



# KA-74Z68BNH-PL

Piekarnik / Oven

PL Instrukcja obsługi

EN User Manual



#### **GB-Declaration of conformity**

We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

#### **DE-Konformitätserklärung**

Wir erklären, dass unsere Produkte die geltenden europäischen Richtlinien, Entscheidungen und Regularien sowie die in den referenzierten Standards gelisteten Anforderungen erfüllen.

#### **FR-Déclaration de conformité**

Nous déclarons que nos produits sont conformes aux Directives, Décisions et Réglementations européennes en vigueur et aux exigences visées dans les normes citées en référence.

#### **ES-Declaración de conformidad**

Declaramos que nuestros productos cumplen con las Directivas Europeas, Decisiones y Regulaciones aplicables y los requisitos enumerados en dichas normativas.

#### **PT-Declaração de conformidade**

Declaramos que os nossos produtos cumprem as Diretivas Europeias, Decisões e Regulamentos aplicáveis e os requisitos enumerados nas referências normalizadas.

#### **NL-Conformiteitsverklaring**

We verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, besluiten en voorschriften in de normen waarnaar wordt verwezen.

#### **IT-Dichiarazione di conformità**

Dichiariamo che i nostri prodotti sono conformi a Direttive, Decisioni e Regolamenti europei e ai requisiti elencati negli standard di riferimento.

#### **GR-Δήλωση συμμόρφωσης**

Δηλώνουμε ότι τα προϊόντα μας πληρούν τις εφαρμόσιμες Ευρωπαϊκές Οδηγίες, Αποφάσεις και Κανονισμούς, καθώς και τις απαιτήσεις που περιέχονται στα πρότυπα όπου γίνεται αναφορά.

#### **BG-Декларация за съответствие**

Ние заявяваме, че нашите продукти отговарят на приложимите европейски директиви, решения и регламенти и на изискванията, посочени в гореописаните стандарти.

#### **CZ-Prohlášení o shodě**

Prohlašujeme, že naše výrobky splňují příslušné evropské směrnice, rozhodnutí, předpisy a požadavky uvedené ve zmiňovaných normách.

#### **SK-Vyhlásenie o zhode**

Vyhlasujeme, že naše produkty spĺňajú príslušné smernice, rozhodnutia, nariadenia a požiadavky vypísané v uvedených štandardoch.

#### **EE-Vastavusdeklaratsioon**

Deklareerime, et meie tooted vastavad kohaldatavatele Euroopa direktiividele, otsustele ja määrustele ning viidatud standardites sätestatud nõuetele.

#### **SV-Försäkran om överensstämmelse**

Vi försäkrar att våra produkter uppfyller gällande EU-direktiv, beslut och förordningar och de krav som anges i de standarder som refereras.

#### **FI-Yhteensopivuuslauseke**

Tuotteemme ovat yhteensopivia EU:n tuotedirektiivien, päätösten ja säädösten kanssa, sekä niissä listattujen standardien kanssa.

## **HR**-Izjava o skladnosti

Izjavljujemo da su naši proizvodu u skladu s primjenjivim Direktivama, Odlukama i Uredbama Europske unije te zahtjevima navedenima u spomenutim standardima.

## **SR**-Izjava o usklađenosti

Izjavljujemo da naši proizvodi zadovoljavaju primenljive evropske direktive, odluke i propise, kao i zahteve navedene u naznačenim standardima.

## **DA**-Overensstemmelseserklæring

Vi erklærer, at vores produkter opfylder de gældende europæiske direktiver, beslutninger og forordninger, og de anførte standarder der henvises til.

## **NO**-Samsvarserklæring

Vi erklærer at våre produkter oppfyller de gjeldende europeiske direktiver, beslutninger og forskrifter, og kravene i standardene som det henvises til.

## **UK**-Декларація відповідності

Цим ми заявляємо, що наші продукти відповідають усім застосовним директивам, рішенням та нормам Європейського союзу. Вимоги зазначено в додаткових матеріалах щодо стандартів.

## **МК**-Декларација за усогласеност

Изјавуваме дека нашите производи ги исполнуваат применливите европски директиви, решенија и одредби, како и побарувањата наведени во посочените стандарди.

## **RO**-Declarație de conformitate

Noi declarăm că produsele noastre respectă Directivele Europene, Deciziile și Reglementările aplicabile și condițiile enumerate în standardele menționate.

## **HU**-Megfelelősségi nyilatkozat

Ezúton igazoljuk, hogy termékeink megfelelnek az EU direktíváknak, jogszabályoknak, előírásoknak. Az előírások felsorolása a referencia tartalmaknál.

## **SL**-Izjava o skladnosti

Zagotavljamo, da so naši izdelki skladni z ustreznimi evropskimi direktivami, sklepi in predpisi ter zahtevami, ki so navedene v referenčnih standardih.

## **AL**-Deklarata e konformitetit

Ne deklarojmë se produktet tona përmbushin Direktivat e aplikueshme evropiane, Vendimet dhe Rregulloret si dhe kërkesat e renditura në standardet e referuara.

## **LT**-Atitikties deklaracija

Tvirtiname, kad mūsų produktai atitinka susijusiose Europos direktyvose, sprendimuose ir reglamentuose pateikiamų standartų keliamus reikalavimus.

## **LV**-Atbilstības deklarācija

Mēs apliecinām, ka mūsu produkti atbilst attiecīgajām Eiropas direktīvām, lēmumiem un noteikumiem, kā arī prasībām, kas norādītas piemētajos standartos.

## **PL**-Deklaracja zgodności

Oświadczamy, że nasze produkty spełniają wymagania odpowiednich dyrektyw, decyzji i regulacji Unii Europejskiej oraz wymagania określone w wymienionych standardach.



**GB:** The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over the applicable collection point for recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling this product, please contact your local city offices, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

**DE:** Dieses Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung besagt, dass das Produkt nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen sollte es einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten übergeben werden. Indem Sie dafür sorgen, dass dieses Produkt korrekt verwertet wird, helfen Sie dabei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu verhindern, die ansonsten durch die ungeeignete Beseitigung dieses Produkts entstehen könnten. Weitere Informationen über die Verwertung dieses Produkts erhalten Sie, wenn Sie sich mit Ihrer örtlichen Behörde, der Hausmüllabfuhr oder dem Geschäft in Verbindung setzen, bei dem Sie dieses Produkt erworben haben.

**FR:** Ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que ce produit ne doit pas

être traité comme des déchets ménagers. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous conformant à une procédure d'enlèvement correcte du produit, vous aiderez à prévenir tout effet nuisible à l'environnement et à la santé, qu'une manipulation inappropriée pourrait autrement provoquer. Pour plus de détails concernant le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale, un centre de recyclage des déchets domestiques ou la boutique où vous avez acheté le produit.

**ES:** Este símbolo en el producto o su embalaje indica que este producto no debe tratarse como residuo doméstico. Por el contrario, debe llevarse al punto de recogida responsable del reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de que este producto se elimine correctamente, ayudará a prevenir las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud de los seres humanos que, de lo contrario, podrían producirse debido a la manipulación incorrecta de los residuos de este producto. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la oficina municipal local, con el servicio de eliminación de residuos domésticos o con el comercio en el que haya adquirido el producto.

**PT:** Este símbolo no produto ou embalagem significa que o produto não pode ser tratado como resíduo doméstico. Pelo contrário, deve ser entregue num ponto de recolha aplicável para reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir que este produto é eliminado de forma correta estará a ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e a saúde humana, que poderão ser provocadas pela incorreta gestão

de residuos deste produto. Para informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, contacte as suas autoridades locais, centro de reciclagem ou a loja onde comprou o produto.

**NL:** Het symbool op het product of de verpakking geeft aan dat dit product niet mag worden behandeld als huishoudelijk afval. In plaats daarvan dient het te worden ingeleverd bij het van toepassing zijnde inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Door dit product correct te verwijderen voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid, die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door een onjuiste afvalverwerking van dit product. Meer gedetailleerde informatie over de recycling van dit product kunt u opvragen bij uw gemeente, de afvalverwijderingsdienst of de winkel, waar u het product hebt gekocht.

**IT:** Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che questo prodotto potrebbe non essere trattato come rifiuti domestici. Al contrario saranno trasmessi al punto di raccolta adeguato per il riciclo delle componenti elettriche ed elettroniche. Assicurando il corretto smaltimento del prodotto, si eviteranno potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute dell'uomo, che potrebbero verificarsi in caso di smaltimento non corretto del prodotto. Per maggiori informazioni sul riciclaggio del prodotto, contattare l'ufficio locale, il servizio di smaltimento o il negozio in cui il prodotto è stato acquistato.

**GR:** Το σύμβολο αυτό που βρίσκεται στο προϊόν ή στη συσκευασία του σημαίνει πως το προϊόν δεν θα πρέπει να αντιμετωπίζεται ως οικιακό απόρριμμα. Αντίθετα, θα πρέπει να

παραδίδεται στο αρμόδιο σημείο συλλογής για ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Διασφαλίζοντας τη σωστή απόρριψη του προϊόντος αυτού, συντελείτε στην πρόληψη αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ατομική υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν, κατά τα άλλα να προκληθούν λόγω ακατάλληλου χειρισμού απόρριψης του προϊόντος αυτού. Για πιο λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με την τοπική δημοτική υπηρεσία, την υπηρεσία απόρριψης οικιακών αποβλήτων, ή το κατάστημα από όπου προμηθευτήκατε το προϊόν.

**BG:** Символът върху продукта или неговата опаковка означава, че той не трябва да бъде третиран като битов отпадък. Вместо това, трябва да бъде занесен в някой от центровете за рециклиране на електронна техника. Чрез правилното извеждане от експлоатация на този продукт, Вие ще помогнете за предотвратяване на възможните негативни последствия за околната среда и човешкото здраве, които биха възникнали при неправилното му изхвърляне. За по-подробна информация относно рециклирането на този продукт се свържете с местните органи на управление, център за рециклиране или магазина, откъдето сте го закупили.

**CZ:** Symbol na výrobku nebo na doprovodných dokumentech k výrobku znamená, že s tímto přístrojem nelze zacházet jako s domovním odpadem. Namísto toho je nutné přístroj předat do nejbližšího sběrného střediska k recyklaci elektrického a elektronického vybavení. Zajištěním řádné ekologické likvidace přístroje pomůžete zamezit možnému škodlivému dopadu na životní prostředí a lidské zdraví,

kerý by jinak mohl vzniknout při nesprávné likvidaci tohoto výrobku. Pro bližší informace ohledně recyklace tohoto výrobku kontaktujte prosím místní úřady, službu likvidace domovních odpadů nebo prodejnu, kde jste produkt koupili.

**SK:** Tento symbol nachádzajúci sa na výrobku alebo balení označuje, že výrobok nesmie byť braný ako domový odpad. Namiesto toho by ste ho mali dať na vhodné zberné miesto na recykláciu elektrického a elektronického zariadenia. Zaistením správnej likvidácie tohto výrobku pomôžete zabrániť možným negatívnym následkom na životné prostredie a zdravie ľudí, ku ktorým by mohlo dôjsť pri nesprávnej manipulácii s týmto výrobkom. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku vám poskytne miestny orgán, recyklačné stredisko alebo obchod, v ktorom ste zakúpili výrobok.

**EE:** See tootel või selle pakendil olev sümbol näitab, et toodet ei tohi käsitseda tavalise olmeprügina. Selle asemel tuleb see anda ümbertöötlemiseks üle asjakohasesse elektri-ja elektroonikaseadmete kogumispunkti. Tagades toote korraliku utiliseerimise, aitate vältida negatiivseid mõjusid keskkonnale ja inimeste tervisele, mida tootejäätmete vale käitlemine muidu kaasa võiks tuua. Selle toote utiliseerimise kohta täpsema teabe saamiseks võtke palun ühendust oma kohaliku omavalitsuse, prügiärevõtte või kauplusega, kust te toote ostsite.

**SV:** Denna symbol på produkten eller förpackningen innebär att produkten inte bör behandlas som hushållsavfall. I stället skall den överlämnas till lämplig insamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Genom att säkerställa att denna produkt

kasseras korrekt, hjälper du till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa, som annars kunde orsakas av olämplig avfallshantering av denna produkt. För mer detaljerad information om återvinning av denna produkt, kontakta dina lokala myndigheter, återvinningscenter eller butiken där du har köpt produkten.

**FI:** Tämä symboli tuotteessa tai sen pakauksessa merkitsee, että tätä tuotetta ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana. Laite on sen sijaan toimitettava elektronisille ja sähkölaitteille soveltuvaan keräyspisteeseen kierrätettäväksi. Varmistamalla tämän tuotteen asianmukaisen hävitystavan autat suojelemaan ympäristöä ja ihmisten terveyttä mahdollisilta haittavaikutuksilta joita saattaisi ilmetä tämän tuotteen asiattomasta hävittämisestä. Lisätietoja tämän tuotteen kierrättämisestä saat ottamalla yhteyttä paikallisiin viranomaisiin, kierrätyskeskukseen tai myymälään, josta ostit tuotteen.

