

OSTRZEŻENIA	262	UŻYTKOWANIE	270
Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	262	Czynności wstępne	270
Informacje na temat omawianego urządzenia	266	Użytkowanie akcesoriów	270
Przeznaczenie urządzenia	266	Programator cyfrowy	271
Instrukcja obsługi	266	Użytkowanie piekarnika	271
Odpowiedzialność producenta	266	Porady dotyczące przygotowywania potraw	275
Tabliczka znamionowa	267	Mini przewodnik po akcesoriach	276
Utylizacja	267	Programy automatyczne	276
Wskazówki dla europejskich organów kontrolnych	267	Tabela programów automatycznych	277
Dane techniczne efektywności energetycznej	267	Wskazania dla organów nadzorujących	279
Oszczędność energii	267	Funkcje specjalne	279
Informacje o zużyciu energii w trybie wyłączonym/ gotowości	268	Menu drugorzędne	281
Źródła światła	268	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	283
Jak czytać instrukcje obsługi	268	Czyszczenie urządzenia	283
OPIS	268	Czyszczenie drzwiczek	284
Opis ogólny	268	Czyszczenie komory urządzenia	285
Panel sterowania	269	Czyszczenie Parowe (tylko w niektórych modelach)	286
Pozostałe części	269	Konserwacja nadzwyczajna	287
Akcesoria	269	MONTAŻ	288
		Podłączanie do instalacji elektrycznej	288

Zalecamy uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, ponieważ zawiera ona wskazówki, dzięki którym możliwe będzie zachowanie estetyki i funkcjonalności zakupionego urządzenia. Dodatkowe informacje o produkcie dostępne na stronie: www.smeg.com.

OSTRZEŻENIA

Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Obrażenia osób

- **UWAGA:** urządzenie i jego dostępne elementy stają się bardzo gorące podczas użytkowania: małe dzieci powinny przebywać z dala od nich.
- **UWAGA:** urządzenie i jego dostępne elementy stają się bardzo gorące podczas użytkowania: nie dotykać elementów grzejnych podczas użytkowania.
- Podczas przekręcania żywności w komorze pieczenia należy chronić ręce, zakładając rękawice termiczne.
- Nie należy nigdy próbować gasić płomienia lub pożaru wodą: wyłączyć urządzenie i nakryć płomień pokrywą lub ognioodporną narzutą.
- 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 służy do zabawy.
 - Dzieci poniżej 8. roku życia nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez stałej opieki osoby dorosłej.
 - Nie pozwolić dzieciom poniżej 8 roku życia na zbliżanie się do funkcjonującego urządzenia.
 - Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
 - Należy stale nadzorować proces pieczenia. Proces krótkiego pieczenia należy stale nadzorować.
 - Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw, które mogą wydzielać tłuszcz lub olej. Podgrzany tłuszcz i olej mogą się zapalić. Zachować maksymalną ostrożność.
 - Nie wlewać wody bezpośrednio na bardzo gorące blachy.
 - Podczas pieczenia drzwiczki powinny być zamknięte.
 - Przy sprawdzaniu potrawy lub pod koniec pieczenia otworzyć drzwiczki na 5 cm na

kilka sekund, aby uwolnić parę, a następnie całkowicie otworzyć drzwiczki.

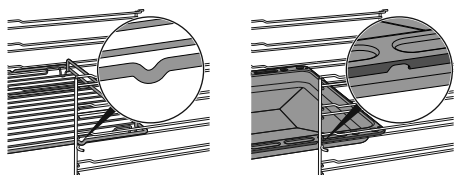
- Nie należy wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztucce lub przyrządy) do szczelin.
- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.
- **NIE UŻYWAĆ ANI NIE PRZECHOWYWAĆ MATERIAŁÓW ŁATWOPALNYCH W POBLIŻU URZĄDZENIA.**
- **W POBLIŻU DZIAŁAJĄCEGO URZĄDZENIA NIE WOLNO UŻYWAĆ SPREJÓW.**
- **NIE WPROWADZAĆ ZMIAN W URZĄDZENIU.**
- Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Nigdy nie próbować naprawiać urządzenia samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego technika.
- Nigdy nie ciągnąć za przewód, aby wyjąć wtyczkę.

Uszkodzenie urządzenia

- Na elementach szklanych nie należy stosować detergentów ściernych, agresywnych lub korozyjnych (np. produktów w proszku, odplamiaczy i gąbek drucianych), materiałów szorstkich lub ostrych

metalowych skrobaków, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, powodując pęknięcie szkła. Ewentualnie używać drewnianych lub plastikowych narzędzi.

- Nie siadać na urządzeniu.
- Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na częściach stalowych lub wykończonych powłoką metalową (np. anodowane, niklowane, chromowane).
- Ruszty i blachy powinny być wkładane w boczne prowadnice, aż do całkowitego zatrzymania. Mechaniczne blokady bezpieczeństwa, które zapobiegają ich wyjęciu, powinny być odwrócone do dołu, w kierunku tylnej części komory.



- Nie stosować strumieni pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie rozpylać produktów w sprayu w pobliżu urządzenia.
- Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Ryzyko pożaru: nie pozostawiać przedmiotów w

komorze pieczenia.

- W ŻADNYM RAZIE NIE UŻYWAĆ URZĄDZENIA DO OGRZEWANIA POMIESZCZEŃ.
- Nie używać naczyń stołowych lub plastikowych pojemników do przyrządzania potraw.
- Nie wkładać do komory pieczenia potraw w zamkniętych puszkach lub pojemnikach.
- Wyjąć z komory pieczenia wszystkie blachy i ruszty, które nie są używane podczas pieczenia.
- Nie przykrywać dna komory pieczenia folią aluminiową lub cynfolią.
- Nie kłaść garnków lub blach bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
- W razie konieczności można użyć rusztu do blachy (element wyposażenia lub sprzedawany oddzielnie w zależności od modeli), umieszczając go na dnie jako element wsporczy podczas pieczenia.
- W przypadku przygotowywania potrawy w papierze do pieczenia, należy umieścić go tak, aby nie zakłócał cyrkulacji gorącego powietrza wewnątrz komory pieczenia.
- Nie kłaść garnków ani blach bezpośrednio na środkowej

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

Instalacja i konserwacja

- NINIEJSZEGO URZĄDZENIA **NIE MOŻNA INSTALOWAĆ** NA ŁODZIACH I W PRZYCZEPACH KEMPINGOWYCH.

- Niniejsze urządzenie nie może być instalowane na żadnej podstawie.
- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.
- Aby uniknąć przegrzania urządzenia, nie wolno go instalować za ozdobnymi drzwiczkami lub panelem.
- Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Zlecić wykonanie podłączenia elektrycznego wykwalifikowanemu serwisantowi.
- Należy obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji

- elektrycznych.
- Używać przewodów odpornych na temperaturę co najmniej 90 °C.
- Moment dokręcenie śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,5-2 Nm.
- W celu zapobiegania wszelkim niebezpieczeństwom, jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.
- UWAGA: Podczas ustawiania urządzenia należy się upewnić, że przewód zasilający nie jest zaplątany ani uszkodzony.
- Przed jakąkolwiek interwencją na urządzeniu (montaż, konserwacja, ustawienie lub przesunięcie) zawsze wyposażyć się w odpowiednie środki ochrony indywidualnej.
- Przed każdą czynnością na urządzeniu odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Umożliwić odłączenie urządzenia po instalacji, za pomocą dostępnej wtyczki lub wyłącznika w przypadku stałego podłączenia.
- Dostarczyć na linii zasilania urządzenie, które zapewni odłączenie od sieci omipolarnej, z odległością

otwarcia styków umożliwiającą całkowite odłączenie w warunkach kategorii przepięciowej III, zgodnie z wymogami instalacyjnymi.

- **UWAGA:** Przed wymianą lampek wewnętrznego oświetlenia należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od zasilania elektrycznego lub że główne zasilanie elektryczne zostało odłączone.
- Lampki zastosowane w tym urządzeniu są lampkami przeznaczonymi do urządzeń gospodarstwa domowego i nie należy ich wykorzystywać do oświetlania domu.
- Niniejsze urządzenie może być użytkowane na maksymalnej wysokości 4000 metrów nad poziomem morza.

Informacje na temat omawianego urządzenia

- Nie opierać się ani nie siadać na otwartych drzwiczkach.
- Sprawdzić, czy w drzwiczkach nie ma zaklinowanych przedmiotów.
- Nie instalować/użytkować urządzenia na otwartym powietrzu.
- (tylko w niektórych modelach) Używać wyłącznie sondy temperatury dostarczonej lub zalecanej przez producenta.

Przeznaczenie urządzenia

Urządzenie jest przeznaczone do pieczenia potraw w warunkach domowych. Każde inne użycie jest nieprawidłowe. Ponadto nie należy go używać:

- w kuchni przeznaczonej dla personelu sklepów, biur i innych środowisk pracy;
- w gospodarstwach rolnych/agroturystycznych;
- przez klientów w hotelach, motelach i podobnych obiektach typu mieszkalnego;
- w pensjonatach typu B&B.

Instrukcja obsługi

- Niniejsza instrukcja stanowi integralną część urządzenia i powinna być przechowywana w całości oraz w zasięgu użytkownika przez cały okres eksploatacji urządzenia.
- Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.
- Do wyjaśnień zawartych w niniejszej instrukcji dołączono rysunki, na których wskazano to, co pojawia się na wyświetlaczu. Mimo wszystko, należy pamiętać, że urządzenie może nie posiadać zaktualizowanej wersji programu i dlatego też to, co wyświetla się na urządzeniu może się różnić od tego, co wskazano na rysunkach w niniejszej instrukcji.

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.

Tabliczka znamionowa

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

Utylizacja



Niniejsze urządzenie jest zgodne z dyrektywą europejską WEEE (2012/19/UE), dlatego po zakończeniu jego eksploatacji nie należy go wyrzucać wraz z innymi odpadami.

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



Napięcie elektryczne Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Odłączyć kabel zasilający od instalacji elektrycznej.

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

- Odciąć kabel zasilania elektrycznego i usunąć go.
- Powierzyć urządzenie odpowiednim centrom selektywnej zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych lub oddać sprzedawcy w momencie zakupu podobnego urządzenia.

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.

Wskazówki dla europejskich organów kontrolnych

Fan forced mode

funkcja ECO wykorzystywana w celu określenia klasy efektywności energetycznej jest zgodna ze specyfikacjami normy europejskiej

EN 60350-1.

Conventional heating mode

W celu wykonania funkcji GRZAŁKA GÓRNA I DOLNA konieczne jest pominięcie etapu wstępnego nagrzewania (patrz paragraf „Etap wstępnego nagrzewania” w rozdziale OBSŁUGA).

Dane techniczne efektywności energetycznej

Informacje zgodnie z rozporządzeniami europejskimi w zakresie etykiet efektywności energetycznej i eko-projektu znajdują się w osobnym dokumencie dołączonym do instrukcji produktu.

