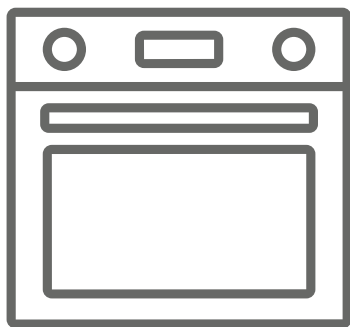




PL Piekarnik do zabudowy / Instrukcja obsługi



KTE1040B

Dziękujemy za wybranie tego produktu.

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa oraz instrukcje obsługi i konserwacji sprzętu.
Przeczytaj niniejszą instrukcję obsługi przed użyciem urządzenia i zachowaj ją na przyszłość.

Ikona	Rodzaj	Znaczenie
	ALERT	Ryzyko poważnych obrażeń lub śmierci.
	RYZIKO PORAŻENIA PRĄDEM	Niebezpieczne napięcie
	POŻAR	Ostrzeżenie; Zagrożenie pożarowe / materiały łatwopalne
	OSTRZEŻENIE	Ryzyko obrażeń ciała lub uszkodzenia mienia
	WAŻNE/UWAGA	Prawidłowe działanie systemu

SPIS TREŚCI

1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA	4
1.1 Ogólne instrukcje bezpieczeństwa	4
1.2 Alerty dotyczące instalacji.....	6
1.3 Podczas użytkowania	7
1.4 Podczas czyszczenia i konserwacji.....	8
2. INSTALACJA I PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA.....	10
2.1 Instrukcje dla instalatora.....	10
2.2 Instalacja piekarnika	10
2.3 Podłączenie elektryczne i bezpieczeństwo	11
3. FUNKCJE PRODUKTU	13
4. UŻYCIE PRODUKTU	14
4.1 Sterowanie piekarnikiem	14
4.2 Korzystanie z cyfrowego timera dotykowego	15
4.3 Akcesoria	17
5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	19
5.1 Czyszczenie	19
5.2 Konserwacja	21
6. Rozwiązywanie problemów i transport	22
6.1 Rozwiązywanie problemów	22
6.2 Transport	22

1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed użyciem urządzenia przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje i przechowuj je w wygodnym miejscu, aby w razie potrzeby móc się z nimi zapoznać.
- Niniejsza instrukcja została przygotowana dla więcej niż jednego modelu, więc Twoje urządzenie może nie zawierać niektórych funkcji opisanych w tej instrukcji. Z tego powodu podczas czytania instrukcji obsługi należy zwrócić szczególną uwagę na wszystkie dane.

1.1 Ogólne instrukcje bezpieczeństwa

- To urządzenie jest przeznaczone do użytku przez dzieci w wieku 8 lat lub starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że są pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie obsługi urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieci nie powinny wykonywać czyszczenia ani konserwacji bez nadzoru.

⚠️ ALERT: Urządzenie i niektóre części nagrzewają się podczas użytkowania. Uważaj, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Trzymaj dzieci w wieku poniżej 8 z dala od obiektu, chyba że są pod stałym nadzorem.

🔥 ⚠️ ALERT: Zagrożenie pożarowe:

Nie przechowuj rzeczy na gorących powierzchniach.

⚠️ ⚠️ ALERT: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz maszynę, aby zapobiec porażeniu prądem.

- Nie używaj urządzenia z zewnętrznym timerem lub oddzielnym pilotem.
- Urządzenie nagrzewa się podczas użytkowania. Uważaj, aby nie dotknąć elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.

- Po krótkim okresie użytkowania uchwyty mogą się nagrzewać.
- Do czyszczenia szyby w drzwiczkach piekarnika i innych powierzchni nie używaj szorstkich środków czyszczących ani drutów. Mogą zarysować powierzchnie, co może doprowadzić do rozbicia szyby w drzwiach lub uszkodzenia powierzchni.
- Nie używaj odkurzaczy parowych do czyszczenia urządzenia.

 **ALERT:** Aby zapobiec ewentualnemu porażeniu prądem, przed wymianą żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.

 **OSTRZEŻENIE:** Niektóre części mogą się nagrzewać podczas gotowania lub grillowania. Podczas używania trzymaj urządzenie poza zasięgiem małych dzieci.

- Twoje urządzenie jest zgodne ze wszystkimi obowiązującymi lokalnymi i międzynarodowymi normami i przepisami.
- Konserwacja i naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez autoryzowanych techników serwisowych. Instalacja i naprawa przez nieautoryzowanych techników może być niebezpieczna. Pod żadnym pozorem nie należy zmieniać ani modyfikować specyfikacji urządzenia. Niewłaściwe osłony kuchenki mogą być przyczyną wypadków.
- Przed podłączeniem urządzenia należy upewnić się, że lokalne warunki dystrybucji (właściwości gazu i ciśnienie gazu lub napięcie sieciowe i częstotliwość) oraz specyfikacje urządzenia są zgodne. Specyfikacje tego urządzenia są podane na etykiecie.

 **OSTRZEŻENIE:** To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do gotowania i jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie może być używane do jakichkolwiek innych celów, takich jak użytkowanie inne niż w środowisku domowym lub komercyjnym lub do ogrzewania pomieszczeń.

- Nie używać uchwytów drzwiczek piekarnika do podnoszenia i przenoszenia urządzenia.
- Podjąć wszelkie możliwe środki, aby zapewnić Ci bezpieczeństwo. Ponieważ szkło może pęknąć, należy uważać, aby nie zarysować szkła podczas czyszczenia. Unikaj uderzania lub stukania w szkło akcesoriów.
- Upewnij się, że przewód zasilający nie został przycięty lub uszkodzony podczas instalacji. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Nie pozwalać dzieciom wspinać się lub siadać na drzwiach piekarnika, gdy są otwarte.
- Trzymaj dzieci i zwierzęta z dala od tego urządzenia.

1.2 Alerty dotyczące instalacji

- Nie uruchamiaj urządzenia przed jego całkowitym zainstalowaniem.
- Urządzenie musi zostać zainstalowane przez autoryzowanego technika. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłowym umieszczeniem i montażem przez osoby nieuprawnione.
- Podczas rozpakowywania urządzenia należy upewnić się, że nie zostało uszkodzone podczas transportu. Jeśli coś jest uszkodzone, nie używaj urządzenia i natychmiast skontaktuj się z przedstawicielem autoryzowanego serwisu. Materiały opakowaniowe (nylon, zszywki, polistyren itp.) Mogą zaszkodzić dzieciom. Zbierać i natychmiast usuwać.
- Chronić urządzenie przed warunkami atmosferycznymi. Nie wystawiaj go na działanie słońca, deszczu, śniegu, kurzu ani nadmiernej wilgoci.
- Wszystkie materiały (np. Szafki) wokół urządzenia muszą wytrzymywać minimalną temperaturę 100 °C.

- Urządzenia nie wolno instalować za ozdobnymi drzwiami, aby zapobiec przegrzaniu.

1.3 Podczas użytkowania

- Przy pierwszym użyciu piekarnika można poczuć delikatny zapach. Jest to dość powszechne i wynika z materiałów izolacyjnych na elementach grzejnych. Przed pierwszym użyciem zalecamy pozostawienie pustego piekarnika i ustawienie go na maksymalną temperaturę przez pierwsze 45 minut. Upewnij się, że środowisko, w którym produkt jest zainstalowany, jest dobrze wentylowane.
 - Zachowaj ostrożność podczas otwierania drzwiczek piekarnika podczas lub po zakończeniu pieczenia. Gorąca para wydobywająca się z piekarnika może spowodować oparzenia.
 - Nie umieszczaj łatwopalnych lub palnych materiałów wewnątrz lub w pobliżu urządzenia podczas pracy.
 - Zawsze używaj rękawic żaroodpornych do wyjmowania i przenoszenia potraw z piekarnika.
 - W żadnym wypadku nie wolno przykrywać piekarnika folią aluminiową, ponieważ może się przegrzać.
 - Nie stawiaj naczyń ani blach do pieczenia bezpośrednio na dnie piekarnika podczas pieczenia. Dno piekarnika jest bardzo gorące i może uszkodzić produkt.
-   Nie pozostawiaj piekarnika bez nadzoru podczas gotowania z użyciem stałych lub płynnych olejów. Mogą zapalić się w ekstremalnych warunkach ogrzewania. Nigdy nie gasić płomieni spowodowanych olejem wodą. Zamiast tego wyłącz piekarnik i przykryj patelnię pokrywką lub pokrywą przeciwpożarową.
- Jeśli produkt nie będzie używany przez dłuższy czas, wyłącz główny włącznik zasilania.

- Tace przechylają się podczas wyciągania. Podczas wyjmowania z piekarnika należy uważać, aby nie rozlać ani nie wypuścić gorącej żywności.
- Nigdy nie ładować drzwi, gdy są otwarte. Może to zakłócić równowagę kuchenki lub uszkodzić drzwiczki.
- Nie wieszać ręczników, ścierek do naczyń ani ubrań na urządzeniu ani na jego uchwytach.
- Zaleca się stosowanie miękkiej wody, aby uniknąć nadmiernego osadu kamienia w układzie parowym. Aby sprawdzić twardość wody, użyj papieru testowego dostarczonego z produktem i poniższej tabeli. Pozostaw papier testowy w wodzie na 3 sekundy i wyjmij go, gdy na papierze pojawią się smugi.

Paski testowe	Twardość wody
5 – 4 niebieskie paski	Miękka
1 czerwony pasek	Łagodnie twarda
2 czerwone paski	Średnio twarda
3 czerwone paski	Twarda
4 – 5 czerwone paski	Bardzo twarda

- Nieprawidłowe ustawienie poziomu twardości wody może niekorzystnie wpłynąć na działanie i żywotność sprzętu.
- Nie używaj płynów innych niż niegazowana woda.
- Nie używać gorącej wody.
Zbiornik na wodę powinien być zamknięty podczas pracy piekarnika.
- Gdy piekarnik jest gorący, a drzwiczki piekarnika są otwarte, może się z niego wydobywać gorąca para, dlatego należy zachować odpowiednią odległość i trzymać dzieci poza zasięgiem podczas otwierania drzwi piekarnika.
Aby zapobiec osadzaniu się kamienia wewnątrz piekarnika, należy wyczyścić jego wnętrze po każdym użyciu.
- Po procesie gotowania pozostałą wodę należy usunąć z systemu. W tym celu należy wybrać „Tak”, gdy odpowiednie pytanie zostanie automatycznie wyświetlone na ekranie po zakończeniu gotowania. Nie zostawiaj niczego w piekarniku podczas tej operacji.

