



SPIS TREŚCI

PL – PIEKARNIK

I. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	4
II. OPIS PRODUKTU	10
III. UŻYCIE	10
IV. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA	16
V. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	20
VI. INSTALACJA	20
VII. DANE TECHNICZNE	21
VIII. OPIEKA NAD KLIENTEM I SERWIS	21

eta 378690000

Drogi kliencie, dziękujemy za zakup naszego produktu. Prosimy o dokładne zapoznanie się z instrukcją obsługi przed uruchomieniem urządzenia i zachowanie jej wraz z kartą gwarancyjną i paragonem. Zdjęcia w instrukcji służą wyłącznie celom ilustracyjnym, w rzeczywistości produkt może różnić się szczegółami.

I. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Podczas gotowania w komorze piekarnika lub na szybie drzwiczek może skraplać się wilgoć. Jest to normalne zjawisko. Aby zmniejszyć ten efekt, należy odczekać 10-15 minut po włączeniu przed włożeniem jedzenia do piekarnika. W każdym przypadku kondensacja zniknie, gdy piekarnik osiągnie temperaturę pieczenia.
- Piecz warzywa w pojemniku z pokrywką zamiast w otwartym naczyniu do pieczenia.
- Nie zostawiaj upieczonych jedzenia w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut.

OSTRZEŻENIE:

urządzenie i dostępne części nagrzewają się do wysokich temperatur podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć gorących części. Dzieci należy trzymać w bezpiecznej odległości.

OSTRZEŻENIE:

przed wymianą żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od sieci elektrycznej, aby uniknąć porażenia prądem.

OSTRZEŻENIE:

aby uniknąć niebezpieczeństwa spowodowanego przypadkowym zresetowaniem przerywacza termicznego, urządzenie nie może być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak zegar, ani podłączone do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany.

- Dzieci w wieku poniżej 8 lat muszą znajdować się w bezpiecznej odległości od urządzenia, chyba że są nadzorowane przez cały czas.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Urządzenie może być używane przez osoby w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, bez doświadczenia lub

wiedzy na temat produktu, wyłącznie pod nadzorem lub po poinstruowaniu ich w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i ze świadomością możliwych zagrożeń.

- Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Do czyszczenia szyby drzwiczek piekarnika nie wolno używać szorstkich lub ściernych produktów ani ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac lub konserwacji należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Przed wyjęciem wyjmowanych części piekarnik musi być wyłączony, a jego temperatura musi być zbliżona do temperatury otoczenia. Po wyczyszczeniu zmontować ponownie zgodnie z instrukcją.
- Należy używać wyłącznie sondy do mięsa zalecanej dla tego piekarnika.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy używać myjki parowej ani strumienia pod wysokim ciśnieniem.
- Podłącz wtyczkę do przewodu zasilającego, który jest w stanie wytrzymać napięcie, natężenie i obciążenie podane na etykiecie i który ma styk uziemiający. Gniazdo musi być odpowiednie dla obciążenia wskazanego na etykiecie i mieć podłączony i działający styk uziemienia. Przewód uziemiający powinien być koloru żółto-zielonego. Czynność ta powinna zostać wykonana przez odpowiednio wykwalifikowanego elektryka.
- W przypadku niezgodności między gniazdem a wtyczką urządzenia należy poprosić wykwalifikowanego elektryka o wymianę gniazda na inny odpowiedni typ. Wtyczka i gniazdo muszą być zgodne z obowiązującymi normami kraju instalacji. Podłączenie do źródła zasilania można również wykonać poprzez umieszczenie przełącznika wielobiegunowego z izolowanymi stykami między urządzeniem a źródłem zasilania, które może obsłużyć maksymalne podłączone obciążenie i które jest zgodne z obowiązującymi przepisami, zgodnie z wymaganiami dla kategorii przepięcia III.
- Żółto-zielony przewód uziemiający nie może być przerwany przez przełącznik. Gniazdo lub przełącznik wielobiegunowy używany do podłączenia musi być łatwo dostępny po zainstalowaniu urządzenia.
- Odłączenie może być zapewnione przez łatwo dostępną wtyczkę lub wyłącznik, gdy urządzenie jest podłączone na stałe zgodnie z zasadami okablowania.
- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić

na kabel H05V2V2-F dostępny u producenta. Skontaktuj się z działem obsługi klienta.

- Czynność ta musi zostać wykonana przez odpowiednio wykwalifikowanego elektryka. Przewód uziemiający (żółto-zielony) musi być o co najmniej 10 mm dłuższy niż pozostałe przewody. W przypadku jakichkolwiek napraw należy kontaktować się wyłącznie z autoryzowanym serwisem i wymagać użycia oryginalnych części zamiennych.
- Niezastosowanie się do powyższych instrukcji może zagrozić bezpieczeństwu użytkownika i unieważnić gwarancję na urządzenie.
- Przed czyszczeniem należy usunąć wszelkie pozostałości rozlanego materiału.
- Długotrwała awaria zasilania podczas fazy gotowania może spowodować nieprawidłowe działanie wyświetlacza. W takim przypadku należy skontaktować się z serwisem.
- Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie wolno instalować za drzwiami.
- Po umieszczeniu rusztu w środku należy upewnić się, że ogranicznik jest skierowany do góry i do tyłu we wnęce. Ruszt musi być całkowicie wsunięty.

UWAGA:

Nie wykladać ścianek piekarnika folią aluminiową ani żadnymi kupionymi w sklepie jednorazowymi zabezpieczeniami. Folia aluminiowa lub jakakolwiek inna ochrona w bezpośrednim kontakcie z rozgrzaną emalią stwarza ryzyko stopienia i uszkodzenia emalii we wnętrzu urządzenia.

UWAGA: Nie usuwać uszczelki drzwi piekarnika.

UWAGA:

Nie dolewać wody na dno wnętrza piekarnika podczas gotowania lub gdy piekarnik jest gorący. Istnieje ryzyko poparzenia parą wodną.

- Do pracy urządzenia przy częstotliwościach znamionowych nie są wymagane żadne dodatkowe operacje/ustawienia.

