



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

4. DZIAŁANIE PRODUKTU

- 4.1. Jak działa produkt
- 4.2. Funkcje gotowania
 - 4.2.1. Standardowe funkcje
 - 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
 - 6.2.2. Poza piekarnikiem: wyjmowanie i czyszczenie szklanych drzwiczek
- 6.3. Czyszczenie akcesoriów
- 6.4. Konserwacja

7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

8. OCHRONA ŚRODOWISKA I UTYLIZACJA ODPADÓW

- 8.1. Utylizacja urządzenia
- 8.2. Ochrona i poszanowanie środowiska naturalnego

9. INSTALACJA

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

OGÓLNE OSTRZEŻENIA

- Czyszczenia nie wykonywać myjką parową.
-  **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.
-  **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie oraz jego dostępne części silnie się nagrzewają. Należy zachować ostrożność, aby nie

dotykać elementów grzejnych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.

-  **OSTRZEŻENIE:** Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci nie powinny mieć dostępu do urządzenia.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE INSTALACJI

- Piekarnik można umieścić wysoko w słupku lub pod blatem roboczym.
- Przed montażem zapewnić dobrą wentylację w przestrzeni piekarnika, aby umożliwić właściwą cyrkulację świeżego powietrza potrzebnego do chłodzenia i ochrony części wewnętrznych. Wykonaj otwory wskazane na ilustracjach zgodnie z rodzajem okucia. Piekarnik należy zawsze mocować do mebli za pomocą śrub dostarczonych wraz z urządzeniem.
- Do obsługi urządzenia na częstotliwościach znamionowych nie jest wymagane wykonanie żadnej dodatkowej operacji/ustawienia.
- Urządzenia nie można montować za dekoracyjnymi drzwiami, aby się nie przegrzało.
- Podczas 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 uchwyty 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 dłońmi bądź stopami;
 - Generalnie nie zaleca się używania adapterów, wielu gniazd i przedłużaczy;
 - W razie awarii i/lub nieprawidłowego działania wyłączyć urządzenie i nie manipulować przy nim.
-  **UWAGA:** Piekarnik może wymagać prac konserwacyjnych, dlatego zaleca się udostępnienie innego gniazda ściennego, tak aby można było go podłączyć, jeśli zostanie wyjęty z miejsca, w którym go zainstalowano.
- Jakakolwiek naprawa, instalacja i konserwacja nieprawidłowo przeprowadzona może spowodować poważne zagrożenie dla użytkownika.
- Firma produkcyjna niniejszym oświadcza, że nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody bezpośrednie lub pośrednie spowodowane nieprawidłową instalacją, konserwacją lub naprawami. Ponadto nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane brakiem lub przerwaniem instalacji uziemiającej (np. porażeniem prądem).
-  **OSTROŻNIE:** aby uniknąć niebezpieczeństwa związanego z niezamierzonym zresetowaniem wyłącznika termicznego, to urządzenie nie może być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak minutnik, ani podłączane do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez sieć energetyczną.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do włączania za pomocą zewnętrznego timera 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 wykladać ścian piekarnika folią aluminiową ani jednorazowym zabezpieczeniem dostępnym w sklepach. Folia aluminiowa lub jakiekolwiek inne zabezpieczenie w bezpośrednim kontakcie z gorącą emalią stwarzają ryzyko stopienia i pogorszenia stanu emalii wewnątrz piekarnika.
-  **OSTRZEŻENIE:** Nie wolno zdejmować uszczelki drzwiczek piekarnika.
-  **OSTROŻNIE:** Nie napełniać dna komory wodą podczas pieczenia lub gdy piekarnik jest gorący.
- Blachy i ruszty piekarnika nie powinny mieć bezpośredniego kontaktu z żywnością. Proszę używać odpowiednich naczyń lub papieru do pieczenia.



- Wszystkie akcesoria przed pierwszym użyciem umyj roztworem gorącej wody i płynu do mycia naczyń.

OSTRZEŻENIA (*DLA PIEKARNIKÓW Z PIROLIZĄ)

- Przed czyszczeniem zmyć nadmiar wycieku.
-  **OSTRZEŻENIE:** Przed rozpoczęciem automatycznego cyklu czyszczenia należy:
 - Otworzyć drzwiczki piekarnika;
 - Wilgotną gąbką usunąć z wnętrza piekarnika duże lub gruboziarniste resztki jedzenia. Nie używać detergentów;
 - Wyciągnąć wszystkie akcesoria i zestaw wysuwanych półek (o ile dostępne);
 - Nie wkładać ścierek do naczyń.
- 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.

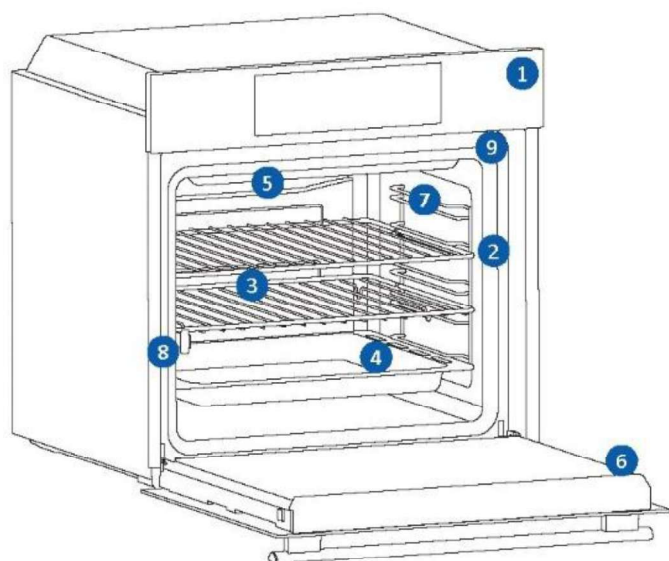
OSTRZEŻENIA (*DOT. LEKKIEJ PARY)

OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo oparzenia i uszkodzenia urządzenia: użycie funkcji pary wodnej, uwalniającej parę, może spowodować oparzenia: Należy ostrożnie otwierać drzwiczki, aby uniknąć obrażeń ciała po użyciu funkcji gotowania na parze

- Do napełniania zbiornika należy używać tylko wody pitnej.
- Do napełniania piekarnika wodą należy użyć maksymalnie 250 ml wody.

2. WPROWADZENIE DO PRODUKTU

2.1. PRZEGLĄD PRODUKTU



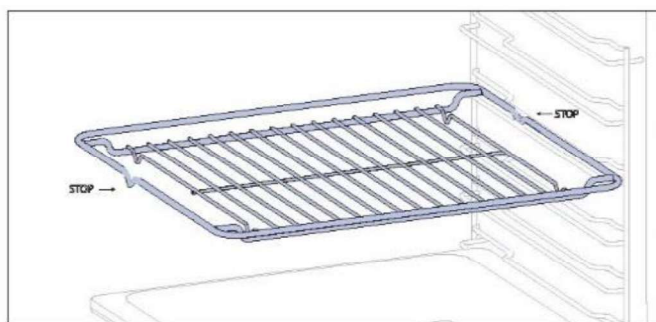
1. Panel sterowania
2. Numery pozycji półek
3. Kratka metalowa
4. Tace
5. Osłona wentylatora
6. Drzwiczki piekarnika
7. Boczne siatki druciane (jeśli występują: tylko w przypadku płaskich komór)
8. Numer seryjny i kod QR
9. Wkładanie lejka parowego



Wpisz tutaj swój numer seryjny do wykorzystania w przyszłości.

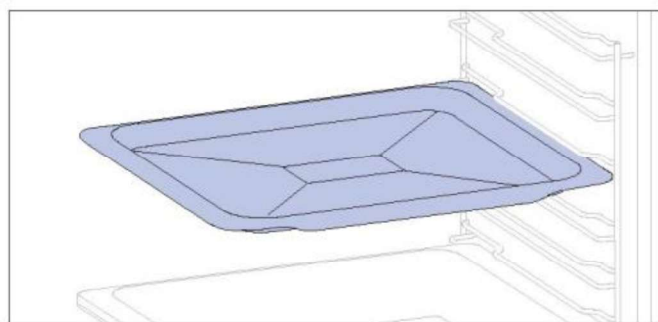
2.2. AKCESORIA

1 Siatka metalowa



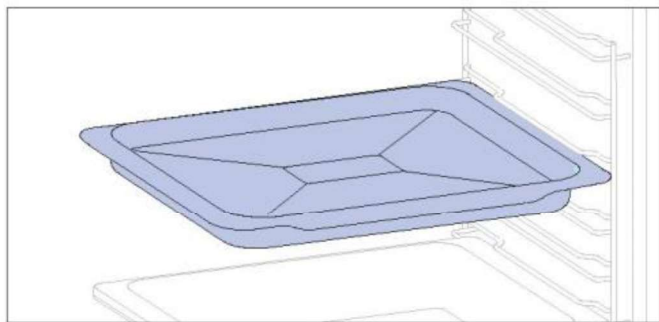
Metalowa kratka w piekarniku to wyjmowana, regulowana półka, która podtrzymuje naczynia, zapewniając równomierne gotowanie i ułatwiając czyszczenie. Można jej używać do utrzymywania talerzy i patelni na różnych wysokościach w zależności od potrzeb kulinarnych.

2 Blacha do pieczenia (tylko jeśli występuje*)

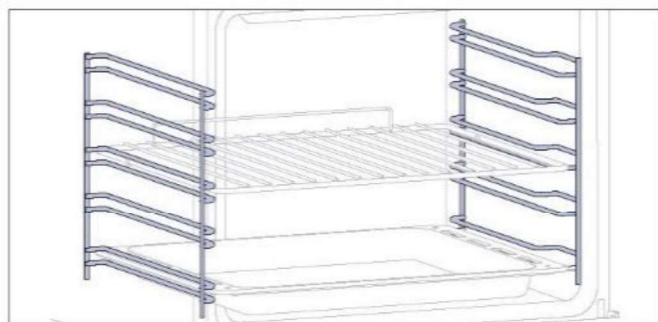


Blacha do pieczenia idealnie nadaje się do uzyskania równomiernego przyrumienienia od dołu, co czyni ją idealną do ciastek i ciast ze względu na jej płytą, płaską konstrukcję. Dodatkowo umieszczenie jej pod rusztem do gotowania może pomóc w zbieraniu skroplin i zapobieganiu ubrudzeniu piekarniku.

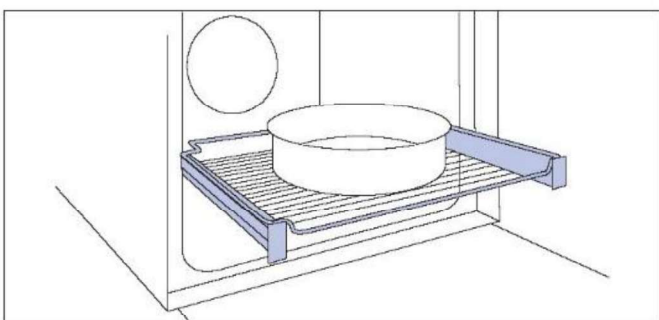


3 Głębsza taca

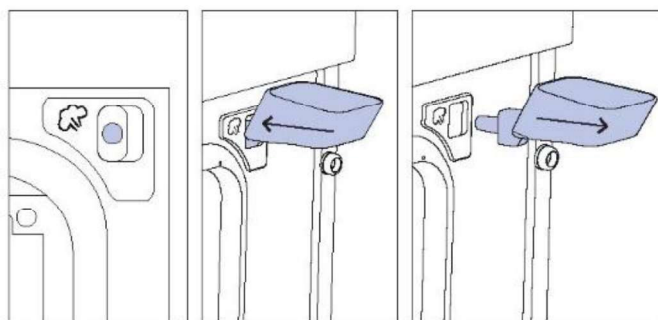
Głębsza blacha idealnie nadaje się do przepisów z dodatkiem płynów lub warstw, takich jak zapiekanki lub pieczenie. Jej głębokość została specjalnie zaprojektowana, aby zapewnić pożądaną konsystencję przygotowywanej w nim żywności.

4 Boczne siatki druciane (tylko jeśli występują*)

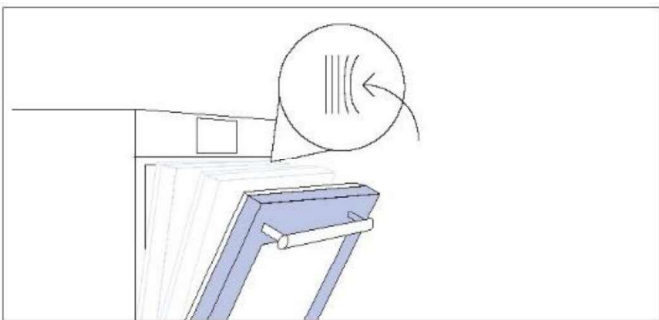
Umieszczone po obu stronach komory piekarnika prowadnice boczne służą do umieszczenia blach do pieczenia i rusztów podczas pieczenia.

5 Prowadnice teleskopowe (tylko jeśli występują*) **6 Lejek parowy**

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.

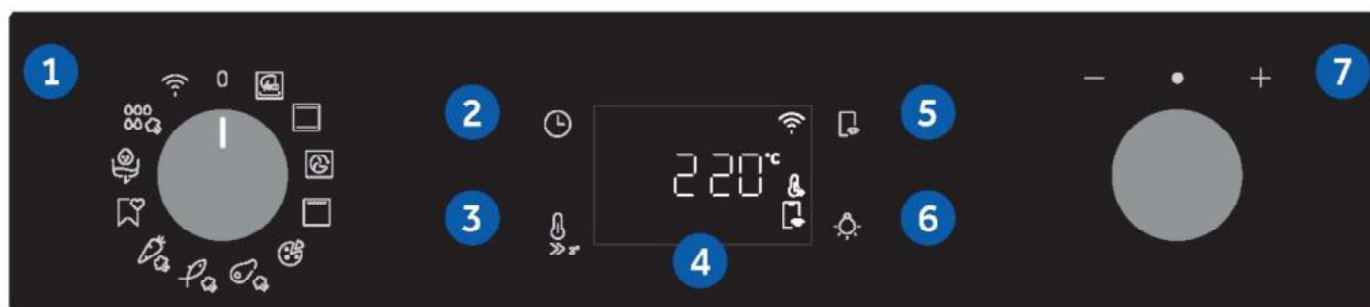


Lejek parowy to przydatne akcesorium umożliwiające dodanie niezbędnej wody przez dedykowany otwór w przypadku programów gotowania na parze.

7 Zawiasy Soft-close/Soft-open (tylko jeśli występują*)

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

2.3. PANEL STEROWANIA



Funkcje i ranking funkcji można zmieniać w zależności od modelu.

1. Pokrętło wyboru funkcji
2. Godzina
3. Temperatura
4. Wyświetlacz LED
5. Zdalne sterowanie
6. Lampa
7. Sterowanie wybieraniem

GŁÓWNE FUNKCJE

Wyświetlacz posiada 4 główne funkcje:

Symbol	Funkcja	Opis
	Godzina	Naciśnij raz, aby ustawić czas gotowania, dwa razy, aby włączyć minutnik (dostępny w trybie gotowości), trzy razy, aby ustawić godzinę i cztery razy, aby włączyć opóźnienie startu. W trybie gotowości dostępny jest tylko minutnik.
	Temperatura	Naciśnij raz, aby sprawdzić temperaturę komory, naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy, aby włączyć opcję szybkiego nagrzewania (dostępna tylko w fazie wstępnego nagrzewania piekarnika). Gdy rozgrzewanie jest aktywne, na wyświetlaczu pojawi się odpowiednia ikona.
	Zdalne sterowanie Wł./Wył.	Naciśnij przycisk, aby włączyć zdalne sterowanie, po sparowaniu piekarnika z aplikacją hOn (poprzez aplikację).
	Oświetlenie	Naciśnij, aby włączyć/wyłączyć oświetlenie komory piekarnika.

