



OVENS

USER INSTRUCTIONS

EN

02

PIEKARNIKI DO ZABUDOWY

INSTRUKJA OBSŁUGI

PL

11

Safety Indications

- During cooking, moisture may condense inside the oven cavity or on the glass of the door. This is a normal condition. To reduce this effect, wait 10-15 minutes after turning on the power before putting food inside the oven. In any case, the condensation disappears when the oven reaches the cooking temperature.
- Cook the vegetables in a container with a lid instead of an open tray.
- Avoid leaving food inside the oven after cooking for more than 15/20 minutes.
- **WARNING:** the appliance and accessible parts become hot during use. Be careful not to touch any hot parts.
- **WARNING:** the accessible parts can become hot when the grill is in use. Children should be kept at a safe distance.
- **WARNING:** ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb, to avoid the possibility of electric shocks.
- **WARNING:** in order to avoid any danger caused by the accidental resetting of the thermal interruption device, the appliance should not be powered by an external switching device, such as a timer, or be connected to a circuit that is regularly switched on and off.
- Children under 8 should be kept at a safe distance from the appliance if not continuously supervised.
- Children should not play with the appliance.
- The appliance can be used by those aged 8 or over and by those with limited physical, sensorial or mental capacities, without experience or knowledge of the product, only if supervised or provided with instruction as to the operation of the appliance, in a safe way with awareness of the possible risks.
- Cleaning and maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the oven door glasses, as they can scratch the surface and cause the glass to shatter.
- The oven must be switched off before removing the removable parts. After cleaning, reassemble them according the instructions.
- Only use the meat probe recommended for this oven.
- Do not use a steam cleaner for cleaning operations.
- Connect a plug to the supply cable that is able to bear the voltage, current and load indicated on the tag and having the earth contact. The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must have ground contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. In case of incompatibility between the socket and the

appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country. Connection to the power source can also be made by placing an omnipolar breaker between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.

- The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- If the power cable is damaged, it should be substituted with a cable or special bundle available from the manufacturer or by contacting the customer service department. The type of power cable must be H05V2V2-F. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. The earth conductor (yellow-green) must be approximately 10 mm longer than the other conductors. For any repairs, refer only to the Customer Care Department and request the use of original spare parts.
- Failure to comply with the above can compromise the safety of the appliance and invalidate the guarantee.
- Any excess of spilled material should be removed before cleaning.
- A long power supply failure during an occurring cooking phase may cause a malfunction of the monitor. In this case contact customer service.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- When you place the shelf inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity. The shelf must be inserted completely into the cavity.
- **WARNING:** Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risk melting and deteriorating the enamel of the insides.
- **WARNING:** Never remove the oven door seal.
- **CAUTION:** Do not refill the cavity bottom with water during cooking or when the oven is hot.
- No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.

General Instructions

4

- 1.1 Safety indications
- 1.2 Electrical safety
- 1.3 Recommendations
- 1.4 Installation
- 1.5 Waste management
- 1.6 Conformity declaration

Product Description

5

- 2.1 Overview
- 2.2 Accessories
- 2.3 First use

Use of the Oven

6

- 3.1 Display description
- 3.2 Cooking modes

Oven Cleaning and Maintenance

8

- 4.1 General notes on cleaning
- 4.2 Self-cleaning oven with catalytic
- 4.3 Maintenance
 - Removal and cleaning of grills
 - Removal of the oven window
 - Removal and cleaning of the glass door
 - Changing the bulb

Troubleshooting

10

- 5.1 F.A.Q.

1. General Instructions

We thank you for choosing one of our products. For the best results with your oven, you should read this manual carefully and retain it for future reference. Before installing the oven, take note of the serial number so that you can give it to customer service staff if any repairs are required. Having removed the oven from its packaging, check that it has not been damaged during transportation. If you have doubts, do not use the oven and refer to a qualified technician for advice. Keep all of the packaging material (plastic bags, polystyrene, nails) out of the reach of children. When the oven is switched on for the first time, strong smelling smoke can develop, which is caused by the glue on the insulation panels surrounding the oven heating for the first time. This is absolutely normal and, if it occurs, you should wait for the smoke to dissipate before putting food in the oven. The manufacturer accepts no responsibility in cases where the instructions contained in this document are not observed.

NOTE: the oven functions, properties and accessories cited in this manual will vary, depending on the model you have purchased.



1.1 Safety Indications

Only use the oven for its intended purpose, that is only for the cooking of foods; any other use, for example as a heat source, is considered improper and therefore dangerous. The manufacturer cannot be held responsible for any damage resulting from improper, incorrect or unreasonable usage.

The use of any electrical appliance implies the observance of some fundamental rules:

- do not pull on the power cable to disconnect the plug from the socket;
- do not touch the appliance with wet or damp hands or feet;
- in general the use of adaptors, multiple sockets and extension cables is not recommended;
- in case of malfunction and/or poor operation, switch off the appliance and do not tamper with it.

1.2 Electrical Safety

ENSURE THAT AN ELECTRICIAN OR QUALIFIED TECHNICIAN MAKES THE ELECTRICAL CONNECTIONS. The power supply to which the oven is connected must conform with the laws in force in the country of installation. The manufacturer accepts no responsibility for any damage caused by the failure to observe these instructions. The oven must be connected to an electrical supply with an earthed wall outlet or a disconnecter with multiple poles, depending on the laws in force in the country of installation. The electrical supply should be protected with suitable fuses and the cables used must have a transverse section that can ensure correct supply to the oven.

CONNECTION

The oven is supplied with a power cable that should only be connected to an electrical supply with 220-240 Vac power between the phases or between the phase and neutral. Before the oven is connected to the electrical supply, it is important to check:

- power voltage indicated on the gauge;
- the setting of the disconnecter.

The grounding wire connected to the oven's earth terminal must be connected to the earth terminal of the power supply.

WARNING

Before connecting the oven to the power supply, ask a qualified electrician to check the continuity of the power supply's earth terminal. The manufacturer accepts no responsibility for any accidents or other problems caused by failure to connect the oven to the earth terminal or by an earth connection that has defective continuity.

NOTE: as the oven could require maintenance work, it is advisable to keep another wall socket available so that the oven can be connected to this if it is removed from the space in which it is installed. The power cable must only be substituted by technical service staff or by technicians with equivalent qualifications.

1.3 Recommendations

After each use of the oven, a minimum of cleaning will help keep the oven perfectly clean.

Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risks melting and deteriorating the enamel of the insides. In order to prevent excessive dirtying of your oven and the resulting strong smokey smells, we recommend not using the oven at very high temperature. It is better to extend the cooking time and lower the temperature a little. In addition to the accessories supplied with the oven, we advise you only use dishes and baking moulds resistant to very high temperatures.

1.4 Installation

The manufacturers have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee. The installation instructions for professionally qualified personnel must be followed. Incorrect installation may cause harm or injury to people, animals or belongings. The manufacturer cannot be held responsible for such harm or injury.

The oven can be located high in a column or under a worktop. Before fixing, you must ensure good ventilation in the oven space to allow proper circulation of the fresh air required for cooling and protecting the internal parts. Make the openings specified on last page according to the type of fitting.

1.5 Waste management and environmental protection



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be reused). It is important that the WEEE undergo

specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; it is essential to follow a few basic rules:

- the WEEE should not be treated as domestic waste;
- the WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

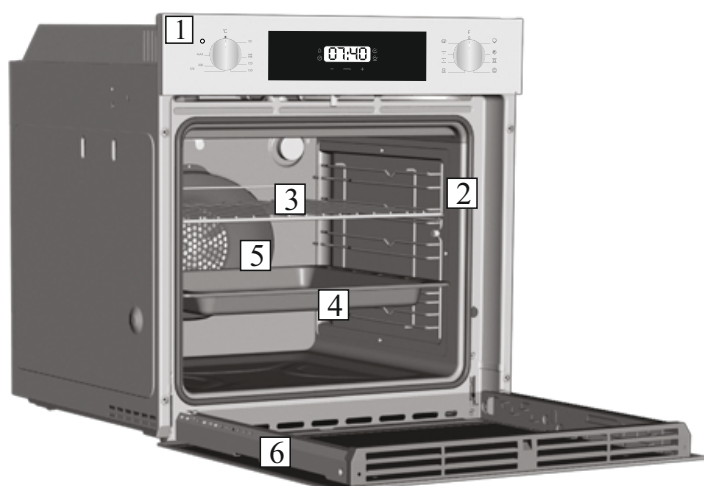
Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as infrequently as possible, because heat from the cavity disperses every time it is opened. For a significant energy saving, switch off the oven between 5 and 10 minutes before the planned end of the cooking time, and use the residual heat that the oven continues to generate. Keep the seals clean and in order, to avoid any heat dispersal outside of the cavity. If you have an electric contract with an hourly tariff, the "delayed cooking" programme makes energy saving more simple, moving the cooking process to start at the reduced tariff time slot.

