

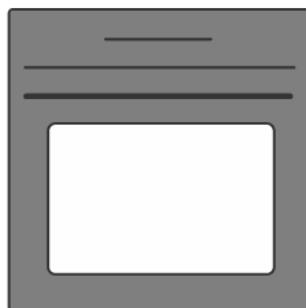
**Hisense**

life reimagined

PL

PL

**INSTRUKCJA  
UŻYTKOWANIA**  
PIEKARNIK PAROWY




Dziękujemy za Państwa zaufanie i zakup naszego urządzenia.

Aby ułatwić Państwu korzystanie z niniejszego produktu, w załączeniu przekazujemy szczegółową instrukcję obsługi. Podane w niej wskazówki powinny umożliwić Państwu możliwie jak najszybsze zaznajomienie się ze swoim nowym urządzeniem.

Proszę upewnić się, że otrzymaliście Państwo urządzenie w stanie nieuszkodzonym. W razie stwierdzenia powstania szkód w transporcie proszę skontaktować się z punktem sprzedaży, w którym urządzenie zostało zakupione, lub regionalnym dystrybutorem, który dostarczył urządzenie. Numer telefonu można znaleźć na fakturze lub na dokumencie dostawy.

Instrukcja dotycząca zabudowy i podłączenia znajduje się na osobnej kartce.

W treści instrukcji stosowane są przedstawione poniżej symbole, które posiadają podane obok nich znaczenia:

 **INFORMACJA!**  
Informacja, porada, wskazówka lub zalecenie

 **OSTRZEŻENIE!**  
Ostrzeżenie – ogólne niebezpieczeństwo



Ważne jest, by dokładnie zapoznać się z treścią instrukcji.

# Spis treści

<b>1. Środki bezpieczeństwa</b>	<b>5</b>
<b>2. Pozostałe ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa</b>	<b>7</b>
<b>3. Opis urządzenia</b>	<b>9</b>
3.1 Wyposażenie urządzenia	9
3.2 Panel sterowania	11
<b>4. Przed pierwszym użyciem</b>	<b>12</b>
4.1 Pierwsze włączenie	12
4.2 Twardość wody	14
<b>5. Korzystanie z piekarnika – wybór ustawień pieczenia</b>	<b>15</b>
5.1 Menu główne - Ręczny tryb pieczenia	16
5.2 Zegar - funkcje czasowe	19
5.3 Pieczenie etapowe (+ menu)	21
5.4 Gotowanie na parze	22
5.5 Dodatkowa para	23
5.6 <b>Napełnianie zbiornika na wodę</b>	<b>25</b>
5.7 Menu automatyczne	26
5.8 Programy dodatkowe	26
<b>6. Uruchamianie procesu pieczenia</b>	<b>28</b>
<b>7. Koniec pieczenia i wyłączenie piekarnika</b>	<b>28</b>
7.1 Zapiekanie (+ menu)	29
7.2 Zapiekanie od spodu	30
7.3 Ulubione - zapisywanie własnych ustawień	31
<b>8. WYBÓR USTAWIENÍ OGÓLNYCH</b>	<b>32</b>
8.1 Blokada ekranu (+ Menu)	33
<b>9. Połączenie urządzenia z aplikacją ConnectLife</b>	<b>34</b>
<b>10. Zarządzanie wi-fi</b>	<b>34</b>
10.1 Korzystanie z wi-fi	34
10.2 Zdalne zarządzanie piekarnikiem	35
<b>11. Ogólne wskazówki dotyczące pieczenia</b>	<b>37</b>
11.1 Tabela pieczenia	38
11.2 Pieczenie z termosondą	44
<b>12. Konserwacja i czyszczenie</b>	<b>47</b>
12.1 Czyszczenie parą (Steam Clean)	47
12.2 Mycie zbiornika na wodę i pianki filtracyjnej	48
12.3 Czyszczenie systemu parowego	48
12.4 Zdejmowanie przewodnic drabinkowych oraz teleskopowych	50
12.5 Zdejmowanie i wstawianie drzwiczek i szyb drzwiczek	50
12.6 Wymiana żarówki	51
<b>13. Rozwiązywanie problemów</b>	<b>53</b>
13.1 Tabela usterek i błędów	53
13.2 Tabliczka znamionowa – dane urządzenia	54
<b>14. Informacje dotyczące zgodności</b>	<b>54</b>

<b>15. Ochrona środowiska .....</b>	<b>55</b>
<b>16. Test potraw .....</b>	<b>56</b>

# 1. Środki bezpieczeństwa

**WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA-**  
**Prosimy o uważne przeczytanie instrukcji i zachowanie jej**  
**na przyszłość.**

Urządzenie należy podłączyć do instalacji elektrycznej posiadającej wbudowany mechanizm rozłączający. Instalacja elektryczna musi zostać wykonana zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Środki do rozłączania muszą być włączone do stałego okablowania zgodnie z zasadami okablowania.

Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie wolno montować za ozdobnymi drzwiami.

Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, aby uniknąć zagrożenia, musi zostać wymieniony przez producenta, serwisanta lub podobnie wykwalifikowane osoby (tylko w przypadku urządzeń dostarczanych z przewodem zasilającym).

Dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub umysłowej, jak również nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, mogą korzystać z urządzenia tylko pod nadzorem lub po szkoleniu w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i uświadomieniu o potencjalnych zagrożeniach. Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

**OSTRZEŻENIE:** Dostępne części mogą nagrzewać się podczas użytkowania. Małe dzieci powinny być trzymane z dala.

**OSTRZEŻENIE:** W czasie pracy urządzenie i jego odkryte części bardzo się nagrzewają. Należy uważać, by nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci do lat 8 powinny być cały czas po kontrolą.

Urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania za pośrednictwem zewnętrznych programatorów czasowych lub specjalnych układów sterowania.

Należy używać wyłącznie termosondy przeznaczonej do użycia w tym piekarniku.

Do czyszczenia szyb w drzwiczkach piekarnika lub szkła na pokrywie płyty kuchennej nie należy używać żrących środków czyszczących lub ostrych metalowych skrobaków, które mogą uszkodzić powierzchnię i doprowadzić do pęknięcia szklanych powierzchni.

Nie należy czyścić urządzenia odkurzaczami parowymi lub wysokociśnieniowymi, aby nie doszło do porażenia prądem elektrycznym.

**OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki, upewnić się, że urządzenie zostało wyłączone z prądu, aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym.

Nigdy nie należy wlewać wody na dno komory piekarnika. Różnice temperatury mogą powodować uszkodzenia emaliowanych części.

## 2. Pozostałe ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Nie wykorzystywać go do innych celów takich jak ogrzewanie pomieszczenia, suszenie zwierząt domowych lub innych zwierząt, papieru, tkanin, ziół, itp., ponieważ mogłoby to doprowadzić do zranienia lub wybuchu pożaru.

Urządzenie należy podłączyć do instalacji elektrycznej posiadającej wbudowany mechanizm rozłączający. Instalacja elektryczna musi zostać wykonana zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Zaleca się, aby co najmniej dwie osoby przenosiły urządzenie oraz je instalowały (waga urządzenia).

Nie należy podnosić urządzenia trzymając je za uchwyt drzwiczek.

Nadmierne obciążenie może spowodować uszkodzenie zawiasów drzwiczek piekarnika. Nie należy stawiać lub siadać na otwartych drzwiczkach piekarnika ani się o nie opierać. Na drzwiczkach piekarnika nie należy również stawiać ciężkich przedmiotów.

Przytrzaśnięcie w drzwiczkach piekarnika kabli zasilających innych urządzeń, używanych w pobliżu niniejszego urządzenia, może doprowadzić do zwarcia. Ważne jest, aby kable zasilające innych urządzeń znajdowały się w bezpiecznej odległości.

Pamiętać o tym, że otwory wentylacyjne nigdy nie powinny być zasłonięte lub w inny sposób zablokowane.

Nie należy wykładać ścianek piekarnika folią aluminiową oraz stawiać na dnie komory piekarnika żadnych blach lub innych naczyń. Powyższe czynności zmniejszają cyrkulację powietrza w piekarniku, utrudniają proces pieczenia i niszczą emaliowaną powłokę.

Zalecane jest, aby w czasie pieczenia nie otwierać drzwiczek piekarnika, ponieważ prowadzi to do zwiększenia zużycia energii i zbierania się kondensatu.

W czasie oraz na końcu pieczenia należy szczególnie ostrożnie otwierać drzwiczki piekarnika, aby się nie poparzyć.

Aby zapobiec osadzeniu się kamienia, po zakończonym pieczeniu należy zostawić otwarte drzwiczki piekarnika, który w ten sposób ochłodzi się do temperatury pokojowej.

Czyścić można wyłącznie ochłodzony piekarnik.

Ewentualne niezgodności w odcieniach kolorów pomiędzy różnymi urządzeniami lub elementami w obrębie tej samej stylizacji mogą się zdarzać z powodu różnych czynników takich jak różne kąty patrzenia na urządzenia, różnokolorowe tła, materiały czy oświetlenie pomieszczenia.

Nie należy używać uszkodzonego urządzenia. Należy odłączyć urządzenie od sieci i skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

Obsługa piekarnika jest bezpieczna zarówno z jak i bez przewodnic blach.

W piekarniku nie należy przechowywać przedmiotów, które mogą stanowić zagrożenie po włączeniu piekarnika.

Silikonowy wkład może z czasem ulec zużyciu i nie podlega okresowi eksploatacji urządzenia.

Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej pozostawić je na pewien czas w temperaturze pokojowej, tak by wszystkie jego elementy do temperatury tej się przystosowały. Jeśli piekarnik jest przechowywany w temperaturze zbliżonej lub poniżej punktu zamarznięcia, niektóre elementy, w szczególności pompy, narażone są na niebezpieczeństwo.

Urządzenie nie powinno działać w otoczeniu, którego temperatura jest niższa niż 5°C. Po włączeniu urządzenia w takich warunkach może dojść do uszkodzenia pompy.

Nie używać wody destylowanej, wody kranowej o wysokiej zawartości chloru oraz innych cieczy.

Po zakończeniu pieczenia na parze lub też w jego trakcie, drzwiczki należy zawsze otwierać na oścież do skrajnej pozycji. W przeciwnym razie wypływająca para może mieć negatywny wpływ na działanie panelu sterującego.

Po zainstalowaniu urządzenia w elemencie meblowym należy usunąć taśmę klejącą z panelu sterowania. W przeciwnym razie zbiornik może ulec awarii.



**OSTRZEŻENIE!**

**Przed podłączeniem urządzenia dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi. Gwarancja nie obejmuje napraw lub roszczeń odszkodowawczych powstałych w wyniku nieprawidłowego montażu lub obsługi urządzenia.**

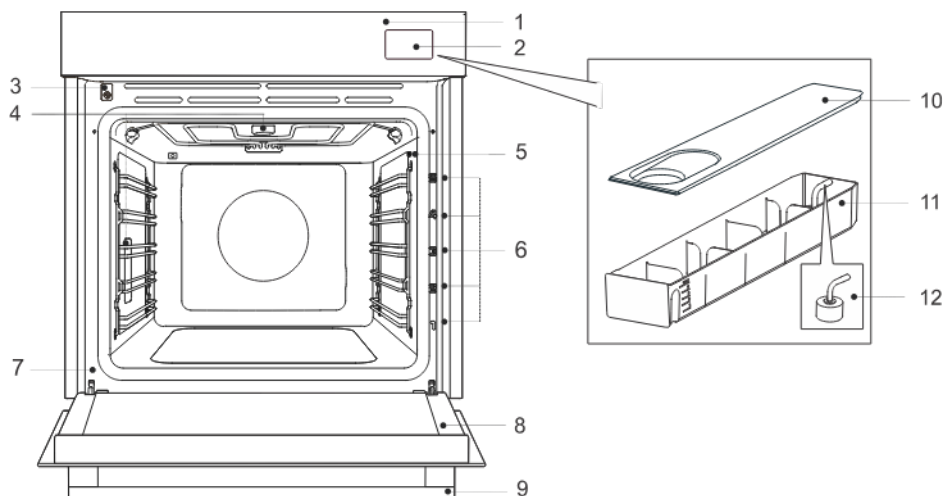


## 3. Opis urządzenia



### OSTRZEŻENIE!

Funkcje i wyposażenie urządzenia są zależne od modelu.



- 1. Panel sterowania
- 2. Zbiornik na wodę
- 3. Wyłącznik drzwiczek
- 4. Podświetlenie

- 5. Gniazdo przyłączeniowe termosondy
- 6. Prowadnice – poziomy pieczenia
- 7. Tabliczka znamionowa
- 8. Drzwiczki piekarnika
- 9. Uchwyt drzwiczek

- 10. Pokrywa pojemnika
- 11. Pojemnik zbiornika
- 12. Pianka filtracyjna

### 3.1 Wyposażenie urządzenia

#### Wyłącznik w drzwiczkach piekarnika

Jeżeli podczas użytkowania otwarte zostaną drzwiczki piekarnika, przełącznik wyłączy ogrzewanie piekarnika oraz wentylator.


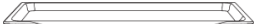
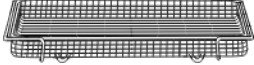




#### Prowadnice

**Metalowe prowadnice** – ruszt i blachy należy zawsze wkładać do wyprofilowanej szczeliny prowadnicy.

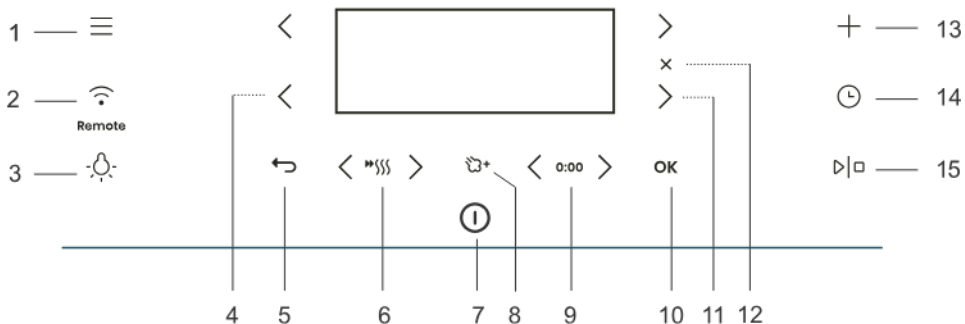
**Prowadnice teleskopowe** – ruszt lub blachę należy umieścić na prowadnicy. Na tę samą prowadnicę można wstawić ruszt wraz z blachą do zbierania tłuszczu.

