

1.	OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA I UŻYTKOWANIA	4
2.	ZALECENIA DOTYCZĄCE UTYLIZACJI	6
3.	MONTAŻ	7
4.	OPIS ELEMENTÓW STEROWNICZYCH	9
5.	UŻYTKOWANIE PIEKARNIKA	14
6.	DOSTĘPNE AKCESORIA	17
7.	PORADY DOTYCZĄCE PIECZENIA	18
8.	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	26
9.	KONSERWACJA NADZWYCZAJNA	28



INSTRUKCJE DLA MONTAŻYSTY: są przeznaczone dla **wykwalfikowanego technika**, który dokonuje montażu urządzenia, uruchomienia i próby technicznej.



INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA: zawierają porady dotyczące użytkowania, opis elementów sterowniczych oraz prawidłowy sposób czyszczenia i konserwacji urządzenia.

1. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA I UŻYTKOWANIA



NINIEJSZA INSTRUKCJA STANOWI NIEODŁĄCZNĄ CZĘŚĆ URZĄDZENIA. NALEŻY JĄ PRZECHOWYWAĆ W CAŁOŚCI I W MIEJSCU ZAWSZE DOSTĘPNYM DO KONSULTACJI PODCZAS CAŁEGO OKRESU EKSPLOATACJI PŁYTY KUCHENNEJ. PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA PIEKARNIKA ZALECA SIĘ UWAŻNE PRZECZYTANIE INSTRUKCJI I WSZYSTKICH ZAWARTYCH W NIEJ WSKAZÓWEK. MONTAŻU MUSI DOKONAĆ WYKwalifikowany PERSONEL, ZGODNIE Z OBOWIĄZUJĄCYMI PRZEPISAMI. NINIEJSZE URZĄDZENIE ZOSTAŁO ZAPROJEKTOWANE DO UŻYTKU DOMOWEGO I JEST ZGODNE Z OBOWIĄZUJĄCYMI **DYREKTYWAMI EWG.** URZĄDZENIE ZOSTAŁO SKONSTRUOWANE DO NASTĘPUJĄCEGO CELU: **GOTOWANIE I PODGRZEWANIE POTRAW**; KAŻDE INNE UŻYCIE NALEŻY UZNAĆ ZA NIEWŁAŚCIWE.

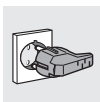
PRODUCENT UCHYLA SIĘ OD WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI W PRZYPADKU UŻYCIA INNEGO NIŻ WSKAZANE.



NIE POZOSTAWIAĆ OPAKOWANIA BEZ NADZORU. PODZIELIĆ RÓŻNE MATERIAŁY ODPADOWE POCHODZĄCE Z OPAKOWANIA I PRZEKAZAĆ JE DO NAJBLIŻSZEGO CENTRUM RECYKLINGU.



NALEŻY OBOWIĄZKOWO WYKONAĆ UZIEMIENIE, ZGODNIE Z NORMAMI BEZPIECZEŃSTWA DOTYCZĄCYMI INSTALACJI ELEKTRYCZNYCH.



W PRZYPADKU PODŁĄCZENIA DO SIECI ELEKTRYCZNEJ ZA POMOCĄ GNIAZDKA I WTYCZKI, MUSZĄ BYĆ ONE TEGO SAMEGO RODZAJU I PRZYŁĄCZENIE DO KABLA ZASILAJĄCEGO MUSI BYĆ ZGODNE Z OBOWIĄZUJĄCYMI PRZEPISAMI.

PO ZABUDOWIE URZĄDZENIA GNIAZDKO MUSI BYĆ DOSTĘPNE.

NIGDY NIE WYJMOWAĆ WTYCZKI POCIĄGAJĄC ZA KABEL.



NIE ZATYKAĆ OTWORÓW, SZCZELIN WENTYLACYJNYCH I ODPROWADZAJĄCYCH CIEPŁO.



NATYCHMIAST PO MONTAŻU PRZEPROWADZIĆ KRÓTKĄ PRÓBĘ TECHNICZNĄ PIEKARNIKA STOSUJĄC SIĘ DO PRZEDSTAWIONYCH DALEJ INSTRUKCJI. W PRZYPADKU NIEFUNKCJONOWANIA ODŁĄCZYĆ URZĄDZENIE OD SIECI ELEKTRYCZNEJ I SKONSULTOWAĆ SIĘ Z NAJBLIŻSZYM CENTRUM OBSŁUGI TECHNICZNEJ.

NIGDY NIE PRÓBOWAĆ NAPRAWIAĆ URZĄDZENIA.



PO ZAKOŃCZENIU UŻYTKOWANIA PIEKARNIKA ZAWSZE SPRAWDZIĆ, CZY POKRĘTŁA ZNAJDUJĄ SIĘ NA POZYCJI "ZERO" (WYŁĄCZONE).



NIGDY NIE WKŁADAĆ DO PIEKARNIKA ŁATWOPALNYCH PRZEDMIOTÓW: W PRZYPADKU PRZYPADKOWEGO WŁĄCZENIA ISTNIEJE ZAGROŻENIE POŻAREM.



PODCZAS UŻYTKOWANIA URZĄDZENIE STAJE SIĘ GORĄCE. UWAŻAĆ, ABY NIE DOTYKAĆ ELEMENTÓW GRZEJNYCH ZNAJDUJĄCYCH SIĘ W PIEKARNIKU



TABLICZKA ZNAMIONOWA, ZAWIERAJĄCA DANE TECHNICZNE, NUMER SERYJNY I OZNAKOWANIE JEST UMIESZCZONA W WIDOCZNYM MIEJSCU RAMCE DRZWI PIEKARNIKA.

NIE NALEŻY NIGDY ZDEJMOWAĆ TABLICZKI ZNAMIONOWEJ.



