



Instrukcja obsługi

Dziękujemy za zakup naszego produktu. Mamy nadzieję, że będziesz z przyjemnością korzystać z wielu funkcji i korzyści, które zapewnia. Przed użyciem tego produktu prosimy o dokładne zapoznanie się z całą instrukcją. Przechowuj tę instrukcję w bezpiecznym miejscu, aby móc z niej skorzystać w przyszłości. Upewnij się, że inne osoby korzystające z produktu również zapoznały się z tą instrukcją.

Informacje ogólne

- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i może być wbudowane w standardową szafkę kuchenną lub obudowę.

- WAŻNE: Sąsiedni mebel lub obudowa oraz wszystkie materiały użyte w instalacji muszą wytrzymać podczas użytkowania temperaturę minimum 85°C powyżej temperatury otoczenia pomieszczenia, w którym się znajdują.

- Niektóre rodzaje mebli kuchennych z winylu lub laminatu są szczególnie podatne na uszkodzenia termiczne lub odbarwienia w temperaturach poniżej wytycznych podanych powyżej.

- Za wszelkie szkody spowodowane przez zainstalowanie urządzenia z naruszeniem tej granicy temperatur lub przez umieszczenie sąsiednich materiałów szafkowych bliżej niż 4 mm od urządzenia, odpowiedzialność ponosi właściciel.

- W przypadku stosowania w pojazdach rekreacyjnych należy zapoznać się z odpowiednimi informacjami podanymi w instrukcji montażu tego urządzenia.

- Po pierwszym włączeniu piekarnika może on wydzielać nieprzyjemny zapach. Jest to spowodowane środkiem wiążącym zastosowanym w panelach izolacyjnych wewnątrz piekarnika. Jest to całkowicie normalne, jeśli wystąpi, należy po prostu poczekać, aż zapach zniknie, zanim włoży się do piekarnika jedzenie.

- Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania.

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że otrzymały one nadzór lub instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.


- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat wzwyż oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, lub osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeżeli otrzymały one nadzór lub instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia przez dzieci bez nadzoru.

- Dzieci powinny być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że otrzymały one nadzór lub instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
- Do czyszczenia szyby piekarnika nie należy używać środków ściernych ani ostrych metalowych skrobaków.
- Podczas użytkowania urządzenie staje się bardzo gorące. Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzewczych wewnątrz piekarnika.
- Nie należy pozwalać dzieciom na zbliżanie się do piekarnika podczas jego pracy, zwłaszcza gdy włączony jest grill.
- Przed wymianą lampy piekarnika należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć możliwości porażenia prądem.
- Używanie tego urządzenia do innych celów lub w innym środowisku bez wyraźnej zgody spowoduje unieważnienie wszelkich roszczeń gwarancyjnych lub odpowiedzialności.
- Twoje nowe urządzenie jest objęte gwarancją na wady elektryczne lub mechaniczne, z zastrzeżeniem pewnych wyłączeń, które zostały odnotowane w części Gwarancja. Powyższe nie ma wpływu na ustawowe prawa użytkownika.
- Naprawy mogą być przeprowadzane wyłącznie przez autoryzowany serwis lub jego przedstawicieli.

Uwaga dotycząca środowiska

Niniejsze urządzenie jest oznaczone zgodnie z dyrektywą europejską 2002/96/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).

Zapewniając prawidłową utylizację tego produktu, pomożesz zapobiec potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które mogłyby być spowodowane niewłaściwym postępowaniem z odpadami tego produktu.

Symbol  na produkcie lub na dokumentach dołączonych do produktu wskazuje, że to urządzenie nie może być traktowane jako odpad domowy. Zamiast tego należy je przekazać do stosownego punktu zbiórki, zajmującego się recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Utylizację należy przeprowadzić zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi ochrony środowiska w zakresie utylizacji odpadów. W celu uzyskania bardziej szczegółowych informacji na temat przetwarzania, odzyskiwania i recyklingu tego produktu należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbą utylizacji odpadów domowych lub sklepem, w którym zakupiono produkt.



To urządzenie musi być prawidłowo zainstalowane przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę, ściśle według instrukcji producenta.

Twoje bezpieczeństwo jest najważniejsze. Przed przystąpieniem do instalacji lub użytkowania urządzenia należy zapoznać się z niniejszą instrukcją. W razie wątpliwości co do którejkolwiek z informacji zawartych w tej broszurze, prosimy o kontakt z Działem Technicznym.

Bezpieczeństwo dzieci

- Zdecydowanie zaleca się, aby niemowlęta i małe dzieci nie przebywały w pobliżu urządzenia i nie mogły go w żadnym momencie dotykać.
- Jeśli konieczne jest, aby młodszy członek rodziny przebywał w kuchni, należy zapewnić im ścisły nadzór przez cały czas. Bezpieczeństwo ogólne
- Nie należy stawiać ciężkich przedmiotów na drzwiach piekarnika ani opierać się o nie, gdy są otwarte, ponieważ może to spowodować uszkodzenie zawiasów drzwi piekarnika.
- Nie należy pozostawiać rozgrzanego oleju lub tłuszczu bez nadzoru, ponieważ stanowi to ryzyko pożaru.
- Nie umieszczać patelni lub blach do pieczenia bezpośrednio na dnie komory piekarnika ani nie wykładać jej folią aluminiową.
- Nie dopuszczać do kontaktu osprzętu elektrycznego lub kabli z obszarami urządzenia, które się nagrzewają.
- Nie używaj urządzenia do ogrzewania pomieszczenia, w którym się znajduje, ani do suszenia odzieży.
- Nie instaluj urządzenia obok zasłon lub miękkich mebli.
- Nie próbuj podnosić ani przenosić urządzeń kuchennych za pomocą drzwiczek lub uchwytu, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia lub zranienie osoby podnoszącej urządzenie.

