

OSTRZEŻENIA	302	Użytkowanie akcesoriów	311
Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	302	Cyfrowy programator	312
Informacje na temat omawianego urządzenia	306	Pierwsze użycie	312
Przeznaczenie urządzenia	306	Porady dotyczące przygotowywania potraw	317
Instrukcja obsługi	307	Mini przewodnik po akcesoriach	318
Odpowiedzialność producenta	307	Poznaj przepisy	318
Tabliczka znamionowa	307	Wskazania dla organów nadzorujących	318
Utylizacja	307	Funkcje specjalne	319
Wskazówki dla europejskich organów kontrolnych	307	Funkcje dodatkowe	322
Dane techniczne efektywności energetycznej	307	Ustawienia	323
Oszczędność energii	308	Inne ustawienia	325
Informacje o zużyciu energii w trybie wyłączonym/ gotowości	308	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	326
Źródła światła	308	Czyszczenie urządzenia	326
Jak czytać instrukcje obsługi	308	Czyszczenie drzwiczek	326
OPIS	309	Czyszczenie komory urządzenia	328
Opis ogólny	309	Funkcje specjalne	328
Panel sterowania	309	Czyszczenie Parowe (tylko w niektórych modelach)	329
Pozostałe części	310	Piroliza (tylko w niektórych modelach)	330
Akcesoria	310	Konserwacja nadzwyczajna	332
Akcesoria opcjonalne (do nabycia oddzielnie)	311	MONTAŻ	332
UŻYTKOWANIE	311	Podłączanie do instalacji elektrycznej	332
Czynności wstępne	311	Ustawianie	333

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.

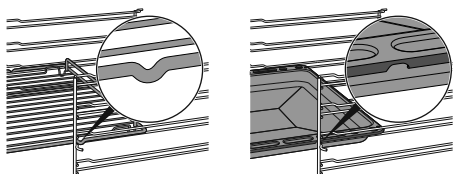
- Przy sprawdzaniu potrawy lub pod koniec pieczenia otworzyć drzwiczki na 5 cm na kilka sekund, aby uwolnić parę, a następnie całkowicie otworzyć drzwiczki.
- Nie należy wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztucze lub przyrządy) do szczeliny.
- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.
- **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 szybce 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 ŁODZIACH I W

PRZYCZEPACH KEMPINGOWYCH.

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

jego wymiany.

- **UWAGA:** Podczas ustawiania urządzenia należy się upewnić, że przewód zasilający nie jest zaplątany ani uszkodzony.
- Przed jakąkolwiek interwencją na urządzeniu (montaż, konserwacja, ustawienie lub przesunięcie) zawsze wyposażyć się w odpowiednie środki ochrony indywidualnej.
- Przed każdą czynnością na urządzeniu odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Umożliwić odłączenie urządzenia po instalacji, za pomocą dostępnej wtyczki lub wyłącznika w przypadku stałego podłączenia.
- Dostarczyć na linii zasilania urządzenie, które zapewni odłączenie od sieci onipolarnej, z odległością otwarcia styków umożliwiającą całkowite odłączenie w warunkach kategorii przepięciowej III, zgodnie z wymogami instalacyjnymi.
- **UWAGA:** Przed wymianą lampek wewnętrznych 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.
- Używać wyłącznie sondy temperatury dostarczonej lub zalecanej przez producenta (tylko w niektórych modelach).

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.



Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odtąć kabel zasilający od instalacji elektrycznej.

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

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

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

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



Opakowania z tworzyw sztucznych
Niebezpieczeństwo uduszenia się

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

Wskazówki dla europejskich organów kontrolnych

Fan forced mode

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

Conventional heating mode

W celu wykonania funkcji GRZĄTKA 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.

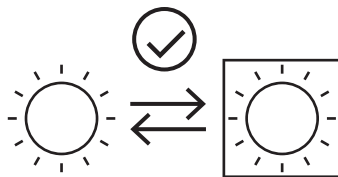
Informacje o zużyciu energii w trybie wyłączonym/gotowości

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:



