

Spis treści

21	Instrukcje bezpieczeństwa
26	Instrukcje ogólne
28	Opis produktu
30	Opis wyświetlacza
32	Tryby pieczenia
33	Łączność
37	Czyszczenie i konserwacja piekarnika
37	Konserwacja
39	Rozwiązywanie problemów
232	Installation

Instrukcje bezpieczeństwa

- Podczas gotowania wilgoć może skraplać się do komory piekarnika lub na szybkę drzwiczek. Jest to zjawisko normalne. Aby je ograniczyć, należy poczekać od 10 do 15 minut po włączeniu urządzenia, zanim żywność zostanie umieszczona w piekarniku. Skropliny znikną, gdy piekarnik osiągnie temperaturę pieczenia.
- Warzywa najlepiej piec w pojemniku z pokrywą zamiast otwartego naczynia.
- Unikać pozostawiania żywności wewnątrz piekarnika po pieczeniu na dłużej niż 15/20 minut.
- **OSTRZEŻENIE:** urządzenie i niektóre z elementów nagrzewają się w trakcie ich działania. Uważać, aby nie dotknąć jakiegokolwiek gorącej części.
- **OSTRZEŻENIE:** W trakcie użytkowania piekarnika dostępne części mogą się silnie nagrzać. Małe dzieci powinny znajdować się w bezpiecznej odległości.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac lub konserwacji należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- W celu uniknięcia zagrożenia związanego z przypadkowym ponownym włączeniem wyłącznika termicznego urządzenie nie powinno być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak regulator czasowy, lub podłączone do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany.
- Dzieci poniżej 8. roku życia muszą zachować bezpieczną odległość od urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem.
- Nie należy zezwalać dzieciom na zabawę z urządzeniem. Urządzenie to może być obsługiwane przez dzieci w wieku 8 lat lub więcej oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej bądź nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one pod nadzorem lub poinstruowano je w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumiały one potencjalne zagrożenia, mając świadomość możliwych zagrożeń.
- Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez

dzieci bez nadzoru.

- Do czyszczenia szybek drzwiczek piekarnika nie należy używać szorstkich lub ściernych materiałów ani ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one porysować powierzchnię i spowodować rozbitcie szkła.
- Piekarnik musi być wyłączony przed wyjęciem ruchomych części.
- Po wyczyszczeniu zmontować je zgodnie z instrukcjami.
- Używać wyłącznie termosondy zalecanej dla tego piekarnika.
- Nie stosować do czyszczenia urządzeń parowych ani spray'u 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 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 przewód zasilający jest uszkodzony, musi być zastąpiony kablem lub specjalną wiązką przewodów udostępnianą przez producenta lub wskazaną po skontaktowaniu się z działem obsługi klientów.
- Kabel zasilający musi być typu H05V2V2-F.
- Czynność tę powinien przeprowadzić odpowiednio wykwalifikowany specjalista. Przewód uziemiający (żółto-zielony) musi być o około 10 mm dłuższy niż pozostałe przewody. W przypadku jakichkolwiek napraw należy zwracać się wyłącznie do działu obsługi klienta i zażądać zastosowania oryginalnych części zamiennych.
- Nieprzestrzeżenie powyższej wskazówki może zakłócić bezpieczeństwo urządzenia i spowodować utratę gwarancji.
- Nadmiar rozlanych substancji należy usunąć przed czyszczeniem.

em urządzenia.

- Długa awaria zasilania podczas etapu gotowania może spowodować usterkę monitora. W takiej sytuacji należy się skontaktować z biurem obsługi klienta.
- Aby uniknąć przegrzewania się, urządzenia tego nie należy instalować za panelem dekoracyjnym.
- W razie umieszczania we wnętrzu półki należy się upewnić, że ogranicznik jest skierowany w górę i w stronę tylną komory. Półka musi być włożona całkowicie do komory.
- Podczas wkładania tacy siatkowej należy zwrócić uwagę, aby krawędź antypoślizgowa była ustawiona do tyłu i do góry.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie zakrywać ścianek piekarnika folią aluminiową ani dostępnymi na rynku foliami jednorazowymi. Folia aluminiowa lub jakiegokolwiek inne zabezpieczenia w bezpośrednim kontakcie z powierzchniami gorącej emalii mogłyby stopić się i uszkodzić emaliowane powierzchnie wewnątrz piekarnika.
- **OSTRZEŻENIE:** Nigdy nie usuwaj uszczelki z drzwiczek piekarnika.
- **PRZESTROGA:** Nie napełniać wodą dna komory podczas gotowania lub gdy piekarnik jest gorący.
- W przypadku obsługiwanego urządzenia przy częstotliwościach znamionowych nie są wymagane żadne dodatkowe czynności/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.

Instrukcje ogólne

Dziękujemy za wybór jednego z naszych produktów. Aby jak najlepiej wykorzystywać posiadany piekarnik, zachęcamy do uważnego przeczytania niniejszej instrukcji i starannego przechowywania jej, aby móc z niej skorzystać w razie potrzeby w przyszłości. Przed zainstalowaniem piekarnika należy zanotować jego numer seryjny, aby móc podać go personelowi biura obsługi klienta, gdyby wymagane były jakiegokolwiek naprawy. Po wyjęciu piekarnika z opakowania należy sprawdzić, czy nie uległ on uszkodzeniu podczas transportu. W razie jakichkolwiek wątpliwości nie należy korzystać z piekarnika i zwrócić się do wykwalifikowanego technika w celu uzyskania porady. Należy trzymać z dala od dzieci wszystkie materiały opakowania (folie ochronne, styropian, kołki).

Podczas pierwszego uruchomienia piekarnika może z niego wydobyć się silny dym o nieprzyjemnym zapachu, który jest spowodowany przez klej na panelach izolacyjnych wokół rozgrzanego po raz pierwszy piekarnika.