**HR:** Simbol na proizvodu ili ambalaži označava da proizvod ne smijete baciti zajedno s kućnim otpadom. Umjesto toga, odnesite ga na odgovarajuće sabirno mjesto za recikliranje električne i elektroničke opreme. Osiguravanjem ispravnog odlaganja ovog proizvoda, spriječit ćete potencijalne negativne učinke na okoliš i ljudsko zdravlje koji će izaći na vidjelo nakon neprikladnog odlaganja ovog proizvoda. Za više informacija o recikliranju ovog proizvoda obratite se lokalnoj službi, reciklažnom centru ili trgovini u kojoj ste kupili ovaj proizvod.

**SR:** Simbol na proizvodu ili na njegovom pakovanju naznačava da ovaj proizvod možda neće biti tretiran kao otpad iz domaćinstva. Umjesto toga će se predati primenljivoj tački

za preuzimanje zarad recikliranja električne i elektronske opreme. Starajući se da ovaj proizvod bude pravilno uklonjen, pomoći ćete da se spreče potencijalne negativne posledice za okruženje i ljudsko zdravlje, što može da u suprotnom izazove neodgovarajuće upravljanje otpadom ovog proizvoda. Za detaljnije informacije o recikliranju ovog proizvoda, molimo vas da kontaktirate vašu lokalnu gradsku kancelariju, uslugu otklanjanja vašeg otpada iz domaćinstva ili prodavnicu gde ste kupili proizvod.

**DA:** Dette symbol på produktet eller emballagen betyder, at produktet ikke må behandles som husholdningsaffald. Det skal i stedet indleveres til et indsamlingssted for genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr. Ved at sikre, at dette produkt bliver bortskaffet korrekt, hjælper du med til at forebygge eventuelle negative konsekvenser for miljøet og menneskers helbred, som ellers kunne forårsages af forkert bortskaffelse af dette produkt. Hvis du ønsker mere detaljerede oplysninger om genbrug af dette produkt, bedes du kontakte din lokale myndighed, genbrugsplads, eller den butik, hvor du købte produktet.

**NO:** Dette symbolet på produktet eller pakken innebærer at produktet ikke skal behandles som husholdningsavfall. I stedet skal det leveres til en gjenvinningstasjon for elektrisk og elektronisk utstyr. Ved å sørge for korrekt avhending av apparatet, vil du bidra til å forhindre potensielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers helse, som ellers kunne ha inntruffet grunnet feilaktig avfallshåndtering av produktet. For mer detaljert informasjon om resirkulering av dette produktet, bes du kontakte de lokale myndigheter, en gjenvinningsstasjon, eller butikken der du kjøpte produktet.

**UK:** Цей символ, нанесений на виріб або його упаковку, означає, що виріб не можна викидати разом із побутовим сміттям. Натомість його слід передати на відповідний пункт збору електричного та електронного обладнання, що підлягає повторній переробці. Подбавши про належну ліквідацію виробу, ви допоможете попередити можливі негативні наслідки для довкілля та здоров'я людей, які могли б виникнути в разі неправильного поводження з цим виробом. Для одержання більш докладної інформації про повторну переробку цього виробу звертайтеся у місцеві органи влади, центр повторної переробки чи в магазин, у якому було придбано виріб.

**MK:** Simbolot na proizvodot ili na negovoto paкување покажува дека овој производ не смее да се третира како отпад од домаќинствата. Наместо тоа, ќе биде предаден на соодветната станица за отпад за рециклирање на електрична и електронска опрема. Со правилно фрлање на овој производ, ќе помогнете да се спречат потенцијалните негативни последици за животната средина и здравјето на луѓето, кои инаку би можеле да настанат од неправилно ракување со отпадот на овој производ. За подетални информации околу рециклирањето на овој производ, контактирајте ја вашата локална градска канцеларија, сервисот за фрлање на отпад од домаќинствата или продавницата во која сте го купиле производот.

**RO:** Acest simbol aplicat pe produs sau ambalaj indică faptul că produsul nu ar trebui considerat deșeu casnic. În schimb, acesta trebuie

predat centrelor de colectare adecvate de reciclare a echipamentelor electrice și electronice. Asigurând eliminarea corectă a acestui produs, ajutați la prevenirea posibilelor consecințe negative asupra mediului și sănătății umane, care pot fi cauzate tratarea inadecvată a deșeurilor rezultate din acest produs. Pentru informații detaliate, cu privire la reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați autoritățile locale, centrele de reciclare sau magazinul.

**HU:** Ez a jelölés a terméken vagy a csomagolásán azt jelenti, hogy a készüléket a háztartási hulladéktól külön kell kezelni. Az elhasznált készüléket az elektromos és elektronikai berendezések begyűjtőhelyére kell szállítani. Azzal, hogy gondoskodik a termék megfelelő hulladék elhelyezéséről, segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt lehetséges negatív következményeket, amelyek egyébként a termék helytelen hulladékkezelése esetén előfordulhatnának. A termék újrahasznosításával kapcsolatos bővebb információért, kérjük, vegye fel a kapcsolatot a helyi önkormányzattal, hulladékkezelő szolgáltatókkal, vagy az üzlettel, ahol a terméket megvásárolta.

**SL:** Simbol na izdelku ali embalaži označuje, da s tem izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjскими odpadki. Treba ga je oddati na ustrezno zbirno reciklirno mesto za električno in elektronsko opremo. S pravilnim odlaganjem tega izdelka boste pomagali pri preprečevanju potencialnih negativnih vplivov na okolje in zdravje ljudi, ki ga sicer lahko povzročijo neprimerno odlaganje tega izdelka. Za podrobnejše informacije o recikliranju tega izdelka se obrnite na lokalne oblasti, pristojne za odstranjevanje odpadkov ali trgovino, v kateri ste kupili izdelek.

**AL:** Simboli mbi produkt ose mbi paketimin e tij tregon se ky produkt nuk mund të trajtohet si mbeturinë shtëpiake. Në vend të kësaj ai do të dorëzohet pranë pikës përkatëse të grumbullimit për riciklimin e pajisjeve elektrike dhe elektronike. Duke u siguruar që ky produkt të hidhet siç duhet, ju do të ndihmojë në parandalimin e pasojave negative të mundshme për mjedisin dhe shëndetin e njeriut, e cila mund të ndryshe të shkaktohen nga trajtimi i papërshtatshëm i mbetjeve të këtij produkti. Për informacion më të detajuar mbi riciklimin e këtij produkti, ju lutemi kontaktoni zyrrën tuaj lokale të qytetit, shërbimin e hedhjes së mbeturinave shtëpiake ose dyqanin ku keni blerë produktin.

**LT:** Šis simbolis ant gaminio ar pakuotės reiškia, kad gaminio negalima išmesti su buitine mis atliekomis. Jį reikia nugabenti į atitinkamą elektrinių ir elektroninių prietaisų surinkimo punktą perdirbimui. Pasirūpindami tuo, kad gaminys būtų tinkamai utilizuotas, padėsite apsisaugoti nuo neigiamų pasekmių aplinkai ir žmonių sveikatai, kurias priešingu atveju sukeltų netinkamas šio gaminio utilizavimas. Norėdami gauti išsamesnę informaciją apie šio gaminio perdirbimą, kreipkitės į miesto valdžios instituciją, vietinę buitinių atliekų tvarkymo tarnybą ar parduotuvę, kurioje įsigijote gaminį.

**LV:** Šis simbols uz izstrādājuma un iepakojuma norāda, ka izstrādājumu nevar izmest sadzīves atkritumos. Tā vietā to var nodot piemērotā elektrisko un elektronisko iekārtu pārstrādājamo atkritumu savākšanas vietā. Nodrošinot, ka šis izstrādājums tiek izmests pareizā veidā, varat palīdzēt novērst potenciāli negatīvo ietekmi uz apkārtni vidi un cilvēku veselību, ko pretējā gadījumā var radīt nepareizi šī izstrādājuma atkritumu apsaimniekošana.



## **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.

<b>Symbol</b>	<b>Typ</b>	<b>Znaczenie</b>
	<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.ŚRODKI OSTROŻNOŚCI .....	3
1.1 Ogólne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa.....	3
1.2 W przypadku gotowania na parze .....	6
1.3 Ostrzeżenia dotyczące instalacji .....	6
1.4 Podczas pracy urządzenia .....	7
1.5 Podczas czyszczenia i konserwacji.....	9
2.INSTALACJA I PRZYGOTOWANIE DO UŻYTKOWANIA.....	10
2.1 Instrukcje dla instalatora.....	10
2.2 Montaż piekarnika .....	10
2.3 Przyłącze elektryczne i bezpieczeństwo .....	12
3.CECHY PRODUKTU .....	13
4.UŻYTKOWANIE PRODUKTU .....	14
4.1 Tabela pieczenia.....	17
4.2 W przypadku gotowania na parze .....	18
4.3 Korzystanie z programatora dotykowego Visio .....	19
4.4 Akcesoria .....	22
5.CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.....	24
5.1 Czyszczenie .....	24
5.2 Konserwacja.....	26
6.ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I TRANSPORT .....	27
6.1 Rozwiązywanie problemów .....	27
6.2 Transport .....	27
7.SPECYFIKACJA TECHNICZNA.....	28
7.1 Etykieta energetyczna .....	28



# 1. ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

- Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje, a następnie przechowywać je w dostępnym miejscu na wypadek późniejszych wątpliwości.
- Niniejsza instrukcja została opracowana z myślą o kilku modelach, dlatego Twoje urządzenie może nie być wyposażone w niektóre z opisanych funkcji. Z tego względu podczas czytania instrukcji obsługi należy zwrócić szczególną uwagę na wszelkie wartości liczbowe.


## 1.1 OGÓLNE OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Urządzenie to może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby z obniżonymi zdolnościami fizycznymi, zmysłowymi bądź umysłowymi, a także przez osoby bez doświadczenia i wiedzy na temat obsługi, jeśli pozostają pod nadzorem opiekunów bądź zostały szczegółowo poinstruowane o sposobie bezpiecznego używania urządzenia i rozumieją ryzyka związane z niewłaściwym użyciem. Dzieci nie powinny wykorzystywać urządzenia do zabawy. Dzieci nie powinny czyścić urządzenia ani wykonywać czynności konserwacyjnych, jeśli pozostają bez nadzoru.


 **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne elementy silnie nagrzewają się podczas gotowania. Należy zachować szczególną ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie należy dopuszczać w pobliże urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem opiekunów.


  **OSTRZEŻENIE::** Zagrożenie pożarem: Nie wolno przechowywać żadnych przedmiotów na

powierzchniach przeznaczonych do gotowania.

 **OSTRZEŻENIE:** W przypadku pęknięcia powierzchni należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym.

- Nie wolno obsługiwać urządzenia za pomocą zewnętrznego włącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Podczas pracy urządzenie jest gorące. Należy zachować szczególną ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
- Uchwyty mogą się silnie nagrzewać po krótkim czasie działania urządzenia.
- Do czyszczenia szklanych drzwiczek i innych powierzchni piekarnika nie należy stosować środków do szorowania ani skrobaczek. Mogłyby uszkodzić szklaną powierzchnię drzwiczek.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy stosować odkurzaczy parowych.

 **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą lampki oświetleniowej należy sprawdzić czy zostało wyłączone zasilanie urządzenia, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.

 **OSTRZEŻENIE:** Podczas gotowania lub grillowania potraw dostępne elementy urządzenia mogą być gorące. Należy trzymać małe dzieci z dala od działającego urządzenia.

- Urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie ze wszystkimi krajowymi oraz międzynarodowymi normami i przepisami.
- Czynności konserwacyjne i naprawy należy powierzać wyłącznie pracownikom autoryzowanego serwisu. Instalacja i naprawy przeprowadzone przez osoby inne niż pracownicy autoryzowanego serwisu

mogą zagrażać bezpieczeństwu użytkowników urządzenia. Wszelkie zmiany i modyfikacje specyfikacji mogą być niebezpieczne pod wieloma względami. Nieodpowiednie osłony płyty grzewczej mogą być przyczyną wypadków.

- Przed przystąpieniem do instalacji należy sprawdzić lokalne warunki dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu, napięcie i częstotliwość sieci elektrycznej) oraz zgodność z wymaganiami dotyczącymi urządzenia. Parametry techniczne urządzenia znajdują się na etykiecie.

**⚠ OSTRZEŻENIE:** Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do przygotowywania potraw w warunkach domowych. Nie należy wykorzystywać urządzenia do innych celów ani w innych zastosowaniach, np. do użytku innego niż w gospodarstwie domowym, do użytku przemysłowego lub do ogrzewania pomieszczenia.

- Nie wolno unosić ani przesuwania urządzenia trzymając za uchwyty na drzwiczkach piekarnika.
- Należy podjąć wszystkie możliwe działania, aby zapewnić bezpieczeństwo. Ponieważ szkło może pęknąć, podczas czyszczenia należy zachować szczególną ostrożność, aby nie zadrapać szklanej powierzchni. Nie należy uderzać ani stukać o szkło innym wyposażeniem.
- Upewnij się, że przewód zasilający nie został przyciśnięty lub uszkodzony podczas instalacji. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy powierzyć producentowi urządzenia, pracownikom autoryzowanego serwisu lub podobnie wykwalifikowanym osobom, aby uniknąć zagrożeń.
- Jeśli drzwiczki piekarnika pozostają otwarte, dzieci nie powinny wspinać się lub siadać na nich.

