

Dziękujemy za wybranie niniejszego produktu.

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa i wytyczne użytkowania oraz konserwacji urządzenia.

Prosimy o poświęcenie czasu na zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi przed użyciem urządzenia i zachowanie jej w celu późniejszego wykorzystania.

Symbol	Typ	Znaczenie
	OSTRZEŻENIE	Ryzyko poważnych obrażeń lub śmierci
	RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM	Ryzyko dotyczące niebezpiecznego napięcia
	POŻAR	Ostrzeżenie; ryzyko pożaru / materiały łatwopalne
	PRZESTROGA	Ryzyko urazu lub uszkodzenia mienia
	WAŻNE / UWAGA	Prawidłowe korzystanie z systemu

SPIS TREŚCI

1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA	6
1.1 Ogólne zasady bezpieczeństwa	6
1.2 W przypadku gotowania na parze	7
1.3 Ostrzeżenia dotyczące instalacji	8
1.4 Podczas pracy urządzenia	8
1.5 Podczas czyszczenia i konserwacji	9
2. INSTALACJA I PRZYGOTOWANIE DO UŻYTKOWANIA	10
2.1 Instrukcje dla instalatora	10
2.2 Montaż piekarnika	10
2.3 Przyłącze elektryczne i bezpieczeństwo	12
3. CECHY PRODUKTU	13
4. UŻYTKOWANIE PRODUKTU	14
4.1 Tabela pieczenia	17
4.2 W przypadku gotowania na parze	18
4.3 Korzystanie z cyfrowego timera	19
4.4 Akcesoria	23
5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	25
5.1 Czyszczenie	25
5.2 Konserwacja	28
6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I TRANSPORT	29
6.1 Rozwiązywanie problemów	29
6.2 Transport	29
7. SPECYFIKACJA TECHNICZNA	30
7.1 Etykieta energetyczna	30

1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać całą instrukcję i zachować ją w dogodnym miejscu do wglądu, gdy zajdzie taka potrzeba.
- Instrukcja została przygotowana dla więcej niż jednego modelu, dlatego dane urządzenie może nie mieć niektórych opisanych funkcji. Z tego powodu ważne jest, aby zwrócić szczególną uwagę na wszystkie ilustracje podczas czytania tej instrukcji.

1.1 Ogólne zasady bezpieczeństwa

Urządzenia mogą używać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub psychicznej oraz bez doświadczenia i wiedzy, ale tylko pod nadzorem lub zgodnie z udzielonymi instrukcjami dotyczącymi jej użytkowania w sposób bezpieczny i przy zrozumieniu związanych z tym zagrożeń. Dzieci nie mogą się bawić urządzeniem. Dzieci bez nadzoru nie mogą czyścić urządzenia ani wykonywać czynności konserwacyjnych.

 **OSTRZEŻENIE:** Kuchenka i jej dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8. roku życia nie należy dopuszczać w pobliże kuchenki, jeśli nie znajdują się one pod stałym nadzorem.

  **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: Nie przechowywać żadnych przedmiotów na płycie do gotowania.

  **OSTRZEŻENIE:** Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć kuchenkę, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.

- Nie włączać urządzenia za pomocą zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- W czasie pracy urządzenie się nagrzewa. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
- Uchwyty mogą się nagrzać po krótkim czasie użytkowania.
- Do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika i innych powierzchni nie używać ściernych środków czyszczących ani skrobaczek. Mogą one zarysować powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szkła drzwi lub uszkodzenie powierzchni.
- Do czyszczenia kuchenki nie używa się urządzeń czyszczących przy użyciu pary.

Przed wymianą lampki należy się upewnić, że kuchenka jest wyłączona, aby uniknąć porażenia prądem.

 **OSTRZEŻENIE:** Podczas pieczenia lub grillowania dostępne części kuchenki mogą się nagrzewać. Podczas użytkowania urządzenia w jego pobliżu nie mogą się znajdować dzieci.

- Urządzenie wyprodukowano zgodnie z wszystkimi obowiązującymi miejscowymi i międzynarodowymi normami i przepisami.
- Prace konserwacyjne i naprawy mogą być przeprowadzane wyłącznie przez autoryzowanych techników serwisowych. Instalacja i naprawy przeprowadzane przez nieautoryzowanych techników mogą być niebezpieczne. Zabrania się dokonywania wszelkich zmian i modyfikacji specyfikacji

kuchenki. Stosowanie niewłaściwych osłon płyt grzejnych może powodować wypadki.

- Przed instalacją należy się upewnić, że lokalne warunki dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu oraz napięcie i częstotliwość w sieci elektrycznej) są zgodne z wymogami dla danego urządzenia. Specyfikację tego urządzenia podano na etykiecie.

Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do gotowania potraw i jest przeznaczone tylko do użytku w pomieszczeniach gospodarstw domowych. Nie należy go używać do innych celów ani zastosowań, na przykład do użytku poza domem, w celach komercyjnych lub do ogrzewania pomieszczeń.

- Nie należy używać uchwytów drzwiczek piekarnika do podnoszenia lub przenoszenia urządzenia.
- Podjęto wszystkie możliwe środki, aby zapewnić bezpieczeństwo użytkownika. Ponieważ szkło może pęknąć, należy zachować ostrożność podczas czyszczenia, aby uniknąć zarysowania. Unikać uderzania lub trącania szyby akcesoriami kuchennymi.
- Należy się upewnić, że przewód zasilający nie zaklinował się ani nie uszkodził podczas instalacji. Jeśli uszkodzi się przewód zasilający, należy zlecić jego wymianę producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub podobnie wykwalifikowanym osobom, aby uniknąć zagrożeń.
- Gdy otwarte są drzwiczki piekarnika, nie należy pozwalać dzieciom wspinać się na nie ani na nich siadać.
- Dzieci i zwierzęta powinny przebywać z dala od tego urządzenia.

1.2 Do gotowania na parze

- Wodę należy wlać do wgłębienia znajdującego się w podstawie piekarnika przed jego uruchomieniem.
- Nie dolewać wody do wnęki znajdującej się w podstawie piekarnika, gdy piekarnik jest gorący.
- Po otwarciu drzwiczek piekarnika z jego wnętrza może wydostawać się para. Należy zachować ostrożność podczas otwierania drzwiczek piekarnika, ponieważ może to spowodować ryzyko poparzenia.
- W wyniku gotowania na parze w piekarniku może pozostać wilgoć. Ponieważ wilgoć może powodować korozję, należy upewnić się, że wewnątrz piekarnika wyschło po zakończeniu gotowania.
- Używaj miękkiej wody w piekarniku do gotowania na parze. Nie używaj łatwopalnego alkoholu lub roztworów cząstek stałych zamiast wody.
- Nie używaj innych płynów niż woda.
- Nie używaj gorącej wody.
- Do gotowania na parze należy używać naczyń ze stali nierdzewnej.
- Po zakończeniu każdego gotowania na parze, jeśli we wnęce znajdującej się w podstawie piekarnika pozostało trochę wody, należy ją wyczyścić, a pozostałej wody nie należy używać do następnego gotowania..
- Kamień to nierozpuszczalne osady wapnia i magnezu, które pozostają po odparowaniu twardej wody. Lekko białawy kolor, tworzy się, gdy woda jest podgrzewana lub pozostawiona w pozycji stojącej. W związku z tym na obszarach z twardą wodą osadzanie się kamienia jest nieuniknione i normalne. Zaleca się stosowanie miękkiej wody, aby uniknąć nadmiernej ilości osadów kamienia na wnęce znajdującej się w podstawie piekarnika.

- Wnęka znajdująca się w podstawie piekarnika musi być czyszczona po każdym gotowaniu na parze. Jeśli po każdym gotowaniu na parze na dnie piekarnika pozostanie woda, po ostygnięciu piekarnika należy wytrzeć pozostałą wodę suchą szmatką. W przeciwnym razie woda pozostająca na dnie piekarnika może spowodować osadzanie się kamienia.

