



Haier

User Manual

Haier.com

CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio - Italy

WITAMY

Dziękujemy za wybranie naszego produktu. Aby zapewnić sobie bezpieczeństwo i uzyskać najlepsze wyniki, prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, łącznie z instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa, i zachowanie jej na przyszłość.

Przed instalacją piekarnika zanotuj numer seryjny, który może być potrzebny do naprawy. Sprawdź, czy nie doszło do uszkodzeń podczas transportu i skonsultuj się z technikiem, jeśli nie masz pewności przed użyciem. Trzymaj materiały opakowaniowe z dala od dzieci.

 **UWAGA:** Należy pamiętać, że funkcje i akcesoria piekarnika mogą się różnić w zależności od zakupionego modelu.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2. WPROWADZENIE DO PRODUKTU

- 2.1. Przegląd produktu
- 2.2. Akcesoria
- 2.3. Panel sterowania
- 2.4. Łączność

3. PRZED URUCHOMIENIEM

- 3.1. Informacje na start
- 3.2. Pierwsze użycie
- 3.3. Wstępne czyszczenie

4. DZIAŁANIE PRODUKTU

- 4.1. Jak działa produkt
- 4.2. Funkcje gotowania
 - 4.2.1. Funkcje standardowe
 - 4.2.2. Funkcje specjalne
 - 4.2.3. Funkcja wieloetapowa

5. WYTYCZNE DOTYCZĄCE GOTOWANIA

- 5.1. OGÓLNA TABELA GOTOWANIA
- 5.2. Tabela Everyday Cooking

6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

- 6.1. Zalecenia ogólne
- 6.2. Czyszczenie piekarnika
 - 6.2.1. Wnętrze piekarnika: funkcje czyszczenia
 - 6.2.2. Poza piekarnikiem: wyjmowanie i czyszczenie szklanych drzwiczek
- 6.3. Czyszczenie akcesoriów
- 6.4. Konserwacja

7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

8. OCHRONA ŚRODOWISKA I UTYLIZACJA ODPADÓW

- 8.1. Utylizacja urządzenia
- 8.2. Ochrona i poszanowanie środowiska

9. INSTALACJA

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

OGÓLNE OSTRZEŻENIA

- Czyszczenia nie wykonywać myjką parową.
- **⚠ OSTRZEŻENIE:** Aby uniknąć niebezpieczeństwa związanego z niezamierzonym zresetowaniem wyłącznika termicznego, to urządzenie nie może być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak minutnik, ani podłączane do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez sieć energetyczną
- Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Nie dotykaj elementów grzejnych wewnątrz kuchenki.

Stosować zgodnie z przeznaczeniem

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

Ograniczenia użytkowania

- Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia i przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby nieposiadające doświadczenia ani wiedzy pod warunkiem, że są one pod odpowiednim nadzorem lub zostały poinstruowane, jak bezpiecznie obsługiwać urządzenie i rozumieją związane z nim zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez dozoru.
- To urządzenie nie może być użytkowane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub umysłowej ani przez osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną odpowiednio poinstruowane.
- Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.
- **⚠ OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie oraz jego dostępne części silnie się nagrzewają. Należy zachować ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.
- **⚠ OSTRZEŻENIE:** Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci nie powinny mieć dostępu do urządzenia.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE INSTALACJI

- 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. Wykonaj otwory wskazane na ilustracjach zgodnie z rodzajem okucia. Piekarnik należy zawsze mocować do mebli za pomocą śrub dostarczonych wraz z urządzeniem.
- Do obsługi urządzenia na częstotliwościach znamionowych nie jest wymagane wykonanie żadnej dodatkowej operacji/ustawienia.
- Urządzenia nie można montować za dekoracyjnymi drzwiami, aby się nie przegrzało.
- Podczas montażu piekarnik należy odłączyć od sieci, aby uniknąć przegrzania.
- Jeśli usunięcie usterek wynikających z nieprawidłowego montażu wymaga skorzystania z pomocy producenta, pomoc ta nie jest objęta gwarancją. Należy przestrzegać instrukcji dotyczących instalacji przeznaczonych dla wykwalifikowanych specjalistów.
- Nieprawidłowa instalacja może spowodować obrażenia lub urazy u ludzi, zwierząt bądź uszkodzenie mienia. Producent nie może być pociągnięty do odpowiedzialności za takie szkody lub obrażenia.
- Instalacja musi być przeprowadzona przez wykwalifikowanego technika, który musi znać i przestrzegać przepisów obowiązujących w kraju instalacji oraz instrukcji producenta.
- Po rozpakowaniu urządzenia zawsze sprawdź, czy nie jest uszkodzone, w razie problemów przed instalacją skontaktuj się z obsługą klienta i nie podłączaj do prądu.
- Przed uruchomieniem urządzenia usuń opakowanie.
- Podczas instalacji nie używaj uchwyty drzwiczek piekarnika do podnoszenia i przenoszenia piekarnika.
- Meble instalacyjne i meble sąsiadujące muszą wytrzymywać temperaturę 95°C.
- Podczas montażu zaleca się noszenie rękawic ochronnych, aby uniknąć skaleczeń.
- Nie instaluj produktu w otwartych przestrzeniach narażonych na działanie czynników atmosferycznych.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku na wysokościach poniżej 2000 m.
- Aby usunąć folie ochronne i naklejki reklamowe z przedniej powierzchni piekarnika przed pierwszym użyciem



OSTRZEŻENIA ELEKTRYCZNE

- 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.
- Podłączenie do źródła prądu można wykonać za pomocą wtyczki lub za pomocą stałego okablowania, umieszczając wyłącznik wielobiegunowy z separacją styków zgodną z wymaganiami dla kategorii przepięciowej III, pomiędzy urządzeniem a źródłem prądu, które może wytrzymać maksymalne podłączone obciążenie i jest zgodne z obowiązującym ustawodawstwem.
- 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.
- Żółto-zielony kabel uziemiający nie powinien być przerywany przez ten wyłącznik. Gniazdo oraz wyłącznik wielobiegunowy zastosowany do podłączenia powinien być po zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępny.
- Jeśli kabel zasilający ulegnie uszkodzeniu, dla bezpieczeństwa należy zlecić jego wymianę producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobom o podobnych kwalifikacjach. W sprawie napraw należy zwrócić się do Działu obsługi klienta i poprosić o zastosowanie oryginalnych części zamiennych.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac lub konserwacji należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- **⚠ OSTRZEŻENIE:** Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, przed przystąpieniem do wymiany żarówki upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Piekarnik należy wyłączyć przed wyciągnięciem zdejmowalnych części. Po wyczyszczeniu należy je ponownie złożyć zgodnie z instrukcją.
- Użytkowanie każdego urządzenia elektrycznego wiąże się z koniecznością przestrzegania pewnych zasadniczych reguł:
 - Nie ciągnąć za kabel zasilający podczas odłączania urządzenia od źródła zasilania;
 - Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi bądź stopami;
 - Generalnie nie zaleca się używania adapterów, wielu gniazd i przedłużaczy;
 - W razie awarii i/lub nieprawidłowego działania wyłączyć urządzenie i nie manipulować przy nim.

- **i UWAGA:** Piekarnik może wymagać prac konserwacyjnych, dlatego zaleca się udostępnienie innego gniazda ściennego, tak aby można było go podłączyć, jeśli zostanie wyjęty z miejsca, w którym go zainstalowano.
- Jakakolwiek naprawa, instalacja i konserwacja nieprawidłowo przeprowadzona może spowodować poważne zagrożenie dla użytkownika.
- Firma produkcyjna niniejszym oświadcza, że nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody bezpośrednie lub pośrednie spowodowane nieprawidłową instalacją, konserwacją lub naprawami. Ponadto nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane brakiem lub przerwaniem instalacji uziemiającej (np. porażeniem prądem).
- **! OSTROŻNIE:** Aby uniknąć niebezpieczeństwa związanego z niezamierzonym zresetowaniem wyłącznika termicznego, to urządzenie nie może być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak minutnik, ani podłączane do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez sieć energetyczną.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do włączania za pomocą zewnętrznego minutnika lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

UŻYTKOWANIE I KONSERWACJA

- Ociekacz zbiera resztki, które ociekają podczas gotowania/pieczenia.
- Umieszczając tacę Air Fry lub ruszt na prowadnicach bocznych, należy zwrócić uwagę, aby krótsza część boku (między ogranicznikiem a końcem) była skierowana w stronę wnętrza piekarnika. Jeżeli ruszt posiada ozdobną metalową listwę, należy zwrócić uwagę na jej umiejscowienie na zewnątrz piekarnika, tak aby logo marki było widoczne i czytelne. Prawidłowe ustawienie można znaleźć także na ilustracji w części „Akcesoria” niniejszej instrukcji obsługi.
- Nie używaj ostrych, ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia szyby drzwiczek kuchenki, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szyby.
- Używać wyłącznie czujnika temperatury zalecanego dla tego piekarnika.
- Podczas pieczenia wewnątrz piekarnika lub na szybie drzwiczek może skraplać się wilgoć. Jest to stan normalny. Aby ograniczyć skraplanie wilgoci, przed włożeniem potrawy do piekarnika należy po jego włączeniu odczekać 10-15 minut. Kondensacja zniknie, gdy piekarnik osiągnie temperaturę pieczenia.
- Warzywa należy piec w naczyniu z pokrywką zamiast na nieosłoniętej tacce.
- Po upieczeniu potrawy nie powinno się zostawiać jej w piekarniku przez czas dłuższy niż 15-20 minut.



- W przypadku długiej awarii zasilania podczas fazy pieczenia może dojść do nieprawidłowego działania wskaźnika kontrolnego. W takim przypadku należy skontaktować się z działem obsługi klienta.
- **⚠ OSTRZEŻENIE:** Nie wykładać ścian piekarnika folią aluminiową ani jednorazowym zabezpieczeniem dostępnym w sklepach. Folia aluminiowa lub jakiekolwiek inne zabezpieczenie w bezpośrednim kontakcie z gorącą emalią stwarzają ryzyko stopienia i pogorszenia stanu emalii wewnątrz piekarnika.
- **⚠ OSTRZEŻENIE:** Nie wolno zdejmować uszczelki drzwiczek piekarnika.
- **⚠ OSTROŻNIE:** Nie napełniać dna komory wodą podczas pieczenia lub gdy piekarnik jest gorący.
- 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.

OSTRZEŻENIA (*DLA PIEKARNIKÓW Z PIROLIZĄ)

- Przed czyszczeniem zmyć nadmiar wycieku.
- **⚠ OSTRZEŻENIE:** Przed rozpoczęciem automatycznego cyklu czyszczenia należy:
 - Otworzyć drzwiczki piekarnika;
 - Wilgotną gąbką usunąć z wnętrza piekarnika duże lub gruboziarniste resztki jedzenia. Nie używać detergentów;
 - Wyciągnąć wszystkie akcesoria i zestaw wysuwanych półek (o ile dostępne);
 - Nie wkładać ścierek do naczyń.
- W piekarnikach z sondą do mięsa przed rozpoczęciem cyklu czyszczenia należy koniecznie zamknąć otwór za pomocą dostarczonej nakrętki. Otwór zamykać nakrętką zawsze wtedy, gdy sonda do mięsa nie jest używana.
- Podczas procesu czyszczenia pirolitycznego (jeśli jest dostępny) powierzchnie mogą się nagrzać bardziej niż zwykle, dlatego dzieci powinny znajdować się z dala od urządzenia.
- Jeśli nad piekarnikiem zamontowano płytę kuchenną, podczas pracy pirolizera nie wolno używać płyty kuchennej. Zapobiegnie to jej przegrzaniu.

OSTRZEŻENIA (*DOT. STEAM PLUS)

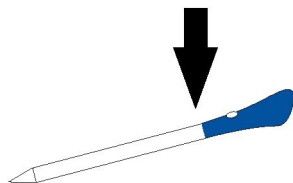
- Podczas napełniania zbiornika pary poziom wody nie może przekraczać maksymalnego poziomu wskazanego na zbiorniku.
- Do napełniania zbiornika należy używać tylko wody pitnej.
- Przed uruchomieniem funkcji czyszczenia pirolitycznego należy opróżnić zbiornik pary. Nie wkładać zbiornika pary podczas funkcji czyszczenia pirolitycznego.



OSTRZEŻENIA dotyczące BEZPRZEWODOWEJ SONDY TEMPERATURY

- Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do urządzeń z piekarnikiem. Należy go używać wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi.
- **NIE DOTYKAJ** sondy Preci Probe **RĘKAMI BEZPOŚREDNIO PO GOTOWANIU**. Zawsze noś rękawice kuchenne, aby usunąć sondę Preci Probe z potrawy po ugotowaniu.
- Aby sonda działała prawidłowo, podczas gotowania metalowa część sondy musi być umieszczona głęboko wewnątrz potrawy - należy ją wsunąć aż do czarnej, ceramicznej części znajdującej się na końcu.

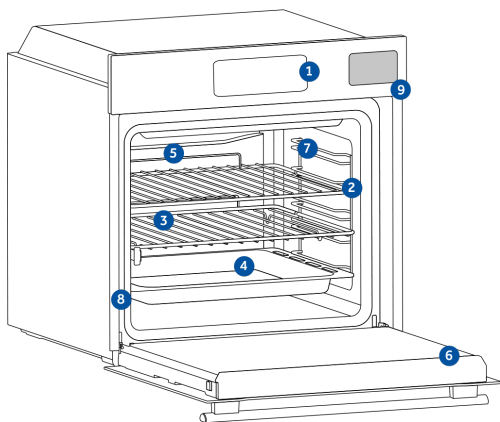
Włóż sondę Preci Probe
do żywności do tego miejsca



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

2. WPROWADZENIE DO PRODUKTU

2.1. PRZEGLĄD PRODUKTU



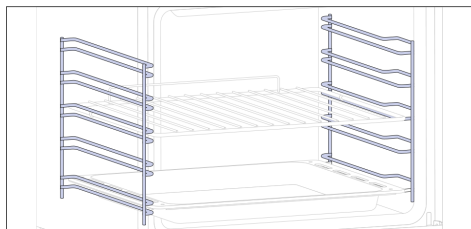
1. Panel sterowania
2. Numery pozycji półek
3. Kratki
4. Tace
5. Osłona wentylatora
6. Drzwiczki piekarnika
7. Boczne siatki druciane (jeśli występują; tylko w przypadku płaskich komór)
8. Numer seryjny i kod QR
9. Wkładanie zbiornika pary



Wpisz tutaj swój numer seryjny do wykorzystania w przyszłości.

2.2. AKCESORIA

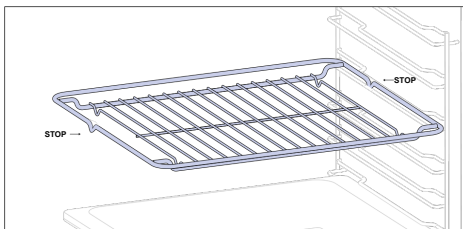
Boczne siatki druciane (tylko jeśli są dostępne*)



Umieszczone po obu stronach komory piekarnika prowadnice boczne służą do umieszczenia blach do pieczenia i rusztów podczas pieczenia.

