

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	7
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 szufladki	11
3.5 Użytkowanie piekarnika	12
3.6 Porady dotyczące przygotowywania potraw	16
3.7 Funkcje specjalne (Special functions)	21
3.8 Programy (Preset recipes)	29
3.9 Własne przepisy (Personal recipes)	35
3.10 Ustawienia (Settings)	40
4 Czyszczenie i konserwacja	45
4.1 Ostrzeżenia	45
4.2 Czyszczenie powierzchni	45
4.3 Codzienne czyszczenie płyty	45
4.4 Plamy z żywności lub resztki	45
4.5 Demontaż drzwiczek	45
4.6 Czyszczenie szklanych drzwiczek	46
4.7 Czyszczenie wnętrza piekarnika	46
4.8 Proliza (pyrolytic): automatyczne czyszczenie	47
4.9 Konserwacja nadzwyczajna	50
5 Montaż	52
5.1 Podłączenie elektryczne	52
5.2 Wymiana przewodu	53
5.3 Ustawienie	53

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 granulami, odplamiaczy i metalowych gąbek) na częściach szklanych.
- Ewentualnie używać drewnianych lub plastikowych narzędzi.
- Nie siadać na urządzeniu.
- Nie stosować pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas 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 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



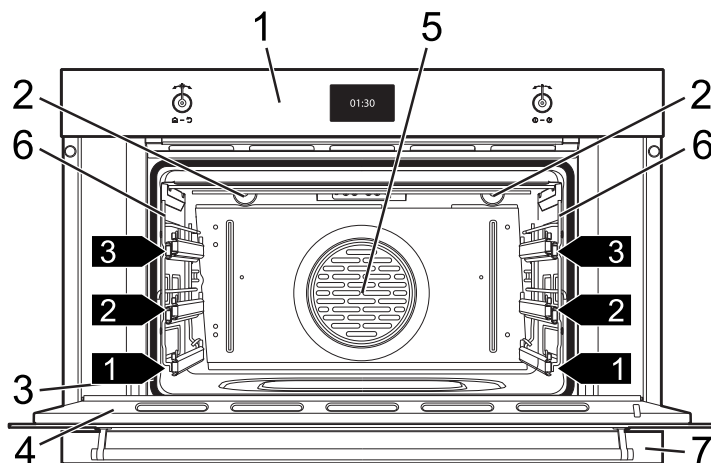
Porada

1. Sekwencja instrukcji obsługi.

- Pojedyncza instrukcja obsługi.

2 Opis

2.1 Opis ogólny



1 Panel sterowania

2 Lampka

3 Uszczelka

4 Drzwiczki

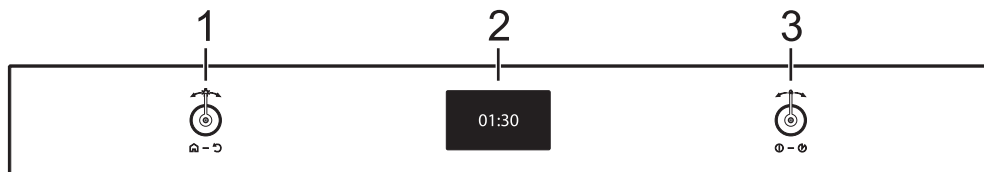
5 Wentylator

6 Ramki na ruszty/blachę

7 Schowek

1,2,3 Półka ramki

2.2 Panel sterowania



1 Pokrętko wsteczne

Za pomocą tego pokrętki można powrócić do poprzedniego hasła w menu urządzenia. Poza tym umożliwia ręczne włączenie lub wyłączenie lampki w piekarniku.

2 Wyświetlacz

Wyświetla bieżącą godzinę, parametry pieczenia i wszystkie funkcje urządzenia.



3 Pokrętło sterowania

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

Przekręcić pokrętło w prawo lub w lewo, aby zmienić/wybrać żądaną funkcję.

Wcisnąć, aby potwierdzić.



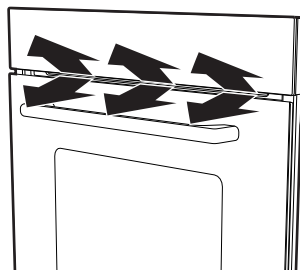
Przytrzymać przez przynajmniej 5 sekund, aby natychmiast zakończyć ewentualne pieczenie.

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 jakiejkolwiek funkcji z wyjątkiem funkcji **ECO P** i **P**;
- po przekręceniu pokrętła wstecznego w prawo lub w lewo, gdy nie jest wybrana żadna funkcja (ponownie przekręcić pokrętło temperatury w prawo lub w lewo w celu wyłączenia oświetlenia).

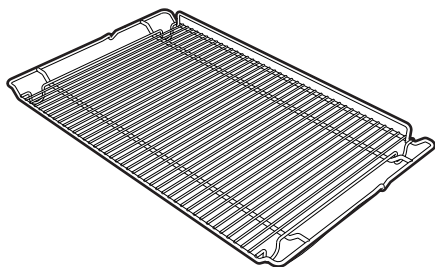


2.4 Dostępne akcesoria



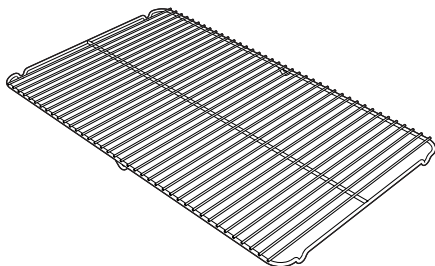
W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie akcesoria.

Ruszt



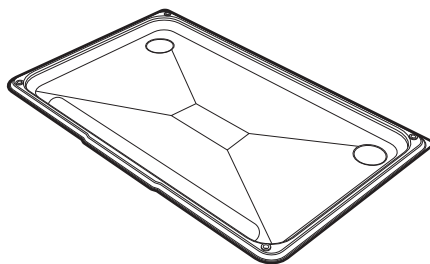
Do podtrzymywania naczyń z pieczoną potrawą.

Ruszt do blachy



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

Blacha piekarnika



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



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



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

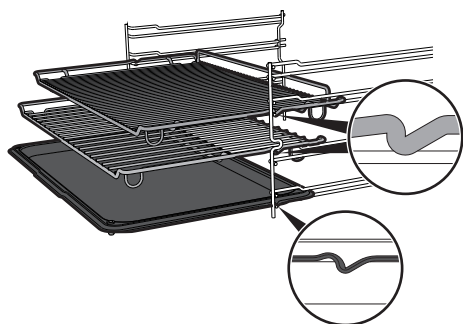


3.3 Użytkowanie akcesoriów

Rusztzy i blachy

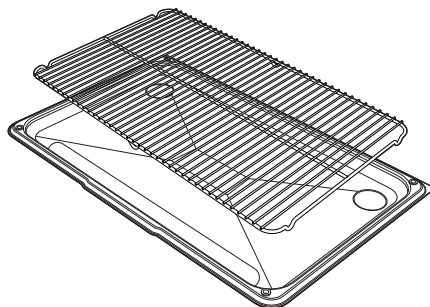
Rusztzy i blachy powinny być wkładane w boczne prowadnice, aż do punktu zatrzymania.

- 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 szufladki

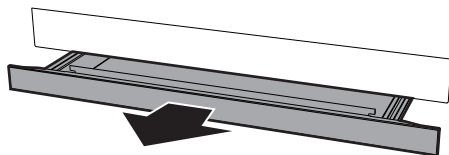
W dolnej części urządzenia znajduje się wysuwana szufladka, w której można umieścić niektóre akcesoria piekarnika.

Aby ją otworzyć:

1. nacisnąć na przednią część szufladki, do usłyszenia „kliknięcia” oznaczającego odłączenie;
2. puścić szufladkę i pociągnąć ją do siebie w celu wyjęcia z miejsca.

Aby zamknąć:

1. Popchnąć szufladkę do wewnątrz (w przedniej części), aż do usłyszenia „kliknięcia” oznaczającego zaczepienie.



Delikatnie włożyć rusztzy i blachy aż do końca.

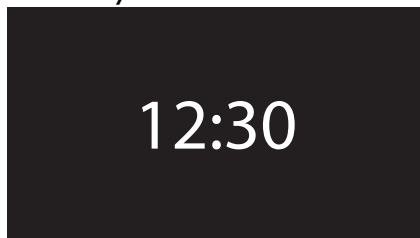


Przed pierwszym użyciem wyczyścić blachy w celu usunięcia pozostałości z produkcji.



3.5 Użytkowanie piekarnika

Pierwsze użycie



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).

Wcisnąć pokrętkę sterowania, aby wejść do menu ustawień, patrz „3.10 Ustawienia (Settings)”.



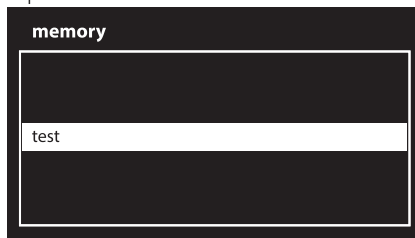
Przy pierwszym użyciu wyświetlacz urządzenia jest ustawiony w języku „English” (Angielskim).



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

Chronologia (Memory)

Na ekranie zegara wcisnąć pokrętkę wsteczne w celu wyświetlenia ostatnich użytych programów lub osobistych przepisów.



