

Hisense

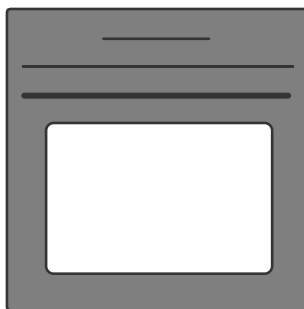
life reimagined

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.

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 Bezpieczne i prawidłowe użycie automatycznego czyszczenia pyrolitycznego	5
2. Pozostałe ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa	6
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	13
5.1 Tryb profesjonalny	14
5.2 Funkcje programatora czasowego	16
5.3 Etapowy tryb pieczenia	17
5.4 Użycie pary podczas pieczenia	18
5.5 Tryb automatyczny	20
5.6 Programy automatyczne	21
5.7 Wybór dodatkowych funkcji/dodatków	22
6. Uruchamianie procesu pieczenia	24
6.1 Dodatkowe zapiekanie	24
7. Koniec pieczenia i wyłączenie piekarnika.	24
7.1 Opróżnianie zbiornika na wodę.	25
8. WYBÓR USTAWIENÍ 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
10.2 Pieczenie z termosondą	37
11. Konserwacja i czyszczenie	40
11.1 Automatyczne czyszczenie piekarnika - piroliza	40
11.2 Czyszczenie tacki odparowującej	42
11.3 Czyszczenie systemu parowego	43
11.4 Zdejmowanie przewodnic drabinkowych oraz teleskopowych	44
11.5 Zdejmowanie i wstawianie drzwiczek i szyb drzwiczek	44
11.6 Wymiana żarówki	45
12. Rozwiązywanie problemów	46
12.1 Tabela usterek i błędów	46
12.2 Tabliczka znamionowa – dane urządzenia	47
13. Informacje dotyczące zgodności	47
14. Ochrona środowiska	47
15. Test potraw	48

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.

Należy używać wyłącznie termosondy przeznaczonej do użycia w tym piekarniku.

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

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

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

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

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 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.

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.

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

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

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

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

Tackę odparowującą należy wyjmować lub wkładać tylko do całkowicie wystudzonego piekarnika.



OSTRZEŻENIE!

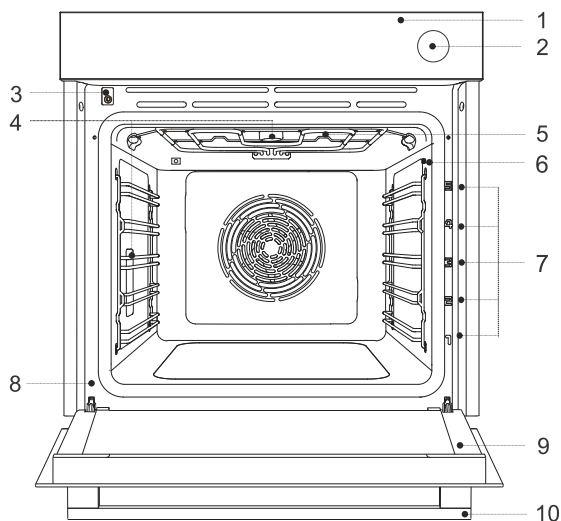
Przed podłączeniem urządzenia dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi. Gwarancja nie obejmuje napraw lub roszczeń odszkodowawczych powstałych w wyniku nieprawidłowego montażu lub obsługi urządzenia.

3. Opis urządzenia



OSTRZEŻENIE!

Funkcje i wyposażenie urządzenia są zależne od modelu.



1. Panel sterowania
2. Pokrętko zbiornika na wodę
3. Blokada drzwi z przełącznikiem
4. Podświetlenie
5. Tacka odparowująca
6. Gniazdo przyłączeniowe termosondy
7. Prowadnice – poziomy pieczenia
8. Tabliczka znamionowa
9. Drzwiczki piekarnika
10. 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. **Płytką blacha** – służy do pieczenia płaskich i drobnych wypieków. Można jej używać również jako naczynia do zbierania tłuszczu.

UWAGA: Płytką blacha może odkształcić się podczas pieczenia. Po ochłodzeniu wróci do stanu pierwotnego. Odkształcenie nie wpływa na jej funkcjonalność.

3. **PŁYTKA BLACHA PERFOROWANA** – (blacha z otworami) służy do przygotowywania potraw w programach, które wykorzystują parę oraz przy intensywnym pieczeniu (air fry). Otwory umożliwiają lepszą cyrkulację powietrza wokół potrawy, dzięki czemu potrawa jest bardziej chrupiąca.

Przy pieczeniu potraw o większej zawartości wody należy poziom niżej umieścić płytką lub głęboką blachę.

4. **UNIWERSALNA GŁĘBOKA BLACHA** – służy do pieczenia warzyw oraz wilgotnych ciast. Można jej używać również jako naczynia do zbierania tłuszczu.

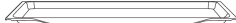
UWAGA: Głębokiej blachy podczas pieczenia nie należy wkładać na pierwszy poziom prowadnic.

5. Sonda do pomiaru temperatury mięsa - (ΛBAKESENSOR)

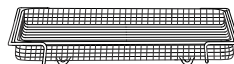
1.



2.



3.



4.







5.



