

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	17
3.6 Funkcje specjalne (Special functions)	22
3.7 Programy (Preset recipes)	30
3.8 Programy własne (Personal recipes)	36
3.9 Ustawienia (Settings)	41
4 Czyszczenie i konserwacja	47
4.1 Ostrzeżenia	47
4.2 Czyszczenie powierzchni	47
4.3 Codzienne czyszczenie płyty	47
4.4 Plamy z żywności lub resztki	47
4.5 Demontaż drzwiczek	47
4.6 Czyszczenie szklanych drzwiczek	48
4.7 Demontaż szybek wewnętrznych	48
4.8 Czyszczenie wnętrza piekarnika	49
4.9 Vapor Clean (tylko w niektórych modelach)	50
4.10 Piroliza (Pyrolytic) (tylko w niektórych modelach)	53
4.11 Konserwacja nadzwyczajna	57
5 Montaż	59
5.1 Podłączenie elektryczne	59
5.2 Wymiana przewodu	59
5.3 Ustawienie	60

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



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.
- Instalacja 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 należy 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 granulkami, 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 gotowania 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.

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 nieposiadających odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy pozostające pod kontrolą osób dorosłych odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo.
- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do działania w zmiennej temperaturze zewnętrznej lub w połączeniu 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.

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

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



Napięcie elektryczne Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odtńczyć główne zasilanie elektryczne.
- Odtńczyć przewód 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 urządzenia.

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 obsługi, 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



Informacje



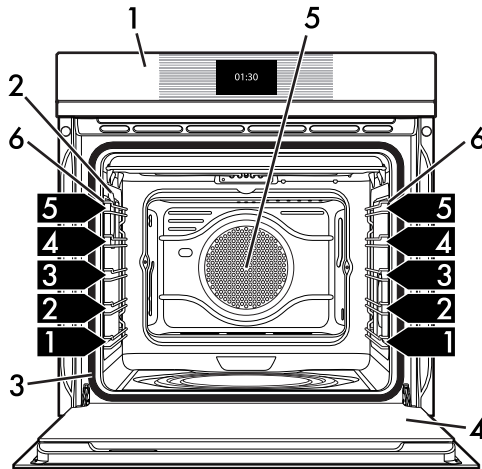
Porada

1. Sekwencja instrukcji obsługi.

- Pojedyncza instrukcja obsługi.

2 Opis

2.1 Opis ogólny



1 Panel sterowania

2 Lampka

3 Uszczelka

4 Drzwiczki

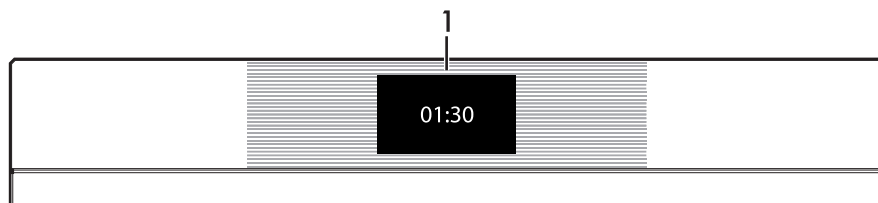
5 Wentylator

6 Ramki na ruszty/blachę

1,2,3... Półka ramki



2.2 Panel sterowania



1 Wyświetlacz

Za pomocą wyświetlacza z ekranem dotykowym można ustawić urządzenie. Użyć ikon, aby wejść do różnych dostępnych funkcji. Na wyświetlaczu są pokazywane różne parametry dotyczące funkcjonowania, jak: wybrana funkcja, ustawienia czasu/temperatury lub zapisanych programów pieczenia.

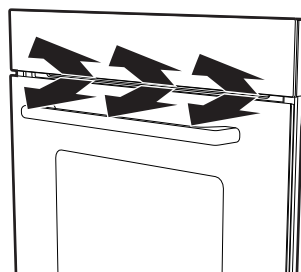
Aby powrócić do poprzedniego menu lub zakończyć funkcję wcisnąć symbol ; aby potwierdzić wybrane opcje należy wcisnąć symbol .

2.3 Pozostałe części

Uchwyty do półek

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

Wentylator



Wentylator chłodzi piekarnik 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:

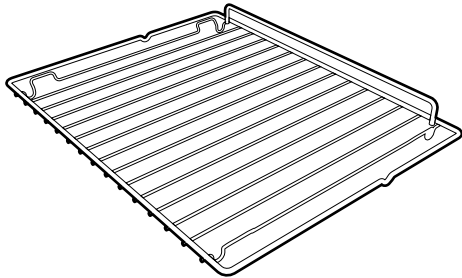
- po otwarciu drzwi;
- po wybraniu jakiegokolwiek funkcji z wyjątkiem funkcji ,  i .
- podczas trwania funkcji wcisnąć symbol , aby ręcznie uaktywnić lub symbol , aby dezaktywować wewnętrzne oświetlenie.

2.4 Dostępne akcesoria



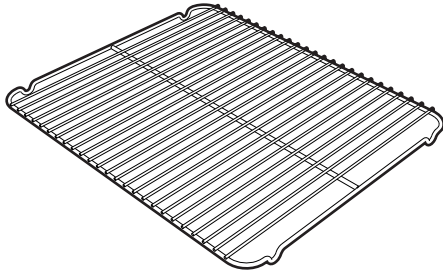
W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie akcesoria.

Ruszt



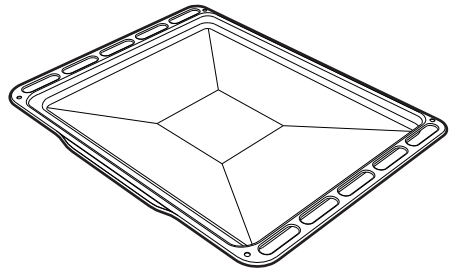
Do podtrzymywania naczyń z piezoną potrawą.

Ruszt do blachy



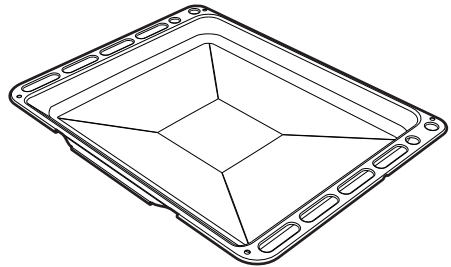
Do umieszczenia na nim blachy piekarnika w celu pieczenia produktów, które mogą kapać.

Blacha piekarnika



Do gromadzenia tłuszczu wydzielającego się z produktów umieszczonych na górnym ruszcie.

Głęboka blacha



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



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



Oryginalne akcesoria dostarczane z piekarnikiem lub opcjonalnie można zamówić w autoryzowanych centrach serwisowych. Należy używać tylko oryginalnych akcesoriów producenta.



3 Użytkowanie

3.1 Ostrzeżenia



Wysoka temperatura wewnątrz piekarnika podczas użytkowania
Niebezpieczeństwo poparzeń

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



Wysoka temperatura wewnątrz piekarnika podczas użytkowania
Niebezpieczeństwo pożaru lub wybuchu

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



Niedozwolone użycie
Ryzyko uszkodzenia emaliowanych powierzchni

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

3.2 Pierwsze użycie

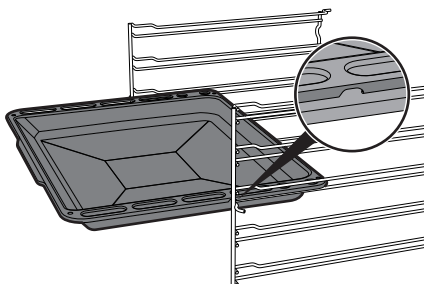
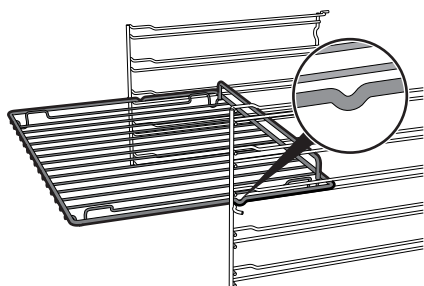
1. Usunąć ewentualne folie ochronne znajdujące się na zewnątrz lub wewnątrz urządzenia lub akcesoriów.
2. Usunąć ewentualne etykiety (za wyjątkiem tabliczki z danymi technicznymi) z akcesoriów i komory pieczenia.
3. Wyjąć i umyć wszystkie akcesoria urządzenia (patrz 4 Czyszczenie i konserwacja).
4. Rozgrzać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

3.3 Użytkowanie akcesoriów

Rusztzy i blachy

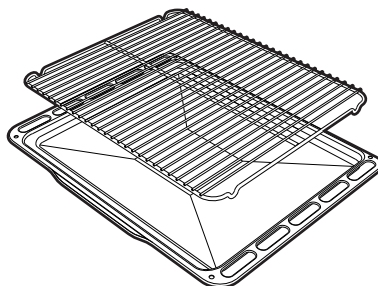
Rusztzy i blachy powinny być wkładane w boczne prowadnice, aż do punktu zatrzymania.

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



Ruszt do blachy

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



3.4 Użytkowanie piekarnika

Pierwsze użycie

12:30

Przy pierwszym zastosowaniu lub po przerwie w zasilaniu energią, na wyświetlaczu urządzenia miga symbol **00:00**. Aby użyć jakiegokolwiek programu pieczenia, należy ustawić bieżącą godzinę (w przypadku pierwszego włączenia, zaleca się również ustawienie języka).

Dotknąć wyświetlacza, aby wejść do menu ustawień.



Delikatnie włożyć rusztzy i blachy aż do końca.



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



Przy pierwszym użyciu wyświetlacz urządzenia jest ustawiony w języku „English”.



Użytkowanie



Po pierwszym włączeniu lub po przerwie w zasilaniu należy poczekać kilka sekund przed użyciem elementów sterowniczych.

Główny ekran

Wcisnąć wyświetlacz na wyświetlonej godzinie. Na „stronie głównej” urządzenia można teraz wybrać jedną z dostępnych funkcji.

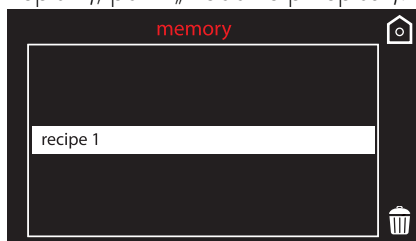


- 1 Ustawienia (Settings)
- 2 Programy (Preset recipes)
- 3 Funkcje pieczenia (Cooking functions)
- 4 Funkcje specjalne (Special functions)
- 5 Programy własne (Personal recipes)

Chronologia (Memory)

Na „stronie głównej” wcisnąć napis  w celu wyświetlenia ostatnich użytych programów lub osobistych przepisów

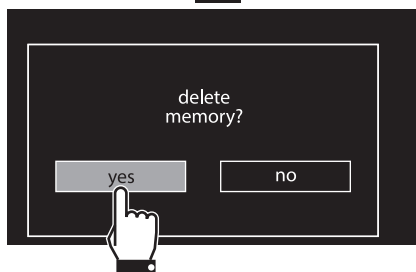
(na przykładzie zapisano przepis **recipe 1** (przepis 1), patrz „Dodanie przepisu”).



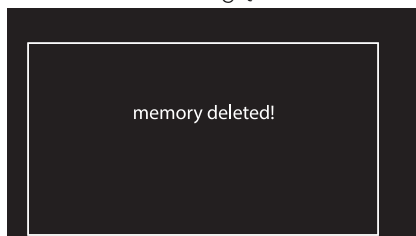
Kasowanie chronologii

Jeżeli zechce się wykasować chronologię, należy:

1. Na „stronie głównej” wcisnąć napis  w celu wyświetlenia ostatnich użytych programów lub osobistych przepisów.
2. Wcisnąć symbol .



3. Wybrać napis **yes** (tak), jeżeli chce się skasować chronologię.





Funkcje pieczenia (Cooking functions)

1. Na „stronie głównej” wybrać ikonę

cooking functions

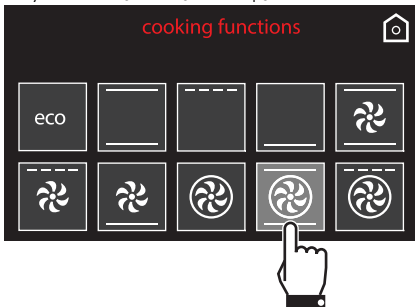


(funkcje

pieczenia)



2. Wybrać żądaną funkcję.



3. Urządzenie rozpocznie etap wstępnego nagrzewania. Na wyświetlaczu pojawi się wybrana funkcja, ustawiona wstępnie temperatura, bieżąca godzina i pasek postępu osiągnięcia temperatury (nagrzewanie wstępne).



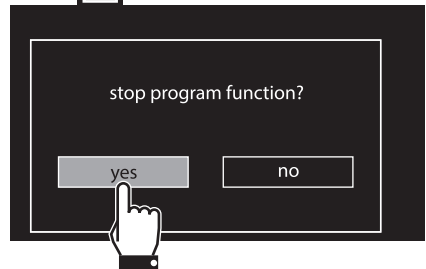
4. Po nagrzaniu włączy się sygnał dźwiękowy wskazujący, że piekarnik jest gotowy i można włożyć produkt do komory pieczenia.



Nie zaleca się wkładania produktu do piekarnika podczas etapu nagrzewania.

Przerwanie funkcji

Aby przerwać włączoną funkcję pieczenia, należy wcisnąć na około 2 sekundy symbol powrotu . Wybrać żądaną opcję.



W celu natychmiastowego przerwania pieczenia, w każdej chwili, należy przez kilka sekund wcisnąć na symbol powrotu  przytrzymać pokrętkę sterowania i powrócić do menu głównego.



