

OSTRZEŻENIA	343	Użytkowanie akcesoriów	355
Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	343	Cyfrowy programator	355
Informacje na temat omawianego urządzenia	347	Pierwsze użycie	356
Przeznaczenie urządzenia	348	Użytkowanie piekarnika	356
Instrukcja obsługi	348	Użytkowanie sondy temperatury (tylko w niektórych modelach)	360
Odpowiedzialność producenta	348	Porady dotyczące przygotowywania potraw	362
Tabliczka znamionowa	348	Przykładowa tabela pieczenia	363
Utylizacja	348	Wskazówki dla pieczenia wielopoziomowego	366
Wskazówki dla europejskich organów kontrolnych	349	Wskazania dla organów nadzorujących	366
Dane techniczne efektywności energetycznej	349	Funkcje specjalne	366
Oszczędność energii	349	Funkcje dodatkowe	370
Informacje o zużyciu energii w trybie wyłączonym/gotowości	349	Ustawienia	371
Źródła światła	350	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	373
Jak czytać instrukcje obsługi	350	Czyszczenie urządzenia	373
OPIS	351	Czyszczenie drzwiczek	374
Opis ogólny	351	Czyszczenie komory urządzenia	375
Panel sterowania	352	Specjalne funkcje czyszczenia	376
Pozostałe części	353	Czyszczenie Parowe (tylko w niektórych modelach)	376
Akcesoria	353	Piroliza (tylko w niektórych modelach)	378
Akcesoria opcjonalne (do nabycia oddzielnie)	354	Konserwacja nadzwyczajna	379
UŻYTKOWANIE	354	MONTAŻ	380
Czynności wstępne	354	Podłączanie do instalacji elektrycznej	380
		Ustawianie	381

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

OSTRZEŻENIA

Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Obrażenia osób

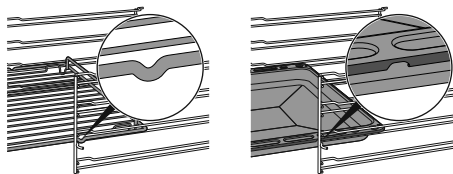
- **UWAGA:** urządzenie i jego dostępne elementy stają się bardzo gorące podczas użytkowania: małe dzieci powinny przebywać z dala od nich.
- **UWAGA:** urządzenie i jego dostępne elementy stają się bardzo gorące podczas użytkowania: nie dotykać

elementów grzejnych podczas użytkowania.

- Podczas przekręcania żywności w komorze pieczenia należy chronić ręce, zakładając rękawice termiczne.
- Nie należy nigdy próbować gasić płomienia lub pożaru wodą: wyłączyć urządzenie i nakryć płomień pokrywą lub ognioodporną narzutą.
- Urządzenie może być

- używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach psychofizycznych lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy pozostające pod kontrolą osób dorosłych odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo.
- Urządzenie nie służy do zabawy.
 - Dzieci poniżej 8. roku życia nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez stałej opieki osoby dorosłej.
 - Nie pozwolić dzieciom poniżej 8 roku życia na zbliżanie się do funkcjonującego urządzenia.
 - Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
 - Należy stale nadzorować proces pieczenia. Proces krótkiego pieczenia należy stale nadzorować.
 - Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw, które mogą wydzielać tłuszcz lub olej. Podgrzany tłuszcz i olej mogą się zapalić. Zachować maksymalną ostrożność.
 - Nie wlewać wody bezpośrednio na bardzo gorące blachy.
 - Podczas pieczenia drzwiczki powinny być zamknięte.
 - Przy sprawdzaniu potrawy lub pod koniec pieczenia otworzyć drzwiczki na 5 cm na kilka sekund, aby uwolnić parę, a następnie całkowicie otworzyć drzwiczki.
 - Nie należy wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztucce lub przyrządy) do szczelin.
 - Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.
 - **NIE UŻYWAĆ ANI NIE PRZECHOWYWAĆ MATERIAŁÓW ŁATWOPALNYCH W POBLIŻU URZĄDZENIA.**
 - **W POBLIŻU DZIAŁAJĄCEGO URZĄDZENIA NIE WOLNO UŻYWAĆ SPREJÓW.**
 - **NIE WPROWADZAĆ ZMIAN W URZĄDZENIU.**
 - Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
 - Nigdy nie próbować naprawiać urządzenia samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego technika.
 - Nigdy nie ciągnąć za przewód, aby wyjąć wtyczkę.
- Uszkodzenie urządzenia**
- Na elementach szklanych nie należy stosować detergentów

- ściernych, agresywnych lub korozyjnych (np. produktów w proszku, odplamiaczy i gąbek drucianych), materiałów szorstkich lub ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, powodując pęknięcie szkła. Ewentualnie używać drewnianych lub plastikowych narzędzi.
- Nie siadać na urządzeniu.
 - Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na częściach stalowych lub wykończonych powłoką metalową (np. anodowane, niklowane, chromowane).
 - Ruszty i blachy powinny być wkładane w boczne prowadnice, aż do całkowitego zatrzymania. Mechaniczne blokady bezpieczeństwa, które zapobiegają ich wyjęciu, powinny być odwrócone do dołu, w kierunku tylnej części komory.



- Nie stosować strumieni pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie rozpylać produktów w sprayu w pobliżu urządzenia.

- Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Ryzyko pożaru: nie pozostawiać przedmiotów w komorze pieczenia.
- **W ŻADNYM RAZIE NIE UŻYWAĆ URZĄDZENIA DO OGRZEWANIA POMIESZCZEŃ.**
- Nie używać naczyń stołowych lub plastikowych pojemników do przyrządzania potraw.
- Nie wkładać do komory pieczenia potraw w zamkniętych puszkach lub pojemnikach.
- Wyjąć z komory pieczenia wszystkie blachy i ruszty, które nie są używane podczas pieczenia.
- Nie przykrywać dna komory pieczenia folią aluminiową lub cynfolią.
- Nie kłaść garnków lub blach bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
- W razie konieczności można użyć rusztu do blachy (element wyposażenia lub sprzedawany oddzielnie w zależności od modeli), umieszczając go na dnie jako element wsporczy podczas pieczenia.
- W przypadku przygotowywania potrawy w papierze do pieczenia, należy umieścić go tak, aby nie

zakłócał cyrkulacji gorącego powietrza wewnątrz komory pieczenia.

- Nie kłaść garnków ani blach bezpośrednio na środkowej szybcie otwartych drzwiczek.
- Nie używać otwartych drzwiczek jako dźwigni do ustawienia urządzenia w meblu.
- Nie wywierać zbyt dużego nacisku na otwarte drzwiczki.
- Nie używać klamki do podnoszenia lub przenoszenia urządzenia.

W przypadku urządzeń z pirolizą

- Podczas pirolizy powierzchnie mogą osiągać wyższe temperatury niż zazwyczaj. Trzymać z dala od dzieci.
- Przed uruchomieniem pirolizy należy usunąć z wnętrza komory pieczenia resztki żywności lub pozostałości z poprzedniego pieczenia.
- Przed uruchomieniem pirolizy należy wyjąć wszystkie akcesoria z komory pieczenia.
- Przed uruchomieniem pirolizy należy wyłączyć palniki lub płyty elektryczne płyty kuchennej, która może być zainstalowana nad piekarnikiem.

Instalacja i konserwacja

- **NINIEJSZEGO URZĄDZENIA NIE MOŻNA INSTALOWAĆ**

NA ŁÓDZIACH I W PRZYCZEPACH KEMPINGOWYCH.

- Niniejsze urządzenie nie może być instalowane na żadnej podstawie.
- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.
- Aby uniknąć przegrzania urządzenia, nie wolno go instalować za ozdobnymi drzwiczkami lub panelem.
- Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Zlecić wykonanie podłączenia elektrycznego wykwalifikowanemu serwisantowi.
- Należy obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Używać przewodów odpornych na temperaturę co najmniej 90 °C.
- Moment dokręcenie śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,5-2 Nm.
- W celu zapobiegania wszelkim niebezpieczeństwom, jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem

technicznym, który dokona jego wymiany.

- UWAGA: Podczas ustawiania urządzenia należy się upewnić, że przewód zasilający nie jest zaplątany ani uszkodzony.
- Przed jakąkolwiek interwencją na urządzeniu (montaż, konserwacja, ustawienie lub przesunięcie) zawsze wyposażyć się w odpowiednie środki ochrony indywidualnej.
- Przed każdą czynnością na urządzeniu odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Umożliwić odłączenie urządzenia po instalacji, za pomocą dostępnej wtyczki lub wyłącznika w przypadku stałego podłączenia.
- Dostarczyć na linii zasilania urządzenie, które zapewni odłączenie od sieci omipolarnej, z odległością otwarcia styków umożliwiającą całkowite odłączenie w warunkach kategorii przepięciowej III, zgodnie z wymogami instalacyjnymi.
- UWAGA: Przed wymianą lampek wewnętrznego oświetlenia należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od zasilania elektrycznego lub że główne zasilanie elektryczne zostało odłączone.
- Lampki zastosowane w tym

urządzeniu są lampkami przeznaczonymi do urządzeń gospodarstwa domowego i nie należy ich wykorzystywać do oświetlania domu.

- Niniejsze urządzenie może być użytkowane na maksymalnej wysokości 4000 metrów nad poziomem morza.

Informacje na temat omawianego urządzenia

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

Sonda temperatury (jeśli występuje)

- Nie dotykać drążka lub końcówki sondy temperatury po jej użyciu.
- Podczas stosowania sondy temperatury chronić dłonie rękawicami.
- Uważać, aby nie porysować ani nie uszkodzić emaliowanych lub chromowanych powierzchni końcówką lub wtyczką sondy temperatury.

- Nie wkładać sondy temperatury do otworów i szczelin w urządzeniu.
- Jeżeli sonda temperatury nie jest używana upewnić się, że jest zamknięta metalowa zatyczka ochronna.
- Podczas wyciągania sondy temperatury z gniazdka lub potrawy, nigdy nie ciągnąć za kabel.
- Uważać, aby sonda temperatury lub jej kabel nie zablokowały się w drzwiczkach.
- Uważać, aby sonda temperatury lub jej kabel nie wchodziły w kontakt z elementami grzejnymi znajdującymi się w komorze pieczenia.
- Żadna część sondy temperatury nie może wchodzić w kontakt ze ściankami komory pieczenia, elementami grzejnymi, rusztami lub blachami, gdy są one jeszcze gorące.
- Nie należy przechowywać sondy temperatury wewnątrz urządzenia.
- Nie używać sondy temperatury podczas funkcji pirolizy.

Przeznaczenie urządzenia

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

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

Instrukcja obsługi

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

Odpowiedzialność producenta

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody osobowe lub rzeczowe powstałe w wyniku:

- użycia urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem;
- nieprzestrzegania zaleceń zawartych w instrukcji użytkownika;
- 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

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

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

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

Opakowanie urządzenia zostało wykonane z materiałów, które nie zanieczyszczają środowiska i nadają się do recyklingu.

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



Opakowania z tworzyw sztucznych Niebezpieczeństwo uduszenia się

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

Wskazówki dla europejskich organów kontrolnych

Fan forced mode

funkcja ECO wykorzystywana w celu określenia klasy efektywności energetycznej jest zgodna ze specyfikacjami normy europejskiej EN 60350-1.

Conventional heating mode

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

Dane techniczne efektywności energetycznej

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

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

Oszczędność energii

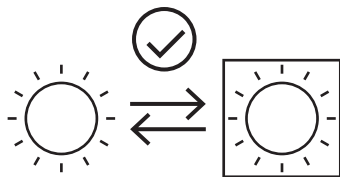
- Aktywować nagrzewanie wstępne tylko, jeżeli jest ono wskazane w przepisie. Fazę wstępnego nagrzewania można wyłączyć we wszystkich funkcjach (patrz rozdział „Faza wstępnego nagrzewania”) z wyjątkiem funkcji PIZZA (nie można wykluczyć wstępnego nagrzewania) i ECO (brak wstępnego nagrzewania).
- We wszystkich funkcjach (w tym w funkcji ECO) unikać otwierania drzwiczek podczas pieczenia.
- Przed włożeniem zamrożonego produktu do komory pieczenia, należy go rozmrozić, chyba że wskazano inaczej na opakowaniu.
- W przypadku 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.

Informacje o zużyciu energii w trybie wyłączonym/gotowości

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

Źródła światła

- Niniejsze urządzenie zawiera źródła światła wymienne przez użytkownika.



