

SMART SLIM

Wbudowany piekarnik

10046696 10046697



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKINC
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKINC

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Szanowny Kliencie,

Gratulujemy zakupu tego produktu. Należy uważnie przeczytać poniższe instrukcje i postępować zgodnie z nimi, aby uniknąć ewentualnych uszkodzeń. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji lub niewłaściwym użytkowaniem.

SPIS TREŚCI

Instrukcje bezpieczeństwa	4
Montaż	7
Panel sterowania	10
Eksploatacja	11
Piekarnik	14
Sterowanie urządzeniem za pomocą smartfona	16
Czyszczenie i konserwacja	18
Rozwiązywanie problemów	20
Dodatek :Tabele wypieków	21
Dodatek: Tabele wy pieków	22
Karta informacyjna produktu	28
Warunki utylizacji	29
Deklaracja zgodności	29

DANE TECHNICZNE

Kod produktu	10046696, 10046697
Zasilanie	220-240 V ~ 50 Hz
Moc	2000 W

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA



Uwaga

Ryzyko poparzenia. Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas pracy. Zachowaj szczególną ostrożność i nigdy nie dotykaj elementów grzejnych.

- Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia.
- Niniejsze urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i umysłowych i/lub braku doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że zostały one poinstruowane w zakresie obsługi urządzenia, potrafią je bezpiecznie obsługiwać i rozumieją zagrożenia związane z użytkowaniem tego urządzenia.
- To urządzenie nie jest zabawką.
- Do czyszczenia urządzenia nie używaj myjki parowej.
- Łatwo dostępne części mogą się bardzo nagrzać podczas pracy. Trzymaj małe dzieci z dala od działającego urządzenia.
- Do czyszczenia drzwiczek piekarnika nie należy używać agresywnych lub ostrych środków czyszczących ani metalowych skrobaków, ponieważ może to spowodować zarysowanie szklanej powierzchni i pęknięcie drzwiczek piekarnika lub inne uszkodzenie urządzenia.
- Nie instaluj urządzenia za dekoracyjnymi drzwiami - może to spowodować przegrzanie.
- Używaj wyłącznie akcesoriów i pojemników, które są odpowiednie do użytku w piekarnikach.
- Nigdy nie pozwól, aby płyny lub inne produkty spożywcze nagrzewały się w zamkniętych pojemnikach, ponieważ może to spowodować eksplozję.
- Upewnij się, że papierowe ręczniki kuchenne i ściereczki nie mają kontaktu z elementami grzejnymi - ryzyko pożaru.
- Upewnij się, że w pobliżu piekarnika lub w jego wnętrzu nie znajdują się żadne niebezpieczne substancje chemiczne, łatwopalne opary lub ciała obce. To urządzenie nadaje się wyłącznie do ogrzewania i przygotowywania żywności.
- Jeśli jakkolwiek potrawa wewnątrz piekarnika zapali się, należy zamknąć drzwiczki piekarnika, aby zdusić płomień. Wyłącz piekarnik i odłącz przewód zasilający od gniazdka elektrycznego.
- Zachowaj ostrożność podczas otwierania drzwiczek piekarnika. Stań bokiem obok piekarnika i powoli otwórz piekarnik, aby umożliwić wydostanie się gorącego powietrza/pary. Przed otwarciem drzwiczek piekarnika należy upewnić się, że twarz nie znajduje się w pobliżu piekarnika oraz że w pobliżu nie ma dzieci ani zwierząt.
Po wydostaniu się gorącego powietrza można kontynuować przygotowywanie. Drzwiczki piekarnika powinny być zawsze zamknięte, z wyjątkiem niezbędnych prac związanych z gotowaniem i czyszczeniem.
- Akcesoria i przewody elektryczne należy trzymać z dala od gorących części urządzenia.

- Nie przesuwaj patelni i rusztów, gdy są gorące, ale poczekaj, aż ostygną.
- Przed czyszczeniem i konserwacją wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i może być instalowane w standardowych kuchniach lub mieszkaniach.
- Wszystkie powierzchnie lub meble wokół piekarnika oraz wszystkie materiały użyte do instalacji muszą być w stanie wytrzymać temperaturę co najmniej 85 °C podczas użytkowania urządzenia.
- Niektóre rodzaje winyli i laminatu są szczególnie podatne na uszkodzenia termiczne i odbarwienia w wysokich temperaturach. Przed instalacją urządzenia należy sprawdzić, które powierzchnie są obecne.
- Użytkownik ponosi odpowiedzialność za wszelkie uszkodzenia spowodowane instalacją urządzenia w pobliżu materiałów ogniotrwałych lub w niewystarczającej odległości od mebli.
- Urządzenie należy instalować i użytkować wyłącznie zgodnie z wymaganiami określonymi w niniejszej instrukcji.
- Instalacja musi zostać przeprowadzona przez wykwalifikowaną osobę lub wykwalifikowanego elektryka.
- Materiał opakowaniowy należy utylizować w odpowiednim czasie i upewnić się, że nie wpadnie on w ręce dzieci, ponieważ może to spowodować uduszenie.
- Nie kładź ciężkich przedmiotów na drzwiczkach piekarnika i nie opieraj się o drzwiczki, gdy są otwarte, ponieważ może to spowodować uszkodzenie zawiasów.
- Nie należy umieszczać pojemników z gorącym olejem lub smarem w miejscach bez nadzoru, ponieważ może spowodować pożar.
- Nie należy umieszczać patelni, blach do pieczenia lub folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika, ponieważ może to prowadzić do gromadzenia się ciepła i uszkodzenia emalii.
- Upewnij się, że Pamiętaj, aby wybrać odpowiednią temperaturę i funkcję urządzenia dla wszystkich produktów spożywczych, aby żywność i płyny nie wylały się ani nie przypaliły. odpowiednią temperaturę i funkcję urządzenia dla wszystkich produktów spożywczych, aby utrzymać żywność i płyny
- Upewnij się, że żywność jest przygotowywana w wystarczająco dużych pojemnikach i że w razie potrzeby użyjesz blachę zatrzymującego brud.
- Nie należy umieszczać urządzenia obok zasłon lub miękkich mebli.
- Nigdy nie próbuj podnosić urządzenia za drzwki lub uchwyty piekarnika, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia lub obrażenia ciała.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, serwis lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.
- Podłącz urządzenie tak, aby wtyczka sieciowa była zawsze łatwo dostępna.
- Przed włożeniem wtyczki urządzenia do gniazdka należy sprawdzić, czy napięcie w gniazdku odpowiada napięciu wskazanemu na tabliczce znamionowej urządzenia.



