

## Wskazówki Ogólne

# 59

- 1.1 Deklaracja Zgodności
- 1.2 Uwaga
- 1.3 Instalacja
- 1.4 Osadzenie Urządzenia W Obudowie
- 1.5 Podłączenie Elektryczne
- 1.6 Wyposażenie Piekarnika

## Użteczne Wskazówki

# 60

- 2.1 Ruszty piekarnika - system blokady
- 2.2 Pieczenie Z Grillem
- 2.3 Modele U.COOK
- 2.4 Zależnie Od Modelu U.SEE
- 2.5 Funkcja Aquactiva
- 2.6 Czyszczenie I Konserwacja
- 2.7 Serwis Techniczny

## Regulator Czasowy

# 62

- 3.1 Korzystanie Z Minutnika
- 3.2 Korzystanie Z Wyłącznika Końca Pieczenia
- 3.3 Ustawianie Zegara
- 3.4 Zegar Dotykowy

## Instrukcje Użytkowania

# 63

- 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 rusztu. 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 wielobiegowego 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 wielobiegowy 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 obsługiwanego urządzenia przy częstotliwościach znamionowych nie są wymagane żadne dodatkowe czynności/ustawienia.

## 1. WSKAZÓWKI OGÓLNE

Dziękujemy za wybór jednego z naszych produktów. Aby wykorzystać go w maksymalnym stopniu zalecamy:

- uważnie zapoznać się ze wskazówkami zawartymi w niniejszej książeczce
- zachować ją na wypadek ewentualnej konsultacji.

Po pierwszym włączeniu piekarnika może wydobywać się z urządzenia dym o ostrym zapachu, pochodzącym z pierwszego podgrzania kleju, którym przymocowane są płyty izolacyjne stanowiące wykładzinę piekarnika. Jest to zjawisko całkowicie normalne i w przypadku jego wystąpienia należy poczekać aż dym przestanie się wydobywać i dopiero wtedy można umieścić w piekarniku żywność. Sam piecyk, ze swojej natury, jest urządzeniem rozgrzewającym się, co szczególnie dotyczy przeszklonych drzwiczek.

### 1.1 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.

### 1.2 UWAGA

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do stosowania tylko i wyłącznie w celu, do którego zostało zaprojektowane, tzn. do wypieku produktów żywnościowych.

Wszelkie inne zastosowanie, (jak np. podgrzewanie otoczenia) jest uważane za niewłaściwe, a tym samym niebezpieczne. Konstruktor nie odpowiada za ewentualne szkody wynikające z niewłaściwego użycia, błędnego i nieracjonalnego zastosowania. Podczas pracy piekarnik nagrzewa się, należy więc uważać aby nie dotykać grzałek wewnątrz piekarnika. Należy także pilnować, aby dzieci nie zbliżyły się do pracującego piekarnika. Wykorzystywanie dowolnego urządzenia elektrycznego wiąże się z koniecznością przestrzegania niektórych podstawowych reguł, w szczególności:

- Nie należy pociągać za kabel zasilający w celu wyjęcia wtyczki z gniazdka sieciowego,
- Nie należy dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękami lub stopami.
- Nie należy obsługiwać urządzenia stojąc boso.
- Nie wolno pozwalać aby urządzenie było obsługiwane przez dzieci lub osoby nie zaznajomione z nim bez właściwego nadzoru.
- Ogólnie odradza się stosowanie adapterów, rozdzielaczy lub przedłużaczy. W przypadku awarii lub niewłaściwego działania urządzenia należy je natychmiast wyłączyć i nie obsługiwać się nim. W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego należy natychmiast wymienić go, postępując w sposób następujący:
- otworzyć wieczko skrzynki zaciskowej odłączyć kabel zasilający i zastąpić go innym o odpowiedniej długości, izolowanym gumą (typu H05V2V2-F) i przystosowanym do mocy urządzenia.

Czynności takiej powinna dokonać osoba o odpowiednich kwalifikacjach. Przewód uziemiający (żółto-zielony), powinien obowiązkowo być dłuższy o ok. 10 mm od przewodów sieci zasilającej.