3.2 Panel sterowania

(w zależności od modelu)



Przycisk		Eksploatacja
1		Włączanie i wyłączanie piekarnika
2		Ustawienia łączności (wi-fi)
3		Dodatkowa para
4		Rozruch i zatrzymanie Uruchomienie ustawienia
5		Wyświetlacz pokazujący aktualne ustawienia w piekarniku.



Krótkie dotknięcie przycisku –
aby wybrać ustawienia



Długie dotknięcie przycisku – 5 s –
aby wybrać dodatkowe ustawienia lub w celu
przyspieszenia zmian



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).

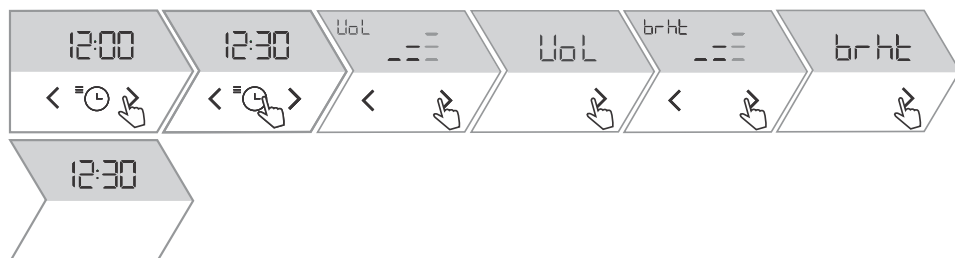
4. Przed pierwszym użyciem

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 <i>Pierwsze włączenie</i>)
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 ukaze 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 > .

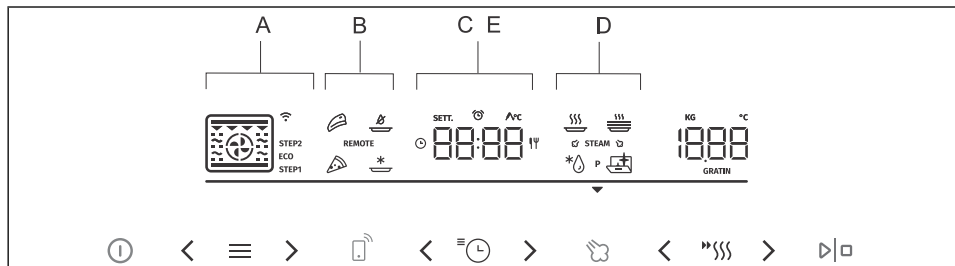
Kontrola twardości wody

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

Pasek twardości wody należy zanurzyć na 1 sekundę w wodzie. Wynik (ilość kresek) jest widoczny po 1 minucie (patrz rozdział 8. *WYBÓR USTAWIEŃ OGÓLNYCH*):

4 zielone kreski - Hrd 1	1 czerwona kreska Hrd 2	2 czerwone kreski Hrd 3
3 czerwone kreski Hrd 4	4 czerwone kreski Hrd 5	

5. Korzystanie z piekarnika – wybór ustawień pieczenia



Przycisk	Eksploatacja
<	Lewy przycisk 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
>	Prawy przycisk wyboru
⌚	Przycisk ustawień funkcji czasowych oraz ustawień ogólnych
”SSS	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
	Wi-Fi/łącność
REMOTE	Włączenie zdalnego sterowania piekarnikiem
STEP1	Etapowy tryb pieczenia (STEP1, STEP2)
⌚	Funkcja czasowa – czas pieczenia
	Funkcja czasowa - opóźnione uruchomienie pieczenia
	Alarm
Avc	Sonda temperatury mięsa
☁️ STEAM ☁️	Funkcja STEAM umożliwiająca dodanie pary podczas pieczenia.
”SSS	Szybkie nagrzewanie

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

GRATIN	Funkcja zapiekania (GRATIN) służąca dodatkowemu przyrumienieniu pod koniec pieczenia.
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













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: <ul style="list-style-type: none"> - funkcje czasowe (sprawdź rozdział 5.2 <i>Funkcje programatora czasowego</i>) - etapowy tryb pieczenia (sprawdź rozdział 5.3 <i>Etapowy tryb pieczenia</i>) - zapiekanie (sprawdź rozdział 6.1 <i>Dodatkowe zapiekanie</i>) - dodatkowa para (sprawdź rozdział 5.4 <i>Użycie pary podczas pieczenia</i>)
5.	Aby rozpocząć pieczenie, dotknąć przycisku ▶□ .

Wybór programu gotowania

Symbol	Eksploatacja
	GORĄCE POWIETZIE Termoobiegi 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).
	PROGRAM DO PIECZENIA PIZZY 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.

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.




Symbol	Eksploracja
 STEAM	PIECZENIE INTENSYWNE (AIR FRY)¹⁾ 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). Dzięki wykorzystaniu pary powierzchnia żywności jest bardziej zapieczona i chrupiąca.
	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 etapowego pieczenia mięsa, ponieważ umożliwia szybkie zrumienienie powierzchni w fazie początkowej oraz wolne pieczenie w fazie następczej. Mięso jest soczyste, a skórka dobrze zarumieniona.
	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. 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.
 STEAM	GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA Z WENTYLATOREM¹⁾ Służy do równomiernego pieczenia żywności na jednym poziomie oraz do przygotowywania sufletów. Dzięki wykorzystaniu pary powierzchnia żywności jest bardziej zapieczona i chrupiąca.
 STEAM	DUŻY GRILL Z WENTYLATOREM¹⁾ Służy do pieczenia drobiu oraz grillowania większych kawałków mięsa. Dzięki wykorzystaniu pary powierzchnia żywności jest bardziej zapieczona i chrupiąca..
	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)²⁾ Służy do delikatnego, powolnego, jednolitego pieczenia mięsa, ryb oraz ciast na jednym poziomie. Ten sposób pieczenia zatrzymuje większą część wody w mięsie, dzięki czemu jest ono bardziej soczyste i miękkie, a ciasta są równomiernie zrumienione i upieczone. Przedział temperatury: 140°C do 220°C.

