

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PRZECZYTAĆ I ŚCIŚLE PRZESTRZEGAĆ

Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy zapoznać się instrukcjami bezpieczeństwa. Należy przechowywać je w pobliżu, aby móc z nich skorzystać w przyszłości.

Niniejsze instrukcje i samo urządzenie zawierają ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa, których należy bezwzględnie przestrzegać. Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie instrukcji bezpieczeństwa, niewłaściwe użytkowanie urządzenia lub nieprawidłowe ustawienie elementów sterujących.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego części, do których jest dostęp, nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci do lat 8 nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia bez stałego nadzoru.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia płyty jest pęknięta, nie wolno używać urządzenia – ryzyko porażenia prądem.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: Na powierzchniach grzejnych nie należy przechowywać żadnych przedmiotów.

⚠ **OSTROŻNIE:** Proces gotowania musi być nadzorowany. Proces krótkiego gotowania musi być nadzorowany przez cały czas.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Pozostawienie urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw z użyciem oleju lub innych tłuszczów może spowodować zagrożenie – ryzyko pożaru. NIGDY nie należy gasić ognia wodą! Należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć ogień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

⚠ Nie używać płyty kuchennej jako powierzchni roboczej.

Ścierki kuchenne i inne łatwopalne materiały powinny być przechowywane z dala od urządzenia, dopóki wszystkie jego podzespoły całkowicie nie ostygną – ryzyko pożaru.

⚠ Małe dzieci (0-3 lat) nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia. Małe dzieci (3-8 lat) nie powinny zbliżać się do urządzenia, o ile nie są pod stałym nadzorem. Dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy mogą korzystać z urządzenia tylko pod nadzorem lub po otrzymaniu instrukcji bezpiecznego użytkowania i zrozumieniu związanych z nim zagrożeń. Urządzenie nie służy do zabawy dla dzieci. Czynności czyszczenia i konserwacji nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego części, do których jest dostęp, nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych.. Dzieci do lat 8, o ile nie znajdują się pod stałym nadzorem, nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia

⚠ Nigdy nie pozostawiać bez nadzoru urządzenia

podczas procesu suszenia żywności. Jeśli urządzenie nadaje się do stosowania sondy, używaj tylko sondy temperaturowej zalecanej dla tego piekarnika – ryzyko pożaru.

⚠ Ścierki kuchenne i inne łatwopalne materiały powinny być przechowywane z dala od urządzenia, dopóki wszystkie jego podzespoły całkowicie nie ostygną – ryzyko pożaru. Należy zawsze zachowywać czujność podczas pieczenia pokarmów bogatych w tłuszcze, olej lub podczas dodawania napojów alkoholowych – ryzyko pożaru. Do wyjmowania patelni i innych akcesoriów należy używać rękawic kuchennych. Na koniec pieczenia należy ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika, aby przed uzyskaniem do niego dostępu umożliwić stopniowe ujęcie gorącego powietrza lub pary – ryzyko oparzeń. Nie zakłócać przepływu gorącego powietrza z przodu piekarnika – ryzyko pożaru

⚠ Aby uniknąć uderzenia w drzwi piekarnika, zachować ostrożność, gdy są one otwarte lub skierowane w dół.

DOZWOLONE ZASTOSOWANIE

⚠ **OSTROŻNIE:** Urządzenie nie jest przystosowane do obsługi za pomocą zewnętrznego urządzenia przyłączonego, np. programatora czasowego, ani niezależnego systemu zdalnego sterowania.

⚠ To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz do podobnych zastosowań takich jak: kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy; gospodarstwa wiejskie; samodzielna obsługa przez klientów hoteli, moteli, pensjonatów oferujących nocleg ze śniadaniem i innych tego typu miejsc do zamieszkania.

⚠ Wszelkie inne zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń) są zabronione.

⚠ To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przemysłowego. Nie używać urządzenia na zewnątrz.

⚠ Nie przechowywać materiałów wybuchowych ani substancji łatwopalnych (np. paliwa lub puszek aerozolowych) wewnątrz lub w pobliżu urządzenia – ryzyko pożaru.

INSTALACJA

⚠ Przemieszczanie i montaż urządzenia wymaga udziału co najmniej dwóch osób – ryzyko obrażeń. Do rozpakowywania i montażu należy używać rękawic ochronnych – ryzyko skaleczenia.

⚠ Instalacja, podłączenia do źródła wody (jeśli występują) i zasilania oraz wszelkie naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego technika. Nie naprawiać ani nie wymieniać żadnych części urządzenia, chyba że wyraźnie zaznaczono to w instrukcji obsługi. Dzieci nie powinny zbliżać się do miejsca montażu. Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, że nie uległo uszkodzeniu podczas transportu. W przypadku problemów należy skontaktować się ze sprzedawcą lub

najbliższym serwisem technicznym. Po zainstalowaniu odpady opakowaniowe (plastikowe, elementy styropianowe itp.) muszą być przechowywane poza zasięgiem dzieci - ryzyko uduszenia. Urządzenie należy odłączyć od zasilania przed każdą operacją montażową - ryzyko porażenia prądem.

Podczas instalacji upewnić się, że urządzenie nie może uszkodzić przewodu zasilającego. Występuje ryzyko porażenia prądem. Urządzenie można uruchomić dopiero po zakończeniu instalacji.

Nie wyjmować urządzenia ze styropianowej podstawy do czasu instalacji

⚠ Nie umieszczać urządzenia za dekoracyjnymi drzwiami - ryzyko pożaru.



jeśli urządzenie jest umieszczone na podstawie, wówczas powinno ono być wypoziomowane i zamocowane do ściany za pomocą dostarczonego łańcuszka przytrzymującego, aby zapobiec ześlizgnięciu urządzenia z podstawy.



OSTRZEŻENIE : Aby uniknąć przechylenia urządzenia, należy zamocować łańcuszek podtrzymujący. W celu instalacji zapoznać się z instrukcją.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE ELEKTRYCZNOŚCI

⚠ Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej krawędzi piekarnika (widoczna przy otwartych drzwiczkach).

⚠ Musi istnieć możliwość odłączenia urządzenia od źródła zasilania przez wyjęcie wtyczki (jeśli wtyczka jest dostępna) lub za pomocą dostępnego przełącznika wielobiegowego, zainstalowanego w przewodzie do gniazda zasilania zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi; urządzenie musi także posiadać uziemienie zgodne z obowiązującymi normami krajowymi dotyczącymi sprzętu elektrycznego.

⚠ Nie stosować przedłużaczy, rozdzielaczy i złączy pośrednich. Po zakończeniu instalacji użytkownik nie powinien mieć dostępu do podzespołów elektrycznych urządzenia. Nie korzystać z urządzenia na boso lub będąc mokrym. Nie uruchamiać urządzenia, jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, nie działa ono prawidłowo lub zostało uszkodzone bądź upuszczone.

⚠ Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymiana na identyczny powinna być przeprowadzona przez producenta, pracownika serwisu lub inną podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia niebezpieczeństwa – występuje ryzyko porażenia prądem.



⚠ Jeśli kabel zasilający wymaga wymiany, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą lampy należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od zasilania; nigdy nie używać urządzeń do czyszczenia parowego - ryzyko porażenia prądem.

⚠ Do czyszczenia szyby w drzwiach nie używać środków ściernych ani metalowych skrobaków, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.

⚠ Nie należy używać środków ściernych, żrących, środków na bazie chloru ani środków do szorowania.

⚠ Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności związanych z czyszczeniem lub konserwacją należy upewnić się, że urządzenie ostygło. - ryzyko poparzenia.


⚠ **OSTRZEŻENIE:** Wyłączyć urządzenie przed wymianą lampy - ryzyko porażenia prądem.

UTYLIZACJA OPAKOWANIA

Materiał, z którego zrobione jest opakowanie, w 100% nadaje się do recyklingu i jest oznaczony symbolem ♻. Części opakowania nie należy wyrzucać, lecz zutylizować zgodnie z przepisami w zakresie usuwania odpadów, określonymi przez lokalne władze.