O ewentualne naprawy należy prosić wyłącznie upoważnione punkty serwisowe i żądać stosowania oryginalnych części zamiennych. Niestosowanie się do powyższych wskazówek może poważnie ograniczyć poziom bezpieczeństwa urządzenia.

- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przez dzieci lub osoby nie posiadające wiedzy do jego użytkowania, chyba że pozostają pod nadzorem lub zostały przeszkolone w zakresie obsługi urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Proszę nadzorować dzieci tak aby nie bawiły się urządzeniem.

• Nie należy wykladać ścianek piekarnika folią aluminiową lub jednorazowymi materiałami ochronnymi dostępnymi w sklepach. Użyta folia aluminiowa lub inne materiały ochronne w zetknięciu z gorącą emalią mogą spowodować nadtopienie się i pogorszenie jakości emaliowanych ścianek wnętrza piekarnika.

Gdy piekarnik jest wyłączony, wokół środkowego przełącznika głównego może być widoczne światło o niskim natężeniu. Jest to normalne zjawisko. Można to zrobić, odwracając po prostu wtyczkę o sto osiemdziesiąt stopni lub zamieniając zaciski zasilania.

### 1.3 INSTALACJA

Instalacja odbywa się na koszt nabywcy i producent zwolniony jest z tej usługi.

Instalacja powinna być dokonana zgodnie z instrukcją i tylko przez wykwalifikowany personel. Błędna instalacja może spowodować obrażenia osób, zwierząt i szkody przedmiotów, za które producent nie jest odpowiedzialny.

### 1.4 OSADZENIE URZĄDZENIA W OBUDOWIE

Należy umieścić urządzenie we wnęce szafki (pod blatem kuchennym lub w pionowej szafce). Mocowanie odbywa się za pomocą czterech śrub przykręcanych w otworach widocznych po otwarciu drzwiczek.

Aby zapewnić najlepszą wentylację w szafce, należy wyciąć w niej otwory, zgodnie z wymiarami i odległościami wskazanymi na rysunku na stronie 78.

### Uwaga!

W przypadku piekarników łączonych z płytą kuchenną konieczne jest przestrzeganie zaleceń zamieszczonych w instrukcji dołączonej do kombinowanego urządzenia.

### Uwaga!

W celu zagwarantowania właściwego funkcjonowania urządzenia zabudowanego, konieczne jest, aby szafka lub wnęka charakteryzowały się odpowiednimi parametrami. Ścianki mebli sąsiadujących z piekarnikiem powinny być wykonane z materiału odpornego na wysoką temperaturę. Obowiązuje to szczególnie w przypadku szafek wykonanych z płyty pilśniowej lub pазdzierzowej, wykorzystującej klej, który powinien być odporny na temperaturę 120° C. Szafki sklepane a nieodporne na tę temperaturę mogą stać się przyczyną odkształceń lub odklejania się warstwy laminatu. Według norm bezpieczeństwa z chwilą osadzenia urządzenia w zabudowie nie powinno się wykonywać żadnych połączeń z elementami elektrycznymi.

Wszystkie elementy stanowiące osłonę urządzenia powinny zostać zamocowane w taki sposób, aby nie można ich było zdjąć bez uciekania się do pomocy narzędzi.

Aby zapewnić dobrą wentylację, konieczne jest usunięcie tylnej ścianki szafki, pomiędzy ścianą a płytą kuchenną powinna istnieć wolna przestrzeń o rozmiarach co najmniej 45 mm.