- Nie wolno pozwalać dzieciom ani zwierzętom domowym, aby zbliżały się do urządzenia.

## **1.2 W PRZYPADKU GOTOWANIA NA PARZE**

- Przed uruchomieniem urządzenia należy napełnić zbiornik na wodę.
- Nie wolno napełniać zbiornika na wodę, jeśli piekarnik jest gorący.
- Po otwarciu drzwiczek piekarnika z wnętrza może wydostawać się para. Należy zachować ostrożność podczas otwierania drzwiczek piekarnika, ponieważ może to spowodować zagrożenie poparzeniami.
- W wyniku gotowania na parze w piekarniku może pozostać wilgoć. Ponieważ wilgoć może doprowadzić do korozji, należy upewnić się, że wnętrze piekarnika zostało osuszone po gotowaniu.
- Do gotowania na parze w piekarniku należy stosować wodę zdatną do picia. Nie wolno stosować palnego alkoholu ani substancji z cząstkami stałymi zamiast wody.
- Do gotowania na parze należy używać naczyń ze stali nierdzewnej.
- Po każdym zakończeniu gotowania na parze: jeśli w zbiorniku na wodę pozostanie trochę wody, należy go oczyścić, a pozostałej wody nie wolno wykorzystać do następnego gotowania.

## **1.3 OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE INSTALACJI**



- Nie wolno korzystać z urządzenia, dopóki jego instalacja nie zostanie całkowicie zakończona.
- Instalację urządzenia powinien przeprowadzić personel autoryzowanego serwisu. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wszelkie szkody powstałe na skutek niewłaściwej lokalizacji i

- instalacji urządzenia przez osoby nieupoważnione.
- Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, że nie zostało ono uszkodzone podczas przewożenia. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek usterek nie wolno korzystać z urządzenia – należy natychmiast skontaktować się z przedstawicielem autoryzowanego serwisu. Ponieważ materiały wykorzystane do opakowania urządzenia (folia, zszywki, styropian itp.) mogą być niebezpieczne dla dzieci, należy je natychmiast zebrać i usunąć.
  - Urządzenie należy chronić przed wpływem czynników atmosferycznych. Nie należy narażać urządzenia na działanie światła słonecznego, deszczu, śniegu, kurzu ani nadmiernej wilgoci.
  - Wszelkie materiały (np. szafek) znajdujące się w pobliżu urządzenia powinny być odporne na temperaturę minimum 100°C.
  - Nie wolno instalować urządzenia za ozdobnymi drzwiami, aby uniknąć przegrzania.

#### **1.4 PODCZAS PRACY URZĄDZENIA**

- Podczas pierwszego użycia piekarnika może być wyczuwalny nieznaczny zapach. Jest to całkowicie normalne, spowodowane materiałami izolacyjnymi na elementach grzejnych. Sugerujemy, aby przed pierwszym użyciem pozostawić piekarnik pusty i ustawić na maksymalną temperaturę przez 45 minut. Upewnij się, że otoczenie, w którym urządzenie zostało zainstalowane, jest dobrze wentylowane.
- Należy zachować szczególną ostrożność otwierając drzwiczki piekarnika w podczas lub po zakończeniu gotowania. Gorąca para z piekarnika mogłaby spowodować oparzenia.

- Nie należy wkładać do niego ani umieszczać w pobliżu łatwopalnych lub wybuchowych materiałów.
- Do wyjmowania i ponownego wkładania potraw należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- W żadnym wypadku nie wolno piekarnika wyłożyć folią aluminiową, ponieważ mogłoby dojść do przegrzania.
- Podczas gotowania nie wolno umieszczać naczyń ani blach do pieczenia bezpośrednio w podstawie piekarnika. Podstawa bardzo się nagrzewa, co może spowodować uszkodzenie produktu.

  Nie należy odchodzić od piekarnika podczas gotowania z użyciem tłuszczu stałych lub płynnych olejów. Mogą spowodować pożar w przypadku nadmiernego podgrzania. Ognia spowodowanego gorącym olejem nie wolno polewać wodą. Należy wyłączyć piekarnik, a następnie nakryć naczynie pokrywką lub kocem strażackim.

- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, główny wyłącznik sieciowy należy ustawić w pozycji wyłączonej.
- Sprawdź, czy pokrętła regulacyjne urządzenia znajdują się zawsze w położeniu „0” (praca zatrzymana), jeśli urządzenie nie jest używane.
- Tace pochylają się przy wysuwaniu. Należy zachować ostrożność, aby nie rozlać ani upuścić gorącej potrawy podczas wyjmowania jej z piekarnika.
- Nie wolno umieszczać obciążenia na otwartych drzwiczkach piekarnika. Mogłoby to spowodować utratę równowagi piekarnika lub uszkodzenie drzwiczek.
- Nie należy wieszać ręczników, ścierek do naczyń lub ubrań na urządzeniu lub jego uchwytych.



## 1.5 PODCZAS CZYSZCZENIA I KONSERWACJI

- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub czynności konserwacyjnych należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od sieci elektrycznej.
- Nie wolno demontować pokręteł regulacyjnych, aby oczyścić panel sterowania.
- Aby zachować wydajność i bezpieczeństwo urządzenia, zalecamy korzystanie wyłącznie z oryginalnych części zamiennych oraz usług autoryzowanego serwisu w razie konieczności.
- Nie należy skrobać osadu wapiennego, który może tworzyć się na spodzie piekarnika. W przeciwnym razie spód piekarnika zostanie uszkodzony.
- Aby rozpuścić osad wapienny, który może powstać na spodzie piekarnika, po każdym dwóch lub trzech użyciach należy nalać 200–250 ml 6% białego octu na spód piekarnika i odczekać 30 minut. Następnie oczyścić wilgotną ściereczką.

## 2. INSTALACJA I PRZYGOTOWANIE DO UŻYTKOWANIA

**! OSTRZEŻENIE:** Urządzenie musi być instalowane przez autoryzowanego serwisanta lub wykwalifikowanego technika zgodnie z instrukcjami podanymi w niniejszym podręczniku 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 (napiecie 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 wymiomych 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 palnych materiałów takich jak zasłony, olej, szmatki itp., które mogą się zapalić.
- Błat i meble wokół urządzenia muszą być wykonane z materiałów odpornych na temperatury wyższe niż 100°C.

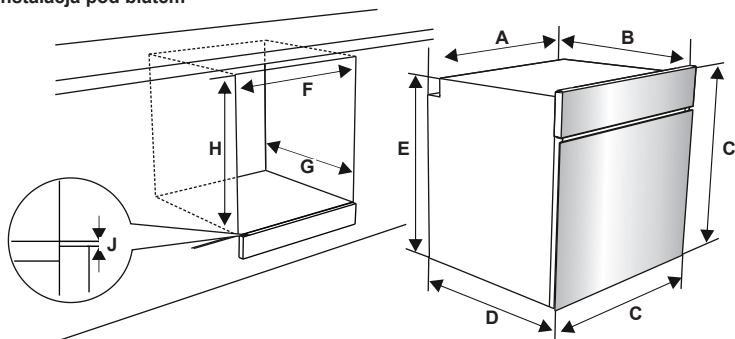
- Urządzenie nie powinno być instalowane bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką ani suszarką do ubrań.

### 2.2 MONTAŻ PIEKARNIKA

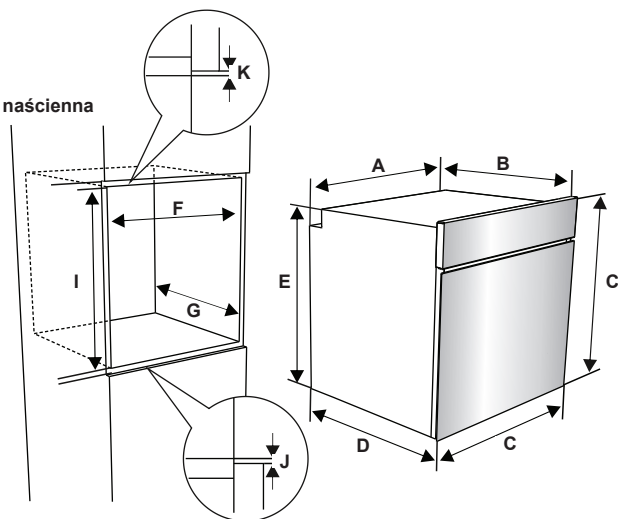
Urządzenia dostarczane są z zestawami instalacyjnymi i mogą być montowane w blacie z zachowaniem odpowiednich wymiarów. Wymiary instalacji płyty grzejnej i piekarnika podano poniżej.

<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		

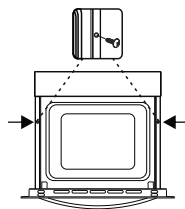
### Instalacja pod blatem



### Instalacja ścienna



Po wykonaniu przyłączy elektrycznych 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.



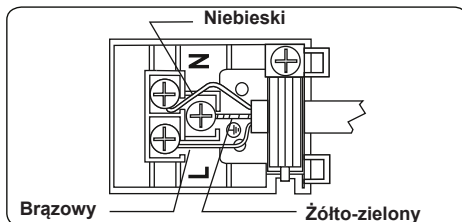
## 2.3 PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE I BEZPIECZEŃSTWO

**! OSTRZEŻENIE:** Przyłącze elektryczne urządzenia musi być instalowane przez autoryzowanego serwisanta lub wykwalifikowanego technika zgodnie z instrukcjami podanymi w niniejszym podręczniku 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 kuchenki 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 rozłącznik wszystkich biegunów (z odstępem co najmniej 3 mm między stykami).
- Urządzenie jest zaprojektowane do zasilania napięciem 220-240V. 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.

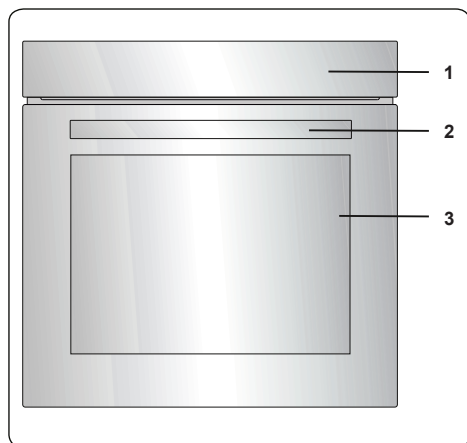


### 3. CECHY PRODUKTU



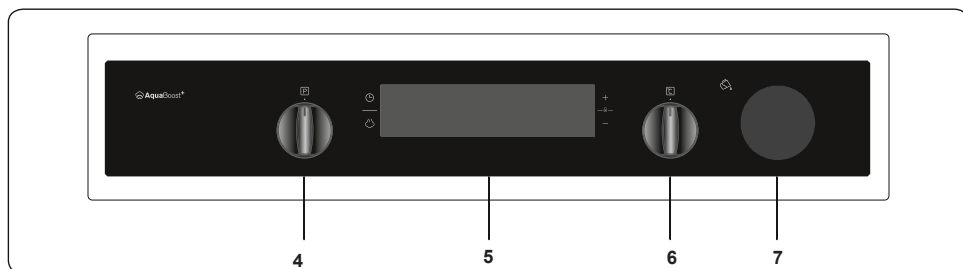
**Ważne:** Dane techniczne i wygląd danego urządzenia mogą się różnić od przedstawionego na poniższych rysunkach.

#### Wykaz elementów



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

#### Panel sterowania



4. Gałka sterowania funkcjami piekarnika
5. Programator czasowy
6. Gałka termostatu piekarnika
7. Pokrywa zbiornika wody

## 4. UŻYTKOWANIE PRODUKTU

### Funkcje piekarnika

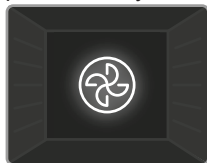
\* Funkcje piekarnika mogą różnić się w zależności od zakupionego modelu.



#### Tryb rozmrażania:

Zostaną włączone wskaźniki ostrzegawcze piekarnika, wentylator rozpocznie pracę. Aby skorzystać z trybu

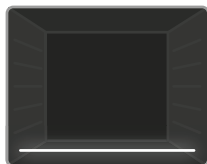
rozmrażania, umieść zamrożoną potrawę w piekarniku na półce znajdującej na trzecim poziomie od dołu. Zalecane jest umieszczenie tacy pod rozmrażaną potrawą, aby zgromadzić wodę powstającą na skutek rozmrażania lodu. Ten tryb pracy nie służy do gotowania ani pieczenia potraw, ale tylko do ich rozmrażania.



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

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

W tym trybie można korzystać z gotowania na parze. Szczegółowe informacje można znaleźć w opisie „Korzystanie z gotowania na parze”.



#### 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 termoobiegu i dolnego ogrzewania jest doskonały do przygotowywania potraw, jak pizza, w stosunkowo krótkim czasie. Termoobieg zapewnia równomierny rozkład ciepła w piekarniku, a dolny element grzejny umożliwia pieczenie potraw.