Czyszczenie

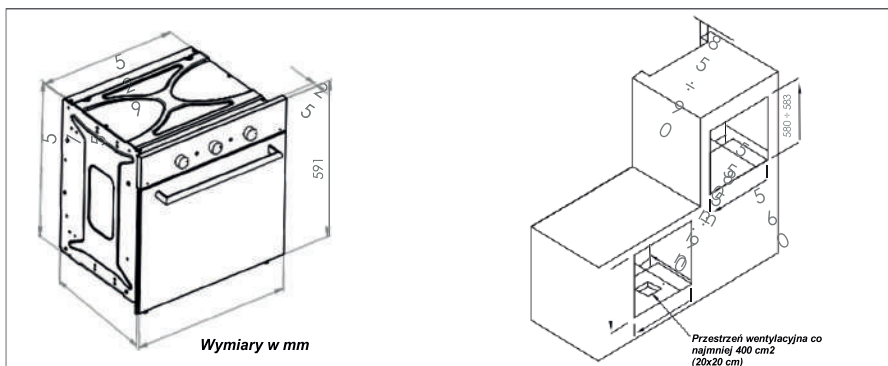
- Czyszczenie piekarnika powinno być przeprowadzane regularnie.
- Należy zachować dużą ostrożność podczas korzystania z tego urządzenia oraz podczas wykonywania procedury czyszczenia.
- **WAŻNE:** Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.

- Nie ponosi żadnej odpowiedzialności za obrażenia lub szkody, na osobie lub w mieniu, wynikające z niewłaściwego użytkowania lub instalacji tego urządzenia.

- Podczas użytkowania urządzenia będzie powstawać ciepło, para wodna i wilgoć, należy zadbać o to, aby uniknąć obrażeń i zapewnić odpowiednią wentylację pomieszczenia. Jeśli urządzenie będzie używane przez dłuższy czas, może być wymagana dodatkowa wentylacja.

- W przypadku wątpliwości co do ilości potrzebnej wentylacji należy skonsultować się z wykwalifikowanym instalatorem.

Specyfikacja



Wentylator chłodzący

- Wewnątrz tego urządzenia zamontowany jest wentylator, aby temperatura wewnętrzna piekarnika była stabilna, a temperatura powierzchni zewnętrznej niższa.

Specyfikacja produktu (Różni się w zależności od modeli.)

- 3 funkcje - 4 funkcje - 7 funkcji
- Klasa efektywności energetycznej: A / A+
- Pojemność piekarnika: 51-55 litrów
- Pełen programator LED
- Wentylator chłodzący
- Grill sterowany termostatem
- Podwójnie przeszklone, wyjmowane drzwi
- Oświetlenie piekarnika

Aksesoria (różnią się w zależności od modelu)

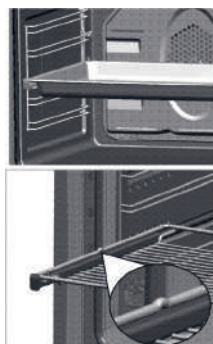
1 blacha do pieczenia, 1 kratka



Blacha do pieczenia: przeznaczona do pieczenia większych ilości, ewentualnie do zbierania tłuszczu/soków z potrawy.

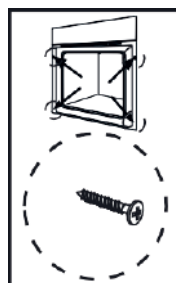
Ostrzeżenie dotyczące umiejscawiania blach i kratki:

Aby zapewnić bezpieczne działanie półek w piekarniku, konieczne jest prawidłowe umieszczenie blachy/kratki w szynach bocznych. Dzięki temu podczas wyjmowania blachy lub kratki, gorące produkty spożywcze nie powinny się wysuwać.



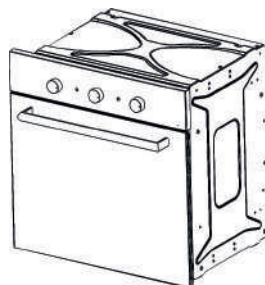
Montaż piekarnika

1. Umieścić piekarnik we wnęce szafki.
2. Otworzyć drzwi piekarnika.
3. Dopasuj piekarnik do otworów w korpusie i ustabilizuj za pomocą czterech wkrętów do szafki kuchennej.

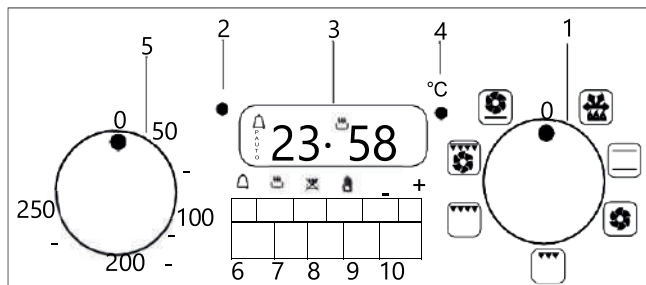
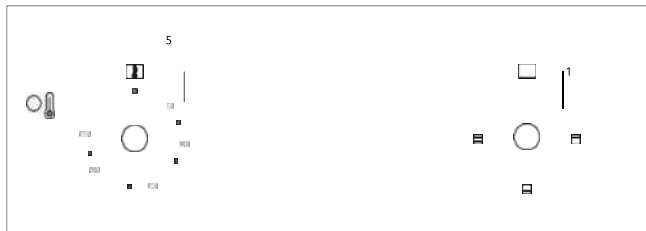


Uchwyt do przenoszenia produktu

Zdejmowany uchwyt do przenoszenia produktu jest montowany w otworach na prawej i lewej ścianie bocznej produktu.

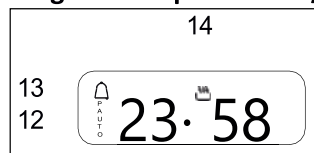


Panel sterowania (różni się w zależności od modeli)

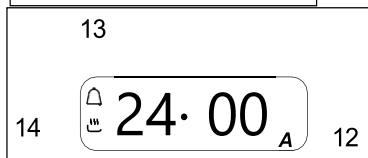


- 1) Pokrętko wyboru funkcji piekarnika
- 2) Lampka kontrolna zasilania
- 3) Programator piekarnika/minutnik
- 4) Lampka pracy piekarnika
- 5) Pokrętko ustawienia żądanej temperatury
- 6) Przycisk ustawienia minutnika
- 7) Przycisk ustawienia czasu trwania pieczenia
- 8) Przycisk ustawienia czasu zakończenia pieczenia
- 9) Przycisk "praca ręczna" minutnika
- 10) Przycisk "minus" minutnika
- 11) Przycisk "plus" minutnika

Programator piekarnika / minutnik



- 12) Symbol funkcji "Automatycznej"
- 13) Symbol "Przypomnienie ustawionego czasu".
- 14) Symbol "Praca ręczna".



