



# KA-75L64BNH-EU

Cooking

AL Manual i Përdorimit

BG АИнструкции за Употреба

CZ HNávod k Obsluze

DK Brugermanual

DE FBedienungsanleitung

EN User Manual

PL Instrukcja obsługi


**SHARP**

Be Original.

**Dziękujemy za wybranie niniejszego produktu.**

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

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

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

# SPIS TREŚCI


1.INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA .....	4
1.1 Ogólne zasady bezpieczeństwa .....	4
1.2 Ostrzeżenia dotyczące instalacji .....	6
1.3 Podczas użytkowania .....	7
1.4 Podczas czyszczenia i konserwacji.....	8
2.INSTALACJA I PRZYGOTOWANIE DO UŻYTKOWANIA.....	10
2.1 Instrukcje dla instalatora.....	10
2.2 Montaż piekarnika .....	10
2.3 Podłączenie elektryczne i bezpieczeństwo .....	12
3.CECHY PRODUKTU .....	13
4.UŻYTKOWANIE PRODUKTU .....	14
4.1 Tabela pieczenia .....	15
4.2 Korzystanie z timera .....	15
4.3 Akcesoria .....	18
5.CZYSZCZENIE I KONSERWACJA .....	20
5.1 Czyszczenie .....	20
5.2 Konserwacja .....	22
6.ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I TRANSPORT .....	23
6.1 Rozwiązywanie problemów .....	23
6.2 Transport urządzenia .....	24



# 1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA



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

## 1.1 OGÓLNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA



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


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

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

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

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

  **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą lampki należy się upewnić, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem.

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

- Urządzenie wyprodukowano zgodnie z wszystkimi obowiązującymi miejscowymi i międzynarodowymi normami i przepisami.
- Prace konserwacyjne i naprawcze mogą być przeprowadzane wyłącznie przez autoryzowanych techników serwisowych. Instalacja i naprawy przeprowadzane przez nieautoryzowanych techników mogą być niebezpieczne. Zabrania się dokonywania wszelkich zmian i modyfikacji specyfikacji kuchenki. Stosowanie niewłaściwych osłon płyt grzejnych może powodować wypadki.
- Przed instalacją należy się upewnić, że lokalne

warunki dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu oraz napięcie i częstotliwość w sieci elektrycznej) są zgodne z wymogami dla danego urządzenia.

Specyfikację tego urządzenia podano na etykiecie.

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

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

## **1.2 OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE INSTALACJI**

- Nie uruchamiać urządzenia, dopóki nie zostanie całkowicie zainstalowane.



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

### **1.3 PODCZAS UŻYTKOWANIA**

- Podczas pierwszego użycia piekarnika wyczuwalny może być lekki nieprzyjemny zapach. To całkowicie normalne zjawisko spowodowane przez materiały izolacyjne znajdujące się na elementach grzejnych. Przed pierwszym użyciem piekarnika zalecamy włączyć go, gdy jest pusty, i ustawić maksymalną temperaturę na 45 minut. Należy się upewnić, że miejsce instalacji produktu jest dobrze wentylowane.
- Zachować ostrożność, otwierając drzwiczki piekarnika podczas pieczenia i po jego zakończeniu. Gorąca para z piekarnika może spowodować oparzenia.
- Nie umieszczać materiałów palnych ani wybuchowych w urządzeniu ani w jego pobliżu, gdy urządzenie pracuje.
- Do wstawiania i wyjmowania potraw z piekarnika zawsze

używać rękawic kuchennych.

- W żadnym wypadku piekarnika nie wolno wykladać folią aluminiową, ponieważ może dojść do przegrzania.
- Podczas pieczenia nie umieszczać naczyń ani blach do pieczenia bezpośrednio na spodzie piekarnika. Spód bardzo się nagrzewa i może dojść do uszkodzenia produktu.

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

- Jeśli produkt nie jest używany przez dłuższy czas, wyłączyć wyłącznik główny.
- Jeśli kuchenka nie jest używana, upewnić się, że jej pokrętła zawsze są w pozycji „0” (stop).
- Tace pochylają się przy wyciąganiu. Należy uważać, aby nie wylać ani nie upuścić gorących potraw podczas wyjmowania ich z piekarników.
- Gdy otwarte są drzwiczki piekarnika, nie należy na nich niczego umieszczać. Może to spowodować brak równowagi piekarnika lub uszkodzić drzwiczki.
- Nie wieszac ręczników, ściereczek ani ubrań na urządzeniu ani jego uchwytach.


#### **1.4 PODCZAS CZYSZCZENIA I KONSERWACJI**

- Przed wykonaniem czyszczenia lub konserwacji należy się upewnić, że urządzenie jest wyłączone.
- Do czyszczenia panelu sterowania nie zdejmować pokręteł sterujących.
- Aby utrzymać wydajność i bezpieczeństwo urządzenia,




zalecamy zawsze stosować oryginalne części zamienne i w razie potrzeby skontaktować się z naszym autoryzowanym serwisem.

## **Deklaracja zgodności WE**

 Niniejszym deklarujemy, że nasze produkty spełniają wymagania odpowiednich Dyrektyw Europejskich, Decyzji i Rozporządzeń oraz wymogów określonych przez odpowiednie normy.

Opisywane urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do przygotowania potraw w gospodarstwie domowym. Wszelkie inne zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczenia) są niedozwolone i niebezpieczne.

 Niniejsza instrukcja obsługi odnosi się do kilku modeli. Możesz zauważyć różnice między niniejszą instrukcją a posiadanym modelem.

## 2. INSTALACJA I PRZYGOTOWANIE DO UŻYTKOWANIA

**! OSTRZEŻENIE:** Urządzenie musi być instalowane przez autoryzowanego serwisanta lub wykwalifikowanego technika zgodnie ze wskazówkami podanymi w niniejszej instrukcji i obowiązującymi przepisami lokalnymi.