UWAGA: Prowadnice liczą się od dołu do góry.

## Wypożyczenie piekarnika i akcesoria




	<p><b>Ruszt</b> - służy do grillowania, można też na nim postawić naczynie lub blachę z żywnością.  <b>UWAGA:</b> Siatkę należy zawsze wkładać do szczeliny prowadnicy w taki sposób, aby wyższa część siatki znajdowała się z tyłu powyżej. Ruszt ma haczyk zabezpieczający, dlatego przy wyciąganiu należy go zawsze trochę unieść.</p>
	<p><b>Płytki blacha</b> – służy do pieczenia płaskich i drobnych wypieków. Można jej używać również jako naczynia do zbierania tłuszczu.  <b>UWAGA:</b> Płytki blacha może odkształcić się podczas pieczenia. Po ochłodzeniu wróci do stanu pierwotnego. Odkształcenie nie wpływa na jej funkcjonalność.</p>
	<p><b>PERFOROWANA BLACHA AIRFRY</b> – (blacha z otworami) służy do przygotowywania potraw w programach, które wykorzystują parę oraz przy intensywnym pieczeniu (air fry). Otwory umożliwiają lepszą cyrkulację powietrza wokół potrawy, dzięki czemu potrawa jest bardziej chrupiąca.</p>
	<p><b>UNIWERSALNA GŁĘBOKA BLACHA</b> – służy do pieczenia warzyw oraz wilgotnych ciast. Można jej używać również jako naczynia do zbierania tłuszczu.  <b>UWAGA:</b> Głębokiej blachy podczas pieczenia nie należy wkładać na pierwszy poziom prowadnic.</p>
	<p><b>Sonda do pomiaru temperatury mięsa</b> - (BAKESENSOR)</p>
	<p><b>Silikonowy wkład do pieczenia</b> - używany jest jako zamiennik papieru do pieczenia, nadaje się do wielokrotnego użytku, z czasem się zużywa. Zapobiega przywieraniu żywności do blachy. Nadaje się do pieczenia ciast, rolad, pizzy, gotowych dań mrożonych itp. Podczas pierwszego użycia może być wyczuwalny dym i zapach nowości, nie ma to jednak wpływu na użytkowanie piekarnika. Widoczne ślady użytkowania, takie jak przebarwienia czy plamy, nie wpływają na właściwości piekarnika. Łatwy do czyszczenia i przechowywania. Wkład silikonowy nie jest objęty gwarancją.</p>
	<p><b>PŁYTKI BLACHA PERFOROWANA</b> – (blacha z otworami) służy do przygotowywania potraw w programach, które wykorzystują parę oraz przy intensywnym pieczeniu (air fry). Otwory umożliwiają lepszą cyrkulację powietrza wokół potrawy, dzięki czemu potrawa jest bardziej chrupiąca.          Przy pieczeniu potraw o większej zawartości wody należy poziom niżej umieścić płytkę lub głęboką blachę.</p>
<p><b>UWAGA:</b> Dodatkowe wyposażenie można dokupić w serwisie.</p>	





## 3.2 Panel sterowania




Przycisk		Eksplatacja
1.		Wybór głównych menu
2.		Ustawienia łączności (wi-fi), Remote
3.		Włączanie i wyłączenie oświetlenia w piekarniku
4.		Lewe przyciski wyboru
5.		Wyjście ze stanu bieżącego
6.		Włączenie i wyłączenia szybkiego nagrzewania wstępnego
7.		Włączanie i wyłączenie piekarnika
8.		Dodatkowa para
9.	<b>0:00</b>	Resetowanie funkcji czasowych
10.	<b>OK</b>	Potwierdzenie wyboru, ustawienia
11.		Prawe przyciski wyboru
12.		Anulowanie bieżącego ustawienia, usuwanie funkcji
13.	<b>+</b>	Dodatkowe ustawienia
14.		Wybór funkcji czasowych
15.		Uruchomienie i zatrzymanie pracy

UWAGA: Na panelu sterującym podświetlone są (w całości lub częściowo) tylko te przyciski, które są używane w danym menu.

Legenda skrótu:	
 Krótkie dotknięcie przycisku – aby wybrać ustawienia	 Długie dotknięcie przycisku – 5 s – aby wybrać dodatkowe ustawienia lub w celu przyspieszenia zmian
 <b>INFORMACJA!</b> Wszystkie ustawienia kontrolowane są za pomocą przycisków. Aby przyciski lepiej reagowały, należy ich dotykać możliwie największą powierzchnią opuszka palca. Przy każdym dotknięciu przycisku słychać sygnał dźwiękowy (gdy ta funkcja jest dostępna).	

			
Krok początkowy	Krok pośredni	Czekanie /działanie programu	Krok opcjonalny

## 4. Przed pierwszym użyciem

1.	Z piekarnika usunąć wyposażenie oraz resztki opakowania (karton, styropian, plastik).
2.	Wyposażenie oraz wewnątrz piekarnika wytrzeć wilgotną szmatką. Nie należy używać szorstkich szmatek oraz środków czyszczących.
3.	Włączyć piekarnik (patrz rozdział 4.1 <i>Pierwsze włączenie</i> ).
4.	Piekarnik nagrzewać w trybie górnej i dolnej grzałki  około godziny w temperaturze 230 °C (sprawdź rozdział Ręczny tryb pieczenia).
<b>UWAGA:</b> Z piekarnika wydobywa się charakterystyczny »zapach nowości«, dlatego trzeba dobrze wentylować pomieszczenie.	

### 4.1 Pierwsze włączenie

Po pierwszym podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej lub po dłuższej awarii zasilania konieczne będzie ustawienie języka, czasu i twardości wody.

## INFORMACJA!

Aby pominąć te ustawienia, należy przycisnąć **OK** . Zostaną zapisane domyślne ustawienia piekarnika. Ustawienia można w dowolnym momencie zmienić (patrz rozdział 8. *WYBÓR USTAWIEN OGÓLNYCH*).



1.	<b>Ustawianie języka:</b> Na wyświetlaczu ukaże się domyślny język (angielski). Aby zmienić język, użyj przycisku < lub > . Należy potwierdzić poprzez <b>OK</b> .
2.	<b>Ustawianie dokładnego czasu:</b> Dotykając przycisku < lub > można ustawić dokładny czas bieżący. Oddzielnie ustawić godziny i minuty. Wybór potwierdzić poprzez <b>OK</b> .
3.	<b>Ustawienie twardości wody:</b> Aby ustawić poziom twardości wody, należy użyć przycisku < lub > . Wybór potwierdzić poprzez <b>OK</b> .
Wszystkie ustawienia początkowe zostały skonfigurowane i urządzenie jest gotowe do pracy.	

## 4.2 Twardość wody

Oprócz częstotliwości pieczenia z użyciem pary, czyszczenie jest też zależne od poziomu twardości wody.

Przed pierwszym użyciem należy ustawić twardość wody. Jeśli woda jest bardziej twarda lub bardziej miękka, należy tę wartość zmienić.

1.	Pasek twardości wody należy zanurzyć na 1 sekundę w wodzie. Wynik (ilość kresek) jest widoczny po 1 minucie. Ustawienie poziomu – liczba kolorowych kresek na papierku (patrz tabela).
2.	Porównać pasek testowy ze zdjęciem na wyświetlaczu.

Twardość wody	Wartość (°N)	Ilość wody do odkamieniania	Liczba kolorowych kresek
bardzo miękka	0-3°dH	30	4 zielone kreski
miękka	3-7°dH	25	1 czerwona kreska
średnio twarda	7-14°dH	22	2 czerwone kreski
twarda	14-21°dH	20	3 czerwone kreski
bardzo twarda	21°dH	18	4 czerwone kreski

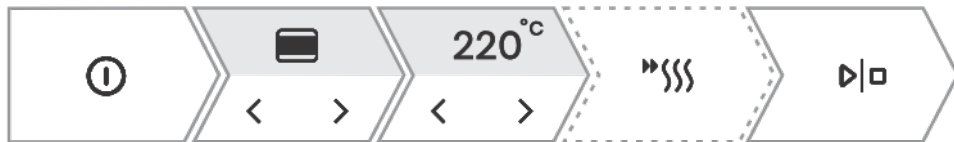
Twardość wody można zmienić w menu Ustawienia (sprawdź rozdział 8. *WYBÓR USTAWIENÍ OGÓLNYCH*).

## 5. Korzystanie z piekarnika – wybór ustawień pieczenia

Menu główne	
Włączyć urządzenie ⓘ i wybrać ☰ . Nacisnąć < lub > , aby wybrać opcję menu:	
<b>Menu główne</b>	Umożliwia dowolne ustawienie parametrów gotowania przy pomocy fabrycznie ustawionych wartości, które można zmienić (sprawdź rozdział 5.1 <i>Menu główne - Ręczny tryb pieczenia</i> ).
<b>Menu automatyczne</b>	Zapewnia szeroki wybór zaprogramowanych funkcji w zależności od typu potrawy (sprawdź rozdział 5.7 <i>Menu automatyczne</i> ).
<b>Ulubione</b>	Ten tryb umożliwia wybór własnych programów, które zostały już wcześniej zapisane (sprawdź rozdział 7.3 <i>Ulubione - zapisywanie własnych ustawień</i> ).
<b>Programy dodatkowe</b>	Wybór dodatkowych programów (sprawdź rozdział 5.8 <i>Programy dodatkowe</i> ).
<b>Czyszczenie</b>	Programy czyszczenia piekarnika.
<b>Ustawienia</b>	Ogólne ustawienia piekarnika (patrz rozdział 8. <i>WYBÓR USTAWIENÍ OGÓLNYCH</i> ).

+ menu – ustawienia dodatkowe	
Funkcja umożliwia dodatkowe opcje ustawień. Zawartość menu zmienia się w zależności od dostępnych w danym momencie opcji sterowania. Aby wybrać ustawienia dodatkowe należy przycisnąć + .	
<b>Etapowy tryb pieczenia</b>	Ustawienie pieczenia w trzech etapach z różnymi parametrami (patrz rozdział 5.3 <i>Pieczenie etapowe (+ menu)</i> ).
<b>Więcej informacji</b>	Szczegółowe informacje o programach i działaniu trybów piekarnika.
<b>Zapiekanie</b>	Programu używa się do pieczenia potraw, do których dodaje się sosu/posypki lub gdy wierzch potrawy ma być dodatkowo przyrumieniony. Funkcję można wybrać po 10 minutach pieczenia albo pod koniec pieczenia. (patrz rozdział 7.1 <i>Zapiekanie (+ menu)</i> ).
<b>Ulubione</b>	Zapisywanie spersonalizowanych ustawień (sprawdź rozdział 7.3 <i>Ulubione - zapisywanie własnych ustawień</i> ).
<b>Blokada ekranu</b>	Włączenie/wyłączenie blokady klawiszy zabezpieczających piekarnik przed przypadkowym użyciem (sprawdź rozdział 8.1 <i>Blokada ekranu (+ Menu)</i> ).

## 5.1 Menu główne - Ręczny tryb pieczenia



1.	Włącz urządzenie ⓘ .
2.	Dotykając przycisku < lub > wybrać tryb pieczenia (sprawdź tabelę Wybór trybów pieczenia).
3.	Dotykając przycisku < lub > ustawić temperaturę lub moc.
4.	Chcąc jak najszybciej rozgrzać piekarnik do pożądanej temperatury, użyć programu szybkiego rozgrzewania. Po dotknięciu przycisku ≡ symbol zostanie całkowicie podświetlony. Po osiągnięciu ustawionej temperatury urządzenie wyda sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu ukaże się napis <b>Włożyć potrawę</b> . Otworzyć drzwiczki i włożyć potrawę. Program automatycznie kontynuuje pieczenie wg wybranych ustawień.
5.	Dodatkowo można ustawić: - Zegar (patrz rozdział 5.2 Zegar - funkcje czasowe) - Etapowy tryb pieczenia (patrz rozdział 5.3 Pieczenie etapowe (+ menu))
6.	Aby rozpocząć pieczenie, dotknąć przycisku ▶ □ .

## Wybór programu gotowania


Symbol	Eksploatacja
	<b>Para</b> Służy do gotowania wszelkiego rodzaju warzyw, małych kawałków mięsa, owoców i dodatków (ryż, makaron).
	<b>Sous vide</b> To technika przygotowywania potraw, w której żywność jest gotowana w próżniowych workach plastikowych w kontrolowanej temperaturze wodnej. Metodą sous vide możemy przygotowywać mięso, ryby i warzywa. Potrawy przygotowane w ten sposób są soczyste i bardziej wyraziste w smaku.
	<b>Górna grzałka + Dolna grzałka + PARA</b> Służy do tradycyjnego pieczenia żywności na jednym poziomie, przygotowywania sufletów oraz pieczenia w niskich temperaturach (wolne pieczenie). Aby powierzchnia żywności była bardziej zapieczona i chrupiąca, należy dodać parę.
	<b>Gorące powietrze + PARA</b> Termoobieg zapewnia lepszą cyrkulację gorącego powietrza wokół potrawy, wysusza ich powierzchnię i sprawia, że skórka jest grubsza. Służy do pieczenia mięs, wypieków, warzyw oraz do suszenia żywności na jednym poziomie lub na kilku równocześnie. Aby powierzchnia żywności była bardziej zapieczona i chrupiąca, należy dodać parę.
	<b>Gorące powietrze + Dolna grzałka</b> Służy do pieczenia pizzy oraz ciast o większej zawartości wody. Stosuje się, jeśli potrawa ma być szybko upieczona i chrupiąca, piecze się na jednym poziomie.
	<b>Górna grzałka + Dolna grzałka + Wentylator</b> Służy do równomiernego pieczenia żywności na jednym poziomie oraz do przygotowywania sufletów.



Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.


