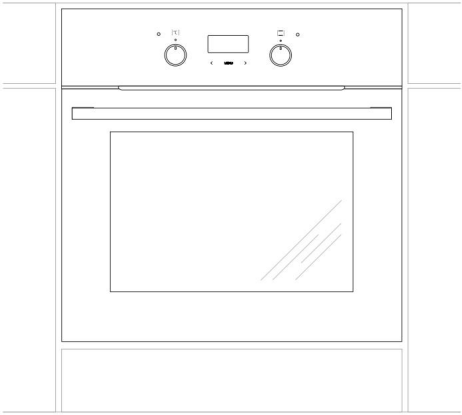
Machine Translated by Google



12153.3eETsPiDpHbScS / EBX 944 200 S

INSTRUKCJA UŻYCIA

INSTRUKCJA OBSŁUGI PL

INSTRUKCJA UŻYCIA

INSTRUKCJA UŻYCIA

IO-CBI-3380 / 9519868
(04.2025 / v4)

Machine Translated by Google

CZ

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA 4
JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ 6
OPIS PRODUKTU 8
INSTALACJA 10
PRACA 12
PIECZENIE W PIEKARNIKU – PRAKTYCZNE PORADY 18
DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA I KONSERWACJI PIECA 24
DANE TECHNICZNE 29

SK

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA 32
JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ 34
OPIS PRODUKTU 36
INSTALACJA 38
PRACA 40
PIECZENIE W PIEKARNIKU – PORADY PRAKTYCZNE 46
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIECA 52
PROCEDURA AWARYJNA 56
DANE TECHNICZNE 57

Dział kadr

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 60
JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ 62
OPIS PRODUKTU 64
INSTALACJA 66
UŻYWAĆ 68
PIECZENIE W PIEKARNIKU – PRAKTYCZNE PORADY 74
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA 80
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA KUCHENKI 82
SPECYFIKACJE 85

SL

INSTRUKCJA DOTYCZĄCA BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA 87
JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ 89
OPIS PRODUKTU 91
INSTALACJA 93
UŻYWAĆ 95
PIECZENIE W PIEKARNIKU – PRAKTYCZNE PORADY 101
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA 107
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA KUCHENKI 109
DANE TECHNICZNE 112

Machine Translated by Google

SZANOWNY KLIENCIE

Piekarnik łączy w sobie wyjątkową łatwość obsługi z dużą wydajnością. Po przeczytaniu instrukcji, obsługa piekarnika nie będzie stanowiła problemu.

Piekarnik opuszczający fabrykę został przed zapakowaniem poddany dokładnej kontroli bezpieczeństwa i funkcjonalności w punktach kontrolnych.

Przed uruchomieniem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi.
Przestrzeganie zawartych tu instrukcji zapewni ochronę przed niewłaściwym użytkowaniem.

Instrukcję należy zachować i przechowywać tak, aby była zawsze pod ręką.
Aby uniknąć nieszczęśliwych wypadków, należy ściśle przestrzegać instrukcji obsługi.

Uwaga!

Piekarnik można używać dopiero po zapoznaniu się z niniejszą instrukcją.

Piekarnik przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego.

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

Machine Translated by Google

Uwaga. Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy zachować szczególną ostrożność, aby nie dopuścić do dotknięcia elementów grzejnych. Dzieciom poniżej 8. roku życia nie wolno przebywać w pobliżu urządzenia bez stałego nadzoru.

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

Urządzenie nagrzewa się podczas użytkowania. Zaleca się zachowanie ostrożności i unikanie dotykania gorących elementów wewnątrz piekarnika.

Dostępne części urządzenia mogą się bardzo nagrzewać. Zalecamy, aby dzieci nie zbliżały się do piekarnika.

Uwaga: Do czyszczenia szyby w drzwiach nie należy używać silnych detergentów ani ostrych metalowych przedmiotów, gdyż mogą one porysować powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szyby.

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

Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać urządzeń czyszczących parą.

Machine Translated by Google

Niebezpieczeństwo oparzenia! Podczas otwierania drzwiczek piekarnika może wydobywać się gorąca para. Ostrożnie otwieraj drzwiczki piekarnika podczas pieczenia lub po jego zakończeniu. Nie pochylaj się nad drzwiczkami podczas ich otwierania. Pamiętaj, że para może być niewidoczna w zależności od temperatury.



- Urządzenie nagrzewa się podczas użytkowania. Zalecamy zachowanie szczególnej ostrożności, aby uniknąć unikałeś dotykania gorących części wewnątrz piekarnika.
- Należy zwrócić szczególną uwagę na dzieci znajdujące się w pobliżu pieca. Bezpośrednie Kontakt z działającym piecem może spowodować oparzenia!
- Należy zadbać o to, aby małe urządzenia gospodarstwa domowego, w tym kable, nie stykały się bezpośrednio z rozgrzanym piekarnikiem, gdyż izolacja tych urządzeń nie jest odporna na wysokie temperatury.
- Nie umieszczaj na otwartych drzwiczkach piekarnika przedmiotów ważących więcej niż 15 kg.
- Do czyszczenia szyby w drzwiach nie należy używać silnych detergentów ani ostrych metalowych przedmiotów, gdyż mogą one porysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby.
- Nie używaj piekarnika, jeśli ma wadę techniczną. Wszelkie usterki mogą mogą być usunięte wyłącznie przez osoby posiadające odpowiednie upoważnienie.
- W przypadku wystąpienia jakiejkolwiek usterki technicznej, piekarnik należy bezwzględnie odłączyć od zasilania elektrycznego.

Machine Translated by Google

JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ



Ci, którzy odpowiedzialnie korzystają z energii, nie tylko dbają o swój budżet domowy, ale także świadomie działają na rzecz środowiska. Pomóżmy więc, oszczędzajmy prąd!

Postępujmy zatem według następujących zasad:

- Unikanie niepotrzebnego „zaglądania do piekarnika, żeby zobaczyć, co się piecze”.
  Nie otwieraj również drzwiczek piekarnika zbyt często.

- Używaj piekarnika tylko podczas przygotowywania dużych ilości jedzenia.
  Mięso o wadze do 1 kg można przygotować delikatniej w garnku na kuchence.

- Wykorzystanie ciepła resztkowego z pieca.
  Jeżeli czas pieczenia jest dłuższy niż 40 minut, zawsze
  wyłączaj piekarnik 10 minut przed końcem pieczenia.

  Uwaga! Jeśli używasz programatora, ustaw odpowiednio krótszy czas przygotowywania potraw.

- Dokładnie zamknij drzwiczki piekarnika.
  Ciepło ucieka przez brud na uszczelce drzwi.

  Najlepiej usunąć je natychmiast.

- Nie należy instalować piekarnika w bezpośrednim sąsiedztwie lodówek/zamrażarek.

sprawdzać.

Machine Translated by Google

ROZPAKOWYWANIE



Urządzenie zostało zabezpieczone przed uszkodzeniem podczas transportu poprzez opakowanie. Prosimy o wyrzucenie części po rozpakowaniu urządzenia.

Projektowanie opakowań w sposób, który nie zagraża środowisku.

Wszystkie materiały użyte do pakowania nie są szkodliwe dla środowiska, są w 100%
nadają się do recyklingu i są oznaczone odpowiednim symbolem.

Uwaga! Materiał opakowaniowy (worki polietylenowe, kawałki styropianu itp.) należy usunąć podczas transportu.

Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

WYCOFANIE Z EKSPLOATACJI



Po zakończeniu okresu użytkowania produktu nie wolno wyrzucać go razem z odpadami komunalnymi, lecz należy go przekazać do punktu zbiórki odpadów.

oddać go do punktu zbiórki i recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Informuje o tym symbol umieszczony na produkcie, instrukcji obsługi lub opakowaniu.

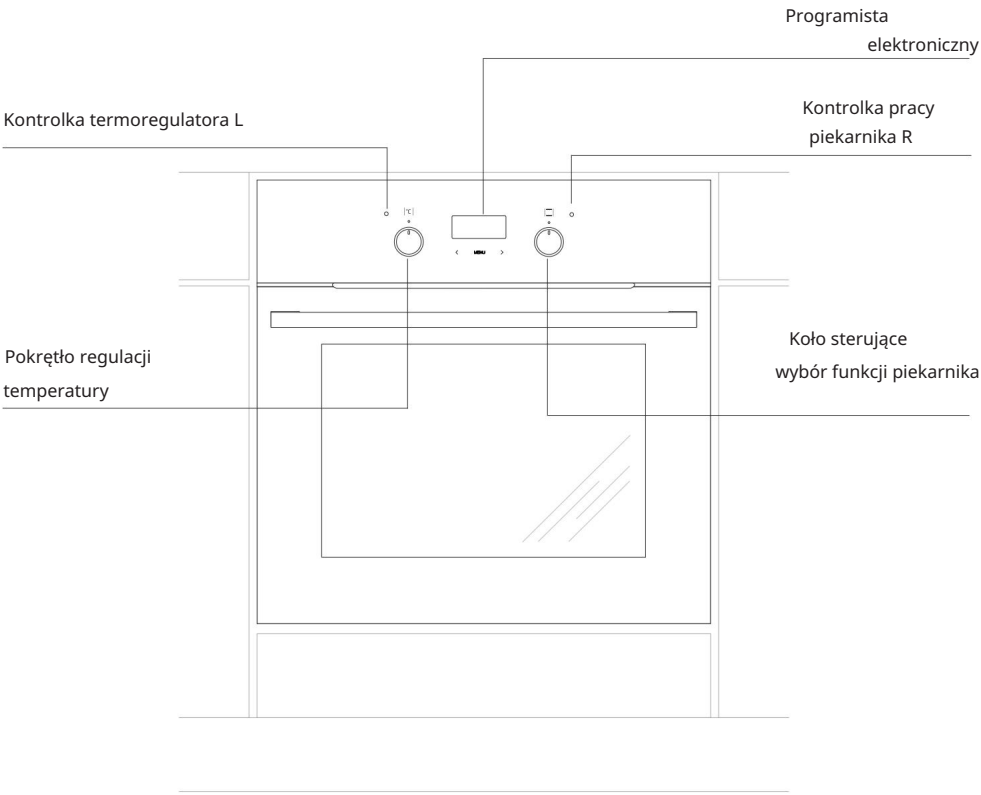
Materiały użyte w urządzeniu nadają się do ponownego wykorzystania zgodnie z ich oznaczeniem.

Poprzez ponowne wykorzystanie, recykling materiałów lub wykorzystanie zużytego sprzętu w inny sposób, wnosisz znaczący wkład w
ochronę naszego środowiska.

Informacje na temat właściwego miejsca utylizacji zużytego sprzętu zostaną dostarczone przez lokalne władze.

Machine Translated by Google

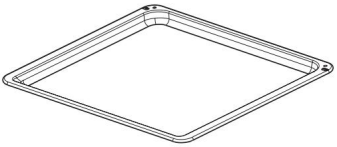
OPIS PRODUKTU



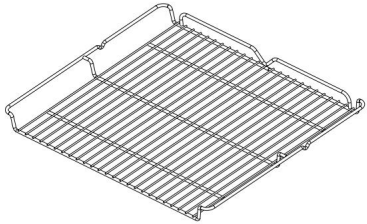
Machine Translated by Google

CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU

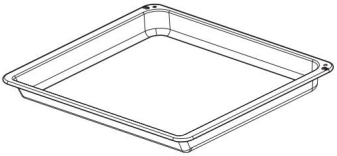
Sprzęt kuchenny



Blacha do pieczenia*

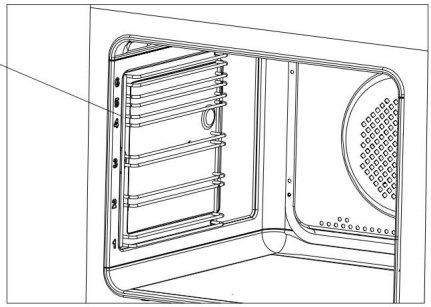


Ruszt do
grillowania (suszarka)*



Blacha do pieczenia /mięso/*

Boczne wieszaki na prześcieradła



*dla niektórych typów

Machine Translated by Google

INSTALACJA

Przygotowanie pieca

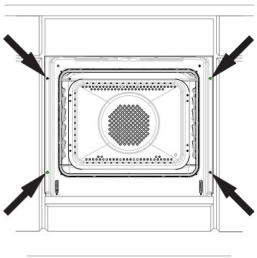
• Kuchnia musi być sucha i przewiewna, musi mieć skuteczną wentylację, a piec musi być umieszczony w miejscu zapewniającym swobodny dostęp do wszystkich elementów sterujących.

• Piekarnik wykonany jest w klasie Y.
Wbudowane meble muszą mieć powłokę i klej do ich mocowania odporne na temperaturę 100°C.
Niespełnienie tego warunku może spowodować odkształcenie powierzchni lub łuszczenie się wykładziny.

• Przygotuj otwór w meblu o wymiarach pokazanych na zdjęciach: montaż pod blatem, montaż wysoki.

Jeżeli szafka ma tylną ściankę, należy wyciąć w niej otwór do podłączenia elektrycznego.
• Włóż piekarnik całkowicie do otworu

i zabezpieczyć przed wysunięciem za pomocą czterech śrub.



Uwaga!
Instalację należy przeprowadzać przy odłączonym zasilaniu.

Podłączenie piekarnika do zasilania elektrycznego

Przed podłączeniem piekarnika do zasilania elektrycznego należy zapoznać się z informacjami podanymi na tabliczce znamionowej.
• Kuchenka jest fabrycznie przystosowana do zasilania prądem zmiennym, jednofazowym (230 V 1N ~ 50 Hz) i wyposażona w przewód zasilający ze stykiem ochronnym.

• Gniazdo elektryczne musi być wyposażone w bolec ochronny. Gniazdo elektryczne musi być dostępne dla użytkownika po zainstalowaniu piekarnika.

• Przed podłączeniem kuchenki do gniazdka sprawdź, czy:

- bezpiecznik i instalacja elektryczna muszą wytrzymać obciążenie pieca, obwód zasilający gniazdko powinien być zabezpieczony bezpiecznikiem co najmniej 16A,

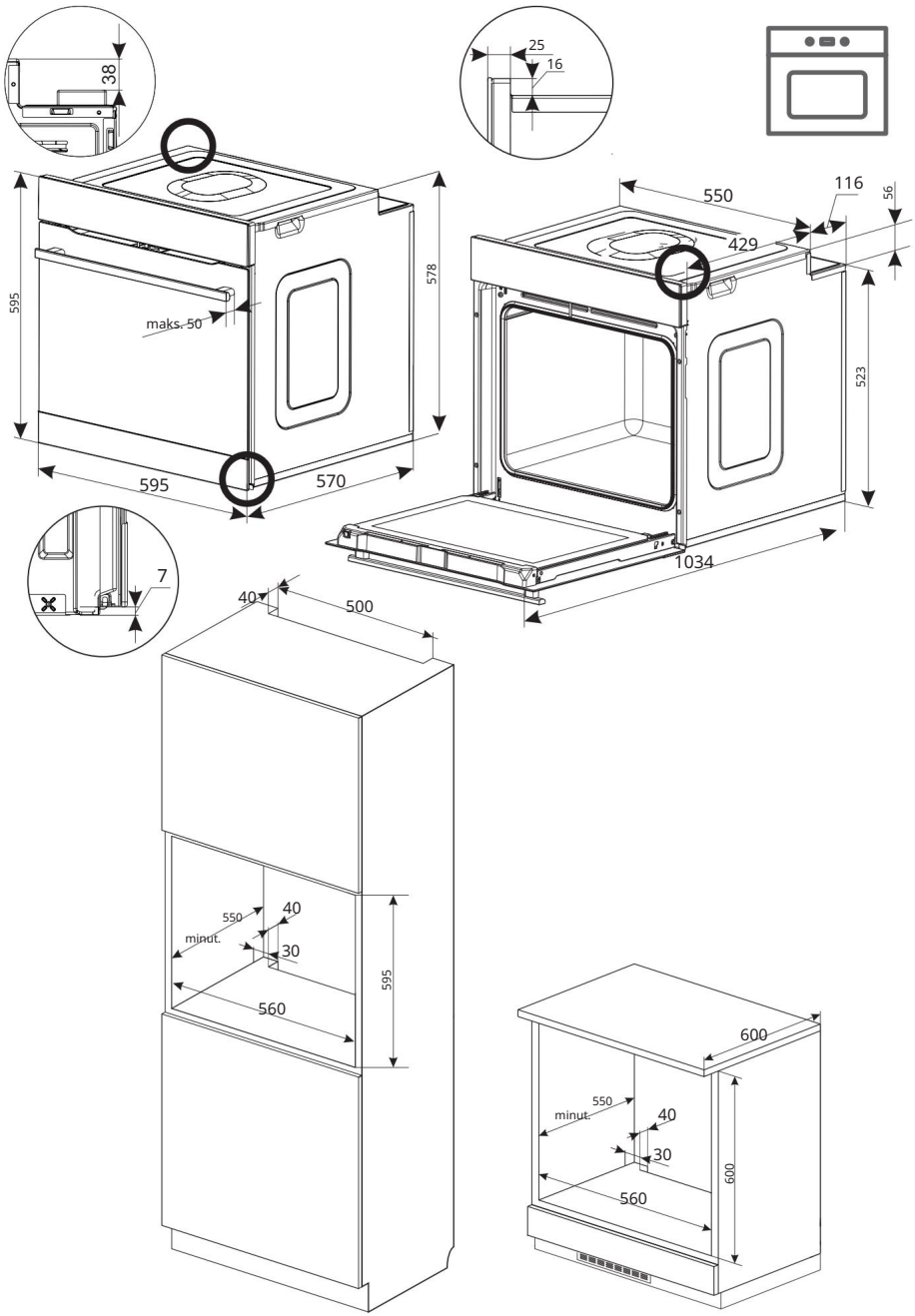
- instalacja elektryczna wyposażona jest w skuteczny system uziemienia, spełniający wymagania obowiązujących norm i przepisów,
- gniazdo jest łatwo dostępne.

Po zainstalowaniu piekarnika musi być dostępny wtyk.

Uwaga! Jeśli przewód zasilający nierozłączalny jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, specjalistyczny warsztat naprawczy lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.

Machine Translated by Google

INSTALACJA



Machine Translated by Google

PRACA

Przed pierwszym włączeniem piekarnika

- usunąć elementy opakowania, oczyścić komorę piekarnika z konserwantów nałożonych w fabryce,
- wyjmij akcesoria piekarnika i umyj je w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń,
- włącz wentylację w pomieszczeniu lub otwórz okno,
- obrócić pokrętło sterowania funkcjami piekarnika do pozycji lub (patrz rozdział: Obsługa programatora i sterowanie piekarnikiem),
- Rozgrzej piekarnik (do 250°C, ok. 30 min.), usuń zanieczyszczenia i dokładnie umyj.

Pokrętła sterujące są „ukryte” w panelu sterowania. Aby wybrać funkcję, należy: 1. delikatnie nacisnąć pokrętło sterujące i puścić je, 2. ustawić wybraną funkcję. Oznaczenia na obwodzie pokrętła sterującego odpowiadają pozostałym funkcjom piekarnika.

Uwaga!

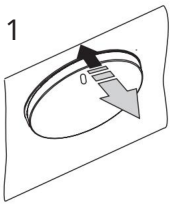
W przypadku kuchenek wyposażonych w programator elektroniczny Ts, po podłączeniu do sieci wyświetlacz pokaże „0:00”. Należy ustawić aktualny czas programatora. (Patrz instrukcja obsługi programatora).

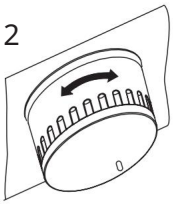
Jeżeli nie ustawisz aktualnego czasu, piekarnik nie będzie mógł działać.

Elektroniczny programator Ts wyposażony jest w czujniki sterowane dotykiem palca w oznaczonych miejscach.
Każda zmiana ustawień czujnika jest potwierdzana sygnałem akustycznym.
Należy dbać o czystość powierzchni czujników.

Ważny!

Komorę piekarnika należy myć wyłącznie ciepłą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.

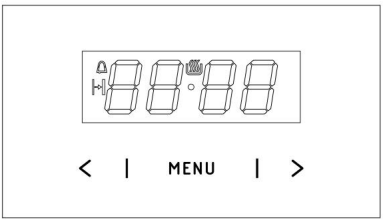




Machine Translated by Google

PRACA

Funkcje programisty



MENU — wybór trybu pracy czujnika > — czujnik plus

< — Minus czujnika

— symbol gotowości do pracy — symbol timera — symbol czasu trwania pracy

Ustawianie aktualnego czasu

Po włączeniu zasilania lub ponownym uruchomieniu po zaniku zasilania na wyświetlaczu miga 0,00:

lNaciśnij i przytrzymaj czujnik MENU (lub czujniki < / > jednocześnie), aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , kropka pod symbolem zacznie migać.

lUstaw aktualny czas w ciągu 7 sekund za pomocą czujników < / >.

Po około 7 sekundach od zakończenia ustawienia, Po chwili nowe dane zostaną zapisane, a kropka pod symbolem przestanie migać.

Czas można zmienić później, naciskając jednocześnie czujniki < / >. Gdy kropka pod symbolem zacznie migać, można zmienić aktualny czas.

Uwaga!

Piekarnik można włączyć, gdy na wyświetlaczu pojawi się symbol .

Regulator czasowy

Timer można aktywować w dowolnym momencie, bez względu na stan aktywności innych funkcji programatora. Zakres pomiaru czasu wynosi od 1 minuty do 23 godzin i 59 minut.

Aby ustawić timer potrzebujesz:

Naciśnij sensor MENU, na wyświetlaczu zacznie migać symbol:

lUstaw czas timera za pomocą czujników < / >, na wyświetlaczu pojawi się ustawiony czas timera i aktywna funkcja. Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy i ,

Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, dotknij i przytrzymaj czujnik MENU lub przytrzymaj jednocześnie czujniki < / >, symbol zgaśnie, a na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina.

Uwaga!

Jeżeli sygnał dźwiękowy nie zostanie wyłączony ręcznie, wyłączy się on automatycznie po około 7 minutach.

Długość pracy

Jeśli piekarnik ma się wyłączyć o określonej porze, należy:

Aby włączyć funkcję czasu pieczenia, należy ustawić regulator funkcji piekarnika na wybraną funkcję, a regulator temperatury na odpowiednią temperaturę.

lNaciśnij i przytrzymaj sensor MENU , aż na wyświetlaczu pojawi się na chwilę napis dur, a symbol zacznie migać,

Za pomocą czujników < / > ustaw żądany czas pracy w zakresie od 1 minuty do 10 godzin.

Ustawiony czas zostanie zapisany w pamięci po około 7 sekundach, a na wyświetlaczu ponownie pojawi się aktualna godzina, gdy symbol będzie włączony.
Po upływie ustawionego czasu piekarnik wyłączy się automatycznie, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a symbol zacznie migać.

Machine Translated by Google

PRACA

lUstaw pokrętła piekarnika i regulator temperatury w pozycji wyłączonej,

Jeśli chcesz nacisnąć MENU lub jednocześnie przytrzymać , przycisk czujniki < / >, symbol na  zgaśnie i włączy się. wyświetlaczu pokazuje aktualny czas.

.

Wyczyść ustawienia

Możesz anulować ustawienia timera lub czasu trwania pracy w dowolnym momencie.

Aby anulować ustawienie czasu pracy, dotknij jednocześnie czujników < / >.

Aby wyczyścić ustawienia timera:

użyj czujnika MENU , aby wybrać funkcję timera,

lNaciśnij ponownie czujniki < / >,

Zmiana tonu sygnału dźwiękowego

Ton sygnału dźwiękowego można zmienić w następujący sposób:

lNaciśnij jednocześnie czujniki < / > ,

lWybierz funkcję tonu za pomocą czujnika MENU , wyświetlacz zacznie migać:

lWybierz za pomocą czujników < / > odpowiedni ton w zakresie od 1 do 3, używając czujnika > w zakresie od 3 do 1 przy użyciu czujnika <

Zmiana jasności wyświetlacza

Jasność wyświetlacza można regulować w zakresie od 1 do 9, gdzie 1 oznacza ustawienie najciemniejsze, a 9 najjaśniejsze. Wprowadzona wartość obowiązuje, gdy zegar jest nieaktywny (tj. użytkownik nie dotknął żadnego czujnika przez co najmniej 7 sekund).

Jasność wyświetlacza można zmienić w następujący sposób:

lNaciśnij jednocześnie czujniki < / > ,

lZa pomocą sensora MENU wybierz funkcję bri (pierwsze naciśnięcie powoduje przejście do funkcji ton, drugie do bri).

Wybierz odpowiednią jasność za pomocą czujników < / > : w zakresie od 1 do 9 za pomocą czujnika > w zakresie od 9 do 1 za pomocą czujnika < .

Uwaga!

Gdy zegar jest aktywny (tj. użytkownik nacisnął czujnik w ciągu ostatnich 7 sekund), jasność wyświetlacza jest maksymalna.

Tryb nocny

W godzinach 22:00-6:00 automatycznie zmniejszają jasność wyświetlacza.

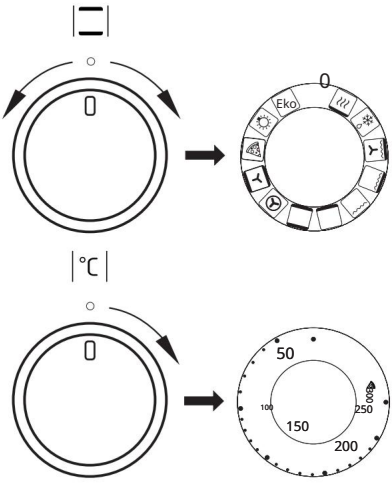
Machine Translated by Google

PRACA

Piekarnik z wymuszonym obiegiem powietrza (grzałka z gorącym powietrzem + wentylator)

Piekarnik można nagrzewać za pomocą grzałek dolnej i górnej, grilla oraz termoobiegu. Sterowanie piekarnikiem odbywa się za pomocą pokrętła do wyboru trybu pracy – ustawienia dokonuje się poprzez przekręcenie pokrętła do pozycji odpowiadającej wybranej funkcji.

i za pomocą pokrętła regulacji temperatury – ustawienia dokonuje się poprzez obrót pokrętła do pozycji odpowiadającej wybranej temperaturze. Pokrętło jest „ukryte" w panelu sterowania. Aby wybrać funkcję piekarnika, należy:
- delikatnie naciśnij przycisk i puść,
- ustaw wybraną funkcję. Oznaczenia wokół pokrętła odpowiadają funkcjom piekarnika.