Uwaga

Niebezpieczeństwo porażenia prądem! Nie próbuj samodzielnie naprawiać uszkodzonego sprzętu i natychmiast zaprzestań jego używania. Wyłącz zasilanie, odłącz urządzenie i skontaktuj się z przedstawicielem serwisu.

- Aby zapobiec uszkodzeniom, nie należy dopuszczać do przechodzenia przewodu zasilającego przez ostre krawędzie i narożniki.
Przewód zasilający należy trzymać z dala od gorących powierzchni i otwartego ognia.
- Przewód zasilający należy umieścić w taki sposób, aby nie zwiększał ryzyka potknięcia.
- Pod żadnym pozorem nie należy otwierać obudowy piekarnika. Nie wkładaj obcych przedmiotów do szafki.
- Należy używać wyłączników akcesoriów zalecanych przez producenta, ponieważ niezalecane akcesoria stanowią zagrożenie dla bezpieczeństwa użytkownika i mogą uszkodzić urządzenie.
- Z urządzenia należy korzystać wyłącznie na płaskich, stabilnych, czystych i suchych powierzchniach.
- Chroń urządzenie przed gorącem, kurzem, bezpośrednim światłem słonecznym, wilgocią, kapiącą lub pryskającą wodą.
- Nie należy umieszczać przedmiotów z otwartym ogniem, takich jak świece, na produkcie lub w jego pobliżu.
- Okablowanie sprzętu powinno być wyposażone w przełącznik na wszystkich biegunach. urządzenia.
- Podczas obsługi szklanych przedmiotów należy zawsze używać rękawiczek.
- Ze względów bezpieczeństwa drzwiczki piekarnika są wykonane z bezpiecznego szkła. Ten rodzaj szkła jest bardzo wytrzymały, ale jego cechą charakterystyczną jest przenoszenie wibracji. W związku z tym należy bardzo uważać na urządzenie, aby uniknąć wstrząsów, zwłaszcza podczas instalacji, i instalować je tylko w miejscach o niskim poziomie wibracji.
- Nie umieszczaj folii na szklanej powierzchni.
- Wszelkie naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel techniczny.
- To urządzenie musi być uziemione. Jeśli przewód uziemiający nie jest dostępny, należy skontaktować się z elektrykiem.
- Gniazdo musi być dostępne nawet wtedy, gdy piekarnik znajduje się w szafce, aby można było odłączyć urządzenie od sieci w dowolnym momencie.

MONTAŻ



Uwaga

Ryzyko zranienia! Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, obrażeniom ciała i uszkodzeniu sprzętu, instalację powinien zawsze przeprowadzać przeszkolony, profesjonalny personel.

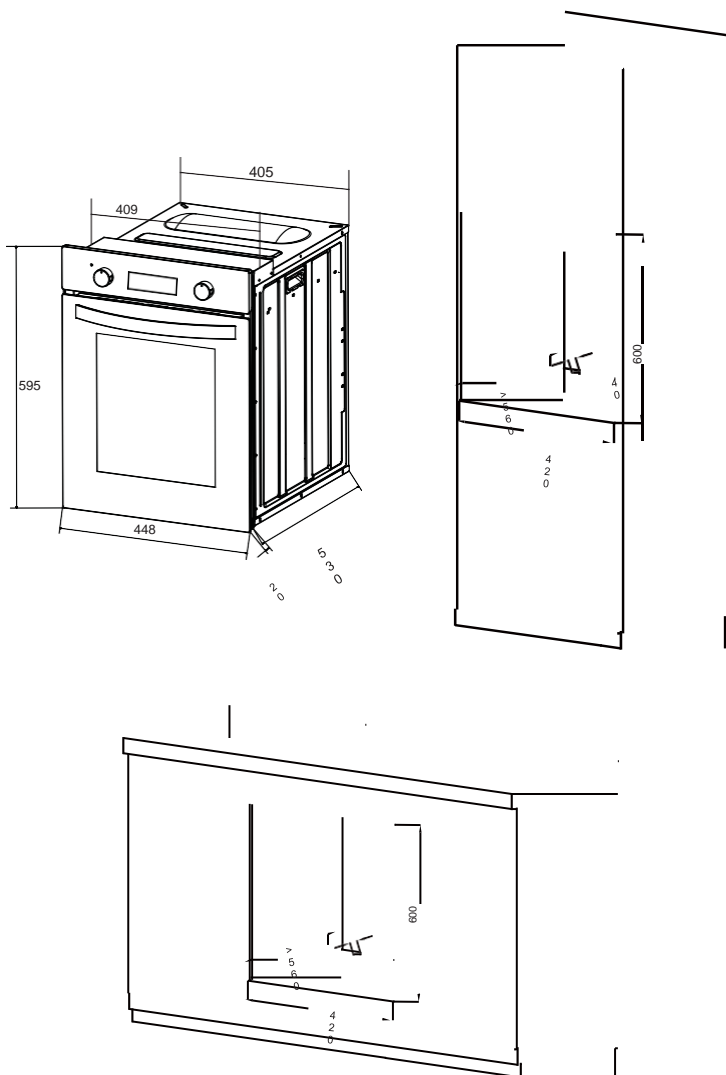
Uwaga dotycząca instalacji piekarnika w szafce kuchennej

Dopasuj piekarnik do przestrzeni w szafce kuchennej; można umieścić pod blatem roboczym lub w szafce stojącej. Zamocuj piekarnik na miejscu, przykręcając go za pomocą dwóch otworów mocujących w ramie. Aby znaleźć otwory mocujące, otwórz drzwiczki piekarnika i zajrzyj do środka. Aby zapewnić odpowiednią wentylację, podczas instalacji piekarnika należy przestrzegać podanych odstępów i wymiarów.