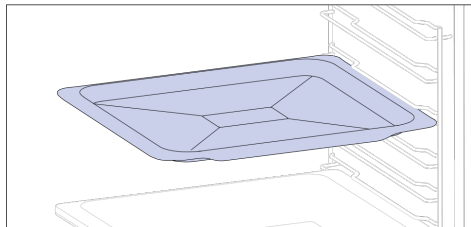
UWAGA: 6 lub 7 poziomów w zależności od modelu.

Kratka metalowa



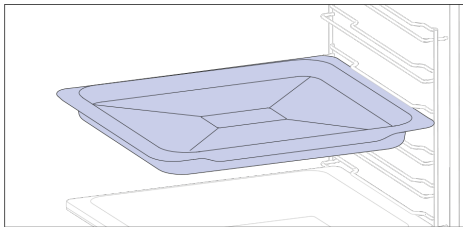
Metalowa kratka w piekarniku to wyjmowana, regulowana półka, która podtrzymuje naczynia, zapewniając równomierne gotowanie i ułatwiając czyszczenie. Można jej używać do utrzymywania talerzy i patelni na różnych wysokościach w zależności od potrzeb kulinarnych.

Blacha do pieczenia (tylko jeśli jest dostępna*)



Blacha do pieczenia idealnie nadaje się do uzyskania równomiernego przyrumienienia od dołu, co czyni ją idealną do ciastek i ciast ze względu na jej płytą, płaską konstrukcję. Dodatkowo umieszczenie jej pod rusztem do gotowania może pomóc w zbieraniu skroplin i zapobieganiu ubrudzeniu piekarnika.

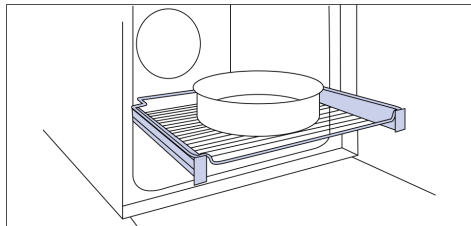
Głębsza taca



Głębsza blacha idealnie nadaje się do przepisów z dodatkiem płynów lub warstw, takich jak zapiekanki lub pieczenie. Jej głębokość została specjalnie zaprojektowana, aby zapewnić pożądaną konsystencję przygotowywanej w nim żywności.

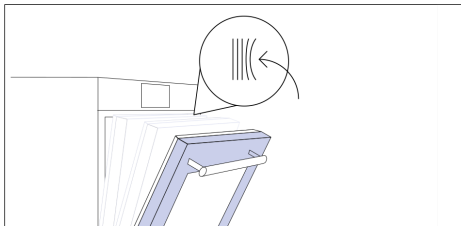


Prowadnice teleskopowe (tylko jeśli są dostępne*)



Teleskopowe szyny piekarnika to półki, które można wysuwać, co ułatwia wkładanie i wyjmowanie potraw, bez konieczności sięgania do wnętrza gorącego piekarnika. Poprawiają bezpieczeństwo, stabilność i można je regulować na różnych poziomach.

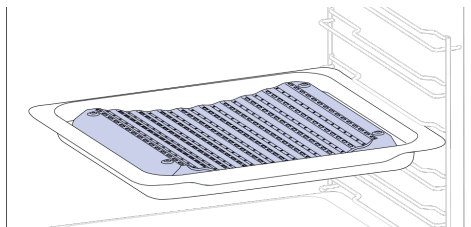
Zawiasy Soft-close/Soft-open(tylko jeśli są dostępne*)



Zawiasy Soft-close/Soft-open kontrolują ruch drzwi, zapewniając jego płynność i zapobiegając trzaskaniu.

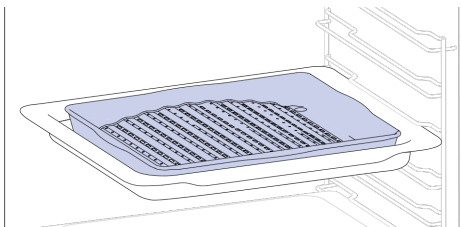
WPROWADZENIE DO PRODUKTU

Podwójna taca – tryb PARA (tylko jeśli jest dostępna*)



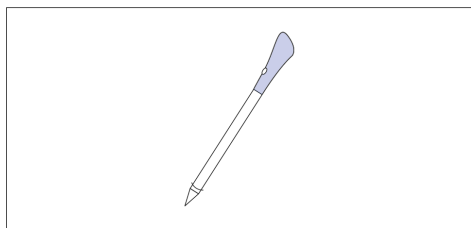
Wklęsły kształt umożliwia prawidłową cyrkulację wilgoci powstającej podczas gotowania, utrzymując wysoki poziom wilgotności żywności. W zależności od ilości wody włożonej do tacy, uzyskamy bardziej suche lub bardziej „mokre” potrawy.

Podwójna taca – tryb grillowania (tylko jeśli jest dostępna*)



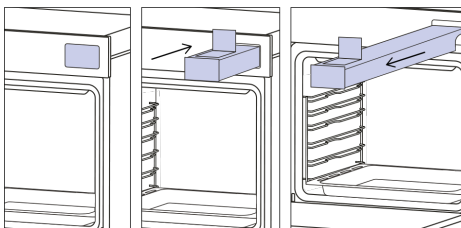
Wypukły kształt nadaje się do grillowania w piekarniku w wysokiej temperaturze (220°), umożliwiając efekt grillowania nawet w domu przy niewielkiej ilości dymu dzięki działaniu odprowadzającemu tłuszcz z dna blachy.

Sonda precy probe (tylko jeśli jest dostępna*)



Sonda ta to czujnik temperatury, który po włożeniu do potrawy i podłączeniu do piekarnika za pomocą Bluetooth pozwala kontrolować temperaturę wewnątrz potrawy podczas gotowania. Jest głównie używana do ryb i mięsa.

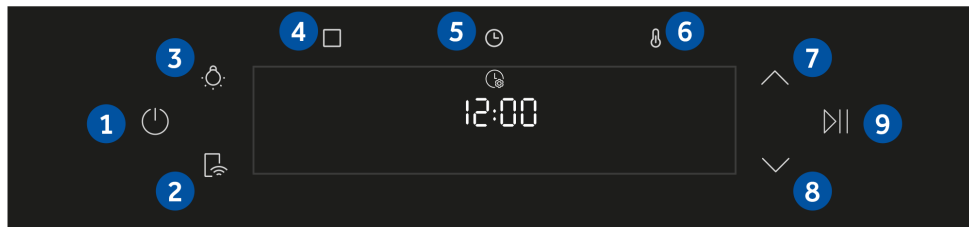
Zbiornik pary



Zbiornik pary to szuflada, którą można napętnić wodą niezbędną do uruchomienia programów gotowania i czyszczenia wspomaganych parą.



2.3. PANEL STEROWANIA



Funkcje i ranking funkcji można zmieniać w zależności od modelu.

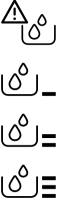
1. Wł./Wył.
2. Zdalne sterowanie
3. Lampa
4. Funkcje
5. Godzina
6. Temperatura
- 7/8. Przyciski nawigacyjne
9. Uruchom/Wstrzymaj

GŁÓWNE FUNKCJE

Panel sterowania oferuje następujące główne funkcje:

Symbol	Funkcja	Opis
	Wł./Wył.	Naciśnij, aby włączyć/wyłączyć piekarnik
	Zdalne sterowanie Wł./WYŁ.	Naciśnij przycisk, aby włączyć zdalne sterowanie, po sparowaniu piekarnika z aplikacją hOn (poprzez aplikację).
	Oświetlenie	Naciśnij, aby włączyć/wyłączyć oświetlenie komory piekarnika
	Funkcje	Naciśnij raz, aby uzyskać dostęp do funkcji ręcznych, dwa razy, aby włączyć programy Everyday Cooking, trzy razy, aby wyświetlić menu Czyszczenie i cztery razy, aby wyświetlić menu Wi-Fi.
	Godzina	Naciśnij raz, aby ustawić czas gotowania, dwa razy, aby włączyć minutnik (dostępny w trybie gotowości), trzy razy, aby włączyć opóźnienie startu. W trybie gotowości dostępny jest minutnik kuchenny oraz, po naciśnięciu przez 3 sekundy, godzina.
	Temperatura	Naciśnij raz, aby sprawdzić temperaturę w komorze, dwa razy, aby aktywować opcję szybkiego nagrzewania (dostępna tylko podczas fazy nagrzewania piekarnika).
	Przyciski nawigacyjne	Za pomocą przycisków nawigacji można przełączać funkcje i regulować parametry.
	Uruchom/Wstrzymaj	Naciśnij, aby rozpocząć/wstrzymać gotowanie lub zatwierdzić funkcje.



Symbol	Informacja zwrotna	Opis
	Brak zbiornika	Ikona pojawia się, gdy brakuje zbiornika pary.
	Napełnij zbiornik	Ikona pojawia się, gdy trzeba dolać wody do zbiornika pary.
	Opróżnianie w toku	Ikona pojawia się podczas procesu opróżniania.
	Zbiornik pusty	Ikona pojawia się, gdy w zbiorniku pary nie ma wody.
	Opróżnij zbiornik	Pojawia się ikona informująca o konieczności opróżnienia zbiornika pary.
	Informacja zwrotna o poziomie wody	Paski obok ikony przedstawiają ilość wody dostępnej w zbiorniku pary.

WPROWADZENIE DO PRODUKTU



2.4. ŁĄCZNOŚĆ

Parametry sieci bezprzewodowej

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

Model sondy Preci Probe et180 - parametry sieci bezprzewodowej

Technologia	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Pasma(-a) częstotliwości [MHz]	2400÷2480
Moc maksymalna [mW]	2,5 - (4 dBm)

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:

Moduł Wi-Fi włącza się natychmiast po naciśnięciu przycisku włączania.

Sposób dezaktywowania portu sieci bezprzewodowej:

Moduł Wi-Fi dezaktywuje się, gdy tylko użytkownik naciśnie przycisk wyłączania. Wi-Fi można również wyłączyć, gdy piekarnik jest włączony, wybierając opcję „wyłączone” w menu ustawień Wi-Fi.

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



JAK KORZYSTAĆ Z APLIKACJI

Twoje urządzenie może być podłączone do domowej sieci bezprzewodowej i sterowane zdalnie za pomocą aplikacji. Podłącz swoje urządzenie, aby zapewnić aktualne oprogramowanie i funkcje.

UWAGA

- Po włączeniu piekarnika ikony WIFI migają przez 30 minut. W tym okresie można zarejestrować produkt.
- Upewnij się, że domowa sieć Wi-Fi jest włączona.
- Otrzymasz instrukcje krok po kroku zarówno na rejestrowanym urządzeniu, jak i na urządzeniu mobilnym.
- Podłączenie piekarnika może zająć do 10 minut.
- Dalsze wskazówki i rozwiązywanie problemów można znaleźć w aplikacji.

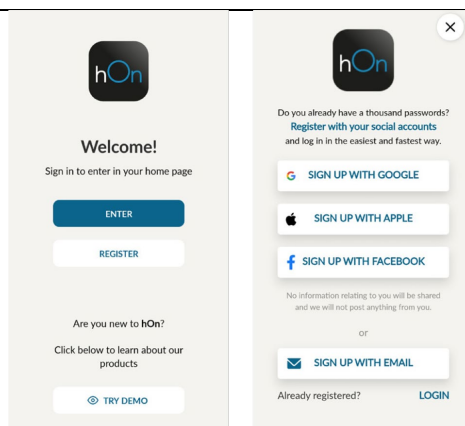
Pobierz na swój smartfon.



WPROWADZENIE DO PRODUKTU

REJESTRACJA NOWEGO UŻYTKOWNIKA

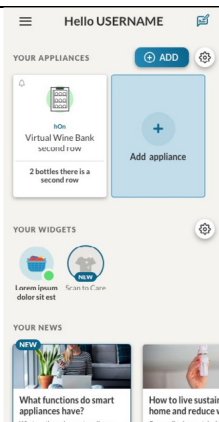
- Kliknij opcję „Zarejestruj się”
- Możesz się zarejestrować za pośrednictwem kont społecznościowych lub przy użyciu osobistego adresu e-mail



SZYBKĄ REJESTRACJĄ PAROWANIA

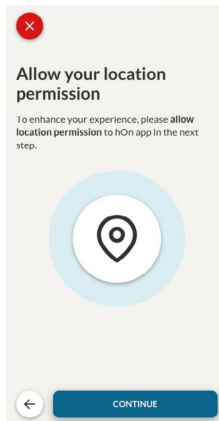
Krok 1

- Wybierz opcję „Dodaj urządzenie”.

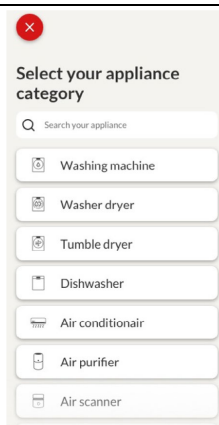


Krok 2

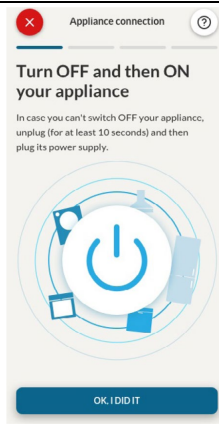
- Zezwól na lokalizację.

**Krok 3**

- Wybierz piekarnik z kategorii urządzeń.

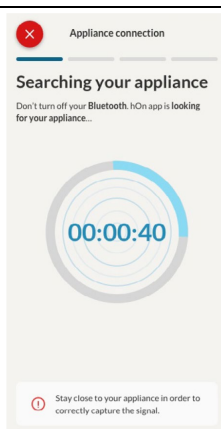
**Krok 4**

- Włącz urządzenie; jeśli jest już włączone, wyłącz je i włącz ponownie.



Krok 5

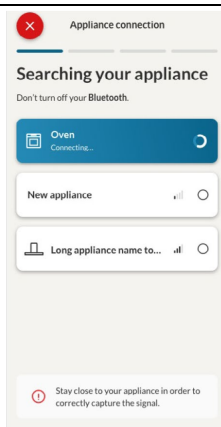
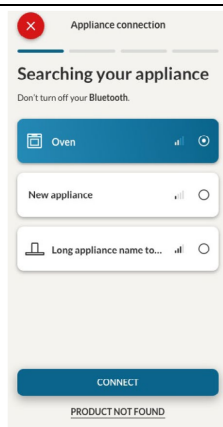
- Po włączeniu aplikacja hOn rozpocznie wyszukiwanie Twojego urządzenia gospodarstwa domowego.



WPROWADZENIE DO PRODUKTU

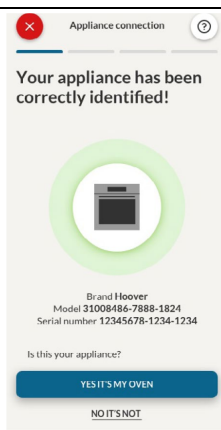
Krok 6.1-6.2

- Wybierz swoje urządzenie gospodarstwa domowego, dotknij „podłącz” i poczekaj kilka sekund.



Krok 7

- Twój piekarnik zostanie znaleziony i będziesz mógł nim sterować poprzez hOn.