Instrukcje ogólne

- Dziękujemy za wybranie jednego z naszych produktów. Aby uzyskać najlepsze wyniki pieczenia, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i zachować ją na przyszłość. Przed zainstalowaniem piekarnika należy zanotować numer seryjny, aby w razie

konieczności naprawy móc przekazać go personelowi obsługi klienta. Po wyjęciu piekarnika z opakowania należy sprawdzić, czy nie został on uszkodzony podczas transportu. W razie wątpliwości nie używaj piekarnika i zasięgnij porady wykwalifikowanego technika. Wszystkie materiały opakowaniowe (plastikowe torby, styropian, gwoździe) należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Po pierwszym włączeniu piekarnika może pojawić się silnie pachnący dym spowodowany pierwszym rozgrzaniem kleju na płytach izolacyjnych w piekarniku. Jest to całkowicie normalne i jeśli tak się stanie, przed włożeniem potrawy do piekarnika należy poczekać, aż dym zniknie. Producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku nieprzestrzegania instrukcji zawartych w niniejszym dokumencie.

NOTATKA:

funkcje, cechy i akcesoria piekarnika wymienione w niniejszej instrukcji mogą się różnić w zależności od zakupionego modelu.

Instrukcje bezpieczeństwa

Piekarnika należy używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem, czyli do pieczenia żywności. Każde inne zastosowanie, na przykład jako źródło ciepła, jest uważane za niewłaściwe i niebezpieczne.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody spowodowane niewłaściwym lub nieodpowiednim użytkowaniem. Korzystanie z jakiegokolwiek urządzenia elektrycznego wymaga przestrzegania pewnych podstawowych zasad:

- Nie wolno odłączać przewodu zasilającego od gniazdka, ciągnąc za niego;
- Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi lub stopami;
- Używanie adapterów, rozgałęźników i przedłużaczy jest surowo zabronione;
- W przypadku awarii i/lub nieprawidłowego działania należy wyłączyć urządzenie, nie manipulować przy nim i skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

Bezpieczeństwo elektryczne

- **UPEWNIĆ SIĘ, ŻE OKABLOWANIE ELEKTRYCZNE ZOSTAŁO WYKONANE PRZEZ WYKWALIFIKOWANEGO ELEKTRYKA ZGODNIE Z OBOWIĄZUJĄCYMI LOKALNIE NORMAMI.**
- Należy poprosić o certyfikat profesjonalnego podłączenia urządzenia. W przypadku, gdy urządzenie nie zostanie podłączone przez osobę wskazaną powyżej, nie będą uwzględniane żadne późniejsze roszczenia, które mogły zostać spowodowane przez nieprofesjonalne podłączenie urządzenia.
- Zasilanie, do którego podłączony jest piekarnik, musi być zgodne z przepisami prawa obowiązującymi w kraju instalacji.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody spowodowane nieprzestrzeganiem tych instrukcji.
- Piekarnik musi być podłączony do sieci elektrycznej za pomocą gniazda z uziemieniem lub wielobiegunowego odłącznika, w zależności od przepisów obowiązujących w kraju instalacji. Zasilanie elektryczne musi być zabezpieczone odpowiednimi wyłącznikami, a użyte kable muszą zapewniać prawidłowe zasilanie piekarnika.

PODŁĄCZENIA

Piekarnik jest dostarczany z przewodem zasilającym, który należy podłączać wyłącznie do źródła zasilania o napięciu 220-240 VAC 50 Hz między przewodami fazowym i neutralnym. Ważne jest, aby przed podłączeniem piekarnika do sieci elektrycznej sprawdzić następujące elementy:

- Napięcie zasilania;
- Wartość znamionową wyłącznika obwodu.
- Przewód uziemiający podłączony do zacisku uziemienia piekarnika musi być podłączony do zacisku uziemienia zasilacza.

UWAGA

Przed podłączeniem piekarnika do sieci elektrycznej należy poprosić wykwalifikowanego elektryka o sprawdzenie ciągłości zacisku uziemienia zasilania elektrycznego. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wypadki lub inne problemy spowodowane niepodłączeniem piekarnika do zacisku uziemienia lub uziemienia, które ma wadliwą ciągłość.

NOTATKA

Ponieważ piekarnik może wymagać konserwacji, zaleca się posiadanie dodatkowego gniazdka elektrycznego, do którego można podłączyć piekarnik po usunięciu go z miejsca, w którym jest zainstalowany. Przewód zasilający może być wymieniany wyłącznie przez serwisanta lub równie wykwalifikowanego technika.

Zalecenia

- Minimalne czyszczenie po każdym użyciu pomaga utrzymać piekarnik w doskonałej czystości.
- Nie wykladać ścianek piekarnika folią aluminiową ani jednorazowymi zabezpieczeniami dostępnymi w specjalistycznych sklepach. Bezpośredni kontakt z gorącą emalią grozi stopieniem i uszkodzeniem emalii wewnętrznej.
- Aby uniknąć nadmiernego zanieczyszczenia piekarnika i związanego z tym silnego zapachu dymu, zalecamy nieużywanie piekarnika w bardzo wysokich temperaturach. Lepiej jest wydłużyć czas pieczenia i nieznacznie obniżyć temperaturę.
- Oprócz akcesoriów dostarczonych wraz z piekarnikiem zalecamy używanie wyłącznie naczyń i blach do pieczenia odpornych na bardzo wysokie temperatury.

Instalacja

Producenci nie są zobowiązani do przeprowadzenia instalacji. Jeśli pomoc producenta jest wymagana w celu naprawienia szkód spowodowanych niewłaściwą instalacją, taka pomoc nie jest objęta gwarancją. Należy przestrzegać instrukcji montażu przeznaczonych dla przeszkolonego personelu. Nieprawidłowa instalacja może spowodować szkody lub obrażenia osób, zwierząt lub mienia. Producent nie ponosi odpowiedzialności za takie szkody lub obrażenia. Piekarnik można umieścić na wysokości kolumny lub poniżej blatu roboczego. Przed zamocowaniem należy zapewnić dobrą wentylację w komorze piekarnika, aby umożliwić prawidłową cyrkulację świeżego powietrza potrzebnego do chłodzenia i ochrony części wewnętrznych

Ochrona środowiska, utylizacja urządzeń



To urządzenie jest oznakowane zgodnie z europejską dyrektywą 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). WEEE zawiera zarówno zanieczyszczenia (które mogą mieć negatywny wpływ na środowisko), jak i istotne elementy (które mogą być ponownie wykorzystane).

