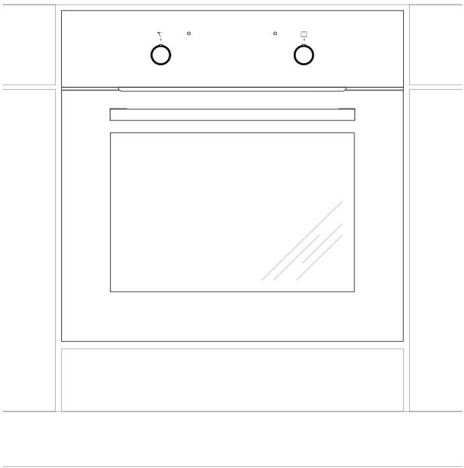
Machine Translated by Google



10222.3eEDSm / 235244

INSTRUKCJA UŻYCIA
INSTRUKCJA UŻYCIA FR
INSTRUKCJA OBSŁUGI
INSTRUKCJA OBSŁUGI NL

IO-CBI-3128/9518998
(03.2024/v1)

Machine Translated by Google

Z

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA 4
NASZE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII 6
STEROWNICA 8
INSTALACJA 10
DZIAŁANIE 12
PIECZENIE I SMACZENIE – PRAKTYCZNE WSKAZÓWKI 16
INSTRUKCJE DOTYCZĄCE PIELĘGNACJI OGÓLNEJ 21
DANE TECHNICZNE 26

FR

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 28
JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ 30
OPIS PRODUKTU 32
INSTALACJA 34
FUNKCJONOWANIE 36
GOTOWANIE W PIEKARNIKU – PRAKTYCZNE WSKAZÓWKI 40
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIECA 45
INSTRUKCJE DOTYCZĄCE PIELĘGNACJI OGÓLNEJ 46
DANE TECHNICZNE 50

W

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA 52
JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ 54
OPIS URZĄDZENIA 56
INSTALACJA 58
DZIAŁANIE 60
PIECZENIE W PIEKARNIKU – PRAKTYCZNE WSKAZÓWKI 64
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA 69
DANE TECHNICZNE 74

Holandia

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA 76
OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII 78
OPIS URZĄDZENIA 80
INSTALACJA 82
PRACA 84
PIECZENIE W PIEKARNIKU – PRAKTYCZNE WSKAZÓWKI 88
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIECA 93
DANE TECHNICZNE 98

Machine Translated by Google

SZANOWNY KLIENCIE,

Ten piekarnik do zabudowy łączy wyjątkową łatwość obsługi z doskonałymi rezultatami gotowania. Po zapoznaniu się z niniejszą instrukcją obsługi, korzystanie z urządzenia nie będzie stanowiło problemu.

Zanim wbudowany piekarnik opuścił fabrykę producenta, poddano go dokładnej kontroli pod kątem bezpieczeństwa i funkcjonalności.

Przed użyciem należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi.
Postępując zgodnie z zawartymi tu instrukcjami, unikniesz błędów w obsłudze.

Przechowuj tę instrukcję obsługi w miejscu, w którym będzie łatwo dostępna w razie potrzeby. Postępuj zgodnie z instrukcjami, aby uniknąć możliwych wypadków.



Niebezpieczeństwo!

Urządzenie należy obsługiwać wyłącznie po zapoznaniu się z treścią niniejszej instrukcji obsługi.

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku w gospodarstwach domowych.

Producent zastrzega sobie prawo do dokonywania zmian nie wpływających na funkcjonalność urządzenia.

Machine Translated by Google

Uwaga. Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy zachować szczególną ostrożność podczas ich dotykania. Dzieci poniżej 8. roku życia nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia.
Dzieci powinny używać tego urządzenia wyłącznie pod nadzorem.

To urządzenie może być używane wyłącznie przez dzieci (w wieku 8 lat i starsze) oraz osoby, które nie są w pełni sprawne fizycznie, sensorycznie lub umysłowo, pod nadzorem i zgodnie z instrukcją obsługi. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieci mogą wykonywać czynności czyszczące wyłącznie pod nadzorem. Dzieci mogą obsługiwać urządzenie wyłącznie pod nadzorem.

Urządzenie znacznie się przegrzewa podczas pracy.
Należy zachować ostrożność i unikać dotykania gorących wewnętrznych części urządzenia.

Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania.
Trzymaj dzieci z dala.

Uwaga. Nie używaj agresywnych środków czyszczących ani ostrych metalowych przedmiotów do czyszczenia powierzchni kuchennej, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię (powodując pęknięcia lub złamania).

Machine Translated by Google

Uwaga. Aby uniknąć porażenia prądem, przed wymianą żarówki upewnij się, że urządzenie jest wyłączone.

Do czyszczenia urządzenia nie należy używać urządzeń czyszczących parą.

• Nie wolno używać innych urządzeń gospodarstwa domowego, łącznie z ich kablami przyłączeniowymi, razem z piekarnikiem. Nie dotykać, gdyż izolacja nie jest odporna na ciepło.

• Nigdy nie zostawiaj kuchenki bez nadzoru podczas smażenia! Olej i tłuszcz mogą się przypalić. Przegrzanie lub przelanie może spowodować samozapłon.

• Na otwartych drzwiczkach piekarnika nie wolno stawiać naczyń o wadze powyżej 15 kg. typ.

• Nie wolno używać urządzenia, jeśli nie działa. Wszelkie usterki może naprawiać wyłącznie autoryzowany serwisant. • W przypadku awarii spowodowanych wadami technicznymi należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania i zlecić naprawę. • Należy ściśle przestrzegać zasad i przepisów zawartych w niniejszej instrukcji obsługi. Osobom niezaznajomionym z treścią niniejszej instrukcji obsługi nie wolno obsługiwać urządzenia.

• Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do gotowania w normalnych warunkach domowych. Jakiekolwiek inne zastosowanie (np. do ogrzewania pomieszczeń) jest niezgodne z przeznaczeniem i może być niebezpieczne.

Machine Translated by Google



Ci, którzy odpowiedzialnie korzystają z energii, nie tylko oszczędzają pieniądze, ale także działają w sposób świadomy ekologicznie. Dołącz do nas!

Oszczędzaj prąd! Oto, co możesz zrobić.

Czy ty:

• Unikaj niepotrzebnego „podglądania”.
Unikaj również zbyt częstego otwierania drzwiczek piekarnika.
z.

• Używaj piekarnika tylko do pieczenia większych ilości.

Mięso o wadze do 1 kg można gotować bardziej ekonomicznie w garnku na kuchence.
ren.

• Wykorzystaj ciepło resztkowe piekarnika.
W przypadku czasu gotowania przekraczającego 40 minut,
Pamiętaj, aby wyłączyć piekarnik 10 minut przed końcem pieczenia.

Ważne! Używając timera, ustaw odpowiednio krótszy czas gotowania.

• Drzwiczki piekarnika powinny być szczelnie zamknięte.
Brud na uszczelkach drzwi powoduje utratę ciepła.
Dlatego: Najlepiej usunąć go natychmiast!

• Nie należy instalować kuchenki bezpośrednio obok lodówek lub zamrażarek.
Zwiększa to niepotrzebnie zużycie energii elektrycznej.

Machine Translated by Google

ROZPAKOWYWANIE



Na czas transportu zabezpieczyliśmy urządzenie przed uszkodzeniem poprzez opakowanie. Po rozpakowaniu prosimy o utylizację opakowania w sposób przyjazny dla środowiska.

kungsteile.
Wszystkie materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska, w 100% nadają się do recyklingu i zostały oznaczone odpowiednim symbolem.

Uwaga! Podczas rozpakowywania należy trzymać materiały opakowaniowe (worki polietylenowe, kawałki styropianu itp.) poza zasięgiem dzieci.

WYCOFANIE Z EKSPLOATACJI



Po użyciu urządzenia nie należy wyrzucać do zwykłych odpadów domowych, lecz przekazać je do punktu zbiórki i recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Informację o tym znajdziesz za pomocą symbolu umieszczonego na urządzeniu, w instrukcji obsługi lub na opakowaniu.

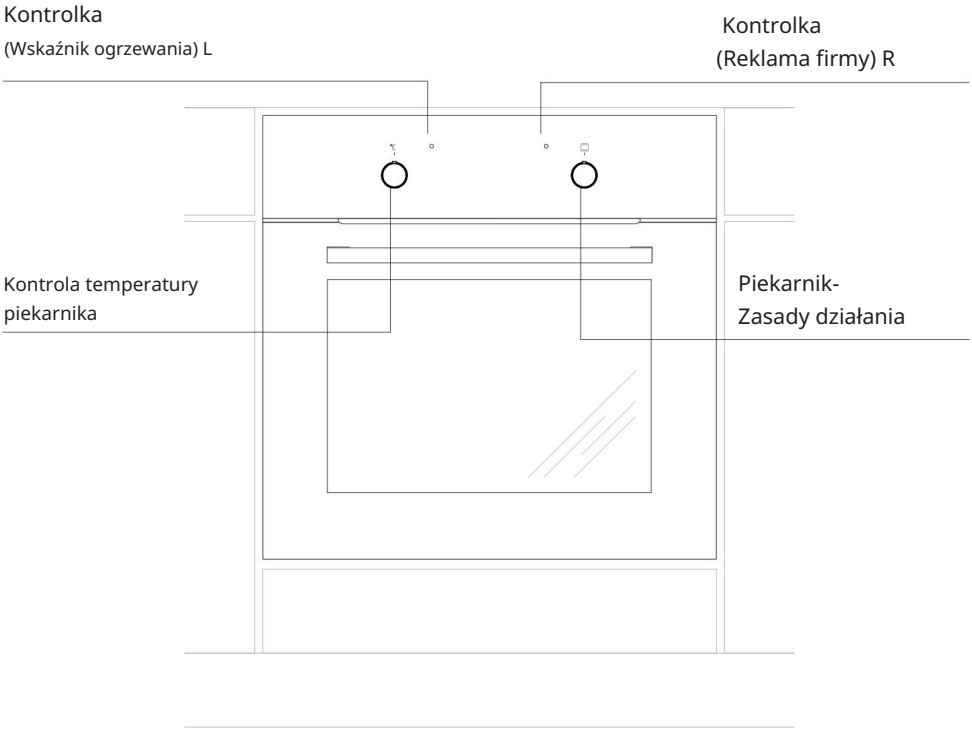
Materiały użyte do produkcji tego urządzenia nadają się do ponownego użycia zgodnie z ich oznaczeniami. Ponowne wykorzystanie, recykling lub odzysk zużytych urządzeń w inny sposób znacząco przyczynia się do ochrony środowiska.

Przyczyniać się do ochrony środowiska.

Informacje o odpowiedzialnym punkcie recyklingu zużytego sprzętu można uzyskać w lokalnym urzędzie miasta.

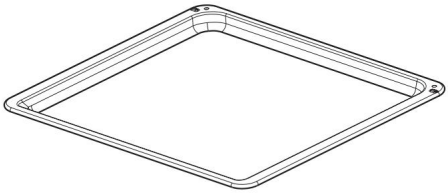
Machine Translated by Google

STEROWNICA

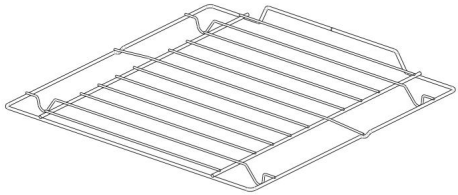


Machine Translated by Google

Funkcje pieca – lista:

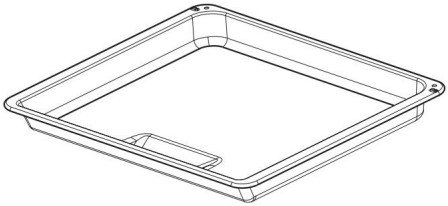


Blacha do pieczenia*

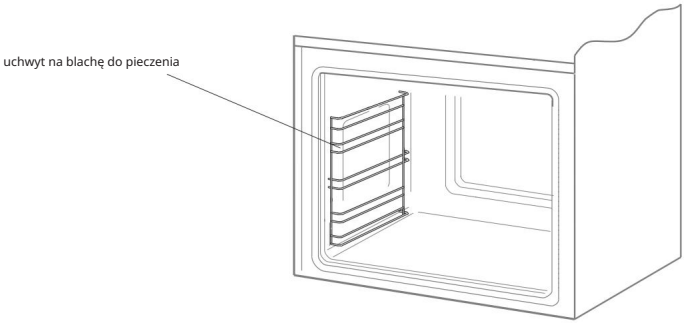


Ruszt do grilla

(krata)



Blacha do pieczenia*



*Dostępne tylko w niektórych modelach

Machine Translated by Google

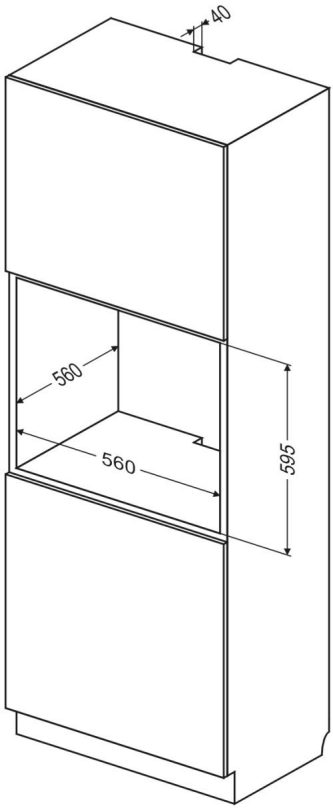
INSTALACJA

Prawidłowe miejsce instalacji

• Pomieszczenie kuchenne powinno być suche i przewiewne, z dobrą wentylacją. Sprzęty AGD należy ustawić w taki sposób, aby zapewnić swobodny dostęp do wszystkich elementów sterujących.

• Meble do zabudowy muszą być wyposażone w pokrycia, a użyte kleje muszą być odporne na temperaturę (100°C). Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować odkształcenie lub odklejenie się powierzchni pokrycia.

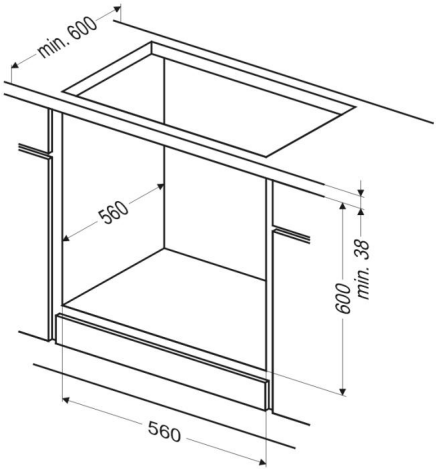
• Okapy należy montować zgodnie z instrukcjami zawartymi w dołączonych instrukcjach obsługi.

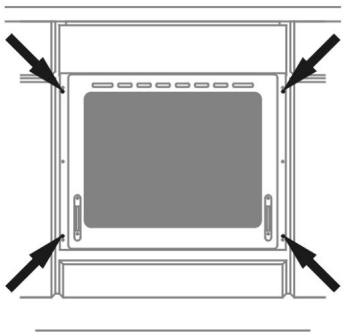


Montaż piekarnika:

• Przygotuj otwór w szafce przebudowy do montażu piekarnika zgodnie z wymiarami podanymi na rysunku wymiarowym,

• Wsuń piekarnik całkowicie do szafki przebudowywanej i zabezpiecz go w tej pozycji czterema śrubami w punktach wskazanych na szkicu.





Niebezpieczeństwo!

Instalację należy przeprowadzać przy wyłączonym zasilaniu.

Machine Translated by Google

INSTALACJA

Połączenie elektryczne

• Piekarnik jest fabrycznie przystosowany do zasilania jednofazowym prądem przemiennym (230 V ~50 Hz) i wyposażony jest w kabel przyłączeniowy 3 x 1,5 mm². , o długości 1,5 m, wyposażony we wtyczkę z stykiem ochronnym.

• Gniazdo przyłączeniowe do wejścia elektrycznego- Instalacja musi być wyposażona w śrubę uziemiającą i nie może znajdować się nad piecem. Po zainstalowaniu pieca konieczne jest podłączenie gniazdka przyłączeniowego do instalacji elektrycznej.

w każdym momencie dostępne dla użytkownika.

• Przed podłączeniem pieca do gniazdka elektrycznego należy sprawdzić, czy:

– bezpiecznik i instalacja elektryczna muszą wytrzymać obciążenie pochodzące od pieca,

– Instalacja elektryczna wyposażona jest w skuteczny system uziemienia, zgodny z obowiązującymi normami i przepisami.

Pisma się spełniły,

– wtyczka jest łatwo dostępna.

Ważny!
W przypadku uszkodzenia kabla nieodłączanego należy go przesłać do producenta, warsztatu specjalistycznego lub wykwalifikowanego fachowca, aby uniknąć jakiegokolwiek niebezpieczeństwa.
Osoba zostanie zastąpiona.

Machine Translated by Google

DZIAŁANIE

Przed pierwszym włączeniem piekarnika

- Usuń istniejące elementy opakowania, wyczyść wnętrze piekarnika z konserwantów,
- Wyjmij elementy piekarnika i opłucz je ciepłą wodą i wyczyść niewielką ilością płynu do mycia naczyń, • włącz wentylację pomieszczenia lub otwórz okna,
- Pozostawić piekarnik włączony nagrzany do temperatury 250°C na około 30 minut, a następnie dokładnie go wyczyścić (patrz rozdział: Moduł sterujący i obsługa piekarnika).

Ważny!
Wnętrze piekarnika należy czyścić wyłącznie ciepłą wodą z dodatkiem odrobiny płynu do mycia naczyń.

Machine Translated by Google

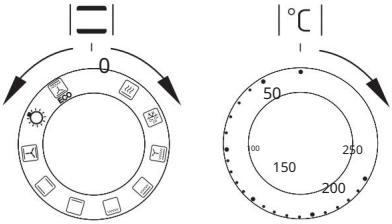
DZIAŁANIE

Funkcje piekarnika

piekarnik z konwekcją (z dmuchawą)

Pieczenie można przeprowadzić z użyciem grzania górnego, dolnego i grilla. Wybór trybu pracy piekarnika odbywa się za pomocą przełącznika wyboru trybu pracy.

– Wyboru żądanej funkcji dokonuje się poprzez obrócenie przełącznika obrotowego do odpowiedniej pozycji, a wyboru żądanej temperatury piekarnika dokonuje się poprzez obrócenie odpowiedniego regulatora temperatury.



Przy wyłączaniu urządzenia oba przełączniki muszą być ustawione w pozycji „ ”/„0”.

Niebezpieczeństwo!

Niezależnie od wybranego trybu pracy funkcja podgrzewania (góra, dół, grill lub termoobieg) włącza się dopiero po ustawieniu temperatury.

0 Pozycja zerowa

Szybkie nagrzewanie

Włączane są grzanie dolne i górne, grill i wentylator.
Do nagrzania piekarnika.

Rozmrażanie

Włączony jest tylko wentylator, nie używa się żadnych grzejników.

Grillowanie konwekcyjne (grillowanie uniwersalne)

Ustawienie pokrętła w tej pozycji powoduje włączenie wentylatora i grzania grilla. Przyspiesza to proces grillowania i poprawia smak potraw. Grillowanie należy przeprowadzać przy zamkniętej pokrywie.

Drzwi piekarnika.

Supergrill

Funkcja Supergrill umożliwia grillowanie z włączoną grzałką górną. Funkcja ta pozwala

Jeśli w górnej części piekarnika osiągniemy wyższą temperaturę, pieczeń będzie bardziej zrumieniona; w ten sposób można też grillować większe porcje.

Grill

Tak zwane „grillowanie powierzchniowe” stosowane jest do grillowania małych porcji mięsa, takich jak steki, sznycle, ryby, a także do tostów, kiełbasek, kanapek i bagietek (grillowana żywność powinna mieć maksymalną grubość 2-3 cm i musi być obracana w trakcie grillowania).

Machine Translated by Google

DZIAŁANIE



dolne ciepło

Po ustawieniu pokrętła w tej pozycji piekarnik nagrzewa się tylko z włączoną dolną grzałką. Jest to przydatne na przykład przy wykańczaniu wypieków od dołu (ciasta wilgotne, ciasta z nadzieniem owocowym).



Grzanie górne i dolne: Jeżeli regulator znajduje się w tej pozycji, piekarnik można grzać w sposób konwencjonalny.

