

Spis treści

1 Ostrzeżenia	344
1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	344
1.2 Przeznaczenie urządzenia	347
1.3 Odpowiedzialność producenta	347
1.4 Instrukcja obsługi	348
1.5 Tabliczka znamionowa	348
1.6 Utylizacja	348
1.7 Jak czytać instrukcje obsługi	349
2 Opis	350
2.1 Opis ogólny	350
2.2 Panel sterowania	351
2.3 Pozostałe części	352
2.4 Dostępne akcesoria	353
3 Użytkowanie	355
3.1 Ostrzeżenia	355
3.2 Pierwsze użycie	355
3.3 Użytkowanie akcesoriów	356
3.4 Użytkowanie piekarnika	357
3.5 Porady dotyczące przygotowywania potraw	364
3.6 Funkcje specjalne	366
3.7 Menu drugorzędne	369
4 Czyszczenie i konserwacja	372
4.1 Ostrzeżenia	372
4.2 Czyszczenie urządzenia	372
4.3 Demontaż drzwiczek	372
4.4 Czyszczenie szklanych drzwiczek	373
4.5 Piroliza	375
4.6 Konserwacja nadzwyczajna	377
5 Montaż	379
5.1 Podłączenie elektryczne	379
5.2 Wymiana przewodu	379
5.3 Ustawienie	380

TŁUMACZENIEM INSTRUKCJI ORYGINALNEJ

Zalecamy Państwu uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, ponieważ zawiera ona wskazówki, dzięki którym możliwe będzie zachowanie estetyki i funkcjonalności zakupionego urządzenia.

Dodatkowe informacje o produkcie dostępne na stronie: www.smeg.com



1 Ostrzeżenia

1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Obrażenia na osobach

- Urządzenie i jego elementy są bardzo gorące podczas użytkowania. Podczas użytkowania nie należy dotykać elementów grzejnych.
- 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 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 nadzorować proces pieczenia. Krótkie gotowanie należy ciągle nadzorować.
- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw, które mogą wydzielać tłuszcz lub olej. Podgrzany tłuszcz i olej mogą się zapalić. Zwrócić maksymalną uwagę.
- Nie wlewać wody na bardzo gorące blachy.
- Podczas pieczenia drzwiczki powinny być zamknięte.
- Przy sprawdzeniu potrawy lub pod koniec pieczenia otworzyć drzwiczki na 5 cm na kilka sekund, aby uwolnić parę, a następnie otworzyć zupełnie drzwiczki.
- Nie należy wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztućce lub przyrządy) do szczelin.
- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.



- NIE UŻYWAĆ LUB PRZECHOWYWAĆ MATERIAŁÓW ŁATWOPALNYCH W POBLIŻU URZĄDZENIA.
- W POBLIŻU FUNKCJONUJĄCEGO URZĄDZENIA NIE WOLNO UŻYWAĆ PUSZEK SPRAY.
- NIE DOKONYWAĆ ZMIAN NA URZĄDZENIU.
- Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Nigdy nie próbować naprawiać urządzenia samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego specjalisty.
- Nigdy nie ciągnąć za przewód, aby wyjąć wtyczkę.
- Podczas procesu pirolizy (jeżeli dostępny) wyłączyć palniki lub płyty elektryczne płyty kuchennej ewentualnie zamontowanej nad piekarnikiem.
- 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 pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie rozpylać produktów w sprayu w pobliżu urządzenia.
- Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Nie zostawiać przedmiotów na powierzchniach pieczenia.
- W ŻADNYM RAZIE NIE UŻYWAĆ URZĄDZENIA DO OGRZEWANIA POMIESZCZEŃ.

Uszkodzenie urządzenia

- Nie stosować ściernych lub agresywnych detergentów (np. produktów z granulami, odplamiaczy i metalowych gąbek) na częściach szklanych. Ewentualnie używać drewnianych lub plastikowych narzędzi.
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych lub ostrych metalowych skrobaków.



Ostrzeżenia

- 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 przypadku przygotowywania potrawy w papierze do pieczenia, należy umieścić go tak, aby nie zakłócał cyrkulacji gorącego powietrza wewnątrz urządzenia.
- Nie kłaść garnków lub blach bezpośrednio na środkowej szybce otwartych drzwiczek.
- Nie używać otwartych drzwiczek jako dźwigni do ustawienia urządzenia w meblu.
- Nie wywierać zbyt dużego nacisku na otwarte drzwiczki.
- Nie stosować klamki do podnoszenia lub przenoszenia urządzenia.

Montaż i konserwacja

- **NINIEJSZEGO URZĄDZENIA NIE MOŻNA MONTOWAĆ NA ŁODZIACH I W PRZYCZEPACH KEMPINGOWYCH.**
- Niniejszego urządzenia nie można montować 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.
- 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 dokręcenie śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,5 - 2 Nm.



- Jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.
- Przed jakąkolwiek interwencją na urządzeniu (montaż, konserwacja, ustawienie lub przesunięcie) założyć odpowiednie środki ochrony indywidualnej.
- Przed każdą czynnością na urządzeniu odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Niniejsze urządzenie może być użytkowane na maksymalnej wysokości 4000 metrów nad poziomem morza.

Informacje na temat omawianego urządzenia

- Uważać, ponieważ para w określonej temperaturze jest niewidoczna.
- Podczas lub po zakończeniu pieczenia ostrożnie i powoli otworzyć drzwiczki urządzenia.
- Naczynia muszą być paro- i żaroodporne.
- Przed wymianą żarówki upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Nie opierać się ani nie siadać na otwartych drzwiczkach.

- Sprawdzić, czy w drzwiczkach nie ma zaklinowanych przedmiotów.
- Nie instalować/użytkować urządzenia na otwartym powietrzu.

1.2 Przeznaczenie urządzenia

- Urządzenie jest przeznaczone do przyrządzania potraw w warunkach domowych. Każde inne użycie jest nieprawidłowe.
- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do działania w zmiennej temperaturze zewnętrznej lub z systemami zdalnego sterowania.

1.3 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.



Ostrzeżenia

1.4 Instrukcja obsługi

Niniejsza instrukcja stanowi integralną część urządzenia i powinna być przechowywana w całości oraz w zasięgu ręki użytkownika przez cały okres eksploatacji.

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

1.5 Tabliczka znamionowa

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

1.6 Utylizacja



Urządzenie należy poddać utylizacji oddzielnie od innych odpadów (dyrektywy 2002/95/WE, 2002/96/WE, 2003/108/WE).

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

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

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



Napięcie elektryczne

Niebezpieczeństwo porażenia prądem

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

- 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.



1.7 Jak czytać instrukcje obsługi

W instrukcji zastosowano następujące symbole ułatwiające czytanie:

Ostrzeżenia



Ogólne informacje dotyczące instrukcji, bezpieczeństwa i końcowej utylizacji.

Opis



Opis urządzenia i akcesoriów.

Użytkowanie



Informacje o użytkowaniu urządzenia i akcesoriów, porady dotyczące przyrządzania potraw.

Czyszczenie i konserwacja



Informacje dotyczące prawidłowego czyszczenia i konserwacji urządzenia.

