

MEDION®

instrukcja obsługi



Piekarnik parowy
MEDION® MD 10450

Spis treści

1.	Informacje o niniejszej instrukcji obsługi.....	5
1.1.	Objaśnienie symboli	5
2.	Przeznaczenie	7
3.	Instrukcje bezpieczeństwa	8
3.1.	Ogólnie.....	8
3.2.	Konfiguracja urządzenia	14
4.	Zakres dostawy	15
5.	Przegląd urządzenia	16
5.1.	Panel sterowania	17
6.	Przed pierwszym użyciem	19
6.1.	Napełnianie zbiornika na wodę	19
6.2.	Podłączyć urządzenie do zasilania	20
6.3.	Ogrzewanie przestrzeni do gotowania.....	20
7.	Ogólne informacje o działaniu	21
7.1.	Przed każdym użyciem	22
7.2.	Przerwanie procesu gotowania	22
7.3.	Zakończ proces gotowania wcześniej.....	22
7.4.	Koniec gotowania	22
8.	Obsługa urządzenia	23
8.1.	Tryb gotowania na parze	23
8.2.	Tryb gorącego powietrza bez podgrzewania.....	24
8.3.	Tryb gorącego powietrza z podgrzewaniem	24
8.4.	Gotowanie na parze i tryb gorącego powietrza bez podgrzewania.....	25
8.5.	Gotowanie na parze i tryb gorącego powietrza z podgrzewaniem.....	26
8.6.	Programy automatyczne	27
8.7.	Zmiana czasu gotowania w trakcie gotowania.....	31
8.8.	Czasy gotowania	32
9.	Rozwiązywanie problemów	38
10.	Czyszczenie	40
10.1.	Opróżnij zbiornik na wodę.....	41
10.2.	Oczyść powierzchnie urządzenia	41
10.3.	Miejsce do gotowania	41
10.4.	Emaliowana blacha do pieczenia/blacha do gotowania na parze ze stali nierdzewnej	42
10,5.	Programy czyszczenia.....	42
11.	Utylizacja.....	43
12.	Dane techniczne.....	44
13.	Informacje o zgodności	44
14.	Oświadczenie o ochronie danych	45
15.	Informacje serwisowe	46
16.	Odcisk	47

1. Informacje o niniejszej instrukcji obsługi



Dziękujemy za wybranie naszego produktu. Mamy nadzieję, że będziesz zadowolony z urządzenia.

Przed użyciem przeczytaj uważnie instrukcje bezpieczeństwa. Należy zwrócić uwagę na ostrzeżenia znajdujące się na urządzeniu i w instrukcji obsługi.

Zawsze przechowuj instrukcję obsługi w łatwo dostępnym miejscu. W przypadku sprzedaży lub przekazania urządzenia należy przekazać również niniejszą instrukcję obsługi, ponieważ stanowi ona istotną część produktu.

1.1. Objasnienie symboli



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ostrzeżenie przed bezpośrednim zagrożeniem życia!



OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie przed możliwym zagrożeniem życia i/lub poważnymi, nieodwracalnymi obrażeniami!



OSTROŻNOŚĆ!

Ostrzeżenie przed możliwymi średnimi i/lub lekkimi obrażeniami!



OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie przed niebezpieczeństwem porażenia prądem!



OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie przed niebezpieczeństwem ze strony gorących powierzchni!



UWAGA!

Postępuj zgodnie z instrukcjami, aby uniknąć szkód materialnych!



Dalsze informacje na temat korzystania z urządzenia!



Postępuj zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji obsługi!

- Punktor / informacja o zdarzeniach podczas pracy
- Instrukcje do wykonania

Klasa ochrony I



Urządzenia elektryczne klasy ochronności I to urządzenia elektryczne posiadające co najmniej podstawową izolację na całej długości i wyposażone w wtyczkę urządzenia ze stykiem ochronnym lub stały kabel przyłączeniowy z przewodem ochronnym. Urządzenia elektryczne w klasie ochronności I mogą posiadać części z podwójną lub wzmocnioną izolacją lub części zasilane niskim napięciem bezpiecznym.



Deklaracja zgodności (patrz rozdział „13. Informacje o zgodności” na stronie 44): Produkty oznaczone tym symbolem spełniają wymagania dyrektyw WE.



Zastosowanie w pomieszczeniach

Urządzenia oznaczone tym symbolem nadają się wyłącznie do użytku w pomieszczeniach zamkniętych.



Ekologiczna utylizacja odpadów

Urządzenia oznaczone tym symbolem należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska.



2. Przeznaczenie

Urządzenie przeznaczone jest do delikatnego gotowania potraw, fermentowania ciasta i jogurtów oraz pieczenia/gotowania gorącym powietrzem.

-To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i podobnych zastosowaniach domowych, takich jak:

- w kuchniach dla pracowników w sklepach, biurach i innych pomieszczeniach komercyjnych;
- w nieruchomościach rolnych;
- od klientów hoteli, moteli i innych obiektów mieszkalnych; w pensjonatach.

-Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego ani przemysłowego.

Należy pamiętać, że odpowiedzialność wygasa w przypadku niewłaściwego użytkowania:

-Nie modyfikuj urządzenia bez naszej zgody i nie używaj żadnych dodatkowych urządzeń, które nie zostały przez nas zatwierdzone lub dostarczone.

-Należy używać wyłącznie części zamiennych i akcesoriów dostarczonych lub zatwierdzonych przez nas.

-Należy przestrzegać wszystkich informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi, zwłaszcza wskazówek dotyczących bezpieczeństwa. Każda inna operacja jest uważana za niewłaściwą i może prowadzić do obrażeń ciała lub szkód materialnych.

-Nie używaj urządzenia w obszarach zagrożonych wybuchem. Należą do nich na przykład: B. Systemy zbiorników, obszary przechowywania paliwa lub obszary, w których przetwarzane są rozpuszczalniki. Urządzenia nie wolno także używać w pomieszczeniach, w których powietrze jest zanieczyszczone cząstkami stałymi (np. mąką lub pyłem drzewnym).

-Nie używaj urządzenia na zewnątrz.

-Nie narażaj urządzenia na ekstremalne warunki. Należy unikać:

- Wysoka wilgotność lub wilgoć,
- ekstremalnie wysokie lub niskie temperatury,
- bezpośrednie działanie promieni słonecznych,
- otwarty ogień.

3. Instrukcje bezpieczeństwa

3.1. Ogólnie



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Niebezpieczeństwo uduszenia!

Folie opakowaniowe mogą zostać połknięte lub użyte w niewłaściwy sposób, dlatego istnieje ryzyko uduszenia!

- Zachowaj materiały opakowaniowe, takie jak: B. Trzymaj torby foliowe lub plastikowe z dala od dzieci.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się materiałem opakowaniowym.



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko zranienia!

Ryzyko obrażeń u dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych (np. osoby częściowo niepełnosprawne, osoby starsze o ograniczonych zdolnościach fizycznych i umysłowych) lub nieposiadających doświadczenia i wiedzy (np. starsze dzieci).

- Przechowuj urządzenie i akcesoria w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumiały wynikające z tego niebezpieczeństwa.

-
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
 - Czyszczenie i konserwacja użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci.
 - Dzieci nie zdają sobie sprawy z zagrożeń, jakie mogą powstać podczas korzystania z urządzeń elektrycznych. Należy zachować szczególną ostrożność podczas korzystania z urządzenia, gdy w pobliżu znajdują się dzieci.
 - Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z daleka od urządzenia i kabla połączeniowego.



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko porażenia prądem/zwarcia!

Istnieje ryzyko porażenia prądem/zwarcia ze względu na części pod napięciem.

- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego i łatwo dostępnego gniazdka, które znajduje się blisko miejsca instalacji. Lokalne napięcie sieciowe musi odpowiadać danym technicznym urządzenia.
- W przypadku konieczności szybkiego odłączenia urządzenia gniazdko musi być łatwo dostępne.
- Zawsze ciągnij za wtyczkę, a nie za przewód zasilający.
- Całkowicie rozwiń przewód zasilający.
- Nie zginaj ani nie zgniataj przewodu zasilającego.
- Upewnij się, że przewód zasilający nie styka się z gorącymi przedmiotami lub powierzchniami (np. płytą kuchenną).
- Nie używaj urządzenia, jeśli na urządzeniu lub kablu zasilającym widoczne są widoczne uszkodzenia lub jeśli urządzenie zostało upuszczone.
- Przed pierwszym użyciem i po każdym użyciu należy sprawdzić urządzenie i przewód zasilający pod kątem uszkodzeń.
- W przypadku stwierdzenia uszkodzeń transportowych należy natychmiast skontaktować się z serwisem.
- W żadnym wypadku nie należy samodzielnie dokonywać jakichkolwiek zmian w urządzeniu.

-
- ludzi lub próbować samodzielnie otwierać i/lub naprawiać część urządzenia.
- Jeśli przewód zasilający tego urządzenia jest uszkodzony, aby uniknąć zagrożeń, musi go wymienić producent, jego dział obsługi klienta lub podobnie wykwalifikowana osoba.
 - Nigdy nie otwieraj obudowy ani nie wkładaj przedmiotów przez szczeliny wentylacyjne i otwory wylotowe.
 - Podczas burzy urządzenia podłączone do sieci energetycznej mogą ulec uszkodzeniu. Dlatego podczas burzy należy zawsze wyciągać wtyczkę z gniazdka.
 - Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac związanych z czyszczeniem, konserwacją lub montażem lub demontażem akcesoriów należy odłączyć urządzenie od gniazdka.
- Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie ani innych płynach, trzymać pod bieżącą wodą ani używać w wilgotnych pomieszczeniach, gdyż może to spowodować porażenie prądem.
- Wyciągnij wtyczkę zasilającą urządzenia z gniazdka,
 - podczas czyszczenia urządzenia,
 - jeżeli urządzenie zostało zawilgocone lub zamoczone,
 - w przypadku braku nadzoru,
 - jeśli nie korzystasz już z urządzenia.
 - Unikać kontaktu z wodą lub innymi płynami. Trzymaj urządzenie, przewód zasilający i wtyczkę z dala od zlewów, zlewów i podobnych przedmiotów.
 - Żadnych przedmiotów wypełnionych cieczą, np. B. Umieść wazony lub pojemniki z napojami na urządzeniu lub w jego pobliżu.
 - Nigdy nie dotykaj urządzenia ani przewodu zasilającego mokrymi rękami.
 - Używaj urządzenia wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych.
-

-
- Nie używaj urządzenia w obszarach zagrożonych wybuchem. Należą do nich na przykład: B. Systemy zbiorników, obszary przechowywania paliwa lub obszary, w których przetwarzane są rozpuszczalniki. Urządzenia nie wolno także używać w pomieszczeniach, w których powietrze jest zanieczyszczone cząstkami stałymi (np. mąką lub pyłem drzewnym).



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Ryzyko obrażeń w wyniku oparzeń gorącymi powierzchniami lub oparami.

- Urządzenie należy ustawić w taki sposób, aby zawartość pojemnika do gotowania była widoczna na górnym poziomie półki. Tylko w ten sposób można uniknąć oparzeń spowodowanych rozlaniem gorącego jedzenia i gorącej wody.
- Dostępne części urządzenia mogą się nagrzewać podczas korzystania z urządzenia. Trzymaj małe dzieci z dala od urządzenia.
- Drzwi urządzenia podczas pracy bardzo się nagrzewają. Aby otworzyć i zamknąć drzwi, dotykaj tylko klamki.
- Po otwarciu gorącego urządzenia wydobywa się para. Nie dotykaj tej pary. Cofnij się o krok i poczekaj, aż para opadnie.
- Podczas pracy powierzchnie dotykowe, wylot pary i elementy grzejne wewnątrz urządzenia mogą się bardzo nagrzać.
- Podczas pracy na gorącym urządzeniu należy używać rękawic termoizolacyjnych, uchwyty do garnków itp.
- Podczas wkładania i wyjmowania tac należy uważać, aby zawartość się nie przelała.
- Unikaj kontaktu z gorącą parą i gorącymi ściankami komory gotowania.
- Butelki dla niemowląt i żywność dla niemowląt należy dobrze wstrząsnąć, a przed podaniem sprawdzić ich temperaturę, aby uniknąć oparzeń.

-
- Nie podgrzewaj zamkniętych konserw w urządzeniu ani nie gotuj konserw. W pojemnikach wytwarza się nadciśnienie, które może spowodować ich pęknięcie i uszkodzenie przestrzeni do gotowania. Istnieje również ryzyko obrażeń i oparzeń.



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo pożaru!

Istnieje ryzyko pożaru w przypadku gorących powierzchni.

- Urządzenie przeznaczone jest jako urządzenie wolnostojące. Nie używaj urządzenia w zabudowanej szafce.
- Nie kładź żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Aby zapewnić odpowiednią wentylację, należy zachować następujące minimalne odległości od innych mebli:
 - w lewo/prawo: >10 cm
 - do tyłu: >10 cm
 - w górę: >20 cm
- Nie zakrywaj ani nie zamykaj otworów wentylacyjnych urządzenia.
- Upewnij się, że przewód zasilający jest nieuszkodzony i nie przebiega pod urządzeniem, nad gorącymi powierzchniami lub ostrymi krawędziami.
- Urządzenie należy ustawiać wyłącznie w suchym pomieszczeniu.
- Do przechowywania żywności należy używać wyłącznie pojemników odpornych na wysoką temperaturę.
- Nie umieszczaj parowca w pobliżu źródeł ciepła, takich jak kuchenki gazowe, elektryczne lub grzejniki.
- Używaj urządzenia tylko wtedy, gdy chcesz z nim pracować.
- Nie używaj urządzenia do gotowania na parze, jeśli jedzenie nie jest ugotowane.
- Urządzenia nie wolno używać z zewnętrznym timerem ani z gniazdkiem sterowanym radiowo.



OSTROŻNOŚĆ!

Ryzyko zranienia!

Istnieje ryzyko obrażeń w wyniku nieostrożnego użytkowania.

-Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy.



UWAGA!

Możliwe szkody materialne!

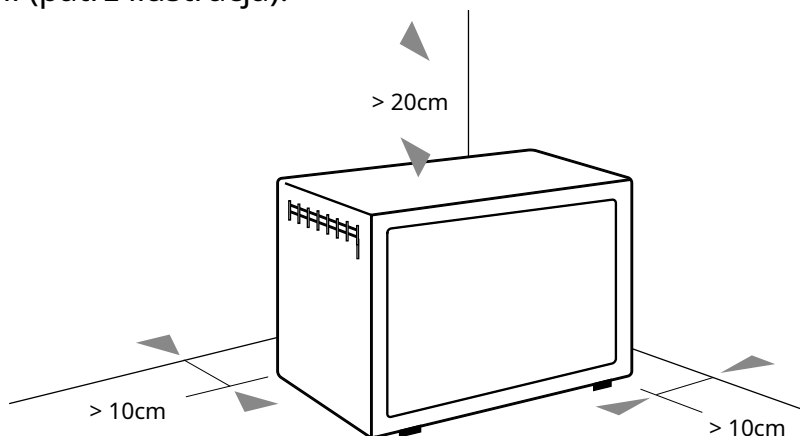
Urządzenie może ulec uszkodzeniu w przypadku nieprawidłowego użytkowania.