Funkcja ta idealnie nadaje się do pieczenia ciast, pieczenia mięsa i ryb, pieczenia pizzy (wymagane jest wcześniejsze nagrzanie piekarnika i użycie ciemnych blach) oraz pieczenia na jednym poziomie.



wentylator oraz ogrzewanie górne i dolne

Po ustawieniu pokrętła sterującego w tej pozycji funkcja pieczenia ciasta zostanie aktywowana.

Piekarnik konwencjonalny z termoobiegiem (Funkcja ta jest zalecana do pieczenia).



Niezależne oświetlenie piekarnika

Obrócenie pokrętła do tej pozycji powoduje podświetlenie wnętrza piekarnika.



Funkcja ogrzewania ECO

Funkcja grzania aktywuje zoptymalizowany tryb grzania, aby oszczędzać energię podczas przygotowywania potraw. W tym położeniu pokrętła oświetlenie piekarnika jest wyłączone.

Kontrolka

Włączenie piekarnika spowoduje

Piekarnik jest oznaczony dwiema kontrolkami: R i L. Kontrolka R sygnalizuje, że piekarnik pracuje. Zgaśnięcie kontrolki L oznacza osiągnięcie ustawionej temperatury piekarnika. Jeśli przepis zaleca włożenie potrawy do nagrzanego piekarnika, nie należy tego robić, dopóki kontrolka L nie zgaśnie. Podczas pieczenia kontrolka L będzie się okresowo zapalać i gasnąć.

Wyłączyć (funkcja termostatu piekarnika). Kontrolka R może również świecić się w pozycji „Oświetlenie piekarnika" na pokrętle.

Machine Translated by Google

DZIAŁANIE

Grill

Podczas grillowania potrawa jest przygotowywana z wykorzystaniem promieni podczerwonych pochodzących z rozgrzanego elementu grilla.

Aby włączyć grilla:

- Przekręć przełącznik piekarnika do pozycji „włączony”- kura, która jest oznaczona symbolami grilla,
- Rozgrzej piekarnik przez 5 minut (przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika),
- Umieść blachę do pieczenia z przygotowywanym jedzeniem na odpowiedniej wysokości w piekarniku. Podczas grillowania na ruszcie umieść pustą blachę do pieczenia niżej (pod rusztem), aby zbierać kapiący tłuszcz. • Grillowanie należy wykonywać przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika.

W przypadku funkcji piekarnika grill i grillowanie intensywne ustaw temperaturę na 250°C, a w przypadku funkcji piekarnika grillowanie konwekcyjne ustaw maksymalnie 190°C.

Dostępne części mogą się nagrzewać podczas grillowania. Trzymaj dzieci z daleka!

Zaleca się:

- grubość grillowanej porcji mięsa nie powinna przekraczać 2-3 cm,
- Przed grillowaniem natrzyj potrawy mięsne i rybne niewielką ilością oleju lub tłuszczu,
- Większe porcje jedzenia solić tuż przed grillowaniem, a mniejsze bezpośrednio po grillowaniu.

. Odwróć grillowaną część na drugą stronę w połowie czasu grillowania.

Machine Translated by Google

ciastka

- Do pieczenia najlepiej używać dołączonych blach do pieczenia.
- Można również używać standardowych blach i blach do pieczenia; należy je umieścić na ruszcie piekarnika. Blachy pomalowane na czarno najlepiej nadają się do pieczenia, ponieważ zapewniają dobre przewodzenie ciepła i skracają czas pieczenia.
- W przypadku stosowania tradycyjnego ogrzewania (góra i dół) nie należy używać jasnych i błyszczących form do pieczenia, ponieważ ciasto może nie upiec się dostatecznie od spodu.
- W przypadku pieczenia z termoobiegiem nie ma potrzeby wstępnego nagrzewania piekarnika; w przypadku innych metod ogrzewania wstępne nagrzanie jest konieczne przed włożeniem wypieków do piekarnika.
- Przed wyjęciem ciasta z piekarnika sprawdź drewnianym szpikulcem, czy jest ono upieczone (jeśli na drewnianym szpikulcu nie ma resztek ciasta, ciasto jest upieczone).
- Zaleca się wyłączenie piekarnika i pozostawienie ciasta w piekarniku na około 5 minut.
- Podczas pieczenia z termoobiegiem temperatura piekarnika jest na ogół niższa o około 20–30 stopni niż w przypadku pieczenia wyłącznie z wykorzystaniem grzania górnego/dolnego.
- Dalsze instrukcje pieczenia można znaleźć w tabeli, jednak mogą się one różnić w zależności od ulegnie zmianie na podstawie własnych doświadczeń i przyzwyczajeń.
- Jeżeli informacje zawarte w książkach kucharskich znacznie odbiegają od wartości podanych w niniejszej instrukcji obsługi, należy zapoznać się z instrukcją obsługi.

Pieczenie mięsa

- W piekarniku należy piec tylko mięso o wadze powyżej 1 kg; mniejsze porcje najlepiej piec na palnikach kuchenki gazowej.
- Do smażenia zaleca się używanie naczyń ognioodpornych, które powinny mieć dodatkowo uchwyty odporne na działanie ciepła.
- Podczas smażenia na ruszcie lub grillu zaleca się włożenie na dolny ruszt blachy do pieczenia z niewielką ilością wody.
- Pieczeń należy przewrócić co najmniej raz w połowie czasu pieczenia; w trakcie pieczenia należy ją od czasu do czasu polewać zbierającym się sosem lub

  Zalej gorącą, osoloną wodą, nie używaj zimnej wody.

Machine Translated by Google

PIECZENIE I SMACZENIE – PRAKTYCZNE WSKAZÓWKI

Funkcja ogrzewania ECO

l Funkcja ogrzewania ECO uruchamia zoptymalizowany tryb ogrzewania, aby oszczędzać energię
aby zaoszczędzić pieniądze na przygotowywaniu jedzenia,
Czasu pieczenia nie można skrócić ustawiając wyższą temperaturę; nie zaleca się również wcześniejszego
nagrzewania piekarnika.

Podczas pieczenia nie należy zmieniać ustawień temperatury ani otwierać drzwiczek piekarnika.

Zalecane parametry dla funkcji grzania ECO

Rodzaj ciasta	Funkcje piekarnika	Temperatura (^{0}C)	Wysokość wstawienia	Czas gotowania [min]
biszkopt		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Ciasto drożdżowe / Biszkopt		180 - 200	2	50 - 70
Ryba		190 - 210	2 - 3	45 - 60
wołowina		200 - 220	2	90 - 120
wieprzowina		200 - 220	2	90 - 160
kurczak		180 - 200	2	80 - 100

Machine Translated by Google

PIECZENIE W PIEKARNIKU – PRAKTYCZNE WSKAZÓWKI

Piekarnik z termoobiegiem (grzałka dolna + grzałka górna + termoobieg)

Rodzaj pieczenia lub prażenia	Funkcja piekarnika	Temperatura (0 °C)	Poziom	Czas [min.]
biszkopt		160 - 200	2 - 3	30 - 50
biszkopt		150	3	25 - 35
Ciasto drożdżowe / Biszkopt		160 - 170 1)	3	25 - 40 2)
Ciasto drożdżowe / Biszkopt		155 - 170 1)	3	25 - 40 2)
Pizza		220 - 240 1)	2	15 - 25
Ryba		210 - 220	2	45 - 60
Ryba		190	2 - 3	60 - 70
kiełbaski		230 - 250	4	14 - 18
wołowina		225 - 250	2	120 - 150
wieprzowina		160 - 230	2	90 - 120
kurczak		180 - 190	2	70 - 90
kurczak		160 - 180	2	45 - 60
Warzywa		190 - 210	2	40 - 50
Warzywa		170 - 190	3	40 - 50

Jeżeli nie zaznaczono inaczej, podane czasy pieczenia dotyczą piekarnika, który nie został nagrzany.
W przypadku nagrzanego piekarnika czas pieczenia należy skrócić o około 5–10 minut.
1) Rozgrzej pusty piekarnik

2) Podane czasy pieczenia odnoszą się do pieczenia w otwartych blachach.

Uwaga: Informacje zawarte w tabeli mają charakter wyłącznie orientacyjny i można je dostosować do własnego doświadczenia i preferencji kulinarnych.

Machine Translated by Google

NACZYNIA TESTOWE. Zgodnie z normą EN 60350-1.

Upiec

Cel	Akcesoria	Poziom	Funkcja grzania	temperatura [°C]	Backdauer 2) (Min.)
Małe ciastka	Blacha do pieczenia	3		160 - 170 1)	25 - 40 2)
	Blacha do pieczenia	3		155 - 170 1)	25 - 40 2)
	Blacha do pieczenia	3		155 - 170 1)	25 - 40 2)
	Blacha do pieczenia blacha do pieczenia	2 + 4 2 - blacha do pieczenia lub blacha do pieczenia 4 - Blacha do pieczenia		155 - 170 1)	25 - 50 2)
Ciasto kruche (paski)	Blacha do pieczenia	3		150 - 160 1)	30 - 40 2)
	Blacha do pieczenia	3		150 - 170 1)	25 - 35 2)
	Blacha do pieczenia	3		150 - 170 1)	25 - 35 2)
	Blacha do pieczenia blacha do pieczenia	2 + 4 2 - blacha do pieczenia lub blacha do pieczenia 4 - Blacha do pieczenia		160 - 175 1)	25 - 35 2)
Biszkopt beztłuszczowy	Ruszt do grilla + powłoka czarna blacha do pieczenia Ø 26 cm	3		170 - 180 1)	30 - 45 2)
szarlotka	Ruszt do grilla + dwa czarne pokryty blachy do pieczenia Ø 20 cm	2 Kształty ułożono ukośnie na ruszcie grilla. Tył lewy przód umieszczony.		180 - 200 1)	50 - 70 2)

1) 1) Rozgrzej pusty piekarnik, nie używaj funkcji szybkiego nagrzewania.

2) O ile nie zaznaczono inaczej, podane czasy pieczenia dotyczą piekarnika, który nie został nagrzany.
W przypadku nagrzanego piekarnika czas pieczenia należy skrócić o około 5–10 minut.

Machine Translated by Google

NACZYNIA TESTOWE zgodne z normą EN 60350-1.

Grill

Cel	Akcesoria	Poziom	Heizfunk-tion	Temperatura (Ø okrągłe Ciężkowe)	Czas (Min.)
Pieczywo białe Toasty	Ruszt do grilla	4		250 1)	1,5 - 2,5
	Ruszt do grilla	4		250 2)	2 - 3
Wołowina-Burger	Ruszt do grilla + blacha do pieczenia (Aby złapać krople Tłuszcz)	4 - Ruszt grillowy 3 - Blacha do pieczenia		250 1)	Strona 10 - 15 2 Strona 8 - 13

1) Rozgrzej pusty piekarnik przez ponad 5 minut, nie używaj funkcji szybkiego nagrzewania.

2) Rozgrzej pusty piekarnik przez ponad 8 minut, nie używaj funkcji szybkiego nagrzewania.

Smażyć

Cel	Akcesoria	Poziom	Heizfunk-tion	Temperatura (Ø okrągłe Ciężkowe)	Czas (Min.)
Cały kurczak	Ruszt do grilla + blacha do pieczenia (Aby złapać krople Tłuszcz)	2 - Ruszt do grilla 1 - Blacha do pieczenia		180 - 190	70 - 90
	Ruszt do grilla + blacha do pieczenia (Aby złapać krople Tłuszcz)	2 - Ruszt do grilla 1 - Blacha do pieczenia		180 - 190	80 - 100

Jeżeli nie zaznaczono inaczej, podane czasy pieczenia dotyczą piekarnika, który nie został nagrzany.
W przypadku nagrzanego piekarnika czas pieczenia należy skrócić o około 5–10 minut.

Machine Translated by Google

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE PIELĘGNACJI OGÓLNEJ

Prawidłowa pielęgnacja i czyszczenie pieca, a także jego prawidłowa konserwacja mają istotny wpływ na wydłużenie nienagannego funkcjonowania urządzenia.

Wyłącz piecyk przed czyszczeniem. Upewnij się, że wszystkie przełączniki są w pozycji „wyłączone". Przed czyszczeniem odczekaj, aż piecyk całkowicie ostygnie.

piekarnik

• Czyść piekarnik po każdym użyciu. Włączaj światło piekarnika podczas czyszczenia, aby poprawić widoczność w miejscu pracy.

• Wnętrze piekarnika należy czyścić wyłącznie ciepłą wodą.

Czyścić wodą z dodatkiem odrobiny płynu do mycia naczyń.

• Czyszczenie parowe - Czyszczenie parowe:

– Do jednego z pierwszych pasków wkładanych

Miska umieszczona poniżej, zawierająca 0,25 litra wody (1 szklanka) nalać,

– Zamknij drzwiczki piekarnika,

– Regulacja temperatury piekarnika ustawiona na „50°C" i sterowanie wielofunkcyjne piekarnika ustawione na Przejdź na „dolne ciepło" [ ],

– Rozgrzej wnętrze piekarnika przez około 30 minut,

– Otwórz drzwiczki piekarnika, przetrzyj wnętrze szmatką lub gąbką i

Następnie umyj ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń.

• Po wyczyszczeniu należy osuszyć wnętrze piekarnika.

Wymiana żarówki halogenowej w piekarniku

Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą żarówki halogenowej należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.

Przestaw wszystkie przełączniki obrotowe na panelu przełączników w pozycję „ " / „0" i wyłącz zasilanie,

Odkręć i umyj osłonę oprawy oświetleniowej, następnie

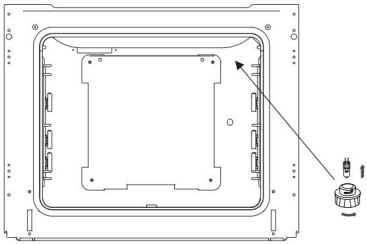
Dokładnie wytrzeć do sucha.

Wyjmij żarówkę halogenową za pomocą ściereczki lub papieru. W razie potrzeby wymień żarówkę na nową żarówkę halogenową G9.

-Napięcie 230V
- Moc 25 W

Ostrożnie włóż żarówkę halogenową do oprawki.

Przykręć ponownie osłonę lampy.

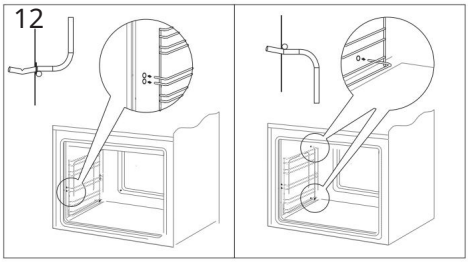


Oświetlenie piekarnika

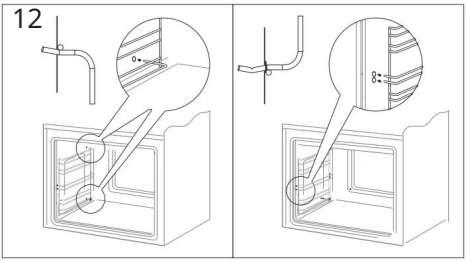
Machine Translated by Google

l Piekarniki oznaczone literą D

Oznaczone egzemplarze zostały wyposażone w łatwo demontowalne wsporniki blaszane. Aby je wyjąć w celu czyszczenia, pociągnij za przedni wspornik, przechyl metalową podporę i wyjmij ją z tylnego wspornika.



Demontaż podpór blacharskich

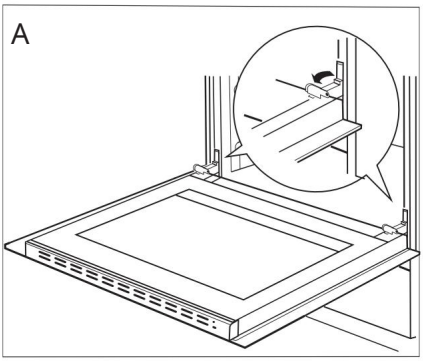


Wkładanie podpór blacharskich

Machine Translated by Google

Zdjąć drzwiczki piekarnika

Drzwi piekarnika można zdemontować w celu czyszczenia i łatwiejszego dostępu do wnętrza. Otwórz drzwi piekarnika i popchnij składane wsporniki zawiasów do góry po obu stronach (rys. A). Delikatnie zamknij drzwi, unieś je i pociągnij do przodu, aby je zdjąć. Ponowny montaż drzwi piekarnika odbywa się w odwrotnej kolejności. Podczas wkładania drzwi upewnij się, że wgłębienie zawiasu jest prawidłowo wyrównane z hakiem na uchwycie zawiasu. Następnie złóż oba składane wsporniki z powrotem w dół. Niezastosowanie się do tego może spowodować uszkodzenie zawiasów podczas zamykania drzwi piekarnika.

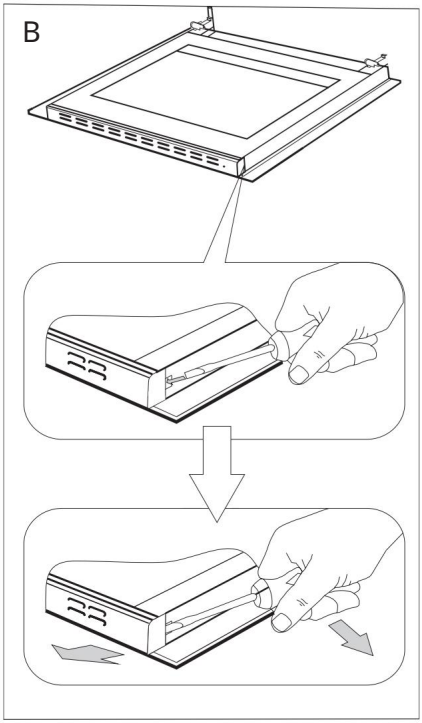


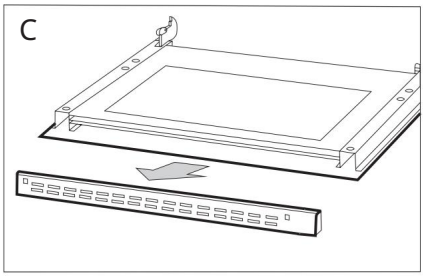
Przesuń składaną rączkę do góry

Usunięcie wewnętrznego dysku

1. Za pomocą płaskiego śrubokręta delikatnie unieś górną część listwy drzwiowej, podnosząc ją po bokach (rys. B).

2. Zdejmij górną osłonę drzwi.
   (Opis B, C)





Machine Translated by Google

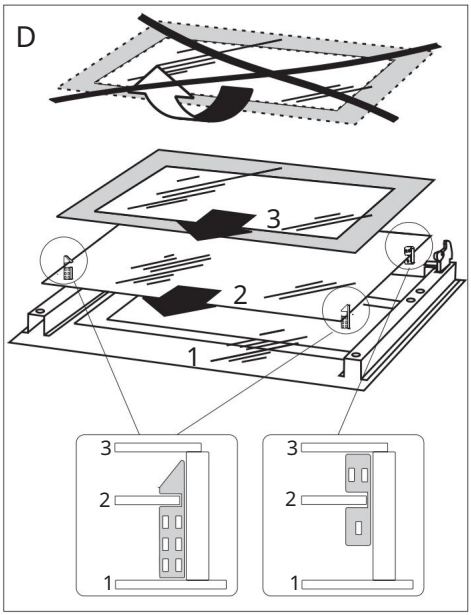
3. Wyjmij wewnętrzną szybę z mocowań (na dole drzwi).

Wyjmij środkowy dysk (rysunek D).

4. Umyj płytę ciepłą wodą z niewielką ilością detergentu.

Aby ponownie zamontować szybę, należy wykonać powyższe kroki w odwrotnej kolejności. Gładka część szyby musi znajdować się u góry.

Uwaga! Górnej listwy nie należy dociskać jednocześnie po obu stronach drzwi. Aby prawidłowo zamontować górną listwę, najpierw dociśnij lewy koniec do drzwi, a następnie dociśnij prawy koniec, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu. Następnie dociśnij listwę po lewej stronie, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.



Usunięcie wewnętrznego dysku

Kontrole techniczne

Oprócz utrzymywania pieca w czystości, należy przestrzegać następujących zasad:

- Przeprowadzanie testów funkcjonalnych elementów sterujących i podzespołów urządzenia.
  Po upływie okresu gwarancji należy co najmniej raz na dwa lata oddawać urządzenie do przeglądu technicznego w serwisie klienta.