Montaż



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



Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa



Informacja



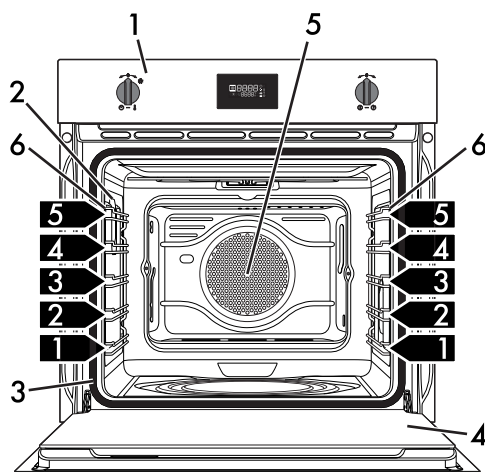
Porada

1. Sekwencja instrukcji obsługi.
- Pojedyncza instrukcja obsługi.

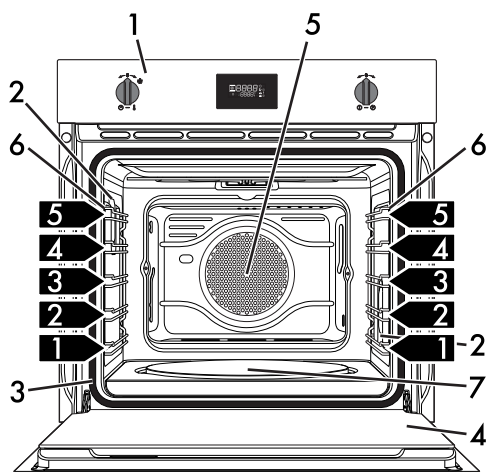


2 Opis

2.1 Opis ogólny



Modele Wielofunkcyjne/z Pirolizą



Modele z Płytą na Pizzę

1 Panel sterowania

2 Lampka

3 Uszczelka

4 Drzwiczki

5 Wentylator

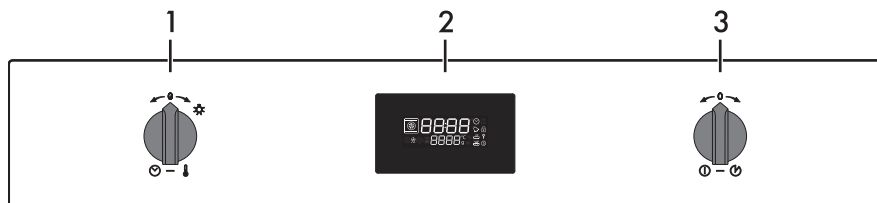
6 Ramki na ruszty/blachę

7 Płyta na Pizzę

1,2,3 Poziom ramki



2.2 Panel sterowania



1 Pokrętko programowania ⌚ — 🌡️

Za pomocą tego pokrętła można wybrać:

- temperatura pieczenia;
- czas trwania funkcji;
- pieczenie zaprogramowane;
- bieżąca godzina;
- włączenie lub wyłączenie wewnętrznej lampki urządzenia.

2 Wyświetlacz

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

3 Pokrętko funkcji ⏻ — ⚡

Za pomocą tego pokrętła można:

- włączyć/wyłączyć urządzenie;
- wybrać funkcję;
- chwilowo uruchomić lub wyłączyć funkcję.



Przytrzymać przez przynajmniej 3 sekundy pokrętko funkcji, aby natychmiast zakończyć ewentualne pieczenie.



2.3 Pozostałe części

Oświetlenie wewnętrzne

Wewnętrzne oświetlenie urządzenia włącza się:

- po otwarciu drzwiczek (tylko w niektórych modelach);
- po wybraniu jakiegokolwiek funkcji z wyjątkiem funkcji **Pyro**, **PECo** i **CLEA** (jeżeli obecne);
- gdy nie wybrano żadnej funkcji, przekręcić na chwilę pokrętko programowania w prawo, aby ręcznie wyłączyć wewnętrzne oświetlenie.

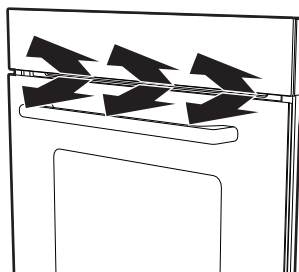
i Dla oszczędności energii, lampka wyłącza się po minucie od rozpoczęcia pieczenia (taką funkcję można wyłączyć za pomocą drugorzędnego menu).

i Gdy drzwiczki są otwarte nie można wyłączyć wewnętrznego oświetlenia (tylko w niektórych modelach).

Poziomy

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

Wentylator



Wentylator chłodzi urządzenie i uruchamia się podczas pieczenia.

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

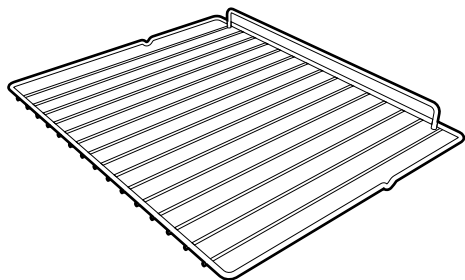


2.4 Dostępne akcesoria



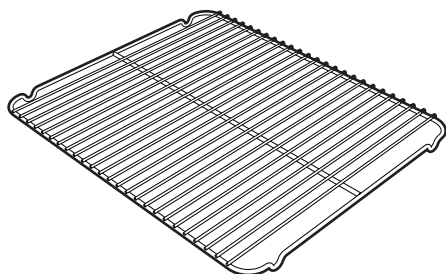
W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie akcesoria.

Ruszt

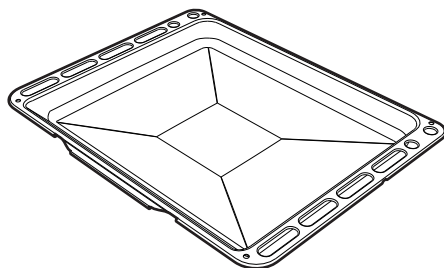


Do podtrzymywania naczyń z pieczoną potrawą.

Ruszt do blachy (tylko w niektórych modelach)

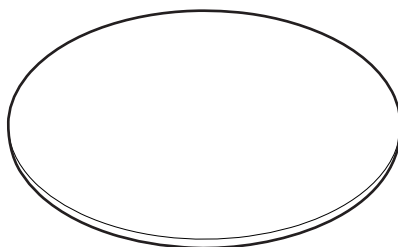


Głęboka blacha



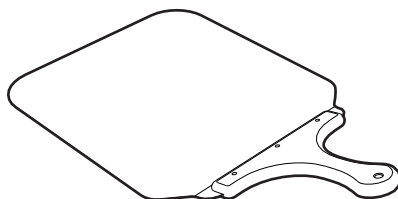
Do gromadzenia tłuszczu wydzielającego się z produktów umieszczonych na górnym ruszcie i pieczenia tortów, pizzy i ciast.

Płyta na pizzę (tylko w niektórych modelach)



Specjalnie zaprojektowana do pieczenia pizzy i podobnych.

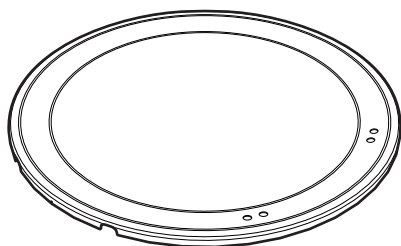
Łopatką do pizzy (tylko w niektórych modelach)



Dla ułatwienia wkładania pizzy na płytę.



