

User Instructions

OVENS

EN

2

Pokyny pro uživatele

TROUBY

CZ

31

Instrukcje użytkownika

PIEKARNIKI

PL

60

Návod na použitie

RÚRY NA PEČENIE

SK

90

Navodila za uporabnika

PEČICE

SL

119

Uputstvo za upotrebu

RERNE

SR

148

Spis treści

61	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa
67	Ogólne instrukcje
69	Opis produktu
73	Wyświetlacz
79	Rejestracja czujnika Heat Feel
81	Łączność
85	Ogólne uwagi dotyczące czyszczenia
85	Konserwacja
89	Usuwanie usterek
177	Instalacja

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Podczas pieczenia wewnątrz piekarnika lub na szybie drzwiczek może skraplać się wilgoć. Jest to normalny stan; kondensacja zniknie, gdy piekarnik osiągnie temperaturę pieczenia.
- Warzywa należy piec w naczyniu z pokrywką zamiast na nieosłoniętej tacce.
- OSTRZEŻENIE: Podczas użytkowania urządzenie oraz jego dostępne części silnie się nagrzewają. Należy pilnować, by nie dotknąć żadnej gorącej części.
- OSTRZEŻENIE: W trakcie użytkowania piekarnika dostępne części mogą się silnie nagrzać. Małe dzieci powinny znajdować się w bezpiecznej odległości.
- OSTRZEŻENIE: Dostępne elementy mogą się silnie nagrzewać podczas użytkowania grilla. Dzieci należy trzymać w bezpiecznej odległości.
- OSTRZEŻENIE: Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, przed przystąpieniem do wymiany żarówki upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac lub konserwacji należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- OSTRZEŻENIE: Aby uniknąć niebezpieczeństwa spowodowanego przypadkowym zresetowaniem termicznego urządzenia zakłócającego, urządzenie nie powinno być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak czasomierz, ani podłączane do obwodu, który jest często włączany i wyłączany.
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat powinny być trzymane w bezpiecznej odległości od urządzenia, o ile nie są pod stałym nadzorem.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Osoby w wieku 8 lat lub starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, bez doświadczenia w zakresie użytkowania lub wiedzy o produkcie mogą korzystać z urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub z instrukcją obsługi urządzenia, w bezpieczny sposób i ze

świadomością możliwych zagrożeń.

- Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika nie wolno używać szorstkich lub żrących materiałów czy ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, powodując rozbitcie szkła.
- Piekarnik należy wyłączyć przed wyciągnięciem zdejmowalnych części. Po wyczyszczeniu należy je ponownie złożyć zgodnie z instrukcją.
- Używać wyłącznie sondy do mięsa zalecanej dla tego piekarnika.
- Nie stosować do czyszczenia urządzeń parowych ani sprayu wysokociśnieniowego.

JEŚLI PIEKARNIK JEST DOSTARCZANY PRZEZ PRODUCENTA BEZ WTYCZKI:

URZĄDZENIE NIE MOŻE BYĆ PODŁĄCZONE DO ŹRÓDŁA ZASILANIA ZA POMOCĄ WTYCZKI LUB GNIAZDEK, LECZ MUSI BYĆ PODŁĄCZONE BEZPOŚREDNIO DO SIECI ELEKTRYCZNEJ.

Podłączenie do źródła zasilania musi być wykonane przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami. W celu uzyskania instalacji zgodnej z aktualnymi przepisami bezpieczeństwa piekarnik musi być podłączony wyłącznie z wyłącznikiem wielobiegunowym, z separacją styków zgodną z wymaganiami dla kategorii nad napięciowej III, pomiędzy urządzeniem a źródłem zasilania. Wyłącznik wielobiegunowy musi wytrzymać maksymalną moc przyłączeniową i musi być zgodny z obowiązującymi przepisami. Żółto-zielony kabel uziemiający nie powinien być przerwany przez ten wyłącznik. Wyłącznik wielobiegunowy zastosowany do podłączenia powinien być po zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępny. Podłączenie do źródła zasilania musi być wykonane przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami z uwzględnieniem biegunowości piekarnika i źródła zasilania.

- Odłączenie powinno następować poprzez przełącznik w stałym

okablowaniu zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie okablowania

- JEŚLI PIEKARNIK JEST DOSTARCZANY PRZEZ PRODUCENTA Z WTYCZKĄ:

Gniazdko musi być odpowiednie do obciążenia wskazanego na tabliczce i musi posiadać podłączony oraz działający styk uziemiający. Uziemienie oznaczone jest kolorem żółtozielonym. Ta czynność musi być wykonana przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami. W razie niezgodności pomiędzy gniazdem i wtyczką urządzenia, należy poprosić wykwalifikowanego elektryka o zastąpienie gniazda innym odpowiednim typem.

Wtyczka i gniazdo muszą być zgodne z obowiązującymi normami kraju instalacji. Podłączenie do źródła zasilania można również wykonać, umieszczając wyłącznik wielobiegunowy, z separacją styków zgodną z wymogami dla kategorii przepięciowej III, w miejscu pomiędzy urządzeniem i źródłem zasilania, które może wytrzymać maksymalne obciążenie i jest to zgodne z obowiązującymi przepisami. Żółto-zielony kabel uziemiający nie powinien być przerwany przez ten wyłącznik. Gniazdo oraz wyłącznik wielobiegunowy zastosowany do podłączenia powinien być po zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępny.

Odlączenie można osiągnąć, mając dostęp do wtyczki lub przez włączenie przełącznika do stałego okablowania zgodnie z zasadami dotyczącymi okablowania.

- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, należy zastąpić go kablem lub specjalną wiązką dostępną u producenta bądź skontaktować się z działem obsługi klienta. Kabel zasilający musi być typu H05V2V2-F. Ta czynność musi być wykonana przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami. Przewód uziemienia (żółto-zielony) musi być ok. 10 mm dłuższy niż inne przewody. W sprawie napraw należy zwrócić się do Działu obsługi klienta i poprosić o zastosowanie oryginalnych części zamiennych.
- Niedopełnienie tej procedury może zagrozić bezpieczeństwu urządzenia i spowodować utratę gwarancji.
- Przed czyszczeniem zetrzeć nadmiar rozlanej substancji.

- W przypadku długiej awarii zasilania podczas fazy pieczenia może dojść do nieprawidłowego działania wskaźnika kontrolnego.
- W takim przypadku należy skontaktować się z działem obsługi klienta.
- Urządzenia nie można montować za dekoracyjnymi drzwiami, aby się nie przegrzało.
- Po włożeniu półki do piekarnika, upewnić się, że ogranicznik jest skierowany do góry i do tyłu komory. Półka musi być włożona do komory całkowicie.
- Podczas wkładania tacy siatkowej należy zwrócić uwagę, aby krawędź antypoślizgowa była ustawiona do tyłu i do góry.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie wykladać ścian piekarnika folią aluminiową ani jednorazowym zabezpieczeniem dostępnym w sklepach.
- Folia aluminiowa lub jakiegokolwiek inne zabezpieczenie w bezpośrednim kontakcie z gorącą emalią stwarzają ryzyko stopienia i pogorszenia stanu emalii wewnątrz piekarnika.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie wolno zdejmować uszczelki drzwiczek piekarnika.
- **OSTROŻNIE:** Nie napełniać dna komory wodą podczas pieczenia lub gdy piekarnik jest gorący.
- Do obsługi urządzenia na częstotliwościach znamionowych nie jest wymagane wykonanie żadnej dodatkowej operacji/ustawienia.
- Piekarnik można umieścić wysoko w słupku lub pod blatem roboczym. Przed montażem zapewnić dobrą wentylację w przestrzeni piekarnika, aby umożliwić właściwą cyrkulację świeżego powietrza potrzebnego do chłodzenia i ochrony części wewnętrznych. Otwory podane na ostatniej stronie wykonać zgodnie z typem okucia.
- W celu prawidłowego użytkowania piekarnika nie zaleca się umieszczania żywności w bezpośrednim kontakcie z rusztami i tacami, ale używania papieru do pieczenia i/lub specjalnych pojemników.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed rozpoczęciem automatycznego cyklu czyszczenia należy:

- Otworzyć drzwiczki piekarnika;
- Wilgotną gąbką usunąć z wnętrza piekarnika duże lub gruboziarniste resztki jedzenia. Nie używać detergentów;
- Wyciągnąć wszystkie akcesoria i zestaw wysuwanych półek (o ile dostępne);
- Nie wkładać ścierek do naczyń.
- W piekarnikach z sondą do mięsa przed rozpoczęciem cyklu czyszczenia należy koniecznie zamknąć otwór za pomocą dostarczonej nakrętki. Otwór zamykać nakrętką zawsze wtedy, gdy sonda do mięsa nie jest używana.
- Podczas procesu czyszczenia pirolitycznego powierzchnie mogą nagrzewać się bardziej niż zwykle, dlatego należy dopilnować, by dzieci znajdowały się w bezpiecznej odległości.
- Jeśli nad piekarnikiem zamontowano płytę kuchenną, podczas pracy Pirolizera nie wolno używać płyty kuchennej. Zapobiegnie to jej przegrzaniu.

