

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 użytkownika	6
1.7 Jak czytać niniejszą instrukcję obsługi	6
2 Opis	7
2.1 Opis ogólny	7
2.2 Panel sterowania	8
2.3 Pozostałe części	9
2.4 Dostępne akcesoria	9
3 Użytkowanie	11
3.1 Ostrzeżenia	11
3.2 Pierwsze użycie	11
3.3 Użytkowanie akcesoriów	12
3.4 Użytkowanie piekarnika	14
3.5 Porady dotyczące przygotowywania potraw	21
3.6 Specjalne funkcje i automatyczne programy	23
3.7 Menu drugorzędne	28
4 Czyszczenie i konserwacja	31
4.1 Ostrzeżenia	31
4.2 Czyszczenie powierzchni	31
4.3 Czyszczenie codzienne	31
4.4 Plamy z żywności lub pozostałości	31
4.5 Demontaż drzwiczek	31
4.6 Czyszczenie szklanych drzwiczek	32
4.7 Demontaż szyb wewnętrznych	32
4.8 Czyszczenie wnętrza piekarnika	33
4.9 Vapor Clean: wspomagane czyszczenie piekarnika (tylko w niektórych modelach)	35
4.10 Pirolyza: automatyczne czyszczenie piekarnika (tylko w niektórych modelach)	38
4.11 Konserwacja nadzwyczajna	40
5 Instalacja	42
5.1 Podłączenie elektryczne	42
5.2 Wymiana przewodu	42
5.3 Ustawienie	43

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 są na stronie: www.smeg.com



Ostrzeżenia

1 Ostrzeżenia

1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Obrażenia na osobach

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

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

Uszkodzenia urządzenia

- Nie stosować ściernych lub agresywnych detergentów (np. produktów z granulami, odplamiaczy i gąbek metalowych) 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 pieczenia 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 obrażenia na osobach lub szkody powstałe na rzeczach 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 pieczenia potraw w warunkach domowych. Każde inne użycie jest nieprawidłowe.
- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach psychofizycznych lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy pozostające pod kontrolą osób dorosłych odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo.
- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do działania w zmiennej temperaturze zewnętrznej lub w połączeniu z systemami zdalnego sterowania.

1.4 Utylizacja



Urządzenie należy poddać utylizacji oddzielnie od innych odpadów (dyrektywy 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE). 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 mają wpływu na środowisko i nadają się do recyklingu.

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



Opakowania z tworzyw sztucznych

Niebezpieczeństwo uduszenia się

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

1.5 Tabliczka znamionowa

Tabliczka znamionowa zawiera dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie. Nigdy nie należy zdejmować tabliczki znamionowej.

1.6 Instrukcja użytkownika

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 użytkownika.

1.7 Jak czytać niniejszą 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 pieczenia.

Czyszczenie i konserwacja



Informacje o prawidłowym czyszczeniu i konserwacji urządzenia.

Instalacja



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



Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa



Informacje



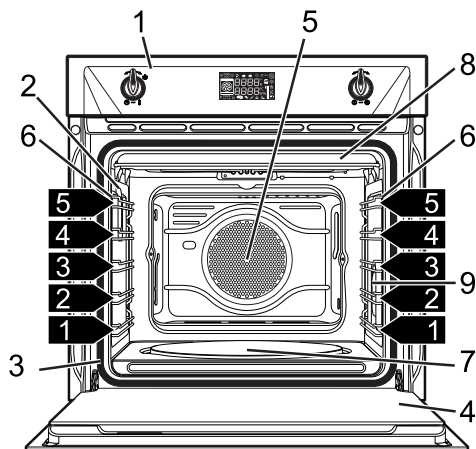
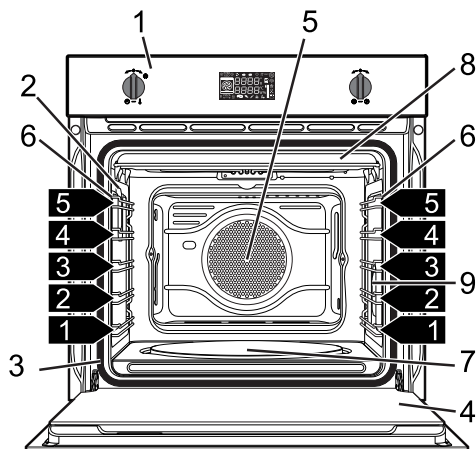
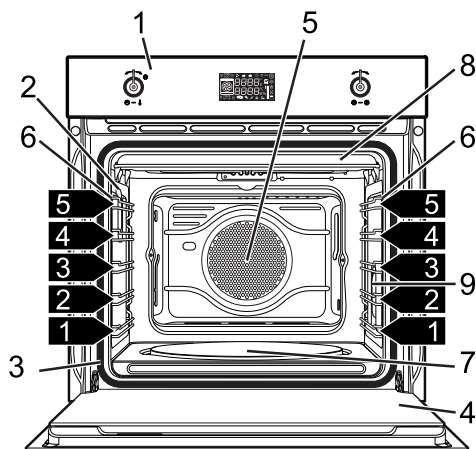
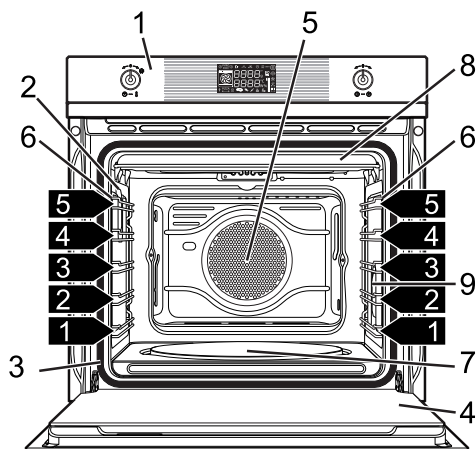
Rada