Pokrywa i płyta na pizzę (tylko w niektórych modelach)



Umieszczana na dnie komory pieczenia, na miejscu płyty na pizzę, gdy ta nie jest stosowana.



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



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



3 Użytkowanie

3.1 Ostrzeżenia



Wysoka temperatura wewnątrz komory pieczenia podczas użytkowania

Niebezpieczeństwo poparzeń

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



Niedozwolone użycie
Ryzyko uszkodzenia powierzchni

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



Wysoka temperatura wewnątrz komory pieczenia podczas użytkowania

Niebezpieczeństwo pożaru lub wybuchu

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

3.2 Pierwsze użycie

1. Usunąć ewentualną folię ochronną znajdującą się na zewnątrz lub wewnątrz urządzenia lub akcesoriów.
2. Usunąć ewentualne etykiety (z wyjątkiem tabliczki z danymi technicznymi) z akcesoriów i komory urządzenia.
3. Wyjąć i umyć wszystkie akcesoria urządzenia (patrz 4 Czyszczenie i konserwacja).
4. Rozgrzać pustą komorę pieczenia do maksymalnej temperatury, aby usunąć ewentualne pozostałości fabryczne.



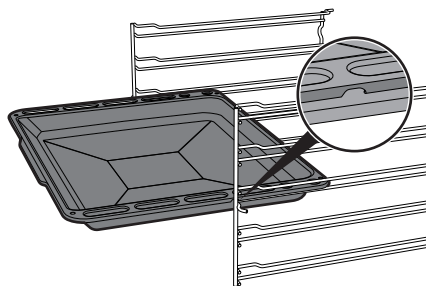
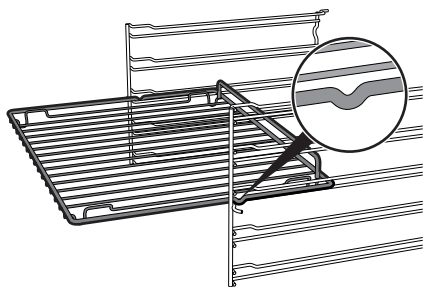
Użytkowanie

3.3 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.



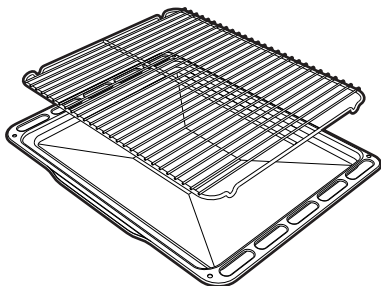
Delikatnie włożyć ruszty i blachy aż do końca.



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 piezonego produktu.



Pokrywa i Płyta na pizzę (tylko w niektórych modelach)



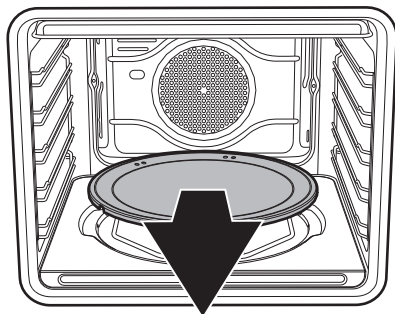
Niedozwolone użycie

Niebezpieczeństwo poparzenia oraz uszkodzenia powierzchni

- Płyta jest gorąca nawet po upływie wielu minut od zakończenia pieczenia. Obchodzić się z nią ostrożnie.
- Nie stosować płyty na pizzę w sposób inny niż wskazano, na przykład na gazowych lub vitroceramicznych płytach kuchennych, lub w piekarnikach nie posiadających takiej opcji.
- Tylko po wyjęciu z komory pieczenia można doprawić pizzę olejem: ewentualne plamy mogłyby niekorzystnie wpłynąć na wygląd i funkcjonalność płyty na pizzę.
- Jeżeli nie używa się płyty na pizzę, wyjąć ją z komory pieczenia i przykryć dno odpowiednią pokrywą znajdującą się w wyposażeniu.

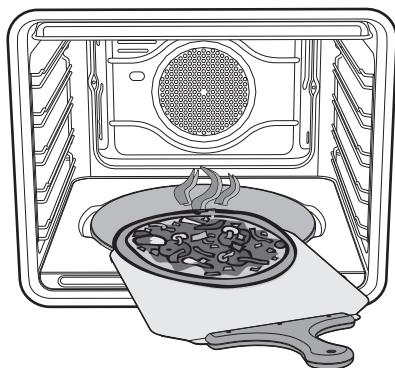


Gdy urządzenie jest zimne, wyjąć pokrywę z dna i włożyć płytę na pizzę. Uważać, aby płyta znajdowała się na prawidłowej pozycji, w wyznaczonym dla niej miejscu. Do pieczenia użyć odpowiedniej funkcji pizzy .



Łopatką do pizzy (tylko w niektórych modelach)

Podczas przenoszenia żywności, zawsze chwytać łopatkę do pizzy za uchwyt, aby uniknąć poparzenia. Zaleca się posypanie powierzchni łopatki mąką, aby ułatwić posuwanie świeżych produktów, które z powodu wilgotności mogą się przyklejać.



3.4 Użytkowanie piekarnika

Włączenie piekarnika

1. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby uaktywnić wyświetlacz.
2. Przekręcić pokrętkę funkcji w prawo lub w lewo, aby wybrać żądaną funkcję.
3. Wcisnąć pokrętkę programowania.
4. Przekręcić pokrętkę programowania, aby ustawić temperaturę.
5. Wcisnąć pokrętkę programowania lub poczekać 3 sekundy.
6. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby uaktywnić pieczenie.



Przytrzymać przez przynajmniej 3 sekundy pokrętkę funkcji, aby natychmiast zakończyć ewentualne pieczenie.

Etap wstępnego nagrzewania

Rzeczywiste pieczenie poprzedza etap wstępnego nagrzewania, który pozwala na szybsze osiągnięcie temperatury pieczenia.

Taki etap jest wskazywany miganiem kontrolki .

Po nagraniu kontrolka  jest stała i następuje emisja sygnału dźwiękowego, który wskazuje, że piekarnik jest gotowy i można włożyć produkt do pieczenia.



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



Spis funkcji pieczenia



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 włożonych do komory piekarnika.



Funkcja ECO jest funkcją delikatnego pieczenia i jest zalecana do pieczenia, które nie wymaga temperatury wyższej niż 210°C; Do pieczenia wymagającego wyższej temperatury zaleca się wybranie innej funkcji.



Grzałka górna i dolna

Ciepło pochodzące równocześnie z góry i z dołu sprawia, że taki system nadaje się do pieczenia szczególnego rodzaju potraw. Pieczenie tradycyjne nazywane statycznym nadaje się do przyrządzania jednej potrawy na raz. Idealne do przygotowywania każdego rodzaju pieczeni, chleba, nadziewanego ciasta i szczególnie wskazane do tłustych mięs takich, jak gęś i kaczka.



Grill

Ciepło wytwarzane przez grzałkę grilla pozwala na uzyskanie optymalnego rezultatu podczas grillowania, zwłaszcza kawałków mięsa średniej i małej wielkości, a w połączeniu z rożnem (gdzie przewidziany) umożliwia równomierne przyrumienienie pod koniec pieczenia. Idealne do pieczenia kielbasy, żeberek, boczku. Taka funkcja umożliwia równomierne grillowanie dużej ilości produktu, zwłaszcza mięsa.



