

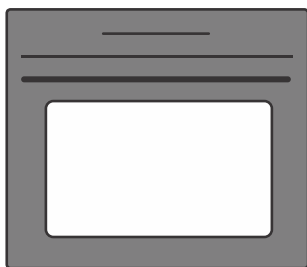
Hisense

life reimagined

PL

PL

**INSTRUKCJA
UŻYTKOWANIA**
KOMBINOWANA
KUCHENKA MIKROFALOWA



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

1. Środki bezpieczeństwa	4
1.1 Zasady bezpiecznego korzystania z kuchenki mikrofalowej	6
2. Pozostałe ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa	8
3. Opis urządzenia	10
3.1 Wyposażenie urządzenia	10
3.2 Panel sterowania	12
4. Przed pierwszym użyciem	13
4.1 Pierwsze włączenie	13
5. DZIAŁANIE MIKROFAL	15
6. Korzystanie z piekarnika – wybór ustawień pieczenia	16
6.1 Menu główne - Ręczny tryb pieczenia	17
6.2 Zegar - funkcje czasowe	20
6.3 Pieczenie etapowe (+ menu)	22
6.4 Mikrofałe	23
6.5 Menu automatyczne	24
6.6 Programy dodatkowe	24
7. Uruchamianie procesu pieczenia	26
8. Koniec pieczenia i wyłączenie piekarnika.	26
8.1 Zapiekanie (+ menu)	27
8.2 Zapiekanie od spodu	28
8.3 Ulubione - zapisywanie własnych ustawień	29
9. WYBÓR USTAWIENÍ OGÓLNYCH	30
9.1 Blokada ekranu (+ Menu)	31
10. Połączenie urządzenia z aplikacją ConnectLife	32
11. Zarządzanie wi-fi	32
11.1 Korzystanie z wi-fi	32
11.2 Zdalne zarządzanie piekarnikiem	33
12. Ogólne wskazówki dotyczące pieczenia	35
12.1 Tabela pieczenia	36
13. Konserwacja i czyszczenie	41
13.1 Czyszczenie piekarnika (Steam Clean)	42
13.2 Zdejmowanie przewodnic drabinkowych	42
13.3 Wymiana żarówki	43
14. Rozwiązywanie problemów	44
14.1 Tabela usterek i błędów	44
14.2 Tabliczka znamionowa – dane urządzenia	45
15. Informacje dotyczące zgodności	45
16. Ochrona środowiska	46
17. Test potraw	47

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 pod kontrolą.

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

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.

1.1 Zasady bezpiecznego korzystania z kuchenki mikrofalowej

OSTRZEŻENIE: Gdy urządzenie pracuje w trybie łączonym, dzieci powinny korzystać z kuchenki wyłącznie pod nadzorem dorosłych ze względu na powstające temperatury.

OSTRZEŻENIE: Jeśli drzwiczki lub uszczelki drzwiczek są uszkodzone, nie wolno używać kuchenki do czasu jej naprawy przez kompetentną osobę.

OSTRZEŻENIE: Przeprowadzanie jakichkolwiek czynności serwisowych lub naprawczych wymagających zdjęcia osłony chroniącej przed działaniem energii mikrofalowej jest niebezpieczne dla osób bez odpowiedniego doświadczenia.

OSTRZEŻENIE: Nie wolno podgrzewać płynów i innych produktów spożywczych w szczelnie zamkniętych pojemnikach, ponieważ grozi to wybuchem.

Urządzenie przeznaczone jest do użytkowania w gospodarstwie domowym i podobnym otoczeniu, takim , jak:

- pomieszczenia kuchenne dla personelu w sklepach i innych środowiskach pracy,
- gospodarstwa rolne,
- przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych,
- zakwaterowania typu bed and breakfast.

Używać tylko naczyń, które są przystosowane do używania w kuchenkach mikrofalowych.

Do gotowania w kuchenkach mikrofalowych nie wolno używać metalowych pojemników na żywność i napoje.

Podczas podgrzewania żywności w pojemnikach z tworzywa sztucznego lub papieru należy uważać na kuchenkę ze względu na możliwość zapłonu.

Jeśli w kuchence mikrofalowej podgrzewane są napoje, może dojść do opóźnionej reakcji, gdy płyn naraz zacznie intensywnie wrzeć, wobec czego należy być bardzo ostrożnym, przestawiając naczynie, w którym podgrzewany jest napój. Aby zapobiec takiej reakcji, do naczynia należy zawsze przed podgrzewaniem wstawić niemetalowy przedmiot (drewnianą, szklaną bądź plastikową łyżeczkę).

Zawartość butelek do karmienia i słoiczków z jedzeniem dla niemowląt należy wymieszać lub wstrząsnąć oraz sprawdzić temperaturę przed spożyciem, aby uniknąć poparzeń.

Jajka w skorupkach i całe jajka na twardo nie powinny być podgrzewane w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania w mikrofalach.

W przypadku pojawienia się dymu należy wyłączyć urządzenie lub odłączyć je od prądu i pozostawić drzwiczki zamknięte, aby zdusić ewentualny płomień.

Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do podgrzewania żywności i napojów. Suszenie żywności lub ubrań oraz podgrzewanie poduszek grzewczych, kapci, gąbek, wilgotnych tkanin itp. może spowodować ryzyko obrażeń, zapłonu lub pożaru.

Kuchenkę należy regularnie czyścić i usuwać wszelkie osady z resztek żywności.

Nieutrzymywanie kuchenki w czystości może prowadzić do pogorszenia stanu powierzchni, co może negatywnie wpłynąć na żywotność urządzenia i doprowadzić do niebezpiecznej sytuacji.

W czasie korzystania z urządzenia drzwiczki szafki muszą być otwarte.

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, utrudniając 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.

Przestrzegać minimalnej odległości pomiędzy górną krawędzią kuchenki a najbliższym przedmiotem nad nią.

Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do podgrzewania żywności i napojów. Suszenie żywności lub ubrań oraz podgrzewanie poduszek grzewczych, kapci, gąbek, wilgotnych tkanin itp. może spowodować ryzyko obrażeń, zapłonu lub pożaru.

Do wyjmowania naczyń z kuchenki **zawsze używać rękawic kuchennych**. Niektóre garnki, rondle lub tacki pochłaniają energię cieplną żywności, przez co bardzo się nagrzewają.

Pamiętać o tym, by używać wyłącznie naczyń przeznaczonych do kuchenek mikrofalowych. Nie używać naczyń wykonanych ze stali lub ze złotymi lub srebrnymi brzegami.

Gdy kuchenka jest wyłączona, **nie pozostawiać w niej żadnych akcesoriów lub naczyń**. Aby uniknąć uszkodzenia, nie włączać kuchenki, gdy jest pusta.

Nie używać pojemników wykonanych z porcelany, ceramiki lub gliny, jeśli w materiale są pory lub wnętrze nie jest przeszkłone. Po podgrzaniu wilgoć przedostająca się przez te pory mogłaby doprowadzić do popękania powierzchni. Używać wyłącznie naczyń przeznaczonych do użytku w kuchenkach mikrofalowych.

Zawsze czytać i przestrzegać instrukcji podgrzewania w kuchence mikrofalowej podanej na opakowaniu żywności.