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

7 Płyta do pizzy (tylko w niektórych modelach)

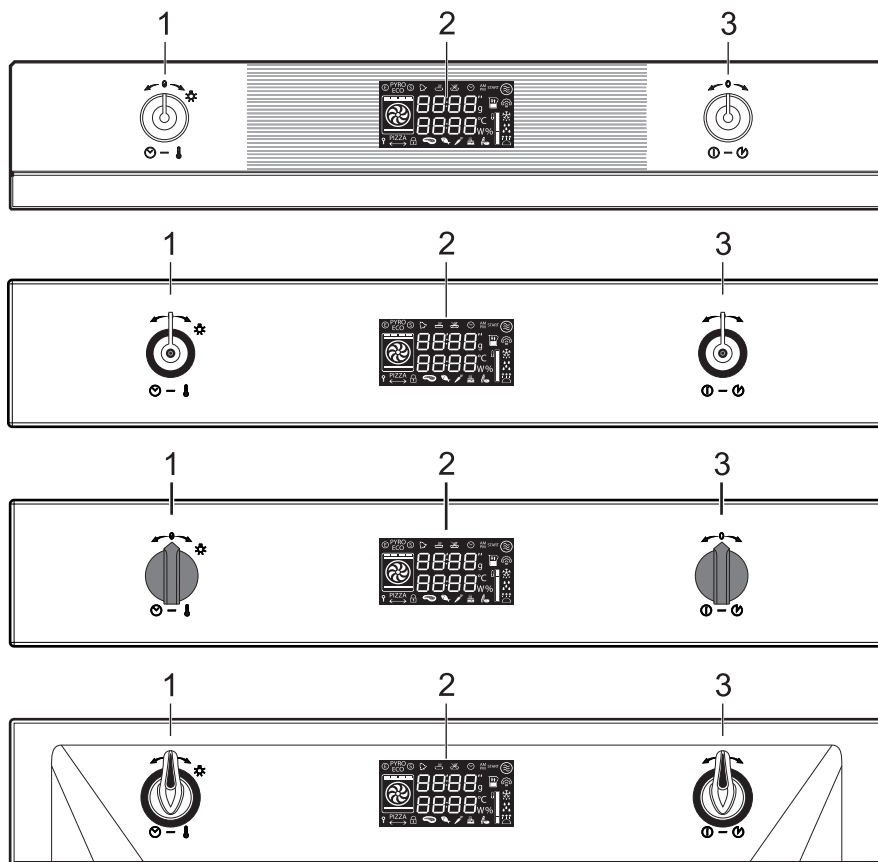
8 Górna osłona (tylko w niektórych modelach)

9 Lampka (tylko w niektórych modelach)

1,2,3... Półka ramki



2.2 Panel sterowania



Pokrętko temperatury (1)

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

Wyświetlacz (2)

Wyświetla bieżącą godzinę, wybraną funkcję i temperaturę pieczenia oraz ewentualnie przypisany czas trwania.

Pokrętko funkcji (3)

Za pomocą tego pokrętki można włączyć/wyłączyć urządzenie i wybrać funkcję pieczenia.



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

Oświetlenie wewnętrzne piekarnika włącza się po otwarciu drzwiczek lub po wybraniu dowolnej funkcji, z wyjątkiem

funkcji **PYRO ECO** i .

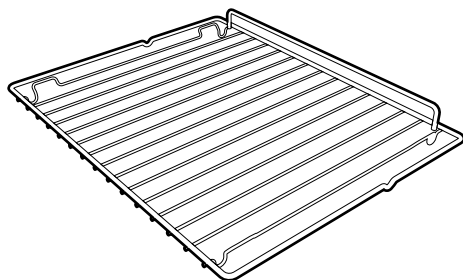
Przekręcić na chwilę pokrętkę temperatury w prawo, aby ręcznie wyłączyć wewnętrzne oświetlenie.

2.4 Dostępne akcesoria



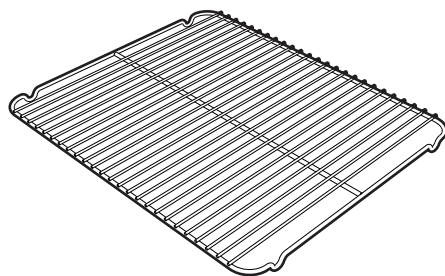
W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie akcesoria.

Ruszt



Do podtrzymywania naczyń z pieczoną potrawą.

Ruszt do blachy

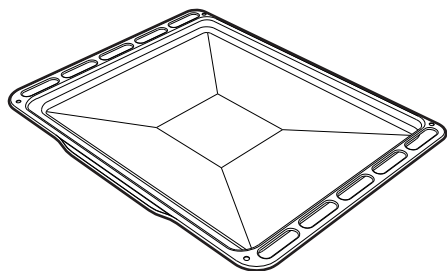


Do umieszczenia na nim blachy piekarnika w celu pieczenia produktów, które mogą kapać.



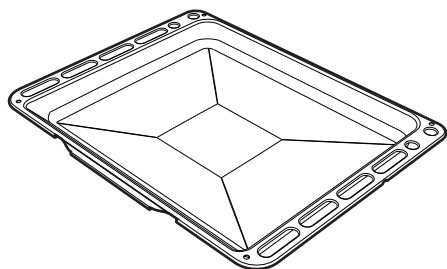
Opis

Blacha piekarnika



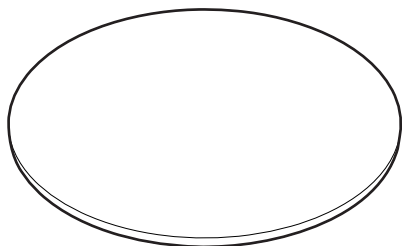
do gromadzenia tłuszczu wydzielającego się z produktów umieszczonych na górnym ruszcie.

Głęboka blacha



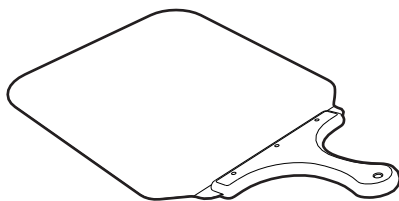
do gromadzenia tłuszczu wydzielającego się z produktów umieszczonych na ruszcie.

Płyta na pizzę



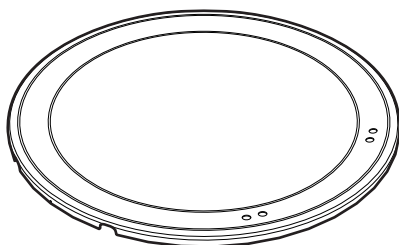
Specjalnie zaprojektowana do pieczenia pizzy i podobnych.

Łopatka do pizzy



Dla ułatwienia wkładania pizzy na płytę.

Pokrywa płyty na pizzę



Zakrywa płytę na pizzę, gdy ta nie jest używana.

i

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

i

Oryginalne akcesoria dostarczane z piekarnikiem lub te opcjonalne 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 pozwalać dzieciom zbliżać 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 piekarnika 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 z urządzenia (patrz 4 Czyszczenie i konserwacja).
4. Rozgrzać pusty piekarnik do maksymalnej temperatury, aby usunąć ewentualne pozostałości fabryczne.