Jest to zjawisko całkowicie normalne i należy wówczas poczekać, aż dym całkowicie się ulotni, przed umieszczeniem żywności w piekarniku. Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za sytuacje będące wynikiem nieprzestrzegania instrukcji podanych w niniejszym dokumencie.

UWAGA: Wymienione w niniejszej instrukcji funkcje, właściwości i akcesoria piekarnika mogą być różne w zależności od zakupionego modelu.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Z piekarnika należy korzystać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem, czyli wyłącznie do pieczenia żywności; wszelkie inne próby użytkowania, na przykład jako źródło ciepła, uważane są za niewłaściwe, a tym samym niebezpieczne. Producent nie może ponosić odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia będące skutkiem nieprawidłowego, błędnego lub nierozsądnego użytkowania.

Obsługa jakiegokolwiek urządzenia elektrycznego wiąże się z koniecznością przestrzegania pewnych istotnych zasad:

- Nie ciągnąć za przewód zasilania w celu odłączenia go od gniazdka prądowego;
- Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi bądź stopami;
- Ogólnie rzecz biorąc, odradza się stosowania adapterów, gniazdek wielokrotnych i przedłużaczy;
- W razie usterki i/lub nieprawidłowego działania urządzenia należy je wyłączyć i nie naruszać go.

Bezpieczeństwo elektryczne

PRZYŁĄCZA ELEKTRYCZNE POWINNY ZOSTAĆ WYKONANE PRZEZ ELEKTRYKA LUB WYKWALIFIKOWANEGO TECHNIKA. Sieć zasilająca, do której podłączany jest piekarnik, powinna być zgodna z przepisami obowiązującymi w kraju jego instalacji. Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za ewentualne uszkodzenia będące wynikiem nieprzestrzegania takich przepisów. Piekarnik powinien być podłączony do sieci elektrycznej za pomocą gniazdka ściennego z uziemieniem lub poprzez wielobiegunowy wyłącznik, w zależności od przepisów obowiązujących w kraju instalacji. Zasilanie elektryczne powinno być zabezpieczone odpowiednimi bezpiecznikami i powinny być używane przewody o przekroju poprzecznym, który zapewni prawidłowe zasilanie piekarnika.

PODŁĄCZANIE

Piekarnik jest dostarczany z kablem zasilającym, który powinien być podłączany wyłącznie do sieci elektrycznej o napięciu 220-240 V AC pomiędzy fazami lub pomiędzy fazą i przewodem neutralnym. Przed podłączeniem piekarnika do sieci elektrycznej należy sprawdzić:

- napięcie zasilania podane na mierniku;

- ustawienia wyłącznika.

Przewód uziemienia podłączony do zacisku uziemiającego piekarnika musi być podłączony do zacisku uziemiającego sieci elektrycznej.

OSTRZEŻENIE

Przed podłączeniem piekarnika do sieci elektrycznej ciągłość uziemienia sieci elektrycznej powinien sprawdzić wykwalifikowany elektryk. Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za ewentualne wypadki lub inne problemy wynikające z braku podłączenia piekarnika do uziemienia lub z powodu uziemienia o nieprawidłowej ciągłości.

UWAGA: ponieważ piekarnik może wymagać czynności serwisowych, zaleca się przewidzieć dodatkowe gniazdko ścienne, do którego będzie można później podłączyć piekarnik po wyjęciu go z miejsca, w którym go zainstalowano. Przewód zasilający powinien być wymieniany wyłącznie przez personel techniczno-serwisowy lub techników posiadających jednakowe kwalifikacje.

Zalecenia

Po każdym użyciu piekarnika kilka prostych czynności związanych z czyszczeniem go pozwolą utrzymać piekarnik w idealnej czystości.

Nie zakrywaj ścian piekarnika papierem aluminiowym ani dostępnymi na rynku foliami jednorazowymi, ponieważ w kontakcie z powierzchniami gorącej emalii mogłyby one stopić się i uszkodzić emaliowane powierzchnie wewnątrz piekarnika. Aby zapobiec nadmiernemu brudzeniu się piekarnika i wydostawaniu się z niego nieprzyjemnie pachnącego dymu, zaleca się nie używać piekarnika na najwyższych temperaturach. Zwykle lepiej jest wydłużyć czas pieczenia i stosować niższą temperaturę. Poza akcesoriami dostarczanymi z piekarnikiem zaleca się używać naczyń i form odpornych na wysokie temperatury.

Instalacja

Za instalację piekarnika odpowiedzialny jest użytkownik. Producent nie ma obowiązku wykonania instalacji. Usterki spowodowane błędami instalacji nie podlegają warunkom gwarancji udzielanej przez producenta. Instalacja powinna być powierzona wykwalifikowanym osobom i wykonana zgodnie z zaleceniami producenta. Nieprawidłowa instalacja stwarza niebezpieczeństwo dla osób, zwierząt lub rzeczy osobistych. Producent nie ponosi odpowiedzialności za tego typu szkody.

Zespół kuchenny, w którym ma być zainstalowany piekarnik, musi być wykonany z materiałów odpornych na temperaturę przynajmniej 70°C.

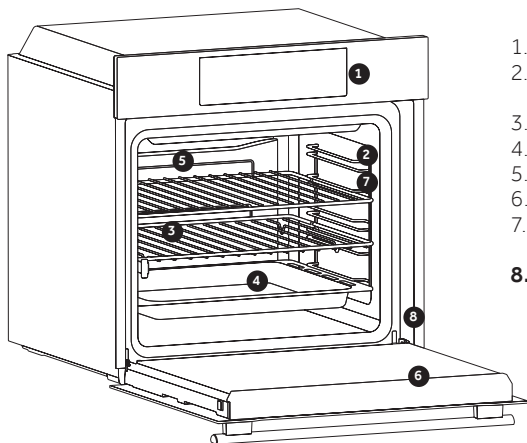
Piekarnik może być usytuowany na górze w szafce kuchennej lub pod blatem.

