji próżniowej.
- Nie używaj ponownie worków próżniowych.
- Umieść jedzenie na środku trzeciego poziomu, aby uzyskać równomierny efekt pieczenia.
- Aby pieczenie przebiegało szybciej i było bardziej równomierne, ustaw stopień podciśnienia na najwyższy możliwy poziom.
- Aby mieć pewność, że worek próżniowy zostanie bezpiecznie zamknięty, należy upewnić się, że obszar, który ma być zgrzany, jest czysty.

2.Ogólne wskazówki dotyczące pieczenia metodą próżniową:

- Możesz dodać do potrawy odrobinę oleju i przypraw według własnego gustu.
- Na początku pieczenia metodą próżniową należy umiarkowanie doprawić potrawę.
- Stosowanie czosnku w proszku zamiast surowego czosnku.
- Zamiast oliwy z oliwek możesz użyć neutralnego oleju.
- Utrzymuj poziom próżni na możliwie najwyższym poziomie (99,9%), aby przygotowywać jedzenie szybciej i bardziej równomiernie.

2.1 Pieczenie próżniowe: Mięso

- Aby zapobiec niedopieczeniu, nie należy używać kawałków mięsa grubszych niż podane w tabeli.
- Podane w tabelach czasy pieczenia są minimalnymi, koniecznymi czasami. Czas pieczenia można wydłużyć w zależności od osobistych preferencji.
- Aby uniknąć uszkodzenia worków próżniowych, należy używać wyłącznie mięsa bez kości.
- Aby filety drobiowe były smaczniejsze, przed i po pakowaniu próżniowym należy je obsmażyć po stronie skórki.
- Po zakończeniu pieczenia próżniowego podsmaż powierzchnię mięsa na maśle, smak będzie o wiele lepszy.

Żywność	Grubość	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Położenie półek
Wołowina					
Polędwica wołowa - średnio wysmażona	4 cm	400	63	120	3
Polędwica wołowa - średnio wysmażona	4 cm	400	66	120	3
Polędwica wołowa - dobrze wysmażona	4 cm	400	70	120	3
Polędwica wołowa - średnio wysmażona	4 cm	400	60	120	3
POLĘDWICZKA WIEPRZOWA DOBRZE WYSMAŻONA	4 cm	400	65	120	3

Żywność	Grubość	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Położenie półek
Jagnięcina/Dziczyzna					
Jagnięcina średnio wysmażona	3 cm	400	65	105-115	3
Mięso	3 cm	400	90	120	3
Królik bez kości	1,5 cm	400	75	120	3
Drób					
Pierś z kurczaka bez kości	3 cm	500	70	120	3
Pierś z kaczki bez kości	2 cm	500	65	140-160	3
Pierś z indyka bez kości	2 cm	500	70	75-85	3
Jaja w niskiej temperaturze					
Idealne do podania na tostach	Standardowy rozmiar	/	60	90	3
Żółtko jest plastyczne, kształtne, nadal miękkie i błyszczące	Standardowy rozmiar	/	65	90	3
Żółtko gotuje się, gęstnieje, ale nadal jest miękkie	Standardowy rozmiar	/	71	60	3
Żółtko gęste, kruche i zaczynające nabierać zielonego koloru	Standardowy rozmiar	/	80	60	3

2.2 Pieczenie próżniowe: Ryby i owoce morza

- Aby zapobiec niedopieczeniu ryby, nie należy używać kawałków o większej grubości niż podano w tabeli.
- Przed włożeniem filetów do worka próżniowego osusz je ręcznikiem papierowym.
- Podczas pieczenia małży dodaj do worka próżniowego trochę wody.

Żywność	Grubość	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	pozycja
Ryby i owoce morza					
Filety z okonia morskiego	4 filety po 1 cm	500	70	25	3
Filet z okonia morskiego	4 filety po 1 cm	500	70	25	3
Dorsz	2 filety 2 cm	500	65	90	3
Przegrzebki	duży rozmiar	500	60	100-110	3
Krewetki bez skorupek	duży rozmiar	500	75	26-30	3

2.3 Pieczenie próżniowe: Warzywa

- Obierz warzywa, jeśli jest to konieczne.
- Niektóre warzywa mogą zmienić kolor, gdy obierasz je i gotujesz w worku próżniowym.
- Aby zachować kolor karczochów, po ich umyciu i pokrojeniu należy włożyć je do wody z sokiem cytrynowym.

Żywność	Grubość	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Położenie półek
Warzywa					
Szparagi zielone	w całości	500	68	90	3
Szparagi białe	w całości	500	68	90	3
Cukinia	plasterki o grubości 1 cm	500	90	90	3
Por	paski lub kółka	500	90	90	3
Bakłażan	plasterki o grubości 1 cm	500	90	90	3
Dynia	kawałki o grubości 2 cm	500	90	90	3
Papryka	paski lub ćwiartki	500	90	90	3
Seler	plastry 1 cm	500	90	90	3
Marchewki	plasterki 0,5 cm	500	90	90	3
Korzeń selera	plasterki o grubości 1 cm	500	90	90	3
Koper włoski	plasterki o grubości 1 cm	500	90	90	3

Żywność	Grubość	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Położenie półek
Warzywa					
Ziemniaki	plasterki o grubości 1 cm	500	90	90	3
Serca karczochów	pokrojone na ćwiartki	500	90	90	3

2.4 Pieczenie próżniowe: Owoce i słodycze

- Obierz owoce, usuń nasiona i gniazda nasienne, jeśli to konieczne.
- Aby zachować kolor jabłek i gruszek, po ich umyciu i pokrojeniu włóż je do wody z sokiem z cytryny.
- Aby uzyskać lepsze rezultaty, piecz produkty od razu po przygotowaniu.

Żywność	Grubość	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Położenie półek
Owoce					
Brzoskwinia	przekrojona na pół	2 owoce	90	60	3
Śliwka	przekrojona na pół	500	90	60	3
Mango	pokrojone w kostki o wymiarach ok. 2 x 2 cm	1 owoc	90	60	3
Nektaryna	paski lub kółka	1 owoc	90	60	3
Ananas	plasterki o grubości 1 cm	500	90	60	3
Jabłka	pokrojone na ćwiartki	2 owoce	90	60	3
Gruszka	przekrojona na pół	2 owoce	90	60	3
Krem waniliowy	350 g w każdej torebce	500	85	60	3

4. Tryb Pizza 

- Funkcja ta nagrzewa urządzenie do temperatury 300°C przez około 14 minut.
- Wentylator rozprowadza ciepło z dolnej grzałki po całym piekarniku.
- Doskonale nadaje się do pieczenia pizzy, gdyż pięknie przypieka jej spód, nie przypalając wierzchu.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, rozgrzej kamień do pizzy przez co najmniej 1 godzinę i piecz na poziomie 1 lub 2 piekarnika.

Pizza	Rodzaj	Akcesoria/ naczynia kuchenne	Położenie półek	Temperatura w °C	Czas pieczenia w minutach
Zamrożona	Cienki spód	Ruszt druciany	2	190~210	15~20
	Gruby spód	Ruszt druciany	2	180~200	20~25
Domowa	Cienki spód	Blacha do pieczenia	2	230-250	10~15
	Cienki spód	Taca na pizzę	2	230-250	8~12
	Gruby spód	Blacha do pieczenia	2	210-220	15~20
	Gruby spód	Taca na pizzę	2	210-220	15~20
	Cienki spód	Blacha do pieczenia	2	300	4~6
	Cienki spód	Taca na pizzę	2	300	3~5

WAŻNE!

Jeśli nie ustawisz czasu trwania trybu Pizza, piekarnik będzie pracował nieprzerwanie, aż do momentu jego ręcznego zatrzymania. Należy zwracać większą uwagę na stan żywności, aby uniknąć jego przepalenia.

5. Suszenie 
wentylator i element tylny

Suszenie to inteligentne funkcje grzewcze, które pozwalają na suszenie owoców, warzyw i ziół z doskonałymi efektami. W przypadku tego typu konserwowania aromaty ulegają zagęszczeniu w wyniku odwodnienia. Można też delikatnie dusić potrawy, takie jak zapiekanki, gulasze i potrawki.

Urządzenie optymalnie steruje dostawą energii do komory pieczenia. Żywność jest gotowana etapami, wykorzystując ciepło resztkowe. Oznacza to, że pozostaje ona bardziej soczysta i mniej się rumieni.

Do suszenia należy używać wyłącznie nieuszkodzonych owoców, warzyw i ziół i dokładnie je myć. Wyłóż ruszt papierem do pieczenia lub pergaminem. Odsącz owoce z nadmiaru wody i osusz je.