FUNKCJE WYŚWIETLACZA (widoczne tylko wtedy, gdy są aktywne)

Symbol	Funkcja	Opis
	Tryb suchy	Ikona pojawia się, gdy ilość wody dodana przez lejek parowy nie jest wystarczająca do przeprowadzenia programu gotowania na parze. Program gotowania będzie kontynuowany w trybie suchym.



2.4. ŁĄCZNOŚĆ

Parametry sieci bezprzewodowej

Technologia	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Pasmo(-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.

Sposób aktywowania portu sieci bezprzewodowej:

Moduł Wi-Fi załącza się w momencie ustawienia pokrętła funkcji w pozycji różnej od zera.

Sposób dezaktywowania portu sieci bezprzewodowej:

Moduł Wi-Fi jest zawsze wyłączony, gdy pokrętło funkcji jest ustawione w pozycji zerowej. Jeśli pokrętło jest ustawione w innej pozycji, przejdź do menu Wi-Fi i wybierz opcję Wyłącz, aby dezaktywować Wi-Fi.

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



JAK KORZYSTAĆ Z APLIKACJI

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

UWAGA

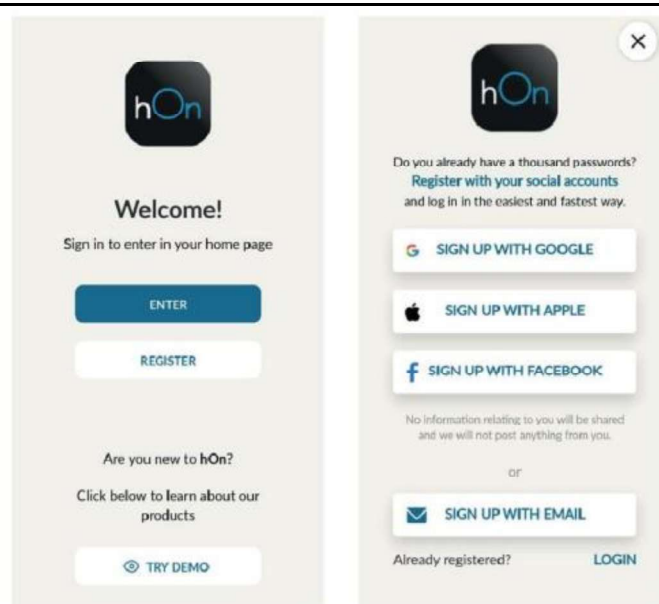
- Po włączeniu piekarnika ikony WIFI migają przez 30 minut. W tym czasie można zarejestrować produkt.
- Upewnij się, że domowa sieć Wi-Fi jest włączona.
- Otrzymasz instrukcje krok po kroku zarówno na rejestrowanym urządzeniu, jak i na urządzeniu mobilnym.
- Podłączenie piekarnika może zająć do 10 minut.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

Pobierz na swój smartfon.



REJESTRACJA NOWEGO UŻYTKOWNIKA

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



SZYBKA REJESTRACJA PAROWANIA

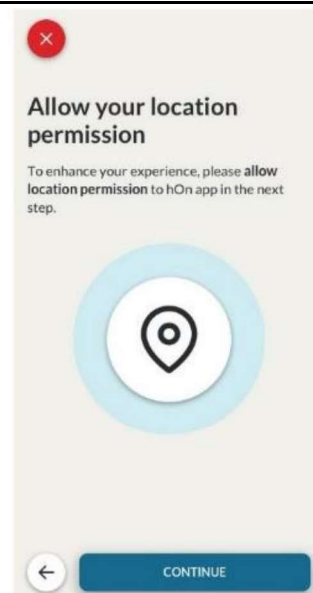
Krok 1

- Wybierz opcję „Dodaj urządzenie”.



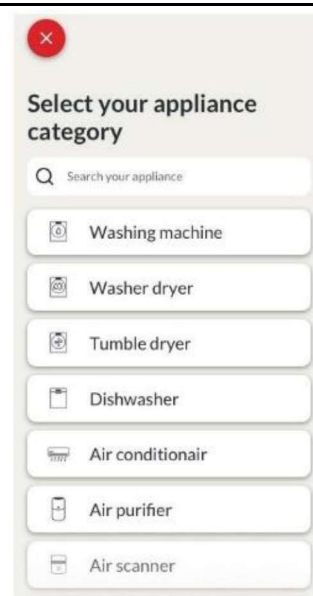
Krok 2

- Zezwól na lokalizację.



Krok 3

- Wybierz piekarnik z kategorii urządzeń.



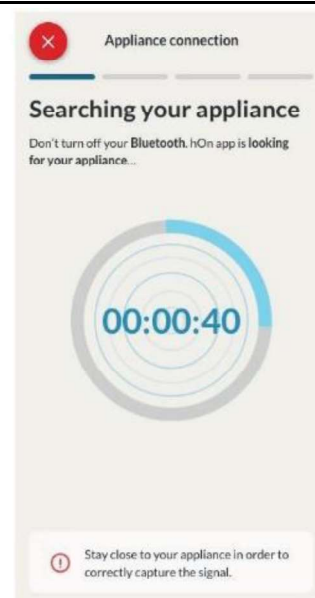
Krok 4

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

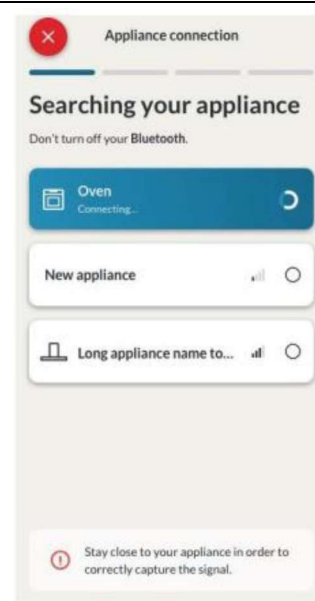
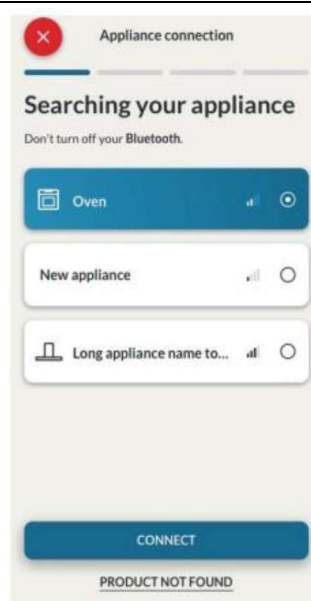


Krok 5

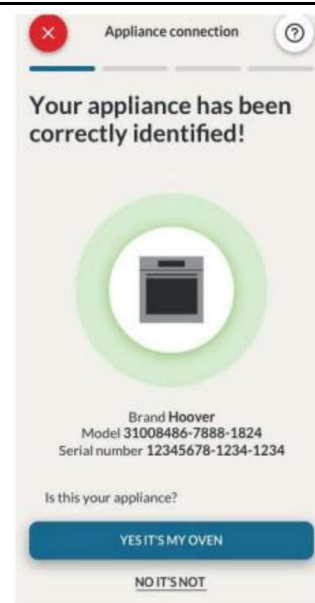
- Po włączeniu aplikacja hOn rozpocznie wyszukiwanie Twojego urządzenia gospodarstwa domowego.

**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.

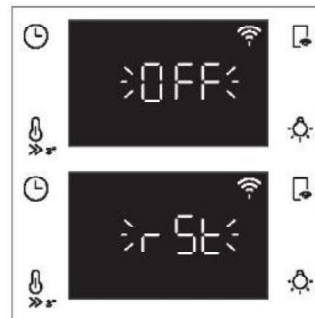
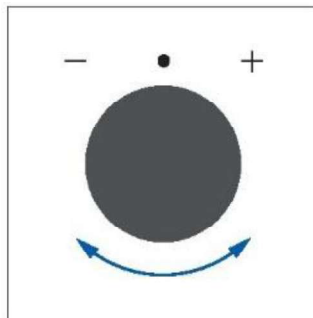
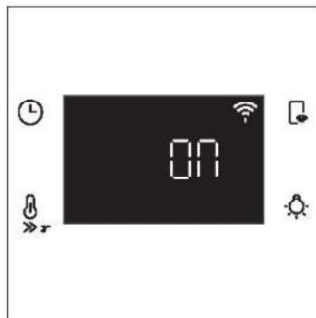
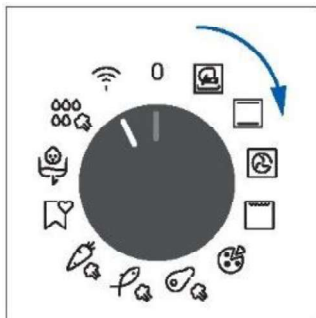


JAK ZMIENIĆ USTAWIENIA WIFI

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

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

1. Obróć pokrętkę funkcyjną w menu WIFI.
2. Na wyświetlaczu pojawi się „Wł.”.
3. Obracaj pokrętkę, aż wyświetli się „Wył” lub ustawienie resetowania „rSt”.



ZDALNE STEROWANIE

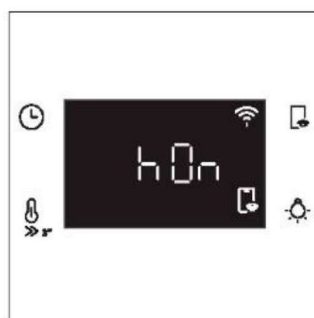
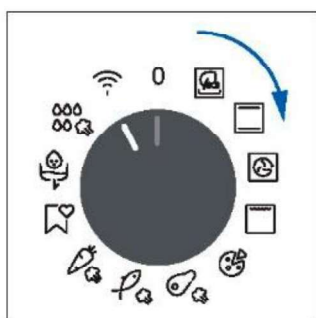
Zdalne sterowanie oferuje użytkownikom liczne korzyści, zwiększając wygodę, wydajność i ogólne wrażenia z gotowania, umożliwiając sterowanie produktem bezpośrednio z urządzenia i aplikacji hOn

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

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

Jak aktywować zdalne sterowanie:

1. Obróć pokrętkę funkcyjną w menu WIFI.
2. Naciśnij .
3. Na wyświetlaczu pojawi się „hOn”. Wyświetlone zostaną ikony Wi-Fi i pilota.
4. Uzyskaj dostęp do aplikacji, wybierz program i rozpocznij gotowanie. W trakcie procesu można kontrolować i zmieniać parametry programu zarówno z poziomu produktu, jak i aplikacji.



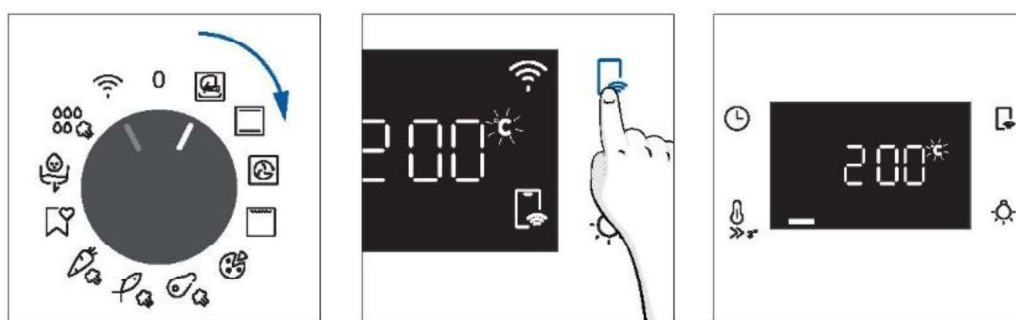
Możliwe jest także aktywowanie zdalnego sterowania podczas procesu gotowania poprzez naciśnięcie odpowiedniego przycisku



Jak zatrzymać zdalne sterowanie:

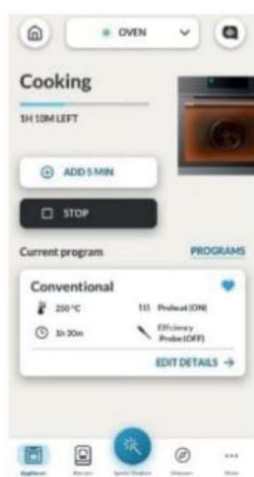
Program gotowania można zatrzymać bezpośrednio z poziomu produktu, obracając pokrętkę funkcji do innej pozycji. Czynności te przerywają proces gotowania.

Innym sposobem jest naciśnięcie odpowiedniego przycisku zdalnego sterowania dołączonego do urządzenia. Czynności te przerywają proces gotowania.



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

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



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

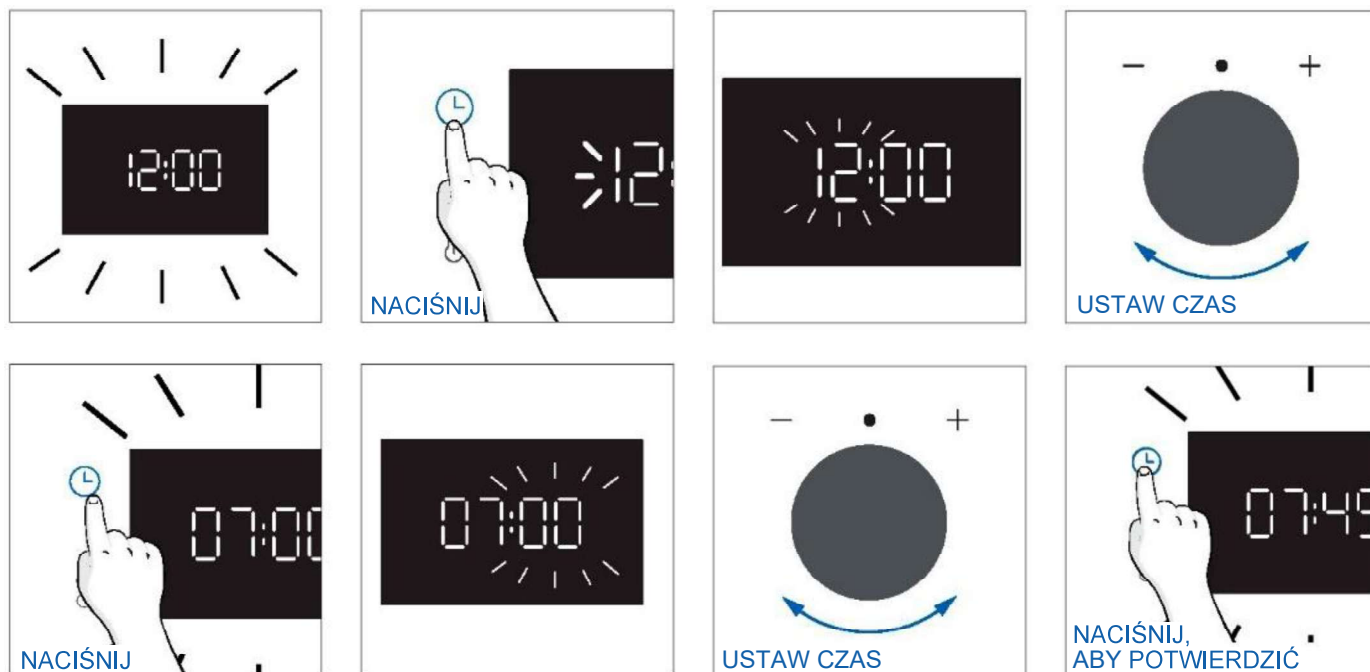
Pasek stanu, oparty na ustawionych programach, ułatwia monitorowanie temperatury i czasu. W szczególności w przypadku funkcji obejmujących podgrzewanie wstępne wyświetla wzrost temperatury w tej fazie. W programach gotowania i funkcji czyszczenia pirolitycznego pokazuje odpowiednio odliczanie czasu gotowania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