- 15) Symbol funkcji "Automatycznej"
- 16) Symbol "Przypomnienie ustawionego czasu".
- 17) Symbol "Praca ręczna".

Ustawianie i korzystanie z elektronicznego programatora/minutnika piekarnika, który zapewnia, że potrawy, które umieścisz w swoim piekarniku, będą gotowe do podania, kiedy tylko zechcesz. Wystarczy zaprogramować czas gotowania i czas, w którym potrawa ma być gotowa. Może być również używany jako przypomnienie ustawionego czasu.

Pierwsze uruchomienie

Przy pierwszym uruchomieniu piekarnika, na wyświetlaczu miga godzina i komunikat AUTO. Czas wyświetlany na ekranie nie jest prawidłowy. W takim przypadku można włączyć piekarnik i ustawić godzinę, naciskając

M.

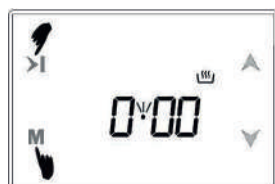


Tryb ręczny uruchamiamy naciskając jednocześnie symbole >| i M. Piekarnik jest włączony w trybie ręcznym

Ustawienie zegara

Ustawienia zegara można dokonać tylko wtedy, gdy nie ma aktywnego programu gotowania. Przełączanie na tryb ręczny. Na ekranie zaczyna migać punkt pomiędzy godzinami i minutami, można ustawić czas do przodu za pomocą ▲ i do tyłu ▼.

Długie naciśnięcie tych klawiszy powoduje szybszą zmianę zegara



1) Przełącz na tryb ręczny.



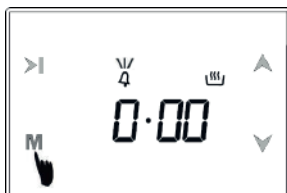
2) Ustaw godzinę za pomocą ▲ lub ▼



3) Czas powinien po kilku sekundach podświetlić się.

Ustawienie minutnika

Za pomocą tej funkcji ustawimy sygnał dźwiękowy na określony czas.



1) Poprzez dwukrotne naciśnięcie przycisku **M** ustaw czas alarmu.



2) Ustaw czas za pomocą **▲** lub **▼** (np. 5 minut)



3) Po kilku sekundach, wyświetlacz wróci do wyświetlania aktualnej godzin

Wyłączanie alarmu



Alarm uruchomi się po upływie ustawionego czasu. Alarm można wyciszyć naciskając dowolny przycisk.

Automatyczne pieczenie

Możesz skorzystać z funkcji czasu pieczenia potrawy, włóż do piekarnika potrawę i ustaw czas gotowania.

Przykład: Włożyliśmy do piekarnika potrawę, którą chcemy ugotować, i chcemy ją piec przez 2 godziny i 15 minut.



1) Ustawiona godzina 18:30



1) Wybierz funkcję pieczenia naciskając raz **M**.

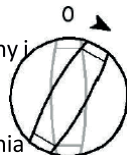


3) Wprowadź czas pieczenia używając **▼** lub **▲**



4) Po kilku sekundach na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina oraz symbol „auto”

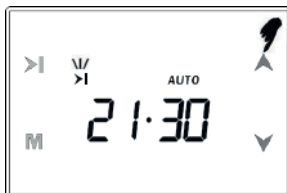
Piekarnik został zaprogramowany do pieczenia przez 2 godziny i 15 minut od teraz. Zwróć uwagę czy wybrałeś odpowiednią temperaturę oraz funkcję piekarnika. Pamiętaj, że piekarnik potrzebuje czasu do osiągnięcia żądanej temperatury pieczenia



W powyższy sposób automatyczny proces gotowania można rozpocząć natychmiast, wprowadzając czas pieczenia jak w powyższym przykładzie. Można również zobaczyć czas, kiedy posiłek będzie gotowy (koniec gotowania) poprzez naciśnięcie przycisku **>|** i w razie potrzeby ustawić ten czas. W poniższym przykładzie dokonano ustawienia, aby posiłek był gotowy o godzinie 21:30.



1) Naciśnij znak **>|**.
Na wyświetlaczu pojawi się ustawiony czas 18:30 + 2:15=20:45



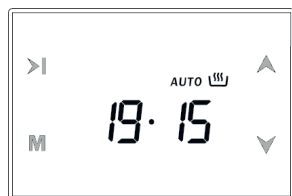
2) Ustaw oczekiwany czas zakończenia pieczenia
▲ lub **▼**.



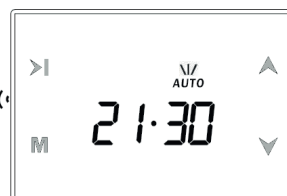
3) Po kilku sekundach na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina.

W ten sposób ustawiliśmy, że pieczenie zostanie zakończone o 21:30. Zaprogramowany czas pieczenia wynosi 2 godziny i 15 minut, piekarnik rozpocznie proces pieczenia o 19:15, który potrwa 2 godziny i 15 minut i zostanie zakończony o 21:30.

Wygląd wyświetlacza w momencie rozpoczęcia pieczenia

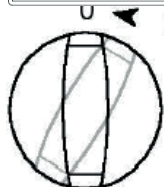


Wygląd wyświetlacza w momencie rozpoczęcia pieczenia



Sygnał dźwiękowy uruchomi się w momencie zakończenia pieczenia i będzie informował co 7minut o jego zakończeniu, jeśli nie zostanie wyłączony.

Aby wyłączyć powiadomianie wciśnij tryb ręczny



1) Wyciągnij wieszak.



2) Uruchom tryb ręczny.