Zachować ostrożność przy podgrzewaniu żywności zawierającej alkohol, ponieważ w kuchence może powstać łatwopalna mieszanina alkoholu i powietrza. Ostrożnie otworzyć drzwiczki.

W czasie korzystania z kuchenki mikrofalowej lub piekarnika mikrofalowokonwekcyjnego nie zaleca się używania metalowych naczyń, widelców, łyżek, noży lub metalowych zacisków/klamer do mrożonek. Po podgrzaniu zamieszać żywność lub pozostawić ją aż do równomiernego rozejścia się energii cieplnej.

Urządzenia nie można podłączyć do zasilania, jeśli w sieci zainstalowany jest wyłącznik bezpieczeństwa ELCB.



OSTRZEŻENIE!

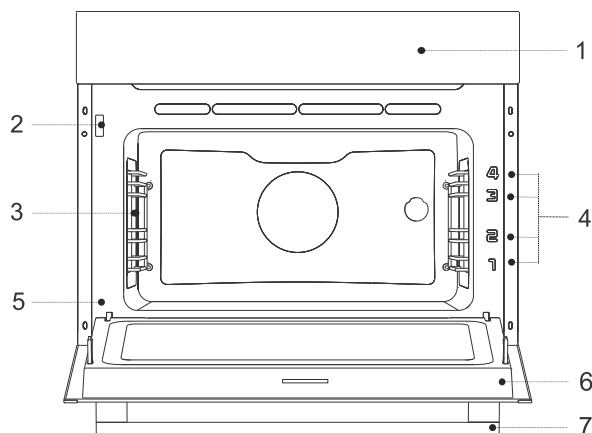
Przed podłączeniem urządzenia dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi. Gwarancja nie obejmuje napraw lub roszczeń odszkodowawczych powstałych w wyniku nieprawidłowego montażu lub obsługi urządzenia.

3. Opis urządzenia



OSTRZEŻENIE!

Funkcje i wyposażenie urządzenia są zależne od modelu.



1. Panel sterowania
2. Wyłącznik drzwiczek
3. Podświetlenie
4. Prowadnice – poziomy pieczenia
5. Tabliczka znamionowa
6. Drzwiczki piekarnika
7. Uchwyt drzwiczek

3.1 Wyposażenie urządzenia

Wyłącznik w drzwiczkach piekarnika

Jeżeli podczas użytkowania otwarte zostaną drzwiczki piekarnika, przełącznik wyłączy ogrzewanie piekarnika, mikrofalę oraz wentylator. Po zamknięciu drzwiczek piekarnika przełącznik ponownie włączy ogrzewanie w piekarniku.

Prowadnice

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

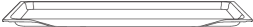
UWAGA: Prowadnice liczą się od dołu do góry.

Wyposażenie piekarnika i akcesoria



OSTRZEŻENIE!

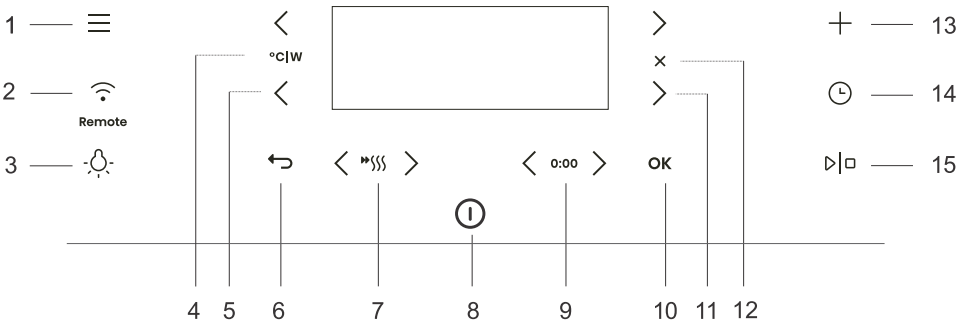
Rusztu, blachy płytkiej i głębokiej, silikonowego wkładu do pieczenia oraz innych części metalowej nie wolno używać przy trybach z mikrofalami.

	Ruszt - służy do grillowania, można też na nim postawić naczynie lub blachę z żywnością. UWAGA: 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.
	Płytki blacha – służy do pieczenia płaskich i drobnych wypieków. Można jej używać również jako naczynia do zbierania tłuszczu. UWAGA: Płytki blacha może odkształcić się podczas pieczenia. Po ochłodzeniu wróci do stanu pierwotnego. Odkształcenie nie wpływa na jej funkcjonalność.

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

	Szklana blacha służy do pieczenia we wszystkich rodzajach piekarników i za pomocą mikrofal. Może służyć także jako tacka do serwowania.
	UNIWERSALNA GŁĘBOKA BLACHA – służy do pieczenia warzyw oraz wilgotnych ciast. Można jej używać również jako naczynia do zbierania tłuszczu. UWAGA: Głębokiej blachy podczas pieczenia nie należy wkładać na pierwszy poziom prowadnic.
	Silikonowy wkład do pieczenia - 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.
UWAGA: Dodatkowe wyposażenie można dokupić w serwisie.	

3.2 Panel sterowania



Przycisk		Eksplotacja
1.		Wybór głównych menu
2.		Ustawienia łączności (wi-fi), Remote
3.		Włączanie i wyłączanie oświetlenia w piekarniku
4.	220°C	Przełączanie między ustawieniami temperatury lub mocy
5.		Lewe przyciski wyboru
6.		Wyjście ze stanu bieżącego
7.		Włączenie i wyłączenia szybkiego nagrzewania wstępnego
8.		Włączanie i wyłączanie piekarnika
9.	0:00	Resetowanie funkcji czasowych
10.	OK	Potwierdzenie wyboru, ustawienia
11.		Prawe przyciski wyboru
12.		Anulowanie bieżącego ustawienia, usuwanie funkcji
13.		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
 INFORMACJA! Wszystkie ustawienia kontrolowane są za pomocą przycisków. Aby przyciski lepiej reagowały, należy ich dotykać możliwie największą powierzchnią opuszka palca. Przy każdym dotknięciu przycisku słysząc 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 wnętrze 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).
UWAGA: 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 i czasu.

INFORMACJA!

Aby pominąć te ustawienia, należy przycisnąć **OK**. Zostaną zapisane domyślne ustawienia piekarnika. Ustawienia można w dowolnym momencie zmienić (patrz rozdział 9. *WYBÓR USTAWIEŃ OGÓLNYCH*).



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

5. DZIAŁANIE MIKROFAL

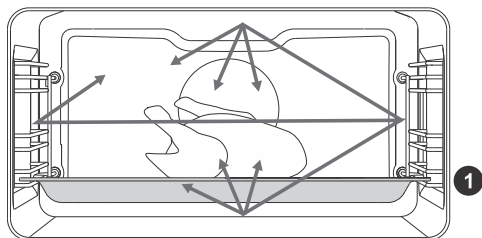
Mikrofałe służą do **gotowania, pieczenia i rozmrażania żywności**. Zapewniają szybkie i skuteczne gotowanie, które nie powoduje zmian w kolorze czy formie jedzenia.