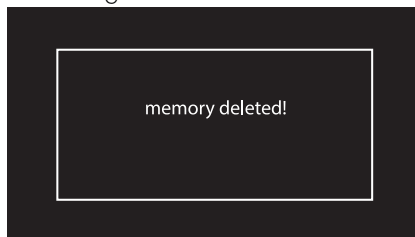
Kasowanie chronologii

Jeżeli zechce się wykasować chronologię, należy:

1. Na ekranie zegara wcisnąć pokrętkę wsteczne w celu wyświetlenia ostatnich użytych programów lub osobistych przepisów.
2. Wcisnąć na kilka sekund pokrętkę sterowania.



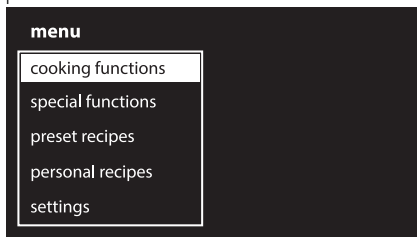
3. Wybrać **YES (TAK)**, w celu skasowania chronologii.



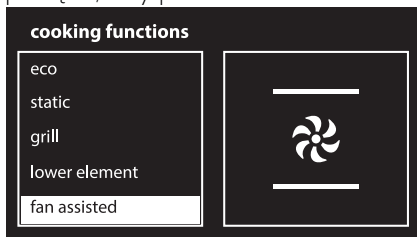


Funkcje pieczenia

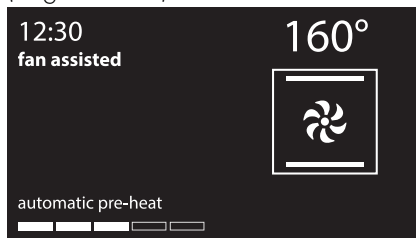
1. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wyboru **cooking functions** (funkcje pieczenia) menu głównego. Następnie wcisnąć w celu potwierdzenia.



2. Przekręcić pokrętkę sterowania w celu wybrania żądanej funkcji. Wcisnąć pokrętkę, aby potwierdzić.



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



Aby w jakiegokolwiek chwili zmienić ustawioną temperaturę, przekręcić pokrętkę sterowania. Wcisnąć, aby potwierdzić lub poczekać 5 sekund.



Nie zaleca się wkładania produktu do piekarnika podczas etapu nagrzewania.

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





Przerwanie funkcji

Aby przerwać włączoną funkcję pieczenia, należy wcisnąć pokrętkę wsteczne. Wybrać żądaną opcję i potwierdzić pokrętkiem wstecznym.



W celu natychmiastowego przerwania pieczenia, w każdej chwili, należy przez przynajmniej 5 sekund przytrzymać pokrętkę sterowania i powrócić do menu głównego.

Spis funkcji pieczenia



Nie wszystkie funkcje są dostępne we wszystkich modelach.

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.

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 rozproszanie 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 do potraw o dużej objętości, wymagających intensywnego pieczenia. (Do pieczenia na kilku poziomach używać 1-ej i 4-ej półki).



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.

3.6 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 szkle, 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 Grill i Grill 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 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.



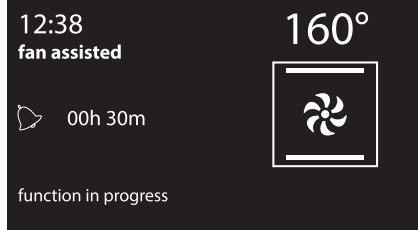
Użytkowanie

Minutnik podczas trwania funkcji



Ta funkcja nie przerywa pieczenia, uaktywnia wyłącznie sygnał dźwiękowy.

1. Podczas trwania funkcji pieczenia wcisnąć pokrętkę sterowania.



2. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo aby ustawić czas trwania (od 1 minuty do 4 godzin). Po kilku sekundach przycisk  przestanie migać i rozpocznie się odliczanie.
3. Poczekać, aż sygnał dźwiękowy poinformuje użytkownika o upływie ustawionego czasu. Miga symbol .



Przekręcić pokrętkę w prawo lub w lewo, aby wybrać dodatkowy minutnik lub wcisnąć pokrętkę sterowania, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

Pieczenie na czas

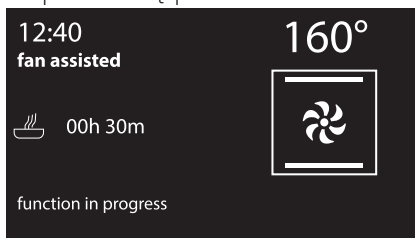


Pieczenie na czas jest funkcją, która pozwala na rozpoczęcie i zakończenie pieczenia po upływie ustawionego przez użytkownika czasu.



Aktywacja tej funkcji unieważnia ewentualny, ustawiony wcześniej minutnik.

1. Po wybraniu jednej z funkcji i temperatury pieczenia, dwukrotnie wcisnąć pokrętkę sterowania.
2. Przekręcić pokrętkę w prawo lub w lewo aby ustawić minuty pieczenia od 00:01 do 13:00. Przytrzymać przekręcone pokrętkę w celu szybkiego zwiększenia lub zmniejszenia wartości.
3. Po kilku minutach od wyboru żądanego czasu, przestanie migać symbol  i rozpocznie się pieczenie.





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



Aby dodać kilka minut, przekręcić pokrętkę sterowania.



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



Po informacji dotyczące wyłączenia urządzenia patrz „Przerwanie funkcji”.

Zmiana danych w funkcji pieczenia na czas

Podczas funkcjonowania można zmienić czas trwania pieczenia na czas:

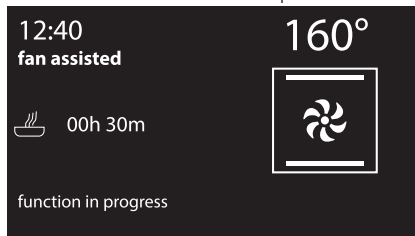
1. Gdy symbol  jest stały i trwa pieczenie, wcisnąć pokrętkę sterowania. Symbol  zacznie migać.
2. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo aby zmienić wcześniej ustawiony czas pieczenia.

Pieczenie opóźnione



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

1. Po wybraniu funkcji i temperatury pieczenia wcisnąć pokrętkę sterowania w celu ustawienia czasu pieczenia.



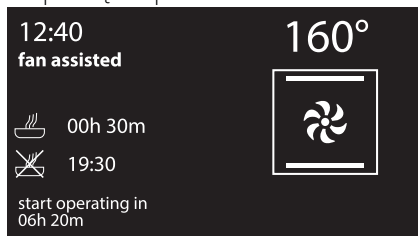
2. Zanim symbol  przestanie migać wcisnąć pokrętkę sterowania, aby ustawić godzinę zakończenia pieczenia.



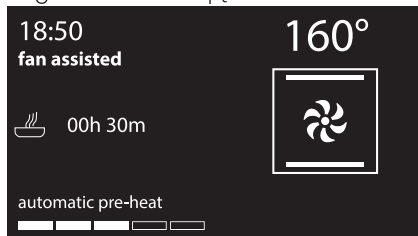
Użytkowanie

3. Miga symbol . Przekręcić pokrętkę w prawo lub w lewo, aby ustawić godzinę zakończenia pieczenia.

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



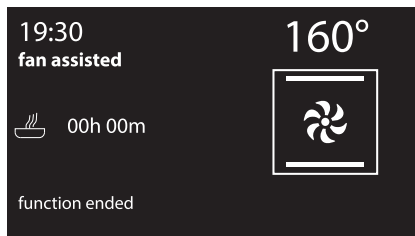
5. W zależności od ustawionych wartości, urządzenie rozpocznie wstępne nagrzewanie trwające około 10 minut...



6. ... a następnie uaktywni wybraną funkcję.



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



Aby ręcznie wydłużyć czas pieczenia, ponownie wcisnąć pokrętkę sterowania. 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:

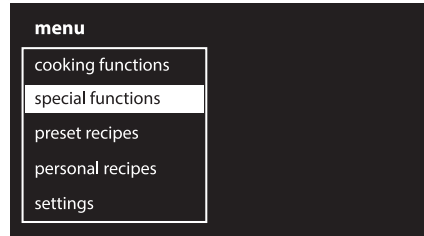
1. Gdy symbole  i  są stałe i urządzenie oczekuje na rozpoczęcie pieczenia wcisnąć pokrętkę sterowania.
Symbol  zacznie migać.
2. Przekręcić pokrętkę sterowania, aby zmienić wcześniej ustawiony czas pieczenia.
3. Ponownie wcisnąć pokrętkę sterowania.
Symbol  wyłączy się i zacznie migać . Na wyświetlaczu pojawi się czas zakończenia pieczenia.
4. Przekręcić pokrętkę sterowania, aby opóźnić czas zakończenia pieczenia.
5. Po kilku sekundach symbole  i  przestaną migać i zaprogramowane pieczenie zostanie wznowione według nowych ustawień.



W przypadku zmiany czasu trwania pieczenia, godzina zakończenia zostanie skasowana.

3.7 Funkcje specjalne (Special functions)

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



Nie wszystkie funkcje są dostępne we wszystkich modelach.

Wykaz funkcji specjalnych



Minutnik (Timer)

Ta funkcja uaktywnia dzwonek po upływie ustawionych minut.



Rozmrażanie na czas (Defrost by time)

Taka funkcja pozwala na rozmrożenie potraw według ustalonego czasu.



Rozmrażanie według ciężaru (Defrost by weight)

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



Użytkowanie



Wyrastanie (Proving)

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.



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.



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.