- Aby piekarnik działał prawidłowo, wymagane jest jego prawidłowe ustawienie.
- Panele szafek kuchennych obok piekarnika muszą być wykonane z materiałów odpornych na wysoką temperaturę.
- Należy upewnić się, że kleje wykonane z drewna fornirowanego są odporne na temperatury wynoszące co najmniej 120°C.
- Tworzywa sztuczne lub kleje, które nie są w stanie wytrzymać takich temperatur, stopią się i odkształcą po umieszczeniu pieca w odpowiednim miejscu, a części elektryczne muszą być w pełni zaizolowane. Jest to warunek konieczny dla zapewnienia bezpieczeństwa.
- Wszystkie osłony muszą być solidnie zamocowane, aby można je było zdjąć bez użycia narzędzi.
- Zdejmij tylną część szafki kuchennej, aby zapewnić wystarczający przepływ powietrza wokół piekarnika. Tylna szczelina palnika musi wynosić co najmniej 45 mm.
- Kuchnia powinna być sucha i posiadać skuteczną wentylację zgodnie z obowiązującymi przepisami technicznymi.
- Główny wlot za piekarnikiem musi być umieszczony tak, aby nie dotykał tylnego panelu piekarnika ze względu na ciepło wytwarzane podczas pracy.
- Jest to piekarnik do zabudowy, co oznacza, że jego tylną i jedną boczną ścianę można oprzeć o wysoki mebel lub ścianę. Farba lub okleina stosowana na meblach prefabrykowanych musi być nakładana za pomocą kleju odpornego na wysoką temperaturę (100°C), aby zapobiec deformacji powierzchni lub oddzieleniu się farby. Jeśli nie masz pewności co do odporności termicznej swoich mebli, powinieneś pozostawić około 2 cm wolnej przestrzeni wokół piekarnika. Ściana za piekarnikiem powinna być odporna na wysokie temperatury. Podczas pracy tylna strona może nagrzewać się do 50 °C powyżej temperatury otoczenia.

Instalacja pieców do zabudowy

- Utwórz otwór o wymiarach pokazanych na rysunku dla piekarnika.
- To urządzenie musi być uziemione.
- Włóż piekarnik całkowicie do otworu bez użycia czterech śrub w miejscach pokazanych na ilustracji.



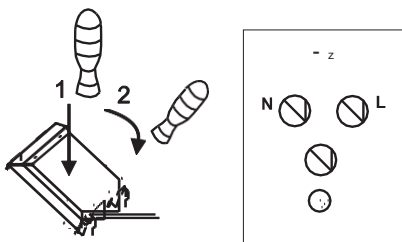
Podłączenie elektryczne

Wszystkie prace elektryczne muszą być wykonywane przez odpowiednio wykwalifikowanego i autoryzowanego elektryka. Nie należy wprowadzać żadnych zmian ani celowych zmian w dostawie energii elektrycznej.

- Przed przystąpieniem do podłączenia należy sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada rzeczywistemu napięciu w sieci.
- Kabel sieciowy powinien mieć długość co najmniej 1,5 m.
- Przewód uziemiający powinien być zainstalowany w taki sposób, aby był wyciągany jako ostatni w przypadku awarii urządzenia zabezpieczającego przewód zasilający.
- Główny wlot za piekarnikiem musi być umieszczony tak, aby nie dotykał tylnego panelu piekarnika ze względu na ciepło wytwarzane podczas pracy.
- Należy użyć odpowiedniego rozmiaru i typu kabla HO5VV-F 3×1,5. m2 . przewód uziemiający musi być dłuższy niż pozostałe przewody.
- Środki do odłączania od sieci zasilającej z izolacją styków na wszystkich biegunach w celu zapewnienia całkowitego odłączenia przy stałym przepięciu linii zgodnie z zasadami okablowania.

Podłączenie (autoryzowany elektryk)

- Za pomocą śrubokręta otwórz pokrywę złącza z tyłu urządzenia. Zwolnij dwie blokady znajdujące się po obu stronach dolnej części złącza.
- Przewód sieciowy musi być poprowadzony przez urządzenie zabezpieczające przed napięciem, które chroni przewód sieciowy przed odłączeniem.
- Mocno dokręć połączenia urządzenia i zamknij pokrywę złącza.



Kody kolorów kabli

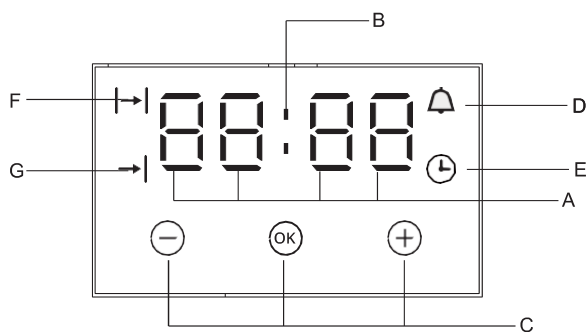
L = LIVE, kolor fazy brązowy lub czarny.

N = NEUTRALNY, kolor niebieski lub biały.

Zwróć uwagę na prawidłowe połączenie N!

⊕ ZIEMIA, ZIEMIA = kolor zielony lub żółto-zielony.

PANEL STEROWANIA



- A Pole wyświetlania
- B Ikona sekund
- C Przyciski
- D Alarm
- E Ustawienie czasu
- F Ustawianie czasu gotowania
- G Koniec czasu gotowania

OK Wprowadzanie funkcji

- Aby zmniejszyć liczby na wyświetlaczu cyfrowym

+ Aby zwiększyć liczby na wyświetlaczu cyfrowym

OBSŁUGA

1. 🕒 Po włączeniu wyświetlacz pokazuje "12.00" i miga.
2. Bieżący czas można ustawić za pomocą przycisków 1 i 3, 5 sekund po ustawieniu czasu nowe dane zostaną zapisane.



Minutnik

Timer można aktywować w dowolnym momencie i za pomocą dowolnej funkcji. Timer można ustawić w zakresie od 1 minuty do 23 godzin i 59 minut

Jak ustawić minutnik

1. Naciśnij przycisk 2. 🕒 zacznie migać i zostanie wprowadzone ustawienie timera.
2. Ustaw timer za pomocą przycisków 1 i 3.
3. 🕒 Ustawienie zostanie zapisane 5 sekund po ustawieniu czasu lub natychmiast po naciśnięciu przycisku 2 przy włączonym sygnale funkcji.
4. 🕒 Po upływie ustawionego czasu sygnał alarmowy zostanie aktywowany, a funkcja sygnału zacznie ponownie migać.
5. 🕒 Naciśnięcie dowolnego przycisku spowoduje uruchomienie funkcji sygnału i alarmu. Sygnał jest też automatycznie wyłączany po 2 minutach. alarm.



Uwaga: Z wyjątkiem alarmu timera, wszystkie inne alarmy można wyłączyć, naciskając dowolny przycisk. Jeśli sygnał alarmu nie zostanie wyłączony ręcznie, wyłączy się on automatycznie.

Działanie półautomatyczne

1. Ustaw pokrętko funkcji piekarnika i pokrętko regulacji temperatury na ustawienie, przy którym piekarnik ma działać.
2. Naciśnij przycisk funkcji, piekarnik zacznie działać, a wskaźnik funkcji zacznie migać.
3. Naciśnij przycisk 1 lub 3, aby ustawić czas gotowania w zakresie od 1 minuty do 10 godzin.
4. Można też dwukrotnie nacisnąć przycisk MODE. Następnie wyświetlacz zacznie migać. Ustaw godzinę zakończenia za pomocą przycisków 1 i 3.
5. Ustawiony czas zostanie zapisany w pamięci po 5 sekundach.
6. Po upływie ustawionego czasu piekarnik automatycznie się wyłączy i włączy się alarm.
7. Po naciśnięciu dowolnego przycisku sygnał alarmowy i ikona wyłączą się lub →
sygnał alarmowy wyłączy się automatycznie po 2 minutach.