Mikrofałe to rodzaj promieniowania elektromagnetycznego. W naszym środowisku takie promieniowanie zazwyczaj występuje w postaci fali radiowych, światła oraz promieni infraczerwonych. Częstotliwość takiego promieniowania wynosi 2.450 MHz.



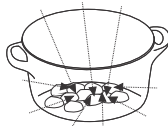
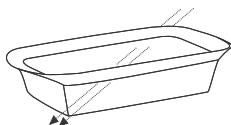
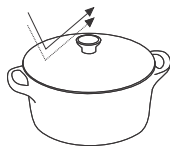
OSTRZEŻENIE!

Podczas używania trybu z mikrofalami kuchenki nigdy nie wolno zostawiać pustej.



Właściwości mikrofal:

- metale odbijają mikrofałe,
- mikrofałe przenikają przez inne materiały,
- cząsteczki wody, tłuszczu oraz cukru pochłaniają mikrofałe.



Cząsteczki w jedzeniu, poddanym działaniu mikrofal, zaczynają się przemieszczać z dużą prędkością, dlatego się ogrzewają.

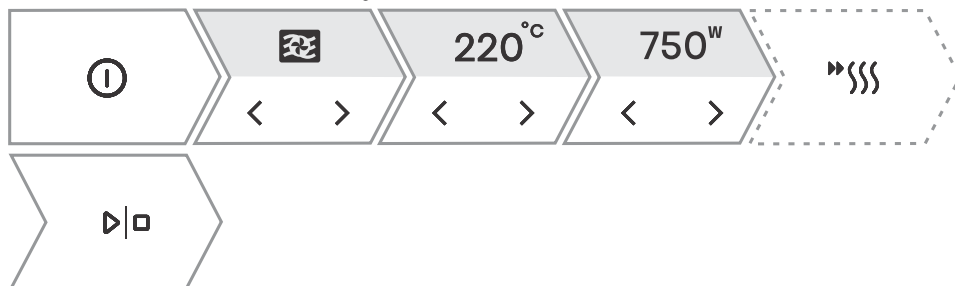
Fale przenikają w głąb potrawy na ok. 2,5 cm. Jeżeli kawałek jedzenia jest większy, jego środek ugotuje się poprzez przewodzenie ciepła tak samo jak się dzieje przy zwykłym gotowaniu.

6. Korzystanie z piekarnika – wybór ustawień pieczenia

Menu główne	
Włączyć urządzenie ① i wybrać  . Nacisnąć < lub > , aby wybrać opcję menu:	
Menu główne	Umożliwia dowolne ustawienie parametrów gotowania przy pomocy fabrycznie ustawionych wartości, które można zmienić (sprawdź rozdział 6.1 <i>Menu główne - Ręczny tryb pieczenia</i>).
Mikrofales	Szybko dostęp do systemów mikrofalowych. Używa się ich do szybkiego podgrzewania, rozmrażania i pieczenia żywności (sprawdź rozdział 6.4 <i>Mikrofales</i>).
Menu automatyczne	Zapewnia szeroki wybór zaprogramowanych funkcji w zależności od typu potrawy (sprawdź rozdział 6.5 <i>Menu automatyczne</i>).
Ulubione	Ten tryb umożliwia wybór własnych programów, które zostały już wcześniej zapisane (sprawdź rozdział 8.3 <i>Ulubione - zapisywanie własnych ustawień</i>).
Programy dodatkowe	Wybór dodatkowych programów (sprawdź rozdział 6.6 <i>Programy dodatkowe</i>).
Czyszczenie	Programy czyszczenia piekarnika.
Ustawienia	Ogólne ustawienia piekarnika (patrz rozdział 9. WYBÓR USTAWIEŃ OGÓLNYCH).

+ 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 + .	
Etapowy tryb pieczenia	Ustawienie pieczenia w trzech etapach z różnymi parametrami (patrz rozdział 6.3 <i>Pieczenie etapowe (+ menu)</i>).
Więcej informacji	Szczegółowe informacje o programach i działaniu trybów piekarnika.
Zapiekanie	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 8.1 <i>Zapiekanie (+ menu)</i>).
Ulubione	Zapisywanie spersonalizowanych ustawień (sprawdź rozdział 8.3 <i>Ulubione - zapisywanie własnych ustawień</i>).
Blokada ekranu	Włączenie/wyłączenie blokady klawiszy zabezpieczających piekarnik przed przypadkowym użyciem (sprawdź rozdział 9.1 <i>Blokada ekranu (+ Menu)</i>).

6.1 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 Włóżć potrawę . Otworzyć drzwiczki i włożyć potrawę. Program automatycznie kontynuuje pieczenie wg wybranych ustawień.
5.	Dodatkowo można ustawić: - Zegar (patrz rozdział 6.2 Zegar - funkcje czasowe) - Etapowy tryb pieczenia (patrz rozdział 6.3 Pieczenie etapowe (+ menu))
6.	Aby rozpocząć pieczenie, dotknąć przycisku ▷ ◻ .

Wybór programu gotowania

Symbol	Eksploracja
	Górna grzałka + Dolna grzałka Służy do tradycyjnego pieczenia żywności na jednym poziomie, przygotowywania sufletów oraz pieczenia w niskich temperaturach (wolne pieczenie).
	GORĄCE POWIETZE 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.
	Gorące powietrze + Dolna grzałka 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.
	Górna grzałka + Dolna grzałka + Wentylator Służy do równomiernego pieczenia żywności na jednym poziomie oraz do przygotowywania sufletów.
	DUŻY GRILL 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. Niski poziom - służy do pieczenia filetów rybnych, całych ryb, sera do grillowania.

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Symbol	Eksploatacja
	średni poziom - służy do pieczenia mniejszych kawałków mięsa, kotletów rybnych, zapiekaneek, szaszłyków. Wysoki poziom - służy do pieczenia steków, burgerów, kielbas do grillowania, tostów oraz do zapiekania
	Duży grill + Wentylator Służy do pieczenia drobiu oraz grillowania większych kawałków mięsa.
	Górna grzałka + Gorące powietrze 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).
	Więcej trybów Wybór potwierdzić dotykając OK . Wyświetli się więcej trybów.
	Termoobieg + Mikrofałe Umożliwia szybsze gotowanie i odgrzewanie potraw, jednocześnie przyrumieniając ich powierzchnię. Służy do wszelkiego rodzaju mięs, gulaszy, warzyw i dań zapiekanych (potraw wymagających dłuższego gotowania).
	Duży grill + Wentylator + Mikrofałe Służy szybszego pieczenia drobiu, ryb oraz grillowania większych kawałków mięsa. Mikrofałe pełnią funkcję wspomaganie systemu i przyspieszają czas przygotowania żywności.
	MIKROFAŁE Tryb przeznaczony do szybkiego podgrzewania, rozmrażania i gotowania żywności.
	DUŻY GRILL + DOLNA GRZAŁKA Służy do przyspieszonego pieczenia na jednym poziomie oraz sprawia, że powierzchnia ciast jest chrupiąca.
	Mały grill + Dolna grzałka Służy do łagodnego i kontrolowanego pieczenia delikatnych potraw (miękkie kawałki mięsa) oraz pieczenia ciast o chrupiącym spodzie.
	Mały grill + Dolna grzałka + Wentylator Służy do przygotowywania wypieków drożdżowych, wszystkich rodzajów chleba oraz do pasteryzacji.
	DUŻY GRILL + Dolna grzałka + Gorące powietrze 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 następnej. Mięso jest soczyste, a skórka dobrze zarumieniona.
	Gorące powietrze + Mały grill Termoobieg zapewni 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.