Przed zainstalowaniem piekarnika upewnij się, czy w miejscu instalacji zapewniona będzie dobra wentylacja gwarantująca dopływ świeżego powietrza, niezbędnego do chłodzenia piekarnika i do zabezpieczenia jego części wewnętrznych. W zależności od typu instalacji należy wykonać wycięcia przedstawione na końcu instrukcji.

Pierwsze Użycie

Przed użyciem piekarnika po raz pierwszy należy: Wyrzec powierzchnie zewnętrzne piekarnika miękką wilgotną szmatką. Umyć wszystkie elementy wyposażenia i wytrzeć wewnątrz piekarnika używając roztworu gorącej wody i płynu do zmywania naczyń. Ustawić pusty piekarnik na maksymalną temperaturę i pozostawić włączony przez około 1 godzinę, co pozwoli usunąć zapach nowości. W tym czasie należy zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia. oven with a solution of hot water and washing up liquid. Set the empty oven to the maximum temperature and leave on for about 1 hour, this will remove any lingering smells of newness.

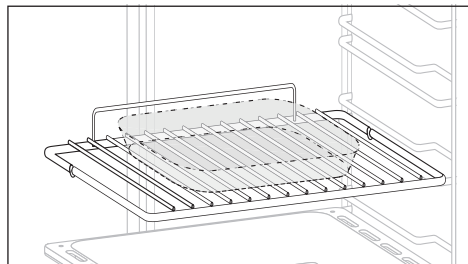
Opis produktu



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**

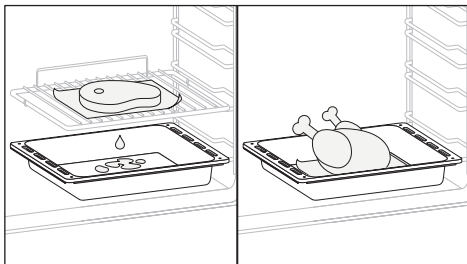
AKCESORIA

3 Siatka metalowa



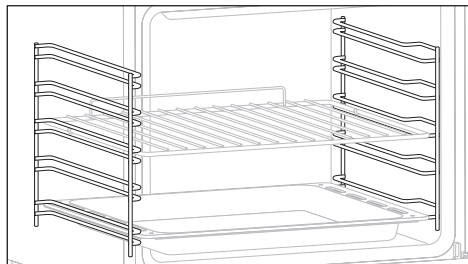
Zbiera resztki, które ociekają podczas pieczenia potraw na grillu.

4 Taca ociekowa



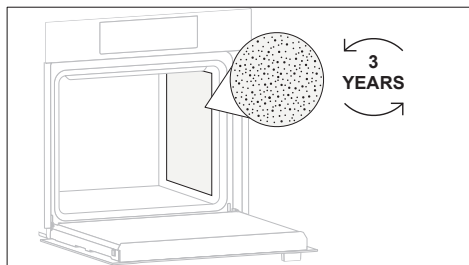
Podtrzymuje blachy i tacki do pieczenia.

7 Boczne siatki (tylko jeśli występują)



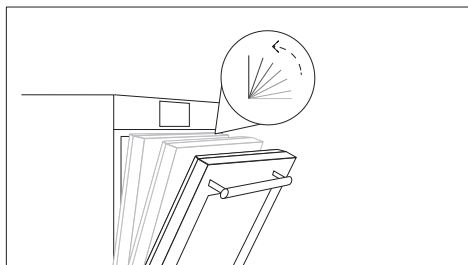
Umieszczone po obu stronach komory piekarnika, podtrzymują metalowe grille i ociekacze.

Panele katalityczne (tylko jeśli występują)



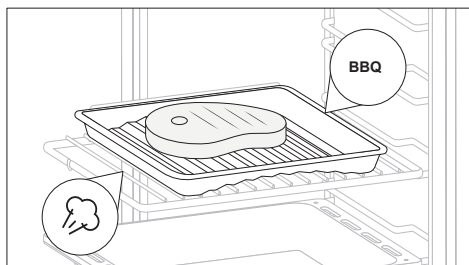
Speciale panelen met emalle, gemaakt van een microporeuze structuur om vet om te zetten in gasvormige elementen die gemakkelijk te verwijderen zijn. Vervangen na 3 jaar gebruik (met 2/3 bereidingscycli per week).

Softclose (tylko jeśli występuje)



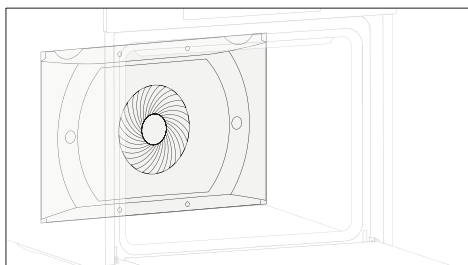
Zawiasy, które zapewniają automatyczny, miękki i płynny ruch podczas zamykania drzwiczek piekarnika.

Podwójna taca (tylko jeśli występuje)



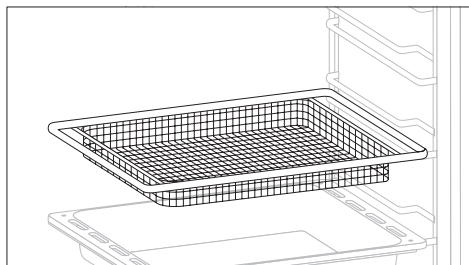
To akcesorium pozwala na przygotowanie najlepszego mięsa BBQ bez wytwarzania dymu. Zmieniając po prostu kierunek tacy, możesz także gotować warzywa lub ryby, zachowując ich delikatność i soczystość bez dodawania tłuszczu, dzięki działaniu pary.

