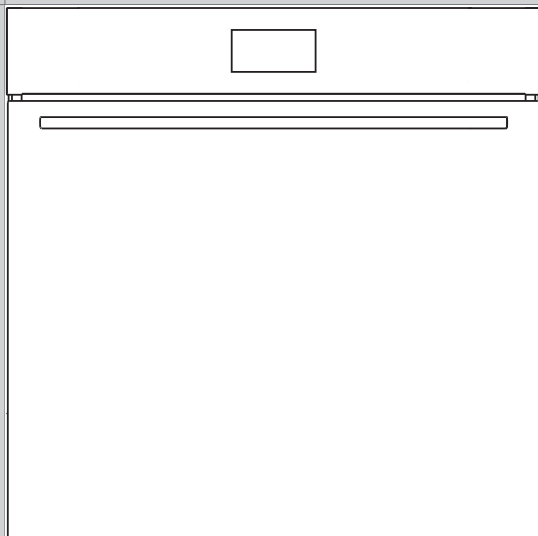


PL

SZCZEGÓŁOWA INSTRUKCJA OBŚŁUGI PIEKARNIKA ELEKTRYCZNEGO Z PIROLIZĄ

gorenje



Dziękujemy za zaufanie, jakie okazali Państwo, wybierając nasz produkt.

Niniejsza instrukcja obsługi ułatwi Państwu korzystanie z nowego urządzenia oraz pomoże się z nim dobrze zapoznać.

Proszę się przekonać, że otrzymali Państwo nieuszkodzone urządzenie. W przypadku stwierdzenia uszkodzenia, powstałego w trakcie transportu, proszę skontaktować się ze sklepem, w którym urządzenie kupiono bądź magazynem, z którego go dostarczono. Numer telefonu znajduje się na fakturze albo dowodzie dostawy.

Instrukcja montażu kuchenki oraz przyłączenia jej do instalacji elektrycznej znajdują się na odrębnej kartce.

Instrukcja obsługi urządzenia dostępna jest również na naszej stronie internetowej:

[www.gorenje.com / <http://www.gorenje.com/>](http://www.gorenje.com/)



ważne informacje



wskazówka, uwaga

SPIS TREŚCI

4 WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 7 Przed podłączeniem urządzenia	WSTĘP
8 PIEKARNIK Z PIROLIZĄ 11 Dane techniczne 12 Panel sterujący	
14 PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM	PIERWSZE PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA
15 KROKI PIECZENIA (1 - 6) 15 Krok 1: pierwsze uruchomienie 16 Krok 2: wybór podstawowych menu pieczenia oraz ustawień 24 Krok 3: uruchomienie pieczenia 24 Krok 4: zakończenie pieczenia i wyłączenie piekarnika 26 Krok 5: wybór funkcji dodatkowych 29 Krok 6: wybór ustawień ogólnych	PIECZENIE KROK PO KROKU
31 OPIS TRYBÓW I TABELY PIECZENIA	
46 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA 47 Klasyczne czyszczenie kuchenki 48 Automatyczne czyszczenie piekarnika – piroliza 50 Usuwanie i czyszczenie przewodnic drabinkowych 51 Czyszczenie sufitu piekarnika 52 Zdejmowanie i montowanie drzwiczek piekarnika 55 Wyjmowanie i montowanie szyby w drzwiczkach piekarnika 56 Wymiana żarówki	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA
57 TABELA USTEREK I ZAKŁÓCEŃ	ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW
58 UTYLIZACJA	

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



DOKŁADNIE ZAPOZNAĆ SIĘ Z INSTRUKCJĄ I ZACHOWAĆ JĄ DO PÓŹNIEJSZEGO WYKORZYSTANIA.

Z urządzenia tego mogą korzystać dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z niepełnosprawnością fizyczną, czuciową lub umysłową lub nie posiadające doświadczenia i wiedzy, o ile będą one to robić pod nadzorem lub przekazane zostaną im wskazówki dotyczące bezpiecznego używania urządzenia i uświadomią sobie one związane z tym niebezpieczeństwa. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Nie wolno im także wykonywać bez nadzoru żadnych czynności związanych z czyszczeniem lub konserwacją zastrzeżoną dla użytkownika.

OSTRZEŻENIE: W czasie pracy urządzenie i jego odkryte części bardzo się nagrzewają. Należy uważać, by nie dotknąć nagrzewających się elementów. Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny zbliżać się do urządzenia, chyba że pod nadzorem.

OSTRZEŻENIE: W czasie korzystania z urządzenia jego odkryte części mogą się bardzo nagrzewać. Nie dopuszczać do urządzenia małych dzieci.

W czasie pracy urządzenie nagrzewa się. Należy zachować ostrożność, by nie dotknąć znajdujących się wewnątrz piekarnika elementów grzejnych.

Używać wyłącznie czujnika temperatury zalecanego do używania z tym piekarnikiem.

OSTRZEŻENIE: Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, przed przystąpieniem do wymiany lampy upewnić się, że urządzenie zostało wyłączone.

Do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika i ewentualnie szkła zamocowanych na zawiasach pokryw płyty nie używać żrących i ściernych środków czyszczących lub ostrych metalowych skrobaków.

Nie używać do czyszczenia urządzenia odkurzaczy parowych lub wysokociśnieniowych, ponieważ mogłyby to doprowadzić do porażenia prądem elektrycznym.

Urządzenia rozłączające muszą zostać włączone do stałej instalacji elektrycznej zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi instalacji elektrycznych.

W razie uszkodzenia kabla zasilającego musi on zostać wymieniony, dla uniknięcia zagrożenia, przez producenta, serwisanta lub osoby o podobnych kwalifikacjach (dotyczy wyłącznie urządzeń podłączonych kablem zasilającym).

Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie wolno montować za ozdobnymi drzwiami.

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego.

Nie wykorzystywać go do innych celów takich jak ogrzewanie pomieszczenia, suszenie zwierząt domowych lub innych zwierząt, papieru, tkanin, ziół, itp., ponieważ mogłyby to doprowadzić do zranienia lub wybuchu pożaru.

Podłączenie urządzenia do sieci elektrycznej

może wykonać wyłącznie upoważniony do tego serwisant lub specjalista. Manipulowanie przy urządzeniu lub wykonywanie nieprofesjonalnych napraw może doprowadzić do wystąpienia ryzyka

obrażeń cielesnych lub uszkodzenia produktu.

Przytrzaśnięcie w drzwiczkach piekarnika kabli zasilających innych urządzeń używanych w pobliżu niniejszego urządzenia może doprowadzić do zwarcia. Dlatego też kable zasilające innych urządzeń powinny znajdować się w bezpiecznej odległości.

Nie wykladać ścianek piekarnika folią aluminiową i nie stawiać na spodzie piekarnika żadnych blach lub innych naczyń. Folia aluminiowa zakłóciłaby

cyrkulację powietrza w piekarniku, co utrudniałoby proces przyrządzenia żywności i zniszczyłoby emaliową powłokę.

W czasie pracy piekarnika jego drzwiczki bardzo się nagrzewają. Dla dodatkowej ochrony zamontowane jest trzecie szkło, które obniża temperaturę powierzchni zewnętrznej (dotyczy tylko niektórych modeli).

Nadmierne obciążenie może spowodować uszkodzenie zawiasów drzwiczek piekarnika. Nie stawiać na otwartych drzwiczkach piekarnika ciężkich garnków,

ani nie opierać się o nie w czasie czyszczenia wnętrza piekarnika. Nigdy nie stawać na otwartych drzwiczkach piekarnika ani nie pozwalać, by siadały na nich dzieci.

Urządzenia nie należy podnosić, chwytając za uchwyt drzwiczek.

Obsługa urządzenia jest bezpieczna zarówno z jak i bez przewodnic blach.

Uważać, by otwory wentylacyjne nie zostały nigdy niczym zasłonięte ani w żaden inny sposób zapchane.

Zasady bezpiecznego korzystania z piekarnika w czasie czyszczenia pyrolitycznego

Przed uruchomieniem automatycznego czyszczenia wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria: grill, zestaw do pieczenia na ruszcie, wszystkie blachy, sondę do sprawdzania upieczenia mięsa, przewodnice druciane i teleskopowe oraz naczynia nie wchodzące w skład akcesoriów piekarnika.

Przed przystąpieniem do procesu czyszczenia należy z wnętrza piekarnika usunąć wszelkie pozostałości po rozlanych płynach oraz wszystkie wyjmowane elementy.

W czasie automatycznego procesu czyszczenia zewnętrzna powierzchnia piekarnika bardzo się nagrzewa. Ryzyko poparzenia! Nie pozwalać, by do piekarnika zbliżały się dzieci.

Przed włączeniem automatycznego procesu czyszczenia dokładnie zapoznać się, a następnie postępować zgodnie z instrukcją zawartą w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”, gdzie opisane zostały zasady prawidłowego i bezpiecznego korzystania z tej funkcji.

Nie stawiać niczego bezpośrednio na spodzie piekarnika.

W czasie automatycznego czyszczenia pyrolitycznego może dochodzić do zapalania się kawałków żywności, tłuszczu i soków z pieczenia.

Niebezpieczeństwo pożaru! Przed każdym uruchomieniem automatycznego procesu czyszczenia opróżniać piekarnik z większych pozostałości i innych nieczystości.

W czasie wykonywania automatycznego czyszczenia pyrolitycznego nie próbować otwierać drzwiczek piekarnika.

Pilnować, by do otworu blokady prowadnicy drzwiczek nie dostały się żadne nieczystości, ponieważ w czasie procedury automatycznego czyszczenia mogłyby one uniemożliwić automatyczne zamknięcie drzwiczek piekarnika.

Jeśli w czasie trwania procesu czyszczenia pyrolitycznego dojdzie do przerwy zasilania elektrycznego, wykonywanie programu zostanie zakończone po upływie 2 minut a drzwiczki piekarnika

pozostaną zamknięte. Drzwiczki zostaną odblokowane po upływie mniej więcej 30 minut od przywrócenia zasilania elektrycznego bez względu na to, czy urządzenie w międzyczasie wystygnie czy nie.

W czasie automatycznego procesu czyszczenia nie dotykać żadnych metalowych części urządzenia!

Podczas czyszczenia przy pomocy pyrolizy dochodzi do powstania bardzo wysokich temperatur, z powodu czego z pozostałości jedzenia w piekarniku, ulegających spaleni, powstają opary i dym. Zaleca się, aby podczas działania funkcji czyszczenia za pomocą pyrolizy zadbać o dobrą wentylację pomieszczenia. Małe zwierzęta czy też domowi ulubieńcy są bardzo wrażliwi na ewentualne opary, powstające podczas czyszczenia piekarnika za pomocą pyrolizy. Zaleca się, aby ich podczas czyszczenia za pomocą pyrolizy usunąć z pomieszczenia i po zakończeniu czyszczenia, pomieszczenie dokładnie przewietrzyć.

W wyniku automatycznego czyszczenia wewnątrz piekarnika i jego wyposażenie czyszczone w ten sposób może ulec odbarwieniu i lekko zmatowieć.



Uwaga - powierzchnia nagrzewająca się podczas czyszczenia za pomocą pyrolizy.