Zakres czasu gotowania i czasu zakończenia gotowania

- Zakres czasu gotowania $0 < t \leq 10$ godzin
Zakres czasu zakończenia gotowania: aktualny czas < czas zakończenia pieczenia \leq aktualny czas + 10 godzin
- W przypadku korzystania z trybu półautomatycznego należy ustawić czas gotowania lub czas gotowania.
- Jeśli czas gotowania zostanie ustawiony na 0 lub czas zakończenia gotowania zostanie ustawiony na aktualną godzinę, funkcja automatyczna zostanie wyłączona.
- Gdy funkcja automatyczna jest wyłączona, czas gotowania pozostaje równy 0, czas zakończenia gotowania i aktualny czas pozostają takie same.

Na przykład

Aktualny czas to 2:00, chcesz piec przez 3 godziny, koniec pieczenia jest ustawiony na 5:00 (2:00+3:00 = 5:00).

Istnieją dwa sposoby osiągnięcia tego ustawienia:

Pierwsza metoda:

1. Za pomocą przycisków 1 i 3 ustaw czas gotowania.
2. Czas gotowania zostanie automatycznie zmieniony na 3:00. po 5 sekundach od ustawienia funkcja automatyczna zostanie wyłączona. 3 godziny później aktualny czas będzie wskazywał "5 .00". Sygnał alarmowy zostanie aktywowany.



Automatyczne działanie

Jeśli piekarnik ma być włączony na określony czas i wyłączony o określonej godzinie, należy ustawić czas gotowania i czas zakończenia:

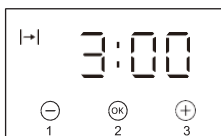
1. Ustaw pokrętko funkcji piekarnika i pokrętko regulacji temperatury na ustawienie, przy którym piekarnik ma działać.
2. → Naciśnij przycisk 2, piekarnik rozpocznie pracę, a sygnał funkcji zacznie migać.
3. Naciśnij przycisk 1 lub 3, aby ustawić czas gotowania w zakresie od 1 minuty do 10 godzin.
4. I naciśnij przycisk 2. na wyświetlaczu pojawi się migająca ikona. → pomocą przycisków 1 i 3 ustaw czas gotowania.
5. Ustawiony czas zostanie zapisany w pamięci po 5 sekundach, a wskaźnik → | → | pozostaną włączone.
6. Po upływie ustawionego czasu piekarnik automatycznie się wyłączy i włączy się alarm. a ikona wyłączy się. → |
7. Naciśnij dowolny przycisk, sygnał alarmu i ikona zgasną lub sygnał alarmu wyłączy się automatycznie po 2 minutach. → |

Czas pracy = koniec gotowania Czas gotowania

Na przykład

Jeśli aktualny czas to 2:00; czas gotowania ustawiony na 3 godziny; czas zakończenia gotowania ustawiony na 10:00, czas pracy to 7:00 (7:00=10:00-3:00).

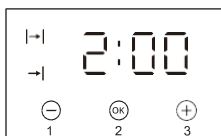
1. Za pomocą przycisków 1 i 3 ustaw czas gotowania na „3,00”.



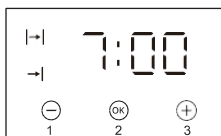
2. Ustaw czas zakończenia gotowania. czas powinien wynosić "10.00" za pomocą przycisków 1 i 3.



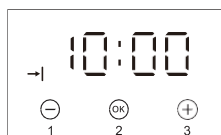
3. Pięć sekund po ustawieniu funkcja automatyczna jest włączona.



4. Gdy wybijie godzina 7:00, piekarnik zacznie działać.



5. Alarm zostanie aktywowany przed godziną 10:00. Piekarnik wyłącza się automatycznie.



Ostrzeżenie

- Koniec czasu gotowania > aktualny czas + czas gotowania <= 1 0 godzin - Należy ustawić co najmniej jedną minutę czasu gotowania, czas gotowania i czas zakończenia gotowania.
- Jeśli czas gotowania jest ustawiony na 0 lub czas zakończenia gotowania jest ustawiony na bieżący czas, funkcja automatyczna zostanie wyłączona.
- Gdy funkcja Auto jest wyłączona, czas gotowania pozostanie na poziomie 0, czas zakończenia gotowania i aktualny czas pozostaną takie same.

PIEKARNIK

Piekarnikiem steruje się za pomocą pokrętki funkcji i pokrętki regulacji temperatury.

Ostrzeżenie

Po wybraniu dowolnej funkcji grzania piekarnik włączy się dopiero po ustawieniu temperatury za pomocą pokrętki regulacji temperatury.

Ustawienia pokrętki funkcji piekarnika



Grill

Funkcja ta emituje ciepło z korpusu grilla i górnej części ciała. Funkcja ta pozwala na uzyskanie wyższej temperatury w górnej części powierzchni grzewczej, co jest idealne do grillowania luźnych porcji.

Oddzielne oświetlenie piekarnika

Ustawienie pokrętki w tej pozycji spowoduje włączenie oświetlenia wewnątrz piekarnika.



Dolny i górny element grzejny są włączone

Funkcja ta wykorzystuje górne i dolne elementy grzejne do stworzenia naturalnego piekarnika konwekcyjnego.



Grill + wentylator

Piekarnik aktywuje górne ogrzewanie grilla i funkcję wentylatora. W praktyce funkcja ta umożliwia przyspieszenie procesu grillowania. Grill powinien być używany wyłącznie przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika.



Wentylator (odmrażanie)

W tej funkcji działa tylko wentylator. Można schłodzić pojemnik lub komorę piekarnika lub rozmrozić żywność.



Pół grilla

Ta funkcja grilla służy do grillowania niewielkich ilości żywności.

Pieczenie

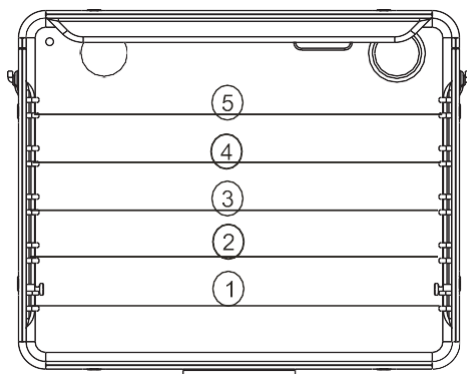
Ten program wykorzystuje funkcję ogrzewania dolnego i wentylatora. Jest to idealne rozwiązanie dla niektórych wypieków i zapiekanek.