Grzałka dolna

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



Statyczny z termoobiegiem (tylko w niektórych modelach)

Działanie wentylatora w połączeniu z tradycyjnym systemem zapewnia równomierne pieczenie, nawet bardzo złożonych przepisów. Idealne do pieczenia ciastek i ciast, nawet na kilku poziomach jednocześnie. (Do pieczenia na kilku poziomach używać 2-ego i 4-ego poziomu)



Grill z obiegiem powietrza

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



Grzałka dół z obiegiem powietrza

Połączenie wentylatora z jedną tylko dolną grzałką pozwala na szybsze zakończenie pieczenia. Taki system jest zalecany do sterylizacji lub dokończenia pieczenia podpieczonych zewnętrznie produktów, ale nie wewnątrz, które dlatego właśnie wymagają umiarkowanego ciepła z góry. Idealne do każdego rodzaju potrawy.

W modelach z pirolizą specjalne funkcje rozmrażania i wyrastania znajdują się w tej samej funkcji



Turbo (tylko w niektórych modelach)

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



Okrągła grzałka (tylko w niektórych modelach)

Połączenie wentylatora z grzałką termoobiegu (wbudowana w tylną część komory pieczenia) pozwala na pieczenie potraw na różnych półkach, o ile wymagają tej samej temperatury i takiego samego rodzaju pieczenia. Obieg gorącego powietrza zapewnia natychmiastowe i równomierne rozprzesczenie ciepła. Jest na przykład możliwe jednoczesne pieczenie (na kilku poziomach) ryb, warzyw i ciastek, bez przechodzenia zapachów i smaków.



Pizza (tylko w niektórych modelach)

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



Użytkowanie

Display



Kontrolka zegara



Kontrolka minutnika



Kontrolka pieczenia
zaprogramowanego



Kontrolka pieczenia na czas



Kontrolka blokady drzwiczek



Kontrolka blokady sterowania



Kontrolka trybu Show room

Warunki funkcjonowania

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



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



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



Temperatura



Czas trwania minutnika



Czas trwania pieczenia
zaprogramowanego



Czas trwania pieczenia na czas



Wyświetlenie godziny

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



Ustawienie godziny

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

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



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

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

Minutnik



Ta funkcja nie przerywa pieczenia, uaktywnia wyłącznie sygnał dźwiękowy.



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

1. Wcisnąć jeden raz pokrętkę programowania (2 razy, jeżeli trwa pieczenie). Na wyświetlaczu pojawią się cyfry **00:00** i miga kontrolka .



2. Przekręcić pokrętkę programowania, aby ustawić czas trwania (od 1 minuty do 4 godzin). Po kilku sekundach kontrolka  przestanie migać i rozpocznie się odliczanie.
3. Poczekać, aż sygnał dźwiękowy poinformuje użytkownika o upływie ustawionego czasu. Miga kontrolka .
4. Przekręcić pokrętkę programowania, aby wybrać dodatkowy minutnik. Lub wcisnąć pokrętkę programowania, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.



Użytkowanie

Pieczenie na czas



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



Aktywacja funkcji pieczenia na czas unieważnia ewentualny, ustawiony wcześniej minutnik.

1. Po wybraniu jednej z funkcji i temperatury pieczenia, trzy razy wcisnąć pokrętko programowania. Na wyświetlaczu pojawią się liczby **00:00** i, miga kontrolka .



2. Przekręcić pokrętko programowania, aby ustawić czas trwania pieczenia od 00:01 do 13:00. Przytrzymać przekręcone pokrętko w celu szybkiego zwiększenia lub zmniejszenia wartości.



3. Po kilku minutach od wyboru żądanego czasu, przestanie migać kontrolka . Wcisnąć pokrętko funkcji, aby uaktywnić tradycyjne pieczenie.

4. Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się migający napis **STOP** i włączy się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć poprzez otwarcie drzwiczek lub wciśnięcie/obróć jednego z pokręteł.



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



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



Po zakończeniu pieczenia można wybrać nową funkcję, przekręcając pokrętko funkcji.



Aby wyłączyć urządzenie przytrzymać wciśnięte pokrętko funkcji.



Pieczenie zaprogramowane



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

1. Po wybraniu jednej z funkcji i temperatury pieczenia, trzy razy wcisnąć pokrętko programowania. Na wyświetlaczu pojawiają się liczby **00:00** i miga kontrolka



2. Przekręcić pokrętko, aby ustawić czas trwania pieczenia od 00:01 do 13:00. Przytrzymać przekręcone pokrętko w celu szybkiego zwiększenia lub zmniejszenia wartości.



3. Wcisnąć czwarty raz pokrętko programowania. Miga kontrolka . Przekręcić pokrętko, aby ustawić czas zakończenia pieczenia.

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



5. Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się migający napis STOP i włączy się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć poprzez otwarcie drzwiczek lub wciśnięcie/obróć jednego z pokręteł.



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



Aby wyłączyć urządzenie przytrzymać wciśnięte pokrętko funkcji.



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



3.5 Porady dotyczące przygotowywania potraw

Porady ogólne

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

Porady dotyczące przygotowywania mięsa

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

Porady dotyczące pieczenia z funkcją 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 pierwszym poziomie komory pieczenia 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 ciasta umieścić na dnie komory pojemnik z wodą.

Oszczędność energii

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



Przykładowa tabela pieczenia

Potrawy	Ciężar (kg)	Funkcja	Poziom	Temperatura (°C)	Czas(minut)	
Lasagne	3 - 4	Grzałka górna i dolna	1	220 - 230	45 - 50	
Zapiekanka	3 - 4	Grzałka górna i dolna	1	220 - 230	45 - 50	
Pieczona cielęcina	2	Turbo/Grzałki z ob. pow.	2	180 - 190	90 - 100	
Schab	2	Turbo/Grzałki z ob. pow.	2	180 - 190	70 - 80	
Kiełbasa	1,5	Grill z obiegiem powietrza	4	280	15	
Rostbef	1	Turbo/Grzałki z ob. pow.	2	200	40 - 45	
Królik pieczony	1,5	Termoobieg/Grzałki z ob. pow.	2	180 - 190	70 - 80	
Filet z indyka	3	Turbo/Grzałki z ob. pow.	2	180 - 190	110 - 120	
Pieczony baleron	2 - 3	Turbo/Grzałki z ob. pow.	2	180 - 190	170 - 180	
Kurczak pieczony	1,2	Turbo/Grzałki z ob. pow.	2	180 - 190	65 - 70	
					Strona 1	Strona 2
Kotlety wieprzowe	1,5	Grill z obiegiem powietrza	4	280	15	5
Żeberka	1,5	Grill z obiegiem powietrza	4	280	10	10
Bekon	0,7	Grill	5	280	7	8
Filet wieprzowy	1,5	Grill z obiegiem powietrza	4	280	10	5
Filet wołowy	1	Grill	5	280	10	7
Pstrąg	1,2	Turbo/Grzałki z ob. pow.	2	150 - 160	35 - 40	
Żabnica	1,5	Turbo/Grzałki z ob. pow.	2	160	60 - 65	
Turbot	1,5	Turbo/Grzałki z ob. pow.	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo/Grzałki z ob. pow.	2	280	8 - 9	
Chleb	1	Termoobieg/Grzałki z ob. pow.	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Turbo/Grzałki z ob. pow.	2	180 - 190	20 - 25	
Babka piaskowa	1	Termoobieg/Grzałki z ob. pow.	2	160	55 - 60	
Tarta	1	Termoobieg/Grzałki z ob. pow.	2	160	35 - 40	
Sernik	1	Termoobieg/Grzałki z ob. pow.	2	160 - 170	55 - 60	
Nadziewane tortellini	1	Turbo/Grzałki z ob. pow.	2	160	20 - 25	
Ciasto Paradiso	1,2	Termoobieg/Grzałki z ob. pow.	2	160	55 - 60	
Profiterole	1,2	Turbo/Grzałki z ob. pow.	2	180	80 - 90	
Biszkopt	1	Termoobieg/Grzałki z ob. pow.	2	150 - 160	55 - 60	
Ciasto ryżowe	1	Turbo/Grzałki z ob. pow.	2	160	55 - 60	
Rogaliki drożdżowe	0,6	Termoobieg/Grzałki z ob. pow.	2	160	30 - 35	

