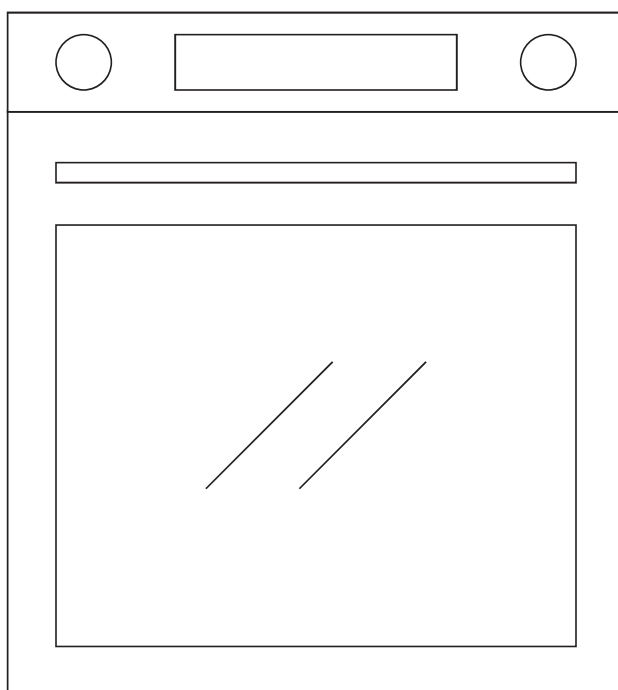


Haier

User Manual



CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio – Italy

haier.com

Spis treści

20 Istotne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

26 Opis produktu

28 Jak działa produkt

29 Użytkowanie urządzenia

32 Czyszczenie i konserwacja

33 Ochrona środowiska i utylizacja odpadów

79 Instalacja

Dziękujemy za wybranie jednego z naszych produktów. Aby efektywnie korzystać z urządzenia, należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję i zachować ją na wypadek, gdyby była potrzebna w przyszłości. Przed zainstalowaniem piekarnika należy spisać numer seryjny, niezbędny w razie konieczności naprawy. Należy sprawdzić, czy piekarnik nie został uszkodzony podczas transportu. W razie wątpliwości, przed użyciem piekarnika należy skonsultować się z wykwalifikowanym serwisantem. Wszystkie materiały opakowaniowe należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Piekarnik włączony po raz pierwszy może wydzielać się silny zapach dymu. Jest to spowodowane tym, że klej na płytach izolacyjnych nagrzewa się po raz pierwszy.

Jeśli do tego dojdzie, nie martw się, po prostu poczekaj, aż dym się rozproszy przed włożeniem jedzenia do piekarnika. 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.

Istotne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

- 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.
- OSTRZEŻENIE: Podczas użytkowania urządzenie oraz jego dostępne części silnie się nagrzewają. Należy pilnować, by nie dotknąć żadnej gorącej części.
- OSTRZEŻENIE: Dostępne elementy mogą się silnie nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci nie powinny znajdować się w pobliżu urządzenia.
- 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.
- Nie stosować do czyszczenia urządzeń parowych ani spray'u wysokociśnieniowego.
- Przed przystąpieniem do wykonywania jakichkolwiek prac na urządzeniu lub jego konserwacji należy je odłączyć od sieci elektrycznej.

ZALECENIA/OSTRZEŻENIA INSTALACYJNE

- 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.

- Do obsługi urządzenia na częstotliwościach znamionowych nie jest wymagane wykonanie żadnej dodatkowej operacji/ustawienia.
- Urządzenia nie można montować za dekoracyjnymi drzwiami, aby się nie przegrzało.
- 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.