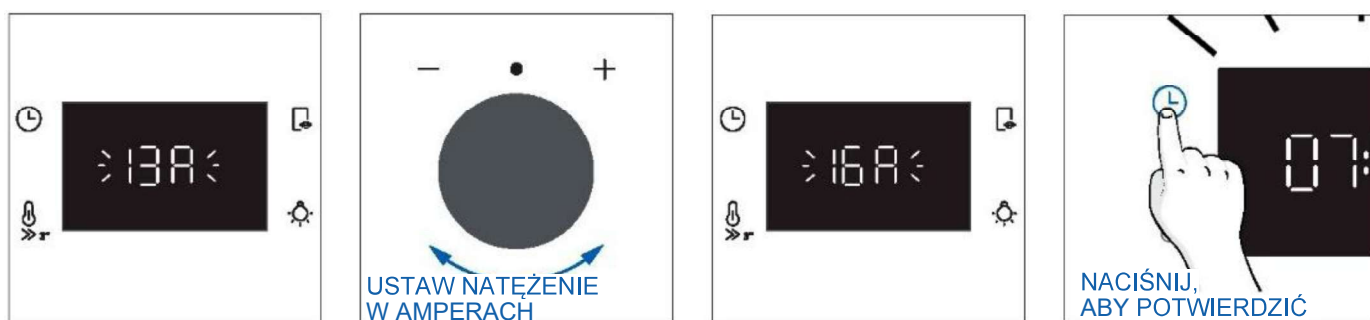
3.2. PIERWSZE UŻYCIE

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

- **USTAW MINUTNIK:** Na wyświetlaczu zacznie migać ustawiony czas „12:00”. Aby ją zmodyfikować, naciśnij  i prawym pokrętkiem ustaw aktualną godzinę. Naciśnij ponownie  i wykonaj tę samą procedurę, aby ustawić minuty. Aby potwierdzić, naciśnij jeszcze raz .

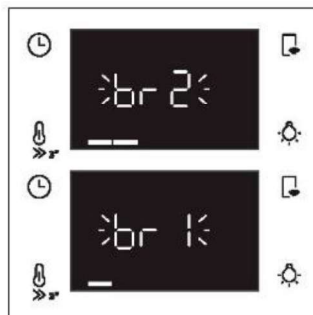
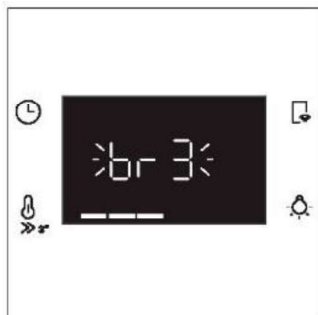


- **NATĘŻENIE W AMPERACH:** Domyślnie piekarnik ustawiony jest na pracę z większą mocą, odpowiednią dla gospodarstw domowych o mocy powyżej 3 kW (16 A). Jeśli instalacja w Twoim domu ma mniejszą moc, możesz zmienić to ustawienie na 13 A. To ustawienie wpływa na szybkość nagrzewania się piekarnika. Wybranie wyższej opcji (16 A) oznacza, że nagrzewa się szybciej (ponieważ zwiększa się pobór mocy). Na wyświetlaczu zobaczysz dwie możliwości: 13A i 16A. Po prostu obróć prawe pokrętko, aby wybrać żądane ustawienie, a następnie naciśnij przycisk , aby potwierdzić.

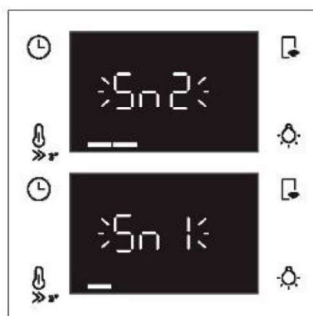
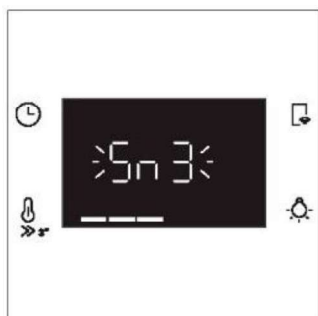


- **UWAGA:** Opcja ustawienia natężenia prądu jest dostępna tylko podczas pierwszej instalacji. Aby zmodyfikować ustawione natężenie prądu, należy zapoznać się z instrukcjami poinstalacyjnymi.

- **JASNOŚĆ:** Na wyświetlaczu pojawi się symbol „br”. Liczby oznaczają poziom intensywności jasności, edytowalny za pomocą prawego pokrętki. Aby potwierdzić, naciśnij



- **DŹWIĘK:** Na wyświetlaczu pojawi się symbol „Sn”. Liczby oznaczają poziom natężenia dźwięku, edytowalny za pomocą prawego pokrętki. Aby potwierdzić, naciśnij



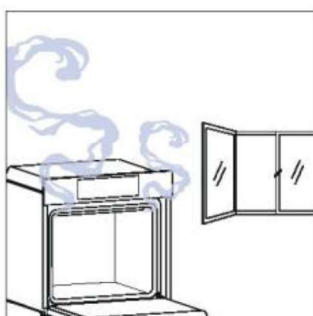
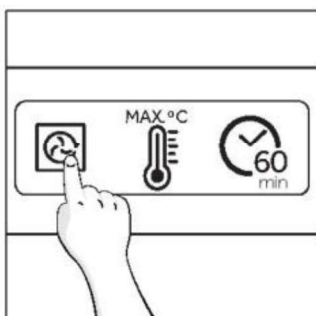
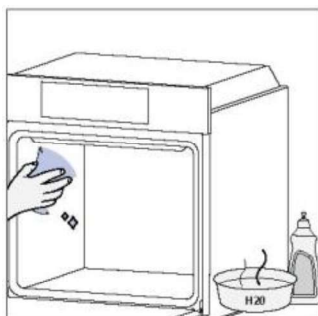
• INSTRUKCJE MONTAŻU PO INSTALACJI

Gdy piekarnik znajduje się w trybie czuwania, można powrócić do ustawień początkowych naciskając jednocześnie przyciski Temperatura i Lampa przez 5 sekund.



3.2. WSTĘPNE CZYSZCZENIE

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



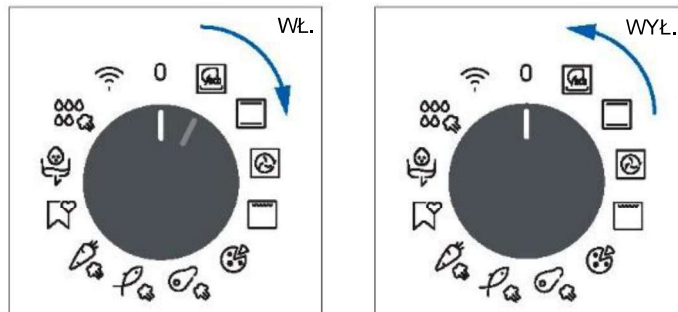
4. DZIAŁANIE PRODUKTU

4.1. JAK DZIAŁA PRODUKT

WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

Aby włączyć piekarnik, obróć pokrętkę funkcji (w prawo/w lewo) i wybierz program gotowania.

Aby wyłączyć, ustaw pokrętkę funkcji w pozycji „0”.



USTAW PROGRAM GOTOWANIA

Obróć pokrętkę funkcji i wybierz żądany program. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna temperatura, którą w każdej chwili można edytować kręcąc prawym pokrętłem (zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zwiększyć i przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby zmniejszyć temperaturę).

MENU CZASU

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

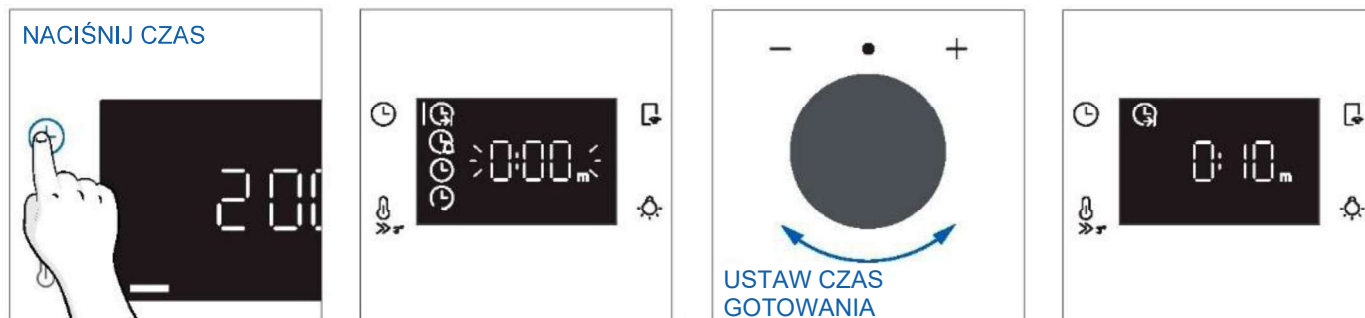


UWAGA: nie można ustawić kilku parametrów jednocześnie, dlatego w pamięci pozostaje tylko ostatni zestaw, a poprzedni jest usuwany.

CZAS GOTOWANIA

Umożliwia ustawienie czasu gotowania wymaganego dla wybranego przepisu.

AKTYWACJA: naciśnij , aby wejść do menu Czas. Kliknij  tyle razy, ile potrzebujesz, aby wybrać funkcję „Czas gotowania”. Następnie użyj pokrętki, aby wyregulować wartość.

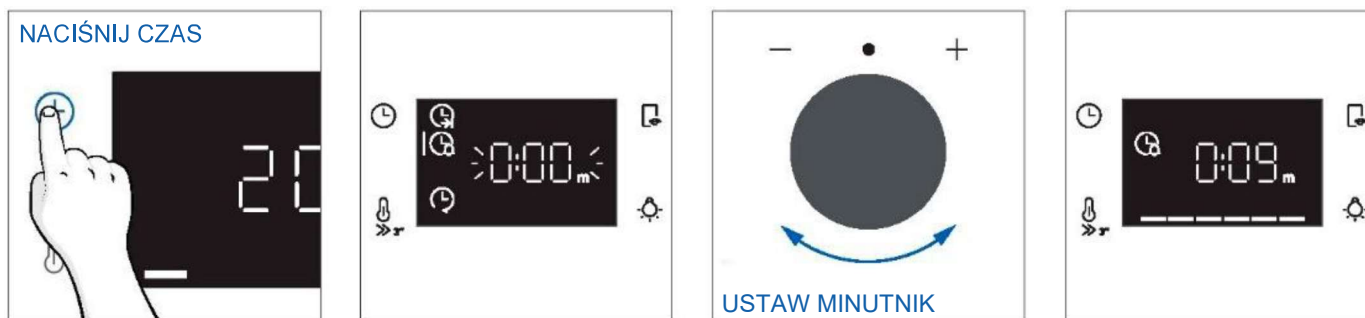


Odliczanie rozpoczyna się po zakończeniu nagrzewania (jeśli występuje). Podczas fazy gotowania można zmienić wartość czasu trwania, obracając prawe pokrętło. Po upływie czasu gotowanie zostaje zatrzymane.

MINUTNIK

Pozwala używać piekarnika jako budzika.

AKTYWACJA: naciśnij , aby wejść do menu Czas. Kliknij  tyle razy, ile potrzebujesz, aby wybrać funkcję „Minutnik”. Następnie użyj pokrętki, aby wyregulować wartość.



Gdy funkcja jest ustawiona, główną informacją pokazywaną na wyświetlaczu jest zawsze godzina.

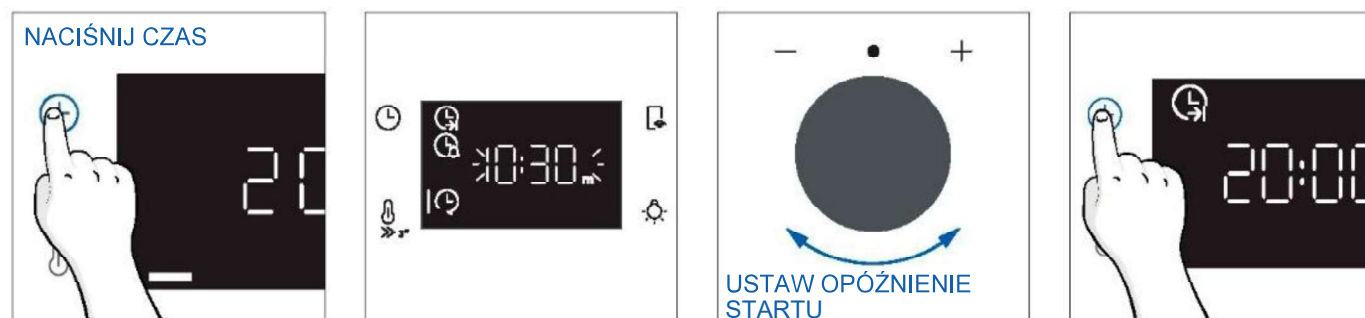
Aby edytować temperaturę, naciśnij , aby przejść do dedykowanego trybu edycji. Po upływie czasu gotowanie trwa do momentu obrócenia lewego pokrętki do pozycji 0.

Funkcję tę można ustawić także wtedy, gdy piekarnik znajduje się w trybie czuwania, naciskając przycisk . Po włączeniu minutnik działa niezależnie od funkcji gotowania piekarnika.

OPÓŹNIJ URUCHOMIENIE

Umożliwia wybór czasu rozpoczęcia gotowania.

AKTYWACJA: naciśnij , aby wejść do menu Czas. Stuknij tyle razy, ile potrzebujesz, aby wybrać funkcję „Opóźnienie startu”. Następnie za pomocą pokrętki ustaw godzinę rozpoczęcia gotowania.



i UWAGA: Opóźnienie startu można włączyć dopiero po ustawieniu czasu gotowania i nie jest ono dostępne w przypadku funkcji grilla.

FUNKCJE DODATKOWE

BLOKADA RODZICIELSKA

Funkcja ta umożliwia zablokowanie ekranu, aby zapobiec niepożądanemu korzystaniu z niego przez osoby niepełnoletnie. Aby ją aktywować, naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski lampy i zdalnego sterowania przez 3 sekundy.

W interfejsie użytkownika wyświetli się ikona z kłódką. Oznacza to, że interfejs użytkownika piekarnika jest zablokowany i nie można wprowadzać żadnych zmian w ustawieniach.

Aby dezaktywować blokadę rodzicielską, ponownie naciśnij i przytrzymaj przyciski lampy i zdalnego sterowania przez 3 sekundy (ikona z kluczem zniknie)



4.2. FUNKCJE GOTOWANIA

OPCJA SZYBKIEGO NAGRZEWANIA

Aby przyspieszyć fazę nagrzewania, można wybrać opcję szybkiego nagrzewania, naciskając ikonę temperatury przez 3 sekundy po wybraniu programu gotowania i temperatury. Ta opcja aktywuje kombinację wentylatora i elementów grzejnych, niezależnie od wybranej funkcji gotowania.