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

### 2.1 INSTRUKCJE DLA INSTALATORA

#### Instrukcje ogólne

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

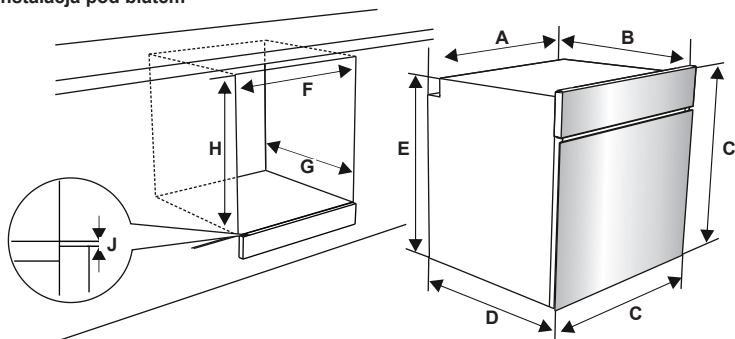
- Urządzenie nie powinno być instalowane bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką ani suszarką do ubrań.

### 2.2 MONTAŻ PIEKARNIKA

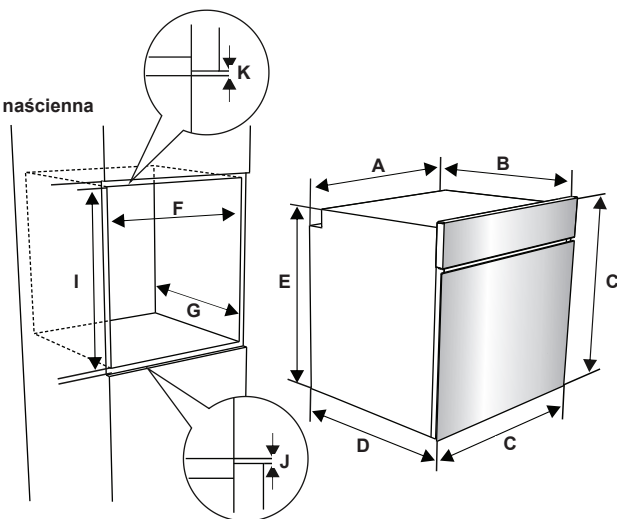
Urządzenia dostarczane są z zestawami instalacyjnymi i mogą być montowane w blacie z zachowaniem odpowiednich wymiarów. Wymiary instalacji płyty grzejnej i piekarnika podano poniżej.

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

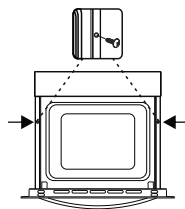
### Instalacja pod blatem



### Instalacja ścienna



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



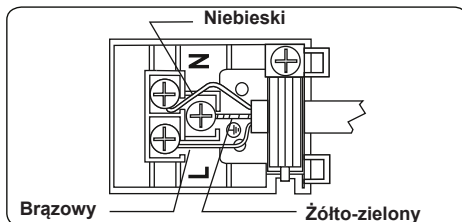
### 2.3 PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE I BEZPIECZEŃSTWO

**! OSTRZEŻENIE:** Podłączenie elektryczne urządzenia musi być przeprowadzone przez autoryzowanego serwisanta lub wykwalifikowanego technika zgodnie ze wskazówkami podanymi w niniejszej instrukcji i obowiązującymi przepisami lokalnymi.

**! OSTRZEŻENIE: URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE.**

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

- Zamocować kabel zasilający w zacisku kabla, a następnie zamknąć pokrywę.
- Połączenie skrzynki zaciskowej jest umieszczone na skrzynce zaciskowej.

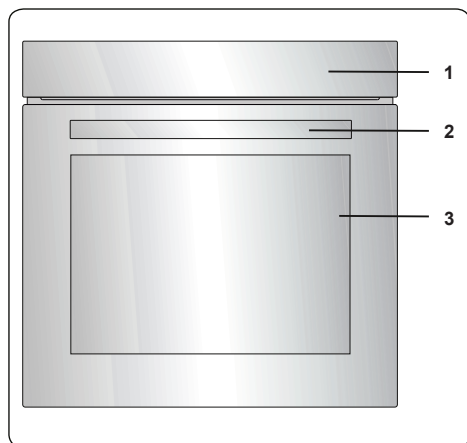


### 3. CECHY PRODUKTU



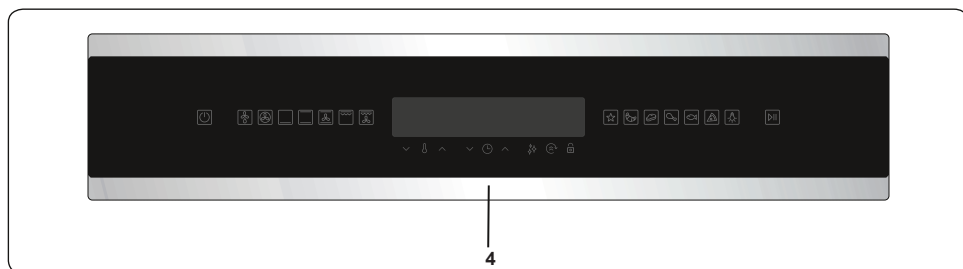
**Ważne:** Dane techniczne i wygląd danego urządzenia mogą się różnić od przedstawionego na poniższych rysunkach.

#### Wykaz elementów



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

#### Panel sterowania



4. Programator czasowy

## 4. UŻYTKOWANIE PRODUKTU

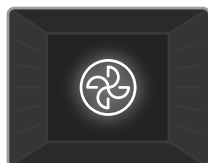
### Funkcje piekarnika

\* Funkcje piekarnika mogą różnić się w zależności od zakupionego modelu.



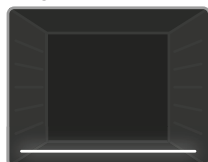
**Tryb rozmrażania:** Zostaną włączone wskaźniki ostrzegawcze piekarnika, wentylator rozpocznie pracę. Aby skorzystać z trybu rozmrażania, umieść

zamrożoną potrawę w piekarniku na półce znajdującej na trzecim poziomie od dołu. Zalecane jest umieszczenie tacy pod rozmrażaną potrawą, aby zgromadzić wodę powstającą na skutek rozmrażania lodu. Ten tryb pracy nie służy do gotowania ani pieczenia potraw, ale tylko do ich rozmrażania.



