

Spis treści

PL

1 Ostrzeżenia	4
1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	4
1.2 Odpowiedzialność producenta	5
1.3 Przeznaczenie urządzenia	5
1.4 Utylizacja	5
1.5 Tabliczka znamionowa	6
1.6 Instrukcja obsługi	6
1.7 Jak czytać instrukcje obsługi	6
2 Opis	7
2.1 Opis ogólny	7
2.2 Panel sterowania	8
2.3 Pozostałe części	8
2.4 Dostępne akcesoria	9
3 Użytkowanie	10
3.1 Ostrzeżenia	10
3.2 Pierwsze użycie	10
3.3 Użytkowanie akcesoriów	11
3.4 Użytkowanie piekarnika	11
3.5 Porady dotyczące przygotowywania potraw	20
3.6 Funkcje specjalne	22
3.7 Programy automatyczne	25
3.8 Menu drugorzędne	28
4 Czyszczenie i konserwacja	32
4.1 Ostrzeżenia	32
4.2 Czyszczenie urządzenia	32
4.3 Demontaż drzwiczek	32
4.4 Czyszczenie szklanych drzwiczek	33
4.5 Czyszczenie parowe	36
4.6 Konserwacja nadzwyczajna	38
5 Montaż	41
5.1 Podłączenie elektryczne	41
5.2 Instrukcje dla montażysty	41
5.3 Wymiana przewodu	42
5.4 Ustawienie	42

Zalecamy Państwu 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

1 Ostrzeżenia

1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Obrażenia na osobach

- Urządzenie i jego elementy są bardzo gorące podczas użytkowania.
- Podczas użytkowania nie należy dotykać elementów grzejnych.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez opieki osoby dorosłej.
- Urządzenie nie służy do zabawy.
- Podczas użytkowania nie kłaść na urządzeniu metalowych przedmiotów takich, jak widelce, łyżki i pokrywki.
- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.
- Nie należy nigdy próbować gasić płomienia lub pożaru wodą: wyłączyć urządzenie i nakryć płomień pokrywą lub ognioodporną narzutą.
- Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Nie wprowadzać zmian na urządzeniu.

- Nie należy wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztućce lub przyrządy) do szczelin.
- Nigdy nie próbować naprawiać urządzenia samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego specjalisty.
- Jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.

Uszkodzenie urządzenia

- Nie stosować ściernych lub agresywnych detergentów (np. produktów z granulami, odplamiaczy i metalowych gąbek) na częściach szklanych.
- Ewentualnie używać drewnianych lub plastikowych narzędzi.
- Nie siadać na urządzeniu.
- Nie stosować pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw, które mogą wydzielać tłuszcz lub olej.
- Nie zostawiać przedmiotów na powierzchniach pieczenia.
- W żadnym razie nie używać urządzenia do ogrzewania pomieszczeń.



Informacje na temat omawianego urządzenia

- Przed wymianą żarówki upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Nie opierać się ani nie siadać na otwartych drzwiczkach.
- Sprawdzić, czy w drzwiczkach nie ma zaklinowanych przedmiotów.
- Niniejsze urządzenie może być użytkowane na maksymalnej wysokości 4000 metrów nad poziomem morza.

1.2 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.

1.3 Przeznaczenie urządzenia

- Urządzenie jest przeznaczone do przyrządzania potraw w warunkach domowych. Każde inne użycie jest nieprawidłowe.
- 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 zostało zaprojektowane do działania w zmiennej temperaturze zewnętrznej lub z systemami zdalnego sterowania.

1.4 Utylizacja



Urządzenie należy poddać utylizacji oddzielnie od innych odpadów (dyrektywy 2002/95/WE, 2002/96/WE, 2003/108/WE). Urządzenie nie zawiera substancji w ilości niebezpiecznej dla zdrowia i środowiska, zgodnie z obowiązującymi dyrektywami europejskimi.

Abby dokonać utylizacji urządzenia należy:

- Odtąć przewód zasilania elektrycznego i usunąć go razem z wtyczką.



Napięcie elektryczne Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odtąć główne zasilanie elektryczne.
- Odtąć kabel zasilający od instalacji elektrycznej.
- Powierzyć urządzenie odpowiednim centrom selektywnej zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych lub oddać sprzedawcy w momencie zakupu podobnego urządzenia.



Ostrzeżenia

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.

1.5 Tabliczka znamionowa

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

1.6 Instrukcja obsługi

Niniejsza instrukcja stanowi integralną część urządzenia i powinna być przechowywana w całości oraz w zasięgu ręki użytkownika przez cały okres eksploatacji.

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

1.7 Jak czytać instrukcję obsługi

W instrukcji zastosowano następujące symbole ułatwiające czytanie:



Ostrzeżenia

Ogólne informacje dotyczące instrukcji, bezpieczeństwa i końcowej utylizacji.



Opis

Opis urządzenia i akcesoriów.



Użytkowanie

Informacje o użytkowaniu urządzenia i akcesoriów, porady dotyczące przyrządzania potraw.



Czyszczenie i konserwacja

Informacje dotyczące prawidłowego czyszczenia i konserwacji urządzenia.



Montaż

Informacje dla wykwalifikowanego technika: montaż, uruchomienie i próba techniczna.



Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa



Informacja



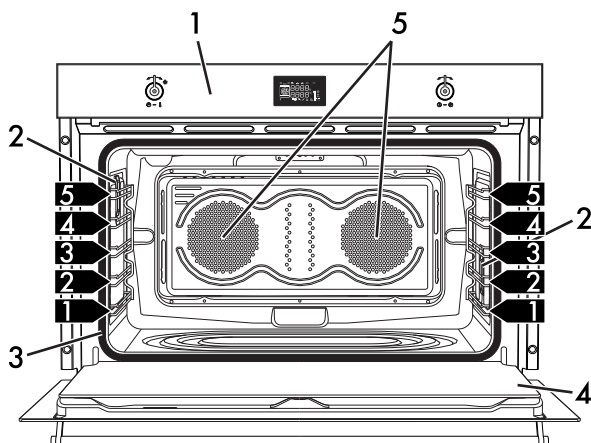
Porada

1. Sekwencja instrukcji obsługi.

- Pojedyncza instrukcja obsługi.

2 Opis

2.1 Opis ogólny



1 Panel sterowania

2 Lampka

3 Uszczelka

4 Drzwiczki

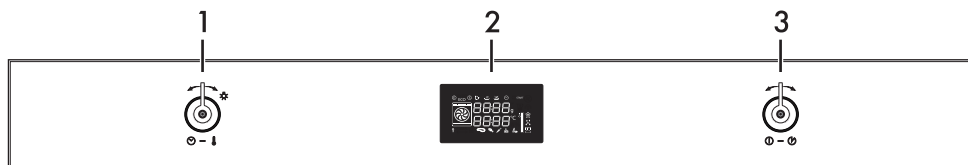
5 Wentylator

6 Lampka

1,2,3 Poziom ramki



2.2 Panel sterowania



1 Pokrętko temperatury —

Za pomocą tego pokrętkła można wybrać temperaturę pieczenia, czas trwania, ustawić zaprogramowane pieczenie, bieżącą godzinę i włączyć lub wyłączyć wewnętrzne oświetlenie komory.

2 Wyświetlacz

Wyświetla bieżącą godzinę, parametry pieczenia i wszystkie funkcje urządzenia.

3 Pokrętko funkcji —

Za pomocą tego pokrętkła można włączyć/wyłączyć urządzenie i wybrać dostępne funkcje.

Przekręcić pokrętko w prawo lub w lewo, aby zmienić/wybrać żadaną funkcję.

2.3 Pozostałe części

Poziomy

Urządzenie posiada poziomy do umieszczania na nich blach i rusztów na różnych wysokościach. Wysokości ustala się od dołu do góry (patrz 2.1 Opis ogólny).

Wentylator

Wentylator chłodzi urządzenie i uruchamia się podczas pieczenia.

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

Oświetlenie wewnętrzne

Wewnętrzne oświetlenie urządzenia włącza się:

- po otwarciu drzwiczek;
- po uaktywnieniu jakiejkolwiek funkcji z wyjątkiem funkcji ECO   i Czyszczenia Parowego .
- Po przekręceniu na krótko pokrętkła temperatury w prawo (ręczna aktywacja i dezaktywacja).



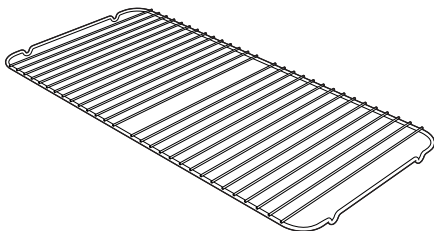
Gdy drzwiczki są otwarte można wyłączyć wewnętrzne oświetlenia.



Przytrzymać przez przynajmniej 5 sekund, aby natychmiast zakończyć ewentualne pieczenie.

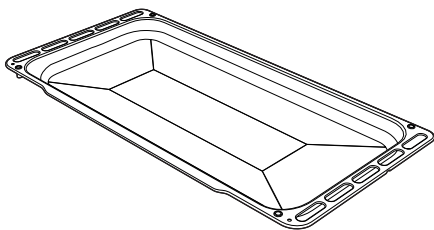
2.4 Dostępne akcesoria

Ruszt do blachy



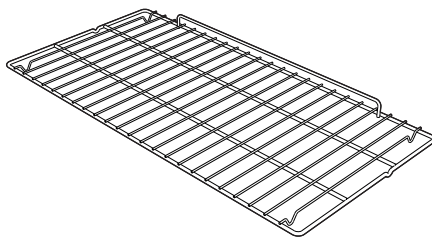
Do umieszczenia na nim blachy w celu pieczenia produktów, które mogą kapać.

Głęboka blacha



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

Ruszt



Do podtrzymywania naczyń z pieczoną potrawą.