1.3 Ostrzeżenia dotyczące instalacji

- Nie uruchamiaj kuchenki, dopóki nie zostanie całkowicie zainstalowana.
- Urządzenie musi zainstalować autoryzowany technik. Producent nie odpowiada za żadne szkody, które mogło spowodować umieszczenie urządzenia w nieodpowiednim miejscu i jego instalacja przez nieuprawnione osoby.
- Rozpakowując urządzenie, należy się upewnić, że nie zostało ono uszkodzone podczas transportu. W przypadku jakiegokolwiek wady nie należy go używać i należy natychmiast skontaktować się z wykwalifikowanym serwisantem. Ponieważ użyte do pakowania materiały (nylon, zszywki, styropian itp.) mogą być niebezpieczne dla dzieci, należy je bezzwłocznie zebrać i wyrzucić.
- Chronić urządzenie przed oddziaływaniami z otoczenia. Nie wystawiać go na działanie słońca, deszczu, śniegu, pyłu lub nadmiernej wilgoci.
- Sprzęty otaczające urządzenie (np. szafka) muszą być odporne na działanie temperatury co najmniej 100°C.
- Nie wolno instalować urządzenia za drzwiczkami ozdobnymi – pozwoli to uniknąć przegrzania.

1.4 Podczas użytkowania

- Podczas pierwszego użycia piekarnika może być wyczuwalny lekki nieprzyjemny zapach. To całkowicie normalne zjawisko spowodowane przez materiały izolacyjne znajdujące się na elementach grzałki. Przed pierwszym użyciem piekarnika zalecamy włączyć go, gdy jest pusty, i ustawić maksymalną temperaturę na 45 minut. Należy się upewnić, że miejsce instalacji produktu jest dobrze wentylowane.
- Zachować ostrożność, otwierając drzwiczki piekarnika podczas pieczenia i po jego zakończeniu. Gorąca para z piekarnika może spowodować oparzenia.
- Nie umieszczać materiałów palnych ani łatwopalnych w urządzeniu ani w jego pobliżu, gdy urządzenie pracuje.
- Do wstawiania i wyjmowania potraw z piekarnika zawsze używać rękawic kuchennych.
- W żadnym wypadku piekarnika nie wolno wykladać folią aluminiową, ponieważ może dojść do przegrzania.
- Podczas pieczenia nie umieszczać naczyń ani blach do pieczenia bezpośrednio na spodzie piekarnika. Spód bardzo się nagrzewa i może dojść do uszkodzenia produktu.



Nie pozostawiać piekarnika bez nadzoru podczas gotowania z użyciem stałych lub płynnych olejów. W warunkach skrajnej temperatury mogą się one zapalić. Palącego się oleju nie wolno gasić, polewając wodą. Zamiast tego należy wyłączyć piekarnik i przykryć naczynie pokrywką lub kocem gaśniczym.

- Jeśli produkt nie jest używany przez dłuższy czas, wyłączyć wyłącznik główny.
- Jeśli kuchenka nie jest używana, upewnić się, że jej pokrętła zawsze są w pozycji „0” (stop).

- Tacki pochylają się, kiedy się je wyciąga. Należy uważać, aby nie wylać ani nie upuścić gorących potraw podczas wyjmowania ich z piekarników.
- Gdy otwarte są drzwiczki piekarnika, nie należy nic na nich umieszczać. Może to spowodować brak równowagi piekarnika lub uszkodzić drzwiczki.
- Nie wieszać ręczników, ściereczek ani ubrań na urządzeniu ani jego uchwytach.

1.5 Podczas czyszczenia i konserwacji

- Przed wykonaniem czyszczenia lub konserwacji należy się upewnić, że urządzenie jest wyłączone.
- Do czyszczenia panelu sterowania nie zdejmować gałek sterujących.
- Aby utrzymać wydajność i bezpieczeństwo kuchenki, zalecamy bezwzględne użytkowanie oryginalnych części zamiennych i w razie potrzeby kontakt z naszymi autoryzowanymi agentami serwisowymi.
- Wnęka znajdująca się w podstawie piekarnika musi być czyszczona po każdym gotowaniu na parze. Jeśli po każdym gotowaniu na parze na dnie piekarnika pozostanie woda, po ostygnięciu piekarnika należy wytrzeć pozostałą wodę suchą szmatką. W przeciwnym razie woda pozostająca na dnie piekarnika może spowodować osadzanie się kamienia.

! OSTRZEŻENIE: Po gotowaniu na parze na dnie piekarnika można zaobserwować kamień. Kamień to nierozpuszczalne osady wapnia i magnezu, które pozostają po odparowaniu twardej wody. Lekko białawy kolor, tworzy się, gdy woda jest podgrzewana lub pozostawiona w pozycji stojącej. W związku z tym na obszarach z twardą wodą osadzanie się kamienia jest nieuniknione i normalne. Aby uniknąć osadzania się kamienia, zaleca się stosowanie miękkiej wody. W celu rozpuszczenia kamienia, który może tworzyć się na podłodze piekarnika, należy wlać 200-250 ml białego octu o kwasowości nie większej niż 6% na podłogę piekarnika po każdych 2 lub 3 użyciach i odczekać 30 minut. Następnie wyczyścić go wilgotną ściereczką.

- Nie próbuj zeszkrobywać pozostałości wapna, które mogą tworzyć się na podłodze piekarnika. W przeciwnym razie podłoga piekarnika zostanie uszkodzona.

Deklaracja zgodności CE

CE Oświadczamy, że nasze produkty spełniają wymagania odpowiednich dyrektyw, decyzji i regulacji Unii Europejskiej oraz wymagania określone w wymienionych normach. Urządzenie to zaprojektowano wyłącznie do gotowania w domu. Wszelkie inne użycie (np. ogrzewanie pomieszczeń) jest niewłaściwe i niebezpieczne.



Instrukcje obsługi dotyczą kilku modeli. Mogą wystąpić różnice między tymi instrukcjami a Twoim modelem.

Utylizacja starej kuchenki



Symbol na wyrobie lub opakowaniu oznacza, że wyrób ten nie może być traktowany jako odpad komunalny. Zamiast tego powinien zostać przekazany do odpowiedniego punktu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Zapewniając prawidłowe złomowanie tego wyrobu, przyczynisz się do zapobiegania potencjalnym negatywnym konsekwencjom jego niewłaściwej utylizacji dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzi. Aby uzyskać więcej szczegółowych informacji na temat odzysku surowców wtórnych z tego wyrobu, należy się skontaktować z odpowiednim urzędem miasta, zakładem gospodarki odpadami lub sklepem, w którym zakupiono ten wyrób.

2. INSTALACJA I PRZYGOTOWANIE DO UŻYTKOWANIA

⚠ OSTRZEŻENIE: Urządzenie musi być instalowane przez autoryzowanego serwisanta lub wykwalifikowanego technika zgodnie z instrukcjami podanymi w niniejszym podręczniku i obowiązującymi przepisami lokalnymi.

- Niewłaściwa instalacja może spowodować obrażenia i uszkodzenia, za które producent nie ponosi odpowiedzialności i które nie są objęte gwarancją.
- Przed instalacją należy się upewnić, że lokalne warunki dystrybucji (napięcie i częstotliwość w sieci elektrycznej) są zgodne z wymaganymi dla urządzenia. Wymogi dla tego urządzenia podano na etykiecie.
- Należy przestrzegać praw, rozporządzeń, dyrektyw i norm obowiązujących w kraju użytkowania (przepisy bezpieczeństwa, prawidłowa utylizacja zgodnie z przepisami itp.).
- Jeżeli produkt składa się z wyjmowanych przewodnic pótek (stelaży druczanych), a w instrukcji obsługi znajdują się przepisy takie jak na jogurt, należy wyjąć stelaże druczane i obsługiwać piekarnik w określonym trybie gotowania. Informacje dotyczące wyjmowania półki druczanej znajdują się w rozdziale CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.

