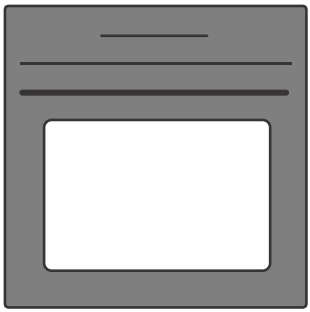
Hisense
life reimagined

PL PL

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

PIEKARNIK DO ZABUDOWY



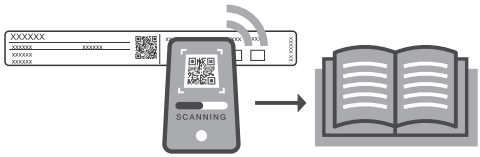
Dziękujemy za Państwa zaufanie i zakup naszego urządzenia.

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.

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



Aby uzyskać bardziej szczegółowe instrukcje i wskazówki zeskanować kod QR na tabliczce znamionowej.

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

INFORMACJA!
Informacja, porada, wskazówka lub zalecenie

OSTRZEŻENIE!
Ostrzeżenie – ogólne niebezpieczeństwo

Spis treści

1. Środki bezpieczeństwa 4
1.1 Bezpieczne i prawidłowe użycie automatycznego czyszczenia pyrolitycznego 5

2. Pozostałe ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa 5

3. Opis urządzenia 8
3.1 Wyposażenie urządzenia 8
3.2 Panel sterowania 10

4. Przed pierwszym użyciem 11
4.1 Pierwsze włączenie 11

5. Korzystanie z piekarnika – wybór ustawień pieczenia 12
5.1 Tryb profesjonalny 13
5.2 Funkcje programatora czasowego 15
5.3 Etapowy tryb pieczenia 17
5.4 Tryb automatyczny 18
5.5 Program do pieczenia pizzy 19
5.6 Programy automatyczne 21
5.7 Wybór dodatkowych funkcji/dodatków 23

6. Uruchamianie procesu pieczenia 24
6.1 Dodatkowe zapiekanie 24

7. Koniec pieczenia i wyłączenie piekarnika. 24

8. WYBÓR USTAWIEŃ OGÓLNYCH 26
8.1 Blokada przycisków 28

9. ConnectLife i łączność (wi-fi) 29
9.1 Łączenie piekarnika z urządzeniem mobilnym. 29
9.2 Ustawienia modułu Wi-Fi 29

10. Ogólne wskazówki dotyczące pieczenia 32
10.1 Tabela pieczenia 33

11. Konserwacja i czyszczenie 37
11.1 Automatyczne czyszczenie piekarnika - piroliza 37
11.2 Zdejmowanie prowadnic drabinkowych oraz teleskopowych 39
11.3 Zdejmowanie i wstawianie drzwiczek i szyb drzwiczek 40
11.4 Wymiana żarówki 41

12. Rozwiązywanie problemów 42
12.1 Tabela usterek i błędów 42
12.2 Tabliczka znamionowa – dane urządzenia 43

13. Informacje dotyczące zgodności 43

14. Ochrona środowiska 45

15. Test potraw 46

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.

OSTRZEŻENIE: 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: Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się i stają się gorące podczas użytkowania. Należy uważać, by nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny zbliżać się do urządzenia, chyba że pod nadzorem.

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.

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

1.1 Bezpieczne i prawidłowe użycie automatycznego czyszczenia pyrolitycznego

W trakcie czyszczenia piekarnik mocno się nagrzewa, również z zewnątrz. Niebezpieczeństwo oparzenia! Dzieci nie powinny przebywać w pobliżu piekarnika.

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 stawać 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 osadzaniu 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 prowadnic blach.

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

Przed uruchomieniem automatycznego czyszczenia należy dokładnie przeczytać i stosować się do wskazówek zawartych w rozdziale Czyszczenie i konserwacja, który opisuje prawidłowe i bezpieczne użycie tej funkcji.

W trakcie czyszczenia nie wolno stawiać niczego na spodzie piekarnika.

Niebezpieczeństwo pożaru! Podczas automatycznego czyszczenia urządzenie nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury, w której resztki jedzenia zostają spopielone. Dlatego przed każdym użyciem należy usunąć widoczny brud z wnętrza piekarnika oraz wyposażenia. W trakcie czyszczenia z piekarnika mogą wydobywać się dym oraz drażniące opary i gazy, dlatego w jego trakcie trzeba zadbać o dobre przewietrzenie pomieszczenia. Ewentualne opary mogą być szkodliwe dla zwierząt domowych, dlatego nie powinny one przebywać w pomieszczeniu w trakcie czyszczenia. Po zakończonym czyszczeniu pomieszczenie należy dobrze przewietrzyć.

W trakcie czyszczenia nie wolno otwierać drzwiczek piekarnika.

Należy uważać, aby do szczeliny blokady drzwiczek nie dostało się żadne ciało obce, ponieważ może ono uniemożliwić samodzielnie zamknięcie się drzwi w trakcie procesu czyszczenia.

W trakcie automatycznego czyszczenia nie wolno dotykać metalowych powierzchni ani części urządzenia!

Jeśli w trakcie automatycznego czyszczenia dojdzie do przerwy w dostawie prądu, program po dwóch minutach zostanie przerwany, natomiast drzwiczki pozostaną zamknięte. Drzwiczki ponownie się otworzą, gdy temperatura we wnętrzu komory piekarnika spadnie poniżej 150°C.

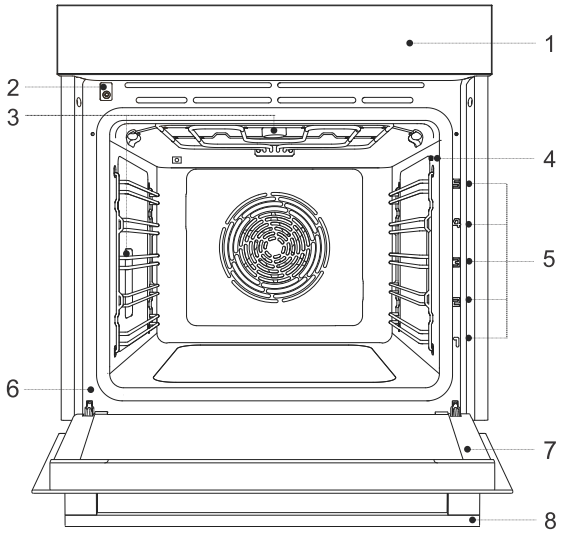
Po automatycznym czyszczeniu wnętrze komory piekarnika oraz wyposażenie mogą zmienić kolor. Nie wpływa to jednak na ich funkcjonalność.

OSTRZEŻENIE!
Używanie piekarnika z otwartymi drzwiami i załączonym (zamkniętym) wyłącznikiem drzwiowym jest niedozwolone.

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. Blokada drzwi z przełącznikiem
3. Podświetlenie
4. Gniazdo przyłączeniowe termosondy
5. Prowadnice – poziomy pieczenia
6. Tabliczka znamionowa
7. Drzwiczki piekarnika
8. Uchwyt drzwiczek

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 tą samą prowadnicę można wstawić ruszt wraz z blachą do zbierania tłuszczu.
UWAGA: Prowadnice liczą się od dołu do góry.

Wyposażenie piekarnika i akcesoria

1. **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.

2. **Płytka blacha** – służy do pieczenia płaskich i drobnych wypieków. Można jej używać również jako naczynia do zbierania tłuszczu.
UWAGA: Płytka blacha może odkształcić się podczas pieczenia. Po ochłodzeniu wróci do stanu pierwotnego. Odkształcenie nie wpływa na jej funkcjonalność.

3. **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.

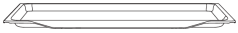
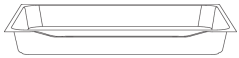
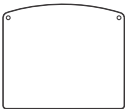
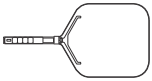
4. **Blacha do pizzy**- aluminium z non-stick powłoką umożliwia szybkie podgrzewanie blachy i krótki czas przygotowywania pizzy, bez przywierania resztek jedzenia. Blachy do pizzy można używać z obu stron.
UWAGA: Blacha do pizzy powinna być podczas pieczenia umieszczona w piątej prowadnicy.

⚠ **OSTRZEŻENIE!**
Blacha do pizzy jest przeznaczona wyłącznie do pieczenia pizzy.
Nie wolno odkładać naczyń na blachę do pieczenia.
Nie należy wkładać zimnej blachy do pizzy do gorącego piekarnika!
Nie należy zalewać gorącej blachy zimną wodą.

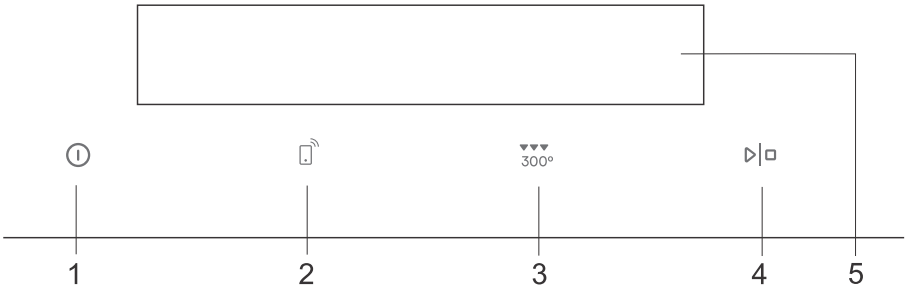
5. **Łopatka do pizzy** umożliwia bezpieczne wkładanie pizzy do gorącego piekarnika oraz wyjmowanie jej po upieczeniu.

