



180°

DA BRUGER - Brug og vedligeholdelse / INSTALLATØR - Installation og vedligeholdelse

SV USER - Use and Maintenance / INSTALLER - Installation and maintenance

FI UTILISATEUR - Utilization et maintenance / INSTALLATEUR - installation und Wartung

NO BENUTZER - Gebrauch und Wartung /INSTALLER - Installation und Wartung

PL GEBRUIKER - Gebruik en onderhoud / INSTALLATEUR - installatie en onderhoud

CS UTILIZADOR - Uso e manutenção / INSTALADOR - instalação e manutenção

SK USUARIO - Uso y mantenimiento / INSTALADOR - instalación y mantenimiento



WAŻNE OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Charakterystyka urządzeń

Tabliczka znamionowa z danymi technicznymi, wskazanymi również na okładce, jest przymocowana do ogranicznika drzwi piekarnika i jest widoczna po ich otwarciu.

UWAGA! Wskazane ostrzeżenia odnoszą się do różnych typów urządzeń. Należy pamiętać, aby prawidłowo określić typ posiadanego urządzenia (patrz tabliczka znamionowa).



1. Przed użyciem urządzenia dokładnie przeczytać instrukcję obsługi, która zawiera między innymi bardzo ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa podczas instalacji, użytkowania i konserwacji. Starannie przechowywać instrukcję obsługi w celu jej wykorzystania w przyszłości oraz określenia numeru seryjnego.

2. Bezpieczeństwo elektryczne omawianego urządzenia jest zagwarantowane tylko po jego prawidłowym uziemieniu, zgodnie z wymogami obowiązujących przepisów. Należy upewnić się, że takie normy zostały spełnione; w razie wątpliwości skontaktować się z wykwalifikowaną osobą w celu dokładnego sprawdzenia instalacji elektrycznej. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprawidłowego uziemienia.

3. Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy dane wskazane na tabliczce znamionowej odpowiadają charakterystyce instalacji elektrycznej. Instalacja/regulacja musi być przeprowadzona przez wykwalifikowany personel.

4. Sprawdzić, czy instalacja elektryczna i gniazdka są odpowiednie do maksymalnej mocy urządzenia wskazanej na tabliczce znamionowej. W razie wątpliwości skontaktować się z wykwalifikowaną osobą.

5. Urządzenie musi być podłączone bezpośrednio do zasilania, zgodnie ze wskazaną polaryzacją. W celu podłączenia należy zastosować urządzenie zapewniające odłączenie od sieci, o minimalnym rozwarciu styków gwarantującym całkowite odłączenie w warunkach kategorii przetężenia III, zgodnie z zasadami instalacji.

6. Jeśli gniazdo nie pasuje do wtyczki, wymienić je na odpowiednie. W takim przypadku skontaktować się z wykwalifikowaną osobą, która powinna również sprawdzić, czy przekrój kabli w gniazdku jest odpowiedni do mocy pobieranej przez urządzenie. Kabel zasilający nie posiada wtyczki. W celu podłączenia skonsultować punkt „Podłączenie elektryczne”. Nie zaleca się stosowania adapterów, listew zasilających ani przedłużaczy.

7. Gdy urządzenie nie jest używane przez dłuższy okres czasu, odłączyć przyłącze elektryczne i wyłączyć wyłącznik główny.

8. Nie zasłaniać szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.

9. Jeśli kabel zasilający urządzenia jest uszkodzony, może być wymieniony tylko przez serwis techniczny upoważniony przez producenta.

10. Urządzenie może być używane wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem (pieczenie potraw). Każde inne zastosowanie (np. ogrzewanie pomieszczenia) jest niewłaściwe i tym samym niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania.

11. Korzystanie z jakiegokolwiek urządzenia elektrycznego zobowiązuje do przestrzegania pewnych podstawowych zasad, a mianowicie:

A. Nigdy nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękami lub stopami;

B. Nigdy nie używać urządzenia na boso;

C. Unikać stosowania przedłużaczy i ewentualnie podjąć wszelkie możliwe środki ostrożności;

D. Nie ciągnąć za przewód elektryczny, aby wyjąć go z gniazda prądu;

E. Nie wystawiać urządzenia na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, słońce itp.);

F. Trzymać dzieci poniżej 8 roku życia z dala od urządzenia, chyba że

są one pod stałym nadzorem. - To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i przez osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli są pod nadzorem lub jeśli zostały odpowiednio przeszkolone na temat bezpiecznego użytkowania i związanego z nim zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czynności związane z czyszczeniem i z konserwacją nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

12. Urządzenie i jego dostępne elementy stają się bardzo gorące podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Trzymać małe dzieci w bezpiecznej odległości. Trzymać dzieci poniżej 8 roku życia z dala, chyba że będą stale nadzorowane.

13. Przed czyszczeniem urządzenia lub przeprowadzeniem konserwacji odłączyć je od zasilania, odłączając kabel zasilający lub odcinając dopływ prądu za pomocą wyłącznika zasilania.

14. W przypadku usterek lub nieprawidłowego działania wyłączyć urządzenie i nie podejmować prób naprawy. Naprawa powinna być wykonana wyłącznie przez autoryzowany serwis. Zawsze wymagać stosowania oryginalnych części zamiennych. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może zagrażać bezpieczeństwu urządzenia.

15. Zaleca się, aby nie udostępniać części, które mogą stanowić zagrożenie, zwłaszcza w obecności dzieci, które mogą użyć urządzenia do zabawy.

16. Nie używać łatwopalnych płynów (alkohol, benzyna itp.) w pobliżu działającego urządzenia.



17. Opakowanie ma na celu ochronę urządzenia przed uszkodzeniem podczas transportu. Materiały opakowaniowe nadają się do recyklingu, ponieważ zostały wybrane zgodnie z kryteriami ekologicznymi. Ich recykling zmniejsza zapotrzebowanie na surowce i redukuje ilość odpadów. Urządzenia elektryczne i elektroniczne często zawierają cenne materiały. Zawierają również materiały, które w przypadku niewłaściwego ob-

chodzenia się z nimi lub ich usuwania mogą być potencjalnie niebezpieczne dla zdrowia ludzkiego i środowiska. Są one jednak niezbędne do prawidłowego funkcjonowania urządzenia. Prosimy nie wyrzucać urządzenia z odpadami domowymi.

Należy go zutylizować w lokalnym centrum zbiórki/recyklingu odpadów komunalnych lub skontaktować się ze sprzedawcą w celu uzyskania niezbędnych informacji. Upewnić się, że do czasu utylizacji urządzenie będzie przechowywane z dala od dzieci.

18. Nie używać myjek parowych do czyszczenia wnętrza piekarnika.

19. Nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych narzędzi po czyszczeniu szklanych drzwiczek piekarnika, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię i spowodować jej pęknięcie.