OSTRZEŻENIA ELEKTRYCZNE

- **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 nadnapięciowej III, pomiędzy urządzeniem a źródłem zasilania. Wyłącznik wielobiegunowy musi wytrzymać maksymalną moc przyłączeniową i musi być zgodny z obowiązującymi przepisami. Żółto-zielony przewód uziemienia nie może być zasłaniany przez 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 żółto-zielonym. 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. Odłączenie umożliwia się poprzez zapewnienie dostępu do wtyczki lub wstawienie przełącznika do stałego okablowania zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie 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.
- **OSTRZEŻENIE:** Dostępne elementy mogą się silnie nagrzewać podczas użytkowania grilla. Dzieci należy trzymać w bezpiecznej odległości.
- Do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika nie wolno używać szorstkich lub żrących materiałów czy ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, powodując rozbitcie szkła.
- **OSTRZEŻENIE:** Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, przed przystąpieniem do wymiany żarówki upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Piekarnik należy wyłączyć przed wyciągnięciem zdejmowalnych części. Po wyczyszczeniu należy je ponownie złożyć zgodnie z instrukcją.
- Piekarnik należy 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 nie-

bezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikające z niewłaściwego, nieprawidłowego lub nieuzasadnionego użytkowania.

- Użytkowanie każdego urządzenia elektrycznego wiąże się z koniecznością przestrzegania pewnych zasadniczych reguł:
- Nie ciągnąć za kabel zasilający podczas odłączania urządzenia od źródła zasilania;
- Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi bądź stopami;
- Ogólnie nie zaleca się używania adapterów, wielu gniazd i przedłużaczy;
- W razie awarii i/lub nieprawidłowego działania wyłączyć urządzenie i nie manipulować przy nim.
- **NALEŻY ZADBAĆ, BY POŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE WYKONYWAŁ ELEKTRYK LUB TECHNIK Z ODPOWIEDNIMI KWALIFIKACJAMI.** Zasilanie, do którego podłączony jest piekarnik, musi być zgodny 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. Zanim piekarnik zostanie podłączony do zasilania elektrycznego, należy sprawdzić napięcie zasilania podane na mierniku i w ustawieniach 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.

NALEŻY STOSOWAĆ SIĘ DO ZALECEŃ/OSTRZEŻEŃ

- Podczas pieczenia wewnątrz piekarnika lub na szybie drzwiczek może skraplać się wilgoć. Jest to stan normalny. Aby ograniczyć skraplanie wilgoci, przed włożeniem potrawy do piekarnika należy po jego włączeniu odczekać 10-15 minut. Kondensacja zniknie, gdy piekarnik osiągnie temperaturę pieczenia.
- Warzywa należy piec w naczyniu z pokrywką zamiast na nieosłoniętej tacce.
- Po upieczeniu potrawy nie powinno się zostawiać jej w piekarniku przez czas dłuższy niż 15-20 minut.
- 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.
- Po włożeniu półki do piekarnika, upewnić się, że ogranicznik jest skierowany do góry i do tyłu komory. Półka musi być włożona do komory w całości.
- **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.
- **PRZESTROGA:** Nie napełniać dna komory wodą podczas pieczenia lub gdy piekarnik jest gorący.
- Podczas wkładania tacy siatkowej należy zwrócić uwagę, aby krawędź antypoślizgowa była ustawiona do tyłu i do góry
- 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.
- Ociekacz zbiera resztki, które ociekają podczas gotowania.