Dane te widnieją w „Karcie informacji o produkcie”, którą można pobrać ze strony internetowej w zakładce poświęconej przedmiotowemu produktowi.

Oszczędność energii

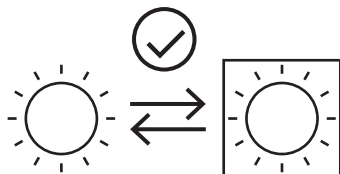
- Aktywować nagrzewanie wstępne tylko, jeżeli jest ono wskazane w przepisie. Fazę wstępnego nagrzewania można wyłączyć we wszystkich funkcjach (patrz rozdział „Faza wstępnego nagrzewania”) z wyjątkiem funkcji PIZZA (nie można wyłączyć wstępnego nagrzewania) i ECO (brak wstępnego nagrzewania).
- We wszystkich funkcjach (w tym w funkcji ECO) unikać otwierania drzwiczek podczas pieczenia.
- Przed włożeniem zamrożonego produktu do komory pieczenia, należy go rozmrozić, chyba że wskazano inaczej na opakowaniu.
- W przypadku przyrządzenia kilku potraw, zaleca się pieczenie produktów jeden po drugim, aby jak najlepiej wykorzystać nagrzaną już komorę.
- Najlepiej używać ciemnych metalowych foremek: lepiej pochłaniają ciepło.
- Wyjąć z komory pieczenia wszystkie blachy i ruszty, które nie są używane podczas pieczenia.
- 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.
- Zawsze utrzymywać komorę pieczenia w czystości.

Informacje o zużyciu energii w trybie wyłączonym/gotowości

Dane techniczne dotyczące zużycia energii w trybie wyłączonym/gotowości urządzenia można uzyskać w witrynie internetowej www.smeg.com na stronie poświęconej danemu produktowi.

Źródła światła

- Niniejsze urządzenie zawiera źródła światła wymienne przez użytkownika.



- Źródła światła znajdujące się w tym produkcie są przeznaczone do działania przy temperaturze otoczenia $\geq 300^{\circ}\text{C}$ i do korzystania z nich w zastosowaniach o wysokiej temperaturze, takich jak piekarniki.
- Niniejsze urządzenie zawiera źródła światła o klasie efektywności „G”.

Jak czytać instrukcję obsługi

W instrukcji zastosowano następujące symbole ułatwiające czytanie:



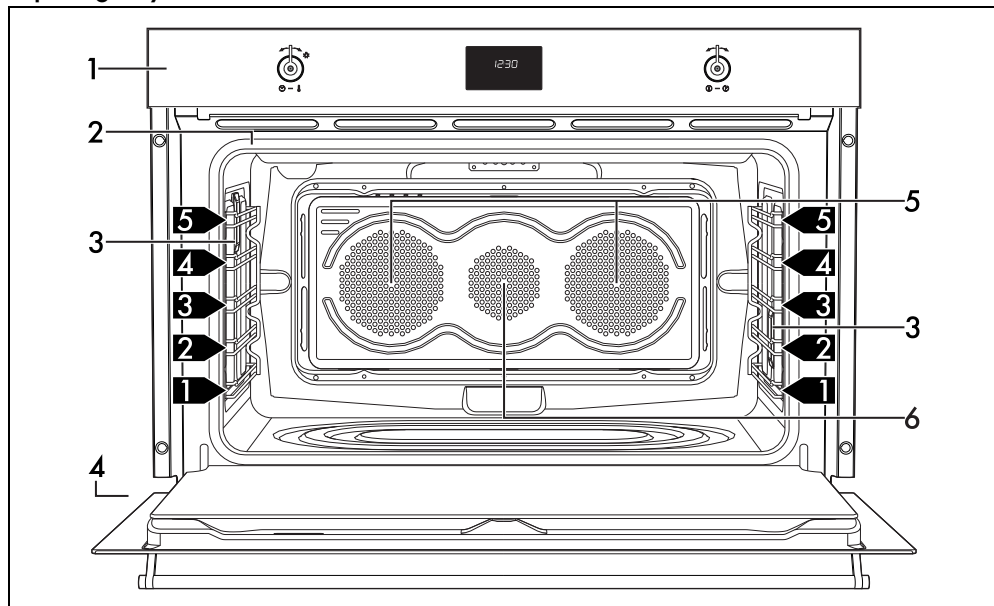
Ostrzeżenie/Uwaga



Informacja/Wskazówka

OPIS

Opis ogólny



1 Panel sterowania

2 Uszczelka

3 Lampka

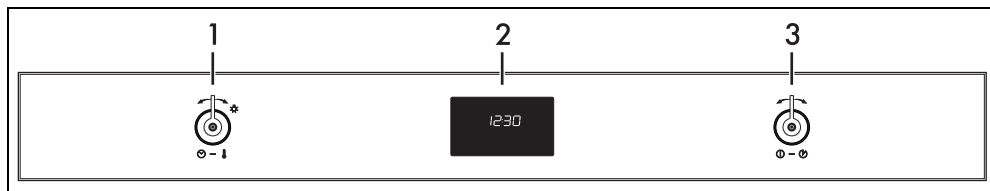
4 Drzwiczki

5 Wentylatory boczne

6 Wentylator środkowy (tylko w niektórych modelach)

1, 2, 3 Poziom ramki

Panel sterowania



1 Pokrętko temperatury

Za pomocą tego pokrętki można ustawić następujące elementy:

- temperatura pieczenia;
- czas trwania funkcji;
- pieczenie zaprogramowane;
- aktualna godzina;
- włączanie lub wyłączenie lampki wewnątrz komory piekarnika.

2 Programator cyfrowy

Wyświetla on aktualną godzinę, funkcję, wybraną temperaturę pieczenia i ewentualnie przewidziany czas.

3 Pokrętko funkcji

Za pomocą tego pokrętki można:

- włączyć/wyłączyć urządzenie;
- wybrać funkcję.

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



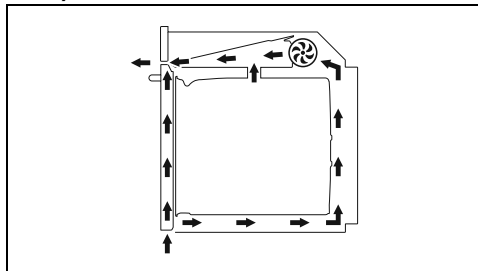
Przytrzymać przez przynajmniej 5 sekund, aby natychmiast zakończyć ewentualne pieczenie.

Pozostałe części

Poziomy

Urządzenie posiada poziomy do umieszczania na nich blach i rusztów na różnych wysokościach. Wysokości wprowadzania zostały ustalone od dołu do góry.

Wentylator



Wentylator chłodzi urządzenie i uruchamia się podczas pieczenia.

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

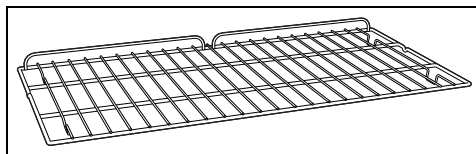
Oświetlenie komory pieczenia

- Oświetlenie komory pieczenia włącza się po wybraniu dowolnej funkcji pieczenia, z wyjątkiem **ECO** i funkcji specjalnej Wyrastanie ciasta .
- Oświetlenie wewnętrzne pozostaje wyłączone podczas działania funkcji specjalnej **Sabb** i funkcji czyszczenia parą Vapor Clean .
- W momencie otwierania drzwiczek, z wyjątkiem funkcji **Sabb**, włącza się oświetlenie komory pieczenia. Wyłącza się tuż po zamknięciu drzwiczek.
- Gdy drzwiczki są otwarte, nie można wyłączyć wewnętrznego oświetlenia.

Akcesoria

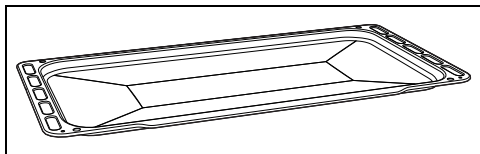
- W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie akcesoria.
- Akcesoria, które mają styczność z żywnością są wykonane z odpowiednich materiałów, zgodnych z obowiązującymi normami.
- Oryginalne akcesoria dostarczane z urządzeniem lub opcjonalnie można zamówić w autoryzowanych centrach serwisowych. Należy używać tylko oryginalnych akcesoriów producenta.

Ruszt



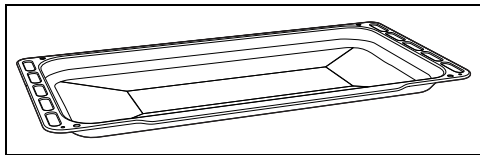
Do podtrzymywania naczyń z pieczoną potrawą.

Blacha



Odpowiednia do pieczenia ciast, pizzy, słodkich wypieków i ciastek.

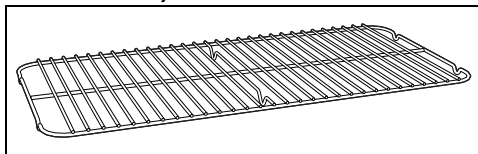
Głęboka blacha



Do gromadzenia tłuszczu wydzielającego się z

produktów umieszczonych na górnym ruszcie i pieczenia tart, pizzy, ciast i ciastek.

Ruszt do blachy



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

UŻYTKOWANIE

Czynności wstępne



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

- Usunąć ewentualną folię ochronną znajdującą się na zewnątrz lub wewnątrz urządzenia i akcesoriów.
- Usunąć ewentualne etykiety (za wyjątkiem tabliczki z danymi technicznymi) z akcesoriów i półek.
- Wyjąć i umyć wszystkie akcesoria urządzenia (patrz rozdział „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”).

Pierwsze nagrzewanie

1. Ustawić pieczenie na co najmniej godzinę (patrz akapit „Użytkowanie piekarnika”).
2. Rozgrzać pustą komorę pieczenia do maksymalnej temperatury, aby usunąć ewentualne pozostałości fabryczne.

Podczas nagrzewania urządzenia

- wietrzyć pomieszczenie;
- nie przebywać w nim.

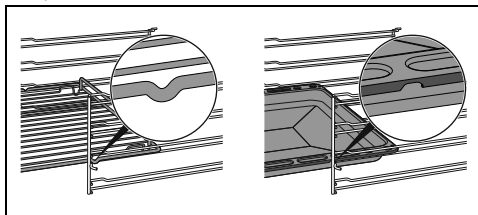
Użytkowanie akcesoriów

Ruszty i blachy

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

- Mechaniczne blokady bezpieczeństwa, które zapobiegają przypadkowemu wyjęciu rusztu, powinny być odwrócone do

dołu, w kierunku tylnej części komory pieczenia.

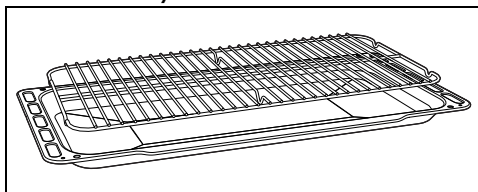


Delikatnie wprowadzić ruszty i blachy do komory pieczenia, aż do ich zatrzymania.