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

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



- 1) W tych programach jest możliwe użycie pary podczas pieczenia (sprawdź rozdział 5.4 Użycie pary podczas pieczenia).
- 2) Z funkcji tej korzysta się do określania klasy efektywności energetycznej zgodnie z normą EN 60350-1.

5.2 Funkcje programatora czasowego

Symbol	Opis	Eksplatacja
	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 ☺ . <i>Przykład: czas pieczenia 2 godziny</i>
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. <i>Przykład: koniec pieczenia o 18:00</i>
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. <i>Przykład: rozpoczęcie pieczenia o 16:00, koniec pieczenia o 18:00</i>
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 > .

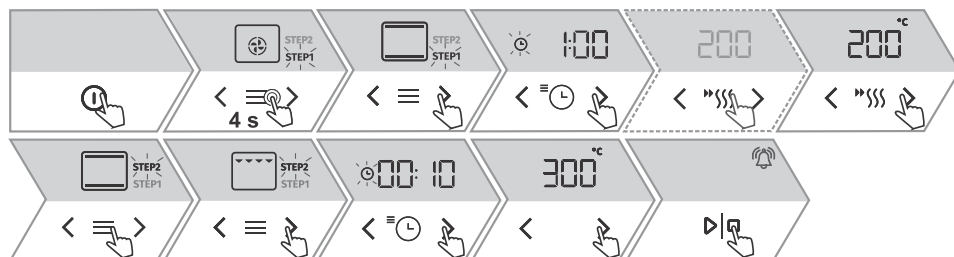
⚠ OSTRZEŻENIE!






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 przejść 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 Użycie pary podczas pieczenia

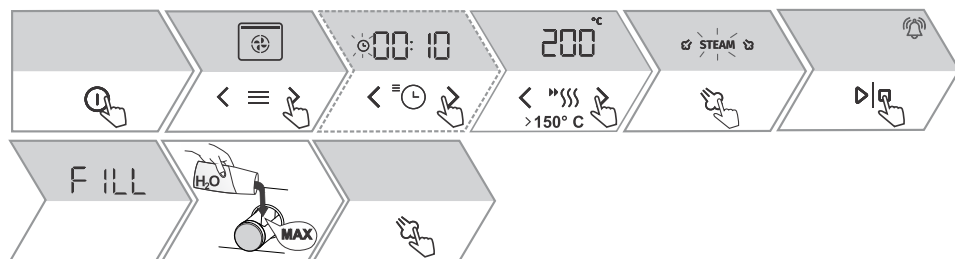
Dzięki wykorzystaniu pary powierzchnia żywności jest bardziej zapieczona i chrupiąca. Woda ze zbiornika kapie w sposób kontrolowany do naczynia znajdującego się obok górnych elementów grzewczych. Dzięki odpowiedniej ilości wytwarzanej przy tym pary, powierzchnia żywności staje się bardziej chrupiąca, środek zaś pozostaje elastyczny i puszysty. Stosowanie programu z użyciem pary zaleca się do pieczenia wyrobów piekarniczych, takich jak: chleb, świeże bułki, rolady, torty oraz mniejszych kawałków drobiu i warzyw.








INFORMACJA!



Użycie pary jest możliwe w standardowych programach z wentylatorem, dużym grillu z wentylatorem oraz intensywnym pieczeniu (air fry). Na wyświetlaczu, oprócz programu, pojawi się również symbol  STEAM  .

Jeśli wybrana temperatura jest wyższa niż 150 °C, na wyświetlaczu (narożnik lekko podświetlony) pojawi się symbol użycia pary  STEAM  .



1.	Dotknij przycisku  . Symbol  STEAM  na wyświetlaczu zostanie podświetlony.
2.	Aby rozpocząć pieczenie, dotknąć przycisku  . Na wyświetlaczu ukaże się napis FILL .
3.	Napełnić zbiornik na wodę (sprawdź rozdział Napełnianie zbiornika na wodę poniżej) i ponownie dotknąć przycisku  .

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

4.	Funkcję (dodawanie pary podczas pieczenia) można wyłączyć podczas pieczenia. Dotknij przycisku  . Symbol  na wyświetlaczu pozostanie częściowo podświetlony.
UWAGA: Funkcję pary można włączyć podczas pieczenia.	

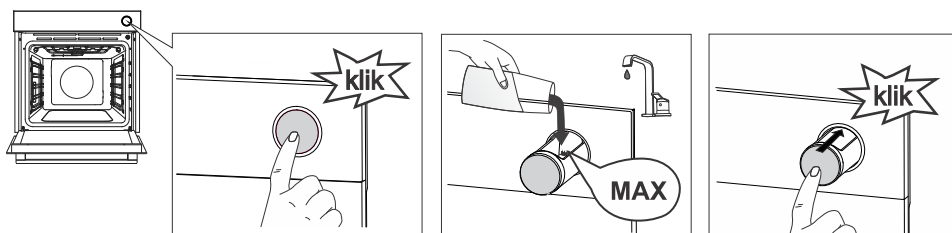
Napełnianie zbiornika na wodę

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

Zbiornik wody zawsze napełniać czystą wodą kranową lub wodą butelkowaną bez dodatków. Temperatura wody wlewanej do zbiornika powinna wynosić 20°C (+/-10°C).