20. W przypadku pojawienia się dymu nie otwierać drzwiczek: wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej. Nie otwierać drzwiczek, dopóki dym nie rozproszy się, aby zduśić płomień.

21. Użyć funkcji blokady sterowania, aby uniemożliwić dzieciom samodzielne włączenie urządzenia.

22. Nadzorować dzieci, jeśli znajdują się w bezpośrednim sąsiedztwie piekarnika wielofunkcyjnego. Nie pozwol im na zabawę urządzeniem.

23. Niebezpieczeństwo uduszenia.

- Podczas zabawy dzieci mogą owinąć się materiałem opakowaniowym (np. folią) lub założyć go na głowę - istnieje ryzyko uduszenia. Tego typu materiały należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.

24. Ryzyko oparzenia

Skóra u dzieci jest dużo bardziej delikatna niż skóra osób dorosłych.

- Szklane drzwiczki, panel sterowania i wyloty gorącego powietrza z komory pieczenia stają się gorące. Uniemożliwić dotykanie urządzenia dzieciom podczas jego działania.

25. Nie używać urządzenia w miejscach niestacjonarnych (np. na statkach).

26. Uwaga: przed wymianą żarówki upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem.

PIERWSZE URUCHOMIENIE

- Przy pierwszym użyciu piekarnika należy uruchomić go bez wsadu na około 1 godzinę (230°C), ewentualnie pozostawiając otwarte okna w kuchni. Przy pierwszym włączeniu z piekarnika wydzielą się nieprzyjemne

zapachy. Są one spowodowane pozostałościami produkcyjnymi, takimi jak smary, oleje czy żywice. Po upływie określonego czasu piekarnik będzie gotowy do pierwszego pieczenia. Po ostygnięciu piekarnika należy go wyczyścić zgodnie z instrukcjami wskazanymi w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”.

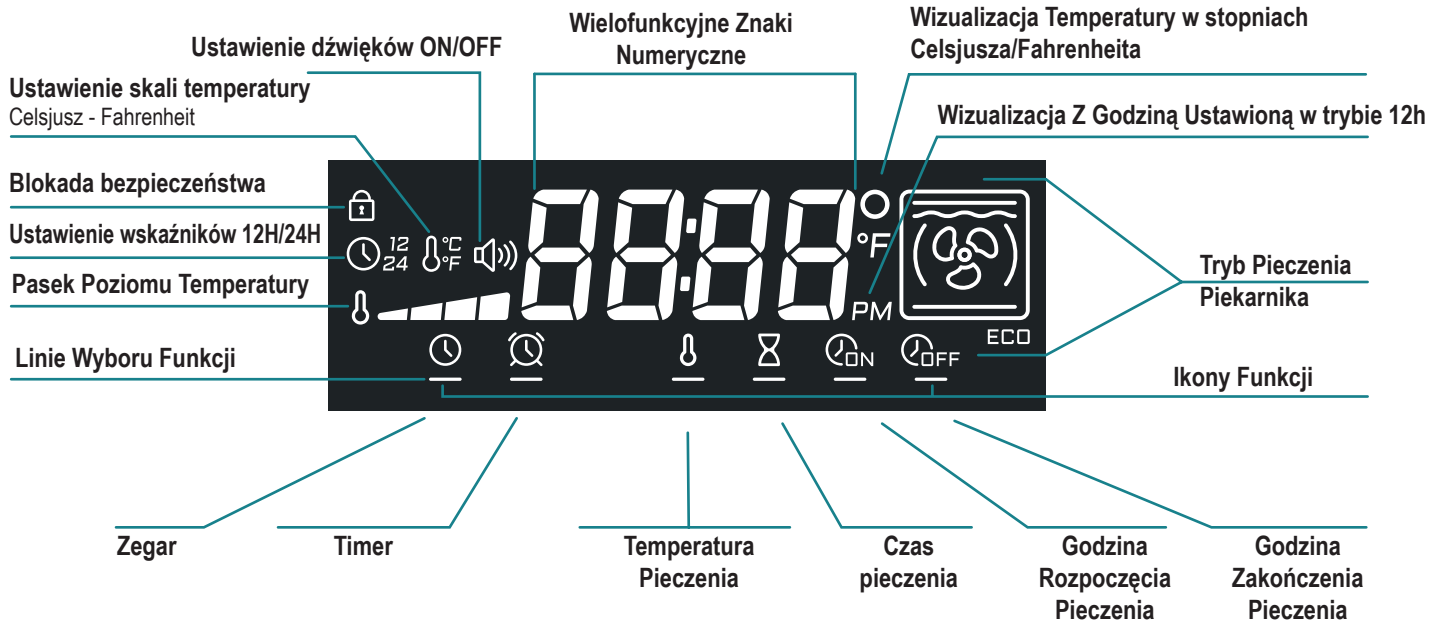
- Nie przykrywać wnętrza piekarnika folią aluminiową dla łatwiejszego czyszczenia.

- Zmieni to wydajność urządzenia i może spowodować uszkodzenie emalii.

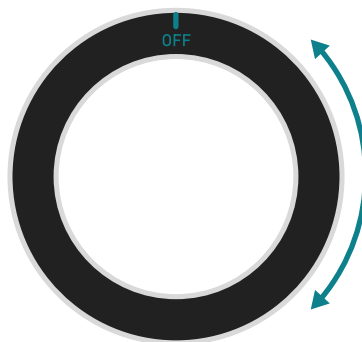
- Przed użyciem, należy dokładnie wyczyścić wszystkie akcesoria mające bezpośredni kontakt z żywnością, używając odpowiednich produktów.

⚠ Nie wolno piec żywności w bezpośrednim kontakcie z rusztami i blachami piekarnika.






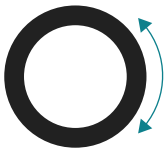



■ INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA - Wyświetlacz LED



Legenda Przycisków i Pokręła



■ Podstawowe funkcje piekarnika

SYMBOL	OPIS	FUNKCJA
PRZYCISK OŚWIETLENIA 	- Włącza i wyłącza oświetlenie	- W przypadku ręcznego włączenia, oświetlenie wyłącza się po 10 minutach. - Oświetlenie włącza się automatycznie: w momencie uruchomienia pieczenia lub otwarcia drzwiczek na 5 minut po przerwaniu pieczenia lub po zamknięciu drzwiczek na 1 minutę
PRZYCISK FUNKCJI 	- Przegląda możliwe do aktywacji funkcje	- Linia i ikony wskazują stan funkcji. Biała linia: wybrana Czerwona linia: ustawiona Naprzemienna biała i czerwona linia: wybrana i ustawiona wcześniej Czerwona ikona: aktywna - Ikona Zegara zawsze pozostaje biała
	Przykłady 	
PRZYCISKI REGULACJI 	- Ustawia wartości funkcji	- Ustawia wartości wybranej funkcji Ustawianie / Reset ustawień - W celu Wyresetowania równocześnie wcisnąć na chwilę przyciski — i +
PRZYCISK START / STOP 	- Uruchamia lub Przerwywa program pieczenia	- Skonsultować rozdział na temat ustawiania programów pieczenia
POKRĘTŁO 	- Wybór programu pieczenia np.: 	- Skonsultować rozdział na temat ustawiania programów pieczenia
SYMBOL	OPIS	FUNKCJA
PASEK POZIOMU TEMPERATURY a)  b) 	- Wskaźnik poziomu temperatury w piekarniku	a) Kolor czerwony wskazuje temperaturę w piekarniku podczas pieczenia b) Kolor biały wskazuje ciepło resztkowe po zakończeniu pieczenia
WIDOK INFORMACYJNY		
- W przypadku braku działania na wyświetlaczu, przelącza się on na widok informacyjny i wyświetlane są tylko aktywne ikony oraz ikona zegara. - Naciśnięcie Przycisku Funkcyjnego (□) powoduje wyjście z Widoku Informacyjnego .		