Aby wyłączyć należy ustawić oba pokrętła obrotowe w pozycji „I" / „0".

Uwaga!

Ogrzewanie (element grzejny itp.) zostanie włączone dopiero po ustawieniu temperatury i włączeniu którejkolwiek z funkcji piekarnika.

Możliwe położenia pokrętła obrotowego do wyboru funkcji piekarnika

0 Ustawienie zerowe

Szybkie nagrzewanie
Konwekcja i toster są włączone. Służy do nagrzania piekarnika.

Rozmrażanie
Włączony jest tylko wentylator, nie używa się żadnych grzejników.

Wentylator i grill włączony
W tym położeniu pokrętła piekarnik pełni funkcję grilla z termoobiegiem. Wykorzystanie tej funkcji w praktyce pozwala przyspieszyć proces opiekania i poprawić smak potraw.

Wzmocniona kratka (Super grill)
Włączenie funkcji „Boost Grill" umożliwia opiekanie z jednoczesnym włączeniem grzania górnego. Funkcja ta pozwala na osiągnięcie wyższej temperatury w górnej części piekarnika, co powoduje intensywniejsze zrumienienie potraw, a także umożliwia opiekanie większych porcji.

Grillować na
Grillowanie powierzchniowe stosuje się do pieczenia małych porcji mięsa: steków, sznycli, ryb, tostów, kiełbasek, wypieków (grubość pieczeni nie powinna być większa niż 2-3 cm, konieczne jest ich obracanie w trakcie pieczenia).

Machine Translated by Google

PRACA

Ogrzewanie dolne włączone
W tym położeniu pokrętła piekarnik grzeje wyłącznie za pomocą dolnej grzałki.

Wykańczanie wypieku od dołu (np. ciasta wilgotne i ciastka z nadzieniem owocowym).

Ogrzewanie dolne i górne włączone
Ustawienie pokrętła w tej pozycji umożliwia nagrzewanie piekarnika z termoobiegiem. Doskonale nadaje się do pieczenia bułek, mięsa, ryb, chleba, pizzy (wymagane jest wcześniejsze nagrzanie piekarnika i użycie ciemnych blach) oraz pieczenia na jednym poziomie.

Cyrkulacja cieplna włączona
Ustawienie pokrętła sterującego w pozycji „włączony konwekcja" umożliwia wymuszone nagrzewanie piekarnika za pomocą termowentylatora umieszczonego centralnie na tylnej ścianie komory piekarnika. Stosowane są niższe temperatury pieczenia niż w piecach konwekcyjnych.

Dzięki tej metodzie grzania ciepło rozchodzi się równomiernie wokół potrawy umieszczonej w piekarniku.

Wentylator jest włączony, podobnie jak dolny i górny element grzewczy.
W tej pozycji pokrętła sterującego piekarnik wykonuje funkcję wypieku ciast. Piekarnik konwekcyjny z termoobiegiem.

Cyrkulacja i ogrzewanie dolne włączone
W tym położeniu pokrętła piekarnik pracuje z włączonym termoobiegiem i dolnym grzaniem, co powoduje wzrost temperatury od spodu powierzchni pieczenia.
Większość ciepła pochodzi z pieczenia od dołu, mokrych ciast i pizzy.
Funkcja pizzy - aby uzyskać najlepsze rezultaty, ustaw temperaturę na 300° C (patrz PRAKTYCZNE WSKAZÓWKI).

Niezależne oświetlenie piekarnika
Ustawiając pokrętło sterowania na
w tej pozycji uzyskujemy oświetlenie komory pieca

Eko

Termooběh eco
Funkcja ta umożliwia aktywację zoptymalizowanej metody grzania, która ma na celu oszczędzanie energii podczas gotowania. W tym położeniu pokrętła oświetlenie piekarnika jest wyłączone.

Lampka kontrolna

Włączenie piekarnika sygnalizowane jest zapaleniem się dwóch kontrolek, R i L. Zapalenie się kontrolki R oznacza, że piekarnik pracuje.
Zgaśnięcie kontrolki L oznacza, że piekarnik osiągnął ustawioną temperaturę. Jeśli przepisy zalecają włożenie potrawy do nagrzanego piekarnika, należy to zrobić nie wcześniej niż po pierwszym zgaśnięciu kontrolki L.

Podczas pieczenia lampka L będzie się okresowo włączać i wyłączać (utrzymując temperaturę w komorze piekarnika). Lampka R może być również włączona w pozycji „oświetlenie komory piekarnika" pokrętła.

Machine Translated by Google

PRACA

Korzystanie z grilla

Proces grillowania odbywa się w wyniku działania na żywność promieniowania podczerwonego, emitowanego przez gorący element grzejny grilla.

Aby włączyć grill potrzebujesz:
- ustawić pokrętło piekarnika na pozycję oznaczoną symbolem grilla,
- nagrzać piekarnik przez około 5 minut (przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika),
- blachę z jedzeniem umieścić w piekarniku na odpowiednim poziomie roboczym, a w przypadku grillowania na ruszcie, umieścić tackę ociekową bezpośrednio pod rusztem,

- zamknij drzwiczki piekarnika.

W przypadku funkcji grillowania (fig.) i grillowania rozszerzonego (fig.) należy ustawić temperaturę na 220°C, natomiast dla funkcji grilla z termoobiegiem 190°C.



Uwaga!

Grilluj tylko przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika.

Podczas korzystania z grilla dostępne części urządzenia mogą stać się bardzo gorące.

Zalecamy, aby dzieci nie przebywały w pobliżu piekarnika.

Machine Translated by Google

Dania z ciasta

• zaleca się pieczenie ciast na blachach fabrycznie zamontowanych w piecu,

• Formy z ciasta można również piec w dostępnych w sprzedaży formach i na blachach do pieczenia, które należy umieścić na suszarce. Polecamy czarne blachy do pieczenia, które lepiej przewodzą ciepło i skracają czas pieczenia.
• w przypadku stosowania konwencjonalnego grzania (górny + dolny element grzejny) nie zalecamy stosowania foremek i blach do pieczenia o jasnej i błyszczącej powierzchni, gdyż użycie foremek tego typu może spowodować, że spód ciasta nie zostanie upieczony,
• w przypadku korzystania z funkcji termoobiegu nie ma potrzeby wstępnego nagrzewania komory piekarnika; w przypadku innych metod grzania komorę piekarnika należy wstępnie nagrzać przed włożeniem do niej
potrawy. • przed wyjęciem potrawy z piekarnika należy sprawdzić jakość pieczenia za pomocą drewnianego szpikulca (jeśli potrawa jest prawidłowo upieczona, szpikulec powinien pozostać suchy i czysty po wbiciu w ciasto).
• po wyłączeniu piekarnika zaleca się pozostawienie w nim potrawy na ok. 5 minut
protokół,
• temperatury pieczenia przy wykorzystaniu funkcji gorącego powietrza są zazwyczaj niższe o 20-30 stopni w porównaniu do pieczenia tradycyjnego (przy użyciu grzałki górnej i dolnej),

• parametry pieczenia podane w tabeli 1 mają charakter orientacyjny i można je dostosować do własnych doświadczeń i przyzwyczajeń kulinarnych,
• Jeżeli informacje zawarte w książkach kucharskich znacznie odbiegają od wartości podanych w instrukcji obsługi kuchenki, należy zastosować się do wskazówek zawartych w instrukcji.

Pieczenie mięsa

• porcje mięsa powyżej 1 kg należy przygotowywać w piekarniku, zalecamy przygotowywanie mniejszych kawałków na palnikach gazowych kuchenki,

• Do pieczenia zalecamy używanie pojemników odpornych na ciepło, łącznie z uchwytami tych pojemników. pojemniki muszą być odporne na wysokie temperatury,

• Podczas pieczenia na kratce lub suszarce zalecamy umieszczenie na najniższym poziomie blachy do pieczenia z niewielką ilością wody,

• Zalecamy przewrócenie mięsa co najmniej raz w połowie pieczenia. Podczas pieczenia należy również od czasu do czasu polewać mięso sokami (po pieczeniu) powstałymi podczas pieczenia lub gorącą, osoloną wodą; mięsa nie wolno polewać zimną wodą.

Machine Translated by Google

PIECZENIE W PIEKARNIKU – PORADY PRAKTYCZNE

Funkcja ogrzewania konwekcyjnego ECO

- Podczas korzystania z funkcji konwekcji ECO uruchamiana jest zoptymalizowana metoda grzania, której celem jest oszczędność energii podczas przygotowywania potraw,
- czasu pieczenia nie można skrócić poprzez ustawienie wyższych temperatur, niezalecane obejmuje również wstępne nagrzanie piekarnika przed pieczeniem,
- nie zmieniaj ustawienia temperatury podczas pieczenia i nie otwieraj drzwiczek w trakcie pieczenia piec.

Zalecane parametry przy korzystaniu z funkcji termocyrkulacji ECO

Rodzaj gotowania	Funkcja piekarnika	Temperatura (0 °C)	Poziom	Czas (min.)
Pisk	Eko	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Ciasta	Eko	180 - 200	2	50 - 70
Ryba	Eko	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Wołowina	Eko	200 - 220	2	90 - 120
Wieprzowina	Eko	200 - 220	2	90 - 160
Kurczak	Eko	180 - 200	2	80 - 100

Machine Translated by Google

PIECZENIE W PIEKARNIKU – PORADY PRAKTYCZNE

Piekarnik z wymuszonym obiegiem powietrza (grzałka z gorącym powietrzem + wentylator)

Rodzaj gotowania	Funkcja piekarnika	Temperatura piekarnika (0 C)	Czas trwania poziomu (min.)	
Pisk		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Muffinki		160 - 170 1)	3	25 - 40 2)
Muffinki		155 - 170 1)	3	25 - 40 2)
Pizza		200 - 230 1)	2 - 3	15 - 25
Ryba		210 - 220	2	45 - 60
Ryba		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Ryba		190	2 - 3	60 - 70
Kiełbaski		220	4	14 - 18
Wołowina		225 - 250	2	120 - 150
Wołowina		160 - 180	2	120 - 160
Wieprzowina		160 - 230	2	90 - 120
Wieprzowina		160 - 190	2	90 - 120
Kurczak		180 - 190	2	70 - 90
Kurczak		160 - 180	2	45 - 60
Kurczak		175 - 190	2	60 - 70
Warzywa		190 - 210	2	40 - 50
Warzywa		170 - 190	3	40 - 50

O ile nie zaznaczono inaczej, podane czasy dotyczą piekarnika nienagrzanego. W przypadku piekarnika nagrzanego skróć czas pieczenia o około 5–10 minut.

1) Rozgrzej pusty piekarnik

2) Podane czasy odnoszą się do ciastek w małych foremkach.

Uwaga: Parametry podane w tabeli mają charakter orientacyjny i można je dostosować do własnych doświadczeń i preferencji kulinarnych.

Machine Translated by Google

PIECZENIE W PIEKARNIKU – PORADY PRAKTYCZNE

Pizza

Funkcja pizzy – skorzystaj z dedykowanej funkcji, umieść blachę do pieczenia na 3. poziomie lub użyj kamienia do pizzy. Rozgrzej piekarnik do 300°C, włóż świeżą pizzę i po około 4 minutach danie będzie gotowe.

Jeżeli używasz kamienia do pizzy, umieść go w zimnym piekarniku, rozgrzej piekarnik do 300°C i piecz przez około 30 minut, po czym włóż pizzę do piekarnika na kolejne 4–6 minut.

Pizza

Rodzaj żywności Pizza	Akcesoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura [OC]	Czas [min.]
Świeże, szczupłe ciało	Blacha do pieczenia lub kamień	2-3		3001)	4 – 6
Mrożone, cienkie ciasto	Ruszt	2-3		2)	2)
Zamrożone, grube ciało	Ruszt	2-3		2)	2)

1) Rozgrzej pusty piekarnik. 2) Postępuj zgodnie z instrukcjami na opakowaniu.

Ważne! Parametry podane w tabeli mają charakter orientacyjny i można je dostosować do własnych doświadczeń i preferencji kulinarnych.

Machine Translated by Google

TEST ŻYWNOŚCI. Zgodnie z normą EN 60350-1.

Pieczenie ciast

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
Małe ciastka	Blacha do pieczenia	4		160 1)	28 - 32
	Blacha do pieczenia	3		155 1)	23 - 26
	Blacha do pieczenia	3		150 1)	26 - 30
	Blacha do pieczenia Blacha do pieczenia mięsa	2 + 4 2 – blacha do pieczenia lub brytfanna 4 – blacha do pieczenia		150 1)	27 - 30
Ciasto kruche (paski)	Blacha do pieczenia	3		150 - 160 1)	30 - 40
	Blacha do pieczenia	3		150 - 170 1)	25 - 35
	Blacha do pieczenia	3		150 - 170 1)	25 - 35
	Blacha do pieczenia Blacha do pieczenia mięsa	2 + 4 2 – blacha do pieczenia lub brytfanna 4 – blacha do pieczenia		160 - 175 1)	25 - 35
Piškot bez rzęs	Ruszt + forma do pieczenia czarna Ø 26 cm	2		170 - 180 1)	38 - 46
Strudel jabłkowy	Ruszt + dwie formy do pieczenia, czarny Ø 20 cm	2 Formy na siatce są ustawione po przekątnej, strona tylna po prawej, strona przednia po lewej		180 - 200 1)	50 - 65

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

Machine Translated by Google

TEST ŻYWNOŚCI. Zgodnie z normą EN 60350-1.

Pieczenie na rożnie

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura (°C wstępnie podgrzewać)	Czas min.
Grzanki z białego chleba	Ruszt	4		220 1)	3 - 7
Szynka wołowa- pilność	Ruszt + blacha do pieczenia czas (do zbierania kapiącego kondensatu)	4 – kratka 3 – blacha do pieczenia mięsa		220 1)	1. strona 13–18 2. strona 10–15

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

Piec

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura (°C wstępnie podgrzewać)	Czas min.
Cały kurczak	Ruszt + blacha do pieczenia czas (do zbierania kapiącego kondensatu)	2 – kratka 1 – blacha do pieczenia mięsa		180–190	70–90
	Grill + blacha do pieczenia mięsa (do zbierania kapiącego kondensatu)	2 – kratka 1 – blacha do pieczenia mięsa		180–190	80–100

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

Machine Translated by Google

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIECA

Dbałość użytkownika o utrzymanie pieca w czystości oraz jego prawidłową konserwację znacząco wpływa na wydłużenie jego bezawaryjnej eksploatacji.

Przed rozpoczęciem czyszczenia wyłącz piec i sprawdź, czy wszystkie pokrętła są ustawione w pozycji „•" / „0". Czynności czyszczenia można rozpocząć dopiero po ostygnięciu pieca.

Piekarnik

• Piekarnik należy czyścić po każdym użyciu. Podczas czyszczenia piekarnika należy włączyć oświetlenie, aby zapewnić lepszą widoczność w miejscu pracy.

• Komorę piekarnika należy myć wyłącznie ciepłą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.

• Czyszczenie parowe
-w misce umieszczonej w piekarniku
Na pierwszy poziom od dołu wlać 0,25 l wody (1 szklankę),
-zamknij drzwiczki piekarnika,
-ustawić pokrętło regulacji temperatury na pozycję 500°C, a pokrętło regulacji funkcji na pozycję grzania dolnego ⎕,
-nagrzewać komorę piekarnika przez ok. 30 minut,
-po zakończeniu procesu czyszczenia otwórz drzwiczki piekarnika, przetrzyj wnętrze komory gąbką lub ściereczką, a następnie umyj ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

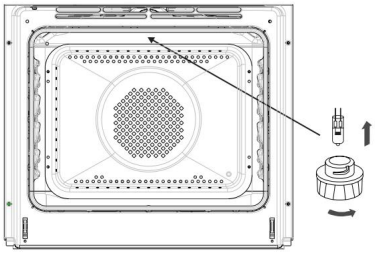
Uwaga!
Do czyszczenia i konserwacji szklanych frontów nie należy używać środków czyszczących zawierających substancje ścierne.

Wymiana żarówki halogenowej w piekarniku

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

• Ustaw wszystkie pokrętła sterujące w pozycji „ i wyłącz zasilanie, 0 "
• Odkręć i umyj klosz, a następnie dokładnie wytrzyj go do sucha.
• Wyjmij żarówkę halogenową za pomocą ściereczki lub papieru, w razie potrzeby wymień ją na nową G9.
-napięcie 230V
-moc 25W
• Włóż żarówkę halogenową dokładnie do oprawki.

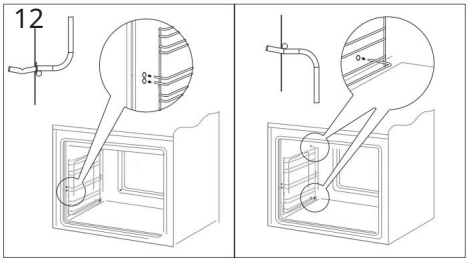
• Przykręć klosz lampy.



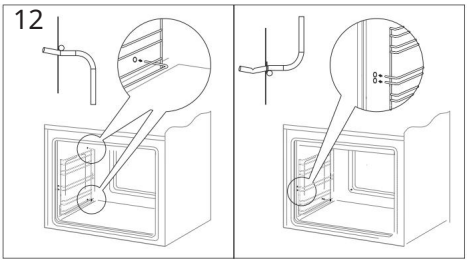
Oświetlenie piekarnika

Machine Translated by Google

• Piekarniki oznaczone literą D zostały wyposażone w łatwo wyjmowane prowadnice druciane (ruszty) wkładów piekarnika (półek). Aby je wyjąć do mycia, należy pociągnąć za zawias znajdujący się z przodu, a następnie odchylić prowadnicę i wyjąć ją z tylnego zawiasu.



Wybór rankingów



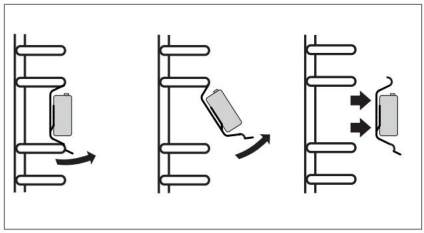
Wstawianie rankingów

• Piekarniki oznaczone literami Dp posiadają wysuwane prowadnice ze stali nierdzewnej do wkładania rusztów, przymocowane do prowadnic drucianych. Przed umieszczeniem na nich blachy do pieczenia należy je wysunąć (jeśli piekarnik jest nagrzany, należy je wyciągnąć, chwytając tylną krawędź blachy za ograniczniki znajdujące się z przodu wysuwanych prowadnic), a następnie wsunąć razem z blachą.

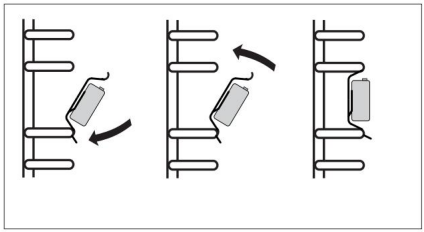
Uwaga!

Prowadnice teleskopowe nie należą do myć w zmywarkach

Demontaż prowadnic teleskopowych



Montaż prowadnic teleskopowych



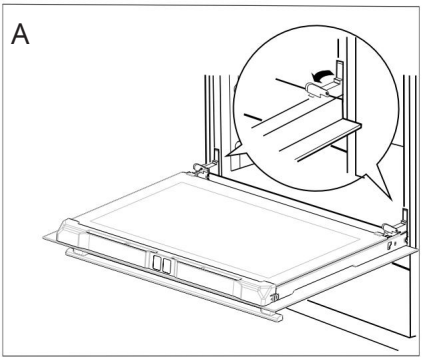
Machine Translated by Google

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIECA

Wyciąganie drzwi

Aby uzyskać lepszy dostęp do komory piekarnika i umożliwić jego czyszczenie, można zdemontować drzwiczki. W tym celu należy otworzyć drzwiczki, odchylić element zabezpieczający znajdujący się w zawiasie do góry (rys. A). Lekko zamknąć drzwiczki, unieść je i pociągnąć do przodu. Aby ponownie zamontować drzwiczki, należy wykonać czynności w odwrotnej kolejności. Podczas montażu należy upewnić się, że wycięcie w zawiasie jest prawidłowo ustawione na występie uchwytu zawiasu. Po zamontowaniu drzwiczek na piecu, element mocujący należy całkowicie odchylić i ostrożnie docisnąć.

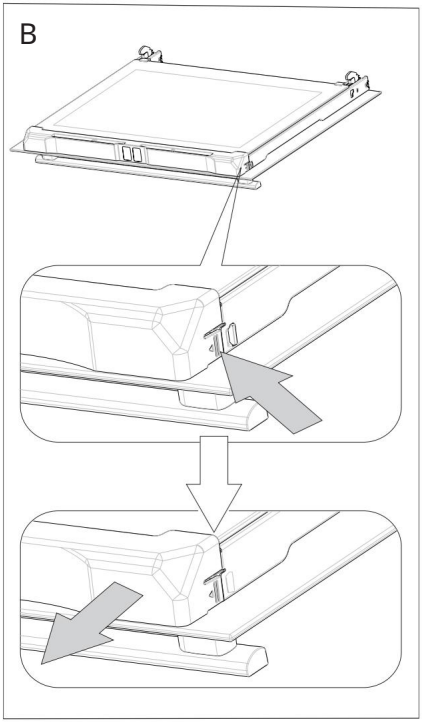
Nieprawidłowe ustawienie elementu zabezpieczającego może spowodować uszkodzenie zawiasu podczas próby zamknięcia drzwi.

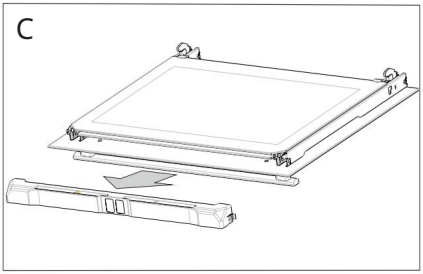


Rozkładanie blokady zawiasu

Demontaż wewnętrznego panelu szklanego

1. Za pomocą płaskiego śrubokręta wyjmij klipsy i zdejmij górną część wykończenia drzwi. (obr. B, C).





Machine Translated by Google

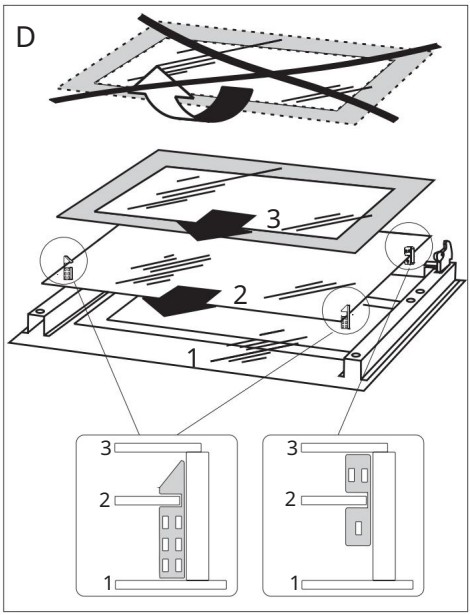
2. Wyjmij wewnętrzną szybę z uchwytów w dolnej części te drzwi.

   Zdejmij środkową szybę (rys.D).

3. Wyczyść szybę ciepłą wodą z niewielką ilością środka czyszczącego.

W celu dalszego montażu należy postępować w odwrotnej kolejności. Gładka część szyby musi znajdować się u góry.

Uwaga! Nie dociskaj listwy górnej do obu stron drzwi jednocześnie. Aby prawidłowo zamontować listwę górną, najpierw umieść jej lewy koniec w drzwiach i dociśnij prawy koniec, aż usłyszysz „klik". Następnie dociśnij listwę od lewej strony, aż usłyszysz „klik".



Demontaż wewnętrznego panelu szklanego

Przeglądy okresowe

Oprócz działań, których zadaniem jest ciągłe Aby utrzymać piec w czystości, należy:

- przeprowadzać okresowe kontrole funkcjonalności sterowania i systemów obsługi pieca. Po upływie okresu gwarancyjnego, co najmniej raz na dwa lata, należy zlecić firmie serwisowej wykonanie przeglądu technicznego pieca,

- eliminować wykryte usterki eksploatacyjne,
- wykonywać okresową konserwację systemów operacyjnych pieca.

Uwaga!

Wszelkie naprawy i regulacje powinny być wykonywane przez odpowiednią firmę serwisową lub instalatora posiadającego stosowne uprawnienia.

Machine Translated by Google

PROCEDURA AWARYJNA

W każdej sytuacji awaryjnej należy:
• wyłącz systemy operacyjne kuchenki
• odłączyć zasilanie elektryczne
• zgłoś naprawę •
niektóre drobne usterki użytkownik może usunąć samodzielnie, postępując zgodnie z instrukcjami zawartymi w poniższej tabeli; przed skontaktowaniem się z działem obsługi klienta lub serwisem należy zapoznać się z poniższymi punktami w tabeli.

PROBLEM	PRZYCZYNA	PROCEDURA
1. urządzenie nie działa	awaria zasilania	sprawdź bezpiecznik instalacji domowej, wymień przepalony
2. Na wyświetlaczu programatora wyświetla się czas 0,00 ”	urządzenie zostało odłączone od sieci lub nastąpił chwilowy zanik napięcia	ustaw aktualny czas (patrz instrukcja obsługi programatora)
3. Oświetlenie piekarnika nie działa	luźna lub uszkodzona żarówka	dokręć żarówkę lub wymień uszkodzoną (patrz rozdział Czyszczenie i konserwacja)

Machine Translated by Google

DANE TECHNICZNE

Napięcie znamionowe	230 V~50 Hz
Moc znamionowa	maks. 3,6 kW
Wymiary pieca	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

Pobór mocy w trybie czuwania (Psm) [W]	0,5
Pobór mocy w trybie wyłączonym [W]	-
Pobór mocy w trybie czuwania przy podłączeniu do sieci [W]	-
Czas automatycznego przejścia w tryb czuwania/wyłączenia [min]	-

Spełnia wymagania norm EN 60335-1; EN 60335-2-6, obowiązujących w Unii Europejskiej. Dane na

etykietach energetycznych piekarników elektrycznych podane są zgodnie z normą EN 60350-1.
1 /IEC 60350-1. Wartości te są określone przy obciążeniu standardowym z aktywnymi następującymi funkcjami: dolna i górna grzałka (tryb normalny) oraz ogrzewanie wentylatorowe (jeśli funkcje te są dostępne).