1.4 Podczas czyszczenia i konserwacji

- Przed czyszczeniem lub konserwacją upewnij się, że urządzenie jest odłączone od sieci.
- Nie usuwaj elementów sterujących podczas czyszczenia panelu sterowania.
- Aby zachować wydajność i bezpieczeństwo swojego sprzętu, zalecamy zawsze używać oryginalnych części zamiennych i, jeśli to konieczne, dzwonić tylko do naszych autoryzowanych przedstawicieli serwisowych.

Deklaracja zgodności CE



Deklarujemy, że nasze produkty są zgodne z obowiązującymi dyrektywami, decyzjami i rozporządzeniami europejskimi oraz wymaganiami określonymi w przywołanych normach.

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do gotowania w domu. Każde inne użycie (takie jak ogrzewanie pomieszczenia) jest niewłaściwe i niebezpieczne.

 Instrukcja obsługi dotyczy kilku modeli. Możesz zauważyć różnice między tymi instrukcjami a posiadanym modelem.

Utylizacja starego urządzenia



Ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produkt nie może być traktowany jako odpad komunalny. Zamiast tego należy go przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki zajmującego się recyklingiem sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Zapewniając prawidłową utylizację tego produktu, pomożesz zapobiec potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które w przeciwnym razie mogłyby być spowodowane niewłaściwą utylizacją tego produktu. Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, firmą zajmującą się utylizacją odpadów domowych lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

2. INSTALACJA I PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

! ALERT: To urządzenie musi być instalowane przez autoryzowany personel serwisowy lub wykwalifikowanego technika zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi, zgodnie z obowiązującymi przepisami lokalnymi.

- Nieprawidłowa instalacja może spowodować uszkodzenia i obrażenia, za które producent nie ponosi odpowiedzialności i nie jest objęty gwarancją.
- Przed instalacją należy upewnić się, że warunki lokalnej dystrybucji (napięcie i częstotliwość sieci) oraz wymagania urządzenia są zgodne. Wymagania tego urządzenia są podane na etykiecie.
- Należy przestrzegać praw, przepisów, dyrektyw i norm obowiązujących w kraju użytkowania (przepisy dotyczące bezpieczeństwa, prawidłowy recykling zgodny z przepisami itp.)

2.1 Instrukcje dla instalatora

Ogólne instrukcje

- Po usunięciu opakowania z urządzenia i akcesoriów sprawdź, czy urządzenie

nie jest uszkodzone. Jeśli podejrzewasz, że coś jest uszkodzone, nie używaj urządzenia i natychmiast skontaktuj się z autoryzowanym serwisem lub wykwalifikowanym technikiem.

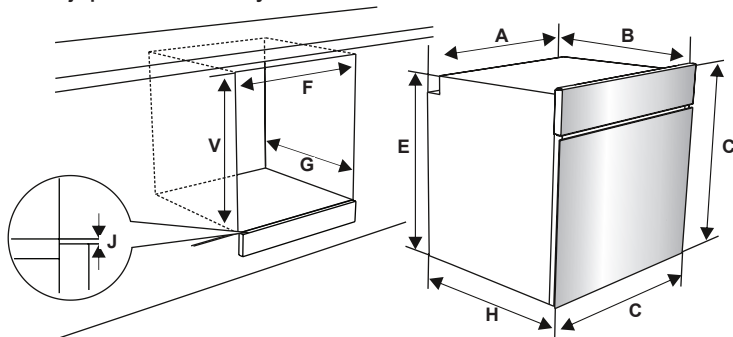
- Upewnij się, że w pobliżu urządzenia nie ma materiałów łatwopalnych, takich jak zasłony, olej, odzież itp. Mogą spowodować pożar.
- Blat roboczy i meble otaczające urządzenie muszą być wykonane z materiałów odpornych na temperatury powyżej 100 °C.
- Urządzenia nie należy instalować bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką bębnową.

2.2 Instalacja piekarnika

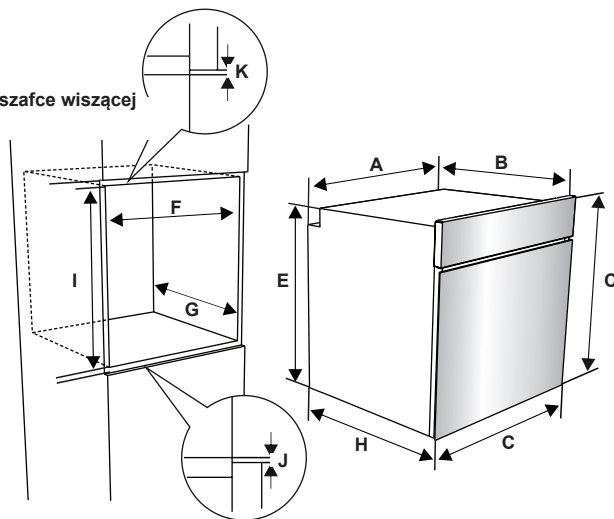
Urządzenia dostarczane są z zestawami montażowymi i mogą być instalowane na powierzchni roboczej o odpowiednich wymiarach. Poniżej znajdują się wymiary do zainstalowania kuchenki i piekarnika.

A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	574		

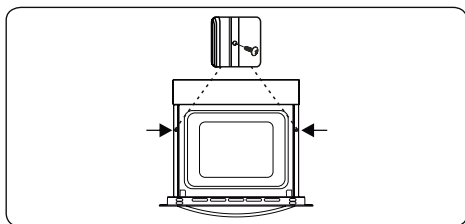
Instalacja pod blatem roboczym



Montaż w szafce wiszącej



Po wykonaniu połączeń elektrycznych włożyć piekarnik do szafki, wsuwając go do przodu. Otwórz drzwiczki piekarnika i włóż 2 śruby w otwory w ramie piekarnika. Upewnij się, że rama produktu dotyka drewnianej powierzchni obudowy i dokręć śruby.



2.3 Podłączenie elektryczne i bezpieczeństwo

⚠ ALERT: Podłączenie elektryczne tego urządzenia musi być wykonane przez autoryzowany personel serwisowy lub wykwalifikowanego elektryka, zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi oraz zgodnie z przepisami.

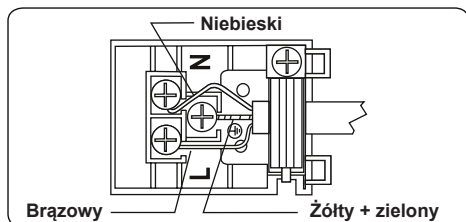
⚠ ALERT: TO URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE.

- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania należy upewnić się, że napięcie urządzenia (wybite na tabliczce znamionowej urządzenia) jest zgodne z

dostępnym napięciem sieciowym oraz że linia zasilająca jest w stanie obsłużyć znamionową moc urządzenia (również wskazaną na tabliczce znamionowej).

- Podczas instalacji należy używać kabli izolowanych. Nieprawidłowe podłączenie może spowodować uszkodzenie urządzenia. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony i wymaga wymiany, powinien to zrobić wykwalifikowany personel.
- Nie używaj przejściówek, rozdzielaczy i / lub przedłużaczy.
- Przewód zasilający powinien znajdować się z dala od gorących części urządzenia i nie powinien być zginany ani ściskany. W przeciwnym razie kabel może ulec uszkodzeniu i spowodować zwarcie.
- Jeśli urządzenie nie jest podłączone do sieci elektrycznej za pomocą wtyczki, należy zastosować odłącznik dla wszystkich biegunów (z minimalną odległością styków 3 mm), aby zachować zgodność z przepisami bezpieczeństwa).

- Podłącz przewód zasilający do zacisku, a następnie zamknij pokrywę.
- Złącze bloku zacisków znajduje się na bloku zacisków.

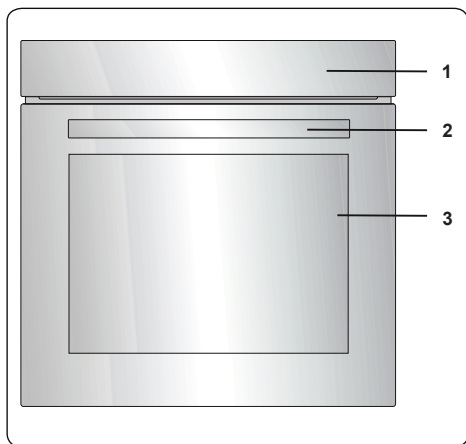


3. FUNKCJE PRODUKTU



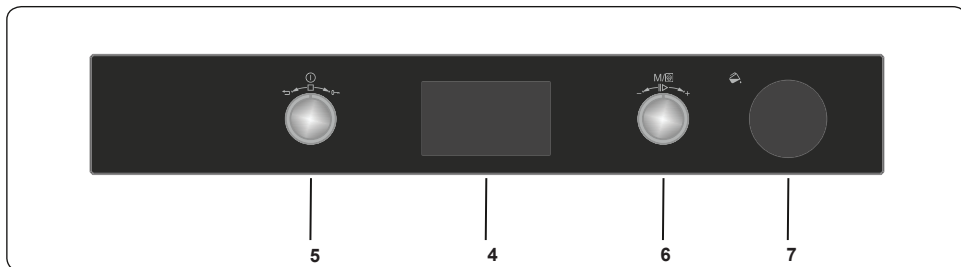
Ważne: Specyfikacje produktów mogą się różnić, a wygląd Twojego urządzenia może różnić się od przedstawionych na poniższych ilustracjach.

Lista komponentów



1. Panel sterowania
2. Rączka drzwi piekarnika
3. Drzwi piekarnika

Panel sterowania



4. Timer
5. Lewy kontroler
6. Prawy kontroler
7. Pokrywa zbiornika na wodę

4. UŻYCIE PRODUKTU

4.1 Sterowanie piekarnika

Lewy kontroler

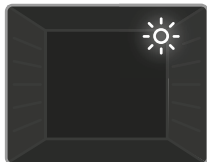
- Długie naciśnięcie: włączanie / wyłączenie
- Krótkie naciśnięcie: wstrzymanie gotowania
- Obrót w prawo: blokada klawiszy
- Obrót w lewo: Wstecz / przejdź do poprzedniego menu

Prawy kontroler

- Wciśnij: wybierz / rozpocznij gotowanie / włącz ręcznie gotowanie na parze
- Skręć w prawo: poruszanie się po menu / zwiększanie temperatury
- Obrót w lewo: poruszanie się po menu / zmniejszanie temperatury

Funkcje piekarnika

* Funkcje twojego piekarnika mogą się różnić w zależności od modelu twojego produktu.



Światło w piekarniku:

Zapala się tylko lampka w piekarniku. Pozostaje włączony przez cały czas gotowania.