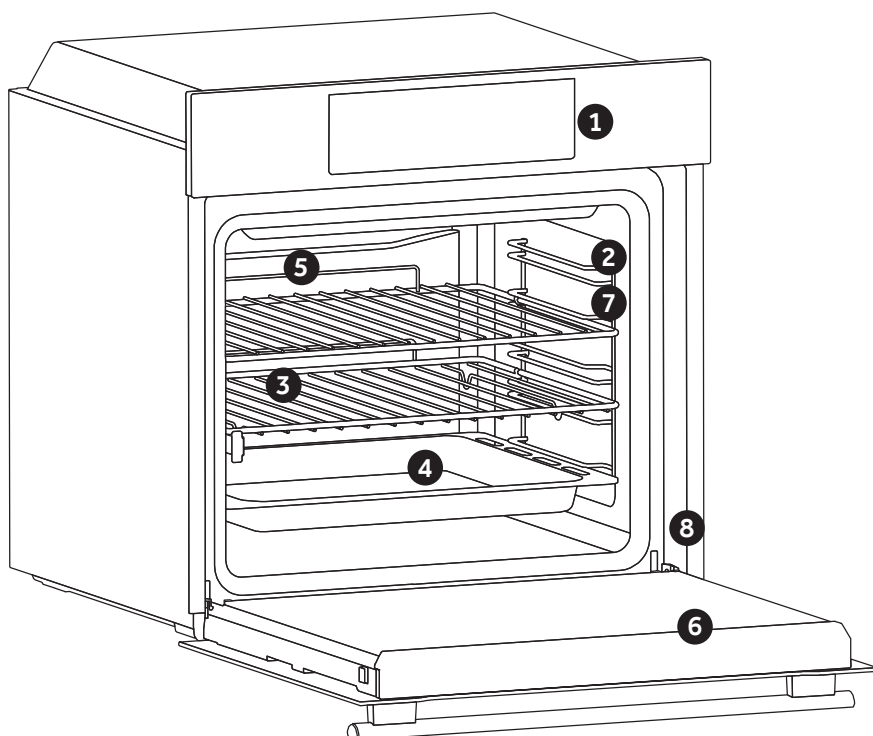
OSTRZEŻENIA

- Przed czyszczeniem zetrzeć nadmiar rozlanej substancji.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed rozpoczęciem automatycznego cyklu

czyszczenia należy:

1. Otworzyć drzwiczki piekarnika
 2. Wilgotną gąbką usunąć z wnętrza piekarnika duże lub gruboziarniste resztki jedzenia. Nie używać detergentów
 3. Wyciągnąć wszystkie akcesoria i zestaw wysuwanych półek (o ile dostępne)
 4. 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 (jeśli jest dostępny), 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.
 - Podczas napełniania zbiornika na wodę poziom wody nie może przekraczać maksymalnego poziomu wskazanego na zbiorniku.
 - **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo oparzenia i uszkodzenia urządzenia: użycie funkcji pary wodnej, uwalniającej parę, może spowodować oparzenia: Należy ostrożnie otwierać drzwiczki, aby uniknąć obrażeń ciała po użyciu funkcji gotowania na parze.
 - Do napełniania zbiornika należy używać tylko wody pitnej.
 - Do napełniania dna komory należy używać tylko wody pitnej w przypadku funkcji pary.
 - Używać wyłącznie sondy do mięsa zalecanej dla tego piekarnika.

Opis produktu



1. Panel sterowania
2. Pozycje półek (boczna siatka, jeśli jest dołączona)
3. Siatki
4. Tace
5. Wentylator (jeśli występuje)
6. Drzwiczki piekarnika
7. Boczne siatki (jeśli występują: tylko dla płaskich komór)

