Spis treści

PL

1. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA 4
2. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 6
3. OCHRONA ŚRODOWISKA 8
4. ZAPOZNAJCIE SIĘ Z WASZYM URZĄDZENIEM 9
5. DOSTĘPNE AKCESORIA 10
6. UŻYTKOWANIE PIEKARNIKA 13
7. PIECZENIE Z PIEKARNIKIEM USTAWIONYM NA 27
8. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA 37
9. KONSERWACJA NADZWYCZAJNA 46
10. MONTAŻ URZĄDZENIA 51



INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA: zawierają porady dotyczące użytkowania, opis elementów sterowniczych oraz prawidłowy sposób czyszczenia i konserwacji urządzenia.



INSTRUKCJE DLA MONTAŻYSTY: są przeznaczone dla wykwalifikowanego technika, który dokonuje montażu urządzenia, uruchomienia i próby technicznej.



Dodatkowe informacje o produktach dostępne na stronie www.smeg.com

1. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA



NINIEJSZA INSTRUKCJA STANOWI NIEODŁĄCZNĄ CZĘŚĆ URZĄDZENIA. NALEŻY JĄ PRZECHOWYWAĆ W CAŁOŚCI I W MIEJSCU ZAWSZE DOSTĘPNYM DO KONSULTACJI PODCZAS CAŁEGO OKRESU EKSPLOATACJI URZĄDZENIA.
PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA ZALECA SIĘ UWAŻNE PRZECZYTANIE INSTRUKCJI I WSZYSTKICH ZAWARTYCH W NIEJ WSKAZÓWEK. MONTAŻU MUSI DOKONAĆ WYKWALIFIKOWANY PERSONEL, ZGODNIE Z OBOWIĄZUJĄCYMI PRZEPISAMI. NINIEJSZE URZĄDZENIE ZOSTAŁO ZAPROJEKTOWANE DO UŻYTKU DOMOWEGO I JEST ZGODNE Z OBOWIĄZUJĄCYMI DYREKTYWAMI EWG. URZĄDZENIE ZOSTAŁO SKONSTRUOWANE DO NASTĘPUJĄCEGO CELU: PIECZENIE POTRAW; KAŻDE INNE UŻYCIE NALEŻY UZNAĆ ZA NIEWŁAŚCIWE.
PRODUCENT UCHYLA SIĘ OD WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI W PRZYPADKU UŻYTKOWANIA INNEGO NIŻ WSKAZANE.



NIGDY NIE STOSOWAĆ URZĄDZENIA DO OGRZEWANIA POMIESZCZEŃ.



ZGODNIE Z DYREKTYWĄ EUROPEJSKĄ 2002/96/WE ODNOŚNIE URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE) NINIEJSZE URZĄDZENIE POSIADA OZNAKOWANIE.
DYREKTYWA TA OKREŚLA ZASADY ZBIÓRKI I RECYKLINGU ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ OBOWIĄZUJĄCE NA CAŁYM TERYTORIUM UNII EUROPEJSKIEJ.



NIE ZATYKAĆ OTWORÓW, SZCZELIN WENTYLACYJNYCH I ODPROWADZAJĄCYCH CIEPŁO.



NIE OPIERAĆ SIĘ ANI NIE SIADAĆ NA OTWARTYCH DRZWICZKACH URZĄDZENIA.



TABLICZKA ZNAMIONOWA, ZAWIERAJĄCA DANE TECHNICZNE, NUMER REJESTRACYJNY I OZNACZENIE, JEST UMIESZCZONA NA URZĄDZENIU W WIDOCZNYM MIEJSCU.
NIGDY NIE ZDEJMOWAĆ TABLICZKI ZNAMIONOWEJ.



PRZED URUCHOMIENIEM URZĄDZENIA NALEŻY OBOWIĄZKOWO USUNĄĆ CAŁĄ FOLIĘ OCHRONNĄ ZNAJDUJĄCĄ SIĘ NA ZEWNĄTRZ I WEWNĄTRZ URZĄDZENIA.



UWAŻAĆ, ABY MIĘDZY DRZWICZKAMI PIEKARNIKA NIE ZNAJDOWAŁY SIĘ ŻADNE PRZEDMIOTY.



PODCZAS UŻYTKOWANIA, URZĄDZENIE STAJE SIĘ GORĄCE. ZALECA SIĘ STOSOWANIE RĘKAWIC OCHRONNYCH PODCZAS KAŻDEJ CZYNNOŚCI.

Ogólne zalecenia

PL



ABY NIE USZKODZIĆ POWIERZCHNI, NIE STOSOWAĆ METALOWYCH GĄBEK LUB OSTRYCH SKROBAKÓW.
UŻYWAĆ ZWYCZAJNYCH PRODUKTÓW, NIEŚCIERNYCH, EWENTUALNIE STOSUJĄC DREWNIANYCH LUB PLASTIKOWYCH NARZĘDZI. DOKŁADNIE UMYĆ WODĄ, A NASTĘPNIE WYTRZEĆ MIĘKKĄ SZMATKĄ LUB ŚCIERECZKĄ Z NATURALNEJ SKÓRY.
NIE POZWOLIĆ, ABY W PIEKARNIKU ZASCHŁY RESZTKI PO SŁODKICH PRODUKTACH (NP. DŻEM). PO WYSCHNIĘCIU MOGŁYBY USZKODZIĆ EMALIĘ POKRYWAJĄCĄ JEGO WNĘTRZE.







NIE STOSOWAĆ PLASTIKOWYCH NACZYŃ I POJEMNIKÓW. WYSOKA TEMPERATURA W PIEKARNIKU MOŻE ROZTOPIĆ TAKI MATERIAŁ I USZKODZIĆ URZĄDZENIE.



NIE PRZYRZĄDZAĆ POTRAW W ZAMKNIĘTYCH PUSZKACH LUB POJEMNIKACH. PODCZAS PIECZENIA MOŻE SIĘ WYTWORZYĆ NADMIERNE CIŚNIENIE WEWNĘTRZNE PROWADZĄCE DO ICH WYBUCHU.



NIE ZOSTAWIAĆ URZĄDZENIA BEZ NADZORU PODCZAS PIECZENIA POTRAW, KTÓRE MOGĄ WYDZIELAĆ TŁUSZCZ LUB OLEJ.
TŁUSZCZE I OLEJE MOGĄ SIĘ ZAPALIĆ.



PODCZAS PIECZENIA NIE PRZYKRYWAĆ DNA PIEKARNIKA FOLIĄ ALUMINIOWĄ ORAZ NIE KŁAŚĆ NA NIM GARNKÓW LUB BLASZEK, ABY NIE USZKODZIĆ EMALIOWANEJ POWIERZCHNI.



PODCZAS PIECZENIA, JEŻELI POWIERZCHNIE SĄ JESZCZE BARDZO GORĄCE NIE WYLEWAĆ WODY BEZPOŚREDNIO NA BLASZKI. PARA WODNA MOŻE BYĆ PRZYCZYNĄ POWAŻNYCH POPARZEŃ ORAZ USZKODZIĆ EMALIOWANE POWIERZCHNIE.



KAŻDY RODZAJ PIECZENIA MUSI NASTĘPOWAĆ PRZY ZAMKNIĘTYCH DRZWICZKACH.

2. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PO INFORMACJE NA TEMAT ZASAD BEZPIECZEŃSTWA DOTYCZĄCYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH LUB GAZOWYCH ORAZ FUNKCJI WENTYLACJI SKONSULTOWAĆ INSTRUKCJE MONTAŻU.
DLA PAŃSTWA DOBRA I BEZPIECZEŃSTWA, USTALONO PRAWNIE, ŻE MONTAŻ I SERWIS WSZYSTKICH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH MUSI BYĆ WYKONANY PRZEZ WYKWALIFIKOWANY PERSONEL, ZGODNIE Z OBOWIĄZUJĄCYMI PRZEPISAMI.
NASI AUTORYZOWANI MONTAŻYŚCI GWARANTUJĄ PEŁNE USATYSFAKCJONOWANIE.
URZĄDZENIA GAZOWE I ELEKTRYCZNE MUSZĄ BYĆ WYCOFANE Z UŻYTKU PRZEZ KOMPETENTNE OSOBY.



PRZED PODŁĄCZENIEM URZĄDZENIA DO SIECI ELEKTRYCZNEJ SPRAWDZIĆ DANE WSKAZANE NA TABLICZCE ZNAMIONOWEJ, MUSZĄ BYĆ ZGODNE Z DANYMI SIECI.



PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO MONTAŻU / KONSERWACJI, NALEŻY SIĘ UPEWNIĆ, ŻE URZĄDZENIE NIE JEST ZASILANE Z SIECI ELEKTRYCZNEJ.



WTYCZKA DO PODŁĄCZENIA DO KABLA ZASILAJĄCEGO MUSI BYĆ TEGO SAMEGO RODZAJU CO GNIAZDKO I ZGODNA Z OBOWIĄZUJĄCYMI PRZEPISAMI.
PO ZABUDOWIE URZĄDZENIA GNIAZDKO MUSI BYĆ DOSTĘPNE.
NIGDY NIE WYJMOWAĆ WTYCZKI POCIĄGAJĄC ZA KABEL.



JEŻELI KABEL ZASILAJĄCY ZOSTANIE USZKODZONY, NALEŻY NATYCHMIAST SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z SERWISEM TECHNICZNYM, KTÓRY GO WYMIENI.



NALEŻY OBOWIĄZKOWO WYKONAĆ UZIEMIENIE, ZGODNIE Z NORMAMI BEZPIECZEŃSTWA DOTYCZĄCYMI INSTALACJI ELEKTRYCZNYCH.



NATYCHMIAST PO MONTAŻU PRZEPROWADZIĆ KRÓTKĄ PRÓBĘ TECHNICZNĄ URZĄDZENIA STOSUJĄC SIĘ DO PRZEDSTAWIONYCH DALEJ INSTRUKCJI. W PRZYPADKU NIEFUNKCJONOWANIA ODŁĄCZYĆ URZĄDZENIE OD SIECI ELEKTRYCZNEJ I SKONSULTOWAĆ SIĘ Z NAJBLIŻSZYM CENTRUM OBSŁUGI TECHNICZNEJ.
NIGDY NIE PRÓBOWAĆ NAPRAWIAĆ URZĄDZENIA.



