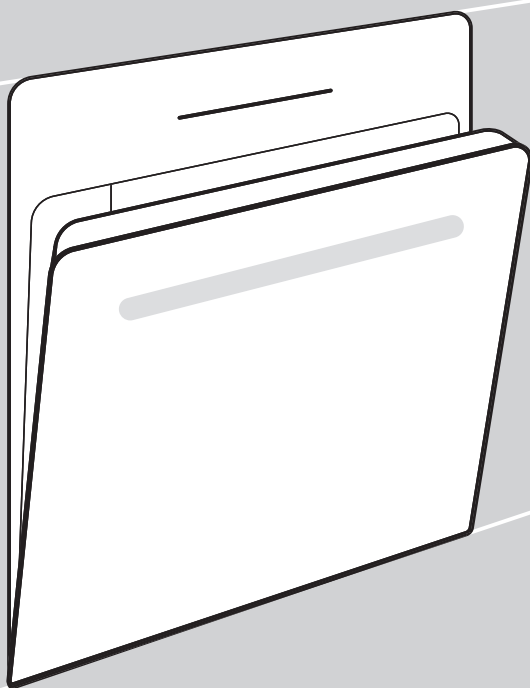


gorenje

PL

PL

**INSTRUKCJA
UŻYTKOWANIA**
PIEKARNIK PAROWY



Dziękujemy za Państwa zaufanie i zakup naszego urządzenia.

Aby ułatwić Państwu korzystanie z niniejszego produktu, w załączeniu przekazujemy szczegółową instrukcję obsługi. Podane w niej wskazówki powinny umożliwić Państwu możliwie jak najszybsze zaznajomienie się ze swoim nowym urządzeniem.

Proszę upewnić się, że otrzymaliście Państwo urządzenie w stanie nieuszkodzonym. W razie stwierdzenia powstania szkód w transporcie proszę skontaktować się z punktem sprzedaży, w którym urządzenie zostało zakupione, lub regionalnym dystrybutorem, który dostarczył urządzenie. Numer telefonu można znaleźć na fakturze lub na dokumencie dostawy.

Instrukcja dotycząca zabudowy i podłączenia znajduje się na osobnej kartce.

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



Aby uzyskać bardziej szczegółowe instrukcje i wskazówki, należy wejść na stronę: <http://www.gorenje.com> lub zeskanować kod QR na tabliczce znamionowej.

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



INFORMACJA!

Informacja, porada, wskazówka lub zalecenie



OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie – ogólne niebezpieczeństwo

Spis treści

1. Środki bezpieczeństwa	5
2. Pozostałe ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa	6
3. Opis urządzenia	8
3.1 Wyposażenie urządzenia	8
3.2 Panel sterowania	10
4. Przed pierwszym użyciem	11
4.1 Pierwsze włączenie	11
5. Korzystanie z piekarnika – wybór ustawień pieczenia	13
5.1 Menu główne - Ręczny tryb pieczenia	14
5.2 Zegar - funkcje czasowe	17
5.3 Pieczenie etapowe (+ menu)	19
5.4 Gotowanie na parze	20
5.5 Użycie pary podczas pieczenia	21
5.6 Napętnianie zbiornika na wodę	22
5.7 Menu automatyczne	23
5.8 Programy dodatkowe	23
6. Uruchamianie procesu pieczenia	25
7. Koniec pieczenia i wyłączenie piekarnika.	25
7.1 Zapiekanie (+ menu)	26
7.2 Zapiekanie od spodu	27
7.3 Ulubione - zapisywanie własnych ustawień	28
8. WYBÓR USTAWIEŃ OGÓLNYCH	29
8.1 Blokada ekranu (+ Menu)	30
9. Połączenie urządzenia z aplikacją ConnectLife	31
10. Zarządzanie wi-fi	31
10.1 Korzystanie z wi-fi	31
10.2 Zdalne zarządzanie piekarnikiem	32
11. Ogólne wskazówki dotyczące pieczenia	34
11.1 Tabela pieczenia	35
11.2 Pieczenie z termosondą	41
12. Konserwacja i czyszczenie	44
12.1 Czyszczenie parą (Steam Clean)	44
12.2 Mycie zbiornika na wodę i pianki filtracyjnej	45
12.3 Czyszczenie systemu parowego	45
12.4 Zdejmowanie przewodnic drabinkowych oraz teleskopowych	47
12.5 Zdejmowanie i wstawianie drzwiczek i szyb drzwiczek	48
12.6 Wymiana żarówki	49
13. Rozwiązywanie problemów	50
13.1 Tabela usterek i błędów	50
13.2 Tabliczka znamionowa – dane urządzenia	51
14. Informacje dotyczące zgodności	51

15. Ochrona środowiska	52
16. Test potraw	53

1. Środki bezpieczeństwa

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA-
Prosimy o uważne przeczytanie instrukcji i zachowanie jej na przyszłość.

Urządzenie należy podłączyć do instalacji elektrycznej posiadającej wbudowany mechanizm rozłączający. Instalacja elektryczna musi zostać wykonana zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Środki do rozłączania muszą być włączone do stałego okablowania zgodnie z zasadami okablowania.

Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie wolno montować za ozdobnymi drzwiami.

OSTRZEŻENIE: Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, aby uniknąć zagrożenia, musi zostać wymieniony przez producenta, serwisanta lub podobnie wykwalifikowane osoby (tylko w przypadku urządzeń dostarczanych z przewodem zasilającym).

Dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub umysłowej, jak również nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, mogą korzystać z urządzenia tylko pod nadzorem lub po szkoleniu w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i uświadomieniu o potencjalnych zagrożeniach. Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

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

Urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania za pośrednictwem zewnętrznych programatorów czasowych lub specjalnych układów sterowania.

Należy używać wyłącznie termosondy przeznaczonej do użycia w tym piekarniku.

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

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

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

2. Pozostałe ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Nie wykorzystywać go do innych celów takich jak ogrzewanie pomieszczenia, suszenie zwierząt domowych lub innych zwierząt, papieru, tkanin, ziół, itp., ponieważ mogłoby to doprowadzić do zranienia lub wybuchu pożaru.

Urządzenie należy podłączyć do instalacji elektrycznej posiadającej wbudowany mechanizm rozłączający. Instalacja elektryczna musi zostać wykonana zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Zaleca się, aby co najmniej dwie osoby przenosiły urządzenie oraz je instalowały (waga urządzenia).

Nie należy podnosić urządzenia trzymając je za uchwyt drzwiczek.

Nadmierne obciążenie może spowodować uszkodzenie zawiasów drzwiczek piekarnika. Nie należy stawać lub siadać na otwartych drzwiczkach piekarnika ani się o nie opierać. Na drzwiczkach piekarnika nie należy również stawiać ciężkich przedmiotów.

Przytrzaśnięcie w drzwiczkach piekarnika kabli zasilających innych urządzeń, używanych w pobliżu niniejszego urządzenia, może doprowadzić do zwarcia. Ważne jest, aby kable zasilające innych urządzeń znajdowały się w bezpiecznej odległości.

Pamiętać o tym, że otwory wentylacyjne nigdy nie powinny być zasłonięte lub w inny sposób zablokowane.

Nie należy wykładać ścianek piekarnika folią aluminiową oraz stawiać na dnie komory piekarnika żadnych blach lub innych naczyń. Powyższe czynności zmniejszają cyrkulację powietrza w piekarniku, utrudniając proces pieczenia i niszczą emaliowaną powłokę.

Zalecane jest, aby w czasie pieczenia nie otwierać drzwiczek piekarnika, ponieważ prowadzi to do zwiększenia zużycia energii i zbierania się kondensatu.

W czasie oraz na końcu pieczenia należy szczególnie ostrożnie otwierać drzwiczki piekarnika, aby się nie poparzyć.

Aby zapobiec osadzeniu się kamienia, po zakończonym pieczeniu należy zostawić otwarte drzwiczki piekarnika, który w ten sposób ochłodzi się do temperatury pokojowej.

Czyścić można wyłącznie ochłodzony piekarnik.

Ewentualne niezgodności w odcieniach kolorów pomiędzy różnymi urządzeniami lub elementami w obrębie tej samej stylizacji mogą się zdarzać z powodu różnych czynników takich jak różne kąty patrzenia na urządzenia, różnokolorowe tła, materiały czy oświetlenie pomieszczenia.

Nie należy używać uszkodzonego urządzenia. Należy odłączyć urządzenie od sieci i skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

Obsługa piekarnika jest bezpieczna zarówno z jak i bez przewodnic blach.

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

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

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

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

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

Po zainstalowaniu urządzenia w elemencie meblowym należy usunąć taśmę klejącą z panelu sterowania. W przeciwnym razie zbiornik może ulec awarii.



OSTRZEŻENIE!

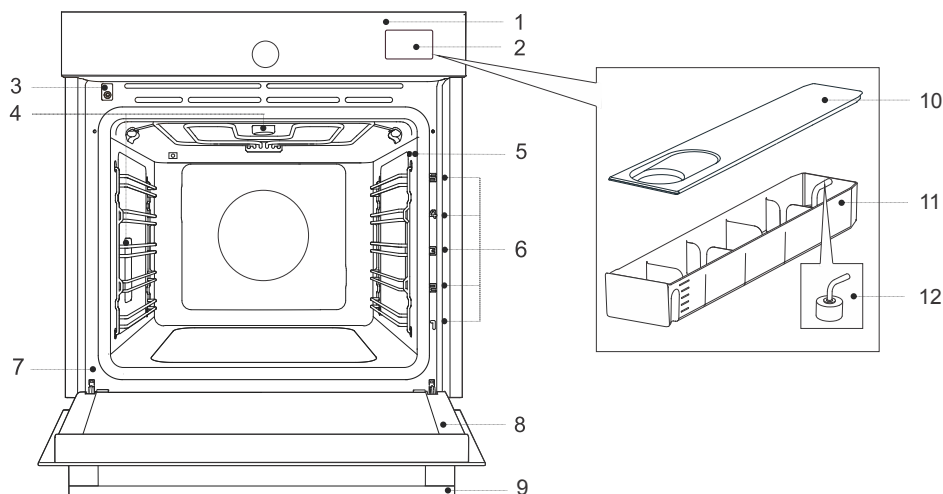
Przed podłączeniem urządzenia dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi. Gwarancja nie obejmuje napraw lub roszczeń odszkodowawczych powstałych w wyniku nieprawidłowego montażu lub obsługi urządzenia.

3. Opis urządzenia



OSTRZEŻENIE!

Funkcje i wyposażenie urządzenia są zależne od modelu.



- 1. Panel sterowania
- 2. Zbiornik na wodę
- 3. Wyłącznik drzwiczek
- 4. Podświetlenie
- 5. Gniazdo przyłączeniowe termosondy
- 6. Prowadnice – poziomy pieczenia
- 7. Tabliczka znamionowa
- 8. Drzwiczki piekarnika
- 9. Uchwyt drzwiczek

- 10. Pokrywa pojemnika
- 11. Pojemnik zbiornika
- 12. Pianka filtracyjna

3.1 Wyposażenie urządzenia

Wyłącznik w drzwiczkach piekarnika

Jeżeli podczas użytkowania otwarte zostaną drzwiczki piekarnika, przełącznik wyłączy ogrzewanie piekarnika oraz wentylator.

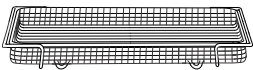
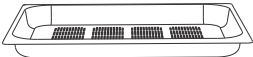
Prowadnice

Metalowe prowadnice – ruszt i blachy należy zawsze wkładać do wyprofilowanej szczeliny prowadnicy.

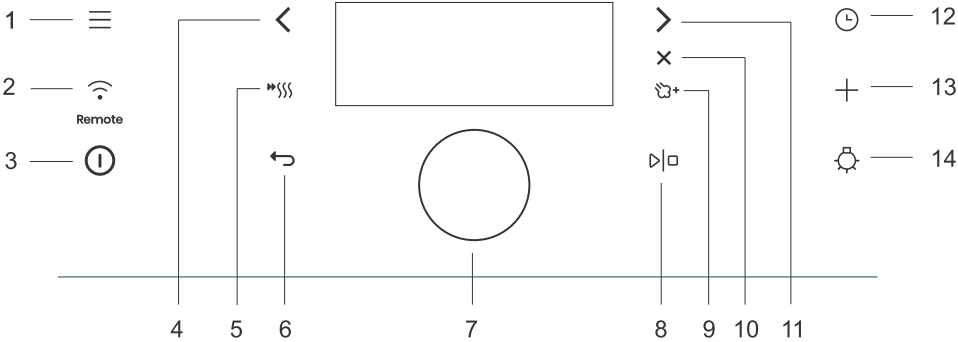
Prowadnice teleskopowe – ruszt lub blachę należy umieścić na prowadnicy. Nie tę samą prowadnicę można wstawić ruszt wraz z blachą do zbierania tłuszczu.

UWAGA: Prowadnice liczą się od dołu do góry.