⚠ **OSTRZEŻENIE!**
Łopatka do pizzy służy wyłącznie do odkładania i wyjmowania pizzy z blachy.
Łopatkę do pizzy należy wyjąć z piekarnika przed rozpoczęciem pieczenia.

⚠ **OSTRZEŻENIE!**
Akcesoriów do pizzy nie można myć w zmywarce.

1.
2. 
3. 
4. 
5. 

3.2 Panel sterowania



Przycisk		Eksploatacja
1	⏻	Włączanie i wyłączanie piekarnika
2		Ustawienia łączności (wi-fi)
4	▷|□	Rozruch i zatrzymanie Uruchomienie ustawienia
5	Wyświetlacz pokazujący aktualne ustawienia w piekarniku. ——— Podświetlona część linii - pokazuje aktualnie wybrane pole od A do E. ▼ Strzałka - wskazuje wybrane ustawienie podstawowe (pro bake), (auto bake), (extra bake).	

Legenda skrótu:			
Krótkie dotknięcie przycisku – aby potwierdzić ustawienia.	**Długie dotknięcie przycisku (5 s)** – w celu uzyskania dodatkowych ustawień.	**Obracanie pokrętła** – przechodzenie między ustawieniami i wyborem ustawień.	**Dotknięcie przycisku** – aby potwierdzić wybór.
Krok początkowy	Krok pośredni	Czekanie /działanie programu	Krok opcjonalny

INFORMACJA!
Aby przyciski lepiej reagowały, należy ich dotykać możliwie największą powierzchnią opuszka palca. Przy każdym dotknięciu przycisku słychać sygnał dźwiękowy (gdy ta funkcja jest dostępna).

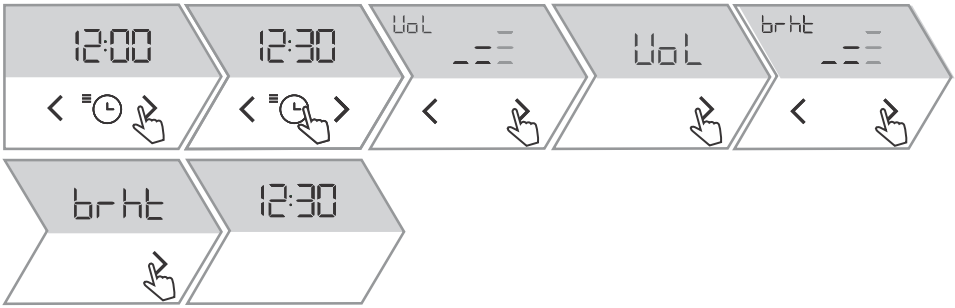
4. Przed pierwszym użyciem

1.	Z piekarnika usunąć wyposażenie oraz resztki opakowania (karton, styropian).
2.	Wyposażenie oraz wnętrze piekarnika wytrzeć wilgotną szmatką. Nie należy używać szorstkich szmatek oraz środków czyszczących.
3.	Włączyć piekarnik (patrz rozdział 4.1 *Pierwsze włączenie*)
4.	Piekarnik nagrzewać w trybie górnej i dolnej grzałki około godziny w temperaturze 250°C (sprawdź rozdział Tryb profesjonalny).
UWAGA: Z piekarnika wydobywa się charakterystyczny »zapach nowości«, dlatego trzeba dobrze wywietrzyć pomieszczenie.	

4.1 Pierwsze włączenie

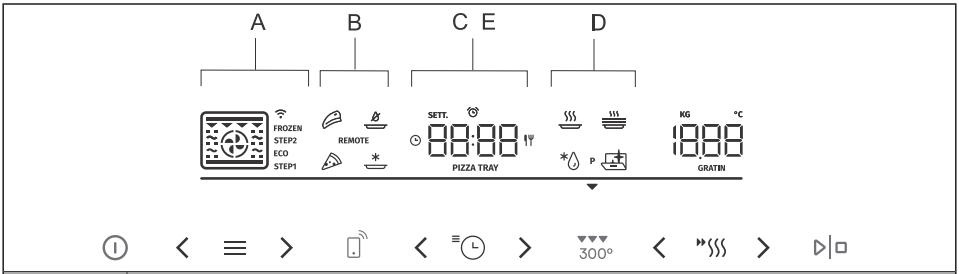
Po pierwszym podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej lub po dłuższej awarii zasilania na wyświetlaczu miga 12:00.

Pierwszy krok to wybór i potwierdzenie podstawowych ustawień (prawidłowy czas, poziom głośności sygnałów dźwiękowych i oświetlenie wyświetlacza).



1.		Dotykając przycisku 〈 lub 〉 można ustawić dokładny czas bieżący. Wybór potwierdzić poprzez ≡🕒 .
2.		Na wyświetlaczu ukaże się **VoL**. Dotykając przycisku 〈 lub 〉 można zwiększyć lub zmniejszyć głośność przycisków.
3.		Po dotknięciu przycisku 〉 na wyświetlaczu pojawi się **brht** . Dotykając przycisku 〈 lub 〉 , zwiększa lub zmniejsza się intensywność oświetlenia ekranu.
4.		Aby wyjść z menu ustawień podstawowych należy dotknąć 〉 .

5. Korzystanie z piekarnika – wybór ustawień pieczenia



Przycisk	Eksploatacja
<	Lewe przyciski wyboru
≡	Przycisk wyboru pieczenia Dotykając przycisku można wybrać:
Pro	**A** Tryb profesjonalny **Pro** – umożliwia dowolne ustawienie parametrów pieczenia (tryb pieczenia, temperatura, szybkie podgrzewanie i czas pracy).
Auto	**B** Tryb automatyczny **Auto** – specjalne, wstępnie ustawione programy, które można zmieniać.
ProG	**C** Automatyczne programy **ProG** (Pr01 do Pr22)
Othr	**D** Funkcje dodatkowe **Othr**
SEtt	**E** Ustawienia ogólne **SEtt**
>	Prawe przyciski wyboru
≡ + zegar	Przycisk ustawień funkcji czasowych oraz ustawień ogólnych
≫	Przycisk ustawień szybkiego nagrzewania oraz funkcji zapiekania
UWAGA: Na wyświetlaczu podświetlają się tylko te przyciski, którymi można regulować i potwierdzać wybrane ustawienia.	

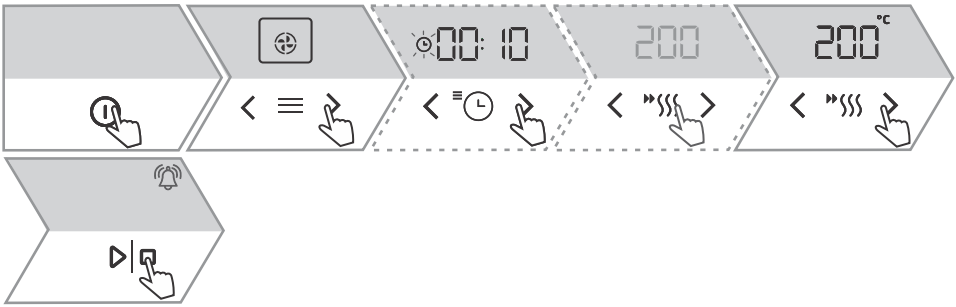
Symbol	Znaczenie
	Tryby pracy
	Połączenie/Wi-Fi
REMOTE	Włączenie zdalnego sterowania piekarnikiem
STEP1	Etapowy tryb pieczenia (STEP1, STEP2)
	Funkcja czasowa – czas pieczenia
	Funkcja czasowa - opóźnione uruchomienie pieczenia
	Alarm
	Szybkie nagrzewanie
GRATIN	Funkcja zapiekania (GRATIN) służąca dodatkowemu przyrumienieniu pod koniec pieczenia.

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

UWAGA: Niektóre symbole na wyświetlaczu są lekko podświetlone (funkcja jest w trybie czuwania). Jeśli wybrany symbol zostanie potwierdzony, zwiększy się intensywność jego oświetlenia. Funkcja jest teraz aktywna.

5.1 Tryb profesjonalny

Funkcja umożliwia dowolne ustawienie parametrów pieczenia – program pieczenia, temperaturę, szybkie rozgrzewanie oraz czas pracy piekarnika.