Panel szefa kuchni (tylko jeśli występuje)



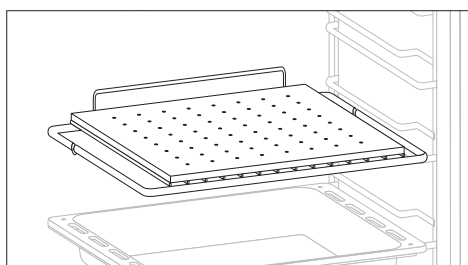
Przenośnik powietrza, który zwiększa cyrkulację powietrza wewnątrz piekarnika. Pozwala to na zwiększenie wydajności gotowania, bardziej równomierne pieczenie potraw w każdej temperaturze, skrócenie czasu pieczenia i wreszcie równomierne rozłożenie temperatury wewnątrz piekarnika.

Airfry (tylko jeśli występuje)



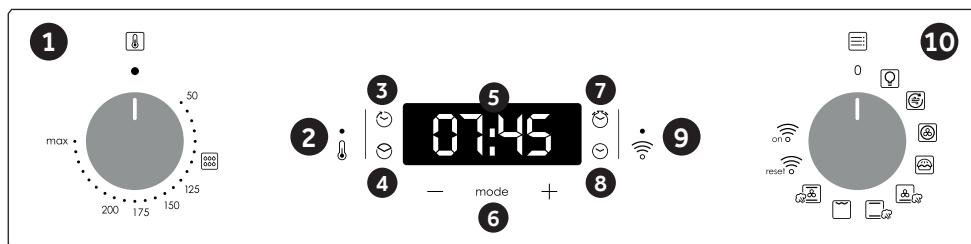
To akcesorium gwarantuje, że Twoje jedzenie będzie niezmiennie chrupiące na zewnątrz i delikatne w środku, a osiąga to w krótszym czasie niż frytkownica bez potrzeby stosowania oleju. Dodatkowo poprawia cyrkulację powietrza, dzięki czemu żywność jest bardziej chrupiąca. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, użyj poziomu 3 dla rusztów Airfry i poziomu 4 dla tac Airfry.

Kamień do pizzy (tylko jeśli występuje)



Umieść kamień do pizzy w zimnym piekarniku na ruszcie. Przed pieczeniem pizzy odczekaj co najmniej 30 minut, aż kamień się rozgrzeje. Dopraw pizzę i połóż ją na kamieniu. Odpowiednio podgrzany umożliwia pieczenie pizzy na wzór profesjonalnych piekarników. Podgrzewanie pizzy powoduje powstanie niezwykle gorącej powierzchni do pieczenia, która sprawia, że skórka pizzy jest chrupiąca i brązowa.

Opis wyświetlacza







1. Pokrętko wyboru termostatu
2. Lampka kontrolna termostatu
3. Koniec gotowania
4. Czas gotowania
5. Wyświetlacz temperatury lub zegara
6. Menu i elementy sterujące
7. Minutnik
8. Ustawienie zegara
9. Lampka sygnalizacyjna Wi-Fi
10. Pokrętko wyboru funkcji













UWAGA: Pierwszą czynnością po zainstalowaniu piekarnika lub po przerwie w dopływie prądu jest ustawienia zegara. (brak ustawienia jest sygnalizowany znakiem 12:00 na wyświetlaczu)
Aby ustawić zegar należy:

- Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 1 raz
- Nastaw godzinę przyciskami "-" "+".
- Zwolnić przyciski.

UWAGA: Piekarnik działa tylko jeżeli zegar jest ustawiony.