Użytkowanie

Zmiana funkcji podczas pieczenia

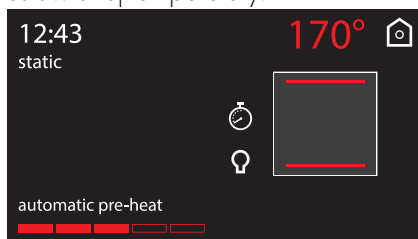
1. Wcisnąć symbol funkcji, aby ją zmienić.



2. Wcisnąć symbol nowej żądanej funkcji.

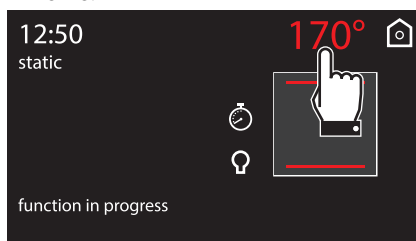


3. Na wyświetlaczu pojawi się nowa wybrana funkcja, ustawiona wstępnie temperatura, bieżąca godzina i pasek postępu osiągnięcia nowej wstępnie ustawionej temperatury.

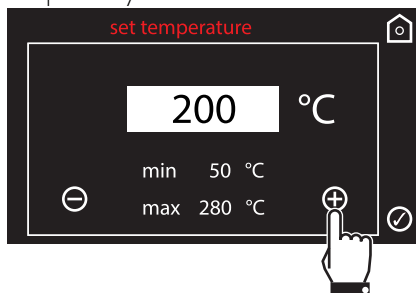


Zmiana wstępnie ustawionej temperatury

1. Wcisnąć wartość temperatury, aby ją zmienić.



2. Użyć symboli  i  w celu ustawienia wartości żądanej temperatury.



3. Wcisnąć symbol , aby potwierdzić.



Aby nie wyjść przypadkowo z trwającej funkcji lub wyświetlonego ekranu, należy wcisnąć symbol  przez dłuższy okres. Wciśnięcie symbolu na 3 sekundy zawsze powoduje wyjście z bieżącego ekranu i funkcjonowaniu.



Spis funkcji pieczenia

ECO

Eco

Współdziałanie termoobiegu i okrągłej grzałki w trybie ECO jest szczególnie zalecane do pieczenia na jednej półce, przy niskim zużyciu energii elektrycznej.

Statyczny (Static)

Ciepło 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, żeberka, boczku. Taka funkcja umożliwia równomierne grillowanie dużej ilości produktu, zwłaszcza mięsa.

Dół (Lower element)

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



Statyczny z termoobiegiem (Fan assisted)

Działanie termoobiegu w połączeniu z tradycyjnym systemem zapewnia równomierne pieczenie, nawet złożonych potraw. Idealne do pieczenia ciastek i ciast, nawet na kilku poziomach jednocześnie. (Do pieczenia na kilku poziomach używać 1-ej i 4-ej półki).



Grill z termoobiegiem (Fan with grill)

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



Dół z termoobiegiem (Fan + lower element)

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.



Turbo

Połączenie termoobiegu z tradycyjnym sprawia, że pieczenie jest bardzo szybkie i skuteczne w przypadku produktów umieszczonych na różnych poziomach, bez przesyłania zapachów i smaków. Idealne do potraw o dużej objętości, wymagających intensywnego pieczenia. (Do pieczenia na kilku poziomach używać 1-ej i 4-ej półki).



Okrągła grzałka (Circulaire)

Połączenie termoobiegu z okrągłą grzałką (wbudowana w tylną część piekarnika) 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 rozprowadzenie ciepła. Jest na przykład możliwe jednoczesne pieczenie (na kilku półkach) ryb, warzyw i ciastek, bez przechodzenia zapachów i smaków.



Okrągła grzałka + Grill z termoobiegiem (Circulaire + fan with grill)

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.



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).
- Po zakończeniu pieczenia, aby uniknąć utworzenia się kondensatu na szkło, nie zostawiać gorących potraw wewnątrz komory piekarnika.

Porady dotyczące przygotowywania mięsa

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

Porady dotyczące pieczenia z funkcją Grilla i Grilla z termoobiegiem (Fan with grill)

- Mięso można grillować wkładając je zarówno do zimnego piekarnika jak i do wstępnie nagrzanego, w celu zmiany rezultatu.
- W funkcji Grill z termoobiegiem (Fan with grill), przed grillowaniem zaleca się wstępne nagrzanie piekarnika.
- 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.
- 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 z piekarnika ciasto opada, podczas kolejnego pieczenia obniżyć ustawioną temperaturę o około 10°C ewentualnie ustawiając dłuższy czas pieczenia.

Porady dotyczące rozmrażania i wyrastania

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



Użytkowanie

Oszczędność energii

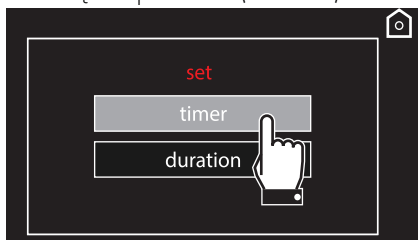
- Wyłączyć pieczenie kilka minut przed upływem ustawionego czasu. Pieczenie trwa przez pozostałe minuty dzięki wysokiej temperaturze w komorze.
- Nie otwierać zbyt często drzwiczek, aby nie rozpraszać ciepła.
- Urządzenie powinno być zawsze czyste wewnątrz.
- (Gdzie istnieje) Jeżeli nie używa się płyty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

Minutnik podczas trwania funkcji



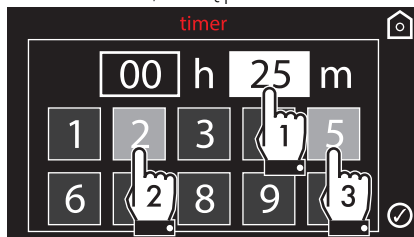
Ta funkcja nie przerywa pieczenia, uaktywnia wyłącznie sygnał dźwiękowy.

1. Podczas trwania funkcji pieczenia wcisnąć symbol .
2. Wcisnąć napis **timer** (minutnik).



Czas trwania minutnika zawiera się w zakresie od 1 minuty do maksymalnie 4 godzin.

3. Wprowadzić żądany czas trwania (na przykład 25 minut: najpierw dotknąć okienka minut, następnie numerów 2 i 5).



4. Wcisnąć symbol , aby potwierdzić.
5. Rozpoczyna się odliczanie.



6. Począć, aż sygnał dźwiękowy poinformuje użytkownika o upływie ustawionego czasu. Miga symbol .



Wcisnąć symbol  lub , aby wyłączyć sygnał dźwiękowy. Aby wybrać dodatkowy minutnik, ponownie wcisnąć symbol .



Pieczenie na czas

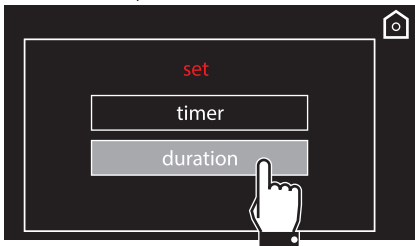


Pieczenie na czas jest funkcją, która pozwala na rozpoczęcie i zakończenie pieczenia po upływie ustawionego przez użytkownika czasu.



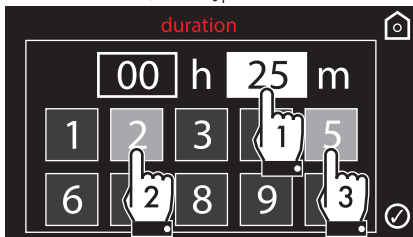
Aktywacja tej funkcji unieważnia ewentualny, ustawiony wcześniej minutnik.

1. Podczas trwania funkcji pieczenia wcisnąć symbol .
2. Wcisnąć napis **duration** (czas trwania).

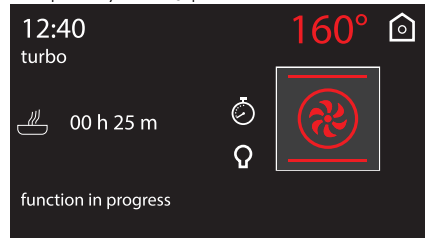


Czas trwania minutnika zawiera się w zakresie od 1 minuty do maksymalnie 13 godzin.

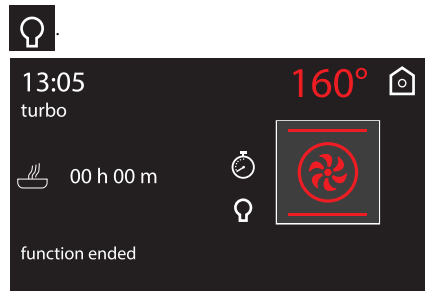
3. Wprowadzić żądany czas trwania (na przykład 25 minut: najpierw dotknąć okienka minut, następnie numerów 2 i 5).



4. Wcisnąć symbol , aby potwierdzić.
5. Rozpoczyna się pieczenie na czas.



6. Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się napis „function ended” (funkcja zakończona) i włączy się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć wciskając symbol  lub



Aby ręcznie wydłużyć czas pieczenia, wcisnąć symbol  a następnie symbol . Urządzenie wznowi normalne funkcjonowanie według wcześniej wybranych ustawień.

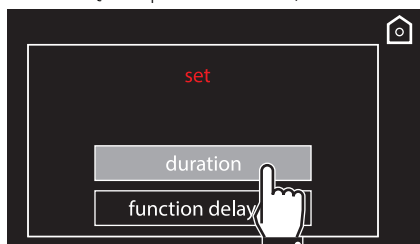


Użytkowanie

Zmiana danych w funkcji pieczenia na czas

Podczas funkcjonowania można zmienić czas trwania pieczenia na czas:

1. Wcisnąć symbol .
2. Wcisnąć napis **duration** (czas trwania).



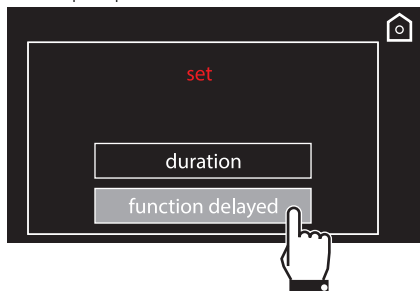
3. Wprowadzić nowy żądany czas trwania i wcisnąć symbol , aby potwierdzić.

Pieczenie opóźnione

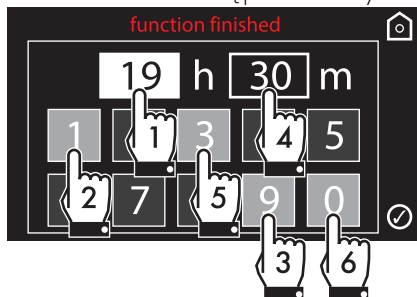


Pieczenie opóźnione jest funkcją umożliwiającą zakończenie pieczenia w ustalonym czasie, ustawionym przez użytkownika, z konsekwentnym automatycznym wyłączeniem piekarnika.

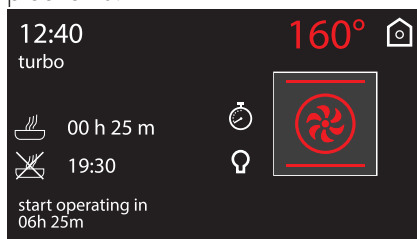
1. Po ustawieniu czasu trwania pieczenia, wcisnąć symbol .
2. Wcisnąć napis **function delayed** (funkcja opóźniona).



3. Wprowadzić żądaną godzinę zakończenia pieczenia (na przykład o 19:30: najpierw wcisnąć okienko godzin, następnie numery 1 i 9; wcisnąć okienko minut a następnie numery 3 i 0).



4. Wcisnąć symbol , aby potwierdzić.
5. Urządzenie ustawi się w stanie oczekiwania godziny rozpoczęcia pieczenia.

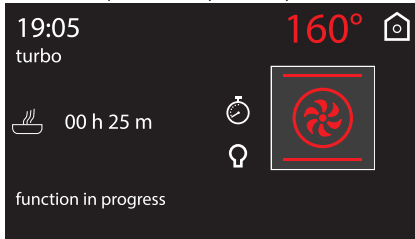


6. W zależności od ustawionych wartości, urządzenie rozpocznie wstępne nagrzewanie trwające około 10 minut...

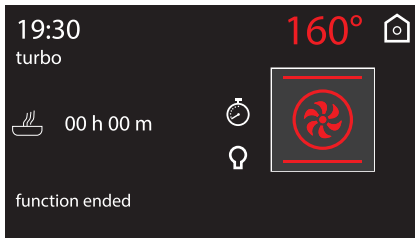




7. ... a następnie uaktywni wybraną funkcję.



8. Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się napis „function ended” (funkcja zakończona) i włączy się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć wciskając symbol  lub



Aby ręcznie wydłużyć czas pieczenia, wcisnąć symbol  a następnie symbol .

Urządzenie wznowi normalne funkcjonowanie według wcześniej wybranych ustawień.



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

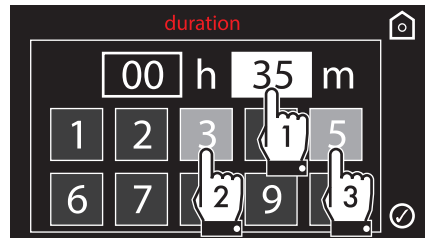
Zmiana danych w funkcji zaprogramowanego pieczenia



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

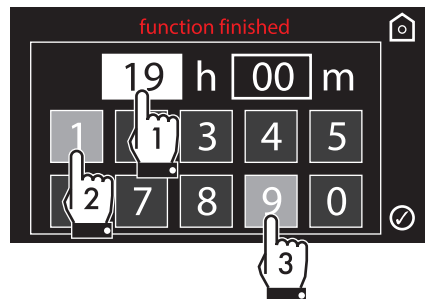
Podczas funkcjonowania można zmienić czas trwania zaprogramowanego pieczenia:

1. Wcisnąć symbol .
2. Wprowadzić nowy żądany czas trwania (na przykład 35 minut) i wcisnąć symbol , aby potwierdzić.



3. Ponownie wcisnąć symbol .

4. Wprowadzić nową godzinę zakończenia pieczenia (a przykład 19.00) i wcisnąć symbol , aby potwierdzić.





3.6 Funkcje specjalne (Special functions)

W menu funkcji specjalnych znajdują się opcje takie, jak minutnik wyłączonego piekarnika, funkcje rozmrażania lub czyszczenie.

