

OSTRZEŻENIA	321	333	
Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	321	Użytkowanie akcesoriów	333
Informacje na temat omawianego urządzenia	328	Cyfrowy programator	334
Przeznaczenie urządzenia	328	Pierwsze użycie	334
Instrukcja obsługi	328	Użytkowanie piekarnika	335
Odpowiedzialność producenta	328	Porady dotyczące przygotowywania potraw	341
Tabliczka znamionowa	328	Mini przewodnik po akcesoriach	342
Utylizacja	328	Poznaj przepisy	342
Oszczędność energii	329	Funkcje specjalne	342
Źródła światła	329	Funkcje dodatkowe	348
Jak czytać instrukcje obsługi	329	Inne ustawienia	351
OPIS	330	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	352
Opis ogólny	330	Czyszczenie urządzenia	352
Panel sterowania	330	Czyszczenie komory urządzenia	352
Pozostałe części	331	Specjalne funkcje czyszczenia	353
Akcesoria	331	Czyszczenie Parowe (tylko w niektórych modelach)	353
Akcesoria opcjonalne (do nabycia oddzielnie)	332	Konserwacja nadzwyczajna	355
Mikrofała	332	MONTAŻ	355
UŻYTKOWANIE	332	Podłączanie do instalacji elektrycznej	355
Czynności wstępne	332	Ustawianie	356
Materiały nadające się do pieczenia mikrofalowego			

Zalecamy uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, ponieważ zawiera ona wskazówki, dzięki którym możliwe będzie zachowanie estetyki i funkcjonalności zakupionego urządzenia. Dodatkowe informacje o produkcie dostępne na stronie: www.smeg.com.

OSTRZEŻENIA

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ W RAZIE POTRZEBY SKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI

Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Obrażenia osób

- UWAGA: urządzenie i jego dostępne elementy stają się bardzo gorące podczas użytkowania: małe dzieci powinny przebywać z dala od nich.
- UWAGA: urządzenie i jego dostępne elementy stają się bardzo gorące podczas

użytkowania: nie dotykać elementów grzejnych podczas użytkowania.

- Podczas przekręcania żywności w komorze pieczenia należy chronić ręce, zakładając rękawice termiczne.
- Nie należy nigdy próbować gasić płomienia lub pożaru wodą: wyłączyć urządzenie i nakryć płomień pokrywą lub ognioodporną narzutą.

- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach psychofizycznych lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy pozostające pod kontrolą osób dorosłych odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo.
- Urządzenie nie służy do zabawy.
- Dzieci poniżej 8. roku życia nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez stałej opieki osoby dorosłej.
- Nie pozwolić dzieciom poniżej 8 roku życia na zbliżanie się do funkcjonującego urządzenia.
- Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Należy stale nadzorować proces pieczenia. Proces krótkiego pieczenia należy stale nadzorować.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw, które mogą wydzielać tłuszcz lub olej. Podgrzany tłuszcz i olej mogą się zapalić. Zachować maksymalną ostrożność.
- Nie wlewać wody bezpośrednio na bardzo gorące blachy.
- Podczas pieczenia drzwiczki powinny być zamknięte.
- Przy sprawdzaniu potrawy lub pod koniec pieczenia otworzyć drzwiczki na 5 cm na kilka sekund, aby uwolnić parę, a następnie całkowicie otworzyć drzwiczki.
- Nie należy wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztućce lub przyrządy) do szczelin.
- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.
- **NIE UŻYWAĆ ANI NIE PRZECHOWYWAĆ MATERIAŁÓW ŁATWOPALNYCH W POBLIŻU URZĄDZENIA.**
- **W POBLIŻU DZIAŁAJĄCEGO URZĄDZENIA NIE WOLNO UŻYWAĆ SPREJÓW.**
- **NIE WPROWADZAĆ ZMIAN W URZĄDZENIU.**
- Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Nigdy nie próbować naprawiać urządzenia samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego technika.
- Nigdy nie ciągnąć za przewód, aby wyjąć wtyczkę.

W przypadku urządzeń mikrofalowych

- UWAGA: jeżeli drzwiczki lub ich uszczelnienie są uszkodzone, nie należy używać urządzenia, dopóki nie zostanie naprawione przez wykwalifikowany personel.
- UWAGA: tylko odpowiednio wykwalifikowany personel może przeprowadzać czynności konserwacyjne lub naprawy wymagające zdjęcia osłony zabezpieczającej przed promieniowaniem mikrofalowym.
- UWAGA: nie należy podgrzewać żywności i płynów w szczelnie zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą wybuchnąć.
- Gdy używana jest funkcja kombinowana, ze względu na generowane wysokie temperatury dzieci powinny korzystać z urządzenia tylko pod nadzorem osoby dorosłej.
- Wzrokowo nadzorować urządzenie podczas pieczenia potraw w plastikowych lub

papierowych pojemnikach.



Nieprawidłowe użycie
Niebezpieczeństwo wybuchu



- Podczas stosowania mikrofal do grzania lub podgrzewania płynów, proces wrzenia może się opóźnić, temperatura wrzenia jest osiągana bez tworzenia się typowych pęcherzyków na powierzchni.
- Opóźnienie procesu wrzenia może doprowadzić do wybuchu wewnątrz urządzenia lub, podczas wyjmowania naczynia, gorący płyn może się wylać.
- Aby uniknąć takiego zagrożenia, należy zawsze włożyć na czas grzania ciężkę znajdującą się w wyposażeniu (lub żaroodporną ciężką z plastiku) do naczynia.
- Używać mikrofal wyłącznie do przygotowywania posiłków przeznaczonych do jedzenia. Inne zastosowanie jest surowo zabronione (np. suszenie ubrań, podgrzewanie trepeków, gąbek, wilgotnej bielizny itp., odparowywania wody z

PL

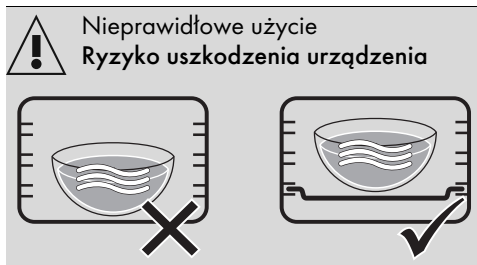
potraw), istnieje ryzyko obrażeń lub pożaru.

- Podgrzewanie napojów przy użyciu mikrofal może spowodować opóźnione кипienie, dlatego należy zachować ostrożność podczas postugiwania się pojemnikiem.
- Czyścić urządzenie i usuwać ewentualne resztki jedzenia.
- Nieczyszczenie komory pieczenia powoduje łatwiejsze pogarszanie się stanu powierzchni, co może niekorzystnie wpłynąć na trwałość urządzenia i potencjalnie spowodować niebezpieczną sytuację.
- Nie suszyć produktów spożywczych za pomocą mikrofal.
- Nie stosować mikrofal do podgrzewania lub smażenia oleju.
- Nie stosować urządzenia do podgrzewania potraw lub napojów zawierających alkohol.
- Nie grzać jajek w skorupce lub ugotowanych obranych jajek w całości: mogą wybuchnąć nawet po zakończeniu podgrzewania.
- Nie podgrzewać potraw znajdujących się w opakowaniach.
- Nie stosować funkcji kombinowanej do

podgrzewania lub gotowania płynów.

- Nie podgrzewać jedzenia dla niemowląt w zamkniętych pojemnikach. Zdjąć zatyczkę lub smoczek (w przypadku podgrzewania mleka w butelce). Po zakończeniu pieczenia zawsze sprawdzić temperaturę żywności, nie powinna być zbyt wysoka. Zamieszać lub wstrząsnąć, aby ujednolicić temperaturę i uniknąć poparzenia.
- Przed rozpoczęciem grzania potraw z twardą skórką (np.: ziemniaków, jabłek itp.) należy ją nakłuć.
- Nie używać funkcji mikrofal, gdy komora jest pusta.
- Używać naczyń odpowiednich do gotowania mikrofalowego.
- Do gotowania potraw nie stosować aluminiowych pojemników.
- Do podgrzewania żywności i napojów nie należy używać pojemników metalowych.
- Nie używać naczyń z metalowymi dekoracjami (wykończenia ze złota lub srebra).
- O ile jest dostępna, nie należy używać blachy i/lub blachy głębokiej do gotowania TYLKO z użyciem mikrofal.
- Jeśli pojawi się dym, należy wyłączyć urządzenie lub odłączyć je od gniazdka

- elektrycznego i trzymać drzwiczki zamknięte, aby zdusić wszelkie płomienie.
- Niniejsze urządzenie jest zgodne z obowiązującymi normami i dyrektywami w zakresie bezpieczeństwa i kompatybilności elektromagnetycznej. Mimo to zaleca się osobom posiadającym rozrusznik serca zachowanie minimalnej odległości 20-30 cm od funkcjonującej kuchenki mikrofalowej. Po dodatkowe informacje skonsultować się z producentem rozrusznika serca.
 - Urządzenie działa w paśmie ISM 2.4 Ghz.
 - Zgodnie z przepisami dotyczącymi kompatybilności elektromagnetycznej, urządzenie należy do grupy 2 i klasy B (EN 55011).



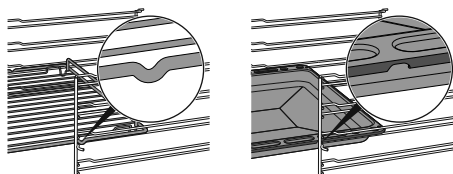
Nieprawidłowe użycie
Ryzyko uszkodzenia urządzenia

- Podczas korzystania z mikrofali potrawa (lub jej pojemnik) nie powinna (nie powinien) być oparta(y) o dno komory urządzenia. Używać akcesoriów z wyposażenia umieszczonych na półkach dostosowanych do wykonywanego przepisu.
- **NIE KŁAŚĆ POJEMNIKÓW/ AKCESORIÓW** (blachy, szklane naczynia itp.) **BEZPOŚREDNIO NA DNIE KOMORY PIECZENIA.**
- Jeśli urządzenie jest zainstalowane w szafce, podczas korzystania z niego drzwiczki szafki powinny być otwarte.

Uszkodzenie urządzenia

- Na elementach szklanych nie należy stosować detergentów ściernych, agresywnych lub korozyjnych (np. produktów w proszku, odplamiaczy i gąbek drucianych), materiałów szorstkich lub ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, powodując pęknięcie szkła. Ewentualnie używać drewnianych lub plastikowych narzędzi.
- Nie siadać na urządzeniu.

- Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na częściach stalowych lub wykończonych powłoką metalową (np. anodowane, niklowane, chromowane).
- Ruszty i blachy powinny być wkładane w boczne prowadnice, aż do całkowitego zatrzymania. Mechaniczne blokady bezpieczeństwa, które zapobiegają ich wyjęciu, powinny być odwrócone do dołu, w kierunku tylnej części komory.



- Nie stosować strumieni pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie rozpylać produktów w sprayu w pobliżu urządzenia.
- Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Ryzyko pożaru: nie pozostawiać przedmiotów w komorze pieczenia.
- **W ŻADNYM RAZIE NIE UŻYWAĆ URZĄDZENIA DO OGRZEWANIA POMIESZCZENI.**
- Nie używać naczyń stołowych lub plastikowych pojemników do przyrządzania potraw.

- Nie wkładać do komory pieczenia potraw w zamkniętych puszkach lub pojemnikach.
- Wyjąć z komory pieczenia wszystkie blachy i ruszty, które nie są używane podczas pieczenia.
- Nie przykrywać dna komory pieczenia folią aluminiową lub cynfolią.
- Nie kłaść garnków lub blach bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
- W razie konieczności można użyć rusztu do blachy (element wyposażenia lub sprzedawany oddzielnie w zależności od modeli), umieszczając go na dnie jako element wsporczy podczas pieczenia.
- W przypadku przygotowywania potrawy w papierze do pieczenia, należy umieścić go tak, aby nie zakłócał cyrkulacji gorącego powietrza wewnątrz komory pieczenia.
- Nie kłaść garnków ani blach bezpośrednio na środkowej szybce otwartych drzwiczek.
- Nie używać otwartych drzwiczek jako dźwigni do ustawienia urządzenia w meblu.
- Nie wywierać zbyt dużego nacisku na otwarte drzwiczki.
- Nie używać klamki do

podnoszenia lub przenoszenie urządzenia.

Instalacja i konserwacja

- NINIEJSZEGO URZĄDZENIA **NIE MOŻNA INSTALOWAĆ** NA ŁODZIACH I W PRZYCZEPACH KEMPINGOWYCH.
- Niniejsze urządzenie nie może być instalowane na żadnej podstawie.
- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.
- Aby uniknąć przegrzania urządzenia, nie wolno go instalować za ozdobnymi drzwiczkami lub panelem.
- Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Zlecić wykonanie podłączenia elektrycznego wykwalifikowanemu serwisantowi.
- Należy obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Używać przewodów odpornych na temperaturę co najmniej 90 °C.
- Moment dokręcenie śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,5-2 Nm.
- W celu zapobiegania wszelkim niebezpieczeństwom, jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.
- UWAGA: Podczas ustawiania urządzenia należy się upewnić, że przewód zasilający nie jest zaplątany ani uszkodzony.
- Przed jakąkolwiek interwencją na urządzeniu (montaż, konserwacja, ustawienie lub przesunięcie) zawsze wyposażyć się w odpowiednie środki ochrony indywidualnej.
- Przed każdą czynnością na urządzeniu odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Umożliwić odłączenie urządzenia po instalacji, za pomocą dostępnej wtyczki lub wyłącznika w przypadku stałego podłączenia.
- Dostarczyć na linii zasilania urządzenie, które zapewni odłączenie od sieci omnipolarnej, z odległością otwarcia styków umożliwiającą całkowite odłączenie w warunkach kategorii przepięciowej III, zgodnie z wymogami instalacyjnymi.
- Niniejsze urządzenie może być użytkowane na maksymalnej wysokości 4000

PL

metrów nad poziomem morza.

Informacje na temat omawianego urządzenia

- Nie opierać się ani nie siadać na otwartych drzwiczkach.
- Sprawdzić, czy w drzwiczkach nie ma zaklinowanych przedmiotów.
- Nie instalować/użytkować urządzenia na otwartym powietrzu.
- (tylko w niektórych modelach) Używać wyłącznie sondy temperatury dostarczonej lub zalecanej przez producenta.

Przeznaczenie urządzenia

Urządzenie jest przeznaczone do pieczenia potraw w warunkach domowych. Każde inne użycie jest nieprawidłowe. Ponadto nie należy go używać:

- w kuchni przeznaczonej dla personelu sklepów, biur i innych środowisk pracy;
- w gospodarstwach rolnych/agroturystycznych;
- przez klientów w hotelach, motelach i podobnych obiektach typu mieszkalnego;
- w pensjonatach typu B&B.

Instrukcja obsługi

- Niniejsza instrukcja stanowi integralną część urządzenia i powinna być przechowywana w całości oraz w zasięgu użytkownika przez cały okres eksploatacji urządzenia.
- Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.
- Do wyjaśnień zawartych w niniejszej instrukcji dołączono rysunki, na których

wskazano to, co pojawia się na wyświetlaczu. Mimo wszystko, należy pamiętać, że urządzenie może nie posiadać zaktualizowanej wersji programu i dlatego też to, co wyświetla się na urządzeniu może się różnić od tego, co wskazano na rysunkach w niniejszej instrukcji.