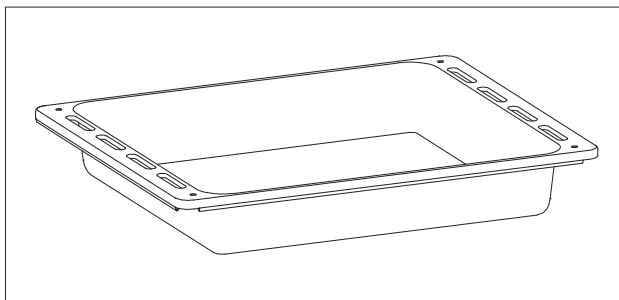
8. Numer seryjny



Wpisz tutaj swój numer seryjny do wykorzystania w przyszłości

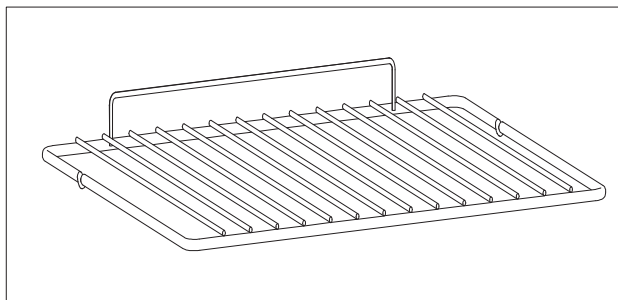
AKCESORIA

Taca ociekowa



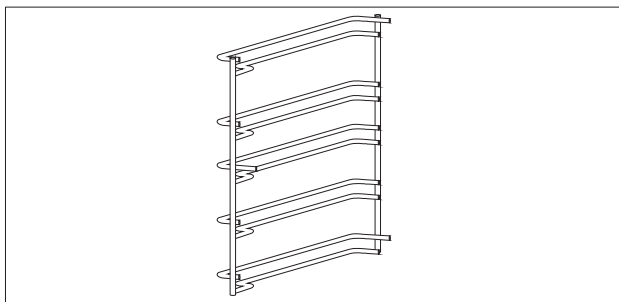
Zbiera resztki, które ociekają podczas pieczenia potraw na grillu.

Siatka metalowa



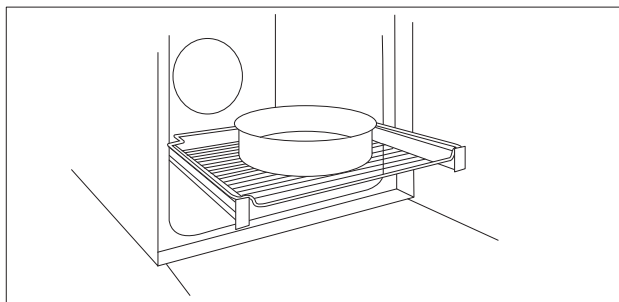
Podtrzymuje blachy i tacki do pieczenia.

Boczne siatki (tylko jeśli występują)



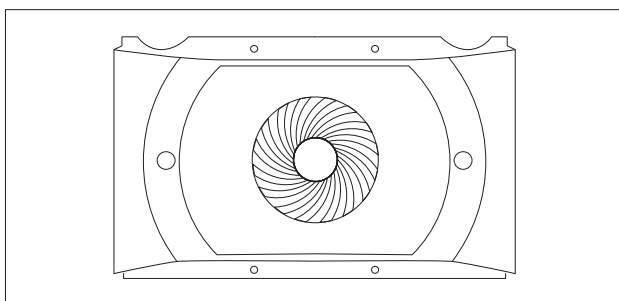
Umieszczone po obu stronach komory piekarnika, podtrzymują metalowe grille i ociekacze.

Prowadnice teleskopowe (tylko jeśli występują)



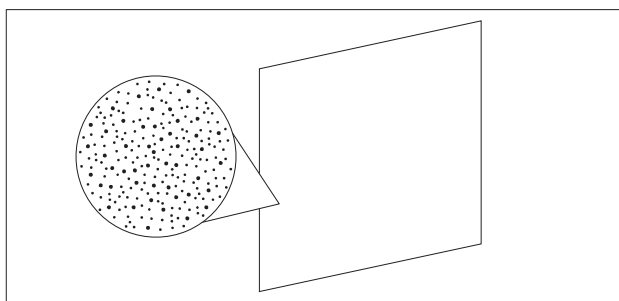
Dwie prowadnice, które ułatwiają kontrolę stanu pieczenia, ponieważ umożliwiają łatwe wyciąganie i przesuwanie tac i siatek wewnątrz komory piekarnika.

