



WBUDOWANY
PIEKARNIK PAROWY KOMBINOWANY
Z INSTRUKCJĄ

STOFEK45TBL

INSTRUKCJA UŻYCIA



Przeczytaj uważnie tę instrukcję
przed użyciem piekarnika i przechowuj
ją w bezpiecznym miejscu. Jeśli
będziesz jej przestrzegać, Twój
piekarnik będzie Ci służył przez
wiele lat.

01 ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

(a) Nie próbuj używać piekarnika w

Należy obsługiwać drzwi otwarte. Ważne jest, aby nie wyłamać ani nie manipulować zamkami bezpieczeństwa.

(b) Nie umieszczaj żadnych przedmiotów pomiędzy

Wyczyść przód i drzwiczki piekarnika, upewniając się, że na powierzchniach uszczelniających nie gromadzi się brud ani resztki środka czyszczącego.

DODATEK

Jeżeli urządzenie nie jest utrzymywane w czystości, jego powierzchnia może ulec uszkodzeniu, co może wpłynąć na żywotność urządzenia i doprowadzić do niebezpiecznej sytuacji.

SPECYFIKACJA

Model:	STOFEK45TBL
Napięcie nominalne/częstotliwość:	220 V-240 V~ 50 Hz-60 Hz
Moc nominalna wejściowa (grill):	2200 W
Nominalna moc wejściowa (konwekcja):	1700 W
Nominalna moc wejściowa (maksymalna):	3000 W

POBÓR MOCY

Informacje o produkcie dotyczące zużycia energii i maksymalnego czasu przejścia w dany tryb oszczędzania energii.

Tryb czuwania	0.8 W
Maksymalny czas, jakiego potrzebuje kuchenka mikrofalowa, aby automatycznie przejść w odpowiedni tryb lub stan oszczędzania energii.	20 minut

WAŻNY INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

02

OSTRZEŻENIE

Aby zmniejszyć ryzyko pożaru i wypadków elektrycznych

uderzenie lub zranienie osób podczas

Aby ograniczyć korzystanie z urządzenia, należy przestrzegać następujących podstawowych środków ostrożności:

1. Przeczytaj i postępuj zgodnie ze szczegółowymi „PRZEPISAMI”.

2. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze.

Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy nie powinny używać tego produktu, pod warunkiem, że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.

Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

Czynności czyszczenia i konserwacji nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że ukończyły 8 lat i są pod nadzorem. Dzieci poniżej 8. roku życia należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.

3. Przechowuj urządzenie i jego kabel poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.

4. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić. wymiany powinien dokonać producent, dział obsługi klienta lub osoba o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia (w przypadku urządzeń z nasadką w kształcie litery Y).

5. OSTRZEŻENIE: Upewnij się, że urządzenie
Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, przed wymianą żarówki należy upewnić się, że zasilanie jest wyłączone.
6. Jeśli kupujesz żywność w plastikowych opakowaniach lub
Podczas podgrzewania pojemników papierowych należy uważać na piekarnik, gdyż może się on zapalić.
7. OSTRZEŻENIE: Wykonywanie prac konserwacyjnych lub naprawczych przez osoby nieupoważnione jest niebezpieczne.
8. Używaj wyłącznie takiego, który jest przeznaczony do tego piekarnika.
zalecana sonda temperaturowa (dla piekarników z możliwością użycia sondy temperaturowej).
9. Urządzenie to przeznaczone jest do użytku w gospodarstwach domowych i podobnych miejscach.
10. Urządzenia nie wolno czyścić przy użyciu myjki parowej.
11. Urządzenie przeznaczone jest do montażu w zabudowie.
12. Powierzchnia szuflady może się nagrzać
stać się.
13. OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania.
Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych.

Dzieci poniżej 8 roku życia nie mogą przebywać na terenie obiektu, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.
14. OSTRZEŻENIE: Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się, szczególnie w jego wnętrzu.
Nigdy nie dotykaj wewnętrznych powierzchni urządzenia ani elementów grzejnych.
Zawsze używaj rękawic kuchennych do wyjmowania akcesoriów lub naczyń z komory piekarnika i pozwól urządzeniu ostygnąć.

Trzymaj dzieci w bezpiecznej odległości, aby uniknąć poparzeń.

15. Urządzenia nie należy instalować za ozdobnymi drzwiczkami, aby zapobiec przegrzaniu. (Nie dotyczy to urządzeń z ozdobnymi drzwiczkami.)

16. Podczas wyjmowania pojemników z urządzenia

Należy zadbać o to, aby talerz obrotowy nie uległ przesunięciu. (Dotyczy to urządzeń zamontowanych na stałe oraz urządzeń do zabudowy, używanych na wysokości 900 mm lub więcej nad podłogą i wyposażonych w wyjmowane talerze obrotowe. Nie dotyczy to jednak urządzeń z drzwiami uchylnymi na poziomie podłogi).

17. OSTRZEŻENIE: Przenosząc piekarnik, nie należy go przenosić za uchwyt. (Piekarnik jest ciężki, a uchwyty mogą się łatwo złamać.)

18. Wodę w tacce zbiorczej, wewnątrz piekarnika i w zbiorniku na wodę należy czyścić po każdym użyciu.

19. Nie używaj kubków papierowych ani pojemników plastikowych o odporności na temperaturę poniżej 120 stopni. Można używać naczyń szklanych, ceramicznych i ze stali nierdzewnej.

20. OSTRZEŻENIE: Po otwarciu drzwi urządzenia może wydobywać się gorąca para. W zależności od temperatury pary, może ona być niewidoczna.

Nie stój zbyt blisko urządzenia podczas jego otwierania. Ostrożnie otwieraj drzwi urządzenia.

Trzymaj dzieci z daleka. Woda w gorącej komorze może wytworzyć gorącą parę. Nigdy nie wlewaj wody do gorącej komory.

21. Zagrożenie związane z magnetyzmem: W panelu sterowania lub elementach obsługowych zastosowano magnesy trwałe. Mogą one zakłócać działanie implantów elektronicznych, np. rozruszników serca lub pomp insulinowych. Użytkownicy implantów elektronicznych muszą zachować minimalną odległość 10 cm od panelu sterowania.

22. Najważniejszą funkcją grzewczą tego produktu jest
Para.

23. Po użytkowaniu urządzenia w wysokich temperaturach należy pozostawić je do ostygnięcia.

Ochładzaj się tylko przy zamkniętych drzwiach.

Nie dopuść do przytrzaśnięcia drzwi urządzenia żadnymi przedmiotami.

Nawet jeśli drzwi pozostaną lekko uchylone.

Pozostaw urządzenie do wyschnięcia z otwartymi drzwiami tylko wtedy, gdy podczas pracy piekarnika wytworzyła się duża ilość wilgoci.

24. Wilgoć w komorze piekarnika: Długotrwałe zawilgocenie komory piekarnika może prowadzić do korozji. Po użyciu należy pozostawić urządzenie do wyschnięcia. Nie przechowywać wilgotnej żywności w zamkniętej komorze piekarnika przez dłuższy czas. Nie przechowywać żywności w komorze piekarnika.

PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ
ZACHOWAJ DO UŻYTKU

ABY ZMNIJSZYĆ RYZYKO OBRAŻENIA OSOBISTE SYSTEM UZIEMIENIA

03

NIEBEZPIECZEŃSTWO

Ryzyko porażenia prądem

Kontakt z niektórymi elementami wewnętrznymi może spowodować poważne obrażenia lub śmierć. Nie rozmontowuj urządzenia.

OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym. Nieprawidłowe użycie uziemienia może spowodować porażenie prądem elektrycznym. Nie podłączaj urządzenia do gniazdka ściennego, dopóki nie zostanie ono prawidłowo zainstalowane i uziemione. Urządzenie musi być uziemione. W przypadku zwarcia uziemienie zmniejsza ryzyko porażenia prądem elektrycznym, zapewniając bezpieczne przejście prądu elektrycznego. Urządzenie jest wyposażone w przewód uziemiający i wtyczkę z uziemieniem. Wtyczkę należy włożyć do prawidłowo zainstalowanego i uziemionego gniazdka ściennego.

Jeśli nie do końca rozumiesz instrukcje dotyczące uziemienia lub masz wątpliwości, czy urządzenie jest prawidłowo uziemione, skonsultuj się z wykwalifikowanym elektrykiem lub technikiem serwisowym.

Jeżeli musisz użyć przedłużacza, użyj wyłącznie przedłużacza 3-żyłowego.

1. Krótki przewód zasilający zmniejsza ryzyko zaplątania się lub potknięcia o dłuższy przewód.
2. Jeśli używany jest długi kabel lub przedłużacz

jest używany:

1) Określona moc elektryczna

Zestaw kabli lub przedłużacz powinien mieć co najmniej taką moc, jak moc elektryczna urządzenia.

2) Przewód przedłużający musi być uziemionym przewodem 3-żyłowym.

3) Długi kabel należy ułożyć tak, aby nie zwisał nad blatem roboczym lub stołem, gdzie dzieci mogłyby go pociągnąć lub przypadkowo się o niego potknąć; w przypadku urządzeń bez wtyczki, wyłączniki należy zainstalować w instalacji stałej zgodnie z przepisami dotyczącymi instalacji elektrycznych. Wyłączniki należy zainstalować w instalacji stałej zgodnie z przepisami dotyczącymi instalacji elektrycznych.

SPRZĄTANIE 04

Pamiętaj o odłączeniu urządzenia od zasilania.

1. Po użyciu wyczyść komorę piekarnika lekko wilgotną ściereczką.
2. Wyczyść akcesoria w zwykły sposób, używając wody z mydłem.
3. Ościeżnica i uszczelka, a także
Jeśli sąsiednie części ulegną zabrudzeniu, należy je ostrożnie wyczyścić wilgotną ściereczką.
4. Do czyszczenia drzwiczek piekarnika nie należy używać ostrych środków ściernych ani metalowych skrobaków, gdyż mogą one porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.

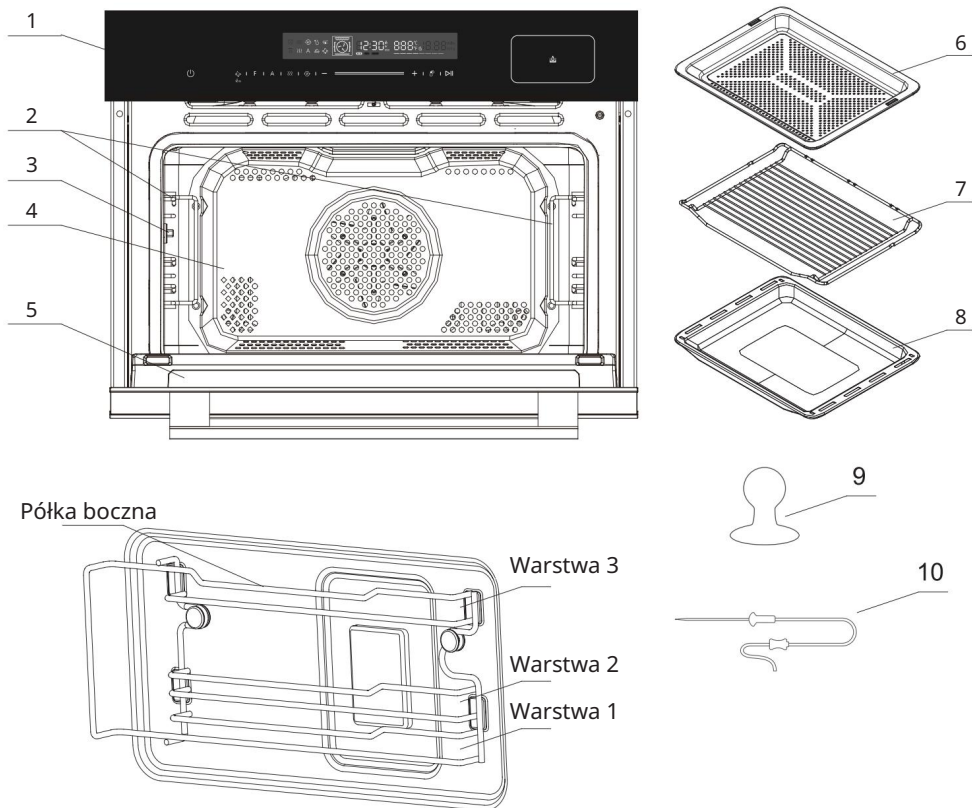
05 KONFIGURACJA PIEKARNIKA

Nazwy części i akcesoriów piekarnika

Wymij piekarnik i wszystkie materiały z pudełka i komory piekarnika. Piekarnik jest dostarczany z następującymi akcesoriami:

Instrukcja użytkownika

1



WAŻNE INFORMACJE DO INSTALACJI

06

1. To urządzenie NIE jest przeznaczone do użytku komercyjnego.
2. Proszę zapoznać się z załączoną instrukcją instalacji i pamiętać, że instalację urządzenia powinien wykonać wyłącznie wykwalifikowany technik.
3. Urządzenie jest wyposażone we wtyczkę i należy je podłączyć wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego, uziemionego gniazdka elektrycznego.
4. Jeśli potrzebne jest nowe gniazdko elektryczne, należy je zainstalować i
Podłączenie kabla może wykonać wyłącznie wykwalifikowany elektryk. Jeśli po instalacji wtyczka nie będzie już dostępna, w miejscu instalacji należy zainstalować wyłącznik biegunowy z odstępem styków co najmniej 3 mm.
5. Nie dopuszcza się stosowania adapterów, gniazdek wielokrotnych i przedłużaczy.
Nie używać. Przeciążenie może spowodować pożar.
6. Jeśli urządzenie nie jest wyposażone w przewód zasilający i wtyczkę
Urządzenie wyposażone jest w urządzenie końcowe 7. musi posiadać izolację styków na wszystkich biegunach umożliwiającą całkowitą izolację, a samo urządzenie 8. musi być trwale zainstalowane zgodnie z instrukcją okablowania.