W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie akcesoria.



Akcesoria, które mają styczność z żywnością są wykonane z odpowiednich materiałów, zgodnych z obowiązującymi normami.



Akcesoria znajdujące się w wyposażeniu lub opcjonalne można zamówić w autoryzowanych centrach serwisowych. Należy używać tylko oryginalnych akcesoriów producenta.



3 Użytkowanie

3.1 Ostrzeżenia



Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia powierzchni

- Nie przykrywać dna komory urządzenia folią aluminiową lub cynfolią.
- W przypadku przygotowywania potrawy w papierze do pieczenia, należy umieścić go tak, aby nie zakłócał cyrkulacji gorącego powietrza wewnątrz komory pieczenia.
- Nie kłaść garnków lub blach bezpośrednio na dnie komory pieczenia.
- Nie wlewać wody na bardzo gorące blachy.



Wysoka temperatura wewnątrz komory pieczenia podczas użytkowania Niebezpieczeństwo poparzeń

- Podczas pieczenia drzwiczki powinny być zamknięte.
- Podczas przekręcania żywności w komorze pieczenia, należy chronić ręce zakładając rękawice termiczne.
- Nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz komory.
- Nie wlewać wody na bardzo gorące blachy.
- Nie pozwolić, aby dzieci zbliżały się do urządzenia podczas pieczenia.



Wysoka temperatura wewnątrz komory pieczenia podczas użytkowania

Niebezpieczeństwo pożaru lub wybuchu

- Nie rozpylać produktów w sprayu w pobliżu urządzenia.
- Nie używać materiałów łatwopalnych w pobliżu urządzenia.
- Nie używać naczyń stołowych lub plastikowych pojemników do przyrządzania potraw.
- Nie wkładać do komory pieczenia potraw w zamkniętych puszkach lub pojemnikach.
- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas przygotowywania potraw, które mogą wydzielać tłuszcz lub olej.
- Wyjąć z komory pieczenia wszystkie blachy i ruszty, które nie są używane podczas pieczenia.

3.2 Pierwsze użycie

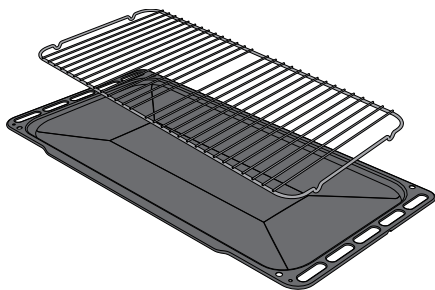
1. Usunąć ewentualną folię ochronną znajdującą się na zewnątrz lub wewnątrz urządzenia lub akcesoriów.
2. Usunąć ewentualne etykiety (z wyjątkiem tabliczki z danymi technicznymi) z akcesoriów i komory urządzenia.
3. Wyjąć i umyć wszystkie akcesoria urządzenia (patrz 4 Czyszczenie i konserwacja).
4. Rozgrzać pusty piekarnik do maksymalnej temperatury, aby usunąć ewentualne pozostałości fabryczne.



3.3 Użytkowanie akcesoriów

Ruszt do blachy

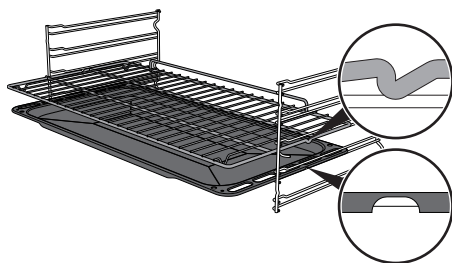
Ruszt do blachy należy do niej włożyć. W ten sposób będzie można zebrać tłuszcz z piezonego produktu.



Ruszty i blachy

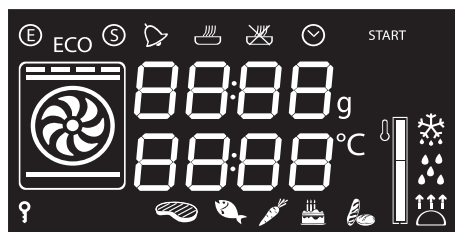
Ruszty i blachy powinny być wkładane w boczne prowadnice, aż do punktu zatrzymania.

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



3.4 Użytkowanie piekarnika

Wyświetlacz



-  Kontrolka Eco Logic
-  Kontrolka Show Room
-  Kontrolka minutnika
-  Kontrolka pieczenia na czas
-  Kontrolka pieczenia zaprogramowanego
-  Kontrolka zegara
-  Kontrolka blokady sterowania
-  Poziom osiągniętej temperatury



Delikatnie włożyć ruszty i blachy aż do końca.



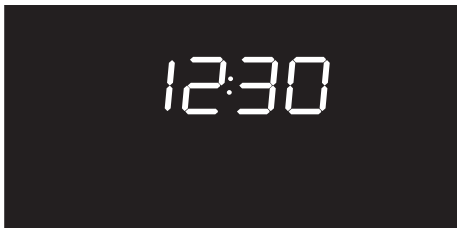
Przed pierwszym użyciem wyczyścić blachy w celu usunięcia pozostałości z produkcji.



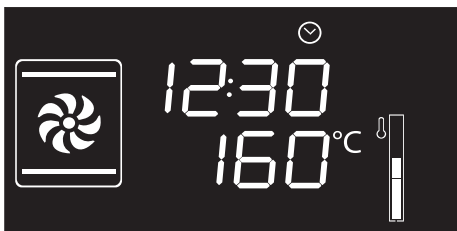
Użytkowanie

Warunki funkcjonowania

Stand-by: Gdy nie wybrano żadnej funkcji na wyświetlaczu pokazywana jest bieżąca godzina.



ON: Po uaktywnieniu jakiejkolwiek funkcji na wyświetlaczu przedstawiane są ustawione w niej parametry: temperatura, czas trwania i osiągnięcie temperatury.



Po każdym wciśnięciu pokrętki temperatury, gdy jedna z funkcji jest włączona, przechodzi się stopniowo do stanu parametrów w następującej kolejności.



Temperatura



Czas trwania minutnika



Czas trwania



Zaprogramowany czas trwania pieczenia (jeżeli wybrano pieczenie na czas)



Wyświetlenie godziny

W każdym ze stanów można zmienić daną wartość przekręcając pokrętkę temperatury w prawo lub w lewo. Przytrzymać przekręcone pokrętkę w celu szybkiego zwiększenia lub zmniejszenia wartości.

Ustawienie godziny

Przy pierwszym zastosowaniu lub po przerwie w zasilaniu energią, na wyświetlaczu urządzenia miga symbol



Aby rozpocząć pieczenie należy ustawić bieżącą godzinę.

1. Przekręcić pokrętkę temperatury w celu ustawienia wyświetlonej godziny (przytrzymać przekręcone pokrętkę, aby szybko zwiększyć lub zmniejszyć).
2. Wcisnąć pokrętkę temperatury.
3. Przekręcić pokrętkę temperatury w celu ustawienia minut (przytrzymać przekręcone pokrętkę, aby szybko zwiększyć lub zmniejszyć).
4. Wcisnąć pokrętkę temperatury, aby zakończyć ustawienie.

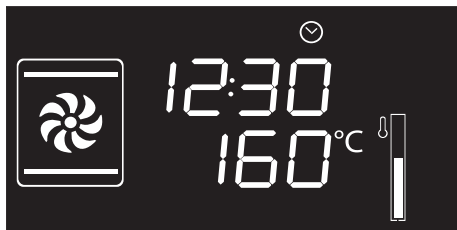


Może się okazać konieczna zmiana bieżącej godziny, na przykład z zimowego na letni i odwrotnie. Z pozycji stand-by przytrzymać przekręcone pokrętkę temperatury w prawo lub w lewo, dopóki wartość godzin nie zacznie migać.

Nie można zmienić godziny, jeżeli urządzenie jest w stanie **ON**.



Funkcje pieczenia



1. Nacisnąć i przekręcić pokrętkę funkcji, aż do wyboru żądanej funkcji pieczenia.
2. Wcisnąć i przekręcić pokrętkę temperatury, aby zmienić temperaturę pieczenia.
3. Nacisnąć pokrętkę funkcji, aby uaktywnić tradycyjne pieczenie.



W każdej chwili można przerwać funkcję przytrzymując wciśnięte przez przynajmniej 3 sekundy pokrętkę funkcji.

Etap wstępnego nagrzewania

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

Taki etap jest wskazywany miganiem poziomu osiągnięcia temperatury.



Po nagrzaniu poziom osiągnięcia jest wyświetlany stale i następuje emisja sygnału dźwiękowego, który wskazuje, że piekarnik jest gotowy i można włożyć produkt do komory.





Użytkowanie

Spis funkcji

Eco



Ta funkcja jest szczególnie zalecana do pieczenia na jednym poziomie, przy niskim zużyciu energii elektrycznej.

Idealna do pieczenia mięsa, ryb i warzyw. Nie zalecana do wypieków wymagających wyrastania.

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 czas pieczenia (i ewentualnego nagrzewania) jest dłuższy.



Grzałka górna i dolna

Ciepło pochodzące równocześnie z góry i z dołu sprawia, że taki system nadaje się do pieczenia szczególnie rodzaju potraw. Pieczenie tradycyjne nazywane statycznym nadaje się do przyrządzania jednej potrawy na raz. Idealne do przygotowywania każdego rodzaju pieczeni, chleba, nadziewanego ciasta i szczególnie wskazane do tłustych mięs takich, jak gęś i kaczka.



Grill

Ciepło wytwarzane przez grzałkę grilla pozwala na uzyskanie optymalnego rezultatu podczas grillowania, zwłaszcza kawałków mięsa średniej i małej wielkości, a w połączeniu z rożnem (gdzie przewidziany) umożliwia równomierne przyrumienienie pod koniec pieczenia. Idealne do pieczenia kielbasy, żeberka, boczku. Taka funkcja umożliwia równomierne grillowanie dużej ilości produktu, zwłaszcza mięsa.



