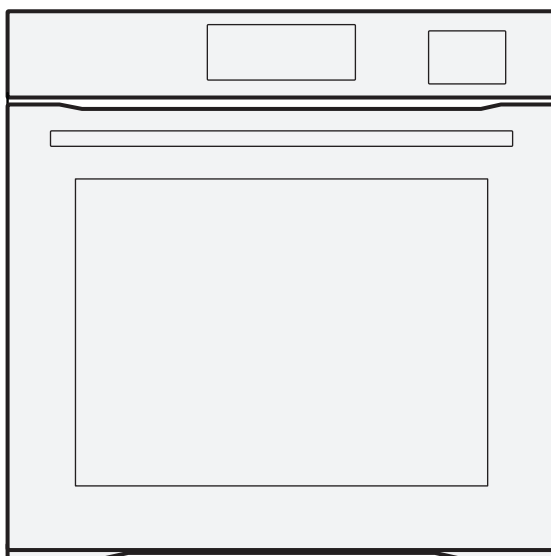


Piekarnik do zabudowy

Instrukcja obsługi

Modelu: SGS81-Z6PTDEU



Dreame OZ60 Pro Built-in Combi-Steam Oven (Matte Black)

Przed użyciem produktu należy uważnie przeczytać instrukcję i zachować ją do wykorzystania w przyszłości.

DREAME

Spis treści

1. Informacje o bezpieczeństwie	1
2. Instrukcje bezpieczeństwa	1
3. Montaż.....	4
4. Opis produktu	6
5. Instrukcja obsługi.....	7
6. Pierwsze użycie.....	10
7. Codzienne użycie	11
8. Korzystanie z akcesoriów	22
9. Praktyczne porady dotyczące pieczenia i przepisy	23
10. Czyszczenie i konserwacja	33
11. Konserwacja i serwis	37
Warunki gwarancji.....	39
Karta gwarancyjna	40

Symbole używane w podręczniku.

-  Ostrzeżenie/Uwaga – Informacje dotyczące bezpieczeństwa
-  Informacje ogólne i wskazówki

1. Informacje o bezpieczeństwie

-  Przed instalacją i użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać dołączoną instrukcję obsługi. Producent nie ponosi odpowiedzialności za obrażenia lub szkody powstałe na skutek niewłaściwego montażu lub użytkowania. Prosimy zachować instrukcję obsługi do wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób wymagających szczególnej opieki

- Należy upewnić się, że dzieci poniżej 8 roku życia nie mają dostępu do urządzenia i jego przewodu zasilającego, chyba że są pod stałym nadzorem.
- Dzieci powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych mogą używać urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub zgodnie ze wskazówkami osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, po przeszkoleniu w zakresie prawidłowej obsługi i zrozumieniu związanych z tym zagrożeń.
- Dzieciom nie wolno traktować tego urządzenia jak zabawki.
- Osobom niepełnoletnim powyżej 15 roku życia nie wolno czyścić ani konserwować urządzenia bez nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Montaż i wymianę tego urządzenia mogą wykonywać wyłącznie wykwalifikowani specjaliści.
- Ostrzeżenie: Piekarnik i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Aby zapobiec poparzeniom, należy unikać kontaktu z nimi. Zawsze używaj rękawic kuchennych podczas wyjmowania gorących akcesoriów lub naczyń z komory piekarnika.
- Przed przystąpieniem do czynności konserwacyjnych należy odłączyć piekarnik od zasilania.
- Aby uniknąć porażenia prądem, przed wymianą żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Nie czyść piekarnika za pomocą pary.
- Nie używaj ostrych, ściernych ani metalowych środków czyszczących do czyszczenia szyby w drzwiczkach piekarnika, ponieważ mogą one zarysować lub nawet rozbić szybę.
- Jeśli wtyczka zasilania jest uszkodzona, należy skontaktować się z producentem lub autoryzowanym serwisem w celu wymiany wtyczki lub podzespołów na części specjalistyczne, co zapobiegnie zagrożeniom elektrycznym.

2. Instrukcje bezpieczeństwa

2.1 Montaż

Ostrzeżenie!

Montaż może wykonać wyłącznie wykwalifikowany personel.

- Wyjmij wszystkie materiały opakowaniowe.
- Nie montuj i nie używaj uszkodzonego piekarnika.
- Zamontuj urządzenie zgodnie z instrukcją dołączoną do produktu.
- To urządzenie jest ciężkie, dlatego należy obchodzić się z nim ostrożnie i zawsze zakładać rękawice ochronne podczas jego przenoszenia.
- Nie przenoś piekarnika trzymając za uchwyt drzwiczek.
- Zachowaj minimalne odległości od innych urządzeń i sprzętów.
- Upewnij się, że urządzenie jest zamontowane na solidnej i stabilnej konstrukcji.

2.2 Połączenia elektryczne



Ostrzeżenie!

Ryzyko pożaru i porażenia prądem.

- Wszystkie połączenia elektryczne muszą być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka.
- Urządzenie musi być prawidłowo uziemione.
- Aby zapewnić normalne użytkowanie, zainstaluj gniazdko elektryczne odpowiednie do mocy znamionowej podanej na tabliczce znamionowej.
- Nie uszkodzaj wtyczki ani przewodu zasilającego. W przypadku uszkodzenia, wymiany należy dokonać w autoryzowanym serwisie.
- Nie dopuść, aby przewód zasilający dotykał drzwiczek piekarnika lub znajdował się w ich pobliżu, szczególnie gdy są one gorące.
- Urządzenia antywibracyjne części pod napięciem i części izolowanych muszą być solidnie zamocowane. Ich demontaż jest możliwy wyłącznie przy użyciu narzędzi.
- Włóż wtyczkę do gniazdka dopiero po zakończeniu montażu.
- Nie wkładaj wtyczki do luźnego gniazdka.
- Nie odłączaj piekarnika ciągnąc za przewód zasilający; zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka.

2.3 Użytkowanie



Ostrzeżenie!

Ryzyko uszkodzenia piekarnika.

- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego.
- Nie modyfikuj urządzenia.
- Upewnij się, że otwory wentylacyjne nie są zablokowane.
- Nie pozostawiaj włączonego piekarnika bez nadzoru.
- Wyłącz piekarnik po każdym użyciu.
- Uwaga: podczas otwierania drzwiczek piekarnika w trakcie pracy może dojść do uwolnienia pary o wysokiej temperaturze.
- Nie naciskaj na otwarte drzwiczki.
- Nie należy używać piekarnika jako blatu roboczego lub powierzchni do przechowywania przedmiotów.
- Nie dopuszczaj do kontaktu urządzenia z iskrami lub otwartym ogniem, gdy drzwiczki są otwarte.
- Nie należy umieszczać wewnątrz, w pobliżu lub na górze piekarnika przedmiotów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych substancjami łatwopalnymi.



Ostrzeżenie!

Ryzyko uszkodzenia piekarnika.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub odbarwieniu emalii:
 - Nie stawiaj naczyń kuchennych ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie piekarnika.
 - Nie kładź folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory piekarnika.
 - Nie wlewaj wody bezpośrednio do gorącego piekarnika.
 - Po zakończeniu pieczenia nie wkładaj do piekarnika mokrych naczyń ani jedzenia.
 - Podczas demontażu i montażu akcesoriów należy obchodzić się z nimi ostrożnie.
- Odbarwienia emalii lub stali nierdzewnej nie mają wpływu na działanie piekarnika.
- Piekarnik ten jest przeznaczony wyłącznie do gotowania i nie należy go używać do innych celów, np. ogrzewania pomieszczeń.
- Podczas gotowania zawsze zamykaj drzwiczki piekarnika.
- Jeśli piekarnik parowy jest zainstalowany za drzwiczkami szafki (np. za panelem meblowym), należy upewnić się, że pozostają one otwarte podczas użytkowania. Gromadzenie się ciepła i wilgoci za zamkniętymi drzwiczkami szafek może spowodować poważne uszkodzenia piekarnika parowego, szafek i podłogi. Zamknij drzwiczki dopiero po całkowitym ostygnięciu piekarnika parowego.

2.4 Gotowanie parą

- Wydobywanie się pary może spowodować oparzenia:
 - Podczas pracy urządzenia wydobywa się para - należy zachować ostrożność przy otwieraniu drzwiczek.
 - Po gotowaniu parą ostrożnie otwieraj drzwiczki.

2.5 Konserwacja i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czynności konserwacyjnych wyłącz piekarnik i odłącz przewód zasilający.
- Upewnij się, że piekarnik jest zimny przed czyszczeniem; panel szklany może pęknąć.
- W przypadku uszkodzenia szyby w drzwiczkach należy ją natychmiast wymienić.
- Podczas zdejmowania drzwiczek piekarnika należy zachować ostrożność, ponieważ są ciężkie.
- Regularnie czyść piekarnik, aby zapobiec pogorszeniu stanu materiałów powierzchniowych.
- Używaj miękkiej ściereczki i odpowiednich środków czyszczących. Nie należy używać środków ściernych, szorstkich gąbek czyszczących, rozpuszczalników ani metalowych skrobaków.

2.6 Oświetlenie wewnętrzne

- Żarówka lub lampa halogenowa zastosowana w tym urządzeniu jest przeznaczona wyłącznie do użytku domowego i nie wolno jej używać do innych celów oświetleniowych.



Ostrzeżenie!

Ryzyko porażenia prądem.

- Przed wymianą żarówki wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.
- Należy stosować wyłącznie żarówki o tych samych parametrach.

2.7 Serwis

- W celu naprawy skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Używaj wyłącznie części zamiennych dostarczonych przez producenta.

3. Montaż



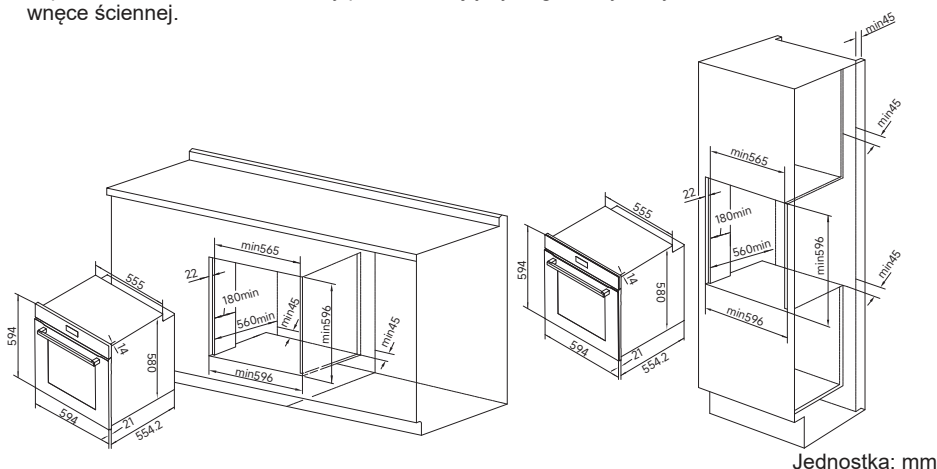
Instalację elektryczną tego urządzenia musi wykonać uprawniony elektryk. Urządzenie należy zamontować zgodnie z dołączoną instrukcją. Po montażu należy usunąć całe opakowanie ochronne z drzwiczek i wnętrza urządzenia.

3.1 Instrukcje bezpieczeństwa dla monterów

- Montaż musi zostać wykonany tak, aby żadne części pod napięciem nie były dostępne.

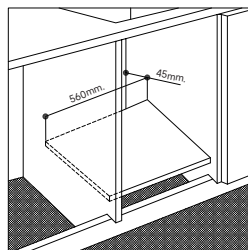
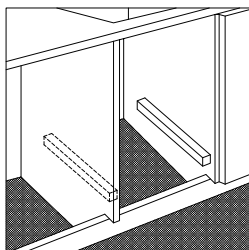
3.2 Montaż piekarnika do zabudowy

- Aby zapewnić prawidłowe działanie piekarnika do zabudowy, wymiary szafki muszą być odpowiednie. Poniższe schematy przedstawiają wymagane wymiary do montażu w szafce lub wnęcie ściennej.