1.	Włącz urządzenie. Na wyświetlaczu na kilka sekund pojawi się **Pro**, a następnie wyświetlą się domyślne ustawienia piekarnika.
2.	Dotykając przycisku 〈 lub 〉 ustawić tryb pieczenia (sprawdź tabelę Wybór trybów pieczenia) oraz temperaturę.
3.	Chcąc jak najszybciej nagrzać piekarnik do pożądanej temperatury, użyć programu szybkiego nagrzewania. Po dotknięciu przycisku ⁾⁾⁾⁾ symbol zostanie podświetlony. Po osiągnięciu ustawionej temperatury urządzenie wyda sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się **door**. Otworzyć drzwiczki i włożyć potrawę. Program automatycznie kontynuuje pieczenie wg wybranych ustawień.
4.	Dodatkowo można ustawić: - funkcje czasowe (sprawdź rozdział Funkcje czasowe) - etapowy tryb pieczenia (sprawdź rozdział Pieczenie etapowe) - zapiekanie (sprawdź rozdział Rozpoczęcie pieczenia)
5.	Aby rozpocząć pieczenie, dotknąć przycisku ▷|□ .

Wybór programu gotowania

Symbol	Eksploatacja
	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.
	GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA Służy do tradycyjnego pieczenia żywności na jednym poziomie, przygotowywania sufletów oraz pieczenia w niskich temperaturach (wolne pieczenie).

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Symbol	Eksploatacja
	DOLNA GRZALKA Z TERMOOBIEGIEM Służy do pieczenia ciast o większej zawartości wody. Stosuje się, jeśli potrawa ma być szybko upieczona i chrupiąca, piecze się na jednym poziomie.
	PIECZENIE INTENSYWNE 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).
	GRILL Z TERMOOBIEGIEM 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.
	PIECZENIE TURBO Służy do pieczenia potraw, które mają być chrupiące ze wszystkich stron. Funkcja sprawdza się również jako pierwszy krop etapowego pieczenia mięsa, ponieważ umożliwia szybkie zrumienienie powierzchni w fazie początkowej oraz wolne pieczenie w fazie następnej. Mięso jest soczyste, a skórka dobrze zarumieniona.
	DUŻY GRILL Służy do pieczenia większych ilości płaskiej żywności (tostów, bagietek, kiełbas, kotletów, ryb, szaszłyków itp.) oraz do zapiekania i uzyskiwania chrupiącej skórki. Cała powierzchnia pod grzałkami, umieszczonymi pod sufitem piekarnika, nagrzewa się równomiernie. Najwyższa dozwolona temperatura to: 240 °C.
	DELIKATNE PIECZENIE Służy do łagodnego i kontrolowanego pieczenia delikatnych potraw (miękkie kawałki mięsa) oraz pieczenia ciast o chrupiącym spodzie.
	GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA Z WENTYLATOREM Służy do równomiernego pieczenia żywności na jednym poziomie oraz do przygotowywania sufletów.
	DUŻY GRILL Z WENTYLATOREM Służy do pieczenia drobiu oraz grillowania większych kawałków mięsa.
	DUŻY GRILL I DOLNA GRZAŁKA Służy do przyspieszonego pieczenia na jednym poziomie oraz sprawia, że powierzchnia ciast jest chrupiąca.
	GRILL Z DOLNĄ GRZAŁKĄ I WENTYLATOREM Służy do przygotowywania wypieków drożdżowych, wszystkich rodzajów chleba oraz do pasteryzacji.
 ECO	**ECO (WOLNE PIECZENIE)** [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.

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Symbol	Eksploatacja
UWAGA: W wszystkich trybach możliwe jest użycie funkcji zapiekania (sprawdź rozdział *6.1 Dodatkowe zapiekanie*).	

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

5.2 Funkcje programatora czasowego

Symbol	Opis	Eksploatacja
	Czas trwania pieczenia	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 działanie	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.

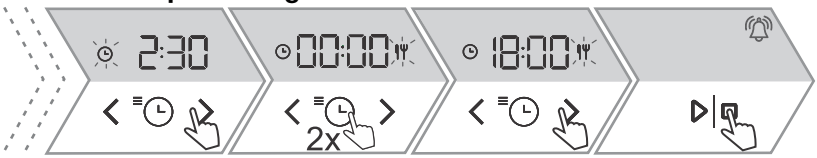
Ustawienie czasu trwania pieczenia

1.	Dotykając przycisku 〈 lub 〉 ustawić żądany czas trwania pieczenia. Na wyświetlaczu ukaże się ⏲ .
2.	Aby rozpocząć pieczenie, dotknąć przycisku ▷|□ .

Ustawianie minutnika

1.	Po dotknięciu przycisku ≡⏲ na wyświetlaczu pojawi się ⏰ . Za pomocą przycisku 〈 lub 〉 ustawić czas trwania alarmu. Ustawienie potwierdzić dotykając przycisku ≡⏲ .
Najdłuższe możliwe ustawienie to 24 godziny. UWAGA: Po wyłączeniu urządzenia alarm jest nadal aktywny.	

Ustawianie opóźnionego startu



1.	Najpierw ustawić czas trwania. Dotykając przycisku 〈 lub 〉 ustawić żądany czas pieczenia. Na wyświetlaczu ukaże się ⏲ . *Przykład: czas pieczenia 2 godziny*
2.	Po dwukrotnym dotknięciu przycisku ⏲ na wyświetlaczu pojawi się 🍴 .
3.	Dotykając przycisku 〈 lub 〉 ustawić czas, w którym danie ma być gotowe. Na wyświetlaczu pojawi się wybrana godzina. *Przykład: koniec pieczenia o 18:00*
4.	Aby rozpocząć pieczenie, dotknąć przycisku ▷|□ . Piekarnik przejdzie w częściowy tryb czuwania (ekran się przyciemni). Wybrane ustawienia automatycznie włączają i wyłączają się o wybranej godzinie. *Przykład: rozpoczęcie pieczenia o 16:00, koniec pieczenia o 18:00*
Na wyświetlaczu naprzemiennie pojawiają się godzina zakończenia pieczenia oraz czas bieżący (godzina). Po upływie ustawionego czasu piekarnik automatycznie przestanie działać. Na wyświetlaczu ukaże się End. Zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.	

INFORMACJA!

Wybraną funkcję czasową można zresetować do 00:00 poprzez jednoczesne naciśnięcie 〈 lub 〉 .

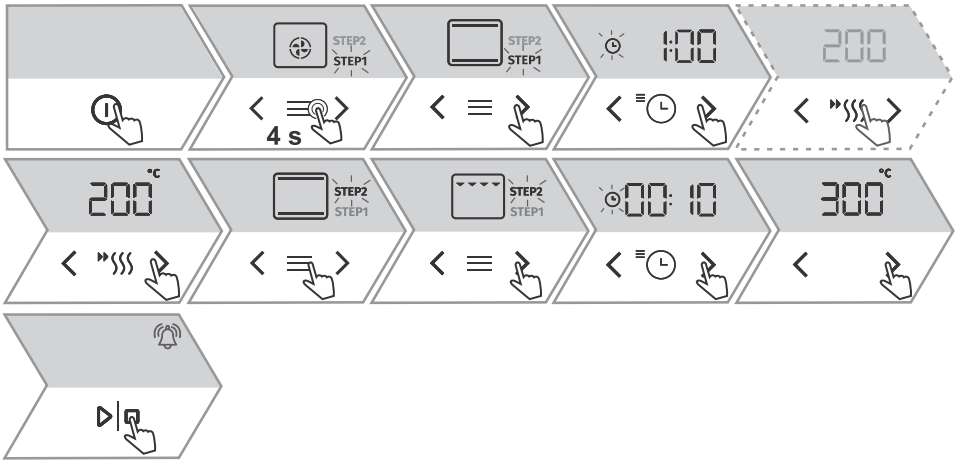
OSTRZEŻENIE!

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 Etapowy tryb pieczenia

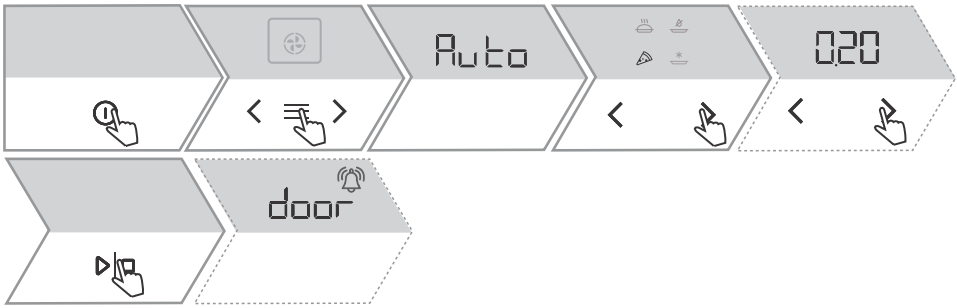
Funkcja umożliwia pieczenie w dwóch etapach (jeden proces przygotowywania żywności łączy dwa kolejne etapy pieczenia).