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

Jak czytać instrukcje obsługi

W instrukcji zastosowano następujące symbole ułatwiające czytanie:

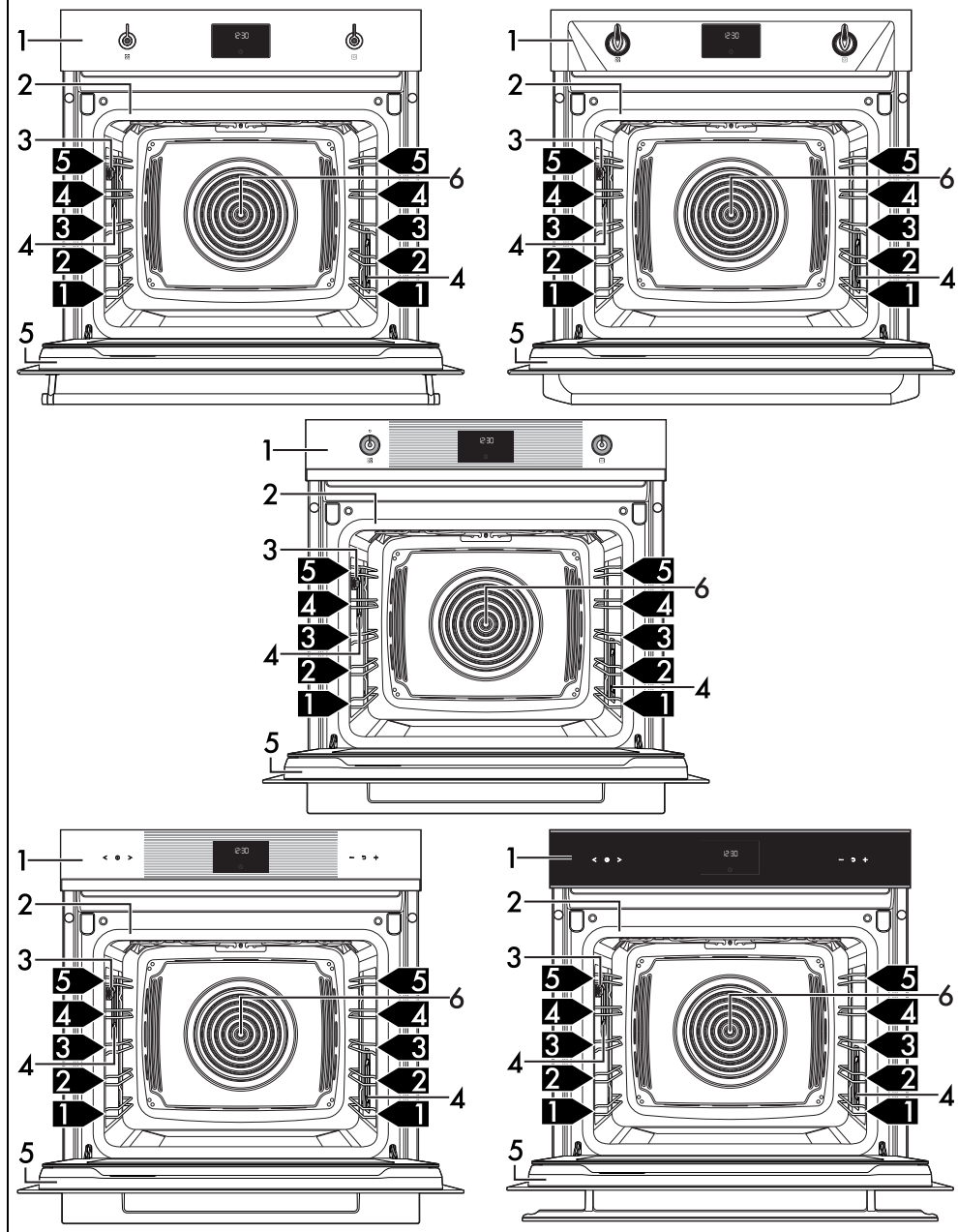


Ostrzeżenie/Uwaga



Informacja/Wskazówka

Opis ogólny



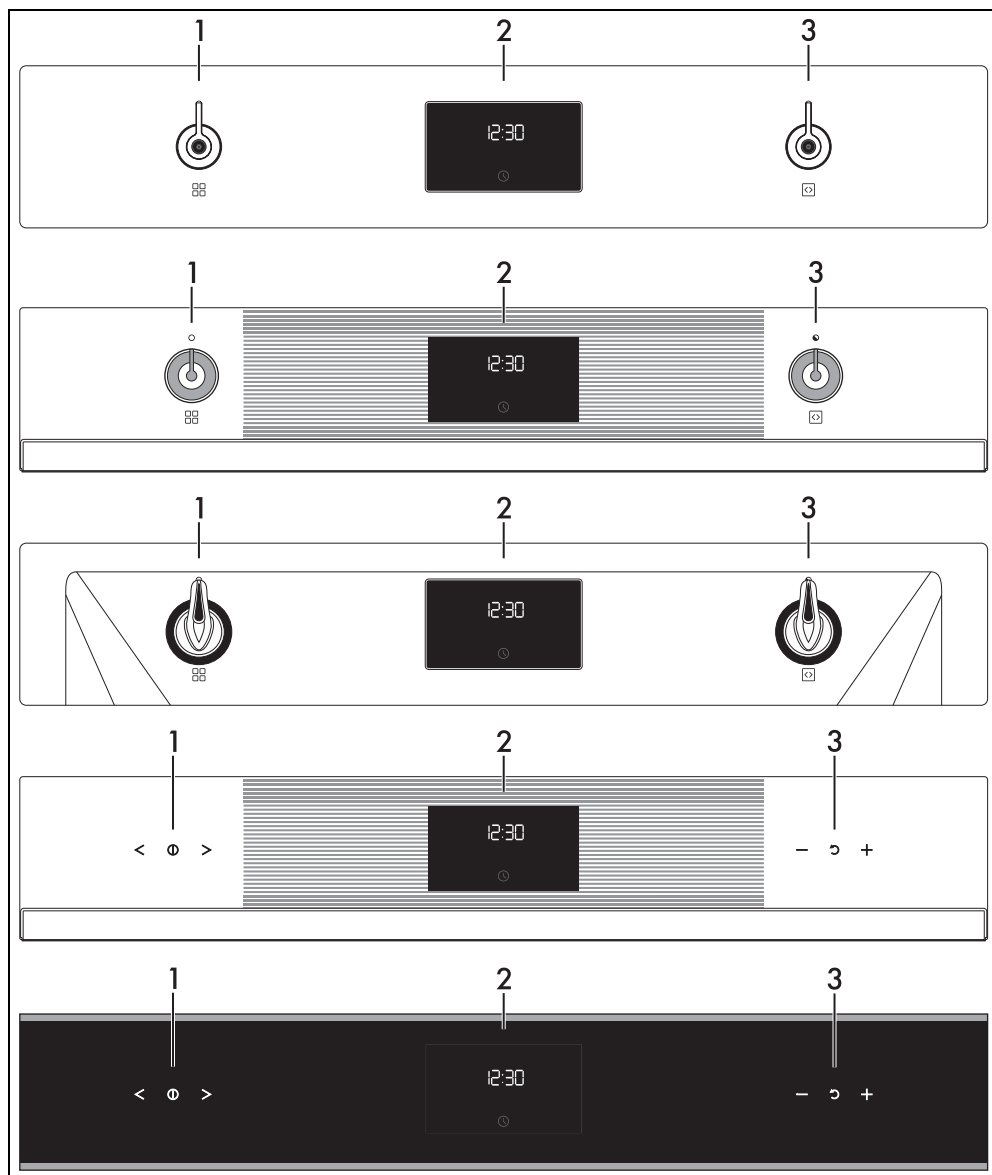
1 Panel sterowania

2 Uszczelka

3 Wejście sondy temperatury (tylko w niektórych modelach)

4 Lampka

Panel sterowania



1 Przyciski dotykowe/Pokrętko funkcji

Za pomocą tych przycisków dotykowych lub tego pokrętki można:

- włączyć/wyłączyć urządzenie;

- wybrać funkcję.



Obrócić pokrętko funkcji w położenie 0, aby zakończyć od razu ewentualne pieczenie.

2 Cyfrowy programator

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

3 Przyciski dotykowe/Pokrętko temperatury

Za pomocą tych przycisków dotykowych lub tego pokrętki można ustawić następujące parametry:

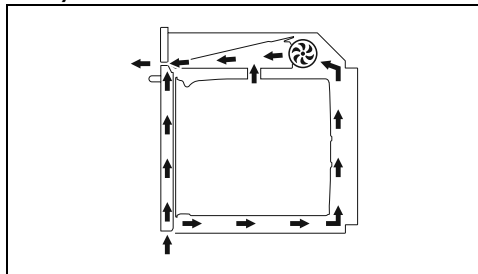
- temperatura pieczenia;
- czas trwania funkcji;
- pieczenie zaprogramowane;
- aktualna godzina;
- chwilowo uruchomić lub wyłączyć funkcję.

Pozostałe części

Poziomy

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

Wentylator



Wentylator chłodzi urządzenie i uruchamia się podczas pieczenia.

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

Oświetlenie komory pieczenia

Wewnętrzne oświetlenie urządzenia włącza się:

- po otwarciu drzwiczek;
- po wybraniu jakiegokolwiek funkcji z

wyjątkiem funkcji **e** - **V** - **P** -



(w zależności od modeli).

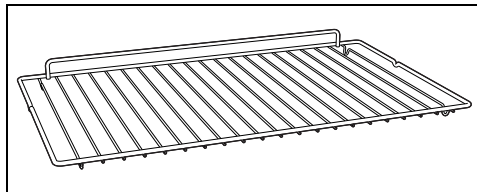


Gdy drzwiczki są otwarte, nie można wyłączyć wewnętrznego oświetlenia.

Akcesoria

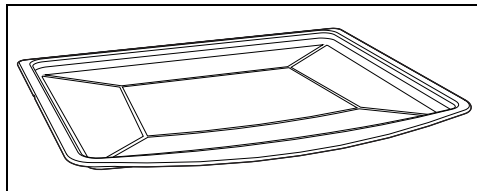
- W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie akcesoria.
- Akcesoria, które mają styczność z żywnością są wykonane z odpowiednich materiałów, zgodnych z obowiązującymi normami.
- Oryginalne akcesoria dostarczane z urządzeniem lub opcjonalnie można zamówić w autoryzowanych centrach serwisowych. Należy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

Ruszt



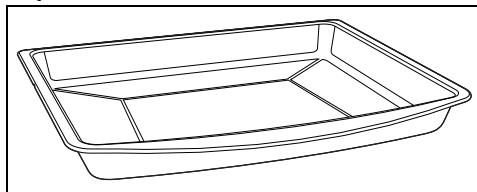
Do podtrzymywania naczyń z pieczoną potrawą.

Blacha



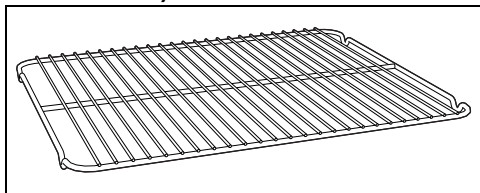
Odpowiednia do pieczenia ciast, pizzy, słodkich wypieków i ciastek.

Głęboka blacha



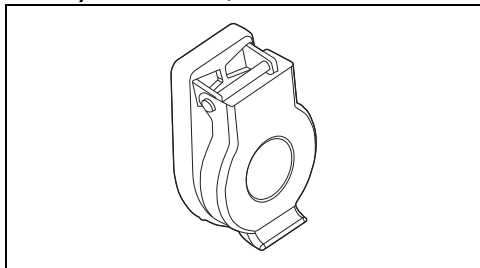
Do gromadzenia tłuszczu wydzielającego się z produktów umieszczonych na górnym ruszcie i pieczenia tart, pizzy, ciast i ciastek.

Ruszt do blachy



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

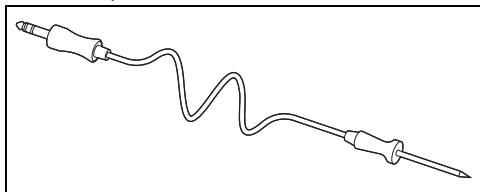
Pokrywa zabezpieczająca (tylko w niektórych modelach)



Zamyka i chroni gniazdo sondy temperatury, gdy nie jest ona użytkowana.

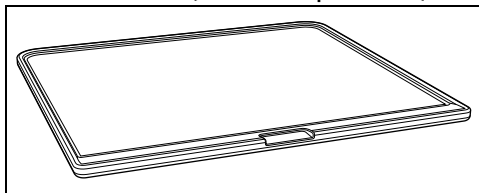
Akcesoria opcjonalne (do nabycia oddzielnie)

Sonda temperatury (tylko w niektórych modelach)



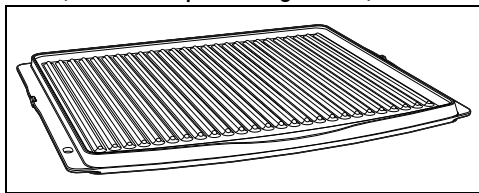
Dzięki sondzie temperatury można wykonać pieczenie na bazie zmierzonej przez nią temperatury wewnątrz potrawy.

PPR2 lub STONE (kamień do pieczenia)



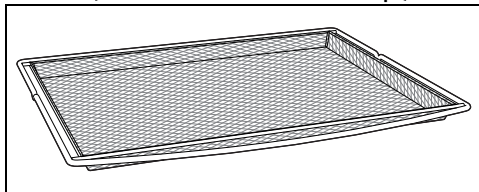
Akcesorium idealne do pieczenia wypieków typu pizza, chleb, focaccia, ale można z niego korzystać również do przygotowywania potraw bardziej delikatnych, takich jak ciasteczka.

BBQ (Teflonowa patelnia grillowa)



Akcesorium o podwójnej funkcji: strona żebrowana jest zalecana do grillowania mięsa (filetów, hamburgerów...), natomiast powierzchnia gładka może być używana do pieczenia warzyw, owoców, ryb...

AIRFRY (Ruszt do smażenia bez oleju)



Akcesorium zalecane do smażenia powietrzem potraw, które wcześniej opanierowano, wstępnie przygotowano i/lub rozmrożono (frytki, krokietki ziemniaczane lub mięsne, mozzarelline...).

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 pól.