UTYLIZACJA URZĄDZEŃ AGD

Urządzenie zostało wykonane z materiałów nadających się do recyklingu lub do ponownego użycia. Urządzenie należy utylizować zgodnie z miejscowymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami. Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, odzyskiwania oraz recyklingu urządzeń AGD należy skontaktować się z lokalnym urzędem, punktem skupu złomu lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie. Niniejsze urządzenie jest oznakowane zgodnie z europejską dyrektywą 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE), oraz z przepisami dotyczącymi zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego z 2013 r. (z późniejszymi zmianami). Właściwa utylizacja urządzenia pomoże zapobiec ewentualnym negatywnym skutkom dla środowiska oraz zdrowia ludzkiego.

- Symbol  na urządzeniu lub w dokumentacji do niego dołączonej oznacza, że urządzenia nie wolno traktować jak zwykłego odpadu domowego. Należy oddać je do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

Urządzenie należy wstępnie nagrzewać jedynie w przypadkach, w których jest to zalecane w tabeli gotowania lub w przepisie. Używać ciemnych lub emaliowanych na czarno form do pieczenia, gdyż znacznie lepiej pochłaniają ciepło.

DEKLARACJE ZGODNOŚCI

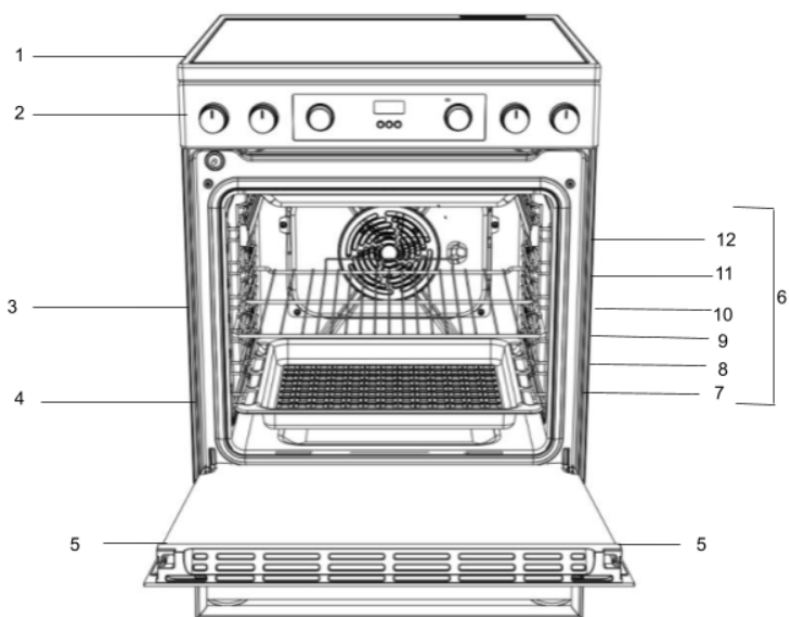
To urządzenie spełnia wymagania: Wymagania dotyczące ekoprojektu zgodnie z

Rozporządzeniem Komisji Europejskiej 66/2014; Rozporządzenia w sprawie etykietowania energetycznego nr 65/2014;

Ekoprojekt dla produktów związanych z energią i informacja energetyczna (zmiany) (wyjście z UE) Rozporządzenia 2019, zgodnie z normą europejską EN 60350-1.

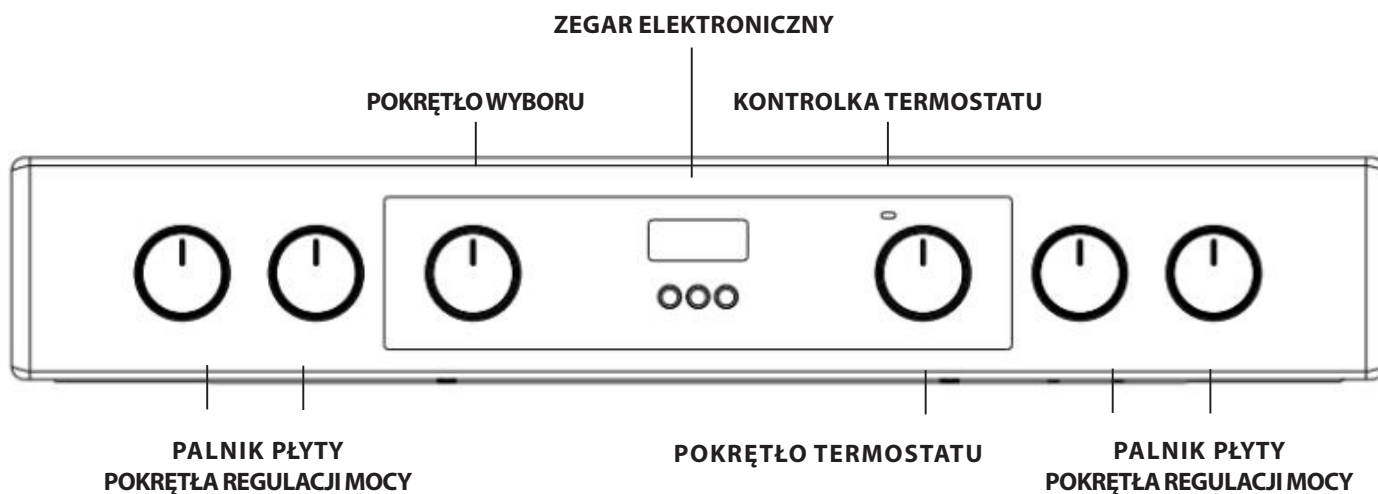
To urządzenie spełnia wymagania ekoprojektu z Rozporządzenia Komisji Europejskiej (UE) nr 66/2014 oraz rozporządzeń z 2019 r. dotyczących ekoprojektu dla produktów związanych z energią oraz informacji na temat energii (zmiana) (wyjście z UE), zgodnie z normą europejską EN 60350-2.

OPIS PRODUKTU



- 1. Płyta grzejna ze szkła ceramicznego
- 2. Panel sterowania
- 3. Ruszt
- 4. Blacha
- 5. Drzwi
- 6. Prowadnice rusztów
- 7. Pozycja 1
- 8. Pozycja 2
- 9. Pozycja 3
- 10. Pozycja 4
- 11. Pozycja 5
- 12. Pozycja 6

PULPIT STERUJĄCY



INSTALACJA

Przed uruchomieniem nowego urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi. Zawiera ona ważne informacje dotyczące bezpiecznej instalacji i obsługi urządzenia.

Prosimy o zachowanie tej instrukcji obsługi do wykorzystania w przyszłości. Należy się upewnić, że instrukcja towarzyszy urządzeniu, gdy jest ono sprzedawane, oddawane lub przenoszone. Urządzenie musi zostać zainstalowane przez wykwalifikowanego specjalistę, zgodnie z dostarczonymi instrukcjami.

Wszelkie niezbędne regulacje lub prace konserwacyjne należy wykonywać po odłączeniu urządzenia od zasilania elektrycznego.

Pozycjonowanie i poziomowanie

Istnieje możliwość zamontowania urządzenia obok szafek o wysokości nieprzekraczającej powierzchni płyty. Kuchenkę należy ustawiać bezpośrednio na podłodze. Nie ustawiać kuchenki na żadnej sztucznej podstawie. Należy się upewnić, że ściana stykająca się z tylną częścią urządzenia jest wykonana z niepalnego i żaroodpornego materiału (T 90°C).

Ważne: Urządzenia nie należy instalować w pobliżu drzwi lub przejść, aby zminimalizować prawdopodobieństwo kontaktu osób korzystających z przejścia z naczyniami kuchennymi stojącymi na płycie grzewczej.