W tym trybie można korzystać z gotowania na parze. Szczegółowe informacje można znaleźć w opisie „Korzystanie z gotowania na parze”.

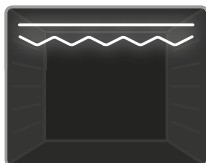


#### Tryb pieczenia pizzy:

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.

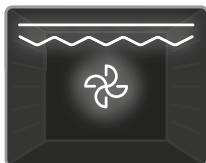
W tym trybie można korzystać z gotowania na parze. Szczegółowe informacje można znaleźć w opisie „Korzystanie z gotowania na parze”.



**Tryb szybkiego grillowania:** Zostaną włączone termostat oraz wskaźniki ostrzegawcze, a grill i górne elementy grzejne 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.



**Tryb podwójnego grilla i termoobiegu:** 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 3D:** Zostaną włączone termostat oraz wskaźniki ostrzegawcze, a okrągły, górny i dolny element grzejny oraz wentylator rozpoczną pracę. Funkcja 3D

zapewnia równomierny rozkład ciepła w

piekarniku, dzięki czemu wszystkie potrawy umieszczone na rusztach zostaną równomiernie upieczone. Czas trwania procesu jest krótszy niż w przypadku innych funkcji. Zaleca się wstępne rozgrzewanie piekarnika przez dziesięć minut.

Ponadto dzięki tej funkcji pieczone ciasta są bardziej puszyste i miękkie.

[W tym trybie można korzystać z gotowania na parze. Szczegółowe informacje można znaleźć w opisie „Korzystanie z gotowania na parze”.](#)



**Funkcja czyszczenia parowego:**

Ustaw funkcję piekarnika i termostat na symbolu funkcji czyszczenia parowego (☁). W dużym metalowym naczyniu umieszczonym na podstawie piekarnika należy rozlać 200–250 ml wody (ok. 1 szklanki). Funkcja czyszczenia parowego działa ok. 30–60 minut i przygotowuje piekarnik do łatwego oczyszczenia.

**Funkcja ręcznego wspomagania gotowania parą:**

Ta funkcja może zostać wykorzystana w dowolnym procesie gotowania z funkcjami.

Przydatna do gotowania wszystkich rodzajów warzyw, mniejszych kawałków mięsa, owoców i dodatków (ryż, makaron).

Zalety:

- Chrupiąca i lśniąca powierzchnia potraw
- Minimalne straty wody
- Prawie bez utraty składników odżywczych
- Niskotłuszczowe przyrządzanie potraw

Możesz wybrać żadaną funkcję i stężenie pary. Tabela stężenia pary znajduje się na następnym stronie.

## Napełnianie zbiornika na wodę




- Pojemność zbiornika na wodę wynosi 300 ml. Taka ilość wody umożliwia przeprowadzenie trzech cykli wspomaganego gotowania parą. Każdy cykl zużywa około 100 ml wody.



- Naciśnij osłonę zbiornika na wodę, aby ją otworzyć.



- Nieznacznie wysuń zbiornik na wodę.

-  Zbiornika nie wolno wysunąć całkowicie.



- Przed użyciem piekarnika dodaj minimum 100 ml wody do zbiornika.

-  Maksymalny poziom wody oznaczony jest symbolem „MAX” na zbiorniku.




Stężenie pary	Ilość wody
1 wtrysnięcia pary	Dodaj 100 ml wody
2 wtrysnięcia pary	Dodaj 200 ml wody
3 wtrysnięcia pary	Dodaj 300 ml wody
Automatyczne wtryskiwanie pary	Dodaj 100 ml wody



- Naciśnij osłonę zbiornika, aby ją zamknąć.



#### 4.1 TABELA PIECZENIA

Funkcja	Potrawy			
Grzanie statyczne	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 W PRZYPADKU GOTOWANIA NA PARZE

Potrawa	Funkcja	Położenie przewodnic	Temp. (°C)	Ilość wody (ml)	Czas dodania wody (minuty)	Czas trwania procesu w przybliżeniu (minuty)	Masa (przybliżona masa potrawy w gramach)
Piecz-ywo	Tryb termo-obiegu + gotowanie na parze	3	200	100	Przed uruchomieniem piekarnika.	30–50	820
Zapiekany makaron	Tryb termo-obiegu + gotowanie na parze	3	200	200	Przed uruchomieniem piekarnika.	30–40	1500
Ciasto	Tryb TURBO + gotowanie na parze	3	180	150	Przed uruchomieniem piekarnika.	30–40	500
Ziemni-aki	Tryb termo-obiegu + gotowanie na parze	3	200	250	Przed uruchomieniem piekarnika.	45–60	500
Kurczak	Tryb TURBO + gotowanie na parze	3	220	200	Przed uruchomieniem piekarnika.	60–70	2000
Zrazy	Tryb termo-obiegu + gotowanie na parze	3	180	300	Przed uruchomieniem piekarnika.	100–110	1000

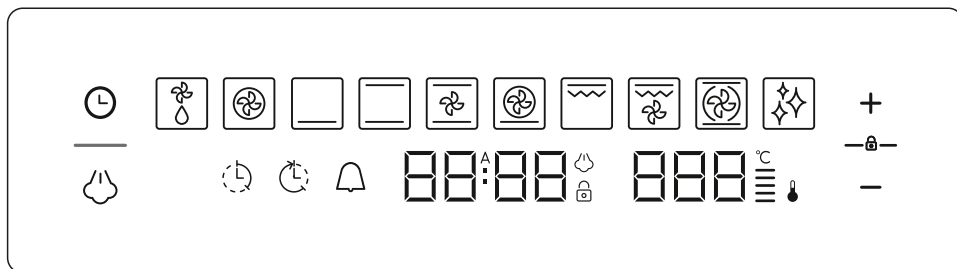


**Ważne:** Podane powyżej czasy to wartości uzyskane w warunkach laboratoryjnych; mogą się różnić w zależności od napięcia sieciowego i ilości gotowanej potrawy.



**Ważne:** Nie wolno napełniać zbiornika na wodę, jeśli piekarnik jest gorący.

### 4.3 KORZYSTANIE Z PROGRAMATORA DOTYKOWEGO VISIO



Opis funkcji							
	Rozmrażanie		Tryb szybkiego grillowania:	<b>A</b>	Tryb automatycznego gotowania		Tryb
	Tryb TURBO		Tryb podwójnego grilla i termobiegu		Pasek temperatury		Funkcja gotowania na parze
	Tryb z wykorzystaniem dolnego elementu grzejnego		Funkcja 3D		Termostat		Czas trwania procesu
	Tryb statyczny		Funkcja czyszczenia	—	Minus		Czas zakończenia przygotowania potrawy
	Tryb termoobiegu	<b>000</b>	Wskazanie temperatury	+	Plus		Minutnik
	Tryb pieczenia pizzy	<b>00:00</b>	Wskazanie timera		Blokada przycisków		Podświetlenie piekarnika

#### Ustawienie aktualnej godziny

Przy pierwszym włączeniu piekarnika po zakończeniu instalacji wskazanie „0.00” zacznie pulsować na wyświetlaczu. Naciśnij przycisk , albo równocześnie naciśnij przyciski „+” i „-”. Na wyświetlaczu zacznie pulsować dwukropek „:”. Za pomocą przycisków „+” i „-” można regulować i ustawić godzinę. Korzystanie z funkcji piekarnika wymaga ustawienia aktualnej godziny.

#### Ustawienie minutnika

Aby ustawić minutnik, naciśnij przycisk trybu pracy , we wskazaniu timera pojawi się „0.00” i zacznie pulsować symbol „Δ”. Jeśli pulsuje symbol „Δ”, przy pomocy przycisków „+” i „-” ustaw żądany czas, po którym zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Po zakończeniu ustawienia czasu należy odczekać, dopóki symbol „Δ” nie przestanie

pulsować i pozostanie podświetlony. Czas, po którym zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, zostanie ustawiony.

Jeśli wskazanie timera osiągnie zero, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu zacznie pulsować symbol „Δ”. Naciśnięcie przycisku trybu pracy spowoduje wyłączenie sygnału dźwiękowego i zniknie symbol.

#### Półautomatyczne ustawienie czasu (czas przygotowania potrawy)

Funkcja umożliwia przygotowanie potrawy przez określony czas. Czas można ustawić w zakresie od 0 do 10 godzin. Przygotuj potrawę do gotowania i umieść ją w piekarniku.

1. Wybierz żądaną funkcję gotowania i temperaturę za pomocą pokręteł piekarnika.

2. Naciśnij i przytrzymaj przycisk „⌚”, dopóki na wyświetlaczu nie pojawią się symbole „dur” i ⌚. Symbol „A” zacznie pulsować.

3. Ustaw żądany czas przygotowania potrawy za pomocą przycisków „+” i „-”.

4. Na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina, a symbole „A” i ⌚ pozostaną wyświetlone.

Jeśli wskazanie timera osiągnie zero, piekarnik zostanie

wyłączony i wyemitowany

sygnał dźwiękowy. Symbole „A” i „⌚” zaczną pulsować.

Ustaw oba pokręta w pozycji „0”

i naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć

sygnał dźwiękowy. Naciśnij i przytrzymaj

przycisk „⌚” przez dwie sekundy,

symbol „A” zniknie i timer powróci

do trybu ręcznego.

### **Półautomatyczne ustawienie czasu (czas zakończenia przygotowania potrawy)**

Funkcja automatycznie uruchamia piekarnik, aby przygotowanie potrawy zakończyło się o ustawionej godzinie. Możesz ustawić czas zakończenia przygotowania potrawy w zakresie do dziesięciu godzin po aktualnej godzinie. Przygotuj potrawę do gotowania i umieść ją w piekarniku.

1. Wybierz żądaną funkcję gotowania i temperaturę za pomocą pokręteł piekarnika.

2. Naciśnij i przytrzymaj przycisk „⌚”, dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się napis „End” i symbol ⌚. Symbol „A” i wskazanie aktualnie godziny zaczną pulsować.

3. Przyciskami „+” i „-” ustaw żądany czas zakończenia przygotowania potrawy.

4. Na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina, a symbole „A” i ⌚ pozostaną wyświetlone.

Jeśli wskazanie timera osiągnie wartość zero, piekarnik wyłączy się i wyemituje sygnał dźwiękowy. Symbole „A” i ⌚ zaczną pulsować. Ustaw oba pokręta w pozycji „0” i naciśnij dowolny przycisk timera, aby

wyłączyć sygnał dźwiękowy. Naciśnij i przytrzymaj przycisk „⌚” przez dwie sekundy, symbol „A” zniknie i timer powróci do trybu ręcznego.

### **W pełni automatyczne programowanie**

Tryb odpowiedni do przygotowania potrawy przez ustawiony czas, po upływie określonego czasu. Można ustawić czas w zakresie do dziesięciu godzin po aktualnej godzinie. Przygotuj potrawę do gotowania i umieść ją w piekarniku.

1. Wybierz żądaną funkcję gotowania i temperaturę za pomocą pokręteł piekarnika.

2. Naciśnij i przytrzymaj przycisk „⌚”, dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się symbol „dur”. Symbole „A” i ⌚ zaczną pulsować.

3. Ustaw żądany czas przygotowania potrawy za pomocą przycisków „+” i „-”.

4. Naciśnij i przytrzymaj przycisk „⌚”, dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się napis „End” i symbol ⌚. Wskazanie czasu oraz symbole „A” i ⌚ zaczną pulsować.

5. Ustaw żądany czas zakończenia przygotowania potrawy za pomocą przycisków „+” i „-”. Dodaj czas przygotowania potrawy do aktualnej godziny. Następnie możesz ustawić czas w zakresie do dziesięciu godzin.

6. Na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina, a symbole „A” i ⌚ pozostaną wyświetlone.

Czas przygotowania potrawy zostanie obliczony i piekarnik automatycznie rozpocznie pracę, aby przygotowanie potrawy zakończyło się o ustawionej godzinie. Jeśli wskazanie timera osiągnie zero, piekarnik zostanie wyłączony i wyemitowany sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu zaczną pulsować symbole „A”, „⌚” i „⌚”. Ustaw oba pokręta w pozycji „0” i naciśnij dowolny przycisk timera, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy. Naciśnij i przytrzymaj przycisk „⌚” przez dwie sekundy, symbol „A” zniknie i timer powróci do trybu ręcznego.

### **Ustawienie sygnału dźwiękowego**

Naciśnij i przytrzymaj przycisk „-”, dopóki nie włączy się sygnał dźwiękowy. Następnie po każdym naciśnięciu przycisku „-” zosta-

nie wyemitowany inny sygnał dźwiękowy. Dostępne są cztery rodzaje sygnału dźwiękowego. W przypadku wyboru opcji „off” wszystkie sygnały dźwiękowe zostaną wyłączone, z wyjątkiem sygnałów alarmów i błędów. Po chwili wybrany sygnał dźwiękowy zostanie zapisany w pamięci.

### Funkcja zablokowania przycisków

Blokada przycisków pozwala uniknąć przypadkowych zmian w ustawieniach piekarnika.