NIGDY NIE WKŁADAĆ DO PIEKARNIKA ŁATWOPALNYCH PRZEDMIOTÓW: W RAZIE PRZYPADKOWEGO WŁĄCZENIA ISTNIEJE ZAGROŻENIE POŻAREM.



PODCZAS UŻYTKOWANIA URZĄDZENIE STAJE SIĘ GORĄCE. UWAŻAĆ, ABY NIE DOTYKAĆ ELEMENTÓW GRZEJNYCH ZNAJDUJĄCYCH SIĘ W PIEKARNIKU.



URZĄDZENIA NIE MOGĄ STOSOWAĆ OSOBY (W TYM DZIECI) O OGRANICZONYCH ZDOLNOŚCIACH PSYCHOFIZYCZNYCH LUB NIEPOSIADAJĄCE ODPOWIEDNIEGO DOŚWIADCZENIA I WIEDZY CHYBA, ŻE BĘDĄ NADZOROWANE PRZEZ OSOBY DOROSŁE ODPOWIEDZIALNE ZA ICH BEZPIECZEŃSTWO.

Ogólne zalecenia

PL



NIE POZWOLIĆ, ABY DZIECI ZBLIŻAŁY SIĘ DO URZĄDZENIA PODCZAS JEGO FUNKCJONOWANIA LUB BAWIŁY SIĘ NIM.



NIE WKŁADAĆ OSTRO ZAKOŃCZONYCH METALOWYCH PRZEDMIOTÓW (SZTUĆCE LUB INNE NARZĘDZIA) DO SZCZELIN URZĄDZENIA.



NIE STOSOWAĆ PARY DO CZYSZCZENIA URZĄDZENIA.
PARA MOŻE SPOWODOWAĆ POWSTANIE RDZY NA CZĘŚCIACH ELEKTRYCZNYCH, USZKADZAJĄC JE I DOPROWADZAJĄC DO ZWARĆ.



NIE WPROWADZAĆ ZMIAN W URZĄDZENIU.



PODCZAS FUNKCJONOWANIA NIE UŻYWAĆ W POBLIŻU URZĄDZENIA PRODUKTÓW W SPRAY'U.
NIE UŻYWAĆ PRODUKTÓW W SPRAY'U, DOPÓKI URZĄDZENIE CAŁKOWICIE NIE WYSTYGNIE.

Producent uchyla się od wszelkiej odpowiedzialności za obrażenia na osobach i szkody na rzeczach wynikające z nieprzestrzegania takich zaleceń lub z powodu wprowadzenia zmian nawet na jednej części urządzenia oraz zastosowania nieoryginalnych części zamiennych.

3. OCHRONA ŚRODOWISKA

3.1 Nasz wkład w ochronę środowiska



Zgodnie z Dyrektywami 2002/95/WE, 2002/96/WE, 2003/108/WE, dotyczącymi ograniczenia stosowania niebezpiecznych substancji w urządzeniach elektrycznych i elektronicznych, jak również utylizacji odpadów „Symbol przekreślonego kosza umieszczony na urządzeniu wskazuje, że po zakończeniu jego eksploatacji musi być poddany oddzielnej utylizacji". Z tego powodu użytkownik musi przekazać urządzenie odpowiednim centrom selektywnej zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych lub oddać urządzenie sprzedawcy w momencie zakupu nowego. Odpowiednia selektywna zbiórka wycofanych z użytku urządzeń umożliwiająca zgodny ekologicznie recykling, obróbkę i utylizację oraz przyczynia się do uniknięcia niekorzystnych skutków na środowisku i zdrowiu jak również pozwala na odzysk materiałów, z których są zbudowane. Nieprawidłowa likwidacja produktu przez użytkownika podlega karze administracyjnej.

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

3.2 Ochrona środowiska

Do pakowania naszych produktów stosujemy nieszkodliwe materiały, które nie wpływają na środowisko i nadają się do recyklingu. Prosimy o współpracę i prawidłową utylizację opakowania. Należy się skonsultować z najbliższym sprzedawcą lub kompetentną organizacją w celu uzyskania adresu centrum zbiórki, recyklingu i utylizacji.



Nie porzucać lub zostawiać bez nadzoru opakowania i jego elementów. Takie elementy, w szczególności plastikowe woreczki, mogą stanowić niebezpieczeństwo uduszenia dla dzieci.

Należy również zastosować się do odpowiednich wskazówek w celu prawidłowej utylizacji Waszego starego urządzenia.

Ważne: przekazać urządzenie do firmy autoryzowanej do zbiórki zużytych artykułów gospodarstwa domowego. Prawidłowa utylizacja umożliwia odzyskanie cennych materiałów.

Przed wyrzuceniem urządzenia, należy wyjąć drzwiczki i pozostawić półki w pozycji użytkowania, aby bawiące się dzieci nie zostały uwięzione wewnątrz. Poza tym, należy odciąć kabel podłączeniowy i usunąć go razem z wtyczką.

4. ZAPOZNAJCIE SIĘ Z WASZYM URZĄDZENIEM

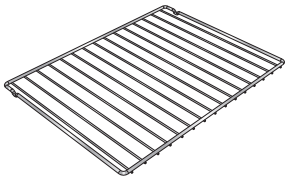


1. Panel sterowania
2. Górna osłona
3. Lampki
4. Ramki na ruszty i blachy
5. Wkład na rożen (tylko w modelach z pirolizą)
6. Wentylator piekarnika
7. Uszczelka

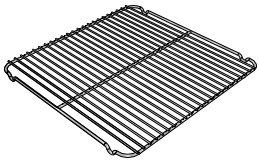
5. DOSTĘPNE AKCESORIA

UWAGA:	W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie akcesoria.

Ruszt: do podtrzymywania naczyń z pieczoną potrawą.



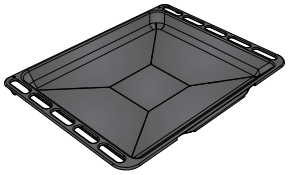
Ruszt do blachy: Umieszczana w blasze piekarnika w celu pieczenia produktów, które mogą kapać.



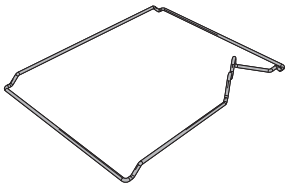
Blacha piekarnika: do gromadzenia tłuszczu wydzielającego się z produktów umieszczonych na górnym ruszcie.



Głęboka blacha piekarnika: do pieczenia tortów, pizzy i ciast.



Ramka do rożna: służy jako podpora na rożen.



Rożen: do pieczenia kurczaka i wszystkich innych produktów wymagających równomiernego opieczenia na całej powierzchni.



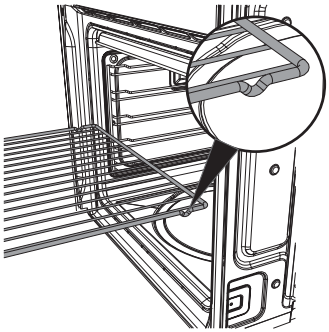
Akcesoria, które mają styczność z żywnością są wykonane z odpowiednich materiałów, zgodnych z obowiązującą Dyrektywą EWG 89/109 z 21.12.88. i D.Leg. 108 z 25.01.92.

- Akcesoria na zamówienie:
  Można zamówić oryginalne akcesoria stanowiące część wyposażenia lub dodatkowe w Autoryzowanych Centrach Serwisowych.

- Należy używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów firmy SMEG.

5.1 Używanie rusztów lub blachy

Ruszty i blachy są wyposażone w mechaniczną blokadę uniemożliwiającą przypadkowe wyjęcie. W celu prawidłowego włożenia rusztu lub blachy sprawdzić, czy taka blokada jest skierowana do góry (jak przedstawiono na rysunku z boku).
W celu wyjęcia lekko podnieść ruszt lub blachę z przodu.
Mechaniczna blokada musi być zawsze zwrócona do tylnej części piekarnika.



Całkowicie włożyć ruszty i blachy aż do końca.

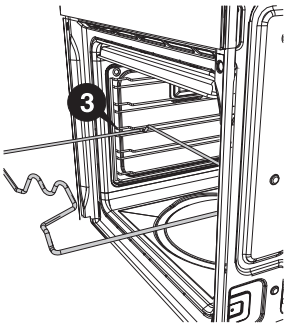
5.2 Używanie rusztu podtrzymującego

Ruszt podtrzymujący jest wkładana do blachy (jak przedstawiono na rysunku).
W ten sposób można piec produkty zbierając wydzielający się tłuszcz i oddzielając go od przyrządzanej potrawy.



5.3 Używanie rożna

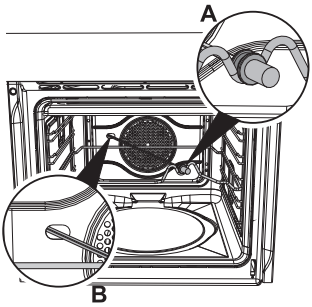
Podczas pieczenia na rożnie umieścić ramkę na trzeciej półce (patrz6.2.1 Półki). Wyprofilowana część, po włożeniu drążka, musi być skierowana na zewnątrz (jak na rysunku).



Następnie przygotować rożen z produktem do pieczenia używając widelców znajdujących się w wyposażeniu.

Dla wygodnego przekręcania rusztu dokręcić odpowiedni uchwyt znajdujący się w wyposażeniu.

Po przygotowaniu rożna z produktem do pieczenia umieścić go na ramce, jak wskazano na rysunku.



Włożyć rożen do otworu (element B) tak, aby zaczepił się do silniczka.

Pamiętać, aby prawidłowo ustawić zapadkę na ramce (element B).

6. UŻYTKOWANIE PIEKARNIKA

6.1 Przed rozpoczęciem użytkowania

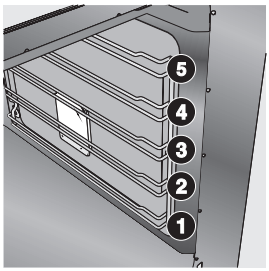
- Usunąć ewentualne etykiety (za wyjątkiem tabliczki z danymi technicznymi) z blach, akcesoriów i komory pieczenia.
- Usunąć ewentualną zewnętrzną lub wewnętrzną folię ochronną z urządzenia, akcesoriów takich jak blachy, brytfanny, płyta do pizzy lub pokrywa dna.
- Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy wyjąć wszystkie akcesoria z komory i wymyć je jak wskazano w rozdziale „8. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA".