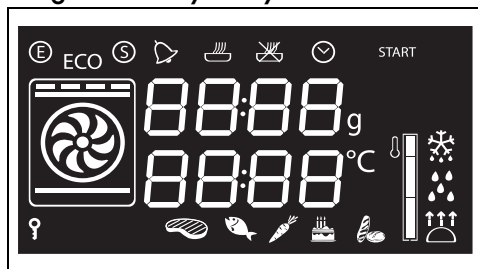
Przed pierwszym użyciem wyczyścić blachy, w celu usunięcia pozostałości z produkcji.

Ruszt do blachy



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

Programator cyfrowy



Wyświetlacz pokazuje parametry i wartości odnoszące się do wybranej czynności. Aby go użyć, wystarczy obrócić pokrętkę funkcji i pokrętkę temperatury w celu wybrania wskazanych wartości.

-  Kontrolka zegara
-  Kontrolka trybu Show Room
-  Kontrolka minutnika
-  Kontrolka pieczenia
-  Kontrolka pieczenia zaprogramowanego
-  Kontrolka zegara
-  Kontrolka temperatury
-  Kontrolka zablokowania elementów sterowania
-  Kontrolka poziomu temperatura

Pierwsze użycie

 Jeśli czas nie jest ustawiony, nie jest możliwe włączenie piekarnika.

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

- Obracać pokrętkę temperatury, aby wybrać bieżącą godzinę.
- Nacisnąć pokrętkę temperatury w celu ustawienia bieżącej godziny i przejścia do wyboru minut.

- Obracać pokrętkę temperatury, aby wybrać minuty bieżącej godziny.
- Nacisnąć pokrętkę temperatury, aby zakończyć ustawienie.

 Może się okazać konieczna zmiana bieżącej godziny, na przykład z powodu zmiany czasu z zimowego na letni i odwrotnie.

 Gdy widoczna jest bieżąca godzina, wyświetlacz przełącza się na tryb niskiej jasności po 2 minutach od ostatniego użycia pokręteł.

Użytkowanie piekarnika

 Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

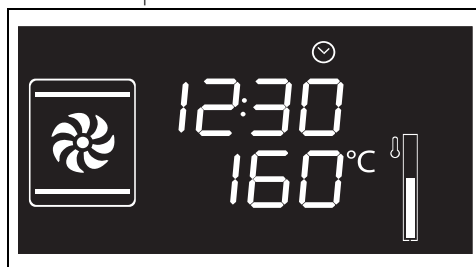
Pieczenie tradycyjne

 W każdej chwili można przerwać pieczenie, ustawiając pokrętkę funkcji w położeniu 0.

- Obrócić pokrętkę funkcji w prawo lub w lewo, aby wybrać żądaną funkcję (na przykład „OBIEG POWIETRZA” ).
- Przekręcić pokrętkę temperatury w prawo lub w lewo, aby ustawić żądaną temperaturę).

Począć 3 sekundy (lub nacisnąć pokrętkę temperatury przed upływem 3 sekund), aby uruchomić pieczenie.

Po uruchomieniu pieczenia nacisnąć pokrętkę temperatury, aby wprowadzić ewentualne ustawienia czasu trwania pieczenia, zakończenia pieczenia itd.





W momencie otwarcia drzwiczek trwająca funkcja jest przerywana. Funkcja jest wznowiana automatycznie po zamknięciu drzwiczek.

Etap wstępnego nagrzewania

Rzeczywiste pieczenie poprzedza etap wstępnego podgrzewania, który pozwala na szybsze osiągnięcie temperatury pieczenia. Taki etap jest wskazywany miganiem poziomu osiągnięcia temperatury.



Po zakończeniu nagrzewania poziom osiągnięcia temperatury pozostaje stały, a sygnał akustyczny informuje, że potrawę można wprowadzić do komory pieczenia.

1. Otworzyć drzwiczki
2. Włożyć potrawę do pieczenia do komory urządzenia.
3. Zamknąć drzwiczki.
4. Wcisnąć pokrętkę temperatury, aby rozpocząć pieczenie lub

Jeśli potrawa jest już w środku komory pieczenia, należy nacisnąć pokrętkę temperatury, aby rozpocząć pieczenie.



Aby przerwać działanie funkcji, należy wcisnąć i przytrzymać przez kilka sekund pokrętkę funkcji.

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 nacisnąć pokrętkę temperatury.

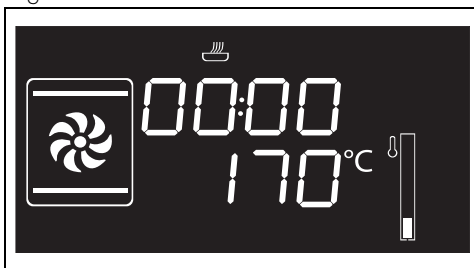
Na wyświetlaczu pojawiają się cyfry

00:00

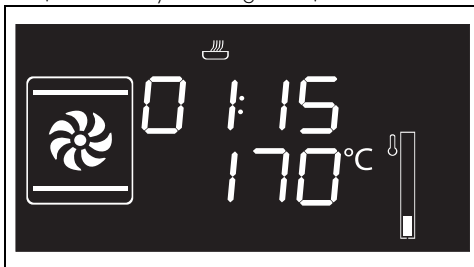
, a kontrolka pieczenia



miga.



2. W ciągu 3 sekund przekręcić pokrętkę temperatury, aby ustawić czas pieczenia (od 1 minuty do 13 godzin).



3. Zaczekać 3 sekundy.

Zaświeci się kontrolka pieczenia  i rozpocznie się pieczenie wg czasu.

Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawia się migający napis **Stop** i emitowany jest sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć poprzez otwarcie drzwiczek lub naciśnięcie/obróć jednego z dwóch pokręteł.



Aby wybrać dalsze pieczenie na czas, należy obrócić ponownie pokrętkę temperatury.

Aby zmienić dane ustawione w programie pieczenia wg czasu,

1. w trakcie działania funkcji, gdy świeci kontrolka pieczenia  wcisnąć 2 razy pokrętkę temperatury.

Kontrolka pieczenia  zacznie migać.

2. W ciągu 3 sekund przekręcić pokrętkę w prawo lub w lewo, aby zmienić ustawiony wcześniej czas trwania programu.

Po upływie kilku sekund działanie funkcji jest kontynuowane z nowym ustawieniem.



W każdej chwili możliwe jest przerwanie pieczenia poprzez wciśnięcie i przytrzymanie przez kilka sekund pokrętki funkcji.

Zaprogramowane pieczenie



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



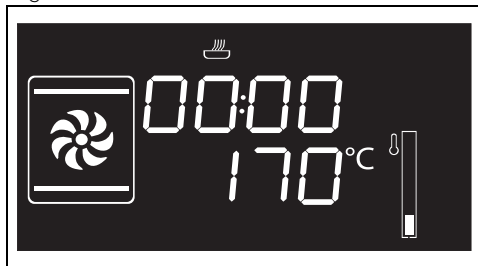
Ze względów bezpieczeństwa, można ustawić czas zakończenia pieczenia wyłącznie po uprzednim zaprogramowaniu czasu trwania.

1. Po wybraniu jednej z funkcji i temperatury pieczenia nacisnąć pokrętkę temperatury.

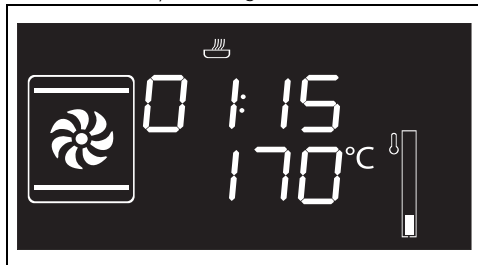
Na wyświetlaczu pojawiają się cyfry

00:00

a kontrolka pieczenia  miga.



2. W ciągu 3 sekund przekręcić pokrętkę temperatury, aby ustawić czas pieczenia (od 1 minuty do 13 godzin).



3. Wcisnąć pokrętkę temperatury.

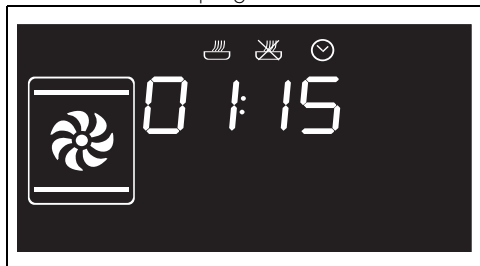
Na wyświetlaczu miga kontrolka zaprogramowanego pieczenia .



W razie potwierdzenia bez wprowadzenia zmian pieczenie uruchamia się od razu. Jeśli do sugerowanej godziny zostanie dodany czas, pieczenie zatrzyma się.

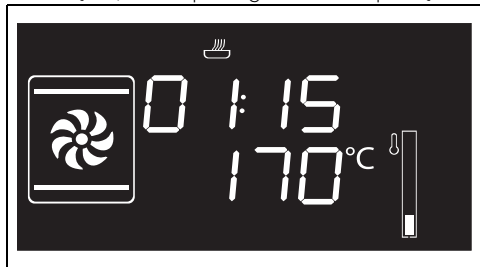
4. Przekręcić pokrętkę temperatury w prawo lub w lewo, aby ustawić czas zakończenia pieczenia.
5. Zaczekać 3 sekundy.

Kontrolki pieczenia  i zaprogramowanego pieczenia  przestają migać, a urządzenie pozostaje w oczekiwaniu na zaprogramowany czas uruchomienia programu.



Do czasu zakończenia pieczenia są doliczone minuty niezbędne do nagrzewania wstępnie.

Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawia się migający napis **Stop** i emitowany jest sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć poprzez otwarcie drzwiczek lub naciśnięcie/obróć jednego z dwóch pokręteł.



Aby zmienić dane ustawione w zaprogramowanym pieczeniu,

1. w trakcie działania funkcji, gdy świecą kontrolki pieczenia  i

zaprogramowanego pieczenia  wcisnąć 2 razy pokrętkę temperatury.

Kontrolka pieczenia  zacznie migać.

2. W ciągu 3 sekund przekręcić pokrętkę w prawo lub w lewo, aby zmienić ustawiony wcześniej czas trwania programu.



Po zmianie czasu pieczenia konieczne jest zresetowanie czasu zakończenia pieczenia.

3. Ponownie wcisnąć pokrętkę temperatury.

Kontrolka pieczenia  zgaśnie, a kontrolka zaprogramowanego pieczenia  zacznie migać.

4. W ciągu 3 sekund przekręcić pokrętkę w prawo lub w lewo, aby przesunąć czas zakończenia pieczenia.

Po kilku sekundach kontrolki pieczenia  i zaprogramowanego pieczenia  przestają migać, a zaprogramowane pieczenie zostaje wznowione z nowymi ustawieniami.



W każdej chwili możliwe jest przerwanie pieczenia poprzez wciśnięcie i przytrzymanie przez kilka sekund pokrętki funkcji.