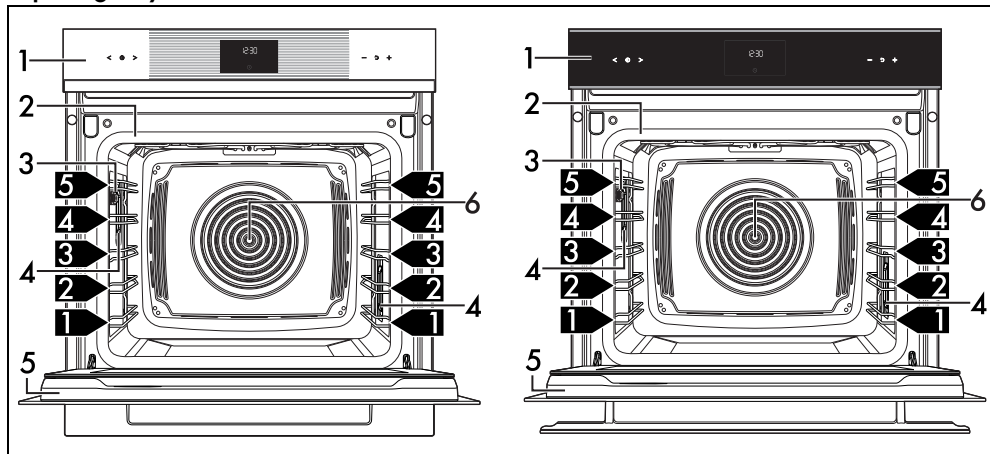
Ostrzeżenie/Uwaga



Informacja/Wskazówka

OPIS

Opis ogólny



1 Panel sterowania

2 Uszczelka

3 Wejście sondy temperatury (tylko w niektórych modelach)

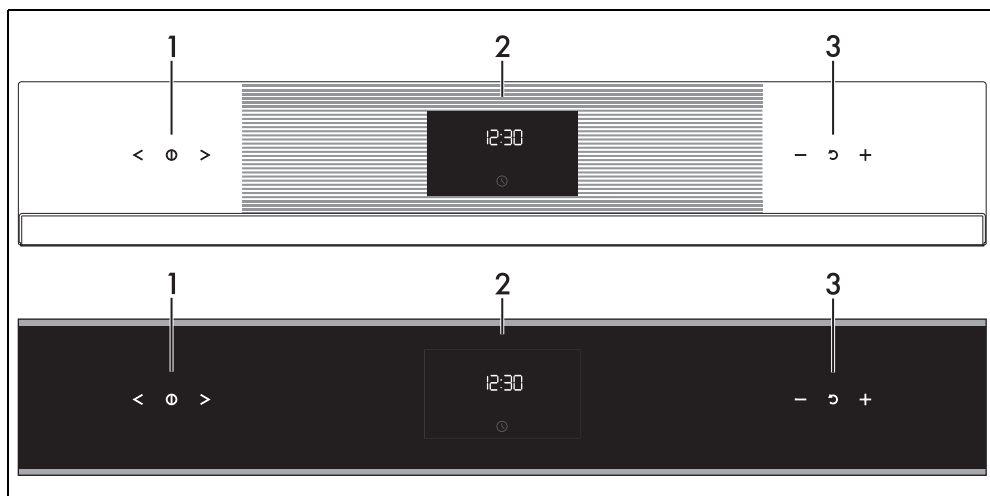
4 Lampka

5 Drzwiczki

6 Wentylator

1,2,3 Poziom ramki

Panel sterowania



1 Przyciski dotykowe funkcji

Za pomocą tych przycisków dotykowych można:

- włączyć/wyłączyć urządzenie;
- wybrać funkcję.

2 Programator cyfrowy

Wyświetla bieżącą godzinę, funkcję, wybraną moc i temperaturę pieczenia oraz ewentualnie

przypisany czas trwania.

3 Przyciski dotykowe temperatury

Za pomocą tych przycisków dotykowych można ustawić:

- temperatura pieczenia;
- czas trwania funkcji;
- pieczenie zaprogramowane;
- minutnik;

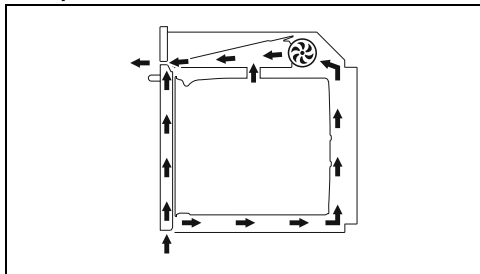
- aby anulować zmianę lub powrócić do poprzedniego ekranu.

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:

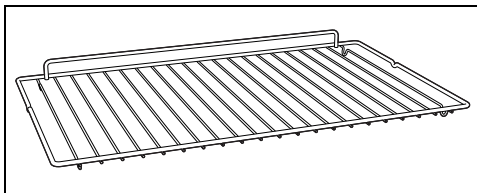
- po otwarciu drzwiczek;
- po naciśnięciu przycisku  na wyświetlaczu;
- po wybraniu dowolnej funkcji z wyjątkiem

funkcji -  -  -  (w zależności od modelu).