Panel szefa kuchni (tylko jeśli występuje)



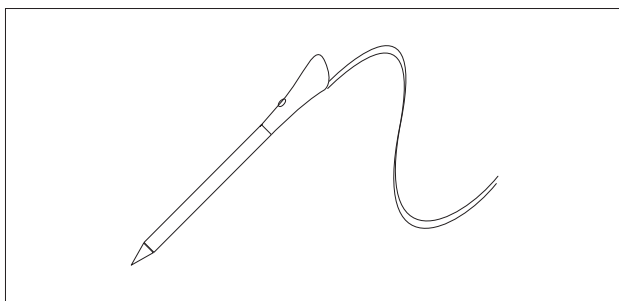
Przenośnik powietrza, który zwiększa cyrkulację powietrza wewnątrz piekarnika. Pozwala to na zwiększenie wydajności gotowania, bardziej równomierne pieczenie potraw w każdej temperaturze, skrócenie czasu pieczenia i wreszcie równomierne rozłożenie temperatury wewnątrz piekarnika.

Panele katalityczne (tylko jeśli występują)



Speciale panelen met emaille, gemaakt van een microporeuze structuur om vet om te zetten in gasvormige elementen die gemakkelijk te verwijderen zijn. Vervangen na 3 jaar gebruik (met 2/3 bereidingscycli per week).

Sonda do mięsa (tylko jeśli występuje)

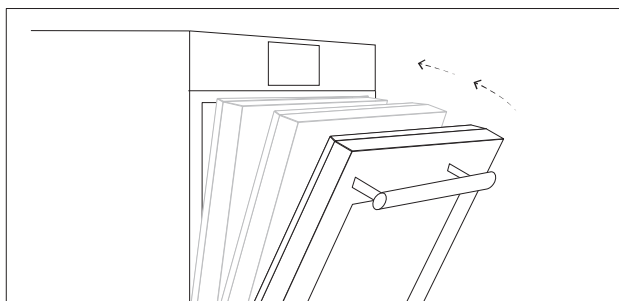


Mierzy temperaturę wewnętrzną potrawy podczas pieczenia. Włóż do otworu w górnej części komory. Należy włożyć, gdy piekarnik jest chłodny.

OSTRZEŻENIA:









- Nie należy wstępnie nagrzewać piekarnika ani rozpoczynać pieczenia, zanim nie zostanie odpowiednio włożona sonda do mięsa.
- Nie próbuj wkładać sondy do mięsa do mrozonek.

Softclose (tylko jeśli występuje)



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







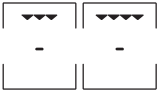









Jak działa produkt *

Symbol	Funkcja	Opis
	Tryb ręczny	Funkcja ta pozwala na wybór funkcji pieczenia, temperatury i czasu trwania.
	My Taste	<p>W tym menu można wyświetlić i wybrać ostatnio używane i ulubione programy, a także wygenerować własne przepisy według swojego gustu.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ostatnio używane/ostatnio używane w aplikacji: wyświetl ostatnio używane programy z czasem trwania, temperaturą i wstępnym nagrzewaniem (jeśli jest wybrane) zastosowane bezpośrednio w piekarniku lub poprzez aplikację. • Ulubione/moje przepisy: wyświetl listę swoich ulubionych przepisów i/lub programów. • U-Create: utwórz i wyświetl niestandardowe receptury.
	Przepisy	W tym menu można uzyskać dostęp do różnych przepisów już wbudowanych w piekarnik.
	WiFi	W tym trybie można podłączyć piekarnik do sieci i zarejestrować go za pomocą aplikacji Haier.
	Ustawienia	Dostęp do tego menu umożliwia zmianę języka, ustawienie pory dnia, regulację jasności, aktywację lub dezaktywację dźwięków, edycję ustawień WiFi i zdalnego sterowania.
	Zdalne sterowanie	Gdy włączone jest zdalne sterowanie, dostęp i sterowanie piekarnikiem jest możliwy TYLKO za pomocą podłączonego urządzenia.
	Blokada	Funkcja ta umożliwia zablokowanie ekranu/drzwiczek, aby zapobiec ich niepożądanemu wykorzystaniu przez osoby niepełnoletnie.
	Codziennie Gotowanie	W tym menu można uzyskać dostęp do różnorodnych codziennych potraw dostępnych zarówno w piekarniku, jak i w aplikacji.