Grzałka dolna

Ciepło pochodzące wyłącznie z dołu umożliwia dokończenie potraw wymagających wyższej temperatury bez wpływu na ich opiecznienie. Idealne do słodkich i słonych ciast, kruchego ciasta i pizzy.



Grzałki z ob. pow.

Działanie wentylatora w połączeniu z tradycyjnym systemem zapewnia równomierne pieczenie, nawet bardzo złożonych przepisów. Idealne do pieczenia ciastek i ciast, nawet na kilku poziomach jednocześnie. (Do pieczenia na kilku poziomach używać 2-ego i 4-ego poziomu)



Grill z ob. pow.

Powietrze wytwarzane przez wentylator zmniejsza falę ciepła emitowaną przez grill umożliwiając optymalne grillowanie dużej wielkości kawałków. Idealne do dużych kawałków mięsa (np. golonka wieprzowa).



Grz. dół z ob. pow

Połączenie wentylatora z jedną tylko dolną grzałką pozwala na szybsze zakończenie pieczenia. Taki system jest zalecany do sterylizacji lub dokończenia pieczenia podpieczonych zewnętrznie produktów, ale nie wewnątrz, które dlatego właśnie wymagają umiarkowanego ciepła z góry. Idealne do każdego rodzaju potrawy.



Termoobiegi

Połączenie termoobiegu z grzałką termoobiegu (wbudowana w tylną część komory) pozwala na pieczenie potraw na różnych półkach, pod warunkiem że wymagają takiej samej temperatury i takiego samego rodzaju pieczenia. Obieg gorącego powietrza zapewnia natychmiastowe i równomierne rozprzesczenie ciepła. Jest na przykład możliwe jednoczesne pieczenie (na kilku poziomach) ryb, warzyw i ciastek, bez przechodzenia zapachów i smaków.



Turbo

Połączenie systemu wentylatora z tradycyjnym sprawia, że pieczenie jest bardzo szybkie i skuteczne w przypadku produktów umieszczonych na różnych poziomach, bez przesycania zapachów i smaków. Idealne do potraw o dużej objętości, wymagających intensywnego pieczenia.



Użytkowanie

Minutnik



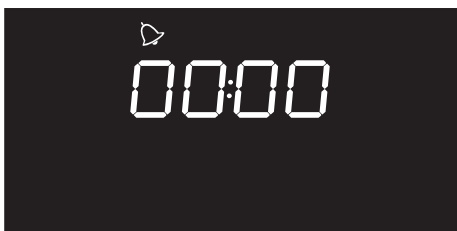
Ta funkcja nie przerywa pieczenia, uaktywnia wyłącznie sygnał dźwiękowy.



Minutnik można uaktywnić na etapie pieczenia oraz w stanie stand-by.

1. Wcisnąć jeden raz pokrętko temperatury (2 razy, jeżeli trwa pieczenie). Na wyświetlaczu pojawią się liczby

00:00 i miga kontrolka



2. Przekręcić pokrętko temperatury, aby ustawić czas trwania (od 1 minuty do 4 godzin). Po kilku sekundach kontrolka przestanie migać i rozpocznie się odliczanie.
3. Wybrać żądaną funkcję pieczenia i poczekać na sygnał dźwiękowy wskazujący o zakończeniu czasu. Miga kontrolka .
4. Aby dezaktywować sygnał dźwiękowy wcisnąć lub przekręcić jedno z dwóch pokręteł.
5. Aby wybrać dodatkowy minutnik, przekręcić pokrętko temperatury.



Aby skasować minutnik, należy ustawić wartość na zero



Pieczenie na czas



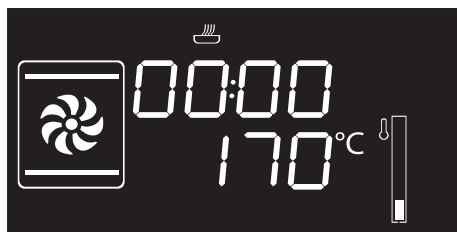
Pieczenie na czas jest funkcją, która pozwala na rozpoczęcie i zakończenie pieczenia po upływie ustawionego przez użytkownika czasu.



Aktywacja tej funkcji unieważnia ewentualny, ustawiony wcześniej minutnik.

1. Po wybraniu jednej z funkcji i temperatury pieczenia, trzy razy wcisnąć pokrętkę temperatury. Na wyświetlaczu pojawią się liczby

00:00 i miga kontrolka .



2. Przekręcić pokrętkę temperatury w prawo lub w lewo, aby ustawić czas trwania pieczenia od 00:01 do 12:59. Przytrzymać przekręcone pokrętkę w celu szybkiego zwiększenia lub zmniejszenia wartości.



3. Po kilku minutach od wyboru żądanego czasu, przestanie migać kontrolka  i rozpocznie się pieczenie na czas.



Aby ręcznie wydłużyć czas pieczenia, ponownie wcisnąć pokrętkę temperatury. Urządzenie wznowi normalne funkcjonowanie według wcześniej wybranych ustawień.

4. Po zakończeniu pieczenia, na wyświetlaczu pojawi się napis **Stop** i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.





Użytkowanie

5. Aby dezaktywować sygnał dźwiękowy wcisnąć lub przekręcić jedno z dwóch pokręteł lub otworzyć drzwiczki.



Aby dezaktywować sygnał dźwiękowy i wybrać dodatkowe pieczenie na czas, przekręcić pokrętkę temperatury w prawo.



Aby dezaktywować sygnał dźwiękowy i wybrać inną funkcję pieczenia, przekręcić pokrętkę funkcji w prawo lub w lewo.



Aby wyłączyć urządzenie przytrzymać wciśnięte pokrętkę funkcji.

Zmiana danych w funkcji pieczenia na czas

Podczas funkcjonowania można zmienić czas trwania pieczenia na czas:

1. Gdy kontrolka  jest stała i trwa pieczenie, dwukrotnie wcisnąć pokrętkę temperatury. Kontrolka  zacznie migać.
2. Przekręcić pokrętkę temperatury w prawo lub w lewo, aby zmienić wcześniej ustawiony czas pieczenia.

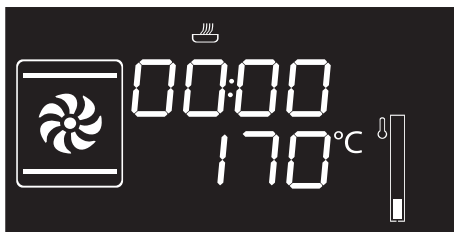
Zaprogramowane pieczenie



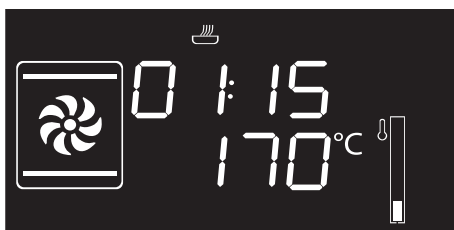
Zaprogramowane pieczenie jest funkcją umożliwiającą automatyczne zakończenie w ustalonym czasie, ustawionym przez użytkownika, z konsekwentnym automatycznym wyłączeniem urządzenia.

1. Po wybraniu jednej z funkcji i temperatury pieczenia, trzy razy wcisnąć pokrętkę temperatury. Na wyświetlaczu pojawią się liczby

 i miga kontrolka .



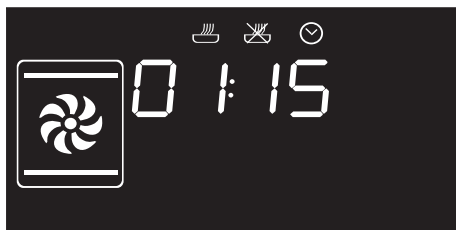
2. Przekręcić pokrętkę w prawo lub w lewo, aby ustawić czas trwania pieczenia od 00:01 do 12:59. Przytrzymać przekręcone pokrętkę w celu szybkiego zwiększenia lub zmniejszenia wartości.





3. Wcisnąć czwarty raz pokrętko temperatury. Miga kontrolka .
Przekręcić pokrętko w prawo lub w lewo, aby ustawić koniec pieczenia.

4. Po kilku sekundach kontrolki i przestaną migać. Urządzenie ustawi się w stanie oczekiwania zaprogramowanej godziny rozpoczęcia pieczenia.



5. Po zakończeniu pieczenia, na wyświetlaczu pojawi się napis **Stop** i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.



6. Aby dezaktywować sygnał dźwiękowy wcisnąć lub przekręcić jedno z dwóch pokręteł lub otworzyć drzwiczki.



Aby wyłączyć urządzenie przytrzymać wciśnięte pokrętko funkcji.



Aby ręcznie wydłużyć czas pieczenia, ponownie wcisnąć pokrętko temperatury. Urządzenie wznowi normalne funkcjonowanie według wcześniej wybranych ustawień.



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



W pieczeniu na czas, włączenie piekarnika następuje 10 minut wcześniej w celu umożliwienia osiągnięcia wymaganej temperatury pieczenia (nagrzewanie).



Użytkowanie

Zmiana danych w funkcji zaprogramowanego pieczenia



Po zmianie czasu trwania pieczenia, konieczne jest ponowne ustawienie godziny jego zakończenia.

Podczas funkcjonowania można zmienić czas trwania zaprogramowanego pieczenia:

1. Gdy kontrolki  i  są stałe i urządzenie oczekuje na rozpoczęcie pieczenia, dwukrotnie wcisnąć pokrętko temperatury. Kontrolka  zacznie migać.
2. Przekręcić pokrętko temperatury w prawo lub w lewo, aby zmienić wcześniej ustawiony czas pieczenia.
3. Ponownie wcisnąć pokrętko temperatury. Kontrolka  wyłączy się i zacznie migać kontrolka . Na wyświetlaczu pojawi się czas zakończenia pieczenia.
4. Przekręcić pokrętko temperatury w prawo lub w lewo, aby opóźnić koniec pieczenia.
5. Po kilku sekundach kontrolki  i  przestaną migać i zaprogramowane pieczenie zostanie wznowione według nowych ustawień.