1. Pierwszy włączenie



- **Przy pierwszym włączeniu należy ustawić:**
Zegar, wyświetlenie 12H/24H, wyświetlacz ON (ON d) - OFF (NO d) temperatura w °C lub °F i Dźwięki on/off.

- W celu ustawienia parametrów, wcisnąć Przyciski Regulacji — lub + oraz **Przycisk Funkcyjny** (□), aby potwierdzić i przejść do następnego ustawienia:

1. Ustawić zegar

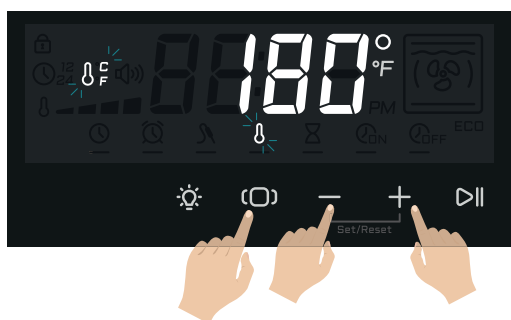


⚠ Ostrożnie: po przerwie w zasilaniu trwającej dłużej niż 10 s konieczne będzie ponowne ustawienie godziny.

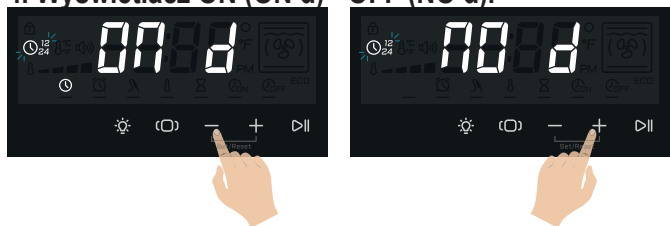
2. Ustawić wyświetlanie 12H/24H



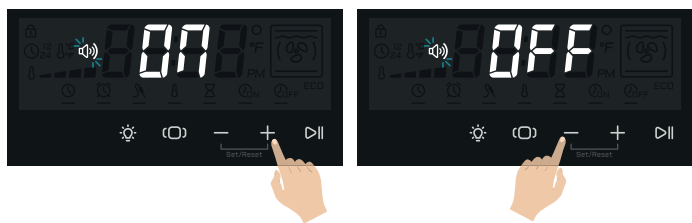
3. Ustawić temperaturę w °C lub °F.



4. Wyświetlacz ON (ON d) - OFF (NO d).



5. Ustawianie Dźwięków on/off



Produkt jest gotowy do użycia.

2. Funkcje Ustawień

2.1 Ustawianie funkcji



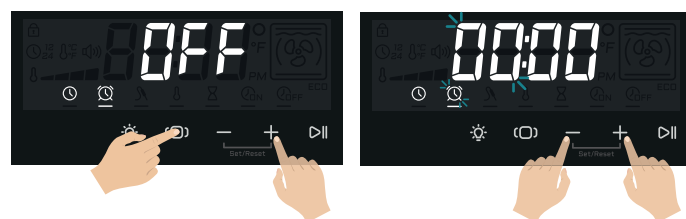
- Po dłuższym wciśnięciu, przez 6 sekund, **Przycisku Funkcyjnego** () przechodzi się do trybu opisanego w rozdziale „1. Pierwsze Włączenie” w celu Ustawienia zegara 12H/24H, , Skali temperatury oraz ON/OFF dźwięków .

2.2 Ustawienie zegara 00:00



Dłuższe wciśnięcie przycisków regulacji - lub + umożliwia ustawienie Zegara; w celu ustawienia postępować zgodnie z instrukcjami wskazanymi w rozdziale „1. Pierwsze włączenie”.

2.3. Ustawienie Timera



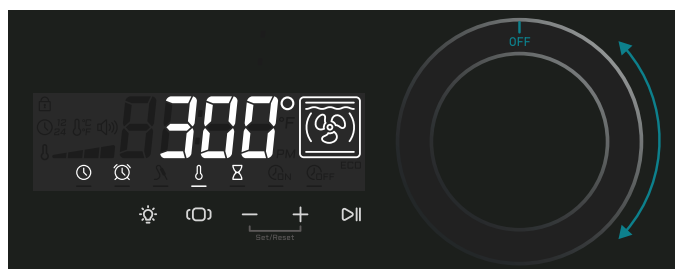
- Wybranie funkcji **Timera** umożliwia ustawienie godzin, a następnie minut za pomocą **przycisków regulacji** — lub +. Odliczanie uaktywnia się po wciśnięciu **Przycisku Funkcyjnego** () lub po upływie 10 s.
- Timer można wyresetować jednocześnie wciskając na dłuższą chwilę **przyciski regulacji** — i +.

2.4 Blokada Bezpieczeństwa



- Gdy piekarnik jest wyłączony, dłuższe wciśnięcie, przez 3 s, **Przycisk Funkcyjny** () aktywuje/dezaktywuje **Blokadę Bezpieczeństwa** .

3. Ustawienie Programu Pieczenia

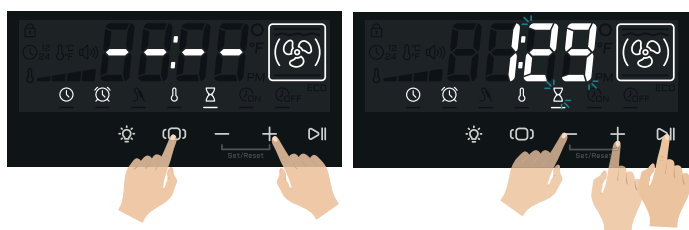


- Obracając pokrętkę wybiera się jeden z programów pieczenia z domyślną temperaturą.

- Można zmienić **Temperaturę** za pomocą **Przycisków Regulacji** — lub +.

- Po wciśnięciu **Przycisku Start/Stop** ▷|| rozpoczyna się program pieczenia.