Odpowiedzialność producenta

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody osobowe lub rzeczowe powstałe w wyniku:

- użycia urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem;
- nieprzestrzegania zaleceń zawartych w instrukcji użytkowania;
- naruszenia chociaż jednej części urządzenia;
- używania nieoryginalnych części zamiennych.

Tabliczka znamionowa

Tabliczka znamionowa zawiera dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie. Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

Utylizacja



Niniejsze urządzenie jest zgodne z dyrektywą europejską WEEE (2012/19/UE), dlatego po zakończeniu jego eksploatacji nie należy go wyrzucać wraz z innymi odpadami.

Urządzenie nie zawiera substancji w ilości niebezpiecznej dla zdrowia i środowiska, zgodnie z obowiązującymi dyrektywami europejskimi.



**Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia
prądem**

- Odtłaczyć główne zasilanie elektryczne.
- Odtłaczyć kabel zasilający od instalacji elektrycznej.

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

- Odciąć kabel zasilania elektrycznego i usunąć go.
- Powierzyć urządzenie odpowiednim centrom selektywnej zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych lub oddać sprzedawcy w momencie zakupu podobnego urządzenia.

Opakowanie urządzenia zostało wykonane z materiałów, które nie zanieczyszczają środowiska i nadają się do recyklingu.

- Materiały z opakowania należy oddać do odpowiednich punktów selektywnej zbiórki odpadów.



Opakowania z tworzyw sztucznych Niebezpieczeństwo uduszenia się

- Nie pozostawiać opakowania i jego elementów bez nadzoru.
- Dzieci nie powinny bawić się plastikowymi torebkami z opakowania.

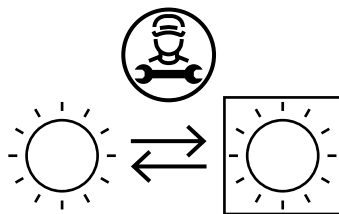
Oszczędność energii

- Aktywować nagrzewanie wstępne tylko, jeżeli jest ono wskazane w przepisie. Fazę wstępnego nagrzewania można wyłączyć we wszystkich funkcjach (patrz rozdział „Faza wstępnego nagrzewania”) z wyjątkiem funkcji PIZZA (nie można wykluczyć wstępnego nagrzewania) i ECO (brak wstępnego nagrzewania).
- We wszystkich funkcjach (w tym w funkcji ECO) unikać otwierania drzwiczek podczas pieczenia.
- Przed włożeniem zamrożonego produktu do komory pieczenia, należy go rozmrozić, chyba że wskazano inaczej na opakowaniu.
- W przypadku przyrządzania kilku potraw, zaleca się pieczenie produktów jeden po drugim, aby jak najlepiej wykorzystać nagrzaną już komorę.
- Najlepiej używać ciemnych metalowych foremek: lepiej pochłaniają ciepło.
- Wyjąć z komory pieczenia wszystkie blachy i ruszty, które nie są używane podczas pieczenia.
- Wyłączyć pieczenie kilka minut przed upływem ustawionego czasu. Pieczenie trwa przez pozostałe minuty dzięki wysokiej temperaturze w komorze.
- Nie otwierać zbyt często drzwiczek, aby nie rozpraszać ciepła.
- Zawsze utrzymywać komorę pieczenia w czystości.

Źródła światła

- Niniejsze urządzenie zawiera źródła światła, których użytkownik nie może samodzielnie wymienić. Wymiana powinna być przeprowadzana wyłącznie przez

dział wsparcia technicznego.



- Źródła światła znajdujące się w tym produkcie są przeznaczone do działania przy temperaturze otoczenia $\geq 300^{\circ}\text{C}$ i do korzystania z nich w zastosowaniach o wysokiej temperaturze, takich jak piekarniki.
- Niniejsze urządzenie zawiera źródła światła o klasie efektywności „G”.

Jak czytać instrukcję obsługi

W instrukcji zastosowano następujące symbole ułatwiające czytanie:



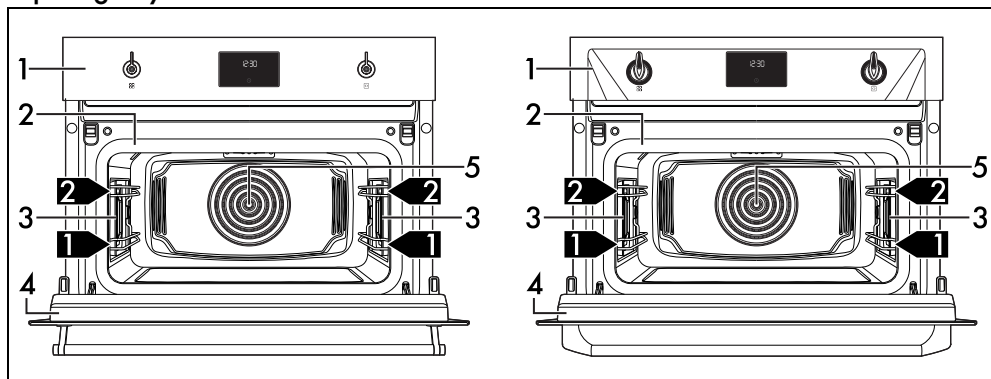
Ostrzeżenie/Uwaga



Informacja/Wskazówka

PL

Opis ogólny



1 Panel sterowania

2 Uszczelka

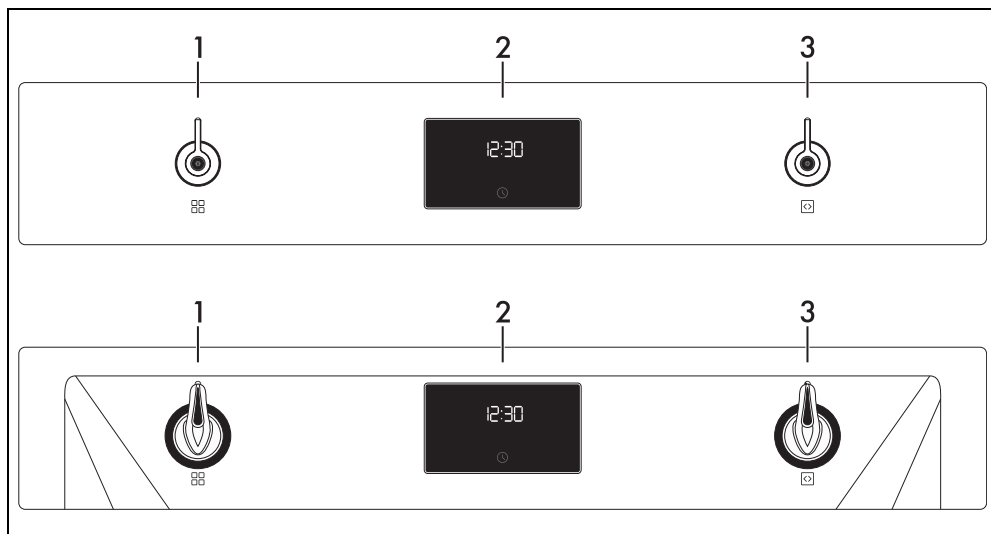
3 Lampka

4 Drzwiczki

5 Wentylator

1,2,3... Poziom ramki

Panel sterowania



1 Pokrętko funkcji

Za pomocą tego pokrętki można:

- włączyć/wyłączyć urządzenie;
- wybrać funkcję.



Obrócić pokrętko funkcji w położenie 0, aby zakończyć od razu ewentualne pieczenie.

2 Cyfrowy programator

Wyświetla bieżącą godzinę, funkcję, wybraną

moc i temperaturę pieczenia oraz ewentualnie przypisany czas trwania.

3 Pokrętko temperatury

Za pomocą tego pokrętki można ustawić następujące elementy:

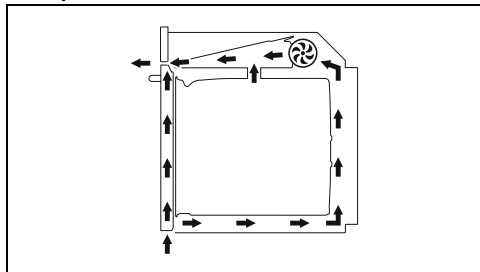
- temperatura pieczenia;
- czas trwania funkcji;
- pieczenie zaprogramowane;
- aktualna godzina;
- chwilowo uruchomić lub wyłączyć funkcję.

Pozostałe części

Poziomy

Urządzenie posiada poziomy do umieszczania na nich blach i rusztów na różnych wysokościach. Wysokości wprowadzania zostały ustalone od dołu do góry.

Wentylator



Wentylator chłodzi urządzenie i uruchamia się podczas pieczenia.

Funkcjonowanie wentylatora powoduje normalny przepływ powietrza, które ulatnia się nad drzwiczkami, co może trwać przez kilka chwil, nawet po wyłączeniu urządzenia..

Oświetlenie komory pieczenia

Wewnętrzne oświetlenie urządzenia włącza się:

- po otwarciu drzwiczek;
- po naciśnięciu przycisku  na wyświetlaczu;
- po wybraniu jakiegokolwiek funkcji z

wyjętkiem funkcji **e** - **V** - **P** -



(w zależności od modeli).

Akcesoria

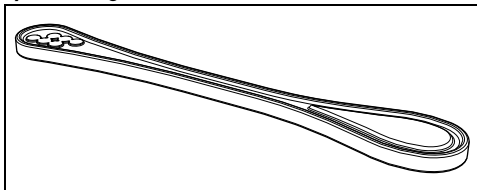
- W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie akcesoria.
- Akcesoria, które mają styczność z żywnością są wykonane z odpowiednich materiałów, zgodnych z obowiązującymi normami.
- Oryginalne akcesoria dostarczane z urządzeniem lub opcjonalnie można zamówić w autoryzowanych centrach serwisowych. Należy używać tylko oryginalnych akcesoriów producenta.
- Zaleca się montowanie przewodnic wyjmowanych na pierwszym poziomie ramek. Można w ten sposób

zoptymalizować przestrzeń wewnątrz komory pieczenia, dysponując poziomem pośrednim pomiędzy pierwszym i drugim.



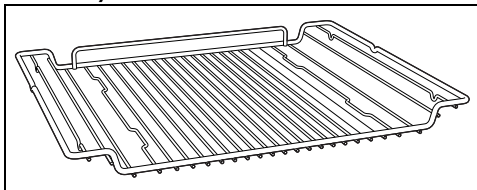
W niniejszej instrukcji wskazówki dotyczące drugiego poziomu lub poziomu środkowego odnoszą się do korzystania z wyjmowanych przewodnic.

łyżka do gotowania



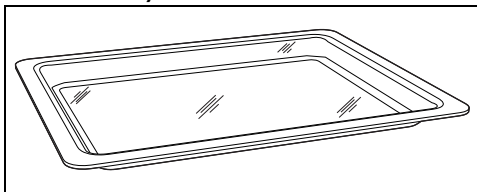
Jest wkładana do naczynia podczas podgrzewania płynów. Jest niezbędna, aby uniknąć opóźnienia procesu wrzenia.

Obniżony ruszt



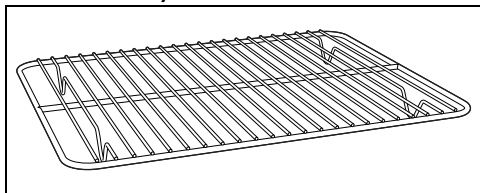
Do podtrzymywania naczyń z pieczoną potrawą.

Szklane naczynie



Do wszystkich rodzajów przyrządzania oraz do gromadzenia tłuszczu wydzielającego się z produktów umieszczonych na górnym ruszcie. Należy je kłaść na obniżonym ruszcie. Szczególnie zalecane jest do pieczenia z wykorzystaniem mikrofal.

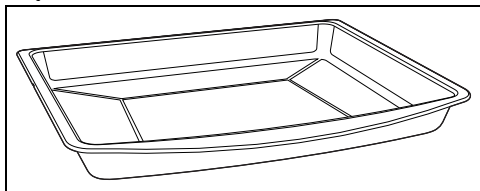
Ruszt do blachy



Do umieszczenia nad szklanym naczyniem podczas pieczenia produktów, które mogą kapać.

Akcesoria opcjonalne (do nabycia oddzielnie)

Głęboka blacha

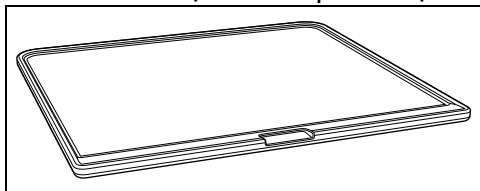


Do gromadzenia tłuszczu wydzielającego się z produktów umieszczonych na górnym ruszcie i pieczenia tart, pizzy, ciast i ciastek.



UWAGA: z głębokiej blachy można korzystać do pieczenia kombinowanego z użyciem mikrofal. Nie używać jej do pieczenia TYLKO z użyciem mikrofal.

PPR2 lub STONE (kamień do pieczenia)



Akcesorium idealne do pieczenia wypieków typu pizza, chleb, focaccia, ale można z niego korzystać również do przygotowywania potraw bardziej delikatnych, takich jak ciasteczka.

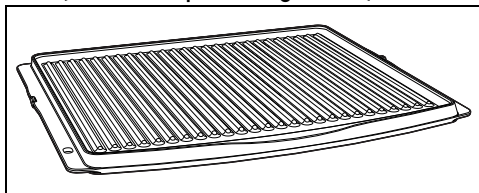
UŻYTKOWANIE

Czynności wstępne



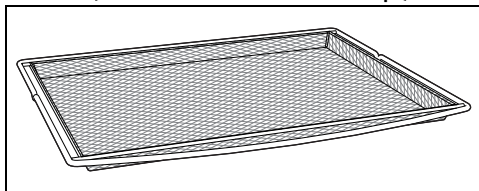
Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

BBQ (Teflonowa patelnia grillowa)



Akcesorium o podwójnej funkcji: strona żebrowana jest zalecana do grillowania mięsa (filetów, hamburgerów...), natomiast powierzchnia gładka może być używana do pieczenia warzyw, owoców, ryb...

AIRFRY (Ruszt do smażenia bez oleju)



Akcesorium zalecane do smażenia powietrzem potraw, które wcześniej opanierowano, wstępnie przygotowane i/lub rozmrożono (frytki, krokieciki ziemniaczane lub mięsne, mozzarelline...).

Mikrofałe

Urządzenie jest wyposażone w generator mikrofal o nazwie magnetron. Generowana wiązka mikrofal jest równomiernie wprowadzana do komory stykając się z potrawami i podgrzewając je.

Proces podgrzewania następuje poprzez tarcie cząsteczek zawartych w potrawach (głównie wody) z konsekwentnym wydzielaniem ciepła. Ciepło wytwarzane wewnątrz potraw pozwala na rozmrożenie, podgrzanie lub upieczenie w czasie krótszym niż podczas pieczenia tradycyjnego.

Stosowanie specjalnych naczyń ułatwia równomierne docieranie mikrofal do potraw.