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Symbol	Eksplatacja
	Gorące powietrze ECO ¹⁾ 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 temperaturowy: 140°C do 220°C.
	Menu automatyczne Skrót do trybu automatycznego (sprawdź rozdział 6.5 <i>Menu automatyczne</i>)

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

6.2 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.

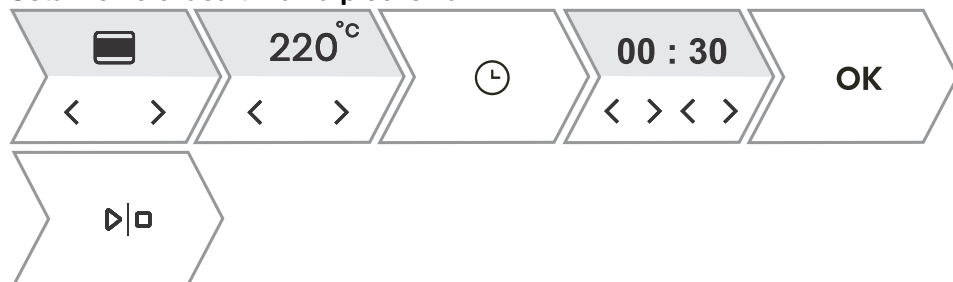


INFORMACJA!

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

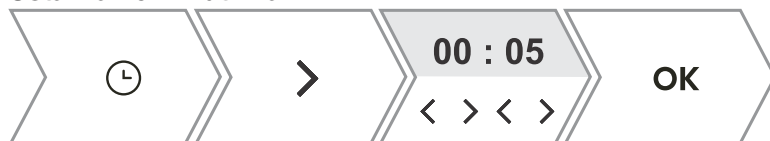
Opis/ funkcja czasowa	Eksplatacja
Czas trwania	W tym trybie określa się czas pracy piekarnika.
Alarm	Alarm działa niezależnie od pracy piekarnika. Po upływie ustawionego czasu urządzenie nie włączy lub nie wyłączy się automatycznie.
Opóźnione wyłączenie pieczenia	Stosuje się ją wtedy, kiedy potrawa ma 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



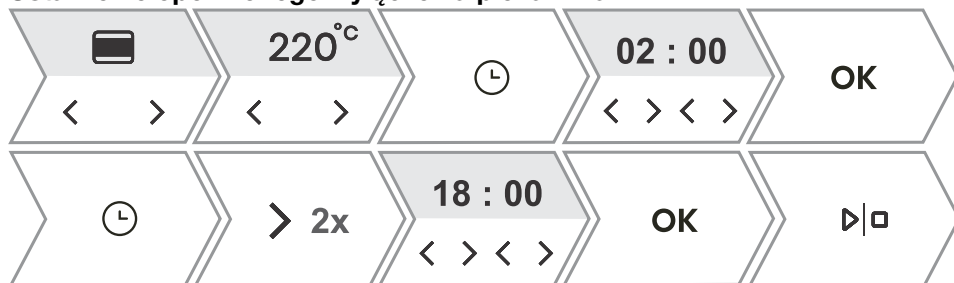
1. Dotykając przycisku < lub > ustawić żądany czas trwania pieczenia (godziny i minuty). Wybór potwierdzić poprzez **OK**. Na wyświetlaczu pojawi się wybrany czas pracy piekarnika.
2. Aby rozpocząć pieczenie, dotknąć przycisku .

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



INFORMACJA!

Opóźniony start nie jest możliwy w przypadku wybrania systemów z kuchenkami mikrofalowymi lub wybrania funkcji podgrzewania wstępnego.

1.	Najpierw ustawić czas trwania. Dotykając przycisku < lub > ustawić żądany czas trwania pieczenia (godziny i minuty). Wybór potwierdzić poprzez OK . Na wyświetlaczu pojawi się wybrany czas pracy piekarnika. <i>Przykład: czas pieczenia 2 godziny</i>
2.	Opóźnione działanie włącza się poprzez dotknięcie  , a następne dwukrotne kliknięcie na > . Przyciskiem < lub > ustawia się godzinę, o której potrawa ma być gotowa. Wybór potwierdzić poprzez OK . 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.

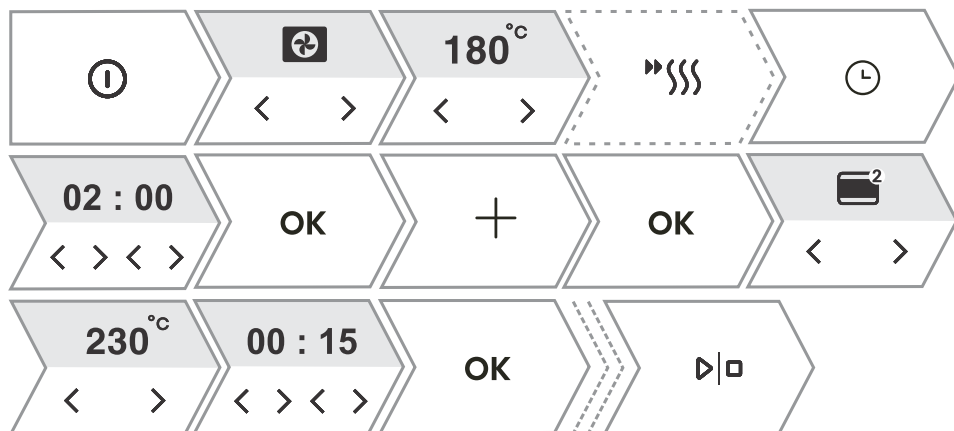
6.3 Pieczenie etapowe (+ menu)

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



INFORMACJA!

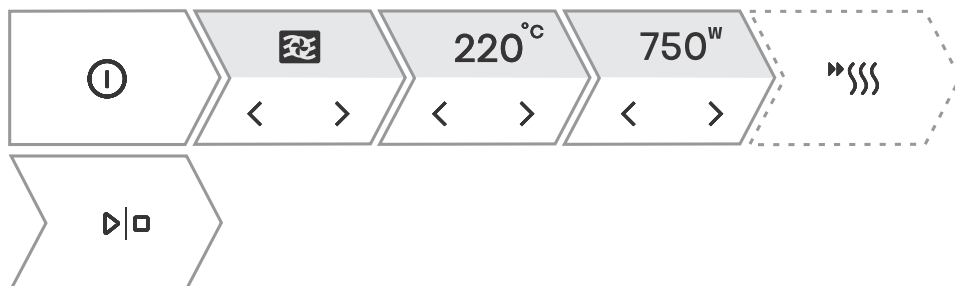
Funkcję można ustawić w menu ogólnym – ręczny tryb pieczenia (sprawdź rozdział 6.1 Menu główne - Ręczny tryb pieczenia).