1.	**1. ETAP** Włącz urządzenie. Na wyświetlaczu pojawią się domyślne ustawienia piekarnika.
2.	Po dłuższym dotknięciu (4 sekundy) przycisku ☰ na wyświetlaczu pojawi się **STEP1** (pierwszy etap przygotowywania żywności). Ustawić program, temperaturę i czas pieczenia. Można także wybrać szybkie nagrzewanie .
3.	**2. ETAP** Ponownie przyciśnięcie przycisku ☰ spowoduje wywołanie na wyświetlaczu **STEP2** (drugi etap przygotowywania potraw, pierwszy etap został już ustawiony).
4.	Ustawić program, temperaturę i czas pieczenia. Przed rozpoczęciem pieczenia można wprowadzić zmiany w obu etapach. Dotykając przycisku ☰ można przechodzić między dwoma etapami.
5.	Aby rozpocząć pieczenie, dotknąć przycisku ▷|□ . Piekarnik rozpocznie pracę wg ustawień dla etapu.
6.	Przytrzymując przycisk ☰ przez cztery sekundy, wyłącza się pieczenie etapowe.

5.4 Tryb automatyczny

W tym trybie można wybierać między specjalnymi programami.



1.	Włącz urządzenie. Na wyświetlaczu pojawią się domyślne ustawienia piekarnika.
2.	Dotknij przycisku ☰ . Na wyświetlaczu na kilka sekund pojawi się **Auto**, a następnie pokażą się specjalne tryby pracy. Dotykając 〈 lub 〉 najpierw wybrać tryb (sprawdź tabelę poniżej). Pojawią się wstępnie ustawione wartości. Można zmienić temperaturę i czas trwania.
3.	Aby rozpocząć pieczenie, dotknąć przycisku ▷|□ .
4.	Przygotowanie niektórych potraw zawiera także funkcję szybkiego rozgrzewania. Napis jest całkowicie podświetlony. Po osiągnięciu ustawionej temperatury urządzenie wyda sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się **door**. Otworzyć drzwiczki i włożyć potrawę. Program automatycznie kontynuuje pieczenie wg wybranych ustawień.

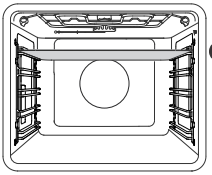
Symbol	Eksploatacja
	PIECZENIE ZAMROŻONEJ ŻYWNOŚCI Umożliwia pieczenie zamrożonej żywności w krótszym czasie, bez wcześniejszego nagrzewania. Znajduje zastosowanie przy gotowych produktach mrożonych (pieczywo, rogaliki, lasagne, frytki, nuggetsy), mięsie i warzywach.
	PROGRAM DO PIECZENIA ŚWIEŻEJ PIZZY służy do pieczenia pizzy domowej roboty. Używa się go do pieczenia pizzy na blasze umieszczonej na piątym poziomie. Pizza będzie się piekła na blasze do pizzy rozgrzanej do temperatury powyżej 350°C. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale Program do pieczenia pizzy.
FROZEN	**PROGRAM DO PIECZENIA MROŻONEJ PIZZY** służy do pieczenia gotowych, mrożonych pizz. Używa się go do pieczenia mrożonej pizzy na blasze umieszczonej na piątym poziomie. Pizza będzie się piekła na blasze do pizzy rozgrzanej do temperatury powyżej 300°C. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale Program do pieczenia pizzy.
	TRYB PIECZENIA MIĘSA Do optymalnego przygotowania mięsa. Mięso należy wstępnie obsmażyć ze wszystkich stron na patelni, na rozgrzanym oleju. Taki sposób przygotowania pozwala zachować soczystość mięsa. Nadaje się do takich kawałków mięsa jak pieczeń wołowa, pieczeń z polędwicy, schab itp.

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

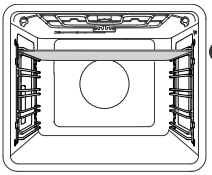
Symbol	Eksploatacja
	AIR FRY Dzięki intensywnemu pieczeniu skórka potrawy jest chrupiąca, bez dodawania tłuszczu. Jest to zdrowa, niskokaloryczna odmiana przygotowywania żywności typu „fast food". Nadaje się do mniejszych kawałków mięsa, ryb, warzyw oraz gotowych produktów mrożonych (frytki, nuggetsy).

5.5 Program do pieczenia pizzy

Świeża pizza

1.	 Blachę do pizzy należy umieścić w piątej, najwyższej prowadnicy.
2.	Włącz piekarnik, dotykając przycisku ⏻ . Poprzez naciśnięcie ☰ wejść do menu **Auto**, symbol zostanie podświetlony.
3.	Wstępnie ustawiony czas pieczenia klasycznej pizzy to 3 min i 30 s. Jeśli pizza ma być bardziej lub mniej zapieczona, należy dostosować czas pieczenia w zakresie od 2 do 7 min. Ustawić czas dotykając 〈 lub 〉 .
4.	Aby uruchomić program, należy nacisnąć przycisk ▷|□ .
5.	Należy poczekać, aż piekarnik i blacha do pieczenia osiągną odpowiednią temperaturę. Nagrzewanie może trwać do 20 min. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu pojawi się napis **OPEn**.
6.	Przy pomocy łopatki przełożyć pizzę na blachę i zamknąć drzwiczki piekarnika. W celu optymalnego przygotowania pizzy należy zawsze umieszczać ją na środku blachy do pieczenia. Pieczenie rozpocznie się automatycznie po zamknięciu drzwiczek piekarnika.
7.	Pizzę należy wyjąć przy pomocy łopatki w momencie, gdy na ekranie zakończy się odliczanie czasu i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
8.	Po zakończonym pieczeniu należy pozostawić blachę w piekarniku, aż do ostudzenia. Następnie należy ją wyjąć i oczyścić.

Mrożona pizza

1.	 Blachę do pizzy należy umieścić w piątej, najwyższej prowadnicy.

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

2.	Włączyć piekarnik, dotykając przycisku ⏻ . Poprzez naciśnięcie ☰ wejść do menu **Auto**. Nacisnąć ›, napis **FROZEN** zostanie podświetlony.
3.	Czas pieczenia pizzy można dopasowywać w zależności od rodzaju pizzy, w zakresie od 3 do 15 minut. Należy obserwować pizzę podczas pieczenia i dostosować czas według swoich upodobań. Ustawić czas dotykając ‹ lub › . Zalecany czas pieczenia: • Margherita lub pizza z serem: 3.30 min • Klasyczna pizza z szynką: 7.00 min • Pizza z warzywami lub z owocami morza: 10.00 min Nie należy przestrzegać czasów pieczenia podanych na opakowaniu mrożonej pizzy, które dotyczą pieczenia bez użycia programu do pizzy. Pizzy nie trzeba rozmrażać przed użyciem.
4.	Aby uruchomić program, należy nacisnąć przycisk ▷|□ . Należy postępować tak samo, jak w przypadku pieczenia świeżej pizzy przy użyciu programu do pieczenia pizzy.

INFORMACJA!
Piekarnik nagrzewa się przez około 20 minut. Zaleca cię, aby najpierw włączyć piekarnik i ustawić program, a następnie rozpocząć przygotowywanie pizzy.

INFORMACJA!
PIECZENIE SEKWENCYJNE PIZZ
Aby kontynuować pieczenie kolejnej pizzy, nie należy wyłączać piekarnika, ale 2x dotknąć przycisku ▷|□ po wyjęciu pierwszej pizzy. Należy poczekać, aż piekarnik i blacha ponownie się nagrzeją. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu pojawi się **OPEn**. Włożyć następną pizzę.
W przypadku pieczenia sekwencyjnego, nie należy zostawiać otwartych drzwiczek piekarnika.

INFORMACJA!
Ciasto na pizzę należy pozostawić do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej na co najmniej 2 godziny.
Do wyrastania ciasta można użyć autoprogramu 09.

OSTRZEŻENIE!
Nie należy wkładać zimnej blachy do pizzy do gorącego piekarnika.

Aby program pieczenia pizzy działał prawidłowo, należy przed uruchomieniem programu umieścić blachę w 5. prowadnicy.

Pizzę należy wyjąć z piekarnika przy pomocy łopatki, gdy tylko zakończy się pieczenie (czas na wyświetlaczu to End).

Należy poczekać, aż blacha do pizzy ostygnie; nie należy dotykać gorącej blachy.

Nie należy kroić pizzy na blasze, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powierzchni.

Pozostałości resztek jedzenia na blasze lub w piekarniku mogą pod wpływem wysokich temperatur spowodować powstanie dymu.

Po wielokrotnym użyciu blacha do pizzy może się lekko skrzywić i zmienić kolor. Nie wpłynie to jednak na jej funkcjonalność.

Akcesoria do pizzy należy ochłodzić przed myciem.

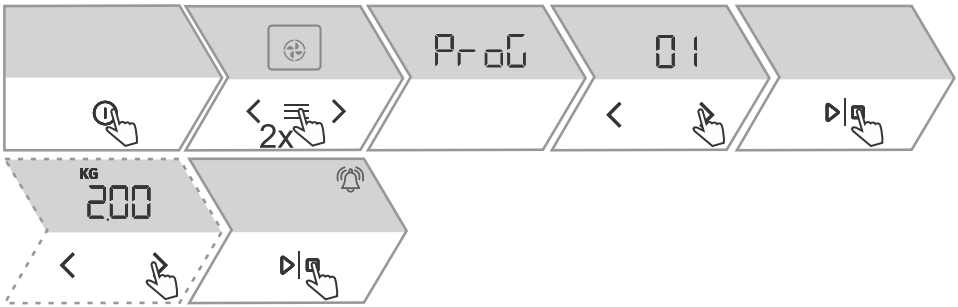
Nie należy zalewać gorącej blachy zimną wodą.