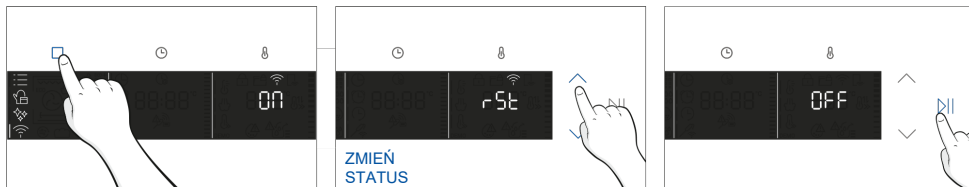


JAK ZMIENIĆ USTAWIENIA WIFI

Po podłączeniu urządzenia użytkownik może zmieniać ustawienia Wi-Fi pomiędzy:

- **WŁĄCZONE WIFI:** Stan pieca można monitorować tylko za pomocą aplikacji.
- **WiFi hOn:** Piekarnik może być używany wyłącznie przez aplikację.
- **WiFi WYŁ.:** Piekarnik nie jest podłączony, ale nadal jest zarejestrowany z zapisanymi danymi uwierzytelniającymi sieć.
- **RESET WIFI:** Połączenie zostanie zresetowane i możliwa jest nowa rejestracja.

1. Kliknij  i otwórz menu WIFI. Na wyświetlaczu pojawi się „Wł.”.
2. Na wyświetlaczu pojawi się „Wł.”.
3. Używaj strzałek, aż wyświetli się „Wyt.” lub ustawienie resetowania „rSt”.



ZDALNE STEROWANIE

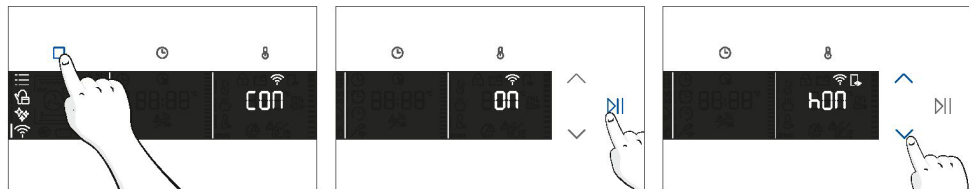
Zdalne sterowanie oferuje użytkownikom liczne korzyści, zwiększając wygodę, wydajność i ogólne wrażenia z gotowania, umożliwiając sterowanie produktem bezpośrednio z urządzenia i aplikacji hOn.

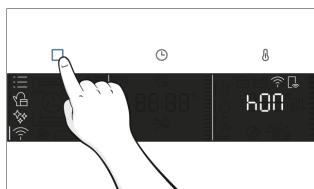
Ta funkcja umożliwia korzystanie za pośrednictwem urządzenia z różnych funkcji, takich jak: natychmiastowe lub zaplanowane uruchamianie przepisów lub programów gotowania dostępnych już w aplikacji, monitorowanie w czasie rzeczywistym postępu Twoich przepisów, dostosowanie używanych parametrów gotowania, monitorowanie procesu gotowania za pomocą sondy, zarządzanie zapisanymi przepisami za pomocą „funkcji Jolly” dla produktu (więcej informacji można znaleźć w odpowiedniej sekcji). Ponadto możliwe jest otrzymywanie powiadomień po zakończeniu programów lub przepisów. Zdalne sterowanie można aktywować wyłącznie po zarejestrowaniu produktu.

UWAGA: Jest dostępny dla wszystkich funkcji gotowania produktu, z wyjątkiem programów Zapiekania, Grill i Supergrill.

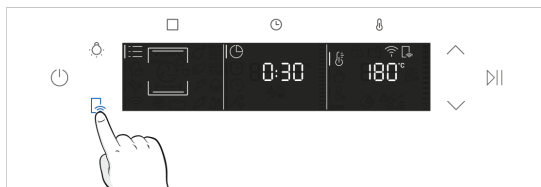
Jak aktywować zdalne sterowanie:

1. Kliknij , aby wybrać tryb Wi-Fi.
2. Na wyświetlaczu pojawi się opcja „połącz”. Naciśnij . „On” zacznie migać.
3. Dotknij , aby wybrać tryb „hOn” i dotknij , aby aktywować zdalne sterowanie.
4. Naciśnij , aby wyjść z trybu „hOn”.
5. Uzyskaj dostęp do aplikacji, wybierz program i rozpocznij gotowanie. W trakcie procesu można kontrolować i zmieniać parametry programu zarówno z poziomu produktu, jak i aplikacji.





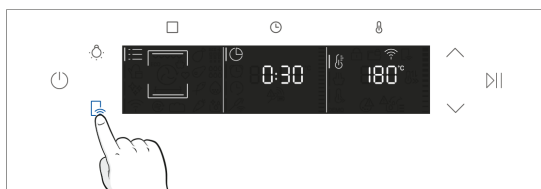
Możliwe jest także aktywowanie zdalnego sterowania podczas procesu gotowania poprzez naciśnięcie odpowiedniego przycisku



WPROWADZENIE DO PRODUKTU

Jak zatrzymać zdalne sterowanie:

Program można zatrzymać bezpośrednio z poziomu produktu, naciskając odpowiedni przycisk na pilocie dołączonym do urządzenia.



Możesz także zdalnie zatrzymać program gotowania za pomocą aplikacji, klikając przycisk „STOP” na urządzeniu wyświetlającym. Piekarnik automatycznie zatrzyma pieczenie.

i UWAGA: Jeśli użytkownik zatrzyma trwające gotowanie w piekarniku, jednocześnie zatrzymane gotowanie będzie widoczne w aplikacji.



3. PRZED URUCHOMIENIEM

3.1. INFORMACJE NA START

Kiedy po raz pierwszy włączysz piekarnik, możesz zauważyć dym. Nie martw się, po prostu poczekaj, aż dym opadnie, zanim użyjesz piekarnika.

Jak działają drzwi

Podczas czyszczenia pirolitycznego drzwiczki piekarnika pozostają przez cały czas zamknięte. Jeżeli nie jest zablokowany, piekarnik wyświetli kod błędu 24 i wstrzyma funkcję czyszczenia.

Jak działa oświetlenie

Komora piekarnika jest oświetlana przez jedną lub więcej żarówek, zwykle włączanych za każdym razem, gdy rozpoczyna się funkcja gotowania.

W przypadku piekarników wyposażonych w wyłącznik drzwiowy (patrz poniżej) światło włącza się automatycznie po otwarciu drzwi.

W przypadku piekarników wyposażonych w przycisk lampki można go również wykorzystać do włączenia oświetlenia. Jeżeli drzwi piekarnika pozostaną otwarte dłużej niż 10 minut, oświetlenie wyłączy się automatycznie.

Podczas czyszczenia pirolitycznego lampka pozostaje wyłączona. *

Jak działa wentylator chłodzący

Wentylator chłodzący odpowiada za odprowadzanie ciepła, zapobieganie nadmiernemu nagrzanu piekarnika i jego otoczenia oraz ochronę urządzeń kuchennych przed działaniem wysokich temperatur. Z tego powodu wentylator chłodzący pozostaje słyszalny przez pewien czas nawet po wyłączeniu piekarnika.

Działa podczas i po cyklu pieczenia w zależności od temperatury wewnętrznej piekarnika.

Gdy wentylator chłodzący działa, zwykle generuje delikatne buczenie lub warczenie. Można również zauważyć ciepły strumień powietrza wydobywający się ze szczeliny pomiędzy drzwiczkami piekarnika a panelem sterowania.

Podczas czyszczenia pirolitycznego i gdy drzwi są zamknięte, włącza się wentylator chłodzący. *

Podczas działania funkcji EKO światło pozostanie wyłączone.

(*tylko dla piekarników z pirolizą)



3.2. PIERWSZE UŻYCIE

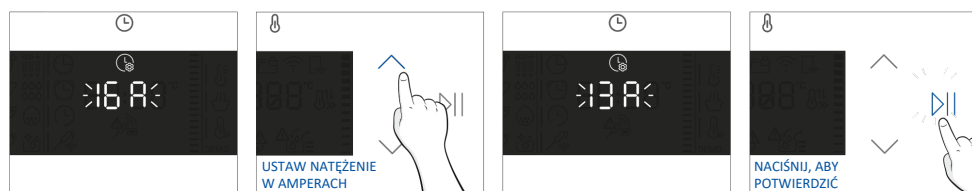
Kiedy urządzenie jest włączane po raz pierwszy, pierwszym krokiem jest ustawienie pory dnia, wybranie pomiędzy 13 amperami lub 16 amperami i wybranie poziomu dźwięku.

- **USTAW MINUTNIK:** Na wyświetlaczu zacznie migać ustawiony czas „12:00”. Aby zmienić godzinę, przytrzymaj i za pomocą strzałek ustaw aktualną godzinę. Naciśnij , aby potwierdzić ustawioną godzinę. Wykonaj tę samą procedurę, aby ustawić minuty. Aby potwierdzić, naciśnij .



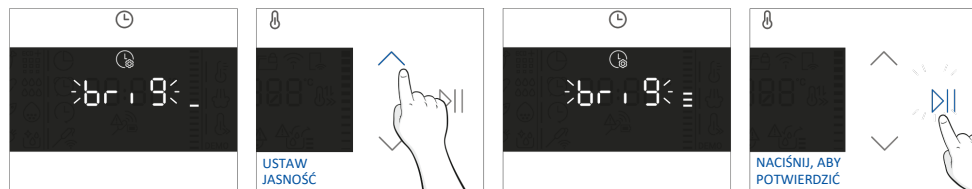
PRZED URUCHOMIENIEM

- **NATĘŻENIE W AMPERACH:** Domyślnie piekarnik ustawiony jest na pracę z większą mocą, odpowiednią dla gospodarstw domowych o mocy powyżej 3 kW (16 A). Jeśli instalacja w Twoim domu ma mniejszą moc, możesz zmienić to ustawienie na 13 A. To ustawienie wpływa na szybkość nagrzewania się piekarnika. Wybranie wyższej opcji (16 A) oznacza, że nagrzewa się szybciej (ponieważ zwiększa się pobór mocy). Na wyświetlaczu zobaczysz dwie możliwości: 13A i 16A. Wybierz preferowane ustawienie, korzystając ze strzałek. Aby potwierdzić, naciśnij .

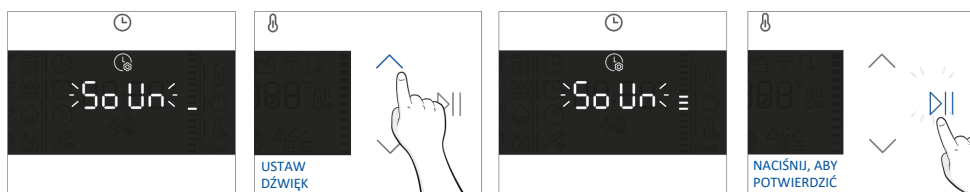


UWAGA: Opcja ustawienia natężenia prądu jest dostępna tylko podczas pierwszej instalacji. Aby zmodyfikować ustawione natężenie prądu, należy zapoznać się z instrukcjami poinstalacyjnymi.

- **JASNOŚĆ:** Na wyświetlaczu pojawi się symbol „brig”. Liczby oznaczają poziom intensywności jasności, który można zmienić za pomocą strzałek. Aby potwierdzić, naciśnij .

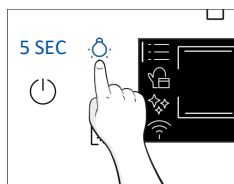


- **DŹWIĘK:** Na wyświetlaczu pojawi się symbol „Sound”. Liczby oznaczają poziom natężenia dźwięku, który można zmienić za pomocą strzałek. Aby potwierdzić, naciśnij ►||.



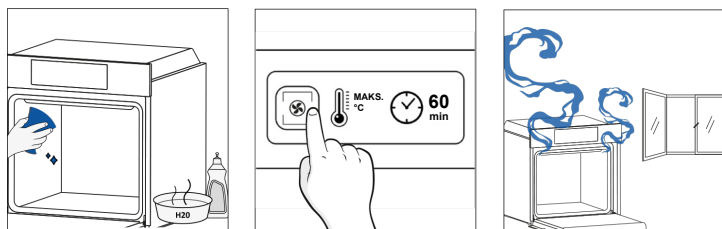
• INSTRUKCJE MONTAŻU PO INSTALACJI

Aby przywrócić ustawienia początkowe, naciśnij i przytrzymaj przycisk żarówki przez 5 sekund



3.3. WSTĘPNE CZYSZCZENIE

Przed użyciem po raz pierwszy wyczyścić piekarnik. Przetrzeć zewnętrzne powierzchnie piekarnika wilgotną, miękką szmatką. Umyć wszystkie akcesoria i wytrzeć wnętrze piekarnika płynem do mycia naczyń wymieszanym z gorącą wodą. Nastawić pusty piekarnik na maksymalną temperaturę i pozostawić włączony na około 1 godzinę, co pozwoli na usunięcie wszelkich utrzymujących się zapachów nowości.

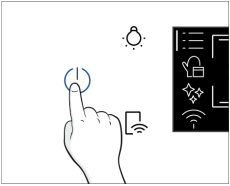


4. DZIAŁANIE PRODUKTU

4.1. JAK DZIAŁA PRODUKT

WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

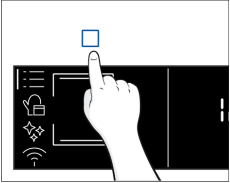
Naciśnij, aby włączyć/wyłączyć piekarnik, przytrzymaj 



MENU FUNKCJI

Aby otworzyć menu funkcji, naciśnij .

Dotknij tyle razy, ile potrzeba, aby przejść do następujących ustawień:



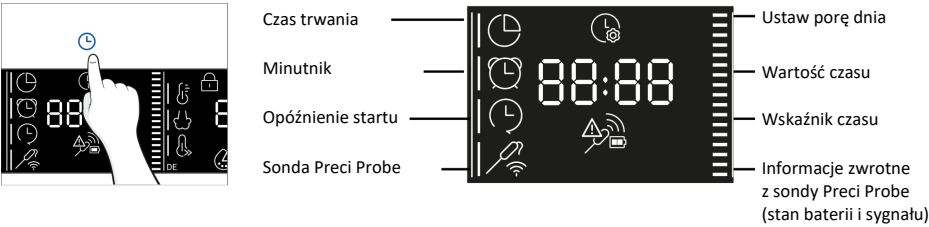
DZIAŁANIE PRODUKTU

Symbol	Funkcja	Opis
	GŁÓWNE FUNKCJE	Ta funkcja umożliwia wybór żądanego programu za pomocą strzałek. Dotknij  i  , aby ustawić czas i temperaturę. Naciśnij  , aby uruchomić funkcję. Aby wstrzymać program, kliknij ponownie.
	KATEGORIA ŻYWNOŚCI	W tym menu możesz uzyskać dostęp do 4 kategorii żywności, które są już zintegrowane z piekarnikiem, za pomocą strzałek. Na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas i temperatura.
	WIFI	W tym trybie można podłączyć piekarnik do sieci i zarejestrować go za pomocą aplikacji hOn.
	FUNKCJE CZYSZCZENIA	Ta funkcja pozwala wybrać system czyszczenia dostępny dla Twojego piekarnika.