FUNKCJA	JAK Z NIEJ KORZYSTAĆ	JAK WYŁĄCZYĆ	JAK DZIAŁA	DO CZEGO SŁUŻY
BLOKADA PRZYCI-SKÓW 	<p>Funkcję blokady zabezpieczającej przed dziećmi uaktywnia się poprzez dotknięcie na minimum 5 sekund przycisku Set (+). Wówczas zablokowane są wszystkie pozostałe funkcje, a na wyświetlaczu naprzemiennie pojawia się napis "STOP" oraz domyślny czas. Od tego momentu wszystkie inne funkcje są zablokowane, zapala się dioda blokady rodzicielskiej, na wyświetlaczu naprzemiennie będzie migać STOP i aktualny czas</p>	<p>Funkcję blokady zabezpieczającej przed dziećmi można wyłączyć poprzez ponowne dotknięcie na minimum 5 sekund przycisku Set (+). Wówczas każdą funkcję będzie można wybrać ponownie. Od tego momentu dioda LED blokady rodzicielskiej gaśnie i wszystkie funkcje są ponownie dostępne.</p>	<p>Nie można używać piekarnika.</p>	<p>Funkcja ta jest przydatna, jeśli w domu są dzieci.</p>
MINUTNIK 	<p>Nacisnąć 1 raz środkowy przycisk</p> <p>Naciskać przyciski "-" i "+", aby ustawić wymagany czas</p> <p>Zwolnić wszystkie przyciski</p>	<p>Po upływie ustawionego czasu emitowany jest sygnał dźwiękowy (alarm ten ustanie automatycznie, jednak można go zatrzymać od razu, naciskając przycisk WYBIERZ).</p>	<p>Po upływie ustawionego czasu emitowany jest sygnał dźwiękowy.</p> <p>W trakcie tego procesu na wyświetlaczu widnieje pozostały czas.</p>	<p>Można używać piekarnika jako budzika (można go bowiem włączyć zarówno z funkcją pieczenia, jak i bez niej)</p>
CZAS PIECZENIA 	<p>Nacisnąć 2 razy środkowy przycisk</p> <p>Naciskać przyciski „-” lub „+” w celu ustawienia wymaganej długości pieczenia</p> <p>Zwolnić wszystkie przyciski</p> <p>Ustawić funkcję pieczenia za pomocą przełącznika funkcji piekarnika</p>	<p>Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał.</p> <p>Nacisnąć środkowy przycisk, aby powrócić do funkcji zegara.</p>	<p>Umożliwia wyświetlenie czasu pieczenia wymaganego w przypadku wybranego przepisu.</p> <p>Aby sprawdzić, ile czasu pozostało, należy 2 razy nacisnąć przycisk WYBIERZ.</p> <p>Aby zmienić ustawiony czas, należy nacisnąć przycisk WYBIERZ i przyciski "-" oraz "+".</p>	<p>Po upływie czasu piekarnik wyłączy się automatycznie.</p> <p>Jeśli zamierza się zakończyć pieczenie wcześniej, należy albo ustawić przełącznik funkcji w położeniu 0 albo ustawić czas na 0:00 (WYBIERZ i przyciski "-" oraz "+")</p>
ZA-KOŃCZENIE PIECZENIA 	<p>Wybierz funkcję pieczenia za pomocą pokręta na piekarniku oraz żądaną temperaturę za pomocą pokręta termostatu.</p> <p>Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 2 razy</p> <p>Ustawić godzinę zakończenia pieczenia przyciskami "-" "+"</p> <p>Zwolnić przyciski</p> <p>Wybrać funkcję pieczenia za pomocą pokręta wyboru funkcji.</p> <p>UWAGA: Jeśli piekarnik jest wyłączony lub włączona jest lampka, funkcja harmonogramowania czasu pieczenia nie działa.</p>	<p>O ustawionej godzinie piekarnik sam się wyłączy</p> <p>Jeśli trzeba go wyłączyć wcześniej należy ustawić pokręto wyboru funkcji na pozycję 0</p>	<p>Ustawia godzinę końca pieczenia.</p> <p>Aby pokazać zaprogramowaną godzinę należy Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 3 razy</p> <p>Aby zmienić zaprogramowaną godzinę wcisnąć przycisk SELECT+ "-" "+"</p>	<p>Zwykle używa się tej funkcji razem z funkcją Czas trwania pieczenia: np. potrawa ma się piec przez 45 min. i chcemy, żeby była gotowa o godz. 12:30. A zatem należy:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Wybrać odpowiednią funkcję pieczenia -Ustawić czas trwania pieczenia na 45 mm (Timer + "-" "+") <p>Po zakończeniu ustawionego czasu piekarnik wyłączy się i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ustawić koniec pieczenia na godz. 12:30 (END + "-" "+") <p>Pieczenie wyłączony się automatycznie o godz. 11:45 (12:30 - 45 min.) O ustawionej godzinie końca pieczenia piekarnik automatycznie się wyłączy.</p> <p>UWAGA</p> <p>Jeśli ustawimy tylko koniec pieczenia, bez czasu trwania pieczenia, piekarnik włączy się natychmiast i wyłączy o ustawionej godzinie.</p>

Tryby pieczenia

Pokrętko funkcji	T °C domyślnie	T °C zakres	Funkcja
			LAMPKA: Włącza oświetlenie piekarnika.
	200	50 ÷ MAX	FRYTOWANIE NA POWIETRZE: Ta funkcja jest idealna do pieczenia na powietrzu i w połączeniu z akcesorium zapewnia równomierny i trójwymiarowy dopływ gorącego powietrza do żywności, co zapewnia bardziej chrupiący efekt końcowy. Proszę o płytką tacę pod półką, aby zebrać soki/panierkę/... Proszę zdjąć akcesorium podczas cyklu pirolitycznego.
	180	50 ÷ MAX	WIELOPOZIOMOWO: Zalecamy korzystanie z tej funkcji w przypadku drobiu, wypieków, rybi i warzyw. Ciepło lepiej przenika do żywności i zarówno czas pieczenia, jak i czas wstępnego nagrzewania są krótsze. Możesz piec różne potrawy jednocześnie, przygotowane wspólnie lub nie, w jednej lub kilku pozycjach. Ta metoda pieczenia zapewnia równomierne rozprzodczanie ciepła, a poszczególne zapachy nie mieszają się ze sobą. Podczas pieczenia żywności w tym samym czasie wydłuż czas pieczenia o około dziesięć minut.
	190	50 ÷ MAX	* MASTER BAKE : Funkcja ta pozwala na zdrowsze gotowanie poprzez ograniczenie ilości wymaganych tłuszczów lub oleju. Połączenie elementów grzejnych z pulsującym cyklem powietrza zapewnia doskonały efekt pieczenia.
	210	50 ÷ MAX	TERMOOBIEG + PARA : Gorące powietrze jest rozprzodczane po różnych płaszczyznach, dzięki czemu funkcja ta jest idealna do pieczenia jednocześnie różnych rodzajów żywności, bez mieszania smaków i zapachów. Naciskając przycisk PARA, opcja pary pracuje w harmonii z tradycyjnym ciepłem, gwarantując Twoim potrawom maksymalny smak, perfekcyjne wyrośnięcie ciast oraz najlepszą konsystencję. Tryb ten nadaje się do wypieku ciastek francuskich, ciast drożdżowych, chleba i pizzy, pieczonego mięsa i ryb.
	220	50 ÷ MAX	* KONWENCJONALNE + PAROWE: Zarówno górny, jak i dolny element grzejny będą włączane przy użyciu wody wewnątrz komory do wytwarzania pary. Konieczne jest dodanie 150 ml wody do komory i obrócenie pokrętkła, aby uzyskać jednolitą wydajność gotowania.
	200	50 ÷ MAX	** GRILL: Z funkcji grill korzystaj przy zamkniętych drzwiczkach. Górna grzałka jest używana samodzielnie i możesz regulować temperaturę pieczenia. Wymagane jest pięć minut wstępnego nagrzewania, aby elementy rozgrzały się do czerwoności. Doskonała funkcja do grillowania, przyrządzania kebabów i zapiekanek. Białe mięso należy ustawić nieco dalej od grilla; czas pieczenia jest dłuższy, ale mięso będzie miało lepszy smak. Czerwone mięsa i ryby filetowane możesz umieścić na półce, umieszczając pod nią tacę na tłuszcz.
	180	50 ÷ MAX	OGRZEWANIE DOLNE + WENTYLATOR + PARA: Dolny element grzewczy jest używany z wentylatorem cyrkulującym powietrze wewnątrz piekarnika. Do wytworzenia pary konieczne jest dodanie 150 ml wody do wnęki i przekręcenie pokrętkła do tej funkcji. Opcja parowa wraz z dolnym ogrzewaniem i wentylatorem zapewnia doskonałe zakwaszenie i gotowanie chleba.
	230	50 ÷ MAX	PIZZA: W ramach tej funkcji gorące powietrze cyrkulujące w piekarniku zapewnia doskonały efekt w przypadku takich potraw jak pizza lub ciasto.
	200	50 ÷ MAX	PIZZA PARTY: W ramach tej funkcji gorące powietrze cyrkulujące w piekarniku zapewnia doskonały efekt w przypadku takich potraw jak pizza lub ciasto.
			WI-FI WŁ.: Piekarnik umożliwia połączenie Wi-Fi.
			RESET WI-FI: Umożliwia ponowne uruchomienie połączenia Wi-Fi.