W powyższym przykładzie najpierw ustawiony został czas gotowania, a w drugiej fazie zmieniony został automatycznie obliczony czas zakończenia gotowania. W tym przypadku czas gotowania zostanie obliczony automatycznie i w drugiej fazie będzie można go zmienić.

PO AWARII I PRZYWRÓCENIU ZASILANIA

W przypadku awarii zasilania sieciowego, piekarnik pozostanie wyłączony ze względów bezpieczeństwa. Jest to sygnalizowane miganiem godziny i napisu AUTO na ekranie. Jeśli w tej pozycji znajduje się uruchomiony program gotowania, zostanie on usunięty.

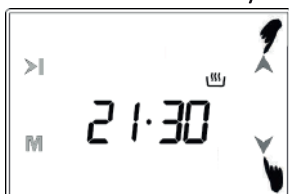
Na wyświetlaczu pojawi się godzina 0:00 i należy ją ustawić. (Patrz: Po przywróceniu zasilania)



UWAGA: System zachowa swój stan w przypadku krótkotrwałego braku zasilania. Jeśli nie zamierzasz używać swojego piekarnika, upewnij się, że przycisk na piekarniku jest w pozycji wyłączonej.

Migający znak AUTO oznacza, że piekarnik jest wyłączony i należy przełączyć się na TRYB MANUALNY, aby powrócić do normalnego trybu.

BLOKADA RODZICIELSKA

Funkcja ta ma na celu zapobieganie niezamierzonym zmianom ustawień dokonanych w zegarze piekarnika. W czasie, gdy blokada przycisków jest aktywna, żadne naciśnięcie przycisku nie będzie możliwe. Przyciski są zablokowane, jeśli blokada przycisków jest aktywna, podczas programu gotowania. Jeśli blokada przycisków zostanie aktywowana w trybie ręcznym, zablokowane zostaną oba przyciski i piekarnik zostanie wyłączony. Piekarnik jest ponownie gotowy do pracy po anulowaniu blokady klawiszami.



1) W celu uruchomienia blokady wciśnij jednocześnie symbole   i przytrzymaj przez około jedną sekundę do pojawienia się symbolu klucza (usłyszysz 2 sygnały dźwiękowe)



2) Gdy pojawi się symbol klucza. Blokada rodzicielska jest aktywna.

Uwaga: W celu odblokowania naciśnij i przytrzymaj te same dwa przyciski przez około 1 sekundę, aż symbol klucza zniknie z wyświetlacza.

Uwaga: Jeśli alarm włączy się przy włączonej blokadzie rodzicielskiej, można go wyciszyć naciskając dowolny przycisk. Blokada będzie nadal aktywna.

WYŚWIETLANIE GODZINY

Dzięki tej funkcji możesz ustawić zegar w trybie 12-godzinnym (AM/PM).

Naciśnij i przytrzymaj przycisk **▶** przez około 5 sekund, gdy usłyszysz 2 sygnały dźwiękowe, zegar zostanie wyświetlony w trybie 12-godzinnym (z jedną z ikon AM/PM). Aby powrócić do trybu 24-godzinnego, ponownie naciśnij przycisk **▶** przez około 5 sekund, po usłyszeniu 2 sygnałów dźwiękowych, zegar przełączy się na tryb 24-godzinny.

Uwaga: Ustawienia fabryczne to tryb 24-godzinny

WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO

Dzięki tej funkcji możesz anulować sygnał dźwiękowy! Naciśnij klawisz **M** przez około 5 sekund, gdy usłyszysz 2 sygnały dźwiękowe, na ekranie pojawi się napis "nt", po wybraniu opcji "nt", czyli "brak tonu", po naciśnięciu klawiszy nie będzie słychać żadnego sygnału dźwiękowego. Aby aktywować sygnał dźwiękowy, należy przytrzymać klawisz **M** przez około 5 sekund, po usłyszeniu 2 sygnałów dźwiękowych na ekranie pojawi się napis "bt", po wybraniu "bt", czyli "sygnał dźwiękowy", po każdym naciśnięciu klawisza rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Uwaga: Fabryczny sygnał dźwiękowy jest aktywny.

USTAWIENIA JASNOŚCI

Dzięki tej funkcji można dostosować poziom jasności wyświetlacza i podświetlenia klawiszy. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **▲** przez około 1 sekundę, po usłyszeniu dwóch sygnałów dźwiękowych na wyświetlaczu pojawi się napis "br 08", a ustawianie jasności zostanie aktywowane:

- 1- Poziom jasności będzie się zmieniał (na 8 poziomów) tak długo, jak długo będziesz kontynuował naciskanie tego samego klawisza.
- 2- Poziom jasności zmienia się o 1, jeśli ten sam klawisz zostanie zwolniony i ponownie naciśnięty w ciągu około 5 sekund. Jeśli ostatni poziom jasności nie zostanie zmieniony w ciągu 5 sekund, zostanie on zapisany w pamięci.

Uwaga: Poziom jasności ustawiony fabrycznie jest najwyższym poziomie.

USTAWIANIE GŁOŚNOŚCI SYGNAŁU

Dzięki tej funkcji możesz zmienić głośność sygnału dźwiękowego. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **▼**, aby usłyszeć ustawioną głośność po 1 sekundzie. Możesz usłyszeć i ustawić kolejną głośność dźwięku (3 poziomy), zwalniając ten sam przycisk i przytrzymując go ponownie. Teraz, Twój alarm włączy się na ostatnim poziomie głośności, który odsłuchałeś.

Uwaga: Domyślnie, poziom głośności sygnału dźwiękowego jest najwyższy.

UWAGA: Opcje programowalne pozostają w pamięci nawet w przypadku przerwania zasilania.

Wybór funkcji piekarnika

Za pomocą pokrętkła wyboru funkcji piekarnika należy wybrać wymagany tryb pieczenia. Urządzenie wykorzystuje elementy grzejne piekarnika, w zależności od wybranej funkcji. Po wybraniu funkcji zapali się lampka kontrolna zasilania.