1.6 Declaration of compliance

By placing the **CE** mark on the appliance, we are confirming compliance to all relevant European safety, health and environmental requirements which are applicable in legislation for this product.

2. Product Description

2.1 Overview



1. Control panel
2. Shelf positions
(lateral wire grid if included)
3. Metal grill
4. Drip pan
5. Fan (behind the steel plate)
6. Oven door

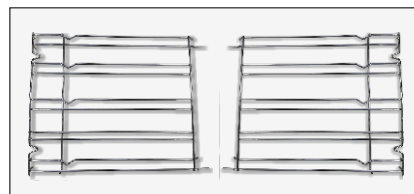
2.2 Accessories

1 Drip pan



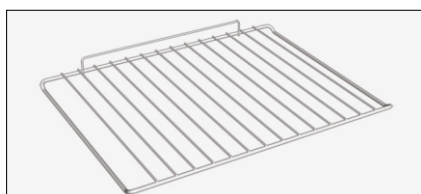
Collects the residues that drip during the cooking of foods on the grills.

3 Lateral wire grids



It is located at both sides of the oven cavity. It holds metal grills and drip pans.

2 Metal grill



Holds baking trays and plates.

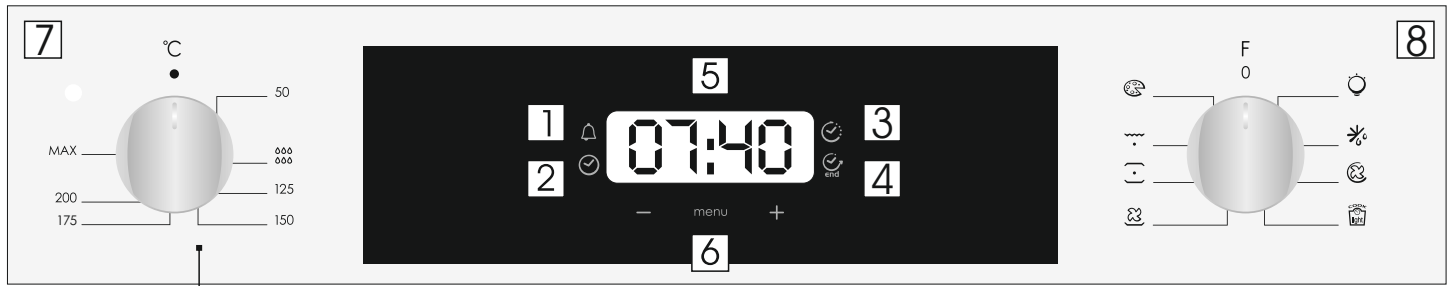
2.3 First Use

PRELIMINARY CLEANING

Clean the oven before using for the first time. Wipe over external surfaces with a damp soft cloth. Wash all accessories and wipe inside the oven with a solution of hot water and washing up liquid. Set the empty oven to the maximum temperature and leave on for about 1 hour, this will remove any lingering smells of newness.

3. Use of the Oven

3.1 Display description






1. Minute minder
2. Clock setting
3. Cooking time
4. End of cooking
5. Temperature or clock display
6. LCD display adjustment controls
7. Thermostat selector knob
8. Function selector knob










WARNING : the first operation to carry out after the oven has been installed or following the interruption of power supply (this is recognizable the display pulsating and showing 12:00) is setting the correct time. This is achieved as follows.

- Push the central button.
- Set time with "-" "+" buttons.
- Release all buttons.

ATTENTION: The oven will only operate providing the clock is set.

FUNCTION	HOW TO USE	HOW TO DEACTIVATE	WHAT IT DOES	WHY IT IS NEEDED
KEY LOCK	<ul style="list-style-type: none"> •Child Lock function is activated by touching Set (+) for a minimum of 5 seconds. From this moment on all other function are locked and the display will flash STOP and preset time intermittently. 	<ul style="list-style-type: none"> •Child Lock function is deactivated by touching touchpad Set (+) again for a minimum of 5 seconds. From this moment on all functions are selectable again. 		
MINUTE MINDER 	<ul style="list-style-type: none"> •Push the central button 1 times •Press the buttons "-" "+" to set the required time •Release all the buttons 	<ul style="list-style-type: none"> •When the set time as elapsed an audible alarm is activated (this alarm will stop on its own, however it can be stopped immediately by pressing the button) SELECT. 	<ul style="list-style-type: none"> •Sounds an alarm at the end of the set time. •During the process, the display shows the remaining time. 	<ul style="list-style-type: none"> •Allows to use the oven as alarm clock (could be activated either with operating the oven or with out operating the oven)
COOKING TIME 	<ul style="list-style-type: none"> • Push the central button 2 times • Press the buttons "-" or "+" to set the length of cooking required • Release all buttons • Set the cooking function with the oven function selector 	<ul style="list-style-type: none"> •Push any button to stop the signal. Push the central button to return to the clock function. 	<ul style="list-style-type: none"> • It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen. • To check how long is left to run press the SELECT button 2 Times. • To alter/change the preset time press SELECT and "-" "+" buttons. 	<ul style="list-style-type: none"> •When the time is elapsed the oven will switch off automatically. Should you wish to stop cooking earlier either turn the function selector to 0, or set time to 0:00 (SELECT and "-" "+" buttons)
END OF COOKING 	<ul style="list-style-type: none"> •Push the central button 3 times •Press the buttons "-" "+" to set the time at which you wish the oven to switch off •Release the buttons •Set the cooking function with the oven function selector. 	<ul style="list-style-type: none"> •At the time set, the oven will switch off. To switch off manually, turn the oven function selector to position 0. 	<ul style="list-style-type: none"> •Enables you to set the end of cooking time •To check the preset time push the central button 3 times •To modify the preset time press buttons SELECT + "-" "+" 	<ul style="list-style-type: none"> •This function is typically used with "cooking time" function. For example if the dish has to be cooked for 45 minutes and needs to be ready by 12:30, simply select the required function, set the cooking time to 45 minutes and the end of cooking time to 12:30. •At the end of the cooking set time, the oven will switch off automatically and an audible alarm will ring. •Cooking will start automatically at 11:45 (12:30 minus 45 mins) and will continue until the pre-set end-of-cooking-time, when the oven will switch itself off automatically. WARNING. If the END of cooking is selected without setting the length of cooking time, the oven will start cooking immediately and it will stop at the END of cooking time set.

3.2 Cooking Modes

Function Dial	T °C suggested	T °C range	Function <i>(Depends on the oven model)</i>
			LAMP: Turns on the oven light.
			DEFROST: When the dial is set to this position. The fan circulates air at room temperature around the frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered.
*  	180 210	50 ÷ MAX 50 ÷ MAX	MULTI-LEVEL: We recommend you use this method for poultry, pastries, fish and vegetables. Heat penetrates into the food better and both the cooking and preheating times are reduced. You can cook different foods at the same time with or without the same preparation in one or more positions. This cooking method gives even heat distribution and the smells are not mixed. Allow about ten minutes extra when cooking foods at the same time.
	190	50 ÷ MAX	COOK LIGHT: This function allows to cook in a healthier way, by reducing the amount of fat or oil required. The combination of heating elements with a pulsating cycle of air ensures a perfect baking result.
	210	50 ÷ MAX	BOTTOM HEATING + FAN: The bottom heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. This method is ideal for juicy fruit flans, tarts, quiches and pâté. It prevents food from drying and encourages rising in cakes, bread dough and other bottom-cooked food. Place the shelf in the bottom position.
* 	220	50 ÷ MAX	CONVENTIONAL : Both top and bottom heating elements are used. Preheat the oven for about ten minutes. This method is ideal for all traditional roasting and baking. For seizing red meats, roast beef, leg of lamb, game, bread, foil wrapped food (papillotes), flaky pastry. Place the food and its dish on a shelf in mid position.
	230	50 ÷ MAX	GRILL: use the grill with the door closed. The top heating element is used alone and you can adjust the temperature. Five minutes preheating is required to get the elements red-hot. Success is guaranteed for grills, kebabs and gratin dishes. White meats should be put at a distance from the grill; the cooking time is longer, but the meat will be tastier. You can put red meats and fish fillets on the shelf with the drip tray underneath. The oven has two grill positions: Grill: 1800 W Barbecue: 3000 W
	220	50 ÷ MAX	PIZZA - With this function hot air circulated in the oven to ensure perfect result for dishes such as pizza or cake.

*Tested in accordance with the EN 60350-1 for the purpose of energy consumption declaration and energy class.

4. Oven cleaning and maintenance

4.1 General notes on cleaning

The lifecycle of the appliance can be extended through regular cleaning. Wait for the oven to cool before carrying out manual cleaning operations. Never use abrasive detergents, steel wool or sharp objects for cleaning, so as to not irreparably damage the enamelled parts. Use only water, soap or bleach-based detergents (ammonia).

