

OSTRZEŻENIA	247	UŻYTKOWANIE	258
Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	247	Czynności wstępne	258
Montaż	252	Użytkowanie akcesoriów	258
Przeznaczenie urządzenia	253	Użytkowanie płyty	259
Instrukcja obsługi	254	Użycie schowka (gdzie obecny)	261
Odpowiedzialność producenta	254	Użytkowanie piekarnika	261
Tabliczka znamionowa	254	Programator cyfrowy	263
Utylizacja	254	Porady dotyczące przygotowywania potraw	264
Wskazówki dla europejskich organów kontrolnych	254	Przykładowa tabela pieczenia	265
Dane techniczne efektywności energetycznej	254	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	266
Oszczędność energii	254	Czyszczenie urządzenia	266
Informacje o zużyciu energii w trybie wyłączonym/gotowości	255	Czyszczenie płyty vitroceramicznej	267
Źródła światła	255	Pokrętła	267
Jak czytać instrukcje obsługi	255	Czyszczenie drzwiczek	267
OPIS	255	Czyszczenie komory urządzenia	269
Opis ogólny	255	Czyszczenie Parowe (tylko w niektórych modelach)	270
Płyta kuchenna	256	Konserwacja nadzwyczajna	271
Panel sterowania	257	MONTAŻ	271
Pozostałe części	257	Ustawienie	271
Akcesoria	257	Podłączanie do instalacji elektrycznej	275
		Instrukcje dla montażyści	276

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

- Urządzenie i jego dostępne elementy stają się bardzo gorące podczas użytkowania. Trzymać urządzenie z dala od dzieci.
- Podczas użytkowania, urządzenie staje się bardzo gorące. Uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych znajdujących się w piekarniku.
- 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, o ile pozostają one pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i związanych z nim potencjalnych zagrożeń.

- 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.
- Pamiętać, że strefy grzewcze nagrzewają się bardzo szybko. Nie podgrzewać pustych garnków. Niebezpieczeństwo przegrzania.
- Po użyciu, wyłączyć strefy grzewcze, które pozostają jeszcze bardzo gorące nawet, jeżeli są wyłączone. Nie dotykać powierzchni płyty kuchennej.
- Należy stale nadzorować proces gotowania. Proces krótkiego pieczenia należy stale nadzorować.
- UWAGA: Gotowanie bez nadzoru żywności

zawierającej tłuszcze i/lub oleje może być niebezpieczne i wywołać pożar. NIGDY nie próbować gasić pożaru wodą, lecz wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień na przykład pokrywką lub kocem.

- Nie używać funkcji Booster i/ lub Double Booster (jeśli obecne) do podgrzewania tłustej żywności lub olejów (ryzyko pożaru).
- Podczas gotowania nie kłaść na powierzchni grzewczej metalowych przedmiotów, takich jak naczynia lub sztucze, ponieważ mogłyby się nagrzać.
- Do gotowania nie używać puszek, zamkniętych pojemników lub pojemników z tworzywa sztucznego.
- Nie należy wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztucze lub przyrządy) do szczelin urządzenia.
- Nie używać lub przechowywać materiałów łatwopalnych w pobliżu urządzenia.
- Nie wlewać wody bezpośrednio na bardzo gorące blachy.
- Podczas pieczenia, drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte.
- Przy sprawdzeniu potrawy lub pod koniec pieczenia

- otworzyć drzwiczki na 5 cm na kilka sekund, aby uwolnić parę, a następnie całkowicie otworzyć drzwiczki.
- Nie otwierać schowka (gdzie obecny), gdy piekarnik jest włączony i jeszcze gorący.
 - Przedmioty w schowku (gdzie obecny) mogą być bardzo gorące po korzystaniu z piekarnika.
 - Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.
 - Nigdy nie ciągnąć za przewód, aby wyjąć wtyczkę (jeśli obecny).
 - **NIE UŻYWAĆ LUB PRZECHOWYWAĆ MATERIAŁÓW ŁATWOPALNYCH W SCHOWKU (JEŻELI WYSTĘPUJE) LUB W POBLIŻU URZĄDZENIA.**
 - **W POBLIŻU FUNKCJONUJĄCEGO URZĄDZENIA NIE WOLNO UŻYWAĆ PUSZEK SPRAY.**
 - **NIE WPROWADZAĆ ZMIAN W URZĄDZENIU.**
 - Przed jakąkolwiek interwencją na urządzeniu (montaż, konserwacja, ustawienie lub przesunięcie) zawsze należy wyposażyć się w odpowiednie środki ochrony indywidualnej.
 - Nie przeprowadzać operacji czyszczenia, gdy urządzenie jest jeszcze gorące lub podczas jego działania.
 - Przed każdą czynnością na urządzeniu odłączyć główne zasilanie elektryczne.
 - **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.
 - Nigdy nie próbować naprawiać urządzenia samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego technika.
 - W celu zapobiegania wszelkim niebezpieczeństwom, jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.
 - Jeżeli pojawią się rysy, pęknięcia lub powierzchnia płyty vitroceramicznej całkowicie pęknie, należy natychmiast wyłączyć urządzenie. Odłączyć zasilanie elektryczne i skontaktować się z Serwisem Technicznym.
 - Nie dotykać i nie czyścić

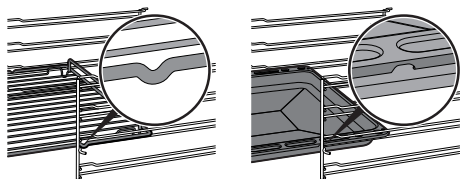
powierzchni płyty kuchennej podczas funkcjonowania lub, gdy są włączone lampki sygnalizujące ciepło szczątkowe.

- W przypadku obecności dzieci lub zwierząt domowych, które mogą dotrzeć do płyty kuchennej, uaktywnić blokadę przycisków.
- Po użyciu wyłączyć płytę. Nigdy nie należy polegać wyłącznie na czujniku obecności garnka.
- Zwrócić maksymalną uwagę na bezpieczeństwo dzieci, ponieważ mogą nie zauważyć wskazania o gorących jeszcze powierzchniach. Po użyciu, przez jakiś czas strefy grzewcze pozostają jeszcze bardzo gorące nawet, jeżeli są wyłączone. Uważać, aby dzieci ich nie dotykały.
- Osoby posiadające rozrusznik serca lub inne podobne urządzenia powinny się upewnić, czy ich funkcjonowanie nie zostanie zakłócone przez pole indukcyjne, którego częstotliwość zawiera się w przedziale od 20 do 50 kHz.
- Zgodnie z przepisami dotyczącymi kompatybilności elektromagnetycznej, płyta indukcyjna należy do grupy 2 i klasy B (EN 55011).

Uszkodzenie urządzenia

- Nie stosować agresywnych detergentów o działaniu ściernym lub ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika, ponieważ mogą porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.
- Ewentualnie używać drewnianych lub plastikowych narzędzi.
- Nie stosować strumieni pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie używać urządzenia jako blatu.
- Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Nie siadać na urządzeniu.
- Nie opierać się ani nie siadać na otwartych drzwiczkach urządzenia.
- 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

piekarnika.



- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw mogących wydzielać tłuszcz lub olej, który może ulec przegrzaniu i zapłonowi. Zwrócić maksymalną uwagę
- Niebezpieczeństwo pożaru: Nie kłaść przedmiotów na powierzchniach gotowania.
- Nie rozpylać produktów w sprayu w pobliżu urządzenia.
- W ŻADNYM RAZIE NIE UŻYWAĆ URZĄDZENIA DO OGRZEWANIA POMIESZCZEŃ.
- Nie używać do przyrządzania potraw naczyń stołowych lub pojemników z plastiku.
- Nie umieszczać w komorze pieczenia puszek lub innych pojemników zamkniętych.
- Wyjąć z komory pieczenia wszystkie blachy i ruszty, które nie są używane podczas pieczenia.
- Nie przykrywać dna komory urządzenia 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 urządzenia.
- Nie kłaść garnków ani blach bezpośrednio na środkowej szybcie otwartych drzwiczek.
- Garnki i patelnie grillowe należy umieścić wewnątrz obwodu płyty kuchennej.
- Dno wszystkich garnków musi być płaskie i gładkie.
- W przypadku przelania lub wylania usunąć płyn z płyty kuchennej.
- Nie wylewać na płytę kwaśnych substancji, takich jak sok z cytryny lub ocet.
- Nie wysypywać cukru lub słodkich mieszanek na płytę podczas jej użytkowania.
- Podczas gotowania nie kłaść na płycie materiałów lub substancji, które mogłyby się rozpuścić lub zapalić (papier, plastik lub folia aluminiowa).
- Nie stosować strumieni pary do czyszczenia urządzenia.
- Kłaść naczynia bezpośrednio

na powierzchni
witroceramicznej.

- Nie kłaść pustych garnków i patelni na włączonych strefach grzewczych.
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych ani ostrych metalowych skrobaków.
- Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na częściach stalowych lub wykończonych powłoką metalową (np. anodowane, niklowane, chromowane).
- Nie stosować ściernych ani agresywnych detergentów (np. produktów w proszku, odplamiaczy i metalowych gąbek) na częściach szklanych.
- Powierzchnia witroceramiczna jest bardzo wytrzymała na uderzenia. Należy jednak unikać upadku przedmiotów na powierzchnię grzewczą, spowodować jej pęknięcie.
- Nie używać otwartych drzwiczek jako dźwigni do ustawienia urządzenia w meblu.
- Nie wywierać zbyt dużego nacisku na otwarte drzwiczki.
- Sprawdzić, czy w drzwiczkach nie ma zaklinowanych przedmiotów.
- Nie używać klamki do podnoszenia lub przenoszenia

urządzenia.

- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do działania w zmiennej temperaturze zewnętrznej lub z systemami zdalnego sterowania.
- Nie rozpylać środków czyszczących bezpośrednio na drzwi, ponieważ mogą one przedostać się do przestrzeni, z których trudno je spuścić, a z czasem mogą wejść w reakcję z malowanymi panelami lub stalą.
- Aby uniknąć zarysowań na szklanej powierzchni, nie należy przesuwac patelni po płycie, ale podnosić je i umieszczać w danym miejscu.

Montaż

- **NINIEJSZEGO URZĄDZENIA NIE MOŻNA MONTOWAĆ NA ŁODZIACH I W PRZYCZEPACH KEMPINGOWYCH.**
- Niniejszego urządzenia nie można montować na żadnej podstawie.
- Przed jakąkolwiek interwencją na urządzeniu (montaż, konserwacja, ustawienie lub przesunięcie) zawsze wyposażać się w odpowiednie środki ochrony indywidualnej.
- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.
- Sprawdzić, czy mebel posiada wymagane otwory.
- Sprawdzić, czy materiał z

którego wykonany jest mebel jest odporny na wysoką temperaturę.

- 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.
- Podłączenie elektryczne powinno być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.
- Należy obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Używać przewodów odpornych na temperaturę co najmniej 90 °C.
- Moment dokręcenia śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,5 - 2 Nm.
- Uważać podczas podłączania dodatkowych urządzeń elektrycznych. Kable podłączeniowe nie mogą dotykać gorących stref grzewczych.
- Instalacja i ewentualna wymiana kabla elektrycznego może być wykonana wyłącznie przez wykwalifikowany personel

techniczny.

- W celu zapobiegania wszelkim niebezpieczeństwom, jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.
- 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 omnipolarnej, z odległością otwarcia styków umożliwiającą całkowite odłączenie w warunkach kategorii przepięciowej III, zgodnie z wymogami instalacyjnymi.
- Niniejsze urządzenie może być użytkowane na maksymalnej wysokości 2000 metrów nad poziomem morza.

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.

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

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

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

- Odciąć kabel zasilania elektrycznego i usunąć go.

- Powierzyć urządzenie odpowiednim centrům 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.

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.

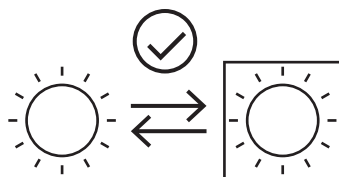
Dane te widnieją w „Karcie informacji o produkcie”, którą można pobrać ze strony internetowej w zakładce poświęconej przedmiotowemu produktowi.

Oszczędność energii

- Aktywować nagrzewanie wstępne tylko, jeżeli jest ono wskazane w przepisie.
- Przed włożeniem zamrożonego produktu do komory pieczenia, należy go rozmrozić, chyba że wskazano inaczej na opakowaniu.
- W przypadku przyrządzania 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.

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”.

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



Ostrzeżenie/Uwaga

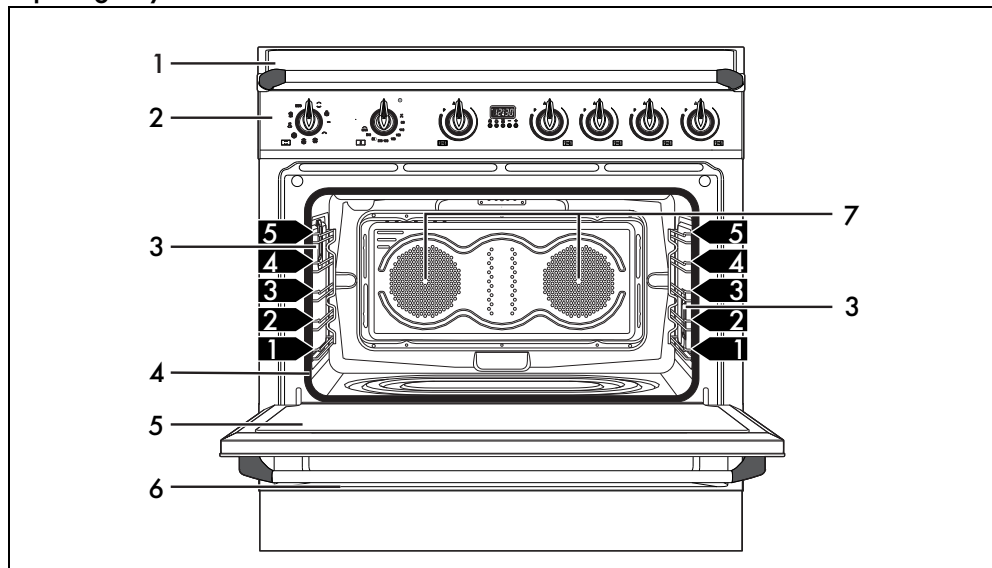


Informacja/Wskazówka

PL

OPIS

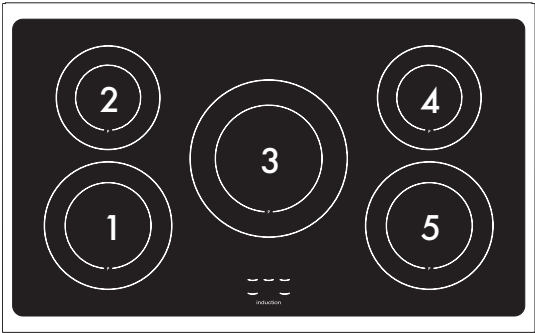
Opis ogólny



- 1 Płyta kuchenna
- 2 Panel sterowania

- 3 Lampka
- 4 Uszczelka

Płyta kuchenna



Strefa	Średnica zewnętrzna (mm)	Ø garnka min. (mm)	Ø garnka zalecana (mm)	Maks. pobrana moc (W)*	Pobrana moc w funkcji Booster (W)*
1	210	120	210	2300	3000
2	180	110	180	1300	1400
3	270	145	270	2300	3000
4	180	110	180	1300	1400
5	210	120	210	2300	3000

*wartości mocy są przybliżone i mogą się zmieniać w zależności od stosowanego naczynia lub wybranych ustawień.

Zalety gotowania na płycie indukcyjnej



Urządzenie jest wyposażone w oddzielną cewkę indukcyjną do każdej strefy grzewczej. Każda cewka znajdująca się pod powierzchnią vitroceramiczną emituje pole elektromagnetyczne, które wytwarza ciepło na dnie naczynia. Ciepło nie jest przenoszone na indukcyjną strefę grzewczą, ale dzięki prądom wirowym wytwarza się bezpośrednio wewnątrz naczynia.

- Oszczędność energii większa niż w tradycyjnych płytach elektrycznych dzięki bezpośredniemu przeniesieniu energii do garnka (można stosować wyłącznie specjalne naczynia z materiałów przyciągających magnesy).
- Większe bezpieczeństwo dzięki przekazaniu energii wyłącznie do naczynia znajdującego się na płycie.

- Duża wydajność przesyłania energii ze strefy indukcyjnej do dna garnka.
- Bardzo szybkie nagrzewanie.
- Ograniczone ryzyko poparzenia, ponieważ powierzchnia grzewcza jest nagrzewana tylko pod dnem garnka; ewentualnie rozlana żywność nie przykleja się do płyty.

Zarządzanie mocą

Płyta jest wyposażona w moduł zarządzania mocą, który optymalizuje/ogranicza zużycie. Jeżeli ustawione poziomy mocy przekroczą maksymalną dozwoloną granicę, karta elektroniczna automatycznie dostosuje moc wytwarzaną przez pola. Moduł utrzymuje maksymalne poziomy możliwej do wytworzenia mocy. Na wyświetlaczu pokazując się poziomy ustawione przez automatyczne

zarządzenie.

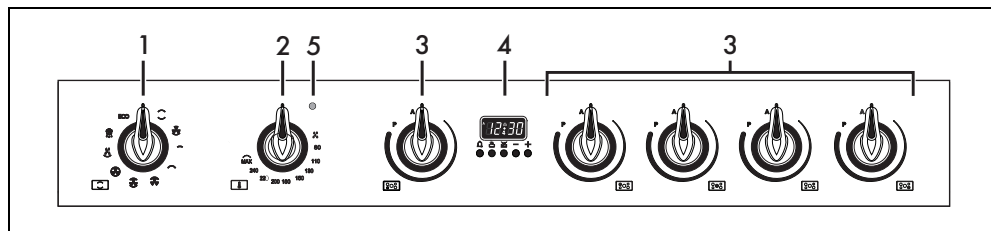


Pierwszeństwo ma pierwsza ustawiona strefa w porządku chronologicznym.



Moduł zarządzania mocą nie wpływa na całkowity pobór elektryczny urządzenia.

Panel sterowania



1 Pokrętko funkcji

Różne funkcje piekarnika odpowiadają różnym trybom pieczenia. Po wybraniu żądanej funkcji, ustawić temperaturę pieczenia za pomocą pokrętki temperatury.

2 Pokrętko temperatury

Za pomocą tego pokrętki można wybrać temperaturę pieczenia. Przekręcić pokrętko w prawo, na żądaną wartość w zakresie od minimum do maksimum.