Czas wskazany w tabeli nie uwzględnia czasu wstępnego nagrzewania jest wskazany w przybliżeniu.



3.6 Funkcje specjalne

Rozmrażanie wg czasu



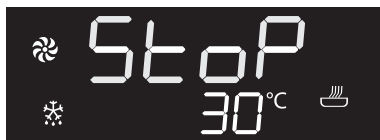
Taka funkcja pozwala na rozmrożenie potraw według ustalonego czasu.

1. Włożyć potrawę do komory pieczenia.
2. Wcisnąć i przekręcić pokrętkę funkcji w celu wybrania funkcji rozmrażania na czas oznaczonej kontrolką  i migającą kontrolką .



3. Przekręcić pokrętkę programowania, aby zmienić wartość czasu trwania (od 1 minuty do 13 godzin).
4. Wcisnąć pokrętkę programowania, aby potwierdzić wprowadzone dane.
5. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby uaktywnić rozmrażanie.

6. Po zakończeniu rozmrażania na wyświetlaczu pojawi się migający napis STOP i włączy się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć poprzez otwarcie drzwiczek lub wciśnięcie/obróć jednego z pokręteł.



Rozmrażanie wg wagi



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

1. Włożyć potrawę do komory pieczenia.
2. Wcisnąć i przekręcić pokrętkę funkcji w celu wybrania rozmrażania według ciężaru oznaczonego kontrolką  i napisem .



3. Wcisnąć pokrętkę funkcji w celu potwierdzenia.
4. Przekręcić pokrętkę funkcji w celu wybrania rodzaju produktu do rozmrożenia.
5. Wcisnąć i przekręcić pokrętkę programowania w celu wybrania ciężaru (w gramach) produktu do rozmrożenia.



6. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby potwierdzić ustawione parametry i rozpocząć rozmrażanie.
7. Po zakończeniu rozmrażania na wyświetlaczu pojawi się migający napis STOP i włączy się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć poprzez otwarcie drzwiczek lub wciśnięcie/obróć jednego z pokręteł.



Ustawione wstępnie parametry:

dE	Rodzaj	Ciężar (g)	Czas (minut)
d01	Mięso	500	105
d02	Ryby	400	40
d03	Owoce	300	45
d04	Chleb	300	20

Wyrastanie ciasta



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

1. Wcisnąć i przekręcić pokrętkę funkcji, aby uaktywnić funkcję wyrastania.



2. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby uaktywnić wyrastanie ciasta.
3. Podczas trwania funkcji, można ustawić minutnik  (patrz „Minutnik”), czas trwania wyrastania  (patrz „Pieczenie na czas”) lub wyrastanie opóźnione  (patrz „Pieczenie zaprogramowane”). Wcisnąć pokrętkę programowania, aby wprowadzić żądane zmiany.



Jeżeli nie ustawiono inaczej, wyrastanie ciasta trwa maksymalnie 13 godzin.



W funkcji wyrastania ciasta, światło wewnątrz komory pieczenia jest wyłączone.



Użytkowanie

4. Po zakończeniu wyrastania, interweniuje sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć za pomocą pokrętła funkcji.



W funkcji wyrastania ciasta nie można zmienić temperatury.

Szabat



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 piekarnika jest wyłączona, nie uaktywnia się po otwarciu drzwiczek (gdzie obecne) lub ręcznej aktywacji za pomocą pokrętła.
- Wewnętrzny wentylator jest wyłączony.
- Podświetlenie pokręteł i sygnały dźwiękowe są wyłączone.



Po uaktywnieniu funkcji Szabat nie można zmienić żadnego parametru.

Wciskanie pokręteł nie daje żadnych efektów; jest aktywne wyłącznie pokrętło programowania umożliwiające powrót do menu głównego.

1. Wcisnąć i przekręcić pokrętło funkcji, aby uaktywnić funkcję Szabat.



2. Wcisnąć i przekręcić pokrętło programowania w celu wybrania żądanej temperatury (od 60°C do 100°C).



3. Wcisnąć pokrętło programowania, aby potwierdzić wprowadzone parametry.
4. Wcisnąć pokrętło funkcji, aby uaktywnić funkcję Szabat.
5. Aby wyjść z funkcji, przytrzymać wciśnięte przez przynajmniej 5 sekundy pokrętło funkcji.



3.7 Menu drugorzędne

Urządzenie posiada drugorzędne chowane menu z następującymi funkcjami:

- Aktywacja lub dezaktywacja Blokad Sterowania.
- Aktywacja lub dezaktywacja trybu Show Room (wyłącza wszystkie elementy grzejne pozostawiając aktywny tylko panel sterowniczy).
- Aktywacja lub dezaktywacja trybu Niskiej Mocy (Eco-Logic).
- Aktywacja lub dezaktywacja ustawienia na czas lampki (Eco-oświetlenie).

Z urządzeniem w stanie Stand-By

1. Przekręcić pokrętkę programowania w prawo, aby uaktywnić wewnętrzne oświetlenie.
2. Wcisnąć i przytrzymać pokrętkę programowania przez przynajmniej 5 sekund.
3. Przekręcić pokrętkę programowania w prawo lub w lewo, aby zmienić stan ustawienia (ON/OFF).
4. Wcisnąć pokrętkę programowania, aby przejść do kolejnego trybu.

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



Podczas normalnego funkcjonowania jest wskazywany włączeniem się kontrolki 

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



W przypadku dotknięcia lub zmiany pozycji pokręteł temperatury i funkcji, na wyświetlaczu pojawia się napis **bLoC**, trwający dwie sekundy.



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



Użytkowanie

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



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



Jeżeli tryb jest aktywny na wyświetlaczu włącza się kontrolka .

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



HI: moc zwyczajna.

LO: moc niska.



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



Podgrzewanie potrawy

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



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

Tryb ustawienia lampki na czas (Eco-oświetlenie)

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



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



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



Czyszczenie i konserwacja

4 Czyszczenie i konserwacja

4.1 Ostrzeżenia



Niedozwolone użycie
Ryzyko uszkodzenia
powierzchni

- Nie stosować pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na częściach stalowych lub wykończonych powłoką metalową (np. anodowane, niklowane, chromowane).
- Nie stosować ściernych lub agresywnych detergentów (np. produktów z granulakami, odplamiaczy i metalowych gąbek) na częściach szklanych.
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych lub ostrych metalowych skrobaków.