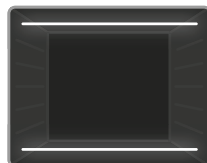


Funkcja rozmrażania:

Zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika, wentylator zaczyna pracować.

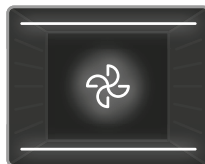
Aby skorzystać z funkcji rozmrażania, należy

umieścić mrożonki w piekarniku na trzecim poziomie od dołu. Zaleca się umieszczenie blachy w piekarniku pod rozmrożoną żywnością, aby złapać wodę, która będzie się gromadzić w wyniku topnienia lodu. Ta funkcja nie służy do gotowania ani pieczenia żywności, pomaga tylko podczas rozmrażania.



Funkcja Turbo: Termostat piekarnika i lampki ostrzegawcze włączają się, okrągły element grzejny i wentylator włączają się. Funkcja Turbo równomiernie

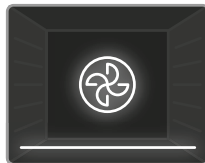
odprowadza ciepło z piekarnika, dzięki czemu wszystkie potrawy są równomiernie pieczone na wszystkich poziomach. Zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika przez około 10 minut.



Funkcja statycznego gotowania:

Termostat piekarnika i lampki ostrzegawcze włączają się, uruchamiają się dolne i górne grzałki. Funkcja gotowania statycznego emituje ciepło, równomierne

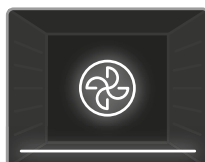
podgrzewanie potraw. Idealnie nadaje się do pieczenia ciast, ciast, zapiekanego makaronu, glazury i pizzy. Zalecamy rozgrzanie piekarnika przez około 10 minut, a dzięki tej funkcji najlepiej jest piec tylko na jednym poziomie na raz.



Funkcja wentylatora:

Termostat piekarnika i lampki ostrzegawcze włączają się, górna i dolna grzałka oraz wentylator włączają się. Ta funkcja jest bardzo dobra do pieczenia ciast. Pieczenie odbywa się za pomocą

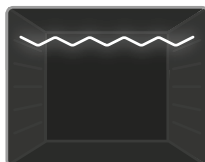
dolnego i górnego elementu grzejnego w piekarniku oraz za pomocą wentylatora zapewniającego cyrkulację powietrza, który lekko grilluje potrawę. Zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika przez około 10 minut. Funkcja termobiegu i podgrzewania jest idealna do równomiernego pieczenia potraw, takich jak pizza, w krótkim czasie. Wentylator równomiernie odprowadza ciepło z piekarnika, podczas gdy dolna grzałka piecze potrawę



Funkcja Pizza:

Termostat piekarnika i lampki ostrzegawcze włączają się, okrągły element grzejny, dolny element grzejny i wentylator uruchamiają się. Ta funkcja jest idealna do równomiernego pieczenia

potraw, takich jak pizza, w krótkim czasie. Wentylator równomiernie odprowadza ciepło z piekarnika, a dolna grzałka zapewnia pieczenie potraw.



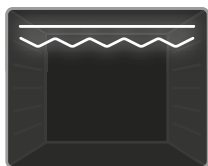
Funkcja grilla:

Termostat piekarnika i lampki ostrzegawcze włączają się, grzałka grilla uruchamia się. Ta funkcja służy do grillowania potraw, użyj

piekarnika najwyższego poziomu. Delikatnie nasmaruj kratkę olejem, aby zapobiec przywieraniu żywności i umieść ją na środku kratki. Zawsze umieszczaj blachę do pieczenia pod potrawą, aby wyłapać wszystkie krople oleju i tłuszczu. Zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika przez około 10 minut.



ALERT: Podczas grillowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperatura piekarnika ustawiona na 190 ° C.



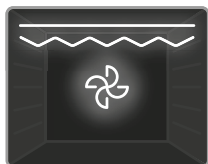
Szybsza funkcja

grillowania: Termostat piekarnika i lampki ostrzegawcze włączają się, uruchamia się grill i górna grzałka. Ta funkcja służy do szybszego

grillowania oraz do grillowania potraw, które zajmują większą powierzchnię, np. Mięsa. Użyj górnych poziomów piekarnika. Delikatnie nasmaruj kratkę olejem, aby zapobiec przywieraniu żywności i umieść ją na środku kratki. Zawsze umieszczaj blachę do pieczenia pod potrawą, aby wyłapać wszystkie krople oleju i tłuszczu. Zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika przez około 10 minut.



Alert: Podczas grillowania drzwiczki muszą być zamknięte, a temperatura piekarnika ustawiona na 190 ° C.



Podwójny grill i funkcja

wentylatora: Włącza się termostat piekarnika i lampki ostrzegawcze, grill, górna grzałka i wentylator. Funkcja ta służy do szybszego

grillowania większych potraw oraz do grillowania potraw o większej powierzchni. Aby zapewnić równomierne gotowanie, podgrzeją górną grzałkę i grill razem z wentylatorem. Użyj górnych poziomów piekarnika. Delikatnie nasmaruj kratkę olejem, aby zapobiec przywieraniu żywności i umieść ją na środku kratki. Zawsze umieszczaj blachę do pieczenia pod potrawą, aby wyłapać wszystkie krople oleju i tłuszczu. Zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika przez około 10 minut.



Alert: Podczas grillowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperatura piekarnika ustawiona na 190 ° C.

Ręczna pomocnicza funkcja pary:

Tej funkcji można używać do każdego innego gotowania razem z funkcjami.

Służy do obróbki cieplnej wszystkich rodzajów warzyw, mniejszych kawałków mięsa, owoców oraz dodatków (ryż, makaron).

Zalety;

- Chrupiąca i błyszcząca powierzchnia potraw
- Minimalna utrata wody

- Prawie bez utraty składników odżywczych
- Gotowanie z niewielką ilością tłuszczu

Możesz wybrać żadaną funkcję i gęstość pary. Tabela gęstości pary znajduje się na następnej stronie.

Napełnianie zbiornika na wodę



- Objętość pojemnika na wodę wynosi 300 ml. Ta ilość pozwala na 3 cykle dodawania pary. Na każdy cykl zużywa się około 100 ml wody.



- Naciśnij pokrywę, aby ją otworzyć



- Ostrożnie wyciągnij pojemnik na wodę.



Nie wyciągaj zbiornika całkowicie



- Przed użyciem wlej co najmniej 100 ml wody do pojemnika.



Maksymalna ilość wody znajduje się na pojemnikach oznaczonych „MAX”.

Gęstość pary	Ilość wody
1 wtrysk pary	Dodaj 100 ml wody
2 wtryski parowe	Dodaj 200 ml wody
3 wtryski parowe	Dodaj 300 ml wody
Automatyczne wtryskiwanie pary	Dodaj 100 ml wody



- Zamknij pokrywę zbiornika, aby ją zamknąć.



Funkcja czyszczenia parą Vap clean +:

Funkcja Vapclean + zapewnia łatwe czyszczenie. Tę funkcję znajdziesz w menu „Czyszczenie”. Przed użyciem tej funkcji dodaj 300 ml wody do zbiornika. Dodaj wodę zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale „Napełnianie zbiornika na wodę”.

4.2 Tabela gotowania

Funkcja	Pokarm			
Stacyjny	Ciasto francuskie	2-3-4	170 – 190	35 – 45
	Ciasto	2-3-4	170 – 190	30 – 40
	Pieczywo	2-3-4	170 – 190	30 – 40
	Mięso duszone	2	175 – 200	40 – 50
	Kurczak	2-3-4	200	45 – 60
Wentylator	Ciasto francuskie	2-3-4	170 – 190	25 – 35
	Ciasto	2-3-4	150 – 170	25 – 35
	Pieczywo	2-3-4	150 – 170	25 – 35
	Mięso duszone	2	175 – 200	40 – 50
	Kurczak	2-3-4	200	45 – 60
Turbo	Ciasto francuskie	2-3-4	170 – 190	35 – 45
	Ciasto	2-3-4	150 – 170	30 – 40
	Pieczywo	2-3-4	150 – 170	25 – 35
	Mięso duszone	2	175 – 200	40 – 50
Turbo	Grillowane kulki mięsne	7	200	10 – 15
	Kurczak	*	190	50 – 60
	Kotlet	6-7	200	15 – 25
	Stek wołowy	6-7	200	15 – 25

* Jeśli to możliwe, ugotuj z pieczonym szaszłykiem z kurczaka.

Korzystanie z jednostki sterującej Smart LCD

Ready Cook został zaprojektowany, aby pomóc użytkownikom domowym w łatwym wdrażaniu profesjonalnych przepisów kulinarnych z wbudowanymi funkcjami automatycznego gotowania.

Oferty Ready Cook, takie jak gotowanie ręczne, automatyczne, ulubione, czyszczenie i ustawienia, zostały opisane poniżej.

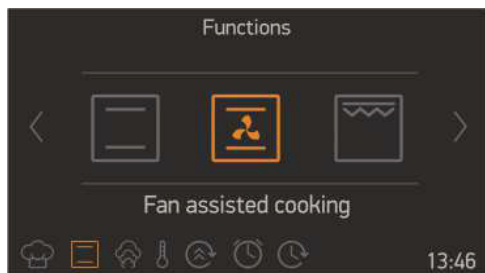
Gotowanie ręczne

W trybie gotowania ręcznego można ustawić każde ustawienie gotowania, w tym 7 różnych funkcji gotowania, temperaturę, funkcję doładowania, czas gotowania i czas zakończenia. Wykonaj poniższe czynności, aby przejść do menu Gotowanie ręczne.



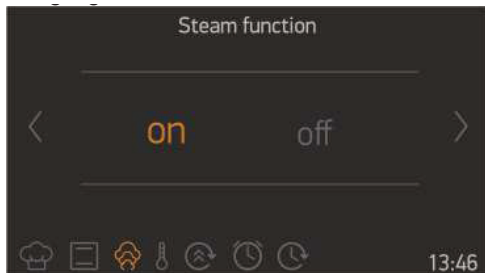
Oferta główna

- Obracać prawy nastawnik w dowolnym kierunku, aż podświetli się „Gotowanie własne” (Pieczenie ręczne).
- Naciśnij prawe pokrętkę, aby wybrać podświetloną opcję.