INFORMACJA!

Zbiornika nie można usunąć z urządzenia.



1..	Zbiornik wyjąć z obudowy naciskając na przycisk. Po naciśnięciu przycisku zbiornik sam wyskoczy.
2..	Wodę napełnić do wskaźnika MAX MAX widocznego na zbiorniku.
3..	Wsunąć zbiornik wody z powrotem w obudowę aż do samego końca (aż usłyszysz się odgłos zatrzaśnięcia)
UWAGA: Po zakończonym pieczeniu pozostała woda wleje się do tacki odparowującej zawieszanej na grzałce grilla (infra grzałka) pod sufitem piekarnika. (Czyszczenie jest opisane w rozdziale 11.2 Czyszczenie tacki odparowującej i 11.3 Czyszczenie systemu parowego.)	

OSTRZEŻENIE!

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

Nie używać wody destylowanej, wody kranowej o wysokiej zawartości chloru oraz innych cieczy. Używać wyłącznie świeżej wody z kranu, wody zmiękczonej lub niegazowanej wody mineralnej.

5.5 Tryb automatyczny



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 PIZZY 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.
	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.
	PIECZENIE INTENSYWNE(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).




5.6 Programy automatyczne



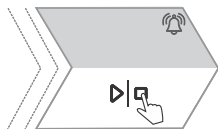
1. Włącz urządzenie. Na wyświetlaczu pojawią się domyślne ustawienia piekarnika.
2. Po dwukrotnym dotknięciu ≡ na wyświetlaczu na parę sekund pojawi się **ProG**, a następnie programy automatyczne. Dotykając < lub > wybrać program (sprawdź tabelę poniżej). Wybór potwierdzić poprzez ▷□ .
Urządzenie, uwzględniając 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	krucho ciastka	plytka blacha	3	tak	nie
Pr02	babeczki	plytka blacha	3	tak	nie
Pr03	Biszkopt	forma na ruszcie	2	tak	nie
Pr04	ciasta drożdżowe	plytka blacha	2	tak	nie
Pr05	ciasto francuskie	plytka blacha	2	tak	nie
Pr06	szarlotka	forma na ruszcie	2	nie	nie
Pr07	strucla jabłkowa	plytka blacha	2	nie	nie
Pr08	suflet czekoladowy	forma na ruszcie	3	tak	nie
Pr09	wyrastanie ciasta	plytka blacha	2	nie	nie
Pr10	chleb	plytka 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

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Symbol	Eksplatacja
	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

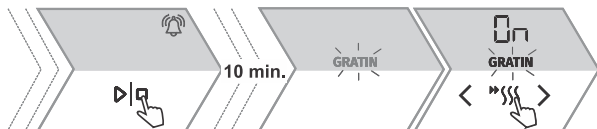
Funkcji tej używa się w ostatniej fazie, kiedy do potrawy dodaje się sosu/polewy lub gdy chce się dodatkowo zapiec jej powierzchnię. Podczas zapiekania na potrawie tworzy się chrupiąca, złoto-żółta skórka, która chroni przed wysuszeniem, a jednocześnie nadaje ładniejszy wygląd oraz lepszy smak.



OSTRZEŻENIE!

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

Funkcja zapiekania działa najwyżej. 15 minut, potem piekarnik się wyłącza.



1.	W czasie pieczenia dotknąć . Symbol GRATIN podświetli się, a na wyświetlaczu pojawi się On.
2.	Tę funkcję można również wyłączyć podczas pieczenia. -Dotknąć , 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.

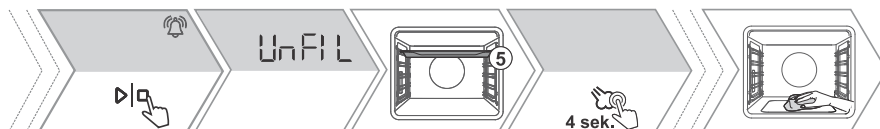
INFORMACJA!



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.

7.1 Opróżnianie zbiornika na wodę.

Jeśli podczas pieczenia została wybrana funkcja użycia pary , na wyświetlaczu, po ostudzeniu piekarnika, pojawi się napis **UnFiL** oznaczający opróżnianie zbiornika na wodę.



1.	Wyjąć potrawę z piekarnika.
2.	- Jeśli zbiornik na wodę ma być opróżniony natychmiast, należy umieścić blachę na 5. poziomie. Przytrzymaj przycisk  przez dłuższą chwilę. Rozpoczyna się proces opróżniania zbiornika na wodę. Po zakończeniu procesu opróżniania wyjąć z piekarnika blachę z wodą i wytrzeć piekarnik. - Jeśli zbiornik na wodę ma być opróżniony później, należy dotknąć  . To oznacza, że zbiornik na wodę ma być opróżniony później (sprawdź rozdział 8. <i>WYBÓR USTAWIEŃ OGÓLNYCH</i>).
3.	Po zakończeniu należy oczyścić naczynie odparowujące (sprawdź rozdział 11.2 <i>Czyszczenie tacki odparowującej</i> oraz 11.3 <i>Czyszczenie systemu parowego</i>).
UWAGA: Jeśli po pojawieniu się napisu UnFiL czynność nie zostanie wykonana, pojawi się on na wyświetlaczu przy następnym użyciu piekarnika.	