Symbol	Eksploatacja
	<p><b>DUŻY GRILL</b></p> <p>Służy do pieczenia większych ilości płaskiej żywności (tostów, bagietek, kielbas, kotletów, ryb, szaszłyków itp.) oraz do zapiekania i uzyskiwania chrupiącej skórki. Cała powierzchnia pod grzałkami, umieszczonymi pod sufitem piekarnika, nagrzewa się równomiernie.</p> <p><b>Niski poziom</b> - służy do pieczenia filetów rybnych, całych ryb, sera do grillowania.</p> <p><b>Średni poziom</b> - służy do pieczenia mniejszych kawałków mięsa, kotletów rybnych, zapiekanek, szaszłyków.</p> <p><b>Wysoki poziom</b> - służy do pieczenia steków, burgerów, kielbas do grillowania, tostów oraz do zapiekania</p>
	<p><b>Duży grill + Wentylator + PARA</b></p> <p>Służy do pieczenia drobiu oraz grillowania większych kawałków mięsa. Aby powierzchnia żywności była bardziej zapieczona i chrupiąca, należy dodać parę.</p>
	<p><b>Górna grzałka + Gorące powietrze</b></p> <p>Dzięki intensywnemu pieczeniu skórka potrawy jest chrupiąca, bez dodawania tłuszczu. Jest to zdrowa, niskokaloryczna odmiana przygotowywania żywności typu „fast food”. Nadaje się do mniejszych kawałków mięsa, ryb, warzyw oraz gotowych produktów mrożonych (frytki, nuggetsy).</p>
	<p><b>Więcej trybów</b></p> <p>Wybór potwierdzić dotykając <b>OK</b> . Wyświetli się więcej trybów.</p>
	<p><b>DUŻY GRILL + DOLNA GRZAŁKA</b></p> <p>Służy do przyspieszonego pieczenia na jednym poziomie oraz sprawia, że powierzchnia ciast jest chrupiąca.</p>
	<p><b>Mały grill + Dolna grzałka</b></p> <p>Służy do łagodnego i kontrolowanego pieczenia delikatnych potraw (miękkie kawałki mięsa) oraz pieczenia ciast o chrupiącym spodzie.</p>
	<p><b>Mały grill + Dolna grzałka + Wentylator</b></p> <p>Służy do przygotowywania wypieków drożdżowych, wszystkich rodzajów chleba oraz do pasteryzacji.</p>
	<p><b>DUŻY GRILL + Dolna grzałka + Gorące powietrze</b></p> <p>Służy do pieczenia potraw, które mają być chrupiące ze wszystkich stron. Funkcja sprawdza się również jako pierwszy krok etapowego pieczenia mięsa, ponieważ umożliwia szybkie zrumienienie powierzchni w fazie początkowej oraz wolne pieczenie w fazie następczej. Mięso jest soczyste, a skórka dobrze zarumieniona.</p>
	<p><b>Gorące powietrze + Mały grill</b></p> <p>Termoobieg zapewnia lepszą cyrkulację gorącego powietrza wokół potrawy, co prowadzi do lepszego wysuszenia jej powierzchni, a w połączeniu z działaniem grzałki grilla czyni jej kolor bardziej intensywnym. Służy do przyspieszonego pieczenia mięsa i warzyw.</p>
	<p><b>Gorące powietrze ECO <sup>1)</sup></b></p> <p>Służy do delikatnego, powolnego, jednolitego pieczenia mięsa, ryb oraz ciast na jednym poziomie. Ten sposób pieczenia zatrzymuje większą część wody w mięsie, dzięki czemu jest ono bardziej soczyste i miękkie, a ciasta są równomiernie zrumienione i upieczone. Przedział temperatury: 140°C do 220°C.</p>

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Symbol	Eksploatacja
	<b>Menu automatyczne</b> Skrót do trybu automatycznego (sprawdź rozdział 5.7 <i>Menu automatyczne</i> )

<sup>1)</sup> Z funkcji tej korzysta się do określania klasy efektywności energetycznej zgodnie z normą EN 60350-1.

## 5.2 Zegar - funkcje czasowe

Aby wybrać funkcje czasowe, dotknąć  . Dotykając przycisku < lub > wybrać funkcję czasu, którą chcesz ustawić.



### INFORMACJA!

Zegar musi być ustawiony na czas bieżący.

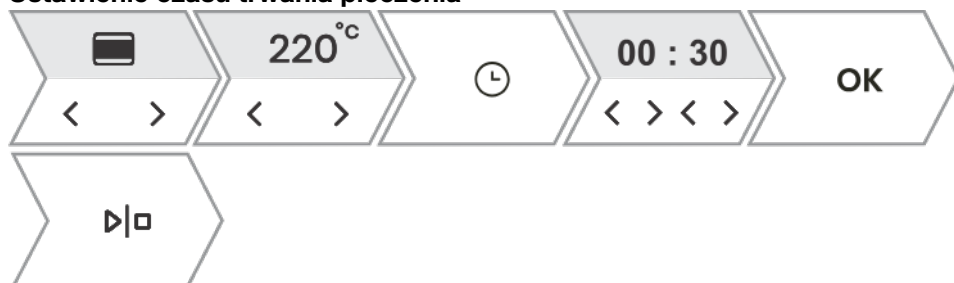



### INFORMACJA!

Wybraną funkcję czasową można zresetować poprzez naciśnięcie **0:00** .

Opis/ funkcja czasowa	Eksplatacja
<b>Czas trwania</b>	W tym trybie określa się czas pracy piekarnika.
<b>Alarm</b>	Alarm działa niezależnie od pracy piekarnika. Po upływie ustawionego czasu urządzenie nie włączy lub nie wyłączy się automatycznie.
<b>Opóźnione wyłączenie pieczenia</b>	Stosuje się ją wtedy, kiedy potrawa ma zacząć piec się z opóźnieniem. Wprowadzić czas trwania i żądany końcowy czas pieczenia. Urządzenie automatycznie rozpocznie i zakończy pracę w żądanym czasie.

### Ustawienie czasu trwania pieczenia



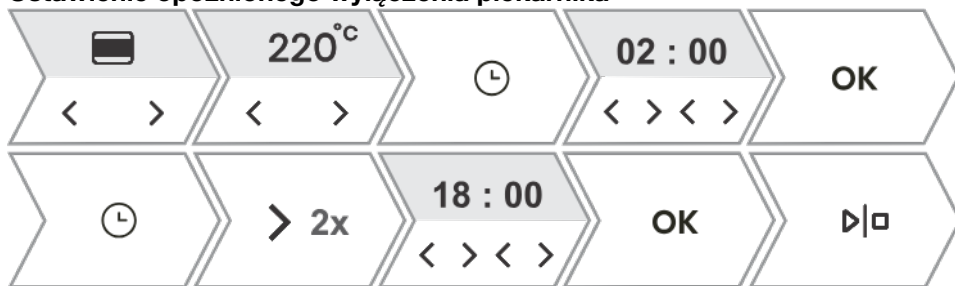
1. Dotykając przycisku < lub > ustawić żądany czas trwania pieczenia (godziny i minuty). Wybór potwierdzić poprzez **OK** . Na wyświetlaczu pojawi się wybrany czas pracy piekarnika.
2. Aby rozpocząć pieczenie, dotknąć przycisku  .




### Ustawianie minutnika



1. Za pomocą przycisku < lub > ustawić czas trwania alarmu (godziny i minuty). Wybór potwierdzić poprzez **OK** .
- Najdłuższe możliwe ustawienie to 24 godziny.  
UWAGA: Po wyłączeniu urządzenia alarm jest nadal aktywny.

## Ustawienie opóźnionego wyłączenia piekarnika



1.	Najpierw ustawić czas trwania. Dotykając przycisku < lub > ustawić żądany czas trwania pieczenia (godziny i minuty). Wybór potwierdzić poprzez <b>OK</b> . Na wyświetlaczu pojawi się wybrany czas pracy piekarnika. <i>Przykład: czas pieczenia 2 godziny</i>
2.	Opóźnione działanie włącza się poprzez dotknięcie  , a następnie dwukrotne kliknięcie na > . Przyciskiem < lub > ustawia się godzinę, o której potrawa ma być gotowa. Wybór potwierdzić poprzez <b>OK</b> . Na wyświetlaczu pojawi się wybrana godzina. <i>Przykład: koniec pieczenia o 18:00 </i>
3.	Aby rozpocząć pieczenie, dotknąć przycisku  . Piekarnik przejdzie w częściowy tryb czuwania. Wybrane ustawienia automatycznie włączają i wyłączają się o wybranej godzinie. <i>Przykład: rozpoczęcie pieczenia o 16:00, koniec pieczenia o 18:00</i>
Po upływie ustawionego czasu piekarnik automatycznie przestanie działać. Zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.	



### **OSTRZEŻENIE!**

**Funkcja ta nie jest zalecana do pieczenia żywności, która wymaga wstępnego nagrzania piekarnika.**

**Łatwo psujące się produkty spożywcze nie powinny pozostawać zbyt długo w piekarniku. Przed użyciem tego trybu należy sprawdzić, czy zegar na urządzeniu pokazuje prawidłowy czas.**

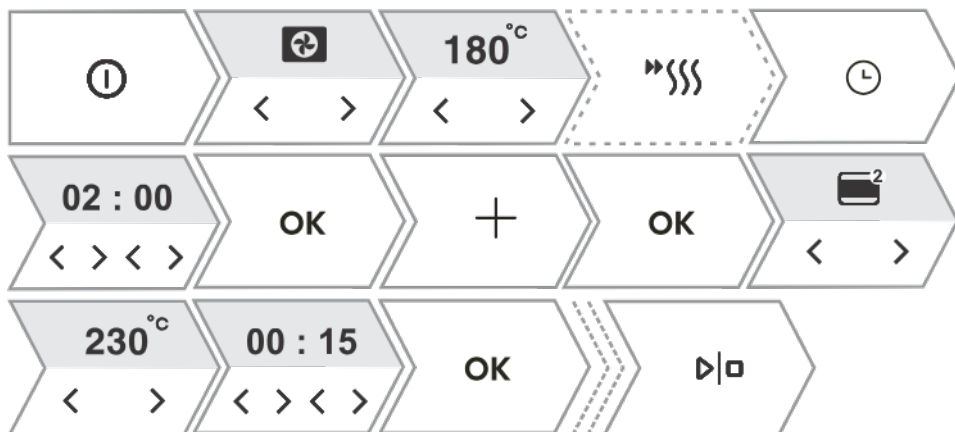
## 5.3 Pieczenie etapowe (+ menu)

Funkcja umożliwia pieczenie w trzech etapach (jeden proces przygotowywania żywności łączy trzy kolejne etapy pieczenia).



### INFORMACJA!

Funkcję można ustawić w menu ogólnym – ręczny tryb pieczenia (sprawdź rozdział 5.1 *Menu główne - Ręczny tryb pieczenia*).








1.	Włącz urządzenie <b>I</b> .
2.	<b>Krok początkowy</b> Dotykając przycisku <b>&lt;</b> lub <b>&gt;</b> wybrać system pieczenia, temperaturę i czas pracy pierwszego etapu. Można także wybrać szybkie rozgrzewanie.
3.	Należy wybrać ustawienia dodatkowe. Dotknąć przycisku <b>+</b> . Na wyświetlaczu ukaże się napis <b>Chcesz dodać etap?</b> . Należy potwierdzić poprzez <b>OK</b> .
4.	<b>Drugi etap</b> Wybrać ustawienia drugiego etapu pieczenia (sprawdź ustawienia w punkcie 2.) i przycisnąć <b>OK</b> . UWAGA: To samo można zrobić dla <b>Trzeciego etapu</b>
5.	Przed rozpoczęciem pieczenia można wprowadzić zmiany w wszystkich trzech etapach. Dotykając przycisku <b>&lt;</b> lub <b>&gt;</b> wybrać etap, który chcesz zmienić.
6.	Aby rozpocząć pieczenie, dotknąć przycisku <b>▶ □</b> . Piekarz rozpocznie pracę wg ustawień dla etapu.
UWAGA: Poszczególne etapy można usunąć poprzez dotknięcie przycisku <b>X</b> .	

## 5.4 Gotowanie na parze

Należy przyprawić żywność i włożyć ją specjalnego, plastikowego woreczka przeznaczonego do pakowania próżniowego i gotowania metodą sous-vide. Tak zapakowaną żywność należy położyć na perforowanej blasze do pieczenia i umieścić na środkowym poziomie piekarnika.

Para opis

Gotowanie na parze to zdrowy sposób przyrządzania potraw, który pozwala zachować składniki odżywcze, konsystencję i smak żywności. Nadaje się do warzyw, ryb i mięs.

1.	Włącz urządzenie  .
2.	Dotykając przycisku < lub > wybrać tryb.  Para  Sous vide
3.	Dotykając przycisku < lub > wybrać temperaturę (tylko w funkcji sous-vide) oraz czas pieczenia z dodatkiem pary. Na wyświetlaczu ukaze się podświetlony symbol  . Wybór potwierdzić poprzez <b>OK</b> .
4.	Napełnić zbiornik na wodę (sprawdź rozdział Napełnianie zbiornika na wodę poniżej) i ponownie dotknąć przycisku.
5.	Aby rozpocząć pieczenie, dotknąć przycisku  .

## 5.5 Dodatkowa para

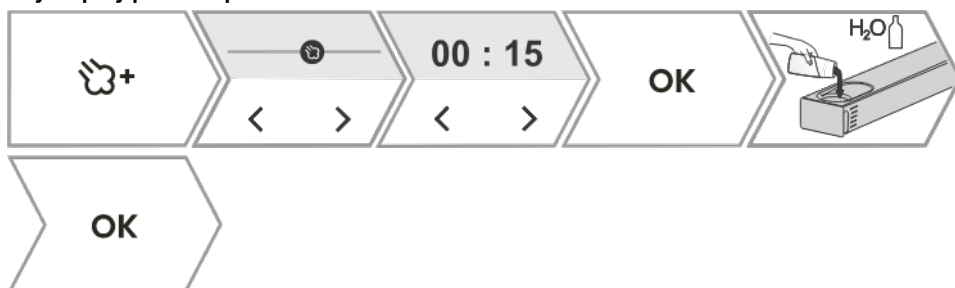
Dzięki wykorzystaniu pary powierzchnia żywności jest bardziej zapieczona i chrupiąca.