Zalecana temperatura ustawienia wynosi 60-110°C.

W razie konieczności pokrój go na równe kawałki lub cienkie plasterki. Połóż nieobrane owoce na talerzu pokrojoną stroną do góry. Upewnij się, że owoce i grzyby nie nachodzą na siebie na drucianym ruszcie.

Zetrzyj warzywa, a następnie zblanszuj je. Pozostaw obgotowane warzywa do odsączenia, a następnie rozłóż je równomiernie na ruszcie.

Susz zioła na łodydze. Rozłóż zioła równomiernie, tworząc niewielką górkę na drucianym ruszcie.

Bardzo soczyste owoce i warzywa obracaj kilkakrotnie. Po wysuszeniu natychmiast wyjmij wysuszone produkty z papieru.

Funkcja ta jest przeznaczona głównie do oszczędzania energii podczas pieczenia.

Doskonale nadaje się do suszenia owoców, warzyw, ziół, mięsa i owoców morza.

Żywność	Przygotowanie	Temperatura (°C)	Czas	Położenie półek
Liść kapusty	Gotowana	70	1 godz. 30 min	3
Fasolka szparagowa	Gotowana	55	3 godz.	3
Bataty w ćwiartkach	Gotowane na parze	55	13 godz., obrót po 2 godz.	3
Plasterki mango	/	70	8 godz., obrót po 4 godz.	3
Plasterki banana	Zanurzone w słonej wodzie	55	7 godz., obrót po 2 godz.	3
Plasterki cytryny		55	15 godz., obrót po 2 godz.	3
Plasterki jabłka	Zanurzone w słonej wodzie	55	8 godz., obrót po 2 godz.	3
Surowe chude mięso		55	7 godz., obrót po 2 godz.	3
Surowa pierś z kurczaka		70	5 godz., obrót po 1 godz.	3
Krewetki w skorupce	Gotowana	70	6 godz., obrót po 2 godz.	3
Suszona wołowina	Gotowana i marynowana	90	2H	3

*Testowano zgodnie z normą EN 60350-1 pod kątem deklaracji zużycia energii i klasy energetycznej.

6. Utrzymywanie ciepła

Doskonale nadaje się do: utrzymywania ciepła ugotowanych potraw, podgrzewania talerzy i naczyń do serwowania.

1.Zapewnia stałe, niskie ciepło, poniżej 100°C.
2.Aby podgrzać zimne jedzenie, użyj innej funkcji lub opcji PIECZENIE WEDŁUG RODZAJU POTRAWY, aby podgrzać jedzenie do bardzo wysokiej temperatury, a następnie zmień ją na PODGRZEWANIE. Sama ta funkcja nie podgrzeje zimnego jedzenia do wystarczająco wysokiej temperatury, aby zabić szkodliwe bakterie.

7. Ostatnio używane przepisy

Piekarnik Haier może automatycznie zapamiętywać przepisy, z których korzystano ostatnio. Następnie możesz łatwo przygotować danie, wybierając spośród 5 ostatnich przepisów.
1.Dotknij ☐, użyj pokrętła ○, aby przewinąć funkcje do , naciśnij pokrętło ○, aby potwierdzić.
Jeżeli nie ma zapisanych ostatnio używanych przepisów, na wyświetlaczu pojawi się komunikat „----”
Jeśli zapisano ostatnio używane przepisy, na wyświetlaczu pojawi się temperatura i czas przygotowania przepisu. Można ustawić temperaturę i czas pieczenia.
2.Jeśli chcesz teraz zamknąć ostatnio używane przepisy, dotknij ☐.
3.Naciśnij ⏯, aby rozpocząć pieczenie. Na wyświetlaczu będą naprzemiennie pokazywane temperatura zadana i temperatura aktualna.

8. Aqua Clean

Usuń ręcznie jak najwięcej brudu. Aby wyczyścić ścianki boczne, zdejmij akcesoria i wspornik półki. Funkcja Aqua clean wspomaga czyszczenie parą komory urządzenia. Aby uzyskać lepszą wydajność, należy uruchamiać funkcję, gdy urządzenie jest zimne.
Podany czas jest związany z czasem trwania funkcji i nie obejmuje czasu potrzebnego użytkownikowi na wyczyszczenie komory.
Gdy funkcja Aqua Clean jest aktywna, nie można ustawić temperatury i czasu.
1.Wlej 200 ml wody na dno piekarnika.
2.Dotknij ☐, użyj ○, aby przewinąć funkcje do .
3.Naciśnij ⏯, aby uruchomić funkcję; na wyświetlaczu pojawi się 00:20 i rozpocznie się odliczanie pozostałego czasu.
4.Zakończenie programu sygnalizowane jest sygnałem akustycznym.
5.Wytrzyj wewnętrzną powierzchnię urządzenia miękką gąbką do pielęgnacji powierzchni. Do czyszczenia komory piekarnika można użyć ciepłej wody lub detergentu przeznaczonego do piekarników.

Po umyciu pozostaw drzwiczki piekarnika otwarte przez około 1 godzinę. Poczekaj, aż urządzenie wyschnie. Aby przyspieszyć suszenie można nagrzać urządzenie gorącym powietrzem o temperaturze 150°C przez około 15 minut. Maksymalne efekty działania funkcji czyszczenia można uzyskać, czyszcząc urządzenie ręcznie zaraz po zakończeniu funkcji.

OSTRZEŻENIE:

- Nie otwieraj drzwi podczas pracy piekarnika — uwaga: gorąca para.
- Aby uniknąć ryzyka poparzenia, po zakończeniu programu należy zachować ostrożność przy otwieraniu drzwiczek piekarnika z powodu gorącej pary.
- Do napełniania generatora należy zawsze używać czystej wody pitnej. Nie należy napełniać generatora innymi płynami.
- Nigdy nie uruchamiaj funkcji pary bez uprzedniego napełnienia generatora.
- Czyszcząc wewnętrzną powierzchnię komory gąbką, należy nosić rękawice termoizolacyjne, aby chronić ręce.
- Po użyciu należy usunąć resztki wody z komory, aby uniknąć ryzyka skażenia mikrobiologicznego.

9. Inteligentne przepisy

Aby ułatwić sobie przygotowanie dania, możesz wybrać jeden z programów do przepisów na dania mięsne.

1.Dotknij □, użyj pokrętła ○, aby przewiń funkcje do . Naciśnij pokrętło ○, aby potwierdzić — na wyświetlaczu pojawi się P1.

2.W piekarniku jest 10 przepisów, możesz użyć pokrętła ○, aby wybrać P1~P10.

3.Naciśnij pokrętło ○, aby potwierdzić aktualny przepis. Jeśli w przepisie pierwszego poziomu są przepisy drugiego poziomu, wyświetlacz pokaże przepisy drugiego poziomu, np. P1-1, P1-2...

4.Zapoznaj się z poniższą tabelą i użyj pokrętła ○, aby wybrać przepis, którego potrzebujesz.

5.Naciśnij pokrętło ○, na wyświetlaczu pojawi się temperatura.

6.Naciśnij ⏯, aby rozpocząć pieczenie.

Możesz dotknąć □, aby wrócić do poprzedniego Menu.

AUTOMATYCZNY PROGRAM PIECZENIA

Kod pierwszego poziomu	Kod drugiego poziomu	Żywność	Stopień upieczenia	Półki	Położenie półek	Funkcja	Czas w minutach / ilość jedzenia
P1	P1-1	Wołowina (bez kości)	Krwisty	Pojedynczy druciany ruszt	3	Pieczeń	20/450g
	P1-2		Średni		3		25/450g
	P1-3		Dobrze wysmażony		3		35/450g
P2	P2-1	Antrykot wołowy	Krwisty	Pojedynczy druciany ruszt	3	Pieczeń	30/450g
	P2-2		Średni		3		35/450g
	P2-3		Dobrze wysmażony		3		40/450g
P3	P3-1	Udziec jagnięcy (z kością)	Średni	Pojedynczy druciany ruszt	3	Pieczeń	28/450g
	P3-2		Dobrze wysmażony		3		33/450g
P4	P4-1	Udziec jagnięcy (bez kości)	Średni	Pojedynczy druciany ruszt	3	Pieczeń	35/450g
	P4-2		Dobrze wysmażony		3		45/450g
P5	P5-1	Cielęcina	Średni	Pojedynczy druciany ruszt	3	Pieczeń	40/450g
	P5-2		Dobrze wysmażony		3		45/450g
P6	P6-1	Indyk (cały)	Z farszem	Pojedynczy druciany ruszt	1	Pieczenie	22/450g
	P6-2		Bez farszu		1		20/450g
P7	P7-1	Mięso (bez kości)	Średni	Pojedynczy druciany ruszt	3	Pieczeń	40/450g
	P7-2		Dobrze wysmażony		3		45/450g
P8	P8-1	Dziczyzna	Krwisty	Pojedynczy druciany ruszt	4	Grill + wentylator	7/450g
	p8-2		Średni		4		9/450g
P9		Kurczak (cały)	Dobrze wysmażony	Pojedynczy druciany ruszt	3	Grill + wentylator	45/450g
P10		Pieczeń	Chrupiąca		3	Statyczne	20