Wposażenie piekarnika i akcesoria

	Ruszt - służy do grillowania, można też na nim postawić naczynie lub blachę z żywnością. UWAGA: Siatkę należy zawsze wkładać do szczeliny prowadnicy w taki sposób, aby wyższa część siatki znajdowała się z tyłu powyżej. Ruszt ma haczyk zabezpieczający, dlatego przy wyciąganiu należy go zawsze trochę unieść.
	Płytką blacha – służy do pieczenia płaskich i drobnych wypieków. Można jej używać również jako naczynia do zbierania tłuszczu. UWAGA: Płytką blacha może odkształcić się podczas pieczenia. Po ochłodzeniu wróci do stanu pierwotnego. Odkształcenie nie wpływa na jej funkcjonalność.
	PERFOROWANA BLACHA AIRFRY – (blacha z otworami) służy do przygotowywania potraw w programach, które wykorzystują parę oraz przy intensywnym pieczeniu (air fry). Otwory umożliwiają lepszą cyrkulację powietrza wokół potrawy, dzięki czemu potrawa jest bardziej chrupiąca.
	UNIWERSALNA GŁĘBOKA BLACHA – służy do pieczenia warzyw oraz wilgotnych ciast. Można jej używać również jako naczynia do zbierania tłuszczu. UWAGA: Głębokiej blachy podczas pieczenia nie należy wkładać na pierwszy poziom prowadnic.
	Sonda do pomiaru temperatury mięsa - (BAKESENSOR)
	Płytką blacha perforowana (INOX) - (blacha z otworami) służy do przygotowywania warzyw, ryb i mięsa na parze lub z użyciem funkcji sous-vide. Zapewnia równomierne krążenie pary i optymalne rezultaty gotowania.
UWAGA: Dodatkowe wyposażenie można dokupić w serwisie.	

3.2 Panel sterowania



Przycisk		Eksplotacja
1.		Wybór głównych menu
2.		Ustawienia łączności (wi-fi), Remote
3.		Włączanie i wyłączanie piekarnika
4.		Lewe przyciski wyboru
5.		Włączenie i wyłączenia szybkiego nagrzewania wstępnego
6.		Wyjście ze stanu bieżącego bez zapisywania
7.		Pokrętło wyboru ustawień i potwierdzania
8.		Uruchomienie i zatrzymanie pracy
9.		Dodatkowa para
10.		Anulowanie bieżącego ustawienia, usuwanie funkcji
11.		Prawe przyciski wyboru
12.		Wybór funkcji czasowych
13.		Dodatkowe ustawienia
14.		Włączanie i wyłączanie oświetlenia w piekarniku
UWAGA: Na panelu sterującym podświetlone są (w całości lub częściowo) tylko te przyciski, które są używane w danym menu.		

Legenda skrótu:			
			
Krótkie dotknięcie przycisku – aby wybrać ustawienia	Długie dotknięcie przycisku – 5 sek – aby wybrać dodatkowe ustawienia lub w celu przyspieszenia zmian	Obracanie pokrętki – przechodzenie między ustawieniami.	Dotknięcie przycisku – aby potwierdzić wybór.
 INFORMACJA! Ustawienia kontrolowane są za pomocą przycisków i pokrętki. Aby przyciski lepiej reagowały, należy ich dotykać możliwie największą powierzchnią opuszka palca. Przy każdym dotknięciu przycisku słychać sygnał dźwiękowy (gdy ta funkcja jest dostępna).			

			
Krok początkowy	Krok pośredni	Czekanie /działanie programu	Krok opcjonalny

4. Przed pierwszym użyciem

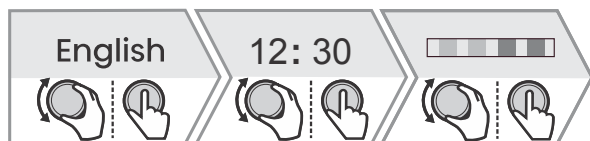
1.	Z piekarnika usunąć wyposażenie oraz resztki opakowania (karton, styropian, plastik).
2.	Wyposażenie oraz wnętrze piekarnika wytrzeć wilgotną szmatką. Nie należy używać szorstkich szmatek oraz środków czyszczących.
3.	Włączyć piekarnik (patrz rozdział 4.1 <i>Pierwsze włączenie</i>).
4.	Piekarnik nagrzewać w trybie górnej i dolnej grzałki  około godziny w temperaturze 230 °C (sprawdź rozdział Ręczny tryb pieczenia).
UWAGA: Z piekarnika wydobywa się charakterystyczny »zapach nowości«, dlatego trzeba dobrze wywietrzyć pomieszczenie.	

4.1 Pierwsze włączenie

Po pierwszym podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej lub po dłuższej awarii zasilania konieczne będzie ustawienie języka, czasu i twardości wody.

INFORMACJA!

Aby pominąć te ustawienia, należy przycisnąć  . Zostaną zapisane domyślne ustawienia piekarnika. Ustawienia można w dowolnym momencie zmienić (patrz rozdział 8. *WYBÓR USTAWIEŃ OGÓLNYCH*).



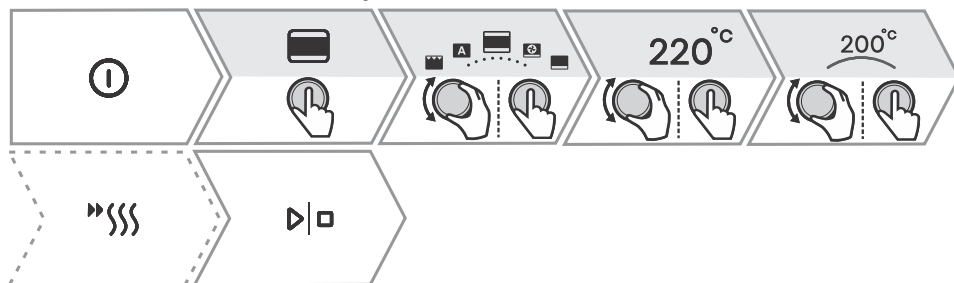
1.	Ustawianie języka: Na wyświetlaczu ukaże się domyślny język (angielski). Aby zmienić język, obróć POKRĘTŁO. Zatwierdzić poprzez naciśnięcie POKRĘTŁA.
2.	Ustawianie dokładnego czasu: Obracając POKRĘTŁO ustawić dokładny aktualny czas. Wybór zatwierdzić poprzez naciśnięcie POKRĘTŁA.
3.	Ustawienie twardości wody: Aby ustawić poziom twardości wody, należy obrócić POKRĘTŁO. Wybór zatwierdzić poprzez naciśnięcie POKRĘTŁA.
Wszystkie ustawienia początkowe zostały skonfigurowane i urządzenie jest gotowe do pracy.	

5. Korzystanie z piekarnika – wybór ustawień pieczenia

Menu główne	
Włączyć urządzenie ① i wybrać  . Obracając POKRĘTŁO wybrać opcję menu:	
Ręczny	Umożliwia dowolne ustawienie parametrów gotowania przy pomocy wcześniej ustawionych wartości, które można zmienić (sprawdź rozdział 5.1 <i>Menu główne - Ręczny tryb pieczenia</i>).
Moje tryby	Zapewnia szeroki wybór zaprogramowanych funkcji w zależności od typu potrawy (sprawdź rozdział 5.7 <i>Menu automatyczne</i>).
Ulubione	Ten tryb umożliwia wybór własnych programów, które zostały już wcześniej zapisane (sprawdź rozdział 7.3 <i>Ulubione - zapisywanie własnych ustawień</i>).
Dodatkowe	Wybór dodatkowych programów (sprawdź rozdział 5.8 <i>Programy dodatkowe</i>).
Czyszczenie	Programy czyszczenia piekarnika.
Ustawienia	Ogólne ustawienia piekarnika (patrz rozdział 8. WYBÓR USTAWIEŃ OGÓLNYCH).

+ menu – ustawienia dodatkowe	
Funkcja umożliwia dodatkowe opcje ustawień. Zawartość menu zmienia się w zależności od dostępnych w danym momencie opcji sterowania. Aby wybrać ustawienia dodatkowe należy przycisnąć  .	
Pieczenie krokowe	Ustawienie pieczenia w trzech etapach z różnymi parametrami (patrz rozdział 5.3 <i>Pieczenie etapowe (+ menu)</i>). Funkcję można wybrać po ustawieniu czasu pieczenia.
Informacja	Szczegółowe informacje o programach i działaniu trybów piekarnika.
Zapiekać	Programu używa się do pieczenia potraw, do których dodaje się sosu/posypki lub gdy wierzch potrawy ma być dodatkowo przyrumieniony. Funkcję można wybrać po 10 minutach pieczenia albo pod koniec pieczenia. (patrz rozdział 6. <i>Uruchamianie procesu pieczenia</i>).
Ulubione	Zapisywanie spersonalizowanych ustawień (sprawdź rozdział 7.3 <i>Ulubione - zapisywanie własnych ustawień</i>).
Blokada wyświetlacza	Włączenie/wyłączenie blokady klawiszy zabezpieczających piekarnik przed przypadkowym użyciem (sprawdź rozdział 8.1 <i>Blokada ekranu (+ Menu)</i>).

5.1 Menu główne - Ręczny tryb pieczenia



1.	Włączyć urządzenie  .
2.	Obracając POKRĘTŁO wybrać tryb pieczenia (sprawdź tabelę Wybór trybów pieczenia). Wybór zatwierdzić poprzez naciśnięcie POKRĘTŁA.
3.	Obracając POKRĘTŁO ustawić temperaturę. Potwierdzić wybór.
4.	Chcąc jak najszybciej rozgrzać piekarnik do pożądanej temperatury, użyć programu szybkiego rozgrzewania. Po dotknięciu przycisku  symbol zostanie całkowicie podświetlony. Po osiągnięciu ustawionej temperatury urządzenie wyda sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu ukaże się napis Włóż naczynie . Otworzyć drzwiczki i włożyć potrawę. Program automatycznie kontynuuje pieczenie wg wybranych ustawień.
5.	Dodatkowo można ustawić: - Zegar (patrz rozdział 5.2 Zegar - funkcje czasowe) - Etapowy tryb pieczenia (patrz rozdział 5.3 Pieczenie etapowe (+ menu)) - Dodawanie pary podczas pieczenia) (patrz rozdział 5.5 Użycie pary podczas pieczenia)
6.	Aby rozpocząć pieczenie, dotknąć przycisku  .

Wybór programu gotowania

Symbol	Eksploracja
	Grzałka dolna i górna + Para Służy do tradycyjnego pieczenia żywności na jednym poziomie, przygotowywania sufletów oraz pieczenia w niskich temperaturach (wolne pieczenie). Aby powierzchnia żywności była bardziej zapieczona i chrupiąca, należy dodać parę.
	Gorące powietrze + Para Termoobiegi zapewnia lepszą cyrkulację gorącego powietrza wokół potrawy, wysusza ich powierzchnię i sprawia, że skórka jest grubsza. Służy do pieczenia mięs, wypieków, warzyw oraz do suszenia żywności na jednym poziomie lub na kilku równocześnie. Aby powierzchnia żywności była bardziej zapieczona i chrupiąca, należy dodać parę.
	Gorące powietrze + dolna grzałka Służy do pieczenia pizzy oraz ciast o większej zawartości wody. Stosuje się, jeśli potrawa ma być szybko upieczona i chrupiąca, piecze się na jednym poziomie.
	Grzałka dolna + i górna + wentylator Służy do równomiernego pieczenia żywności na jednym poziomie oraz do przygotowywania sufletów.

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Symbol	Eksploracja
	Duży grill Służy do pieczenia większych ilości płaskiej żywności (tostów, bagietek, kielbas, kotletów, ryb, szaszłyków itp.) oraz do zapiekania i uzyskiwania chrupiącej skórki. Cała powierzchnia pod grzałkami, umieszczonymi pod sufitem piekarnika, nagrzewa się równomiernie. Niski poziom - służy do pieczenia filetów rybnych, całych ryb, sera do grillowania. Średni poziom - służy do pieczenia mniejszych kawałków mięsa, kotletów rybnych, zapiekanek, szaszłyków. Wysoki poziom - służy do pieczenia steków, burgerów, kielbas do grillowania, tostów oraz do zapiekania
 	Duży grill + wentylator + Para Służy do pieczenia drobiu oraz grillowania większych kawałków mięsa. Aby powierzchnia żywności była bardziej zapieczona i chrupiąca, należy dodać parę.
	Gorące powietrze i górna grzałka Dzięki intensywnemu pieczeniu skórka potrawy jest chrupiąca, bez dodawania tłuszczu. Jest to zdrowa, niskokaloryczna odmiana przygotowywania żywności typu „fast food”. Nadaje się do mniejszych kawałków mięsa, ryb, warzyw oraz gotowych produktów mrożonych (frytki, nuggetsy).
	Więcej systemów Wybór potwierdzić poprzez OK . Wyświetli się więcej trybów.
	Para Służy do gotowania wszelkiego rodzaju warzyw, małych kawałków mięsa, owoców i dodatków (ryż, makaron).
	Sous-vide To technika przygotowywania potraw, w której żywność jest gotowana w próżniowych workach plastikowych w kontrolowanej temperaturze wodnej. Metodą sous vide możemy przygotowywać mięso, ryby i warzywa. Potrawy przygotowane w ten sposób są soczyste i bardziej wyraziste w smaku.
	Duży grill + dolna grzałka Służy do przyspieszonego pieczenia na jednym poziomie oraz sprawia, że powierzchnia ciast jest chrupiąca.
	Dolna grzałka + grill Służy do łagodnego i kontrolowanego pieczenia delikatnych potraw (miękkie kawałki mięsa) oraz pieczenia ciast o chrupiącym spodzie.
	Dolna grzałka + grill + wentylator Służy do przygotowywania wypieków drożdżowych, wszystkich rodzajów chleba oraz do pasteryzacji.
	Duży grill + dolna grzałka + Gorące powietrze Służy do pieczenia potraw, które mają być chrupiące ze wszystkich stron. Funkcja sprawdza się również jako pierwszy krok etapowego pieczenia mięsa, ponieważ umożliwia szybkie zrumienienie powierzchni w fazie początkowej oraz wolne pieczenie w fazie następnej. Mięso jest soczyste, a skórka dobrze zarumieniona.