4. Ustawienie Czasu Pieczenia



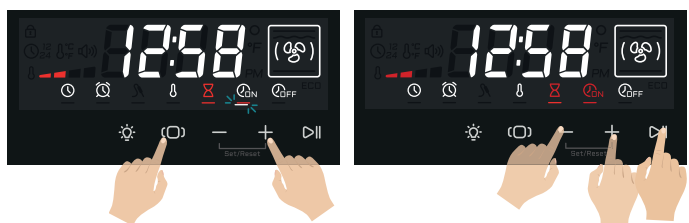
- Po wybraniu **Funkcji Czas Pieczenia** za pomocą **Przycisku Funkcyjnego** (O) wartości godzin i minut można ustawić **Przyciskami Regulacji** — lub +.

- **Odliczanie** rozpoczyna się w momencie faktycznego rozpoczęcia pieczenia: po wciśnięciu **przycisku Start/Stop** ▷|| lub po upływie czasu opóźnienia, zaprogramowanego w sekcji **Godziny Pieczenia**.

- Można wyresetować **Timer Czasu pieczenia** jednocześnie wciskając na dłuższą chwilę **Przyciski Regulacji** — i +.

5. Ustawianie Godzin Pieczenia (Początek lub Koniec).

Godzina Rozpoczęcia Pieczenia (DN) i **Godzina Zakończenia Pieczenia** (OFF) to dwie odmienne funkcje, których nie można uaktywnić jednocześnie.



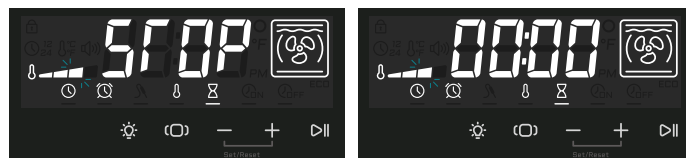
- Jeśli ustawiony jest **Czas pieczenia**, można uzyskać dostęp do funkcji ustawiania Godzin pieczenia: **Godzina Rozpoczęcia** (DN) lub **Godzina Zakończenia** (OFF).

- Wybierając funkcję **Godziny Rozpoczęcia** (DN) lub **Godziny Zakończenia** (OFF) Pieczenia, można ustawić wartość godzin, a następnie minut za pomocą **Przycisków Regulacji** — lub +.

- Po wciśnięciu **Przycisku Start/Stop** ▷|| ustawienia zostaną uaktywnione.

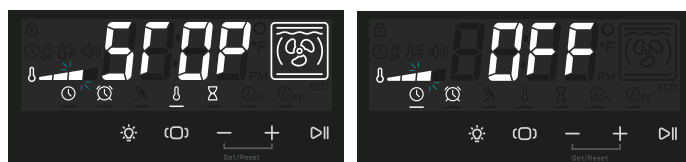
- Te Timery można wyresetować poprzez dłuższe, jednoczesne wciśnięcie **Przycisków Regulacji** — i +.

6. Koniec programu pieczenia



- Piekarnik sygnalizuje zakończenie pieczenia po upływie czasu ustawionego na **Timerze**, emitując dźwięk trwający 1 minutę.

6.1. STOP i OFF Piekarnika



Piekarnik można wyłączyć w następujący sposób:

- Wcisnąć **przycisk Start/Stop** ▷|| podczas pieczenia.

- Przekręcić pokrętkę w pozycję OFF.

- Jeśli ustawiono **Standby OFF (NO d)**, po 5 minutach bezczynności i, jeżeli nie jest aktywna żadna funkcja, nastąpi automatyczne wyłączenie piekarnika.

7. Otwieranie drzwi

-W przypadku otwarcia drzwi, program zostaje zawieszony do momentu ich zamknięcia.

- Jeśli drzwi nie zostaną zamknięte w ciągu 3 minut, program zostanie przerwany.

8. Reset do Ustawień Fabrycznych



Aby przywrócić ustawienia fabryczne produktu i uzyskać pierwsze włączenie, gdy pokrętkę znajduje się w pozycji OFF, równocześnie wciskając na **10 sekund** **Przycisk Funkcyjny** (O) oraz **Przyciski Regulacji** — i +.

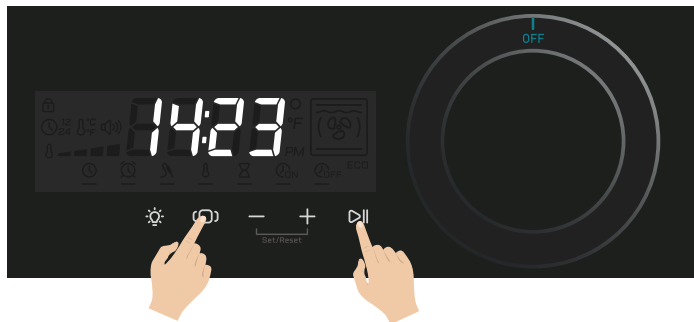
- Na wyświetlaczu, przez 30 sekund będą przesuwane u dołu linie; w ciągu tego czasu równocześnie wciskając **Przyciski Regulacji** — i +. Na wyświetlaczu pojawi się napis CIAO.



Odciąć zasilanie od piekarnika. Przy następnym ponownym włączeniu wszystkie parametry zostaną wyresetowane i piekarnik powtórzy sekwencję pierwszego włączenia.

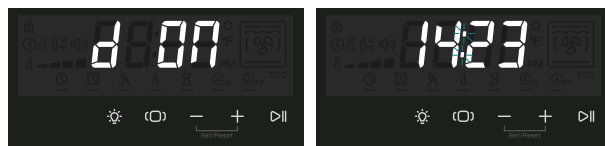
9. Tryb Demo

W trybie **DEMO** możliwe jest przeglądanie funkcji bez nagrzewania się piekarnika.



Tryb **DEMO** jest uaktywniany za pomocą następującej procedury:

- pokrętko w pozycji **OFF** i wszystkie funkcje wyłączone
- równoczesne wciśnięcie **Przycisku Funkcyjnego** (□) i **Przycisku Start/Stop** (▶||) przez 8 sekund.