Funkcje piekarnika



OŚWIETLENIE: Oddzielne sterowanie oświetleniem, które umożliwia włączenie światła, nawet gdy piekarnik nie gotuje.



FUNKCJA ROZMRAŻANIA: Wentylator pracuje bez grzania, aby skrócić czas rozmrażania zamrożonej żywności. Czas potrzebny do rozmrożenia żywności będzie zależał od temperatury pomieszczenia, ilości i rodzaju żywności. Zawsze sprawdzaj instrukcje rozmrażania na opakowaniu żywności.



Termoobieg: Ta metoda gotowania wykorzystuje element grzałkę kołową C2/, podczas gdy ciepło jest rozprowadzane przez wentylator. Dzięki temu proces gotowania jest szybszy i bardziej ekonomiczny. Piekarnik z wentylatorem umożliwia jednoczesne gotowanie potraw na różnych poziomach, co zapobiega przenoszeniu zapachów i smaków z jednej potrawy na drugą.



Grzałka grillowa: Ta metoda gotowania wykorzystuje grzałkę grillową, która kieruje ciepło w dół na żywność. Funkcja ta jest odpowiednia do grillowania porcji bekonu, tostów, mięsa itp.



Tradycyjne pieczenie (górną i dolną grzałką): Ten sposób gotowania zapewnia tradycyjne gotowanie z wykorzystaniem ciepła z górnego i dolnego elementu. Funkcja ta nadaje się do pieczenia i zapiekania tylko na jednym poziomie.



Częściowe grillowanie: Ta metoda gotowania wykorzystuje część grzałki grillowej, która kieruje ciepło w dół na żywność. Funkcja ta jest odpowiednia do grillowania porcji bekonu, tostów, mięsa itp.



Grzałka grillowa i grzałka górna: Ta metoda gotowania wykorzystuje wewnętrzną i zewnętrzną część elementu górnego, która kieruje ciepło na potrawę w dół. Funkcja ta nadaje się do grillowania średnich lub dużych porcji kiełbasek, bekonu, steków, ryb itp.



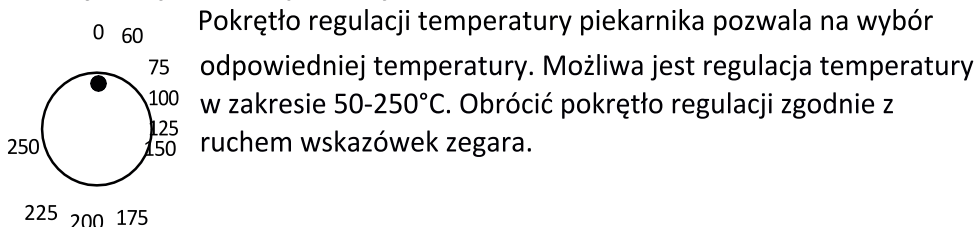
Grzałka górna i wentylator: Ta metoda gotowania wykorzystuje górny element w połączeniu z wentylatorem, który pomaga zapewnić szybką cyrkulację ciepła. Funkcja ta jest odpowiednia, gdy wymagane jest szybkie przyrumienienie i "uszczelnienie" soków, takich jak steki, hamburgery, niektóre warzywa itp.



Grzałka dolna i wentylator: Ta metoda gotowania wykorzystuje dolny element w połączeniu z wentylatorem, który pomaga w cyrkulacji ciepła. Funkcja ta nadaje się do sterylizacji i konserwowania słoików.

* Światło piekarnika włączy się automatycznie po wybraniu funkcji piekarnika.

Pokrętko wyboru temperatury



Kontrolka pracy piekarnika

Ta lampka włączy się, aby wskazać, uruchomienie piekarnika. Lampka wyłączy się po osiągnięciu temperatury ustawionej za pomocą pokrętła sterowania temperaturą. W takim przypadku będzie się ona cyklicznie włączać w różnych odstępach czasu podczas gotowania.

Nie należy umieszczać potraw w piekarniku do czasu osiągnięcia właściwej temperatury gotowania.

Wskazówki dotyczące pieczenia

- Wskazówki dotyczące temperatur i czasów pieczenia znajdują się na opakowaniu żywności. Temperatury i czasy mogą się różnić w zależności od osobistych preferencji po zapoznaniu się z działaniem urządzenia.
- W przypadku używania piekarnika z funkcją wentylatora należy postępować zgodnie z informacjami podanymi na opakowaniu żywności.
- Upewnij się, że mrożonki są całkowicie rozmrożone przed gotowaniem, chyba że instrukcje na opakowaniu żywności zalecają gotowanie ze "stanu zamrożonego".
- Należy wstępnie rozgrzać piekarnik i nie umieszczać w nim żadnych potraw, dopóki nie zgaśnie lampka pracy piekarnika. W przypadku korzystania z trybu piekarnika z wentylatorem, można włożyć potrawę wcześniej, ale należy wydłużyć czas gotowania o około dziesięć minut w stosunku do czasu wskazanego na opakowaniu żywności.
- Przed pieczeniem nieużywane akcesoria muszą być wyjęte z piekarnika
- Umieść blachy na środku piekarnika i pozostaw przestrzeń pomiędzy blachami, aby umożliwić cyrkulację powietrza.

- Podczas pieczenia ogranicz otwieranie drzwi do minimum.
- Lampka piekarnika pozostanie włączona podczas pieczenia.

Ostrzeżenia

- Podczas korzystania z funkcji grillowania drzwi piekarnika muszą być zamknięte.
- Nie należy używać folii aluminiowej do przykrywania elementów grilla ani do podgrzewania elementów zawiniętych w folię aluminiową pod grillem. Wysoki współczynnik odbicia folii może potencjalnie uszkodzić element grilla.
- Nigdy nie należy przykrywać podstawy piekarnika folią aluminiową.
- Nigdy nie należy umieszczać patelni ani przyborów kuchennych na podstawie piekarnika podczas gotowania. Należy je zawsze umieszczać na przewidzianych do tego celu stojakach.
- Element grzewczy grilla staje się bardzo gorący podczas pracy, należy unikać przypadkowego dotknięcia go, podczas grillowania potraw.
- Ważne: Należy zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, aby uniknąć kontaktu z gorącymi częściami, parą oraz gorącym powietrzem.
- Po uruchomieniu piekarnika należy zawsze używać rękawic kuchennych w celu wyciągnięcia/przestawienia potrawy, naczyń, blach lub rusztu.