- drzwiczek
- ramek na ruszty/blachy
- uszczelki (z wyjątkiem modeli z pirolizą).

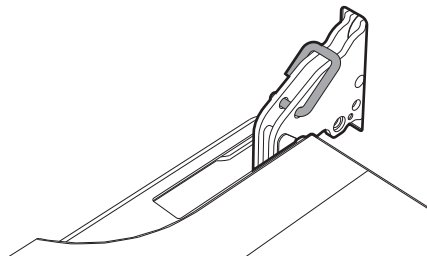


W przypadku stosowania specyficznych środków czyszczących, po wyczyszczeniu zaleca się włączenie urządzenia z maksymalną temperaturą na około 15-20 minut, aby usunąć ewentualne pozostałości.

4.3 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.



4.2 Czyszczenie urządzenia



Używać produktów do czyszczenia sprzedawanych przez producenta.

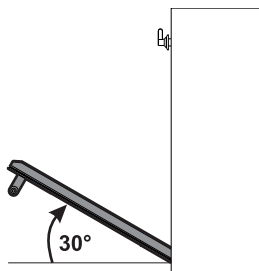
Porady dotyczące czyszczenia komory pieczenia

Aby utrzymać komorę urządzenia w dobrym stanie należy ją regularnie czyścić po każdym użyciu. Zawsze poczekać, aż wystygnie.

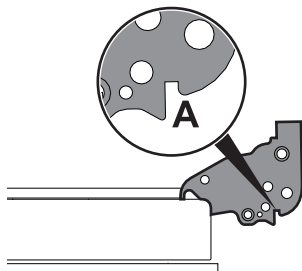
Nie dopuścić do zaschnięcia wewnątrz komory resztek z żywności, ponieważ mogłyby uszkodzić emalię.

Zawsze przed czyszczeniem wyjąć wszystkie możliwe do usunięcia części.

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 urządzeniu, upewniając się, że rowki **A** całkowicie opierają się na szczelinach. Opuścić drzwiczki do dołu i po ich ustawieniu wyjąć sworznie z otworów zawiasów.



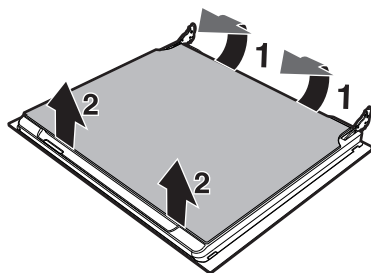
4.4 Czyszczenie szklanych drzwiczek

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

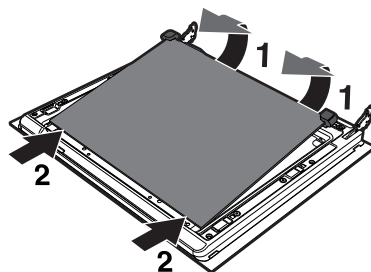
Demontaż szybek wewnętrznych

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

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



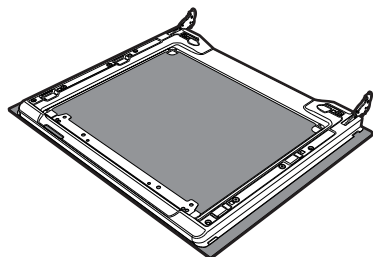
3. W niektórych modelach znajduje się para środkowych szybek. Wyjąć środkowe szyby podnosząc je do góry.



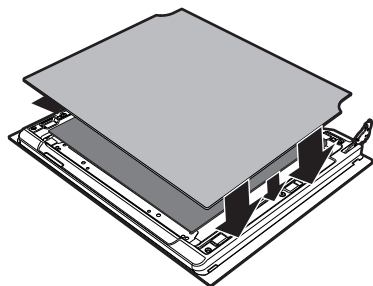


Czyszczenie i konserwacja

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



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

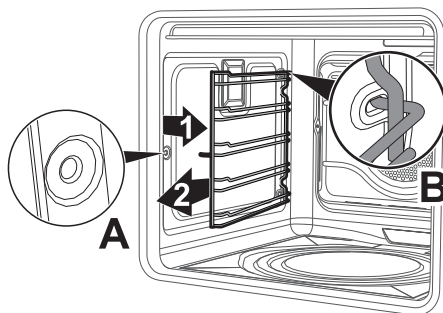


Wyjęcie ramek na ruszty/blachy

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

W celu wyjęcia ramek na ruszty/blachy, należy:

1. Pociągnąć ramkę na dół komory w taki sposób, aby wyjąć ją z mocowania **A**.
2. Następnie, wyciągnąć z gniazd umieszczonych z tyłu **B**.
3. Po zakończeniu czyszczenia powtórzyć opisane czynności, aby włożyć ramki na ruszty/blachy na miejsce.





4.5 Piroliza



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



Niedozwolone użycie
Ryzyko uszkodzenia
powierzchni

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

Czynności wstępne

Przed włączeniem Pirolizy:

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

Ustawienie Pirolizy

1. Wcisnąć i przekręcić pokrętkę funkcji, aby wybrać funkcję Pirolizy Eco lub Pirolizy.



2. Na wyświetlaczu pojawi się czas trwania Pirolizy.
3. Wcisnąć i przekręcić pokrętkę programowania, aby ustawić czas trwania Pirolizy od minimalnie 2 godzin do maksymalnie 3 (z wyjątkiem funkcji **PECO**, której czas trwania wynosi 2 godziny).
4. Wcisnąć pokrętkę programowania, aby potwierdzić wprowadzone dane.
5. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby aktywować Pirolizę.



Zalecany czas trwania pirolizy:

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



Czyszczenie i konserwacja

Piroliza

1. Po około 2 minutach od rozpoczęcia Pirolizy, włączy się kontrolka  wskazująca, że drzwiczki zostały zablokowane przez urządzenie uniemożliwiające ich otwarcie.

 Po włączeniu blokady drzwiczek nie można wybrać żadnej funkcji.

2. Po zakończeniu funkcji Pirolizy na wyświetlaczu pojawi się migający napis STOP i włączy się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć poprzez otwarcie drzwiczek lub wciśnięcie/obróć jednego z pokręteł.



3. Drzwiczki pozostają zablokowane, aż do momentu, gdy temperatura wewnątrz komory urządzenia nie powróci do poziomu bezpieczeństwa. Poczekaj na ostudzenie piekarnika (kontrolka  wyłączy się) i zebrać resztki za pomocą wilgotnej szmatki z mikrofibry.



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



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



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



Ustawienie zaprogramowanego cyklu Pirolizy

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

1. Po wybraniu funkcji Pirolizy i ustawieniu jej trwania (z wyjątkiem Pirolizy Eco), wcisnąć pokrętkę programowania. Na wyświetlaczu pojawi się bieżąca godzina, temperatura i włączy się kontrolka
2. Przekręcić pokrętkę programowania, aby ustawić godzinę w której ma się rozpocząć cykl Pirolizy.
3. Wcisnąć pokrętkę programowania, aby potwierdzić wprowadzone dane.

Kontrolki ,  i  są stałe i urządzenie ustawia się w trybie oczekiwania na ustaloną godzinę rozpoczęcia cyklu Pirolizy.