10. Blokada panelu

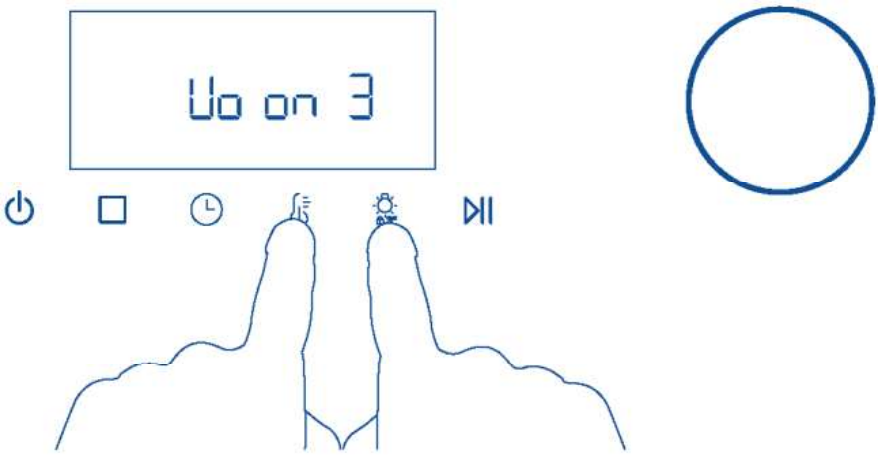
Funkcja ta ma na celu uniemożliwienie przypadkowego użycia piekarnika (np. przez dzieci). Po zablokowaniu sterowanie nie reaguje i piekarnik nie włącza się.

Aby zablokować: Dotknij i przytrzymaj przez 3 s, aż zaświeci się kontrolka.
Po zablokowaniu panelu można sterować tylko przyciskami WŁ./WYŁ. I światła.
Jeśli dotkniesz innego przycisku, zamiga 3 razy i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Aby odblokować: Dotknij i przytrzymaj przez 3 s, aż kontrolka zgaśnie.

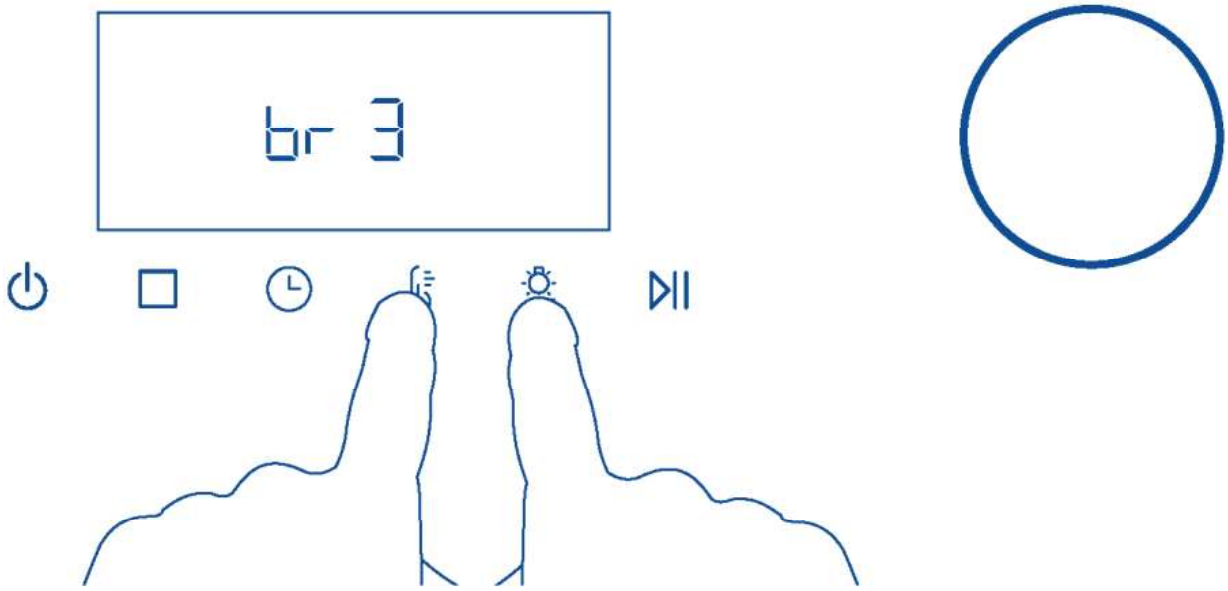
11. Ustawienie głośności dźwięku

1.Dotknij i przytrzymaj i razem przez 3 s; na wyświetlaczu pojawi się Sb oF.
2.Użyj pokrętła, aby przejść do ustawienia głośności, na wyświetlaczu pojawi się Vo on 3. Naciśnij pokrętło, aby ustawić głośność.
3.Użyj pokrętła, aby zmienić stan dźwięku (1 / 2 / 3 / oF).
4.Naciśnij, aby zapisać ustawienia i wyjść.
▶ Domyślne ustawienie dźwięku to 3.



12. Ustawienie jasności ekranu

1.Dotknij i przytrzymaj i razem przez 3 s, na wyświetlaczu pojawi się Sb oF.
2.Użyj pokrętła, aby przejść do ustawień jasności ekranu, a na wyświetlaczu pojawi się br 3. Naciśnij pokrętło, aby ustawić jasność.
3.Użyj pokrętła, aby zmienić status dźwięku (1 / 2 / 3).
4.Naciśnij, aby zapisać ustawienia i wyjść.
▶ Domyślne ustawienie jasności ekranu to 3.



13. Pieczenie wieloetapowe

▶ Funkcja ta umożliwia jednoczesne ustawienie wielu programów.



1.Użyj pokrętła ◯, aby wybrać funkcję pieczenia, ustaw czas trwania i temperaturę, a następnie naciśnij ◯ przez 3 s, aby potwierdzić; to pierwszy krok. Na wyświetlaczu pojawi się Cn 01.
2.Użyj pokrętła ◯, aby wybrać następującą funkcję, ustaw czas trwania i temperaturę, a następnie naciśnij ◯ przez 3 s, aby potwierdzić.
To pierwszy krok. Na wyświetlaczu pojawi się Cn 02.

3.Jeżeli zachodzi potrzeba ustawienia trzeciego kroku poprzez powtórzenie kroku 2, na wyświetlaczu pojawi się komunikat Cn 03.
4.Naciśnij ⏯, aby rozpocząć podgrzewanie, na wyświetlaczu pojawi się komunikat Cn 01.
5.Po zakończeniu nagrzewania rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Włóż potrawę do piekarnika i natychmiast zamknij drzwiczki. Na wyświetlaczu będą naprzemiennie pokazywane: ustawiona temperatura, pozostały czas oraz Cn 01.
6.Po zakończeniu kroku Cn 01 piekarnik przełączy się na Cn 02, a na wyświetlaczu pojawią się ustawienia Cn 02. Jeżeli ustawisz krok Cn 03, piekarnik przełączy się na krok C3.
7.Po zakończeniu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „END” (koniec)

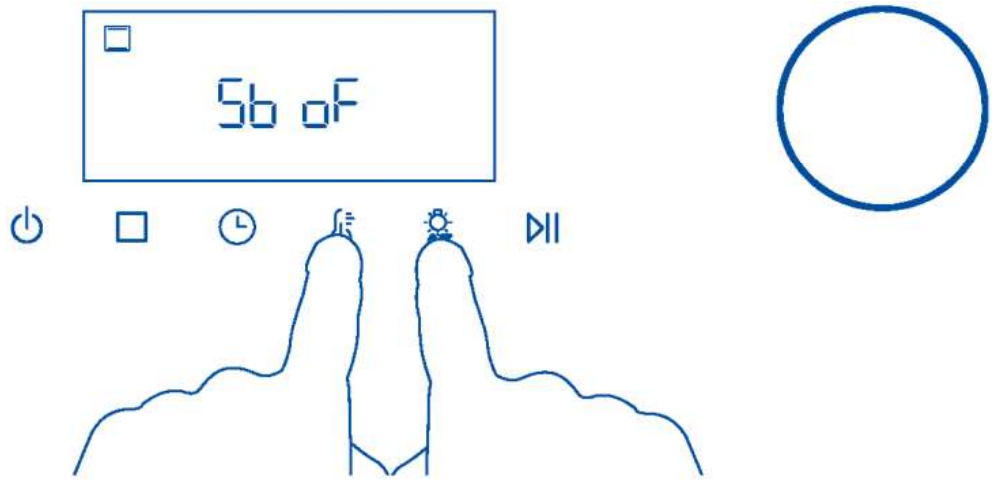
OSTRZEŻENIE:

1.W przypadku pieczenia wieloetapowego można ustawić nie więcej niż 3 kroki.
2.Nie wszystkie funkcje można dodać do pieczenia wieloetapowego. Nie można ustawić ostatnio używanych przepisów, inteligentnych przepisów, trybu pizzy, pieczenia, maksymalnego grilla ani funkcji Aqua Clean na pieczenie wieloetapowe.
3.Musisz nacisnąć ○ przez 3 sekundy, aby dodać pieczenie krok po kroku do ustawień. Jeśli ustawisz tylko czas i temperaturę, ale nie naciśniesz ○, krok nie zostanie ustawiony.
4.Podgrzewanie wstępne działa tylko w pierwszym kroku.
5.Jeśli nie ustawisz czasu trwania kroków, nie będziesz mógł dotknąć ○, aby dodać bieżące ustawienia do pieczenia wieloetapowego.
6.Możesz anulować pieczenie wieloetapowe, przytrzymując ⏯ przez 3 sekundy.

14. Ustawienie szabatowe

To ustawienie jest przeznaczone dla wyznawców religii, w których obowiązuje zakaz pracy w szabat.
Gdy piekarnik jest w trybie szabatowym:

- Wyświetlacz i wskaźniki będą zgaszone, przyciski nie będą reagować, z wyjątkiem przycisku zasilania.
- Nie będą emitowane żadne dźwięki ani sygnały dźwiękowe.
- Nie będą wyświetlane żadne kody alertów ani zmiany temperatury.
- Pieczenie jest jedyną funkcją dostępną w ustawieniu szabatowym.



Jak ustawić ustawienie szabatowe
1.Dotknij i przytrzymaj i razem przez 3 s, na wyświetlaczu pojawi się Sb oF.
2.Można używać wyłącznie funkcji pieczenia, nie można wybrać innych funkcji.
3.Ustaw temperaturę i czas pracy. Możesz ustawić czas do 84 godzin. Jeśli czas nie zostanie ustawiony, piekarnik będzie piec, dopóki nie wyjdziesz z trybu ustawiania szabatowego.
4.Naciśnij , aby uruchomić ustawienie szabatowe.

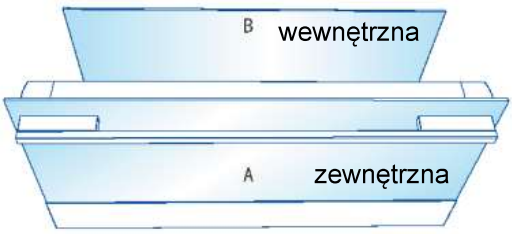
Piekarnik nagrzeje się do ustawionej temperatury, a wyświetlacz wyłączy się.

Przypomnienie:

Ustawienia szabatowego nie można wyłączyć, gdy piekarnik jest wyłączony. Po ponownym włączeniu piekarnika ustawienie szabatowe działa tak samo, jak poprzednio.
Aby wyjść z ustawienia szabatowego
Dotknij i przytrzymaj przez 3 sekundy, aż na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina, a piekarnik się wyłączy.

Czyszczenie ręczne.

ZAWSZE	NIGDY
• Przed przystąpieniem do ręcznego czyszczenia lub konserwacji należy odczekać, aż piekarnik ostygnie do temperatury umożliwiającej jego dotknięcie, a następnie wyłączyć zasilanie przy użyciu wyłącznika ściennego. • Przed rozpoczęciem czyszczenia piekarnika należy zapoznać się z niniejszą instrukcją czyszczenia oraz sekcją „Bezpieczeństwo i ostrzeżenia”. • Aby zapobiec przywieraniu i uporczywemu osadzaniu się zabrudzeń, zalecamy usuwanie wszelkich łatwo dostępnych plam, resztek jedzenia lub tłuszczu z emalii komory piekarnika po każdym użyciu.	• Nigdy nie używaj urządzenia do czyszczenia parą. • Nigdy nie przechowuj substancji łatwopalnych w piekarniku. • Nigdy nie używaj szorstkich lub żrących środków czyszczących, ściereczek, gąbek drucianych ani wełny stalowej. Niektóre zmywaki nylonowe mogą również zarysować. Najpierw sprawdź etykietę. • Nigdy nie używaj środka do czyszczenia piekarników na panelach katalitycznych. • Nigdy nie pozostawiaj na powierzchniach piekarnika substancji zasadowych (solnych) ani kwaśnych (takich jak sok z cytryny lub ocet). • Unikaj używania środków czyszczących na bazie chloru lub kwasów.

CO?	W JAKI SPOSÓB?	WAŻNE!
Powierzchnie szklane (szyby drzwi piekarnika, panel sterowania)	Drzwi składają się łącznie z 2 szyb  Aby wyczyścić szybę, najpierw trzeba zdemontować drzwi i szybę wewnętrzną. Instrukcje znajdziesz w rozdziale „Wyjmowanie i ponowne zakładanie szyb w drzwiach w celu czyszczenia”. 1. Wyczyść roztworem łagodnego detergentu lub sody oczyszczonej i gorącej wody, a następnie wytrzyj do sucha. 2. Przetrzyj środkiem do czyszczenia szyb i osusz miękką, niepozostawiającą włókien ściereczką.	• Do czyszczenia powierzchni szklanych nie należy używać środków do czyszczenia piekarników ani innych agresywnych/ściernych środków czyszczących, ściereczek, druciaków, wełny stalowej ani ostrych metalowych skrobaków. Mogą one zarysować szkło i uszkodzić jego specjalną powłokę, co może skutkować pęknięciem lub rozbiciem szkła. • Nawet jeśli zamierzasz wyczyścić tylko wewnętrzną szybę (B), najpierw zdejmij drzwi i szybę. Czyszczenie szkła przy zamontowanej szybie w drzwiach może spowodować, że płyn czyszczący spłynie przez szczeliny i zaschnie na wewnętrznych elementach. • Podczas czyszczenia szklanego panelu sterowania należy zachować szczególną ostrożność. Używaj wyłącznie wilgotnej ściereczki z dodatkiem detergentu.

CO?	W JAKI SPOSÓB?	WAŻNE!
Pasek/uchwyt ze stali nierdzewnej na przedniej stronie drzwi piekarnika	1. Czyścić roztworem łagodnego detergentu i gorącej wody, a następnie wytrzeć do sucha ściereczką z mikrofibry. 2. W razie konieczności należy zastosować odpowiedni środek czyszczący i polerujący do stali nierdzewnej.	• Zawsze czytaj etykietę, aby mieć pewność, że środek do czyszczenia stali nierdzewnej nie zawiera związków chloru, gdyż są one żrące i mogą uszkodzić wygląd piekarnika. • Stal nierdzewną należy zawsze pocierać zgodnie z kierunkiem słojów.
Aluminiowa rama drzwi piekarnika i plastikowe klipsy narożne	Wyczyść roztworem łagodnego detergentu i gorącej wody, a następnie wytrzyj do sucha.	/
Teleskopowe wsporniki półek przesuwnych	Przetrzeć wilgotną ściereczką i łagodnym detergentem. Nie wycierać i nie zmywać białego smaru (widocznego po wysunięciu suwaków).	• Nie myj ich w zmywarce, nie zanurzaj w wodzie z mydłem, nie używaj środka do czyszczenia piekarników, ponieważ spowoduje to usunięcie białego smaru i uniemożliwi płynne przesuwanie się suwaków.
Wnęka piekarnika	Wyjmij wszystko z piekarnika: wszystkie półki i tace, ruszty boczne i panele katalityczne. 1. Zdejmij drzwiczki piekarnika (patrz instrukcje na następnych stronach). 2. Wytrzyj wnętrze piekarnika domowym detergentem lub środkiem czyszczącym na bazie amoniaku. 3. Wytrzyj do czysta wilgotną ściereczką i pozostaw do całkowitego wyschnięcia.	• Aby zapobiec przywieraniu i uporczywemu osadzaniu się zabrudzeń, zalecamy usuwanie z emaliowanych powierzchni wszelkich łatwo dostępnych plam, resztek jedzenia lub tłuszczu po każdym użyciu. • Aby ułatwić czyszczenie piekarnika, możesz zdjąć drzwiczki. Instrukcje znajdziesz na następnych stronach.

PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

CO?	W JAKI SPOSÓB?	WAŻNE!
Tacka do grilla Ruszt do grilla Boczne ruszty Półki piekarnika Blacha do pieczenia	• Czyścić roztworem łagodnego detergentu i gorącej wody. • Uporczywe przypalone plamy namocz w roztworze proszku do zmywarki i gorącej wody. • Za wyjątkiem blachy do pieczenia, wszystkie pozostałe części można myć w zmywarce.	/
Uszczelka piekarnika	Czyścić roztworem łagodnego detergentu i gorącej wody.	/

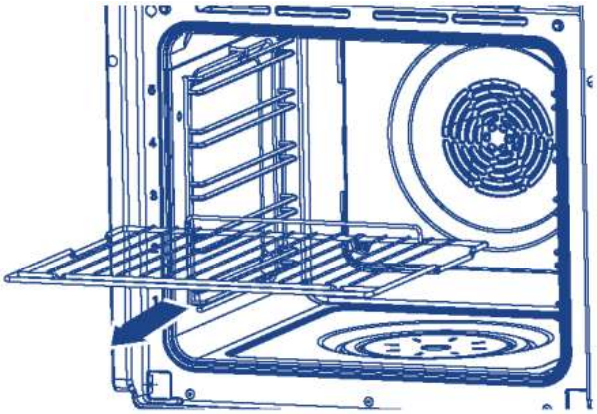
Demontaż bocznych rusztów

WAŻNE!

Zawsze najpierw wyłączaj piekarnik przy ścianie. Przed uruchomieniem upewnij się, że piekarnik całkowicie ostygł.

Wyjmij wszystkie półki:

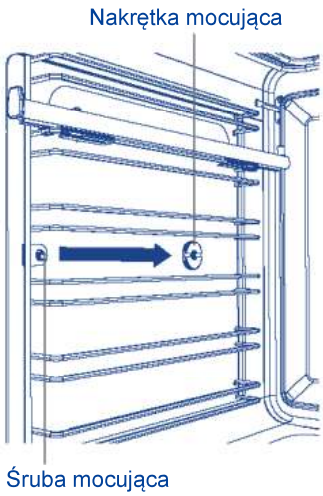
Wysuń wszystkie półki i wyjmij je.
Aby uzyskać łatwiejszy dostęp, zalecamy zdjęcie drzwiczek piekarnika. Zobacz „Wyjmowanie i ponowne zakładanie drzwiczek piekarnika”.

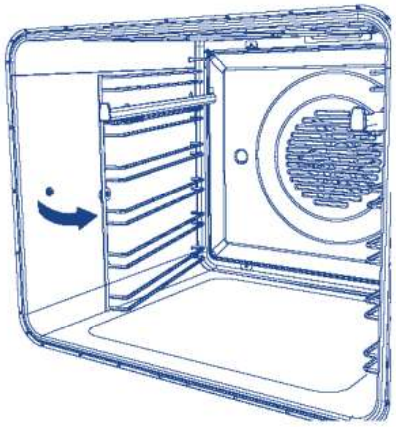


Zdejmij oba boczne ruszty:

Odkręć i zdejmij nakrętkę mocującą z przodu bocznego rusztu. W razie potrzeby poluzuj śrubę za pomocą monety.

1. Przesuń boczny ruszt w stronę środka piekarnika, aż przednia wypustka wysunie się ze śruby mocującej.
2. Przesuń boczny ruszt do przodu, aż tylne bolce wysuną się z otworów.

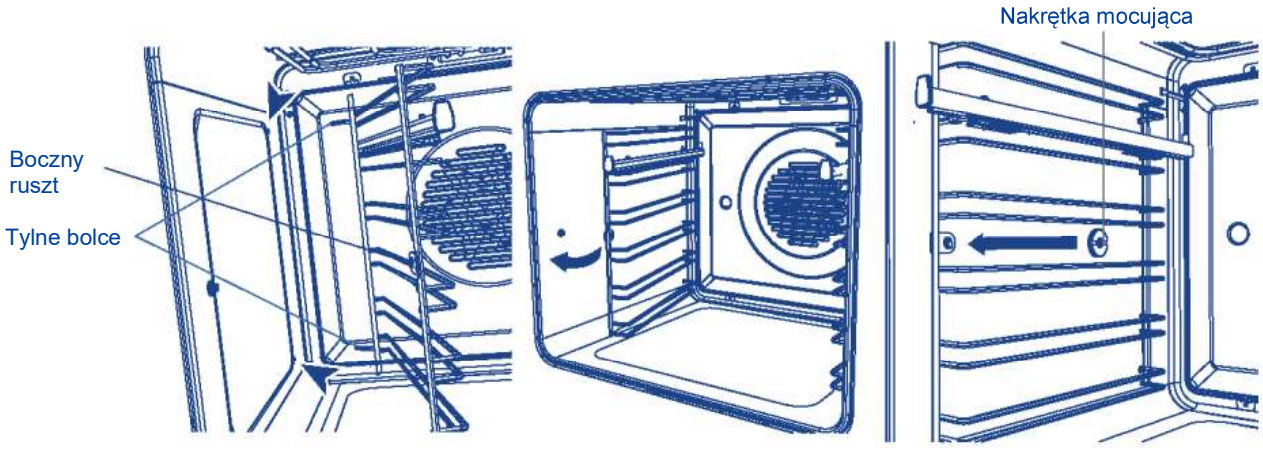






Ponowne mocowanie bocznego rusztu:

1. Wsuń tylne zęby bocznego rusztu w otwory z tyłu piekarnika.
2. Załóż przednią zakładkę bocznego rusztu na śrubę mocującą.
3. Załóż nakrętkę mocującą. Do dokręcenia nakrętki możesz użyć monety.



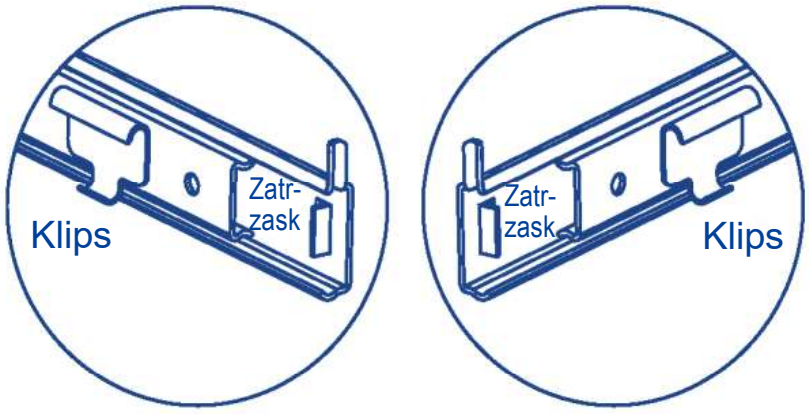
Demontaż i ponowny montaż wsporników półek przesuwnych.

WAŻNE!

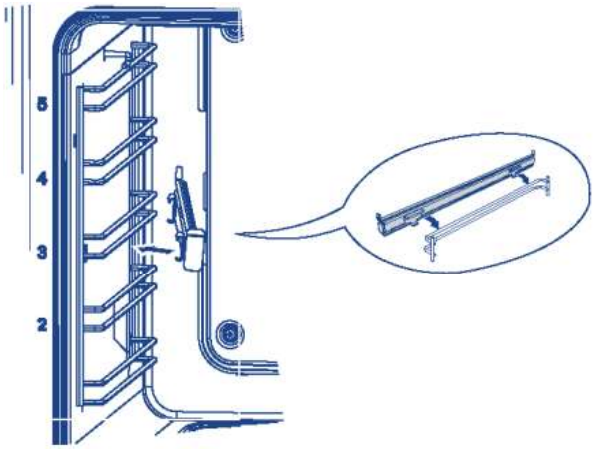
Tylko piekarniki kompaktowe:
Wsporników półek przesuwnych nie można stosować na pozycjach półek 3 i 4.

Montaż

1. Upewnij się, że prowadnice są zamontowane prawidłowo (wewnętrzna strona prowadnicy ma prostokątny ząbek, jak pokazano).
2. Zamontuj górną część klipsów na bocznym ruszcie. Przedni klips powinien być zamontowany jak najbliżej przodu bocznego rusztu. Sprawdź, czy tylny zacisk jest zatrzaśnięty.
3. Obróć suwak w dół i zatrzaśnij dolną część klipsów na miejscu.