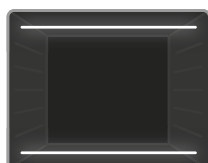
**Tryb Turbo:** Zostaną włączone termostat piekarnika i wskaźniki ostrzegawcze, a okrągły element grzejny oraz wentylator rozpoczną pracę. Tryb Turbo

zapewnia równomierny rozkład ciepła w piekarniku, dzięki czemu wszystkie potrawy umieszczone na rusztach zostaną równomiernie upieczone. Zaleca się wstępne rozgrzewanie piekarnika przez dziesięć minut.



**Tryb dolnego ogrzewania:** Zostaną włączone termostat oraz wskaźniki ostrzegawcze, a dolny element grzejny rozpocznie pracę. Tryb dolnego ogrzewania jest doskonały do

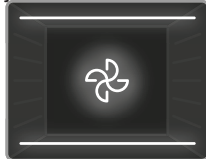
przygotowywania pizzy, ponieważ ciepło unosi się od dolnej części piekarnika i podgrzewa potrawę. Tryb odpowiedni do podgrzewania, nie zaś do pieczenia potraw.



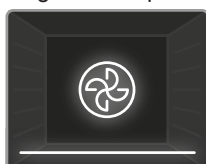
**Tryb statyczny:** Zostaną włączone termostat oraz wskaźniki ostrzegawcze, a dolne i górne elementy grzejne rozpoczną pracę. W trybie statycznym emitowane jest ciepło,

które zapewnia odpowiednie przygotowanie potrawy. Ten tryb jest idealny do przygotowywania ciast, zapiekanek makaronowych, lasagnii czy pizzy. Zaleca się rozgrzewanie piekarnika przez dziesięć minut. W tym trybie najlepiej przygotowywać

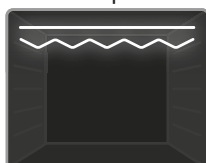
jedzenie na tylko jednym poziomie piekarnika.



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



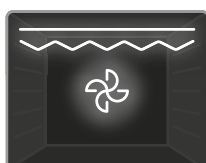
**Tryb pieczenia pizzy:** Zostaną włączone termostat i wskaźniki ostrzegawcze, a okrągły, górny i dolny element grzejny oraz wentylator rozpoczną pracę. Tryb doskonały do przygotowywania potraw, jak pizza, w stosunkowo krótkim czasie. Termoobieg zapewnia równomierny rozkład ciepła w piekarniku, a dolny element grzejny umożliwia pieczenie potraw.



**Bold text has been omitted:** Zostaną włączone termostat oraz wskaźniki ostrzegawcze. Grill i górny element grzejny rozpoczną pracę. Tryb doskonały

do szybkiego grillowania i grillowania większych produktów, na przykład mięs. Wykorzystaj półki ustawione na górnych poziomach piekarnika. Posmaruj ruszt cienką warstwą oleju, by zapobiec przywieraniu produktów, i umieść potrawę na środku rusztu. Pod rusztem zawsze umieszczaj tacę, na którą spadnie kapiący olej lub tłuszcz. Zaleca się wstępne rozgrzewanie piekarnika przez dziesięć minut.

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



**Bold text has been omitted:** Zostaną włączone termostat i wskaźniki ostrzegawcze, a grill, górny element grzejny oraz wentylator rozpoczną pracę. Tryb przeznaczony jest do szybkiego grillowania grubszych produktów oraz grillowania większych produktów. Grill oraz górny element

grzejny pracują z termoobiegiem, aby zapewnić odpowiednie przygotowanie potrawy. Wykorzystaj półki ustawione na górnych poziomach piekarnika. Posmaruj ruszt cienką warstwą oleju, by zapobiec przywieraniu produktów, i umieść potrawę na środku rusztu. Pod rusztem zawsze umieszczaj tacę, na którą spadnie kapiący olej lub tłuszcz. Zaleca się wstępne rozgrzewanie piekarnika przez dziesięć minut.

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



#### Funkcja czyszczenia parowego

Ustaw funkcję piekarnika i termostat na symbolu funkcji czyszczenia parowego. Na małej tacy umieszczonej na podstawie piekarnika należy rozlać 200–250 ml wody (ok. 1 szklanki). Funkcja czyszczenia parowego działa ok. 20 minut i przygotowuje piekarnik do łatwego oczyszczenia.

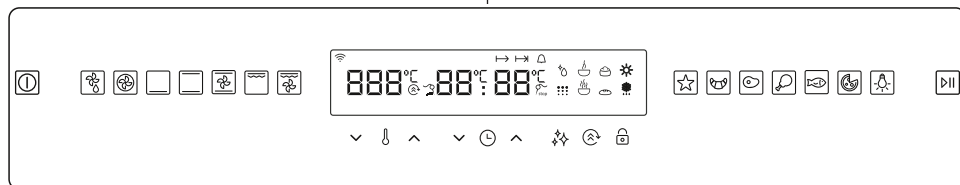
#### 4.1 TABELA PIECZENIA




































Funkcja	Potrawy			
---------	---------	--	--	--

Tryb statyczny	Ciasto francuskie	2-3-4	170–190	35–45
	Ciasto	2-3-4	170–190	30–40
	Ciasteczka	2-3-4	170–190	30–40
	Potrawka	2	175–200	40–50
	Kurczak	2-3-4	200	45–60
Termoobieg	Ciasto francuskie	2-3-4	170–190	25–35
	Ciasto	2-3-4	150–170	25–35
	Ciasteczka	2-3-4	150–170	25–35
	Potrawka	2	175–200	40–50
	Kurczak	2-3-4	200	45–60
Turbo	Ciasto francuskie	2-3-4	170–190	35–45
	Ciasto	2-3-4	150–170	30–40
	Ciasteczka	2-3-4	150–170	25–35
	Potrawka	2	175–200	40–50
Grillowanie	Klopsiki z grilla	7	200	10–15
	Kurczak	*	190	50–60
	Zrazy	6-7	200	15–25
	Befszyk	6-7	200	15–25