Jednostka: mm

- Aby zapewnić odpowiednią wentylację, należy wyjąć tylny panel szafki. Zaleca się umieszczenie piekarnika na dwóch drewnianych podkładkach. Jeżeli piekarnik jest umieszczony na płaskiej, drewnianej powierzchni, należy pozostawić otwartą szczelinę wentylacyjną o wymiarach co najmniej 45 × 560 mm.



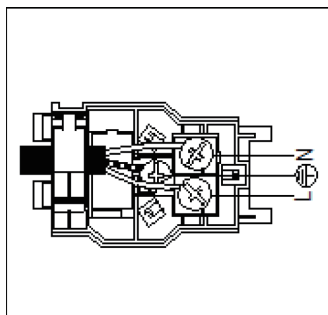
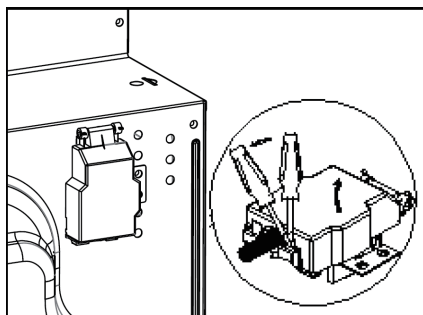
- Panele szafek muszą być wykonane z materiałów odpornych na ciepło. W szczególności szafki wykonane z paneli laminowanych muszą być sklejone klejem termoodpornym wytrzymałym na temperatury do 100°C.
- Zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa, po zamontowaniu piekarnika nie powinien być dostępny żaden wewnętrzny element elektryczny.
- Wszystkie części niezbędne do bezpiecznej pracy piekarnika można demontować wyłącznie przy użyciu profesjonalnych narzędzi.
- Aby przymocować piekarnik do szafki, otwórz drzwiczki piekarnika i wkręć dwa wkręty do drewna w dwa otwory znajdujące się wokół ramy piekarnika.

3.3 Połączenie elektryczne

- Piekarnik musi być podłączony za pomocą trzyżyłowego kabla zasilającego. Zasilanie musi być prądem zmiennym, a przewód żółto-zielony służy do uziemienia.

3.4 Podłączanie przewodu zasilającego

- Aby otworzyć osłonę listwy zaciskowej:
 - Za pomocą śrubokręta odkręć boczną śrubę osłony puszkii przyłączeniowej.
 - Wyjmij śrubę i otwórz osłonę.
- Aby podłączyć przewód zasilający:
 - Poluzuj śruby mocujące zacisk kablowy oraz trzy żyły.
 - Podłącz przewody w następujący sposób: Niebieski (neutralny) do zacisku N; brązowy (fazowy) do zacisku L; żółto-zielony (uziemienie) do zacisku uziemienia $\perp$.
 - Zabezpiecz przewód zasilający za pomocą zacisku kablowego i załóż ponownie osłonę listwy zaciskowej.

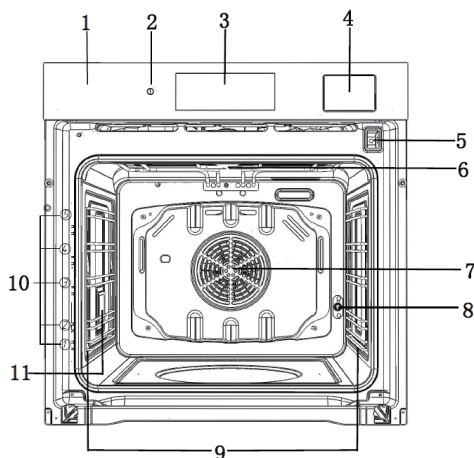


3.5 Podłączanie przewodu zasilającego do zasilania

- Zainstaluj standardowe gniazdko elektryczne o mocy znamionowej podanej na tabliczce znamionowej. Między siecią zasilającą a piekarnikiem należy zainstalować wyłącznik automatyczny. Należy zachować minimalny odstęp 3 mm pomiędzy odsłoniętymi przewodami. Wyłącznik automatyczny musi mieć parametry odpowiednie do obciążenia elektrycznego i być zgodny z lokalnymi przepisami. (Uwaga: Przewód uziemiający nie może przechodzić przez wyłącznik automatyczny.)
- Nie należy prowadzić przewodu zasilającego przez pomieszczenia, w których temperatura może przekroczyć 50°C.
- Przed podłączeniem piekarnika do zasilania upewnij się, że:
 - przewód uziemiający jest solidnie podłączony zgodnie z lokalnymi przepisami bezpieczeństwa. W razie wątpliwości należy zlecić sprawdzenie systemu uziemienia wykwalifikowanemu technikowi. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe na skutek niewłaściwego uziemienia lub jego braku.
 - Przed podłączeniem piekarnika do sieci należy sprawdzić, czy parametry podane na tabliczce znamionowej (znajdującej się na urządzeniu lub opakowaniu) odpowiadają parametrom lokalnej sieci elektrycznej.
 - Upewnij się, że system zasilania i gniazdko są w stanie obsłużyć maksymalny znamionowy prąd, zgodnie ze wskazaniem. W razie wątpliwości należy skonsultować się z wykwalifikowanym technikiem.
 - Jeśli gniazdko nie pasuje do wtyczki piekarnika, należy zlecić wymianę gniazdka specjalście. Nie zaleca się używania adapterów, listw zasilających ani przedłużaczy z rozgałęziaczami. Jeśli jest to absolutnie konieczne, należy skonsultować się z wykwalifikowanym elektrykiem, aby upewnić się, że urządzenie jest zgodne z wymaganiami dotyczącymi zasilania.

4. Opis produktu

4.1 Omówienie



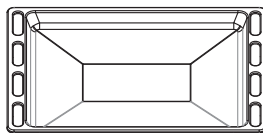
1. Panel sterowania
2. Przycisk zasilania
3. Wyświetlacz
4. Zbiornik na wodę
5. Gniazdo sondy spożywczej
6. Oświetlenie
7. Wentylator
8. Odpływ do odkamieniania
9. Zdejmowane prowadnice rusztów
10. 5 poziomów prowadnic
11. Kwadratowa lampka

4.2 Akcesoria

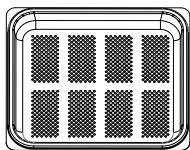
Piekarnik wyposażony jest w następujące akcesoria:



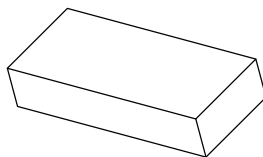
1. Ruszt
Służy do stawiania talerzy, foremek do ciasta i blach do pieczenia. Żywność można również umieścić bezpośrednio na ruszcie w celu ugotowania.



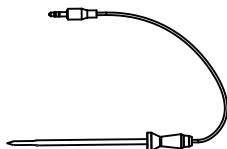
2. Blacha do pieczenia
Doskonale nadaje się do wypieku ciast i deserów. Można ją również stosować do zbierania niewielkich ilości tłuszczu.



3. Perforowana tacka parowa
Nadaje się do gotowania świeżych i mrożonych warzyw, mięsa i drobiu.



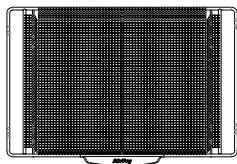
4. Gąbka chłonna
Służy do wycierania i czyszczenia komory piekarnika z resztek wody.



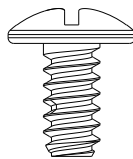
5. Sonda spożywcza
Mierzy temperaturę wewnętrzną żywności podczas gotowania.



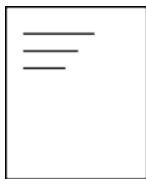
6. Wężek odpływowy do odkamieniania
Służy do zbierania i odprowadzania ścieków powstających w procesie odkamieniania.



7. Kosz do smażenia gorącym powietrzem
Służy do funkcji smażenia gorącym powietrzem. Można umieścić bezpośrednio na prowadnicach.



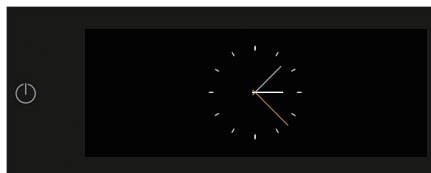
8. Zestaw montażowy
Służy do montażu piekarnika.



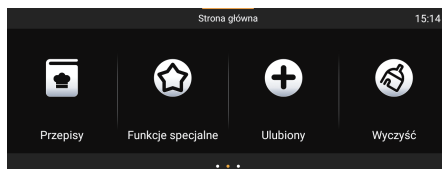
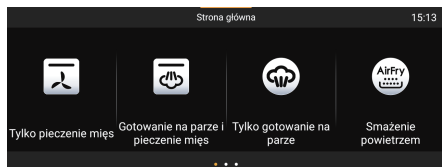
9. Instrukcja obsługi i przepisy

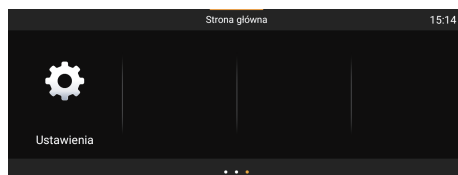
5. Instrukcja obsługi

5.1 Panel sterowania (ekran główny)



 **Krótkie naciśnięcie:** Na nieaktywnym ekranie: otwiera interfejs zegara. W trakcie działania: wyświetla monit o potwierdzenie wyjścia z bieżącego programu.
Długie naciśnięcie: Naciśnij i przytrzymaj przez 10 sekund, aby ponownie uruchomić system.





Funkcja	Opis
1 Tylko pieczenie mięs	Zawiera 10 funkcji pieczenia w piekarniku. 
2 Smażenie powietrzem	Aktywuje funkcję smażenia gorącym powietrzem. 
3 Gotowanie na parze i pieczenie mięs	Zawiera 4 funkcje pieczenia z parą.  Po dokonaniu wyboru można wybrać spośród ustawień wilgotności: wysokiej, średniej i niskiej.
4 Tylko gotowanie na parze	Zawiera 3 funkcje gotowania na parze. 
5 Przepisy	Zawiera przepisy na dania przygotowywane w piekarniku i przy pomocy pary, z ustawionymi temperaturami i czasami gotowania.
6 Funkcje specjalne	Zawiera 7 funkcji do specjalnych zastosowań. 
7 Ulubiony	Po każdym gotowaniu możesz zapisać funkcję, temperaturę, czas itp., aby móc je szybko przywołać następnym razem.
8 Wyczyść	Zawiera 2 tryby czyszczenia. 
9 Ustawienia	Umożliwia ustawienie jasności wyświetlacza, języka, godziny i daty, jednostki temperatury, twardości wody, personalizacji, trybu gotowości i uśpienia, aktualizacji systemu, przywracania ustawień fabrycznych oraz sondy bezprzewodowej.

5.2 Definicje funkcji

Ikona	Definicja funkcji	Ikona	Definicja funkcji
	Konwencjonalny		Grill
	Pieczenie		Grill z nawiewem
	Pizza		Szybkie gotowanie
	Delikatne		Grzanie górne
	Gotowanie wielofunkcyjne		Smażenie powietrzem
	Eco		
	Para konwencjonalna		Para pieczenie
	Para grill		Para grill z nawiewem
	Tryb pary		Podgrzewanie na parze
	Sous vide		
	Rozmrażanie		Jogurt
	Wyrastanie		Podgrzewanie talerzy
	Sterylizacja		Utrzymywanie ciepła
	Suszenie		
	Czyszczenie parowe		Odkamienianie

6 Pierwsze użycie

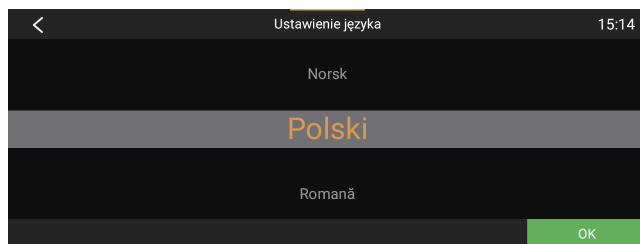


Ostrzeżenie!