- 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

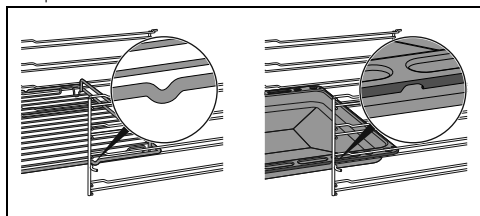
- wietrzyć pomieszczenie;
- nie przebywać w nim.

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.

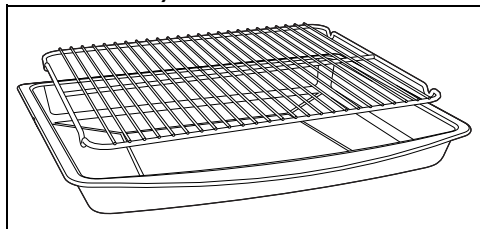


Delikatnie wprowadzić ruszt i blachy do komory pieczenia, aż do ich zatrzymania.



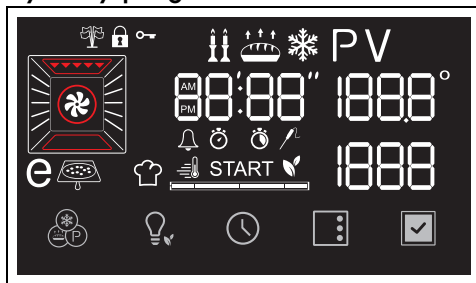
Przed pierwszym użyciem wyczyścić blachy, w celu usunięcia pozostałości z produkcji.

Ruszt do blachy



Ruszt do blachy należy do niej włożyć. W ten sposób będzie można zebrać tłuszcz z pieczonego produktu.

Cyfrowy programator



Wyświetlacz pokazuje parametry i wartości odnoszące się do wybranej czynności. Aby z niego skorzystać, wystarczy obrócić pokrętkę funkcji i temperatury i/lub nacisnąć przyciski w dolnej części wyświetlacza, w zależności od operacji, jakie ma wykonać urządzenie.

Przyciski dotykowe (tylko w niektórych modelach)

W niektórych wersjach panelu sterowania zamiast pokręteł mogą występować przyciski dotykowe.

- Za pomocą przycisków dotykowych  i  można wybrać na ekranie wyświetlacza żądaną funkcję i parametry (takie jak czas lub temperatura, w zależności od wybranego menu).



Nacisnąć i przytrzymać przyciski  lub , aby szybko przewijać parametry, które zamierza się zmienić.

- Nacisnąć i przytrzymać przez kilka sekund przycisk dotykowy , aby wyjść z danej funkcji i powrócić na ekran zegara na wyświetlaczu.
- Za pomocą przycisków dotykowych  i  można zwiększyć lub zmniejszyć wartość wybranego parametru.



Nacisnąć i przytrzymać przyciski  lub , aby zmieniać szybko wartość wybranego parametru.

- Nacisnąć i przytrzymać przez kilka sekund

przycisk dotykowy , aby przywrócić wybrany parametr do wartości domyślnej.

- Aby potwierdzić żądaną wartość, należy nacisnąć przycisk  na wyświetlaczu.



Zgodnie z przyjętą konwencją w niniejszej instrukcji wszystkie instrukcje będą objaśniane w odniesieniu do modelu wyposażonego w pokrętło.

Pierwsze użycie

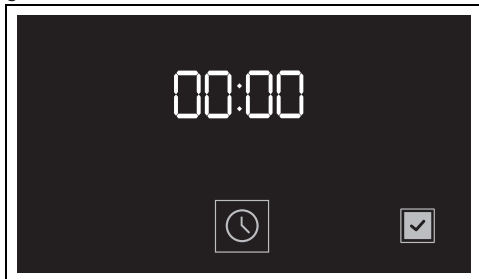


Jeśli czas nie jest ustawiony, nie jest możliwe włączenie piekarnika.

Przy pierwszym użyciu lub po dłuższej przerwie w dostawie energii elektrycznej na

wyświetlaczu urządzenia miga napis 

oraz przycisk . Aby móc rozpocząć dowolne pieczenie, należy ustawić bieżącą godzinę.



Ustawianie godziny

1. Nacisnąć przycisk .
2. Przekręcać pokrętło temperatury, aby wybrać format wyświetlanego czasu ( lub ).



Po wybraniu wersji  na wyświetlaczu pojawiają się cyfry **AM** (format 12-godzinny) lub **PM** (24-godzinny).

3. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić i przejść do ustawienia czasu.
4. Przekręcić pokrętło temperatury, aby ustawić aktualną godzinę.

5. Nacisnąć przycisk  w celu ustawienia aktualnej godziny i przejścia do ustawiania minut.
6. Obracać pokrętłem temperatury, aby ustawić minuty aktualnej godziny.
7. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.



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



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

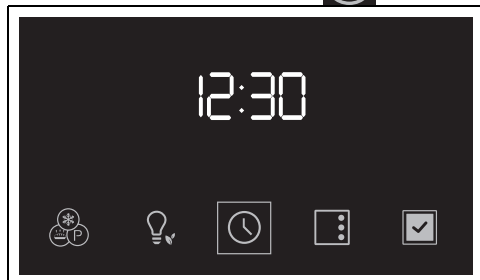


Aby anulować operację, należy obrócić pokrętło funkcji lub przez kilka sekund przytrzymać naciśnięty przycisk



Zmiana godziny

1. W menu głównym nacisnąć i przytrzymać przez kilka sekund przycisk .



2. Dokonać zmiany godziny, jak opisano od punktu 2 w poprzednim rozdziale.

Użytkowanie piekarnika



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Pieczenie tradycyjne

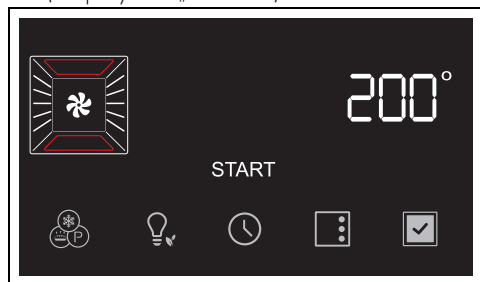


W każdej chwili można przerwać pieczenie, ustawiając pokrętło funkcji w położeniu 0.

1. Obrócić pokrętkę funkcji w prawo lub w lewo, aby wybrać żądaną funkcję (na przykład „OBIEG POWIETRZA” ).

Przycisk  i napis **START** zaczynają migać.

2. Obrócić pokrętkę temperatury w prawo lub w lewo, aby ustawić żądaną temperaturę (na przykład „200°C”).



3. Nacisnąć przycisk , aby uaktywnić funkcję.

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

Etap wstępного nagrzewania

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

O tej fazie informuje zaświecona kontrolka  oraz stopniowe zwiększanie się poziomu temperatury .

 Można pominąć fazę wstępnego nagrzewania, przytrzymując wciśnięty przez kilka sekund przycisk .

Po zakończeniu wstępnego nagrzewania:

- lampka sygnalizacyjna  gaśnie;
- emitowany jest sygnał akustyczny;
- napis **START** i przycisk  migają, aby informować, że potrawę można włożyć do komory pieczenia.

Etap pieczenia

1. Otworzyć drzwiczki

2. Włożyć potrawę do pieczenia do komory urządzenia.
3. Zamknąć drzwiczki.

- Jeśli potrawa jest już w środku urządzenia do pieczenia, należy nacisnąć przycisk , aby rozpocząć pieczenie.

4. Sprawdzić status pieczenia potrawy, posługując się wewnętrzną lampką sygnalizacyjną.

Po zakończeniu pieczenia

5. Aby zakończyć pieczenie, należy ustawić pokrętkę funkcji na pozycję 0, aby wyjść z funkcji.

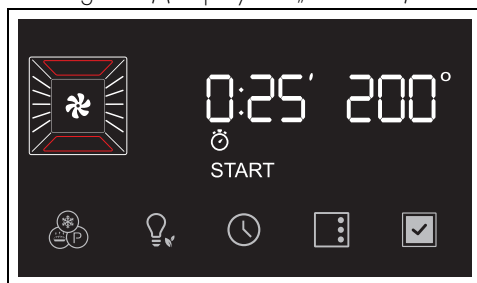
Pieczenie na czas

 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 nacisnąć przycisk .

Na wyświetlaczu kontrolka  miga.

2. Obrócić pokrętkę temperatury w celu ustawienia czasu pieczenia (od 1 minuty do 13 godzin) (na przykład „25 minut”).



3. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić czas trwania pieczenia.

 Należy pamiętać, że do czasu trwania pieczenia należy dodać kilka minut na nagrzanie piekarnika.

4. Nacisnąć przycisk , aby uaktywnić funkcję.

Po zakończeniu wstępnego nagrzewania:

5. Włożyć danie do komory pieczenia.

6. Nacisnąć przycisk , aby rozpocząć pieczenie.

Czas pieczenia jest sygnalizowany stopniowym zmniejszaniem się czasu na wyświetlaczu numerycznym i stopniowym skracaniem się paska pieczenia .

Po zakończeniu pieczenia emitowany jest sygnał akustyczny, a na wyświetlaczu pojawia się napis **End**.

7. Ustawić pokrętkę funkcji na 0.

Aby anulować czas pieczenia

1. Przytrzymać naciśnięty przez kilka sekund przycisk .
2. Przekręcić pokrętkę temperatury w lewo, aż do momentu wyzerowania czasu trwania pieczenia.
3. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.

Zaprogramowane pieczenie



Zaprogramowane pieczenie to funkcja umożliwiająca zakończenie pieczenia o godzinie określonej przez użytkownika, po czym następuje automatyczne wyłączenie urządzenia.

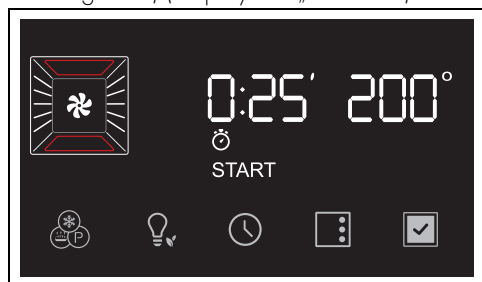


Ze względów bezpieczeństwa, można ustawić czas zakończenia pieczenia wyłącznie po uprzednim zaprogramowaniu czasu trwania.

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

Na wyświetlaczu kontrolka  miga.

2. Obrócić pokrętkę temperatury w celu ustawienia czasu pieczenia (od 1 minuty do 13 godzin) (na przykład „25 minut”).



3. Nacisnąć przycisk .

Na wyświetlaczu kontrolka  miga.

4. Obrócić pokrętkę temperatury, aby ustawić koniec czasu pieczenia (na przykład „13:15”).



5. Nacisnąć przycisk  w celu potwierdzenia godziny zakończenia pieczenia.
6. Nacisnąć przycisk , aby uaktywnić funkcję.

Urządzenie ustawi się w stanie oczekiwania zaprogramowanej godziny rozpoczęcia pieczenia.



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

Po zakończeniu pieczenia emitowany jest sygnał akustyczny, a na wyświetlaczu pojawia się napis **End**.

7. Ustawić pokrętkę funkcji na 0.

Aby anulować pieczenie zaprogramowane

1. Przytrzymać naciśnięty przez kilka sekund przycisk . Na wyświetlaczu kontrolka  miga.
2. Nacisnąć krótko przycisk . Na wyświetlaczu kontrolka  miga.
3. Przekręcić pokrętkę temperatury w lewo, aż do momentu wyzerowania czasu trwania pieczenia.
4. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.



W ten sposób anulowane jest tylko zaprogramowane pieczenie. Czas pieczenia rozpoczyna się od razu po zakończeniu nagrzewania wstępnego.



Po zakończeniu pieczenia ustawić pokrętkę funkcji na pozycji 0.

Minutnik podczas trwania pieczenia



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

1. Nacisnąć przycisk . Na wyświetlaczu kontrolka  miga.
1. Nacisnąć przycisk . Na wyświetlaczu pojawiają się cyfry  i kontrolka  które migają.
2. Przekręcić pokrętkę temperatury, aby ustawić minutnik (od 1 minuty do 13 godzin).
3. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.
4. Po wyłączeniu się minutnika pojawia się sygnał akustyczny, a na wyświetlaczu kontrolka  miga.
5. Nacisnąć przycisk , aby wyjść z tej funkcji.

Spis funkcji pieczenia tradycyjnego



W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie funkcje.

GRZAŁKA GÓRNA I DOLNA



Pieczenie tradycyjne przeznaczone do przygotowywania jednej potrawy na raz. Idealne do pieczenia, tłustych mięs, pieczeni, chleba, ciast nadziewanych.

OBIEG POWIETRZA



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

TERMOOBIEG



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

TURBO



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

GRILL



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

GRILL Z OBIEGIEM POWIETRZA



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

GRZAŁKA DOLNA



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

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.

PIZZA



Specjalna funkcja do pieczenia pizzy. Idealna nie tylko do pizzy, ale również do pieczenia ciastek i ciast.

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 wstępnego nagrzewania) są dłuższe i mogą zależeć od ilości żywności włożonej do komory pieczenia.



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

Użytkowanie sondy temperatury (tylko w niektórych modelach)



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Dzięki sondzie temperatury można precyzyjnie przyrządzać pieczenie, żeberka, wszelkiego rodzaju mięsa o różnych kawałkach i rozmiarach. Sonda ta pozwala bowiem na idealne pieczenie potraw dzięki precyzyjnej kontroli temperatury wewnątrz potrawy. Temperatura wewnątrz potrawy mierzona jest za pomocą specjalnego czujnika umieszczonego wewnątrz końcówki.