* Zależy od modelu piekarnika.

Użytkowanie urządzenia

TRYB PIECZENIA *













Symbol	Opis	Propozycje
	Konwencjonalny*** 160-200 °C **  poziom 2°	IDEALNE DO: brioszek, rogalików, flanów, budyni, kremów. funkcja wykorzystuje grzanie górne i grzanie dolne. Rozgrzewać piekarnik przez dziesięć minut.
	Konwekcja + termoobieg 240 °C **  poziom 1°	IDEALNE DO: pizzy, focacci, lasagni. Funkcja ta lepiej rozprowadza ciepło, łącząc wentylator i grzałki, co zapewnia równomierny efekt pieczenia.
	Wielopoziomowo 150-200°C **  poziom 1°/3°	IDEALNE DO: ciast, ciasteczek, ciastek, nadziewanych i duszonych. Funkcja umożliwia pieczenie różnych potraw w tym samym czasie na jednej półce lub wielu półkach. Ciepło jest lepiej rozprowadzane i lepiej przenika do żywności, skracając zarówno czas rozgrzewania piekarnika jak i pieczenia. Aromaty nie mieszają się. Podczas pieczenia różnych potraw razem należy dodać około 10 minut.
	Grill L5 (moc) **  poziom 3°/4°/5°	IDEALNE DO: zapiekanek, mięsa z grilla, ryb, warzyw. Funkcja ta wykorzystuje tylko górną grzałkę, a poziom grilla może być regulowany. Stosować przy zamkniętych drzwiczkach. Umieścić białe mięso w pewnej odległości od grilla. Czerwone mięso i filety rybne można położyć na półce z tacą ociekową pod spodem. Rozgrzewać piekarnik przez 5 minut. Obróć potrawę po dwóch trzecich czasu gotowania (w razie potrzeby). W przypadku wybrania tej funkcji nie można ustawić opóźnionego startu z czasem startu/zatrzymania.
	Grill + termoobieg 200°C **  poziom 4°	IDEALNE DO: całych kawałków mięsa (pieczeni). Używana jest górna grzałka z termoobiegiem do cyrkulacji powietrza wewnątrz piekarnika. Stosować przy zamkniętych drzwiczkach. Wsunąć tacę ociekową pod półkę, aby zebrać soki. Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia. Rozgrzewanie jest konieczne w przypadku mięsa czerwonego, ale nie w przypadku mięsa białego.
	Grzanie dolne 160-180°C **  poziom 2°	IDEALNE DO: kremu karmelowego, budyni, kremu bawarskiego (bain marie). Funkcja ta jest idealna do pieczenia wszystkich potraw na bazie ciasta, które potrzebują więcej ciepła od dołu. Może być również użyta do zakończenia przygotowania potrawy.
	Grzanie dolne + termoobieg 210°C **  poziom 1°	IDEALNE DO: tart. Dolna grzałka jest używana wraz z termoobiegiem cyrkulującym powietrze wewnątrz piekarnika. Zapobiega wysuszeniu potraw i sprzyja wyrastaniu, zapewniając idealny rezultat.
	Supergrill L5 (moc) **  poziom 2°/4°/5°	IDEALNE DO: zapiekanek, pieczeni, grillowanego mięsa, ryb, warzyw. Piekarnik ma pięć poziomów grillowania od L1 do L5. Funkcja ta ma większą moc niż zwykły grill. Obróć potrawę po dwóch trzecich czasu gotowania (w razie potrzeby). W przypadku wybrania tej funkcji nie można ustawić opóźnionego startu z czasem startu/zatrzymania.

* Zależy od modelu piekarnika.