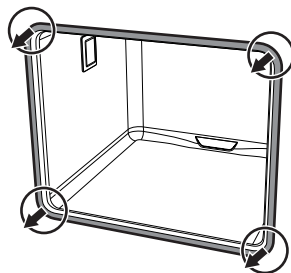
Po włączeniu blokady drzwiczek nie można wybrać żadnej funkcji. Mimo wszystko, można wyłączyć urządzenie za pomocą odpowiednich poleceń.

4.6 Konserwacja nadzwyczajna

Demontaż uszczelki (z wyjątkiem modeli z pirolizą)

W celu wymontowania uszczelki, należy:

- Odczepić zaczepy umieszczone na 4 rogach i pociągnąć uszczelkę na zewnątrz.



W celu zamontowania uszczelki, należy:

- Zaczepić zaczepy umieszczone w 4 rogach uszczelki.

Porady dotyczące konserwacji uszczelki

Uszczelka musi być miękka i elastyczna.

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



Czyszczenie i konserwacja

Wymienić lampkę oświetlenia wewnętrznego



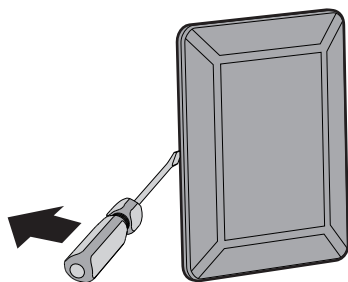
Części pod napięciem
**Niebezpieczeństwo porażenia
prądem**

- Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

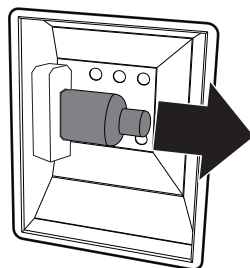
1. Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza komory urządzenia.
2. Wyjąć ramki na ruszty/blachy.
3. Zdjąć pokrywę żarówki za pomocą odpowiedniego narzędzia (na przykład śrubokręta).



Uważać, aby nie zarysować emalii na ścianie komory pieczenia.

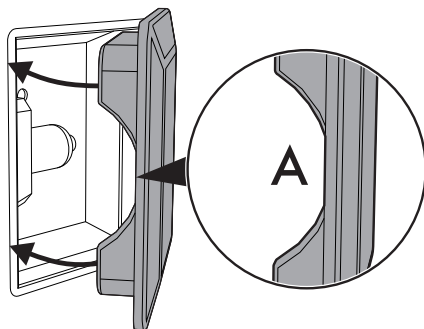


4. Wyjąć żarówkę.



Nie dotykać żarówki halogenowej palcami, użyć odpowiedniego materiału zabezpieczającego.

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



7. Nacisnąć osłonę, aby przylegała do oprawki.



5 Montaż

5.1 Podłączenie elektryczne



**Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia
prądem**

- Podłączenie elektryczne powinno być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.
- Należy obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Odtąć główne zasilanie elektryczne.

Informacje ogólne

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

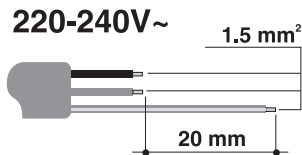
Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

Urządzenie jest zasilane prądem 220-240 V~.

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

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

220-240V~



Podłączenie stałe

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

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

Podłączenie za pomocą gniazda i wtyczki

Sprawdzić, czy wtyczka i gniazdo są tego samego typu.

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

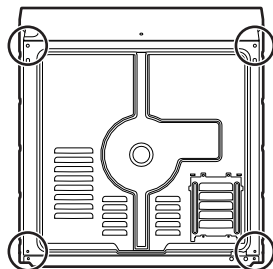
5.2 Wymiana przewodu



**Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia
prądem**

- Odtąć główne zasilanie elektryczne.

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



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



5.3 Ustawienie



Ciężkie urządzenie
Niebezpieczeństwo zranienia
przez zgniecenie

- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.



Naciśnięcie na otwarte drzwiczki
Ryzyko uszkodzenia urządzenia

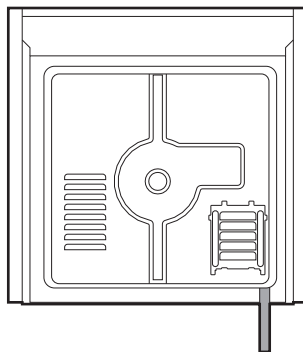
- Nie używać otwartych drzwiczek jako dźwigni do ustawienia urządzenia w meblu.
- Nie wywierać zbyt dużego nacisku na otwarte drzwiczki.



Wydzielanie ciepła podczas
działania urządzenia
Ryzyko pożaru

- Sprawdzić, czy materiał z którego wykonany jest mebel jest odporny na wysoką temperaturę.
- Sprawdzić, czy posiada wymagane otwory.
- Nie montować urządzenia we wnęce zamkniętej drzwiczkami lub w zamkniętej szafce.

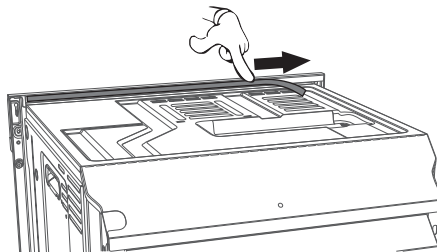
Pozycja kabla zasilającego



(widok z tyłu)

Uszczelka frontu

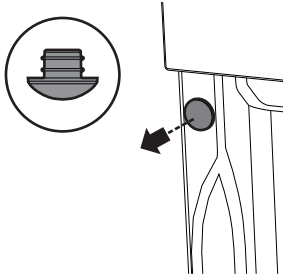
Przykleić uszczelkę znajdującą się w wyposażeniu na tylnej części frontu, aby uniknąć przenikania wody lub innych płynów.





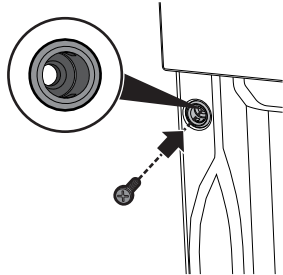
Tuleje mocujące

1. Zdjąć zatyczki tulei umieszczone na froncie urządzenia.

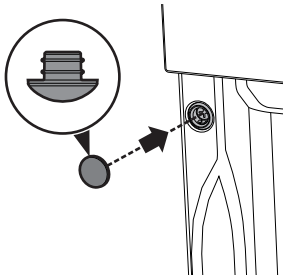


2. Umieścić urządzenie w meblu.

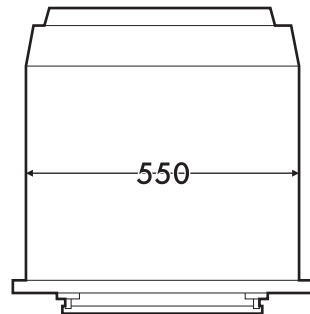
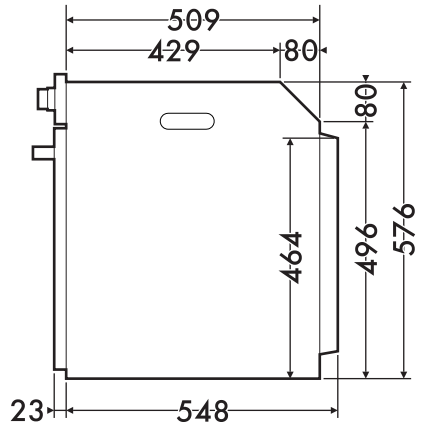
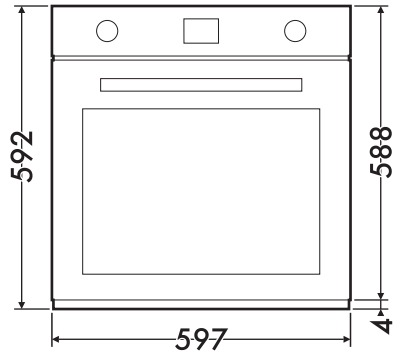
3. Przymocować je śrubami.