GLASS PARTS

It is advisable to clean the glass window with absorbent kitchen towel after every use of the oven. To remove more obstinate stains, you can use a detergent-soaked sponge, well wrung out, and then rinse with water.

OVEN WINDOW SEAL

If dirty, the seal can be cleaned with a slightly damp sponge.

ACCESSORIES

Clean accessories with a wet, soapy sponge before rinsing and drying them: avoid using abrasive detergents.

DRIP PAN

After using the grill, remove the pan from the oven. Pour the hot fat into a container and wash the pan in hot water, using a sponge and washing-up liquid.

If greasy residues remain, immerse the pan in water and detergent. Alternatively, you can wash the pan in the dishwasher or use a commercial oven detergent. Never put a dirty pan back into the oven.

4.2 Self-cleaning oven with catalytic

Special self-cleaning panels covered in a micro-porous coating are available as optional extras for all models. If they are fitted, the oven no longer needs to be cleaned by hand.

The fat that is splattered onto the sides of the oven during roasting is eliminated by the microporous coating which breaks the fat down by catalysis and transforms it into gas.

Excessive splattering may nevertheless block the pores and therefore hinder self-cleaning. The self-cleaning capacity may be restored by switching on the empty oven to maximum for about 10-20 minutes.

Do not use abrasive products, metal cleaning wads, sharp objects, rough cloths, or chemical products and detergents that may permanently damage the catalytic lining.

It is a good idea to use deep roasting trays to roast fatty foods such as joints of meat etc. and to put a tray underneath the grill to catch surplus fat. If the walls of the oven are so thickly coated in grease that the catalytic lining is no longer effective remove surplus grease with a soft cloth or sponge soaked in hot water.

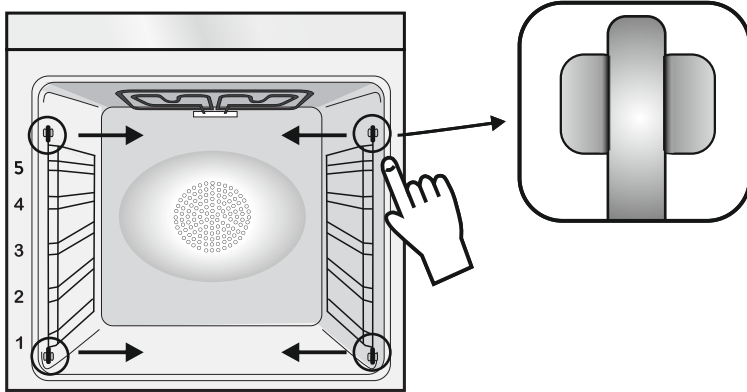
The lining must be porous for self-cleaning to be effective.

N.B.: All catalytic linings currently on the market have a working life of about 300 hours. They should therefore be replaced after about 300 hours.

4.3 Maintenance

INSTRUCTION FOR REMOVAL AND CLEANING OF THE SIDE RACKS

1. Remove the wire racks by pulling them in the direction of the arrows (see below)
2. To clean the wire racks either put them in the dishwasher or use a wet sponge, ensuring that they are dried afterwards.
3. After the cleaning process install the wire racks in reverse order.



REMOVAL OF THE OVEN WINDOW

1. Open the front window.
2. Open the clamps of the hinge housing on the right and left side of the front window by pushing them downwards.
3. Replace the window by carrying out the procedure in reverse.

REMOVAL AND CLEANING OF THE GLASS DOOR

1. Open the oven door.

2.3.4. Lock the hinges, remove the screws and remove the upper metal cover by pulling it upwards.

5.6. Remove the glass, carefully extracting it from the oven door (NB: in pyrolytic ovens, also remove the second and third glass (if present)).

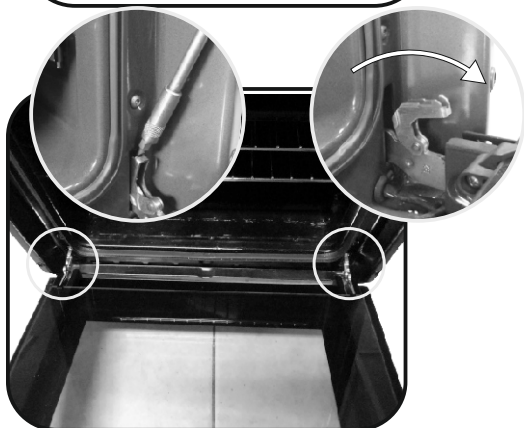
7. At the end of cleaning or substitution, reassemble the parts in reverse order.

On all glass, the indication "Pyro" must be legible and positioned on the left side of the door, close to the left-hand lateral hinge. In this way, the printed label of the first glass will be inside the door.

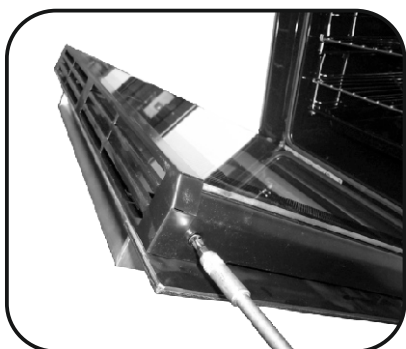
1.



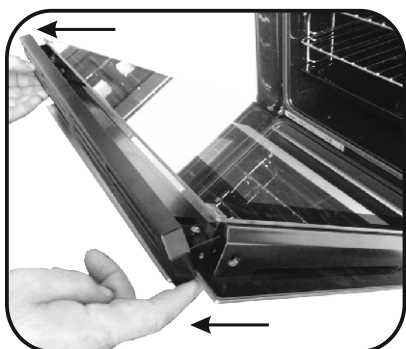
2.



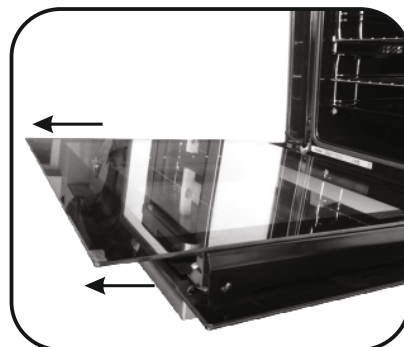
3.



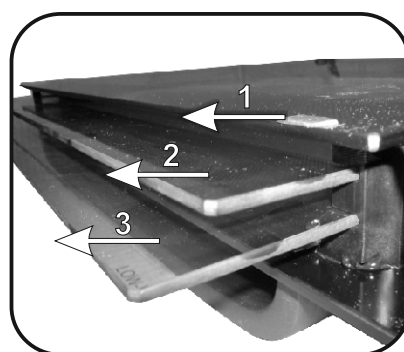
4.



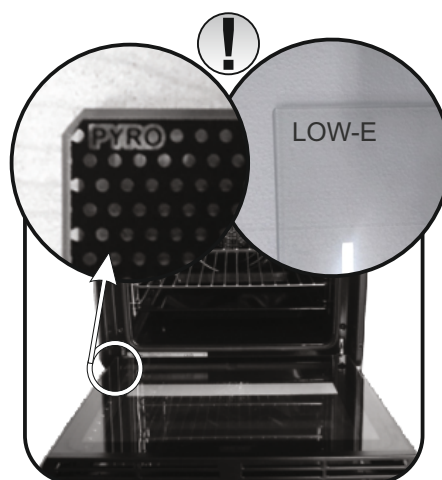
5.



6.

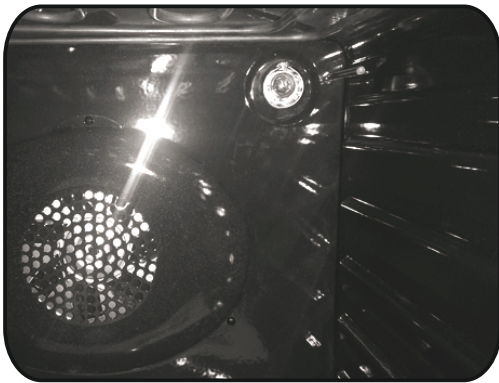
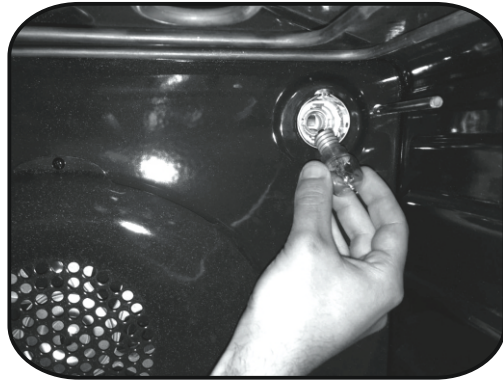
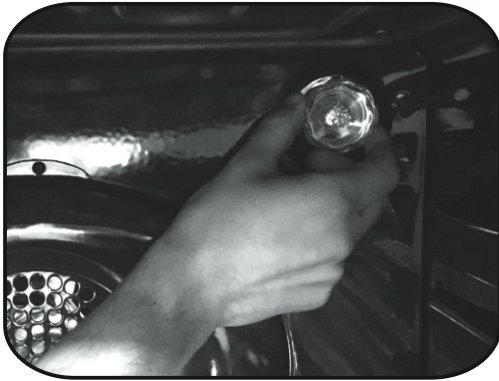


7.