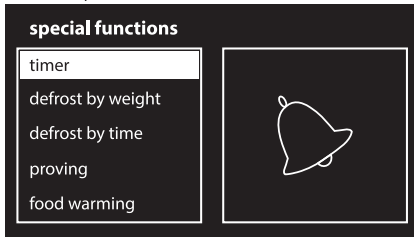


Poniżej przedstawiono bardziej złożone funkcje specjalne. Po informacji dotyczące funkcji Vapor Clean, Pirolizy (Pyrolytic) i Pirolizy ECO (Eco Pyrolytic) skonsultować „4 Czyszczenie i konserwacja”.

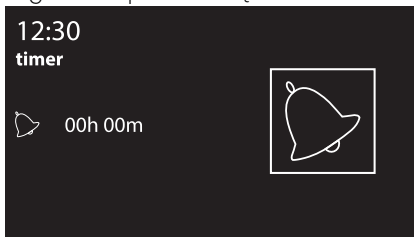


Minutnik (Timer)

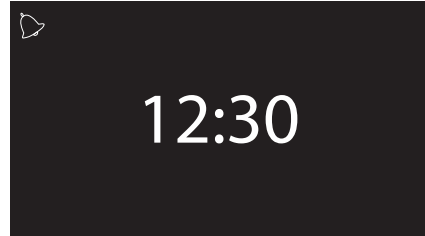
1. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wyboru **timer** (minutnika) z menu „special functions” (funkcji specjalnych). Następnie wcisnąć w celu potwierdzenia.



2. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo aby ustawić czas trwania (od 1 minuty do 4 godzin). Po kilku sekundach przycisk  przestanie migać i rozpocznie się odliczanie.



3. 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 jedna z funkcji, czas ten zostanie automatycznie ustawiony jako minutnik funkcji, z wyjątkiem niektórych funkcji specjalnych, programów automatycznych i indywidualnych przepisów.



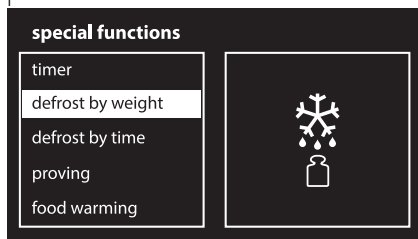
Ta funkcja nie przerywa pieczenia, uaktywnia wyłącznie sygnał dźwiękowy.



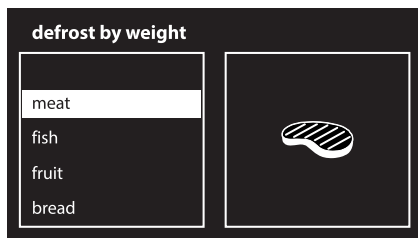
Użytkowanie

Rozmrażanie według ciężaru (Defrost by weight)

1. Włożyć produkt do piekarnika.
2. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wyboru **defrost by weight** (rozmrężania wg. ciężaru) z menu „special functions” (funkcji specjalnych). Następnie wcisnąć w celu potwierdzenia.



3. Przekręcić pokrętkę sterowania w celu wybrania rodzaju produktu do rozmrożenia.



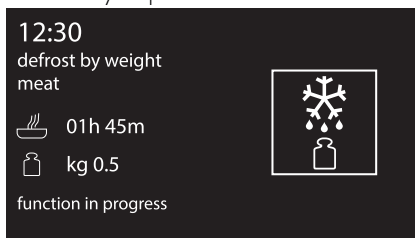
4. Przekręcić pokrętkę sterowania w celu wybrania ciężaru (w kilogramach) produktu do rozmrożenia.



5. Wcisnąć pokrętkę sterowania, aby potwierdzić ustawione parametry.



6. Ponownie wcisnąć pokrętkę sterowania, aby rozpocząć rozmrażanie lub wybrać zmianę w celu dodatkowego zmieniania ustawionych parametrów.



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



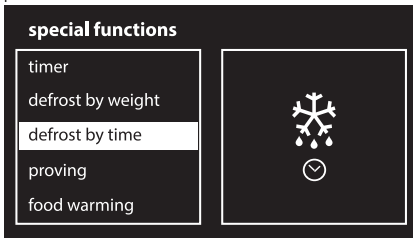


Ustawione wstępnie parametry:

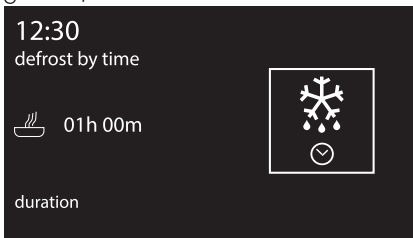
Rodzaj (type)	Ciężar (Weight) (kg)	Czas (Time)
 Mięso (Meat)	1,0	01 h 45 min
 Ryby (Fish)	1,0	00 h 40 min
 Owoce (Fruit)	1,0	00 h 45 min
 Chleb (Bread)	1,0	00 h 20 min

Rozmrażanie na czas (Defrost by time)

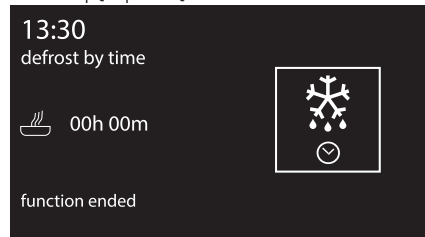
1. Włóż produkt do piekarnika.
2. Przekręć pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wyboru **defrost by time** (rozmrężania na czas) z menu „special functions” (funkcji specjalnych). Następnie wciśnij w celu potwierdzenia.



3. Przekręć pokrętkę sterowania, aby zmienić wartość (od 1 minuty do 13 godzin).



4. Wcisnąć pokrętkę sterowania, aby potwierdzić ustawione parametry i ponownie wcisnąć, aby rozpocząć rozmrażanie.
5. Podczas trwania funkcji można dodatkowo zmienić czas trwania rozmrażania. Przekręć pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aby wprowadzić żądane zmiany.
6. Wcisnąć pokrętkę sterowania, aby potwierdzić nowy ustawiony czas trwania rozmrażania. W każdym wypadku, po 5 sekundach od ostatniej zmiany rozmrażanie automatycznie wznowi swoją funkcję.
7. Po zakończeniu na wyświetlaczu pojawi się napis „function ended” (funkcja zakończona) i włączy się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć wciskając pokrętkę sterowania.





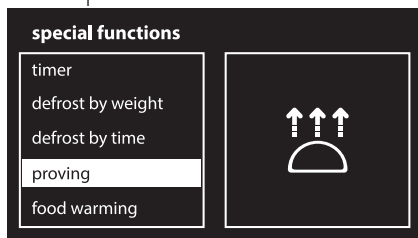
Użytkowanie

Wyrastanie (Proving)



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

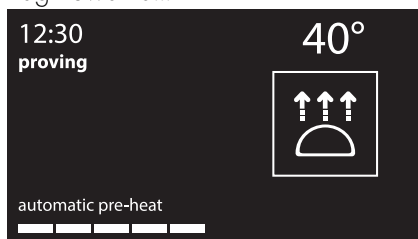
1. Umieścić ciasto do wyrośnięcia na drugim poziomie.
2. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wyboru **proving** (wyrastania) z menu „special functions” (funkcji specjalnych). Następnie wcisnąć w celu potwierdzenia.



3. Wcisnąć pokrętkę sterowania, aby aktywować funkcję.



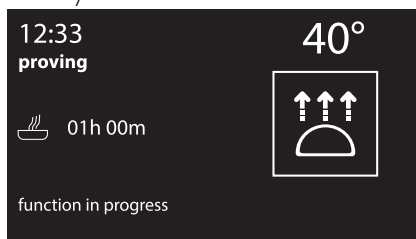
4. Urządzenie rozpocznie etap wstępnego nagrzewania...



5. ... a następnie uaktywni wybraną funkcję.



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



Jeżeli nie ustawiono inaczej, wyrastanie trwa maksymalnie 13 godzin.



W funkcji wyrastania światło wewnątrz komory pieczenia jest wyłączone.



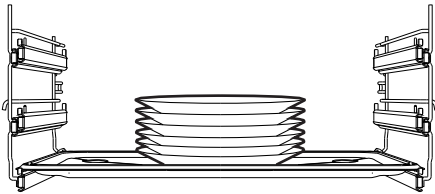
7. Po zakończeniu na wyświetlaczu pojawi się napis „function ended” (funkcja zakończona) i włączy się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć wciskając pokrętkę sterowania.



W funkcji wyrastania nie można zmienić temperatury.

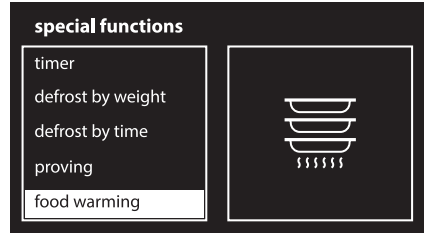
Podgrzewanie (Food warming)

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

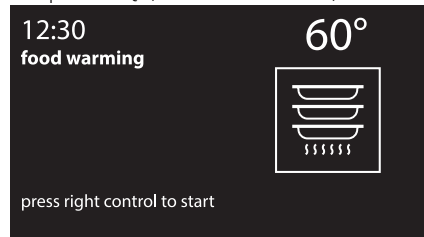


Nie układać zbyt dużo naczyń. Maksymalnie 5-6 elementów.

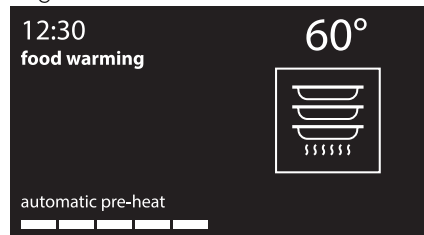
2. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wyboru **food warming** (podgrzewania) z menu „special functions” (funkcji specjalnych). Następnie wcisnąć w celu potwierdzenia.



