

CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio – Italy



# Spis treści

---

**44** Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

**49** Opis produktu

**51** Jak działa produkt

**52** Korzystanie z urządzenia

**54** Czyszczenie i konserwacja

**55** Ochrona środowiska i utylizacja

**69** Instalacja

---

Dziękujemy za wybranie jednego z naszych produktów. Aby efektywnie korzystać z urządzenia, należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję i zachować ją na wypadek, gdyby była potrzebna w przyszłości. Przed zainstalowaniem piekarnika należy spisać numer seryjny, niezbędny w razie konieczności naprawy. Należy sprawdzić, czy piekarnik nie został uszkodzony podczas transportu. W razie wątpliwości, przed użyciem piekarnika należy skonsultować się z wykwalifikowanym serwisantem. Wszystkie materiały opakowaniowe należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Piekarnik

włączony po raz pierwszy może wydzielać się silny zapach dymu. Jest to spowodowane tym, że klej na płytach izolacyjnych nagrzewa się po raz pierwszy. Jeśli do tego dojdzie, nie martw się, po prostu poczekaj, aż dym się rozproszy przed włożeniem jedzenia do piekarnika. Producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku nieprzestrzegania instrukcji zawartych w niniejszym dokumencie.

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

# Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

---

## INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Osoby w wieku 8 lat lub starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, bez doświadczenia w zakresie użytkowania lub wiedzy o produkcie mogą korzystać z urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub z instrukcją obsługi urządzenia, w bezpieczny sposób i ze świadomością możliwych zagrożeń.
- Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie oraz jego dostępne części silnie się nagrzewają. Należy pilnować, by nie dotknąć żadnej gorącej części.
- **OSTRZEŻENIE:** Dostępne elementy mogą się silnie nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci nie powinny znajdować się w pobliżu urządzenia.
- **OSTRZEŻENIE:** Aby uniknąć niebezpieczeństwa spowodowanego przypadkowym zresetowaniem termicznego urządzenia zakłócającego, urządzenie nie powinno być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak czasomierz, ani podłączane do obwodu, który jest często włączany i wyłączany.
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat powinny być trzymane w bezpiecznej odległości od urządzenia, o ile nie są pod stałym nadzorem.
- Nie stosować do czyszczenia urządzeń parowych ani spray'u wysokociśnieniowego.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac lub konserwacji należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.

## ZALECENIA/OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE INSTALACJI

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

- Do obsługi urządzenia na częstotliwościach znamionowych nie jest wymagane wykonanie żadnej dodatkowej operacji/ustawienia.
- Urządzenia nie można montować za dekoracyjnymi drzwiami, aby się nie przegrzało.
- Piekarnik można umieścić wysoko w słupku lub pod blatem roboczym. Przed montażem zapewnić dobrą wentylację w przestrzeni piekarnika, aby umożliwić właściwą cyrkulację świeżego powietrza potrzebnego do chłodzenia i ochrony części wewnętrznych. Otwory podane na ostatniej stronie wykonać zgodnie z typem okucia.
- Piekarnik należy zawsze mocować do mebli za pomocą śrub dostarczonych wraz z urządzeniem

## **OSTRZEŻENIA ELEKTRYCZNE**

### **• Jeśli piekarnik jest dostarczany przez producenta bez wtyczki:**

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

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

### **• Jeśli piekarnik jest dostarczany przez producenta z wtyczką:**

Gniazdko musi być odpowiednie do obciążenia wskazanego na tabliczce i musi posiadać podłączony oraz działający styk uziemiający. Uziemienie oznaczone jest kolorem żółto-zielonym.

Ta czynność musi być wykonana przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami. W razie niezgodności pomiędzy gniazdem i wtyczką urządzenia, należy poprosić wykwalifikowanego elektryka o

zastąpienie gniazda innym odpowiednim typem. Wtyczka i gniazdo muszą być zgodne z obowiązującymi normami kraju instalacji. Podłączenie do źródła zasilania można również wykonać, umieszczając wyłącznik wielobiegunowy, z separacją styków zgodną z wymogami dla kategorii przepięciowej III, w miejscu pomiędzy urządzeniem i źródłem zasilania, które może wytrzymać maksymalne obciążenie i jest to zgodne z obowiązującymi przepisami. Żółto-zielony kabel uziemiający nie powinien być przerwany przez ten wyłącznik. Gniazdo oraz wyłącznik wielobiegunowy zastosowany do podłączenia powinien być po zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępny. Odłączenie można osiągnąć, mając dostęp do wtyczki lub przez włączenie przełącznika do stałego okablowania zgodnie z zasadami dotyczącymi okablowania.

- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, należy zastąpić go kablem lub specjalną wiązką dostępną u producenta bądź skontaktować się z działem obsługi klienta. Kabel zasilający musi być typu H05V2V2-F. Ta czynność musi być wykonana przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami. Przewód uziemienia (żółto-zielony) musi być ok. 10 mm dłuższy niż inne przewody. W sprawie napraw należy zwrócić się do Działu obsługi klienta i poprosić o zastosowanie oryginalnych części zamiennych.
- Niedopełnienie tej procedury może zagrazić bezpieczeństwu urządzenia i spowodować utratę gwarancji.
- **OSTRZEŻENIE:** Dostępne elementy mogą się silnie nagrzewać podczas użytkowania grilla. Dzieci należy trzymać w bezpiecznej odległości.
- Do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika nie wolno używać szorstkich lub żrących materiałów czy ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, powodując rozbicie szkła.
- **OSTRZEŻENIE:** Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, przed przystąpieniem do wymiany żarówki upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Piekarnik należy wyłączyć przed wyciągnięciem zdejmowalnych części. Po wyczyszczeniu należy je ponownie złożyć zgodnie z instrukcją.
- Piekarnik należy używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem, tzn. tylko do pieczenia żywności; wszelkie inne zastosowania, na przykład jako źródło ciepła, uważane są za niewłaściwe, a zatem niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikające z niewłaściwego, nieprawidłowego lub nieuzasadnionego użytkowania.

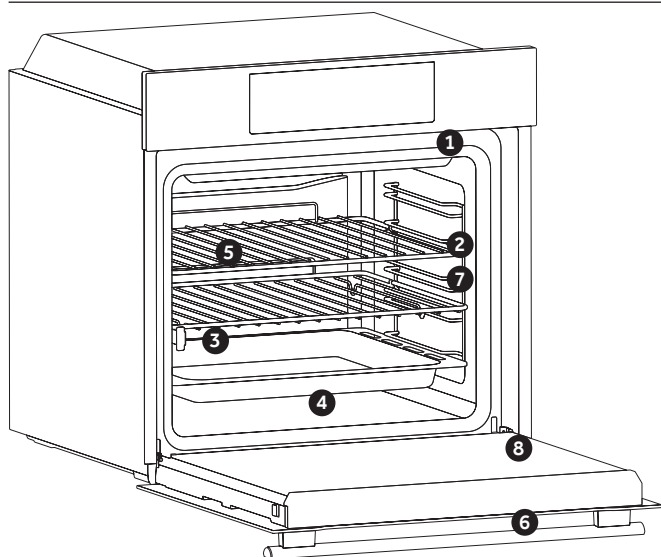
- Użytkowanie każdego urządzenia elektrycznego wiąże się z koniecznością przestrzegania pewnych zasadniczych reguł:
  - Nie ciągnąć za kabel zasilający podczas odłączania urządzenia od źródła zasilania.
  - Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi bądź stopami.
  - Generalnie nie zaleca się używania adapterów, wielu gniazd i przedłużaczy.
  - W razie awarii i/lub nieprawidłowego działania wyłączyć urządzenie i nie manipulować przy nim.
- **NALEŻY ZADBAĆ, BY POŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE WYKONYWAŁ ELEKTRYK LUB TECHNIK Z ODPOWIEDNIMI KWALIFIKACJAMI.** Zasilanie, do którego podłączony jest piekarnik, musi być zgodne z przepisami obowiązującymi w kraju instalacji. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wszelkie szkody spowodowane nieprzestrzeganiem niniejszej instrukcji. Piekarnik musi być podłączony do zasilania elektrycznego z uziemionym gniazdem ściennym lub rozłącznikiem z wieloma biegunami, w zależności od przepisów obowiązujących w kraju instalacji. Zasilanie elektryczne powinno być zabezpieczone odpowiednimi bezpiecznikami, a zastosowane kable muszą mieć przekrój poprzeczny, który zapewni prawidłowe zasilanie piekarnika.
- **PODŁĄCZENIE.** Piekarnik jest dostarczany wraz z kablem zasilającym, który należy podłączyć do zasilania elektrycznego 220-240 VAC pomiędzy fazami lub pomiędzy fazą a biegunem neutralnym. Zanim piekarnik zostanie podłączony do zasilania elektrycznego, należy sprawdzić napięcie zasilania podane na mierniku i w ustawieniach rozłącznika. Przewód uziemiający podłączony do zacisku uziemienia piekarnika musi być podłączony do zacisku uziemienia zasilania.
- **OSTRZEŻENIE.** Przed podłączeniem piekarnika do źródła zasilania należy poprosić wykwalifikowanego elektryka, aby sprawdził ciągłość zacisku uziemienia zasilania. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek wypadki lub inne problemy spowodowane niepodłączeniem piekarnika do zacisku uziemienia bądź uszkodzonym uziemieniem.
- **UWAGA:** Piekarnik może wymagać prac konserwacyjnych, dlatego zaleca się udostępnienie innego gniazda ściennego, tak aby można było go podłączyć, jeśli zostanie wyjęty z miejsca, w którym go zainstalowano. Kabel zasilający może wymieniać wyłącznie serwisant lub technik z równoważnymi kwalifikacjami.