Proszę zapoznać się z częścią dotyczącą bezpieczeństwa.

6.1 Ustaw język

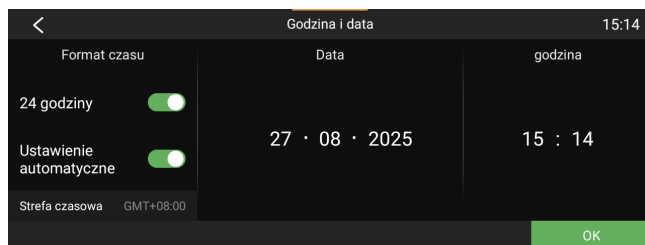
Po podłączeniu produktu do zasilania i włączeniu wyświetla się interfejs ustawień parametrów. Przejdź do strony głównej, wybierz „Ustawienia”, a następnie wybierz „Język”. Jak pokazano na rysunku:



Ustaw parametry według własnych potrzeb lub pomiaru ustawienia i od razu przejdź do głównego interfejsu.

6.2 Ustaw zegar

Wejdź do głównego interfejsu i ustaw godzinę i datę.

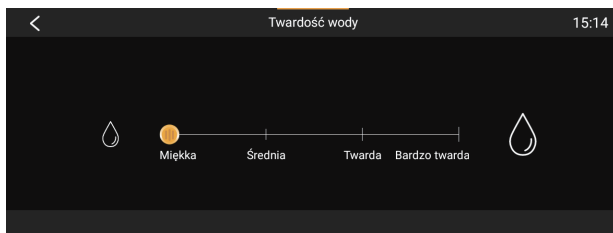


6.3 Ustaw poziom odkamieniania

- Po podłączeniu piekarnika do zasilania należy ustawić poziom odkamieniania.
- Fabrycznym ustawieniem piekarnika parowego jest „twarda” woda. Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia, należy dostosować ustawienia do lokalnej twardości wody. Im twardsza woda, tym częstsze odkamienianie.
- Poniższa tabela przedstawia odpowiedni stopień twardości wody dla każdego poziomu.

Poziom twardości wody	Twardość wody (mmol/l)
Miękka	0-1,3
Średnia	1,3-2,5
Twarda	2,5-3,8
Bardzo twarda	>3,8

- Sprawdź lokalną twardość wody i w razie potrzeby zmień ustawienia.
- W głównym interfejsie przejdź do Ustawienia → Twardość wody, aby ustawić.



6.4 Czyszczenie wstępne

- Wyjmij z piekarnika wszystkie akcesoria i wyjmowane ruszty.
- Naczynia do gotowania ze stali nierdzewnej należy myć ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu lub w zmywarce.
- Włącz pusty piekarnik na 200°C na 30 minut, używając funkcji „Tylko pieczenie mięs”.
- Podczas początkowego nagrzewania elementów grzejnych może pojawić się delikatny zapach. Ten zapach i para wodna wkrótce znikną i nie świadczą o uszkodzeniu połączenia lub urządzenia.
- Podczas tego procesu należy zadbać o dobrą wentylację pomieszczenia.

7. Codzienne użycie



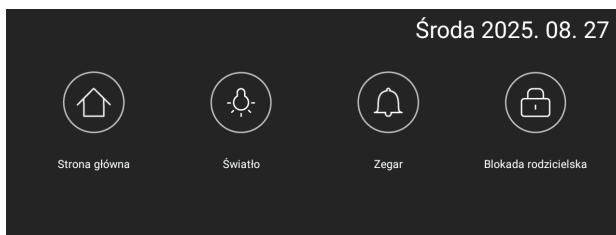
Ostrzeżenie!

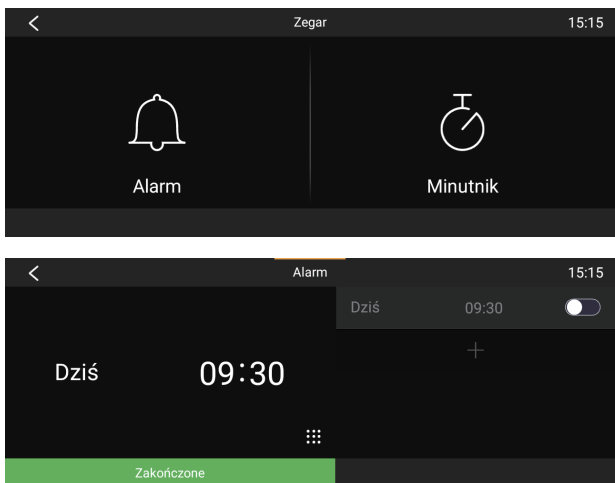
Proszę zapoznać się z częścią dotyczącą bezpieczeństwa.

7.1 Funkcje pomocnicze

7.1.1 Alarm

Przesuń w dół ukryty interfejs w górnej części ekranu, dotknij ikony zegara , aby wejść do interfejsu ustawień alarmu. Wybierz żadaną godzinę alarmu i dotknij Potwierdź. System zapisze ustawienia alarmu. Możesz włączyć lub wyłączyć tę funkcję. W razie potrzeby można ustawić wiele alarmów. Aby dodać wiele alarmów, dotknij „+” na stronie, ustaw godzinę i dotknij „Zakończ”, aby dodać. Po osiągnięciu godziny alarmu system wyemituje sygnał dźwiękowy.





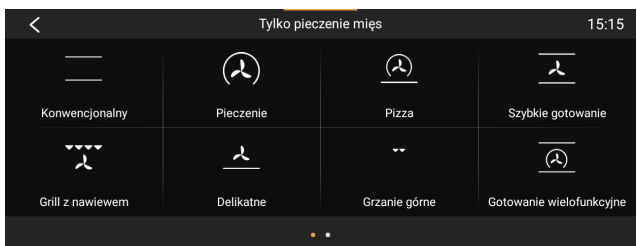
7.1.2 Blokada rodzicielska

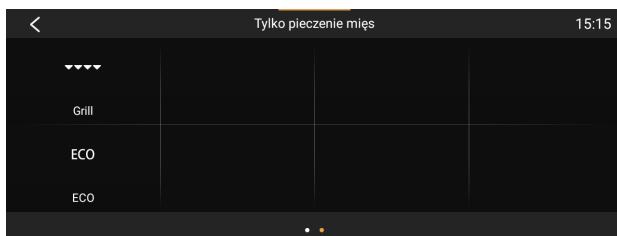
Przesuń w dół ukryty interfejs w górnej części ekranu i dotknij ikony blokady dziecięcej, aby ją aktywować. Naciśnij i przytrzymaj przez 5 sekund, aby odblokować.

7.2 Funkcje piekarnika

7.2.1 Ustawianie funkcji piekarnika

Naciśnij przycisk zasilania , aby wejść do głównego interfejsu. Kliknij ikonę funkcji tylko pieczenie mięs, aby przejść do interfejsu funkcji piekarnika, a następnie przesuń palcem w lewo lub w prawo, aby wybrać funkcję.





7.2.2 Ustawianie parametrów

Po wybraniu funkcji należy wejść do interfejsu ustawień, aby dostosować temperaturę, czas pracy, godzinę zakończenia oraz to, czy potrzebne jest szybkie nagrzewanie. Przesuń w górę lub w dół, aby dostosować. Kliknij „Start”, aby rozpocząć operację.



- i** Różnica pomiędzy ustawioną godziną zakończenia a czasem pracy musi być większa od aktualnej godziny.

7.2.3 Szybkie podgrzewanie

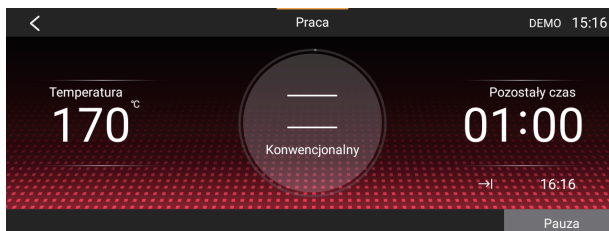
Po ustawieniu funkcji piekarnika, funkcja szybkiego podgrzewania umożliwia osiągnięcie przez piekarnik ustawionej temperatury w krótkim czasie.

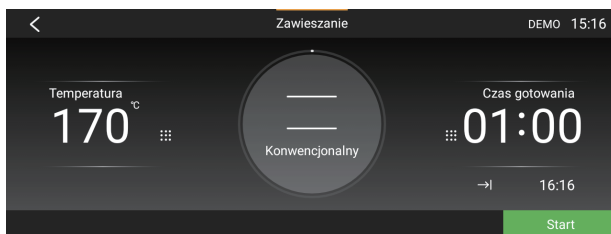
- i** Nie wkładaj jedzenia do piekarnika, dopóki nie zakończy się szybkie podgrzewanie i nie zostanie osiągnięta ustawiona temperatura.
- Można ustawić w interfejsie regulacji parametrów funkcji piekarnika.
 - Dotknij , a ikona zmieni kolor na żółty, wskazując, że została wybrana.
- i**
- Funkcja podgrzewania jest dostępna tylko w przypadku funkcji piekarnika (oprócz rozmrażania).
 - Podgrzewanie działa tylko wtedy, gdy ustawiona temperatura przekracza 110°C. Jeśli ustawiona wartość jest niższa niż 110°C, naciśnięcie przycisku szybkiego podgrzewania spowoduje wyemitowanie sygnału dźwiękowego błędu.

7.2.4 Wstrzymaj gotowanie

Podczas gotowania możesz wstrzymać działanie. Dotknij środkowej ikony stanu roboczego na ekranie, aby wstrzymać działanie.

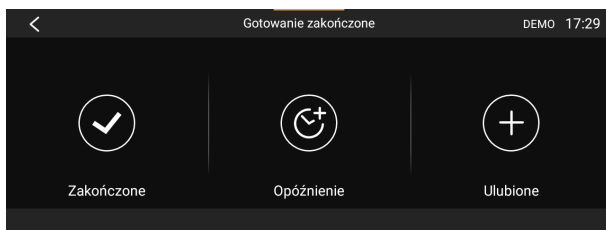
W tym momencie możesz dostosować temperaturę i czas pracy. Dotknij ponownie, aby wznowić działanie.



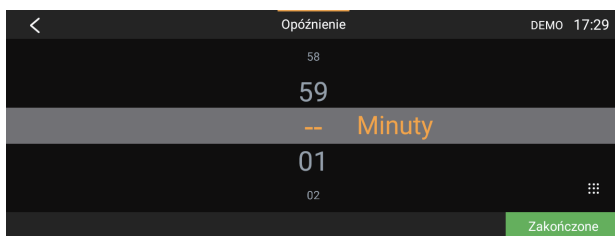


7.2.5 Koniec gotowania

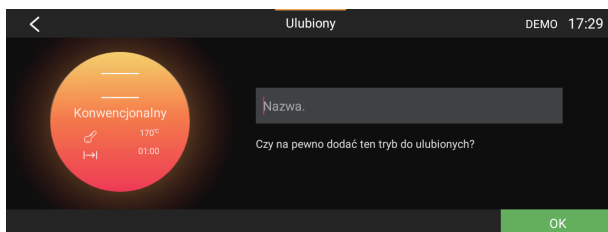
Po upływie czasu pracy na ekranie wyświetla się interfejs informujący o zakończeniu gotowania.



Możesz zakończyć tę sesję gotowania. Aby zakończyć, dotknij „Zakończony”. Można również wybrać funkcję „Opóźnienie”. Dotknij „Opóźnienie”, aby wejść do interfejsu ustawień opóźnienia. Po dotknięciu przycisku Start piekarnik kontynuuje nagrzewanie zgodnie z ustawionym czasem opóźnienia.