3 Pokrętki stref grzewczych płyty

Do sterowania strefami grzewczymi płyty indukcyjnej. Wcisnąć i przekręcić pokrętki w prawo, aby wyregulować moc funkcjonowania płyty, od minimum 1 do maksimum 9. Moc jest wskazywana na wyświetlaczu znajdującym się na płycie kuchennej.

4 Zegar programowania

Do wyświetlenia bieżącej godziny, ustawienia zaprogramowanego pieczenia i minutnika.

5 Kontrolka

Jej włączenie wskazuje, że piekarnik znajduje się w fazie nagrzewania. Wyłącza się, gdy temperatura osiągnie ustawioną wartość. Gdy miga oznacza, że ustawiona temperatura wewnątrz piekarnika jest utrzymywana na stałym poziomie.

Pozostałe części

Poziomy pozycjonowania

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

Wentylator chłodzenia

Wentylator chłodzi piekarnik i uruchamia się

podczas pieczenia. Funkcjonowanie wentylatora powoduje przepływ powietrza, które ulatnia się z tylnej części urządzenia i może trwać przez kilka chwil nawet po jego wyłączeniu.



Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.

Oświetlenie wewnętrzne

Wewnętrzne oświetlenie urządzenia włącza się:

- po otwarciu drzwiczek;
- po wybraniu jakiejkolwiek funkcji z wyjątkiem funkcji **ECO**.

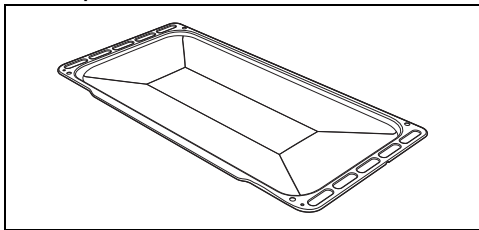


Gdy drzwiczki są otwarte nie można wyłączyć wewnętrznego oświetlenia.

Akcesoria

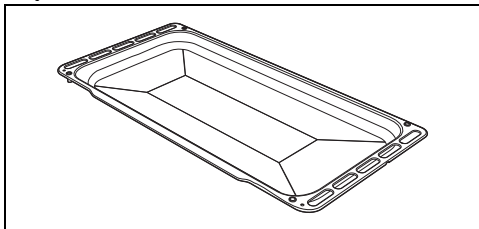
- W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie akcesoria.
- Akcesoria, które mają styczność z żywnością są wykonane z odpowiednich materiałów, zgodnych z obowiązującymi normami.
- Oryginalne akcesoria dostarczane z urządzeniem lub opcjonalnie można zamówić w autoryzowanych centrach serwisowych. Należy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

Blacha piekarnika



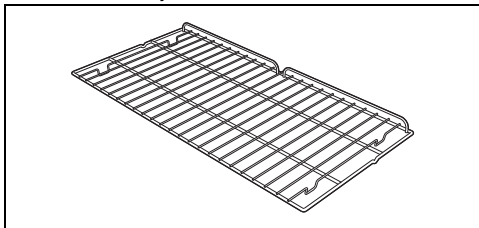
Do gromadzenia tłuszczu wydzielającego się z produktów umieszczonych na górnym ruszcie i pieczenia tart, pizzy, ciast i ciastek.

Głęboka blacha



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

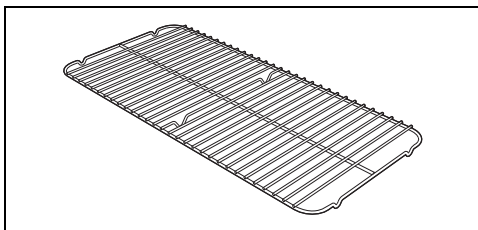
Ruszt do blachy



Do podtrzymywania naczyń z pieczoną

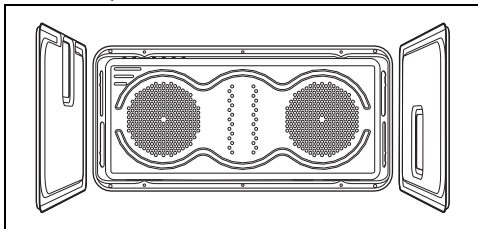
potrawą.

Ruszt



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

Panele samoczyszczące (tylko w niektórych modelach)



Pochłaniające niewielkie resztki tłuszczu.

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.

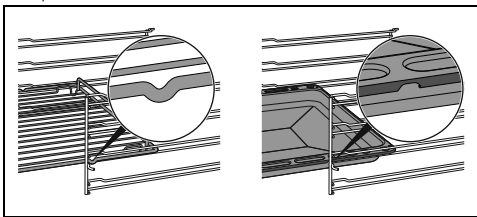
Użytkowanie akcesoriów

Ruszt i blachy

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

zatrzymania.

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

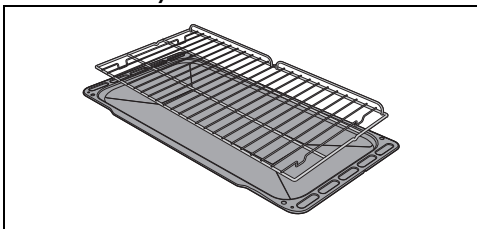


Delikatnie wprowadzić ruszt i blachy do komory pieczenia, aż do ich zatrzymania.



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 zebrać tłuszcz z pieczonego produktu.

Użytkowanie płyty

Wszystkie elementy sterownicze i kontrolne urządzenia znajdują się na przednim panelu. Obok każdego pokrętki jest wskazana przypisana mu strefa grzewcza. Wystarczy przekręcić pokrętkę w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara na żądaną wartość mocy.



Podczas pierwszego podłączenia do sieci elektrycznej następuje automatyczna kontrola, która powoduje włączenie się wszystkich lampek kontrolnych na kilka sekund.



Po użyciu, wyłączyć użytkowane płyty umieszczając odpowiednie pokrętkę na pozycji 0. Nigdy nie należy polegać wyłącznie na czujniku obecności garnka.

Naczynia, których można używać

Naczynia stosowane do gotowania indukcyjnego muszą być metalowe, posiadać właściwości magnetyczne i dno o odpowiedniej średnicy.

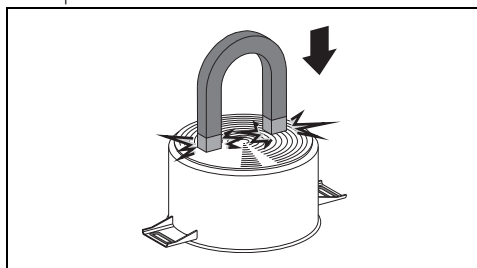
Odpowiednie naczynia:

- Naczynia z emaliowanej stali o grubym dnie.
- Naczynia z żeliwa z emalowanym dnem.
- Naczynia z wielowarstwowej stali nierdzewnej, stali ferromagnetycznej nierdzewnej i aluminium o specjalnym dnie.

Nieodpowiednie naczynia:

- Naczynia z miedzi, stali nierdzewnej, aluminium, szkła ogniotrwałego, drewna, ceramiki i terakoty.

Najprostszym sposobem sprawdzenia, czy dany garnek nadaje się do gotowania indukcyjnego jest przystawienie do jego dna magnesu. Jeżeli przyciąga magnes to znaczy, że jest odpowiedni. Jeżeli nie posiada się magnesu, można włączyć do naczynia niewielką ilość wody, umieścić go na strefie grzewczej i włączyć płytę. Jeżeli zostanie wyświetlony symbol  to oznacza to, że garnek jest nieodpowiedni.



Stosować wyłącznie naczynia o idealnie płaskim dnie, odpowiednie do używania na płytach indukcyjnych. Używanie garnków o nieregularnym dnie może niekorzystnie wpłynąć na skuteczność systemu grzewczego, a nawet uniemożliwić odczytanie garnka na płycie.

Rozpoznawanie garnka

Jeżeli na strefie grzewczej nie znajduje się żaden garnek lub jest zbyt mały, płyta nie wytwarza energii i na wyświetlaczu pojawi się symbol . Jeżeli na strefie grzewczej znajduje się odpowiedni garnek, system rozpoznawania włącza ją na poziomie mocy ustawionym za pomocą pokrętki. Przekazywanie energii następuje również po usunięciu garnka ze strefy grzewczej (na wyświetlaczu pojawia się symbol ). Jeżeli uaktywni się funkcję rozpoznawania garnka, w przypadku ograniczonych wymiarów garnków lub patelni umieszczonych na strefie grzewczej, zostanie przekazana wyłącznie niezbędna energia.

Ograniczenia w rozpoznawaniu garnka

Minimalna średnica u podstawy garnka zaznaczona jest krzyżykiem umieszczonym w obrębie strefy grzewczej.

Garnki o mniejszych średnicach mogą nie zostać odczytane i w związku z tym cewka indukcyjna może się uaktywnić.

Ograniczenie czasu gotowania

Płyta grzewcza posiada automatyczne urządzenie ograniczające czas trwania pracy. Jeżeli nie zmieni się ustawień strefy grzewczej, maksymalny czas funkcjonowania każdej strefy będzie zależny od poziomu wybranej mocy. Gdy uaktywni się urządzenie ograniczające czas pracy, strefa grzewcza wyłączy się, nastąpi emisja krótkiego sygnału i, jeżeli strefa będzie gorąca, na ekranie wyświetli się symbol .