Czyszczenie i konserwacja



Czynności związane z czyszczeniem należy przeprowadzać tylko wtedy, gdy piekarnik jest zimny. Przed rozpoczęciem procesu czyszczenia urządzenie powinno być odłączone od sieci elektrycznej.

- Przed pierwszym uruchomieniem i po każdym użyciu należy dokładnie wyczyścić piekarnik. Zapobiegnie to podgrzewaniu resztek potraw w komorze piekarnika. Po kilkukrotnym podgrzewaniu pozostałości, są one znacznie trudniejsze do usunięcia.
- Nigdy nie należy czyścić powierzchni piekarnika za pomocą pary.
- Wnętrze piekarnika należy czyścić wyłącznie ciepłą wodą z detergentem przy użyciu gąbki lub miękkiej szmatki. Nie należy stosować żadnych ściernych środków czyszczących.
- Plamy, które pojawiają się na dnie piekarnika są spowodowane rozbryzgami żywności lub rozlanym jedzeniem, te zabrudzenia pojawiają się podczas procesu gotowania. Prawdopodobnie są one wynikiem żywności gotowanej w bardzo wysokich temperaturach lub umieszczonej w bardzo małych naczyniach kuchennych.
- Upewnij się, że wybrana temperatura gotowania jest odpowiednia dla przyrządzanej potrawy. Upewnij się, że żywność jest umieszczona w naczyniach o odpowiedniej wielkości w stosownych przypadkach na blasze.
- Elementy zewnętrzne piekarnika należy czyścić wyłącznie ciepłą wodą z detergentem przy użyciu gąbki lub miękkiej szmatki. Nie należy stosować ściernych środków czyszczących.
- Jeśli używasz jakiegokolwiek środka do czyszczenia piekarnika, powinieneś sprawdzić u producenta środka, czy ten produkt jest odpowiedni do użycia w Twoim urządzeniu.

- Uszkodzenia urządzenia spowodowane przez środek czyszczący nie będą naprawiane bezpłatnie przez autoryzowany serwis, nawet jeśli uszkodzenie powstanie podczas okresu gwarancji.

Zdejmowana osłona górna piekarnika

- Urządzenie jest wyposażone w osłonę górną, którą należy nasunąć na jednostkę grillową.
- Po każdym użyciu urządzenia, po zakończeniu gotowania, należy zdjąć i dokładnie wyczyścić osłonę.

Nie należy dopuszczać do gromadzenia się oleju i tłuszczu w powłoce piekarnika, ponieważ może to spowodować zagrożenie pożarowe.

Wymiana żarówki w piekarniku



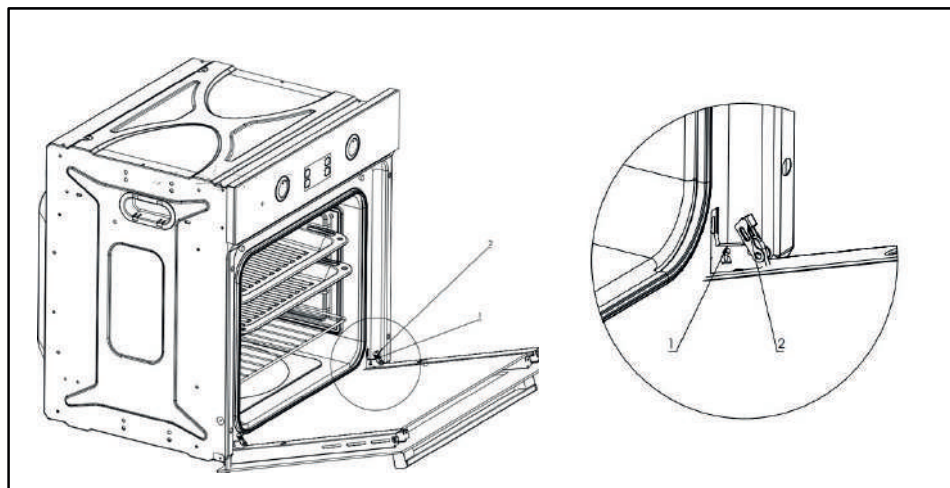
WAŻNE: Przed przystąpieniem do demontażu lub wymiany żarówki piekarnika należy odłączyć go od sieci elektrycznej.

- Wyjąć wszystkie rzeczy z piekarnika, tacę ociekową i boczną półkę po tej samej stronie co lampa piekarnika.
- Zdejmij pokrywę lampy, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Przekręć żarówkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara i wyjmij ją z oprawki.
- Wymień żarówkę na żarówkę 25 W/300°C tego samego typu.
- Nie należy stosować żadnych innych typów żarówek.
- Wkręć pokrywę lampy.

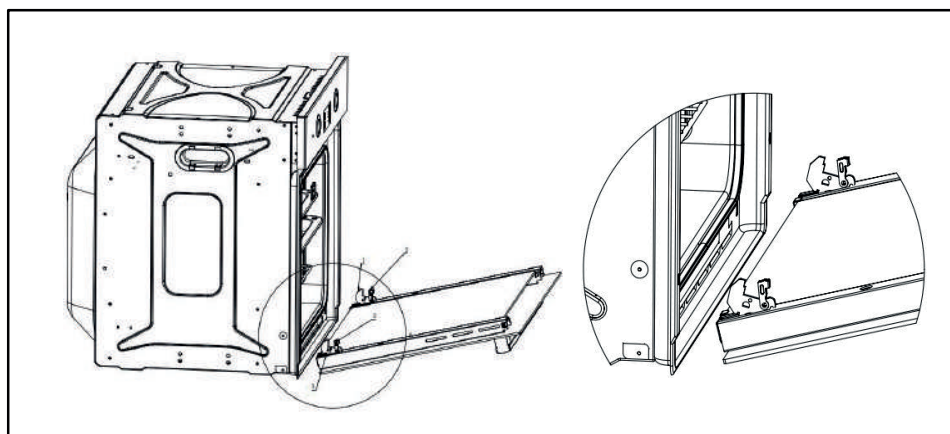
Zdejmowanie drzwi piekarnika do czyszczenia