Spis funkcji pieczenia tradycyjnego



W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie funkcje.

ECO



Ta funkcja jest szczególnie zalecana do pieczenia na jednym poziomie, przy niskim zużyciu energii elektrycznej. Jest zalecana do wszystkich rodzajów potraw z wyjątkiem tych, które mogą wydzielać dużo wilgoci (na przykład warzywa).

Aby uzyskać maksymalną oszczędność energii i ograniczyć czas, zaleca się wkładanie produktów bez nagrzewania komory.



Podczas pieczenia w funkcji ECO nie powinno się otwierać drzwiczek.



W funkcji ECO czasy pieczenia (i ewentualnego nagrzewania) są dłuższe i mogą zależeć od liczby produktów obecnych w komorze piekarnika.



Funkcja ECO jest to funkcja pieczenia delikatnego, zalecana w przypadku potraw, które nie wymagają temperatur wyższych od 210°C. Dla potraw wymagających wyższych temperatur zaleca się inną funkcję.

STATYCZNY



Pieczenie tradycyjne w celu przygotowania jednej potrawy na raz. Idealne w przypadku przyrządzania pieczeni, tłustego mięsa, chleba, ciast z masą.

GRILL



Pozwala na uzyskiwanie doskonałych rezultatów grillowania i zapiekania. W przypadku użycia tej funkcji pod koniec pieczenia zapewnia ona jednolite przyrumienienie potraw.

GRZAŁKA DOLNA



Ciepło dociera wyłącznie od dolnej części wnętrza. Tryb idealny w przypadku słodkich i słonych ciast, kruchego ciasta i pizzy.

OBIEG POWIETRZA



Pieczenie intensywne i jednolite. Idealny do pieczenia ciastek, ciast oraz pieczenia na kilku poziomach.

GRILL Z OBIEGIEM POWIETRZA



Umożliwia optymalne grillowanie, również grubszych mięs. Tryb idealny w przypadku grubo pokrojonego mięsa.

GRZAŁKA DOLNA+TERMOOBIEGIEM



Umożliwia szybkie dokończenie pieczenia potraw już upieczonych na powierzchni, ale nie w całości. Tryb idealny w przypadku quiche, nadaje się do dowolnego typu potraw.

TERMOOBIEG



Ciepło rozprzodkane jest szybko i w jednolity sposób. Tryb odpowiedni w przypadku wszystkich potraw, idealny do pieczenia na kilku poziomach, bez ryzyka mieszania się smaków i zapachów.

TURBO



Umożliwia szybkie pieczenie na kilku poziomach bez mieszania się aromatów. Idealne do potraw o dużej objętości lub wymagających intensywnego pieczenia.

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 Grill i Grill z obiegiem powietrza

- Mięso można grillować wkładając je zarówno do zimnego piekarnika jak i do wstępnie nagrzanego, w celu zmiany rezultatu.
- W funkcji Grill z obiegiem powietrza, przed grillowaniem zaleca się wstępne nagrzanie komory pieczenia.
- Należy umieścić produkt na środku rusztu.
- W funkcji Grilla zaleca się ustawienie temperatury na najwyższą wartość w celu zoptymalizowania pieczenia.

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

Porady dotyczące rozmrażania i wyrastania ciasta

- Umieścić na pierwszej półce komory urządzenia 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 komory pieczenia pojemnik z wodą.

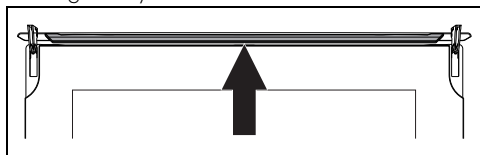
Oszczędność energii

- Wyłączyć pieczenie kilka minut przed upływem ustawionego czasu. Pieczenie trwa przez pozostałe minuty dzięki wysokiej temperaturze w komorze.
- Nie otwierać zbyt często drzwiczek, aby nie rozpraszać ciepła.
- Urządzenie powinno być zawsze czyste wewnątrz.

Pieczenie w niskiej temperaturze

W niskiej temperaturze przygotowywane są potrawy, które wymagają długiego pieczenia (minimum 3 godziny). W przypadku włożenia do piekarnika blachy z wodą w celu zbierania tłuszczu podczas pieczenia, generowana będzie znaczna ilość pary, a tym samym będą powstawać skropliny.

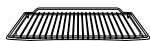
Aby uniknąć ryzyka przelania się płynu przez tackę ociekową umieszczoną w części dolnej frontu piekarnika, zaleca się suszyć ją gąbką co 2 – 3 godziny.



Mini przewodnik po akcesoriach

Zaleca się korzystanie z rusztu jako z podstawy pod foremki/rondle do piekarników.

W razie braku rusztu do blachy z rusztu tego można korzystać jako z podstawy do grillowania z głęboką blachą umieszczoną na niższej półce, w której będą gromadzić się soki.



Ruszt

W przypadku pieczenia na wielu poziomach należy ustawić dwa ruszty, pozostawiając

jeden poziom pusty pomiędzy jednym a drugim rusztem. Użyć funkcji TERMOOBIEG



i/lub GRZAŁKA DOLNA + TERMOOBIEG



Korzystanie z głębokiej blachy jest zalecane w przypadku pieczenia na tylko jednym poziomie.

Ustawić głęboką blachę na środkowym poziomie podczas korzystania z funkcji



Głęboka blacha

termoobiegu. Podczas korzystania z funkcji GRZAŁKA GÓRNA I DOLNA należy

ustawić głęboką blachę na wybranym poziomie.

Ustawić blachę na ostatnim poziomie z rusztem do blachy w przypadku pieczenia z

wykorzystaniem funkcji GRILL



Ruszt do blachy

Zaleca się korzystanie z rusztu do blachy jako podstawy do zbierania soków z grillowanych potraw.

Programy automatyczne



Automatyczne programy pieczenia są podzielone według rodzajów potraw do przyrządzenia.

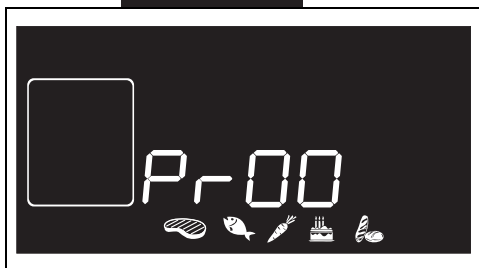
1. Wcisnąć i przekręcić pokrętkę funkcji, aby wybrać pieczenie przy użyciu programów automatycznych, oznaczone napisem

P-r-00

potraw



i podświetlonymi symbolami



2. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby potwierdzić pieczenie za pomocą automatycznego programu.
3. Ponownie wcisnąć pokrętkę temperatury.

4. Obrócić pokrętkę funkcji, aby wybrać preferowany program (patrz Tabela programów automatycznych).

Po zakończeniu nagrzewania miga napis

START

5. Włożyć produkt do pieczenia i wcisnąć pokrętkę funkcji, aby uaktywnić pieczenie.

Po zakończeniu wyświetlany jest napis

Stop

i rozlega się sygnał akustyczny.

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



W każdej chwili możliwe jest przerwanie pieczenia poprzez wciśnięcie i przytrzymanie przez kilka sekund pokrętkę funkcji.

Tabela programów automatycznych

Pr = Numer programu

Pr	Potrawy	Ciężar (g)	Funkcja	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (minut)
 MIĘSA (01 - 05)						
01	Rostbef (średnio wysmażony)	1300		2	200	56
02	Piecz. wieprzowina	800		2	190	88
03	Jagnięcina (średnio wysmażona)	2000		2	190	105
04	Cielęcina	1000		2	190	80
05	Kurczak pieczony (w całości)	1000		2	200	80
 RYBY (06 - 07)						
06	Świeża ryba (w całości)	500		2	160	35
07	Piecz. wieprzowina	600		2	160	50
 WARZYWA (08 - 10)						
08	Różne grillowane	500		4	250	15 + 8 ⁽¹⁾
09	Pieczone	1000		2	200	33
Czas wskazany w tabelach nie uwzględnia czasu wstępnego nagrzewania i odnosi się do pieczenia produktów w całości. W przypadku pokrojenia produktu na mniejsze porcje, czas pieczenia skraca się.						

Pr	Potrawy	Ciężar (g)	Funkcja	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (minut)
10	Pieczone ziemniaki	1000		2	200	30

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



SŁODYCZE (11 - 13)

11	Ciastka	500		2	160	23
12	Muffiny	500		2	160	21
13	Tarta	1000		2	170	43



CHLEB - PIZZA - MAKARONY (14 - 20)

14	Chleb na zakwasie (bochenek)	1000		2	200	27
15	Pizza na blasze	1000		2	280	12
16	Pizza z kamienia	500		1 ⁽²⁾	280	7
17	Zapiekanka makaronowa	2000		1	220	35
18	Lasagne	2000		1	230	40
19	Paella	500		2	190	25

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

Pr	Potrawy	Ciężar (g)	Funkcja	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (minut)
20	Quiche	1000		1	200	40

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

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

Wskazania dla organów nadzorujących

Tryb wymuszony wentylatora

funkcja ECO używana do określenia klasy efektywności energetycznej zgodnej ze specyfikacjami normy europejskiej EN 60350-1.

Patrz część „Oszczędność energii”  rozdziału OSTRZEŻENIA.

Tryb konwencjonalnego ogrzewania

Aby wykonać funkcję STATYCZNY konieczne jest pominięcie fazy wstępnego nagrzewania (patrz część „Faza wstępnego nagrzewania” rozdziału UŻYTKOWANIE.

Patrz część „Oszczędność energii”  rozdziału OSTRZEŻENIA.

Minutnik



Ta funkcja uaktywnia tylko sygnał dźwiękowy na końcu odliczania.



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

1. Wcisnąć pokrętkę temperatury (2 razy, jeżeli etap pieczenia jest już w toku).

Na wyświetlaczu pojawiają się cyfry



i kontrolka  miga.

2. W ciągu 3 sekund obrócić pokrętkę temperatury, aby ustawić czas trwania minutnika (od 1 minuty do 4 godzin).
3. Zaczekać 3 sekundy.

Kontrolka  przestaje migać i minutnik

uruchamia się.



Podczas funkcji wyświetlacz przełącza się na tryb niskiej jasności po 2 minutach od ostatniego użycia pokręteł.

Aby anulować minutnik

1. Wcisnąć pokrętkę temperatury.

Na wyświetlaczu kontrolka  miga.

2. W ciągu 3 sekund obrócić pokrętkę temperatury w lewo, do momentu wyzerowania wartości minutnika.
3. Poczekać 3 sekundy, aby wyjść z funkcji minutnika.