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Symbol	Eksplatacja
	Gorące powietrze + grill Termoobieg zapewnia lepszą cyrkulację gorącego powietrza wokół potrawy, co prowadzi do lepszego wysuszenia jej powierzchni, a w połączeniu z działaniem grzałki grilla czyni jej kolor bardziej intensywnym. Służy do przyspieszonego pieczenia mięsa i warzyw.
	Gorące powietrze ECO ¹⁾ Służy do delikatnego, powolnego, jednolitego pieczenia mięsa, ryb oraz ciast na jednym poziomie. Ten sposób pieczenia zatrzymuje większą część wody w mięsie, dzięki czemu jest ono bardziej soczyste i miękkie, a ciasta są równomiernie zrumienione i upieczone. Przedział temperaturowy: 140°C do 220°C.
	Automatyczny Skrót do trybu automatycznego (sprawdź rozdział Menu automatyczne)

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

5.2 Zegar - funkcje czasowe

Aby wybrać funkcje czasowe, dotknąć . Dotykając przycisku < lub > wybrać funkcję czasu, którą chcesz ustawić.



INFORMACJA!

Zegar musi być ustawiony na czas bieżący.



INFORMACJA!

Wybraną funkcję czasową można zresetować poprzez naciśnięcie **0:00**.

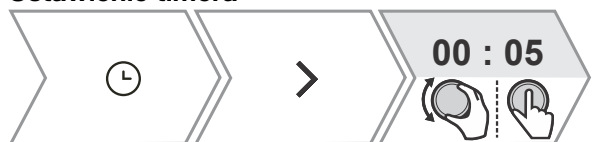
Opis/ funkcja czasowa	Eksplatacja
Czas trwania	W tym trybie określa się czas pracy piekarnika.
Timer do gotowania jajek	Alarm działa niezależnie od pracy piekarnika. Po upływie ustawionego czasu urządzenie nie włączy lub nie wyłączy się automatycznie.
Zakończ pieczenie o	Stosuje się ją wtedy, kiedy potrawa ma zacząć piec się z opóźnieniem. Wprowadzić czas trwania i żądany końcowy czas pieczenia. Urządzenie automatycznie rozpocznie i zakończy pracę w żądanym czasie.

Ustawienie czasu trwania pieczenia



1. Obracając POKRĘTŁO ustawić żądany czas pieczenia. Wybór zatwierdzić poprzez naciśnięcie POKRĘTŁA. Na wyświetlaczu pojawi się wybrany czas pracy piekarnika.
2. Aby rozpocząć pieczenie, dotknąć przycisku ▷|◻.

Ustawienie timera



1. Obracając POKRĘTŁO ustawić czas trwania timera. Wybór zatwierdzić poprzez naciśnięcie POKRĘTŁA.
- Najdłuższe możliwe ustawienie to 24 godziny.
UWAGA: Po wyłączeniu urządzenia timer jest nadal aktywny.

Ustawienie opóźnionego wyłączenia piekarnika



1.	Najpierw ustawić czas trwania. Obracając POKRĘTŁO ustawić żądany czas pieczenia. Wybór potwierdzić poprzez naciśnięcie POKRĘTŁA. Na wyświetlaczu pojawi się wybrany czas pracy piekarnika. <i>Przykład: czas pieczenia 2 godziny</i>
2.	Opóźnione działanie włącza się poprzez dotknięcie  , a następnie dwukrotne kliknięcie na  . Obracając POKRĘTŁO wybrać godzinę, o której potrawa ma być gotowa. Wybór zatwierdzić poprzez naciśnięcie POKRĘTŁA. Na wyświetlaczu pojawi się wybrana godzina. <i>Przykład: koniec pieczenia o 18:00 </i>
3.	Aby rozpocząć pieczenie, dotknąć przycisku  . Piekarnik przejdzie w częściowy tryb czuwania. Wybrane ustawienia automatycznie włączają i wyłączają się o wybranej godzinie. <i>Przykład: rozpoczęcie pieczenia o 16:00, koniec pieczenia o 18:00</i>
Po upływie ustawionego czasu piekarnik automatycznie przestanie działać. Zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.	



OSTRZEŻENIE!

Funkcja ta nie jest zalecana do pieczenia żywności, która wymaga wstępnego nagrzania piekarnika.

Łatwo psujące się produkty spożywcze nie powinny pozostawać zbyt długo w piekarniku. Przed użyciem tego trybu należy sprawdzić, czy zegar na urządzeniu pokazuje prawidłowy czas.

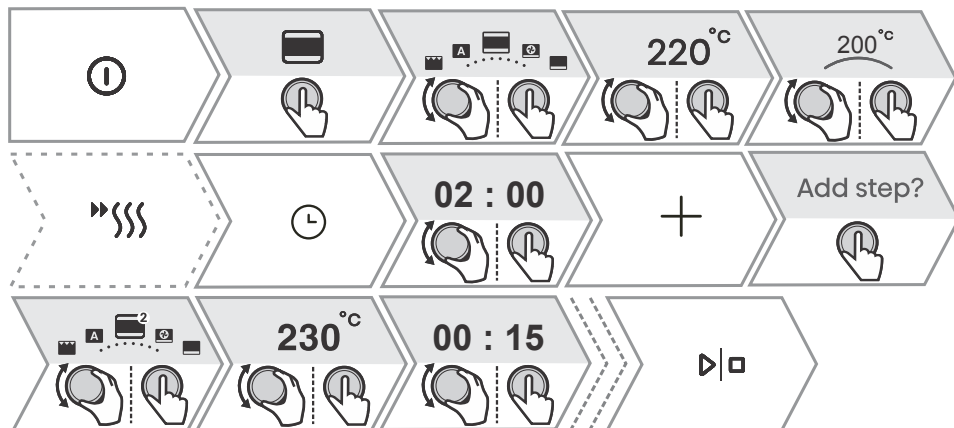
5.3 Pieczenie etapowe (+ menu)

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



INFORMACJA!

Funkcję można ustawić w menu ogólnym – ręczny tryb pieczenia (sprawdź rozdział 5.1 Menu główne - Ręczny tryb pieczenia).



1.	Włącz urządzenie ① .
2.	Krok 1 Obracając POKRĘTKO wybrać system pieczenia, temperaturę i czas pracy pierwszego etapu. Wybór zatwierdzić poprzez naciśnięcie POKRĘTKA. Można także wybrać szybkie rozgrzewanie.
3.	Należy wybrać ustawienia dodatkowe. Dotknąć przycisku + . Na wyświetlaczu ukaże się napis Dodać krok . Zatwierdzić poprzez naciśnięcie POKRĘTKA.
4.	Krok 2 Wybrać ustawienia drugiego etapu pieczenia (sprawdź ustawienia w punkcie 2.). Wybór zatwierdzić poprzez naciśnięcie POKRĘTKA. INFORMACJA: To samo można zrobić dla Krok 3 .
5.	Przed rozpoczęciem pieczenia można wprowadzić zmiany w wszystkich trzech etapach. Dotykając przycisku < lub > wybrać etap, który chcesz zmienić.
6.	Aby rozpocząć pieczenie, dotknąć przycisku ▶ □ . Piekarnik rozpocznie pracę wg ustawień dla etapu.
UWAGA: Poszczególne etapy można usunąć poprzez dotknięcie przycisku ✕ .	

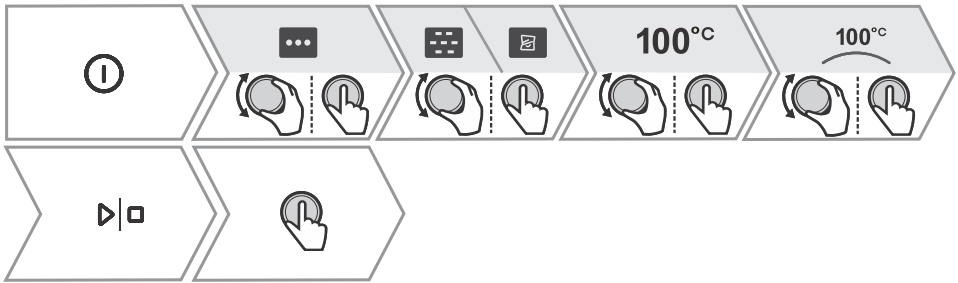
5.4 Gotowanie na parze

Gotowanie na parze to zdrowy sposób przyrządzania potraw, który pozwala zachować składniki odżywcze, konsystencję i smak żywności. Nadaje się do warzyw, ryb i mięs.

Nie trzeba używać tłuszczu. Para zachowuje naturalny smak potrawy, nie dodaje zapachów, aromatu grillowania ani smaku naczynia lub blachy. Ona też nie odbiera smaku, ponieważ nie rozpuszcza się w wodzie. Para nie przenosi smaku ani zapachu, dlatego można jednocześnie gotować mięso, ryby i warzywa. Para nadaje się również do blanszowania, rozmrażania, podgrzewania oraz utrzymywania potraw w cieple.

Podczas gotowania na parze dostępne są dwa systemy; pełna para oraz sous-vide.

Symbol	Eksploracja
	Para Służy do gotowania wszelkiego rodzaju warzyw, małych kawałków mięsa, owoców i dodatków (ryż, makaron) - gotowanie w temperaturze 100°C
	Sous vide To technika przygotowywania potraw, w której żywność jest gotowana w próżniowych workach plastikowych w kontrolowanej temperaturze wodnej. Metodą sous vide możemy przygotowywać mięso, ryby i warzywa. Potrawy przygotowane w ten sposób są soczyste i bardziej wyraziste w smaku. Należy przyprawić żywność i włożyć ją specjalnego, plastikowego woreczka przeznaczonego do pakowania próżniowego i gotowania. Tak zapakowaną żywność należy położyć na perforowanej blasze do pieczenia i umieścić na środkowym poziomie piekarnika. Gotowanie 45°C - 95°C



1.	Włącz urządzenie ① .
2.	Obracając i naciskając POKRĘTŁO należy wybrać system.
3.	W systemie sous-vide należy obrócić pokrętko, aby ustawić żądaną temperaturę w zakresie 45–90°C. W systemie pary temperatura jest ustawiona fabrycznie na 100°C i nie można jej zmieniać. Zatwierdzić wybór poprzez naciśnięcie na POKRĘTŁO.
4.	Dotknąć przycisku ▢ i napełnić zbiornik na wodę (sprawdź rozdział Napełnianie zbiornika na wodę poniżej).
5.	Aby rozpocząć pieczenie, należy nacisnąć POKRĘTŁO.

5.5 Użycie pary podczas pieczenia

Dzięki wykorzystaniu pary powierzchnia żywności jest bardziej zapieczona i chrupiąca.

Dzięki odpowiedniej ilości wytwarzanej przy tym pary, powierzchnia żywności staje się bardziej chrupiąca, środek zaś pozostaje elastyczny i puszysty. Stosowanie programu z użyciem pary zaleca się do pieczenia wyrobów piekarniczych, takich jak: chleb, świeże bułki, rolady, torty oraz mniejszych kawałków drobiu i warzyw.



1.	Włącz urządzenie  .
2.	Obracając POKRĘTKO wybrać program.  Górna grzałka + Dolna grzałka  Gorące powietrze  Duży grill+ Wentylator
3.	Dotknąć przycisku  , aby użyć funkcji pary. Wykorzystanie pary umożliwiają tylko 3 powyższe programy.
4.	Poprzez dotknięcie przycisku < lub > można wybrać poziom intensywności pary. Obróć POKRĘTKO, aby wybrać czas pieczenia z dodatkiem pary. Niski poziom - nadaje się do pieczenia większych kawałków mięsa, ryb, wyrastania ciasta. Średni poziom - nadaje się do pieczenia świeżych bułek, biszkoptowych tortów, drobiu, zapiekanek. Wysoki poziom - nadaje się do pieczenia chleba. Do pieczenia ryb, chleba, tortów, kurczaka zaleca się wykorzystanie pary w początkowej fazie pieczenia (pierwszych 10-15 minut). Ustawienia czasu dodawania pary (maks. 2 godziny) Wybór zatwierdzić poprzez naciśnięcie POKRĘTKA. Symbol  jest w pełni podświetlony, co oznacza, że funkcja wykorzystania pary jest włączona.
5.	Napełnić zbiornik na wodę (sprawdź rozdział Napełnianie zbiornika na wodę poniżej) i ponownie dotknąć przycisku.
6.	Aby rozpocząć pieczenie, dotknąć przycisku  .