- Przewodu zasilającego nie należy zaginać ani owinać wokół urządzenia. Przed rozpoczęciem pracy całkowicie rozwinąć kabel. Nie zginaj ani nie zginiataj przewodu zasilającego.
- Podczas burzy urządzenia podłączone do sieci energetycznej mogą ulec uszkodzeniu. Dlatego podczas burzy należy zawsze wyciągać wtyczkę z gniazdka.
- Nie przechowuj gotowych posiłków ani wilgotnych potraw w komorze gotowania. Może to prowadzić do korozji urządzenia.
- Nie używaj w komorze gotowania przedmiotów, które mogą rdzewieć. Może to prowadzić do korozji urządzenia.
- Zawsze umieszczaj naczynia na blasze do pieczenia lub blasze do gotowania na parze. Nie wykladać dna komory gotowania folią aluminiową.
Nagromadzenie ciepła może spowodować uszkodzenie urządzenia.
- Folia aluminiowa w komorze pieczenia nie może stykać się z okienkiem na drzwiach piekarnika. Na szybie drzwi mogą wystąpić trwałe odbarwienia.
- Podczas gotowania na parze z perforowaną blachą do gotowania na parze zawsze włóż blachę do pieczenia pod spód. Zbiera się kapiąca ciecz.
- Jeżeli uszczelka drzwi jest bardzo brudna, drzwi urządzenia nie będą się prawidłowo zamykać. Sąsiednie powierzchnie mebli mogą ulec uszkodzeniu. Zawsze utrzymuj uszczelkę drzwi w czystości i w razie potrzeby wymieniaj ją.

-
- Jeżeli drzwi lub uszczelka drzwi są uszkodzone, nie używaj urządzenia ponownie do czasu naprawy.
 - Nie kładź niczego na otwartych drzwiach urządzenia. Urządzenie może zostać uszkodzone.
 - Nie przenoś ani nie trzymaj urządzenia za klamkę drzwi. Klamka nie jest w stanie utrzymać ciężaru urządzenia i może pęknąć.

3.2. Skonfiguruj urządzenie

- Umieść urządzenie na stabilnej, płaskiej powierzchni, która utrzyma ciężar urządzenia i przygotowywanej w nim żywności.
- Umieść urządzenie w odpowiedniej odległości od ścian i mebli (patrz ilustracja).



- Nie umieszczaj urządzenia na krawędzi stołu; mógłby się przewrócić i upaść.
- Upewnij się, że przewód zasilający nie stwarza ryzyka potknięcia się i nie używaj przedłużacza.
- Nie narażaj urządzenia na ekstremalne warunki. Należy unikać:
 - Wysoka wilgotność lub wilgoć,
 - ekstremalnie wysokie lub niskie temperatury,
 - bezpośrednie działanie promieni słonecznych,
 - otwarty ogień.

4. Zakres dostawy



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Niebezpieczeństwo uduszenia!

Istnieje ryzyko uduszenia w przypadku połknięcia lub wdychania małych części lub folii.

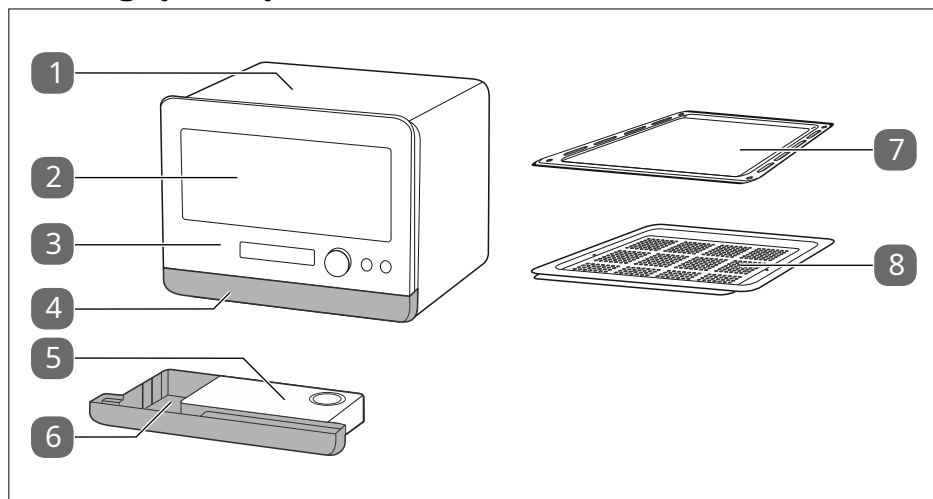
-Trzymaj folię opakowaniową z dala od dzieci.

- Sprawdź, czy dostawa jest kompletna, a jeśli dostawa nie jest kompletna, poinformuj nas o tym w ciągu 14 dni od zakupu.

Wraz z zakupionym pakietem otrzymałeś:

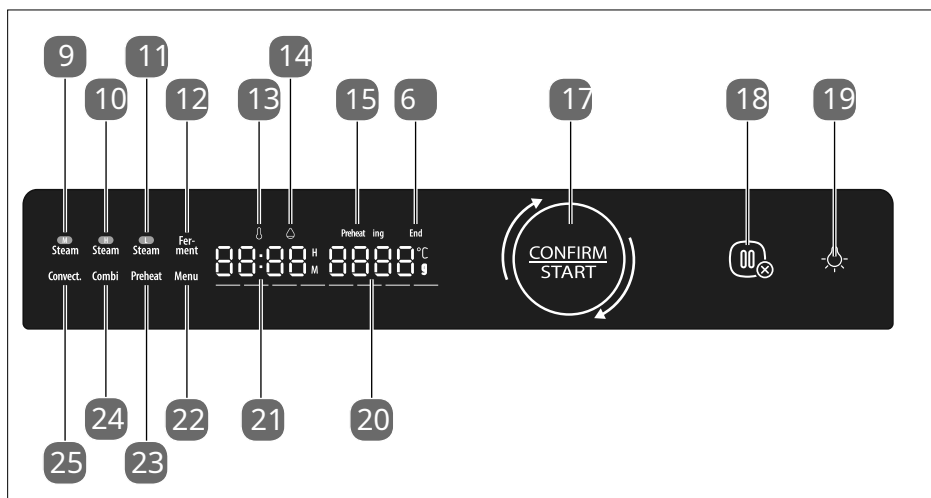
- Piekarnik parowy
- Emaliowana blacha do pieczenia
- Taca do gotowania na parze ze stali nierdzewnej
- Instrukcja obsługi
- Karta gwarancyjna

5. Przegląd urządzenia



- 1) przestrzeń do gotowania
- 2) Drzwi urządzenia z okienkiem Panel
- 3) sterowania (ustawienia i wyświetlacz) Zbiornik
- 4) na czystą wodę i ścieki
- 5) Zbiornik świeżej wody
- 6) zbiornik na ścieki
- 7) Emaliowana blacha do pieczenia
- 8.) Taca do gotowania na parze ze stali nierdzewnej

5.1. Panel sterowania



- 9) Normalne gotowanie na parze **Parowy M** jest zaznaczona.
- 10) Szybkie gotowanie na parze **Parowa H** jest zaznaczona.
- 11) Powolne gotowanie na parze **Parowy L** jest zaznaczona.
- 12) Fermentacja **ferment** jest zaznaczona.
- 13) Świeci się, gdy temperatura w komorze gotowania jest zbyt wysoka do gotowania na parze.
- 14) Miga, gdy zbiornik świeżej wody jest pusty.
- 15) Wyświetlanie, gdy komora nagrzewa się do gotowania.
- 16) Wskazanie, gdy osiągnięta zostanie temperatura wstępnego nagrzania komory gotowania.
- 17) Obrótowy przycisk sterujący/potwierdzający **POTWIERDŹ/START**:
- Funkcja sterowania: Obracając pokrętkę, wybiera się programy i ustawia parametry (czas/temperatura gotowania). Podświetlenie pokrętki sterującego świeci się na biało.
 - Funkcja potwierdzenia: Naciśnięcie przycisku powoduje potwierdzenie wartości ustawionych parametrów (czas/temperatura gotowania) i rozpoczęcie procesu gotowania. Podświetlenie przycisku potwierdzenia zaświeci się na niebiesko.
- 18) Przycisk pauzy i zatrzymania:
- Podczas fazy ustawiania: przerywa proces ustawiania i resetuje ustawienia.
 - Podczas procesu gotowania (funkcja pauzy): Zatrzymuje proces gotowania.
 - Po zatrzymaniu procesu gotowania (funkcja stop): Zatrzymuje proces gotowania.
- 19) Oświetlenie wewnętrzne przestrzeni do gotowania: Włącza i wyłącza oświetlenie wewnętrzne.