Nagrzać puste urządzenie z maksymalną temperaturą, w celu usunięcia ewentualnych pozostałości po produkcji, które mogłyby nadać żywności nieprzyjemnego zapachu.

6.2 Opis ogólny

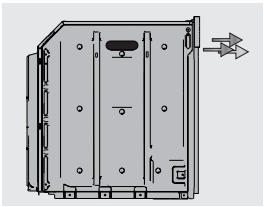
6.2.1 Półki

Piekarnik posiada **5 półek** do umieszczania blach i rusztów na różnych wysokościach. Wysokości ustala się od dołu do góry (patrz rysunek).



6.2.2 Wentylacja

Urządzenie jest wyposażone w system chłodzenia, który uaktywnia się podczas uaktywnienia pieczenia. Funkcjonowanie wirnika powoduje przepływ powietrza, które ulatnia się nad drzwiczkami i może trwać przez kilka chwil nawet po wyłączeniu piekarnika.



6.2.3 Lampka wewnętrznego oświetlenia

Lampki piekarnika włączają się po otwarciu drzwiczek lub wybraniu funkcji, z wyjątkiem PYRO, ECO PYRO i Vapor Clean (gdzie obecne).

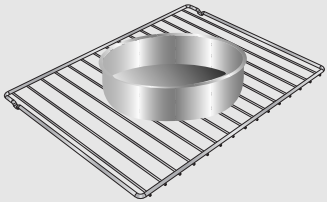
W stanie ON można włączyć lub wyłączyć lampki wciskając przycisk .

6.3 Ostrzeżenia i porady dotyczące użytkowania

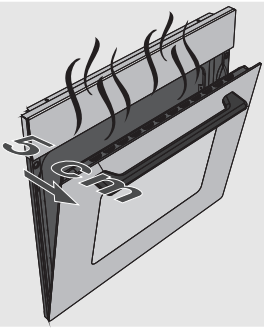
Każdy rodzaj pieczenia jest wykonywany przy zamkniętych drzwiczkach.

Podczas pieczenia nie przykrywać dna piekarnika folią aluminiową oraz nie kłaść na nim garnków lub blaszek, aby nie uszkodzić warstwę emalii. W przypadku przygotowywania potrawy w papierze do pieczenia, należy umieścić go tak, aby nie zakłócał cyrkulacji gorącego powietrza wewnątrz piekarnika.

Dla uzyskania idealnych rezultatów zaleca się umieszczenie naczyń na środku rusztu.



Aby pozbyć się ewentualnej pary znajdującej się w piekarniku należy otworzyć drzwiczki na dwa razy: pół-otwarte (ok. 5 cm) przez 4-5 sekund, następnie całkowicie. Jeżeli okażą się konieczne interwencje na produktach podczas pieczenia należy pozostawić otwarte drzwiczki przez możliwie jak najkrótszy czas, aby uniknąć obniżenia temperatury, mogłoby to niekorzystnie wpłynąć na przyrządzaną potrawę.



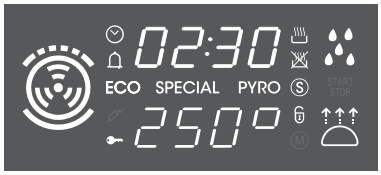
Po zakończeniu pieczenia, aby uniknąć utworzenia się nadmiernego kondensatu na szkle całego piekarnika nie zaleca się zostawiania gorących potraw wewnątrz piekarnika.

6.4 Opis elementów sterowniczych znajdujących się na przednim panelu

Wszystkie elementy sterownicze i kontrolne urządzenia znajdują się na przednim panelu dotykowym.



- Przycisk regulacji zegara
- Przycisk ustawiania temperatury
- Przycisk minutnika
- Przycisk wyboru funkcji
- Przycisk zmniejszania
- Przycisk zwiększania
- Przycisk pieczenia na czas
- Przycisk pieczenia zaprogramowanego



Wskazuje bieżącą godzinę, czas pozostały do zakończenia pieczenia lub godzinę zakończenia.

Wyświetlacz funkcji czyszczenia Vapor clean, patrz 8.8 Vapor Clean: wspomagane czyszczenie piekarnika (tylko w niektórych modelach)

Wyświetlacz funkcji wyrastania/rozmrażania, patrz 7.4 Funkcje wyrastania i rozmrażania

Wskazuje ustawioną lub zaprogramowaną temperaturę pieczenia w wybranej funkcji.

Włączenie się symboli na wyświetlaczu wskazuje:



Jeżeli miga oznacza ustawianie godziny, stały jej wyświetlenie.

Minutnik aktywny.

Pieczenie na czas aktywne.

Pieczenie na czas z opóźnionym uaktywnieniem aktywne.



ECO Funkcja ECO aktywna, patrz „7. PIECZENIE Z PIEKARNIKIEM USTAWIONYM NA”. W modelach z pirolizą, uaktywnia się podczas automatycznej funkcji czyszczenia, patrz „8.7 Piroliza: automatyczne czyszczenie piekarnika (tylko w niektórych modelach)”.

SPECIAL Funkcja rożna aktywna (tylko w modelach z pirolizą).

PYRO Funkcja czyszczenia z pirolizą aktywna patrz „8.7 Piroliza: automatyczne czyszczenie piekarnika (tylko w niektórych modelach)”.

Oznacza, że została uaktywniona funkcja show room (patrz 6.12 Menu drugorzędne).



Oznacza, że interweniowała blokada drzwiczek (tylko w modelach z pirolizą).

6.5 Warunki funkcjonowania

Niniejsze urządzenie posiada trzy tryby funkcjonowania, uaktywniane symbolem .

Pozycja STAND-BY z wizualizacją zegara:



Urządzenia wyświetla bieżącą godzinę (uzyskaną po potwierdzeniu godziny).

Pozycja ON:



Na pozycji stand-by z wizualizacją zegara, wcisnąć raz symbol . Podświetlą się przyciski dotykowe wskazując, że można wybrać funkcję pieczenia lub czyszczenia.

Jeżeli w ciągu 20 sekund nie zostanie wybrana żadna funkcja, piekarnik automatycznie powróci na pozycję STAND-BY z wizualizacją zegara.

Pozycja STAND-BY:



Na pozycji ON, wcisnąć i przytrzymać symbol , aż do wyłączenia.

6.6 Pierwsze użycie

Przy pierwszym zastosowaniu lub po przerwie w zasilaniu energią, na środkowym wyświetlaczu urządzenia pojawią się migające symbole 00:00, ⊖ i ⊕. Aby rozpocząć pieczenie należy ustawić bieżącą godzinę.

6.7 Ustawienie bieżącej godziny

Wcisnąć symbol ⊖ lub ⊕, aby zwiększyć lub zmniejszyć wyświetlaną wartość.

Przytrzymać symbol dla szybkiej zmiany.

Po kilku sekundach od ostatniego wciśnięcia godzina będzie wyświetlana stale i będą migały dwie kropki oddzielające godziny od minut, wskazując rozpoczęcie odliczania.



Może się okazać konieczna zmiana bieżącej godziny, na przykład z powodu zmiany czasu z zimowego na letni i odwrotnie. Poczynając od pozycji ON (patrz paragraf „6.5 Warunki funkcjonowania") przytrzymać symbol ⊙, aby wejść do trybu ustawiania godziny i zwiększyć lub zmniejszyć wartość.

6.8 Wybór jednej z funkcji

Tylko w stanie ON można wybrać jedną z funkcji. Wcisnąć symbol ⊙, za pomocą przycisków ⊖ lub ⊕ wybrać po kolei żądaną funkcję z pośród:



MODELE wielofunkcyjne:

ECO	**Eco**
	**Statyczny**
	**Grill**
	**Statyczny z termoobiegiem**
	**Grill z termoobiegiem**
	**Dół z termoobiegiem**
	**Okrągła grzałka**
	**Turbo**
	**Rozmrażanie Wyrastanie**
	**Vapor clean** patrz (8.8 Vapor Clean: wspomagane czyszczenie piekarnika (tylko w niektórych modelach))

MODELE z pirolizą:

ECO	**Eco**
	**Statyczny**
	**Grill i rożen**
SPECIAL	
	**Statyczny z termoobiegiem**
	**Grill z termoobiegiem**
	**Dół z termoobiegiem**
	**Okrągła grzałka**
	**Turbo**
ECO PYRO	patrz (8.7 Piroliza: automatyczne czyszczenie piekarnika (tylko w niektórych modelach))
PYRO	patrz (8.7 Piroliza: automatyczne czyszczenie piekarnika (tylko w niektórych modelach))



Po wybraniu żądanej funkcji, piekarnik rozpocznie pieczenie z wstępnie ustawioną temperaturą. Rzeczywiste pieczenie poprzedza etap wstępnego nagrzewania, który pozwala na szybsze osiągnięcie temperatury pieczenia.

Taki etap jest wskazywany miganiem symbolu . Po nagrzaniu symbol jest wyświetlany stale i następuje emisja sygnału dźwiękowego, który wskazuje, że piekarnik jest gotowy i można włożyć produkt do pieczenia.

6.8.1 Zmiana wstępnie ustawionej temperatury



Można zmieć, w zależności od upodobań, wstępnie ustawioną temperaturę każdej funkcji.
W każdej chwili, podczas pieczenia, wcisnąć przycisk , następnie za pomocą przycisków lub zwiększyć lub zmniejszyć o 5 stopni na raz temperaturę pieczenia. (przytrzymać przycisk w celu szybkiego zwiększenia lub zmniejszenia wartości).

6.9 Wyłączenie piekarnika

W każdej chwili można wyłączyć piekarnik przytrzymując przez **przynajmniej dwie sekundy** przycisk . Urządzenie przejdzie do stanu stand by.

6.10 Użytkowanie minutnika

Uwaga: minutnik nie przerywa pieczenia. Ostrzega wyłącznie użytkownika o upływie ustawionego czasu.



Minutnik można uaktywnić wyłącznie, gdy urządzenie znajduje się w stanie ON. Wcisnąć przycisk , na wyświetlaczu pojawią się stałe cyfry 00:00 i migający symbol .

Za pomocą przycisków lub można zwiększyć lub zmniejszyć minuty odliczania (00:01 do 03:59).

Kilka sekund po wybraniu żądanego czasu, symbol przestanie migać, zapali się na stałe i rozpocznie się odliczanie.
W tym momencie można wybrać żądaną funkcję pieczenia i poczekać na sygnał dźwiękowy wskazujący o zakończeniu czasu.