8. WYBÓR USTAWIENÍ OGÓLNYCH












OSTRZEŻENIE!

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





1.		Po kilkakrotnym 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 kreski – 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).
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 hi dE . Wybrać włączenie (On) lub wyłączenie (OFF).

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

7.		<p>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).</p>
8.		<p>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.</p>
9.		<p>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.</p>
10.		<p>Twardość wody Można wybrać jeden z pięciu poziomów twardości wody. Domyślnie wybrano poziom 5. Whr 1 oznacza bardzo miękką wodę. Whr 5 oznacza bardzo twardą wodę.</p>
11.		<p>Odkamienianie Po niektórych cyklach z użyciem pary piekarnik sam sugeruje włączenie funkcji odkamieniania (na wyświetlaczu pojawi się komunikat dEcl) (patrz rozdział 11.3 <i>Czyszczenie systemu parowego</i>).</p>
<p>Aby wyjść z menu ustawień ogólnych, należy dotknąć  .</p>		


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 zarządzanie niektórymi funkcjami piekarnika. Na urządzeniu mobilnym musi 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!

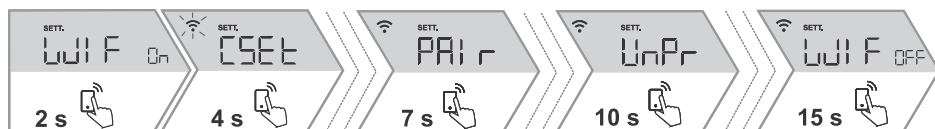
Jeżeli to ustawienie nie jest dostępne, oznacza to, że piekarnik nie posiada modułu Wi-Fi i nie umożliwia połączenia z Internetem.







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

Włączanie i wyłączenie 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.	<p>Włączanie modułu Wi-Fi:</p> <p>Po długim dotknięciu (3 sekundy) przycisku  na wyświetlaczu pojawi się symbol WIF On oznaczający włączenie modułu wi-fi. Miga ikona .</p>
2.	<p>Łączenie urządzenia:</p> <p>Po długim dotknięciu (6 sekund) przycisku  na 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.</p>
3.	<p>Łączenie dodatkowych użytkowników</p> <p>Po długim dotknięciu (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.</p>
4.	<p>Usuwanie wszystkich połączonych użytkowników:</p> <p>Po długim dotknięciu (12 sekund) przycisku  na wyświetlaczu pojawi się UnPr. Tego ustawienia używa się, aby usunąć wszystkich użytkowników połączonych z aplikacją ConnectLife.</p>
5.	<p>Wyłączenie modułu wi-fi:</p> <p>Łączność z wi-fi można wyłączyć poprzez długie dotknięcie (5 sekund) przycisku . Na wyświetlaczu pojawi się WIF OFF.</p>

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 5-minutowe ogrzewanie wstępne – dwiema gwiazdkami ** . W tym przypadku nie należy używać trybu szybkiego nagrzewania.

Potrawa			 °C	 min
CIASTA I WYROBY PIEKARNICZE				
ciasta w formach				
Biskopt	3	 ECO	200-220	60-70
ciasto z nadzieniem	2		180	60-70
babka markurkowa	2		170-180	50-60
baba drożdżowa	2		170-180	45-55
tarta	3		170-180	35-45
brownie	2		170-180	30-35
ciasto w blasze				
strudel	2		180-190	60-70
strudel, mrożony	2		200-210	34-45
rolada biskoptowa	3		170-180*	13-18
buchty	2		180-190	30-40
drobne wypieki				
babeczki	3		160 *	25-35
babeczki, dwa poziomy	2, 4		155-165 *	30-40
ciasta drożdżowe	2		180 *	17-22
ciasta drożdżowe, 2 poziomy	2, 4		160 *	18-25
ciasto francuskie	3	 ECO	200-220	30-45
ciasto francuskie, 2 poziomy	2, 4		170 *	25-30
ciastka				
kruche ciastka	3		150 *	30-40
kruche ciastka, 2 poziomy	2, 4		150 *	30-40
kruche ciastka, 3 poziomy	1, 3, 5		145 *	40-50
ciastka	3	 ECO	160-180	40-50
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	 ☞ STEAM ☜	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
plaski 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	1		300 *	4-10
pizza, 2 poziomy	2, 4		210-220 *	25-30
pizza mrożona	2		200-220	10-20
pizza mrożona, 2 poziomy	2, 4		200-220	10-25
tarta na słono, quiche	2		190-200	50-60
burek	2		180-190	40-50
MIEŚO				
wołowina i cielęcina				
pieczeń wołowa (połędwica, rostbef), 1,5 kg	2		160-170	130-160
duszona wołowina, 1,5 kg	2		200-210	90-120
połędwica, średnio wypieczona, 1 kg	2		170-190 *	40-60

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Potrawa			°C	min
pieczeń wołowa, wolno pieczenie	2		120-140 *	250-300
kotlety wołowe, dobrze wypieczone, 4 cm grubości	4		220-230	25-30
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	200-220	100-200
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	STEAM	200-220	60-80
drób faszerowany, 1,5 kg	2		170-180	70-90
drób, piersi	2		170-180	45-60
udka kurczaka	3	STEAM	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
kielbasy pieczone, z rusztu	4		230 **	8-15
RYBY I POTRAWY MORSKIE				
ryba w całości, 350 g	4	STEAM	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