Wyjmowanie:
Chwyć prowadnicę i obróć jej dolną część do góry, aby zwolnić klipsy i wyjąć prowadnicę.



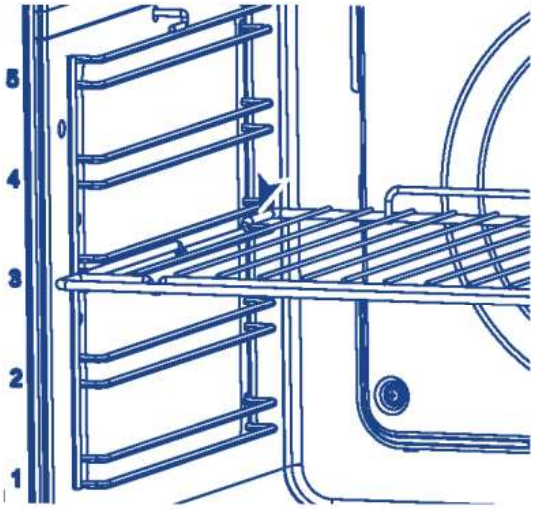
Podczas montażu wsporników półek przesuwnych należy upewnić się, że zamontowano:

- najpierw boczne ruszty,
- suwaki do najwyższego drutu na odpowiedniej pozycji półki (poziomy półki 1 i 2 dotyczą tylko piekarników kompaktowych),g
- obie strony każdej pary prowadnic.

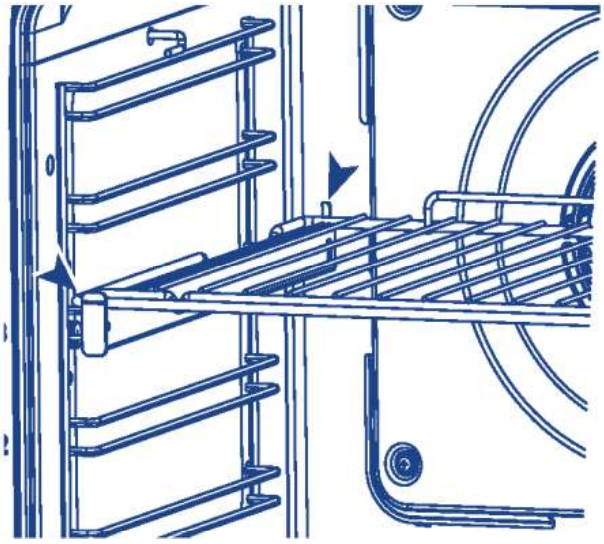
Ponownie zamontuj blachy i grill.

Wsuń potrzebne półki, upewniając się, że:

- Przesuwają się one pomiędzy dwoma drutami danej pozycji półki (chyba że używana jest przesuwna podpora półki).
- Nacięcie skierowane w dół.
- Barierka ochronna znajduje się z tyłu.



Ponowny montaż półki między dwoma drutami



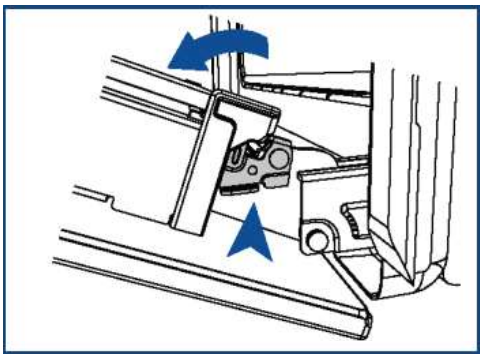
Ponowny montaż półki na wsporniku półki przesuwnej

Demontaż i ponowny montaż drzwiczek piekarnika.

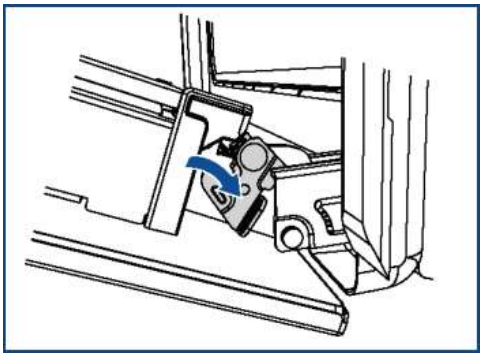
WAŻNE!

Uważaj, drzwi piekarnika są ciężkie.

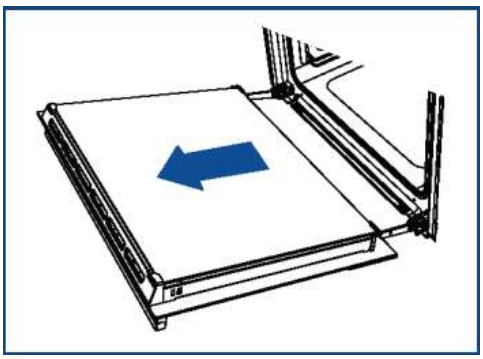
Zdejmowanie drzwi:.



1. Otwórz całkowicie drzwi. Znajdź dwie małe metalowe dźwignie blokujące na obu zawiasach drzwi po obu stronach.

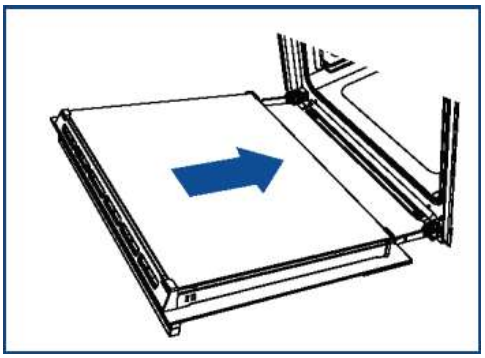


2. Aby uwolnić drzwi z zawiasów, należy całkowicie nacisnąć każdą dźwignię blokującą.

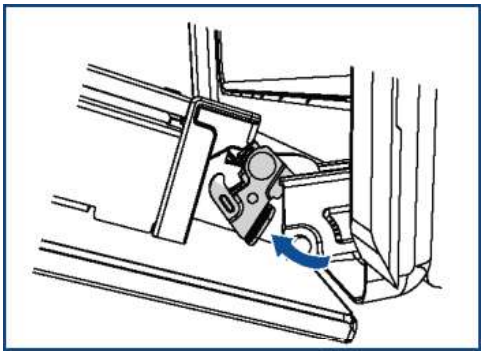


3. Trzymając drzwi z obu stron, ostrożnie wyciągnij je z zawiasów.

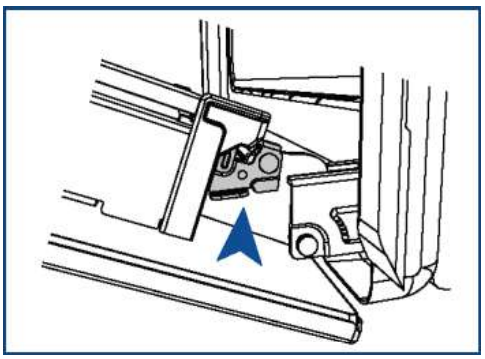
Ponowny montaż drzwi:



1. Trzymając drzwi z obu stron, dopasuj otwory w podstawie drzwi do zawiasów i przesuń drzwi.



2. Gdy drzwi znajdą się już całkowicie na zawiasach, należy maksymalnie podnieść każdą dźwignię blokującą, aby zablokować drzwi na zawiasach.



3. WAŻNE!
Przed próbą zamknięcia drzwi należy upewnić się, że obie dźwignie są całkowicie zablokowane.

Wyjmowanie szyb drzwiowych w celu czyszczenia.

WAŻNE!

Zawsze wyłączaj piekarnik przy ścianie przed czyszczeniem. Przed uruchomieniem upewnij się, że piekarnik całkowicie ostygł.

- Należy dokładnie przestrzegać środków ostrożności i instrukcji zamieszczonych poniżej. Nieprawidłowa wymiana szyby i drzwi może spowodować uszkodzenie urządzenia oraz unieważnienie gwarancji.
- Uważaj, drzwi piekarnika są ciężkie (11 kg). Jeżeli masz jakiekolwiek wątpliwości, nie próbuj zdejmować drzwi.
- Upewnij się, że piekarnik i wszystkie jego części ostygły. Nie próbuj dotykać gorących części piekarnika.
- Należy zachować szczególną ostrożność przy obchodzeniu się ze szkłem. Unikaj uderzania krawędzią szkła o jakąkolwiek powierzchnię. Może to spowodować pęknięcie szkła.
- Do czyszczenia powierzchni szklanych nie należy używać środków do czyszczenia piekarników ani innych agresywnych/ściernych środków czyszczących, ściereczek, druciaków, wełny stalowej ani ostrych metalowych skrobaków. Mogą one zarysować szkło i uszkodzić jego specjalną powłokę, co może skutkować pęknięciem lub rozbiciem szkła.
- Jeśli zauważysz jakiekolwiek uszkodzenia na którejkolwiek z szyb (np. odpryski lub pęknięcia), nie używaj piekarnika. Zadzwoń do autoryzowanego serwisu lub działu obsługi klienta.
- Upewnij się, że wszystkie szyby zostały zamontowane prawidłowo. Nie używaj piekarnika, jeśli szyba nie jest prawidłowo założona.
- Jeżeli wyjęcie lub wymiana szyby sprawia trudności, nie należy tego robić na siłę. Zadzwoń do autoryzowanego serwisu lub działu obsługi klienta, aby uzyskać pomoc.