3. Wcisnąć pokrętkę sterowania, aby uaktywnić funkcję lub przekręcić ją, aby wyregulować wstępnie ustawioną temperaturę (od 40° do 80°).



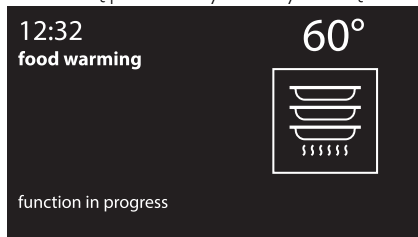
4. Urządzenie rozpocznie etap wstępnego nagrzewania...



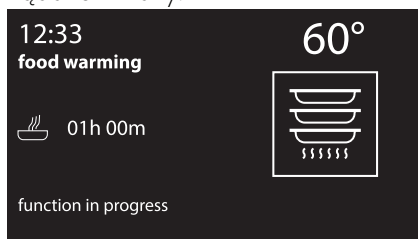


Użytkowanie

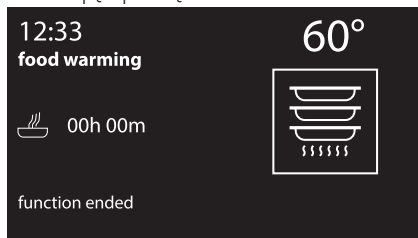
5. ... a następnie uaktywni wybraną funkcję.



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 pokrętkę sterowania, aby wprowadzić żądane zmiany.



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



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 aktywacji za pomocą pokrętki.
- Wewnętrzny wentylator jest wyłączony.
- Podświetlenie pokręteł i sygnały dźwiękowe są wyłączone.

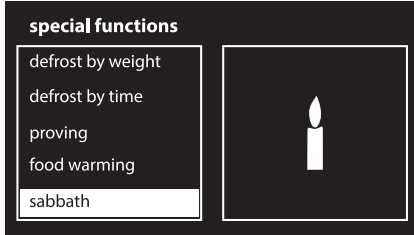


Po uaktywnieniu funkcji Szabat (Sabbath) nie można zmienić żadnego parametru.

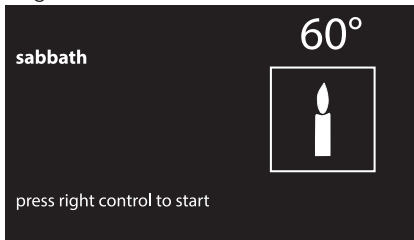
Wcisnięcie pokręteł nie daje żadnych efektów; jest aktywne wyłącznie pokrętkę sterowania umożliwiające powrót do menu głównego.



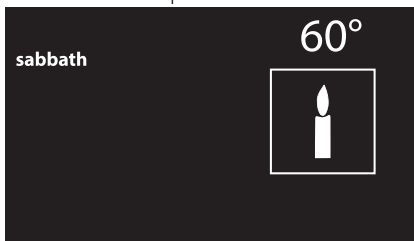
1. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wyboru **sabbath** (szabatu) z menu „special functions” (funkcji specjalnych). Następnie wcisnąć w celu potwierdzenia.



2. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aby zmienić temperaturę nagrzewania.



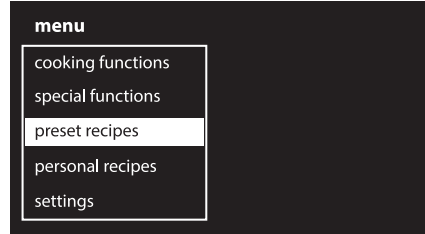
3. Wcisnąć pokrętkę sterowania, aby potwierdzić parametry i rozpocząć działanie funkcji Sabbath.



4. Po zakończeniu przytrzymać pokrętkę sterowania przez przynajmniej 5 sekund w celu powrotu do menu głównego.

3.8 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.

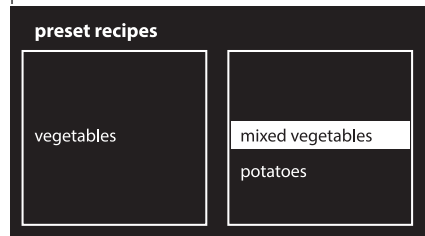


Uruchomienie programu

1. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wyboru rodzaju potrawy w menu „preset recipes” (programy). Następnie wcisnąć w celu potwierdzenia.



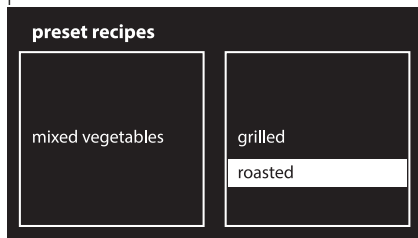
2. Wybrać rodzaj produktu do pieczenia i wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.





Użytkowanie

3. Wybrać rodzaj funkcji (gdzie możliwe na podstawie wybranej potrawy) i wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.



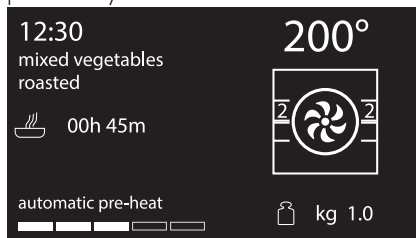
4. Przekręcić pokrętkę sterowania, aby wybrać ciężar produktu.



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



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

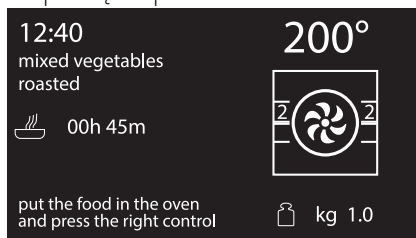


Wskazany czas nie uwzględnia czasu niezbędnego na osiągnięcie temperatury.

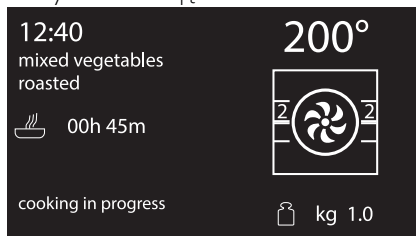


W każdej chwili, nawet po rozpoczęciu pieczenia, można zmienić niektóre ustawione parametry.

7. Specjalny komunikat wskaże moment włożenia produktu i zezwolenia na rozpoczęcie pieczenia.



8. Wcisnąć pokrętkę sterowania, aby uaktywnić funkcję.





Zakończenie programu

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



2. Aby ponownie wykorzystać program z ustawionymi parametrami wcisnąć pokrętkę sterowania (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.

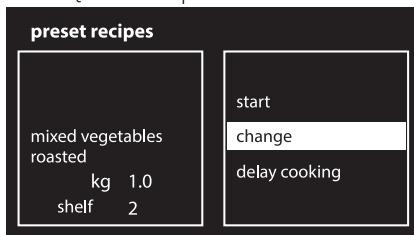


Nie zaleca się wkładania produktu do piekarnika podczas etapu nagrzewania. Początek na odpowiedni komunikat.

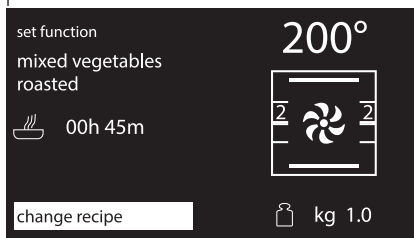
3. Wcisnąć pokrętkę wsteczne, aby wyjść i zakończyć program.

Ostateczna zmiana programu

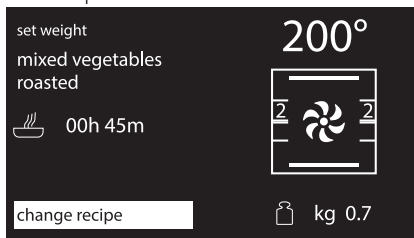
1. W wybranym programie przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wybrania **change** (zmiany) z menu wybranej potrawy. Następnie wcisnąć w celu potwierdzenia.



2. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wyboru **funkcji** (recipe) do przypisania do programu. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.



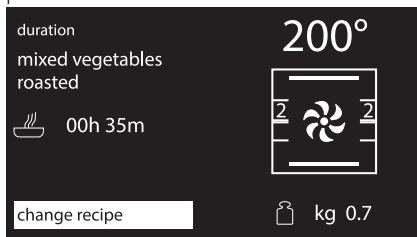
3. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wyboru **ciężaru** (weight) potrawy do przypisania do programu. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.



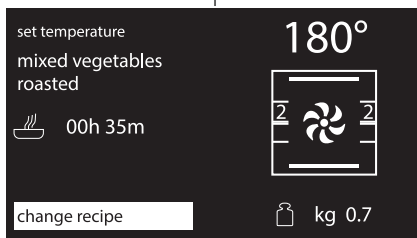


Użytkowanie

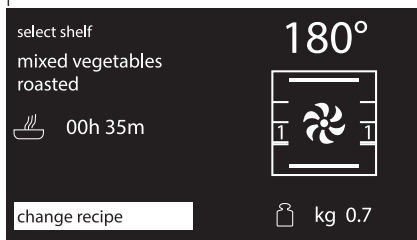
4. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wyboru **czasu trwania** (duration) pieczenia do przypisania do programu. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.