## **NALEŻY STOSOWAĆ SIĘ DO ZALECEŃ/OSTRZEŻEŃ**

- Podczas pieczenia wewnątrz piekarnika lub na szybie drzwiczek może skraplać się wilgoć. Jest to stan normalny. Aby ograniczyć skraplanie wilgoci, przed włożeniem potrawy do piekarnika należy po jego włączeniu odczekać 10-15 minut. Kondensacja zniknie, gdy piekarnik osiągnie temperaturę pieczenia.
- Warzywa należy piec w naczyniu z pokrywką zamiast na nieosłoniętej tacce.
- Po upieczeniu potrawy nie powinno się zostawiać jej w piekarniku przez czas dłuższy niż 15-20 minut.
- W przypadku długiej awarii zasilania podczas fazy pieczenia może dojść do nieprawidłowego działania wskaźnika kontrolnego. W takim przypadku należy skontaktować się z działem obsługi klienta.
- Po włożeniu półki do piekarnika, upewnić się, że ogranicznik jest skierowany do góry i do tyłu komory. Półka musi być włożona do komory w całości.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie wykladać ścian piekarnika folią aluminiową ani jednorazowym zabezpieczeniem dostępnym w sklepach. Folia aluminiowa lub jakiegokolwiek inne zabezpieczenie w bezpośrednim kontakcie z gorącą emalią stwarzają ryzyko stopienia i pogorszenia stanu emalii wewnątrz piekarnika.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie wolno zdejmować uszczelki drzwiczek piekarnika.
- **OSTROŻNIE:** Nie napełniać dna komory wodą podczas pieczenia lub gdy piekarnik jest gorący.
- Podczas wkładania tacy siatkowej należy zwrócić uwagę, aby krawędź antypoślizgowa była ustawiona do tyłu i do góry
- Blachy i ruszty piekarnika nie powinny mieć bezpośredniego kontaktu z żywnością. Proszę używać odpowiednich naczyń lub papieru do pieczenia.
- Ociekacz zbiera resztki, które ociekają podczas gotowania/pieczenia.
- **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo oparzenia i uszkodzenia urządzenia: użycie funkcji pary wodnej, uwalniającej parę, może spowodować oparzenia: Należy ostrożnie otwierać drzwiczki, aby uniknąć obrażeń ciała po użyciu funkcji gotowania na parze.
- Do napełniania dna komory należy używać tylko wody pitnej w przypadku funkcji pary.
- Używać wyłącznie sondy do mięsa zalecanej dla tego piekarnika.



# Opis produktu



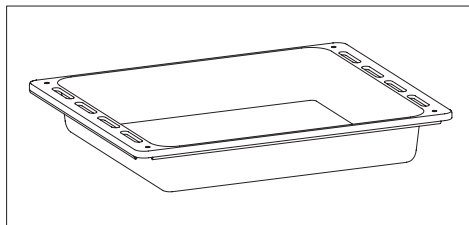
1. Panel sterowania.
2. Pozycje półek (boczna kratka, jeśli jest dołączona)
3. Kratki.
4. Tace
5. Wentylator (jeśli występuje)
6. Drzwiczki piekarnika
7. Boczne siatki (jeśli występują; tylko dla płaskich komór)
8. Numer seryjny



Wpisz tutaj swój numer seryjny do wykorzystania w przyszłości.