Aby oszczędzać energię, po włączeniu [szybkiego nagrzewania](#) lampa zostanie WYŁĄCZONA do czasu osiągnięcia przez piekarnik żądanej temperatury.

4.2.1. STANDARDOWE FUNKCJE

i 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/SZYBKIE NAGRZEWANIE” oznacza, że wymagane jest nagrzewanie wstępne i dostępna jest opcja szybkiego podgrzewania; „NIE” oznacza, że nagrzewanie wstępne nie jest dostępne i żywność należy wkładać do zimnego piekarnika.

Symbol	Funkcja	Domyślny zakres T°C	Sugerowana pozycja półki	Wstępne nagrzewanie	Sugestie
	*EKO	190 °C 150-220 °C	L3/L4	NIE	IDEALNY DO: gotowania mięsa, ryb i warzyw Funkcja ta pozwala oszczędzać energię podczas gotowania, utrzymując żywność wilgotną i delikatną. Lampa wewnętrzna jest wyłączona
	*Statyczny	200°C 30-250°C	L2/L3	TAK/ SZYBKIE NAGRZEWANIE	IDEALNE DO: ciast, pieczywa, herbatników, quiche na jednym poziomie przy użyciu grzania górnego i dolnego. Może być używany z sondą Preci Probe.
	Wielopoziomowo	160°C 50-250°C	L4 (jedna taca) L2+L5 (dwie tace) L2+L4+L6 (trzy tace)	TAK/ SZYBKIE NAGRZEWANIE	IDEALNE DO: ciast, herbatników i pizzy na jednym lub kilku poziomach. Idealny do gotowania różnych potraw. Może być używany z sondą Preci Probe.
	**Supergrill	05 01-05	L6	NIE	IDEALNE DO: dużych ilości kiełbas, steków i pieczywa tostowego. Cały obszar pod grzałką grilla staje się gorący. Używać przy zamkniętych drzwiczkach. W razie potrzeby obróć potrawę po dwóch trzecich czasu gotowania.

*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	Sugestie
	Pizza	300°C 200-300°C	L2/L3	NIE	IDEALNY DO: wszelkiego rodzaju pizzy bez podgrzewania piekarnika. W przypadku produktów mrożonych należy stosować niższą temperaturę i 300°C w przypadku przepisów domowych
	Jolly	-	-	-	Dodaj do gotowej listy funkcji swoją ulubioną, która nie została jeszcze ustawiona w piekarniku. Możesz skonfigurować ją za pomocą aplikacji hOn.

Funkcja Jolly

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



Jak ustawić funkcję Jolly:

Aby ustawić funkcję Jolly w piekarniku, otwórz sekcję 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. Aby rozpocząć proces gotowania, wystarczy ustawić pokrętko funkcji na funkcję Jolly.

Na wyświetlaczu pojawi się wstępnie ustawiona temperatura.



Jak edytować funkcję Jolly:

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

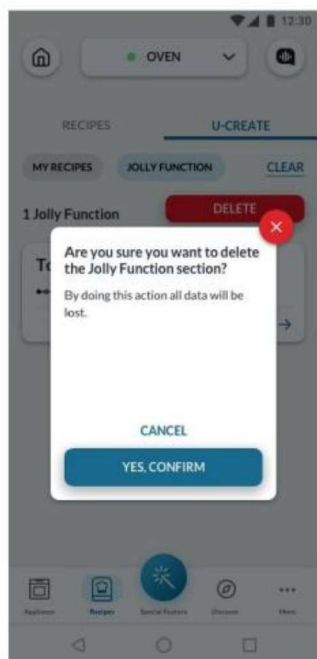


Jak usunąć funkcję Jolly:

Aby usunąć funkcję Jolly z interfejsu użytkownika piekarnika, przejdź do sekcji 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.



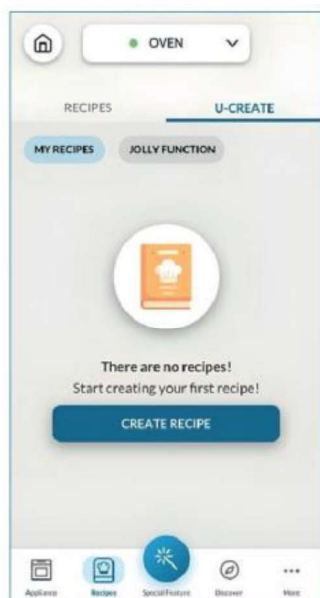
4.2.3. FUNKCJA WIELOETAPOWA

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

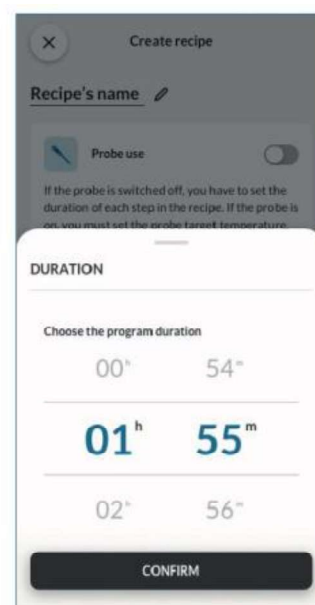
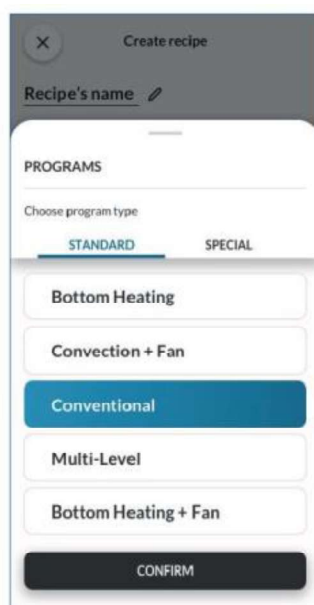
Przepisy wieloetapowe można tworzyć w aplikacji hOn za pomocą funkcji U-Create i zapisywać w piekarniku.

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

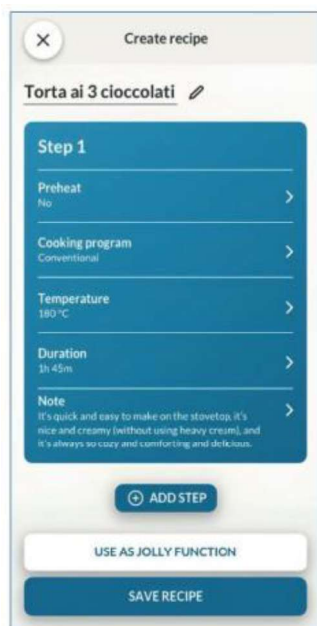
Krok 1. W sekcji U-Create aplikacji naciśnij „Utwórz przepis”.



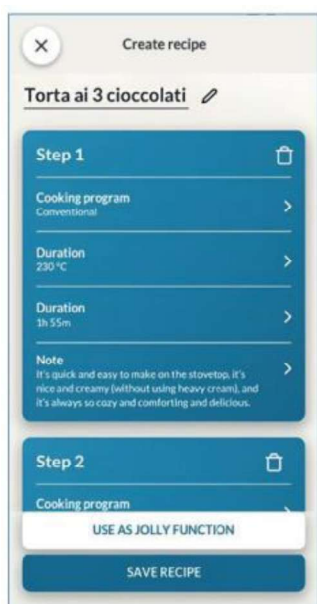
Krok 2. Edytuj nazwę przepisu i wybierz parametry pierwszego kroku przepisu.



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 bezpośrednio w piekarniku.



5. WYTYPYCNIE 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 wielopoziomowy	175°C 160°C	T	Blacha do pieczenia Blacha do pieczenia	L3 L4	20-30 30-40
		2	Wielopoziomowo	150°C		Pieczenie + Głębsze blachy	L2+L5	30-40
		3	Wielopoziomowo	140°C		Blachy do pieczenia	L2+L4+L6	40-50
	Biszkopty (26 cm Ø)	1	Statyczny	170°C	T	Kratka metalowa + forma do ciasta	L2	30-40
			Wielopoziomowo	150°C		Kratka metalowa + forma do ciasta	L4	40-50
		2	Wielopoziomowo	150°C		Kratki metalowe + Forma do ciasta	L1+L4	50-60
	Ciastka/ Krucze Ciasto	1	Statyczny wielopoziomowy	150°C 150°C	T	Blacha do pieczenia Blacha do pieczenia	L3 L4	25-30 30-40
		2	Wielopoziomowo	140°C		Pieczenie + Głębsze blachy	L2+L5	30-40
		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	180°C		Blacha do pieczenia	L2+L5	25-35
	Yorkshire pudding	1	Statyczny	200°C	T	Blacha do pieczenia	L3	20-30
	Bezy	1	Wielopoziomowo	90°C	T	Blacha do pieczenia		90-160
	Makaron	1	Statyczny	150°C	T	Blacha do pieczenia	L3	15-20
	Jabłecznik	1	Statyczny	185°C	T	Kratka metalowa + forma do ciasta	L2	60-70
		1	Wielopoziomowo	170°C	T	Kratka metalowa + forma do ciasta	L4	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



Kategoria	Przepis	Liczba poziomów	Program gotowania	T°C	Wstępne nagrzewanie	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania po podgrzaniu* (min)
	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
Chleby i podkłomyki	Chleb tostowy	1	Supergrill	5°C	N	Kratka metalowa	L6	4-6
	Focaccia	1	Statyczny	200°C	T	Blacha do pieczenia	L2 lub 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	Statyczny	200°C	T	Kratka metalowa + forma do quiche	L1 lub L2	30-50
		2	Wielopoziomowo	180°C	T	Kratka metalowa + forma do quiche	L1+L4	50-70
	Suflet serowy	1	Statyczny	200°C	T	Blacha do pieczenia + formy	L3	20-35
	Lasagne, świeża	1	Statyczny	200°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	40-60
	Lasagne, mrożona	1	Statyczny	180°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	50-60
	Cannelloni, mrożone	1	Statyczny	180°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	45-55
	Zapiekany makaron	1	Wielopoziomowo	200°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L4	20-30
Pizza	Pizza, świeża (taca)	1	Statyczny	250°C	T	Blacha do pieczenia	L2 lub L3	15-20
	Pizza, świeża (taca)	1	Pizza	250°C	N	Blacha do pieczenia	L2 lub L3	18-25
		2	Wielopoziomowo	180°C	T	Pieczenie + Głębsze blachy	L2+L5	25-35
	Pizza, świeża (okrągła)	1	Statyczny	250°C	T	Blacha do pieczenia	L2 lub L3	8-10
	Pizza, świeża (okrągła)	1	Pizza	300°C	N	Blacha do pieczenia	L2 lub L3	15-20
		2	Wielopoziomowo	180°C	T	Pieczenie + Głębsze blachy	L2+L5	30-40



Kategoria	Przepis	Liczba poziomów	Program gotowania	T°C	Wstępne nagrzewanie	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania po podgrzaniu* (min)
	Pizza mrożona (cienkie ciasto)	1	Statyczny	220°C		Kratka metalowa	L3	10-15
		2	Wielopoziomowo	200°C	T	Kratka metalowa	L2+L5	15-25
		3	Wielopoziomowo	180°C		Kratka metalowa	L2+L4+L6	20-30
	Pizza mrożona (cienkie ciasto)	1	Pizza	200°C	N	Kratka metalowa	L2	10-15
Mięso i drób	Pieczony cały kurczak (1-1,2 kg)	1	Wielopoziomowo	220°C	T	Kratka metalowa/L4 Umieść blachę do pieczenia na poziomie L1 ze 150 ml wody	L4	40-60
	Udka kurczaka	1	Wielopoziomowo	220°C	N	Taca Airfry**	L4	30-50
	Pieczona kaczka	1	Wielopoziomowo	200°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	50-60
Mięso i drób	Kogut	1	Wielopoziomowo	220°C	T	Kratka metalowa Umieścić blachę do pieczenia na poziomie L1	L4	20-40
	Pieczony indyk	1	Wielopoziomowo	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	4	T	Kratka metalowa	L5	40-50
	Pieczeń wołowa (500 g)	1	Wielopoziomowo	220°C	T	Blacha do pieczenia	L3	20-40
	Pieczeń mięsna (1000-1500 g)	1	Statyczny	180°C	T	Blacha do pieczenia	L3	40-50
	Pieczony kurczak z ziemniakami	1	Wielopoziomowo	200°C	T	Głębsza taca	L4	45-60
Ryby i owoce morza	Grillowane owoce morza	1	Supergrill	4	N	Kratka metalowa	L5	15-30
	Mrożone paluszki rybne	1	Wielopoziomowo	200°C	N	Taca Air Fry**	L4	20-25
	Pieczona ryba	1	EKO	200°C	N	Kratka metalowa 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



Kategoria	Przepis	Liczba poziomów	Program gotowania	T°C	Wstępne nagrzewanie	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania po podgrzaniu* (min)
	Mrożone frytki (300-500 g)	1	Wielopoziomowo	220°C	N	Taca Air Fry**	L4	18-25
	Zapiekanki ziemniaczane	1	Wielopoziomowo	200°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L4	15-25
	Pieczone ziemniaki	1	Statyczny	200°C	T	Błacha do pieczenia	L4	30-50

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

*jeśli wymagane jest wstępne podgrzanie

** Zależy od modelu piekarnika.

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

5.2. TABELA EVERYDAY COOKING

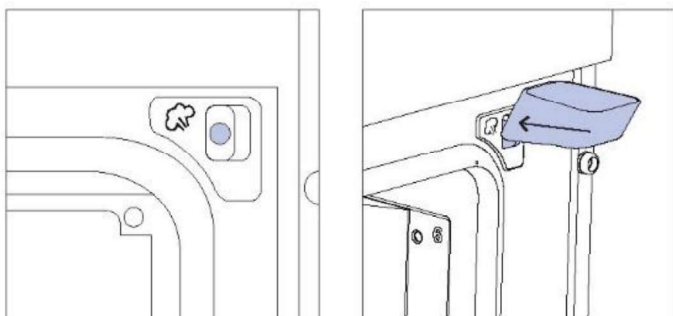
Menu kategorii żywności pozwala na gotowanie różnorodnych przepisów bez podgrzewania piekarnika, dzięki dedykowanym programom gotowania dostosowanym do potrzeb każdej kategorii.

Symbol	Opis	Wstępne nagrzewanie	Położenie półek	Zakres temperatury (°C)	Zakres czasu (min)	Temperatura sondy Preci Probe (jeśli jest dostępna)	Opis
	Mięso + Para	NIE	L3-L4	200-230	20-120	Do pieczenia wołowej, cielęcej i wieprzowej, drobiu i kawałków mięsa.	Do pieczenia wołowej, cielęcej i wieprzowej, drobiu i kawałków mięsa.
	Ryba + Para	NIE	L3-L4	150-180	15-60	Do całych ryb i filetów.	Do całych ryb i filetów.
	Warzywa + Para	NIE	L3-L4	180-220	30-90	Do pieczonych warzyw i ziemniaków	Do pieczonych warzyw i ziemniaków

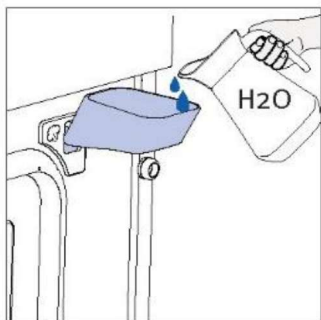
Jak korzystać z lejka parowego w programach gotowania na parze

Po wybraniu programu gotowania na parze interfejs użytkownika poprosi o dodanie wody przez dedykowane akcesorium (lejek parowy). Postępuj w następujący sposób.