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

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

### Regulacja jasności


Aby ustawić jasność ekranu wyświetlacza, naciśnij i przytrzymaj przycisk „+” przez trzy sekundy. Na wyświetlaczu pojawi się symbol „br1”. Następnie po każdym naciśnięciu przycisku „+” pojawi się inny poziom jasności.


### Korzystanie z funkcji gotowania na parze

Opisywany piekarnik jest wyposażony w funkcję gotowania na parze.

Woda dolana do zbiornika na wodę, znajdującego się w podstawie piekarnika, wytwarza gorącą parę podczas procesu gotowania, umożliwiając uzyskanie lepszych wyników gotowania potraw.

Gotowanie na parze zmniejsza straty wilgoci w produktach mięsnych, dzięki czemu wewnątrz pozostaje bardziej soczyste, a na zewnątrz potrawy są bardziej chrupiące, natomiast pieczone ciasta są bardziej puszyste, chrupiące i wyśmienite.

 **Ostrzeżenie:** Z funkcji gotowania na parze można korzystać wyłącznie w trybach pracy określonych w instrukcji obsługi.

 **Ostrzeżenie:** Maksymalna pojemność zbiornika na wodę, znajdującego się w podstawie piekarnika, wynosi 300 ml. Nie wolno dodawać więcej niż 300 ml wody.

### Gotowanie na parze

Rozpocznij gotowanie od ustawienia funkcji, temperatury i czasu procesu zgodnie z opisem przygotowania danej potrawy w tabeli gotowania na parze. W przypadku potraw nieuwzględnionych w tabeli można samodzielnie ustawić temperaturę, funkcję gotowania i czas procesu.

Umieść potrawę na zalecanej półce piekarnika. Korzystając z odpowiedniego pojemnika, wlej określoną ilość wody do zbiornika na wodę, który znajduje się na panelu piekarnika.

Wskaż przycisk funkcji gotowania na parze „☁”, znajdujący się na panelu sterowania.

Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „St 1”.

Po każdym kolejnym naciśnięciu przycisku „+” na ekranie pojawią się odpowiednio wskazania „St 2” i „St 3”.

„St 1”: oznacza 100 ml wody, „St 2”: oznacza 200 ml wody, „St 3”: oznacza 300 ml wody.

Po wybraniu ilości wody i ponownym naciśnięciu przycisku funkcji gotowania na parze wybrana ilość wody będzie automatycznie dawkowana na spód piekarnika.

Wybierz funkcję gotowania na parze odpowiednią do przygotowywanej potrawy i ustaw temperaturę.

Potrawa będzie smaczniejsza dzięki wspomaganianiu pary.

Jeśli chcesz, możesz dodać parę po rozpoczęciu procesu gotowania. Aby to zrobić, wykonaj poniższe czynności:

Naciśnij i przytrzymaj przycisk funkcji gotowania na parze „☁”, znajdujący się na panelu sterowania, przez trzy sekundy.

We wskazaniu zegara zacznie pulsować wartość „00:00”.

Jeśli chcesz dodawać parę co określoną liczbę minut podczas gotowania, dostosuj odpowiednio ustawienie minut za pomocą przycisków „+” i „-”.

Wskaż ponownie przycisk funkcji gotowania na parze „☁” i wybierz ilość wody, jak opisano powyżej.

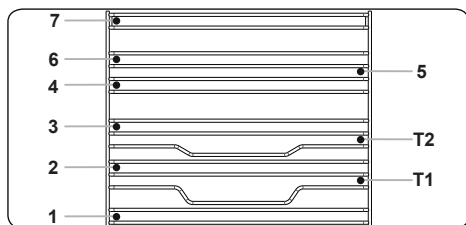
Po przeprowadzeniu tych czynności określona ilość wody będzie automatycznie dawkowana do wnętrza piekarnika po upływie ustawionego czasu.

Po zakończeniu gotowania usuń wodę pozostającą w zbiorniku na wodę i wyłącz piekarnik.

## 4.4 AKCESORIA

### Ruszt EasyFix

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



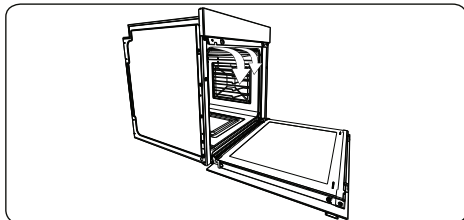
- Umieść wyposażenie w prawidłowym położeniu w piekarniku.
- Należy pozostawić przynajmniej 1 cm wolnej przestrzeni między osłoną wentylatora i wyposażeniem.
- Podczas wyjmowania naczyń i/lub wyposażenia z piekarnika należy zachować szczególną ostrożność. Gorące naczynia lub wyposażenie może spowodować 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.
- 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.

### PO RAZ PIERWSZY NA ŚWIECIE

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

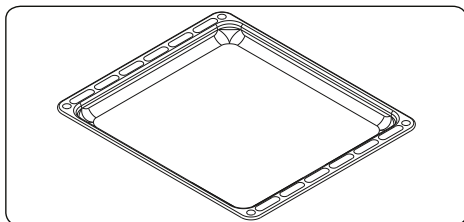
Opatentowany system ochrony przed gorącym powietrzem zapobiega wydmuchiwanemu gorącemu powietrzu na użytkownika, tworząc kurtynę powietrzną po otwarciu drzwiczek piekarnika.



### Tacka płytka

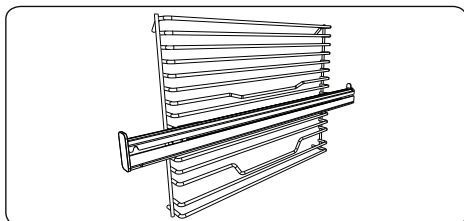
Tacka płytka najlepiej sprawdza się do pieczenia ciastek.

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



### Ruszt wyposażony w całkowicie wysuwane prowadnice teleskopowe Easyfix

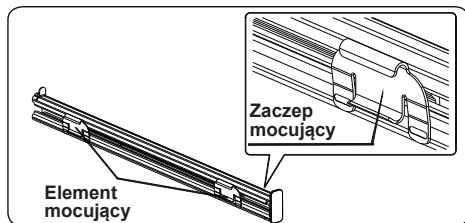
Prowadnica teleskopowa wysuwa się całkowicie, zapewniając łatwy dostęp do potraw.



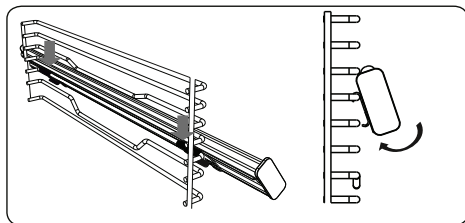
### Prowadnice teleskopowe

Przed pierwszym użyciem wyposażenie należy starannie oczyścić za pomocą miękkiej czystej ściereczki namoczonej

ciepłą wodą z dodatkiem detergentu.



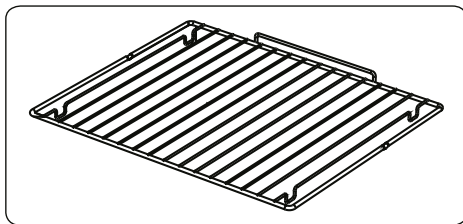
- Zamocowanie przewodnic teleskopowych na ruszcie zabezpieczone jest za pomocą zaczepów mocujących znajdujących się na elementach mocujących.
- Zdemontuj szynę boczną. Patrz sekcja „Wymowianie półki drucianej”.



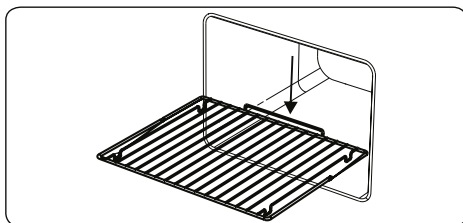
- Na każdej przewodnicy teleskopowej znajdują się górne i dolne elementy mocujące, które umożliwiają zmianę położenia przewodnic.
- Zawieś górne elementy mocujące przewodnicy teleskopowej na poziomie drucianej półki i jednocześnie dociskaj dolne elementy mocujące, dopóki elementy mocujące nie zostaną zamontowane z boku na poziomie półki drucianej.
- Aby zdemontować, przytrzymaj przednią powierzchnię przewodnicy i przeprowadź powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

### Siatka druczana

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



- ! OSTRZEŻENIE** Włożyć prawidłowo siatkę do odpowiedniego stelaża we wnęce piekarnika i przesunąć ją do końca.



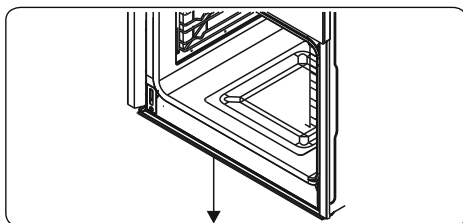
### Kolektor wody

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 przystąpieniem do czyszczenia wyłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć.

#### Wskazówki ogólne

- Sprawdź przed zastosowaniem, czy środki czyszczące są odpowiednie i zalecane przez producenta.
- Używaj mleczek lub płynów czyszczących, które nie zawierają drobinek. Nie używaj produktów żrących (powodujących korozję), proszków ścierających, druciaków ani ostrych narzędzi, które mogłyby uszkodzić powierzchnię urządzenia.

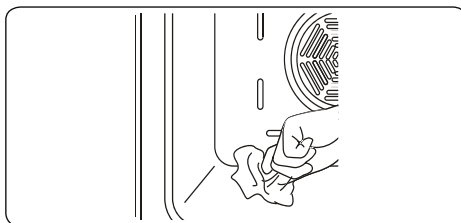
 Nie używaj produktów czyszczących z drobinami, które mogłyby zarysować szklane, emaliowane i/lub malowane elementy urządzenia.

- W przypadku przelania jakichkolwiek płynów należy je natychmiast usunąć, aby zapobiec uszkodzeniu elementów urządzenia.

 Do czyszczenia urządzenia nie należy stosować odkurzaczy parowych.

#### Czyszczenie wnętrza piekarnika

- Wnętrze emaliowanego piekarnika należy czyścić, gdy urządzenie jest ciepłe.
- Po każdym użyciu oczyść piekarnik przy pomocy miękkiej ściereczki namoczonej w wodzie z mydłem. Następnie ponownie przetrzyj piekarnik przy pomocy wilgotnej ściereczki i wytrzyj do sucha.
- Czyszczenie piekarnika może od czasu do czasu wymagać użycia płynnych środków czyszczących w celu całkowitego oczyszczenia.




#### Czyszczenie elementów szklanych

- Należy regularnie czyścić szklane elementy urządzenia.
- Aby oczyścić szklane elementy od wewnątrz i od zewnątrz, użyj środka czyszczącego do powierzchni szklanych. Następnie spłucz i dokładnie osusz suchą ściereczką.

#### Czyszczenie elementów ze stali nierdzewnej (jeśli są dostępne)

- Należy regularnie czyścić elementy urządzenia ze stali nierdzewnej.
- Przetrzyj elementy ze stali nierdzewnej przy pomocy miękkiej ściereczki namoczonej tylko w wodzie. Następnie dokładnie osusz suchą ściereczką.
- Nie wolno czyścić elementów ze stali nierdzewnej, jeśli są jeszcze gorące po gotowaniu.

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

#### Czyszczenie powierzchni lakierowanych (jeśli są dostępne)

- Plamy z pomidorów, pasty pomidorowej, keczupu, cytryny, pochodnych oleju, mleka, słodkich potraw, słodkich napojów i kawy należy natychmiast oczyścić przy pomocy ściereczki namoczonej w ciepłej wodzie. Jeśli te zabrudzenia nie zostaną usunięte i przyschną do powierzchni, na której się znajdują, NIE wolno ich trzeć twardymi przedmiotami (ostrymi przedmiotami, stalowymi i plastikowymi druciakami, ostrą gąbką do naczyń) ani czyścić przy pomocy środków czyszczących z wysoką zawartością alkoholu, odplamiaczy, środków odtłuszczających i środków chemicznych powodujących zadrapania powierzchni. W przeciwnym razie na powierzchniach malowanych proszkiem może wystąpić korozja

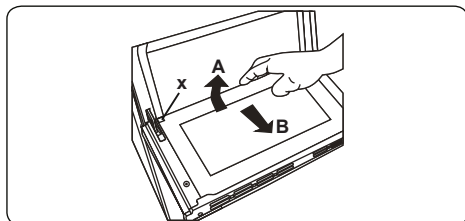


i mogą pojawić się przebarwienia. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody spowodowane użyciem nieodpowiednich środków czyszczących lub metod czyszczenia.

### Wycinanie wewnętrznych szyb

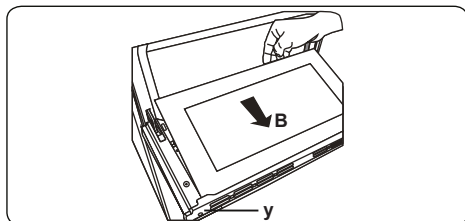
Przed czyszczeniem szyby drzwiczek piekarnika należy ją wyjąć w sposób przedstawiony poniżej.