Piekarnik osiąga wysokie temperatury podczas pieczenia. Blacha do pizzy rozgrzewa się do temperatury powyżej 350°C. Podczas pieczenia należy ostrożnie obchodzić się z piekarnikiem i jego wyposażeniem, aż do jego ostudzenia. Podczas pieczenia na ekranie nie wyświetla się temperatura.

INFORMACJA!
Jeśli pieczenie nie będzie kontynuowane po zakończeniu nagrzewania, piekarnik wyłączy się po 15 minutach.

5.6 Programy automatyczne

W trybie automatycznym można wybierać różne automatyczne programy (urządzenie, uwzględniając wybraną potrawę, sugeruje optymalny sposób pieczenia, temperaturę i czas trwania przygotowywania.



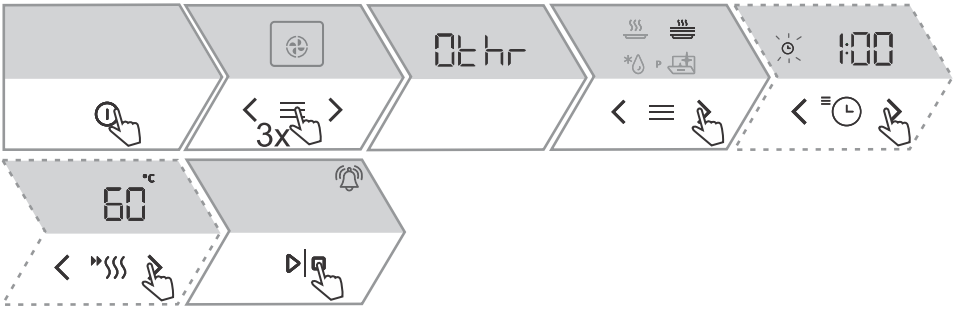
1.	Włącz urządzenie. Na wyświetlaczu pojawią się domyślne ustawienia piekarnika.
2.	Po dwukrotnym dotknięciu ☰ na wyświetlaczu na parę sekund pojawi się **ProG**, a następnie programy automatyczne. Dotykając 〈 lub 〉 wybrać program (sprawdź tabelę poniżej). Wybór potwierdzić poprzez ▷|□ . Urządzenie, uwzględniając wybraną potrawę, sugeruje optymalny sposób pieczenia, temperaturę i czas trwania przygotowywania. W niektórych programach możliwe jest ustawienie wagi potrawy.
3.	Aby rozpocząć pieczenie, dotknąć przycisku ▷|□ .

Symbol	Nazwa programu	wyposażenie	Poziom	Wstępne nagrzewanie	Obracanie
Pr01	**kruche ciastka**	płytka blacha	3	tak	nie
Pr02	**babeczki**	płytka blacha	3	tak	nie
Pr03	**Biszkopt**	forma na ruszcie	2	tak	nie
Pr04	**ciasta drożdżowe**	płytka blacha	2	tak	nie
Pr05	**ciasto francuskie**	płytka blacha	2	tak	nie
Pr06	**szarlotka**	forma na ruszcie	2	nie	nie
Pr07	**strucla jabłkowa**	płytka blacha	2	nie	nie
Pr08	**suflet czekoladowy**	forma na ruszcie	3	tak	nie
Pr09	**wyrastanie ciasta**	płytka blacha	2	nie	nie
Pr10	**chleb**	płytka blacha	2	nie	nie
Pr11	**Pieczeń wieprzowa**	mniejsza forma na ruszcie	2	nie	nie
Pr12	**pieczona wołowina**	mniejsza forma na ruszcie	2	nie	nie
Pr13	**drób- w całości**	ruszt z blachą do zbierania tłuszczu	2	nie	po upływie 2/3 czasu pieczenia
Pr14	**drób – mniejsze kawałki**	ruszt z blachą do zbierania tłuszczu	3	nie	po upływie 2/3 czasu pieczenia
Pr15	**pieczeń z mięsa mielonego**	forma na ruszcie	2	nie	nie
Pr16	**pieczony kotlet wołowy**	ruszt z blachą do zbierania tłuszczu	4	nie	po upływie 2/3 czasu pieczenia
Pr17	**mięso – wolne pieczenie**	mniejsza forma na ruszcie	2	nie	nie
Pr18	**pieczona ryba**	ruszt z blachą do zbierania tłuszczu	4	nie	po upływie 2/3 czasu pieczenia
Pr19	**pieczone ziemniaki - talarki**	uniwersalna, głęboka blacha	3	nie	nie

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Symbol	Nazwa programu	wyposażenie	Poziom	Wstępne nagrzewanie	Obracanie
Pr20	**suflet warzywny**	forma na ruszcie	2	nie	nie
Pr21	**lasagne**	forma na ruszcie	2	nie	nie

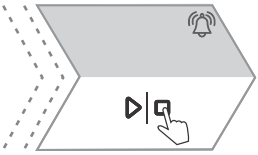
5.7 Wybór dodatkowych funkcji/dodatków



1.	Włącz urządzenie. Na wyświetlaczu pojawią się domyślne ustawienia piekarnika.
2.	Po kilkukrotnym dotknięciu ☰ na wyświetlaczu na parę sekund pojawi się **Othr**, a następnie dodatkowe funkcje. Dotykając przycisku 〈 lub 〉 wybrać funkcję (sprawdź tabelę poniżej). Pojawią się wstępnie ustawione wartości. Niektóre funkcje umożliwiają ustawienie temperatury i czasu trwania.
3.	Aby rozpocząć pieczenie, dotknąć ▷|□ .

Symbol	Eksploatacja
P	**Pyroliza** Funkcja umożliwia automatyczne czyszczenie piekarnika za pomocą wysokiej temperatury, dzięki której warstwy tłuszczu i inne zanieczyszczenia zostają spalone i spopielone.
*)	**Rozmrażanie** Funkcja używana jest do powolnego rozmrażania żywności (tortów, ciast, ciastek, chleba i bułek oraz głęboko mrożonych owoców). W połowie czasu rozmrażania fragmenty żywności trzeba przewrócić na drugą stronę, przemieszać, a w przypadku, gdy uległy zmrożeniu - rozdzielić je.
	Ogrzewanie Używane do podtrzymywania ciepłoty przygotowanych potraw. Określić można temperaturę.
	Podgrzewanie talerzy Program ten służy do podgrzewania elementów zastawy (talerzy, filiżanek) przed podaniem w nich żywności, tak by utrzymać jej ciepłotę przez dłuższy czas. Określić można temperaturę.

6. Uruchamianie procesu pieczenia

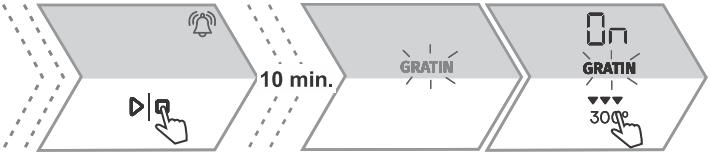


Pieczenie uruchomić poprzez dłuższe przytrzymanie ▷|□ .
Dopóki piekarnik nie osiągnie żądanej temperatury, na wyświetlaczu naprzemiennie pojawiają się aktualna i ustawiona temperatura. Symbol temperatury najpierw miga, a po osiągnięciu ustawionej temperatury - gaśnie i rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy.
Podczas pieczenia można zmieniać system, temperaturę i funkcje czasowe.

6.1 Dodatkowe zapiekanie

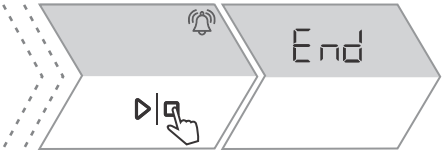
Funkcji tej używa się w ostatniej fazie, kiedy do potrawy dodaje się sosu/polewy lub gdy chce się dodatkowo zapiec jej powierzchnię. Podczas zapiekania na potrawie tworzy się chrupiąca, złoto-żółta skórka, która chroni przed wysuszeniem, a jednocześnie nadaje ładniejszy wygląd oraz lepszy smak.

⚠ **OSTRZEŻENIE!**
Należy kontrolować pieczenie. Gdy włączona jest funkcja zapiekania, piekarnik osiąga wysoką temperaturę.
Funkcja zapiekania działa najwyżej 15 minut, potem piekarnik się wyłączy.



1.	W czasie pieczenia dotknąć 300° . Symbol GRATIN podświetli się, a na wyświetlaczu pojawi się On.
2.	**Tę funkcje można również wyłączyć podczas pieczenia.** -Dotknąć 300° , symbol GRATIN na wyświetlaczu zgaśnie, pieczenie jest kontynuowane zgodnie z wybranymi ustawieniami. -Wyłączyć pieczenie dotykając ▷|□ .

7. Koniec pieczenia i wyłączenie piekarnika.



Operację można przerwać, dotykając przycisku ▷|□ . Na wyświetlaczu pojawi się **End** i osiągnięty czas trwania pieczenia. Zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

INFORMACJA!

