



Haier

User Manual

Haier.com

CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio - Italy

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 **zannotuj 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
- 3. PRZED URUCHOMIENIEM**
 - 3.1. INFORMACJE NA START
 - 3.2. PIERWSZE UŻYCIĘ
 - 3.3. WSTĘPNE CZYSZCZENIE
- 4. DZIAŁANIE PRODUKTU**
 - 4.1. JAK DZIAŁA PRODUKT
 - 4.2. FUNKCJE GOTOWANIA
 - 4.2.1. STANDARDOWE FUNKCJE
- 5. WYTYCZNE DOTYCZĄCE GOTOWANIA**
 - 5.1. OGÓLNA TABELA GOTOWANIA
- 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. INSTALACJA**

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

OGÓLNE OSTRZEŻENIA

- Czyszczenia nie wykonywać myjką parową.
- Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Nie dotykaj 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 jakiegokolwiek 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.



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 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.

- 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.
- **i 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 włączania za pomocą zewnętrznego minutnika lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

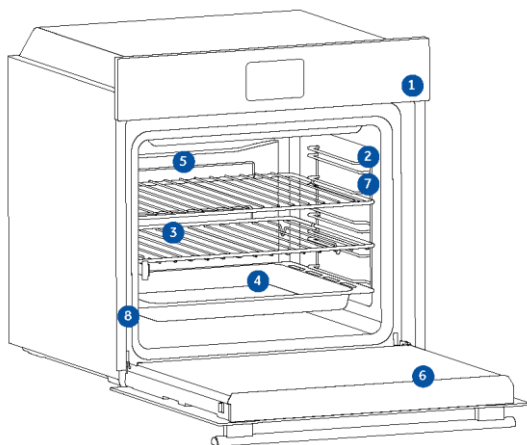
UŻYTKOWANIE I KONSERWACJA

- Ociekacz zbiera resztki, które ociekają podczas gotowania/pieczenia.
- Umieszczając 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 wykladać ścian piekarnika folią aluminiową ani jednorazowym zabezpieczeniem dostępnym w sklepach. Folia aluminiowa lub jakiegokolwiek inne zabezpieczenie w bezpośrednim kontakcie z gorącą emalią stwarzają ryzyko stopienia i pogorszenia stanu emalii wewnątrz piekarnika.
-  **OSTRZEŻENIE:** Nie wolno zdejmować uszczelki drzwiczek piekarnika.
-  **OSTROŻNIE:** Nie napełniać dna komory wodą podczas pieczenia lub gdy piekarnik jest gorący.
- W celu prawidłowego użytkowania piekarnika nie zaleca się umieszczania żywności w bezpośrednim kontakcie z rusztami i tacami, ale używania papieru do pieczenia i/lub specjalnych pojemników.
- Wszystkie akcesoria przed pierwszym użyciem umyj roztworem gorącej wody i płynu do mycia naczyń.

2. WPROWADZENIE DO PRODUKTU

2.1. PRZEGLĄD PRODUKTU



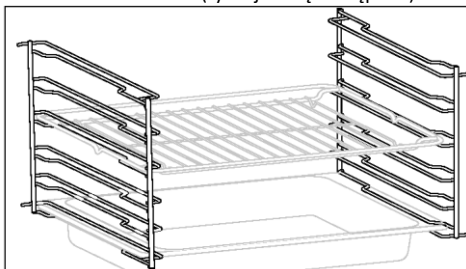
1. Panel sterowania
2. Pozycje półek (boczna kratka, jeśli jest dołączona)
3. Siatki metalowe
4. Taca
5. Osłona wentylatora
6. Drzwiczki piekarnika
7. Boczne siatki (jeśli są dostępne: tylko dla płaskich komór)
8. Numer seryjny i kod QR



Wpisz tutaj swój numer seryjny do wykorzystania w przyszłości.

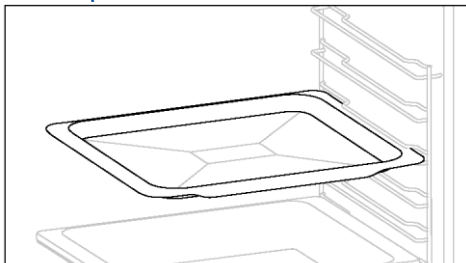
2.2. AKCESORIA

Boczne siatki druciane (tylko jeśli są dostępne*)



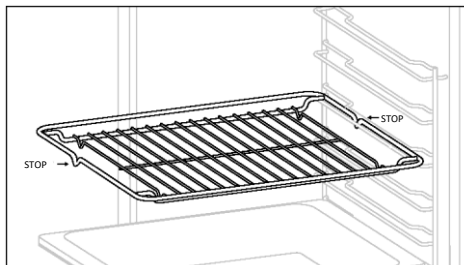
Umieszczone po obu stronach komory piekarnika prowadnice boczne służą do umieszczenia blach do pieczenia i rusztów podczas pieczenia.

Blacha do pieczenia



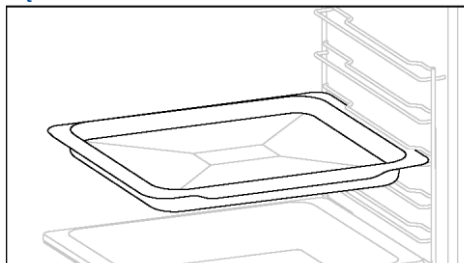
Blacha do pieczenia idealnie nadaje się do uzyskania równomiernego przyrumienienia od dołu, co czyni ją idealną do ciastek i ciast ze względu na jej płytką, płaską konstrukcję. Dodatkowo umieszczenie jej pod rusztem do gotowania może pomóc w zbieraniu kropliny i zapobiegnięciu ubrudzenia piekarnika.

Kratka metalowa



Metalowa kratka w piekarniku to wyjmowana, regulowana półka, która podtrzymuje naczynia, zapewniając równomierne gotowanie i ułatwiając czyszczenie. Można jej używać do utrzymywania talerzy i patelni na różnych wysokościach w zależności od potrzeb kulinarnych.

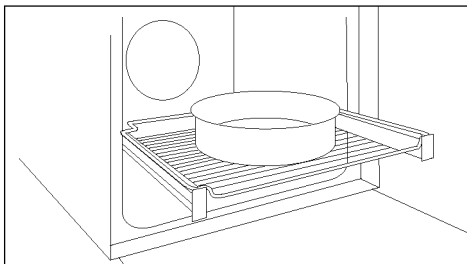
Głębsza taca



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.