Klasę efektywności energetycznej ustalono na podstawie dostępnych w produkcie funkcjonalności, zgodnie z priorytetami podanymi poniżej:

Wymuszony obieg powietrza ECO (nagrzewnica powietrza + wentylator)	ECO Eko
Wymuszony obieg powietrza ECO (dolna grzałka + górna + toster + wentylator)	ECO Eko
Standardowy tryb ECO (dolny element grzejny + górny)	ECO Eko

Podczas pomiaru zużycia energii należy zdemontować szyny teleskopowe (jeśli występują).

Oświadczenie producenta

Producent niniejszym oświadcza, że niniejszy produkt spełnia zasadnicze wymagania następujących dyrektyw europejskich:

- Dyrektywa niskonapięciowa 2014/35/WE • Dyrektywa w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/WE • Dyrektywa ErP - 2009/125/WE

w związku z tym urządzenie zostało oznakowane i wydana została deklaracja zgodności, którą można było przedstawić organom nadzoru rynku.

Machine Translated by Google

Kontakt w sprawie serwisu gwarancyjnego i pogwarancyjnego produktów Amica.

Czechy

Martykán service
Zámecká 3
698 01 Veselí nad Moravou Tel: 518
324 555 e-mail:
servis@martykanservis.cz
www.martykanservis.cz

Machine Translated by Google

SZANOWNY KLIENCIE

Piekarnik łączy w sobie wyjątkową łatwość obsługi z dużą wydajnością. Po przeczytaniu instrukcji, obsługa piekarnika nie będzie stanowiła problemu.

Bezpieczeństwo i funkcjonalność pieca opuszczającego fabrykę były dokładnie sprawdzane na stacjach kontrolnych przed zapakowaniem.

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi. Przestrzeganie instrukcji uchroni Cię przed niewłaściwym użytkowaniem.

Zachowaj i przechowuj instrukcję, aby zawsze mieć ją pod ręką.

Uwaga!

Piekarnik można używać dopiero po zapoznaniu się z niniejszą instrukcją.

Piekarnik przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego.

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

Machine Translated by Google

Uwaga. Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy zachować szczególną ostrożność, aby nie dopuścić do dotknięcia elementów grzejnych. Dzieciom poniżej 8. roku życia nie wolno przebywać w pobliżu urządzenia bez stałego nadzoru.

To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci poniżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, chyba że znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej instrukcje dotyczące korzystania z urządzeni Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

Urządzenie nagrzewa się podczas użytkowania. Zaleca się zachowanie ostrożności i unikanie dotykania gorących elementów wewnątrz piekarnika.

Dostępne części urządzenia mogą się bardzo nagrzewać. Zalecamy, aby dzieci nie zbliżały się do piekarnika.

Uwaga: Do czyszczenia szyby w drzwiach nie należy używać silnych detergentów ani ostrych metalowych przedmiotów, gdyż mogą one porysować powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szyby.

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

Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać urządzeń czyszczących parą.

Machine Translated by Google

Niebezpieczeństwo oparzenia! Podczas otwierania drzwiczek piekarnika może wydobywać się gorąca para. Ostrożnie otwieraj drzwiczki piekarnika podczas pieczenia lub po jego zakończeniu. Nie pochylaj się nad drzwiami podczas ich otwierania. Pamiętaj, że para może być niewidoczna w zależności od temperatury.



- Urządzenie nagrzewa się podczas użytkowania. Zalecamy zachowanie szczególnej ostrożności, aby nie dotykać gorących części wewnątrz piekarnika.
- Należy zwrócić szczególną uwagę na dzieci znajdujące się w pobliżu urządzenia.
  Rak. Bezpośredni kontakt z działającym piecem może spowodować oparzenia!
- Należy zachować ostrożność i upewnić się, że małe urządzenia gospodarstwa domowego, w tym kable, nie stykają się bezpośrednio z rozgrzanym piekarnikiem, ponieważ izolacja tych urządzeń nie jest odporna na wysokie temperatury.
- Nie umieszczaj na otwartych drzwiczkach piekarnika przedmiotów ważących więcej niż 15 kg.
- Do czyszczenia szyby w drzwiach nie należy używać silnych detergentów ani ostrych metalowych przedmiotów, gdyż mogą one porysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby.
- Nie używaj piekarnika, jeśli ma wadę techniczną. Wszelkie usterki mogą
  mogą być usunięte wyłącznie przez osoby posiadające odpowiednie upoważnienie.
- W przypadku wystąpienia jakiejkolwiek usterki technicznej należy natychmiast odłączyć piekarnik od zasilania elektrycznego.

Machine Translated by Google

JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ



Ci, którzy odpowiedzialnie korzystają z energii, nie tylko dbają o swój budżet domowy, ale także świadomie działają na rzecz środowiska. Pomóżmy więc, oszczędzajmy prąd! Stosujmy się do tych zasad:

• Unikanie niepotrzebnego „zaglądania pod kołdrę”.

Nie otwieraj drzwiczek piekarnika zbyt często, gdy jest to konieczne.

• Używaj piekarnika tylko do pieczenia większych ilości jedzenia.
Mięso o wadze do 1 kg można gotować delikatniej w garnku na kuchence.

• Wykorzystanie ciepła resztkowego pieca.
W przypadku gotowania dłuższego niż 40 minut zalecamy
Wyłącz piekarnik 10 minut przed końcem pieczenia.

Uwaga! W przypadku korzystania z programatora należy ustawić odpowiednio krótszy czas przygotowania posiłku.

• Dokładnie zamknij drzwiczki piekarnika.
Ciepło ucieka przez brud na uszczelce drzwi.

Najlepiej usunąć je natychmiast.

• Nie należy instalować kuchenki w bezpośrednim sąsiedztwie lodówek/
zamrażarki.
Powoduje to niepotrzebny wzrost zużycia energii elektrycznej.

Machine Translated by Google

ROZPAKOWYWANIE



Urządzenie zostało zabezpieczone przed uszkodzeniem podczas transportu poprzez opakowanie. Po rozpakowaniu należy zutylizować urządzenie.

dostarczone części

pakowanie w sposób, który nie szkodzi środowisku.

Materiały użyte do opakowania nie są szkodliwe 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.

WYCOFANIE Z EKSPLOATACJI



Po zakończeniu okresu użytkowania produktu nie wolno wyrzucać go wraz ze zwykłymi odpadami komunalnymi.

podkładkę, ale należy ją przekazać do punktu zbiórki i recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Informuje o tym symbol umieszczony na produkcie, instrukcji obsługi lub opakowaniu.

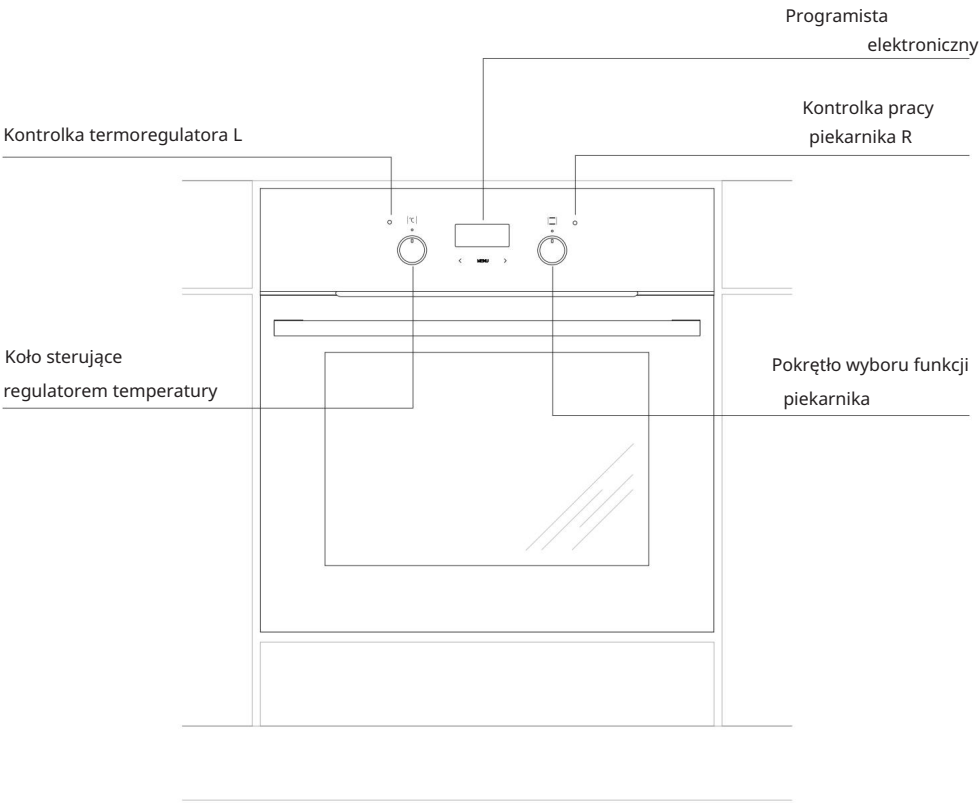
Materiały użyte w urządzeniu nadają się do ponownego wykorzystania zgodnie z ich oznaczeniem.

Dzięki szerokim możliwościom ponownego wykorzystania materiałów pochodzących ze zużytego sprzętu, wnoszą Państwo istotny wkład w ochronę naszego środowiska.

Informację o miejscu odpowiednim do utylizacji zużytego sprzętu przekaże administracja miejska.

Machine Translated by Google

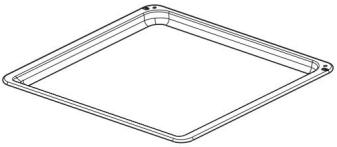
OPIS PRODUKTU



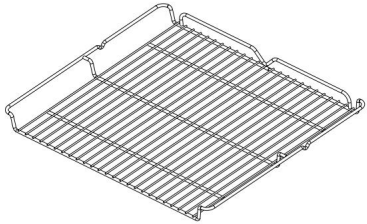
Machine Translated by Google

CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU

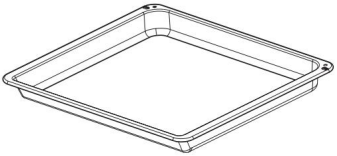
Wyposażenie pieca – podsumowanie:



Blacha do pieczenia*

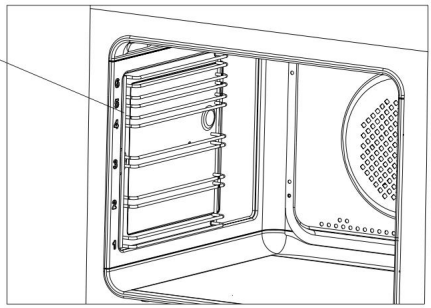


Ruszt do grillowania
(suszarka)*



Blacha do pieczenia /mięso/*

Boczne wieszaki na prześcieradła



*dla niektórych typów

Machine Translated by Google

INSTALACJA

Instalacja piekarnika

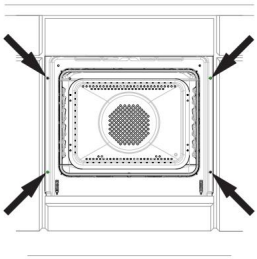
• Pomieszczenie kuchenne musi być suche i przewiewne, posiadać skuteczną wentylację, a piekarnik musi być umieszczony w taki sposób, aby wszystkie elementy sterujące były łatwo dostępne

• Piekarnik wykonany jest w klasie Y.
Meble do zabudowy muszą mieć pokrycie i klej do mocowania odporne na temperaturę 100°C. Niespełnienie tego warunku może spowodować odkształcenie powierzchni lub odklejenie się pokrycia.

• Przygotuj otwór w meblu o wymiarach pokazanych na zdjęciach: montaż podblatowy, montaż wysoki.

Jeżeli szafka ma tylną ściankę, konieczne jest wycięcie w niej otworu do podłączenia

elektrycznego. • Włóż piekarnik całkowicie do otworu i zabezpiecz go czterema śrubami, a następnie wyciągnij.



Uwaga!
Instalację należy przeprowadzać przy odłączonym zasilaniu.

Podłączenie piekarnika do zasilania elektrycznego

Przed podłączeniem piekarnika do zasilania elektrycznego należy zapoznać się z informacjami podanymi na tabliczce znamionowej.

• Kuchenka jest fabrycznie przystosowana do zasilania prądem zmiennym, jednofazowym (230 V 1N ~ 50 Hz) i wyposażona w przewód zasilający oraz styk ochronny.

• Gniazdo przyłączeniowe elektryczne musi być wyposażone w bolec ochronny.
Po zainstalowaniu piekarnika konieczne jest zapewnienie użytkownikowi dostępu do gniazdka elektrycznego.

• Przed podłączeniem pieca do gniazdka należy sprawdzić czy: - bezpiecznik oraz instalacja

elektryczna wytrzymają obciążenie pieca, obwód zasilający gniazdko powinien być zabezpieczony bezpiecznikiem topikowym o wartości minimum 16A,

- instalacja elektryczna wyposażona jest w skuteczny system uziemienia, spełniający wymagania obowiązujących norm i przepisów,

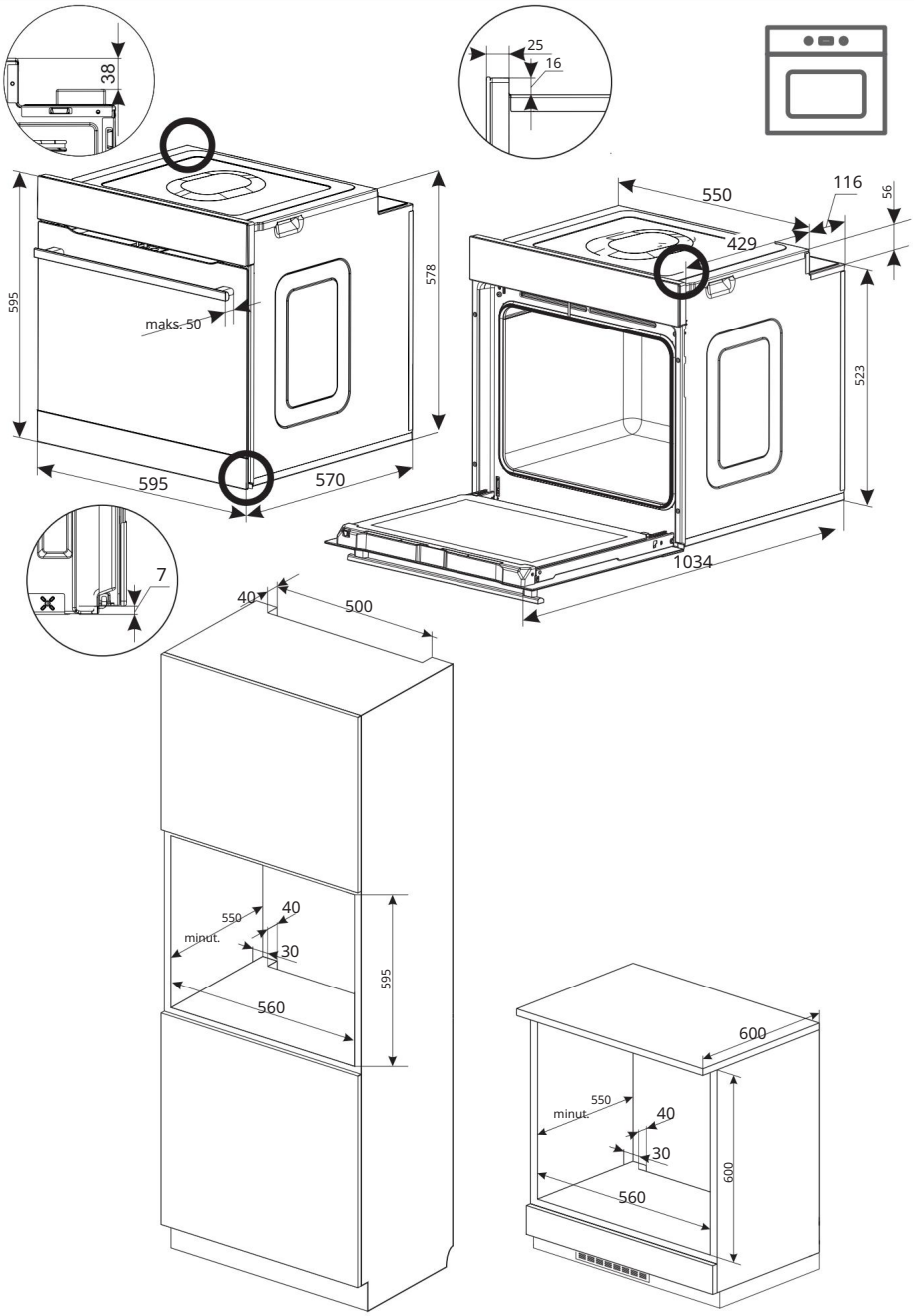
- gniazdo jest łatwo dostępne.

Po zainstalowaniu piekarnika musi być dostępny wtyk.

Uwaga! Jeśli przewód zasilający nieodłączany jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta, specjalistyczny warsztat lub wykwalifikowanego technika, aby uniknąć potencjalnego zagrożenia.

Machine Translated by Google

INSTALACJA



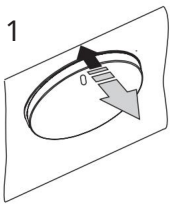
Machine Translated by Google

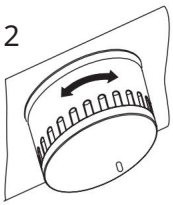
PRACA

Przed pierwszym włączeniem kuchenki

- usunąć elementy opakowania, oczyścić komorę piekarnika z konserwantów nałożonych w fabryce,
- wyjmij akcesoria piekarnika i umyj je w ciepłej wodzie z niewielką ilością płynu do mycia naczyń,
- włącz wentylację w pomieszczeniu lub otwórz okno,
- pokrętło regulacji funkcji piekarnika należy ustawić w pozycji (patrz rozdział: Obsługa programatora i regulacja piekarnika),
- Rozgrzej piekarnik (do 250°C, około 30 min.), usuń zanieczyszczenia i dokładnie umyj.

Pokrętła sterujące są „ukryte” w panelu sterowania. Aby wybrać funkcję, należy:
1. Ostrożnie naciśnij pokrętło i puść. 2. Ustaw wybraną funkcję. Oznaczenia na obwodzie pokrętła odpowiadają pozostałym funkcjom piekarnika.





Uwaga!

W przypadku kuchenek wyposażonych w programator elektroniczny Ts, po podłączeniu do sieci wyświetlacz pokaże „0:00”. Konieczne jest ustawienie aktualnego czasu programatora (patrz instrukcja obsługi programatora).

Nieustawienie aktualnego czasu spowoduje: umożliwia działanie piekarnika.

Uwaga!

Programator elektroniczny Ts jest wyposażony w czujniki sterowane dotykiem palca w oznaczonych punktach. Każda zmiana ustawienia jest potwierdzana sygnałem akustycznym. Należy dbać o czystość powierzchni czujników.

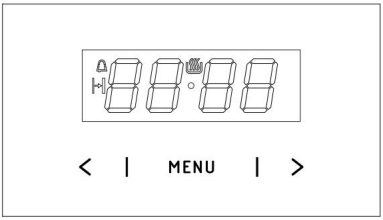
Ważny!

Komorę piekarnika należy myć wyłącznie ciepłą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.

Machine Translated by Google

PRACA

Obsługa programisty



MENU - czujnik wyboru trybu pracy
> - Czujnik plus
< - Minus czujnika
- symbol gotowości do pracy
- symbol timera
- symbol czasu trwania pracy

Ustawianie aktualnego czasu

Po podłączeniu do zasilania lub ponownym włączeniu po zaniku zasilania na wyświetlaczu pojawia się pulsujące 0,00: INaciśnij i przytrzymaj
sensor MENU (lub
czujniki < / >) aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , kropka pod symbolem będzie pulsować,

W ciągu 7 sekund naciśnij czujniki < / > , aby ustawić aktualny czas.

Około 7 sekund po ustawieniu czasu nowe dane (czas) zostaną zapisane, a kropka nad symbolem przestanie pulsować.

Można również ustawić czas później, naciskając i przytrzymując jednocześnie czujniki < / > , podczas gdy kropka pod symbolem pulsuje, ustawi to aktualny czas.

Uwaga!
Piekarnik można włączyć dopiero wtedy, gdy na wyświetlaczu pojawi się symbol .

Regulator czasowy

Możesz aktywować timer w dowolnym momencie, niezależnie od tego, czy inne funkcje programatora są aktywne. Zakres odliczania wynosi od 1 minuty do 23 godzin i 59 minut.
Ustawienia timera:

INaciśnij sensor MENU, na wyświetlaczu zacznie pulsować symbol:
Naciśnij czujniki < / > , aby ustawić żądany czas timera. Na wyświetlaczu pojawi się ustawiony czas timera i aktywna funkcja. Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a światło zacznie pulsować.

Jeżeli chcesz wyłączyć sygnał dźwiękowy, naciśnij i przytrzymaj czujnik MENU lub naciśnij i przytrzymaj jednocześnie czujniki < / >, symbol zgaśnie, a na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina.

Uwaga!
Jeżeli sygnał dźwiękowy nie zostanie wyłączony ręcznie, wyłączy się on automatycznie po około 7 minutach.

Czas trwania pracy

Aby ustawić wyłączenie piekarnika o określonej godzinie, wykonaj następujące czynności:

Jeśli chcesz włączyć funkcję czasu pieczenia, ustaw pokrętło funkcji piekarnika na żądaną funkcję, a pokrętło temperatury na żądaną temperaturę.

INaciśnij sensor MENU , aż na wyświetlaczu na krótko pojawi się napis dur , a symbol zacznie pulsować,

Naciskając czujniki
< / > ustaw żądany czas w zakresie od 1 minuty do 10 godzin.

Machine Translated by Google

Ustawiony czas zostanie zapisany w pamięci po około 7 sekundach, na wyświetlaczu ponownie pojawi się aktualna godzina, a symbol zostanie podświetlony. Po upływie ustawionego czasu piekarnik wyłączy się automatycznie, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a symbol zacznie migać.

- Przekręć pokrętła funkcji piekarnika i temperatury do pozycji wyłączonej,

Jeżeli chcesz wyłączyć sygnał dźwiękowy, naciśnij i przytrzymaj czujnik MENU lub naciśnij i przytrzymaj jednocześnie czujniki < / >, symbol zgaśnie, a na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina.

Czyszczenie ustawień

Ustawienia timera lub czasu trwania pracy można w każdej chwili wyczyścić.

- Jeśli chcesz usunąć ustawiony czas trwania pracy, naciśnij i przytrzymaj jednocześnie czujniki < / >.

Aby usunąć timer:

Naciśnij sensor MENU , aby wybrać funkcję timera,

Naciśnij ponownie przyciski < / >,

Zmiana tonu sygnału dźwiękowego

Możesz zmienić ton sygnału dźwiękowego w następujący sposób:

- Naciśnij jednocześnie czujniki < / >,
- Naciśnij czujnik MENU , aby wybrać funkcję tonu , wartości na wyświetlaczu zaczną pulsować:
- Naciśnij czujniki < / > , aby wybrać żądany ton:

w kolejności od 1 do 3 czujników >
w kolejności od 3 do 1 czujnika >

Zmiana jasności wyświetlacza

Jasność wyświetlacza można regulować w zakresie od 1 do 9, gdzie 1 oznacza najniższą jasność, a 9 najwyższą. Ustawiona wartość jasności obowiązuje, gdy programator jest nieaktywny (tj. gdy użytkownik nie dotknął żadnego czujnika przez co najmniej 7 sekund).

Jasność wyświetlacza można zmienić w następujący sposób:

- Naciśnij jednocześnie czujniki < / >,

Naciśnij sensor MENU , aby wybrać funkcję bri (pierwsze naciśnięcie aktywuje funkcję ton, drugie naciśnięcie aktywuje funkcję bri).

Naciśnij czujniki < / > , aby wybrać żądaną jasność:

w kolejności od 1 do 9 według czujnika >
w kolejności od 9 do 1 według czujnika >

Uwaga!

Gdy programator jest aktywny (tj. gdy użytkownik nacisnął jakiś czujnik w ciągu ostatnich 7 sekund), jasność wyświetlacza jest maksymalna.

Tryb nocny

W godzinach 22:00-6:00 rano programator automatycznie zmniejsza jasność wyświetlacza.

Machine Translated by Google

PRACA

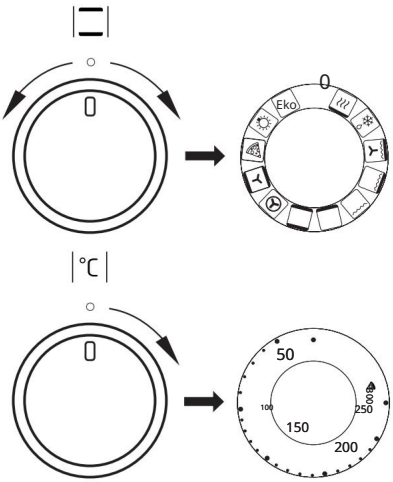
Piekarnik z wymuszonym obiegiem powietrza (grzałka z gorącym powietrzem + wentylator)

Piekarnik można nagrzewać za pomocą dolnych i górnych grzałek grilla oraz grzałki termoobiegu.
Sterowanie piekarnikiem odbywa się za pomocą pokrętła do wyboru funkcji piekarnika oraz programatora – ustawienie polega na obróceniu pokrętła do wybranej pozycji.

Pokrętło jest „ukryte" w panelu sterowania. Aby wybrać funkcję piekarnika, należy:

- delikatnie naciśnij przycisk i puść,
- ustaw wybraną funkcję.

Oznaczenia wokół pokrętła odpowiadają funkcjom piekarnika.



Wyłączenie nastąpi po ustawieniu pokrętła wyboru funkcji w pozycji „I" / „0" .

Uwaga!

Ogrzewanie (element grzejny itp.) zostanie włączone dopiero po włączeniu którejkolwiek z funkcji piekarnika i ustawieniu temperatury na programatorze.

Możliwe położenia pokrętła wyboru funkcji piekarnika

0 Ustawienie zerowe

Szybkie nagrzewanie
Konwekcja i toster są włączone.
Służy do podgrzewania piekarnika.

Rozmrażanie
Włączony jest tylko wentylator, nie używa się żadnych grzejników.

Wentylator i grill włączony
W tym położeniu pokrętła piekarnik pełni funkcję grilla z termoobiegiem. Wykorzystanie tej funkcji w praktyce pozwala przyspieszyć proces pieczenia i poprawić smak potraw.