Nie wolno instalować urządzenia za ozdobnymi drzwiami, aby nie dopuścić do przegrzania

Nie wolno montować urządzenia na platformie.

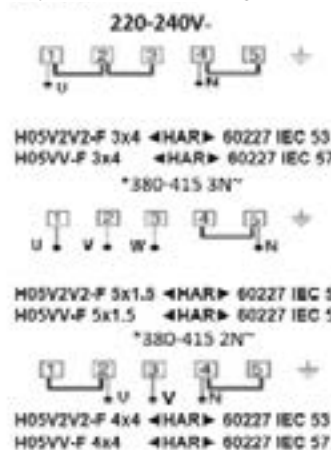
Kuchenka została zaprojektowana w taki sposób, aby zmieściła się między szafkami kuchennymi rozstawionymi w odległości 600 mm. Przestrzeń po obu stronach musi być wystarczająca, aby umożliwić wysunięcie kuchenki w celu serwisowania. Kuchenka może być zabudowana szafkami z jednej lub obu stron, a także wykorzystywana w ustawieniu narożnym. Może również służyć jako sprzęt wolnostojący. Sąsiadujące ściany boczne, wystające ponad poziom płyty, nie mogą znajdować się bliżej niż 150 mm od kuchenki i powinny być zabezpieczone materiałem odpornym na ciepło. Żadna powierzchnia podwieszana ani okap nie powinny znajdować się bliżej niż 650 mm.

- Kuchenka może być umieszczona w kuchni, pokoju z aneksem kuchennym lub w pokoju dziennym, ale nie można jej ustawiać w łazience.
- Okapy należy montować zgodnie z wymaganiami określonymi w instrukcji okapu.
- Ściana stykająca się z tyłem kuchenki musi być wykonana z materiału ognioodpornego.
- Kuchenka jest wyposażona w łańcuszek zabezpieczający, który należy przymocować do haka przymocowanego do ściany za urządzeniem.

Podłączenie do zasilania

Piekarniki z trójżyłowym przewodem zasilającym są zaprojektowane do zasilania prądem przemiennym o częstotliwości i napięciu wskazanych na tabliczce znamionowej (na dole panelu sterowania piekarnikiem). Przewód uziemiający ma kolor żółto-zielony.

Podłączenie standardowego zasilania



*alternatywne opcje zasilania

Podłączanie przewodu zasilającego do sieci

⚠ OSTRZEŻENIE: Ta operacja powinna być przeprowadzona przez wykwalifikowanego technika

Przed przeniesieniem kuchenki należy sprawdzić, czy jest nie jest gorąca i wyłączyć ją przyciskiem na panelu sterowania. Kuchenkę można łatwo przenosić, podnosząc przednią część w następujący sposób:

Przenoszenie kuchenki



Rys. A

Otworzyć drzwi grilla na tyle, aby wygodnie chwycić dolną przednią krawędź piekarnika, nie dotykając elementów grilla. (RYS. A)

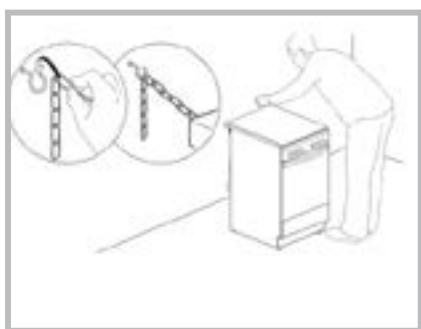
Zachować ostrożność przy przenoszeniu kuchenki, ponieważ jest ciężka. Uważać, aby nie uszkodzić wykładziny podłogowej.

W celu zapewnienia, że urządzenie jest prawidłowo zainstalowane, wyregulowane i serwisowane technicznie zgodnie z obowiązującymi przepisami, wykwalifikowany technik powinien zapoznać się z poniższymi instrukcjami.

OSTRZEŻENIA: URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE.

Kuchenka musi być podłączona do sieci elektrycznej za pomocą przełączanego (dwubiegunowego) gniazda kuchenki, zabezpieczonego właściwym bezpiecznikiem i charakteryzującego się parametrami odpowiednimi do wartości wskazanej na tabliczce znamionowej kuchenki. Wszystkie przewody elektryczne prowadzące od przyłącza klienta do kuchenki, poprzez przełączane dwubiegunowe gniazdo kuchenki, muszą być odpowiedniego typu i charakteryzować się określonymi powyżej parametrami prądu znamionowego. Przewód zasilający musi być ułożony w taki sposób, aby w żadnym miejscu nie osiągnął temperatury przekraczającej o 50°C temperaturę w pomieszczeniu. Należy go poprowadzić z dala od tylnych otworów wentylacyjnych.

Łańcuszek zabezpieczający



Aby zapobiec przypadkowemu przewróceniu urządzenia, na przykład przez dziecko wchodzące na drzwi piekarnika, **NALEŻY BEZWZGLĘDNIE** zamontować dostarczony łańcuszek zabezpieczający!

Kuchenka jest wyposażona w łańcuszek zabezpieczający, który należy przymocować wkrętem (niedostarczany razem z kuchenką) do ściany za urządzeniem, na tej samej wysokości, na jakiej łańcuszek jest przymocowany do urządzenia.

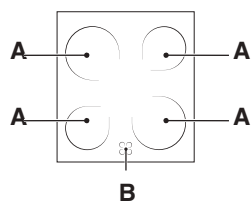
Wkręt i kołek należy dobrać do rodzaju materiału, z którego wykonana jest ściana za urządzeniem. Jeśli łeb wkrętu ma średnicę mniejszą niż 9 mm, należy zastosować podkładkę. Ściana betonowa wymaga wkrętu o średnicy co najmniej 8 mm i długości 60 mm.

Upewnić się, że łańcuszek jest przymocowany do tylnej ściany kuchenki i do ściany pomieszczenia, jak pokazano na rysunku, tak aby po zamontowaniu był napięty i równoległy do poziomu podłoża.

Klej nałożony na uszczelki pozostawia ślady tłuszczu na szkle. Przed użyciem urządzenia zalecamy usunięcie ich za pomocą specjalnego, nieściernego środka czyszczącego. Podczas pierwszych kilku godzin użytkowania może pojawić się zapach gumy, który bardzo szybko zniknie.

STREFY GOTOWANIA

Płyta wyposażona jest w elektryczne promiennikowe elementy grzejne. Gdy są używane, następujące elementy na płycie zmieniają kolor na czerwony.



A. Strefa gotowania.
B. Kontrolka ciepła resztkowego: wskazuje, że temperatura danej strefy gotowania przekracza 60°C, także jeśli element grzejny został wyłączony, ale nadal jest gorący.

Strefy gotowania z podświetlaną grzałką

Emitują one ciepło poprzez promieniowanie zawartych w nich lamp. Mają podobne właściwości do palników gazowych: łatwo je regulować i dzięki dużej mocy szybko osiągają zadaną temperaturę.

WYŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE STREF GOTOWANIA

Aby włączyć strefę gotowania, należy przekręcić odpowiednie pokrętło w prawo, na pozycję między 0 a 6 lub 0 a 12 (podwójne lub owalne podświetlenie).

Aby wyłączyć strefę gotowania, należy przekręcić pokrętło w lewo, aż znajdzie się w pozycji „0”.

Grzanie dotyczy tylko oznaczonych okrągłych stref gotowania. Strefy szybciej się nagrzewają i schładzają, zapewniając większą kontrolę nad potrawami o określonych wymaganiach temperaturowych. Każda strefa grzewcza wyposażona jest w ogranicznik termiczny, będący jednocześnie wyłącznikiem bezpieczeństwa, który zapobiega przegrzaniu szkła ceramicznego. Po kilku minutach na pełnej mocy bez naczynia na strefie grzewczej ogranicznik termiczny będzie automatycznie wyłączał i włączał elementy grzejne, aby zapobiec uszkodzeniu płyty ceramicznej

Prawe tylne pole dwuobwodowe

Jest to pole grzewcze z dwoma elementami grzewczymi. Ustawienia na szklanym panelu sterującym pokażą wartość od 1 do 6 w momencie przekręcenia pokrętła w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, informując tym samym o włączeniu pierścienia centralnego. Gdy pokrętło sterujące pokaże wartość od 7 do 12, będzie to oznaczało, że aktywne jest całe pole. Jest to funkcja oszczędzania energii i służy do gotowania z użyciem mniejszych garnków lub do gotowania na wolnym ogniu. Przelączenie pokrętła sterującego na 0 spowoduje wyłączenie sterowania.