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

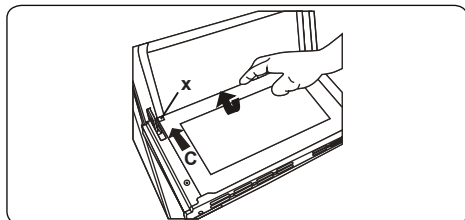



Aby wymienić wewnętrzną szybę:

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



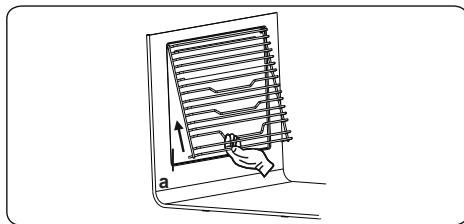
3. Umieścić szybę pod klamrą mocującą (**x**) w kierunku **C**.



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

### Wycinanie półki drucianej

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



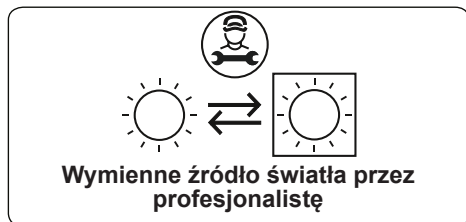
## 5.2 KONSERWACJA

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

### Zmiana 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.
- Dołączone źródło światła nie jest przeznaczone do innych zastosowań.



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

- Nie należy skrobać osadu wapiennego, który może tworzyć się na spodzie piekarnika. W przeciwnym razie spód piekarnika zostanie uszkodzony.
- Aby rozpuścić osad wapienny, który może powstać na spodzie piekarnika, po każdym dwóch lub trzech użyciach należy nalać 200–250 ml 6% białego octu na spód piekarnika i odczekać 30 minut. Następnie oczyścić wilgotną ściereczką.

## 6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I TRANSPORT

### 6.1 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



Jeżeli po sprawdzeniu tych podstawowych rozwiązań problem z urządzeniem nadal występuje, należy się skontaktować z autoryzowanym serwisantem lub wykwalifikowanym technikiem.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik się nie włącza.	Zasilanie jest wyłączone.	Upewnić się, że zasilanie jest dostępne. Upewnić się również, że inne urządzenia kuchenne działają.
Brak ciepła lub piekarnik się nie nagrzewa.	Temperatura piekarnika nie została poprawnie ustawiona. Drzwiczki piekarnika pozostały otwarte.	Upewnić się, że pokrętko sterujące temperaturą piekarnika jest ustawione poprawnie.
Lampka piekarnika (jeśli jest dostępna) nie działa.	Lampka jest uszkodzona. Zasilanie elektryczne jest odłączone lub wyłączone.	Wymienić lampkę zgodnie z instrukcjami. Upewnić się, że zasilanie elektryczne jest podłączone do gniazdka sieciowego.
Piekarnik piecze nierównomiernie.	Półki piekarnika są nieprawidłowo rozmieszczone.	Upewnić się, że stosowane są zalecane temperatury oraz rozmieszczenie półek. Nie otwierać często drzwiczek, chyba że pieczone są potrawy, które należy obrócić. Częste otwieranie drzwiczek powoduje obniżenie temperatury wewnętrznej, co może wpływać na końcowy efekt pieczenia.
Nie można odpowiednio nacisnąć przycisków regulatora czasowego.	Między przyciskami regulatora czasowego znajdują się ciała obce. Model dotykowy: panel sterowania jest wilgotny. Ustawiona jest funkcja blokady.	Usunąć ciała obce i spróbować ponownie. Usunąć wilgoć i spróbować ponownie. Sprawdzić, czy ustawiona jest funkcja blokady.
Wentylator piekarnika (jeśli jest) działa głośno.	Półki piekarnika drgają.	Upewnić się, że piekarnik stoi poziomo. Upewnić się, że półki i osprzęt do pieczenia nie drgają ani nie stykają się z tylnym panelem piekarnika.

### 6.2 TRANSPORT

Jeśli zachodzi potrzeba przetransportowania urządzenia, należy użyć oryginalnego opakowania w celu przeniesienia go. Należy przestrzegać oznaczeń transportowych znajdujących się na opakowaniu. Aby nie dopuścić do uszkodzenia produktu w trakcie transportu, należy zabezpieczyć taśmą wszystkie poszczególne części.

Jeśli oryginalne opakowanie jest niedostępne, należy przygotować pudło do opakowania na czas transportu, tak aby zabezpieczyć urządzenie, a zwłaszcza jego powierzchnie zewnętrzne, przed zagrożeniami zewnętrznymi.

## 7. SPECYFIKACJA TECHNICZNA






### 7.1 ETYKIETA ENERGETYCZNA

Marka		<b>SHARP</b>
Model		KA-74Z68BNH-PL
Rodzaj piekarnika		ELEKTRYCZNY
Masa	kg	32.2
Współczynnik efektywności energetycznej - w trybie konwencjonalnym		105.7
Współczynnik efektywności energetycznej - z wymuszonym obiegiem powietrza		94.3
Klasa energetyczna		A
Zużycie energii (elektrycznej) - w trybie konwencjonalnym	kWgodz/cykl	0.93
Zużycie energii (elektrycznej) - z wymuszonym obiegiem powietrza	kWgodz/cykl	0.83
Liczba wnęk		1
Źródło ciepła		ELEKTRYCZNY
Pojemność	l	78
Piekarnik ten jest zgodny z normą PN-EN 60350-1		
Wskaźówki oszczędzania energii		
Piekarnik		
- Piecz po kilka potraw na raz, jeśli to możliwe.		
- Skracaj czas wstępnego podgrzewania.		
-Nie wydłużają czasu pieczenia.		
-Nie zapomnij włączać piekarnik po zakończeniu pieczenia.		
- Nie otwieraj drzwiczek piekarnika w trakcie pieczenia.		

**Thank you for choosing this product.**

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	<b>WARNING</b>	Serious injury or death risk
	<b>RISK OF ELECTRIC SHOCK</b>	Dangerous voltage risk
	<b>FIRE</b>	Warning; Risk of fire / flammable materials
	<b>CAUTION</b>	Injury or property damage risk
	<b>IMPORTANT / NOTE</b>	Operating the system correctly

# CONTENTS


1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	3
1.1 General Safety Warnings .....	3
1.2 For steam cooking.....	5
1.3 Installation Warnings .....	6
1.4 During Use.....	6
1.5 During Cleaning and Maintenance .....	7
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	9
2.1 Instructions for the Installer .....	9
2.2 Installation of the Oven.....	9
2.3 Electrical Connection and Safety.....	11
3.PRODUCT FEATURES.....	12
4.USE OF PRODUCT .....	13
4.1 cooking table .....	15
4.2 For Steam Function.....	16
4.3 Use of the Visio Touch Programmer.....	17
4.4 Accessories .....	19
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	21
5.1 Cleaning .....	21
5.2 Maintenance.....	22
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT .....	24
6.1 Troubleshooting.....	24
6.2 Transport .....	24
7.TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	25
7.1 Energy Fiche .....	25



# 1. SAFETY INSTRUCTIONS



- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.

## 1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.


  **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.


  **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.
- During use the appliance will get hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside


the oven.

- Handles may get hot after a short period during use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean the oven door glass and other surface. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

 **WARNING:** To avoid the possibility of electric shock, make sure that the appliance is switched off before replacing the lamp.

 **CAUTION:** Accessible parts may be hot when cooking or grilling. Keep young children away from the appliance when it is in use.

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

 **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for



heating a room.

- Do not use the oven door handles to lift or move the appliance.
- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Do not let children climb on the oven door or sit on it while it is open.
- Please keep children and animals away from this appliance.

## **1.2 FOR STEAM COOKING**

- The water must be poured into the water reservoir before oven operating.
- Do not add water to the water reservoir when the oven is hot.
- When the oven door is opened, steam may escape from the inside. Be careful when opening the oven door, as this may create a risk of burning.
- As a result of steam cooking, moisture may remain in the oven. Since moisture may cause corrosion, make sure that the oven interior dries after cooking.
- Use drinking water in the oven for steam cooking. Do not use flammable alcohol or solids with solid particles instead of water.
- Use stainless dishes for steam cooking.
- At the end of each steam cooking, if there is some water left in the water tank, it should be cleaned and



this remaining water should not be used in the next cooking.

### **1.3 INSTALLATION WARNINGS**

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In case of any defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, Styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance from the atmosphere. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Any materials (i.e. cabinets) around the appliance must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The appliance must not be installed behind a decorative door, in order to avoid overheating.

### **1.4 DURING USE**

- When you first use your oven you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that, before using your oven for the first time, you leave it empty and set it at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well ventilated.

- Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause burns.
- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
- Under no circumstances should the oven be lined with aluminium foil as overheating may occur.
- Do not place dishes or baking trays directly onto the base of the oven whilst cooking. The base becomes very hot and damage may be caused to the product.
- 

 Do not leave the oven unattended while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the oven off and cover the pan with its lid or a fire blanket.
- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when it is not in use.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food while removing it from the ovens.
- Do not place anything on the oven door when it is open. This could unbalance the oven or damage the door.
- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.

## **1.5 DURING CLEANING AND MAINTENANCE**

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or

maintenance operations.

- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents in case of need.
- Do not try to scrape the lime residues that may form on the floor of the oven. Otherwise, the oven floor will be damaged.
- In order to dissolve any lime that may form on the floor of the oven, pour 200-250 ml of white vinegar with an acid ratio of not more than 6% onto the oven floor after every 2 or 3 uses and wait for 30 minutes. Then clean it with a damp wet cloth.

## 2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

**! WARNING** : This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).
- If the product contains removable shelf guides (wire racks) and the user manual includes recipes like yoghurt, the wire racks shall be removed and the oven operated in the defined cooking mode. Removal of the Wire Shelf information is included in the CLEANING AND MAINTENANCE section.

### 2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

#### General instructions

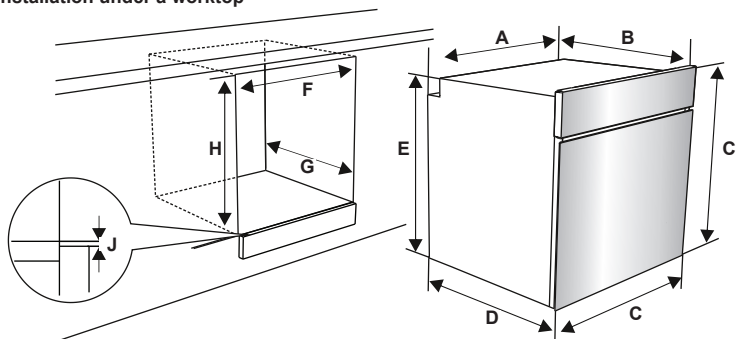
- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.

### 2.2 INSTALLATION OF THE OVEN

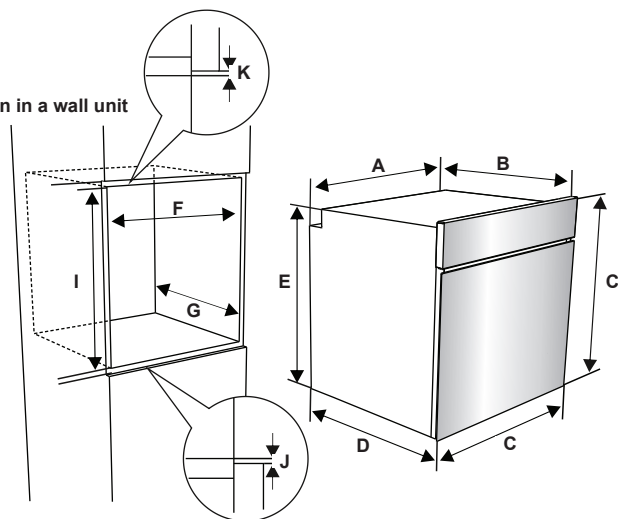
The appliances are supplied with installation kits and can be installed in a worktop with the appropriate dimensions. The dimensions for hob and oven installation are given below.

<b>A (mm)</b>	557	<b>min./max. 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		

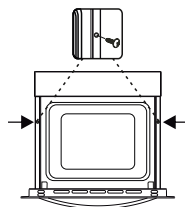
### Installation under a worktop



### Installation in a wall unit



After making the electrical connections, insert the oven into the cabinet by pushing it forward. Open the oven door and insert 2 screws in the holes located on the oven frame. While the product frame touches the wooden surface of the cabinet, tighten the screws.

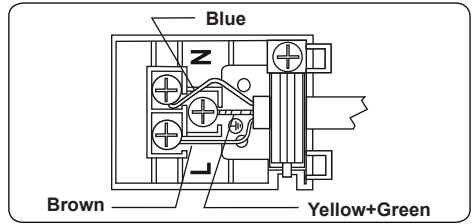


### 2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

**⚠ WARNING:** The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

**⚠ WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.**

- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified personnel.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The appliance is designed for a power supply of 220-240V. If your supply is different, contact the authorised service person or a qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F) must be long enough to be connected to the appliance, even if the appliance stands on the front of its cabinet.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.