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

6.4 Mikrofałe

Tryb przeznaczony do szybkiego podgrzewania, rozmrażania i pieczenia żywności.



1.	Włączyć urządzenie i wybrać . Dotykając < lub > wybrać Mikrofałe . Potwierdzić poprzez przyciśnięcie OK , aby wejść w podmenu.
2.	Dotykając przycisku < lub > wybrać tryb: (sprawdź tabelę Wybór systemu pieczenia oraz Moc mikrofal) GORĄCE POWIETRZE I MIKROFAŁE Duży grill + Wentylator + Mikrofałe Mikrofałe
3.	Jeśli został wybrany tryb kombinowany z mikrofalami, należy ustawić temperaturę (°C), następnie dotknąć 220° i za pomocą przycisku < lub > ustawić moc (W).
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 Włożyć potrawę . Otworzyć drzwiczki i włożyć potrawę. Program automatycznie kontynuuje pieczenie wg wybranych ustawień.
5.	Dodatkowo można ustawić: - Zegar - można ustawić czas pieczenia i alarm (sprawdź rozdział 6.2 Zegar - funkcje czasowe) - Pieczenie etapowe (sprawdź rozdział 6.3 Pieczenie etapowe (+ menu)) - Zapiekanie (sprawdź rozdział 8.1 Zapiekanie (+ menu))
6.	Aby rozpocząć pieczenie, dotknąć przycisku .

Moc mikrofałi

Moc	Eksplotacja
1000 W	Szybkie odgrzewanie napojów, wody oraz żywności o wysokiej zawartości płynu.
750 W	Gotowanie świeżych lub zamrożonych warzyw.
600 W	Topienie czekolady. Gotowanie dań mięsnych oraz potraw z ryb i owoców morza. Gotowanie dodatków.
360 W	Odgrzewanie i gotowanie delikatnych potraw na bazie jajek.
180 W	Rozmrażanie innych produktów spożywczych, zmiękczenie masła albo lodów.

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Moc	Eksploatacja
90 W	Rozmrażanie ciast z kremem, owoców, warzyw i mięsa mielonego.

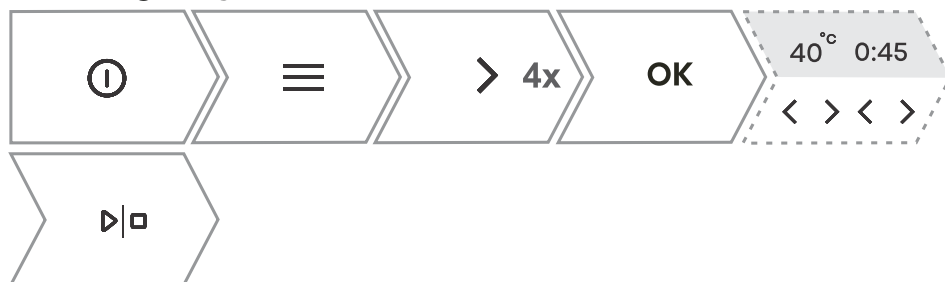
6.5 Menu automatyczne

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



1.	Włączyć urządzenie i wybrać ≡ . Poprzez dotknięcie < lub > wybrać Menu automatyczne pieczenia. Potwierdzić poprzez przyciśnięcie OK , aby wejść w podmenu.
2.	Poprzez dotknięcie < lub > wybrać rodzaj żywności oraz wybraną potrawę. Należy potwierdzić poprzez OK . 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 Włożyć potrawę . Otworzyć drzwiczki i włożyć potrawę. Program automatycznie kontynuuje pieczenie wg wybranych ustawień.
UWAGA: Dotknąć + , aby zobaczyć szczegółowy opis bieżącego wyboru.	

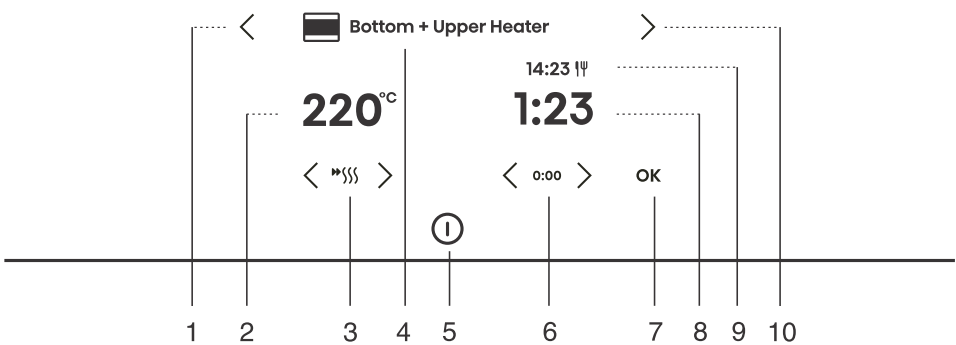
6.6 Programy dodatkowe



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

Program	Eksploracja
Air Fry	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”.
Wyrastanie ciasta	Ciasto wyrośnie szybciej i bardziej równomiernie, a jego powierzchnia się nie wysuszy. Podczas wyrastania ciasta nie należy otwierać drzwiczek.
Odwodnienie	Powietrze zmniejsza ilość wilgoci w żywności, wydłużając w ten sposób jej okres przydatności do spożycia.
Rozmrażanie	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.
Podgrzewanie	Tryb ten umożliwia delikatne odgrzewanie przygotowanych wcześniej potraw. Jeśli nie jest to konieczne, nie należy otwierać drzwiczek w trakcie pracy urządzenia.
Utrzymywanie ciepła	Używane do podtrzymywania ciepłoty przygotowanych potraw. Nie otwierać drzwiczek w trakcie pracy urządzenia.
Podgrzewanie talerzy	Program ten służy do podgrzewania naczyń przed podaniem w nich żywności, tak by utrzymać jej ciepłotę przez dłuższy czas. Określić można temperaturę.
Pasteryzacja	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.
Sterylizacja	Nadaje się do sterylizacji wszystkich typów butelek. Sterylizacja to proces polegający na zniszczeniu wszystkich drobnoustrojów.
Sabbath	Funkcja Sabbath umożliwia podtrzymanie ciepłoty potrawy w piekarniku bez konieczności włączania i wyłączania piekarnika. Ustawić czas trwania (24 lub 72 godzin) i temperaturę. Dotknięcie przycisku  rozpocznie odliczanie czasu. Wszystkie dźwięki i funkcje są wyłączone, poza przyciskiem ① . UWAGA: W przypadku przerwy w dostawie prądu funkcja Sabbath zostanie przerwana i piekarnik powróci do pierwotnych ustawień.

7. Uruchamianie procesu pieczenia



Przycisk		Eksplloatacja
1.	<	Lewe przyciski wyboru
2.	220°C	Wybór temperatury
3.	⏮	Włączenie i wyłączenia szybkiego nagrzewania wstępnego
4.	Bottom + Upper Heater	Wybrany tryb pieczenia
5.	i	Włączanie i wyłączanie piekarnika
6.	0:00	Resetowanie funkcji czasowych
7.	OK	Potwierdzenie wyboru, ustawienia
8.	1:23	Przekroczony czas pieczenia
9.	14:23	Koniec czasu pieczenia
10.	>	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.