URZĄDZENIA NIE MOGĄ STOSOWAĆ OSOBY (**W TYM DZIECI**) O OGRANICZONYCH ZDOLNOŚCIACH PSYCHOFIZYCZNYCH LUB NIEPOSIADAJĄCE ODPOWIEDNIEGO DOŚWIADCZENIA I WIEDZY CHYBA, ŻE BĘDĄ NADZOROWANE PRZEZ OSOBY DOROSŁE ODPOWIEDZIALNE ZA ICH BEZPIECZEŃSTWO.



PRZED URUCHOMIENIEM URZĄDZENIA NALEŻY OBOWIĄZKOWO USUNĄĆ WSZYSTKIE ETYKIETY I FOLIĘ OCHRONNĄ ZNAJDUJĄCE SIĘ WEWNĄTRZ I NA ZEWNĄTRZ.



Producent uchyla się od wszelkiej odpowiedzialności za obrażenia na osobach i szkody na rzeczach wynikające z nieprzestrzegania takich zaleceń lub z powodu wprowadzenia zmian nawet na jednej części urządzenia oraz zastosowania nieoryginalnych części zamiennych.

2. ZALECENIA DOTYCZĄCE UTYLIZACJI NASZ WKŁAD W OCHRONĘ ŚRODOWISKA



Do pakowania naszych produktów stosujemy nieszkodliwe materiały, które nie wpływają na środowisko i nadają się do recyklingu. Prosimy o współpracę i prawidłową utylizację opakowania. Należy się skonsultować z najbliższym sprzedawcą lub kompetentną organizacją w celu uzyskania adresu centrum zbiórki, recyklingu i utylizacji.

Nie porzucać opakowania i jego elementów. Takie elementy, w szczególności plastikowe woreczki, mogą stanowić niebezpieczeństwo uduszenia dla dzieci.

Należy również zastosować się do odpowiednich wskazówek w celu utylizacji Waszego urządzenia.

Ważne: przekazać urządzenie do firmy autoryzowanej do zbiórki zużytych artykułów gospodarstwa domowego. Prawidłowa utylizacja umożliwia odzyskanie cennych materiałów.

Przed wyrzuceniem urządzenia, należy wyjąć drzwiczki i pozostawić półki w pozycji użytkowania, aby bawiące się dzieci nie zostały uwięzione wewnątrz komory.

Poza tym, należy odciąć kabel podłączeniowy i usunąć go razem z wtyczką.

INFORMACJE DLA UŻYTKOWNIKÓW

Zgodnie z Dyrektywami 2002/95/WE, 2002/96/WE, 2003/108/WE, dotyczącymi ograniczenia stosowania niebezpiecznych substancji w urządzeniach elektrycznych i elektronicznych, jak również utylizacji odpadów „Symbol przekreślonego kosza umieszczony na urządzeniu wskazuje, że po zakończeniu jego eksploatacji musi być poddany oddzielnej utylizacji”. Z tego powodu użytkownik musi przekazać urządzenie odpowiednim centrom selektywnej zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych lub oddać urządzenie sprzedawcy w momencie zakupu nowego. Odpowiednia selektywna zbiórka wycofanych z użytku urządzeń umożliwiająca zgodny ekologicznie recykling, obróbkę i utylizację przyczynia się do uniknięcia niekorzystnych skutków na środowisku i zdrowiu oraz pozwala na odzysk materiałów z których są zbudowane. Nieprawidłowa likwidacja produktu przez użytkownika podlega karze administracyjnej.



Instrukcje dla montażysty

PL

3. MONTAŻ

3.1 Podłączenie elektryczne



Upewnić się, że napięcie i wymiary linii zasilającej odpowiadają danym wskazanym na tabliczce znajdującej się na ramce drzwiczek piekarnika. **Nigdy nie zdejmować tabliczki znamionowej.**



NALEŻY obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.



W przypadku podłączenia za pomocą wtyczki i gniazdka, sprawdzić, czy są one tego samego rodzaju. Unikać używania redukcji, przedłużaczy lub boczników, ponieważ mogą spowodować nagrzewanie lub zapalenie.

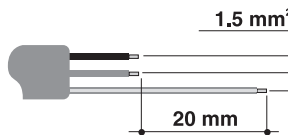


W przypadku podłączenia stałego należy zastosować na linii zasilającej płytę wyłącznik omnipolarny o minimalnym rozwarciu styków **3 mm**. należy go zamontować w łatwo dostępnym miejscu, w pobliżu urządzenia.



Funkcjonowanie przy 220-240V~: użyć kabla trójżyłowego typu H05RR-F / H05V2V2-F (kable 3 x 1,5 mm²).

Końcówka, która będzie podłączona do urządzenia musi posiadać przewód uziomowy (żółto-zielony) dłuższy o przynajmniej 20 mm.

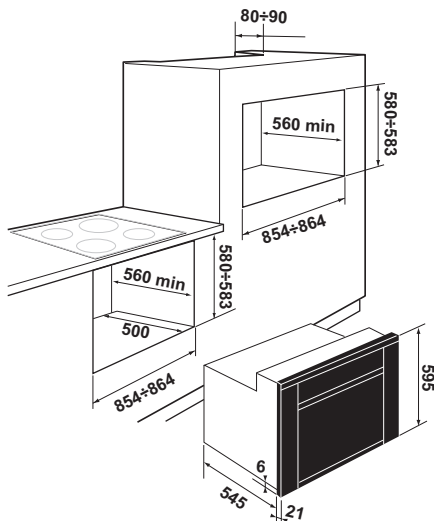


Producent uchyla się od wszelkiej odpowiedzialności za obrażenia na osobach i szkody na rzeczach wynikające z nieprzestrzegania takich zaleceń lub z powodu dokonania zmiany nawet na jednej z części urządzenia.