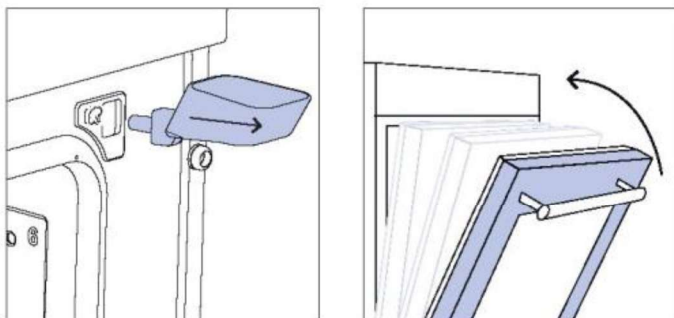
1. Włóż lejek parowy do odpowiedniego otworu w prawym górnym rogu wnęki



2. Dodaj 250 ml wody do lejka do gotowania na parze

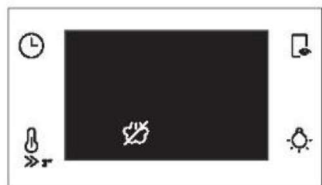


3. Wyjmij lejek do gotowania na parze z otworu wnęki i zamknij drzwiczki piekarnika.



Wyświetlony zostanie domyślny czas, a program gotowania rozpocznie się automatycznie po jednej sekundzie. Czas można edytować obracając prawe pokrętko; temperaturę gotowania można zmienić naciskając dedykowaną ikonę. Obydwa parametry można ustawić w ograniczonym zakresie, jak pokazano w powyższej tabeli.

Jeżeli dodana ilość wody jest niewystarczająca lub w ogóle nie zostanie dodana woda, program gotowania będzie kontynuowany niezależnie od ustawienia „Tryb suchy”, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i  zostanie pokazany na wyświetlaczu.



- i UWAGA:** Jeżeli wleje się za dużo wody, nadmiar wypłynie przez dyszę spustową.
- i UWAGA:** podczas gotowania na parze, pod koniec gotowania na dnie komory mogą pojawić się resztki wody lub kondensatu.
- i UWAGA:** jeśli po wyłączeniu piekarnika zajdzie potrzeba kontynuowania gotowania, zaleca się rezygnację z programów Everyday Cooking i zamiast tego korzystanie z funkcji standardowych.



Przepis	Wielkość porcji	Program gotowania	T°C	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania (min)
Pieczeń wołowa	500-800 g	Mięso + Para	220°C	Kratka metalowa	L3	30-40
Polędwiczka wołowa	200 g	Mięso + Para	200°C	Kratka metalowa	L3	20-25
Pieczeń mięsna	1000-1500 g	Mięso + Para	200°C	Kratka metalowa	L3	40-50
Filet wołowy alla Wellington	500 g	Mięso + Para	200°C	Kratka metalowa	L3	50-80
Mięso duszone	800-1000 g	Mięso + Para	200°C	Kratka metalowa	L3	40-70
Żeberka wieprzowe	1000-1200 g	Mięso + Para	200°C	Kratka metalowa	L3	80
Stojak na jagnięcinę	800-1000 g	Mięso + Para	210°C	Kratka metalowa	L3	60-80
Noga jagnięca	1500-2000 g	Mięso + Para	200°C	Kratka metalowa	L3	80
Filety z łososia	200-600 g	Ryba + Para	170°C	Blacha do pieczenia	L3	20-35
Stek z tuńczyka	600 g (ok. 4 szt.)	Ryba + Para	180°C	Kratka metalowa	L3	15-20
Steki z miecznika	700 g (ok. 4 szt.)	Ryba + Para	180°C	Blacha do pieczenia	L3	15-20
Filet z dorsza	600 g (ok. 4 szt.)	Ryba + Para	160°C	Blacha do pieczenia	L3	15-20
Dorada, cała	1	Ryba + Para	170°C	Blacha do pieczenia	L3	35-45
Filety z dorady	600 g (ok. 4 szt.)	Ryba + Para	160°C	Blacha do pieczenia	L3	15-20
Filet z okonia morskiego	600 g (ok. 4 szt.)	Ryba + Para	160°C	Blacha do pieczenia	L3	15-20
Ryba pieczona w soli	1	Ryba + Para	180°C	Blacha do pieczenia	L3	30-40
Szaszłyki rybne	8 sztuk	Ryba + Para	160°C	Kratka metalowa	L3	20-30
Faszerowane kalmary	4 sztuki	Ryba + Para	180°C	Blacha do pieczenia	L3	25-40
Koper Włoski	1 taca	Warzywa + Para	200°C	Kratka metalowa	L3	30-40
Mieszane warzywa	1 taca	Warzywa + Para	190°C	Kratka metalowa	L3	40-45
Kalafiory	1 taca	Warzywa + Para	190°C	Kratka metalowa	L3	40-50



Przepis	Wielkość porcji	Program gotowania	T°C	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania (min)
Dynie, pokrojone w kostkę	1 taca	Warzywa + Para	200°C	Kratka metalowa	L3	30-40
Nadziewana papryka	1 taca	Warzywa + Para	180°C	Kratka metalowa	L3	70-80
Nadziewana cukinia	1 taca	Warzywa + Para	190°C	Kratka metalowa	L3	35-45
Paluszki marchewkowe	1 taca	Warzywa + Para	180°C	Blacha do pieczenia	L3	35-40
brokuł	1 taca	Warzywa + Para	190°C	Blacha do pieczenia	L3	30-40
Ratatouille	1 taca	Warzywa + Para	190°C	Kratka metalowa	L3	40-45
Flan warzywny	6 kokilek	Warzywa + Para	180°C	Blacha do pieczenia + formy	L3	25-35



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

 **Czyszczenie pirolityczne** (*w zależności od modelu piekarnika)

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

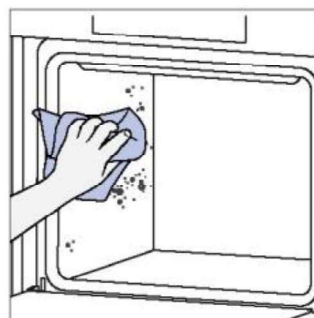
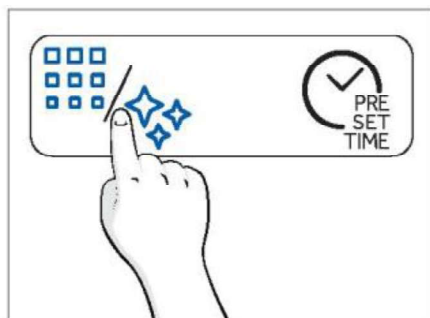
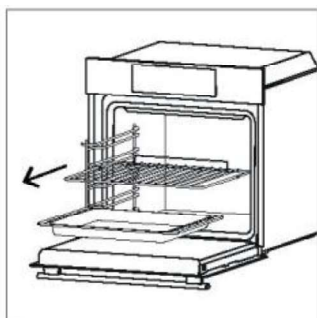
Po uruchomieniu automatycznie blokuje drzwi piekarnika i szybko podnosi temperaturę do 410°C.

Pod koniec cyklu czyszczenia resztki jedzenia pozostawią białą powłokę na emaliowanych powierzchniach. Aby usunąć te cząstki, przetrzyj szmatką zamoczoną w gorącej wodzie z mydłem i użyj szczotki lub wełny stalowej. Odpowiednie środki czyszczące to gorąca woda z mydłem lub środek do czyszczenia piekarników.

Jak to działa:

1. Wyjmij z piekarnika wszelkie akcesoria, takie jak ruszty, półki boczne i śruby do półek bocznych;
2. Włącz pokrętkę funkcji na . Obróć pokrętkę, aby ustawić program pirolizy; Pozwól, aby funkcja działała przez zadany czas. Podczas tego procesu i następnej fazy chłodzenia drzwiczki piekarnika pozostaną zamknięte.
3. Gdy urządzenie ostygnie, wyczyść wewnętrzne powierzchnie piekarnika szmatką.

 **OSTRZEŻENIE:** Przed dotknięciem upewnij się, że urządzenie ostygło. Należy zachować ostrożność w przypadku wszystkich gorących powierzchni, ponieważ istnieje ryzyko poparzenia. Używaj wody destylowanej lub pitnej.

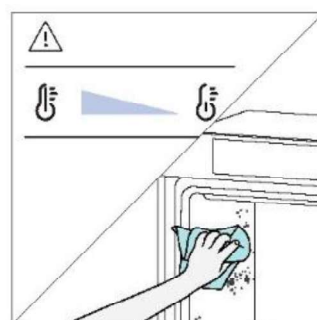
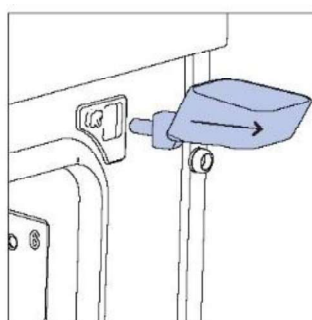
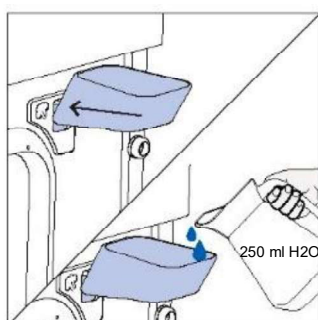
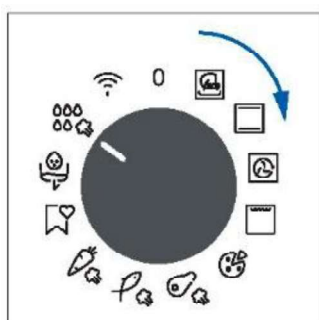


H2O Para

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

Jak to działa:

1. Przez dedykowany lejek parowy wlej 250 ml wody.
2. Włącz pokrętkę na . W razie potrzeby obróć pokrętkę, aby ustawić program czyszczenia parowego. Pozwól, aby funkcja działała przez zadany czas.
3. Po zakończeniu procesu czyszczenia poczekaj, aż piekarnik ostygnie.
4. Gdy urządzenie ostygnie, wyczyść wewnętrzne powierzchnie piekarnika szmatką.
5.  **OSTRZEŻENIE:** Przed dotknięciem upewnij się, że urządzenie ostygło. Należy zachować ostrożność w przypadku wszystkich gorących powierzchni, ponieważ istnieje ryzyko poparzenia. Używaj wody destylowanej lub pitnej. Przetrzyj komorę piekarnika i pozostaw do całkowitego wyschnięcia, aby uniknąć możliwej korozji.



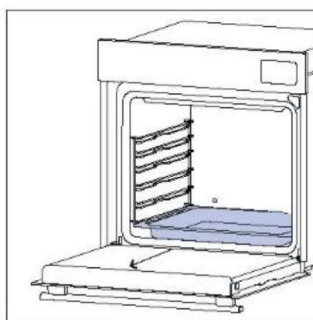
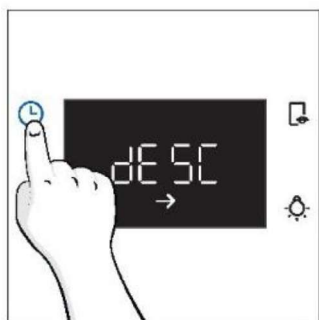
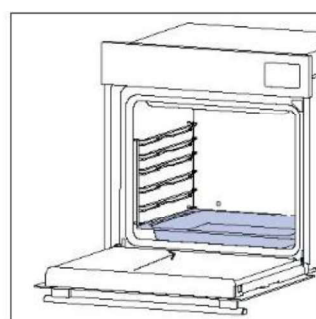
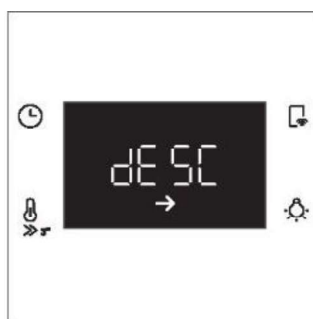
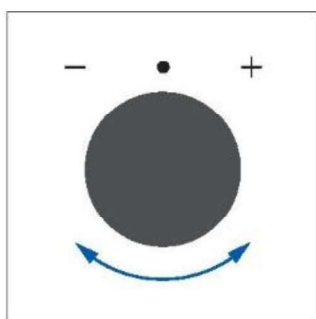
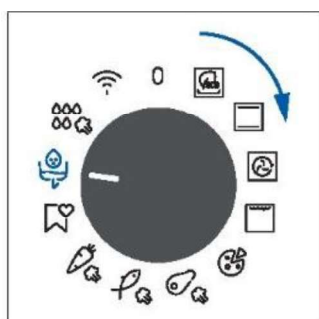
CZYSZCZENIE UKŁADU PAROWEGO

Ta funkcja jest zalecana po 25 cyklach parowych i staje się konieczna po 40 cyklach. Piekarnik wyświetli „ikonę odkamieniania” na końcu każdego cyklu pary, począwszy od 25., jeśli użytkownicy nie wykonali jeszcze odkamieniania. Po 40 cyklach parowych żaden z programów gotowania na parze nie zostanie uruchomiony, jeśli użytkownik nie wykona programu odkamieniania. Obejmuje to trzy etapy:

6.2.1.1 ODKAMIENTAJ

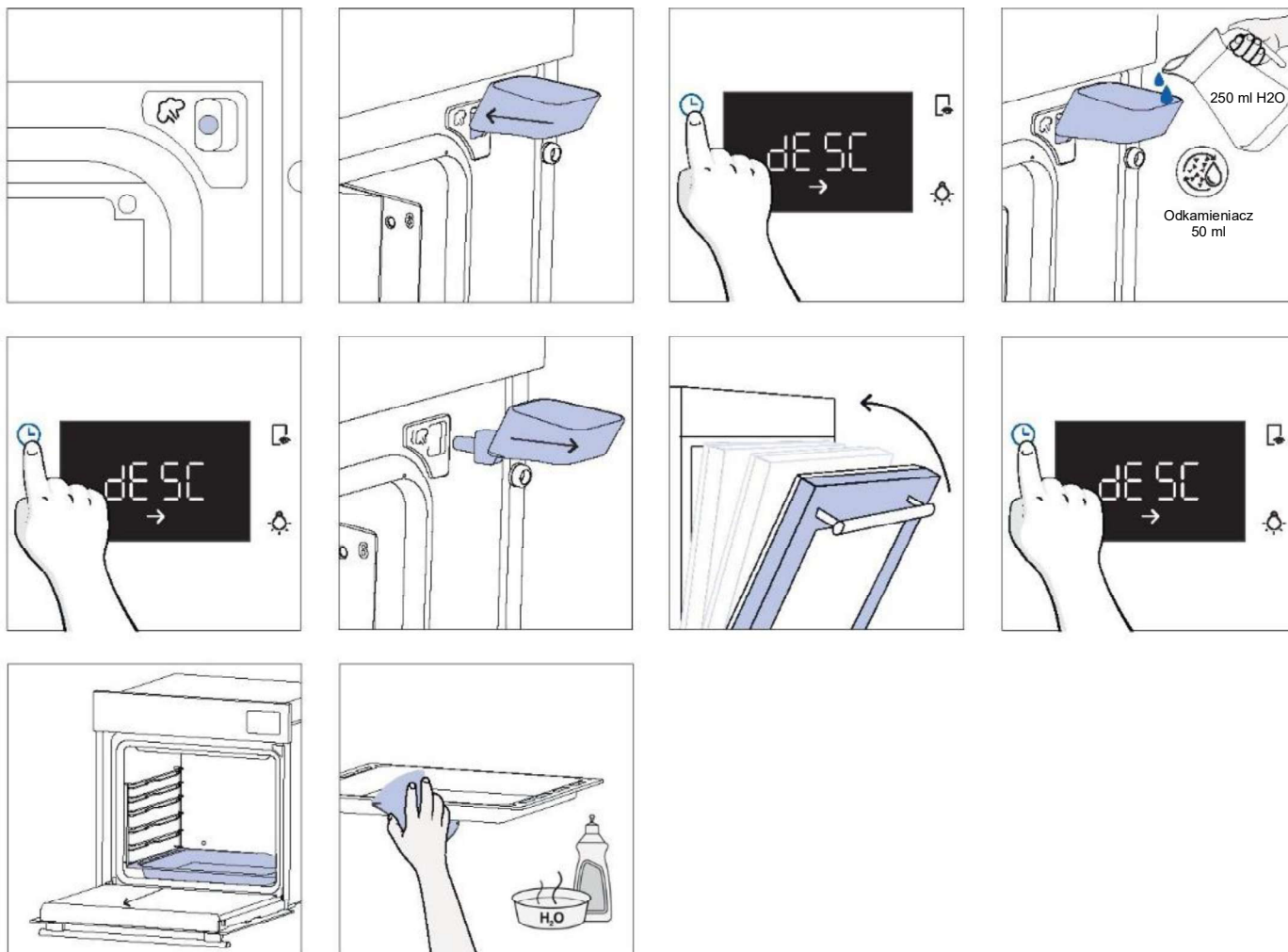
Krok 1 (Usuwanie resztek wody z naczyń do gotowania na parze):