20) Cyfrowy wyświetlacz temperatury/wagi (°C/g):

- Wskazanie temperatury w fazie ustawiania:
Pokazuje ustawioną temperaturę.
- Wskaźnik temperatury podczas procesu gotowania:
Pokazuje aktualną temperaturę w komorze gotowania.
- Wskazanie masy podczas fazy ustawiania:
Parametr dotyczący wagi gotowanej potrawy znajduje się w ustawieniu **Menu** zapisane dla programów A01-A37. Wartości parametru nie można zmienić.

21) Cyfrowy timer/programy automatyczne:

- Podczas fazy ustawiania: wyświetla ustawiony czas.
- Podczas gotowania: pokazuje pozostały czas gotowania.
- Podczas fazy ustawiania przy wyborze **Menu** (Programy automatyczne):
Wyświetla programy automatyczne dostępne do wyboru (A:01-A:40).

22) Wskazanie podczas fazy ustawiania: Można wybrać programy automatyczne A01-A37.

23) Wskazanie podczas fazy ustawiania i nagrzewania: Można ustawić temperaturę nagrzewania.

24) Wyświetlacz podczas fazy ustawiania i procesu gotowania: Temperatura do gotowania łączonego (gotowanie gorącym powietrzem i gotowanie na parze).

25) Wyświetlacz podczas fazy ustawiania i procesu gotowania: Temperatura do gotowania na gorącym powietrzu można regulować.

6. Przed pierwszym użyciem

- Usuń cały materiał opakowaniowy.
- Umieść urządzenie na płaskiej, suchej i żaroodpornej powierzchni roboczej. Należy zwrócić uwagę na minimalne odległości urządzenia od mebli (patrz rozdział „3.2. Ustawienie urządzenia” na stronie 14).
- Wyjmij obie tace z przestrzeni do gotowania, umyj je detergentem i osusz.
- Oczyszczyć powierzchnie komory gotowania ściereczką zwilżoną detergentem i wysuszyć powierzchnie.
- Wsuń obie tace do przestrzeni do gotowania na bocznych prowadnicach.

6.1. Napełnij zbiornik na wodę



UWAGA!

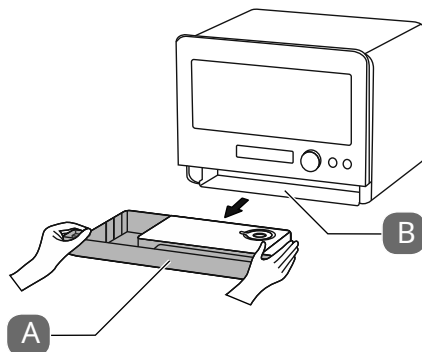
Ryzyko uszkodzenia urządzenia

Istnieje ryzyko uszkodzenia urządzenia na skutek użycia nieodpowiednich płynów.

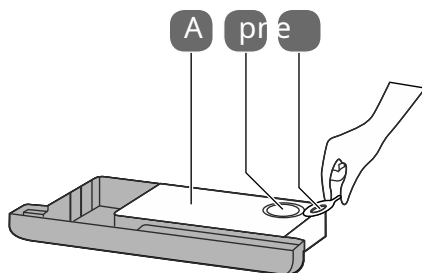
- Używaj wyłącznie świeżej wody z kranu, wody zmiękczonej lub niegazowanej wody mineralnej.
- Jeśli woda z kranu zawiera dużo wapna, zalecamy zmiękczenie wody za pomocą filtra wapiennego.
- Nie używać wody destylowanej, wody kranowej o dużej zawartości chlorków ($> 40 \text{ mg/l}$) ani innych cieczy.

Informacje na temat wody wodociągowej można uzyskać w wodociągach.

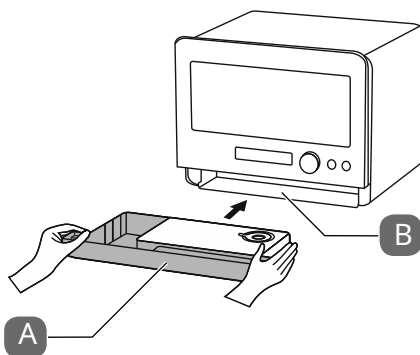
- Wyciągnij zbiornik wody (a) do przodu z komory zbiornika wody (b) urządzenia.



- Otwórz otwór zbiornika wody (b) zbiornika świeżej wody (a). W tym celu otwórz korek zbiornika wody (c).



- Napełnij zbiornik świeżej wody świeżą wodą do oznaczenia MAX (około 1,2 litra).
- Zamknąć otwór zbiornika świeżej wody. W tym celu odchylić korek zbiornika wody i wcisnąć go na otwór zbiornika wody.
- Wsuń zbiornik na wodę (a) do komory zbiornika na wodę (b), aż zatrzyma się na urządzeniu.



6.2. Podłącz urządzenie do źródła zasilania

- Podłącz urządzenie do prawidłowo zainstalowanego i łatwo dostępnego gniazdka elektrycznego, które znajduje się blisko miejsca instalacji. Lokalne napięcie sieciowe musi odpowiadać danym technicznym urządzenia.

6.3. Rozgrzej przestrzeń do gotowania



Niewielkie wydzielanie się dymu i zapachu podczas pierwszego uruchomienia jest zjawiskiem normalnym. Należy jednak zapewnić odpowiednią wentylację.

- Podczas pierwszego podgrzewania przestrzeni do gotowania wybierz następujące ustawienia:

Tryb pracy	symbol	Czas	temperatura
Gotowanie na parze na gorącym powietrzu + Gotowanie na parze	Combi	30 minut.	230°C

-Naciśnij klawisz **POTWIERDŹ/START** aby rozpocząć proces.
Urządzenie wyłącza się po ustawionym czasie i jest gotowe do użycia.

7. Ogólne informacje o działaniu



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko zranienia!

Istnieje ryzyko obrażeń w wyniku poparzenia. Poniższe zasady dotyczą wszystkich programów gotowania: Podczas pracy z wylotu pary urządzenia może wydobywać się gorąca para. Po otwarciu drzwiczek wydobywa się gorąca para.

-Nie dotykaj pary.

-Tryb pracy „Gotowanie na parze” i „Gotowanie na gorącym powietrzu”: Obudowa urządzenia jest gorąca.

-Podczas wyjmowania żywności dotykaj urządzenia wyłącznie za klamkę drzwi.



Po każdym naciśnięciu przycisku lub użyciu pokrętła rozlega się sygnał dźwiękowy.

7.1. Przed każdym użyciem

Podczas gotowania z blachą do gotowania na parze zaleca się umieścić pod spodem również emaliowaną blachę do pieczenia. Można tam zbierać kapiącą ciecz.

Przed każdą operacją napełnij zbiornik świeżej wody świeżą wodą z kranu (patrz rozdział „6.1. Napełnianie zbiornika wody” na stronie 19).

Jeżeli zbiornik świeżej wody jest pusty, rozlega się sygnał ostrzegawczy i proces gotowania zostaje przerwany. Symbol 

7.2. Przerwij proces gotowania

Aby przygotować jedzenie, np. B. aby w połowie pieczenia obrócić lub zamieszać, należy przerwać proces gotowania.

- Otwórz drzwiczki, aby wstrzymać program. Pozostały czas pracy będzie nadal pokazywany na wyświetlaczu.
- Po ponownym zamknięciu drzwi: Nacisnąć przycisk **POTWIERDŹ/START**.

Proces gotowania trwa.

7.3. Zakończ proces gotowania wcześniej

Jeśli rozpoczniesz proces gotowania na parze, naciskając jednokrotnie przycisk  przerywać proces, piekarnik parowy pracuje, aby usunąć gorącą parę z urządzenia. Wyświetlacz pokazuje pozostały czas.

-Aby wcześniej zakończyć  proces gotowania, należy dwukrotnie nacisnąć przycisk.

7.4. Koniec gotowania

Po zakończeniu każdego procesu gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wartość. Proces gotowania jest już zakończony. Oświetlenie wewnętrzne piekarnika parowego włącza się i wyłącza automatycznie po otwarciu i zamknięciu drzwi urządzenia.