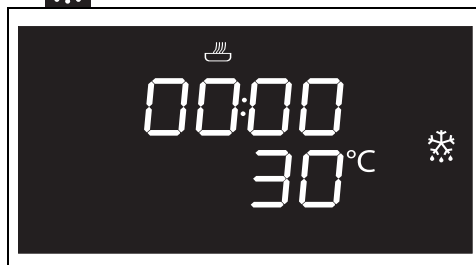
Funkcje specjalne

Rozmrażanie wg czasu



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

1. Włożyć potrawę do rozmrożenia do komory pieczenia.
2. Wcisnąć i przekręcić pokrętkę funkcji, aby wybrać funkcję Rozmrażanie wg czasu



3. Przekręcić pokrętkę temperatury, aby ustawić czas trwania (od 1 sekund do 99 minut).
4. Wcisnąć pokrętkę temperatury, aby potwierdzić ustawiony czas trwania.

Napis **START** miga.

5. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby uaktywnić rozmrażanie wg czasu.

Po zakończeniu wyświetlany jest napis

Stop i rozlega się sygnał akustyczny.

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

7. Przytrzymać pokrętkę funkcji przez przynajmniej 3 sekundy w celu wyjścia z funkcji.

Wyrastanie ciasta



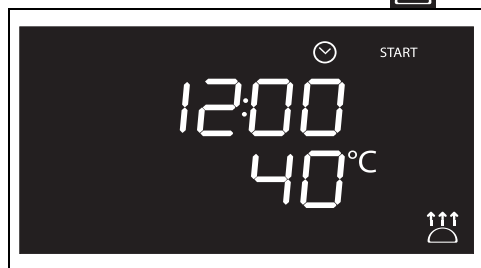
W funkcji wyrastania ciasta nie ma możliwości zmiany temperatury.



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

1. Umieścić ciasto do wyrośnięcia na drugim poziomie.

2. Wcisnąć i przekręcić pokrętkę funkcji, aby wybrać funkcję Wyrastanie ciasta



Napis **START** miga.

3. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby rozpoczęło się wyrastanie ciasta.

Po zakończeniu wyświetlany jest napis

Stop i rozlega się sygnał akustyczny.

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

5. Przytrzymać pokrętkę funkcji przez przynajmniej 3 sekundy w celu wyjścia z funkcji.

Ustawienia szabasowe



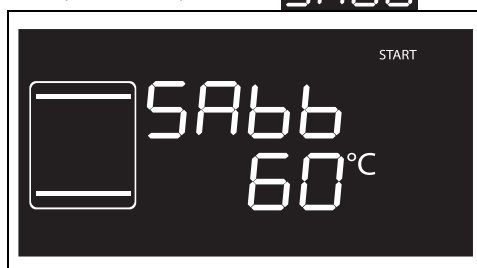
W takim ustawieniu urządzenie wykonuje pewne szczególne funkcje:

- Pieczenie nie może trwać przez nieokreślony czas, nie można ustawić żadnego czasu pieczenia.
- Nie jest wykonywane nagrzewanie.
- Temperatura pieczenia w zakresie 60-100 °C.
- Lampka urządzenia jest wyłączona, wszelkie czynności, takie jak otwieranie drzwiczek (jeśli są) lub ręczne uruchamianie za pomocą pokrętki, nie powodują zaświecenia lampki.
- Wewnętrzny wentylator jest wyłączony.
- Podświetlenie pokręteł i sygnały dźwiękowe są wyłączone.



Po uaktywnieniu funkcji Szabat nie można zmienić żadnego parametru. Wcisnięcie pokręteł nie daje żadnych efektów; jest aktywne wyłącznie pokrętkę funkcji, aby móc wrócić do pozycji 0 w celu wyłączenia funkcji.

1. Włożyć potrawę do komory pieczenia.
2. Wcisnąć i przekręcić pokrętkę funkcji, aby wybrać funkcję Szabat **SA66**.



3. Wcisnąć i przekręcić pokrętkę temperatury, aby zmienić temperaturę funkcji.
4. Wcisnąć pokrętkę temperatury, aby potwierdzić ustawioną temperaturę.

Napis **START** miga.

5. Wcisnąć pokrętkę temperatury, aby uruchomić funkcję.

6. Przytrzymać pokrętkę funkcji przez przynajmniej 3 sekundy w celu wyjścia z funkcji.

Rozmrażanie wg wagi



Automatyczne programy pieczenia są podzielone według rodzajów potraw do przyrządzenia.

1. Włożyć potrawę do rozmrożenia do komory pieczenia.
2. Wcisnąć i przekręcić pokrętkę funkcji, aby wybrać funkcję Rozmrażanie wg wagi oznaczoną napisem **dE00** i podświetlonymi symbolami potraw



3. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby potwierdzić rozmrażanie wg wagi.
4. Przekręcić pokrętkę funkcji, aby wybrać rodzaj produktu/potrawy do rozmrożenia (patrz Tabela zaprogramowanych wstępnie parametrów).
5. Przekręcić pokrętkę temperatury, aby wybrać wagę (w gramach) produktu/potrawy do rozmrożenia.
6. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby potwierdzić ustawione parametry i rozpocząć rozmrażanie.

Po zakończeniu wyświetlany jest napis

Stop

i rozlega się sygnał akustyczny.

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



W każdej chwili możliwe jest przerwanie pieczenia poprzez wciśnięcie i przytrzymanie przez kilka sekund pokrętki funkcji.

Ustawione wstępnie parametry

dE	Rodzaj	Ciężar (g)	Czas (minut)
01	MIĘSO	1300	56
02	RYBY	800	88
03	OWOCE	2000	105
04	CHLEB	1000	80

Czas rozmrażania zależy od kształtu i wymiarów rozmrażanego produktu.

Menu drugorzędne

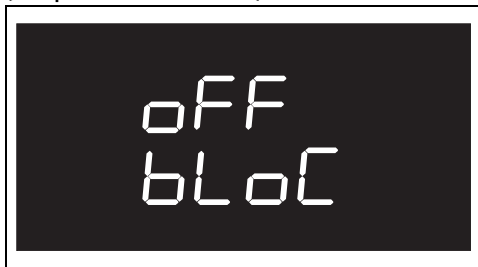
Urządzenie posiada drugorzędne chowane menu z następującymi funkcjami:

- Aktywacja lub dezaktywacja blokady zabezpieczającej przed dziećmi.
- Aktywacja lub dezaktywacja trybu Show Room (który powoduje wyłączenie wszystkich grzałek, dzięki czemu działa tylko panel sterowania).
- Aktywacja lub dezaktywacja trybu Niskiej Mocy (Eco-Logic).
- Aktywacja lub dezaktywacja trybu podgrzewanie potrawy (Keep Warm).
- Aktywacja lub dezaktywacja ustawienia na czas lampki (Eco Light).

Aby wybrać menu drugorzędne:

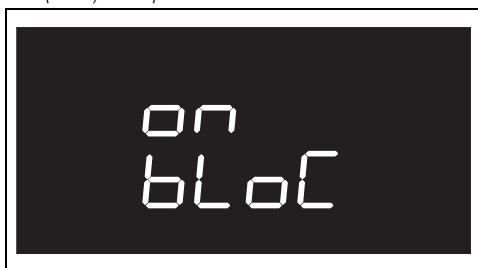
1. Włączyć lampkę wewnętrzną, szybko przekręcając pokrętkę temperatury.
2. Wcisnąć i przytrzymać pokrętkę temperatury przez przynajmniej 5 sekund.

Blokada elementów sterowania (bezpieczeństwo dzieci)



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

1. Przekręcić pokrętkę temperatury w prawo lub w lewo, aby zmienić stan ustawienia (ON/OFF).



2. Wcisnąć pokrętkę temperatury, aby potwierdzić i przejść do następnego ustawienia.



Podczas normalnego działania o zablokowaniu elementów sterowania świadczy zaświecona kontrolka .



Jeżeli pozycje pokrętki zostaną dotknięte lub zmienione, na wyświetlaczu pojawia się przez kilka sekund napis **bLoC**.



Również przy włączonej blokadzie zabezpieczającej przed dziećmi można natychmiast wyłączyć urządzenie, wciskając pokrętkę funkcyjną na 3 sekundy.

Show room (tylko dla sprzedawców)



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

1. Przekręcić pokrętkę temperatury w prawo lub w lewo, aby zmienić stan ustawienia (ON/OFF).



2. Nacisnąć pokrętkę temperatury, aby potwierdzić lub poczekać 10 sekund.



Aktywna funkcja show room sygnalizowana jest na wyświetlaczu przez zaświeconą kontrolkę .



Aby używać urządzenia w normalny sposób, należy ustawić dla tej funkcji opcję WYŁ.

Podgrzewanie potrawy



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

1. Przekręcić pokrętkę temperatury w prawo lub w lewo, aby zmienić stan ustawienia (ON/ OFF).



2. Wcisnąć pokrętkę temperatury, aby potwierdzić i przejść do następnego ustawienia.



Aby używać urządzenia w normalny sposób, należy ustawić dla tej funkcji opcję WYŁ.

Automatyczne wyłączanie lampki



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

1. Przekręcić pokrętkę temperatury w prawo lub w lewo, aby zmienić stan ustawienia (ON/OFF).



2. Wcisnąć pokrętkę temperatury, aby potwierdzić i wyjść z menu drugorzędowego.



Aby urządzenie nie wyłączało automatycznie lampki po upływie jednej minuty, należy ustawić ten tryb na OFF.



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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie urządzenia



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Czyszczenie powierzchni

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

Codzienne czyszczenie

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

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

Plamy z żywności lub resztki

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

Stosować zwykłe produkty, nieścierne, 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.

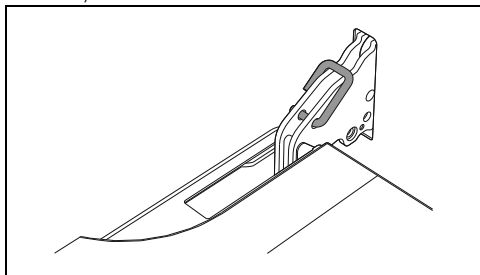
Czyszczenie drzwiczek

Demontaż drzwiczek

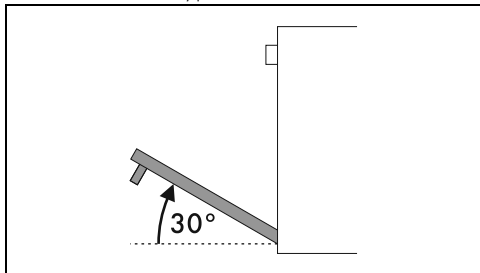
Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie drzwiczek i położenie ich na ściereczce.

Aby zdjąć drzwiczki należy:

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

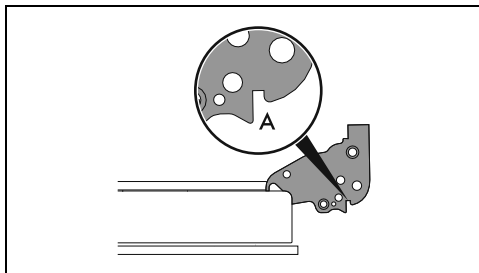


2. Ująć drzwiczki z dwóch stron obydwoma rękami, podnieść je ku górze pod kątem około 30° i wyjąć.



3. Aby ponownie zamontować drzwiczki, włożyć zawiasy do odpowiednich otworów na piekarniku, upewniając się, że

rowki **A** całkowicie opierają się na szczelinach.