Należy uwzględnić okablowanie.
9. Nie należy używać urządzenia pod powierzchnią roboczą i nie należy niczego na nim stawiać.
Wylej kilka kropli na powierzchnię, na której zainstalowane jest urządzenie.

Podczas pracy dostępna powierzchnia może być gorąca.



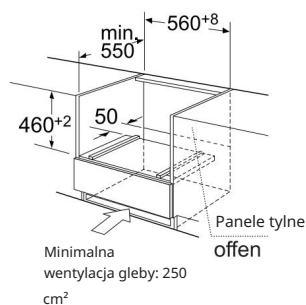
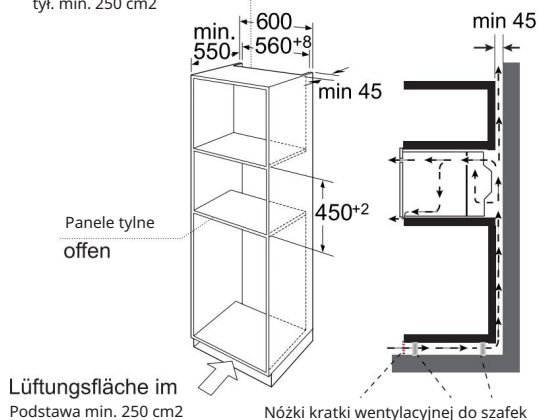
Urządzenia wbudowane

1. To urządzenie nadaje się wyłącznie do montażu w kuchni.
z pewnością.
2. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku na blacie stołu ani w szafce.
3. Zabudowana szafka nie może mieć tylnego panelu za urządzeniem.
4. Pomiędzy ścianą a podłogą lub tylną ścianą
Między urządzeniem znajdującym się nad nim a urządzeniem należy zachować odległość co najmniej 45 mm.
5. Szafa wnękowa musi mieć otwór wentylacyjny o powierzchni 250 cm² z przodu. W tym celu należy przyciąć panel dolny lub zamontować kratkę wentylacyjną.
6. Otwory i szczeliny wentylacyjne nie mogą być zakryte.
7. Bezpieczne działanie urządzenia można zagwarantować wyłącznie po jego zainstalowaniu zgodnie z niniejszą instrukcją instalacji.
8. Instalator ponosi odpowiedzialność za szkody powstałe na skutek nieprawidłowego montażu.
9. Urządzenia, w których będzie montowany sprzęt, muszą być odporne na temperaturę do 90°C.

Wymiary montażowe

Lüftungsöffnungen

tył. min. 250 cm²



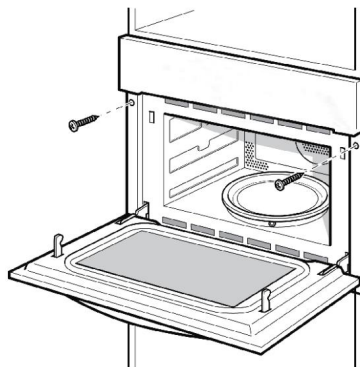
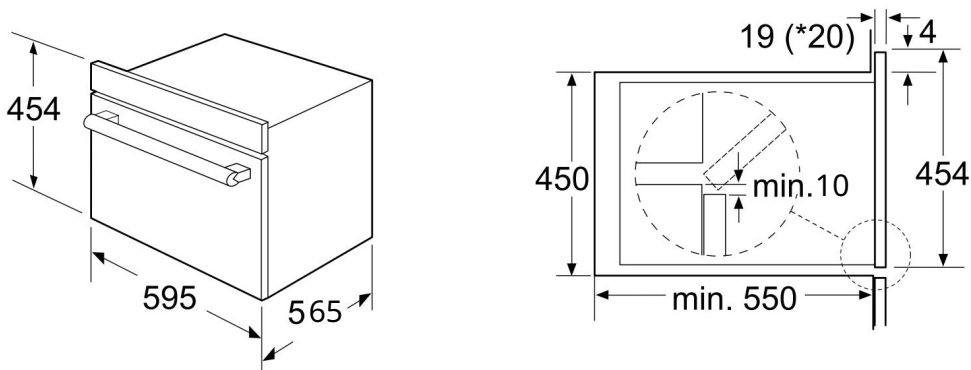
Uwaga: Nad piekarnikiem należy pozostawić odstęp.

Budowanie w

1. Nie trzymaj ani nie przenoś urządzenia za klamkę. Klamka nie utrzyma ciężaru urządzenia i może się złamać.

1) Ostrożnie wsuń piekarnik do pudełka i zwróć uwagę
Zwróciła uwagę, że stał na środku.

2) Otwórz drzwiczki i zabezpiecz piekarnik za pomocą dołączonych śrub.



20 mm do okładzin metalowych

1. Włóż urządzenie całkowicie i wyśrodkuj.
2. Nie zginaj kabla połączeniowego.
3. Przykręć urządzenie na miejsce.
4. Przestrzeni między blatem roboczym a urządzeniem nie wolno zamykać dodatkowymi listwami.

Ważne informacje

Podłączenie elektryczne

Urządzenie jest wyposażone we wtyczkę i może być podłączone wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego, uziemionego gniazdka. Montaż gniazdka lub wymiana przewodu zasilającego może być przeprowadzona wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Jeśli po instalacji wtyczka nie będzie już dostępna, po stronie instalacji należy zainstalować wyłącznik wielobiegunowy o odstępie styków co najmniej 3 mm. Instalacja musi zapewnić ochronę przed porażeniem prądem elektrycznym.

Instrukcje bezpieczeństwa: patrz instrukcja obsługi - Dane techniczne.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM 07

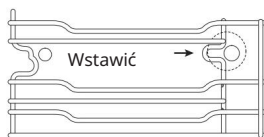
Wstępne czyszczenie i podgrzewanie: Całkowicie

zdejmij folię ochronną z przodu parowaru. Przed pierwszym użyciem urządzenia:

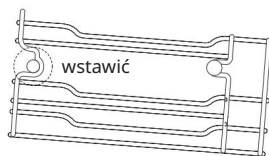
1. Wyjmij wszystkie akcesoria i umyj je.
Piekarnik.
2. Opróżnij pojemniki przed użyciem grzejnika elektrycznego. Nowe urządzenia zazwyczaj wydzielają zapach po pierwszym użyciu. Przed użyciem grzejnika elektrycznego do gotowania należy go szybciej nagrzać, aby wyeliminować wszelkie zapachy.
3. Przed nagraniem przetrzyj wnętrze piekarnika parowego wilgotną ściereczką. Spowoduje to usunięcie łożysk i śrub, które mogły nagromadzić się w kurzu z piekarnika lub resztek opakowania podczas pakowania.
4. Po włączeniu parowaru na wyświetlaczu pojawi się komunikat „00:00”.
5. Dotknij, aby wybrać funkcję konwekcji.
Zalecana temperatura jest podświetlona.
6. Zwiększ temperaturę do maksymalnej. To
Można to zrobić za pomocą przycisków ustawień.
7. Dotknij przycisku  „Obok przycisków sensorycznych. Nagrzewaj pusty piekarnik przez co najmniej godzinę.”
Upewnij się, że pomieszczenie jest dobrze wentylowane. Zamknij drzwi do sąsiedniego pokoju, aby zapobiec przedostawaniu się zapachów do domu.
8. Pozostaw urządzenie do ostygnięcia do temperatury pokojowej. Następnie wyczyść wnętrze piekarnika parowego roztworem neutralnego detergentu i gorącej wody, a następnie wytrzyj do sucha czystą, miękką ściereczką.

Pozostaw drzwiczki otwarte, aż piekarnik będzie całkowicie suchy.

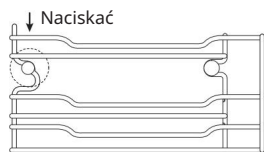
Montaż szczelin bocznych należy wykonać w następujący sposób.



Krok 1



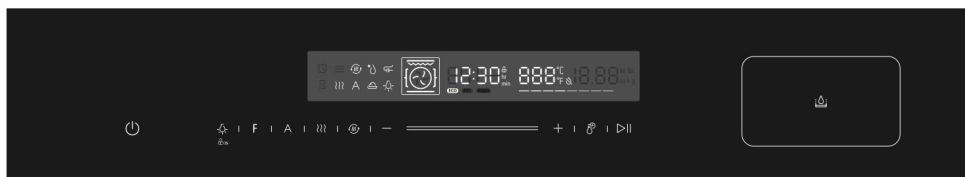
Krok 2



Krok 3

INSTRUKCJA OBSŁUGI 08

Panel sterowania



Ten parowar wyposażony jest w nowoczesny elektroniczny system sterowania, który pozwala dostosować parametry gotowania do Twoich potrzeb.

	Wł. / Anuluj	Włącz parowar lub anuluj.
	Włączanie/wyłączanie lampy	Włącz i wyłącz lampę.
F	Funkcja piekarnika	Naciśnij ten symbol, aby zmienić tryb ogrzewania.
A AUTOMATYCZNY		Użyj tego przycisku, aby wybrać menu automatyczne lub odkamienianie i czyszczenie.
	para	Para: Ręczne dodawanie pary.
	Szybkie podgrzewanie	Użyj tego do szybkiego podgrzania.
	suwak	Przesuń, aby zmienić ustawienia wyświetlane na ekranie.
	Czas trwania i ustawienia czasu Ustawienie temperatury	Ustaw czas trwania, wybierz Następnie wybierz funkcję i ustaw Przełącz zegar w tryb czuwania. Naciśnij, aby , wokół temperatury dostosować.
	Start/Pauza	Rozpoczynanie i zatrzymywanie procesu gotowania.
	Zbiornik na wodę	Zbiornik na wodę do funkcji pary; zbiornik otwiera się po naciśnięciu.

F „Instrukcje dotyczące podkładki”

Tę, co najlepsze- ellung	funkcjonować	Ustawienie Temperatura	Ustawienie czasu
1	 Standardowy	50°C - 230°C	0:00min - 9:00 godz.
2	 Konwekcja	50°C - 250°C	0:00 min - 9:00 godz.
3	 EKO- Konwekcja	150°C - 200°C	0:00min - 9:00 godz.
4	 Konwencjonalny + Wentylator	50°C - 230°C	0:00 min - 9:00 godz.
5	 ciepło promieniowania	100°C - 235°C	0:00 min - 9:00 godz.
6	 Podwójnie Grill + wentylator	100°C - 250°C	0:00 min - 9:00 godz.
7	 Podwójny grill	100°C - 235°C	0:00 min - 9:00 godz.
8	 Dolny ogień + Konwekcja	50°C - 250°C	0:00 min - 9:00 godz.
9	 dolne ciepło	50°C - 230°C	0:00 min - 9:00 godz.
10	 Rozmrażanie	/	0:00 min - 9:00 godz.
11	 fermentacja	30°C - 45°C	0:00 min - 12:00 godz.
Tę, co najlepsze- ellung	Rodzaje Dodatkowe funkcje	Ustawienie Temperatura	Ustawienie czasu
12	 Próbka mięsa	50°C - 100°C	/

Twój parowar oferuje różne tryby pracy, które ułatwiają korzystanie z urządzenia. Aby pomóc Ci znaleźć odpowiednią metodę podgrzewania dla Twojego dania, wyjaśniliśmy tutaj różnice i zastosowania.

funkcjonować	Używać
 Standardowy	Do tradycyjnego pieczenia i smażenia na jednym poziomie. Szczególnie nadaje się do ciast z wilgotnymi dodatkami.
 Konwekcja	Do pieczenia i smażenia na jednym lub kilku poziomach. Ciepło pochodzi z grzałki pierścieniowej, która równomiernie otacza wentylator.
 ECO-Konwekcja	Do gotowania energooszczędnego.
 Konwencjonalny + Wentylator	Do pieczenia i smażenia na lub kilku poziomach. Dmuchawa rozprowadza ciepło z elementów grzejnych rozprowadzane jest równomiernie po całej komorze gotowania.
 Promieniowanie ciepłe	Do grillowania mniejszych ilości do jedzenia i smażenia Jedzenie. Umieść jedzenie do grillowania w środkowej części pod elementem grzejmym.
 Podwójnie Grill + wentylator	Do grillowania mięsa i smażenia żywności. Wentylator równomiernie rozprowadza ciepło w zagłębieniu.
 Podwójny grill	Do grillowania mięsa i smażenia potraw.
 Dolny ogień + Konwekcja	Ogrzewacz podłogowy i grzejnik pierścieniowy nadają się do pizzy i potraw wymagających dużej ilości ciepła od dołu.
 dolne ciepło	Do dodatkowego przyrumienienia spodów pizzy, ciast i wypieków. Nagrzewanie odbywa się za pomocą dolnej grzałki.
 Rozmrażanie	Do delikatnego rozmrażania mrożonek.
 fermentacja	Do wyrobu ciasta drożdżowego i zakwasu do fermentacji oraz do uprawy jogurtu.
Rodzaje funkcji dodatkowych	Używać
 Próbka mięsa	Do pieczenia mięs, np. steków i kurczaków.