Dzięki odpowiedniej ilości wytwarzanej przy tym pary, powierzchnia żywności staje się bardziej chrupiąca, środek zaś pozostaje elastyczny i puszysty. Stosowanie programu z użyciem pary zaleca się do pieczenia wyrobów piekarniczych, takich jak: chleb, świeże bułki, rolady, torty oraz mniejszych kawałków drobiu i warzyw.

### Użycie pary przed pieczeniem





### Użycie pary podczas pieczenia



1.	Włącz urządzenie  .
2.	Dotykając przycisku < lub > wybrać tryb. Górna grzałka + Dolna grzałka Gorące powietrze Duży grill+ Wentylator Na wyświetlaczu ukaze się częściowo podświetlony symbol + . Dotknąć przycisku, aby użyć funkcji pary. <b>Wykorzystanie pary umożliwiają tylko 3 powyższe programy.</b>
3.	Poprzez dotknięcie przycisku < lub > można wybrać poziom intensywności pary oraz czas jej działania. <b>Niski poziom</b> - nadaje się do pieczenia większych kawałków mięsa, ryb, wyrastania ciasta. <b>Średni poziom</b> - nadaje się do pieczenia świeżych bułek, biszkoptowych tortów, drobiu, zapiekanek. <b>Wysoki poziom</b> - nadaje się do pieczenia chleba. Do pieczenia ryb, chleba, tortów, kurczaka zaleca się wykorzystanie pary w początkowej fazie pieczenia (pierwszych 10-15 minut).

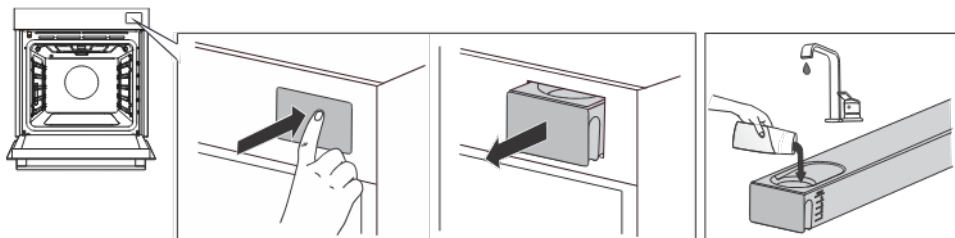
Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

	Ustawienia czasu dodawania pary (maks. 2 godziny). Potwierdzić wybór dotykając przycisku <b>OK</b> . Symbol  + jest w pełni podświetlony, co oznacza, że funkcja wykorzystania pary jest włączona.
4.	Napełnić zbiornik na wodę (sprawdź rozdział Napełnianie zbiornika na wodę poniżej) i ponownie dotknąć przycisku.
5.	Aby rozpocząć pieczenie, dotknąć przycisku  .



## 5.6 Napełnianie zbiornika na wodę

Zbiornik na wodę umożliwia niezależny dopływ wody do piekarnika. Pojemność zbiornika wynosi 1,3 l.



1.	Zbiornik na wodę wyjmuje się z obudowy poprzez naciśnięcie drzwiczek.
2.	Otworzyć pokrywę. Zbiornik umyć wodą. Zbiornik napełnić świeżą wodą.
3.	Wsunąć zbiornik wody z powrotem w obudowę aż do samego końca.

UWAGA: Po zakończeniu gotowania woda pozostała w systemie parowym jest pompowana do zbiornika wody. Pokrywę i zbiornik na wodę można myć zwykłymi płynnymi środkami czyszczącymi niezawierającymi materiałów ściernych.

Poniższa tabela przedstawia przybliżone zużycie wody na jeden cykl, przy różnych opcjach SA/steam systemów. Jeśli skończy się woda w zbiorniku, należy ją uzupełnić.

	30 min	60 min
SA - LOW	Poziom 1	Poziom 2
SA - MED	Poziom 2	Poziom 2
SA - HI	Poziom 2	Poziom 3
STEAM	Poziom 3	MAX poziom



### OSTRZEŻENIE!

Do zbiornika nie należy nalewać więcej wody niż do wskaźnika MAX, w przeciwnym razie nadmiar wody może wylać się, przez szparę między zbiornikiem a jego pokrywą na podłogę.

Temperatura wody wlewanej do zbiornika powinna wynosić 20°C (+/-10°C). Nie używać wody destylowanej, wody kranowej o wysokiej zawartości chloru oraz innych cieczy. Używać wyłącznie świeżej wody z kranu, wody zmiękczonej lub niegazowanej wody mineralnej.

## 5.7 Menu automatyczne

Program oferuje szeroki wybór gotowych przepisów, przetestowanych przez szefów kuchni i dietetyków.



1.	Włączyć urządzenie i wybrać  . Poprzez dotknięcie < lub > wybrać <b>Menu automatyczne</b> pieczenia. Potwierdzić poprzez przyciśnięcie <b>OK</b> , aby wejść w podmenu.
2.	Poprzez dotknięcie < lub > wybrać rodzaj żywności oraz wybraną potrawę. Należy potwierdzić poprzez <b>OK</b> . Przepisy mają wstępnie zdefiniowany program, temperaturę i czas gotowania. UWAGA: W przypadku niektórych potraw można zmienić wagę i stopień przyrumienienia.
3.	Aby rozpocząć pieczenie, dotknąć przycisku  .
4.	Przygotowanie niektórych potraw zawiera także funkcję szybkiego rozgrzewania. Po osiągnięciu ustawionej temperatury urządzenie wyda sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu ukaże napis <b>Włóż potrawę</b> . Otworzyć drzwiczki i włożyć potrawę. Program automatycznie kontynuuje pieczenie wg wybranych ustawień.
UWAGA: Dotknąć  , aby zobaczyć szczegółowy opis bieżącego wyboru.	

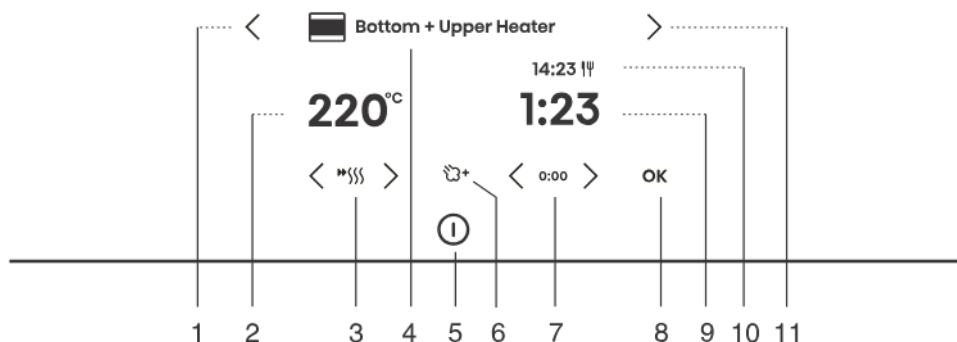
## 5.8 Programy dodatkowe



1.	Włączyć urządzenie i wybrać  . Poprzez dotknięcie < lub > można wybrać <b>Programy dodatkowe</b> . Potwierdzić poprzez przyciśnięcie <b>OK</b> , aby wejść w podmenu.
2.	Dotykając < lub > wybrać funkcję (sprawdź tabelę poniżej). Należy potwierdzić poprzez <b>OK</b> . Pojawią się wstępnie ustawione wartości. Niektóre funkcje umożliwiają ustawienie temperatury i czasu trwania.
3.	Aby rozpocząć pieczenie, dotknąć  .

<b>Program</b>	<b>Eksploatacja</b>
<b>Air Fry</b>	Smażenie gorącym powietrzem, bez dodatkowych tłuszczów. Szybsze i zdrowsze przygotowywanie żywności typu „fast-food”. Dzięki intensywnemu pieczeniu skórka potrawy jest chrupiąca, bez dodawania tłuszczu. Jest to zdrowa, niskokaloryczna odmiana przygotowywania żywności typu „fast food”.
<b>Wyrastanie ciasta</b>	Ciasto wyrośnie szybciej i bardziej równomiernie, a jego powierzchnia się nie wysuszy. Podczas wyrastania ciasta nie należy otwierać drzwiczek.
<b>Odwodnienie</b>	Powietrze zmniejsza ilość wilgoci w żywności, wydłużając w ten sposób jej okres przydatności do spożycia.
<b>Rozmrażanie</b>	Stosuje się do powolnego rozmrażania mrożonej żywności (tortów, ciast, chleba i bułek oraz zamrożonych owoców). W połowie czasu rozmrażania fragmenty żywności trzeba przewrócić na drugą stronę, pomieszać, a w przypadku, gdy uległy zmrożeniu.
<b>Podgrzewanie</b>	Tryb ten umożliwia delikatne odgrzewanie przygotowanych wcześniej potraw. Jeśli nie jest to konieczne, nie należy otwierać drzwiczek w trakcie pracy urządzenia.
<b>Utrzymywanie ciepła</b>	Używane do podtrzymywania ciepłoty przygotowanych potraw. Nie otwierać drzwiczek w trakcie pracy urządzenia.
<b>Podgrzewanie talerzy</b>	Program ten służy do podgrzewania naczyń przed podaniem w nich żywności, tak by utrzymać jej ciepłotę przez dłuższy czas. Określić można temperaturę.
<b>Pasteryzacja</b>	To proces, dzięki któremu przedłużamy trwałość żywności. Używać słoików z gumowym pierścieniem uszczelniającym i wieczkiem. Nie używać słoików z gwintowanymi lub metalowymi pokrywkami lub metalowymi blaszkami. Nalać do głębokiej blachy 1 litr gorącej wody (o temperaturze ok. 70°C) i umieścić w blasze 6 jednolitrowych słoików. Wsunąć blachę w drugą prowadnicę piekarnika.
<b>Sterylizacja</b>	Nadaje się do sterylizacji wszystkich typów butelek. Sterylizacja to proces polegający na zniszczeniu wszystkich drobnoustrojów.
<b>Sabbath</b>	Funkcja Sabbath umożliwia podtrzymanie ciepłoty potrawy w piekarniku bez konieczności włączania i wyłączenia piekarnika. Ustawić czas trwania 24 lub 72 godzin) i temperaturę. Dotknięcie przycisku  rozpocznie odliczanie czasu. Wszystkie dźwięki i funkcje są wyłączone, poza przyciskiem  . UWAGA: W przypadku przerwy w dostawie prądu funkcja Sabbath zostanie przerwana i piekarnik powróci do pierwotnych ustawień.

## 6. Uruchamianie procesu pieczenia



Przycisk	Eksploatacja
1. <	Lewe przyciski wyboru
2. 220°C	Wybór temperatury
3. ⏻	Włączenie i wyłączenia szybkiego nagrzewania wstępnego
4.	Wybrany tryb pieczenia
5.	Włączanie i wyłączenie piekarnika
6.	Dodatkowa para
7. 0:00	Resetowanie funkcji czasowych
8. OK	Potwierdzenie wyboru, ustawienia
9. 1:23	Przekroczony czas pieczenia
10. 14:23	Koniec czasu pieczenia
11. >	Prawe przyciski wyboru

UWAGA: Na panelu sterującym podświetlone są (w całości lub częściowo) tylko te przyciski, które są używane w danym menu.

Podczas pieczenia można zmieniać system, temperaturę i funkcje czasowe.

## 7. Koniec pieczenia i wyłączenie piekarnika.

Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się **Koniec pieczenia**.

Pracę można przerwać, dotykając ▷|◻ .



Poprzez dotknięcie < lub > można wybrać nowe ustawienia. Należy potwierdzić poprzez **OK** . Zawartość menu zmienia się w zależności od dostępnych w danym momencie opcji sterowania.

<b>Zakończenie pracy piekarnika</b>	Wybrać Koniec, aby zakończyć pieczenie. Na wyświetlaczu ukaże się menu główne.
<b>Kontynuacja pieczenia</b>	Wybranie tej opcji pozwala wydłużyć czas pieczenia przy tych samych ustawieniach systemu i temperatury.
<b>Zapiekanie</b>	Ta funkcja umożliwia dodatkowe przyrumienienie wierzchu potrawy (patrz rozdział 7.1 <i>Zapiekanie (+ menu)</i> ).
<b>Zapiekanie od spodu</b>	Ta funkcja umożliwia dodatkowe przyrumienienie spodu potrawy (patrz rozdział 7.2 <i>Zapiekanie od spodu</i> ).
<b>Dodać do ulubionych</b>	Tryb ten umożliwia zapisanie wybranych ustawień jako ulubionych i ich ponowne użycie (7.3 <i>Ulubione - zapisywanie własnych ustawień</i> ).

#### INFORMACJA!

Po zakończonej operacji zostaną przerwane i usunięte wszystkie ustawienia czasu, oprócz alarmu. Na zegarze pojawi się czas bieżący. Wentylator chłodzący działa jeszcze przez jakiś czas.

Po zakończonym użytkowaniu piekarnika, w kanale/rowku do zbierania kondensatu może zgromadzić się woda. Kanał oczyścić szmatką lub gąbką.

## 7.1 Zapiekanie (+ menu)

Funkcji tej używa się w ostatniej fazie, kiedy do potrawy dodaje się sosu/polewy lub gdy chce się dodatkowo zapiec jej powierzchnię. Podczas zapiekania na potrawie tworzy się chrupiąca, złoto-żółta skórka, która chroni przed wysuszeniem, a jednocześnie nadaje ładniejszy wygląd oraz lepszy smak.



1. Dotknąć + i przyciskiem < lub > wybrać **Dodaj zapiekanie**. Funkcja jest dostępna po 10 minutach od rozpoczęcia pieczenia.

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

- |    |  |
|----|--|
| 2. | Na wyświetlaczu pojawi się zaprogramowany tryb duży grill i temperatura 230°C. Należy ustawić czas pracy (maks.10 min) i potwierdzić wybór dotykając przycisku ▷ ◻ . |
| 3. | Tę funkcję można również wyłączyć podczas pieczenia. Wyłączyć pieczenie dotykając ▷ ◻ .  |



**OSTRZEŻENIE!**

**Należy kontrolować pieczenie. Gdy włączona jest funkcja zapiekania, piekarnik osiąga wysoką temperaturę.**

**Funkcja zapiekania działa najwyżej. 10 minut, potem piekarnik automatycznie się wyłączy.**

## 7.2 Zapiekanie od spodu



Funkcję można włączyć dopiero pod koniec pieczenia, trwa 10 minut.