Na „stronie głównej” wybrać **special**

functions



Wyrastanie

Wyrastaniu każdego rodzaju ciasta sprzyja ciepło pochodzące z góry, gwarantując idealny efekt w krótkim czasie.



Podgrzewanie (Food warming)

Do podgrzania lub utrzymywania ciepłych talerzy.



Szabat (Sabbath)

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



Vapor Clean (tylko w niektórych modelach)

Funkcja ta ułatwia czyszczenie poprzez zastosowanie pary wytwarzanej z niewielkiej ilości wody wlewanej przez specjalny lejek znajdujący się na dnie piekarnika.



Nie wszystkie funkcje są dostępne we wszystkich modelach.

Wykaz funkcji specjalnych



Minutnik (Timer)

Ta funkcja uaktywnia dzwonek po upływie ustawionych minut.



Rozmrażanie według ciężaru (Defrost by weight)

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



Rozmrażanie na czas (Defrost by time)

Taka funkcja pozwala na rozmrożenie potraw według ustalonego czasu.



**ECO
P**

Piroliza ECO (Eco pyrolytic) (tylko w niektórych modelach)

Po ustawieniu tej funkcji piekarnik wykonuje pirolizę w 500°C w określonym okresie czasu. Do czyszczenia lekko zabrudzonych wgłębień.

P

Piroliza (Pyrolytic) (tylko w niektórych modelach)

Po ustawieniu tej funkcji piekarnik osiąga temperaturę nawet do 500°C, eliminując wszelki tłuszcz osadzający się na wewnętrznych ściankach.

i

Poniżej przedstawiono bardziej złożone funkcje specjalne. Po informacji dotyczące funkcji Vapor Clean, Pirolizy (Pyrolytic) i Pirolizy ECO (Eco Pyrolytic) skonsultować „4 Czyszczenie i konserwacja”.

Minutnik (Timer)

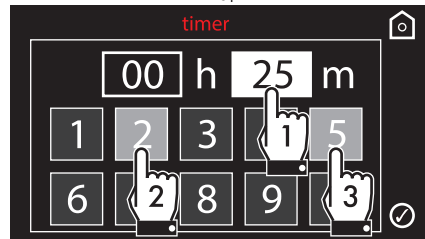
i

Czas trwania minutnika zawiera się w zakresie od 1 minuty do maksymalnie 4 godzin.

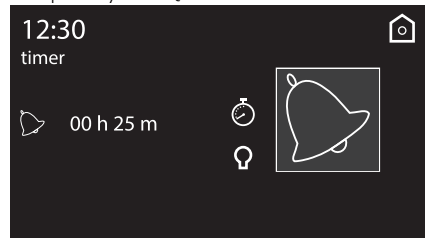
1. W menu „special functions” wybrać **timer** (minutnik).



2. Wprowadzić żądany czas trwania (na przykład 25 minut: najpierw dotknąć okienka minut, następnie numerów 2 i 5).



3. Wcisnąć symbol , aby potwierdzić.
4. Rozpoczyna się odliczanie.



5. Poczekać, aż sygnał dźwiękowy poinformuje użytkownika o upływie ustawionego czasu. Miga symbol .

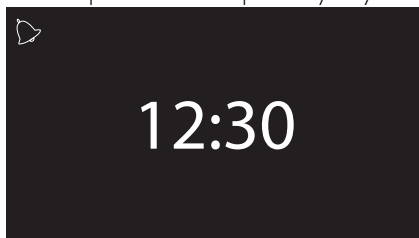


Wcisnąć symbol  lub , aby wyłączyć sygnał dźwiękowy. Aby wybrać dodatkowy minutnik, ponownie wcisnąć symbol .



Użytkowanie

6. Po wyjściu z ekranu ustawień minutnika, w górnym lewym rogu zostanie wyświetlony symbol , który wskazuje że minutnik jest aktywny.



Aby skasować minutnik, należy ustawić wartość na zero.



Jeżeli po ustawieniu czasu na minutniku uaktywni się jedną z funkcji, czas ten zostanie automatycznie ustawiony jako minutnik funkcji, z wyjątkiem niektórych funkcji specjalnych, programów automatycznych i indywidualnych przepisów.



Ta funkcja nie przerywa pieczenia, uaktywnia wyłącznie sygnał dźwiękowy.

Rozmrażanie według ciężaru (Defrost by weight)

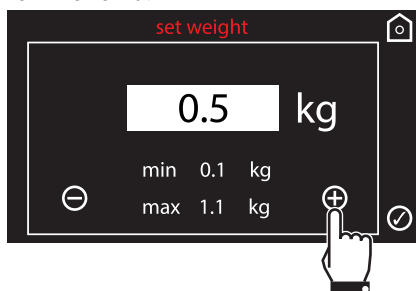
1. Włożyć produkt do piekarnika.
2. W menu „special functions” wybrać **defrost by weight** (rozmrężanie wg. ciężaru).



3. Wybrać rodzaj produktu do rozmrożenia.



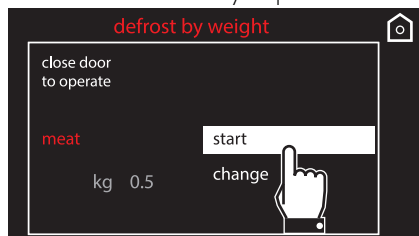
4. Użyć symboli  i , aby ustawić ciężar (w kilogramach) produktu do rozmrożenia.



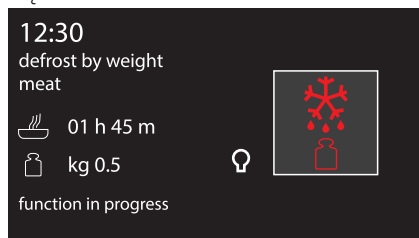
5. Wcisnąć symbol , aby potwierdzić.



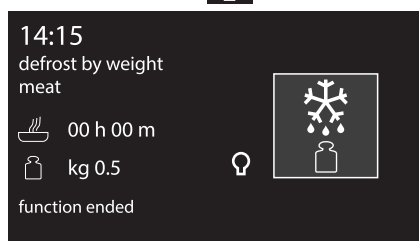
6. Wybrać **start** (uruchom), aby rozpocząć rozmrażanie lub wybrać **change** (zmianę) w celu dodatkowego zmieniania ustawionych parametrów.



7. Wcisnąć symbol  aby uruchomić rozmrażanie wg. ciężaru.
8. Rozpoczyna się rozmrażanie wg. ciężaru.



9. Po zakończeniu na wyświetlaczu pojawi się napis „function ended” (funkcja zakończona) i włączy się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć wciskając symbol .



Ustawione wstępnie parametry:

Rodzaj	Ciężar (kg)	Czas
Mięso	0,5	01 h 45 min
Ryby	0,4	00 h 40 min
Owoce	0,3	00 h 45 min
Chleb	0,3	00 h 20 min

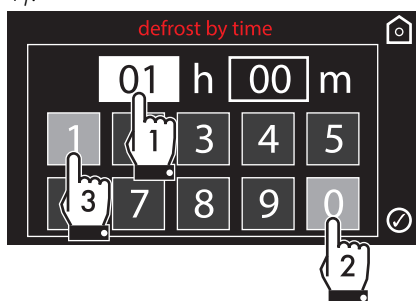
PL

Rozmrażanie na czas (Defrost by time)

1. Włożyć produkt do piekarnika.
2. W menu „special functions” wybrać **defrost by time** (rozmrażanie wg. czasu).



3. Wprowadzić żądany czas trwania (na przykład 1 godzina: najpierw dotknąć okienka godzin, następnie numerów 0 i 1).

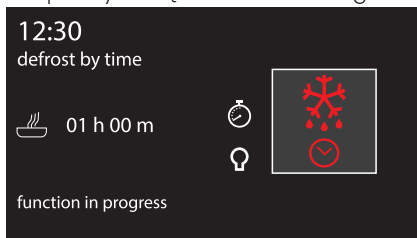


4. Wcisnąć symbol , aby potwierdzić.

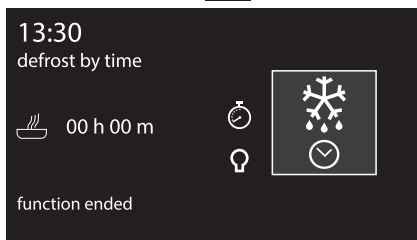


Użytkowanie

5. Ponownie wcisnąć symbol  aby uruchomić rozmrażanie wg. czasu.
6. Rozpoczyna się rozmrażanie wg. czasu.



7. Podczas trwania funkcji można dodatkowo zmienić czas trwania rozmrażania (patrz „Pieczenie na czas”). Wcisnąć symbol , aby wprowadzić żądane zmiany.
8. Po zakończeniu na wyświetlaczu pojawi się napis „function ended” (funkcja zakończona) i włączy się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć wciskając symbol .



Wyrastanie (Proving)

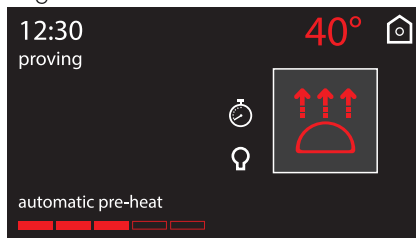


Dla zapewnienia prawidłowego wyrastania umieścić na dnie piekarnika pojemnik z wodą.

1. Umieścić ciasto do wyrośnięcia na drugim poziomie.
2. W menu „special functions” wybrać **proving** (wyrastanie).



3. Wcisnąć symbol , aby uaktywnić wyrastanie.
4. Urządzenie rozpocznie etap wstępnego nagrzewania...



5. ... a następnie uaktywni wybraną funkcję.



Czas trwania rozmrażania na czas zawiera się w zakresie od 1 minuty do maksymalnie 13 godzin.



6. Podczas trwania funkcji, można ustawić minutnik na maksymalnie 4 godziny (patrz „Minutnik podczas trwania funkcji”), czas trwania wyrastania (patrz „Pieczenie na czas”) lub wyrastanie opóźnione (patrz „Pieczenie opóźnione”). Wcisnąć symbol , aby wprowadzić żądane zmiany.

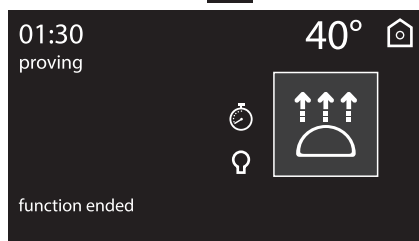


Jeżeli nie ustawiono inaczej, wyrastanie trwa maksymalnie 13 godzin.



Dla zapewnienia idealnego wyrastania lampka wewnątrz piekarnika jest wyłączona, jednak w każdej chwili można ją włączyć za pomocą przycisku .

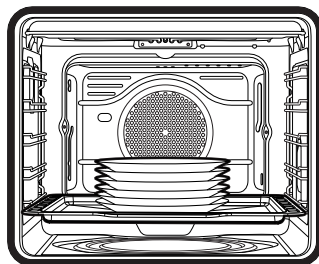
7. Po zakończeniu na wyświetlaczu pojawi się napis „function ended” (funkcja zakończona) i włączy się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć wciskając symbol .



W funkcji wyrastania nie można zmienić temperatury ustawionej domyślnie (40°C).

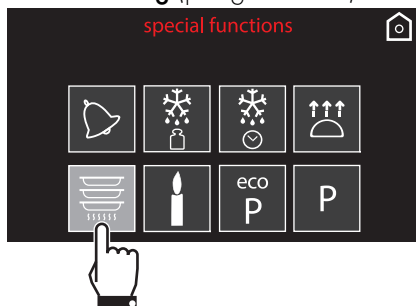
Podgrzewanie (Food warming)

1. Umieścić blachę na pierwszej półce i na środku położyć talerze do podgrzania.



Nie układać zbyt dużo naczyń. Maksymalnie 5-6 elementów.

2. W menu „special functions” wybrać **food warming** (podgrzewanie).

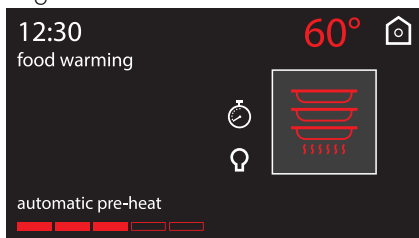




Użytkowanie

3. Wcisnąć symbol  aby uaktywnić funkcję podgrzewania talerzy lub wcisnąć wartość ustawionej domyślnie temperatury, aby ją zmienić (od 40° do 80°).

4. Urządzenie rozpocznie etap wstępnego nagrzewania...



5. ... a następnie uaktywni wybraną funkcję.