2.1 Instrukcje dla instalatora - Instrukcje ogólne

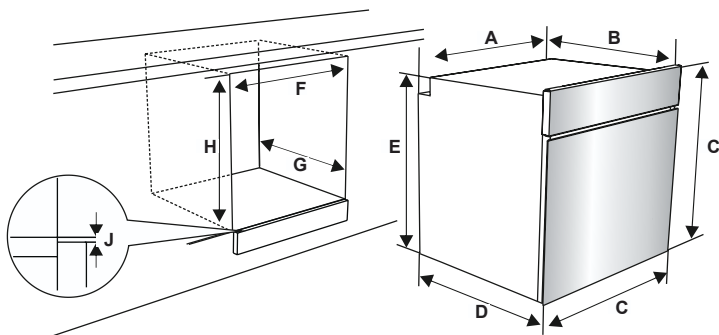
- Po wyjęciu urządzenia i akcesoriów z opakowania należy sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. W przypadku podejrzenia uszkodzenia nie używać urządzenia i natychmiast skontaktować się z autoryzowanym serwisantem lub wykwalifikowanym technikiem.
- Należy się upewnić, że w najbliższym otoczeniu nie ma łatwopalnych lub palnych materiałów takich jak zasłony, olej, szmatki itp., które mogą się zapalić.
- Blat i meble wokół urządzenia muszą być wykonane z materiałów odpornych na temperatury wyższe niż 100°C.
- Urządzenie nie powinno być instalowane bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką ani suszarką do ubrań.

2.2 Montaż piekarnika

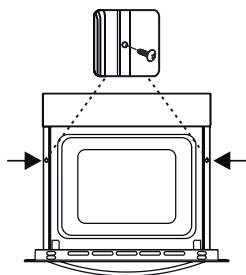
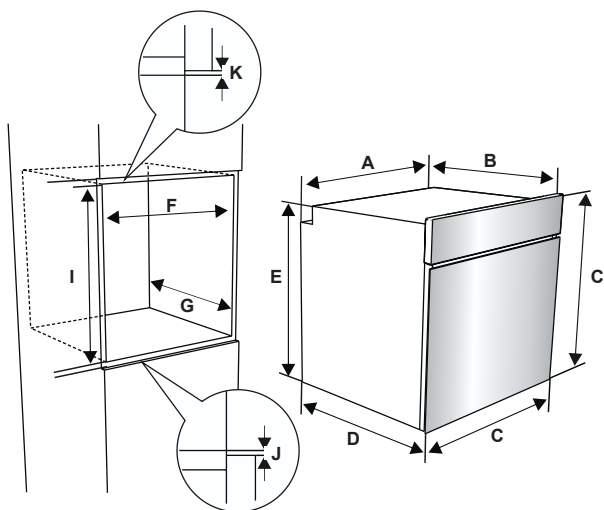
Urządzenia dostarczane są z zestawami instalacyjnymi i mogą być montowane w blacie z zachowaniem odpowiednich wymiarów. Wymiary instalacji płyty grzejnej i piekarnika podano poniżej.

A (mm)	557	min./ maks. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

Instalacja pod blatem



Instalacja ścienna



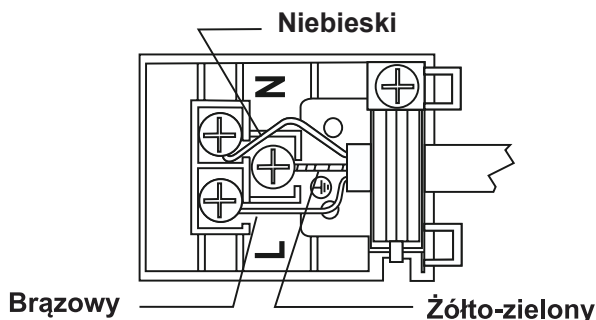
Po wykonaniu przyłączy elektrycznych wstaw piekarnik do szafki, wsuwając go do przodu. Otwórz drzwiczki piekarnika i włóż 2 śruby w otwory w jego ramie. Gdy rama urządzenia dotyka drewnianej powierzchni szafki, dokręć śruby.

2.3 Przyłącze elektryczne i bezpieczeństwo

! OSTRZEŻENIE: Przyłącze elektryczne urządzenia musi być instalowane przez autoryzowanego serwisanta lub wykwalifikowanego technika zgodnie z instrukcjami podanymi w niniejszym podręczniku i obowiązującymi przepisami lokalnymi.

! OSTRZEŻENIE: URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE.

- Przed podłączeniem urządzenia do sieci zasilającej należy sprawdzić napięcie znamionowe urządzenia (oznaczone na tabliczce znamionowej urządzenia) w celu potwierdzenia zgodności z dostępnym napięciem sieciowym, a przewody elektryczne powinny być w stanie obsługiwać moc znamionową urządzenia (również wskazaną na tabliczce znamionowej).
- Podczas instalacji należy się upewnić, że stosowane są przewody izolowane. Nieprawidłowe podłączenie może spowodować uszkodzenie urządzenia. Jeśli przewód sieciowy jest uszkodzony i należy go wymienić, powinien to zrobić wykwalifikowany personel.
- Nie używać adapterów, rozgałęziaczy i/lub przedłużaczy. Przewód zasilający należy umieszczać z dala od gorących części kuchenki i nie może być on zgięty ani przyciśnięty. W przeciwnym razie może ulec uszkodzeniu, co spowoduje zwarcie.
- Jeśli urządzenie nie jest podłączone do sieci za pomocą wtyczki, w celu spełnienia wymagań bezpieczeństwa należy zastosować rozłącznik wszystkich biegunów (z odstępem co najmniej 3 mm między stykami).
- Urządzenie jest zaprojektowane do zasilania napięciem 220-240V. W przypadku innego dostępnego napięcia należy się skontaktować z autoryzowanym serwisantem lub wykwalifikowanym elektrykiem.
- Kabel zasilający (H05VV-F) musi być wystarczająco długi, aby można było podłączyć go do urządzenia, nawet jeżeli umieszczone jest z przodu szafki.
- Należy się upewnić, że wszystkie połączenia są odpowiednio mocno dokręcone.
- Zamocować kabel zasilający w zacisku kabla, a następnie zamknąć pokrywę.
- Połączenie skrzynki zaciskowej jest umieszczone na skrzynce zaciskowej.

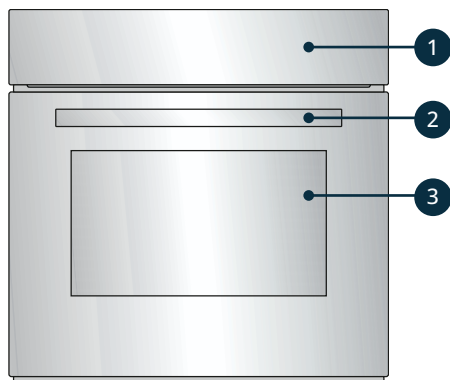


3. CECHY PRODUKTU



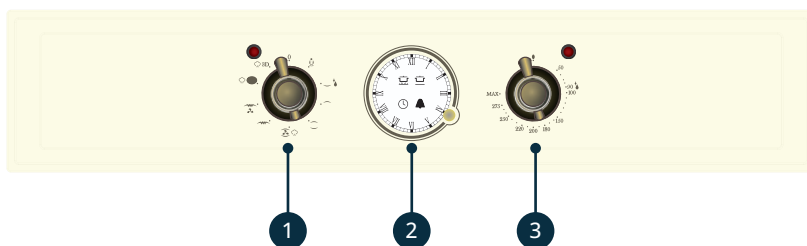
WAŻNE: Dane techniczne i wygląd danego urządzenia mogą się różnić od przedstawionego na poniższych rysunkach.