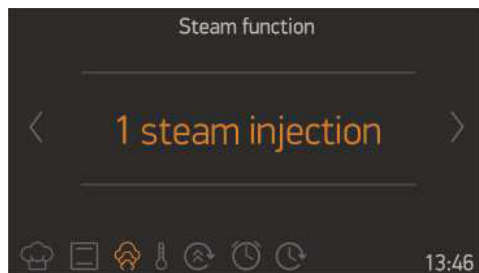
Funkcja piekarnika

- Obróć prawy pokrętkę w dowolnym kierunku, aby przełączyć się między dostępnymi funkcjami piekarnika.
- Naciśnij prawe pokrętkę, aby wybrać podświetloną opcję.

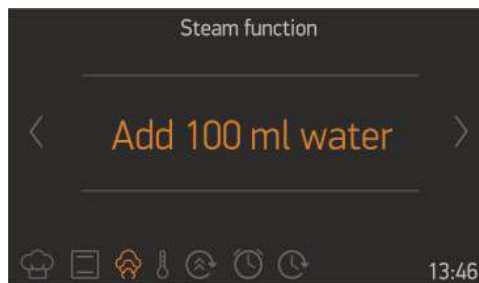


Gotowanie na parze

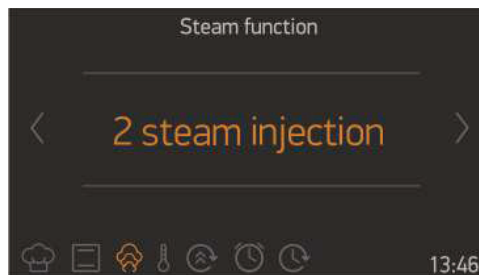
- Obróć prawy nastawnik w dowolnym kierunku i zaznacz „WŁ.” Lub „WYŁ.” Dla gotowania na parze.
- Naciśnij prawe pokrętkę, aby wybrać podświetloną opcję.



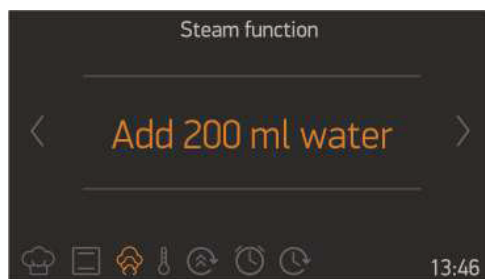
- Naciśnij prawe pokrętkę sterujące, aby wybrać opcję „1 steam injection”.



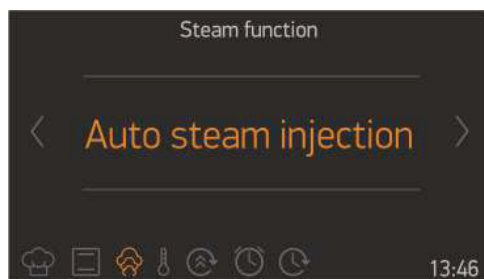
- Dodaj 100 ml wody do zbiornika na wodę.
- Naciśnij prawy nastawnik, aby wybrać „Add 100 ml water ”



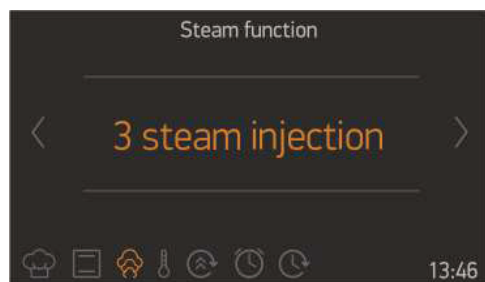
- Ustaw prawy nastawnik na „2 steam injection”.
- Naciśnij prawe pokrętkę, aby wybrać podświetloną opcję.



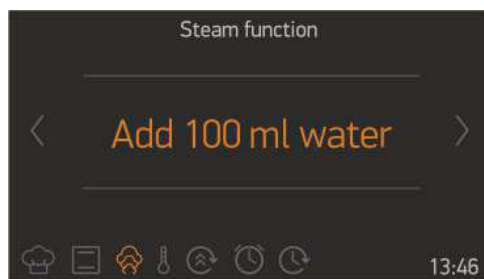
- Dodaj 200 ml wody do zbiornika na wodę.
- Naciśnij prawy nastawnik, aby wybrać „**Add 200 ml water**”.



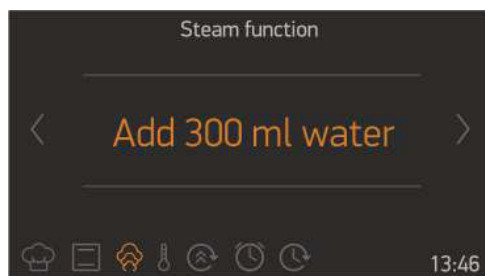
- Ustaw prawy nastawnik na opcję automatycznego wttrysku pary.
- Naciśnij prawy joystick, aby wybrać podświetloną opcję.



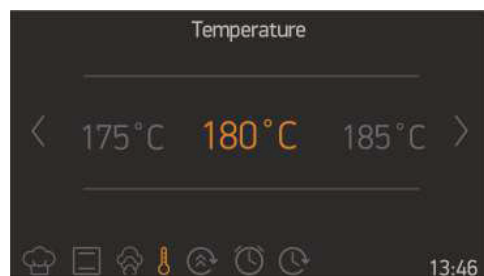
- Ustaw prawy nastawnik na opcję „**3 steam injection**”.
- Naciśnij prawy joystick, aby wybrać podświetloną opcję.



- Dodaj 100 ml wody do zbiornika na wodę.
- Naciśnij prawy nastawnik, aby wybrać „**Add 100 ml water**”.

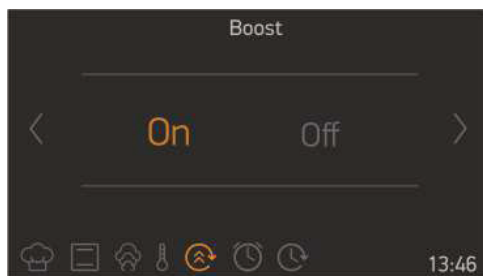


- Dodaj 300 ml wody do zbiornika na wodę.
- Naciśnij prawy nastawnik, aby wybrać „**Add 300 ml water**”.



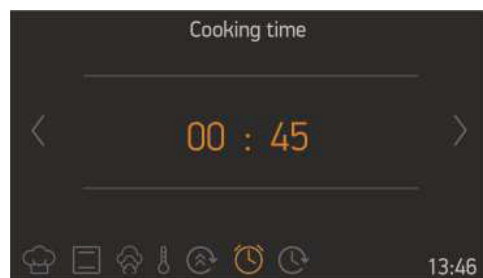
Temperatura

- Obróć prawy regulator w dowolnym kierunku, aby przełączyć się między dostępnymi ustawieniami temperatury.
- Naciśnij prawy joystick, aby wybrać podświetloną opcję.



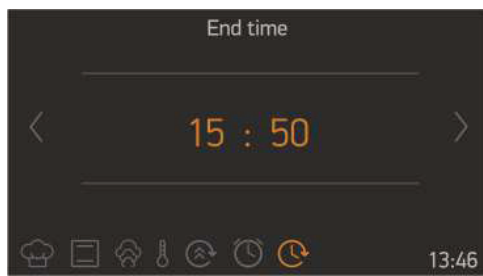
Wzmocnienie (BOOST)

- Obrócić prawy nastawnik w dowolnym kierunku i zaznaczyć „ON” lub „OFF” w celu wzmocnienia.).
- Naciśnij prawy joystick, aby wybrać podświetloną opcję.
- Użyj tej funkcji, aby jak najszybciej rozgrzać piekarnik do żądanej temperatury. Ten tryb nie nadaje się do gotowania.



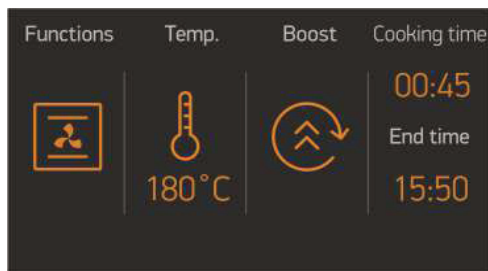
Czas gotowania

- Obróć prawą kontrolkę w dowolnym kierunku i zmień czas gotowania.
- Naciśnij prawe pokrętko, aby wybrać czas gotowania.
- **UWAGA:** Jeśli czas gotowania jest ustawiony na 00:00, gotowanie nie zostanie przerwane, dopóki nie zatrzymasz go ręcznie.



Czas zakończenia gotowania

- Obróć prawą dźwignię sterującą w dowolnym kierunku i zmień czas zakończenia pieczenia.
- Naciśnij prawe pokrętko, aby ustawić czas zakończenia gotowania.



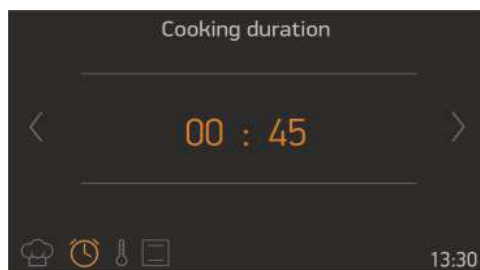
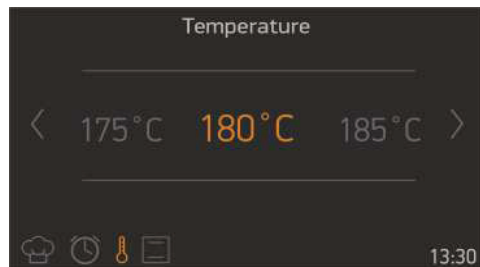
Ekran informacyjny

- Gotowanie rozpocznie się w ciągu 10 sekund od ostatniej czynności lub po naciśnięciu prawego przycisku.
- Przekręć lewą tarczę, przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby powrócić do poprzedniego ustawienia.



Wyświetl na ekranie animacji:

- Czas gotowania,
- Temperatura
- czas rozpoczęcia i zakończenia gotowania,
- informacje o funkcji gotowania.



Ekran animacji

- Naciśnij lewy przycisk, aby zatrzymać gotowanie.
- Naciśnij prawy element, aby rozpocząć / kontynuować gotowanie.
- Obróć prawy nastawnik w dowolnym kierunku, aby zmienić temperaturę.
- Gdy aktywna jest jakakolwiek funkcja, obróć lewe pokrętkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby wyświetlić ekran ustawień funkcji, temperatury i czasu gotowania.
- Aby przerwać gotowanie i powrócić i powrócić do menu głównego, naciśnij lewy element sterujący, a następnie obróć go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

Automatyczne gotowanie

Gotowe gotowanie ma wbudowane funkcje gotowych receptur, które można wybrać w menu automatycznego gotowania.