PRZED PODŁĄCZENIEM URZĄDZENIA

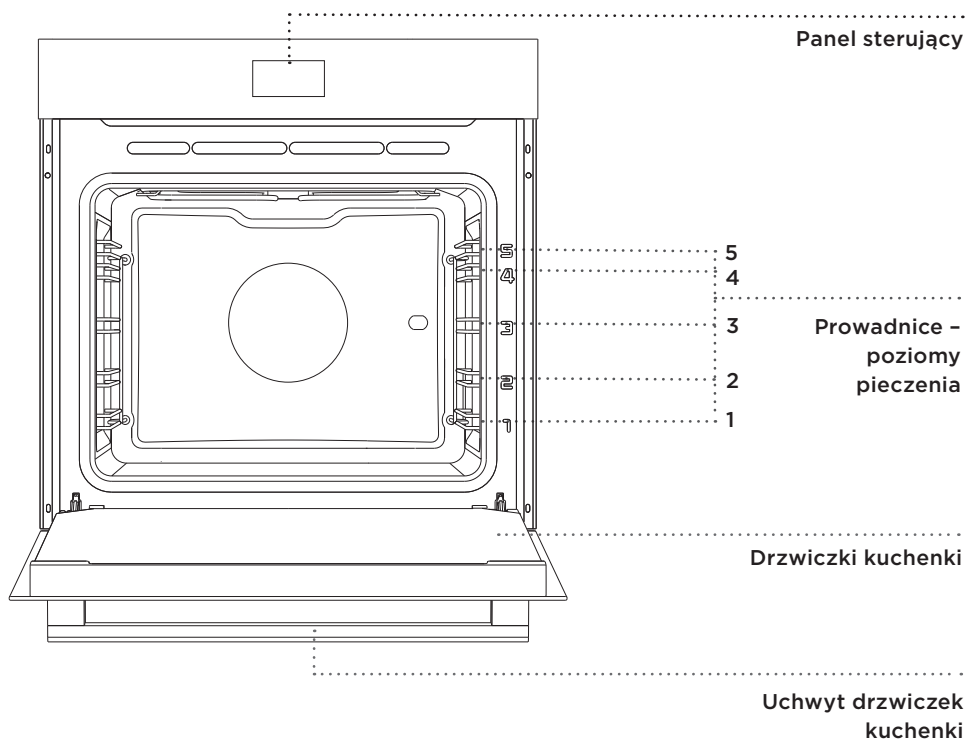


Przed podłączeniem urządzenia skrupulatnie zapoznać się z instrukcją obsługi. Gwarancją nie są objęte naprawy lub roszczenia gwarancyjne wynikające z nieprawidłowego podłączenia lub eksploatacji urządzenia.

PIEKARNIK Z PIROLIZĄ

(OPIS URZĄDZENIA I JEGO WYPOSAŻENIE - ZALEŻNIE OD MODELU)

Zdjęcie pokazuje jeden z modeli piekarników do zabudowy. Niniejsza instrukcja obejmuje urządzenia z różnym wyposażeniem, więc mogą w niej być opisane również funkcje i akcesoria, których brak w Państwa urządzeniu.



PROWADNICE DRABINKOWE

Prowadnice drabinkowe umożliwiają przygotowanie jedzenia na czterech poziomach, licząc od dołu do góry.

Prowadnice 4 i 5 przeznaczone są do grillowania.

PROWADNICE TELESKOPOWE

Wysuwane prowadnice teleskopowe mogą znajdować się na drugim, trzecim i czwartym poziomie. Kombinacja wysuwanych prowadnic na poziomach, które są w nie wyposażone (w zależności od modelu urządzenia), może przedstawiać się następująco: trzy częściowo wysuwane prowadnice, jedna prowadnica wysuwana całkowicie i dwie częściowo, trzy całkowicie wysuwane prowadnice.

PRZEŁĄCZNIK DRZWICZEK PIEKARNIKA

Przełączniki wyłączają ogrzewanie piekarnika i wentylator, kiedy drzwiczki otwiera się podczas działania. Po zamknięciu drzwiczek przełączniki znowu włączają ogrzewanie.

WENTYLATOR CHŁODZĄCY

W urządzenie wbudowany jest wentylator chłodzący, który chłodzi obudowę oraz panel sterujący urządzenia.

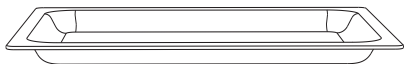
PRZEDŁUŻONE DZIAŁANIE WENTYLATORA CHŁODZĄCEGO

Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący przez krótszy czas jeszcze działa i chłodzi piekarnik. Przedłużone działanie wentylatora chłodzącego zależy od temperatury w środku piekarnika.

WYPOSAŻENIE PIEKARNIKA



Przed czyszczeniem pyrolitycznym należy poczekać, aż piekarnik się ochłodzi i usunąć z niego całe wyposażenie, włącznie z wysuwanymi prowadnicami teleskopowymi.



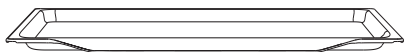
SZKLANA BRYTFANNA przeznaczona jest do pieczenia we wszystkich trybach działania piekarnika. Może służyć również do podawania potraw.



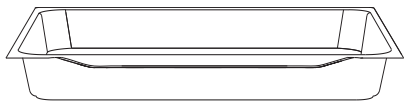
RUSZT służy do grillowania albo odkładania pojemników czy blach z jedzeniem.



Ruszt ma haczyk zabezpieczający, dlatego przy wyciąganiu należy ruszt zawsze trochę unieść.



BLACHA PŁYTKA do pieczenia ciast i ciastek.



BLACHA GŁĘBOKA do pieczenia mięsa i wilgotnych ciast. Przeznaczona jest również do zbierania tłuszczu.

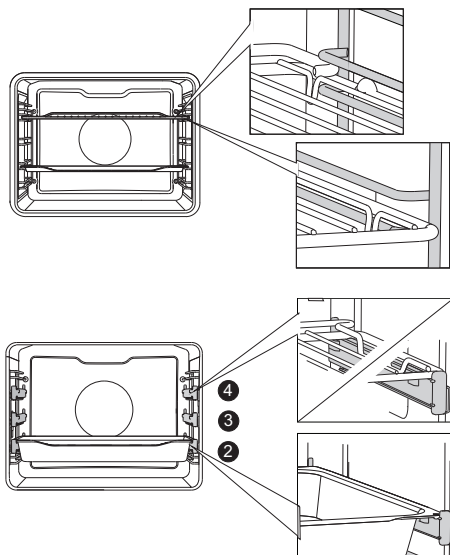


Blachy głębokiej podczas pieczenia nie należy wkładać na pierwszy poziom prowadnic, chyba że ma służyć do zbierania tłuszczu podczas grillowania.



Wypośażenie do pieczenia może w czasie nagrzewania zmienić kształt, co nie wpływa na jego funkcjonalność. Po ochłodzeniu powróci ono do stanu pierwotnego.

Ruszt i blachy należy zawsze wkładać do wyprofilowanej szczeliny prowadnicy.



W przypadku wysuwanych prowadnic teleskopowych należy najpierw wysunąć prowadnice na jednym poziomie, wstawić ruszt lub blachę i ręką wsunąć je do końca.



Drzwiczki piekarnika należy zamknąć dopiero wówczas, gdy prowadnice teleskopowe zostały wsunięte do końca.



Urządzenie i niektóre jego części podczas pieczenia nagrzewają się. Zalecane jest użycie rękawic ochronnych.

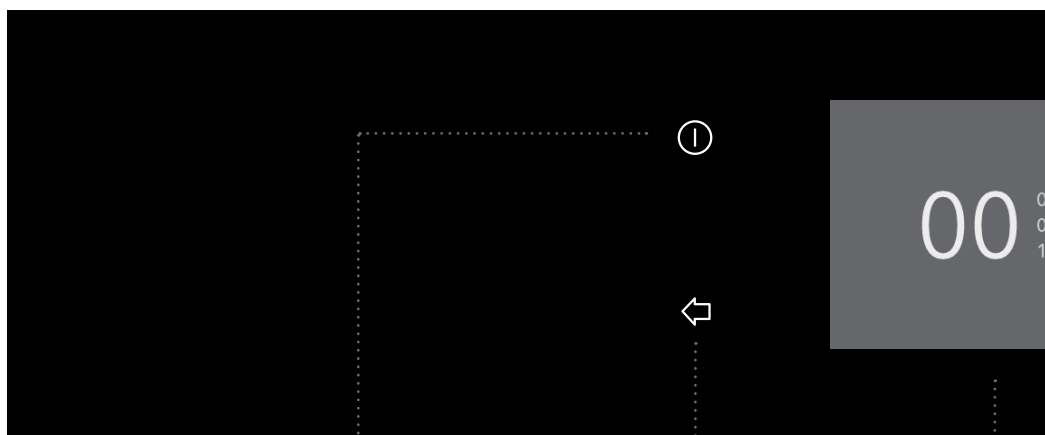
DANE TECHNICZNE

(ZALEŻNIE OD MODELU)

XXXXXX	220-240V ~	$P_{n_{max}}$: 3.5 kW	TN XXXXX
TIP: XXXXXX	220V-240V, 50/60Hz		
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXX			

Tabliczka znamionowa z podstawowymi danymi o urządzeniu znajduje się na krawędzi kuchenki i jest widoczna po otwarciu drzwiczek kuchenki.

PANEL STERUJĄCY



1 WYŁĄCZENIE

2 PRZYCISK
WSTECZ

3 WYŚWIETLACZ
Wyświetlanie
oraz wybór
ustawień.

Dotyk krótki:
powrót do
poprzedniego menu

Dotyk długi: vrnitev
v osnovni meni

8
2
4
00



4 PRZYCISK
START/STOP

5 PRZYCISK
ZABEZPIEC-
ZENIE PRZED
DZIEĆMI -
ZAMYKANIE

UWAGA:

Aby przyciski lepiej reagowały, należy dotykać ich możliwie największą powierzchnią opuszki palca. Przy każdym dotknięciu przycisku słychać sygnał dźwiękowy. Po menu należy się poruszać, przesuwając palcem w górę i w dół lub w lewo i w prawo. Wybór należy potwierdzić dotknięciem.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Po dostarczeniu urządzenia należy z piekarnika wyjąć wszystkie elementy wyposażenia, włącznie z opakowaniem do transportu.

Wszystkie elementy wyposażenia należy oczyścić, używając do tego ciepłej wody i zwykłego środka czyszczącego. Nie stosować szorujących środków czyszczących.

Przy pierwszym ogrzewaniu kuchenki może się z niej wydobywać charakterystyczny zapach, dlatego podczas pierwszego ogrzewania zaleca się staranne wywietrzenie pomieszczenia.

KROKI PIECZENIA (1 - 6)

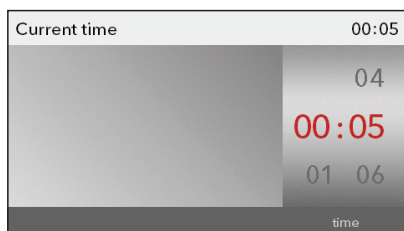
KROK 1: PIERWSZE URUCHOMIENIE

NASTAWIENIE ZEGARA

Po pierwszym przyłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej lub po dłuższej przerwie w dostawie energii elektrycznej na wyświetlaczu pulsuje 00:00. Nastawić należy bieżący czas.



Po menu należy się poruszać, przesuwając palcem w górę i w dół.



Dotykając wyświetlacza, należy nastawić ZEGAR - czas. Wybór należy potwierdzić za pomocą przycisku START/ STOP.