Wykaz elementów



1. Panel sterowania
2. Uchwyt drzwiczek piekarnika
3. Drzwiczki piekarnika

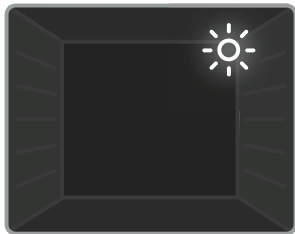
Panel sterowania



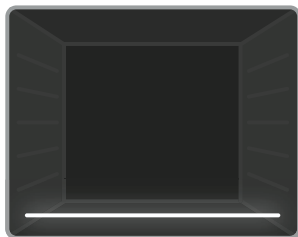
1. Gałka sterowania funkcjami piekarnika
2. Programator czasowy
3. Gałka termostatu piekarnika

4. UŻYTKOWANIE PRODUKTU

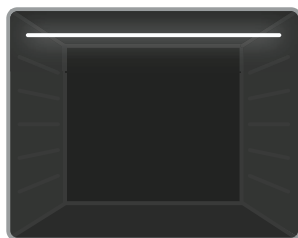
Funkcje piekarnika



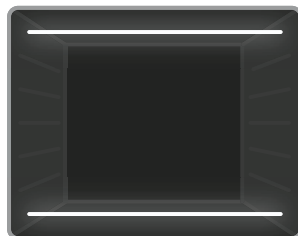
Podświetlenie piekarnika: Włączy się tylko podświetlenie piekarnika. Pozostanie włączone przez cały czas trwania procesu gotowania.



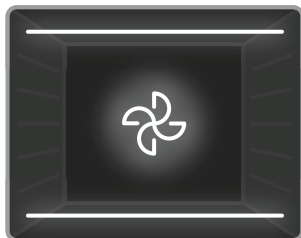
Tryb dolnego ogrzewania: Zostaną włączone termostat oraz wskaźniki ostrzegawcze, a dolny element grzejny rozpocznie pracę. Tryb dolnego ogrzewania jest doskonały do przygotowywania pizzy, ponieważ ciepło unosi się od dolnej części piekarnika i podgrzewa potrawę. Ta funkcja bardziej nadaje się do podgrzewania potraw niż do ich gotowania.



Tryb górnego ogrzewania: Zostaną włączone termostat oraz wskaźniki ostrzegawcze, a górny element grzejny rozpocznie pracę. Ciepło wydobywające się z górnego elementu grzejnego ugotuje górną część potrawy. Tryb górnego ogrzewania jest doskonały do zapiekania wierzchu przygotowanych wcześniej potraw oraz do podgrzewania produktów.

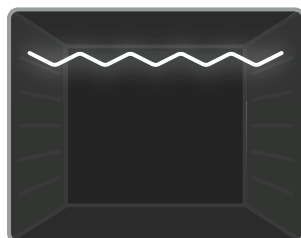


Tryb statyczny: Zostaną włączone termostat oraz wskaźniki ostrzegawcze, a dolne i górne elementy grzejne rozpoczną pracę. W trybie statycznym emitowane jest ciepło, które zapewnia równomierne podgrzewanie potrawy. Ten tryb jest idealny do przygotowywania ciast, zapiekanek makaronowych, lasagnii czy pizzy. Zaleca się rozgrzewanie piekarnika przez dziesięć minut. W tym trybie najlepiej przygotowywać jedzenie na tylko jednym poziomie piekarnika.



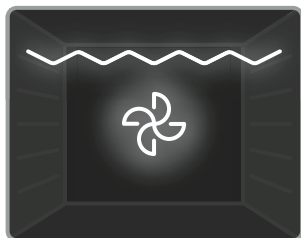
Tryb termoobiegu: Zostaną włączone termostat i wskaźniki ostrzegawcze, a górny i dolny element grzejny oraz wentylator rozpoczną pracę. Tryb zapewnia dobre rezultaty podczas pieczenia ciast. Pieczenie odbywa się przy pomocy dolnego i górnego elementu grzejnego oraz wentylatora zapewniającego cyrkulację powietrza, co przynosi efekt nieco podobny do grillowania potraw. Zaleca się wstępne rozgrzewanie piekarnika przez dziesięć minut.

W tym trybie można korzystać z gotowania na parze. Szczegółowe informacje można znaleźć w opisie „Korzystanie z gotowania na parze”.



Tryb grillowania: Zostaną włączone termostat oraz wskaźniki ostrzegawcze, a grillujący element grzejny rozpocznie pracę. Ten tryb umożliwia grillowanie potraw i opiekanie pieczywa. Wykorzystaj półki ustawione na górnych poziomach piekarnika. Posmaruj ruszt cienką warstwą oleju, by zapobiec przywieraniu produktów, i umieść potrawę na środku rusztu. Pod rusztem zawsze umieszczaj tacę, na którą spadnie kapiący olej lub tłuszcz. Zaleca się wstępne rozgrzewanie piekarnika przez dziesięć minut.

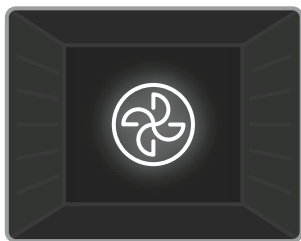
! Ostrzeżenie: *Podczas grillowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperatura powinna być ustawiona na 190°C.*



Tryb grilla i termoobiegu: Wskaźniki termostatu i ostrzegawcze włączą się, a element grzejny grilla i wentylator zaczną pracę. Ta funkcja nadaje się znakomicie do grillowania grubszych potraw. Wykorzystaj półki ustawione na górnych poziomach piekarnika. Posmaruj ruszt cienką warstwą oleju, by zapobiec przywieraniu produktów, i umieść potrawę na środku rusztu. Pod rusztem zawsze umieszczaj tacę, na którą spadnie kapiący olej lub tłuszcz.

! Ostrzeżenie: *Podczas grillowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperatura powinna być ustawiona na 190°C.*

Funkcje piekarnika



Tryb TURBO: Zostaną włączone termostat piekarnika i wskaźniki ostrzegawcze, a okrągły element grzejny oraz wentylator rozpoczną pracę. Tryb Turbo zapewnia równomierny rozkład ciepła w piekarniku, dzięki czemu wszystkie potrawy umieszczone na rusztach zostaną równomiernie upieczone. Zaleca się wstępne rozgrzewanie piekarnika przez dziesięć minut.

W tym trybie można korzystać z gotowania na parze. Szczegółowe informacje można znaleźć w opisie „Korzystanie z gotowania na parze”.



Funkcja 3D: Zostaną włączone termostat oraz wskaźniki ostrzegawcze, a okrągły, górny i dolny element grzejny oraz wentylator rozpoczną pracę. Funkcja 3D zapewnia równomierny rozkład ciepła w piekarniku, dzięki czemu wszystkie potrawy umieszczone na rusztach zostaną równomiernie upieczone. Czas trwania procesu jest krótszy niż w przypadku innych funkcji. Zaleca się wstępne rozgrzewanie piekarnika przez dziesięć minut. Ponadto dzięki tej funkcji pieczone ciasta są bardziej puszyste i miękkie.

W tym trybie można korzystać z gotowania na parze. Szczegółowe informacje można znaleźć w opisie „Korzystanie z gotowania na parze”.



Funkcja VapClean: Żeby korzystać z funkcji Vap Clean, ustaw piekarnik do pracy w trybie statycznym w temperaturze 90 °C. Wlej 200 - 250 ml wody do tacy ustawionej na dnie piekarnika. Uruchom piekarnik, a funkcja Vapclean przygotuje w ciągu 30-60 minut piekarnik do łatwego czyszczenia.

4.1 Tabela pieczenia

Funkcja	Potrawy			 min.
Grzanie statyczne	Ciasto francuskie	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Ciasto	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Ciasteczka	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Potrawka	2	175-200	40-50
	Kurczak	2 - 3 - 4	200	45-60
Termoobieg	Ciasto francuskie	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Ciasto	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Ciasteczka	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Potrawka	2	175-200	40-50
	Kurczak	2 - 3 - 4	200	45-60
Turbo	Ciasto francuskie	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Ciasto	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Ciasteczka	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Potrawka	2	175-200	40-50
Grillowanie	Klopsiki z grilla	5	200	10-15
	Kurczak	*	190	50-60
	Zrazy	4 - 5	200	15-25
	Befsztyk	5	200	15-25

* Jeśli jest taka możliwość, należy piec na różnie do kurczaka.