Wentylator + pieczenie

Wykorzystując okrągły korpus i wentylator, ta funkcja pieczenia wdmuchuje powietrze do piekarnika i wokół niego. Temperatury są osiągane szybciej, co zmniejsza lub nawet eliminuje potrzebę wstępnego podgrzewania. Zarówno temperaturę, jak i czas gotowania można skrócić, aby uzyskać bardziej energooszczędny program gotowania.

Uwaga: Po wybraniu tej funkcji i ustawieniu temperatury na 0, będzie ona działać jako program chłodzenia, umożliwiając schłodzenie potrawy i/lub wnętrza piekarnika.

Prowadnice piekarnika



Zapewnienie odpowiedniego czyszczenia i konserwacji piekarnika może mieć duży wpływ na jego bezawaryjną pracę. Przed rozpoczęciem czyszczenia piekarnik musi być wyłączony i należy upewnić się, że wszystkie pokręta są ustawione w pozycji "0". Czyszczenie należy rozpocząć dopiero po całkowitym ostygnięciu piekarnika.

STEROWANIE URZĄDZENIEM PRZY POMOCY TELEFONU

Jeśli podłączysz urządzenie do domowej sieci WiFi, możesz wygodnie sterować nim za pomocą odpowiedniej aplikacji Klarstein. Aplikacja umożliwia nie tylko zdalne sterowanie urządzeniem za pośrednictwem smartfona, ale także dostęp do dodatkowych informacji.

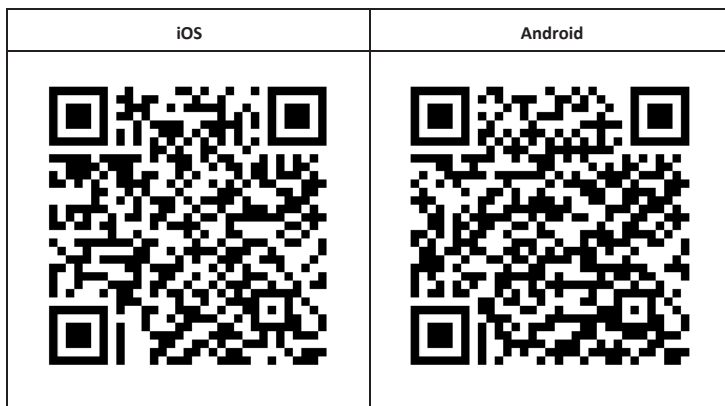
Aby połączyć smartfon z urządzeniem Klarstein, wykonaj następujące kroki:

- 1 Najpierw pobierz aplikację Klarstein, skanując kod QR za pomocą smartfona (patrz poniżej) lub pobierz ją bezpośrednio z App Store lub Google Play.
- 2 Upewnij się, że Twój smartfon jest podłączony do tej samej sieci WiFi, do której ma być podłączone Twoje urządzenie Klarstein.
- 3 Otwórz aplikację Klarstein.
- 4 Zaloguj się na swoje konto. Jeśli nie masz konta, zarejestruj się w aplikacji Klarstein.
- 5 Postępuj zgodnie z instrukcjami w aplikacji.

Pobierz aplikację

Skorzystaj z funkcji skanowania w swoim smartfonie, aby zeskanować kod QR i zapisać aplikację na swoim telefonie.

Uwaga: aplikacja udostępnia dodatkowe informacje na temat korzystania z aplikacji i pomocy podczas łączenia się z urządzeniem przy pierwszym uruchomieniu.



Rozwiązywanie problemów z połączeniem

Jeśli urządzenie Klarstein nie może zostać znalezione w sieci WLAN, należy sprawdzić następujące elementy:

- 1 Urządzenie nie jest podłączone do gniazdka. Upewnij się, że urządzenie jest podłączone do gniazdka elektrycznego.
- 2 Urządzenie jest w trybie parowania. Upewnij się, że wskaźnik WiFi (LED) na panelu sterowania urządzenia inteligentnego miga zgodnie z opisem w instrukcji „Resetowanie ustawień WiFi” urządzenia inteligentnym (instrukcje są zazwyczaj dostępne w procesie łączenia urządzenia).
- 3 Punkt dostępu WiFi nie działa na częstotliwości 2,4 GHz. Upewnij się, że Twój punkt dostępowy pracuje w paśmie 2,4 GHz i że masz wydzielone pasmo SSID w paśmie 2,4 GHz. Jeżeli nie masz pewności co do pasma roboczego Twojego punktu dostępowego, skontaktuj się ze swoim dostawcą usług internetowych.

Ważne: Należy pamiętać, że jeśli router WiFi jest dwuzakresowy - działa w zakresie 2,4 GHz i 5 GHz - należy oddzielić SSID dla każdego zakresu i użyć SSID 2,4 GHz do połączenia.

- 4 Twoje ustawienia zapory sieciowej Wi-Fi; ustawienie zapory sieciowej Twojej sieci Wi-Fi może uniemożliwić aplikacji Klarstein skonfigurowanie ustawień Wi-Fi na Twoim urządzeniu inteligentnym. Upewnij się, że nie korzystasz z publicznej sieci Wi-Fi, np. Wi-Fi. lotniska, akademiki, firmy itp.
- 5 Różne dane używane w smartfonie i aplikacji. Upewnij się, że ustawienia Wi-Fi wprowadzone w aplikacji Klarstein są takie same, jak te, z którymi połączony jest Twój smartfon.

Jeśli Twoje urządzenie inteligentne nadal nie łączy się z aplikacją zgodnie z powyższymi punktami, skontaktuj się z nami za pośrednictwem poczty elektronicznej, aby uzyskać pomoc:

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Piekarnik należy czyścić po każdym użyciu.
- Przed czyszczeniem całkowicie ostudzić piekarnik.
- Nie czyść urządzenia gorącą parą pod ciśnieniem.
- Komorę piekarnika należy myć wyłącznie ciepłą wodą z niewielką ilością płynu do mycia naczyń.

Czyszczenie parowe

- Wlej 250 ml wody (1 szklanka) do naczynia umieszczonego w piekarniku na pierwszym poziomie od dołu.
- Zamknąć drzwiczki piekarnika.
- Ustaw pokrętko temperatury na 100°C, a pokrętko funkcji na dolną pozycję grzałki.
- Rozgrzewaj komorę piekarnika przez około 30 minut.
- Otworzyć drzwiczki piekarnika, wytrzeć wnętrze szmatką lub gąbką i umyć ciepłą wodą z detergentem.
- Po wyczyszczeniu komory osusz piekarnik.