Parametry znamionowe pól grzewczych

Przednie lewe	Przednie prawe	Tylne lewe	Tylne prawe (podwójne podświetlenie)
Ceramiczne 1800 W Średnica 180 mm (poz. 0-6)	Ceramiczne 1200 W Średnica 140 mm (poz. 0-6)	Ceramiczne 1200 W Średnica 140 mm (poz. 0-6)	Ceramiczne 1800/750 W Średnica 180 mm (poz. 0-12)

Poz.	Ceramiczne promiennikowe pole grzewcze Normalne lub szybkie pole grzewcze	Ceramiczne halogenowe pole grzewcze Automatyczne pole grzewcze
0	Wył	Wył
1	Gotowanie ryb	Roztapianie masła lub czekolady
2	Gotowanie ziemniaków (na parze), zupy, ciecierzycy, fasoli	Podgrzewanie płynów
3	Kontynuowanie gotowania dużych ilości jedzenia, warzyw, zup	
4	Pieczenie (poziom wypiekanie: średni)	Przygotowywanie sosów (w tym na bazie śmietany)
5	Pieczenie (poziom wypiekanie: dobrze wypieczony)	
6	Zarumienianie lub szybkie zagotowanie do wrzenia	Gotowanie do wrzenia
7		Do pieczenia
8		
9		Do gulaszu
10		
11		Do smażenia
12		

PRAKTYCZNE PORADY DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA PŁYTY

- Używać garnków z grubym, płaskim dnem, aby mieć pewność, że idealnie przylegają do strefy gotowania.



- Zawsze należy używać garnków o wystarczająco dużej średnicy, aby całkowicie zakryć pole grzewcze i wykorzystać całe wytworzone ciepło.



- Zawsze należy się upewnić, że dno garnka jest całkowicie czyste i suche: zapewnia to idealne przyleganie garnków do stref gotowania i wydłuża okres użytkowania garnków i płyty.
- Należy unikać korzystania z tych samych naczyń, które są używane na palnikach gazowych: koncentracja ciepła w palnikach gazowych mogła spowodować zniekształcenie podstawy naczynia, powodując, że nie będzie ono prawidłowo przylegało do powierzchni.
- W żadnym przypadku nie wolno pozostawiać włączonego pola grzejnego bez postawionego na nim naczynia, ponieważ może to spowodować uszkodzenie pola.

PIERWSZE UŻYCIĘ PIEKARNIKA - UŻYTKOWANIE CODZIENNE

Przy pierwszym użyciu urządzenia należy wygrzewać pusty piekarnik przy zamkniętych drzwiczkach i maksymalnej temperaturze przez co najmniej pół godziny. Przed wyłączeniem piekarnika i otwarciem drzwiczek piekarnika należy się upewnić, że pomieszczenie jest dobrze wentylowane. Urządzenie może wydzielać lekko nieprzyjemny zapach spowodowany wypalaniem się substancji ochronnych użytych podczas procesu produkcyjnego.

Używanie piekarnika

1. Wybrać żądany tryb pieczenia, obracając POKRĘTŁO WYBORU.

2. Wybrać temperaturę zalecaną dla trybu pieczenia lub temperaturę żądaną przez użytkownika, obracając pokrętkę TERMOSTAT. Lista zawierająca szczegółowe informacje na temat trybów przygotowywania potraw i sugerowanych temperatur gotowania znajduje się w odpowiedniej tabeli (patrz TABELA PRZYGOTOWYWANIA POTRAW).

Podczas pieczenia zawsze można:

- Zmienić tryb pieczenia, obracając POKRĘTŁO WYBORU.
- Zmienić temperaturę obracając pokrętkę TERMOSTAT.
- Ustawić całkowity czas przygotowywania potraw i czas zakończenia przygotowywania potraw.
- Zakończyć pieczenie, obracając POKRĘTŁO WYBORU na pozycję „0”.

! Nie umieszczać żadnych przedmiotów bezpośrednio na dnie piekarnika, aby nie dopuścić do uszkodzenia powłoki emalii.

! Naczynia należy zawsze umieszczać nad dostarczonymi chruszczami.

KONTROLKA TERMOSTATU

Gdy jest załączona, piekarnik wytwarza ciepło. Wyłącza się, gdy wewnątrz piekarnika osiągnie zadaną temperaturę. W tym momencie lampka na przemiennie załącza się i gaśnie, wskazując, że termostat pracuje i utrzymuje temperaturę na stałym poziomie.

OŚWIETLENIE PIEKARNIKA

Załącza się w momencie przekręcenia POKRĘTŁA WYBORU na dowolną pozycję inną niż „0”. Pozostaje załączone przez cały czas pracy piekarnika. Po ustawieniu pokrętkę wyboru, oświetlenie załącza się bez aktywowania któregoś z elementów grzejnego.

Steam +

Korzystając z funkcji , można osiągnąć wspaniałe rezultaty, co dzięki użyciu pary podczas gotowania. Tylko wówczas, gdy piekarnik jest nierozgrzany, należy na jego dno wlać wody pitnej i wybrać określoną funkcję do przygotowywania potrawy. Optymalne ilości wody i wartości temperatury dla każdego rodzaju potrawy zostały podane w odpowiedniej tabeli gotowania.

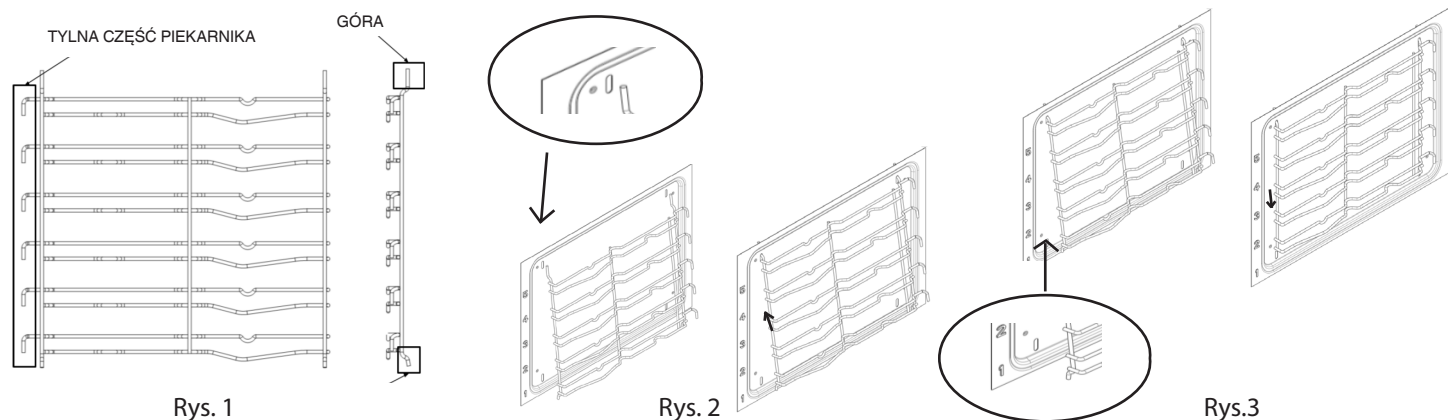
Nie rozgrzewać piekarnika przed włożeniem jedzenia.

1. WYBRAĆ FUNKCJĘ

Aby wybrać funkcję, należy obrócić pokrętkę wyboru do pozycji oznaczonej symbolem żądanej funkcji.