- Rozwiąż wszelkie zidentyfikowane zakłócenia operacyjne ben.
- Regularnie przeprowadzaj konserwację podzespołów zgodnie z przedziałami konserwacyjnymi.

Niebezpieczeństwo!

Wszelkie naprawy i regulacje muszą być wykonywane przez wykwalifikowany warsztat obsługi klienta lub autoryzowanego instalatora.

Machine Translated by Google

JEŚLI JEST PROBLEM

W przypadku awarii:

- Wyłącz podzespoły urządzenia
- Wyłącz zasilanie urządzenia
- Zarejestruj się w celu naprawy
- Niektóre drobne usterki użytkownik może usunąć samodzielnie, postępując zgodnie z instrukcjami zawartymi w poniższej tabeli: Przed skontaktowaniem się z obsługą klienta lub warsztatem obsługi klienta prosimy o zapoznanie się z problemami przedstawionymi w tabeli.

PROBLEM	PRZYCZYNA	ŚRODKI
1. Urządzenie nie działa.	Przerwa w dostawie prądu	Sprawdź bezpieczniki w domu i wymień te, które są przepalone.
2. Oświetlenie piekarnika uległo awarii.	Żarówka poluzowała się lub została uszkodzona	Wyłącz żarówkę lub przepaloną żarówkę piekarnika Wymiana żarówki (patrz rozdział Ogólne) (Instrukcje dotyczące pielęgnacji)

Machine Translated by Google

DANE TECHNICZNE

Napięcie nominalne	230V ~ 50 Hz
Moc znamionowa	maks. 3,5 kW
Wymiary urządzenia (wys. x szer. x gł.)	59,5 x 59,5 x 57,5 cm

Informacje podstawowe

Produkt spełnia wymagania norm EN 60335-1; EN 60335-2-6, obowiązujących na terenie Unii Europejskiej.

Etykiety efektywności energetycznej piekarników elektrycznych oparte są na normie EN 60350-1/IEC 60350-1. Wartości te są określane przy standardowym obciążeniu z aktywnymi funkcjami: grzanie dolne i górne (tryb konwencjonalny) oraz grzanie z termoobiegiem (jeśli dostępne).

Klasę efektywności energetycznej ustalono na podstawie dostępnej funkcji i następującego priorytetu:

Recyrkulacja powietrza ECO (ogrzewanie ciepłym powietrzem + wentylator)	
Konwekcja wspomagana wentylatorem ECO (grzałka dolna + grzałka górna + grill + wentylator)	
Konwencjonalny tryb ECO (grzanie dolne + grzanie górne)	

Przy określaniu poboru mocy należy zdemontować prowadnice teleskopowe (jeśli występują w produkcie).

Deklaracja zgodności producenta

Producent oświadcza niniejszym, że urządzenie zasadniczo spełnia następujące dyrektyw UE:
Dyrektywa niskonapięciowa 2014/35/WE,
Kompatybilność elektromagnetyczna 2014/30/WE,
Dyrektywa ErP 2009/125/WE,
W związku z tym urządzeniu nadano znak i wystawiono deklarację zgodności.
przeznaczone dla organu nadzoru rynku.

Machine Translated by Google

SZANOWNY KLIENCIE,

Ten garnek to udane połączenie łatwości obsługi i wydajności. Po przeczytaniu tej instrukcji będziesz mógł z łatwością korzystać z garnka.

Każda kuchenka opuszczająca naszą fabrykę jest starannie sprawdzana przed zapakowaniem.
Nasi pracownicy sprawdzają ich bezpieczeństwo i funkcjonalność na stanowiskach kontrolnych.

Przed zainstalowaniem kuchenki należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi.
Aby uniknąć niewłaściwego użycia urządzenia, należy przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcji.

Przechowuj instrukcję w łatwo dostępnym miejscu.
Aby uniknąć wypadków, należy przestrzegać instrukcji bezpieczeństwa.

Uwaga !
Przed użyciem kuchenki należy uważnie przeczytać instrukcję.

Kuchenka przeznaczona jest wyłącznie do normalnego użytku domowego.

Producent zastrzega sobie prawo do dokonywania wszelkich modyfikacji nie mających wpływu na działanie urządzenia.

Machine Translated by Google

Uwaga. Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Ze względu na ryzyko oparzeń spowodowanych bezpośrednim kontaktem, użytkownik powinien zachować szczególną ostrożność. Dzieci poniżej 8. roku życia należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że pod nadzorem.

To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze, osoby z niepełnosprawnością fizyczną, sensoryczną lub intelektualną, a także osoby początkujące, pod warunkiem, że znajdują się pod nadzorem lub postępują zgodnie z instrukcją obsługi urządzenia, przekazaną przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Czyszczenia i konserwacji urządzenia nie powinny wykonywać dzieci bez nadzoru.

Urządzenie nagrzewa się podczas użytkowania. Zaleca się nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.

Podczas korzystania z urządzenia dostępne części mogą stać się bardzo gorące.
Trzymaj dzieci z daleka.

Machine Translated by Google

Uwaga. Nie używaj szorstkich ściereczek ani ostrych metalowych narzędzi do czyszczenia szklanych drzwi, ponieważ porysuje to powierzchnię i może spowodować pęknięcie szkła.

Uwaga. Przed wymianą żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.

Ze względów higienicznych zabronione jest stosowanie urządzeń czyszczących zasilanych parą.



• Podłączając urządzenia elektryczne do pobliskiego gniazdka elektrycznego, należy upewnić się, że ich elementy lub przewód zasilający nie stykają się z pracującym piekarnikiem lub płytą grzejną, ponieważ izolacja tych urządzeń nie chroni przed wysokimi temperaturami.

• Nie należy umieszczać pojemników o masie większej niż 15 kg na otwartych drzwiach.
z piekarnika.

• Unikaj stosowania proszków czyszczących lub szorstkich gąbek do czyszczenia szyby w drzwiach, ponieważ może to spowodować zarysowanie powierzchni i pęknięcia.
jesteś gorszy.

• Zabrania się używania kuchenki, jeżeli jej działanie techniczne jest nieprawidłowe.
Wszelkie naprawy muszą być wykonywane przez osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje.

• W przypadku wykrycia usterki technicznej należy obowiązkowo odłączyć urządzenie od zasilania.
urządzenie
i powiadom punkt obsługi posprzedażowej.

• Zawsze należy przestrzegać instrukcji i wytycznych zawartych w ulotce.
Osoby, które nie przeczytały instrukcji, nie mogą używać kuchenki.

• Zwróć szczególną uwagę na dzieci i trzymaj je z dala od urządzenia,
funkcjonowanie.

Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do gotowania. Każde inne zastosowanie (np. do ogrzewania pomieszczeń) jest niezgodne z przeznaczeniem i może być niebezpieczne.

Machine Translated by Google

JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ



Odpowiedzialne korzystanie z energii nie tylko przynosi oszczędności

Oszczędności w domowym budżecie pomagają również chronić środowisko. Dlatego tak ważne jest oszczędzanie energii elektrycznej.

Jak oszczędnie korzystać z kuchenki?

•Używaj garnków, których średnica podstawy odpowiada powierzchni grzewczej.

Unikaj stosowania mniejszych pojemników.

•Używaj piekarnika do przygotowywania stosunkowo dużych ilości potraw.
Do przygotowania 1 kg mięsa należy użyć płyty ceramicznej, jest to rozwiązanie bardziej ekonomiczne.

•Wykorzystaj ciepło zgromadzone w piekarniku.
Jeżeli czas przygotowania przekracza 40 minut, piekarnik należy wyłączyć 10 minut przed końcem pieczenia.

Do grillowania użyj funkcji termoobiegu i zamknij pokrywę.

drzwi piekarnika

•Upewnij się, że drzwiczki piekarnika są dokładnie zamknięte.
Brud na uszczelkach drzwi powoduje utratę ciepła. Zaleca się jego natychmiastowe usunięcie.

•Unikaj instalowania kuchenki w pobliżu lodówek/ zamrażarek.
Ryzykujesz zwiększeniem zużycia energii.

Machine Translated by Google

ROZPAKOWYWANIE



Urządzenie zostało zapakowane w sposób zapobiegający uszkodzeniom podczas transportu. Po rozpakowaniu urządzenia prosimy o usunięcie wszystkich materiałów opakowaniowych w celu jego zabezpieczenia. środowiska.

Wszystkie materiały użyte do opakowania urządzenia są przyjazne dla środowiska, w pełni nadają się do recyklingu i zostały oznaczone odpowiednim symbolem.

Uwaga! Podczas rozpakowywania nie pozostawiaj materiałów opakowaniowych (worków foliowych, kawałków styropianu itp.) w zasięgu dzieci.

WYCOFANIE Z EKSPLOATACJI



Po zakończeniu okresu użytkowania urządzenia nie można traktować jak zwykłego odpadu domowego, należy je przekazać dalej.

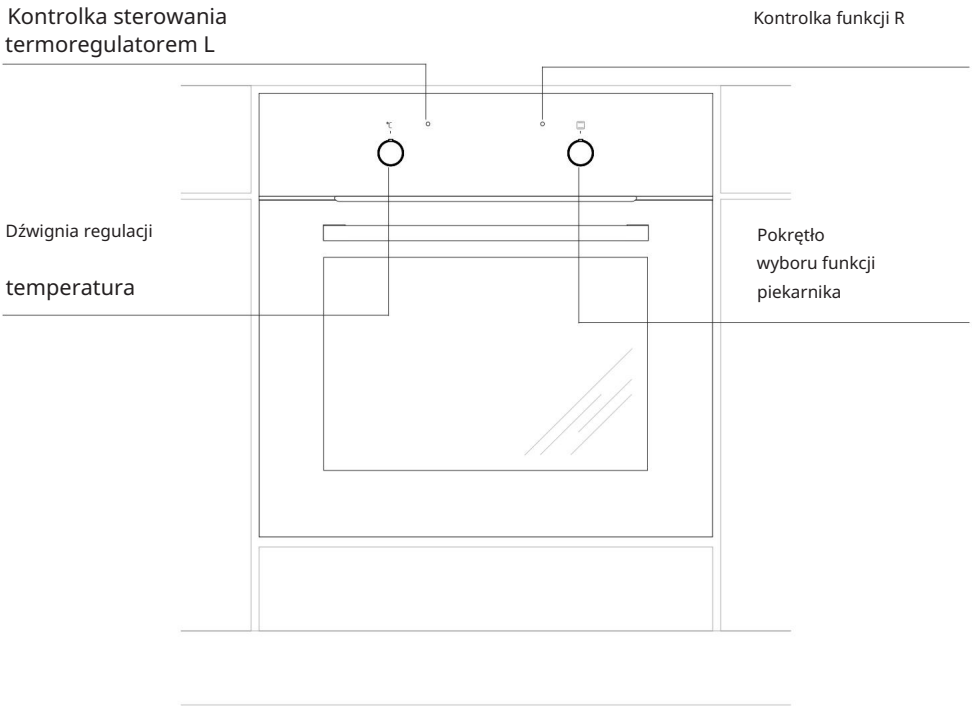
w punkcie zbiórki i recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Odpowiedni symbol został umieszczony na produkcie oraz zamieszczony w instrukcji i na opakowaniu, aby poinformować konsumentów.

Urządzenie jest wykonane z materiałów nadających się do recyklingu, które można ponownie wykorzystać zgodnie z etykietą. Recykling i inne formy użytkowania urządzenia poza terenem zakładu przyczyniają się do ochrony środowiska.

Informacji o punktach zbiórki urządzeń wycofanych z eksploatacji udzielają władze miejskie.

Machine Translated by Google

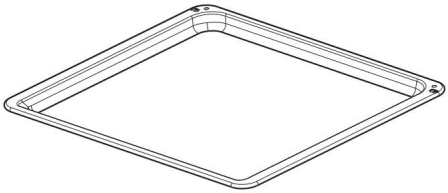
OPIS PRODUKTU



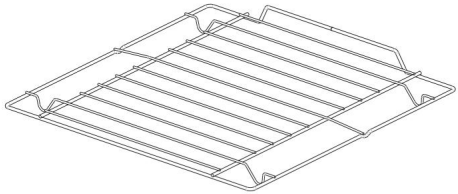
Machine Translated by Google

CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU

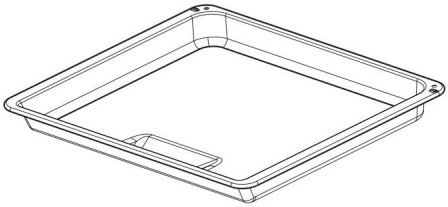
Sprzęt kuchenny – podsumowanie:



Danie chlebowe*

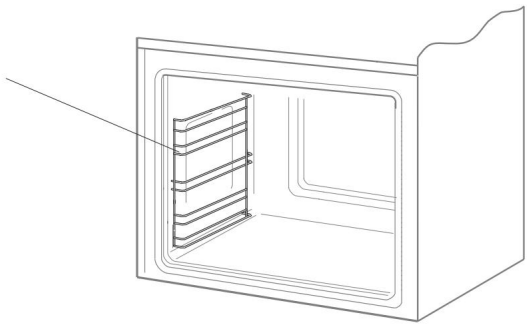


ruszt do grillowania
(ruszt)



Naczynie do pieczenia*

Schody wzdłuż
ściany bocznej



*w zależności od modelu

Machine Translated by Google

INSTALACJA

Montaż piekarnika.

• Piekarnik powinien znajdować się w suchym, dobrze wentylowanym pomieszczeniu z efektywną wentylacją. Konstrukcja kuchenki powinna zapewniać łatwy dostęp do wszystkich elementów sterujących.

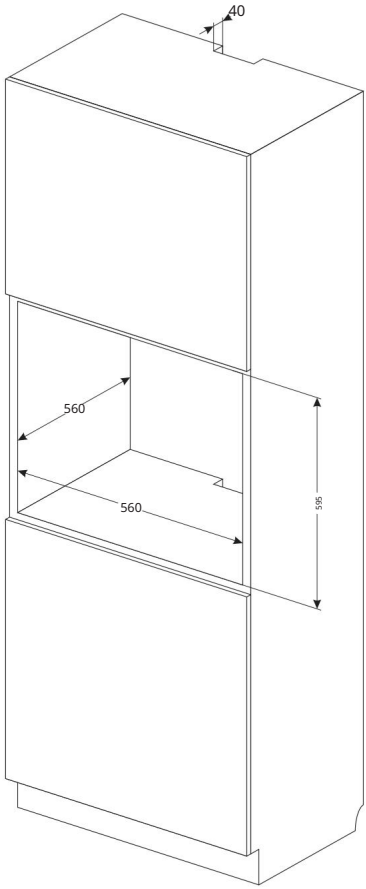
• Piekarnik jest wbudowany w salę lekcyjną Y, jednym z wymiarów wnęki może być zatem wysoki mebel lub ściana.

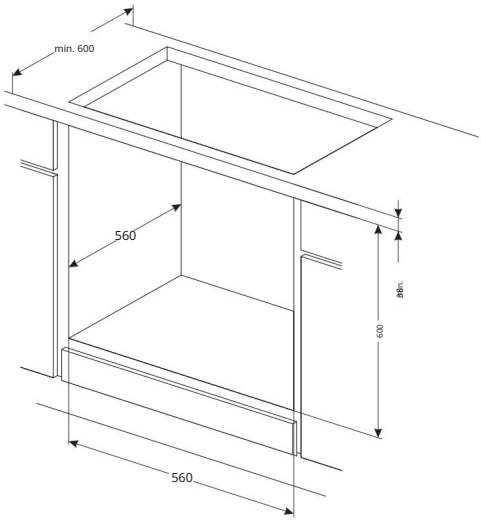
Powłoki i kleje użyte do produkcji mebli, w których będzie zamontowana kuchenka, muszą być odporne na

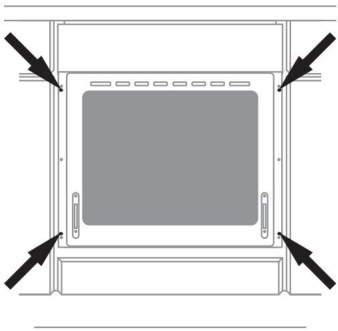
Wymagana jest temperatura 100°C. Jeśli ten warunek nie zostanie spełniony, powierzchnie mebli mogą ulec odkształceniu, a powłoki mogą się odkleić.

• Przygotuj wycięcie w meblu do wbudowania zgodnie z wymiarami podanymi na obrazku,

• Włóż piekarnik całkowicie do wycięcia i przykręć cztery śruby (w miejscach wskazanych na rysunku), aby zabezpieczyć go przed przesuwaniem.







Machine Translated by Google

Połączenie elektryczne

• Piekarnik musi być zasilany prądem przemiennym jednofazowym (230 V 1 N~50 Hz) i wyposażony w przewód zasilający 3 x 1,5 mm2 o długości około 1,5 m z wtyczką z uziemieniem.

• Punkt podłączenia elektrycznego musi być uziemiony i nie może znajdować się nad kuchenką. Po zainstalowaniu kuchenki punkt podłączenia elektrycznego musi być łatwo dostępny dla użytkownika.

• Przed podłączeniem kuchenki do gniazdka należy sprawdzić czy:
— wyłącznik i instalacja elektryczna podtrzymują obciążenie kuchenki,
— instalacja elektryczna wyposażona jest w skuteczny system uziemienia, zgodny z obowiązującymi normami i przepisami,

— gniazdko elektryczne jest łatwo dostępne.

Uwaga!
W przypadku uszkodzenia nieodłączalnego przewodu zasilającego, aby uniknąć ryzyka, należy go wymienić u producenta, w serwisie posprzedażowym lub przez wykwalifikowanych techników.

Machine Translated by Google

FUNKCJONOWANIE

Przed pierwszym uruchomieniem piekarnika

- Usuń materiały opakowaniowe i wyczyść komorę piekarnika, aby zachować produkty.

- Wyjmij sprzęt z piekarnika i umyj go w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń.
- Włącz wentylację w pomieszczeniu lub otwórz okno

- Rozgrzej piekarnik (do temperatury 250°C przez około 30 minut), usuń wszelkie zabrudzenia i dokładnie wyczyść (patrz rozdział: Obsługa programatora i sterowania piekarnika).

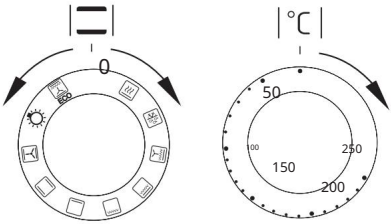
Do czyszczenia komory piekarnika należy użyć
gorąca woda z płynem do mycia naczyń.

Machine Translated by Google

Funkcje i użytkowanie piekarnika

Piekarnik konwekcyjny (z wentylatorem)

Piekarnik można nagrzewać za pomocą grzania górnego i dolnego oraz grilla. Do obsługi piekarnika służy pokrętło sterujące – wystarczy ustawić przełącznik na żądaną funkcję – oraz pokrętła regulacji temperatury – ustawiając pokrętło na żądaną temperaturę.



Aby zatrzymać piekarnik należy ustawić obie dźwignie w pozycji " "/" 0 ".

Uwaga !

Po wybraniu funkcji (grzanie itp.) piekarnik zostaje włączony.
po wybraniu temperatury.

0 Ustawienie zerowe



Szybkie nagrzewanie
Włączają się górne i dolne elementy grzewcze, , grill i wentylator. Służy to do wstępnego nagrzania piekarnika.



Rozmrażanie
Uruchomiony zostaje tylko wentylator, bez żadnego oporu.



wzmocniona kratka
(Pośrednik i ogrzewanie skarbca)
Kiedy wybierzesz
funkcja WZMOCNIONEGO GRILLA,
Grill działa jednocześnie z grzaniem górnym.
Funkcja ta pozwala na osiągnięcie wyższej temperatury w górnej części piekarnika, co umożliwia efektywniejsze grillowanie większych ilości potraw.



Wzmocniona kratka (super kratka)
Włączenie funkcji „ulepszonego grilla" pozwala na korzystanie z funkcji grilla przy włączonym górnym elemencie grzewczym.
Funkcja ta umożliwia ustawienie wyższej temperatury w górnej części piekarnika, co pomaga uzyskać bardziej złoty kolor potraw, a także umożliwia pieczenie większych porcji.