Możesz również zapisać ten program gotowania jako ulubiony. Aktualne parametry gotowania zostaną zapisane do wykorzystania w przyszłości. Kliknij „Ulubiony”, aby zapisać.



7.2.6 Tylko pieczenie mięs

Funkcja konwencjonalna



Ciepło emitowane jest z góry i z dołu. To tradycyjna i klasyczna funkcja piekarnika. Zapewnia niezrównane rezultaty pieczenia potraw z mieszanych składników, takich jak: kapusta z żeberkami, dorsz po hiszpańsku, suszony dorsz w stylu Anchora, cielęcina z ryżem itp. Doskonale sprawdza się również przy potrawach z cielęciny lub wołowiny (duszone, pieczone, wołowina z warzywami, szynka itp.), wymagających wolnego pieczenia z olejem lub odrobiną wody.

Jest idealna do pieczenia ciast i owoców. Podczas korzystania z funkcji termoobiegu używaj tylko jednej blachy lub rusztu na raz, w przeciwnym razie rozpraszanie ciepła może być nierównomierne. Wybierz różne poziomy rusztu w zależności od wymagań grzewczych potrawy.

Funkcja szybkiego gotowania



Górna i dolna grzałka oraz wentylator działają jednocześnie. Zapewnia ciągły i równomierny przepływ ciepła w piekarniku.

Ta funkcja jest szczególnie odpowiednia do szybkiego pieczenia (nie wymaga wstępnego nagrzewania), np. mrożonek.

W przypadku pieczenia na jednym poziomie (drugi poziom od dołu) szybkie pieczenie zapewnia najlepsze rezultaty.

Funkcja gotowania wielofunkcyjnej



Górna, tylna i dolna grzałka oraz wentylator działają jednocześnie. Ponieważ ciepło jest równomiernie rozpraszane wewnątrz piekarnika, potrawy można piec na różnych poziomach jednocześnie, do 2 rusztów.

Ta funkcja grzania z wymuszonym nawiewem doskonale nadaje się do pieczenia chleba lub gotowania potraw wymagających dłuższego czasu, takich jak: lasagne, zapiekane makarony, pieczone kurczak z ziemniakami itp. Efektywne rozpraszanie ciepła pozwala na pieczenie w niższej temperaturze, co zmniejsza utratę wilgoci i sprawia, że pieczone mięsa są bardziej chrupiące. Ta funkcja nadaje się również do pieczenia ryb z przyprawami z zachowaniem koloru, aromatu i smaku.

Desery: Nadaje się również do pieczenia muffinek.

Dodatkowo ustawienie temperatury na 80°C pomaga szybko rozmrozić mięso i chleb; 60°C jest idealne dla delikatnych potraw.

Funkcja pizza



Dolna i tylna grzałka oraz wentylator działają jednocześnie. Ta kombinacja szybko podnosi temperaturę piekarnika.

Idealna do potraw wymagających gotowania w wysokiej temperaturze, takich jak pizza i duże pieczenie. Jednocześnie można używać tylko jednego rusztu.

Funkcja delikatnego gotowania



Wentylator i dolna grzałka działają jednocześnie. Doskonale nadaje się do wypieku ciast, ciastek i deserów, dając doskonałe rezultaty. Ciepło rozpraszane jest od dołu. Umieść blachy na dnie piekarnika.

Funkcja smażenia gorącym powietrzem



Górna i tylna grzałka oraz wentylator działają jednocześnie. Konwekcja gorącego powietrza o wysokiej temperaturze gotuje potrawy, nadając im chrupiącą teksturę bez użycia oleju w krótkim czasie. Odpowiednia do frytek, skrzydełek kurczaka, nuggetsów itp.

Funkcja grzania górne



Działą górna grzałka. Promieniuje ciepło z góry, aby gotować potrawy. Używaj do delikatnych kawałków mięsa, steków, kielbasek, ryb, grzanek z serem i innych potraw szybkiego przygotowania. Wstępne nagrzewanie przez 3 minuty pomaga zatrzymać soki w stekach i żeberkach, zapewniając lepszy smak.

Funkcja grilla



Wewnętrzna i zewnętrzna górna grzałka działają jednocześnie. Obejmuje większą powierzchnię grillowania z szybszym nagrzewaniem niż standardowy grill. Używaj do delikatnych kawałków mięsa, steków, kielbasek, ryb, grzanek z serem i innych potraw szybkiego przygotowania. Funkcja ta pozwala w pełni wykorzystać dużą powierzchnię grillowania i zapewnia szybsze nagrzewanie w porównaniu ze standardową funkcją grilla. Wstępne nagrzewanie przez 3 minuty pomaga zatrzymać soki w stekach i żeberkach, zapewniając lepszy smak.

Funkcja grilla z nawiewem



Wentylator i wewnętrzna górna grzałka działają razem. Łączy cyrkulację powietrza z górnym grzaniem, aby uniknąć przegrzania i przypalenia powierzchni. Zapobiega przypaleniu powierzchni potrawy, jednocześnie pozwalając ciepłu wnikać do środka. Idealna do kebabów, kielbasek, żeberek, kotletów jagnięcych, pikantnego kurczaka, kotletów wieprzowych itp.

Funkcja pieczenia



Tylna grzałka i cyrkulacja wentylatora zapewniają równomierny rozkład temperatury wewnątrz piekarnika. Odpowiednia do pieczenia delikatnie przygotowanych potraw, takich jak kremowe muffinki, słodkie ciasteczka, pyszne babeczki i rolady szwajcarskie.

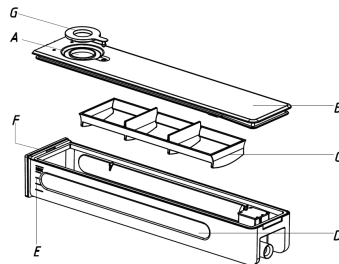
Tryb ECO



Tylna grzałka i cyrkulacja wentylatora zapewniają równomierny rozkład temperatury wewnątrz piekarnika. Grzałka działa cyklicznie, w pełni wykorzystując ciepło wewnątrz komory, aby zmniejszyć straty energii i oszczędzać prąd.

7.2.7 Zbiornik na wodę

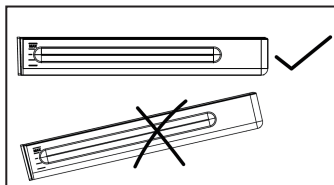
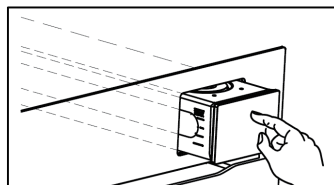
- A. Wlot wody
- B. Pokrywa zbiornika na wodę
- C. Przegroda wodna
- D. Korpus zbiornika na wodę
- E. Znacznik poziomu wody
- F. Panel zbiornika na wodę
- G. Uszczelka



Ostrzeżenie!

Trzymaj zbiornik na wodę z dala od źródeł ciepła. Zbiornik na wodę znajduje się po prawej stronie panelu sterowania i można go wyjąć z piekarnika. Delikatnie naciśnij przedni panel zbiornika na wodę, a on automatycznie wysunie się z piekarnika. Istnieją dwa sposoby napełniania zbiornika na wodę:

1. Pozostaw zbiornik na miejscu i napełnij go za pomocą czajnika.
2. Wyjmij zbiornik i napełnij go. Podczas napełniania utrzymuj zbiornik w poziomie, aby zapobiec rozlewaniu się wody. Po napełnieniu włóż zbiornik z powrotem do piekarnika i dociśnij panel przedni, aż zatrzaśnie się bezpiecznie na swoim miejscu. Opróżnij zbiornik na wodę po każdym użyciu.



Gotowanie parą



Ostrzeżenie!

Używaj wyłącznie zimnej wody.

Nie używaj innych płynów.

Nigdy nie napełniaj zbiornika na wodę płynami łatwopalnymi lub na bazie alkoholu.

1. Włącz urządzenie.
2. Ustaw funkcję pary i żadaną temperaturę gotowania.
3. W razie potrzeby ustaw czas gotowania i godzinę zakończenia.
4. Jeśli zbiornik na wodę jest pusty. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „E10”.
5. Naciśnij przedni panel zbiornika na wodę, aby go wyjąć.
6. Napełnij zbiornik wodą do maksymalnego poziomu.
7. Włóż zbiornik z powrotem na swoje miejsce.
8. Dotknij Start, aby rozpocząć operację.



Jeśli zbiornik na wodę jest mokry po napełnieniu, należy go dokładnie osuszyć szmatką przed włożeniem do piekarnika.

Para zacznie się wytwarzać około 1 minutę po uruchomieniu. Po osiągnięciu ustawionej temperatury rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

9. Wyłącz piekarnik.
10. Wylej pozostałą wodę ze zbiornika.



Uwaga!

Na tym etapie urządzenie jest gorące i może spowodować oparzenia. Należy zachować ostrożność podczas opróżniania zbiornika na wodę.

- Po zakończeniu gotowania parą na dnie komory będzie zbierać się skroplona para wodna. Po ostygnięciu urządzenia należy wytrzeć jego dno do sucha.
- Gdy poziom wody w zbiorniku jest niski, urządzenie wyświetli ostrzeżenie o niskim poziomie wody E10. Wyjmij zbiornik na wodę i napełnij go ponownie wodą.

7.3 Tylko gotowanie na parze

7.3.1 Funkcja Trybu pary



Ostrzeżenie!

Należy zachować ostrożność przy otwieraniu drzwiczek po uruchomieniu funkcji, ponieważ może wydobywać się para.

Funkcja ta nadaje się do szerokiej gamy produktów spożywczych, zarówno świeżych, jak i mrożonych. Można jej używać do gotowania, podgrzewania, rozmrażania lub gotowania na parze takich produktów jak kapusta, mięso, ryby, makaron, ryż, kukurydza, jajka i wiele innych.

7.3.2 Niskotemperaturowa funkcja Sous Vide

Dzięki tej funkcji próżniowo zapakowane jedzenie zachowuje swój aromat i składniki odżywcze, ponieważ podczas gotowania nie dochodzi do utraty wilgoci ani smaku. Aby zachować naturalny smak składników, konieczne jest użycie minimalnej ilości przypraw. Niższa temperatura gotowania pomaga zmniejszyć ryzyko rozgotowania potrawy.

Przygotowanie składników

1. Oczyszczyć i odpowiednio przygotuj składniki.
2. Umieścić składniki w odpowiednim woreczku próżniowym.
3. Zamknij woreczek próżniowo, usuwając jak najwięcej powietrza.
4. Wybierz funkcję Sous Vide i gotuj zgodnie z czasem i temperaturą zalecanymi w przepisie.
5. Otwórz woreczek i delektuj się posiłkiem.

Funkcja ta wykorzystuje niższą temperaturę gotowania niż konwencjonalne metody. Aby zapewnić optymalną jakość żywności, należy obchodzić się z nią ze szczególną ostrożnością.

Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa żywności

- Używaj składników wysokiej jakości.
- Używaj możliwie najświeższych składników.
- Przed gotowaniem przechowuj składniki w odpowiednich warunkach.
- Używaj tej funkcji tylko do potraw, które są bezpieczne do spożycia na surowo i będą zjedzone wkrótce po przygotowaniu.
- Nie używaj funkcji sous vide do odgrzewania resztek.

Wskazówki i zalecenia dotyczące pakowania próżniowego

- Do gotowania metodą sous vide niezbędna jest pakowarka próżniowa i woreczki próżniowe.
- Używaj woreczków próżniowych nadających się do gotowania.
- Równomiernie rozłóż składniki w woreczku, aby zapewnić równomierne podgrzanie.
- Ustaw poziom próżni na jak najwyższym poziomie, aby uzyskać szybsze i bardziej równomierne gotowanie.