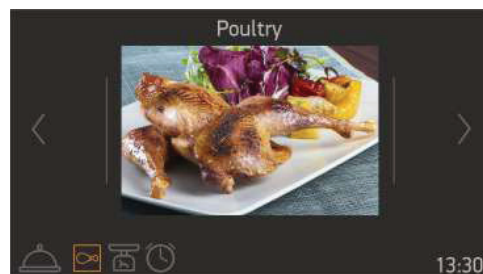
Możesz wybrać tylko nazwężądanego jedzenia. Nie będzie można zmienić żadnych ustawień przepisu, w tym czasu gotowania i temperatury, ponieważ zostaną one ustawione automatycznie przez funkcję Gotowe gotowanie.

Wykonaj poniższe czynności, aby automatycznie gotować.



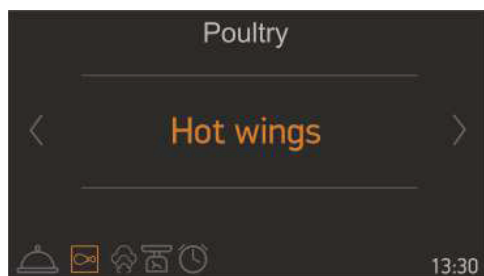
Oferta główna

- Obracaj prawy nastawnik w dowolnym kierunku, aż podświetli się „auto cooking”.
- Naciśnij prawy joystick, aby wybrać podświetloną opcję.



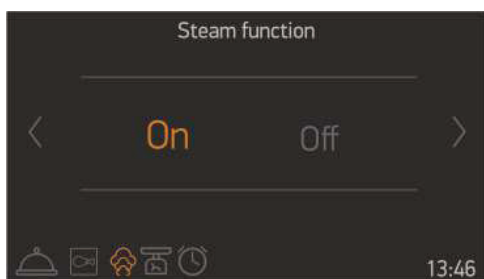
Kategoria jedzenia

- Obróć prawy nastawnik w dowolnym kierunku i przełączaj między dostępnymi przepisami.
- Naciśnij prawy joystick, aby wybrać podświetloną opcję.



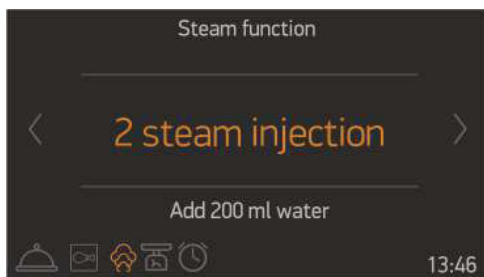
Wybór przepisu

- Obróć prawy nastawnik w dowolnym kierunku i przełączaj między dostępnymi przepisami.
- Naciśnij prawy joystick, aby wybrać podświetloną opcję.

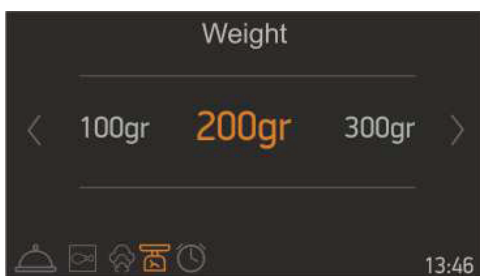


Wtrysk pary

- Obrócić prawy nastawnik w dowolnym kierunku i zaznaczyć „On.” Lub „Off.” Dla wtrysku pary.).
- Naciśnij prawy joystick, aby wybrać podświetloną opcję.

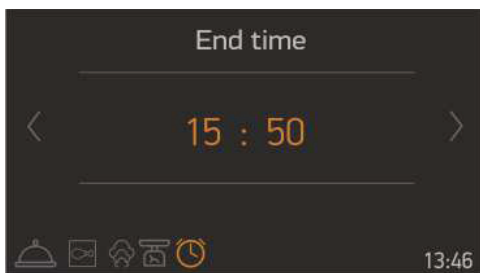


- Dodaj 200 ml wody do zbiornika na wodę.
- Naciśnij prawy nastawnik, aby wybrać „Add 200 ml water”.



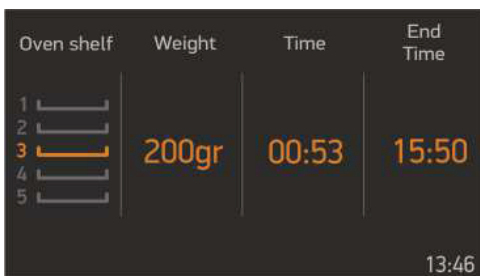
Waga jedzenia

- Obróć prawy nastawnik w dowolnym kierunku i zmień wartość wagi.
- Naciśnij prawe pokrętko, aby ustawić wagę.



Czas zakończenia gotowania

- Obróć prawą dźwignię sterującą w dowolnym kierunku i zmień czas zakończenia pieczenia.
- Obróć prawą dźwignię sterującą w dowolnym kierunku i zmień czas zakończenia pieczenia.



Ekran informacyjny

- Gotowanie rozpocznie się w ciągu 10 sekund bezczynności lub po naciśnięciu prawego przycisku.
- Obróć lewe pokrętko przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby powrócić do poprzednich ustawień.

- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy umieścić potrawę na środkowej półce



Ekran animacji

- Naciśnij lewy joystick, przestajesz gotować.
- Naciśnij prawy element sterujący, aby rozpocząć gotowanie i kontynuować gotowanie.
- Aby zatrzymać gotowanie i powrócić do menu, naciśnij lewy element sterujący i obróć go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

Ulubione

Możesz zapisać swoje ręczne ustawienia gotowania, aby móc szybko wybrać te same ustawienia w dowolnym momencie. Na końcu menu gotowania ręcznego, po ustawieniu czasu gotowania, urządzenie zapyta, czy chcesz zapisać ustawienia w ulubionych.

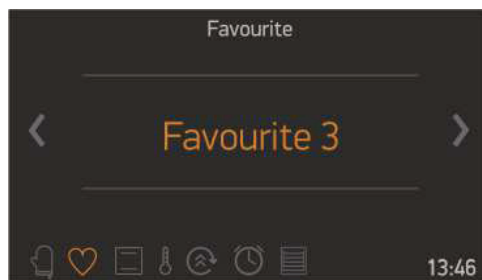
Aby utworzyć ulubione ustawienie gotowania, użyj funkcji edycji w menu Ulubione.

Wykonaj poniższe czynności, aby wybrać i uruchomić swoją ulubioną funkcję.



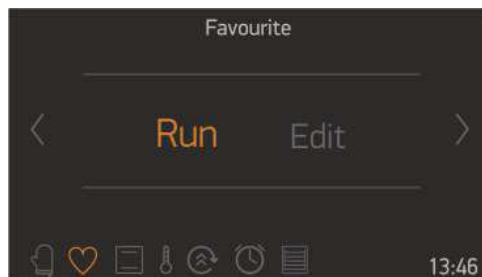
W menu głównym

- Obracaj prawym pokrętkiem nastawczym w dowolnym kierunku, aż podświetli się „Favorite”
- Naciśnij prawy joystick, aby wybrać podświetloną opcję.



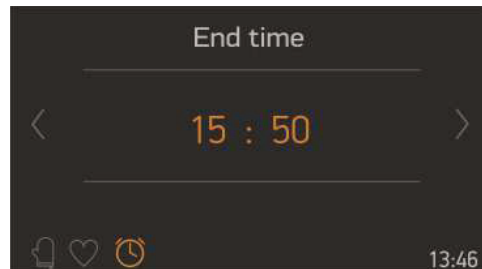
Ulubione

- Obróć prawe pokrętko w dowolnym kierunku, aby przewinąć dostępne opcje.
- Naciśnij prawy joystick, aby wybrać podświetloną opcję.
- Zapisane ulubione ustawienia są wyświetlane u dołu ekranu.



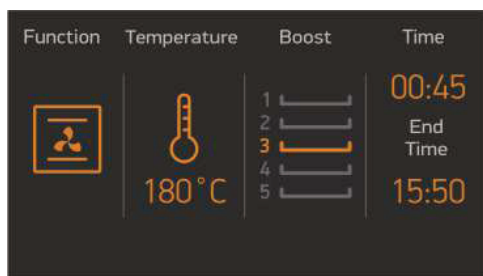
Ekran podczas uruchamiania / edycji

- Przekręć prawy nastawnik i zaznacz „Run”.
- Wciśnij prawe pokrętko, aby wybrać „Run”.



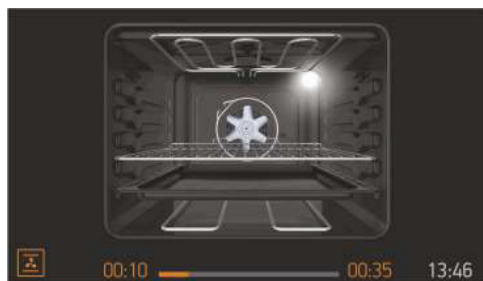
Czas zakończenia gotowania

- Obróć prawe pokrętko w dowolnym kierunku i zmień czas zakończenia pieczenia.
- Naciśnij prawe pokrętko, aby ustawić czas zakończenia gotowania.



Ekran informacyjny

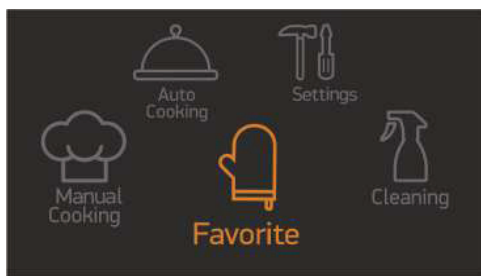
- Gotowanie rozpocznie się w ciągu 10 sekund bezczynności lub po naciśnięciu prawego przycisku.
- Obróć lewą tarczę. przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby powrócić do poprzednich ekranów ustawie.
- Aby uzyskać najlepsze wyniki gotowania, potrawy należy umieszczać na środkowej półce.



Ekran animacji

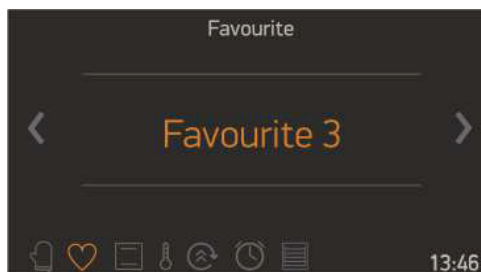
- Naciśnij lewy przycisk, aby zatrzymać gotowanie.
- Naciśnij prawy element sterujący, aby rozpocząć gotowanie i kontynuować gotowanie.
- Aby przerwać gotowanie i powrócić do menu głównego, wciśnij lewe pokrętkę i obróć je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

Wykonaj poniższe czynności, aby dostosować ustawienia Ulubionych.