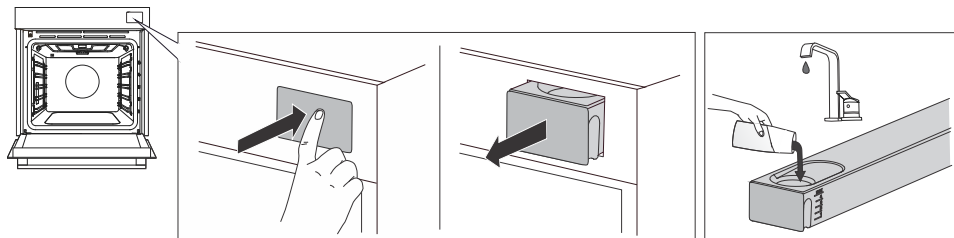


INFORMACJA!

Dodawanie pary można również włączyć lub wyłączyć podczas procesu gotowania.

5.6 Napełnianie zbiornika na wodę

Zbiornik na wodę umożliwia niezależny dopływ wody do piekarnika.



1. Zbiornik na wodę wyjmuje się z obudowy poprzez naciśnięcie drzwiczek.
2. Otworzyć pokrywę. Zbiornik umyć wodą. Zbiornik należy złożyć i wlać do otworu świeżą wodę.
3. Wsunąć zbiornik wody z powrotem w obudowę aż do samego końca.

UWAGA: Po zakończeniu gotowania woda pozostała w systemie parowym jest pompowana do zbiornika wody. Pokrywę i zbiornik na wodę można myć zwykłymi płynnymi środkami czyszczącymi niezawierającymi materiałów ściernych.

Poniższa tabela przedstawia poziomy zaznaczone na zbiorniku na wodę oraz orientacyjne zużycie wody na jeden cykl dla różnych ustawień systemów z dodatkiem pary. Jeśli skończy się woda w zbiorniku, należy ją uzupełnić.

Poziom	30 min	60 min
Niski	Poziom 1	Poziom 2
Średni	Poziom 2	Poziom 2
Wysoki	Poziom 2	Poziom 3
Para	Poziom 3	MAX poziom



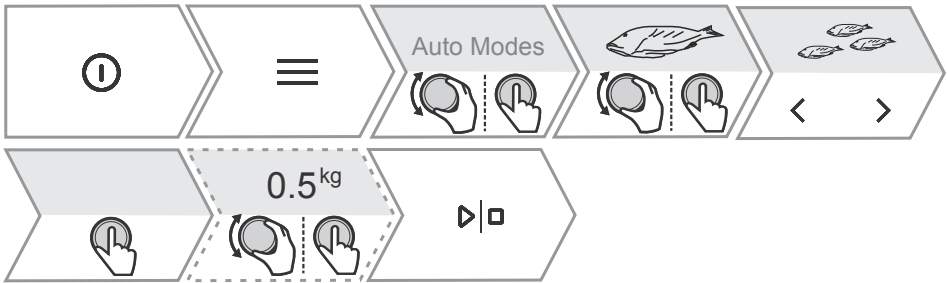
OSTRZEŻENIE!

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

Temperatura wody wlewanej do zbiornika powinna wynosić 20°C (+/-10°C). Nie używać wody destylowanej, wody kranowej o wysokiej zawartości chloru oraz innych cieczy. Używać wyłącznie świeżej wody z kranu, wody zmiękczonej lub niegazowanej wody mineralnej.

5.7 Menu automatyczne

Program oferuje szeroki wybór gotowych przepisów, przetestowanych przez szefów kuchni i dietetyków.



1.	Włączyć urządzenie i wybrać . Obracając POKRĘTŁO wybrać Automatyczny . Potwierdzić poprzez przyciśnięcie POKRĘTŁA, aby wejść w podmenu.
2.	Obracając POKRĘTŁO wybrać żadaną kategorię. Zatwierdzić wybór poprzez naciśnięcie na POKRĘTŁO. Naciskając przycisk lub , wybierz podkategorię, a następnie obróć POKRĘTŁO, aby określić typ naczynia i potwierdź wybór, ponownie naciskając pokrętko POKRĘTŁO. Przepisy mają wstępnie zdefiniowany program, temperaturę i czas gotowania. UWAGA: W przypadku niektórych potraw można zmienić wagę i stopień przyrumienienia.
3.	Aby rozpocząć pieczenie, dotknąć przycisku .
4.	Przygotowanie niektórych potraw zawiera także funkcję szybkiego rozgrzewania. Po osiągnięciu ustawionej temperatury urządzenie wyda sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu ukaże się napis Włóż naczynie . Otworzyć drzwiczki i włożyć potrawę. Program automatycznie kontynuuje pieczenie wg wybranych ustawień.
UWAGA: Dotknąć , aby zobaczyć szczegółowy opis bieżącego wyboru.	

5.8 Programy dodatkowe

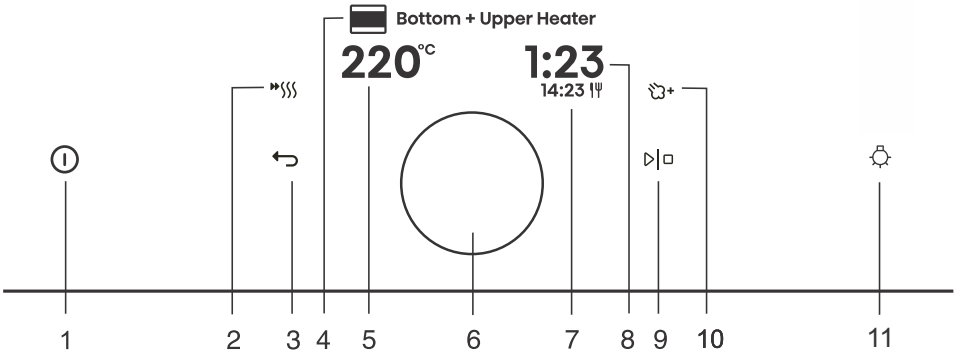
1.	Włączyć urządzenie i wybrać . Naciśnij POKRĘTŁO, aby wybrać Dodatkowe . Ponownie naciskając POKRĘTŁO, potwierdź wybór, aby przejść do podmenu.
2.	Obracając POKRĘTŁO wybrać funkcję (sprawdź tabelę poniżej). Zatwierdzić poprzez naciśnięcie POKRĘTŁA. Pojawią się wstępnie ustawione wartości. Niektóre funkcje umożliwiają ustawienie temperatury i czasu trwania.
3.	Aby rozpocząć pieczenie, dotknąć .

Program	Eksplatacja
Smażenie za pomocą powietrza	Smażenie gorącym powietrzem, bez dodatkowych tłuszczów. Szybsze i zdrowsze przygotowywanie żywności typu „fast-food”. Dzięki intensywnemu pieczeniu skórka potrawy jest chrupiąca, bez dodawania tłuszczu. Jest to zdrowa, niskokaloryczna odmiana przygotowywania żywności typu „fast food”.

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Program	Eksploatacja
Wyrastanie	Ciasto wyrośnie szybciej i bardziej równomiernie, a jego powierzchnia się nie wysuszy. Podczas wyrastania ciasta nie należy otwierać drzwiczek.
Suszenie	Powietrze zmniejsza ilość wilgoci w żywności, wydłużając w ten sposób jej okres przydatności do spożycia.
Rozmrażanie	Stosuje się do powolnego rozmrażania mrożonej żywności (tortów, ciast, chleba i bułek oraz zamrożonych owoców). W połowie czasu rozmrażania fragmenty żywności trzeba przewrócić na drugą stronę, pomieszać, a w przypadku, gdy uległy zmrożeniu.
Podgrzewanie za pomocą pary	Tryb ten umożliwia delikatne odgrzewanie przygotowanych wcześniej potraw za pomocą termoobiegu i pary. Para zapobiega wysuszeniu potraw, dzięki czemu zachowana zostaje ich soczystość, smak i tekstura.
Utrzymywanie ciepła	Używane do podtrzymywania ciepłoty przygotowanych potraw. Nie otwierać drzwiczek w trakcie pracy urządzenia.
Podgrzewanie talerzy	Program ten służy do podgrzewania naczyń przed podaniem w nich żywności, tak by utrzymać jej ciepłotę przez dłuższy czas. Określić można temperaturę.
Konserwacja	To proces, dzięki któremu przedłużamy trwałość żywności. Używać słoików z gumowym pierścieniem uszczelniającym i wieczkiem. Nie używać słoików z gwintowanymi lub metalowymi pokrywkami lub metalowymi blaszkami. Nalać do głębokiej blachy 1 litr gorącej wody (o temperaturze ok. 70°C) i umieścić w blasze 6 jednolitrowych słoików. Wsunąć blachę w drugą prowadnicę piekarnika.
Sterylizacja butelek	Nadaje się do sterylizacji wszystkich typów butelek. Sterylizacja to proces polegający na zniszczeniu wszystkich drobnoustrojów.
Szabat (Sabbath)	Funkcja Sabbath umożliwia podtrzymanie ciepłoty potrawy w piekarniku bez konieczności włączania i wyłączania piekarnika. Ustawić czas trwania (24 lub 72 godzin) i temperaturę. Dotknięcie przycisku  rozpocznie odliczanie czasu. Wszystkie dźwięki i funkcje są wyłączone, poza przyciskiem  . UWAGA: W przypadku przerwy w dostawie prądu funkcja Sabbath zostanie przerwana i piekarnik powróci do pierwotnych ustawień.

6. Uruchamianie procesu pieczenia



Przycisk		Eksplloatacja
1.	ⓘ	Włączanie i wyłączanie piekarnika
2.	⌘	Włączenie i wyłączenia szybkiego nagrzewania wstępnego
3.	↶	Wyjście ze stanu bieżącego bez zapisywania
4.	🔥	Wybrany tryb pieczenia
5.	220°C	Wybór temperatury
6.	🌀	Pokrętko wyboru ustawień i potwierdzania
7.	14:23 ⏸	Koniec czasu pieczenia
8.	1:23	Przekroczony czas pieczenia
9.	▶ ◻	Uruchomienie i zatrzymanie pracy
10.	💧+	Dodatkowa para
11.	💡	Włączanie i wyłączanie oświetlenia w piekarniku

UWAGA: Na panelu sterującym podświetlone są (w całości lub częściowo) tylko te przyciski, które są używane w danym menu.

 **INFORMACJA!**
Podczas pieczenia można zmieniać system, temperaturę i funkcje czasowe.

7. Koniec pieczenia i wyłączenie piekarnika.

Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się **Pieczenie zakończone**.

Pracę można przerwać, dotykając ▷|◻ .



Obracając POKRĘTŁO wybrać nowe ustawienie. Zatwierdzić poprzez naciśnięcie POKRĘTŁA. Zawartość menu zmienia się w zależności od dostępnych w danym momencie opcji sterowania.	
Pieczenie zakończone	Wybrać Koniec, aby zakończyć pieczenie. Na wyświetlaczu ukaze się menu główne.
Ustawić dodatkowy czas	Wybranie tej opcji pozwala wydłużyć czas pieczenia przy tych samych ustawieniach systemu i temperatury. UWAGA: Jeśli ustawiono czas trwania, jest on liczony od momentu jego ustawienia.
Zapiekać	Ta funkcja umożliwia dodatkowe przyrumienienie wierzchu potrawy (patrz rozdział 7.1 <i>Zapiekanie (+ menu)</i>).
Chrupiący spód	Ta funkcja umożliwia dodatkowe przyrumienienie spodu potrawy (patrz rozdział 7.2 <i>Zapiekanie od spodu</i>).
Dodać do ulubionych?	Tryb ten umożliwia zapisanie wybranych ustawień jako ulubionych i ich ponowne użycie (7.3 <i>Ulubione - zapisywanie własnych ustawień</i>).



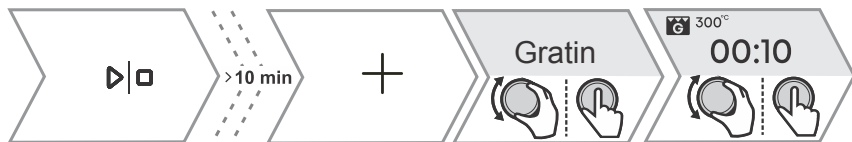
INFORMACJA!

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

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

7.1 Zapiekanie (+ menu)

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



1.	Dotknąć + i obracając POKRĘTŁO wybrać Dodaj zapiekanie Funkcja jest dostępna po 10 minutach od rozpoczęcia pieczenia.
2.	Na wyświetlaczu pojawi się zaprogramowany tryb duży grill i temperatura 230°C. Należy ustawić czas pracy (maks.10 min) i potwierdzić wybór dotykając przycisku ▷ ◻ .
3.	Tę funkcję można również wyłączyć podczas pieczenia. Wyłączyć pieczenie dotykając ▷ ◻ .

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

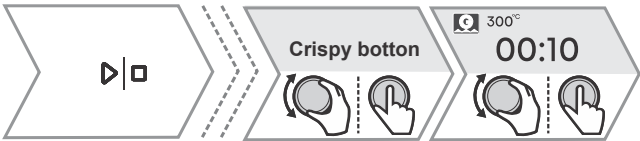


OSTRZEŻENIE!