- Usunąć ewentualną folię ochronną znajdującą się na zewnątrz lub wewnątrz urządzenia i akcesoriów.
- Usunąć ewentualne etykiety (za wyjątkiem tabliczki z danymi technicznymi) z

akcesoriów i półek.

- Wyjąć i umyć wszystkie akcesoria urządzenia (patrz rozdział „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”).

Pierwsze nagrzewanie

1. Ustawić pieczenie na co najmniej godzinę (patrz akapit „Użytkowanie piekarnika”).
2. Rozgrzać pustą komorę pieczenia do maksymalnej temperatury, aby usunąć ewentualne pozostałości fabryczne.

Podczas nagrzewania urządzenia

- wietrzyć pomieszczenie;
- nie przebywać w nim.

Materiały nadające się do pieczenia mikrofalowego

Ogólnie, materiały stosowane do pieczenia mikrofalowego muszą umożliwiać przepływ fal do potraw.

W poniższej tabeli wskazano elementy, których można używać oraz te, których nie wolno stosować:

MATERIAŁY, KTÓRYCH MOŻNA UŻYWAĆ:

- Szkło (zawsze zdjęć pokrywkę)*

- Naczynia żaroodporne
- Szklanki
- Słoiki

- Porcelana

- Terakota

- Plastik (jeżeli przeznaczony jest do mikrofalii)*

- Pojemniki
- Folie z tworzywa sztucznego (nie powinny mieć styczności z żywnością)

*tylko, jeżeli żaroodporne.

MATERIAŁY, KTÓRYCH NIE WOLNO UŻYWAĆ:

- Metal (mogą generować łuki lub iskry)

- Folia aluminiowa
- Aluminiowe tacki
- Talerze
- Metalowe narzędzia
- Klipsy do woreczków do zamrażania

- Drewno

- Kryształowe szklanki

- Papier (niebezpieczeństwo pożaru)

- Pojemniki ze styropianu (niebezpieczeństwo

zanieczyszczenia żywności)



Na naczyniach nie mogą się znajdować metalowe dekoracje.



W funkcjach mikrofal lub mikrofal kombinowanych nie stosować akcesoryjnych blach metalowych.

Próba naczyń



Tylko podczas próby można użyć funkcji mikrofalii bez włożenia żywności do środka.

Aby sprawdzić, czy naczynia nadają się do pieczenia mikrofalowego można przeprowadzić prostą próbę:

1. Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza piekarnika.
2. Ustawić testowane naczynie na ramce włożonej na pierwszy poziom.
3. Wybrać funkcję mikrofalówki z maksymalną mocą (np. 1000W).
4. Ustawić czas trwania pieczenia na 30 sekund.
5. Uaktywnić pieczenie.



Nieodpowiednie naczynia Ryzyko uszkodzenia urządzenia

- Jeżeli zauważy się iskrzenie lub usłyszy trzaskanie należy natychmiast przerwać próbę. W takim przypadku naczynia nie nadają się do pieczenia mikrofalowego.

Po zakończeniu próby naczynie musi być zimne lub letnie. Jeżeli będzie gorące to znaczy, że nie nadaje się do pieczenia mikrofalowego.

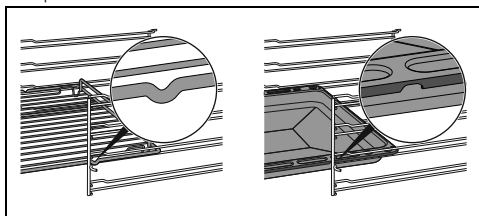
Użytkowanie akcesoriów

Ruszty i blachy

Ruszty i blachy powinny być wkładane w boczne prowadnice, aż do punktu zatrzymania.

- Mechaniczne blokady bezpieczeństwa, które zapobiegają przypadkowemu wyjęciu rusztu, powinny być odwrócone do dołu, w kierunku tylnej części komory

pieczenia.

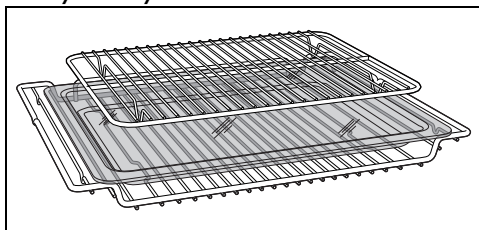


Delikatnie wprowadzić ruszty i blachy do komory pieczenia, aż do ich zatrzymania.



Przed pierwszym użyciem wyczyścić blachy, w celu usunięcia pozostałości z produkcji.

Ruszty i naczynie szklane



Naczynie szklane należy umieszczać na obniżonym ruszcie.

Ruszt do blachy należy wkładać do naczynia szklanego. W ten sposób będzie można oddzielnie zebrać tłuszcz z pieczonej potrawy.

łyżka do gotowania



**Nieprawidłowe użycie
Niebezpieczeństwo wybuchu/
poparzenia**

- Aby uniknąć wybuchu w urządzeniu lub wydobycia gotującego się płynu należy zawsze zanurzyć w nim łyżkę do gotowania.

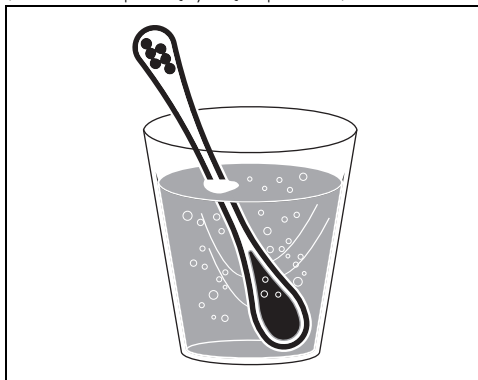


**Wysoka temperatura
Ryzyko uszkodzenia elementu**

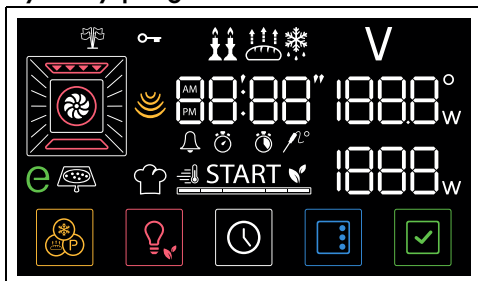
- Używać łyżki do gotowania wyłącznie w ramach funkcji Mikrofale. Nie wolno jej stosować w funkcjach tradycyjnych lub kombinowanych.

Podczas stosowania funkcji mikrofalówki do podgrzewania płynów, proces wrzenia może się opóźnić, aby uniknąć takiego zjawiska, podczas etapu grzania, należy włożyć do

naczynia łyżkę znajdującą się w wyposażeniu (lub żaroodporną łyżkę z plastiku).



Cyfrowy programator



Wyświetlacz pokazuje parametry i wartości odnoszące się do wybranej czynności. Aby z niego skorzystać, wystarczy obrócić pokrętkę funkcji i temperatury i/lub nacisnąć przyciski w dolnej części wyświetlacza, w zależności od operacji, jakie ma wykonać urządzenie.

Pierwsze użycie

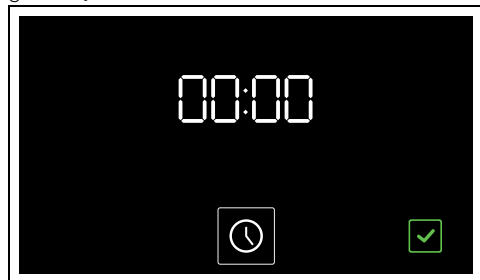


Jeśli czas nie jest ustawiony, nie jest możliwe włączenie piekarnika.

Przy pierwszym użyciu lub po dłuższej przerwie w dostawie energii elektrycznej na wyświetlaczu urządzenia miga napis **00:00**

oraz przycisk . Aby móc rozpocząć dowolne pieczenie, należy ustawić bieżącą

godzinę.



Ustawianie godziny

1. Nacisnąć przycisk .
2. Przekręcać pokrętkę temperatury, aby wybrać format wyświetlanego czasu (**12h** lub **24h**).

 Po wybraniu wersji **12h** na wyświetlaczu pojawiają się cyfry **AM** (format 12-godzinny) lub **PM** (24-godzinny).

3. Nacisnąć przycisk  aby potwierdzić i przejść do ustawienia czasu.
4. Przekręcić pokrętkę temperatury, aby ustawić aktualną godzinę.
5. Nacisnąć przycisk  w celu ustawienia aktualnej godziny i przejścia do ustawiania minut.
6. Obracać pokrętkę temperatury, aby ustawić minuty aktualnej godziny.
7. Nacisnąć przycisk  aby potwierdzić.

 Może się okazać konieczna zmiana bieżącej godziny, na przykład z powodu zmiany czasu z zimowego na letni i odwrotnie.

 Gdy widoczna jest bieżąca godzina, wyświetlacz przełącza się na tryb niskiej jasności po 2 minutach od ostatniego użycia pokręteł.

 Aby anulować operację, należy obrócić pokrętkę funkcji lub przez kilka sekund przytrzymać naciśnięty przycisk .

Zmiana godziny

1. W menu głównym nacisnąć i przytrzymać przez kilka sekund przycisk .



2. Dokonać zmiany godziny, jak opisano od punktu 2 w poprzednim rozdziale.

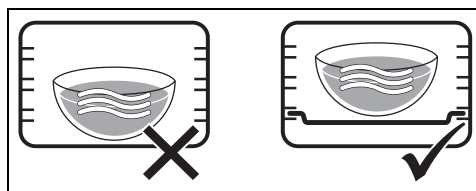
Użytkowanie piekarnika

 Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Pieczenie z wykorzystaniem mikrofal

 Przenikając bezpośrednio do produktu mikrofały umożliwiają pieczenie w bardzo krótkim czasie i oszczędność energii. Są zalecane do pieczenia bez tłuszczu oraz rozmrażania i podgrzewania potraw, ponieważ zachowują ich wygląd i smak.

 Podczas korzystania z mikrofały potrawa (lub jej pojemnik) nie powinna (nie powinien) być oparta(y) o dno komory urządzenia. Używać akcesoriów z wyposażenia umieszczonych na półkach dostosowanych do wykonywanego przepisu.

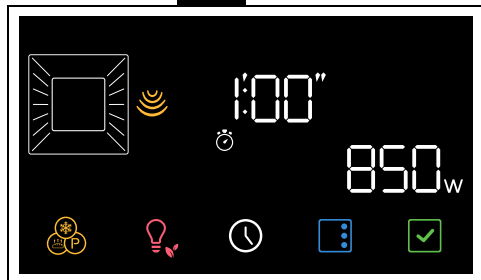


 **NIE KŁAŚĆ POJEMNIKÓW/ AKCESORIÓW** (blachy, szklane naczynia itp.) **BEZPOŚREDNIO NA DNO KOMORY PIECZENIA.**

1. Otworzyć drzwiczki.
2. Włożyć potrawę do komory pieczenia.
3. Zamknąć drzwiczki.

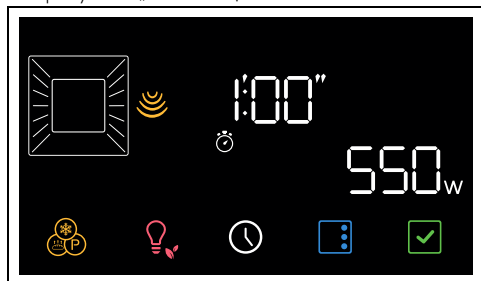
- Z pozycji 0 obrócić pokrętkę funkcji o jedną pozycję w prawo, aby wybrać funkcję

MIKROFALE



Przycisk  i napis **START** zaczynają migać.

- Obrócić pokrętkę temperatury, aby zmienić wartość mocy ze 150 W na 850 W (na przykład „550 W”).

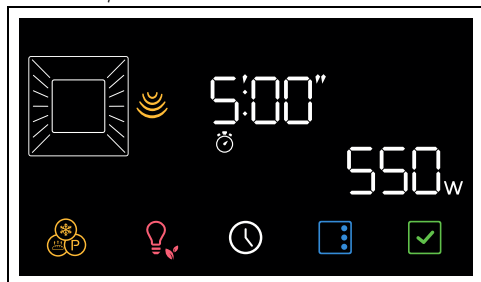


Aby zapoznać się z wartościami mocy mikrofal, patrz punkt Moc mikrofal.

- Nacisnąć przycisk .

Lampki  i  na wyświetlaczu migają.

- Obrócić pokrętkę temperatury w celu ustawienia czasu trwania pieczenia (od 5 sekund do 1,5 godziny) (na przykład „5 minut”).



Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić czas trwania pieczenia.

Nacisnąć przycisk , aby uaktywnić funkcję.

- Sprawdzić status pieczenia potrawy, posługując się wewnętrzną lampką sygnalizacyjną.



W momencie otwarcia drzwiczek trwająca funkcja jest przerywana. Funkcja jest wznowiana automatycznie po zamknięciu drzwiczek.



W każdej chwili można przerwać pieczenie, ustawiając pokrętkę funkcji w położeniu 0.

Po zakończeniu pieczenia emitowany jest sygnał akustyczny, a na wyświetlaczu pojawia się napis **End**.

- Przywrócić pokrętkę funkcji do pozycji 0, aby wyjść z funkcji.

Moc mikrofal

Poniżej przedstawiono możliwe do wyboru wartości mocy:

Moc (W)	Tryb użytkowy
150	Rozmrażanie żywności
250	
350	
450	Delikatne pieczenie
550	
650	Podgrzewanie i pieczenie potraw
750	
850	Podgrzewanie płynów

Pieczenie kombinowane

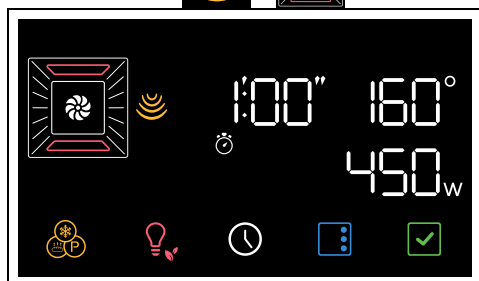


Pieczenie kombinowane jest połączeniem pieczenia tradycyjnego i mikrofal. O funkcjach tych informuje zaświecona ikona funkcji mikrofal i symbol funkcji tradycyjnej.

- Z pozycji 0 obrócić pokrętkę funkcji do momentu wybrania funkcji kombinowanej

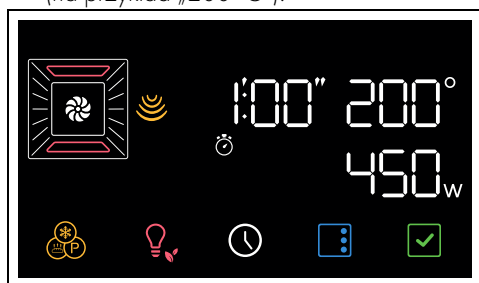
(na przykład MIKROFALE + OBIEG

POWIERZCHA

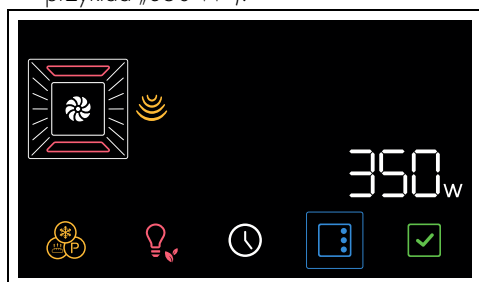


Przycisk i napis **START** zaczynają migać.