Piekarnik działa również, gdy nie nastawi się bieżącego czasu, jednak nie można wówczas nastawiać funkcji czasowych (patrz rozdział: FUNKCJE CZASOWE). Po kilku minutach nieaktywności urządzenie przejdzie w stan spoczynku - Standby.

ZMIANA USTAWIENIA ZEGARA

Bieżący czas można zmieniać, gdy nie jest aktywna żadna funkcja czasowa (patrz rozdział: WYBÓR USTAWIENI OGÓLNYCH).

WYBÓR JĘZYKA

Jeśli zamierza się zmienić język, w którym wyświetlane są informacje na wyświetlaczu, można wybrać inny. Fabrycznie ustawiony jest język angielski.



Po dotknięciu, nazwa języka się powiększy.



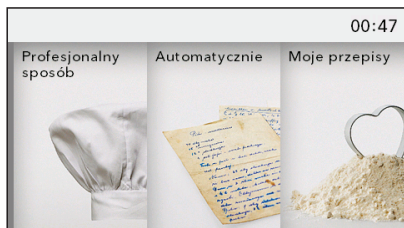
Do MENU PODSTAWOWEGO można wrócić, dotykając przycisku ↶.

KROK 2: WYBÓR PODSTAWOWYCH MENU PIECZENIA ORAZ USTAWIENÍ

Pieczenie można przeprowadzić na kilka sposobów:



Po menu należy się poruszać, przesuwając palcem w lewo i w prawo.



Dotykając, należy wybrać sposób. U góry ukaże się nazwa wybranego menu.

Tryb Profesjonalnie

Tryb ten należy wybrać, chcąc przygotować dowolny rodzaj dania i ilość jedzenia. Wszystkie ustawienia należy wybrać samodzielnie.

Automatycznie

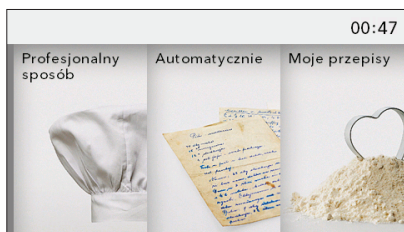
W tym trybie należy wybrać najpierw **grupę dań**, a następnie **konkretną potrawę** z automatycznym ustawieniem ilości, stopnia zapieczenia i zakończeniem działania.

Program oferuje duży wybór gotowych przepisów, sprawdzonych przez kucharzy i specjalistów do spraw żywienia.

Moje przepisy

Tryb ten oferuje możliwość przygotowania dania według własnych upodobań, za każdym razem za pomocą jednakowych kroków i ustawień. Swoje własne, ulubione przepisy należy zapisać w pamięci piekarnika, które kolejnym razem wystarczy tylko włączyć.

A) PIECZENIE Z WYBOREM GRUPY DAŃ (tryb Automatycznie)



Wybrać należy tryb pieczenia **Automatycznie**.



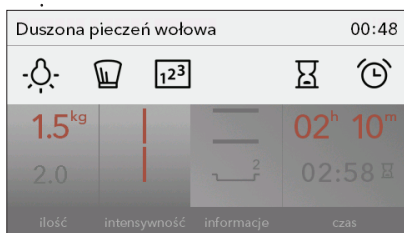
Wybrać należy grupę dań, a następnie konkretną potrawę.



Ukażą się wstępnie nastawione wartości:

- **ilość**
- **stopień zapiecenia** (intensywność)
- **czas pieczenia** (szarym kolorem wyświetlony jest końcowy czas pieczenia).

Zmienić można ilość i stopień zapiecenia. Wybrane wartości wyświetlone zostaną w kolorze czerwonym.



USTAWIENIA DODATKOWE

Należy je wybrać, dotykając górnego paska lub nazwy.



- **oświetlenie piekarnika**



- **opis** przygotowania potrawy i składników wymaganych w danym przepisie



- **program krok po kroku** (patrz rozdział: PRZYGOTOWYWANIE KROK PO KROKU)




- **ustawienie zakończenia pieczenia** (patrz rozdział: FUNKCJE CZASOWE).



- **minutnik** (patrz rozdział: USTAWIENIA DODATKOWE).

NAGRZEWANIE

Przygotowanie niektórych potraw w trybie **Automatycznie** przewiduje również funkcję nagrzewania. Na wyświetlaczu ukaże się symbol .

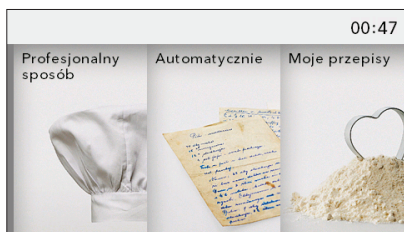
Po wyborze konkretnej potrawy ukaże się ostrzeżenie **»Wybrany program zawiera nagrzewanie. Nagrzewanie zostało rozpoczęte.** Potrawy nie należy jeszcze wstawiać do piekarnika.« Na wyświetlaczu pulsuje symbol.

Gdy osiągnięta zostanie nastawiona temperatura, nagrzewanie się zakończy i włączy się alarm dźwiękowy, który można wyłączyć, przyciskając którykolwiek przycisk lub po upływie 1 minuty wyłączy się on sam. Na wyświetlaczu ukaże się ostrzeżenie **»Nagrzewanie zostało zakończone.** Prosimy wstawić potrawę«. Otworzyć należy drzwiczki lub potwierdzić wybór, przyciskając POKRĘTŁO. Program będzie kontynuował pieczenie z wybranymi ustawieniami.



Gdy nastawiona jest funkcja nagrzewania, nie można zastosować funkcji opóźnienia włączenia.

B) PIECZENIE Z WYBOREM SPOSOBU DZIAŁANIA (Tryb Profesjonalnie)




Wybrać należy tryb pieczenia **Profesjonalnie**.

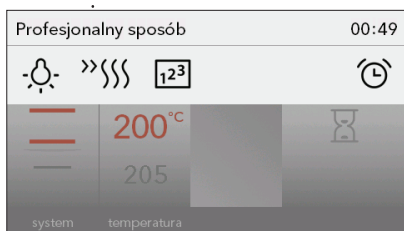


Wybrać należy własne ustawienia podstawowe:

- **system**
- **temperatura w piekarniku**

Wybrane wartości wyświetlone zostaną w kolorze czerwonym.

Dotykając symbolu  należy wybrać sposób działania: - czas pieczenia. (Szarym kolorem wyświetlony jest końcowy czas pieczenia).



USTAWIENIA DODATKOWE:

Należy je wybrać, dotykając górnego paska lub nazwy.



- oświetlenie piekarnika



- nagrzewanie




- **program krok po kroku** (patrz rozdział: PRZYGOTOWYWANIE KROK PO KROKU)



- **minutnik** (patrz rozdział: USTAWIENIA DODATKOWE).



 Wybierając opcję Czas trwania, można w dodatkowych ustawieniach wybrać również **Opóźnienie włączenia** (patrz rozdział: FUNKCJE CZASOWE).

Dotknąć należy przycisku START.

Na wyświetlaczu ukażą się wszystkie wybrane ustawienia.




Na wyświetlaczu ukazywać się będzie rosnąca temperatura w piekarniku oraz odliczany czas pieczenia.



Podczas działania można, dotykając wyświetlacza, zmienić temperaturę i czas trwania (jeśli został nastawiony).

NAGRZEWANIE












Nagrzewanie  należy włączyć, jeśli piekarnik zamierza się jak najszybciej nagrzać na żadaną temperaturę. Wybierając symbol, włączyć należy funkcję nagrzewania, a ukaże się ostrzeżenie. **»Nagrzewanie zostało rozpoczęte.** Potrawy nie należy jeszcze wstawiać do piekarnika.« Na wyświetlaczu pulsuje symbol.

Gdy osiągnięta zostanie nastawiona temperatura, nagrzewanie się zakończy i włączy się alarm dźwiękowy, który można wyłączyć, przyciskając którykolwiek przycisk lub po upływie 1 minuty wyłączy się on sam. Na wyświetlaczu ukaże się ostrzeżenie **»Nagrzewanie zostało zakończone.** Prosimy wstawić potrawę«. Otworzyć należy drzwiczki lub potwierdzić wybór, przyciskając POKRĘTŁO. Program będzie kontynuował pieczenie z wybranymi ustawieniami.



Gdy nastawiona jest funkcja nagrzewania, nie można zastosować funkcji opóźnienia włączenia.

SYSTEMY PIECZENIA (w zależności od modelu)

SYS-TEM	OPIS	WSTĘPNE NASTAWIONA TEMPERATURA (°C)
SYSTEMY KUCHENKI		
	GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA Dolna i górna grzałka kuchenki równomiernie oddają ciepło do wnętrza kuchenki. Pieczenie ciast i mięsa możliwe jest tylko na jednym poziomie.	200
	GÓRNA GRZAŁKA Ciepło oddaje tylko górna grzałka kuchenki. Znajduje zastosowanie do mocniejszego zapiekania górnej powierzchni potrawy.	150
	DOLNA GRZAŁKA Ciepło oddaje tylko dolna grzałka kuchenki. Znajduje zastosowanie do mocniejszego zapiekania dolnej warstwy potrawy.	160
	GRILL Działa tylko infra grzałka, stanowiąca część dużego grilla. Znajduje zastosowanie do pieczenia na grillu mniejszych ilości zapiekank z chleba i kiełbasek piwnych lub do zapiekania tostów.	240
	DUŻY GRILL Działają górna grzałka i infra grzałka. Ciepło oddaje bezpośrednio tylko infra grzałka, znajdująca się na sklepieniu kuchenki. Aby zwiększyć efekt grzania równocześnie włączona jest jeszcze górna grzałka. Znajduje zastosowanie do pieczenia na grillu mniejszych ilości zapiekank z chleba, mięsa i kiełbasek piwnych lub do zapiekania tostów.	240
	GRILL Z WENTYLATOREM Działają infra grzałka i wentylator. Znajduje zastosowanie do pieczenia mięsa z grilla oraz do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu na jednym poziomie kuchenki. Nadaje się również do zapiekania potraw i osiągnięcia chrupiącej skórki.	170
	TERMOOBIEG I DOLNA GRZAŁKA Działają dolna grzałka i okrągła grzałka z wentylatorem. Znajduje zastosowanie do pieczenia pizzy, wilgotnych ciast, ciast z owocami oraz ciast drożdżowych i kruchych na kilku poziomach.	200
	TERMOOBIEG 3D Działają okrągła grzałka i wentylator. Wentylator na tylnej ścianie kuchenki dba o ciągłe krążenie gorącego powietrza wokół pieczeni czy ciasta. Znajduje zastosowanie do pieczenia mięsa i ciast na kilku poziomach.	180
	EKO PIECZENIE ¹⁾ Optymalne zużycie energii w czasie pieczenia. Zalecane do pieczenia mięsa i ciast.	180
	DOLNA GRZAŁKA I WENTYLATOR Znajduje zastosowanie do pieczenia mało wyrastającego ciasta oraz do wekowania owoców i warzyw.	180
	AUTOMATYCZNE PIECZENIE MIĘSA Podczas automatycznego trybu pieczenia mięsa działają górna grzałka w kombinacji z infra grzałką oraz okrągłą grzałką. Znajduje zastosowanie do pieczenia wszystkich rodzajów mięs.	180

1) Z funkcji tej korzysta się do określania klasy efektywności energetycznej zgodnie z normą EN 60350-1. W przypadku tej funkcji nie jest wyświetlana faktyczna temperatura w piekarniku, co spowodowane jest szczególnym algorytmem działania urządzenia i wykorzystania pozostałego ciepła.