PRZESTROGA: Do czyszczenia i konserwacji szklanego panelu przedniego nie należy używać środków czyszczących zawierających materiały ściernie.

Wymiana żarówki w piekarniku

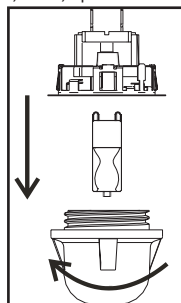
Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac konserwacyjnych przy częściach elektrycznych należy odłączyć urządzenie od zasilania. Jeśli piekarnik był używany, przed przystąpieniem do konserwacji należy odczekać, aż jego wnętrze i elementy grzejne ostygną.

Wymiana żarówki

- Odkręć pokrywę ochronną. W tym momencie zalecamy umycie i wysuszenie szklanej osłony.
- Ostrożnie wyjmij starą żarówkę i włóż nową żarówkę przystosowaną do wysokich temperatur (300°C) o następujących parametrach: 220-240 V, 50 Hz, 25 W, oprawa G9.
- Załóż z powrotem pokrywę ochronną.

Ważne:

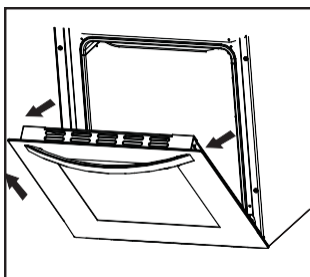
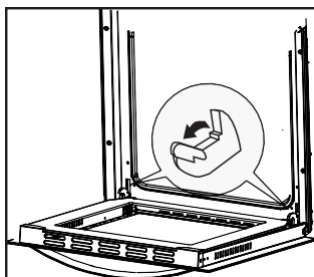
- Nigdy nie używaj śrubokrętów ani innych narzędzi do zdejmowania pokrywy oświetlenia. Może to spowodować uszkodzenie emalii piekarnika lub gniazda lampy. Demontuj tylko ręcznie.
- Nigdy nie wymieniaj żarówki gołymi rękami, ponieważ ryzyko zanieczyszczenia smarem z palców może spowodować przedwczesną awarię.
- Zawsze używaj czystej szmatki lub rękawiczek.
- Wymiana żarówki nie jest objęta gwarancją.



Demontaż drzwi

Aby uzyskać łatwiejszy dostęp do komory piekarnika w celu czyszczenia, można zdjąć drzwiczki.

Aby to zrobić, podnieś część zawiasu z zatrzaskiem bezpieczeństwa. Lekko zamknij drzwiczki, podnieś je i pociągnij do siebie. Aby założyć drzwiczki z powrotem na kuchenkę, należy zrobić to w odwrotnej kolejności. Podczas montażu należy upewnić się, że wycięcie zawiasu jest prawidłowo umieszczone na występie wspornika zawiasu. Po zamontowaniu drzwiczek w piekarniku należy ponownie ostrożnie opuścić zatrzask zabezpieczający. Jeśli zatrzask bezpieczeństwa nie jest ustawiony, zawias może zostać uszkodzony podczas zamykania drzwi.



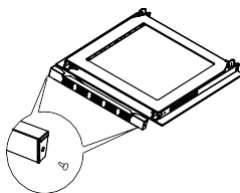
Składanie blokady zawiasów. Demontaż drzwi

Demontaż wewnętrznego panelu szklanego

Odkręć i poluzuj plastikowy zatrzask znajdujący się w rogu u góry drzwi.

Następnie zdejmij szybkę z drugiego mechanizmu blokującego i wyjmij ją.

Po wyczyszczeniu włóż i zablokuj szklany panel oraz przykręć mechanizm blokujący.



Demontaż wewnętrznego panelu szklanego

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

W nagłych wypadkach należy:

- Wyłącz wszystkie jednostki robocze piekarnika
- skontaktuj się z centrum serwisowym
- Niektóre drobne usterki można naprawić, postępując zgodnie z instrukcjami podanymi w poniższej tabeli. Przed skontaktowaniem się z centrum obsługi klienta lub centrum serwisowym należy sprawdzić następujące punkty wymienione w tabeli.

Problem	Przyczyna	Kroki
Urządzenie nie działa.	Przerwa w dostawie prądu.	Sprawdź domową skrzynkę bezpieczników; Jeśli bezpiecznik jest przepalony, wymień go na nowy.
	Wybierz właściwą funkcję.	Sprawdź, czy pokrętło funkcji lub temperatury jest ustawione we właściwej pozycji.
Wyświetlacz "0.00" miga.	Urządzenie zostało odłączone od zasilania lub wystąpiła tymczasowa awaria zasilania.	Ustaw aktualną godzinę (patrz Korzystanie z programatora).
Oświetlenie piekarnika nie działa.	Żarówka jest poluzowana lub uszkodzona.	Dokręcenie lub wymiana przepalonej żarówki (patrz „Czyszczenie i konserwacja”)

DODATEK: TABELE PIECZENIA

Pieczenie ciast

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy używać funkcji piekarnika konwencjonalnego lub z wentylatorem.

Uwaga: Wskazówki dotyczące gotowania podane w poniższych tabelach mają charakter orientacyjny i można je dostosować w zależności od wcześniejszych doświadczeń i preferencji kulinarnych. Jeśli żądany rodzaj ciasta nie jest wymieniony na liście, użyj ciasta najbardziej do niego podobnego.

Konwencjonalny piekarnik

- Naturalna konwekcja tworzy doskonałą strefę pieczenia w środku piekarnika, idealną do suchych wypieków, chleba i ciastek.
- Zalecamy używanie ciemnych naczyń do pieczenia, ponieważ jasne naczynia odbijają ciepło i wypieki mogą się nie upiec odpowiednio przyrumienione.
- Naczynia do pieczenia należy zawsze umieszczać na stojakach. Ruszt należy zdejmować wyłącznie podczas pieczenia na płaskiej blasze dostarczonej wraz z piekarnikiem.
- Nie wkładaj ciasta do piekarnika, dopóki nie osiągnie pożądaną temperaturę.

Wskazówki dotyczące pieczenia

Czy ciasto jest upieczone do końca?

Przebij ciasto drewnianym szpikulcem w najgrubszej części, jeśli ciasto się do niego nie przyklei, ciasto jest upieczone.