Wzmocniona kratka (Super grill)
Włączenie funkcji „boost grill" umożliwia opiekanie przy jednoczesnym włączeniu grzania górnego.
Funkcja ta pozwala na osiągnięcie podwyższonej temperatury w górnej strefie roboczej potrawy, a także umożliwia pieczenie większych porcji.

Grillować na
Grillowanie powierzchniowe stosuje się do smażenia małych porcji mięsa: steków, kotletów, ryb, tostów, kiełbasek, wypieków (grubość smażonych produktów nie powinna być większa niż 2-3 cm, w trakcie pieczenia należy je obracać).

Machine Translated by Google

PRACA

Ogrzewanie dolne włączone
W tym położeniu pokrętła piekarnik nagrzewa się wyłącznie dolną grzałką. Dokończenie pieczenia odbywa się od dołu (np. wilgotne ciasto bez nadzienia owocowego).

Ogrzewanie dolne i górne włączone
Ustawienie pokrętła w tej pozycji umożliwia nagrzewanie piekarnika z termoobiegiem. Doskonale nadaje się do pieczenia ciasta, mięsa, ryb, chleba, pizzy (wymagane jest wstępne nagrzanie piekarnika i użycie ciemnych blach), pieczonych na jednym poziomie.

Obieg włączony
Ustawienie pokrętła w pozycji „włączony konwekcja" umożliwia wymuszone nagrzewanie piekarnika za pomocą wentylatora umieszczonego centralnie na tylnej ścianie komory piekarnika. Stosowane są niższe temperatury pieczenia niż w piecu konwekcyjnym.

Dzięki tej metodzie grzania ciepło rozchodzi się równomiernie wokół potrawy umieszczonej w piekarniku.

Włączony jest wentylator oraz ogrzewanie dolne i górne.
W tej pozycji roboczej pokrętła piekarnik pełni funkcję ce-sto. Piekarnik konwekcyjny z termoobiegiem
(zalecana funkcja podczas pieczenia).

Włączona cyrkulacja gorącego powietrza i ogrzewanie dolne
W tym położeniu pokrętła piekarnik realizuje funkcję cyrkulacji cieplnej i włącza grzanie dolne, co powoduje wzrost temperatury na dnie naczynia do pieczenia. Większość ciepła jest dostarczana z dna naczynia do pieczenia, w przypadku mokrych ciast i pizzy.

Funkcja pizzy - dla uzyskania najlepszych rezultatów należy ustawić temperaturę na 300°C (patrz PRAKTYCZNE WSKAZÓWKI).

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

Eko

EKO pieczenie na gorącym powietrzu
Ta funkcja uruchamia zoptymalizowaną metodę grzania, mającą na celu oszczędzanie energii zużywanej podczas gotowania. Podczas działania tego programu oświetlenie piekarnika jest wyłączone.

Kontrolka

Piekarnik włącza się poprzez zapalenie światła.
Dwie lampki kontrolne – R i L. Zapalenie się lampki kontrolnej R sygnalizuje pracę piekarnika. Zgaszenie lampki L sygnalizuje osiągnięcie zadanej temperatury. Jeśli przepisy zalecają włożenie potrawy do nagrzanego piekarnika, nie należy tego robić przed zgaśnięciem lampki kontrolnej L. Podczas pieczenia lampka L będzie się okresowo zapalać i gasnąć (utrzymując temperaturę w komorze piekarnika). Lampka kontrolna R może się również zapalić w pozycji „oświetlenie komory piekarnika" pokrętła.

Machine Translated by Google

PRACA

Korzystanie z grilla

Proces grillowania odbywa się w wyniku działania na żywność promieniowania podczerwonego, emitowanego przez rozgrzany element grzejny grilla.

Aby włączyć grill potrzebujesz:

- ustawić pokrętło piekarnika na pozycję oznaczoną symbolem grilla,
- rozgrzej piekarnik przez około 5 minut (przy zamkniętych drzwiczkach) drzwi piekarnika),
- blachę do pieczenia z jedzeniem umieścić w piekarniku na odpowiednim poziomie roboczym. W przypadku grillowania na ruszcie, bezpośrednio pod rusztem należy umieścić tackę na spływający tłuszcz.

- zamknij drzwiczki piekarnika.

Aby skorzystać z funkcji grilla (rys. 1) i funkcji grilla z termoobiegiem (rys. 2), należy ustawić temperaturę na 220°C, natomiast aby skorzystać z funkcji grilla z termoobiegiem (rys. 2), należy ustawić temperaturę na 190°C.

Uwaga!

Grilluj tylko przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika.

Podczas korzystania z grilla dostępne części urządzenia mogą stać się bardzo gorące.

Zalecamy, aby dzieci nie zbliżały się do piekarnika.

Machine Translated by Google

Dania z ciasta

- Zaleca się pieczenie potraw z ciasta na blachach fabrycznie przygotowanych. akcesoria do pieców,
- Formy z ciasta można również piec w dostępnych w sprzedaży formach i na blachach do pieczenia, które należy wysuszyć na suszarce. Polecamy czarne blachy do pieczenia, które lepiej przewodzą ciepło i skracają czas pieczenia.
- w przypadku stosowania konwencjonalnego grzania (górny + dolny element grzejny) nie zalecamy stosowania foremek i blach o jasnej i błyszczącej powierzchni, gdyż użycie foremek tego typu może spowodować, że spód ciasta nie zostanie upieczony,
- w przypadku korzystania z funkcji termoobiegu nie ma konieczności wstępnego nagrzewania komory piekarnika; w przypadku innych metod grzania komorę piekarnika należy wstępnie nagrzać przed umieszczeniem w niej potrawy,
- przed wyjęciem potrawy z piekarnika należy sprawdzić jakość wypieku za pomocą drewnianego szpikulca (jeśli ciasto jest upieczone prawidłowo, szpikulec powinien pozostać suchy i czysty po wbiciu w ciasto),
- po wyłączeniu piekarnika zaleca się pozostawienie w nim potrawy na około 5 minut,
- temperatura pieczenia żywności przy użyciu funkcji gorącego powietrza jest zazwyczaj o 20-30 stopni niższa w porównaniu do pieczenia konwencjonalnego (przy użyciu górnego i dolnego elementu grzewczego),
- parametry pieczenia podane w tabeli 1 są orientacyjne i można je dostosować biorąc pod uwagę własne doświadczenie i nawyki kulinarne,
- Jeżeli informacje podane w książkach kucharskich znacznie odbiegają od wartości podanych w instrukcji obsługi kuchenki, należy zastosować się do wskazówek zawartych w instrukcji.

Pieczenie mięsa

- porcje mięsa powyżej 1 kg należy przygotowywać w piekarniku, zalecamy przygotowywanie mniejszych kawałków na palnikach gazowych kuchenki,

- Do pieczenia zalecamy używanie pojemników żaroodpornych, których uchwyty muszą być również odporne na wysokie temperatury,

- podczas pieczenia na kratce lub suszarce zalecamy umieszczenie na najniższym poziomie blachy do pieczenia z niewielką ilością wody,

- Zalecamy przewrócenie mięsa co najmniej raz w połowie pieczenia. Podczas pieczenia należy również od czasu do czasu polewać mięso sokami (duszenie) powstałymi podczas pieczenia lub gorącą, osoloną wodą. Mięsa nie należy polewać zimną wodą.

Machine Translated by Google

PIECZENIE W PIEKARNIKU – PORADY PRAKTYCZNE

Funkcja ogrzewania konwekcyjnego ECO

- Podczas korzystania z funkcji konwekcji ECO uruchamiana jest zoptymalizowana metoda grzania, której celem jest oszczędność energii podczas przygotowywania potraw,
- czasu pieczenia nie można skrócić poprzez ustawienie wyższej temperatury, nie zaleca się również nagrzewania piekarnika przed pieczeniem,
- nie zmieniaj ustawienia temperatury podczas pieczenia i nie otwieraj drzwiczek w trakcie pieczenia pieczenie.

Zalecane parametry przy korzystaniu z funkcji konwekcji ECO

Rodzaj gotowania	Funkcje piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom	Czas (min.)
Biszkopt	Eko	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Muffinki	Eko	180 - 200	2	50 - 70
Ryba	Eko	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Wołowina	Eko	200 - 220	2	90 - 120
Wieprzowina	Eko	200 - 220	2	90 - 160
Kurczak	Eko	180 - 200	2	80 - 100

Machine Translated by Google

PIECZENIE W PIEKARNIKU – PORADY PRAKTYCZNE

Piekarnik z termoobiegiem (dodatkowe ogrzewanie z termoobiegiem + wentylator)

Typ pieczenie żywność	Funkcja piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom	Czas (min.)
Biszkopt		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Muffinki		160 - 170 1)	3	25 - 40 2)
Muffinki		155 - 170 1)	3	25 - 40 2)
Pizza		200 - 230 1)	2 - 3	15 - 25
Ryba		210 - 220	2	45 - 60
Ryba		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Ryba		190	2 - 3	60 - 70
Kiełbaski		220	4	14 - 18
Wołowina		225 - 250	2	120 - 150
Wołowina		160 - 180	2	120 - 160
Wieprzowina		160 - 230	2	90 - 120
Wieprzowina		160 - 190	2	90 - 120
Kurczak		180 - 190	2	70 - 90
Kurczak		160 - 180	2	45 - 60
Kurczak		175 - 190	2	60 - 70
Warzywa		190 - 210	2	40 - 50
Warzywa		170 - 190	3	40 - 50

O ile nie zaznaczono inaczej, podane czasy dotyczą piekarnika nienagrzanego. Po nagrzaniu piekarnika należy skrócić podane czasy o około 5–10 minut.

1) Rozgrzej pusty piekarnik

2) Podane czasy dotyczą pieczenia w małych foremkach.

Uwaga: Parametry podane w tabeli mają charakter orientacyjny i można je dostosować do własnego doświadczenia i umiejętności kulinarnych.

Machine Translated by Google

PIECZENIE W PIEKARNIKU – PORADY PRAKTYCZNE

Pizza

Funkcja pizzy – skorzystaj z dedykowanej funkcji, umieść blachę do pieczenia na poziomie 3 lub użyj kamienia do pizzy. Rozgrzej piekarnik do 300°C, włóż świeżą pizzę i po około 4 minutach danie będzie gotowe.
Jeśli używasz kamienia do pizzy, umieść go w zimnym piekarniku i rozgrzej go do 300°C. Piecz przez 30 minut, a następnie włóż pizzę do piekarnika na kolejne 4–6 minut.

Pizza

Rodzaj żywności Pizza	Akcesoria	Poziom	Funkcja pieczenia	Temperatura [°C]	Czas [min.]
Świeży, cienki ciasto	Blacha lub kamień	2-3		3001)	4 – 6
Mrożone, cienkie ciasto	Ruszt	2-3		2)	2)
Mrożone, gęste ciasto	Ruszt	2-3		2)	2)

1) Rozgrzej pusty piekarnik
2) Postępuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu

Ważne! Parametry podane w tabeli mają charakter orientacyjny i można je dostosować do własnego doświadczenia i umiejętności kulinarnych.

Machine Translated by Google

ŻYWNOŚĆ TESTOWANA Zgodnie z normą EN 60350-1.

Pieczenie ciast

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
Małe ciastka	Blacha do pieczenia	4		160 1)	28 - 32
	Blacha do pieczenia	3		155 1)	23 - 26
	Blacha do pieczenia	3		150 1)	26 - 30
	Blacha do pieczenia Blacha do pieczenia	2 + 4 2 - blacha do pieczenia lub naczynie do pieczenia 4 - Blacha do pieczenia		150 1)	27 - 30
Ciasto kruche (paski)	Blacha do pieczenia	3		150 - 160 1)	30 - 40
	Blacha na pieczenie	3		150 - 170 1)	25 - 35
	Blacha do pieczenia	3		150 - 170 1)	25 - 35
	Blacha do pieczenia Blacha do pieczenia	2 + 4 2 - blacha do pieczenia lub naczynie do pieczenia 4 - Blacha do pieczenia		160 - 175 1)	25 - 35
Biszkopt beztłuszczowy	Ruszt + forma do ciasta Ø 26 cm	2		170 - 180 1)	38 - 46
Szarlotka	Siatka + dwie formy Ø 20 cm	2 Ułóż foremki na stojaku po przekątnej, w prawym tylnym rogu i lewym przednim rogu.		180 - 200 1)	50 - 65

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

Machine Translated by Google

ŻYWNOŚĆ TESTOWANA Zgodnie z normą EN 60350-1.

Pieczenie na rożnie

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Zapiekanki z białego chleba	Ruszt	4		220 1)	3 - 7
Burgery wołowe	Ruszt + blacha do pieczenia (zbierać spływający tłuszcz)	4 - ruszt 3 - blacha do pieczenia		220 1)	1 strona 13 - 18 2 strony 10-15

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

Pieczenie

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Cały kurczak	Ruszt + blacha do pieczenia (zbierać spływający tłuszcz)	2 - ruszt 1 - blacha do pieczenia		180 - 190	70 - 90
	Ruszt + blacha do pieczenia (zbierać spływający tłuszcz)	2 - ruszt 1 - blacha do pieczenia		180 - 190	80 - 100

O ile nie zaznaczono inaczej, podane czasy dotyczą piekarnika nienagrzanego. Po nagrzaniu piekarnika należy skrócić podane czasy o około 5–10 minut.

Machine Translated by Google

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIECA

Utrzymywanie pieca w czystości i jego prawidłowa konserwacja mają zasadniczy wpływ na żywotność i bezawaryjną pracę pieca.

Przed rozpoczęciem czyszczenia pieca należy go wyłączyć; pokrętło sterujące musi być ustawione w Czyszczenie w pozycji „•" należy pozycji „/" 0. przeprowadzać dopiero po ostygnięciu pieca.

Piekarnik

• Piekarnik należy czyścić po każdym użyciu.
Podczas czyszczenia piekarnika należy włączyć oświetlenie, aby poprawić widoczność w miejscu pracy.

• Komorę piekarnika należy myć wyłącznie ciepłą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.

• Czyszczenie parowe:
-do naczynia ustawionego w piekarniku na pierwszym poziomie od dołu wlać 0,25 l wody (1 szklankę),
-zamknij drzwiczki piekarnika,
-ustaw pokrętło regulacji temperatury na pozycję 500°C, a pokrętło regulacji funkcji na pozycję dolnego grzania
,
-rozgrzewać komorę piekarnika przez około 30 minut,
-po zakończeniu procesu czyszczenia otwórz drzwiczki piekarnika, przetrzyj wnętrze komory gąbką lub ściereczką, a następnie umyj ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

l Po umyciu komory piekarnika należy ją wytrzeć do sucha.

Uwaga!

Do czyszczenia i konserwacji szklanych frontów nie należy używać środków czyszczących zawierających substancje ścierne.

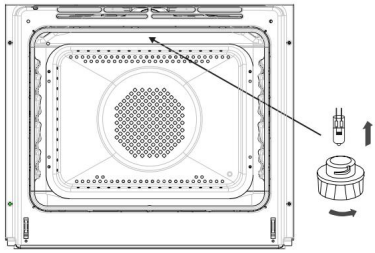
Wymiana żarówki halogenowej w piekarniku

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

• Ustaw wszystkie pokrętła sterujące w pozycji „•"/„0" i wyłącz zasilanie,
• Odkręć i umyj klosz, a następnie dokładnie wytrzyj go do sucha.
• Wyjmij żarówkę halogenową za pomocą szmatki lub papieru, w razie potrzeby wymień ją na nową G9

-napięcie 230V
-moc 25W •
Włóż żarówkę halogenową dokładnie do oprawki.

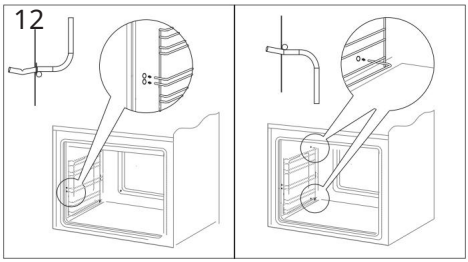
• Przykręć klosz.



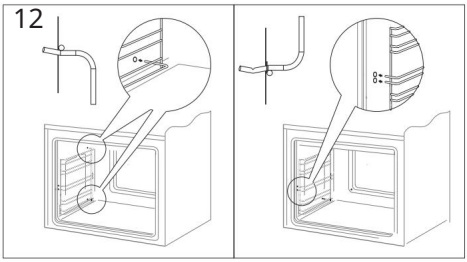
Oświetlenie piekarnika

Machine Translated by Google

• Piekarniki oznaczone literą D zostały wyposażone w łatwo wyjmowane prowadnice druciane (ruszty) wkładów piekarnika (półek). Aby je wyjąć do mycia, należy pociągnąć za zawias znajdujący się z przodu, a następnie odchylić prowadnicę i wyjąć ją z tylnego zawiasu.



Demontaż drabin



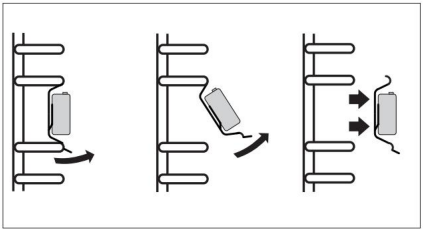
Wstawianie drabin

Kuchenki oznaczone literami Dp posiadają wysuwane prowadnice ze stali nierdzewnej, przymocowane do prowadnic drucianych. Prowadnice należy zdemontować i umyć razem z prowadnicami drucianymi. Przed umieszczeniem na nich blach do pieczenia, należy je wysunąć (jeśli piekarnik jest nagrzany, wysuń prowadnice, dociskając tylną krawędź blach do pieczenia do ograniczników znajdujących się z przodu prowadnic), a następnie włożyć je razem z blachą do piec

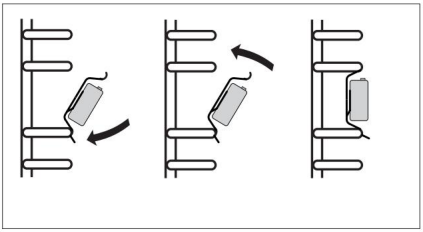
Uwaga!

Prowadnice teleskopowe nie należą do myć w zmywarkach.

Demontaż prowadnic teleskopowych



Montaż prowadnic teleskopowych



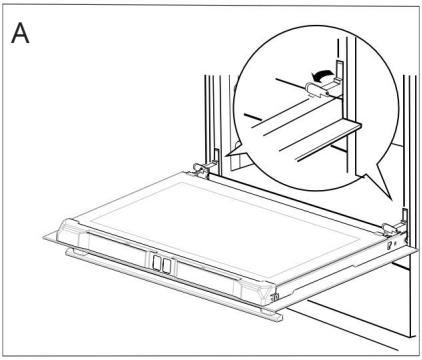
Machine Translated by Google

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIECA

Wyciąganie drzwi

Aby uzyskać lepszy dostęp do komory piekarnika i ułatwić czyszczenie, drzwiczki można wysunąć. Aby je wyciągnąć, należy otworzyć drzwiczki i odchylić element blokujący znajdujący się w zawiasie do góry (rys. A).
Lekko zamknij drzwiczki, unieś je i pociągnij do przodu. Aby zamontować drzwiczki, postępuj w odwrotnej kolejności. Podczas montażu upewnij się, że wycięcie w zawiasie jest prawidłowo ustawione na występie uchwytu zawiasu. Po zamontowaniu drzwiczek na piecu należy odchylić element blokujący do oporu i delikatnie go docisnąć.

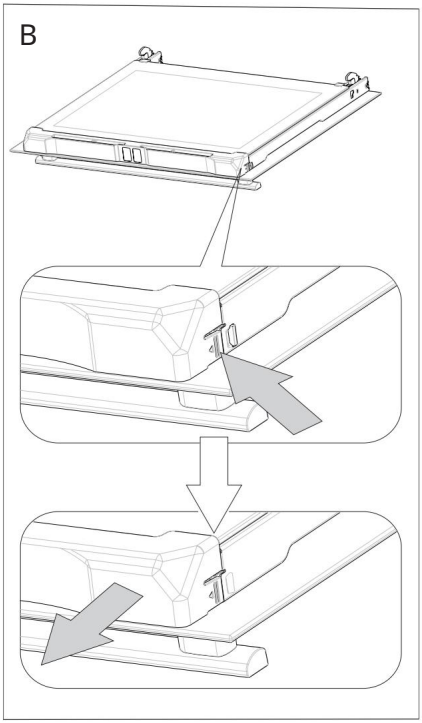
Nieprawidłowe ustawienie elementu blokującego może spowodować uszkodzenie zawiasu podczas próby zamknięcia drzwi.

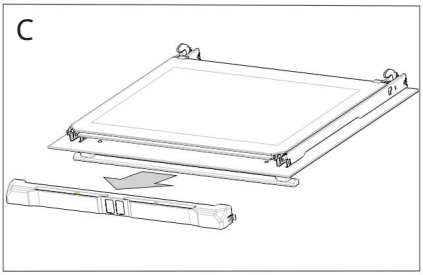


Rozkładanie blokady zawiasu

Wyjmowanie wewnętrznej szyby

1. Za pomocą płaskiego śrubokręta wygnij zamki i zdejmij górną listwę drzwiową. (obr. B, C).



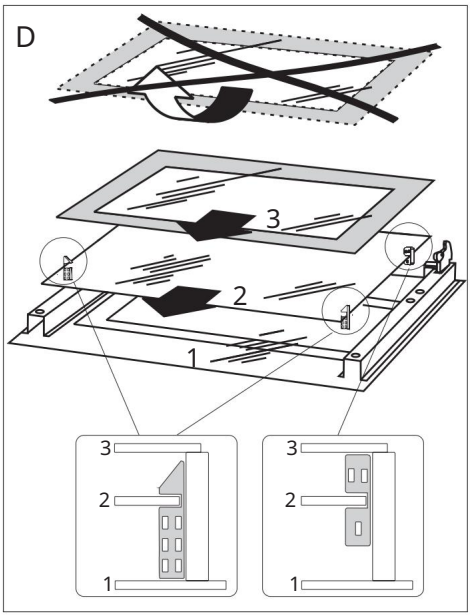


Machine Translated by Google

2. Wyciągnij wewnętrzną szybę z uchwytów (na dole drzwi) (rys. D).
   Zdejmij środkową szybę.
3. Umyj szybę ciepłą wodą z niewielką ilością detergentu.

Aby ponownie zamontować szybę, powtórz powyższe kroki w odwrotnej kolejności. Gładka część szyby powinna znajdować się u góry.

Uwaga! Nie dociskaj górnej listwy do obu stron drzwi jednocześnie. Aby prawidłowo osadzić górną listwę w drzwiach, najpierw włóż lewy koniec listwy do drzwi i dociśnij prawy koniec, aż usłyszysz „klik". Następnie dociśnij listwę od lewej strony, aż usłyszysz „klik".



Wyjmowanie wewnętrznej szyby

Okresowe rewizje

Oprócz czynności mających na celu utrzymanie pieca w czystości, należy:

- przeprowadzać okresowe kontrole funkcjonalności elementów sterujących i układów roboczych pieca. Po upływie okresu gwarancyjnego, co najmniej raz na dwa lata, należy zlecić firmie serwisowej wykonanie przeglądu technicznego pieca,
- eliminować wykryte błędy operacyjne,
- wykonywać okresową konserwację układów roboczych pieca

Uwaga!

Wszelkie naprawy i regulacje powinny być wykonywane przez kompetentną firmę serwisową lub wykwalifikowanego instalatora.

Machine Translated by Google

PROCEDURA AWARYJNA

W każdej sytuacji awaryjnej konieczne jest:
• wyłącz systemy robocze pieca
• odłączyć zasilanie elektryczne
• zgłoś naprawę •
niektóre drobne usterki użytkownik może naprawić samodzielnie, postępując zgodnie z instrukcjami zawartymi w poniższej tabeli; przed skontaktowaniem się z działem obsługi klienta lub serwisem konieczne jest zapoznanie się z poniższymi punktami w tabeli.

PROBLEM	PRZYCZYNA	PROCEDURA
1. Urządzenie nie działa.	awaria zasilania	sprawdź bezpiecznik instalacji domowej, wymień przepalony
2. Na wyświetlaczu programatora wyświetla się czas „0.00”	urządzenie zostało odłączone od sieci lub nastąpiła chwilowa utrata zasilania	ustaw aktualny czas (patrz instrukcja obsługi programatora)
3. Oświetlenie piekarnika nie działa	dozwolona lub uszkodzona żarówka	Dokręć żarówkę lub wymień uszkodzoną (patrz rozdział Czyszczenie i konserwacja)

Machine Translated by Google

DANE TECHNICZNE

Napięcie znamionowe	230 V~50 Hz
Moc znamionowa	maks. 3,6 kW
Wymiary pieca	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

Pobór mocy w trybie czuwania (Psm) [W]	0,5
Pobór mocy w trybie wyłączonym [W]	-
Pobór mocy w trybie czuwania przy podłączeniu do sieci [W] Czas	-
automatycznego przejścia w tryb czuwania/wyłączenia [min]	-

Produkt spełnia wymagania norm EN 60335-1, EN 60335-2-6 obowiązujących w Unii Europejskiej. Dane na etykietach

energetycznych piekarników elektrycznych podane są zgodnie z normą EN 60350-1/IEC 60350-1. Wartości te określono przy standardowym obciążeniu z włączonymi funkcjami: dolna i górna spirala (tryb konwencjonalny) oraz z dodatkowym nagrzewaniem termoobiegu (o ile takie funkcje są dostępne).

Klasę efektywności energetycznej ustalono na podstawie dostępnych cech produktu w następującej kolejności priorytetów:

Pieczenie na gorącym powietrzu ECO (grzałka na gorące powietrze + wentylator)	ECO Eko
Pieczenie na gorącym powietrzu ECO (dolna + górna spirala + toster + termoobieg)	ECO Eko
Pieczenie konwencjonalne ECO (dolna + górna spirala)	ECO Eko

Przy określaniu zużycia energii szyny teleskopowe są składane (jeśli produkt je posiada)

Oświadczenie producenta

Producent niniejszym oświadcza, że produkt jest zgodny z zasadniczymi wymaganiami następujących europejskich norm: dyrektywy:

- Dyrektywa niskonapięciowa 2014/35/WE
- dyrektywa w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/WE
- Dyrektywa ErP - 2009/125/WE

w związku z tym wyrób otrzymał oznakowanie CE i została wystawiona na niego Deklaracja Zgodności, którą udostępniono organom inspekcji handlowej.