** Idealna temperatura zalecanej potrawy.

***Testowane zgodnie z normą EN 60350-1 dla celów deklaracji zużycia energii i klasy energetycznej.

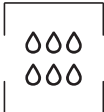


FUNKCJE SPECJALNE*

Symbol	Opis	Propozycje
	Tailor bake *** 180-200 °C **  poziom 2°	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.
	Rozmrażanie 40°C  poziom 2°	Wentylator wymusza obieg powietrza o temperaturze 40°C wokół zamrożonej żywności, dzięki czemu rozmraża się ona bez zmiany jej właściwości.
	Soft+ 180-200°C **  poziom 2°	IDEALNE DO: ciast, chleba, ciasteczek, rogalików, brioszek. Łączy w sobie pierwszą fazę tradycyjnego pieczenia, po której następują cykle przy różnych obrotach wentylatora. Wentylator uruchamia się 20 minut po rozpoczęciu gotowania.
	Chleb 65/100/220°C  poziom 2°	Ta funkcja umożliwi wypiek idealnego chleba w kilku etapach przy użyciu termoobiegu. Polecamy przepis na wyśmienity chleb sprawdzony przez naszego szefa kuchni (sprawdź online).
	Paella 200°C  poziom 2°	Łatwy sposób pieczenia paelli, dodawanie składników na różnych poziomach dla zapewnienia najlepszych rezultatów pieczenia każdego z nich, z cyklem konwekcji i wentylatora. Polecamy przepis sprawdzony przez naszego szefa kuchni (sprawdź online).
	Zaczyn 40°C  poziom 2°	IDEALNE DO: wypieków. Wykorzystuje górne i dolne grzałki do bardzo delikatnego podgrzewania komory piekarnika, co zapewnia wzrost pieczywa lub wypieków.

TRYBY FUNKCJI PARY *

Pokrętko funkcji	Sugerowana temperatura °C	Funkcje pary (W zależności od modelu piekarnika)
	210 °C	MIĘSO: ta funkcja pozwala doskonale usmażyć mięso, nawet w środku, zapewniając przyrumienioną lub chrupką powierzchnię i soczyste mięso.
	180 °C	MAKARON I ZAPIEKANKI: Ta funkcja zapewnia idealnie ugotowany makaron i odpowiednie przypieczenie potraw na powierzchni.
	200 °C	WARZYWA: ta funkcja umożliwia pieczenie warzyw, zapewniając doskonałe rezultaty oraz zachowanie wszystkich właściwości odżywczych.
	210 °C	RYBY: ta funkcja zapewnia jednolite pieczenie nawet na wyższych częściach, ryby są chrupkie z zewnątrz i soczyste wewnątrz.

FUNKCJE CZYSZCZENIA *

Symbol	Funkcja	Opis
	H2O-Clean	Do prostego, wydajnego czyszczenia piekarnika.
	Eko Pyroliza	Do perfekcyjnego, regularnego czyszczenia komory piekarnika.
	Pyroliza +	Do bardzo dokładnego czyszczenia i usuwania dużych ilości zanieczyszczeń z komory piekarnika.

PAELLA

Przepis na ok. 10 porcji

Do brytfanny włożyć:

- 1 posiekaną cebulę,
- 500 g ryżu (o krótkim czasie gotowania),
- 1 opakowanie (500 g) mieszanki mrożonych owoców morza (krewetki, małże bez skorupki, drobne plasterki kałamarnicy itp.),
- 2 garście mrożonego groszku,
- 1/2 drobno pokrojonej czerwonej papryki,
- plasterki kiełbasy chorizo,
- 2 łyżki stołowe proszku rybnego (lub najlepiej 1 torebkę zupy rybnej w proszku), 1 torebkę przyprawy do paelli, 1 łyżkę stołową koncentratu pomidorowego,
- 1 szczyptę sproszkowanego szafranu,
- kilka dorodnych małż bez skorupki,
- 700 g wody.

Przykryć brytfannę folią aluminiową i położyć na pierwszym poziomie piekarnika.