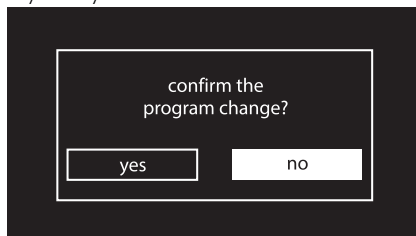
5. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wyboru **temperatury** (temperature) pieczenia do przypisania do programu. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.



6. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wyboru **półki** (shelf) do przypisania do programu. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.

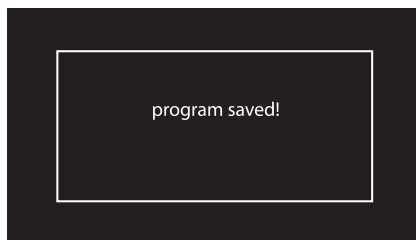


7. Po ponownym wciśnięciu pokrętki powróci się do punktu 2 zmienionej sekwencji. W celu zapisania programu należy wcisnąć pokrętkę wsteczne. Pojawi się żądanie potwierdzenia wybranych zmian.



Jeżeli nie nastąpi potwierdzenie, program nie zostanie zmieniony.

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





Tabele ustawionych programów

PL

MIĘSO (MEAT)

Rodzaj	Obróbka	Ciężar (kg)	Funkcja	Poziom	Temp. (°C)	Czas (w minutach)
Pieczeń wołowa (Roastbeef)	krwista (rare)	1	Okrągła grzałka . (Circulaire).	2	200	35
	średnio wypieczona	1	Okrągła grzałka . (Circulaire).	2	200	40
	wypieczona (well done)	1	Okrągła grzałka (Circulaire).	2	200	45
Pieczeń wieprzowa (Roast pork)	-	1	Turbo	2	180	75
Jagnięcina (Lamb)	średnio wypieczona	1	Turbo	2	180	100
	wypieczona (well done)	1	Turbo	2	180	110
Cielęcina (Veal)	-	1	Stat. z termoob. (Fan assisted).	2	180	70
Żeberka wieprzowe (Pork spare ribs)	-	1	Grill z termoob. (Fan with grill).	3	250	18
Kotlety wieprzowe (Pork chops)	-	1	Grill z termoob. (Fan with grill).	3	280	18
Kiełbasa wieprzowa (Pork sausages)	-	1	Grill z termoob. (Fan with grill).	3	280	13
Boczek wieprzowy (Bacon)	-	0,5	Grill z termoob. (Fan with grill).	3	250	7
Indyk (Turkey)	pieczony (roasted)	3	Stat. z termoob. (Fan assisted).	1	180	120
Kurczak (Chicken)	pieczony (roasted)	1	Turbo	2	180	40
Królik (Rabbit)	pieczony (roasted)	1,5	Okrągła grzałka . (Circulaire).	2	180	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.	Okrągła grzałka . (Circulaire).	2.	160.	45.
Labraks (Sea bass)	-	1	Okrągła grzałka . (Circulaire).	2.	160	45
Żabnica (Monkfish)	-	0,8.	Okrągła grzałka . (Circulaire).	2.	160.	60.
Kiełec właściwy (Snapper)	-	1	Okrągła grzałka . (Circulaire).	2.	180	30
Skarp (Turbot)	-	1	Okrągła grzałka . (Circulaire).	2	160	35



Użytkowanie

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.	Okrągła grzałka (Circulaire).	2.	200.	45.
Ziemniaki (Potatoes)	pieczone (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.	Okrągła grzałka . (Circulaire).	2.	160.	18.
Pysie (Profiteroles)	-	0,5.	Turbo.	2.	180.	70.
Bezy (Meringues)	-	0,3.	Turbo.	2.	120.	90.
Ciasto biszkoptowe (Sponge cake)	-	1.	Okrągła 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.	Okrągła grzałka . (Circulaire).	2.	160.	30.

CHLEB (BREAD)

Rodzaj	Obróbka	Ciężar (kg)	Funkcja	Poziom	Temp. (°C)	Czas (w minutach)
Chleb na zakwasie (Leavened bread)	-	1.	Okrągła 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)	-	1,5	Stat. z termoob. (Fan assisted).	1	280	9



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 termoob. (Fan assisted).	2.	190.	25.
Tarta (Quiche)	-	0,5	Statyczny (Static).	1	200	30
Suflet (Soufflè)	-	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	120
	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

3.9 Własne przepisy (Personal recipes)

Za pomocą tego przycisku można wprowadzić indywidualny przepis 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 tabelach.



Jeżeli uaktywniono tryb ECO logic (patrz 3.9 Własne przepisy (Personal recipes)) czas osiągnięcia temperatury lub upieczenia może być inny.

menu

cooking functions
special functions
preset recipes
personal recipes
settings



Można zapisać maksymalnie 10 własnych przepisów.

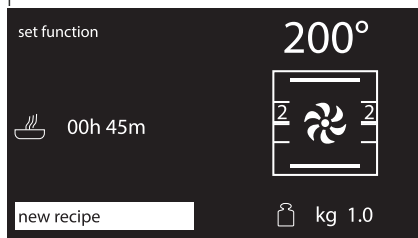


Dodanie przepisu

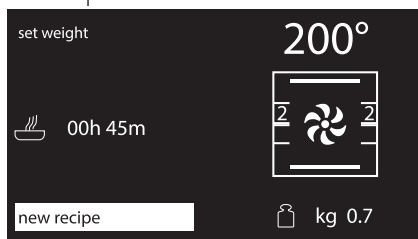
1. Wybrać **add** (dodaj) w menu „personal recipes” (własnych przepisów).



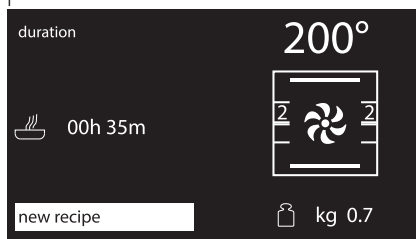
2. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wyboru **funkcji** (recipe) do przypisania do przepisu. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.



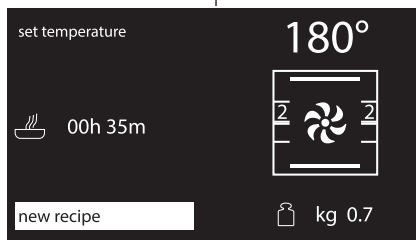
3. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wyboru **ciężaru** (weight) potrawy do przypisania do przepisu. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.



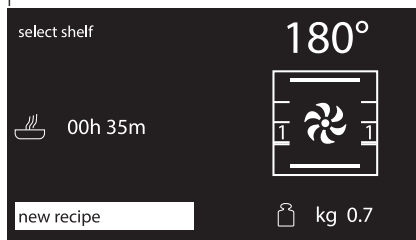
4. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wyboru **czasu trwania** (duration) pieczenia do przypisania do przepisu. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.



5. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wyboru **temperatury** (temperature) pieczenia do przypisania do przepisu. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.



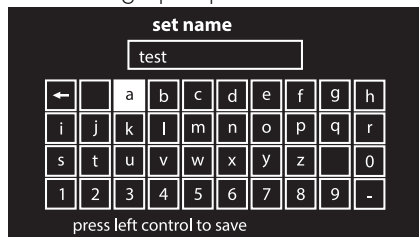
6. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wyboru **półki** (shelf) do przypisania do przepisu. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.



Można ustawić lub zmienić ciężar do wartości 5 kg, ale użytkownik musi ocenić, czy wymiary potrawy zmieszczą się w piekarniku.



7. Po ponownym wciśnięciu pokrętki powróci się do punktu 2 zmienionej sekwencji. W celu zapisania przepisu należy wcisnąć pokrętło wsteczne. Nastąpi żądanie wprowadzenia nazwy stworzonego przepisu.

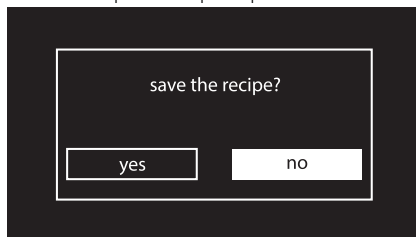


8. wpisać nazwę przepisu. Przekręcać pokrętło sterowania, aż do wybrania znaku który chce się wprowadzić. Po każdym wciśnięciu pokrętki sterowania zostanie wprowadzony jeden znak nazwy. Strzałka  kasuje poprzednią literę.

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

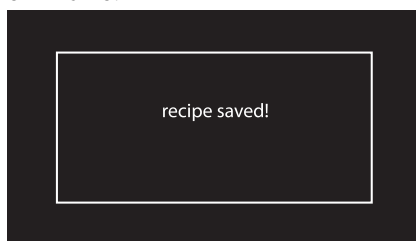
i Aby móc zapisać przepis, nazwa musi zawierać przynajmniej jeden znak.

9. Po wprowadzeniu nazwy własnego przepisu wcisnąć pokrętło wsteczne, aby potwierdzić lub nie zaprogramowanie. Wybrać **YES** (TAK), w celu zapisania przepisu.



i Wybrać „NO” (NIE), aby odrzucić dokonane zmiany.