Grill rozpalony.
Używamy powierzchniowego „grillowania" do grillowania małych porcji mięsa: steków, kotletów, ryb, tostów, kiełbasek, zapiekanek (grubość grillowanego dania nie powinna przekraczać 2-3 cm, w trakcie grillowania należy je przewrócić na drugą stronę).

Machine Translated by Google



Dolny grzejnik włączony

W tym położeniu pokrętła piekarnik nagrzewa się tylko dolną grzałką. Jest to idealne rozwiązanie do pieczenia ciast od dołu (np. ciast wilgotnych i z nadzieniem owocowym).



Górny i dolny grzejnik na

Ustawienie pokrętła w tej pozycji umożliwia wstępne nagrzanie piekarnika metodą konwencjonalną. Idealnie nadaje się do pieczenia ciast, mięs, ryb, chleba i pizzy (w tym celu konieczne jest wstępne nagrzanie piekarnika przy użyciu ciemnych blach), pieczonych na jednym poziomie.



Włączony wentylator oraz górny i dolny grzejnik.

W tym położeniu pokrętła piekarnik realizuje funkcję pieczenia ciasta.
Piekarnik konwencjonalny z termoobiegiem (zalecana funkcja podczas pieczenia).



Niezależne oświetlenie piekarnika
Ustawiając pokrętło w tej pozycji uzyskujemy oświetlenie komory piekarnika.



Funkcja ogrzewania ECO

Funkcja ta pozwala zoptymalizować podgrzewanie potraw, oszczędzając energię. W tym ustawieniu oświetlenie piekarnika jest wyłączone.

Po włączeniu piekarnika zapalają się dwie kontrolki Zapalają się kontrolki R i L. Kontrolka R sygnalizuje działanie.
piekarnika. Jeśli kontrolka L zgaśnie,
Piekarnik osiągnął wymaganą temperaturę.
O ile przepis nie zaleca włożenia potrawy do nagrzanego piekarnika, należy to zrobić dopiero po zgaśnięciu kontrolki L. Podczas pieczenia kontrolka L będzie się świecić.

i okresowo się wyłącza (utrzymując temperaturę wewnątrz piekarnika). Kontrolka R może również świecić się, gdy pokrętło sterujące jest ustawione w pozycji „Oświetlenie piekarnika”.

Machine Translated by Google

FUNKCJONOWANIE

Korzystanie z grilla

Podczas grillowania potrawa jest przygotowywana z wykorzystaniem promieni podczerwonych pochodzących z rozgrzanego elementu grilla.

Aby włączyć grilla:

Ustaw pokrętło piekarnika w pozycji
• oznaczone symbolem • 
nagrzewać piekarnik przez około 5 minut (drzwi piekarnika muszą być zamknięte),
• Umieść naczynie w piekarniku na odpowiedniej półce. Jeśli używasz rusztu, włóż tackę ociekową.

•Bezpośrednio pod grillem zbiera tłuszcz z grillowanego jedzenia,

Aby skorzystać z funkcji grillowania i super grillowania, zalecamy ustawienie termostatu na 250°C, a dla tej funkcji na 190°C.

Uwaga !
Aby gotowanie działało musi być , drzwi piekarnika zamknięte.
Podczas korzystania z tej funkcji dostępne części mogą stać się bardzo gorące.
Trzymajcie dzieci z daleka!

Machine Translated by Google

Gotowanie

- Do gotowania zaleca się używanie naczyń dołączonych do poduszki. ciastka,
- Gotowanie można również przeprowadzić w dostępnych w sprzedaży foremkach (należy je umieścić na ruszcie); do gotowania wybieraj czarne foremki, które skracają czas gotowania.
- Nie zaleca się stosowania foremek o jasnej i błyszczącej powierzchni w trybie gotowania konwencjonalnego (grzanie góra + dół), ponieważ w przypadku tego typu foremek potrawy mogą nie być wystarczająco upieczone od spodu,
- Jeśli korzystasz z funkcji pieczenia z termoobiegiem, nie ma potrzeby wstępnego nagrzewania piekarnika. Jednak w przypadku innych trybów pieczenia piekarnik musi być wstępnie nagrzany przed włożeniem do niego potrawy.
- Przed wyjęciem ciasta z piekarnika należy sprawdzić jakość wypieku za pomocą drewnianego szpikulca (jeśli ciasto jest gotowe, szpikulec powinien wyjść czysty i suchy),
- Zaleca się pozostawienie potrawy w piekarniku przez około 5 minut po jego wyłączeniu.
- Jeśli korzystasz z funkcji z termoobiegiem, temperatura gotowania jest zazwyczaj o 20–30 stopni niższa niż w trybie gotowania konwencjonalnego (z grzaniem górnym i dolnym),
- Parametry gotowania podane w tabelach są przykładowe i mogą być modyfikowane zależnie od doświadczenia i preferencji kulinarnych użytkownika.
- Jeżeli informacje podane w przepisach znacznie odbiegają od wartości podanych w instrukcji użycia, należy zastosować się do wskazówek zawartych w instrukcji.

Prażenie

- Mięso o wadze powyżej 1 kg należy przygotowywać w piekarniku, mniejsze kawałki należy przygotowywać na palnikach gazowych kuchenki.
- Do pieczenia należy używać pojemników odpornych na ciepło; uchwyty tych pojemników muszą być odporne na wysokie temperatury.
- Jeśli zamierzasz piec na rusztach, umieść na najniższej półce naczynie do pieczenia z niewielką ilością wody.
- przynajmniej raz w trakcie pieczenia mięso należy przewrócić, polać sosem lub gorąca, osolona woda (nie dolewaj do potrawy zimnej wody).

Machine Translated by Google

GOTOWANIE W PIEKARNIKU – PRAKTYCZNE WSKAZÓWKI

Funkcja ogrzewania ECO

Dzięki funkcji ECO ze wspomaganiem termoobiegu gotowanie staje się zoptymalizowane, co pozwala oszczędzać energię podczas przygotowywania potraw.

Czasu pieczenia nie można skrócić poprzez ustawienie wyższej temperatury; nie zaleca się również nagrzewania piekarnika przed pieczeniem; nie należy zmieniać ustawienia temperatury ani otwierać drzwiczek w trakcie pieczenia.

Zalecane ustawienia przy korzystaniu z funkcji ogrzewania ECO

Rodzaj gotowania Plat	Funkcja cztery	Temperatura (0 °C)	Poziom	Czas trwania [min]
Suchar	ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Ciasto drożdżowe / ciasto funtowe	ECO	180 - 200	2	50 - 70
Ryby	ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Wołowina	ECO	200 - 220	2	90 - 120
Świnia	ECO	200 - 220	2	90 - 160
Kurczak	ECO	180 - 200	2	80 - 100

Machine Translated by Google

GOTOWANIE W PIEKARNIKU – PRAKTYCZNE WSKAZÓWKI

Piekarnik z wymuszonym obiegiem powietrza (grzałka dolna + grzałka górna + wentylator)

Rodzaj dania/ gotowania	Funkcja piekarnika	Temperatura (0 C)	Poziom	Czas [min.]
Suchar		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Suchar		150	3	25 - 35
Ciasto drożdżowe / ciasto funtowe		160 - 170 1)	3	25 - 40 2)
Ciasto drożdżowe / ciasto funtowe		155 - 170 1)	3	25 - 40 2)
Pizza		220 - 240 1)	2	15 - 25
Ryby		210 - 220	2	45 - 60
Ryby		190	2 - 3	60 - 70
Kiełbaski		230 - 250	4	14 - 18
Wołowina		225 - 250	2	120 - 150
Świnia		160 - 230	2	90 - 120
Kurczak		180 - 190	2	70 - 90
Kurczak		160 - 180	2	45 - 60
Warzywa		190 - 210	2	40 - 50
Warzywa		170 - 190	3	40 - 50

O ile nie zaznaczono inaczej, czas pieczenia podano dla nienagrzanego piekarnika. W przypadku nagrzanego piekarnika należy skrócić czas pieczenia o około 5–10 minut.

1) Rozgrzej pusty piekarnik

2) Podane czasy odnoszą się do produktów w małych formach.

Uwaga: Parametry podane w tabeli mają charakter wyłącznie orientacyjny i można je modyfikować zgodnie z własnym doświadczeniem i preferencjami.

Machine Translated by Google

PŁYTKI TESTOWE. Zgodnie z normą EN 60350-1.

Pieczenie ciast

Rodzaj dania	Akcesoria	Poziom	Funkcje gotowania	Temperatura (°C)	Czas gotowania 2) (min.)
Babeczki	Tacka na chleb	3		160 - 170 1)	25 - 40 2)
	Tacka na chleb	3		155 - 170 1)	25 - 40 2)
	Tacka na chleb	3		155 - 170 1)	25 - 40 2)
	Tacka na chleb Deska do pieczenia	2 + 4 2 – blacha do pieczenia lub brytfanna 4 – tacka na chleb		155 - 170 1)	25 - 50 2)
Ciasto kruche (kołnierz sutanny i togi)	Tacka na chleb	3		150 - 160 1)	30 - 40 2)
	Tacka na chleb	3		150 - 170 1)	25 - 35 2)
	Tacka na chleb	3		150 - 170 1)	25 - 35 2)
	Tacka na chleb Deska do pieczenia	2 + 4 2 – blacha do pieczenia lub brytfanna 4 – tacka na chleb		160 - 175 1)	25 - 35 2)
Biszkopt beztłuszczowy	Ruszt + forma na ciasto polane na czarno Ø 26 cm	3		170 - 180 1)	30 - 45 2)
Tarta jabłka	Stojak + dwie czarne foremki do ciasta Ø 20 cm	2 Formy ułożono ukośnie na siatce, z tyłu po prawej, z przodu po lewej		180 - 200 1)	50 - 70 2)

1) Rozgrzej pusty piekarnik, nie używaj funkcji szybkiego podgrzewania.

2) O ile nie zaznaczono inaczej, czas pieczenia podano dla nienagrzanego piekarnika. W przypadku nagrzanego piekarnika czas pieczenia należy skrócić o około 5–10 minut.

Machine Translated by Google

PŁYTKI TESTOWE. Zgodnie z normą EN 60350-1.

Modny grill

Typ naczynia Akcesoria		Poziom	Funkcje gotowania	Temperatura (°C)	Czas trwania (min.)
Pieczywo białe siatka	Krata	4		250 1)	1,5 - 2,5
	Krata	4		250 2)	2 - 3
Hamburgery wołowe	Grill i patelnia do pieczenia (do zbierania drenażu)	4 - kratka 3 – blacha do pieczenia		250 1)	1 strona 10 - 15 2 strona 8 - 13

1) Rozgrzej pusty piekarnik, włączając go na 5 minut, nie używaj funkcji szybkiego podgrzewania.

2) Rozgrzej pusty piekarnik, włączając go na 8 minut, nie używaj funkcji szybkiego podgrzewania.

Gotowanie

Typ naczynia Akcesoria		Poziom	Funkcje gotowania	Temperatura (°C)	Czas trwania (min.)
Cały kurczak	Grill i patelnia do pieczenia (do zbierania drenażu)	2 - kratka 1 – blacha do pieczenia		180 - 190	70 - 90
	Grill i patelnia do pieczenia (do zbierania drenażu)	2 - kratka 1 – blacha do pieczenia		180 - 190	80 - 100

O ile nie zaznaczono inaczej, czas pieczenia podano dla nienagrzanego piekarnika. W przypadku nagrzanego piekarnika należy skrócić czas pieczenia o około 5–10 minut.

Machine Translated by Google

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIECA

Regularne czyszczenie i prawidłowa konserwacja pieca może przedłużyć jego żywotność.

Przed rozpoczęciem czyszczenia odłącz kuchenkę od zasilania i ustaw wszystkie pokrętła w pozycji „wyłączone”. Przed czyszczeniem odczekaj, aż urządzenie ostygnie.

Cztery

• Po każdym użyciu należy wyczyścić piekarnik.
Aby wyczyścić komorę piekarnika, włącz światło. Zapewni to lepszą widoczność obszaru roboczego.

• Do mycia komory piekarnika należy używać gorącej wody z płynem do mycia naczyń.

• Czyszczenie parowe – Czyszczenie parowe:
- Wlać 0,25 litra wody (1 szklankę)
Umieść pojemnik na najniższej półce.

- zamknij drzwiczki piekarnika,
- Ustaw pokrętło regulacji temperatury na pozycję 50°C, a pokrętło funkcji na - Rozgrzej piekarnik przez około 30 minut. ,

- otwórz drzwiczki piekarnika, przetrzyj komorę piekarnika ściereczką lub gąbką, a następnie umyj ją gorącą wodą z płynem do mycia naczyń.

• Wytrzyj komorę piekarnika.

Jak wymienić żarówkę halogenową w lampce piekarnika

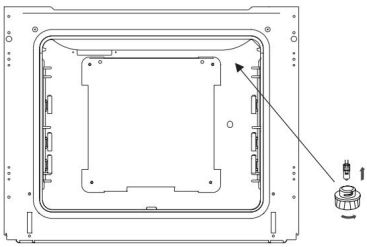
Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, przed wymianą żarówki halogenowej należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.

- Ustaw wszystkie dźwignie na '•' / „0” i odłącz urządzenie od źródła zasilania.
- Zdejmij i umyj klosz lampy, nie zapomnij wytrzeć go do sucha.
- Wyjmij żarówkę halogenową za pomocą szmatki lub papieru; w razie konieczności wymień żarówkę halogenową na nową.

-napięcie 230V
Moc -25W
- G9

• Umieść żarówkę halogenową dokładnie w gnieździe.

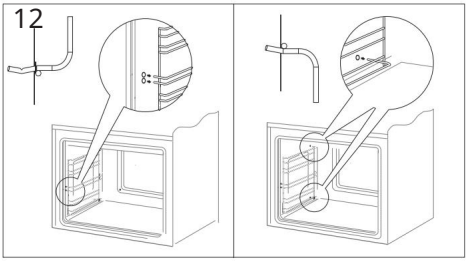
- Wyjmij klosz z lampy.



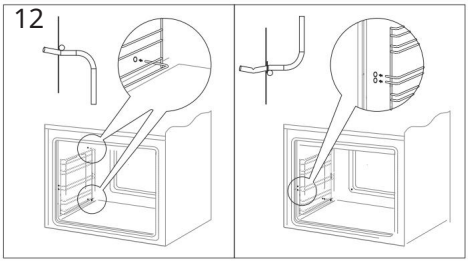
Lampa piekarnika

Machine Translated by Google

Kuchnie oznaczone literą D zostały wyposażone w kratki (drabinki) ułatwiające wyjmowanie wkładów piekarnika. Aby wyjąć je do mycia, należy pociągnąć za przedni hak, a następnie rozsunąć suwak i zdjąć go z tylnego haka.



Demontaż drabin bocznych



Demontaż drabin bocznych

Machine Translated by Google

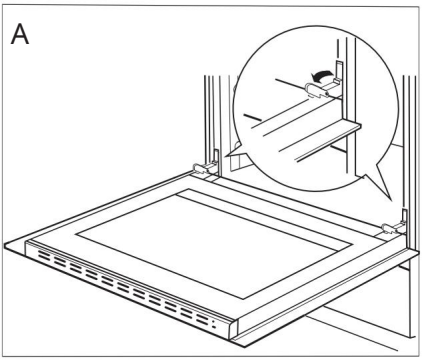
Demontaż drzwi

Aby uzyskać lepszy dostęp do komory piekarnika podczas czyszczenia, można zdjąć drzwiczki piekarnika.

Aby to zrobić, otwórz drzwi i unieś blokadę w zawiasie (rys. A). Lekko unieś drzwi i pociągnij je do siebie pod kątem około 45 stopni od poziomu.

°

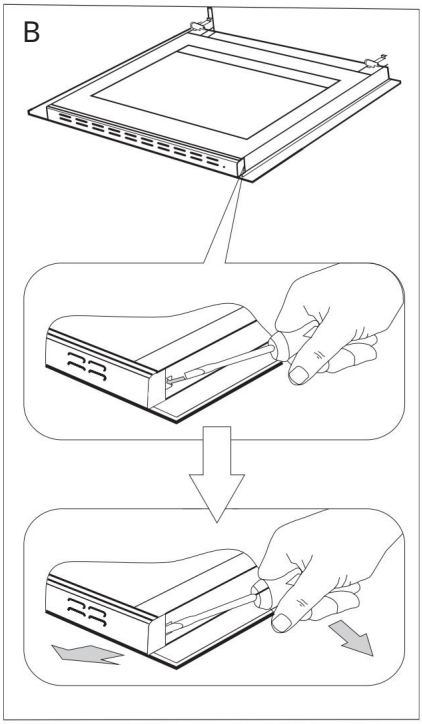
Aby ponownie zamontować drzwiczki, wykonaj powyższe kroki w odwrotnej kolejności. Zwróć uwagę na prawidłowe wyrównanie wycięcia w zawiasie z wypustem na zawiasie drzwiczek. Po ponownym zamontowaniu drzwiczek piekarnika należy koniecznie opuścić mechanizm blokujący. Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować uszkodzenie zawiasu podczas zamykania drzwiczek.

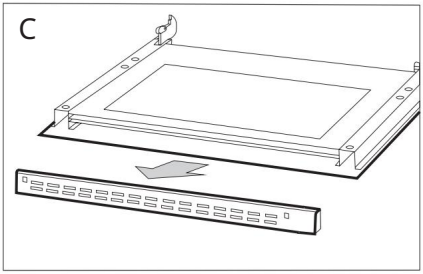


Rozstaw urządzeń blokujących zawiasy

Demontaż wewnętrznej szyby 1. Odczep górny cokół drzwi za pomocą płaskiego śrubokręta, delikatnie podnosząc go z boków (rys. B).

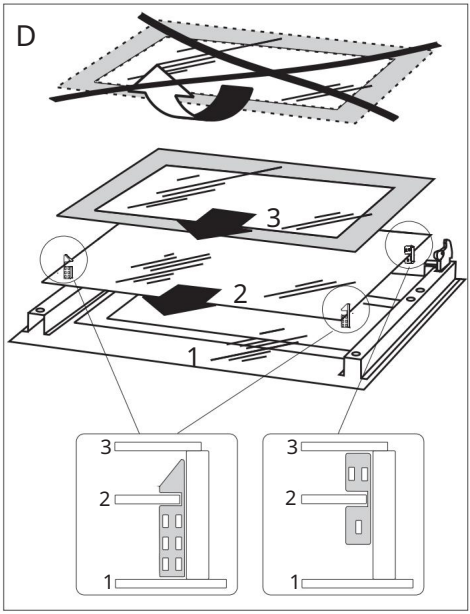
2. Zdejmij górny cokół drzwi. (rys. B, C)





Machine Translated by Google

3. Odłącz wewnętrzną szybę od mocowania.
(na dole drzwi). Zdejmij wewnętrzną szybę (schemat D).
4. Umyj okno gorącą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości środka czyszczącego.
Ponowny montaż szyby odbywa się w odwrotnej kolejności niż przy demontażu.
Gładka część powinna być na górze.
Uwaga! Nie dociskaj listwy przypodłogowej z obu stron drzwi jednocześnie. Aby prawidłowo zamontować listwę, najpierw umieść jej lewy koniec na drzwiach i dociśnij prawy koniec, aż usłyszysz kliknięcie. Następnie dociśnij listwę od lewej strony, aż usłyszysz kliknięcie.



Wyjmowanie wewnętrznej szyby

Okresowe kontrole

Oprócz rutynowej konserwacji i czyszczenia pieca należy:

l Przeprowadzaj okresowe kontrole działania urządzeń elektronicznych i mechanicznych kuchenki. Po upływie okresu gwarancyjnego, a następnie co najmniej co dwa lata, należy zaplanować konserwację techniczną kuchenki, l naprawić wszelkie wykryte usterki, l przeprowadzić konserwację urządzeń mechanicznych
kuchenki.

Uwaga: Naprawy i regulacje mogą być wykonywane wyłącznie przez autoryzowanego specjalistę lub serwis posprzedażowy.

Machine Translated by Google

JAK POSTĘPOWAĆ W PRZYPADKU AWARII

W przypadku awarii należy:
• Wyłącz elementy sterujące kuchenki
• Wyłącz zasilanie
• powiadomić serwis posprzedażowy
• Użytkownik może naprawić drobne usterki, postępując zgodnie ze wskazówkami zawartymi w poniższej tabeli. Przed skontaktowaniem się z obsługą klienta należy sprawdzić punkty wymienione w tabeli.