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

Funkcja zapiekania działa najwyżej. 10 minut, potem piekarnik automatycznie się wyłączy.

7.2 Zapiekanie od spodu



Funkcję można włączyć dopiero pod koniec pieczenia, trwa 10 minut.	
1.	W końcowym menu, obracając POKRĘTŁO wybrać Chrupiący spód . Wybór potwierdzić dotykając przycisku ▷ □ .
2.	Wyłączyć pieczenie dotykając ▷ □ .

7.3 Ulubione - zapisywanie własnych ustawień

Dodaj do ulubionych to funkcja, która umożliwia zapisywanie ulubionych i najczęściej używanych ustawień oraz korzystanie z nich następnym razem. W pamięci można zapisać do 12 przepisów.



1.	Zapisywanie przepisów między ustawieniami. Dotknąć  i obracając POKRĘTŁO wybrać Dodać do ulubionych?. Zatwierdzić poprzez naciśnięcie POKRĘTŁA.
2.	Zapisywanie ustawień po zakończeniu pieczenia. W końcowym menu, obracając POKRĘTŁO wybrać Dodać do ulubionych?. Zatwierdzić poprzez naciśnięcie POKRĘTŁA.
Można również zmienić nazwę zapisanego ustawienia. Obracając POKRĘTŁO wybrać literę i potwierdzić ją naciskając POKRĘTŁO. W razie potrzeby usunąć znak poprzez naciśnięcie  . Dotknąć  , aby zapisać ulubiony przepis.	
3.	Lista zapisanych przepisów. Dotknij przycisku  . Obracając POKRĘTŁO wybrać Moje tryby . Potwierdzić poprzez przyciśnięcie POKRĘTŁA, aby wejść w podmenu. Wyświetlą się zapisane przepisy. UWAGA: Można zmieniać ustawienia w zapisanych przepisach oraz zapisać je pod nową nazwą po zakończeniu pieczenia.
4.	Usuwanie zapisanych przepisów. Włączyć urządzenie i wybrać  . Obracając POKRĘTŁO wybrać Moje tryby . Potwierdzić poprzez przyciśnięcie POKRĘTŁA, wyświetlą się zapisane przepisy. Wybrać przepis i usunąć go poprzez dotknięcie  .

8. WYBÓR USTAWIEŃ OGÓLNYCH



OSTRZEŻENIE!

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

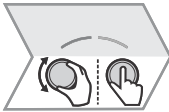
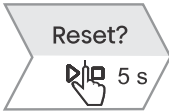
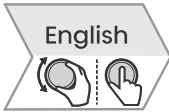
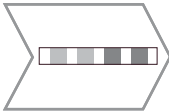


Dotknij przycisku . Obracając POKRĘTŁO wybrać **Ustawienia**. Potwierdzić poprzez przyciśnięcie POKRĘTŁA, aby wejść w podmenu.

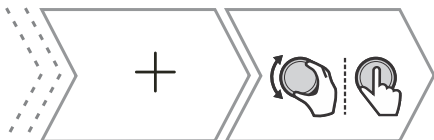
Wybrane ustawienia można edytować obracając POKRĘTŁO. Wybór potwierdzić poprzez naciśnięcie POKRĘTŁA.

1.		Zegar Należy ustawić godziny i minuty. Poprzez dotknięcie przycisku można wybrać 12- lub 24-godzinny format wyświetlania czasu.
2.		Głośność Można wybrać jeden z czterech stopni jakości (brak dźwięku, niski, średni, wysoki).
3.		Dźwięk dotyku Włączyć lub wyłączyć dźwięk przycisków.
4.		Tryb nocny Funkcja (od 19:00 do 07:00) automatycznie zmniejsza oświetlenie na mniej intensywne, wyłącza wyświetlanie czasu bieżącego oraz sygnały dźwiękowe. Aby włączyć tryb nocny, należy ustawić godzinę rozpoczęcia i zakończenia pracy. Tryb nocny można wyłączyć poprzez dotknięcie przycisku .
5.		Wyświetlacz Funkcja ta umożliwia włączenie lub wyłączenie wyświetlania godziny. Ustawienie domyślne jest wyłączone (OFF). Gdy funkcja jest włączona (ON) może wzrosnąć zużycie energii elektrycznej.
6.		Szybkie nagrzewanie Funkcja uruchamia automatyczne nagrzewanie w programach pieczenia, które na to pozwalają. Wybrać włączenie (On) lub wyłączenie (OFF).

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

7.		Systemy grzewcze Dzięki tej funkcji na wyświetlaczu widoczne są wszystkie programy pieczenia. Wybrać włączenie (ON) lub wyłączenie (OFF).
8.		Resetowanie- Reset fabryczny Funkcja aktywuje reset urządzenia do ustawień fabrycznych. Na wyświetlaczu pojawi się napis Resetuj , który należy potwierdzić poprzez długie przyciśnięcie na ▷ ◻.
9.		Język Na wyświetlaczu ukaże się domyślny język (angielski). Język tekstu na wyświetlaczu można zmienić.
10.		Twardość wody Można wybrać jeden z pięciu poziomów twardości wody. Domyślnie wybrano poziom 3 - Woda średnio twarda Oprócz częstotliwości pieczenia z użyciem pary, czyszczenie jest też zależne od poziomu twardości wody. Przed pierwszym użyciem należy ustawić twardość wody. Jeśli woda jest bardziej twarda lub bardziej miękka, należy tę wartość zmienić.
Aby wyjść z menu ustawień ogólnych, należy dotknąć ≡ lub ↶		

8.1 Blokada ekranu (+ Menu)



1.	Dotknąć + i obracając POKRĘTŁO wybrać Wyświetlacz zablokowany . Wybór zatwierdzić poprzez naciśnięcie POKRĘTŁA. Ekran jest zablokowany. Aby odblokować ekran, należy ponownie dotknąć +.
----	--

- Jeżeli blokada zostanie włączona, kiedy nie jest ustawiona żadna funkcja programatora czasowego (jedynie wyświetlanie aktualnej godziny), piekarnik nie będzie działał.
- Jeżeli blokada zostanie włączona po ustawieniu którejkolwiek z funkcji programatora czasowego, piekarnik będzie działał normalnie i nie będzie możliwa zmiana ustawień.
- Gdy klawisze są zablokowane, nie można zmieniać trybów pieczenia ani dodatkowych funkcji. Można wyłączyć tylko pieczenie.
- Przyciski będą zablokowane również po wyłączeniu piekarnika. Aby wybrać nowy system, najpierw wyłączona musi zostać blokada.

9. Połączenie urządzenia z aplikacją

ConnectLife

ConnectLife jest platformą inteligentnego domu, która łączy ludzi, urządzenia i usługi. Aplikacja **ConnectLife** zawiera zaawansowane usługi cyfrowe oraz oferuje bezproblemowe rozwiązania, które umożliwiają użytkownikom monitorowanie i kontrolę urządzenia, otrzymywanie powiadomień ze smartfona oraz aktualizację oprogramowania sprzętowego (obsługiwane funkcje różnią się w zależności od urządzenia i regionu/kraju).

Do podłączenia inteligentnego urządzenia potrzebna jest domowa sieć wi-fi (obsługiwana jest tylko częstotliwość 2,4 GHz) oraz smartfon z aplikacją **ConnectLife**.

 **ConnectLife**



Aby pobrać aplikację **ConnectLife**, należy zeskanować poniższy kod QR lub wyszukać **ConnectLife** w sklepie z aplikacjami.

1. Należy zainstalować aplikację **ConnectLife** i utworzyć konto.
2. W aplikacji **ConnectLife** należy wejść w menu dodawania urządzeń i wybrać odpowiedni typ urządzenia. Następnie należy zeskanować kod QR (znajduje się na tabliczce znamionowej urządzenia; można również wpisać ręcznie numer AUID/SN).
3. Aplikacja przeprowadzi użytkownika przez cały proces łączenia urządzenia ze smartfonem.
4. Po pomyślnym połączeniu można rozpocząć zdalne sterowanie urządzeniem za pomocą mobilnej aplikacji.

10. Zarządzanie wi-fi



INFORMACJA!

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

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

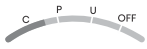
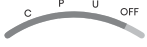
Wi-fi działa w tym samym zakresie częstotliwości, co różne inne urządzenia (np. kuchenki mikrofalowe i zdalnie sterowane zabawki). W rezultacie możliwe są tymczasowe lub stałe zakłócenia łączności. W takich przypadkach dostępność oferowanych funkcji nie jest gwarantowana.

Zapewnienie jakości oferowanych funkcji jest mocno uzależnione od mocy sygnału. Jeśli router znajduje się w dużej odległości od urządzenia, mogą wystąpić problemy z połączeniem.

10.1 Korzystanie z wi-fi

Włącz urządzenie  , następnie dotknij  , aby aktywować ustawienia funkcji Wi-Fi. Ustawienia funkcji modułu wi-fi wybiera się poprzez różnej długości dotknięcia przycisku  .

Jeśli przycisk  został dotknięty przez przypadek, ustawienie można przerwać poprzez długie dotknięcie (18 sekund) przycisku .

1.	 > 3 s 	Włączanie modułu Wi-Fi: Po długim dotknięciu (3 sekundy) przycisku  na wyświetlaczu pojawi się Wifi włączone oznaczający włączenie modułu. Miga ikona  .
2.	 > 3 s < 6 s 	Łączenie urządzenia: Po długim dotknięciu (od 3 do 6 sekund) przycisku  na wyświetlaczu pojawi się Konfiguracja połączenia . UWAGA: Aby uzyskać dalsze ustawienia, należy postępować zgodnie z instrukcją w aplikacji ConnectLife.
3.	 > 6 s < 9 s 	Łączenie dodatkowych użytkowników Po długim dotknięciu (od 6 do 9 sekund) przycisku  na wyświetlaczu pojawi się Parowanie . Tego ustawienia używa się przy łączeniu dodatkowych użytkowników z aplikacją ConnectLife. UWAGA: Aby uzyskać dalsze ustawienia, należy postępować zgodnie z instrukcją w aplikacji ConnectLife.
4.	 > 9 s < 12 s 	Usuwanie wszystkich połączonych użytkowników: Po długim dotknięciu (od 9 do 12 sekund) przycisku  na wyświetlaczu pojawi się Anuluj parowanie wszystkich urządzeń . Tego ustawienia używa się, aby usunąć wszystkich użytkowników połączonych z aplikacją ConnectLife.
5.	 > 15 s < 18 s 	Wyłączenie modułu wi-fi: Łączność z Wi-Fi można wyłączyć poprzez długie dotknięcie (przez 15 do 18 sekund) przycisku  . Na wyświetlaczu pojawi się Wifi wyłączone .

10.2 Zdalne zarządzanie piekarnikiem



OSTRZEŻENIE!

Zdalna kontrola nad urządzeniem za pośrednictwem urządzenia mobilnego nie może zastąpić osobistego nadzoru nad procesem pieczenia. Zawsze należy regularnie i osobiście sprawdzać, co dzieje się wewnątrz piekarnika.

Dotknąć należy przycisku . Na wyświetlaczu pojawi się symbol **REMOTE**, który oznacza opcję zdalnego monitorowania pracy piekarnika ConnectLife.



INFORMACJA!

Ze względu na bezpieczeństwo niektóre funkcje nie są dostępne zdalnie.

- Jeśli w stanie gotowości piekarnika zostaną otwarte drzwiczki, należy włączyć proces aktywacji funkcji zdalnego monitorowania.
- Jeśli podczas pieczenia zostaną otwarte drzwiczki piekarnika, funkcja zdalnego monitorowania pracy piekarnika się wyłączy.
- Każda czynność użytkownika na panelu sterowania automatycznie wyłącza funkcję zdalnego monitorowania pracy piekarnika.
- Przerwanie lub zakończenie programu jest jedyną funkcją, której można użyć bez względu na to, czy funkcja zdalnego monitorowania jest aktywna.
- Zdalne sterowanie nie jest możliwe w przypadku korzystania z systemów mikrofalowych (nie dotyczy łączonych systemów mikrofalowych)
-



OSTRZEŻENIE!

Należy zawsze zadbać o użytkowanie piekarnika zgodnie z instrukcją obsługi, szczególnie, gdy używana jest funkcja zdalnej kontroli. Nie włączać piekarnika zdalnie bez wiedzy o tym, co dokładnie znajduje się w piekarniku.

Status Wi-Fi	Symbol wi-fi na wyświetlaczu
Wi-Fi nieaktywne.	Ikona Wi-Fi świeci z połowiczną mocą.
Wi-Fi aktywne i połączone z serwerem.	Ikona Wi- Fi świeci z pełną mocą.
Wi-Fi aktywne i: • trwa łączenie z serwerem. • w trakcie ustawiania lub łączenia, • brak połączenia z serwerem.	Ikona Wi- FI świeci z pełną mocą i mruga.
Zdalna kontrola piekarnika nie jest możliwa.	Ikona REMOTE nie jest podświetlona.
Zdalna kontrola piekarnika jest możliwa.	Ikona REMOTE świeci z pełną mocą.