OSTRZEŻENIA dot. Heat Feel (beprzewodowa sonda temperatury)

OSTRZEŻENIA:

- Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do urządzeń z piekarnikiem. Należy go używać wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi.
- **NIE DOTYKAĆ** czujnika Heat Feel **DŁONIĄ TUŻ PO GOTOWANIU**. Zawsze noś rękawice kuchenne, aby wyjąć czujnik Heat Feel z żywności po gotowaniu.
- Podczas gotowania należy **W PEŁNI WŁOŻYĆ** metalowy czujnik Heat Feel do potrawy, aż do jego **CZARNEJ** ceramicznej **KRAWĘDZI**.



- Nie wystawiaj metalowej części czujnika Heat Feel bezpośrednio na ciepło wytwarzane przez piekarnik. Nie wystawiaj metalowej części czujnika Heat Feel na działanie ciepła wytwarzanego przez urządzenie.
- Nie używaj czujnika Heat Feel w innym urządzeniu niż piekarnik do zabudowy.
- Nie używaj czujnika Heat Feel w kuchence mikrofalowej.
- Czujnik Heat Feel można czyścić i myć, ale nie należy zanurzać go na długo w wodzie.
- Ten produkt nie jest przeznaczony do użytku przez osoby w wieku 12 lat i młodsze.
- Dostawca nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia czujnika Heat Feel spowodowane niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- Wyczyść czujnik Heat Feel przed użyciem
- Sonda może pracować w tym zakresie temperatur: 10°C do maksymalnej temperatury wewnętrznej 100°C części metalowej. Część ceramiczna może osiągnąć 350°C.
- Jeśli temperatura czujnika Heat Feel przekroczy 100°C, gotowanie zostanie zatrzymane, a czujnik Heat Feel należy jak najszybciej wyjąć z piekarnika w rękawiczkach, aby uniknąć uszkodzenia sondy.

Ogólne instrukcje

Dziękujemy za wybranie jednego z naszych produktów. Aby efektywnie korzystać z piekarnika, należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję i zachować ją na wypadek, gdyby była potrzebna w przyszłości. Przed zainstalowaniem piekarnika należy spisać numer seryjny, aby w razie konieczności naprawy można go było przekazać personelowi działu obsługi klienta. Po wyjęciu piekarnika z opakowania należy sprawdzić, czy nie uległ uszkodzeniu w transporcie. W razie wątpliwości nie korzystaj z piekarnika i zwróć się o poradę do wykwalifikowanego technika.

Wszystkie materiały opakowaniowe (plastikowe torby, styropian, gwoździe) przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Piekarnik włączony po raz pierwszy może wydzielać się silny zapach dymu, który jest spowodowany klejem na płytach izolacyjnych otaczających grzałkę piekarnika. Jest to całkowicie normalne i, jeśli tak się stanie, przed włożeniem jedzenia do piekarnika należy poczekać, aż dym się rozproszy. Producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku nieprzestrzegania instrukcji zawartych w niniejszym dokumencie.

UWAGA: Funkcje piekarnika, właściwości i akcesoria wymienione w niniejszej instrukcji różnią się w zależności od zakupionego modelu.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Piekarnik używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem, tzn. tylko do pieczenia żywności; wszelkie inne zastosowania, na przykład jako źródło ciepła, uważane są za niewłaściwe, a zatem niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikające z niewłaściwego, nieprawidłowego lub niezasadzonego użytkowania.

Użytkowanie każdego urządzenia elektrycznego wiąże się z koniecznością przestrzegania pewnych zasadniczych reguł:

- Nie ciągnąć za kabel zasilający przy wyciąganiu produktu z gniazda;
- Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi bądź stopami;
- Generalnie nie zaleca się używania adapterów, wielu gniazd i przedłużaczy;
- W razie awarii i/lub nieprawidłowego działania wyłączyć urządzenie i nie manipulować przy nim.

Bezpieczeństwo elektryczne

NALEŻY ZADBAĆ, BY POŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE WYKONYWAŁ ELEKTRYK LUB TECHNIK Z ODPOWIEDNIMI KWALIFIKACJAMI. Zasilanie, do którego podłączony jest piekarnik, musi być zgodne z przepisami obowiązującymi w kraju instalacji. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wszelkie szkody spowodowane nieprzestrzeganiem niniejszej instrukcji. Piekarnik musi być podłączony do zasilania elektrycznego z uziemionym gniazdem ściennym lub rozłącznikiem z wieloma biegunami, w zależności od przepisów obowiązujących w kraju instalacji. Zasilanie elektryczne powinno być zabezpieczone odpowiednimi bezpiecznikami, a zastosowane kable muszą mieć przekrój poprzeczny, który zapewni prawidłowe zasilanie piekarnika.

PODŁĄCZENIE

Piekarnik jest dostarczany wraz z kablem zasilającym, który należy podłączyć do zasilania elektrycznego 220-240 VAC pomiędzy fazami lub pomiędzy fazą a biegunem neutralnym.

Przed podłączeniem piekarnika do zasilania należy sprawdzić:

- Napięcie zasilania wskazane na przyrządzie pomiarowym;
- Ustawienie rozłącznika.

Przewód uziemiający podłączony do zacisku uziemienia piekarnika musi być podłączony do zacisku uziemienia zasilania.

OSTRZEŻENIE

Przed podłączeniem piekarnika do źródła zasilania należy poprosić wykwalifikowanego elektryka, aby sprawdził ciągłość zacisku uziemienia zasilania. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek wypadki lub inne problemy spowodowane niepodłączeniem piekarnika do zacisku uziemienia bądź uszkodzonym uziemieniem.

UWAGA: Piekarnik może wymagać prac konserwacyjnych, dlatego zaleca się udostępnienie innego gniazda ściennego, tak aby można było go podłączyć, jeśli zostanie wyjęty z miejsca, w którym go zainstalowano. Kabel zasilający może wymieniać wyłącznie serwisant lub technik z równoważnymi kwalifikacjami.

Zalecenia

Po każdorazowym użyciu piekarnika minimalne czyszczenie pomoże utrzymać piekarnik w idealnej czystości.

Nie wykladać ścian piekarnika folią aluminiową ani jednorazowym zabezpieczeniem dostępnym w sklepach. Folia aluminiowa lub jakiegokolwiek inne zabezpieczenie w bezpośrednim kontakcie z gorącą emalią stwarzają ryzyko stopienia i pogorszenia stanu emalii wewnątrz piekarnika.

Aby zapobiec nadmiernemu zabrudzeniu piekarnika i w efekcie powstaniu silnego zapachu dymu, zalecamy nie używać piekarnika w bardzo wysokiej temperaturze. Lepiej jest wydłużyć czas pieczenia i nieco obniżyć temperaturę. Oprócz akcesoriów dostarczanych wraz z piekarnikiem zalecamy stosowanie wyłącznie naczyń i form do pieczenia odpornych na bardzo wysokie temperatury.

Instalacja

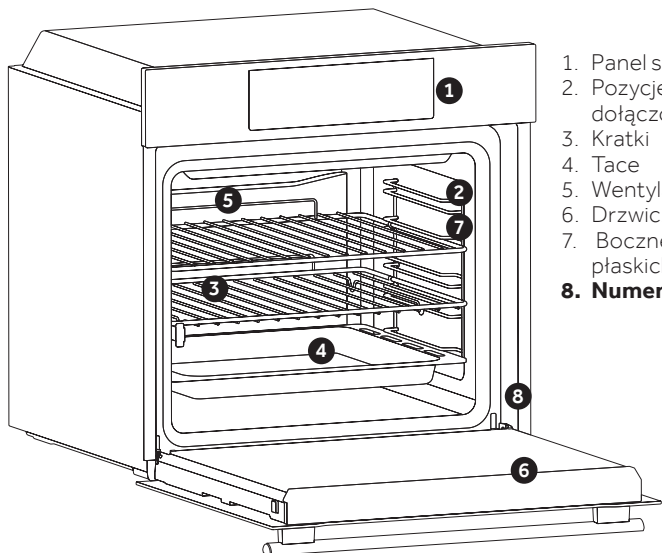
Producenci nie są zobowiązani do wykonania tego zadania. Jeśli usunięcie usterek wynikających z nieprawidłowego montażu wymaga skorzystania z pomocy producenta, pomoc ta nie jest objęta gwarancją. Należy przestrzegać instrukcji dotyczących instalacji przeznaczonych dla wykwalifikowanych specjalistów. Nieprawidłowa instalacja może spowodować obrażenia lub urazy u ludzi, zwierząt bądź uszkodzenie mienia. Producent nie może być pociągnięty do odpowiedzialności za takie szkody lub obrażenia.

