



# Haier

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

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

## **SPIS TREŚCI**

- 1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA**
- 2. WPROWADZENIE DO PRODUKTU**
  - 2.1. PRZEGLĄD PRODUKTU
  - 2.2. AKCESORIA
  - 2.3. PANEL STEROWANIA
  - 2.4. ŁĄCZNOŚĆ
- 3. PRZED URUCHOMIENIEM**
  - 3.1. INFORMACJE NA START
  - 3.2. PIERWSZE UŻYCIE
  - 3.3. WSTĘPNE CZYSZCZENIE
- 4. DZIAŁANIE PRODUKTU**
  - 4.1. JAK DZIAŁA PRODUKT
  - 4.2. FUNKCJE GOTOWANIA
    - 4.2.1. GŁÓWNE PROGRAMY
    - 4.2.2. FUNKCJE SPECJALNE
    - 4.2.3. FUNKCJA WIELOETAPOWA
- 5. WYTYCZNE DOTYCZĄCE GOTOWANIA**
  - 5.1. OGÓLNA TABELA GOTOWANIA
  - 5.2. TABELA EVERYDAY COOKING
- 6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE**
  - 6.1. ZALECENIA OGÓLNE
  - 6.2. CZYSZCZENIE PIEKARNIKA
    - 6.2.1. WEWNĄTRZ PIEKARNIKA: funkcje czyszczenia
  - 6.3. POZA PIEKARNIKIEM: wyjmowanie i czyszczenie szklanych drzwiczek
  - 6.4. CZYSZCZENIE AKCESORIÓW
  - 6.5. KONSERWACJA
  - 6.6. TRYB DEMO
- 7. USUWANIE USTEREK**
- 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.
- **▲ 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
- 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.
- **▲ OSTREŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie oraz jego dostępne części silnie się nagzewają. 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.
- **▲ OSTREŻENIE:** Dostępne części mogą się nagzewać 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 montażu piekarnik należy odłączyć od sieci, aby uniknąć przegrzania.
- 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.
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć folie ochronne i naklejki reklamowe z przedniej powierzchni piekarnika.



## 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 przerywany 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 rękami lub stopami;
  - Generalnie nie zaleca się używania adapterów, wielu gniazd i przedłużaczy;
  - W razie awarii i/lub nieprawidłowego działania wyłączyć urządzenie i nie manipulować przy nim.



- **UWAGA:** Piekarnik może wymagać prac konserwacyjnych, dlatego zaleca się udostępnienie innego gniazda ściennego, tak aby można było go podłączyć, jeśli zostanie wyjęty z miejsca, w którym go zainstalowano.
- Jakakolwiek naprawa, instalacja i konserwacja nieprawidłowo przeprowadzona może spowodować poważne zagrożenie dla użytkownika.
- Firma produkcyjna niniejszym oświadcza, że nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody bezpośrednie lub pośrednie spowodowane nieprawidłową instalacją, konserwacją lub naprawami. Ponadto nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane brakiem lub przerwaniem instalacji uziemiającej (np. porażeniem prądem).
- **OSTROŻNIE:** aby uniknąć niebezpieczeństwa związanego z niezamierzonym zresetowaniem wyłącznika termicznego, to urządzenie nie może być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak minutnik, ani podłączane do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez sieć energetyczną.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do włączania za pomocą zewnętrznego minutnika lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

## UŻYTKOWANIE I KONSERWACJA

- Ociekacz zbiera resztki, które ociekają podczas gotowania/pieczenia.
- Umieszczając tacę Air Fry lub ruszt na prowadnicach bocznych, należy zwrócić uwagę, aby krótsza część boku (między ogranicznikiem a końcem) była skierowana w stronę wnętrza piekarnika. Jeżeli ruszt posiada ozdobną metalową listwę, należy zwrócić uwagę na jej umiejscowienie na zewnątrz piekarnika, tak aby logo marki było widoczne i czytelne. Prawidłowe ustawienie można znaleźć także na ilustracji w części „Akcesoria” niniejszej instrukcji obsługi.
- Nie używaj ostrych, ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia szyby drzwiczek kuchenki, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szyby.
- Używać wyłącznie czujnika temperatury zalecanego dla tego piekarnika.
- Podczas pieczenia wewnątrz piekarnika lub na szybie drzwiczek może skraplać się wilgoć. Jest to stan normalny. Aby ograniczyć skraplanie wilgoci, przed włożeniem potrawy do piekarnika należy po jego włączeniu odczekać 10-15 minut. Kondensacja zniknie, gdy piekarnik osiągnie temperaturę pieczenia.



- Warzywa należy piec w naczyniu z pokrywką zamiast na nieosłoniętej tacce.
- Po upieczeniu potrawy nie powinno się zostawiać jej w piekarniku przez czas dłuższy niż 15-20 minut.
- W przypadku długiej awarii zasilania podczas fazy pieczenia może dojść do nieprawidłowego działania wskaźnika kontrolnego. W takim przypadku należy skontaktować się z działem obsługi klienta.
- **⚠ OSTRZEŻENIE:** Nie wkładać 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.

### OSTRZEŻENIA (\*DLA PIEKARNIKÓW Z PIROLIZĄ)

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

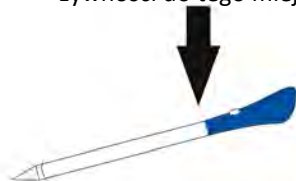


**OSTRZEŻENIA dotyczące BEZPRZEWODOWEJ SONDY TEMPERATURY**

(tylko jeśli jest dostępna\*)

- Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do urządzeń z piekarnikiem. Należy go używać wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi.
- **NIE DOTYKAJ** sondy Preci Probe **RĘKAMI BEZPOŚREDNIO PO GOTOWANIU**. Zawsze noś rękawice kuchenne, aby usunąć sondę Preci Probe z potrawy po ugotowaniu.
- Aby sonda działała prawidłowo, podczas gotowania metalowa część sondy musi być umieszczona głęboko wewnątrz potrawy - należy ją wsunąć aż do czarnej, ceramicznej części znajdującej się na końcu.

Włóż sondę Preci Probe do  
żywności do tego miejsca

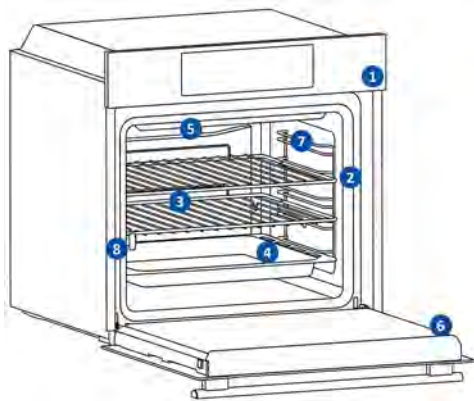


- Nie wystawiaj metalowej części sondy Preci Probe na bezpośrednie działanie ciepła wytwarzanego przez piekarnik.
- Nie używaj sondy Preci Probe w innym urządzeniu z wyjątkiem piekarnika do zabudowy.
- Nie używaj sondy Preci Probe w kuchence mikrofalowej.
- Sondę Preci Probe można czyścić i myć, ale nie należy jej długo zanurzać w wodzie.
- Ten produkt nie jest przeznaczony do użytku przez osoby w wieku 12 lat i młodsze.
- Dostawca nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia sondy Preci Probe spowodowane niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- Wyczyść sondę Preci Probe przed użyciem.
- Sonda może pracować w tym zakresie temperatur: 10°C do maksymalnej temperatury wewnętrznej 100°C części metalowej. Część ceramiczna może osiągnąć 350°C.
- Jeśli temperatura sondy Preci Probe przekroczy 100°C, gotowanie zostanie przerwane, a sondę Preci Probe należy jak najszybciej wyjąć z piekarnika w rękawiczkach, aby uniknąć uszkodzenia sondy.



## 2. WPROWADZENIE DO PRODUKTU

### 2.1. PRZEGLĄD PRODUKTU



1. Panel sterowania
2. Numery pozycji półek
3. Kratki
4. Tace
5. Osłona wentylatora
6. Drzwiczki piekarnika
7. Boczne siatki druciane (jeśli występują: tylko w przypadku płaskich wnęk)
8. Numer seryjny i kod QR

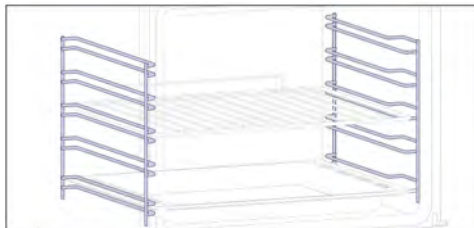


Wpisz tutaj swój numer seryjny do wykorzystania w przyszłości.

WPROWADZENIE DO PRODUKTU

### 2.2. AKCESORIA

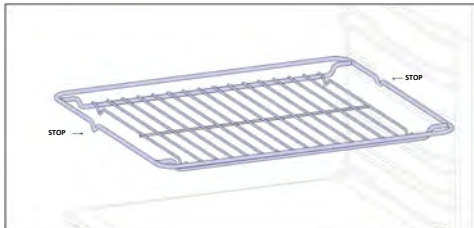
#### Boczne siatki druciane (tylko jeśli są dostępne\*)



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

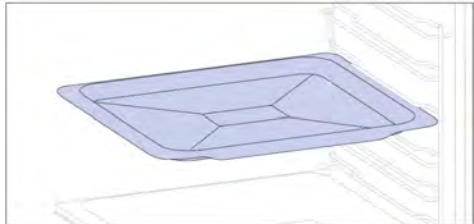
**UWAGA:** 6 lub 7 poziomów w zależności od modelu.

#### Kratka metalowa



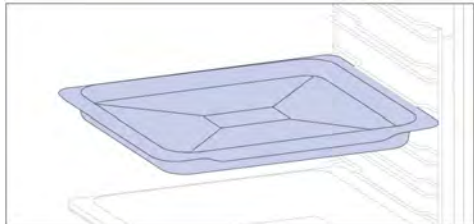
Metalowa kratka w piekarniku to wyjmowana, regulowana półka, która podtrzymuje naczynia, zapewniając równomierne gotowanie i ułatwiając czyszczenie. Można jej używać do utrzymywania talerzy i patelni na różnych wysokościach w zależności od potrzeb kulinarnych. Tace liczone są od dołu do góry

#### Blacha do pieczenia (tylko jeśli jest dostępna\*)



Blacha do pieczenia idealnie nadaje się do uzyskania równomiernego przyrumienienia od dołu, co czyni ją idealną do ciastek i ciast ze względu na jej płytką, lub pieczenie. Jej głębokość została specjalnie zaprojektowana, aby zapewnić pożądaną konsystencję przygotowywanej w nim żywności.

#### Głębsza taca

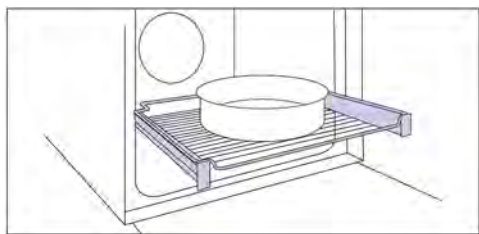


Głębsza blacha idealnie nadaje się do przepisów z dodatkiem płynów lub warstw, takich jak zapiekanki lub pieczenie. Jej głębokość została specjalnie zaprojektowana, aby zapewnić pożądaną konsystencję przygotowywanej w nim żywności.



### Prowadnice teleskopowe

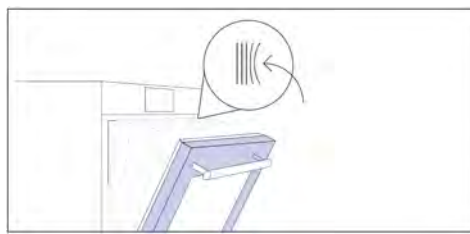
(tylko jeśli są dostępne\*)



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

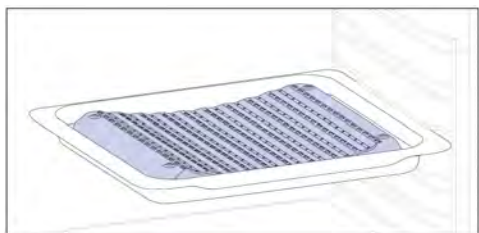
(tylko jeśli są dostępne\*)



Zawiasy Soft-close/Soft-open kontrolują ruch drzwi, zapewniając jego płynność i zapobiegając trzaskaniu.