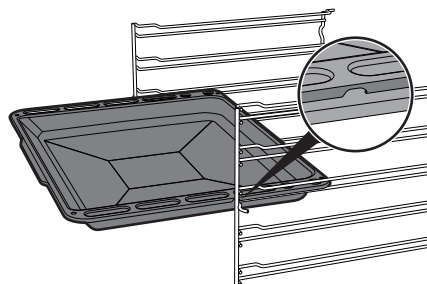
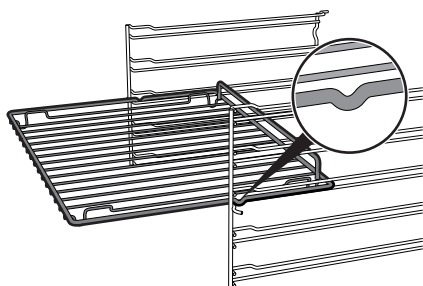


3.3 Użytkowanie akcesoriów

Ruszt i blachy

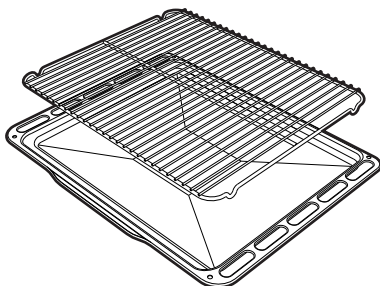
Ruszt i blachy powinny być wkładane w boczne prowadnice, aż do punktu zatrzymania.

- 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.



Delikatnie włożyć ruszt i blachy aż do końca.



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



Pokrywa i Płyta na pizzę (tylko w niektórych modelach)



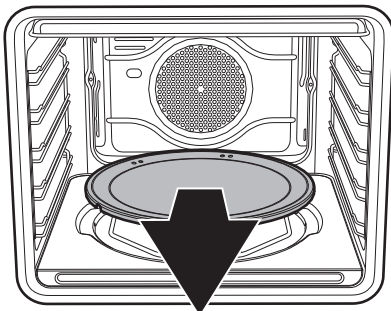
Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia powierzchni

- Nie stosować płyty na pizzę w sposób inny niż wskazano, na przykład na gazowych lub vitroceramicznych płytach kuchennych, lub w piekarnikach nie posiadających takiej opcji.
- Tylko po wyjęciu z piekarnika można doprawić pizzę olejem: ewentualne plamy mogłyby niekorzystnie wpłynąć na wygląd i funkcjonalność płyty.
- Jeżeli nie używa się płyty na pizzę, przykryć dno odpowiednią pokrywą znajdującą się w wyposażeniu.

Gdy piec jest zimny, wyjąć pokrywę z dna i włożyć płytę na pizzę. Uważać, aby płyta znajdowała się na prawidłowej pozycji, w wyznaczonym dla niej miejscu.

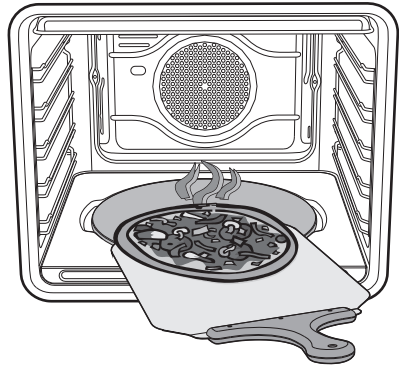
Do pieczenia użyć odpowiedniej funkcji

PIZZA.



Łopatką do pizzy (tylko w niektórych modelach)

Trzymać łopatkę do pizzy zawsze za uchwyt i wkładać lub wyjmować produkt z piekarnika. Zaleca się posypanie powierzchni łopatki mąką, aby ułatwić posuwanie świeżych produktów, które z powodu ich wilgoci mogą się przyklejać.

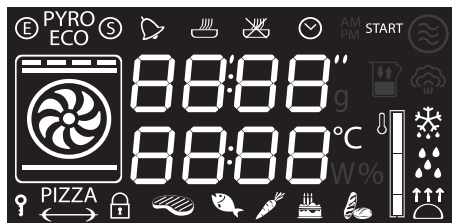




Użytkowanie

3.4 Użytkowanie piekarnika

Wyświetlacz



-  Kontrolka zegara
-  Kontrolka minutnika
-  Kontrolka pieczenia na czas z opóźnionym rozpoczęciem
-  Kontrolka pieczenia na czas
-  Kontrolka blokady dla bezpieczeństwa dzieci
-  Kontrolka show room
-  Kontrolka eco logic
-  Poziom osiągniętej temperatury

Warunki funkcjonowania

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



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



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

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



1. Temperatura
2. Czas trwania minutnika.
3. Czas trwania.
4. Zaprogramowany czas trwania pieczenia (jeżeli wybrano pieczenie na czas).
5. Wyświetlenie godziny.



Ustawienie godziny

Przy pierwszym zastosowaniu lub po przerwie w zasilaniu energią, na wyświetlaczu urządzenia miga symbol **00:00**. Aby rozpocząć pieczenie należy ustawić bieżącą godzinę.

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



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

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

Funkcje pieczenia



1. Za pomocą pokrętki funkcji wybrać jedną z funkcji tradycyjnego pieczenia.
2. Jeżeli chce się zmienić ustawioną temperaturę, wcisnąć pokrętkę temperatury.
3. Przekręcić pokrętkę, aby ustawić temperaturę.
4. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby uaktywnić tradycyjne pieczenie.

Etap wstępnego nagrzewania

W funkcjach kombinowanych i tradycyjnych rzeczywiste pieczenie poprzedza etap wstępnego nagrzewania, który pozwala na szybsze osiągnięcie temperatury pieczenia.

Taki etap jest wskazywany miganiem poziomu osiągnięcia temperatury.



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



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



Spis funkcji

ECO Eco



Współdziałanie wentylatora i okrągłej grzałki w trybie ECO jest szczególnie zalecane do pieczenia na jednej półce, 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 różnym (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

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

Działanie wentylator 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 2-ej i 4-ej półki)



Grill z termoobiegiem

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

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.



Okrągła grzałka

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.



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 potraw o dużej wielkości, wymagających intensywnego pieczenia.

PIZZA

Pizza



Działanie wentylatora w połączeniu z grillem i dolną grzałką zapewnia równomierne pieczenie, nawet złożonych potraw. Idealny nie tylko do pizzy ale również do pieczenia ciastek i ciast.



Użytkowanie

Minutnik



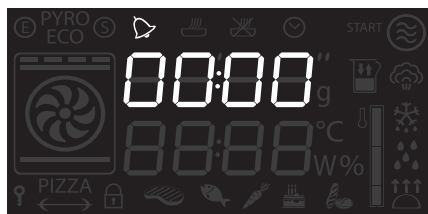
Ta funkcja nie przerywa pieczenia, uaktywnia wyłącznie sygnał dźwiękowy.