Zależy od modelu piekarnika.

** Używać przy zamkniętych drzwiach.

*Przetestowano zgodnie z EN 60350-1 do celów związanych z deklaracją zużycia energii i klasy energetycznej.

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

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 dioda WiFi miga, oznacza to, że moduł WiFi jest włączony.
- Jeśli już zarejestrowano: przekręć pokrętło Wi-Fi na włączone.
- Jeśli nie jesteś zarejestrowany: postępuj zgodnie z procedurą rejestracji.

Sposób dezaktywowania portu sieci bezprzewodowej:

- Jeśli dioda WiFi jest wyłączona, oznacza to, że moduł WiFi jest wyłączony.
- Jeśli piekarnik jest zarejestrowany: przekręć pokrętło do pozycji resetowania WiFi, a następnie do pozycji wyłączonej w ciągu 30 sekund.
- Jeśli piekarnik nie jest zarejestrowany, Wi-Fi jest wyłączony.

Rejestracja piekarnika w aplikacji

NA SMARTFONIE

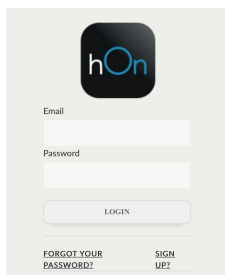
Krok 1

- Pobierz aplikację hOn.



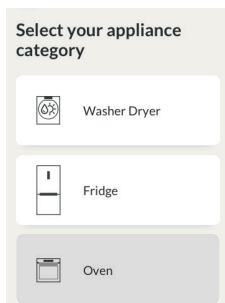
Krok 2

- Zaloguj lub zarejestruj się.



Krok 3

- Dodaj nowe urządzenie

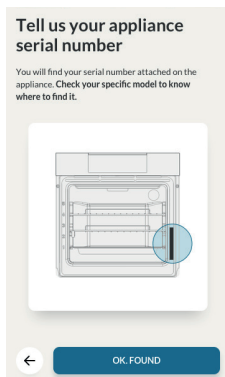


Krok 4

- Zeskanuj kod QR lub wprowadź numer seryjny.



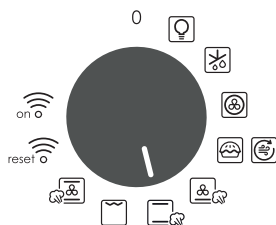
Wpisz tutaj swój numer seryjny do wykorzystania w przyszłości



NA URZĄDZENIU

Krok 5

- Obróć pokrętkę funkcji gotowania na program (brak "światła" lub "0").



Krok 6

- Przekręć pokrętkę funkcji na program RESET WI-FI i odczekaj 30 sekund.



Krok 7

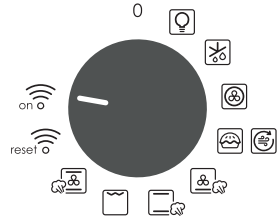
- Gdy dioda WiFi zacznie migać, możesz kontynuować parowanie w ciągu 5 minut.



Tryb zdalnego sterowania

Krok 1

- Przekręć pokrętkę na program WI-Fi.



Krok 2

- Zaświeci się dioda LED Wi-Fi.



Niniejszym Candy Hoover Group Srl oświadcza, że sprzęt radiowy jest zgodny z dyrektywą 2014/53/UE. Pełny tekst deklaracji zgodności UE dostępny jest na stronie internetowej pod następującym adresem : www.candy-group.com

Czyszczenie i konserwacja piekarnika

Żywotność urządzenia będzie dłuższa, jeśli będzie ono regularnie czyszczone. Należy poczekać na ochłodzenie się piekarnika przed wykonaniem czyszczenia ręcznego. Nie używać nigdy do czyszczenia ściernych detergentów, myjek drucianych lub ostrych przedmiotów, aby nie uszkodzić w nieodwracalny sposób elementów emaliowanych. Stosować wyłącznie wodę, mydło lub detergenty na bazie amoniaku.

ELEMENTY SZKLANE

Po każdym użyciu piekarnika zaleca się przeczyszczyć szybę drzwiczek papierowym ręcznikiem kuchennym.

Aby usunąć bardziej uciążliwe plamy, można również użyć gąbki zwilżonej detergentem, dobrze wyżętej i przepłukać wodą.