Aby ułatwić czyszczenie wnętrza piekarnika i ramy zewnętrznej, należy zdjąć drzwi w następujący sposób:

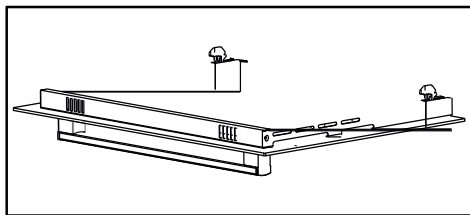
- Na zawiasach znajdują się dwa ruchome elementy.
- Po podniesieniu obu ruchomych bolców zawiasy oddzielają się od obudowy piekarnika.
- Należy przytrzymać krawędzie drzwiczek na środku, a następnie delikatnie przechylić je w kierunku komory piekarnika i powoli wyciągnąć z komory piekarnika.



Zdjęcie 1



Zdjęcie 2



- **WAŻNE:** Podczas czyszczenia należy zawsze upewnić się, że drzwi są podparte i umieszczone na odpowiednim podłożu.

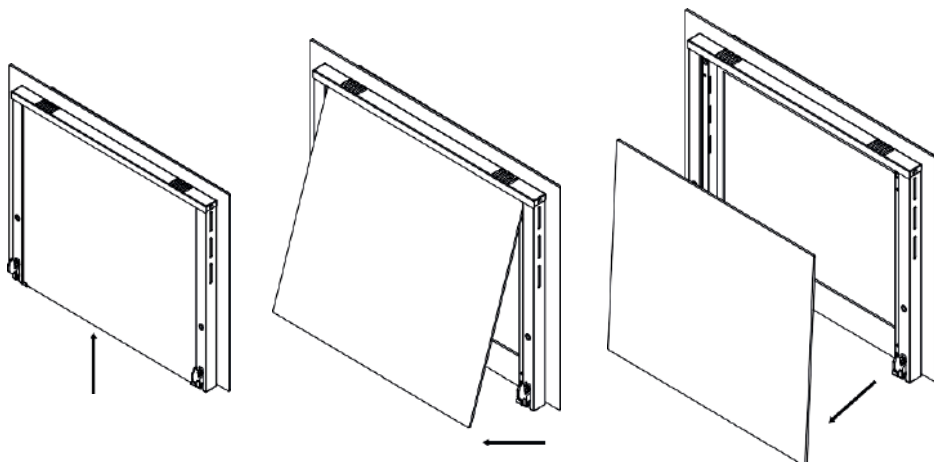
- Drzwi piekarnika i szybę drzwi należy czyścić za pomocą wilgotnej ściereczki i niewielkiej ilości detergentu. Ściereczka nie może mieć kontaktu z żadnymi środkami czyszczącymi lub chemikaliami.
- Wsunąć zawiasy w ich szczeliny, aby ponownie zamontować drzwi i całkowicie je otworzyć.
- **WAŻNE:** Przed zamknięciem pokrywy należy ponownie ustawić ruchome elementy w ich pierwotnych pozycjach.



- Należy uważać, aby podczas demontażu drzwi nie usunąć systemu blokady zawiasów, ponieważ mechanizm zawiasów ma silną sprężynę.

Zdejmowanie wewnętrznej szyby do czyszczenia

- Nie zanurzać drzwi w wodzie w żadnym momencie.
- Nie należy używać żadnych ściernych środków czyszczących, które mogą spowodować uszkodzenie.
- Należy pamiętać, że w przypadku zarysowania powierzchni może dojść do niebezpiecznego pogorszenia ich stanu.
- Szybę drzwi wewnętrznych można wyjąć po odkręceniu 2 śrub po bokach metalowego profilu górnego w celu ułatwienia czyszczenia.

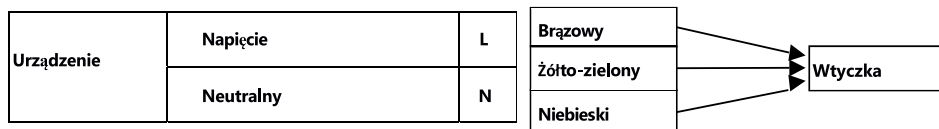


INSTALACJA

Instalacja musi być przeprowadzona przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.

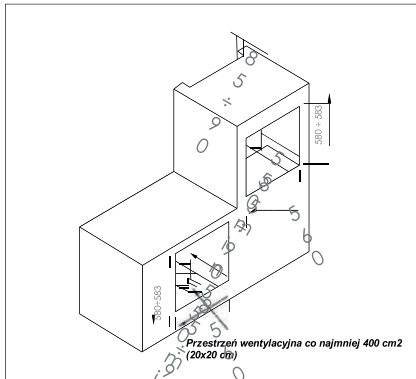
Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie zasilania oznaczone na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem sieciowym.

OSTRZEŻENIE: TO URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE



- Poluzować i zdjąć pokrywę bloku zacisków, aby uzyskać dostęp do wewnętrznych styków w celu podłączenia kabla zasilającego. Wykonać połączenie, przytrzymując kabel w miejscu za pomocą dostarczonego zacisku kablowego i natychmiast zamknąć ponownie pokrywę bloku zacisków.
- Przewód uziemienia (żółty/zielony) musi być zawsze o 10 mm dłuższy niż przewody linii, jeśli trzeba wymienić kabel zasilający piekarnika.
- Należy zwrócić uwagę, aby temperatura przewodu zasilającego nie przekraczała 50°C.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy go wymienić na odpowiedni dostępny w serwisie