Piekarnik można umieścić wysoko w słupku lub pod blatem roboczym. Przed montażem zapewnić dobrą wentylację w przestrzeni piekarnika, aby umożliwić właściwą cyrkulację świeżego powietrza potrzebnego do chłodzenia i ochrony części wewnętrznych. Otwory podane na ostatniej stronie wykonać zgodnie z typem okucia.

Użycie po raz pierwszy

CZYSZCZENIE WSTĘPNE: Wyczyść piekarnik przed pierwszym użyciem. Przetrzeć zewnętrznie piekarnika wilgotną, miękką szmatką. Umyć wszystkie akcesoria i wytrzeć wewnątrz piekarnika płynem do mycia naczyń wymieszany z gorącą wodą. Nastawić pusty piekarnik na maksymalną temperaturę i pozostawić włączony na około 1 godzinę, co pozwoli na usunięcie wszelkich utrzymujących się zapachów nowości.

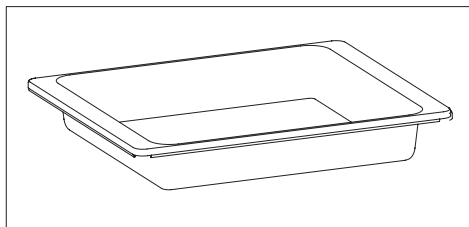
Opis produktu



1. Panel sterowania
2. Pozycje półek (boczna kratka, jeśli jest dołączona)
3. Kratki
4. Tace
5. Wentylator (jeśli występuje)
6. Drzwiczki piekarnika
7. Boczne siatki (jeśli występują; tylko dla płaskich komór)
- 8. Numer seryjny**

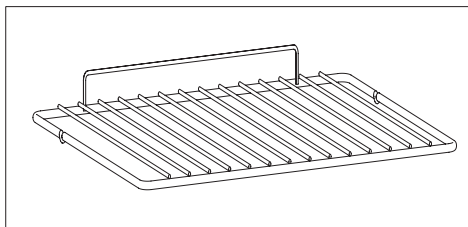
AKCESORIA

Taca ociekowa



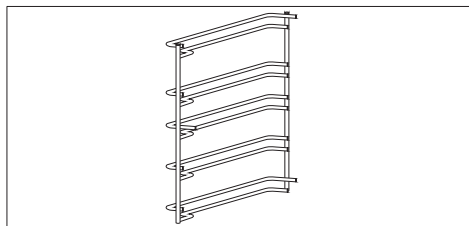
Zbiera resztki, które ociekają podczas pieczenia potraw na grillu

Kratka metalowa



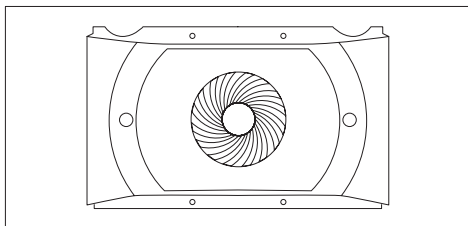
Podtrzymuje blachy i tacki do pieczenia.

Boczne siatki (tylko jeśli występują)



Umieszczone po obu stronach komory piekarnika, podtrzymują metalowe grille i ociekacze.

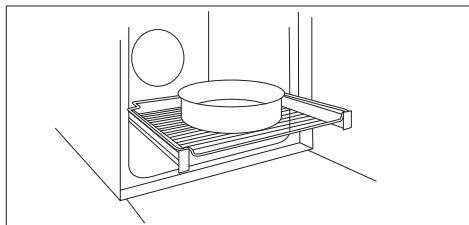
Panel szefa kuchni (tylko jeśli występuje)



Przenośnik powietrza, który zwiększa cyrkulację powietrza wewnątrz piekarnika.

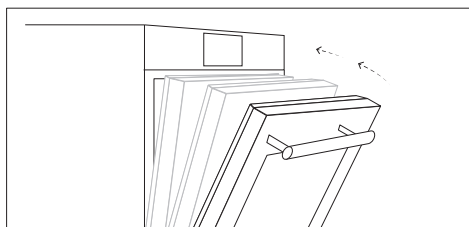
Pozwala to na zwiększenie wydajności gotowania, bardziej równomierne pieczenie potraw w każdej temperaturze, skrócenie czasu pieczenia i wreszcie równomierne rozłożenie temperatury wewnątrz piekarnika.

Prowadnice teleskopowe (jeśli występują)



Dwie prowadnice, które ułatwiają kontrolę stanu pieczenia, ponieważ umożliwiają łatwe wyciąganie i przesuwanie tac i siatek wewnątrz komory piekarnika.

Softclose (tylko jeśli występuje)



Zawiasy, które zapewniają automatyczny, miękki i płynny ruch podczas zamykania drzwiczek piekarnika.

Czujnik Heat Feel (tylko jeśli jest dostępny)

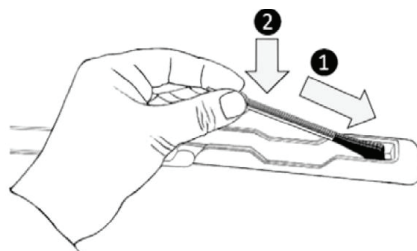


Mierzy temperaturę wewnętrzną potrawy podczas pieczenia. Włóż do otworu w górnej części komory. Należy włożyć, gdy piekarnik jest chłodny.

CZUJNIK HEAT FEEL

• Przed użyciem sprawdź stan naładowania czujnika Heat Feel:

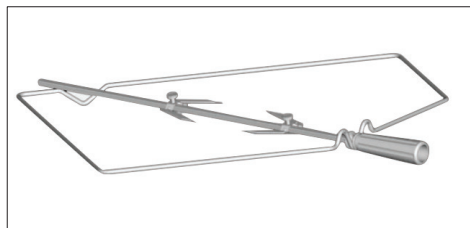
1. Umieść czujnik Heat Feel w ładowarce i zamknij pokrywę.
2. Podłącz ładowarkę do źródła zasilania USB, takiego jak adapter USB lub gniazdo USB komputera/notebooka za pomocą kabla USB. Ładowarka może nie działać prawidłowo z powerbankiem ze względu na funkcję automatycznego wyłączenia.
3. Dioda ładowarki włączy się i będzie migać podczas ładowania. Wyłączy się, gdy czujnik Heat Feel zostanie w pełni naładowany.



- Sprawdź, czy Bluetooth piekarnika jest włączony.
- Upewnij się, że czujnik Heat Feel znajduje się w zasięgu monitorowania. W przypadku dużej odległości czujnik Heat Feel nie może zostać wykryty przez piekarnik.

Jeśli czujnik Heat Feel jest przykryty materiałem izolacyjnym nie komunikuje się z piekarnikiem. Jeśli sonda zostanie odłączona podczas standardowego gotowania z użyciem sondy (rozładowana bateria, wyłączony Bluetooth itp.), proces gotowania zostanie przerwany po krótkiej przerwie. Podczas gotowania z użyciem przepisu i sondy proces gotowania będzie kontynuowany przez pozostały zaplanowany czas, jeśli urządzenie zostanie odłączone.

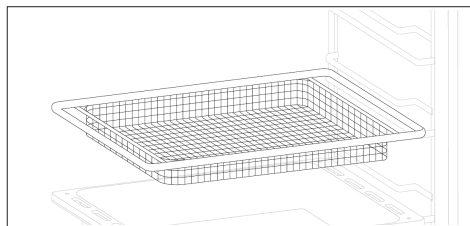
Rożen (tylko jeśli jest dostępny)



Do pieczenia na rożnie nie jest wymagane wstępne nagrzewanie. Pieczenie przy zamkniętych drzwiach. Zużycie energii jest o 90-95% mniejsze niż w tradycyjnym systemie.