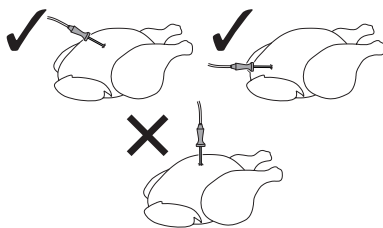


Nie montować ewentualnych przewodnic teleskopowych na czwartej półce od dołu, gdyż uniemożliwiłyby one dostęp do bocznego gniazdka sondy temperatury.

Prawidłowe włożenie sondy

1. Umieścić potrawę na blasze.
2. Włożyć końcówkę sondy do produktu znajdującego się na zewnątrz piekarnika.
3. Dla zagwarantowania optymalnych rezultatów upewnić się, że sonda temperatury jest włożona w najgrubszym punkcie produktu, poprzecznie i przynajmniej na 3/4 swojej długości, ale

nie dotyka blachy i nie wystaje po drugiej stronie produktu.



Dla uzyskania precyzyjnej temperatury wewnątrz potrawy, końcówka sondy nie może dotykać kości lub tłustych części.



Minimalna temperatura piekarnika zalecana do pieczenia z sondą wynosi 120°C, z wyjątkiem pieczenia w niskiej temperaturze.

Ustawienie pieczenia z sondą temperatury



Uwaga: dostępne elementy stają się bardzo gorące podczas użytkowania. Podczas podłączania sondy temperatury i przestawiania żywności w komorze pieczenia należy chronić ręce, zakładając rękawice termiczne.



Możliwy do wyboru zakres temperatury to od minimum 50°C do maksimum 90°C.



Jeśli temperatura piekarnika zostanie ustawiona na zbyt niską wartość, urządzenie ustawi automatycznie temperaturę minimalną niezbędną do osiągnięcia wybranej temperatury docelowej.



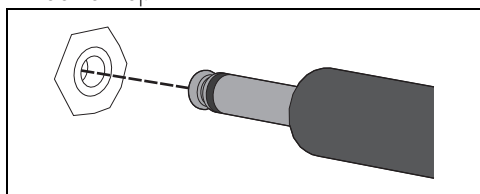
Dla uzyskania lepszych wyników, zaleca się zawsze ustawienie wyższej temperatury pieczenia niż temperatura docelowa.



Gdyby podczas pieczenia z sondą, z jakiegokolwiek powodu konieczne było odłączenie sondy bez używania pokręteł lub wyświetlacza, funkcja jest kontynuowana jako normalne pieczenie.

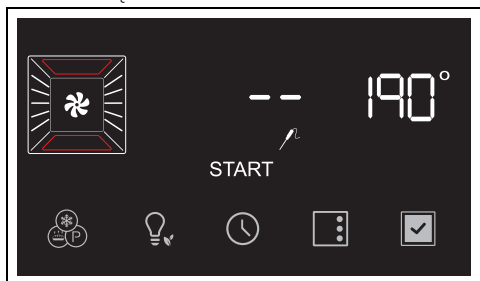
Gdy piekarnik jest zimny:

- Wybrać żądaną funkcję pieczenia (na przykład „OBIEG POWIETRZA” ).
- Obrócić pokrętkę temperatury, aby ustawić temperaturę pieczenia (na przykład „190°C”).
- Otworzyć drzwiczki urządzenia.
- Włożyć blachę, na której znajduje się potrawa do pieczenia na odpowiednie prowadnice.
- Włożyć wtyczkę sondy temperatury do odpowiedniego bocznego gniazdka używając sondy do otwarcia pokrywki ochronnej.

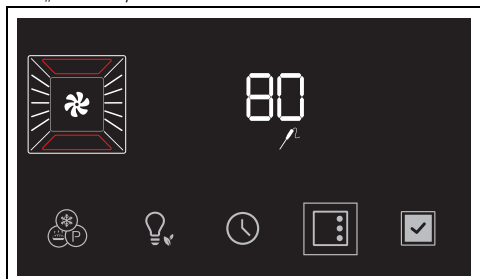


Na wyświetlaczu zaświeca się kontrolka .

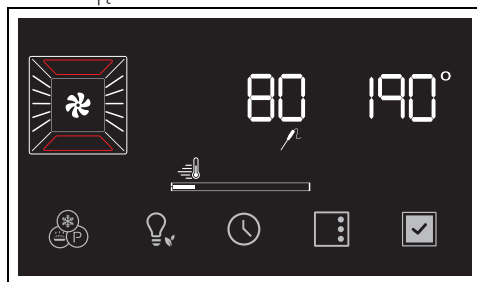
- Zamknąć drzwiczki.



- Nacisnąć przycisk  na wyświetlaczu, aby zmienić temperaturę docelową.
- Obrócić pokrętkę temperatury, aby ustawić temperaturę docelową (na przykład „80°C”).



- Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić ustawioną temperaturę docelową.
- Nacisnąć przycisk , aby uaktywnić funkcję.



Urządzenie rozpoczyna etap wstępnego nagrzewania.

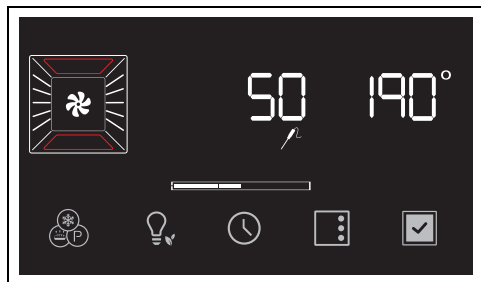
 Można pominąć fazę wstępnego nagrzewania, przytrzymując wciśnięty przez kilka sekund przycisk .

Gdy pieczenie jest uruchomione:

- Wybrać żądaną funkcję pieczenia (na przykład „OBIEG POWIETRZA” ).
 - Obrócić pokrętkę temperatury, aby ustawić temperaturę pieczenia (na przykład „190°C”).
 - Nacisnąć przycisk , aby uaktywnić funkcję.
- Urządzenie rozpoczyna etap wstępnego nagrzewania.
- Po zakończeniu wstępnego nagrzewania:
- Otworzyć drzwiczki urządzenia.
 - Włożyć blachę, na której znajduje się potrawa do pieczenia na odpowiednie prowadnice.
 - Włożyć wtyczkę sondy temperatury do odpowiedniego bocznego gniazdka używając sondy do otwarcia pokrywki ochronnej.

PL

Na wyświetlaczu zaświeca się kontrolka .



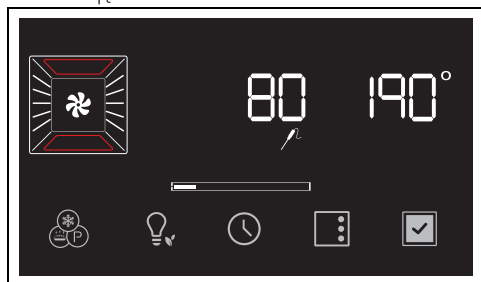
7. Zamknąć drzwiczki.

8. Nacisnąć przycisk  na wyświetlaczu, aby zmienić temperaturę docelową.

9. Obrócić pokrętkę temperatury, aby ustawić temperaturę docelową (na przykład „80°C”).

10. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić ustawioną temperaturę docelową.

11. Nacisnąć przycisk , aby uaktywnić funkcję.



Kończenie pieczenia z sondą temperatury

Gdy temperatura chwilowa osiągnie wartość temperatury docelowej ustawionej przez użytkownika, pieczenie zakończy się.

Elementy grzejne są wyłączane, emitowany jest sygnał akustyczny, a na wyświetlaczu pojawia się napis **End**.

1. Otworzyć drzwiczki.

2. Wyjąć sondę z potrawy i z gniazdka.

3. Wyjąć potrawę z komory pieczenia.

4. Upewnić się, że pokrywka ochronna jest dobrze zamknięta.

5. Zamknąć drzwiczki.

Porady dotyczące przygotowywania potraw

Porady ogólne

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

Porady dotyczące przygotowywania mięsa

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

Porady dotyczące pieczenia z funkcją Grill i Grill z obiegiem powietrza

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

Porady dotyczące przygotowywania ciast i ciastek

- Najlepiej używać ciemnych metalowych foremek: lepiej pochłaniają ciepło.
- Temperatura i czas trwania pieczenia zależą od jakości i konsystencji surowego ciasta.
- Aby sprawdzić, czy ciasto jest upieczone w środku: po zakończeniu pieczenia wbić wykałaczkę w jego najwyższy punkt. Jeżeli ciasto nie przykleja się do wykałaczki to znaczy, że jest ono upieczone.
- Jeżeli po wyjęciu, ciasto opada, podczas kolejnego pieczenia obniżyć ustawioną temperaturę o około 10°C ewentualnie ustawiając dłuższy czas pieczenia.

Porady dotyczące rozmrażania i wyrastania ciasta

- Umieścić na pierwszej półce komory urządzenia zamrożony produkt bez opakowania w pojemniku bez pokrywki.

- Nie nakładać produktów jeden na drugim.
- Aby rozmrozić mięso użyć rusztu na drugim poziomie i blachy na pierwszym. W ten sposób produkt nie wejdzie w kontakt z płynem wydzielanym przy rozmrażaniu.
- Najbardziej delikatne części można przykryć folią aluminiową.
- Dla zapewnienia prawidłowego wyrastania umieścić na dnie komory pieczenia pojemnik z wodą.

Oszczędność energii

- Wyłączyć pieczenie kilka minut przed upływem ustawionego czasu. Pieczenie trwa przez pozostałe minuty dzięki wysokiej temperaturze w komorze.

- Nie otwierać zbyt często drzwiczek, aby nie rozpraszać ciepła.
- Urządzenie powinno być zawsze czyste wewnątrz.

Porady dotyczące użytkowania sondy (jeżeli jest obecna)

Sondy można używać również podczas zwyczajnego pieczenia na czas:

1. Włożyć sondę temperatury do pieczonego produktu i podłączyć ją do odpowiedniego gniazda.
2. Nacisnąć przycisk  i sprawdzić temperaturę potrawy, obserwując wartość podaną w polu **Temperatura chwilowa**.

Przykładowa tabela pieczenia

Legenda



Ruszt

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

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

W przypadku pieczenia na wielu poziomach należy ustawić dwa ruszty, pozostawiając jeden poziom pusty pomiędzy jednym a drugim rusztem. Użyć funkcji TERMOOBIEG

i/lub GRZAŁKA DOLNA + TERMOOBIEG



Blacha

Blachy należy używać do przygotowywania ciast, wypieku cienkiego chleba i gotowania bez dodawania płynów.

Zaleca się korzystanie z funkcji GRZAŁKA GÓRNA I DOLNA  na żdanym poziomie.

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

Ustawić głęboką blachę na środkowym poziomie podczas korzystania z funkcji



termoobiegu. Podczas korzystania z funkcji GRZAŁKA GÓRNA I DOLNA  należy

ustawić głęboką blachę na wybranym poziomie.

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

wykorzystaniem funkcji GRILL .



Ruszt do blachy

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



pojemnik aluminiowy



forma do tortów



forma do pieczenia



papier do pieczenia

preh = nagrzewanie wstępne

Potrawy	Ciężar (kg)	Funkcja	Poziom	Temp. (°C)	Czas (minut)	preh
MAKARON						
Gnocchi alla romana (na 4 osoby)	0,6 - 0,8	OBIEG POWIETRZA	4 	180	10 - 12	tak
Lasagne (na 4 osoby)	0,6 - 0,7	OBIEG POWIETRZA	3 	180	20	tak
Naleśniki z szynką i serem ricotta	6 szt.	OBIEG POWIETRZA	5 	220	8	tak
Gnocchi alla sorrentina (na 4 osoby)	1,0 - 1,2	OBIEG POWIETRZA	4 	200	10 - 12	tak
Uwaga: czas pieczenia może być różny w zależności od grubości, warstw makaronu i żądanego stopnia przypieczenia.						
MIEŚO						
Pieczona cielęcina ¹	1,0	OBIEG POWIETRZA	3 	220 170	20 70	tak
Udka z kurczaka w sosie śmietanowym ²	1,0	OBIEG POWIETRZA	4 	180	50	tak
Panierowane kotlety z kurczaka (grubość 1 cm)	6 szt.	OBIEG POWIETRZA	4 	260	10 - 15	tak
¹ Po 20 minutach zdeglasować białym winem, od czasu do czasu połączyć bulionem podczas gotowania.						
² Po 20 minutach zdeglasować brandy, od czasu do czasu polewać. Śmietanę dodać 10 minut przed końcem pieczenia						
Uwaga: obracać potrawę, aby zarumienić ją z obu stron.						
WARZYWA						
Faszerowane ziemniaki (przekrojone na pół)	6 szt.	OBIEG POWIETRZA	4 	200	12	tak
Marchewki z szatwą (pokrojone na ćwiartki)	5 szt.	OBIEG POWIETRZA	4 	200	25	tak
Faszerowane cukinie (przekrojone na pół)	1,0	OBIEG POWIETRZA	3 	180	20	tak
Zapiekanka z kopru włoskiego (pokrojonego w łódeczki)	3 szt.	OBIEG POWIETRZA	5 	220	8	tak
Pieczone papryczki	3 szt.	OBIEG POWIETRZA	4 	250	15	tak
DESERY/CIASTKA						
Czas wskazany w tabeli nie uwzględnia czasu wstępnego nagrzewania jest wskazany w przybliżeniu.						