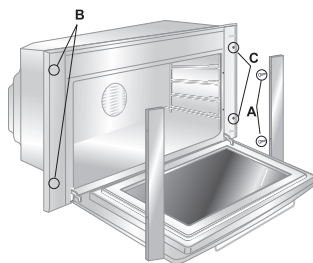


3.2 Ustawienie piekarnika

Urządzenie zostało przygotowane do zabudowy w meblach z każdego materiału, który jest odporny na wysokie temperatury. Przestrzegać wymiarów wskazanych na rysunkach 1 i 2.



Mocowanie następuje za pomocą 4 śrub znajdujących się na narożach „C” ramki drzwiczek piekarnika, po uprzednim rozmontowaniu paneli bocznych przymocowanych śrubami „A” i wspornikami „B” jak wskazano na rysunku 3. Przy montażu bocznych paneli upewnić się o prawidłowym utwierdzeniu znajdujących się w nich sworzni we wspornikach „B”, następnie dokręcić śruby „A”.



3.



*Nie stosować drzwiczek jako dźwigni w celu włożenia piekarnika do mebla.
Nie wywierać zbyt dużego nacisku na otwarte drzwiczki.*





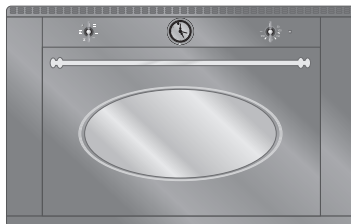
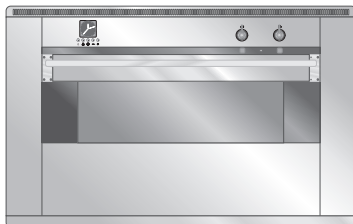
Instrukcje dla użytkownika

PL

4. OPIS ELEMENTÓW STEROWNICZYCH

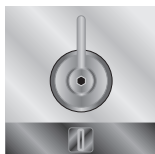
4.1 Przedni panel

Wszystkie elementy sterownicze i kontrolne piekarnika znajdują się na przednim panelu.



POKRĘTŁO PRZEŁĄCZNIK FUNKCJI

Przekręcić pokrętkę w jednym z dwóch kierunków, aby wybrać jedną z następujących funkcji:



BRAK USTAWIONEJ FUNKCJI



ELEMENT GRZEJNY
DOLNY + GÓRNY



ELEMENT GRZEJNY
DUŻY GRILL



ELEMENT GRZEJNY GRILL



ELEMENT GRZEJNY GRILL +
TERMOOBIEG



ELEMENT GRZEJNY DOLNY +
ELEMENT GRZEJNY Z
TERMOOBIEGIEM



ELEMENT GRZEJNY OKRĄGŁY
+ TERMOOBIEG



ELEMENT GRZEJNY GÓRNY. I
DOLNY. + TERMOOBIEG



ELEMENT GRZEJNY DOLNY +
TERMOOBIEG



ŚWIATŁO PIEKARNIKA



ELEMENT GRZEJNY
DOLNY + GÓRNY



ELEMENT GRZEJNY GRILL



ELEMENT GRZEJNY GRILL +
TERMOOBIEG



ELEMENT GRZEJNY GÓRNY I
DOLNY + TERMOOBIEG

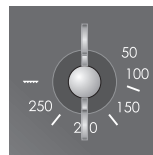
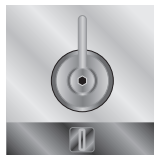


ROZMRAŻANIE (BRAK
WŁĄCZONEGO ELEMENTU
GRZEJNEGO)



POKRĘTŁO TERMOSTATU

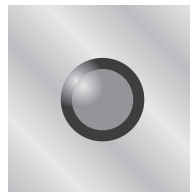
Temperaturę pieczenia wybiera się poprzez przekręcenia pokrętki w prawo, na żadaną wartość, w zakresie od **50°** do **250°**C.



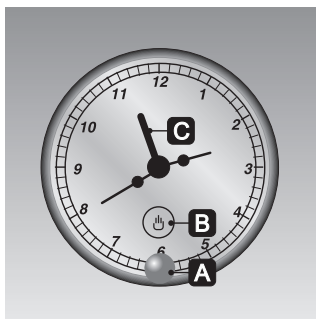
KONTROLKA TERMOSTATU

Jej włączenie wskazuje, że piekarnik znajduje się w fazie nagrzewania. Wyłączenie oznacza osiągnięcie ustalonej temperatury.

Regularne miganie wskazuje, że temperatura w piekarniku jest utrzymywana na stałym ustawionym poziomie.



4.2 Zegar + minutnik



4.2.1 Ustawienie godziny

Aby wyregulować godzinę wcisnąć i przekręcić w prawo pokrętkę A.

4.2.2 Ustawienie minutnika

Przekręcić w prawo pokrętkę A dopóki w okienku B nie pojawi się 0. Pociągnąć pokrętkę A na zewnątrz i przekręcając je w prawo ustawić wskaźnik C przed wskaźnikami godzin. W tym momencie, w celu ustawienia czasu trwania pieczenia widocznego w okienku B, przekręcić pokrętkę A w prawo.

4.2.3 Dezaktywacja sygnału dźwiękowego

Można wyłączyć sygnał dźwiękowy przekręcając pokrętkę A w lewo, aby wskazówka znalazła się na symbolu 0 lub .

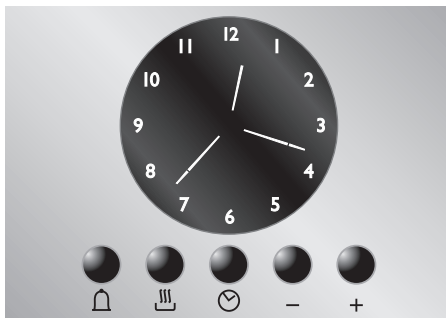
Sygnał dźwiękowy nie przerywa działania piekarnika.