7. Obrócić pokrętkę temperatury w prawo lub w lewo, aby ustawić żądaną temperaturę (na przykład „200°C”).



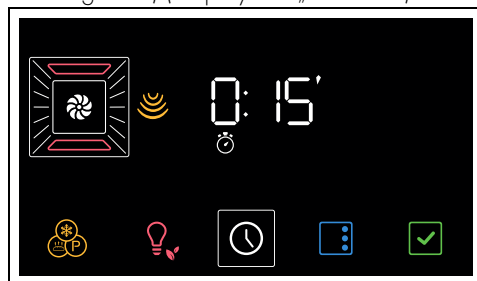
3. Nacisnąć przycisk .
4. Obrócić pokrętkę temperatury, aby zmienić wartość mocy ze 150 W na 450 W (na przykład „350 W”).



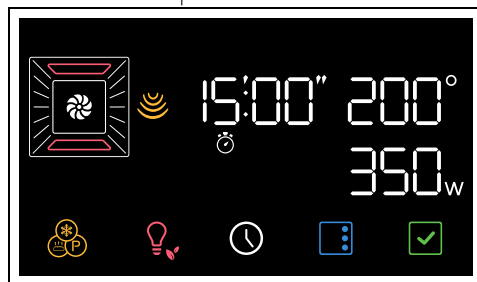
5. Nacisnąć przycisk aby potwierdzić moc mikrofal.
6. Nacisnąć przycisk .

Lampki i na wyświetlaczu migają.

7. Obrócić pokrętkę temperatury w celu ustawienia czasu pieczenia (od 1 minuty do 13 godzin) (na przykład „15 minut”).



8. Nacisnąć przycisk aby potwierdzić czas trwania pieczenia.



9. Nacisnąć ponownie przycisk aby uruchomić funkcję.

Etap wstępny nagrzewania

Rzeczywiste pieczenie poprzedza etap wstępnego podgrzewania, który pozwala na szybsze osiągnięcie temperatury pieczenia.

O tej fazie informuje zaświecona kontrolka oraz stopniowe zwiększanie się poziomu temperatury .

Można pominąć fazę wstępnego nagrzewania, przytrzymując wciśnięty przez kilka sekund przycisk .

Po zakończeniu wstępnego nagrzewania:

- lampka sygnalizacyjna gaśnie;
- emitowany jest sygnał akustyczny;
- napis **START** i przycisk migają, aby informować, że potrawę można włożyć do komory pieczenia.

Etap pieczenia

1. Otworzyć drzwiczki
2. Włożyć potrawę do pieczenia do komory urządzenia.
3. Zamknąć drzwiczki.

lub

- Jeśli potrawa jest już w środku urządzenia do pieczenia, należy nacisnąć przycisk , aby rozpocząć pieczenie.
- 4. Sprawdzić status pieczenia potrawy, posługując się wewnętrzną lampką sygnalizacyjną.

Po zakończeniu pieczenia

Po zakończeniu pieczenia emitowany jest sygnał akustyczny, a na wyświetlaczu pojawia się napis **End**.

- 5. Przywrócić pokrętkę funkcji do pozycji 0, aby wyjść z funkcji.

Lista kombinowanych funkcji pieczenia

MIKROFALE + OBIEG POWIETRZA

 Działanie termoobiegu w połączeniu z tradycyjnym systemem zapewnia równomierne pieczenie, nawet skomplikowanych potraw. Działanie mikrofal umożliwia natomiast wewnętrzne upieczenie produktu w bardzo krótkim czasie.

MIKROFALE + TERMO-OBIEG

 Do pieczenia kombinowanego z termoobiegiem, które w krótkim czasie piecze żywność dzięki obiegowi gorącego powietrza i mikrofal.

MIKROFALE + GRILL

 Zastosowanie funkcji grilla pozwala na uzyskanie idealnego opieczania. Działanie mikrofal umożliwia natomiast wewnętrzne upieczenie produktu w bardzo krótkim czasie.

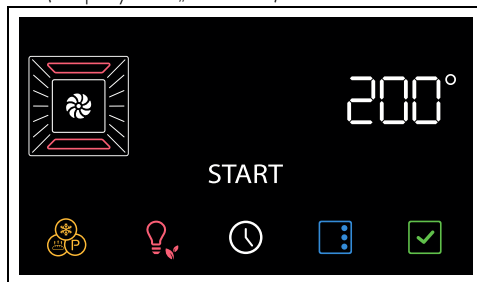
Pieczenie tradycyjne

 W każdej chwili można przerwać pieczenie, ustawiając pokrętkę funkcji w położeniu 0.

1. Obrócić pokrętkę funkcji w prawo lub w lewo, aby wybrać żądaną funkcję (na przykład „OBIEG POWIETRZA” ).

Przycisk  i napis **START** zaczynają migać.

2. Obrócić pokrętkę temperatury w prawo lub w lewo, aby ustawić żądaną temperaturę (na przykład „200°C”).



3. Nacisnąć przycisk , aby uaktywnić funkcję.

 W momencie otwarcia drzwiczek trwająca funkcja jest przerywana. Funkcja jest wznowiana automatycznie po zamknięciu drzwiczek.

Etap wstępny nagrzewania

Rzeczywiste pieczenie poprzedza etap wstępnego podgrzewania, który pozwala na szybsze osiągnięcie temperatury pieczenia.

O tej fazie informuje zaświecona kontrolka  oraz stopniowe zwiększanie się poziomu temperatury .

 Można pominąć fazę wstępnego nagrzewania, przytrzymując wciśnięty przez kilka sekund przycisk .

Po zakończeniu wstępnego nagrzewania:

- lampka sygnalizacyjna  gaśnie;
- emitowany jest sygnał akustyczny;
- napis **START** i przycisk  migają, aby informować, że potrawę można włożyć do komory pieczenia.

Etap pieczenia

1. Otworzyć drzwiczki
2. Włożyć potrawę do pieczenia do komory urządzenia.
3. Zamknąć drzwiczki.
lub
- Jeśli potrawa jest już w środku urządzenia do pieczenia, należy nacisnąć przycisk , aby rozpocząć pieczenie.
4. Sprawdzić status pieczenia potrawy, posługując się wewnętrzną lampką sygnalizacyjną.

Po zakończeniu pieczenia

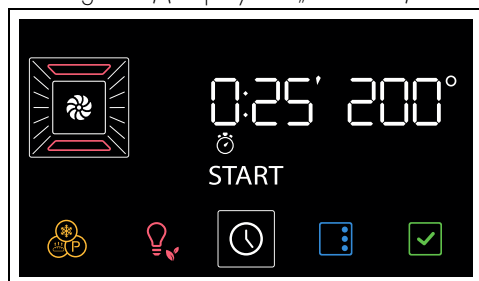
5. Aby zakończyć pieczenie, należy ustawić pokrętkę funkcji na pozycję 0, aby wyjść z funkcji.

Pieczenie na czas



Pieczenie na czas jest funkcją, która pozwala na rozpoczęcie i zakończenie pieczenia po upływie ustawionego przez użytkownika czasu.

1. Po wybraniu jednej z funkcji i temperatury pieczenia naciśnąć przycisk .
- Lampki  i  na wyświetlaczu migają.
2. Obrócić pokrętkę temperatury w celu ustawienia czasu pieczenia (od 1 minuty do 13 godzin) (na przykład „25 minut”).



3. Naciśnąć przycisk , aby potwierdzić czas trwania pieczenia.



Należy pamiętać, że do czasu trwania pieczenia należy dodać kilka minut na nagrzanie piekarnika.

4. Naciśnąć przycisk , aby uaktywnić funkcję.

Po zakończeniu wstępnego nagrzewania:

5. Włożyć danie do komory pieczenia.

6. Naciśnąć przycisk , aby rozpocząć pieczenie.

Czas pieczenia jest sygnalizowany stopniowym zmniejszaniem się czasu na wyświetlaczu numerycznym i stopniowym skracaniem się paska pieczenia .

Po zakończeniu pieczenia emitowany jest sygnał akustyczny, a na wyświetlaczu pojawia się napis .

7. Ustawić pokrętkę funkcji na 0.

Aby anulować czas pieczenia

1. Przytrzymać naciśnięty przez kilka sekund przycisk .
2. Przekręcać pokrętkę temperatury w lewo, aż do momentu wyzerowania czasu trwania pieczenia.
3. Naciśnąć przycisk , aby potwierdzić.

Zaprogramowane pieczenie



Zaprogramowane pieczenie to funkcja umożliwiająca zakończenie pieczenia o godzinie określonej przez użytkownika, po czym następuje automatyczne wyłączenie urządzenia.

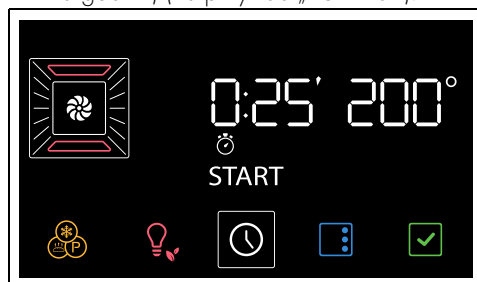


Ze względów bezpieczeństwa, można ustawić czas zakończenia pieczenia wyłącznie po uprzednim zaprogramowaniu czasu trwania.

1. Po wybraniu jednej z funkcji i temperatury pieczenia naciśnąć przycisk .

Lampki  i  na wyświetlaczu migają.

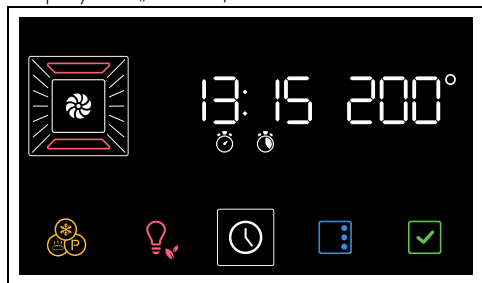
2. Obrócić pokrętkę temperatury w celu ustawienia czasu pieczenia (od 1 minuty do 13 godzin) (na przykład „25 minut”).



3. Naciśnąć przycisk .

Lampki  i  na wyświetlaczu migają.

4. Obrócić pokrętkę temperatury, aby ustawić koniec czasu pieczenia (na przykład „13:15”).



5. Nacisnąć przycisk  w celu potwierdzenia godziny zakończenia pieczenia.

6. Nacisnąć przycisk , aby uaktywnić funkcję.

Urządzenie ustawi się w stanie oczekiwania zaprogramowanej godziny rozpoczęcia pieczenia.



Do czasu zakończenia pieczenia są doliczone minuty niezbędne do nagrzewania wstępnego.

Po zakończeniu pieczenia emitowany jest sygnał akustyczny, a na wyświetlaczu pojawia się napis .

7. Ustawić pokrętkę funkcji na 0.

Aby anulować pieczenie zaprogramowane

1. Przytrzymać naciśnięty przez kilka sekund przycisk .

Lampki  i  na wyświetlaczu migają.

2. Nacisnąć krótko przycisk .

Lampki  i  na wyświetlaczu migają.

3. Przekręcać pokrętkę temperatury w lewo, aż do momentu wyzerowania czasu trwania pieczenia.

4. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.



W ten sposób anulowane jest tylko zaprogramowane pieczenie. Czas pieczenia rozpoczyna się od razu po zakończeniu nagrzewania wstępnego.



Po zakończeniu pieczenia ustawić pokrętkę funkcji na pozycji 0.

Minutnik podczas trwania pieczenia



Minutnik nie przerywa pieczenia, ostrzega wyłącznie użytkownika o upływie ustawionych minut.

1. Nacisnąć przycisk .

Lampki  i  na wyświetlaczu migają.

2. Nacisnąć przycisk .

Na wyświetlaczu pojawiają się cyfry  i kontrolka , które migają.

3. Przekręcić pokrętkę temperatury, aby ustawić minutnik (od 1 minuty do 13 godzin).

4. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.

Po wyłączeniu się minownika pojawia się sygnał akustyczny, a na wyświetlaczu kontrolka  miga.

5. Nacisnąć przycisk , aby wyjść z tej funkcji.

Spis funkcji pieczenia tradycyjnego



W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie funkcje.

STATYCZNY



Pieczenie tradycyjne w celu przygotowania jednej potrawy na raz. Idealne w przypadku przyrządzania pieczeni, tłustego mięsa, chleba, ciast z masą.

OBIEG POWIETRZA



Pieczenie intensywne i jednolite. Idealny do pieczenia ciastek, ciast oraz pieczenia na kilku poziomach.

TERMOOBIEG



Ciepło rozprzodkowane jest szybko i w jednolity sposób. Tryb odpowiedni w przypadku wszystkich potraw, idealny do pieczenia na kilku poziomach, bez ryzyka mieszania się smaków i zapachów.

GRILL



Pozwala na uzyskiwanie doskonałych rezultatów grillowania i zapiekania. W przypadku użycia tej funkcji pod koniec pieczenia zapewnia ona jednolite przyrumienienie potraw.

GRZAŁKA DOLNA



Ciepło dociera wyłącznie od dolnej części wnętrza. Tryb idealny w przypadku słodkich i słonych ciast, kruchego ciasta i pizzy.

ECO



Ta funkcja jest szczególnie zalecana do pieczenia na jednym poziomie, przy niskim zużyciu energii elektrycznej. Jest zalecana do wszystkich rodzajów potraw z wyjątkiem tych, które mogą wydzielać dużo wilgoci (na przykład warzywa).

Aby uzyskać maksymalną oszczędność energii i ograniczyć czas, zaleca się wkładanie produktów bez nagrzewania komory.



Podczas pieczenia w funkcji ECO nie powinno się otwierać drzwiczek.



W funkcji ECO czasy pieczenia (i ewentualnego nagrzewania) są dłuższe i mogą zależeć od liczby produktów obecnych w komorze piekarnika.



Funkcja ECO jest to funkcja pieczenia delikatnego, zalecana w przypadku potraw, które nie wymagają temperatur wyższych od 210°C; Dla potraw wymagających wyższych temperatur zaleca się inną funkcję.

Porady dotyczące przygotowywania potraw

Porady ogólne

- Aby uzyskać równomierne pieczenie na kilku poziomach zastosować jedną z funkcji z termoobiegiem.
- Zwiększenie temperatury nie skraca czasu pieczenia (produkt jest mocno upieczony na zewnątrz i niedopieczony wewnątrz).

Porady dotyczące przygotowywania mięsa

- Czas pieczenia zależy od wielkości, ilości i indywidualnego smaku.
- Podczas przygotowywania pieczeni używać termometru do mięsa lub nacisnąć na nie łyżką. Jeżeli jest zwarte to znaczy, że jest gotowe, w przeciwnym wypadku potrzebuje jeszcze kilku minut.

Porady dotyczące pieczenia z funkcją Grill i Grill z obiegiem powietrza

- Mięso można grillować wkładając je zarówno do zimnego piekarnika jak i do wstępnie nagrzanego, w celu zmiany rezultatu.
- W funkcji Grill z obiegiem powietrza, przed grillowaniem zaleca się wstępne nagrzanie komory pieczenia.
- Należy umieścić produkt na środku rusztu.
- W funkcji Grilla zaleca się ustawienie temperatury na najwyższą wartość w celu zoptymalizowania pieczenia.