4.2 Tabela gotowania na parze

Potrawa	Funkcja	Położenie przewodnic	Temp. (°C)	Ilość wody (ml)	Czas dodania wody (minuty)	Czas trwania procesu w przybliżeniu (minuty)	Masa (przybliżona masa potrawy w gramach)
Pieczyno	Tryb termoobieg + gotowanie na parze	2-3	180-200	200	Przed uruchomieniem piekarnika	30-50	820
Zapiekany makaron	Tryb termoobieg + gotowanie na parze	3	200	200	Przed uruchomieniem piekarnika	30-40	1500
Ciasto	Tryb termoobieg + gotowanie na parze	3	180	200	Przed uruchomieniem piekarnika	30-40	500
Ziemniaki	Tryb termoobieg + gotowanie na parze	3	200	150	Przed uruchomieniem piekarnika	40-50	500
Kurczak	Tryb termoobieg + gotowanie na parze	3	200-220	300	Przed uruchomieniem piekarnika	60-70	2000
Stek	Tryb termoobieg + gotowanie na parze	3	180	300	Przed uruchomieniem piekarnika	50-60	1000



WAŻNE: Temperatury i czasy w powyższej tabeli gotowania zostały przetestowane w naszych laboratoriach, a podane wartości mogą się różnić w zależności od jakości, ilości, temperatury przygotowywanego produktu i stosowanego napięcia sieciowego.



WAŻNE: Nie dolewać wody do zbiornika wody, gdy piekarnik jest gorący.



WAŻNE: Gotowania na parze odbywa się wyłącznie w ramach funkcji określonych w niniejszej instrukcji obsługi.

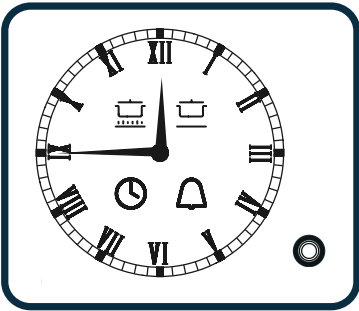


WAŻNE: Maksymalna pojemność zbiornika na wodę na spodzie piekarnika to 300 ml. Nie wolno dodawać więcej niż 300 ml wody.

- Woda wylana na spód piekarnika, wytwarza gorącą parę podczas procesu gotowania, umożliwiając uzyskanie lepszych wyników gotowania potraw.
- Gotowanie na parze zmniejsza straty wilgoci w produktach mięsnych, dzięki czemu wewnątrz pozostaje bardziej soczyste, a na zewnątrz potrawy są bardziej chrupiące, natomiast pieczone ciasta są bardziej puszyste, chrupiące i wyrośnięte.

4.3 Korzystanie z analogowego timera

Sterowanie urządzeniem



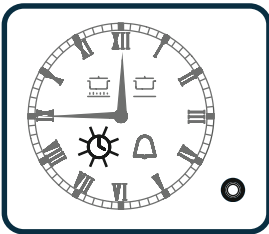
Opis funkcji	
	Rozpoczęcie
	Zatrzymanie
	Ustawienie aktualnej godziny
	Timer
	Pokrętło

Przycisk obrotowy

Urządzeniem można sterować za pomocą przycisku obrotowego. Przycisku obrotowego można używać:

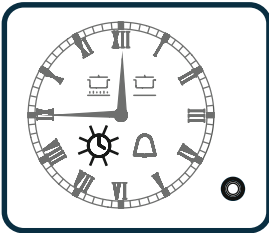
- Naciskając (w celu potwierdzenia ustawień i przełączenia menu),
- Naciskając i przytrzymując (przełączenie do trybu ręcznego gotowania),
- Obracając w prawo (ustawianie zegara, timera i wybór funkcji gotowania),
- Obracając w lewo (ustawianie zegara, timera i wybór funkcji gotowania).

Specyfikacje funkcji



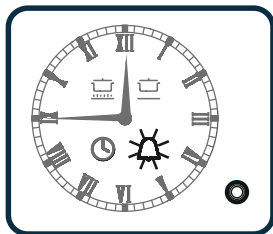
Okno zasilania

Po włączeniu wskaźnik zegara zacznie pulsować. W tym trybie piekarnik nie działa. Naciśnięcie i przytrzymanie pokrętła przez ok. trzy sekundy spowoduje uruchomienie trybu ręcznego gotowania, a wskaźnik zegara wyłączy się. Urządzenie zostanie przełączone do trybu czuwania.



Okno ustawiania aktualnej godziny

Aby ustawić zegar, naciśnij i przytrzymaj pokrętło, dopóki nie zacznie pulsować symbol zegara. Ustawienie zegara jest dozwolone tylko wtedy, gdy nie został ustawiony sygnał dźwiękowy ani czas trwania procesu. Zegar można ustawić obracając pokrętło w prawo lub lewo. Ostatnie ustawienie zegara to aktualna godzina.



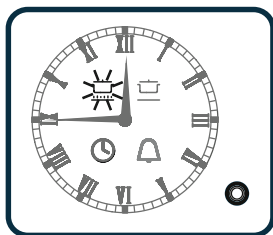
Okno ustawień sygnału dźwiękowego

Aby ustawić sygnał dźwiękowy, naciśnij i przytrzymaj pokrętkę, dopóki nie zacznie pulsować symbol dzwonka. Sygnał dźwiękowy można ustawić obracając pokrętkę w prawo lub lewo. Po ustawieniu sygnału dźwiękowego należy nacisnąć pokrętkę, aby aktywować sygnał dźwiękowy. Jeśli w tym menu pokrętkę nie zostanie naciśnięta w ciągu dziesięciu sekund, urządzenie przełączy się do trybu czuwania i ustawienie zostanie anulowane. Jeśli sygnał dźwiękowy zostanie ustawiony, w oknie głównym włączy się symbol dzwonka.

Naciśnij i zwolnij pokrętkę, aby wyświetlić czas pozostały do wyemitowania sygnału dźwiękowego. Wskazówki sekundowa i minutowa pokażą ustawiony czas wyemitowania sygnału dźwiękowego przez dwie sekundy, a następnie pokażą aktualną godzinę.

Naciśnij i przytrzymaj pokrętkę przez ok. dwie sekundy, aby anulować ustawiony sygnał dźwiękowy. Maksymalny czas ustawienia sygnału dźwiękowego wynosi trzy godziny.

Minimalny czas ustawienia sygnału dźwiękowego wynosi dwie minuty.



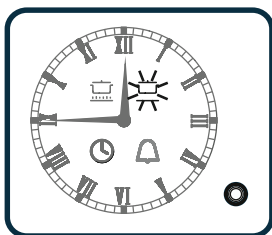
Okno ustawień czasu rozpoczęcia przygotowania potrawy

Aby ustawić czas rozpoczęcia przygotowania potrawy, naciśnij i zwolnij pokrętkę, dopóki nie zacznie pulsować symbol rozpoczęcia przygotowania potrawy.

Czas rozpoczęcia przygotowania potrawy można ustawić obracając pokrętkę w prawo lub lewo. Jeśli w tym menu pokrętkę nie zostanie naciśnięta w ciągu dziesięciu sekund, urządzenie przełączy się do trybu czuwania i ustawienie sygnału dźwiękowego zostanie anulowane.

Czas zakończenia przygotowania potrawy należy również ustawić po ustawieniu czasu rozpoczęcia przygotowania potrawy; w przeciwnym razie ustawienie czasu rozpoczęcia przygotowania potrawy zostanie anulowane.

Maksymalne ustawienie czasu rozpoczęcia przygotowania potrawy to 12 godzin z wyprzedzeniem od aktualnej godziny. Minimalne ustawienie czasu rozpoczęcia przygotowania potrawy to dwie minuty z wyprzedzeniem od aktualnej godziny.