Instrukcje dla użytkownika

PL

4.3 Elektroniczny Zegar Analogowy (tylko w niektórych modelach)



SPIS FUNKCJI



PRZYCISK MINUTNIKA



PRZYCISK KOŃCA PIECZENIA



USTAWIENIE CZASU I RESET



PRZYCISK ZMNIEJSZANIA WARTOŚCI



PRZYCISK ZWIĘKSZANIA WARTOŚCI



Sygnał emitowany po zakończeniu każdego programu składa się z 10 sygnałów akustycznych, które powtarzają się 3 razy w odstępie 1 minuty. Można go w każdej chwili wyłączyć poprzez wciśnięcie jakiegokolwiek przycisku.

4.3.1 Ustawienie godziny

Przy pierwszym użyciu piekarnika lub po przerwaniu zasilania wyświetlacz regularnie miga. Po wciśnięciu przycisku  wyłączy się miganie wyświetlacza. Ponownie wcisnąć przez 2 sekundy przycisk  ; można ustawić bieżącą godzinę. Wciskając przyciski zmiany wartości  lub  uzyskuje się zwiększenie lub zmniejszenie wartości o minutę. Wcisnąć jeden z dwóch przycisków zmiany wartości, dopóki nie pojawi się bieżąca godzina. Po 5 sekundach od ostatniego wciśnięcia zegar rozpocznie funkcjonowanie według ustawionego czasu.



4.3.2 Minutnik

Ta funkcja nie przerywa pieczenia, uaktywnia wyłącznie sygnał dźwiękowy.

- Po wciśnięciu przycisku  wyświetlacz podświetli się, jak na rysunku 1.
- W ciągu 5 sekund wcisnąć przyciski **+** lub **-** w celu ustawienia minutnika. Przy każdym wciśnięciu podświetli się lub wyłączy jeden zewnętrzny segment oznaczający 1 minutę pieczenia (na rysunku 2 przedstawiono ustawienie na 1 godzinę i 10 minut).
- Po 5 sekundach od ostatniego wciśnięcia uruchomi się odliczanie, po upływie którego zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.
- Podczas wstecznego odliczania można wyświetlić bieżącą godzinę za pomocą wciśnięcia przycisku , ponownie go wcisnąć aby powrócić do wyświetlenia minutnika.



1



2



Po zakończeniu wstecznego odliczania należy ręcznie wyłączyć piekarnik przekręcając termostat i przełącznik funkcji na 0.



Nie można ustawić czasu dłuższego niż 4 godziny.



4.3.3 Programowanie

Czas trwania pieczenia: wciskając 2-gi przycisk  można ustawić czas trwania pieczenia. Przed ustawieniem należy przekręcić termostaat na żadaną temperaturę i pokrętkę wyboru funkcji na jedną z pozycji. Aby ustawić czas trwania pieczenia należy:

- Wcisnąć przycisk ; wskazówka ustawi się na pozycji 12 i symbol  z boku będzie migał (Rys. 1).
- Wcisnąć przyciski  lub  w ciągu 5 sekund, aby ustawić czas trwania pieczenia: każde wciśnięcie przycisku  odpowiada dodaniu 1 minuty i co 12 minut podświetli się nowy wewnętrzny segment (na rysunku 2 przedstawiono ustawienie na 1 godzinę).
- Po osiągnięciu żadanego czasu trwania pieczenie uruchomi się po około 5 sekundach od wciśnięcia przycisków  lub .
- Na wyświetlaczu pojawi się bieżąca godzina wskazana stałymi segmentami i minuty pozostałe do zakończenia pieczenia wskazane segmentami migającymi (każdy migający segment wskazuje 12 minut pozostałego pieczenia).
- Po zakończeniu ustawionego czasu, zegar wyłączy elementy grzejne piekarnika, uaktywni się sygnał dźwiękowy i cyfry na tarczy zaczną migać.
- Można również wyzerować czas trwania pieczenia poprzez wykasowanie ustawionego programu: Wcisnąć przez 2 sekundy środkowy przycisk , ustawiony czas zostanie anulowany i konieczne będzie ręczne wyłączenie pieca.



1



2



Uwaga: nie można ustawić czasu trwania pieczenia dłuższego niż 12 godzin.



Rozpoczęcie pieczenia: poza ustawieniem czasu pieczenia można również określić czas jego rozpoczęcia (po maksymalnie 12 godzinach od ustawienia). Aby ustawić godzinę rozpoczęcia/zakończenia pieczenia należy.

Ustawić czas trwania pieczenia, jak opisano w poprzednim paragrafie.

- W ciągu 5 sekund od ostatniego wciśnięcia przycisków **+** lub **-** ponownie wcisnąć przycisk  w celu określenia godziny zakończenia pieczenia. Na wyświetlaczu pojawi się migający symbol  i bieżąca godzina z podświetlonymi wewnętrznymi segmentami wskazującymi koniec pieczenia. Za pomocą przycisków **+** i **-** ustawić godzinę zakończenia pieczenia.
- Po upływie 5 sekund od ostatniego wciśnięcia, wyświetlacz wskaże bieżącą godzinę, godzinę rozpoczęcia i zakończenia wskazane podświetlonymi wewnętrznymi segmentami. Dopóki bieżąca godzina nie zbiegnie się z godziną rozpoczęcia pieczenia segmenty na wyświetlaczu pozostaną podświetlone; jak tylko bieżąca godzina zbiegnie się z godziną rozpoczęcia, wewnętrzne segmenty zaczną migać wskazując, że piekarnik rozpoczął pieczenie.
- Po zakończeniu ustawionego czasu, zegar wyłączy elementy grzejne piekarnika, uaktywni się sygnał dźwiękowy i cyfry na tarczy zaczną migać.
- Aby wykasować cały ustawiony program przytrzymać przez 2 sekundy środkowy przycisk ; jeżeli pieczenie rozpoczęło się, konieczne będzie ręczne wyłączenie piekarnika.
- Na ilustracji z boku przedstawiono przykład zaprogramowania: bieżąca godzina 7:06, rozpoczęcie pieczenia zostało zaprogramowane na 8 a zakończenie na 9.
- Gdy będzie 8 wewnętrzne segmenty pomiędzy 8 i 9 zaczną migać, a wskazówka godzin będzie stała.