Ważne jest, aby WEEE został poddany specjalnej obróbce w celu właściwego usunięcia i utylizacji zanieczyszczeń oraz odzyskania wszystkich materiałów. Osoby fizyczne mogą odegrać ważną rolę w ochronie środowiska przed WEEE; należy przestrzegać kilku podstawowych zasad:

- Zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego nie wolno traktować jak odpadów domowych
- WEEE należy oddawać do specjalnych punktów zbiórki zarządzanych przez władze lokalne lub zarejestrowaną firmę

W wielu krajach możliwy jest odbiór dużych odpadów WEEE w siedzibie klienta. Przy zakupie nowego urządzenia można oddać stare urządzenie sprzedawcy detalicznemu, który musi bezpłatnie przyjąć jedno stare urządzenie za jedno sprzedane nowe urządzenie, o ile jest to równoważny typ z tymi samymi funkcjami, co zakupione nowe urządzenie.

Zrównoważony rozwój i przyjazność dla środowiska

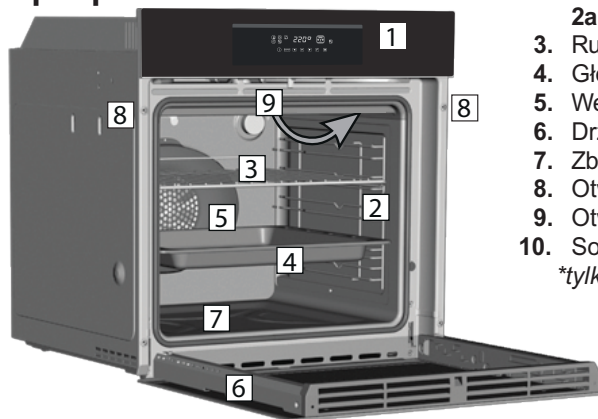
O ile to możliwe, unikaj wstępnego nagrzewania piekarnika i zawsze staraj się go napełniać. Należy jak najrzadziej otwierać drzwiczki piekarnika, ponieważ za każdym razem, gdy je otwierasz, ciepło ucieka z komory. Aby uzyskać znaczne oszczędności energii, wyłącz piekarnik na 5 do 10 minut przed planowanym końcem czasu pieczenia i wykorzystaj ciepło resztkowe, które piekarnik nadal generuje. Uszczelki należy utrzymywać w czystości i dobrym stanie, aby zapobiec ucieczce ciepła z piekarnika. Jeśli posiadasz taryfę godzinową, program "opóźnionego pieczenia" ułatwia oszczędzanie energii poprzez przesunięcie czasu pieczenia na niższy poziom.

Deklaracja zgodności

Umieszczając znak **CE** na tym produkcie, potwierdzamy zgodność ze wszystkimi odpowiednimi europejskimi wymogami dotyczącymi bezpieczeństwa, zdrowia i ochrony środowiska określonymi w przepisach mających zastosowanie do tego produktu.

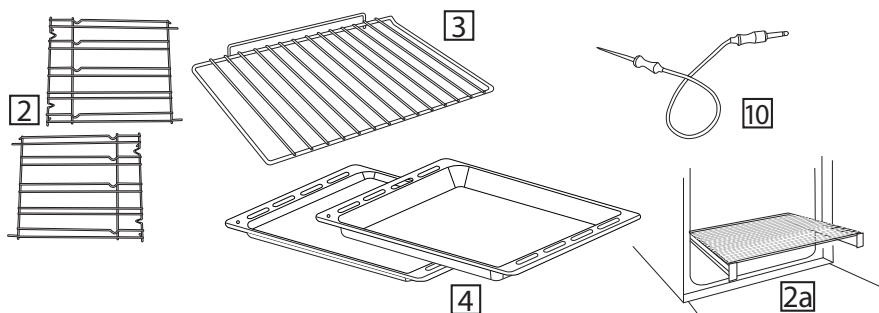
II. OPIS PRODUKTU

Opis panelu sterowania



1. Dotykowy panel sterowania
2. Prowadnice drutu
- 2a. z przedłużeniem teleskopowym
3. Ruszt drutowy
4. Głęboka/plytka blacha do pieczenia
5. Wentylator (za pokrywą blachy)
6. Drzwiczki piekarnika
7. Zbiornik wody do gotowania na parze
8. Otwory mocujące
9. Otwór na sondę do pieczenia
10. Sonda do pieczenia*

*tylko dla modelu



11. WYŁĄCZ / WŁĄCZ (ON/OFF)
12. Przycisk **wyboru funkcji**
13. Przycisk **OK - potwierdzenie**
14. Przycisk **metody pieczenia**
15. Wybór przepisu
16. Kontrolki funkcji opcjonalnych
17. Wyświetlacz
18. Wskaźnik metody pieczenia
19. Wskaźnik czyszczenia pirolitycznego
20. Wskaźnik rozmrażania

III. UŻYCIE

Informacje dotyczące bezpieczeństwa

- Przed pierwszym użyciem należy usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.
- Czyszczenie piekarnika. Przetrzyj zewnętrzne powierzchnie wilgotną, miękką ściereczką. Umyj wszystkie akcesoria i wytrzyj wnętrze piekarnika roztworem gorącej wody i detergentu.
- Ustawić pusty piekarnik na maksymalną temperaturę i pozostawić włączony przez około 1 godzinę. Podczas tej operacji należy dokładnie przewietrzyć urządzenie. Pozwoli to usunąć wszelkie zapachy.

Pierwsze włączenie

- Pierwszą niezbędną czynnością po podłączeniu lub przerwie w zasilaniu (gdy wyświetlacz miga i pokazuje godzinę 12:00) jest ustawienie właściwego czasu.

Procedura ustawiania:

- Naciśnij przycisk funkcyjny  **12** odpowiednią ilość razy, aby wyświetlić odpowiedni symbol **GODZINY**.
- Naciśnij przyciski < a > aby ustawić prawidłową godzinę.
- Potwierdź, naciskając przycisk **potwierdzenia**  **13**.