Ogólne wskazówki dotyczące gotowania metodą sous vide

- Podczas pracy piekarnika drzwiczki powinny być zamknięte.
- Zachowaj ostrożność otwierając drzwiczki po zakończeniu gotowania, gdyż może wydobywać się z nich gorąca para.
- Możesz dodać do potrawy oliwę i przyprawy według własnych upodobań. Dodanie oleju pomaga zapobiec przywieraniu jedzenia do woreczka próżniowego.

7.3.3 Funkcja Podgrzewania na parze: pary o wysokiej temperaturze

Funkcja odgrzewania parą zapobiega wysuszeniu się powierzchni potraw. Zapewnia delikatne i równomierne rozprowadzanie ciepła podczas procesu odgrzewania. Można umieścić talerz z jedzeniem bezpośrednio w urządzeniu w celu odgrzania lub skorzystać z rusztu, aby podgrzać kilka talerzy jednocześnie.

7.4 Gotowanie na parze i pieczenie mięs

Ten piekarnik oferuje cztery rodzaje funkcji kombinowanego pieczenia z parą.



Podczas korzystania z tych funkcji, w różnych odstępach czasu, do piekarnika dostaje się para o różnej intensywności. Dzięki temu efekty gotowania są lepsze.

Twoje jedzenie będzie mieć:

- chrupiącą skórkę
- błyszczącą powierzchnię
- delikatne i soczyste wnętrze
- minimalną utratę objętości

Poziom wilgotności

Poziom wilgotności	Opis
Wysoka wilgotność	Nadaje się do delikatnych dań, takich jak kremy, ciasta owocowe i ryby.
Średnia wilgotność	Nadaje się do duszonych mięs, duszonej wieprzowiny, chleba i słodkich wypieków. Połączenie gotowania parą i grzania sprawia, że mięso jest soczyste i delikatne.
Niska wilgotność	Nadaje się do mięs, drobiu i potraw pieczonych w piekarniku. Połączenie gotowania parą i pieczenia sprawia, że potrawa ma chrupiącą skórkę i delikatne wnętrze.

Po wybraniu rodzaju grzania możesz przesunąć palcem w górę lub w dół na ekranie regulacji parametrów, aby wybrać żądany poziom wilgotności.



7.5 Funkcje specjalne

7.5.1 Funkcja rozmrażania

Służy do rozmrażania mrożonek, takich jak warzywa i owoce. Czas rozmrażania zależy od ilości i rozmiaru mrożonek.

7.5.2 Funkcja wyrastania

Funkcja ta znacznie przyspiesza fermentację ciasta w porównaniu do temperatury pokojowej, nie powodując jego wysuszenia. Używaj tylko wtedy, gdy piekarnik jest całkowicie ostudzony. Aby zapobiec utracie wilgoci, nie należy otwierać drzwiczek piekarnika w trakcie fermentacji. Nie przykrywaj ciasta.

Temperatura i czas fermentacji zależą od rodzaju i ilości składników. Wartości w przepisie mają charakter wyłącznie poglądowy.

7.5.3 Funkcja jogurtu

Służy do produkcji jogurtu.

Składniki: 1 l mleka, 250 g jogurtu naturalnego.

Metoda: Wymieszaj jogurt naturalny z mlekiem, a następnie wlej do pojemnika na jogurt. Jeśli używasz surowego mleka, najpierw je zagotuj i ostudź do temperatury 40°C, a następnie wymieszaj z naturalnym jogurtem i przelej do pojemnika na jogurt.

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (godz.)	Pozycja
Lody jogurtowe	42	5–6	2
Tradycyjny jogurt	42	7-8	2

7.5.4 Funkcja podgrzewania talerzy

Służy do podgrzewania talerzy i naczyń.

Rozłóż talerze i naczynia równomiernie na ruszcie. Aby równomiernie je podgrzać, obróć talerze i naczynia w połowie czasu podgrzewania. Domyślna temperatura wynosi 70°C. Zalecana pozycja rusztu: poziom 2.

7.5.5 Funkcja sterylizacji

Funkcja ta umożliwia sterylizację pojemników (np. butelek dla niemowląt).

Umieść czyste pojemniki na środkowym ruszcie (poziom 2).

Domyślna temperatura: 100°C; domyślny czas: 30 minut.

7.5.6 Funkcja suszenia

Wybierz tryb i wejdź do interfejsu ustawień, aby ustawić temperaturę, czas pracy i godzinę zakończenia. Domyślna temperatura wynosi 60°C. Możesz zmienić temperaturę i czas pracy, wybierając odpowiednie opcje, a następnie nacisnąć „Start”, aby rozpocząć. Możesz również nacisnąć bezpośrednio „Start”, aby rozpocząć z ustawieniami domyślnymi.

7.5.7 Funkcja utrzymywania ciepła

Służy do utrzymywania ciepła potraw.

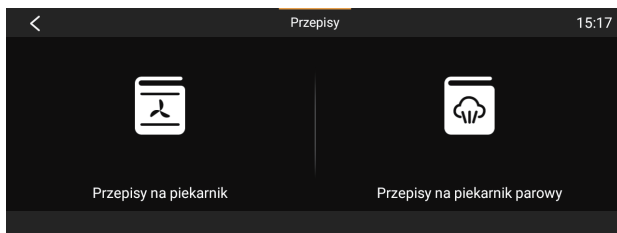
Domyślna temperatura wynosi 80°C.

7.6 Przepisy

Funkcja przepisów piekarnika zapewnia wstępnie ustawione temperatury i czasy gotowania dla różnych potraw, z których możesz skorzystać.

Dostępnych jest 95 przepisów piekarnika i 54 przepisy piekarnika parowego.

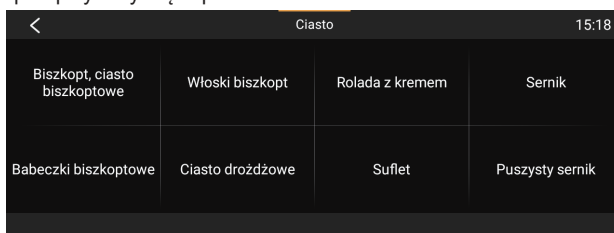
- Dotknij „Przepisy” na głównym interfejsie, aby uzyskać dostęp do kategorii przepisów piekarnika i piekarnika parowego.



- Dotknij „Przepisy na piekarnik”, aby przejść do interfejsu wyboru konkretnych potraw.



- Wbudowane przepisy stanowią praktyczne wskazówki dotyczące gotowania. Możesz również dostosować parametry gotowania do własnych preferencji. Dodatkowo, aby uzyskać wskazówki, zapoznaj się z ustawieniami w sekcji „Praktyczne porady i przepisy dotyczące pieczenia”.



8 Korzystanie z akcesoriów

8.1 Sonda spożywcza

Sonda spożywcza mierzy temperaturę wewnętrzną potrawy. Gdy osiągnięta zostanie ustawiona temperatura wewnętrzna, urządzenie przestaje działać. Należy ustawić dwie temperatury:

- Temperaturę piekarnika
- Wewnętrzną temperaturę żywności

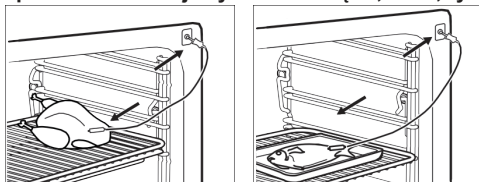


Uwaga!

Należy używać wyłącznie dostarczonych akcesoriów i oryginalnych części zamiennych.

- Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.
- Nie używaj sondy spożywczej do pomiaru temperatury płynów.
- Podczas gotowania sonda musi pozostać wbita w potrawę, a wtyczka musi być włożona do gniazdka.
- Należy stosować temperaturę wewnętrzną potrawy zalecaną w proponowanych przepisach.
- Czas gotowania zależy od ilości jedzenia, wybranej funkcji i temperatury.

Odpowiednie rodzaje żywności: mięso, drób, ryby.



1. Uruchom urządzenie.
2. Włóż końcówkę sondy spożywczej do środka mięsa lub ryby, najlepiej w najgrubszą część. Upewnij się, że co najmniej 3/4 sondy znajduje się wewnątrz potrawy.
3. Podłącz sondę spożywczą do gniazdka w urządzeniu. (Na wyświetlaczu pojawi się ikona sondy .)
4. Ustaw funkcję pieczenia i temperaturę roboczą (patrz „Funkcje pieczenia”).
5. Po ustawieniu temperatury pracy, ustaw temperaturę wewnętrzną potrawy.
6. Aby rozpocząć operację, dotknij **Start**. (Gdy temperatura wewnętrzna zostanie osiągnięta, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Następnie urządzenie wyłączy się automatycznie.)
7. Odłącz sondę od gniazdka i wyjmij żywność z urządzenia.

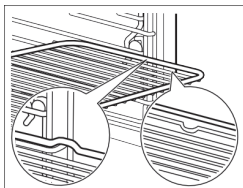


Ostrzeżenie!

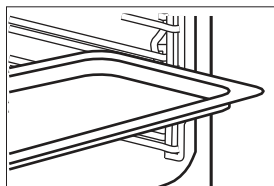
Sonda spożywcza może się nagrzać i spowodować oparzenia. Należy zachować ostrożność podczas odłączania i wyjmowania sondy.

- Po podłączeniu sondy do żywności ustawiona temperatura piekarnika nie może być niższa od ustawionej temperatury wewnętrznej żywności.
- Zakres temperatury wewnętrznej żywności wynosi 40–95°C.
- Ta funkcja nie ma zastosowania do funkcji . wszystkie funkcje specjalne oraz wszystkie funkcje czyszczenia.

8.2 Montaż akcesoriów



Ruszt: Wsuń ruszt w prowadnice między prętami podporowymi, upewniając się, że podpory rusztu są skierowane w dół.



Blacha do pieczenia: Wsuń blachę do pieczenia w prowadnice między prętami podporowymi.

9 Praktyczne porady dotyczące pieczenia i przepisy

Uwaga: Jeżeli nie określono inaczej, pozycje rusztu liczone są od dołu do góry.

9.1 Praktyczne wskazówki dotyczące pieczenia

9.1.1 Pieczenie na wielu rusztach

- Jeśli chcesz piec potrawy na kilku rusztach jednocześnie, użyj funkcji „” lub „”, ponieważ tylko te dwie funkcje obsługują pieczenie na wielu rusztach.
- Do pieczenia delikatnych potraw na kilku rusztach należy używać funkcji pieczenia. Można używać dwóch rusztów jednocześnie - pierwszego i trzeciego, licząc od dołu.
- Prowadnice piekarnika mają 3 poziomy. Używając funkcji „” do pieczenia, należy używać środkowego rusztu. Górny i dolny ruszt są bezpośrednio ogrzewane i nadają się do potraw wymagających szybkiego przygotowania.
- Zazwyczaj należy używać drugiego i czwartego rusztu od dołu. Potrawy wymagające wysokiej temperatury należy umieścić na drugim ruszcie. Na przykład, piekąc mięso i inne produkty spożywcze jednocześnie, umieść mięso na drugim ruszcie, a pozostałe produkty na czwartym. (licząc od dołu do góry)
- Podczas pieczenia potraw wymagających różnego czasu i temperatury pieczenia, należy ustawić temperaturę kompromisową. Szybciej przyrządzane potrawy należy umieszczać na czwartym ruszcie (od dołu). W pierwszej kolejności wyjmij produkty wymagające krótszego czasu pieczenia.
- Pod dolnym rusztem umieść tackę ociekową, a na górnym ruszcie umieść ruszt do grillowania.

9.1.2 Korzystanie z funkcji szybkiego pieczenia

Ta funkcja jest szybsza i bardziej praktyczna dla produktów paczkowanych (np. mrożonych potraw gotowych).

9.1.3 Funkcja grilla

Ten wielofunkcyjny piekarnik oferuje dwie różne opcje grzania przy użyciu elektrycznych grzałek: Grzanie górne  i Grill .