1



Uwaga: aby piekarnik rozpoczął pieczenie po opisanym zaprogramowaniu konieczne jest, aby termostat i przełącznik funkcji zostały ustawione na żądanej temperaturze i funkcji.

4.3.4 Ograniczona jasność wyświetlacza

Aby ograniczyć zużycie energii podczas trybu stand-by można zmniejszyć jasność wyświetlacza krótko wciskając przycisk . Aby powrócić do normalnej jasności ponownie wcisnąć przycisk .

5. UŻYTKOWANIE PIEKARNIKA



Instrukcje dla użytkownika

PL



Przed włączeniem piekarnika upewnić się o ustawieniu zegara na pozycji  „Pieczenie w trybie ręcznym”. (Patrz par. 3.2.2.)



Usunąć ewentualne etykiety (za wyjątkiem tabliczki z danymi technicznymi) z blach, akcesoriów i komory pieczenia.

Usunąć ewentualną zewnętrzną lub wewnętrzną folię ochronną z urządzenia, akcesoriów takich jak blachy, brytfanny, płyta do pizzy lub pokrywa dna.

Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy wyjąć wszystkie akcesoria z komory i wymyć je jak wskazano w rozdziale „10. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”.



Nagrząć puste urządzenie z maksymalną temperaturą, w celu usunięcia ewentualnych pozostałości po produkcji, które mogłyby nadać żywności nieprzyjemnego zapachu.

5.1 Ostrzeżenia i ogólne porady

Używając piekarnika po raz pierwszy zaleca się jego nagrzanie z maksymalną temperaturą (**250°C**) przez czas wystarczający na spalenie ewentualnych pozostałości po produkcji, które mogłyby nadać żywności nieprzyjemnego zapachu.



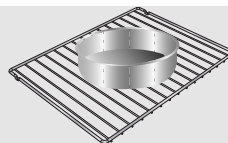
Podczas pieczenia nie przykrywać dna piekarnika folią aluminiową oraz nie kłaść na nim garnków lub blaszek, aby nie uszkodzić warstwy emalii. W przypadku przygotowywania potrawy w papierze do pieczenia, należy umieścić ją tak, aby nie zaburzała cyrkulacji gorącego powietrza wewnątrz piekarnika



Każdy rodzaj pieczenia jest wykonywany przy zamkniętych drzwiczkach.

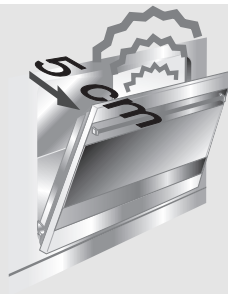


Dla idealnego pieczenia zaleca się umieszczenie naczynia na środku rusztu.





Aby pozbyć się ewentualnej pary znajdującej się w piekarniku należy otworzyć drzwiczki na dwa razy: pół-otwarte (ok. 5 cm) przez 4-5 sekund, następnie otworzyć całkowicie. Jeżeli okażą się konieczne interwencje na produktach podczas pieczenia należy pozostawić otwarte drzwiczki przez możliwie jak najkrótszy czas, aby uniknąć obniżenia temperatury, mogłoby niekorzystnie wpłynąć na przyrządzaną potrawę.



Po zakończeniu pieczenia, aby uniknąć utworzenia się nadmiernego kondensatu na szkle całego piekarnika nie zaleca się zostawiania gorących potraw wewnątrz produktu.

5.2 Wentylacja

Urządzenie jest wyposażone w system chłodzenia, który uaktywnia się kilka minut po włączeniu piekarnika.

Funkcjonowanie wirników powoduje przepływ powietrza, które ułatwia się nad drzwiczkami i może trwać przez kilka chwil nawet po wyłączeniu piekarnika.

5.3 Lampka wewnętrznego oświetlenia

W modelach ze statycznym piekarnikiem jest włączana poprzez przekręcenie w prawo pokrętki termostatu na pierwszy przeskok, na pozycję lampki (☀) i pozostaje włączona przez cały okres używania piekarnika.

5.4 Półki

Piekarnik posiada 5 półek do umieszczania blach i rusztów na różnych wysokościach. Wysokości ustala się od dołu do góry (patrz rysunek).





6. DOSTĘPNE AKCESORIA

Piekarnik posiada **4 prowadnice** do umieszczania blach i rusztów na różnych wysokościach.



W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie akcesoria.

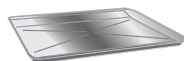
Ruszt: do podtrzymywania naczyń z pieczoną potrawą.



Ruszt do blachy: do umieszczenia nad blachą do pieczenia produktów, które mogą kapać.



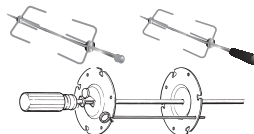
Blacha piekarnika: do gromadzenia tłuszczu wydzielającego się z produktów umieszczonych na górnym ruszcie.



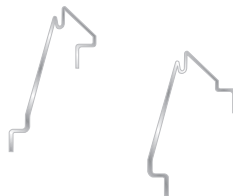
Blacha cukiernicza: do pieczenia tortów, pizzy i ciast.



Rożen: do pieczenia kurczaka, kielbasy i wszystkich innych produktów wymagających równomiernego opieczenia na całej powierzchni.



Ramka na rożen do głównego piekarnika: wkładana do otworów znajdujących się na blasze piekarnika.



Akcesoria na zamówienie

Można zamówić oryginalne dodatkowe akcesoria w Autoryzowanych Centrach Serwisowych.