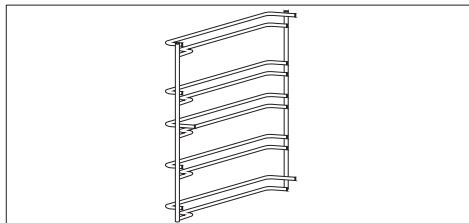
## AKCESORIA

### Taca ociekowa



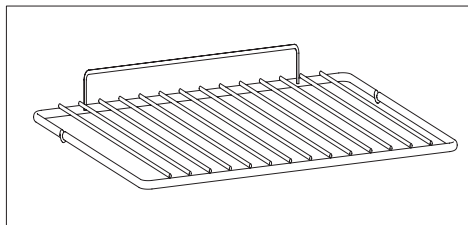
Zbiera resztki, które ociekają podczas pieczenia potraw na grillu.

### Boczne siatki (tylko jeśli występują)



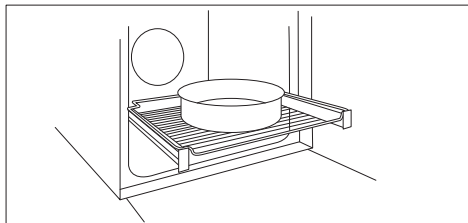
Umieszczone po obu stronach komory piekarnika, podtrzymują metalowe grille i ociekacze.

### Kratka metalowa



Podtrzymuje blachy i tacki do pieczenia.

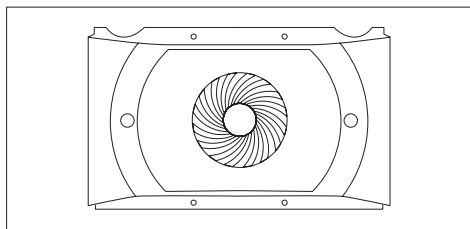
### Prowadnice teleskopowe (jeśli występują)



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

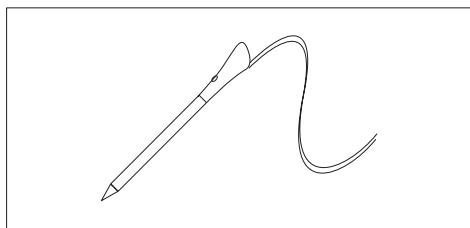
**UWAGA:** Blachy i ruszty piekarnika nie powinny mieć bezpośredniego kontaktu z żywnością. Proszę używać odpowiednich naczyń lub papieru do pieczenia.

### Chef panel (tylko jeśli występują)



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

### Sonda do mięsa (jeśli występuje)

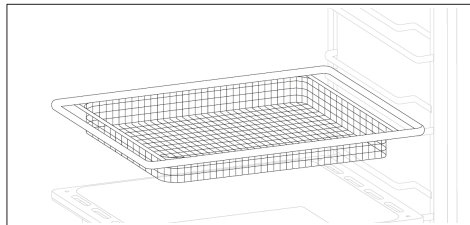


Mierzy temperaturę wewnętrzną potrawy podczas pieczenia. Włóż do otworu w górnej części komory. Należy włożyć, gdy piekarnik jest chłodny.

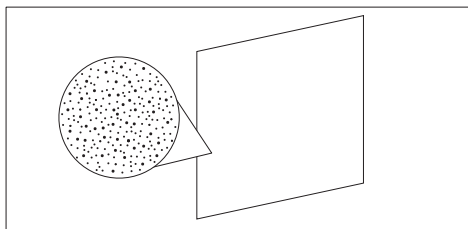
#### OSTRZEŻENIA:

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

### Air Fry (jeśli występuje)

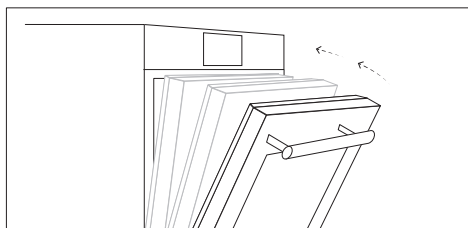


### Panele katalityczne (tylko jeśli występują)












Specjalne panele pokryte emalią, wykonane z mikroporowatą strukturą, zamieniającą tłuszcz w elementy gazowe, które są łatwe do usunięcia. Wymieniać po 3 latach użytkowania (w przypadku 2/3 cykli gotowania tygodniowo).