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

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

00:00 i, miga kontrolka .



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



Aby skasować minutnik, należy ustawić wartość na zero

Pieczenie na czas



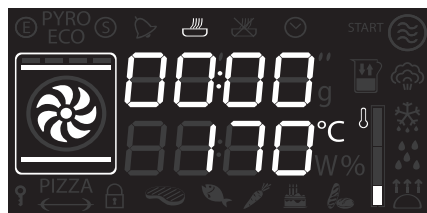
Pieczenie na czas jest funkcją, która pozwala na rozpoczęcie i zakończenie pieczenia po upływie ustawionego przez użytkownika czasu.



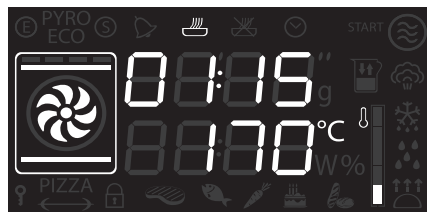
Aktywacja tej funkcji unieważnia ewentualny, ustawiony wcześniej minutnik.

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

00:00 i, miga kontrolka .

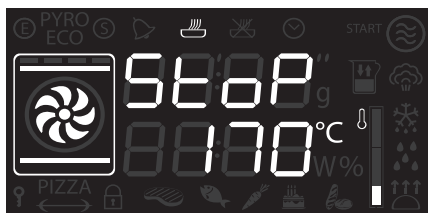


2. Przekręcić pokrętko temperatury w prawo lub w lewo, aby ustawić czas trwania pieczenia od 00:01 do 12:59. Przytrzymać przekręcone pokrętko w celu szybkiego zwiększenia lub zmniejszenia wartości.





- Po kilku minutach od wyboru żądanego czasu, przestanie migać kontrolka  i rozpocznie się pieczenie.
- Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się napis STOP i włączy się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć wciskając pokrętko temperatury.



Zmiana danych w funkcji pieczenia na czas

Podczas funkcjonowania można zmienić czas trwania pieczenia na czas:

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

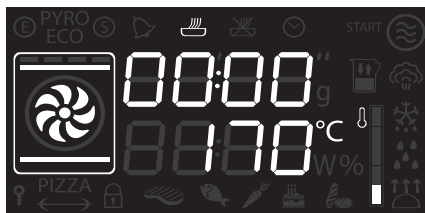
Zaprogramowane pieczenie

i

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

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

 i, miga kontrolka .



Aby wybrać dodatkowe pieczenie na czas, ponownie przekręcić pokrętko temperatury w prawo lub w lewo.



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

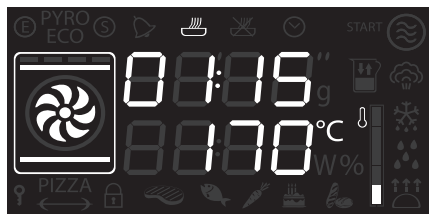


Aby wyłączyć urządzenie przytrzymać wciśnięte pokrętko funkcji.



Użytkowanie

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



3. Wcisnąć czwarty raz pokrętkę temperatury. Miga kontrolka . Przekręcić pokrętkę w prawo lub w lewo, aby ustawić godzinę zakończenia pieczenia.

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



5. Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się napis STOP i włączy się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć wciskając pokrętkę temperatury.



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



Aby wyłączyć urządzenie przytrzymać wciśnięte pokrętkę funkcji.



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

3.5 Porady dotyczące przygotowywania potraw

Porady ogólne

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

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

- Mięso można grillować wkładając je zarówno do zimnego piekarnika jak i do wstępnie nagrzanego, w celu zmiany rezultatu.
- W funkcji Grill z termoobiegiem, 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 pokrywki.
- Nie nakładać produktów jeden na drugim.
- Aby rozmrozić mięso użyć rusztu na drugim poziomie i blachy na pierwszym. W ten sposób produkt nie wejdzie w kontakt z płynem wydzielanym przy rozmrażaniu.
- Najbardziej delikatne części można przykryć folią aluminiową.
- Dla zapewnienia prawidłowego wyrastania umieścić na dnie piekarnika pojemnik z wodą.

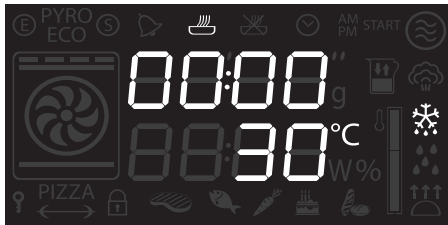
Oszczędność energii

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



3.6 Specjalne funkcje i automatyczne programy

Rozmrażanie na czas



1. Włożyć produkt do piekarnika.
2. Za pomocą pokrętki funkcji wybrać funkcję rozmrażania na czas oznaczoną symbolem .
3. Wcisnąć pokrętkę temperatury, aby ustawić czas trwania.
4. Przekręcić pokrętkę, aby zmienić wartość (od 5 sekund do 99 minut).
5. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby uaktywnić rozmrażanie.
6. Po zakończeniu wyświetli się napis Stop.

Wyrastanie



W funkcji wyrastania nie można zmienić temperatury.

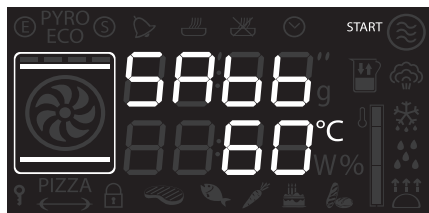


Dla zapewnienia prawidłowego wyrastania umieścić na dnie piekarnika pojemnik z wodą.

1. Umieścić cisto do wyrośnięcia na drugiej półce.
2. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby wybrać i uruchomić wyrastanie.



Sabbath (Szabat)



Po uaktywnieniu funkcji Sabbath nie można zmienić żadnego parametru.

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



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



W takim ustawieniu urządzenie wykonuje pewne szczególne funkcje:

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

1. Wcisnąć pokrętko funkcji, aby uaktywnić funkcję Sabbath.
2. Wcisnąć pokrętko temperatury.
3. Przekręcić pokrętko temperatury, aby zmienić czas trwania nagrzewania.
4. Wcisnąć pokrętko funkcji, aby potwierdzić parametry i rozpocząć działanie funkcji Sabbath.
5. Po zakończeniu przytrzymać pokrętko funkcji przez 3 sekundy w celu wyłączenia urządzenia.