4. Zakryć tuleje zdjętymi wcześniej zatyczkami.



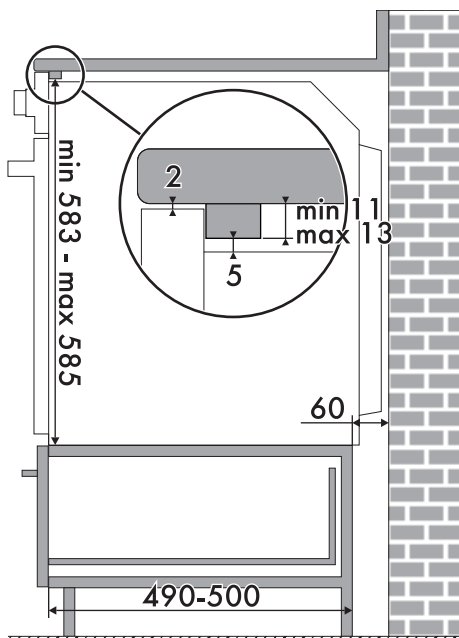
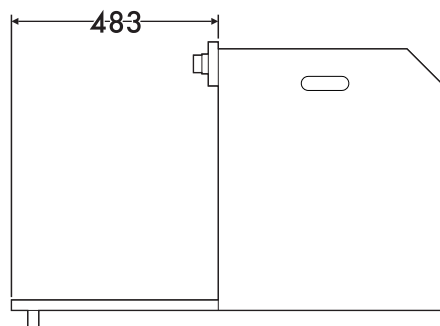
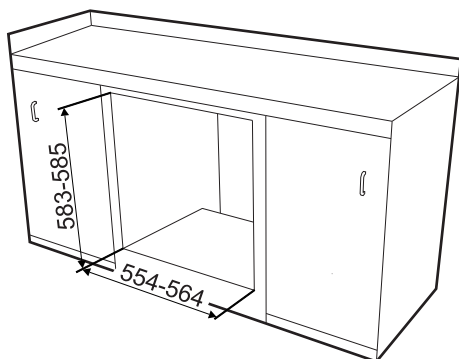
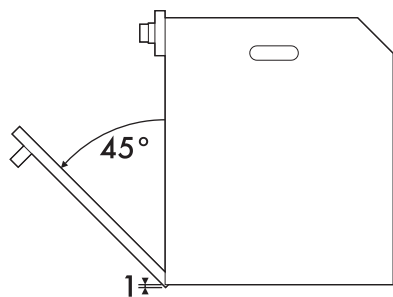
Gabaryty urządzenia (mm)





Montaż

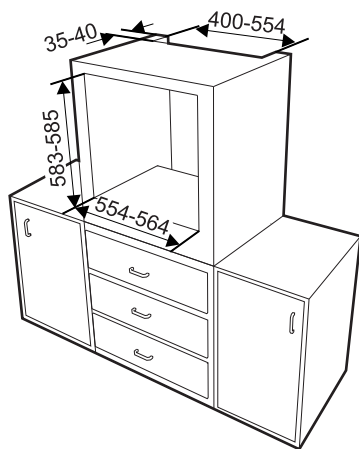
Zabudowa pod blatem (mm)



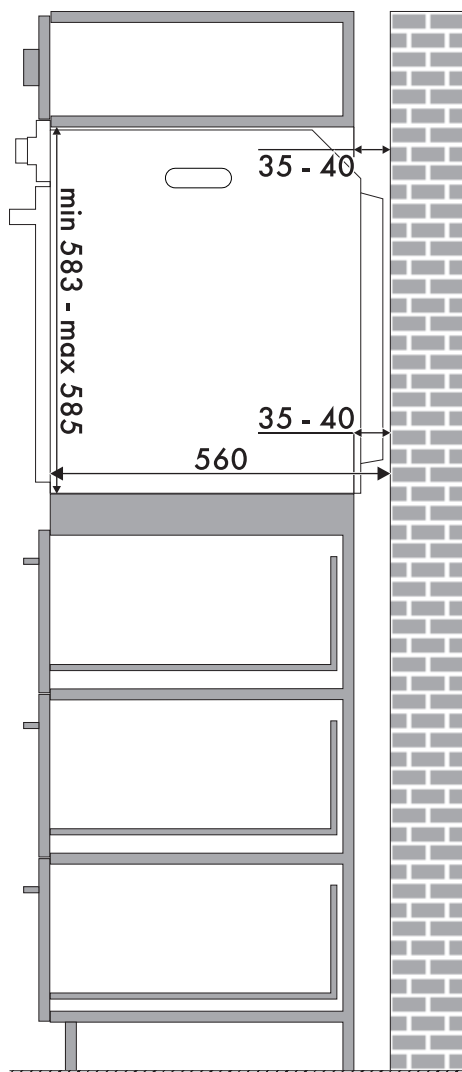
Upewnić się, że na tylnej/dolnej części mebla znajduje się otwór o wielkości około 60 mm.



Zabudowa na kolumnie (mm)



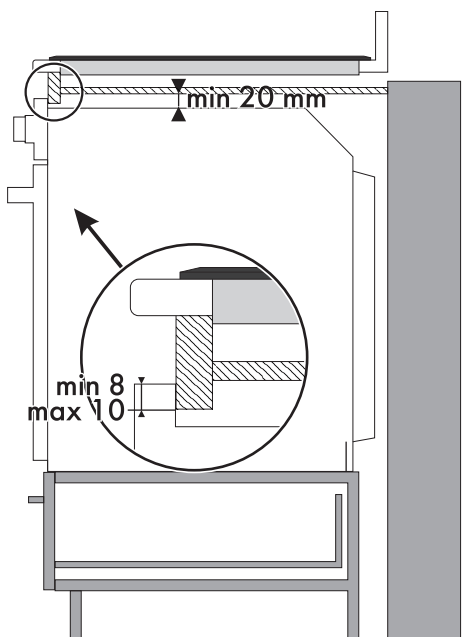
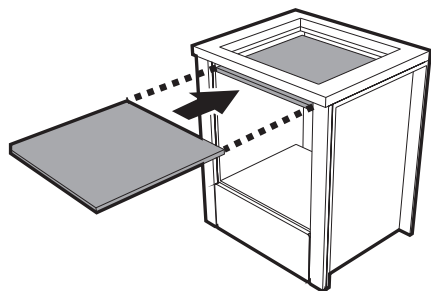
Upewnić się, że na górnej/tylnej części mebla znajduje się otwór o głębokości około 35-40 mm.





Montaż pod płytą kuchenną

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.



W przypadku zastosowania drewnianego panelu oddzielającego, pod blatem roboczym należy zainstalować drewnianą listwę, aby zagwarantować użycie uszczelki przyklejonej do tylnej części frontu, zapobiegającej ewentualnym przeciekom wody lub innych płynów.



914778040/B