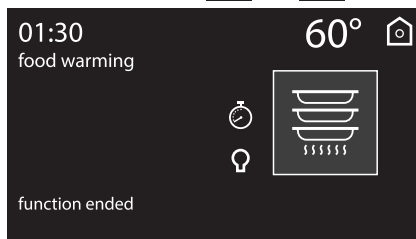


6. Podczas trwania funkcji, można ustawić minutnik na maksymalnie 4 godziny (patrz „Minutnik podczas trwania funkcji”), czas trwania podgrzewania (patrz „Pieczenie na czas”) lub nagrzewanie opóźnione (patrz „Pieczenie opóźnione”). Wcisnąć symbol , aby wprowadzić żądane zmiany.



Jeżeli nie ustawiono inaczej, podgrzewanie trwa maksymalnie 13 godzin.

7. Po zakończeniu na wyświetlaczu pojawi się napis „function ended” (funkcja zakończona) i włączy się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć wciskając symbol  lub .





Szabat (Sabbath)



W takim ustawieniu urządzenie wykonuje pewne szczególne funkcje:

- Pieczenie nie może trwać przez nieokreślony czas, nie można ustawić żadnego czasu pieczenia.
- Nie jest wykonywane wstępne nagrzewanie.
- Temperatura pieczenia w zakresie 60-100 °C.
- Lampka piekarnika jest wyłączona, nie uaktywnia się po otwarciu drzwiczek lub ręcznej aktywacja.
- Wewnętrzny wentylator jest wyłączony.
- Dezaktywowane sygnały dźwiękowe..



Po uaktywnieniu funkcji Sabbath nie można zmienić żadnego parametru.

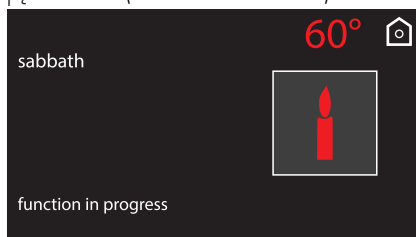
Żadne działanie nie daje efektów; jest aktywny wyłącznie symbol

powrotu  umożliwiający powrót do menu głównego.

1. W menu „special functions” wybrać **sabbath** (szabat).



2. Wcisnąć symbol  aby uaktywnić funkcję sabbath lub wcisnąć wartość ustawionej domyślnie temperatury, aby ją zmienić (od 60° do 100°).



3. Po zakończeniu przytrzymać symbol powrotu , aby wrócić do menu głównego.



3.7 Programy (Preset recipes)

W tym trybie można wybrać zapisany w pamięci program przyrządzania potraw. W zależności od wybranego ciężaru urządzenie automatycznie obliczy idealne parametry pieczenia.

Na „stronie głównej” wybrać **preset**

recipes

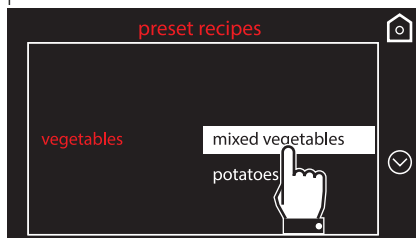


Uruchomienie programu

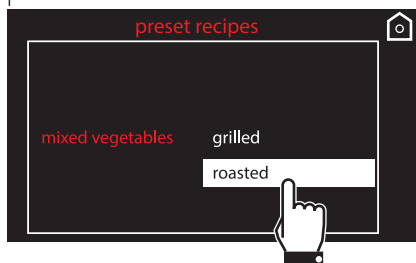
1. Wcisnąć symbole  i  aż do wybrania rodzaju żądanej potrawy w menu „preset recipes”. Następnie wcisnąć nazwę potrawy, aby potwierdzić.



2. Wybrać rodzaj produktu do pieczenia i wcisnąć nazwę rodzaju potrawy w celu potwierdzenia.



3. Wybrać rodzaj funkcji (gdzie możliwe na podstawie wybranej potrawy) i wcisnąć nazwę rodzaju obróbki w celu potwierdzenia.

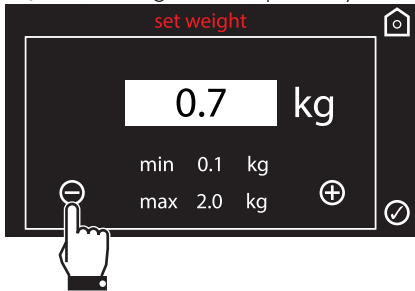


4. Wcisnąć symbol , aby zmienić ciężar potrawy.





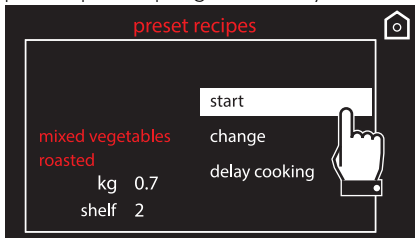
5. Użyć symboli  i , aby ustawić ciężar (w kilogramach) potrawy.



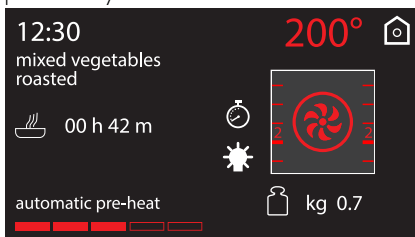
6. Wcisnąć symbol , aby potwierdzić.

7. Ponownie wcisnąć przycisk , aby przejść do kolejnego ekranu.

8. Można uruchomić wybrany program, zmienić ustawienia na stałe lub upiec później, w zaprogramowanym czasie.



9. Jeżeli wybierze się funkcję **start** pieczenie rozpocznie się według ustawień programu, na wyświetlaczu pojawią się wszystkie zaprogramowane parametry.

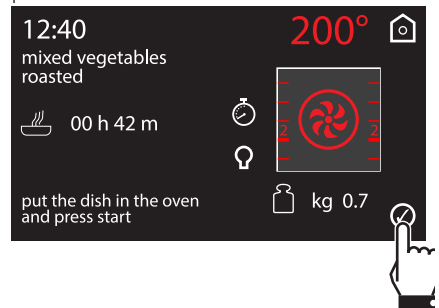


Wskazany czas nie uwzględnia czasu niezbędnego na osiągnięcie temperatury.

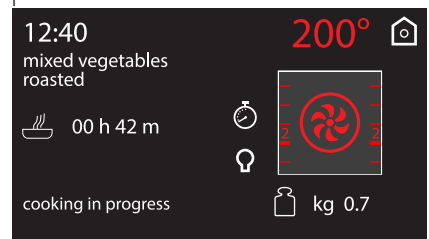


W każdej chwili, nawet po rozpoczęciu pieczenia, można zmienić niektóre ustawione parametry.

10. Specjalny sygnał dźwiękowy i komunikat wskażą moment włożenia produktu i zezwolenia na rozpoczęcie pieczenia.



11. Wcisnąć symbol , aby rozpocząć pieczenie.

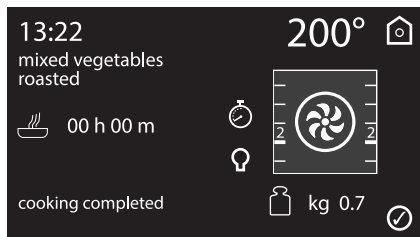




Użytkowanie

Zakończenie programu

1. Po zakończeniu programu urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i pojawi się migający symbol .



2. Aby ponownie wykorzystać program z ustawionymi parametrami wcisnąć symbol  (wcisnąć dwukrotnie jeżeli sygnał dźwiękowy jest aktywny). Jeżeli temperatura jest odpowiednia urządzenie automatycznie wznowi pieczenie; w przeciwnym wypadku rozpocznie etap nagrzewania wstępnego.



Takie pieczenie ciągiem jest użyteczne w przypadku przyrządzania kilku potraw tego samego rodzaju. Na przykład do pieczenia kilku pizz po kolei.



Nie zaleca się wkładania produktu do piekarnika podczas etapu nagrzewania. Poczekać na odpowiedni komunikat.

3. Wcisnąć i przytrzymać symbol powrotu



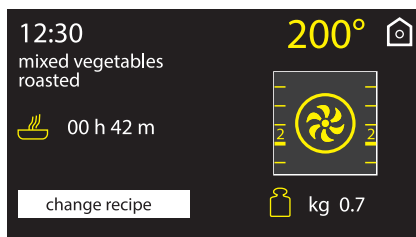
aby wyjść i zakończyć program.

Ostateczna zmiana programu

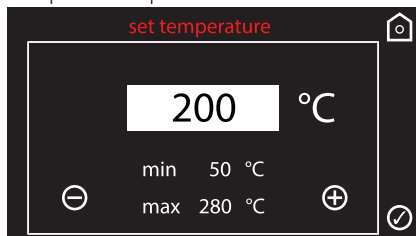
1. W wybranym programie wybrać **change** (zmiana) w menu wybranej potrawy.



Na stronie głównej, wszystkie parametry możliwe do zmiany są zaznaczone na czerwono.



2. Nacisnąć na parametr, który chce się zmienić:
 - temperatura pieczenia

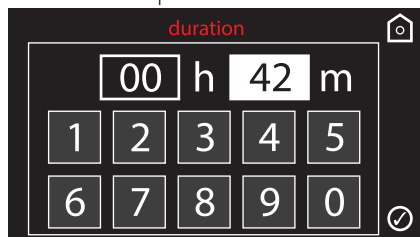




- funkcja pieczenia



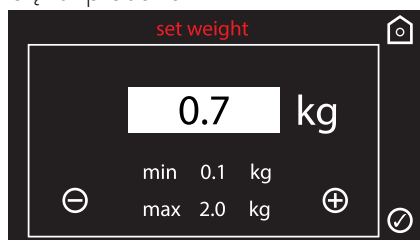
- czas trwania pieczenia



- półka ramki

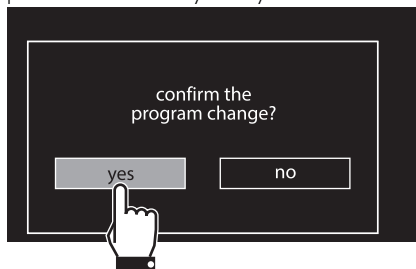


- ciężar produktu



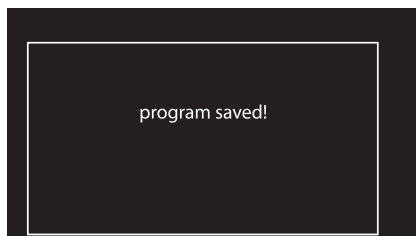
- Nanieść żądane zmiany.

- Wcisnąć symbol , aby zapisać program. Pojawi się żądanie potwierdzenia wybranych zmian.



 Jeżeli nie nastąpi potwierdzenie, program nie zostanie zmieniony.

- W przypadku potwierdzenia na wyświetlaczu pojawi się potwierdzenie o zmianie.





Użytkowanie

Tabele ustawionych programów

MIĘSO (MEAT)

Rodzaj	Obróbka	Ciężar (kg)	Funkcja	Poziom	Temp. (°C)	Czas (w minutach)
Pieczeń wołowa (Roastbeef)	krwista (rare)	1.	Okragła grzałka . (Circulaire).	2.	200.	35
	średnio wypieczona (medium)	1.	Okragła grzałka . (Circulaire).	2.	200.	40
	wypieczona (well done)	1	Okragła grzałka . (Circulaire).	2	200	45
Pieczeń wieprzowa (Roast pork)	-	1.	Turbo.	2.	190.	75
Jagnięcina (Lamb)	średnio wypieczona (medium)	1.	Turbo.	2.	190.	100
	wypieczona (well done)	1.	Turbo.	2.	190.	110
Cielęcina (Veal)	-	1.	Stat. z termoob. (Fan assisted).	2.	190.	65
Żeberka wieprzowe (Pork spare ribs)	-	1.	Grill z termoob. (Fan with grill).	4.	250.	16
Kotlety wieprzowe (Pork chops)	-	1.	Grill z termoob. (Fan with grill).	4.	280.	15
Kiełbasa wieprzowa (Pork sausages)	-	1.	Grill z termoob. (Fan with grill).	4.	280.	12
Boczek wieprzowy (Bacon)	-	0,5.	Grill z termoob. (Fan with grill).	4.	250.	7
Indyk (Turkey)	pieczony (roasted)	3.	Stat. z termoob. (Fan assisted).	1.	190.	110
Kurczak (Chicken)	pieczony (roasted)	1.	Turbo.	2.	200.	64
Królik (Rabbit)	pieczony (roasted)	1,5	Okragła grzałka . (Circulaire).	2	190	80

RYBY (FISH)

Rodzaj	Obróbka	Ciężar (kg)	Funkcja	Poziom	Temp. (°C)	Czas (w minutach)
Świeże ryby (Fresh fish)	-	0,5.	Stat. z termoob. (Fan assisted).	2.	160.	35.
Ryby mrożone (Frozen fish)	-	0,5.	Okragła grzałka . (Circulaire).	2.	160.	45.
Labraks (Sea bass)	-	1	Okragła grzałka . (Circulaire).	2.	160	45
Żabnica (Monkfish)	-	0,8.	Okragła grzałka . (Circulaire).	2.	160.	60.
Kielec właściwy (Snapper)	-	1	Okragła grzałka . (Circulaire).	2.	180	30
Skarp (Turbot)	-	1	Okragła grzałka . (Circulaire).	2	160	35



WARZYWA (VEGETABLES)

Rodzaj	Obróbka	Ciężar (kg)	Funkcja	Poziom	Temp. (°C)	Czas (w minutach)
Warzywa mieszane (Mixed vegetables)	grillowane (grilled)	0,5.	Grill.	4.	250.	25.
	pieczony (roasted)	1.	Okragła grzałka . (Circulaire).	2.	200.	45.
Ziemniaki (Potatoes)	pieczony (roasted)	1.	Turbo.	2.	220.	40.
	mrożone smażone (frozen)	0,5.	Stat. z termoob. (Fan assisted).	2.	220.	13.