FUNKCJE CZASOWE – CZAS TRWANIA



W podstawowym trybie **Profesjonalnie** i w trybie **Automatycznie** można, wybierając symbol, wybierać funkcje czasowe.



Ustawienie czasu trwania działania

W tym trybie należy określić czas, jak długo ma piekarnik działać. Nastawić należy żądany czas działania i potwierdzić wybór. Zgodnie z tym określony zostanie wyświetlany czas zakończenia działania.

Aby rozpocząć pieczenie, należy przycisnąć przycisk START. Na wyświetlaczu ukażą się wszystkie wybrane ustawienia. Wszystkie funkcje czasowe można włączyć, ustawiając wybrany czas na »0«.



Ustawienie opóźnienia włączenia piekarnika

W tym trybie należy określić czas, jak długo ma piekarnik działać (czas trwania) i o której godzinie powinien przestać działać (koniec o). Sprawdzić należy, czy zegar ma nastawiony dokładny czas bieżący.

Przykład:

Czas bieżący: 12:00

Czas pieczenia: 2 godziny

Koniec pieczenia: o 18:00

Najpierw należy nastawić CZAS TRWANIA DZIAŁANIA (2 godziny). Na wyświetlaczu automatycznie ukaże się suma czasu bieżącego i czasu trwania działania piekarnika (14:00). Teraz należy określić ZAKOŃCZENIE DZIAŁANIA i nastawić czas (18:00). Aby rozpocząć pieczenie, należy przycisnąć przycisk START. Zegar czeka na rozpoczęcie pieczenia. Na wyświetlaczu ukaże się ostrzeżenie: **»Wybrany program został opóźniony. Rozpocznie się o 16:00.«**

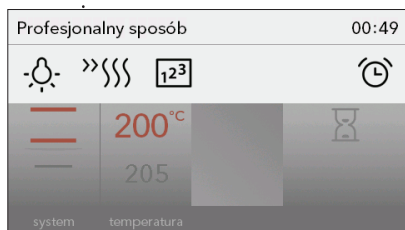


Po upływie nastawionego czasu, piekarnik automatycznie przestanie działać. Włączy się krótki alarm dźwiękowy, który można wyłączyć, przyciskając przycisk ALARM bądź po jednej minucie wyłączy się on sam. Po kilku minutach nieaktywności urządzenie przejdzie w stan spoczynku - Standby. Ukaże się czas bieżący.

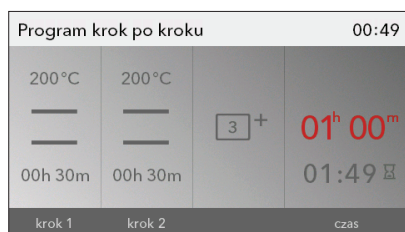
PRZYGOTOWYWANIE KROK PO KROKU

Tryb ten daje możliwość kombinowania w jednym pieczeniu **trzech kolejnych różnych** ustawień.

Wybierając różne ustawienia – zakończenia działania, osiąga się efekt, że potrawy są przygotowane według własnych upodobań.



W USTAWIENIACH DODATKOWYCH dotykając nazwy, należy wybrać symbol **Przygotowanie krok po kroku.**




Dwukrotnie dotykając, należy wybrać krok 2 i krok 3.

Dotykając nazwy, należy potwierdzić lub usunąć dany krok.

Po dotknięciu przycisku START, piekarnik zacznie dalej działać zgodnie z krokiem 1. (Wybrany krok wyświetlony zostanie w kolorze czerwonym.)

Po upływie określonego czasu, włączy się krok 2, następnie krok 3, o ile został wybrany.

 Jeżeli chce się w trakcie działania usunąć którykolwiek z kroków, należy najpierw wybrać dany krok, a następnie, dotykając nazwy, wybrać krzyżyk. Można tego dokonać w odniesieniu do kroków, które się jeszcze nie rozpoczęły.

KROK 3: URUCHOMIENIE PIECZENIA

Przed rozpoczęciem pieczenia pulsuje przycisk START/ STOP.

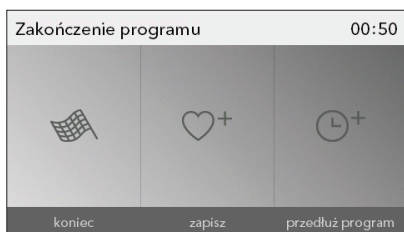
Pieczenie należy włączyć, dotykając przycisku START.

W trakcie działania można, dotykając wyświetlacza, zmieniać niektóre ustawienia (temperaturę, czas trwania działania i program krok po kroku).

Pozostałe ustawienia można zmienić lub zakończyć pieczenie, dotykając przycisku START/ STOP. Ukaże się ostrzeżenie: **»Program został chwilowo zatrzymany. Czy program ma zostać zakończony?«**



KROK 4: ZAKOŃCZENIE PIECZENIA I WYŁĄCZENIE PIEKARNIKA



Po zakończeniu pieczenia ukaże się menu z symbolami.



Koniec

Wybrać należy symbol i zakończyć pieczenie. Na wyświetlaczu ukaże się menu podstawowe.




Przedłużenie czasu działania


Wybierając ten symbol, pieczenie można przedłużyć. Określić można nowy czas zakończenia pieczenia (patrz rozdział: FUNKCJE CZASOWE).



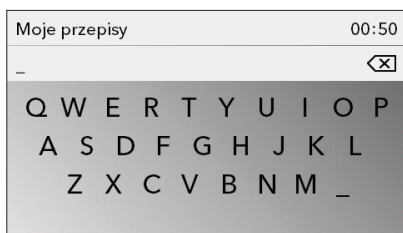
Dodaj do moich przepisów - zapisz


Opcja ta umożliwia zapisanie wybranych ustawień w pamięci piekarnika, aby można z nich było następnym razem ponownie skorzystać.

 Po zakończeniu pieczenia wentylator chłodzący przestanie działać. Jeżeli potrawę pozostawi się w piekarniku, (może) gromadzić się wilgoć, powodując osiadanie kondensatu na panelu sterującym i drzwiczkach piekarnika. Gromadzeniu się wilgoci można zapobiec, ustawiając pokrętkę wyboru w pozycji oświetlenie. W ten sposób wentylator chłodzący będzie nadal działał i chłodził piekarnik, zapobiegając tym samym osiadananiu kondensatu.


 Po zakończeniu użytkowania piekarnika, w listwie zbierającej skropliny (pod drzwiczkami) może zgromadzić się pewna ilość wody. Listwę należy wytrzeć gąbką lub ściereczką.

ZAPISYWANIE WŁASNEGO PROGRAMU (MOJE PRZEPISY)



Wybrać należy symbol  i dotykając kolejnych liter, wpisać nazwę. W razie potrzeby znak można usunąć, wybierając strzałkę.

Dotykając przycisku START/ STOP, należy zapisać ustawienia.

 Swoje własne ulubione przepisy, które zostały uprzednio zapisane w pamięci, można kiedykolwiek ponownie przywołać. Procedurę można wybrać i nastawić w menu Moje przepisy.

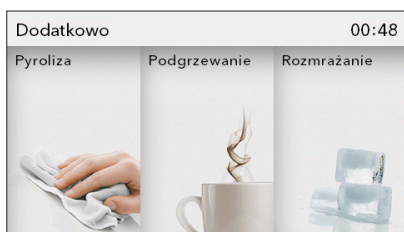
KROK 5: WYBÓR FUNKCJI DODATKOWYCH



Po menu należy się poruszać, przesuając palcem w lewo i w prawo.



Dotykając, należy wybrać menu **Dodatkowo**. Ukaze się menu funkcji dodatkowych.



Pyroliza

Funkcja umożliwia automatyczne czyszczenie piekarnika za pomocą wysokiej temperatury, dzięki której warstwy tłuszczu i inne zanieczyszczenia zostają spalone i spopielone. Gdy program czyszczenia pirolitycznego zostanie zakończony i piekarnik się ochłodzi, wilgotną ściereczką należy wytrzeć popiół z wnętrza piekarnika.

(Patrz: rozdział CZYSZCZENIE I KONSERWACJA)

Odgrzewanie

Funkcji używa się do zachowywania ciepła już przygotowanych potraw. Poprzez wybór symbolu można ustawić temperaturę oraz czas rozpoczęcia i zakończenia odgrzewania.

Rozmrażanie

W tym trybie powietrze krąży przy wyłączonych grzałkach. Działa tylko wentylator. Funkcja używana jest do powolnego rozmrażania jedzenia (tortów, ciast i ciastek, chleba i bułek, głęboko zamrożonych owoców).

Poprzez wybór symbolu można ustalić rodzaj żywności, masę, czas rozpoczęcia i zakończenia rozmrażania.

W połowie rozmrażania odwrócić kawałki jedzenia, przemieszczać je lub rozdzielić, jeśli są zlepione.

Szybkie ogrzewanie wstępne

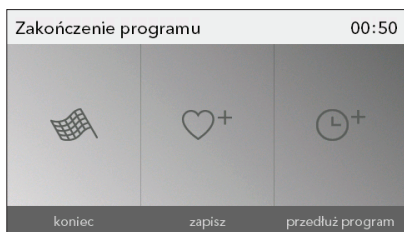
Funkcja ta pozwala jak najszybciej ogrzać kuchenkę do wybranej temperatury. Funkcja nie nadaje się do pieczenia.

Kiedy kuchenka zostanie nagrzana do wybranej temperatury ogrzewanie zakończy się. Kuchenka jest przygotowana do pieczenia według wybranego trybu działania.

Podgrzewanie talerzy

Funkcji używa się do wstępnego podgrzewania naczyń (talerzy, filiżanek), by jedzenie zachowało ciepło przez dłuższy czas.

Poprzez wybór symbolu można ustalić temperaturę praz czas rozpoczęcia i zakończenia podgrzewania.



Wybrać należy symbol i zakończyć pieczenie. Na wyświetlaczu ukaże się menu podstawowe.



ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI

Zabezpieczenie należy włączyć, dotykając przycisku KLUCZYK. Na wyświetlaczu ukaże się informacja: **»Drzwiczki są zablokowane.«** Ponowne dotknięcie tego przycisku wyłączy zabezpieczenie.



Po nastawieniu zabezpieczenia, gdy nie ma ustawionej żadnej funkcji czasowej (tylko wyświetlenie czasu bieżącego), piekarnik nie będzie działał.

Jeżeli zabezpieczenie przed dziećmi zostanie włączone po ustawieniu którejkolwiek funkcji czasowej, piekarnik będzie działał normalnie, nie będzie jednak można zmieniać ustawień. Przy włączonym zabezpieczeniu przed dziećmi nie można zmieniać systemów czy funkcji dodatkowych. Wyłączyć można tylko pieczenie. Zabezpieczenie przed dziećmi pozostanie aktywne również po wyłączeniu piekarnika. Chcąc wybrać nowy system, zabezpieczenie przed dziećmi należy wyłączyć.



OŚWIETLENIE PIEKARNIKA

Oświetlenie piekarnika włączy się automatycznie, gdy otwarte zostaną drzwiczki lub włączony piekarnik.

Po zakończeniu pieczenia oświetlenie będzie włączone jeszcze przez około 1 minutę.