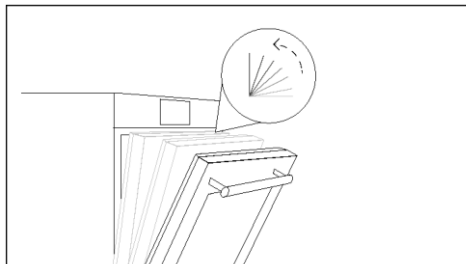


Prowadnice teleskopowe



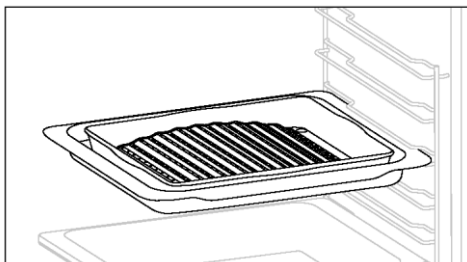
Teleskopowe szyny piekarnika to półki, które można wysuwać, co ułatwia wkładanie i wyjmowanie potraw, bez konieczności sięgania do wnętrza gorącego piekarnika. Poprawiają bezpieczeństwo, stabilność i można je regulować na różnych poziomach.

Zawiasy Soft-close/Soft-open (tylko jeśli są dostępne*)



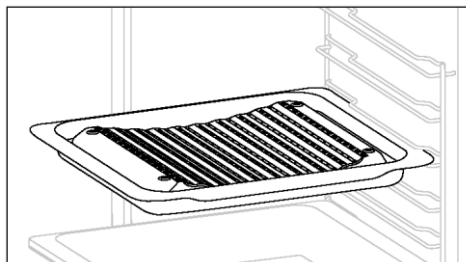
Zawiasy Soft-close/Soft-open kontrolują ruch drzwi, zapewniając ich płynny i zapobiegając trzaskaniu.

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



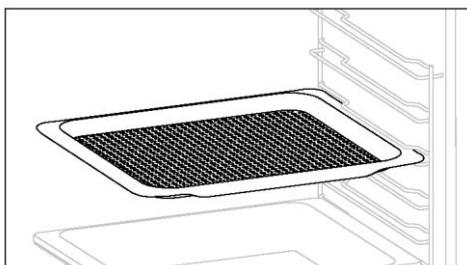
Wklęsły kształt umożliwia prawidłową cyrkulację wilgoci powstającej podczas gotowania, utrzymując wysoki poziom wilgotności żywności. W zależności od ilości wody włożonej do tacy, uzyskamy bardziej suche lub bardziej „mokre” potrawy.

Podwójna taca – tryb PARA (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.

Taca Airfry (tylko jeśli jest dostępna*)



Taca Airfry zapewnia równomierny i trójwymiarowy dopływ gorącego powietrza do żywności, co zapewnia bardziej chrupiącą skórę, zachowując jednocześnie delikatność wnętrza. Aby zebrać soki i panierkę, połóż ją na blasze do pieczenia.

2.3. PANEL STEROWANIA



Funkcje i ranking funkcji można zmieniać w zależności od modelu.

- 1. Pokrętko wyboru funkcji
- 2. Menu główne
- 3. Zegar
- 4. Wyświetlacz LED
- 5. Przycisk plus (+)
- 6. Przycisk minus (-)
- 7. Pokrętko wyboru temperatury

GŁÓWNE FUNKCJE

Wyświetlacz posiada 3 główne funkcje:

Symbol	Funkcja	Opis
	Menu główne	Naciśnij raz, aby włączyć blokadę rodzicielską, dwa razy, aby uzyskać dostęp do godziny, trzy razy, aby włączyć głośność alarmu i cztery razy, aby włączyć tryb regulacji jasności.
	Menu minutnika	Naciśnij raz, aby ustawić czas gotowania, dwa razy, aby włączyć minutnik.
	+/-	Naciśnij te przyciski, aby zwiększyć/zmniejszyć wartości lub włączyć/wyłączyć funkcję w trybach regulacji. Przytrzymaj + przez 5 sekund, aby aktywować godzinę na wyświetlaczu.

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 działa oświetlenie

Komora piekarnika jest oświetlana przez jedną lub więcej żarówek, zwykle włączanych za każdym razem, gdy rozpoczyna się funkcja gotowania.

Jak działa wentylator chłodzący

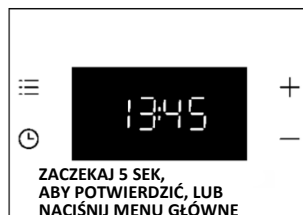
Wentylator chłodzący odpowiada za odprowadzanie ciepła, zapobieganie nadmiernemu nagrzeniu piekarnika i jego otoczenia oraz ochronę urządzeń kuchennych przed działaniem wysokich temperatur. Działa podczas i po cyklu pieczenia w zależności od temperatury wewnętrznej piekarnika.

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.

3.2. PIERWSZE UŻYCIE

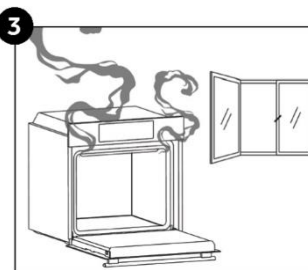
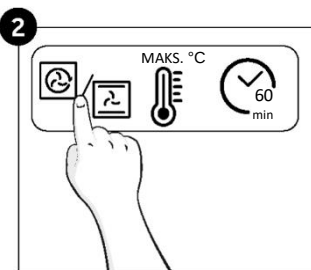
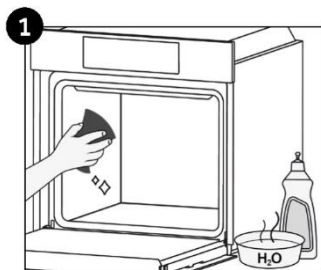
Kiedy urządzenie jest włączane po raz pierwszy, pierwszym krokiem jest ustawienie pory dnia.

USTAW CZAS: Na wyświetlaczu pojawi się „WYŁ.”. Naciśnij „+”, aby ustawić aktualną godzinę. Poczekaj 5 sekund na potwierdzenie.



3.3. WSTĘPNE CZYSZCZENIE

Przed użyciem po raz pierwszy wyczyścić piekarnik. Przetrzeć zewnętrzne powierzchnie piekarnika wilgotną, miękką szmatką. Umyć wszystkie akcesoria i wytrzeć wewnątrz 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.