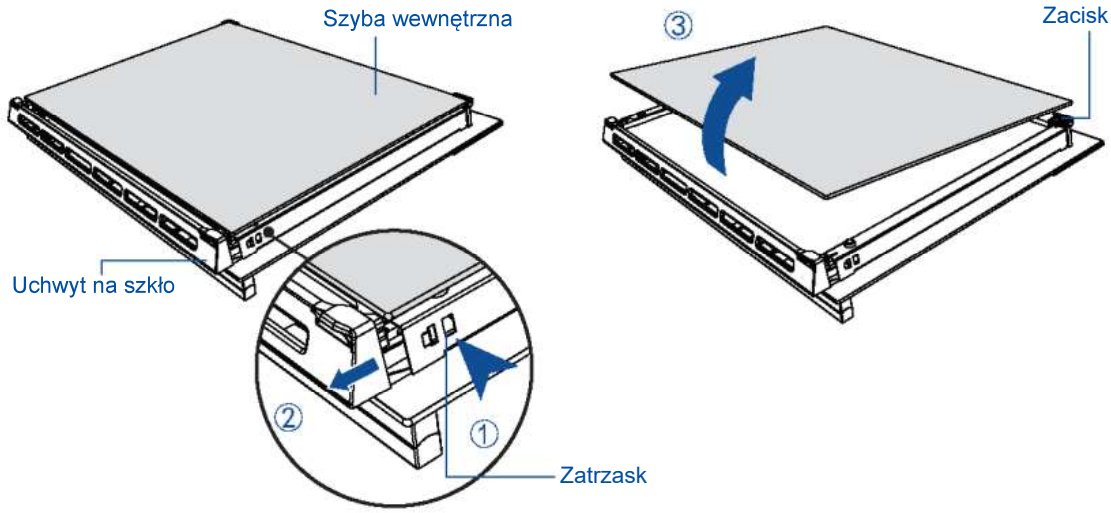
Uwaga: wizyty serwisowe związane z obsługą i konserwacją piekarnika nie są objęte gwarancją.

Zalecamy demontaż drzwi, aby ułatwić czyszczenie szyby. Instrukcje znajdują się w części „Wyjmowanie i ponowne zakładanie drzwiczek piekarnika”.
Po zdjęciu drzwi połóż je na miękkiej, czystej i płaskiej powierzchni.

Należy dokładnie przestrzegać środków ostrożności i instrukcji zamieszczonych poniżej. Nieprawidłowa wymiana szyby i drzwi może spowodować uszkodzenie urządzenia oraz unieważnienie gwarancji.

Wyjmowanie wewnętrznej szyby

1. Dotknij zaczepów mocujących szybę po obu stronach drzwi.
2. Pociągnij za uchwyt szyby do góry, aż wypustki znajdą się w najwyższym otworze.
3. Trzymając górną część wewnętrznej szyby, delikatnie pociągnij szybę w kierunku górnej części drzwi, aż wysunie się ona z zacisku u dołu drzwi, a następnie podnieś. Nie należy ustawiać szyby pod zbyt dużym kątem, ponieważ można ją uszkodzić.



Po wyczyszczeniu wymień szyby w drzwiach.

Wymieniając szyby należy zwrócić uwagę na następujące kwestie:

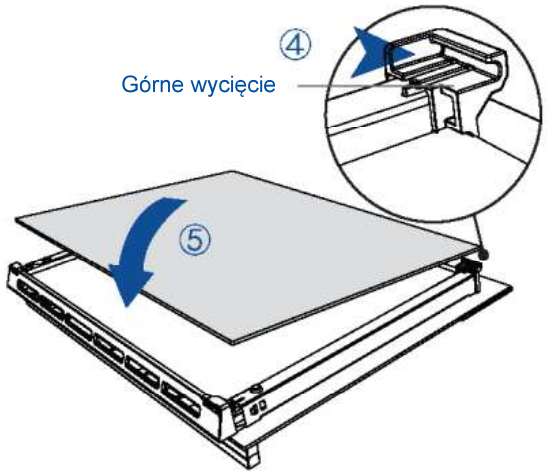
- zamontuj wewnętrzną szybę prawidłowo, tak jak pokazano. Szyba musi znajdować się w pozycji opisanej poniżej, aby pasowała do drzwiczek i aby zapewnić bezpieczne i prawidłowe działanie piekarnika;
- zachowujesz szczególną ostrożność, aby nie uderzyć krawędzią szyby w żaden przedmiot lub powierzchnię, nie wciskasz żadnej z szyb na siłę. Jeżeli masz trudności z wymianą szyb, wyjmij je i rozpocznij całą procedurę od nowa. Jeśli to nie pomoże, skontaktuj się z działem obsługi klienta.

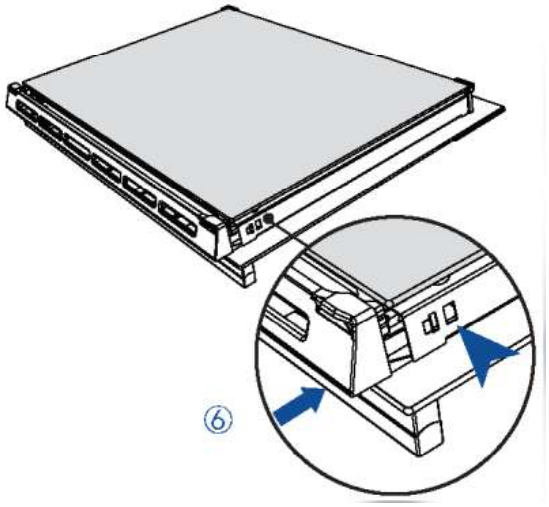
Wymień wewnętrzną szybę
Upewnij się, że szyba jest umieszczona prawidłowo
(tj. logo powinno być czytelne u dołu drzwi)

4. Wsuń szybę w wycięcie u dołu drzwi.
5. Opuść szybę na zacisk znajdujący się u góry drzwi.
6. Wsuń z powrotem uchwyty szklane na miejsce i upewnij się, że są pewnie zamocowane.

WAŻNE!

Sprawdź, czy uchwyt szyby jest prawidłowo i mocno osadzony, a szyba jest bezpieczna.





Wymiana żarówek w piekarniku

Urządzenie wyposażone jest w żarówkę o klasie efektywności świetlnej G.
Uwaga: Gwarancja nie obejmuje wymiany żarówki w piekarniku.

Oświetlenie znajduje się w suficie piekarnika, na środku przodu.

Niektóre modele wykorzystują żarówki halogenowe G9 o parametrach 220-240 V, 50 Hz i 25 W.
Zawsze trzymaj żarówkę zamienną w miękkiej szmatce. Dotykanie żarówki skraca jej żywotność.

Wymiana żarówki

1. Przed wymianą żarówki odczekaj, aż komora piekarnika i element grilla ostygną.

WAŻNE!

Przed kontynuacją wyłącz piekarnik.

2. Obróć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i odkręć szklaną pokrywę.
3. Ostrożnie wyjmij uszkodzoną żarówkę halogenową.
4. Delikatnie włóż nową żarówkę.
5. Obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara i przykręć szklaną pokrywę.
6. Włącz ponownie piekarnik i ustaw zegar (instrukcje znajdują się w rozdziale „Pierwsze użycie”).