OSTRZEŻENIE: Piekarnik będzie działał tylko z ustawionym zegarem

Pieczenie z parą

- Wybrane metody pieczenia mogą wykorzystywać funkcję gotowania na parze, aby pomóc **zachować witaminy**, minerały, kolor, soczystość i smak żywności.
- Gotowanie na parze na początku **pieczenia chleba** zapewnia bardziej **chrupiącą**, równomiernie upieczoną skórkę.
- Zawsze możesz użyć dolnego elementu grzejnego do pieczenia .
- Przed rozgrzaniem piekarnika należy wlać do 0,3 l wody do tacy w dolnej części piekarnika i wybrać odpowiednią metodę pieczenia.
- Nigdy nie dodawaj wody do gorącego piekarnika, ponieważ istnieje ryzyko poparzenia parą.

Zaprogramowane przepisy

Po wybraniu przepisu na wyświetlaczu pojawi się **R** a następnie numer przepisu i odpowiednia metoda gotowania. Dostępne są następujące przepisy:

Przepis	Metoda pieczenia	Temperatura	Czas przygotowania
R1 – Lasagne	Konwencjonalna z wentylatorem	150 °C	45'
R2 – Pieczony kurczak	Konwencjonalna z wentylatorem	180 °C	40'
R3 – Chrupiąca ryba	Konwencjonalna z wentylatorem	180 °C	40'
R4 – Ziemniaki	Konwencjonalna z wentylatorem	180 °C	45'
R5 – Omlet	Konwencjonalna	160 °C	25'
R6 – Ciasto jabłkowe	Konwencjonalna z wentylatorem	180 °C	45'

Uwaga: Nie można zmienić temperatury ani czasu pieczenia..

Sonda do pieczenia **10** (tylko dla modelu)

Zdejmij zaślepkę otworu sondy **9** i włóż złącze sondy do otworu. Jeśli sonda do pieczenia jest podłączona i zidentyfikowana, na wyświetlaczu pojawi się **PROBE**. Po wybraniu programu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się domyślna temperatura, a wybrana temperatura będzie ograniczona do 200°C. Po potwierdzeniu temperatury przyciskiem **OK**  **13** na wyświetlaczu pojawi się **40°**. Można teraz wybrać docelową temperaturę sondy do pieczenia w zakresie od 30 °C do 90 °C w krokach co 1 °C. Aby potwierdzić temperaturę sondy, naciśnij przycisk **OK**  **13**, a na wyświetlaczu pojawi się rzeczywista temperatura zmierzona na sondzie. Gdy sonda do pieczenia osiągnie ustawioną temperaturę, program pieczenia zostanie zakończony. Jeśli program sondy do pieczenia jest ustawiony dla mięsa, naciśnij przyciski < a > aby wyświetlić i dostosować

temperaturę sondy do pieczenia mięsa. Pierwsze naciśnięcie jednego z dwóch przycisków powoduje wyświetlenie na wyświetlaczu docelowej temperatury sondy, natomiast kolejne naciśnięcie umożliwia zmianę wybranej temperatury sondy.

Jeśli użytkownik zmieni program pieczenia, ustawienie temperatury sondy zostanie zresetowane. Powtórz procedurę, aby ustawić nową temperaturę docelową. Sonda do pieczenia mięsa nie może być używana z zaprogramowanym pieczeniem, w którym to przypadku na wyświetlaczu pojawi się komunikat **NO** i żadne polecenie nie zostanie wykonane, dopóki sonda nie zostanie wyjęta. Rozmrażanie, grillowanie, piroliza i jakiegokolwiek zaprogramowane pieczenie nie są dozwolone przy użyciu sondy do mięsa (nie są wyświetlane w menu).

Zalecane temperatury podczas korzystania z sondy do pieczenia	
Całe mięso	
Rare – krwiste	56 °C
Medium rare – średnio wysmażone	58 °C
Medium – prawie ugotowane na wylot	60 °C
Well done – doskonale wysmażone	62 °C
Ryba	35 °C
Kurczak	min 68 °C

UWAGA: Używaj wyłącznie sondy do pieczenia dostarczonej z urządzeniem.

Opis funkcji 17

Przełącz- nik funkcji	T °C wartość domyślna	T °C rozpiętość	Funkcja (w zależności od modelu piekarnika)
			ŚWIATŁO: Włącza światło w piekarniku.
	220°	50° ÷ 240°	KONWENCJONALNY: Zarówno górny, jak i dolny element grzejny są używane jednocześnie. Rozgrzewaj piekarnik przez około dziesięć minut. Ta metoda jest idealna do każdego tradycyjnego pieczenia. Do przygotowywania czerwonego mięsa, pieczeni wołowej, udźca jagnięcego, dziczyzny, chleba, dań z folii (papilotek), ciasta francuskiego. Umieść naczynie i jego pojemnik w centralnej pozycji na ruszcie. Można również użyć funkcji gotowania na parze (patrz <i>III. Użytkowanie piekarnika</i>).
	190°	50° ÷ 240°	KONWENCJONALNE Z WENTYLATOREM: Ta metoda jest zalecana dla drobiu, makaronów, ryb i warzyw. Ciepło lepiej przenika do żywności i skraca czas gotowania i podgrzewania. Tradycyjne pieczenie, uzupełnione bardziej równomiernym rozprowadzaniem ciepła w celu promowania wyrastania i chrupiącej skórki. Można również użyć funkcji gotowania na parze (patrz <i>III. Użytkowanie piekarnika</i>).