Machine Translated by Google

SK

Amica SK Service Center Siedziba:
Fastplus sro

Na pántoch 18 831
06 Bratislava - Rača Tel: 2 4910
5851 e-mail:
servis.biela@fastplus.sk www.fastplus.sk

Machine Translated by Google

Szanowni Klienci,

Piekarnik łączy w sobie niezwykłą łatwość obsługi i doskonałą wydajność. Po zapoznaniu się z instrukcją, korzystanie z kuchenki nie będzie stanowiło problemu.

Piekarnik opuszczający fabrykę przed zapakowaniem był poddawany rygorystycznej kontroli pod kątem bezpieczeństwa i funkcjonalności w punktach kontrolnych.

Przed uruchomieniem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi.
Przestrzeganie zasad zawartych w instrukcji chroni przed niewłaściwym wykorzystaniem.

Zachowaj instrukcję i trzymaj ją w miejscu, w którym będziesz zawsze pod ręką.
Aby uniknąć wypadków, należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi.



Uwaga!
Używaj piekarnika dopiero po zapoznaniu się z instrukcją obsługi.

Piekarnik przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego.

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

Machine Translated by Google

Ostrzeżenie. Urządzenie i jego dostępne części są gorące podczas użytkowania. Należy zachować szczególną ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8. roku życia nie mogą przebywać w pobliżu urządzenia, 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 odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, pod nadzorem osoby dorosłej odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą czyścić ani używać urządzenia bez nadzoru.

Urządzenie może się nagrzewać podczas użytkowania. Uważaj, aby nie dotykać gorących elementów wewnątrz piekarnika.

Dostępne części mogą być gorące podczas użytkowania. Małe dzieci należy trzymać z dala od urządzenia.

Uwaga: Do czyszczenia szyby w drzwiach nie należy używać środków ściernych ani ostrych przedmiotów metalowych, gdyż mogą one uszkodzić powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szyby.

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

Machine Translated by Google

Zabrania się czyszczenia piekarników przy użyciu urządzeń czyszczących parą.

Niebezpieczeństwo poparzenia! Podczas otwierania drzwiczek piekarnika może wydobywać się gorąca para. Ostrożnie otwieraj drzwiczki piekarnika podczas pieczenia lub po jego zakończeniu. Nie pochylaj się nad drzwiczkami podczas ich otwierania.
Pamiętaj, że para wodna staje się niewidoczna, w zależności od temperatury.



lUpewnij się, że kable mniejszych urządzeń gospodarstwa domowego nie stykają się bezpośrednio z nagrzanym piekarnikiem, gdyż izolacja takich urządzeń nie jest odporna na wysokie temperatury.

l Ti jekompe č enjape ć nicuneostavtalvatibezna dzora. U ciebie a tłuszcze mogą się zapalić na skutek przegrzania.

Nie należy stawiać na otwartych drzwiczkach piekarnika naczyń o wadze większej niż 15 kg.

Zabrania się używania piekarnika z wadami technicznymi. Wszelkie usterki może naprawiać wyłącznie osoba posiadająca odpowiednie kwalifikacje.

W przypadku awarii technicznej należy natychmiast odłączyć piekarnik od zasilania.

Używaj urządzenia wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem. Każde inne zastosowanie (np. ogrzewanie pomieszczeń) jest niewłaściwe i niebezpieczne.

Machine Translated by Google

JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ



Osoba, która odpowiedzialnie korzysta z energii, nie tylko dba o swój domowy budżet, ale także świadomie troszczy się o środowisko. Więc pomóżmy, oszczędzajmy prąd! Zróbmy to tak:

l Unikaj niepotrzebnego „zaglądania do przygotowanych posiłków”.
Nie ma potrzeby częstego otwierania drzwiczek piekarnika.

l Używaj piekarnika tylko do przygotowywania większych ilości jedzenia.

Bardziej ekonomiczne jest przygotowanie mięsa o wadze do 1 kg w garnku na płycie grzewczej.

l Wykorzystanie ciepła resztkowego z piekarnika
Ten.

Jeżeli czas pieczenia jest dłuższy niż 40 minut, zawsze wyłączaj piekarnik 10 minut przed końcem pieczenia.

Uwaga! Jeśli używasz programatora, ustaw odpowiednio krótszy czas gotowania.

l Ostrożnie zamknij drzwiczki piekarnika. Ciepło uwalnia się przez brud na uszczelkach drzwiczek. Najlepiej natychmiast go usunąć.

l Nie należy instalować piekarnika w bezpośrednim sąsiedztwie lodówki/zamrażarki.
Urządzenia te niepotrzebnie zwiększają zużycie energii elektrycznej.

Machine Translated by Google

ROZPAKOWYWANIE



Urządzenie jest zabezpieczone przed uszkodzeniami podczas transportu. Po wyjęciu urządzenia z opakowania prosimy o zutylizację opakowania w sposób przyjazny dla środowiska.

Wszystkie materiały użyte do opakowania nie są szkodliwe dla środowiska, 100% materiałów nadaje się do recyklingu, dlatego też oznaczone są odpowiednim symbolem.

Uwaga! Trzymaj elementy opakowania (worki polietylenowe, kawałki styropianu itp.) poza zasięgiem dzieci podczas wyjmowania opakowania.

WYCOFANIE Z UŻYTKU



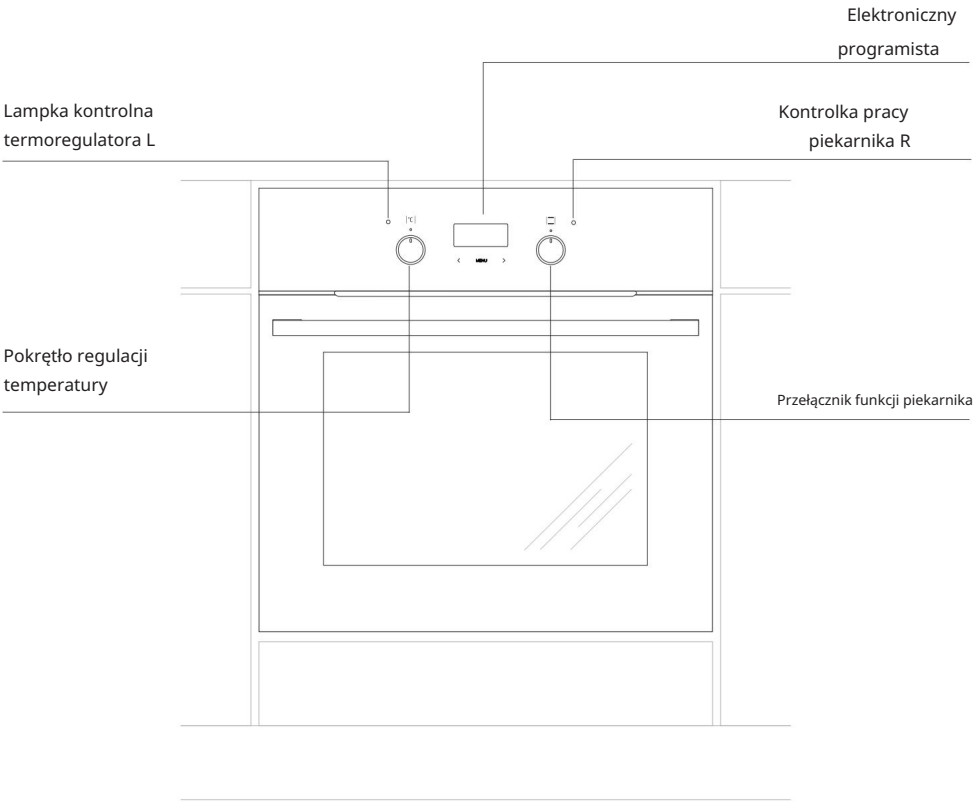
To urządzenie jest oznakowane zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady 2012/19/UE oraz polską ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym. Jest ono również oznaczone symbolem przekreślonego kosza n

Oznaczenie na produkcie wskazuje, że po zakończeniu jego użytkowania nie można traktować go jak zwykłego odpadu domowego.
Użytkownik jest zobowiązany przekazać ten produkt do właściwego punktu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego w celu recyklingu. Instytucje zajmujące się zbiórką tego typu odpadów, w tym lokalne punkty zbiórki, punkty sprzedaży oraz jednostki miejskie, tworzą odpowiedni system, który umożliwi utylizację tego sprzętu.

Prawidłowa utylizacja zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego pozwala uniknąć potencjalnych negatywnych skutków dla środowiska i zdrowia ludzi, jakie mogą wystąpić na skutek niewłaściwego obchodzenia się z odpadami tego produktu.

Machine Translated by Google

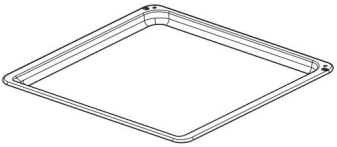
OPIS PRODUKTU



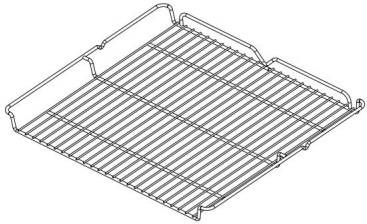
Machine Translated by Google

SPECYFIKACJA PRODUKTU

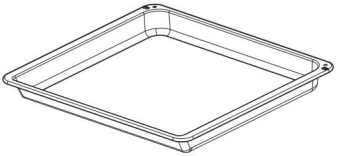
Akcesoria



Blacha do pieczenia

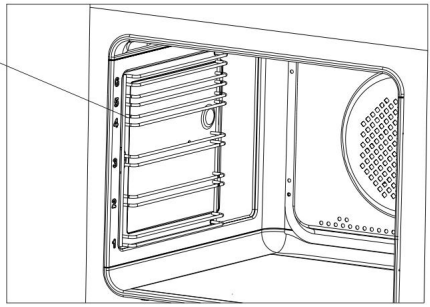


Rożen grillowy
(grill z osłoną)*



Blacha do pieczenia*

Prowadnice boczne



*W zależności od modelu

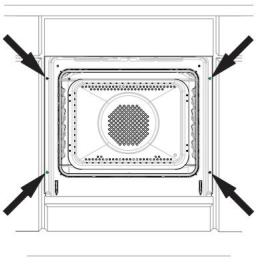
Machine Translated by Google

Instalacja piekarnika

Pomieszczenie kuchenne powinno być suche i przewiewne, z odpowiednią wentylacją, a piekarnik powinien być umieszczony w takim miejscu, aby wszystkie elementy sterujące były łatwo dostępne.

Piekarnik można zabudować w klasie Y. Ścianki znajdujące się najbliżej urządzenia lub szafek kuchennych muszą być odporne na temperatury co najmniej 100°C. W przeciwnym razie powierzchnia mebla może ulec odkształceniu, a warstwa wierzchnia może się łuszczyć.

- Przygotować otwór w meblu o wymiarach podanych na rysunkach: zabudowa pod blatem, zabudowa wysoka.
  Jeżeli szafka ma ścianę tylną, należy wyciąć otwór na podłączenie elektryczne.
- Włóż piekarnik całkowicie do otworu i zabezpiecz czterema śrubami.



Uwaga:

Montaż wykonujemy przy wyłączonym zasilaniu.

Podłączenie piekarnika do sieci elektrycznej

Przed podłączeniem piekarnika do instalacji elektrycznej należy zapoznać się z informacjami podanymi na tabliczce znamionowej.

Piekarnik jest fabrycznie przystosowany do zasilania jednofazowym prądem przemiennym (230 V 1 N~50 Hz) i wyposażony w przewód przyłączeniowy z wtyczką wyposażoną w styk ochronny.

Gniazdo zasilania musi być wyposażone w styk ochronny. Po zainstalowaniu piekarnika użytkownicy muszą mieć swobodny dostęp do gniazdka zasilania. Przed podłączeniem piekarnika do

gniazdka zasilania należy sprawdzić, czy:

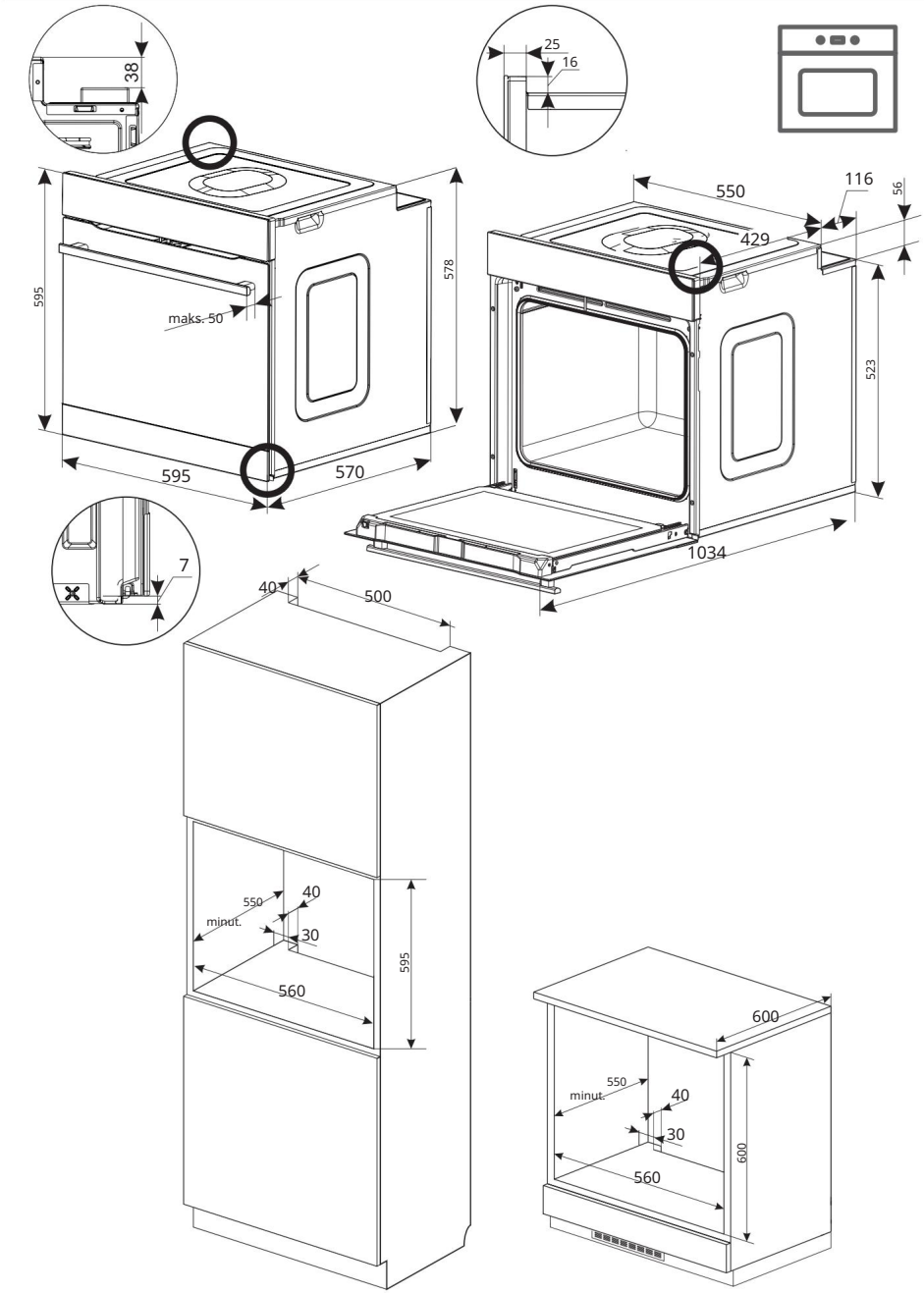
- bezpiecznik i instalacja elektryczna są w stanie wytrzymać obciążenie pieca, obwód elektryczny zasilający gniazdko powinien być zabezpieczony bezpiecznikiem co najmniej 16A,
- instalacja elektryczna wyposażona jest w sprawny system uziemienia, spełniający wymagania obowiązujących norm i przepisów,

Po zainstalowaniu piekarnika użytkownicy muszą mieć swobodny dostęp do wtyczki.

Uwaga! Jeśli przewód zasilający podłączony na stałe jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego serwisanta lub osobę wykwalifikowaną, aby uniknąć zagrożenia.

Machine Translated by Google

INSTALACJA



Machine Translated by Google

Przed pierwszym włączeniem piekarnika

usunąć elementy opakowania, opróżnić szufladę, oczyścić komorę piekarnika i płytę grzewczą z fabrycznych środków konserwujących,

Wyjmij sprzęt z piekarnika i umyj go w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń,

Włącz wentylację w pomieszczeniu lub otwórz okno,

Rozgrzej piekarnik (do 250°C, ok. 30 min.), usuń wszelkie zabrudzenia i dokładnie umyj, nagrzej strefy grzewcze płyty grzewczej przez ok. 4 min. bez użycia patelni.

Używaj urządzenia zgodnie z instrukcjami bezpieczeństwa.

Ważny!

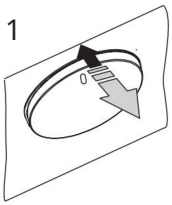
Komorę piekarnika należy myć wyłącznie ciepłą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.

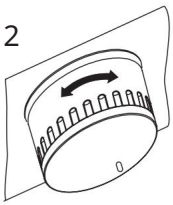
Uwaga!

W kuchenkach wyposażonych w programator elektroniczny Ts, po podłączeniu do sieci, na wyświetlaczu pojawia się zegar, cyklicznie migający „0.00”.

Ustaw aktualny czas na programatorze (patrz „ Korzystanie z programatora ”). Piekarnik nie będzie działał, jeśli aktualny czas nie zostanie ustawiony.

Selektory są „ukryte” w panelu sterowania. Aby wybrać funkcję:
1. Delikatnie naciśnij i zwolnij selektor,
2. Ustaw wybraną funkcję.
Oznaczenia selektora odpowiadają następującym funkcjom piekarnika.



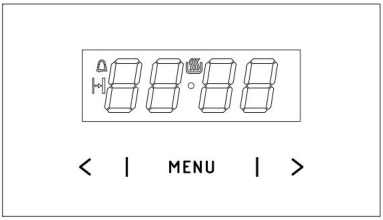


Ważny!

Elektroniczny programator Ts wyposażony jest w czujniki, które reagują po dotknięciu palcem oznaczonych powierzchni.
Każda regulacja czujnika potwierdzana jest sygnałem dźwiękowym.
Powierzchnie czujników muszą być czyste.

Machine Translated by Google

Programista elektroniczny



MENU - czujnik wyboru trybu pracy

> - czujnik Plus

< - Minus czujnika

- symbol gotowości do użycia
- symbol licznika minut
- symbol czasu pracy

Ustawianie aktualnego czasu

Po podłączeniu do sieci lub ponownym podłączeniu po awarii zasilania na wyświetlaczu miga 0,00: Naciśnij i przytrzymaj sensor MENU (lub równoważny)

zmień czujniki < / >) aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , kropka pod symbolem zacznie migać,

W ciągu 7 sekund ustaw aktualny czas za pomocą czujnika < / >.

Po około 7 sekundach od zakończenia ustawiania czasu nowe dane zostaną zapisane, a kropka pod symbolem przestanie migać.

Późniejszą korektę czasu można uzyskać poprzez jednoczesne naciśnięcie czujników < / >, podczas gdy kropka pod symbolem pulsuje, możemy skorygować aktualną godzinę.

Uwaga!

Uruchomienie pieca jest możliwe po zaświeceniu się symbolu na wyświetlaczu.

Licznik minut

Licznik minut można aktywować w dowolnym momencie, niezależnie od stanu innych funkcji programatora. Zakres pomiaru czasu wynosi od 1 minuty do 23 godzin i 59 minut.

Ustawiamy licznik minut:

Naciśnij sensor MENU, na wyświetlaczu zacznie pulsować symbol

lUstaw czas minutnika za pomocą czujników < / > , na wyświetlaczu pojawi się ustawiony czas minutnika i aktywna funkcja. Po upływie ustawionego czasu włączy się sygnał dźwiękowy i zacznie migać.

Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, dotknij i przytrzymaj czujnik MENU lub dotknij i przytrzymaj jednocześnie czujniki < / >, symbol zniknie, a na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina.

Uwaga!

Jeżeli sygnał akustyczny nie zostanie wyłączony ręcznie, wyłączy się automatycznie po około 7 minutach.

Czas trwania pracy

Jeśli piekarnik wymaga wyłączenia w odpowiednim momencie, należy:

Aby włączyć funkcję czasu pracy, należy ustawić regulator funkcji piekarnika w wybranej pozycji, a regulator temperatury na odpowiednią temperaturę.

Naciskaj sensor MENU , aż na wyświetlaczu na krótko pojawi się napis dur i symbol zacznie migać,

Ustaw żądany czas działania czujnika < / > w zakresie od 1 minuty do 10 godzin.

Ustawiony czas zostanie zapisany w pamięci po około 7 sekundach, a na wyświetlaczu ponownie pojawi się aktualna godzina, podczas gdy symbol będzie podświetlony.

Machine Translated by Google

Po upływie podanego czasu piekarnik automatycznie się wyłączy, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a symbol zacznie migać.

Ustaw sterowanie funkcjami piekarnika i regulacją temperatury w pozycji wyłączonej,

Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, dotknij i przytrzymaj czujnik MENU lub dotknij i przytrzymaj jednocześnie czujniki < . / >, symbol gaśnie, a wyświetlacz pokazuje aktualną godzinę.

Zresetuj ustawienia

Ustawienia minutnika lub czasu pracy można w każdej chwili usunąć. Aby anulować ustawienia czasu pracy,
należy jednocześnie dotknąć czujników < / >.

Aby zresetować ustawienia minutnika:
Za pomocą czujnika MENU wybierz funkcję minutnika,

lNaciśnij ponownie czujniki < / >,

Zmień ton sygnału dźwiękowego

Zmieniamy ton sygnału dźwiękowego w następujący sposób:

naciśnij jednocześnie czujniki < / >,
Za pomocą czujnika MENU wybierz funkcję tonu , na wyświetlaczu zaczną migać komunikaty:
Wybierz odpowiedni ton za pomocą czujników < / > :
w zakresie od 1 do 3 czujników >
w zakresie od 3 do 1 czujnika < .

Zmień jasność ekranu

Jasność wyświetlacza można regulować w zakresie od 1 do 9, gdzie 1 oznacza najciemniejsze ustawienie, a 9 najjaśniejsze. Wprowadzona wartość obowiązuje, gdy zegarek jest nieaktywny (użytkownik nie dotykał żadnego czujnika przez co najmniej 7 sekund).

Jasność ekranu można zmienić w następujący sposób:
naciśnij
jednocześnie czujniki < / >,
Za pomocą czujnika MENU wybierz funkcję usuwania (pierwsze naciśnięcie powoduje przejście do funkcji tonowej, drugie naciśnięcie powoduje usunięcie).
lsensors < / > wybierz odpowiednią jasność:

w zakresie od 1 do 9 według czujnika >
w zakresie od 9 do 1 czujnika < .

Uwaga!

Gdy zegar jest aktywny (tj. użytkownik nacisnął czujnik przez 7 sekund), jasność ekranu jest maksymalna.

Tryb nocny

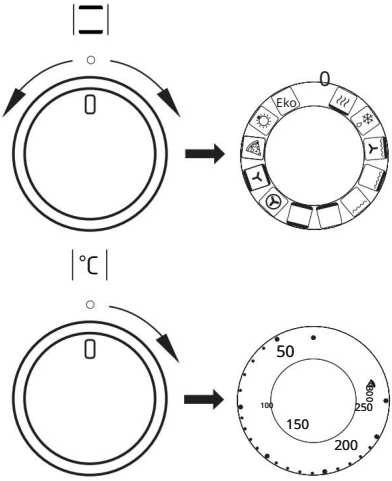
Automatycznie zmniejsza jasność ekranu pomiędzy godziną 22:00 a 6:00 rano.

Machine Translated by Google

Piekarnik z wymuszonym obiegiem powietrza (grzałka obiegowa + wentylator)

Piekarnik można nagrzewać za pomocą grzałek dolnej i górnej, grilla i termoobiegu. Sterowanie piekarnikiem odbywa się za pomocą pokrętła wyboru trybu pracy – ustawienie odbywa się poprzez ustawienie pokrętła na wybraną funkcję.
i selektor regulacji temperatury – regulacja polega na ustawieniu selektora na wybranej wartości temperatury.

Selektory są „ukryte” w panelu sterowania. Aby wybrać funkcję:
- delikatnie naciśnij selektor i puść,
- ustaw wybraną funkcję.
Oznaczenia selektora odpowiadają następującym funkcjom piekarnika.



Wyłączenie nastąpi po ustawieniu obu selektorów w pozycji „I” / „0”.

Uwaga!
Włączenie grzania (grzałki itp.) przy aktywnej dowolnej funkcji piekarnika następuje dopiero po ustawieniu temperatury.

0 Ustawienie zerowe

Szybkie podgrzewanie
Okrągły grzejnik i grill.
Przeznaczony do podgrzewania wstępnego piekarniki.

Rozmrażanie
Włączony jest tylko wentylator, ogrzewanie nie jest włączone.

W zestawie wentylator, grill i grzałka górna.

Praktyczne wykorzystanie tej funkcji pozwala na szybsze pieczenie i lepszy smak potraw.

Intensywny grill
(Świetny grill))
Włączenie funkcji „intensywnego grilla” umożliwia grillowanie z włączoną jednocześnie górną grzałką. Funkcja ta pozwala na osiągnięcie wyższej temperatury w górnej komorze piekarnika, co powoduje lepsze zrumienienie potraw i pozwala na grillowanie większych porcji.

Grillować na
Grillowanie powierzchniowe stosuje się do przygotowywania mniejszych porcji mięsa, steków, eskalopków, ryb, kanapek na ciepło, kiełbasek i pieczonych warzyw (grubość przygotowywanej potrawy nie powinna przekraczać 2-3 c
(w trakcie pieczenia przewrócić naczynie na drugą stronę).

Machine Translated by Google



Dolna grzałka włączona
W tym położeniu selektora piekarnik grzeje wyłącznie za pomocą dolnej grzałki. Wyrabianie ciasta od dołu (np. ciasta mokre i ciasta z nadzieniem owocowym).



W zestawie grzałka górna i dolna
Ustawienie pokrętła w tej pozycji umożliwia konwencjonalne nagrzewanie piekarnika. Idealny do pieczenia ciast, mięsa, ryb, chleba, pizzy (wymagane jest wstępne nagrzanie piekarnika i użycie ciemnych blach), pieczenie na jednym poziomie.