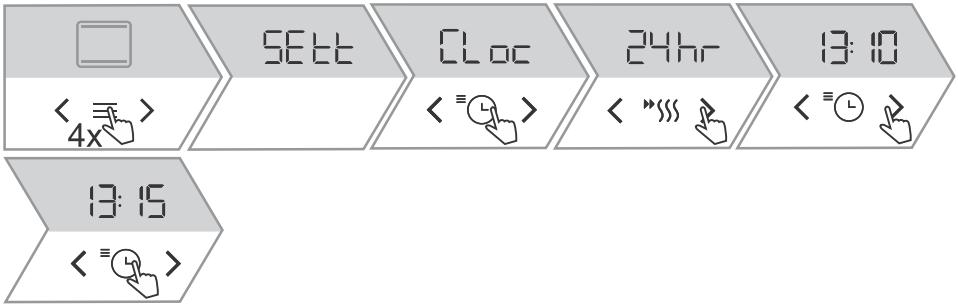
Po zakończonej operacji zostaną przerwane i usunięte wszystkie ustawienia czasu, oprócz alarmu. Na zegarze pojawi się czas bieżący. Wentylator chłodzący działa jeszcze przez jakiś czas.

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

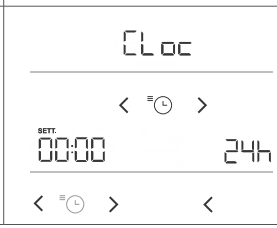
8. WYBÓR USTAWIEŃ OGÓLNYCH

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.

Przykład ustawienia czasu bieżącego:



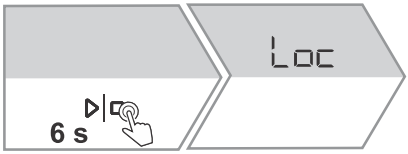
Przykład ustawienia głośności sygnału:

1.		Po kilkukrotnym dotknięciu ☰ na wyświetlaczu na parę sekund pojawi się **SEtt**, a następnie menu ustawień ogólnych. Ustawienia można przeglądać za pomocą przycisku 〈 lub 〉.
2.		Na wyświetlaczu pokazany jest napis **CLoc**. Aby ustawić godzinę, należy dotknąć . Wybrać 12- lub 24-godzinny format czasowy i ustawić godzinę. Wybór potwierdzić ponownie dotykając przycisku .
UWAGA: Wybrane ustawienie można edytować za pomocą przycisku 〈 lub 〉.		
3.		**Jakość sygnału dźwiękowego** Na wyświetlaczu ukaże się **Vol.** Można wybrać jeden z czterech stopni jakości (bez kresek – wyłączenie (OFF), jedna, dwie lub trzy kreski).
4.		**Jasność wyświetlacza** Wybrać ustawienie **brht**. Można wybrać jeden z trzech możliwych poziomów jasności wyświetlacza (jedna, dwie lub trzy kreski).

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

5.		**Wyświetlacz – tryb nocny** Funkcja, która w godzinach nocnych (od 20:00 do 6:00) automatycznie zmniejsza oświetlenie na mniej intensywne, wyłącza wyświetlanie czasu bieżącego oraz sygnały dźwiękowe. Wybrać ustawienie **nGht**. Wybrać włączenie (On) lub wyłączenie (OFF).
6.		**Stan gotowości** To funkcja, umożliwiająca włączenie lub wyłączenie wyświetlania aktualnego czasu. Wybrać ustawienie **hidE**. Wybrać włączenie (On) lub wyłączenie (OFF).
7.		**Automatyczne szybkie rozgrzewanie** Funkcja umożliwia automatyczne dodanie funkcji szybkiego podgrzewania do programów, które na to pozwalają. Wybrać ustawienie **Prht**. Wybrać włączenie (On) lub wyłączenie (OFF).
8.		**Sabbath** Funkcja Sabbath umożliwia podtrzymanie ciepłoty potrawy w piekarniku bez konieczności włączania i wyłączania piekarnika. Wybrać ustawienie SAbb. Ustawić czas trwania (od 24 do 72 godzin) i temperaturę. Dotknięcie przycisku ▷|□ rozpocznie odliczanie czasu. Na wyświetlaczu ukaże się napis **SAbb**. 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.
9.		**Ustawienia fabryczne** Funkcja umożliwia przywrócenie ustawień fabrycznych urządzenia. Na wyświetlaczu ukaże się napis **FAct**. Przytrzymać ▷|□ tak długo, aż kreska pod napisem podświetli się do końca.
Aby wyjść z menu ustawień ogólnych, należy dotknąć ☰ .		

8.1 Blokada przycisków



1.	Po długim dotknięciu (6 sekund) ▷|□ na wyświetlaczu pojawi się symbol **Loc** oznaczający blokadę przycisków. Po ponownym długim dotknięciu przycisku ▷|□ blokada zostanie wyłączona.

- 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. ConnectLife i łączność (wi-fi)

Piekarnik jest wyposażony w moduł Wi-Fi , który umożliwia podłączenie urządzenia do urządzenia mobilnego, np. smartfona lub tabletu. Łączność umożliwia zdalne nadzorowanie urządzenia i zarządzenie niektórymi funkcjami piekarnika. Na urządzeniu mobilnym mysi być zainstalowana aplikacja **ConnectLife** z zarejestrowanym kontem użytkownika (patrz rozdział *9.1 Łączenie piekarnika z urządzeniem mobilnym.*).

INFORMACJA!
Z urządzeniem może być połączonych kilku użytkowników naraz.

Należy przygotować SSID oraz hasło do routera sieci domowej. Urządzenie obsługuje wyłącznie sieć 2,4 GHz.

Przygotować naklejkę zawierającą kod QR unikatowego identyfikatora urządzenia ("AUID"), która jest potrzebna w procesie łączenia urządzenia, jeśli wymaga tego aplikacja.

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.

9.1 Łączenie piekarnika z urządzeniem mobilnym.

Aplikacja **ConnectLife** jest dostępna w Apple App Store i Google Play Store.

ConnectLife

Dodatkowe informacje znajdują się na stronie internetowej **www.connectlife.io**. Pozostałe informacje i wsparcie można natomiast uzyskać na stronie **www.connectlife.io/getstarted**.

9.2 Ustawienia modułu Wi-Fi

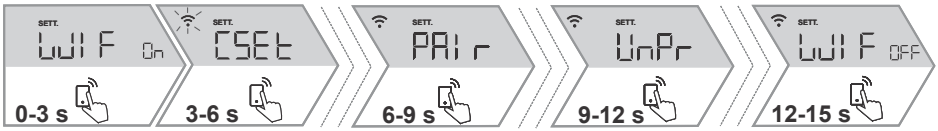
INFORMACJA!
Jeżeli to ustawienie nie jest dostępne, oznacza to, ze piekarnik nie posiada modułu Wi-Fi i nie umożliwia połączenia z Internetem.

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

Włączanie i wyłączanie modułu 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.	**Włączanie modułu Wi-Fi:** Po długim dotknięciu (0-3 sekundy) przycisku na wyświetlaczu pojawi się symbol **WIF On** oznaczający włączenie modułu wi-fi. Miga ikona .
2.	**Łączenie urządzenia:** Po długim dotknięciu (3-6 sekund) przycisku sna wyświetlaczu pojawi się **CSEt On**. Tego ustawienia używa się przy łączeniu urządzenia z aplikacją **ConnectLife**. UWAGA: Aby uzyskać dalsze ustawienia, należy postępować zgodnie z instrukcją w aplikacji **ConnectLife**.
3.	**Łączenie dodatkowych użytkowników** Po długim dotknięciu (6-9 sekund) przycisku na wyświetlaczu pojawi się **PAir**. 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.	**Usuwanie wszystkich połączonych użytkowników:** Po długim dotknięciu (9-12 sekund) przycisku na wyświetlaczu pojawi się **UnPr**. Tego ustawienia używa się, aby usunąć wszystkich użytkowników połączonych z aplikacją **ConnectLife**.
5.	**Wyłączenie modułu wi-fi:** Łączność z wi-fi można wyłączyć poprzez długie dotknięcie (12-15 sekund) przycisku . Na wyświetlaczu pojawi się **WIF OFF**.

Zdalne zarządzanie piekarnikiem

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.

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.	Brak ikony Wi-Fi na wyświetlaczu.
Wi-Fi aktywne, trwa łączenie z serwerem.	Ikona Wi- FI świeci z pełną mocą i mruga.
Wi-Fi aktywne, w trakcie ustawiania lub łączenia.	Ikona Wi- FI świeci z pełną mocą i mruga.
Wi-Fi aktywne, brak połączeń z serwerem.	Ikona Wi-Fi świeci z połowiczną mocą.
Wi-Fi aktywne i połączone z serwerem.	Ikona Wi- Fi świeci z pełną mocą.
Zdalna kontrola piekarnika nie jest możliwa.	Ikona REMOTE nie jest podświetlona.
Zdalna kontrola piekarnika jest możliwa.	Ikona REMOTE świeci z pełną mocą.

10. 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 resztkowe.