Wcisnąć symbol w celu wyłączenia sygnału dźwiękowego (miga symbol), można wybrać dodatkowy czas wciskając przyciski lub .

6.10.1 Zmiana ustawionych danych

Po rozpoczęciu odliczania wcisnąć symbol . Symbol zacznie migać.

Za pomocą przycisków lub można zmienić ustawiony czas trwania pieczenia. Po kilku sekundach od ostatniej zmiany, symbol przestanie migać i rozpocznie się odliczanie nowej wartości.

Zmiana funkcji pieczenia anuluje ustawione wcześniej odliczanie.

6.11 Pieczenie zaprogramowane

6.11.1 Pieczenie na czas

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

Wybrać funkcję pieczenia jak opisano w poprzednim paragrafie 6.8 Wybór jednej z funkcji.



Wcisnąć symbol . Na wyświetlaczu pojawią się stałe cyfry 00:00 i migający symbol .

Użyć przycisków lub w celu ustawienia minut pieczenia od 00:01 do 12:59 (przytrzymać przycisk w celu szybkiego zwiększenia lub zmniejszenia wartości).

Kilka sekund po wybraniu żądanego czasu, symbol przestanie migać rozpocznie się pieczenie na czas.

Po zakończeniu wyświetli się napis Stop.



Pieczenie zostanie przerwane i nastąpi emisja sygnału dźwiękowego, który można dezaktywować przyciskiem .

Można również wybrać dodatkowy czas pieczenia w trybie pieczenia na czas wciskając przyciski lub .

Aby w sposób ręczny wydłużyć czas pieczenia (jeżeli potrawa nie zostanie upieczona) ponownie wcisnąć symbol . Urządzenie wznowi normalne funkcjonowanie według wcześniej wybranych ustawień.

Aby całkowicie wyłączyć urządzenie wcisnąć na 2 sekundy symbol .

Zmiana ustawionych danych

Po rozpoczęciu pieczenia na czas można zmienić ustawienie.

Gdy symbol jest stały powtórzyć opisane wyżej czynności.

Zmiana funkcji pieczenia anuluje ustawione wcześniej odliczanie.

6.11.2 Pieczenie zaprogramowane

Pieczenie zaprogramowane jest funkcją, która pozwala na rozpoczęcie pieczenia w ustalonym czasie i zakończenie po upływie czasu ustawionego przez użytkownika.

Nie zaleca się stosowania funkcji zaprogramowanego pieczenia podczas przygotowywania potraw wymagających wcześniejszego nagrzania piekarnika, jak pizza i ciasta.



Wybrać funkcję pieczenia jak opisano w poprzednim paragrafie „6.8 Wybór jednej z funkcji".

Wcisnąć symbol . Na wyświetlaczu pojawią się stałe cyfry 00:00 i migający symbol .

Użyć przycisków lub w celu ustawienia minut pieczenia od 00:01 do 12:59 (przytrzymać przycisk w celu szybkiego zwiększenia lub zmniejszenia wartości).

Po wybraniu żądanego czasu wcisnąć symbol aby ustawić godzinę zakończenia pieczenia.

Ze względów bezpieczeństwa, w celu ustawienia zaprogramowanego pieczenia należy wcześniej ustalić czas pieczenia a następnie godzinę zakończenia. Nie można ustawić wyłącznie czasu zakończenia pieczenia bez ustawienia czasu trwania.

Pojawi się symbol i godzina zakończenia pieczenia. Aby zmienić wartość użyć przycisków lub .

Po kilku sekundach od ostatniego wciśnięcia symbol - przestaną migać i urządzenie ustawi się w oczekiwaniu na godzinę rozpoczęcie pieczenia. Podczas oczekiwania na rozpoczęcie nie można wybrać innej funkcji pieczenia.

Po upływie ustawionego czasu zostanie wyświetlony napis STOP, pieczenie zostanie przerwane i nastąpi emisja sygnału dźwiękowego, który można dezaktywować przyciskiem .



Można również wybrać dodatkowy czas pieczenia w trybie pieczenia na czas wciskając przyciski lub .

Aby w sposób ręczny wydłużyć czas pieczenia (jeżeli potrawa nie zostanie upieczona) wcisnąć symbol . Urządzenie wznowi normalne funkcjonowanie według wcześniej wybranych ustawień.

Aby całkowicie wyłączyć urządzenie wcisnąć na 2 sekundy przycisk .

Zmiana ustawionych danych

Gdy symbole i są stałe powtórzyć opisane wyżej czynności.

Po zaprogramowaniu pieczenia, przed rozpoczęciem, pozostaje włączony symbol wybranej funkcji i symbol , .

6.12 Menu drugorzędne

Urządzenie posiada drugorzędne chowane menu z następnymi funkcjami:

- Aktywacja lub dezaktywacja zabezpieczenia dzieci
- Aktywacja lub dezaktywacja trybu Show Room (wyłącza wszystkie elementy grzejne pozostawiając aktywny tylko panel sterowniczy).
- Aktywacja lub dezaktywacja trybu niskiej mocy

Gdy urządzenie jest w stanie ON i żadna funkcja nie jest aktywna, przytrzymać przez przynajmniej 5 sekund przynajmniej .

Wciskając przyciski lub można zmienić tryb ustawienia (ON/OFF lub HI/LO).

Wcisnąć przycisk , aby przejść do kolejnego ustawienia.

6.12.1 Tryb bezpieczeństwa dzieci



Uaktywniając taki tryb, po upływie jednej minuty funkcjonowania bez żadnych interwencji użytkownika elementy sterownicze zablokują się automatycznie i włączy się symbol .

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



W przypadku wciśnięcia przycisków zostanie wyświetlony na dwie sekundy napis „BLOC”.

6.12.2 Tryb Show Room (tylko w sklepie)



Po uaktywnieniu takiego tryb urządzenie dezaktywuje wszystkie elementy grzejne utrzymując aktywny wyłącznie panel sterowniczy (na niektórych symbolach zostaną również wyświetlone symbole). Aby używać piekarnika w normalny sposób należy ustawić ten tryb na OFF.

6.12.3 Tryb niskiej mocy

Uaktywniając taki tryb urządzenie ograniczy stosowaną moc na około 2100W.



Po **HI**: moc zwyczajna
Po **LO**: moc niska

Po uaktywnieniu niskiej mocy czas przeczenia może się wydłużyć.

7. PIECZENIE Z PIEKARNIKIEM USTAWIONYM NA ECO:

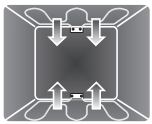
ECO

Współdziałanie grilla i dolnej grzałki na zmianę z wentylatorem jest szczególnie zalecane do pieczenia małych ilości, przy niskim zużyciu energii elektrycznej.



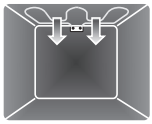
STATYCZNY:

Gorąco pochodzące równocześnie z góry i z dołu sprawia, że taki system nadaje się do pieczenia szczególnego 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:

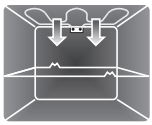
ciepło wytwarzane przez grzałkę grilla pozwala na uzyskanie optymalnego rezultatu podczas grillowania, zwłaszcza kawałków mięsa średniej i małej wielkości, a w połączeniu z rożnem (gdzie przewidziany) umożliwia równomierne przyrumienienie pod koniec pieczenia. Idealne do pieczenia kiełbasy, żeberek,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



GRILL I ROŻEN: (tylko w modelach z pirolizą)

SPECIAL

Rożen działa w połączeniu z grzałką grilla umożliwiając idealne przyrumienienie.



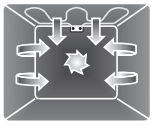
STATYCZNY Z TERMOOBIEGIEM:

Działanie wentylator w połączeniu z tradycyjnym systemem zapewnia równomierne pieczenie, nawet złożonych potraw. Idealne do pieczenia ciastek i ciast, nawet na dwóch poziomach jednocześnie.
(Do pieczenia na dwóch poziomach używać 2-ej i 4-ej półki).



GRILL Z TERMOOBIEGIEM:

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

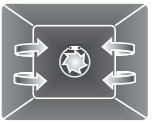


DÓŁ Z TERMOOBIEGIEM:



Połączenie termoobiegu 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.
W modelach z pirolizą specjalne funkcje rozmrażania i wyrastania znajdują się w tej samej funkcji (Patrz „7.4 Funkcje wyrastania i rozmrażania" po dodatkowe szczegóły).

OKRĄGŁA GRZAŁKA:



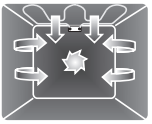
Połączenie termoobiegu z okrągłą grzałką (wbudowana w tylną część piekarnika) pozwala na pieczenie potraw na różnych półkach, o ile wymagają tej samej temperatury i takiego samego rodzaju pieczenia. Obieg gorącego powietrza zapewnia natychmiastowe i równomierne rozprowadzenie ciepła. Jest na przykład możliwe jednoczesne pieczenie (na dwóch półkach) ryb, warzyw i ciastek, bez przechodzenia zapachów i smaków.
(Do pieczenia na dwóch poziomach używać 2-ej i 4-ej półki).

TURBO:



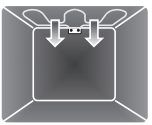
Połączenie systemu z termoobiegiem z tradycyjnym sprawia, że pieczenie jest bardzo szybkie i skuteczne w przypadku produktów umieszczonych na różnych poziomach, bez przesyłania zapachów i smaków.
Idealne do dużej wielkości potraw, wymagających intensywnego pieczenia.
(Do pieczenia na dwóch poziomach używać 2-ej i 4-ej półki).

ROZMRAŻANIE: (tylko w modelach wielofunkcyjnych)



Szybkie rozmrażanie jest wspomagane poprzez aktywację wentylatora i górnej grzałki, które zapewniają równomierne rozprowadzenie w piekarniku powietrza o niskiej temperaturze.
Patrz „7.4 Funkcje wyrastania i rozmrażania".

WYRASTANIE: (tylko w modelach wielofunkcyjnych)



Wyrastaniu każdego rodzaju ciasta sprzyja ciepło pochodzące z góry, gwarantując idealny efekt w krótkim czasie.
Patrz „7.4 Funkcje wyrastania i rozmrażania".

7.1 Porady i zalecenia dotyczące pieczenia

7.1.1 Porady ogólne

Wkładać produkty do piekarnika po jego uprzednim nagrzaniu. Włożyć pokarm do komory tylko po tym, jak symbol  na wyświetlaczu przestanie migać i zostanie wyemitowany sygnał beep potwierdzający osiągnięcie ustawionej temperatury.