- |    |  |
|----|--|
| 1. | W końcowym menu, dotykając przycisku < lub > wybrać <b>Zapiekanie od spodu</b> . Wybór potwierdzić dotykając przycisku ▷ ◻ . |
| 2. | Wyłączyć pieczenie dotykając ▷ ◻ .   |

## 7.3 Ulubione - zapisywanie własnych ustawień

Dodaj do ulubionych to funkcja, która umożliwi zapisywanie ulubionych i najczęściej używanych ustawień oraz korzystanie z nich następnym razem. W pamięci można zapisać do 12 przepisów.



1.	<b>Zapisywanie przepisów między ustawieniami.</b> Dotknąć <b>+</b> i za pomocą przycisku <b>&lt;</b> lub <b>&gt;</b> wybrać <b>Dodaj do ulubionych</b> . Należy potwierdzić poprzez <b>OK</b> .
2.	<b>Zapisywanie ustawień po zakończeniu pieczenia.</b> W menu końcowym za pomocą przycisku <b>&lt;</b> lub <b>&gt;</b> wybrać <b>Dodaj do ulubionych</b> . Należy potwierdzić poprzez <b>OK</b> .
Można również zmienić nazwę zapisanego ustawienia. Przyciskiem <b>&lt;</b> lub <b>&gt;</b> można wybrać literę, a następnie potwierdzić poprzez naciśnięcie <b>OK</b> . W razie potrzeby usunąć znak poprzez naciśnięcie <b>X</b> . Dotknąć <b>+</b> , aby zapisać ulubiony przepis.	
3.	<b>Lista zapisanych przepisów.</b> Dotknij przycisku <b>≡</b> . Dotykając przycisku <b>&lt;</b> lub <b>&gt;</b> wybrać <b>Ulubione</b> . Potwierdzić poprzez przyciśnięcie <b>OK</b> , aby wejść w podmenu. Wyświetlą się zapisane przepisy. UWAGA: Można zmieniać ustawienia w zapisanych przepisach oraz zapisać je pod nową nazwą po zakończeniu pieczenia.
4.	<b>Usuwanie zapisanych przepisów.</b> Włączyć urządzenie i wybrać <b>≡</b> . Poprzez dotknięcie <b>&lt;</b> lub <b>&gt;</b> wybrać <b>Ulubione</b> . Potwierdzić poprzez dotknięcie <b>OK</b> , wyświetlą się zapisane przepisy. Wybrać przepis i usunąć go poprzez dotknięcie <b>X</b> .

## 8. WYBÓR USTAWIENÍ OGÓLNYCH



### OSTRZEŻENIE!

W przypadku przerwy w dostawie energii elektrycznej lub po wyłączeniu urządzenia, wszystkie dodatkowe ustawienia zostaną zachowane przez najwyżej kilka minut. Po upływie tego czasu wszystkie ustawienia, z wyjątkiem sygnału dźwiękowego, powrócą do ustawień podstawowych.



Dotknij przycisku . Dotykając przycisku lub wybrać **Ustawienia**. Potwierdzić poprzez przyciśnięcie **OK** , aby wejść w podmenu.

Wybrane ustawienia można edytować za pomocą przycisku lub .

1.		<b>Zegar</b> Należy ustawić godziny i minuty. Poprzez dotknięcie przycisku  można wybrać 12- lub 24-godzinny format wyświetlania czasu.
2.		<b>Głośność</b> Można wybrać jeden z czterech stopni jakości (brak dźwięku, niski, średni, wysoki).
3.		<b>Dźwięk przycisków</b> Włączyć lub wyłączyć dźwięk przycisków.
4.		<b>Tryb nocny</b> Funkcja (od 19:00 do 07:00) automatycznie zmniejsza oświetlenie na mniej intensywne, wyłącza wyświetlanie czasu bieżącego oraz sygnały dźwiękowe. Aby włączyć tryb nocny, należy ustawić godzinę rozpoczęcia i zakończenia pracy. Tryb nocny można wyłączyć poprzez dotknięcie przycisku  .
5.		<b>Wyświetlacz</b> Funkcja ta umożliwia włączenie lub wyłączenie wyświetlania godziny. Ustawienie domyślne jest wyłączone (OFF). Gdy funkcja jest włączona (ON) może wzrosnąć zużycie energii elektrycznej.
6.		<b>Automatyczne szybkie rozgrzewanie</b> Funkcja uruchamia automatyczne nagrzewanie w programach pieczenia, które na to pozwalają. Wybrać włączenie (On) lub wyłączenie (OFF).



Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

7.		<p><b>Pozostałe tryby</b> Dzięki tej funkcji na wyświetlaczu widoczne się wszystkie programy pieczenia. Wybrać włączenie (ON) lub wyłączenie (OFF).</p>
8.		<p><b>Ustawienia fabryczne</b> Funkcja aktywuje reset urządzenia do ustawień fabrycznych. Na wyświetlaczu pojawi się napis <b>Resetuj</b>, który należy potwierdzić poprzez długie przyciśnięcie na <b>OK</b>.</p>
9.		<p><b>Język</b> Na wyświetlaczu ukaże się domyślny język (angielski). Język tekstu na wyświetlaczu można zmienić.</p>
10.		<p><b>Twardość wody</b> Można wybrać jeden z pięciu poziomów twardości wody. Domyślnie wybrano poziom 5. Oprócz częstotliwości pieczenia z użyciem pary, czyszczenie jest też zależne od poziomu twardości wody. Przed pierwszym użyciem należy ustawić twardość wody. Jeśli woda jest bardziej twarda lub bardziej miękka, należy tę wartość zmienić.</p>
<p>Aby wyjść z menu ustawień ogólnych, należy dotknąć  lub </p>		

## 8.1 Blokada ekranu (+ Menu)



1.	<p>Dotknąć <b>+</b> i przyciskiem <b>&lt;</b> lub <b>&gt;</b> wybrać <b>Ekran zablokowany</b>. Wybór potwierdzić dotykając przycisku <b>OK</b>. Ekran jest zablokowany. Aby odblokować ekran, należy ponownie dotknąć <b>+</b> i wybór potwierdzić przyciskając na <b>OK</b>.</p>
----	---

- Jeżeli blokada zostanie włączona, kiedy nie jest ustawiona żadna funkcja programatora czasowego (jedynie wyświetlanie aktualnej godziny), piekarnik nie będzie działał.
- Jeżeli blokada zostanie włączona po ustawieniu którejkolwiek z funkcji programatora czasowego, piekarnik będzie działał normalnie i nie będzie możliwa zmiana ustawień.
- Gdy klawisze są zablokowane, nie można zmieniać trybów pieczenia ani dodatkowych funkcji. Można wyłączyć tylko pieczenie.
- Przyciski będą zablokowane również po wyłączeniu piekarnika. Aby wybrać nowy system, najpierw wyłączona musi zostać blokada.

## 9. Połączenie urządzenia z aplikacją

### ConnectLife

**ConnectLife** jest platformą inteligentnego domu, która łączy ludzi, urządzenia i usługi. Aplikacja **ConnectLife** zawiera zaawansowane usługi cyfrowe oraz oferuje bezproblemowe rozwiązania, które umożliwiają użytkownikom monitorowanie i kontrolę urządzenia, otrzymywanie powiadomień ze smartfona oraz aktualizację oprogramowania sprzętowego (obsługiwane funkcje różnią się w zależności od urządzenia i regionu/kraju).

Do podłączenia inteligentnego urządzenia potrzebna jest domowa sieć wi-fi (obsługiwana jest tylko częstotliwość 2,4 GHz) oraz smartfon z aplikacją **ConnectLife**.



Aby pobrać aplikację **ConnectLife**, należy zeskanować poniższy kod QR lub wyszukać **ConnectLife** w sklepie z aplikacjami.

1. Należy zainstalować aplikację **ConnectLife** i utworzyć konto.
2. W aplikacji **ConnectLife** należy wejść w menu dodawania urządzeń i wybrać odpowiedni typ urządzenia. Następnie należy zeskanować kod QR (znajduje się na tabliczce znamionowej urządzenia; można również wpisać ręcznie numer AUID/SN).
3. Aplikacja przeprowadzi użytkownika przez cały proces łączenia urządzenia ze smartfonem.
4. Po pomyślnym połączeniu można rozpocząć zdalne sterowanie urządzeniem za pomocą mobilnej aplikacji.

## 10. Zarządzanie wi-fi



### INFORMACJA!




Jeżeli to ustawienie nie jest dostępne, oznacza to, że piekarnik nie posiada modułu Wi-Fi i nie umożliwia połączenia z Internetem.



Kiedy moduł Wi-Fi jest włączony i połączony, można nadzorować i zarządzać piekarnikiem za pośrednictwem urządzenia mobilnego i aplikacji **ConnectLife**.

















Wi-fi działa w tym samym zakresie częstotliwości, co różne inne urządzenia (np. kuchenki mikrofalowe i zdalnie sterowane zabawki). W rezultacie możliwe są tymczasowe lub stałe zakłócenia łączności. W takich przypadkach dostępność oferowanych funkcji nie jest gwarantowana.

Zapewnienie jakości oferowanych funkcji jest mocno uzależnione od mocy sygnału. Jeśli router znajduje się w dużej odległości od urządzenia, mogą wystąpić problemy z połączeniem.

### 10.1 Korzystanie z wi-fi

Włącz urządzenie , następnie dotknij , aby aktywować ustawienia funkcji Wi-Fi. Ustawienia funkcji modułu wi-fi wybiera się poprzez różnej długości dotknięcia przycisku .

Jeśli przycisk  został dotknięty przez przypadek, ustawienie można przerwać poprzez długie dotknięcie (18 sekund) przycisku .


1.	 > 3 s 	<p><b>Włączenie modułu Wi-Fi:</b>          Po długim dotknięciu (3 sekundy) przycisku  na wyświetlaczu pojawi się symbol <b>Aktywny Wifi</b> oznaczający włączenie modułu. Miga ikona .</p>
2.	 > 3 s < 6 s 	<p><b>Łączenie urządzenia:</b>          Po długim dotknięciu (od 3 do 6 sekund) przycisku  na wyświetlaczu pojawi się <b>Nawiązanie połączenia</b>.          UWAGA: Aby uzyskać dalsze ustawienia, należy postępować zgodnie z instrukcją w aplikacji ConnectLife.</p>
3.	 > 6 s < 9 s 	<p><b>Łączenie dodatkowych użytkowników</b>          Po długim dotknięciu (od 6 do 9 sekund) przycisku  na wyświetlaczu pojawi się <b>Parowanie</b>.          Tego ustawienia używa się przy łączeniu dodatkowych użytkowników z aplikacją ConnectLife.          UWAGA: Aby uzyskać dalsze ustawienia, należy postępować zgodnie z instrukcją w aplikacji ConnectLife.</p>
4.	 > 9 s < 12 s 	<p><b>Usuwanie wszystkich połączonych użytkowników:</b>          Po długim dotknięciu (od 9 do 12 sekund) przycisku  na wyświetlaczu pojawi się <b>Usuń sparowanie wszystkich urządzeń</b>.          Tego ustawienia używa się, aby usunąć wszystkich użytkowników połączonych z aplikacją ConnectLife.</p>
5.	 > 15 s < 18 s 	<p><b>Wyłączenie modułu wi-fi:</b>          Łączność z Wi-Fi można wyłączyć poprzez długie dotknięcie (przez 15 do 18 sekund) przycisku . Na wyświetlaczu ukaże się napis <b>Nieaktywne WiFi</b>.</p>

## 10.2 Zdalne zarządzanie piekarnikiem



### OSTRZEŻENIE!

Zdalna kontrola nad urządzeniem za pośrednictwem urządzenia mobilnego nie może zastąpić osobistego nadzoru nad procesem pieczenia. Zawsze należy regularnie i osobiście sprawdzać, co dzieje się wewnątrz piekarnika.

Dotknąć należy przycisku . Na wyświetlaczu pojawi się symbol **REMOTE**, który oznacza opcję zdalnego monitorowania pracy piekarnika ConnectLife.



## INFORMACJA!

Ze względu na bezpieczeństwo niektóre funkcje nie są dostępne zdalnie.

- Jeśli w stanie gotowości piekarnika zostaną otwarte drzwiczki, należy włączyć proces aktywacji funkcji zdalnego monitorowania.
- Jeśli podczas pieczenia zostaną otwarte drzwiczki piekarnika, funkcja zdalnego monitorowania pracy piekarnika się wyłączy.
- Każda czynność użytkownika na panelu sterowania automatycznie wyłącza funkcję zdalnego monitorowania pracy piekarnika.
- Przerwanie lub zakończenie programu jest jedyną funkcją, której można użyć bez względu na to, czy funkcja zdalnego monitorowania jest aktywna.
- Zdalne sterowanie nie jest możliwe w przypadku korzystania z systemów mikrofalowych (nie dotyczy łączonych systemów mikrofalowych)
- 



## OSTRZEŻENIE!

**Należy zawsze zadbać o użytkowanie piekarnika zgodnie z instrukcją obsługi, szczególnie, gdy używana jest funkcja zdalnej kontroli. Nie włączać piekarnika zdalnie bez wiedzy o tym, co dokładnie znajduje się w piekarniku.**

Status Wi-Fi	Symbol wi-fi na wyświetlaczu
Wi-Fi nieaktywne.	Ikona Wi-Fi świeci z połowiczną mocą.
Wi-Fi aktywne i połączone z serwerem.	Ikona Wi- Fi świeci z pełną mocą.
Wi-Fi aktywne i: <ul style="list-style-type: none"><li>• trwa łączenie z serwerem.</li><li>• w trakcie ustawiania lub łączenia,</li><li>• brak połączenia z serwerem.</li></ul>	Ikona Wi- FI świeci z pełną mocą i mruga.
Zdalna kontrola piekarnika nie jest możliwa.	Ikona REMOTE nie jest podświetlona.
Zdalna kontrola piekarnika jest możliwa.	Ikona REMOTE świeci z pełną mocą.