3.5 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).
- Przy takiej samej wadze, czas pieczenia produktu pokrojonego w kawałki jest krótszy niż w przypadku produktu w jednym kawałku.

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 w funkcji Grilla

- 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.



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.
- W przypadku pieczenia na kilku poziomach, najlepiej umieścić produktu na 2 i 4 poziomie, zwiększyć czas pieczenia o kilka minut i używać wyłącznie funkcji z wentylatorem.
- 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.
- Czas pieczenia bez i profiterole zależy od ich wielkości.

Porady dotyczące rozmrażania i wyrastania ciasta

- Umieścić na pierwszym poziomie komory pieczenia zamrożony produkt bez opakowania w pojemniku bez pokrywki.
- Nie nakładać produktów jeden na drugim.

- Aby rozmrozić mięso użyć ruszła na drugim poziomie i blachy na pierwszym. W ten sposób produkt nie wejdzie w kontakt z płynem wydzielanym przy rozmrażaniu.
- Owoce i chleb, jeżeli są podzielone na kawałki, wymagają takiego samego czasu do rozmrożenia, niezależnie od ilości i całkowitego ciężaru.
- Najbardziej delikatne części można przykryć folią aluminiową.
- Dla zapewnienia prawidłowego wyrastania umieścić na dnie komory pieczenia pojemnik z wodą.

Oszczędność energii

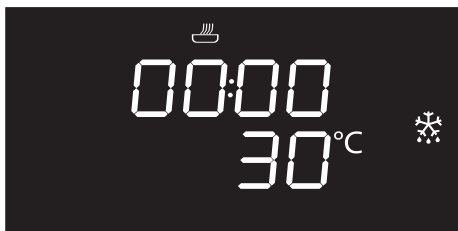
- Wyłączyć pieczenie kilka minut przed upływem ustawionego czasu. Pieczenie trwa przez pozostałe minuty dzięki wysokiej temperaturze w komorze.
- Nie otwierać zbyt często drzwiczek, aby nie rozpraszać ciepła.
- Urządzenie powinno być zawsze czyste wewnątrz.
- (Gdzie istnieje) Jeżeli nie używa się płyty na pizzę, należy ją wyjąć z komory pieczenia.



Użytkowanie

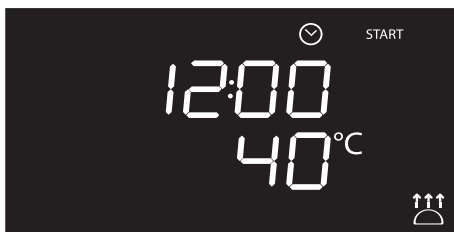
3.6 Funkcje specjalne

Rozmraż. wg czasu



1. Włożyć potrawę do komory pieczenia.
2. Wcisnąć i przekręcić pokrętkę funkcji, aby uaktywnić funkcję rozmrażania wg czasu .
3. Przekręcić pokrętkę temperatury, aby ustawić czas trwania (od 1 sekund do 99 minut).
4. Wcisnąć pokrętkę temperatury, aby potwierdzić ustawiony czas trwania. Miga napis **START**.
5. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby uaktywnić rozmrażanie wg czasu.
6. Po zakończeniu pieczenia pojawi się napis **Stop** i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.
7. Aby dezaktywować sygnał dźwiękowy wcisnąć lub przekręcić jedno z dwóch pokręteł lub otworzyć drzwiczki.
8. Przytrzymać pokrętkę funkcji przez przynajmniej 3 sekundy w celu wyjścia z funkcji.

Wyrastanie ciasta



W funkcji wyrastania ciasta nie można zmienić temperatury.



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

1. Umieścić cisto do wyrośnięcia na drugiej półce.
2. Wcisnąć i przekręcić pokrętkę funkcji, aby uaktywnić funkcję wyrastania ciasta . Miga napis **START**.
3. Nacisnąć pokrętkę funkcji, aby uaktywnić wyrastanie ciasta.
4. Po zakończeniu pieczenia pojawi się napis **Stop** i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.
5. Aby dezaktywować sygnał dźwiękowy wcisnąć lub przekręcić jedno z dwóch pokręteł lub otworzyć drzwiczki.
6. Przytrzymać pokrętkę funkcji przez przynajmniej 3 sekundy w celu wyjścia z funkcji.



Szabat



Funkcja ta pozwala na pieczenie potraw zgodnie z tradycją żydowskiego święta.



W takim ustawieniu urządzenie wykonuje pewne szczególne funkcje:

- Pieczenie nie może trwać przez nieokreślony czas, nie można ustawić żadnego pieczenia na czas.
- Nie jest wykonywane wstępne nagrzewanie.
- Temperatura pieczenia w zakresie 60-100 °C.
- Lampka komory urządzenia jest wyłączona, nie uaktywnia się po otwarciu drzwiczek lub ręcznej aktywacja za pomocą pokrętła.
- Wewnętrzny wentylator jest wyłączony.
- Podświetlenie pokręteł i sygnały dźwiękowe są wyłączone.



Po uaktywnieniu funkcji Szabat nie można zmienić żadnego parametru.

Wciskanie pokręteł nie daje żadnych efektów; jest aktywne wyłącznie pokrętło funkcji umożliwiające wyłączenie urządzenia.

1. Wcisnąć i przekręcić pokrętło funkcji, aby uaktywnić funkcję Szabat

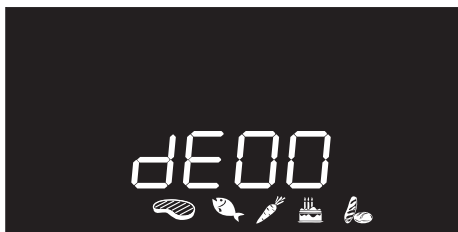
SAbb

2. Wcisnąć i przekręcić pokrętło temperatury, aby zmienić temperaturę funkcji.
3. Wcisnąć pokrętło temperatury, aby potwierdzić ustawioną temperaturę.
Miga napis **START**.
4. Wcisnąć pokrętło funkcji, aby uaktywnić funkcję Szabat.
5. Przytrzymać pokrętło funkcji przez przynajmniej 3 sekundy w celu wyjścia z funkcji.



Użytkowanie

Rozmraż. wg wagi



Taka funkcja umożliwia rozmrażanie produktów na podstawie ich ciężaru i rodzaju.

1. Włożyć potrawę do komory pieczenia.
2. Wcisnąć i przekręcić pokrętkę funkcji w celu wybrania rozmrażania wg wagi oznaczonego napisem **dE00** i podświetlonymi symbolami produktów .
3. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby potwierdzić rozmrażanie wg wagi.
4. Przekręcić pokrętkę funkcji w celu wybrania rodzaju produktu do rozmrożenia.

5. Przekręcić pokrętkę temperatury w celu wybrania ciężaru (w gramach) produktu do rozmrożenia.
6. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby potwierdzić ustawione parametry i rozpocząć rozmrażanie.
7. Po zakończeniu pieczenia pojawi się napis **Stop** i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.
8. Aby dezaktywować sygnał dźwiękowy wcisnąć lub przekręcić jedno z dwóch pokręteł lub otworzyć drzwiczki.
9. Przytrzymać pokrętkę funkcji przez przynajmniej 3 sekundy w celu wyjścia z funkcji.

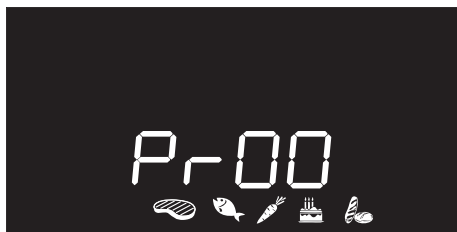
Ustawione wstępnie parametry

dE		Rodzaj	Ciężar (g)	Czas (min)
01		Mięso	500	120
02		Ryby	300	55
03		Owoce	300	35
04		Chleb	300	25

*Czas rozmrażania zależy od kształtu i wymiarów rozmrażanego produktu.



3.7 Programy automatyczne



Automatyczne programy pieczenia są podzielone pod względem rodzaju potraw.

1. Wcisnąć i przekręcić pokrętkę funkcji w celu wybrania pieczenia według automatycznych programów oznaczonego napisem **Pr-00** i podświetlonymi symbolami produktów .
2. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby potwierdzić pieczenie za pomocą automatycznego programu.
3. Przekręcić pokrętkę funkcji, aby wybrać ustalony program (patrz Tabela programów automatycznych).
4. Przekręcić pokrętkę temperatury w celu wybrania ciężaru (w gramach) produktu do pieczenia.

5. Po zakończeniu wstępnego nagrzewania zacznie migać napis **START**. Włożyć produkt do pieczenia i wcisnąć pokrętkę funkcji, aby uaktywnić pieczenie.
6. Po zakończeniu pieczenia pojawi się napis **Stop** i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.
7. Aby dezaktywować sygnał dźwiękowy wcisnąć lub przekręcić jedno z dwóch pokręteł lub otworzyć drzwiczki.
8. Przytrzymać pokrętkę funkcji przez przynajmniej 3 sekundy w celu wyjścia z funkcji.



W każdej chwili można przerwać funkcję przytrzymując wciśnięte przez przynajmniej 3 sekundy pokrętkę funkcji.