### Podwójna taca – tryb PARA

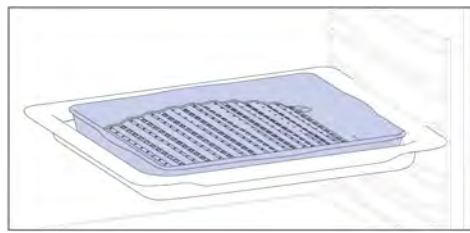
(tylko jeśli jest dostępna\*)



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

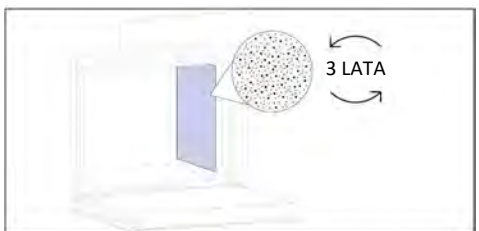
### Podwójna taca – tryb grillowania

(tylko jeśli jest dostępna\*)



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

### Panele katalityczne (tylko jeśli są dostępne\*)



Specjalne panele pokryte emalią, wykonane z mikroporowatą strukturą, zamieniającą tłuszcz w elementy gazowe, które są łatwe do usunięcia. Wymieniać po 3 latach użytkowania (w przypadku 2/3 cykli gotowania tygodniowo).

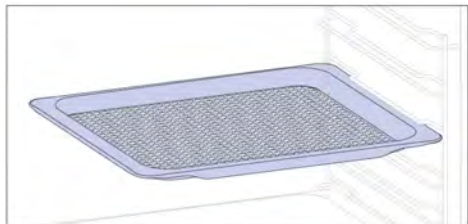
### Sonda Preci Probe (tylko jeśli jest dostępna\*)



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



**Taca Air Fry** (tylko jeśli jest dostępna\*)



Taca Air Fry zapewnia równomierny i trójwymiarowy dopływ gorącego powietrza do żywności, co zapewnia bardziej chrupiącą skórkę, zachowując jednocześnie delikatność wnętrza. Opcjonalnie na poziomie L1 można umieścić blachę do pieczenia, w której zbierane są soki lub panierka.

WPROWADZENIE DO PRODUKTU



2.3. PANEL STEROWANIA



Funkcje i ranking funkcji można zmieniać w zależności od modelu.

- 1. Wł./Wył.
- 2. Blokada rodzicielska
- 3. Lampa
- 4. Zdalne sterowanie
- 5. Ulubione
- 6. Uruchom/Wstrzymaj

GŁÓWNE FUNKCJE

| Symbol | Funkcja                     | Opis                                                                                                                                          |
|--------|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        | <b>Wł./Wył.</b>             | Naciśnij, aby włączyć/wyłączyć piekarnik.                                                                                                     |
|        | <b>Blokada rodzicielska</b> | Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy, aby zablokować ekran i zapobiec niepożądanemu użyciu przez osoby niepełnoletnie.                      |
|        | <b>Oświetlenie</b>          | Naciśnij, aby włączyć/wyłączyć oświetlenie komory piekarnika.                                                                                 |
|        | <b>Zdalne sterowanie</b>    | Naciśnij i przytrzymaj przycisk przez 3 sekundy, aby włączyć zdalne sterowanie, po sparowaniu piekarnika z aplikacją hOn (poprzez aplikację). |
|        | <b>Ulubione</b>             | Naciśnij, aby uzyskać dostęp do menu Ulubione.                                                                                                |
|        | <b>Uruchom/Wstrzymaj</b>    | Naciśnij, aby rozpocząć/wstrzymać gotowanie lub zatwierdzić funkcje.                                                                          |



## 2.4. ŁĄCZNOŚĆ

### Parametry sieci bezprzewodowej

| Technologia                    | Wi-Fi             | Bluetooth                   |
|--------------------------------|-------------------|-----------------------------|
| Standard                       | IEEE 802.11 b/g/n | Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE |
| Pasma(-a) częstotliwości [MHz] | 2401÷2483         | 2402÷2480                   |
| Moc maksymalna [mW]            | 100               | 10                          |

### Informacje o produkcie dot. urządzeń sieciowych

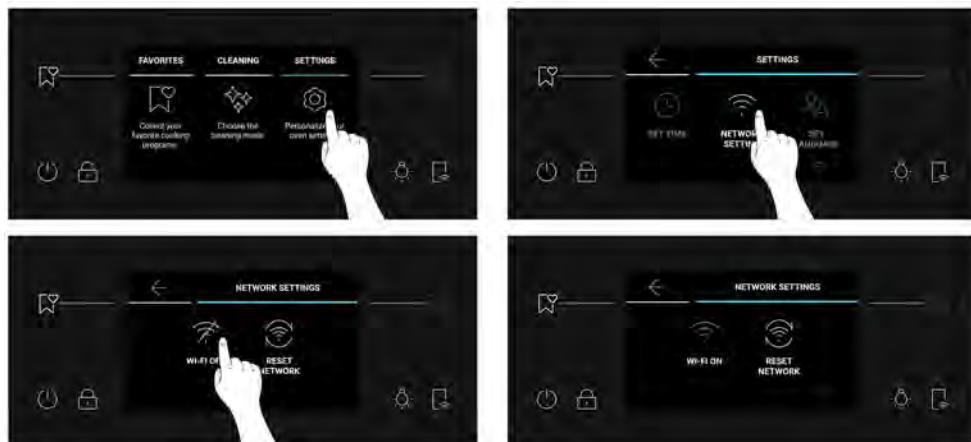
Pobór mocy piekarnika w trybie czuwania w sieci, jeśli wszystkie przewodowe porty sieciowe są podłączone i włączone są wszystkie porty sieci bezprzewodowej: 2,0 W.

### Model sondy Preci Probe et180 - parametry sieci bezprzewodowej

| Technologia                    | Bluetooth          |
|--------------------------------|--------------------|
| Standard                       | Bluetooth v4.0 BLE |
| Pasma(-a) częstotliwości [MHz] | 2400÷2480          |
| Moc maksymalna [mW]            | 2,5 - (4 dBm)      |

### Jak aktywować port sieci bezprzewodowej

Naciśnij „Ustawienia” na Karuzeli strony głównej, a następnie naciśnij „Ustawienia sieci”. Przełącz Wi-Fi, aby WI-FI WYŁ.

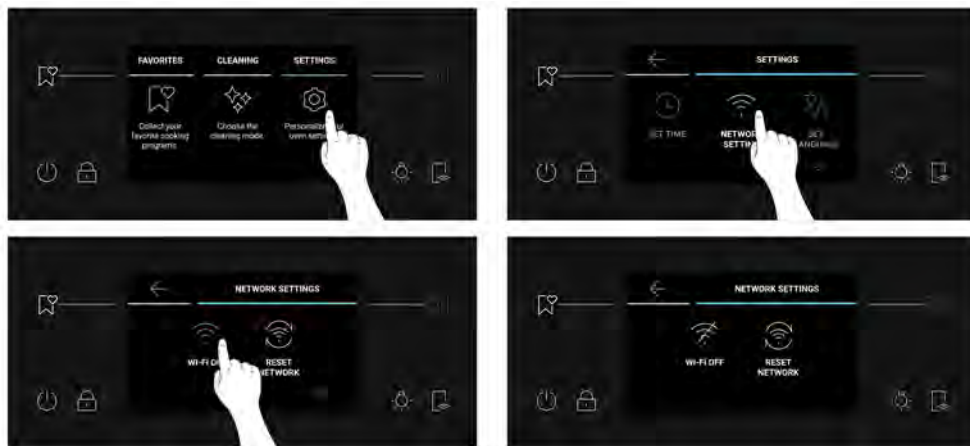


Niniejszym Candy Hoover Group Srl oświadcza, że sprzęt radiowy jest zgodny z dyrektywą 2014/53/UE i odpowiednimi wymogami ustawowymi obowiązującymi na rynku brytyjskim. Pełny tekst deklaracji zgodności dostępny jest na stronie internetowej pod następującym adresem: [www.candy-group.com](http://www.candy-group.com)



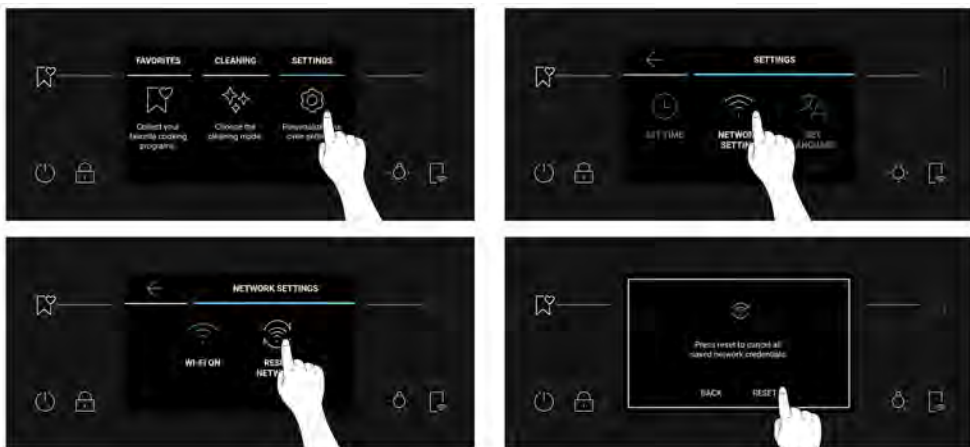
### Jak dezaktywować port sieci bezprzewodowej

Naciśnij „Ustawienia” na Karuzeli strony głównej, a następnie naciśnij „Ustawienia sieci”. Przełącz Wi-Fi, aby WI-FI WŁ.



### Jak resetować sieć

1. Naciśnij Ustawienia na Karuzeli strony głównej, a następnie naciśnij Ustawienia sieci;
2. Naciśnij „Zresetuj sieć” (aktywowane tylko wtedy, gdy urządzenie zostało już sparowane);
3. Potwierdź wyskakujący komunikat, naciskając „Resetuj”



## JAK KORZYSTAĆ Z APLIKACJI

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

### 1 UWAGA

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

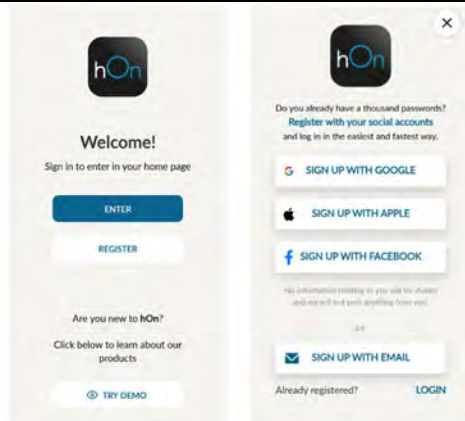
Pobierz na swój smartfon.



WPROWADZENIE DO PRODUKTU

## REJESTRACJA NOWEGO UŻYTKOWNIKA

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



## SZYBKA REJESTRACJA PAROWANIA

### Krok 1

- Wybierz opcję „Dodaj urządzenie”.



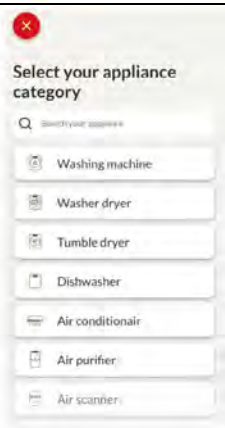
Krok 2

- Zezwól na lokalizację.



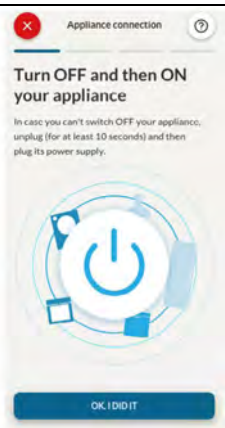
Krok 3

- Wybierz piekarnik z kategorii urządzeń.



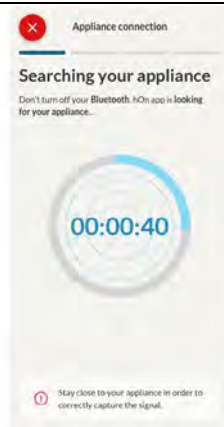
Krok 4

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



### Krok 5

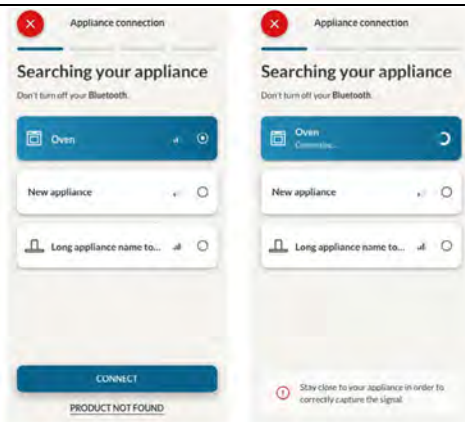
- Po włączeniu aplikacja hOn rozpocznie wyszukiwanie Twojego urządzenia gospodarstwa domowego.