Ciasto się zawaliło

Sprawdź przepis. Następnym razem może być konieczne użycie mniejszej ilości płynnych składników. Należy przestrzegać czasu mieszania, zwłaszcza w przypadku korzystania z mikserów elektrycznych, aby uzyskać właściwą konsystencję.

Ciasto jest zbyt lekkie na spodzie

Aby uzyskać lepsze wyniki, zalecamy stosowanie ciemniejszych pojemników. Następnym razem możesz również spróbować piec o jeden poziom niżej lub użyć funkcji grzania dolnego, aby zakończyć proces pieczenia.


Sernik jest niedopieczony


Następnym razem obniż temperaturę i wydłuż czas pieczenia.

Uwaga: Zakresy temperatur i czasy gotowania podane w tabelach są przybliżone. Zalecamy wybranie niższej temperatury na początek i zwiększenie jej w razie potrzeby na późniejszych etapach gotowania.

DODATEK: TABELE PIECZENIA

Stół do pieczenia ciast

Tryb piekarnika	Konwekcja		Górne/dolne ogrzewanie 		Czas pieczenia (w minutach)
	Poziom	Temperatura (°C)	Poziom	Temperatura (°C)	
Słodkie pieczywa					
Ciasto z rodzynkami	2	160-170	2	150-160	55-70
Tort w kształcie pierścienia	2	160-170	2	150-160	60-70
Tort w kształcie drzewa (forma do ciasta)	2	160-170	2	150-160	45-60
Sernik (forma do ciasta)	2	180-190	3	160-170	60-80
Ciasto owocowe	2	190-200	3	170-180	50-70
Ciasto owocowe z lukrem	2	180-190	3	160-170	60-70
Biszkopt	2	180-190	2	160-170	30-40
Ciasto płatkowe	3	190-200	3	170-180	25-35
Ciasto mieszane na ciasto owocowe	3	180-190	3	160-170	50-70
Ciasto wiśniowe	3	190-210	3	170-200	30-50
Żelki	3	190-200	3	170-180	15-25
Ciasto owocowe	3	160-170	3	150-160	25-35
Knitter	2	190-210	3190-210	180-210	35-50
Świąteczne ciasto	2	180-190	3190-210	170-200	45-70
Ciasto jabłkowe	2	190-210	3190-210	170-200	40-60
Ciasto francuskie	2	180-190	3190-210	160-170	40-60
Słone wypieki					
Bekon	2	190-200	3190-210	170-180	45-60
Pizza	2	220-240	3190-210	210-230	30-45
Chleb	2	200-220	3190-210	180-210	50-60
Kólczka	2	210-230	3	200-220	30-40

Tryb piekarnika	Konwekcja		Górne/dolne ogrzewanie 		Czas pieczenia (w minutach)
	Poziom	Temperatura (°C)	Poziom	Temperatura (°C)	
Herbatniki					
Rolka Caravaty	3	180-190	3	160-170	15-25
Herbatniki	3	180-190	3190-210	160-170	20-30
Duńskie ciasto	3	190-210	3	170-200	20-35
Ciasto kruche	3190-210	200-210	3190-210	180-200	20-30
Profiteroly	3	190-210	3	170-200	25-45
Mrożone ciasto					
Ciasto jabłkowe	2	190-210	3	170-200	50-70
Sernik	2	190-200	3	170-180	65-85
Pizza	2	210-230	3	200-220	20-30
Chipsy z piekarnika	2	210-230	3	200-220	20-35
Frytki w piekarniku	2	210-230	3	200-220	20-35

Pieczenie i gotowanie na parze

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy używać funkcji piekarnika konwencjonalnego lub z wentylatorem.



Wskazówki dotyczące pieczenia

- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy używać jasnych tac emaliowanych, szkła żaroodpornego, naczyń glinianych lub żeliwnych. Przykrycie pieczeni lub zawinięcie jej w folię pozwoli zachować soki i utrzymać piekarnik w czystości.
- Pozostawienie pieczeni bez przykrycia skróci czas gotowania. Duże pieczenie można umieścić bezpośrednio na ruszcie na blasze piekarnika.

Uwaga: zakresy temperatur i czasy gotowania podane w tabelach mają charakter orientacyjny i będą się różnić w zależności od rodzaju, wielkości i jakości mięsa.

- Pieczenie dużych kawałków mięsa może powodować nadmiar pary i kondensację na drzwiczkach piekarnika. Jest to normalne i nie ma wpływu na działanie piekarnika. Po zakończeniu gotowania należy dokładnie wytrzeć drzwiczki piekarnika i szybę.
- Wątróbka powinna być okresowo sprawdzana i obracana w połowie pieczenia.
- Podczas grillowania na ruszcie należy upewnić się, że ruszt jest prawidłowo osadzony na ruszcie piekarnika, aby zbierać kapiące soki i tłuszcz.
- Nie należy pozostawiać pieczeni do ostygnięcia w piekarniku, ponieważ może dojść do kondensacji, co może spowodować korozję piekarnika.

Tryb piekarnika	Konwekcja			Górne/dolne ogrzewanie		
	Waga (gramy)	Poziom	Temperatura (°C)	Poziom	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (w minutach)
Wołowina						
Wołowina curry	1000	2	210-230	2	v	100-120
Wołowina curry	1500	2	210-230	2	v	120-150
Pieczone mięso, krwawe	1000	2	230-240	2	220-230	30-40
Pieczone mięso, rozgotowane	1000	2	230-240	2	220-230	40-50
Wieprzowina						
Pieczeń wieprzowa ze skórą	1500	2	190-200	2	170-180	140-160
Flanka	1500	2	200-210	2	3	120-150
Flanka	2000	2	3	2	170-200	150-180
Schab wieprzowy	1500	2	210-230	2	v	120-140

Tryb piekarnika		Konwekcja 		Górne/dolne ogrzewanie 		
Rodzaj mięsa	Waga (gramy)	Poziom	Temperatura (°C)	Poziom	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (w minutach)
Rolada mięsna	1500	2	210-230	2	200-220	120-140
Sznyceł wieprzowy	1500	2	190-210	2	170-200	100-120
Pieczeń z mięsa mielonego	1500	2	220-230	2	210-220	60-70
Cielęcina						
Bułka cielęca	1500	2	3	2	170-200	90-120
Golonka cielęca	1700	2	190-210	2	170-200	120-130
Baranek						
Żeberka jagnięce	1500	2	200-210	2	180-200	100-120
Kość z ostrza barana	1500	2	200-210	2	180-200	120-130
Gra						
Żeberka królika	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Kości królika	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Szynka z dzika	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Drób						
Cały kurczak	1200	2	210-220	2	200-210	60-70
Cały kurczak	1500	2	210-220	2	210-220	70-90
Kaczka	1700	2	3	2	170-200	120-150
gęś	4000	2	170-180	2	150-160	180-200
Indyk	5000	2	160-170	2	140-150	180-240
Ryby						
Ryba w całości	1000	2	210-220	2	210-220	50-60
Suflet rybny	1500	2	190-210	2	170-200	50-70