Porady dotyczące przygotowywania ciast i ciastek

- Najlepiej używać ciemnych metalowych foremek: lepiej pochłaniają ciepło.
- Temperatura i czas trwania pieczenia zależą od jakości i konsystencji surowego ciasta.
- Aby sprawdzić, czy ciasto jest upieczone w środku: po zakończeniu pieczenia wbić wykałaczkę w jego najwyższy punkt. Jeżeli ciasto nie przykleja się do wykałaczki to znaczy, że jest ono upieczone.
- Jeżeli po wyjęciu, ciasto opada, podczas kolejnego pieczenia obniżyć ustawioną temperaturę o około 10°C ewentualnie ustawiając dłuższy czas pieczenia.

Porady dotyczące rozmrażania i wyrastania ciasta

- Umieścić na pierwszej półce komory urządzenia zamrożony produkt bez opakowania w pojemniku bez pokrywki.
- Nie nakładać produktów jeden na drugim.
- Aby rozmrozić mięso użyć rusztu na drugim poziomie i blachy na pierwszym. W ten sposób produkt nie wejdzie w kontakt z płynem wydzielanym przy rozmrażaniu.
- Najbardziej delikatne części można przykryć folią aluminiową.
- Dla zapewnienia prawidłowego wyrastania umieścić na dnie komory pieczenia pojemnik z wodą.

Oszczędność energii

- Wyłączyć pieczenie kilka minut przed upływem ustawionego czasu. Pieczenie trwa przez pozostałe minuty dzięki wysokiej temperaturze w komorze.

- Nie otwierać zbyt często drzwiczek, aby nie rozpraszać ciepła.
- Urządzenie powinno być zawsze czyste wewnątrz.

Mini przewodnik po akcesoriach



Obniżony ruszt

Zaleca się korzystanie z rusztu jako z podstawy pod foremki/rondle do piekarników.

W razie braku rusztu do blachy z rusztu tego można korzystać jako z podstawy do grillowania z głęboką blachą umieszczoną na niższej półce, w której będą gromadzić się soki.

W przypadku pieczenia na wielu poziomach należy ustawić dwa ruszty, pozostawiając jeden poziom pusty pomiędzy jednym a drugim rusztem i użyć funkcji TERMOOBIEG



Szklane naczynie

Używać naczynia szklanego, umieszczając je na ruszcie



Jest ono zalecane do pieczenia z wykorzystaniem mikrofal i mikrofal kombinowanych.



Ruszt do blachy

Zaleca się korzystanie z rusztu do blachy jako podstawy pod grillowane potrawy. Znajdująca się poniżej blacha służy do gromadzenia soków z grillowanych potraw.

Korzystanie z głębokiej blachy jest zalecane w przypadku pieczenia na tylko jednym poziomie.

Ustawić głęboką blachę na środkowym poziomie podczas korzystania z funkcji

termoobiegu. Podczas korzystania z funkcji GRZAŁKA GÓRNA I DOLNA należy ustawić głęboką blachę na wybranym poziomie.



Głęboka blacha

Ustawić blachę na ostatnim poziomie z rusztem do blachy w przypadku pieczenia z wykorzystaniem funkcji GRILL



UWAGA: z głębokiej blachy można korzystać do pieczenia kombinowanego z użyciem mikrofal. Nie używać jej do pieczenia tylko z użyciem mikrofal.

Poznaj przepisy

Aby zapoznać się z przepisami przygotowanymi z myślą o różnych kategoriach potraw i uzyskać więcej przydatnych wskazówek na temat gotowania, wejdź na dedykowaną stronę witryny www.smeg.com. Wystarczy zeskanować kod QR na ulotce dołączonej do produktu.

Funkcje specjalne

- Z pozycji 0 obrócić pokrętkę funkcji o jedną

pozycję w lewo. Przycisk



miga.



Aby przewinąć dostępne funkcje, należy naciskać przycisk



do momentu wybrania żądanej funkcji specjalnej.



Aby wyjść z wybranej funkcji (jeszcze nieuruchomionej), należy przytrzymać przycisk



ROZMRAŻANIE



Taka funkcja pozwala na rozmrożenie potraw według ustalonego czasu.

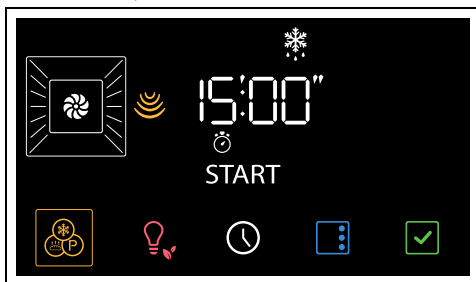
- Po wejściu do menu funkcji specjalnych naciskać przycisk  aż do wybrania funkcji .

 Jeśli temperatura wewnątrz jest wyższa niż przewidziana, funkcja nie jest aktywowana i po każdym naciśnięciu przycisku  urządzenie emituje sygnał akustyczny. Przed uaktywnieniem funkcji poczekać, aż urządzenie wystygnie.

- Otworzyć drzwiczki.
- Włożyć potrawę do rozmrożenia do komory pieczenia.

 Zalecane jest umieszczenie potrawy do rozmrożenia na pierwszym poziomie od dołu.

- Zamknąć drzwiczki.
- Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.
- Obrócić pokrętkę temperatury w celu wprowadzenia czasu rozmrażania (od 1 minuty do 30 godzin) (na przykład „15:00”).



 W przypadku funkcji rozmrażania mocy mikrofal nie można zmienić.

- Nacisnąć przycisk , aby uaktywnić funkcję.

 W połowie czasu działania funkcji zaleca się obrócenie potrawy o 180°, aby uzyskać lepszy rezultat.

Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu zacznie migać napis **End** i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

- Obrócić pokrętkę funkcji na pozycję 0, aby wyjść z funkcji.

 Pozostawić potrawę na kilka minut przed wyjęciem jej z komory pieczenia.

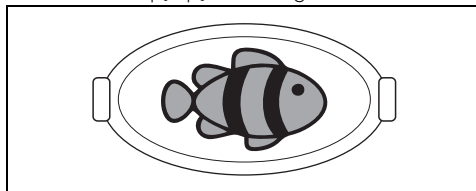
- Poniżej znajduje się tabela zawierająca czasy rozmrażania według rodzaju żywności.

Rodzaje	Ciężar (kg)	Czas
Mięso	0,4	0 h 23 min
Ryby	0,5	0 h 10 min
Chleb	0,3	0 h 15 min
Desery/ciastka	1,0	0 h 02 min

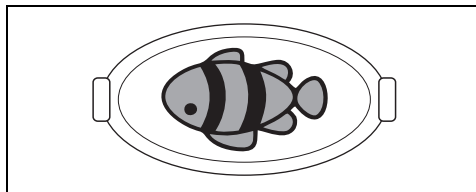
Procedura „Turn”

W celu idealnego rozmrożenia, gdy jest to konieczne urządzenie wskazuje, że należy przekręcić potrawę w komorze.

- Włożyć potrawę do komory pieczenia, umieszczając ją równolegle do drzwiczek.



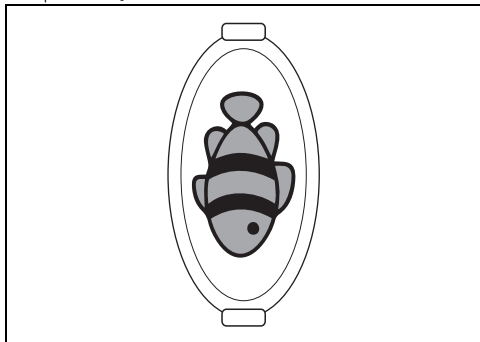
- Gdy na wyświetlaczu urządzenia pojawi się napis **Turn**, należy przekręcić potrawę.
- Otworzyć drzwiczki i przekręcić potrawę o 180°.



 Jeżeli nie zostanie przekręcona, urządzenie odczeka jedną minutę a następnie automatycznie wznowi rozmrażanie.

- Zamknąć drzwiczki urządzenia i wcisnąć pokrętkę funkcji, aby wznowić funkcję.
- Jeżeli okaże się to konieczne urządzenie może ponownie zażądać przekręcenia potrawy. Na wyświetlaczu pojawi się napis **Turn**.

6. W przypadku drugiego przekręcenia należy otworzyć drzwiczki i obrócić pokrętkę o 90°.



7. Zamknąć drzwiczki i wcisnąć pokrętkę funkcji, aby wznowić funkcję.

WYRASTANIE CIASTA



Funkcja ta jest szczególnie przydatna przy wyrastaniu ciasta.

1. Po wejściu do menu funkcji specjalnych naciskać przycisk  aż do wybrania

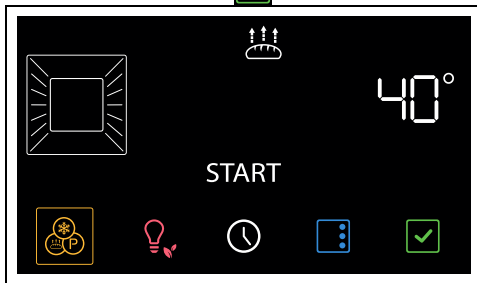
funkcji



Jeśli temperatura wewnątrz jest wyższa niż przewidziana, funkcja nie jest aktywowana i po każdym naciśnięciu przycisku  urządzenie emituje sygnał akustyczny. Przed uaktywnieniem funkcji poczekać, aż urządzenie wystygnie.

2. Otworzyć drzwiczki.
3. Umieścić ciasto do wyrośnięcia na drugim poziomie.
4. Zamknąć drzwiczki.

5. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.



Przekręcić pokrętkę temperatury, aby zmienić wartość temperatury (od 25°C do 40°C)

6. Nacisnąć przycisk , aby uaktywnić funkcję.
7. Obrócić pokrętkę funkcji na pozycję 0, aby wyjść z funkcji.



Dla zapewnienia prawidłowego wyrastania ciasta należy umieścić na dnie komory pojemnik z wodą.

USTAWIENIA SZABASOWE



W takim ustawieniu urządzenie wykonuje pewne szczególne funkcje:

- Pieczenie może trwać przez nieograniczony czas, nie można ustawić czasu trwania pieczenia.
- Nie będzie przeprowadzane podgrzewanie wstępne.
- Zakres temperatury pieczenia to od 60 do 150°C.
- Lampka urządzenia jest wyłączona, wszelkie czynności, takie jak otwieranie drzwiczek (jeśli są) lub ręczne uruchamianie za pomocą pokrętki, nie powodują zaświecenia lampki.
- Wewnętrzny wentylator jest wyłączony.
- Podświetlenie pokręteł i sygnały dźwiękowe są wyłączone.



Po uaktywnieniu funkcji Szabat nie można zmienić żadnego parametru. Używanie pokręteł i/lub przycisków na wyświetlaczu nie przyniesie żadnych efektów; pozostanie aktywne tylko pokrętkę funkcji umożliwiające powrót do menu głównego.

1. Po wejściu do menu funkcji specjalnych naciskać przycisk  aż do wybrania funkcji .
2. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.
3. Obrócić pokrętkę temperatury, aby ustawić żądaną temperaturę (na przykład „90°C”).



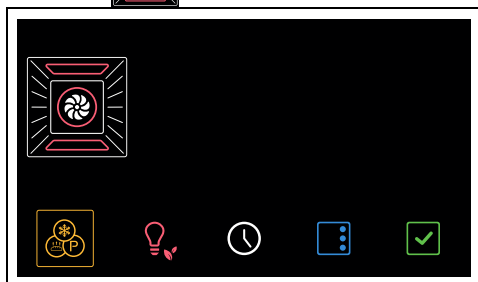
4. Nacisnąć przycisk , aby uaktywnić funkcję.
5. Obrócić pokrętkę funkcji na pozycję 0, aby wyjść z funkcji.

TURBO

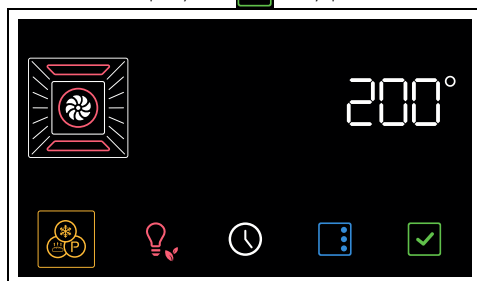


Umożliwia szybkie pieczenie na kilku poziomach bez mieszania się aromatów. Idealne do potraw o dużej objętości lub wymagających intensywnego pieczenia.

1. Po wejściu do menu funkcji specjalnych naciskać przycisk  aż do wybrania funkcji .



2. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.



3. Przekręcić pokrętkę temperatury, aby wybrać żądaną temperaturę (od 50°C do 250°C).
4. Nacisnąć przycisk , aby uaktywnić funkcję.



Jak w przypadku normalnych funkcji pieczenia można pominąć wstępne nagrzewanie i ustawić pieczenie na czas oraz pieczenie zaprogramowane.

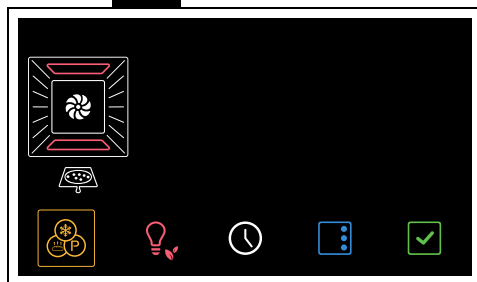
5. Po zakończeniu wstępnego nagrzewania otworzyć drzwiczki i włożyć potrawę do upieczenia do komory pieczenia.
6. Zamknąć drzwiczki.
7. Sprawdzić status pieczenia potrawy, posługując się wewnętrzną lampką sygnalizacyjną.
8. Po zakończeniu pieczenia obrócić pokrętkę funkcji na pozycję 0, aby wyjść z funkcji.

PIZZA

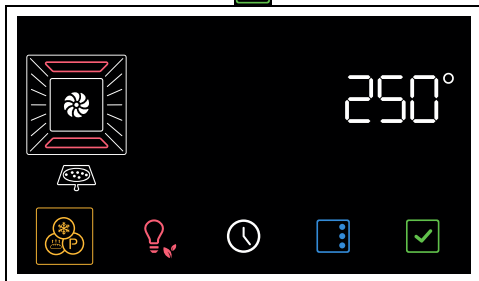


Specjalna funkcja do pieczenia pizzy. Idealna nie tylko do pizzy, ale również do pieczenia ciastek i ciast.

1. Po wejściu do menu funkcji specjalnych naciskać przycisk  aż do wybrania funkcji .



2. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.



3. Nacisnąć przycisk , aby uaktywnić funkcję.



W przypadku tej funkcji nie można pominąć fazy wstępnego nagrzewania.

4. Po zakończeniu wstępnego nagrzewania otworzyć drzwiczki i włożyć potrawę do upieczenia do komory pieczenia.
5. Zamknąć drzwiczki.
6. Sprawdzić status pieczenia potrawy, posługując się wewnętrzną lampką sygnalizacyjną.
7. Po zakończeniu pieczenia obrócić pokrętko funkcji na pozycję 0, aby wyjść z funkcji.

STONE



Służy do pieczenia z wykorzystaniem kamienia. Należy stosować z akcesoriami PPR2 lub STONE, które sprzedawane są oddzielnie.