Gorące powietrze włączone
W trybie „gorący obieg" możliwe jest wymuszone grzanie za pomocą wentylatora termicznego umieszczonego pośrodku tylnej ściany komory piekarnika. W porównaniu z piekarnikiem konwencjonalnym, stosowane są niższe temperatury pieczenia.

Ta metoda podgrzewania pozwala na równomierne rozprowadzenie ciepła wokół potrawy w piekarniku.



W zestawie wentylator, grzałka górna i dolna

W tej pozycji piekarnik wykonuje funkcję wyrabiania ciasta. Pieczenie konwencjonalne z termoobiegiem (funkcja zalecana podczas pieczenia).





Pieczenie z termoobiegiem i dolną grzałką. W tym ustawieniu
piekarnik piecze z termoobiegiem i dolną grzałką, co powoduje wyższą temperaturę spodu potrawy. Duża ilość ciepła promieniuje spodem ciasta, wilgotnych ciast i pizzy.

Funkcja pizzy - aby uzyskać najlepsze rezultaty, ustaw temperaturę na 300° C (patrz PRAKTYCZNE WSKAZÓWKI).



Niezależne oświetlenie piekarnika
Ustawiając selektor w tej pozycji uruchamiamy oświetlenie komory piekarnika.



Grzejnik okrągły ECO
Podczas korzystania z tej funkcji aktywowany jest zoptymalizowany system ogrzewania, którego celem jest oszczędzanie energii podczas gotowania. W tym położeniu regulatora oświetlenie piekarnika jest wyłączone.

Kontrolki

Włączenie piekarnika sygnalizowane jest zapaleniem się dwóch lampek kontrolnych: lampki kontrolnej pracy piekarnika (włączenia) R oraz lampki kontrolnej termoregulatora L. Zapalenie się lampki kontrolnej R sygnalizuje pracę piekarnika. Zgaśnięcie lampki kontrolnej L sygnalizuje osiągnięcie zadanej temperatury. Jeżeli przepisy zalecają włożenie potrawy do nagrzanego piekarnika, należy to zrobić dopiero po pierwszym zgaśnięciu lampki kontrolnej L. Podczas pieczenia lampka kontrolna L okresowo zapala się i gaśnie (utrzymując temperaturę wewnątrz komory piekarnika). Lampka kontrolna R może się również zapalić, gdy przełącznik znajduje się w pozycji „Oświetlenie piekarnika".

Ważny!

Podczas funkcji szybkiego nagrzewania w komorze piekarnika nie może znajdować się blacha do pieczenia ani żadne inne elementy niebędące akcesoriami. Nie zalecamy korzystania z funkcji szybkiego nagrzewania, gdy programator jest już ustawiony. Podczas użytkowania
piekarnika wytwarza się para wodna. Jest to normalne zjawisko fizyczne, przewidziane przez naszych projektantów. Para jest odprowadzana specjalnym wylotem znajdującym się z tyłu piekarnika.

Machine Translated by Google

UŻYWAĆ

Korzystanie z grilla

Proces grillowania opiera się na oddziaływaniu na żywność promieni podczerwonych emitowanych przez żarzącą się grzałkę grilla.

Włączamy grilla w następujący sposób:
Ustaw pokrętło piekarnika na pozycję oznaczoną symbolem grilla i nagrzewaj
piekarnik przez około 5 minut (drzwi piekarnika zamknięte).

W piekarniku należy umieścić tackę z potrawą na odpowiednim poziomie roboczym, a w przypadku grillowania na rożnie, umieścić na niższym poziomie (pod rożnem) tackę do zbierania roztopionego tłuszczu,
Zamknij drzwiczki piekarnika.

W przypadku funkcji grillowania i grillowania intensywnego ustaw temperaturę maksymalnie na 220 °C, a w przypadku funkcji grilla z termoobiegiem na 190 °C.

Uwaga!

Grillowanie odbywa się przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika.

Podczas użytkowania grilla dostępne części mogą się nagrzewać.
Zaleca się, aby dzieci nie zbliżały się do piekarnika.

Machine Translated by Google

PIECZENIE W PIEKARNIKU – PRAKTYCZNE WSKAZÓWKI

Pieczenie ciasta

Zalecamy pieczenie ciasta na blachach dołączonych do zestawu.
kuchenka,
Można również piec w gotowych formach i blachach do pieczenia, które należy umieścić na ruszcie.
Zalecamy czarne blachy, które lepiej przewodzą ciepło i skracają czas pieczenia.

Nie zalecamy stosowania blach i patelni do pieczenia o jasnych i błyszczących powierzchniach w przypadku konwencjonalnego grzania (grzanie górne + dolne), gdyż stosowanie takich pojemników może spowodować, że ciasto nie będzie dobrze upieczone od spodu,
Funkcja termoobiegu nie wymaga wstępnego nagrzewania komory piekarnika, w przypadku innych rodzajów grzania komorę piekarnika należy nagrzać przed włożeniem ciasta,
Przed wyjęciem ciasta z piekarnika należy sprawdzić stopień wypieczenia drewnianym patyczkiem (gdy ciasto jest dobrze wypieczone, patyczek jest suchy i czysty),
Dobrym pomysłem jest pozostawienie ciasta w piekarniku jeszcze przez około 5 minut po jego wyłączeniu,
Temperatury wypieku ciasta z wykorzystaniem funkcji gorącego powietrza są średnio o 20-30 stopni niższe niż w przypadku pieczenia tradycyjnego (z wykorzystaniem grzałek górnej i dolnej),
Podane w tabelach parametry pieczenia są przybliżone i można je dostosować do własnych doświadczeń i preferencji kulinarnych.
chociaż dane podane w książkach kucharskich znacznie różnią się od wartości podanych w instrukcjach
Podczas użytkowania należy uwzględnić parametry podane w instrukcji.

Pieczenie mięsa

Nie piecz w piekarniku porcji mięsa o wadze powyżej 1 kg; mniejsze kawałki lepiej przyrządzać na płycie grzewczej. Zaleca
się używanie naczyń żaroodpornych, a uchwyty naczyń również muszą być zabezpieczone.
odporny na wysokie temperatury,
Podczas pieczenia na grillu lub rożnie zalecamy umieszczenie na najniższym poziomie tacki z niewielką ilością wody,
Obróć mięso przynajmniej raz po upływie połowy czasu pieczenia i od czasu do czasu polej je sosem lub gorącą, osoloną wodą; nie polewaj mięsa zimną wodą.

Machine Translated by Google

PIECZENIE W PIEKARNIKU – PRAKTYCZNE WSKAZÓWKI

Funkcja ogrzewania cyrkulacyjnego ECO

W przypadku korzystania z funkcji grzania obiegowego ECO aktywowany jest zoptymalizowany tryb grzania, którego celem jest oszczędność energii podczas przygotowywania potraw,

Nie możemy skrócić czasu pieczenia poprzez ustawienie wyższych temperatur, Zalecamy również rozgrzanie piekarnika przed pieczeniem,

Nie zmieniaj ustawień temperatury podczas pieczenia i nie otwieraj drzwiczek w trakcie pieczenia. pieczenie.

Zalecane parametry przy stosowaniu funkcji ogrzewania cyrkulacyjnego ECO

Sposób przygotowania jedzenia	Funkcja grzania Temperatura (0 C)		Poziom	Czas [min]
Suchar	Eko	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Ciasto drożdżowe/ ciasto funtowe	Eko	180 - 200	2	50 - 70
Ryba	Eko	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Wołowina	Eko	200 - 220	2	90 - 120
Wieprzowina	Eko	200 - 220	2	90 - 160
Stos	Eko	180 - 200	2	80 - 100

Machine Translated by Google

PIECZENIE W PIEKARNIKU – PRAKTYCZNE WSKAZÓWKI

Piekarnik z wymuszonym obiegiem powietrza (grzałka obiegowa + wentylator)

Sposób przygotowania jedzenia	Funkcja piekarnika	Temperatura (0 C)	Poziom	Czas [min]
Suchar		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Ciasto drożdżowe/ ciasto funtowe		160 - 170 1)	3	25 - 40 2)
Ciasto drożdżowe/ ciasto funtowe		155 - 170 1)	3	25 - 40 2)
Cycero		200 - 230 1)	2 - 3	15 - 25
Ryba		210 - 220	2	45 - 60
Ryba		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Ryba		190	2 - 3	60 - 70
Kiełbaski		220	4	14 - 18
Wołowina		225 - 250	2	120 - 150
Wołowina		160 - 180	2	120 - 160
Wieprzowina		160 - 230	2	90 - 120
Wieprzowina		160 - 190	2	90 - 120
Stos		180 - 190	2	70 - 90
Stos		160 - 180	2	45 - 60
Stos		175 - 190	2	60 - 70
Warzywa		190 - 210	2	40 - 50
Warzywa		170 - 190	3	40 - 50

Podane czasy odnoszą się do piekarnika, który nie został wstępnie nagrzany (chyba że zaznaczono inaczej). W piekarniku nagrzanym do odpowiedniej temperatury skróć czas pieczenia o około 5–10 minut.

1) Rozgrzej pusty piekarnik. 2)

Podane czasy dotyczą potraw w małych foremkach.

Uwaga: Parametry podane w tabeli są przybliżone i mogą ulec zmianie w zależności od osobistych doświadczeń i preferencji gastronomicznych.

Machine Translated by Google

PIECZENIE W PIEKARNIKU – PRAKTYCZNE WSKAZÓWKI

Pizza

Funkcja pizzy – użyj dedykowanej funkcji, aby użyć , blachę do pieczenia umieść na poziomie 3, jeśli chcesz, możesz kamienia do pizzy. Rozgrzej piekarnik przez 300 minut, °C, włóż świeżą pizzę i po około 4 a danie będzie gotowe.

Jeśli używasz kamienia do pizzy, umieść go w zimnym piekarniku, rozgrzej piekarnik do 300°C i piecz przez około 30 minut, a następnie włóż pizzę do piekarnika na kolejne 4–6 minut.

Pizza

Rodzaj żywności Pizza	Akcesoria	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura [°C]	Czas [min]
Świeże, cienkie dno	Blacha do pieczenia lub kamień	2-3		3001)	4 – 6
Mrożone, cienkie dno	Siatka	2-3		2)	2)
Mrożone, grube dno	Siatka	2-3		2)	2)

1) Rozgrzej pusty piekarnik. 2)
Postępuj zgodnie z informacjami na opakowaniu.

Ważne! Parametry podane w tabeli są przybliżone i mogą ulec zmianie w zależności od osobistych doświadczeń i preferencji kulinarnych.

Machine Translated by Google

TEST NACZYŃ. Zgodnie z normą EN 60350-1.

Pieczenie ciast

Rodzaj dania	Dodatkowy sprzęt	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura	Czas pieczenia (min.)
Małe ciastka	Blacha do pieczenia	4		160 1)	28 - 32
	Blacha do pieczenia	3		155 1)	23 - 26
	Blacha do pieczenia	3		150 1)	26 - 30
	Blacha do pieczenia Blacha do pieczenia	2 + 4 2 – blacha do pieczenia ciast lub mięsa 4 - blacha do pieczenia		150 1)	27 - 30
Ciasto kruche (warstwy)	Blacha do pieczenia	3		150 - 160 1)	30 - 40
	Blacha do pieczenia	3		150 - 170 1)	25 - 35
	Blacha do pieczenia	3		150 - 170 1)	25 - 35
	Blacha do pieczenia rolki Blacha do pieczenia	2 + 4 2 – blacha do pieczenia ciast lub mięsa 4 - blacha do pieczenia		160 - 175 1)	25 - 35
Ciastko o niskiej zawartości tłuszczu	Ruszt druciany + czarna forma do ciasta Ø 26 cm	2		170 - 180 1)	38 - 46
Szarlotka	Ruszt + 2 czarne foremki do ciasta Ø 20 cm	2 Formy są rozmieszczone ukośnie na siatce: prawa z tyłu, lewa z przodu.		180 - 200 1)	50 - 65

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

Machine Translated by Google

TEST NACZYŃ. Zgodnie z normą EN 60350-1.

Rożen

Rodzaj dania	Dodatkowy sprzęt	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura	Czas (min.)
Tost z białego chleba	Siatka	4		220 1)	3 - 7
Burger wołowy	Ruszt + blacha do pieczenia (zbierać tłuszcz)	4 - kratka 3 - naczynie do pieczenia		220 1)	1 strona 13 - 18 2 strony 10-15

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

Piec

Rodzaj dania	Dodatkowy sprzęt	Poziom	Funkcja grzania	Temperatura	Czas (min.)
Cały kurczak	Ruszt + blacha do pieczenia (zbierać tłuszcz)	2 - kratka 1 - naczynie do pieczenia		180 - 190	70 - 90
	Ruszt + blacha do pieczenia (zbierać tłuszcz)	2 - kratka 1 - naczynie do pieczenia		180 - 190	80 - 100

Podane czasy odnoszą się do komory piekarnika, która nie została wstępnie nagrzana (chyba że zaznaczono inaczej). Jeśli piekarnik jest wstępnie nagrzany, należy skrócić czasy o około 5-10 minut.

Machine Translated by Google

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA

Dbałość użytkownika o codzienną czystość i prawidłową konserwację urządzenia ma istotny wpływ na wydłużenie prawidłowej pracy urządzenia.

Przed rozpoczęciem czyszczenia wyłącz piekarnik i upewnij się, że wszystkie pokrętła są w pozycji „wyłączone". Rozpocznij czyszczenie po ostygnięciu piekarnika.

lPo każdym użyciu należy wyczyścić piekarnik.
Podczas czyszczenia piekarnika należy włączyć oświetlenie, aby poprawić widoczność miejsca pracy.
Komorę piekarnika należy myć wyłącznie ciepłą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości detergentu.
płyn do mycia naczyń.

l Czyszczenie parowe - Czyszczenie parowe:
Na najniższą tackę wlać 0,25 l wody (1 szklankę),
-zamknij drzwiczki piekarnika.
- ustaw przełącznik regulatora temperatury na pozycję 500 C, a przełącznik funkcji na pozycję dolnej grzałki,
- nagrzać komorę piekarnika przez około 30 minut,
- po zakończeniu czyszczenia otworzyć drzwiczki piekarnika, przetrzeć wnętrze komory gąbką lub ściereczką, a następnie umyć ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

Ważny!

Do czyszczenia i konserwacji nie należy używać środków czyszczących o właściwościach ściernych, agresywnych detergentów ani szorstkich gąbek.

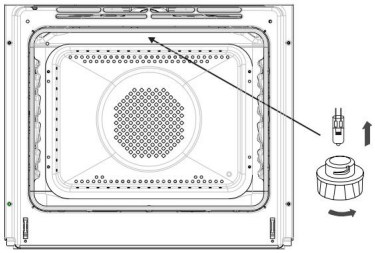
Do czyszczenia przedniej części należy używać wyłącznie ciepłej wody z niewielką ilością płynu do mycia naczyń lub płynu do mycia szyb. Nie należy używać mleka.

Wymiana żarówki halogenowej w piekarniku

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

l Ustaw wszystkie przełączniki sterujące w pozycji „l" / „0" i wyłącz zasilanie.
l Odkręć i umyj szklaną pokrywę lampy.
Pamiętaj, że musi być całkowicie suche.
l Wyjmij żarówkę halogenową za pomocą szmatki lub papieru, w razie potrzeby wymień żarówkę halogenową na nową G9
-230V w ciągu dnia
-moc 25W l
Włóż żarówkę halogenową dokładnie do oprawki.

l Przykręć szklaną osłonę lampy.

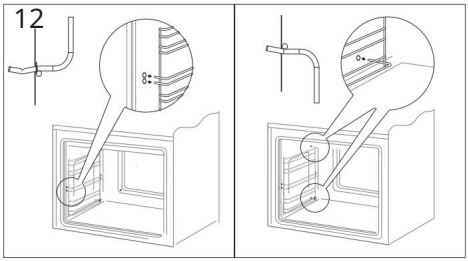


Oświetlenie piekarnika

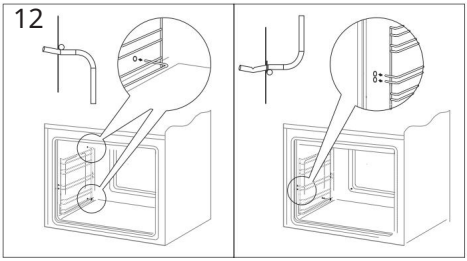
Machine Translated by Google

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA

Piekarniki oznaczone literą D są wyposażone w łatwo wyjmowane prowadnice druciane (ruszty) do blach piekarnikowych. Wyjmuje się je poprzez wyciągnięcie końcówek z przednich szczelin, a następnie odłączenie prowadnicy i wyjęcie końcówek z tylnych szczelin.



Usuwanie prowadnic drutu

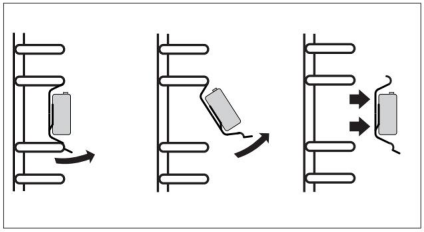


Montaż prowadnic drutu

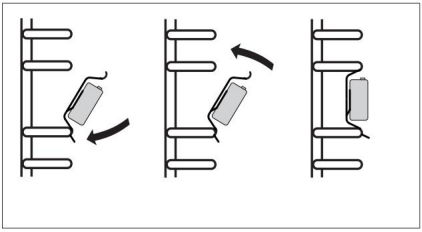
Piekarniki oznaczone literami DP posiadają stalowe prowadnice wysuwanej blachy, przymocowane do drucianych prowadnic. Wyciągnij prowadnice i umyj je razem z drucianymi prowadnicami. Przed włożeniem blach wyciągnij prowadnice (jeśli piekarnik jest nagrzany, wyciągnij prowadnice, zaczepiając tylną krawędź blachy o zderzaki z przodu wysuwanych prowadnic), a następnie wsuń je razem z blachą.

Uwaga!

Nie myć prowadnic teleskopowych w zmywarkach.



Demontaż prowadnic teleskopowych



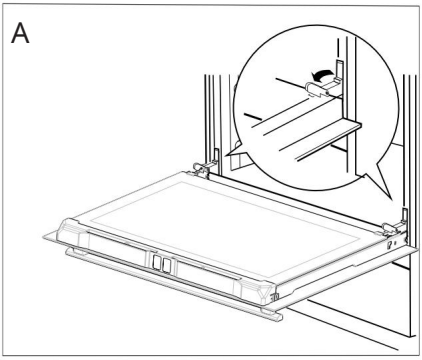
Montaż prowadnic teleskopowych

Machine Translated by Google

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIECA

Demontaż drzwi

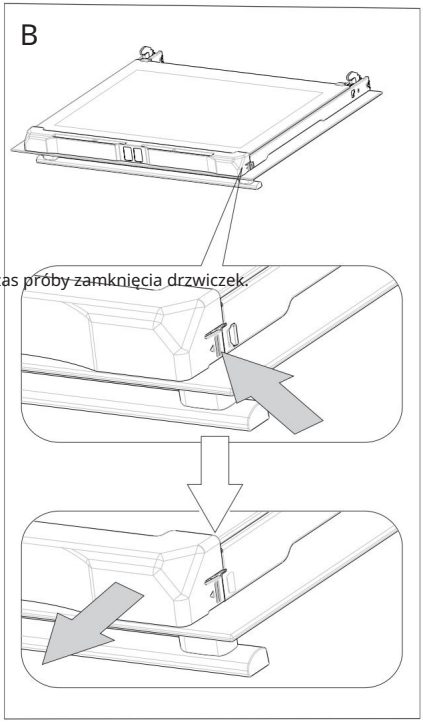
Demontaż drzwiczek umożliwia łatwiejszy dostęp do komory piekarnika i czyszczenie. W tym celu należy otworzyć drzwiczki, unieść element zabezpieczający umieszczony w zawiasie (rys. A). Lekko uchylić drzwiczki i pociągnąć je do przodu. Aby ponownie zamontować drzwiczki, należy wykonać te same czynności, ale w odwrotnej kolejności. Podczas montażu należy upewnić się, że wycięcia w zawiasie są prawidłowo osadzone w uchwycie zawiasu. Po włożeniu drzwiczek do piekarnika należy zawsze opuścić element zabezpieczający i mocno go docisnąć . Nieprawidłowe ustawienie elementu zabezpieczającego może spowodować uszkodzenie zawiasu podczas próby zamknięcia drzwiczek.

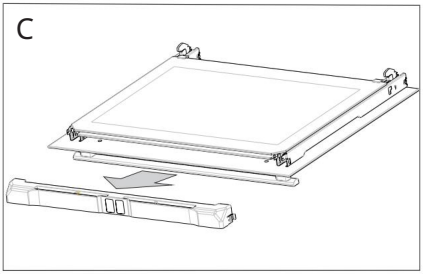


Przesuwanie zabezpieczenia zawiasu

Wyjmowanie wewnętrznej szyby

1. Wyciągnij górny profil drzwi. (Rys. B, C)

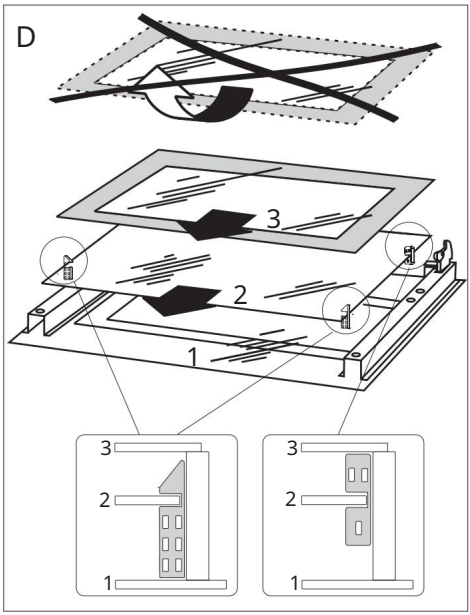




Machine Translated by Google

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIECA

2. Wyjmij wewnętrzną szybę z jej gniazda (w dolnej części drzwi). Rys. D.
Uwaga! Ryzyko uszkodzenia obudowy szyby. Szybę należy wyciągać, a nie podnosić.
3. Umyj okna ciepłą wodą z niewielką ilością środka czyszczącego.
Aby ponownie zamontować szybę, wykonaj tę samą procedurę, ale w odwrotnej kolejności. Gładka część szyby powinna znajdować się na górze, a ścięte krawędzie na dole.
Uwaga! Nie dociskaj górnego profilu po obu stronach drzwi jednocześnie. Aby prawidłowo ustawić górny profil drzwi, najpierw dociśnij lewy koniec profilu do drzwi i dociśnij prawy koniec, aż usłyszysz „klik". Następnie dociśnij profil po lewej stronie, aż usłyszysz „klik".



Demontaż okien wewnętrznych. 3 okna.

Przeglądy okresowe

Oprócz regularnej konserwacji pieca należy: l okresowo

sprawdzać działanie elementów sterujących i mechanizmów pieca. Po upływie gwarancji piec należy poddawać przeglądowi technicznemu w serwisie co najmniej raz na dwa lata.

aby wyeliminować potwierdzone, podatne na wykorzystanie luki,
wykonuję okresową konserwację urządzeń roboczych zespoły pieców,

Uwaga! Wszelkie naprawy i regulacje powinny być wykonywane przez odpowiedni punkt serwisowy lub autoryzowanego instalatora.

Machine Translated by Google

PROCEDURA AWARYJNA

W każdej sytuacji awaryjnej:
wyłącz elementy robocze pieca
odłączyć od sieci elektrycznej,
Zgłoś do naprawy,
Niektóre drobne usterki użytkownik może usunąć samodzielnie, korzystając z uwag zawartych w poniższej tabeli. Przed skontaktowaniem się z centrum obsługi klienta lub serwisem należy sprawdzić poniższe punkty w tabeli.

PROBLEM	PRZYCZYNA	PROCEDURA
1.urządzenie nie działa	przerwa w dostawie prądu	sprawdź bezpiecznik w instalacji domowej, wymień przepalony
2. Na wyświetlaczu programatora wyświetla się czas „0:03"	Urządzenie zostało odłączone od sieci lub nastąpiła chwilowa awaria zasilania.	ustaw aktualny czas (patrz Obsługa programatora)
3. Oświetlenie piekarnika nie działa.	Żarówka nie jest prawidłowo wkręcona lub jest uszkodzona.	odkręcić lub wymienić przepaloną żarówkę (patrz rozdział Czyszczenie i konserwacja)

Machine Translated by Google

SPECYFIKACJE

Napięcie znamionowe	230V 1N~ 50 Hz
Moc znamionowa	maks. 3,6 kW
Wymiary piekarnika (wysokość/szerokość/głębokość)	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

Pobór mocy w trybie czuwania (Psm) [W]	0,5
Pobór mocy w trybie wyłączonym [W]	-
Pobór mocy w trybie czuwania, gdy urządzenie jest podłączone do sieci [W]	-
Czas automatycznego czuwania/wyłączenia [min]	-

Produkt spełnia normy EN 60335-1; EN 60335-2-6, które obowiązują na terenie Unii Europejskiej.

Dane na etykietach energetycznych piekarników elektrycznych podane są zgodnie z normą EN 60350-1/IEC 60350-1. Wartości te określono dla standardowego obciążenia z aktywnymi funkcjami: grzanie górne i dolne (tryb konwencjonalny) oraz grzanie z termoobiegiem (jeśli takie funkcje są dostępne).

Klasę efektywności energetycznej określa się na podstawie funkcji dostępnych w produkcie, zgodnie z priorytetami wymienionymi poniżej:

Wymuszony obieg powietrza ECO (obieg nagrzewnicy + wentylator)	ECO Eko
Wymuszony obieg powietrza ECO (grzałka dolna + grzałka górna + grill + wentylator)	ECO Eko
Konwencjonalny tryb ECO (dolna grzałka + górna)	ECO Eko

Przy określaniu zużycia energii należy zdemontować prowadnice teleskopowe (jeśli są dołączone do urządzenia).

Oświadczenie producenta

Producent oświadcza niniejszym, że produkt ten spełnia zasadnicze wymagania następujących rozporządzeń europejskich:

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

i dlatego produkt jest oznakowany i posiada deklarację zgodności CE który jest dostępny dla organów nadzoru rynku.

Machine Translated by Google

SZANOWNY KLIENCIE,

Piekarnik łączy w sobie zalety wyjątkowej łatwości obsługi i doskonałej wydajności. Po zapoznaniu się z instrukcją, korzystanie z kuchenki nie będzie stanowiło problemu.