USZCZELKA DRZWICZEK PIEKARNIKA

W razie zabrudzenia uszczelki drzwiczek pieka-

rnika można ją wyczyścić delikatnie zwilżoną gąbką.

AKCESORIA

Aksesoria należy czyścić gąbką zwilżoną wodą i mydłem, przepłukać je i wysuszyć: unikać stosowania ściernych detergentów.

TACA NA TŁUSZCZ

Po użyciu ruszty należy wyjąć tacę na tłuszcz z piekarnika. Wlać gorący tłuszcz do pojemnika i umyć tacę gorącą wodą, posługując się gąbką i płynem do mycia naczyń.

W razie pozostałości tłuszczu należy zanurzyć tacę w pojemniku z wodą i detergentem. Ewentualnie można również umyć tacę w zmywarce lub użyć dostępnych na rynku detergentów do piekarników.

Nigdy nie wkładać ponownie do piekarnika zabrudzonej tacy.

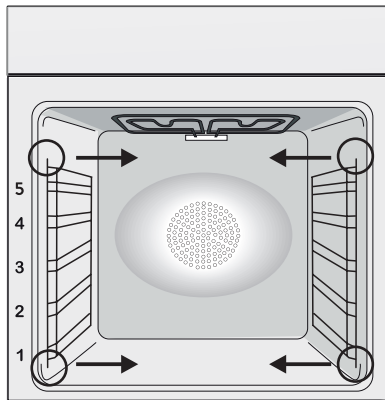
Konserwacja

WYJMOVANIE I CZYSZCZENIE RUSZTÓW

1- Wyjąć ruszty druciane, pociągając je w kierunku strzałek (patrz poniżej).

2- Aby wyczyścić ruszty druciane, należy umieścić je w zmywarce lub użyć wilgotnej gąbki, upewnijając się, że zostaną one następnie wysuszone.

3- Po zakończeniu czyszczenia zainstalować ruszty druciane, wykonując czynności w odwrotnej kolejności.



WYMIANA ŻARÓWKI

1. Odłączyć piekarnik od zasilania.

2. Odłączyć pokrywę szklaną, odkręcić żarówkę i wymienić ją na nową tego samego typu.

3. Po wymianieniu przepalonej żarówki włożyć na miejsce szklaną pokrywę.

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

Pyrolityczne

Piekarnik wyposażony jest w system czyszczenia pyrolitycznego, który niszczy pozostałości żywności w wysokiej temperaturze. Czynność ta wykonywana jest automatycznie przy użyciu programatora.

Powstające dymy są „oczyszczane”, kiedy przechodzą przez pirolizer, który uruchamia się tuż po rozpoczęciu pieczenia. Ponieważ pirolizer wymaga bardzo wysokiej temperatury, drzwiczki piekarnika wyposażone są w blokadę zabezpieczającą. Pirolizer można w dowolnym momencie wyłączyć. Drzwiczek nie można otworzyć, dopóki wyświetlana jest blokada bezpieczeństwa.

UWAGA: Jeśli nad piekarnikiem zainstalowana jest płyta kuchenna, nigdy nie należy używać palników gazowych lub ceramicznych płyt elektrycznych podczas działania pirolizera, co zapobiegnie przegrzaniu płyty.

Można wstępnie ustawić DWA CYKLE CZYSZCZENIA PYROLITYCZNEGO:

CZYSZCZENIE PYROLITYCZNE ECO: Czyści umiarkowanie zabrudzony piekarnik. Działa przez 90 minut.

CZYSZCZENIE PYROLITYCZNE SUPER: Czyści mocno zabrudzony piekarnik. Działa przez 120 minut. Nigdy nie używaj dostępnych na rynku produktów czyszczących w piekarniku z pirolizerem!

Typ: Przeprowadzenie czyszczenia pyrolitycznego natychmiast po pieczeniu pozwala na wykorzystanie ciepła resztkowego, co oszczędza energię.

Przed wykonaniem czyszczenia pyrolitycznego:

- Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika, ponieważ nie są przystosowane do wysokich temperatur stosowanych podczas cyklu czyszczenia pyrolitycznego; w szczególności wyjąć kratki, ruszty i prowadnice teleskopowe (patrz rozdział WYJĘCIE KRATEK I RUSZTÓW). W piekarnikach z sondą do pomiaru temperatury mięsa przed wykonaniem cyklu czyszczenia należy zamknąć otwór za pomocą dostarczonej nakrętki.


- Wyczyścić każde duże rozlane płyny lub plamy, ponieważ usunięcie ich zajmie dużo czasu. Ponadto zbyt duże ilości tłuszczu mogą się zapalić, gdy zostaną poddane bardzo wysokim temperaturom w cyklu pyrolitycznym.

- Zamknąć drzwiczki piekarnika.

- Nadmiar rozlanych płynów musi być usunięty przed czyszczeniem.

- Czyszczenie drzwiczek piekarnika;
- Usunąć duże lub grube resztki żywności z wnętrza piekarnika, używając wilgotnej gąbki. Nie używać detergentów;
- Wyjąć wszystkie akcesoria i zestaw przesuwnych rusztów (o ile występuje);
- Nie wkładać papierowych ręczników.

Stosowanie cyklu pyrolitycznego:

1- Obrócić przełącznik funkcji w położenie .

Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „ECO” lub „SUP”. Wstępnie ustawiony czas to 90 min, może on być zmieniany w zakresie od 90 min (tryb Eco) do 120 min (tryb Sup) za pomocą programatora (przycisk ustawienia „+” lub „-”). Jeśli piekarnik jest bardzo zabrudzony, zaleca się zwiększenie czasu do 120 minut, jeśli piekarnik jest umiarkowanie brudny, skróć czas cyklu czyszczenia do 90 minut.

2- Możliwe jest opóźnienie czasu rozpoczęcia cyklu pyrolitycznego poprzez zmianę czasu ZAKOŃCZENIA za pomocą programatora.