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

#### 4.2 KORZYSTANIE Z TIMERA



Opis trybów pracy							
	Przycisk ON/ OFF		Funkcje specjalne	<b>888</b>	Wskazanie temperatury		Powolne gotowanie
	Rozmrażanie		Ciasto		Funkcja przyspieszonego podgrzewania (Boost)		Bardzo powolne gotowanie
	Tryb TURBO		Mięso		Sonda do mięsa		Ciasto
	Tryb z wykorzystaniem dolnego elementu grzejnego		Drób		Zatrzymanie działania sondy do mięsa		Pieczywo
	Tryb statyczny		Ryba	<b>88:88</b>	Wskazanie timera		Suszenie
	Tryb termooobieg		Pizza		Czas trwania procesu		Mrożonki
	Tryb podwójnego grilla		Podświetlenie piekarnika		Czas zakończenia przygotowania potrawy		Przycisk MINUS
	Tryb podwójnego grilla i termooobieg		Przycisk PLAY/PAUSE		Minutnik		Termostat
	Czyszczenie		Funkcja czyszczenia parowego		Przycisk MODE		Przycisk PLUS
	Blokada przycisków						

Panel sterowania wyłączy się po pięciu minutach, jeśli nie zostanie wybrana lub zmieniona żadna funkcja.

Urządzenie wykorzystuje przyciski dotykowe. Odpowiednie funkcje można ustawiać przez dotykanie pól przycisków.

Podczas korzystania z elementów sterujących upewnij się, że prawidłowo naciskasz pola przycisku. Jeśli nacisk jest zbyt płytki lub słaby, przyciski nie będą działać prawidłowo.

Wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać chłodne powierzchnie urządzenia. Wentylator pracuje do momentu automatycznego wyłączenia, nawet jeśli piekarnik zostanie wyłączony.

### Wybór funkcji piekarnika

Naciśnij i przytrzymaj przycisk **ON/OFF** "①" przez dwie sekundy, aby włączyć panel sterujący. Wyświetlą się wszystkie przyciski z pierwszym poziomem jasności, a piekarnik przełączy się do trybu „WAIT”. Tryb umożliwia wybór żądanych funkcji

gotowania, ustawienie temperatury, włączenie funkcji przyspieszonego podgrzewania **BOOST** "⊕" oraz ustawienie czasu przygotowania potrawy, czasu zakończenia przygotowania potrawy, minutnika i aktualnej godziny.

W trybie „WAIT” można wybrać żadaną funkcję gotowania naciskając jeden z przycisków funkcji. Wybrany przycisk funkcji pojawi się z drugim poziomem jasności.

Jeśli funkcja gotowania zostanie wybrana, domyślna wartość temperatury pojawi się we wskazaniu temperatury. Wartość temperatury można ustawić za pomocą przycisków **THERMOSTAT** "☼", **PLUS** "⊕" i **MINUS** "⊖", znajdujących się z boku wyświetlacza. Temperaturę można ustawić w zakresie od 50°C do 275°C.

Po wyborze żądanej funkcji oraz ustawieniu temperatury i czasu trwania procesu naciśnij przycisk **PLAY/PAUSE** "⏪", aby uruchomić działanie piekarnika. Podczas pracy piekarnika przycisk **PLAY/PAUSE** rozjaśnia się w czasie trwania procesu.



## Ustawienie aktualnej godziny

Po zainstalowaniu piekarnika najpierw należy ustawić aktualną godzinę zgodnie z podanymi poniżej wskazówkami.

Naciśnij przycisk **ON/OFF** "⏻", aby włączyć piekarnik i przejdź do trybu „**WAIT**”. W tym trybie naciśnij i przytrzymaj przycisk **MODE** "⌚", dopóki nie zostanie ustawiony czas. Możesz ustawić godzinę za pomocą przycisków **PLUS** „^” i **MINUS** „v”. Aby zakończyć ustawienie godziny, naciśnij ponownie przycisk **MODE** "⌚".

Godzinę należy ustawić ponownie tylko w przypadku odłączenia urządzenia od źródła zasilania na dłuższy czas.

## Ustawienie czasu trwania procesu

Czas trwania procesu można ustawić w trybie „**WAIT**” lub w trybie „**PRACY**”.

## Ustawienie minutnika "⏲"

Naciśnij i przytrzymaj przycisk **MODE** "⌚", dopóki nie wyświetli się symbol minutnika we wskazaniu timera i nie pojawi się wskazanie „**00:00**”. Jeśli pulsuje symbol, przy pomocy przycisków **PLUS** „^” i **MINUS** „v” ustaw żądany czas, po którym zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Jeśli po zakończeniu ustawień nie naciśniesz żadnego przycisku przez kilka sekund, zostanie ustawiony minutnik.

Jeśli wskazanie timera osiągnie zero, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy oraz zacznie pulsować symbol minutnika i wartość „**00:00**”

we wskazaniu timera. Naciśnięcie dowolnego przycisku spowoduje wyłączenie sygnału dźwiękowego i zniknięcie symbolu.

## Ustawienie czasu przygotowania potrawy

Funkcja umożliwia przygotowanie potrawy przez określony czas. Przygotuj potrawę do gotowania i umieść ją w piekarniku. Następnie wybierz żądaną funkcję gotowania

i ustaw temperaturę. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **MODE** "⌚", dopóki we wskazaniu timera nie pojawi się symbol ustawienia czasu przygotowania potrawy „⏲”. Jeśli timer znajduje się w tym położeniu, za pomocą przycisków **PLUS** „^” i **MINUS** „v” ustaw żądany czas przygotowania potrawy. Po zakończeniu ustawień odczekaj, dopóki nie wyświetli się aktualna godzina i nie zacznie świecić się symbol ustawienia czasu przygotowania potrawy.