WYDANIE	PRZYCZYNA	PROCEDURA
Urządzenie elektryczne nie działa	przerwa w dostawie prądu	Sprawdź wyłącznik automatyczny w swojej instalacji; w razie konieczności wymień go.
Światło piekarnika nie działa	Żarówka jest luźna lub uszkodzona.	Wkręć lub wymień żarówkę (patrz rozdział Czyszczenie i konserwacja)

Machine Translated by Google

DANE TECHNICZNE

Napięcie nominalne	230 V~50 Hz
Moc znamionowa	maks. 3,5 kW
Wymiary kuchenki (Szerokość/Wysokość/Głębokość)	59,5 x 59,5 x 57,5 cm

Informacje podstawowe:

Produkt spełnia wymagania norm EN 60335-1 i EN 60335-2-6 obowiązujących na terenie Unii Europejskiej.

Dane dotyczące etykiet energetycznych piekarników elektrycznych podano zgodnie z normą EN 60350-1 / IEC 60350-1. Dane te są definiowane dla standardowych obciążeń z następującymi aktywnymi funkcjami: dolna i górna grzałka (tryb konwencjonalny) oraz grzanie z termoobiegiem (jeśli funkcje te są dostępne).

Klasę efektywności energetycznej określa się na podstawie funkcji dostępnych w produkcie, zgodnie z poniższym priorytetem:

Obieg wymuszonego powietrza ECO (ogrzewanie konwekcyjne + wentylator)	
Obieg wymuszonego powietrza ECO (dolny element grzejny + górny element grzejny + grill + wentylator)	
Konwencjonalny tryb ECO (dolne + górne elementy grzewcze)	

Aby określić zużycie energii należy zdemontować prowadnice teleskopowe (jeżeli produkt jest w to wyposażony).

Oświadczenie producenta

Producent oświadcza, że produkt jest zgodny z wymaganiami określonymi w dyrektywach UE:

l dyrektywa « napięcie dolne » 2014/35/WE,

dyrektywa 2014/30/WE w sprawie „kompatybilności elektromagnetycznej" ,

dyrektywa „ErP" 2009/125/WE,

Dlatego też produkt ten oznaczony jest odpowiednim znakiem w kształcie ćmy , przeznaczonym dla organów nadzoru rynku. CE i jest do niego dołączona deklaracja zgodności

Machine Translated by Google

Kliencie,

Piekarnik jest wyjątkowo łatwy w obsłudze i niezwykle wydajny. Po przeczytaniu instrukcji obsługi, obsługa piekarnika będzie prosta.

Przed zapakowaniem i opuszczeniem fabryki piekarnik został dokładnie sprawdzony pod kątem bezpieczeństwa i funkcjonalności.

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi.
Jeśli będziesz postępować dokładnie zgodnie z tymi instrukcjami, unikniesz problemów podczas korzystania z urządzenia.

Ważne jest, aby zachować instrukcję obsługi i przechowywać ją w bezpiecznym miejscu, aby można było do niej zajrzeć w każdej chwili.
Aby uniknąć możliwych wypadków, należy ściśle przestrzegać instrukcji zawartych w instrukcji.



Ostrożność!
Nie używaj piekarnika przed zapoznaniem się z instrukcją obsługi.

Piekarnik przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego.

Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian nie mających wpływu na działanie urządzenia.

Machine Translated by Google

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 bezpiecznej odległości, chyba że są pod stałym nadzorem.

To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Należy zachować ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.

Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci należy trzymać z dala.

Ostrzeżenie: Do czyszczenia szyby w drzwiczkach piekarnika nie należy używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby.

Machine Translated by Google

Ostrzeżenie: Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą lampy należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.

Do czyszczenia urządzenia nie należy używać urządzeń czyszczących parą.

- Należy zadbać o to, aby małe elementy sprzętu gospodarstwa domowego, w tym przewody przyłączeniowe, nie stykały się z gorącym piekarnikiem, ponieważ materiał izolacyjny tego sprzętu zwykle nie jest odporny na wysokie temperatury.
- Nie pozostawiaj piekarnika bez nadzoru podczas smażenia. Oleje i tłuszcze mogą się zapalić. do przegrzania lub wykipienia.
- Nie stawiać na otwartych drzwiczkach piekarnika naczyń o wadze powyżej 15 kg.
- Do czyszczenia drzwi nie należy używać silnych środków czyszczących ani ostrych metalowych przedmiotów, gdyż mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Nie używaj piekarnika w przypadku awarii technicznej. Wszelkie usterki należy usunąć osobiście. odpowiednio wykwalifikowana i upoważniona osoba.
- W przypadku wystąpienia jakiegokolwiek zdarzenia spowodowanego usterką techniczną należy odłączyć zasilanie i zgłosić usterkę do serwisu w celu jej usunięcia.
- Należy ściśle przestrzegać zasad i przepisów zawartych w niniejszej instrukcji obsługi. Nie należy pozwalać na obsługę piekarnika osobom niezaznajomionym z treścią niniejszej instrukcji obsługi.
- Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do gotowania. Każde inne zastosowanie (np. do podgrzewania) jest niezgodne z jego przeznaczeniem i może stwarzać zagrożenie.

Machine Translated by Google

JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ



Odpowiedzialne korzystanie z energii nie tylko oszczędza pieniądze, ale także pomaga środowisku. Oszczędzajmy więc Energia! A oto jak to zrobić:

• Nie odkrywaj garnka zbyt często (w garnku, który jest pod obserwacją, woda nigdy nie wrze!).
Nie otwieraj drzwiczek piekarnika zbyt często, gdy jest to konieczne.

• Używaj piekarnika tylko do pieczenia większych potraw.

Mięso o wadze do 1 kg można przygotować bardziej ekonomicznie w garnku na kuchence.

• Wykorzystaj ciepło resztkowe z piekarnika.

Jeżeli czas pieczenia jest dłuższy niż 40 minut, wyłącz piekarnik 10 minut przed zakończeniem pieczenia.

Ważne! Używając timera, ustaw odpowiednio krótszy czas gotowania, w zależności od przygotowywanej potrawy.

• Sprawdź, czy drzwiczki piekarnika są dobrze zamknięte.
Ciepło może uciekać przez rozlane płyny na uszczelkach drzwi. Natychmiast wyczyść wszelkie rozlane płyny.

• Nie należy instalować kuchenki w bezpośrednim sąsiedztwie lodówek/zamrażarek.
W przeciwnym wypadku zużycie energii wzrośnie niepotrzebnie.

Machine Translated by Google

ROZPAKOWYWANIE



Podczas transportu użyto opakowania ochronnego, aby zabezpieczyć urządzenie przed ewentualnymi uszkodzeniami. Po rozpakowaniu prosimy o usunięcie wszystkich elementów opakowania w sposób, który nie spowoduje uszkodzenia. szkody dla środowiska.

Wszystkie materiały użyte do opakowania urządzenia są przyjazne dla środowiska, podlegają w 100% recyklingowi i są oznaczone odpowiednim symbolem.

Uwaga! Podczas rozpakowywania materiały opakowaniowe (worki foliowe, kawałki styropianu itp.) należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.

UTYLIZACJA URZĄDZENIA



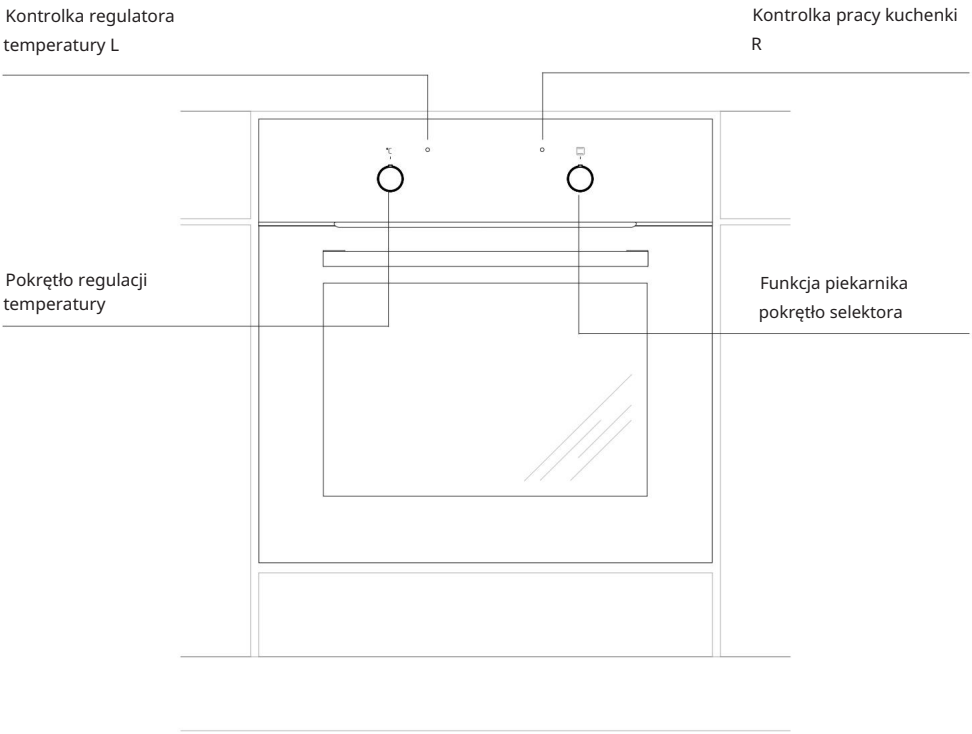
Starych urządzeń nie należy po prostu wyrzucać wraz z normalnymi odpadami domowymi, lecz należy je przekazać do punktu zbiórki i utylizacji.

Punkt recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Symbol umieszczony na produkcie, instrukcji obsługi lub opakowaniu oznacza, że nadaje się on do recyklingu.

Materiały użyte wewnątrz urządzenia nadają się do recyklingu i są odpowiednio oznakowane. Poddając recyklingowi materiały lub inne części ze zużytych urządzeń, wnosisz znaczący wkład w ochronę naszego środowiska.

Informacje na temat odpowiednich punktów utylizacji zużytego sprzętu można uzyskać w lokalnych organach administracji.

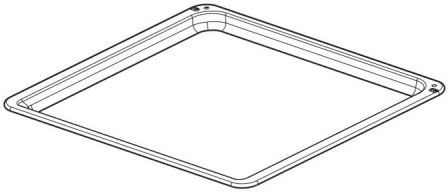
Machine Translated by Google



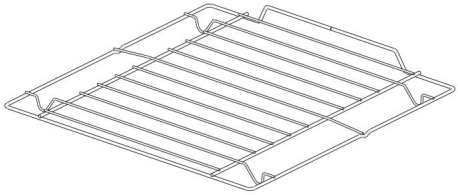
Machine Translated by Google

SPECYFIKACJA URZĄDZENIA

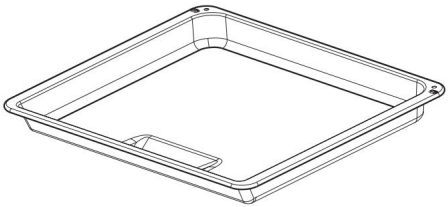
Armatura kuchenna:



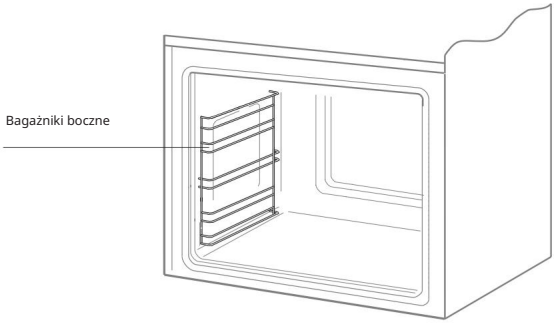
Blacha do pieczenia*



Ruszt do grilla
(suszarka)



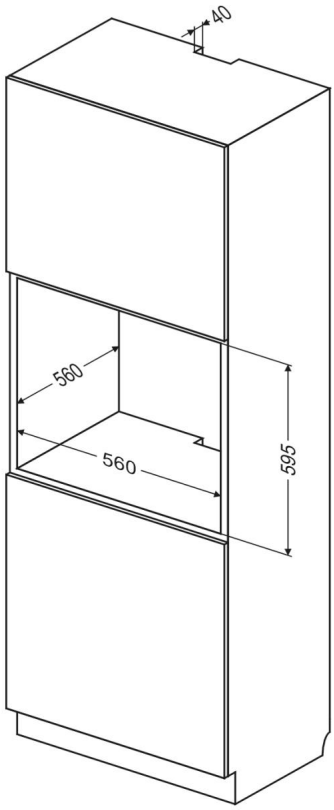
Blacha do pieczenia*



*fakultatywny

Machine Translated by Google

Montaż piekarnika



• Pomieszczenie kuchenne powinno być suche i przewiewne oraz wyposażone w skuteczną wentylację.

Podczas montażu piekarnika należy zapewnić łatwy dostęp do wszystkich elementów sterujących.

• Jest to piekarnik do zabudowy typu Y, co oznacza, że jego tylna ściana i jedna

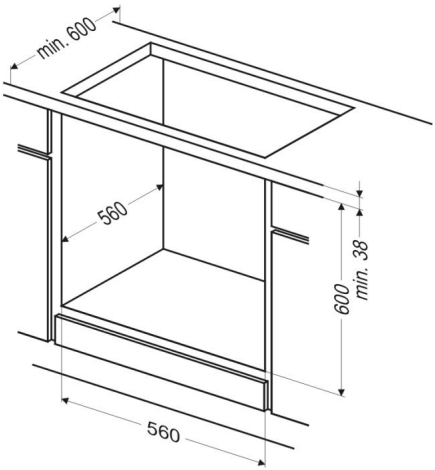
Ścianę boczną można umieścić obok wysokiego mebla lub ściany. Powłoka lub fornir stosowany na meblach zabudowanych musi być nałożony klejem odpornym na temperaturę (100°C). Zapobiega to odkształceniu powierzchni lub odwarstwianiu się powłoki.

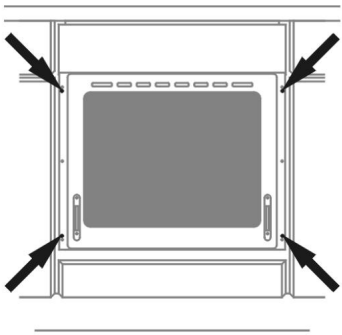
• Okapy należy montować zgodnie z instrukcjami producenta.

• Wykonaj otwór o wymiarach podanych na schemacie, w którym zostanie zamontowany piekarnik.

• Upewnij się, że wtyczka sieciowa jest odłączona, a następnie podłącz piekarnik do zasilania sieciowego.

• Wsuń piekarnik całkowicie do otworu, nie pozwalając, aby wypadły cztery śruby w miejscach pokazanych na schemacie.





Machine Translated by Google

INSTALACJA

Połączenie elektryczne

• Piekarnik jest przystosowany do pracy z prądem przemiennym jednofazowym (230V 1N~50 Hz) i wyposażony jest w przewód przyłączeniowy 3 x 1,5 mm2 o długości 1,5 mm zakończony wtyczką z zestykiem ochronnym.

• Gniazdo przyłączeniowe do zasilania elektrycznego powinno być wyposażone w bolec ochronny i nie może znajdować się nad kuchenką. Po ustawieniu kuchenki należy zapewnić użytkownikowi dostęp do gniazda przyłączeniowego.

• Przed podłączeniem piekarnika do gniazdka sprawdź czy:

- bezpiecznik i zasilanie elektryczne są w stanie wytrzymać obciążenie kuchenki, -
zasilanie elektryczne jest wyposażone w skuteczną instalację uziemiającą, spełniającą wymagania obowiązujących norm i przepisów,

- wtyczka jest w zasięgu ręki.

Ważny!
Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić u producenta, w autoryzowanym punkcie serwisowym lub zlecić to wykwalifikowanej osobie, aby uniknąć niebezpieczeństwa.

Machine Translated by Google

Przed pierwszym użyciem piekarnika

Usuń opakowanie, wyczyść wnętrze
piekarnik i płyta grzewcza.

Wyjmij i umyj elementy piekarnika ciepłą wodą
z dodatkiem odrobiny płynu do mycia naczyń.

Włącz wentylację w pomieszczeniu lub
otwórz okno.

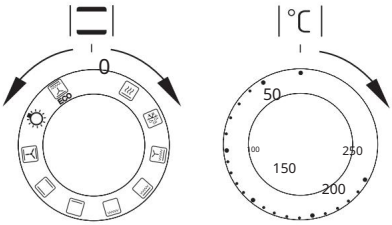
Rozgrzej piekarnik (do temperatury 250°C, przez ok.
30 min.), usuń wszelkie plamy i dokładnie umyj; pola
grzewcze płyty kuchennej powinny być nagrzewane
przez ok. 4 min. bez patelni.

Machine Translated by Google

Funkcje i obsługa piekarnika.

Piekarnik z automatycznym obiegiem powietrza (w tym termoobiegiem)

Piekarnik można nagrzewać za pomocą grzałek dolnej i górnej oraz grilla. Pracą piekarnika steruje się za pomocą pokrętła funkcji piekarnika – aby ustawić żądaną funkcję, należy je obrócić do wybranej pozycji, a także pokrętła regulatora temperatury – aby ustawić żądaną funkcję, należy je obrócić do wybranej pozycji.



Piekarnik można wyłączyć ustawiając oba pokrętła w pozycji „ ”/„0”.

Ostrożność!

Przy wyborze dowolnej funkcji grzania (włączaniu grzałki itp.) piekarnik włączy się dopiero po ustawieniu temperatury za pomocą pokrętła regulatora temperatury.

0 Piekarnik jest wyłączony

Szybkie podgrzewanie wstępne

Włącz grzałkę górną i dolną, rożen i termoobieg. Użyj do nagrzania piekarnika.

Rozmrażanie

Włączony jest tylko wentylator, a wszystkie grzejniki są wyłączone.

Wentylator i grill łączony włączone

Po ustawieniu pokrętła w tej pozycji piekarnik aktywuje funkcję grilla i termoobiegu. W praktyce funkcja ta pozwala przyspieszyć proces grillowania i poprawić smak potrawy. Grilla należy używać tylko przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika.

Ulepszony palacz (super palacz)

W tym ustawieniu włączone są zarówno opiekacz, jak i grzałka górna. Zwiększa to temperaturę w górnej części wnętrza piekarnika, co umożliwia zrumienienie i pieczenie większych porcji potraw.

Włączamy smażalnię.

Pieczenie stosuje się do przyrządzania małych porcji mięsa: steków, sznycli, ryb, tostów, frankfurterek (grubość pieczonego dania nie powinna przekraczać 2-3 cm, a potrawę należy obracać w trakcie pieczenia).

Dolna grzałka włączona

Po ustawieniu pokrętła w tej pozycji piekarnik nagrzewa się tylko dolną grzałką. Ciasta pieczone są od dołu, aż będą gotowe (wilgotne ciasta z nadzieniem owocowym).

Machine Translated by Google

DZIAŁANIE



Grzałki górne i dolne włączone
Ustaw pokrętło w tej pozycji, aby piec konwencjonalnie. To ustawienie jest idealne do pieczenia ciast, mięsa, ryb, chleba i pizzy (wymagane jest wstępne nagrzanie piekarnika i użycie blachy do pieczenia) na jednym poziomie piekarnika.



Grzałka górna, grzałka dolna i wentylator są włączone.
To ustawienie pokrętła jest najbardziej odpowiednie do pieczenia ciast. Pieczenie konwekcyjne (zalecane do pieczenia).
Po wybraniu funkcji, ale ustawieniu pokrętła temperatury na zero, włączony będzie tylko wentylator. Funkcja ta umożliwia schłodzenie potrawy lub komory piekarnika.



Niezależne oświetlenie piekarnika
Aby rozświetlić wnętrze piekarnika, należy ustawić pokrętło w tej pozycji.



Ogrzewanie ECO
To zoptymalizowana funkcja grzania, zaprojektowana w celu oszczędzania energii podczas przygotowywania potraw. W tym położeniu pokrętła oświetlenie piekarnika jest wyłączone.