- Wybierz tryb czyszcząco-odkamieniający za pomocą lewego pokrętki, a następnie za pomocą prawego pokrętki wybierz funkcję odkamieniania i naciśnij przycisk czasu, aby potwierdzić.
- Umieść tacę na dnie komory i naciśnij przycisk czasu, aby rozpocząć.
- Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego informującego o przejściu do drugiego etapu wyjmij tacę i wyczyść ją.



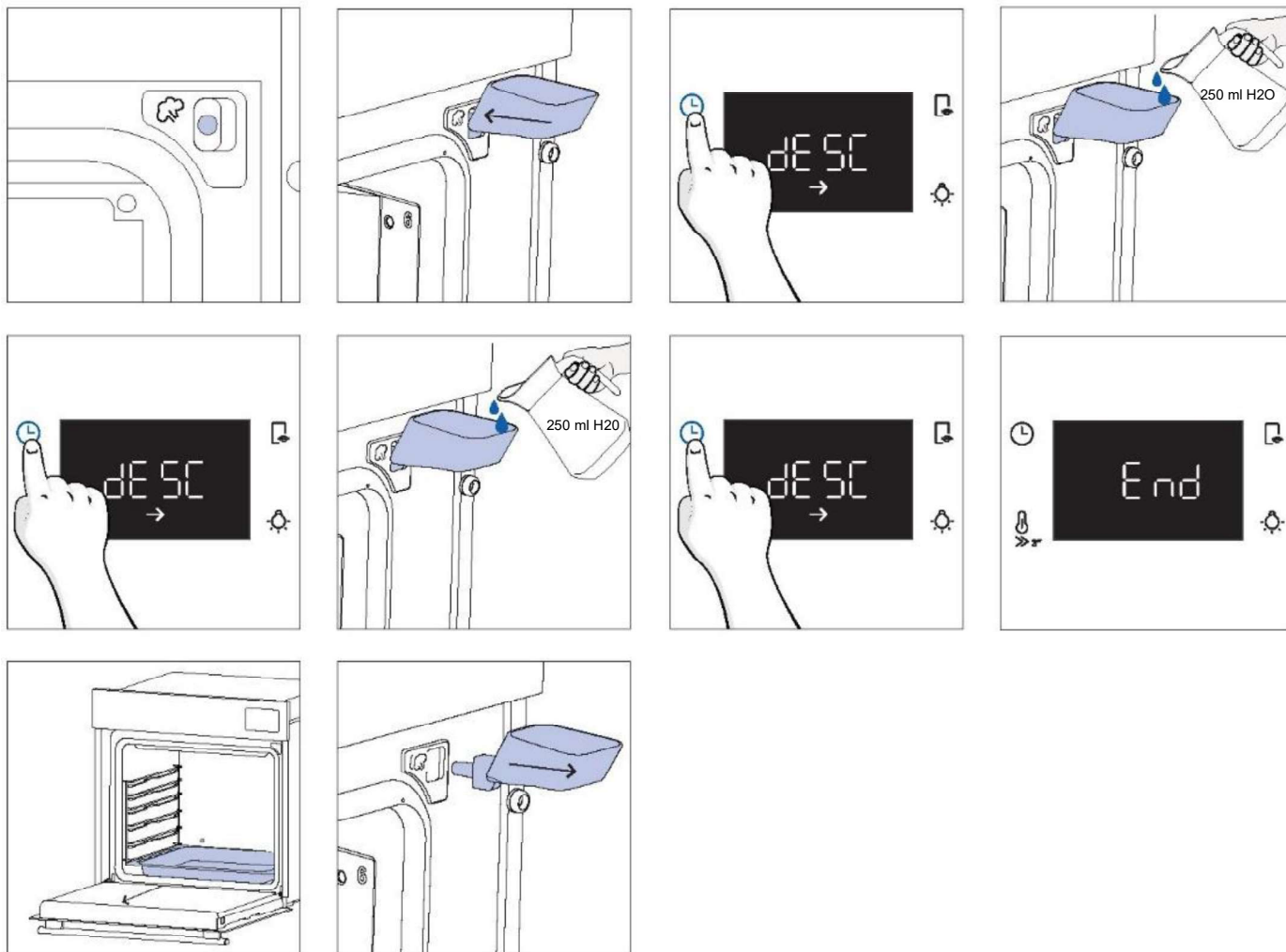
Krok 2 (Odkamienianie):

- i. Umieść lejek na wodę i tacę, a następnie naciśnij przycisk czasu, aby potwierdzić.
- ii. Do lejka wlej 200 ml wody i 50 ml odkamieniacza. Następnie naciśnij przycisk czasu, aby potwierdzić.
- iii. Wyciągnij lejek, zamknij drzwiczki i naciśnij przycisk czasu, aby potwierdzić.
- iv. Proces odkamieniania potrwa chwilę, po czym należy przejść do trzeciego etapu, należy wyjąć tacę i wyczyścić ją ponownie.



Krok 3 (Płukanie):

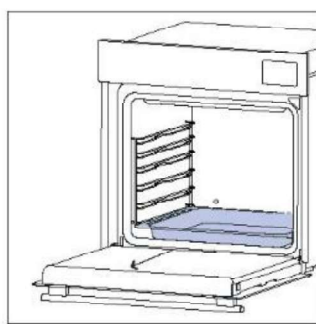
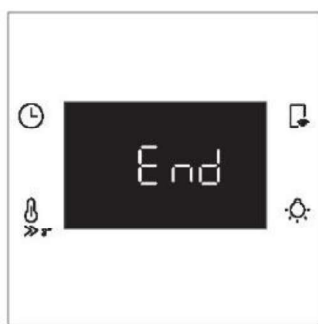
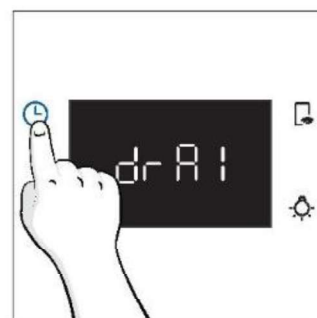
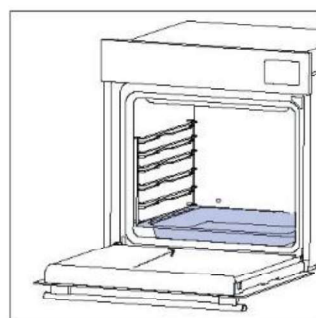
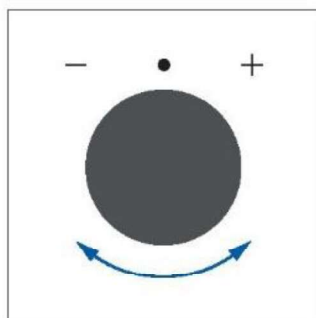
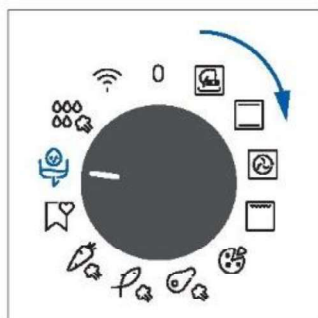
- i. Umieść lejek na wodę i tacę, a następnie naciśnij przycisk czasu, aby potwierdzić.
- ii. Do lejka wlej 250 ml wody. Następnie naciśnij przycisk czasu, aby potwierdzić.
- iii. Po pierwszym opróżnieniu wlej do lejka 250 ml wody. Następnie naciśnij przycisk czasu, aby kontynuować płukanie.
- iv. Po zakończeniu drugiego opróżniania wlej 250 ml wody do lejka. Następnie naciśnij przycisk czasu, aby kontynuować płukanie.
- v. Po zakończeniu funkcji odkamieniania należy wyjąć tacę i lejek.



6.2.1.2 SPUST

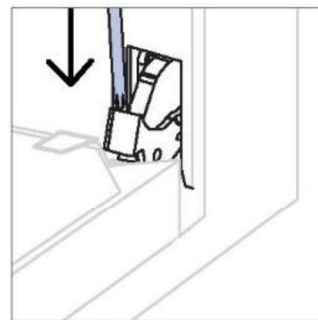
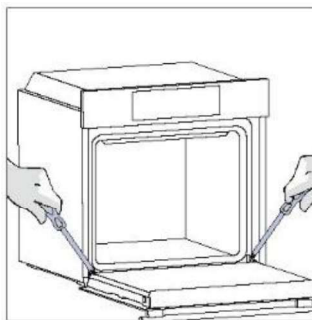
Krok 1 (Usuwanie resztek wody z naczynia do gotowania na parze):

- i. Wybierz tryb czyszcząco-odkamieniający, a następnie prawym pokrętlel wybierz funkcję opróżniania.
- ii. Umieść tacę na dnie komory i naciśnij przycisk czasu, aby rozpocząć.
- iii. Po zakończeniu funkcji opróżniania wyjmij tacę i wyczyść ją.

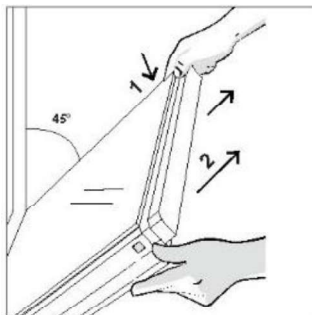


6.2.2. POZA PIEKARNIKIEM: wyjmowanie i czyszczenie szklanych drzwiczek

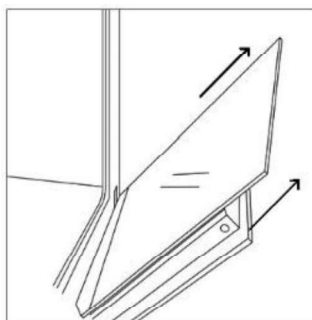
1. Ustawić drzwi pod kątem 90°. Obrócić zatrzaski zawiasów na zewnątrz piekarnika.



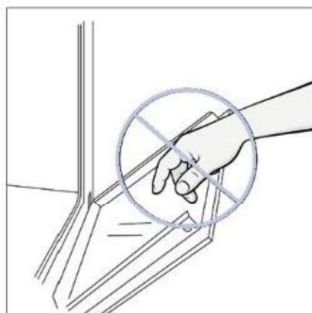
2. Ustawić drzwi pod kątem 45°. Jednocześnie nacisnąć dwa przyciski po obu stronach bocznych ramion drzwi i pociągnij do siebie, aby zdjąć osłonę górnych drzwiczek szyb.



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



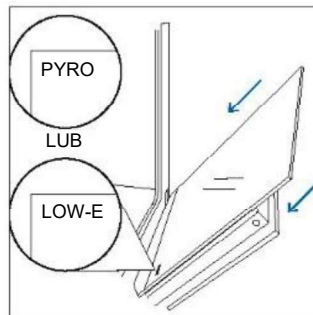
4.  **OSTRZEŻENIE:** Zewnętrznej szyby nie da się zdjąć.



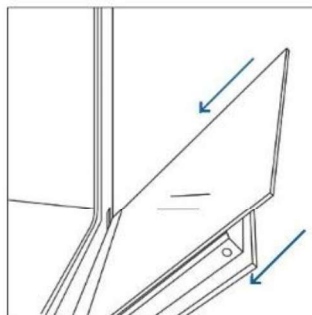
5. Szybę czyścić miękką ściereczką i odpowiednimi środkami czyszczącymi.



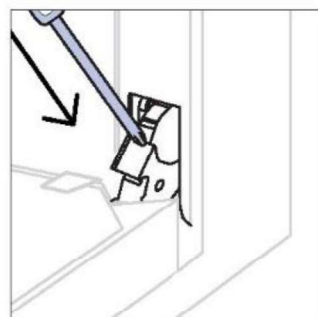
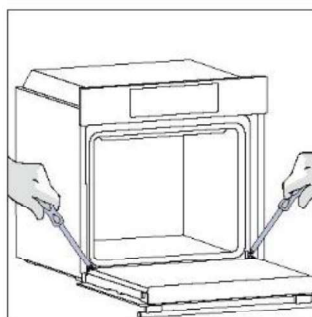
6. Włóż panele szklane, upewniając się, że etykieta „Low-E” jest czytelna i umieszczona w lewym dolnym rogu drzwi, w pobliżu lewego zawiasu. Dzięki temu wydrukowana etykieta na pierwszej szybie pozostanie po wewnętrznej stronie drzwi.