Przełącz- nik funkcji	T °C wartość domyślna	T °C rozpiętość	Funkcja (w zależności od modelu piekarnika)
	180°	50° ÷ 240°	PIECZENIE Z WENTYLATOREM: Ta metoda jest zalecana w przypadku drobiu, makaronów, ryb i warzyw. Ciepło lepiej przenika do żywności i skraca czas gotowania i podgrzewania. Można piec różne potrawy w tym samym czasie na różnych wysokościach. Ta metoda pieczenia zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła i zapobiega mieszaniu się smaków. W przypadku pieczenia więcej niż jednej potrawy w tym samym czasie należy ustawić czas dłuższy o dziesięć minut.
	210°	50° ÷ 230°	WENTYLATOR + GRZEJNIK DOLNY: grzejnik dolny jest używany razem z wentylatorem do cyrkulacji powietrza wewnątrz piekarnika. Metoda ta jest idealna do pieczenia soczystych ciast owocowych, tart, quiche i pasztetów. Zapobiega wysychaniu potraw i wspomaga wyrastanie ciasta, ciasta chlebowego i innych potraw pieczonych na dnie. Ustaw ruszt w pozycji dolnej. Można również użyć funkcji gotowania na parze (patrz III. <i>Użytkowanie piekarnika</i>)
	L3	L1 – L5	GRIL: korzystanie z grilla przy zamkniętych drzwiczkach. Górny element grzejny jest używany oddzielnie i można regulować temperaturę. Potrzeba pięciu minut podgrzewania, aby grill się zarumieniał. Sukces jest gwarantowany w przypadku grillów, kebabów i potraw ze skórą. Białe mięsa umieszcza się dalej od grilla; czas gotowania jest dłuższy, ale mięso będzie smaczniejsze. Ciemne mięsa i filety rybne można umieścić na ruszcie nad tacką ociekową.
	180°	100° ÷ 220°	GRILL Z WENTYLATOREM: używaj grilla turbo z zamkniętymi drzwiczkami. Wstępne podgrzewanie jest konieczne w przypadku mięs czerwonych, ale nie białych. Idealny do przyrządzania wysokich potraw, całych kawałków, takich jak pieczeń wieprzowa, drób itp. Umieść grillowaną potrawę bezpośrednio na ruszcie, na środkowym poziomie. Wsuń tacę do pieczenia pod grill, aby zebrać kapiące soki. Upewnij się, że jedzenie nie znajduje się zbyt blisko grilla. W połowie gotowania odwróć jedzenie.
	40°	40°	ODMRAŻANIE: Gdy pokrętko jest ustawione w tej pozycji, wentylator wydymuje powietrze o temperaturze pokojowej wokół zamrożonej żywności, rozmrażając ją w ciągu kilku minut bez zmiany zawartości białka w żywności w jakikolwiek sposób.
	ECO	ECO SUPER	CZYSZCZENIE PIROLITYCZNE: Wszystkie akcesoria muszą zostać usunięte!

* Przetestowane zgodnie z normą CENELEC EN 60350-1, używaną do definiowania klasy energetycznej.

Opis funkcji dodatkowych

FUNKCJA	JAK AKTYWOWAĆ	JAK DEZAKTYWOWAĆ
MINUTNIK 	- Naciśnij przycisk funkcyjny  12 tyle razy, ile jest to konieczne, aby wyświetlić odpowiedni symbol MINUTNIKA. - Naciśnij przyciski < a >, aby ustawić żadaną godzinę. - Potwierdź, naciskając przycisk potwierdzenia  13. - Jeśli nie wybrano czasu pieczenia, na wyświetlaczu pojawi się 00:00, w przeciwnym razie na wyświetlaczu pojawi się aktualny czas.	- Sygnał dźwiękowy zatrzymuje się po upływie czasu, ale można go natychmiast zatrzymać, naciskając przycisk  12 lub  11. - Aby zatrzymać odliczanie, ustaw czas na 0:00, tak jak podczas jego ustawiania.
CZAS PIECZENIA 	- Można ustawić tylko podczas pieczenia. - Naciśnij przycisk funkcji  12 tyle razy, ile jest to konieczne, aby wyświetlić odpowiedni symbol CZASU PIECZENIA. - Naciśnij przyciski < a >, aby ustawić żądany czas. - Potwierdź, naciskając przycisk potwierdzenia  13. - Jeśli nie wybrano czasu pieczenia, na wyświetlaczu pojawi się 00:00, w przeciwnym razie na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas.	- Po upływie ustawionego czasu piekarnik wyłączy się automatycznie. - Jeśli chcesz dostosować czas pieczenia przed jego zakończeniem, postępuj jak w przypadku ustawienia początkowego. - Aby przerwać pieczenie, ustaw czas na 0:00 lub użyj przycisku wyłączania  11.
KONIEC PIECZENIA 	- Można ustawić tylko dla wybranej metody gotowania 18. - Naciśnij przycisk funkcyjny  12 tyle razy, ile jest to konieczne, aby wyświetlić odpowiedni symbol CZASU PIECZENIA. - Naciśnij przyciski < i > aby ustawić żądany czas zakończenia pieczenia. - Potwierdź, naciskając przycisk potwierdzenia  13. - Czas pieczenia jest obliczany i wyświetlany automatycznie.	- Piekarnik wyłączy się po upływie ustawionego czasu. - Jeśli chcesz dostosować czas pieczenia przed jego zatrzymaniem, postępuj jak w przypadku ustawienia początkowego. - Aby wyłączyć piekarnik ręcznie, ustaw czas wyłączenia na 00:00 lub użyj przycisku wyłączenia  11.
CZAS 	- Naciśnij przycisk funkcyjny  12 tyle razy, ile jest to konieczne, aby wyświetlić odpowiednią ikonę CZAS. - Naciśnij przyciski < i > aby ustawić prawidłową godzinę. - Potwierdź, naciskając przycisk potwierdzenia  13.	
BLOKADA DZIECIECA 	- Naciśnij przycisk funkcyjny  12 tyle razy, ile jest to konieczne, aby wyświetlić odpowiednią ikonę BLOKADA DZIECI. - Naciśnij przycisk < lub > aby aktywować blokadę. - Na wyświetlaczu pojawi się ON - Potwierdź, naciskając przycisk potwierdzenia  13.	- Naciśnij przycisk funkcyjny  12, aby wyświetlić odpowiednią ikonę BLOKADY DZIECKA. - Naciśnij przycisk < lub > aby wyłączyć blokadę. - Pojawi się OFF. - Potwierdź przyciskiem  13.