WPROWADZENIE DO PRODUKTU

### Krok 6.1-6.2

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



### Krok 7

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



## ZDALNE STEROWANIE

Zdalne sterowanie oferuje użytkownikom liczne korzyści, zwiększając wygodę, wydajność i ogólne wrażenia z gotowania, umożliwiając sterowanie produktem bezpośrednio z urządzenia i aplikacji hOn.

Ta funkcja umożliwia korzystanie za pośrednictwem urządzenia z różnych funkcji, takich jak: natychmiastowe lub zaplanowane uruchamianie przepisów lub programów gotowania dostępnych już w aplikacji, zarówno z sondą, jak i bez; monitorowanie w czasie rzeczywistym postępu wykonania przepisów; dostosowanie używanych parametrów gotowania; zarządzanie i monitorowanie procesu gotowania poprzez sondę Preci Probe; tworzenie personalizowanych przepisów poprzez funkcję U-Create; i zapisywanie utworzonych przepisów bezpośrednio w urządzeniu za pomocą „funkcji Jolly”. Zdalne sterowanie można aktywować wyłącznie po zarejestrowaniu produktu.

Możesz także zdalnie zatrzymać program gotowania za pomocą aplikacji, klikając przycisk 'STOP' na wyświetlaczu urządzenia. Piekarnik automatycznie zatrzyma pieczenie.

Gdy Zdalne sterowanie jest włączone, możesz uruchamiać/zatrzymywać oraz monitorować programy gotowania i przepisy zarówno bezpośrednio z aplikacji, jak i z urządzenia. Gdy Zdalne sterowanie jest wyłączone po rozpoczęciu programu gotowania, program można zatrzymać tylko z poziomu piekarnika.

**UWAGA:** Zdalne sterowanie jest dostępne dla wszystkich funkcji gotowania urządzenia, z wyjątkiem programów Grill + termoobieg i Supergrill.

### Jak aktywować Zdalne sterowanie:

1. Na Karuzeli strony głównej naciśnij  w prawym dolnym rogu;
2. Na dole ekranu pojawi się ikona  „Zdalne sterowanie wł.”;
3. Wejdź do aplikacji, wybierz program i rozpocznij gotowanie. W trakcie procesu można kontrolować i zmieniać parametry programu zarówno z poziomu urządzenia, jak i aplikacji.



### Jak dezaktywować Zdalne sterowanie:

1. Gdy Zdalne sterowanie jest aktywne, naciśnij , aby je wyłączyć.
2. Ikona „Zdalne sterowanie wł.”  zniknie.





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

## AKTUALIZACJA BEZPRZEWODOWA (OTA)

Piekarnik jest wyposażony w funkcję bezprzewodowej aktualizacji (OTA), która zapewnia konserwację oprogramowania urządzenia, która jest zalecana w celu zagwarantowania zaktualizowanej funkcjonalności piekarnika. Jest ona aktywowana natychmiast po zarejestrowaniu urządzenia w aplikacji. Gdy dostępna będzie aktualizacja i piekarnik jest podłączony, zostaniesz o tym powiadomiony za pomocą wyskakującego komunikatu na wyświetlaczu.

Proces OTA będzie przebiegał w 2 krokach.

- 1. POBIERANIE OPROGRAMOWANIA** - Podczas tego procesu, który może zająć około 2 godzin, możliwe jest używanie piekarnika do pieczenia, ale aplikacja hOn będzie niedostępna.
- Po wybraniu „Kontynuuj” rozpocznie się pobieranie aktualizacji, a ikona Wi-Fi z niebieską strzałką pozostanie widoczna aż do zakończenia pobierania. Aby wyłączyć wyświetlacz w tym czasie, należy przed naciśnięciem przycisku Wł./WYł. aktywować zdalne sterowanie, w przeciwnym razie proces pobierania zostanie przerwany.



- Wybierając opcję „Później”, możliwe jest rozpoczęcie procesu poprzez wybranie opcji „Aktualizacje oprogramowania” w menu Ustawienia.



**2. INSTALACJA** Podczas tego procesu, który może zająć około 2 godzin, można używać piekarnika do pieczenia, ale aplikacja hOn nie będzie dostępna.

- Po kliknięciu „Kontynuuj” aktualizacja zostanie zainstalowana.



- Wybierając opcję „Później”, możliwe jest rozpoczęcie procesu poprzez wybranie opcji „Aktualizacje oprogramowania” w menu Ustawienia.



## 3. PRZED URUCHOMIENIEM

### 3.1. INFORMACJE NA START

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

#### Jak działają drzwi

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

#### Jak działa oświetlenie

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

W przypadku piekarników wyposażonych w wyłącznik drzwiowy (patrz poniżej) światło włącza się automatycznie po otwarciu drzwi.

W przypadku piekarników wyposażonych w przycisk lampki można go również wykorzystać do włączenia oświetlenia.

Jeżeli drzwi piekarnika pozostaną otwarte dłużej niż 10 minut, oświetlenie wyłączy się automatycznie. Podczas czyszczenia pirolitycznego lampka pozostaje wyłączona. \*

#### Jak działa wentylator chłodzący

Wentylator chłodzący odpowiada za odprowadzanie ciepła, zapobieganie nadmiernemu nagrzanu piekarnika i jego otoczenia oraz ochronę urządzeń kuchennych przed działaniem wysokich temperatur. Z tego powodu wentylator chłodzący pozostaje słyszalny przez pewien czas nawet po wyłączeniu piekarnika.

Działa podczas i po cyklu pieczenia w zależności od temperatury wewnętrznej piekarnika.

Gdy wentylator chłodzący działa, zwykle generuje delikatne buczenie lub warczenie. Można również zauważyć ciepły strumień powietrza wydobywający się ze szczeliny pomiędzy drzwiczkami piekarnika a panelem sterowania. Podczas czyszczenia pirolitycznego i gdy drzwi są zamknięte, włącza się wentylator chłodzący. \*

Podczas działania funkcji EKO światło pozostanie wyłączone.

(\*tylko dla piekarników z pirolizą)

#### Jak działa pasek stanu

Pasek stanu, oparty na ustawionych programach, ułatwia monitorowanie temperatury i czasu. W szczególności w przypadku funkcji obejmujących podgrzewanie wstępne wyświetla wzrost temperatury w tej fazie. W programach gotowania i funkcji czyszczenia pirolitycznego pokazuje odpowiednio odliczanie czasu gotowania i cykl czyszczenia.

### 3.2. PIERWSZE UŻYCIE

Podczas pierwszego włączania urządzenia należy na początku wybrać język, ustawić godzinę, wybrać albo 13 amperów albo 16 amperów.

Najpierw na wyświetlaczu pojawi się komunikat powitalny. Aby kontynuować, naciśnij ✓



- **WYBIERZ JĘZYK:** Wyświetlone zostanie menu karuzelowe. Przewiń karuzelę w poziomie, aby wybrać żądany język. Naciśnij wybrany język, aby przejść do następnego kroku.



- **USTAW NATĘŻENIE W AMPERACH:** Domyślnie piekarnik ustawiony jest na pracę z większą mocą, odpowiednią dla gospodarstw domowych o mocy powyżej 3 kW (16 A). Jeśli instalacja w Twoim domu ma mniejszą moc, możesz zmienić to ustawienie na 13 A. To ustawienie wpływa na szybkość nagrzewania się piekarnika. Wybranie wyższej opcji (16 A) oznacza, że nagrzewa się szybciej (ponieważ zwiększa się pobór mocy). Na wyświetlaczu zobaczysz dwie możliwości: 13A i 16A. Naciśnij żądane natężenie, aby je wybrać i przejść do następnego kroku.



- **USTAW CZAS:** Na wyświetlaczu pojawi się wstępnie ustawiony czas „0:00” w formacie 24-godzinnym. Aby zmienić format czasu, naciśnij 12h / 24h po lewej stronie ekranu. Aby ustawić godzinę, przewiń cyfry w pionie. Jeśli wybrałeś format czasu 12-godzinnego, naciśnij także PRZED POŁUDNIEM / PO POŁUDNIU, aby wybrać porę dnia. Aby potwierdzić wybór, naciśnij ✓.



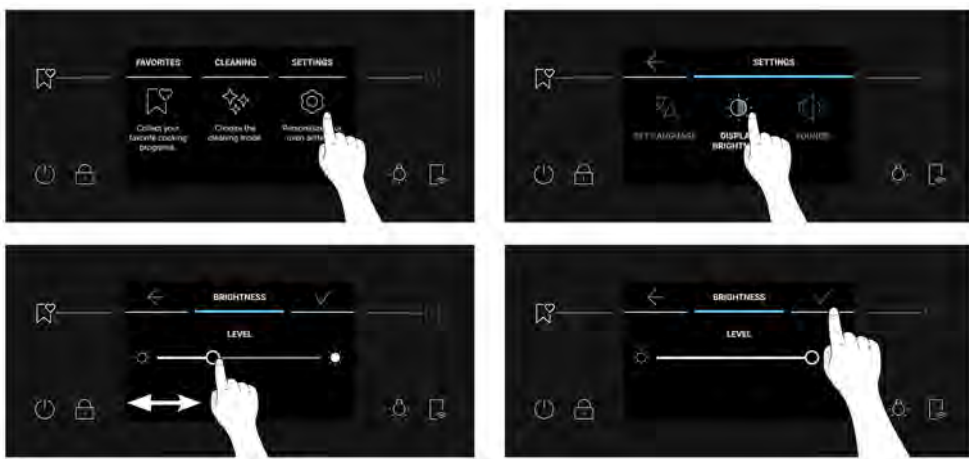
Po dostosowaniu ustawień początkowych pojawi się komunikat z informacją o parowaniu. Naciśnij ✓, aby potwierdzić i przejść do menu karuzelowego Strony głównej.



## DODATKOWE USTAWIENIA

Użytkownik może regulować jasność i poziom dźwięku w sekcji Ustawienia.

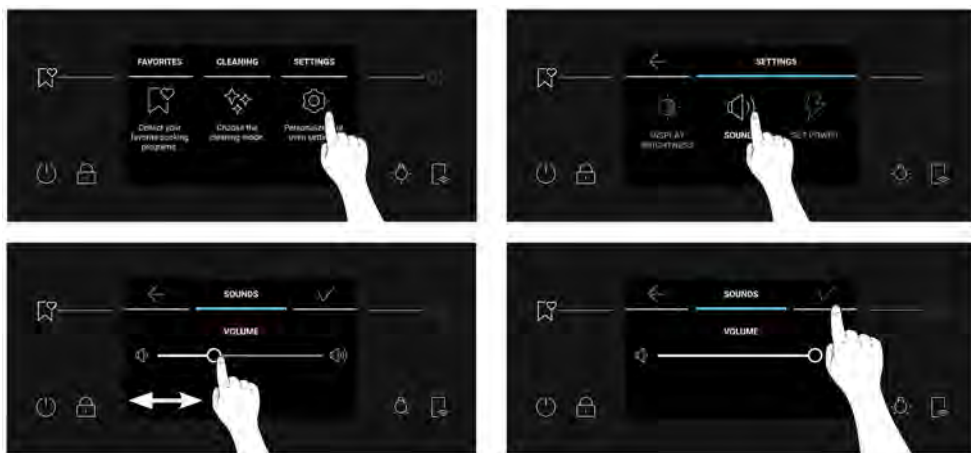
- **JASNOŚĆ:** W Karuzeli strony głównej naciśnij „Ustawienia”. Przewiń menu Ustawienia w poziomie i naciśnij „Jasność wyświetlacza”. Przewiń suwak w poziomie, aby dostosować jasność. Naciśnij ✓, aby potwierdzić.



PRZED URUCHOMIENIEM



- **DŹWIĘK:** W Karuzeli strony głównej naciśnij „Ustawienia”. Przewiń menu Ustawienia w poziomie i naciśnij „Dźwięki”. Przewiń suwak w lewo i w prawo, aby dostosować głośność dźwięku. Naciśnij ✓, aby potwierdzić.



### 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.

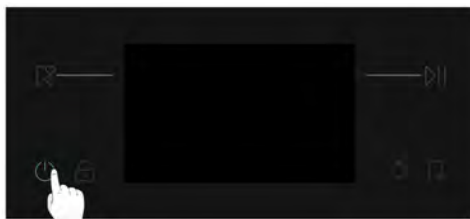


## 4. DZIAŁANIE PRODUKTU

### 4.1. JAK DZIAŁA PRODUKT

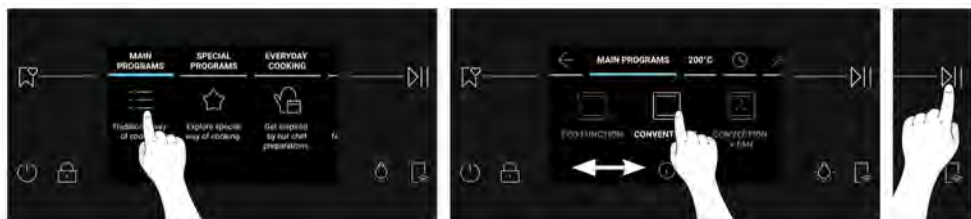
#### WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

Aby włączyć/wyłączyć piekarnik, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk Wł./Wył.