Grillowanie

- Intensywne ciepło z elementu podczerwieni sprawia, że piekarnik i jego akcesoria są bardzo gorące. Używaj rękawic kuchennych i odpowiednich przyborów do grillowania.
- Aby uniknąć kontaktu z gorącym tłuszczem, który mógłby spowodować obrażenia, podczas przenoszenia grillowanych potraw należy używać długich szczypiec do grillowania.
- Grill musi być nadzorowany przez cały czas. Nadmierne ciepło może szybko spalić żywność, co stwarza ryzyko pożaru.
- Nie pozwalaj dzieciom zbliżać się do grilla, gdy jest on używany.
- Grillowanie idealnie nadaje się do niskotłuszczowych kiełbas, mięs, fileatów rybnych i steków, a także do zarumieniania lub chrupania potraw.

Wskazówki dotyczące grillowania

- Podane w tabelach temperatury i czasy grillowania mają charakter orientacyjny i będą się różnić w zależności od rodzaju, wielkości i jakości mięsa.
- Grillowanie należy przeprowadzać przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika.
- Grill powinien być rozgrzany przez 3 minuty. Przed umieszczeniem żywności należy naoliwić ruszt grilla, aby żywność nie przywierała do rusztu. Umieść ruszt na blasze do pieczenia, aby złapać kapiący tłuszcz i soki.
- W połowie pieczenia obróć mięso na drugą stronę. Mniejsze kawałki mięsa będą wymagały tylko jednego obrotu, podczas gdy większe kawałki mięsa będą wymagały większej liczby obrotów.
- Do przenoszenia mięsa należy zawsze używać odpowiednich szczypiec. Dokładnie wyczyść piekarnik i jego akcesoria po każdym użyciu, aby zapewnić długą żywotność urządzenia.

Tryb piekarnika	▼▼▼▼ Grill			
Rodzaj mięsa	Waga (gramy)	Poziom	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (w minutach)
Mięso i wędliny				
2 steki wołowe, rzadkie	400	5	240	14-16
steaki, średnio wysmażone	400	5	240	16-20
steaki wołowe, rozgotowane	400	5	240	20-23
2 filety wieprzowe	350	5	240	19-23
2 kotlety schabowe	400	5	240	20-23
2 steki cielęce	700	5	240	19-22
4 kotlety jagnięce	700	5	240	240
4 grillowane kielbaski	400	5	240	9-14
1 kurczak, przepałowiony	1400	3	240-250	28-33 (jedna strona) 23-28 (druga strona)
Ryby				
Filety z łososia	400	4	240	19-22
Ryba w folii aluminiowej	500	4	230	10-13
Toast				
4 kromki białego chleba	200	5	240	1,5-3
2 kromki chleba razowego	200	5	240	2-3
Tostowa kanapka	600	5	240	4-7
Mięso/drób				
Kurczak	1000	3	180-200	60-70
Pieczeń wieprzowa	1500	3	160-180	90-120
Wieprzowina	1500	3	160-180	100-180
Kolano wieprzowe	1000	3	160-180	120-160
Pieczeń wołowa	1500	3	190-200	40-80

KARTA INFORMACYJNA PRODUKTU

Informacje zgodne z 66/2014

	Symbol	Wartość	Urządzenie
Identyfikator modelu:	10046696, 10046697		
Typ piekarnika	Domowy piekarnik elektryczny		
Masa urządzenia	M		kg
Liczba ubytków	1		
Źródło ciepła według wnęki (elektryczność lub gaz)	Elektryczność		
Objętość według wnęki	W		L
Zużycie energii (elektrycznej) wymaganej do ogrzania znormalizowanego wsadu we wnęce pieca elektrycznego podczas cyklu w trybie normalnym na wnękę (końcowa energia elektryczna)	EC wnęka elektryczna		kWh/cykl
Zużycie energii wymagane do ogrzania znormalizowanego wsadu w komorze pieca elektrycznego podczas cyklu w trybie wentylator-wnęka (końcowa energia elektryczna)	EC wnęka elektryczna		
Zużycie energii wymagane do ogrzania standardowego wsadu w komorze gazowej piekarnika podczas cyklu w trybie normalnym na komorę (końcowe zużycie gazu)	EC wnęka gazowa	-	MJ/cykl kWh/cykl (1)
Zużycie energii potrzebnej do ogrzania znormalizowanego wsadu w komorze gazowej piekarnika podczas cyklu w trybie wymuszonym wentylatora do komory (końcowa energia gazu)	EC wnęka gazowa	-	MJ/cykl kWh/cykl (1)
Wskaźnik efektywności energetycznej na wnękę	Wnęka EEI		

(1) 1 kWh/cykl = 3,6 MJ/cykl.

INSTRUKCJE UTYLIZACJI



Jeśli w Twoim kraju obowiązują przepisy dotyczące utylizacji sprzętu elektrycznego i elektronicznego, ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że to urządzenie nie może być utylizowane w taki sam sposób, jak odpady domowe. Zamiast tego powinno zostać oddane do odpowiedniego punktu zbiórki przetwarzania urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Pozbywając się go zgodnie z zasadami, chronisz środowisko i zdrowie swoich bliskich przed negatywnymi konsekwencjami. przepisami chronisz środowisko i zdrowie swoich bliskich przed negatywnymi konsekwencjami. Informacje na temat recyklingu i utylizacji tego produktu można uzyskać od władz lokalnych lub w przedsiębiorstwie zajmującym się utylizacją odpadów domowych.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI



Producent:

Chal-Tec GmbH, WALLSTRASSE 16, 10179 Berlin, Niemcy

Ważne dla Wielkiej Brytanii:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

Chal-Tec GmbH niniejszym oświadcza, że urządzenie Smart Slim jest zgodne z Dyrektywą 2014/53/UE. Pełny tekst deklaracji zgodności UE dostępny jest pod następującym adresem internetowym: use.berlin/10046696

Ważne dla Wielkiej Brytanii: Chal-Tec GmbH niniejszym oświadcza, że urządzenie radiowe Smart Slim jest zgodne z odpowiednimi wymogami prawnymi. Pełny tekst Deklaracji Zgodności deklaracja zgodności jest dostępna pod adresem pod adresem: use.berlin/10046696



KLARSTEIN