Ustawiony poziom mocy	Maksymalny czas gotowania w godzinach
1	8
2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1,5

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Używając płyty kuchennej z pełną mocą przez długi okres czasu oraz, w przypadku wysokiej temperatury otoczenia mogą się pojawić trudności w chłodzeniu systemu elektronicznego. Aby uniknąć zbyt wysokiej temperatury w systemie elektronicznym, moc strefy grzewczej zostaje automatycznie

obniżona.

Ciepło szczątkowe

Po wyłączeniu strefy grzewczej, jeżeli jest ona jeszcze gorąca, na wyświetlaczu pojawi się symbol . Gdy temperatura zejdzie poniżej 60°C symbol zniknie.

Przyspieszanie nagrzewania



Każda strefa grzewcza posiada funkcję przyspieszania nagrzewania, która pozwala na wytworzenie maksymalnej mocy przez czas proporcjonalny do wybranej mocy.

Taka funkcja umożliwia osiągnięcie wybranej mocy w możliwie jak najkrótszym czasie.

1. Przekręcić pokrętkę w lewo na pozycję A i zwolnić. Na wyświetlaczu pojawi się symbol .
2. W ciągu 3 sekund wybrać żądaną moc nagrzewania (1...8). Wybrana moc i symbol  będą zamiennie migać na wyświetlaczu.

W każdej chwili można zwiększyć poziom mocy. Okres „maksymalnej mocy” jest automatycznie zmieniany. Po zakończeniu okresu przyspieszania poziom mocy pozostanie ten wybrany wcześniej.



Jeżeli moc zostanie zmniejszona, przekręcenie pokrętki w lewo, spowoduje automatyczne dezaktywowanie funkcji przyspieszenia nagrzewania.

Funkcja Booster

Funkcja booster umożliwia uaktywnienie strefy grzewczej na maksymalnej mocy na okres 5 minut. Jest użyteczna, gdy chce się szybko doprowadzić do wrzenia dużej ilości wody lub podsmażyć mięso na dużym ogniu.

- Aby aktywować funkcję Booster, obrócić pokrętkę w prawo na pozycję P i przytrzymać je dopóki nie pojawi się symbol  na odpowiednim wyświetlaczu, a następnie zwolnić pokrętkę.
- Po 5 minutach ciągłego działania funkcja Booster zostanie automatycznie dezaktywowana, a pieczenie będzie kontynuowane na poziomie mocy 9.
- Aby dezaktywować funkcję Booster, wystarczy wybrać inny poziom mocy.

Tylko dla niektórych stref: funkcja Booster pozostaje zawsze aktywna i należy ją dezaktywować ręcznie za pomocą odpowiedniego pokrętkła.



Funkcja Booster ma pierwszeństwo w stosunku do funkcji przyspieszania nagrzewania.

Podgrzewania potrawy



Za pomocą tej funkcji można utrzymywać w temperaturze ugotowane wcześniej potrawy.

Aby aktywować funkcję Podtrzymywanie ciepła, obrócić pokrętkło żądanej strefy grzewczej w pozycję pośrednią między 0 (wyłączone) a poziomem mocy 1, dopóki nie pojawi się symbol  na odpowiednim wyświetlaczu.

Ograniczenie mocy płyty kuchennej

Płyta indukcyjna jest skonfigurowana do pracy z mocą 7,4 kW, lecz można ją ograniczyć do pracy z mocą 4,8 kW lub 3,7 kW.

1. Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i poczekać 10 sekund przed przywróceniem zasilania.



Ustawienie ograniczenia mocy płyty musi być wykonane w ciągu 2 minut od podłączenia do sieci elektrycznej.

2. Równocześnie przekręcić pokrętkła przedniej lewej strefy i przedniej prawej strefy w lewo (odpowiednio na pozycję „A”) i przytrzymać na takiej pozycji przez 3 sekundy.

Na wyświetlaczu tylnej lewej i tylnej prawej strefy pojawią się cyfry „7.” i „4.” (moc 7,4 kW).

3. Puścić pokrętkła.
4. Powtórzyć kroki 2 i 3, aby zmienić ograniczenie mocy, aż na odpowiednich wyświetlaczach pojawi się „4.” i „8.” (moc 4,8 kW) lub „3.” i „7.” (moc 3,7 kW).

Po zwolnieniu pokręteł na żądanej wartości mocy, poczekać aż do wyłączenia wyświetlacza w celu zapisania zmian.



Moc można zmienić ponownie jeszcze przez około 4 minuty po zgaśnięciu wyświetlaczy, bez konieczności odłączania urządzenia od sieci elektrycznej.



Ostatnie ustawienie mocy pozostanie ważne nawet w przypadku awarii zasilania.

Blokada sterowania

Blokada sterowania to urządzenie pozwalające na zabezpieczenie przed przypadkowym lub nieprawidłowym użyciem.

1. Gdy wszystkie strefy grzewcze są wyłączone, obrócić równocześnie dwa pokrętkła odpowiadające lewej przedniej strefie i lewej tylnej strefie na pozycję „A”.
2. Przytrzymać obrócone pokrętkła, dopóki na wyświetlaczu nie pojawią się symbole .
3. Puścić pokrętkła.

Aby usunąć blokadę sterowania, powtórzyć te same operacje opisane powyżej.



W przypadku dłuższej przerwy w dostarczaniu energii blokada sterowania zostanie dezaktywowana. W razie konieczności, przystąpić do jej aktywacji jak opisano wcześniej.

Kody błędów

Symbol  wskazuje, że jedno lub więcej pokręteł pozostało na pozycjach „A” przez dłużej niż 30 sekund. W takim przypadku zwolnić pokrętkła, aby komunikat o błędzie zniknął. Jeżeli wyświetlacz przedstawia kod błędu  lub , skontaktować się z serwisem technicznym.

Użycie schowka (gdzie obecny)



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

W dolnej części kuchni, znajduje się schowek. Dostępny po pociągnięciu go do siebie. Można do niego włożyć garnki lub metalowe przedmioty niezbędne podczas użytkowania urządzenia.

Użytkowanie piekarnika



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Włączenie piekarnika

Aby włączyć piekarnik, należy:

1. Wybrać funkcję pieczenia za pomocą pokrętkła funkcji.

2. Wybrać temperaturę za pomocą pokrętki temperatury.



Upewnić się, że zegar programatora pokazuje symbol czasu pieczenia , w przeciwnym razie nie będzie możliwe włączenie piekarnika. Nacisnąć jednocześnie przyciski  i , aby wyzerować zegar programowania.

Spis funkcji pieczenia tradycyjnego



W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie funkcje.

STATYCZNY



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

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.

MAŁY GRILL



Taka funkcja, poprzez działanie ciepła wytworzonego z jednej środkowej grzałki, pozwala na grillowanie małych porcji mięsa i ryb, przygotowywanie szaszłyków, tostów i wszelkich grillowanych warzyw.

GRILL



Pozwala na uzyskanie doskonałych rezultatów grillowania i zapiekania. Użycie go pod koniec pieczenia nadaje potrawom jednolitą złocistą powierzchnię.

GRILL Z OBIEGIEM POWIETRZA



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

OBIEG POWIETRZA



Pieczenie intensywne i jednolite. Idealne w przypadku ciastek, tart i pieczenia na kilku poziomach.

TERMOOBIEG



Ciepło rozprzodkowane 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.

SZYBKE ROZMRAŻANIE



Szybkie rozmrażanie jest wspomagane poprzez aktywację wentylatora, który zapewnia równomierne rozprzodzenie powietrza o temperaturze otoczenia w komorze pieczenia. Idealne do każdego rodzaju potrawy.

GRZAŁKA DOLNA



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

ECO

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 ilości produktów obecnych w komorze piekarnika.

CZYSZCZENIE PAROWE (tylko w niektórych



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

modelach)

Programator cyfrowy



- Przycisk minutnika
- Przycisk trwania pieczenia
- Przycisk końca pieczenia
- Przycisk zmniejszania wartości
- Przycisk zwiększania wartości

Upewnij się, że zegar programatora pokazuje symbol czasu pieczenia , w przeciwnym razie nie będzie możliwe włączenie piekarnika. Nacisnąć jednocześnie przyciski i , aby wyzerować zegar programowania.

Ustawienie godziny

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

Przy pierwszym użyciu lub po awarii zasilania, urządzenie będzie pokazywać migające cyfry na wyświetlaczu.

1. Jednocześnie wcisnąć przyciski i . Miga punkcik między godzinami i minutami.
2. Za pomocą przycisków i można ustawić godzinę. Przytrzymać przycisk dla szybkiej zmiany.

3. Odczekać 5 sekund. Punktik między godzinami i minutami przestaje migać.
4. Symbol na wyświetlaczu wskazuje, że urządzenie jest gotowe do rozpoczęcia pieczenia.

Pieczenie na czas

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

1. Po wybraniu jednej z funkcji i temperatury pieczenia, wcisnąć przycisk .
2. Nacisnąć przycisk lub , aby ustawić czas trwania.
3. Odczekać około 5 sekund bez wciskania żadnego przycisku, aby uaktywnić funkcję. Na wyświetlaczu pojawi się bieżąca godzina z symbolami i **A**.
4. Po zakończeniu pieczenia elementy grzejne zostaną wyłączone. Na wyświetlaczu wyłączy się symbol , symbol **A** będzie migał i uaktywni się sygnał dźwiękowy.
5. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy wystarczy wcisnąć jakiegokolwiek przycisk zegara programowania.
6. Nacisnąć jednocześnie przyciski i , aby wyzerować zegar programowania.