- Użyj funkcji górnej grzałki i umieść potrawę na środku grzałki (na zalecanym poziomie rusztu).
- Umieść tackę ociekową, aby zebrać skapujący tłuszcz lub przyprawy i zapobiec ich spadaniu na dno piekarnika.
- Nagrzej wstępnie piekarnik.
- Zaleca się ustawienie temperatury pracy na najwyższy poziom.

9.1.4 Funkcja pieczenia

- Funkcja ta umożliwia równomierne rozprowadzanie ciepła, co jest bardzo przydatne przy szybkim pieczeniu. Można jej również używać do zrumienienia potraw pod koniec pieczenia, np. ryb lub zapiekankę z makaronem.
- Używając tej funkcji, ustaw ruszt na drugim poziomie (licząc od dołu). Aby zapobiec kapaniu tłuszczu na dno piekarnika i powstawaniu dymu, na pierwszym ruszcie umieść tackę ociekową.
- Podczas korzystania z tej funkcji zaleca się ustawienie temperatury na 200°C. Możesz dostosować temperaturę wg własnego doświadczenia.

9.1.5 Funkcja smażenia powietrzem

- Podczas korzystania z funkcji smażenia gorącym powietrzem umieść potrawę na trzecim poziomie. Ponieważ aktywowane są zarówno górna grzałka, jak i grzałka z obiegiem, funkcja ta umożliwia gotowanie konwekcyjne bez konieczności obracania potrawy, osiągając smażenie bez oleju z chrupiącą teksturą w krótszym czasie. Odpowiednia do smażenia frytek, skrzydełek kurczaka, nuggetsów i podobnych potraw.
- Domyślna temperatura pracy dla tej funkcji to 230°C.

9.1.6 Pieczenie ciast

Podczas pieczenia ciast należy umieścić je w całkowicie nagrzanym piekarniku. Nie otwieraj drzwiczek piekarnika podczas pieczenia, aby zapobiec opadnięciu ciasta.

Ogólne wskazówki:

- Skórka ciasta zbyt twarda lub sucha:** zwiększ temperaturę o 10°C i skróć czas pieczenia.
- Pękająca skórka ciasta:** zmniejsz zawartość wody lub obniż temperaturę o 10°C.
- Przypalająca się skórka ciasta:** umieść ciasto na niższym poziomie, zmniejsz temperaturę i wydłuż czas pieczenia.
- Wnętrze ciasta dobrze upieczone, ale powierzchnia kleista:** zmniejsz zawartość wody, obniż temperaturę i wydłuż czas pieczenia.
- Ciasto przykleja się do formy:** posmaruj dno formy tłuszczem, oprósz mąką lub wyłóż papierem do pieczenia.

9.1.7 Pieczenie pizzy

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, użyj funkcji „” do pieczenia pizzy:

- Nagrzewaj wstępnie piekarnik przez co najmniej 10 minut.
- Użyj lekkiej aluminiowej blachy do pizzy umieszczonej na ruszcie grillowym piekarnika. Używanie tacki ociekowej wydłuży czas pieczenia i może uniemożliwić odpowiednie uzyskanie chrupiącego spodu pizzy.
- Unikaj częstego otwierania drzwiczek piekarnika podczas pieczenia.
- W przypadku pizzy wielowarstwowej zalecamy dodanie sera podczas pieczenia.
- Podczas pieczenia pizzy na dwóch poziomach, po wstępnym nagraniu przez co najmniej 10 minut, ustaw temperaturę na 220°C i umieść pizzę na drugim i czwartym poziomie (licząc od dołu).

9.1.8 Pieczenie ryb i mięsa

- Podczas pieczenia drobiu i ryb ustaw temperaturę w zakresie 180°C - 200°C.
- Aby upiec delikatną i soczystą wołowinę lub jagnięcinę z chrupiącą skórą, zacznij od krótkiego pieczenia w wysokiej temperaturze 200 - 220°C, a następnie zmniejsz temperaturę.
- Zasadniczo im większa powierzchnia żywności, tym niższą temperaturę należy ustawić. Umieść mięso na środku rusztu grilla, a pod spodem ustaw tackę ociekową.
- Upewnij się, że ruszt jest umieszczony w środkowej części piekarnika. Aby zwiększyć temperaturę na dole piekarnika, obniż ruszt.
- Podczas smażenia steków delikatne nacięcie ich powierzchni pomoże w równomiernym ich wysmażeniu.

9.2 Zalecane przepisy

9.2.1 Funkcja konwencjonalna – Ciasta/Ciastka/Chleb

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min.)	Poziom rusztu
„Crown Bread”	170 - 190	30 - 40	3
Muffinki z kremem	190 - 210	20 - 35	3
Rolada szwajcarska	180 - 200	10 - 20	3
Ciasto migdałowe z kremem	190 - 210	20 - 30	3
Ciasto z owocami	170	35 - 55	3
Babeczki drożdżowe	160 - 180	40 - 80	3
Biszkopt szyfonowy	160 - 180	20 - 40	3
Biszkopt	160 - 180	20 - 40	3
Babeczki	170	20 - 30	3

9.2.2 Funkcja pieczenia - ciasteczka

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min.)	Poziom rusztu
Tarta	160 - 180	20 - 30	3
Keks owocowy	160 - 180	40 - 45	3
Ciasteczka orzechowe	160 - 180	40 - 50	3
Muffinki	160	25 - 30	3
Cienkie naleśniki	180 - 200	30 - 35	1
Babeczki	180 - 200	20 - 25	1
Sernik	190 - 210	15 - 20	1
Rurki z kremem	160 - 180	20 - 25	3
Ciasteczka	160 - 180	20 - 25	3

9.2.3 Funkcja pizzy

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min.)	Poziom rusztu
Pizza (cienkie ciasto)	210 - 230	15 - 25	1
Pizza (wiele dodatków)	180 - 200	20 - 30	1
Tartaletki z kremem jajecznym	180 - 200	40 - 55	1
Ciasto z ananasem	160 - 180	45 - 60	1
Szarlotka	150 - 170	50 - 60	1
Placek warzywny	160 - 180	50 - 60	1
Mille-feuille	160 - 180	45 - 55	1

9.2.4 Funkcja grzania od góry

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min.)	Poziom rusztu
Pieczeń wołowa	210 - 230	30 - 40	3
Stek z polędwicy	230	20 - 30	3
Pieczzone kotlety wieprzowe	210 - 230	30 - 40	3
Całe ryby (500-1000 g)	210 - 230	15 - 30	3/2

9.2.5 Funkcja grilla

Potrawa	Czas (min.)	Poziom rusztu
Hamburger	8 - 10	4
Kielbasa	10 - 12	4
Polędwica	10 - 12	4
Wołowina	7 - 10	4
Tost	1 - 3	4

9.2.6 Funkcja szybkiego gotowania

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min.)	Poziom rusztu
Mrożona pizza	200 - 220	15 - 25	3
Cienkie frytki	190 - 210	15 - 25	3
Kotlety mielone	190 - 210	20 - 40	3
Placki ziemniaczane	210 - 230	20 - 30	3
Mrożone zapiekanki	210 - 230	30 - 35	3
Mrożone nuggetsy z kurczaka	210 - 230	15 - 20	3
Skrzydółka drobiowe	180 - 200	20 - 25	3
Ciasteczka	180 - 200	15 - 18	3

9.2.7 Sonda spożywcza

Nazwa potrawy		Temperatura wewnętrzna (°C)		
		Krwisty	Średnia	Dobrze wysmażony
Wołowina	Pieczeń wołowa	45	60	70
	Polędwica wołowa	45	60	70

Nazwa potrawy		Temperatura wewnętrzna (°C)		
		Mniej	Średnia	Więcej
Wieprzowina	Szynka	80	84	88
Cielęcina	Pieczona cielęcina	75	80	85
Jagnięcina/ baranina	Udziec jagnięcy	80	85	88
	Pieczony udziec jagnięcy	65	70	75
Drób	Kurczak (cały/półowa/pierś)	80	83	86
	Kaczka (cała/półowa)	75	80	85
	Indyk (cały/pierś)	75	80	85
	Kaczka (pierś)	60	65	70
Ryba	Ryba (cała/duża/ gotowana parą)	60	64	68
	Ryba (cała/duża/pieczona)	60	64	68
Zapiekanka (wstępnie ugotowana)	Brokuły, cukinia	85	88	91
Makaron	Makaron, Lasagne, Zapiekanka makaronowa	85	88	91

9.2.8 Kombinacja pary i przypiekania – Przepisy o wysokiej wilgotności

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min.)	Poziom rusztu
Budyń jajeczny/Kremowy pudding jajeczny	90	35 - 25	3
Cienkie filety rybne	85	15 - 25	3
Grube filety rybne	90	25 - 35	3
Cała ryba (350 g)	90	20 - 30	3
Cała ryba (1000 g)	90	30 - 40	3
Pieczone pierogi	120–130	40 - 50	3

9.2.9 Kombinacja pary i przypiekania – Przepisy o średniej wilgotności

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min.)	Poziom rusztu
Różne rodzaje pieczywa (500–1000 g)	180 - 190	45 - 60	3
Bułki	180 - 200	25 - 35	3
Słodkie bułki	160 - 170	30 - 45	3
Mięso duszone/pieczone	140 - 150	100 - 140	3
Żeberka	140 - 150	75 - 100	3
Pieczone filety rybne	120 - 130	25 - 40	3

9.2.10 Kombinacja pary i przypiekania – Przepisy o niskiej wilgotności

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min.)	Poziom rusztu
Pieczona wieprzowina (1000 g)	160 - 180	90 - 100	3
Pieczona wołowina (1000 g)	180 - 200	60 - 90	3
Pieczona cielęcina (1000 g)	180	80 - 90	3
Surowy zraz (500 g)	180	30 - 40	3
Cały kurczak (1000 g)	180 - 210	50 - 60	3
Cała kaczka (1500–2000 g)	180	70 - 90	3
Zapiekany makaron	170 - 190	40 - 50	3
Zapiekana lasagne	170 - 180	45 - 55	3

9.2.11 Tylko gotowanie na parze

Owoce

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min.)	Poziom rusztu
Plasterki jabłka	99	10 - 15	2
Jagody	99	10 - 15	2
Gruszki	95	20 - 25	2

Warzywa

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min.)	Poziom rusztu
Bakłażan	99	15 - 25	2
Kalafior (cały)	99	35 - 45	2
Brokuły (całe)	99	30 - 40	2
Brokuły (kawałki)	99	13 - 15	2
Plasterki grzybów	99	15 - 20	2
Groszek	99	20 - 30	2
Koper włoski	99	25 - 35	2
Marchew	99	25 - 35	2
Szatkowana kapusta	99	25 - 35	2
Paski papryki	99	15 - 20	2
Zielona fasola	99	35 - 45	2
Brukselki	99	25 - 35	2
Buraki	99	70 - 90	2
Zielone szparagi	99	15 - 25	2
Białe szparagi	99	25 - 35	2
Szpinak	99	15 - 20	2
Soczewica	99	25 - 35	2
Jarmuż kędzierzawy	99	20 - 25	2
Młoda cukinia (plasterki)	99	15 - 25	2
Dynia (kawałki)	99	15 - 25	2
Bataty	99	20 - 30	2
Ziemniaki	99	15 - 25	2
Kukurydza cukrowa	99	30 - 40	2

Ryba

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min.)	Poziom rusztu
Świeże krewetki	85	20 - 25	2
Mrożone krewetki	85	30 - 40	2
Świeże kawałki ryby	80	10 - 15	2
Filet z łososia	85	20 - 30	2
Okoń morski	80	10 - 25	2
Turbot	80	12 - 25	2

Mięso

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min.)	Poziom rusztu
Pierś z kaczki	90	30 - 50	2
Pierś z kurczaka	90	25 - 35	2
Cały kurczak (1000–1200 g)	99	60 - 70	2

Jajka

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min.)	Poziom rusztu
Starsze jajka	99	18 - 21	2
Świeższe jajka	99	12 - 13	2
Jajka na miękko	99	10 - 11	2

9.2.12 Gotowanie próżniowe w niskiej temperaturze**Mięso**

- Podane w tabelach czasy oznaczają minimalny czas gotowania, który można wydłużyć w zależności od osobistych preferencji.
- Aby nie uszkodzić woreczka próżniowego, należy używać wyłącznie mięsa bez kości.
- Aby uzyskać lepszą konsystencję, obsmaż mięso przed lub po zapakowaniu próżniowym.