DO CZEGO SŁUŻY	UWAGI
Sygnal dźwiękowy na koniec ustawionego czasu. Nie ma to wpływu na działanie piekarnika. Piekarnik nie wyłącza się po upływie ustawionego czasu. Podczas procesu na wyświetlaczu pokazywany jest aktualny czas.	Umożliwia używanie piekarnika jako budzika. Timer działa niezależnie od tego, czy piekarnik jest włączony do pieczenia.
Umożliwia ustawienie czasu pieczenia z automatycznym wyłączeniem pod koniec czasu pieczenia. Po upływie czasu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.	Po zakończeniu programu pieczenia piekarnik wyłączy się, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat END (ikona metody pieczenia pozostanie podświetlona) do momentu naciśnięcia przycisku WYŁ.  11, jedyne go przycisku funkcyjnego. Po zakończeniu programu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
Funkcja ta jest zwykle używana, na przykład, gdy potrawa ma być pieczona przez 45 minut i musi być gotowa przed godziną 12:30. Wybierz żadaną funkcję, ustaw CZAS PIECZENIA na 45 minut i KONIEC PIECZENIA na 12:30. Piekarnik włączy się o godzinie 11:45, po upływie ustawionego czasu pieczenia piekarnik wyłączy się automatycznie i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.	Po zakończeniu programu pieczenia piekarnik wyłączy się, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat END (ikona metody pieczenia pozostanie podświetlona) do momentu naciśnięcia przycisku WYŁ.  11, jedyne go przycisku funkcyjnego. Po zakończeniu programu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Ostrzeżenie: • Czas należy ustawić przed rozpoczęciem pieczenia. • Niedostępne z funkcją grilla w żadnej kombinacji  
Służy do ustawiania bieżącego czasu zegarowego na wyświetlaczu piekarnika.	Piekarnika nie można uruchomić bez ustawionego czasu.
Od momentu potwierdzenia wszystkie inne opcje są zablokowane. Można używać tylko przycisków funkcyjnych  12 i przycisku wyłączania  11.	Funkcja ta jest przydatna w gospodarstwach domowych z dziećmi.

IV. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA

Regularne czyszczenie urządzenia może wydłużyć jego żywotność. Przed przystąpieniem do czyszczenia ręcznego należy odczekać, aż piekarnik ostygnie. Podczas czyszczenia nigdy nie używaj ściernych detergentów, drucianej szmatki ani ostrych przedmiotów. Zapobieganie to nieodwracalnemu uszkodzeniu części emaliowanych. Używaj wyłącznie detergentów na bazie wody, mydła lub wybielacza (amoniaku).

CZĘŚCI SZKLANE

Zalecamy czyszczenie szklanych drzwiczek po każdym użyciu piekarnika za pomocą chłonnej ściereczki kuchennej. Aby usunąć bardziej uporczywe plamy, można użyć dobrze wyciśniętej gąbki nasączonej detergentem, a następnie wielokrotnie przecierać czystą wilgotną gąbką.

USZCZELKA DRZWI PIEKARNIKA

Jeśli uszczelka jest zabrudzona, można ją wyczyścić lekko zwilżoną gąbką.

AKCESORIA

Akcesoria należy czyścić mokrą gąbką z mydłem, spłukać i wysuszyć. Unikaj stosowania ściernych środków czyszczących.

TACKA OCIEKOWA

Po użyciu grilla należy wyjąć tacę ociekową z piekarnika. Spuść gorący tłuszcz z tacki do odpowiedniego pojemnika (oddaj go w punkcie zbiórki) i umyj ją w gorącej wodzie przy użyciu gąbki i płynu do mycia naczyń.

Jeśli tłuste plamy nadal do niej przylegają, zanurz tacę w ciepłej wodzie z detergentem. Alternatywnie, możesz umyć blachę w zmywarce lub użyć komercyjnego detergentu do piekarników. Nigdy nie wkładaj brudnej blachy do pieczenia z powrotem do piekarnika.

FUNKCJA PIROLIZY

Piekarnik jest wyposażony w system czyszczenia pirolitycznego, który niszczy resztki jedzenia w wysokiej temperaturze. Czyszczenie odbywa się automatycznie po wybraniu programu. Opary są oczyszczane poprzez przejście przez pirolizer, który uruchamia się natychmiast po rozpoczęciu programu. Ponieważ pirolizer wymaga bardzo wysokich temperatur, drzwi piekarnika są wyposażone w blokadę bezpieczeństwa. Pirolizer można zatrzymać w dowolnym momencie. Drzwi nie można otworzyć, gdy wyświetlana jest blokada bezpieczeństwa.

NOTATKA: Jeśli nad piekarnikiem znajduje się płyta grzewcza, nigdy nie używaj palników gazowych ani płyt elektrycznych, gdy pirolizer jest włączony - zapobiegnie to przegrzaniu płyty grzewczej

DOSTĘPNE SĄ DWA WSTĘPNE USTAWIONE CYKLE PIROLIZY:

ECO: Czyści lekko zabrudzony piekarnik. Trwa 90 minut.

SUPER: Czyści mocno zabrudzoną piekarnik. Trwa 120 minut.

Wskazówka: Czyszczenie pirolityczne bezpośrednio po gotowaniu pozwala wykorzystać ciepło resztkowe i oszczędzać energię.

Przed rozpoczęciem czyszczenia pirolitycznego:

- Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika, ponieważ nie są one w stanie wytrzymać wysokiej temperatury używanej podczas cyklu czyszczenia pirolitycznego. Wyjąć ruszty, boczne prowadnice drutu z przedłużeniami teleskopowymi (patrz rozdział Demontaż i czyszczenie prowadnic).
- W przypadku piekarników z sondą do mięsa konieczne jest zamknięcie otworu sondy za pomocą dołączonej nakrętki przed wykonaniem cyklu czyszczenia.
- Użyj wilgotnej gąbki, aby usunąć duże plamy lub resztki jedzenia, ponieważ ich zniszczenie zajęłoby zbyt dużo czasu. Ponadto zbyt duża ilość tłuszczu może zapalić się pod wpływem bardzo wysokiej temperatury cyklu pirolizy.
- Zamknij drzwiczki piekarnika.
- Nie wieszaj ścierek na uchwycie.

OSTRZEŻENIE: Nigdy nie używaj powszechnie dostępnych środków czyszczących do piekarników pirolitycznych!