Ustawienie zegara

Po włączeniu piekarnika parowego na wyświetlaczu pojawia się komunikat „00:00” i rozlega się pojedynczy sygnał dźwiękowy.

1. Dotyk  „Pewnego razu zaczną migać cyfry godzin.”
2. Dotyk  — „Lub”  „Lub przesunij suwak, aby dostosować liczbę
 _____, godzin. Wprowadzona wartość
 Czas powinien zawierać się pomiędzy 0 a 23.
3. Dotknij, aby potwierdzić  cyfry minut zaczną migać.
4. Dotyk  — Użyj suwaka, aby ustawić liczbę minut. Wprowadzony czas
 _____, powinien mieścić się w zakresie od 0 do 59.
5. Dotyk  ” aby zakończyć ustawianie zegara, “:”
 Światło zacznie migać. Czas został ustawiony. Urządzenie przełączy się w tryb czuwania.

Ogłoszenie:

- a. Jeśli chcesz zmienić godzinę, powtórz krok
 Kroki od 1 do 5.
- b. Jeśli zegar nie jest ustawiony, nie będzie działał, gdy
 jest wyłączony.
- c. Jeśli naciśniesz przycisk podczas ustawiania czasu 
 Jeśli naciśniesz przycisk lub nie użyjesz piekarnika przez 5 minut, automatycznie powróci on do
 poprzedniego stanu.

Funkcjonalne instrukcje gotowania

1. Dotknij raz, aby aktywować funkcję „Konwencjonalny”. Dotknij kilkakrotnie, aby wybrać
 żadaną funkcję gotowania. Domyślna temperatura i symbole „Konwencjonalny”,
 „Konwekcyjny”, „Konwekcyjny ECO”, „Konwencjonalny + Termoobieg”, „Ogrzewanie
 promiennikowe”, „Podwójny grill + Termoobieg”, „Podwójny grill”, „Grzanie dolne +
 Termoobieg”, „Grzanie dolne”, „Rozmrażanie” lub „Fermentacja” będą wyświetlane
 sekwencyjnie.
2. Dotknij Dotknij  ” aby wybrać tryb ustawiania czasu.
 „ — „lub” lub naciśnij do _____
 Aby wybrać czas gotowania.
 Informacje dotyczące ustawienia czasu  F „Instrukcje dotyczące podkładki
 gotowania można znaleźć w tabeli na stronie 18.
3. Dotyk  ” aby potwierdzić czas i w
 aby uzyskać dostęp do trybu ustawiania temperatury.
 Dotknij „lub” lub przesunij suwak 
 _____, Aby wybrać temperaturę. Informacje na temat ustawienia temperatury
 Zobacz tabelę  znajdują się w instrukcji dołączonej do wkładki na
 stronie 14.

4. Dotknij przycisku „▷||” aby rozpocząć proces gotowania.

Uwaga: a.

Otwarcie drzwiczek piekarnika podczas pracy spowoduje przerwanie pracy. Po zamknięciu drzwiczek naciśnij przycisk.

„▷||” i operacja jest kontynuowana. b. Czas gotowania

można zmienić w trakcie pracy. Dotknij „-” lub „+” lub przesunij

Naciskasz przycisk „⌚” a potem „-” lub „+”

kontroler aby ustawić czas gotowania.

c. Temperaturę gotowania można zmieniać podczas pracy urządzenia. Naciśnij i przytrzymaj Naciśnij przycisk kilkakrotnie.

„⌚” przycisk, aż wskaźnik temperatury

Następnie dotknij „-” lub „+” zacznie migać, lub przesunij pokrętkę sterującą, aby dostosować temperaturę.

Przykład: Jeśli chcesz gotować z wykorzystaniem ciepła promieniowania.

Kroki są następujące:

1. Naciśnij przycisk „F”, aby aktywować funkcję. Wyświetli się domyślna temperatura 150°C i symbol ogrzewania promiennikowego.

2. Dotyk „⌚” aby wybrać tryb ustawiania czasu.

Dotknij „-” lub „+” aby wybrać czas gotowania. „-” lub „+”

3. Dotyk „⌚”, aby potwierdzić czas i w

aby uzyskać dostęp do trybu ustawiania temperatury.

Dotknij „-” lub „+” lub przesunij pokrętkę, aby wybrać temperaturę.

„-” lub „+”

Temperaturę można wybrać w zakresie od 100 do 235°C.

4. Dotknij przycisku „▷||” aby rozpocząć proces gotowania.

Zmiany podczas gotowania

1. Podczas pracy urządzenia można zmienić ustawienia trybu grzania i temperatury, naciskając przycisk. Po 6 sekundach piekarnik parowy się nagrzeje. „F” lub zmień suwak. Po zmianie, jeśli nie będzie żadnych zmian,

2. Jeśli zmienisz czas gotowania w trakcie gotowania i przesuniesz

Jeśli chcesz zmienić ustawienie, dotknij „⌚”

6 sekund nie zostanie „-” / „+” przycisku. Po wprowadzeniu zmiany, jeśli w ciągu

wykonana żadna czynność, piekarnik będzie działał zgodnie z wprowadzonymi zmianami.

Nie można wprowadzać zmian w trakcie pieczenia z ustawionym czasem zakończenia.

3. Jeśli chcesz anulować proces gotowania, dotknij

„⏻”

Ogłoszenie:

Zmiana trybu gotowania, temperatury lub pozostałego czasu gotowania może negatywnie wpłynąć na efekt końcowy. Dlatego zdecydowanie zalecamy unikanie tego, chyba że masz duże doświadczenie w gotowaniu.

Szybkie podgrzewanie wstępne

Szybkie nagrzewanie wstępne pozwala na skrócenie czasu podgrzewania.

Po wybraniu funkcji i dotknięciu ikony „szybkiego nagrzewania” na ekranie zaświeci się wskaźnik szybkiego nagrzewania. Jeśli ta funkcja nie może wykonać szybkiego nagrzewania, nie będzie słychać sygnału dźwiękowego.

Ogłoszenie:

- Jeśli naciśniesz przycisk podczas podgrzewania wstępnego, podgrzewanie wstępne zostanie przerwane, ale funkcji podgrzewania wstępnego nie można anulować.
- Jeśli naciśniesz przycisk podczas podgrzewania wstępnego lub pauzy  Naciśnięcie przycisku nie powoduje żadnej reakcji, a funkcji podgrzewania wstępnego nie można anulować.
- Po osiągnięciu temperatury nagrzewania wstępnego rozlegną się trzy sygnały dźwiękowe, symbol nagrzewania wstępnego zgaśnie, a urządzenie przejdzie bezpośrednio w tryb pracy; nie będzie fazy podtrzymywania ciepła.
- Gotowanie w temperaturze poniżej 100 stopni, bez funkcji podgrzewania wstępnego.
- Podczas rozmrażania i fermentacji nie występuje gwałtowne podgrzewanie.

Funkcja pary

- W trybie czuwania naciśnij przycisk jeden raz.  „}}}” dostać się do Włącz tryb parowy. Wyświetla się symbol, a symbol „100°C” zapala się.
- Dotyk  „” aby wybrać tryb ustawiania czasu. „lub” lub przesunąć Dotknij, aby  „+”  „”, jeden wybrać czas gotowania.
- Dotyk  „” Aby wybrać tryb ustawiania temperatury, dotknij „lub” lub przesunąć pokrętkę, aby wybrać temperaturę.  „+”  „”,

Temperatura waha się w granicach 35–100 °C.

- Dotknij przycisku, aby rozpocząć proces gotowania.
- Brzęczyk zabrzmi pięć razy, aby przypomnieć Ci, że Po zakończeniu pieczenia piekarnik przełącza się z powrotem na tryb czuwania, a na wyświetlaczu pojawia się komunikat „Koniec”.

Ogłoszenie:

Komora ma trzy pozycje półek. Są one ponumerowane od dołu do góry. Aby uzyskać lepsze rezultaty gotowania, wkład do gotowania na parze należy umieścić na „poziomie 2” półki bocznej.

Funkcja gotowania na parze

- 1. Jeśli piekarnik znajduje się w trybie czuwania, możesz dodać parę, naciskając przycisk po ustawieniu trybu. „ }}} ”
- 2. Naciskając przycisk „ }}} ”, podczas gotowania można dokonać ręcznych regulacji. Można dodać parę.
- 3. Gdy piekarnik jest w trybie czuwania, naciśnij przycisk, aby dodać parę do gotowania. Domyślny poziom par to poziom 1.

Uwagi:

Para ma trzy poziomy; ilość pary zwiększa się na każdym poziomie. Naciśnij przycisk raz, aby ustawić poziom 1. Dwukrotne naciśnięcie przycisku aktywuje poziom 2, a trzykrotne – poziom 3. Niezależnie od wybranego poziomu, kontrolka po prawej stronie ekranu wskazuje poziom (L01/L02/L03). Czterokrotne naciśnięcie przycisku wyłącza symbole pary i ilości pary. „ }}} ” „Dodawanie pary zostanie przerwane”.

Z powodu drgań podczas transportu, zbiornik na wodę może się otworzyć po otwarciu opakowania. Pamiętaj, aby wsunąć go z powrotem na miejsce.

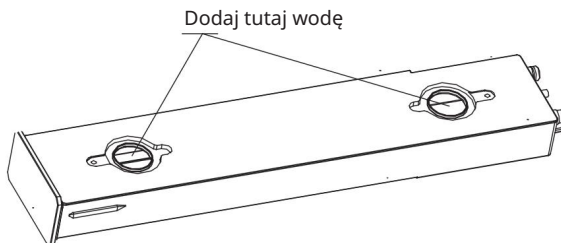
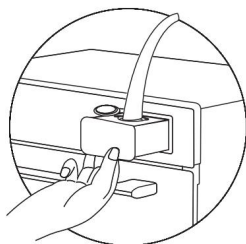
Funkcja łączenia pary obejmuje 3 łączone tryby pracy.

ellung	funkcjonować	Ustawienie Temperatura	Ustawienie czasu para	
F (Null)	}}} para	35°C - 100°C Wartość standardowa: 100°C	0:00 min - 9:00 godz.	
F (einmalig)	}}}  Steam+ Konwekcja	160°C - 250°C Wartość domyślna: 160 °C	0:00 min - 9:00 godz.	L01:200W L02:400W L03:800W
F (światł-imal)	}}}  Steam+ Standardowy	160°C - 230°C Wartość standardowa: 170 °C	0:00 min - 9:00 godz.	
F (trzy razy)	}}}  Steam + Grillowane skorupiaki + Wentylator	160°C - 250°C Wartość standardowa: 180 °C	0:00 min - 9:00 godz.	

Funkcja zbiornika na wodę

Uwaga dotycząca pary:

Naciśnij i wyjmij zbiornik na wodę, następnie usuń uszczelkę i napełnij go wodą.



1. Używaj czystej wody o wartości TDS większej niż 3.

2. Przed gotowaniem na parze:

Jeśli w zbiorniku na wodę znajduje się zbyt mało wody, naciśnij przycisk przed rozpoczęciem gotowania na parze – nietypowy dźwięk przypomni Ci „▷||”. A o konieczności uzupełnienia wody.

Ogłoszenie:

Przed rozpoczęciem gotowania na parze należy wyczyścić zbiornik na wodę.

3. Podczas gotowania na parze:

Jeśli podczas gotowania na parze w zbiorniku na wodę znajduje się zbyt mało wody, nietypowy dźwięk przypomni o konieczności jej uzupełnienia. Po napełnieniu urządzenie będzie działać normalnie.

4. Po gotowaniu na parze:

1. Po zakończeniu funkcji pary, woda jest odprowadzana z powrotem z kotła do zbiornika na wodę. Proces ten trwa około 1 minuty.

2. Gdy zbiornik na wodę jest pełny, system wyda 10 sygnałów dźwiękowych, przypominając o konieczności jego wyczyszczenia. Po opróżnieniu zbiornika system będzie kontynuował pobieranie wody.