	LEKIE/SZYBKE PODGRZEWANIE Do włączania oświetlenia piekarnika. W celu szybkiego nagrzania piekarnika.
	PIECZENIE TRADYCYJNE Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.
	PIECZENIE KONWENCJONALNE Do jednoczesnego pieczenia na maksymalnie dwóch półkach. Zaleca się zamianę położenia blach po upływie połowy czasu pieczenia. Funkcja ta umożliwia jednoczesne gotowanie różnych potraw (np. ryb i warzyw) na różnych poziomach.
	GRILL Do grillowania steków, kebabów i kielbasek, do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zaleca się zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 200 ml wody pitnej.
	TURBO GRILL Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Zalecamy zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej ok. 200 ml wody pitnej.
	SPÓD Ta funkcja służy do wykańczania nadziewanych placków lub zagęszczania zup. Gotuj z jej użyciem przez ostatnie 10–15 minut.
	ROZMRAŻANIE Do przyspieszenia rozmrażania żywności.
	OGRZEWANIE DOLNE+WENTYLATOR Do zakończenia gotowania potraw o bardzo płynnej konsystencji i uzyskania chrupiących, złocistych spodów. Przydatny również do zagęszczania sosów. Zaleca się umieszczenie potrawy na drugim poziomie. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.
	GOTOWANIE NA PARZE Korzystając z funkcji , można osiągnąć wspaniałe rezultaty, co dzięki użyciu pary podczas gotowania. Tylko wówczas, gdy piekarnik jest nierozgrzany, należy na jego dno wlać wodę pitną i wybrać określoną funkcję do przygotowywania potrawy. Optymalne ilości wody i wartości temperatury dla każdego rodzaju potrawy zostały podane w odpowiedniej tabeli gotowania. Nie rozgrzewać piekarnika przed włożeniem jedzenia.
	WYMUSZONY NADMUCH Do gotowania różnych potraw na kilku półkach (maksymalnie trzech) jednocześnie. Funkcja ta pozwala na pieczenie różnych dań bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.

MONTAŻ RUSZTÓW BOCZNYCH



Twoja nowa kuchenka dostarczana jest z 2 chromowanymi wspornikami półek zapakowanymi w piekarniku wraz z półkami. Należy pamiętać, że górne pręty są dłuższe niż dolne, a zaczepy znajdują się z tyłu piekarnika. Patrz rys. 1.

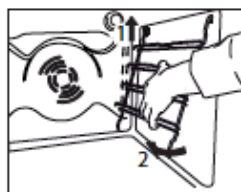
Górna część wspornika półki wchodzi w szczeliny w ścianie bocznej piekarnika, jak na Rys. 2.

Po zablokowaniu u góry, następnie wcisnąć dolne pręty w dolne szczeliny w bocznych ścianach piekarnika. Teraz należy pozwolić, aby wsporniki półek lekko się obniżyły i zatrzasnęły. Patrz rys. 3.

MONTAŻ WYSUWANYCH PÓŁEK (JEŻELI SĄ W WYPOSAŻENIU)

Częściowo lub całkowicie wysuwane półki ułatwiają obsługę rusztu i tacek

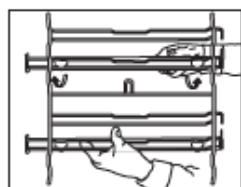
1. Wyjąć prowadnice boczne (Rys. 1)
2. Zdjąć plastikowe zabezpieczenie z wysuwanych półek (Rys. 2).
3. Zawiesić górną część szyny na prowadnicy bocznej. Upewnić się, że teleskopowe prowadnice wysuwają się swobodnie w kierunku przodu piekarnika. Następnie mocno dociskać dolną część wysuwanej półki do prowadnicy bocznej, aż znajdzie się w odpowiednim położeniu (Rys. 3).
4. Zamocować ponownie prowadnice boczne w piekarniku (Rys. 4).
5. Umieścić akcesoria na szynach (Rys. 5, 6).



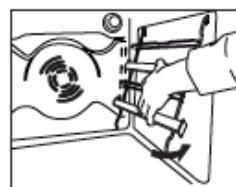
Rys. 1



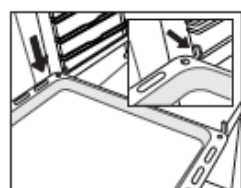
Rys. 2



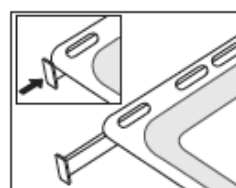
Rys. 3



Rys. 4



Rys. 5



Rys. 6

AKCESORIA

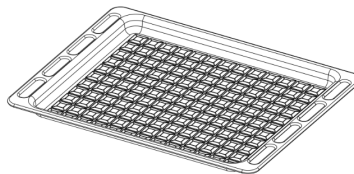
KRATKA



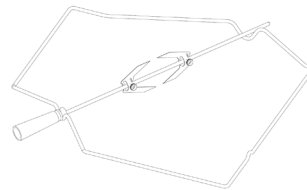
BLACHA GŁĘBOKA



BLACHA DO PIECZENIA



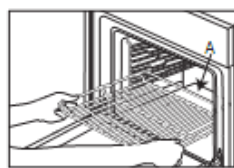
ROŻEN



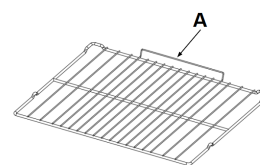
Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu. Akcesoria dodatkowe, których nie ma w zestawie, można kupić oddzielnie w punkcie serwisu technicznego.

WKŁADANIE RUSZTÓW ORAZ INNYCH AKCESORIÓW DO PIEKARNIKA

1. Włożyć ruszt poziomo, wygiętą częścią „A” skierowaną ku górze (rys. 1A, rys. 1B)



Rys. 1A































































Rys. 1B
























2. Inne akcesoria, np. ociekacz oraz blacha do pieczenia, wkłada się w ten sam sposób co ruszt (Rys. 2).




































Rys. 2

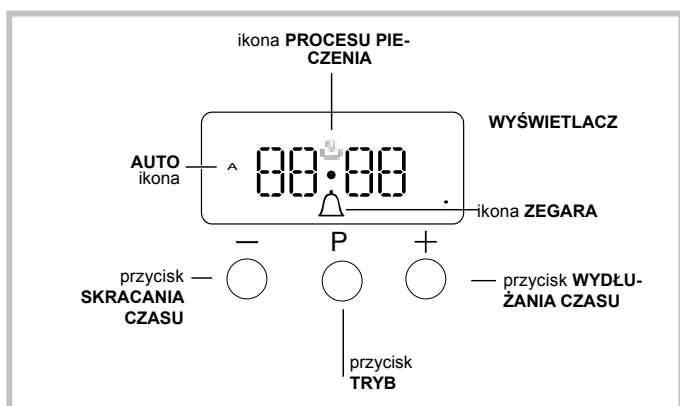
Tabela zawiera listę najkorzystniejszych funkcji, akcesoriów i poziomów pieczenia dla różnych rodzajów potraw. Czasy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego. Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów. Początkowo należy stosować najniższe sugerowane ustawienia, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie lub, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia i akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży.