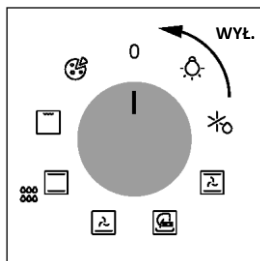
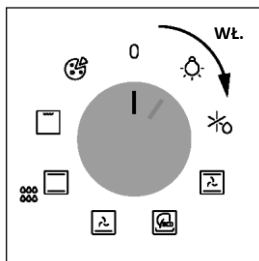


4. DZIAŁANIE PRODUKTU

4.1. JAK DZIAŁA PRODUKT

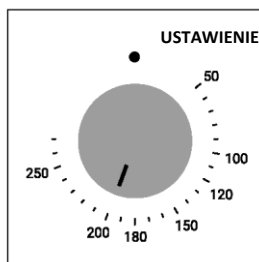
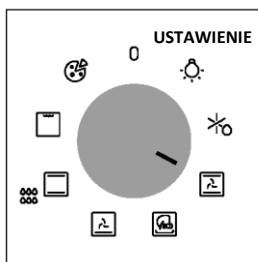
WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

Aby włączyć piekarnik, obróć pokrętkę funkcji (w prawo/w lewo) i wybierz program. Aby wyłączyć, ustaw pokrętkę funkcji w pozycji „0”.



USTAW PROGRAM GOTOWANIA

Obróć pokrętkę funkcji i wybierz żądany program, a następnie ustaw temperaturę za pomocą pokrętki wyboru temperatury.



GŁÓWNE MENU

Przejdź do menu głównego, naciskając . Aby przejść do opcji tyle razy, ile potrzeba do wprowadzenia następujących ustawień:

BLOKADA RODZICIELSKA

Funkcja ta umożliwia zablokowanie ekranu, aby zapobiec niepożądanemu korzystaniu z niego przez osoby niepełnoletnie.

Aby wyłączyć blokadę ekranu, naciśnij raz „Menu główne”, a następnie naciśnij „+”, aby potwierdzić. Aby wyłączyć blokadę, naciśnij „Menu główne”, a następnie naciśnij „-”.

Włączanie



Wyłączanie



USTAWIANIE ZEGARA

Umożliwia zmianę godziny.

Naciśnij , aby wejść do menu głównego. Kliknij tyle razy (x2), ile to konieczne, aby wybrać opcję „Godzina”.

Następnie użyj „+/-”, aby ustawić wartość. Aby potwierdzić, odczekaj 5 sekund lub naciśnij raz Menu główne .



1 UWAGA: piekarnik jest domyślnie ustawiony na tryb „24h”. Aby przełączyć się na tryb „12h”, przytrzymaj „+” przez 5 sekund w trybie gotowości. W ten sam sposób można wrócić do trybu „24h”.

🔊 GŁOŚNOŚĆ ALARMU

Umożliwia zmianę głośności sygnału ostrzegawczego.

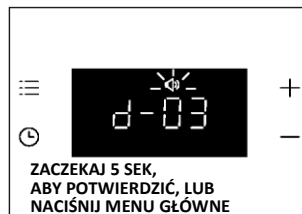
Naciśnij , aby otworzyć Menu główne. Dotknij tyle razy (x3), ile to konieczne, aby wybrać „Głośność alarmu”. Na wyświetlaczu pojawi się „b-01”. Liczby oznaczają poziom natężenia dźwięku, który można zmienić za pomocą "+/-". Aby potwierdzić, odczekaj 5 sekund lub naciśnij raz menu .



💡 JASNOŚĆ WYŚWIETLACZA

Umożliwia zmianę jasności dźwięku wyświetlacza piekarnika.

Naciśnij , aby otworzyć Menu główne. Dotknij tyle razy (x4), ile to konieczne, aby wybrać „Głośność alarmu”. Na wyświetlaczu pojawi się „d-01”. Liczby oznaczają poziom intensywności jasności, który można zmienić za pomocą "+/-". Aby potwierdzić, odczekaj 5 sekund lub naciśnij raz menu .



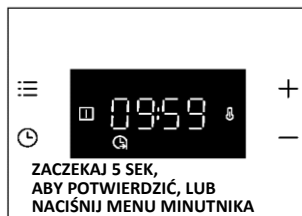
MENU MINUTNIKA

Uzyskaj dostęp do menu minutnika, naciskając . Aby przejść do opcji  tyle razy, ile potrzeba do wprowadzenia następujących ustawień:

CZAS GOTOWANIA

Umożliwia ustawienie czasu gotowania wymaganego dla wybranego przepisu.

AKTYWACJA: naciśnij , aby wejść do menu minutnika. Następnie użyj „+/-”, aby ustawić wartość. Aby potwierdzić, odczekaj 5 sekund lub naciśnij „Menu minutnika”.



Odliczanie rozpoczyna się po ustawieniu minutnika. Podczas fazy gotowania można zmienić wartość czasu trwania, uruchamiając tryb „Czas gotowania” i używając przycisków „+/-”. Po upływie czasu na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Koniec”.

Aby zatrzymać czas gotowania, przytrzymaj przycisk minutnika  przez 3 sekundy lub zresetuj wartość minutnika za pomocą „-”.

Po zakończeniu gotowania:

1. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Koniec”, a przez 30 sekund będzie emitowany sygnał ostrzegawczy (jeśli nie zostanie anulowany).
2. Naciśnij przycisk „Minutnik” , aby anulować dźwięk ostrzegawczy. Komunikat „Koniec” zniknie z wyświetlacza, a zamiast niego pojawi się bieżąca godzina.

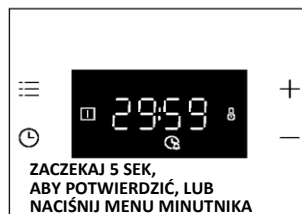
 **OSTRZEŻENIE:** Piekarnik działa teraz w trybie ręcznym, należy wyłączyć funkcję piekarnika i komutator termostatu; w przeciwnym razie piekarnik będzie nadal się nagrzewał.

 **UWAGA:** Dźwięk ostrzegawczy zostanie wyciszony po naciśnięciu dowolnego przycisku innego niż przycisk minutnika , na wyświetlaczu pozostanie komunikat „Koniec”, a piekarnik nie będzie działał.

MINUTNIK

Pozwala używać piekarnika jako budzika.

AKTYWACJA: naciśnij , aby wejść do menu minutnika. Dotknij  tyle razy, ile to konieczne (x2), aby wybrać „Minutnik”. Następnie użyj „+/-”, aby ustawić wartość. Aby potwierdzić, odczekaj 5 sekund lub naciśnij „Menu minutnika”.