# 11. Ogólne wskazówki dotyczące pieczenia

## Wyposażenie:

- Wyposażenie powinno być wykonane z materiałów żaroodpornych i nieodbijających ciepła (dołączone blachy, naczynia emaliowane) i ze szkła żaroodpornego). Jasne materiały (stal szlachetna czy aluminium) odbijają ciepło, dlatego żywność jest w nich słabiej poddawana obróbce cieplnej.
- Blachy zawsze należy wsuwać do końca komory piekarnika. Podczas pieczenia z wykorzystaniem rusztu, blachy należy zawsze stawiać na jego środku.
- Nie należy stawiać blach bezpośrednio na spodzie piekarnika.
- Głębokiej blachy podczas pieczenia nie należy wkładać na 1. prowadnicę.
- Spód piekarnika oraz ruszt nie powinny być przykryte folią aluminiową.
- Formy należy zawsze stawiać na ruszcie.
- Podczas pieczenia na różnych poziomach głęboką blachę należy zawsze włożyć na niższy poziom.
- Przed wykorzystaniem papieru do pieczenia należy sprawdzić, czy nadaje się on do użycia w wysokich temperaturach. Papier należy zawsze odpowiednio przyciąć. Jego użycie zapobiega przywieraniu żywności do blachy i umożliwia jej łatwiejsze wyjęcie z formy.
- Podczas pieczenia bezpośrednio na ruszcie należy poziom niżej wstawić głęboką blachę, na którą ściekać będzie tłuszcz.

## Przygotowywanie potraw:























- Aby zoptymalizować proces przygotowywania żywności, zaleca się przestrzeganie wytycznych zawartych w tabeli przygotowywania żywności. W tym celu powinno się wybrać niższą podaną temperaturę oraz najkrótszy podany czas pieczenia, sprawdzić końcowy efekt i po zakończonym pieczeniu, jeśli to potrzebne, dostosować ustawienia.
- Piekąc według przepisów ze starych książek kucharskich, należy używać programu dolnej i górnej grzałki (klasyka) oraz o 10°C niższej temperatury, niż tej podanej w przepisie.
- Podczas pieczenia większych porcji mięsa lub ciast o większej zawartości wody, w piekarniku gromadzi się para, która może powodować powstanie kondensatu na drzwiczkach piekarnika. Jest to normalne zjawisko, które nie ma wpływu na funkcjonowanie urządzenia. Po zakończonym pieczeniu należy starannie wytrzeć drzwiczki oraz szybę w drzwiczkach.

## Wydajność energetyczna

- Piekarnik rozgrzewać tylko wtedy, gdy wymaga tego przepis albo tabelka w tej instrukcji. Jeżeli używana jest funkcja szybkiego nagrzewania, nie należy umieszczać potrawy w piekarniku, zanim będzie on całkowicie ogrzany, chyba że instrukcje mówią inaczej. Ogrzewanie pustego piekarnika zużywa dużo energii, dlatego jeżeli jest to możliwe, zaleca się przygotowywanie większej liczby potraw jedna po drugiej lub pieczenie większej liczby potraw na raz.
- Podczas pieczenia z piekarnika należy usunąć niepotrzebne wyposażenie.
- Jeśli nie jest to konieczne, podczas pieczenia nie należy otwierać drzwiczek piekarnika.
- W przypadku dłuższych programów pieczenia piekarnik można wyłączyć 10 minut przed końcem, aby wykorzystać do dopiekania ciepło resztkowe.

## 11.1 Tabela pieczenia

UWAGA: Potrawy, które wymagają wstępnego ogrzewania piekarnika, zaznaczone są w tabeli jedną gwiazdką \* , a potrawy, którym wystarcza 5-minutowe ogrzewanie wstępne – dwiema gwiazdkami \*\* . W tym przypadku nie należy używać trybu szybkiego nagrzewania.

Potrawa			 °C	 min
<b>CIASTA I WYROBY PIEKARNICZE</b>				
<b>ciasta w formach</b>				
krem karamel	3		95	35-50
Biszkopt	3		200-220	60-70
ciasto z nadzieniem	2		180	60-70
babka markurkowa	2		170-180	50-60
baba drożdżowa	2		170-180	45-55
tarta	3		170-180	35-45
brownie	2		170-180	30-35
<b>ciasto w blasze</b>				
strudel	2		180-190	60-70
strudel, mrożony	2		200-210	34-45
rolada biszkoptowa	3		170-180*	13-18
buchty	2		180-190	30-40
<b>drobne wypieki</b>				
babeczki	3		160 *	25-35
babeczki, dwa poziomy	2, 4		155-165 *	30-40
ciasta drożdżowe	2		180 *	17-22
ciasta drożdżowe, 2 poziomy	2, 4		160 *	18-25
ciasto francuskie	3		200-220	30-45
ciasto francuskie, 2 poziomy	2, 4		170 *	25-30
<b>ciastka</b>				
krucho ciastka	3		150 *	30-40

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Potrawa			°C	min
kruche ciastka, 2 poziomy	2, 4		150 *	30-40
kruche ciastka, 3 poziomy	1, 3, 5		145 *	40-50
ciastka	3		160-180	40-50
ciastka, 2 poziomy	2, 4		150-160 *	20-25
ciastka bezowe	3		80-100 *	120-150
ciastka bezowe, 2 poziomy	2, 4		80-100 *	120-150
makaroniki	3		130-140 *	15-20
makaroniki, 2 poziomy	2, 4		130-140 *	15-20
<b>chleb</b>				
wyrastanie ciasta	2		40-45	30-45
bułeczki Bao	3		100	10-20
chleb na blasze	2		190-200	40-55
chleb na blasze, 2 poziomy	2, 4		190-200 *	40-55
chleb w formie	3		190-200	30-45
chleb w formie, 2 poziomy	2, 4		200-210	30-45
płaski chleb (foccacia)	2		230	20-30
świeże bułki	3		180-200	20-30
świeże bułki, 2 poziomy	2, 4		200-210 *	15-20
tosty	5		Wysoki	4-6
bagietki	5		Średnio wypieczona	5-8
<b>pizza i pozostałe potrawy</b>				
pizza	1		230 *	10-20
pizza, 2 poziomy	2, 4		210-220 *	25-30

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.























Potrawa			°C	min
pizza mrożona	2		200-220	10-20
pizza mrożona, 2 poziomy	2, 4		200-220	10-25
tarta na słono, quiche	2		190-200	50-60
burek	2		180-190	40-50
<b>MIĘSO</b>				
<b>wołowina i cielęcina</b>				
pieczeń wołowa (połędwica, rostbief), 1,5 kg	2		160-170	130-160
duszona wołowina, 1,5 kg	2		200-210	90-120
połędwica, średnio wypieczona, 1 kg	2		170-190 *	40-60
pieczeń wołowa, wolno pieczenie	2		120-140 *	250-300
kotlety wołowe, dobrze wypieczone, 4 cm grubości	4		Wysoki	25-30
burgery, 3 cm grubości	4		Wysoki	25-35
pieczeń cielęcą, 1,5 kg	2		160-170	120-150
<b>wieprzowina</b>				
pieczeń wieprzowa, schab, 1,5 kg	3		200-220	100-200
pieczeń wieprzowa, łopatka, 1,5 kg	3		180-190	90-120
połędwica wieprzowa, wolno pieczona, 400 g	2		80-100 *	80-100
pieczeń wieprzowa, wolne pieczenia	2		100-120 *	200-230
żeberka wieprzowe, wolne pieczenie	2		120-140 *	210-240
kotlety wieprzowe, 3 cm grubości	4		Średnio wypieczona	20-25
<b>drób</b>				
drób, 1,2 - 2,0 kg	2		200-220	60-80
drób faszerowany, 1,5 kg	2		170-180	70-90
drób, piersi	2		170-180	45-60









Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Potrawa				
Drób, piersi (sous-vide)	2		65	90-120
udka kurczaka	3		210-220	25-40
skrzydełka kurczaka	4		210-220	25-40
piersi drobiowe, wolne pieczenie	3		100-120 *	60-90
<b>potrawy mięsne</b>				
pieczeń z mięsa mielonego, 1 kg	2		170-180	60-70
kiełbasy pieczone, z rusztu	4		Wysoki	8-15
<b>RYBY I POTRAWY MORSKIE</b>				
ryba w całości, 350 g	4		230-240	12-20
filet z ryby, 1 cm grubości	4		Niski	8-12
kotlet z ryby, 2 cm grubości	4		Średnio wypieczona	10-15
przegrzebki	4		230 *	5-10
krewetki	4		Niski	3-10
ośmiornica, macki	3		85	180-240
<b>WARZYWA</b>				
brokuł, w całości, 500 g	3		100	15-25
brokuł, różyczki, , 5300 g - 1200 g	3		100	12-18
groch, 2,5 kg	3		100	30-40
kalafior, różyczki, 500 g	3		100	15-20
marchew, cała, 500 g	3		100	25-35
dynia, kawałki, 500 g	3		100	25-35
szparagi, 500 g	3		100	15-30
pieczone ziemniaki, talarki	3		210-220 *	30-40

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Potrawa			°C	min
pieczone ziemniaki, połówki	3		200-210 *	40-50
faszerowane ziemniaki (w mundurkach)	3		190-200	30-40
frytki, domowej roboty	4		210-220 *	20-30
mieszanka warzyw, cząstki	3		190-200	30-40
warzywa faszerowane	3		190-200	30-40
<b>PRODUKTY MROŻONE</b>				
frytki	3		210-220	20-25
frytki, 2 poziomy	2, 4		190-210	30-40
nuggetsy	4		210-220 *	12-17
rybie paluszki	2		210-220	15-20
lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
warzywa w kawałkach	2		190-200	20-30
francuskie rogaliki	3		170-180	18-23
<b>ZAPIEKANKI, SUFLETY I POTRAWY ZAPIEKANE</b>				
zapiekanka z ziemniaków	2		180-190	35-45
lasagne	2		180-190	35-45
słodka zapiekanka	2		160-180	40-60
słodki suflet	2		160-180 *	35-45
potrawy zapiekane	3		170-190	30-45
tortille z nadzieniem, enchiladas	2		180-200	20-35
grillowany ser	4		Wysoki**	10-12
<b>POZOSTAŁE</b>				
pasteryzacja	2		180	30

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Potrawa			°C	min
sterylizacja	3		125	30
gotowanie w kąpielii wodnej	2		150-170 *	/
podgrzewanie potraw	3		60-95	/
podgrzewanie naczyń	2		75	15

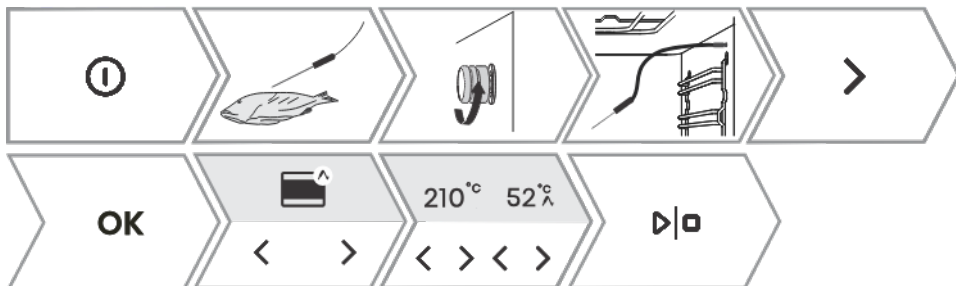
## 11.2 Pieczenie z termosondą (BAKESENSOR)



Termosonda umożliwia bardzo dokładną kontrolę temperatury wewnątrz żywności podczas jej pieczenia.



### OSTRZEŻENIE!

Termosonda nie może znajdować się w bezpośrednim sąsiedztwie elementów grzejnych.



1.	Metalową końcówkę termosondy należy wbić w najgrubszą część produktu przeznaczonego do pieczenia. UWAGA: Aby wejść w program pieczenia z czujnikiem temperatury należy przerwać bieżący program, a następnie podłączyć sondę temperatury do gniazdka. Po wstawieniu sondy do piekarnika wszystkie ustawione wcześniej funkcje zostaną usunięte.
2.	Odkręcić nasadkę gniazdka w prawym górnym przednim rogu piekarnika (patrz rysunek) i włożyć wtyczkę sondy do gniazda. Dotykając < lub > wybrać automatyczne lub ręczne ustawienia.
3.	W trybie ręcznym na wyświetlaczu, oprócz programu, pojawi się symbol  oraz zaprogramowana temperatura pieczenia (w zakresie temperaturowym do do 210 °C), którą można zmienić. Określić temperaturę wewnątrz produktu spożywczego (w zakresie 30 - 99°C). Korzystanie z trybu ręcznego pokazano na rysunku powyżej. -W trybie automatycznym dotknąć < lub > , aby wybrać potrawę. Przepisy mają wstępnie zdefiniowany program, temperaturę i czas gotowania. Można zmienić stopień przyrumienienia. UWAGA: Podczas pieczenia z użyciem sondy ustawienie czasu pieczenia nie jest możliwe.
4.	Ustawienie potwierdzić dotykając przycisku  . Na wyświetlaczu naprzemiennie pojawiają się ustawiona oraz aktualna temperatura produktu spożywczego. Jeśli zajdzie taka potrzeba, można w trakcie zmienić temperaturę pieczenia lub końcową temperaturę wewnątrz produktu spożywczego.
5.	Gdy produkt osiągnie ustawioną temperaturę, piekarnik się wyłączy. Na wyświetlaczu pojawi się <b>Pieczenie zakończone</b> . Włączy się sygnał akustyczny, który można wyłączyć dotykając dowolnego przycisku. Automatycznie sygnał akustyczny wyłączy się po upływie jednej minuty.



### INFORMACJA!

Użycie termosondy umożliwia automatyczny dobór rodzaju gotowania.