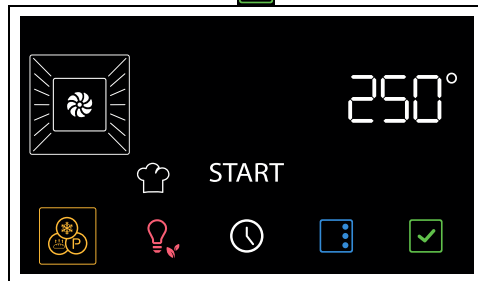
Należy się zapoznać z instrukcjami i wskazówkami dotyczącymi użytkowania, które zamieszczono w dokumentacji akcesorium.

1. Otworzyć drzwiczki.
2. Włożyć akcesorium PPR2 lub STONE do komory piekarnika (patrz odpowiednia instrukcja akcesoriów).
3. Zamknąć drzwiczki

4. Po wejściu do menu funkcji specjalnych naciskać przycisk  aż do wybrania funkcji **St On**.



5. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.



6. Przekręcić pokrętko temperatury, aby wybrać żądaną temperaturę (od 50°C do 250°C).
7. Nacisnąć przycisk , aby uaktywnić funkcję.



Jak w przypadku normalnych funkcji pieczenia można pominąć wstępne nagrzewanie i ustawić pieczenie na czas oraz pieczenie zaprogramowane.

8. Po zakończeniu wstępnego nagrzewania otworzyć drzwiczki i położyć potrawę, którą zamierza się upiec, na akcesorium.
9. Zamknąć drzwiczki.
10. Po zakończeniu pieczenia obrócić pokrętko funkcji na pozycję 0, aby wyjść z funkcji.

BBQ (Grill)



Służy do pieczenia z wykorzystaniem funkcji grill. Należy stosować z akcesorium BBQ, które sprzedawane jest oddzielnie.



Należy się zapoznać z instrukcjami i wskazówkami dotyczącymi użytkowania, które zamieszczono w dokumentacji akcesorium.

1. Otworzyć drzwiczki.
2. Włożyć akcesorium BBQ do komory pieczenia.
3. Zamknąć drzwiczki
4. Po wejściu do menu funkcji specjalnych naciskać przycisk  aż do wybrania funkcji **bbq**.



5. Nacisnąć przycisk  aby potwierdzić.



6. Przekręcić pokrętkę temperatury, aby wybrać żądaną temperaturę (od 50°C do 250°C).
7. Nacisnąć przycisk  aby uaktywnić funkcję.



Jak w przypadku normalnych funkcji pieczenia można pominąć wstępne nagrzewanie i ustawić pieczenie na czas oraz pieczenie zaprogramowane.

8. Po zakończeniu wstępnego nagrzewania otworzyć drzwiczki i położyć potrawę, którą zamierza się upiec, na akcesorium.
9. Zamknąć drzwiczki.

10. Obrócić pokrętkę funkcji na pozycję 0, aby wyjść z funkcji.

BBQ (Grill)

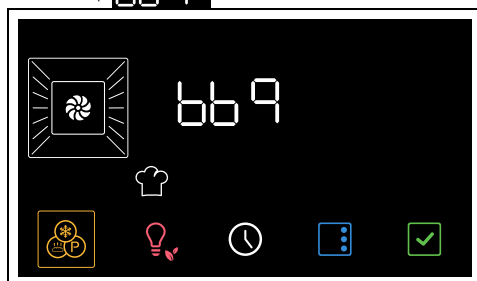


Służy do pieczenia z wykorzystaniem funkcji grill. Należy stosować z akcesorium BBQ, które sprzedawane jest oddzielnie.

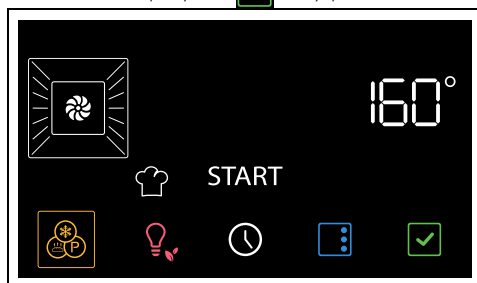


Należy się zapoznać z instrukcjami i wskazówkami dotyczącymi użytkowania, które zamieszczono w dokumentacji akcesorium.

1. Otworzyć drzwiczki.
2. Włożyć akcesorium BBQ do komory pieczenia.
3. Zamknąć drzwiczki
4. Po wejściu do menu funkcji specjalnych naciskać przycisk  aż do wybrania funkcji **bbq**.



5. Nacisnąć przycisk  aby potwierdzić.



6. Przekręcić pokrętkę temperatury, aby wybrać żądaną temperaturę (od 50°C do 250°C).

7. Nacisnąć przycisk , aby uaktywnić funkcję.



Jak w przypadku normalnych funkcji pieczenia można pominąć wstępne nagrzewanie i ustawić pieczenie na czas oraz pieczenie zaprogramowane.

8. Po zakończeniu wstępnego nagrzewania otworzyć drzwiczki i położyć potrawę, którą zamierza się upiec, na akcesorium.
9. Zamknąć drzwiczki.
10. Obrócić pokrętkę funkcji na pozycję 0, aby wyjść z funkcji.

AIRFRY



Służy do smażenia bez użycia oleju. Należy stosować z akcesorium AIRFRY, które sprzedawane jest oddzielnie.

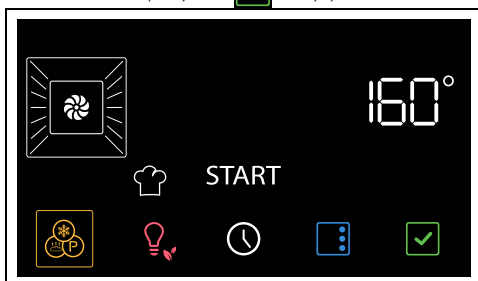


Należy się zapoznać z instrukcjami i wskazówkami dotyczącymi użytkowania, które zamieszczono w dokumentacji akcesorium.

1. Po wejściu do menu funkcji specjalnych naciskać przycisk  aż do wybrania funkcji **FrY**.



2. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.



3. Przekręcić pokrętkę temperatury, aby wybrać żądaną temperaturę (od 50°C do 250°C).
4. Nacisnąć przycisk , aby uaktywnić funkcję.



Jak w przypadku normalnych funkcji pieczenia można pominąć wstępne nagrzewanie i ustawić pieczenie na czas oraz pieczenie zaprogramowane.

5. Po zakończeniu wstępnego nagrzewania otworzyć drzwiczki i włożyć akcesorium AIRFRY z potrawą, którą zamierza się upiec, do komory pieczenia.
6. Zamknąć drzwiczki.
7. Obrócić pokrętkę funkcji na pozycję 0, aby wyjść z funkcji.

Funkcje dodatkowe

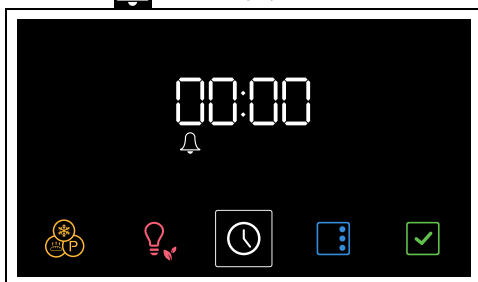
Przyciski w dolnej części wyświetlacza mają kilka dodatkowych funkcji:

MINUTNIK



Minutnik ostrzega wyłącznie użytkownika o upływie ustawionego czasu.

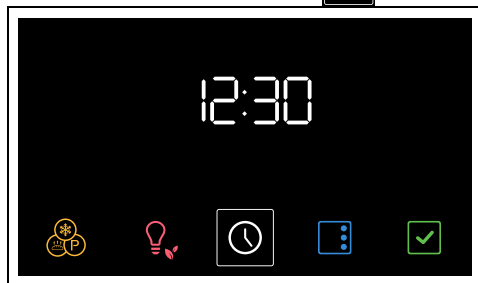
1. W menu głównym nacisnąć przycisk .
Na wyświetlaczu pojawiają się cyfry  i kontrolka , które migają.



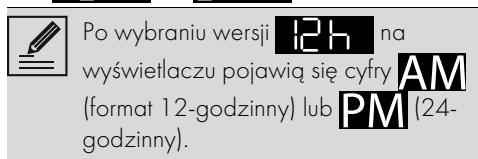
2. Przekręcić pokrętkę temperatury, aby ustawić minutnik (od 1 minuty do 13 godzin).
3. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.
4. Po wyłączeniu się minutnika pojawia się sygnał akustyczny, a na wyświetlaczu kontrolka  miga.
5. Nacisnąć przycisk , aby wyjść z tej funkcji.

FORMAT GODZINY

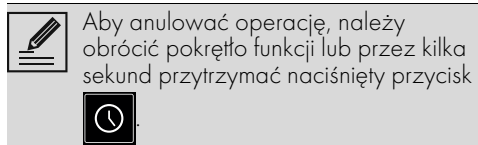
1. W menu głównym nacisnąć i przytrzymać przez kilka sekund przycisk .



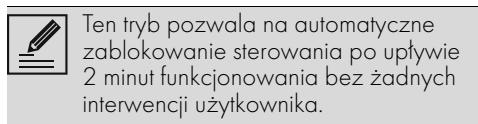
2. Przekręcać pokrętkę temperatury, aby wybrać format wyświetlanego czasu (12h lub 24h).



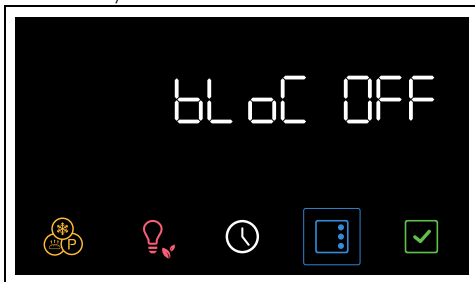
3. Nacisnąć przycisk  aby potwierdzić i przejść do ustawienia czasu.
4. Przekręcić pokrętkę temperatury, aby ustawić aktualną godzinę.
5. Nacisnąć przycisk  w celu ustawienia aktualnej godziny i przejścia do ustawiania minut.
6. Obracać pokrętkę temperatury, aby ustawić minuty aktualnej godziny.
7. Nacisnąć przycisk  aby potwierdzić.



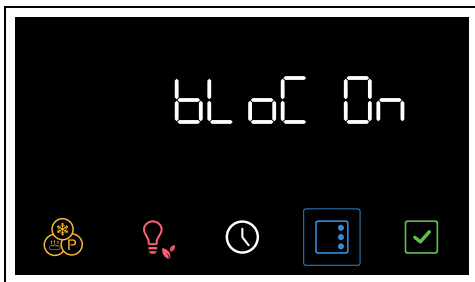
Blokada elementów sterowania (bezpieczeństwo dzieci)



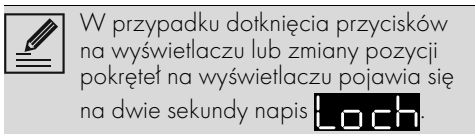
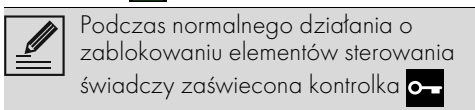
1. Po wejściu do menu ustawień nacisnąć przycisk  aż do wybrania funkcji blokady elementów sterowania.



2. Obrócić pokrętkę temperatury, aby uaktywnić funkcję blokady elementów sterowania.

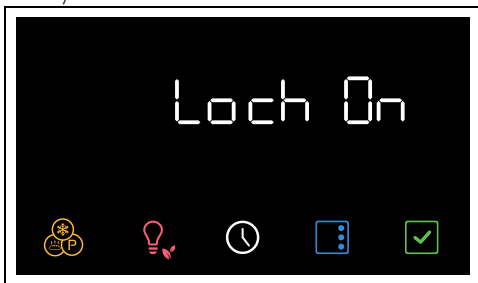


3. Nacisnąć przycisk  aby przejść do następnego ustawienia lub nacisnąć przycisk  aby potwierdzić.



Aby tymczasowo wyłączyć blokadę:

1. podczas pieczenia obrócić pokrętkę temperatury lub nacisnąć przycisk na wyświetlaczu.



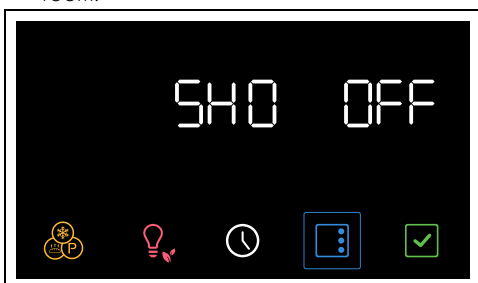
2. Gdy na wyświetlaczu pojawi się ekran „Loch On”, należy nacisnąć na kilka sekund przycisk .

Po upływie dwóch minut od ostatniej interwencji blokada ponownie się uaktywnia.

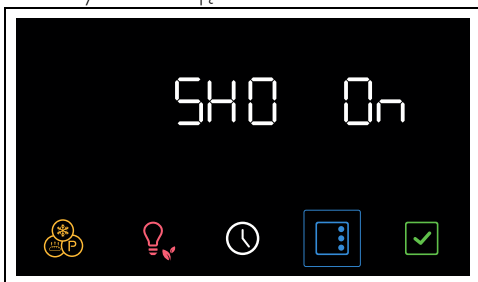
Show room (tylko dla sprzedawców)

 Ten tryb umożliwia wyłączenie elementów grzewczych i jednocześnie zachowanie aktywnego panelu sterowania.

1. Po wejściu do menu ustawień naciskać przycisk  aż do wybrania funkcji show room.



2. Obrócić pokrętkę temperatury, aby uaktywnić funkcję show room.



3. Nacisnąć przycisk , aby przejść do następnego ustawienia lub nacisnąć przycisk  aby potwierdzić.

 Aktywna funkcja show room sygnalizowana jest na wyświetlaczu przez zaświeconą kontrolkę .

 Aby używać urządzenia w normalny sposób, należy ustawić dla tej funkcji opcję WYŁ.

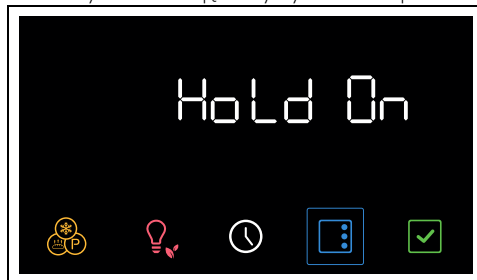
Utrzymywanie ciepła

 Dzięki takiej funkcji urządzenie, po zakończeniu pieczenia z ustawionym czasem trwania (jeżeli nie zostanie ręcznie przerwane), utrzymuje ciepło (w niskiej temperaturze) upieczonej potrawy zachowując wszystkie jej właściwości organoleptyczne i smak uzyskany podczas pieczenia.

1. Po wejściu do menu ustawień naciskać przycisk  aż do wybrania funkcji utrzymywania ciepła.



2. Obrócić pokrętkę temperatury, aby uaktywnić funkcję utrzymywania ciepła.



3. Nacisnąć przycisk  aby przejść do następnego ustawienia lub nacisnąć przycisk  aby potwierdzić.



Aby używać urządzenia w normalny sposób, należy ustawić dla tej funkcji opcję WYŁ.