11. Ogólne wskazówki dotyczące pieczenia

Wyposażenie:

- Wyposażenie powinno być wykonane z materiałów żaroodpornych i nieodbijających ciepła (dołączone blachy, naczynia emaliowane) i ze szkła żaroodpornego). Jasne materiały (stal szlachetna czy aluminium) odbijają ciepło, dlatego żywność jest w nich słabiej poddawana obróbce cieplnej.
- Blachy zawsze należy wsuwać do końca komory piekarnika. Podczas pieczenia z wykorzystaniem rusztu, blachy należy zawsze stawiać na jego środku.
- Nie należy stawiać blach bezpośrednio na spodzie piekarnika.
- Głębokiej blachy podczas pieczenia nie należy wkładać na 1. prowadnicę.
- Spód piekarnika oraz ruszt nie powinny być przykryte folią aluminiową.
- Formy należy zawsze stawiać na ruszcie.
- Podczas pieczenia na różnych poziomach głęboką blachę należy zawsze włożyć na niższy poziom.
- Przed wykorzystaniem papieru do pieczenia należy sprawdzić, czy nadaje się on do użycia w wysokich temperaturach. Papier należy zawsze odpowiednio przyciąć. Jego użycie zapobiega przywieraniu żywności do blachy i umożliwia jej łatwiejsze wyjęcie z formy.
- Podczas pieczenia bezpośrednio na ruszcie należy poziom niżej wstawić głęboką blachę, na którą ściekać będzie tłuszcz.

Przygotowywanie potraw:

- Aby zoptymalizować proces przygotowywania żywności, zaleca się przestrzeganie wytycznych zawartych w tabeli przygotowywania żywności. W tym celu powinno się wybrać niższą podaną temperaturę oraz najkrótszy podany czas pieczenia, sprawdzić końcowy efekt i po zakończonym pieczeniu, jeśli to potrzebne, dostosować ustawienia.
- Piekąc według przepisów ze starych książek kucharskich, należy używać programu dolnej i górnej grzałki (klasyka) oraz o 10°C niższej temperatury, niż tej podanej w przepisie.
- Podczas pieczenia większych porcji mięsa lub ciast o większej zawartości wody, w piekarniku gromadzi się para, która może powodować powstanie kondensatu na drzwiczkach piekarnika. Jest to normalne zjawisko, które nie ma wpływu na funkcjonowanie urządzenia. Po zakończonym pieczeniu należy starannie wytrzeć drzwiczki oraz szybę w drzwiczkach.

Wydajność energetyczna

- Piekarnik rozgrzewać tylko wtedy, gdy wymaga tego przepis albo tabelka w tej instrukcji. Jeżeli używana jest funkcja szybkiego nagrzewania, nie należy umieszczać potrawy w piekarniku, zanim będzie on całkowicie ogrzany, chyba że instrukcje mówią inaczej. Ogrzewanie pustego piekarnika zużywa dużo energii, dlatego jeżeli jest to możliwe, zaleca się przygotowywanie większej liczby potraw jedna po drugiej lub pieczenie większej liczby potraw na raz.
- Podczas pieczenia z piekarnika należy usunąć niepotrzebne wyposażenie.
- Jeśli nie jest to konieczne, podczas pieczenia nie należy otwierać drzwiczek piekarnika.
- W przypadku dłuższych programów pieczenia piekarnik można wyłączyć 10 minut przed końcem, aby wykorzystać do dopiekania ciepło resztkowe.

11.1 Tabela pieczenia

UWAGA: Potrawy, które wymagają wstępnego ogrzewania piekarnika, zaznaczone są w tabeli jedną gwiazdką *, a potrawy, którym wystarcza 5-minutowe ogrzewanie wstępne – dwiema gwiazdkami **. W tym przypadku nie należy używać trybu szybkiego nagrzewania.

Potrawa			°C	min
CIASTA I WYROBY PIEKARNICZE				
ciasta w formach				
krem karmelowy (sous-vide)	3		95	35-50
Biszkopt	3		200-220	60-70
ciasto z nadzieniem	2		180	60-70
babka markurkowa	2		170-180	50-60
baba drożdżowa	2		170-180	45-55
tarta	3		170-180	35-45
brownie	2		170-180	30-35
ciasto w blasze				
strudel	2		180-190	60-70
strudel, mrożony	2		200-210	34-45
rolada biszkoptowa	3		170-180*	13-18
buchty	2		180-190	30-40
drobne wypieki				
babeczki	3		160 *	25-35
babeczki, dwa poziomy	2, 4		155-165 *	30-40
ciasta drożdżowe	2		180 *	17-22
ciasta drożdżowe, 2 poziomy	2, 4		160 *	18-25
ciasto francuskie	3		200-220	30-45
ciasto francuskie, 2 poziomy	2, 4		170 *	25-30
ciastka				
kruche ciastka	3		150 *	30-40

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Potrawa			 °C	 min
kruche ciastka, 2 poziomy	2, 4		150 *	30-40
kruche ciastka, 3 poziomy	1, 3, 5		145 *	40-50
ciastka	3		160-180	40-50
ciastka, 2 poziomy	2, 4		150-160 *	20-25
ciastka bezowe	3		80-100 *	120-150
ciastka bezowe, 2 poziomy	2, 4		80-100 *	120-150
makaroniki	3		130-140 *	15-20
makaroniki, 2 poziomy	2, 4		130-140 *	15-20
chleb				
wyrastanie ciasta	2		40-45	30-45
bułeczki Bao	3		100	10-20
chleb na blasze	2		190-200	40-55
chleb na blasze, 2 poziomy	2, 4		190-200 *	40-55
chleb w formie	3		190-200	30-45
chleb w formie, 2 poziomy	2, 4		200-210	30-45
płaski chleb (foccacia)	2		230	20-30
świeże bułki	3		180-200	20-30
świeże bułki, 2 poziomy	2, 4		200-210 *	15-20
tosty	5		Wysoki	4-6
bagietki	5		Średnio wypieczona	5-8
pizza i pozostałe potrawy				
pizza	1		230 *	10-20
pizza, 2 poziomy	2, 4		210-220 *	25-30

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Potrawa			°C	min
pizza mrożona	2		200-220	10-20
pizza mrożona, 2 poziomy	2, 4		200-220	10-25
tarta na słono, quiche	2		190-200	50-60
burek	2		180-190	40-50
MIĘSO				
wołowina i cielęcina				
pieczeń wołowa (polędwica, rostbef), 1,5 kg	2		160-170	130-160
duszona wołowina, 1,5 kg	2		200-210	90-120
polędwica, średnio wypieczona, 1 kg	2		170-190 *	40-60
pieczeń wołowa, wolno pieczenie	2		120-140 *	250-300
kotlety wołowe, dobrze wypieczone, 4 cm grubości	4		Wysoki	25-30
burgery, 3 cm grubości	4		Wysoki	25-35
pieczeń cielęcą, 1,5 kg	2		160-170	120-150
wieprzowina				
pieczeń wieprzowa, schab, 1,5 kg	3		200-220	100-200
pieczeń wieprzowa, łopatka, 1,5 kg	3		180-190	90-120
polędwica wieprzowa, wolno pieczona, 400 g	2		80-100 *	80-100
pieczeń wieprzowa, wolne pieczenia	2		100-120 *	200-230
żeberka wieprzowe, wolne pieczenie	2		120-140 *	210-240
kotlety wieprzowe, 3 cm grubości	4		Średnio wypieczona	20-25
drób				
drób, 1,2 - 2,0 kg	2		200-220	60-80
drób faszerowany, 1,5 kg	2		170-180	70-90
drób, piersi	2		170-180	45-60

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Potrawa			°C	min
Drób, piersi (sous-vide)	2		65	90-120
udka kurczaka	3		210-220	25-40
skrzydełka kurczaka	4		210-220	25-40
piersi drobiowe, wolne pieczenie	3		100-120 *	60-90
potrawy mięsne				
pieczeń z mięsa mielonego, 1 kg	2		170-180	60-70
kiełbasy pieczone, z rusztu	4		Wysoki	8-15
RYBY I POTRAWY MORSKIE				
ryba w całości, 350 g	4		230-240	12-20
filet z ryby, 1 cm grubości	4		Niska	8-12
kotlet z ryby, 2 cm grubości	4		Średnio wypieczona	10-15
przegrzebki	4		230 *	5-10
krewetki	4		Niska	3-10 I
ośmiornica, macki (sous-vide)	3		85	180-240
WARZYWA				
brokuł, w całości, 500 g	3		100	15-25
brokuł, różyczki, , 5300 g - 1200 g	3		100	12-18
groch, 2,5 kg	3		100	30-40
kalafior, różyczki, 500 g	3		100	15-20
marchew, cała, 500 g	3		100	25-35
dynia, kawałki, 500 g	3		100	25-35
szparagi, 500 g	3		100	15-30
pieczone ziemniaki, talarki	3		210-220 *	30-40

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Potrawa			°C	min
pieczone ziemniaki, połówki	3		200-210 *	40-50
faszerowane ziemniaki (w mundurkach)	3		190-200	30-40
frytki, domowej roboty	4		210-220 *	20-30
mieszanka warzyw, cząstki	3		190-200	30-40
warzywa faszerowane	3		190-200	30-40
PRODUKTY MROŻONE				
frytki	3		210-220	20-25
frytki, 2 poziomy	2, 4		190-210	30-40
nuggetsy	4		210-220 *	12-17
rybie paluszki	2		210-220	15-20
lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
warzywa w kawałkach	2		190-200	20-30
francuskie rogaliki	3		170-180	18-23
ZAPIEKANKI, SUFLETY I POTRAWY ZAPIEKANE				
zapiékanka z ziemniaków	2		180-190	35-45
lasagne	2		180-190	35-45
słódka zapiékanka	2		160-180	40-60
słódki suflet	2		160-180 *	35-45
potrawy zapiékane	3		170-190	30-45
tortille z nadzieniem, enchiladas	2		180-200	20-35
grillowany ser	4		Wysoki**	10-12
POZOSTAŁE				
pasteryzacja	2		180	30

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Potrawa			 °C	 min
sterylizacja	3		125	30
gotowanie w kąpeli wodnej	2		150-170 *	/
podgrzewanie potraw	3		60-95	/
podgrzewanie naczyń	2		75	15

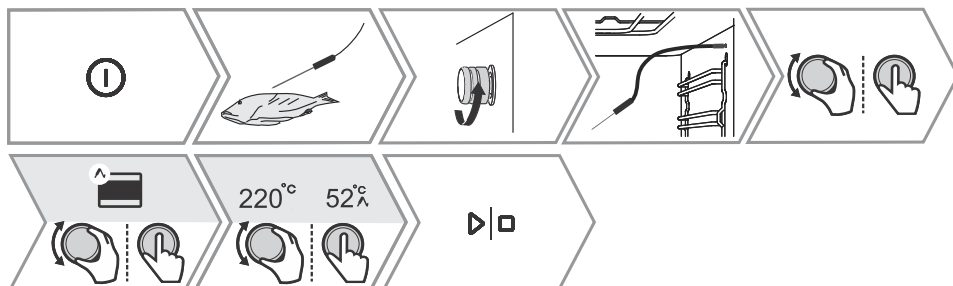
11.2 Pieczenie z termosondą(ΛBAKESENSOR)

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



OSTRZEŻENIE!

Termosonda nie może znajdować się w bezpośrednim sąsiedztwie elementów grzejnych.



1.	Metalową końcówkę termosondy należy wbić w najgrubszą część produktu przeznaczonego do pieczenia. UWAGA: Aby wejść w program pieczenia z czujnikiem temperatury należy przerwać bieżący program, a następnie podłączyć sondę temperatury do gniazdka. Po wstawieniu sondy do piekarnika wszystkie ustawione wcześniej funkcje zostaną usunięte.
2.	Odkręcić nasadkę gniazdka w prawym górnym przednim rogu piekarnika (patrz rysunek) i włożyć wtyczkę sondy do gniazda. Obracając POKRĘTŁO wybrać automatyczne lub ręczne ustawienia. Zatwierdzić wybór poprzez naciśnięcie na POKRĘTŁO.
3.	W trybie ręcznym na wyświetlaczu, oprócz programu, pojawi się symbol Λ oraz zaprogramowana temperatura pieczenia (w zakresie temperaturowym do do 210 °C), którą można zmienić. Określić temperaturę wewnątrz produktu spożywczego (w zakresie 30 - 99°C). Korzystanie z trybu ręcznego pokazano na rysunku powyżej. -W trybie automatycznym obróć POKRĘTŁO, aby wybrać potrawę. Przepisy mają wstępnie zdefiniowany program, temperaturę i czas gotowania. Można zmienić stopień przyrumienienia. UWAGA: Podczas pieczenia z użyciem sondy ustawienie czasu pieczenia nie jest możliwe.
4.	Ustawienie potwierdzić dotykając przycisku ▷ ◻ . Na wyświetlaczu naprzemiennie pojawiają się ustawiona oraz aktualna temperatura produktu spożywczego. Jeśli zajdzie taka potrzeba, można w trakcie zmienić temperaturę pieczenia lub końcową temperaturę wewnątrz produktu spożywczego.
5.	Gdy produkt osiągnie ustawioną temperaturę, piekarnik się wyłączy. Na wyświetlaczu pojawi się Pieczenie zakończone. Włączy się sygnał akustyczny, który można wyłączyć dotykając dowolnego przycisku. Automatycznie sygnał akustyczny wyłączy się po upływie jednej minuty.