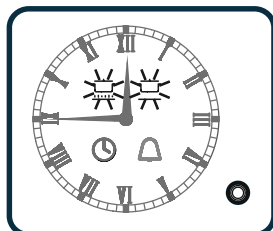
Okno ustawień czasu zakończenia przygotowania potrawy

Aby ustawić czas zakończenia przygotowania potrawy, naciśnij i zwolnij pokrętko, dopóki nie zacznie pulsować symbol zakończenia przygotowania potrawy.

Czas zakończenia przygotowania potrawy można ustawić obracając pokrętko w prawo lub lewo.

Po ustawieniu należy nacisnąć pokrętko, aby aktywować automatyczne gotowanie. Jeśli w tym menu pokrętko nie zostanie naciśnięte w ciągu dziesięciu sekund, urządzenie przełączy się do trybu czuwania i ustawienie zostanie anulowane.

W tym momencie ustawia się czas zakończenia przygotowania potrawy. Maksymalne ustawienie czasu zakończenia przygotowania potrawy to 15 godzin z wyprzedzeniem od aktualnej godziny. Minimalne ustawienie czasu zakończenia przygotowania potrawy to dwie minuty z wyprzedzeniem od aktualnej godziny.



Ustawienie czasu opóźnienia rozpoczęcia przygotowania potrawy

Ten tryb służy do rozpoczęcia przygotowania potrawy po upływie określonego czasu i zakończenia procesu o ustawionej godzinie. Aby ustawić czas opóźnienia rozpoczęcia przygotowania potrawy, należy ustawić zarówno czas rozpoczęcia i czas zakończenia przygotowania potrawy.

Na przykład:

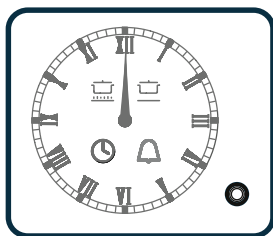
Aktualna godzina :10.00

Timed – godzina rozpoczęcia procesu :11.30

Zaprogramowana godzina zakończenia przygotowania procesu :13.30

Przygotowanie potrawy rozpocznie się po upływie godziny i 30 minut, a zakończy dwie godziny później.

Specyfikacje funkcji



Tryb ręcznego gotowania

Jeśli żaden program gotowania nie został ustawiony, piekarnik działa w trybie ręcznego gotowania. Piekarnik pracuje w tym trybie.

Aby ustawić tryb ręcznego gotowania, naciśnij i przytrzymaj pokrętkę, dopóki nie zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

Jeśli aktywny jest tryb ręcznego gotowania, wszystkie poprzednio ustawione programy gotowania zostaną anulowane.

Piekarnik pracuje w tym trybie. Pokrętkę do ustawiania funkcji należy ustawić w pozycji OFF (wył.), jeśli piekarnik nie będzie używany.

W tym trybie wszystkie wskaźniki LED są wyłączone.

Anulowanie sygnału dźwiękowego

Po zakończeniu ustawionego czasu trwania procesu lub sygnału dźwiękowego, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

Naciśnij pokrętkę, aby anulować sygnał dźwiękowy. Jeśli pokrętkę nie zostanie naciśnięte w ciągu minuty, sygnał dźwiękowy zostanie automatycznie anulowany.

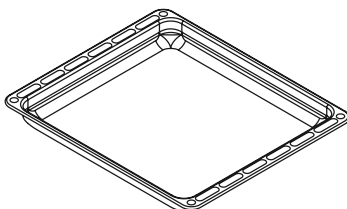
Anulowanie sygnału dźwiękowego lub czasu trwania procesu

Naciśnij i przytrzymaj pokrętkę przez ok. trzy sekundy, aby anulować ustawiony sygnał dźwiękowy. Wskazówki sekundowa i minutowa pokażą aktualną godzinę.

4.4 Akcesoria

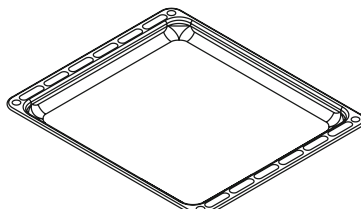
Tacka głęboka

Tacka głęboka najlepiej sprawdza się do gotowania gulaszu. Położyć tackę na dowolnym stelażu, wcisnąć do końca i upewnić się, że jest prawidłowo umieszczona.



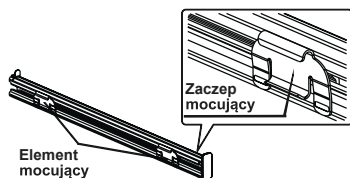
Tacka płytka

Tacka płytka najlepiej sprawdza się do pieczenia ciastek. Położyć tackę na dowolnym stelażu, wcisnąć do końca i upewnić się, że jest prawidłowo umieszczona.

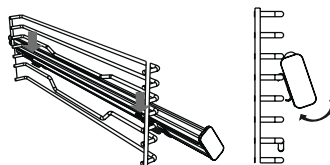


Prowadnice teleskopowe

Przed pierwszym użyciem wyposażenie należy starannie oczyścić za pomocą miękkiej czystej ściereczki namoczonej ciepłą wodą z dodatkiem detergentu.



- Na każdej prowadnicy teleskopowej znajdują się elementy mocujące, umożliwiające wyjęcie prowadnic w celu oczyszczenia i ponowne ich zamontowanie.
- Zdemontuj szynę boczną. Patrz sekcja „Wyjmowanie półki drucianej”.

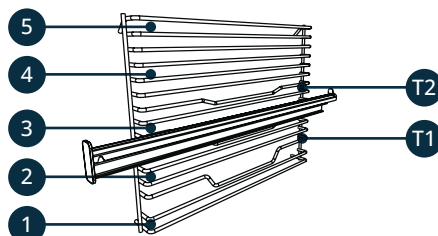


- Zawieś górne elementy mocujące prowadnicy teleskopowej na poziomie drucianej półki i jednocześnie dociskaj dolne elementy mocujące, dopóki elementy mocujące nie zostaną zamontowane z boku na poziomie półki drucianej.
- Aby zdemontować, przytrzymaj przednią powierzchnię prowadnicy i przeprowadź powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

Ruszt EasyFix

Przed pierwszym użyciem wyposażenie należy starannie oczyścić za pomocą miękkiej czystej ściereczki namoczonej ciepłą wodą z dodatkiem detergentu.

- Umieść wyposażenie w prawidłowym położeniu w piekarniku.
- Należy pozostawić przynajmniej 1 cm wolnej przestrzeni między osłoną wentylatora i wyposażeniem.
- Podczas wyjmowania naczyń i/lub wyposażenia z piekarnika należy zachować szczególną ostrożność. Gorące naczynia lub wyposażenie może spowodować poparzenia.
- Wyposażenie może odkształcić się pod wpływem ciepła. Po wystygnięciu odzyskuje swój oryginalny wygląd i wydajność.
- Tace i ruszty można ustawić na dowolnym poziomie od 1 do 5.
- Prowadnice teleskopowe można ustawić na poziomie T1, T2, 3, 4, 5.

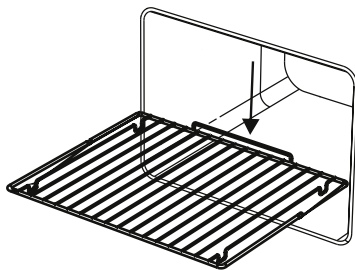
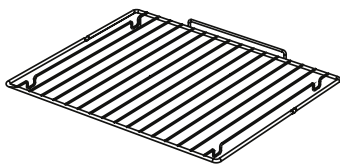


- Poziom 3 jest zalecany do gotowania na jednym poziomie.
- Poziom T2 jest zalecany do gotowania na jednym poziomie przy wykorzystaniu prowadnic teleskopowych.
- Wspornik różna należy ustawić na poziomie 3.
- Poziom T2 służy do ustawienia wspornika różna z prowadnicami teleskopowymi.