Po zakończeniu odliczania:

1. Na wyświetlaczu zacznie migać ikona alarmu  i rozlegnie się sygnał dźwiękowy, który będzie trwał około 30 sekund, jeśli nie zostanie anulowany.
2. Naciśnij dowolny klawisz, aby anulować dźwięk alarmu. Na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina. Piekarnik będzie działał do momentu ustawienia lewego pokrętki w pozycji 0.

Aby zatrzymać minutnik, przytrzymaj przycisk minutnika  przez 3 sekundy lub zresetuj wartość za pomocą „-”.

WSKAŹNIK STANU KOMUTATORA PIEKARNIKA

Selektor funkcji pieczenia:

Kiedy przełącznik funkcji gotowania piekarnika zostanie ustawiony w jednej z pozycji „Wł.”, na wyświetlaczu pojawi się ikona  (Funkcja gotowania włączona).

Selektor temperatury:

Jeżeli temperatura piekarnika jest niższa od ustawionej, na wyświetlaczu pojawia się ikona  (Termostat Wł.).

4.2. FUNKCJE GOTOWANIA

4.2.1. STANDARDOWE FUNKCJE

Postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w poniższej tabeli dotyczącymi nagrzewania wstępnego. „TAK” oznacza, że wymagane jest nagrzewanie wstępne; „NIE” oznacza, że nagrzewanie wstępne nie jest zalecane i potrawy należy wkładać do zimnego piekarnika.

Symbol	Funkcja	Sugerowana pozycja półki	Wstępne nagrzewanie	Sugestie
	Rozmrażanie		NIE	Wentylator zapewnia cyrkulację powietrza o temperaturze pokojowej wokół zamrożonej żywności, co pozwala na jej powolne rozmrażanie bez zmiany zawartości białka w żywności.
	***Wielopoziomowo	3. / 4. dla pojedynczego poziomu 2.+5. dla podwójnego poziomu 2.+4.+6. dla potrójnego poziomu	TAK	IDEALNE DO: ciast, herbatników i pizzy na jednym lub kilku poziomach. Idealny do gotowania różnych potraw.
	***Termoobieg	2./3./4. poziom	TAK	IDEALNE DO: całego kurczaka, kawałków kurczaka, warzyw i małych wypieków na jednym poziomie dzięki połączeniu termoobiegu z górną i dolną grzałką.
	*ECO	3./4. poziom	NIE	IDEALNY DO: przyrządzania kawałków kurczaka, całych kawałków mięsa, ryb lub zapiekanek. Wsunąć tacę ociekową pod półkę, aby zgromadzić soki. W razie potrzeby obrócić potrawę w połowie gotowania. Funkcja ta pozwala oszczędzać energię podczas gotowania, utrzymując żywność wilgotną i delikatną.
	Grzanie dolne + termoobieg	3./4. poziom	NIE	IDEALNY DO: tart, quiche i cienkiej pizzy z termoobiegiem i dolnym grzaniem. Umożliwia pieczenie górnej części za pomocą ciepła emitowanego pośrednio.
	*Statyczny	2./3. poziom	TAK	IDEALNE DO: ciast, pieczywa, herbatników, quiche na jednym poziomie przy użyciu grzania górnego i dolnego.
	**Supergrill	6. poziom	NIE	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.
	Pizza	2./3. poziom	TAK	IDEALNE DO: wszelkiego rodzaju pizzy z podgrzewaniem piekarnika lub bez.

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

**Używać przy zamkniętych drzwiczkach.

(***) Zależy od modelu piekarnika.

5. WYTYCZNE DOTYCZĄCE GOTOWANIA

5.1. OGÓLNA TABELA GOTOWANIA

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	Statyczny wielopoziomowy z termoobiegiem	170°C 155°C 150°C	T	Głębsza taca	L3 L4 L4	25-30 30-40 20-30
		2	Wielopoziomowo	150°C		Głębsza + blachy do pieczenia	L2+L5	35-45
		3	Wielopoziomowo	145°C		Głębsza + pieczenie + blachy do pieczenia	L2+L4+L6	40-50
	Biszkopty (26 cm Ø)	1	Statyczny wielopoziomowy z termoobiegiem	160°C 160°C 160°C	T	Siatka metalowa + forma do ciasta	L2 L3 L2	25-35 30-40 20-30
		2	Wielopoziomowo	150°C		Kratki metalowe + Forma do ciasta	L1+L4	40-50
	Ciastka/kruche Ciasto	1	Statyczny wielopoziomowy z termoobiegiem	150°C 150°C 140°C	T	Głębsza taca	L3 L3 L4	30-40 25-35 15-25
		2	Wielopoziomowo	140°C		Głębsza + blachy do pieczenia	L2+L5	50-60
	Krokiety	1	Statyczne	190°C	T	Głębsza taca	L3	25-35
		2	Wielopoziomowo	170°C		Głębsza taca	L3	35-45
	Yorkshire pudding	1	Statyczne	200°C	T	Głębsza taca	L3	20-30
	Bezy	1	Wielopoziomowo	90°C	T	Głębsza taca	L4	80-100
	Makaron	1	Statyczne	150°C	T	Głębsza taca	L3	15-20
	Jabłecznik	1	Statyczne	170°C	T	Siatka metalowa + forma do ciasta	L2	70-80
		1	Termoobieg	160°C	T	Siatka metalowa + forma do ciasta	L2	50-70
	Tarta Tatin	1	Statyczne	170°C	T	Siatka metalowa + forma do ciasta	L4	60-70
	Tarty	2	Grzanie dolne + termoobieg	180°C	N	Siatka metalowa + forma do ciasta	L3	30-40
	Suflet czekoladowy	1	Statyczne	200°C	T	Głębsza blacha + formy	L3	10-15
	Sernik	1	Statyczne	150°C	T	Siatka metalowa + forma do ciasta	L2	50-65
	Mrożone rogaliki	1	Statyczne	180°C	T	Głębsza taca	L3	20-25
		2	Wielopoziomowo	180°C		Głębsza taca	L2+L5	25-35
		3	Wielopoziomowo	160°C		Głębsza taca	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, mrożony	1	Statyczne	200°C	T	Głębsza taca	L3	30-45