Mięso: Wołowina

Potrawa	Grubość	Waga/4 porcje (g)	Temperatura (°C)	Czas (min.)	Pozycja
Stek średnio krwisty	4 cm	800	60	110 - 120	3
Stek dobrze wysmażony	4 cm	800	65	90 - 100	3
Stek cielęcy średnio wysmażony	4 cm	800	60	110 - 120	3
Stek cielęcy dobrze wysmażony	4 cm	800	65	90 - 100	3

Mięso: Jagnięcina

Potrawa	Grubość	Waga/4 porcje (g)	Temperatura (°C)	Czas (min.)	Pozycja
Krwista jagnięcina	3 cm	600 - 650	60	180 - 190	3
Średnio wysmażona jagnięcina	3 cm	600 - 650	65	105 - 115	3

Ryby/Owoce morza

- Nie używaj ryb większych niż wymienione.
- Przed włożeniem filetów do woreczków próżniowych należy je osuszyć ręcznikami papierowymi.

Potrawa	Grubość	Waga/4 porcje (g)	Temperatura (°C)	Czas (min.)	Pozycja
Filety z dorady	4 sztuki/1 cm	500	70	25	3
Filety z okonia morskiego	4 sztuki/1 cm	500	70	25	3
Dorsz	2 sztuki/2 cm	650	65	70 - 75	3
Skorupiaki w skorupkach	-	1000	95	20 - 25	3
Krewetki obrane	-	500	75	26 - 30	3
Filety z pstrąga ¹⁾	2/1,5 cm	650	65	55 - 65	3
Filety z łososia ¹⁾	3 cm	800	65	100 - 110	3

1) Aby ograniczyć utratę białka, należy moczyć rybę w 10% roztworze soli przez 30 minut, a następnie osuszyć ją ręcznikami papierowymi.

Warzywa

- Przed gotowaniem obierz te warzywa, które wymagają obrania.
- Aby uzyskać jak najlepszy smak, należy gotować od razu po przygotowaniu.

Potrawa	Grubość	Waga/4 porcje (g)	Temperatura (°C)	Czas (min.)	Pozycja
Zielone szparagi	W całości	700 - 800	90	40 - 50	3
Białe szparagi	W całości	700 - 800	90	50 - 60	3
Cukinia	1 cm/plasterki	700 - 800	90	35 - 40	3
Bakłażan	1 cm/plasterki	700 - 800	90	30 - 35	3
Dynia	2 cm/plasterki	700 - 800	90	25 - 30	3
Papryka	Paski	700 - 800	95	35 - 40	3
Marchew	0,5 cm/plasterki	700 - 800	95	35 - 45	3
Koper włoski	1 cm/plasterki	700 - 800	95	35 - 45	3
Ziemniaki	1 cm/plasterki	800 - 1000	95	35 - 45	3

Owoce

- Przed gotowaniem obierz te warzywa, które wymagają obrania.
- Aby zapobiec odbarwieniu gruszek i jabłek, należy je natychmiast po umyciu i pokrojeniu namoczyć w soku z cytryny.
- Aby uzyskać jak najlepszy smak, należy gotować od razu po przygotowaniu.

Potrawa	Grubość	Waga/4 porcje (g)	Temperatura (°C)	Czas (min.)	Pozycja
Brzoskwinie	Półówki	4 owoce	90	20 - 25	3
Śliwki	Półówki	600 g	90	10 - 15	3
Mango	Kostki 2 × 2 cm	2 owoce	90	10 - 15	3
Nektaryny	Półówki	4 owoce	90	20 - 25	3
Ananas	1 cm/plasterki	600 g	90	20 - 25	3
Jabłka	Ćwiartki	4 owoce	95	25 - 30	3
Gruszki	Półówki	4 owoce	95	15 - 30	3

9.2.13 Ogrzewanie parą

	Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min.)	Poziom rusztu
Schłodzone warzywa liściaste	250 g	120-130	5-15	3
	1 kg	120-130	15-25	3
Dania mrożone	Ustawienia	120-130	15-25	3
	Zupa/gulasz (400 ml)	120-130	10-25	3
Dodatki	Makaron	120-130	8-25	3
	Pierogi	120-130	8-25	3
	Ziemniaki	120-130	8-25	3
Wypieki	Bułki	150-160 ⁽¹⁾	10-20	3
	Wypieki (ciasta)	180 ⁽¹⁾	4-10	3
	Upieczona pizza	170-180 ⁽¹⁾	5-10	3

(1) Wymaga nagrzewania wstępnego.

9.2.14 Fermentacja

Surowe ciasto

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (min.)	Poziom rusztu
Keks owocowy	35 - 40	10 - 20	2
Ciasto na pizzę	35 - 40	10 - 15	2
Chleb biały	35 - 40	15 - 25	2
Bułki	35 - 40	15 - 25	2

9.2.15 Suszenie

Warzywa

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (godz.)	Poziom ruszt	
			1 ruszt	2 ruszty
Fasola	60 - 70	6 - 8	2	1 / 4
Papryka	60 - 70	5 - 6	2	1 / 4
Plasterki grzybów	50 - 60	6 - 8	2	1 / 4
Warzywa korzeniowe (marchew)	70 - 80	6 - 8	2	1 / 4
Zioła	40 - 50	2 - 3	2	1 / 4

Owoce

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas (godz.)	Poziom ruszt	
			1 ruszt	2 ruszty
Śliwki	60 - 70	8 - 10	2	1 / 4
Morele	60 - 70	8 - 10	2	1 / 4
Kawałki jabłek	60 - 70	6 - 8	2	1 / 4
Brzoskwinie	60 - 70	6 - 8	2	1 / 4

10 Czyszczenie i konserwacja

10.1 Czyszczenie drzwiczek piekarnika

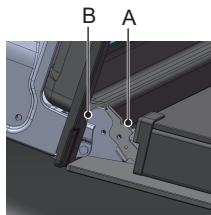
i Drzwiczek piekarnika nie można zdemontować podczas normalnego użytkowania. Jeśli jednak konieczne będzie ich wyjęcie (np. w celu czyszczenia), wykonaj poniższe czynności. Uwaga: Drzwiczki piekarnika są ciężkie.

Aby dokładniej wyczyścić piekarnik, zdejmij drzwiczki w następujący sposób:

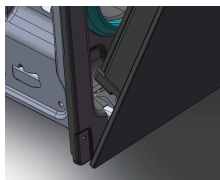
- Otwórz drzwiczki piekarnika całkowicie na płasko (rys. 1);
- W pełni otwórz dźwignie blokujące A na obu zawiasach (rys. 2);
- Przytrzymaj drzwiczki jak pokazano na rysunku (rys. 3);
- Delikatnie zamykaj drzwiczki, aż dźwignie blokujące A zaczepią się o ramiona zawiasów B, następnie wyjmij drzwiczki (rys. 4).
- Zamontuj ponownie drzwiczki piekarnika, wykonując powyższe kroki w odwrotnej kolejności.



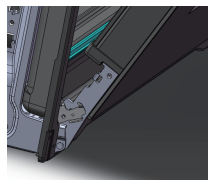
Rys. 1



Rys. 2



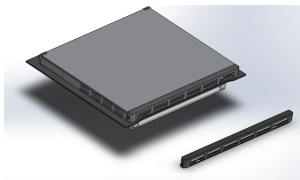
Rys. 3



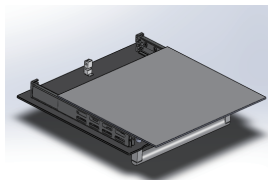
Rys. 4

Wymowanie szyby wewnętrznej:

- Podwójne drzwiczki piekarnika: Za pomocą śrubokręta odkręć dwie śruby mocujące górny wspornik drzwiczek, następnie zdejmij wspornik (rys. 1).
- Ostrożnie wyśuń szybę wewnętrzną (rys. 2).
- Wyczyść szybę odpowiednim środkiem czyszczącym; wytrzyj ją miękką szmatką.
- Powtórz ten sam proces, aby wyczyścić tylną stronę szyby zewnętrznej.
- Po czyszczeniu zamontuj szybę w odwrotnej kolejności.



Rys. 1



Rys. 2

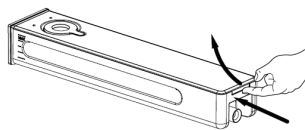
10.2 Czyszczenie zbiornika na wodę



Nie używaj szorstkich gąbek.
Nie myj w zmywarce.

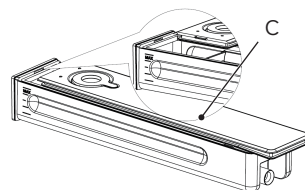
Wyjmij zbiornik na wodę z urządzenia:

1. Zdejmij pokrywę zbiornika na wodę. Jak pokazano na rysunku, unieś pokrywę od tylnej części zbiornika.
2. Wyjmij przegrodę.
3. Wypłucz wszystkie części zbiornika czystą wodą.



Złóż zbiornik po czyszczeniu:

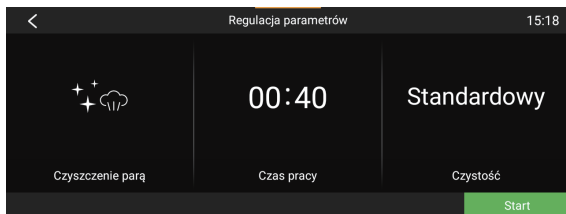
1. Włóż przegrodę do zbiornika.
2. Załóż pokrywę. Najpierw włóż przednie zatrzaski, potem dociśnij pokrywę do zbiornika.
3. Włóż zbiornik do urządzenia.
4. Naciśnij panel, aby wepchnąć zbiornik całkowicie do piekarnika, aż zatrzasknie się na miejscu.



10.3 Funkcja czyszczenia parą

- Aby uruchomić program czyszczenia parą, wykonaj następujące czynności:

- Wyjmij wszystkie akcesoria i prowadnice.
- Na interfejsie czyszczenia dotknij ikony czyszczenia parą, ustaw żadaną temperaturę i czas, a następnie dotknij przycisku Start.



- Po zakończeniu programu wytrzyj komorę piekarnika suchą ściereczką i zamontuj ponownie prowadnice.

10.4 Odkamienianie

Podczas pracy generatora pary wapń zawarty w wodzie może gromadzić się, tworząc osady wewnątrz systemu. Może to mieć wpływ na jakość pary, działanie generatora pary i jakość przygotowywanej żywności. Aby temu zapobiec, należy regularnie czyścić obieg pary, aby usunąć osady wapnia.

Produkt ten zawiera funkcję odkamieniania, którą można aktywować na dwa sposoby:

- Automatyczne przypomnienie o odkamienianiu:**

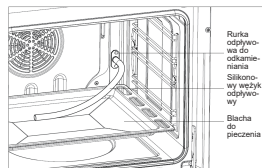
Automatyczne przypomnienie o odkamienianiu: Podczas pierwszego użycia urządzenia ustaw poziom odkamieniania. Po określonej liczbie użycie urządzenia przypomni o konieczności wykonania odkamieniania.

- Ręczne odkamienianie:**

Aby ręcznie uruchomić program odkamieniania, dotknij ikony odkamieniania w interfejsie czyszczenia. Postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie. Cały proces trwa około 1,5 godziny.