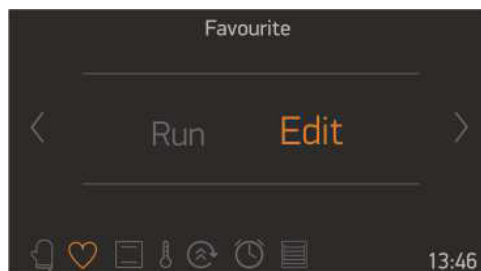
Oferta główna

- Obracaj prawym pokrętkiem nastawczym w dowolnym kierunku, aż podświetli się „Favorite”.
- Naciśnij prawy joystick, aby wybrać podświetloną opcję.



Ulubione

- Obróć prawe pokrętkę w dowolnym kierunku, aby przewinąć dostępne opcje.
- Naciśnij prawy joystick, aby wybrać podświetloną opcję.
- Zapisane ulubione ustawienia są wyświetlane u dołu ekranu.



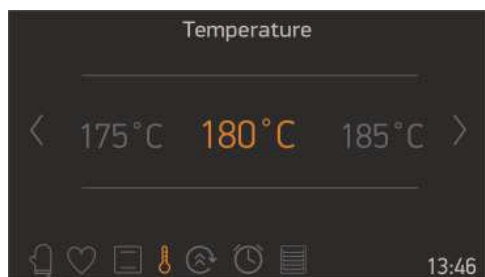
Ekran podczas uruchamiania / edycji

- Obróć prawe pokrętkę i zaznacz opcję **Edit**.
- Naciśnij prawe pokrętkę, aby wybrać „Edit”



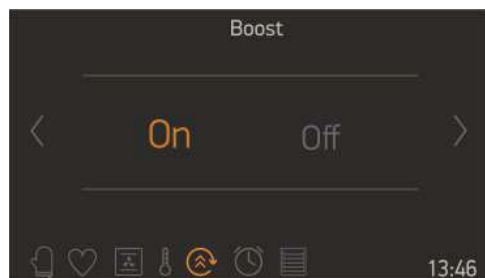
Funkcja piekarnika

- Obróć prawy pokrętkę w dowolnym kierunku, aby przełączyć się między dostępnymi funkcjami piekarnika.
- Naciśnij prawy joystick, aby wybrać podświetloną opcję.



Temperatura

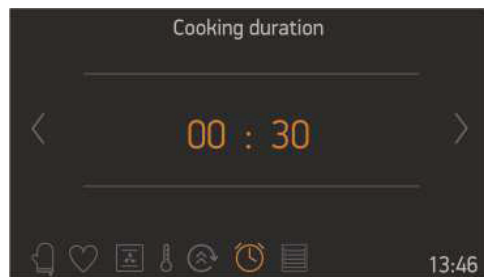
- Obróć prawy regulator w dowolnym kierunku, aby przełączyć się między dostępnymi ustawieniami temperatury.
- Naciśnij prawy joystick, aby wybrać podświetloną opcję.



Wzmocnienie

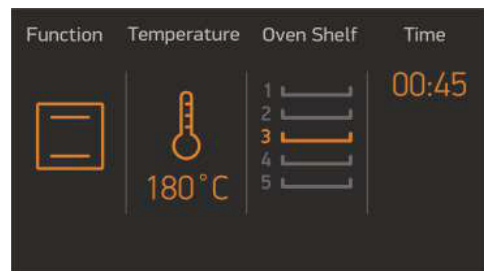
- Obrócić prawy nastawnik w dowolnym kierunku i zaznaczyć „ON” lub „OFF” w celu wzmocnienia.

- Naciśnij prawe pokrętkę, aby wybrać podświetloną opcję.
- Użyj tej funkcji, aby jak najszybciej rozgrzać piekarnik do żądanej temperatury. Ten tryb nie nadaje się do gotowania.



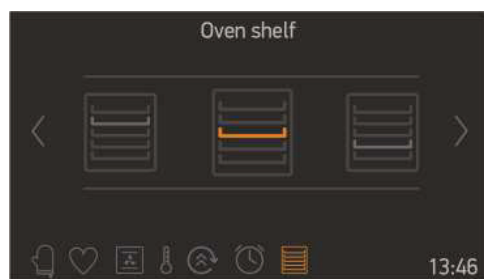
Czas gotowania

- Obróć prawą kontrolkę w dowolnym kierunku i zmień czas gotowania.
- Naciśnij prawe pokrętkę, aby wybrać czas gotowania.



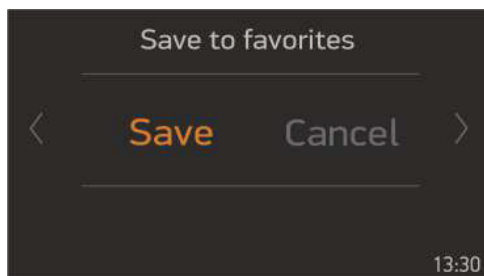
Półka piekarnika (blacha do pieczenia)

- Obróć prawy element sterujący w dowolnym kierunku i przechodź między dostępnymi półkami piekarnika.
- Naciśnij prawy joystick, aby wybrać półkę.
- Aby zawsze osiągać takie same rezultaty gotowania, ważne są informacje podane na ruszcie piekarnika.



Ekran informacyjny

- Obróć lewe pokrętkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby powrócić do poprzednich ekranów ustawień.



Zapisać do ulubionych

- Obróć prawe pokrętkę, aby podświetlić opcję „Save” (aby zapisać ustawienia) lub „Cancel” (anulowanie ustawienia).
- Naciśnij prawy joystick, aby wybrać podświetloną opcję.

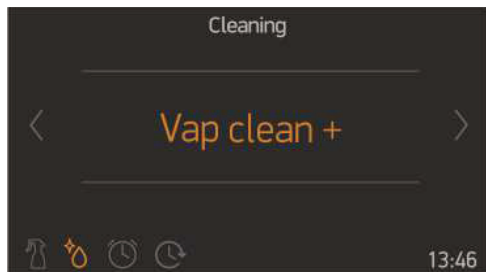
Czyszczenie

Dzięki funkcji Vapclean para usuwa suche pozostałości z piekarnika. Aby skorzystać z funkcji Vapclean, wlej szklankę wody na półkę piekarnika na dnie piekarnika, a następnie wykonaj poniższe czynności.



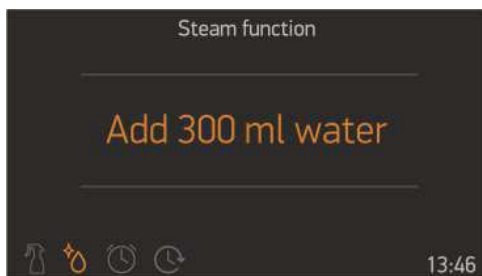
W menu głównym

- Obracać prawy nastawnik w dowolnym kierunku, aż podświetli się „Cleaning” (Czyszczenie).
- Naciśnij prawy joystick, aby wybrać podświetloną opcję.



Ekran wyboru funkcji

- Naciśnij prawe pokrętkę, aby wybrać opcję „Vap clean +”.



Wtrysk pary

- Dodaj 300 ml wody do pilota.
- Wciśnij prawe pokrętkę, aby wybrać „Dodaj 300 ml wody (Dodaj 200 ml wody).
- Czyszczenie rozpocznie się w ciągu 10 sekund bezczynności lub po naciśnięciu prawego pokrętki.
- Obróć lewe pokrętkę przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby powrócić do poprzednich ekranów ustawień.



Ekran animacji

- Naciśnij lewy przycisk, aby zatrzymać czyszczenie.
- Naciśnij prawy element sterujący, aby rozpocząć czyszczenie i kontynuować czyszczenie. Naciśnij prawy element sterujący, aby rozpocząć czyszczenie i kontynuować czyszczenie.
- Aby przerwać czyszczenie i powrócić do menu głównego, wciśnij lewe pokrętkę i obróć je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

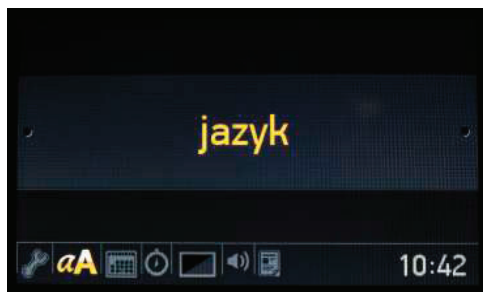
Ustawienia

Menu ustawień umożliwia zmianę i ustawienie daty, godziny, jasności ekranu, dźwięku brzęczyka i języka.



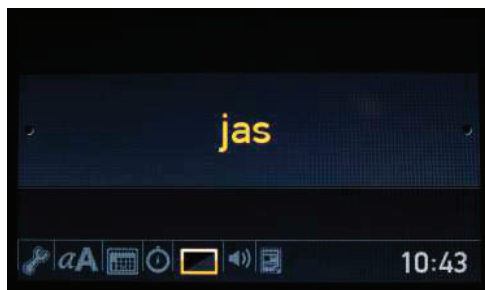
Główne menu

- Obracaj prawym pokrętkiem nastawczym w dowolnym kierunku, aż podświetli się „Settings” (Ustawienia).
- Naciśnij prawy joystick, aby wybrać podświetloną opcję.



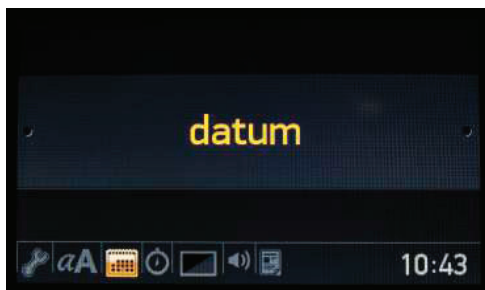
Oferta językowa

- Obróć prawe pokrętkę w dowolnym kierunku, aby zmienić język.
- Naciśnij prawy joystick, aby wybrać żądany język.



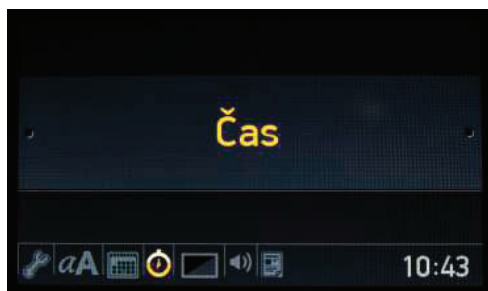
Oferta jasności

- Obróć prawe pokrętkę w dowolnym kierunku, aby zmienić jasność ekranu w zakresie od 0 do 4.
- Naciśnij prawy wybierak, aby wybrać jasność ekranu



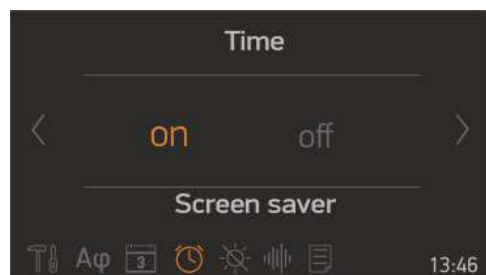
Oferta daty

- Obróć prawy pokrętkę w dowolnym kierunku, aby zmienić datę.
- Naciśnij prawe pokrętkę, aby wybrać datę.
- Ustaw datę w formacie: miesiąc, dzień, rok.