CIASTA (DESSERTS/PASTRIES)

Rodzaj	Obróbka	Ciężar (kg)	Funkcja	Poziom	Temp. (°C)	Czas (w minutach)
Babka (Bundt cake)	-	1.	Stat. z termoob. (Fan assisted).	2.	160.	60.
Ciastka (Biscuits)	-	0,6.	Turbo.	2.	160.	18.
Muffiny (Muffins)	-	0,5.	Okragła grzałka . (Circulaire).	2.	160.	18.
Płysie (Profiteroles)	-	0,5.	Turbo.	2.	180.	70.
Bezy (Meringues)	-	0,3.	Turbo.	2.	120.	90.
Ciasto biszkoptowe (Sponge cake)	-	1.	Okragła grzałka . (Circulaire).	2.	160.	60.
Strudel	-	1.	Statyczny (Static).	2.	170.	40.
Kruche ciasto z owocami (Tart)	-	0,8.	Statyczny (Static).	2.	170.	40.
Ciasto drożdżowe (Brioche bread)	-	1.	Stat. z termoob. (Fan assisted).	2.	180.	40.
Rogaliki z ciasta francuskiego (Croissant)	-	0,6.	Okragła grzałka . (Circulaire).	2.	160.	30.

CHLEB (BREAD)

Rodzaj	Obróbka	Ciężar (kg)	Funkcja	Poziom	Temp. (°C)	Czas (w minutach)
Chleb na zakwasie (Leavened bread)	-	1.	Okragła grzałka . (Circulaire).	2.	200.	30.
Focaccia	-	1.	Turbo.	2.	180.	25.

PIZZA

Rodzaj	Obróbka	Ciężar (kg)	Funkcja	Poziom	Temp. (°C)	Czas (w minutach)
Pizza na blasze (Pan pizza)	-	1.	Stat. z termoob. (Fan assisted).	1.	280.	7.
Pizza na kamieniu (Stone baked pizza)	świeża (fresh)	0,5.	Stat. z termoob. (Fan assisted).	1.	280.	4.
	mrożona (frozen)	0,3.	Stat. z termoob. (Fan assisted).	1.	230.	6.



Użytkowanie

MAKARON/RYŻ (PASTA/RICE)

Rodzaj	Obróbka	Ciężar (kg)	Funkcja	Poziom	Temp. (°C)	Czas (w minutach)
Zapiekany makaron (Pasta bake)	-	2.	Statyczny (Static).	1.	220.	40.
Lasagne (Lasagna)	-	2.	Statyczny (Static).	1.	230.	35.
Paella	-	0,5.	Stat. z termooob. (Fan assisted).	2.	190.	25.
Tarta (Quiche)	-	0,5	Statyczny (Static).	1	200	30
Suflet (Soufflé)	-	0,5.	Okrągła grzałka. (Circulaire).	2.	180.	25.

PIECZENIE W NISKIEJ TEMP (SLOW COOKING)

Rodzaj	Obróbka	Ciężar (kg)	Funkcja	Poziom	Temp. (°C)	Czas (w minutach)
Cielęcina (Veal)	-	1.	Turbo.	2.	90.	360.
Wołowina (Beef)	krwista (rare)	1.	Statyczny (Static).	2.	90.	105.
	wypieczona (well done)	1.	Statyczny (Static).	2.	90.	380.
Polędwica wieprzowa (Pork loin)	-	1.	Turbo.	2.	90.	330.
Jagnięcina (Lamb)	-	1.	Turbo.	2.	90.	360.

3.8 Programy własne (Personal recipes)

Za pomocą tego przycisku można wprowadzić indywidualny program z własnymi parametrami. Przy pierwszym użyciu zostanie zaproponowane dodanie nowego przepisu. Po zapisaniu własnych przepisów, będą one wskazywane w odpowiednim menu.



Czas pieczenia podany w tabeli odnosi się do potrawy wskazanej w przepisie, jest przybliżony i zależy od indywidualnego smaku.



Tabele przedstawiają dane ustawione fabrycznie. Jeżeli, po dokonaniu zmian na stałe, chce się przywrócić program z oryginalnymi ustawieniami fabrycznymi, należy wprowadzić dane wskazane w tabeli.



Jeżeli uaktywniono tryb ECO logic (patrz 3.9 Ustawienia (Settings)) czas osiągnięcia temperatury lub upieczenia może być inny.



Na „stronie głównej” wybrać ikonę

personal recipes

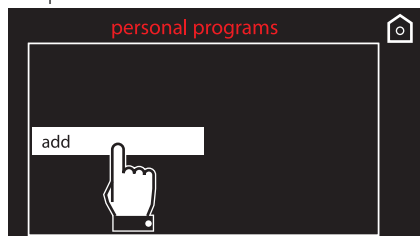
R



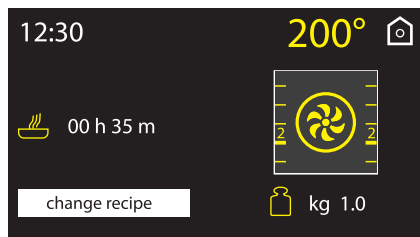
Można zapisać maksymalnie 10 własnych przepisów.

Dodanie przepisu

1. Wybrać **add** (dodaj) w menu „personal recipes”.

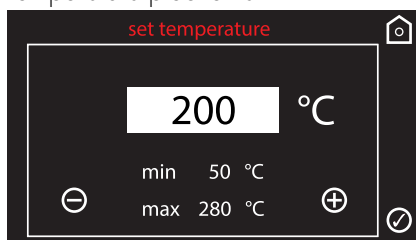


Na stronie głównej, wszystkie parametry możliwe do zmiany są zaznaczone na czerwono.



2. Nacisnąć na parametr, który chce się zmienić:

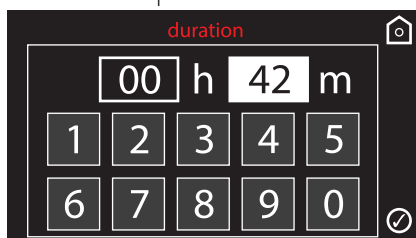
- temperatura pieczenia



- funkcja pieczenia



- czas trwania pieczenia



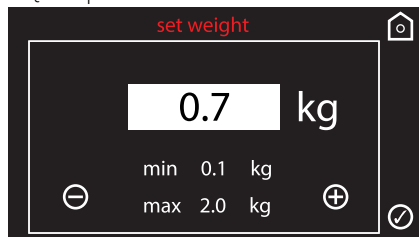
- półka ramki





Użytkowanie

- ciężar produktu



- Nanieść żądane zmiany.
- Wcisnąć symbol , aby zapisać program. Nastąpi żądanie wprowadzenia nazwy stworzonego przepisu.



- Wpisać nazwę przepisu. Znak  usuwa poprzednią literę (na przykładzie zapisano przepis **recipe 1**).

i Nazwa nie może być dłuższa niż 10 znaków, łącznie ze spacjami.

i Aby móc zapisać przepis, nazwa musi zawierać przynajmniej jeden znak.

- Po wprowadzeniu nazwy nowego przepisu, wcisnąć symbol , aby potwierdzić.

- Pojawi się żądanie potwierdzenia wybranych zmian. Wybrać **yes** (tak) w celu zapisania przepisu.



i Wybrać **no**, aby odrzucić dokonane zmiany.

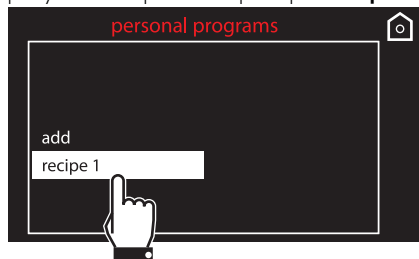
- W przypadku potwierdzenia zapisania przepisu na wyświetlaczu pojawi się potwierdzenie.



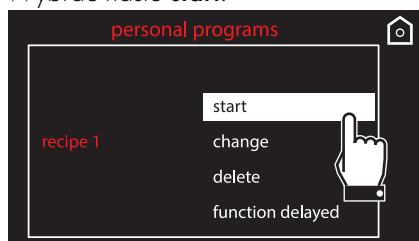


Aktywacja własnego przepisu

1. Wybrać zapisany wcześniej w menu „personal recipes” **własny przepis** (na przykładzie podano przepis **recipe 1**).



2. Wybrać hasło **start**.



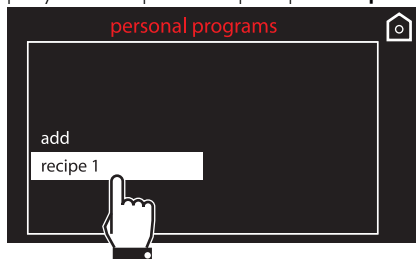
3. Rozpocznie się pieczenie według ustawionych w przepisie parametrów.



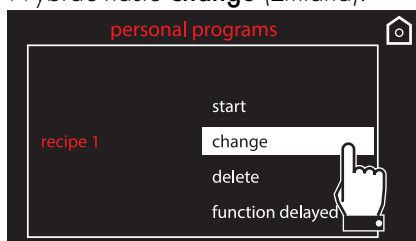
Podczas pieczenia można zawsze zmienić temperaturę i czas, które jednak nie zostaną zapisane w przepisie na stałe.

Zmiana własnego przepisu

1. Wybrać zapisany wcześniej w menu „personal recipes” **własny przepis** (na przykładzie podano przepis **recipe 1**).



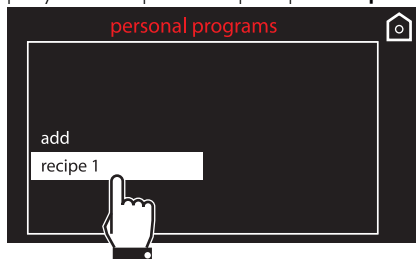
2. Wybrać hasło **change** (zmiana).



3. Powtórzyć te same czynności poczynając od punktu 2 rozdziału „Dodanie przepisu”.

Usuwanie własnego przepisu

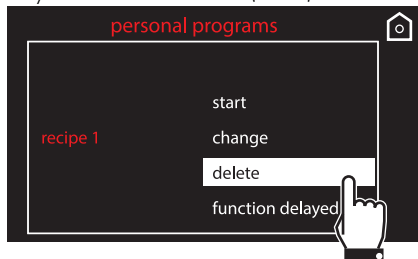
1. Wybrać zapisany wcześniej w menu „personal recipes” **własny przepis** (na przykładzie podano przepis **recipe 1**).





Użytkowanie

- Wybrać hasło **delete** (usuń).



- Potwierdzić usunięcie. Wybrać napis **yes** (tak), w celu ostatecznego wykasowania przepisu.

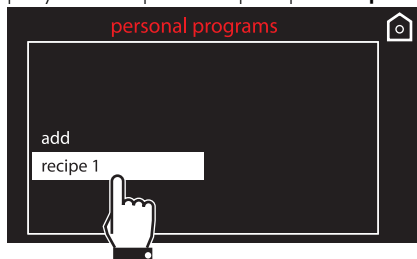


- W przypadku potwierdzenia kasowania, na wyświetlaczu pojawi się komunikat potwierdzenia.

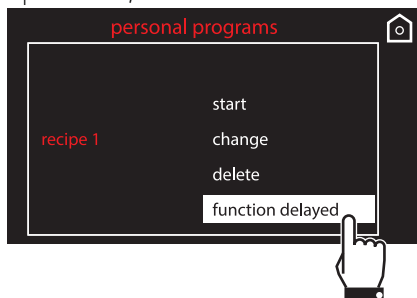


Pieczenie opóźnione

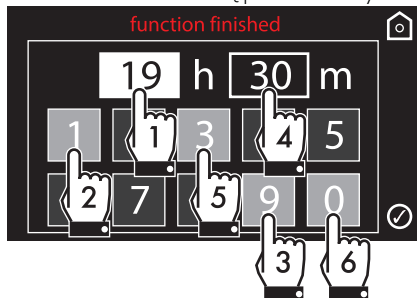
- Wybrać zapisany wcześniej w menu „personal recipes” **własny przepis** (na przykładzie podano przepis **recipe 1**).



- Wybrać **function delayed** (funkcja opóźniona).

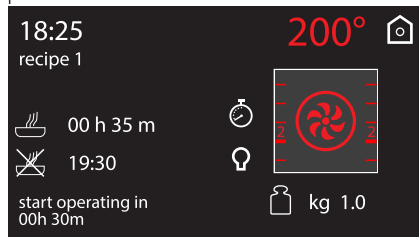


- Wprowadzić żdaną godzinę zakończenia pieczenia (na przykład o 19.30: najpierw wcisnąć okienko godzin, następnie numery 1 i 9; wcisnąć okienko minut a następnie numery 3 i 0).





4. Wcisnąć symbol , aby potwierdzić.
5. Urządzenie ustawi się w stanie oczekiwania godziny rozpoczęcia pieczenia.



3.9 Ustawienia (Settings)

W tym menu można dokonać ustawień produktu.

Na „stronie głównej” wybrać ikonę

settings



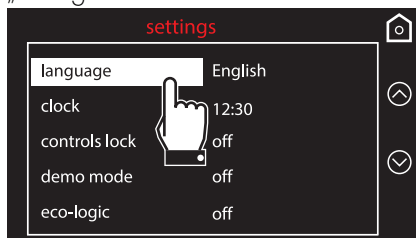
W przypadku chwilowego odcięcia prądu, wszystkie spersonalizowane ustawienia pozostaną aktywne.

Język (Language)



Pozwala na wybranie jednego z dostępnych języków.