### 1.5 Podłączenie elektryczne

Należy wetknąć wtyczkę w gniazdko sieciowe wyposażone w bolec połączony z uziemieniem. Samo uziemienie powinno być wykonane w sposób prawidłowy. W przypadku modeli bez wtyczki należy zamontować na kablu zasilającym wtyczkę znormalizowaną, zdolną wytrzymać obciążenie wskazane na tabliczce znamionowej. Przewód uziemiający jest oznaczony kolorem żółtym i zielonym. Montażu wtyczki powinna dokonać osoba wykwalifikowana. W przypadku niedopasowania gniazdka i wtyczki urządzenia należy zamienić gniazdko na inne - odpowiedniego typu, zaś samej wymiany powinna dokonać osoba wykwalifikowana. Powinna ona również upewnić się, czy powierzchnia przekroju kabli w gniazdku jest odpowiednia dla mocy pobieranej przez urządzenie. Można również dokonać podłączenia do sieci, wstawiając pomiędzy urządzenie i samą sieć przełącznik wielobiegunowy charakteryzujący się minimalną odległością pomiędzy stykami w pozycji otwarcia równą 3 mm, dostosowanego do obciążenia i odpowiadającego obowiązującym normom. Żółto-zielony kabel uziemiający nie może być przerwany żadnym przełącznikiem. Stosowane gniazdko lub przełącznik wielobiegunowy powinny być łatwo dostępne dla użytkownika lub przedstawiciela serwisu Uwaga: Podczas instalacji kabel zasilający należy umieścić tak, aby w żadnym jego punkcie temperatura otoczenia nie była wyższa niż 50 stopni C.

Urządzenie zgodne jest z wymaganiami bezpieczeństwa przewidzianymi przez odpowiednie instytucje normatywne. Bezpieczeństwo elektryczne niniejszego urządzenia zapewnione jest jedynie wtedy, gdy jest ono prawidłowo podłączone do sprawnej instalacji uziemiającej, zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa elektrycznego.

Jest absolutnie niezbędne sprawdzenie tego podstawowego zalecenia bezpieczeństwa, zaś w przypadku wątpliwości należy zająć dokładnego sprawdzenia instalacji przez wykwalifikowany personel. Należy sprawdzić czy moc elektryczna instalacji i gniazdek sieciowych odpowiadają maksymalnej mocy urządzenia wskazanej na tablicy znamionowej. W przypadku wątpliwości należy zwrócić się do osoby wykwalifikowanej.

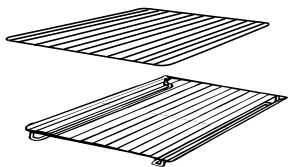
**Uwaga: Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody uczynione osobom lub rzeczom spowodowane brakiem połączenia z instalacją uziemiającą. UWAGA: Napięcie i częstotliwość zasilania wskazane są na tabliczce znamionowej - rys. 4, s. 78.**

## 1.6 WYPOSAŻENIE PIEKARNIKA

(Dostępne tylko w niektórych modelach)

**Przed pierwszym użyciem piekarnika konieczne jest wykonanie wstępnego oczyszczenia elementów jego wyposażenia. Należy umyć je gąbką, a następnie opłukać i wysuszyć.**

Ruszt służy za podstawę dla tortownic, naczyń żaroodpornych i foremek do ciast. Służy także do pieczenia mięs, ponieważ dołączona jest do niego brytwanna, na którą może kapać tłuszcz z pieczonego mięsa.



**Boczne kratki druciane** - Znajdują się po obu stronach komory piekarnika. Utrzymują metalowe ruszty i tace na tłuszcz.

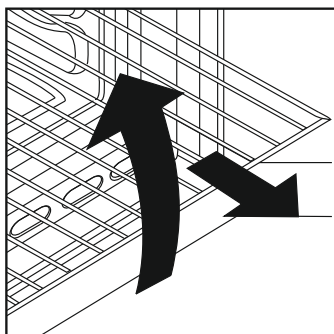


### Demontaż i czyszczenie drabinek

- 1- Odkręcić nakrętkę, przekręcając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara
- 2- Zdjąć drabinkę, pociągając w kierunku do siebie.
- 3- Umyć drabinkę w zmywarce lub ręcznie wilgotną gąbką. Po umyciu wysuszyć.
- 4- Po umyciu i wysuszeniu zamontować drabinkę, odwrotnie do sposobu montażu
5. Przykręcić nakrętkę

## 2. UŻTECZNE WSKAZÓWKI

### 2.1 Ruszty piekarnika - system blokady



Piekarnik wyposażony jest w nowy system blokady rusztów. System ten pozwala na niemal całkowite wysunięcie rusztów, bez groźby wypadnięcia ich z piekarnika, z jednoczesnym utrzymaniem ich pozycji poziomej, umożliwiając w ten sposób sprawdzenie i wymieszanie potrawy w sposób jak najbardziej pewny i cichy. Aby wyciągnąć ruszty, wystarczy, jak wskazuje rysunek, unieść je, chwytając za przednią część i pociągnąć w swoim kierunku.