7. PORADY DOTYCZĄCE PIECZENIA



Zaleca się zawsze podgrzanie na funkcji termoobiegu w temperaturze o 30/40°C wyższej niż temperatura pieczenia. Dzięki temu, znacznie ograniczyć się czas pieczenia i zużycia energii jak również rezultaty będą lepsze.

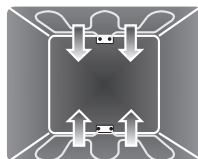


Podczas pieczenia drzwiczki pieca muszą być zamknięte.



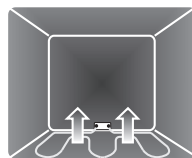
STATYCZNE:

Gorąco pochodzące równocześnie z góry i z dołu sprawia, że taki system nadaje się do pieczenia wszelkiego rodzaju potraw. Pieczenie tradycyjne nazywane statycznym nadaje się do przyrządzania jednej potrawy na raz. Idealne do przygotowywania każdego rodzaju pieczeni, chleba, nadziewanego ciasta i szczególnie wskazane do tłustych mięs takich, jak gęś i kaczka.



DÓŁ:

Ciepło pochodzące wyłącznie z dołu umożliwia dokończenie potraw wymagających wyższej temperatury bez wpływu na ich opieczenie. Idealne do słodkich i słonych ciast, kruchego ciasta i pizzy.



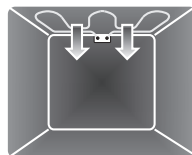
GRILL Z TERMOOBIEGIEM:

Powietrze wytwarzane przez wentylator zmniejsza falę ciepła emitowaną przez grill umożliwiając optymalne grillowanie kawałków dużej wielkości. Idealne do dużych kawałków mięsa (np. golonka wieprzowa).



DUŻY GRILL:

Ciepło pochodzące z grzałki grilla umożliwia uzyskanie idealnego grillowania, zwłaszcza kawałków mięsa średniej/małej wielkości.





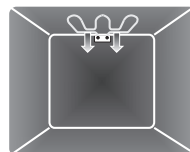
Instrukcje dla użytkownika

PL



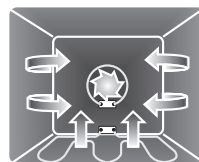
MAŁY GRILL: (tylko w niektórych modelach)

Taka funkcja, poprzez działanie ciepła wytworzonego z jednej środkowej grzałki, pozwala na grillowanie małych porcji mięsa i ryb, przygotowywanie szaszłyków, tostów i wszelkich grillowanych warzyw.



ELEMENT OKRĄGŁY Z TERMOOBIEGIEM + DÓŁ: (tylko w niektórych modelach)

Pieczenie z termoobiegiem jest połączone z ciepłem wytwarzanym na dole, jednocześnie delikatnie opiekając. Idealne do każdego rodzaju potrawy.



DÓŁ Z TERMOOBIEGIEM: (tylko w niektórych modelach)

Połączenie termoobiegu z jedną tylko dolną grzałką pozwala na szybsze zakończenie pieczenia. Taki system jest zalecany do sterylizowania lub dokończenia pieczenia podpieczonych zewnętrznie produktów, ale nie wewnątrz, które dlatego właśnie wymagają umiarkowanego ciepła z góry. Idealne do każdego rodzaju potrawy.

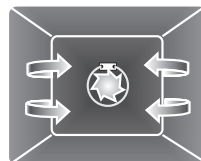


W modelach pirolitycznych specjalne funkcje rozmrażania i wyrastania są połączone w tej samej funkcji (Po dodatkowe szczegóły patrz „9.3 Funkcja rozmrażania (tylko w niektórych modelach)”).



ELEMENT OKRĄGŁY: (tylko w niektórych modelach)

Połączenie termoobiegu z okrągłą grzałką (wbudowana w tylną część piekarnika) pozwala na pieczenie potraw na różnych półkach, o ile wymagają tej samej temperatury i takiego samego rodzaju pieczenia. Obieg gorącego powietrza zapewnia natychmiastowe i równomierne rozprowadzenie ciepła. Jest na przykład możliwe jednoczesne pieczenie (na kilku półkach) ryb, warzyw i ciastek, bez przechodzenia zapachów i smaków (Do pieczenia na kilku poziomach używać 2-ej i 4-ej półki).





STATYCZNY Z TERMOOBIEGIEM:

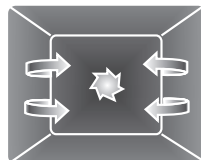
Połączenie systemu z termoobiegiem z tradycyjnym sprawia, że pieczenie jest bardzo szybkie i skuteczne w przypadku produktów umieszczonych na różnych poziomach, bez przesyłania zapachów i smaków. Idealne do dużej wielkości potraw, wymagających intensywnego pieczenia.

(Do pieczenia na kilku poziomach używać 2-ej i 4-jej półki).



ROZMRAŻANIE: (tylko w niektórych modelach)

Szybkie rozmrażanie jest wspomagane poprzez aktywację wentylatora, który zapewnia równomierne rozprowadzenie powietrza w piekarniku.



7.1 Pieczenie tradycyjne



PRZEŁĄCZNIK FUNKCJI



TERMOSTAT

50 ÷ 250°C



2

Taki klasyczny system, w którym ciepło pochodzi z góry i z dołu jest stosowany podczas pieczenia produktów na jednej półce.

Należy podgrzać piekarnik do osiągnięcia ustalonej temperatury. Włożyć produkt tylko po wyłączeniu się kontrolki termostatu.

Zamrożone mięso wkładać bezpośrednio do piekarnika, nie rozmrażać. Należy jednak pamiętać, aby wybrać temperaturę niższą o ok. 20°C i czas pieczenia dłuższy o 1/4 w stosunku do świeżego mięsa.