### Prawidłowe użycie termosondy za względu na rodzaj produktu spożywczego:

- drób: wbić w najgrubszą część piersi,
- mięso: wbić w chudą część mięsa (nieprzecinaną żyłkami tłuszczu),
- mniejsza porcja mięsa z kością: wbić w miejsce obok kości,


















- ryby: wbić w głowę, w kierunku kręgosłupa









### OSTRZEŻENIE!

Po zakończonym użyciu sondę należy ostrożnie wyjąć z produktu oraz ze wtyczki, a następnie oczyścić. Przykręć osłonę wtyczki.

## Zalecane poziomy wypieczenia dla różnych rodzajów mięs

Rodzaj żywności	 /  °C / 	średnio kwaśne	średnio wypieczone	dobrze wypieczone	bardzo dobrze wypieczone
<b>WOŁOWINA</b>					
wołowina, pieczeń	 / 170 / 2	48-52	53-58	59-65	68-73
wołowina, stek	 / 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
rostbef	 / 160 / 3	49-53	54-57	58-62	63-66
burger	 / Wysoko / 4	54-57	60-63	66-68	71-74
<b>CIEŁĘCINA</b>					
cielęcina, stek	 / 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
cielęcina, schab	 / 160 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
<b>WIEPRZOWINA</b>					
pieczeń, karkówka	 / 170 / 3	/	/	65-70	75-85
wieprzowina, stek	 / 140 / 2	/	/	60-69	/
pieczeń z mięsa mielonego	 / 170 / 2	/	/	/	80-85
<b>JAGNIĘCINA</b>					
jagnięcina	 / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>BARANINA</b>					
baranina	 / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>KOZINA</b>					
kozina	 / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>DRÓB</b>					
drób, w całości	 / 210 / 2	/	/	/	82-90
drób, piersi	 / 170 / 2	/	/	/	62-65
<b>RYBY I POTRAWY MORSKIE</b>					

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Rodzaj żywności	 /  °C / 	średnio wypieczone	średnio wypieczone	dobrze wypieczone	bardzo dobrze wypieczone
pstrągi	 / 210 / 4	/	/	62-65	/
tuńczyk	 / Średnio / 4	/	/	55-60	/
łosoś	 / Średnio / 4	/	/	52-55	/

## 12. Konserwacja i czyszczenie



### OSTRZEŻENIE!

Przed rozpoczęciem czyszczenia ręcznego należy wyłączyć urządzenie z sieci elektrycznej oraz poczekać, aż się ochłodzi.

Bez odpowiedniego nadzoru dzieci nie powinny czyścić urządzenia lub wykonywać jakichkolwiek czynności konserwacyjnych.

- Wewnętrzna część piekarnika i blachy powleczone są specjalną emalią o gładkiej i wytrzymałej powierzchni, która ułatwia czyszczenie.
- Urządzenie należy regularnie czyścić. Większy brud oraz kamień powinny być usuwane na bieżąco za pomocą ciepłej wody oraz płynu do mycia naczyń. Używać czystej, miękkiej szmatki lub gąbki.
- Nie wolno używać agresywnych i szorstkich środków czystości (szorstkich gąbek i środków, odrdzewiaczy i odplamiaczy, skrobaków do płyt szklano-ceramicznych).
- Resztki żywności (tłuszcz, cukry, węglowodany) mogą zapalić się podczas pieczenia, dlatego należy przed każdym użyciem usunąć większy brud z wnętrza piekarnika oraz z wyposażenia.
- Wyposażenie piekarnika można myć w zmywarce. Nie dotyczy to wysuwanych prowadnic.

<b>Zewnętrzna część urządzenia</b>	Przy pomocy ciepłej wody z płynem oraz miękkiej szmatki usunąć brud oraz wytrzeć powierzchnię do sucha.
<b>Wnętrze urządzenia</b>	Do czyszczenia większego brudu używać zwykłych środków czystości przeznaczonych do piekarnika. Po ich użyciu należy urządzenie starannie wytrzeć mokrą szmatką, aby usunąć resztki środków czystości.
<b>Wyposażenie i prowadnice</b>	Czyścić ciepłą wodą z płynem i wilgotną szmatką. W przypadku większych zabrudzeń zalecane jest wcześniejsze namoczenie oraz użycie szczotki.
Jeśli efekty nie są zadowalające, należy powtórzyć procedurę czyszczenia.	

### 12.1 Czyszczenie parą (Steam Clean)

Program umożliwia łatwiejsze usuwanie plam w piekarniku.

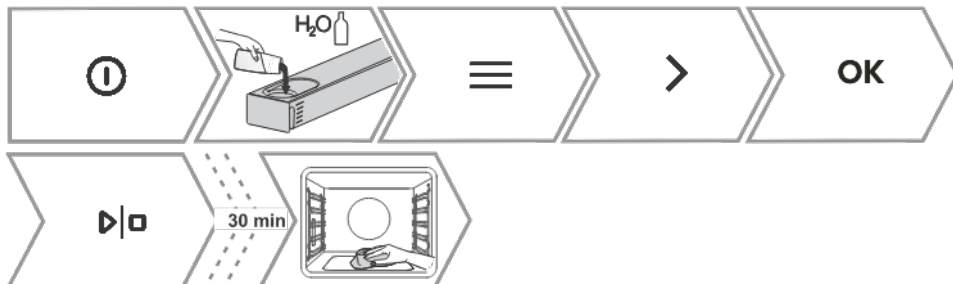
Przynosi najlepsze efekty, gdy jest stosowany regularnie, po każdym pieczeniu.


Przed każdym uruchomieniem programu czyszczącego należy usunąć większy brud oraz pozostałości jedzenia z piekarnika.



### OSTRZEŻENIE!

Programu Steam clean należy używać tylko wtedy, gdy piekarnik jest całkowicie wystudzony.



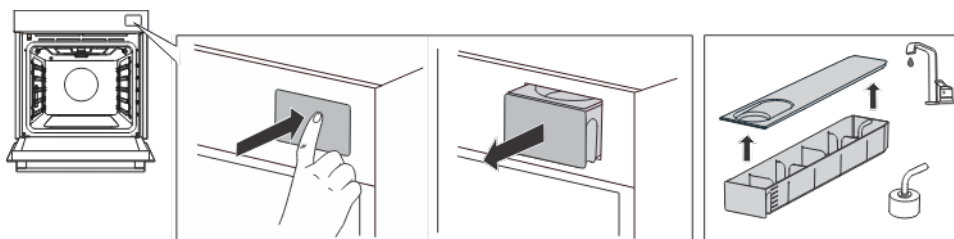
1.	Płytkę blachę umieścić w pierwszej prowadnicy włączyć do niej 0,4 l ciepłej wody. Napełnić zbiornik na wodę.
2.	Włączyć urządzenie i wybrać  . Dotykając < lub > wybrać <b>Czyszczenie</b> . Potwierdzić poprzez przyciśnięcie <b>OK</b> , aby wejść w podmenu.
3.	Dotykając < lub > wybrać <b>Steam Clean</b> Należy potwierdzić poprzez <b>OK</b>
4.	Program trwa 30 min. Po zakończonym programie na wyświetlaczu pojawi się napis <b>End</b> .
5.	Po zakończeniu programu ostrożnie wyjąć blachę używając rękawic ochronnych (może być w niej jeszcze trochę wody). Plamy wytrzeć mokrą szmatką i wodą z płynem. Po zakończonym czyszczeniu urządzenie należy dokładnie wytrzeć wilgotną szmatką, aby usunąć pozostałości środków czyszczących. Jeśli czyszczenie nie zakończy się pomyślnie (w przypadku brudu szczególnie trudnego do usunięcia), powtórzyc je.

## 12.2 Mycie zbiornika na wodę i pianki filtracyjnej



### OSTRZEŻENIE!

Po każdym myciu i odkamienianiu zbiornika na wodę należy oczyścić również piankę filtracyjną.



1.	Zbiornik na wodę wyjmuje się z obudowy poprzez naciśnięcie drzwiczek.
2.	Otworzyć pokrywę. Zbiornik umyć wodą.
3.	Pokrywę i zbiornik na wodę można myć zwykłymi płynnymi środkami czyszczącymi niezawierającymi materiałów ściernych. OSTRZEŻENIE: Zbiornik nie nadaje się do mycia w zmywarce.
4.	Rurę doprowadzającą wraz z pianką filtracyjną umyć pod bieżącą wodą. Piankę należy płukać tak długo, aż będzie czysta i nie będzie na niej widać żadnych zabrudzeń. Po zakończonym czyszczeniu zbiornik wody należy wsunąć z powrotem w obudowę aż do samego końca (aż usłyszysz się odgłos zatrzaśnięcia)

## 12.3 Czyszczenie systemu parowego


Oprócz częstotliwości pieczenia z użyciem pary, czyszczenie jest też zależne od poziomu twardości wody.

Czyszczenie możesz przeprowadzić samodzielnie lub możesz zostać o tym ostrzeżony poprzez informację na wyświetlaczu.

Regularne przeprowadzanie procesu odwapniania jest konieczne, w przeciwnym razie urządzenie przestanie działać. Dodatkowo odwapnianie wydłuża żywotność urządzenia i zapewnia lepsze rezultaty pieczenia.



## INFORMACJA!

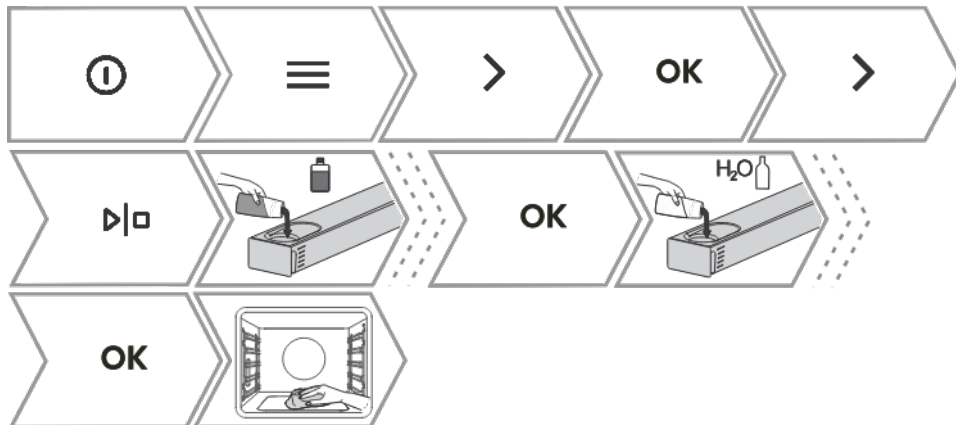
Czyszczenie parowe sugerowane przez piekarnik można przerwać wybierając przycisku  .  
Gdy czyszczenie zostanie przerwane trzy razy z rzędu, piekarnik uniemożliwi wykorzystanie funkcji pary do czasu zakończenia procesu.









- Środek odkamieniający



- Woda



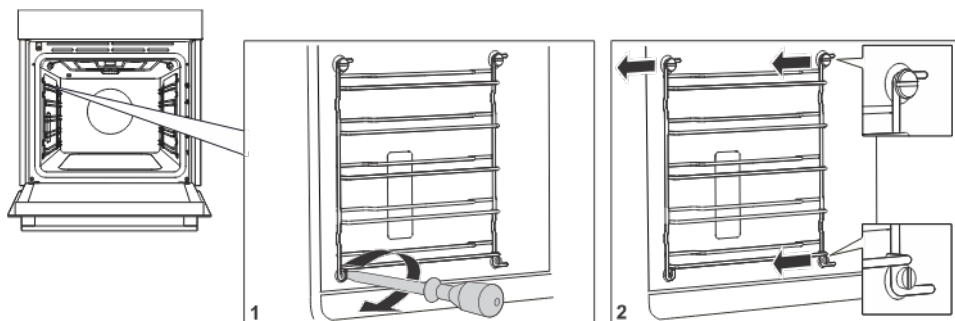
1.	Włączyć urządzenie  i wybrać  . Dotykając  lub  wybrać <b>Czyszczenie</b> . Potwierdzić poprzez przyciśnięcie <b>OK</b> , aby wejść w podmenu.
2.	Dotykając  lub  wybrać <b>Odkamienianie</b> . Należy potwierdzić poprzez <b>OK</b> .
3.	Napełnić zbiornik na wodę środkiem do odkamieniania. Należy potwierdzić poprzez <b>OK</b> . Proces odkamieniania jest w toku.
4.	Po zakończeniu procesu na wyświetlaczu ponownie pojawi się komunikat o zakończeniu procesu odkamieniania. Włączyć świeżą wodę do zbiornika, aby go przepłukać. Należy potwierdzić poprzez <b>OK</b> .
5.	Po zakończonym płukaniu na wyświetlaczu pojawi się napis o zakończeniu procesu płukania. Teraz można umyć zbiornik na wodę oraz piekarnik.

## 12.4 Zdejmowanie prowadnic drabinkowych oraz teleskopowych



### INFORMACJA!

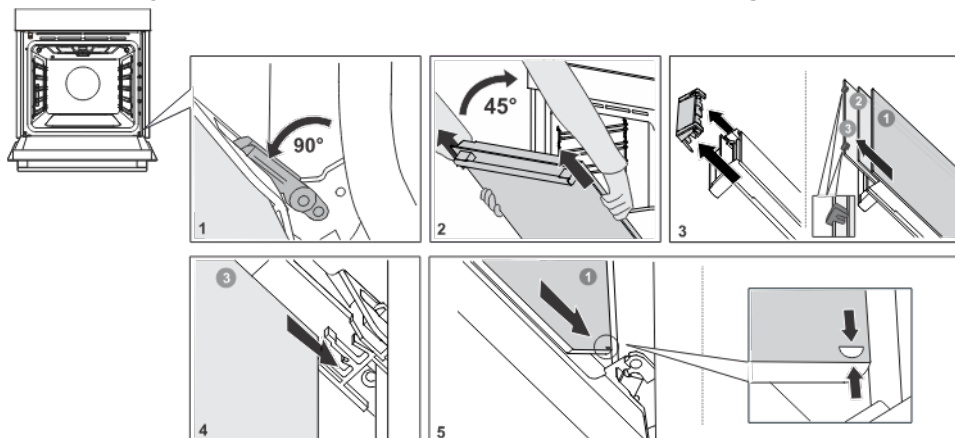
Podczas zdejmowania prowadnic należy uważać, aby nie uszkodzić emaliowanej powłoki.