### 2.2 PIECZENIE Z GRILLEM

Ten typ pieczenia pozwala na szybkie zarumienienie potraw. Do tego celu zaleca się umieszczenie rusztu na poziomie 3 lub 4, zależnie od wymiarów potraw (str.74). Na grillu można piec niemal wszystkie rodzaje mięs, z wyjątkiem niektórych chudych mięs z dziczyzny oraz pulpetów. Mięso i ryby do pieczenia na grillu należy lekko natrzeć oliwą.

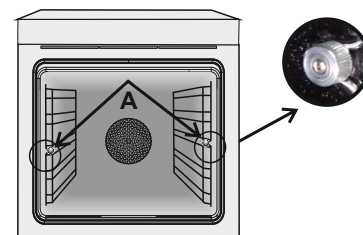
Zestaw do pizzy, idealny do jej pieczenia, powinien być stosowany gdy włączamy funkcję PIZZA.



**Taca odciekowa** służy do zbierania soku z grillowanych potraw.



Ruszt wraz z ociekaczem do tłuszczu przeznaczony jest do grillowania. Ruszt wyposażony jest w specjalny uchwyt umożliwiający wyjęcie go z piekarnika. Nie należy pozostawiać uchwyty we wnętrzu piekarnika.



### 2.3 MODELE U-COOK

U-COOK ma elektronicznie sterowany wentylator, rozwiązanie opatentowane VARIOFAN. Podczas pieczenia system zmienia automatycznie obroty wentylatora (w trybie wielofunkcyjnym) w celu optymalizacji temperatury i przepływu powietrza wewnątrz piekarnika.

- Softcook** - U-COOK ma funkcję Softcook, która kontroluje rozkład wilgotności i temperatury. Zmniejsza ona o około 50% utratę wilgotności przez co potrawy są bardziej delikatne. Jest to szczególnie przydatne przy wypiekach chleba i ciast.
- Sprinter** - Zmniejsza czas rozgrzewania piekarnika: tylko 8 minut do 200 stopni Celsjusza.
- Super-grill** - Umożliwia ustawienie mocy grillowania, do 50 % mocy więcej niż w tradycyjnym piekarniku.

W niektórych modelach występują drzwi **WIDE DOOR** z większą szybą, co ułatwia czyszczenie piekarnika i poprawia jego izolację termiczną.

### 2.4 Zależnie od modelu U-SEE

System oświetlenia zastępujący tradycyjną żarówkę. 14 diod LED zintegrowanych z drzwiami. Wytwarzają białe jasne światło co umożliwia dokładne oświetlenie wnętrza piekarnika bez cieni.

#### Zalety :





- U.SEE system poza lepszym oświetleniem zapewnia też większą niezawodność niż tradycyjne żarówki i oszczędza energię elektryczną.
- Optymalne oświetlenie
- Long life - duża trwałość
- Bardzo niskie zużycie energii,
- 95% w porównaniu do tradycyjnego.



„Urządzenie z białym źródłem światła LED klasy 1M, zgodnie z IEC 60825-1:1993 + A1: 1997 + A2: 2001 (co odpowiada EN 60825-1: 1994 + A1: 2002 + A2: 2001); maksymalna moc emisji światła dla 459nm < 150uW. Nie obserwować bezpośrednio urządzeniami optycznymi.”

## 2.5 FUNKCJA AQUACTIVA

W funkcji Aquactiva zostaje wykorzystana para wodna, która pomaga usunąć tłuszcz i resztki potraw z wnętrza piekarnika.