- Gdy tryb jest aktywny, kropki **Zegara 14:23** migają, a na wyświetlaczu pojawia się na 3 sekundy napis **d 00** (wizualizacja powtarza się przy pierwszym wciśnięciu aktywnego przycisku po 3 minutach bezczynności piekarnika)
- Aby wyjść z trybu DEMO, powtórzyć procedurę aktywacji

■ IKONY

IKONY	OPIS	FUNKCJA
	PIZZA	Funkcja ta jest szczególnie przydatna do pieczenia pizzy, bułek i chleba. Główne źródło ciepła pochodzi z dolnej grzałki, która pracuje w połączeniu z innymi grzałkami piekarnika.
	PIECZENIE TRADYCYJNE STATYCZNE	Jest to klasyczna funkcja piekarnika elektrycznego, szczególnie przydatna do pieczenia następujących potraw: kotlet wieprzowy, kielbasa, dorsz, mięso duszone, dziczyzna, pieczeń cielęca, beza i ciastka, owoce pieczone itp.
	PIECZENIE OD SPODU	Jest to najbardziej odpowiedni sposób na zakończenie pieczenia potraw, zwłaszcza ciast (biszkoptów, bez, ciast drożdżowych, ciast z owocami itp.) oraz innych potraw.
	PIECZENIE ECO	Ta funkcja pozwala na pieczenie ze znaczną oszczędnością zużycia energii elektrycznej. Aby w pełni wykorzystać tę funkcję, należy przed włączeniem funkcji ECO włożyć potrawę do piekarnika, umieszczając ją na środku komory. Dzięki funkcji Eco czas pieczenia dostosowany jest do wolnego pieczenia takich potraw jak: duszone mięso, białe mięsa, zapiekane makarony, delikatne ciasta. Uwaga: z włożoną sondą nie można wybrać funkcji pieczenia Eco.
	PIECZENIE NA GRILLU STATYCZNE	Funkcja ta jest zalecana do szybkiego i głębokiego grillowania, zapiekania i opiekania mięsa, steku z fileta, steku po florencku, grillowanych ryb oraz warzyw. Pieczenie na grillu elektrycznym musi odbywać się z termostatem ustawionym na 180 °C.
	PIECZENIE NA GRILLU Z TERMOOBIEGIEM	Szczególnie szybkie i głębokie pieczenie ze znaczną oszczędnością energii. Funkcja ta nadaje się do przygotowania wielu potraw takich jak: kotlety wieprzowe, kielbasa, szaszłyki wieprzowe lub z mięs mieszanych, dziczyzna, gnocchi alla romana itp. Pieczenie na grillu elektrycznym musi odbywać się z termostatem ustawionym na 180 °C.
	PIECZENIE INTENSYWNE	Służy do szybkiego i intensywnego pieczenia różnych potraw; nadaje się do: pieczonych ryb, duszonych warzyw, szaszłyków, kaczki, kurczaka itp.
	PIECZENIE Z TERMOOBIEGIEM WIELOPOZIOMOWE	Jest to funkcja, która umożliwia jednoczesne pieczenie różnych potraw bez mieszania się zapachów; można ją wykorzystać do pieczenia lasagne, pizzy, croissantów i brioszek, tart, ciast itp.
	SZYBKE NAGRZEWANIE	Funkcja ta służy do przyspieszenia nagrzewania piekarnika. Zaleca się korzystanie z tej funkcji przy temperaturze pieczenia ustawionej w zakresie od 200 do 300°C. Stosowanie funkcji w przypadku temperatury poniżej 200°C nie ma szczególnych zalet. OSTRZEŻENIE: Funkcja NIE nadaje się do pieczenia potraw, służy jedynie do szybszego nagrzania piekarnika. NIE UŻYWAĆ TEJ FUNKCJI PRZEZ DŁUŻEJ NIŻ 20 MINUT

■ INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA - Akcesoria

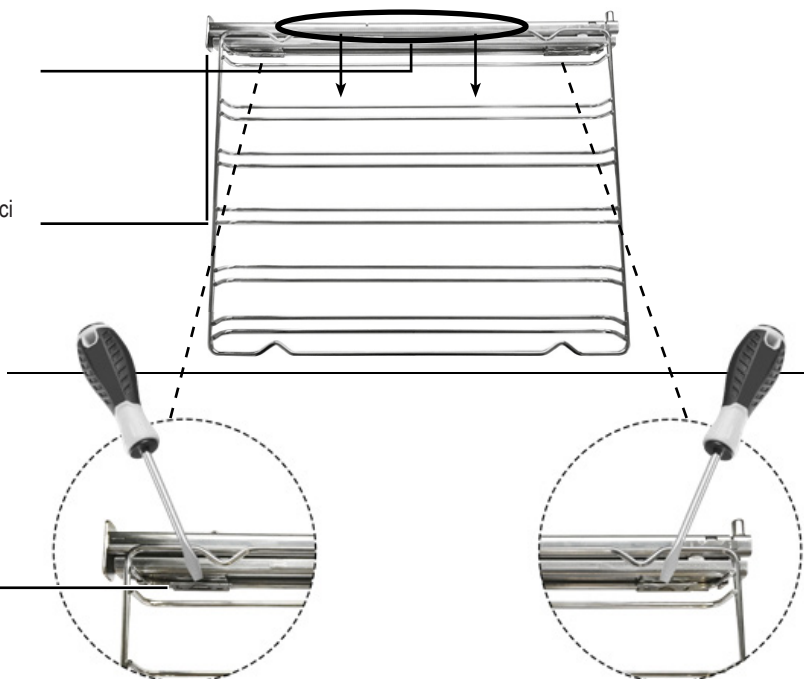
Używanie rożna (tylko w niektórych modelach)

Nabić mięso do upieczenia na drążek, zabezpieczając je odpowiednimi widelcami. Umieść drążek rożna na odpowiednich wspornikach ustawionych wcześniej na blasze i wsunąć go do tulejki rożna. Włączyć funkcję grilla statycznego z zamkniętymi drzwiczkami. W celu wyjęcia rożna wraz z blachą, wyciągnąć go na tyle, aby umożliwić całkowite wyjęcie.



Pociągnąć w dół część oznaczoną na czerwono, aby zdjąć ją ze ścianki piekarnika.

Odwróć i umieść na płaszczyźnie części przewodnicy przesuwnej.



Aby zwolnić klips, poluzować go za pomocą śrubokręta płaskiego.

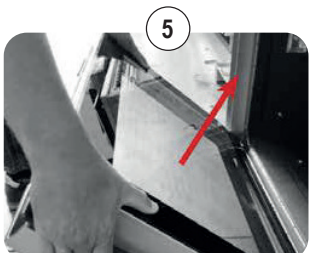
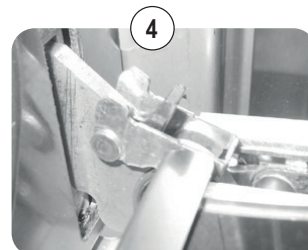
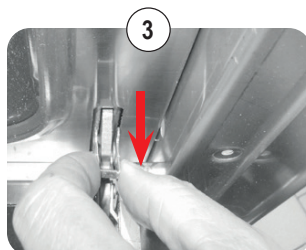
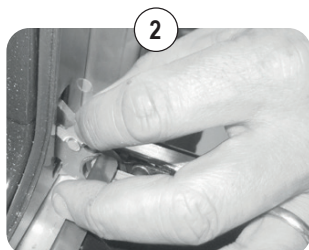
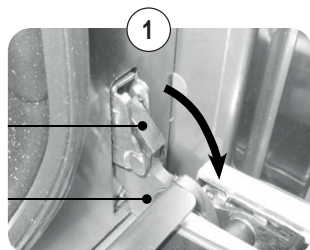
Powtórz czynności w odwrotnej kolejności, aby ponownie włożyć przewodnicę