Rozmrażanie według ciężaru



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

1. Włożyć produkt do piekarnika.
2. Wcisnąć pokrętkę funkcji w celu wybrania rozmrażania według ciężaru oznaczonego napisem "dE00" i podświetlonych produktów.
3. Przekręcić pokrętkę funkcji w celu wybrania rodzaju produktu do rozmrożenia.
4. Przekręcić pokrętkę temperatury w celu wybrania ciężaru (w gramach) produktu do rozmrożenia.
5. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby potwierdzić ustawione parametry i rozpocząć rozmrażanie.
6. Po zakończeniu wyświetli się napis Stop.

Ustawione wstępnie parametry:

dE	Rodzaj	Ciężar (g)	Czas (min)
01		Mięso	500
02		Ryby	400
03		Owoce	300
04		Chleb	300

PL

Programy automatyczne



Automatyczne programy pieczenia są podzielone pod względem rodzaju potraw.

1. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby wybrać pieczenie za pomocą automatycznego programu.
2. Przekręcić pokrętkę funkcji, aby wybrać ustalony program (patrz Tabela programów automatycznych).
3. Po zakończeniu wstępnego nagrzewania zacznie migać napis "START".
4. Włożyć produkt do pieczenia i wcisnąć pokrętkę funkcji, aby uaktywnić pieczenie.



Użytkowanie

Tabela programów automatycznych



Czas wskazany w tabelach nie uwzględnia czasu wstępnego nagrzewania.



MIĘSO (01 - 05)

	Rodzaj	Ciężar (g)	Poziom	Funkcja	Temp. (°C)	Czas (w minutach)
01	Pieczeń wołowa	1000	2	Okrągła grzałka	200	40
02	Pieczeń wieprzowa	1000	2	Turbo	190	75
03	Jagnięcina	1000	2	Turbo	190	110
04	Cielęcina	1000	2	Statyczny z termoobiegiem	190	65
05	Kurczak pieczony	1000	2	Turbo	200	64



RYBY (06 - 07)

	Rodzaj	Ciężar (g)	Poziom	Funkcja	Temp. (°C)	Czas (w minutach)
06	Świeże ryby	500	2	Statyczny z termoobiegiem	160	35
07	Ryby mrożone	500	2	Okrągła grzałka	160	45



WARZYWA (08 - 10)

	Rodzaj	Ciężar (g)	Poziom	Funkcja	Temp. (°C)	Czas (w minutach)
08	Różne grillowane	500	4	Grill	250	25
09	Pieczone	1000	2	Okrągła grzałka	200	45
10	Ziemniaki pieczone	1000	2	Turbo	220	40



CIASTA (11 - 13)

	Rodzaj	Ciężar (g)	Poziom	Funkcja	Temp. (°C)	Czas (w minutach)
11	Ciastka	600	2	Turbo	160	18
12	Muffiny	500	2	Okrągła grzałka	160	18
13	Kruche ciasto z owocami	800	2	Statyczny	170	40



CHLEB - PIZZA - MAKARON (14 - 20)

PL

	Rodzaj	Ciężar (g)	Poziom	Funkcja	Temp. (°C)	Czas (w minutach)
14	Chleb na zakwasie	1000	2	Okrągła grzałka	200	30
15	Pizza na blasze	1000	1	Statyczny z termoobiegim	280	7
16	Pizza na kamieniu	500	1	Statyczny z termoobiegim	280	4
17	Zapiekany makaron	2000	1	Statyczny	220	40
18	Lasagne	2000	1	Statyczny	230	35
19	Paella	500	2	Statyczny z termoobiegim	190	25
20	Tarta	1000	1	Statyczny	200	40



3.7 Menu drugorzędne

Urządzenie posiada drugorzędne chowane menu z następującymi 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 (Eco-Logic).
- (tylko w niektórych modelach) Aktywacja lub dezaktywacja trybu utrzymywania temperatury (Keep warm).
- Aktywacja lub dezaktywacja ustawienia na czas lampki (Eco light).

Z urządzeniem w stanie Stand-By

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

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



Podczas normalnego funkcjonowania jest wskazywany włączeniem się kontrolki .

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



W przypadku dotknięcia lub zmiany pozycji pokręteł temperatury i funkcji, na wyświetlaczu pojawia się napis „bloc” - blokada, trwające dwie sekundy.



Gdy jest aktywny tryb bezpieczeństwa dzieci można mimo wszystko wyłączyć urządzenie wciskając pokrętkę funkcji przez 3 sekundy.



Tryb Show Room (tylko w sklepie): Ten tryb umożliwia wyłączenie elementów grzejnych i jednocześnie zachowanie aktywnego panela sterowania.

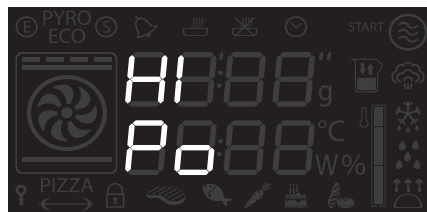


Aby używać urządzenia w normalny sposób należy ustawić ten tryb na **OFF**.



Tryb Niskiej Mocy: Taki tryb pozwala urządzeniu na ograniczenie mocy. Wskazany w przypadku jednoczesnego stosowania kilku urządzeń.

HI: moc zwyczajna.



LO: moc niska.



Jeżeli tryb jest aktywny na wyświetlaczu włącza się kontrolka .



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



Jeżeli tryb jest aktywny na wyświetlaczu włącza się kontrolka .



Użytkowanie

Tryb utrzymywania temperatury (tylko w niektórych modelach):

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



Tryb ustawienia lampki na czas

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



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



Można zawsze ręcznie włączyć/wyłączyć przekręcając pokrętkę temperatury w prawo w obydwa ustawieniach.

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

4.2 Czyszczenie powierzchni

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

4.3 Czyszczenie codzienne

Zawsze stosować tylko 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 pozostałości

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

Stosować zwykłe produkty, nieściernie, używając ewentualnie drewnianych lub plastikowych narzędzi. Spłukać dokładnie wodą, następnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.

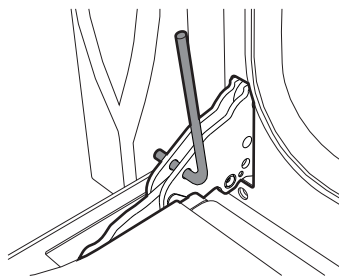
Nie pozwolić na zaschnięcie słodkich resztek na urządzeniu (np.: dżem), ponieważ mogłyby uszkodzić emalię wewnątrz urządzenia.