MENU CZASU

Po wybraniu programu przejdź do menu Czas, naciskając ⌚. Dotknij ⌚ tyle razy, ile potrzeba, aby przejść do następujących ustawień:



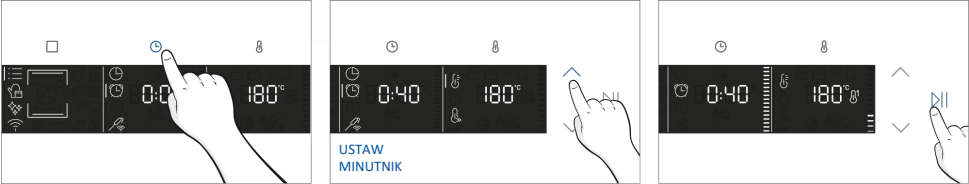
UWAGA: nie można ustawić kilku parametrów jednocześnie, dlatego w pamięci pozostaje tylko ostatni zestaw, a poprzedni jest usuwany.

Symbol	Funkcja	Opis
	a) CZAS GOTOWANIA	Umożliwia ustawienie czasu gotowania wymaganego dla wybranego przepisu. Naciśnij ⌚, aby otworzyć menu Czas. Kliknij ⌚ tyle razy, ile potrzebujesz, aby wybrać funkcję „Czas gotowania”. Następnie użyj strzałek, aby ustawić wartość, i naciśnij ▶ , aby potwierdzić. Odliczanie rozpoczyna się po zakończeniu nagrzewania (jeśli występuje). Podczas fazy gotowania można zmienić wartość czasu trwania za pomocą strzałek po naciśnięciu ⌚. Po upływie czasu na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Koniec” i gotowanie zostanie zatrzymane.
	b) MINUTNIK	Pozwala używać piekarnika jako budzika. Naciśnij ⌚, aby otworzyć menu Czas. Dotknij ⌚ tyle razy, ile to konieczne, aby wybrać funkcję „Minutnik”. Następnie użyj strzałek, aby ustawić wartość, i naciśnij ▶ , aby potwierdzić. Podczas fazy gotowania można zmienić wartość czasu trwania za pomocą strzałek po naciśnięciu ⌚. Następnie naciśnij ▶ , aby wznowić gotowanie. Po upływie czasu proces gotowania będzie kontynuowany, dopóki nie zostanie przerwany ręcznie. Funkcję tę można ustawić także wtedy, gdy piekarnik znajduje się w trybie czuwania, naciskając przycisk ⌚. Po włączeniu minutnik działa niezależnie od funkcji gotowania piekarnika.
	c) OPÓŹNIENIE STARTU	Umożliwia wybór czasu rozpoczęcia gotowania. Naciśnij ⌚, aby otworzyć menu Czas. Stuknij ⌚ tyle razy, ile potrzebujesz, aby wybrać funkcję „Opóźnienie startu”. Następnie użyj strzałek, aby ustawić wartość, i naciśnij ▶ , aby potwierdzić. UWAGA: Opóźnienie startu można włączyć dopiero po ustawieniu czasu gotowania i nie jest ono dostępne w przypadku funkcji grilla.

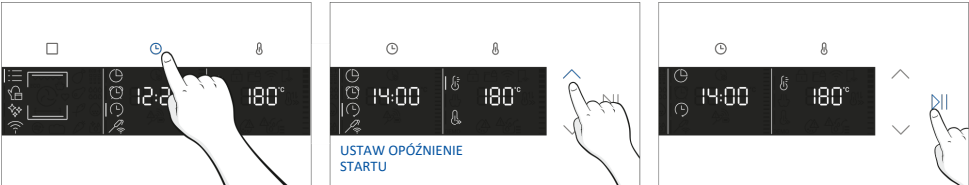
a. CZAS GOTOWANIA



b. MINUTNIK



c. OPÓŹNIENIE STARTU

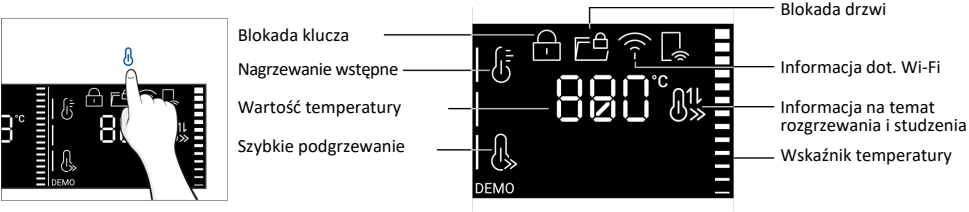


DZIAŁANIE PRODUKTU



TEMPERATURA

Po wybraniu programu przejdź do menu Temperatura, naciskając . Aby przejść do opcji tyle razy, ile potrzeba do wprowadzenia następujących ustawień:



Symbol	Funkcja	Opis
	TEMPERATURA	Naciśnij , aby ustawić temperaturę i użyj strzałek, aby wybrać wartość.
	SZYBKIE NAGRZEWANIE	Naciśnij dwukrotnie , aby ustawić szybką temperaturę.

FUNKCJE DODATKOWE

Symbol	Funkcja	Opis
	BLOKADA RODZICIELSKA	Funkcja ta umożliwia zablokowanie ekranu, aby zapobiec niepożądanemu korzystaniu z niego przez osoby niepełnoletnie. Aby ją aktywować, naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski lampy i zdalnego sterowania przez 3 sekundy. W interfejsie użytkownika wyświetli się ikona z kłódką. Oznacza to, że interfejs użytkownika piekarnika jest zablokowany i nie można wprowadzać żadnych zmian w ustawieniach. Aby dezaktywować blokadę rodzicielską, ponownie naciśnij i przytrzymaj przyciski lampy i zdalnego sterowania przez 3 sekundy (ikona z kluczem zniknie).



4.2. FUNKCJE GOTOWANIA

OPCJA SZYBKIEGO NAGRZEWANIA

Aby przyspieszyć fazę nagrzewania, można wybrać opcję szybkiego nagrzewania, naciskając ikonę temperatury przez 3 sekundy po wybraniu programu gotowania i temperatury. Ta opcja aktywuje kombinację wentylatora i elementów grzejnych, niezależnie od wybranej funkcji gotowania.

Aby oszczędzać energię, po włączeniu szybkiego nagrzewania lampa zostanie WYŁĄCZONA do czasu osiągnięcia przez piekarnik żądanej temperatury.

4.2.1. FUNKCJE STANDARDOWE

i UWAGA: w przypadku funkcji wymagających wstępnego nagrzania należy na tym etapie zdjąć wszystkie akcesoria. Postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w poniższej tabeli dotyczącymi nagrzewania wstępnego. „TAK/SZYBKIE NAGRZEWANIE” oznacza, że wymagane jest nagrzewanie wstępne i dostępna jest opcja szybkiego podgrzewania; „NIE” oznacza, że nagrzewanie wstępne nie jest dostępne i żywność należy wkładać do zimnego piekarnika.

Symbol	Funkcja	Domyślny zakres T°C	Sugerowana pozycja półki	Wstępne nagrzewanie	Dostępna sonda PRECI PROBE	Sugestie
	*Statyczny	200°C 30-250°C	L2/L3	TAK/SZYBKIE NAGRZEWANIE	TAK	IDEALNY DO: ciast, pieczywa, ciastek, na jednym poziomie.
	Termoobieg + fan	175°C 50-250°C	L2/L3	TAK/SZYBKIE NAGRZEWANIE	TAK	IDEALNY DO: pieczeni, zapiekanek, warzyw czy pasztetów z wilgotnym nadzieniem.
	Wielopoziomowo	160°C 50-250°C	L3 (jedna taca) L3+L6 (dwie tace) L2+L4+L6 (trzy tace)	TAK/SZYBKIE NAGRZEWANIE	TAK	IDEALNE DO: ciast, herbatników i pizzy na jednym lub kilku poziomach. Idealny do gotowania różnych potraw.
	Grzanie dolne	170°C 50-230°C	L1/L2	TAK/SZYBKIE NAGRZEWANIE	TAK	IDEALNY DO: gulaszu i Gentle Cooking na jednym poziomie
	Grzanie dolne + termoobieg	170°C 50-230°C	L2/L3	TAK/SZYBKIE NAGRZEWANIE	TAK	IDEALNY DO: słonych ciast lub potraw z płynnymi dodatkami na jednym poziomie
	Grill	L5 L1-L5	L6/L7	NIE	TAK	IDEALNY DO: małych ilości kielbasek lub steków. Używać przy zamkniętych drzwiczkach.
	**Supergrill	L5 L1-L5	L7 do cienkich potraw, L5 do grubych potraw.	NIE	TAK	IDEALNE DO: dużych ilości kielbas, steków i pieczywa tostowego. Cały obszar pod grzałką grilla staje się gorący. Używać przy zamkniętych drzwiczkach. W razie potrzeby obróć potrawę po dwóch trzecich czasu gotowania.

DZIAŁANIE PRODUKTU



Symbol	Funkcja	Domyślny zakres T°C	Sugerowana pozycja półki	Wstępne nagrzewanie	Dostępna sonda PRECI PROBE	Sugestie
	**Zapiekanka	200°C 150-250°C	L4/L5	TAK/SZYBKIE NAGRZEWANIE	TAK	IDEALNY DO: całych kawałków mięsa (pieczenia) lub potraw zapiekanych. Używać przy zamkniętych drzwiczkach. Wsunąć tacę ociekową pod półkę, aby zgromadzić soki. W razie potrzeby obrócić potrawę w połowie gotowania.
	Wielopoziomowo +	200°C 150-250°C	L1+L2+L3+L6	TAK/SZYBKIE NAGRZEWANIE	TAK	IDEALNY DO: gotowania pełnego menu bez mieszania zapachów. Potrawy nie muszą być wyjmowane w tym samym czasie.
	Pizza	300°C 200-300°C	L2/L3	NIE	NIE	IDEALNY DO: wszelkiego rodzaju pizzy bez podgrzewania piekarnika. W przypadku produktów mrożonych należy stosować niższą temperaturę i 300°C w przypadku przepisów domowych
	*EKO	190 °C 150-220 °C	L3/L4	NIE	NIE	IDEALNY DO: gotowania mięsa, ryb i warzyw. Funkcja ta pozwala oszczędzać energię podczas gotowania, utrzymując żywność wilgotną i delikatną. Lampa wewnętrzna jest wyłączona.
	Airfry	200°C 150-250°C	L4	NIE	NIE	IDEALNY DO: przygotowywania mrożonek lub panierowanych potraw, które są zwykle smażone. Dzięki dedykowanej tacy** gorące powietrze może równomiernie przepływać nad potrawami.
	Chleb (na parze)	210°C 180-220°C	L2/L3	NIE	TAK	IDEALNY DO: pieczenia chleba
	Jolly	-	-	-	-	Funkcja specjalna

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

**Używać przy zamkniętych drzwiczkach.

Symbol	Funkcja	Domyślny zakres T°C	Sugerowana pozycja półki	Wstępne nagrzewanie	Dostępna sonda PRECI PROBE	Sugestie
	Białe mięso (na parze)	190°C 180-200°C	L3/L4	NIE	TAK	IDEALNY DO: drobiu i kawałków białego mięsa
	Czerwone mięso (na parze)	190°C 180-200°C	L3/L4	NIE	TAK	IDEALNY DO: wołowiny i kawałków czerwonego mięsa
	Ryba (na parze)	170°C 160-180°C	L3/L4	NIE	TAK	IDEALNY DO: całych ryb i filetów
	Warzywa (na parze)	190°C 180-200°C	L3/L4	NIE	TAK	IDEALNY DO: pieczonych warzyw i ziemniaków

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

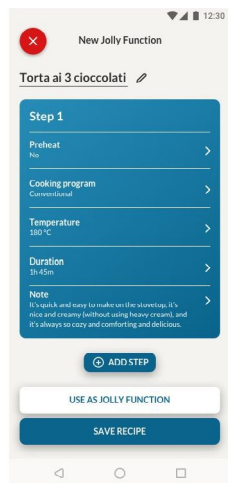
**Używać przy zamkniętych drzwiczkach.

4.2.2. FUNKCJE SPECJALNE

Symbol	Funkcja	Domyślny zakres T°C	Sugerowana pozycja półki	Wstępne nagrzewanie	Sugestie
	Jolly	-	-	-	Dodaj do gotowej listy funkcji swoją ulubioną, która nie została jeszcze ustawiona w piekarniku. Możesz ją skonfigurować za pomocą aplikacji hOn.

Funkcja Jolly

Dzięki funkcji Jolly produkt oferuje wiele możliwości konfiguracji, pozwalając na przechowywanie spersonalizowanych przepisów bezpośrednio w piekarniku. Możesz korzystać z tych przepisów tak często, jak chcesz, bez konieczności logowania się do aplikacji.



Jak ustawić funkcję Jolly:

Aby ustawić funkcję Jolly w piekarniku, otwórz sekcję z przepisami w aplikacji, wybierz przepis, którego chcesz użyć, i kliknij opcję 'Użyj jako funkcji Jolly'.

Od tego momentu możesz uruchomić ją z poziomu produktu, bez interakcji z aplikacją.

Aby rozpocząć proces gotowania, wystarczy ustawić pokrętkę funkcji na funkcję Jolly.

Na wyświetlaczu pojawi się wstępnie ustawiona temperatura.

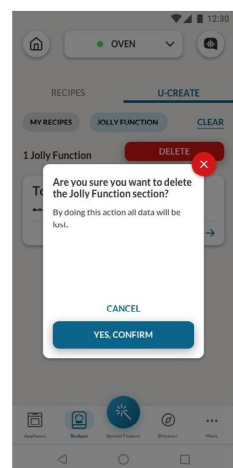
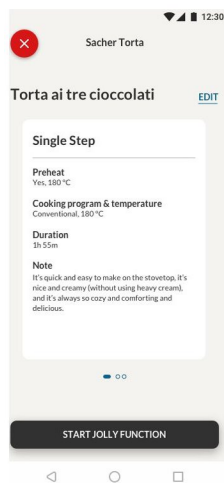
DZIAŁANIE PRODUKTU



Jak edytować funkcję Jolly:

Aby edytować funkcję Jolly, przejdź do sekcji przepisów w aplikacji i wybierz kartę przepisu oznaczoną jako funkcja Jolly. Naciśnij przycisk „edytuj”, aby dostosować przepis i zmodyfikować wcześniej wprowadzone ustawienia.

Pojawi się wyskakujące okienko z informacją, że zapisanie nowo zmodyfikowanej funkcji Jolly wymaga usunięcia poprzedniej. Jeśli potwierdzisz, poprzednia funkcja Jolly zostanie usunięta, a nowe parametry zostaną zapisane w produkcie i będą widoczne w aplikacji.

**Jak usunąć funkcję Jolly:**

Aby usunąć funkcję Jolly z interfejsu użytkownika piekarnika, przejdź do sekcji przepisów w aplikacji.

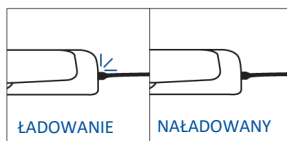
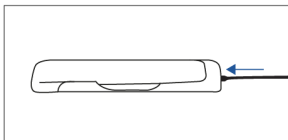
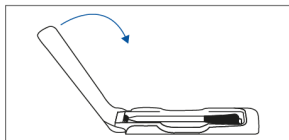
Po dotknięciu karty przepisu oznaczonej jako funkcja Jolly można ją usunąć, klikając czerwony 'przycisk usuwania'.