Podczas pieczenie na kilku poziomach używać funkcji z termoobiegiem w celu równomiernego pieczenia na wszystkich półkach.

Zazwyczaj nie można skrócić czasu pieczenia zwiększając temperaturę (produkt jest mocno upieczony na zewnątrz i niedopieczony wewnątrz).

Podczas pieczenia ciast lub warzyw może wystąpić zjawisko kondensacji na szybce. Aby uniknąć takiego zjawiska, otworzyć dwa razy z maksymalną ostrożnością drzwiczki podczas pieczenia.

7.1.2 Porady dotyczące przygotowywania mięsa

Czas pieczenia, zwłaszcza podczas przyrządzania mięsa, zależy od wielkości, ilości i indywidualnego smaku.

Podczas przyrządzania pieczeni zaleca się stosowanie termometru do mięsa lub nacisnąć na pieczeń łyżką. Jeżeli jest twarda oznacza, że jest gotowa, jeżeli nie, wymaga jeszcze kilku minut pieczenia.

7.1.3 Porady dotyczące przygotowywania ciast i ciastek

Najlepiej używać ciemnych metalowych foremek do ciasta: lepiej pochłaniają ciepło.

Temperatura i czas trwania pieczenia zależą od jakości i konsystencji surowego ciasta.

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 z piekarnika ciasto opada, podczas kolejnego pieczenia obniżyć ustawioną temperaturę o około 10 °C ewentualnie ustawiając dłuższy czas pieczenia.

7.1.4 Porady dotyczące rozmrażania i wyrastania

Umieścić na pierwszej półce piekarnika zamrożony produkt bez opakowania w pojemniku bez pokrywki.

Produkty należy rozmrażać bez opakowania.

Umieścić produkty do rozmrożenia w równomierny sposób, tak, aby nie zachodziły na siebie.

Podczas rozmrażania mięsa zaleca się użycie rusztu na drugiej półce, umieścić na nim produkt a na pierwszej półce umieścić blachę. W ten sposób produkt nie wejdzie w kontakt z płynem wydzielanym przy rozmrażaniu.

Najbardziej delikatne części można przykryć folią aluminiową.

Zaleca się, dla zapewnienia prawidłowego wyrastania umieścić na dnie piekarnika pojemnik z wodą.

7.1.5 Porady dotyczące pieczenia z funkcją Grilla i Grilla z termoobiegiem

Z funkcją Grilla , mięso można grillować wkładając je do zimnego piekarnika, ale zaleca się jego wstępne nagrzanie, w celu zmiany rezultatu.

Natomiast w funkcji Grill z termoobiegiem , przed grillowaniem zaleca się wstępne nagrzanie piekarnika.

W przypadku ustawienia trybu z niską mocą (patrz 6.12.3 Tryb niskiej mocy) zaleca się umieszczenie produktu na środku rusztu.

7.2 Oszczędność energii

Aby ograniczyć zużycie energii podczas użytkowania powinno się:

- 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.
- Wyłączyć wewnętrzne lampki podczas pieczenia (Patrz 6.2.3 Lampka wewnętrznego oświetlenia).
- Jeżeli nie używa się piekarnika należy go całkowicie wyłączyć ustawiając w trybie stand by (Patrz 6.5 Warunki funkcjonowania).
- Używać funkcji ECO, zalecanej do pieczenia małych ilości.
- Uaktywnić tryb niskiej mocy (Patrz 6.12.3 Tryb niskiej mocy)
- Urządzenie powinno być zawsze czyste wewnątrz.

7.3 Tabela pieczenia

POTRAWY	FUNKCJA
PIERWSZE DANIA	
LASAGNE	Statyczny
ZAPIEKANY MAKARON	Statyczny
MIĘSO	
PIECZEŃ WOŁOWA	Statyczny z termoobiegiem
POLĘDWICA WIEPRZOWA	Statyczny z termoobiegiem
ŁOPATKA WIEPRZOWA	Turbo
KRÓLIK PIECZONY	Okrągła grzałka
FILET Z PIERSI INDYCZEJ	Statyczny z termoobiegiem
PIECZONY BALERON	Turbo
KURCZAK PIECZONY	Turbo
GRILLOWANE MIĘSO	
KOTLETY WIEPRZOWE	Grill z termoobiegiem
FILET WIEPRZOWY	SPECIAL Grill (tylko w modelach z pirolizą)
FILET WOŁOWY	SPECIAL Grill (tylko w modelach z pirolizą)
W TRÓBKA	Grill z termoobiegiem
KIEŁBASA	Grill z termoobiegiem
PULPETY	SPECIAL Grill

POZYCJA PROWADNICY OD DOŁU	TEMPERATURA °C	CZAS W MINUTACH	
1	220 - 230	40 - 50	
1	220 - 230	40	
2	180 - 190	70 - 80	
2	180 - 190	70 - 80	
2	180 - 190	90 - 100	
2	180 - 190	70 - 80	
2	180 - 190	110 - 120	
2	180 - 190	190 - 210	
2	190 - 200	60 - 70	
		1-a strona	**2-a strona**
4	250 - 280	7 - 9	5 - 7
3	250 - 280	9 - 11	5 - 9
3	250 - 280	9 - 11	9 - 11
4	250 - 280	2 - 3	2 - 3
3	250 - 280	7 - 9	5 - 6
3	250 - 280	7 - 9	5 - 6

POTRAWY	FUNKCJA
MIĘSO NA ROŻNIE	
KURCZAK	 SPECIAL Grill i rożen (tylko w modelach z pirolizą)
RYBY	
PSTRĄG	 Statyczny z termoobiegiem
PIZZA	 Statyczny z termoobiegiem
CHLEB	 Okrągła grzałka
FOCACCIA	 Turbo
CIASTA	
BABKA	 Statyczny z termoobiegiem
KRUCHE CIASTO Z OWOCAMI	 Statyczny z termoobiegiem
KRUCHE CIASTO	 Okrągła grzałka
NADZIEWANE TORTELLINI	 Turbo
CIASTO PARADISO	 Statyczny z termoobiegiem
PTYSIE	 Turbo
CIASTO BISZKOPTOWE	 Okrągła grzałka
CIASTO RYŻOWE	 Turbo
ROGALIKI DROŻDŻOWE	 Okrągła grzałka

Cza wskazany w tabelach nie uwzględnia czasu wstępnego nagrzewania jest wskazany w przybliżeniu. Zawsze przeprowadzić nagrzanie i włożyć produkt do piekarnika, gdy symbol  będzie włączony na sałe.

POZYCJA PROWADNICY OD DOŁU	TEMPERATURA °C	CZAS W MINUTACH
Na drążku	250 - 280	60 - 70
2	160 - 170	35 - 40
1	250 - 280	6 -10
2	190 - 200	25 -30
2	180 - 190	15 -20
2	160	55 - 60
2	160	30 - 35
2	160 - 170	20 - 25
2	160	20 - 25
2	160	55 - 60
2	150 - 160	40 - 50
2	150 - 160	45 - 50
2	160	40 - 50
2	160	25 - 30

7.4 Funkcje wyrastania i rozmrażania

Wybór temperatury określi, czy będzie wykonywane rozmrażanie, czy wyrastanie, na podstawie poniższej tabeli.

Temperatura (°C)	Funkcja	Pozycja prowadnicy od dołu	Czas w minutach
30	Rozmrażanie	1	W zależności od ilości
40	Wyrastanie	1	

8. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

	**NIE STOSOWAĆ PARY DO CZYSZCZENIA URZĄDZENIA.**
	Używać produktów do czyszczenia sprzedawanych przez producenta.
	Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na częściach stalowych lub wykończonych powłoką metalową (np. anodowane, niklowane, chromowane).

8.1 Czyszczenie stali nierdzewnej

Aby utrzymać powierzchnię ze stali nierdzewnej w dobrym stanie, należy ją regularnie czyścić po każdym użyciu. Zawsze poczekać, aż wystygnie.

8.2 Czyszczenie powierzchni ze szkła kwasowego

Aby utrzymać powierzchnie ze szkła kwasowego w dobrym stanie, należy ją regularnie czyścić po każdym użyciu. Zawsze poczekać, aż wystygnie.

8.3 Codzienne czyszczenie płyty

Do czyszczenia i konserwacji powierzchni stosować **wyłącznie** produkty niezawierające substancji ściernych, kwaśnych lub na bazie chloru.
Sposób zastosowania: nałożyć produkt na wilgotną ściereczkę i dokładnie umyć powierzchnie, a następnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.

8.4 Plamy z żywności lub resztki

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



Używać zwyczajnych produktów, nieściernych, ewentualnie używając drewnianych lub plastikowych narzędzi. Dokładnie umyć wodą, następnie wysuszyć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.



Nie pozwolić, aby w piekarniku zaschły resztki po słodkich produktach (np. dżem). Po zbytnim wyschnięciu mogłyby uszkodzić emalię pokrywającą wnętrze piekarnika.

8.5 Czyszczenie szklanych drzwiczek

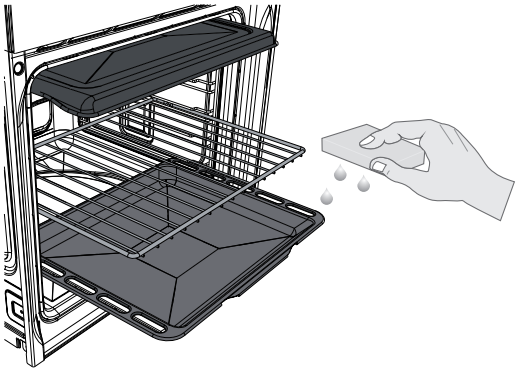
Powinny być zawsze czyste. Stosować papierowe ręczniki kuchenne, w przypadku uporczywego brudu, umyć wilgotną gąbką i dowolnym detergentem.

Nie stosować ściernych lub agresywnych detergentów do czyszczenia szybki w drzwiczkach (np. produktów z granulkami, odplamiaczy i gąbek metalowych).
Nie stosować chropowatych, ściernych materiałów lub ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika, ponieważ mogą porysować powierzchnię.

8.6 Czyszczenie wnętrza piekarnika

Aby utrzymać piekarnik w dobrym stanie należy go regularnie czyścić po każdym użyciu. Zawsze poczekać, aż wystygnie.