#### USTAW FUNKCJĘ GOTOWANIA

Aby wybrać funkcję gotowania, naciśnij „Główne Programy” w menu karuzelowym Strony głównej. Przewiń karuzelę w poziomie, aż dojdiesz do żądanej funkcji. Naciśnij ►, aby rozpocząć gotowanie w domyślnej temperaturze ustawionej dla wybranej funkcji gotowania.



DZIAŁANIE PRODUKTU

#### USTAW TEMPERATURĘ

Naciśnij temperaturę wskazaną obok opcji „Główne Programy” na karuzeli. Przewiń poziomo, aby wybrać żądaną temperaturę. Naciśnij ►, aby potwierdzić swój wybór.



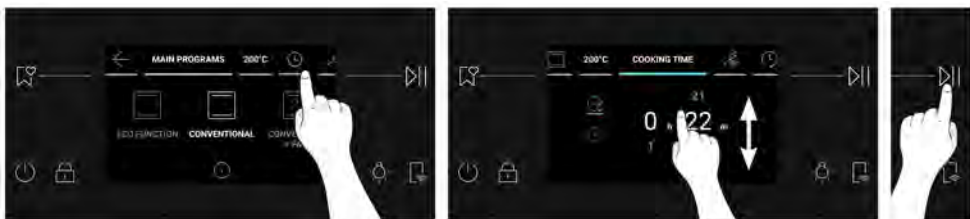
## MENU CZASU

Przejdź do menu Czas, naciskając Czas gotowania na karuzeli.

Użytkownik może wprowadzić następujące ustawienia:

### a. Minutnik

Funkcja ta umożliwia ustawienie przypomnienia dot. czasu gotowania. Po naciśnięciu Czas gotowania na karuzeli, włączona zostanie ikona Minutnik. Przewiń cyfry w pionie, aby ustawić godzinę, a następnie naciśnij , aby potwierdzić.



### b. Automatyczne wyłączenie

Automatyczne wyłączenie sprawia, że piekarnik automatycznie wyłącza się po ustawionym przypomnieniu. Funkcja ta jest domyślnie wyłączona i wymaga aktywacji przez użytkownika.

Naciśnij , aby aktywować Automatyczne wyłączenie. Ustaw godzinę, przewijając w pionie, a następnie naciśnij , aby kontynuować.



### c. Opóźnienie startu

Naciśnij , aby ustawić Opóźnienie startu. Przewiń w pionie, aby ustawić żądany czas, a następnie naciśnij , aby potwierdzić.



**UWAGA:** Opóźnienie startu można aktywować dopiero po ustawieniu Czasu gotowania. Opcja nie jest dostępna, gdy ustawiona jest sonda Preci Probe. W przypadku korzystania z opcji Opóźnienie startu czas gotowania zostanie automatycznie zmieniony na funkcję Automatyczne wyłączenie.



## FUNKCJE DODATKOWE

### 💡 OŚWIETLENIE

Aby włączyć/wyłączyć oświetlenie komory, naciśnij 💡.



**UWAGA:** Podczas ogólnych procesów nawigacji oświetlenie komory jest domyślnie wyłączone. Podczas gotowania lub czyszczenia światło będzie domyślnie włączone.

### 🔒 BLOKADA RODZICIELSKA

Funkcja ta umożliwia zablokowanie ekranu, aby zapobiec niepożądanemu korzystaniu z niego przez osoby niepełnoletnie. Aby aktywować blokadę ekranu, naciśnij i przytrzymaj 🔒. Na kilka sekund wyświetli się komunikat. Gdy funkcja Blokada dziecięca jest włączona, wszystkie przyciski będą dezaktywowane, z wyjątkiem WŁ./WYŁ. i Blokad rodzicielskiej.



Aby odblokować ekran, ponownie naciśnij i przytrzymaj 🔒. Na kilka sekund wyświetli się komunikat. Możesz nacisnąć dowolne miejsce na ekranie, aby go ukryć. Wyświetlacz zostanie odblokowany i powróci do poprzedniego ekranu.



DZIAŁANIE PRODUKTU



## 4.2. FUNKCJE GOTOWANIA

### OPCJA SZYBKIEGO NAGRZEWANIA

Szybkie nagrzewanie jest zawsze zalecane w ramach komunikatu na wyświetlaczu i rozpoczyna się automatycznie. Kiedy rozpoczyna się szybkie nagrzewanie, pojawia się opcja „pomiń”. Jeśli wybrana zostanie opcja „pomiń”, uruchomi się żądana funkcja gotowania i można będzie włożyć potrawę do zimnego piekarnika. Funkcja Szybkie nagrzewanie uruchomi kombinację termoobiegu i elementów grzejnych niezależnie od wybranej funkcji gotowania. Aby oszczędzać energię, lampa zostanie wyłączona do czasu osiągnięcia przez piekarnik żądanej temperatury.

#### 4.2.1. GŁÓWNE PROGRAMY

**UWAGA:** w przypadku funkcji wymagających wstępnego nagrzania należy na tym etapie zdjąć wszystkie akcesoria. Postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w poniższej tabeli dotyczącymi nagrzewania wstępnego.

„TAK” oznacza, że szybkie nagrzewanie jest aktywowane automatycznie i można je pominąć. „NIE” oznacza, że wstępne nagrzewanie nie jest możliwe i żywność należy wkładać do zimnego piekarnika.

Po zakończeniu programu gotowania możesz dodać kolejne 5 minut czasu gotowania, zapisać go w menu Ulubione lub powrócić do ekranu głównego.

| Symbol                                                                             | Funkcja             | Domyślny zakres T°C | Sugerowana pozycja półki                                     | Wstępne nagrzewanie | Dostępna PRECI PROBE | Sugestie                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------|--------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | *EKO                | 190°C<br>150-220°C  | L3/L4                                                        | NIE                 | NIE                  | IDEALNY DO: gotowania mięsa, ryb i warzyw<br><br>Funkcja ta pozwala oszczędzać energię podczas gotowania, utrzymując żywność wilgotną i delikatną. Lampa wnękowa jest wyłączona |
|    | *Statyczny          | 200°C<br>30-250°C   | L2/L3                                                        | TAK                 | TAK                  | IDEALNY DO: ciast, pieczywa, ciastek, na jednym poziomie.                                                                                                                       |
|  | Wielopoziomowo      | 160°C<br>50-250°C   | L3 (jedna taca)<br>L3+L6 (dwie tace)<br>L2+L4+L6 (trzy tace) | TAK                 | TAK                  | IDEALNE DO: ciast, herbatników i pizzy na jednym lub kilku poziomach. Idealny do gotowania różnych potraw.                                                                      |
|  | Konwekcja + wiatrak | 175°C<br>50-250°C   | L2/L3                                                        | TAK                 | TAK                  | IDEALNY DO: pieczenia, zapiekanek, warzyw czy pasztetów z wilgotnym nadzieniem.                                                                                                 |
|  | **Mały grill        | L5<br>L1-L5         | L6/L7                                                        | NIE                 | TAK                  | IDEALNY DO: małych ilości kiełbasek lub steków. Używać przy zamkniętych drzwiczkach                                                                                             |



| Symbol                                                                           | Funkcja                     | Domyślny zakres T°C | Sugerowana pozycja półki                     | Wstępne nagrzewanie | Dostępna PRECI PROBE | Sugestie                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|---------------------|----------------------------------------------|---------------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>**Super Grill</b>        | L5<br>L1-L5         | L7 do cienkich potraw, L5 do grubych potraw. | NIE                 | TAK                  | IDEALNE DO: dużych ilości kiełbas, steków i pieczywa tostowego. Cały obszar pod grzałką grilla staje się gorący. Używać przy zamkniętych drzwiczkach. W razie potrzeby obróć potrawę po dwóch trzecich czasu gotowania. |
|  | <b>**Grill + termoobieg</b> | 200°C<br>150-250°C  | L4/L5                                        | TAK                 | TAK                  | IDEALNY DO: całych kawałków mięsa (pieczeni) lub potraw zapiekanych. Używać przy zamkniętych drzwiczkach. Wsunąć tacę ociekową pod półkę, aby zgromadzić soki. W razie potrzeby obrócić potrawę w połowie gotowania.    |
|  | Grzanie dolne + termoobieg  | 170°C<br>50-230°C   | L2/L3                                        | TAK                 | TAK                  | IDEALNY DO: słonych ciast lub potraw z płynnymi dodatkami na jednym poziomie                                                                                                                                            |
|  | Grzanie dolne               | 170°C<br>50-230°C   | L1/L2                                        | TAK                 | TAK                  | IDEALNY DO: gulaszu i delikatnego gotowania na jednym poziomie                                                                                                                                                          |

DZIAŁANIE PRODUKTU

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

\*\*Używać przy zamkniętych drzwiczkach.



#### 4.2.2. FUNKCJE SPECJALNE

| Symbol                                                                             | Funkcja              | Domyślny zakres T°C | Sugerowana pozycja półki | Wstępne nagrzewanie | Dostępna PRECI PROBE | Sugestie                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------------------|--------------------------|---------------------|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Pizza 300            | 300°C<br>200-300°C  | L2/L3                    | NIE                 |                      | IDEALNY DO: pieczenia wszystkich rodzajów pizzy, bez konieczności podgrzewania. W przypadku mrożonej pizzy używaj niższej temperatury, a 300° w przypadku okrągłej, świeżej pizzy.                                                                                                             |
|    | Suszenie             | 55°C<br>45-65°C     | L4                       | NIE                 |                      | IDEALNY DO: suszenia kawałków warzyw i owoców. Aby uzyskać lepszy efekt, pokrój w cienkie plasterki i ułóż je w jednej warstwie, tak aby nie zachodziły na siebie.                                                                                                                             |
|    | Podtrzymywanie temp. | 65°C                | L3                       | NIE                 |                      | IDEALNY DO: utrzymywania temperatury potraw                                                                                                                                                                                                                                                    |
|    | Jogurt               | 40°C                | L4                       | NIE                 |                      | IDEALNY DO: przygotowania jogurtów, umożliwia prawidłowy przebieg procesu fermentacji                                                                                                                                                                                                          |
|    | Zakwas               | 40°C                | L3                       | NIE                 |                      | IDEALNY DO: zakwaszania ciasta na pizzę i chleb, umieszczania posiłków na trzecim poziomie                                                                                                                                                                                                     |
|  | MULTICOOKING         | 200°C<br>150-250°C  | L1+L3+L5+L7              | TAK                 |                      | IDEALNY DO: jednoczesnego gotowania różnych dań tworzących pełny posiłek na różnych poziomach bez mieszania zapachów. Umieść żywność na wszystkich dostępnych poziomach po nagrzanu piekarnika. Wyjmij każde danie osobno, w zależności od tego, czy została osiągnięta temperatura gotowania. |
|  | Air Fry              | 200°C<br>150-250°C  | L3/L4                    | NIE                 |                      | IDEALNY DO: przygotowywania dań mrożonych, podsmażanych i panierowanych. Dzięki specjalnemu akcesorium gorące powietrze równomiernie rozprawdane jest na potrawach.                                                                                                                            |



### Zapisz przepisy jako Ulubione:

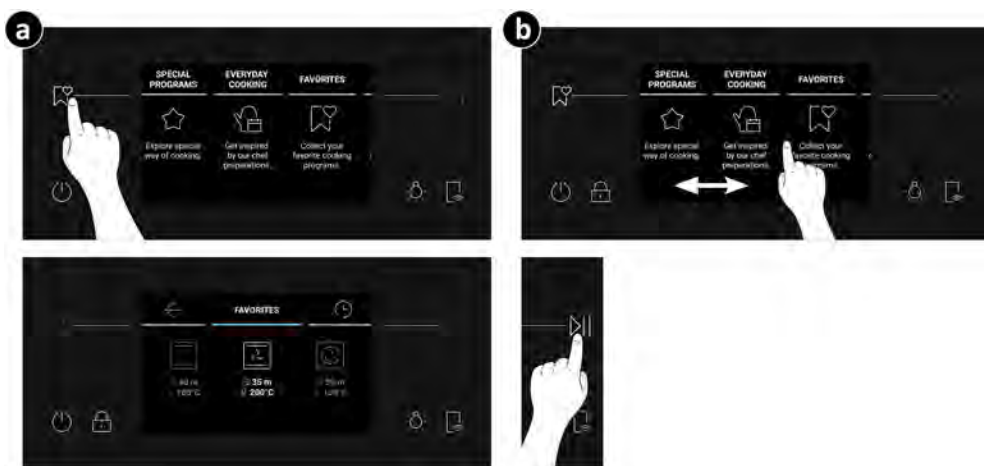
Możesz zapisać przepis w menu Ulubione bezpośrednio z poziomu piekarnika, po zakończeniu dowolnego programu gotowania, naciskając na wyświetlaczu „Zapisz w Ulubionych”. Ten przycisk będzie widoczny po pojawieniu się komunikatu „Smacznego”.