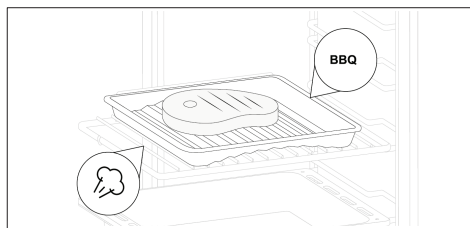
- Odkręć haki
 - Włóż mięso na rożen
 - Zabezpiecz mięso haczykami
 - Dokręć śruby
 - Włóż trzpień do otworu, w którym znajduje się silnik.
- Zdejmij uchwyt i użyj go pod koniec pieczenia, aby uniknąć oparzeń podczas wyjmowania potrawy z piekarnika

Air Fry (tylko jeśli jest dostępny)

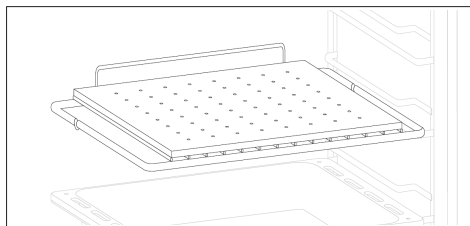


Smart Tray Steam / Smart Tray BBQ

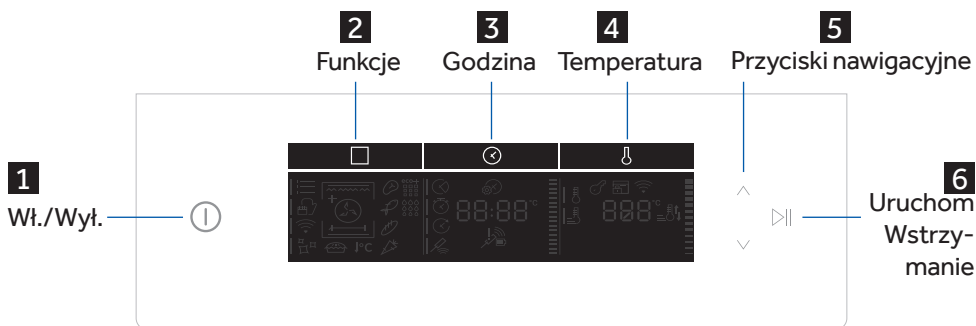
(tylko jeśli jest dostępny)



Pizza with the stone (tylko jeśli jest dostępny)



Panel sterowania



Szczegółowe informacje na temat obszarów wyświetlania znajdują się na następujących stronach

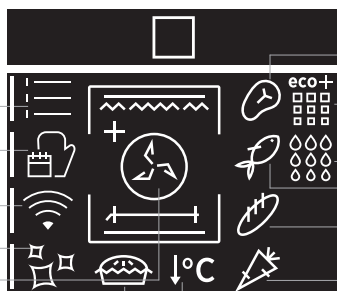
	Symbol	Funkcja	Opis
1		Wł./Wył.	Włączanie i wyłączanie piekarnika. Przy pierwszym włączeniu piekarnika należy ustawić godzinę, używając przycisków nawigacyjnych (5) do wyboru godzin i minut oraz przycisku Czas (3) do potwierdzenia.
2		Funkcje	Dostęp do funkcji ręcznych (a) i kategorii gotowania potraw (b), funkcji Tailor bake (a2) i Gentle cooking (a3), menu Wi-Fi (e) i opcji czyszczenia (które różnią się w zależności od modelu). Aby zapisać ulubioną funkcję i wyświetlić ją jako pierwszą po włączeniu piekarnika, przytrzymaj przycisk (2) przez 5 sekund
3		Godzina	Dostęp do ustawień czasu gotowania (e), minutnika kuchennego (f) i opóźnienia startu (g). Opóźnienie uruchomienia i zakończenie gotowania można ustawić dopiero po wprowadzeniu czasu gotowania. Kiedy piekarnik jest w trybie czuwania, naciśnij normalnie Czas (3), aby włączyć minutnik; przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby ustawić godzinę (i).
4		Temperatura	Dostęp do ustawień temperatury (r), wstępnego nagrzewania (j) i szybkiego wstępnego nagrzewania (k). Aby włączyć/wyłączyć blokadę ekranu (m) przytrzymaj klawisz (4) przez 5 sekund. Podczas pirolizy drzwi piekarnika zostaną automatycznie zablokowane i zostanie wyświetlony komunikat (d4). W przypadku wielu funkcji ręcznych dostępne jest automatyczne szybkie nagrzewanie (p2).
5		Przyciski nawigacyjne	Przyciski nawigacyjne do ustawiania funkcji i parametrów.
6		Start Wstrzymanie	Rozpocznij/wstrzymaj gotowanie lub potwierdź funkcje.

Wyświetlacz

Wyświetlacz jest podzielony na trzy obszary, do których dostęp uzyskuje się przez naciśnięcie klawiszy (2), (3) oraz (4). Tymi samymi klawiszami można wybrać podmenu (sygnalizowane wskaźnikiem), przyciskami nawigacyjnymi ustawić funkcje i parametry.

OBSZAR FUNKCJI

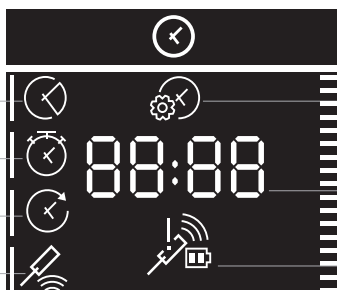
- a. Funkcje ręczne
- b. Kategorie gotowania żywności
- c. WiFi
- d. Funkcje czyszczenia
 - a1. Symbole funkcyjne
 - a2. Master bake



- b1. Mięso
- d2. Eko Pyroliza
- d3. Pyroliza +
- d1. Hydroeasyclean
- b2. Ryby
- b3. Wypieki
- b4. Warzywa
- a3. Gentle cooking

OBSZAR CZASU

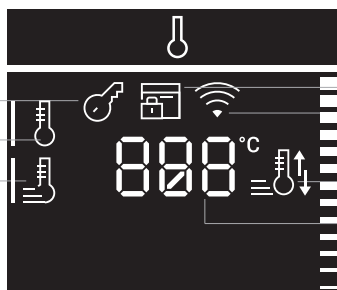
- e. Czas trwania
- f. Minutnik
- g. Opóźnione uruchomienie
- h. Czujnik Heat Feel



- i. Ustaw porę dnia
- Wartość czasu**
Wskaźnik czasu
- h1. Informacja zwrotna czujnika Heat Feel (stan baterii i sygnału)

OBSZAR TEMPERATURY

- m. Blokada klucza
- j. Rozgrzewanie
- k. Szybkie rozgrzewanie



- d4. Blokada drzwi
- c1. Informacja dot. Wi-Fi
- l. Informacja na temat rozgrzewania i studzenia
- Wartość temperatury**
Wskaźnik temperatury

Przegląd menu





MENU GŁÓWNE - OBSZAR FUNKCJI **2**

	Symbol	Funkcja	Opis
a		Funkcje ręczne	Funkcja ta pozwala na wybór funkcji pieczenia, temperatury i czasu trwania.
b		Kategorie żywności	W tym menu możesz uzyskać dostęp do 4 kategorii gotowania potraw już zintegrowanych z piekarnikiem, aby gotować na parze.
c		WiFi	W tym trybie można podłączyć piekarnik do sieci i zarejestrować go za pomocą aplikacji hOn.
d		Funkcje czyszczenia	Ta funkcja pozwala wybrać system czyszczenia dostępny dla Twojego piekarnika.

MENU GŁÓWNE - OBSZAR CZASU **3**











	Symbol	Funkcja	Opis
e		Czas trwania	Naciśnij aby ustawić czas gotowania, użyj klawiszy do ustawienia czasu.
f		Minutnik	Naciśnij dwukrotnie aby ustawić minutnik kuchenny, użyj klawiszy do ustawienia czasu.
g		Opóźnione uruchomienie	Naciśnij trzy razy aby ustawić opóźnienie startu, użyj klawiszy do ustawienia czasu.
h		Czujnik Heat Feel	Naciśnij cztery razy aby aktywować gotowanie z sondą, patrz strona 20, aby sprawdzić, jak to działa.
i		Ustaw porę dnia	Gdy piekarnik jest w trybie gotowości, naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy .

MENU GŁÓWNE - OBSZAR TEMPERATURY **4**

	Symbol	Funkcja	Opis
j		Rozgrzewanie	Press  to set the preheating temperature, use the \wedge \vee keys to regulate the value.
k		Szybkie rozgrzewanie	Press twice  to set the fast temperature.

Funkcje ręczne (a1)















TRYBY PIECZENIA *

Symbol	Opis	Propozycje
	Statyczny *** 150-200°C **  2. /3. poziom	IDEALNE DO: ciast, pieczywa, herbatników, quiche na jednym poziomie przy użyciu grzania górnego i dolnego. Może być używany z czujnikiem Heat Feel. Dostępna opcja szybkiego podgrzewania.
	Termoobieg 180-200°C **  2. /3. poziom	IDEALNE DO: pieczeni, zapiekanek, warzyw i placków z wilgotnym nadzieniem na jednym poziomie. Idealny do gotowania potraw z dużą zawartością wody. Może być używany z czujnikiem Heat Feel. Dostępna opcja szybkiego podgrzewania.
	Wielopoziomowo 150-230°C **  3. dla jednego poziomu 1 o. + 3 o. dla podwójnego poziomu	IDEALNE DO: ciast, herbatników i pizzy na jednym lub kilku poziomach. Idealny do gotowania różnych potraw. Może być używany z czujnikiem Heat Feel. Dostępna opcja szybkiego podgrzewania.
	Grill L3 (moc) **  5. poziom dla cienkich potraw 3./4. poziom dla gęstych potraw	IDEALNE DO: zapiekanek, mięsa z grilla, ryb, warzyw. Funkcja ta umożliwia wykorzystanie tylko górnej grzałki oraz regulację poziomu grilla. Używać przy zamkniętych drzwiczkach. Białe mięso należy umieścić w pewnej odległości od grilla. Czerwone mięso i filety rybne można położyć na półce z tacą ociekową pod spodem. Rozgrzewać piekarnik przez 5 minut. W razie potrzeby obróć potrawę po dwóch trzecich czasu gotowania.
	Grill + Termoobieg 200°C **  2./3./4. poziom	IDEALNE DO: całych kawałków mięsa (pieczeni). Używana jest górna grzałka z termoobiegiem do cyrkulacji powietrza wewnątrz piekarnika. Używać przy zamkniętych drzwiczkach. Wsunąć tacę ociekową pod półkę, aby zgromadzić soki. Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia. Rozgrzewanie jest konieczne w przypadku mięsa czerwonego, ale nie w przypadku mięsa białego.