Użytkowanie

Tabela programów automatycznych



MIĘSO (01 - 05)

Pr	Rodzaj	Ciężar (g)	Poziom	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (minut)
01	Rostbef (średnio wysmażony)	1300	2		200	56
02	Piecz. wieprzowina	800	2		190	88
03	Jagnięcina (średnio wysmażona)	2000	2		190	105
04	Cielęcina	1000	2		190	80
05	Kurczak pieczony (w całości)	1000	2		200	80



RYBY (06 - 07)

Pr	Rodzaj	Ciężar (g)	Poziom	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (minut)
06	Świeża ryba (w całości)	500	2		160	35
07	Mrożona ryba	600	2		160	50



WARZYWA (08 - 10)

Pr	Rodzaj	Ciężar (g)	Poziom	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (minut)
08	Różne grillowane	500	4		250	15 + 8 ⁽¹⁾
09	Pieczone	1000	2		200	33
10	Pieczone ziemniaki	1000	2		200	30

⁽¹⁾ W przypadku grillowania zaleca się pieczenie produktów po obydwu stronach, konsultując czasy wskazane w tabeli. Wskazany dłuższy czas odnosi się zawsze do pierwszej strony poczynając od surowego produktu.



SŁODYCZE (11 - 13)

PL

Pr	Rodzaj	Ciężar (g)	Poziom	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (minut)
11	Ciastka	500	2		160	23
12	Muffiny	500	2		160	21
13	Tarta	1000	2		170	43



CHLEB - PIZZA - MAKARON (14 -20)

Pr	Rodzaj	Ciężar (g)	Poziom	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (minut)
14	Chleb na zakwasie (bochenek)	1000	2		200	27
15	Pizza z blachy	1000	2		280	12
16	Pizza z kamienia	500	1 ⁽²⁾		280	7
17	Zapiekanka makaron	2000	1		220	35
18	Lasagne	2000	1		230	40
19	Paella	500	2		190	25
20	Quiche	1000	1		200	40

⁽²⁾ Kamień musi się znajdować na dnie komory pieczenia. Mrożona pizza pieczona na kamieniu o różnej wadze wymaga takiego samego czasu pieczenia.



Czas wskazany w tabelach nie uwzględnia czasu wstępnego nagrzewania i odnosi się do pieczenia produktów w całości. W przypadku pokrojenia produktu na mniejsze porcje, czas pieczenia skraca się.



3.8 Menu drugorzędne

Urządzenie posiada drugorzędne chowane menu z następującymi funkcjami:

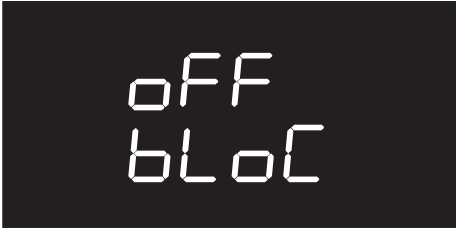
- Aktywacja lub dezaktywacja Blokady Sterowania.
- Aktywacja lub dezaktywacja trybu Show Room (wyłącza wszystkie elementy grzejne pozostawiając aktywny tylko panel sterowniczy).
- Aktywacja lub dezaktywacja trybu Niskiej Mocy (Eco-Logic).
- Aktywacja lub dezaktywacja trybu utrzymywania temperatury (Keep Warm).
- Aktywacja lub dezaktywacja ustawienia na czas lampki (Eco-Oświetlenie).

Z urządzeniem w stanie stand-by

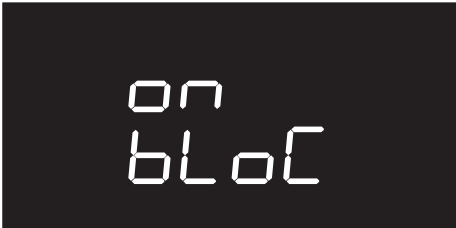
1. Uaktywnić wewnętrzną lampkę szybko przekręcając pokrętkę temperatury.
2. Wcisnąć i przytrzymać pokrętkę temperatury przez przynajmniej 5 sekund.
3. Przekręcić pokrętkę temperatury w prawo lub w lewo, aby zmienić stan ustawienia (ON/OFF).
4. Wcisnąć pokrętkę temperatury aby przejść do kolejnego trybu.

Tryb Blokady Sterowania

Ten tryb pozwala na automatyczne zablokowanie sterowania, po upływie jednej minuty funkcjonowania bez żadnych interwencji użytkownika.



off
bLoC



on
bLoC



Podczas normalnego funkcjonowania, taki stan jest wskazywany włączeniem się kontrolki .

Aby podczas pieczenia chwilowo wyłączyć blokadę przytrzymać wciśnięte przez 5 sekundy pokrętko temperatury. Po upływie jednej minuty od ostatniej interwencji, blokada ponownie się uaktywnia.



W przypadku zmiany pozycji pokręteł, na wyświetlaczu pojawia się napis **bLoC**, trwający kilka sekund.



Gdy jest aktywny tryb blokady sterowania można mimo wszystko wyłączyć urządzenie wciskając pokrętko funkcji przez 3 sekundy.

Tryb Show Room (tylko w sklepie)

Ten tryb umożliwia wyłączenie elementów grzejnych i jednocześnie zachowanie aktywnego panela sterowania.



Aby używać urządzenia w normalny sposób należy ustawić ten tryb na **WYŁ.**



Jeżeli tryb jest aktywny na wyświetlaczu włącza się kontrolka .



Użytkowanie

Tryb Niskiej Mocy (tylko w niektórych modelach)

Taki tryb pozwala urządzeniu na ograniczenie mocy.

Wskazany w przypadku jednoczesnego stosowania kilku urządzeń.

HI: moc zwyczajna.

LO: moc niska.

Tryb Podgrzewanie potrawy

Dzięki takiemu trybowi, po zakończeniu pieczenia z ustawionym czasem trwania (jeżeli nie zostanie ono ręcznie przerwane), piekarnik utrzymuje przez około 1 godzinę temperaturę upieczonej potrawy (w niskiej temperaturze).



Po uaktywnieniu niskiej mocy czas nagrzewania wstępnego i pieczenia mogą się wydłużyć.



Jeżeli tryb jest aktywny na wyświetlaczu włącza się kontrolka



Tryb ustawienia lampki na czas (eco-oświetlenie)

Dla oszczędności energetycznej lampka jest automatycznie wyłączana po upływie jednej minuty od rozpoczęcia pieczenia.



Aby urządzenie nie wyłączyło automatycznie lampki po jednej minucie ustawić taki tryb na WYŁ.



Można zawsze ręcznie włączyć/ wyłączyć przekręcając pokrętko temperatury w prawo w obydwu ustawieniach.



Czyszczenie i konserwacja

4 Czyszczenie i konserwacja

4.1 Ostrzeżenia



Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia powierzchni

- Nie stosować pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na częściach stalowych lub wykończonych powłoką metalową (np. anodowane, niklowane, chromowane).
- Nie stosować ściernych lub agresywnych detergentów (np. produktów z granulakami, odplamiaczy i metalowych gąbek) na częściach szklanych.
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych lub ostrych metalowych skrobaków.

Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie:

- drzwiczek
- ramek na ruszty/blachy
- uszczelki piekarnika.



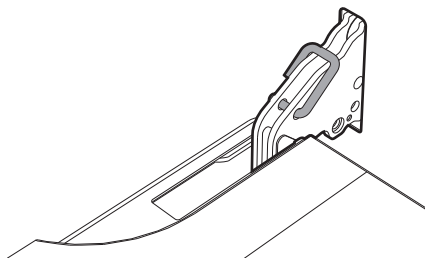
W przypadku stosowania specyficznych środków czyszczących, po wyczyszczeniu zaleca się włączenie urządzenia z maksymalną temperaturą na około 15-20 minut, aby usunąć ewentualne pozostałości.

4.3 Demontaż drzwiczek

Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie drzwiczek i położenie ich na ściereczce.

Aby zdjąć drzwiczki należy:

1. Otworzyć zupełnie drzwiczki i włożyć dwa sworznie w otwory zawiasów pokazanych na rysunku.



4.2 Czyszczenie urządzenia



Używać produktów do czyszczenia sprzedawanych przez producenta.

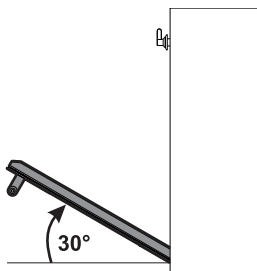
Porady dotyczące czyszczenia komory pieczenia

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

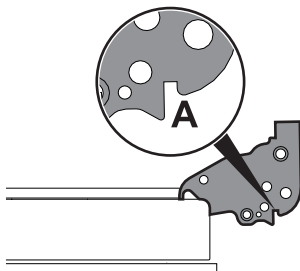
Nie dopuścić do zaschnięcia wewnątrz komory resztek z żywności, ponieważ mogłyby uszkodzić emalię.

Zawsze przed czyszczeniem wyjąć wszystkie możliwe do usunięcia części.

2. Ująć drzwiczki z dwóch stron obydwoma rękami, podnieść je ku górze pod kątem około 30° i wyjąć.



3. Aby ponownie zamontować drzwiczki, włożyć zawiasy do odpowiednich otworów na piekarniku, upewniając się, że rowki **A** całkowicie opierają się na szczelinach. Opuścić drzwiczki do dołu i po ich ustawieniu wyjąć sworznie z otworów zawiasów.



4.4 Czyszczenie szklanych drzwiczek

Należy utrzymywać drzwiczki w czystości. Używać papierowych ręczników kuchennych. W przypadku uporczywego brudu, umyć wilgotną gąbką i zwykłym detergenciem.

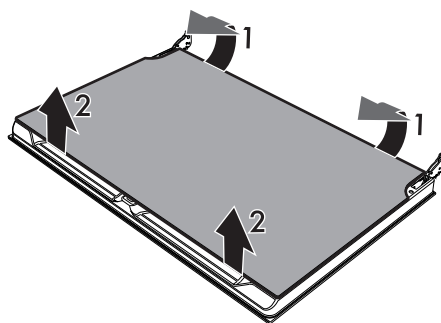


Używać produktów do czyszczenia sprzedawanych przez producenta.