Ogłoszenie:

Po zakończeniu gotowania na parze, opróżnij zbiornik na wodę. Jeśli zbiornik jest zablokowany, odkurz go.

Automatyczne gotowanie

1. W trybie czuwania naciśnij przycisk raz, aby aktywować automatyczny „A”, do tryb menu.

2. Dotyk „—” lub „+”, lub wybierz różne rodzaje ————, jeden menu kulinarnego. (A01 do A16)

3. Dotknij przycisku „  „, aby rozpocząć proces gotowania.

Ogłoszenie:

- a. Podczas automatycznego gotowania można regulować czas i temperaturę gotowania. nie zostanie zatrudniony.
- b. Po włączeniu funkcji pary pompa wodna zasysa wodę z powrotem do zbiornika, co powoduje hałas.
- c. Po automatycznym menu pary należy dodać wodę do Wyczyść wnękę i panel drzwi.
- d. Niektóre menu zawierają funkcję podgrzewania wstępnego, która jest sygnalizowana na ekranie symbolem „  „. Timer uruchamia się po osiągnięciu temperatury podgrzewania wstępnego. Jeśli menu wymaga podgrzewania wstępnego, nie wkładaj jedzenia do piekarnika podczas podgrzewania. Dodaj jedzenie i rozpocznij pieczenie dopiero po osiągnięciu ustawionej temperatury. Timer nie będzie działał podczas podgrzewania wstępnego, dopóki nie zostanie osiągnięta ustawiona temperatura.

Funkcja odkamieniania

Aby uzyskać optymalne rezultaty czyszczenia, zalecamy użycie środka czyszczącego zawierającego kwas cytrynowy. Postępuj zgodnie z instrukcjami producenta.

1. Włącz system, wyjmij zbiornik na wodę,
Wstrzyknij 1000 ml czystej wody do zbiornika na wodę i dodaj torebkę kwasu cytrynowego (5–10 g).

2. Przesuń zbiornik na wodę w odpowiednie miejsce w parowarze.

3. W trybie czuwania naciśnij przycisk kilka razy. „ A „, aż na ekranie pojawi się „A15“, co oznacza, że piekarnik aktywował funkcję odkamieniania. Następnie wyświetli się domyślny czas „40:00“.

4. Dotyk „  „, aby uruchomić program.

5. Gdy pozostały czas zostanie odliczony do 10:00,

Program wstrzymany i ostrzeżenie o braku wody. Wyjmij zbiornik na wodę i wlej do niego wodę.

Dokładnie wyczyść zbiornik na wodę.

6. Wymień świeżą wodę i dotknij „  „, w celu Iść.

7. Gdy pozostały czas zostanie odliczony do 4:00,
Powtórz kroki 5 i 6.

Ogłoszenie:

Procesu odkamieniania nie wolno przerywać. Jeśli proces odkamieniania zostanie przerwany przed jego zakończeniem, cały program należy rozpocząć ponownie od kroku 3.

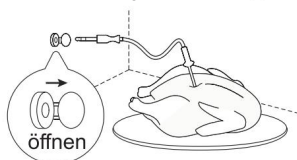
Funkcja próbki mięsa

Piekarnik parowy posiada dodatkową funkcję sondy do mięsa. Za jej pomocą można określić temperaturę wewnętrzną mięsa. Funkcja sondy do mięsa oferuje pięć następujących trybów pieczenia.

Jesteśmy- Tryb	Konwencjonalne 200°C	Podwójny grill 200 °C	Dip-elter Grill z wentylatorem 200°C	Dolny ogień + Konwekcja 200°C	Promieniowanie cieplne 200°C
Temperatura sondy	50-100°C	50-100°C 50-100°C	50-100°C 50-100°C	50-100°C 50-100°C	
Standard- Temperatura	60°C	60°C	60°C	60°C	60°C

1. Umieść sondę do mięsa w trybie czuwania; zaświeci się kontrolka.

Uchwyć na rurkę do karmienia mięsa. Symbol „”



2. Włóż sondę do mięsa, a brzęczyk zabrzmi raz. (Upewnij się, że głowica sondy znajduje się w środku mięsa lub drobiu, z dala od tłuszczu, kości i dziur). Aby wybrać tę funkcję, należy użyć ustawienia domyślnego:

3. Kliknij opcję „”

Ustawienia temperatury, zostanie ona wyświetlona.

4. Dotyk „” , do trybu ustawiania temperatury aby wybrać.

5. Dotyk „” lub „” lub pchać  wokół

Aby dostosować temperaturę.

6. Dotknij przycisku „” , aby rozpocząć proces gotowania.

7. Gdy temperatura wewnątrz potrawy osiągnie ustaloną wartość, sygnał dźwiękowy zabrzmi 5 razy, a proces gotowania zostanie zakończony.

Wyciągnij sondę, a piekarnik powróci do trybu czuwania lub do trybu zegara.

Ogłoszenie:

- a. Przed rozpoczęciem upewnij się, że wszystko jest dobrze przygotowane.
- b. W tym trybie możesz korzystać z funkcji i

Ustawienia temperatury można zmieniać również w trakcie gotowania.

c. Jeśli używasz sondy do mięsa, włóż ją

Aby zapewnić długą żywotność, umieszczaj głowicę sondy bezpośrednio w potrawie i nigdzie indziej. Używaj wyłącznie sondy temperatury zalecanej dla tego piekarnika.

d. Czasu gotowania nie można ustawić za pomocą tej funkcji.

e. Brzęczyk wydaje jeden dźwięk po włożeniu sondy lub

Wyciąganie. W stanie ustawienia i pracy, stan koryguje się poprzez włożenie lub wyciągnięcie sondy pomiarowej.

f. Jeśli czujnik nie osiągnie ustawionej temperatury w ciągu 9 godzin, proces gotowania zakończy się automatycznie. (Drzwi zostaną otwarte i zamknięte; timer nie zostanie zresetowany).

g. Zachowaj ostrożność podczas używania sondy, aby uniknąć jej przebicia.

Funkcja przypomnienia o zakończeniu procesu gotowania

Po zakończeniu czasu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się komunikat „End” i pięciokrotnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Naciśnij sygnał „” lub otwórz drzwi do dźwiękowy, aby go wyłączyć i wyczyścić wyświetlacz „End”. Piekarnik powróci wtedy do trybu czuwania.

Jeśli piekarnik nie będzie używany przez dłuższy czas, rozlegnie się jeden sygnał dźwiękowy, a piekarnik przełączy się z powrotem w tryb czuwania.

Funkcja blokady dziecięcej

Blokada: W trybie czuwania naciśnij i przytrzymaj przycisk przez 2 sekundy, rozlegnie się „”, Jest długi sygnał dźwiękowy oznaczający, że blokada jest aktywna, a wskaźnik „” zaświeci się.



Odblokowanie: W trybie zablokowanym naciśnij i przytrzymaj przez 2 sekundy.

„”, rozlega się długi sygnał dźwiękowy, oznaczający, że blokada została zdjęta, a na wyświetlaczu pojawia się „” „gasi”.



Specyfikacja wyświetlacza

1. Aby powrócić, dotknij opcji „” „Powrót do trybu gotowości”

Ustawienia.

2. W trakcie programu rekrutacyjnego, jeżeli nie ma innych

Operacja zostanie automatycznie potwierdzona po 5 sekundach, za wyjątkiem ustawienia zegara.

3. Lampka piekarnika parowego zapala się, gdy drzwiczki są otwarte lub piekarnik jest wyłączony.

4. Jeżeli drzwi zostaną otwarte w trakcie trwania procesu, Proces zostanie przerwany.

5. Jeżeli podczas pieczenia drzwiczki piekarnika są otwarte, naciśnij przycisk „”, aby zatrzymać należy nadal naciskać „” pieczenie przycisk .
6. Przycisk „” „można nacisnąć w dowolnym stanie, aby...” Aby otworzyć zbiornik na wodę.
7. Aby umożliwić szybsze schłodzenie piekarnika parowego po zakończeniu procesu, wentylator chłodzący może jeszcze przez jakiś czas pracować.

MENU

MENU	WYŚWIETL. CZAS	WAGA		WŁ. WYŁ.	POZYCJA
Gotowany na parze Ryba	A01	500g	10:00	Gotowanie na parze 100°C	Warstwa 2 łaźnia parowa
Stłumiony Krewetki z czosnkiem w proszku	A02	500g	12:00	Gotowanie na parze 100°C	Warstwa 2 łaźnia parowa
Gotowany na parze Dziecko- Chinakohl	A03	500g	11:30	Gotowanie na parze 100°C	Warstwa 2 łaźnia parowa
Smażony Kurczak enflügel	A04	/	20:00	Podwójnie Grill 220°C +Dmuchawa	Warstwa 2 blacha do pieczenia
Grillowany krewetka	A05	/	12:00	Podwójnie Grill 200°C +Dmuchawa	Warstwa 2 blacha do pieczenia
chleb z owoce morza	A06	/	10:00	Konwencjonalny+ Wentylator 210 °C	Warstwa 2 blacha do pieczenia
Rogalik -Pizza	A07	/	9:30	Konwencjonalny+ Dmuchawa 180°C	Warstwa 2 blacha do pieczenia
Żurawina -Ciastka	A08	/	10:00	Konwencjonalny+ Dmuchawa 180°C	Warstwa 2 blacha do pieczenia
wołowy smażyć	A09	/	10:00	Podwójnie Grill 235°C	Warstwa 2 blacha do pieczenia
biszkopt	A10	/	28:00	Konwencjonalne 175°C	Poziom 1 Stojaki
dorsz	A11	/	22:00	Standardowy + Wentylator 200°C	Poziom 2 Stojaki
Millefoglif ziemniaczany żółty i fioletowy	A12	/	30:00	Konwencjonalne 180°C	Poziom 2 Stojaki

MENU	WYŚWIETL. CZAS	WAGI		WŁ. WYŁ.	POZYCJA
brytfanna kurczak z Nowela ziemniaczana	A13	/	45:00	Standardowy + Wentylator 200°C	Poziom 1 Stojaki
Idealnie usmażone Beff	A14	/	10:00 + 50:00	Podwójnie Grill 230°C + Konwencjonalne 120°C	Poziom 2 Stojaki
Odkamienianie	A15	/	40:00	/	
Posprzątać	A16	/	5:00	/	

Kody usterek

Podczas funkcji parowych mogą wystąpić następujące kody błędów:

E-06: 1-Zbiornik na wodę nie jest odpowiednio uszczelniony.

E-05: Układ wodny działa nieprawidłowo, konieczna kontrola przez inżyniera. Poniżej wymieniono możliwe rozwiązania.

1-Czujnik wody jest uszkodzony.

2-Rura wodna nie działa prawidłowo.

3-Pompa wodna jest uszkodzona.

4-Zbiornik na wodę nie działa prawidłowo.

Ogłoszenie:

W trakcie i na końcu pracy pompy parowej pompa wodna będzie wydawać hałas, co jest zjawiskiem normalnym.

09 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Normalna

Niezwykły dźwięk w Początek i koniec	Pompa wydaje hałas na początku i na końcu procesu pompowania.
Para wodna gromadzi się przy drzwiach, z otworów wentylacyjnych wydobywa się gorące powietrze	Podczas gotowania z jedzenia może wydobywać się para. Większość z niej wydostaje się przez Otwory wentylacyjne. Jednak w chłodnym miejscu, takim jak drzwiczki piekarnika, może gromadzić się pewna ilość skroplin. To normalne.
Piekarnik został przypadkowo uruchomiony bez jedzenia w środku. byliśmy w środku.	Zabrania się używania urządzenia bez żywności. Jest to bardzo niebezpieczne.

Problemy	Możliwa przyczyna	zaradzić
Piekarnik nie może do rozpoczęcia.	(1) Przewód zasilający nie jest prawidłowo podłączony. (2) Przepała się bezpiecznik lub wyłączył się wyłącznik automatyczny funkcje.	Odłącz urządzenie. Następnie podłącz je ponownie po 10 sekundach. Wymień bezpiecznik lub Zresetuj wyłącznik obwodu (Naprawa przez specjalistyczny personel naszej firmy)
Piekarnik się nie nagrzewa.	(3) Problemy z Gniazdo elektryczne. (4) Drzwi nie są prawidłowo zamknięte.	Przetestuj gniazdko elektryczne w kontakcie z innymi urządzeniami elektrycznymi. Zamknij drzwi dokładnie.



Zgodnie z dyrektywą w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i

elektronicznego (ZSEE) zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny należy zbierać i przetwarzać oddzielnie.

Jeśli w przyszłości zajdzie potrzeba wyrzucenia tego produktu, prosimy NIE wyrzucać go razem z odpadami domowymi. Prosimy o dostarczenie produktu do punktu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE), jeśli jest dostępny.

EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

Informacje o produkcie i karty informacyjne produktu zgodne z rozporządzeniem UE i Wielkiej Brytanii w sprawie ekoprojektu i rozporządzeniem w sprawie etykietowania energetycznego.