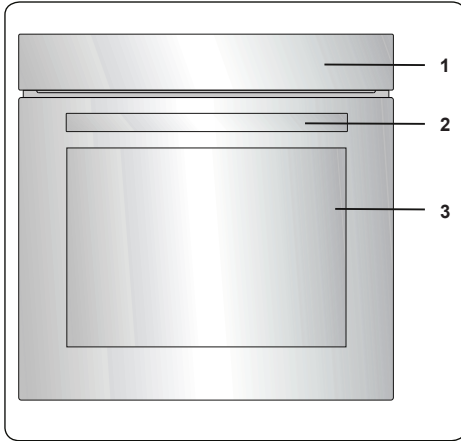


### 3. PRODUCT FEATURES



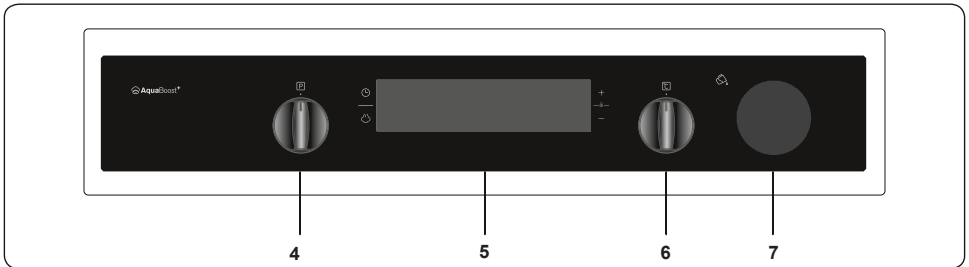
**Important:** Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

#### List of Components



1. Control Panel
2. Oven Door Handle
3. Oven Door

#### Control Panel



4. Oven Function Control Knob
5. OTimer
6. Oven Thermostat Knob
7. Water Tank Cover



## 4. USE OF PRODUCT

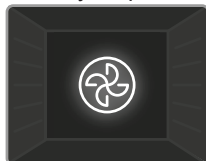
### Oven Functions

\* The functions of your oven may be different due to the model of your product.



**Defrost Function:** The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven

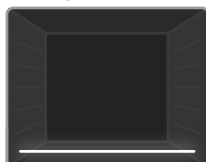
on a shelf in the third slot from the bottom. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.



**Turbo Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring heating element and fan will start operating. The turbo function

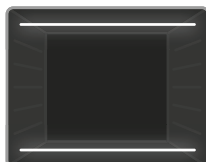
evenly disperses the heat in the oven so all food on all racks will cook evenly. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

You can use the steam cooking feature in this function. For details, read the text "Using the steam function".



**Lower Heating Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower heating element will start operating.

The lower heating function is ideal for heating pizza as the heat rises from the bottom of the oven and warms the food up. This function is appropriate for heating food instead of cooking.



**Static Cooking Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will start operating. The

static cooking function emits heat, ensuring even cooking of food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for

10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this function.



**Fan Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating.

This function is good for baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan, which provides air circulation, giving a slightly grilled effect to the food. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes. The fan and lower heating function is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short period of time. The fan evenly disperses the heat of the oven, while the lower heating element bakes the food.

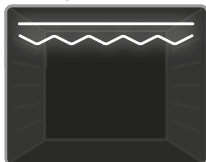
You can use the steam cooking feature in this function. For details, read the text "Using the steam function".



**Pizza Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring, lower heating elements and fan will start operating. This function

is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short time. While the fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element ensures baking of the food.

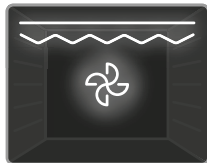
You can use the steam cooking feature in this function. For details, read the text "Using the steam function".



**Faster Grilling Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill and upper heating elements will start

operating. This function is used for faster grilling and for grilling food with a larger surface area, such as meat. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

**Warning:** When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



**Double Grill and Fan Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill, upper heating elements and fan will

start operating. This function is used for faster grilling of thicker food and for grilling of food with a larger surface area. Both the upper heating elements and grill will be energised along with the fan to ensure even cooking. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

**Warning:** When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



**3D Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring heating element, top heating element, bottom heating element and fan will

start operating. The 3D function evenly disperses the heat and fastly in the oven so all food on all racks will cook and evenly. Cooking time will be shorter than others functions. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

In addition, this function will make your pastry food baked more fluffy and soft.

You can use the steam cooking feature in this function. For details, read the text "Using the steam function".

**Vap Clean Function:** Set the oven function and thermostat to the Vap Clean function symbol (☼). Pour 200-250ml of water (about 1 cup) into the large metal pan on the oven base. Vap Clean runs for approximately 30-60 minutes and will prepare your oven so that it can be easily cleaned. Cooking Table

### Manual Aiding Steam Function:

This function can be used any other cooking together with functions.

It is used for cooking all types of vegetables, smaller chunks of meat, fruit, and side dishes (rice, pasta).

The advantages;

- Crispy and shiny surface on foods
- Minimum loss of water
- Almost no loss of nutrients
- Low-fat cooking

You can select the desired function and steam density. Steam density table is on the next page.

### Filling the Water Tank




- The water tank volume is 300 ml. This amount allows 3 cycles of steam aiding. For each cycle around 100 ml water is used.




- Push the tank cover to open



- Pull the water tank out slightly.
-  The tank must not be taken out






- Add the minimum 100 ml water into the tank before usage.
-  The maximum water level is indicated as "MAX" on the tank.

Steam Density	Water Amounts
1 steam injection	Add 100 ml water
2 steam injection	Add 200 ml water
3 steam injection	Add 300 ml water
Auto steam injection	Add 100 ml water



- Push on the tank cover to close.

#### 4.1 COOKING TABLE

Function	Dishes			
				min.
Static	Puff Pastry	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Cake	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Cookie	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2 - 3 - 4	200	45-60
Fan	Puff Pastry	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Cake	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Cookie	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2 - 3 - 4	200	45-60
Turbo	Puff Pastry	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Cake	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Cookie	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
Grilling	Grilled meatballs	7	200	10-15
	Chicken	*	190	50-60
	Chop	6 - 7	200	15-25
	Beefsteak	6 - 7	200	15-25

\*If available cook with roast chicken skewer.

## 4.2 FOR STEAM FUNCTION

Foods	Function	Rack Position	Temp. (°C)	Amount of water (ml)	Water addition time (min.)	Cooking Time (min) (approx.)	Weight (approximate food weight g)
Bread	FunFunction + Steam	3	200	100	Before starting the oven.	30-50	820
Baked pasta	Fun Function + Steam	3	200	200	Before starting the oven.	30-40	1500
Pastry	Turbo+Steam	3	180	150	Before starting the oven.	30-40	500
Potato	Fun Function + Steam	3	200	250	Before starting the oven.	45-60	500
Chicken	Turbo+Steam	3	220	200	Before starting the oven.	60-70	2000
Steak	Fun Function + Steam	3	180	300	Before starting the oven.	100-110	1000

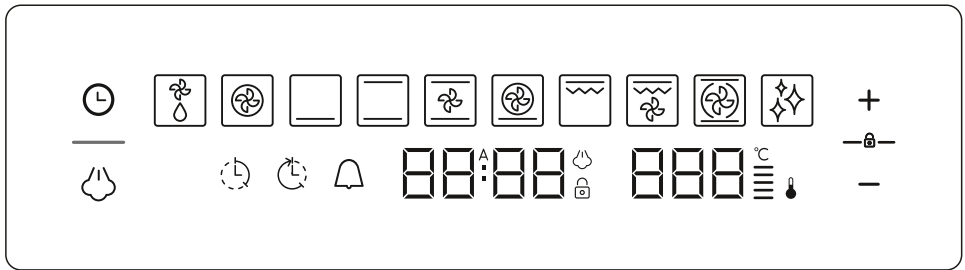


**Important:** The times given above are those obtained under laboratory conditions and may vary depending on the mains supply voltage and the amount of food cooked.



**Important:** Do not add water to the water tank when the oven is hot.

### 4.3 USE OF THE VISIO TOUCH PROGRAMMER



Function Description							
	Defrost		Faster Grilling Function	<b>A</b>	Auto Cooking		Mode
	Turbo Function		Double Grill+Fan Function		Temperature Bar		Steam Function
	Bottom Function		3D Function		Thermostat		Cooking Time
	Static Function		Cleaning Function	<b>-</b>	Minus		Cooking end time
	Fan Function	<b>888</b>	Temperature Display	<b>+</b>	Plus		Minute Minder
	Pizza Function	<b>88:88</b>	Time Display		Key Lock		Lamp

#### Adjusting the Time Of Day

When the oven is switched on for the first time after installation, "0.00" will flash on the display. Press the "⌚" sensor button or the "+" and "-" buttons simultaneously. The colon ":" on the display will flash. You can adjust and set the time of day using the "+" and "-" sensor button. The time must be set to enable use of the oven functions.

#### Adjusting the Minute Minder

To set a Minute Minder timer, press the mode button "⌚", "0.00" will appear on the Timer display and the "🔔" symbol will flash. Use the "+" and "-" sensor buttons to adjust the desired warning time period while the "🔔" symbol is flashing. Once you have completed setting the time period, wait until the "🔔" symbol stops flashing and remains illuminated. The audible warning time will be set.

When the timer reaches zero, an audible warning will sound and the "🔔" symbol will flash on the screen. Pressing mode button will stop the audible warning and any buttons the symbol will disappear from the

screen.

#### Semi-Automatic Time Adjustment (Cooking Period)

This function helps you to cook for a fixed period of time. A time range between 0 and 10 hours can be set. Prepare the food for cooking and put it in the oven.

1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.

2. Press “⌚” until you see “dur” and ⌚ symbol on the display screen. The symbol “A” will flash.

3. Select the desired cooking time period using the “+” and “-” keys.

4. The current time will reappear on the screen, and the symbols “A” and ⌚ will remain illuminated.

When the timer reaches zero, the oven will switch off and an audible warning will sound. The symbols “A” and “⌚” will flash.

Turn both control knobs to the “0” position and press any key on the timer to stop the warning sound. Press “⌚” for 2 seconds the

“A” symbol will disappear and the timer will switch back to manual function.

### Semi-Automatic Time Adjustment (Finishing Time)

This function automatically starts the oven so that cooking will finish at a set time. You can set an end time of up to 10 hours after the current time of day. Prepare the food for cooking and put it in the oven.

1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.

2. Press “⌚” until you see “End” and ⌚ symbol on the display screen. “A” and the current time of day will flash.

3. Use the “+” and “-” buttons to set the desired finishing time.

4. The current time will reappear on the screen, the symbols “A” and ⌚ will remain illuminated.

When the timer reaches zero, the oven will switch off and an audible warning will sound. The symbol “A” and ⌚ will flash. Turn both control knobs to the “0” position and press any key on the timer to stop the sound. Press “⌚” for 2 seconds the “A” symbol will disappear and the timer will switch back to manual function.

### Full-Automatic Programming

This function is used to start cooking after a certain period of time and for a certain duration. A time of up to 10 hours after the current time of day can be set. Prepare the food for cooking and put it in the oven.

1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.

2. Press “⌚” until you see “dur” symbol on the screen. The symbol “A” and ⌚ will flash.

3. Select the desired cooking time period using the “+” and “-” keys.

4. Press “⌚” until you see “end” and ⌚ symbol on the screen. The time and the symbols “A” and ⌚ will flash.

5. Select the desired finishing time using the “+” and “-” keys. Add the cooking period to the current time of day. You can set a time of up to 10 hours after this.

6. The current time will reappear on the screen, and the symbols “A” and ⌚ will remain illuminated.

The operating time will be calculated and the oven will automatically start so that cooking will finish at the set finishing time. When the timer reaches zero, the oven will switch off, an audible warning will sound and the symbols “A”, “⌚” and “⌚” will flash. Turn both control knobs to the “0” position and press any key to stop the sound. Press “⌚” for 2 seconds the “A” symbol will disappear and the timer will switch back to manual function.

### Sound Adjustment

Press and hold the “-” sensor button until you hear an audible 'beep' sound. After this, each time the “-” button is pressed, a different 'beep' tone will sound. There are four different types of signal sounds. If "off" is selected, all sounds will be turned off except alarm and error sounds press any buttons. After a short time the selected beep will be recorded.

### Key Lock Function

The key lock is used to avoid unintentional changes to oven settings.

To activate the key lock, touch the **PLUS** and **MINUS** sensor buttons for 2 seconds

until you see Key Lock symbol on the display. To deactivate the key lock, touch the **PLUS** and **MINUS** sensor buttons for 2 seconds until the key lock symbol disappears from the display.

When the key lock is engaged, only the **ON/OFF** sensor button can be activated. All other buttons will remain locked.

### Brightness Adjustment


To adjust the display screen brightness, press and hold the "+" button for 3 seconds. "br1" will appear on the display screen. After this, each time the "+" button is pressed, a different brightness will appear.


### Using the Steam Function

Your oven has steam cooking feature.

The water poured into the water reservoir on the base of the oven creates hot steam during cooking and allows you to obtain a better cooking result from your food.

Steam cooking reduces the loss of moisture in meat-type foods, while the inside is more juicy and the outside is more crispy, while the pastry makes the foods more puffy, crispy and bulky on the outside.

 **Warning:** Steam cooking can only be performed with the functions specified in the manual.

 **Warning:** The water reservoir capacity on the base of the oven is 300 ml maximum. Do not add more than 300 ml of water.