INFORMACJA!

Użycie termosondy umożliwia automatyczny dobór rodzaju gotowania.

Prawidłowe użycie termosondy za względu na rodzaj produktu spożywczego:

- drób: wbić w najgrubszą część piersi,
- mięso: wbić w chudą część mięsa (nieprzecinaną żyłkami tłuszczu),

- mniejsza porcja mięsa z kością: wbić w miejsce obok kości,
- ryby: wbić w głowę, w kierunku kręgosłupa



OSTRZEŻENIE!

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

Zalecane poziomy wypieczenia dla różnych rodzajów mięs

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

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Rodzaj żywności	 /  °C / 	średnio wypieczone [°C]	średnio wypieczone [°C]	dobrze wypieczone [°C]	bardzo dobrze wypieczone [°C]
RYBY I POTRAWY MORSKIE					
pstrągi	 / 210 / 4	/	/	62-65	/
tuńczyk	 / Średnio / 4	/	/	55-60	/
łosoś	 / Średnio / 4	/	/	52-55	/

12. Konserwacja i czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Przed rozpoczęciem czyszczenia ręcznego należy wyłączyć urządzenie z sieci elektrycznej oraz poczekać, aż się ochłodzi.

Bez odpowiedniego nadzoru dzieci nie powinny czyścić urządzenia lub wykonywać jakichkolwiek czynności konserwacyjnych.

- Wewnętrzna część piekarnika i blachy powleczone są specjalną emalią o gładkiej i wytrzymałej powierzchni, która ułatwia czyszczenie.
- Urządzenie należy regularnie czyścić. Większy brud oraz kamień powinny być usuwane na bieżąco za pomocą ciepłej wody oraz płynu do mycia naczyń. Używać czystej, miękkiej szmatki lub gąbki.
- Nie wolno używać agresywnych i szorstkich środków czystości (szorstkich gąbek i środków, odrdzewiaczy i odplamiaczy, skrobaków do płyt szklano-ceramicznych).
- Resztki żywności (tłuszcz, cukry, węglowodany) mogą zapalić się podczas pieczenia, dlatego należy przed każdym użyciem usunąć większy brud z wnętrza piekarnika oraz z wyposażenia.
- Wyposażenie piekarnika można myć w zmywarce. Nie dotyczy to wysuwanych prowadnic.

Zewnętrzna część urządzenia	Przy pomocy ciepłej wody z płynem oraz miękkiej szmatki usunąć brud oraz wytrzeć powierzchnię do sucha.
Wnętrze urządzenia	Do czyszczenia większego brudu używać zwykłych środków czystości przeznaczonych do piekarnika. Po ich użyciu należy urządzenie starannie wytrzeć mokrą szmatką, aby usunąć resztki środków czystości.
Wyposażenie i prowadnice	Czyścić ciepłą wodą z płynem i wilgotną szmatką. W przypadku większych zabrudzeń zalecane jest wcześniejsze namoczenie oraz użycie szczotki.
Jeśli efekty nie są zadowalające, należy powtórzyć procedurę czyszczenia.	

12.1 Czyszczenie parą (Steam Clean)

Program umożliwia łatwiejsze usuwanie plam w piekarniku.

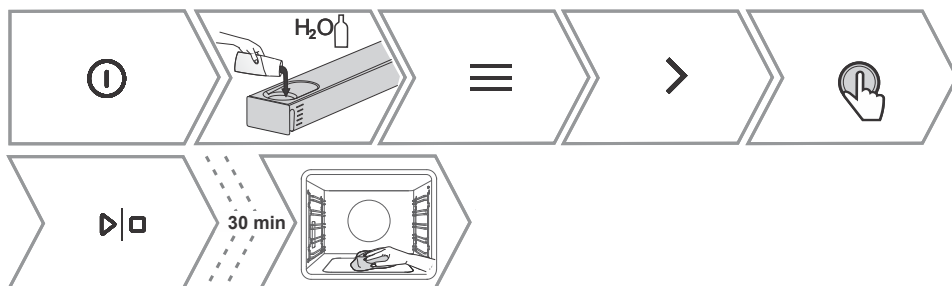
Przynosi najlepsze efekty, gdy jest stosowany regularnie, po każdym pieczeniu.

Przed każdym uruchomieniem programu czyszczącego należy usunąć większy brud oraz pozostałości jedzenia z piekarnika.



OSTRZEŻENIE!

Programu Steam clean należy używać tylko wtedy, gdy piekarnik jest całkowicie wystudzony.



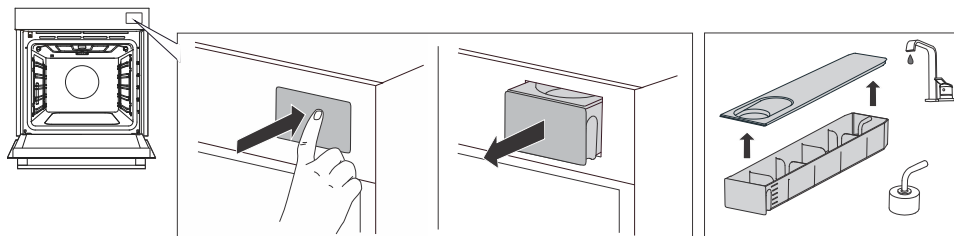
1.	Napełnić zbiornik na wodę.
2.	Włączyć urządzenie i wybrać  . Obracając POKRĘTŁO wybrać Czyszczenie . Potwierdzić poprzez przyciśnięcie POKRĘTŁA, aby wejść w podmenu.
3.	Obracając POKRĘTŁO wybrać Steam Clean . Zatwierdzić poprzez naciśnięcie POKRĘTŁA.
4.	Program trwa 30 min. Po zakończonym programie na wyświetlaczu pojawi się napis End .
5.	Po zakończonym programie płamy wytrzeć mokrą szmatką i wodą z płynem. Po zakończonym czyszczeniu urządzenie należy dokładnie wytrzeć wilgotną szmatką, aby usunąć pozostałości środków czyszczących. Jeśli czyszczenie nie zakończy się pomyślnie (w przypadku brudu szczególnie trudnego do usunięcia), powtórzyć je.

12.2 Mycie zbiornika na wodę i pianki filtracyjnej



OSTRZEŻENIE!

Po każdym myciu i odkamienianiu zbiornika na wodę należy oczyścić również piankę filtracyjną.



1.	Zbiornik na wodę wyjmuje się z obudowy poprzez naciśnięcie drzwiczek.
2.	Otworzyć pokrywę. Zbiornik umyć wodą.
3.	Pokrywę i zbiornik na wodę można myć zwykłymi płynnymi środkami czyszczącymi niezawierającymi materiałów ściernych. OSTRZEŻENIE: Zbiornik nie nadaje się do mycia w zmywarce.
4.	Rurę doprowadzającą wraz z pianką filtracyjną umyć pod bieżącą wodą. Piankę należy płukać tak długo, aż będzie czysta i nie będzie na niej widać żadnych zabrudzeń. Po zakończonym czyszczeniu zbiornik wody należy wsunąć z powrotem w obudowę aż do samego końca.

12.3 Czyszczenie systemu parowego

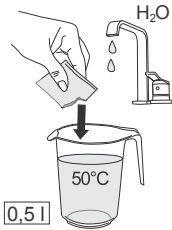
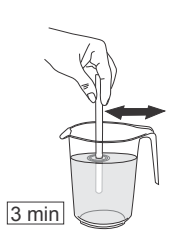
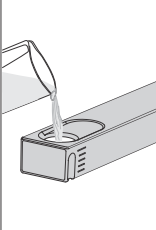
Oprócz częstotliwości pieczenia z użyciem pary, czyszczenie jest też zależne od poziomu twardości wody.

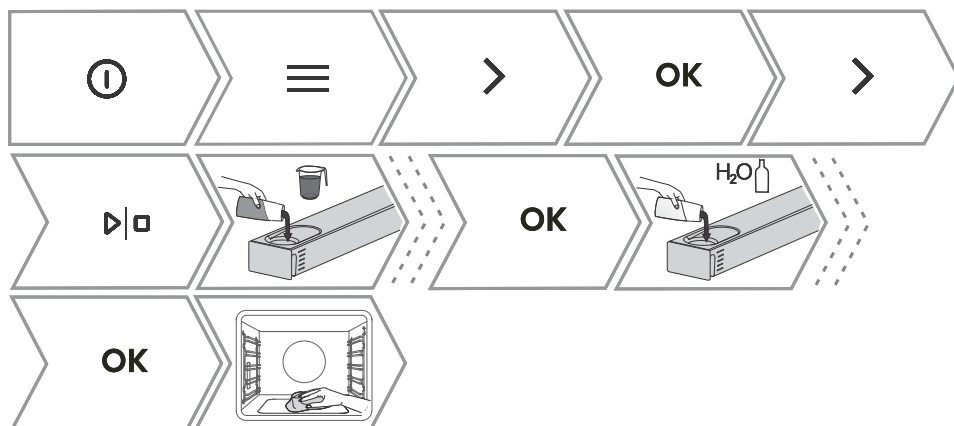
Czyszczenie możesz przeprowadzić samodzielnie lub możesz zostać o tym ostrzeżony poprzez informację na wyświetlaczu.

Regularne przeprowadzanie procesu odwapniania jest konieczne, w przeciwnym razie urządzenie przestanie działać. Dodatkowo odwapnianie wydłuża żywotność urządzenia i zapewnia lepsze rezultaty pieczenia.

☀ INFORMACJA!

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

	Środek odkamieniający Przygotuj go, mieszając dostarczony odkamieniacz z 0,5 l ciepłej wody (o temperaturze około 50°C). Rozpuść odkamieniacz w wodzie, mieszając. Wlej przygotowany odkamieniacz do zbiornika.  1x Descaler  0,5 l  3 min 
	Świeża woda



1.	Włączyć urządzenie ⓘ i wybrać ≡ . Obracając POKRĘTŁO wybrać Czyszczenie . Potwierdzić poprzez naciśnięcie POKRĘTŁA, aby wejść w podmenu.
2.	Obracając POKRĘTŁO wybrać Odkamienianie . Zatwierdzić poprzez naciśnięcie POKRĘTŁA.
3.	Napełnić zbiornik na wodę 0,5 l środka odkamieniającego. Zatwierdzić poprzez naciśnięcie POKRĘTŁA. Proces odkamieniania jest w toku.

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

4.	Po zakończeniu procesu odkamieniania nastąpi obowiązkowy etap płukania. Opróżnij pojemnik ze środkiem odkamieniającym i wlej świeżą wodę, aby rozpocząć proces płukania systemu.
5.	Po zakończonym płukaniu na wyświetlaczu pojawi się napis o zakończeniu procesu płukania. Teraz można umyć zbiornik na wodę oraz piekarnik.



OSTRZEŻENIE!

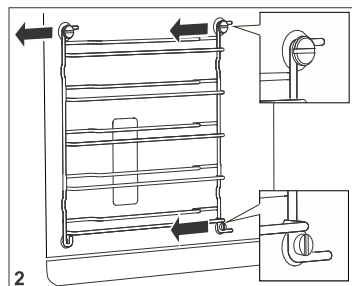
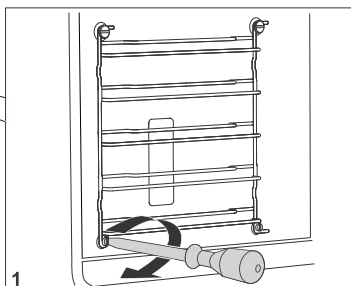
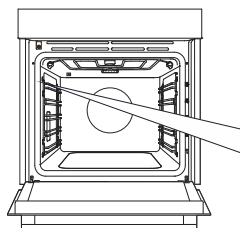
Aby zapewnić optymalną skuteczność odkamieniania oraz długą żywotność urządzenia, należy stosować wyłącznie dołączony środek odkamieniający. Jedno opakowanie wystarcza na jeden proces czyszczenia. Środek można nabyć za pośrednictwem działu serwisowego lub sklepu internetowego maintainlife.com. Stosowanie innych środków nie gwarantuje całkowitego czyszczenia, co może negatywnie wpłynąć na funkcję pary i skrócić żywotność urządzenia.

12.4 Zdejmowanie przewodnic drabinkowych oraz teleskopowych



INFORMACJA!

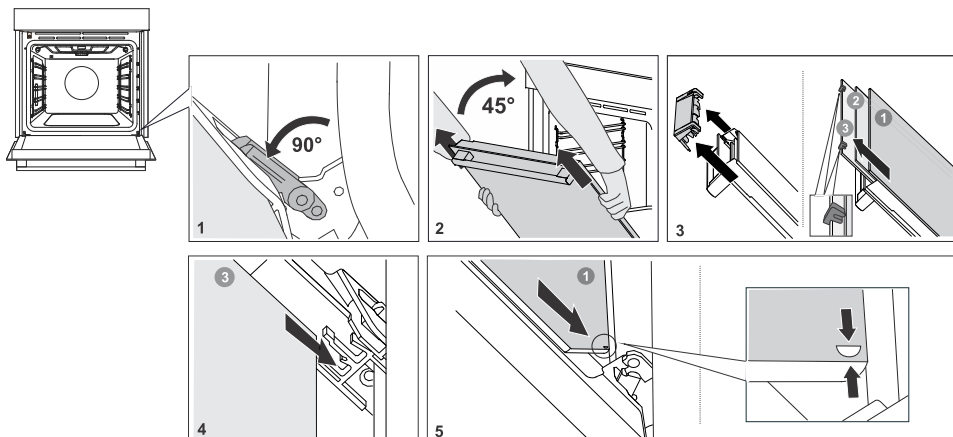
Podczas zdejmowania przewodnic należy uważać, aby nie uszkodzić emaliowanej powłoki.