Nazwa dostawcy	Midea
Identyfikacja modelu	STOFEK45TBL
Wskaźnik efektywności energetycznej	77,6
Klasa efektywności energetycznej	A+
Zużycie energii przy normalnym obciążeniu i pracy konwencjonalnej	0,91 kWh/cykl *
Zużycie energii przy normalnym obciążeniu i pracy sterowanej wentylatorem	0,62 kWh/cykl *
Liczba wnęk	1
źródło ciepła	elektryczność
Tom	50L
Rodzaj piekarnika	Wbudowany piekarnik parowy Z instrukcją

* цикъл · cyklus · portion · zyklus · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus
ciklas · cikls · čiklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel





WBUDOWANY
POŁĄCZENIE
PIEKARNIK PAROWY Z
PUSTE SŁOWA
STOFEK45TBL

INSTRUKCJA OBSŁUGI



Przeczytaj uważnie te instrukcje
przed użyciem piekarnika i
starannie go przechowuj.
Jeżeli będziesz przestrzegać instrukcji,
Twój piekarnik będzie Ci służył przez
wiele lat.

01 ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

- (a) Nie próbuj uruchamiać piekarnika, gdy drzwi są otwarte.
otwarte. Ważne jest, aby nie zrywać ani nie manipulować blokadami bezpieczeństwa.
- (b) Nie umieszczaj żadnych przedmiotów pomiędzy przednią częścią piekarnika twarzy i drzwi lub dopuścić do gromadzenia się brudu i resztek środka czyszczącego na powierzchniach uszczelniających.

DODATEK

Jeżeli urządzenie nie jest utrzymywane w należytym stanie czystości, jego powierzchnia może ulec zniszczeniu, co może wpłynąć na żywotność urządzenia i doprowadzić do niebezpiecznej sytuacji.

SPECYFIKACJA

Model:	STOFEK45TBL
Napięcie znamionowe/częstotliwość:	220 V-240 V~ 50 Hz-60 Hz
Moc znamionowa (grill):	2200 W
Moc znamionowa wejściowa (konwekcja):	1700 W
Moc znamionowa wejściowa (maksymalna):	3000 W

ZUŻYCIE ENERGII

Informacje o produkcie dotyczące zużycia energii i maksymalnego zużycia energii
zas osiągnięcia odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy.

Tryb czuwania	0.8 W
Maksymalny czas potrzebny na podgrzanie w kuchence mikrofalowej piekarnik automatycznie przejdzie w odpowiedni tryb lub stan niskiego poboru mocy.	20 minut

WAŻNE BEZPIECZEŃSTWO INSTRUKCJE

02

OSTRZEŻENIE

Aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem elektrycznym i obrażeń ciała podczas korzystania z urządzenia, należy przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym:

1. Przeczytaj i postępuj zgodnie ze szczegółowymi informacjami: „ŚRODKI OSTROŻNOŚCI”.
2. Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają ukończone 8 lat i są pod nadzorem. Dzieci poniżej 8. roku życia należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.
3. Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci.
dzieci poniżej 8 lat.
4. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia. (Dotyczy urządzeń z przyłączem typu Y)
5. OSTRZEŻENIE: Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, przed wymianą lampy należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.

6. Podczas podgrzewania żywności w plastikowych lub papierowych pojemnikach należy obserwować kuchenkę ze względu na możliwość zapłonu.
7. OSTRZEŻENIE: Niebezpieczne dla każdego, kto nie jest kompetentna osoba do wykonywania jakichkolwiek czynności serwisowych lub naprawczych.
8. Używaj wyłącznie sondy temperatury zalecanej dla tego piekarnika (w przypadku piekarników wyposażonych w funkcję używania sondy wykrywającej temperaturę).
9. Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego i podobnego.
10. Urządzenia nie należy czyścić parą.
odkurzacz.
11. Urządzenie jest przeznaczone do zabudowy.
12. Powierzchnia szuflady może się nagrzewać.
13. OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy zachować ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8. roku życia powinny przebywać w pobliżu, chyba że są pod stałym nadzorem.
14. OSTRZEŻENIE: Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się, szczególnie w jego wnętrzu. Nigdy nie dotykaj wewnętrznych powierzchni urządzenia ani elementów grzejnych.
Zawsze używaj rękawic kuchennych do wyjmowania akcesoriów lub naczyń z komory piekarnika i pozwól urządzeniu ostygnąć.
Jednocześnie trzymaj dzieci w bezpiecznej odległości, aby uniknąć oparzeń.
15. Urządzenia nie wolno instalować za ozdobne drzwiczki, aby uniknąć przegrzania. (Nie dotyczy urządzeń z ozdobnymi drzwiczkami.)

16. Należy zachować ostrożność, aby nie przesunąć talerza obrotowego podczas wyjmowania pojemników z urządzenia.
(Dotyczy urządzeń stacjonarnych i urządzeń do zabudowy, używanych na wysokości równej lub wyższej niż 900 mm nad podłogą i posiadających odłączane talerze obrotowe. Nie dotyczy to jednak urządzeń z drzwiami zawiasowymi na dole, montowanymi poziomo.)
17. OSTRZEŻENIE: Przenosząc piekarnik, nie chwytaj za uchwyty.
(Piekarnik jest zbyt ciężki, a uchwyty łatwo się łamią.)
18. Wodę w zbiorniku odbiorczym, wewnątrz piekarnika i w zbiorniku na wodę należy czyścić po każdym użyciu.
używać.
19. Nie używaj kubków papierowych i pojemników plastikowych
Z odpornością na temperaturę poniżej 120 stopni. Można używać naczyń szklanych, ceramicznych i ze stali nierdzewnej.
20. OSTRZEŻENIE: Podczas otwierania drzwi urządzenia może wydobywać się gorąca para. Para może być niewidoczna, w zależności od jej temperatury. Podczas otwierania nie należy stać zbyt blisko urządzenia. Ostrożnie otwieraj drzwi urządzenia.

Trzymaj dzieci z dala. Woda w gorącej komorze może wytworzyć gorącą parę. Nigdy nie wlewaj wody do gorącej komory.
21. Zagrożenie magnetyczne: W panelu sterowania lub elementach sterujących zastosowano magnesy trwałe.
Mogą one wpływać na działanie implantów elektronicznych, np. rozruszników serca lub pomp insulinowych. Osoby noszące implanty elektroniczne muszą zachować odległość co najmniej 10 cm od panelu sterowania.
22. Główną funkcją grzewczą tego produktu jest para.

23. Po użyciu w wysokich temperaturach, pozwól urządzeniu ostygnąć tylko przy zamkniętych drzwiach. Nie przytrzaśnij niczego drzwiami urządzenia. Nawet jeśli drzwiczki są uchylone, pozostaw je otwarte. Pozostaw urządzenie do wyschnięcia z otwartymi drzwiami tylko wtedy, gdy podczas pracy piekarnika wytworzyła się duża ilość wilgoci.
24. Wilgoć w komorze: Z biegiem czasu wilgoć w komorze może prowadzić do korozji.
Po użyciu pozostaw urządzenie do wyschnięcia. Nie przechowuj wilgotnego jedzenia w zamkniętej komorze przez dłuższy czas. Nie przechowuj jedzenia w komorze.

PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ

ODNIESIENIE

ABY ZMNIJSZYĆ RYZYKO URAZU DO OSÓB UZIEMIAJĄCYCH INSTALACJA

03

NIEBEZPIECZEŃSTWO

Zagrożenie porażeniem prądem

Dotknięcie niektórych elementów wewnętrznych może spowodować poważne obrażenia ciała lub śmierć. Nie należy demontować tego urządzenia.

OSTRZEŻENIE

Zagrożenie porażeniem prądem

Nieprawidłowe użycie uziemienia może spowodować porażenie prądem. Nie podłączaj urządzenia do gniazdka, dopóki nie zostanie ono prawidłowo zainstalowane i uziemione.

To urządzenie musi być uziemione. W przypadku zwarcia elektrycznego uziemienie zmniejsza ryzyko porażenia prądem, zapewniając przewód odprowadzający prąd. To urządzenie jest wyposażone w przewód uziemiaczy z wtyczką uziemiaczą. Wtyczka musi być podłączona do prawidłowo zainstalowanego i uziemionego gniazdka.

W przypadku niejasności dotyczących uziemienia lub wątpliwości co do prawidłowego uziemienia urządzenia należy skonsultować się z wykwalifikowanym elektrykiem lub serwisantem. W razie konieczności użycia przedłużacza należy używać wyłącznie przedłużacza 3-żyłowego.

1. Krótki przewód zasilający ma na celu ograniczenie ryzyka zaplątania się lub potknięcia o dłuższy przewód.

2. W przypadku użycia długiego przewodu lub przedłużacza:

- 1) Oznaczone parametry elektryczne zestawu przewodów lub
Przewód przedłużający powinien mieć co najmniej taką samą moc jak
parametry elektryczne urządzenia.
- 2) Przedłużacz musi być 3-żyłowym przewodem z uziemieniem.
- 3) Długi przewód należy ułożyć tak, aby
Nie należy wieszać urządzenia na blacie kuchennym ani stole, gdzie
mogłoby zostać pociągnięte przez dzieci lub o które można się
przypadkowo potknąć. W przypadku urządzeń bez wtyczki, w instalacji
elektrycznej należy zainstalować wyłącznik, zgodnie z przepisami
dotyczącymi instalacji elektrycznych.
Urządzenia umożliwiające rozłączanie muszą być zamontowane w
instalacji elektrycznej zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi
okablowania.

SPRZĄTANIE 04

Pamiętaj o odłączeniu urządzenia od zasilania.

1. Po użyciu wyczyść komorę piekarnika lekko wilgotną ściereczką.
2. Wyczyść akcesoria w zwykły sposób, używając wody z mydłem.
woda.
3. Ościeżnica i uszczelka oraz części sąsiadujące
Jeśli są brudne, należy je ostrożnie czyścić wilgotną ściereczką.
4. Nie używaj agresywnych środków czyszczących ani ostrych narzędzi metalowych.
Do czyszczenia szyby w drzwiach piekarnika nie używaj skrobaków,
ponieważ mogą porysować powierzchnię, co może doprowadzić do
pęknięcia szyby.

05 KONFIGURACJA PIEKARNIKA

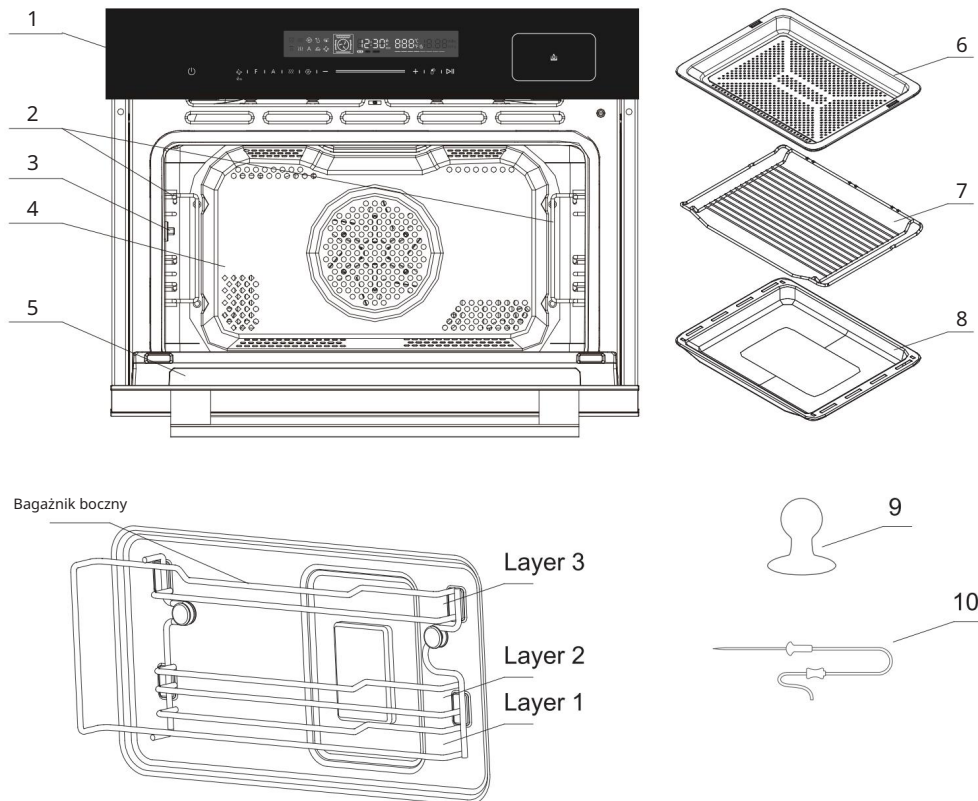
Nazwy części i akcesoriów piekarnika

Wymij piekarnik i wszystkie materiały z kartonu i komory piekarnika

Do piekarnika dołączone są następujące akcesoria:

Instrukcja obsługi

1



1. Control panel

2. Bagażniki boczne

3. Uchwyt na sondę do mięsa

4. Cavity

5. Furnace door assembly

6. yart maetS

7. Stojak

8. Blacha do pieczenia

9. Przyssawka

10. Sonda do mięsa

WAŻNE INFORMACJE O INSTALACJI

06

1. To urządzenie NIE jest przeznaczone do użytku komercyjnego.
środowisko.
2. Należy przestrzegać dostarczonych instrukcji instalacji i pamiętać, że instalację urządzenia może zlecić wyłącznie wykwalifikowanemu technikowi.
3. Urządzenie jest wyposażone we wtyczkę i należy je podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka uziemiającego.
4. W przypadku konieczności zamontowania nowego gniazdka, należy wykonać montaż i podłączenie kabla.
Może być wykonana wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka. Jeśli po instalacji wtyczka nie będzie już dostępna, w miejscu instalacji musi znajdować się wyłącznik biegunowy z odstępem styków co najmniej 3 s.
mm.
5. Nie wolno używać adapterów, listew wielofunkcyjnych ani przedłużaczy.
Przeciążenie może spowodować pożar.
6. Jeżeli urządzenie nie jest wyposażone w przewód zasilający i wtyczkę, wówczas elementy przyłączeniowe muszą mieć rozdzielenie styków na wszystkich biegunach, zapewniające pełne rozłączenie, a urządzenie musi być włączone do stałej instalacji elektrycznej zgodnie z zasadami okablowania.
7. Nie należy używać pod powierzchnią roboczą i nie wolno go
narażone na wyciek z pojemników na powierzchnie, pod którymi
urządzenie jest zainstalowane.