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko zranienia!

Istnieje ryzyko poparzenia, ponieważ żywność lub pojemniki mogą być bardzo gorące.

- Podczas wyjmowania żywności z komory piekarnika należy używać uchwytów do garnków lub rękawic żaroodpornych.

8. Uruchom urządzenie

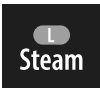
Możesz ustawić parametry (czas, temperaturę) gotowania na parze, gotowania konwekcyjnego lub gotowania łączonego na parze i konwekcji ręcznie lub skorzystać z jednego z 37 programów automatycznych.

8.1. Tryb gotowania na parze



Przed rozpoczęciem gotowania upewnij się, że w zbiorniku świeżej wody jest wystarczająca ilość wody.

Tryb pracy/zakresy ustawień

Tryb pracy	symbol	Czas gotowania	temperatura
Normalne gotowanie na parze		1 min - 2 godz	35 - 100°C
Szybkie gotowanie na parze		1 minuta - 1 godzina	100°C
Powolne gotowanie na parze		1 min - 5 godz	35 - 100°C
fermentacja		1 minuta - 24 godziny	30 - 45°C

- Obracać pokrętkę, aż na wyświetlaczu zaświeci się żądany tryb pracy.

Zaświeci się wyświetlacz czasu i temperatury z ustawionymi wartościami.

-Naciśnij klawisz**POTWIERDŹ/START**.

Wyświetlacz czasu miga.

- Ustaw czas gotowania. W tym celu kręcić pokrętkę, aż w zakresie ustawień wyświetli się żądana wartość.
- Naciśnij klawisz**POTWIERDŹ/START**.

Wskaźnik temperatury miga.

- Ustaw temperaturę gotowania. W tym celu kręcić pokrętkę, aż w zakresie ustawień wyświetli się żądana wartość.
- Naciśnij klawisz**POTWIERDŹ/START**.

Rozpocznie się proces gotowania.

-Zmiana czasu gotowania w trakcie gotowania: Patrz rozdział „8.7 na stronie 31”.

8.2. Tryb gorącego powietrza bez podgrzewania

Tryb pracy/zakresy ustawień

Tryb pracy	symbol	Czas gotowania	temperatura
Gotowanie na gorącym powietrzu		1 min - 2 godz	100 - 230°C

-Obróć pokrętkę, aż pojawi się tryb pracy **Konwektor**. zaświeci się na wyświetlaczu.

Zaświeci się wyświetlacz czasu i temperatury z ustawionymi wartościami.

-Naciśnij klawisz **POTWIERDŹ/START**.

Wyświetlacz czasu miga.

- Ustaw czas gotowania. W tym celu kręcić pokrętkę, aż w zakresie ustawień wyświetli się żądana wartość.

- Naciśnij klawisz **POTWIERDŹ/START**.

Wskaźnik temperatury miga.

- Ustaw temperaturę gotowania. W tym celu kręcić pokrętkę, aż w zakresie ustawień wyświetli się żądana wartość.

- Naciśnij klawisz **POTWIERDŹ/START**.

Rozpocznie się proces gotowania.

-Zmiana czasu gotowania w trakcie gotowania: Patrz rozdział „8.7 na stronie 31”.

8.3. Tryb gorącego powietrza z podgrzewaniem

Tryb pracy/zakresy ustawień

Tryb pracy	symbolika)	Czas gotowania	temperatura
Rozgrzej + gorące powietrze ferment	 	1 min - 2 godz	100 - 230°C

- Obróć pokrętkę, aż pojawi się tryb pracy **Konwektor. Rozgrzej** zaświeci się na wyświetlaczu.

Zapala się wskaźnik temperatury wstępnego nagrzewania z ustawioną wartością.

-Naciśnij klawisz **POTWIERDŹ/START**.

Wskaźnik temperatury miga.

- Ustaw temperaturę gotowania. W tym celu kręcić pokrętkę, aż w zakresie ustawień wyświetli się żądana wartość.

- Naciśnij klawisz **POTWIERDŹ/START**.

Rozpocznie się proces podgrzewania, a na wyświetlaczu temperatury pojawi się aktualna temperatura. Gdy temperatura zostanie osiągnięta, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz zacznie migać .

- Otwórz drzwi urządzenia i wsuń tacę z żywnością do urządzenia.

- Zamknij drzwi urządzenia. Naciśnij
- klawisz **POTWIERDŹ/START**.

Wyświetlacz czasu miga.

- Ustaw czas gotowania. W tym celu kręcić pokrętkiem, aż w zakresie ustawień wyświetli się żądana wartość.
- Naciśnij klawisz **POTWIERDŹ/START**.

Rozpocznie się proces gotowania.

-Zmiana czasu gotowania w trakcie gotowania: Patrz rozdział „8.7 na stronie 31”.

8.4. Gotowanie na parze i tryb gorącego powietrza bez podgrzewania



Przed rozpoczęciem gotowania upewnij się, że w zbiorniku świeżej wody jest wystarczająca ilość wody.

Tryb pracy/zakresy ustawień

Tryb pracy	symbolika)	Czas gotowania	temperatura
Gorące powietrze + gotowanie na parze	Combi	1 min - 2 godz	190 - 230°C

-Obróć pokrętko, aż pojawi się tryb pracy **Kombi** zaświeci się na wyświetlaczu. Zaświeci się wyświetlacz czasu i temperatury z ustawionymi wartościami.

-Naciśnij klawisz **POTWIERDŹ/START**.

Wyświetlacz czasu miga.

- Ustaw czas gotowania. W tym celu kręcić pokrętkiem, aż w zakresie ustawień wyświetli się żądana wartość.
- Naciśnij klawisz **POTWIERDŹ/START**.

Wskaźnik temperatury miga.

- Ustaw temperaturę gotowania. W tym celu kręcić pokrętkiem, aż w zakresie ustawień wyświetli się żądana wartość.
- Naciśnij klawisz **POTWIERDŹ/START**.

Rozpocznie się proces gotowania.

-Zmiana czasu gotowania w trakcie gotowania: Patrz rozdział „8.7 na stronie 31”.

8.5. Gotowanie na parze i tryb gorącego powietrza z podgrzewaniem



Przed rozpoczęciem gotowania upewnij się, że w zbiorniku świeżej wody jest wystarczająca ilość wody.

Tryb pracy/zakresy ustawień

Tryb pracy	symbolika)	Czas gotowania	temperatura
Rozgrzej + gotowanie konwekcyjne + gotowanie na parze	Combi Preheat	1 min - 2 godz	190 - 230°C

- Obróć pokrętkę, aż pojawi się tryb pracy **Rozgrzewanie kombi** a świeci się na wyświetlaczu.

Zapala się wskaźnik temperatury wstępnego nagrzewania z ustawioną wartością.

- Naciśnij klawisz **POTWIERDŹ/START**.

Wskaźnik temperatury miga.

- Ustaw temperaturę gotowania. W tym celu kręć pokrętkę, aż w zakresie ustawień wyświetli się żądana wartość.
- Naciśnij klawisz **POTWIERDŹ/START**.

Rozpocznie się proces podgrzewania, a na wyświetlaczu temperatury pojawi się aktualna temperatura. Gdy temperatura zostanie osiągnięta, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz zacznie migać **End**.

- Otwórz drzwi urządzenia i wsuń tacę z żywnością do urządzenia.

- Zamknij drzwi urządzenia. Naciśnij
- klawisz **POTWIERDŹ/START**.

Wyświetlacz czasu miga.

- Ustaw czas gotowania. W tym celu kręć pokrętkę, aż w zakresie ustawień wyświetli się żądana wartość.
- Naciśnij klawisz **POTWIERDŹ/START**.

Rozpocznie się proces gotowania.

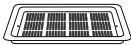
- Zmiana czasu gotowania w trakcie gotowania: Patrz rozdział „8.7 na stronie 31”.