Kategoria	Przepis	Liczba poziomów	Program gotowania	T°C	Wstępne nagrzewanie	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania po wstępnym nagrzaniu* (min)
Chleby i podpłomyki	Chleb tostowy	1	Supergrill	maks.	N	Kratka metalowa	L6	8-10
	Focaccia	1	Statyczne	200°C	T	Głębsza taca	L3	25-35
	Chleb, cały	1	Statyczne	200°C	T	Głębsza taca	L3	30-50
Pikantne ciasta i zapiekanki	Słone ciasta / Quiche (26 cm Ø)	1	Statyczne	200°C	T	Siatka metalowa + forma do quiche	L1 lub L2	30-50
		2	Wielopoziomowo	180°C		Siatka metalowa + forma do quiche	L1+L4	50-70
	Suflet serowy	1	Statyczne	200°C	T	Głębsza taca	L3	20-30
	Lasagne, świeża	1	Statyczne	200°C	T	Ruszt metalowy + naczynie żaroodporne	L3	30-45
	Lasagne, mrożona	1	Statyczne	180°C	T	Ruszt metalowy + naczynie żaroodporne	L3	35-50
	Cannelloni, świeże	1	Statyczne	200°C	T	Ruszt metalowy + naczynie żaroodporne	L3	35-50
	Zapiekany makaron	1	ECO	200°C	N	Ruszt metalowy + naczynie żaroodporne	L4	25-35
Pizza	Pizza, świeża (taca)	1	Statyczne	230°C	T	Głębsza taca	L2 lub L3	15-25
	Pizza, świeża (taca)	1	Pizza	230°C	N	Głębsza taca	L2 lub L3	25-35
		2	Wielopoziomowo	180°C	T	Głębsza + blachy do pieczenia	L2+L5	30-40
	Pizza, świeża (okrągła)	1	Statyczne	maks.	T	Blacha do pieczenia	L2 lub L3	8-15
	Pizza, świeża (okrągła)	1	Pizza	maks.	N	Blacha do pieczenia	L2 lub L3	10-25
		2	Wielopoziomowo	180°C	T	Głębsza + blachy do pieczenia	L2+L5	30-40
	Pizza mrożona (cienkie ciasto)	1	Pizza	220°C	T	Kratka metalowa	L3	10-15
Mięso i drób	Pieczony cały kurczak** (1-1,5kg)	1	ECO	220°C	N	Ruszt metalowy Umieścić głębszą tacę na poziomie L1	L3	50-70
		1	Termoobieg	200°C	T	Głębsza taca	L2	45-60
	Udka kurczaka	1	ECO	220°C	N	Ruszt metalowy Umieścić głębszą tacę na poziomie L1	L4	30-50
		1	Termoobieg	200°C	T	Głębsza taca	L3	30-50
	Pieczona kaczka**	1	ECO	220°C	N	Ruszt metalowy Umieścić głębszą tacę na poziomie L1	L3	50-70
					T	Siatki metalowe	L2+L5	15-20
						Siatki metalowe	L2+L4+L6	15-25



Kategoria	Przepis	Liczba poziomów	Program gotowania	T°C	Wstępne nagrzewanie	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania po wstępnym nagrzaniu* (min)
Mięso i drób	Pieczony indyk**	1	ECO	220°C	N	Siatka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	50-70
		1	Termoobieg	200°C	T	Głębsza taca	L2	45-60
	Żeberka wieprzowe (1000-1200 g)	1	Statyczne	200°C	T	Siatka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	80-100
	Kiełbaski**	1	Supergrill	230°C	N	Ruszt metalowy Umieścić głębszą tacę na poziomie L1	L4	30-40
	Pieczeń wołowa (500 g)	1	Statyczne	220°C	T	Błacha do pieczenia	L3	20-40
	Kotlet mielony (1000-1500 g)	1	Statyczne	180°C	T	Błacha do pieczenia	L3	40-50
	Pieczony kurczak z ziemniakami	1	ECO	220°C	N	Głębsza taca	L4	55-75
		1	Termoobieg	200°C	T	Głębsza taca	L2 lub L3	50-60
Ryby i owoce morza	Grillowane owoce morza	1	Supergrill	220°C	N	Kratka metalowa	L4	15-30
	Mrożone paluszki rybne	1	Statyczne	200°C	T	Głębsza taca	L3	20-25
	Filet z ryby	1	Statyczne	170°C	T	Głębsza taca	L3	10-25
	Pieczona ryba	1	ECO	200°C	N	Ruszt metalowy Umieścić blachę do pieczenia na poziomie L1	L4	20-30
Warzywa	Zapiekanka warzywna	1	ECO	200°C	N	Siatka metalowa + naczynie żaroodporne	L4	25-35
	Mrożone Frytki (300-500 g)	1	Wielopoziomowo	200°C	T	Głębsza taca	L4	25-35
	Zapiekanki ziemniaczane	1	ECO	200°C	N	Siatka metalowa + naczynie żaroodporne	L4	25-35
	Pieczone ziemniaki	1	Statyczne	200°C	T	Głębsza taca	L4	50-60
		1	Termoobieg	200°C	T	Głębsza taca	L4	20-30
Kompletne menu	Kawałki kurczaka + jabłecznik + zapiekany makaron	3	Wielopoziomowo	180°C	N	Głębsza blacha+ (kratka metalowa + forma do ciasta) + (kratka metalowa + naczynie żaroodporne)	L1+L3+L5	50-60 45-55 35-45

Czas gotowania może się różnić w zależności od przepisu konsumenta i składników.

*jeśli wymagane jest wstępne podgrzanie

** W razie potrzeby obrócić potrawę w połowie gotowania

*** zależy od modelu piekarnika

i 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.

6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

6.1. ZALECENIA OGÓLNE

Regularne czyszczenie może przedłużyć żywotność urządzenia. Przed przystąpieniem do ręcznego czyszczenia odczekać, aż piekarnik ostygnie.

- 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

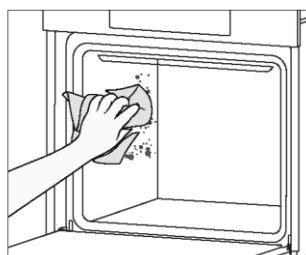
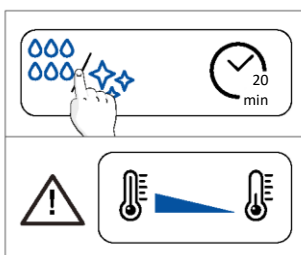
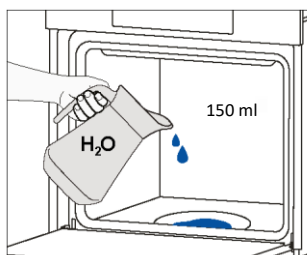
ooo ooo H₂O Clean

Funkcja H₂O Clean została zaprojektowana tak, aby bez wysiłku usuwać lekkie zabrudzenia oraz zapewniać szybkie i przyjazne dla środowiska rozwiązanie do czyszczenia komory piekarnika za pomocą siły pary.