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Potrawa			°C	min
krewetki	4		230 *	3-10
WARZYWA				
pieczone ziemniaki, talarki	3	 ☑ STEAM ☑	210-220 *	30-40
pieczone ziemniaki, półówki	3	 ☑ STEAM ☑	200-210 *	40-50
faszerowane ziemniaki (w mundurkach)	3		190-200	30-40
frytki, domowej roboty	4		210-220 *	20-30
mieszanka warzyw, cząstki	3	 ☑ STEAM ☑	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				
zapiékanka z ziemniaków	2		180-190	35-45
lasagne	2		180-190	35-45
słodka zapiékanka	2		160-180	40-60
słodzi suflet	2		160-180 *	35-45
potrawy zapiékane	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

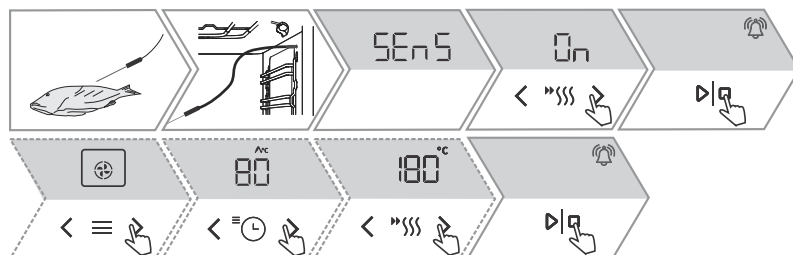
Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

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

10.2 Pieczenie z termosondą (BAKESENSOR)

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

! OSTRZEŻENIE!
Termosonda nie może znajdować się w bezpośrednim sąsiedztwie elementów grzejnych.



1. Metalową końcówkę termosondy należy wbić w najgrubszą część produktu przeznaczonego do pieczenia.
2. Wtyczkę termosondy włożyć do gniazdka, które znajduje się na przodzie, w prawym górnym rogu piekarnika (sprawdź zdjęcie).
Na wyświetlaczu pojawi się **SEnS**. Aby włączyć funkcję, należy dotknąć przycisku < lub > i wybrać On. Powtórzyć to samo, aby ponownie wyłączyć tę funkcję. Na wyświetlaczu wybrać OFF. Ustawienie potwierdzić dotykając przycisku ▷□ .
UWAGA: Aby wejść w menu **SEnS** należy przerwać bieżący program, a następnie podłączyć sondę temperatury do gniazdka. Po wstawieniu sondy do piekarnika wszystkie ustawione wcześniej funkcje zostaną usunięte.
3. Wybrać żądany program i temperaturę pieczenia (w zakresie do 230°C). Na wyświetlaczu pojawi się symbol działania sondy oraz wstępnie ustawiona temperatura, którą można zmienić. Określić żądaną końcową temperaturę wewnątrz produktu spożywczego (w zakresie 30 - 99°C).
UWAGA: Podczas pieczenia z użyciem sondy ustawienie czasu pieczenia nie jest możliwe.
4. Ustawienie potwierdzić dotykając przycisku ▷□ .
Na wyświetlaczu naprzemiennie pojawiają się ustawiona oraz aktualna temperatura produktu spożywczego. Jeśli zajdzie taka potrzeba, można w trakcie zmienić temperaturę pieczenia lub końcową temperaturę wewnątrz produktu spożywczego.
5. Gdy produkt osiągnie ustawioną temperaturę, piekarnik się wyłączy. Na wyświetlaczu pojawi się **End**. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć poprzez dotknięcie dowolnego przycisku. Po upływie minuty sygnał sam się wyłączy.

Prawidłowe użycie termosondy za względu na rodzaj produktu spożywczego:

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



INFORMACJA!

Jeśli sonda nie jest używana, należy usunąć ją z piekarnika.










OSTRZEŻENIE!

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

Zalecane poziomy wypieczenia dla różnych rodzajów mięs

Rodzaj żywności	/ /	średniczkowo	średnio wypieczone	dobrze wypieczone	bardzo dobrze wypieczone
WOŁOWINA					
wołowina, pieczeń	/ 170 / 2	48-52	53-58	59-65	68-73
wołowina, stek	/ 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
rostbef	/ 160 / 3	49-53	54-57	58-62	63-66
burger	/ 230 / 4	54-57	60-63	66-68	71-74
CIEŁĘCINA					
cielęcina, stek	/ 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
cielęcina, schab	/ 160 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
WIEPRZOWINA					
pieczeń, karkówka	/ 170 / 3	/	/	65-70	75-85
wieprzowina, stek	/ 140 / 2	/	/	60-69	/
pieczeń z mięsa mielonego	/ 170 / 2	/	/	/	80-85
JAGNIĘCINA					
jagnięcina	/ 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
BARANINA					
baranina	/ 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
KOZINA					
kozina	/ 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
DRÓB					
drób, w całości	/ 210 / 2	/	/	/	82-90

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Rodzaj żywności	 /  °C / 	średnio wypieczone	średnio wypieczone	dobrze wypieczone	bardzo dobrze wypieczone
drób, piersi	 / 170 / 2	/	/	/	62-65
RYBY I POTRAWY MORSKIE					
pstrągi	 / 230 / 4	/	/	62-65	/
tuńczyk	 / 230 / 4	/	/	55-60	/
łosoś	 / 230 / 4	/	/	52-55	/

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 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.
Jeśli efekty nie są zadowalające, należy powtórzyć procedurę czyszczenia.	