* Zależy od modelu piekarnika.

** Idealna temperatura zalecanej potrawy.

*** Testowano zgodnie z normą EN 60350-1 pod kątem deklaracji zużycia energii i klasy energetycznej




Symbol	Opis	Propozycje
	Grzanie dolne 160-180°C **  1./2. poziom	IDEALNE DO: kremu karmelowego, puddingów i bema ru na jednym poziomie. Funkcji tej można również użyć do wykończenia. Może być używany z czujnikiem Heat Feel. Dostępna opcja szybkiego podgrzewania.
	Bottom heating + Fan 170-210°C **  1. i 2. poziom	IDEALNE DO: pizzy, słonych ciast, tart oraz potraw z płynnymi dodatkami na jednym poziomie. Może być używany z czujnikiem Heat Feel. Dostępna opcja szybkiego podgrzewania.
	Superg grill L3 (moc) **  4. i 5. poziom	IDEALNE DO: dużych ilości kiełbas, steków i pieczywa tostowego. Cały obszar pod grzałką grilla staje się gorący. Używać przy zamkniętych drzwiczkach. W razie potrzeby obróć potrawę po dwóch trzecich czasu gotowania.
	Soft + 150-200°C  2./3. poziom	IDEALNE DO: ciast i pieczywa na jednym poziomie.
	Grill+Turnspit  L3 moc	IDEALNE DO PIECZENIA takich potraw, jak piersi z kurczaka, przepiórki lub filety rybne z obu stron jednocześnie. Używać przy zamkniętych drzwiczkach. Umieścić blachę do pieczenia pod prawą na poziomie 1, aby zbierać soki.
	Grill + Termoobieg + Rożen 200°C 	IDEALNE DO PIECZENIA takich potraw jak duży kurczak lub indyk z obu stron jednocześnie. Używać przy zamkniętych drzwiczkach. Umieścić blachę do pieczenia pod potrawą na poziomie 1, aby zbierać soki.
	Statyczny+ Rożen 200-240°C 	IDEALNY DLA: Pieczeni wołowej lub wieprzowej. Umieścić blachę do pieczenia pod potrawą na poziomie 1, aby zbierać soki.
Air Fry	Air Fry, Grill + Termoobieg 240°C	Ta funkcja jest idealna do pieczenia za pomocą powietrza i w połączeniu z akcesorium zapewnia równomierne i trójwymiarowe dotarcie gorącego powietrza do produktu, co pozwala uzyskać bardziej chrupiący efekt końcowy. Wsuń płytką tackę pod półkę, aby zbierać soki/panierkę/... Usuń akcesorium podczas cyklu pirolizy.
Smart Tray Steam	PAROWY statyczny 160°C	Akcesorium umożliwia prawidłową cyrkulację wilgoci powstającej podczas gotowania, utrzymując wysoką wilgotność żywności, a otwory ułatwiają cyrkulację ciepła i pary. Idealny do gotowania na parze warzyw, ryb,... Włóż akcesorium do tacy 35 mm po wklęsłej stronie i wlej wodę do tacy. Usuń akcesorium podczas cyklu pirolizy.
Smart Tray BBQ	Grill Termoobieg + Fan 230°C	Idealne do grillowania w wysokiej temperaturze (220°), akcesorium umożliwia doskonały rezultat grillowania z niewielką ilością dymu dzięki odprowadzaniu tłuszczu z dna tacy. Włóż akcesorium do tacy 35 mm wypukłą stroną i wlej wodę do tacy. Usuń akcesorium podczas cyklu pirolizy.
Pizza with the stone	Termoobieg + Fan, 240°C, L4	Idealny do pieczenia pizzy o najwyższej jakości; dzięki zdolności do utrzymywania ciepła i delikatnego dostarczania ciepła możliwe jest pieczenie kilku pizz po kolei. Dopravić pizzę, gdy już jest na blacie i rozgrzej kamień do pizzy przez (do ustalenia) minut przed pieczeniem. Patrz akapit dotyczący użytkowania i pielęgnacji, aby uzyskać instrukcje dotyczące czyszczenia i konserwacji. Proszę usunąć kamień podczas cyklu pirolizy i łopatkę podczas całego cyklu gotowania.

* Zależy od modelu piekarnika.

** Idealna temperatura zalecana potrawy.

*** Testowano zgodnie z normą EN 60350-1 pod kątem deklaracji zużycia energii i klasy energetycznej

FUNKCJE SPECJALNE *

	Symbol	Opis	Propozycje
a2		Master bake *** 180-200°C **  2° poziom	Idealnie nadaje się do tego, aby potrawy były miękkie w środku i chrupiące na zewnątrz. Zapewnia zdrowy sposób pieczenia, funkcja ta zmniejsza ilość wykorzystywanego tłuszczu lub oleju. Połączenie grzałek z pulsacyjnym cyklem powietrza zapewnia równomierny efekt pieczenia.
a3		Gentle cooking	Dzięki tej funkcji żywność pozostaje delikatna i soczysta; dzięki niższej temperaturze brązowienie powierzchni jest zminimalizowane. Ta funkcja jest idealna do pieczenia mięsnych i całych ryb. Aby uzyskać optymalne wyniki, użyj czujnika Heat Feel (jeśli jest dostępny).

FOOD COOKING CATEGORIES

	Symbol	Opis	Rozgrzewanie	Pozycja gotowania	Temperatury Heat Feel (°C)	Opis
b1		Mięso	Y	2-3	58-62-65°C dla wołowiny	Do pieczenia i kawałków wołowiny, cielęciny i wieprzowiny.
b2		Ryby	Y	2-3	65°C	Do całych ryb i filetów.
b3		Wypieki	Y	1-2	95° do zapiekanego chleba i makaronu	Do chleba, lasagne i ciastek.
b4		Warzywa	Y	3-4	70°C	Do pieczonych warzyw i ziemniaków.

Doskonałe rezultaty gotowania gwarantowane dzięki wstępnie ustawionym parametrom według kategorii. Domyślne wartości czasu i temperatury odnoszą się do ilości na 4 porcje.

Skorzystaj z poniższej tabeli, aby prawidłowo ustawić czas gotowania; użyj czujnika Heat Feel, aby uzyskać najlepsze rezultaty.



* Zależy od modelu piekarnika.

** Idealna temperatura zalecanej potrawy.

*** Testowano zgodnie z normą EN 60350-1 pod kątem deklaracji zużycia energii i klasy energetycznej

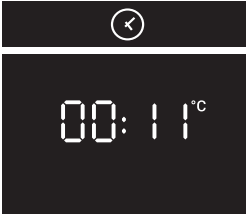
Kategoria żywności	Wielkość porcji/gramy (pogrubiona czcionka, ustawienie domyślne)	Czas gotowania (min)**** po podgrzaniu
Mięso	4/800 ; 6/1200; 8/1600	40 ; 43; 45
Ryby	4/600 ; 6/900; 8/1200	29 ; 30; 32
Wypieki	4/600 ; 6/900; 8/1000	42 ; 50; 56
Warzywa	4/800 ; 6/1200; 8/1600	42 ; 44; 48

FUNKCJE DODATKOWE

	Symbol	Opis	Propozycje
m		Blokada klucza	Funkcja ta umożliwia zablokowanie ekranu w celu uniemożliwienia niepożądanego użycia przez osoby nieletnie. Naciśnij i przytrzymaj przycisk Temperatura (4) przez 5 sekund, aby włączyć blokadę ekranu. Zrób to samo, aby go dezaktywować.
		Ulubiona funkcja	Aby zapisać ulubioną funkcję i wyświetlić ją jako pierwszą po włączeniu piekarnika, przytrzymaj przycisk (2) przez 5 sekund.

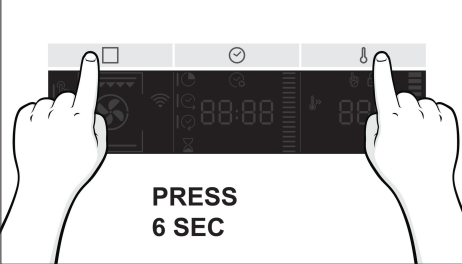
Tryb demonstracyjny

WŁ. / WYŁ.