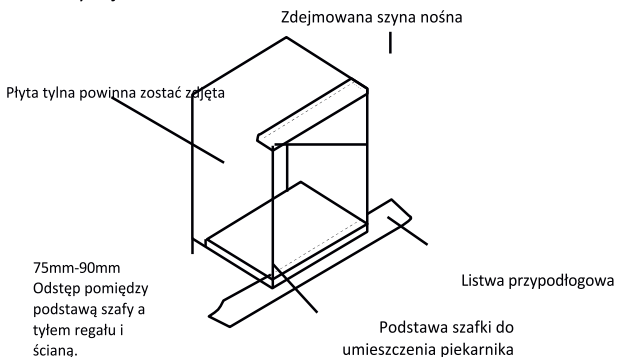
Montaż piekarnika w szafce kuchennej:



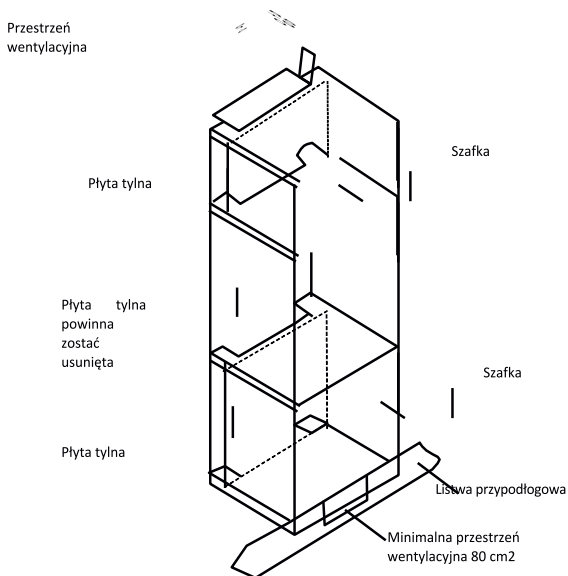
Ustawienie urządzenia

- Upewnij się, że otwór, na którym ma być umieszczony piekarnik, jest zgodny z wymiarami podanymi na powyższym rysunku.
- Piekarnik musi być umieszczony w obudowie piekarnika z otworami wentylacyjnymi pokazanymi w "Wymaganiach dotyczących wentylacji" poniżej.
- Upewnij się, że tylna ścianka meblościanki piekarnika jest zdjęta.

Wymagania dotyczące wentylacji



(Na rysunku przedstawiono wymagania dotyczące wentylacji oraz instalacji urządzenia w standardowej szafce kuchennej).



(Rysunek przedstawia wymagania dotyczące wentylacji oraz instalacji urządzenia w zabudowie w słupku)

Moje urządzenie nie działa prawidłowo

- * Sprawdź, czy piekarnik jest w trybie pracy ręcznej.
- * Sprawdź, czy wybrałeś funkcję i temperaturę pieczenia.
- **Brak zasilania piekarnika.**
 - * Sprawdź, czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci zasilającej
 - * Sprawdź, czy bezpieczniki sieciowe są sprawne.
 - * Sprawdź, czy przestrzegana jest instrukcja obsługi dotycząca ustawiania zegara i przełączania urządzenia na tryb pracy ręcznej.
- **Funkcja grilla działa, ale pozostałe funkcje piekarnik nie działają.**
 - * Upewnij się, że wybrałeś właściwą funkcję pieczenia.
- **Grill i górny zespół piekarnika nie działają lub są wyłączone przez dłuższy czas podczas użytkowania.**
 - * Pozostaw piekarnik do ostygnięcia na około 2 godziny. Sprawdź, czy urządzenie działa prawidłowo ponownie po ostygnięciu.

- **Moje jedzenie nie jest prawidłowo przyrządzone**

- * Należy pamiętać o wybraniu odpowiedniej temperatury i funkcji gotowania dla przyrządzanej potrawy. Aby uzyskać najlepsze rezultaty gotowania, może być wskazane ustawienie temperatury gotowania na plus lub minus 10°C.

- **Moje jedzenie nie jest gotowane równomiernie**

- * Sprawdź, czy piekarnik jest prawidłowo zainstalowany i czy jest prosty.

- * Sprawdź, czy stosowane są właściwe temperatury i poziomy pieczenia.

- **Oświetlenie piekarnika nie działa**

- * Postępuj zgodnie z rozdziałem "Wymiana żarówki piekarnika"

- **Mój piekarnik jest zaparowany**

- * Para i mgła są naturalnymi produktami ubocznymi gotowania żywności o dużej zawartości wody, takiej jak mrożonki i kurczak.

- * W komorze piekarnika i pomiędzy szybami drzwi piekarnika może wystąpić zaparowanie. Nie musi to świadczyć o tym, że urządzenie nie działa prawidłowo.

- * Nie należy pozostawiać jedzenia w piekarniku do ostygnięcia po jego upieczeniu i wyłączeniu piekarnika.

- * Podczas gotowania należy używać zamkniętych naczyń, aby zmniejszyć ilość tworzącej się pary.

WAŻNE: Jeśli urządzenie wydaje się nie działać prawidłowo, należy odłączyć je od sieci zasilającej i skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem.

NIE PRÓBUJ NAPRAWIAĆ URZĄDZENIA SAMODZIELNIE.

PRZYKŁADOWE USTAWIENIA

Potrawa	Temperatura (°C)	Poziom pieczenia	Czas pieczenia (min.)
Ciasto	150-170	2	35-45
Ciasto francuskie	200-220	2	20-30
Herbatniki	160-170	3	25-30
Ciastka	175-200	3	35-40
Babeczki	200-220	2	30-40
Mięso wieprzowe 1kg	180-200	2	55-65
Pizza	210-230	3	20-30
Cielęcina 1kg	220-240	3	50-60
Baranina 1kg	230-250	3	50-60
Kurczak (porcja)	230-240	3	45-50
Ryba	200-220	3	35-40

UWAGA: Wartości podane w tabeli są wynikami uzyskanymi w naszym laboratorium. Możesz zdecydować się na inne wartości w oparciu o swoje doświadczenie i smak. Piekarnik wymaga uprzedniego podgrzania przez 5-10 minut przed pieczeniem.

12BUY sp. z o.o.

ul. Kineskopowa 1G

05-500 Piaseczno

Telefon do serwisu : [22 873 86 39](tel:228738639)

www.smithbrown.pl

E-mail : kontakt@smithbrown.pl