W wyskakującym okienku wyświetli się prośba o potwierdzenie. W następnym kroku funkcja Jolly zapisana w piekarniku zostanie usunięta i nie będzie już dostępna w aplikacji.

SONDA PRECI PROBE

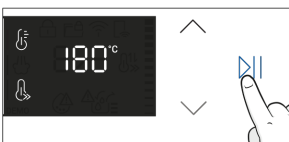
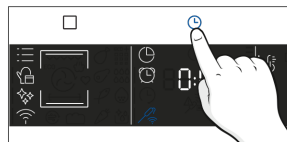
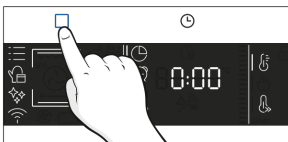
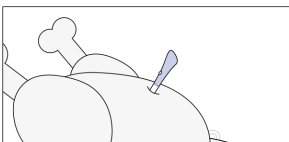
Przed użyciem sprawdź stan naładowania sondy Preci Probe:

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



Jak się zarejestrować i używać sondy Preci Probe:

1. Włóż sondę do potrawy.
2. Dotknij □, aby wybrać żądaną funkcję, a następnie dotknij ☹ tyle razy, ile to konieczne, aby wybrać ikonę sondy.
3. Po chwili piekarnik rozpozna kod sondy. Dotknij ▶|| i użyj strzałek, aby ustawić temperaturę docelową.
4. Dotknij ▶||, aby potwierdzić. Od tego momentu piekarnik będzie wykorzystywał dane z sondy do monitorowania wewnętrznej temperatury potrawy.
5. Po osiągnięciu żądanej temperatury wewnętrznej rozlegnie się dźwięk alarmu i piekarnik wyłączy się. Ostrożnie wyśnij sondę z potrawy.

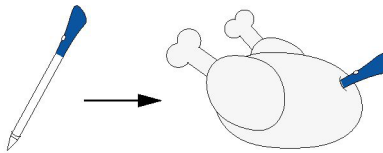


DZIAŁANIE PRODUKTU



Porady dotyczące gotowania

Sonda wyposażona jest w jeden punkt pomiarowy. Włóż go całkowicie do potrawy, tak aby metalowa końcówka znajdowała się pośrodku potrawy. Punkt ten powinien znajdować się jak najbliżej najgrubszej (najzimniejszej) części potrawy, aby dokładnie monitorować proces gotowania.



Sondy można używać z funkcjami ręcznymi (Statyczny, Termoobieg + fan, Grill, Super grill, Zapiekanek i Wielopoziomowy), z KATEGORIAMI GOTOWANIA ŻYWNOŚCI (Mięso, Ryby i Warzywa) oraz Gentle Cooking.

Kategoria żywności	Sugerowana wewnętrzna T°C	Sugerowane umiejscowienie
Pieczeń wołowa	45°C	Po przekątnej w najgrubszej części. W przypadku potraw o cylindrycznym kształcie (np. pieczeń wołowa) umieść końcówkę jak najbliżej środka geometrycznego
Pieczzone mięsa	55°C / 60°C / 65°C	
Drób	83-85°C	W najgrubszej części piersi
Ryba (cała/steki)	65°C	Po przekątnej w najgrubszej części
Chleb/zapiekanek	90°C	Blisko geometrycznego środka potrawy

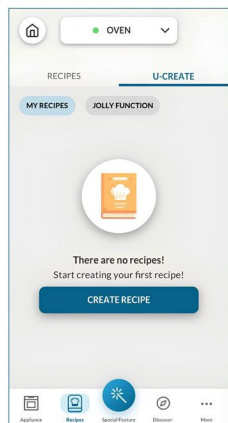
4.2.3. FUNKCJA WIELOETAPOWA

Funkcja wieloetapowa pozwala na zachowanie wcześniej ustawionych parametrów gotowania (temperatury i czasu) przy jednoczesnej zmianie funkcji podczas gotowania.

Przepisy wieloetapowe można tworzyć w aplikacji hOn za pomocą funkcji U-Create i zapisywać w piekarniku.

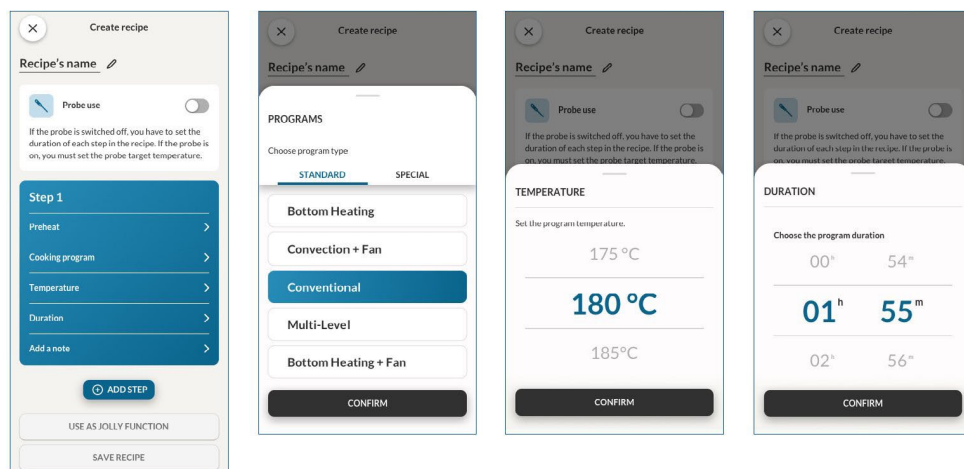
Użytkownik może zapisać przepis wieloetapowy jako funkcję Jolly i przechowywać go w piekarniku lub zapisać w aplikacji hOn, aby uruchomić go zdalnie z aplikacji.

Krok 1. W sekcji U-Create aplikacji naciśnij „Utwórz przepis”.

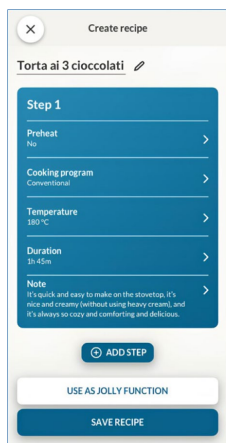


DZIAŁANIE PRODUKTU

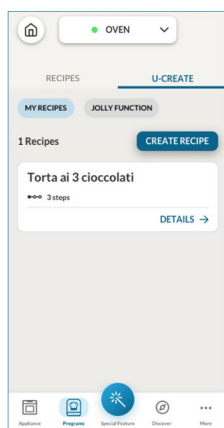
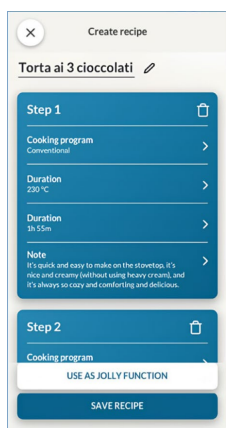
Krok 2. Edytuj nazwę przepisu i wybierz parametry pierwszego kroku przepisu.



Krok 3. Po dostosowaniu pierwszego kroku naciśnij „Dodaj krok”, aby dodać kolejną funkcję gotowania do przepisu i dostosować jej parametry.



Krok 4. Zapisz przepis w aplikacji, aby uruchomić go zdalnie z hOn, lub zapisz go jako „Funkcja Jolly”, aby móc go wyszukać bezpośrednio na piekarniku.



5. WYTYCZNE DOTYCZĄCE GOTOWANIA

5.1. OGÓLNA TABELA GOTOWANIA

- 7 poziomów

Kategoria	Przepis	Liczba poziomów	Program gotowania	T°C	Wstępne nagrzewanie	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania po podgrzaniu* (min)
Słodkie wypieki	Małe ciasta/ Muffiny	1	Statyczny wielopoziomowy	175°C 160°C		Blacha do pieczenia	L3	20-30 30-40
		2	Wielopoziomowo	150°C	T	Pieczenie + Głębsze blachy	L3+L6	30-40
		3	Wielopoziomowo	140°C		Blachy do pieczenia	L2+L4+L6	40-50
	Biszkopty (26 cm Ø)	1	Statyczny	170°C		Siatka metalowa + forma do ciasta	L2	30-40
			Wielopoziomowo	150°C	T	Kratka metalowa + forma do ciasta	L3	40-50
		2	Wielopoziomowo	150°C		Kratki metalowe + Forma do ciasta	L3+L6	50-60
	Ciastka/ Krucze Ciasto	1	Statyczny wielopoziomowy	150°C 150°C		Blacha do pieczenia	L3	25-30 30-40
		2	Wielopoziomowo	140°C	T	Blachy do pieczenia	L3+L6	35-45
		3	Wielopoziomowo	140°C		Blachy do pieczenia	L2+L4+L6	35-40
	Krokiety	1	Wielopoziomowo	190°C	T	Blacha do pieczenia	L3	25-35
		2	Wielopoziomowo	170°C		Blacha do pieczenia	L3+L6	25-35
	Yorkshire pudding	1	Statyczny	200°C	T	Blacha do pieczenia	L3	20-30
	Bezy	1	Wielopoziomowo	90°C	T	Blacha do pieczenia	L3	90-160
	Makaron	1	Statyczny	150°C	T	Blacha do pieczenia	L3	15-20
	Jabłecznik	1	Statyczny	185°C	T	Kratka metalowa + forma do ciasta	L2	60-70
		1	Wielopoziomowo	170°C	T	Kratka metalowa + forma do ciasta	L3	65-75
	Tarta Tatin	1	Statyczny	170°C	T	Kratka metalowa + forma do ciasta	L2	40-60
	Suflet czekoladowy	1	Statyczny	200°C	T	Blacha do pieczenia + formy	L3	10-15
	Sernik	1	Statyczny	150°C	T	Kratka metalowa + forma do ciasta	L2	50-65
	Mrożone rogaliki	1	Statyczny	180°C		Blacha do pieczenia	L3	20-25
		2	Wielopoziomowo	180°C	T	Blachy do pieczenia	L2+L5	25-35
		3	Wielopoziomowo	160°C		Blachy do pieczenia	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, mrożony	1	Statyczny	210°C	T	Blacha do pieczenia	L3	30-45
Chleby i podpłomyki	Chleb tostowy	1	Supergill	05	N	Kratka metalowa	L7	4-6
	Focaccia	1	Statyczny	200°C	T	Blacha do pieczenia	L2/L3	25-35
	Chleb, cały	1	Statyczny	200°C	T	Blacha do pieczenia	L3	35-50
Pikantne ciasta i zapiekanki	Słone ciasta / Quiche (26 cm Ø)	1	Termoobieg + fan	180°C	T	Kratka metalowa + forma do quiche	L3	45-60
		2	Wielopoziomowo	180°C		Kratka metalowa + forma do quiche	L2+L5	50-70
	Suflet serowy	1	Statyczny	200°C	T	Blacha do pieczenia	L3	20-35

WYTYCZNE DOTYCZĄCE GOTOWANIA



Kategoria	Przepis	Liczba poziomów	Program gotowania	T°C	Wstępne nagrzewanie	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania po podgrzaniu* (min)
	Lasagne, świeża	1	Statyczny	200°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	40-60
	Lasagne, mrożona	1	Termoobieg + fan	180°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	50-60
	Cannelloni, mrożone	1	Termoobieg + fan	180°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	45-55
	Zapiekany makaron	1	Zapiekanka	200°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L4	20-30
Pizza	Pizza, świeża (taca)	1	Statyczny pizza	250°C 300°C	T N	Blacha do pieczenia	L2/L3	15-20 18-25
		2	Wielopoziomowo	180°C	T	Pieczenie + Głębsze blachy	L2+L5	25-35
	Pizza, świeża (okrągła)	1	Statyczny pizza	250°C 300°C	T N	Blacha do pieczenia	L2/L3	8-10 15-20
		2	Wielopoziomowo	180°C	T	Pieczenie + Głębsze blachy	L2+L5	30-40
	Pizza mrożona (cienkie ciasto)	1	Statyczny pizza	220°C 200°C	T N	Kratka metalowa	L3	10-15
		2	Wielopoziomowo	200°C	T	Kratka metalowa	L2+L5	15-25
		3	Wielopoziomowo	180°C		Kratka metalowa	L2+L4+L6	25-35
Mięso i drób	Pieczony cały kurczak (1-1,2kg)	1	Zapiekanka	220°C	T	Kratka metalowa Umieścić blachę do pieczenia na poziomie L1	L4	40-60
	Udka z kurczaka	1	Air Fry	220°C	N	Taca Air Fry**	L4	30-50
	Pieczona kaczka	1	Zapiekanka	200°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	50-60
	Kogut	1	Zapiekanka	220°C	T	Kratka metalowa Umieścić blachę do pieczenia na poziomie L1	L4	20-40
	Pieczony indyk	1	Zapiekanka	200°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	50-60
	Żeberka wieprzowe (1000-1200 g)	1	Statyczny	200°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	80-100
Mięso i drób	Kiełbaski	1	Superg grill	04	T	Kratka metalowa	L5	40-50
	Pieczeń wołowa (500 g)	1	Zapiekanka	220°C	T	Blacha do pieczenia	L3	20-40
	Kotlet mielony (1000-1500 g)	1	Statyczny	180°C	T	Blacha do pieczenia	L3	40-50
	Pieczony kurczak z ziemniakami	1	Zapiekanka	200°C	T	Głębsza taca	L4	45-60



Kategoria	Przepis	Liczba poziomów	Program gotowania	T°C	Wstępne nagrzewanie	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania po podgrzaniu* (min)
Ryby i owoce morza	Grillowane owoce morza	1	Supergrill	04	N	Kratka metalowa	L5	15-30
	Mrożone paluszki rybne	1	Air Fry	200°C	N	Taca Air Fry**	L4	20-25
	Pieczona ryba	1	EKO	200°C	N	Kratka metalowa Umieścić blachę do pieczenia na poziomie L1	L3	40-60
Warzywa	Zapiekanka warzywna	1	EKO	200°C	N	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	80-90
	Mrożone frytki (300-500g)	1	Air Fry	220°C	N	Taca Air Fry**	L4	18-25
	Zapiekanki ziemniaczane	1	Zapiekanka	200°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L4	15-25
	Pieczone ziemniaki	1	Statyczny	200°C	T	Blacha do pieczenia	L4	30-50

Czas gotowania mogą się różnić w zależności od przepisu konsumenta i składników.

*jeśli wymagane jest wstępne podgrzanie

** Zależy od modelu piekarnika.

i UWAGA: Do pieczenia ciast, quiche i innych przepisów wymagających formy lub pojemnika na 2 poziomach, umieścić blachę naprzemiennie: górną blachę po lewej stronie i dolną blachę po prawej stronie.