STAND-BY

▶

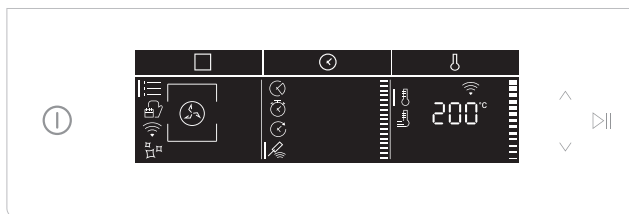


**PRESS
6 SEC**

Rejestracja czujnika Heat Feel

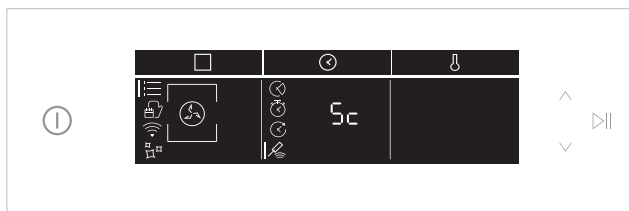
Krok 1

- Dotknij ikonę □ aby wybrać funkcję, a następnie dotknij ⌚ aby wybrać czujnik Heat Feel.



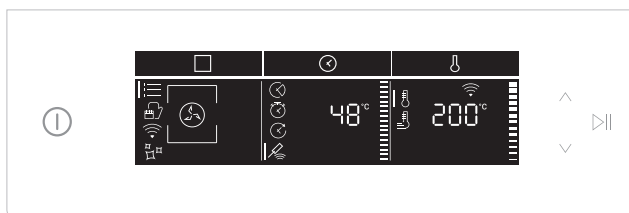
Krok 2

- Po chwili piekarnik rozpozna kod sondy. Dotknij ikonę ▶️ aby ustawić temperaturę docelową.



Krok 3

- Dotknij ∨, ustaw żadaną temperaturę docelową i dotknij ▶️.



Wskazówki dotyczące gotowania - Czujnik Heat Feel

Czujnika Heat Feel można używać z funkcjami ręcznymi (statyczny, termoobieg, grill, supergrill, grill + termoobieg, grzanie dolne i grzanie dolne + termoobieg) oraz z KATEGORIAMI GOTOWANIA ŻYWNOŚCI.

Czujnik Heat Feel ma jeden punkt pomiarowy, włóż go całkowicie do potrawy, tak aby metalowa końcówka znajdowała się na środku potrawy.

Punkt ten powinien znajdować się jak najbliżej najgrubszej (najzimniejszej) części potrawy, aby prawidłowo monitorować proces gotowania.

Dzięki bezprzewodowej konstrukcji czujnik Heat Feel może służyć również do monitorowania żywności zmieniającej objętość podczas gotowania (np. chleba).

MIĘSO/PIECZENIE/STEKI: włożyć sondę ukośnie w najgrubszą część. W przypadku potraw o cylindrycznym kształcie (np. pieczeń wołowa) umieść końcówkę jak najbliżej środka geometrycznego.

Sugerowane temperatury:

- 45°C dla rostbefu (następnie zawinąć w folię i odstawić na 15-20 minut przed podaniem)
- 55 - 60 - 65°C dla innych pieczonych mięs



DRÓB: Włóż czujnik Heat Feel w najgrubszą część piersi. Sugerowana temperatura wewnętrzna dla drobiu to 83-85°C

RYBY (CAŁE/STEKI): włożyć sondę ukośnie w najgrubszą część. Sugerowana temperatura: 65°C

CHLEB/ZAPIEKANKI: włóż czujnik Heat Feel blisko geometrycznego środka potrawy. Sugerowana temperatura: 90°C

Łączność

PARAMETRY SIECI BEZPRZEWODOWEJ

Technologia	Wi-Fi	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Pasma(-a) częstotliwości [MHz]	2401-2483	2402-2480
Moc maksymalna [mW]	100	10

Model czujnika temperatury Heat Feel Et180:

Technology	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Pasma(-a) częstotliwości [MHz]	2400-2480
Moc maksymalna [mW]	2.5 – (4dBm)

INFORMACJE O PRODUKCIE DOT. URZĄDZEŃ SIECIOWYCH

- Pobór mocy piekarnika w trybie czuwania w sieci, jeśli wszystkie przewodowe porty sieciowe są podłączone i włączone są wszystkie porty sieci bezprzewodowej: 2,0 W

Sposób aktywowania portu sieci bezprzewodowej:

- Jeśli piekarnik nie jest zarejestrowany, postępuj zgodnie z instrukcjami rejestracji, aby włączyć WiFi.
- Jeśli piekarnik jest zarejestrowany, w menu WiFi wybierz WiFi i ustaw na On lub hOn.

Sposób dezaktywowania portu sieci bezprzewodowej:

- Jeśli piekarnik nie jest zarejestrowany, moduł WiFi jest włączony przez pierwsze 30 minut po aktywacji piekarnika, aby go wyłączyć, odczekaj 30 minut lub przed 30 minutami w menu WiFi, wyłącz wifi.
- Jeśli piekarnik jest zarejestrowany, w menu WiFi wybierz WiFi i ustaw na Off.

Szybkie parowanie

Przy pierwszym włączeniu produktu sieć WiFi jest aktywna już od 30 minut i można kontynuować rejestrację na stronie 23.

Jeśli piekarnik nie zostanie zarejestrowany w ciągu 30 minut, WiFi wyłączy się. Dzieje się tak za każdym razem, gdy włączasz piekarnik, dopóki go nie zarejestrujesz.

Aby uniknąć włączenia WiFi, wyłącz WiFi w menu WiFi w ciągu 30 minut od włączenia piekarnika.

Aby zarejestrować piekarnik po 30 minutach, postępuj zgodnie z instrukcjami na stronie 24.

Rejestracja piekarnika w aplikacji

NA SMARTFONIE

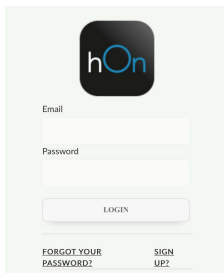
Krok 1

- Pobierz aplikację hOn



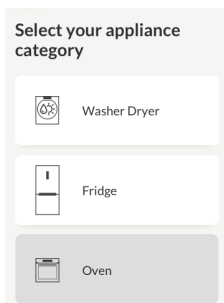
Krok 2

- Zaloguj lub zarejestruj się.



Krok 3

- Dodaj nowe urządzenie

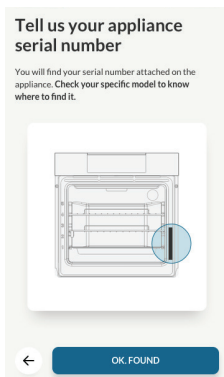


Krok 4

- Zeskanuj kod QR lub wprowadź numer seryjny




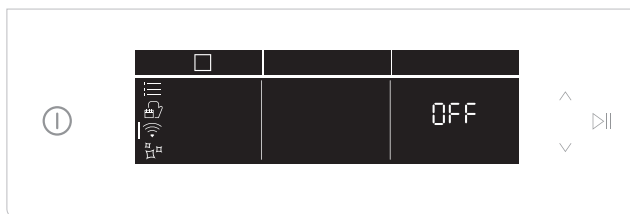
Wpisz tutaj swój numer seryjny do wykorzystania w przyszłości.





NA URZĄDZENIU

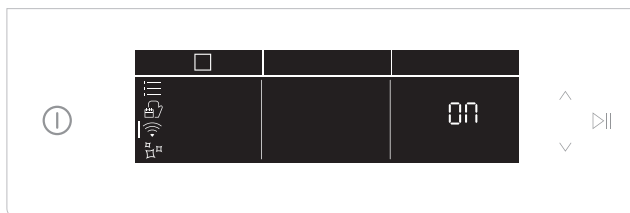
Krok 5

- Stuknij ikonę, aby wybrać tryb WiFi i stuknij 



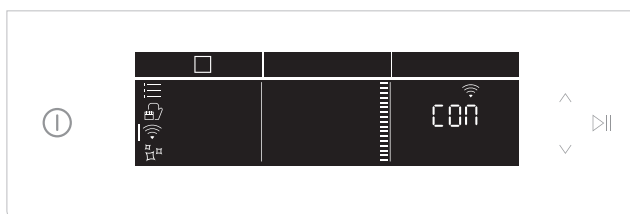
Krok 6

- Stuknij  i wybierz On lub hOn. (zobacz różnice na stronie 23) i stuknij start 



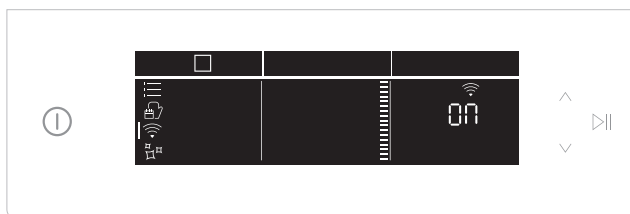
Krok 7

- Po chwili zacznie się przewijać tekst Połącz. Kontynuuj proces parowania za pomocą aplikacji.