Demontaż szybek wewnętrznych

Aby ułatwić czyszczenie, można rozmontować wewnętrzne szybki wchodzące w skład drzwiczek.

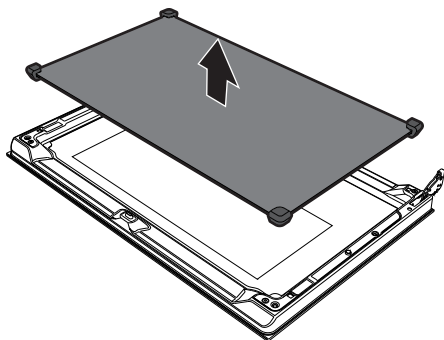
1. Wyjąć wewnętrzną szybę pociągając ją delikatnie ku górze w części tylnej, ruchem wskazanym przez strzałki (1).
2. Następnie pociągnąć szybę ku górze w części przedniej (2). W ten sposób 4 sworznie zamocowane do szybki odłączają się od gniazd w drzwiczkach.



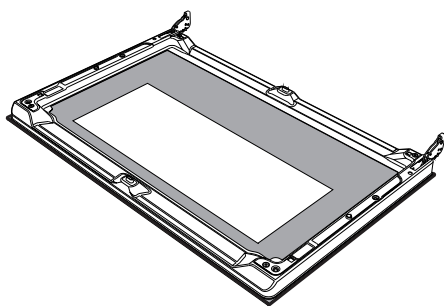


Czyszczenie i konserwacja

3. W niektórych modelach znajduje się szybka środkowa. Wyjąć szybę środkową podnosząc ją do góry.

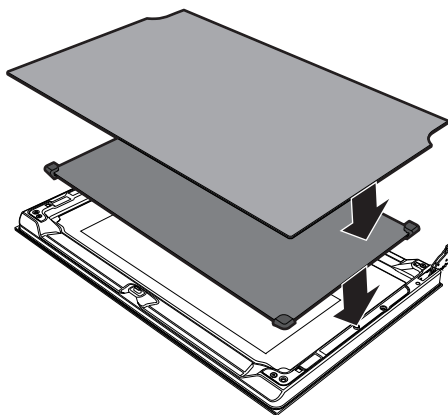


4. Wyczyścić szybę zewnętrzną i szybki wyjęte wcześniej. Używać papierowych ręczników kuchennych. W przypadku uporczywego brudu, umyć wilgotną gąbką i neutralnym detergentem.



5. Włożyć szybki stosując te same czynności co przy wyjęciu, ale w odwrotnej kolejności.

6. Włożyć szybę wewnętrzną. Zwrócić uwagę na wyśrodkowanie i zamocowanie 4 sworzni w gniazdach, lekko je dociskając.

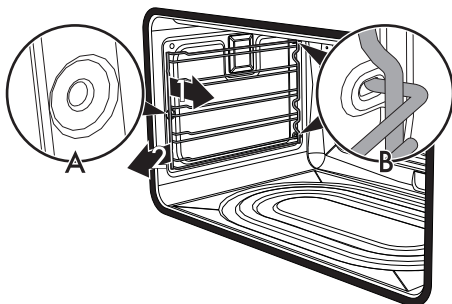


Wyjęcie ramek na ruszty/blachy

Wyjęcie ramek na ruszty/blachy ułatwia czyszczenie bocznych części.

W celu wyjęcia ramek na ruszty/blachy, należy:

- Pociągnąć ramkę do wewnątrz komory pieczenia, aby odciągnąć ją z mocowania **A**, następnie wysunąć ze znajdujących się na tylnej ścianie gniazd **B**.

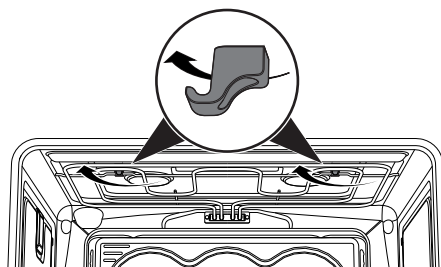


- Po zakończeniu czyszczenia powtórzyć opisane czynności, aby włożyć ramki na ruszty/blachy na miejsce.

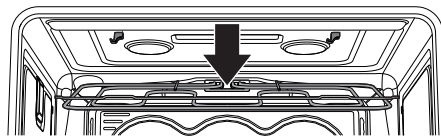
Czyszczenie górnej części

Komora urządzenia jest wyposażona w wahlwią grzałkę, która umożliwia czyszczenie części górnej.

1. Delikatnie podnieść górną grzałkę i przekręcić ograniczniki o 90°, aby ją uwolnić.



2. Powoli obniżyć grzałkę, aż do jej ogranicznika.



Niedozwolone użycie
Ryzyko uszkodzenia urządzenia

- Podczas czyszczenia nie wyginać nadmiernie grzałki.

3. Po wyczyszczeniu umieścić grzałkę na pozycji i przekręcić ograniczniki w celu jej zaczeplenia.



Czyszczenie i konserwacja

4.5 Czyszczenie parowe



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



Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia powierzchni

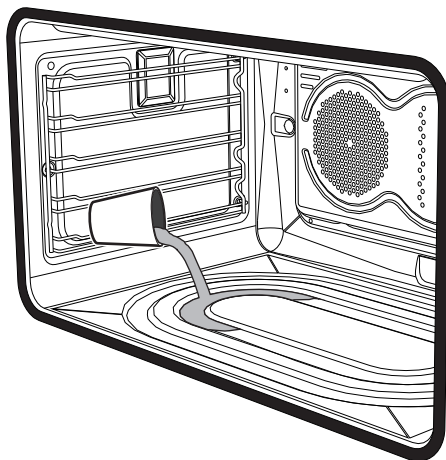
- Usunąć z wnętrza komory resztki jedzenia lub pozostałości pochodzące z poprzedniego pieczenia.
- Przeprowadzać czyszczenie wspomagane tylko, gdy piekarnik jest zimny.

Czynności wstępne

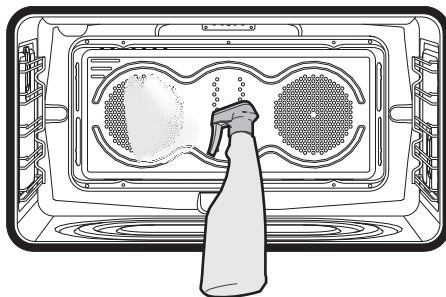
Przed uruchomieniem funkcji Czyszczenia Parowego:

- Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza komory urządzenia.
- Wyjąć ramki na ruszty/blachy.
- Wyjąć ewentualne wyjmowane prowadnice.
- Zamknąć drzwiczki.

- Wlać na blachę około 40 cm³ 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.



- Zamknąć drzwiczki.



Zaleca się spryskać maksymalnie 20 razy.

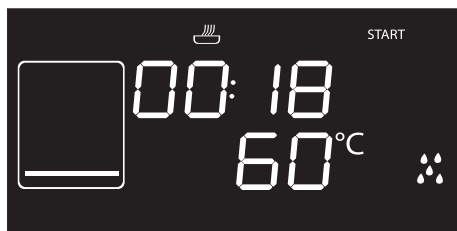


Ustawienia funkcji Czyszczenia Parowego



Jeżeli wewnętrzna temperatura jest wyższa od ustalonej dla cyklu Czyszczenie Parowe, cykl zostanie natychmiast przerwany i na wyświetlaczu pojawi się napis **Stop**. Przed uaktywnieniem funkcji wspomaganego czyszczenia poczekać, aż urządzenie wystygnie.

1. Wcisnąć i przekręcić pokrętkę funkcji, aby uaktywnić Czyszczenie Parowe . Na wyświetlaczu pojawi się czas trwania i temperatura cyklu czyszczenia.



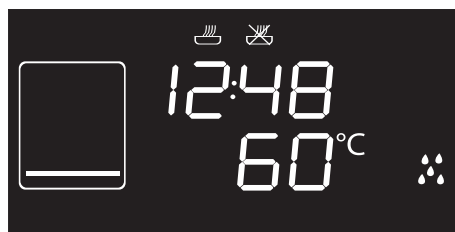
Użytkownik nie może zmienić parametrów temperatury i czasu.

2. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby rozpocząć cykl automatycznego czyszczenia.

Zaprogramowana funkcja Czyszczenia Parowego

Jak w przypadku normalnych funkcji pieczenia, również w przypadku funkcji Czyszczenie Parowe można ustawić godzinę jej zakończenia.

1. Po wybraniu funkcji Czyszczenia Parowego wcisnąć pokrętkę temperatury. Kontrolka  zacznie migać. Na wyświetlaczu pojawi się czas zakończenia funkcji.



2. Przekręcić pokrętkę temperatury w prawo lub w lewo, aby opóźnić koniec pieczenia.
3. Wcisnąć pokrętkę temperatury, aby potwierdzić godzinę zakończenia funkcji.
4. Wcisnąć pokrętkę funkcji. Urządzenie ustawi się w stanie oczekiwania zaprogramowanej godziny rozpoczęcia pieczenia.



Czyszczenie i konserwacja

Koniec cyklu Czyszczenia Parowego

Po zakończeniu pieczenia pojawi się napis **Stop** i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

1. Aby dezaktywować sygnał dźwiękowy wcisnąć lub przekręcić jedno z dwóch pokręteł lub otworzyć drzwiczki.
2. Przytrzymać pokrętkę funkcji przez przynajmniej 3 sekundy w celu wyjścia z funkcji.
3. Otworzyć drzwiczki i wytrzeć szmatką z mikrofibry mniej uciążliwe zabrudzenia.
4. Do usunięcia bardzo opornego brudu użyć nieściernej gąbki z włókniną z mosiądzu.
5. W przypadku resztek tłuszczu można użyć specjalnych detergentów do czyszczenia piekarników.
6. Usunąć wodę pozostałą wewnątrz komory pieczenia.