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



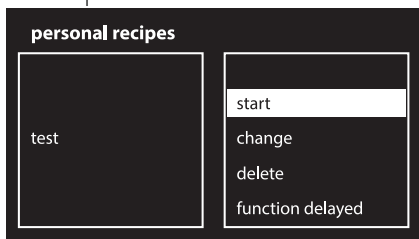


Aktywacja własnego przepisu

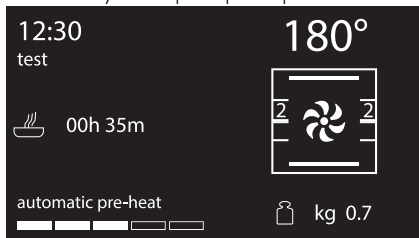
1. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wyboru **personal recipe** (własnego przepisu), zapisanego wcześniej w menu „personal recipes” (własne przepisy) (na przykładzie zapisano przepis **test** (próba)). Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.



2. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wybrania **start** (uruchom). Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.



3. Rozpocznie się pieczenie według ustawionych w przepisie parametrów.

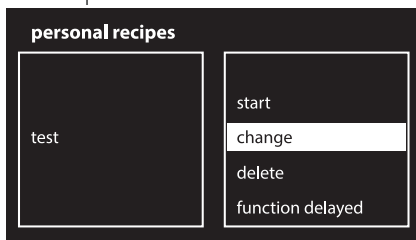


Zmiana własnego przepisu

1. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wyboru **personal recipe** (własnego przepisu), zapisanego wcześniej w menu „personal recipes” (własne przepisy) (na przykładzie zapisano przepis **test** (próba)). Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.



2. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aby wybrać hasło **change** (zmiana). Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.



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



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

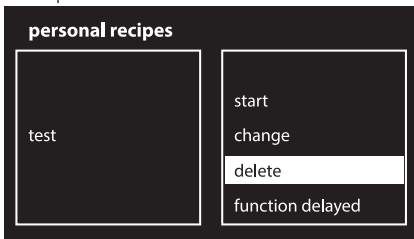


Usuwanie własnego przepisu

1. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wyboru **personal recipe** (własnego przepisu), zapisanego wcześniej w menu „personal recipes” (własne przepisy) (na przykładzie zapisano przepis **test** (próba)). Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.



2. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aby wybrać hasło **delete** (usuń). Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.



3. Potwierdzić usunięcie. Wybrać YES (TAK), w celu ostatecznego wykasowania przepisu.



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

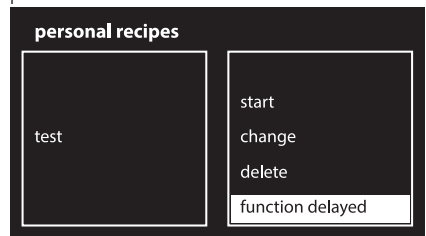


Pieczenie opóźnione

1. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wyboru **personal recipe** (własnego przepisu), zapisanego wcześniej w menu „personal recipes” (własne przepisy) (na przykładzie zapisano przepis **test** (próba)). Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.



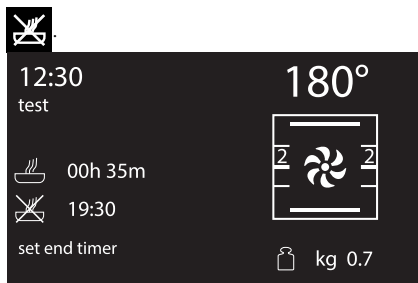
2. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aby wybrać hasło **function delayed** (funkcja opóźniona). Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.



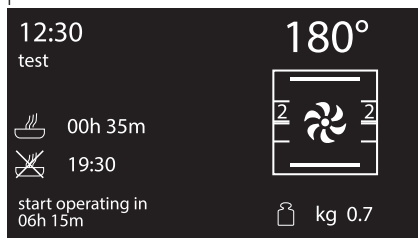


Użytkowanie

- Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wyboru godziny zakończenia pieczenia. Miga symbol



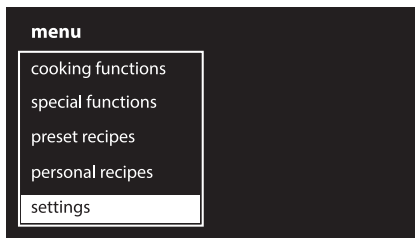
- Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.



- Po kilku sekundach symbol  przestanie migać. Urządzenie ustawi się w stanie oczekiwania godziny rozpoczęcia pieczenia.

3.10 Ustawienia (Settings)

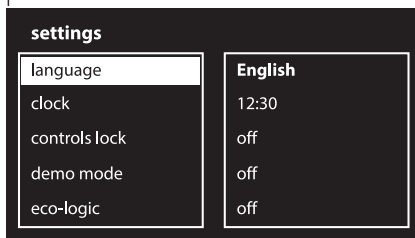
W tym menu można dokonać ustawień produktu.



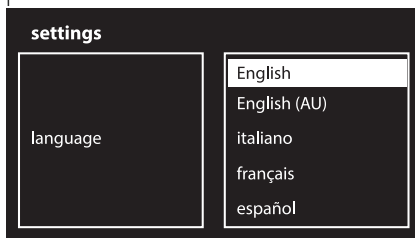
Język (Language)

Pozwala na wybranie jednego z dostępnych języków.

- Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wyboru **language** (języka) z menu „settings” (ustawień). Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.



- Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aby wybrać żądany język. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.

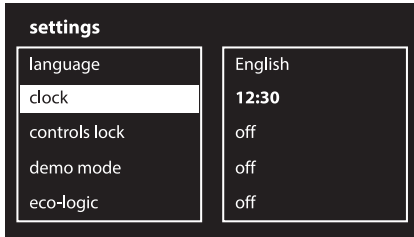


- Potwierdzić wybrany język.

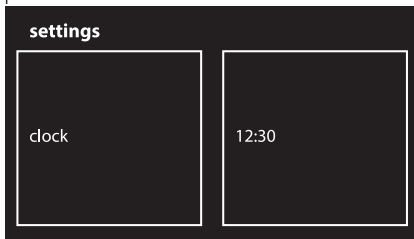


Zegar (Clock)

Pozwala na zmianę wyświetlanej godziny.

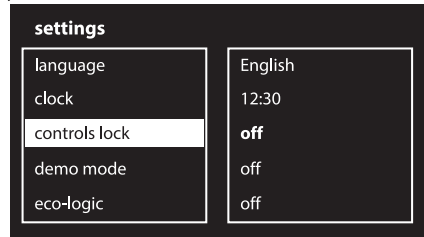


1. Aby ustawić godzinę, przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo.
2. Wcisnąć pokrętkę sterowania, aby przejść do zmiany minut.
3. Aby ustawić minuty, przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo.
4. Wcisnąć pokrętkę wsteczne w celu potwierdzenia.

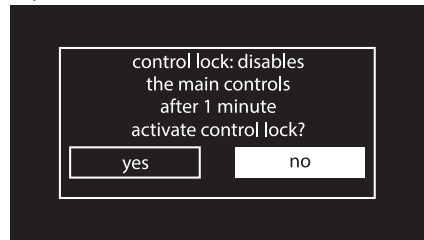


Blokada elementów sterowniczych

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



Aby potwierdzić uaktywnienie blokady elementów sterowniczych wybrać **YES** (TAK).



Podczas normalnego funkcjonowania jest wskazywany włączeniem się kontrolki .

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



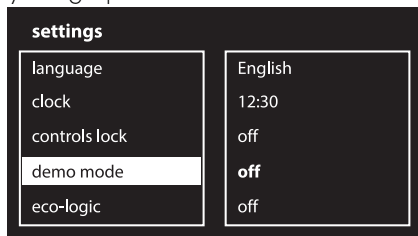
W przypadku dotknięcia lub zmiany pozycji pokręteł sterowania i wstecznego, na wyświetlaczu pojawia się ostrzeżenie trwające dwie sekundy.



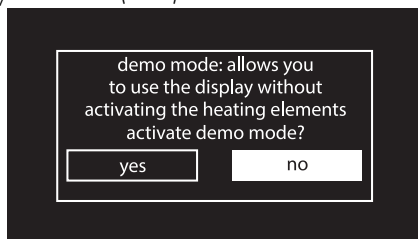
Użytkowanie

Tryb demo (Demo mode) (tylko w sklepie)

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



Aby potwierdzić uaktywnienie trybu demo wybrać **YES** (TAK).



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

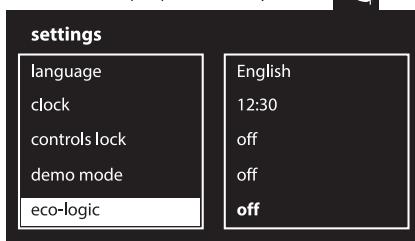


Aby używać urządzenia w normalny sposób należy ustawić ten tryb na **OFF**.

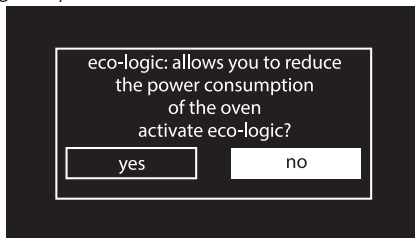
Eco-Logic

Taki tryb pozwala urządzeniu na ograniczenie mocy. Wskazany w przypadku jednoczesnego stosowania kilku urządzeń.

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



Aby potwierdzić uaktywnienie trybu eco-logic wybrać **YES** (TAK).

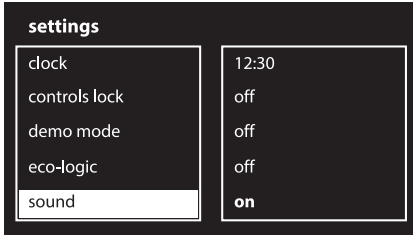


Gdy tryb eco-logic jest aktywny, czas nagrzewania wstępnego i pieczenia może się wydłużyć.