### Softclose (jeśli występuje)



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









## Jak działa produkt \*

Symbol	Funkcja	Opis
	<b>Lampa</b>	Włącza światło piekarnika.
	<b>WiFi</b>	W tym trybie można podłączyć piekarnik do sieci i zarejestrować go za pomocą aplikacji Haier.
	<b>Ustawienia</b>	Dostęp do tego menu umożliwia zmianę języka, ustawienie pory dnia, regulację jasności, aktywację lub dezaktywację dźwięków, edycję ustawień WiFi i zdalnego sterowania.
	<b>Koniec gotowania</b>	O ustawionej godzinie piekarnik się wyłączy. Aby wyłączyć ręcznie, należy ustawić przełącznik funkcji piekarnika w położeniu „O”. <b>UWAGA:</b> Funkcja opóźnionego gotowania nie jest dostępna w następujących trybach gotowania: Grill i grill z termoobiegiem
	<b>Minutnik</b>	Po upływie ustawionego czasu alarm dźwiękowy zostanie całkowicie zatrzymany po aktywacji, alarm ten wyłączy się sam, jednak można go natychmiast zatrzymać, naciskając dowolny przycisk.
	<b>Czas gotowania</b>	Naciśnij dowolny przycisk, aby zatrzymać sygnał. Naciśnij środkowy przycisk, aby powrócić do funkcji zegara.
	<b>Lampka sygnalizacyjna termostatu</b>	
	<b>WI-FI ON</b>	Piekarnik może się połączyć z WiFi.
	<b>WI-FI RESET</b>	Umożliwia ponowne ustawienie połączenia z WiFi.

\* Zależy od modelu piekarnika.