Instrukcje dla użytkownika

PL

7.2 Pieczenie w gorącym powietrzu

	
PRZEŁĄCZNIK FUNKCJI	
TERMOSTAT	50 ÷ 250°C



Taki system jest stosowany do pieczenia na kilku półkach, różnego rodzaju produktów jednocześnie (ryby, mięso itp) bez przenoszenia smaków i zapachów.

Obieg powietrza w piecu zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła.



Takie pieczenie jest możliwe pod warunkiem, że temperatura pieczenia różnych produktów jest taka sama.

7.3 Grillowanie

	
PRZEŁĄCZNIK FUNKCJI	
TERMOSTAT	225



Pozwala na szybkie zrumienienie potraw. W krótkim czasie i z małą ilością produktu, włożyć ruszt na czwartą prowadnicę od dołu. W przypadku dłuższego czasu i grillowania, włożyć ruszt na niższe prowadnice, w zależności od wielkości produktu.



7.4 Grillowanie z gorącym powietrzem



PRZEŁĄCZNIK FUNKCJI



TERMOSTAT

200



Umożliwia równomierne rozprowadzenie ciepła i większą penetrację wewnątrz produktu. Produkty ulegają zewnętrznemu przyrumienieniu przy zachowaniu wewnętrznej soczystości.

Podczas pieczenia drzwiczki pieca muszą być zamknięte i maksymalny czas trwania grzania nie może przekraczać 60 minut.

7.5 Rozmrażanie



PRZEŁĄCZNIK FUNKCJI



TERMOSTAT NA POZYCJI

0



Ruch powietrza gwarantowany przez wentylator prowadzi do szybkiego rozmrażania potraw. W piekarniku cyrkuluje powietrze o temperaturze pokojowej.



Zaletą rozmrażania w temperaturze pokojowej jest fakt, że smak i wygląd potrawy zostają niezmiennie.



Instrukcje dla użytkownika

PL

7.6 Pieczenie na rożnie



PRZEŁĄCZNIK FUNKCJI



TERMOSTAT NA POZYCJI

200

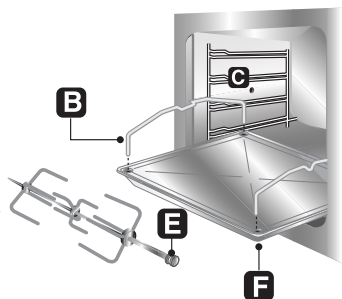
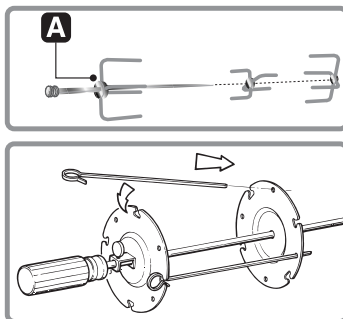


Przygotować rożen z produktem blokując śruby **A** szpikulców. Włożyć ramki **B** w otwory **F**. Ustawić rożen tak, aby krążek **E** znalazł się na wklęsłej części ramki **B** po prawej stronie. Wsunąć blachę do piekarnika, dopóki końcówka drążka nie znajdzie przed otworem **C**. W tym momencie, poprzez pochyły ruch ramki **B** włożyć końcówkę rożna do otworu **C** silniczka rożna, znajdującego się z boku piekarnika. Wlać odrobinę wody na blachę, aby nie wytworzył się dym.

Podczas pieczenia drzwiczki pieca muszą być zamknięte i maksymalny czas trwania grzania nie może przekraczać 60 minut.



Regularne miganie kontrolki termostatu podczas pieczenia jest rzeczą normalną i wskazuje stałe utrzymywanie temperatury wewnątrz piekarnika.



UWAGA: ramki **B** należy zamontować jak przedstawiono na rysunku z boku.





7.7 Tabele zalecanych rodzajów pieczenia

Czas pieczenia, zwłaszcza w przypadku mięsa, zmienia się w zależności od grubości, ilości i smaku i odnosi się zawsze do podgrzanego piekarnika.

PIECZENIE TRADYCYJNE



	POZYCJA PROWADNICY OD DOŁU	TEMPERATURA (°C)	CZAS W MINUTACH (*)
PIERWSZE DANIA			
ZAPIEKANY MAKARON	2	200	30-35
MIĘSO			
PIECZEŃ WOŁOWA	2	200	60-65
PIECZEŃ WIEPRZOWA	2	225	70-75
KURCZAK	2	200	60-65
KACZKA	2	200	120-125
KRÓLIK	2	200	90-95
RYBY	2	200	W ZALEŻNOŚCI OD WYMIARÓW
PIZZA	2	250	15-20
CIASTA			
BEZY	2	125	55-60
CIASTKA	2	200	20-25
KRUCHE CIASTO	1	200	25-30
BABKA	2	175	35-45
CIASTO OWOCOWE	1	200	30-35

GRILLOWANIE



	POZYCJA PROWADNICY OD DOŁU	CZAS W MINUTACH
		NA KAŻDĄ STRONĘ
TOSTY	3	5
KURCZAK	3	30
RYBY	3	18
POMIDORY LUB CUKINIE	3	8



Instrukcje dla użytkownika

PL

PIECZENIE W GORĄCYM POWIETRZU



	POZYCJA PROWADNICY OD DOŁU	TEMPERATURA (°C)	CZAS W MINUTACH (*)
PIERWSZE DANIA			
ZAPIEKANY MAKARON	2	175	30-35
MIEŚO			
PIECZEŃ WOŁOWA	2	175	60-65
PIECZEŃ WIEPRZOWA	2	200	70-75
KURCZAK	2	200	60-65
KACZKA	2	175	120-125
KRÓLIK	2	175	90-95
RYBY	2	175	W ZALEŻNOŚCI OD WYMIARÓW
PIZZA	2	225	15-20
CIASTA			
BEZY	2	125	55-60
CIASTKA	2	175	20-25
KRUCHE CIASTO	1	175	25-30
BABKA	2	175	35-45
CIASTO OWOCOWE	1	175	30-35



8. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



Nie stosować pary do czyszczenia urządzenia.