Każdy piec opuszczający fabrykę jest przed zapakowaniem dokładnie sprawdzany pod kątem bezpieczeństwa i funkcjonalności w punktach kontrolnych.

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi.
Przestrzeganie instrukcji zapewni ochronę przed niewłaściwym użytkowaniem.

Instrukcję należy zapisać i przechowywać, aby zawsze mieć ją pod ręką.
Aby uniknąć wypadków, należy dokładnie przestrzegać instrukcji użytkowania.



Uwaga!

Nie używaj piekarnika, dopóki nie przeczytasz i nie zrozumiesz niniejszej instrukcji.

Piekarnik przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego.

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

Machine Translated by Google

Uwaga. Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy zachować szczególną ostrożność, aby nie dotknął elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8. roku życia nie powinny zbliżać się do kuchenki, chyba że są pod stałym nadzorem.
o świcie.

To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby z brakiem doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Dzieci muszą być stale pod nadzorem, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia przez użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

Urządzenie nagrzewa się podczas użytkowania. Należy zachować ostrożność, aby nie dotykać gorących elementów wewnątrz piekarnika.

Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Zaleca się, aby małe dzieci nie zbliżały się do urządzenia.

Uwaga: Do czyszczenia szyby w drzwiach nie należy używać środków ściernych ani ostrych przedmiotów metalowych, gdyż mogą one porysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięć szyby.

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

Machine Translated by Google

Do czyszczenia piekarnika nie należy używać urządzeń czyszczących parą.

Ryzyko oparzenia! Podczas otwierania drzwiczek piekarnika może wydobywać się gorąca para. Podczas lub po nagrzewaniu, pieczeniu lub gotowaniu należy ostrożnie otwierać drzwiczki piekarnika. Nie należy pochylać się nad drzwiczkami podczas ich otwierania. Należy pamiętać, że w niektórych temperaturach para może być niewidoczna.



Należy zachować ostrożność, aby małe urządzenia gospodarstwa domowego oraz woda nie stykały się z gorącymi częściami kuchenki lub płyty grzewczej, gdyż izolacja tych urządzeń nie jest odporna na wysokie temperatury.

Podczas pieczenia nie należy pozostawiać piekarnika bez nadzoru. Oleje i tłuszcze mogą Zapalają się z powodu przegrzania.

Nie należy umieszczać na otwartych drzwiczkach piekarnika pojemników o masie większej niż 15 kg.

Zabrania się używania piekarnika z usterką techniczną. Wszelkie usterki urządzenia może usuwać wyłącznie osoba posiadająca odpowiednie uprawnienia.

W przypadku wystąpienia jakiejkolwiek usterki technicznej należy odłączyć piekarnik od sieci. źródło energii elektrycznej.

Urządzenie może być używane wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem. Każde inne zastosowanie (np. do ogrzewania pomieszczeń) jest uważane za niewłaściwe i niebezpieczne.

Machine Translated by Google

JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ



Ci, którzy odpowiedzialnie korzystają z energii, nie tylko obniżają koszty utrzymania gospodarstwa domowego, ale także działają na rzecz środowiska naturalnego. Pomóżmy więc, oszczędzajmy energię elektryczną!

I osiągamy to w następujący sposób:

l Zapobiegamy niepotrzebnemu „zaglądaniu pod maskę”.

Nie otwieramy drzwiczek piekarnika zbyt często, jeśli nie jest to konieczne.

l Piekarnika używamy tylko wtedy, gdy przygotowujemy dużą ilość jedzenia.
Mięso o wadze do 1 kg można gotować lub piec w garnku na kuchence w sposób bardziej ekonomiczny.

l Wykorzystanie ciepła po wyłączeniu piekarnika.
W przypadku pieczenia dłuższego niż 40 minut, konieczne jest wyłączenie piekarnika 10 minut przed końcem pieczenia lub gotowania.

Uwaga! W przypadku korzystania z programatora należy zaprogramować odpowiednio krótszy czas gotowania potrawy.

l Dokładnie zamknij drzwiczki piekarnika. Ciepło ucieka z powodu zabrudzeń na uszczelkach drzwiczek. Najlepiej natychmiast je usunąć.

l Nie należy instalować piekarnika w bezpośrednim sąsiedztwie lodówek/zamrażarek.
To niepotrzebnie zwiększa zużycie energii.

Machine Translated by Google

ROZPAKOWYWANIE



Urządzenie było zabezpieczone przed uszkodzeniem podczas transportu. Po rozpakowaniu urządzenia prosimy o zutylizowanie opakowania w sposób przyjazny dla środowiska.

Wszystkie materiały użyte do opakowania są przyjazne dla środowiska i w pełni nadają się do recyklingu, co potwierdza odpowiedni symbol.

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

WYCOFANIE Z UŻYTKU



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na śmieci.

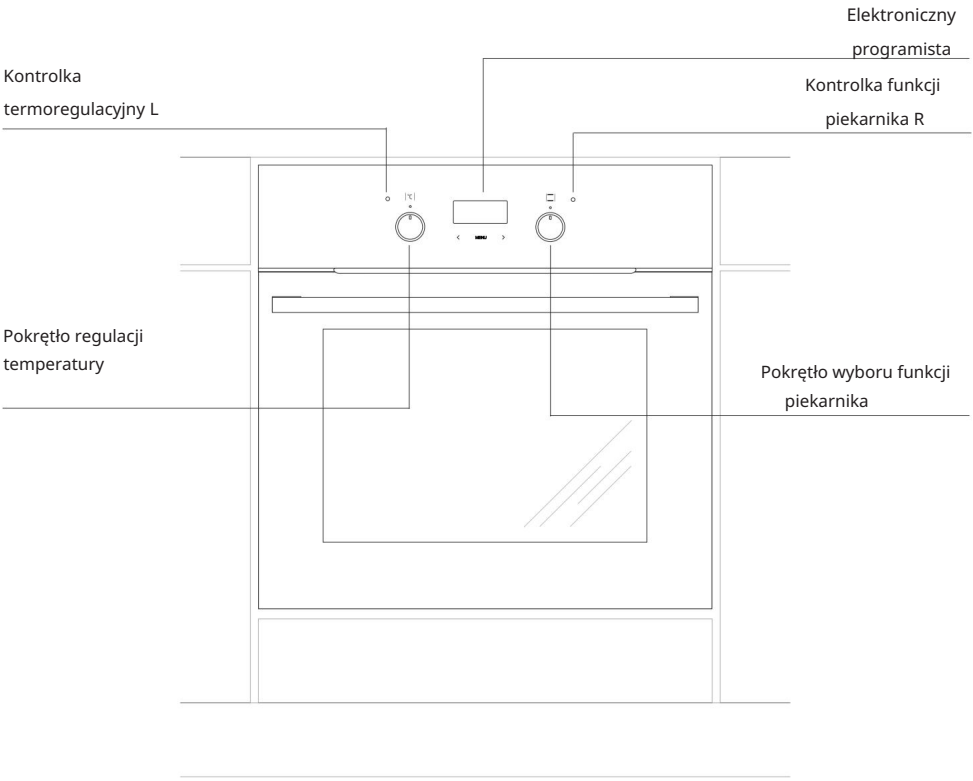
Taka etykieta informuje, że po zużyciu sprzętu nie należy go wyrzucać razem z innymi odpadami domowymi.

Użytkownik jest zobowiązany do przekazania go do punktu odbioru zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, który specjalizuje się w zbiórce zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Punkty odbioru, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy i jednostki miejskie, tworzą odpowiedni system odbioru zużytego sprzętu.

Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do zapobiegania szkodliwym skutkom dla zdrowia ludzi i stanu środowiska naturalnego, wynikającym z obecności w nim składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Machine Translated by Google

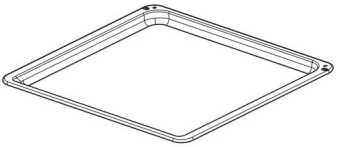
OPIS PRODUKTU



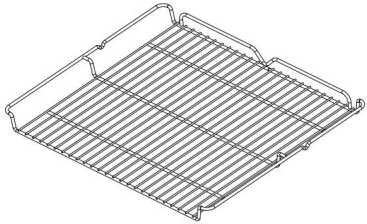
Machine Translated by Google

CECHY PRODUKTU

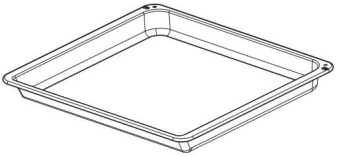
Wyposażenie dodatkowe



Blacha do pieczenia

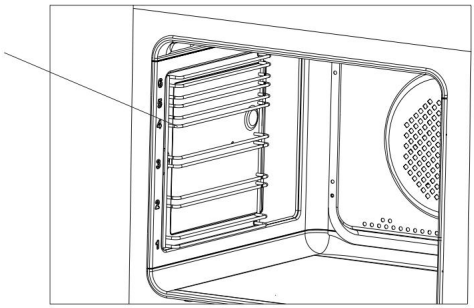


Ruszt do grillowania (waga do suszenia)*



Blacha do pieczenia (głęboka)*

Pasek boczny



*W zależności od modelu

Machine Translated by Google

INSTALACJA

Instalacja piekarnika

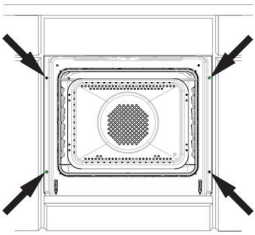
Pomieszczenie, w którym zamierzamy ustawić piec, musi być suche i przewiewne oraz posiadać sprawną wentylację. Piekarnik należy ustawić tak, aby wszystkie elementy sterujące były swobodnie dostępne.

Piekarnik zaprojektowano w klasie Y. Meble, w których zainstalowany będzie piekarnik, muszą być pokryte materiałami i sklejone klejem odpornym na temperaturę 100°C.
Niespełnienie tego warunku może skutkować odkształceniem powierzchni lub łuszczeniem się powłoki.

lWykonaj otwór w elemencie meblowym o wymiarach jak na zdjęciach: montaż pod blatem, montaż wysoki.

Jeżeli element mebla posiada tył, należy w nim wykonać otwór na kabel elektryczny.

lWsuń piekarnik całkowicie do otworu i przymocuj go do obudowy czterema śrubami.



Uwaga:

Podczas instalacji urządzenie nie może być podłączone do źródła zasilania.

Podłączenie piekarnika do instalacji elektrycznej

Przed podłączeniem piekarnika do instalacji elektrycznej należy zapoznać się z informacjami podanymi na tabliczce znamionowej.

Piekarnik jest fabrycznie przystosowany do zasilania jednofazowym prądem przemiennym (230 V 1 N~50 Hz) i wyposażony w przewód przyłączeniowy ze stykiem ochronnym.

Gniazdo elektryczne musi być wyposażone w bolec uziemiający. Piekarnik należy zainstalować w taki sposób, aby gniazdko elektryczne było łatwo dostępne dla użytkownika. Przed podłączeniem piekarnika do gniazdka należy

sprawdzić, czy:

-bezpiecznik i instalacja elektryczna wytrzymają obciążenie kuchenki, obwód zasilania, gniazdko, muszą być zabezpieczone bezpiecznikiem co najmniej 16A.

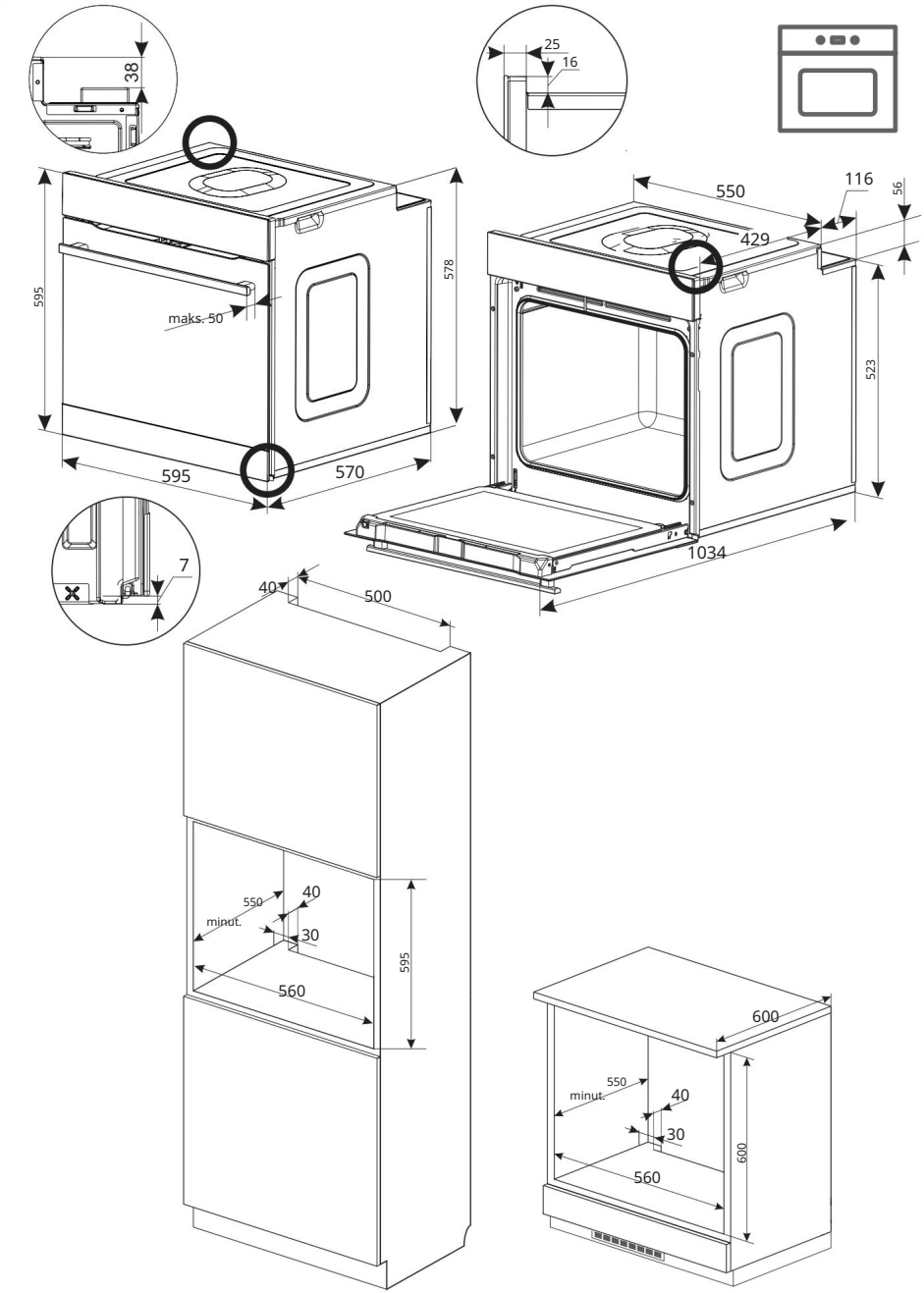
- instalacja elektryczna wyposażona jest w sprawny system uziemienia, spełniający wymagania obowiązujących norm i przepisów,

Po zainstalowaniu piekarnika musi być dostępny wtyk.

Uwaga! Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta lub wykwalifikowanego serwisanta, aby uniknąć zagrożenia.

Machine Translated by Google

INSTALACJA



Machine Translated by Google

UŻYWAĆ

Przed pierwszym włączeniem piekarnika

usunąć elementy opakowania, opróżnić szufladę, oczyścić komorę piekarnika i płytę grzewczą z fabrycznych środków konserwujących,

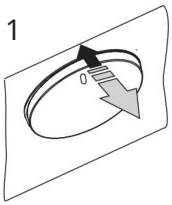
Wyjmij urządzenie z piekarnika i umyj je w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń,

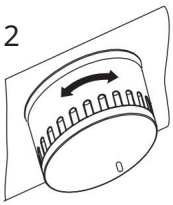
włącz wentylację w pomieszczeniu lub otwórz okno,

Rozgrzej piekarnik (do 250°C, przez ok. 30 min.), usuń zanieczyszczenia i dokładnie umyj, pola grzewcze płyty powinny być nagrzewane przez ok. 4 minuty bez stawiania na nich naczyń.

Wykonuj czynności związane z obsługą pieca, przestrzegając instrukcji bezpieczeństwa.

Pokrętła obrotowe są „zapisane” w panelu sterowania; aby wybrać funkcję, należy:
1. naciśnij przycisk lekko i puść go,
2. Ustaw wybraną funkcję.
Oznaczenia umieszczone wzdłuż krawędzi pokrętła wskazują kolejne funkcje, jakie wykonuje piekarnik.





Uwaga!

W piekarnikach wyposażonych w programator elektroniczny Ts, po podłączeniu do sieci na wyświetlaczu pojawia się cyklicznie migający zegar „0.00” .

Należy ustawić aktualny czas programatora (patrz „Korzystanie z programatora ”). Jeśli aktualny czas nie zostanie ustawiony, piekarnik nie będzie działał.

Ważny!

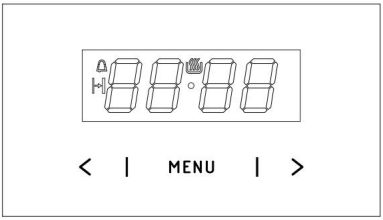
Elektroniczny programator Ts wyposażony jest w czujniki, które uruchamia się poprzez dotknięcie palcami oznaczonych miejsc na jego powierzchni. Każdy reset czujnika potwierdzany jest sygnałem dźwiękowym.
Powierzchnie czujników muszą być czyste.

Ważny!

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

Machine Translated by Google

Programista elektroniczny



MENU - czujnik wyboru trybu pracy
> - czujnik Plus
< - Minus czujnika
- symbol gotowości do użycia
- symbol minutnika kuchennego
- symbol czasu pracy

Ustawianie aktualnego czasu

Po podłączeniu do sieci lub ponownym włączeniu po przerwie w dostawie prądu na wyświetlaczu pojawia się migające 0.00 :

lNaciśnij i przytrzymaj czujnik MENU (lub jednocześnie czujniki </ >), aż na ekranie pojawi się symbol , kropka pod symbolem zacznie migać,

W ciągu 7 sekund ustaw aktualny czas za pomocą czujników < / >.

Po około 7 sekundach od zakończenia ustawiania czasu nowe ustawienia zostaną zapisane, a kropka pod symbolem przestanie migać.

Czas można skorygować później, naciskając czujniki < /> jeden raz; podczas gdy kropka pod symbolem miga, można skorygować aktualny czas.

Uwaga!
Piekarnik można uruchomić dopiero po pojawieniu się symbolu na wyświetlaczu.

Regulator czasowy

Timer można aktywować w dowolnym momencie, niezależnie od stanu aktywności innych funkcji programatora. Czas można ustawić w zakresie od 1 minuty do 23 godzin i 59 minut.
Aby ustawić timer należy:

Naciśnij sensor MENU, na ekranie zacznie migać symbol:

lUstaw czas timera kuchennego za pomocą czujników < / >. Na wyświetlaczu pojawi się ustawiony czas timera kuchennego lub aktywna funkcja. Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a ikona będzie migać. Aby ,
wyłączyć sygnał dźwiękowy, dotknij i przytrzymaj czujnik MENU lub dotknij i
Przytrzymaj jednocześnie czujniki < / >, symbol zniknie, a wyświetlacz pokaże aktualną godzinę.

Uwaga!
Jeśli sygnał akustyczny nie zostanie wyłączony ręcznie, wyłączy się on automatycznie po około 7 minutach.

Czas działania

Aby piekarnik wyłączył się o określonej porze, należy:

Aby włączyć funkcję czasu pieczenia, należy ustawić pokrętło funkcji piekarnika na żądaną funkcję, a pokrętło temperatury na żądaną temperaturę.

Przytrzymaj sensor MENU , aż na wyświetlaczu na krótko pojawi się napis dur , a symbol zacznie migać,

Za pomocą czujników < / > ustaw żądany czas działania w zakresie od 1 minuty do 10 godzin.

Ustawiony czas zostanie zapisany w pamięci po około 7 sekundach, na wyświetlaczu ponownie pojawi się aktualna godzina, a symbol będzie się świecił.

Machine Translated by Google

Po upływie ustawionego czasu piekarnik wyłączy się automatycznie, rozlegnie się sygnał dźwiękowy , a symbol zacznie migać.

Ustaw pokrętła funkcji piekarnika i regulacji temperatury w pozycji wyłączonej,

Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, dotknij i przytrzymaj czujnik MENU lub dotknij i przytrzymaj jednocześnie czujniki < / >, symbol zniknie, a na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina.

Wyczyść ustawienia

Możesz zresetować ustawienia timera lub czasu gotowania w dowolnym momencie. Aby wyczyścić ustawienia czasu gotowania, dotknij jednocześnie czujników < / >.

Aby wyczyścić ustawienia timera:

l Za pomocą sensora MENU wybierz funkcję kuchenną.

pewnie,

lNaciśnij ponownie czujnik < / >,

Zmiana tonu sygnału dźwiękowego

Ton sygnału dźwiękowego można zmienić w następujący sposób:

Naciśnij jednocześnie czujniki < / >,

Jeżeli za pomocą czujnika MENU wybierzesz funkcję tonu , na wyświetlaczu zaczną migać następujące komunikaty:

Wybierz odpowiedni ton za pomocą czujników < / > :

w zakresie od 1 do 3 z czujnikiem >

w zakresie od 3 do 1 z czujnikiem <

Zmiana jasności ekranu

Możliwa jest zmiana jasności ekranu w zakresie od 1 do 9, gdzie 1 oznacza najciemniejsze ustawienie, a 9 najjaśniejsze.

Wprowadzona wartość jest stosowana, gdy zegarek jest nieaktywny (co oznacza, że użytkownik nie dotknął żadnego z czujników przez ostatnie 7 sekund).

Możesz zmienić jasność ekranu w następujący sposób:

Naciśnij jednocześnie czujniki < / >,

l Za pomocą sensora MENU wybierz funkcję bri (pierwsze naciśnięcie przełącza na funkcję ton, drugie na bri).

ls z czujnikami < / > wybierz odpowiednie światło

zgubiono:

w zakresie od 1 do 9 z czujnikiem >

w zakresie od 9 do 1 z czujnikiem <

Uwaga!

Gdy zegarek jest aktywny (tj. użytkownik nacisnął czujnik w ciągu ostatnich 7 sekund), jasność ekranu jest maksymalna.

Tryb nocny

Między godziną 22:00 a 6:00 rano zegar automatycznie zmniejsza jasność oświetlenia.

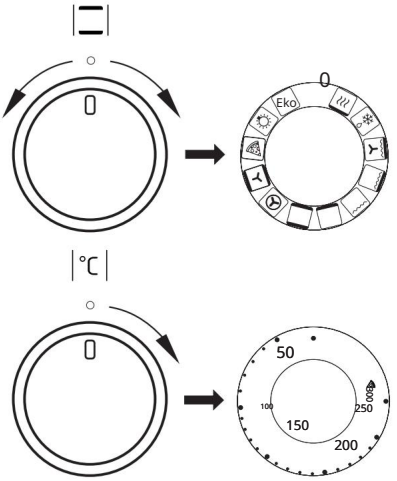
Machine Translated by Google

Piekarnik z wymuszonym obiegiem powietrza (grzałka termoobiegowa + wentylator)

Piekarnik można nagrzewać za pomocą grzałek dolnej i górnej, tostera oraz grzałki termoobiegowej. Sterowanie piekarnikiem odbywa się za pomocą pokrętła – ustawienia dokonuje się poprzez przekręcenie pokrętła na żądaną funkcję.

i pokrętło do ustawiania temperatury – ustawienie dokonuje się poprzez przekręcenie pokrętła na żądaną temperaturę.
Pokrętła obrotowe są „zapisane" w panelu sterowania; aby wybrać funkcję, należy:
- naciśnij przycisk lekko i puść go,
- ustaw wybraną funkcję.

Oznaczenia umieszczone wzdłuż krawędzi pokrętła wskazują kolejne funkcje, jakie wykonuje piekarnik.



Wyłączenie następuje poprzez przekręcenie obu pokręteł do pozycji „I" / „0".

Uwaga!
Wybierając dowolną funkcję piekarnika, elementy grzejne (grzałki itp.) włączają się dopiero po ustawieniu temperatury.

0 Ustawienie zerowe

Szybkie nagrzewanie
Termoobieg i toster są włączone.
Przeznaczony do podgrzewania piekarnika.

Rozmrażanie
Włączony jest tylko wentylator, nie używa się żadnych grzejników.

Wentylator, toster i górna grzałka włączone

Zastosowanie tej funkcji w praktyce pozwala na przyspieszenie zakończenia pieczenia i podniesienie walorów kulinarnych potrawy.

Wzmocniony toster (Supergrill))
Włączenie funkcji „Boost Toaster" umożliwia pieczenie z włączoną jednocześnie górną grzałką. Funkcja ta pozwala na osiągnięcie wyższej temperatury w górnej części piekarnika, co powoduje intensywniejsze zrumienienie potraw i zrumienienie większej ilości jedzenia w piekarniku.

Opiekacz z funkcją grillowania powierzchniowego ("grillowanie") służy do opiekania małych kawałków mięsa: steków, ryb, tostów, małych kiełbasek, chleba (grubość kawałków przy tej metodzie pieczenia nie powinna przekraczać 2-3 cm, należy je obracać w trakcie pieczenia).

Dolna grzałka włączona
W tym położeniu pokrętła piekarnik pracuje tylko z dolną grzałką. Dodatkowe pieczenie ciasta od dołu (np. ciasta wilgotnego, ciasta z nadzieniem owocowym).

Machine Translated by Google

Włączone są górne i dolne grzałki.

Po ustawieniu pokrętła w tej pozycji piekarnik nagrzewa się w sposób konwencjonalny. Idealnie nadaje się do pieczenia ciast, mięsa, ryb, chleba, pizzy (konieczne jest wstępne nagrzanie piekarnika i używanie ciemnych blach) oraz do pieczenia na jednym poziomie.

Termokrążenie włączone
Ustawienie pokrętła na pozycję „włączony termoobieg" umożliwia wymuszone nagrzewanie piekarnika za pomocą termoobiegu umieszczonego w centralnym miejscu z tyłu piekarnika.

więcej piekarnika. Pieczenie odbywa się w niższych temperaturach niż w przypadku użycia tradycyjnego piekarnika.

Dzięki tej metodzie grzania ciepło rozchodzi się równomiernie wokół potrawy umieszczonej w piekarniku.

Włącz wentylator, dolną i górną grzałkę

W tym położeniu pokrętła piekarnik pełni funkcję wyrabiania ciasta. Tradycyjny piekarnik z termoobiegiem (zalecana funkcja podczas pieczenia).