Jeśli wskazanie timera osiągnie zero, piekarnik zostanie wyłączony, wyemitowany

sygnał dźwiękowy i we wskazaniu timera zacznie pulsować symbol ustawienia czasu przygotowania potrawy. Naciśnięcie dowolnego przycisku na panelu sterowania spowoduje wyłączenie sygnału dźwiękowego.

## Ustawienie czasu zakończenia przygotowania potrawy

Tryb odpowiedni do przygotowania potrawy przez ustawiony czas, po upływie określonego czasu. Przygotuj potrawę do gotowania i umieść ją w piekarniku. Następnie

wybierz żądaną funkcję gotowania i ustaw temperaturę.

Naciśnij i przytrzymaj przycisk **MODE** "⌚", dopóki we wskazaniu timera nie pojawi się symbol ustawienia czasu przygotowania potrawy. Jeśli timer znajduje się w tym położeniu, za pomocą przycisków **PLUS** „^” i **MINUS** „v” ustaw żądany czas przygotowania potrawy. Po zakończeniu ustawień odczekaj, dopóki nie wyświetli się aktualna godzina i nie zacznie świecić się symbol ustawienia czasu przygotowania potrawy.

Naciśnij i przytrzymaj przycisk **MODE** "⌚", dopóki we wskazaniu timera nie pojawi się symbol ustawienia czasu zakończenia przygotowania potrawy. Zacznie pulsować aktualna godzina i symbol ustawienia czasu przygotowania potrawy. Jeśli timer znajduje się w tym położeniu, za pomocą przycisków **PLUS** „^” i **MINUS** „v” ustaw żądany czas zakończenia przygotowania potrawy. Po zakończeniu ustawień odczekaj, dopóki nie wyświetli się aktualna godzina i nie zacznie świecić się symbol ustawienia czasu zakończenia przygotowania potrawy „⏲”.

Piekarnik obliczy czas pracy odejmując czas przygotowania potrawy od ustawionego czasu zakończenia przygotowania, po którym przestanie działać. Timer wyemituje sygnał dźwiękowy i zacznie pulsować symbol ustawienia czasu zakończenia przygotowania potrawy. Naciśnięcie dowolnego przycisku timera spowoduje wyłączenie sygnału dźwiękowego.

## Ustawienie sygnału dźwiękowego cyfrowego timera

Aby zmienić sygnał dźwiękowy: jeśli we wskazaniu timera wyświetla się aktualna godzina, naciśnij i przytrzymaj przycisk **THERMOSTAT** „ⓘ” przez trzy sekundy, dopóki nie zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Następnie po każdym

naciśnięciu przycisku **MINUS** „**∨**” lub **PLUS** „**∧**” zostanie wyemitowany inny sygnał dźwiękowy. Dostępne są cztery rodzaje sygnału dźwiękowego. Wybierz żądany sygnał dźwiękowy i nie naciskaj innych przycisków. Po chwili wybrany sygnał dźwiękowy zostanie zapisany w pamięci.

### Podgrzewanie przyspieszone (funkcja Boost)

Funkcja umożliwia skrócenie czasu wstępnego podgrzewania. Przycisk **BOOST** „**⊕**” zacznie świecić po wyborze trybu **TURBO**, termoobiegu, statycznego lub **PIZZA**. Aby zapisać czas wstępnego podgrzewania, naciśnij przycisk **BOOST** „**⊕**” przed rozpoczęciem gotowania. Wykorzystaj ten tryb do najszybszego rozgrzania piekarnika do żądanej temperatury. Ten tryb nie jest odpowiedni do gotowania.

Po zakończeniu działania funkcji podgrzewania przyspieszonego (Boost) piekarnik można wykorzystać do gotowania.

### Funkcja zablokowania przycisków

Blokada przycisków pozwala uniknąć przypadkowych zmian w ustawieniach piekarnika.

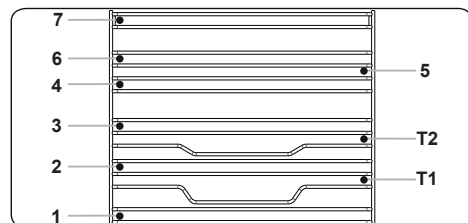
Aby zablokować przyciski, naciśnij i przytrzymaj przycisk **KEY LOCK** „**⊞**” przez dwie sekundy, dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się symbol blokady przycisków. Aby odblokować przyciski, naciśnij i przytrzymaj przycisk **KEY LOCK** „**⊞**” przez dwie sekundy, dopóki na wyświetlaczu nie zniknie symbol blokady przycisków.

Po włączeniu blokady przycisków dostępny jest tylko przycisk **ON/OFF** „**⓪**”. Wszystkie pozostałe przyciski zostaną zablokowane.

## 4.3 AKCESORIA

### Ruszt EasyFix

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



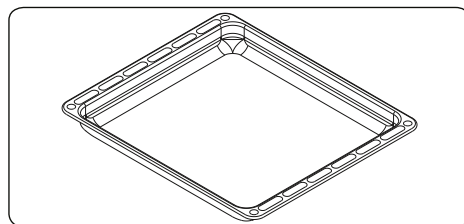
- Umieść wyposażenie w prawidłowym położeniu w piekarniku.
- Należy pozostawić przynajmniej 1 cm wolnej przestrzeni między osłoną wentylatora i wyposażeniem.
- Podczas wyjmowania naczyń i/lub wyposażenia z piekarnika należy zachować szczególną ostrożność. Gorące naczynia lub wyposażenie może spowodować poparzenia.
- Wyposażenie może odkształcić się pod wpływem ciepła. Po wystygnięciu odzyskuje swój oryginalny wygląd i wydajność.
- Tace i ruszty można ustawić na dowolnym poziomie od 1 do 7.
- Prowadnice teleskopowe można ustawić na poziomie T1, T2, 3, 4, 5, 6, 7.
- Poziom 3 jest zalecany do gotowania na jednym poziomie.
- Poziom T2 jest zalecany do gotowania na jednym poziomie przy wykorzystaniu prowadnic teleskopowych.
- Poziomy 2 i 4 są zalecane do gotowania na dwóch poziomach.
- Wspornik różna należy ustawić na poziomie 3.
- Poziom T2 służy do ustawienia wspornika różna z prowadnicami teleskopowymi.