8.6. Programy automatyczne

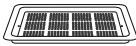
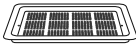
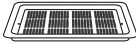
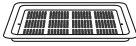
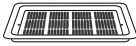
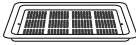


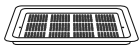
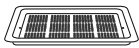
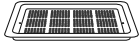
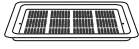
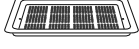
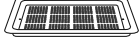
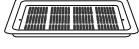
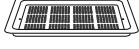
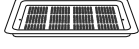
Przed rozpoczęciem gotowania upewnij się, że w zbiorniku świeżej wody jest wystarczająca ilość wody.

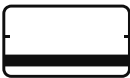
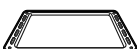
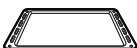
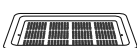
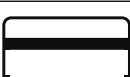
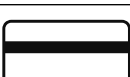
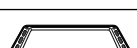
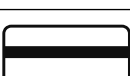
Symbole tabeli „Programy automatyczne”.

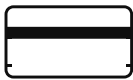
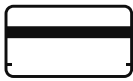
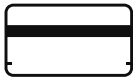
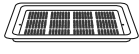
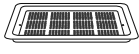
	Emaliowana blacha do pieczenia
	Taca do gotowania na parze ze stali nierdzewnej
	Górna półka w przestrzeni kuchennej
	Dolna półka w przestrzeni kuchennej

Programy automatyczne

Program	Aplikacja	Waga/ Liczba części	miska do gotowania	Wstawka	Czas gotowania [min.]
O:01	Gotowane na parze Ziarno	1100g			35:00
O:02	parowanie ter ryż z klopsy	300g			25:00
O:03	Pa- kraby nerkowe	600g			20:00
O:04	Gotowane na parze Krewetka	400g			7:30
O:05	Gotowane na parze owoce morza	900g			12:00
O:06	Bardziej stonowany Ryba*	400g			8:20

Program	Aplikacja	Waga/ Liczba części	miska do gotowania	Wstawka	Czas gotowania [min.]
O:07	Gotowane na parze kurczak	2 kawałki			90:00
O:08	Jajka na parze z okrą dziesięć	300g			10:00
O:09	Osmantus Sa ciasto menu	500g			25:00
O: 10	szpinak czerwony ciasto fasolowe czen	300g			20:00
O: 11	Gotowane na parze Warzywa	400g			10:00
O: 12	Pomidory na parze maty	1000g			25:00
O: 13	Gotowane na parze Pierś z kurczaka	600g			15:00
O: 14	Gotowane na parze Stek rybny	600g			10:00
O: 15	Gotowane na parze warzywa korzeniowe (marchew)	400g			14:00
O: 16	Bardziej stonowany szparag	500g			10:00
O: 17	Makrela, po język japoński Typ*	2 kawałki			15:00
O: 18	Grillowany kurczak nervowa klatka piersiowa z Warzywa*	1 kawałek			45:00

Program	Aplikacja	Waga/ Liczba części	miska do gotowania	Wstawka	Czas gotowania [min.]
O: 19	Grillowany kotlety jagnięce pozwalam*	500g			40:00
O: 20	Grillowany Stek*	250 gr			20:00
O: 21	Grillowany żeberka wieprzowe cze*	500g			90:00
O: 22	skrzydełka kurczaka żel*	600g			25:00
O: 23	Grillowany pomidor i bekon, posypane serem upiec*	8 sztuk			20:00
O: 24	Pizza z Mozem Zarel*	1 kawałek			15:00
O: 25	drożdże waniliowe upiec*	12 sztuk			27:00
O: 26	Gotowane na parze suszone owoce*	-			6 godzin
O: 27	Mrożony frytki	300g			30:00
O: 28	Mrożony karmel krokiety ziemniaczane	350g			18:00
O:29	Zamrożona puszka pierścienie dziesięciorybowe	250 gr			18:00
O: 30	Mrożony Krążki cebulowe	250 gr			18:00

Program	Aplikacja	Waga/ Liczba części	miska do gotowania	Wstawka	Czas gotowania [min.]
O: 31	Zamrożone Chi cken nuggetsy	400g			24:00
O: 32	Sznyceł	350g			24:00
O: 33	Mrożony Krewetka	250 gr			20:00
O: 34	Jedzenie z grilla warzywa	200 gr			18:00
O: 35	Pieczony sajgonki	250 gr			16:00
O: 36	wołowina	300g			2 godziny.
O: 37	Grilowany łosoś	300g			2 godziny.
O: 38	Czyszczenie zastawa stołowa	-	-	-	30:00
O: 39	Czyszczenie Ubytki	-	-	-	10:00
O: 40	Dezodoryzacja ubytków	-	-	-	5:00
* Komora gotowania jest wstępnie podgrzewana do odpowiedniej temperatury przed właściwym procesem gotowania.					

8.6.1. Programy automatyczne bez podgrzewania

- Obróć pokrętkę, aż pojawi się tryb pracy **Menuzaświeci** się na wyświetlaczu.
- Naciśnij klawisz **POTWIERDŹ/START**.

Wskaźnik programu automatycznego miga.

- Ustaw program automatyczny. W tym celu kręcić pokrętką, aż wyświetli się żądany program automatyczny.
- Naciśnij klawisz **POTWIERDŹ/START**.

Rozpocznie się proces gotowania z wybranym programem automatycznym.

- Zmiana czasu gotowania w trakcie gotowania (możliwa tylko przy wyborze programów automatycznych A:01 -A:10): Patrz rozdział „8.7 na stronie 31”.

8.6.2. Programy automatyczne z podgrzewaniem

- Obróć pokrętkę, aż pojawi się tryb pracy **Menuzaświeci** się na wyświetlaczu.
- Naciśnij klawisz **POTWIERDŹ/START**.

Wskaźnik programu automatycznego miga.

- Ustaw program automatyczny. W tym celu kręcić pokrętką, aż wyświetli się żądany program automatyczny.
- Naciśnij klawisz **POTWIERDŹ/START**.

Rozpocznie się proces podgrzewania, a na wyświetlaczu temperatury pojawi się aktualna temperatura. Gdy temperatura zostanie osiągnięta, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz zacznie migać .

- Otwórz drzwi urządzenia i wsuń tacę z żywnością do urządzenia.
- Zamknij drzwi urządzenia. Naciśnij
- klawisz **POTWIERDŹ/START**.

Rozpocznie się proces gotowania z wybranym programem automatycznym.

8.7. Zmień czas gotowania w trakcie gotowania



W przypadku wszystkich funkcji z wyjątkiem programów automatycznych A:11 - A:40, czas gotowania można zmienić w trakcie gotowania.

- Podczas gotowania obracaj pokrętkę.
- Gdy wyświetlacz czasu miga, obracaj pokrętkę, aż w zakresie ustawień pojawi się żądana nowa wartość.
- Naciśnij klawisz **POTWIERDŹ/START**.

Proces gotowania będzie kontynuowany z nowym czasem gotowania.

8.8. Czasy gotowania

Wskazówki dotyczące przygotowywania niektórych potraw w ramach różnych funkcji znajdują się w poniższych tabelach.



Należy pamiętać, że są to jedynie wytyczne. Rzeczywisty czas gotowania może się różnić w zależności od rodzaju potrawy. Dlatego monitoruj proces gotowania.