Dostęp do ulubionych przepisów można uzyskać z menu Ulubione.



### Jak uzyskać dostęp do menu Ulubione z poziomu piekarnika:

Naciśnij  na wyświetlaczu. Możesz też przewinąć Karuzelę strony głównej, aż dojdiesz do Ulubione, a następnie naciśnij naciśnąć tę opcję. Wyświetli się menu Ulubione, w którym będziesz mógł przewijać wcześniej zapisane przepisy. Najpierw zostaną wyświetlone przepisy zapisane bezpośrednio z piekarnika; przepisy zapisane za pomocą funkcji Jolly zostaną wyświetlone na końcu karuzeli. Jeśli znajdziesz określony przepis, naciśnij , aby rozpocząć gotowanie.

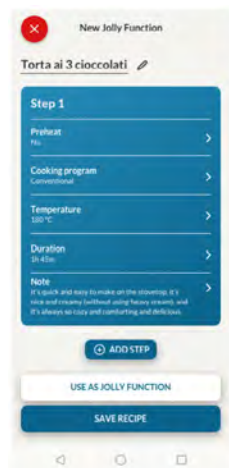


**UWAGA:** W przypadku przepisów zapisanych jako Ulubione nie można zmieniać ustawień, takich jak Czas gotowania i Temperatura. Jeśli klikniesz przepis w menu Ulubione, pojawi się komunikat. Naciśnij „OK”, aby wrócić do karuzeli, lub naciśnij , aby potwierdzić wybór i rozpocząć gotowanie.



## Funkcja Jolly (maksymalnie 5 przepisów)

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



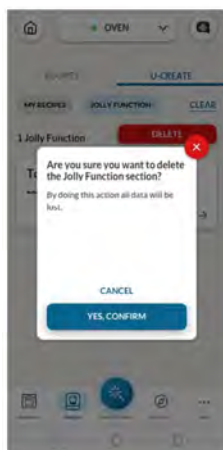
### Jak ustawić funkcję Jolly:

Aby ustawić funkcję Jolly w piekarniku, otwórz sekcję z przepisami w aplikacji, wybierz przepis, którego chcesz użyć, i kliknij opcję „Użyj jako funkcji Jolly”. Od tego momentu możesz uruchomić ją z poziomu produktu, bez interakcji z aplikacją.



### Jak edytować funkcję Jolly:

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



### Jak usunąć funkcję Jolly:

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

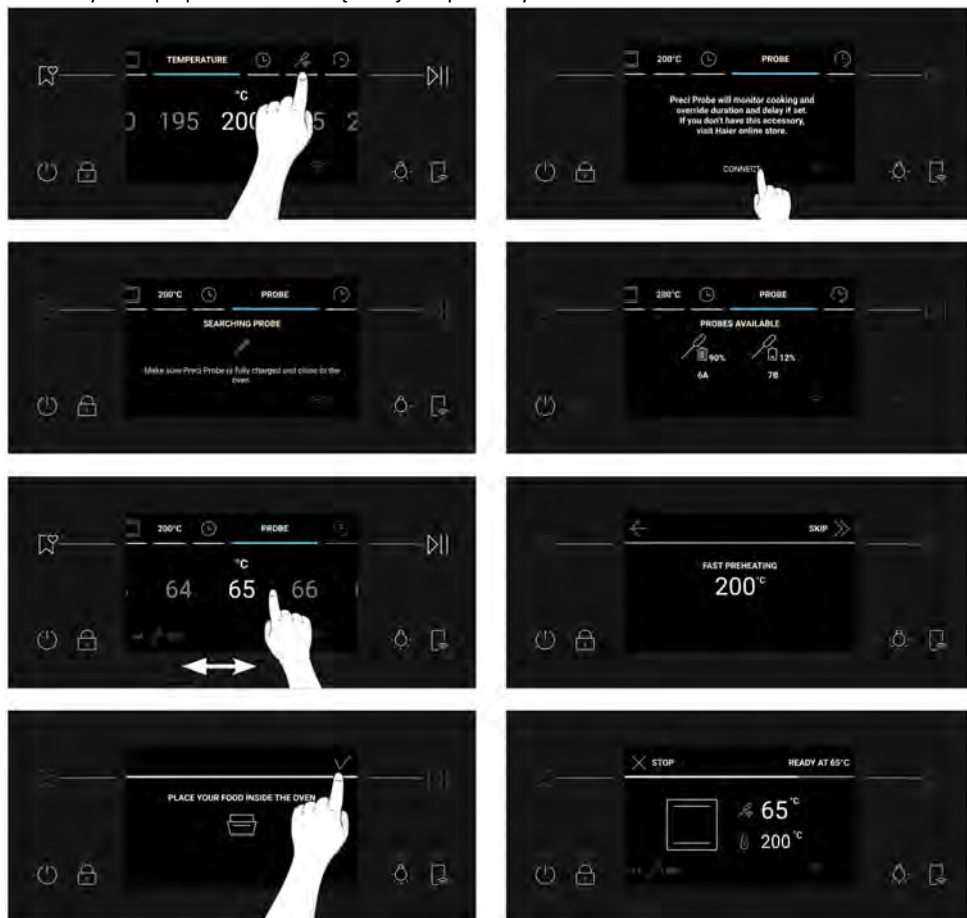
Przepisy zapisane za pomocą funkcji Jolly można zobaczyć w menu Ulubione w piekarniku.



#### Jak używać sondy:

1. W Karuzeli strony głównej naciśnij .
2. Naciśnij „Połącz”, aby połączyć sondę Preci Probe z piekarnikiem.
3. Piekarnik rozpocznie wyszukiwanie sondy Preci Probe. W tym momencie upewnij się, że sonda Preci Probe jest w pełni naładowana i znajduje się blisko piekarnika.
4. Po wykryciu sondy Preci Probe, wybierz ją naciskając jej ikonę na wyświetlaczu. Pojawi się  w lewym dolnym rogu wyświetlacza.
5. Wybierz temperaturę docelową, przewijając w lewo i w prawo, a następnie naciśnij , aby potwierdzić swój wybór. Rozpocznie się Szybkie nagrzewanie.
6. Pojawi się komunikat: włóż sondę Preci Probe do potrawy i umieść ją w piekarniku, a następnie naciśnij , aby rozpocząć gotowanie.  
Po zakończeniu gotowania na kilka sekund wyświetli się komunikat „Smacznego”. Przed wyjęciem potrawy z piekarnika należy ostrożnie wyjąć sondę Preci Probe z potrawy.

**UWAGA:** Gdy korzysta się z sondy, nie ma potrzeby ustawiania minutnika; pieczenie zatrzyma się automatycznie po przekroczeniu żądanej temperatury.



DZIAŁANIE PRODUKTU

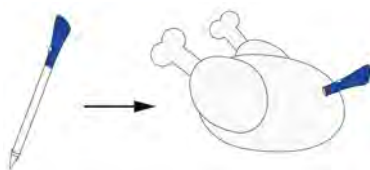


Jeżeli chcesz piec potrawę dłużej, naciśnij „ Gotuj więcej” na wyświetlaczu i ustaw nową temperaturę docelową dla sondy Preci Probe.



### Porady dotyczące gotowania

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



Sondy można używać z funkcjami ręcznymi (Statyczny, Konwekcja + wiatrak, Grill, Super Grill, Grill + Termoobieg i Wielopoziomowo), z KATEGORIAMI GOTOWANIA ŻYWNOŚCI (Mięso, Ryby i Warzywa) oraz Gentle Cooking.

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



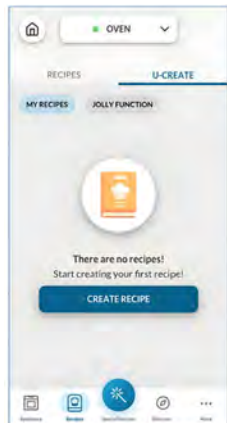
### 4.2.3. FUNKCJA WIELOETAPOWA

Funkcja wieloetapowa pozwala na zachowanie wcześniej ustawionych parametrów gotowania (temperatury i czasu) przy jednoczesnej zmianie funkcji podczas gotowania.

Przepisy wieloetapowe można tworzyć w aplikacji hOn za pomocą funkcji U-Create i zapisywać w piekarniku. Użytkownik może uruchomić przepis wieloetapowy z menu Ulubione.

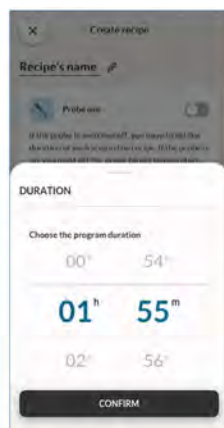
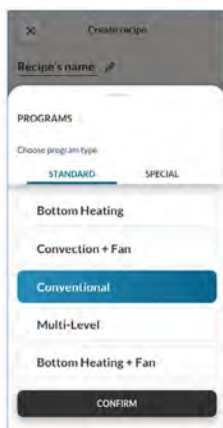
Użytkownik może zapisać przepis wieloetapowy jako funkcję Jolly i przechowywać go w menu Ulubione w piekarniku lub zapisać w aplikacji hOn, aby uruchomić go zdalnie z aplikacji.

**Krok 1.** W sekcji U-Create aplikacji naciśnij „Utwórz przepis”.



DZIAŁANIE PRODUKTU

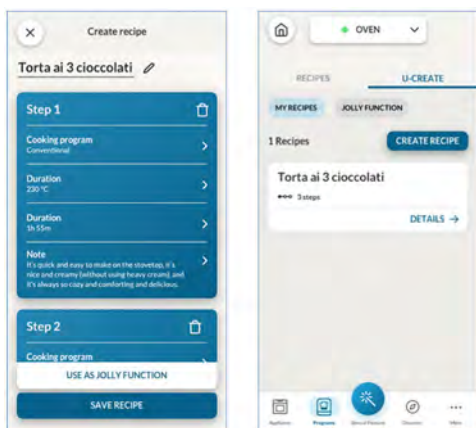
**Krok 2.** Edytuj nazwę przepisu i wybierz parametry pierwszego kroku przepisu.



**Krok 3.** Po dostosowaniu pierwszego kroku naciśnij „Dodaj krok”, aby dodać kolejną funkcję gotowania do przepisu i dostosować jej parametry.



**Krok 4.** Zapisz przepis w aplikacji, aby uruchomić go zdalnie z hOn, lub zapisz go jako „Funkcja Jolly”, aby móc go wyszukać w menu Ulubione bezpośrednio w piekarniku.