PRZEPIS	FUNKCJA	PODGRZEWANIE.	TEMPERATURA. (°C)	CZAS TRWANIA (Min.)	POZIOM (L-liczba) I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe / biszkopty	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	170	30 - 50	L-2  
Ciasta drożdżowe / biszkopty	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	150 - 160	40 - 60	L-3  
Ciasta drożdżowe / biszkopty	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	160	40 - 70	L-5 L-2  
Ciasto z nadzieniem (sernik, strudel, ciasto owocowe)	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	160-180	40-60	L-2  
Ciasto z nadzieniem (sernik, strudel, ciasto owocowe)	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	150 - 170	40-70	L-4 L-2  
Ciasteczka / Kruche ciasteczka	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	140	30 - 60	L-3  
Ciasteczka / Kruche ciasteczka	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	140	30 - 60	L-5 L-3  
Ciasteczka / Kruche ciasteczka	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	140 - 150	40 - 50	L-6 L-4 L-2  
Ciasteczka / Kruche ciasteczka	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	140	50 - 60	L-6 L-5 L-4 L-3  
Ciastka / Muffiny	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	160 - 180	20 - 50	L-4  
Ciastka / Muffiny	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	150 - 160	30 - 40	L-5 L-2  
Ciastka / Muffiny	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	150 - 160	30 - 50	L-6 L-4 L-2  
Ptysie	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	170 - 200	20 - 50	L-3  
Ptysie	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	170 - 180	20 - 50	L-4  
Ptysie	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	170 - 180	20 - 50	L-2  
Ptysie	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	170 - 180	20 - 50	L-6 L-4 L-2  
Bezy	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	80 - 100	120 - 200	L-3  
Bezy	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	80 - 100	120 - 200	L-4 L-2  
Bezy	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	80 - 100	120 - 200	L-5 L-3 L-1  
Pizza/ Chleb/ Focaccia	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	190 - 250	15-50	L-2  
Pizza/ Chleb/ Focaccia	PIECZENIE KONWEKCYJNE	TAK	190 - 230	20 - 50	L-4  
Pizza/ Chleb/ Focaccia	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	190 - 230	20 - 50	L-1  
Pizza/ Chleb/ Focaccia	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	190 - 230	20 - 50	L-6 L-4 L-2  
Pizza/ Chleb/ Focaccia	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	190 - 230	20 - 50	L-5 L-4 L-3 L-2  
Tarta warzywa + mięso (tarty warzywne, quiche)	PIECZENIE KONWEKCYJNE	TAK	170-180	30 - 60	L-3  
Tarta warzywa + mięso (tarty warzywne, quiche)	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	170-180	50 - 60	L-5 L-2  
Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptysiowego	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	170 - 190	15 - 40	L-3  
Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptysiowego	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	180 - 210	15 - 40	L-4  
Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptysiowego	WYMUSZONY NADMUCH	TAK	180 - 210	15 - 40	L-2  
Lazania/ Tarta/ Zapiekanka makaronowa/ Cannelloni	PIECZENIE TRADYCYJNE	TAK	180 - 200	30 - 65	L-3  

PRZEPIS	FUNKCJA	PODGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (Min.)	POZIOM (L-liczba) I AKCESORIA
Jagnięcina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1 kg	TURBOGRILL	-	190 - MAX	40 - 90	L-3  
Kurczak / Królik / Kaczka 1 kg	TURBOGRILL	-	230 - MAX	50 - 100	L-3  
Indyk / Gęś 3 kg	TURBOGRILL	-	160 - MAX	130 - 170	L-3  
Filety / kawałki ryb	GRILL	-	230 - MAX	10 - 30	L-4  
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinie, bakłażany)	TURBOGRILL	-	230 - MAX	30 - 60	L-3  
Zapiekane warzywa	GRILL	-	230 - MAX	10 - 30	L-4  
Tost	GRILL	5'	MAKS	1 - 2	L-5 
Kielbaski/ szaszłyki/ żeberka/ hamburgery	GRILL	-	230 - MAX	15 - 30	L-5  
Pieczone ziemniaki	TURBOGRILL	-	230 - MAX	30 - 60	L-3  
Udziec jagnięcy/ golonka	TURBOGRILL	-	200 - MAX	50 - 100	L-3  
Pełne danie (Cook3): Tarta z owocami Lazania Pieczeń	WYMUSZONY NADMUCH	-	180 - 190	40 - 100	L-6  
					L-4  
Pełne danie (Cook4): Tarta z owocami Lazania Kawałki mięsa Pieczone warzywa	WYMUSZONY NADMUCH	-	180 - 190	40 - 100	L-2  
					L-6  
					L-4  
					L-3  

PRZEPIS	FUNKCJA	WODA (g)	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (min)	POZIOM (L-liczba) I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe / biszkopty	Para	100	170-180	30-60	L-2  
Ciastka / Muffiny	Para	100	160-170	30-55	L-3  
Focaccia	Para	150	200-220	20-40	L-3  
Bułki	Para	100	210	25-40	L-3  
Bochenek chleba	Para	150	170-180	70-100	L-3  
Pieczeń wołowa	Para	200	200	35-60	L-3  
Befsztyk 2 kg	Para	250	200	40-70	L-3  
Udziec jagnięcy	Para	200	180-200	65-75	L-3  
Jagnięcina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1 kg	Para	200	200	60-90	L-3  
Kurczak / Królik / Kaczka 1 kg	Para	200	200-220	50-70	L-3  
Filety / kawałki ryb	Para	150	180	15-35	L-3  
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinie, bakłażany)	Para	150	180-200	25-40	L-3  
Pieczone ziemniaki	Para	200	200-220	50-70	L-3  
Kurczak pieczony 1-1,3 kg	Para	250	200	50-80	L-3  

AKCESORIA					
	Ruszt	Naczynie do pieczenia lub tortownica na ruszcie	Błacha do pieczenia/ Błacha na ściekający tłuszcz lub forma do pieczenia umieszczone na ruszcie	Błacha na ściekający tłuszcz/ błacha do pieczenia	Błacha na ściekający tłuszcz / Błacha do pieczenia napełniona 200 ml wody



USTAWIANIE ZEGARA

Zegar można ustawić przy wyłączonym lub włączonym piekarniku, pod warunkiem, że nie został wcześniej zaprogramowany czas zakończenia cyklu pieczenia.

Po podłączeniu urządzenia do sieci lub po zaniku zasilania, cyfry 00:00 na WYŚWIETLACZU zaczną migać.



1. Nacisnąć jednocześnie przyciski „+” i „-”
Dwukropek rozdzielający godziny i minuty zacznie migać.
2. Ustawić godzinę za pomocą przycisków „+” i „-”; po naciśnięciu i przytrzymaniu dowolnego przycisku, wyświetlacz szybciej przewinie wartości, dzięki czemu ustawienie czasu będzie szybsze i łatwiejsze.

ZMIANA CZĘSTOTLIWOŚCI SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO

Częstotliwość sygnału dźwiękowego można zmienić, naciskając kilkakrotnie „-”.

USTAWIANIE MINUTNIKA


Ta funkcja nie przerywa gotowania i nie wpływa na działanie piekarnika; służy po prostu do załączenia sygnału dźwiękowego po upływie ustawionego czasu.

1. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk , aż ikona  i trzy cyfry na wyświetlaczu zaczną migać.
2. Ustawić żądany czas za pomocą przycisków „+” i „-”; po naciśnięciu i przytrzymaniu dowolnego przycisku, wyświetlacz szybciej przewinie wartości, dzięki czemu ustawienie żadanego czasu będzie szybsze i łatwiejsze.
3. Odczekać 5 sekund. Przy ponownym naciśnięciu przycisku, na wyświetlaczu pokaże się odliczany czas. Po jego upływie załączy się sygnał dźwiękowy.

PROGRAMOWANIE PIECZENIA


Przed zaprogramowaniem należy wybrać tryb pieczenia.



PROGRAMOWANIE CZASU PIECZENIA

1. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk , aż ikona **A** i cyfry DUR na WYŚWIETLACZU zaczną migać.
2. Ustawić żądany czas pieczenia za pomocą przycisków „+” i „-”; po naciśnięciu i przytrzymaniu dowolnego przycisku, wyświetlacz szybciej przewinie wartości, dzięki czemu ustawienie żadanego czasu będzie szybsze i łatwiejsze.
3. Odczekać 5 sekund. Po upływie tego czasu na wyświetlaczu widoczna będzie ikona **A**.
4. Po upływie ustawionego czasu i wyłączeniu piekarnika załączy się sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

- Na przykład: jest godzina 9:00 i zaprogramowano czas pieczenia wynoszący 1 godzinę i 15 minut. Program wyłączy się automatycznie o godzinie 10:15.