8.8.1. Gotowanie na parze

Tryby pracy



Artykuły spożywcze		Temp. [°C]	Typ/iłość	Czas gotowania [min.]	notatka gen
Mięso	pokrojony namiot, wołowina	100	nie zamrożone 600g	18-25	gruby dysk może ćwiczyć bezpośrednio na A dał talerz umiejszczać się.
			mrożony 600g	30-40	
	Kielbasa	90	400g	15	
	kaszanka mięso mielone	90	400g	10-15	
	pokrojony namiot, Świnia	100	nie zamrożone 500g	15-25	
			mrożony 500g	30-40	
	spawalnicy nefleisch- plasterki	100	nie zamrożone 500 g (plastry o grubości 3 cm)	30-40	
			mrożony 500 g (plastry o grubości 3 cm)	50-60	
	Kurczak- noga	100	nie zamrożone 700g	30-35	
			mrożony 700g	35-45	

Artykuły spożywcze		Temp. [°C]	Typ/ilość	Czas gotowania [min.]	notatka gen
Mięso	kurczak, kaczka	100	nie zamrożone 1000g	25-30	gruby dysk może ćwiczyć bezpośrednio na A dał talerz umiejscawiać się.
			mrożony 1000g	40-50	
	Indyk	100	1400g	40-50	
	wołowina (sztuki)	100	nie zamrożone 500g	15 25	
			mrożony 500g	25-40	
	wołowina (plastry)	100	nie zamrożone 500 g (plastry o grubości 3 cm)	30-40	
			mrożony 500 g (plastry o grubości 3 cm)	50-60	
warzywa se i owoc	seler (w kawałkach)	100	nie zamrożone 400g	15-20	Czas gotowania jest różny zależy ilość, sztuka rozmiar i fri- schemat Seler wcześniej gotowanie w Małe kawałki cięcie.
			mrożony 400g	20-25	
	Kwiaty- kapusta	100	różyczki 300g	18-22	
			pokrojone na małe kawałki 300g	20-25	
	rzodkiewka (plastry)	100	nie zamrożone 500g	18-20	
			mrożony 500g	25-30	
	Groszek	100	300g	15-20	

Artykuły spożywcze		Temp. [°C]	Typ/iłość	Czas gotowania [min.]	notatka gen
warzywa se i owoc	dynia (Kostka do gry)	100	nie zamrożone 500g	15-20	
			mrożony 500g	25-30	
	ziemniaki (plastry)	100	nie zamrożone 300g	15-20	
			mrożony 300g	25-30	
	szpinak (posiekana)	100	nie zamrożone	15	
			mrożony	25	
	Grzyby (plastry)	100	nie zamrożone 300g	13-18	
			mrożony 300g	20	
Jajka	Świeże jajka w pokoju temperament- drzwi	100	miękkie, 3 sztuki	10	Bezpieczny w piekarniku pojemnik obrócić i Jajka w 100 g zimna woda miejsce.
			średnie, 3 sztuki	12	
			twarde, 3 sztuki	14	
morski owoc	Krewetka	90	nie zamrożone 500g	12-16	Używać Odświeżają Ryba. Po gotowanie czy to możliwe Skóra łatwa usunąć.
			mrożony 500g	20-25	
	kraby	95	600g	20-25	
	karp (w jednym kawałku)	85	nie zamrożone 500g	18-20	
			mrożony 500g	30-35	

Artykuły spożywcze		Temp. [°C]	Typ/ilość	Czas gotowania [min.]	notatka gen
morski owoc	karp trawiasty fen (am Sztuka)	85	nie zamrożone 1000g	22-28	Używać Odświeżają Ryba. Po gotowanie czy to możliwe Skóra łatwa usunąć.
			mrożony 1000g	40-45	
	Pstrąg (am Sztuka)	100	1000g	18-25	
			300g	13-15	
Ryż	Ryż 100 g	100	100 g (na szklanym talerzu żaroodpornym)	25	150g wody dodać.
	Ryż 200 g		200 g (na szklanym talerzu żaroodpornym)	30	250 g wody dodać.
	Ryż 300 g		300 g (na szklanym talerzu żaroodpornym)	35	400g wody dodać.
rozmrężanie pl	Kurczak 1000g (całkiem)	60	zamrożone w temperaturze -18°C, w piekarniku na płaskiej powierzchni umieścić beczkę	25	Upewnić się niski mam temperament Tura i jeden krótszy czas jeden do żywność delikatnie tel rozmrześć.
	Kurczak- noga 1000g			35	
	Świnia 700g			20	
	Krewetka 700g	55		20	
	Ryba 700g			25	

8.8.2. Gotowanie konwekcyjne / gotowanie na gorącym powietrzu i gotowanie na parze

życie średni	Tryb pracy	Tłum [G]	Czas gotowania [min.]	Temp. [°C]	adnotacja
Kurczak (całkiem)	Convect.	1100	45-55	200	bez podgrzewania
	Combi		39-49	180	
kogut Chen-noga	Convect. Preheat	600	35-43	200	300g sztuk (mrożone lub 5°C)
	Combi Preheat		38-46		
kogut chenflu-żel	Convect. Preheat	400	28-36	180	6 sztuk (mrożone lub 5°C)
	Combi Preheat		33-40		
włamać się mięso	Convect. Preheat	400	24-30	180	mrożone lub 5°C
	Combi Preheat				
wołowina mięso	Convect. Preheat	300	18-24	200	Grubość 0,5 cm plasterki (używane zamrożone lub 5°C) Po połowie drogi czas gotowania Odwróć jedzenie.
	Combi Preheat	320			
spawalnicy Nefleisch	Convect. Preheat	300	21-27	200 200	
	Combi Preheat		24-30		
Ryba	Convect.	350	24-30	160	bez podgrzewania

życie średni	Tryb pracy	Tłum [G]	Czas gotowania [min.]	Temp. [°C]	adnotacja
Mięso- szczupak	Convect.	300	24-30	180	bez podgrzewania
	Combi	350			
Pizza	Convect. Preheat	400	13-17	160	mrożone lub 5°C
	Combi Preheat		12-15		
pizza na- ogrzewać	Convect. Preheat	300	13-16	120	
	Combi Preheat		10-13		
Hot dog	Convect. Preheat	300	13-17	180	6 sztuk (mrożone lub 5°C) Po połowie drogi czas gotowania Odwróć jedzenie.
	Combi Preheat		15-20		
Kolba kukurydzy ben	Combi	550	24-30	180	bez podgrzewania Po połowie drogi czas gotowania Odwróć jedzenie.
Ciasto	Convect. Preheat	500	45-55	140	
	Combi Preheat		42-52		

9. Rozwiązywanie problemów

Jeśli urządzenie działa nieprawidłowo, najpierw sprawdź, czy możesz samodzielnie rozwiązać problem, korzystając z poniższego przeglądu.

W żadnym wypadku nie należy podejmować prób samodzielnej naprawy urządzeń. Jeżeli konieczna jest naprawa, prosimy o kontakt z naszym centrum serwisowym lub innym odpowiednim warsztatem specjalistycznym.

Problem/ Kod błędu	Możliwa przyczyna	Rozwiązywanie problemów
Urządzenie działa nie ma znaczenia.	Wtyczka zasilania jest nie jest prawidłowo podłączony do gniazdka.	Wyjmij wtyczkę z gniazdka i podłącz ją ponownie po około 10 sekundach.
	Kopia zapasowa jest wypalony lub wyłącznik automatyczny Posiada skrzynkę bezpieczników rozsierdzony. Obecny- obwód jest przeciążony.	Podłącz urządzenie do innego obwodu. Wymień bezpiecznik lub zresetuj wyłącznik automatyczny.
	Gniazdo jest uszkodzone.	Sprawdź gniazdko podłączając inne urządzenie. Włóż wtyczkę zasilania do nienaruszonego gniazdka.
Urządzenie się nagrzewa nie na górze.	Drzwi urządzenia nie są zamknięte.	Zamknij drzwi urządzenia.
Podczas operacji pojawia się woda lub para wodna na drzwiach urządzenia poza.	Uszczelka na otworze urządzenia jest szkody.	Skontaktuj się z serwisem.
Rozlega się sygnał ostrzegawczy słychać dźwięk i miga symbol.	Zbiornik świeżej wody jest pusty.	Napełnij zbiornik świeżej wody.
E-1	Temperatura w komorze pieczenia jest odpowiednia dla trybu pracy „Para”. „gotować” za wysoko.	Przed włączeniem trybu pracy „Gotowanie na parze” należy otworzyć drzwi urządzenia i poczekać, aż komora piekarnika ostygnie.

Problem/ Kod błędu	Możliwa przyczyna	Rozwiązywanie problemów
Gwiżdżący dźwięk następuje podczas otwierania i natychmiastowe Zamykanie drzwi drzwi urządzenia otwarte.	Ze względu na niedo- różne ciśnienie powietrza w porównaniu z powietrzem wypełnionym parą wodną W pomieszczeniu do gotowania i w jego otoczeniu może pojawić się gwiżdżący dźwięk. gdy drzwi urządzenia zostaną otwarte i natychmiast ponownie zamknięte. Jest to normalne i nie ma wpływu na użytkowanie urządzenia. radzi.	

10. Czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Istnieje ryzyko porażenia prądem przez części pod napięciem.

- Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie lub innych płynach ani trzymać pod bieżącą wodą, gdyż może to spowodować porażenie prądem.
- Przed czyszczeniem należy wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Należy uważać, aby do urządzenia nie dostały się żadne płyny ani oleje.
- Nigdy nie czyścić urządzenia myjką parową.



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko zranienia!

Dotykowe powierzchnie urządzenia nagrzewają się podczas pracy. Istnieje ryzyko poparzenia.

- Przed czyszczeniem zawsze poczekaj, aż urządzenie ostygnie.



UWAGA!

Możliwe szkody materialne!

Uszkodzenie urządzenia na skutek nieprawidłowego obchodzenia się z wrażliwymi powierzchniami.

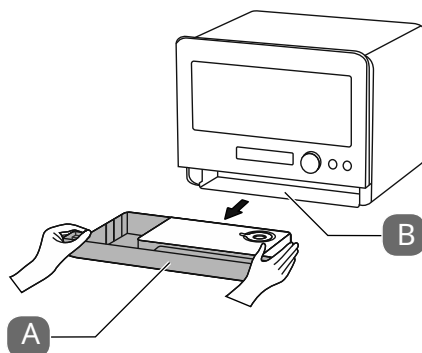
- Nie używaj ostrych lub ściernych środków czyszczących ani narzędzi czyszczących (np. wełny stalowej, szorstkich gąbek lub twardych szczotek).
- Nie używaj środków czyszczących zawierających sodę, zasady, kwasy, chlorki lub środki odkamieniające.
- Nie stosować środka do czyszczenia piekarników.

10.1. Opróżnij zbiornik na wodę

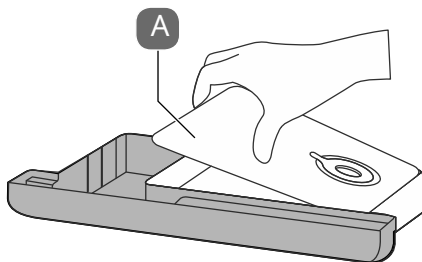


Opróżnij zbiornik na wodę po każdym użyciu ze względów higienicznych i aby uniknąć tworzenia się skroplin w urządzeniu.

- Wyciągnij zbiornik wody (a) do przodu z komory zbiornika wody (b) urządzenia.



- Zdejmij pokrywę (a) ze zbiornika świeżej wody.
- Opróżnij zbiornik na wodę. Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy okres czasu: Przed ponownym założeniem pokrywy i zainstalowaniem zbiornika na wodę w urządzeniu poczekaj, aż zbiornik na wodę wyschnie.



10.2. Oczyszczyć powierzchnie urządzenia

- Powierzchnie urządzenia, w tym panel sterowania, czyścić wyłącznie gąbczastą szmatką i łagodnym detergentem.
- Następnie osusz powierzchnie urządzenia miękką ściereczką.

10.3. przestrzeń do gotowania

- Po każdym użyciu należy wyczyścić i wysuszyć komorę gotowania, uszczelkę drzwi oraz wnętrze drzwi urządzenia. Powstały kondensat można łatwo usunąć za pomocą gąbki lub ściereczki gąbczastej.
- Tłuste plamy usunąć łagodnym detergentem, a następnie przetrzeć powierzchnie czystą wodą.

10.4. Emaliowana blacha do pieczenia/blacha do gotowania na parze ze stali nierdzewnej

- Po każdym użyciu wyczyść emaliowaną blachę do pieczenia i naczynie do gotowania na parze ze stali nierdzewnej łagodnym detergentem (emaliowaną blachę do pieczenia i naczynie do gotowania na parze ze stali nierdzewnej można myć w zmywarce.).

10.5. Programy czyszczenia



Przed rozpoczęciem programu czyszczenia upewnij się, że w zbiorniku świeżej wody jest wystarczająca ilość wody.

10.5.1. Czyść i sterylizuj naczynia



Upewnij się, że naczynia przeznaczone do czyszczenia i sterylizacji mają odporność na temperaturę co najmniej 130°C.

- Obróć pokrętkę, aż pojawi się tryb pracy **Menu** zaświeci się na wyświetlaczu.
- Naciśnij klawisz **POTWIERDŹ/START**.

Wskaźnik programu automatycznego miga.

- Ustawić program czyszczenia. W tym celu przekręcić pokrętkę do momentu pojawienia się programu czyszczenia **O: 38** jest pokazane.
- Naciśnij klawisz **POTWIERDŹ/START**.

Rozpocznie się proces czyszczenia.

10.5.2. Oczyszczyć i usunąć nieprzyjemny zapach ubytków



Podczas gotowania potraw do wnętrza urządzenia mogą przedostać się opary tłuszczu lub oleju, co może mieć wpływ na smak później gotowanej żywności. Czyszczenie i dezodoryzacja ubytków zapewniają usunięcie oparów tłuszczu i oleju z ubytków, a zapachy zostają zneutralizowane.

Czysty

- Obróć pokrętkę, aż pojawi się tryb pracy **Menu** zaświeci się na wyświetlaczu.
- Naciśnij klawisz **POTWIERDŹ/START**.

Wskaźnik programu automatycznego miga.

- Ustawić program czyszczenia. W tym celu przekręcić pokrętkę do momentu pojawienia się programu czyszczenia **O: 39** jest pokazane.
- Naciśnij klawisz **POTWIERDŹ/START**.

Rozpocznie się proces czyszczenia.

Po oczyszczeniu przeprowadzić dezodoryzację ubytków.

Dezodoryzować

- Obróć pokrętkę, aż pojawi się tryb pracy **Menu** zaświeci się na wyświetlaczu.
- Naciśnij klawisz **POTWIERDŹ/START**.

Wskaźnik programu automatycznego miga.

- Ustaw program dezodoryzacji. W tym celu należy obrócić pokrętkę aż do programu dezodoryzacji **O: 40** jest pokazane.
- Naciśnij klawisz **POTWIERDŹ/START**.

Rozpocznie się proces dezodoryzacji.

11. Utylizacja



OPAKOWANIE

Twoje urządzenie jest zapakowane w sposób zabezpieczający je przed uszkodzeniami w transporcie. Opakowanie wykonane jest z materiałów, które można utylizować w sposób przyjazny dla środowiska i poddać odpowiedniemu recyklingowi.



URZĄDZENIE

Żadnych starych urządzeń oznaczonych poniższym symbolem nie wolno wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami domowymi.

Zgodnie z dyrektywą 2012/19/UE urządzenie po zakończeniu okresu użytkowania należy poddać właściwej utylizacji.

Materiały nadające się do recyklingu zawarte w urządzeniu są poddawane recyklingowi, co pozwala uniknąć zanieczyszczenia środowiska.

Zanieś stare urządzenie do punktu zbiórki odpadów elektronicznych lub do centrum recyklingu.

Aby uzyskać więcej informacji, skontaktuj się z lokalną firmą zajmującą się utylizacją odpadów lub władzami miejskimi.

12. Dane techniczne

Piekarnik parowy	
Model	MD 10450
dystrybutor	MEDION AG Przy Zehnthofie 77 45307 Jedzenie Niemcy
Numer rejestracyjny firmy	HRB 13274
Zasilacz	AC 230-240 V ~ 50 Hz
Znamionowy pobór mocy (łącznie)	2050 – 2250 watów
Wyjście pary	1950 – 2150 watów
Wydajność gorącego powietrza	1400 – 1500 watów
Zakres temperatur parownika	35°C - 100°C
Zakres temperatury gorącego powietrza	100°C - 230°C
Przestrzeń do gotowania (pojemność)	ok. 20 litrów
Zbiornik na wodę (pojemność)	ok. 1,2 l
Programy automatyczne	40
Wymiary urządzenia (SxWxG)	410 x 340 x 435 mm
Wnętrze (materiał)	Stal nierdzewna
Waga	13,6 kg