11.1 Automatyczne czyszczenie piekarnika - piroliza



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.

Za pomocą wysokiej temperatury umożliwia łatwe czyszczenie wnętrza urządzenia oraz niektórych części wyposażenia (uniwersalnej głębokiej blachy, płytowej 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	2 godz
— — — —	średnio intensywne czyszczenie	do widocznych większych zabrudzeń	2 godz. 30 min
— — — —	intensywne czyszczenie	do trudnych do usunięcia i starszych zabrudzeń	3 godz.

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 pirolitycznego

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

- Wyjmij z piekarnika blachę perforowaną AirFry i sondę temperatury.
- Z wnętrza piekarnika usuń widoczne zanieczyszczenia oraz pozostałości jedzenia.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia za pomocą pirolizy należy poczekać, aż piekarnik się ostudzi.
- Możliwe jest również czyszczenie wyposażenia piekarnika: uniwersalnej, głębokiej blachy, płytkiej blachy oraz umiadnic.
- 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 kilkakrotnie 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 zmieniają kolor i tracą połysk. Teleskopowe prowadnice mogą wydawać głośniejszy dźwięk podczas używania. Nie wpłynie to jednak na ich funkcjonalność.



1.	Włącz urządzenie. Po kilkakrotnym 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 .
5.	Po zakończeniu programu na wyświetlaczu pojawi się End i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
6.	Po zakończonym procesie czyszczenia pirolitycznego, 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 nagzewa. 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!

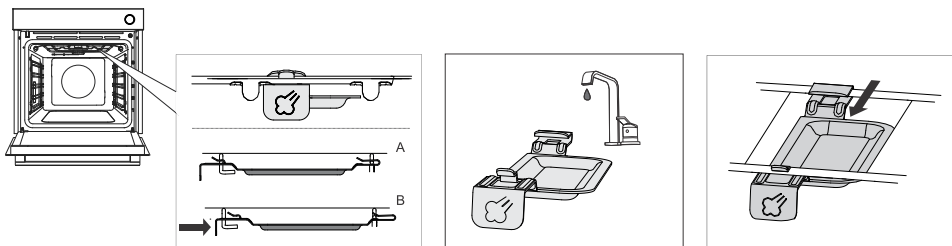
Eventualne opary mogą być szkodliwe dla zwierząt domowych, dlatego nie powinny one przebywać w pomieszczeniu w trakcie czyszczenia. Po zakończonym czyszczeniu pomieszczenie należy dobrze przewietrzyć.

11.2 Czyszczenie tacki odparowującej

OSTRZEŻENIE!

Po użyciu tacka odparowująca jest gorąca i może znajdować się w niej woda. Aby uniknąć poparzenia, należy poczekać aż piekarnik całkowicie się wystudzi.

Tackę wyjąć i umyć ją ręcznie płynem do mycia naczyń lub w zmywarce. Jeśli w tacce zgromadził się kamień, można ją namoczyć w środku odkamieniającym (przestrzegając instrukcji producenta środka) lub w occie alkoholowym. Po czyszczeniu oraz przed ponownym umieszczeniem tackę należy dokładnie wypłukać.



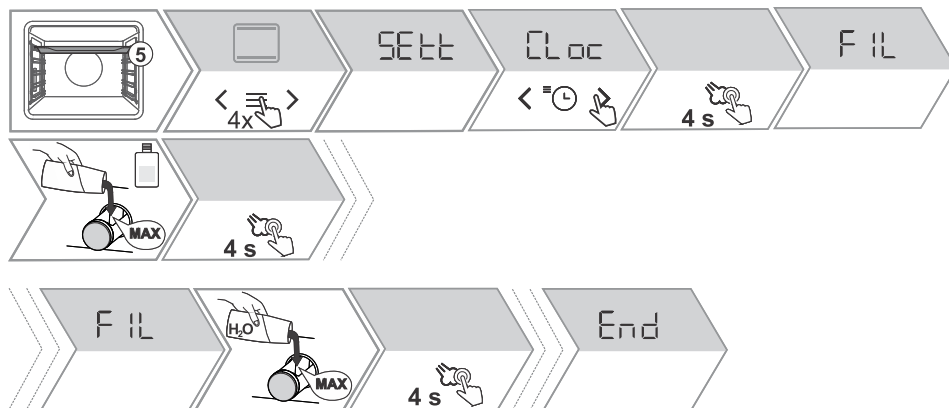
1.	Tacka odparowująca jest zamocowana po prawej stronie, między grzałkami.
2.	Uchwyt tacki odparowującej lekko odsunąć do tyłu (około 2 cm), aż tacka się odblokuje.
3.	Tackę odparowującą umyć wodą i środkami czyszczącymi.
4.	Przed ponownym użyciem piekarnika tackę należy z powrotem włożyć na jej miejsce. Umieścić ją na falistych drutach grzałki i pociągnąć do siebie, aż zaskoczy (czuć mocniejszy opór). UWAGA: Jeśli tacka odparowująca nie zostanie ponownie umieszczona, w czasie pieczenia na parze woda będzie kapać na potrawę.




INFORMACJA!