Włączenie piekarnika sygnalizowane jest zapaleniem się dwóch lampek sygnalizacyjnych: R i L. Zapalenie się lampki R oznacza, że piekarnik pracuje. Zgaśnięcie lampki L oznacza, że piekarnik osiągnął ustawioną temperaturę. Jeśli przepis zaleca wkładanie potraw do rozgrzanego piekarnika, nie należy tego robić, dopóki lampka L nie zgaśnie po raz pierwszy. Podczas pieczenia lampka L będzie się chwilowo zapalać i gasnąć (aby utrzymać temperaturę wewnątrz piekarnika). Lampka R może również zapalić się w pozycji pokrętła „oświetlenie komory piekarnika".

Machine Translated by Google

DZIAŁANIE

Korzystanie z grilla

Proces grillowania odbywa się za pomocą promieni podczerwonych emitowanych na potrawę przez żarową grzałkę grilla.

Aby włączyć grill należy:

- Ustaw pokrętło piekarnika w pozycji oznaczonej grill ,
- Rozgrzej piekarnik przez ok. 5 minut (z (zamknięcie drzwiczek piekarnika).
- Umieść tackę z naczyniem na odpowiednim poziomie grillowania; jeśli grillujesz na ruszcie, umieść tackę na spływający tłuszcz na poziomie tuż poniżej (pod rusztem).
- Zamknij drzwiczki piekarnika.

Do grillowania z wykorzystaniem funkcji grilla i grilla łączonego temperatura musi być ustawiona na 250°C, natomiast w przypadku funkcji termoobiegu i grilla temperatura musi być ustawiona maksymalnie na 190°C.

Ostrzeżenie!

Podczas korzystania z funkcji grilla zaleca się zamknięcie drzwiczek piekarnika.

Podczas użytkowania grilla dostępne części mogą się nagrzewać.

Dzieci należy trzymać z dala od piekarnika.

Machine Translated by Google

Pieczenie

- zalecamy korzystanie z blach do pieczenia dostarczonych wraz z urządzeniem;
- można piec również w kupionych gdzie indziej foremkach i blachach, które należy położyć na suszarce; do pieczenia lepiej jest używać czarnych blach, które lepiej przewodzą ciepło i skracają czas pieczenia;
- nie zaleca się stosowania form i tacek o jasnych lub błyszczących powierzchniach przy stosowaniu konwencjonalnej metody podgrzewania (grzałki górne i dolne), ponieważ używanie takich form może spowodować niedopieczenie spodu ciast;
- przy korzystaniu z funkcji termoobiegu nie ma potrzeby wstępnego nagrzewania komory piekarnika, przy innych rodzajach grzania komorę piekarnika należy nagrzać przed włożeniem ciasta;
- przed wyjęciem ciasta z piekarnika należy sprawdzić drewnianym patyczkiem, czy jest ono gotowe (jeśli ciasto jest gotowe, patyczek po wbiciu w ciasto powinien wyjść suchy i czysty);
- po wyłączeniu piekarnika zaleca się pozostawienie ciasta w środku na ok. 5 min.;
- temperatura pieczenia z funkcją termoobiegu wynosi zazwyczaj około 20 – 30 stopni niższa niż przy normalnym pieczeniu (z użyciem grzałek górnej i dolnej);
- parametry pieczenia podane w tabeli są przybliżone i mogą być korygowane na podstawie na podstawie własnych doświadczeń i preferencji kulinarnych;
- jeżeli informacje podane w książkach kucharskich znacząco odbiegają od wartości zawartych w niniejszej instrukcji obsługi, należy zastosować się do wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.

Pieczenie mięsa

- Mięso o wadze powyżej 1 kg należy piec w piekarniku, ale mniejsze kawałki należy piec na palniki gazowe.
- do pieczenia należy używać żaroodpornych naczyń, których uchwyty są odporne na wysokie temperatury temperatury;
- podczas pieczenia na suszarce lub ruszcie zalecamy umieszczenie pojemnika do pieczenia tackę z niewielką ilością wody na najniższym poziomie piekarnika;
- zaleca się, aby w trakcie pieczenia przynajmniej raz przewrócić mięso, a w trakcie pieczenia należy je dodatkowo polewać sokami lub gorącą, osoloną wodą – nie należy zalewać mięsa zimną wodą.

Machine Translated by Google

PIECZENIE W PIEKARNIKU – PRAKTYCZNE WSKAZÓWKI

Ogrzewanie ECO

- l ECO Heating to zoptymalizowana funkcja podgrzewania zaprojektowana w celu oszczędzania energii podczas przygotowywania potraw.
- l Nie można skrócić czasu pieczenia poprzez ustawienie wyższej temperatury; nie zaleca się również nagrzewania piekarnika.
- l Nie zmieniaj ustawienia temperatury i nie otwieraj drzwiczek piekarnika podczas pieczenia. gotowanie.

Zalecane ustawienie dla ogrzewania ECO

Typ z danie	Piekarnik funkcje	Temperatura (0 °C)	Poziom	Czas w minutach
Biszkopt	ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Ciasto drożdżowe/ Ciasto funtowe	ECO	180 - 200	2	50 - 70
Ryba	ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Wołowina	ECO	200 - 220	2	90 - 120
Wieprzowina	ECO	200 - 220	2	90 - 160
Kurczak	ECO	180 - 200	2	80 - 100

Machine Translated by Google

PIECZENIE W PIEKARNIKU – PRAKTYCZNE WSKAZÓWKI

Piekarnik z automatycznym obiegiem powietrza (w tym termoobieg, grzałki górna i dolna)

Rodzaj danie	Typ ogrzewania	Temperatura (0 °C)	Poziom	Czas (min.)
Biszkopt		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Biszkopt		150	3	25 - 35
Ciasto drożdżowe/ Ciasto funtowe		160 - 170 1)	3	25 - 40 2)
Ciasto drożdżowe/ Ciasto funtowe		155 - 170 1)	3	25 - 40 2)
Pizza		220 - 240 1)	2	15 - 25
Ryba		210 - 220	2	45 - 60
Ryba		190	2 - 3	60 - 70
Kiełbaski		230 - 250	4	14 - 18
Wołowina		225 - 250	2	120 - 150
Wieprzowina		160 - 230	2	90 - 120
Kurczak		180 - 190	2	70 - 90
Kurczak		160 - 180	2	45 - 60
Warzywa		190 - 210	2	40 - 50
Warzywa		170 - 190	3	40 - 50

Podane czasy dotyczą potrawy wstawionej do zimnego piekarnika. W przypadku piekarnika nagrzanego do 50°C, czas pieczenia należy skrócić o około 5–10 minut.

1) Rozgrzej

2) Pieczenie mniejszych produktów

Uwaga: Wartości podane w tabelach są przybliżone i można je dostosować do własnych doświadczeń i preferencji kulinarnych.

Machine Translated by Google

NACZYNIA TESTOWE. Zgodnie z normą EN 60350-1.

Pieczenie

Rodzaj dania	Akcesorium	Poziom	Typ ogrzewania	Temperatura	Pieczenie czas 2) (min.)
Małe ciastka	Blacha do pieczenia	3		160 - 170 1)	25 - 40 2)
	Blacha do pieczenia	3		155 - 170 1)	25 - 40 2)
	Blacha do pieczenia	3		155 - 170 1)	25 - 40 2)
	Blacha do pieczenia Taca do pieczenia	2 + 4 2 - blacha do pieczenia lub brytfanna 4 - blacha do pieczenia		155 - 170 1)	25 - 50 2)
Bułka maślana	Blacha do pieczenia	3		150 - 160 1)	30 - 40 2)
	Blacha do pieczenia	3		150 - 170 1)	25 - 35 2)
	Blacha do pieczenia	3		150 - 170 1)	25 - 35 2)
	Blacha do pieczenia Taca do pieczenia	2 + 4 2 - blacha do pieczenia lub brytfanna 4 - blacha do pieczenia		160 - 175 1)	25 - 35 2)
Gąbka beztłuszczowa ciasto	Ruszt druciany + czarna forma do pieczenia średnica 26 cm	3		170 - 180 1)	30 - 45 2)
Szarlotka	Ruszt + 2 czarne formy do pieczenia o średnicy 20 cm	2 czarne formy do pieczenia ustawione po przekątnej, tył prawy, przód lewy		180 - 200 1)	50 - 70 2)

1) Rozgrzej piekarnik. Nie używaj funkcji szybkiego nagrzewania.

2) Podane czasy dotyczą potrawy wstawionej do zimnego piekarnika. W przypadku piekarnika nagrzanego do 50°C, czas należy skrócić o około 5-10 minut.

Machine Translated by Google

NACZYNIA TESTOWE. Zgodnie z normą EN 60350-1.

Pieczenie na rożnie

Rodzaj dania	Akcesorium	Poziom	Typ ogrzewania	Temperatura	Czas (min.)
Pieczywo białe toast	Ruszt druciany	4		250 1)	1,5 - 2,5
	Ruszt druciany	4		250 2)	2 - 3
Burgery wołowe	Ruszt + blacha do pieczenia (zbierać krople)	4 - ruszt druciany 3 - prażenie taca		250 1)	1. strona 10 - 15 2. strona 8 - 13

1) Rozgrzewaj przez 5 minut, nie używaj funkcji szybkiego nagrzewania.

2) Rozgrzewaj przez 8 minut, nie używaj funkcji szybkiego nagrzewania.

Prażenie

Rodzaj dania	Akcesorium	Poziom	Typ ogrzewania	Temperatura	Czas (min.)
Cały kurczak	Ruszt druciany + blacha do pieczenia (zbierać krople)	2 - ruszt druciany 1 - prażenie taca		180 - 190	70 - 90
	Ruszt + blacha do pieczenia (zbierać krople)	2 - ruszt druciany 1 - prażenie taca		180 - 190	80 - 100

Podane czasy dotyczą potrawy wstawionej do zimnego piekarnika. W przypadku piekarnika nagrzanego do 50°C, czas pieczenia należy skrócić o około 5–10 minut.

Machine Translated by Google

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Dbając o prawidłowe czyszczenie i konserwację kuchenki, możesz mieć znaczący wpływ na ciągłą, bezawaryjną pracę urządzenia.

Przed rozpoczęciem czyszczenia należy wyłączyć kuchenkę i upewnić się, że wszystkie pokrętła są ustawione w pozycji „wyłączone". Nie rozpoczynaj czyszczenia, dopóki kuchenka całkowicie nie ostygnie.

Piekarnik

- Piekarnik należy czyścić po każdym użyciu. Podczas czyszczenia piekarnika należy włączyć oświetlenie, aby lepiej widzieć powierzchnie.

- Komorę piekarnika należy myć wyłącznie ciepłą wodą z niewielką ilością

  płyn do mycia naczyń.

- Po wyczyszczeniu komory piekarnika należy ją wytrzeć suchy.

- Funkcja czyszczenia parą:
  -do miski umieszczonej w piekarniku na pierwszym poziomie od dołu wlać 250ml wody (1 szklankę),

  - zamknij drzwiczki piekarnika,
  - ustaw pokrętło temperatury na 50°C, a pokrętło funkcji na dolną grzałkę

  pozycja - 

  nagrzewać komorę piekarnika przez około 30 minut,

  - otwórz drzwiczki piekarnika, przetrzyj komorę wewnątrz szmatką lub gąbką i umyj ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.,

- Po wyczyszczeniu komory piekarnika należy ją wytrzeć suchy.

Ostrożność!

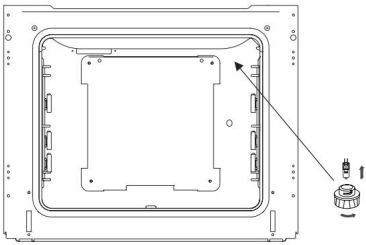
Do czyszczenia i konserwacji szklanego panelu przedniego nie należy używać środków czyszczących zawierających materiały ścierne.

Wymiana żarówki halogenowej w piekarniku

Przed wymianą żarówki halogenowej należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od sieci elektrycznej, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.

- Ustaw wszystkie pokrętła sterujące w pozycji „•"/„0" i odłącz wtyczkę sieciową,
- Odkręć i umyj osłonę lampy, a następnie wytrzyj ją do sucha.
- Wyciągnij żarówkę halogenową za pomocą szmatki lub papieru. W razie potrzeby wymień żarówkę halogenową na nową.

  - napięcie 230V
  - moc 25W
  - G9
- Wymień żarówkę halogenową w jej oprawce.
- Przykręć osłonę lampy.

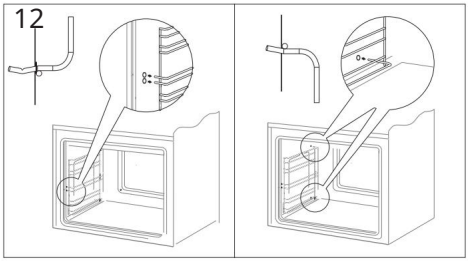


Oświetlenie piekarnika

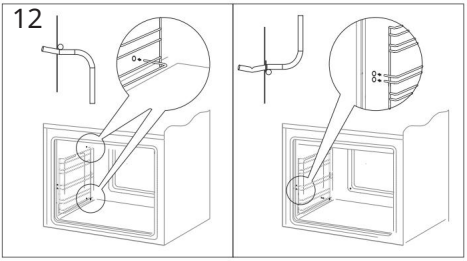
Machine Translated by Google

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Piekarniki w kuchenkach oznaczonych literą D są wyposażone w łatwo wyjmowane wsporniki rusztu. Aby je wyjąć do mycia, należy pociągnąć za przedni zatrzask, a następnie przechylić wspornik i wyjąć go z tylnego zatrzasku.



Demontaż wsporników półki drucianej

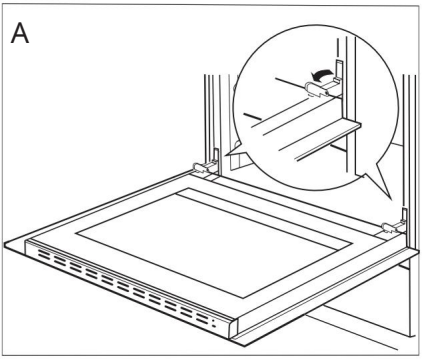


Montaż wsporników półki drucianej

Machine Translated by Google

Demontaż drzwi

Aby uzyskać łatwiejszy dostęp do komory piekarnika w celu czyszczenia, można zdemontować drzwiczki. W tym celu należy odchylić część zawiasu z blokadą bezpieczeństwa do góry (rys. A). Lekko zamknąć drzwiczki, unieść je i pociągnąć do siebie. Aby ponownie zamontować drzwiczki w piekarniku, należy wykonać te same czynności w odwrotnej kolejności. Podczas montażu należy upewnić się, że wycięcie zawiasu jest prawidłowo umieszczone na występie uchwytu zawiasu. Po zamontowaniu drzwiczek w piekarniku należy ostrożnie opuścić blokadę bezpieczeństwa. Niezabezpieczenie może uszkodzić zawias podczas zamykania drzwiczek.

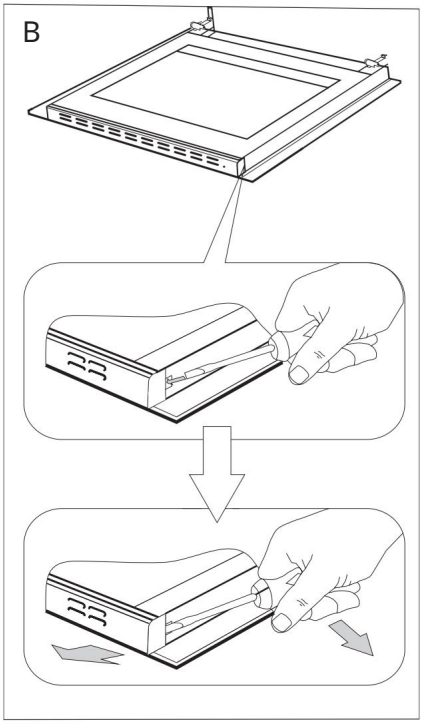


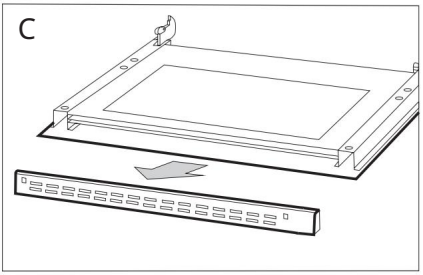
Odchylanie zatrzasków zabezpieczających zawiasy

Zdejmowanie panelu wewnętrznego

1. Za pomocą płaskiego śrubokręta odczep górną listwę drzwi, delikatnie podważając ją po bokach (rys. B).

2. Odciągnij górną listwę drzwi. (rys. B, C)



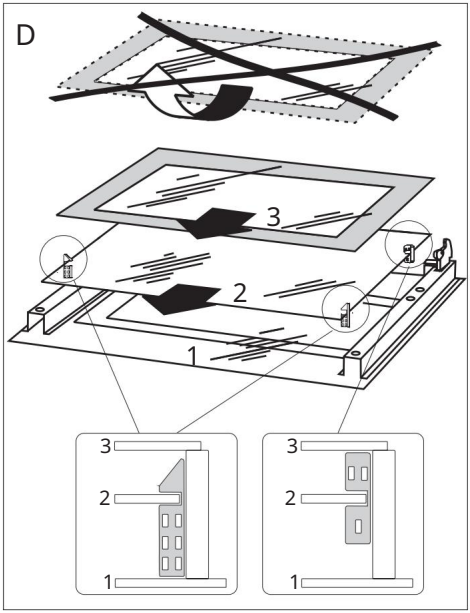


Machine Translated by Google

3. Wyciągnij wewnętrzną szybę z jej miejsca (w dolnej części drzwi). Zdejmij wewnętrzną szybę (rys. D).

4. Wyczyść panel ciepłą wodą z dodatkiem środka czyszczącego.
Wykonaj te same czynności w odwrotnej kolejności, aby ponownie złożyć wewnętrzny panel szklany. Jego gładka powierzchnia powinna być skierowana do góry.
Ważne! Nie wciskaj górnej listwy na siłę po obu stronach drzwi jednocześnie. Aby prawidłowo zamontować górną listwę, najpierw przyłóż lewy koniec listwy do drzwi, a następnie dociśnij prawy koniec, aż usłyszysz „klik".

Następnie wciśnij lewy koniec, aż usłyszysz kliknięcie.



Demontaż wewnętrznego panelu szklanego

Regularne kontrole

Oprócz dbania o czystość piekarnika należy:
- przeprowadzać okresowe przeglądy elementów sterujących i jednostek grzewczych kuchenki. Po upływie gwarancji należy zlecać przegląd techniczny kuchenki w serwisie co najmniej raz na dwa lata,
- naprawić wszelkie usterki operacyjne,
- przeprowadzać okresową konserwację jednostek grzewczych piekarnika.

Ostrożność!
Wszelkie naprawy i czynności regulacyjne powinny być wykonywane przez właściwy punkt serwisowy lub odpowiednio upoważnionego instalatora.

Machine Translated by Google

POSTĘPOWANIE W PRZYPADKU AWARYJNEGO WYPADKU

W razie nagłego wypadku należy:

- wyłącz wszystkie elementy robocze piekarnika
- odłącz wtyczkę sieciową
- zadzwoń do centrum serwisowego
- niektóre drobne usterki można naprawić, postępując zgodnie z instrukcjami podanymi w poniższej tabeli. Przed skontaktowaniem się z centrum obsługi klienta lub punktem serwisowym należy sprawdzić poniższe punkty przedstawione w tabeli.

PROBLEM	POWÓD	DZIAŁANIE
1. Urządzenie nie działa.	Przerwa w zasilaniu.	Sprawdź skrzynkę bezpieczników w domu. Jeśli któryś z bezpieczników jest przepalony, wymień go na nowy.
2. Oświetlenie piekarnika nie działa.	Żarówka jest luźna lub uszkodzona.	Dokręć lub wymień przepaloną żarówkę (patrz „Czyszczenie i konserwacja”).

Machine Translated by Google

DANE TECHNICZNE

Napięcie znamionowe	230 V~50 Hz
Moc znamionowa	maks. 3,5 kW
Wymiary kuchenki wys./szer./gł.	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

Informacje podstawowe:

Produkt spełnia wymagania norm europejskich EN 60335-1; EN60335-2-6.