8. 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.	
Zakończenie pracy piekarnika	Wybrać Koniec, aby zakończyć pieczenie. Na wyświetlaczu ukaże się menu główne.
Kontynuacja pieczenia	Wybranie tej opcji pozwala wydłużyć czas pieczenia przy tych samych ustawieniach systemu i temperatury.
Zapiekanie	Ta funkcja umożliwia dodatkowe przyrumienienie wierzchu potrawy (patrz rozdział 8.1 <i>Zapiekanie (+ menu)</i>).
Zapiekanie od spodu	Ta funkcja umożliwia dodatkowe przyrumienienie spodu potrawy (patrz rozdział 8.2 <i>Zapiekanie od spodu</i>).
Dodać do ulubionych	Tryb ten umożliwia zapisanie wybranych ustawień jako ulubionych i ich ponowne użycie (8.3 <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.

8.1 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.
2. Na wyświetlaczu pojawi się zaprogramowany tryb duży grill i temperatura 250°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.

8.2 Zapiekanie od spodu



Funkcję można włączyć dopiero pod koniec pieczenia, trwa 10 minut.	
1.	W końcowym menu, dotykając przycisku < lub > wybrać Zapiekanie od spodu . Wybór potwierdzić dotykając przycisku ▷ ◻ .
2.	Wyłączyć pieczenie dotykając ▷ ◻ .

8.3 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.	Zapisywanie przepisów między ustawieniami. Dotknąć + i za pomocą przycisku < lub > wybrać Dodaj do ulubionych . Należy potwierdzić poprzez OK .
2.	Zapisywanie ustawień po zakończeniu pieczenia. W menu końcowym za pomocą przycisku < lub > wybrać Dodaj do ulubionych . Należy potwierdzić poprzez OK .
Można również zmienić nazwę zapisanego ustawienia. Przyciskiem < lub > można wybrać literę, a następnie potwierdzić poprzez naciśnięcie OK . W razie potrzeby usunąć znak poprzez naciśnięcie X . Dotknąć + , aby zapisać ulubiony przepis.	
3.	Lista zapisanych przepisów. Dotknij przycisku ≡ . Dotykając przycisku < lub > wybrać Ulubione . Potwierdzić poprzez przyciśnięcie OK , 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.	Usuwanie zapisanych przepisów. Włączyć urządzenie i wybrać ≡ . Poprzez dotknięcie < lub > wybrać Ulubione . Potwierdzić poprzez dotknięcie OK , wyświetlą się zapisane przepisy. Wybrać przepis i usunąć go poprzez dotknięcie X .

9. WYBÓR USTAWIEŃ 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.

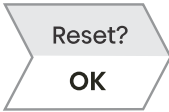
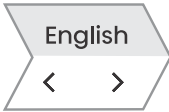


Dotknij przycisku . Dotykając przycisku < lub > wybrać **Ustawienia**. Potwierdzić poprzez przyciśnięcie **OK**, aby wejść w podmenu.

Wybrane ustawienia można edytować za pomocą przycisku < lub >.

1.		Zegar Należy ustawić godziny i minuty. Poprzez dotknięcie przycisku można wybrać 12- lub 24-godzinny format wyświetlania czasu.
2.		Głośność Można wybrać jeden z czterech stopni jakości (brak dźwięku, niski, średni, wysoki).
3.		Dźwięk przycisków Włączyć lub wyłączyć dźwięk przycisków.
4.		Tryb nocny 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.		Wyświetlacz Funkcja ta umożliwia włączenie lub wyłączenie wyświetlania godziny. Ustawienie domyślne jest wyłączone (OFF). Gdy funkcja jest włączona (ON) może wzrosnąć zużycie energii elektrycznej.

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

6.		Automatyczne szybkie rozgrzewanie Funkcja uruchamia automatyczne nagrzewanie w programach pieczenia, które na to pozwalają. Wybrać włączenie (On) lub wyłączenie (OFF).
7.		Pozostałe tryby Dzięki tej funkcji na wyświetlaczu widoczne się wszystkie programy pieczenia. Wybrać włączenie (ON) lub wyłączenie (OFF).
8.		Ustawienia fabryczne Funkcja aktywuje reset urządzenia do ustawień fabrycznych. Na wyświetlaczu pojawi się napis Resetuj , który należy potwierdzić poprzez długie przyciśnięcie na OK .
9.		Język Na wyświetlaczu ukaże się domyślny język (angielski). Język tekstu na wyświetlaczu można zmienić.
Aby wyjść z menu ustawień ogólnych, należy dotknąć  lub 		

9.1 Blokada ekranu (+ Menu)



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

- 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.

10. 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**.

 **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.

11. 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.

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

11.2 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: • trwa łączenie z serwerem. • w trakcie ustawiania lub łączenia, • brak połączenia z serwerem.	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.

12. 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 dopieczenia ciepło reszkowe.

Korzystanie z mikrofalówki

- Należy używać odpowiednich naczyń (szklanych, ceramicznych itp.)
- Należy używać odpowiednich naczyń (szklanych, ceramicznych itp.) Do naczynia należy dodać 1 łyżkę wody na 100 g żywności.
- W czasie rozmrażania żywność należy mieszać lub obracać.

12.1 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/W	 min
CIASTA I WYROBY PIEKARNICZE				
ciasta w formach				
Biskopt	1		190-210	30-50
ciasto z nadzieniem	1		170-180	60-80
babka markurkowa	1		160-170	30-40
baba drożdżowa	1		170-180	50-60
tarta	1		180-190	40-50
brownie	2		170-180 *	25-35
ciasto w blasze				
strudel	2		170-180	55-65
strudel, mrożony	2		200-210	45-60
rolada biskoptowa	2		170-180	15-25
buchty	1		180-190	30-40
drobne wypieki				
babeczki	2		160-170 *	20-35
babeczki, dwa poziomy	2, 3		140-150 *	25-45
ciasta drożdżowe	2		190-200	20-30
ciasta drożdżowe, 2 poziomy	2, 3		170-180	20-30
ciasto francuskie	2		200-220	25-45
ciasto francuskie, 2 poziomy	2, 3		160-170	20-30
ciastka				
kruche ciastka	2		140-150 *	25-40
kruche ciastka, 2 poziomy	2, 3		140-150 *	30-45

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Potrawa			°C/W	min
ciastka	2		180-190	20-30
ciastka, 2 poziomy	2, 3		160-170 *	15-25
ciastka bezowe	2		80	120-140
ciastka bezowe, 2 poziomy	2, 3		70	120-140
makaroniki	2		140	13-18
makaroniki, 2 poziomy	2, 3		140	15-20
chleb				
wyrastanie ciasta	2		35-40	30
chleb na blasze	1		190-200	50-60
chleb w formie	1		190-200	30-45
płaski chleb (foccacia)	2		210-220 *	25-35
świeże bułki	2		190-200 *	20-30
tosty	4		Wysoki*	0,5-3
bagietki	3		Średnio wypieczona	6-10
pizza i pozostałe potrawy				
pizza	1		275 *	10-17
pizza, 2 poziomy	2, 3		210-220 *	30-40
pizza mrożona	2		210-230	10-20
pizza mrożona, 2 poziomy	2, 3		200-220	15-25
tarta na słono, quiche	1		190-210	50-60
burek	1		180-200	30-40
MIEŚO				
wołowina i cielęcina				
pieczeń wołowa (polędwica, rostbef), 1,5 kg	1		160-180	130-160
duszona wołowina, 1,5 kg	1		190-210	90-110