## 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 podgrzaniu* (min) |
|-----------------|-----------------------|-----------------|--------------------------|----------------|---------------------|-----------------------------------|-----------------|-------------------------------------|
| Słodkie wypieki | Małe ciasta/Muffiny   | 1               | Statyczny Wielopoziomowo | 175°C<br>160°C | T                   | Blacha do pieczenia               | L3              | 20-30<br>30-40                      |
|                 |                       | 2               | Wielopoziomowo           | 150°C          |                     | Pieczenie + Głębsze blachy        | L3+L6           | 30-40                               |
|                 |                       | 3               | Wielopoziomowo           | 140°C          |                     | Blachy do pieczenia               | L2+L4+L6        | 40-50                               |
|                 | Biszkopty (26 cm Ø)   | 1               | Statyczny Wielopoziomowo | 170°C<br>150°C | T                   | Kratka metalowa + forma do ciasta | L2<br>L3        | 30-40<br>40-50                      |
|                 |                       | 2               | Wielopoziomowo           | 150°C          |                     | Kratki metalowe + Forma do ciasta | L3+L6           | 50-60                               |
|                 | Ciastka/Krucze Ciasto | 1               | Statyczny Wielopoziomowo | 150°C<br>150°C | T                   | Blacha do pieczenia               | L3              | 25-30<br>30-40                      |
|                 |                       | 2               | Wielopoziomowo           | 140°C          |                     | Blachy do pieczenia               | L3+L6           | 35-45                               |
|                 |                       | 3               | Wielopoziomowo           | 140°C          |                     | Blachy do pieczenia               | L2+L4+L6        | 35-40                               |
|                 | Krokiety              | 1               | Wielopoziomowo           | 190°C          | T                   | Blacha do pieczenia               | L3              | 25-35                               |
|                 |                       | 2               | Wielopoziomowo           | 170°C          |                     | Blacha do pieczenia               | L3+L6           | 25-35                               |
|                 | Yorkshire pudding     | 1               | Statyczny                | 200°C          | T                   | Blacha do pieczenia               | L3              | 20-30                               |
|                 | Bezy                  | 1               | Wielopoziomowo           | 90°C           | T                   | Blacha do pieczenia               | L3              | 90-160                              |
|                 | Makaron               | 1               | Statyczny                | 150°C          | T                   | Blacha do pieczenia               | L3              | 15-20                               |
|                 | Jablecznik            | 1               | Statyczny                | 185°C          | T                   | Kratka metalowa + forma do ciasta | L2              | 60-70                               |
|                 |                       | 1               | Wielopoziomowo           | 170°C          | T                   | Kratka metalowa + forma do ciasta | L3              | 65-75                               |
|                 | Tarta Tatin           | 1               | Statyczny                | 170°C          | T                   | Kratka metalowa + forma do ciasta | L2              | 40-60                               |
|                 | Suflet czekoladowy    | 1               | Statyczny                | 200°C          | T                   | Blacha do pieczenia + formy       | L3              | 10-15                               |
|                 | Sernik                | 1               | Statyczny                | 150°C          | T                   | Kratka metalowa + forma do ciasta | L2              | 50-65                               |
|                 | Mrożone rogaliki      | 1               | Statyczny                | 180°C          | T                   | Blacha do pieczenia               | L3              | 20-25                               |
|                 |                       | 2               | Wielopoziomowo           | 180°C          |                     | Blachy do pieczenia               | L2+L5           | 25-35                               |
|                 |                       | 3               | Wielopoziomowo           | 160°C          |                     | Blachy do pieczenia               | L2+L4+L6        | 30-40                               |
|                 | Strudel, mrożony      | 1               | Statyczny                | 210°C          | T                   | Blacha do pieczenia               | L3              | 30-45                               |

WYTYCZNE DOTYCZĄCE GOTOWANIA



| Kategoria                    | Przepis                         | Liczba poziomów | Program gotowania   | T°C            | Wstępne nagrzewanie | Akcesoria kuchenne                                          | Położenie półek | Czas gotowania po podgrzaniu* (min) |
|------------------------------|---------------------------------|-----------------|---------------------|----------------|---------------------|-------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------------------|
| Chleby i podpiomyki          | Chleb tostowy                   | 1               | Supergrill          | 05             | N                   | Kratka metalowa                                             | L7              | 4-6                                 |
|                              | Focaccia                        | 1               | Statyczny           | 200°C          | T                   | Blacha do pieczenia                                         | L2/L3           | 25-35                               |
|                              | Chleb, cały                     | 1               | Statyczny           | 200°C          | T                   | Blacha do pieczenia                                         | L3              | 35-50                               |
| Pikantne ciasta i zapiekanki | Słone ciasta / Quiche (26 cm Ø) | 1               | Konwekcja + wiatrak | 180°C          | T                   | Kratka metalowa + forma do quiche                           | L3              | 45-60                               |
|                              |                                 | 2               | Wielopoziomowo      | 180°C          |                     | Kratka metalowa + forma do quiche                           | L2+L5           | 50-70                               |
|                              | Suflet serowy                   | 1               | Statyczny           | 200°C          | T                   | Blacha do pieczenia                                         | L3              | 20-35                               |
|                              | Lasagne, świeża                 | 1               | Statyczny           | 200°C          | T                   | Kratka metalowa + naczynie żaroodporne                      | L3              | 40-60                               |
|                              | Lasagne, mrożona                | 1               | Konwekcja + wiatrak | 180°C          | T                   | Kratka metalowa + naczynie żaroodporne                      | L3              | 45-55                               |
|                              | Cannelloni, mrożone             | 1               | Konwekcja + wiatrak | 180°C          | T                   | Kratka metalowa + naczynie żaroodporne                      | L3              | 45-55                               |
|                              | Zapiekany makaron               | 1               | Grill + termoobieg  | 200°C          | T                   | Kratka metalowa + naczynie żaroodporne                      | L4              | 20-30                               |
|                              |                                 |                 |                     |                |                     |                                                             |                 |                                     |
| Pizza                        | Pizza, świeża (taca)            | 1               | Statyczny pizza     | 250°C<br>300°C | T<br>N              | Blacha do pieczenia                                         | L2/L3           | 15-20<br>18-25                      |
|                              |                                 | 2               | Wielopoziomowo      | 180°C          | T                   | Pieczenie + Głębsze blachy                                  | L2+L5           | 25-35                               |
|                              | Pizza, świeża (okrągła)         | 1               | Statyczny pizza     | 250°C<br>300°C | T<br>N              | Blacha do pieczenia                                         | L2/L3           | 8-10<br>15-20                       |
|                              |                                 | 2               | Wielopoziomowo      | 180°C          | T                   | Pieczenie + Głębsze blachy                                  | L2+L5           | 30-40                               |
|                              | Pizza mrożona (cienkie ciasto)  | 1               | Statyczny pizza     | 220°C<br>200°C | T<br>N              | Kratka metalowa                                             | L3              | 10-15                               |
|                              |                                 | 2               | Wielopoziomowo      | 200°C          | T                   | Kratka metalowa                                             | L2+L5           | 15-25                               |
|                              |                                 | 3               | Wielopoziomowo      | 180°C          | T                   | Kratka metalowa                                             | L2+L4+L6        | 25-35                               |
| Mięso i drób                 | Pieczony cały kurczak (1-1,2kg) | 1               | Grill + termoobieg  | 220°C          | T                   | Kratka metalowa Umieścić blachę do pieczenia na poziomie L1 | L4              | 40-60                               |
|                              | Udka kurczaka                   | 1               | Air Fry             | 220°C          | N                   | Taca Air Fry**                                              | L4              | 30-50                               |
|                              | Pieczona kaczka                 | 1               | Grill + termoobieg  | 200°C          | T                   | Kratka metalowa + naczynie żaroodporne                      | L3              | 50-60                               |



| Kategoria          | Przepis                         | Liczba poziomów | Program gotowania  | T°C   | Wstępne nagrzewanie | Akcesoria kuchenne                                             | Położenie półek | Czas gotowania po podgrzaniu* (min) |
|--------------------|---------------------------------|-----------------|--------------------|-------|---------------------|----------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------------------|
| Mięso i drób       | Kogut                           | 1               | Grill + termoobieg | 220°C | T                   | Kratka metalowa<br>Umieścić blachę do pieczenia na poziomie L1 | L4              | 20-40                               |
|                    | Pieczony indyk                  | 1               | Grill + termoobieg | 200°C | T                   | Kratka metalowa + naczynie żaroodporne                         | L3              | 50-60                               |
|                    | Żeberka wieprzowe (1000-1200 g) | 1               | Statyczny          | 200°C | T                   | Kratka metalowa + naczynie żaroodporne                         | L3              | 80-100                              |
|                    | Kiełbaski                       | 1               | Supergrill         | 04    | T                   | Kratka metalowa                                                | L5              | 40-50                               |
|                    | Pieczeń wołowa (500 g)          | 1               | Grill + termoobieg | 220°C | T                   | Blacha do pieczenia                                            | L3              | 20-40                               |
|                    | Pieczeń mięsna (1000-1500g)     | 1               | Statyczny          | 180°C | T                   | Blacha do pieczenia                                            | L3              | 40-50                               |
|                    | Pieczony kurczak z ziemniakami  | 1               | Grill + termoobieg | 200°C | T                   | Głębsza taca                                                   | L4              | 45-60                               |
| Ryby i owoce morza | Grillowane owoce morza          | 1               | Supergrill         | 04    | N                   | Kratka metalowa                                                | L5              | 15-30                               |
|                    | Mrożone paluszki rybne          | 1               | Air Fry            | 200°C | N                   | Taca Air Fry**                                                 | L4              | 20-25                               |
|                    | Pieczona ryba                   | 1               | EKO                | 200°C | N                   | Kratka metalowa<br>Umieścić blachę do pieczenia na poziomie L1 | L3              | 40-60                               |
| Warzywa            | Zapiekanka warzywna             | 1               | EKO                | 200°C | N                   | Kratka metalowa + naczynie żaroodporne                         | L3              | 80-90                               |
|                    | Mrożone frytki (300-500 g)      | 1               | Air Fry            | 220°C | N                   | Taca Air Fry**                                                 | L4              | 18-25                               |
|                    | Zapiekanki ziemniaczane         | 1               | Grill + termoobieg | 200°C | T                   | Kratka metalowa + naczynie żaroodporne                         | L4              | 15-25                               |
|                    | Pieczone ziemniaki              | 1               | Statyczny          | 200°C | T                   | Blacha do pieczenia                                            | L4              | 30-50                               |

WYTYCZNE DOTYCZĄCE GOTOWANIA

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

\*Jeśli wymagane jest nagrzewanie wstępne

\*\*W zależności od modelu piekarnika.

**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.



## 5.2. TABELA EVERYDAY COOKING

Menu kategorii żywności pozwala na gotowanie różnorodnych przepisów dzięki specjalnym programom gotowania dostosowanym do wymagań każdej kategorii.

Po wybraniu kategorii potrawy i przepisu będziesz mógł wybrać liczbę tac do jednoczesnego gotowania lub zakres wagi potrawy (w zależności od wybranej kategorii). Wyświetlany jest domyślny czas i temperatura, które można edytować naciskając określone ikony na wyświetlaczu. Temperaturę gotowania można ustawić w ograniczonym zakresie.

Zalecana jest opcja szybkiego nagrzewania. Jest ona domyślnie włączona, ale można ją pominąć.

Po zakończeniu programu gotowania możesz dodać kolejne 5 minut czasu gotowania, zapisać go w menu Ulubione lub powrócić do ekranu głównego.

| Symbol                                                                             | Kategoria żywności      | Przepis                       | Zakres porcji | Dostępna sonda Preci Probe |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------------|---------------|----------------------------|
|    | Makaron, chleb i pizza  | Okrągła pizza                 | 1 do 3 tac    | Nie                        |
|                                                                                    |                         | Focaccia                      | 1 do 2 tac    | Nie                        |
|                                                                                    |                         | Mrożona pizza                 | 1 do 3 tac    | Nie                        |
|                                                                                    |                         | Świeża łazania                | 1 do 2 tac    | Tak                        |
|                                                                                    |                         | Cannelloni                    | 1 do 2 tac    | Tak                        |
|                                                                                    |                         | Mrożona łazania i cannelloni  | 1 do 2 tac    | Nie                        |
|                                                                                    |                         | Chleb                         | 1 do 2 tac    | Tak                        |
|    | Mięso i drób            | Pieczeń wieprzowa             | 500-1500g     | Tak                        |
|                                                                                    |                         | Pieczeń wołowa                |               |                            |
|                                                                                    |                         | Mięso duszone                 |               |                            |
|                                                                                    |                         | Udziec jagnięcy bez kości     |               |                            |
|                                                                                    |                         | Pieczony kurczak              |               |                            |
|                                                                                    |                         | Faszerowany kurczak           |               |                            |
|                                                                                    |                         | Pieczeń mięsna                |               |                            |
|  | Ryby                    | Filet z ryby                  | 200-1200g     | Tak                        |
|                                                                                    |                         | Całość, pieczona w piekarniku |               | Tak                        |
|                                                                                    |                         | Grillowana ryba               |               | Nie                        |
|                                                                                    |                         | Pieczona solona ryba          |               | Nie                        |
|                                                                                    |                         | Mrożona ryba                  |               | Nie                        |
|  | Wytrawne tarty i placki | Ciasto francuskie na słono    | 1 do 3 tac    | Nie                        |
|                                                                                    |                         | Suflet                        | 1 do 2 tac    |                            |
|                                                                                    |                         | Wytrawna tarta                | 1 do 2 tac    |                            |
|                                                                                    |                         | Flan warzywny                 | 1 do 2 tac    |                            |



| Symbol                                                                           | Kategoria żywności | Przepis                                           | Zakres porcji | Dostępna sonda Preci Probe |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------------------------------------|---------------|----------------------------|
|  | Warzywa            | Pieczone ziemniaki                                | 500-1200g     | Nie                        |
|                                                                                  |                    | Zapiekane warzywa                                 |               |                            |
|                                                                                  |                    | Warzywa w papilotach                              |               |                            |
|                                                                                  |                    | Grillowane warzywa                                |               |                            |
|                                                                                  |                    | Faszerowane warzywa                               |               |                            |
|  | Słodkie wypieki    | Ciasteczka maślane                                | 1 do 4 tac    | Nie                        |
|                                                                                  |                    | Mrożone rogaliki                                  | 1 do 4 tac    |                            |
|                                                                                  |                    | Tarta owocowa                                     | 1 do 2 tac    |                            |
|                                                                                  |                    | Ciasto francuskie                                 | 1 do 2 tac    |                            |
|                                                                                  |                    | Muffiny                                           | 1 do 3 tac    |                            |
|                                                                                  |                    | Biszkopty                                         | 1 do 2 tac    |                            |
|                                                                                  |                    | Strudel                                           | 1 do 3 tac    |                            |
|                                                                                  |                    | Ciasto drożdżowe                                  | 1 do 2 tac    |                            |
|                                                                                  |                    | Ciasto na zakwasie z pokrojonymi w kostkę owocami | 1 do 2 tac    |                            |

WYTYCZNE DOTYCZĄCE GOTOWANIA



## 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

Przewiń Karuzelę strony głównej w poziomie i naciśnij Czyszczenie, aby wejść do menu Czyszczenie.