USTAWIANIE CZASU ZAKOŃCZENIA TRYBU PIECZENIA

1. Wykonać kroki od 1 do 3, aby ustawić czas pieczenia zgodnie z powyższym opisem.
2. Następnie naciskać przycisk , aż napis END na wyświetlaczu zacznie migać.
3. Ustawić godzinę zakończenia pieczenia za pomocą przycisków „+” i „-”; po naciśnięciu i przytrzymaniu dowolnego przycisku, wyświetlacz szybciej przewinie wartości, dzięki czemu ustawienie czasu będzie szybsze i łatwiejsze.

4. Odczekać 5 sekund lub ponownie nacisnąć przycisk . Po rozpoczęciu procesu pieczenia na wyświetlaczu widoczny jest symbol .
 5. Po upływie ustawionego czasu piekarnik wyłączy się, a włączy się sygnał dźwiękowy. Aby go wyłączyć, należy nacisnąć dowolny przycisk. Podświetlona ikona **A** oznacza, że pieczenie zostało zaprogramowane.
- Na przykład: Jest godzina 9:00 i zaprogramowano czas pieczenia wynoszący 1 godzinę. Jako godzinę zakończenia procesu ustawiono 12:30. Program włączy się automatycznie o godzinie 11:30.

ANULOWANIE PROGRAMU

Aby anulować program:

1. naciskać przycisk , aż ikona odpowiadająca ustawieniu, które chcesz anulować i cyfry na wyświetlaczu zaczną migać. Naciskać przycisk „-”, aż na wyświetlaczu pojawią się cyfry 00:00.
2. Nacisnąć i przytrzymać przyciski „+” i „-”; spowoduje to anulowanie wszystkich wcześniejszych ustawień, w tym ustawień zegara.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

PRZED ROZPOCZĘCIEM CZYSZCZENIA WYŁĄCZYĆ GŁÓWNY WYŁĄCZNIK I UPEWNIĆ SIĘ, ŻE KUCHENKA NIE JEST GORĄCA.

PRZED PONOWNYM WŁĄCZENIEM NALEŻY SIĘ UPEWNIĆ SIĘ, ŻE WSZYSTKIE ELEMENTY STERUJĄCE ZNAJDUJĄ SIĘ W POZYCJI WYŁĄCZONEJ.

Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

Podczas wykonywania wszystkich czynności należy używać rękawic ochronnych.

Wszystkie czynności należy przeprowadzać przy zimnym piekarniku.

Odłączyć urządzenie od zasilania.

Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/ żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.

Odłączyć urządzenie od zasilania

CZYSZCZENIE PŁYTY CERAMICZNEJ

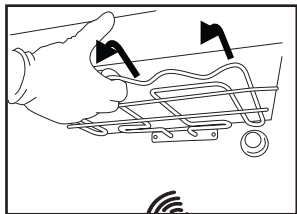
- Nie używać gąbek ściernych ani myjek, gdyż mogą one uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Po każdym użyciu należy oczyścić płytę kuchenki (gdą jest zimna), aby usunąć osady i plamy powstałe od resztek żywności.
- Powierzchnia, która nie jest utrzymywana w odpowiedniej czystości, może doprowadzić do zmniejszenia czułości przycisków panelu sterowania.
- Skrobaczki należy używać wyłącznie wtedy, gdy zanieczyszczenia przywarły do płyty kuchenki. Aby uniknąć zarysowania szkła, należy postępować zgodnie z instrukcją obsługi skrobaczki.
- Cukier oraz potrawy o wysokiej zawartości cukru niszczą płytę kuchenki i należy je niezwłocznie usuwać z jej powierzchni.
- Sól, cukier i piasek mogą zarysować szklaną powierzchnię.
- Używać miękkiej ściereczki, chłonnych ręczników kuchennych lub specjalnego przyrządu do czyszczenia płyty kuchenki (postępować zgodnie z instrukcją producenta).
- Płyny rozlane na polach grzewczych mogą powodować przesuwanie się lub drganie naczyń.
- Po wyczyszczeniu płyty kuchenki, należy ją dokładnie osuszyć.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

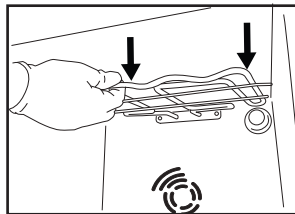
- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką.
 - Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozprowadzone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.
- Nie używać produktów na bazie alkoholu, takich jak denaturat.

OBNIŻANIE GÓRNEJ GRZAŁKI

1. Wyjąć boczne prowadnice pótek.
2. Wyciągnąć nieco element grzewczy (Rys. 1) i obniżyć go (Rys. 2).
3. Aby ponownie umieścić grzałkę na miejscu, należy ją podnieść, lekko pociągnąć do siebie i oprzeć na obsadach bocznych.



Rys. 1



Rys. 2

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

- Po każdym użyciu należy poczekać, aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go, najlepiej gdy wciąż jest ciepły, usuwając z niego wszystkie osady i zabrudzenia spowodowane przez resztki potraw. Aby usunąć wszelkie skropliny, które powstały w wyniku pieczenia potraw z dużą zawartością wody, należy pozostawić piekarnik do

całkowitego ostygnięcia, a następnie wytrzeć go szmatką lub gąbką.

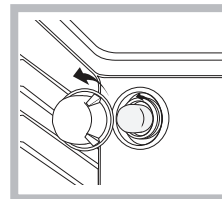
- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.

AKCESORIA

Po każdym użyciu zanurzyć akcesoria w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeśli akcesoria są jeszcze gorące, do przenoszenia założyć rękawice kuchenne. Resztki żywności można łatwo usunąć za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń.

WYMIANA ŻARÓWKI

1. Odłączyć piekarnik od zasilania
2. Odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i przykręcić osłonę z powrotem do lampki.



1. Ponownie podłączyć piekarnik do zasilania.

Uwaga: Zastosować żarówkę 40 W/230 V typu G9

Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlania pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009).

Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie.

- Nie dotykać żarówek gołymi rękami - ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

CZYSZCZENIE KATALITYCZNE

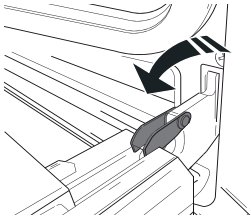
Panele urządzenia są pokryte specjalną emalią, pochłaniającą tłuszcz z gotowanych potraw. Emalia ta jest dość wytrzymała, aby akcesoria (kratki, tacki ociekowe itp.) mogły się po niej przesuwac, nie uszkadzając powierzchni. Na powierzchniach paneli mogą się pojawiać białe ślady – nie stanowią one powodów do obaw.

Mimo to, powinno się unikać następujących sytuacji:

- skrobienia emalii ostrymi przedmiotami (np. nożem);
- stosowania detergentów i materiałów ściernych

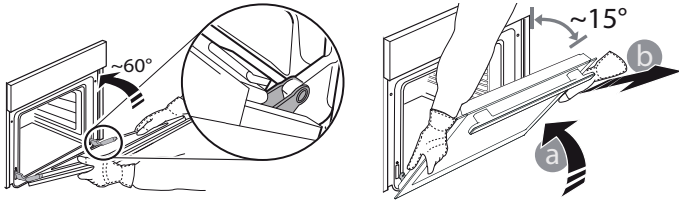
ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE SZYBY DRZWICZEK PIEKARNIKA

1. Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.



2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe. Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt.

Można teraz w prosty sposób zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry (a), aż wysuną się z miejsc zamocowania (b).



Odłożyć drzwiczki na bok, opierając je na miękkim podłożu.