Na blasze do pieczenia położyć:

- 10 porcji filetów rybnych (dowolnych),
 - 10 (lub 20) dorodnych krewetek (lub langustynek).
- Przykryć blachę folią aluminiową i położyć na trzecim poziomie piekarnika.

Na kratce piekarnika położyć:

- naczynie do zapiekania (lub inną formę o niskich ściankach) z 10 podudziami kurczaka posypanymi przyprawami do paelli.

Kratkę z blachą ustawić na 4. poziomie piekarnika.

Zamknąć drzwi piekarnika i włączyć funkcję „Paella”.

CHLEB:

1. Na zwykłej mące chlebowej:

1 kg mąki chlebowej

18 g soli

2 torebki suchych drożdży piekarskich

* Zależy od modelu piekarnika.

** Idealna temperatura zalecanej potrawy.

*** Testowane zgodnie z normą EN 60350-1 dla celów deklaracji zużycia energii i klasy energetycznej.

Ok. 550 g wody o temperaturze 40°C

2. Na mące chlebowej z dodatkiem drożdży i soli (zalecane):

1 kg mąki 1 torebka suchych drożdży piekarskich (zaleca się dodanie torebki drożdży)

Ok. 550 g wody o temperaturze 40°C

Sposób przygotowania

Drożdże rozpuścić w wodzie.

Do miski wsypać mąkę oraz sól (jeśli nie ma jej w mące) i wlać wodę.

Wymieszać składniki aż do uzyskania jednolitego ciasta.

Przełożyć ciasto na blat i wyrabiać ręcznie, rozciągając je i ugniatając (celem jest zamknięcie w cieście jak największej ilości powietrza).

Ciasto wyrabiać przez ok. 5 minut.

Włożyć ciasto do miski i przykryć folią spożywczą.

Zostawić ciasto do wyrośnięcia (przy użyciu funkcji wyrostania w piekarniku) na ok. 1 godzinę (ciasto powinno podwoić objętość).

Wyjąć ciasto z miski, złożyć 2 lub 3 razy (w celu odpowietrzenia) i nadać odpowiedni kształt (bagietka, podłużny lub okrągły bochenek).

Przełożyć ciasto na blachę przykrytą papierem do pieczenia.

Delikatnie oprószyć mąką (opcjonalnie, w celu nadania wyglądu chleba wiejskiego).

Naciąć wierzch ciasta żyłką (lub ostrym nożem) we wzór kratki.

Przed włożeniem do piekarnika zostawić na ok. 10 minut. Blachę z ciastem położyć na 2 poziomie (od dołu) piekarnika.

Odmierzyć dokładnie 1 dl (10 cl lub 100 g) wody i wlać bezpośrednio na dno piekarnika.

Zamknąć drzwi i włączyć funkcję „Automatyczny wypiek chleba”.

Czyszczenie i konserwacja

OGÓLNE UWAGI DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA:

Regularne czyszczenie może przedłużyć żywotność urządzenia. Przed przystąpieniem do ręcznego czyszczenia odczekać, aż piekarnik ostygnie.

OSTRZEŻENIE: 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 wyczyścić szklaną szybę piekarnika chłonnym ręcznikiem kuchennym. W przypadku uporczywych plam należy użyć dobrze wykręconej gąbki nasączonej detergentem, a następnie spłukać wodą.

USZCZELKA SZYBY PIEKARNIKA W przypadku zabrudzenia uszczelkę można oczyścić wilgotną gąbką.

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.

WYMIANA LAMPY:

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

UWAGA: w przypadku piekarnika z lampą LED należy skontaktować się z serwisem w celu wymiany żarówki.

Ochrona środowiska i utylizacja odpadów

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 umowę elektryczną z taryfą godzinową, program "opóźnione pieczenie" ułatwia oszczędzanie energii, przesuując rozpoczęcie procesu pieczenia na przedział godzinowy z niższą taryfą.

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.