4. Opuścić drzwiczki do dołu i po ich ustawieniu wyjąć sworznie z otworów zawiasów.

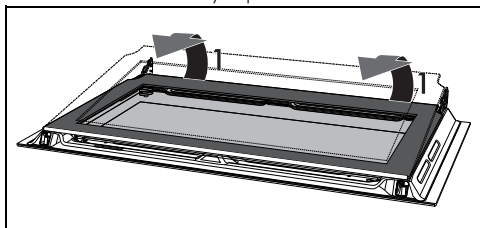
Czyszczenie szklanych drzwiczek

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

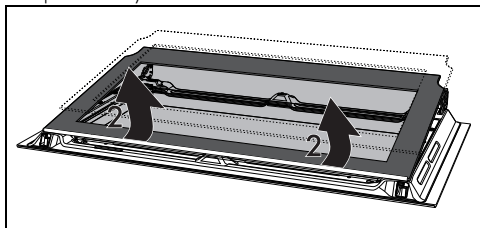
Demontaż szybek wewnętrznych

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

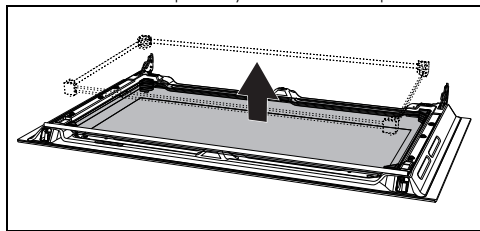
1. Otworzyć drzwiczki i zablokować je odpowiednimi sworzniami.
2. Odłączyć sworznie tylne szybki wewnętrznej poprzez delikatne pociągnięcie ku górze w części tylnej, ruchem wskazanym przez strzałki 1.



3. Następnie wysunąć szybkę wewnętrzną z profilu przedniego zgodnie z kierunkiem pokazanym strzałkami 2.



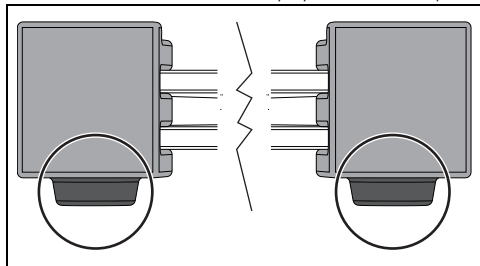
4. Podnieść zespół szybki środkowej.



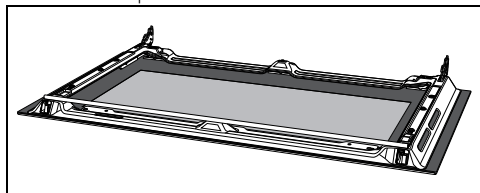
Uwaga: w niektórych modelach zespół szybki środkowej składa się z dwóch szybek.

Podczas tego etapu może się zdarzyć, że podkładki gumowe wysuną się z ich gniazd.

- Włożyć podkładki gumowe do ich gniazd. Stopki gumowych podkładek muszą być skierowane w stronę szyby zewnętrznej.

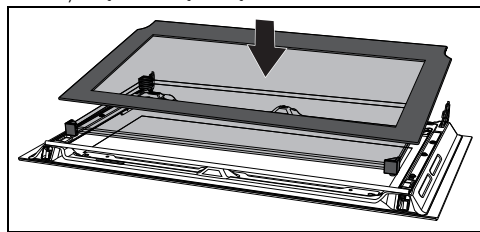


5. Wyczyścić szybę zewnętrzną i te wyjęte wcześniej.

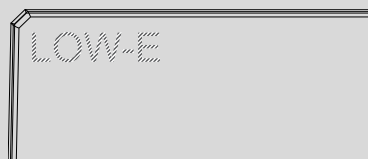


6. Używać papierowych ręczników kuchennych. W przypadku uporczywego brudu, umyć wilgotną gąbką i neutralnym detergents.

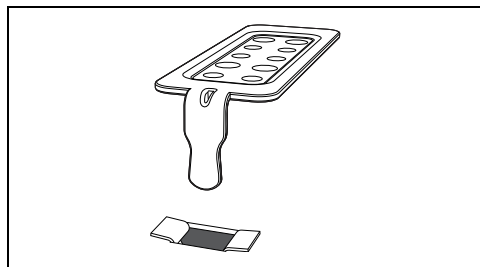
7. Włożyć zespół szybki środkowej i ustawić szybę wewnętrzną.



Szybka środkowa powinna zostać umieszczona na otwartych drzwiczkach tak, aby sitodruk w rogu mógł być odczytywany od lewej do prawej (szorstka część sitodruku powinna być zwrócona w stronę zewnętrznej szybki drzwiczek).



8. Upewnić się, czy prawidłowo wsunęto 4 sworznie szybki wewnętrznej w ich gniazda na drzwiach.



Czyszczenie komory urządzenia

Aby utrzymać komorę urządzenia w dobrym stanie należy ją regularnie czyścić po każdym użyciu. Zawsze poczekać, aż wystygnie. Nie dopuścić do zaschnięcia wewnątrz komory resztek z żywności, ponieważ mogłyby uszkodzić emalię.

Zawsze przed czyszczeniem wyjąć wszystkie możliwe do usunięcia części.

Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie:

- drzwiczek;

- ramek na ruszty/blachy.



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

Suszenie

Przy pieczeniu potraw wewnątrz komory pieczenia powstaje wilgoć. Jest to zupełnie normalne zjawisko, które nie zakłóca prawidłowego działania urządzenia.

Po zakończeniu każdego pieczenia:

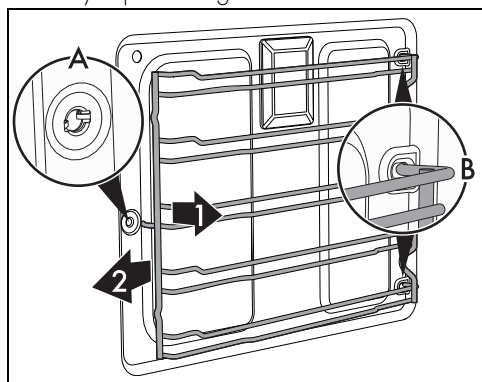
1. pozostawić urządzenie do ochłodzenia się;
2. usunąć zabrudzenia z komory pieczenia;
3. wytrzeć komorę pieczenia do sucha wilgotną szmatką;
4. pozostawić drzwiczki otwarte tak długo, aż nastąpi całkowite osuszenie się komory pieczenia.

Wyjęcie ramek na ruszty/blachy

Wyjęcie ramek na ruszty/blachy ułatwia czyszczenie bocznych części.

W celu wyjęcia ramek na ruszty/blachy, należy:

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



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

Czyszczenie Parowe (tylko w niektórych modelach)



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.



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

Czynności wstępne

Przed uruchomieniem funkcji **Czyszczenie parowe**:

- Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza komory urządzenia.
- Jeśli obecna, wyjąć sondę temperatury.
- Jeśli obecne, wyjąć panele samoczyszczące.
- Wlać na dno komory pieczenia około 120cc wody. Uważać, aby nie wylała się z rowka.
- Za pomocą spryskiwacza rozpryskać wewnątrz komory urządzenia roztwór wody z płynem do naczyń. Spryskać w kierunku ścianek bocznych, do góry, na dół i w kierunku deflektora.



Zaleca się spryskać maksymalnie 20 razy.



Nie spryskiwać deflektora, jeśli jest on pokryty materiałem samoczyszczącym.

- Zamknąć drzwiczki.
- Podczas cyklu wspomaganego czyszczenia należy oddzielnie umyć wyjęte wcześniej panele samoczyszczące (jeżeli obecne) letnią wodą i odrobiną płynu do naczyń.

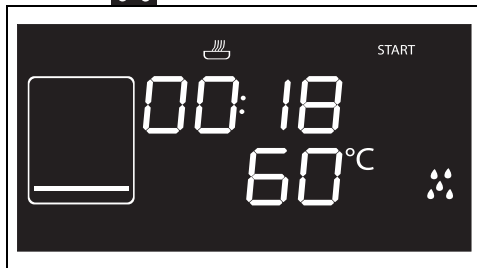
Ustawienie funkcji Czyszczenia parowego



Jeżeli temperatura wewnętrzna jest wyższa niż oczekiwana, funkcja zostaje natychmiast zatrzymana, a na wyświetlaczu pojawia się migający napis **Stop**.

Przed uaktywnieniem funkcji poczekać, aż urządzenie wystygnie.

5. Wcisnąć i przekręcić pokrętkę funkcji aż do wybrania funkcji czyszczenia parą Vapor Clean



Użytkownik nie może zmienić parametrów czasu trwania i temperatury.

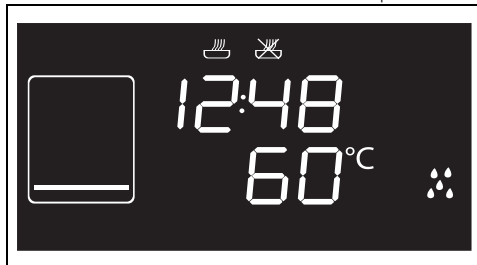
6. Wcisnąć pokrętkę funkcji , aby uruchomić cykl czyszczenia automatycznego parą Vapor Clean.

Zaprogramowana funkcja Czyszczenia parowego

Można zaprogramować godzinę rozpoczęcia Czyszczenia parowego, tak samo jak inne funkcje pieczenia.

1. Po wybraniu funkcji Vapor Clean należy wcisnąć pokrętkę temperatury.

Kontrolka miga, a na wyświetlaczu pokazywany jest czas do zakończenia działania funkcji.



2. Przekręcić pokrętkę temperatury w prawo lub w lewo, aby przesunąć czas zakończenia pieczenia.
3. Wcisnąć pokrętkę temperatury, aby potwierdzić godzinę zakończenia funkcji.
4. Wcisnąć pokrętkę funkcji.

Urządzenie oczekuje na ustawioną godzinę rozpoczęcia w celu uruchomienia funkcji Czyszczenia parowego.

Zakończenie czyszczenia parowego

Po zakończeniu wyświetlany jest napis

Stop

i rozlega się sygnał akustyczny.

1. Aby dezaktywować sygnał dźwiękowy wcisnąć lub przekręcić jedno z dwóch pokręteł lub otworzyć drzwiczki.
2. Przytrzymać pokrętkę funkcji przez przynajmniej 3 sekundy w celu wyjścia z funkcji.
3. Otworzyć drzwiczki i wytrzeć szmatką z mikrofibry mniej uciążliwe zabrudzenia.
4. Do usunięcia bardzo opornego brudu użyć nieściertnej gąbki z włókniną z mosiądzu.
5. W przypadku resztek tłuszczu można użyć specjalnych detergentów do czyszczenia piekarników.
6. Usunąć wodę pozostałą wewnątrz komory pieczenia.
7. Jeśli występują, należy wsunąć na swoje miejsce panele samoczyszczące i ramy podtrzymujące kratki/ blachy.