Podczas pracy dostępna powierzchnia może być gorąca.



Jednostki montowane

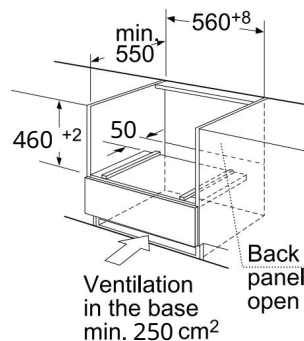
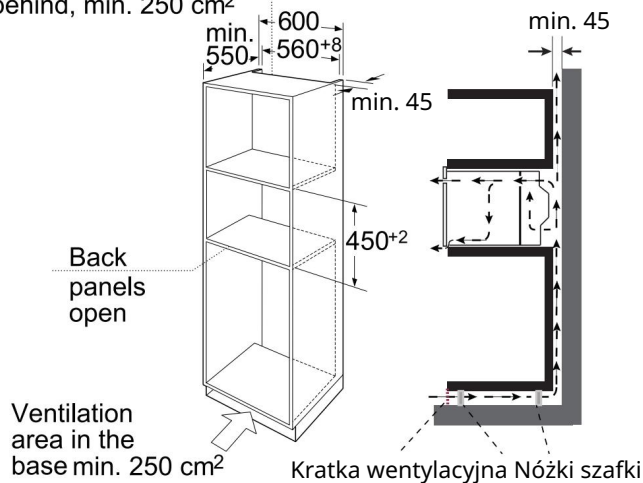
1. Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do pełnego montażu w kuchni.
2. Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku na blacie stołu ani w szafce.
3. Szafka zabudowana nie może mieć tylnej ściany za urządzeniem.
4. Między ścianą a podłogą należy zachować odstęp co najmniej 45 mm.
podstawa lub tylny panel jednostki znajdującej się powyżej.
5. Szafka wnękowa musi mieć otwór wentylacyjny o szerokości 250 cm z przodu. Aby to osiągnąć, należy odciąć panel podstawy lub zamontować kratkę wentylacyjną.
6. Otwory wentylacyjne i wloty nie mogą być zakryte.
7. Bezpieczna praca urządzenia może być zagwarantowana wyłącznie w przypadku jego zainstalowania zgodnie z niniejszą instrukcją instalacji.
8. Za wszelkie szkody powstałe na skutek nieprawidłowego montażu odpowiada monter.
9. Urządzenia, w których montowane jest urządzenie, muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury.
do 90°C.

2

Wymiary montażowe

Ventilation openings

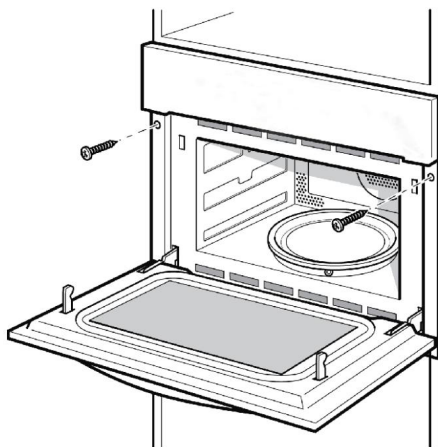
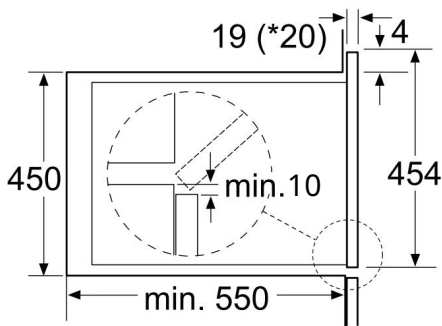
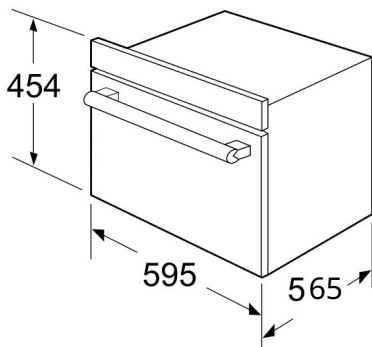
behind, min. 250 cm²



Uwaga: Nad piekarnikiem powinna być wolna przestrzeń.

Budowanie w

1. Nie trzymaj ani nie przenoś urządzenia za klamkę. Drzwi Uchwyt nie jest w stanie utrzymać ciężaru urządzenia i może się odłamać.
- 1) Ostrożnie wsuń piekarnik do pudełka, upewniając się, że jest w środku. centrum.
- 2) Otwórz drzwiczki i przymocuj piekarnik za pomocą śrub, które były wcześniej dostarczone.



* 20 mm for metal fascias

1. Włóż urządzenie całkowicie i wyśrodkuj je.
2. Nie zginaj kabla połączeniowego.
3. Przykręć urządzenie na miejsce.
4. Przestrzeni między blatem roboczym a urządzeniem nie wolno zamykać dodatkowymi listwami.

Ważne informacje

Podłączenie elektryczne

Urządzenie jest wyposażone we wtyczkę i może być podłączone wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemieniem. Montaż gniazdka lub wymiany przewodu przyłączeniowego może dokonać wyłącznie wykwalifikowany elektryk, który przestrzega odpowiednich przepisów. Jeśli po instalacji wtyczka nie będzie już dostępna, po stronie instalacji musi znajdować się wyłącznik izolacyjny wszystkich biegunów z odstępem styków co najmniej 3 mm. Instalacja musi zapewnić ochronę przed dotykiem.

Zabezpieczenie bezpiecznikowe: patrz instrukcja obsługi - dane techniczne.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM 07

Wstępne czyszczenie i ogrzewanie

Usunięcie całej folii ochronnej z przodu piekarnika parowego.

Przed pierwszym użyciem urządzenia:

1. Wyjmij wszystkie akcesoria i umyj je poza piekarnikiem.
2. Ogrzewanie elektryczne pustych pojemników. Nowe urządzenia zazwyczaj wydzielają zapach. przy pierwszym użyciu.

Przed użyciem urządzenia elektrycznego do szybszego podgrzania jedzenia należy usunąć nieprzyjemne zapachy.

3. Przed nagraniem najlepiej przetrzeć wnętrze piekarnika parowego wilgotną ściereczką. W ten sposób można usunąć resztki kurzu z pieca lub pozostałości opakowania, które nagromadziły się podczas przechowywania i rozkręcania urządzenia.

4. Po podłączeniu piekarnika parowego do prądu na ekranie pojawi się komunikat „00:00”.

5. Dotknij "Wybrać" aby wybrać funkcję konwekcji.

Zalecana temperatura zostanie podświetlona.

6. Podnieś temperaturę do maksymalnej. Można to osiągnąć za pomocą przycisków regulacyjnych.

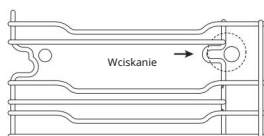
7. Dotknij przycisk „OK”, obok przycisków sensorycznych. Rozgrzewaj pusty piekarnik przez co najmniej godzinę.

Kiedy to robisz, upewnij się, że pomieszczenie jest dobrze wentylowane. Zamknij drzwi do drugiego pokoju, aby zapach nie rozprzestrzenił się po całym domu.

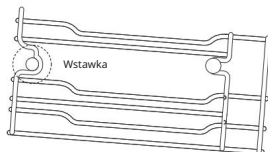
8. Pozostaw urządzenie do ostygnięcia do temperatury pokojowej. Następnie wyczyść wnętrze piekarnika parowego roztworem neutralnego detergentu zmieszanego z gorącą wodą, a następnie wytrzyj do sucha czystą, miękką ściereczką.

Pozostaw drzwiczki piekarnika otwarte, aż do całkowitego wyschnięcia.

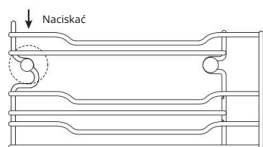
Aby zamontować bagażnik boczny, wykonaj następujące czynności.



Krok 1



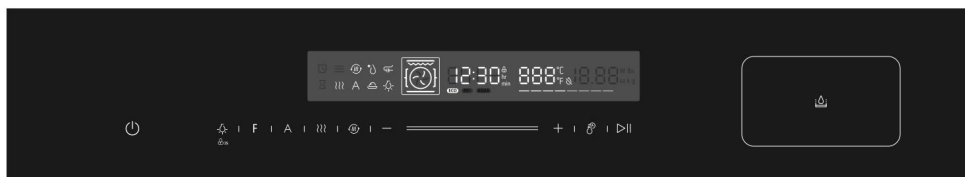
Krok 2



Krok 3

08 INSTRUKCJA OBSŁUGI

Panel sterowania



Ten piekarnik parowy wykorzystuje nowoczesną kontrolę elektroniczną, która pozwala na dostosowanie parametrów gotowania do Twoich potrzeb.

	Wł. / Anuluj	Włącz piekarnik parowy lub anuluj.
	Lampa Wł./WYŁ.	Włączanie i wyłączanie lampy.
F	Piekarnik – Funkcja	Naciśnij ten symbol, aby zmienić tryb ogrzewania.
A AUTOMATYCZNY		Użyj tego, aby wybrać menu automatyczne lub odkamienianie i czyszczenie.
	Para	Para: Ręczne dodawanie pary.
	Szybkie podgrzewanie	Użyj tego do szybkiego podgrzania.
	Suwak	Przesuń, aby zmienić wartości regulacji wyświetlane na wyświetlaczu.
	Czas trwania i ustawienie zegara Ustawienie temperatury	Ustaw czas trwania, następnie wybierz funkcję i ustaw zegar w trybie czuwania. Naciśnij, aby ustawić temperaturę.
	Start / Pauza	Rozpoczynanie i zatrzymywanie procesu gotowania.
	Skrzynka na wodę	Pojemnik na wodę do funkcji pary; po naciśnięciu wysuwa się.

" F "Instrukcje dotyczące podkładki

Zamówienie	Funkcjonować	Ustawienie temperatury	Ustawienie czasu
1	 Standardowy	50°C - 230°C	0:00 min - 9:00 godz.
2	 Konwekcja	50°C - 250°C	0:00 min - 9:00 godz.
3	 EKO Konwekcja	150°C - 200°C	0:00 min - 9:00 godz.
4	 Standardowy + Wentylator	50°C - 230°C	0:00 min - 9:00 godz.
5	 Promieniowanie ciepłe	100°C - 235°C	0:00 min - 9:00 godz.
6	 Podwójnie Grill + wentylator	100°C - 250°C	0:00 min - 9:00 godz.
7	 Podwójny grill	100°C - 235°C	0:00 min - 9:00 godz.
8	 Dolne ciepło + Konwekcja	50°C - 250°C	0:00 min - 9:00 godz.
9	 Dolne ciepło	50°C - 230°C	0:00 min - 9:00 godz.
10	 Rozmrażać	/	0:00 min - 9:00 godz.
11	 Fermentacja	30°C - 45°C	0:00 min - 12:00 godz.

Zamówienie	Rodzaje funkcji dodatkowych	Ustawienie temperatury	Ustawienie czasu
12	 Sonda mięsna	50°C - 100°C	/

Twój piekarnik parowy posiada różne tryby pracy, dzięki którym korzystanie z urządzenia jest łatwiejsze.

Aby ułatwić Ci dobranie właściwego sposobu grzania do Twojego dania, poniżej wyjaśniamy różnice i zakresy zastosowania.