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



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

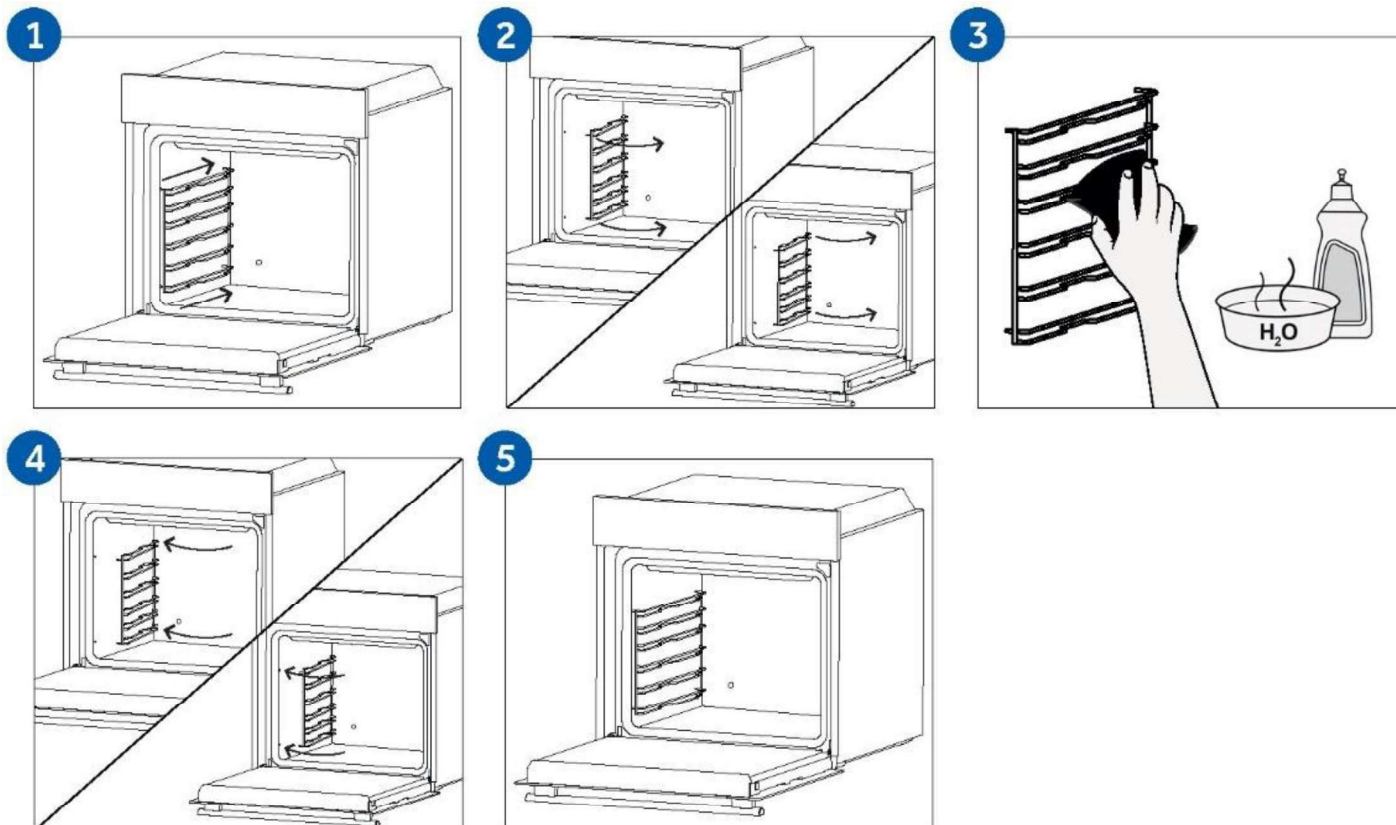


6.3. CZYSZCZENIE AKCESORIÓW

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

CZYSZCZENIE PROWADNIC BOCZNYCH:

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



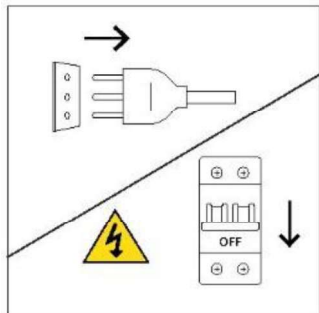
6.4. KONSERWACJA

WYMIANA KOMPONENTÓW

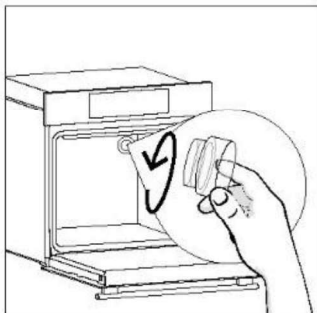
Wymiana żarówki na górze:

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

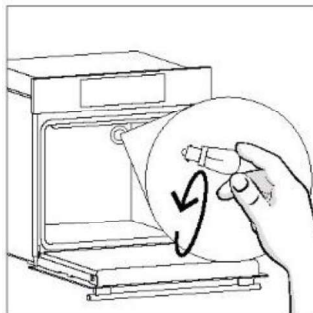
Krok 1



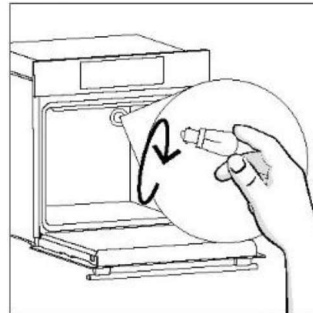
Krok 2



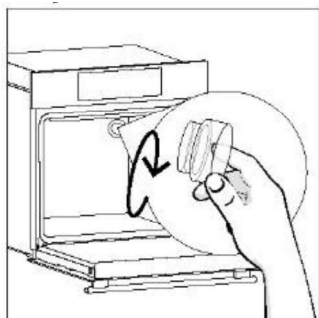
Krok 3



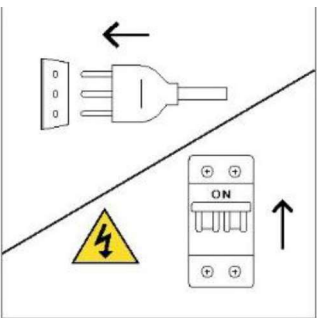
Krok 4



Krok 5



Krok 6



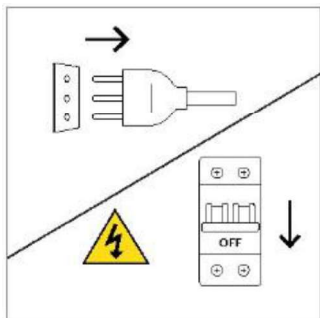
Ten produkt zawiera jedno lub więcej źródeł światła o klasie efektywności energetycznej G (Lampa)



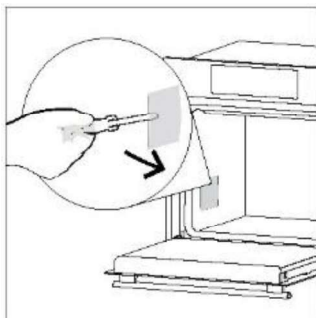
Wymiana żarówki bocznej:

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

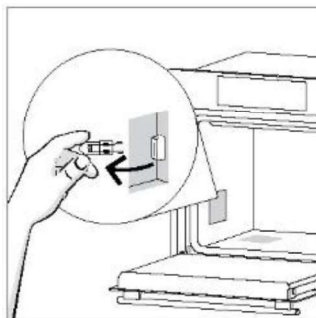
Krok 1



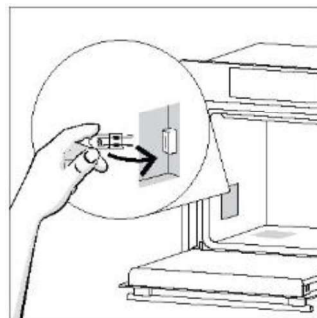
Krok 2



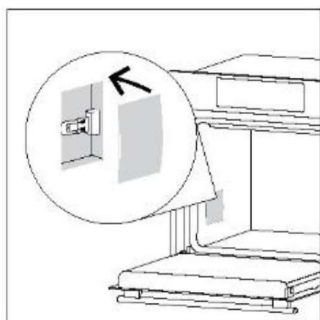
Krok 3



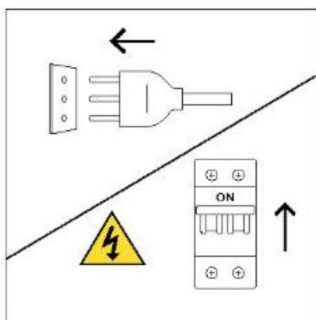
Krok 4



Krok 5



Krok 6



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

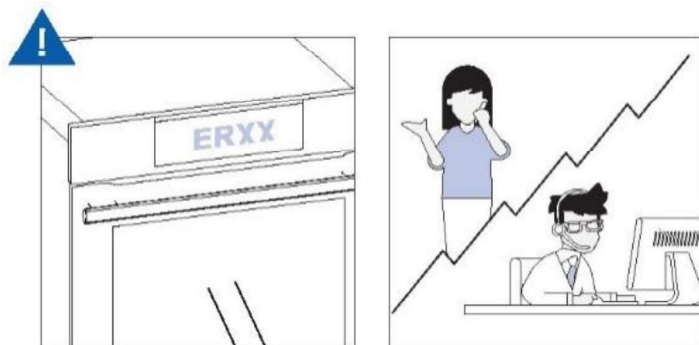
7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

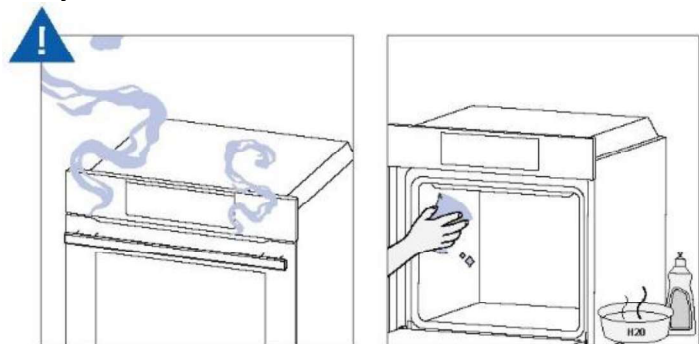
Kontynuować, wyłączając piekarnik i odłączyć go od prądu, odczekać kilka minut, a następnie podłączyć go ponownie.

Jeśli błąd zniknie, możesz wznowić korzystanie z piekarnika. Jeśli tak się nie stanie, skontaktuj się z obsługą klienta i podaj kod (ERXX) widoczny na wyświetlaczu.

Błąd



Dym



8. OCHRONA ŚRODOWISKA I UTYLIZACJA ODPADÓW

8.1. UTYLIZACJA URZĄDZENIA



To urządzenie ma oznaczenie zgodne z Europejską Dyrektywą 2012/19/UE dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny zawiera substancje zanieczyszczające (które mogą wywierać negatywny wpływ na środowisko) oraz elementy podstawowe (które nadają się do ponownego wykorzystania). Ważne jest właściwe przetwarzanie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego w celu prawidłowego usunięcia i utylizacji wszystkich substancji zanieczyszczających oraz odzyskania pozostałych materiałów.

Każdy może odegrać ważną rolę w zadbaniu o to, by zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny nie zagrażał środowisku. Zasadnicze znaczenie ma przestrzeganie kilku podstawowych zasad:

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

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

8.2. OCHRONA I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA NATURALNEGO

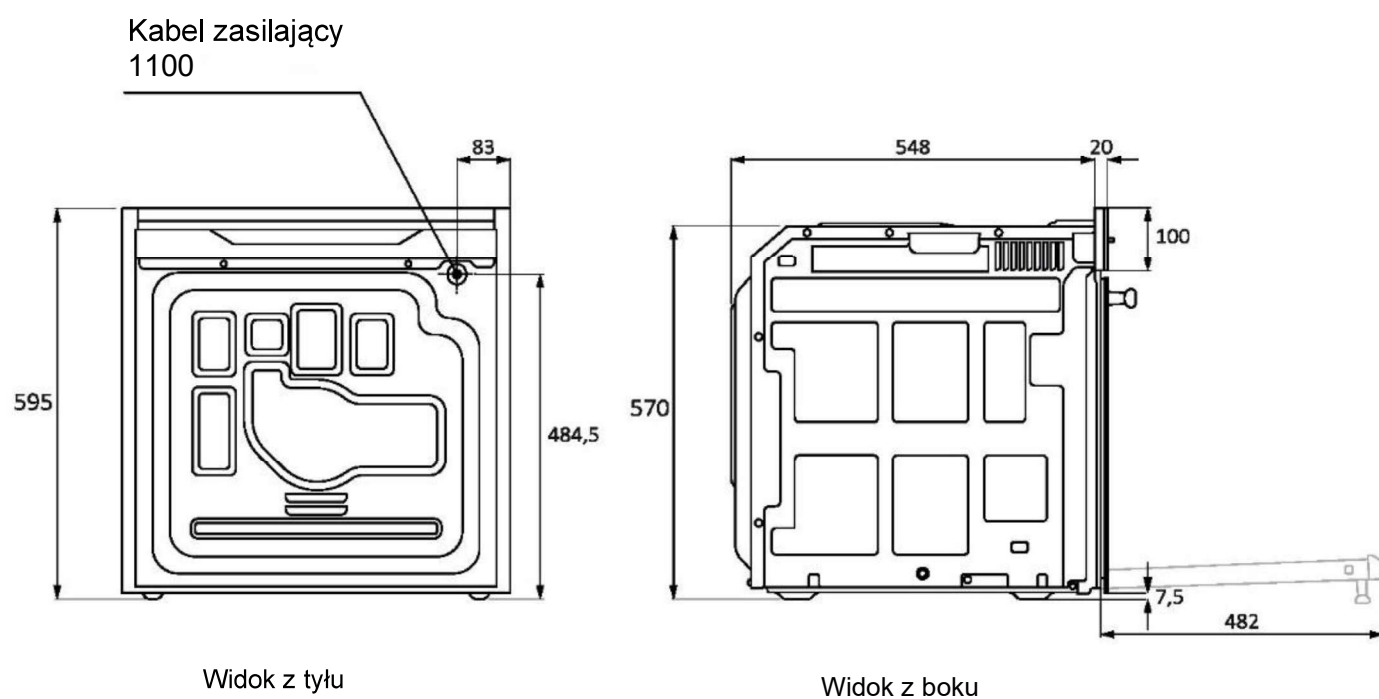
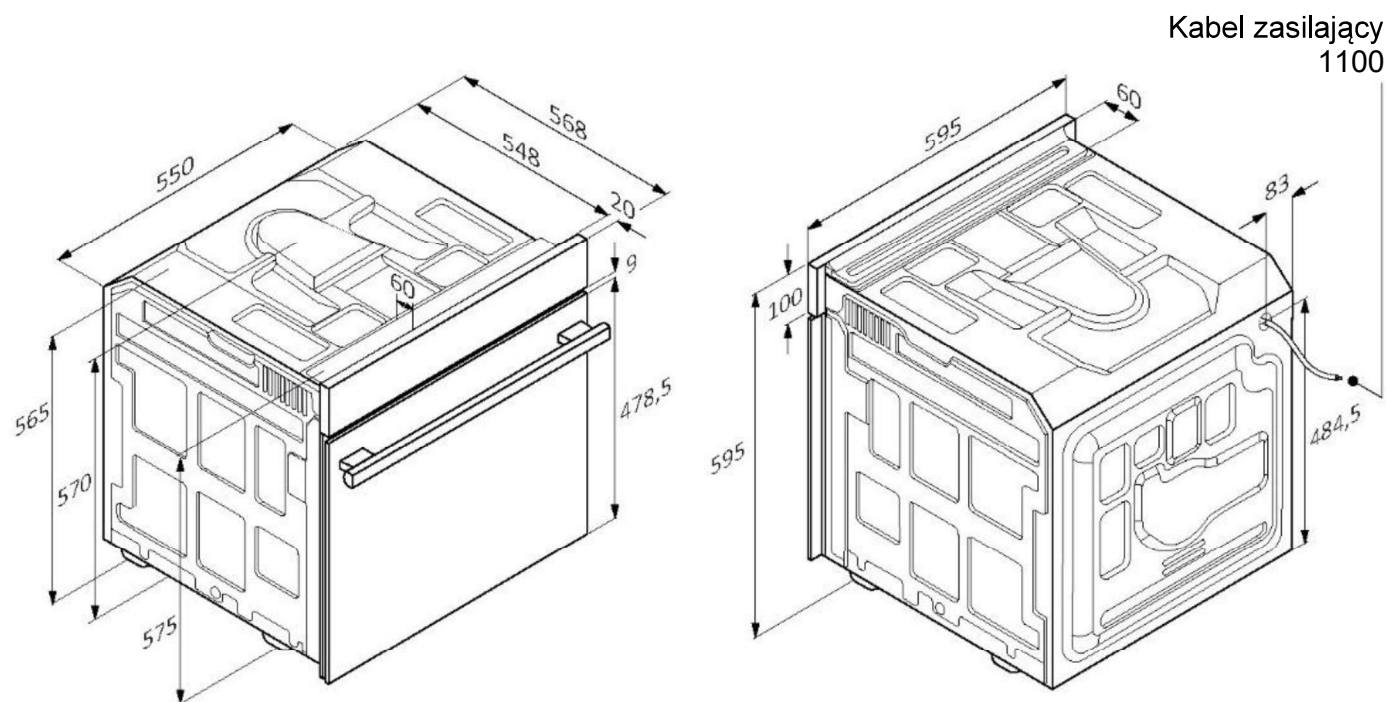
O ile możliwe, unikać wstępnego nagrzewania piekarnika i zawsze starać się go wypełnić.