Specyfikacje funkcji

Siatka druciana

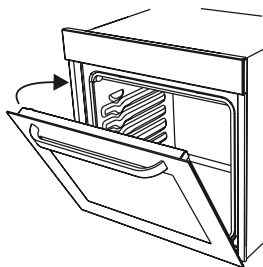
Siatka druciana jest głównie używana do grillowania lub przetwarzania żywności w pojemnikach przystosowanych do piekarnika.



! Ostrzeżenie: Włożyć prawidłowo siatkę do odpowiedniego stelaża we wnęce piekarnika i przesunąć ją do końca.

Delikatnie domykanie drzwiczek piekarnika

Drzwiczki piekarnika automatycznie zamykają się powoli po ich zwolnieniu tuż przed pozycją zamkniętą.



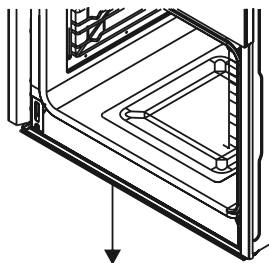
Kolektor wody

Podczas pieczenia na wewnętrznej stronie szyby drzwiczek piekarnika może wystąpić kondensacja. Nie oznacza to wadliwego działania produktu.

Otworzyć drzwiczki piekarnika do pozycji grillowania i pozostawić w tym położeniu przez 20 sekund.

Woda skropi się do kolektora.

Schłodzić piekarnik i wytrzeć wnętrze drzwiczek suchym ręcznikiem. Procedurę tę należy stosować regularnie.



5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

5.1 Czystczenie

! Ostrzeżenie: Przed przystąpieniem do czyszczenia wyłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć.

Wskazówki ogólne

- Sprawdź przed zastosowaniem, czy środki czyszczące są odpowiednie i zalecane przez producenta.
- Używaj mleczek lub płynów czyszczących, które nie zawierają drobinek. Nie używaj produktów żrących (powodujących korozję), proszków ściernych, drucików ani ostrych narzędzi, które mogłyby uszkodzić powierzchnię urządzenia.

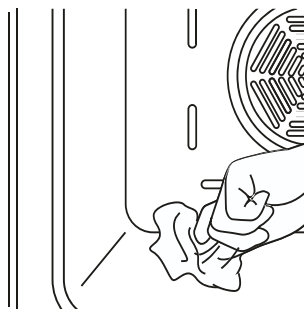


Nie używaj produktów czyszczących z drobkami, które mogłyby zarysować szklane, emaliowane i/lub malowane elementy urządzenia. W przypadku przelania jakichkolwiek płynów należy je natychmiast usunąć, aby zapobiec uszkodzeniu elementów urządzenia.

Do czyszczenia urządzenia nie należy stosować odkurzaczy parowych.

Czyszczenie wnętrza piekarnika

- Wnętrze emaliowanego piekarnika należy czyścić, gdy urządzenie jest ciepłe.
- Po każdym użyciu oczyść piekarnik przy pomocy miękkiej ściereczki namoczonej w wodzie z mydłem. Następnie ponownie przetrzyj piekarnik przy pomocy wilgotnej ściereczki i wytrzyj do sucha.
- Czyszczenie piekarnika może od czasu do czasu wymagać użycia płynnych środków czyszczących w celu całkowitego oczyszczenia.



Czyszczenie elementów szklanych

- Należy regularnie czyścić szklane elementy urządzenia.
- Aby oczyścić szklane elementy od wewnątrz i od zewnątrz, użyj środka czyszczącego do powierzchni szklanych. Następnie spłucz i dokładnie osusz suchą ściereczką.

Czyszczenie pyrolityczne

 **Ostrzeżenie:** Przed włączeniem funkcji czyszczenia pyrolitycznego należy usunąć wszystkie większe zabrudzenia i upewnić się, że wnętrze piekarnika jest puste. Nie wolno pozostawiać żadnych przedmiotów w piekarniku – rusztów, blach, półek ani wyposażenia piekarnika (jeśli dostępne) – ponieważ mogłyby ulec zniszczeniu podczas czyszczenia pyrolitycznego.

- Wnętrze piekarnika powlekane jest specjalną emalią odporną na wysokie temperatury. Podczas czyszczenia pyrolitycznego temperatura we wnętrzu piekarnika osiąga ok. 475°C.
- Dla Twojego bezpieczeństwa drzwiczki piekarnika blokują się automatycznie podczas działania funkcji czyszczenia pyrolitycznego. Po zakończeniu czyszczenia włączy się wentylator chłodzący, a piekarnik pozostanie zablokowany do czasu ostygnięcia.
- Po zakończeniu cyklu czyszczenia pyrolitycznego wskazane jest przetarcie wnętrza piekarnika gąbką namoczoną w ciepłej wodzie.
- Podczas czyszczenia pyrolitycznego z piekarnika będzie wydobywać się zapach i opary z powodu niszczenia resztek jedzenia pozostających w urządzeniu. To normalna sytuacja. Opary wydobywające się podczas czyszczenia piekarnika mogą być śmiertelne dla ptaków, dzieci i zwierząt domowych. Dlatego należy trzymać je z dala od urządzenia do czasu zakończenia czyszczenia.
- Pomieszczenie, w którym zainstalowany jest piekarnik, powinno być dobrze wentylowane, zwłaszcza podczas działania funkcji czyszczenia pyrolitycznego. Wszelkie drzwi prowadzące do pomieszczenia powinny być zamknięte, aby zapobiec przenikaniu zapachów i oparów.

Czyszczenie i konserwacja po gotowaniu z użyciem pary

Wnęka znajdująca się w podstawie piekarnika musi być czyszczona po każdym gotowaniu na parze. Jeśli po każdym gotowaniu na parze na dnie piekarnika pozostanie woda, po ostygnięciu piekarnika należy wytrzeć pozostałą wodę suchą szmatką. W przeciwnym razie woda pozostająca na dnie piekarnika może spowodować osadzanie się kamienia.

 Po gotowaniu na parze na dnie piekarnika można zaobserwować kamień. Kamień to nierozpuszczalne osady wapnia i magnezu, które pozostają po odparowaniu twardej wody. Lekko białawy kolor, tworzy się, gdy woda jest podgrzewana lub pozostawiona w pozycji stojącej. W związku z tym na obszarach z twardą wodą osadzanie się kamienia jest nieuniknione i normalne. Aby uniknąć osadzania się kamienia, zaleca się stosowanie miękkiej wody. W celu rozpuszczenia kamienia, który może tworzyć się na podłodze piekarnika, należy wlać 200-250 ml białego octu o kwasowości nie większej niż 6% na podłogę piekarnika po każdym 2 lub 3 użyciach i odczekać 30 minut. Następnie wyczyścić go wilgotną ściereczką. Nie próbuj zeskrobywać pozostałości wapna, które mogą tworzyć się na podłodze piekarnika. W przeciwnym razie podłoga piekarnika zostanie uszkodzona.

Czyszczenie elementów ze stali nierdzewnej (jeśli są dostępne)

- Należy regularnie czyścić elementy urządzenia ze stali nierdzewnej.
- Przetrzyj elementy ze stali nierdzewnej przy pomocy miękkiej ściereczki namoczonej tylko w wodzie. Następnie dokładnie osusz suchą ściereczką.



Nie wolno czyścić elementów ze stali nierdzewnej, jeśli są jeszcze gorące po gotowaniu.



Nie wolno pozostawiać octu, kawy, mleka, soli, wody, soku z cytryny lub pomidorowego na elementach ze stali nierdzewnej przez dłuższy czas.