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Potrawa			°C/W	⌚ min
połędwica, średnio wypieczona, 1 kg	2		170-190 *	40-60
pieczeń wołowa, wolno pieczenie	1		120-140 *	250-300
kotlety wołowe, dobrze wypieczone, 4 cm grubości	3		Wysoki	25-35
burgery, 3 cm grubości	3		Wysoki	20-35
pieczeń cielęca, 1,5 kg	2		180-200	100-120
wieprzowina				
pieczeń wieprzowa, schab, 1,5 kg	1		200-210	120-170
pieczeń wieprzowa, łopatka, 1,5 kg	1		180-200	140-170
filet wieprzowy, 400 g	1		80-100 *	80-100
pieczeń wieprzowa, wolne pieczenia	1		100-120 *	200-230
żeberka wieprzowe, wolne pieczenie	1		120-140 *	210-240
kotlety wieprzowe, 3 cm grubości	3		Średnio wypieczona	20-30
drób				
drób, 1,2 - 2,0 kg	1		200-210/360	45-60
drób faszeryowany, 1,5 kg	1		170-190	100-120
drób, piersi	2		190-210	50-60
udka kurczaka	1		190-200/600	20-30
skrzydełka kurczaka	2		210-220	20-35
piersi drobiowe, wolne pieczenie	2		100-120 *	60-90
potrawy mięsne				
pieczeń z mięsa mielonego, 1 kg	2		170-190	75-90
kielbasy pieczone, z rusztu	3		Wysoki	8-15
RYBY I POTRAWY MORSKIE				
ryba w całości, 350 g	3		230-240/360	12-17

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Potrawa			°C/W	min
filet z ryby, 1 cm grubości	3		Niski	8-12
kotlet z ryby, 2 cm grubości	3		Średnio wypieczona	10-15
przegrzebki	3		230 *	5-10
krewetki	3		Niski	3-10
WARZYWA				
pieczone ziemniaki, talarki	2		210-220 *	35-45
pieczone ziemniaki, połówki	2		210-220	30-40
faszerowane ziemniaki (w mundurkach)	3		190-200	30-40
frytki, domowej roboty	2		210-220	25-35
mieszanka warzyw, cząstki	3		190-200	30-40
warzywa faszerowane	3		190-200	30-40
gotowane warzywa	1		600-750	10-20
PRODUKTY MROŻONE				
frytki	3		200-210	25-35
frytki, 2 poziomy	2, 3		200-210	35-45
nuggetsy	2		210-220 *	15-20
rybie paluszki	2		210-220	15-25
lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
warzywa w kawałkach	2		190-200	20-30
francuskie rogaliki	2		170-180	18-23
ZAPIEKANKI, SUFLETY I POTRAWY ZAPIEKANE				
zapiékanka z ziemniaków	1		180-200/360	35-45
lasagne	1		180-200/360	30-40
słódka zapiékanka	1		750	15-25

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Potrawa			 °C / W	 min
słodki suflet	2		180 *	15-20
potrawy zapiekane	2		170-190	30-40
tortille z nadzieniem, enchiladas	2		180-200	20-35
grillowany ser	3		Niski**	5-7/5-7
POZOSTAŁE				
prażona kukurydza	1		1000	3-4
pasteryzacja	2		180	30
sterylizacja	2		1000	2
gotowanie w kąpeli wodnej	1		150-170 *	/
podgrzewanie potraw	1		300-600	/
podgrzewanie naczyń	2		75	15
rozmrażanie	1		90-180	/

13. Konserwacja i czyszczenie



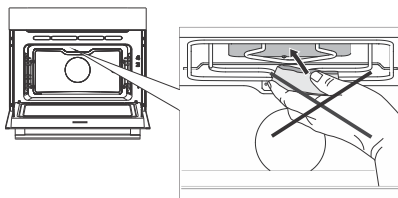
OSTRZEŻENIE!

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.

Zewnętrzna część urządzenia	Przy pomocy ciepłej wody z płynem oraz miękkiej szmatki usunąć brud oraz wytrzeć powierzchnię do sucha.
Wnętrze urządzenia	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.
Wyposażenie i prowadnice	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.	



Do czyszczenia górnej ścianki piekarnika nigdy nie używać agresywnych środków czyszczących, środków czyszczących i gąbek o właściwościach ściernych, wywabiaczy plam i preparatów usuwających rdzę, itp.

13.1 Czyszczenie piekarnika (Steam Clean)

Program umożliwia łatwiejsze usuwanie plam w piekarniku.

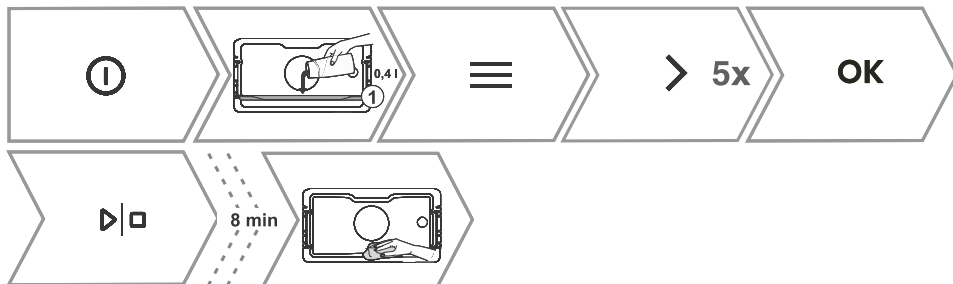
Przynosi najlepsze efekty, gdy jest stosowany regularnie, po każdym pieczeniu.

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.



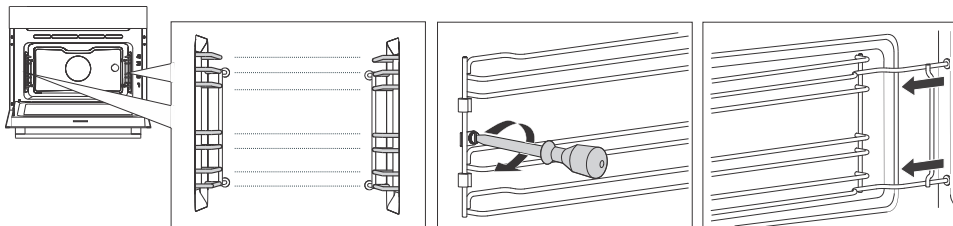
1.	Szklaną blachę umieścić w pierwszej prowadnicy włączyć do niej 0,4 l ciepłej wody.
2.	Włączyć urządzenie i wybrać ≡ . Dotykając < lub > wybrać Czyszczenie . Potwierdzić poprzez przyciśnięcie OK , aby wejść w podmenu.
3.	Należy potwierdzić poprzez OK . Program trwa 8 min. Po zakończonym programie na wyświetlaczu pojawi się napis End .
4.	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), powtórzyć je.