Jak to działa:

1. Do dolnego wytłoczenia piekarnika wlej 150 ml wody.
2. Ustaw pokrętkę funkcji na , a pokrętkę temperatury na „100°C”. Pozwól, aby funkcja działała przez 20 minut.
3. Po zakończeniu procesu czyszczenia poczekaj, aż piekarnik ostygnie.
4. 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.



Czyszczenie katalityczne

Panele katalityczne wyszczelają komorę piekarnika i zapewniają luksus braku konieczności zmagania się z brudnym piekarnikiem.

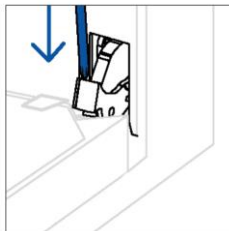
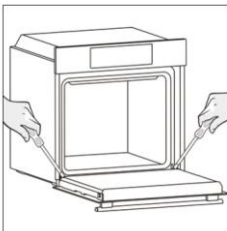
Panele pokryte są specjalistyczną emalią o mikroporowatej strukturze, która doskonale pochłania tłuszcz powstający w wyniku rozprysków.

Poprzez katalityczną reakcję chemiczną skutecznie przekształcają wchłonięty smar w pierwiastki gazowe pod wpływem wysokich temperatur.

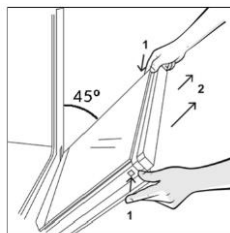
Zalecenia: Rozważ wymianę paneli katalitycznych po około trzech latach użytkowania, zwłaszcza jeśli używasz piekarnika od dwóch do trzech cykli gotowania tygodniowo. Zapewnia to optymalną wydajność i czystość.

6.2.2. POZA PIEKARNIKIEM: wyjmowanie i czyszczenie szklanych drzwiczek

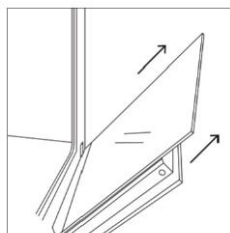
1. Otwórz drzwi pod kątem 90°, obróć zatrzaski zawiasów na zewnątrz piekarnika.



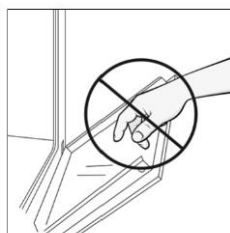
2. Ustawić drzwi pod kątem 45°. Jednocześnie nacisnąć dwa przyciski po obu stronach bocznych ramion drzwi i pociągnij do siebie, aby zdjąć osłonę górnych drzwiczek szyby.



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



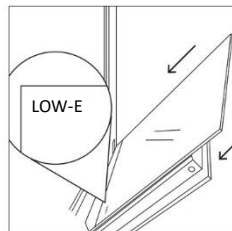
4.  **OSTRZEŻENIE:** Zewnętrznej szyby nie da się zdjąć.



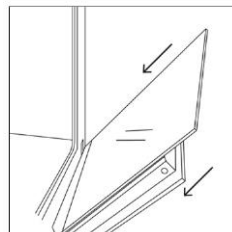
5. Szybę czyścić miękką ściereczką i odpowiednimi środkami czyszczącymi.



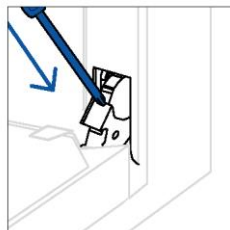
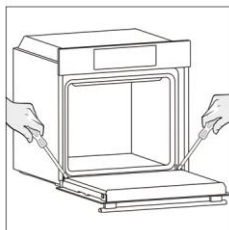
6. Włóż panele szklane, upewniając się, że etykieta „Low-E” jest czytelna i umieszczona w lewym dolnym rogu drzwi, w pobliżu lewego zawiasu. Dzięki temu wydrukowana etykieta na pierwszej szybie pozostanie po wewnętrznej stronie drzwi.



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.



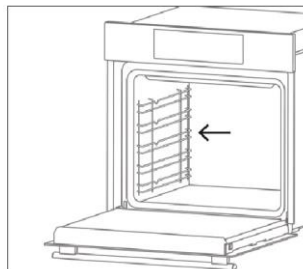
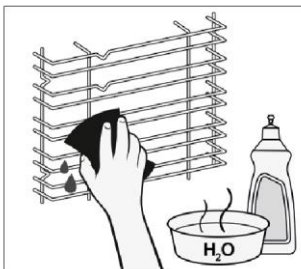
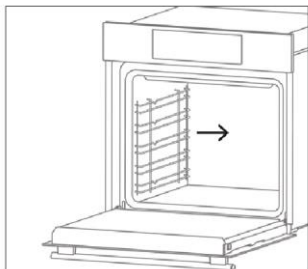
6.3. CZYSZCZENIE AKCESORIÓW

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.

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.



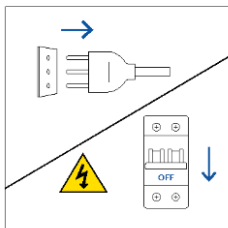
6.4. KONSERWACJA

WYMIANA KOMPONENTÓW

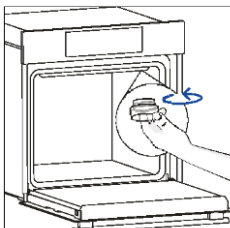
Wymiana żarówki na górze:

1. Odłączyć piekarnik od zasilania sieciowego.
2. Odkręcić szklaną osłonę, wykręcić żarówkę i wymienić ją na nową żarówkę tego samego typu.
3. Po wymianie uszkodzonej żarówki z powrotem nałożyć szklaną osłonę.