Przewiń karuzelę Czyszczenia, aby wyświetlić różne funkcje. W przypadku dowolnej funkcji naciśnij ⓘ, aby przeczytać jej opis i sugerowane zastosowanie.



Możesz wybierać spośród następujących opcji czyszczenia:

#### **PYROLIZA** (w zależności od modelu)

Proces ten opiera się na procesie chemicznym o tej samej nazwie, który polega na rozkładzie substancji złożonych poprzez zastosowanie obróbki cieplnej.

Po uruchomieniu automatycznie blokuje drzwi piekarnika i szybko podnosi temperaturę do 410°C. Pod koniec cyklu czyszczenia we wnętrzu pozostaje jedynie minimalny osad kurzu, który można łatwo wytrzeć wilgotną szmatką.

Do wyboru są dwie funkcje czyszczenia metodą pyrolizy:

#### **Eko Pyroliza**

Czyści umiarkowanie zabrudzony piekarnik. Działa przez 90 minut.

#### **Jak to działa:**

1. Przewiń karuzelę Czyszczenia do opcji Eko Pyroliza. Pojawi się komunikat. Naciśnij , aby kontynuować lub naciśnij „OK”, aby wrócić.
2. Naciśnij , aby kontynuować.
3. Pojawi się komunikat. Wyjmij wszystkie akcesoria wewnętrzne i półki boczne z piekarnika. Naciśnij , gdy skończysz.
4. Rozpocznie się proces czyszczenia. W tym czasie i podczas następnej fazy chłodzenia drzwiczki będą zamknięte, a na wyświetlaczu pojawi się .
5. Gdy urządzenie ostygnie, drzwiczki odblokują się i pojawi się komunikat. W tym momencie możesz otworzyć drzwiczki i wyczyścić wewnętrzne powierzchnie piekarnika szmatką.



KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

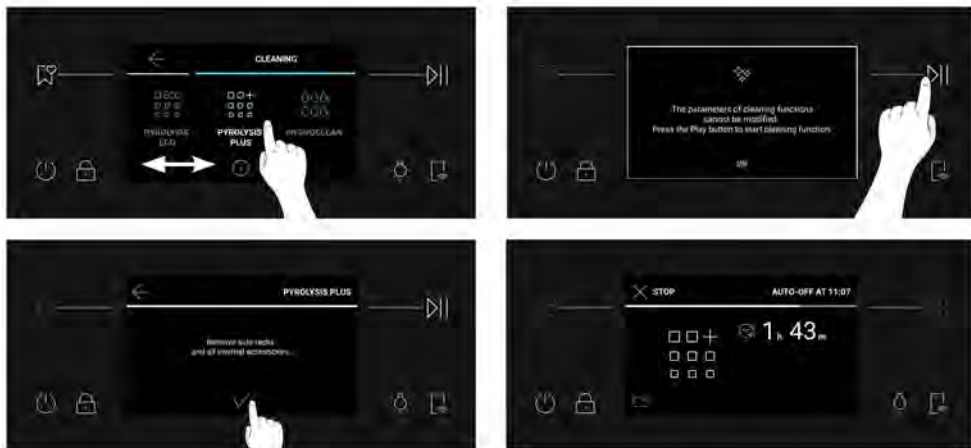


## Pyroliza Plus

Czyści mocno zabrudzony piekarnik. Działa przez 120 minut.

### Jak to działa:

1. Przewiń karuzelę Czyszczenia do opcji Pyroliza Plus.  
Pojawi się komunikat. Naciśnij , aby kontynuować lub naciśnij „OK”, aby wrócić.
2. Naciśnij , aby kontynuować.
3. Pojawi się komunikat. Wyjmij wszystkie akcesoria wewnętrzne i półki boczne z piekarnika. Naciśnij , gdy skończysz.
4. Rozpocznie się proces czyszczenia. W tym czasie i podczas następnej fazy chłodzenia drzwiczki będą zamknięte, a na wyświetlaczu pojawi się .
5. Gdy urządzenie ostygnie, drzwiczki odblokują się i pojawi się komunikat. W tym momencie możesz otworzyć drzwiczki i wyczyścić wewnętrzne powierzchnie piekarnika szmatką.



## HYDROCLEAN

Funkcja Hydroclean została zaprojektowana tak, aby bez wysiłku usuwać lekkie zabrudzenia oraz szybko i ekologicznie wyczyścić komorę piekarnika przy użyciu pary.

### Jak to działa:

1. Przewiń karuzelę Czyszczenia do opcji Hydroclean.  
Po naciśnięciu tej funkcji pojawi się komunikat. Naciśnij , aby kontynuować lub naciśnij „OK”, aby wrócić.
2. Naciśnij , aby kontynuować.
3. Pojawi się komunikat z prośbą o dodanie 100 ml wody w dolnej części komory. Kiedy skończysz, naciśnij .
4. Rozpocznie się proces czyszczenia. Nie otwieraj w tym czasie drzwiczek.
5. Po zakończeniu procesu czyszczenia pojawi się komunikat i będzie można otworzyć drzwiczki piekarnika. Ekran powróci do karuzeli strony głównej.



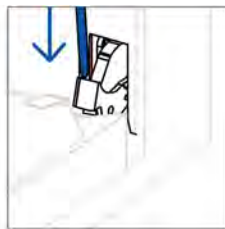
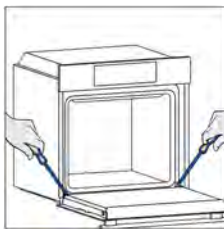


**UWAGA:** W każdej chwili można przerwać wszystkie funkcje czyszczenia poprzez naciśnięcie przycisku Stop w lewym górnym rogu. Po przerwaniu funkcji Eko Pyroliza i Pyroliza Plus drzwiczki pozostaną zamknięte do czasu ostygnięcia urządzenia. Po odblokowaniu drzwiczek pojawi się komunikat.



### 6.3. POZA PIEKARNIKIEM: wyjmowanie i czyszczenie szklanych drzwiczek

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



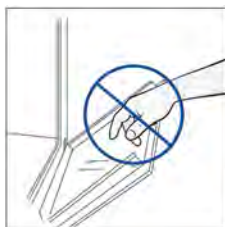
2. Ustawić drzwi pod kątem 45°. Jednocześnie nacisnąć dwa przyciski po obu stronach bocznych ramion drzwi i pociągnij do siebie, aby zdjąć osłonę górnych drzwiczek szyb.



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



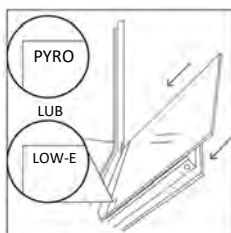
4. **⚠ OSTRZEŻENIE:** Zewnętrznej szyby nie da się zdjąć.



5. Szybę czyścić miękką ściereczką i odpowiednimi środkami czyszczącymi.



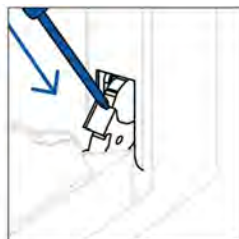
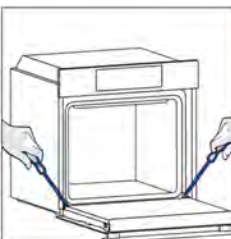
6. Włóż panele szklane, upewniając się, że etykieta „LOW-E / PYRO” jest czytelna i umieszczona w lewym dolnym rogu drzwiczek, w pobliżu lewego zawiasu. Dzięki temu wydrukowana etykieta na pierwszej szybie pozostanie po wewnętrznej stronie drzwiczek.



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.



KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

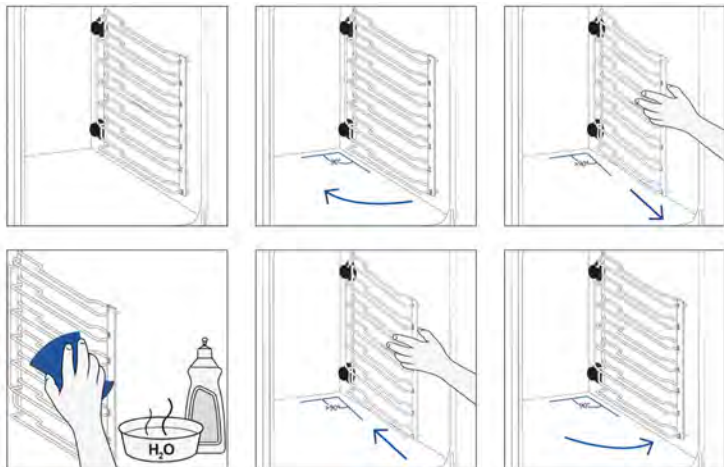


#### 6.4. CZYSZCZENIE AKCESORIÓW

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:

1. Wyjmij prowadnice boczne, najpierw pociągając przednią część w kierunku wskazanym przez strzałkę, a następnie odłączając tylną część od śrub.
2. Aby wyczyścić prowadnice boczne, włóż je do zmywarki lub użyj wilgotnej gąbki, upewniając się, że zostały później wysuszone.
3. Po wyczyszczeniu zamontuj prowadnice boczne, wykonując powyższe czynności w odwrotnej kolejności: umieść tylną część pomiędzy śrubami i wsuń przednią część w kierunku oznaczonym strzałką.



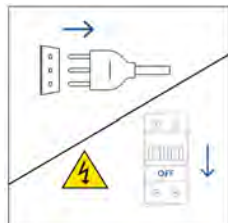
## 6.5. KONSERWACJA

### WYMIANA KOMPONENTÓW

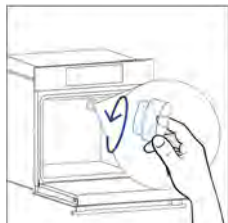
#### Wymiana żarówki na górze:

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

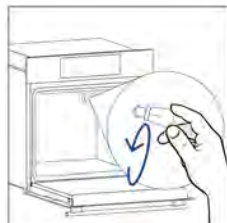
Krok 1



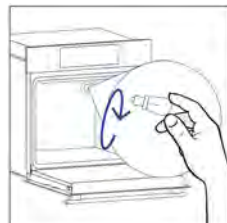
Krok 2



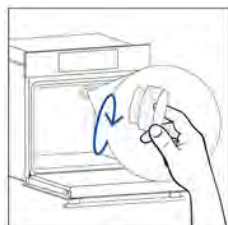
Krok 3



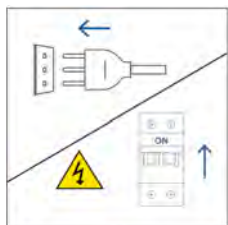
Krok 4



Krok 5



Krok 6



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

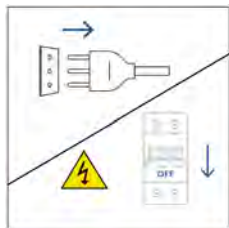
KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



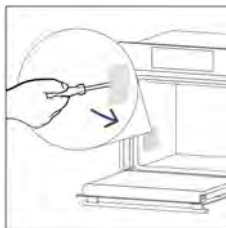
### Wymiana żarówki bocznej:

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

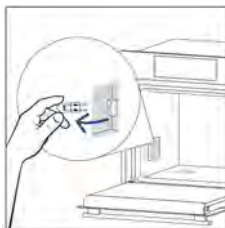
Krok 1



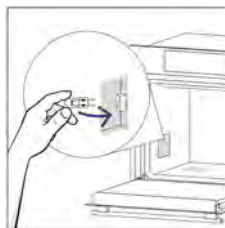
Krok 2



Krok 3



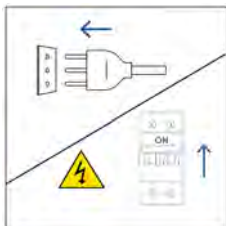
Krok 4



Krok 5



Krok 6



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



## 6.6. TRYB DEMO

1. Z karuzeli strony głównej wybierz Ustawienia.
2. W menu Ustawienia naciśnij i przytrzymaj  i  w tym samym czasie.
3. Przewiń cyfry w pionie, aby wprowadzić hasło 1100, a następnie naciśnij , aby potwierdzić.
4. Wyświetlacz powróci do karuzeli strony głównej w trybie demo.
5. Aby wyjść z trybu demo, powtórz te same kroki.