1. Odkręcić śrubę na dole z przodu. Użyć śrubokrętu.
2. Chwycić prowadnicę i wyciągnąć z piekarnika.

**UWAGA:** Śrubę na prowadnicach należy po czyszczeniu ponownie przymocować śrubokrętem. Przy ponownym montowaniu prowadnic należy uważać, by je zamontować na tę samą stronę, z której zostały zdjęte.

## 12.5 Zdejmowanie i wstawianie drzwiczek i szymberek drzwiczek



1. Najpierw otworzyć całkowicie drzwiczki (na oścież).
2. Drzwiczki piekarnika są połączone z zawiasami za pomocą specjalnych zaczepów, na których znajdują się również jarzma blokujące. Jarzma blokujące obrócić o 90°, w kierunku drzwiczek. Powoli zamykać drzwiczki, aż będą ustawione pod kątem 45° (biorąc pod uwagę zamkniętą pozycję drzwiczek), następnie je podnieść i wyjąć.

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

	<b>Szybki w drzwiczkach</b> można oczyścić również od wewnątrz, ale należy je przed tym zdjąć. Powtórzyć kroki z punktu 2., ale na razie nie wyjmować szybek.
3.	Usunąć przewód wentylacyjny. Chwycić go rękoma z lewej i prawej strony drzwiczek. Usunąć go delikatnie pociągając w swoją stronę.
4.	Szybkę chwycić za górną krawędź i wyjąć. To same kroki powtórzyć przy wyjmowaniu drugiej i trzeciej szyby (zależnie od modelu).
5.	Szybki wstawić powtarzając to samo, ale w odwrotnej kolejności.

### **INFORMACJA!**

Założyć drzwiczki postępując w odwrotnej kolejności. Jeśli drzwiczki nie otwierają lub nie zamykają się prawidłowo, sprawdzić, czy nacięcia na zawiasach równo przylegają do łoży zawiasów.

### **OSTRZEŻENIE!**

**Zawiasy drzwiczek mogą zatrzasnąć się z dużą siłą, dlatego przy wkładaniu i wyjmowania drzwiczek urządzenia należy zawsze obracać jarzma blokujące do oporu.**

## **Miękkie otwieranie i zamykanie drzwiczek**

(w zależności od modelu)

Drzwiczki piekarnika wyposażone są w system, który amortyzuje siły powstające podczas zamykania drzwiczek. Umożliwia on łatwe, ciche i delikatne zamykanie drzwiczek. Delikatne pchnięcie (do kąta 15°, w biorąc pod uwagę otwartą pozycję drzwiczek) wystarcza, aby drzwiczki samoczynnie i miękko się zamknęły.

### **OSTRZEŻENIE!**

**Jeśli siła przyłożona do zamknięcia drzwi jest zbyt duża, efekt działania systemu zostanie zredukowany lub system zostanie ominięty ze względów bezpieczeństwa.**

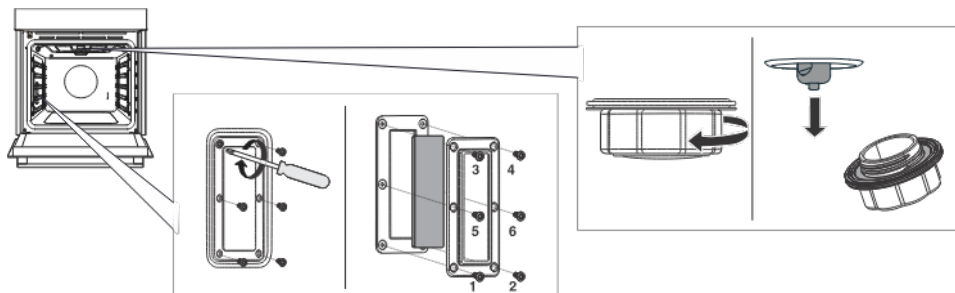
## **12.6 Wymiana żarówki**

Żarówka jest materiałem eksploatacyjnym i nie jest objęta gwarancją. Przed wymianą żarówki należy wyjąć wyposażenie z piekarnika.

Żarówka halogenowa: G9, 230 V, boczna żarówka - 25W in górna żarówka - 40W.

### **OSTRZEŻENIE!**

**Przed wymianą żarówki urządzenie należy odłączyć od sieci elektrycznej. Uważać, by nie uszkodzić emalii. Zabezpieczyć się przed chropowatą powierzchnią.**



1.	Odkręcić sześć śrubek w kolejności pokazanej na powyższym rysunku. Osłonę i szybę usunąć.
2.	Wyciągnąć żarówkę halogenową i zamontować nową.
UWAGA: Na osłonie jest uszczelka, której nie wolno zdejmować i która nie powinna odkleić się od osłony. Musi ona dokładnie przylegać do ścianki kuchenki.	
UWAGA: W zestawie dodatkowego wyposażenia jest dołączona dodatkowa uszczelka, którą można w razie potrzeby wykorzystać przy wymianie żarówki.	

# 13. Rozwiązywanie problemów

**W czasie trwania okresu gwarancyjnego naprawy może wykonywać wyłącznie zatwierdzony przez producenta punkt serwisowy.**

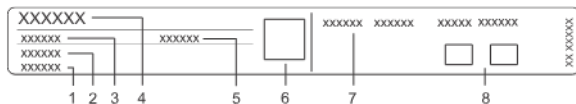
- Przed przystąpieniem do wykonywania jakichkolwiek napraw należy wyłączyć urządzenie z prądu wyciągając bezpiecznik lub wtyczkę z gniazdka w ścianie.
- W przypadku nieprofesjonalnych napraw urządzenia istnieje ryzyko porażenia prądem lub zwarcia elektrycznego, dlatego nie należy ich wykonywać. Tego rodzaju napraw powinny dokonywać osoby wykwalifikowane lub serwisanci.
- W przypadku mniejszych zakłóceń w funkcjonowaniu urządzenia sprawdzić w instrukcji, czy jest możliwe samodzielnie usunięcie przyczyny.
- Jeśli urządzenie nie działa na skutek nieprawidłowego użytkowania lub obchodzenia się z nim, wizyta serwisanta w okresie gwarancyjnym nie jest bezpłatna.
- Niniejszą instrukcję należy przechować do ponownego użytku lub dla następnego właściciela urządzenia.
- Poniżej przedstawiono szereg porad dotyczących usuwania najczęściej występujących problemów.

## 13.1 Tabela usterek i błędów

Problem/błąd	Przyczyna
<b>Główny bezpiecznik domowej instalacji elektrycznej często wyłącza się.</b>	Wezwać serwisanta.
<b>Podświetlenie piekarnika nie działa.</b>	Wymiana żarówki w piekarniku opisana jest w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.
<b>Panel sterowania nie reaguje, napis na ekranie się zawiesił.</b>	Na kilka minut odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (odkręcić bezpiecznik lub wyłączyć główny przełącznik), następnie przyłączyć je ponownie i włączyć.
<b>Wyświetlacz pokazuje błąd Err X. Jeśli numer błędu jest dwucyfrowy, pojawi się Err XX.</b>	Wystąpił błąd modułu elektronicznego. Na kilka minut odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego. Jeśli błąd nadal się utrzymuje, należy skontaktować się z punktem serwisowym.
<b>Na wyświetlaczu pojawi się napis SEnS, sonda temperatury nie jest podłączona.</b>	Należy oczyścić gniazdko. Należy spróbować kilka razy z rzędu podłączyć i odłączyć sondę temperatury.
<b>Para wydostaje się przez drzwiczki piekarnika.</b>	Należy sprawdzić, czy uszczelka drzwiczek jest prawidłowo osadzona w rowku. Jeśli tak nie jest, należy umieścić ją prawidłowo.
Jeśli mimo zastosowania się do powyższych wskazówek nie można usunąć usterek, należy zadzwonić do upoważnionego punktu serwisowego. Usuwanie uszkodzeń, powstałych na skutek nieprawidłowej instalacji lub użytkowania urządzenia, nie jest objęte gwarancją. Koszty naprawy w takim przypadku ponosi klient.	

## 13.2 Tabliczka znamionowa – dane urządzenia

Tabliczka znamionowa z podstawowymi danymi o urządzeniu znajduje się na krawędzi piekarnika. Dokładne informacje o typie i modelu można znaleźć również w karcie gwarancyjnej.



- |                  |                          |
|------------------|--------------------------|
| 1. Numer seryjny | 5. Kod                   |
| 2. Model         | 6. QR kod                |
| 3. Typ           | 7. Dane techniczne       |
| 4. Znak towarowy | 8. Oznakowanie zgodności |

## 14. Informacje dotyczące zgodności

Typ urządzenia radiowego:	Wbudowany moduł WiFi/BLE
<b>Wskaźnik Wi-Fi</b>	
Zakres częstotliwości pracy:	2412 ~ 2472 MHz
Maksymalna moc wyjściowa:	19.99 dBm EIRP
Maksymalny zysk energetyczny anteny:	3.26 dBi
<b>Wskaźnik Bluetooth</b>	
Zakres częstotliwości:	2402 ~ 2480 MHz
Moc fali nośnej:	10.00 dBm
Typ emisji:	F1D

Firma oświadcza, że urządzenie z tą funkcją Connectlife jest zgodne z zasadniczymi wymaganiami i innymi właściwymi postanowieniami Dyrektywy 2014/53/UE. Szczegółową Deklarację Zgodności znajdziesz pod adresem internetowym <https://auid.connectlife.io> na stronie swojego urządzenia wśród dokumentów dodatkowych.



### INFORMACJA!

Projekt wykorzystuje graficzną bibliotekę LVGL do graficznego interfejsu użytkownika.

## 15. Ochrona środowiska



Opakowanie zostało wykonane z materiałów przyjaznych środowisku, które można recyklingować, utylizować lub zniszczyć bez zagrożenia środowisku. W związku z tym materiały opakowaniowe zostały odpowiednio oznaczone.

Umieszczony na produkcie lub jego opakowaniu **symbol** wskazuje na to, że produktu nie należy traktować jak zwykłych odpadów domowych. Produkt należy przekazać celem jego przetworzenia do autoryzowanego punktu zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych.

Zapewnienie prawidłowej **utylicacji** produktu pozwala zapobiec niekorzystnemu wpływowi na środowisko i zdrowie ludzi, jaki mógłby mieć miejsce w przypadku nieprawidłowego pozbycia się produktu. Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat utylizacji i przetwarzania produktu, należy skontaktować się z właściwą jednostką samorządu gminnego odpowiedzialną za zarządzanie odpadami, zakładem utylizacji lub punktem sprzedaży, w którym produkt został zakupiony.

Zastrzegamy sobie prawo do wszelkich zmian i błędów w instrukcji obsługi.

## 16. Test potraw





















EN60350-1: należy używać wyłącznie wyposażenia dołączonego przez producenta.

Blachę należy zawsze wkładać do końcowej pozycji na przewodnicy. Wypieki w formach należy umieścić tak, jak pokazano na rysunku.

\* Urządzenie należy wstępnie nagrzać do żądanej temperatury. Nie należy do tego używać funkcji szybkiego nagrzewania.

\*\* Urządzenie wstępnie nagrzewać przez 10 minut. Nie należy do tego używać funkcji szybkiego nagrzewania.

\*\*\* Obrócić po 2/3 czasu pieczenia.

PIECZENIE						
Potrawa	wyposażenie	umieszczenie form		 °C	 min	
keksy – na jednym poziomie	plytka blacha		3	150	25-40	
keksy – na jednym poziomie	plytka blacha		3	135 **	35-50	
keksy – dwupoziomowo	plytka blacha		2, 4	140 **	25-40	
keksy – na trzech poziomach	plytka blacha		1, 4, 5	135	45-60	
babeczki – na jednym poziomie	plytka blacha		3	160-170 **	20-30	
babeczki – na jednym poziomie	plytka blacha		3	155 **	20-30	
babeczki – dwupoziomowo	plytka blacha		1,5	140-150 **	30-45	
babeczki – na trzech poziomach	plytka blacha		1, 3, 5	140-150	30-50	
Biszkopt	Okrągła forma metalowa, średnica 26 cm/ruszt		2	150	45-55	
Biszkopt	Okrągła forma metalowa, średnica 26 cm/ruszt		2	160	45-55	
Tort biszkoptowy – dwupoziomowo	2 x okrągła metalowa forma, średnica 26 cm/ruszt		2, 4	170 *	45-55	
szarlotka	2 x okrągła metalowa forma, średnica 20 cm/ruszt		2	160 **	70-120	
szarlotka	2 x okrągła metalowa forma, średnica 20 cm/ruszt		2	160	70-120	
GRILLOWANIE						






Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

PIECZENIE						
tosty	ruszt		5	Wysoki	4-7	
burgery	ruszt + tacka na ściekający tłuszcz		5	Wysoki	25-40	

PIECZENIE PRZY UŻYCIU PARY					
Potrawa	wyposażenie		°C	min	
tort	Okrągła forma metalowa, średnica 26 cm/ruszt	3	160	30-40	+ + (niska)
bułeczki	plytka blacha	3	180-200	20-30	+ + (niska)
chleb	plytka blacha	3	220	10-15	+ + (średnia)
			190	30-45	
świeża pizza	plytka blacha	1	300	5-15	
pizza mrożona	plytka blacha	2 + 4	200-220	10-20	
pizza mrożona	plytka blacha	2	200-220 *	15-20	
chleb – gotowa mieszanka	ruszt do piekarnika + forma	3	180	40-50	+ + (niska)
chleb ze słonecznikiem	ruszt do piekarnika + forma	3	220	10-15	+ + (średnia)
			190	30-45	
strudel z ciasta francuskiego	plytka blacha	3	170	10-15	+ + (niska)
			170	10-20	
kurczak	ruszt + plytka blacha	2	200	70-90	
krem karamel	ruszt	3	95	40-50	
Gotowanie na parze					

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

<b>PIECZENIE PRZY UŻYCIU PARY</b>					
Brokuły, świeże; jedna blacha	Blacha perforowana	3	100	10-15	
Brokuły, świeże; 300 g	Blacha perforowana	3	100	15-25	
Groszek, mrożony; 2,5 kg	Blacha perforowana	3	100	30-45	

**Hisense**  
life reimagined



929611-a7