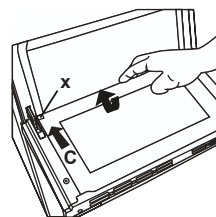
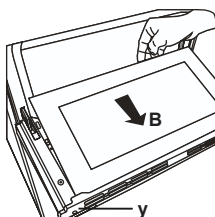
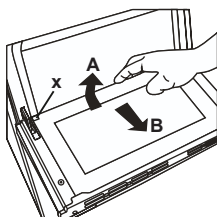
Czyszczenie powierzchni lakierowanych (jeśli są dostępne)

- Plamy z pomidorów, pasty pomidorowej, keczupu, cytryny, pochodnych oleju, mleka, słodkich potraw, słodkich napojów i kawy należy natychmiast oczyścić przy pomocy ściereczki namoczonej w ciepłej wodzie. Jeśli te zabrudzenia nie zostaną usunięte i przyschną do powierzchni, na której się znajdują, NIE wolno ich trzeć twardymi przedmiotami (ostrymi przedmiotami, stalowymi i plastikowymi druciakami, ostrą gąbką do naczyń) ani czyścić przy pomocy środków czyszczących z wysoką zawartością alkoholu, odplamiaczy, środków odtłuszczających i środków chemicznych powodujących zadrapania powierzchni. W przeciwnym razie na powierzchniach malowanych proszko-wo może wystąpić korozja i mogą pojawić się przebarwienia. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody spowodowane użyciem nieodpowiednich środków czyszczących lub metod czyszczenia.

Wymowanie wewnętrznych szyb

Przed czyszczeniem szyby drzwiczek piekarnika należy ją wyjąć w sposób przedstawiony poniżej.

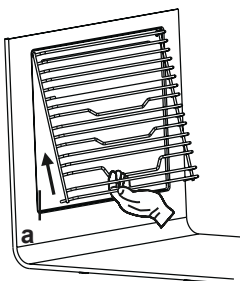
1. Przesunąć szybę w kierunku **B** i zwolnić ją z klamry mocującej (x). Wyciągnąć szybę, pociągając w stronę **A**.
2. Przesunąć szybę w stronę klamry mocującej oraz pod nią (y) w kierunku **B**.
3. Umieścić szybę pod klamrą mocującą (x) w kierunku **C**.



Jeśli drzwiczki piekarnika mają potrójną szybę, trzecia warstwa szkła może być zdjeta w ten sam sposób, co druga.

Wymowanie półki drucianej

Aby usunąć stelaż druciany, należy za niego pociągnąć, jak pokazano na rysunku. Po uwolnieniu z uchwytu (**a**) podnieść go.



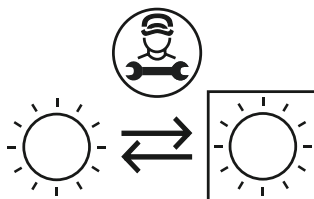
5.2 Konserwacja

! Ostrzeżenie: Konserwacja urządzenia powinna być wykonywana tylko przez autoryzowanego serwisanta lub wykwalifikowanego technika.

Zmiana lampki piekarnika

! Ostrzeżenie: Przed czyszczeniem urządzenia należy je wyłączyć i pozostawić do ostygnięcia.

- Zdemontować szklaną soczewkę, a następnie zdjąć żarówkę.
- Założyć nową żarówkę (odporną na temperatury do 300°C) w miejsce usuniętej (230 V, 15–25 W, typ E14).
- Po wymianie szklanej soczewki piekarnik jest gotowy do użycia.
- Produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Użytkownik końcowy nie może wymienić źródła światła. Potrzebny jest serwis posprzedażny.
- Dołączone źródło światła nie jest przeznaczone do innych zastosowań.



Wymienne źródło światła przez profesjonalistę



Lampka jest specjalnie zaprojektowana do zastosowania w kuchennych urządzeniach gospodarstwa domowego. Nie nadaje się do oświetlania pomieszczeń domowych.

- Nie należy skrobać osadu wapiennego, który może tworzyć się na spodzie piekarnika. W przeciwnym razie spód piekarnika zostanie uszkodzony.
- Aby rozpuścić osad wapienny, który może powstać na spodzie piekarnika, po każdym dwóch lub trzech użyciach należy nalać 200–250 ml 6% białego octu na spód piekarnika i odczekać 30 minut. Następnie oczyścić wilgotną ściereczką.

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I TRANSPORT

6.1 Rozwiązywanie problemów



Jeżeli po sprawdzeniu tych podstawowych rozwiązań problem z urządzeniem nadal występuje, należy się skontaktować z autoryzowanym serwisantem lub wykwalifikowanym technikiem.

<i>Problem</i>	<i>Możliwa przyczyna</i>	<i>Możliwe rozwiązanie</i>
Piekarnik się nie włącza.	Zasilanie jest wyłączone.	Upewnić się, że zasilanie jest dostępne. Upewnić się również, że inne urządzenia kuchenne działają.
Brak ciepła lub piekarnik się nie nagrzewa.	Temperatura piekarnika nie została poprawnie ustawiona. Drzwiczki piekarnika pozostały otwarte.	Upewnić się, że pokrętko sterujące temperaturą piekarnika jest ustawione poprawnie.
Lampka piekarnika (jeśli jest dostępna) nie działa.	Lampka jest uszkodzona. Zasilanie elektryczne jest odłączone lub wyłączone.	Wymienić lampkę zgodnie z instrukcjami. Upewnić się, że zasilanie elektryczne jest podłączone do gniazdka sieciowego.
Piekarnik piecze nierównomiernie.	Półki piekarnika są nieprawidłowo rozmieszczone.	Upewnić się, że stosowane są zalecane temperatury oraz rozmieszczenie półek. Nie otwierać często drzwiczek, chyba że pieczone są potrawy, które należy obrócić. Częste otwieranie drzwiczek powoduje obniżenie temperatury wewnętrznej, co może wpływać na końcowy efekt pieczenia.
Nie można odpowiednio nacisnąć przycisków regulatora czasowego	Miedzy przyciskami regulatora czasowego znajdują się ciała obce. Model dotykowy: panel sterowania jest wilgotny. Ustawiona jest funkcja blokady.	Usunąć ciała obce i spróbować ponownie. Usunąć wilgoć i spróbować ponownie. Sprawdzić, czy ustawiona jest funkcja blokady.
Wentylator piekarnika (jeśli jest) działa głośno.	Półki piekarnika drgają.	Upewnić się, że piekarnik stoi poziomo. Upewnić się, że półki i osprzęt do pieczenia nie drgają ani nie stykają się z tylnym panelem piekarnika.

6.2 Transport

Jeśli zachodzi potrzeba przetransportowania urządzenia, należy użyć oryginalnego opakowania w celu przeniesienia go. Należy przestrzegać oznaczeń transportowych znajdujących się na opakowaniu. Aby nie dopuścić do uszkodzenia produktu w trakcie transportu, należy zabezpieczyć taśmą wszystkie poszczególne części.

Jeśli oryginalne opakowanie jest niedostępne, należy przygotować pudło do opakowania na czas transportu, tak aby zabezpieczyć urządzenie, a zwłaszcza jego powierzchnie zewnętrzne, przed zagrożeniami zewnętrznymi.

7. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

7.1 Etykieta energetyczna

Marka	VESTFROST
Model	VO-65W19MAVMB VO-65W19MAVMC
Rodzaj piekarnika	ELEKTRYCZNY
Masa [kg]	31.7
Współczynnik efektywności energetycznej - w trybie konwencjonalnym	103.6
Współczynnik efektywności energetycznej - z wymuszonym obiegiem powietrza	94.0
Klasa energetyczna	A
Zużycie energii (elektrycznej) - w trybie konwencjonalnym [kWgodz/cykl	0.87
Zużycie energii (elektrycznej) - z wymuszonym obiegiem powietrza [kWgodz/cykl	0.79
Liczba wnęk	1
Źródło ciepła	ELEKTRYCZNY
Pojemność [l]	69
Piekarnik ten jest zgodny z normą PN-EN 60350-1	TAK

Wskazówki oszczędzania energii

- Piecz po kilka potraw na raz, jeśli to możliwe.
- Skracaj czas wstępnego podgrzewania.
- Nie wydłużaj czasu pieczenia.
- Nie zapomnij włączyć piekarnik po zakończeniu pieczenia.
- Nie otwieraj drzwiczek piekarnika w trakcie pieczenia.