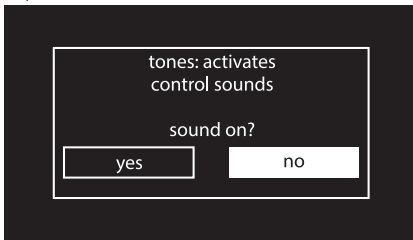


Dzwonki (Sound)

Przy każdym wciśnięciu pokręta urządzenie emituje jeden dźwięk. Za pomocą tej funkcji można go dezaktywować.

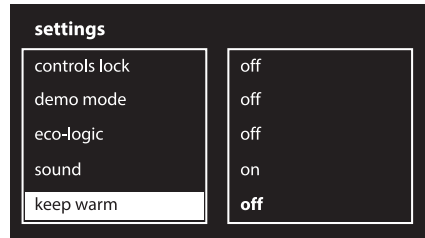


Aby dezaktywować dźwięk przypisany danemu poleceniu pokręta wybrać **NO** (NIE).



Utrzymywanie ciepła (Keep warm)

Dzięki takiej funkcji urządzenie, po zakończeniu pieczenia, dla którego ustawiono czas trwania (jeżeli nie zostanie ono ręcznie przerwane) utrzymuje ciepło (w niskiej temperaturze) przyrządzonych potraw zachowując ich właściwości organoleptyczne i smak uzyskane podczas pieczenia.



Aby potwierdzić uaktywnienie utrzymywania ciepła wybrać **YES** (TAK).

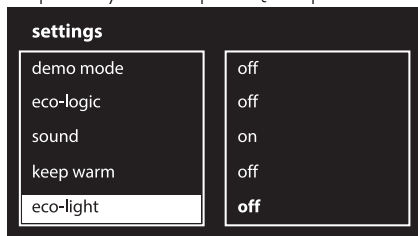




Użytkowanie

Eco-Light

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



Aby potwierdzić uaktywnienie trybu eco-light wybrać **YES** (TAK).



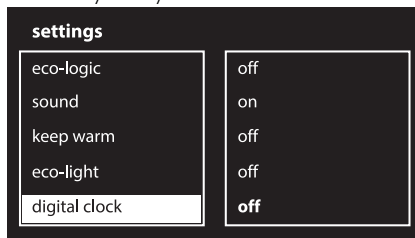
Aby urządzenie nie wyłączyło automatycznie lampki po jednej minucie ustawić taki tryb na OFF.



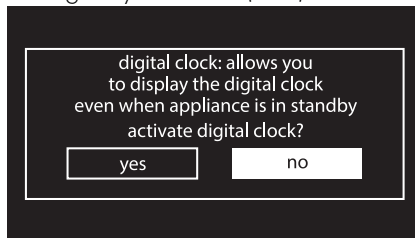
Można zawsze ręcznie włączyć/wyłączyć przekręcając pokrętko wsteczne w prawo w obydwu ustawieniach.

Zegar cyfrowy (Digital clock)

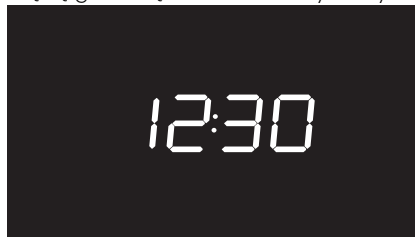
Umożliwia wyświetlenie godziny w formacie cyfrowym.



Aby potwierdzić uaktywnienie zegara cyfrowego wybrać **YES** (TAK).



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



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.

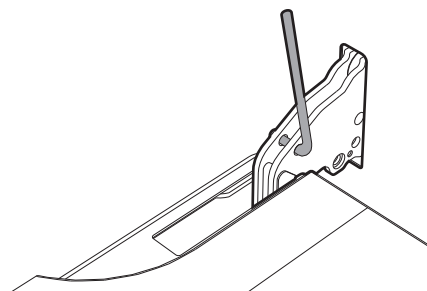
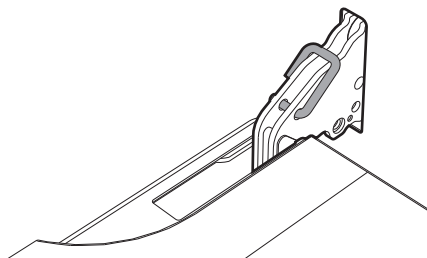
Nie pozwolić na zaschnięcie słodkich resztek na urządzeniu (np.: dżem), ponieważ mogłyby uszkodzić emalię wewnątrz urządzenia.

4.5 Demontaż drzwiczek

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

Aby zdjąć drzwiczki należy:

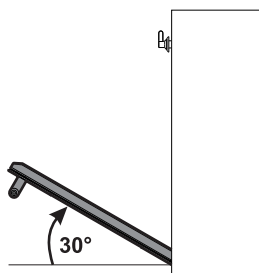
1. Otworzyć zupełnie drzwiczki i włożyć dwa sworznie w otwory zawiasów pokazanych na rysunku.



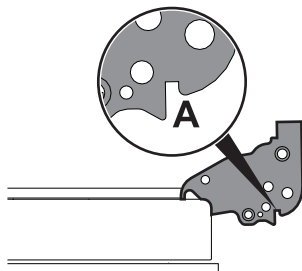


Czyszczenie i konserwacja

2. Ująć drzwiczki z dwóch stron obydwo 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

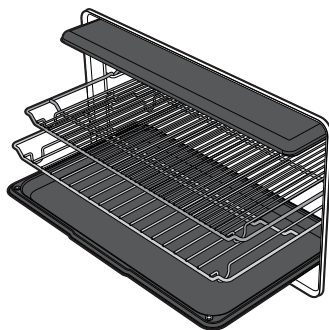
Należy utrzymywać drzwiczki w czystości. Używać papierowych ręczników kuchennych. W przypadku uporczywego brudu, umyć wilgotną gąbką i zwykłym detergentem.



Używać produktów do czyszczenia sprzedawanych przez producenta.

4.7 Czyszczenie wnętrza piekarnika

Aby utrzymać piekarnik w dobrym stanie należy go regularnie czyścić po każdym użyciu. Zawsze poczekać, aż wystygnie. Wyjąć wszystkie możliwe do wyjęcia części. Wyczyścić ruszty piekarnika gorącą wodą i nieściernym detergentem, przetrzeć wodą i wytrzeć na sucho.



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



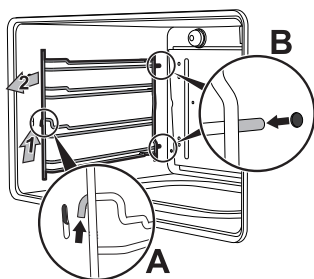
Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie drzwiczek.

Wyjęcie ramek na ruszty/blachy

Wyjęcie ramek na ruszty/blachy ułatwia czyszczenie bocznych części.

W celu wyjęcia ramek na ruszty/blachy, należy:

- Pociągnąć ramkę do wewnątrz 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.

4.8 Piroliza (pyrolytic): automatyczne czyszczenie



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.



Niedozwolone użycie
Ryzyko uszkodzenia urządzenia

- Przed każdym cyklem pirolizy wyjąć ramki z prowadnicami teleskopowymi

Czynności wstępne

Przed włączeniem pirolizy:

- Wyczyścić wewnętrzną szybę według zwyczajnej procedury czyszczenia.

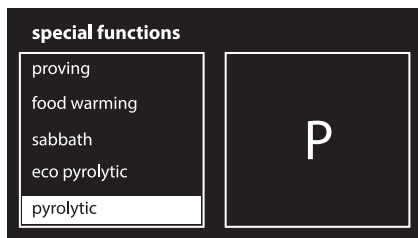
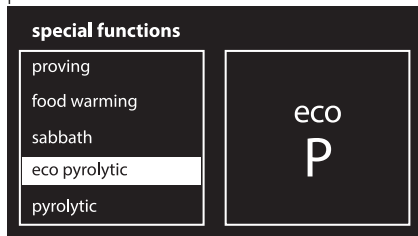


Czyszczenie i konserwacja

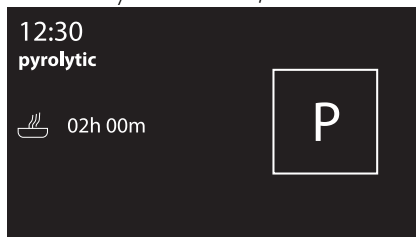
- W przypadku trudnego do usunięcia brudu, spryskać szybę produktem do czyszczenia piekarników (zwrócić uwagę na ostrzeżenia zamieszczone na produkcie); pozostawić na 60 minut, następnie przetrzeć wodą i wytrzeć szybę papierowym ręcznikiem lub szmatką z mikrofibry.
- Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika (nie wyjmować górnej osłony).
- Wyjąć ramki na ruszty/blachy.
- Zamknąć drzwiczki.

Ustawienie pirolizy

1. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wyboru **eco pyrolytic** (pirolizy eco) lub **pyrolytic** (pirolizy) z menu „special functions” (funkcji specjalnych). Następnie wcisnąć w celu potwierdzenia.



2. Przekręcić pokrętkę sterowania, aby ustawić czas trwania cyklu czyszczenia od minimalnie 2 godzin do maksymalnie 3 (z wyjątkiem funkcji **ECO P**, której czas trwania wynosi 2 minut).