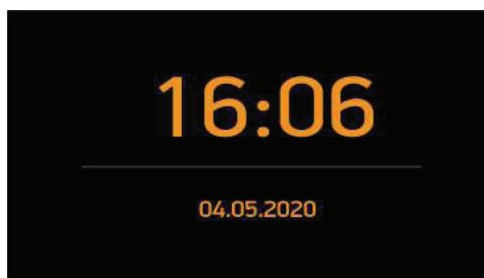
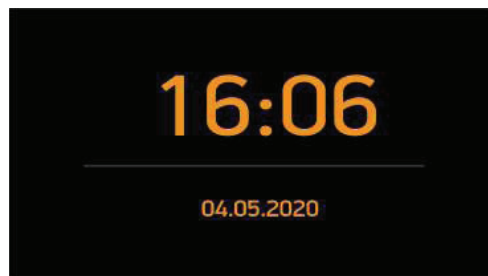


Oferta godzinowa

- Obróć prawy nastawnik w dowolnym kierunku, aby zmienić godzinę.
- Naciśnij prawe pokrętko, aby ustawić godzinę.
- Ustaw czas w formacie: minuty i godziny.

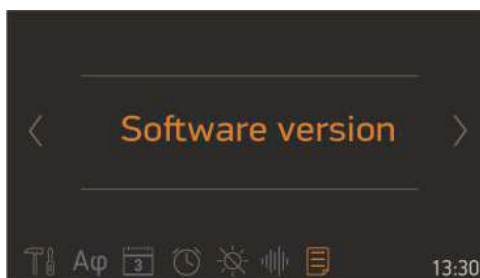


- Po ustawieniu zegara na wyświetlaczu w trybie czuwania pojawi się menu ustawień wygaszacza ekranu.
- Obróć prawe pokrętko w prawo lub w lewo, aby ustawić podświetlenie wygaszacza ekranu na „on” lub „off”
- Aby wybrać opcję podświetlenia, naciśnij prawy joystick.



W ofercie dźwięk brzęczyka

- Obróć prawe pokrętko w dowolnym kierunku i wybierz jeden z 3 różnych dźwięków brzęczyka.
- Naciśnij prawe pokrętko, aby ustawić żądany dźwięk brzęczyka.



Oferta wersji oprogramowania

- Wersja oprogramowania jest wyświetlana tylko w celach informacyjnych. Nie można tego zmienić.

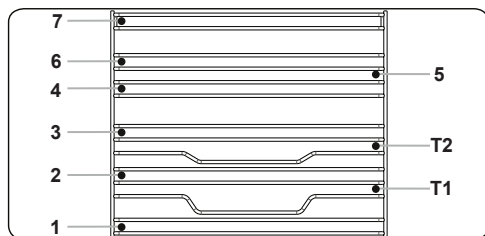
Blokada przycisków

Blokada przycisków zapobiega niepożądanym zmianom ustawień piekarnika. Aby włączyć lub wyłączyć blokadę klawiszy, obróć lewy element sterujący w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i przytrzymaj go przez 3 sekundy. Gdy blokada przycisków jest aktywna, można aktywować tylko przycisk „WŁ. / WYŁ.”. Wszystkie inne przyciski zostaną zablokowane.

4.3.4.4 Akcesoria

Druciany ruszt EasyFix

Przy pierwszym użyciu dokładnie wyczyść akcesoria ciepłą wodą z detergentem i czystą miękką szmatką.

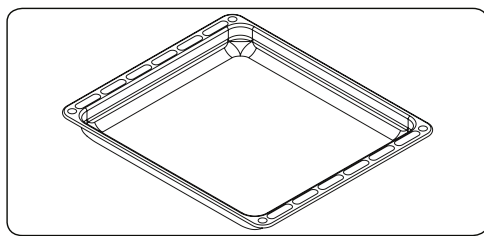


- Włożyć akcesoria we właściwej pozycji w piekarnik.
- Pozostaw co najmniej 1 cm odstępu między pokrywą wentylatora a akcesorium.
- Zachowaj ostrożność podczas wyjmowania naczyń i / lub akcesoriów z piekarnika. Gorące potrawy lub akcesoria mogą spowodować oparzenia.
- Akcesoria mogą ulec deformacji pod wpływem ciepła. Po schłodzeniu przywraca się jej pierwotny wygląd i działanie.
- Arkusze i siatki można umieszczać na dowolnym poziomie od 1 do 7.
- Szyję teleskopową można umieścić na poziomach T1, T2, 3, 4, 5, 6, 7.
- Poziom 3 jest zalecany do gotowania na jednym poziomie.
- Poziom T2 jest zalecany do pieczenia jednopoziomowego z szynami teleskopowymi.
- Poziom 2 i 4 są zalecane do gotowania na dwóch poziomach.
- Kratkę na rożen należy umieścić na poziomie 3.
- Poziom T2 służy do umieszczania kratki na rożnie z szynami teleskopowymi.

**** Akcesoria mogą się różnić w zależności od zakupionego modelu.

Głęboka blacha

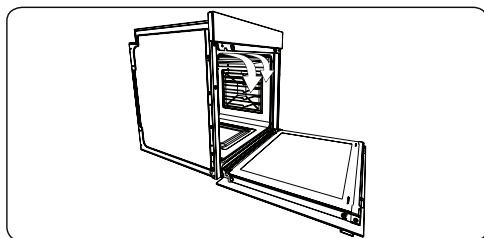
Talerz głęboki służy głównie do przyrządzania mięsa duszonego. Umieść płytę na dowolnym poziomie i wepchnij ją tak, aby była prawidłowo ustawiona.



PIERWSZY NA ŚWIECIE

System osłony termicznej w piekarnikach do zabudowy

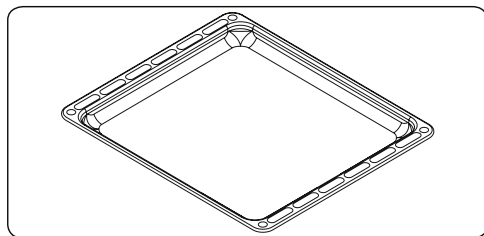
Opatentowany system osłony termicznej zapobiega przedostawaniu się ciepła do użytkownika, tworząc kurtynę powietrzną podczas otwierania drzwi piekarnika.



Płytki blacha

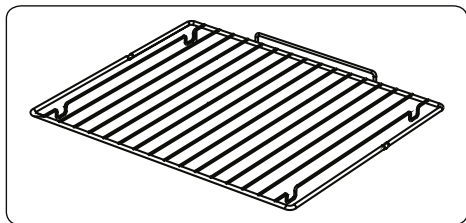
Płytki blacha nadaje się szczególnie do pieczenia ciast.

Umieść płytę na dowolnym poziomie i wepchnij ją tak, aby była prawidłowo ustawiona.



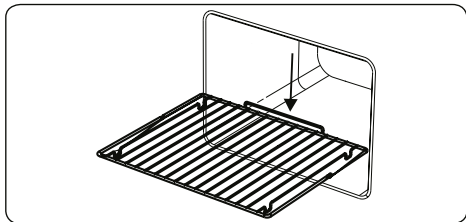
Kratka

Kratka nadaje się szczególnie do grillowania lub przetwarzania potraw w pojemnikach odpowiednich do piekarnika.



ALERT

Umieść kratkę prawidłowo na odpowiednim ruszcie w piekarniku i wsuń ją z powrotem.

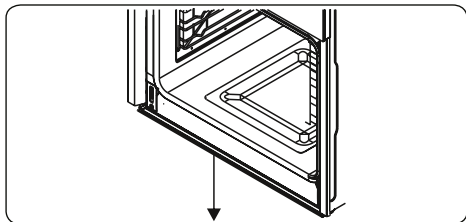


Zbiornik wody

W niektórych przypadkach na wewnętrznej szybie drzwiczek piekarnika może pojawić się kondensacja. Nie oznacza to usterki produktu. Otwórz drzwiczki piekarnika na pozycję grilla i pozostaw je w tej pozycji na 20 sekund.

Woda kapie do kolektora.

Ostudź piekarnik i wytrzyj wnętrze drzwiczek suchą szmatką. Musisz to robić regularnie.



5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

5.1 czyszczenie



ALERT: Przed czyszczeniem wyłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć.

Ogólne instrukcje

- Przed użyciem w urządzeniu upewnij się, że środki czyszczące są odpowiednie i zalecane przez producenta.
- Używaj kremowych lub płynnych środków czyszczących, które nie zawierają cząstek stałych. Nie używać żrących (żrących) kremów, silnych proszków do czyszczenia, szorstkiej włny stalowej ani twardych narzędzi, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię pieca.



Nie używaj środków czyszczących zawierających cząstki stałe, które mogą zarysować emaliowane szkło i / lub pomalowane części urządzenia.

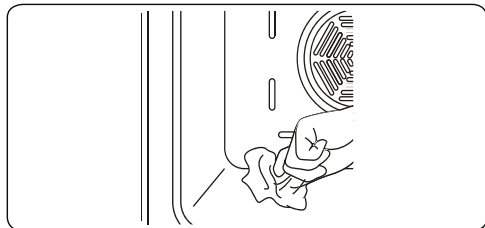
- W przypadku przelania się jakiegokolwiek cieczy natychmiast wyczyść ją, aby zapobiec uszkodzeniu części.



Nie używaj odkurzaczy parowych do czyszczenia żadnej części urządzenia.

Czyszczenie wnętrza piekarnika

- Wnętrze emaliowanych rur najlepiej czyścić, gdy piekarnik jest ciepły.
- Wytrzyj piekarnik za pomocą miękkiej szmatki, którą moczy się w wodzie z mydłem po każdym użyciu. Następnie ponownie wytrzyj piekarnik wilgotną szmatką i wysusz.
- Od czasu do czasu może zająć potrzeba ponownego użycia środka czyszczącego w płynie, aby całkowicie wyczyścić piekarnik.