4.5 Demontaż drzwiczek

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

Aby zdjąć drzwiczki należy:

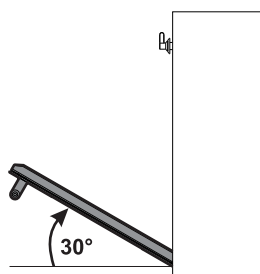
1. Otworzyć zupełnie drzwiczki i włożyć dwa sworznie w otwory zawiasów pokazanych na rysunku.



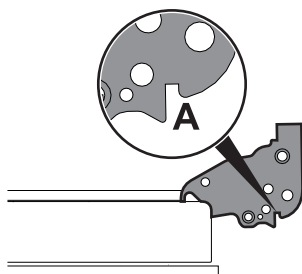
2. Ująć drzwiczki za oba boki obydwoma rękami, podnieść je ku górze pod kątem około 30° i wyjąć.



Czyszczenie i konserwacja



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

Zaleca się utrzymywanie drzwiczek w czystości. Używać ręcznika kuchennego. W przypadku uporczywego brudu, umyć wilgotną gąbką i zwyczajnym detergientem.

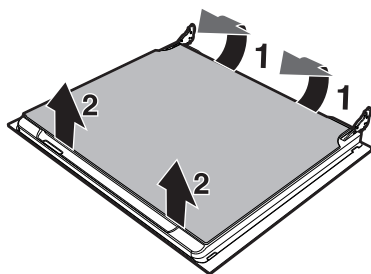


Zaleca się używanie produktów do czyszczenia sprzedawanych przez producenta.

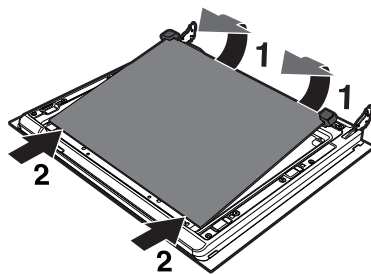
4.7 Demontaż szyb wewnętrznych

Aby ułatwić czyszczenie, można rozmontować wewnętrzne szyby tworzące drzwiczki.

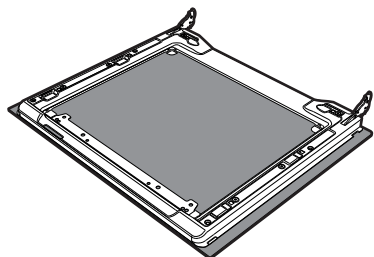
1. Wyjąć wewnętrzną szybę pociągając ją delikatnie ku górze w części tylnej, ruchem wskazanym przez strzałki (1).
2. Następnie pociągnąć szybę ku górze w części przedniej (2). W ten sposób 4 sworznie zamocowane do szyby odłączają się od gniazd w drzwiach.



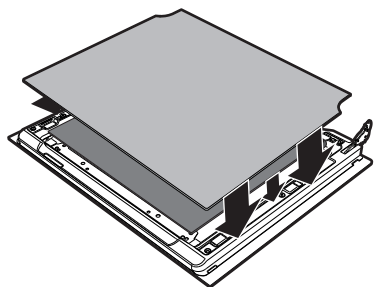
3. W niektórych modelach znajduje się szyba pośrednia. Wyjąć pośrednią szybę podnosząc ją do góry.



4. Wyczyścić szybę wewnętrzną i szyby wyjęte wcześniej. Używać ręcznika kuchennego. W przypadku uporczywego brudu, umyć wilgotną gąbką i neutralnym detergentem.



5. Włożyć szybę w odwrotnej kolejności.
6. Włożyć szybę wewnętrzną. Zwrócić uwagę na wycentrowanie i zamocowanie 4 sworzni w ich gniazdach dociskając je lekko.



4.8 Czyszczenie wnętrza piekarnika

Aby utrzymać piekarnik w dobrym stanie należy go regularnie czyścić go 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 na sucho.



Po użyciu specjalnych produktów, zaleca się uruchomienie piekarnika przy maksymalnej temperaturze na około 15-20 minut, aby usunąć ewentualne pozostałości.



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



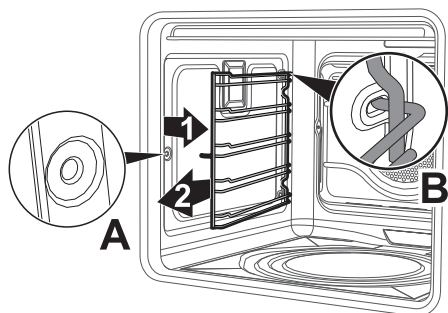
Czyszczenie i konserwacja

Wyjęcie ramek na ruszty/blachy

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

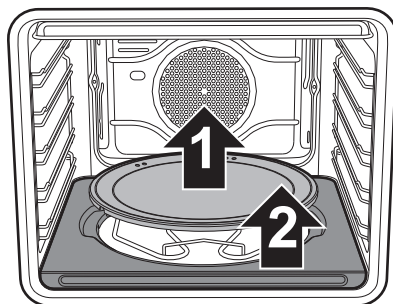
Aby usunąć ramki: pociągnąć ramkę do wewnątrz piekarnika, aby odzepić go z mocowania **A**, następnie wysunąć ze znajdujących się na tylnej ścianie gniazd **B**.

Po zakończeniu czyszczenia powtórzyć opisane czynności, aby włożyć ramki na miejsce.

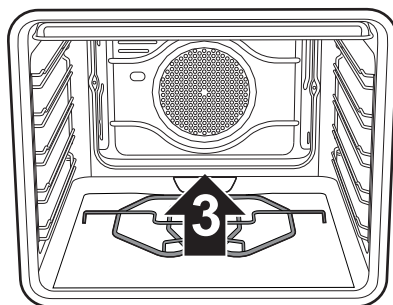


Tylko w modelach z funkcją pizzy:

Wyjąć po kolei pokrywę płyty na pizzę (1) i dno (2), na którym jest umieszczona. Należy podnieść dno do góry, na kilka milimetrów a następnie wyjąć je na zewnątrz.



Podnieść do góry, na kilka centymetrów, końcówkę dolnej grzałki (3) i wyczyścić dno piekarnika.



Poprawić dno, na którym umieszczana jest płyta na pizzę popychając je do końca tylnej części piekarnika i obniżyć, aby zacześcić płytkę grzałki z podstawą.



Czyszczenie płyty na pizzę

Płytę należy czyścić oddzielnie, zgodnie z następującą procedurą:

W modelach pirolitycznych : zostawić kamień płyty wewnątrz i włączyć funkcję pirolizy; po jej zakończeniu, gdy płyta wystygnie i będzie ciepława przetrzeć wilgotną szmatką z mikrofibry, aby usunąć wszelkie resztki.