## 7. USUWANIE USTEREK

Jeśli podczas użytkowania piekarnika wystąpi błąd, na wyświetlaczu pojawi się kod „ER”, po którym następują dwie cyfry, które identyfikują błąd.

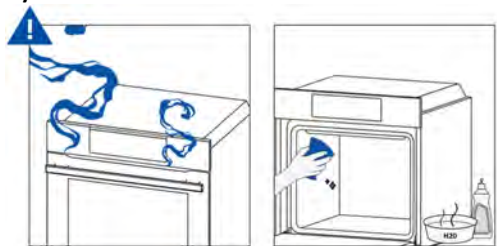
Kontynuować, wyłączając piekarnik i odłączając go od prądu, odczekać kilka minut, a następnie podłączyć go ponownie.

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 zadbanie o to, by zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny nie zagrażał środowisku. Zasadnicze znaczenie ma przestrzeganie kilku podstawowych zasad:

- Zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego nie należy traktować jak odpadów z gospodarstwa domowego;
- Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny powinien być odwożony do wyznaczonych punktów zbiórki odpadów zarządzanych przez radę miasta lub zarejestrowaną firmę.

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

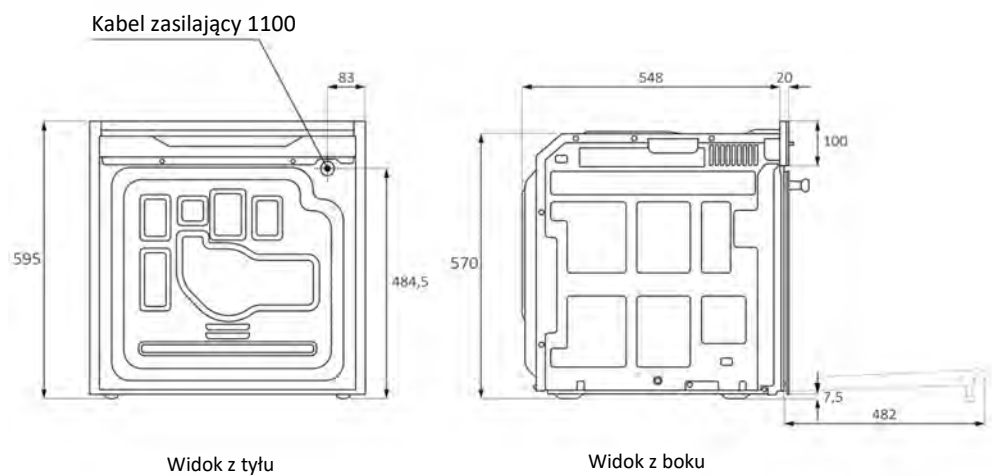
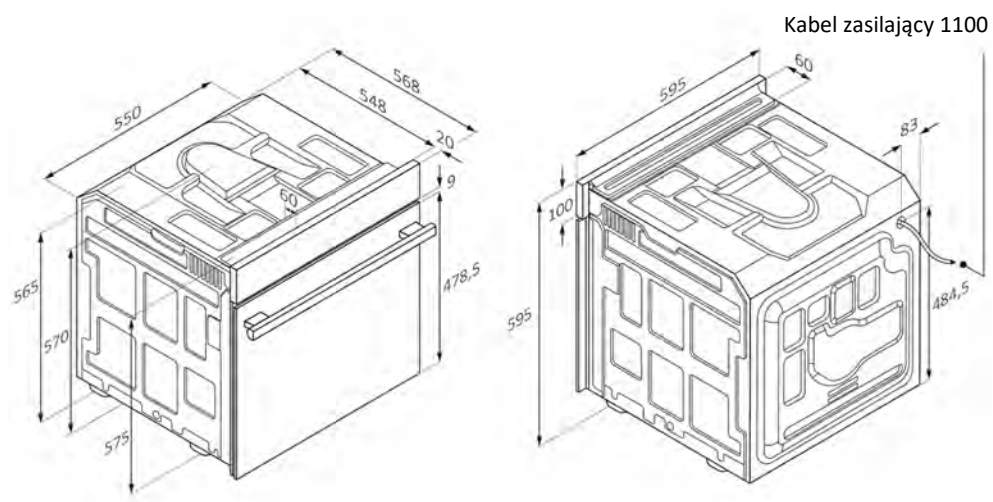
### 8.2. OCHRONA I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA NATURALNEGO

O ile możliwe, unikać wstępnego nagrzewania piekarnika i zawsze starać się go wypełnić.

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



## 9. INSTALACJA



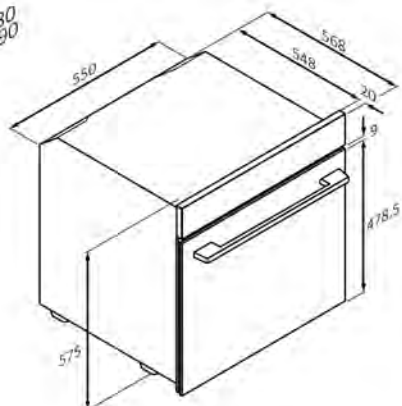
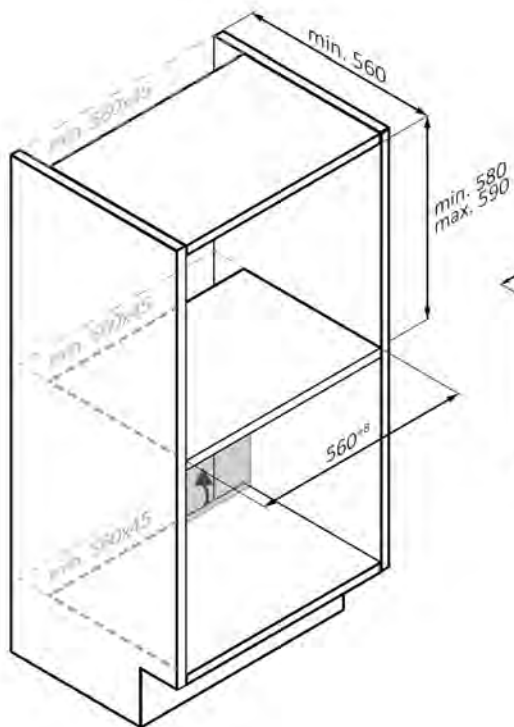
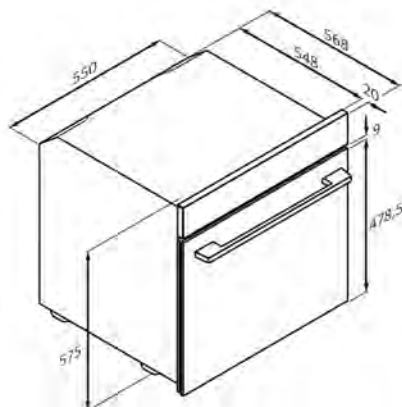
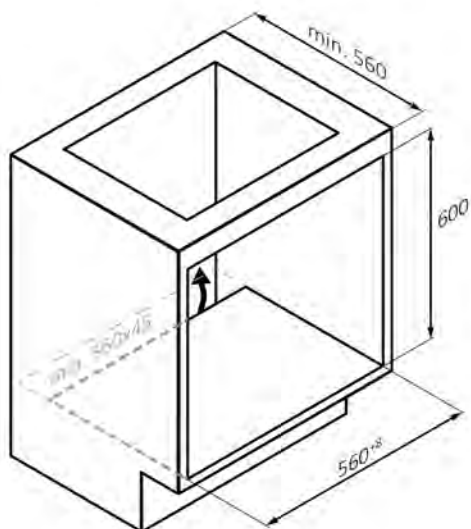
Widok z tyłu

Widok z boku

mm



PL 56

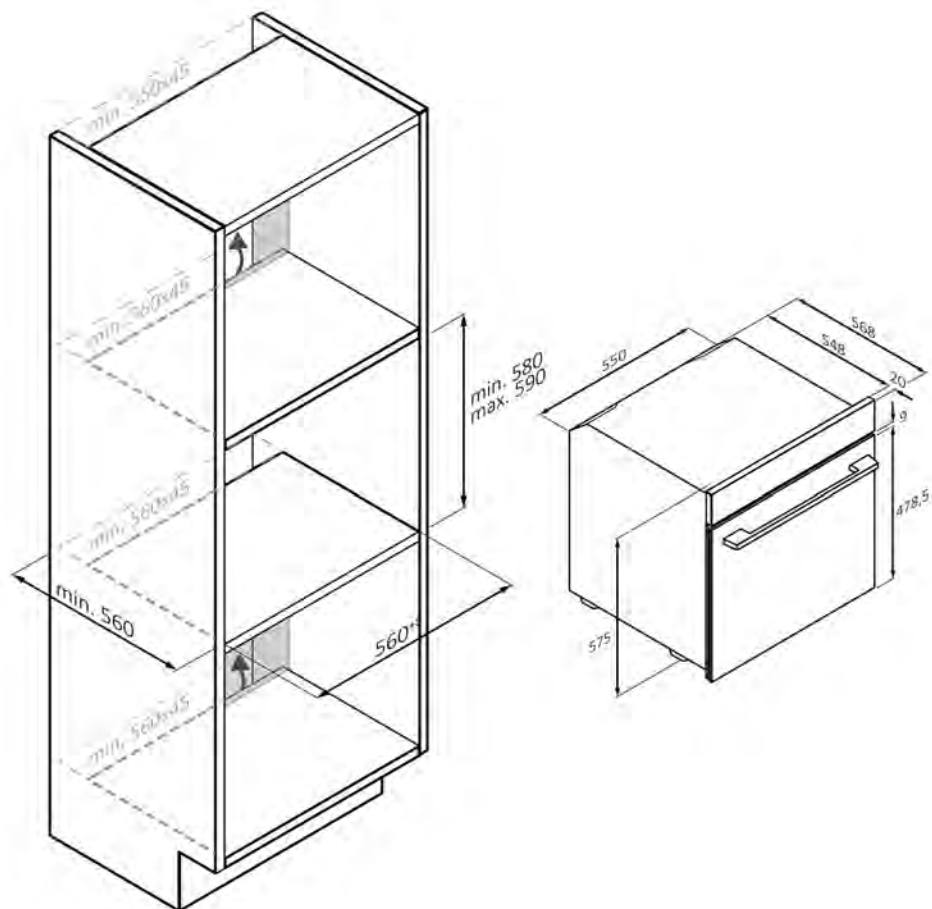


mm



INSTALACIA

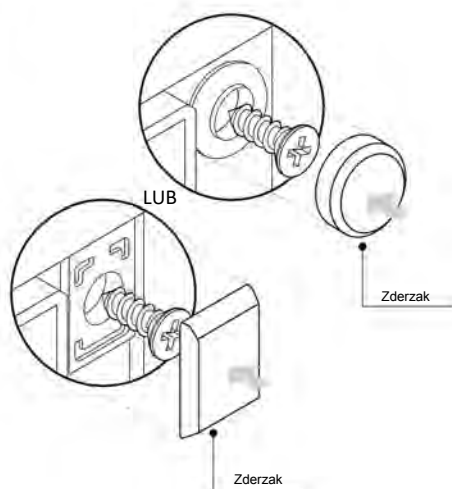
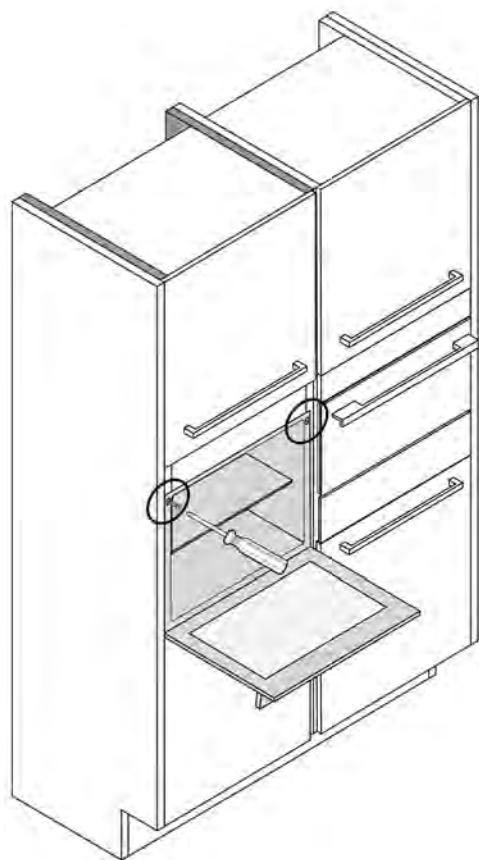
PL 57



mm

PL 58





PL 59

mm



INSTALACJA

# Haier

70050064