\*\*\*\* Wyposażenie może się różnić w zależności od zakupionego modelu.

### Tacka głęboka

Tacka głęboka najlepiej sprawdza się do gotowania gulaszu.

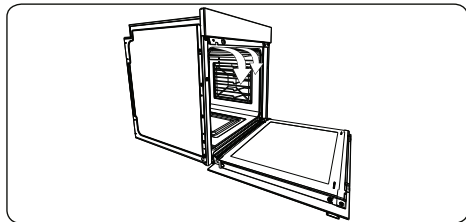
Położyć tackę na dowolnym stelażu, wcisnąć do końca i upewnić się, że jest prawidłowo umieszczona.



## PO RAZ PIERWSZY NA ŚWIECIE

### System ochrony przed gorącym powietrzem w piekarnikach przeznaczonych do zabudowy

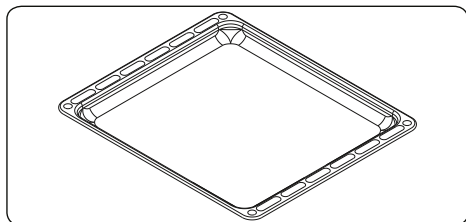
Opatentowany system ochrony przed gorącym powietrzem zapobiega wydmuchiwaniu gorącego powietrza na użytkownika, tworząc kurtynę powietrzną po otwarciu drzwiczek piekarnika.



### Tacka płytka

Tacka płytka najlepiej sprawdza się do pieczenia ciastek.

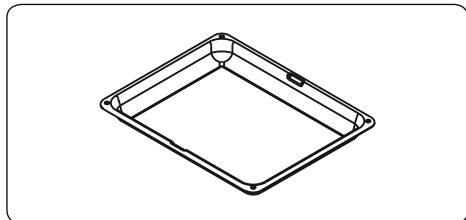
Położyć tackę na dowolnym stelażu, wcisnąć do końca i upewnić się, że jest prawidłowo umieszczona.



### Mała forma

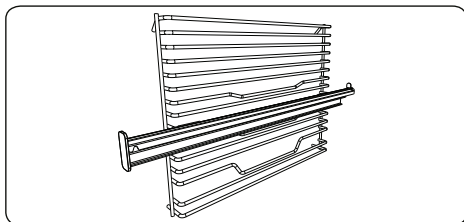
Mała forma najlepiej nadaje się do pieczenia ciast.

Położyć formę na środku siatki z drutu.



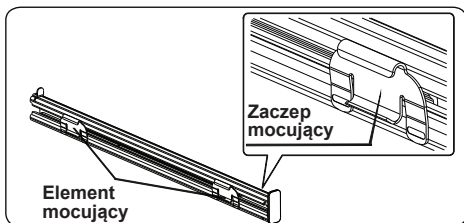
## Ruszt wyposażony w wysuwane do połowy prowadnice teleskopowe Easyfix

Prowadnica teleskopowa wysuwa się do połowy, zapewniając łatwy dostęp do potraw.

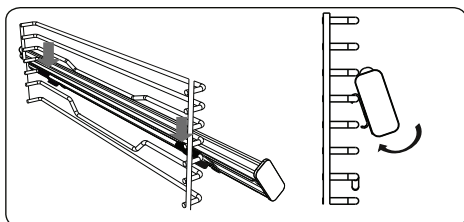


### Prowadnice teleskopowe

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



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

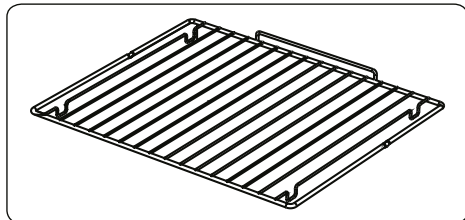


- Zawieś górne elementy mocujące prowadnicy teleskopowej na poziomie drucianej półki i jednocześnie dociskaj dolne elementy mocujące, dopóki elementy mocujące nie zostaną zamontowane z boku na poziomie półki drucianej.

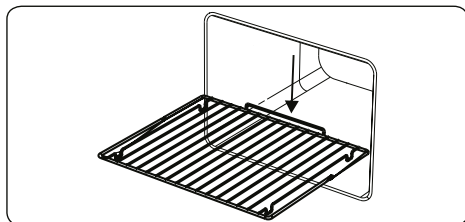
- Aby zdemontować, przytrzymaj przednią powierzchnię prowadnicy i przeprowadź powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

### Siatka druciana

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

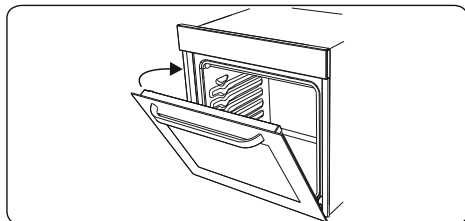


**! OSTRZEŻENIE** Włóż prawidłowo siatkę do odpowiedniego stelaża we wnęce piekarnika i przesuną ją do końca.



### Delikatnie domykanie drzwiczek piekarnika

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



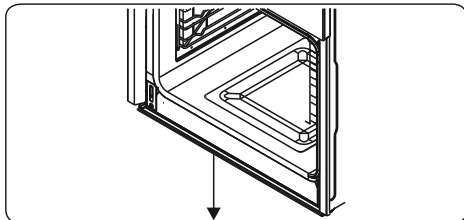
### Kolektor wody

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

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

Woda skropli się do kolektora.