### To Make Steam Cooking;

Start your cooking by setting the function, temperature and time according to the food in the steam cooking table. For foods not included in the table, you can set the temperature, cooking function and time yourself.

Place the food on the recommended shelf. Fill the specified amount of water into the water reservoir located in the oven panel with the help of a container.

Tap the steam button "☁" on the control screen.

The display will show "St 1".

Each time you press the "+" button, "St 2" and "St 3" will appear on the screen respectively.

"St 1": means 100ml water, "St 2": means

200ml water, "St 3": means 300 ml water.

When you press the steam button again after selecting the water amount, the selected amount of water will be automatically poured into the floor in the oven gradually.

Select the one that suits your food from the steam cooking functions and adjust the temperature setting.

Your food will be cooked more delicious thanks to the steam support.

If you wish, you can add steam after cooking starts. To do this, follow the steps below;

Touch the steam button "☁" on the control screen for 3 seconds.

"00:00" starts to flash on the clock screen.

If you want to add steam in the minute of cooking, adjust the minute setting accordingly with the "+" and "-" buttons.

Tap the steam button again "☁" and select the amount of water as described above.

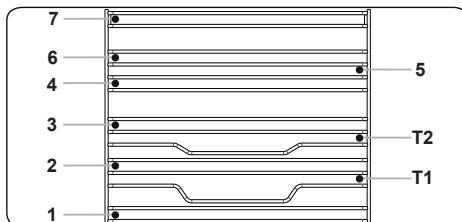
After these operations, the determined amount of water will be automatically poured into the area inside the oven when the time is up.

At the end of cooking, clean the water remaining in the water tank and turn off the oven.

## 4.4 ACCESSORIES

### The EasyFix Wire Rack

Clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth on first use.



- Insert the accessory to the correct position inside the oven.
- Allow at least a 1 cm space between the fan cover and accessories.
- Take care removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.

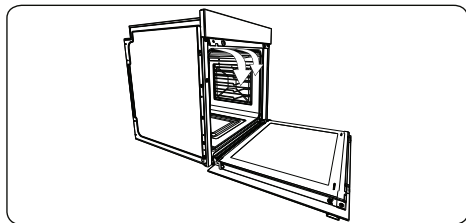
- The accessories may deform with heat. Once they have cooled down, they will recover their original appearance and performance.
- Trays and wire grids can be positioned on any level from of 1 to 7.
- Telescopic rail can be positioned on levels T1, T2, 3, 4, 5, 6, 7.
- Level 3 is recommended for single level cooking.
- Level T2 is recommended for single level cooking with the telescopic rails.
- Level 2 and Level 4 are recommended for double level cooking.
- The turnspit wire grid must be positioned on Level 3.
- Level T2 is used for turnspit wire grid positioning with the telescopic rails.

\*\*\*\* Accessories may vary depending on the model purchased.

## FIRST IN THE WORLD

### Hot Air Shield System in Built-in Ovens

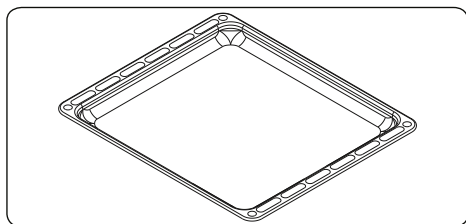
The patented hot air shield system prevents hot air from reaching the end user by creating an air curtain when the oven door is opened.



### The Shallow Tray

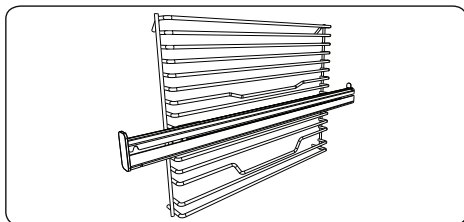
The shallow tray is best used for baking pastries.

Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is correctly placed.



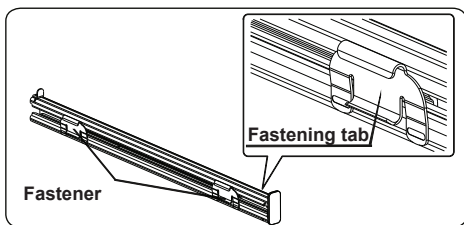
### Wire Rack with Easyfix Full Extension Telescopic Rail

The telescopic rail extends out fully to allow easy access to your food.

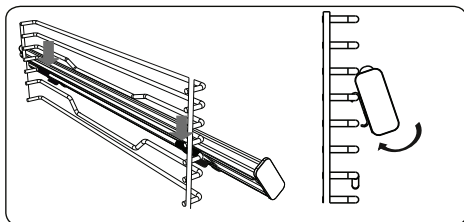


### Telescopic rails

Clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth on first use.



- Positioning of the telescopic rails on the wire rack is secured with the fastening tabs on the fasteners.
- Remove the side runner. See section "Removal of the wire shelf".

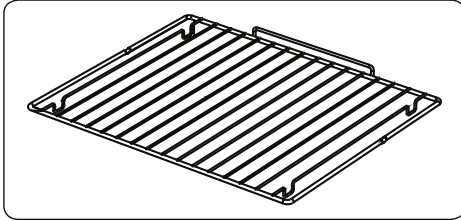


- On each telescopic rail there are top and bottom fasteners that allows you to reposition the rails.
- Hang the telescopic rail top fasteners on the side rack level reference wire and simultaneously press the bottom fasteners until you clearly hear the fasteners clip into the side rack level fixing wire.
- In order to remove, hold the front surface of the rail and follow the previous instructions in reverse.



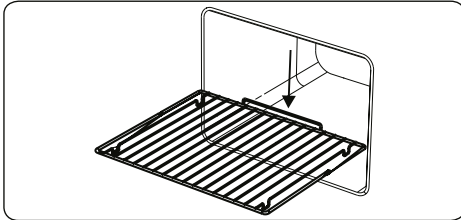
## The Wire Grid

The wire grid is best used for grilling or for processing food in oven-friendly containers.



### WARNING

Place the grid to any corresponding rack in the oven cavity correctly and push it to the end.



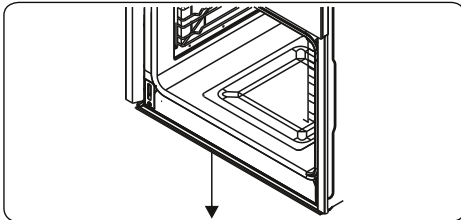
## The Water Collector

In some cases of cooking, condensation may appear on the inner glass of the oven door. This is not a product malfunction.

Open the oven door into the grilling position and leave it in this position for 20 seconds.


Water will drip to the collector.

Cool the oven and wipe the inside of the door with a dry towel. This procedure must be applied regularly.




## 5. CLEANING AND MAINTENANCE

### 5.1 CLEANING


 **WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

#### General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.

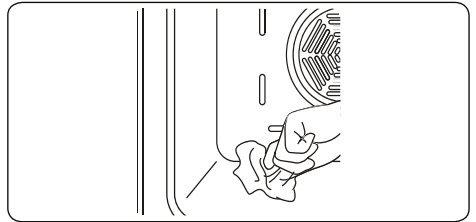
 Do not use cleaners that contain particles as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.

 Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

#### Cleaning the Inside of the Oven

- The inside of enamelled ovens are best cleaned while the oven is warm.
- Wipe the oven with a soft cloth soaked in soapy water after each use. Then, wipe the oven over again with a wet cloth and dry it.
- You may need to use a liquid cleaning material occasionally to completely clean the oven.



#### Cleaning the Glass Parts

- Clean the glass parts of your appliance on a regular basis.
- Use a glass cleaner to clean the inside and outside of the glass parts. Then,

rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

### Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth, soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.



Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.



Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

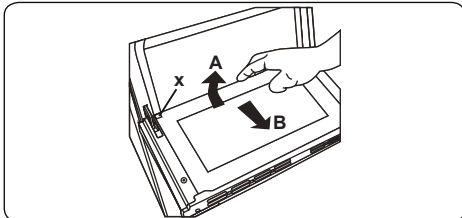
### Cleaning Painted Surfaces (if available)

- Spots of tomato, tomato paste, ketchup, lemon, oil derivatives, milk, sugary foods, sugary drinks and coffee should be cleaned with a cloth dipped in warm water immediately. If these stains are not cleaned and allowed to dry on the surfaces they are on, they should NOT be rubbed with hard objects (pointed objects, steel and plastic scouring wires, surface-damaging dish sponge) or cleaning agents containing high levels of alcohol, stain removers, degreasers, surface abrasive chemicals. Otherwise, corrosion may occur on the powder painted surfaces, and stains may occur. The manufacturer will not be held responsible for any damage caused by the use of inappropriate cleaning products or methods.

### Removal of the Inner Glass

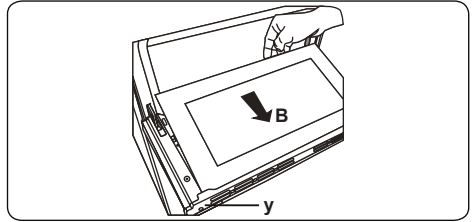
You must remove the oven door glass before cleaning, as shown below.

1. Push the glass in the direction of **B** and release from the location bracket (**x**). Pull the glass out in the direction of **A**.

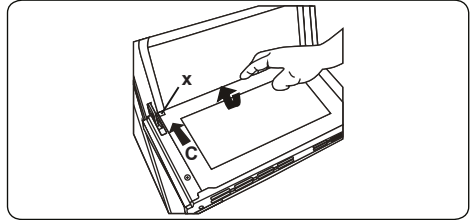


To replace the inner glass:

2. Push the glass towards and under the location bracket (**y**), in the direction of **B**.



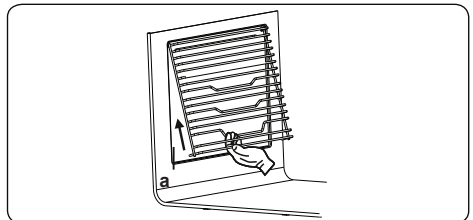
3. Place the glass under the location bracket (**x**) in the direction of **C**.



If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be removed the same way as the second glass layer.

### Removal of the Wire Shelf

To remove the wire rack, pull the wire rack as shown in the figure. After releasing it from the clips (**a**), lift it up.



## 5.2 MAINTENANCE

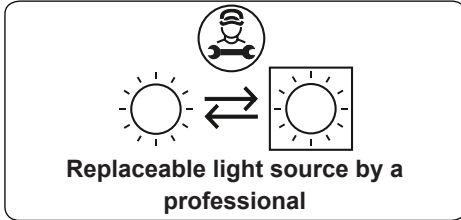
**WARNING:** The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.


### Changing the Oven Lamp

**WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning your appliance.

- Remove the glass lens, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 300 °C) to replace the bulb that you removed (230 V, 15-25 Watt, Type E14).

- Replace the glass lens, and your oven is ready for use.
- The product contains a light source of energy efficiency class G.
- Light source can not be replaced by end user. After sales service is needed.
- The included light source is not intended for use in other applications.



 The lamp is designed specifically for use in household cooking appliances. It is not suitable for household room illumination.

- Do not try to scrape the lime residues that may form on the floor of the oven. Otherwise, the oven floor will be damaged.
- In order to dissolve any lime that may form on the floor of the oven, pour 200-250 ml of white vinegar with an acid ratio of not more than 6% onto the oven floor after every 2 or 3 uses and wait for 30 minutes. Then clean it with a damp wet cloth.

## 6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

### 6.1 TROUBLESHOOTING



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Oven does not switch on.	Power is switched off.	Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
No heat or oven does not warm up.	Oven temperature control is incorrectly set. Oven door has been left open.	Check that the oven temperature control knob is set correctly.
Oven light (if available) does not operate.	Lamp has failed. Electrical supply is disconnected or switched off.	Replace lamp according to the instructions. Make sure the electrical supply is switched on at the wall socket outlet.
Cooking is uneven within the oven.	Oven shelves are incorrectly positioned.	Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used. Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
The timer buttons cannot be pressed properly.	There is foreign matter caught between the timer buttons. Touch model: there is moisture on the control panel. The key lock function is set.	Remove the foreign matter and try again. Remove the moisture and try again. Check whether the key lock function is set.
The oven fan (if available) is noisy.	Oven shelves are vibrating.	Check that the oven is level. Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.

### 6.2 TRANSPORT

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

## 7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

### 7.1 ENERGY FICHE

Brand		<b>SHARP</b>
Model		KA-74Z68BNH-PL
Type of Oven		ELECTRIC
Mass	kg	32.2
Energy Efficiency Index - conventional		105.7
Energy Efficiency Index - fan forced		94.3
Energy Class		A
Energy consumption (electricity) - conventional	kWh/cycle	0.93
Energy consumption (electricity) - fan forced	kWh/cycle	0.83
Number of cavities		1
Heat Source		ELECTRIC
Volume	l	78
This oven complies with EN 60350-1		
Energy Saving Tips		
Oven		
- Cook the meals together, if possible.		
- Keep the pre-heating time short.		
- Do not elongate cooking time.		
- Do not forget to turn-off the oven at the end of cooking.		
- Do not open oven door during cooking period.		



# Service & Support

Visit Our Website

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

52413136

**SHARP**

Be Original.