Potrawy	Ciężar (kg)	Funkcja	Poziom	Temp. (°C)	Czas (minut)	preh
Faszerowane brzoskwinie (przekrojone na pół)	6 szt.	OBIEG POWIETRZA	3 	160	20	tak
Ciasto orzechowe	0,9 - 1,0	OBIEG POWIETRZA	3 	165	60	tak
Ciasteczka ³ (grubość 0,5 – 0,8 cm)	15 – 20 szt.	OBIEG POWIETRZA	3 	190	8 - 10	tak

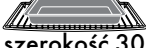
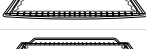
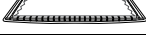
³ Czas pieczenia może być różny w zależności od grubości danego ciasteczka.

ROZMRAŻANIE

Mięso	0,5	OBIEG POWIETRZA	1 - 2 	0	90 - 100	nie
Mięso	1,0	OBIEG POWIETRZA	1 - 2 	0	120 - 140	nie
Ryby	0,4	OBIEG POWIETRZA	1 - 2 	0	80 - 90	nie
Ryby	0,8	OBIEG POWIETRZA	1 - 2 	0	120 - 140	nie
Butka	0,2	OBIEG POWIETRZA	1 - 2 	0	30 - 40	nie
Bochenek	0,5	OBIEG POWIETRZA	1 - 2 	0	50 - 60	nie

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

Wskazówki dla pieczenia wielopoziomowego

Potrawy	Funkcja	Poziom
Ciasta ¹	TERMOOBIEG	2 - 4  Ø 20 - 26  Ø 20 - 26
Mieszanka pieczonych warzyw / Pieczone ziemniaki ¹	TERMOOBIEG	2 - 4  szerokość 30  szerokość 30
Pizza i focaccia ¹	TERMOOBIEG	2 - 4  szerokość 30  szerokość 30
Brioche (mrożone) ²	TERMOOBIEG	1 - 3 lub 1 - 4  

¹ Umieścić foremki na środku rusztów.

² Będąc produktem mrożonym, nie piec więcej niż 4-5 brioche na poziom.

Wskazania dla organów nadzorujących

Tryb wymuszony wentylatora

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

Patrz część „Oszczędność energii”  rozdziału OSTRZEŻENIA.

Tryb konwencjonalnego ogrzewania

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

Patrz część „Oszczędność energii”  rozdziału OSTRZEŻENIA.

Funkcje specjalne

- Z pozycji 0 obrócić pokrętkę funkcji o jedną pozycję w lewo. Przycisk  miga.

Urządzenie proponuje funkcję rozmrażania



Aby przewinąć dostępne funkcje, należy naciskać przycisk  do momentu wybrania żądanej funkcji specjalnej.



Aby wyjść z wybranej funkcji (jeszcze nieuruchomionej), należy przytrzymać przycisk .

ROZMRAŻANIE

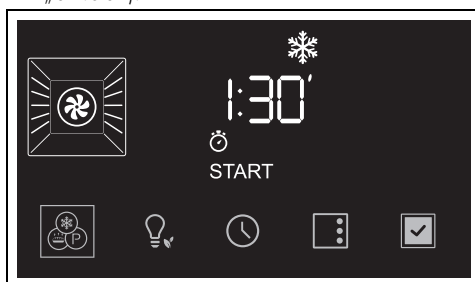


Taka funkcja pozwala na rozmrożenie potraw według ustalonego czasu.

- Po wejściu do menu funkcji specjalnych nacisnąć przycisk  aż do wybrania funkcji .

 Jeśli temperatura wewnątrz jest wyższa niż przewidziana, funkcja nie jest aktywowana i po każdym naciśnięciu przycisku  urządzenie emituje sygnał akustyczny. Przed uaktywnieniem funkcji poczekać, aż urządzenie wystygnie.

- Otworzyć drzwiczki.
- Włożyć potrawę do rozmrożenia do komory pieczenia.
- Zamknąć drzwiczki.
- Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.
- Obrócić pokrętkę temperatury w celu wprowadzenia czasu rozmrażania (od 1 minuty do 13 godzin) (na przykład „01:30”).



- Nacisnąć przycisk , aby uaktywnić funkcję.

Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu zacznie migać napis  i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

- Obrócić pokrętkę funkcji na pozycję 0, aby wyjść z funkcji.
- Poniżej znajduje się tabela zawierająca czasy rozmrażania według rodzaju żywności.

Rodzaje	Ciężar (kg)	Czas
Mięso	0,5	1 h 45 min
Ryby	0,4	0 h 40 min
Chleb	0,3	0 h 20 min
Desery/ciastka	1,0	0 h 45 min

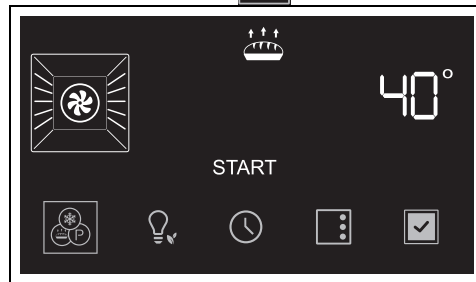
WYRASTANIE CIASTA

 Funkcja ta jest szczególnie przydatna przy wyrastaniu ciasta.

- Po wejściu do menu funkcji specjalnych nacisnąć przycisk  aż do wybrania funkcji .

 Jeśli temperatura wewnątrz jest wyższa niż przewidziana, funkcja nie jest aktywowana i po każdym naciśnięciu przycisku  urządzenie emituje sygnał akustyczny. Przed uaktywnieniem funkcji poczekać, aż urządzenie wystygnie.

- Otworzyć drzwiczki.
- Umieścić ciasto do wyrośnięcia na drugim poziomie.
- Zamknąć drzwiczki.
- Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.



 Przekręcić pokrętkę temperatury, aby zmienić wartość temperatury (od 25°C do 40°C)

- Nacisnąć przycisk , aby uaktywnić funkcję.
- Obrócić pokrętkę funkcji na pozycję 0, aby wyjść z funkcji.

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

USTAWIENIA SZABASOWE

 W takim ustawieniu urządzenie wykonuje pewne szczególne funkcje:

- Pieczenie może trwać przez

nieograniczony czas, nie można ustawić czasu trwania pieczenia.

- Nie będzie przeprowadzane podgrzewanie wstępne.
- Zakres temperatury pieczenia to od 60 do 150°C.
- Lampka urządzenia jest wyłączona, wszelkie czynności, takie jak otwieranie drzwiczek (jeśli są) lub ręczne uruchamianie za pomocą pokrętki, nie powodują zaświecenia lampki.
- Wewnętrzny wentylator jest wyłączony.
- Podświetlenie pokręteł i sygnały dźwiękowe są wyłączone.



Po uaktywnieniu funkcji Ustawienia szabasowe nie można zmienić żadnego parametru. Używanie pokręteł i/lub przycisków na wyświetlaczu nie przyniesie żadnych efektów; pozostanie aktywne tylko pokrętko funkcji umożliwiające powrót do menu głównego.

1. Po wejściu do menu funkcji specjalnych naciskać przycisk  aż do wybrania funkcji .
2. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.
3. Obrócić pokrętkę temperatury, aby ustawić żądaną temperaturę (na przykład „90°C”).



4. Nacisnąć przycisk , aby uaktywnić funkcję.
5. Obrócić pokrętkę funkcji na pozycję 0, aby wyjść z funkcji.

STONE



Służy do pieczenia z wykorzystaniem kamienia. Należy stosować z akcesorium PPR2 lub STONE, które sprzedawane jest oddzielnie.

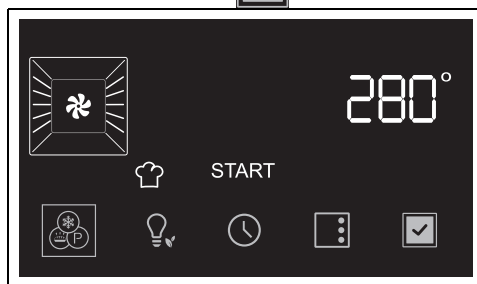


Należy się zapoznać z instrukcjami i wskazówkami dotyczącymi użytkowania, które zamieszczono w dokumentacji akcesorium.

1. Otworzyć drzwiczki.
2. Włożyć akcesorium PPR2 lub STONE do komory piekarnika (patrz odpowiednia instrukcja akcesoriów).
3. Zamknąć drzwiczki
4. Po wejściu do menu funkcji specjalnych naciskać przycisk  aż do wybrania funkcji **St On**.



5. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.



6. Przekręcić pokrętkę temperatury, aby wybrać żądaną temperaturę (od 50°C do 280°C).

7. Nacisnąć przycisk  aby uaktywnić funkcję.



Jak w przypadku normalnych funkcji pieczenia można pominąć wstępne nagrzewanie i ustawić pieczenie na czas oraz pieczenie zaprogramowane.

8. Po zakończeniu wstępnego nagrzewania otworzyć drzwiczki i położyć potrawę, którą zamierza się upiec, na akcesorium.
9. Zamknąć drzwiczki.
10. Po zakończeniu pieczenia obrócić pokrętkę funkcji na pozycję 0, aby wyjść z funkcji.

BBQ (Grill)



Służy do pieczenia z wykorzystaniem funkcji grill. Należy stosować z akcesorium BBQ, które sprzedawane jest oddzielnie.

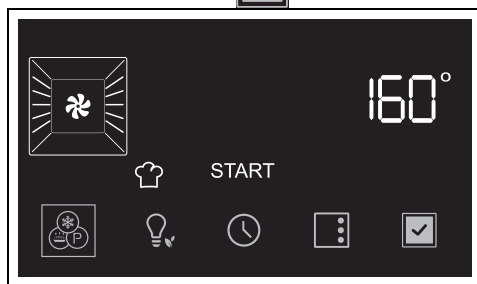


Należy się zapoznać z instrukcjami i wskazówkami dotyczącymi użytkowania, które zamieszczono w dokumentacji akcesorium.

1. Otworzyć drzwiczki.
2. Włożyć akcesorium BBQ do komory pieczenia.
3. Zamknąć drzwiczki
4. Po wejściu do menu funkcji specjalnych naciskać przycisk  aż do wybrania funkcji **bbq**.



5. Nacisnąć przycisk  aby potwierdzić.



6. Przekręcić pokrętkę temperatury, aby wybrać żądaną temperaturę (od 50°C do 250°C).

7. Nacisnąć przycisk  aby uaktywnić funkcję.



Jak w przypadku normalnych funkcji pieczenia można pominąć wstępne nagrzewanie i ustawić pieczenie na czas oraz pieczenie zaprogramowane.

8. Po zakończeniu wstępnego nagrzewania otworzyć drzwiczki i położyć potrawę, którą zamierza się upiec, na akcesorium.
9. Zamknąć drzwiczki.
10. Obrócić pokrętkę funkcji na pozycję 0, aby wyjść z funkcji.

AIRFRY

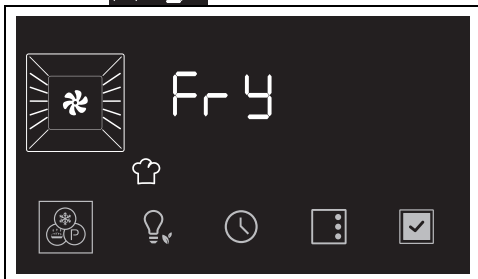


Służy do smażenia bez użycia oleju. Należy stosować z akcesorium AIRFRY, które sprzedawane jest oddzielnie.

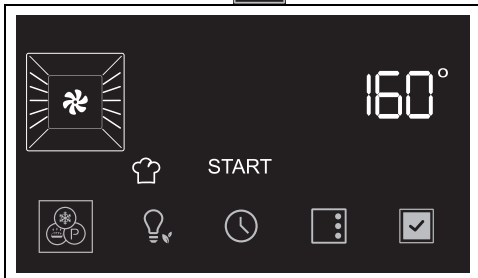


Należy się zapoznać z instrukcjami i wskazówkami dotyczącymi użytkowania, które zamieszczono w dokumentacji akcesorium.

1. Po wejściu do menu funkcji specjalnych naciskać przycisk  aż do wybrania funkcji **Fry**.



2. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.



3. Przekręcić pokrętkę temperatury, aby wybrać żądaną temperaturę (od 50°C do 250°C).
4. Nacisnąć przycisk , aby uaktywnić funkcję.

 Jak w przypadku normalnych funkcji pieczenia można pominąć wstępne nagrzewanie i ustawić pieczenie na czas oraz pieczenie zaprogramowane.

5. Po zakończeniu wstępnego nagrzewania otworzyć drzwiczki i włożyć akcesorium AIRFRY z potrawą, którą zamierza się upiec, do komory pieczenia.
6. Zamknąć drzwiczki.
7. Obrócić pokrętkę funkcji na pozycję 0, aby wyjść z funkcji.

Funkcje dodatkowe

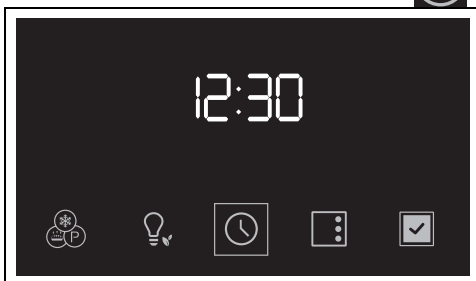
Przyciski w dolnej części wyświetlacza mają kilka dodatkowych funkcji:

Minutnik



Minutnik ostrzega wyłącznie użytkownika o upływie ustawionego czasu.