Drzwiczki piekarnika otwierać jak najrzadziej, ponieważ przy każdym otwarciu ucieka ciepło z wnętrza.

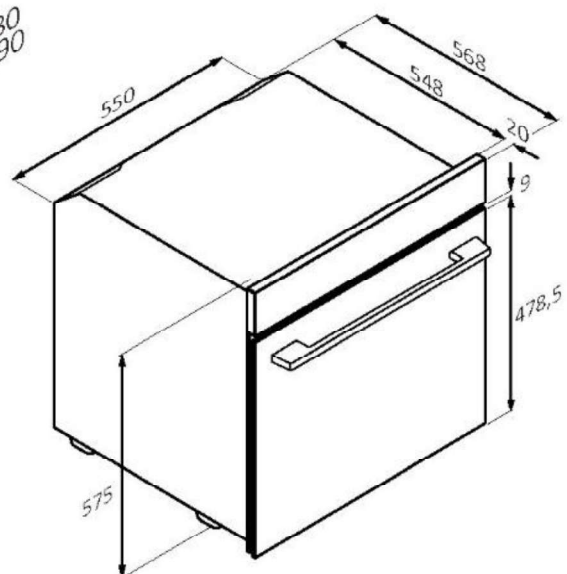
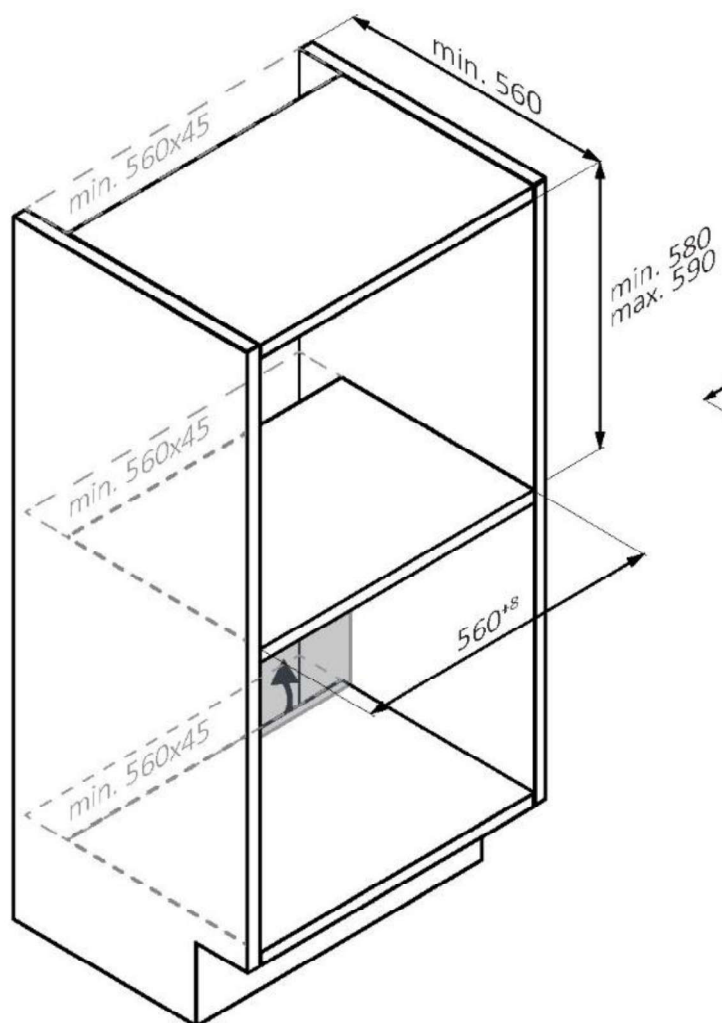
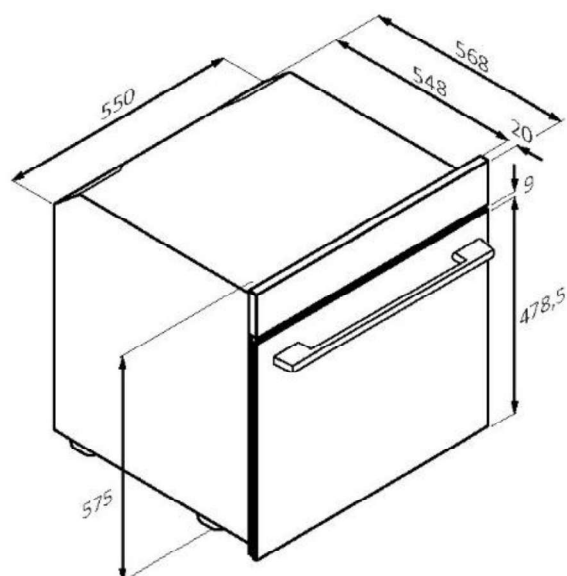
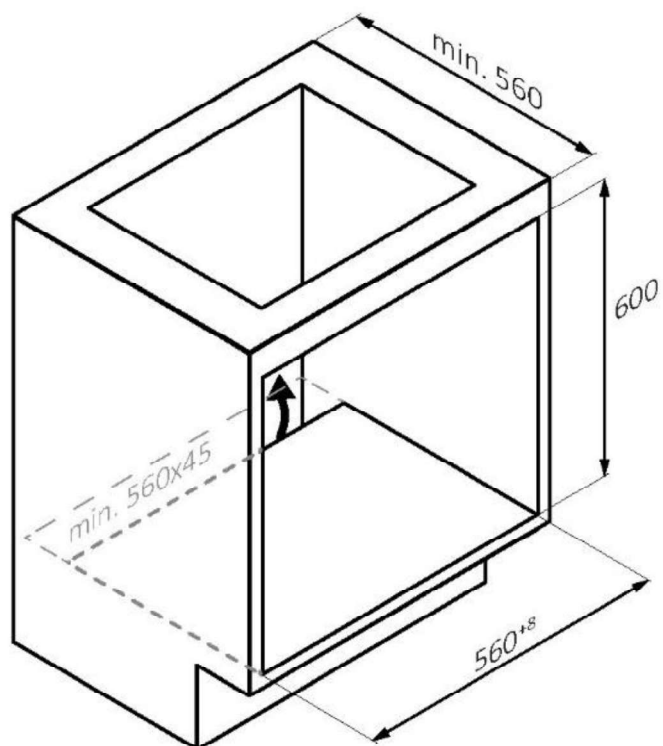
Aby uzyskać znaczną oszczędność energii, wyłączyć piekarnik na 5-10 minut przed planowanym zakończeniem pieczenia i wykorzystać ciepło resztkowe, które piekarnik nadal wytwarza. Uszczelki utrzymywać w czystości i porządku, aby uniknąć uciekania ciepła poza wnętrze piekarnika. Jeśli masz umowę na energię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



9. INSTALACJA



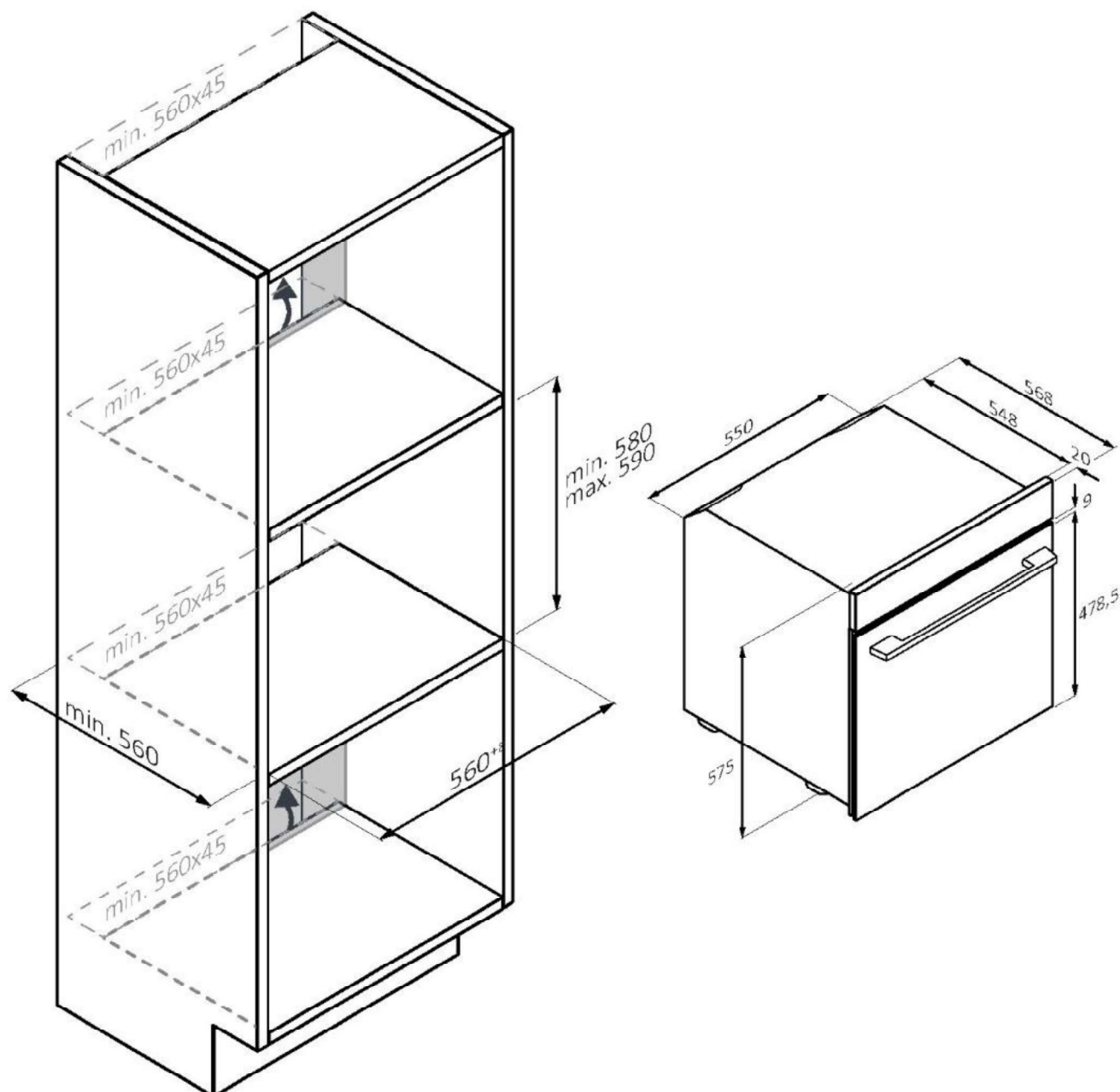
mm



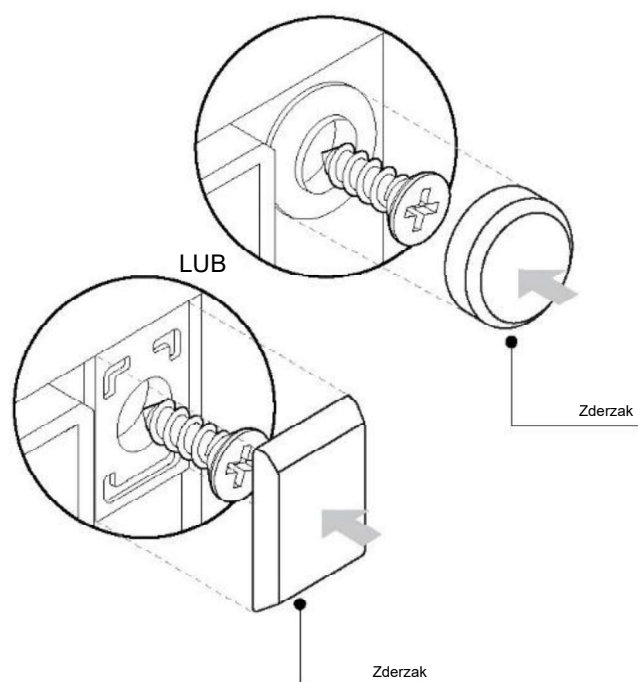
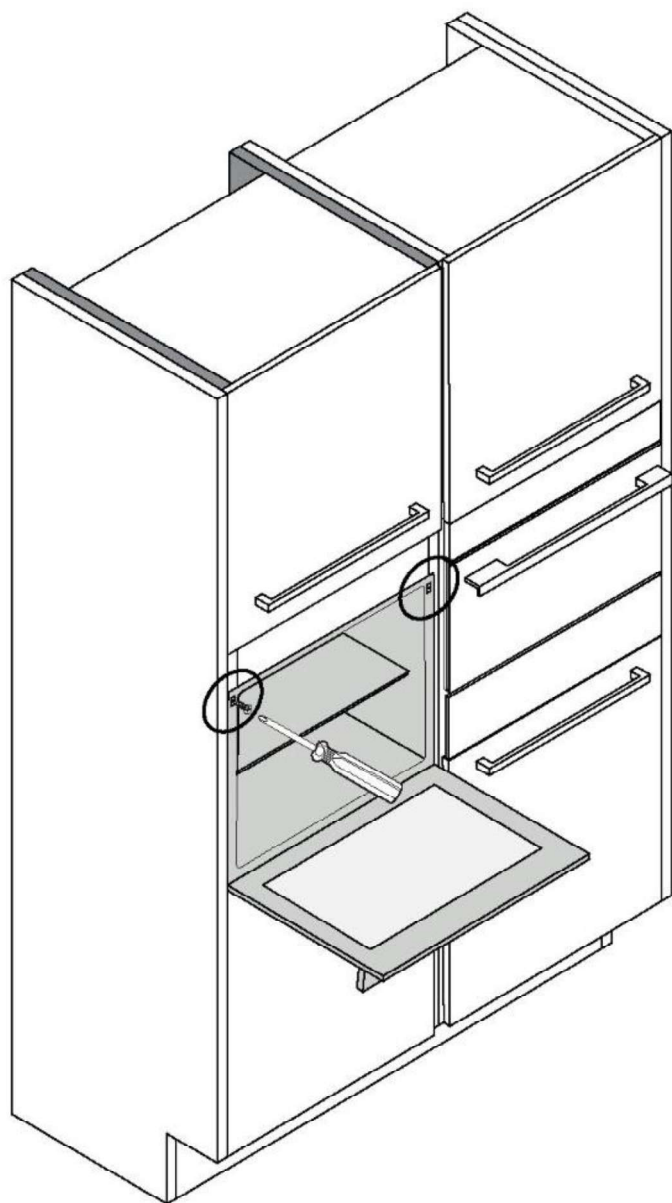
mm



PL 52



mm



mm