■ CZYSZCZENIE I KONSERWACJA - Zdejmowanie drzwiczek

Proces

Aby ułatwić dokładne czyszczenie piekarnika, przydatne jest zdemontowanie drzwiczek; w tym celu wykonać poniższe instrukcje:

- otworzyć drzwiczki
- przesunąć zaczep C do sektora zawiasu D, w następujący sposób:



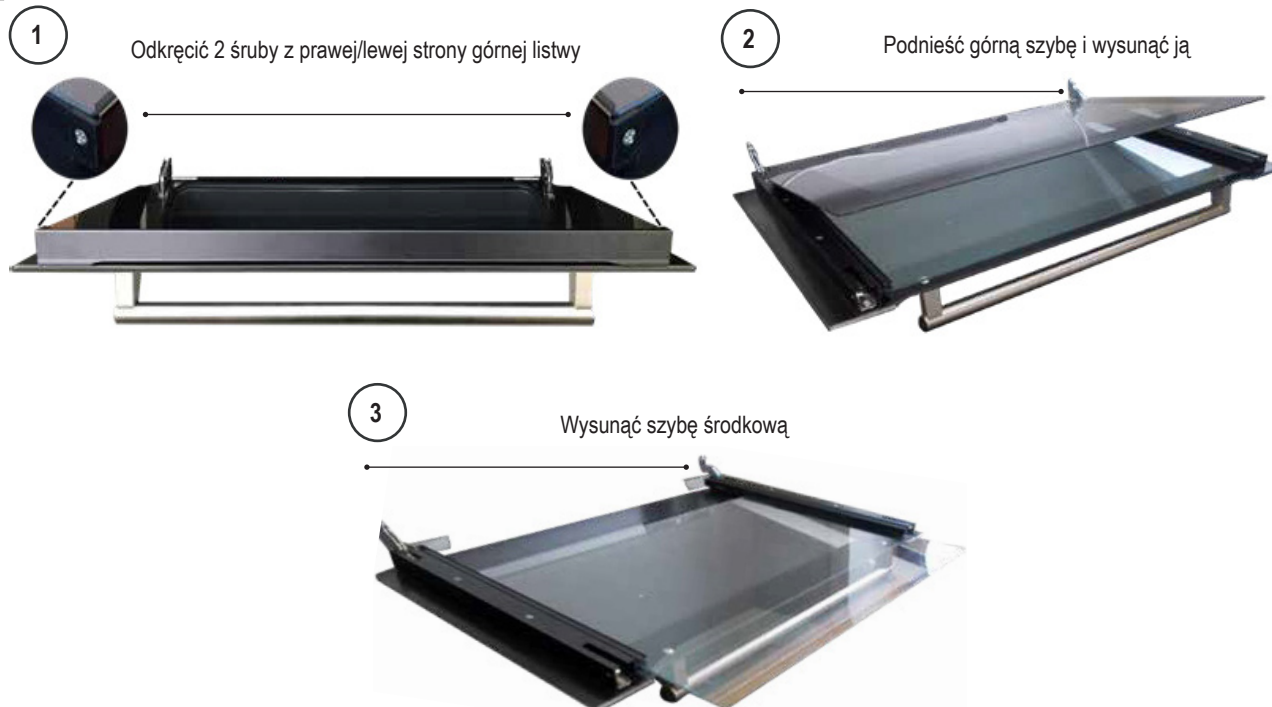
■ CZYSZCZENIE I KONSERWACJA - Demontaż i czyszczenie szyby

Procedura, którą należy zastosować

Drzwiczki piekarnika składają się z trzech szklanych elementów. Szklane części należy czyścić za pomocą papierowego ręcznika i zwykajnego płynu do mycia. Nie stosować szorstkich materiałów ściernych ani ostrych metalowych skrobaczek do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika, ponieważ mogą one porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła. Można wyjąć wewnętrzne szklane elementy w celu ułatwienia ich czyszczenia. W tym celu należy zdjąć drzwiczki lub ewentualnie ustawić je w pozycji środkowej.

Kolejność wyjmowania szyb

! UWAGA! Wszelkie czynności wykonywać zawsze na drzwiczkach wyjętych z piekarnika i umieszczonych na odpowiednim blacie, aby nie uszkodzić ich frontu.



■ CZYSZCZENIE I KONSERWACJA - Porady dotyczące czyszczenia piekarnika i frontu

PIEKARNIK

KOMPONENT	METODA CZYSZCZENIA	OSTRZEŻENIA
Wnętrze piekarnika	Zaleca się czyszczenie piekarnika po każdym użyciu. Można łatwiej usunąć brud, zapobiegając jego wielokrotnemu spalaniu w wysokich temperaturach. Zdjąć wszystkie zdejmowane części i oddzielnie je umyć w ciepłej wodzie i nieściernym detergentem. Aby ułatwić czyszczenie komory, wlać niewielką ilość wody (100 ml - około pół szklanki) na dno komory; następnie włączyć cykl „Pieczenie od spodu” w temperaturze 90° C przez 20 minut. Po zakończeniu cyklu, poczekać aż piekarnik ostygnie i dokończyć czyszczenie miękką ściereczką.	Nie używać myjek parowych do czyszczenia wnętrza piekarnika. Nie używać ściernych/żrących detergentów ani ostrych metalowych narzędzi do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię i spowodować jej pęknięcie.
Blacha	Namoczyć w roztworze ciepłej wody i neutralnego płynu do mycia. Po umyciu wysuszyć.	Usunąć resztki żywności natychmiast po użyciu.
Ruszt	Myć w ciepłej wodzie z nieściernym detergentem lub odpowiednim środkiem odtłuszczającym.	W przypadku osadu i zaschniętych zabrudzeń, przed czyszczeniem, zaleca się namoczenie rusztów przez kilka godzin.

FRONT

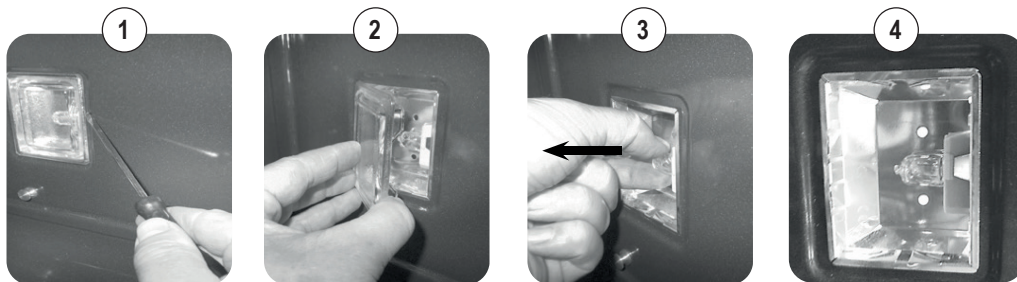
KOMPONENT	METODA CZYSZCZENIA	OSTRZEŻENIA
Stalowa powierzchnia	Umyć elementy letnią wodą z niekorozyjnym płynem do mycia, a następnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.	Połysek można utrzymać poprzez okresowe czyszczenie dostępnymi w handlu specjalnymi środkami czyszczącymi. Nigdy nie używać ściernych proszków.
Powierzchnie malowane	Aby zachować właściwości pomalowanych elementów, konieczne jest ich częste mycie wodą z mydłem.	Unikać pozostawiania na malowanych elementach substancji kwaśnych lub zasadowych (ocet, sok z cytryny, sól, sok pomidorowy itp.) oraz nie myć, gdy malowane elementy są jeszcze gorące.