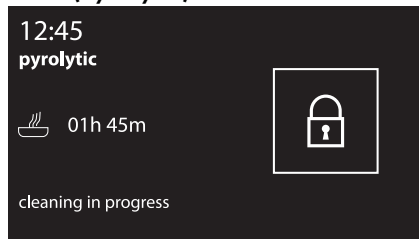
3. Wcisnąć pokrętkę sterowania. Symbol  stanie się czerwony. Na wyświetlaczu pojawi się ostrzeżenie powiadamiające o konieczności wyjęcia wszystkich elementów z komory pieczenia.
4. Wcisnąć pokrętkę sterowania, aby uruchomić pirolizę.



Zalecany czas trwania pirolizy:

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

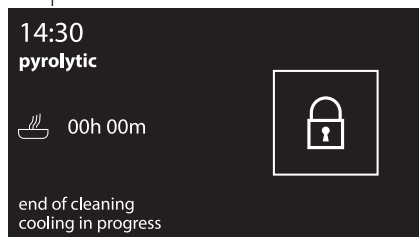
Piroliza (Pyrolytic)



5. 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.

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



7. Na wyświetlaczu pojawi się ostrzeżenie, że trwa procedura chłodzenia komory pieczenia. Poczekać 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.



Czyszczenie i konserwacja

Ustawienie zaprogramowanego cyklu pirolizy

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

8. Po wybraniu czasu trwania pirolizy wcisnąć pokrętkę sterowania. Na wyświetlaczu pojawi się bieżąca godzina i symbol
9. Przekręcić pokrętkę sterowania, aby ustawić godzinę w której ma się rozpocząć cykl pirolizy.
10. Po kilku sekundach symbole i staną się stałe i urządzenie ustawi się w trybie oczekiwania na ustaloną godzinę rozpoczęcia cyklu czyszczenia.



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

4.9 Konserwacja nadzwyczajna

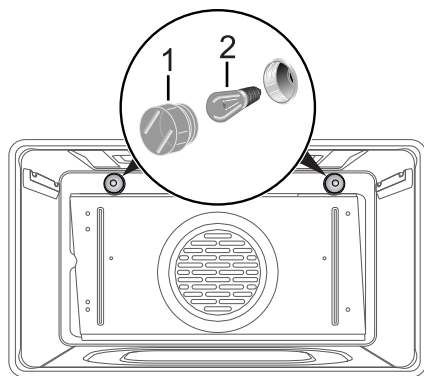


Części pod napięciem
Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

Wymienić lampkę oświetlenia wewnętrznego

1. Odkręcić w lewo obudowę **1**.
2. Wymienić żarówkę **2** na równoważną (25W). Stosować wyłącznie żarówki do piekarników (T 300°C).



3. Zamontować obudowę **1**.



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 ustawiono funkcję „demo” (szczegóły w paragrafie „Ustawienia (Settings)”).

Elementy sterownicze nie odpowiadają:

- Sprawdzić, czy ustawiono funkcję „controls lock” (blokada poleceń) (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 jakikolwiek 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 doprawianie lub przekręcanie produktu bez wydobywania się nadmiernego ciepła. Przy zamknięciu drzwiczek wentylator wznowi normalne funkcjonowanie.



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



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.
- Odłączyć główne zasilanie elektryczne.

Informacje ogólne

Sprawdzić, czy charakterystyka sieci elektrycznej odpowiada danym przedstawionym na tablicze znamionowej. Tabliczka znamionowa, zawierająca dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie, jest umieszczona na urządzeniu, w widocznym miejscu.

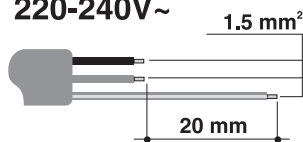
Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

Urządzenie jest zasilane prądem 220-240 V~.

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

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

220-240V~



Podłączenie stałe

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

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

Podłączenie za pomocą gniazda i wtyczki

Sprawdzić, czy wtyczka i gniazdo są tego samego typu.

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



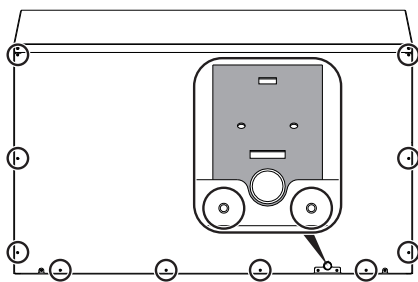
5.2 Wymiana przewodu



**Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia
prądem**

- Odcłaczyć 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**

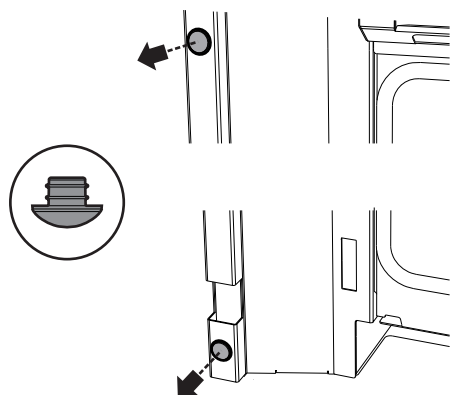
- Sprawdzić, czy materiał z którego wykonany jest mebel jest odporny na wysoką temperaturę.
- Sprawdzić, czy posiada wymagane otwory.



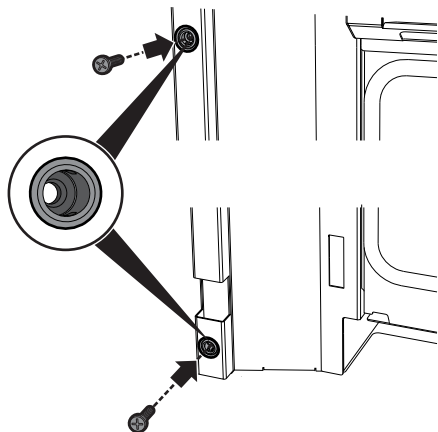
Montaż

Tuleje mocujące

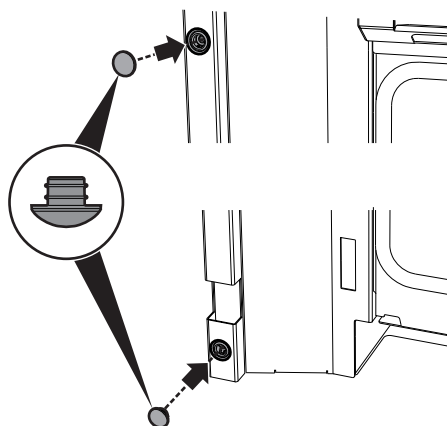
Zająć zatyczki tulei umieszczone na froncie piekarnika.



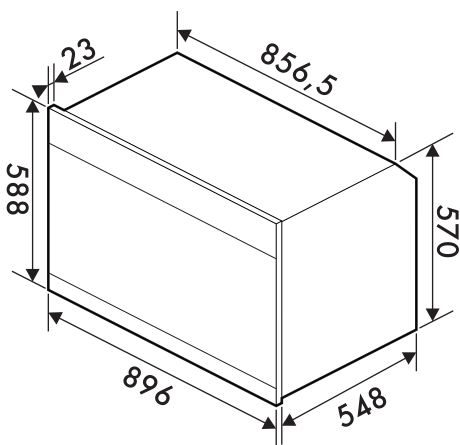
Umieścić urządzenie w meblu.
Przymocować je śrubami.



Zakryć tuleje zdjętymi wcześniej zatyczkami.

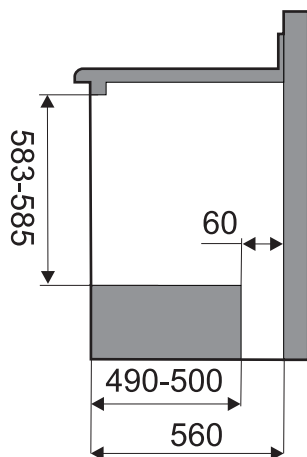
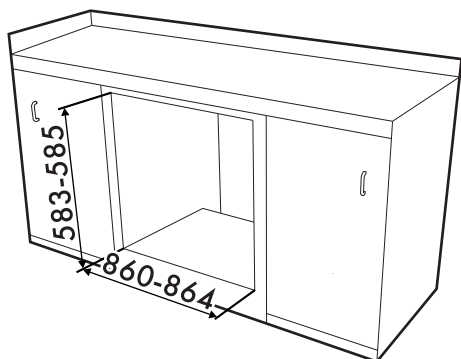


Gabaryty urządzenia (mm)

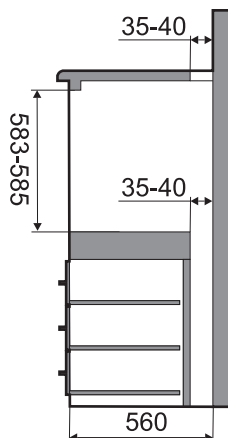
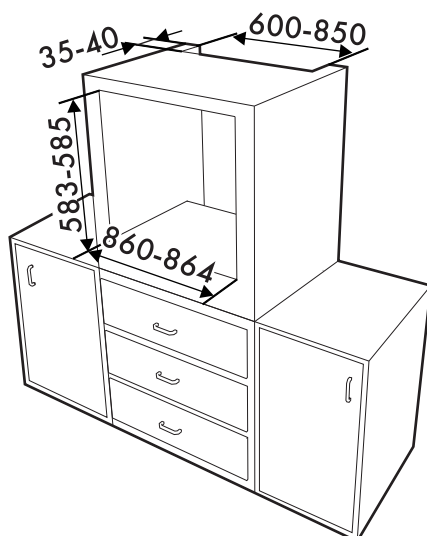




Zabudowa pod blatem (mm)



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.



914776609/A