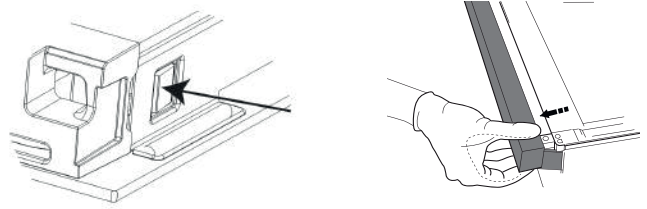
3. Zakładać drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i zablokując górną część na swoim miejscu.

4. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć. Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.

5. Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, należy powtórzyć powyższe opisanie czynności.

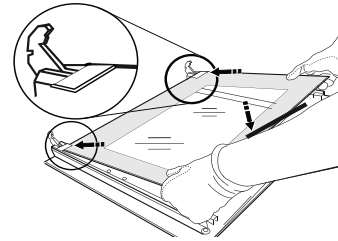
KLIKNAĆ, BY WYCZYŚCIĆ – CZYSZCZENIE SZYBY

1. Po zdjęciu drzwiczek i umieszczeniu ich na miękkiej powierzchni, uchwytami skierowanymi ku dołowi, należy równocześnie nacisnąć dwa zaciski zabezpieczające i zdjąć górną część drzwiczek, wyciągając ją ku sobie.



2. Unieść i mocno chwycić obiema rękami wewnętrzną szybę, wyjąć ją i przed przystąpieniem do czyszczenia umieścić na miękkiej powierzchni.

3. Podczas ponownego montażu wewnętrznej szyby drzwi należy prawidłowo włożyć szybę tak, aby tekst napisany na szybie nie był odwrócony i był łatwy do odczytania.



4. Zamontować ponownie górną krawędź: charakterystyczne kliknięcie sygnalizuje prawidłową pozycję. Przed ponownym założeniem drzwiczek należy sprawdzić, czy uszczelka jest zabezpieczona.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Co zrobić, gdy...

Możliwe przyczyny

Rozwiązania

Piekarnik nie działa.

Awaria zasilania.
Urządzenie odłączone od zasilania

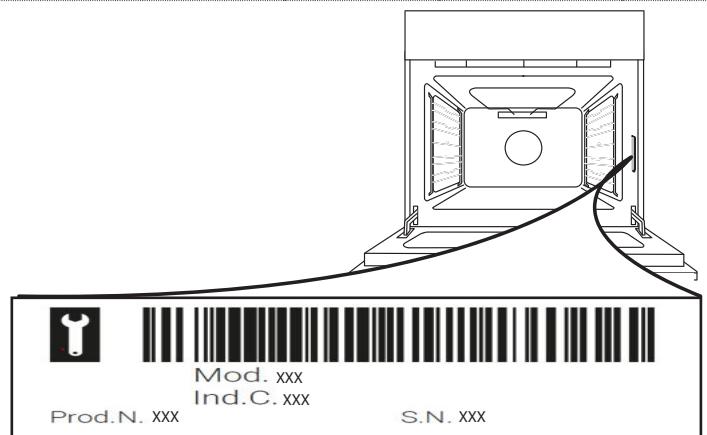
Sprawdzić, czy działa zasilanie sieci elektrycznej i czy piekarnik jest prawidłowo podłączony do sieci elektrycznej. Wyłączyć urządzenie i uruchomić je ponownie, aby sprawdzić czy usterka nadal występuje.

SERWIS TECHNICZNY

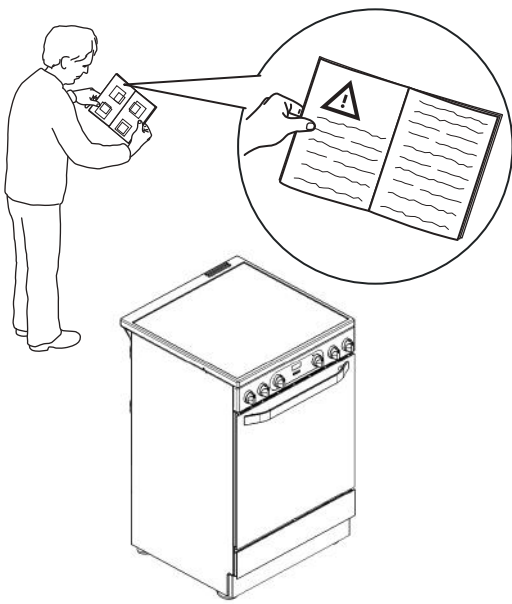
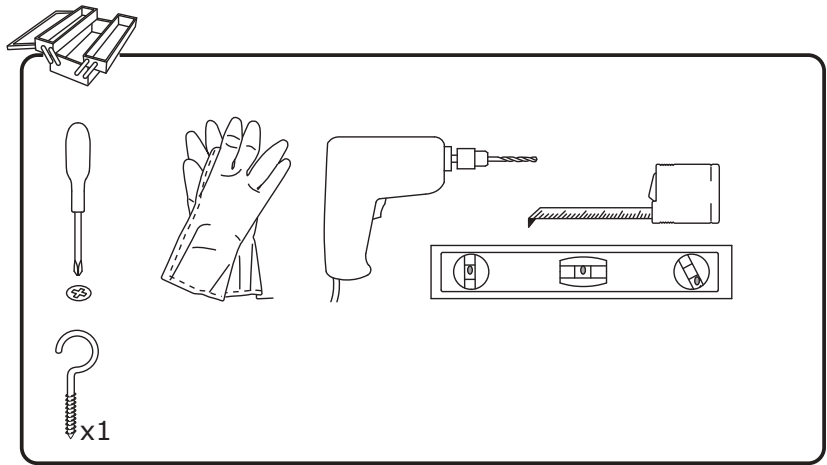
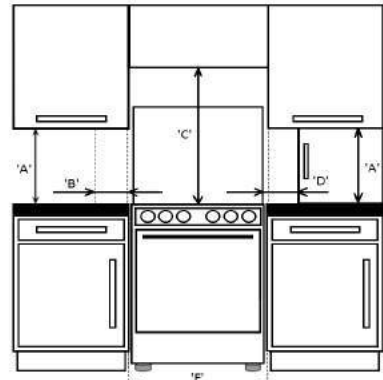
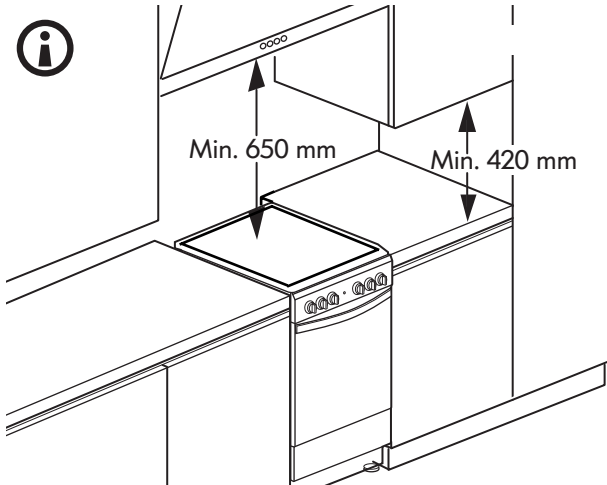
W celu uzyskania pomocy, zadzwonić pod numer znajdujący się na karcie gwarancyjnej lub postępować zgodnie z instrukcjami ze strony internetowej.

Przygotować:

- krótki opis usterki;
- dokładny typ modelu produktu
- kod serwisowy (numer następujący po słowie SERVICE na tabliczce znamionowej przymocowanej do urządzenia, widocznej przy krawędzi, po otwarciu drzwiczek piekarnika);
- dokładny adres;
- telefon kontaktowy.



Uwaga: Jeśli konieczna będzie naprawa, należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu technicznego (zapewni to gwarancję zastosowania oryginalnych części zamiennych oraz właściwie przeprowadzonej naprawy). Więcej szczegółów można znaleźć w załączonej karcie gwarancyjnej.

1**2****3**

'A'	'B'	'C'	'D'	'F'
420mm Min	150mm Min	650mm Min	150mm Min	600mm Min

4