1. W menu głównym nacisnąć przycisk .

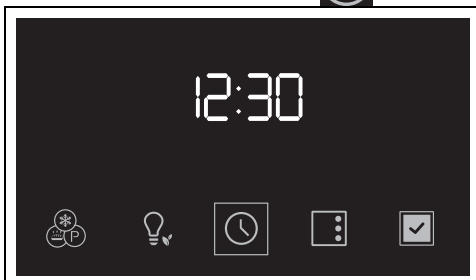


Na wyświetlaczu pojawiają się cyfry **00:00** i kontrolka  miga.

2. Przekręcić pokrętkę temperatury, aby ustawić minutnik (od 1 minuty do 13 godzin).
3. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.
4. Po wyłączeniu się minutnika pojawia się sygnał akustyczny, a na wyświetlaczu kontrolka  miga.
5. Nacisnąć przycisk , aby wyjść z tej funkcji.

FORMAT GODZINY

1. W menu głównym nacisnąć i przytrzymać przez kilka sekund przycisk .



- Przekręcać pokrętkę temperatury, aby wybrać format wyświetlanego czasu (12h lub 24h).



Po wybraniu wersji 12h na wyświetlaczu pojawiają się cyfry AM (format 12-godzinny) lub PM (24-godzinny).

- Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić i przejść do ustawienia czasu.
- Przekręcić pokrętkę temperatury, aby ustawić aktualną godzinę.
- Nacisnąć przycisk  w celu ustawienia aktualnej godziny i przejścia do ustawiania minut.
- Obracać pokrętkę temperatury, aby ustawić minuty aktualnej godziny.
- Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.

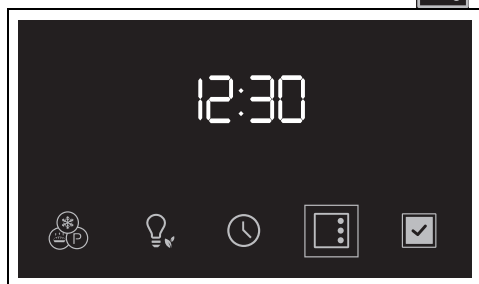


Aby anulować operację, należy obrócić pokrętkę funkcji lub przez kilka sekund przytrzymać naciśnięty przycisk



Ustawienia

- W menu głównym nacisnąć przycisk .



Aby wyjść z menu ustawień należy przez kilka sekund przytrzymać naciśnięty przycisk .

Blokada elementów sterowania (bezpieczeństwo dzieci)

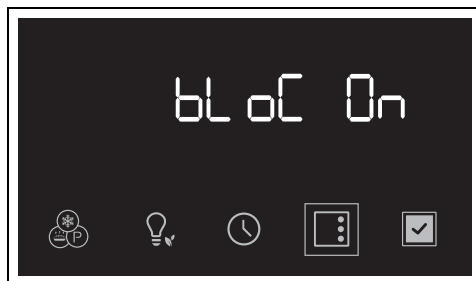


Ten tryb pozwala na automatyczne zablokowanie sterowania po upływie 2 minut funkcjonowania bez żadnych interwencji użytkownika.

- Po wejściu do menu ustawień naciskać przycisk  aż do wybrania funkcji blokady elementów sterowania.



- Obrócić pokrętkę temperatury, aby uaktywnić funkcję blokady elementów sterowania.



- Nacisnąć przycisk , aby przejść do następnego ustawienia lub nacisnąć przycisk  aby potwierdzić.



Podczas normalnego działania o zablokowaniu elementów sterowania świadczy zaświecona kontrolka .



W przypadku dotknięcia przycisków na wyświetlaczu lub zmiany pozycji pokręteł na wyświetlaczu pojawia się na dwie sekundy napis **Loch**.

Aby tymczasowo wyłączyć blokadę:

1. podczas pieczenia obrócić pokrętkę temperatury lub nacisnąć przycisk na wyświetlaczu.



2. Gdy na wyświetlaczu pojawi się ekran „Loch On”, należy nacisnąć na kilka sekund przycisk .

Po upływie dwóch minut od ostatniej interwencji blokada ponownie się uaktywnia.

Show room (tylko dla sprzedawców)

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

1. Po wejściu do menu ustawień naciskać przycisk  aż do wybrania funkcji show room.



2. Obrócić pokrętkę temperatury, aby uaktywnić funkcję show room.



3. Nacisnąć przycisk , aby przejść do następnego ustawienia lub nacisnąć przycisk  aby potwierdzić.

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

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

Utrzymywanie ciepła

 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.

1. Po wejściu do menu ustawień naciskać przycisk  aż do wybrania funkcji utrzymywania ciepła.



2. Obrócić pokrętkę temperatury, aby uaktywnić funkcję utrzymywania ciepła.



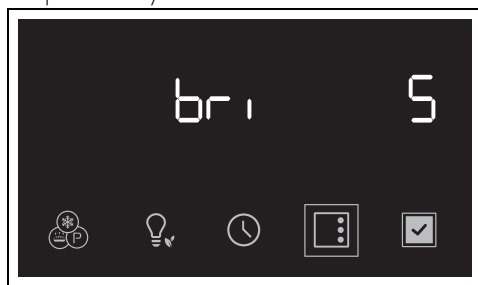
3. Nacisnąć przycisk  aby przejść do następnego ustawienia lub nacisnąć przycisk  aby potwierdzić.

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

Jasność wyświetlacza

 Tryb ten umożliwia wybranie poziomu jasności wyświetlacza.

1. Po wejściu do menu ustawień naciskać przycisk  aż do wybrania funkcji jasności wyświetlacza.



2. Przekręcić pokrętkę temperatury w prawo lub w lewo, aby wybrać żądaną jasność, od wartości 1 (niski poziom jasności) do wartości 5 (wysoki poziom jasności).
3. Nacisnąć przycisk  aby przejść do następnego ustawienia lub nacisnąć przycisk  aby potwierdzić.

 Funkcja jasności wyświetlacza jest ustawiona fabrycznie na wysoki poziom.

Dźwięk

 Po każdym wciśnięciu jednego z symboli na wyświetlaczu, urządzenie wyemituje jeden dźwięk. Za pomocą tej funkcji można go dezaktywować.

1. Po wejściu do menu ustawień naciskać przycisk  aż do wybrania funkcji dźwięku.



2. Przekręcić pokrętkę temperatury, aby wyłączyć dźwięk pojawiający się przy dotykaniu symboli na wyświetlaczu.



3. Nacisnąć przycisk  aby przejść do następnego ustawienia lub nacisnąć przycisk  aby potwierdzić.

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.

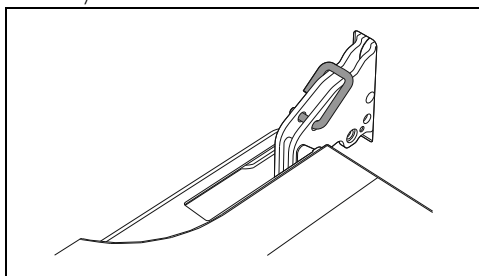
Czyszczenie drzwiczek

Demontaż drzwiczek

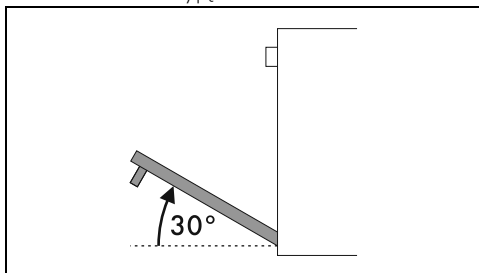
Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie drzwiczek i położenie ich na ściereczce.

Aby zdjąć drzwiczki należy:

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

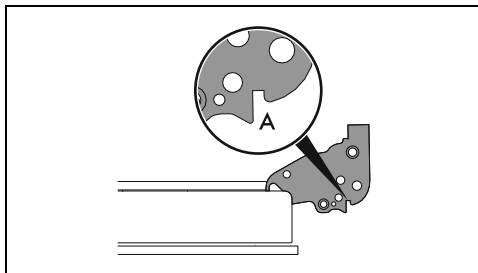


2. Ująć drzwiczki z dwóch stron obydwoma rękami, podnieść je ku górze pod kątem około 30° i wyjąć.



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

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



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

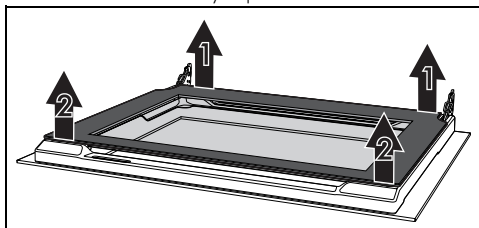
Czyszczenie szklanych drzwiczek

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

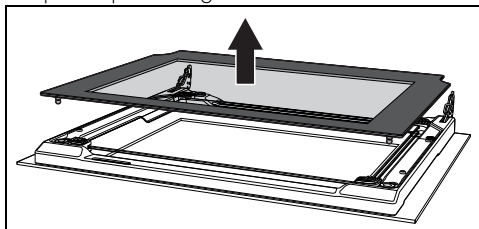
Demontaż szybek wewnętrznych

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

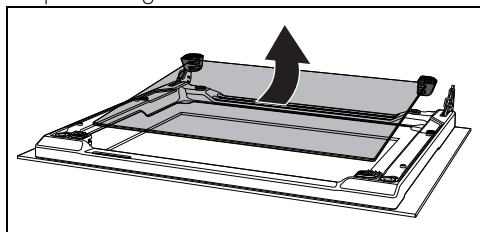
1. Zablokować drzwiczki odpowiednimi sworzniami.
2. Odcłączyć sworznie tylne szyby wewnętrznej poprzez delikatne pociągnięcie ku górze w części tylnej, ruchem wskazanym przez strzałki 1.



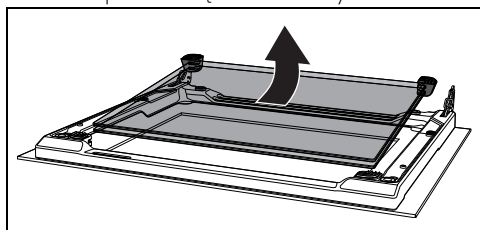
3. Odcłączyć sworznie przednie ruchem wskazanym przez strzałki 2.
4. Następnie wysunąć szybkę wewnętrzną z profilu przedniego.



5. Wyjąć zespół szybki środkowej w kierunku dolnej części drzwiczek, a następnie podnieść go.

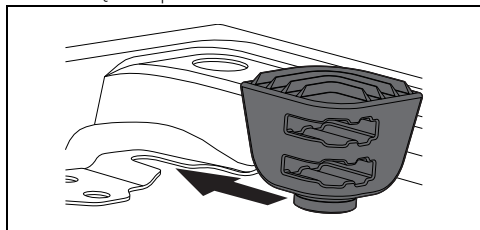


Uwaga: w niektórych modelach zespół szybki środkowej składa się z dwóch szybek.

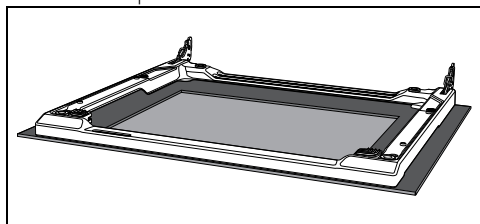


Podczas tej czynności może się zdarzyć, że górne podkładki gumowe wysuną się z ich gniazd.

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

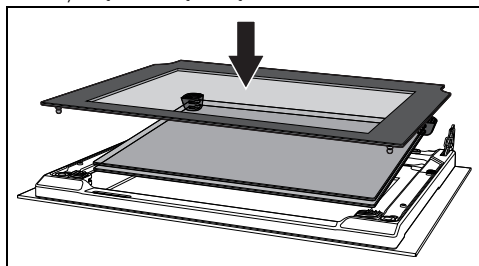


7. Wyczyścić szybę zewnętrzną i tę wyjętą wcześniej.



8. Używać papierowych ręczników kuchennych. W przypadku uporczywego brudu, umyć wilgotną gąbką i neutralnym detergentem.

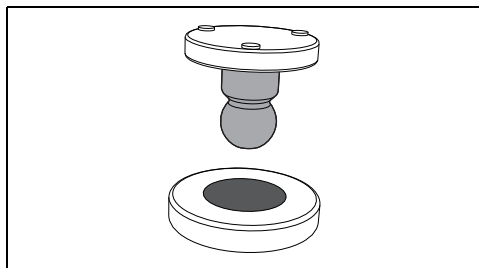
9. Włożyć zespół szybki środkowej i ustawić szybkę wewnętrzną.



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



10. Upewnić się, czy prawidłowo wsunięto 4 sworznie szybki wewnętrznej w ich gniazda na drzwiach.



Czyszczenie komory urządzenia

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

Zawsze przed czyszczeniem wyjąć wszystkie możliwe do usunięcia części.

Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie:

- drzwiczek;

- ramek na ruszty/blachy.



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

Suszenie

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

Po zakończeniu każdego pieczenia:

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

Czyszczenie sondy (tylko w niektórych modelach)

Po każdym użyciu należy wyczyścić sondę temperatury, czekając wcześniej na jej schłodzenie się. Sondę temperatury (część metalowa) należy czyścić wodą, neutralnym płynem do mycia naczyń i miękką gąbką. Resztę oczyścić miękką ściereczką zwilżoną wodą.

Unikać mycia w zmywarce, ponieważ mogłoby to spowodować uszkodzenie komponentów elektrycznych wtyczki.