USTAWIENIE MINUTNIKA

Minutnik można używać samodzielnie, niezależnie od działania piekarnika. Najdłuższe możliwe ustawienie to 10 godzin. Gdy upłynie nastawiony czas, włączy się alarm dźwiękowy, który można wyłączyć, przyciskając dowolny przycisk bądź po jednej minucie wyłączy się on sam.



Dotykając górnego paska, można w dowolnym momencie wybrać oświetlenie i minutnik.

KROK 6: WYBÓR USTAWIEŃ OGÓLNYCH



Po menu należy się poruszać, przesuując palcem w lewo i w prawo.



Dotykając, należy wybrać menu **Ustawienia**.



Po dotknięciu, nazwa wybranego ustawienia się powiększy.

Język

Wybrać należy język, w którym mają być wyświetlane informacje na wyświetlaczu.

Czas

Czas bieżący należy ustawić po pierwszym przyłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej lub jeżeli urządzenie było przez dłuższy czas (ponad tydzień) odłączone z sieci elektrycznej. Nastawić należy ZEGAR - czas. Następnie w polu CZAS należy nastawić jeszcze sposób wyświetlenia czasu: zegar cyfrowy lub analogowy.

Dźwięk

Głośność alarmu dźwiękowego można nastawić, gdy nie jest aktywna żadna z funkcji czasowych (ukazany jest jedynie czas bieżący). W tym menu można wybierać spośród następujących możliwości: **głośność dźwięków i trwanie alarmu**.

Ekran

W tym menu można nastawić:

Jasność ekranu

Tryb nocny – należy określić godzinę, do której wyświetlacz ma pozostawać wyłączony.

Pozostałe ustawienia

Wyłączenie oświetlenia piekarnika

Ustawienia fabryczne



Po przerwie w dostawie energii elektrycznej lub po wyłączeniu urządzenia, wszystkie dodatkowe, własne ustawienia zostaną zachowane.

OPIS TRYBÓW I TABELE PIECZENIA

Jeśli w tabelach nie ma wybranej potrawy, proszę znaleźć dane dla potrawy podobnej.

Informacje w tabelach podawane są na jednopoziomowe pieczenie w kuchence.

Podane są niższe i wyższe wartości temperatury. Należy najpierw ustawić temperaturę niższą; jeśli jedzenie nie jest wystarczająco zapieczone, można następnym razem temperaturę podnieść.

Czasy pieczenia są orientacyjne i mogą się różnić w zależności od warunków.

Symbol * oznacza, że kuchenka w wybranym trybie pieczenia wymaga ogrzewania wstępnego.

Kuchenkę należy wstępnie ogrzewać tylko wtedy, kiedy jest tak zalecone w przepisie lub niniejszej instrukcji obsługi. Przy ogrzewaniu pustej kuchenki zużywa się duża ilość energii, dlatego zalecane jest sekwencyjne pieczenie ciastek czy pizz. W ten sposób oszczędza się energię, bo kuchenka jest już nagrzana.

Zalecane jest używanie ciemnych form do pieczenia, powleczonych silikonem lub brytfann emailowanych, które szczególnie dobrze przewodzą ciepło.

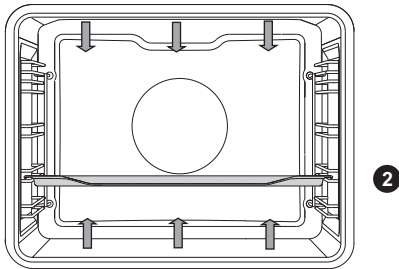
Używając papieru do pieczenia, należy sprawdzić, czy nadaje się on do użycia w wysokich temperaturach.

Podczas pieczenia większych porcji mięsa lub ciasta powstanie w kuchence duża ilość pary, która może się gromadzić na drzwiczkach kuchenki w postaci kondensatu. Jest to zjawisko normalne, które nie ma żadnego wpływu na funkcjonowanie urządzenia. Po zakończeniu pieczenia należy starannie wytrzeć drzwiczki i szybę w drzwiczkach kuchenki.

Piekarnik można wyłączyć 10 minut przed końcem pieczenia, by wykorzystać zakumulowane ciepło i w ten sposób zaoszczędzić energię.

Aby zapobiec zbieraniu się wilgoci, nie należy studzić jedzenia w zamkniętej kuchence.

GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA



Górna i dolna grzałka równomiernie ogrzewają wnętrze kuchenki.

Pieczenie mięsa:

Do pieczenia mięsa można używać naczyń emailowanych, naczyń ze szkła żaroodpornego, gliny lub żeliwa. Nieodpowiednie są brytfanny ze stali nierdzewnej, które odbijają ciepło.

Należy zadbać o wystarczającą ilość płynu, żeby się mięso nie przypalało. Podczas pieczenia odwracać kawałki mięsa. Przykrywając pieczeń podczas pieczenia, zapewnia się większą soczystość.

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
MIĘSO				
Pieczeń wieprzowa	1500	2	180-200	90-120
Łopatką wieprzowa	1500	2	180-200	110-140
Rolada wieprzowa	1500	2	180-200	90-110
Pieczeń wołowa	1500	2	170-190	120-150
Rolada cielęca	1500	2	180-200	80-100
Befszyk z polędwicy jagnięcej	1500	2	180-200	60-80
Polędwica z królika	1000	2	180-200	50-70
Goleń z dziczyzny	1500	2	180-200	90-120
RYBY				
Ryba duszona, 1 kg	200 g/sztuka	2	190-210	40-50

Pieczenie ciast:

Zalecane jest użycie tylko jednego poziomu i ciemnych form do pieczenia. Formy jasne odbijają ciepło, dlatego ciasto się w nich nie zapieka/ nie rumieni się dobrze.

Formy należy zawsze kłaść na ruszcie; nie dotyczy to blachy z wyposażenia kuchenki, której należy używać bez rusztu.

Czas pieczenia można skrócić za pomocą wstępnego ogrzewania kuchenki.

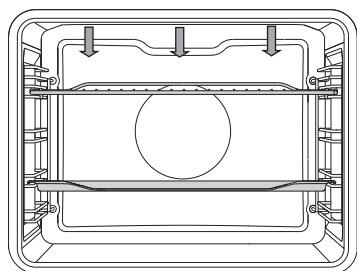
Rodzaj żywności	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
WYPIEKI			
Suflet warzywny	2	190-210	35-45
Suflet na słodko	2	170-190	40-50
Bułeczki *	3	190-210	20-30
Biały chleb, 1 kg *	3	220	10-15
		180-190	30-40
Chleb gryczany, 1 kg *	3	180-190	50-60
Chleb pełnoziarnisty, 1 kg *	3	180-190	50-60
Chleb żytni, 1 kg *	3	180-190	50-60
Chleb orkiszowy, 1 kg *	3	180-190	50-60
Ciasto orzechowe	2	170-180	50-60
Biszkopt *	2	160-170	30-40
Drobne wypieki z ciasta drożdżowego	3	200-210	20-30
Pierogi z kapustą *	3	190-200	25-35
Keks	2	130-150	80-100
Bezy	3	80-90	110-130
Bułeczki nadziewane dżemem (bucthy)	3	170-180	30-40

Przydatne rady	Jak postępować
Czy ciasto jest upieczone?	<ul style="list-style-type: none"> • Drewnianym patyczkiem nakłuć ciasto w najwyższym punkcie. Jeśli ciasto nie zostawi na nim śladów, jest upieczone. • Można wyłączyć kuchenkę i zużyć zakumulowane ciepło.
Ciasto opadło	<ul style="list-style-type: none"> • Proszę sprawdzić przepis. • Następnym razem należy użyć mniej płynu. • Jeśli do przepisu potrzebne jest użycie sprzętu kuchennego, należy trzymać się zalecanego czasu mieszania.
Ciasto jest zbyt jasne od spodu	<ul style="list-style-type: none"> • Należy użyć ciemnych form do pieczenia. • Postawić ciasto na niższą prowadnicę i pod koniec pieczenia włączyć dolną grzałkę.
Ciasto z wilgotnym nadzieniem nie jest wystarczająco upieczone	<ul style="list-style-type: none"> • Należy zwiększyć temperaturę i przedłużyć czas pieczenia.



Głębokiej blachy podczas pieczenia nie wolno wkładać na 1. prowadnicę.

DUŻY GRILL, GRILL



W funkcji duży grill działają górna grzałka i grzałka infra, które znajdują się na suficie kuchenki.

W funkcji grill działa tylko grzałka infra, która tworzy część dużego grilla.

Grzałkę infra (grill) należy wstępnie ogrzewać przez 5 minut.

Należy cały czas obserwować przebieg pieczenia. Mięso może się w wysokich temperaturach szybko spalić!

Pieczenie za pomocą grzałki infra nadaje się do chrupiącego i niskotłuszczowego przygotowywania kiełbas, pokrojonych kawałków mięsa lub ryb (stek, befszytk, plastry łososia...) lub zapiekanego chleba.

Przed pieczeniem na ruszcie należy posmarować go olejem, żeby się mięso nie przypałało oraz włożyć ruszt w prowadnicę na poziom 4. Na poziom 1. lub 2. trzeba wstawić blachę, na którą ściekać będzie tłuszcz oraz sok z mięsa.

Przy pieczeniu mięsa na blasze należy zadbać o wystarczającą ilość płynu, żeby się mięso nie przypałało. Podczas pieczenia kawałki mięsa odwracać.

Po każdorazowym użytkowaniu grilla należy wyczyścić kuchenkę i jej akcesoria.

Tabela grillowania - mały grill

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
MIĘSO				
Befszytk, krwisty	180 g/sztuka	4	240	20-25
Filet z karkówki wieprzowej	150 g/sztuka	4	240	25-30
Kotlety	280 g/sztuka	4	240	30-35
Kiełbaski grilowe	70 g/sztuka	4	240	20-25
OPIEKANY CHLEB				
Tosty	/	4	240	5-10
Otwarte kanapki	/	4	240	5-10

Tabela grillowania – duży grill

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
MIĘSO				
Befszytk, krwisty	180 g/sztuka	4	240	10-15
Befszytk, dobrze wypieczony	180 g/sztuka	4	240	15-20
Filet z karkówki wieprzowej	150 g/sztuka	4	240	15-20
Kotlety	280 g/sztuka	4	240	20-25
Stek cielęcy	140 g/sztuka	4	240	15-20
Kiełbaski grillowe	70 g/sztuka	4	240	10-20
Pasztet	150 g/sztuka	4	240	15-20
RYBY				
Steki/filety z łososia	200 g/sztuka	4	240	15-20
OPIEKANY CHLEB				
6 kromki chleba	/	4	240	1-4
Otwarte kanapki	/	4	240	2-5

Przy pieczeniu mięsa na blasze należy zadbać o wystarczającą ilość płynu, żeby się mięso nie przypalało. Podczas pieczenia kawałki mięsa odwracać.

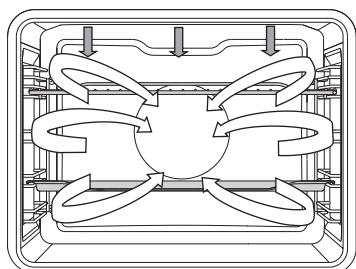
Przed pieczeniem pstrągów należy je dobrze osuszyć ręcznikiem papierowym. Do środka ryby włożyć przyprawę, a z zewnątrz nasmarować olejem i położyć na ruszcie. Podczas grillowania pstrągów nie odwracać.



Podczas grillowania (działania grzałki infra) drzwiczki kuchenki muszą być zamknięte.