3- Po kilku minutach, gdy piekarnik osiągnie wysoką temperaturę, drzwiczki zablokują się automatycznie. Cykl pyrolityczny można zatrzymać w dowolnym momencie przez obrócenie przełącznika funkcji z powrotem na „0” (napis OFF będzie wyświetlany przez 3 sekundy).

4- Po zakończeniu cyklu pyrolitycznego pirolizer wyłączy się automatycznie. Na wyświetlaczu wyświetlane jest wskazanie „END” (Koniec), dopóki drzwiczki są zablokowane, a następnie „0--n”. 5- Można obrócić przełącznik funkcji z powrotem w położenie „0”, ale jeśli temperatura jest nadal wysoka, pojawi się wskazanie „0--n” aby poinformować, że drzwiczki są zablokowane.

Użycie cyklu pyrolitycznego w piekarnikiem z dotykowym panelem sterowania:




1- Obrócić przełącznik funkcji w położenie czyszczenia pyrolitycznego. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „ECO” lub „SUP”

2- Wstępnie ustawiony czas to 90 min, ale może być zmieniany w zakresie od 90 min (tryb Eco) do 120 min (tryb Sup) przy użyciu programatora („+” lub „-”). Jeśli piekarnik jest bardzo brudny, czas powinien zostać zwiększony do 120 minut, natomiast jeśli piekarnik jest jedynie lekko zabrudzony, zmniejszyć cykl czyszczenia do 90 minut.

*Zależy od modelu piekarnika.

Funkcja Aquactiva

W funkcji Aquactiva zostaje wykorzystana para wodna, która pomaga usunąć tłuszcz i resztki potraw z wnętrza piekarnika.

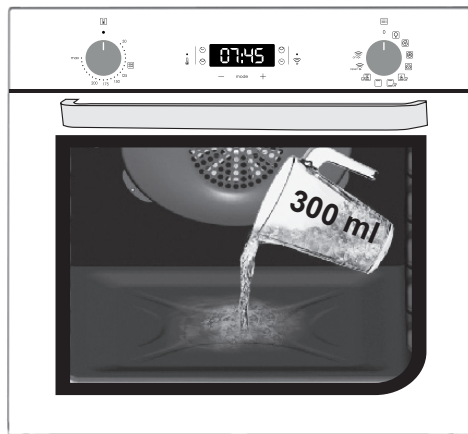
1. Wlać 300 ml wody do wgłębienia Aquactiva umieszczonego na dnie piekarnika.
2. Wybrać funkcję piekarnika Pieczenie Statyczne () lub dolna () grzałka
3. Ustawić temperaturę na symbolu Aquactiva 
4. Uruchomić program na 30 min.
5. Po upływie 30 min wyłączyć piekarnik i zostawić do ostygnięcia.
6. Kiedy urządzenie jest zimne wyczyścić wnętrze piekarnika miękką ściereczką.

Ostrzeżenie:

Przed dotknięciem urządzenia, upewnij się, że jest ono zimne.

Należy zachować ostrożność w przypadku wszystkich gorących powierzchni, ponieważ istnieje ryzyko poparzenia.

Używać wody destylowanej lub wody pitnej.



*Zależy od modelu piekarnika.

Gospodarka odpadami i ochrona środowiska



Urządzenie to jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19 / UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny zawi-

era zarówno substancje zanieczyszczające (o negatywnym oddziaływaniu na środowisko naturalne), jak i podstawowe elementy (które można użytkować wielokrotnie). Ważne, aby zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny poddawać specjalnej obróbce w celu bezpiecznego usunięcia i pozbycia się wszystkich środków zanieczyszczających i odzyskania wszystkich surowców wtórnych.

Poszczególne osoby odgrywają ważną rolę w zapobieganiu szkodliwemu oddziaływaniu zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego na środowisko, ważne aby przestrzegać kilku podstawowych zasad:

- Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny nie może być traktowany jako odpad komunalny.
- Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny przekazuje się do właściwych punktów zbiórki prowadzonych przez gminy lub koncesjonowane firmy. W wielu krajach, gdzie jest dużo zużytego sprzętu elektrycznego i elek-

tronicznego, odbiera się go z domów.

- gdy kupuje się nowe urządzenie, zużyte można zwrócić do sprzedawcy, który musi je przyjąć bezpłatnie, na zasadzie zamiany jeden za jeden, o ile urządzenie to jest tego samego rodzaju i ma takie same funkcje, jak urządzenie dostarczone

OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA

Tam gdzie to możliwe, należy unikać wstępnego podgrzewania piekarnika i zawsze starać się go zapełnić. Jak najrzadziej otwierać drzwiczki piekarnika, ponieważ za każdym razem, gdy zostaną otwarte z wnętrza ucieka ciepło. W celu uzyskania znacznej oszczędności energii piekarnik należy wyłączyć na 5-10 minut przed planowanym zakończeniem pieczenia, co pozwoli na wykorzystanie ciepła odpadowego, które nadal generuje piekarnik. Uszczelki powinny być czyste i spełniać swoje zadanie, aby uniknąć wydostawania się ciepła poza wnętrze piekarnika. Jeśli Twoja umowa z dostawcą energii opiera się na taryfie godzinowej, program "opóźnionego startu" upraszcza oszczędzanie energii, uruchamiając proces pieczenia w czasie obowiązywania niższej taryfy.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie rozgrzewa się	Zegar nie jest ustawiony	Ustawić zegar
Piekarnik nie rozgrzewa się	Włączona jest blokada dziecięca	Wyłączyć blokadę dziecięcą
Piekarnik nie rozgrzewa się	Nie ustawiono funkcji pieczenia i temperatury	Upewnić się, że wymagane ustawienia są prawidłowe