Nie można ustawić czasu trwania pieczenia dłuższego niż 10 godzin.

W celu wyświetlenia pozostałego czasu należy nacisnąć przycisk .

Aby wyzerować ustawioną wartość, należy nacisnąć równocześnie przyciski i . Następnie konieczne będzie ręczne wyłączenie piekarnika.

Pieczenie zaprogramowane

Pieczenie zaprogramowane to funkcja, która pozwala na zakończenie pieczenia zgodnie z harmonogramem ustawionym przez użytkownika.

1. Ustawić czas trwania pieczenia, jak opisano w poprzednim paragrafie **Pieczenie na czas**.

2. Wcisnąć przycisk . Na wyświetlaczu pojawi się godzina zakończenia pieczenia (godzina bieżąca plus czas trwania pieczenia).
3. Nacisnąć przycisk  lub , aby ustawić godzinę zakończenia pieczenia.
4. Odczekać około 5 sekund bez wciskania żadnego przycisku, aby aktywować funkcję. Na wyświetlaczu pojawi się bieżąca godzina wraz z symbolem .
5. Po zakończeniu pieczenia elementy grzejne zostaną wyłączone. Na wyświetlaczu wyłączy się symbol , symbol  będzie migał i uaktywni się dzwonek.



Aby wyzerować ustawioną wartość, należy nacisnąć równocześnie przyciski  i . Następnie konieczne będzie ręczne wyłączenie piekarnika.



W celu wyświetlenia pozostałego czasu należy nacisnąć przycisk . Aby wyświetlić godzinę końca pieczenia, nacisnąć przycisk .

Minutnik



Minutnik nie przerywa pieczenia, ostrzega wyłącznie użytkownika o upływie ustawionych minut.

W każdej chwili można uaktywnić minutnik.

1. Nacisnąć przycisk , na wyświetlaczu pojawi się  i migająca lampka .
2. Nacisnąć przycisk  lub , aby ustawić czas trwania.
3. Odczekać około 5 sekund nie naciskając żadnego przycisku aby zakończyć ustawienie funkcji. Na wyświetlaczu pojawi się bieżąca godzina z symbolami  i .

Po upływie ustawionego czasu uaktywni się sygnał dźwiękowy.

4. Nacisnąć przycisk zmniejszania wartości , aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.



Minutnik można ustawić od 1 minuty do maksymalnie 23 godzin i 59 minut.



W celu wyświetlenia pozostałego czasu należy nacisnąć przycisk .

Kasowanie ustawionych danych

Jednocześnie wcisnąć przyciski  i , aby wyzerować ustawione zaprogramowanie.

Ustawić głośność sygnału akustycznego

Głośność sygnału dźwiękowego można ustawić na 3 poziomach.

Gdy sygnał akustyczny jest emitowany, nacisnąć przycisk , aby zmienić ustawienie.

Porady dotyczące przygotowywania potraw

Porady ogólne

- Aby uzyskać równomierne pieczenie na kilku poziomach zastosować jedną z funkcji z termobiegiem.
- 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.
- Odwrócić potrawę, aby zarumienić ją z obu stron.
- 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 w funkcji Grilla

- Mięso można grillować wkładając je zarówno do zimnego piekarnika jak i do wstępnie nagrzanego, w celu zmiany rezultatu.
- W funkcji Grill z obiegiem powietrza (jeśli obecna), 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

- 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.

- Zalecane użycie 2 rusztów (można je zamówić w autoryzowanych centrach serwisowych).
- Aby ułatwić przepływ powietrza, umieścić foremki/rondle na środku rusztów i upewnić się, że ich szerokość/średnica nie przekracza 30 cm.
- Umieścić ruszty, zachowując między nimi pusty poziom.
- W zależności od potrawy i wzrostu

- Funkcje wskazane dla pieczenia na dwóch poziomach to TERMOOBIEG i PODSTAWA Z TERMOOBIEGIEM.

- Umieścić na pierwszym poziomie komory pieczenia zamrożony produkt bez opakowania w pojemniku bez pokrywy.
- Nie nakładać produktów jeden na drugim.
- Aby rozmrozić mięso użyć ruszu 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 ciasta umieścić na dnie komory pojemnik z wodą.

7d

91477B116/D

Potrawy	Ciężar (kg)	Funkcja	Poziom	Temp. (°C)	Czas (minut)	
Żeberka	1,5	GRILL Z OBIEGIEM POWIETRZA	4	260	10	10
Bekon	0,7	GRILL	5	260	7	8
Filet wieprzowy	1,5	GRILL Z OBIEGIEM POWIETRZA	4	260	10	5
Filet wołowy	1	GRILL	5	260	10	7
Pstrąg	1,2	TURBO/TERMOOBIEG	2	150 - 160	35 - 40	
Żabnica	1,5	TURBO/TERMOOBIEG	2	160	60 - 65	
Turbot	1,5	TURBO/TERMOOBIEG	2	160	45 - 50	
Pizza	1	TURBO/TERMOOBIEG	2	260	8 - 9	
Chleb	1	TERMOOBIEG	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	TURBO/TERMOOBIEG	2	180 - 190	20 - 25	
Babka piaskowa	1	TERMOOBIEG	2	160	55 - 60	
Tarta	1	TERMOOBIEG	2	160	35 - 40	
Sernik	1	TERMOOBIEG	2	160 - 170	55 - 60	
Nadziewane tortellini	1	TURBO/TERMOOBIEG	2	160	20 - 25	
Ciasto Paradiso	1,2	TERMOOBIEG	2	160	55 - 60	
Profiterole	1,2	TURBO/TERMOOBIEG	2	180	80 - 90	
Biskopt	1	TERMOOBIEG	2	150 - 160	55 - 60	
Ciasto ryżowe	1	TURBO/TERMOOBIEG	2	160	55 - 60	
Rogaliki drożdżowe	0,6	TERMOOBIEG	2	160	30 - 35	
Czas wskazany w tabeli nie uwzględnia czasu wstępnego nagrzewania jest wskazany w przybliżeniu.						

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, 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.

Czyszczenie płyty witra ceramicznej



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Czyścić i pielęgnować płytę kuchenną zwykłym środkiem do czyszczenia ceramiki szklanej. Zawsze przestrzegać zaleceń producenta. Sylkon zawarty w takich produktach wytwarza nieprzemakalną warstwę ochronną, oporną na brud. Wszystkie plamy pozostają na warstwie ochronnej i można je łatwo usunąć. Następnie wytrzeć powierzchnię czystą szmatką. Uważać, aby na płycie kuchennej nie pozostawić resztek detergentu, ponieważ podczas ogrzewania mogą agresywnie działać i niekorzystnie wpłynąć na jej strukturę.

Plamy z żywności lub resztki

Ewentualne jasne ślady pozostawione przez garnki o aluminiowym dnie można usunąć nasączoną octem szmatką. Jeżeli po zakończeniu gotowania na powierzchni pozostaną przypalone plamy, należy je usunąć, umyć wodą i wytrzeć czystą szmatką. Ziarenka piasku, które mogły spaść na płytę kuchenną przy czyszczeniu sałaty lub ziemniaków mogłyby ją porysować podczas przesuwania garnków. Należy je więc natychmiast usunąć z powierzchni. Zmiany chromatyczne nie wpływają na skuteczność i stabilność szkła. Nie dotyczy to zmiany materiału płyty kuchennej, ale chodzi tu o zwyczajnie nieusunięte pozostałości, które uległy przypaleniu. Mogą powstawać błyszczące powierzchnie spowodowane tarcieniem dna garnków, zwłaszcza aluminiowych oraz stosowaniem nieodpowiednich środków czyszczących. Trudno je usunąć za pomocą zwyczajnych produktów czyszczących. Może się okazać konieczne kilkakrotne powtórzenie czyszczenia. Zastosowanie ściernych

detergentów lub tarcie dnem garnków może z czasem zetrzeć dekorację płyty i przyczynić się do powstania plam.



Zaleca się używanie produktów do czyszczenia sprzedawanych przez producenta.



Po wyczyszczeniu należy dokładnie wytrzeć urządzenie, ponieważ pozostałości po środkach czyszczących lub wodzie mogą niekorzystnie wpłynąć na prawidłowe funkcjonowanie urządzenia oraz jego wygląd.

Pokręta



Do czyszczenia pokręteł nie stosować agresywnych środków zawierających alkohol lub produktów do mycia stali lub szkła, ponieważ mogłyby je nieodwracalnie uszkodzić.

Pokręta należy czyścić miękką ściereczką nasączoną letnią wodą, a następnie dokładnie wytrzeć. Można je wyjąć, wyciągając je z gniazda.

Czyszczenie drzwiczek

Czyszczenie szklanych drzwiczek

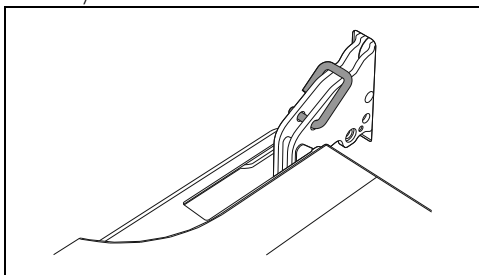
Należy utrzymywać drzwiczki w czystości. Używać papierowych ręczników kuchennych. W przypadku uporczywego brudu, umyć wilgotną gąbką i zwyczajnym detergentem.