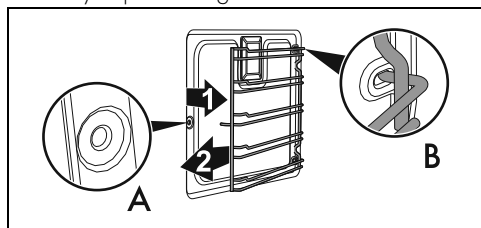
Po wyczyszczeniu dokładnie osuszyć.

Wyjęcie ramek na ruszty/blachy

Wyjęcie ramek na ruszty/blachy ułatwia czyszczenie bocznych części.

W celu wyjęcia ramek na ruszty/blachy, należy:

- Pociągnąć ramkę do wewnątrz komory pieczenia, aby odzepić go z mocowania A, następnie wysunąć ze znajdujących się na tylnej ścianie gniazd B.



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

Specjalne funkcje czyszczenia

- Z pozycji 0 obrócić pokrętkę funkcji o jedną pozycję w lewo. Przycisk  miga.

Czyszczenie Parowe (tylko w niektórych modelach)



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.



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

Czynności wstępne

Przed uruchomieniem funkcji **Czyszczenie parowe**:

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



Zaleca się spryskać maksymalnie 20 razy.



Nie spryskiwać deflektora, jeśli jest on pokryty materiałem samoczyszczącym.

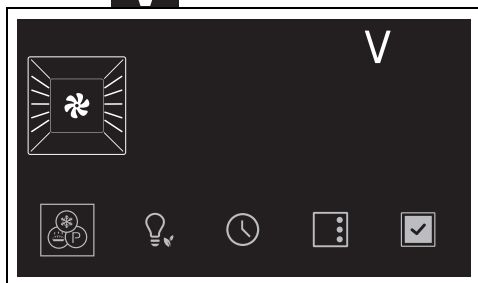
- Zamknąć drzwiczki.
- Podczas cyklu wspomaganego czyszczenia należy oddzielnie umyć wyjęte wcześniej panele samoczyszczące (jeżeli obecne) letnią wodą i odrobiną płynu do naczyń.

Ustawienie funkcji Czyszczenia parowego

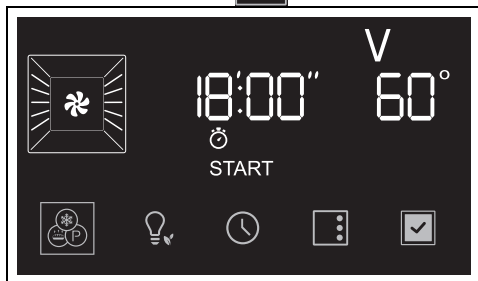


Jeśli temperatura wewnątrz jest wyższa niż przewidziana, funkcja nie jest aktywowana i po każdym naciśnięciu przycisku  urządzenie emituje sygnał akustyczny. Przed uaktywnieniem funkcji poczekać, aż urządzenie wystygnie.

1. Po wejściu do menu funkcji specjalnych naciskać przycisk  aż do wybrania funkcji .



2. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.



3. Nacisnąć przycisk , aby uaktywnić funkcję.



Użytkownik nie może zmienić parametrów czasu trwania i temperatury.

Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu zacznie migać napis  i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

4. Obrócić pokrętkę funkcji na pozycję 0, aby wyjść z funkcji.

Zaprogramowana funkcja Czyszczenia parowego

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

1. Po wybraniu funkcji Czyszczenia parowego należy nacisnąć przycisk .

Na wyświetlaczu kontrolka  miga.

2. Przekręcić pokrętkę temperatury, aby potwierdzić godzinę zakończenia funkcji.
3. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.

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

Koniec funkcji Czyszczenie parowe

1. Obrócić pokrętkę funkcji w położenie 0, aby wyjść z tej funkcji.
2. Otworzyć drzwiczki i wytrzeć szmatką z mikrofibry mniej uciążliwe zabrudzenia.
3. Do usunięcia bardzo opornego brudu użyć nieściertnej gąbki z włókniną z mosiądzu.
4. W przypadku resztek tłuszczu można użyć specjalnych detergentów do czyszczenia piekarników.
5. Usunąć wodę pozostałą wewnątrz komory pieczenia.
6. 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.

Piroliza (tylko w niektórych modelach)



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.



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

Czynności wstępne

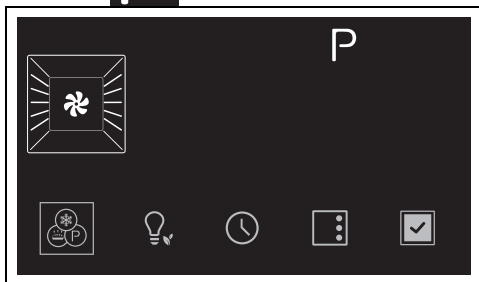
Przed włączeniem pirolizy:

- Wyczyścić wewnętrzną szybę według zwyczajnej procedury czyszczenia.
- Usunąć z wnętrza komory resztki jedzenia lub pozostałości pochodzące z poprzedniego pieczenia.
- Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza komory urządzenia.
- 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.
- O ile występuje, wyjąć sondę temperatury.
- Wyjąć ramki na ruszty/blachy.
- Zamknąć drzwiczki.

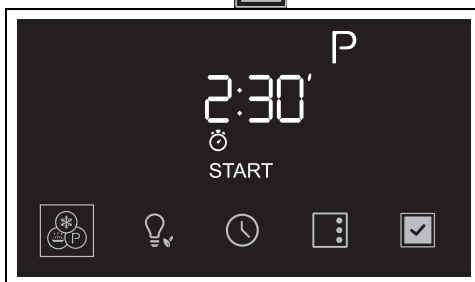
Ustawienie Pirolizy

1. Po wejściu do menu funkcji specjalnych naciskać przycisk  aż do wybrania

funkcji



1. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.



Na wyświetlaczu pojawi się czas trwania pirolizy (fabrycznie ustawiony na 2 i pół godziny).

2. Przekręcić pokrętkę temperatury, aby ustawić czas trwania pirolizy od minimum 2 i pół godziny do maksimum 3 i pół godziny.



Zalecany czas trwania pirolizy:

- Niezbyt brudny: 2:30
- Średnio brudny: 3:00
- Bardzo brudny: 3:30

3. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.



W przypadku, gdy sonda temperatury (jeśli występuje) włożona jest do przewidzianego na nią gniazda, uruchomienie pirolizy jest niemożliwe.

4. Po około 2 minutach od rozpoczęcia pirolizy kontrolka  włączy się, aby poinformować, że drzwiczki są zablokowane przez urządzenie uniemożliwiające ich otwarcie.



Po włączeniu blokady drzwiczek nie można wybrać żadnej funkcji.

Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu zacznie migać napis  i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

5. Obrócić pokrętkę funkcji na pozycję 0, aby wyjść z funkcji.



Drzwiczki pozostają zablokowane do momentu, w którym temperatura wewnątrz komory urządzenia nie powróci do poziomu bezpieczeństwa.



Podczas Pirolizy wentylatory generują 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 czas trwa wentylacja.



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.



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

Zaprogramowana Piroaliza

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

1. Po wybraniu czasu trwania Piroalizy należy nacisnąć przycisk .

Na wyświetlaczu kontrolka  miga.

1. Przekręcić pokrętkę temperatury, aby potwierdzić godzinę zakończenia funkcji.
2. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.

Urządzenie oczekuje na ustawioną godzinę rozpoczęcia w celu uruchomienia funkcji Piroalizy.



Po włączeniu blokady drzwiczek nie można wybrać żadnej funkcji. Pozostaje jednak możliwość wyłączenia urządzenia poprzez przekręcenie pokrętki funkcji na pozycję 0.

Zakończenie piroalizacji

1. Obrócić pokrętkę funkcji na pozycję 0, aby wyjść z funkcji.

2. Otworzyć drzwiczki i wilgotną szmatką z mikrofibry zebrać pozostałości wewnątrz komory pieczenia.



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.

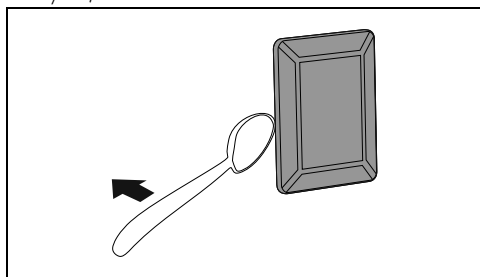
- Utrzymywać uszczelkę w czystości stosując nieścierną gąbkę i letnią wodę.

Wymiana żarówki oświetlenia wewnętrznego



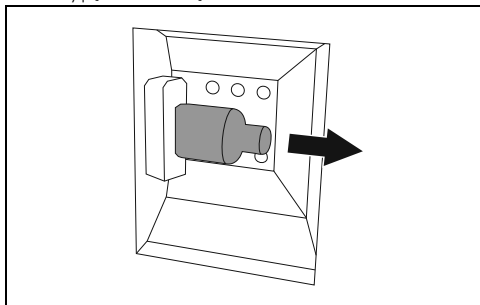
**Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia
prądem**

- Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
 - Użyć rękawic ochronnych.
1. Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza komory urządzenia.
 2. Wyjąć ramki na ruszty/blachy.
 3. Zdjąć pokrywę żarówki za pomocą odpowiedniego narzędzia (na przykład łyżki).



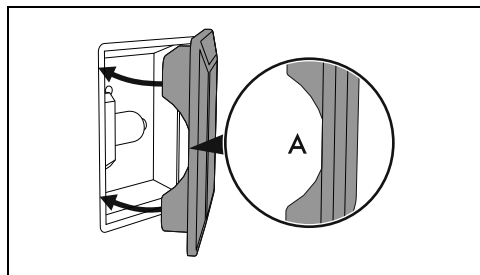
Uważać, aby nie zarysować emalii na ścianie komory pieczenia.

4. Wyjąć żarówkę.



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

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



7. Nacisnąć osłonę, aby przylegała do oprawki.

MONTAŻ

Podłączanie do instalacji elektrycznej



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Informacje ogólne

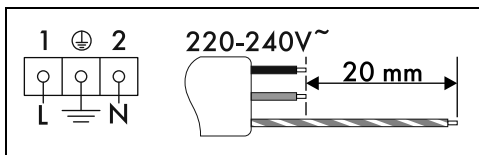
Sprawdzić, czy charakterystyka sieci elektrycznej odpowiada danym przedstawionym na tablicie znamionowej. Tabliczka znamionowa, zawierająca dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie, jest umieszczona na urządzeniu, w widocznym miejscu.

Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

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

Urządzenie może funkcjonować:

- **220-240 V~**



Kabel trójżyłowy 3 x 1,5 mm².



Wskazane wartości dotyczą wewnętrznego przekroju kabla.



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

Podłączenie stałe

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

W przypadku rynku australijskiego/nowozelandzkiego:

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

Podłączenie za pomocą gniazda i wtyczki

Sprawdzić, czy wtyczka i gniazdo są tego samego typu.

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

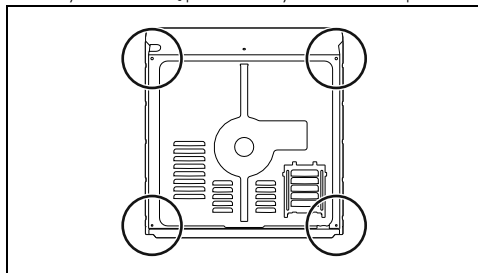
Wymiana przewodu



**Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia
prądem**

- Odtąć główne zasilanie elektryczne.

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



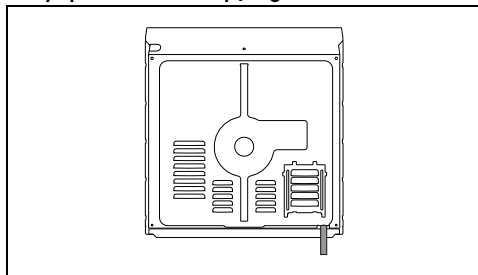
2. Wymienić kabel.
3. Upewnić się, że przewody (piekarnika lub ewentualnej płyty kuchennej) przechodzą w odpowiednich miejscach, bez jakiegokolwiek kontaktu z urządzeniem.

Ustawianie



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

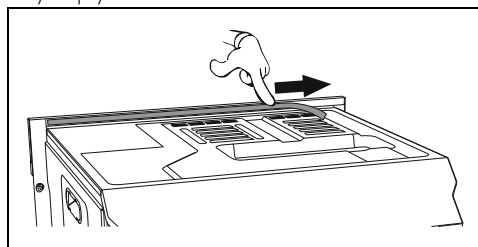
Pozycja kabla zasilającego



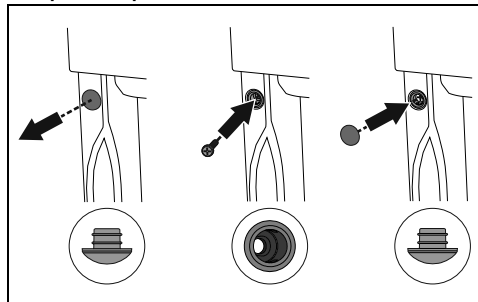
Uszczelka przedniego panelu

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

innych płynów.