Korzystanie z czyszczenia pirolitycznego:

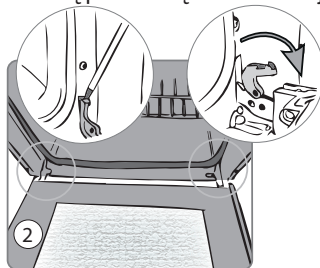
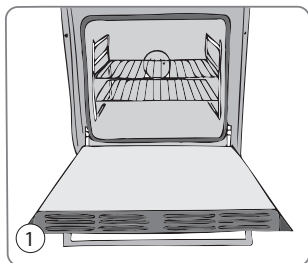
1. Naciskaj przycisk metod pieczenia  **14**, aż pojawi się symbol **pirolizy** . Na wyświetlaczu pojawi się **ECO** lub **SUP**. Wstępnie ustawiony czas wynosi 90 minut i można go zmienić z 90 minut (tryb ECO) na 120 minut (tryb SUP) za pomocą przycisków < a >. Jeśli piekarnik jest bardzo zabrudzony, zaleca się wydłużenie czasu do 120 minut, jeśli piekarnik jest lekko zabrudzony, należy skrócić czas cyklu czyszczenia do 90 minut.
2. Możliwe jest przesunięcie czasu rozpoczęcia cyklu czyszczenia pirolitycznego poprzez zmianę ustawienia **DODAJ CZAS (ADD TIME)**, wybierając odpowiednią funkcję.
3. Po kilku minutach, gdy piekarnik osiągnie wysoką temperaturę, drzwi zostaną automatycznie zablokowane. Cykl pirolizy można zatrzymać w dowolnym momencie, naciskając przycisk **WYŁĄCZ**  **11**.
4. Po zakończeniu cyklu piroliza wyłączy się automatycznie. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie **END**, a drzwiczki odblokują się dopiero po ostygnięciu piekarnika.
5. Wyłącz piekarnik za pomocą przycisku **wyłączania**  **11**, ale jeśli temperatura jest nadal wysoka, pojawi się wskazanie **0--n**, aby wskazać, że drzwiczki są zablokowane.

UWAGA: Przed przystąpieniem do obsługi urządzenia należy upewnić się, że ostygło. Należy zwrócić większą uwagę na wszystkie gorące powierzchnie, ponieważ istnieje ryzyko poparzenia.

UTRZYMANIE

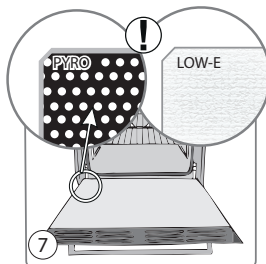
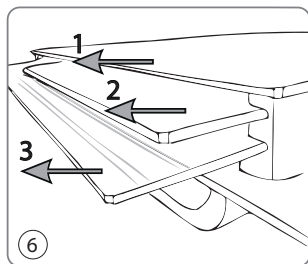
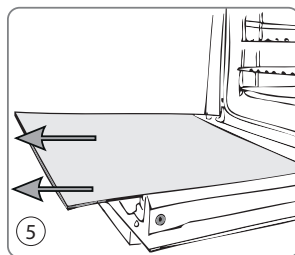
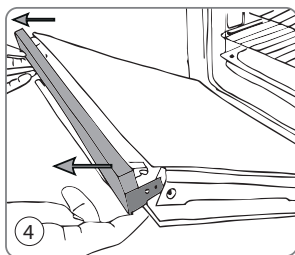
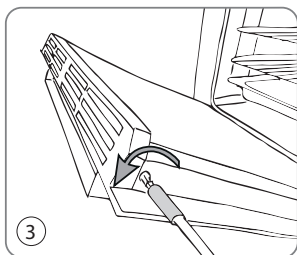
Zdejmowanie drzwiczek piekarnika

1. Otworzyć drzwiczki ①.
2. Otwórz osłony zawiasów po prawej i lewej stronie drzwiczek, popychając je do siebie i w dół do oporu, aby zapobiec zamknięciu zawiasów ②.
3. Zdjąć drzwiczki z zawiasów.
4. Ponownie zamontować drzwi, wykonując poprzednią procedurę w odwrotnej kolejności.



Demontaż i czyszczenie szyby w drzwiach

1. Otworzyć drzwiczki piekarnika ①.
2. Odkręć śruby z boku drzwi ③ i zdejmij metalową osłonę, pociągając ją do siebie ④.
3. Ostrożnie wyjmij szybę z drzwiczek piekarnika ⑤.
4. Ponownie zamontować drzwi, wykonując poprzednią procedurę w odwrotnej kolejności.

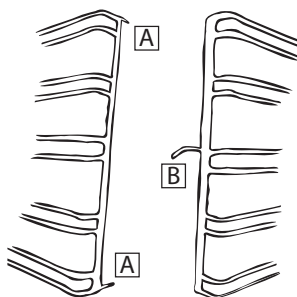
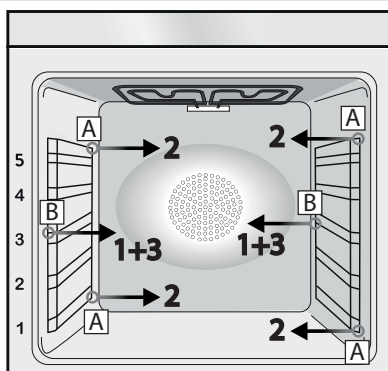


Demontaż i czyszczenie prowadnic

1. Zdemontować prowadnice drutu, ciągnąc je w kierunku wskazanym strzałkami (patrz rysunek poniżej). **Ostrzeżenie:** Lewa i prawa kratka mają odwróconą procedurę demontażu.
2. W przypadku lewej kratki należy wyciągnąć przednią część do połowy, a następnie całkowicie wyciągnąć tylną część. W przypadku prawej kratki należy najpierw wyciągnąć tylną część.
3. Aby wyczyścić prowadnice drutu, włóż je do zmywarki lub użyj wilgotnej gąbki, aby je wysuszyć.
4. Po zakończeniu procesu czyszczenia zamontuj prowadnicę drutu, wykonując procedurę w odwrotnej kolejności.

OSTRZEŻENIE:

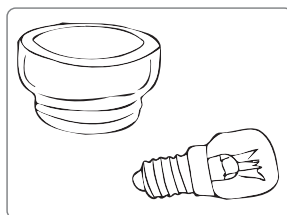
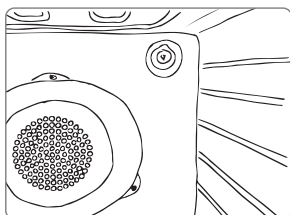
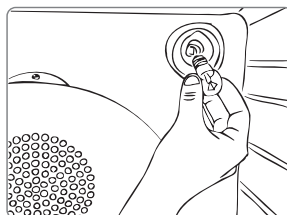
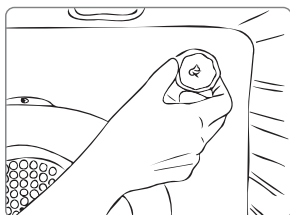
jeśli prowadnice są wyposażone w przedłużenia teleskopowe, należy je usunąć przed umieszczeniem ich w zmywarce. **Przedłużenia teleskopowe nie nadają się do zmywarki.**



Wymiana żarówki

Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.