- Wyjąć wszystkie możliwe do wyjęcia części.
- Wyczyścić ruszty piekarnika gorącą wodą i nieściernym detergentem, przetrzeć wodą i wytrzeć.
- Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, można zdjąć drzwiczki (patrz roz. „9.2 Demontaż drzwiczek").

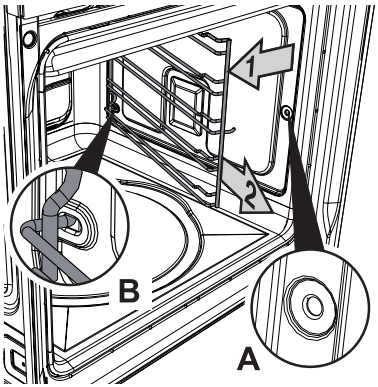


Zaleca się uruchomienie piekarnika na maksymalnie 15/20 minut po użyciu specjalnych produktów, aby usunąć ewentualne pozostałości.

8.6.1 Wyjmowanie ramek

Wyjęcie ramek ułatwia czyszczenie bocznych części, należy je wyjąć zawsze, gdy używa się cyklu automatycznego czyszczenia (tylko w niektórych modelach).

- Aby usunąć ramki: pociągnąć ramkę do wewnątrz piekarnika, aby odczepić go z mocowania **A**, następnie wysunąć ze znajdujących się na tylnej ściance gniazd **B**.
- Po zakończeniu czyszczenia powtórzyć opisane czynności, aby włożyć ramki na miejsce.



8.7 Piroliza: automatyczne czyszczenie piekarnika (tylko w niektórych modelach)

PYRO

Piroliza jest procesem automatycznego czyszczenia w wysokiej temperaturze, który powoduje rozpuszczenie brudu. Dzięki takiemu procesowi można w bardzo prosty sposób wyczyścić wnętrze piekarnika.

Podczas takiego cyklu automatycznego czyszczenia mogą się ulatniać nieprzyjemne zapachy wynikające z normalnego odparowywania substancji oleistych zastosowanych podczas produkcji; jest to normalne zjawisko które zniknie po pierwszym cyklu czyszczenia.

Przed rozpoczęciem automatycznego czyszczenia upewnić się, że w piekarniku nie ma żadnych produktów lub resztek z poprzedniego pieczenia.

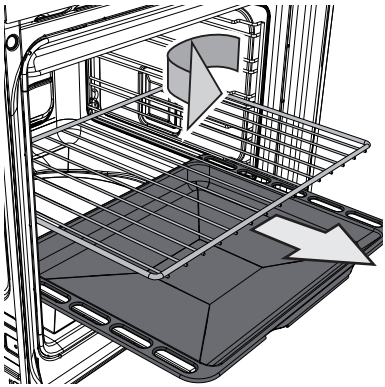
Podczas trwania cyklu pirolizy, urządzenie blokujące drzwiczki uniemożliwia ich otwarcie.

JEŻELI PIEKARNIK ZOSTANIE ZAINSTALOWANY POD PŁYTĄ KUCHENNĄ, NALEŻY SIĘ UPEWNIĆ, ŻE PODCZAS CYKLU AUTOMATYCZNEGO CZYSZCZENIA PALIKI LUB PŁYTY SĄ WYŁĄCZONE.

8.7.1 Przed rozpoczęciem automatycznego cyklu czyszczenia

Pirolizę można wykonywać w każdej chwili dnia lub nocy (jeżeli chce się skorzystać obniżonej taryfy nocnej).

- Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika łącznie z górną osłoną.



- Wyjąć ramki, patrz „8.6.1 Wyjmowanie ramek”.

- Po zakończeniu cyklu czyszczenia, gdy piekarnik wystygnie, włożyć ramki wykonując czynności w odwrotnej kolejności.

- Upewnić się, że drzwiczki piekarnika są dobrze zamknięte.



Aby nie uszkodzić wewnętrznej szybki, przed uruchomieniem automatycznego cyklu czyszczenia zaleca się jej umycie według zwyczajnych zasad czyszczenia (patrz 8.5 Czyszczenie szklanych drzwiczek).
W przypadku bardzo trudnego do usunięcia brudu, zablokować drzwiczki sworzniami znajdującymi się w wyposażeniu i wyjąć szybkę. Spryskać szybę produktem do czyszczenia piekarników (zwrócić uwagę na ostrzeżenia zamieszczone na produkcie); pozostawić na 60 minut, następnie przetrzeć wodą i wytrzeć szybkę papierowym ręcznikiem lub szmatką z mikrofibry. Po zakończeniu takich czynności umieścić szybkę na drzwiczkach i wyjąć blokujące je sworznie.

Skonsultować poniższy schemat w celu ustawienia cyklu czyszczenia:

CZAS TRWANIA CZYSZCZENIA	MAŁO ZABRUDZONY	ŚREDNIO ZABRUDZONY	BARDZO BRUDNY
	120 MIN.	150 MIN.	180 MIN.



Podczas cyklu automatycznego czyszczenia wentylatory emitują bardziej intensywny hałas wynikający z większej prędkości obrotów; jest to normalne zjawisko umożliwiające rozpraszanie ciepła.
Po zakończeniu pirolizy, aby uniknąć przegrzania ścianek mebli i przedniej części piekarnika, przez pewien okres czasu trwa wentylacja.



Jeżeli piroliza, trwająca przez minimalny czas, nie dała zadowalających efektów, przy kolejnym cyklu zaleca się ustawienie dłuższego czasu.

8.7.2 Ustawienie czasu czyszczenia

W trybie ON (patrz 6.5 Warunki funkcjonowania), wcisnąć przycisk wyboru funkcji, za pomocą przycisków ⊕ lub ⊖ wybrać jeden z dwóch cykli czyszczenia spośród ECO PYRO i PYRO.

Aby uruchomić cykl czyszczenia **(Pirolizę)** należy wcisnąć przycisk .

Zaświeci się symbol wskazujący, że można ustawić czas trwania cyklu.

Za pomocą przycisków i symboli ⊕ lub ⊖ można zwiększyć lub zmniejszyć czas trwania cyklu od minimalnie 2h do maksymalnie 3h (z wyjątkiem cyklu ECO PYRO, w którym czas trwania jest stały i wynosi 2h).

Na wyświetlaczu pojawia się czas pozostający do zakończenia cyklu czyszczenia.



Po upływie minuty od rozpoczęcia cyklu czyszczenia (Pirolizy) uaktywni się blokada drzwiczek, uniemożliwiająca ich otwarcie. Interwencja takiej blokady jest wskazywana włączeniem się symbolu .

Po zakończeniu cyklu czyszczenia blokada może pozostać aktywna dopóki, temperatura w piekarniki nie osiągnie bezpiecznego poziomu. Gdy piekarnik wystygnie, zebrać wilgotną szmatką z mikrofibry resztki po automatycznym czyszczeniu.

Aby wybrać opóźniony cykl czyszczenia, po wybraniu czasu trwania, postępować jak w przypadku normalnego zaprogramowanego pieczenia, patrz „6.11.2 Pieczenie zaprogramowane", zasada jest taka sama.



Po włączeniu blokady drzwiczek nie można wybrać żadnej funkcji. Poczekać, aż wskaźnik wyłączy się.



Jeżeli okaże się konieczne przerwanie funkcji czyszczenia całkowicie wyłączyć urządzenie wciskając na 2 sekundy symbol .

8.8 Vapor Clean: wspomagane czyszczenie piekarnika (tylko w niektórych modelach)

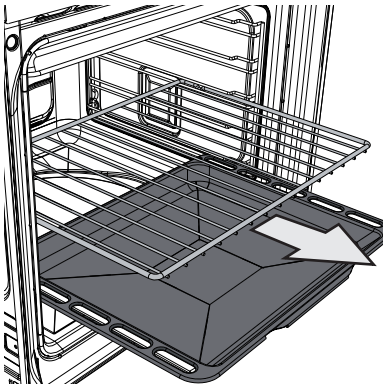
Funkcja Vapor Clean jest czyszczeniem wspomaganym, które ułatwia usuwanie brudu. Dzięki takiemu procesowi można w bardzo prosty sposób wyczyścić wnętrze piekarnika. Resztki brudu są zmiękczane przez ciepło i parę wodną co ułatwia ich usuwanie.

Przed rozpoczęciem wspomaganego czyszczenia upewnić się, że w piekarniku nie ma żadnych produktów lub resztek z poprzedniego pieczenia.

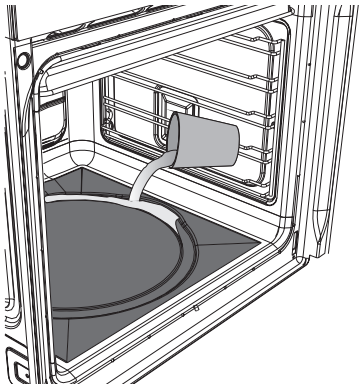
Przeprowadzać czyszczenie wspomagane tylko, gdy piekarnik jest zimny.

8.8.1 Przed rozpoczęciem wspomaganego cyklu czyszczenia

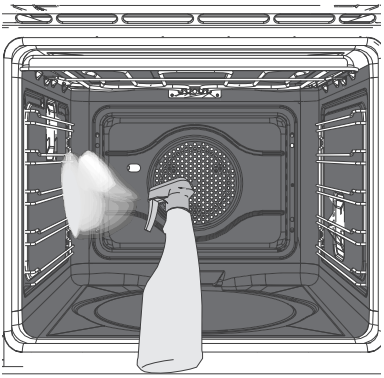
- Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza piekarnika. Można pozostawić górną osłonę wewnątrz piekarnika.



- Wlać około 400 ml wody na dno piekarnika (jak przedstawiono na rysunku). Uważać, aby nie wylała się z rowka.



- Spryskać roztworem wody z płynem do naczyń wnętrze piekarnika. Skierować natrysk na boczne ścianki, górną, dolną i deflektor (Z boku wskazano na kolorowo gdzie można miejsca, które można spryskać).



Nie spryskiwać nadmiernie roztworem wody z płynem. Zaleca się spryskać maksymalnie 20 razy.

- Zamknąć drzwiczki i ustawić cykl wspomaganego czyszczenia.

8.8.2 Ustawienie czasu czyszczenia wspomaganego

Cykl wspomaganego czyszczenia można ustawić tylko, gdy piekarnik jest zimny. Jeżeli zostanie uaktywnione, gdy jest jeszcze gorący, na wyświetlaczu pojawi się napis STOP.