Demontaż drzwiczek (tylko piekarnik pomocniczy)

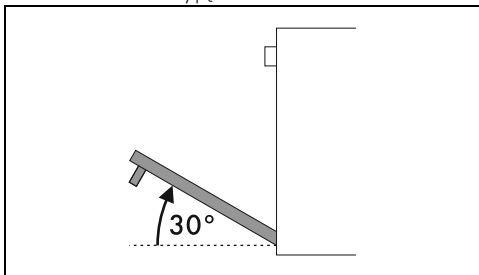
Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie drzwiczek i położenie ich na ściereczce.

Aby zdjąć drzwiczki należy:

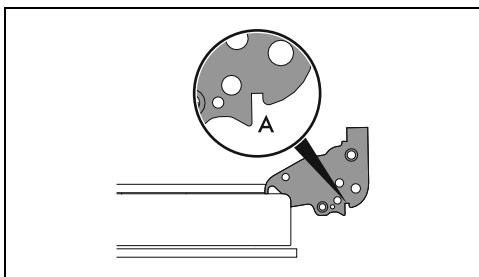
1. Otworzyć zupełnie drzwiczki i włożyć dwa sworznie w otwory zawiasów pokazanych na rysunku.



2. Ująć drzwiczki z dwóch stron obydwoima 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.



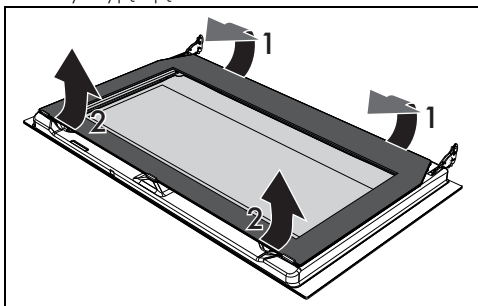
4. Opuścić drzwiczki do dołu i po ich ustawieniu wyjąć sworznie z otworów zawiasów.

Demontaż szybek wewnętrznych

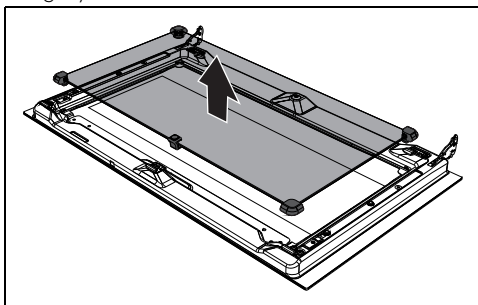
Aby ułatwić czyszczenie, można rozmontować wewnętrzne szybki wchodzące w skład drzwiczek.

1. Otworzyć drzwiczki.
2. Umieścić sworznie blokujące w otworach zawiasów, aby uniemożliwić przypadkowe zamknięcie drzwiczek (patrz część „Demontaż drzwiczek”).

3. Delikatnie pociągnąć szybkę wewnętrzną do góry w części tylnej zgodnie z ruchem wskazywanym strzałkami (1). Wysunąć szybkę wewnętrzną z części przedniej (2), aby wyjąć ją z drzwiczek.

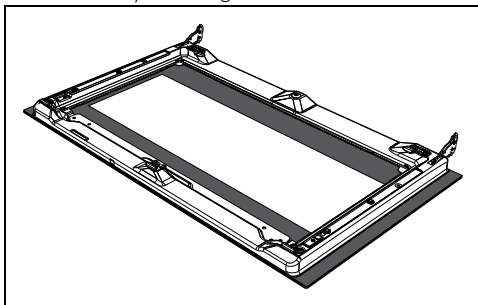


4. Wyjąć szybkę środkową podnosząc ją do góry.

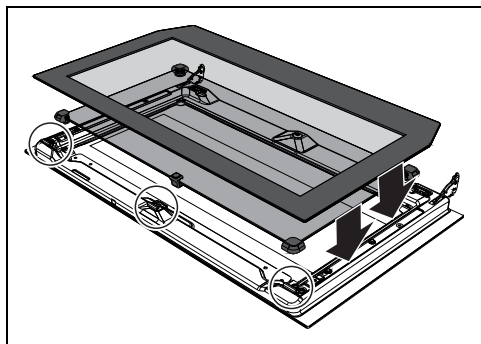


W niektórych modelach istnieją 2 środkowe szybki.

5. Wyczyścić szybkę zewnętrzną i tę wyjętą wcześniej. Używać papierowych ręczników kuchennych. W przypadku uporczywego brudu, umyć wilgotną gąbką i neutralnym detergentem.



6. Po wyczyszczeniu umieścić środkową szybkę w odpowiednim miejscu na drzwiczkach.



7. W celu włożenia wewnętrznej szybki należy wsunąć jej część przednią do zaczepów w drzwiczkach i lekko dociskając, zaczepić 2 tylne sworznie w odpowiadających im gniazdach.

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.

Regeneracja paneli samoczyszczących (tylko w niektórych modelach)

Cykl regeneracji paneli samoczyszczących (cykl katalizy) jest metodą czyszczenia polegającą na odpowiednim nagraniu umożliwiającym usunięcie niewielkich resztek tłuszczu, nie usuwa resztek po słodkich produktach.

1. Najpierw należy wyczyścić dno i górną część komory za pomocą szmatki z mikrofibry zmoczonej w wodzie i neutralnym płynie do naczyń. Dobrze wyczyścić czystą wodą.
2. Ustawić cykl regeneracji wybierając funkcję termoobiegu z maksymalną temperaturą przez jedną godzinę.
3. Jeżeli panele samoczyszczące są szczególnie brudne po cyklu regeneracji, należy je rozmontować i umyć, używając neutralnego płynu do naczyń. Wyplukać i wytrzeć na sucho.

Zamontować panele samoczyszczące i ustawić funkcję termoobiegu z temperaturą 180°C na jedną godzinę, aby dobrze wyschły.



Zaleca się przeprowadzanie regeneracji paneli samoczyszczących co 15 dni.

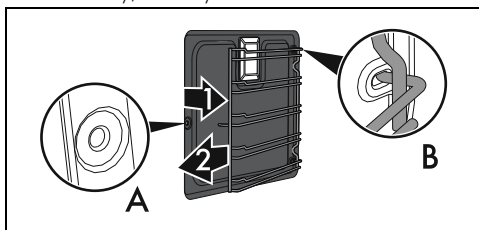
Wyjmowanie paneli samoczyszczących i ramek na ruszty/blachy (tylko w niektórych modelach)

Wyjęcie bocznych paneli samoczyszczących i ramek na ruszty/blachy ułatwia czyszczenie bocznych części. Taką czynność należy przeprowadzać zawsze podczas automatycznego czyszczenia lub cyklu katalizy (tylko w niektórych modelach).

W celu wyjęcia ramek na ruszty/blachy, należy:

- Pociągnąć ramkę do wewnątrz komory piekarnika, aby odzepić ją od mocowania A, a następnie wysunąć ze znajdujących się na tylnej ścianie gniazd B. Boczny panel samoczyszczący jest zaczepiony za ramkę

na ruszty/blachy.



Uważać, aby podczas wyjmowania, panel nie odcepił się z ramki na ruszty/blachy co mogłoby doprowadzić do uszkodzenia powierzchni.

- Po zakończeniu czyszczenia powtórzyć opisane czynności, aby włożyć boczne panele samoczyszczące i 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.
- Włączyć 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.

Ustawienia funkcji Czyszczenia Parowego

- Przekręcić pokrętkę funkcji na symbol  lub  (gdzie obecny).
- Przekręcić pokrętkę temperatury na symbol .
- Pozostawić cykl czyszczenia na 18 minut.

Koniec funkcji Czyszczenie parowe

- Obrócić pokrętkę funkcji w położenie 0, aby wyjść z tej funkcji.
- Otworzyć drzwiczki i wytrzeć szmatką z mikrofibry mniej uciążliwe zabrudzenia.
- Do usunięcia bardzo opornego brudu użyć nieściertnej gąbki z włókniną z mosiądzu.
- W przypadku resztek tłuszczu można użyć specjalnych detergentów do czyszczenia piekarników.
- Usunąć wodę pozostałą wewnątrz komory pieczenia.
- Jeżeli obecne, umieścić na miejscu panele samoczyszczące i ramki na ruszty/blachy.

Dla zachowania maksymalnej higieny oraz, aby potrawy nie przechodziły nieprzyjemnym zapachem:

- Zaleca się wysuszenie komory pieczenia za pomocą funkcji z termoobiegiem w temperaturze 160°C przez około 10 minut.
- W przypadku obecności paneli samoczyszczących, zaleca się wysuszenie komory pieczenia z równoczesnym zastosowaniem 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.

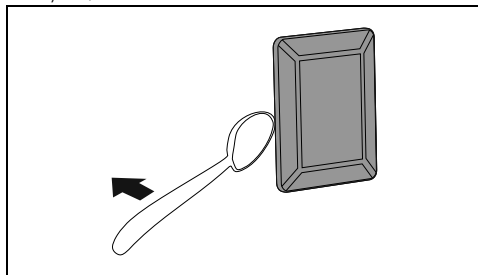
- Utrzymywać uszczelkę w czystości stosując nieścierną gąbkę i letniej wody.

Wymiana żarówki oświetlenia wewnętrznego



Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odfaczyć 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.