Jasność wyświetlacza



Tryb ten umożliwia wybranie poziomu jasności wyświetlacza.

1. Po wejściu do menu ustawień naciskać przycisk  aż do wybrania funkcji jasności wyświetlacza.



2. Przekręcić pokrętkę temperatury w prawo lub w lewo, aby wybrać żądaną jasność, od wartości 1 (niski poziom jasności) do wartości 5 (wysoki poziom jasności).
3. Nacisnąć przycisk  aby przejść do następnego ustawienia lub nacisnąć przycisk  aby potwierdzić.



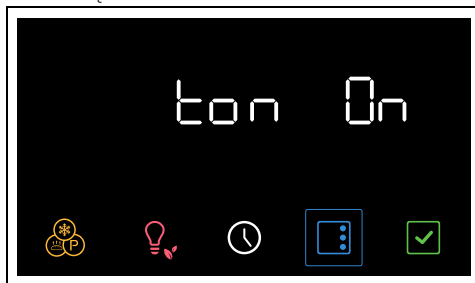
Funkcja jasności wyświetlacza jest ustawiona fabrycznie na wysoki poziom.

Dźwięk

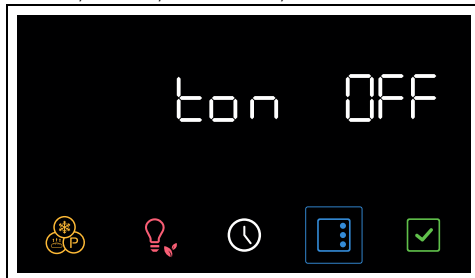


Po każdym wciśnięciu jednego z symboli na wyświetlaczu, urządzenie wyemituje jeden dźwięk. Za pomocą tej funkcji można go dezaktywować.

1. Po wejściu do menu ustawień naciskać przycisk  aż do wybrania funkcji dźwięku.



2. Przekręcić pokrętkę temperatury, aby wyłączyć dźwięk pojawiający się przy dotknięciu symboli na wyświetlaczu.



3. Nacisnąć przycisk  aby przejść do następnego ustawienia lub nacisnąć przycisk  aby potwierdzić.

Inne ustawienia

Eco light



Aby zapewnić wyższą oszczędność energii, lampki w komorze pieczenia są automatycznie wyłączane po około minucie od rozpoczęcia pieczenia lub od otwarcia drzwiczek.



Aby urządzenie nie wyłączyło automatycznie lampki po około jednej minucie, należy ustawić dla tego trybu opcję Wył.



Dla funkcji Eco light fabrycznie ustawiona jest opcja „Wył.”.

- Aby wyłączyć funkcję Eco light, należy nacisnąć na kilka chwil przycisk .
- Aby ponownie włączyć funkcję Eco light, należy nacisnąć na kilka chwil przycisk .

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie urządzenia



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Czyszczenie powierzchni

Aby utrzymać powierzchnie w dobrym stanie, należy po każdym użyciu i ostygnięciu regularnie je czyścić.

Codziennie czyszczenie

Stosować wyłącznie produkty niezawierające substancji ściernych, kwaśnych lub na bazie chloru.

Nałożyć produkt na wilgotną ściereczkę i dokładnie umyć powierzchnie, a następnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.

Plamy z żywności lub resztki

Aby nie uszkodzić powierzchni, należy unikać stosowania metalowych gąbek lub ostrych skrobaków.

Stosować zwykłe produkty, nieścierne, ewentualnie używając drewnianych lub plastikowych przyrządów. Dokładnie umyć wodą, następnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.

Nie pozwolić na zaschnięcie słodkich resztek na urządzeniu (np.: dżem), ponieważ mogłyby uszkodzić emalię wewnątrz urządzenia.

Czyszczenie komory urządzenia

Aby utrzymać komorę urządzenia w dobrym stanie należy ją regularnie czyścić po każdym użyciu. Zawsze poczekać, aż wystygnie.

Nie dopuścić do zaschnięcia wewnątrz komory resztek z żywności, ponieważ mogłyby uszkodzić emalię.

Zawsze przed czyszczeniem wyjąć wszystkie możliwe do usunięcia części.

Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie:

- drzwiczek;
- ramek na ruszty/blachy.



W przypadku stosowania specyficznych środków czyszczących, po wyczyszczeniu zaleca się włączenie urządzenia z maksymalną temperaturą na około 15-20 minut, aby usunąć ewentualne pozostałości.

Suszenie

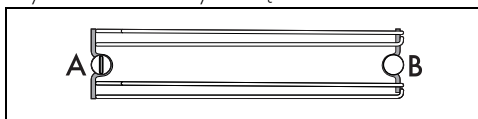
Przy pieczeniu potraw wewnątrz komory pieczenia powstaje wilgoć. Jest to zupełnie normalne zjawisko, które nie zakłóca prawidłowego działania urządzenia.

Po zakończeniu każdego pieczenia:

1. pozostawić urządzenie do ochłodzenia się;
2. usunąć zabrudzenia z komory pieczenia;
3. wytrzeć komorę pieczenia do sucha wilgotną szmatką;
4. pozostawić drzwiczki otwarte tak długo, aż nastąpi całkowite osuszenie się komory pieczenia.

Wyjęcie ramek na ruszty/blachy

Wyjęcie ramek na ruszty/blachy ułatwia czyszczenie bocznych części.



A = gniazdo przednie

B = sworzeń tylny

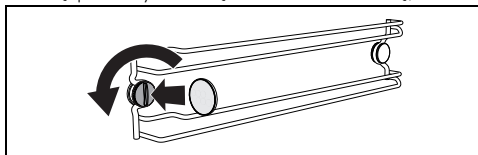


W niektórych modelach tylny sworzeń B można wyjąć i ponownie zamontować w taki sam sposób jak przednie gniazdo A.

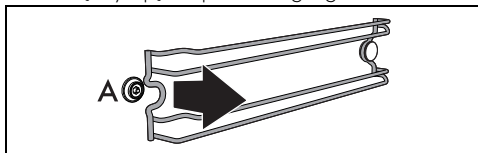


W celu wyjęcia ramek na ruszty/blachy, należy:

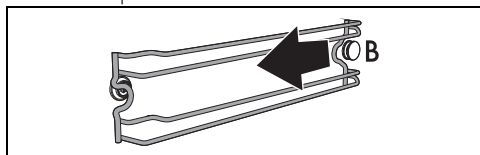
1. Odkręcić przedni sworzeń mocujący znajdujący się na ścianie bocznej w pobliżu otworu komory pieczenia (można się posłużyć narzędziem lub monetą).



2. Pociągnąć ostrożnie ramkę w stronę środka komory pieczenia w taki sposób, aby odłączyć ją od przedniego gniazda A.



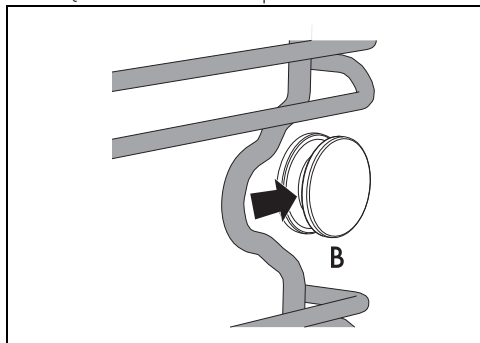
3. Wysunąć ramę ze sworznia tylnego B znajdującego się w tylnej części ścianki bocznej.



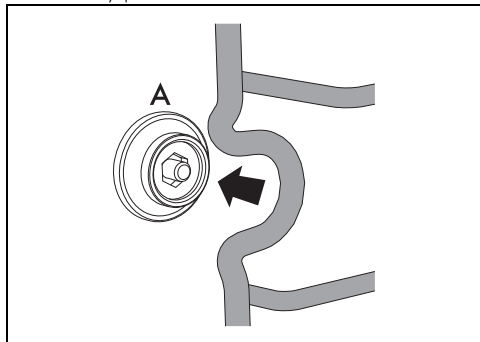
4. Powtórzyć czynność w przypadku ramki umieszczonej na pozostałej ścianie bocznej.

W celu zamontowania ramek na ruszty/blachy należy:

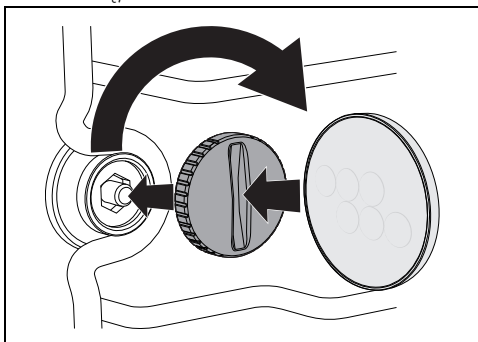
1. Wsunąć część tylną ramki do gniazda pod sworzniem B znajdującym się w tylnej części ścianki bocznej.



2. Ustawić część przednią ramki w gnieździe A na ścianie bocznej w pobliżu otworu komory pieczenia.



3. Wkręcić przedni sworzni mocujący (można się posłużyć narzędziem lub monetą).



4. Powtórzyć czynność w przypadku ramki umieszczonej na pozostałej ścianie bocznej.

Specjalne funkcje czyszczenia

- Z pozycji 0 obrócić pokrętkę funkcji o jedną pozycję w lewo. Przycisk  miga.

Czyszczenie Parowe (tylko w niektórych modelach)



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.



Funkcja Czyszczenie parowe jest czyszczeniem wspomaganym, które ułatwia usuwanie brudu. Dzięki takiemu procesowi można w bardzo prosty sposób wyczyścić wnętrze piekarnika. Resztki brudu są zmiękczone przez ciepło i parę wodną co ułatwia ich usuwanie.

Czynności wstępne

Przed uruchomieniem funkcji **Czyszczenie parowe**:

- Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza komory urządzenia.
- Jeśli obecna, wyjąć sondę temperatury.
- Jeśli obecne, wyjąć panele samoczyszczące.
- Wlać na dno komory pieczenia około 120cc wody. Uważać, aby nie wylała się z rowka.
- Za pomocą spryskiwacza rozpryskać wewnątrz komory urządzenia roztwór wody z płynem do naczyń. Spryskać w kierunku ścianek bocznych, do góry, na dół

i w kierunku deflektora.



Zaleca się spryskać maksymalnie 20 razy.



Nie spryskiwać deflektora, jeśli jest on pokryty materiałem samoczyszczącym.

- Zamknąć drzwiczki.
- Podczas cyklu wspomaganego czyszczenia należy oddzielnie umyć wyjęte wcześniej panele samoczyszczące (jeżeli obecne) letnią wodą i odrobiną płynu do naczyń.

Ustawienie funkcji Czyszczenia parowego

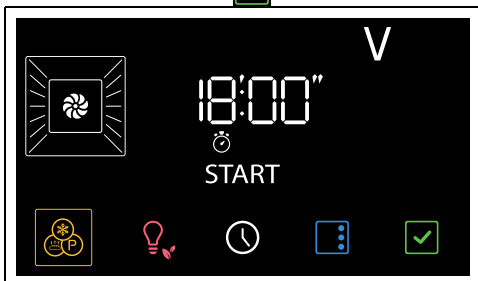


Jeśli temperatura wewnątrz jest wyższa niż przewidziana, funkcja nie jest aktywowana i po każdym naciśnięciu przycisku  urządzenie emituje sygnał akustyczny. Przed uaktywnieniem funkcji poczekać, aż urządzenie wystygnie.

1. Po wejściu do menu funkcji specjalnych naciskać przycisk  aż do wybrania funkcji .



2. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.



3. Nacisnąć przycisk , aby uaktywnić funkcję.



Użytkownik nie może zmienić parametrów czasu trwania i temperatury.

Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu zacznie migać napis  i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

4. Obrócić pokrętkę funkcji na pozycję 0, aby wyjść z funkcji.

Zaprogramowana funkcja Czyszczenia parowego

Można zaprogramować godzinę rozpoczęcia Czyszczenia parowego, tak samo jak inne funkcje pieczenia.

1. Po wybraniu funkcji Czyszczenia parowego należy nacisnąć przycisk .

Lampki  i  na wyświetlaczu migają.

2. Przekręcić pokrętkę temperatury, aby potwierdzić godzinę zakończenia funkcji.
3. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.

Urządzenie oczekuje na ustawioną godzinę rozpoczęcia w celu uruchomienia funkcji Czyszczenia parowego.

Koniec funkcji Czyszczenie parowe

1. Obrócić pokrętkę funkcji w położenie 0, aby wyjść z tej funkcji.
2. Otworzyć drzwiczki i wytrzeć szmatką z mikrofibry mniej uciążliwe zabrudzenia.
3. Do usunięcia bardzo opornego brudu użyć nieściśniętej gąbki z włókniną z mosiądzu.
4. W przypadku resztek tłuszczu można użyć specjalnych detergentów do czyszczenia piekarników.
5. Usunąć wodę pozostałą wewnątrz komory pieczenia.
6. Jeżeli obecne, umieścić na miejscu panele samoczyszczące i ramki na ruszty/blachy.

Dla zachowania maksymalnej higieny oraz, aby potrawy nie przechodziły nieprzyjemnym zapachem:

- Zaleca się wysuszenie komory pieczenia za pomocą funkcji z termoobiegiem w temperaturze 160°C przez około 10 minut.
- W przypadku obecności paneli samoczyszczących, zaleca się wysuszenie komory pieczenia z równoczesnym

zastosowaniem cyklu katalizy.



Podczas czyszczenia zaleca się stosowanie gumowych rękawic.



Aby ułatwić ręczne usuwanie trudno dostępnych części można zdjąć drzwiczki.

MONTAŻ

Podłączanie do instalacji elektrycznej



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Informacje ogólne

Sprawdzić, czy charakterystyka sieci elektrycznej odpowiada danym przedstawionym na tablicie znamionowej.

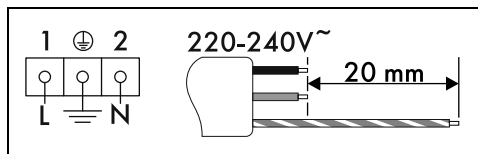
Tabliczka znamionowa, zawierająca dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie, jest umieszczona na urządzeniu, w widocznym miejscu.

Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

Uziemienie powinno być wykonane za pomocą przewodu dłuższego niż pozostałe o przynajmniej 20 mm.

Urządzenie może funkcjonować:

- 220-240 V~



Kabel trójżyłowy 3 x 1,5 mm².



Wskazane wartości dotyczą wewnętrznego przekroju kabla.



Wymiary kabli zasilających uwzględniają współczynnik jednoczesności (zgodnie z normą EN 60335-2-6).

Podłączenie stałe

Należy na linii zasilania przewidzieć urządzenie, które umożliwi odłączenie opisywanego urządzenia od sieci wielobiegunowej, dysponującą taką odległością otwierania się styków, która

Konserwacja nadzwyczajna

Porady dotyczące konserwacji uszczelki

Uszczelka musi być miękka i elastyczna.

- Utrzymywać uszczelkę w czystości stosując nieściernej gąbki i letniej wody.

zapewni kompletne odłączenie urządzenia w warunkach kategorii przepięciowej III, zgodnie z zasadami instalacji.