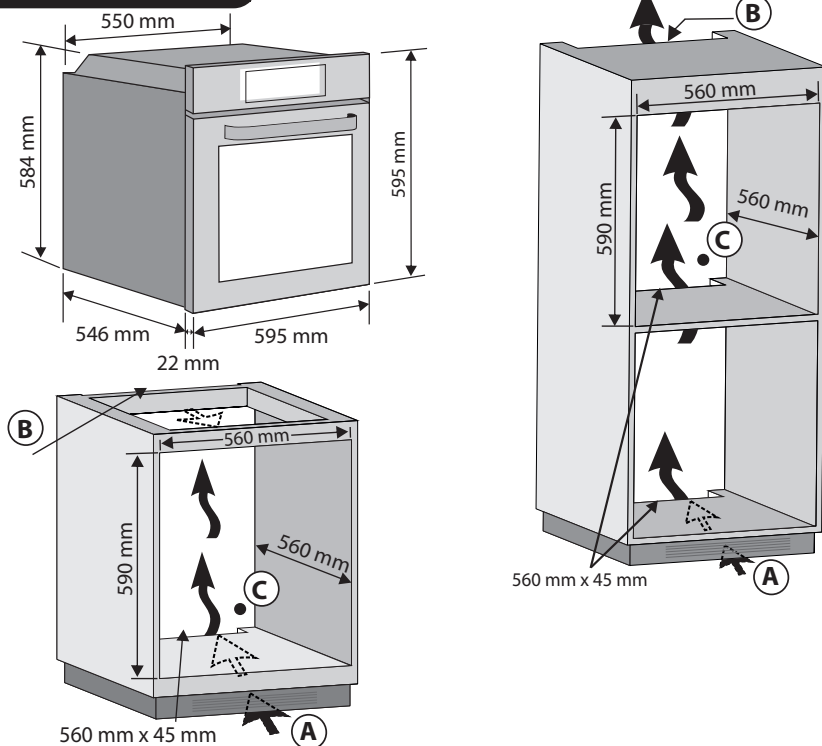
1. Odłącz piekarnik od zasilania sieciowego.
2. Odkręć szklaną osłonę, wykręć żarówkę i wymień ją na nową żarówkę tego samego typu.
3. Po wymianie uszkodzonej żarówki założyć szklaną osłonę.



V. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Piekarnik nie nagrzewa się	Zegar nie został ustawiony	Ustaw zegara
Piekarnik nie nagrzewa się	Nie ustawiono funkcji pieczenia i temperatury	Upewnij się, że potrzebne ustawienia są prawidłowe
Brak reakcji dotykowego panelu sterowania	Para lub kondensacja na panelu sterowania.	Wyczyść panel sterowania ściereczką z mikrofibry i usuń warstwę kondensacyjną

VI. INSTALACJA



- (A) Jeśli konstrukcja podstawy nie pozwala na wlot powietrza, do prawidłowego i bezpiecznego działania piekarnika wymagany jest otwór 500x10 mm lub inny o powierzchni **5 000 mm²**
- (B) Utwórz otwór o wymiarach co najmniej **460 mm x 15 mm**
- (C) Jeśli meble są zakryte z tyłu, należy wyciąć w pokrywie otwór na wtyczkę elektryczną.
- (D) Po podłączeniu i włożeniu piekarnika należy zamocować za pomocą dwóch dostarczonych śrub w otworach **8**

VII. DANE TECHNICZNE

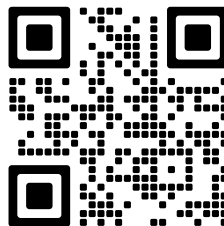
- Informacje techniczne znajdują się na Tabliczce fabrycznej wewnątrz urządzenia (ewentualnie na jego tylnej stronie) i na etykiecie energetycznej.
- „Kartę informacyjną” i „Instrukcję użytkowania” można znaleźć do pobrania na stronie: **www.eta-polska.pl**.
- Kod QR na etykiecie energetycznej dostarczonej z urządzeniem jest zamieszczony na stronie internetowej
- Informacje dotyczące specyfikacji tego urządzenia w bazie danych UE EPREL.
- Należy zachować etykietę energetyczną wraz z instrukcją użytkowania i wszystkimi pozostałymi dokumentami dostarczonymi z tym urządzeniem.
- Te same informacje w bazie danych EPREL można też znaleźć z pomocą linku: **<https://eprel.ec.europa.eu>**
- Nazwa modelu (numer produktu) jest podana na tabliczce fabrycznej urządzenia oraz na etykiecie energetycznej, dostarczonej z urządzeniem.
- Producent zastrzega sobie możliwość dokonania zmian w specyfikacjach, bez wcześniejszego uprzedzenia.

VIII. OPIEKA NAD KLIENTEM I SERWIS

- Zawsze należy używać tylko oryginalnych części zamiennych.
- Kontaktując się z naszym autoryzowanym serwisem lub infolinią należy mieć do dyspozycji następujące dane: Nazwa modelu (numer produktu) i numer seryjny (SN).
- Te informacje można znaleźć na tabliczce fabrycznej (ewentualnie na samodzielnej etykiecie w jej pobliżu).
- Producent zastrzega sobie prawo do zmian bez uprzedzenia.
- Oryginalne części zamienne dla wybranych konkretnych części wyrobu są do dyspozycji minimalnie 7 lub 10 lat (w zależności od typu części), od wprowadzenia na rynek ostatniej sztuki urządzenia.

Wymiana elementów, które wymagają ingerencji do części elektrycznej urządzenia może wykonać wyłącznie specjalistyczny serwis! Nie przestrzeganie wskazówek producenta powoduje utratę prawa do napraw!

Informacje dotyczące reklamacji i napraw produktów można znaleźć na stronie www.eta.cz/servis-eu.



eta