Krok 8

- Po zakończeniu parowania stan piekarnika automatycznie przełączy WiFi na "ON" lub hOn, zgodnie z Twoim wyborem.



Utracono połączenie routera

Podczas gotowania - miga ikona WiFi



W menu WiFi - migają cyfry



UWAGA:

- Upewnij się, że posiadasz domową sieć WiFi minimum 2,4 GHz.
- Przygotuj hasło i nazwę domowej sieci Wi-Fi. Będziesz ich potrzebować później.
- Upewnij się, że urządzenie znajduje się w miejscu, w którym znajduje się doskonały sygnał domowej sieci Wi-Fi.
- Stań w pobliżu urządzenia.

WiFi ON

Stan pieca można monitorować tylko za pomocą aplikacji.



WiFi hOn

Piekarnik może być używany wyłącznie przez aplikację.



WiFi OFF

Piekarnik nie jest podłączony, ale nadal jest zarejestrowany z zapisanymi danymi uwierzytelniającymi sieć..



WiFi Reset

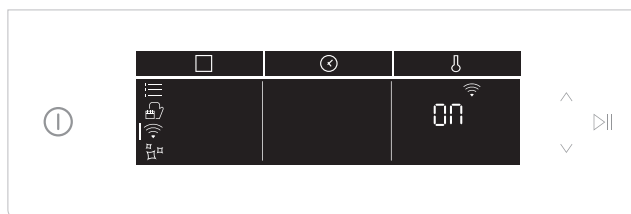
Połączenie zostanie zresetowane i możliwa jest nowa rejestracja.



Tryb zdalnego sterowania

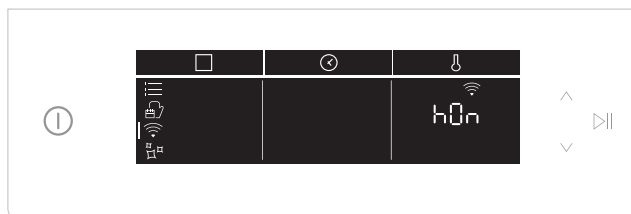
Krok 1

- Dotknij ikonę □ aby wybrać tryb WiFi i stuknij ▶ "On" zacznie migać.



Krok 2

- Dotknij ikonę ∨ aby wybrać tryb "hOn" i dotknij ▶ aby aktywować zdalne sterowanie.
- Naciśnij □ "przycisk funkcyjny", aby wyjść z trybu "hOn"



Niniejszym Candy Hoover Group Srl oświadcza, że sprzęt radiowy jest zgodny z Dyrektywą 2014/53/UE oraz z odpowiednimi wymogami ustawowymi (dla rynku UKCA). Pełny tekst deklaracji zgodności dostępny jest na stronie internetowej pod następującym adresem:
www.candy-group.com

Ogólne uwagi dotyczące czyszczenia

Regularnie czyszcząc urządzenie, można wydłużyć cykl jego życia. Przed przystąpieniem do ręcznego czyszczenia odczekać, aż piekarnik ostygnie. Do czyszczenia nie wolno używać żrących detergentów, wełny stalowej ani ostrych przedmiotów, aby nie uszkodzić nieodwracalnie emaliowanych części. Używać wyłącznie wody, mydła lub detergentów na bazie środków wybielających (amoniak).

ELEMENTY SZKLANE

Po każdym użyciu piekarnika zaleca się czyszczenie szyby, używając chłonnego ręcznika kuchennego. W celu usunięcia bardziej uporczywych plam, można użyć nasączonej detergentem gąbki, dobrze wykręconej, a następnie spłukać wodą.

USZCZELKA SZYBY PIEKARNIKA

W przypadku zabrudzenia uszczelkę można

oczyścić lekko wilgotną gąbką.

AKCESORIA

Aksesoria czyścić mokrą, namydloną gąbką, po czym wypłukać i wysuszyć. Unikać stosowania żrących detergentów.

WANIENKA OCIEKOWA

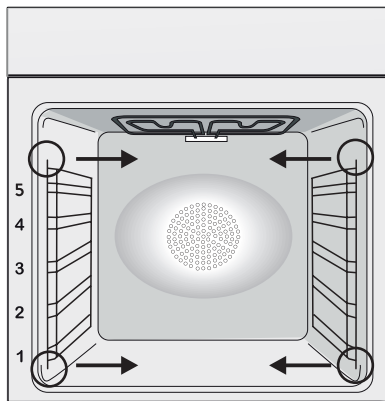
Po użyciu grilla wyjąć formę z piekarnika. Wlać gorący tłuszcz do pojemnika i umyć formę do pieczenia w gorącej wodzie, używając gąbki i płynu do mycia naczyń.

Jeśli pozostaną resztki tłuszczu, zanurzyć formę w wodzie z detergentem. Można też umyć formę w zmywarce do naczyń lub użyć dostępnego na rynku detergentu do piekarników. Nigdy nie wkładać brudnej formy do pieczenia z powrotem do piekarnika.

Konserwacja

DEMONTAŻ I CZYSZCZENIE STELAŻY BOCZNYCH

1. Wyjąć ruszty, pociągając je w kierunku strzałek (patrz poniżej)
2. Aby wyczyścić ruszty, włóż je do zmywarki lub użyj wilgotnej gąbki, upewniając się, że zostały później wysuszone.
3. Po procesie czyszczenia zamontuj ruszty w odwrotnej kolejności."



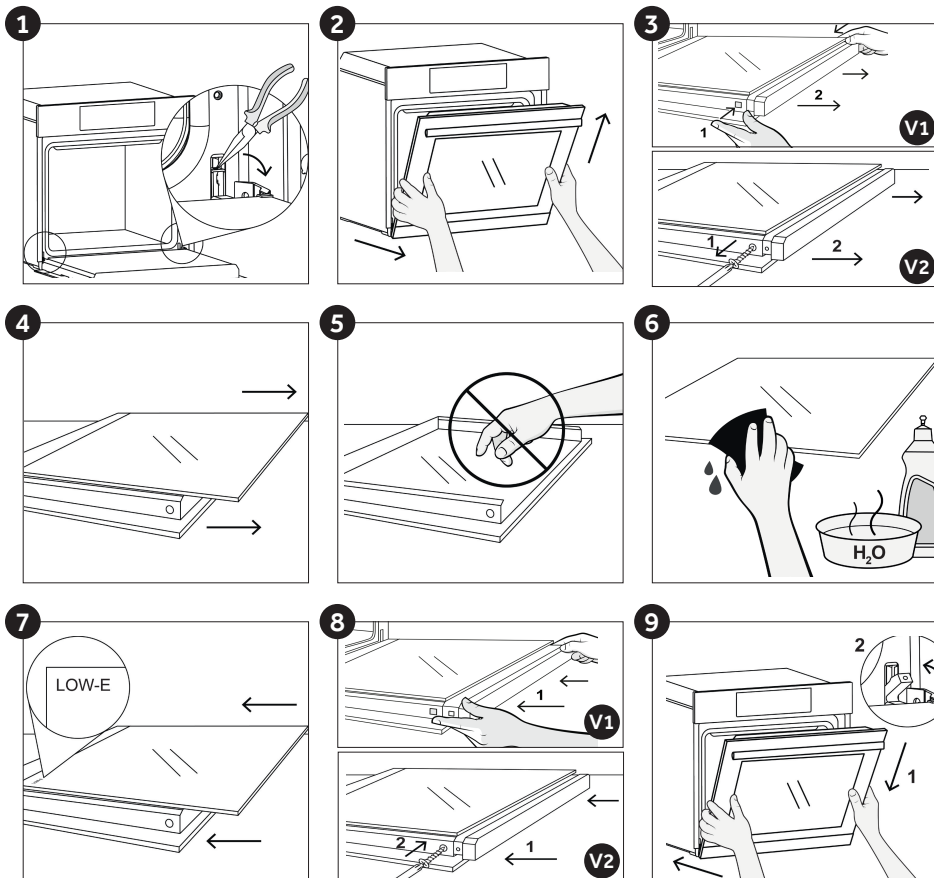
WYMIANA ŻARÓWKI

1. Odłączyć piekarnik od zasilania sieciowego.
2. Odkręcić szklaną osłonę, wykręcić żarówkę i wymienić ją na nową żarówkę tego samego typu.
3. Po wymianie uszkodzonej żarówki z powrotem nałożyć szklaną osłonę.




Ten produkt zawiera jedno lub więcej źródeł światła o klasie efektywności energetycznej G (Lampa) /F (10 Led).