CHANGING THE BULB

1. Disconnect the oven from the mains supply.
2. Undo the glass cover, unscrew the bulb and replace it with a new bulb of the same type.
3. Once the defective bulb is replaced, replace the glass cover.



5. Troubleshooting

5.1 FAQ

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The oven does not heat up	The clock is not set	Set the clock
The oven does not heat up	The child lock is on	Deactivate the child lock
The oven does not heat up	A cooking function and temperature has not been set	Ensure that the necessary settings are correct
No reaction of the touch user interface	Steam and condensation on the user interface panel	Clean with a microfiber cloth the user interface panel to remove the condensation layer

- Podczas gotowania wilgoć może skraplać się do komory piekarnika lub na szybkie drzwiczek. Jest to zjawisko normalne. Aby je ograniczyć, należy poczekać od 10 do 15 minut po włączeniu urządzenia, zanim żywność zostanie umieszczona w piekarniku. Skropliny znikną, gdy piekarnik osiągnie temperaturę pieczenia.
- Warzywa najlepiej piec w pojemniku z pokrywą zamiast otwartego naczynia.
- Unikać pozostawiania żywności wewnątrz piekarnika po pieczeniu na dłużej niż 15/20 minut.
- **OSTRZEŻENIE:** urządzenie i niektóre z elementów nagrzewają się w trakcie ich działania. Uważać, aby nie dotknąć jakiegokolwiek gorącej części.
- **OSTRZEŻENIE:** części łatwo dostępne mogą nagrzać się podczas używania ruszta. Dzieci muszą zachować bezpieczną odległość od urządzenia.
- **OSTRZEŻENIE:** upewnić się, że urządzenie jest wyłączone przed wymianą żarówki, aby uniknąć porażenia prądem.
- W celu uniknięcia zagrożenia związanego z przypadkowym ponownym włączeniem wyłącznika termicznego urządzenie nie powinno być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak regulator czasowy, lub podłączone do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany.
- Dzieci poniżej 8. roku życia muszą zachować bezpieczną odległość od urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem.
- Nie należy zezwalać dzieciom na zabawę z urządzeniem. Urządzenie to może być obsługiwane przez dzieci w wieku 8 lat lub więcej oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej bądź nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one pod nadzorem lub poinstruowano je w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumiały one potencjalne zagrożenia, mając świadomość możliwych zagrożeń.
- Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Do czyszczenia szybkie drzwiczek piekarnika nie należy używać szorstkich lub ściernych materiałów ani ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one porysować powierzchnię i spowodować rozbicie szkła.
- Piekarnik musi być wyłączony przed wyjęciem ruchomych części.
- Po wyczyszczeniu zmontować je zgodnie z instrukcjami.
- Używać wyłącznie termosondy zalecanej dla tego piekarnika.
- Do czyszczenia nie używać myjki parowej.
- Podłączyć wtyczkę do kabla zasilającego odpowiedniego do wymaganego napięcia, prądu i obciążenia wskazanego na tabliczce oraz posiadającego styk uziemiający. Gniazdko musi być odpowiednie do obciążenia wskazanego na tabliczce i musi posiadać podłączony oraz działający styk uziemiający. Przewód uziemiający jest koloru żółto-zielonego. Czynność tę powinien przeprowadzić odpowiednio wykwalifikowany specjalista. W razie niekompatybilności pomiędzy gniazdkiem a wtyczką urządzenia należy poprosić wykwalifikowanego elektryka o wymianę gniazdka na inne odpowiedniego typu. Wtyczka oraz gniazdko powinny być zgodne z obowiązującymi w danym kraju przepisami w zakresie instalacji elektrycznej. Podłączenie do źródła zasilania można wykonać również poprzez umieszczenie pomiędzy urządzeniem a źródłem zasilania wielobiegunowego wyłącznika, który wytrzyma maksymalne podłączone obciążenie i który będzie zgodny z obowiązującymi przepisami. Żółto-zielony kabel uziemiający nie powinien być przerwany przez ten wyłącznik. Gniazdko oraz wyłącznik wielobiegunowy zastosowany do podłączenia powinien być po zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępny.
- Rozłączania można dokonywać dzięki dostępnej wtyczce lub wbudowanemu przełącznikowi w stałym okablowaniu, zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie okablowania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi być zastąpiony kablem lub specjalną wiązką przewodów udostępnianą przez producenta lub wskazaną po skontaktowaniu się z działem obsługi klientów.
- Kabel zasilający musi być typu H05V2V2-F.
- Czynność tę powinien przeprowadzić odpowiednio wykwalifikowany specjalista. Przewód uziemiający (żółto-zielony) musi być o około 10 mm dłuższy niż pozostałe przewody. W przypadku jakichkolwiek napraw należy zwracać się wyłącznie do działu obsługi klienta i zażądać zastosowania oryginalnych części zamiennych.
- Nieprzestrzeganie powyższej wskazówki może zakłócić bezpieczeństwo urządzenia i spowodować utratę gwarancji.
- Nadmiar rozlanych substancji należy usunąć przed czyszczeniem urządzenia.
- Długa awaria zasilania podczas etapu gotowania może spowodować usterkę monitora. W takiej sytuacji należy się skontaktować z biurem obsługi klienta.

- Aby uniknąć przegrzewania się, urządzenia tego nie należy instalować za panelem dekoracyjnym.
- W razie umieszczenia we wnętrzu półki należy się upewnić, że ogranicznik jest skierowany w górę i w stronę tylną komory. Półka musi być włożona całkowicie do komory.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie zakrywać ścianek piekarnika folią aluminiową ani dostępnymi na rynku foliami jednorazowymi. Folia aluminiowa lub jakiegokolwiek inne zabezpieczenia w bezpośrednim kontakcie z powierzchniami gorącej emalii mogłyby stopić się i uszkodzić emaliowane powierzchnie wewnątrz piekarnika.
- **OSTRZEŻENIE:** Nigdy nie usuwaj uszczelki z drzwiczek piekarnika.
- **PRZESTROGA:** Nie napełniać wodą dna komory podczas gotowania lub gdy piekarnik jest gorący.
- W przypadku obsługi urządzenia przy częstotliwościach znamionowych nie są wymagane żadne dodatkowe czynności/ustawienia.

Instrukcje ogólne

14

- 1.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa
- 1.2 Bezpieczeństwo elektryczne
- 1.3 Zalecenia
- 1.4 Instalacja
- 1.5 Zarządzanie odpadami
- 1.6 Deklaracja zgodności

Opis produktu

15

- 2.1 Informacje ogólne
- 2.2 Akcesoria
- 2.3 Pierwsze użycie

Obsługa piekarnika

16

- 3.1 Opis wyświetlacza
- 3.2 Tryby pieczenia

Czyszczenie i konserwacja piekarnika

18

- 4.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia
- 4.2 Piekarnik samoczyszczący z katalizatorem
- 4.3 Konserwacja
 - Wyjmowanie szyby piekarnika
 - Wyjmowanie i czyszczenie rusztów
 - Wyjmowanie i czyszczenie drzwiczek

Rozwiązywanie problemów

20

- 5.1 Często zadawane pytania

1. Wskazówki Ogólne

W celu pełnego wykorzystania możliwości piekarnika dokładnie zapoznaj się z niniejszą instrukcją. Przechowuj instrukcję w dostępnym miejscu, aby w razie potrzeby zawsze można było skorzystać z zawartych w niej wskazówek. Przed zainstalowaniem piekarnika spisz jego numer seryjny na wypadek konieczności skorzystania z pomocy serwisu.

Po rozpakowaniu piekarnika sprawdź, czy nie nosi on śladów uszkodzeń. W razie jakichkolwiek wątpliwości nie używaj piekarnika, lecz skontaktuj się z serwisem. Zabezpiecz części opakowania, takie jak worki z tworzywa sztucznego, styropian, gwoździe, przed dziećmi.

Producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku niezastosowania się do zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji.

! UWAGA: Wszelkie funkcje, właściwości oraz akcesoria wymienione w niniejszej instrukcji mogą zostać wymienione w zależności od modelu piekarnika.



1.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Z piekarnika należy korzystać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem, czyli wyłącznie do pieczenia żywności;

wszelkie inne próby użytkowania, na przykład jako źródło ciepła, uważane są za niewłaściwe, a tym samym niebezpieczne. Producent nie może ponosić odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia będące skutkiem nieprawidłowego, błędnego lub nierozsądnego użytkowania.