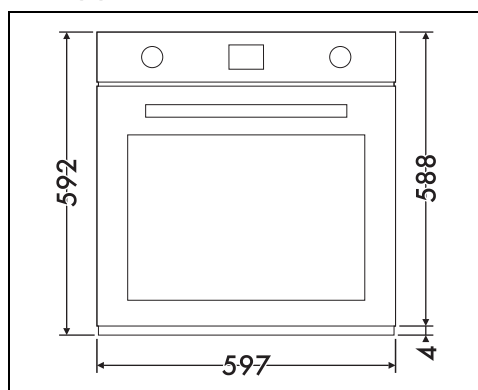


Tuleje mocujące

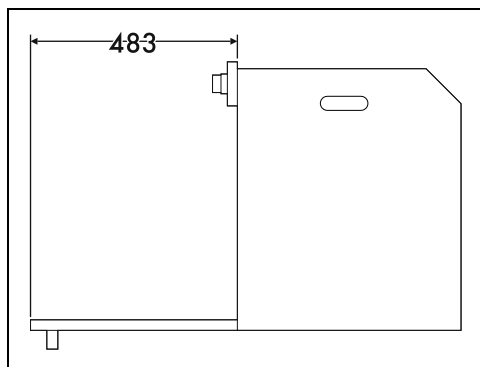
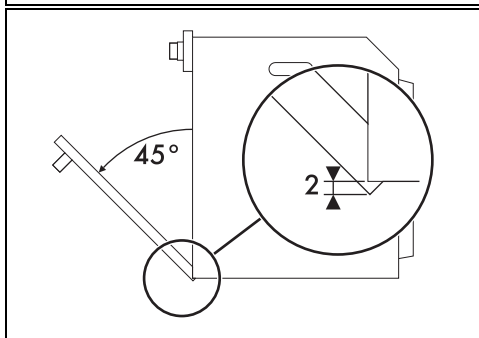
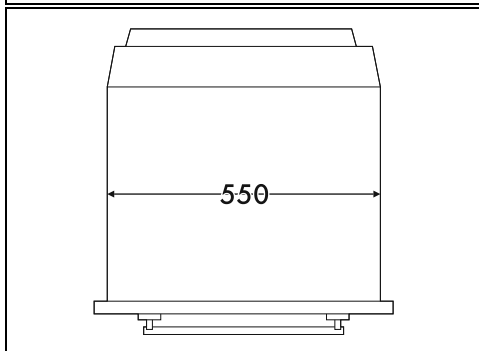
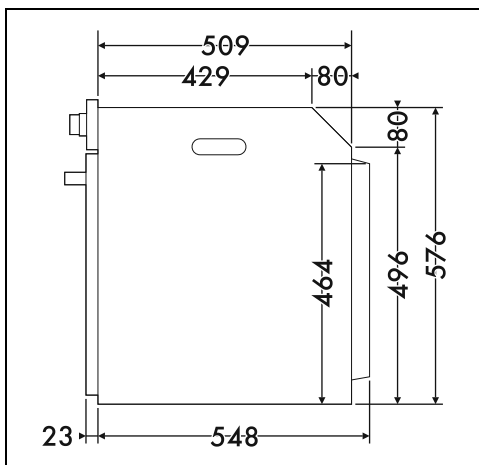


1. Zdjąć zatyczki tulei umieszczone na przednim panelu urządzenia.
2. Umieścić urządzenie w meblu.
3. Przymocować urządzenie śrubami do mebla.
4. Zakryć tuleje zdjętymi wcześniej zatyczkami.

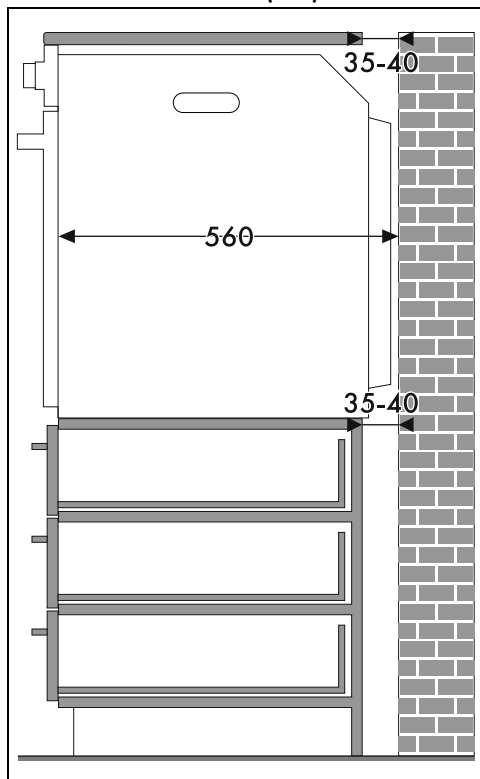
Gabaryty urządzenia (mm)



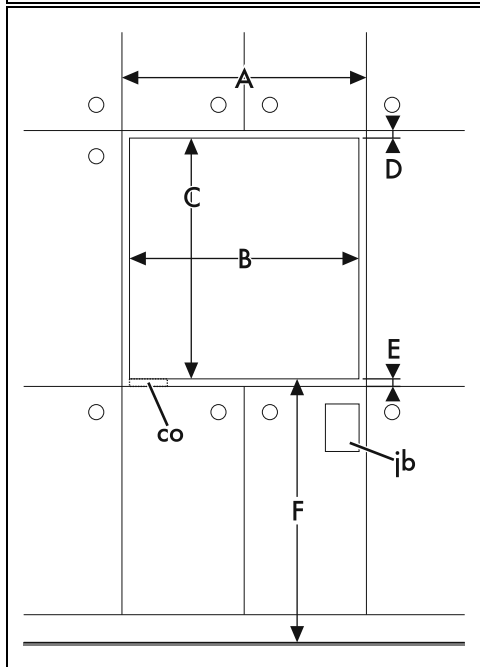
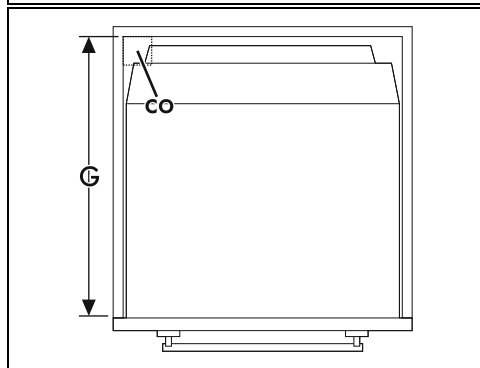
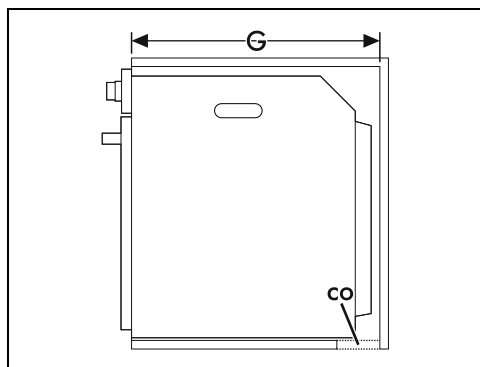
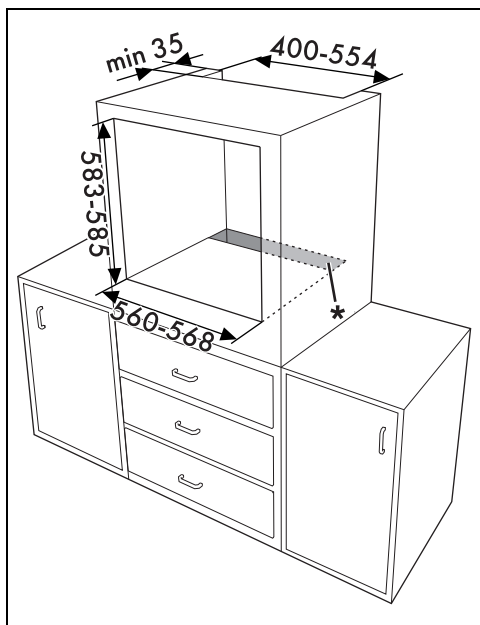
PL



Zabudowa na kolumnie (mm)



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



A min. 603 mm

B 560 – 568 mm

C 583 – 585 mm

D 9 – 11 mm

E min. 5 mm

F 121 – 1105 mm

G min. 560 mm

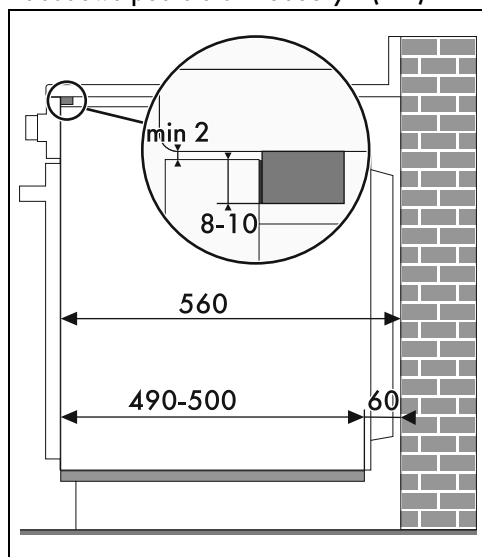
H min. 594 mm

co Wycięcie na kabel zasilający (min. 6 cm²)

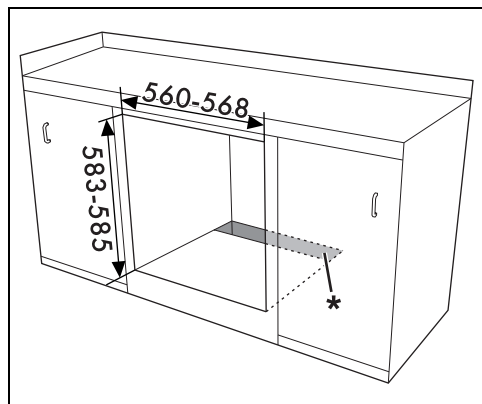
jb Skrzynka złącz elektrycznych

PL

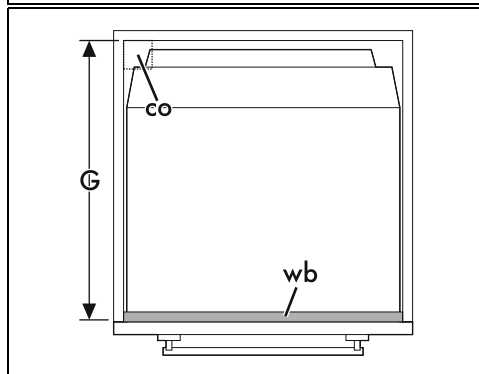
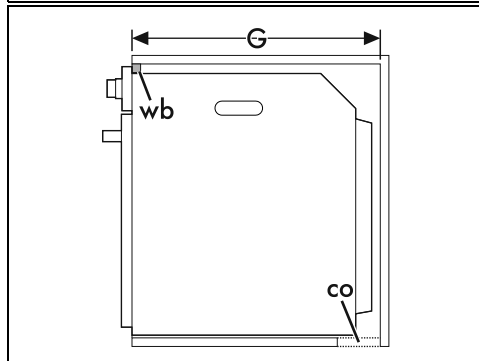
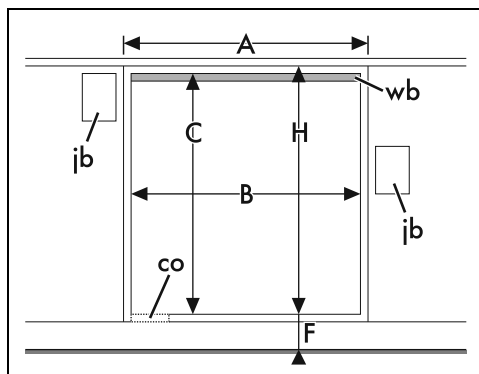
Zabudowa pod blatem roboczym (mm)



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



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



- A min. 603 mm
- B 560 – 568 mm
- C 583 – 585 mm
- D 9 – 11 mm
- E min. 5 mm
- F 121 – 1105 mm
- G min. 560 mm
- H min. 594 mm

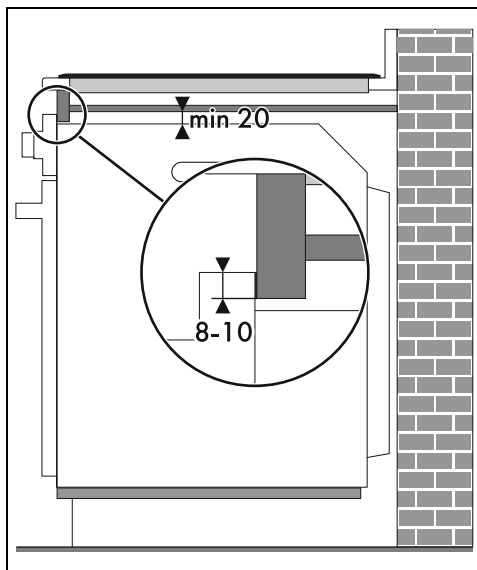
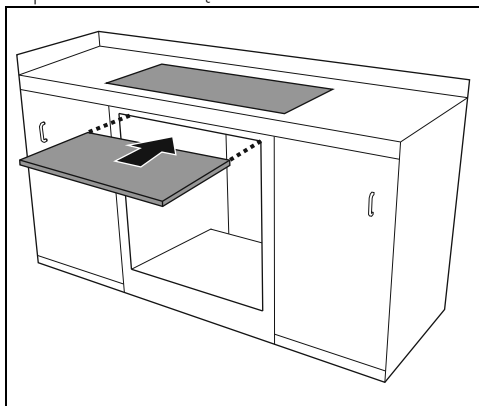
co Wycięcie na kabel zasilający (min. 6 cm²)

jb Skrzynka złączy elektrycznych

wb Listwa drewniana (zalecana)

Montaż pod płytą kuchenną (mm) (tylko w modelach z pirolizą)

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.

PL