W przypadku rynku australijskiego/nowozelandzkiego:

odłącznik wbudowany w przyłączy stałe powinien być zgodny z normami AS/NZS 3000.

Podłączenie za pomocą gniazda i wtyczki

Sprawdzić, czy wtyczka i gniazdo są tego samego typu.

Unikać używania przejściówek, przedłużaczy i boczników, ponieważ mogą powodować nagrzewanie lub przepalenie.

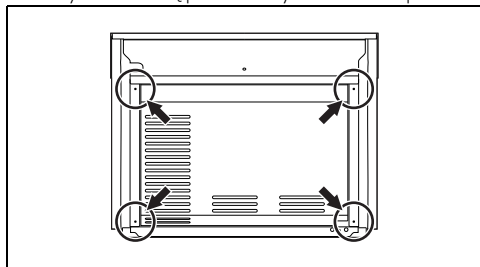
Wymiana przewodu



Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odłączyć główne zasilanie elektryczne.

1. Odkręcić śruby tylnej osłony i zdjąć ją, aby uzyskać dostęp do listwy zaciskowej.



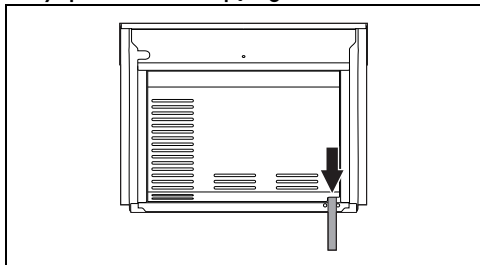
2. Wymienić kabel.
3. Upewnić się, że przewody (piekarnika lub ewentualnej płyty kuchennej) przechodzą w odpowiednich miejscach, bez jakiegokolwiek kontaktu z urządzeniem.

Ustawianie



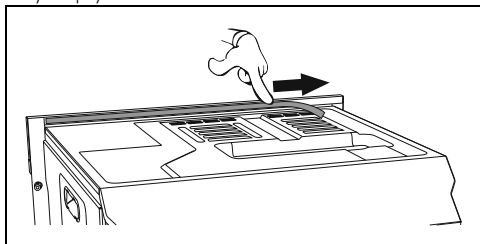
Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Pozycja kabla zasilającego

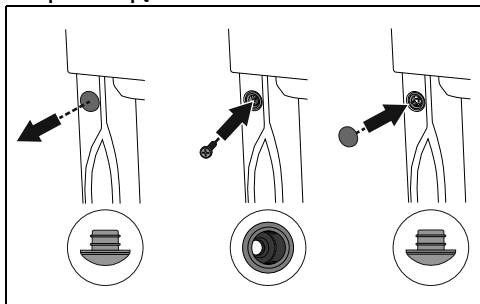


Uszczelka przedniego panelu

Przykleić uszczelkę znajdującą się w wyposażeniu na tylnej części przedniego panelu, aby uniknąć przenikania wody lub innych płynów.

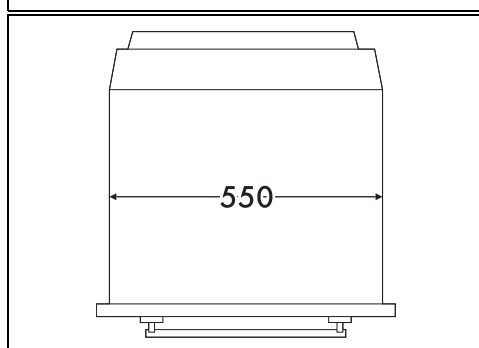
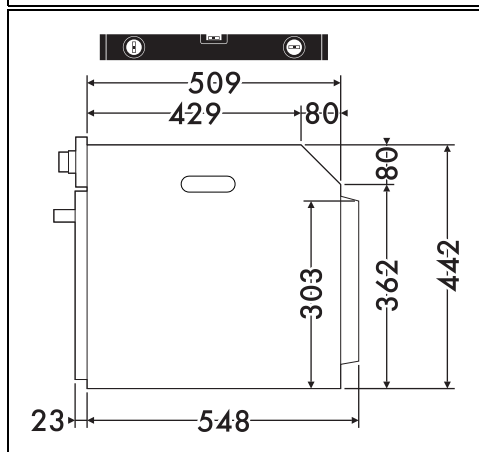
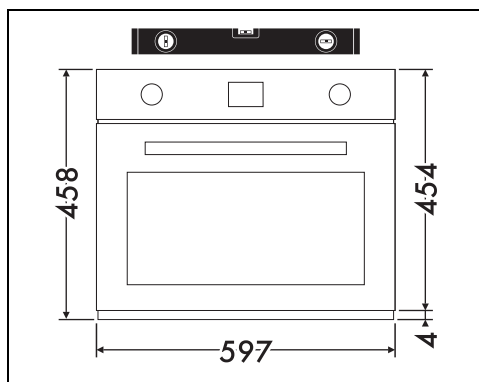


Tuleje mocujące

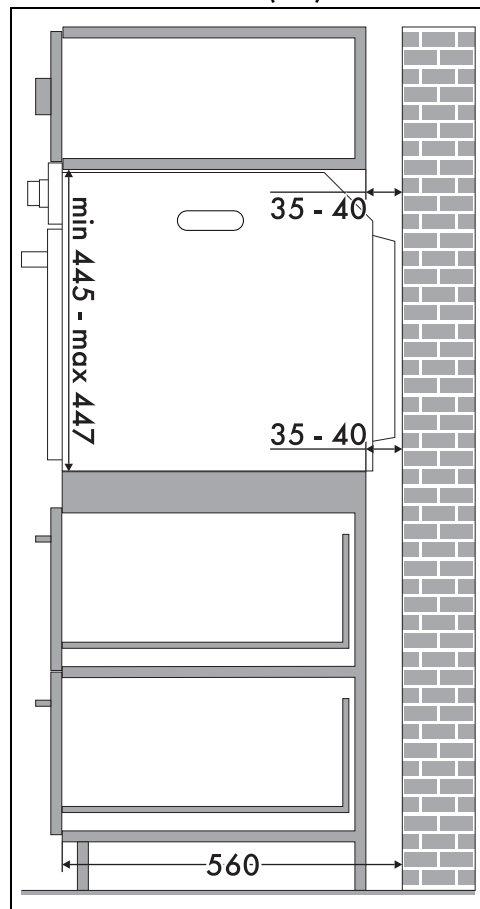
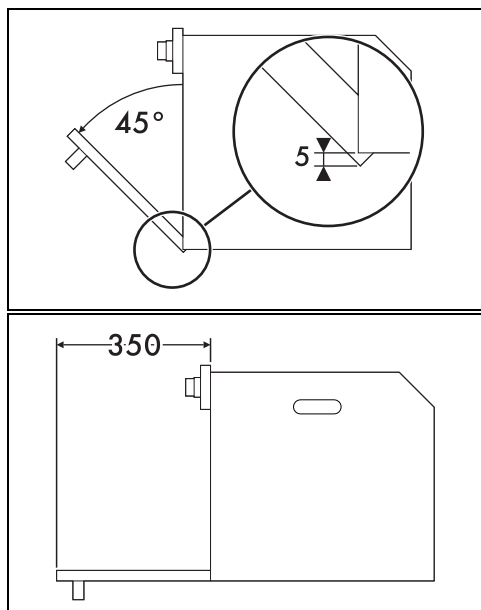


1. Zdjąć zatyczki tulei umieszczone na przednim panelu urządzenia.
2. Umieścić urządzenie w meblu.
3. Przymocować urządzenie śrubami do mebla.
4. Zakryć tuleje zdjętymi wcześniej zatyczkami.

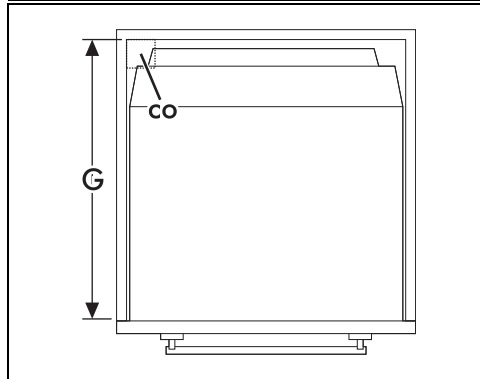
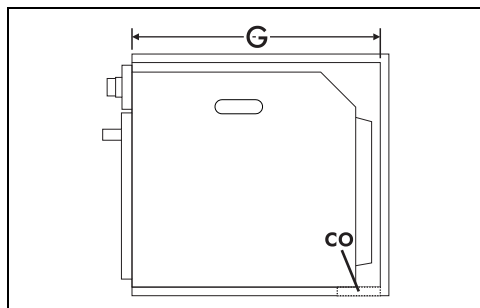
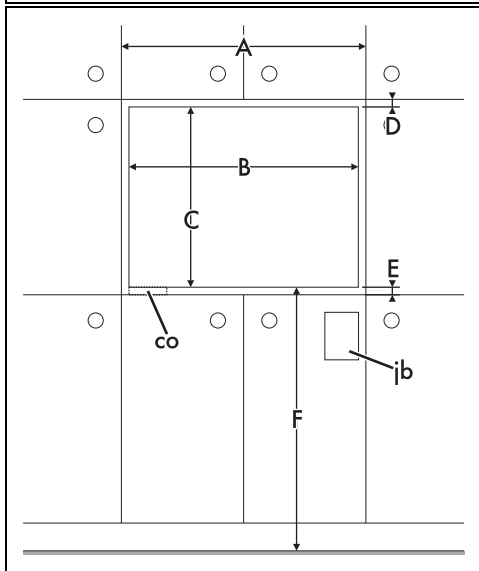
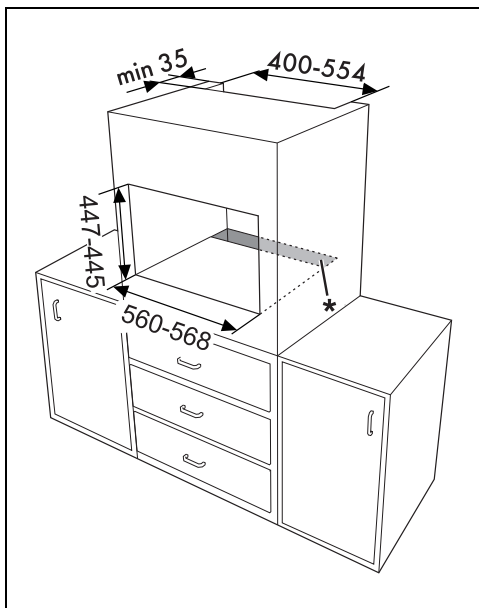
Gabaryty urządzenia (mm)



Zabudowa na kolumnie (mm)



* Upewnić się, że na górnej/tylnej części mebla znajduje się otwór o głębokości około 35-40 mm.



A min. 603 mm

B 560 – 568 mm

C 445 – 447 mm

D 9 – 11 mm

E min. 5 mm

F 259 – 1105 mm

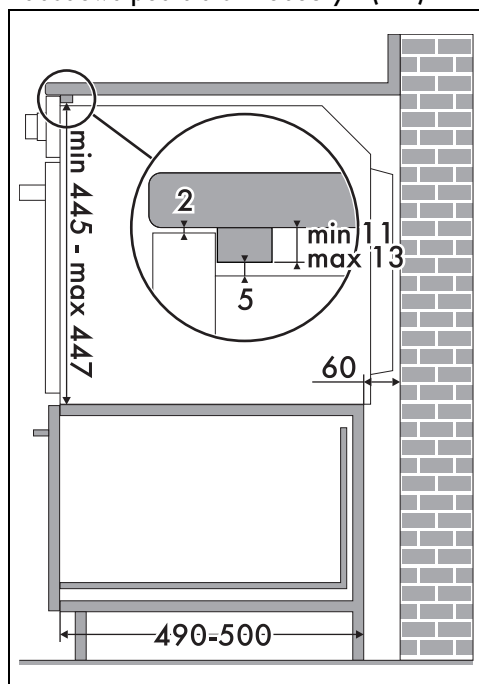
G min. 560 mm

H min. 458 mm

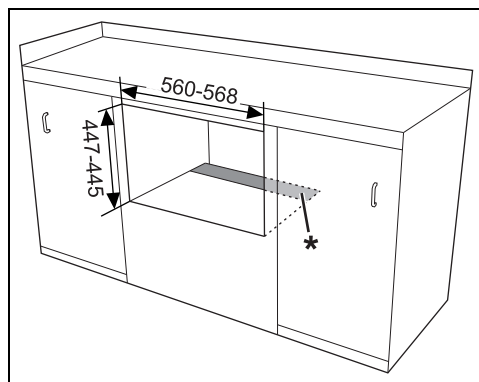
co Wycięcie na kabel zasilający (min. 6 cm²)

jb Skrzynka złączy elektrycznych

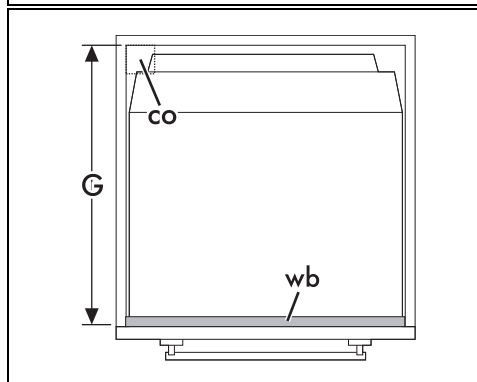
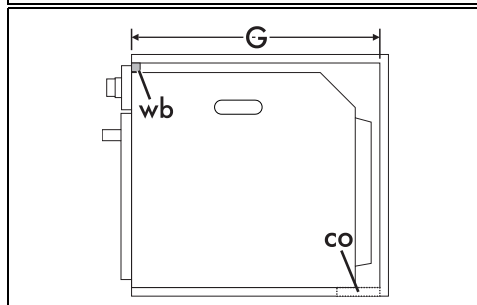
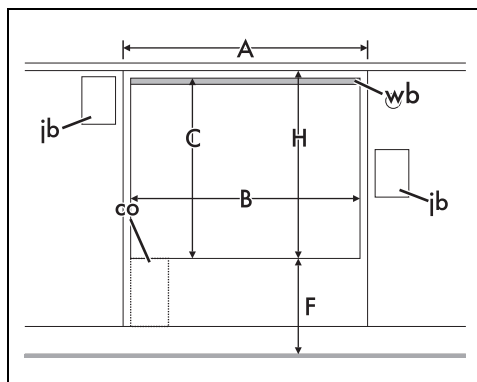
Zabudowa pod blatem roboczym (mm)



Jeżeli zamierza się wbudować urządzenie, pod blatem roboczym należy zainstalować drewnianą listwę, aby zagwarantować użycie uszczelki przyklejonej do tylnej części panelu przedniego, zapobiegającej ewentualnym przeciekom wody lub innych płynów.



* Upewnić się, że na górnej/tylnej części mebla znajduje się otwór o głębokości około 60 mm.



A	min. 603 mm
B	560 – 568 mm
C	445 – 447 mm
D	9 – 11 mm
E	min. 5 mm
F	259 – 1105 mm
G	min. 560 mm
H	min. 458 mm
co	Wycięcie na kabel zasilający (min. 6 cm ²)
jb	Skrzynka złączy elektrycznych
wb	Listwa drewniana (zalecana)