WYTYCZNE DOTYCZĄCE GOTOWANIA



• 6 poziomów

Kategoria	Przepis	Liczba poziomów	Program gotowania	T°C	Wstępne nagrzewanie	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania po podgrzaniu* (min)
Słodkie wypieki	Małe ciasta/ Muffiny	1	Statyczny wielopoziomowy	175°C 160°C		Blacha do pieczenia	L3	20-30 30-40
		2	Wielopoziomowo	150°C	T	Pieczenie + Głębsze blachy	L2+L5	30-40
		3	Wielopoziomowo	140°C		Blachy do pieczenia	L2+L4+L6	40-50
	Biszkopty (26 cm Ø)	1	Statyczny	170°C		Siatka metalowa + forma do ciasta	L2	30-40
			Wielopoziomowo	150°C	T	Kratka metalowa + forma do ciasta	L3	40-50
		2	Wielopoziomowo	150°C		Kratki metalowe + Forma do ciasta	L2+L5	50-60
	Ciastka/ Krucze Ciasto	1	Statyczny wielopoziomowy	150°C 150°C		Blacha do pieczenia	L3	25-30 30-40
		2	Wielopoziomowo	140°C	T	Blachy do pieczenia	L2+L5	35-45
		3	Wielopoziomowo	140°C		Blachy do pieczenia	L2+L4+L6	35-40
	Krokiety	1	Wielopoziomowo	190°C	T	Blacha do pieczenia	L3	25-35
		2	Wielopoziomowo	170°C		Blacha do pieczenia	L3+L6	25-35
	Yorkshire pudding	1	Statyczny	200°C	T	Blacha do pieczenia	L3	20-30
	Bezy	1	Wielopoziomowo	90°C	T	Blacha do pieczenia	L3	90-160
	Makaron	1	Statyczny	150°C	T	Blacha do pieczenia	L3	15-20
	Jabłecznik	1	Statyczny	185°C	T	Kratka metalowa + forma do ciasta	L2	60-70
		1	Wielopoziomowo	170°C	T	Kratka metalowa + forma do ciasta	L3	65-75
	Tarta Tatin	1	Statyczny	170°C	T	Kratka metalowa + forma do ciasta	L2	40-60
	Suflet czekoladowy	1	Statyczny	200°C	T	Blacha do pieczenia + formy	L3	10-15
	Sernik	1	Statyczny	150°C	T	Kratka metalowa + forma do ciasta	L2	50-65
	Mrożone rogaliki	1	Statyczny	180°C		Blacha do pieczenia	L3	20-25
		2	Wielopoziomowo	180°C	T	Blachy do pieczenia	L2+L5	25-35
		3	Wielopoziomowo	160°C		Blachy do pieczenia	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, mrożony	1	Statyczny	210°C	T	Blacha do pieczenia	L3	30-45
Chleby i podkłomyki	Chleb tostowy	1	Supergill	05	N	Kratka metalowa	L6	4-6
	Focaccia	1	Statyczny	200°C	T	Blacha do pieczenia	L2/L3	25-35
	Chleb, cały	1	Statyczny	200°C	T	Blacha do pieczenia	L3	35-50
Pikantne ciasta i zapiekanki	Słone ciasta / Quiche (26 cm Ø)	1	Termoobieg + fan	180°C	T	Kratka metalowa + forma do quiche	L3	45-60
		2	Wielopoziomowo	180°C		Kratka metalowa + forma do quiche	L2+L5	50-70
	Suflet serowy	1	Statyczny	200°C	T	Blacha do pieczenia	L3	20-35



Kategoria	Przepis	Liczba poziomów	Program gotowania	T°C	Wstępne nagrzewanie	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania po podgrzaniu* (min)
	Lasagne, świeża	1	Statyczny	200°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	40-60
	Lasagne, mrożona	1	Termoobieg + fan	180°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	50-60
	Cannelloni, mrożone	1	Termoobieg + fan	180°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	45-55
	Zapiekany makaron	1	Zapiekanka	200°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L4	20-30
Pizza	Pizza, świeża (taca)	1	Statyczny pizza	250°C 300°C	T N	Blacha do pieczenia	L2/L3	15-20 18-25
		2	Wielopoziomowo	180°C	T	Pieczenie + Głębsze blachy	L2+L5	25-35
	Pizza, świeża (okrągła)	1	Statyczny pizza	250°C 300°C	T N	Blacha do pieczenia	L2/L3	8-10 15-20
		2	Wielopoziomowo	180°C	T	Pieczenie + Głębsze blachy	L2+L5	30-40
	Pizza mrożona (cienkie ciasto)	1	Statyczny pizza	220°C 200°C	T N	Kratka metalowa	L3	10-15
		2	Wielopoziomowo	200°C	T	Kratka metalowa	L2+L5	15-25
		3	Wielopoziomowo	180°C		Kratka metalowa	L2+L4+L6	25-35
Mięso i drób	Pieczony cały kurczak (1-1,2kg)	1	Zapiekanka	220°C	T	Kratka metalowa Umieścić blachę do pieczenia na poziomie L1	L4	40-60
	Udka z kurczaka	1	Air Fry	220°C	N	Taca Air Fry**	L4	30-50
	Pieczona kaczka	1	Zapiekanka	200°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	50-60
	Kogut	1	Zapiekanka	220°C	T	Kratka metalowa Umieścić blachę do pieczenia na poziomie L1	L4	20-40
	Pieczony indyk	1	Zapiekanka	200°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	50-60
	Żeberka wieprzowe (1000-1200 g)	1	Statyczny	200°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	80-100
Mięso i drób	Kiełbaski	1	Supergrill	04	T	Kratka metalowa	L5	40-50
	Pieczeń wołowa (500 g)	1	Zapiekanka	220°C	T	Blacha do pieczenia	L3	20-40
	Kotlet mielony (1000-1500 g)	1	Statyczny	180°C	T	Blacha do pieczenia	L3	40-50
	Pieczony kurczak z ziemniakami	1	Zapiekanka	200°C	T	Głębsza taca	L4	45-60

WYTYCZNE DOTYCZĄCE GOTOWANIA



Kategoria	Przepis	Liczba poziomów	Program gotowania	T°C	Wstępne nagrzewanie	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania po podgrzaniu* (min)
Ryby i owoce morza	Grillowane owoce morza	1	Supergrill	04	N	Kratka metalowa	L4	15-30
	Mrożone paluszki rybne	1	Air Fry	200°C	N	Taca Air Fry**	L4	20-25
	Pieczona ryba	1	EKO	200°C	N	Kratka metalowa Umieścić blachę do pieczenia na poziomie L1	L3	40-60
Warzywa	Zapiekanka warzywna	1	EKO	200°C	N	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	80-90
	Mrożone frytki (300-500g)	1	Air Fry	220°C	N	Taca Air Fry**	L4	18-25
	Zapiekanki ziemniaczane	1	Zapiekanka	200°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L4	15-25
	Pieczone ziemniaki	1	Statyczny	200°C	T	Blacha do pieczenia	L4	30-50

Czas gotowania może się różnić w zależności od przepisu konsumenta i składników.

*jeśli wymagane jest wstępne podgrzanie

** Zależy od modelu piekarnika.

i UWAGA: Do pieczenia ciast, quiche i innych przepisów wymagających formy lub pojemnika na 2 poziomach, umieścić blachę naprzemiennie: górną blachę po lewej stronie i dolną blachę po prawej stronie.



5.2. TABELA EVERYDAY COOKING

Menu kategorii żywności pozwala na gotowanie różnorodnych przepisów bez podgrzewania piekarnika, dzięki dedykowanym programom gotowania dostosowanym do potrzeb każdej kategorii.

Po wybraniu programu gotowania wyświetlone zostaną domyślne wartości czasu i temperatury; czas gotowania i temperaturę można zmienić, naciskając dedykowane ikony. Obydwa parametry można ustawić w ograniczonym zakresie, jak pokazano w poniższej tabeli.

Podczas poruszania się po funkcjach Everyday Cooking można aktywować menu kategorii żywności na parze, naciskając ikonę Temperatura do czasu, aż pojawi się ikona Para. Potwierdź swój wybór, naciskając przycisk Start.

Symbol	Opis	Wstępne nagrzewanie	Położenie półek	Zakres temperatury (°C)	Zakres czasu (min)	Temperatura sondy mięsa (jeśli jest dostępna)	Opis
	Białe mięso	NIE	L3	180-200	40-80	70-85°C	W przypadku drobiu i kawałków białego mięsa
	Czerwone mięso	NIE	L3	180-200	20-80	58-65°C	W przypadku wołowiny i kawałków czerwonego mięsa
	Ryba	NIE	L3	160-180	15-45	55-65°C	Do całych ryb i filetów.
	Warzywa	NIE	L3	180-200	30-80	70-90°C	Do pieczonych warzyw i ziemniaków
	Białe mięso (na parze)	NIE	L3	160-220	40-90	70-85°C	W przypadku drobiu i kawałków białego mięsa
	Czerwone mięso (na parze)	NIE	L3	180-220	20-100	58-65°C	W przypadku wołowiny i kawałków czerwonego mięsa
	Ryba (na parze)	NIE	L3	150-180	15-60	55-65°C	Do całych ryb i filetów.
	Warzywa (na parze)	NIE	L3	150-200	30-90	70-90°C	Do pieczonych warzyw i ziemniaków

UWAGA: Jeśli po wyłączeniu piekarnika zajdzie potrzeba kontynuowania gotowania, zaleca się rezygnację z programów Everyday Cooking, a zamiast tego [skorzystanie z funkcji standardowych](#).

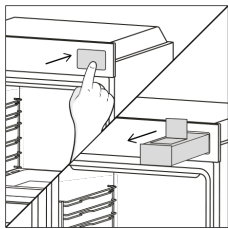
WYTYCZNE DOTYCZĄCE GOTOWANIA



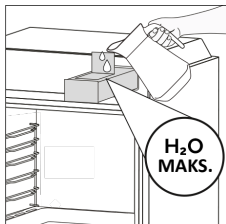
Jak korzystać ze zbiornika pary w programach gotowania na parze?

Jeśli po wybraniu programu gotowania na parze zbiornik pary jest pusty, na wyświetlaczu pojawi się ikona  informująca o konieczności napełnienia go wodą. Postępować w następujący sposób:

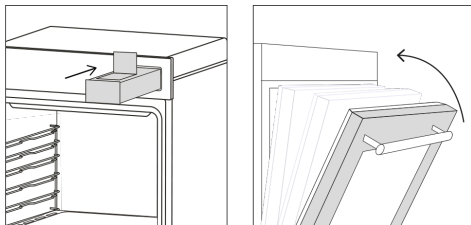
1. Lekko naciśnij zbiornik pary, aby go otworzyć.



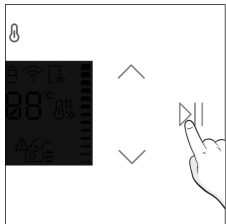
2. Dodaj wodę pitną do zbiornika pary za pomocą dzbanka lub bezpośrednio ze zlewu. Nie przekraczać maksymalnego poziomu wody wskazanego w zbiorniku.



3. Naciśnij zbiornik pary, aby go zamknąć, i zamknij drzwiczki piekarnika.



4. Naciśnij przycisk Start, aby potwierdzić i rozpocząć gotowanie.



Jeśli ilość dolanej wody nie jest wystarczająca do uruchomienia programu gotowania, na wyświetlaczu pojawi się ikona  informująca o konieczności uzupełnienia wody w zbiorniku.



Przepis	Wielkość porcji	Program gotowania	T°C	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania (min)
Pieczeń wołowa	500-800 g	Czerwone mięso (na parze)	180°C	Kratka metalowa	L3	30-40
Połędwiczka wołowa	200 g	Czerwone mięso (na parze)	200°C	Kratka metalowa	L3	20-25
Pieczeń mięsna	1000-1500 g	Czerwone mięso (na parze)	200°C	Kratka metalowa	L3	40-50
Filet wołowy alla Wellington	500 g	Czerwone mięso (na parze)	210°C	Kratka metalowa	L3	50-80
Pieczeń wieprzowa	800-1000 g	Białe mięso (na parze)	180°C	Kratka metalowa	L3	40-70
Żeberka wieprzowe	1000-1200 g	Białe mięso (na parze)	200°C	Kratka metalowa	L3	80-100
Stojak jagnięcy	800-1000 g	Białe mięso (na parze)	190°C	Kratka metalowa	L3	60-80
Noga jagnięca	1500-2000 g	Białe mięso (na parze)	200°C	Kratka metalowa	L3	80-100
Filety z łososia	200-600 g	Ryba (na parze)	170°C	Blacha do pieczenia	L3	20-35
Stek z tuńczyka	600 g (ok. 4 szt.)	Ryba (na parze)	180°C	Kratka metalowa	L3	15-20
Stek z miecznika	700 g (ok. 4 szt.)	Ryba (na parze)	180°C	Blacha do pieczenia	L3	15-20
Filet z dorsza	600 g (ok. 4 szt.)	Ryba (na parze)	150°C	Blacha do pieczenia	L3	15-20
Dorada, cała	1	Ryba (na parze)	170°C	Blacha do pieczenia	L3	35-45
Filety z dorady	600 g (ok. 4 szt.)	Ryba (na parze)	150°C	Blacha do pieczenia	L3	15-20
Filet z okonia morskiego	600 g (ok. 4 szt.)	Ryba (na parze)	150°C	Blacha do pieczenia	L3	15-20
Szaszłyki rybne	8 sztuki	Ryba (na parze)	150°C	Kratka metalowa	L3	20-30
Faszerowane kalmary	4 sztuki	Ryba (na parze)	180°C	Blacha do pieczenia	L3	25-40
Koper Włoski	1 taca	Warzywa (na parze)	200°C	Kratka metalowa	L3	30-40
Mieszane warzywa	1 taca	Warzywa (na parze)	190°C	Kratka metalowa	L3	40-45
Kalafiory	1 taca	Warzywa (na parze)	150°C	Kratka metalowa	L3	40-50
Dynie, pokrojone w kostkę	1 taca	Warzywa (na parze)	160°C	Kratka metalowa	L3	30-40
Nadziewana papryka	1 taca	Warzywa (na parze)	180°C	Kratka metalowa	L3	70-80
Nadziewana cukinia	1 taca	Warzywa (na parze)	190°C	Kratka metalowa	L3	35-45
Paluszki marchewkowe	1 taca	Warzywa (na parze)	150°C	Blacha do pieczenia	L3	35-40
brokuł	1 taca	Warzywa (na parze)	150°C	Blacha do pieczenia	L3	30-40
Ratatouille	1 taca	Warzywa (na parze)	190°C	Kratka metalowa	L3	40-45
Flan warzywny	6 kokilek	Warzywa (na parze)	180°C	Blacha do pieczenia + formy	L3	25-35

WYTYCZNE DOTYCZĄCE GOTOWANIA



6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

6.1. ZALECENIA OGÓLNE

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

- Po każdorazowym użyciu piekarnika minimalne czyszczenie pomoże utrzymać piekarnik w idealnej czystości.
- Nie wykladać ścian piekarnika folią aluminiową ani jednorazowym zabezpieczeniem dostępnym w sklepach. Folia aluminiowa lub inne zabezpieczenie w bezpośrednim kontakcie z gorącą emalią grozi stopieniem i zniszczeniem emalii od wewnątrz.
- Aby zapobiec nadmiernemu zabrudzeniu piekarnika i powstaniu silnego zapachu dymu, zalecamy, aby nie używać piekarnika przy bardzo wysokiej temperaturze. Lepiej jest wydłużyć czas pieczenia i nieco obniżyć temperaturę.
- Oprócz akcesoriów dostarczonych wraz z piekarnikiem zalecamy używanie wyłącznie naczyń i form do pieczenia odpornych na bardzo wysokie temperatury.