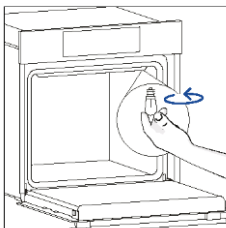
Krok 1



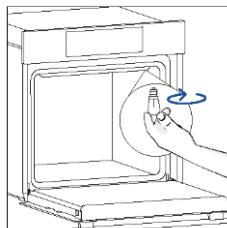
Krok 2



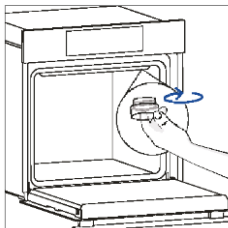
Krok 3



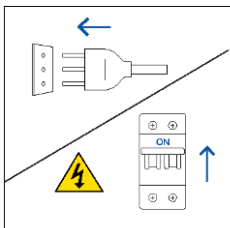
Krok 4



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. UTYLIZACJA 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.

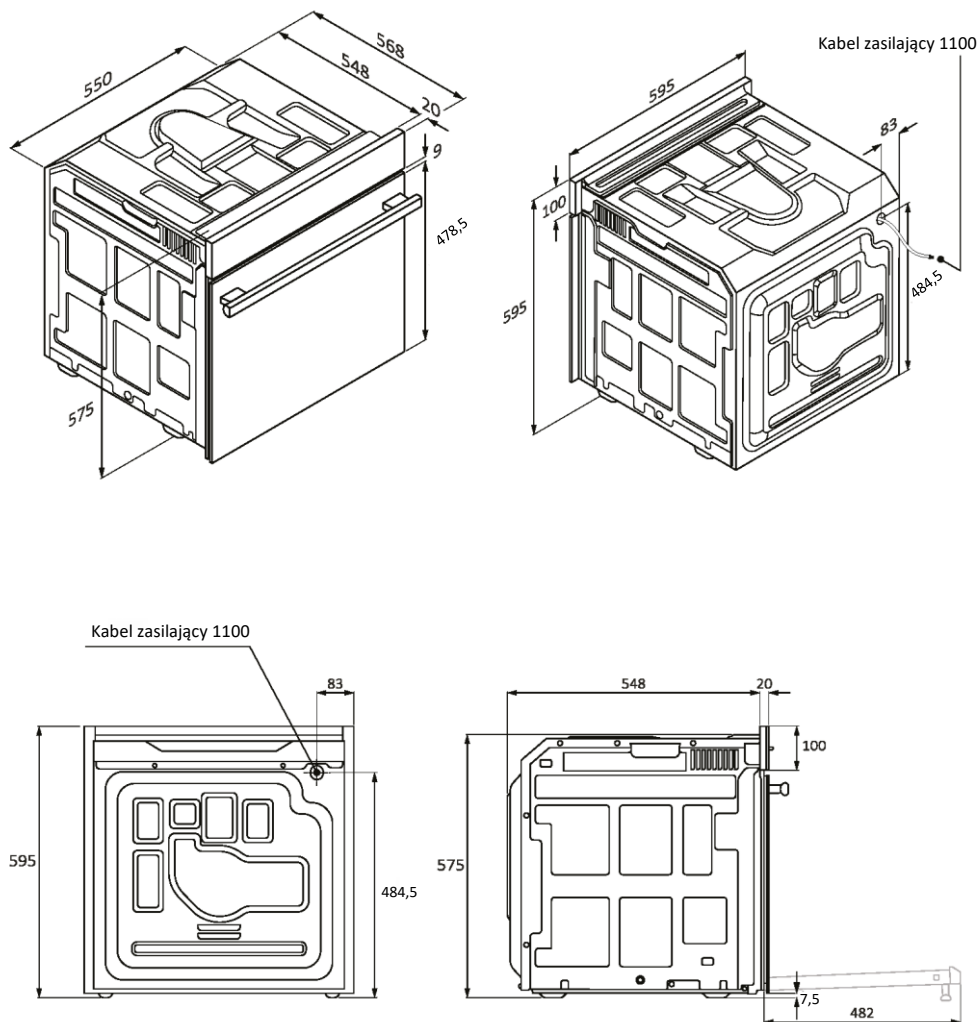
W wielu krajach organizowane są lokalne zbiórki dużego zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Po zakupie nowego urządzenia, stare można oddać dostawcy, który musi je bezpłatnie przyjąć w ramach wymiany, jeśli to urządzenie jest podobnego typu i ma takie same funkcje jak urządzenie zakupione.

8.2. OCHRONA I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA NATURALNEGO

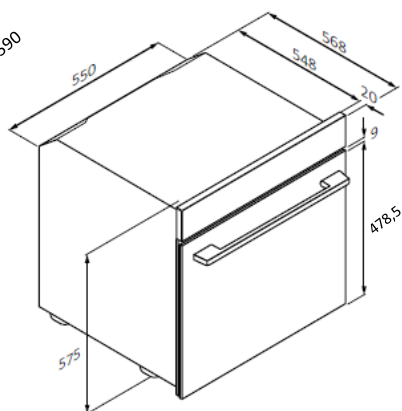
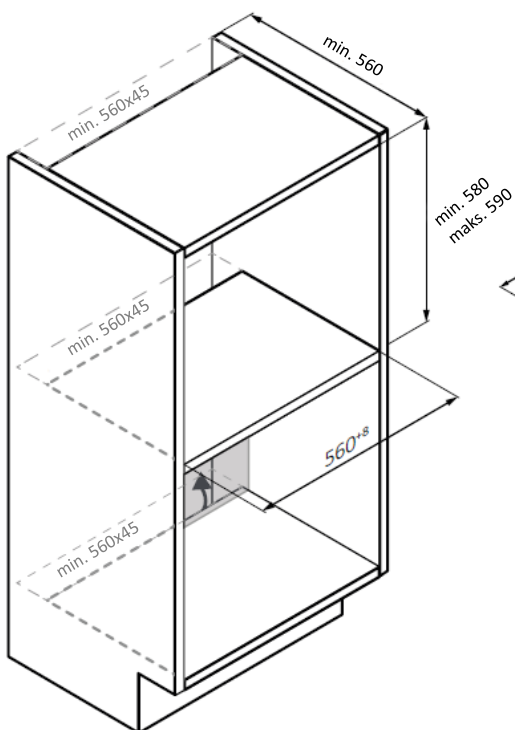
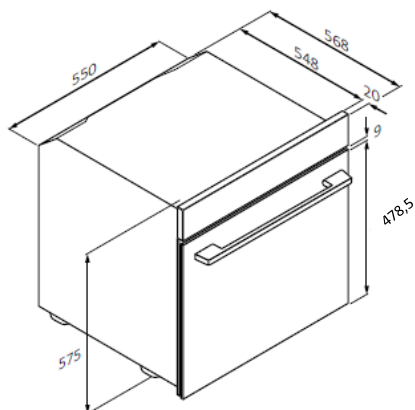
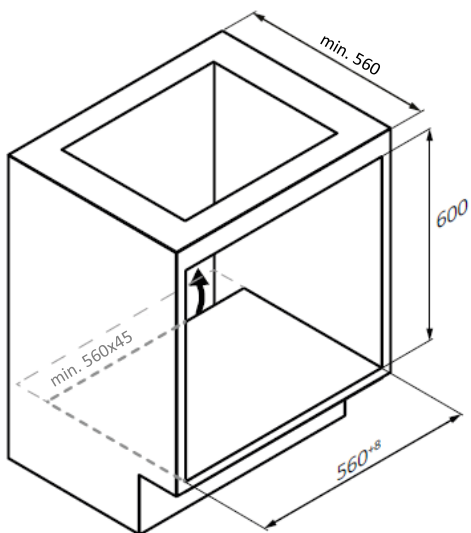
O ile możliwe, unikać wstępnego nagrzewania piekarnika i zawsze starać się go wypełnić. Drzwiczki piekarnika otwierać jak najrzadziej, ponieważ przy każdym otwarciu ucieka ciepło z wnętrza. Aby uzyskać znaczną oszczędność energii, wyłączyć piekarnik na 5-10 minut przed planowanym zakończeniem pieczenia i wykorzystać ciepło resztkowe, które piekarnik nadal wytwarza.