MONTAŻ



Urządzenie musi zainstalować wykwalifikowany technik, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Ustawienie



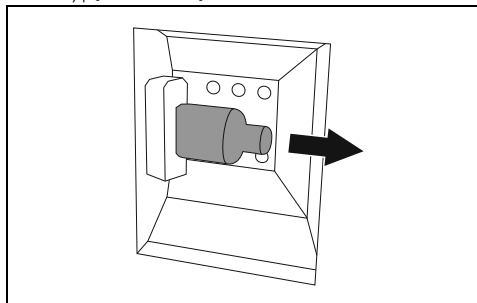
Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Niniejsze urządzenie, w zależności od rodzaju montażu, należy do klas:

Klasa 1

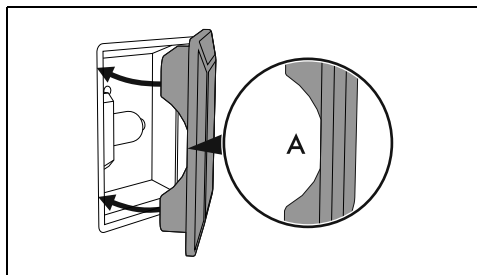
Niezabudowane

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.



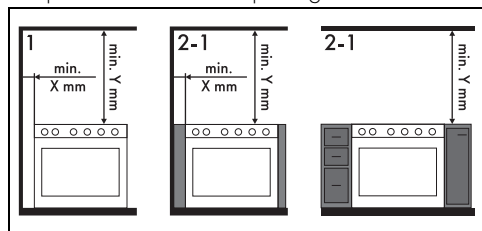
7. Nacisnąć osłonę, aby przylegała do oprawki.

Klasa 2 - podklasa 1

Zabudowane

Urządzenie może być zamontowane przy ścianach wyższych od blatu roboczego, z zachowaniem minimalnej odległości X mm od boku urządzenia. Półki umieszczone nad blatem roboczym urządzenia muszą się

znajdować w minimalnej odległości Y mm.



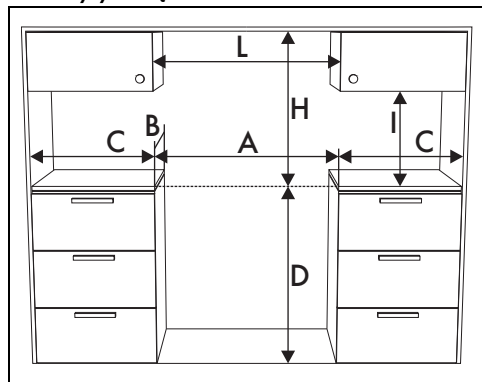
X 150 mm

Y 750 mm



Jeżeli nad urządzeniem zostanie zainstalowany okap kuchenny, należy zapoznać się z jego instrukcją i zachować odpowiednią odległość.

Gabaryty urządzenia



A 903 mm

B 600 mm

C¹ min. 150 mm

D 898 - 920 mm

H 750 mm

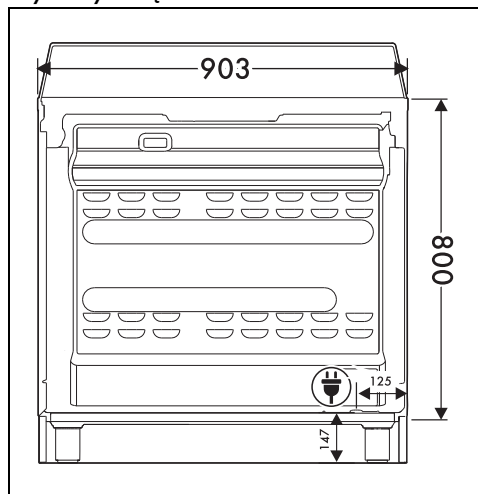
I 450 mm

L² 903 mm

¹ Minimalna odległość od bocznych ścianek lub od innych materiałów łatwopalnych.

² Minimalna szerokość szafki (=A)

Wymiary urządzenia



Pozycja przyłącza elektrycznego

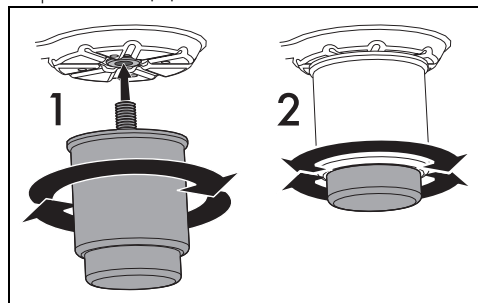
Poziomowanie urządzenia



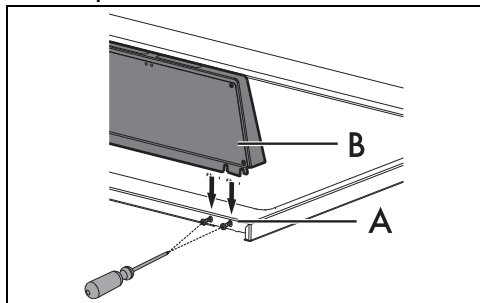
Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Aby uzyskać większą stabilność, urządzenie musi być dobrze wypoziomowane na posadzce.

Po podłączeniu gazowym i elektrycznym, dokręcić do urządzenia cztery nóżki znajdujące się w wyposażeniu (1). Dokręcić lub odkręcić nóżki w dolnej części, aż do wypoziomowania i ustabilizowania urządzenia na posadzce (2).



Montaż panelu



Panel należy zawsze prawidłowo umieścić i przymocować do urządzenia.

1. Przy pomocy śrubokręta poluzować 6 śrub (A) znajdujących się z tyłu płyty kuchennej.
2. Ustawić panel na płycie.
3. Sprawdzić, aby otwory panelu (B) zbiegały się ze śrubami (A).

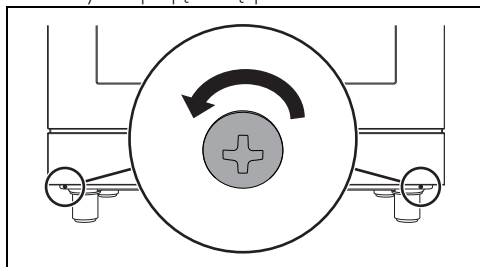


Znajdujący się w wyposażeniu panel stanowi nieodłączną część produktu i przed przystąpieniem do montażu należy go przymocować do urządzenia.

Montaż cokołu

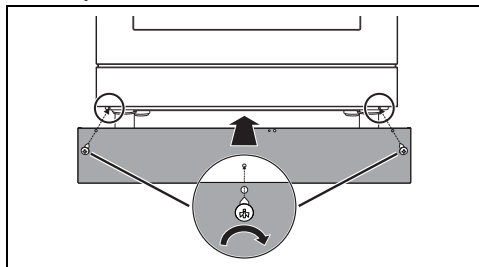
Cokół należy zawsze prawidłowo umieścić i przymocować do urządzenia.

1. Przy pomocy śrubokrętu, wyjąć przednie śruby znajdujące się pod schowkiem.



2. Umieścić przedni cokół w dolnej części urządzenia i ustawić na przeciw siebie boczne otwory przedniego cokołu z

otworami znajdującymi się u podstawy urządzenia.

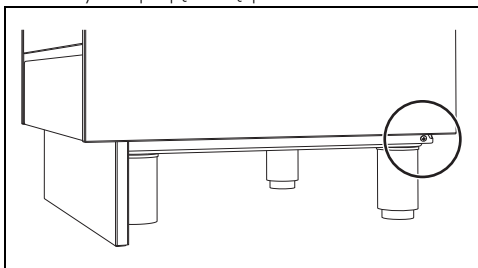


3. Przymocować przedni cokół do urządzenia za pomocą wyjętych wcześniej śrub.

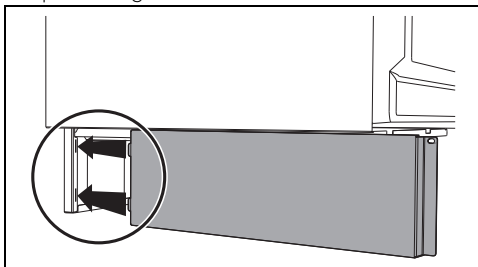
Montaż cokołów bocznych

Po zainstalowaniu przedniego cokołu, można prawidłowo przymocować do urządzenia cokoły boczne.

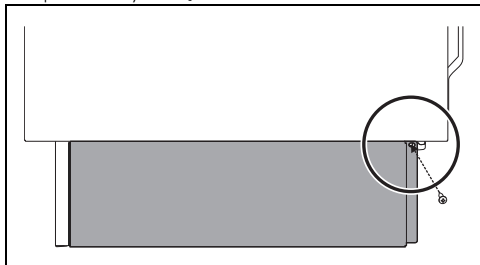
1. Przy pomocy śrubokrętu, wyjąć przednie śruby znajdujące się pod schowkiem.



2. Umieścić cokół boczny do dolnej bocznej części urządzenia znajdującej się pod schowkiem.
3. Wprowadzić wypusty bocznego cokołu do otworów znajdujących się w tylnej części przedniego cokołu.

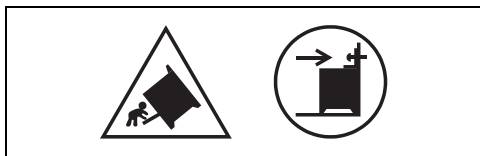


4. Ustawić otwór boczny cokołu na przeciw tylnego otworu znajdującego się u podstawy urządzenia.



5. Przymocować boczny cokół do urządzenia za pomocą wyjętej wcześniej śruby.
6. Wykonać te same czynności na obydwu cokołach.