W celu zapewnienia większej higieny i aby zapobiec powstawaniu nieprzyjemnych zapachów żywności:

- zaleca się suszenie komory piekarnika przy użyciu funkcji wentylacji w temperaturze 160°C przez około 10 minut.
- W przypadku występowania paneli samoczyszczących zaleca się suszenie komory piekarnika z jednoczesnym uruchomieniem cyklu katalizy.



Podczas czyszczenia zaleca się stosowanie gumowych rękawic.



Aby ułatwić ręczne usuwanie trudno dostępnych części można zdjąć drzwiczki.

Konserwacja nadzwyczajna

Porady dotyczące konserwacji uszczelki

Uszczelka musi być miękka i elastyczna.

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

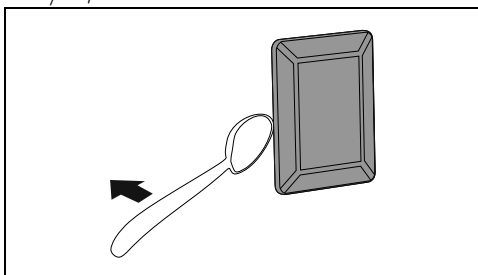
Wymiana żarówki oświetlenia wewnętrznego



**Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia
prądem**

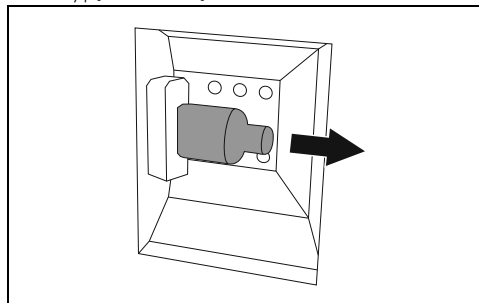
- Odlączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Użyć rękawic ochronnych.

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



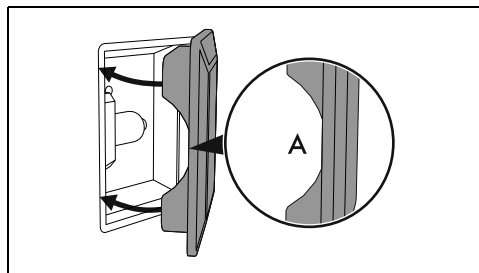
Uważać, aby nie zarysować emalii na ścianie komory pieczenia.

4. Wyjąć żarówkę.



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

5. Wymienić żarówkę na nową o takiej samej charakterystyce (40W).
6. Zamontować pokrywę. Pozostawić wewnętrzny profil szybki (A) skierowany do drzwiczek.



7. Nacisnąć osłonę, aby przylegała do oprawki.

MONTAŻ

Podłączanie do instalacji elektrycznej



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Informacje ogólne

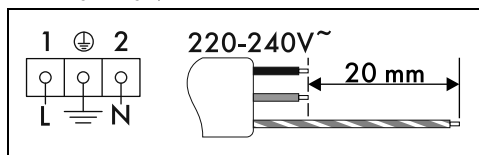
Sprawdzić, czy charakterystyka sieci elektrycznej odpowiada danym przedstawionym na tablicie znamionowej. Tabliczka znamionowa, zawierająca dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie, jest umieszczona na urządzeniu, w widocznym miejscu.

Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej. Uziemienie powinno być wykonane za

pomocą przewodu dłuższego niż pozostałe o przynajmniej 20 mm.

Urządzenie może funkcjonować:

- **220-240 V~**



Kabel trójżyłowy 3 x 1,5 mm².



Wskazane wartości dotyczą wewnętrznego przekroju kabla.



Wymiary kabli zasilających uwzględniają współczynnik jednoczesności (zgodnie z normą EN 60335-2-6).

Podłączenie stałe

Należy na linii zasilania przewidzieć urządzenie, które umożliwi odłączenie opisywanego urządzenia od sieci wielobiegunowej, dysponujące taką odległością otwierania się styków, która zapewni kompletne odłączenie urządzenia w warunkach kategorii przepięciowej III, zgodnie z zasadami instalacji.

W przypadku rynku australijskiego/nowozelandzkiego:

odłącznik wbudowany w przyłączy stałe powinien być zgodny z normami AS/NZS 3000.

Podłączenie za pomocą gniazda i wtyczki

Sprawdzić, czy wtyczka i gniazdo są tego samego typu.

Unikać używania przejściówek, przedłużaczy i boczników, ponieważ mogą powodować nagrzewanie lub przepalenie.

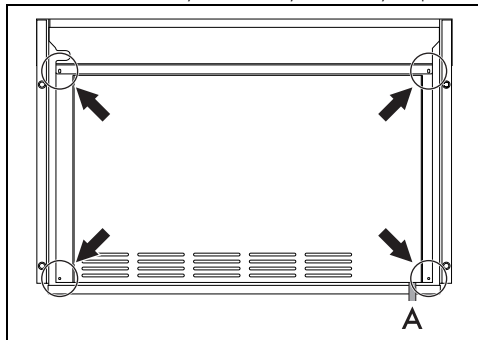
Wymiana przewodu



**Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia
prądem**

- Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

1. Odkręcić śruby obudowy części tylnej.



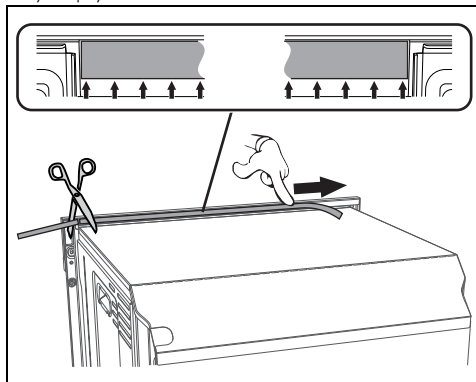
A = pozycja kabla zasilającego

2. Lekko podnieść górną pokrywę i zdjąć tylną, aby uzyskać dostęp do listwy zaciskowej.
3. Wymienić kabel.

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

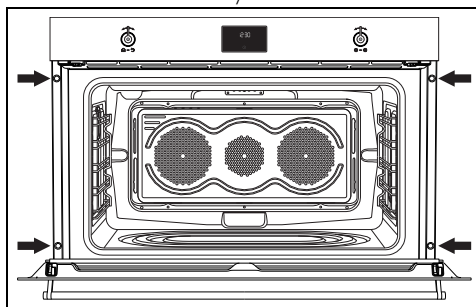
Uszczelka przedniego panelu

Przykleić uszczelkę znajdującą się w wyposażeniu na tylnej części przedniego panelu, aby uniknąć przenikania wody lub innych płynów.



Tuleje mocujące

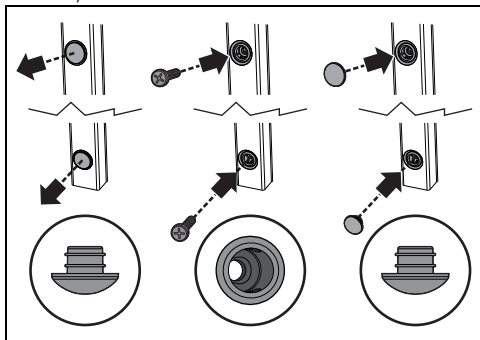
1. Umieścić urządzenie w meblu.
2. Całkowicie otworzyć drzwiczki.



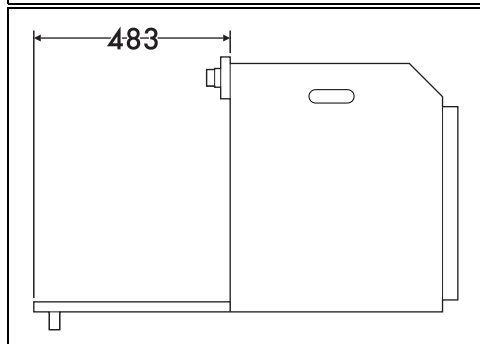
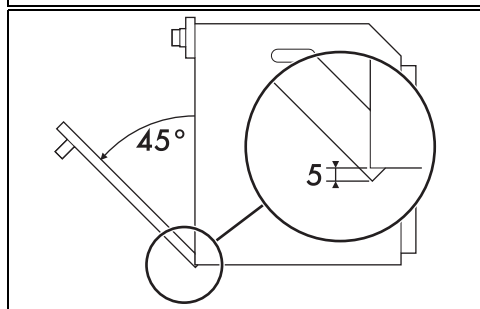
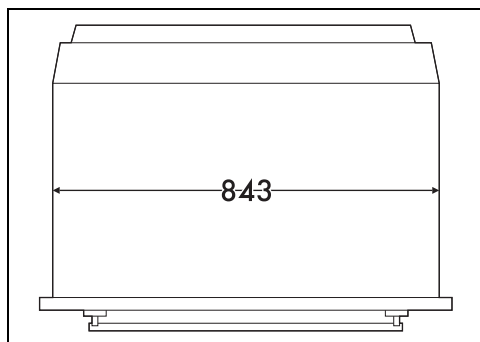
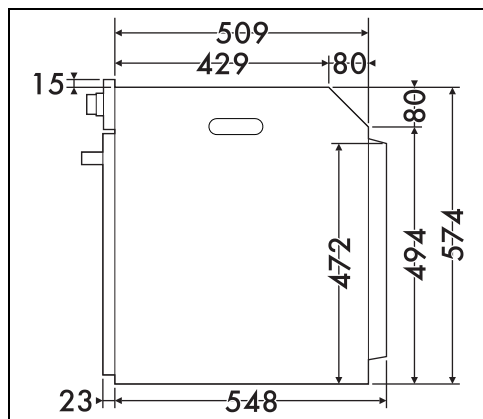
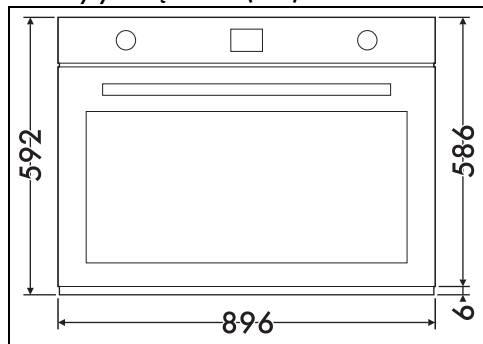
3. Zdjąć zatyczki tulei umieszczone na przednim panelu urządzenia.
4. Przymocować urządzenie śrubami do mebla.