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



## 5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

### 5.1 CZYSZCZENIE

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

#### Instrukcje ogólne

- Przed użyciem środków czyszczących do czyszczenia urządzenia należy sprawdzić, czy są odpowiednie i zalecane przez producenta.
- Używać kremowych lub płynnych środków czyszczących, które nie zawierają cząsteczek. Nie używać żrących (powodujących korozję) kremów, szorstkich proszków czyszczących, grubej wełny stalowej ani twardych narzędzi, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię kuchenki.

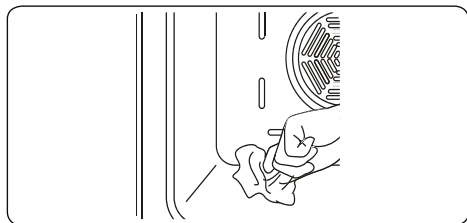
**☞** Nie używać środków czyszczących, które zawierają cząsteczki, ponieważ mogą one zarysować szklane, emaliowane i/lub pomalowane części urządzenia.

• W razie wycieku cieczy należy natychmiast wyczyścić urządzenie, aby nie doszło do uszkodzenia jego części.

**☞** Do czyszczenia jakichkolwiek części kuchenki nie używać urządzeń czyszczących za pomocą pary.

## Czyszczenie wnętrza piekarnika

- Emaliowane wnętrze piekarnika czyści się najlepiej, gdy piekarnik jest ciepły.
- Po każdym użyciu wytrzeć piekarnik miękką ściereczką nasączoną wodą z mydłem. Następnie ponownie przetrzeć go wilgotną ściereczką i osuszyć.
- W celu całkowitego wyczyszczenia piekarnika może być konieczne zastosowanie płynnego środka czyszczącego.



## Czyszczenie katalityczne

We wnęce piekarnika zainstalowano wkładki katalityczne. Są to matowe, jasne panele po bokach i/lub matowy panel z tyłu piekarnika. Zbierają one tłuszcz i resztki oleju podczas gotowania.

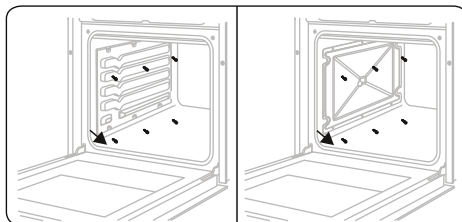
Wkładka oczyszcza się sama, wchłaniając tłuszcz oraz oleje i spalając je na popiół, który można łatwo usunąć z dna piekarnika wilgotną ściereczką. Wkładka musi być porowata, aby działała skutecznie. Z czasem wkładka może się odbarwić.

Jeżeli zostanie rozlana duża ilość tłuszczu, wkładka może być mniej skuteczna. Aby rozwiązać ten problem, należy ustawić maksymalną temperaturę piekarnika na 20–30 minut. Po ostygnięciu piekarnika należy wytrzeć jego dno.

Nie zaleca się ręcznego czyszczenia wkładek katalitycznych. Stosowanie wełny stalowej impregnowanej mydłem lub innych środków ściernych spowoduje uszkodzenia. Do czyszczenia wkładek nie zalecamy również stosowania środków w aerozolu. Ściany wkładki katalitycznej mogą utracić skuteczność z powodu nadmiaru tłuszczu. Nadmiar tłuszczu można usunąć miękką ściereczką lub gąbką nasączoną gorącą wodą, a następnie wykonać cykl czyszczenia w sposób opisany powyżej.

## Wymywanie wkładki katalitycznej

Aby wyjąć wkładkę katalityczną, należy odkręcić śruby mocujące każdy panel katalityczny do piekarnika.





## Czyszczenie części szklanych

- Należy regularnie czyścić szklane części urządzenia.
- Do czyszczenia wewnętrznych i zewnętrznych części szklanych używać środka do konserwacji szkła. Następnie spłukać i osuszyć je dokładnie suchą szmatką.

## Czyszczenie części ze stali nierdzewnej (jeśli dotyczy)

- Należy regularnie czyścić części urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej.
- Wytrzeć części ze stali nierdzewnej miękką ściereczką nasączoną samą wodą. Następnie osuszyć je dokładnie suchą szmatką.

 Części ze stali nierdzewnej nie należy czyścić, jeśli nie zdążyły jeszcze ostygnąć.

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

## Czyszczenie powierzchni malowanych (jeżeli dostępne)

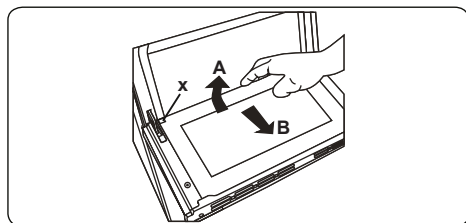
- Plamy z pomidorów, koncentratu pomidorowego, keczupu, cytryny, pochodnych oleju, mleka, słodkiej żywności, słodkich napojów i kawy należy natychmiast wyczyścić ścierką zmoczoną w ciepłej wodzie. Jeżeli plamy te nie zostaną wyczyszczone i wyschną na powierzchniach, NIE należy ich ścierać twardymi przedmiotami (spiczaste przedmioty, stalowe i plastikowe druciaki, uszkadzająca powierzchnię gąbka do mycia naczyń) lub środkami czyszczącymi zawierającymi wysokoprocenowy alkohol, odplamiaczami,

odtłuszczaczami, chemikaliami o działaniu ścierającym powierzchnię. W przeciwnym razie na powierzchniach malowanych proszkowo może pojawić się korozja lub plamy. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wszelkie uszkodzenia spowodowane użyciem niewłaściwych produktów czyszczących lub powstałe w skutek nieprawidłowego czyszczenia.

### Wymywanie wewnętrznych szyb

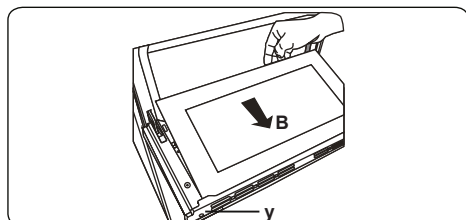
Przed czyszczeniem szyby drzwiczek piekarnika należy ją wyjąć w sposób przedstawiony poniżej.