Obsługa jakiegokolwiek urządzenia elektrycznego wiąże się z koniecznością przestrzegania pewnych istotnych zasad:

- Nie ciągnąć za przewód zasilania w celu odłączenia go od gniazdka prądowego;

- Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi bądź stopami;

- Ogólnie rzecz biorąc, odradza się stosowania adapterów, gniazdek wielokrotnych i przedłużaczy;

- W razie usterki i/lub nieprawidłowego działania urządzenia należy je wyłączyć i nie naruszać go.

1.2 Bezpieczeństwo elektryczne

PRZYŁĄCZA ELEKTRYCZNE POWINNY ZOSTAĆ WYKONANE PRZEZ ELEKTRYKA LUB WYKWALIFIKOWANEGO

TECHNIKA. Sieć zasilająca, do której podłączany jest piekarnik, powinna być zgodna z przepisami obowiązującymi w kraju jego instalacji. Producent zręka się wszelkiej odpowiedzialności za ewentualne uszkodzenia będące wynikiem nieprzestrzegania takich przepisów. Piekarnik powinien być podłączony do sieci elektrycznej za pomocą gniazdka ściennego z uziemieniem lub poprzez wielobiegunowy wyłącznik, w zależności od przepisów obowiązujących w kraju instalacji. Zasilanie elektryczne powinno być zabezpieczone odpowiednimi bezpiecznikami i powinny być używane przewody o przekroju odpowiednim, który zapewni prawidłowe zasilanie piekarnika.

PODŁĄCZANIE

Piekarnik jest dostarczany z kablem zasilającym, który powinien być podłączany wyłącznie do sieci elektrycznej o napięciu 220-240 V AC pomiędzy fazami lub pomiędzy fazą i przewodem neutralnym. Przed podłączeniem piekarnika do sieci elektrycznej należy sprawdzić:

- napięcie zasilania podane na mierniku;

- ustawienia wyłącznika.

Przewód uziemienia podłączony do zacisku uziemiającego piekarnika musi być podłączony do zacisku uziemiającego sieci elektrycznej.

OSTRZEŻENIE

Przed podłączeniem piekarnika do sieci elektrycznej ciągłość uziemienia sieci elektrycznej powinien sprawdzić wykwalifikowany elektryk. Producent zręka się wszelkiej odpowiedzialności za ewentualne wypadki lub inne problemy wynikające z braku podłączenia piekarnika do uziemienia lub z powodu uziemienia o nieprawidłowej ciągłości.

UWAGA: ponieważ piekarnik może wymagać czynności serwisowych, zaleca się przewidzieć dodatkowe gniazdko ścienne, do którego będzie można później podłączyć piekarnik po wyjęciu go z miejsca, w którym go zainstalowano. Przewód zasilający powinien być wymieniany wyłącznie przez personel techniczno-serwisowy lub techników posiadających jednakowe kwalifikacje.

1.3 Zalecenia

Po każdym użyciu piekarnika kilka prostych czynności związanych z czyszczeniem go pozwoli utrzymać piekarnik w idealnej czystości.

Nie zakrywaj ścian piekarnika papierem aluminiowym ani dostępnymi na rynku foliami jednorazowymi, ponieważ w kontakcie z powierzchniami gorącej emalii mogłyby one stopić się i uszkodzić emaliowane powierzchnie wewnątrz piekarnika. Aby zapobiec nadmieremu brudzeniu się piekarnika i wydostawaniu się z niego nieprzyjemnie pachnącego dymu, zaleca się nie używać piekarnika na najwyższych temperaturach. Zwykle lepiej jest wydłużyć czas pieczenia i stosować niższą temperaturę. Poza akcesoriami dostarczonymi z piekarnikiem zaleca się używać naczyń i form odpornych na wysokie temperatury.

1.4 Instalacja

Za instalację piekarnika odpowiedzialny jest użytkownik. Producent nie ma obowiązku wykonania instalacji. Usterki spowodowane błędami instalacji nie podlegają warunkom gwarancji udzielanej przez producenta. Instalacja powinna być powierzona wykwalifikowanym

osobom i wykonana zgodnie z zaleceniami producenta. Nieprawidłowa instalacja stwarza niebezpieczeństwo dla osób, zwierząt lub rzeczy osobistych. Producent nie ponosi odpowiedzialności za tego typu szkody. Zespół kuchenny, w którym ma być zainstalowany piekarnik, musi być wykonany z materiałów odpornych na temperaturę przynajmniej 70°C.

Piekarnik może być usytuowany na górze w szafce kuchennej lub pod blatem.

Przed zainstalowaniem piekarnika upewnij się, czy w miejscu instalacji zapewniona będzie dobra wentylacja gwarantująca dopływ świeżego powietrza, niezbędnego do chłodzenia piekarnika i do zabezpieczenia jego części wewnętrznych. W zależności od typu instalacji należy wykonać wycięcia przedstawione na końcu instrukcji.

1.5 Centrum Serwisowe



Przed połączeniem się z serwisem zanotuj numer seryjny podany na tabliczce znamionowej piekarnika.

Producent udziela gwarancji na piekarnik i występujące w czasie trwania gwarancji usterki zostaną usunięte przez serwis bezpłatnie.

Urządzenie to jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19 / UE w sprawie zużytego sprzętu

elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny zawiera zarówno substancje zanieczyszczające (o negatywnym oddziaływaniu na środowisko naturalne), jak i podstawowe elementy (które można użytkować wielokrotnie). Ważne, aby zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny poddawać specjalnej obróbce w celu bezpiecznego usunięcia i pozbycia się wszystkich środków zanieczyszczających i odzyskania wszystkich surowców wtórnych.

Poszczególne osoby odgrywają ważną rolę w zapobieganiu szkodliwemu oddziaływaniu zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego na środowisko, ważne aby przestrzegać kilku podstawowych zasad:

• Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny nie może być traktowany jako odpad komunalny.

• Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny przekazuje się do właściwych punktów zbiórki prowadzonych przez gminy lub koncesjonowane firmy. W wielu krajach, gdzie jest dużo zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, odbiera się go z domów.

• gdy kupuje się nowe urządzenie, zużyte można zwrócić do sprzedawcy, który musi je przyjąć bezpłatnie, na zasadzie zamiany jeden za jeden, o ile urządzenie to jest tego samego rodzaju i ma takie same funkcje, jak urządzenie dostarczone.

OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA

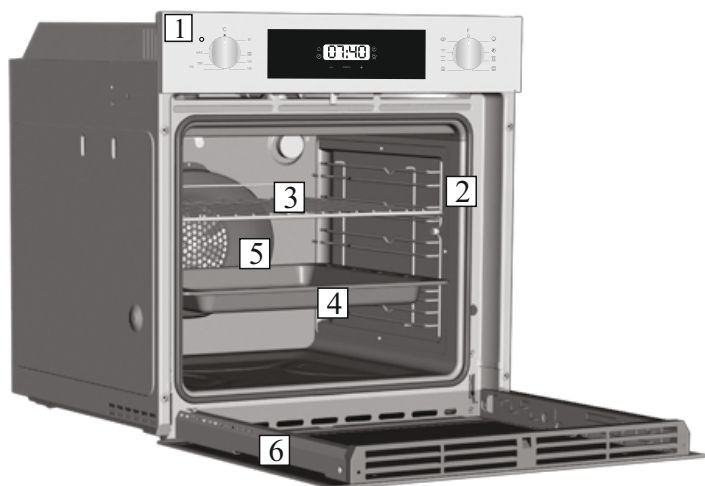
Tam gdzie to możliwe, należy unikać wstępnego podgrzewania piekarnika i zawsze starać się go zapelnąć. Jak najrzadziej otwierać drzwiczki piekarnika, ponieważ za każdym razem, gdy zostaną otwarte z wnętrza ucieka ciepło. W celu uzyskania znacznej oszczędności energii piekarnik należy wyłączyć na 5-10 minut przed planowanym zakończeniem pieczenia, co pozwoli na wykorzystanie ciepła odpadowego, które nadal generuje piekarnik. Uszczelki powinny być czyste i spełniać swoje zadanie, aby uniknąć wydostawania się ciepła poza wnętrze piekarnika. Jeśli Twoja umowa z dostawcą energii opiera się na taryfie godzinowej, program "opóźnionego startu" upraszcza oszczędzanie energii, uruchamiając proces pieczenia w czasie obowiązywania niższej taryfy.

1.6 Deklaracja Zgodności

Poprzez umieszczenie oznaczenia **CE** na tym produkcie potwierdzamy, że urządzenie to jest zgodne ze wszelkimi dotyczącymi tego produktu obowiązującymi prawnie wymogami europejskimi w zakresie bezpieczeństwa, zdrowia i środowiska.