10.1 Tabela pieczenia

UWAGA: Potrawy, które wymagają wstępnego ogrzewania piekarnika, zaznaczone są w tabeli jedną gwiazdką * . A potrawy, którym wystarcza 10-minutowe ogrzewanie wstępne – dwiema gwiazdkami ** . W tym przypadku nie należy używać trybu szybkiego nagrzewania.

Potrawa			°C	min
CIASTA I WYROBY PIEKARNICZE				
ciasta w formach				
Biszkopt	3	ECO	180-190	35-40
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
ciasto w blasze				
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
drobne wypieki				
babeczki	3		160-170 **	20-30
babeczki, dwa poziomy	1, 5		140-150 **	30-45
ciasta drożdżowe	2		180 *	17-22
ciasta drożdżowe, 2 poziomy	2, 4		160 *	18-25
ciasto francuskie	3	ECO	180-190	15-20
ciasto francuskie, 2 poziomy	2, 4		170 *	25-30
ciastka				
kruche ciastka	3		150	25-40
kruche ciastka, 2 poziomy	2, 4		140 **	25-45
kruche ciastka, 3 poziomy	1, 4, 5		135	45-60
ciastka	3	ECO	150-160	18-25
ciastka, 2 poziomy	2, 4		150-160 *	20-25

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Potrawa			°C	min
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
chleb				
wyrastanie ciasta	2		40-45	30-45
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		270	15-25
świeże bułki	3		180-200	20-30
świeże bułki, 2 poziomy	2, 4		200-210 *	15-20
tosty	5		240	4-6
bagietki	5		240	3-5
pizza i pozostałe potrawy				
pizza	5		/	2-7
pizza mrożona	5	**FROZEN**	/	3-15
tarta na słono, quiche	2		190-200	50-60
burek	2		180-190	40-50
MIĘSO				
wołowina i cielęcina				
pieczeń wołowa (polędwica, rostbef), 1,5 kg	2		160-170	130-160
duszona wołowina, 1,5 kg	2		200-210	90-120
polędwica, 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		220-230	25-30

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Potrawa			°C	min
burgery, 3 cm grubości	4		220-230	25-35
pieczeń cielęca, 1,5 kg	2		160-170	120-150
wieprzowina				
pieczeń wieprzowa, schab, 1,5 kg	3	ECO	210	170-200
pieczeń wieprzowa, łopatka, 1,5 kg	3		180-190	90-120
filet wieprzowy, 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		220-230	20-25
drób				
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
udka kurczaka	3		210-220	25-40
skrzydełka kurczaka	4		210-220	25-40
piersi drobiowe, wolne pieczenie	3		100-120 *	60-90
potrawy mięsne				
pieczeń z mięsa mielonego, 1 kg	2		170-180	60-70
kiełbasy pieczone, z rusztu	4		230 **	8-15
RYBY I POTRAWY MORSKIE				
ryba w całości, 350 g	4		230-240	12-20
filet z ryby, 1 cm grubości	4		220-230	8-12
kotlet z ryby, 2 cm grubości	4		220-230	10-15
przegrzebki	4		230 *	5-10
krewetki	4		230 *	3-10
WARZYWA				
pieczone ziemniaki, talarki	3		210-220 *	30-40
pieczone ziemniaki, połówki	3		200-210 *	40-50

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Potrawa			°C	min
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
PRODUKTY MROŻONE				
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
ZAPIEKANKI, SUFLETY I POTRAWY ZAPIEKANE				
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		240 **	6-9
POZOSTAŁE				
pasteryzacja	2		180	30
sterylizacja	3		125	30
gotowanie w kąpieli wodnej	2		150-170 *	/
podgrzewanie potraw	3		60-95	/
podgrzewanie naczyń	2		75	15

11. Konserwacja i czyszczenie

⚠ **OSTRZEŻENIE!**
Upewnić się, że urządzenie zostało wyłączone z prądu, i poczekać aż urządzenie ostygnie.

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 (z wyjątkiem blachy do pizzy oraz łopatki do pizzy) można myć w zmywarce.

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.
Akcesoria do pizzy	Po każdym użyciu należy wyczyścić schłodzone akcesoria gorącą wodą z mydłem i miękką szmatką. Nie wolno używać agresywnych i szorstkich środków czystości. Podczas normalnego użytkowania mogą pojawić się niewielkie różnice kolorystyczne.
Jeśli efekty nie są zadowalające, należy powtórzyć procedurę czyszczenia.	

11.1 Automatyczne czyszczenie piekarnika - piroliza

Za pomocą wysokiej temperatury umożliwia łatwe czyszczenie wnętrza urządzenia oraz niektórych części wyposażenia (uniwersalnej głębokiej blachy, płytkiej blachy i prowadnic). W trakcie czyszczenia warstwy tłuszczu i inne zanieczyszczenia zostają spalone i spopielone.

Do wyboru są trzy poziomy pirolizy (intensywność czyszczenia) o różnym czasie trwania:

Poziom	Intensywność czyszczenia	użyteczność czyszczenia	Czas trwania programu
	szybkie czyszczenie	do mniejszych zabrudzeń	2h
	średnio intensywne czyszczenie	do widocznych większych zabrudzeń	2 h 15 min
	intensywne czyszczenie	do trudnych do usunięcia i starszych zabrudzeń	2 h 30 min

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Poziom	Intensywność czyszczenia	użyteczność czyszczenia	Czas trwania programu
UWAGA: Im trudniejsze do usunięcia zanieczyszczenia, tym wyższy poziom należy wybrać.			

Przygotowanie do czyszczenia pyrolitycznego

Przy przeciętnym użytkowaniu piekarnika zaleca się wykonywanie czyszczenia pyrolitycznego raz w miesiącu.

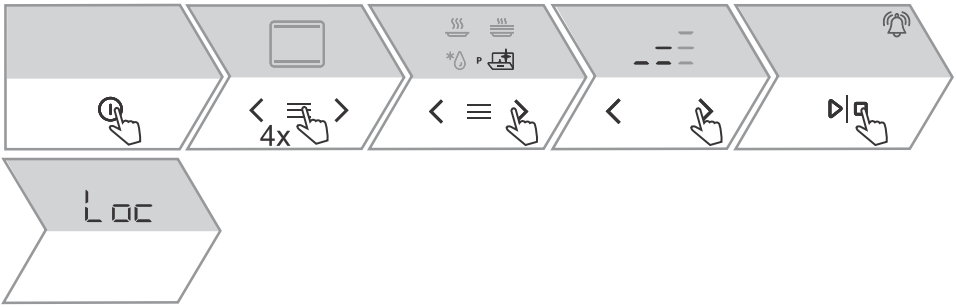
- Wyjmij z piekarnika blachę perforowaną AirFry i sondę temperatury.
- Z wnętrza piekarnika usunąć widoczne zanieczyszczenia oraz pozostałości jedzenia.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia za pomocą pyrolizy należy poczekać, aż piekarnik się ostudzi.
- Możliwe jest również czyszczenie wyposażenia piekarnika: uniwersalnej, głębokiej blachy, płytkiej blachy oraz prowadnic.
- Wyposażenie umieścić na drugim lub trzecim poziomie, w żadnym wypadku nie na pierwszym.
- Po zakończonej pirolizie wystudzone wyposażenie umyć mokrą szmatką i wodą z płynem.
- W przypadku czyszczenia teleskopowych prowadnic, po zakończonym procesie należy je kilkukrotnie wysunąć i wsunąć.

INFORMACJA!

Dla lepszego efektu zaleca się czyszczenie wnętrza komory piekarnika i wyposażenia osobno. Jeżeli w procesie czyszczenia pirolitycznego w piekarniku czyszczone jest również wyposażenie, wówczas wnętrze piekarnika po zakończeniu procesu nie będzie całkowicie wyczyszczone.

Jeśli efekty czyszczenia nie są zadowalające, zaleca się jego powtórzenie.

Istnieje prawdopodobieństwo, że blachy do pieczenia podczas procesu czyszczenia pirolitycznego zmienią kolor i stracą połysk. Wysuwane prowadnice odporne na pyrolizę mogą zżółknąć, stać się głośniejsze i sztywniejsze, ale po kilku użyciach wracają do płynnej i cichej pracy. Nie wpłynie to jednak na ich funkcjonalność.



1.	Włącz urządzenie. Po kilkukrotnym dotknięciu ☰ na wyświetlaczu pojawią się dodatkowe funkcje. Dotykając przycisku 〈 lub 〉 wybrać symbol 🍳 oraz znak **P**, oba powinny być podświetlone. Na wyświetlaczu pojawią się trzy poziomy czyszczenia.
2.	Dotykając przycisku 〈 lub 〉 wybrać poziom czyszczenia.
3.	Dotknij przycisku ▷|□ . Rozpocznie się odliczanie czasu.
4.	Ze względów bezpieczeństwa po pewnym czasie drzwiczki piekarnika automatycznie się zamkną. Na wyświetlaczu pojawi się napis **Loc** .