ZDEJMOWANIE I CZYSZCZENIE SZKLANYCH DRZWICZEK

1. Otwórz drzwi pod kątem 90° i pociągnij zaczepy mocujące zawiasy na zewnątrz piekarnika.
 2. Ustaw drzwi pod kątem 45°, a następnie pociągnij drzwi jednocześnie do przodu i do góry, aby je zwolnić. Zdejmij drzwiczki piekarnika i umieść je na miękkiej powierzchni (np. na kawałku tkaniny) z uchwytem skierowanym w dół.
 3. **V1.** Naciśnij jednocześnie dwa przyciski po lewej i prawej stronie i pociągnij górną pokrywę drzwi do siebie, aby ją zdjąć. **V2.** Odkręć dwie śruby po lewej i prawej stronie i pociągnij górną pokrywę drzwi do siebie, aby ją zdjąć.
 4. Ostrożnie wyjmij szybę z piekarnika, trzymając ją mocno dwiema rękami i kładąc na miękkiej, płaskiej powierzchni.
 5. Jeśli pomiędzy nimi znajdują się szklane panele, usuń je i połóż na miękkiej powierzchni.
- UWAGA: zewnętrzna tafla szkła nie jest zdejmowana
6. Szybę należy czyścić miękką szmatką przy użyciu odpowiedniego środka czyszczącego.
 7. Po oczyszczeniu zmontuj części w kolejności odwrotnej do demontażu. Na wszystkich szbach oznaczenie "Low-E" musi być prawidłowo czytelne i umieszczone po lewej stronie drzwi, w pobliżu lewego zawiasu bocznego. Dzięki temu wydrukowana etykieta na pierwszym szklanym panelu pozostanie wewnątrz drzwi.
 8. **V1.** Załóż ponownie pokrywę drzwi piekarnika, wciskając ją do środka, aż usłyszysz kliknięcie dwóch bocznych przycisków. **V2.** Aby zamocować, przesun górną pokrywę do przodu i dokręć dwie śruby po lewej i prawej stronie.
 9. Trzymając drzwi pod kątem 45°, jednocześnie włoż prawą i lewą męską część zawiasu w otwory zwolnionych zawiasów, aż usłyszysz kliknięcie. Ustaw drzwi pod kątem 90° i zablokuj zaczepy mocujące, wpychając je do wnętrza piekarnika.



FUNKCJE CZYSZCZENIA *

	Symbol	Funkcja	Opis
d1		Hydroeasyclean	Do prostego, wydajnego czyszczenia piekarnika.
d2		Eko Pyroliza	Do perfekcyjnego, regularnego czyszczenia komory piekarnika. Funkcja ta umożliwia zablokowanie drzwi podczas procesu (d4).
d3		Pyroliza +	Do bardzo dokładnego czyszczenia i usuwania dużych ilości zanieczyszczeń z komory piekarnika. Funkcja ta umożliwia zablokowanie drzwi podczas procesu (d4).

Hydro Easy Clean

Procedura Hydro Easy Clean wykorzystuje parę, aby pomóc usunąć pozostały tłuszcz i resztki jedzenia z piekarnika.

1. Wlej 300 ml wody do pojemnika Hydro Easy Clean znajdującego się na dnie piekarnika.
2. Wybierz dedykowaną funkcję (d1).
4. Włącz program.
5. Po zakończeniu cyklu pozostaw piekarnik do ostygnięcia.

6. Gdy urządzenie ostygnie, wyczyść wewnętrzne powierzchnie piekarnika szmatką.

Ostrzeżenie: Przed dotknięciem upewnij się, że urządzenie ostygło.

Należy zachować ostrożność w przypadku wszystkich gorących powierzchni, ponieważ istnieje ryzyko poparzenia. Używaj wody destylowanej lub pitnej.



Pyroliza

Piekarnik wyposażony jest w system czyszczenia pirolitycznego, który niszczy resztki żywności w wysokiej temperaturze.

System obsługiwany jest automatycznie za pomocą programatora. Powstające w ten sposób opary są „oczyszczane” poprzez przejście przez Pirolizer, który uruchamia się zaraz po rozpoczęciu pieczenia. Ponieważ Pirolizer wymaga bardzo wysokich temperatur, drzwiczki piekarnika są wyposażone w zatrask. Pirolizer można zatrzymać w dowolnym momencie. Dopóki wyświetla się symbol zatrasku, drzwiczek nie można otworzyć.

UWAGA: Jeśli nad piekarnikiem zamontowano płytę grzewczą, podczas pracy Pirolizera nie wolno używać palników gazowych ani płyt grzejnych. Zapobiegnie to przegrzaniu płyty grzewczej.

Wstępnie ustawione są DWA CYKLE PIROLITYCZNE: EKO PYROLIZA:

Czyści umiarkowanie zabrudzony piekarnik. Działa przez 90 minut.

PYROLIZA +: Czyści mocno zabrudzony piekarnik. Działa przez 120 minut.

W piekarnikach pirolitycznych nie wolno używać produktów czyszczących dostępnych na rynku!

Wskazówka: Wykonanie czyszczenia pirolitycznego natychmiast po zakończeniu pieczenia pozwala na wykorzystanie ciepła resztkowego, a przez to oszczędność energii.

Przed wykonaniem cyklu pirolitycznego:

- **Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika, ponieważ nie są one w stanie wytrzymać wysokich temperatur stosowanych podczas cyklu czyszczenia pirolitycznego, w szczególności zdjęć ruszty, boczne kosze i prowadnice teleskopowe (zob. rozdział WYMIANA RUSZTÓW i STELAŻY BOCZNYCH).**
- **Zmyć wszelkie duże wycieki lub plamy, ponieważ zniszczenie ich trwałoby zbyt długo. W bardzo wysokich temperaturach cyklu pirolitycznego zbyt duża ilość tłuszczu mogłaby się również zapalić.**
- **Zamknąć drzwiczki piekarnika.**
- **Przed czyszczeniem zmyć nadmiar wycieku.**

- **Otworzyć drzwiczki piekarnika;**
- **Wilgotną gąbką usunąć z wnętrza piekarnika duże lub gruboziarniste resztki jedzenia. Nie używać detergentów;**
- **Wyciągnąć wszystkie akcesoria i zestaw wysuwanych półek (o ile dostępne);**
- **Nie wkładać ścierek do naczyń.**

Używanie cyklu czyszczenia pirolitycznego:

1- Dotknij ikonę □ aby wybrać funkcję czyszczenia (d) i za pomocą przycisków nawigacyjnych wybrać preferowany cykl pirolizy.

2- Można opóźnić czas rozpoczęcia cyklu pirolitycznego czyszczenia, zmieniając czas END za pomocą programatora.

3- Po kilku minutach, gdy piekarnik osiągnie wysoką temperaturę, drzwi zamkną się automatycznie. Cykl Pyroclean można zatrzymać w dowolnym momencie, naciskając przycisk włączania/wyłączania.

4- Po zakończeniu cyklu pirolitycznego czyszczenia pyroliza wyłączy się automatycznie.

Gospodarka odpadami i ochrona środowiska



To urządzenie ma oznaczenie zgodne z Europejską Dyrektywą 2012/19/UE dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).

Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny zawiera substancje zanieczyszczające (które mogą wywierać negatywny wpływ na środowisko) oraz elementy podstawowe (które nadają się do ponownego wykorzystania).

Ważne jest właściwe przetwarzanie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego w celu prawidłowego usunięcia i utylizacji wszystkich substancji zanieczyszczających oraz odzyskania pozostałych materiałów. Każdy może odegrać ważną rolę w zadbaniu o to, by zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny nie zagrażał środowisku. Zasadnicze znaczenie ma przestrzeganie kilku podstawowych zasad:

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

radę miasta lub zarejestrowaną firmę.

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

OCHRONA I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA NATURALNEGO

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

Drzwiczki piekarnika otwierać jak najrzadziej, ponieważ przy każdym otwarciu ucieka ciepło z wnętrza. Aby uzyskać znaczną oszczędność energii, wyłączyć piekarnik na 5-10 minut przed planowanym zakończeniem pieczenia i wykorzystać ciepło resztkowe, które piekarnik nadal wytwarza. Uszczelki utrzymywać w czystości i porządku, aby uniknąć uciekania ciepła poza wnętrze piekarnika. W przypadku zawartej umowy o energię elektryczną z taryfą godzinową, program „opóźnione pieczenie” ułatwia oszczędzanie energii, przesuwając rozpoczęcie procesu pieczenia na przedział godzinowy z niższą taryfą.

Usuwanie usterek

Problem	Potencjalna przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik się nie nagrzewa	Nie jest ustawiony zegar	Ustawić zegar
Piekarnik się nie nagrzewa	Nie jest ustawiona funkcja gotowania i temperatura	Sprawdzić, czy konieczne ustawienia są prawidłowe.
Brak reakcji dotykowego interfejsu użytkownika	Para wodna i kondensacja na panelu interfejsu użytkownika	Wyczyścić panel interfejsu użytkownika ściereczką z mikrofibry w celu usunięcia warstwy kondensacji