1. Wybrać **language** (język) w menu „settings”.



2. Wcisnąć symbole  i , aż do wybraniażądanego języka.



3. Potwierdzić wybrany język.



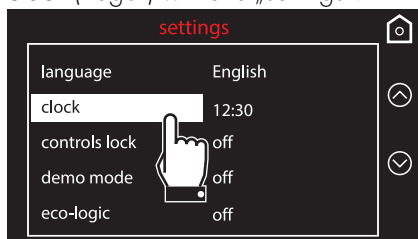
Użytkowanie

Zegar (Clock)

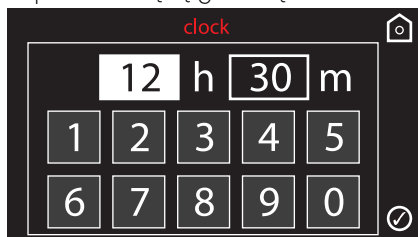


Pozwala na zmianę wyświetlanej godziny.

1. Wcisnąć symbole  lub  i wybrać **clock** (zegar) w menu „settings”.



2. Wpisać bieżącą godzinę.



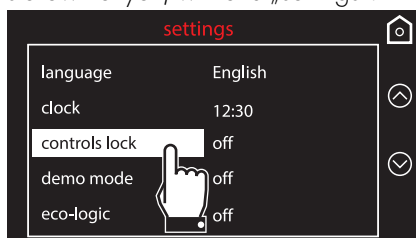
3. Wcisnąć symbol , aby potwierdzić.

Blokada elementów sterowniczych (Controls lock)



Pozwala na automatyczne zablokowanie sterowania, po upływie jednej minuty funkcjonowania bez żadnych interwencji użytkownika.

1. Wcisnąć symbole  lub  i wybrać **controls lock** (blokada elementów sterowniczych) w menu „settings”.



2. Aby potwierdzić uaktywnienie blokady elementów sterowniczych wybrać **yes** (tak).



Podczas normalnego funkcjonowania jest wskazywany włączeniem się kontrolki .



Aby podczas pieczenia chwilowo wyłączyć blokadę przytrzymać wciśnięty przez 3 sekundy symbol . Po upływie jednej minuty od ostatniej interwencji, blokada ponownie się uaktywnia.

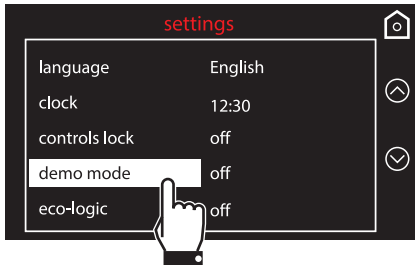


Tryb demo (Demo mode) (tylko w sklepie)

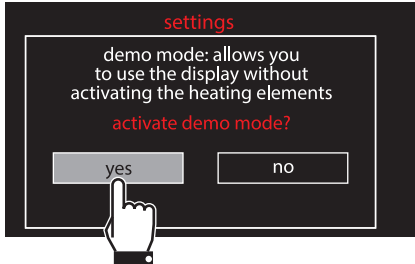


Umożliwia wyłączenie elementów grzejnych i jednocześnie zachowanie aktywnego panela sterowania.

1. Wcisnąć symbole  lub  i wybrać **demo mode** w menu „settings”.



2. Aby potwierdzić uaktywnienie trybu demo wybrać **yes** (tak).



Jeżeli tryb jest aktywny, na wyświetlaczu zostanie wyświetlony napis „demo mode”.



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

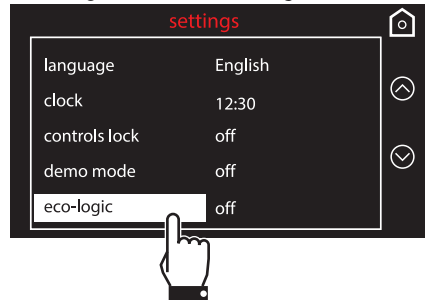
Eco-Logic



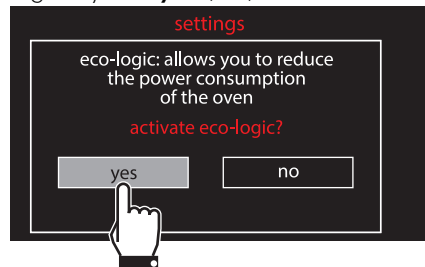
Pozwala urządzeniu na ograniczenie mocy. Wskazany w przypadku jednoczesnego stosowania kilku urządzeń.

Jeżeli taki tryb zostanie włączony, na wyświetlaczu, z boku funkcji pojawi się symbol .

1. Wcisnąć symbole  lub  i wybrać **eco-logic** w menu „settings”.



2. Aby potwierdzić uaktywnienie trybu eco-logic wybrać **yes** (tak).



Gdy tryb eco-logic jest aktywny, czas nagrzewania wstępnego i pieczenia może się wydłużyć.



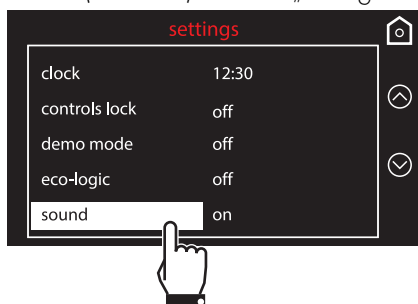
Użytkowanie

Dzwonki (Sound)

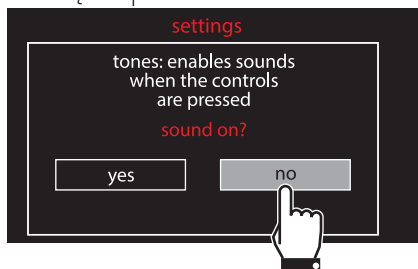


Po każdym wciśnięciu jednego z symboli na wyświetlaczu, urządzenie emituje jeden dźwięk. Za pomocą tej funkcji można go dezaktywować.

1. Wcisnąć symbole  lub  i wybrać **sound** (dzwonki) w menu „settings”.



2. Aby dezaktywować dźwięk przypisany danemu symbolowi na wyświetlaczu, wcisnąć napis **no**.

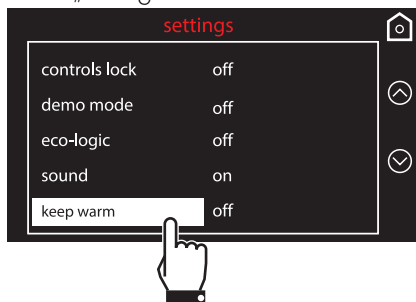


Utrzymywanie ciepła (Keep warm)



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

1. Wcisnąć symbole  lub  i wybrać **keep warm** (utrzymywanie ciepła) w menu „settings”.

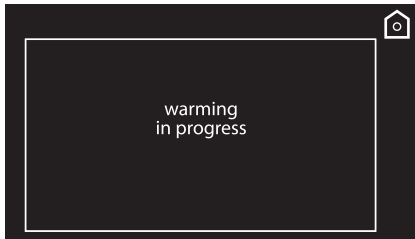


2. Aby potwierdzić uaktywnienie utrzymywania ciepła wybrać **yes** (tak).





Funkcja utrzymywania ciepła uaktywni się zaraz po zakończeniu pieczenia i zostanie wskazana serią sygnałów dźwiękowych (patrz pieczenie lub funkcja zakończona). Po kilku minutach na wyświetlaczu pojawi się poniższy ekran.

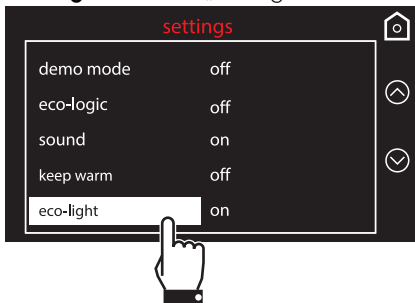


Eco-Light

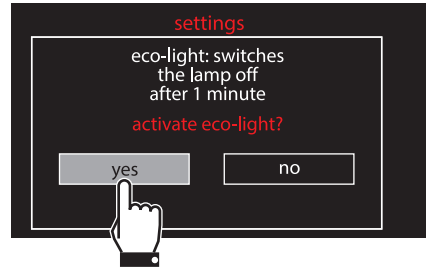


Dla oszczędności energetycznej lampka jest automatycznie wyłączana po upływie jednej minuty od rozpoczęcia pieczenia.

1. Wcisnąć symbole  lub  i wybrać **eco-light** w menu „settings”.



2. Aby potwierdzić uaktywnienie trybu eco-light wybrać **yes** (tak).



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



Jest zawsze dostępna ręczna kontrola włączania/wyłączania. Wcisnąć, gdy dostępny, symbol , aby ręcznie uaktywnić lub symbol , aby dezaktywować wewnętrzne oświetlenie.



Funkcja eco-light jest ustawiona fabrycznie na „on”.



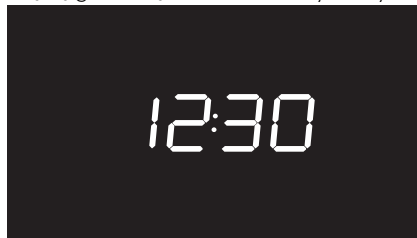
Użytkowanie

Zegar cyfrowy (Digital clock)



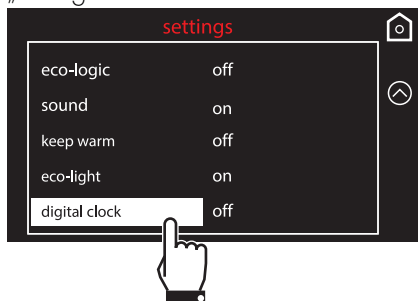
Umożliwia wyświetlenie godziny w formacie cyfrowym.

Gdy żadna z funkcji urządzenia nie jest uaktywniona, wyświetlacz pokazuje bieżącą godzinę w formacie cyfrowym.

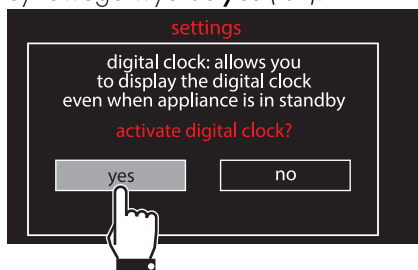


W przypadku chwilowego odcięcia prądu, wersja cyfrowa pozostaje aktywna.

1. Wcisnąć symbole  lub  i wybrać **digital clock** (zegar cyfrowy) w menu „settings”.



2. Aby potwierdzić uaktywnienie cyfrowego wybrać **yes** (tak).



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 granulami, odplamiaczy i metalowych gąbek) na częściach szklanych.
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych lub ostrych metalowych skrobaków.

4.2 Czyszczenie powierzchni

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

4.3 Codzienne czyszczenie płyty

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

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

4.4 Plamy z żywności lub resztki

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

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

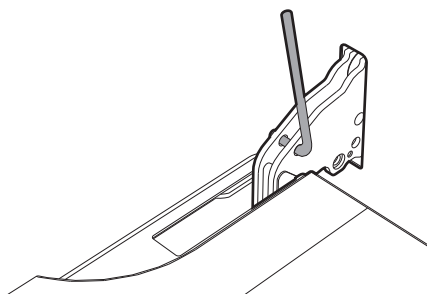
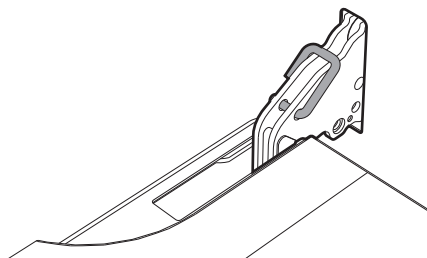
Nie pozwolić na zaschnięcie słodkich resztek na urządzeniu (np.: dżem), ponieważ mogłyby uszkodzić emalię wewnątrz urządzenia.

4.5 Demontaż drzwiczek

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

Aby zdjąć drzwiczki należy:

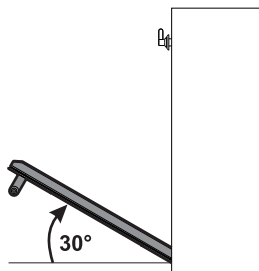
1. Otworzyć zupełnie drzwiczki i włożyć dwa sworznie w otwory zawiasów pokazanych na rysunku.



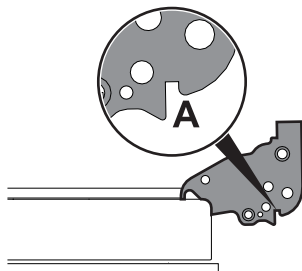


Czyszczenie i konserwacja

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 ku dołowi i po ich ustawieniu wyjąć sworznie z otworów zawiasów.



4.6 Czyszczenie szklanych drzwiczek

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

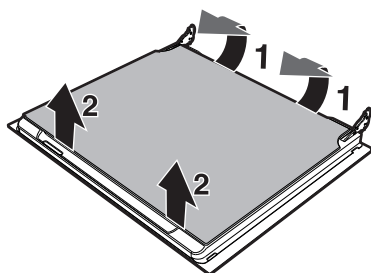


Używać produktów do czyszczenia sprzedawanych przez producenta.

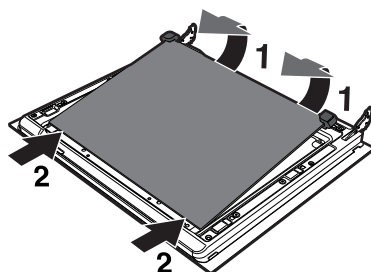
4.7 Demontaż szybek wewnętrznych

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

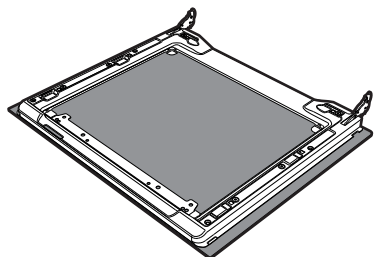
1. Wyjąć wewnętrzną szybę pociągając ją delikatnie ku górze w części tylnej, ruchem wskazanym przez strzałki (1).
2. Następnie pociągnąć szybę ku górze w części przedniej (2). W ten sposób 4 sworznie zamocowane do szybki odczepiają się od gniazd w drzwiczkach.