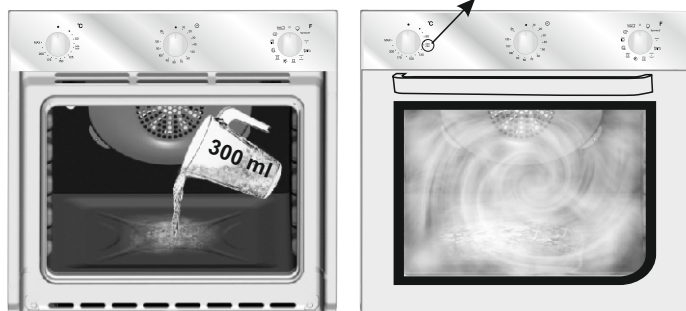
1. Wlać 300 ml wody do wgłębienia Aquactiva umieszczonego na dnie piekarnika.
2. Wybrać funkcję piekarnika Pieczenie Statyczne (  ) lub dolna (  ) grzałka
3. Ustawić temperaturę na symbolu Aquactiva  
4. Uruchomić program na 30 min.
5. Po upływie 30 min wyłączyć piekarnik i zostawić do ostygnięcia.
6. Kiedy urządzenie jest zimne wyczyścić wnętrze piekarnika miękką ściereczką.

### Ostrzeżenie:

Przed dotknięciem urządzenia, upewnić się, że jest ono zimne.

Należy zachować ostrożność w przypadku wszystkich gorących powierzchni, ponieważ istnieje ryzyko poparzenia.

Używać wody destylowanej lub wody pitnej.



## 2.6 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Powierzchnie ze stali nierdzewnej i powierzchnie emaliowane należy myć w letniej wodzie z dodatkiem mydła, ewentualnie z użyciem środków dostępnych w handlu, absolutnie unikając stosowania proszków ciernych, które mogłyby uszkodzić powierzchnie i części ozdobne.

Bardzo ważnym zagadnieniem jest utrzymywanie w piekarniku czystości, czyszczenie piekarnika należy przeprowadzać po każdorazowym wykorzystaniu go. Na ściankach piekarnika w czasie wypieku osadzają się tłuszcze, które mogą, w trakcie kolejnego uruchomienia, wytwarzać nieprzyjemne zapachy, pogarszające wynik pieczenia. Do czyszczenia wnętrza piekarnika należy stosować ciepłą wodę i środek myjący, na zakończenie należy odpowiednio opłukać ścianki piekarnika.

**Możliwe jest uniknięcie tej niewygodnej czynności dzięki pokryciu ścianek, we wszystkich modelach piekarnika, specjalnymi płytami samooczyszczającymi się, oferowanymi jako akcesoria na życzenie: patrz odpowiedni paragraf "KATALITYCZNY PIEKARNIK SAMOOCZYSZCZAJĄCY SIĘ".**

Do rusztów ze stali nierdzewnej należy używać detergentów i stalowych druciaków. Czyszczenie powierzchni ze szkła hartowanego należy wykonywać gdy powierzchnie te są ostudzone. Pęknięcia powierzchni szklanych wynikłe z nieprzestrzegania tego zalecenia nie są objęte gwarancją.

Zarówkę oświetleniową piekarnika można wymienić odłączwszy wcześniej urządzenie od zasilania i odkręcając klosz. Należy wymienić Żarówkę na nową, o tej samej odporności na wysokie temperatury.

## 2.7 SERWIS TECHNICZNY

Przed zwróceniem się do Centrum Serwisowego  
Jeśli piekarnik nie działa, radzimy sprawdzić, czy prawidłowo została wtknięta wtyczka do gniazdka sieciowego.

Jeśli nie można wykryć przyczyny usterki:

Należy odłączyć piekarnik od zasilania elektrycznego, nie dotykać urządzenia i wezwać technika serwisowego.

**Przed zawiadomieniem Centrum Serwisowego należy zanotować numer seryjny, znajdujący się na tabliczce znamionowej.**

### GWARANCJA

Niniejsze urządzenie dostarczane jest wraz ze świadectwem gwarancji uprawniającym do bezpłatnego korzystania z serwisu technicznego, w okresie gwarancyjnym na warunkach określonych w karcie gwarancyjnej.



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:

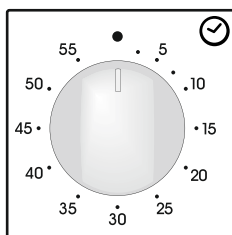
- Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny nie może być traktowany jako odpad komunalny.
- Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny przekazuje się do właściwych punktów zbiórki prowadzonych przez gminy lub koncesjonowane firmy. W wielu krajach, gdzie jest dużo zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, 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.