Modele wielofunkcyjne: należy czyścić płytę po każdym zastosowaniu. Nie podgrzewać ponownie, jeżeli na płycie znajduje się zaschnięty osad. W celu wyczyszczenia wylać na płytę 50 m3 octu, pozostawić na 10 minut, następnie wytrzeć metalową lub ścierną gąbką. Przetrzeć wodą i wytrzeć na sucho.

- Przed czyszczeniem, usunąć spalony brud z kamienia przy pomocy metalowej łopatki lub skrobaka do wiotceramicznych płyt kuchennych.
- W celu zapewnienia idealnej czystości, kamień musi być jeszcze ciepławy lub umyty w gorącej wodzie.
- Użyć metalowych gąbek lub ściernych gąbek typu scotch-brite nasączonych cytryną lub octem.
- Nie stosować detergentów.
- Nie myć w zmywarce.
- Nie moczyć kamienia w wodzie.
- Nie wolno używać wilgotnego kamienia przez 8 od zakończenia czyszczenia.
- Z upływem czasu na powierzchni kamienia mogą się pojawić pęknięcia. Jest to normalny proces, któremu ulega pod wysoką temperaturą emalia pokrywająca kamień.

4.9 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.



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.

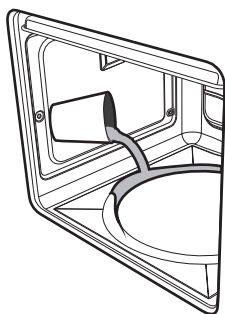
Czynności wstępne

Przed uruchomieniem funkcji Vapor Clean:

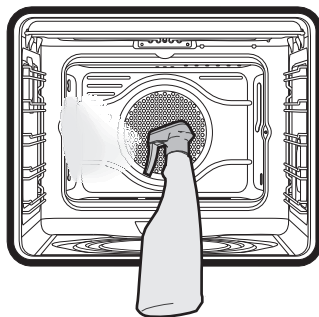
- Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza piekarnika. Górna ochrona może pozostać wewnątrz.
- **W modelach wielofunkcyjnych:** Wlać na dno piekarnika około 40 cm3 wody. Uważać, aby nie wylała się z rowka.



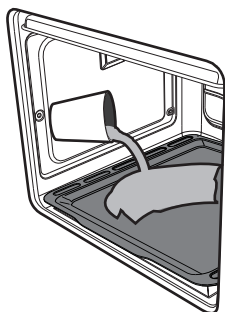
Czyszczenie i konserwacja



- 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.



- **W modelach z funkcją pizzzy:** Umieścić blachę na dnie piekarnika.
- Wlać na blachę około 40 cm³ wody. Uważać, aby nie wylała się z rowka.

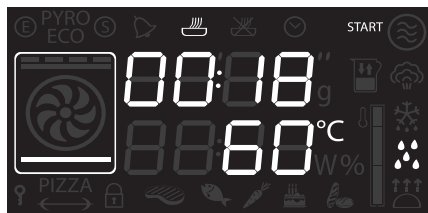


- Zamknąć drzwiczki.



Zaleca się spryskać co najmniej 20 razy.

Ustawienia Vapor Clean



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

1. Za pomocą pokrętki funkcji wybrać symbol .
2. Na wyświetlaczu pojawi się czas trwania i temperatura cyklu czyszczenia.
3. Wcisnąć pokrętkę temperatury, aby uruchomić cykl.
4. Po zakończeniu cyklu czyszczenia Vapor Clean zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.



Użytkownik nie może zmienić parametrów temperatury i czasu.

Koniec cyklu czyszczenia parą Vapor Clean

1. Otworzyć drzwiczki i wytrzeć szmatką z mikrofibry zabrudzenia mniej uciążliwe.
2. Do usunięcia bardzo opornego brudu użyć nieściertnej gąbki z włókniną z mosiądzu.
3. W przypadku resztek tłuszczu można użyć specjalnych detergentów do czyszczenia piekarników.
4. Usunąć wodę pozostałą wewnątrz piekarnika.

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



Podczas czyszczenia zaleca się stosowanie gumowych rękawic.



Aby ułatwić ręczne usuwanie trudno dostępnych części można zdjąć drzwiczki.



4.10 Piroliza: automatyczne czyszczenie piekarnika (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.

Ustawienie pirolizy

1. Za pomocą pokrętki funkcji wybrać jedną z funkcji czyszczenia **PYRO** lub **ECO**.
2. Przekręcić pokrętkę temperatury w prawo lub w lewo, aby ustawić czas trwania cyklu czyszczenia od minimalnie 2 godzin do maksymalnie 3 (z wyjątkiem funkcji **PYRO ECO**, której czas trwania wynosi 120 minut).
3. Wcisnąć pokrętkę temperatury, aby uruchomić pirolizę.



Zalecany czas trwania pirolizy:

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

Piroliza



1. Na wyświetlaczu pojawi się napis „Pyro” - piroliza i pozostający czas, który wskazuje, że urządzenie wykonuje cykl automatycznego czyszczenia.



2. Po 2 minutach od rozpoczęcia pirolizy drzwiczki zostaną zablokowane (włączy się kontrolka blokady drzwiczek ) przez urządzenie uniemożliwiające ich otwarcie.



Nie można wybrać żadnej funkcji po włączeniu blokady drzwiczek.

3. Po zakończeniu pirolizy, drzwiczki pozostają zablokowane, aż do momentu, gdy temperatura wewnątrz piekarnika nie powróci do poziomu bezpieczeństwa. Poczekaj na ostudzenie piekarnika i zebrać resztki za pomocą wilgotnej szmatki z mikrofibry.



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 wcisnąć pokrętkę temperatury. Na wyświetlaczu pojawi się bieżąca godzina i kontrolka .
2. Przekręcić pokrętkę temperatury w prawo lub w lewo, aby ustawić godzinę w której ma się rozpocząć cykl pirolizy.
3. Po kilku sekundach kontrolki  i  staną się stałe i urządzenie ustawi się w trybie oczekiwania na ustaloną godzinę rozpoczęcia cyklu czyszczenia.



Nie można wybrać żadnej funkcji po włączeniu blokady drzwiczek.



4.11 Konserwacja nadzwyczajna



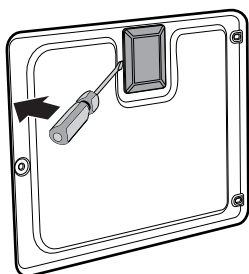
Części pod napięciem
Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odłączyć piekarnik od zasilania elektrycznego.