2. Opis produktu

2.1 Informacje ogólne



1. Panel sterowania
2. Pozycje półek
(kratka boczna, zależnie od wyposażenia)
3. Metalowy ruszt
4. Taca na tłuszcz
5. Wentylator (za stalową płytą)
6. Drzwiczki piekarnika

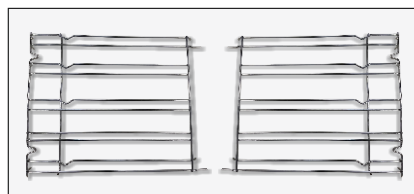
2.2 Akcesoria (w zależności od modelu)

1 Taca na tłuszcz



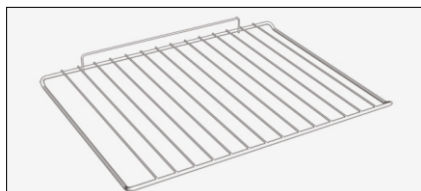
Blacha głęboka służy do zbierania soków wydzielających się z grillowanych potraw.

3 Boczne kratki druciane



Znajdują się po obu stronach komory piekarnika. Utrzymują metalowe ruszty i tace na tłuszcz.

2 Metalowy ruszt



Na blachach można umieszczać formy i naczynia.

2.3 Pierwsze Użycie

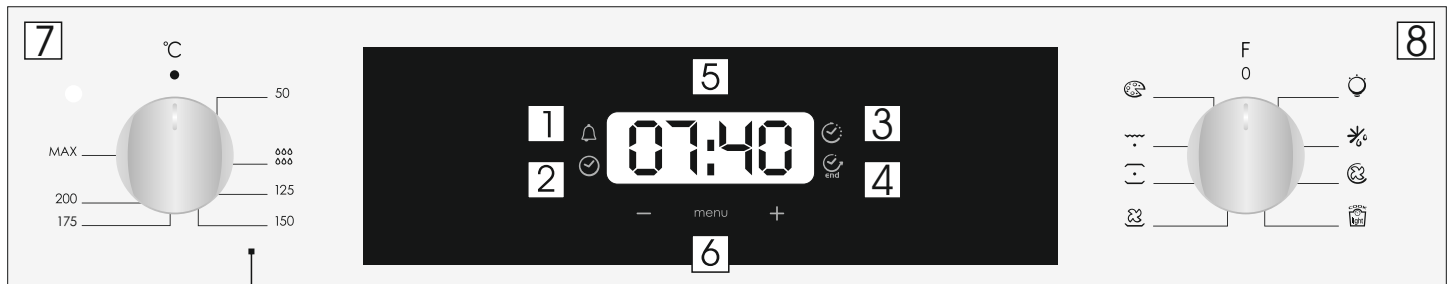
CZYSZCZENIE PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed użyciem piekarnika po raz pierwszy należy:

- Wytrzeć powierzchnie zewnętrzne piekarnika miękką wilgotną szmatką.
- Umyć wszystkie elementy wyposażenia i wytrzeć wewnątrz piekarnika używając roztworu gorącej wody i płynu do zmywania naczyń.
- Ustawić pusty piekarnik na maksymalną temperaturę i pozostawić włączony przez około 1 godzinę, co pozwoli usunąć zapach nowości. *In tym czasie należy zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia. oven with a solution of hot water and washing up liquid. Set the empty oven to the maximum temperature and leave on for about 1 hour, this will remove any lingering smells of newness.*

3. Obsługa piekarnika

3.1 Opis wyświetlacza (w pełni dotykowy, piekarnik dwukomorowy)



1. Minutnik
2. Ustawianie zegara
3. Czas pieczenia
4. Koniec pieczenia
5. Wyświetlanie temperatury lub zegara
6. Elementy sterowania wyświetlaczem LCD
7. Pokrętko termostatu
8. Pokrętko funkcji

UWAGA









Pierwszą czynnością po zainstalowaniu piekarnika lub po przerwie w dopływie prądu jest ustawienia zegara. (brak ustawienia jest sygnalizowany znakiem 12:00 na wyświetlaczu) Aby ustawić zegar należy:

- Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 1 raz
- Nastaw godzinę przyciskami "-" "+"
- Zwolnić przyciski.

UWAGA: Piekarnik działa tylko jeżeli zegar jest ustawiony.

FUNKCJE	JAK WŁĄCZYĆ	JAK WYŁĄCZYĆ	JAK DZIAŁA	DO CZEGO SŁUŻY
ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI	<ul style="list-style-type: none"> • Zabezpieczenie aktywuje się przytrzymując przez minimum 5 sekund pole (+) • Od tej chwili wszystkie funkcje są zablokowane • Wyświetlacz naprzemiennie pokazuje STOP i ustawiony czas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zabezpieczenie wyłącza się przytrzymując przez minimum 5 sekund pole (+) • Od tej chwili wszystkie funkcje sterowania są odblokowane. 		
MINUTNIK 	<ul style="list-style-type: none"> • Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 1 raz • Ustawić czas trwania pieczenia wciskając Przyciski "-" "+" • Zwolnić przyciski. 	<ul style="list-style-type: none"> • Po zakończeniu ustawionego czasu, funkcja sama się wyłączy i rozlegnie się sygnał dźwiękowy, który wyłączy się po chwili. Aby wyłączyć natychmiast sygnał dźwiękowy należy wcisnąć przycisk SELECT 	<ul style="list-style-type: none"> • Po zakończeniu ustawionego czasu rozlega się sygnał dźwiękowy • Podczas pracy wyświetlacz pokazuje pozostały czas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pozwala na użycie programatora jako budzika. Można go używać przy włączonym lub wyłączonym piekarniku.
CZAS TRWAJĄCA PIECZENIA 	<ul style="list-style-type: none"> • Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 2 razy • Ustawić czas trwania pieczenia przyciskiem • Zwolnić przyciski "-" "+" • Wybrać funkcję za pomocą pokrętki wyboru funkcji 	<ul style="list-style-type: none"> • Po zakończeniu ustawionego czasu piekarnik sam się wyłączy. • Jeśli trzeba wyłączyć piekarnik wcześniej należy obrócić pokrętko wyboru funkcji na pozycję 0 lub ustawić czas pieczenia na 0:00 (przyciskami SELECT "-" "+") 	<ul style="list-style-type: none"> • Pozwala ustawić czas trwania pieczenia • Aby pokazać czas pozostały do końca pieczenia należy wcisnąć przycisk SELECT 2 Razy • Aby zmienić czas pozostały do końca pieczenia należy wcisnąć przycisk SELECT "-" "+") 	<ul style="list-style-type: none"> • Aby wyłączyć sygnał (alarm) wcisnąć jakikolwiek przycisk. Aby przywrócić działanie zegara wcisnąć przycisk środkowy (centralny)
ZAKOŃCZENIE PIECZENIA 	<ul style="list-style-type: none"> • Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 3 razy • Ustawić godzinę zakończenia pieczenia przyciskami "-" "+" • Zwolnić przyciski • Wybrać funkcję pieczenia za pomocą pokrętki wyboru funkcji. 	<ul style="list-style-type: none"> • O ustawionej godzinie piekarnik sam się wyłączy • Jeśli trzeba go wyłączyć wcześniej należy ustawić pokrętko wyboru funkcji na pozycję 0 	<ul style="list-style-type: none"> • Ustawia godzinę końca pieczenia. • Aby pokazać zaprogramowaną godzinę należy Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 3 razy • Aby zmienić zaprogramowaną godzinę wcisnąć przycisk SELECT+ "-" "+") 	<p>Zwykle używa się tej funkcji razem z funkcją Czas trwania pieczenia: np. potrawa ma się piec przez 45 min. i chcemy, żeby była gotowa o godz. 12:30. A zatem należy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wybrać odpowiednią funkcję pieczenia - Ustawić czas trwania pieczenia na 45 mm (Timer + "-" "+") • Po zakończeniu ustawionego czasu piekarnik wyłączy się i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. - Ustawić koniec pieczenia na godz. 12:30 (END + "-" "+") <p>Pieczenie wyłączy się automatycznie o godz. 11:45 (12:30 - 45 min.) O ustawionej godzinie końca pieczenia piekarnik automatycznie się wyłączy.</p> <p>UWAGA</p> <p>Jeśli ustawimy tylko koniec pieczenia, bez czasu trwania pieczenia, piekarnik włączy się natychmiast i wyłączy o ustawionej godzinie.</p>