6.2. CZYSZCZENIE PIEKARNIKA

6.2.1. WNĘTRZE PIEKARNIKA: funkcje czyszczenia

🔧🔧🔧 **Czyszczenie pirolityczne** (*w zależności od modelu piekarnika)

Proces ten opiera się na procesie chemicznym o tej samej nazwie, który polega na rozkładzie substancji złożonych poprzez zastosowanie obróbki cieplnej.

Po uruchomieniu automatycznie blokuje drzwi piekarnika i szybko podnosi temperaturę do 410°C.

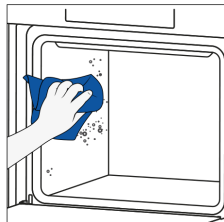
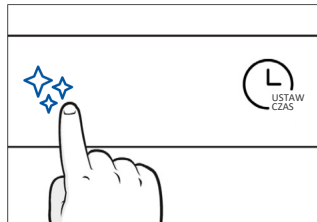
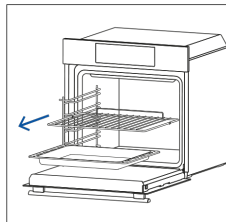
Pod koniec cyklu czyszczenia resztki jedzenia pozostawia białą powłokę na emaliowanych powierzchniach.

Aby usunąć te cząstki, przetrzyj szmatką zamoczoną w gorącej wodzie z mydłem i użyj szczotki lub wełny stalowej. Odpowiednie środki czyszczące to gorąca woda z mydłem lub środek do czyszczenia piekarników.

Jak to działa:

1. Wyjmij z piekarnika wszelkie akcesoria, takie jak ruszty, prowadnice boczne i śruba półek bocznych (*);
 2. Włącz pokrętkę funkcji na 🌀. Obróć pokrętkę, aby ustawić program pirolizy; Pozwól, aby funkcja działała przez zadany czas. Podczas tego procesu i następnej fazy chłodzenia drzwiczki piekarnika pozostaną zamknięte.
 3. Gdy urządzenie ostygnie, wyczyść wewnętrzne powierzchnie piekarnika szmatką.
- ⚠️ **OSTRZEŻENIE:** Przed dotknięciem upewnij się, że urządzenie ostygło. Należy zachować ostrożność w przypadku wszystkich gorących powierzchni, ponieważ istnieje ryzyko poparzenia. Używaj wody destylowanej lub pitnej.

(*) tylko dla modeli z 7 poziomami.

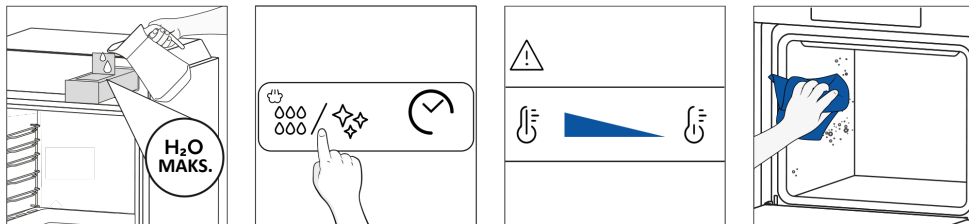


Para wodna

Funkcja czyszczenia H₂O Steam wodną pozwala bez trudu uporać się z lekkimi zabrudzeniami, zapewniając szybkie i przyjazne dla środowiska rozwiązanie do czyszczenia komory piekarnika za pomocą pary.

Jak to działa:

1. Wlej wodę do zbiornika pary, aż osiągnie maksymalny poziom wskazany na zbiorniku.
2. Wybierz program czyszczenia H₂O Steam. Pozwól, aby funkcja działała przez zadany czas.
3. Po zakończeniu procesu czyszczenia poczekaj, aż piekarnik ostygnie.
4. Gdy urządzenie ostygnie, wyczyść wewnętrzne powierzchnie piekarnika szmatką.
5. **⚠️ OSTRZEŻENIE:** Przed dotknięciem upewnij się, że urządzenie ostygło. Należy zachować ostrożność w przypadku wszystkich gorących powierzchni, ponieważ istnieje ryzyko poparzenia. Używaj wody destylowanej lub pitnej.



CZYSZCZENIE UKŁADU PAROWEGO

Odkamienianie

Ta funkcja jest sugerowana po 25 cyklach i będzie obowiązkowa po 40 cyklach. Piekarnik wyświetli ikonę  na końcu każdego cyklu parowego, począwszy od 25. cyklu, jeśli użytkownicy nie przeprowadzili jeszcze odkamieniania. Po 40 cyklach parowych żaden z programów gotowania na parze nie zostanie uruchomiony, jeśli użytkownik nie wykona programu odkamieniania. Obejmuje to trzy etapy:

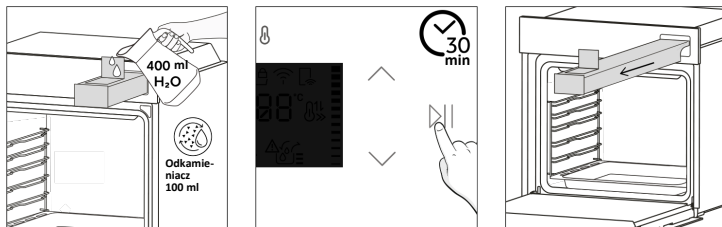
Krok 1 (Usuwanie resztek wody z parownika):

- i. Wybierz tryb odkamieniania, a następnie naciśnij przycisk Start.
- ii. Gdy brzęczyk wyemituje sygnał dźwiękowy, aby przejść do drugiego kroku, wyjmij zbiornik na wodę.



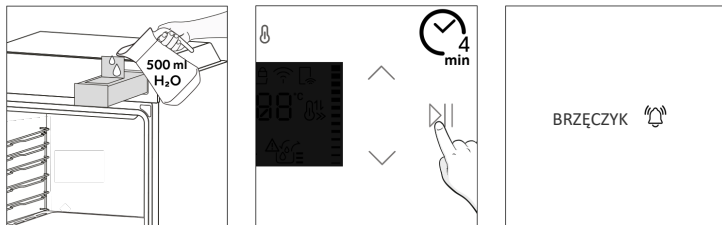
Krok 2 (Odkamienianie):

- Dodaj 400 ml wody z kranu i 100 ml odkamieniacza do zbiornika pary. Następnie naciśnij przycisk start.
- Ten krok zajmie 30 minut, po czym, aby przejść do trzeciego etapu, należy ponownie wyjąć zbiornik pary.



Krok 3 (Płukanie):

- Dodaj 500 ml wody z kranu do zbiornika pary. Następnie naciśnij przycisk start.
- Ten krok zajmie 4 minuty. Na koniec procesu rozlegnie się sygnał dźwiękowy



Opróżnianie

Po każdym cyklu gotowania na parze woda pozostająca w parowarze zostanie automatycznie spuszczone z powrotem do zbiornika pary.

Podczas tego procesu na wyświetlaczu zostanie wyświetlona ikona

Jeżeli zbiornik pary jest już pełny, na wyświetlaczu pojawi się ikona

Czyszczenie katalityczne (dostępne w zależności od modelu)

Panele katalityczne wyścielają komorę piekarnika i zapewniają luksus braku konieczności zmagania się z brudnym piekarnikiem.

Panele pokryte są specjalistyczną emalią o mikroporowatej strukturze, która doskonale pochłania tłuszcz powstający w wyniku rozprysków.

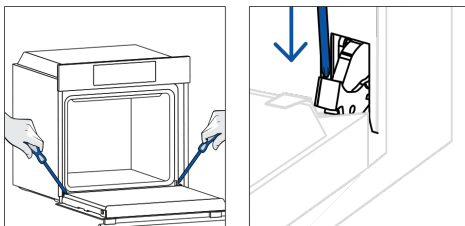
Poprzez katalityczną reakcję chemiczną skutecznie przekształcają wchłonięty smar w pierwiastki gazowe pod wpływem wysokich temperatur.

Zalecenia: Rozważ wymianę paneli katalitycznych po około trzech latach użytkowania, zwłaszcza jeśli używasz piekarnika od dwóch do trzech cykli gotowania tygodniowo. Zapewnia to optymalną wydajność i czystość.

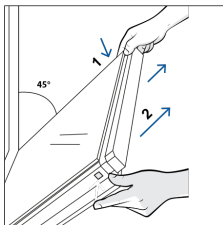


6.2.2. POZA PIEKARNIKIEM: wyjmowanie i czyszczenie szklanych drzwiczek

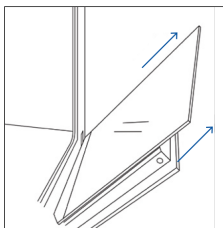
1. Ustawić drzwi pod kątem 90°. Obrócić zatrzaski zawiasów na zewnątrz piekarnika.



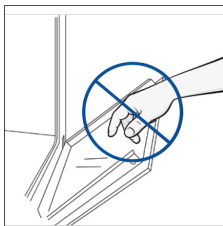
2. Ustawić drzwi pod kątem 45°. Jednocześnie nacisnąć dwa przyciski po obu stronach bocznych ramion drzwi i pociągnij do siebie, aby zdjąć osłonę górnych szyb na drzwiach.



3. Bardzo ostrożnie wyjąć szybę piekarnika, zaczynając od wewnętrznej. Podczas zabiegu mocno trzymać szybę obiema rękami i umieścić ją na płaskiej, wyścielanej powierzchni (np. na materiale).



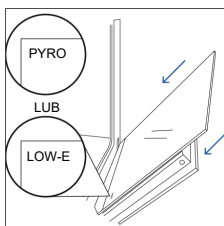
4. **⚠ OSTRZEŻENIE:** Zewnętrznej szyby nie da się zdjąć.



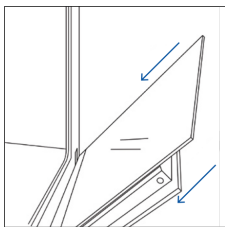
5. Szybę czyścić miękką ściereczką i odpowiednimi środkami czyszczącymi.



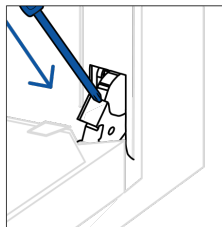
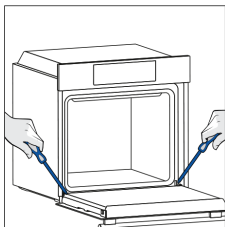
6. Włóż panele szklane, upewniając się, że etykieta „Low-E/PYRO” jest czytelna i umieszczona w lewym dolnym rogu drzwiczek, w pobliżu lewego zawiasu. Dzięki temu wydrukowana etykieta na pierwszej szybie pozostanie po wewnętrznej stronie drzwi.



7. Załóż ponownie pokrywę drzwiczek górnej szyby, wciskając ją do środka, aż usłyszysz kliknięcie dwóch bocznych przycisków.



8. Następnie ustaw drzwiczki z powrotem na 90° i obróć zatrzaski zawiasów do wewnątrz, w stronę wnętrza piekarnika.



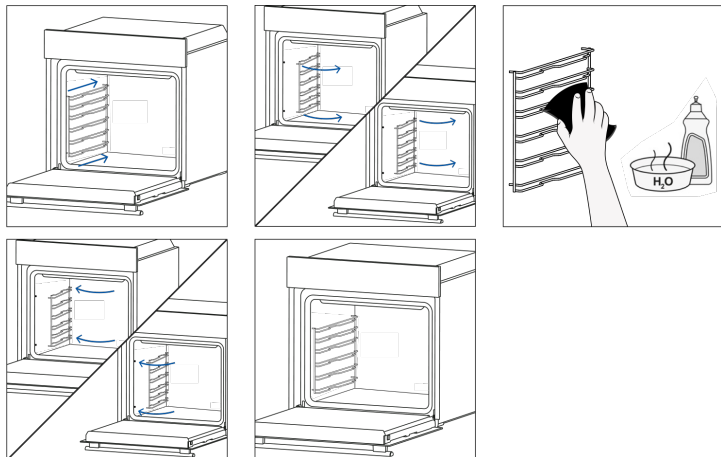
6.3. CZYSZCZENIE AKCESORIÓW

Po każdym użyciu dokładnie wyczyść akcesoria i osusz je ręcznikiem. W przypadku trwałych pozostałości należy rozważyć namoczenie akcesoriów w mieszaninie wody i mydła na około 30 minut przed ponownym umyciem.

CZYSZCZENIE PROWADNIC BOCZNYCH:

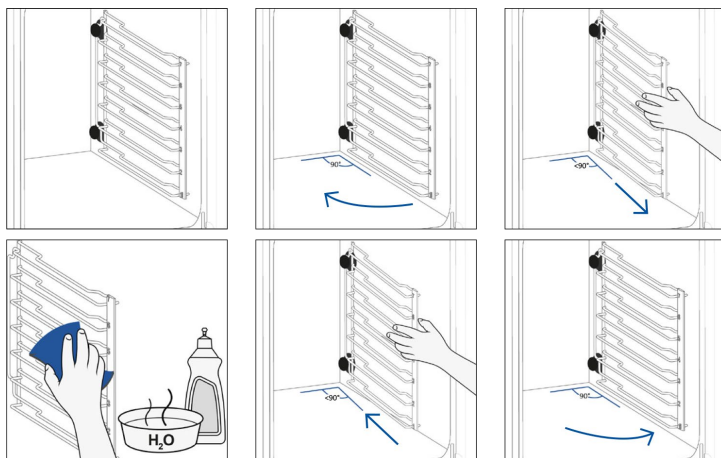
– Model 6-poziomowy

1. Zdejmij prowadnice boczne, pociągając je w kierunku strzałek.
2. Aby wyczyścić prowadnice boczne, włóż je do zmywarki lub użyj wilgotnej gąbki, upewniając się, że zostały później wysuszone.
3. Po procesie czyszczenia zamontuj prowadnice boczne w odwrotnej kolejności.



– Model 7-poziomowy

1. Wyjmij prowadnice boczne, najpierw pociągając przednią część w kierunku wskazanym przez strzałkę, a następnie odłączając tylną część od śrub.
2. Aby wyczyścić prowadnice boczne, włóż je do zmywarki lub użyj wilgotnej gąbki, upewniając się, że zostały później wysuszone.
3. Po wyczyszczeniu zamontuj prowadnice boczne, wykonując powyższe czynności w odwrotnej kolejności: umieść tylną część pomiędzy śrubami i wsuń przednią część w kierunku oznaczonym strzałką.