Dane na etykietach energetycznych piekarników elektrycznych podane są zgodnie z normą EN 60350-1 / IEC 60350-1. Wartości te są definiowane przy standardowym obciążeniu roboczym a z aktywnymi funkcjami: grzałki dolne i górne (ogrzewanie konwencjonalne) oraz ogrzewanie wspomagane wentylatorem (ogrzewanie nadmuchowe), jeśli funkcje te są dostępne.

Klasę efektywności energetycznej przypisano w zależności od funkcji dostępnych w produkcie, zgodnie z poniższym priorytetem:

Wymuszony obieg powietrza ECO (grzałka pierścieniowa + wentylator)	 ECO
Wymuszony obieg powietrza ECO (grzałka dolna + górna + palenisko + wentylator)	 ECO
Tryb konwencjonalny ECO (grzałka dolna + góra)	 ECO

Podczas pomiaru zużycia energii należy zdemontować prowadnice teleskopowe (jeśli produkt jest w nie wyposażony).

Certyfikat zgodności CE

Producent oświadcza niniejszym, że produkt ten jest zgodny z ogólnymi wymaganiami określonymi w następujących dyrektywach europejskich:

l Dyrektywa niskonapięciowa 2014/35/WE, l
Dyrektywa w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/WE, Dyrektywa ErP 2009/125/WE,

w związku z tym produkt został oznaczony symbolem oraz wydana została Deklaracja Zgodności producentowi i jest ona dostępna dla właściwych organów regulujących rynek.

Machine Translated by Google

SZANOWNY KLIENCIE

Piekarniki łączą w sobie wyjątkową łatwość obsługi i optymalną wydajność. Po przeczytaniu niniejszej instrukcji obsługi będziesz w stanie obsługiwać ten piekarnik bez żadnych problemów.

Zanim zapakowano go i opuszczono fabrykę, piekarnik został dokładnie sprawdzony w punktach kontrolnych pod kątem bezpieczeństwa i funkcjonalności.

Przed włączeniem urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Instrukcje zawarte w niniejszej instrukcji pomogą zapobiec niewłaściwemu użyciu urządzenia.

Przechowuj tę instrukcję obsługi w bezpiecznym miejscu i upewnij się, że masz ją zawsze pod ręką.
Aby uniknąć wypadków, należy ściśle przestrzegać instrukcji zawartych w niniejszej instrukcji.

Uwaga!
Piekarnika można używać dopiero po dokładnym zapoznaniu się z instrukcją obsługi.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

Producent zastrzega sobie prawo do dokonywania zmian nie mających wpływu na działanie urządzenia.

Machine Translated by Google

Uwaga. To urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Zachowaj szczególną ostrożność podczas dotykania elementów grzejnych. Upewnij się, że dzieci poniżej 8. roku życia nie mają dostępu do urządzenia bez stałego nadzoru.

To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby z niepełnosprawnością fizyczną lub umysłową, a także osoby bez doświadczenia lub wiedzy na temat urządzenia, pod warunkiem, że takie użytkowanie odbywa się pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją obsługi urządzenia, przez osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo. Należy upewnić się, że dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą czyścić płyty kuchennej ani wykonywać prac konserwacyjnych bez nadzoru.

Urządzenie nagrzewa się podczas użytkowania. Zachowaj ostrożność i nie dotykaj gorących części wewnątrz piekarnika.

Podczas użytkowania urządzenia dostępne części mogą się nagrzewać. Trzymać poza zasięgiem dzieci w pobliżu piekarnika.

Machine Translated by Google

Uwaga. Nie używaj ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych przedmiotów do czyszczenia szyby w drzwiach, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię. Może to doprowadzić do pęknięcia szyby.

Uwaga. Aby uniknąć porażenia prądem, należy wyłączyć urządzenie przed wymianą żarówki.

Do czyszczenia kuchenki nie należy używać urządzeń parowych.

- Upewnij się, że żadne małe urządzenia kuchenne ani ich kable nie mają bezpośredniego kontaktu z gorącym piekarnikiem, gdyż izolacja tych urządzeń nie jest odporna na wysokie temperatury.

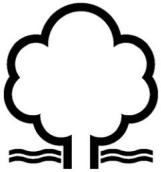
- Nie pozostawiaj piekarnika bez nadzoru podczas gotowania. Oleje i tłuszcze mogą zapalić się na skutek przegrzania.
- Nie należy stawiać na otwartych drzwiach urządzenia naczyń o wadze większej niż 15 kg. piekarnik.
- Nie używaj ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych przedmiotów do czyszczenia szklanych drzwi. Może to spowodować zarysowanie powierzchni, co może prowadzić do pęknięć szkła.

- Zabrania się używania piekarnika z wadami technicznymi. Usterki może naprawiać wyłącznie uprawniony technik posiadający odpowiednie kwalifikacje.

- W przypadku wystąpienia problemów spowodowanych wadami technicznymi, piekarnik należy oddać do serwisu. zostać odłączonym od sieci energetycznej.
- Należy zawsze przestrzegać zasad i wytycznych zawartych w niniejszej instrukcji. Urządzenie nie powinno być obsługiwane przez osoby niezaznajomione z niniejszą instrukcją.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do gotowania. Każde inne zastosowanie (np. do ogrzewania pomieszczeń) jest niezgodne z przeznaczeniem urządzenia i może stwarzać zagrożenie.

Machine Translated by Google

OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII



Korzystając z energii w sposób odpowiedzialny, nie tylko oszczędzasz na wydatkach domowych, ale także świadomie przyczyniasz się do ochrony środowiska.

Dlatego chcemy dołożyć swoją cegiełkę do oszczędzania energii! Możesz to zrobić w następujący sposób:

• Unikaj niepotrzebnego zaglądania do piekarnika w celu sprawdzenia procesu pieczenia.

Nie otwieraj drzwiczek piekarnika zbyt często i niepotrzebnie

•Piekarnika należy używać tylko do przygotowywania większych ilości.

Porcje mięsa do 1 kg można przygotować oszczędniej w garnku na kuchence.

• Wykorzystaj ciepło resztkowe w piekarniku.

W przypadku pieczenia trwającego dłużej niż 40 minut, należy wyłączyć piekarnik 10 minut przed końcem cyklu pieczenia.

Ważne! Ustawiając programator, należy wziąć pod uwagę krótszy czas pieczenia.

• Dokładnie zamknij drzwiczki piekarnika.

Ciepło ucieka przez brud na uszczelkach drzwi piekarnika.

Najlepiej usunąć ten brud natychmiast.

• Nie należy instalować piekarnika w bezpośrednim sąsiedztwie lodówek lub zamrażarek.

W rezultacie zużycie energii tych urządzeń niepotrzebnie wzrasta.

Machine Translated by Google

ROZPAKOWYWANIE



Urządzenie jest chronione przed uszkodzeniami podczas transportu dzięki opakowaniu. Po rozpakowaniu urządzenia należy poddać elementy opakowania recyklingowi w sposób przyjazny dla środowiska.

w podobny sposób.

Wszystkie materiały użyte do opakowania są nieszkodliwe dla środowiska.
Nadają się w 100% do recyklingu i są oznaczone odpowiednim symbolem.

Uwaga! Materiały opakowaniowe (worki polietylenowe, kawałki styropianu itp.) należy przechowywać poza zasięgiem dzieci podczas rozpakowywania.

RECYKLING UŻYWANYCH ODPADÓW PRACA



Po zakończeniu okresu użytkowania produktu nie należy wyrzucać go razem ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz przekazać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Informuje o tym odpowiedni symbol umieszczony na produkcie, w instrukcji obsługi lub na opakowaniu.

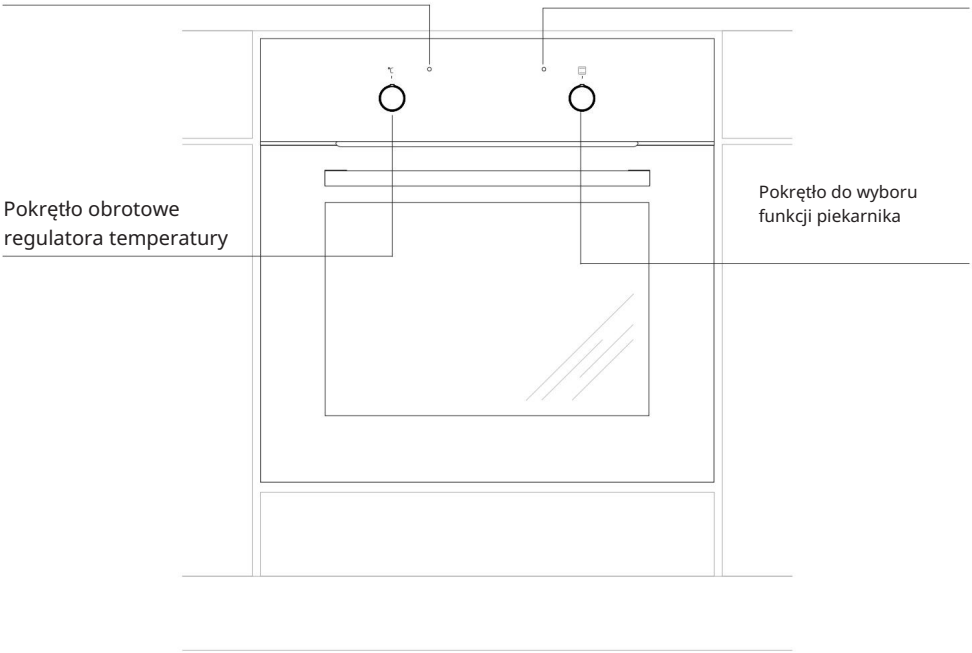
Materiały użyte do produkcji urządzenia nadają się do ponownego wykorzystania zgodnie z ich przeznaczeniem. Poprzez ponowne wykorzystanie, przetwarzanie materiałów lub inne formy ponownego wykorzystania zużytych urządzeń, przyczyniasz się do ochrony środowiska.

Informacje o punkcie zbiórki zużytego sprzętu można uzyskać w urzędzie gminy.

Machine Translated by Google

Kontrolka pracy pieca R

Kontrolka regulatora temperatury L

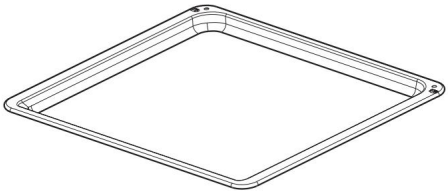


Pokrętło obrotowe
regulatora temperatury

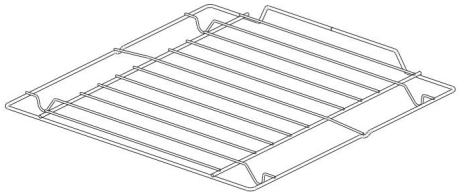
Pokrętło do wyboru
funkcji piekarnika

Machine Translated by Google

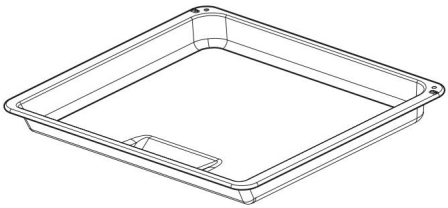
Sprzęt kuchenny – przegląd:



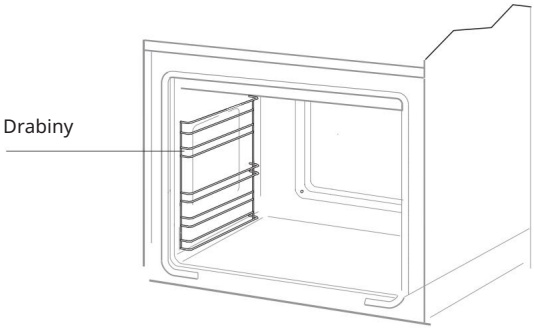
Blacha do pieczenia ciast*



Ruszt do
grillowania (suszarka)



Blacha do pieczenia pieczeni

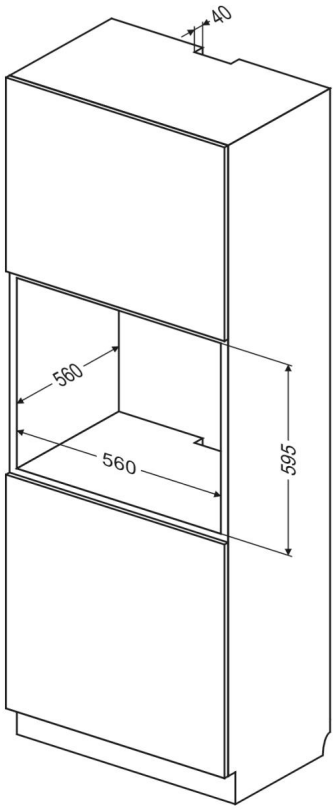


Niektóre modele

Machine Translated by Google

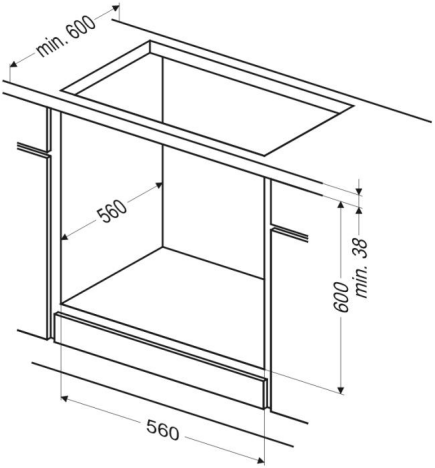
Montaż piekarnika

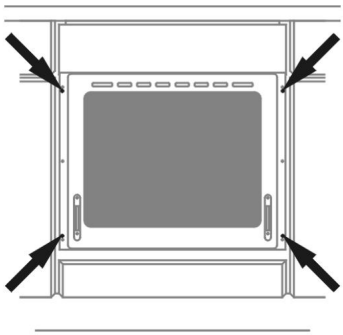
- Pomieszczenie kuchenne musi być suche, dobrze wentylowane i posiadać sprawną wentylację. Piekarnik należy umieścić w miejscu zapewniającym swobodny dostęp do wszystkich elementów sterujących.
- Piekarnik jest zaprojektowany zgodnie z klasą Y. Okładzina i kleje mebli do zabudowy muszą być odporne na temperaturę 100°C. W przeciwnym razie powierzchnia może się odkształcić lub okładzina może się poluzować.



- Przygotuj otwór piekarnika w meblu zgodnie z wymiarami podanymi na rysunkach

- Jeżeli szafka ma panel tylny, należy w nim wykonać otwór umożliwiający podłączenie elektryczne.
- Wsuń piekarnik całkowicie w otwór i zabezpiecz go przed wysunięciem za pomocą czterech śrub.





Machine Translated by Google

INSTALACJA

Podłączenie piekarnika do instalacji elektrycznej

• Piekarnik został fabrycznie przystosowany do zasilania jednofazowego prądem zmiennym (230 V 1 N~50 Hz) i wyposażony jest w przewód przyłączeniowy 3 x 1,5 mm^2 o długości około 1,5 m oraz wtyczkę z uziemieniem.

• Gniazdo do podłączenia do instalacji elektrycznej musi być wyposażone w bolec uziemiający. Gniazdo do podłączenia do instalacji elektrycznej musi pozostać dostępne dla użytkownika nawet po zainstalowaniu piekarnika.

• Przed podłączeniem piekarnika należy sprawdzić czy:

- bezpiecznik i instalacja elektryczna muszą wytrzymać obciążenie piekarnika. Obwód zasilający gniazdko musi być zabezpieczony bezpiecznikiem co najmniej 16 A.

- instalacja elektryczna wyposażona jest w skuteczny system uziemienia, zgodny z obowiązującymi normami i przepisami.

Uwaga!
Aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji, uszkodzoną rurę przyłączeniową, której nie można odłączyć, należy wymienić u producenta, w specjalistycznym serwisie lub u wykwalifikowanej osoby.

Machine Translated by Google

przed pierwszym włączeniem piekarnika

usuń wszystkie elementy opakowania, usuń fabryczne środki konserwujące z komory piekarnika i płyty grzewczej,

wyjąć sprzęt z piekarnika i umyć go w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń,

włącz wentylację w pomieszczeniu lub

otwórz okno,

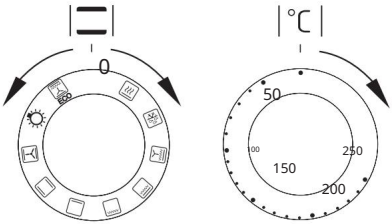
Rozgrzej piekarnik (do temp. 250°C, ok. 30 min), usuń zanieczyszczenia i dokładnie go wyczyść. Rozgrzewaj pola grzewcze przez ok. 4 minuty bez garnków i patelni.

Machine Translated by Google

Funkcje i obsługa piekarnika

Piekarnik z kontrolowanym obiegiem powietrza (z wentylatorem)

Piekarnik można nagrzewać za pomocą grzałki u góry i u dołu oraz za pomocą grzałki grillowej (jeśli jest zamontowana).
Piekarnikiem można sterować za pomocą pokrętła obrotowego, które służy do wyboru funkcji piekarnika – należy ustawić żądaną funkcję, a za pomocą pokrętła obrotowego można regulować temperaturę – należy ustawić żądaną temperaturę piekarnika.



Piekarnik można wyłączyć poprzez ustawienie obu pokręteł obrotowych w pozycji „ ”/„0”.
umieścić.

Uwaga!
Jeżeli wybierzesz funkcję piekarnika, grzanie (elementu grzejnego itp.) zostanie włączone dopiero po ustawieniu temperatury.

0 Nulstand



Szybko się nagrzewa
Dół i góra mylą
Włączone są grzałka, toster i wentylator. Służy do nagrzania piekarnika.



Rozmrażać
Włączony jest tylko wentylator, nie jest używany żaden element grzejny.



Wentylator i super grill
Gdy pokrętło jest w tej pozycji, działa funkcja Super Grill z termoobiegiem. W praktyce funkcja ta pozwala przyspieszyć proces pieczenia i wzmocnić smak potraw. Upewnij się, że drzwiczki piekarnika są zamknięte podczas pieczenia.



Supergrill
Funkcja „supergrill” umożliwia grillowanie potraw z włączoną grzałką górną. Funkcja ta pozwala na osiągnięcie wyższej temperatury w górnej części piekarnika, co przekłada się na lepsze zarumienienie potraw. Pozwala to również na pieczenie większych porcji.



Grill włączony
Grillowanie powierzchniowe stosuje się do grillowania małych porcji mięsa: steków, sznycli, ryb, tostów, kiełbasek i zapiekanek (potrawa z grilla nie może być grubsza niż 2-3 cm; w trakcie grillowania należy ją obracać).

Machine Translated by Google

PRACA



Element grzewczy na dole włączony

W tym ustawieniu piekarnik jest nagrzewany wyłącznie przez dolną grzałkę. Do pieczenia ciast na dole (np. ciast wilgotnych i ciast owocowych).



Włączony element grzejny u dołu i u góry

Ustawianie pokrętła w tej pozycji powoduje grzanie konwencjonalne. Idealny do pieczenia ciast, mięsa, ryb, chleba, pizzy (wymagane jest wstępne nagrzanie i użycie ciemnych blach) oraz do pieczenia na jednym poziomie.



Włączono wentylator i element grzejny u dołu i u góry

W tym położeniu pokrętła piekarnik wykonuje funkcję pieczenia ciast. Piekarnik konwencjonalny z termoobiegiem (funkcja zalecana do wypieków).



Niezależne oświetlenie
piekarnik

Po ustawieniu pokrętła w tej pozycji, wnętrze piekarnika zostaje oświetlone.



Funkcja ogrzewania ECO
Podczas korzystania z tej funkcji uruchamia się optymalny tryb grzania, mający na celu oszczędzanie energii podczas przygotowywania potraw. Po ustawieniu pokrętła w tym położeniu oświetlenie piekarnika jest wyłączone.

Piekarnik włącza się za pomocą dwóch lampek kontrolnych: R i L. Lampka kontrolna R sygnalizuje, że piekarnik pracuje. Zgaśnięcie czerwonej lampki kontrolnej oznacza, że piekarnik osiągnął ustawioną temperaturę. Jeśli przepis wskazuje, że potrawę należy włożyć do nagrzanego piekarnika, można to zrobić dopiero po pierwszym zgaśnięciu lampki kontrolnej L.