PL

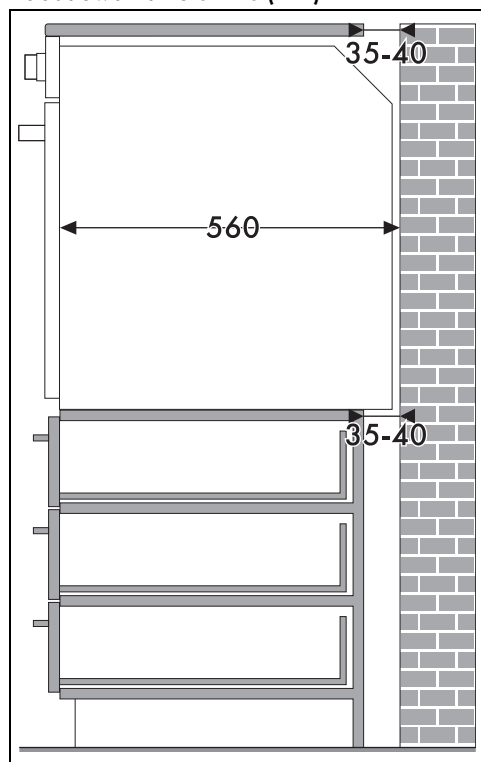
5. Zakryć tuleję zdjętymi wcześniej zatyczkami.



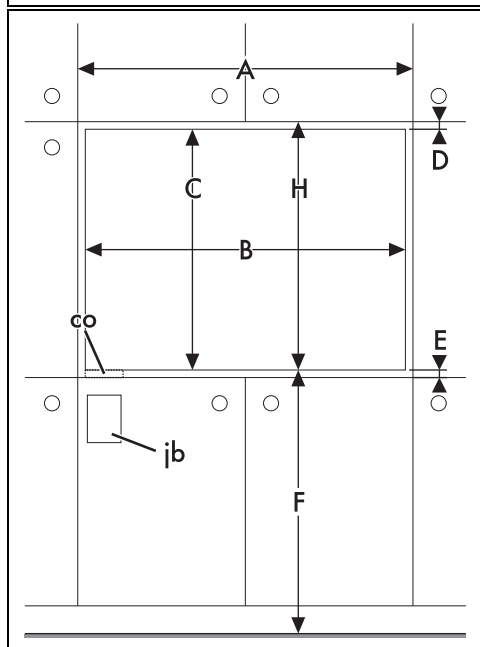
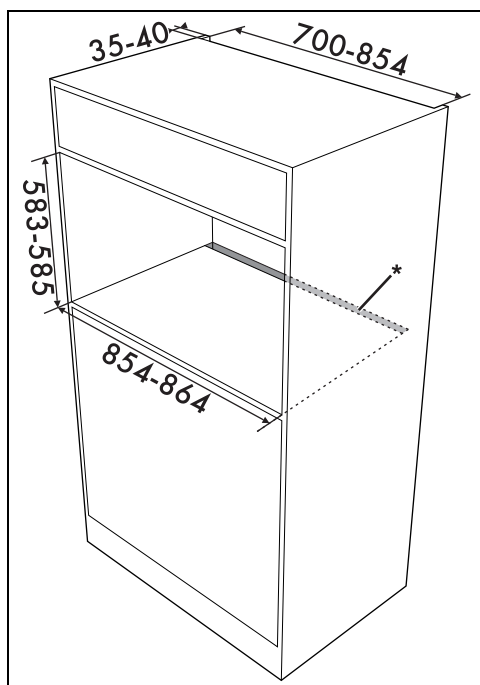
Gabaryty urządzenia (mm)



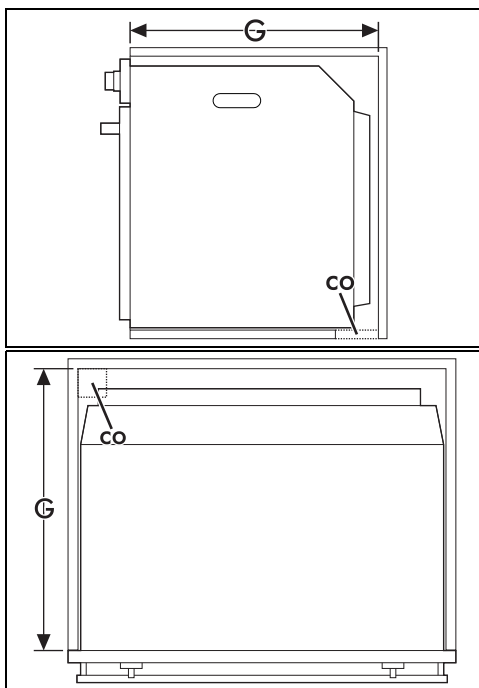
Zabudowa na kolumnie (mm)



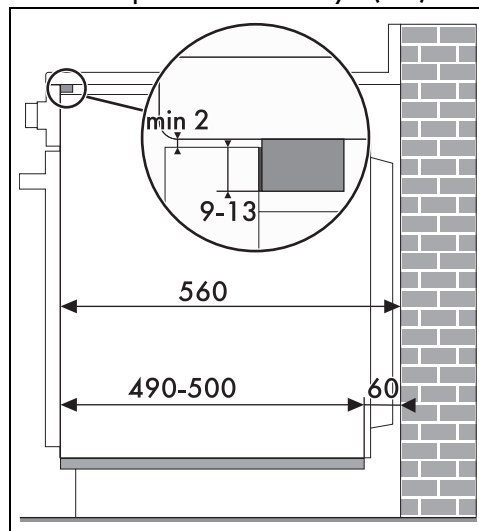
* Upewnić się, że na górnej/tylnej części mebla znajduje się otwór o głębokości około 35-40 mm.



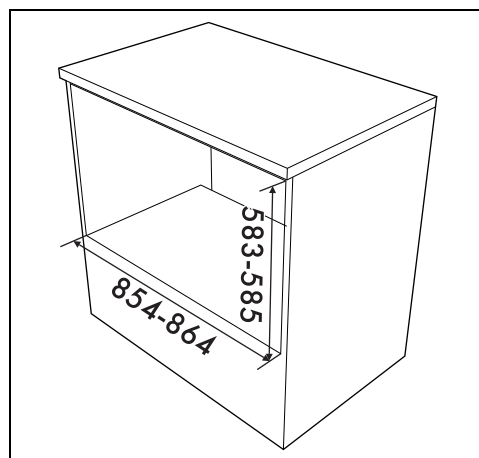
PL



Zabudowa pod blatem roboczym (mm)



Jeżeli zamierza się wbudować urządzenie, pod blatem roboczym należy zainstalować drewnianą listwę, aby zagwarantować użycie uszczelki przyklejonej do tylnej części panelu przedniego, zapobiegającej ewentualnym przeciekom wody lub innych płynów.



* Upewnić się, że na górnej/tylnej części mebla znajduje się otwór o głębokości około 60 mm.

A min. 900 mm

B 854 – 864 mm

C 583 – 585 mm

D 9 – 11 mm

E min. 5 mm

F 121 – 1105 mm

G min. 560 mm

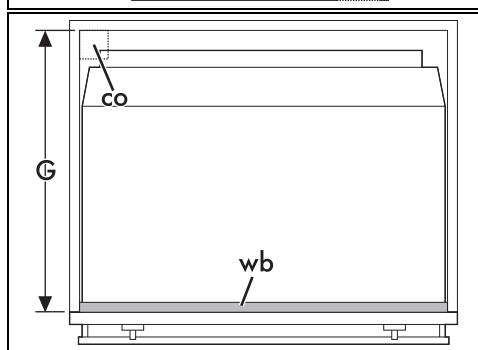
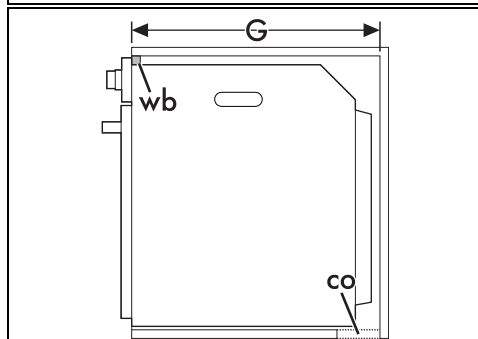
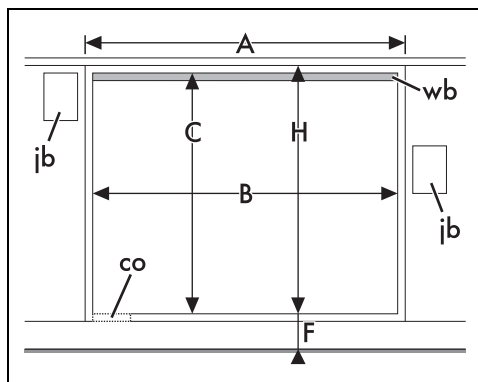
H min. 594 mm

co Wycięcie na kabel zasilający (min. 6 cm²)

jB Skrzynka złączy elektrycznych

Zabudowa pod płytą kuchenną (mm)

W przypadku umieszczenia płyty kuchennej nad piekarnikiem, konieczne jest zainstalowanie drewnianego panelu oddzielającego, w minimalnej odległości 20 mm od jego górnej powierzchni, aby uniknąć przegrzania podczas jednoczesnego użytkowania obydwu urządzeń. Panel oddzielający może być zdjęty tylko przy użyciu odpowiednich narzędzi.



A min. 900 mm

B 854 – 864 mm

C 583 – 585 mm

F 121 – 1105 mm

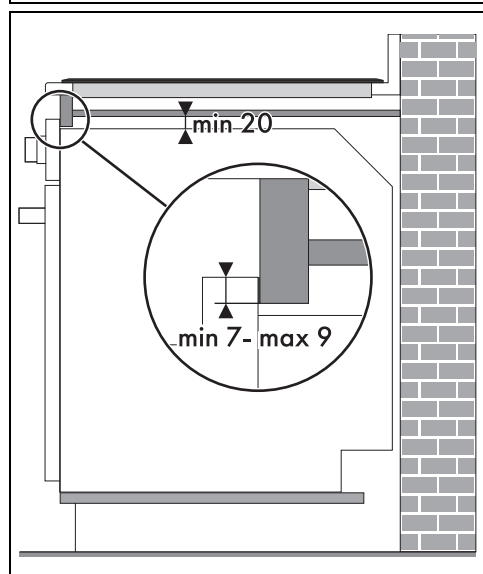
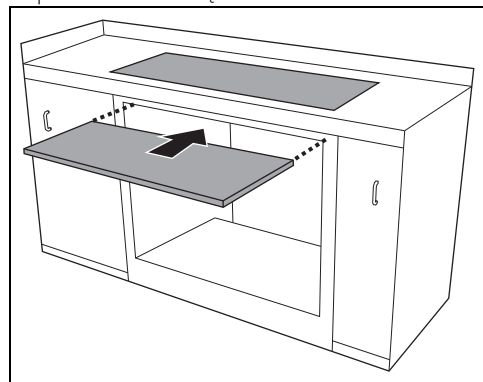
G min. 560 mm

H min. 594 mm

co Wycięcie na kabel zasilający (min. 6 cm²)

ib Skrzynka złączny elektrycznych

wb Listwa drewniana (zalecana)



PL