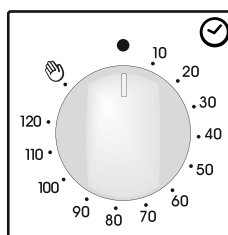
### 3. REGULATOR CZASOWY

#### 3.1 KORZYSTANIE Z MINUTNIKA



Aby ustawić wybrany czas zakończenia pieczenia należy wykonać pełny obrót pokrętką, aby powrócić wskaźnikiem na pozycję odpowiadającą wybranemu czasowi. Kiedy upływie ustawiony czas, po kilku sekundach rozlegnie się sygnał dźwiękowy, sygnalizujący koniec pieczenia.

#### 3.2 KORZYSTANIE Z WYŁĄCZNIKA KONCA PIECZENIA

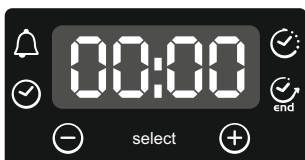


Mechanizm ten pozwala zaprogramować w minutach czas pieczenia i automatyczne wyłączenie się piekarnika w ustawionym czasie (max. 120 minut)

Po upływie wybranego czasu pokrętko programatora obróci się na pozycję 0 (pozycja sygnału dźwiękowego), w której piekarnik automatycznie się wyłączy.

Piekarnik może być włączony jedynie wtedy gdy ustawimy czas pieczenia lub gdy przekręcimy pokrętko na pozycję

#### 3.3 USTAWIANIE ZEGARA



##### 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
- Nastawić godzinę przyciskami "-" "+"
- Zwolnić przyciski.

**UWAGA:** Piekarnik działa tylko jeżeli zegar jest ustawiony.

#### 3.4 ZEGAR DOTYKOWY

FUNKCJE	Jak włączyć	Jak wyłączyć	Jak działa	Do czego służy
<b>ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zabezpieczenie aktywuje się przytrzymując przez minimum 5 sekund pole (+) Od tej chwili wszystkie funkcje są zablokowane wyświetlacz naprzemiennie pokazuje STOP i ustawiony czas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zabezpieczenie wyłącza się przytrzymując przez minimum 5 sekund pole (+) Od tej chwili wszystkie funkcje sterowania są odblokowane.</li> </ul>		
<b>Minutnik</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 1 raz</li> <li>• Ustawić czas trwania pieczenia wciskając Przyciski "-" "+"</li> <li>• Zwolnić przyciski.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Po zakończeniu ustawionego czasu rozlega się sygnał dźwiękowy</li> <li>• Podczas pracy wyświetlacz pokazuje pozostały czas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pozwala na użycie programatora jako budzika. Można go używać przy włączonym lub wyłączonym piekarniku.</li> </ul>
<b>Czas trwania pieczenia</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 2 razy</li> <li>• Ustawić czas trwania pieczenia przyciskiem</li> <li>• Zwolnić przyciski "-" "+"</li> <li>• Wybrać funkcję za pomocą pokrętki wyboru funkcji</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aby wyłączyć sygnał (alarm) wcisnąć jakikolwiek przycisk. Aby przywrócić działanie zegara wcisnąć przycisk środkowy (centralny)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pozwala ustawić czas trwania pieczenia</li> <li>• Aby pokazać czas pozostały do końca pieczenia należy wcisnąć przycisk SELECT 2 Razy</li> <li>• Aby zmienić czas pozostały do końca pieczenia należy wcisnąć przycisk SELECET "-" "+"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Po zakończeniu ustawionego czasu piekarnik sam się wyłączy.</li> <li>• Jeśli trzeba wyłączyć piekarnik wcześniej należy obrócić pokrętko wyboru funkcji na pozycję 0 lub ustawić czas pieczenia na 0:00(przyciskami SELECT "-" "+")</li> </ul>
<b>Zakończenie pieczenia</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 3 razy</li> <li>• Ustawić godzinę zakończenia pieczenia przyciskami "-" "+"</li> <li>• Zwolnić przyciski</li> <li>• Wybrać funkcję pieczenia za pomocą pokrętki wyboru funkcji.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O ustawionej godzinie piekarnik sam się wyłączy</li> <li>• Jeśli trzeba go wyłączyć wcześniej należy ustawić pokrętko wyboru funkcji na pozycję 0</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ustawia godzinę końca pieczenia.</li> <li>• Aby pokazać zaprogramowaną godzinę należy Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 3 razy</li> <li>• Aby zmienić zaprogramowaną godzinę wcisnąć przycisk SELECT+ "-" "+"</li> </ul>	<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"> <li>-Wybrać odpowiednią funkcję pieczenia</li> <li>-Ustawić czas trwania pieczenia na 45 mm (Timer + "-" "+")</li> <li>• Po zakończeniu ustawionego czasu piekarnik wyłączy się i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.</li> <li>- Ustawić koniec pieczenia na godz. 12:30 (END + "-" "+")</li> </ul> <p><b>Pieczenie wyłączy się automatycznie o godz. 11:45 (12:30 - 45 min.) O ustawionej godzinie końca pieczenia piekarnik automatycznie się wyłączy.</b></p> <p><b>UWAGA</b> Jeśli ustawimy tylko koniec pieczenia, bez czasu trwania pieczenia, piekarnik wyłączy się natychmiast i wyłączy o ustawionej godzinie.</p>