■ CZYSZCZENIE I KONSERWACJA - Wymiana żarówki

Procedura, którą należy zastosować

Jeśli oświetlenie w piekarniku nie działa, odłączyć go od sieci elektrycznej, zdjąć szkiełko ochronne i wymienić żarówkę.

Wymień na odpowiednią żarówkę halogenową 40W (G9).



- 1) Poluzować śrubokrętem płaskim
- 2) Zdjąć szkiełko ochronne
- 3) Wyjąć żarówkę
- 4) Wymienić i ponownie zamknąć

■ ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW -

Problemy ogólne




UWAGA!


- Podczas okresu gwarancyjnego naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez autoryzowany serwis lub użyć odpowiedniego wyłącznika
- Przed przystąpieniem do naprawy należy odłączyć urządzenie od sieci, tzn. odłączyć kabel zasilający lub użyć wyłącznika.
- Nieautoryzowane interwencje i naprawy mogą spowodować porażenie prądem lub zwarcie, dlatego nie należy ich przeprowadzać. Takie czynności należy zlecić autoryzowanym technikom.
- W przypadku drobnych zakłóceń można spróbować rozwiązać problem, stosując się do porad wskazanych w instrukcji.
- Interwencja serwisu podczas okresu gwarancyjnego będzie płatna, jeśli uszkodzenie urządzenia wynika z nieprawidłowego użytkowania.
- Usterki lub reklamacje, które powstały w wyniku nieprawidłowego użytkowania lub montażu nie będą objęte gwarancją. Koszty gwarancji poniesie użytkownik.

Błędy systemu


OPIS	ID błędu
Przerwana sonda komory NTC/PT1000	Er00
Zwarcie sondy komory NTC/PT1000	Er01
Przegrzanie	Er04


■ TABELA PIECZENIA - Piekarnik konwekcyjny z termoobiegiem (wartości orientacyjne)

POTRAWA	TEMP. C°		MIN.
MIĘSO			
Pieczeń wołowa	170-180	2/3	40/50
Pieczeń wołowa z dorosłego byka	170-190	2/3	40/60
Pieczeń cielęca	160-180	2/3	65/90
Pieczona jagnięcina	140-160	2	100/130
Rostbef	180-190	2/3	40/45
Pieczony zając	170-180	2/3	80/100
Pieczony królik	160-170	2	80/100
Pieczony indyk	160-170	2	160/240
Pieczona gęś	160-180	2/3	120/160
Pieczona kaczka	170-180	2/3	100/160
Pieczony kurczak	180	2/3	90/120
RYBA	160-180	2/3	15/25
WYROBY CUKIERNICZE			

POTRAWA	TEMP. C°		MIN.
Ciasto owocowe	180-200	2	40/50
Ciasto Margherita	180-190	2	40/45
Brioszki	170-180	2	40/60
Biszkopt	190-200	2	25/35
Donaty	160-180	2	35/45
Słodkie ciastka francuskie	180-200	2	20/30
Focaccia z winogronami	190-200	2	30/40
Strudel	160	2	25/35
Ciastka Savoia	150-180	2	50/60
Placuszki jabłkowe	180-200	2	18/25
Budyń z herbatnikami savoiard	170-180	2	30/40
WYROBY PIEKARSKIE			
Chleb	180-200	3	45
Pizza	250	3	10/20
Tosty	185-195	2	7

■ TABELA PIECZENIA - Piekarnik statyczny (wartości orientacyjne)

POTRAWA	TEMP. C°		MIN.
MIĘSO			
Pieczeń wołowa	225	2/3	40/50
Pieczeń wołowa z dorosłego byka	250	2/3	50/60
Pieczeń cielęca	225	2/3	60/80
Pieczona jagnięcina	225	2	40/50
Rostbef	230	2/3	50/60
Pieczony zając	250	2/3	40/50
Pieczony królik	250	2	40/50
Pieczony indyk	250	2	50/60
Pieczona gęś	225	2/3	60/70
Pieczona kaczka	250	2/3	45/60
Pieczony kurczak	250	2/3	40/45
RYBA	200-225	1/2	15/25
WYROBY CUKIERNICZE			
Ciasto owocowe	225	2	35/40
Ciasto Margherita	175-200	2	50/60
Brioszki	175-200	2	25/30
Biszkopt	220-250	2	20/30

POTRAWA	TEMP. C°		MIN.
Donaty	180-200	2	30/40
Słodkie ciastka francuskie	200-220	2	15/20
Focaccia z winogronami	250	2	25/35
Strudel	180	2	20/30
Ciastka Savoia	180-200	2	40/50
Placuszki jabłkowe	200-220	2	15/20
Budyń z herbatnikami savoiard	200-220	2	20/30
WYROBY PIEKARSKIE			
Chleb	220	3	30
Pizza	250	2	15/20
Pizza	250	3	10/20
Tosty	250	3	5


- Ważne

Włożyć produkty, gdy piekarnik jest nagrany.

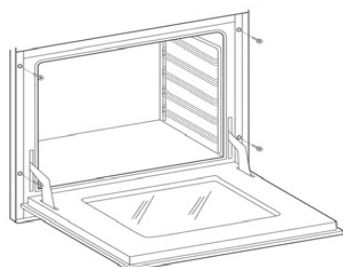
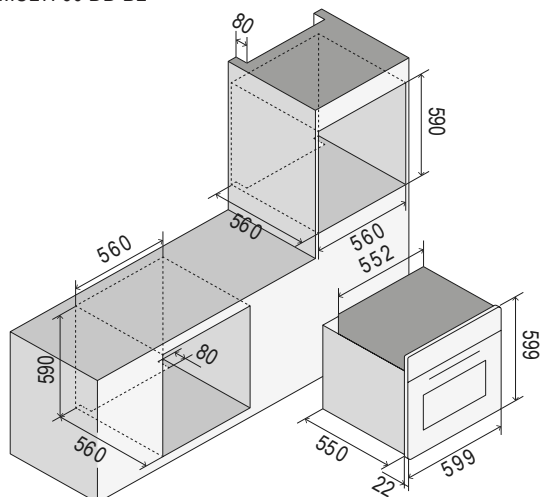
- Grillowanie

W urządzeniach z grillem elektrycznym pieczenie odbywa się przy zamkniętych drzwiczkach w temperaturze 180°C. Umieścić potrawy przeznaczone do grillowania na ruszcie, najlepiej na czwartym poziomie.