Włączone termoobieg i dolna grzałka

W tym położeniu pokrętła piekarnik realizuje funkcję termoobiegu i włącza dolną grzałkę, co powoduje wzrost temperatury na spodzie potrawy w piekarniku. Duża ilość ciepła jest dostarczana do dolnej części potrawy w piekarniku, co jest przydatne w przypadku wilgotnego ciasta i pizzy.
Funkcja pizzy - aby uzyskać najlepsze rezultaty, ustaw temperaturę na 300°C (patrz PRAKTYCZNE WSKAZÓWKI).

Niezależne oświetlenie piekarnika
Po ustawieniu pokrętła w tej pozycji komora piekarnika zostaje oświetlona.

Ekologiczna cyrkulacja gorącego powietrza
Eko
Podczas korzystania z tej funkcji uruchamiany jest tryb racjonalnego grzania, którego celem jest oszczędzanie energii podczas pieczenia. W tym położeniu pokrętła oświetlenie piekarnika jest wyłączone.

Kontrolki

Włączenie piekarnika sygnalizowane jest zapaleniem dwóch lampek kontrolnych: lampki kontrolnej pracy piekarnika R oraz lampki kontrolnej termoregulatora L. Zapalenie lampki kontrolnej R sygnalizuje pracę piekarnika. Zgaszenie lampki kontrolnej L oznacza, że piekarnik osiągnął zadaną temperaturę. Jeśli przepis wymaga włożenia potrawy do nagrzanego piekarnika, można to zrobić nie wcześniej niż po pierwszym zgaśnięciu czerwonej lampki kontrolnej L. Podczas pieczenia lampka L okresowo zapala się i gaśnie (utrzymując temperaturę w kom
Kontrolka R może się również zaświecić, gdy pokrętło obrotowe znajduje się w pozycji „Oświetlenie piekarnika".

Ważny!

Podczas szybkiego nagrzewania w komorze piekarnika nie może znajdować się blacha do pieczenia z ciastem ani żadne inne przedmioty, które nie są częścią wyposażenia piekarnika. Nie zaleca się korzystania z funkcji szybkiego nagrzewania, gdy programator jest włączony.

Podczas użytkowania piekarnika powstaje para wodna. Jest to normalne zjawisko fizyczne, przewidziane przez naszych konstruktorów. Jest ona odprowadzana na zewnątrz przez specjalny wylot znajdujący się z tyłu kuchenki.

Machine Translated by Google

UŻYWAĆ

Korzystanie z tostera

Proces pieczenia odbywa się poprzez poddawanie żywności działaniu promieni podczerwonych emitowanych przez rozgrzaną grzałkę tostera.

Aby włączyć toster:

- Ustaw pokrętło piekarnika na pozycję oznaczoną symbolem tostera,
- Rozgrzej piekarnik przez około 5 minut (w temp. (drzwi piekarnika zamknięte).
- Umieść szeroką blachę do pieczenia w piekarniku na odpowiednim poziomie roboczym, a w przypadku pieczenia na rożnie umieść metalową płytę bezpośrednio pod rożnem, aby zbierać kapiący tłuszcz,

Zamknij drzwiczki piekarnika.

W przypadku funkcji pieczenia i pieczenia intensywnego temperaturę należy ustawić maksymalnie na 220 °C, a w przypadku funkcji pieczenia z termoobiegiem na 190 °C.

Uwaga!

Pieczenie należy wykonywać przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika.

Podczas korzystania z tostera dostępne części piekarnika mogą się nagrzewać.
Zaleca się uniemożliwić dzieciom dostęp do piekarnika.

Machine Translated by Google

PIECZENIE W PIEKARNIKU – PRAKTYCZNE WSKAZÓWKI

Pieczenie chleba i innych potraw z ciasta

Zaleca się wypiekanie potraw z ciasta w blachach stanowiących fabryczne wyposażenie pieca,
Chleb i ciasta można również piec w foremkach i gotowych blachach, które należy umieścić na suszarce. Zaleca się używanie czarnych blach, które lepiej przewodzą ciepło i skracają czas pieczenia.

Nie zalecamy stosowania form do pieczenia i patelni o jasnych i błyszczących powierzchniach podczas korzystania z konwencjonalnego ogrzewania (grzałka górna + dolna), ponieważ użycie takich form może spowodować niedostateczne zrumienienie potrawy znajdującej się pod spodem.
W przypadku korzystania z funkcji termoobiegu nie ma konieczności wstępnego nagrzewania komory piekarnika, natomiast w przypadku innych rodzajów grzania komorę piekarnika należy nagrzać przed włożeniem ciasta do piekarnika,
Przed wyjęciem potrawy z piekarnika należy sprawdzić jakość wypieku za pomocą drewnianego patyczka (aby uzyskać prawidłowy efekt pieczenia, musi być on suchy i czysty),

Zaleca się pozostawienie upieczonej potrawy w piekarniku przez około 5 minut po jego wyłączeniu,
Temperatury pieczenia przy zastosowaniu funkcji termoobiegowej są na ogół niższe o ok. 20-30 stopni niż przy pieczeniu tradycyjnym (z użyciem grzałek górnej i dolnej),

Podane w tabeli parametry pieczenia ciast mają charakter orientacyjny i można je dostosować do własnych upodobań i doświadczeń kulinarnych.
Jeżeli informacje zawarte w książkach kucharskich znacznie odbiegają od wartości podanych w instrukcji obsługi, należy kierować się treścią instrukcji obsługi.

Pieczenie mięsa

Do pieca należy przygotować porcję mięsa o wadze powyżej 1 kg, mniejsze kawałki należy raporty kuchenka na płycie grzewczej
Do pieczenia zaleca się używanie pojemników żaroodpornych, których uchwyty również muszą być odporne na wysokie temperatury.
Podczas pieczenia na suszarce lub rożnie zaleca się ustawienie na najniższym poziomie szerokiej blachy do pieczenia z niewielką ilością wody,
Zaleca się co najmniej jednokrotne przewrócenie mięsa podczas pieczenia. Podczas pieczenia mięso należy również od czasu do czasu polewać sokami, które się wydzielą, lub gorącą, osoloną wodą. Nie należy polewać mięsa zimną wodą.

Machine Translated by Google

Funkcja grzania ECO termocyrkulacja

W przypadku korzystania z funkcji termoobiegowej ECO uruchamiany jest zoptymalizowany tryb ogrzewania, którego celem jest oszczędzanie energii podczas przygotowywania posiłków,

Czasu pieczenia nie można skrócić poprzez ustawienie wyższych temperatur, ani też nie można go zaleca rozgrzanie piekarnika przed pieczeniem,

Podczas pieczenia nie wolno zmieniać ustawienia temperatury ani otwierać drzwiczek.

Zalecane parametry przy korzystaniu z funkcji cyrkulacji termicznej ECO

Rodzaj pieczenia	Funkcja grzania Temperatura (0 C)		Kruk	Czas [min]
Suchar	Eko	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Fermentowane / ciasto na cztery ćwiartki	Eko	180 - 200	2	50 - 70
Ryba	Eko	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Wołowina	Eko	200 - 220	2	90 - 120
Wieprzowina	Eko	200 - 220	2	90 - 160
Kurczak	Eko	180 - 200	2	80 - 100

Machine Translated by Google

PIECZENIE W PIEKARNIKU – PRAKTYCZNE WSKAZÓWKI

Piekarnik z wymuszonym obiegiem powietrza (grzałka termoobiegowa + wentylator)

Rodzaj gotowania	Funkcja piekarnika	Temperatura (0 C)	Kruk	Czas [min]
Suchar		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Fermentowane / ciasto na cztery ćwiartki		160 - 170 1)	3	25 - 40 2)
Fermentowane / ciasto na cztery ćwiartki		155 - 170 1)	3	25 - 40 2)
Pizza		200 - 230 1)	2 - 3	15 - 25
Ryba		210 - 220	2	45 - 60
Ryba		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Ryba		190	2 - 3	60 - 70
Kiełbaski		220	4	14 - 18
Wołowina		225 - 250	2	120 - 150
Wołowina		160 - 180	2	120 - 160
Wieprzowina		160 - 230	2	90 - 120
Wieprzowina		160 - 190	2	90 - 120
Kurczak		180 - 190	2	70 - 90
Kurczak		160 - 180	2	45 - 60
Kurczak		175 - 190	2	60 - 70
Warzywa		190 - 210	2	40 - 50
Warzywa		170 - 190	3	40 - 50

Podane czasy dotyczą nienagrzanego piekarnika, o ile nie zaznaczono inaczej. Jeśli piekarnik jest nagrzany, podane czasy należy skrócić o około 5–10 minut.

1) Rozgrzej pusty piekarnik

2) Podane czasy odnoszą się do pieczenia w małych foremkach.

Uwaga: Podane w tabeli parametry mają charakter orientacyjny i można je dostosować do własnych doświadczeń i preferencji.

Machine Translated by Google

PIECZENIE W PIEKARNIKU – PRAKTYCZNE WSKAZÓWKI

Cycero

Funkcja pizzy – skorzystaj z funkcji przeznaczonej do tego celu, włóż blachę do pieczenia na poziom 3. W razie potrzeby możesz również użyć kamienia do pizzy. Rozgrzej piekarnik do 300°C, włóż świeżą pizzę – po około 4 minutach danie będzie gotowe. Jeśli używasz kamienia do pizzy,
włóż go do zimnego piekarnika i rozgrzej do 300°C na około 30 minut, a następnie włóż pizzę na kolejne 4-6 minut.

Pizza

Rodzaj żywności Pizza	Wyposażenie dodatkowe	Kruk	Funkcja grzania	Temperatura [OC]	Czas [min]
Świeże z cienkim ciastem	Blacha do pieczenia lub kamień	2-3		3001)	4 – 6
Zamrożone z cienkim ciastem	Kratki	2-3		2)	2)
Zamrożone z grubym ciastem	Kratki	2-3		2)	2)

1) Rozgrzej pusty piekarnik
2) Postępuj zgodnie z informacjami na opakowaniu

Ważne! Parametry podane w tabeli mają charakter orientacyjny i można je dostosować do własnych doświadczeń i preferencji.

Machine Translated by Google

NACZYNIA TESTOWE. Zgodnie z normą EN 60350-1.

Pieczenie ciast

Rodzaj dania	Akcesoria	Kruk	Funkcja grzania	Temperatura	Czas pieczenia (min.)
Małe ciasto	Blacha do pieczenia	4		160 1)	28 - 32
	Blacha do pieczenia	3		155 1)	23 - 26
	Blacha do pieczenia	3		150 1)	26 - 30
	Blacha do pieczenia Blacha do pieczenia (głęboka)	2 + 4 2 – blacha do pieczenia ciast lub pieczeni 4 – blacha do pieczenia		150 1)	27 - 30
Ciasto kruche (paski)	Blacha do pieczenia	3		150 - 160 1)	30 - 40
	Blacha do pieczenia	3		150 - 170 1)	25 - 35
	Blacha do pieczenia	3		150 - 170 1)	25 - 35
	Blacha do pieczenia Blacha do pieczenia (głęboka)	2 + 4 2 – blacha do pieczenia ciast lub pieczeni 4 – blacha do pieczenia		160 - 175 1)	25 - 35
Ciastko beztłuszczowe	Ruszty + blacha do pieczenia powlekana na czarno Ø 26 cm	2		170 - 180 1)	38 - 46
Szarlotka	Ruszty + dwie blachy do pieczenia z czarną powłoką Ø 20 cm	2 Blachy do pieczenia należy ustawić na półkach po przekątnej, po prawej stronie z tyłu, po lewej z przodu		180 - 200 1)	50 - 65

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

Machine Translated by Google

NACZYNIA TESTOWE. Zgodnie z normą EN 60350-1.

Rożen

Rodzaj dania	Akcesoria	Kruk	Funkcja grzania	Temperatura	Czas (min.)
Tost z białego chleba	Kratki	4		220 1)	3 - 7
Burgery wołowe	Ruszty + blacha do pieczenia (aby zebrać nadmiar płynów)	4 - kratki 3 – brytfanna		220 1)	1 strona 13 - 18 2 strona 10-15

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

Piec

Rodzaj dania	Akcesoria	Kruk	Funkcja grzania	Temperatura	Czas (min.)
Cały kurczak	Ruszty + blacha do pieczenia (aby zebrać nadmiar płynów)	2 - kratki 1 – brytfanna		180 - 190	70 - 90
	Ruszty + blacha do pieczenia (aby zebrać nadmiar płynów)	2 - kratki 1 – brytfanna		180 - 190	80 - 100

Podane czasy dotyczą piekarników nienagrzanych, o ile nie zaznaczono inaczej. Podane czasy dla piekarników nagrzanych należy skrócić o około 5–10 minut.

Machine Translated by Google

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA

Dbałość użytkownika o bieżące utrzymanie piekarnika w czystości oraz jego prawidłowa konserwacja mają istotny wpływ na wydłużenie bezawaryjnej pracy piekarnika.

Przed rozpoczęciem czyszczenia piekarnik musi być wyłączony i wszystkie pokrętła muszą być ustawione w pozycji wyłączonej. „wyłączony". Czyszczenie należy rozpocząć dopiero po ostygnięciu piekarnika.

Piekarnik należy myć po każdym użyciu. Podczas czyszczenia piekarnika należy włączyć oświetlenie, aby zapewnić lepszą widoczność miejsca pracy.

Komorę piekarnika należy myć wyłącznie ciepłą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.

l Czyszczenie parowe:

- do szerokiej blachy ustawionej na pierwszym poziomie od dołu wlać 0,25 l wody (1 szklankę),

-zamknij drzwiczki piekarnika,
-ustawić pokrętło regulacji temperatury na pozycję 500 C, a pokrętło funkcji na pozycję grzałki dolnej
-nagrzewać komorę piekarnika przez około , 30 minut,

- po zakończeniu czyszczenia otwórz drzwiczki piekarnika, przetrzyj komorę wewnętrzną szmatką lub gąbką, a następnie umyj ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

Ważny!

Do czyszczenia i konserwacji nie należy używać środków ściernych, agresywnych środków czyszczących ani przedmiotów ściernych.

Do czyszczenia przedniej części obudowy należy używać wyłącznie ciepłej wody z niewielką ilością płynu do mycia naczyń lub szkła.

Nie należy używać silnych środków czyszczących.

Wymiana żarówki halogenowej w piekarniku

Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą żarówki halogenowej należy sprawdzić, czy urządzenie jest wyłączone.

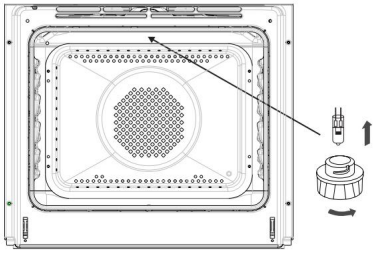
Wszystkie pokrętła sterujące kuchenką muszą być ustawione w pozycji „l" / „0"
i odłącz urządzenie od źródła zasilania,

l Odkręć i umyj szklaną pokrywę lampy, a następnie dokładnie ją wytrzyj do sucha.

l Wyjmij żarówkę halogenową za pomocą szmatki lub papieru, w razie potrzeby wymień żarówkę halogenową na nową G9
-napięcie 230V
-moc 25W l

Żarówka halogenowa musi być umieszczona precyzyjnie w oprawce.

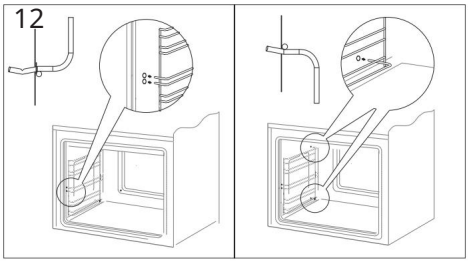
l Przykręć szklaną pokrywę portu.



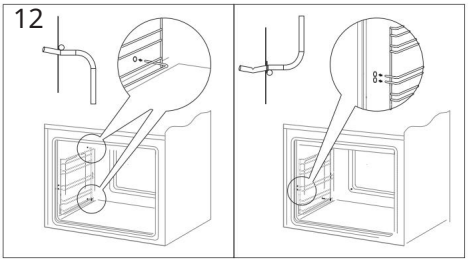
Oświetlenie piekarnika

Machine Translated by Google

Piece oznaczone literą D wyposażone są w druciane prowadnice (wagi) wkładów piekarnika, które można łatwo wysunąć. Aby je wyjąć do mycia, należy pociągnąć za uchwyt z przodu, a następnie rozłożyć prowadnicę i wyciągnąć ją z tylnych uchwytów.



Usuwanie łusek

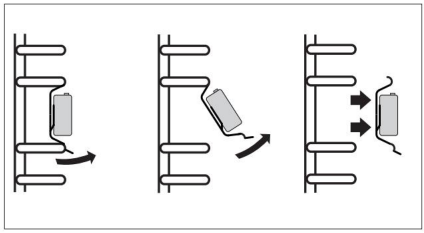


Montaż drabin

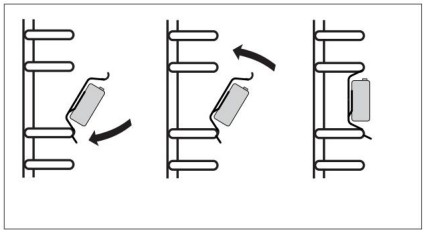
Kuchenki oznaczone literami Dp są wyposażone w prowadnice ze stali nierdzewnej, przymocowane do prowadnic drucianych, które można łatwo wysunąć. Prowadnice należy wyjąć i wyczyścić razem z prowadnicami drucianymi. Przed umieszczeniem na nich szerokich blach do pieczenia należy je wysunąć (jeśli piekarnik jest nagrzany, prowadnice należy wysunąć tak, aby tylna krawędź szerokiej blachy do pieczenia została zaczepiona o zderzaki znajdujące się z przodu wysuwanych prowadnic), a następnie wsunąć je razem z szeroką blachą do pieczenia.

Uwaga!

Prowadnic teleskopowych nie należy myć w zmywarce.



Demontaż szyn teleskopowych

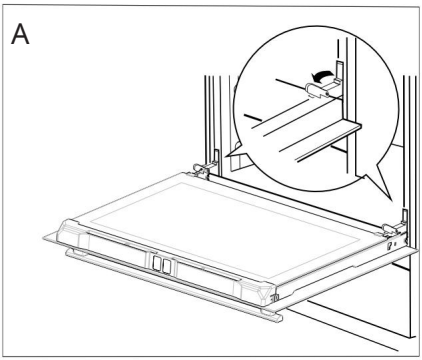


Machine Translated by Google

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIECA

Demontaż drzwi

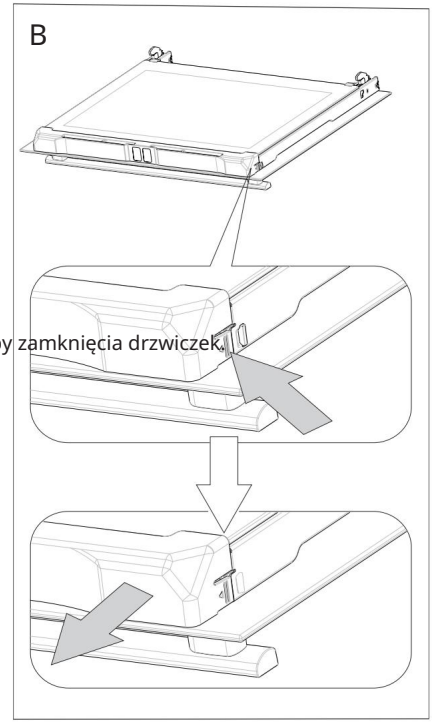
Drzwi można zdjąć, aby uzyskać łatwiejszy dostęp do komory piekarnika i ułatwić jego czyszczenie. Aby to zrobić, otwórz drzwiczki, odchyl element zabezpieczający znajdujący się w zawiasie (rys. A). Lekko uchyl drzwiczki, unieś je i wyjmij do przodu. Zamontuj drzwiczki, wykonując te same czynności w odwrotnej kolejności. Podczas wkładania drzwiczek upewnij się, że wycięcie w zawiasie jest prawidłowo ustawione na występie wspornika zawiasu. Po włożeniu drzwiczek do piekarnika należy koniecznie włożyć element zabezpieczający i mocno go docisnąć. Nieprawidłowy montaż elementu zabezpieczającego może spowodować uszkodzenie zawiasu podczas próby zamknięcia drzwiczek.

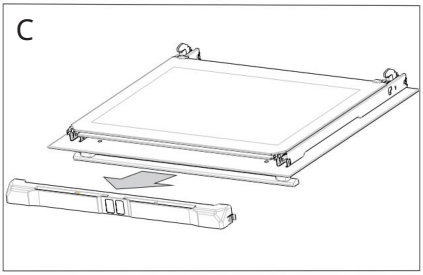


Luz śruby zawiasowej

Wyjmowanie wewnętrznej szyby

1. Wyciągnij górną listwę drzwi. (Rys. B, C)

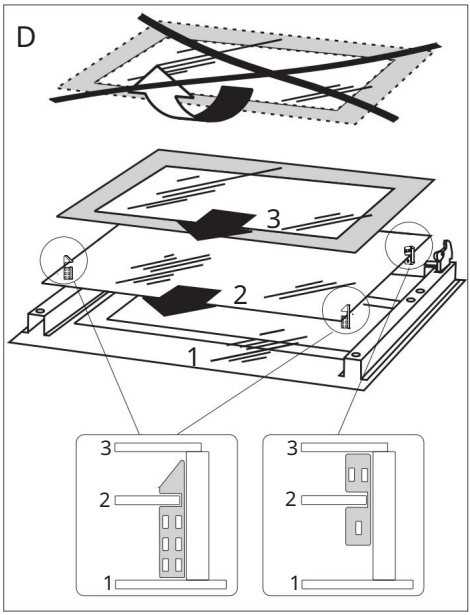




Machine Translated by Google

2. Wyciągnij wewnętrzną szybę z miejsca mocowania (w dolnej części drzwi). Rys. D.
Uwaga! Ryzyko uszkodzenia elementu mocującego. Szybę należy wyciągnąć, a nie unosić do góry.

3. Umyj szybę ciepłą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości środka czyszczącego.
Aby ponownie zamontować szybę, wykonaj czynności w odwrotnej kolejności. Gładka część szyby powinna znajdować się na górze, a ścięte rogi na dole.
Uwaga! Nie wolno dociskać górnej szyny z obu stron drzwi jednocześnie. Aby prawidłowo zamontować górną szynę, należy najpierw przyłożyć jej lewy koniec do drzwi, a następnie docisnąć prawy koniec, aż do usłyszenia głośnego kliknięcia.
Następnie naciśnij drążek po lewej stronie, aż usłyszysz głośne „klik”.



Demontaż okien wewnętrznych. 3 okna.

Przeglądy okresowe

Oprócz rutynowych czynności konserwacyjnych polegających na utrzymywaniu pieca w czystości, konieczne jest:

Przeprowadzać okresowe kontrole działania elementów sterujących i zespołów roboczych pieca. Po upływie okresu gwarancyjnego, co najmniej raz na dwa lata należy zlecić przegląd techniczny pieca w serwisie.

w celu wyeliminowania zidentyfikowanych błędów operacyjnych,

wykonuję okresowe prace konserwacyjne przy elementach roboczych pieca,

Uwaga! Wszelkie naprawy i regulacje może wykonywać wyłącznie wykwalifikowany serwisant lub instalator posiadający odpowiednie uprawnienia.

usuń uprawnienia.

Machine Translated by Google

POSTĘPOWANIE W PRZYPADKU AWARII

W przypadku jakiejkolwiek awarii należy:
odłączyć części robocze pieca
odłączyć zasilanie
zgłoś potrzebę naprawy
Niektóre drobne usterki użytkownik może usunąć samodzielnie, postępując zgodnie z instrukcjami zawartymi w poniższej tabeli. Przed skontaktowaniem się z działem obsługi klienta producenta lub serwisem, należy przeprowadzić kontrole zgodnie z kolejnością punktów podanych w tabeli.

PROBLEM	PRZYCZYNA	OBSŁUGIWANIE
1. Urządzenie nie działa.	awaria zasilania	sprawdź bezpiecznik instalacji elektrycznej w domu, wymień, jeśli jest przepalony
2. Na wyświetlaczu programatora wyświetla się czas „0.00”	urządzenie zostało odłączone od zasilania lub nastąpiła chwilowa awaria zasilania	ustaw aktualny czas (zobacz Operacje programisty)
3. Oświetlenie piekarnika nie działa.	Luźna lub uszkodzona żarówka	wkręcić lub wymienić przepaloną żarówkę (patrz rozdział Czyszczenie i konserwacja)

Machine Translated by Google

DANE TECHNICZNE

Napięcie znamionowe	230V 1N~ 50 Hz
Moc znamionowa	maks. 3,6 kW
Wymiary piekarnika (wysokość/szerokość/głębokość)	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

Pobór mocy w trybie czuwania [W]	0,5
Pobór mocy w trybie wyłączonym [W]	-
Pobór mocy w trybie czuwania przy podłączeniu do sieci [W] Czas automatycznego czuwania/wyłączenia [min].	- -

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

Dane w kartach charakterystyki energetycznej piekarników elektrycznych podano zgodnie z normą EN 60350-1/IEC 60350-1. Wartości te określono dla obciążenia standardowego z włączonymi następującymi funkcjami: dolną i górną grzałką (tryb konwencjonalny) oraz wentylatorem wspomagającym grzanie (o ile funkcje te są dostępne).

Klasę efektywności energetycznej wyznaczano w zależności od dostępnej funkcji produktu według następujących priorytetów:

Wymuszony obieg powietrza ECO (nagrzewnica termoobiegowa + wentylator)	ECO Eko
Wymuszony obieg powietrza ECO (grzałka dolna + grzałka górna + toster + wentylator)	ECO Eko
Konwencjonalny tryb ECO (dolna grzałka + górna)	ECO Eko

Podczas oznaczania zużycia energii konieczne jest wymontowanie podpór teleskopowych (jeśli produkt jest na ich wyposażeniu).

Oświadczenie producenta

Producent niniejszym oświadcza, że produkt ten jest zgodny z zasadniczymi wymaganiami poniższych dyrektyw europejskich:

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

w związku z tym produkt ten został CE i wydano dla niego deklarację zgodności oznakowany i zgłoszony do organów nadzoru rynku.

Machine Translated by Google

Machine Translated by Google

Machine Translated by Google

Machine Translated by Google