Funkcjonować	Używać
 Standardowy	Do tradycyjnego pieczenia i smażenia na jednym poziomie. Szczególnie nadaje się do ciast z wilgotnymi dodatkami.
 Konwekcja	Do pieczenia i smażenia na jednym lub kilku poziomach. Ciepło wydobywa się z grzałki pierścieniowej równomiernie otaczającej wentylator.
 Konwekcja ECO	Do gotowania energooszczędnego.
 Konwencjonalny + Wentylator	Do pieczenia i smażenia na jednym lub kilku poziomach. Wentylator równomiernie rozprowadza ciepło z elementów grzejnych po całej komorze.
 Promieniowanie ciepłe	Do grillowania małych ilości jedzenia i do jego zrumieniania. Umieść jedzenie w środkowej części, pod elementem grzejącym grilla.
 Podwójny grill + wentylator	Do grillowania płaskich produktów i zrumieniania potraw. Wentylator równomiernie rozprowadza ciepło w komorze.
 Podwójny grill	Do grillowania płaskich produktów i zrumieniania potraw.
 Dolny ogień + Konwekcja	Do pizzy i potraw wymagających dużej ilości ciepła od spodu. Dolna grzałka i grzałka pierścieniowa sprawdzą się idealnie.
 Dolne ciepło	Aby nadać dodatkowy rumieniec spodom pizzy, ciast i wypieków. Nagrzewanie odbywa się za pomocą dolnej grzałki.
 Rozmrażać	Do delikatnego rozmrażania mrożonek.
 Fermentacja	Do wyrobu ciasta drożdżowego, zakwasu do wyrastania i fermentacji jogurtu.
Rodzaje funkcji dodatkowych	Używać
 Sonda mięsna	Do pieczenia mięs, np. steków i kurczaków.

Ustawianie zegara

Po podłączeniu piekarnika parowego do prądu na wyświetlaczu pojawi się „00:00” i usłyszysz jeden sygnał dźwiękowy.

1. Dotknij „”, raz, cyfry godzin zaczną migać.

2. Dotknij „” lub „” lub przesunij  aby ustawić cyfry godzinowe.

Czas wprowadzania danych powinien mieścić się w przedziale 0-23.

3. Dotknij „”, aby potwierdzić, cyfry minut zaczną migać.

4. Dotknij lub przesunij  cyfry. Czas wprowadzania  ustawić minutę

powinien mieścić się w zakresie 0-59.

5. Dotknij „” aby zakończyć ustawianie zegara. Symbol „:” zacznie migać. Czas został ustawiony. Urządzenie przejdzie w tryb czuwania.

Notatka:

a. Jeśli chcesz zmienić godzinę, powtórz kroki od 1 do 5. b. Jeśli zegar nie zostanie ustawiony, nie będzie działał po podłączeniu do zasilania.

c. Jeśli podczas ustawiania zegara naciśniesz przycisk „” lub przez 5 minut nie wykonasz żadnej czynności, piekarnik parowy automatycznie powróci do poprzedniego stanu.

Funkcjonalny przewodnik kulinarny

1. Dotknij raz „” aby aktywować funkcję konwencjonalną.

Dotknij „” kilkakrotnie, aby wybrać żądaną funkcję gotowania. Pojawi się domyślna temperatura i „Konwencjonalne”.

Kolejno wyświetlane będą ikony: Konwekcja, Konwekcja ECO, Konwencjonalna + Termoobieg,

Ogrzewanie promiennikowe, Podwójny grill + Termoobieg, Podwójny grill, Grzanie dolne

+ Konwekcja, Grzanie dolne, Rozmrażanie, Fermentacja.

2. Dotknij „” aby wybrać tryb ustawiania czasu.

Dotknij lub przesunij  lub  aby wybrać czas gotowania.

Informacje na temat ustawień czasu gotowania znajdują się w tabeli „F” – instrukcje dotyczące podkładki na stronie 17.

3. Dotknij „” aby potwierdzić czas i przejść do trybu ustawiania temperatury.

Dotknij „” lub „” lub przesunij  aby wybrać temperaturę.

Informacje na temat ustawień temperatury znajdują się w tabeli „F” Instrukcje dotyczące podkładek na stronie 14.

4. Dotknij „” „” klucz do rozpoczęcia gotowania.

Notatka:

a. Otwarcie drzwiczek piekarnika podczas pracy powoduje zawieszenie pracy. Naciśnięcie przycisku „” Po zamknięciu drzwi dotknij przycisku „” powoduje kontynuację pracy. b. Czas

pieczenia można zmienić podczas pracy. Dotknij przycisku „”, a następnie dotknij „” lub przesunij  aby ustawić czas pieczenia. — lub  

c. Temperaturę gotowania można zmieniać w trakcie pracy urządzenia.

Dotknij  Naciśnij przycisk „ ”, aż temperatura zacznie migać. Następnie przesunij „dotknij” — Lub  przycisk lub , aby ustawić temperaturę.

Przykład: jeśli chcesz gotować z wykorzystaniem ogrzewania promiennikowego, kroki są następujące:

1. Dotknij  „F” pięć razy, aby aktywować funkcję. Domyślnie „temperatura” – wyświetli się „150” °C i pojawi się ikona ciepła promieniowania.
2. Dotknij „  ” aby wybrać tryb ustawiania czasu. lub przesunij, Dotknij „lub”  aby wybrać czas gotowania.
3. Dotknij trybu  ” aby potwierdzić godzinę i wprowadzić ustawienie temperatury „ ”.
Dotknij lub przesunij  po ekranie. ————— aby wybrać temperaturę.
Temperaturę można wybrać z zakresu od 100 do 235 °C.
4. Dotknij „  ” klucz do rozpoczęcia gotowania.

Zmiana podczas gotowania

1. Podczas działania urządzenia możesz zmienić ustawienie rodzaju grzania i temperatury, dotykając przycisku „ ” lub przesuwając suwak. Po zmianie, jeśli w ciągu 6 sekund nie zostanie wykonana żadna inna czynność, piekarnik parowy ponownie nagrzej urządzenie.
2. Jeśli chcesz zmienić czas trwania gotowania, dotknij „ lub dotknij „  „i przesunij —————
 / ”. Po zmianie, jeżeli po 6 sekundach nie zostanie podjęta żadna inna akcja, Piekarnik będzie działał zgodnie z Twoimi zmianami. Podczas pieczenia z ustawionym czasem zakończenia nie można wprowadzać żadnych zmian.
3. Jeśli chcesz anulować proces gotowania, dotknij „Uwaga:  ”.

Zmiana trybów/temperatury/czasu odpoczynku może mieć negatywny wpływ na efekt gotowania. Zdecydowanie odradzamy wykonywanie tych czynności, chyba że masz duże doświadczenie w gotowaniu.

Szybkie podgrzewanie

Możesz użyć funkcji szybkiego nagrzewania, aby skrócić czas nagrzewania. Po wybraniu funkcji dotknij symbolu szybkiego nagrzewania, a na ekranie zaświeci się symbol szybkiego nagrzewania.

Jeśli ta funkcja nie umożliwia szybkiego podgrzania, sygnał dźwiękowy nie zadzwoni.

Notatka:

- a. W procesie podgrzewania wstępnego naciśnij przycisk „  „zatrzyma się podgrzewanie wstępne, ale funkcji podgrzewania wstępnego nie można anulować.
- b. Podczas podgrzewania wstępnego lub pauzy nie ma reakcji na  naciśnięcie przycisku „ ”, a funkcji podgrzewania wstępnego nie można anulować.

- c. Po osiągnięciu temperatury wstępnego nagrzewania, rozlegną się trzy sygnały dźwiękowe, a ikona wstępnego nagrzewania zgaśnie, a urządzenie przejdzie bezpośrednio w tryb pracy. Nie będzie fazy podtrzymywania ciepła.
- d. Gotowanie w temperaturze poniżej 100 stopni, bez funkcji podgrzewania wstępnego.
- e. Nie ma potrzeby szybkiego podgrzewania podczas rozmrażania i fermentacji.

Funkcja pary

1. W trybie czuwania naciśnij ikonę , a  Naciśnij klawisz raz, aby przejść do trybu parowego. na wyświetlaczu pojawi się symbol „100°C”.
2. Dotknij „” aby wybrać tryb ustawiania czasu. „lub „” lub przesunij Dotykać „ —  —————” aby wybrać czas gotowania. aby wybrać
3. Dotknij „” „tryb ustawiania temperatury. lub przesunij Dotykać „ —  —————” aby wybrać temperaturę. Temperatura wynosi od 35 do 100 °C.
4. Dotknij przycisk , aby rozpocząć gotowanie.
5. Sygnał dźwiękowy zabrzmi pięć razy, aby przypomnieć o zakończeniu pieczenia, po czym gotowe , piekarnik powróci do trybu czuwania i wyświetli komunikat „Koniec”. ekspozycje.

Notatka:

Komora ma trzy poziomy półek, licząc od dołu do góry. Dla lepszego efektu pieczenia, tacka do gotowania na parze powinna być umieszczona na „warstwie 2” rusztu bocznego.

Funkcja Steam Combi

1. Gdy piekarnik znajduje się w trybie czuwania, naciśnij przycisk , „” „Klucz może dodać parę po ustawieniu trybu.
2. Parę można dodać ręcznie, naciskając przycisk „” „” „klucz podczas gotowania.
3. Gdy piekarnik jest w trybie czuwania, naciśnij  „” „Klawisz dodaje parę do gotowania. Poziom pary ustawiony domyślnie na poziom 1.

Uwagi:

Para ma trzy poziomy, a ilość pary zwiększa się wraz ze wzrostem poziomu. Naciśnij przycisk  raz, aby ustawić poziom  Naciśnij dwukrotnie, aby ustawić poziom 2, trzykrotnie, aby ustawić poziom 3. Niezależnie od wybranego poziomu, lampka po prawej stronie ekranu wskaże poziom (L01/L02/L03). Naciśnij przycisk  „” czterokrotnie, aby anulować dodawanie pary, a ikona  poziom pary zgasną.

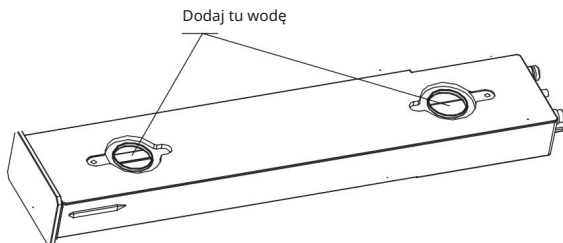
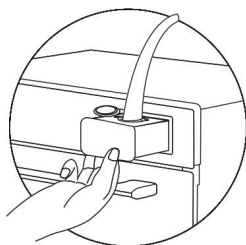
Z powodu wibracji spowodowanych transportem, pojemnik na wodę może się wysunąć po otwarciu opakowania. Pamiętaj o jego ponownym wsunięciu.

Funkcja Steam combi zawiera 3 łączone tryby pracy.

Zamówienie	Funkcjonować	Ustawienie temperatury	Czas ustawienie	Para
F (zero)	}}} Para	35°C - 100°C Domyślnie: 100°C	0:00min - 9:00 godz.	
F (raz)	}}}  Steam+ Konwekcja	160°C - 250°C Domyślnie: 160 °C	0:00 min - 9:00 godz.	L01: 200 W
F (dwa razy)	}}}  Steam+ Standardowy	160°C - 230°C Domyślnie: 170 °C	0:00min - 9:00 godz.	L02: 400 W
F (trzykrotnie)	}}}  Steam+ Podwójny grill +Wentylator	160°C - 250°C Domyślnie: 180 °C	0:00 min - 9:00 godz.	L03: 800 W

Funkcja skrzynki wodnej

Uwaga dotycząca pary: Naciśnij pojemnik na wodę, wyjmij , następnie wyjmij uszczelkę uszczelkę i dodaj wodę.



1. Używaj czystej wody o wartości TDS większej niż 3.

2. Przed gotowaniem na parze:

Przed rozpoczęciem gotowania na parze, jeśli w zbiorniku brakuje wody, naciśnij przycisk ".

Rozlegnie się nietypowy dźwięk przypominający o konieczności dolania wody.

Notatka:

Przed rozpoczęciem gotowania na parze należy wyczyścić zbiornik na wodę.

3. Podczas gotowania na parze:

Podczas gotowania na parze, jeśli w zbiorniku brakuje wody, urządzenie wydaje nietypowy dźwięk przypominający o konieczności dolania wody. Po dolaniu wody urządzenie może działać normalnie.

4. Po gotowaniu na parze:

1. Po zakończeniu funkcji pary, wyjmij wodę ze , woda w kotle będzie zbiornika. Proces ten trwa około 1 minuty.

2-Podczas procesu pobierania wody z powrotem do zbiornika na wodę,

Jeśli zbiornik na wodę jest pełny, system będzie wydawał 10 sygnałów dźwiękowych przypomni o jego wyczyszczeniu. Po opróżnieniu zbiornika system będzie kontynuował pobieranie wody.

Uwaga: Po gotowaniu na parze należy usunąć wodę ze zbiornika.