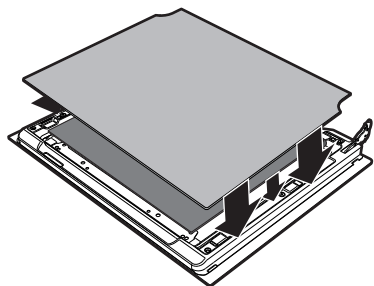
3. W niektórych modelach znajduje się szyba pośrednia. Wyjąć pośrednią szybę podnosząc ją do góry.



4. Wyczyścić szybkę wewnętrzną i szybki wyjęte wcześniej. Używać papierowych ręczników kuchennych. W przypadku uporczywego brudu, umyć wilgotną gąbką i neutralnym detergenciem.



5. Włożyć szybki stosując te same czynności co przy wyjęciu, ale w odwrotnej kolejności.
6. Włożyć szybkę wewnętrzną. Zwrócić uwagę na wyśrodkowanie i zamocowanie 4 sworzni w gniazdach, lekko je dociskając.



4.8 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 detergenciem, przetrzeć wodą i wytrzeć na sucho.



Po użyciu specjalnych produktów, zaleca się uruchomienie piekarnika z maksymalną temperaturą na około 15-20 minut, aby usunąć ewentualne pozostałości.



Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie drzwiczek.

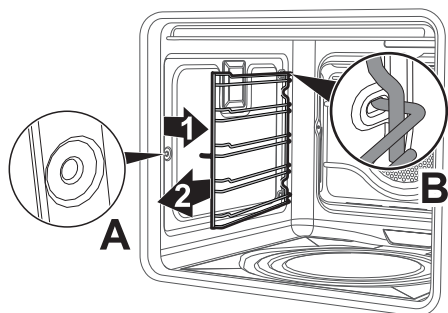


Czyszczenie i konserwacja

Wyjęcie ramek na ruszty/blachy

Wyjęcie ramek ułatwia czyszczenie bocznych części. Taką czynność należy przeprowadzać zawsze podczas automatycznego czyszczenia (tylko w niektórych modelach).

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



4.9 Vapor Clean (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 zmiękczone przez ciepło i parę wodną co ułatwia ich usuwanie.



Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia powierzchni

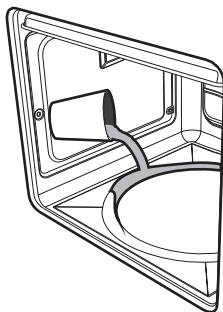
- Usunąć z wnętrza piekarnika resztki jedzenia lub pozostałości pochodzące z poprzedniego pieczenia.
- Przeprowadzać czyszczenie wspomagane tylko, gdy piekarnik jest zimny.

Czynności wstępne

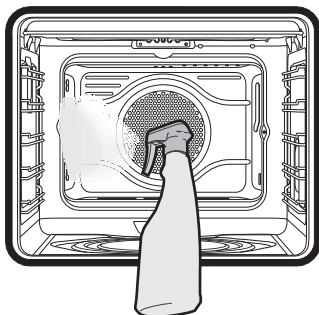
Przed uruchomieniem funkcji Vapor Clean:

- Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza piekarnika. Górna ochrona może pozostać wewnątrz.

- Wlać na dno piekarnika około 40 cm³ wody. Uważać, aby nie wylała się z rowka.



- Za pomocą spryskiwacza rozpryskać wewnątrz piekarnika roztwór wody z płynem do naczyń. Spryskać w kierunku ścianek bocznych, do góry, na dół i w kierunku deflektora.



- Zamknąć drzwiczki.



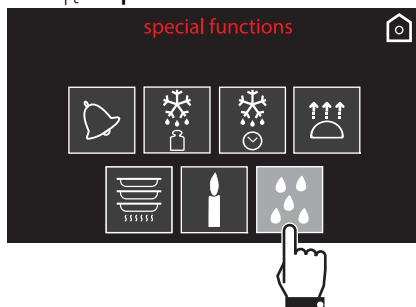
Zaleca się spryskać co najmniej 20 razy.

Ustawienia Vapor Clean

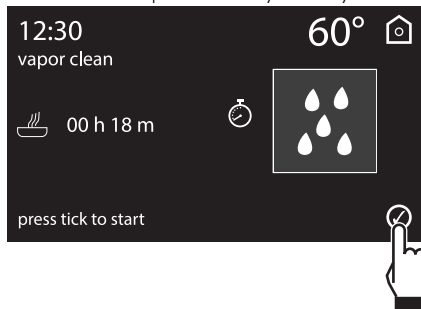


Jeżeli wewnętrzna temperatura jest wyższa od ustalonej dla cyklu czyszczenia parą Vapor clean, cykl zostanie natychmiast przerwany i na wyświetlaczu pojawi się napis „Internal temperature unsafe please wait until the oven is cool” - Temperatura wewnętrzna jest zbyt wysoka, poczekać na ochłodzenie. Przed uaktywnieniem funkcji wspomaganego czyszczenia poczekać, aż urządzenie wystygnie.

1. W menu „special functions” wybrać funkcję **Vapor Clean**.



2. Na wyświetlaczu pojawi się czas trwania i temperatura cyklu czyszczenia.

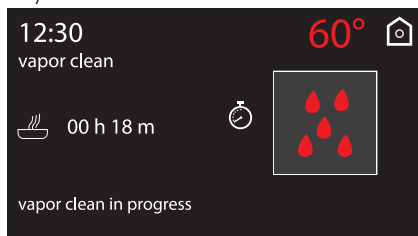


Użytkownik nie może zmienić parametrów czasu trwania i temperatury.

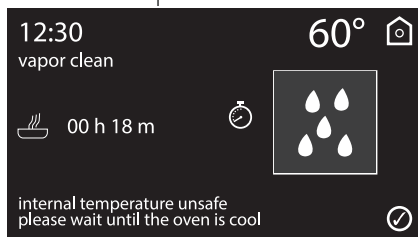


Czyszczenie i konserwacja

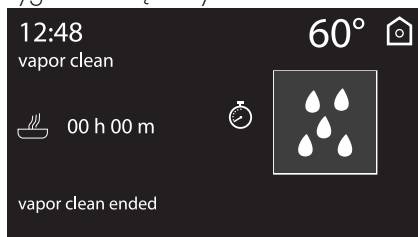
3. Wcisnąć symbol , aby potwierdzić. Rozpoczyna się cykl wspomaganego czyszczenia.



4. Jeżeli temperatura wewnątrz komory pieczenia jest zbyt wysoka, sygnał dźwiękowy i ostrzeżenie na wyświetlaczu powiadomią o konieczności poczekania na ostudzenie.



5. Po zakończeniu cyklu czyszczenia Vapor Clean zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.



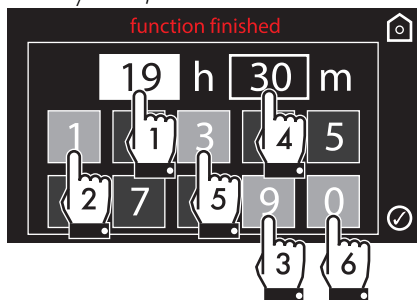
Ustawienia funkcji zaprogramowanego Vapor Clean

Można zaprogramować godzinę rozpoczęcia Vapor Clean tak samo jak inne funkcje pieczenia.

1. Po wybraniu funkcji specjalnej Vapor Clean wcisnąć symbol .



2. Wprowadzić żądaną godzinę zakończenia funkcji Vapor Clean (na przykład o 19:30: najpierw wcisnąć okienko godzin, następnie numery 1 i 9; wcisnąć okienko minut a następnie numery 3 i 0).



3. Wcisnąć symbol , aby potwierdzić.
4. Urządzenie oczekuje na ustawioną godzinę rozpoczęcia w celu uruchomienia cyklu czyszczenia.

Koniec cyklu czyszczenia parą Vapor Clean

5. Otworzyć drzwiczki i wytrzeć szmatką z mikrofibry zabrudzenia mniej uciążliwe.
6. Do usunięcia bardzo opornego brudu użyć nieściерnej gąbki z włókniną z miodądu.
7. W przypadku resztek tłuszczu można użyć specjalnych detergentów do czyszczenia piekarników.
8. Usunąć wodę pozostałą wewnątrz piekarnika.

Dla większej higieny oraz, aby przykry zapach nie przechodził na potrawę, wysuszyć piekarnik za pomocą funkcji z termoobieganiem przy 160°C przez około 10 minut.



Podczas czyszczenia zaleca się stosowanie gumowych rękawic.



Aby ułatwić ręczne usuwanie trudno dostępnych części można zdjąć drzwiczki.

4.10 Piroliza (Pyrolytic) (tylko w niektórych modelach)



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



Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia powierzchni

- Usunąć z wnętrza piekarnika resztki jedzenia lub pozostałości pochodzące z poprzedniego pieczenia.
- Wyłączyć palniki lub płyty elektryczne płyty kuchennej ewentualnie zamontowanej nad piekarnikiem.

Czynności wstępne

Przed włączeniem pirolizy:

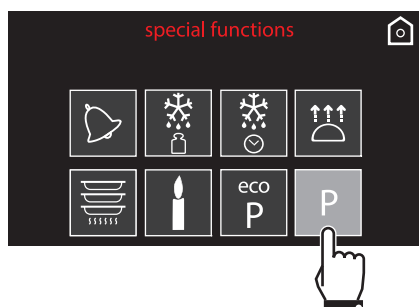
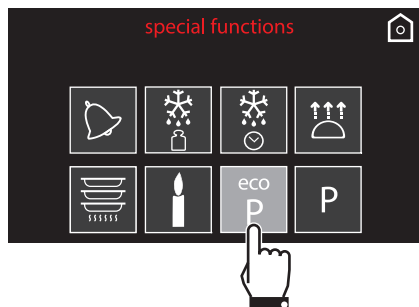
- Wyczyścić wewnętrzną szybę według zwyczajnej procedury czyszczenia.
- W przypadku trudnego do usunięcia brudu, spryskać szybę produktem do czyszczenia piekarników (zwrócić uwagę na ostrzeżenia zamieszczone na produkcie); pozostawić na 60 minut, następnie przetrzeć wodą i wytrzeć szybę papierowym ręcznikiem lub szmatką z mikrofibry.
- Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza piekarnika.
- Wyjąć ramki na ruszty/blachy.
- Zdjąć górną osłonę (gdzie obecna).
- Zamknąć drzwiczki.



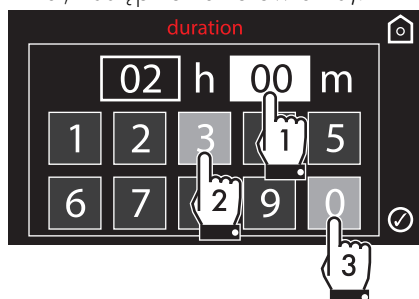
Czyszczenie i konserwacja

Ustawienie pirolizy

1. Wybrać **eco pyrolytic** (pirolizę eco) lub **pyrolytic** (pirolizę) w menu „special functions”.



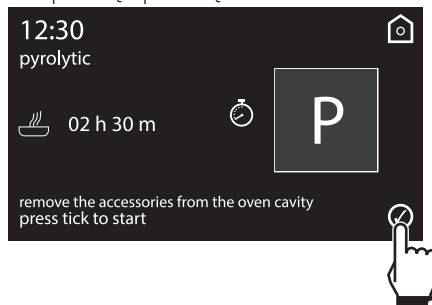
2. Wprowadzić żądany czas trwania cyklu czyszczenia (na przykład 2 godziny i 30 minut: najpierw dotknąć okienka minut, następnie numerów 3 i 0).



3. Wcisnąć symbol , aby potwierdzić.

4. Urządzenie jest gotowe do rozpoczęcia cyklu automatycznego czyszczenia.

Ostrzeżenie przypomina o konieczności wyjęcia z komory pieczenia wszystkich elementów. Wcisnąć symbol , aby rozpocząć pirolizę.



Zalecany czas trwania pirolizy:

- Mało zabrudzony: 2 godziny.
- Średnio zabrudzony: 2 i ½ godziny.
- Bardzo brudny: 3 godziny.

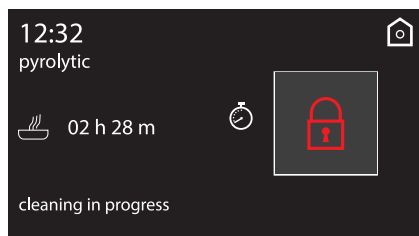


W funkcji **eco pyrolytic**  czas trwania jest ustawiony na 2 godziny i nie można go zmienić).



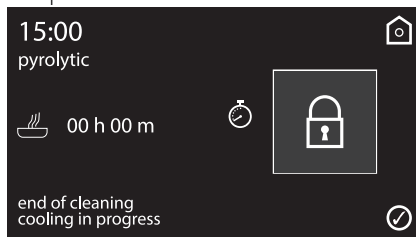
Piroliza (Pyrolytic)

Na wyświetlaczu pojawi się napis „cleaning in progress” - piroliza w toku i pozostający czas, który wskazuje, że urządzenie wykonuje cykl automatycznego czyszczenia. Po 2 minutach od rozpoczęcia cyklu pirolizy drzwiczki zostają zablokowane urządzeniem uniemożliwiającym ich otwarcie (na wyświetlaczu pojawia się symbol ).