1. Przesunąć szybę w kierunku **B** i zwolnić ją z klamry mocującej (**x**). Wyciągnąć szybę, pociągając w stronę **A**.

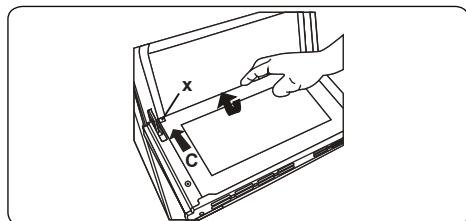



Aby wymienić wewnętrzną szybę:

1. Przesunąć szybę w stronę klamry mocującej oraz pod nią (**y**) w kierunku **B**.



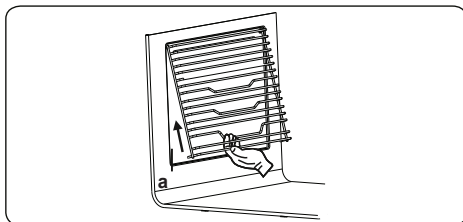
3. Umieścić szybę pod klamrą mocującą (**x**) w kierunku **C**.




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

### Wymywanie półki drucianej


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



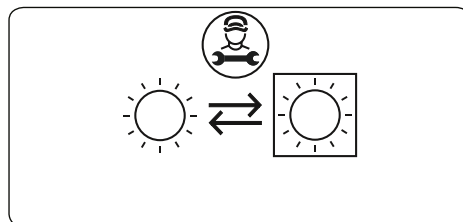
### 5.2 KONSERWACJA


 **OSTRZEŻENIE:** Konserwacja urządzenia powinna być wykonywana tylko przez autoryzowanego serwisanta lub wykwalifikowanego technika.

#### Wymiana lampki piekarnika

 **OSTRZEŻENIE:** Przed czyszczeniem urządzenia należy je wyłączyć i pozostawić do ostygnięcia.

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



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

## 6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I TRANSPORT

### 6.1 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



Jeśli po sprawdzeniu podstawowych sposobów usuwania usterek nadal występuje problem z urządzeniem, należy skontaktować się z personelem autoryzowanego serwisu lub inną wykwalifikowaną osobą.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnika nie można włączyć.	Zasilanie jest wyłączone.	Sprawdź zasilanie. Sprawdź również, czy działają inne urządzenia kuchenne.
Brak ciepła lub piekarnik nie nagrzewa się.	Ustawienie temperatury piekarnika jest nieprawidłowe. Drzwiczki piekarnika zostały otwarte.	Sprawdź, czy pokrętko regulacji temperatury piekarnika jest ustawione prawidłowo.
Podświetlenie piekarnika (jeśli dotyczy) nie działa.	Usterka lampy. Zasilanie elektryczne jest odłączone lub wyłączone.	Wymień lampę zgodnie z podanymi wskazówkami. Upewnij się, że gniazdko elektryczne w ścianie działa sprawnie.
Potrawy nie są gotowane równomiernie.	Półki piekarnika są nieprawidłowo ustawione.	Sprawdź, czy zastosowano zalecane poziomy temperatury i położenia półek. Należy unikać częstego otwierania drzwiczek, o ile nie przygotowujesz potrawy wymagającej obrócenia. Częste otwieranie drzwiczek obniża temperaturę wewnątrz piekarnika, co może mieć wpływ na rezultaty gotowania.
Przycisków timera nie można prawidłowo nacisnąć.	Między przyciskami timera znajduje się obca substancja. Model z panelem dotykowym: panel sterowania jest wilgotny. Ustawiona funkcja blokady przycisków.	Usuń obcą substancję i spróbuj ponownie. Usuń wilgoć i spróbuj ponownie. Sprawdź, czy funkcja blokady przycisków została ustawiona.
Wentylator piekarnika (jeśli dostępny) głośno pracuje.	Półki piekarnika drgają.	Sprawdź, czy piekarnik jest wypoziomowany. Sprawdź, czy półki i wszelkie naczynia użyte do gotowania nie drgają ani nie dotykają do panelu tylnego piekarnika.
Wentylator chłodzący działa dalej po wyłączeniu piekarnika.	Wentylator piekarnika sterowany elektronicznie działa automatycznie przez określony czas, aby schłodzić piekarnik.	Wentylator wyłącza się automatycznie, gdy elementy elektroniczne dostatecznie ostygną.
Piekarnik wyłącza się.	Piekarniki sterowane elektronicznie wyłączają się automatycznie, jeśli żadna funkcja nie jest uruchomiona.	Piekarnik wyłącza się automatycznie, aby zaoszczędzić energię, jeśli w określonym przedziale czasu po włączeniu urządzenia lub zakończeniu programu gotowania nie zostanie podjęta żadna inna czynność.
Jeśli podczas działania funkcji wspomaganiej wentylatorem drzwiczki zostaną otwarte, wentylator wewnętrzny zatrzyma się.	Piekarniki sterowane elektronicznie z wyłącznikiem drzwiowym zatrzymują przygotowanie potraw, jeśli drzwiczki piekarnika zostaną otwarte.	Jest to normalna praca urządzenia, przydatna podczas przygotowywania potraw w celu uniknięcia nadmiernego wydostania się ciepła. Po zamknięciu drzwiczek piekarnik wznowi normalne działanie.

## **6.2 TRANSPORT URZĄDZENIA**

Jeśli chcesz przetransportować urządzenie, wykorzystaj oryginalne opakowanie i przenieś je w oryginalnym opakowaniu. Postępuj zgodnie z oznaczeniami transportowymi na opakowaniu. Przyklej taśmą wszystkie oddzielne elementy urządzenia, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia podczas transportu.

Jeśli nie posiadasz oryginalnego opakowania, przygotuj pudło do przewożenia tak, aby urządzenie, a zwłaszcza jego zewnętrzne powierzchnie, były chronione przed zewnętrznymi zagrożeniami.





# Service & Support

Visit Our Website

[sharphomeappliances.com](http://sharphomeappliances.com)

52377789

**SHARP**

Be Original.