Jeśli pojemnik na wodę jest zablokowany, odessij go za pomocą urządzenia Sucker.

Automatyczne gotowanie

1. W trybie czuwania dotknij przycisku  „naciśnij raz, aby aktywować menu automatyczne „mode”.
2. Dotknij lub przesunij palcem  menu gotowania.  możesz wybrać różne (A01 do A16)
3. Dotknij przycisku , aby rozpocząć gotowanie.

Notatka:

- a. W trybie automatycznego gotowania nie można ustawić czasu i temperatury gotowania.
- b. Po automatycznym menu pary pompa wodna pobierze wodę wracasz do zbiornika z wodą, będzie słyszeć jakiś hałas.
- c. Po automatycznym menu parowym należy wyczyścić wodę w komorze i panel drzwicowy.
- d. Niektóre menu zawierają funkcję podgrzewania wstępnego, w której na ekranie wyświetla się symbol  „, a timer uruchamia się po osiągnięciu ustawionej temperatury podgrzewania wstępnego. Jeśli menu wymaga podgrzania wstępnego, nie wkładaj potrawy do piekarnika podczas podgrzewania. Włóż potrawę do piekarnika i rozpocznij pieczenie dopiero po osiągnięciu ustawionej temperatury. Podczas podgrzewania wstępnego timer nie będzie działał, dopóki piekarnik nie osiągnie ustawionej temperatury.

Funkcja odkamieniania

Aby uzyskać najlepsze rezultaty czyszczenia, zalecamy użycie detergentu na bazie kwasu cytrynowego. Postępuj zgodnie z instrukcjami producenta.

1. Włącz system, wyjmij zbiornik na wodę, wstrzyknij 1000 ml
Do zbiornika na wodę włącz czystą wodę, dodając około 5–10 g kwasu cytrynowego.
2. Wsuń zbiornik na wodę w odpowiednie miejsce w urządzeniu parowym.
piekarnik.
3. W trybie gotowości dotknij „  Naciśnij przycisk kilka razy, aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat „A15”, co oznacza, że piekarnik przechodzi w funkcję odkamieniania.
Domyślnie świeci się godzina „40:00”.
4. Dotknij  aby uruchomić program.
5. Gdy pozostały czas dobiegnie 10:00, program zostanie wstrzymany i przypomni o braku wody.
Wyjmij zbiornik na wodę i wlej do niego wodę. Dokładnie wyczyść zbiornik na wodę.
6. Wymień świeżą wodę. Dotknij  aby przejść.

7. Gdy pozostały czas odliczania wyniesie 4:00, powtórz kroki 5 i 6.

Notatka:

Procesu odkamieniania nie należy przerywać. Jeśli proces odkamieniania zostanie przerwany przed końcem, cały program należy rozpocząć od kroku 3.

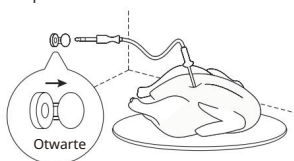
Funkcja testu mięsa

Piekarnik parowy posiada dodatkową funkcję sondy do mięsa. Użyj sondy do mięsa, aby zmierzyć temperaturę wewnątrz mięsa. Funkcja sondy do mięsa oferuje pięć następujących trybów pieczenia.

Tryb gotowania	Konwencjonalne 200 °C	Podwójny grill 200 °C	Podwójnie grill + termoobieg 200°C	Dolny ogień +konwekcja 200°C	Promieniowanie cieplne 200°C
Temperatura sondy	50-100°C	50-100°C 50-100°C	50-100°C 50-100°C	50-100°C	
Domyślny temperatura	60°C	60°C	60°C	60°C	60°C

1. W trybie czuwania włóż sondę do mięsa do uchwytu sondy do mięsa.

ten"  Zapala się ikona „Prawdopodobnie”.



2. Umieść sondę do mięsa w pojemniku, a brzączyk zabrzmi jeden raz.

(Upewnij się, że głowica sondy znajduje się w środku mięsa lub drobiu. Z dala od tłuszczu, kości lub otworu.) "

3. Dotknij „  Po wybraniu funkcji wyświetli się domyślne ustawienie temperatury.

4. Dotknij „  " aby wybrać tryb ustawiania temperatury. "lub " lub przesun

5. Dotknij    regulować temperaturę „ustawienia”.

6. Dotknij „  " klucz do rozpoczęcia gotowania.

7. Jeśli temperatura w środku potrawy osiągnie ustaloną temperaturę sondy, brzączyk zabrzmi 5 razy, a pieczenie zostanie zakończone. Wyjmij sondę, a piekarnik powróci do trybu czuwania lub zegara.

Notatka:

- Przed rozpoczęciem upewnij się, że wszystko jest dobrze przygotowane.
- W tym trybie możesz uzyskać dostęp do funkcji i ustawień temperatury

ulegają zmianom również podczas gotowania.

c. Używając sondy do mięsa, należy umieścić jej głowicę w jedzeniu, a nie gdzie indziej, aby zapewnić długotrwałe użytkowanie. Używaj wyłącznie sondy temperatury zalecanej do tego piekarnika.

d. W tej funkcji nie można ustawić czasu gotowania.

e. Sygnał dźwiękowy zabrzmiał jeden raz przy wkładaniu lub wyjmowaniu sondy.

Gdy urządzenie jest w stanie ustawień i pracy, włożenie lub wyciągnięcie sondy pomiarowej spowoduje wyciszenie urządzenia.

f. Jeżeli sonda nie osiągnie ustawionej temperatury w ciągu 9 godzin, pieczenie zakończy się automatycznie (otwórz i zamknij drzwiczki, a czas nie zostanie zresetowany).

g. Uważaj na sondę, aby nie doszło do jej przebicia.

Funkcja przypominania o zakończeniu gotowania

Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się komunikat „End” (Koniec), a sygnał dźwiękowy zabrzmiał pięć razy. Naciśnięcie przycisku  lub otwarcie drzwiczek spowoduje wyłączenie sygnału dźwiękowego i anulowanie komunikatu „End” (Koniec). Piekarnik powróci do trybu czuwania.

Jeśli przez pewien czas nie zostanie wykonana żadna operacja, włączy się jeden sygnał dźwiękowy, który następnie zniknie, a piekarnik powróci do trybu czuwania.

Funkcja blokady dla dzieci

Blokada: W trybie czuwania naciśnij przycisk "  przez 2 sekundy, rozlegnie się długi sygnał dźwiękowy oznaczający, że blokada jest aktywna, a wskaźnik " " zaświeci się. 

Odblokowanie: W trybie zablokowanym  przez 2 sekundy będzie naciśnięty długi sygnał dźwiękowy oznaczający zwolnienie blokady, a symbol  „wskaźnik będzie zniknąć.

Specyfikacja wyświetlacza

- Dotknięcie „  spowoduje powrót do trybu gotowości w ustawieniach.
- Podczas ustawiania programu, jeśli nie zostanie wykonana żadna inna operacja, nastąpi automatyczne potwierdzenie po 5 sekundach, z wyjątkiem ustawienia zegara.
- Lampka piekarnika parowego zaświeci się, jeśli drzwiczki będą otwarte lub piekarnik będzie wyłączony. wstrzymano.
- Jeżeli drzwi są otwarte podczas trwającej operacji, operacja zostanie przerwana. wstrzymano.
-  należy nacisnąć, aby kontynuować pieczenie, jeżeli w trakcie pieczenia drzwiczki piekarnika są otwarte.
- „  Można nacisnąć w dowolnym położeniu, aby otworzyć zbiornik na wodę.
- Aby przyspieszyć stygnięcie piekarnika parowego po użyciu, wentylator chłodzący może jeszcze przez jakiś czas pracować.

MENU

MENU	WYŚWIETL	CZAS WAGI		MOC	POZYCJA
Ryba gotowana na parze	A01	500g 10:00		Para wodna 100°C	Warstwa 2 Tacka parowa
Krewetki gotowane na parze z czosnkiem w proszku	A02	500g 12:00		Para wodna 100°C	Warstwa 2 Tacka parowa
Gotowane na parze dziecko Kapusta pekińska	A03	500g	11:30	Para wodna 100°C	Warstwa 2 Tacka parowa
Pieczone skrzydełka kurczaka	A04	/	20:00	Podwójny grill 220°C + termoobieg	Warstwa 2 Blacha do pieczenia
Grillowane krewetki	A05	/	12:00	Podwójny grill 200°C +Wentylator	Warstwa 2 Blacha do pieczenia
Chleb z owocami morza	A06	/	10:00	Konwencjonalny+ Od 210 °C	Warstwa 2 Blacha do pieczenia
Pizza Croissant	A07	/	9:30	Konwencjonalny+ Od 180°C	Warstwa 2 Blacha do pieczenia
Ciasteczka żurawinowe	A08	/	10:00	Konwencjonalny+ Od 180°C	Warstwa 2 Blacha do pieczenia
Rostbef	A09	/	10:00	Podwójne grillowanie 235°C	Warstwa 2 Blacha do pieczenia
Biszkopt	A10	/	28:00	Konwencjonalne 175°C	Warstwa 1 Stojak
Dorsz	A11	/	22:00	Konwencjonalny+ Od 200°C	Warstwa 2 Stojak
Millefoglif z ziemniaków żółty i fioletowy	A12	/	30:00	Konwencjonalne 180°C	Warstwa 2 Stojak
Pieczony kurczak z nowe ziemniaki	A13	/	45:00	Konwencjonalny+ Od 200°C	Warstwa 1 Stojak
Pieczeń musi być idealna	A14	/	10:00 + 50:00	Podwójne grillowanie 230°C + Standardowy 120°C	Warstwa 2 Stojak
Odkamienianie	A15	/	40:00	/	
Rozaścić	A16	/	5:00	/	

Kody usterek

Poniższe kody błędów mogą pojawić się podczas funkcji parowych:

E-06: 1-Zbiornik na wodę nie jest dobrze zamknięty.

E-05: awaria układu wodnego, konieczny kontakt z inżynierem w celu sprawdzenia, poniżej wymieniono możliwe przyczyny.

1- Czujnik wody działa nieprawidłowo.

2- Rura wodna jest nieprawidłowa.

3- Pompa wodna działa nieprawidłowo.

4- Zbiornik na wodę jest nieprawidłowy.

Notatka:

W trakcie i na końcu działania funkcji pary pompa pompująca wodę będzie wydawać hałas, co jest zjawiskiem normalnym.

09 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Normalna

Niezwykły dźwięk w
początek i koniec

Pompa wydaje hałas na początku i na końcu pompowania.

Para wodna gromadzi się na drzwiach, gorące
powietrze wydostaje się z otworów wentylacyjnych

Podczas gotowania z jedzenia może wydobywać się para. Większość
wydostaje się przez otwory wentylacyjne. Część może jednak gromadzić się
w chłodnym miejscu, takim jak drzwiczki piekarnika. To normalne.

Piekarnik uruchomił się przypadkowo,
gdy nie było w nim jedzenia.

Zabrania się uruchamiania urządzenia bez jedzenia w środku. Jest
to bardzo niebezpieczne.

Kłopoty

Możliwa przyczyna

Zaradzić

Nie można uruchomić
piekarnika.

(1) Przewód zasilający nie jest
mocno podłączony.

Odłącz. Następnie podłącz ponownie po 10
sekundach.

(2) Przepalony bezpiecznik lub
zadziałał wyłącznik
automatyczny.

Wymień bezpiecznik lub
zresetuj wyłącznik automatyczny
(naprawa przez profesjonalny personel
naszej firmy)

(3) Problem z gniazdkiem.

Sprawdź gniazdko za pomocą innych urządzeń
elektrycznych.

Piekarnik nie grzeje.

(4) Drzwi nie są dobrze
zamknięte.

Zamknij drzwi dokładnie.



Zgodnie z dyrektywą w sprawie zużytego sprzętu
elektrycznego i elektronicznego (ZSEE), ZSEE należy zbierać i
przetwarzać oddzielnie. Jeśli w przyszłości zajdzie potrzeba
wyrzucenia tego produktu, prosimy NIE wyrzucać go razem z
odpadami domowymi. Prosimy o przekazanie produktu do
punktów zbiórki ZSEE, jeśli są dostępne.

EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

Informacje o produkcie i karta informacyjna produktu zgodnie z normami UE i Wielkiej Brytanii
Przepisy dotyczące ekoprojektu i etykietowania energetycznego

Nazwa dostawcy	Midea
Identyfikacja modelu	STOFEK45TBL
Energy Efficiency Index	77,6
Energy efficiency class	A+
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, w trybie konwencjonalnym	0,91 kWh/cykl*
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, w trybie wymuszonym wentylatorem	0,62 kWh/cykl*
Liczba wnęk	1
Źródło ciepła	Elektryczność
Tom	50L
Rodzaj piekarnika	Wbudowana funkcja pary kombinowanej Piekarnik z termoobiegiem

* цикъл · cyklus · portion · zyklus · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus
ciklas · cikls · čiklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