13.2 Zdejmowanie prowadnic drabinkowych



INFORMACJA!

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



1.	Odkręcić śrubę za pomocą śrubokrętu.
2.	Prowadnicę wyjąć z dziurek na tylnej ścianie.

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

UWAGA: Należy uważać, by w trakcie czyszczenia przewodnic nie zgubić przekładek z przewodnic drabinkowych. Po czyszczeniu należy je ponownie zamontować, by nie doszło do iskrzenia. Śruby na przewodnicach należy po czyszczeniu ponownie przymocować śrubokrętem. Przy ponownym montowaniu przewodnic drabinkowych należy uważać, by je zamontować na tę samą stronę, z której zostały zdjęte.

13.3 Wymiana żarówki

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

Żarówka halogenowa: G9, 230 V, 25 W

Piekarnik jest wyposażony w lampę halogenową.

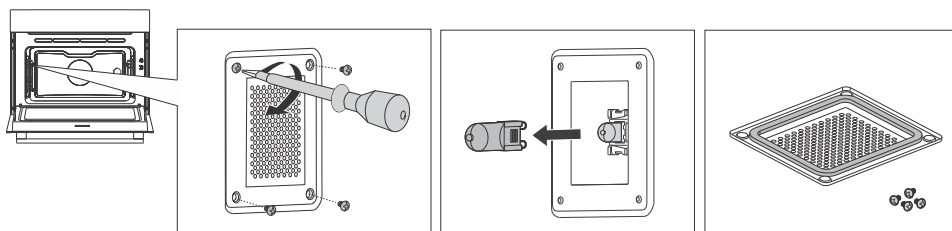
Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej (G).



OSTRZEŻENIE!

Przed wymianą żarówki urządzenie należy odłączyć od sieci elektrycznej.

Uważać, by nie uszkodzić emalii. Zabezpieczyć się przed chropowatą powierzchnią.



- | | |
|----|---|
| 1. | Odkręcić cztery śruby. 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.

14. Rozwiązywanie problemów

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

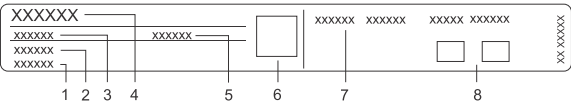
- Przed przystąpieniem do wykonywania jakichkolwiek napraw należy wyłączyć urządzenie z prądu wyciągając bezpiecznik lub wtyczkę z gniazdka w ścianie.
- W przypadku nieprofesjonalnych napraw urządzenia istnieje ryzyko porażenia prądem lub zwarcia elektrycznego, dlatego nie należy ich wykonywać. Tego 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.

14.1 Tabela usterek i błędów

Problem/błąd	Przyczyna
Główny bezpiecznik domowej instalacji elektrycznej często wyłącza się.	Wezwać serwisanta.
Podświetlenie piekarnika nie działa.	Wymiana żarówki w piekarniku opisana jest w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.
Panel sterowania nie reaguje, napis na ekranie się zawiesił.	Na kilka minut odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (odkręcić bezpiecznik lub wyłączyć główny przełącznik), następnie przyłączyć je ponownie i włączyć.
Wyświetlacz pokazuje błąd Err X. Jeśli numer błędu jest dwucyfrowy, pojawi się Err XX.	Wystąpił błąd modułu elektronicznego. Na kilka minut odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego. Jeśli błąd nadal się utrzymuje, należy skontaktować się z punktem serwisowym.
Iskrzenie w piekarniku.	Proszę sprawdzić, czy wszystkie osłony lampek są dobrze przymocowane i czy przewodnice mają zamontowane wszystkie przekładki. Należy sprawdzić, czy przewodnice w urządzeniu są prawidłowo ułożone.
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.	

14.2 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

2. Model

3. Typ

4. Znak towarowy
5. Kod

6. QR kod

7. Dane techniczne

8. Oznakowanie zgodności

15. Informacje dotyczące zgodności

Typ urządzenia radiowego:	Wbudowany moduł WiFi/BLE
Wskaźnik Wi-Fi	
Zakres częstotliwości pracy:	2412 ~ 2472 MHz
Maksymalna moc wyjściowa:	19.99 dBm EIRP
Maksymalny zysk energetyczny anteny:	3.26 dBi
Wskaźnik Bluetooth	
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.

16. Ochrona środowiska



Opakowanie zostało wykonane z materiałów przyjaznych środowisku, które można recyklingować, utylizować lub zniszczyć bez zagrażania 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.

17. Test potraw

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

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

* Urządzenie należy wstępnie nagrzać. 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		 °C/W	 min	
keksy – na jednym poziomie	plytka blacha	2	140-150*	25-40	
keksy – na jednym poziomie	plytka blacha	2	140-150*	25-40	
keksy – dwupoziomowo	plytka blacha	2, 3	140-150*	30-45	
babeczki – na jednym poziomie	plytka blacha	2	160-170*	20-35	
babeczki – na jednym poziomie	plytka blacha	2	160-170*	20-35	
babeczki – dwupoziomowo	plytka blacha	2, 3	140-150*	25-40	
Biszkopt	Okrągła forma metalowa, średnica 26 cm/ruszt	1	160-170*	20-35	
Biszkopt	Okrągła forma metalowa, średnica 26 cm/ruszt	2	160-170*	20-35	
szarlotka	2 x okrągła metalowa forma, średnica 20 cm/ruszt	1	170-180	60-80	
szarlotka	2 x okrągła metalowa forma, średnica 20 cm/ruszt	2	170-180	60-80	
GRILLOWANIE					
tosty	ruszt	4	Wysoki**	0,5-3	
burgery	ruszt + tacka na ściekający tłuszcz	3	Wysoki	20-35**	
MIKROFALOWA OBRÓBKA CIEPLNA					
krem jajeczny, 1000 g	naczynie szklane, średnica 25x25 cm, odkryte + szklana blacha do pieczenia	1	360	25-35	
Biszkopt	okrągłe szklane naczynie, średnica 22 cm, odkryte + szklana blacha do pieczenia	1	360	15-25	

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

PIECZENIE					
pieczeń z mięsa mielonego, 900 g	szklane naczynie, średnica premer 25x12,5 cm, odkryte + szklana blacha do pieczenia	1	600 360	10 10-15	
rozmrażanie mięsa mielonego, 500 g	szklana blacha	1	180 90	8 13-18	
rozmrażanie malin, 250 g	naczynie szklane, odkryte + szklana blacha do pieczenia	1	180	6-9	

PIECZENIE PRZY UŻYCIU TRYBÓW KOMBINOWANYCH						
Potrawa	wyposażenie					
zapekane ziemniaki	okrągłe szklane naczynie, średnica 22 cm, odkryte + szklana blacha do pieczenia	1	180-190	600	25-40	
tort	okrągłe szklane naczynie, średnica 22 cm, odkryte + szklana blacha do pieczenia	1	180-190	180	17-25	
kurczak 1,2 kg	naczynie szklane, odkryte + szklana blacha do pieczenia	1	210-220	360	45-55	

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Hisense
life reimagined



929193-a7