Umieszczenie w pobliżu grzałek może prowadzić do zmian w kolorze tacki, co nie wpływa na jej funkcjonalność.


11.3 Czyszczenie systemu parowego

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



1.	Na 5. poziomie umieścić głęboką blachę, do której będzie ściekać woda.
2.	W menu ustawień ogólnych wybrać odkamienianie (dECL). Włączyć funkcję długim dotknięciem (4 sek.) przycisku  . Proces odkamieniania został uruchomiony i nie można go przerwać.
3.	Na wyświetlaczu ukaże się napis FiL . Napełnić zbiornik na wodę środkiem do odkamieniania i ponownie dotknąć (4 sek.) przycisku  .
4.	Proces odkamieniania jest w toku.
5.	Po zakończonym odkamienianiu na wyświetlaczu pojawi się napis FiL . Do zbiornika wlać świeżą wodę do płukania i ponownie dotknąć (4 sek.)  .
6.	Po zakończonym płukaniu na wyświetlaczu pojawi się napis End .
7.	Blachę z pozostałą wodą usunąć z piekarnika i w razie potrzeby wytrzeć go do sucha.

INFORMACJA!

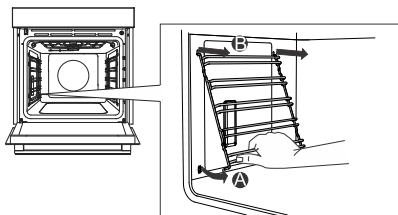
Czyszczenie parowe sugerowane przez piekarnik można przerwać wybierając przycisku . Gdy czyszczenie zostanie przerwane trzy razy z rzędu, piekarnik uniemożliwi wykorzystanie funkcji pary.

11.4 Zdejmowanie przewodnic drabinkowych oraz teleskopowych



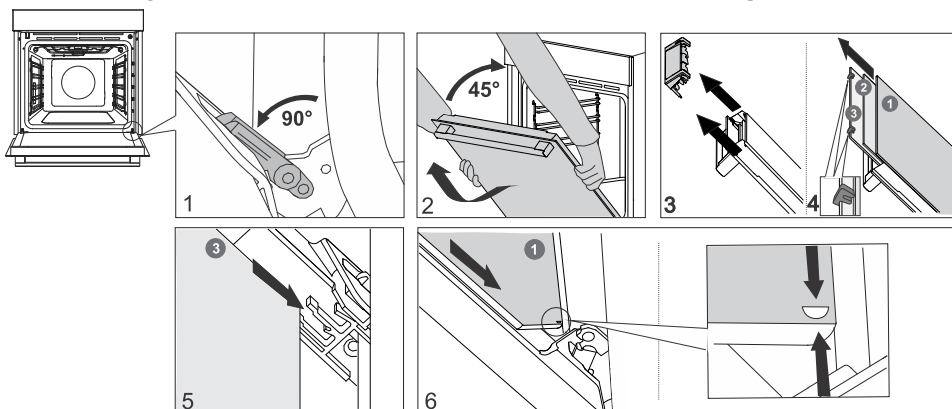
INFORMACJA!

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



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

11.5 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.

11.6 Wymiana żarówki

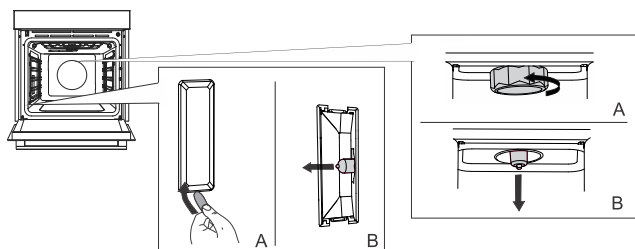
Żarówka jest materiałem eksploatacyjnym i nie jest objęta gwarancją. Przed wymianą żarówki należy wyjąć wyposażenie z piekarnika.

Żarówka halogenowa: G9, 230 V, 25 W

OSTRZEŻENIE!

Przed wymianą żarówki urządzenie należy odłączyć od sieci elektrycznej.

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



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.

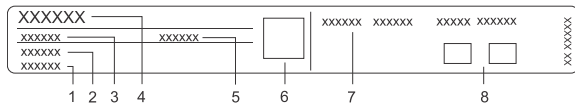
- Przed przystąpieniem do wykonywania jakichkolwiek napraw należy wyłączyć urządzenie z prądu wyciągając bezpiecznik lub wtyczkę z gniazdka w ścianie.
- W przypadku nieprofesjonalnych napraw urządzenia istnieje ryzyko porażenia prądem lub zwarcia elektrycznego, dlatego nie należy ich wykonywać. Tego 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.
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 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. Kod QR (zależy od modelu)
7. Dane techniczne
8. Oznakowanie zgodności

13. Informacje dotyczące zgodności

Typ urządzenia radiowego:	Moduł Wi-Fi
Zakres częstotliwości pracy:	2.412GHz - 2.472GHz
Maksymalna moc wyjściowa:	17,7 dBm EIRP
Maksymalny zysk energetyczny anteny:	2,7 dBi

Hisense declare that the radio equipment mentioned above is in compliance with Directive 2014/53/EU.

14. Ochrona środowiska



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

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

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

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

PIECZENIE						
tosty	ruszt		5	max	4-7	
burgery	ruszt + tacka na ściekający tłuszcz		5	230	25-40 ***	

Hisense
life reimagined



901216-a7