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

5.	Po zakończeniu programu na wyświetlaczu pojawi się **End** i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
6.	Po zakończonym procesie czyszczenia pyrolitycznego, gdy piekarnik jest odpowiednio wystudzony, drzwiczki piekarnika automatycznie się otworzą. Całkowicie wystudzoną komorę piekarnika wytrzeć miękką szmatką i gorącą wodą z płynem, aby usunąć ewentualne pozostałości (np. popiół).

OSTRZEŻENIE!

W trakcie pirolizy mogą wydobywać się nieprzyjemne zapachy, dym, drażniące opary oraz gazy. Ważne jest, aby w trakcie czyszczenia pyrolitycznego zadbać o dobre przewietrzenie pomieszczenia, nie zaleca się również dłuższego przebywania w nim. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny przebywać w pobliżu piekarnika.

Pozostałości jedzenia i tłuszcz mogą się zapalić w trakcie procesu pirolizy, dlatego przed uruchomieniem programu z wnętrza piekarnika należy usunąć wszystkie zabrudzenia.

W trakcie czyszczenia pyrolitycznego urządzenie z zewnątrz bardzo się nagrzewa. Nigdy nie dotykać drzwiczek piekarnika ani nie wieszać na ich uchwycie łatwopalnych przedmiotów, takich jak ścierki kuchenne itp.

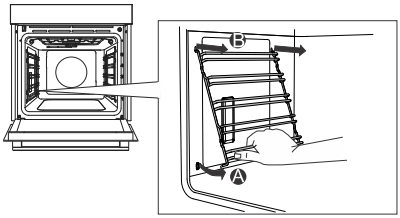
Gdy drzwiczki są zamknięte (w czasie trwania pirolizy oraz w fazie wychładzania urządzenia po zakończonym czyszczeniu) nie wolno ich otwierać! Może to doprowadzić do przerwania procesu czyszczenia i ryzyka oparzenia!

Ewentualne opary mogą być szkodliwe dla zwierząt domowych, dlatego nie powinny one przebywać w pomieszczeniu w trakcie czyszczenia. Po zakończonym czyszczeniu pomieszczenie należy dobrze przewietrzyć.

11.2 Zdejmowanie prowadnic drabinkowych oraz teleskopowych

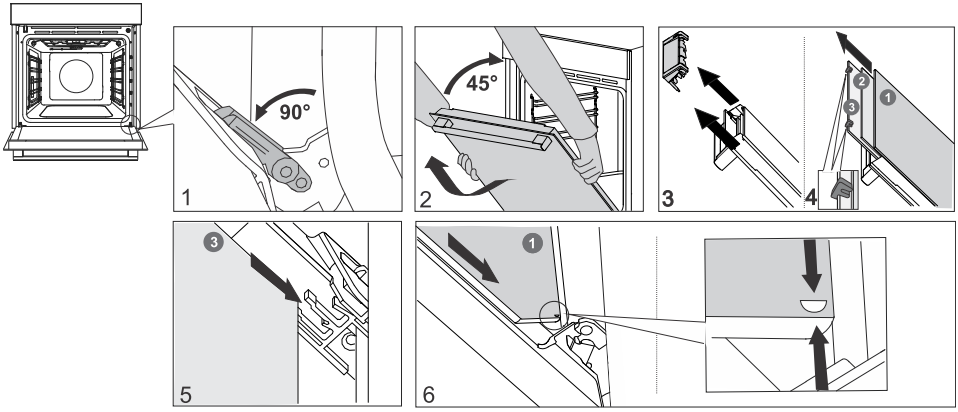
INFORMACJA!

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



1.	Trzymając prowadnice od dołu wyciągnąć je w kierunku środka piekarnika.
2.	Wyjąć je z górnych otworów.

11.3 Zdejmowanie i wstawianie drzwiczek i szyb 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. **Szybki w drzwiczkach** 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.	Szybę chwycić za górną krawędź i wyjąć. To same kroki powtórzyć przy wyjmowanie 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.

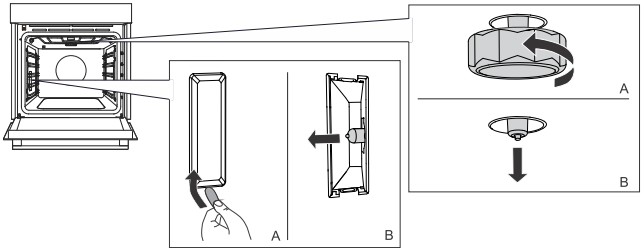
OSTRZEŻENIE!
Jeśli siła przyłożona do zamknięcia drzwi jest zbyt duża, efekt działania systemu zostanie zredukowany lub system zostanie ominięty ze względów bezpieczeństwa.

11.4 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

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

OSTRZEŻENIE!
Funkcje i wyposażenie urządzenia są zależne od modelu.



1.	Przekręcić i usunąć pokrywę (w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara). Wyjąć żarówkę halogenową.
2.	Przy pomocy śrubokrętu płaskiego usunąć pokrywę. Wyjąć żarówkę halogenową.

12. 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.

12.1 Tabela usterek i błędów

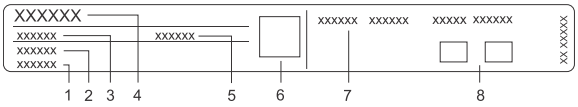
Problem/błąd	Przyczyna
Główny bezpiecznik domowej instalacji elektrycznej często wyłącza się.	Wezwać serwisanta.
Podświetlenie piekarnika nie działa.	Wymiana żarówki w piekarniku opisana jest w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.
Panel sterowania nie reaguje, napis na ekranie się zawiesił.	Na kilka minut odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (odkręcić bezpiecznik lub wyłączyć główny przełącznik), następnie przyłączyć je ponownie i włączyć.
Wyświetlacz pokazuje błąd ErrX. Jeśli numer błędu jest dwucyfrowy, pojawi się ErXX.	Wystąpił błąd modułu elektronicznego. Na kilka minut odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego. Jeśli błąd nadal się utrzymuje, należy skontaktować się z punktem serwisowym.
Na wyświetlaczu pojawi się napis SEnS, sonda temperatury nie jest podłączona.	Należy oczyścić gniazdko. Należy spróbować kilka razy z rzędu podłączyć i odłączyć sondę temperatury.
Pizza jest niedopieczona.	Wydłużyć czas pieczenia o kilka sekund. Nawet mała różnica może mieć wpływ na zapieczenie pizzy.
Pizza jest za bardzo przypieczona.	Po upływie czasu, pizza nie była od razu wyjęta z piekarnika. Skrócić czas pieczenia o kilka sekund. Nawet mała różnica może mieć wpływ na zapieczenie pizzy.
Spód pizzy jest za bardzo przypieczony.	Przed przygotowywaniem pizzy należy się upewnić, że ciasto jest w temperaturze pokojowej. Użycie nieodpowiedniej mąki. Aby zapobiec przywieraniu pizzy, należy używać odpowiedniej mąki - semoliny.
Nagrzewanie piekarnika w programie do pieczenia pizzy trwa ponad 20 min.	W przypadku, gdy piekarnik jest podłączony do systemu o niestabilnym zasilaniu lub zasilaniu niższym niż 230 V, czas nagrzewania wstępnego wydłuża się do 30 minut.

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Problem/błąd	Przyczyna
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.	

12.2 Tabliczka znamionowa – dane urządzenia

Tabliczka znamionowa z podstawowymi danymi o urządzaniu 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. Kod QR (zależy od modelu)
7. Dane techniczne
8. Oznakowanie zgodności

13. Informacje dotyczące zgodności

Typ urządzenia radiowego:	Moduł Wi-Fi
Zakres częstotliwości pracy:	2,412 GHz - 2,472 GHz
Maksymalna moc wyjściowa:	17,7 dBm EIRP
Maksymalny zysk energetyczny anteny:	2,7 dBi
Wskaźnik Bluetooth	
Zakres częstotliwości:	2402 ~ 2480 MHz
Moc fali nośnej:	10.00 dBm
Typ emisji:	F1D

albo

Typ urządzenia radiowego:	Moduł HLW3215-TG
Wi-Fi	
Zakres częstotliwości pracy:	2.400GHz - 2.4835 GHz
Maksymalna moc wyjściowa:	≤10dBm/MHz (EIRP) (Antenna gain 10dBi)
Maksymalny zysk energetyczny anteny:	Zysk: 0dBi
Bluetooth	
Zakres częstotliwości:	2.400GHz - 2.4835 GHz
Moc fali nośnej:	6 dBm (≤10 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.

14. 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 **utylizacji** 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.

15. 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 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	płytka blacha		3	150	25-40	
keksy – na jednym poziomie	płytka blacha		3	135 **	35-50	
keksy – dwupoziomowo	płytka blacha		2, 4	140 **	25-40	
keksy – na trzech poziomach	płytka blacha		1, 4, 5	135	45-60	
babeczki – na jednym poziomie	płytka blacha		3	160-170 **	20-30	
babeczki – na jednym poziomie	płytka blacha		3	155 **	20-30	
babeczki – dwupoziomowo	płytka blacha		1,5	140 **	30-45	
babeczki – na trzech poziomach	płytka 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	max	4-7	
burgery	ruszt + tacka na ściekający tłuszcz		5	230	25-40 ***	

Hisense

life reimagined

979834-a1