Dla większej higieny oraz, aby przykry zapach nie przechodził na potrawy, wysuszyć komory pieczenia za pomocą funkcji z termoobiegiem przy 160°C przez około 10 minut.



Podczas czyszczenia zaleca się stosowanie gumowych rękawic.



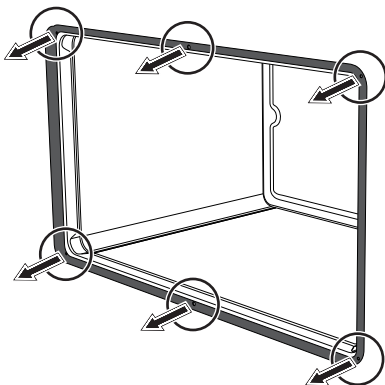
Aby ułatwić ręczne usuwanie trudno dostępnych części można zdjąć drzwiczki.

4.6 Konserwacja nadzwyczajna

Demontaż uszczelki (z wyjątkiem modeli z pirolizą)

W celu wymontowania uszczelki, należy:

- Odczepić zaczepy umieszczone na 4 rogach i na środku a następnie pociągnąć uszczelkę na zewnątrz.



W celu zamontowania uszczelki, należy:

- Zaczepić zaczepy umieszczone w 4 rogach i na środku uszczelki.

Porady dotyczące konserwacji uszczelki

Uszczelka musi być miękka i elastyczna.

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

Wymienić lampkę oświetlenia wewnętrznego



Części pod napięciem
**Niebezpieczeństwo porażenia
prądem**

- Odfaczyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

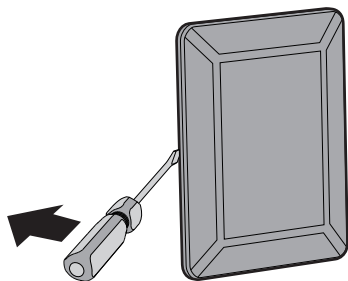


Komora urządzenia jest
wyposażona w żarówkę 40W.

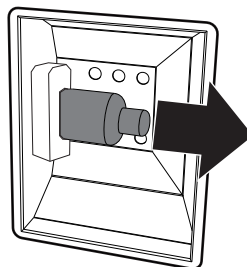
1. Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza komory urządzenia.
2. Wyjąć ramki na ruszty/blachy.
3. Zdjąć pokrywę żarówki za pomocą odpowiedniego narzędzia (na przykład śrubokręta).



Uważać, aby nie zarysować
emalii na ścianie komory
pieczenia.

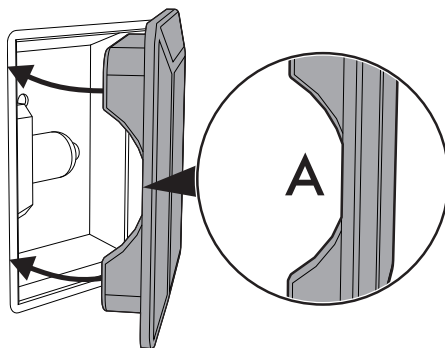


4. Wyjąć żarówkę.



Nie dotykać żarówki
halogenowej bezpośrednio
palcami, użyć odpowiedniego
materiału zabezpieczającego.

5. Włożyć nową żarówkę.
6. Zamontować pokrywkę. Pozostawić wewnętrzny profil szybki (A) skierowany do drzwiczek.



7. Nacisnąć osłonę, aby przylegała do oprawki.



Czyszczenie i konserwacja

Co robić, jeżeli...

Wyświetlacz jest całkowicie wyłączony:

- Sprawdzić zasilanie sieci.
- Sprawdzić, czy ewentualny wyłącznik omnipolarny umieszczony przed zasilaniem urządzenia znajduje się na pozycji „On”.

Urządzenie nie grzeje:

- Sprawdzić, czy nie ustawiono trybu „show room” (szczegóły w paragrafie „Menu drugorzędne”).

Elementy sterownicze nie odpowiadają:

- Sprawdzić, czy nie ustawiono trybu „blokada sterowania” (szczegóły w paragrafie „Menu drugorzędne”).

Czas pieczenia jest dłuższy niż wskazano w tabeli:

- Sprawdzić, czy nie ustawiono trybu „moc niska” (szczegóły w paragrafie „Menu drugorzędne”).

Na wyświetlaczu pojawia się napis „ERR4” - Błąd4:

- Blokada drzwiczek nie zaczęła się prawidłowo, ponieważ prawdopodobnie nastąpiło ich przypadkowe otwarcie podczas aktywacji. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie; poczekać kilka minut na ponowne wybranie nowego cyklu czyszczenia.

Po otwarciu drzwiczek podczas trwania funkcji z termooobiegiem wentylator wyłącza się:

- To nie usterka, to normalne przewidziane funkcjonowanie urządzenia, umożliwia doprowadzanie lub przekręcanie produktu bez wydobywania się nadmiernego ciepła. Po zamknięciu drzwiczek wentylator wznowi normalne funkcjonowanie.



Jeżeli problem nie został rozwiązany lub w razie innych nieprawidłowości skontaktować się z najbliższym serwisem technicznym.



W przypadku pojawienia się innych komunikatów Błądx: zapisać komunikat, ustawić funkcję i temperaturę i skontaktować się z najbliższym serwisem technicznym.



5 Montaż

5.1 Podłączenie elektryczne



**Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia
prądem**

- Podłączenie elektryczne powinno być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.
- Należy obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Odfaczyć główne zasilanie elektryczne.

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.

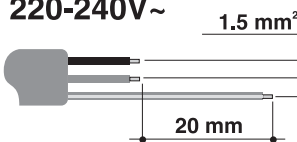
Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

Urządzenie jest zasilane prądem 220-240 V~.

Używać trójżyłowego kabla (kabel 3 x 1,5 mm², w odniesieniu do przekroju wewnętrznego przewodu).

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

220-240V~



Podłączenie stałe

Zgodnie z zasadami prawidłowego wykonywania instalacji zastosować na linii zasilającej wyłącznik omnipolarny.

Wyłącznik omnipolarny powinien być łatwo dostępny i znajdować się w pobliżu urządzenia.

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 zapalenie.

5.2 Instrukcje dla montażysty

- Po zamontowaniu wtyczki musi być dostępna. Nie zginać i nie przyciskać kabla podłączeniowego do sieci elektrycznej.
- Urządzenie musi być zamontowane zgodnie ze schematami montażowymi.
- Jeżeli po wykonaniu wszystkich prób, urządzenie funkcjonuje nieprawidłowo skontaktować się z najbliższym Autoryzowanym Centrum Serwisowym.
- Po prawidłowym zamontowaniu urządzenia, należy przeszkolić użytkownika na temat prawidłowego sposobu funkcjonowania.



Montaż

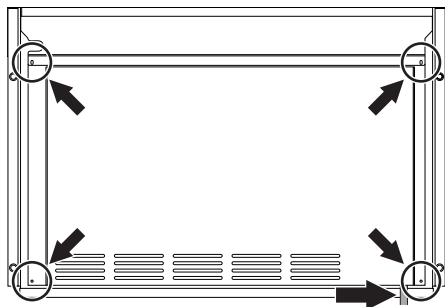
5.3 Wymiana przewodu



Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odłączyć główne zasilanie elektryczne.

1. Odkręcić 4 śruby tylnej obudowy.



**Pozycja śrub i kabla zasilającego
(widok z tyłu)**

2. Lekko podnieść górną pokrywę i zdjąć tylną, aby uzyskać dostęp do listwy zaciskowej.
3. Wymienić kabel.
4. Upewnić się, że przewody (piekarnika lub ewentualnej płyty kuchennej) przechodzą w odpowiednich miejscach, bez jakiegokolwiek kontaktu z urządzeniem.

5.4 Ustawienie



Ciężkie urządzenie
Niebezpieczeństwo zranienia przez zgniecenie

- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.



Naciśnięcie na otwarte drzwiczki
Ryzyko uszkodzenia urządzenia

- Nie używać otwartych drzwiczek jako dźwigni do ustawienia urządzenia w meblu.
- Nie wywierać zbyt dużego nacisku na otwarte drzwiczki.



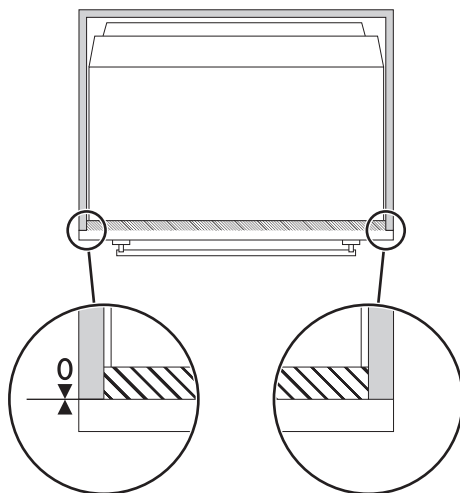
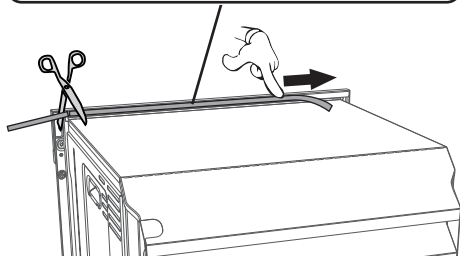
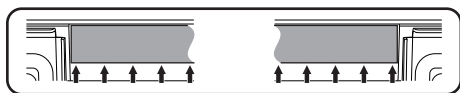
Wydzielanie ciepła podczas działania urządzenia
Ryzyko pożaru

- Sprawdzić, czy materiał z którego wykonany jest mebel jest odporny na wysoką temperaturę.
- Sprawdzić, czy posiada wymagane otwory.
- Nie montować urządzenia we wnęce zamkniętej drzwiczkami lub w zamkniętej szafce.