Grzałka infra, ruszt oraz inne akcesoria w kuchenke podczas grillowania lub działania grzałki infra mocno się nagrzewają. Należy używać rękawic ochronnych oraz szczypców do mięsa.

GRILL Z WENTYLATOREM

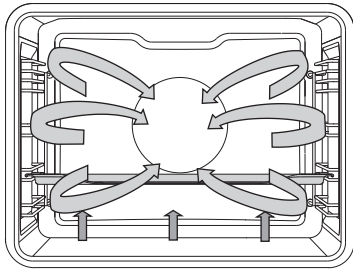


W tym trybie jednocześnie działają grzałka infra i wentylator. Nadaje się do pieczenia mięsa, ryb, warzyw.

(Patrz opis i rady dla GRILLA)

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
MIĘSO				
Kaczka	2000	2	180-200	90-110
Pieczeń wieprzowa	1500	2	170-190	90-120
Łopátka wieprzowa	1500	2	160-180	100-130
Pół kurczaka	700	2	190-210	50-60
Kurczak, 1,5 kg	1500	2	200-220	60-80
Pieczeń rzymska	1500	2	160-180	70-90
RYBY				
Pstrąg	200 g/sztuka	2	200-220	20-30

GORĄCE POWIETRZE I GRZAŁKA DOLNA



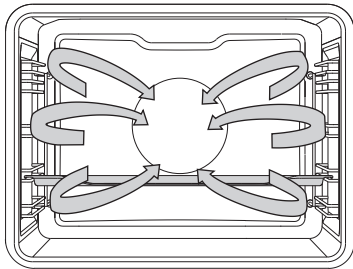
2

W tym trybie działają grzałka dolna i grzałka okrągła oraz wentylator z gorącym powietrzem. Nadaje się do pieczenia pizz, szarlotek, tortów owocowych.

(Patrz opis i rady GÓRNA i DOLNA GRZAŁKA).

Rodzaj żywności	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
WYPIEKI			
Sernik z kruchego ciasta	2	150-160	60-70
Pizza *	3	210-220	10-15
Quiche Lorraine z kruchego ciasta	2	190-200	50-60
Strudel z jabłkami z ciasta filo	2	170-180	50-60

GORĄCE POWIETRZE



W tym trybie działają grzałka okrągła i wentylator. Wentylator w tylnej ścianie kuchenki zapewnia stałe krążenie gorącego powietrza wokół pieczeni czy ciasta.

Pieczenie mięsa:

Do pieczenia mięsa można używać naczyń emailowanych, naczyń ze szkła żaroodpornego, gliny lub żeliwa. Nieodpowiednie są brytfanny ze stali nierdzewnej, które odbijają ciepło.

Należy zadbać o wystarczającą ilość płynu, żeby się mięso nie przypalało. Podczas pieczenia odwracać kawałki mięsa. Przykrywając pieczeń podczas pieczenia, zapewnia się większą soczystość.

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
MIĘSO				
Pieczeń wieprzowa ze skórą	1500	2	160-180	90-120
Kurczak w całości	1500	2	170-190	70-90
Kaczka	2000	2	160-180	120-150
Gęś	4000	2	150-170	170-200
Indyk	5000	2	150-170	180-210
Pierś kurczaka	1000	3	180-200	50-60
Kurczak faszzerowany	1500	2	180-200	110-130



Blachy głębokiej podczas pieczenia nie wolno wstawiać na 1. prowadnicę.

Pieczenie ciast

Zalecane jest wstępne ogrzewanie kuchenki.

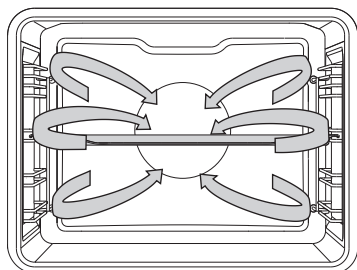
Drobne ciastka można piec na niskich blachach na kilku poziomach (2. i 3.).

Należy pamiętać, że czas pieczenia może się różnić ze względu na poziom, nawet w przypadku używania identycznych blach, dlatego najprawdopodobniej trzeba będzie wyjąć górną blachę nieco wcześniej niż dolną. Formy należy zawsze kłaść na ruszcie; nie dotyczy to blachy z wyposażenia kuchenki, której należy używać bez rusztu.

Drobne ciastka należy przygotować w tej samej grubości, żeby się mogły równomiernie zrumienić.

Rodzaj żywności	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
WYPIEKI			
Biszkopt	2	150-160	30-40
Ciasto z kruszonką	3	160-170	25-35
Ciasto śliwkowe	2	150-160	30-40
Rolada biszkoptowa *	3	160-170	15-25
Ciasto owocowe z kruchego ciasta	2	160-170	50-70
Chałka (pleciona bułka drożdżowa)	2	160-170	35-50
Strudel z jabłkami	3	170-180	50-60
Pizza *	3	200-210	15-20
Biszkopty z kruchego ciasta *	3	150-160	15-25
Biszkopty wyciskane *	3	140-150	20-30
Małe ciastka *	3	140-150	20-30
Drobne wypieki, na zakwasie	3	170-180	20-35
Wypieki z ciasta filo	3	170-180	20-30
Wypieki z nadzieniem kremowym	3	180-190	25-45
PRODUKTY MROŻONE			
Strudel z jabłkami i twarogiem	3	170-180	55-70
Pizza	3	180-190	20-35
Frytki gotowe do pieczenia w piekarniku	3	200-210	25-40
Krokiery upieczone w piekarniku	3	200-210	20-35

EKO PIECZENIE



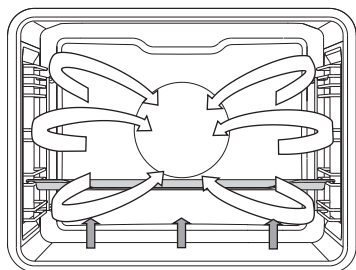
W tym trybie działają grzałka okrągła i wentylator. Wentylator w tylnej ścianie kuchni zapewnia stałe krążenie gorącego powietrza wokół pieczeni czy ciasta.

Rodzaj żywności	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
MIĘSO			
Pieczeń wieprzowa, 1 kg	2	190-200	110-130
Pieczeń wieprzowa, 2 kg	2	190-200	130-150
Pieczeń wołowa, 1 kg	2	200-210	100-120
RYBY			
Cała ryba, 200 g/sztuka	3	190-200	40-50
Filet rybny, 100 g/sztuka	3	200-210	25-35
WYPIEKI			
Wyciskane ciasteczka	3	170-180	15-25
Małe babeczki	3	180-190	30-35
Rolada biszkoptowa	3	190-200	15-25
Tort owocowy z kruchego ciasta	2	180-190	55-65
DANIA AU GRATIN			
Ziemniaki au gratin	2	180-190	40-50
Lasagna	2	190-200	45-55
PRODUKTY MROŻONE			
Frytki, 1 kg	3	220-230	35-45
Medaliony z kurczaka, 0,7 kg	3	210-220	30-40
Paluszki rybne, 0,6 kg	3	210-220	30-40



Blachy głębokiej podczas pieczenia nie wolno wstawiać na 1. prowadnicę.

GRZAŁKA DOLNA I WENTYLATOR



2

Używany do pieczenia niskich ciast oraz pasteryzowania owoców i warzyw. Zaleca się użycie prowadnic 2. poziomu oraz niezbyt wysokich foremek do pieczenia, żeby gorące powietrze mogło krążyć również po górnej powierzchni jedzenia.

PASTERYZOWANIE

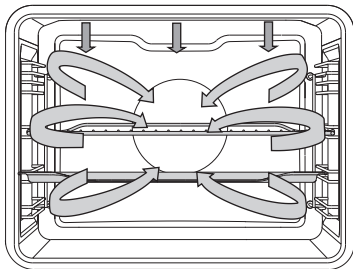
Przygotować produkty do pasteryzowania i słoiki. Do pasteryzowania używać słoików z uszczelką gumową i szklanym wieczkiem. Nie używać słoików z nakrętką lub metalową pokrywką oraz blaszanych puszek. Słoiki muszą być tej samej wielkości, wypełnione identycznym przetworem oraz dobrze zamknięte.

Do głębokiej blachy nalać 1 litr gorącej wody (ok. 70°C) oraz wstawić do niej 6 słoików. Blachę wstawić do piekarnika na prowadnicę na 2. poziomie.

Podczas pasteryzowania należy obserwować przetwory i gotować, dopóki płyn w słoikach nie zagotuje się, tj. dopóki w pierwszym słoiku nie pojawią się pęcherzyki powietrza.

Rodzaj żywności	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)	Temperatura po zagotowaniu tj. pojawieniu się pęcherzyków	Czas pozostawienia w piekarniku (min.)
OWOCE					
Truskawki (6×1 l)	2	180	40-60	wyłączyć	20-30
Owoce pestkowe (6×1 l)	2	180	40-60	wyłączyć	20-30
Przecier owocowy (6×1 l)	2	180	40-60	wyłączyć	20-30
WARZYWA					
Marynowane korniszony (6×1 l)	2	180	40-60	wyłączyć	20-30
Fasola/marchew (6×1 l)	2	180	40-60	120 °C, 60 min	20-30

AUTOMATYCZNE PIECZENIE MIĘSA



Podczas automatycznego pieczenia mięsa działa górna grzałka w kombinacji z grzałką infra oraz grzałką okrągłą. Tej funkcji używa się do pieczenia wszelkich rodzajów mięsa.

Przed pieczeniem na ruszcie należy posmarować go olejem, żeby się mięso nie przypalało oraz włożyć ruszt w prowadnicę na poziom 3. Na poziom 2. trzeba wstawić blachę, na którą ściekać będzie tłuszcz oraz sok z mięsa. Jeśli do pieczenia mięsa używamy blachy, należy włożyć ją w prowadnicę na 2. poziom.

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)	Temperatura (°C)
MIĘSO					
Polędwica wołowa	1000	2	160-180	60-80	55-75*
Cały kurczak	1500	2	170-190	65-85	85-90
Indyk	4000	2	160-180	150-180	85-90
Pieczeń wieprzowa	1500	2	160-180	100-120	70-85
Klops	1000	2	160-180	50-65	80-85
Cielęcina	1000	2	160-180	70-90	75-85
Jagnięcina	1000	2	170-190	50-70	75-85
Sarnina	1000	2	170-190	60-90	75-85
Cała ryba	1000	3	160-180	40-50	75-85

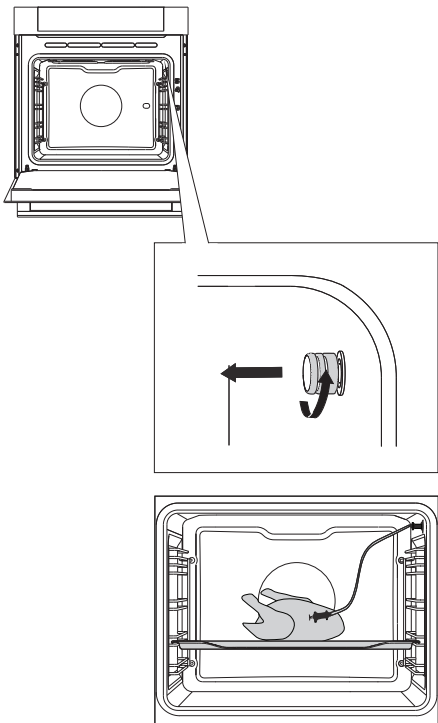
* (krwiste) = 55-60°C; średnio wypieczone (różowe) = 65-70°C; dobrze wypieczone = 70-75°C

Pieczenie za pomocą sondy do pieczenia mięsa

W tym trybie można ustawić żądaną temperaturę wewnątrz potrawy. Piekarnik działa dopóty, dopóki wewnątrz potrawy nie osiąga ustawionej temperatury. Temperatura potrawy mierzona jest przez sondę temperatury.