Podczas pieczenia lampka kontrolna L będzie się okresowo zapalać i gasnąć (temperatura w piekarniku jest utrzymywana). Lampka kontrolna R może się również zaświecić, jeśli pokrętło zostanie ustawione w pozycji „Oświetlenie piekarnika”.

Machine Translated by Google

PRACA

Korzystanie z grilla

Podczas grillowania potrawy są poddawane działaniu promieniowania podczerwonego emitowanego przez rozgrzany element grzejny grilla.

Aby włączyć grill należy:

- pokrętło piekarnika ustaw na 
- nagrzej piekarnik przez około 5 minut (przy zamkniętych drzwiczkach)
- Blachę do pieczenia z naczyniem należy umieścić na odpowiednim poziomie, a jeśli używasz rożna, umieść blachę do pieczenia na spływający tłuszcz tuż pod rożnem.
  W.
- zamknij drzwiczki piekarnika.

Do funkcji grilla i supergrill
temperaturę należy ustawić na 250ºC, a w przypadku korzystania z grilla z termoobiegiem na maksymalnie 190ºC.

Uwaga!
Podczas grillowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte.

Podczas użytkowania grilla dostępne części mogą się nagrzewać.
Nie pozwalaj dzieciom zbliżać się do piekarnika.

Machine Translated by Google

Ciastka

- Zaleca się przygotowywanie wypieków na blachach będących na wyposażeniu pieca,
- Ciasta można przygotowywać w foremkach lub blachach do pieczenia, które należy umieścić na suszarce. Czarne foremki najlepiej nadają się do wypieków, ponieważ lepiej przewodzą ciepło i skracają czas pieczenia.
- Odradzamy używanie form i blach do pieczenia o jasnej i błyszczącej powierzchni podczas korzystania z konwencjonalnej funkcji grzania (elementy grzejne u góry i u dołu). W przypadku tego typu form do pieczenia spód wypieków nie będzie się odpowiednio upiekł.
- Jeśli korzystasz z funkcji termoobiegu, nie musisz wstępnie nagrzewać piekarnika. W przypadku innych funkcji grzania komorę piekarnika należy wstępnie nagrzać przed włożeniem do niej wypieków.
- Przed wyjęciem ciasta z piekarnika można sprawdzić jego jakość drewnianym patyczkiem (jeśli ciasto jest udane, patyczek pozostanie suchy i czysty po wbiciu),
- Zaleca się pozostawienie ciasta w piekarniku przez ok. 5 minut po jego wyłączeniu. wyłączył się.
- temperatury pieczenia przy zastosowaniu funkcji cyrkulacji gorącego powietrza są zazwyczaj niższe o ok. 20-30 stopni niż przy pieczeniu tradycyjnym (z wykorzystaniem elementów grzejnych na górze i dole),
- Parametry wypieków podane w tabeli stanowią jedynie wskazówki i można je dostosować do własnego doświadczenia i gustu kulinarnego,
- Jeżeli informacje zawarte w książkach kucharskich wyraźnie odbiegają od wartości podanych w instrukcji obsługi kuchenki, najlepiej kierować się wytycznymi zawartymi w instrukcji.

Pieczenie mięsa

- Porcje mięsa o wadze powyżej 1 kg można przygotować w piekarniku. Mniejsze kawałki lepiej przygotować na palnikach gazowych kuchenki.
- Do pieczenia najlepiej używać naczyń żaroodpornych. Uchwyty tych naczyń również Naczynia muszą być odporne na wysokie temperatury.
- Do pieczenia na kratce do suszenia lub grillu najlepiej używać blachy do pieczenia o grubości niewielka ilość wody umieszczona na najniższym poziomie.
- Najlepiej przewrócić mięso na drugą stronę przynajmniej raz w połowie pieczenia. Podczas pieczenia mięso należy również od czasu do czasu polewać sosem powstałym podczas pieczenia lub gorącą, osoloną wodą. Nie wolno polewać mięsa zimną wodą.

Machine Translated by Google

Funkcja ogrzewania ECO

l podczas korzystania z funkcji grzania ECO uruchamia się optymalny tryb grzania, którego celem jest oszczędzanie energii podczas przygotowywania potraw;

Nie ma możliwości skrócenia czasu pieczenia poprzez ustawienie wyższej temperatury; odradzamy również nagrzewanie piekarnika;
podczas gotowania nie wolno zmieniać ustawień temperatury i drzwi Nie otwierać.

Zalecane parametry przy korzystaniu z funkcji grzania ECO

Rodzaj ciasta Tylko	Funkcje piekarnik	Temperatura (0 °C)	Poziom	Czas* [min.]
Ciasto biszkoptowe		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Brioszka/ciasto		180 - 200	2	50 - 70
Nadal		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Wołowina		200 - 220	2	90 - 120
Wieprzowina		200 - 220	2	90 - 160
Wyrko		180 - 200	2	80 - 100

Machine Translated by Google

PIECZENIE W PIEKARNIKU – PRAKTYCZNE WSKAZÓWKI

Piekarnik z wymuszonym obiegiem powietrza (grzałka dolna + grzałka górna + wentylator)

Sposób przygotowania potrawy	Funkcja piekarnik	Temperatura (0 °C)	Poziom	Czas [min]
Ciasto biszkoptowe		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Ciasto biszkoptowe		150	3	25 - 35
Brioszka/ciasto		160 - 170 1)	3	25 - 40 2)
Brioszka/ciasto		155 - 170 1)	3	25 - 40 2)
Pizza		220 - 240 1)	2	15 - 25
Nadal		210 - 220	2	45 - 60
Nadal		190	2 - 3	60 - 70
Kiełbaski		230 - 250	4	14 - 18
Wołowina		225 - 250	2	120 - 150
Wieprzowina		160 - 230	2	90 - 120
Wyrko		180 - 190	2	70 - 90
Wyrko		160 - 180	2	45 - 60
Warzywa		190 - 210	2	40 - 50
Warzywa		170 - 190	3	40 - 50

O ile nie zaznaczono inaczej, podane czasy dotyczą nieogrzewanej komory piekarnika. W przypadku piekarnika nagrzanego wstępnie, należy skrócić te czasy o 5–10 minut.

1) Rozgrzej pusty piekarnik

2) Podane czasy dotyczą dań w małych foremkach

Uwaga: Parametry podane w tabeli mają charakter wyłącznie orientacyjny i można je modyfikować w zależności od własnych doświadczeń i preferencji kulinarnych.

Machine Translated by Google

NACZYNIA TESTOWE. Zgodnie z normą EN 60350-1.

Pieczenie ciast

Rodzaj naczynia Akcesoria		Poziom	Funkcja grzania	Temperatura	Czas pieczenia 2) (min.)
Mały tort	Forma do pieczenia	3		160 - 170 1)	25 - 40 2)
	Forma do pieczenia	3		155 - 170 1)	25 - 40 2)
	Forma do pieczenia	3		155 - 170 1)	25 - 40 2)
	Forma do pieczenia Blacha do pieczenia	2 + 4 2 - forma do pieczenia lub blacha do pieczenia 4 - forma do pieczenia		155 - 170 1)	25 - 50 2)
Spritz (paski)	Forma do pieczenia	3		150 - 160 1)	30 - 40 2)
	Forma do pieczenia	3		150 - 170 1)	25 - 35 2)
	Forma do pieczenia	3		150 - 170 1)	25 - 35 2)
	Forma do pieczenia Blacha do pieczenia	2 + 4 2 - blacha do pieczenia 4 - forma do pieczenia		160 - 175 1)	25 - 35 2)
Ciasto biszkoptowe beztłuszczowe	Ruszt + forma do pieczenia z czarnym powłoka Ø 26 cm	3		170 - 180 1)	30 - 45 2)
Szarlotka	Ruszt do grillowania + dwie formy z wyjmowanym dnem i czarną powłoką Ø 20 cm	2 Rozmieść kształty na siatce w następujący sposób: z tyłu po prawej, z przodu po lewej.		180 - 200 1)	50 - 70 2)

1) Rozgrzej pusty piekarnik, nie używaj funkcji szybkiego nagrzewania.

2) O ile nie zaznaczono inaczej, podane czasy dotyczą nieogrzewanej komory piekarnika. W przypadku piekarnika nagrzanego wstępnie, należy skrócić te czasy o 5–10 minut.

Machine Translated by Google

NACZYNIA TESTOWE. Zgodnie z normą EN 60350-1.

Grill

Rodzaj naczynia	Akcesoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura	Czas (min.)
Tost z białego chleba	Kogut	4		250 1)	1,5 - 2,5
	Kogut	4		250 2)	2 - 3
Burger wołowy gers	Ruszt do grilla + blacha do pieczenia (do wyłapywania wyciekających soków mięsnych)	4 - kogut 3 - blacha do pieczenia		250 1)	1 strona 10 - 15 2 strona 8 - 13

1) Rozgrzej pusty piekarnik, włączając go na 5 minut; nie używaj funkcji szybkiego nagrzewania.

2) Rozgrzej pusty piekarnik, włączając go na 8 minut; nie używaj funkcji szybkiego nagrzewania.

Ziemia

Rodzaj naczynia	Akcesoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura	Czas (min.)
Cały kurczak	Ruszt do grilla + blacha do pieczenia (do wyłapywania przecieków soki mięsne)	2 - kogut 1 - blacha do pieczenia		180 - 190	70 - 90
	Ruszt do grilla + blacha do pieczenia (do wyłapywania wyciekających soków mięsnych)	2 - kogut 1 - blacha do pieczenia		180 - 190	80 - 100

O ile nie zaznaczono inaczej, podane czasy dotyczą nieogrzewanej komory piekarnika. W przypadku piekarnika nagrzanego wstępnie, należy skrócić te czasy o 5–10 minut.

Machine Translated by Google

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIECA

Sposób, w jaki użytkownik czyści i konserwuje piec, ma istotny wpływ na jego żywotność i bezawaryjną pracę.

Przed czyszczeniem piekarnik musi być wyłączony. Upewnij się, że wszystkie pokrętła są w pozycji „wyłączone".

Piekarnik można czyścić dopiero po jego ostygnięciu.

• Piekarnik należy czyścić po każdym użyciu. Podczas czyszczenia należy włączyć oświetlenie, aby lepiej widzieć miejsce pracy.

• Komorę piekarnika można czyścić wyłącznie ciepłą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.

• Czyszczenie parowe – Czyszczenie parowe:
- do małej miski, którą ustawisz na pierwszym poziomie od dołu piekarnika wlej 0,25 l wody (1 szklankę),
- zamknij drzwiczki piekarnika,
- pokrętło temperatury ustawić na 50°C, a pokrętło funkcji na funkcję grzałki dolnej - nagrzać komorę piekarnika przez około 30 minut, ,

- otwórz drzwiczki piekarnika, wyczyść wnętrze piekarnika szmatką lub gąbką, a następnie umyj piekarnik ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

• Po umyciu wytrzyj komorę piekarnika do sucha.

Uwaga!
Do czyszczenia i konserwacji szklanej powierzchni frontowej nie należy używać środków czyszczących o właściwościach ściernych.

Wymiana żarówki halogenowej do oświetlenia piekarnika

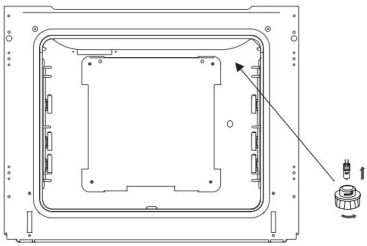
Przed wymianą żarówki halogenowej należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od sieci. Zapobiegnie to porażeniu prądem elektrycznym.

Ustaw wszystkie pokrętła obrotowe w pozycji „ "/„0" i wyłącz zasilanie,
Odkręć klosz i dokładnie wytrzyj go do sucha.

Wyjmij żarówkę halogenową. Użyj do tego celu ściereczki lub papieru. W razie potrzeby wymień żarówkę halogenową na nową G9.

- obejmujący 230V
- moc 25W Ostrożnie
umieść żarówkę halogenową w oprawce.

Dokręć klosz.



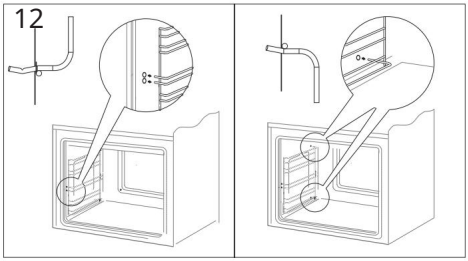
Oświetlenie piekarnika

Machine Translated by Google

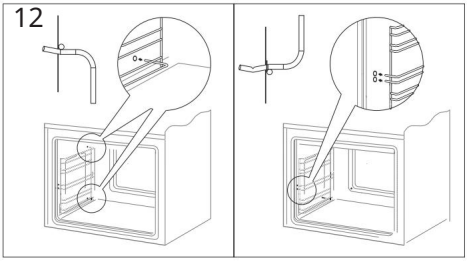
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIECA

Kuchnie oznaczone literą D są wyposażone w łatwo
wyjmowane prowadnice boczne rusztów piekarnika.
Pociągnij za zacisk

z przodu, następnie przechyl prowadnicę i wyjmij ją
z zacisków z tyłu. Teraz możesz ją wyczyścić.



Demontaż prowadnic ścian bocznych

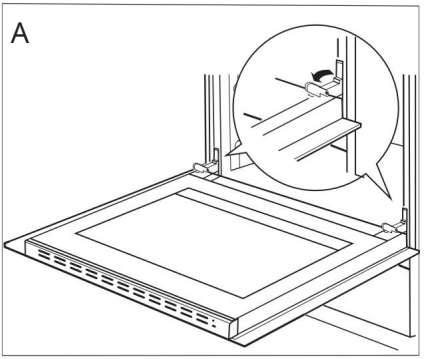


Montaż prowadnic ścian bocznych

Machine Translated by Google

Demontaż drzwi

Aby uzyskać łatwiejszy dostęp do komory piekarnika i umożliwić jej czyszczenie, można zdemontować drzwiczki. W tym celu należy otworzyć drzwiczki i podnieść blokadę bezpieczeństwa zawiasu (rys. A). Lekko zamknąć drzwiczki, unieść je do góry i wyciągnąć do przodu. Aby ponownie złożyć drzwiczki, należy wykonać tę samą procedurę w odwrotnej kolejności. Podczas ponownego montażu należy upewnić się, że wgłębienie na zawiasie jest prawidłowo wyrównane z występem uchwytu zawiasu. Po ponownym złożeniu drzwiczek należy zawsze założyć blokadę bezpieczeństwa i mocno ją docisnąć. Nieprawidłowe założenie blokady bezpieczeństwa może spowodować uszkodzenie zawiasu podczas próby zamknięcia drzwiczek.

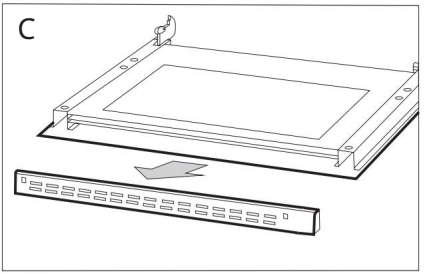


Demontaż drzwi

Wyjmowanie wewnętrznej szyby

1. Za pomocą płaskiego śrubokręta wciśnij obrotnica okna górna krawędź drzwi zwolnij, jednocześnie ostrożnie podnosząc go za boki (rys. B).
2. Zdejmij górną krawędź drzwi. (rys. B, C)



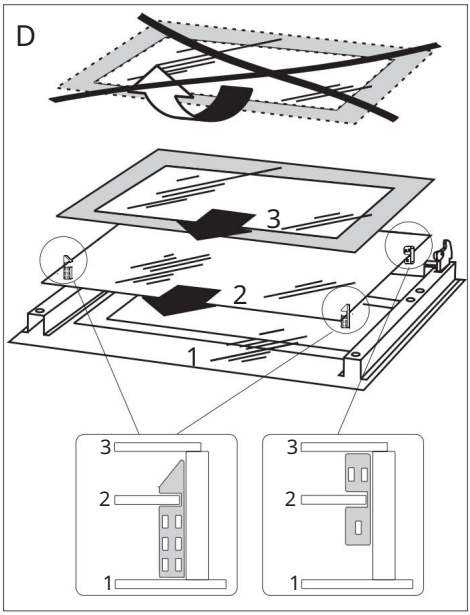


Machine Translated by Google

3. Wyciągnij wewnętrzną szybę z uchwytu (w dolnej części drzwi). Zdejmij środkową szybę. (Rys. D).

4. Umyj okno ciepłą wodą z niewielką ilością środka czyszczącego.
Aby ponownie zamontować okno, wykonaj czynności w odwrotnej kolejności. Gładka część okna musi znajdować się u góry.

Uwaga! Nie dociskaj górnej listwy drzwi jednocześnie do obu stron drzwi. Aby prawidłowo zamontować górną listwę drzwi, najpierw dociśnij lewy koniec do drzwi, a następnie prawy koniec, aż usłyszysz wyraźne „klik". Następnie dociśnij lewy koniec, aż usłyszysz wyraźne „klik".



Wyjmowanie wewnętrznej szyby

Okresowa kontrola

Oprócz bieżącej konserwacji i czyszczenia pieca należy również:

• Regularnie sprawdzaj działanie elementów sterujących i części roboczych kuchenki. Po upływie okresu gwarancyjnego kuchenkę należy poddawać przeglądowi technicznemu co najmniej raz na dwa lata.

przeprowadzane przez służbę konserwacyjną,

• usunąć stwierdzone wady,

• regularnie przeprowadzaj konserwację części roboczych pieca
ren.

Uwaga!
Wszelkie naprawy i regulacje muszą być wykonywane przez autoryzowany serwis konserwacyjny lub uznanego instalatora posiadającego odpowiednie kwalifikacje.

Machine Translated by Google

POSTĘPOWANIE W SYTUACJACH PROBLEMOWYCH

W sytuacjach problemowych należy:
- wyłącz wszystkie działające części pieca
- odłączyć zasilanie
- poproś o naprawę
- Użytkownik może samodzielnie rozwiązać niektóre drobne problemy, korzystając z instrukcji zawartych w poniższej tabeli. Przed skontaktowaniem się z serwisem lub obsługą klienta należy sprawdzić kolejno wszystkie elementy w tabeli.

PROBLEM	PRZYCZYNA	METODA PROCESU
1. Sprzęt elektryczny nie działa	Przerwa w dostawie prądu	Sprawdź bezpiecznik instalacji domowej, wymień przepalony bezpiecznik.
2. Oświetlenie piekarnika nie działa	luźna lub uszkodzona żarówka	dokręć żarówkę lub wymień przepaloną żarówkę (patrz rozdział Czyszczenie i konserwacja)

Machine Translated by Google

DANE TECHNICZNE

Napięcie nominalne	230 V~50 Hz
Moc nominalna	maks. 3,5 kW
Wymiary pieca	59,5/59,5/57,5 cm

Informacje podstawowe

Produkt spełnia wymagania norm EN 60335-1 i EN 60335-2-6 obowiązujących na terenie Unii Europejskiej.

Dane na etykietach energetycznych piekarników elektrycznych są podane zgodnie z normą EN 60350-1/ IEC 60350-1. Wartości te są określone dla standardowego obciążenia z aktywnymi funkcjami: grzania dolnego i górnego (konwencjonalnego) oraz z termoobiegiem (jeśli odpowiednie funkcje są dostępne).

Klasa efektywności energetycznej jest podawana na podstawie dostępnych w produkcie funkcji, zgodnie z następującymi priorytetami:

Wymuszony obieg powietrza ECO (grzałka na gorące powietrze + wentylator)	
Wymuszony obieg powietrza ECO (grzałka dolna + górna + grill + wentylator)	
Konwencjonalny ECO (element grzejny dół + góra)	

Podczas wyświetlania informacji o zużyciu energii konieczne jest wyjęcie prowadnic teleskopowych (jeśli występują w produkcie).

Oświadczenie producenta

Producent oświadcza niniejszym, że produkt ten spełnia podstawowe wymagania wymienione poniżej.
Wytyczne europejskie:
Dyrektywa niskonapięciowa 2014/35/WE,
Dyrektywa w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej 2014 /30/WE,
Dyrektywa ErP 2009/125/WE,
i informacja, jaką produkt ten posiada, jest CE i że wydano dla niego deklarację zgodności, która udostępniana organom nadzorującym rynek.

Machine Translated by Google

Machine Translated by Google