Montaż na ścianie

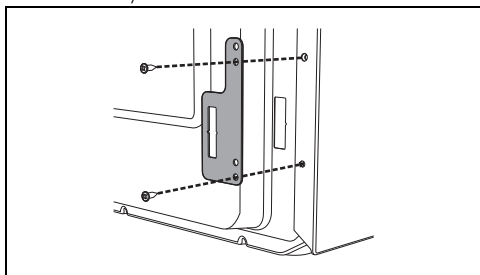


Powyższe symbole wskazują na niebezpieczeństwo wynikające z braku urządzeń stabilizujących oraz na znaczenie ich prawidłowej instalacji.



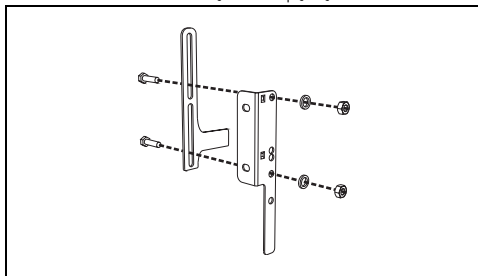
Aby zapobiec wywróceniu urządzenia, należy zamontować urządzenia stabilizujące.

1. Dokręcić płytkę mocującą z tyłu urządzenia do ściany.

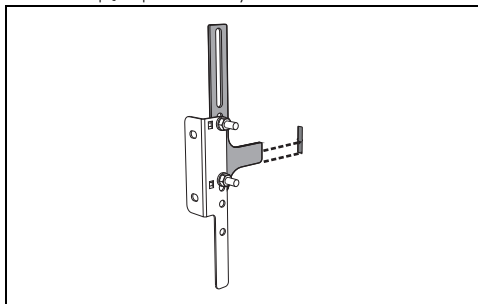


2. Wyregulować wysokość 4 nóżek.

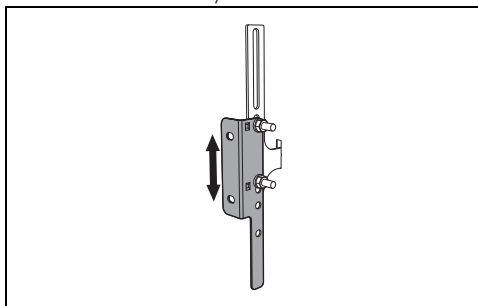
3. Zmontować listwę mocującą.



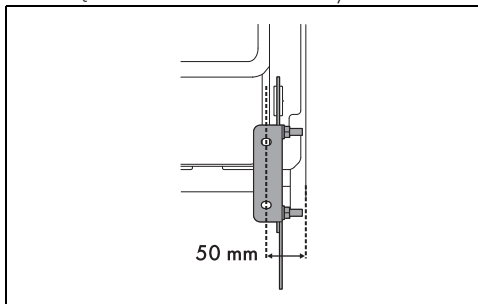
4. Wyrównać podstawę haka listwy mocującej z podstawą nacięcia na płycie mocującej do ściany.



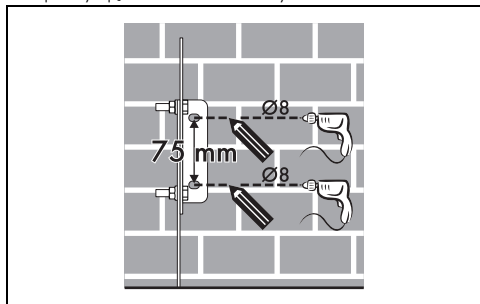
5. Wyrównać podstawę listwy mocującej aż do ziemi i dokręcić śruby w celu zablokowania wymiarów.



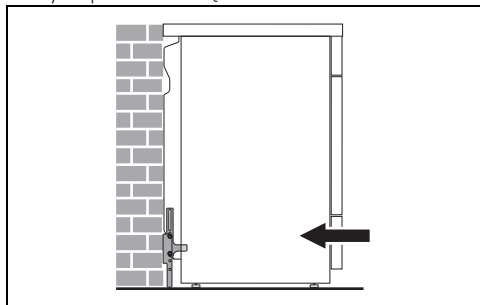
6. Uwzględnić odległość 50 mm od boku urządzenia do otworów listwy.



7. Umieścić listwę na ścianie i zaznaczyć pozycję otworów do wykonania.



8. Po wywierceniu otworów użyć kołków z wkrętami w celu przymocowania listwy do ściany.
9. Popchnąć kuchnię do ściany i jednocześnie włożyć listwę do płytki przymocowanej do tylnej ścianki urządzenia.



Podłączanie do instalacji elektrycznej



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Informacje ogólne

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

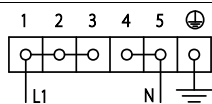
Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej. Uziemienie powinno być wykonane za pomocą przewodu dłuższego niż pozostałe o przynajmniej 20 mm.

Urządzenie może funkcjonować:

220-240 V 1N~

3 x 10 mm²

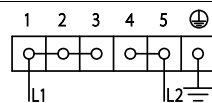
kabel trójżyłowy



220-240 V 2~

3 x 10 mm²

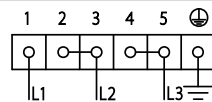
kabel trójżyłowy



220-240 V 3~

4 x 4 mm²

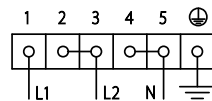
kabel czterożyłowy



380-415 V 2N~

4 x 4 mm²

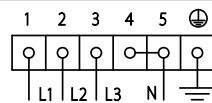
kabel czterożyłowy



380-415 V 3N~

5 x 1,5 mm²

kabel pięciożyłowy

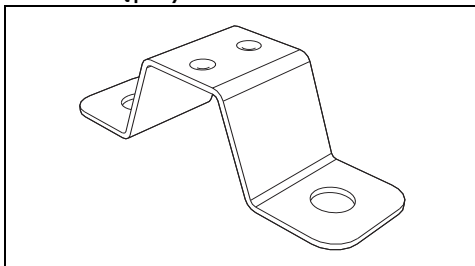


Wskazane wartości dotyczą wewnętrznego przekroju kabla.



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

Zacisk zastępczy



W przypadku podłączenia za pomocą kabla o przekroju 10 mm², w celu prawidłowego zamocowania, należy zastąpić już zainstalowany uchwyt, uchwytem znajdującym się w wyposażeniu.

Podłączenie stałe

Należy na linii zasilania przewiedzieć 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.

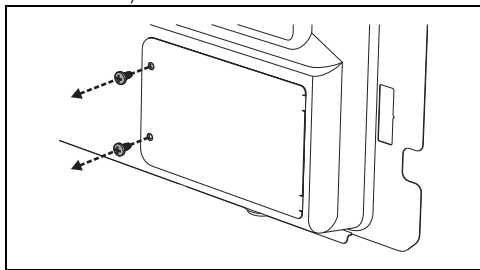
W przypadku rynku australijskiego/nowozelandzkiego:

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

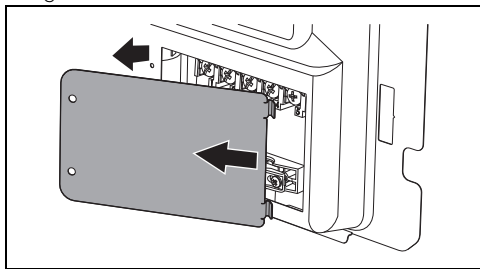
Dostęp do listwy zaciskowej

Aby podłączyć kabel zasilający, należy uzyskać dostęp do listwy zaciskowej znajdującej się na tylnej obudowie

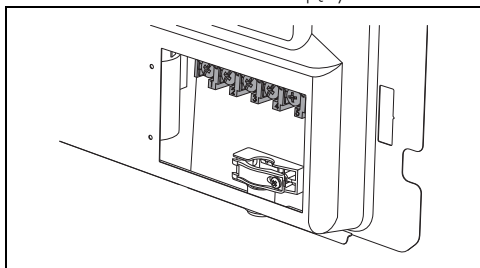
1. Usunąć śruby mocujące drzwiczki do tylnej obudowy



2. Lekko obrócić drzwiczki i wyjąć je z gniazda.

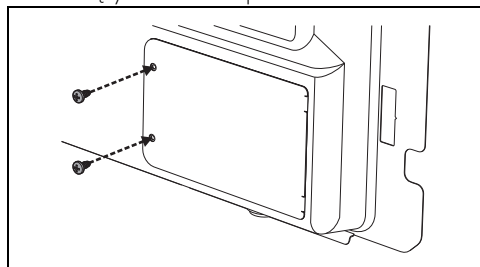


3. Zainstalować kabel zasilający.



Przed zainstalowaniem kabla zasilającego zaleca się poluzowanie śruby dławika kablowego.

4. Po zakończeniu, umieścić drzwiczki na tylnej obudowie i przymocować je usuniętymi wcześniej śrubami.



Instrukcje dla montażysty

- W przypadku podłączenia za pomocą wtyczki (jeśli występuje), musi ona pozostać zawsze łatwo dostępna po instalacji. Nie wolno zginać ani przytrząsować kabla zasilającego.
- Nie zginać i nie przygniatać kabla zasilającego.
- Urządzenie musi być zamontowane zgodnie ze schematami montażowymi.
- Jeżeli po wykonaniu wszystkich prób urządzenie funkcjonuje nieprawidłowo, skontaktować się z najbliższym Autoryzowanym Centrum Serwisowym.
- Po prawidłowym zamontowaniu urządzenia należy przeszkolić użytkownika na temat prawidłowego sposobu funkcjonowania.