Przy trybach z mikrofalami użycie sondy do pieczenia mięsa nie jest możliwe.



1 Proszę usunąć metalową wtyczkę (gniazdko znajduje się w przednim górnym kącie prawej ścianki piekarnika).

2 Wtyczkę sondy wstawić do gniazdka, a sondę do żywności. (O ile ustawione były funkcje czasowe, zostają one wymazane).

	195	65
	200°C	70°C
	205	75

Proszę wybrać tryb (grzałka dolna i wentylator).

Na wyświetlaczu pojawiają się zaprogramowana temperatura i wskazanie aktualnej temperatury sondy. Następnie dotknąć przycisku START.

Podczas pieczenia pokazywana jest wzrastająca temperatura wnętrza żywności, którą można podczas działania zmieniać.

Po osiągnięciu ustawionej temperatury żywności, piekarnik się wyłącza. Słychać sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć poprzez naciśnięcie dowolnego przycisku. Po jednej minucie sygnał wyłącza się sam. Na wyświetlaczu pojawi się czas bieżący.

Po zakończeniu pieczenia należy zabezpieczającą wtyczkę metalową wstawić z powrotem do piekarnika.

Stopień wypieczenia mięsa

RODZAJ MIĘSA	Temperatura wewnętrzna (°C)
WOŁOWINA	
Surowa	40-45
Krwista	55-60
Średnio wypieczona	65-70
Dobrze wypieczona	75-80
CIEŁĘCINA	
Dobrze wypieczona	75-85
WIEPRZOWINA	
Średnio wypieczona	65-70
Dobrze wypieczona	75-85
JAGNIĘCINA	
Dobrze wypieczona	79
BARANINA	
Surowa	45
Surowa	55-60
Średnio wypieczona	65-70
Dobrze wypieczona	80
MIĘSO KOZIE	
Średnio wypieczone	70
Dobrze wypieczone	82
DRÓB	
Dobrze wypieczony	82
RYBY	
Dobrze wypieczone	65-70



Używać należy wyłącznie sondy, przewidzianej do użycia w tym piekarniku. Należy uważać, aby sonda podczas pieczenia nie dotykała grzałki. Po zakończeniu pieczenia sonda jest bardzo gorąca. Niebezpieczeństwo poparzenia!

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



Przed czyszczeniem należy odłączyć kuchenkę od zasilania elektrycznego i zaczekać aż ostygnie.

Dzieciom nie wolno wykonywać czynności, związanych z czyszczeniem i konserwacją urządzenia bez nadzoru!

Powierzchnie urządzenia z powłoką aluminiową

Części urządzenia z powłoką aluminiową należy czyścić nieabrazyjnymi środkami czystości, przeznaczonymi do czyszczenia takich powierzchni. Środek czystości nanieść na mokrą ściereczkę i wyczyścić powierzchnię, następnie spłukać wodą. Nie nanosić środka czystości bezpośrednio na powierzchnię z powłoką aluminiową.

Przednia strona obudowy z blachy nierdzewnej


(zależnie od modelu)

Powierzchnie należy czyścić tylko delikatnymi środkami (woda mydlana) i miękką gąbką, która nie zostawia rys. Nie wolno używać szorstkich środków czystości lub środków zawierających rozpuszczalniki, bo mogą one spowodować uszkodzenia na powierzchni obudowy.

Powierzchnie lakierowane i części z tworzyw sztucznych

(zależnie od modelu)

Pokręteł, uchwytów drzwi, naklejek i tabliczek znamionowych nie należy czyścić za pomocą żrących środków czyszczących i drapiących akcesoriów do czyszczenia, za pomocą środków czyszczących na bazie alkoholu czy też za pomocą samego alkoholu. Aby uniknąć uszkodzenia powierzchni, plamy należy usuwać od razu za pomocą miękkiej, niedrapiącej ściereczki i wody. Stosować można również środki czyszczące i akcesoria, przeznaczone do czyszczenia tego rodzaju powierzchni; należy przy tym stosować się do zaleceń producenta środka czyszczącego.

 Wyżej wymienionych powierzchni nie wolno czyścić aerozolami do czyszczenia kuchenek, bo mogą one zostawić widoczne i trwałe uszkodzenia na powierzchniach z powłoką aluminiową.

KLASYCZNE CZYSZCZENIE KUCHENKI

Do czyszczenia większego brudu w kuchence można stosować zwyczajne procedury czyszczenia (środkami czystości lub aerozolami do czyszczenia kuchenek); należy po nich starannie spłukać resztki środków czystości.

Kuchenkę i akcesoria należy oczyścić po każdorazowym użytkowaniu, żeby się brud nie zapiekał.

Tłuszcz najprościej usunąć ciepłą wodą mydlaną, kiedy kuchenka jest jeszcze ciepła.

W przypadku większego brudu można użyć zwyczajnych środków czystości do kuchenek. Kuchenkę należy starannie spłukać czystą wodą, żeby usunąć resztki środków czystości.

Nie wolno używać agresywnych i szorstkich środków czystości, szorstkich gąbek, odrdzewiaczy i odplamiaczy.

Akcesoria (blachy, ruszty...) należy myć gorącą wodą i środkami czystości.

Kuchenka, jej część wewnętrzna i blachy powleczone są specjalną emalią o gładkiej i wytrzymałej powierzchni, która ułatwia czyszczenie w temperaturze pokojowej.

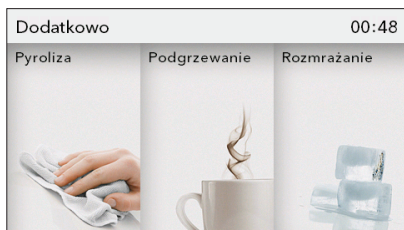
AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE PIEKARNIKA – PIROLIZA

Funkcja umożliwia automatyczne czyszczenie piekarnika za pomocą wysokiej temperatury, dzięki której warstwy tłuszczu i inne zanieczyszczenia zostają spalone i spopielone.

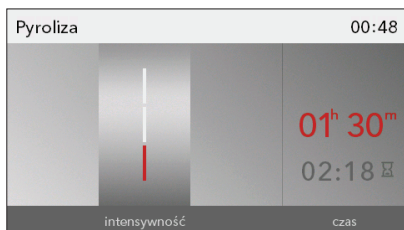
Pozostałości jedzenia i tłuszcz mogą się w trakcie procesu pirolizy zapalić, dlatego przed uruchomieniem programu z wnętrza piekarnika należy usunąć wszystkie widoczne zanieczyszczenia i resztki jedzenia.



Przed czyszczeniem pyrolitycznym należy poczekać, aż piekarnik się ochłodzi i usunąć z niego całe wyposażenie, włącznie z wysuwanymi prowadnicami teleskopowymi.



W menu Dodatkowe należy wybrać funkcję **Pyroliza**.



Wybrać należy żądany stopień czyszczenia.

Stopień podstawowy: około 90 min

Stopień średni: około 120 min

Stopień intensywny: około 150 min

W ZALEŻNOŚCI OD MODELU: Do dyspozycji są trzy poziomy intensywności czyszczenia.

Im brud jest trudniejszy do usunięcia, tym wyższy poziom należy wybrać.



Wybrać można wyłącznie intensywność czyszczenia. Czas jest ustalony i zależy od wybranego poziomu intensywności.

Po upływie pewnego czasu drzwiczki piekarnika ze względów bezpieczeństwa (gdy temperatura osiągnie 250°C) automatycznie zablokują się. Na wyświetlaczu pojawi się symbol KLUCZA.

W czasie czyszczenia urządzenie z zewnątrz bardzo się nagrzewa. Nigdy nie wieszac na przednim panelu urządzenia łatwopalnych przedmiotów takich jak ściereki kuchenne, itp.



W trakcie działania automatycznego czyszczenia nie należy próbować otworzyć drzwiczek piekarnika! Może to doprowadzić do przerwania programu i spowodować ryzyko oparzeń!

Podczas procesu pirolizy z urządzenia mogą wydobywać się nieprzyjemne zapachy, dlatego poleca się przewietrzenie pomieszczenia.

Gdy program czyszczenia pirolitycznego zostanie zakończony i piekarnik się ochłodzi, wilgotną ściereczką lub miękką gobką należy wytrzeć popiół z wnętrza piekarnika, drzwiczek oraz wokół uszczelki. Uszczelki nie należy wycierać.

Przy przeciętnym użytkowaniu piekarnika, zaleca się korzystać z funkcji czyszczenia pirolitycznego raz w miesiącu.

CZYSZCZENIE GŁĘBOKIEJ I PŁYTKIEJ TACKI W PIEKARNIKU:



Przed rozpoczęciem czyszczenia pirolitycznego należy obowiązkowo zastosować załączone prowadnice (w zależności od modelu).

Blachy do pieczenia należy po użytkowaniu najpierw umyć gorącą wodą i płynem do mycia naczyń, wytrzeć do sucha ściereczką i wsunąć w prowadnice na 2 lub 3 poziomie. Na 1 poziomie nie należy umieszczać żadnej blachy do pieczenia.



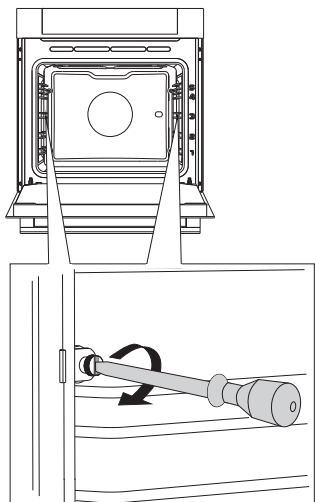
Istnieje prawdopodobieństwo, że blachy do pieczenia podczas procesu czyszczenia pirolitycznego mogą zmienić kolor i stracić połysk. Nie wpłynie to jednak na funkcjonalność wyposażenia.



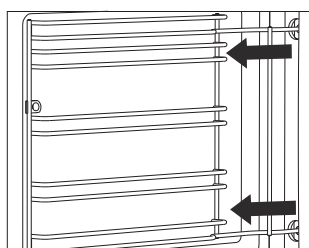
Jeżeli w procesie czyszczenia pirolitycznego w piekarniku czyszczone są również blachy do pieczenia, wówczas wewnątrz piekarnika po zakończeniu procesu nie będzie całkowicie wyczyszczone.

USUWANIE I CZYSZCZENIE PROWADNIC DRABINKOWYCH

Prowadnice należy czyścić tylko za pomocą zwyczajnych środków czystości.



1 Odkręcić śrubę.



2 Prowadnice wyjąć z dziurek na tylnej ścianie.

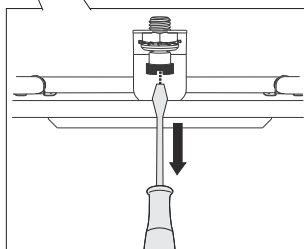
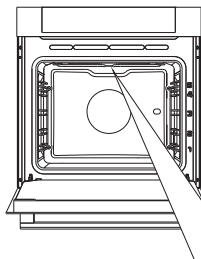


Śruby na prowadnicach należy po czyszczeniu ponownie przymocować śrubokrętem.