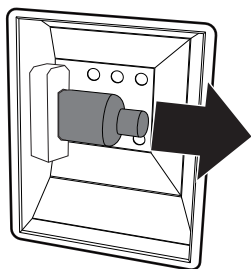
5. Wymienić żarówkę na równoważną (40W).
6. Założyć poprawnie pokrywę tak, aby jej wewnętrzny profil był skierowany ku drzwiczkom.
7. Nacisnąć pokrywę, aby przylegała do oprawki.

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 lampy halogenowej bezpośrednio palcami, ale użyć odpowiedniego materiału zabezpieczającego.



Co robić, jeżeli...

Wyświetlacz jest całkowicie wyłączony:

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

Urządzenie nie grzeje:

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

Elementy sterownicze nie odpowiadają:

- Sprawdzić, czy nie ustawiono funkcji „blokada dla dzieci” (szczegóły w paragrafie „Menu drugorzędne”).

Czas pieczenia jest dłuższy niż wskazano w tabeli:

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

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 jakikolwiek rodzaj pieczenia.

Na wyświetlaczu pojawia się napis „ERR4” - Błąd4:

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

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

- Jest to normalne, przewidziane podczas funkcjonowania 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 ERRx- Błądx: zapisać komunikat, ustawić funkcję i temperaturę i skontaktować się z najbliższym serwisem technicznym.



5 Instalacja

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 instalacji elektrycznych.
- Odłączyć główne zasilanie elektryczne.

Informacje ogólne

Sprawdzić, czy charakterystyki sieci elektrycznej odpowiadają danym z tabliczki znamionowej.

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

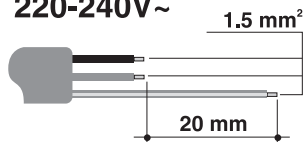
Nie należy nigdy zdejmować tabliczki znamionowej.

Urządzenie jest zasilane prądem 220-240 V~.

Używać trójżyłowego kabla typu H05V2V2-F (kabel 3 x 1,5 mm², w odniesieniu do przekroju wewnętrznego przewodu).

Uziemienie powinno być wykonane za pomocą przewodu dłuższego niż pozostałe, o długości co najmniej 20 mm.

220-240V~



Podłączenie stałe

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

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

Podłączenie za pomocą gniazda i wtyczki

Sprawdzić, czy wtyczka i gniazdo są tego samego typu.

Unikać używania przejściówek, przedłużaczy i boczników, ponieważ mogą spowodować nagrzewanie lub zapalenie.

5.2 Wymiana przewodu



**Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia
prądem**

- Odłączyć główne zasilanie elektryczne.

1. Odkręcić śruby tylnej osłony i zdjąć ją, aby uzyskać dostęp do listwy zaciskowej.
2. Wymienić przewód.
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 otwartych drzwiczek
Ryzyko uszkodzenia urządzenia

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

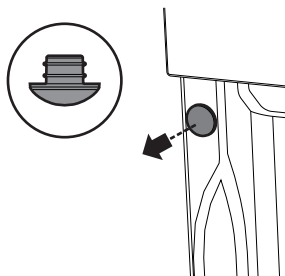


Wydzielanie się ciepła podczas działania urządzenia
Ryzyko pożaru

- Sprawdzić, czy materiał z którego wykonany jest mebel jest odporny na wysoką temperaturę.
- Sprawdzić, czy posiada wymagane otwory.

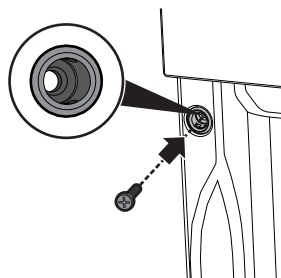
Tuleje mocujące

Zająć zatyczki tulei umieszczone na froncie piekarnika.

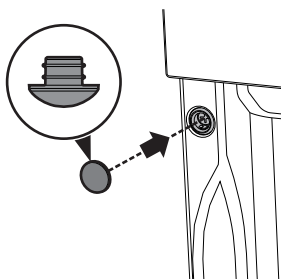


Umieścić urządzenie w meblu.

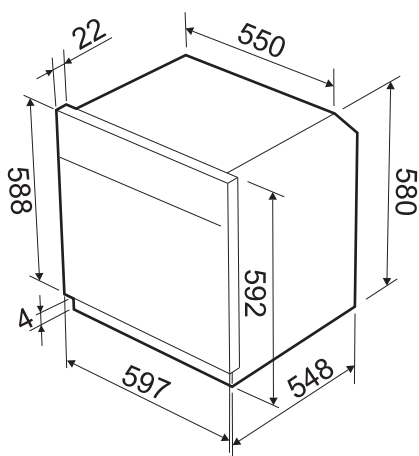
Przymocować je śrubami.



Zakryć tuleje zdjętymi wcześniej zatyczkami.



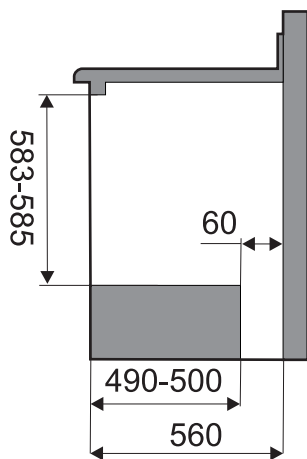
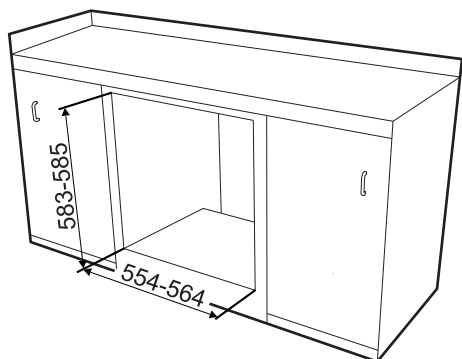
Gabaryty urządzenia (mm)



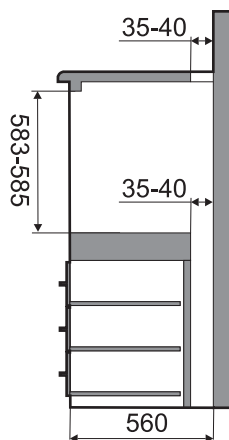
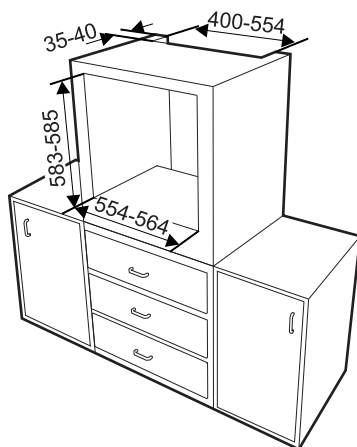


Instalacja

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.



914775971/A