■ INSTALACJA - Instrukcja instalacji

 Tabliczka znamionowa, znajdująca się na ograniczniku drzwiczek piekarnika i pokazana na stronie 1, jest widoczna po otwarciu drzwiczek; zawiera ona wszystkie dane wymagane do instalacji, np. model urządzenia, napięcie znamionowe i pobór mocy. Należy najpierw zmierzyć i sprawdzić wnękę w szafce, która musi odpowiadać wymiarom przedstawionym na rysunku A. Upewnić się, że powłoka meblowa, fornir lub podobne materiały są przyklejone klejem odpornym na działanie wysokich temperatur (150°C). Jeśli powłoka lub klej nie są odporne na wysoką temperaturę, może nastąpić jej wypaczenie lub odklejenie, zwłaszcza w najwyższych punktach szafki. Upewnić się, że szafka na piekarnik posiada solidne dno i wytrzyma ciężar piekarnika. W zestawie znajdują się wszystkie śruby i akcesoria niezbędne do zamontowania piekarnika w szafce. Poniższe ilustracje pomogą Państwu w prawidłowym zamocowaniu i włożeniu do szafki.

VIRTUS MULTI 60 DD BL



■ INSTALACJA - Podłączenie elektryczne

 Poniższa instrukcja skierowana jest do wykwalifikowanej osoby, która będzie odpowiedzialna za instalację urządzenia, jego regulację i konserwację techniczną oraz która zapewni, że czynności te zostaną wykonane prawidłowo i zgodnie z obowiązującymi przepisami. Ważne: wszelkie czynności regulacyjne, konserwacyjne itp. muszą być wykonywane po odłączeniu urządzenia od gniazda elektrycznego.

Zasady instalacji

To urządzenie jest zgodne z następującymi dyrektywami:

DYREKTYWA 2002/96/WE

DYREKTYWA NISKONAPIĘCIOWA 2014/35/EU

DYREKTYWA KOMPATYBILNOŚCI ELEKTROMAGNETYCZNEJ 2014/30/EU

ROZPORZĄDZENIE Nr 1935/2004 (kontakt z żywnością).

Instalacja musi być przeprowadzona w sposób nienaganny i w pełni zgodny z obowiązującymi przepisami dotyczącymi instalacji elektrycznych.

W przeciwnym razie Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności.

W niniejszej instrukcji zamieszczono również schemat elektryczny urządzenia.

Urządzenia przeznaczone są do podłączenia do napięcia podanego na tabliczce znamionowej.

Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej należy upewnić się, że:

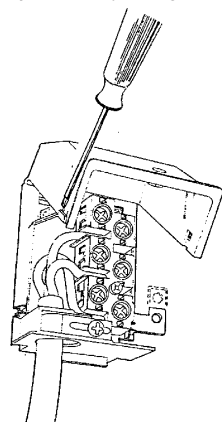
- charakterystyka wyłącznika elektromagnetycznego lub gniazdka jest odpowiednia do poboru urządzenia (patrz dane na tabliczce znamionowej);
- instalacja zasilania jest wyposażona w skuteczne uziemienie.


Urządzenie jest dostarczane z kablem bez wtyczki: połączenie należy wykonać pamiętając, że żółto-zielony kabel jest przewodem uziemiającym i nigdy nie wolno go przerywać.

Gniazdko prądu musi być widoczne i dostępne, aby można było łatwo odłączyć urządzenie.

W celu bezpośredniego połączenia do sieci:

- zawór ograniczający i instalacja domowa muszą być odpowiednie do poboru urządzenia (patrz tabliczka znamionowa);
- system zasilania jest wyposażony w skuteczne uziemienie;
- gniazdko lub wyłącznik omnipolarny, o minimalnym rozwarciu pomiędzy stykami 3 mm, są łatwo dostępne po zainstalowaniu urządzenia;
- jest obecny zintegrowany rozłącznik sieciowy, zgodnie z zasadami instalacji.



 **Żółto-zielony przewód uziemiający nie może być nigdy przerywany, nawet przez wyłącznik. Kabel zasilający musi być umieszczony w taki sposób, aby nie stykał się z powierzchniami, których temperatura jest wyższa niż 50 °C. Jeśli kabel zasilający wymaga wymiany, należy skontaktować się z serwisem.**

INSTALACJA - Schematy elektryczne Pobór (kW)

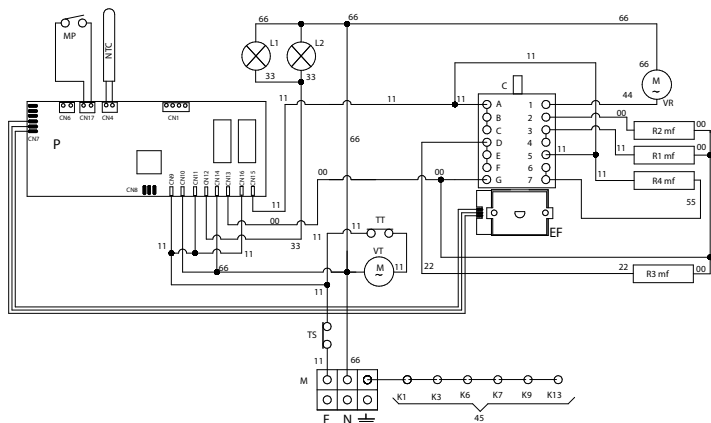
MODEL	KW (230V)
OV60	3,2

Legenda

00	Nero	K13	“ “	grill
11	Marrone	K3	“ “	ventilatore forno
22	Rosso	N	Neutro	
33	Bianco	M	Morsettiere	
44	Giallo	MP	Microinterruttore porta	
45	Giallo-verde	N	Neutro	
55	Grigio	NTC	Sonda di temperatura	
66	Blu	P	Programmatore	

C	Commutatore	R1	Resistenza cielo
EF	Encoder funzioni	R2	Resistenza suola
F	Fase	R3	Resistenza grill
K1	Filo terra morsettiera	R4	Resistenza circolare
K3	" " ventilatore forno	TS	Termostato di sicurezza
K6	" " luce forno 1	TT	Termostato tangenziale
K7	" " luce forno 2	V	Ventilatore forno
K9	" " motovent. tangen.	VT	Vent. raffreddamento

Schemi elettrici



The versatility of features that range from lighting, to suction and cooking, helps create products that were born to amaze.

High-quality materials, careful attention to detail, strong passion for design each in their core essence play a leading role in our products capable of transmitting emotions.

Elica, aria nuova



FRAME AND
DISCOVER



www.elica.com