Uszczelki utrzymywać w czystości i porządku, aby uniknąć uciekania ciepła poza wnętrze piekarnika. 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.

9. INSTALACJA



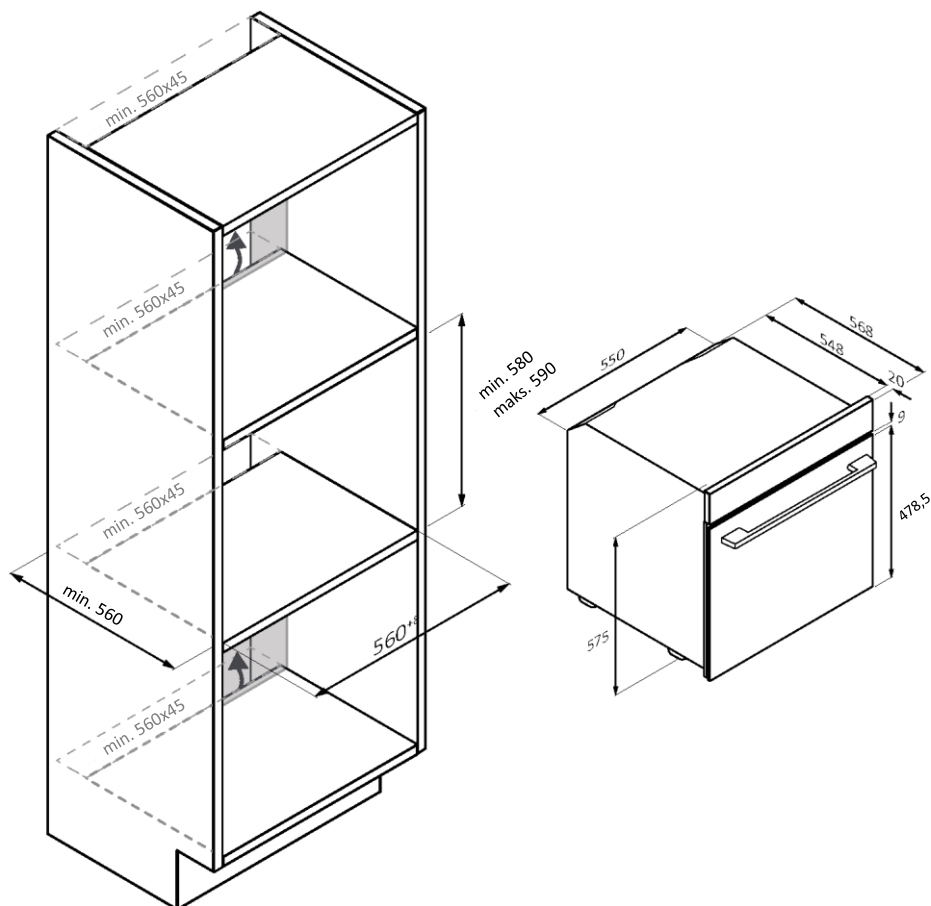
mm



mm

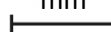
PL 30

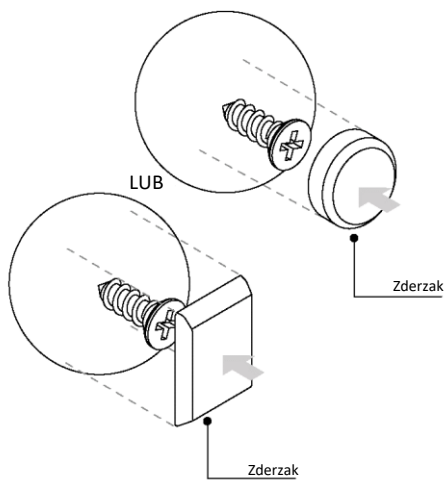
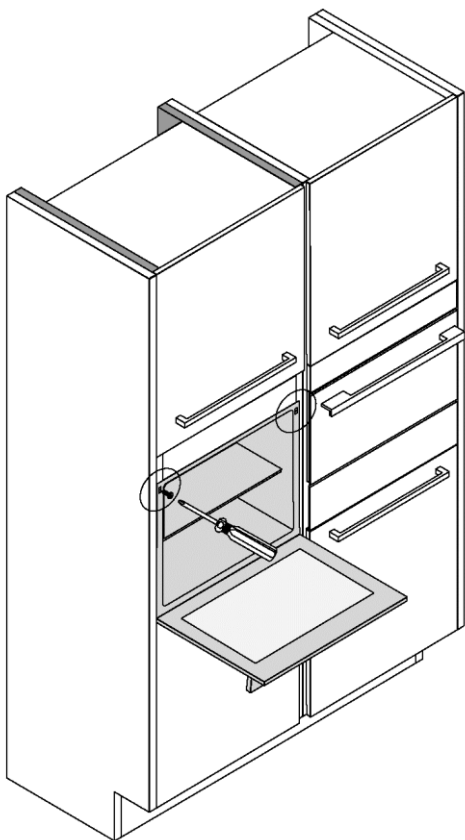




PL Jeśli meble są zabezpieczone dnem w tylnej części, należy zapewnić otwór na kabel zasilający.

mm





mm