#### 4. INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

Pokrętko wyboru funkcji	T °C Zasugerował	T °C zakres	Funkcja w zależności od modelu
			Po obróceniu pokrętki sterowania na pozycję «żarówka» lamka sygnalizacyjna pozostanie zapalona w trakcie wszystkich kolejnych operacji. Włączony zostanie również wentylator chłodzący.
			<b>ROZMRAŻANIE</b> : gdy włączona jest ta funkcja piekarnika, działa tylko nawiew, dzięki któremu powietrze o temperaturze pokojowej zostaje rozprowadzone po całej komorze pieczenia, a skład żywności pozostaje niezmienny. Temperatura rozmrażania jest zaprogramowana na poziomie 40° C bez możliwości jej zmiany.
	180 210	50 ÷ MAX 50 ÷ MAX	<b>WIELOPOZIOMOWO</b> : Włączone są obie grzałki piekarnika: dolna i górna oraz wewnętrzny wentylator. Funkcja ta wskazana jest do pieczenia drobiu, ryb, chleba, pizzy itd. Taki system pieczenia umożliwia pieczenie różnych potraw na różnych poziomach w tym samym czasie ( np. mięsa i ryb) a ich smaki i zapachy nie mieszają się.
* 	190	50 ÷ MAX	<b>COOK LIGHT</b> : funkcja ta pozwala na zdrowsze gotowanie poprzez ograniczenie ilości wymaganych tłuszczów lub oleju. Połączenie elementów grzejnych z pulsującym cyklem powietrza zapewnia doskonały efekt pieczenia.
	210	50 ÷ MAX	<b>GRZANIE DOLNE + TERMOOBIEG</b> : Kombinacja, w której włączona jest dolna grzałka i wentylator najlepiej nadaje się do placków owocowych, tart, quiche i ciast. Ta metoda pieczenia zapobiega wysychaniu potraw i pobudza rośnięcie ciasta. Blachę na potrawy należy umieścić w dole piekarnika.
* 	220	50 ÷ MAX	<b>STATYCZNY</b> :: Włączona jest grzałka górna i dolna. Ta metoda doskonale nadaje się do tradycyjnego pieczenia i smażenia mięsa czerwonego, wołowiny, udźca jagnięcego, dziczyzny, chleba lub potraw zawiniętych w folię.
	230	50 ÷ MAX	<b>GRILL</b> : Wykorzystywana jest grzałka górna. Gwarantowany sukces dla mieszanych potraw grillowanych, kebabu i zapiekanek. Grill należy podgrzać do wysokiej temperatury przez 5 minut. Białe mięsa należy zawsze umieszczać w pewnej odległości od grzałki grilla - chociaż czas pieczenia będzie nieco dłuższy to mięso będzie bardziej soczyste. Czerwone mięsa i filety rybne można umieścić wprost na ruszcie, pod którym należy umieścić tacę na skapujący tłuszcz.
	220	50 ÷ MAX	<b>PIZZA</b> : Wybór tej funkcji oznacza cyrkulację gorącego powietrza w piekarniku. Funkcja idealna do pieczenia pizzy lub ciast.

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