Przed każdą interwencją wymagającą dostępu do części pod napięciem należy wyłączyć zasilanie elektryczne.

8.1 Czyszczenie stali nierdzewnej



Aby utrzymać powierzchnię ze stali nierdzewnej w dobrym stanie, należy ją regularnie czyścić po każdym użyciu. Zawsze poczekać, aż wystygnie.

8.1.1 Czyszczenie codzienne

Do czyszczenia i konserwacji powierzchni ze stali nierdzewnej stosować **wyłącznie** produkty niezawierające substancji ściernych, kwaśnych lub na bazie chloru.

Sposób zastosowania: nałożyć produkt na wilgotną ściereczkę i przetrzeć powierzchnię, dokładnie wypłukać a następnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z naturalnej skóry.

8.1.2 Plamy z żywności lub pozostałości

Aby nie uszkodzić powierzchni, nie stosować metalowych gąbek lub ostrych skrobaków.

Używać zwyczajnych produktów, nieściernych, ewentualnie używając drewnianych lub plastikowych narzędzi.

Dokładnie umyć wodą, a następnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z naturalnej skóry.

Nie pozwolić aby w piecu zaschły resztki po słodkich produktach (np. dżem). Po zbytnim wyschnięciu mogłyby uszkodzić emalię pokrywającą wnętrze piekarnika.





8.2 Czyszczenie piekarnika



Aby utrzymać piekarnik w dobrym stanie należy po wystudzeniu regularnie czyścić go po każdym użyciu. Wyjąć wszystkie możliwe do wyjęcia części.



- Wyczyścić ruszt piekarnika i boczne prowadnice gorącą wodą i nieściernym detergentem, wypłukać i wytrzeć.
- Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, można zdjąć drzwiczki (patrz roz. 8.2)
- Zaleca się uruchomienie pieca na maksymalnie 15/20 minut po użyciu specjalnych produktów, aby usunąć ewentualne pozostałości.

8.3 Szybka drzwiczek

Powinna być zawsze czysta. Stosować papierowe ręczniki kuchenne, w przypadku uporczywego brudu, umyć wilgotną gąbką i dowolnym detergentem.



Aby nie uszkodzić powierzchni, nie stosować metalowych gąbek lub ostrych skrobaków.



9. KONSERWACJA NADZWYCZAJNA

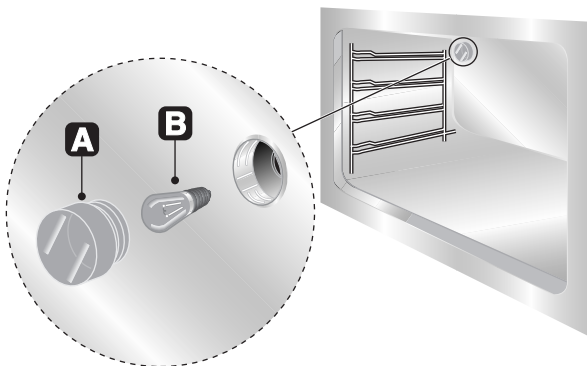
Okresowo, piekarnik wymaga niewielkich czynności konserwacyjnych lub wymiany zużywających się części jak na przykład uszczelki, żarówki itp. Poniżej podano instrukcje umożliwiające przeprowadzenie takich interwencji.



Przed każdą interwencją wymagającą dostępu do części pod napięciem należy wyłączyć zasilanie elektryczne.

9.1 Wymienić lampkę wewnętrznego oświetlenia

Zdjąć osłonę **A** odkręcając ją w lewo, wymienić żarówkę **B** (w modelu z 8 funkcjami ze szklanym frontem, wymienić żarówkę halogenową **C**) na nową o podobnej charakterystyce. Zamontować osłonę **A**.



Stosować wyłącznie żarówki do piekarników (T 300°C).

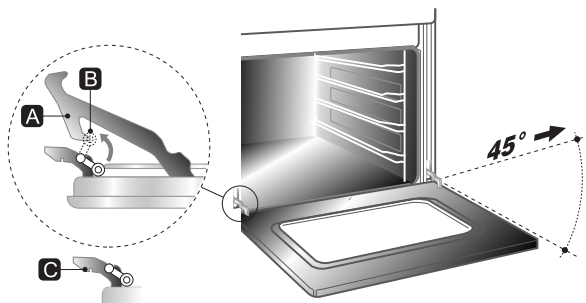


Instrukcje dla użytkownika

PL

9.2 Demontaż drzwiczek

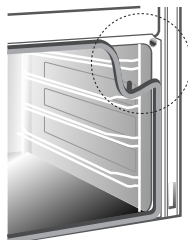
Podnieść dźwignie **B** aż do całkowitego otwarcia zawiasów **A** i w ich pobliżu chwycić rękoma za drzwiczki po obydwu stronach. Podnieść je do góry, pod kątem 45° i wyjąć. W celu zamontowania, wsunąć zawiasy **A** w ich wpusty, położyć drzwi na dół upewniając się, że zostaną zablokowane w wypustkach **C** i odczepić dźwignie **B**.



9.3 Uszczelka drzwiczek piekarnika

Aby dokładnie wyczyścić piekarnik, można wyjąć uszczelkę drzwiczek. Przed wymianą uszczelki należy rozmontować drzwiczki, jak wskazano wcześniej. Po ich rozmontowaniu podnieść kołki znajdujące się na narożach, jak przedstawiono na rysunku.

Po wyczyszczeniu zamontować uszczelkę poziomo przytrzymując dłuższy brzeg i wsunąć kołki do ich otworów, poczynając od górnych.





914775935/ A