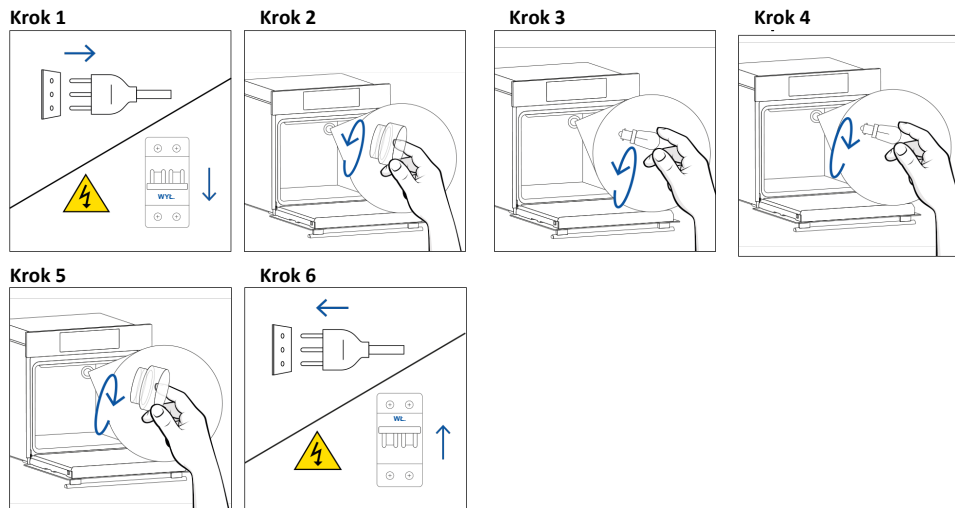


6.4. KONSERWACJA

WYMIANA KOMPONENTÓW

Wymiana żarówki na górze:

1. Odtąć piekarnik od zasilania sieciowego.
2. Zdjąć szklaną osłonę lampy.
3. Zdemontować żarówkę.
4. Wymienić żarówkę na nową tego samego typu.
5. Założyć szklaną osłonę lampy.
6. Ponownie podłączyć piekarnik od źródła zasilania.



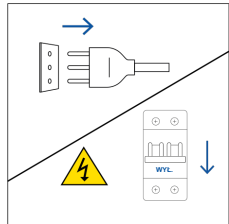
Ten produkt zawiera jedno lub więcej źródeł światła o klasie efektywności energetycznej G (Lampa)



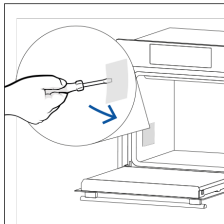
Wymiana żarówki bocznej:

1. Odłączyć piekarnik od zasilania sieciowego.
2. Użyć śrubokręta płaskiego, umieszczając go z boku szyby ochronnej i delikatnie nacisnąć, aby ją usunąć.
3. Ostrożnie chwycić żarówkę z podstawy.
4. Włożyć nową.
5. Zamontować ponownie szybę ochronną, delikatnie ją dociskając, aż zaskoczy na swoje miejsce.
6. Ponownie podłączyć piekarnik od źródła zasilania.

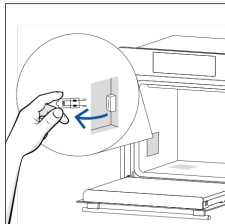
Krok 1



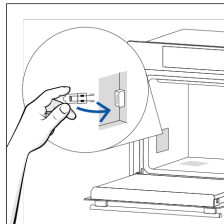
Krok 2



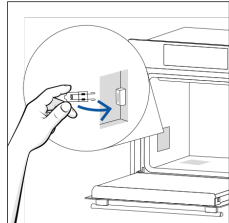
Krok 3



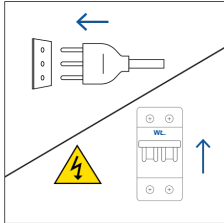
Krok 4



Krok 5



Krok 6



Ten produkt zawiera jedno lub więcej źródeł światła o klasie efektywności energetycznej G (Lampa)

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

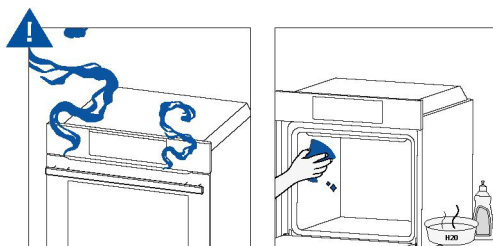
Jeśli podczas użytkowania piekarnika wystąpi błąd, na wyświetlaczu pojawi się kod „ER”, po którym następują dwie cyfry, które identyfikują błąd.

Kontynuować, wyłączając piekarnik i odłączając go od prądu, odczekać kilka minut, a następnie podłączyć go ponownie. Jeśli błąd zniknie, możesz wznowić korzystanie z piekarnika. Jeśli tak się nie stanie, skontaktuj się z obsługą klienta i podaj kod (ERXX) widoczny na wyświetlaczu.

Błąd



Dym



8. OCHRONA ŚRODOWISKA I UTYLIZACJA ODPADÓW

8.1. UTYLIZACJA URZĄDZENIA



To urządzenie ma oznaczenie zgodne z Europejską Dyrektywą 2012/19/UE dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny zawiera substancje zanieczyszczające (które mogą wywierać negatywny wpływ na środowisko) oraz elementy podstawowe (które nadają się do ponownego wykorzystania). Ważne jest właściwe przetwarzanie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego w celu prawidłowego usunięcia i utylizacji wszystkich substancji zanieczyszczających oraz odzyskania pozostałych materiałów.

Każdy może odegrać ważną rolę w zadbaniu o to, by zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny nie zagrażał środowisku.

Zasadnicze znaczenie ma przestrzeganie kilku podstawowych zasad:

- Zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego nie należy traktować jak odpadów z gospodarstwa domowego;
- Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny powinien być odwołany do wyznaczonych punktów zbiórki odpadów zarządzanych przez radę miasta lub zarejestrowaną firmę.

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

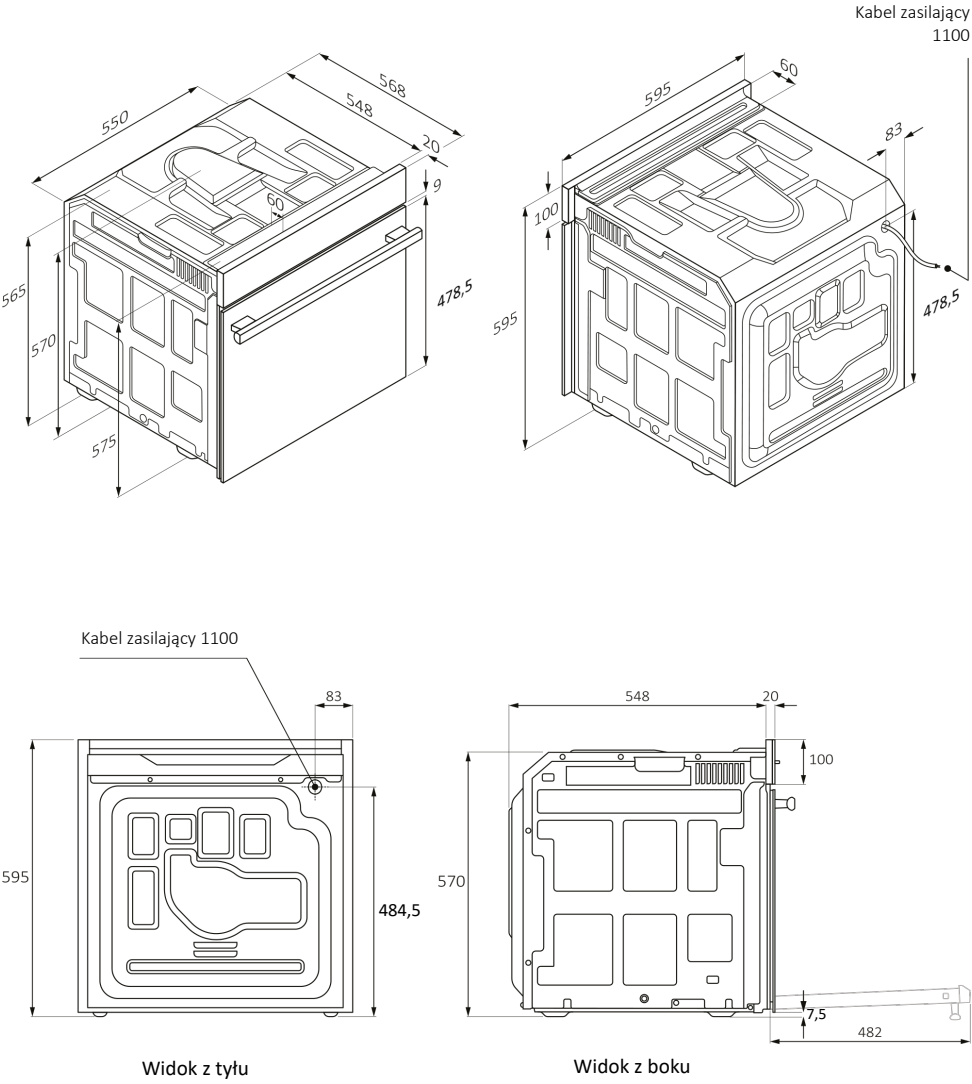
8.2. OCHRONA I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA

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

Drzwiczki piekarnika otwierać jak najrzadziej, ponieważ przy każdym otwarciu ucieka ciepło z wnętrza. Aby uzyskać znaczną oszczędność energii, wyłączyć piekarnik na 5-10 minut przed planowanym zakończeniem pieczenia i wykorzystać ciepło resztkowe, które piekarnik nadal wytwarza. Uszczelki utrzymywać w czystości i porządku, aby uniknąć uciekania ciepła poza wnętrze piekarnika. Jeśli masz umowę na energię elektryczną z taryfą godzinową, program „gotowania opóźnionego” ułatwia oszczędzanie energii, przesuwając proces gotowania tak, aby rozpoczął się w przedziale czasowym o obniżonej taryfie.



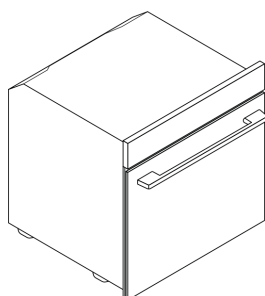
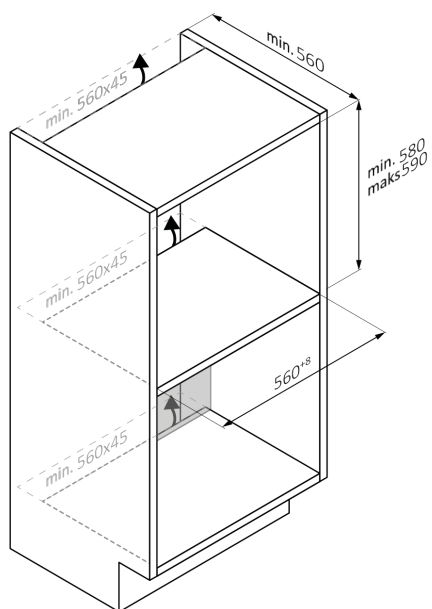
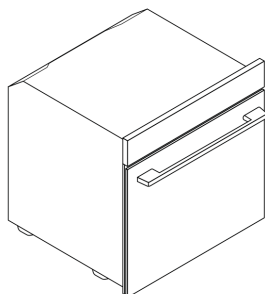
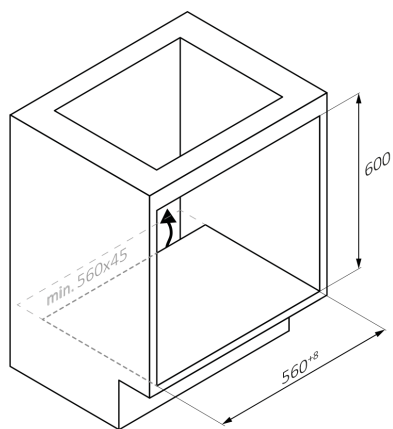
9. INSTALACJA



mm



PL 54

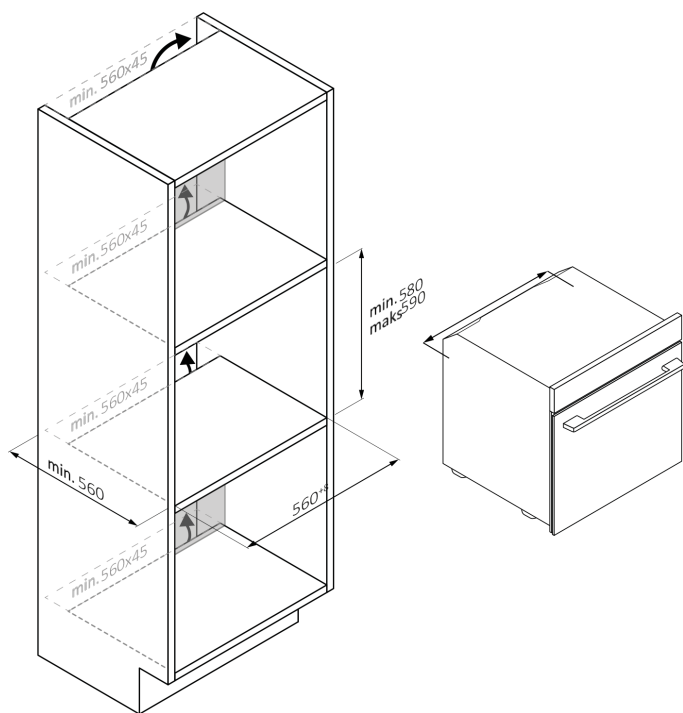


PL 55

mm



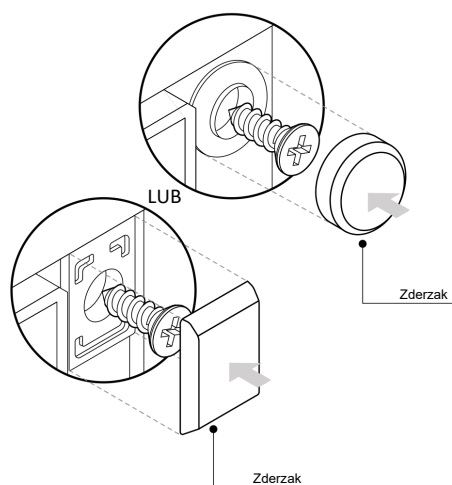
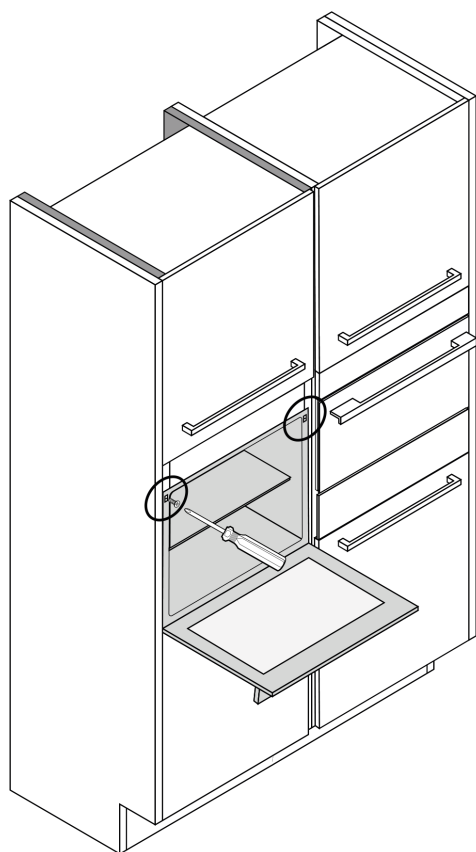
INSTALACJA



mm

PL 56





PL 57

mm



INSTALACJA

Haier

70059564