# Korzystanie z urządzenia

## TRYBY PIECZENIA \*







Symbol	Opis	Propozycje
	<b>Statyczny ***</b> <b>150-200°C **</b> ☐ 2./3. poziom	IDEALNE DO: brioszek, rogalików, flanów, budyni, kremów. Ta funkcja wykorzystuje grzanie górne i grzanie dolne. Rozgrzewać piekarnik przez dziesięć minut.
	<b>Wielopoziomowo</b> <b>150-230°C **</b> ☐ 3. dla jednego poziomu 1 o. + 3 o. dla podwójnego poziomu	IDEALNE DO: ciast, ciasteczek, ciastek, nadziewanych i duszonych. Funkcja umożliwia pieczenie różnych potraw w tym samym czasie na jednej półce lub wielu półkach. Ciepło jest lepiej rozprowadzane i lepiej przenika do żywności, skracając zarówno czas rozgrzewania piekarnika jak i pieczenia. Podczas pieczenia różnych potraw razem należy dodać około 10 minut.
	<b>Grill</b> <b>L3 (moc)</b> ☐ 5. poziom dla rzadkich potraw 3./4. poziom dla gęstych potraw	IDEALNE DO: zapiekane, mięsa z grilla, ryb, warzyw. Funkcja ta umożliwia wykorzystanie tylko górnej grzałki oraz regulację poziomu grilla. Używać przy zamkniętych drzwiczkach. Białe mięso należy umieścić w pewnej odległości od grilla. Mięso i filety rybne można położyć na półce z tacą ociekową pod spodem. Rozgrzewać piekarnik przez 5 minut. Po wybraniu tej funkcji nie jest możliwe ustawienie opóźnionego startu z czasem startu/zatrzymania.
	<b>Grzanie dolne + termoobieg</b> <b>170-230°C **</b> ☐ 2. /3. poziom	IDEALNE DO: tart. Dolna grzałka jest używana wraz z termoobiegiem cyrkulującego powietrza wewnątrz piekarnika. Zapobiega wysuszeniu potraw i sprzyja wyrastaniu, zapewniając idealny rezultat.
	<b>Termoobieg + Fan</b> <b>180-200°C **</b> ☐ 2. /3. poziom	IDEALNE DO: pizzy, focacci, lasagni. Funkcja ta lepiej rozprowadza ciepło, łącząc wentylator i grzałki, co zapewnia równomierny efekt pieczenia.
	<b>KONWENCJONALNE + PAROWE*</b> <b>150-200°C **</b> ☐ 2. /3. poziom (jeśli występuje)	Zarówno górny, jak i dolny element grzewczy będą włączane przy użyciu wody wewnątrz komory do wytwarzania pary. Konieczne jest dodanie 150 ml wody do komory i obrócenie pokrętki, aby uzyskać jednorodną wydajność gotowania
	<b>OGRZEWANIE DOLNE + WENTYLATOR + PARA*</b> <b>170-230°C **</b> ☐ 2. /3. poziom (jeśli występuje)	Dolny element grzewczy jest używany z wentylatorem cyrkulującym powietrze wewnątrz piekarnika. Do wytworzenia pary konieczne jest dodanie 150 ml wody do wnęki i przekręcenie pokrętki do tej funkcji. Opcja parowa wraz z dolnym ogrzewaniem i wentylatorem zapewnia doskonale zakwaszenie i gotowanie chleba.
	<b>TERMOOBIEG + PARA*</b> <b>180-200°C **</b> ☐ 2. /3. poziom (jeśli występuje)	Gorące powietrze jest rozprowadzane po różnych piętrach, dzięki czemu funkcja ta jest idealna do pieczenia jednocześnie różnych rodzajów żywności, bez mieszania smaków i zapachów. Naciskając przycisk PARA, opcja pary pracuje w harmonii z tradycyjnym ciepłem, gwarantując Twoim potrawom maksymalny smak, perfekcyjne wyrośnięcie ciast oraz najlepszą konsystencję. Tryb ten nadaje się do wypieku ciastek francuskich, ciast drożdżowych, chleba i pizzy, pieczonego mięsa i ryb.
Air Fry	<b>Air Fry, Grill + Termoobieg*</b> <b>200°</b>	Ta funkcja jest idealna do pieczenia za pomocą powietrza i w połączeniu z akcesorium zapewnia równomierne i trójwymiarowe dotarcie gorącego powietrza do produktu, co pozwala uzyskać bardziej chrupiący efekt końcowy. Wsuń płytką tackę pod półkę, aby zbierać soki/panierkę/... <b>Usuń akcesorium podczas cyklu pirolizy.</b>

\* Zależy od modelu piekarnika.


\*\* Idealna temperatura zalecanej potrawy.

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

## FUNKCJE SPECJALNE \*

Symbol	Opis	Propozycje
	<b>Tailor bake ***</b> <b>180-200°C **</b>  2. poziom	Ideal to keep food soft inside and crunchy outside. For healthy cooking, this function reduces the amount of fat or oil required. The combination of heating elements with a pulsating cycle of air ensures even baking results.
	<b>Rozmrażanie</b> <b>40°C</b>  2. poziom	The fan circulates air at room temperature around frozen food so that it defrosts without altering food properties.
	<b>Pizza</b> <b>220°C</b>  2. /3.poziom	Dzięki tej funkcji gorące powietrze cyrkuluje w piekarniku, zapewniając doskonały rezultat potraw takich jak pizza czy ciasto.

## FUNKCJE CZYSZCZENIA \*

Symbol	Funkcja	Opis
	<b>H<sub>2</sub>O-Clean</b>	Do prostego, wydajnego czyszczenia piekarnika.

## PRZEPIS NA CHLEB

### • Na zwykłej mące chlebowej:

500 g specjalnej mąki do chleba  
10 g soli  
7,5 g suchych drożdży piekarskich  
Okolo 325 g wody

### • Na mące chlebowej z dodatkiem drożdży i soli (zalecane):

500 g specjalnej mąki do chleba  
7,5 g suchych drożdży piekarskich  
(zaleca się dodanie torebki)  
Okolo 325 g wody

### Sposób przygotowania

Drożdże rozpuścić w wodzie w salaterce, wsypać mąkę, sól (jeśli trzeba) i wodę. Wymieszać składniki aż do uzyskania jednolitego ciasta.