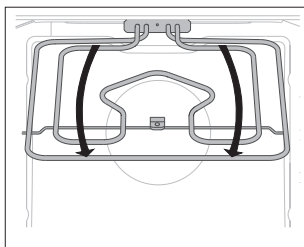
CZYSZCZENIE SUFITU PIEKARNIKA

W urządzenia wbudowana jest składana górna grzałka infra, który ułatwia czyszczenie sufitu piekarnika.

Przed czyszczeniem wyjąć blachy, ruszt i prowadnice.



1 By usunąć grzałkę, należy odkręcić śrubę na przedniej części sufitu piekarnika.



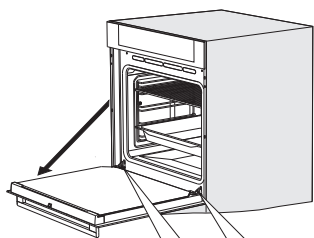
 Grzałki nie wolno używać w pozycji obniżonej.



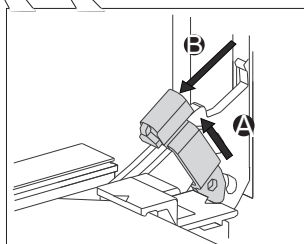
Proszę wyłączyć urządzenie z prądu.

Grzałka musi być wystudzony, w przeciwnym przypadku istnieje niebezpieczeństwo poparzenia.

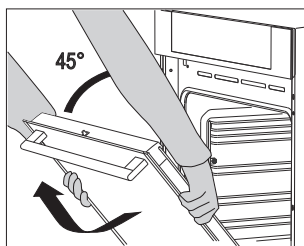
ZDEJMOWANIE I MONTOWANIE DRZWICZEK PIEKARNIKA



1 Drzwiczki piekarnika najpierw szeroko otworzyć.



2 Elementy zabezpieczające lekko unieść i pociągnąć ku sobie.



3 Drzwiczki powoli zamykać do uzyskania kąta 45° (w stosunku do pozycji zamkniętych drzwiczek), następnie unieść i wyciągnąć.

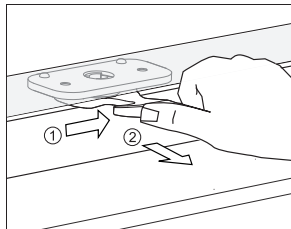


W celu zamontowania drzwiczek postępuje się w sposób odwrotny. Jeśli drzwiczki nie otwierają się albo nie domykają prawidłowo, proszę sprawdzić, czy wycięcia zawiasów są prawidłowo osadzone w uchwytnych zawiasów.




Zawsze należy uważać, aby elementy zabezpieczające przy montowaniu drzwiczek były prawidłowo osadzone w uchwytnych zawiasów. Uniemożliwiają one nagłe zamknięcie głównego zawiasu, na który działa mocna sprężyna. Grozi to poważnym uszkodzeniem ciała.

BLOKADA DRZWICZEK (w zależności od modelu)



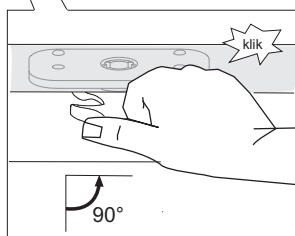
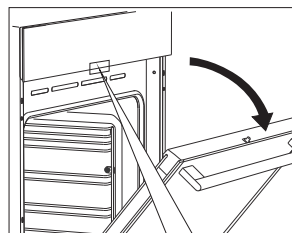
Aby je otworzyć, delikatnie popchnąć je kciukiem w prawą stronę, jednocześnie ciągnąc za drzwiczki do zewnątrz.

 **Gdy drzwiczki piekarnika są zamknięte, blokada automatycznie powraca do swojej pozycji początkowej.**

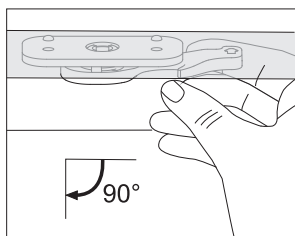
WYŁĄCZANIE I WŁĄCZANIE BLOKADY DRZWICZEK

 **Piekarnik musi całkowicie wystygnąć.**

Najpierw otworzyć drzwiczki piekarnika.



Przesunąć kciukiem blokadę drzwiczek w prawo o 90° aż do usłyszenia dźwięku zatrzaśnięcia. Blokada drzwiczek jest teraz wyłączona.



Aby ponownie włączyć blokadę drzwiczek, otworzyć drzwiczki piekarnika i palcem wskazującym prawej ręki przesunąć dźwignię do siebie.

MIĘKKIE OTWIERANIE DRZWICZEK (zależnie od modelu)

Drzwiczki piekarnika wyposażone są w system, łagodzący ich otwieranie (od kąta 75°).

MIĘKKIE ZAMYKANIE DRZWICZEK (zależnie od modelu)

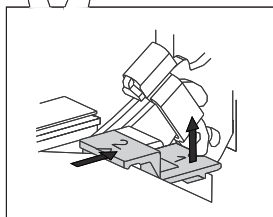
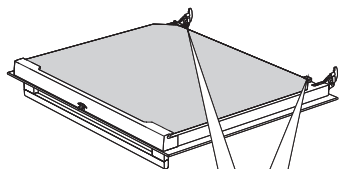
Drzwiczki piekarnika wyposażone są w system, łagodzący ich zamykanie. Umożliwia łatwe, ciche i delikatne zamykanie drzwiczek. Wystarczy lekkie pchnięcie (do kąta 15° w stosunku do pozycji otwartych drzwiczek), by drzwiczki automatycznie i miękko się zamknęły.



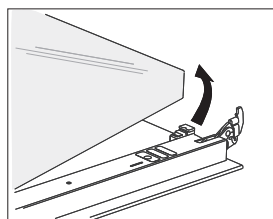
W przypadku zbyt dużej siły zamykania lub otwierania skutek systemu łagodzącego jest mniejszy lub żaden.

WYJMOWANIE I MONTOWANIE SZYBY W DRZWICZKACH PIEKARNIKA

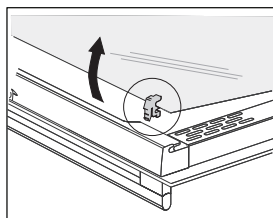
Szybę w drzwiczkach piekarnika można po ich wyjęciu wyczyścić również od wewnątrz. Należy wyjąć drzwiczki piekarnika (patrz rozdział Zdejmowanie i montowanie drzwiczek piekarnika).



1 Lekko unieść nośniki na lewej i prawej stronie drzwiczek (oznaczenie 1 na nośniku) oraz lekko pociągnąć je od szyby (oznaczenie 2 na nośniku).



2 Szybę uchwycić od dołu, lekko unieść aż wyskoczy z nośnika i wyjąć.



3 Wewnętrzną trzecią szybę (tylko w niektórych modelach) wyjmuje się poprzez uniesienie i usunięcie. Usunąć należy również gumki na szybie.

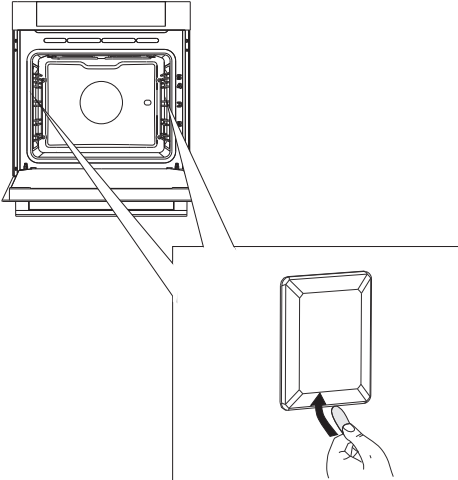


Szybę montuje się poprzez postępowanie w sposób odwrotny. Oznaczenia (półokręgi) na drzwiczkach i szybie muszą się pokrywać.

WYMIANA ŻARÓWKI

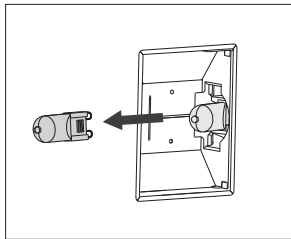
Żarówka jest materiałem eksploatacyjnym i nie jest objęta gwarancją. Przed wymianą żarówki należy wyjąć blachy, ruszt i prowadnice.

Proszę użyć śrubokrętu krzyżakowego.
(Żarówka halogenowa: G9, 230V, 25W).



1 Płaskim śrubokrętem otworzyć osłonę żarówki i usunąć ją.

Proszę uważać, by nie uszkodzić emalii.



2 Wyciągnąć żarówkę halogenową.


 Proszę zabezpieczyć się przed poparzeniem.

TABELA USTEREK I ZAKŁÓCEŃ

Usterka/Zakłócenie	Przyczyna
Czujniki nie reagują, ekran nie reaguje	Proszę na kilka minut odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (odkręcić bezpiecznik lub wyłączyć główny przełącznik), następnie przyłączyć go ponownie i włączyć kuchenkę.
Często wyłącza się bezpiecznik	Proszę zadzwonić do serwisu
Nie działa oświetlenie kuchenki	Wymiana żarówki w kuchenke opisana jest w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”
Ciasto nie jest upieczone	Proszę sprawdzić, czy dobrze zostały ustawione temperatura pieczenia i tryb grzałek. Czy drzwiczki kuchenki są dobrze zamknięte?
Wyświetlacz zgłasza usterkę ERRXX... * XX oznacza numer usterki.	Doszło do zakłócenia w działaniu modułu elektronicznego. Należy na kilka minut odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego, następnie przyłączyć je ponownie i ustawić dokładny czas bieżący. Jeśli wyświetlacz dalej zgłasza zakłócenie, proszę zadzwonić do serwisu.

Jeśli zakłóceń mimo zastosowania się do tych rad nie było można usunąć, proszę zadzwonić do upoważnionego serwisiera. Usuwanie uszkodzeń, powstałych na skutek nieprawidłowej instalacji lub użytkowania urządzenia, nie jest objęte gwarancją. Koszty naprawy w takim przypadku pokrywa klient.



Przez przystąpieniem do napraw należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego poprzez odkręcenie bezpiecznika lub wyciągnięcie kabla zasilającego z gniazdka.

UTYLIZACJA



Opakowanie naszych produktów wykonane jest z materiałów, które nadają się do odzysku, składowania lub zniszczenia bez szkody dla środowiska naturalnego. Materiały, zastosowane do opakowania, zostały w tym celu oznakowane odpowiednim symbolem.

Symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produktu nie można traktować jako zwykłego odpadu komunalnego. Produkt należy po wycofaniu z eksploatacji wywieźć do odpowiedniego punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Poprzez odpowiednie usunięcie czy składowanie produktu pomagają Państwo chronić zdrowie i środowisko naturalne przed skutkami nieprawidłowej utylizacji produktu. Szczegółowych informacji na temat utylizacji i recyklingu produktu, proszę poszukać we właściwym Zakładzie Gospodarki Komunalnej, lub w sklepie, w którym kupili Państwo nasz produkt.

Zastrzegamy sobie prawo do zmian i błędów w niniejszej instrukcji obsługi.

MULTI_PIROLIZA_TFT_60



490714

pl (05-21)