3.2 Tryby pieczenia

Pokrętko wyboru funkcji	T ° C Zasugerował	T ° C zakres	Funkcja w zależności od modelu
			LAMPA: Włącza lampkę piekarnika.
			ROZMRAŻAĆ: Gdy pokrętko ustawione jest w tej pozycji. Wentylator cyrkuluje powietrze w temperaturze pokojowej wokół zamrożonej żywności, dzięki czemu rozmraża się w ciągu kilku minut bez zmiany zawartości białka w żywności lub jej zmiany.
* 	180 210	50 ÷ MAX 50 ÷ MAX	FAN GOTOWANIE: Zalecamy stosowanie tej metody dla drobiu, ciastek, ryb i warzyw. Ciepło przenika do żywności lepiej, a czas gotowania i podgrzewania jest krótszy. Możesz gotować różne potrawy w tym samym czasie z tym samym preparatem lub bez niego w jednej lub wielu pozycjach. Ta metoda gotowania zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła, a zapachy nie są mieszane. Odczekaj około dziesięciu minut podczas gotowania potraw w tym samym czasie.
	190	50 ÷ MAX	COOK LIGHT: Funkcja ta pozwala na zdrowsze gotowanie poprzez ograniczanie ilości wymaganych tłuszczów lub oleju. Połączenie elementów grzewczych z pulsującym cyklem powietrza zapewnia doskonały efekt pieczenia.
	210	50 ÷ MAX	WENTYLATOR + DOLNY ELEMENT: Dolny element grzewczy jest używany z wentylatorem krążącym w powietrzu wewnątrz piekarnika. Ta metoda jest idealna do soczystych owoców, tart, quiche i pasztetów. Zapobiega wysychaniu jedzenia i zachęca do wstawania do ciasta, ciasta chlebowego i innych gotowanych na dole produktów. Umieść półkę w dolnej pozycji.
* 	220	50 ÷ MAX	STATYCZNY: Wykorzystywane są zarówno górne, jak i dolne elementy grzewcze. Rozgrzej piekarnik przez około dziesięć minut. Ta metoda jest idealna do wszystkich tradycyjnych pieczeń i pieczenia. Do chwytania czerwonych mięs, pieczonej wołowiny, nogi jagnięciny, dziczyzny, chleba, żywności owiniętej folią (papillotes), kruchego ciasta. Umieść jedzenie i jego danie na półce w pozycji środkowej.
	230	50 ÷ MAX	GRILL: korzystaj z grilla przy zamkniętych drzwiach. Górny element grzewczy jest używany osobno i można regulować temperaturę. Wymagane jest pięciominutowe podgrzewanie, aby elementy były rozgrzane do czerwoności. Sukces jest gwarantowany w przypadku grilla, kebaba i potraw z gratin. Białe mięso należy umieścić w pewnej odległości od grilla; czas gotowania jest dłuższy, ale mięso będzie smaczniejsze. Na półce można umieścić czerwone mięso i filety rybne z tacą ociekową pod spodem. Piekarnik ma dwie pozycje grillowania: Grill: 1800 W Grill: 3000 W
	220	50 ÷ MAX	PIZZA: Dzięki tej funkcji gorące powietrze krąży w piekarniku, aby zapewnić doskonały efekt dla potraw takich jak pizza lub ciasto.

*Przetestowano zgodnie z EN 60350-1 do celów związanych z deklaracją zużycia energii i klasy energetycznej.

4. Czyszczenie i konserwacja piekarnika

4.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

Żywotność urządzenia będzie dłuższa, jeśli będzie ono regularnie czyszczone. Należy poczekać na ochłodzenie się piekarnika przed wykonaniem czyszczenia ręcznego. Nie używać nigdy do czyszczenia ściernych detergentów, myjek drucianych lub ostrych przedmiotów, aby nie uszkodzić w nieodwracalny sposób elementów emaliowanych. Stosować wyłącznie wodę, mydło lub detergenty na bazie amoniaku.

ELEMENTY SZKLANE

Po każdym użyciu piekarnika zaleca się przeczyszczyć szybę drzwiczek papierowym ręcznikiem kuchennym.

Aby usunąć bardziej uciążliwe plamy, można również użyć gąbki zwilżonej detergentem, dobrze wyżętej i przepłukać wodą.

USZCZELKA DRZWICZEK PIEKARNIKA

W razie zabrudzenia uszczelki drzwiczek piekarnika można ją

wyczyścić delikatnie zwilżoną gąbką.

AKCESORIA

Aksesoria należy czyścić gąbką zwilżoną wodą i mydłem, przepłukać je i wysuszyć: unikać stosowania ściernych detergentów.

TACA NA TŁUSZCZ

Po użyciu ruszty należy wyjąć tacę na tłuszcz z piekarnika. Wlać gorący tłuszcz do pojemnika i umyć tacę gorącą wodą, posługując się gąbką i płynem do mycia naczyń.

W razie pozostałości tłuszczu należy zanurzyć tacę w pojemniku z wodą i detergentem. Ewentualnie można również umyć tacę w zmywarce lub użyć dostępnych na rynku detergentów do piekarników. Nigdy nie wkładać ponownie do piekarnika zabrudzonej tacy.

4.2 Piekarnik samoczyszczący z katalizatorem

Specjalne panele samoczyszczące pokryte mikroporowatą powłoką są dostępne jako opcjonalne dodatki do wszystkich modeli. Jeśli są zamontowane, nie trzeba już czyścić piekarnika ręcznie.

Tłuszcz rozpryskiwany na ściankach piekarnika podczas pieczenia jest usuwany przez mikroporowatą powłokę, która rozkłada tłuszcz na drodze katalizy i przekształca go w gaz.

Nadmierne rozpryski mogą jednak blokować pory i utrudniać samooczyszczanie. Zdolność samooczyszczania można przywrócić, włączając maksymalnie pusty piekarnik na około 10-20 minut.

Nie używaj produktów ściernych, czyszczyków metalowych, ostrych przedmiotów, szorstkich szmatek ani produktów chemicznych i detergentów, które mogą trwale uszkodzić katalityczną wyściółkę.

Zaleca się używanie głębokich blach do pieczenia tłustych potraw, takich jak pieczenie mięsa itp., a także umieszczenie tacy pod grillem, aby wychwycić nadmiar tłuszczu. Jeśli ściany piekarnika są tak grubo pokryte tłuszczem, że nie jest już skuteczny usunąć nadmiar tłuszczu miękką szmatką lub gąbką nasączoną gorącą wodą.

Wykładzina musi być porowata, aby samooczyszczanie było skuteczne.

Uwaga: Wszystkie wykładziny katalityczne dostępne obecnie na rynku mają żywotność około 300 godzin. Dlatego należy je wymienić po około 300 godzinach.

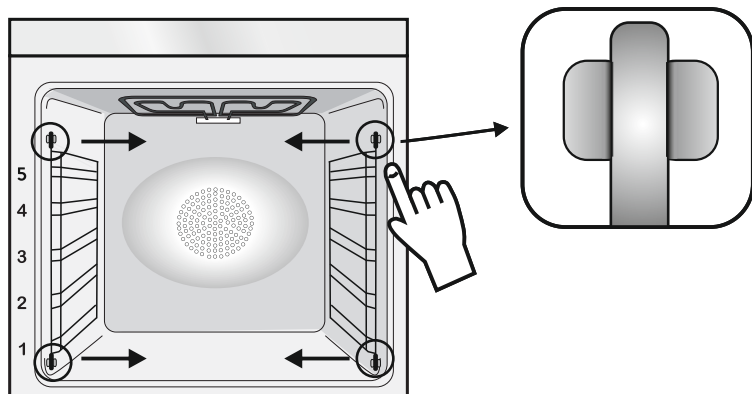
4.3 Konserwacja

DEMONTAŻ I CZYSZCZENIE DRABINEK

1- Wyjąć ruszty druciane, pociągając je w kierunku strzałek (patrz poniżej).

2- Aby wyczyścić ruszty druciane, należy umieścić je w zmywarce lub użyć wilgotnej gąbki, upewniając się, że zostaną one następnie wysuszone.

3- Po zakończeniu czyszczenia zainstalować ruszty druciane, wykonując czynności w odwrotnej kolejności.



WYJMOWANIE DRZWICZEK PIEKARNIKA

1. Otworzyć przednie drzwiczki.

2. Otworzyć zaciski gniazd zawiasów po prawej i lewej stronie drzwiczek przednich, naciskając je w dół.

3. Zainstalować drzwiczki na miejsce, wykonując powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

WYJMOWANIE I CZYSZCZENIE SZYBY DRZWICZEK

1. Otworzyć drzwiczki piekarnika.

2.3.4. Zablokować zawiasy, wyjąć śruby i metalową górną pokrywę, ciągnąc ją do góry.

5.6. Wyjąć szybę, wysuwając ją bardzo ostrożnie z drzwiczek piekarnika (UWAGA: w piekarnikach z funkcją czyszczenia pyrolitycznego należy wyjąć również drugą i trzecią szybę (o ile występuje)).