Przełożyć ciasto na blat i wyrabiać ręcznie, rozciągając je i ugniatając (celem jest zamknięcie w cieście jak największej ilości powietrza). Ciasto wyrabiać przez ok. 5

minut. Włożyć ciasto do miski i przykryć folią spożywczą, aby ciasto wyrosło (w funkcji wyrastania piekarnika) na około 30 min. (musi podwoić swoją objętość). Wyjąć ciasto z miski, złożyć 2 lub 3 razy (w celu odpowietrzenia) i nadać odpowiedni kształt (bagietka, podłużny lub okrągły bochenek). Chleby ułożyć na blaszce piekarnika wyłożonej wcześniej papierem do pieczenia. Chleby lekko posypać mąką (opcjonalnie, tylko dla uzyskania efektu wiejskiego chleba). Naciąć wierzch ciasta żyłką (lub ostrym nożem) we wzór kratki. Przed włożeniem do piekarnika zostawić na ok. 10 minut. Blachę z ciastem położyć na 2 poziomie (od dołu) piekarnika. Odmierzyć dokładnie 1 dl (10 cl lub 100 g) wody i wlać bezpośrednio na dno piekarnika. Zamknąć drzwi i włączyć funkcję pieczenia chleba lub pieczenia.

\* Zależy od modelu piekarnika.

\*\* Idealna temperatura zalecanej potrawy.

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

# Czyszczenie i konserwacja

---

## OGÓLNE UWAGI DOTYCZĄCE

### CZYSZCZENIA:

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

**OSTRZEŻENIE:** Do czyszczenia nie wolno używać żrących detergentów, wełny stalowej ani ostrych przedmiotów, aby nie uszkodzić nieodwracalnie emaliowanych części. Używać wyłącznie wody, mydła lub detergentów na bazie środków wybielających (amoniak).

### ELEMENTY SZKLANE

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

### USZCZELKA SZYBY PIEKARNIKA

W przypadku zabrudzenia uszczelkę można oczyścić wilgotną gąbką.

### ZALECENIA:

- Po każdorazowym użyciu piekarnika minimalne czyszczenie pomoże utrzymać piekarnik w idealnej czystości.
- Nie wyklądać ścian piekarnika folią aluminiową ani jednorazowym zabezpieczeniem dostępnym w sklepach. Folia aluminiowa lub jakiegokolwiek inne zabezpieczenie w bezpośrednim kontakcie z gorącą emalią stwarzają ryzyko stopienia i pogorszenia stanu emalii wewnątrz piekarnika.
- Aby zapobiec nadmiernemu zabrudzeniu piekarnika i w efekcie powstaniu silnego zapachu dymu, zalecamy nie używać piekarnika w bardzo wysokiej temperaturze. Lepiej jest wydłużyć czas pieczenia i nieco obniżyć temperaturę.
- Oprócz akcesoriów dostarczanych wraz z piekarnikiem zalecamy stosowanie wyłącznie naczyń i form do pieczenia odpornych na bardzo wysokie temperatury.

### WYMIANA LAMPY:

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

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

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

# Ochrona środowiska i utylizacja

## OCHRONA I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA NATURALNEGO

O ile możliwe, unikać wstępnego nagrzewania piekarnika i zawsze starać się go wypełnić. Drzwiczki piekarnika otwierać jak najrzadziej, ponieważ przy każdym otwarciu ucieka ciepło z wnętrza. Aby uzyskać znaczną oszczędność energii, wyłączyć piekarnik na 5-10 minut przed planowanym zakończeniem pieczenia i wykorzystać ciepło resztkowe, które piekarnik nadal wytwarza.

Uszczelki utrzymywać w czystości i porządku, aby unikać uciekania ciepła poza wnętrze piekarnika. W przypadku zawartej umowy o energię elektryczną z taryfą godzinową, program „opóźnione pieczenie” ułatwia oszczędzanie energii, przesuując rozpoczęcie procesu pieczenia na przedział godzinowy z niższą taryfą.

## GOSPODARKA ODPADAMI I OCHRONA ŚRODOWISKA

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



substancje zanieczyszczające (które mogą wywierać negatywny wpływ na środowisko) oraz elementy podstawowe (które nadają się do ponownego wykorzystania).

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

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

W wielu krajach organizowane są lokalne zbiórki dużego zużytego sprzętu elektrycznego

i elektronicznego. Po zakupie nowego urządzenia, stare można oddać dostawcy, który musi je bezpłatnie przyjąć w ramach wymiany, jeśli to urządzenie jest podobnego typu i ma takie same funkcje jak urządzenie zakupione.