1.	Odkręcić śrubę na dole z przodu. Użyć śrubokrętu.
2.	Chwycić przewodnicę i wyciągnąć z piekarnika.

UWAGA: Śrubę na przewodnicach należy po czyszczeniu ponownie przymocować śrubokrętem. Przy ponownym montowaniu przewodnic należy uważać, by je zamontować na tę samą stronę, z której zostały zdjęte.

12.5 Zdejmowanie i wstawianie drzwiczek i szyb drzwiczek



1.	Najpierw otworzyć całkowicie drzwiczki (na oścież).
2.	Drzwiczki piekarnika są połączone z zawiasami za pomocą specjalnych zaczepów, na których znajdują się również jarzma blokujące. Jarzma blokujące obrócić o 90°, w kierunku drzwiczek. Powoli zamykać drzwiczki, aż będą ustawione pod kątem 45° (biorąc pod uwagę zamkniętą pozycję drzwiczek), następnie je podnieść i wyjąć. Szybki w drzwiczkach można oczyścić również od wewnątrz, ale należy je przed tym zdjąć. Powtórzyć kroki z punktu 2., ale na razie nie wyjmować szybek.
3.	Usunąć przewód wentylacyjny. Chwycić go rękoma z lewej i prawej strony drzwiczek. Usunąć go delikatnie pociągając w swoją stronę.
4.	Szybę chwycić za górną krawędź i wyjąć. To same kroki powtórzyć przy wyjmowaniu drugiej i trzeciej szyby (zależnie od modelu).
5.	Szybki wstawić powtarzając to samo, ale w odwrotnej kolejności.

INFORMACJA!

Założyć drzwiczki postępując w odwrotnej kolejności. Jeśli drzwiczki nie otwierają lub nie zamykają się prawidłowo, sprawdzić, czy nacięcia na zawiasach równo przylegają do łoży zawiasów.

OSTRZEŻENIE!

Zawiasy drzwiczek mogą zatrzasnąć się z dużą siłą, dlatego przy wkładaniu i wyjmowaniu drzwiczek urządzenia należy zawsze obracać jarzma blokujące do oporu.

Miękkie otwieranie i zamykanie drzwiczek

(w zależności od modelu)

Drzwiczki piekarnika wyposażone są w system, który amortyzuje siły powstające podczas zamykania drzwiczek. Umożliwia on łatwe, ciche i delikatne zamykanie drzwiczek. Delikatne pchnięcie (do kąta 15°, w biorąc pod uwagę otwartą pozycję drzwiczek) wystarcza, aby drzwiczki samoczynnie i miękko się zamknęły.

**OSTRZEŻENIE!**

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

12.6 Wymiana żarówki

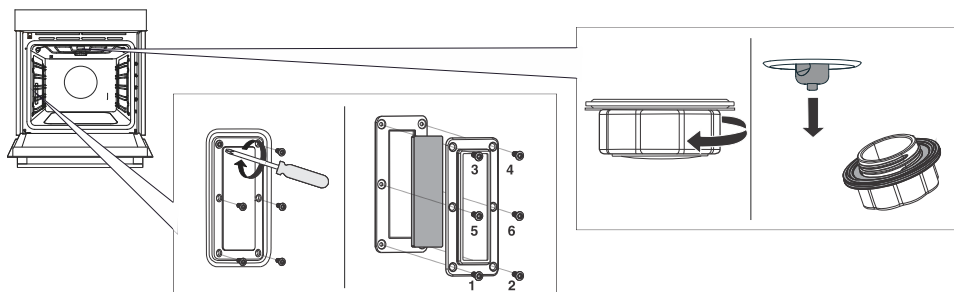
Żarówka jest materiałem eksploatacyjnym i nie jest objęta gwarancją. Przed wymianą żarówki należy wyjąć wyposażenie z piekarnika.

Żarówka halogenowa: G9, 230 V, boczna żarówka - 25W i górna żarówka - 40W.

**OSTRZEŻENIE!**

Przed wymianą żarówki urządzenie należy odłączyć od sieci elektrycznej.

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



1.	Odkręcić sześć śrubek w kolejności pokazanej na powyższym rysunku. Osłonę i szybę usunąć.
2.	Wyciągnąć żarówkę halogenową i zamontować nową.

UWAGA: Na osłonie jest uszczelka, której nie wolno zdejmować i która nie powinna odkleić się od osłony. Musi ona dokładnie przylegać do ścianki kuchenki.

13. Rozwiązywanie problemów

W czasie trwania okresu gwarancyjnego naprawy może wykonywać wyłącznie zatwierdzony przez producenta punkt serwisowy.

- Przed przystąpieniem do wykonywania jakichkolwiek napraw należy wyłączyć urządzenie z prądu wyciągając bezpiecznik lub wtyczkę z gniazdka w ścianie.
- W przypadku nieprofesjonalnych napraw urządzenia istnieje ryzyko porażenia prądem lub zwarcia elektrycznego, dlatego nie należy ich wykonywać. Tego rodzaju napraw powinny dokonywać osoby wykwalifikowane lub serwisanci.
- W przypadku mniejszych zakłóceń w funkcjonowaniu urządzenia sprawdzić w instrukcji, czy jest możliwe samodzielnie usunięcie przyczyny.
- Jeśli urządzenie nie działa na skutek nieprawidłowego użytkowania lub obchodzenia się z nim, wizyta serwisanta w okresie gwarancyjnym nie jest bezpłatna.
- Niniejszą instrukcję należy przechować do ponownego użytku lub dla następnego właściciela urządzenia.
- Poniżej przedstawiono szereg porad dotyczących usuwania najczęściej występujących problemów.

13.1 Tabela usterek i błędów

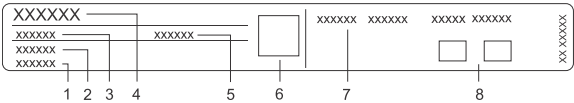
Problem/błąd	Przyczyna
Główny bezpiecznik domowej instalacji elektrycznej często wyłącza się.	Wezwać serwisanta.
Podświetlenie piekarnika nie działa.	Wymiana żarówki w piekarniku opisana jest w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.
Panel sterowania nie reaguje, napis na ekranie się zawiesił.	Na kilka minut odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (odkręcić bezpiecznik lub wyłączyć główny przełącznik), następnie przyłączyć je ponownie i włączyć.
Wyświetlacz pokazuje błąd Err X. Jeśli numer błędu jest dwucyfrowy, pojawi się Err XX.	Wystąpił błąd modułu elektronicznego. Na kilka minut odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego. Jeśli błąd nadal się utrzymuje, należy skontaktować się z punktem serwisowym.
Na wyświetlaczu pojawi się napis Pieczenie za pomocą sondy do mięsa, sonda temperatury nie jest podłączona.	Należy oczyścić gniazdko. Należy spróbować kilka razy z rzędu podłączyć i odłączyć sondę temperatury.
Para wydostaje się przez drzwiczki piekarnika.	Należy sprawdzić, czy uszczelka drzwiczek jest prawidłowo osadzona w rowku. Jeśli tak nie jest, należy umieścić ją prawidłowo.
Niewystarczające przypieczenie od spodu.	Upewnij się, że wybrano prawidłowy program pieczenia.
Para gromadząca się na wyświetlaczu podczas otwierania drzwiczek.	Całkowicie otwórz drzwiczki piekarnika, nie trzymaj ich lekko zamkniętych.
Duża ilość pary podczas pieczenia.	Niektóre potrawy zawierają dużo wody, więc duża ilość pary jest zjawiskiem normalnym.
Sonda do mięsa pojawia się na ekranie, mimo że nie jest używana.	Przyczyną błędu mogą być krople lub zanieczyszczenia w gnieździe sondy do mięsa. Zalecamy kilkukrotne włożenie i wyjęcie sondy do mięsa w celu oczyszczenia gniazda.

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Problem/błąd	Przyczyna
Jeśli mimo zastosowania się do powyższych wskazówek nie można usunąć usterek, należy zadzwonić do upoważnionego punktu serwisowego. Usuwanie uszkodzeń, powstałych na skutek nieprawidłowej instalacji lub użytkowania urządzenia, nie jest objęte gwarancją. Koszty naprawy w takim przypadku ponosi klient.	

13.2 Tabliczka znamionowa – dane urządzenia

Tabliczka znamionowa z podstawowymi danymi o urządzeniu znajduje się na krawędzi piekarnika. Dokładne informacje o typie i modelu można znaleźć również w karcie gwarancyjnej.



1. Numer seryjny

2. Model

3. Typ

4. Znak towarowy
5. Kod

6. QR kod

7. Dane techniczne

8. Oznakowanie zgodności

14. Informacje dotyczące zgodności

Typ urządzenia radiowego:	Wbudowany moduł WiFi/BLE
Wskaźnik Wi-Fi	
Zakres częstotliwości pracy:	2412 ~ 2472 MHz
Maksymalna moc wyjściowa:	19.99 dBm EIRP
Maksymalny zysk energetyczny anteny:	3.26 dBi
Wskaźnik Bluetooth	
Zakres częstotliwości:	2402 ~ 2480 MHz
Moc fali nośnej:	10.00 dBm
Typ emisji:	F1D

Firma oświadcza, że urządzenie z tą funkcją Connectlife jest zgodne z zasadniczymi wymaganiami i innymi właściwymi postanowieniami Dyrektywy 2014/53/UE. Szczegółową Deklarację Zgodności znajdziesz pod adresem internetowym <https://auid.connectlife.io> na stronie swojego urządzenia wśród dokumentów dodatkowych.

 **INFORMACJA!**
Projekt wykorzystuje graficzną bibliotekę LVGL do graficznego interfejsu użytkownika.

15. Ochrona środowiska



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

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

Zapewnienie prawidłowej **utylicacji** produktu pozwala zapobiec niekorzystnemu wpływowi na środowisko i zdrowie ludzi, jaki mógłby mieć miejsce w przypadku nieprawidłowego pozbycia się produktu. Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat utylizacji i przetwarzania produktu, należy skontaktować się z właściwą jednostką samorządu gminnego odpowiedzialną za zarządzanie odpadami, zakładem utylizacji lub punktem sprzedaży, w którym produkt został zakupiony.

Zastrzegamy sobie prawo do wszelkich zmian i błędów w instrukcji obsługi.

16. Test potraw

EN60350-1: należy używać wyłącznie wyposażenia dołączonego przez producenta.

Blachę należy zawsze wkładać do końcowej pozycji na prowadnicy. Wypieki w formach należy umieścić tak, jak pokazano na rysunku.

* Urządzenie należy wstępnie nagrzać do żądanej temperatury. Nie należy do tego używać funkcji szybkiego nagrzewania.

** Urządzenie wstępnie nagrzewać przez 10 minut. Nie należy do tego używać funkcji szybkiego nagrzewania.

*** Obrócić po 2/3 czasu pieczenia.

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

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

PIECZENIE						
tosty	ruszt		5	Wysoki	4-7	
burgery	ruszt + tacka na ściekający tłuszcz		5	Wysoki	25-40	

PIECZENIE PRZY UŻYCIU PARY					
Potrawa	wyposażenie		 °C	 min	
tort	Okrągła forma metalowa, średnica 26 cm/ruszt	2	170	30-40	 +  (niska)
bułeczki	plytka blacha	3	180-200	20-30	 +  (wysoka)
chleb	plytka blacha	3	220	10-15	 +  (średnia)
			190	30-45	
świeża pizza	plytka blacha	1	300*	4-10	
pizza mrożona	plytka blacha	2 + 4	200-220	10-20	
pizza mrożona	plytka blacha	2	200-220	15-20	
chleb – gotowa mieszanka	ruszt do piekarnika + forma	2	190-200	35-45	 +  (niska)
chleb ze słonecznikiem	ruszt do piekarnika + forma	3	220	10-15	 +  (wysoka)
			190	30-40	
strudel z ciasta francuskiego	plytka blacha	3	170	10-15	 +  (niska)
			170	10-20	
kurczak	ruszt + plytka blacha	2	200	70-90	
Skrzydółka airfry	ruszt + plytka blacha	4	210-220	20-35***	

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

PIECZENIE PRZY UŻYCIU PARY					
krem karmelowy (sous-vide)	ruszt	3	95	40-50	
Gotowanie na parze					
Brokuły, świeże; jedna blacha	Blacha perforowana	3	100	15-25	
Brokuły, świeże; 300 g	Blacha perforowana	3	100	13-17	
Groszek, mrożony; 2,5 kg	Blacha perforowana	3	100	30-45	

gorenje



941024-a7