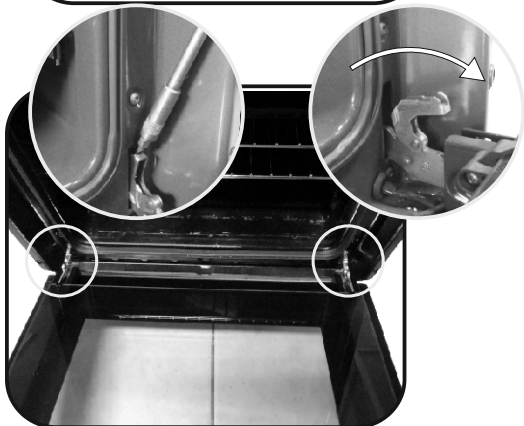
7. Po wyczyszczeniu lub dokonaniu wymiany należy zmontować poszczególne elementy, wykonując powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

Na wszystkich szbach wskazanie „Low-E” musi być czytelne i musi znajdować się po lewej stronie drzwiczek, w pobliżu bocznego lewego zawiasu. W ten sposób drukowana etykieta pierwszej szyby pozostanie po wewnętrznej stronie drzwiczek.

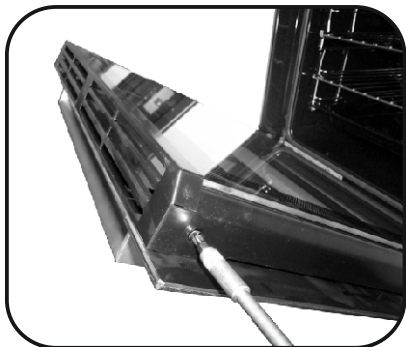
1.



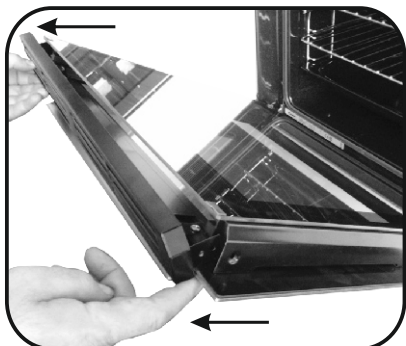
2.



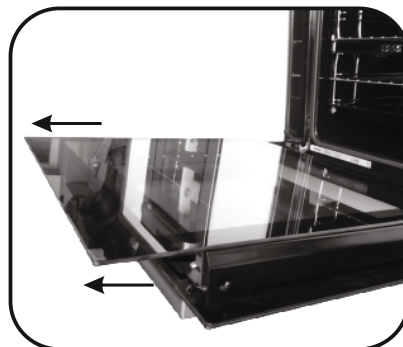
3.



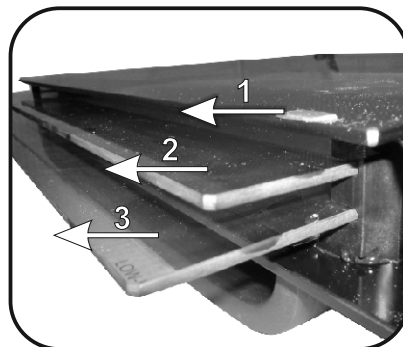
4.



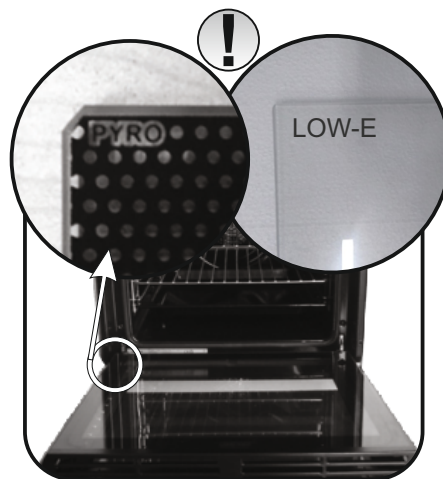
5.



6.



7.



WYMIANA ŻARÓWKI

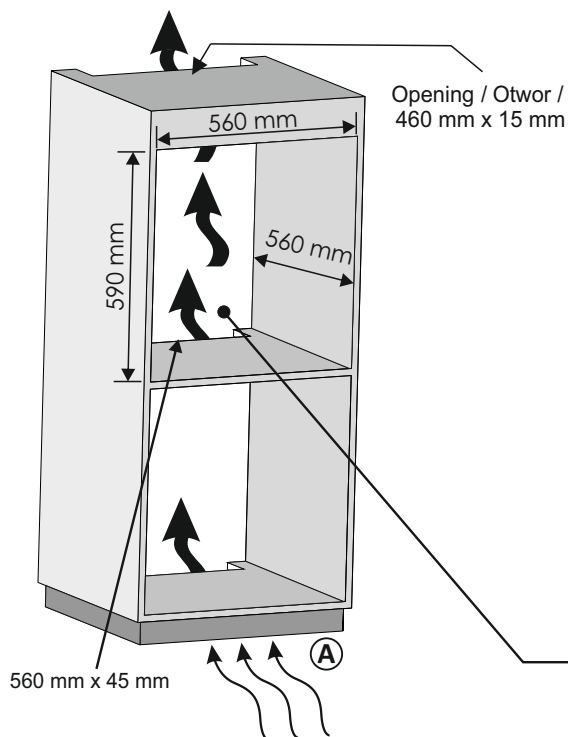
1. Odłączyć piekarnik od zasilania.
2. Odłączyć pokrywę szklaną, odkręcić żarówkę i wymienić ją na nową tego samego typu.
3. Po wymianieniu przepalonej żarówki włożyć na miejsce szklaną pokrywę.



5. Rozwiązywanie problemów

5.1 Często zadawane pytania

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Piekarnik nie rozgrzewa się	Zegar nie jest ustawiony	Ustawić zegar
Piekarnik nie rozgrzewa się	Włączona jest blokada dziecięca	Wyłączyć blokadę dziecięcą
Piekarnik nie rozgrzewa się	Nie ustawiono funkcji pieczenia i temperatury	Upewnić się, że wymagane ustawienia są prawidłowe
Brak reakcji dotykowego wyświetlacza	Występowanie pary i skroplin na panelu wyświetlacza	Wyczyścić panel wyświetlacza szmatką z mikrofibry, aby usunąć powłokę skroplin

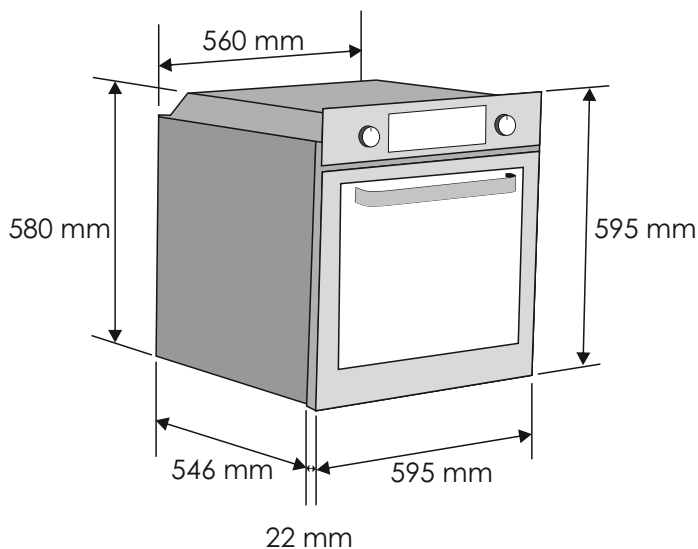


GB If the furniture is coverage with a bottom at the back part, provide an opening for the power supply cable.

PL Jeśli mebel jest wyposażony w pokrywę w części tylnej, należy przewidzieć w niej otwór na kabel zasilający. må du sørge for en åpning til strømforsyningskabelen.

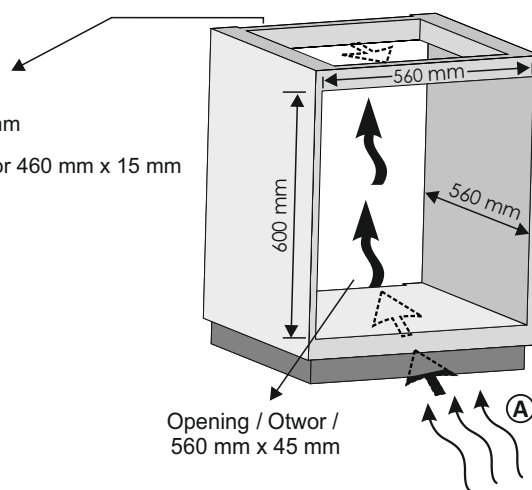
A GB If the mounting of the plinth does not allow air circulation, to obtain the maximum performance of the oven it is necessary to create an opening of 500x10mm or the same surface in 5.000 mm²

A PL Jeśli montaż na cokole nie pozwala na cyrkulację powietrza, aby uzyskać maksymalną wydajność piekarnika konieczne będzie wykonanie otworu 500x10 mm lub o tej samej powierzchni 5000 mm²



GB If the oven does not have a cooling fan, create an opening 460 mm x 15 mm

PL Jeśli piekarnik nie posiada wentylatora chłodzącego, należy wykonać otwór 460 mm x 15 mm



42838645 • A4 • 03.2021 • REV.0