W trybie ON (patrz 6.5 Warunki funkcjonowania), wcisnąć przycisk wyboru funkcji , za pomocą przycisków lub wybrać cykl czyszczenia VAPOR CLEAN .

Aby uruchomić cykl czyszczenia **(Vapor clean)** należy wcisnąć przycisk .

Podświetli się symbol wskazujący, że trwa etap czyszczenia. Podczas cyklu czyszczenia wewnętrzna lampka wyłącza się.
Na wyświetlaczu jest pokazywana temperatura, w której jest wykonywany cykl czyszczenia i pozostały czas.

Parametrów takich, jak czas trwania i temperatura cyklu czyszczenia nie można zmienić.

8.8.3 Koniec czasu czyszczenia wspomaganego



Nie wolno pozostawić wody po zakończeniu cyklu czyszczenia wspomaganego w piekarniku przez dłuższy czas (na przykład na noc).



Zaleca się założenie rękawic podczas wykonywania takich czynności.

Po zakończeniu cyklu czyszczenia otworzyć drzwiczki i usunąć zwyczajny brud za pomocą ściereczki z mikrofibry, natomiast trudny do usunięcia osad wyczyścić mosiężną gąbką nieścierną (zaleca się zdjęcie drzwiczek w celu ułatwienia dostępu do wszystkich części). Wytrzeć piekarnik ściereczką z mikrofibry.



Jeżeli cykl VAPOR CLEAN zostanie uaktywniony po pieczeniu tłustych potraw, w szczególności mięsa, po jego zakończeniu może się okazać konieczne użycie odpowiedniego środka w celu usunicia brudu.

Dla większej higieny oraz, aby przykry zapach nie przechodził na potrawy, wysuszyć piekarnik włączając funkcję z termoobiegiem na 160°C przez około 10 minut. W celu ustawienia funkcji patrz „6.8 Wybór jednej z funkcji”.

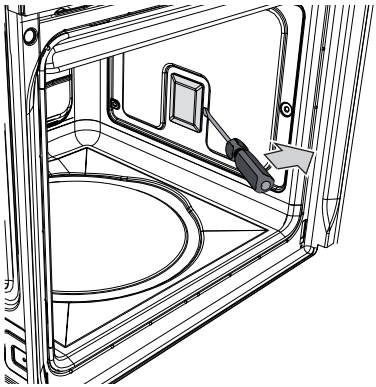
9. KONSERWACJA NADZWYCZAJNA

Okresowo, piekarnik wymaga niewielkich czynności konserwacyjnych lub wymiany zużywających się części jak na przykład uszczelki, żarówki itp. Poniżej podano instrukcje umożliwiające przeprowadzenie takich interwencji.

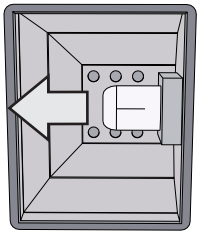
Przed każdą interwencją wymagającą dostępu do części pod napięciem należy wyłączyć zasilanie elektryczne.

9.1 Wymiana żarówki wewnętrznego oświetlenia

Jeżeli okaże się konieczna wymiana żarówki, ponieważ jest zużyta lub spalona, wyjąć ramki.
Następnie zdjąć osłonę żarówki używając odpowiedniego narzędzia (np. śrubokrętu).



Wyciągnąć żarówkę jak wskazano.
Tylko w niektórych modelach: żarówki są halogenowe, dlatego też **nie dotykać ich rękami,** założyć rękawiczki.
Wymienić żarówkę na równoważną (40W). Założyć poprawnie osłonę tak, aby jej wewnętrzny profil był skierowany ku drzwiczkom.

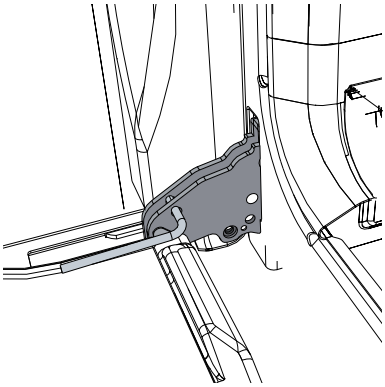


Nacisnąć osłonę, aby przylegała do oprawki.

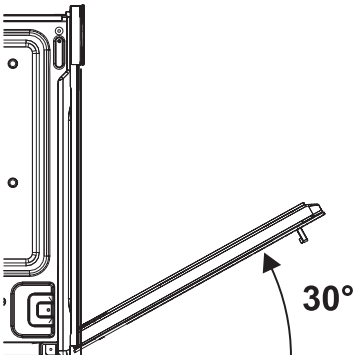
9.2 Demontaż drzwiczek

9.2.1 Ze sworzniami

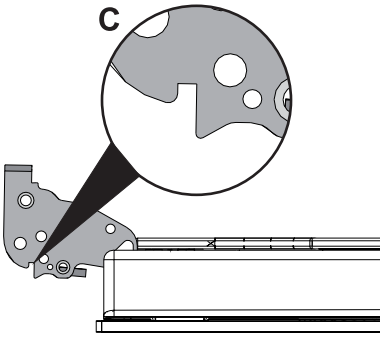
Całkowicie otworzyć drzwiczki.
Włożyć dwa sworznie (znajdujące się w wyposażeniu) do otworów **A** dwóch zawiasów, aż do zaczepienia.



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

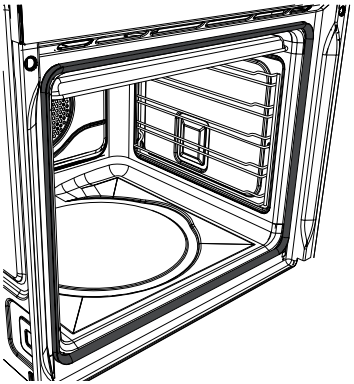


Aby ponownie zamontować drzwiczki, włożyć zawiasy do odpowiednich szczelin na piekarniku, upewniając się, że rowki **A** całkowicie opierają się na szczelinach. Opuścić drzwiczki ku dołowi i po ich ustawieniu wyjąć sworznie z otworów zawiasów.



9.3 Demontaż uszczelki

Tylko w modelach wielofunkcyjnych:
Aby dokładnie wyczyścić piekarnik, należy wyjąć uszczelkę drzwiczek.
W czterech rogach zostały umieszczone zaczepy, które mocują ją do krawędzi piekarnika. Pociągnąć krawędzie uszczelki na zewnątrz, aby odłączyć zaczepy.



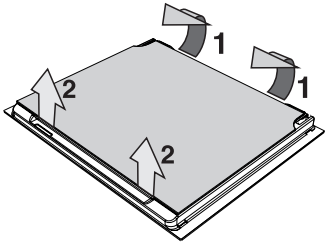
9.4 Demontaż szybek wewnętrznych

Powinny być zawsze czyste. Aby ułatwić czyszczenie można zdjąć drzwiczki (patrz 9.2 Demontaż drzwiczek) i umieścić je na ręczniku; można je również otworzyć i zablokować zawiasy w celu wyjęcia szybek.
Szybki, z których są zbudowane drzwiczki można rozmontować według poniższych instrukcji.

Uwaga: przed wyjęciem szybek, upewnić się o zablokowaniu przynajmniej jednego zawiasu drzwiczek na pozycji otwartej, jak opisano w paragrafie „9.2 Demontaż drzwiczek”. Taka czynność może się okazać konieczna również podczas etapu wyjmowania szybek, ponieważ drzwiczki mogą się przypadkowo odblokować.

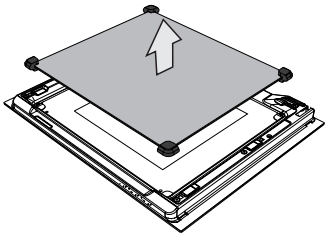
1 **Demontaż wewnętrznej szybki:**

- Wyjąć wewnętrzną szybkę pociągając ją delikatnie w tylnej części do góry ruchem wskazanym przez strzałki (1).
- Następnie pociągnąć ją w dolnej przedniej części do góry (2).
- W ten sposób 4 sworznie zamocowane do szybki odczepiają się od gniazd w drzwiczkach.



2 **Demontaż środkowych szybek:**
(w modelach z pirolizą)

- W modelach z pirolizą znajdują się dwie środkowe szybki połączone 4 kołkami. Wyjąć środkowe szybki podnosząc je do góry.

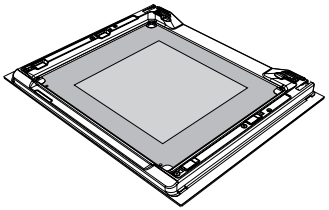


(w modelach wielofunkcyjnych)

- W modelach wielofunkcyjnych może być obecna środkowa szybka, w celu wyjęcia podnieść ją do góry.

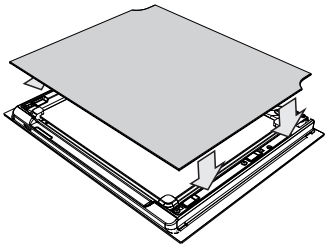
3 **Czyszczenie:**

- Można teraz wyczyścić zewnętrzną szybkę i te usunięte wcześniej. Używać papierowych ręczników kuchennych. W przypadku uporczywego brudu, umyć wilgotną gąbką i neutralnym detergentem.



4 **Montaż szybek:**

- Włożyć szybki stosując te same czynności co przy wyjęciu, ale w odwrotnej kolejności.
- Umieścić wewnętrzną szybkę uważając, aby wyśrodkować i zamocować 4 sworznie w gniazdach lekko je dociskając.