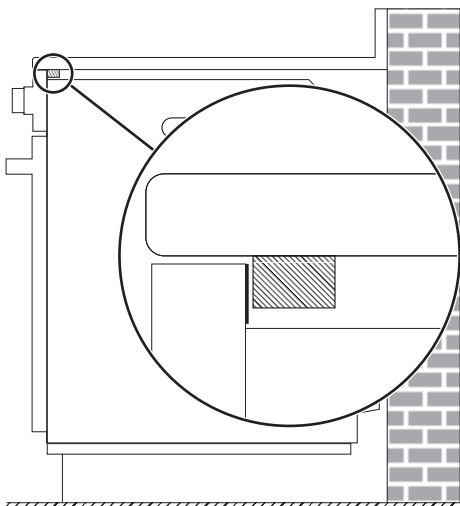


Uszczelka frontu

W przypadku montażu pod blatem roboczym, należy przykleić uszczelkę znajdującą się w wyposażeniu na tylnej części frontu, aby uniknąć przenikania wody lub innych płynów ze znajdującego się u góry blatu.

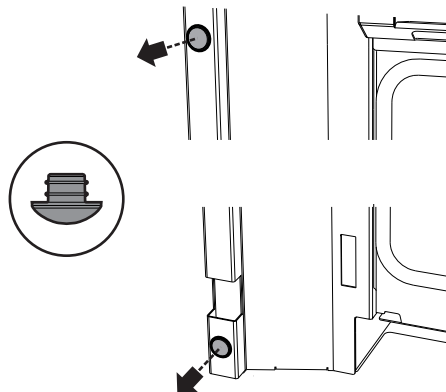


Zainstalować drewnianą listwę pod blatem roboczym.



Tuleje mocujące

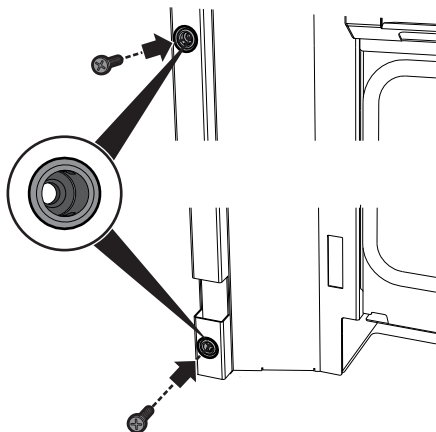
1. Zająć zatyczki tulei umieszczone na froncie piekarnika.



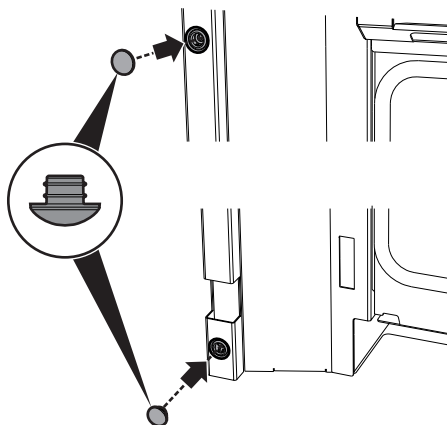


Montaż

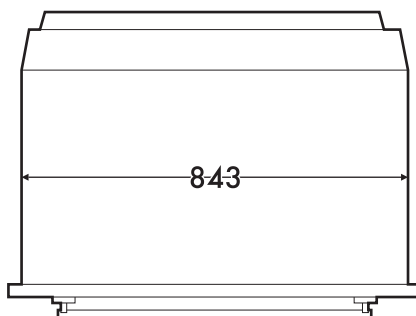
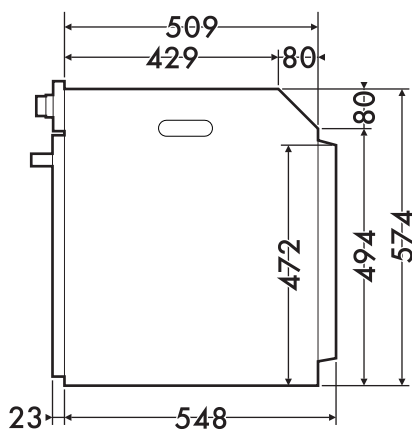
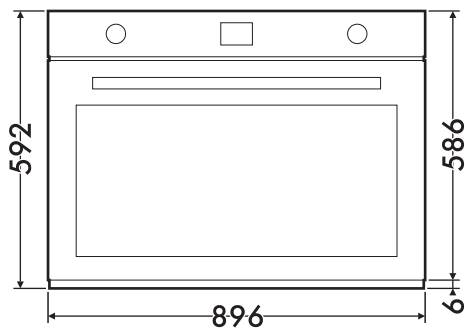
2. Umieścić urządzenie w meblu.
3. Przymocować je śrubami.



4. Zakryć tuleje zdjętymi wcześniej zatyczkami.

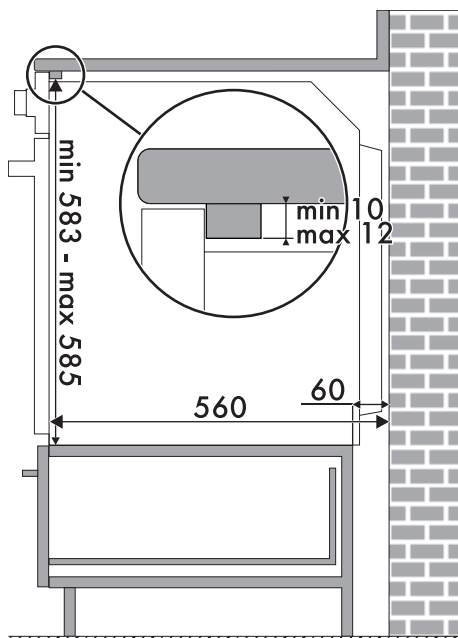
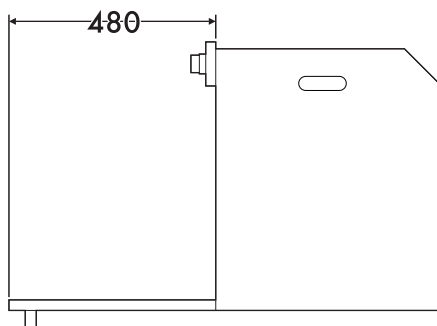
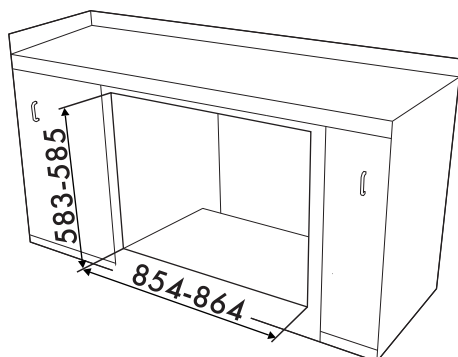
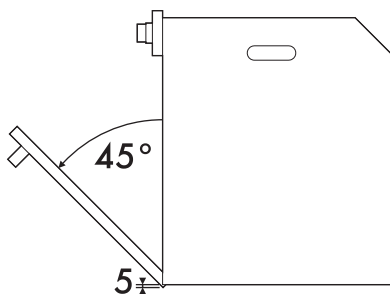


Gabaryty urządzenia (mm)





Zabudowa pod blatem (mm)

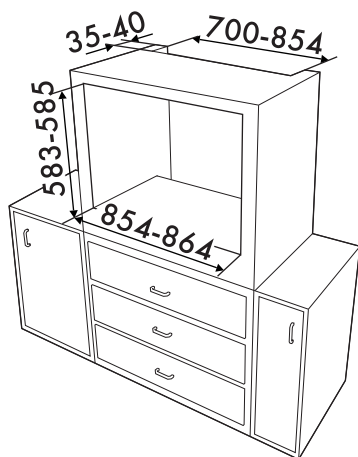


Upewnić się, że na tylnej/dolnej części mebla znajduje się otwór o wielkości około 60 mm.

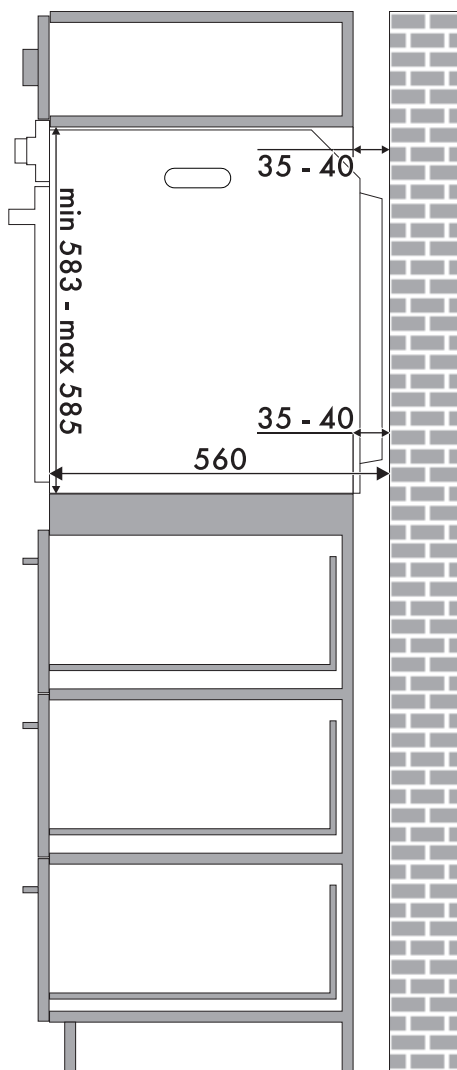


Montaż

Zabudowa na kolumnie (mm)



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



914777263/C