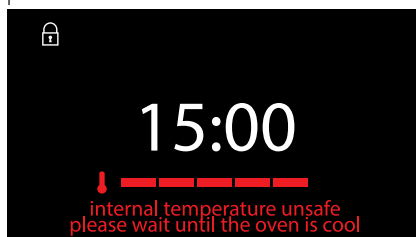


 Po włączeniu blokady drzwiczek nie można wybrać żadnej funkcji. Mimo wszystko, można wyłączyć urządzenie za pomocą odpowiednich poleceń.

5. Po zakończeniu pirolizy, drzwiczki pozostają zablokowane, aż do momentu, gdy temperatura wewnątrz piekarnika nie powróci do poziomu bezpieczeństwa.



6. Po około 20 sekundach na wyświetlaczu pojawi się ostrzeżenie, że trwa procedura chłodzenia komory pieczenia.



7. Poczekać na ostudzenie piekarnika i zebrać resztki za pomocą wilgotnej szmatki z mikrofibry.



Czyszczenie i konserwacja



Podczas pierwszego procesu pirolizy mogą się wydobywać nieprzyjemne zapachy wynikające ze zwyczajnego parowania substancji zastosowanych podczas produkcji. Jest to zwyczajne zjawisko, które znika po pierwszym cyklu pirolizy.



Podczas pirolizy wentylatory produkują intensywniejszy hałas wynikający z większej prędkości obrotów. Jest to zwyczajne funkcjonowanie przewidziane do ułatwienia rozpraszania ciepła. Po zakończeniu pirolizy, aby uniknąć przegrzania ścianek mebli i przedniej części piekarnika, przez pewien okres czasu trwa wentylacja.

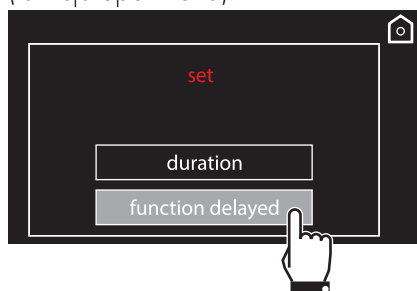


Jeżeli piroliza, trwająca przez minimalny czas, nie dała zadowalających efektów, przy kolejnym cyklu zaleca się ustawienie dłuższego czasu.

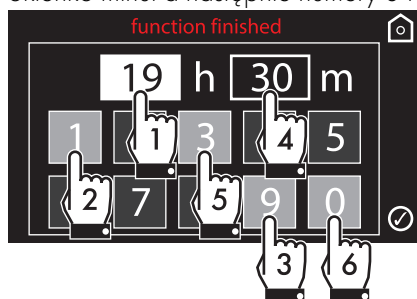
Ustawienie zaprogramowanego cyklu pirolizy

Można zaprogramować godzinę rozpoczęcia pirolizy tak samo jak inne funkcje pieczenia.

1. Po wybraniu czasu trwania pirolizy i wciśnięciu symbolu  w celu potwierdzenia, wcisnąć symbol .
2. Wcisnąć napis **function delayed** (funkcja opóźniona).



3. Wprowadzić żdaną godzinę zakończenia pieczenia (na przykład o 19:30: najpierw wcisnąć okienko godzin, następnie numery 1 i 9; wcisnąć okienko minut a następnie numery 3 i 0).



4. Wcisnąć symbol , aby potwierdzić.
5. Urządzenie oczekuje na ustawioną godzinę rozpoczęcia w celu uruchomienia cyklu czyszczenia.

4.11 Konserwacja nadzwyczajna

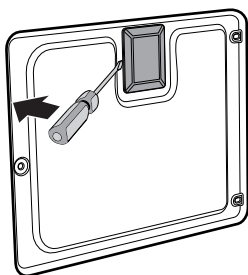


**Części pod napięciem
Niebezpieczeństwo porażenia
prądem**

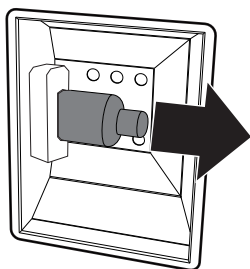
- Odczączyć piekarnik od zasilania elektrycznego.

Wymienić lampkę oświetlenia wewnętrznego

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



4. Wyjąć żarówkę.

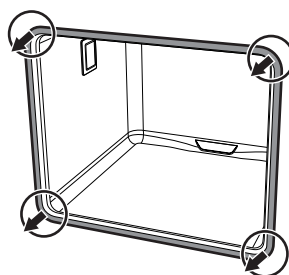


Nie dotykać żarówki halogenowej bezpośrednio palcami, ale użyć odpowiedniego materiału zabezpieczającego.

5. Wymienić żarówkę na równoważną (40W).
6. Założyć poprawnie osłonę tak, aby jej wewnętrzny profil był skierowany ku drzwiczkom.
7. Nacisnąć osłonę, aby przylegała do oprawki.

Demontaż uszczelki (z wyjątkiem modeli z pirolizą)

Dla dokładniejszego wyczyszczenia, można zdjąć uszczelkę znajdującą się na froncie komory pieczenia. W czterech rogach zostały umieszczone zaczepy, które mocują ją do frontu. Pociągnąć je na zewnątrz, aby odczepić uszczelkę.





Czyszczenie i konserwacja

Co robić, jeżeli...

Wyświetlacz jest całkowicie wyłączony:

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

Urządzenie nie grzeje:

- Sprawdzić, czy nie ustawiono funkcji „demo mode” (szczegóły w paragrafie „Ustawienia (Settings)”).

Elementy sterownicze nie odpowiadają:

- Sprawdzić, czy nie ustawiono funkcji „controls lock” (szczegóły w paragrafie „Ustawienia (Settings)”).

Czas pieczenia jest dłuższy niż wskazano w tabeli:

- Sprawdzić, czy nie ustawiono funkcji „eco-logic” (szczegóły w paragrafie „Ustawienia (Settings)”).

Po zakończeniu automatycznego cyklu czyszczenia (pirolizy), nie można wybrać żadnej funkcji:

- Sprawdzić, czy wyłączyła się blokada 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 jakiegokolwiek rodzaj pieczenia.

Na wyświetlaczu pojawia się napis „Error 4” - Błąd 4:

- Blokada drzwiczek nie zaczęła 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 doprowadzanie 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.



W przypadku pojawienia się innych komunikatów Error XX - Błąd XX:

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.

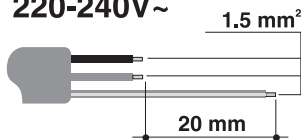
Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

Urządzenie jest zasilane prądem 220-240 V~.

Używać trójżyłowego kabla (kabel 3 x 1,5 mm², w odniesieniu do przekroju wewnętrznego przewodu) odpornych na temperaturę co najmniej 90 °C.

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 omipolarny.

Wyłącznik omipolarny 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 spowodować nagrzewanie lub zapalenie.

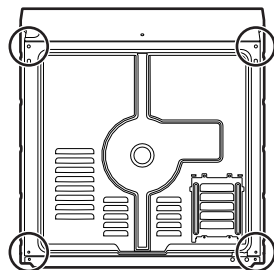
5.2 Wymiana przewodu



**Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia
prądem**

- Odfaczyć główne zasilanie elektryczne.

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



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



5.3 Ustawienie



Ciężkie urządzenie
Niebezpieczeństwo zranienia
przez zgniecenie

- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.



Naciśnięcie na otwarte drzwiczki
Ryzyko uszkodzenia urządzenia

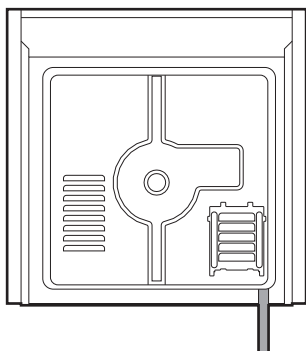
- Nie używać otwartych drzwiczek jako dźwigni do ustawienia urządzenia w meblu.
- Nie wywierać zbyt dużego nacisku na otwarte drzwiczki.



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.

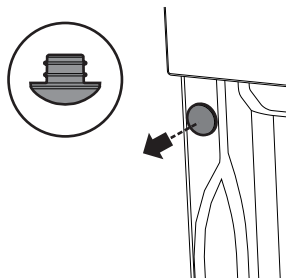
Pozycja kabla zasilającego



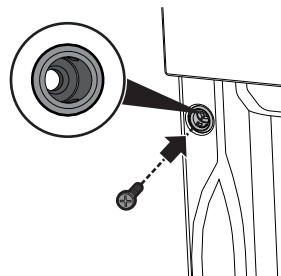
(widok z tyłu)

Tuleje mocujące

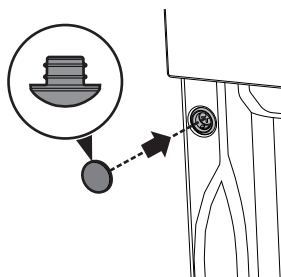
Zająć zatyczki tulei umieszczone na froncie piekarnika.



Umieścić urządzenie w meblu.
Przymocować je śrubami.

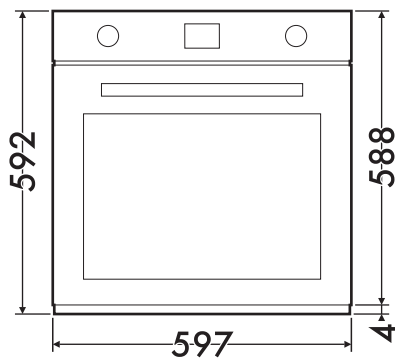


Zakryć tuleje zdjętymi wcześniej zatyczkami.

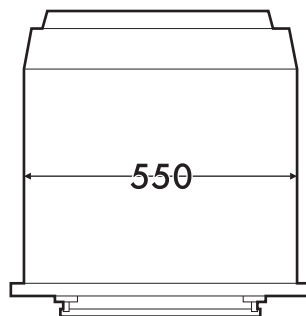




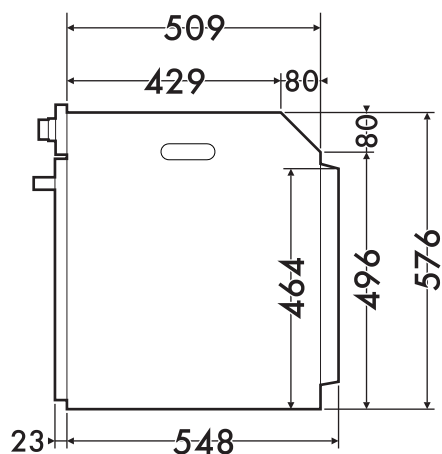
Gabaryty urządzenia (mm)



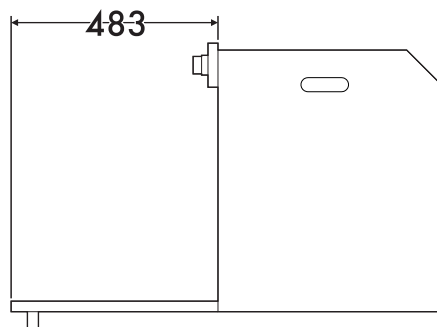
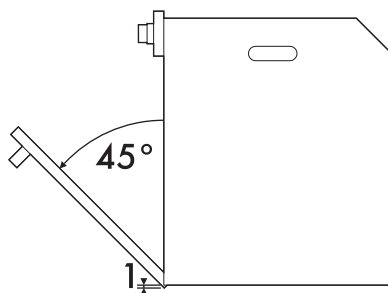
(widok z przodu)



(widok z góry)



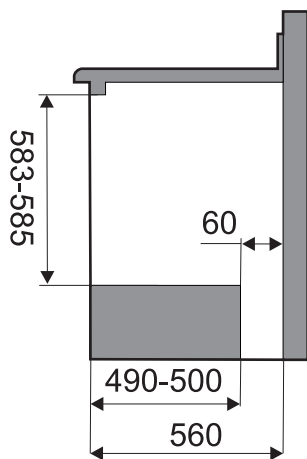
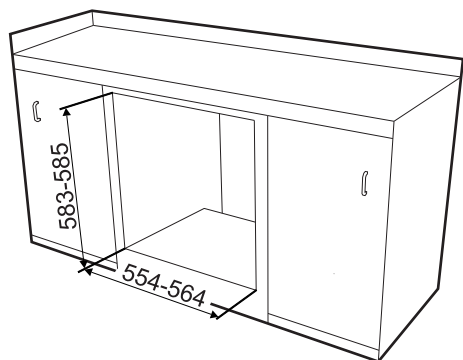
(widok z boku)



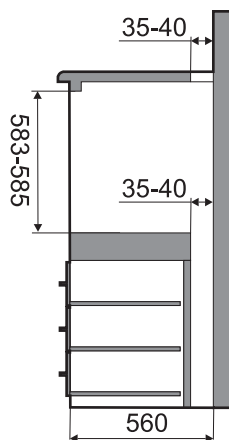
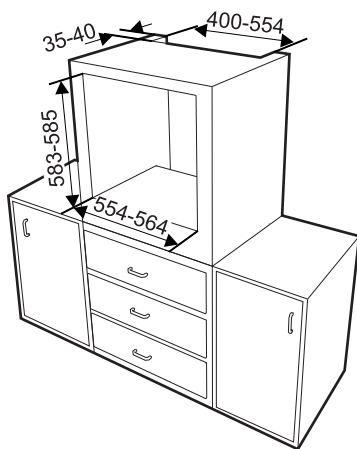


Montaż

Zabudowa pod blatem (mm)



Zabudowa na kolumnie (mm)



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



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



914776420/A