9.5 Co robić, jeżeli...

Wyświetlacz jest całkowicie wyłączony.	• Sprawdzić zasilanie sieci. • Sprawdzić, czy ewentualny wyłącznik omnipolarny umieszczony przed zasilaniem piekarnika znajduje się na pozycji „On”.
Piekarnik nie nagrzewa.	• Sprawdzić, czy nie ustawiono funkcji „show room”, szczegóły w paragrafie „6.12 Menu drugorzędne”.
Czas pieczenia jest dłuższy niż wskazano w tabeli.	• Sprawdzić, czy nie ustawiono funkcji „niskiej mocy”, szczegóły w paragrafie „6.12 Menu drugorzędne”.
Po zakończeniu automatycznego cyklu czyszczenia „pirolizy” (tylko w niektórych modelach) nie można wybrać żadnej funkcji.	• Sprawdzić, czy wyłączono blokadę drzwiczek, w przeciwnym wypadku na piekarniku jest włączone zabezpieczenie, które uniemożliwia wybór jednej z funkcji podczas aktywnej blokady drzwiczek. Dzieje się tak, ponieważ w piekarniku istnieje jeszcze wysoka temperatura uniemożliwiająca jakikolwiek rodzaj pieczenia.
Na wyświetlaczu pojawia się napis ERR 4 (tylko w modelach z pirolizą).	• Blokada drzwiczek nie zaczepiła się prawidłowo, ponieważ prawdopodobnie nastąpiło ich przypadkowe otwarcie podczas aktywacji. Wyłączyć i ponownie włączyć piekarnik; poczekać kilka minut na ponowne wybranie nowego cyklu czyszczenia.
Po otwarciu drzwiczek podczas trwania funkcji z termoobiegiem wentylator wyłącza się.	• To nie usterka, to normalne przewidziane funkcjonowanie urządzenia, umożliwia doprawianie lub przekręcanie produktu bez wydobywania się nadmiernego ciepła. Przy zamknięciu drzwiczek wentylator wznowi normalne funkcjonowanie.



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

10.MONTAŻ URZĄDZENIA

10.1 Podłączenie elektryczne



Tabliczka znamionowa, zawierająca dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie, jest umieszczona na urządzeniu, w widocznym miejscu.
Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.



Należy obowiązkowo wykonać uziemienie zgodnie z normami bezpieczeństwa instalacji elektrycznych.



W przypadku podłączenia stałego należy zastosować na linii zasilającej płytę wyłącznik omnipolarny o minimalnym rozwarciu styków **3 mm**, należy go zamontować w łatwo dostępnym miejscu, w pobliżu urządzenia.

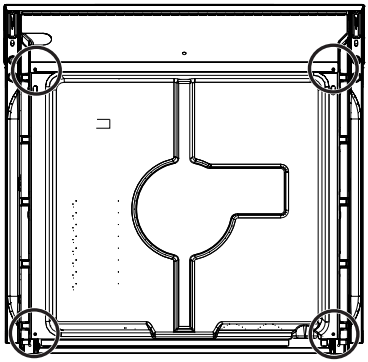


W przypadku podłączenia za pomocą wtyczki i gniazdka, sprawdzić, czy są one tego samego rodzaju. Unikać używania przejściówek, przedłużaczy i boczników, ponieważ mogą spowodować nagrzewanie lub zapalenie.

10.2 Wymiana przewodu

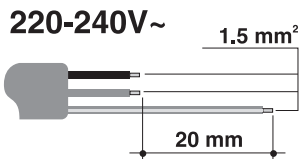
W przypadku wymiany kabla zasalającego, aby dostać się do tablicy zaciskowej, usunąć tylną obudowę odkręcając śruby.

Wymienić kabel. Przekrój kabla nie może być mniejszy niż 1,5mm² (3 x 1,5).
Upewnić się, że przewody (piekarnika lub ewentualnej płyty kuchennej) przechodzą w odpowiednich miejscach, bez jakiegokolwiek kontaktu z piekarnikiem.



Instrukcje dla montażysty

Funkcjonowanie 220-240 V~: Używać trójżyłowego kabla typu H05V2V2-F (kabel 3 x 1,5 mm^2).



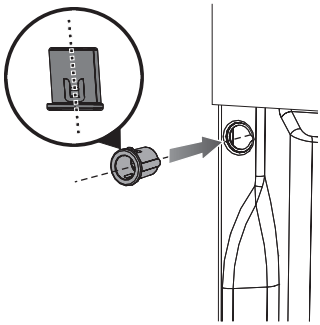
Końcówka, która będzie podłączona do urządzenia musi posiadać przewód uziomowy (żółto-zielony) dłuższy o przynajmniej 20 mm.

UWAGA: Wskazane wyżej wartości dotyczą wewnętrznego przekroju kabla.

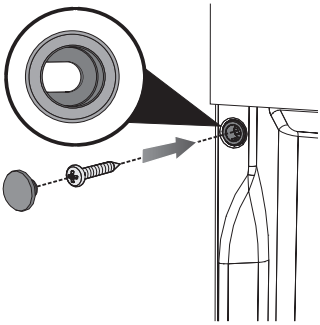
UWAGA: Moment dokręcenie śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić **1,5 - 2 Nm.**

10.3 Wkładanie tulei mocujących

W celu prawidłowego zamocowania urządzenia na meblu, włożyć tuleje znajdujące się w wyposażeniu (jak wskazano na rysunku) na przedniej części urządzenia.



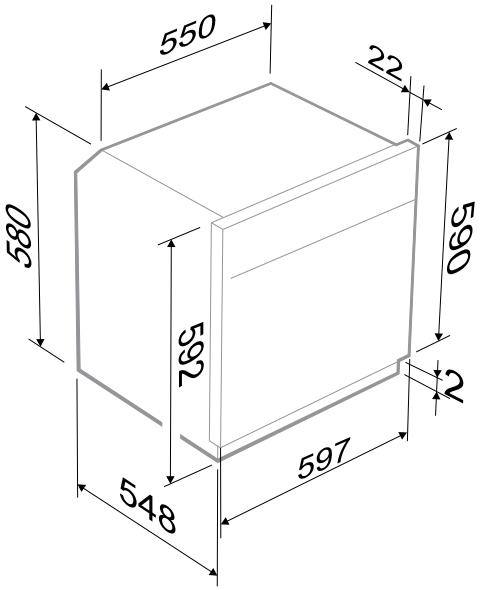
Następnie, po umieszczeniu urządzenia na miejscu, przymocować je do mebla za pomocą śrub. Tuleja umożliwia nachylenie śruby na około 30°.
Po przymocowaniu urządzenia zakryć tuleje zaślepkami znajdującymi się w wyposażeniu.



10.4 Ustawienie piekarnika

	Nie stosować drzwiczek jako dźwigni w celu włożenia piekarnika do mebla. Nie wywierać zbyt dużego nacisku na otwarte drzwiczki.
	Zaleca się montaż piekarnika z pomocą drugiej osoby.
	Podstawa na której opiera się piekarnik musi być pełna, jak wskazano na poniższych rysunkach.

Urządzenie zostało przygotowane do zabudowy w meblach z każdego materiału, który jest odporny na wysokie temperatury. Na rysunku z boku wskazano przybliżone wymiary urządzenia.



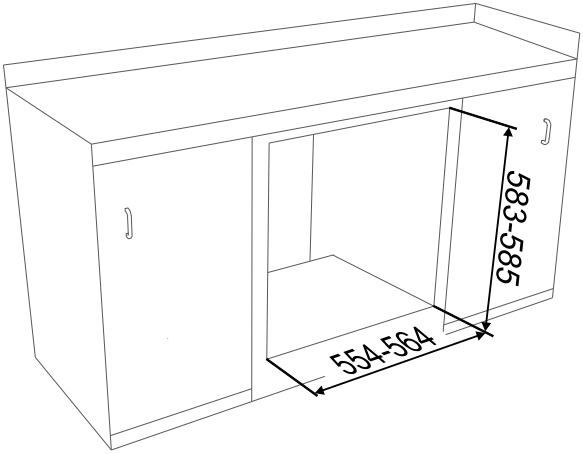
W celu **umieszczenia pod blatami kuchennymi** zastosować się do wymiarów wskazanych w paragrafie „10.4.1 Umieszczenie pod blatem roboczym”.

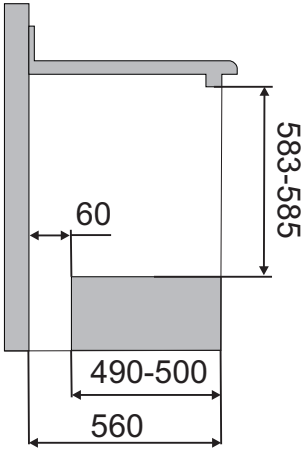
W celu **umieszczenia w kolumnie** zastosować się do wymiarów wskazanych w paragrafie „10.4.2 Umieszczenie w kolumnie”, biorąc pod uwagę, że górna/tylna część mebla musi posiadać otwór o głębokości około 35-40 mm.

W przypadku montażu pod blatami kuchennymi upewnić się, że tylna/dolna część mebla posiada otwór o wymiarach około 60 mm (jak wskazano na poniższych rysunkach).

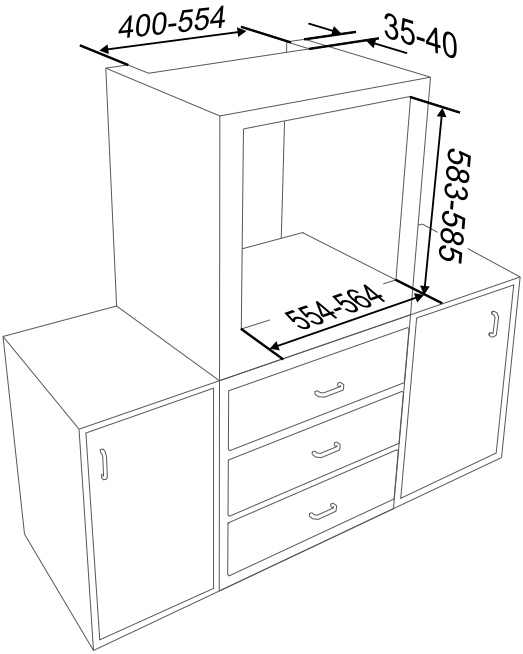
W celu ustawienia i przymocowania ewentualnej płyty kuchennej, skonsultować załączone do niej instrukcje.

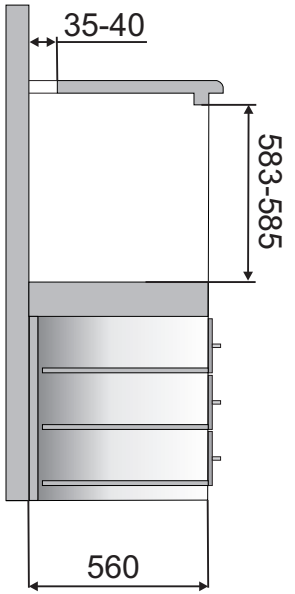
10.4.1 Umieszczenie pod blatem roboczym





10.4.2 Umieszczenie w kolumnie





914776390/ A