Czyszczenie szklanych części

- Regularnie czyść szklane części urządzenia.
- Użyj środka do czyszczenia szkła, aby wyczyścić szkło od wewnątrz i od zewnątrz. Następnie opłucz je i dokładnie wysusz, czyszcząc na sucho.

Czyszczenie części ze stali nierdzewnej (jeśli występują)

- Regularnie czyść części maszyny wykonane ze stali nierdzewnej.

- Przetrzyj części ze stali nierdzewnej miękką szmatką zamoczoną w wodzie. Następnie dokładnie wysusz je suchą szmatką.



Nie czyść części ze stali nierdzewnej, jeśli są jeszcze ciepłe.



Nie pozostawiaj octu, kawy, mleka, soli, wody, cytryny lub soku pomidorowego na stali nierdzewnej przez długi czas.

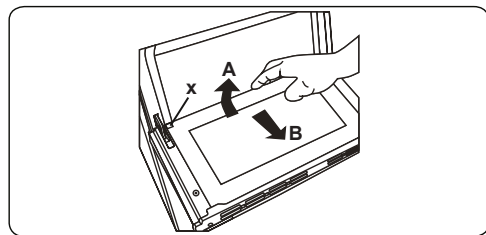
Czyszczenie pomalowanych powierzchni (jeśli występują)

- Plamy z pomidorów, koncentratu pomidorowego, keczupu, cytryny, produktów ropopochodnych, mleka, słodkich potraw, słodkich napojów i kawy należy natychmiast czyścić szmatką zamoczoną w ciepłej wodzie. Jeśli te plamy nie zostaną wyczyszczone i pozostawione do wyschnięcia na powierzchni, na której się znajdują, NIE należy ich przecierać twardymi przedmiotami (spiczaste przedmioty, drut stalowy i plastikowy, drut uszkodzony na powierzchni) lub wysokoprocetowymi środkami czyszczącymi, odplamiaczami, odtłuszczaczami, środki do czyszczenia powierzchni, ściernie chemikalia. W przeciwnym razie na powierzchniach malowanych proszkowo może wystąpić korozja i mogą pojawić się plamy. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody spowodowane użyciem niewłaściwych środków lub procedur czyszczących.

Zdejmowanie wewnętrznej szyby

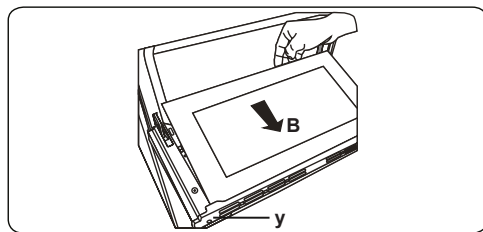
Przed czyszczeniem należy zdjąć szybę w drzwiczkach piekarnika, jak pokazano poniżej.

1. Przesunąć szybę w kierunku **B** i zwolnić ją z uchwyty pozycjonującego (**x**). Wyciągnij szybę w kierunku **A**.

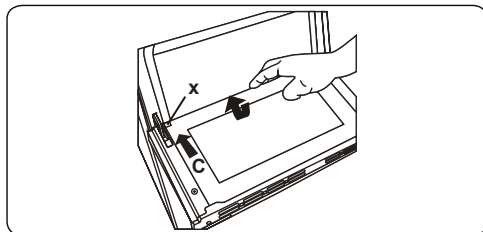


Aby wymienić wewnętrzną szybę:

2. Przesunąć szybę do (**y**) i pod wsporniki pozycjonujące w kierunku **B**.



3. Umieść szybę pod wspornikiem pozycjonującym (**x**) w kierunku **C**.

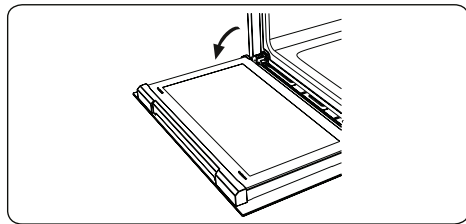


Jeśli drzwi piekarnika są potrójnie oszklone, trzecią warstwę szkła można usunąć w taki sam sposób, jak drugą.

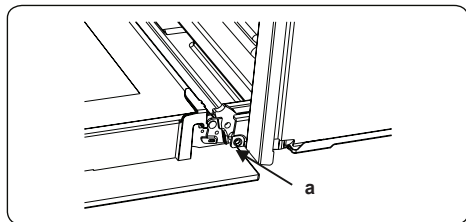
Zdejmowanie drzwi piekarnika

Przed czyszczeniem szyby w drzwiczkach piekarnika należy je zdjąć, jak pokazano poniżej.

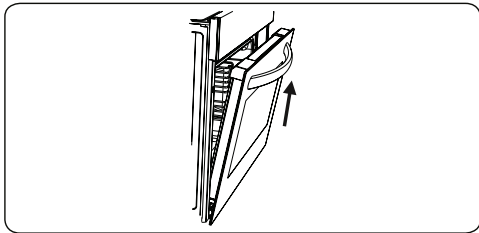
1. Otwórz drzwiczki piekarnika.



2. Otworzyć zapadkę blokującą (**a**) (przy pomocy śrubokręta) do pozycji końcowej

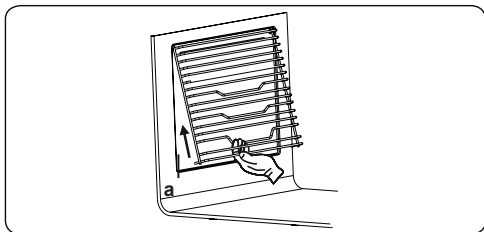


3. Zamknij drzwi, aż będą prawie całkowicie zamknięte i pociągnij je do siebie.



Zdejmowanie metalowej kratki

Aby zdjąć metalową kratkę, pociągnij metalową kratkę, jak pokazano na rysunku. Po zwolnieniu z rękawów (a) podnieś ją.



5.2 KONSERWACJA



ALERT: Konserwacja tego sprzętu powinna być wykonywana wyłącznie przez autoryzowany personel serwisowy lub wykwalifikowanego technika.

Wymiana żarówki



ALERT: Przed czyszczeniem wyłącz maszynę i pozwól jej ostygnąć.

- Zdejmij szklaną osłonę, a następnie wyjmij żarówkę.
- Włóż nową żarówkę (odporną do 300 °C) zamiast wybranej żarówki (230 V, 15 - 25 W, typ E14).
- Załóż sklepioną pokrywę i piekarnik jest gotowy do użycia.



Lampa jest specjalnie zaprojektowana do użytku w domowych urządzeniach kuchennych. Nie nadaje się do oświetlenia pomieszczenia w domu.

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I TRANSPORT

6.1 Rozwiązywanie problemów



Jeśli problem z urządzeniem nie ustąpi po wykonaniu tych podstawowych kroków rozwiązywania problemów, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem lub wykwalifikowanym technikiem.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie włącza się.	Brak zasilania.	Upewnij się, że zasilanie jest dostępne. Sprawdź również, czy działają inne urządzenia kuchenne.
Brak ciepła lub piekarnik nie nagrzewa się.	Regulator temperatury piekarnika jest nieprawidłowo ustawiony. Drzwi piekarnika były otwarte.	Sprawdź, czy regulator temperatury piekarnika jest ustawiony prawidłowo.
Oświetlenie piekarnika (jeśli jest dostępne) nie działa.	Żarówka przepaliła się. Zasilanie jest odłączone lub wyłączone.	Wymień żarówkę zgodnie z instrukcją. Upewnij się, że zasilanie jest włączone, a urządzenie jest podłączone do gniazdka elektrycznego.
Pieczenie w piekarniku jest nierówne.	Półki piekarnika są ustawione nieprawidłowo.	Sprawdź, czy stosowane są zalecane temperatury i położenia półek. Nie otwieraj często drzwi, chyba że gotujesz rzeczy, które wymagają odwrócenia. Jeśli drzwi są często otwierane, temperatura wewnętrzna będzie niższa, co może wpłynąć na wyniki gotowania.
Nie można poprawnie nacisnąć przycisków timera.	Miedzy przyciskami timera utknęły obce przedmioty. Model z panelem dotykowym: na panelu sterowania jest wilgoć. Funkcja blokady klawiszy jest ustawiona.	Usuń ciała obce i spróbuj ponownie. Usuń wilgoć i spróbuj ponownie. Upewnij się, że funkcja blokady klawiszy jest ustawiona.
Wentylator piekarnika (jeśli jest dostępny) pracuje głośno.	Półki piekarnika wibrują.	Upewnij się, że piekarnik jest ustawiony poziomo. Sprawdź, czy półki i blachy do pieczenia nie drgają ani nie wchodzą w kontakt z tylnym panelem piekarnika.
Gdy piekarnik jest wyłączony, wentylator nadal działa.	Elektronicznie sterowany wentylator piekarnika będzie działał przez jakiś czas, aby schłodzić piekarnik.	Gdy elementy elektroniczne są dostatecznie schłodzone, wentylator wyłącza się automatycznie.
Piekarnik sam się wyłączył.	Jeśli otworzysz drzwiczki piekarnika, piekarnik będzie sterowany elektronicznie, a korek przestanie działać	Piekarnik wyłączy się automatycznie, aby oszczędzać energię, jeśli nie podejmiesz żadnych działań po włączeniu lub zakończeniu programu gotowania w określonych ramach czasowych.
Jeśli drzwi zostaną otwarte podczas pracy wentylatora, wentylator wewnętrzny zatrzyma się.	Jeśli otworzysz drzwiczki piekarnika, piekarniki sterowane elektronicznie z wyłącznikiem drzwiczek przestaną gotować.	Jest to normalna praca urządzenia, przydatna podczas przygotowywania posiłków, aby zapobiec nadmiernej utracie ciepła. Po zamknięciu drzwiczek piekarnik powraca do normalnej pracy.
Piekarnik wyłączył się podczas długiego gotowania.	Elektronicznie sterowane piekarniki automatycznie wyłączają się podczas długiego gotowania po 6 godzinach.	Wyłącz i ponownie włącz piekarnik, wybierz program, w którym chcesz gotować. Jeśli chcesz gotować przez dłuższy czas wybierz czas gotowania.

6.2 Transport

Jeśli musisz wysłać produkt, użyj oryginalnego opakowania produktu i przenieś go w oryginalnym opakowaniu. Postępuj zgodnie ze znakami dotyczącymi wysyłki na opakowaniu. Przymocuj taśmę do wszystkich niezależnych części, aby zapobiec uszkodzeniu produktu podczas transportu.

Jeśli nie posiadasz oryginalnego opakowania, przygotuj opakowanie transportowe tak, aby urządzenie, a zwłaszcza zewnętrzne powierzchnie produktu, były chronione przed zagrożeniami zewnętrznymi.