Proces ręcznego odkamieniania przebiega następująco:

- Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
- Umieść blachę do pieczenia na dnie komory.
- Podłącz jeden koniec wężyka odpływowego do odkamieniania do otworu odpływowego, a drugi koniec pozostaw swobodnie zwisający do blachy do pieczenia, jak pokazano na ilustracji.
- Na interfejsie czyszczenia wybierz funkcję odkamieniania. Dotknij „Start”.
Na ekranie pojawi się monit o opróżnienie zbiornika na wodę i dodanie środka odkamieniającego.
- Wyjmij zbiornik na wodę i wlej do niego środek odkamieniający.
- Napełnij zbiornik wodą do poziomu „MAX”.
- Włóż prawidłowo zbiornik na wodę z powrotem do urządzenia.
- Dotknij „Potwierdź”, aby rozpocząć. (Teraz rozpocznie się pierwsza część programu - Odkamienianie. Faza ta trwa około 70 minut.)
- Po zakończeniu pierwszej fazy wylej zużyty wodę z blachy do pieczenia i włóż blachę z powrotem do piekarnika.
- Pojawi się komunikat: „Proszę wyjąć zbiornik na wodę, wyczyścić go i napełnić świeżą wodą.” Wylej pozostałą ciecz ze zbiornika i napełnij go czystą wodą.
- Włóż zbiornik z powrotem.
- Dotknij „Potwierdź”, aby rozpocząć. (Teraz rozpocznie się druga część programu - Płukanie. Faza ta trwa około 20 minut.)



- i**
1. Po zakończeniu odkamieniania wylej zużyłą wodę z blachy do pieczenia i wylej resztki wody ze zbiornika. Proces automatycznego odkamieniania przebiega w taki sam sposób, jak opisano powyżej.
 2. Odkamienianie i płukanie można wykonywać przy otwartych lub zamkniętych drzwiczkach piekarnika.
 3. Po otwarciu drzwiczek piekarnika automatycznie włącza się oświetlenie, a po zamknięciu drzwiczek oświetlenie gaśnie.
 4. Możesz ręcznie włączyć lub wyłączyć oświetlenie piekarnika za pomocą przycisku oświetlenia.

10.5 Wymiana żarówki

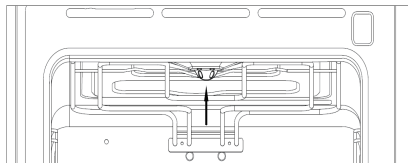


Położ ściereczkę na dnie komory piekarnika. Zapobiegnie to uszkodzeniu klosza lampy i żarówki.

Ryzyko porażenia prądem! Przed wymianą żarówki odłącz urządzenie od zasilania. Ośłona lampy i żarówka mogą być gorące, dlatego przed wymianą należy odczekać, aż ostygną.

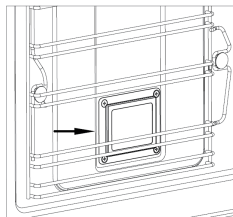
• Wymiana górnej okrągłej lampki:

1. Obróć osłonę lampki w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdejmij ją.
2. Zdejmij metalowy pierścień i wyczyść szklaną osłonę.
3. Wymień na nową żarówkę G9.
4. Zamocuj metalowy pierścień na szklanej osłonie.
5. Zamontuj szklaną osłonę.



• Wymiana bocznej kwadratowej lampki:

1. Zdejmij lewy wspornik przewodnicy.
2. Za pomocą śrubokręta zdejmij zewnętrzną osłonę.
3. Zdemontuj i wyczyść metalową ramkę i uszczelkę.
4. Wymień na nową żarówkę.
5. Ponownie zainstaluj metalową ramkę i uszczelkę, dokręć śruby.
6. Ponownie zainstaluj wspornik przewodnicy.



11 Konserwacja i serwis

11.1 Typowe problemy i ich rozwiązywanie



Nie próbuj samodzielnie demontować obudowy!

- Montaż, konserwacja i serwisowanie muszą być wykonywane wyłącznie przez autoryzowany personel. Naprawy lub konserwacja wykonywane przez nieautoryzowany personel mogą stanowić zagrożenie dla bezpieczeństwa.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za zagrożenia spowodowane nieautoryzowanymi pracami.
- Podłącz urządzenie do zasilania dopiero po zakończeniu prac konserwacyjnych.

Problem: Piekarnik nie grzeje

Możliwe przyczyny

- Piekarnik może być wyłączony.
- Zegar może nie być ustawiony.
- Bezpiecznik domowy mógł się przepalić lub wyłącznik automatyczny mógł się wyłączyć.

Rozwiązanie

- Włącz piekarnik.
- Sprawdź, czy zastosowano żądane ustawienia.
- Wymień bezpiecznik lub zresetuj wyłącznik automatyczny.
Jeśli problem nadal występuje, skontaktuj się z serwisem.

Problem: Hałas po zakończeniu gotowania

- Po zakończeniu gotowania włącza się wentylator chłodzący.
- Jest to normalne.

Problem: Światło się nie włącza

- Żarówka jest uszkodzona.
- Wymień żarówkę.

Problem: Zbiornika na wodę nie można prawidłowo zainstalować

- Pokrywa zbiornika na wodę nie została prawidłowo założona.
- Przegroda zbiornika na wodę nie została zamontowana.
- Zbiornik na wodę nie został całkowicie wsunięty.
- Prawdłowo zamontuj pokrywę zbiornika na wodę.
- Prawdłowo zamontuj przegrodę zbiornika na wodę.
- Wsuń zbiornik na wodę do końca.

Problem: Brudna woda wewnątrz komory po odkamienianiu

- Blacha do pieczenia lub wężyk odpływowy do odkamieniania nie zostały prawidłowo umieszczone podczas odkamieniania.
- Umieść prawidłowo blachę do pieczenia i wężyk odpływowy do odkamieniania. Zobacz sekcję „Odkamienianie”.

Kod błędu: E03

- Usterka niskiej temperatury grzałki.
- Skontaktuj się z serwisem posprzedażowym.

Kod błędu: E05

- Usterka czujnika NTC w komorze.
- Skontaktuj się z serwisem posprzedażowym.

Kod błędu: E06

- Usterka czujnika NTC bojlera.
- Skontaktuj się z serwisem posprzedażowym.

Kod błędu: E09

- Błąd komunikacji.
- Skontaktuj się z serwisem posprzedażowym.

Kod błędu: E10

- Ostrzeżenie o braku wody.
- Skontaktuj się z serwisem posprzedażowym.

Kod błędu: E12

- Zwarcie sondy spożywczej.
- Skontaktuj się z serwisem posprzedażowym.

11.2 Specyfikacje techniczne

Wymiary piekarnika: (szer.) 594 × (wys.) 594 × (gł.) 554,2 mm

Napięcie znamionowe: 220 - 240 V

Częstotliwość znamionowa: 50/60 Hz

Warunki gwarancji

Szanowny kliencie,

Dziękujemy za wybór produktów firmy Dreame. Zgodnie z przepisami ustawy o ochronie konsumenta i naszym szczerym zobowiązaniem wobec użytkowników na podstawie niniejszej karty gwarancyjnej i ważnego dowodu zakupu będziemy świadczyć następujące usługi:

Gwarancja

Ten produkt jest objęty okresem gwarancji zgodnym z wymogami prawnymi i regulacyjnymi obowiązującymi w miejscu sprzedaży. Wady, które wystąpią w okresie gwarancji podczas normalnego użytkowania i pielęgnacji, kwalifikują się do odpowiedniej obsługi gwarancyjnej. Jeśli Twój produkt jest wadliwy lub masz trudności z jego użytkowaniem i potrzebujesz pomocy, skontaktuj się również z lokalnym dealerem lub autoryzowanym centrum serwisowym.

Z gwarancji wyłączone są następujące części

- Węże doprowadzające i odprowadzające wodę do zmywarki;
- Tace wbudowanych piekarników parowych, talerze parowe, ruszty grillowe oraz ruszty do pieczenia;
- Ruszty palników gazowych i wewnętrzne/zewnętrzne nakrywki palników;
- Ostony ozdobne okapu.

Gwarancja jest nieważna w następujących przypadkach

- Jeśli urządzenie jest używane poza gospodarstwem domowym lub w miejscach publicznych;
- Jeśli produkt uległ uszkodzeniu w wyniku nieprzestrzegania przez użytkownika warunków dotyczących sposobu obsługi, przechowywania lub transportu produktu;
- Normalne zużycie eksploatacyjne produktu, na przykład zmniejszenie pojemności akumulatora;
- Uszkodzenia i usterki powstałe w następujących sytuacjach:
 - Użytkowanie, przechowywanie lub konserwowanie w sposób niezgodny z instrukcją obsługi, jak również montaż niezgodny z wytycznymi dotyczącymi instalacji;
 - Używanie materiałów eksploatacyjnych, takich jak detergenty, środki czyszczące, sole regeneracyjne, nabtyszczacze, środki konserwujące lub inne materiały eksploatacyjne, nieprzeznaczone do tego produktu;
 - Naprawy, modyfikacje, przeróbki lub zmiany konstrukcyjne wykonane przez użytkownika lub nieautoryzowany personel, które powodują uszkodzenie produktu;
 - Uszkodzenia spowodowane przez czynniki zewnętrzne, z którymi producent nie ma związku, w tym działania siły wyższej (katastrofy naturalne, pożar, piorun itd.);
 - Czynności lub akty zaniedbania ze strony konsumentów lub stron trzecich, w tym takie, które powodują mechaniczne uszkodzenie produktu;
 - Części eksploatacyjne i zużywalne.
- Instalacja oraz przyłącza elektryczne, wodne i kanalizacyjne powinny zostać wykonane przez specjalistę. W przeciwnym przypadku gwarancja traci ważność.

W przypadku transportu i użytkowania urządzenia w innych krajach UE / Europejskiego Stowarzyszenia Wolnego Handlu, jego parametry techniczne (takie jak napięcie, częstotliwość, rodzaj gazu itp.) muszą być takie same, jak w kraju zakupu. Jeśli Dreame ma sieć serwisową na danym obszarze, warunki gwarancji można skonsultować z lokalnym przedstawicielem w kraju użytkowania. W przeciwnym razie gwarancja traci ważność.

Karta gwarancyjna

Aby móc korzystać z usług posprzedażowych Dreame, przed zakupem dokładnie wypełnij niniejszą kartę gwarancyjną. Na podstawie podanych przez Ciebie informacji utworzymy profil użytkownika, aby zapewnić jak najlepszą obsługę.

Karta gwarancyjna

Nazwa produktu:	Imię i nazwisko klienta:
Model produktu:	Nr telefonu klienta:
Fabryczny nr seryjny:	Adres klienta:
Data zakupu:	Sklep, w którym dokonano zakupu:
Nr umowy:	Nr telefonu sklepu:

Dokumentacja napraw

Data naprawy:
Opis usterki:
Dane dotyczące obsługi:
Podpis technika:

Kontakt z działem obsługi posprzedażowej:

dreamesupport@dreame.tech

Wypełnij tę kartę gwarancyjną od razu po zakupie produktów Dreame. Przechowuj kartę gwarancyjną w bezpiecznym miejscu. Klient nie musi jej odsyłać do firmy. Przy każdej naprawie prosimy o okazanie karty gwarancyjnej i oryginału ważnej faktury.

Dreame Trading (Tianjin) Co., Ltd.



Zeskanuj kod QR

- Aby wyświetlić cyfrową instrukcję obsługi

Kontakt



Skontaktuj się:

- Jeśli napotkasz jakiegokolwiek problemy podczas użytkowania, możesz zeskanować kod QR po lewej stronie, aby uzyskać numer infolinii serwisowej i zadzwonić w celu uzyskania porady.

Producent: Dreame Trading (Tianjin) Co., Ltd.

Adres: Room 2112-1-1, South District, Finance and Trade Center, No. 6975 Yazhou Road,
Bonded Dongjiang Port Area, Tianjin Pilot Free Trade Zone, Tianjin, China

Oficjalna strona internetowa: global.dreametech.com

Nr wersji: 251213A4