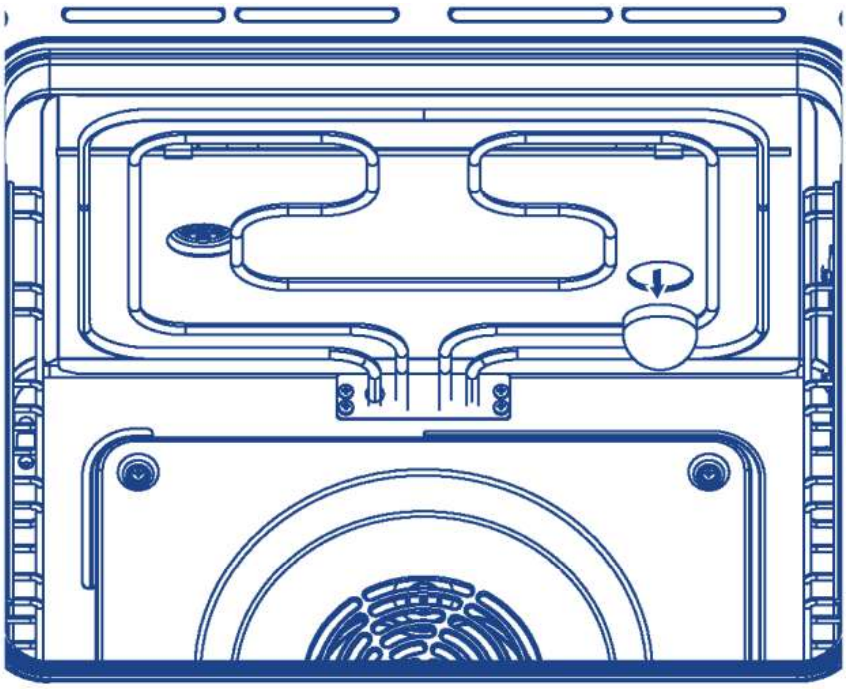


Tabela rozwiązywania problemów

Jeśli wystąpi jakiś problem, sprawdź poniższą tabelę i zobacz, czy możesz go rozwiązać. Jeśli problemu nie uda się rozwiązać lub nadal występuje, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem lub działem obsługi klienta.

PROBLEM	POTENCJALNE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
Informacje ogólne		
Piekarnik nie działa.	Brak zasilania.	Sprawdź, czy zasilanie sieciowe (włącznik ścienny) jest włączone, czy bezpiecznik nie przepalił się i czy w Twojej okolicy nie ma przerwy w dostawie prądu.
Piekarnik nie działa, ale wyświetlacz jest podświetlony.	Piekarnik jest ustawiony na automatyczne pieczenie.	Instrukcje znajdziesz w części „Automatyczne pieczenie”.
Światła nie zapalają się, gdy otwieram drzwiczki piekarnika.	Przepaliła się żarówka lub żarówki piekarnika. Drzwi nie są prawidłowo zamontowane. Piekarnik jest w trybie szabatowym.	Wymień żarówkę lub żarówki. Instrukcje znajdują się w części „Pielęgnacja i czyszczenie”. Instrukcje dotyczące prawidłowego montażu drzwi można znaleźć w rozdziale „Pielęgnacja i czyszczenie”.
Piekarnik nie grzeje.	Drzwi nie są dokładnie zamknięte lub są otwierane zbyt często w trakcie pieczenia.	Elementy grzewcze są wyłączone, gdy drzwi są otwarte. Upewnij się, że drzwiczki są dokładnie zamknięte i unikaj ich częstego otwierania podczas pieczenia.
Szyba w drzwiczkach piekarnika pękła, odprysła lub rozbiła się.	Nieprawidłowe czyszczenie lub uderzenie krawędzi szkła o inny przedmiot.	NIE WOLNO używać piekarnika. Zadzwoń do autoryzowanego serwisu lub działu obsługi klienta.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	POTENCJALNE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
Informacje ogólne		
Po wyłączeniu piekarnika z otworów wentylacyjnych wydobywa się gorące powietrze.	To normalne.	Ze względów bezpieczeństwa wentylatory chłodzące będą pracować nawet po wyłączeniu piekarnika. Wentylatory wyłączą się automatycznie po ostygnięciu piekarnika.
Wentylator piekarnika włącza się, gdy wybieram funkcję, która nie wykorzystuje wentylatora (np. piec-zenie lub pieczenie klasyczne)	To normalne. Wentylator włącza się, gdy piekarnik się nagrzewa. Może się wyłączyć, gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę.	Poczekaj, aż usłyszysz długi dźwięk i zaświecą się wszystkie kontrolki podgrzewania: piekarnik będzie gotowy do użycia.
Piekarnik się nagrzewa, ale wyświetlacz jest ciemny.	Piekarnik jest ustawiony na opcję „Wyłącz wyświetlacz”. Piekarnik jest w trybie szabatowym.	Aby wyłączyć opcję „Wyłącz wyświetlacz”, dotknij i przytrzymaj przycisk WŁ./WYŁ. ⏻, aż na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina. Aby wyjść z ustawień szabatowych, dotknij i przytrzymaj przycisk WŁ./WYŁ.⏻ aż na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina
Piekarnik anuluje automatyczne pieczenie, gdy próbuję zmienić ustawienia zegara.	Piekarnik był nastawiony na automatyczne pieczenie, gdy próbowałeś zmienić ustawienia zegara.	Ustawienia zegara można zmienić tylko wtedy, gdy piekarnik nie jest ustawiony na automatyczne pieczenie.
Przycisk uruchamiania piekarnika jest uszkod-zony lub piekarnik nie uruchamia się, wyś-wietla się tylko „dE no”	Piekarnik jest w trybie demo.	Naciśnij „⚙” i „⏯” przez 5 sekund, aby wyjść z trybu demo. Lub odłącz piekarnik od zasilania i włącz go ponownie, aby wyjść z trybu demo.

Jeśli wystąpi problem, piekarnik:
- ▶ automatycznie zawiesi wszystkie funkcje piekarnika.
- ▶ sygnał dźwiękowy rozlegnie się pięć razy.
- ▶ wyświetli kod alertu.

WAŻNE!

Nie wyłączaj zasilania sieciowego piekarnika (wyłącznikiem ściennym), jeśli pojawi się kod alarmowy, chyba że instrukcje w poniższej tabeli wyraźnie o tym informują. W piekarniku znajdują się wentylatory chłodzące, które są niezbędne do chłodzenia jego podzespołów. Wyłączenie zasilania, gdy piekarnik jest zbyt gorący, może spowodować uszkodzenie piekarnika i otaczających go szafek.

Co zrobić, jeśli wyświetli się kod alertu:

1. Jeśli sygnał dźwiękowy nie ustał, naciśnij dowolny przycisk, aby go zatrzymać.
2. Zanotuj wyświetlony kod alertu. Informacje te mogą Ci się przydać.
3. Sprawdź poniższą tabelę, czy możesz rozwiązać problem samodzielnie, i postępuj zgodnie z instrukcjami.
4. Jeśli uda Ci się rozwiązać problem i kod alertu nie pojawi się ponownie, możesz nadal używać piekarnika.

LUB

Jeśli nie możesz samodzielnie rozwiązać problemu lub kod alertu pojawia się ponownie, a problem nadal występuje: poczekaj, aż wentylatory chłodzące zatrzymają się i piekarnik całkowicie ostygnie, następnie wyłącz zasilanie piekarnika w ścianie i zadzwoń do autoryzowanego serwisu lub działu obsługi klienta, podając mu informacje o kodzie alertu.

KOD ALARMOWY	POTENCJALNE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
Er+numer	Usterka techniczna.	1. Zanotuj kod alertu. 2. Poczekaj, aż wentylatory chłodzące zatrzymają się i piekarnik całkowicie ostygnie. 3. Wyłącz zasilanie piekarnika przy ściennym wyłączniku. 4. Zadzwoń do autoryzowanego serwisu lub działu obsługi klienta i podaj kod alarmowy.

GWARANCJA I SERWIS

Zanim wezwiesz serwis lub pomoc.

Sprawdź, co możesz zrobić samodzielnie. Zapoznaj się z instrukcją instalacji i podręcznikiem użytkownika i sprawdź, czy:

1. Twój produkt został zainstalowany prawidłowo.
2. Znasz jego normalną obsługę.

UTYLIZACJA URZĄDZENIA

To urządzenie jest oznakowane zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/UE i przepisami obowiązującymi w Wielkiej Brytanii S.I. nr 3113/2013 w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (ZSEE). 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.

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. W przypadku zawartej umowy o energię elektryczną z taryfą godzinową, program „opóźnione pieczenie” ułatwia oszczędzanie energii, przesuwając rozpoczęcie procesu pieczenia na przedział godzinowy z niższą taryfą.

Dane dotyczące niskiego zużycia energii zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (UE) 2023/826.

Stan	Pobór energii	Okres, po którym urządzenie automatycznie osiągnie stan
Tryb czuwania z wyświetlaniem informacji lub stanu	0.8 W	20 min



WYPRODUKOWANO
W CHINACH

CE

Haier