Akcesoria

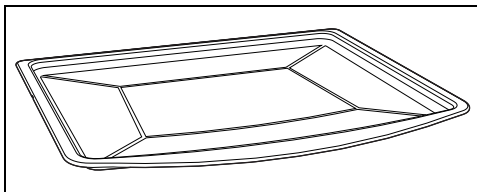
- W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie akcesoria.
- Akcesoria, które mają styczność z żywnością są wykonane z odpowiednich materiałów, zgodnych z obowiązującymi normami.
- Oryginalne akcesoria dostarczane z urządzeniem lub opcjonalnie można zamówić w autoryzowanych centrach serwisowych. Należy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

Ruszt



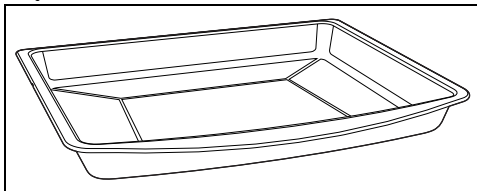
Do podtrzymywania naczyń z pieczoną potrawą.

Blacha



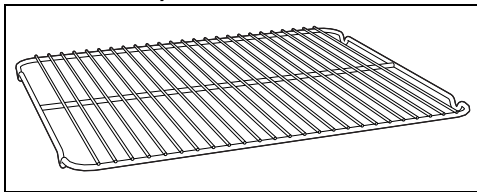
Odpowiednia do pieczenia ciast, pizzy, słodkich wypieków i ciastek.

Głęboka blacha



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

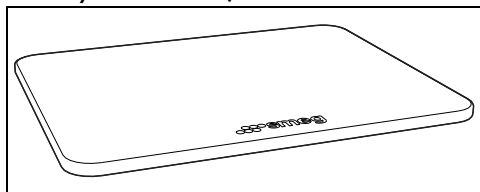
Ruszt do blachy



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

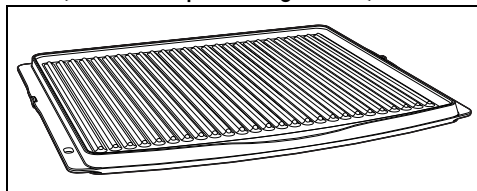
Akcesoria opcjonalne (do nabycia oddzielnie)

STONE2 lub kamień do pieczenia (tylko w niektórych modelach)



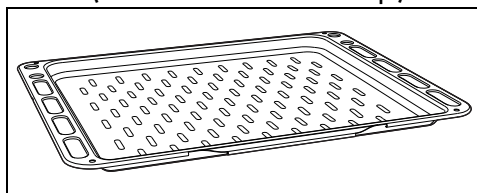
Akcesorium idealne do pieczenia wypieków typu pizza, chleb, focaccia, ale można z niego korzystać również do przygotowywania potraw bardziej delikatnych, takich jak ciasteczka.

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 żywności uprzednio panierowanej, wstępnie ugotowanej i/lub mrożonej (frytki, krokiety ziemniaczane lub mięsne, mozzarella...).

PL

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 póltek.
- Wyjąć i umyć wszystkie akcesoria urządzenia (patrz rozdział „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”).

Pierwsze nagrzewanie

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

Podczas nagrzewania urządzenia

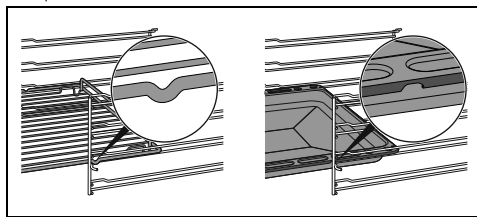
- wietrzyć pomieszczenie;
- nie przebywać w nim.

Użytkowanie akcesoriów

Ruszty i blachy

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

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

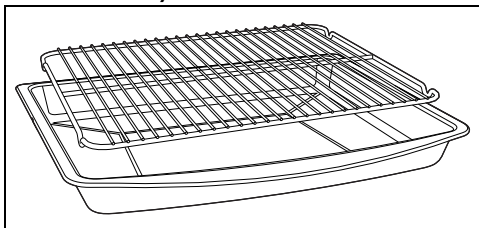


Delikatnie wprowadzić ruszty i blachy do komory pieczenia, aż do ich zatrzymania.



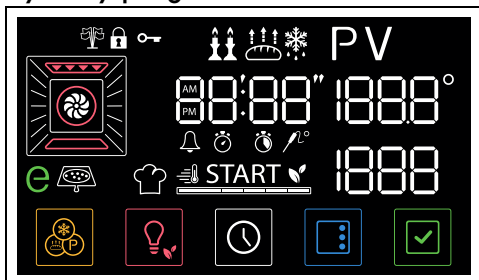
Przed pierwszym użyciem wyczyścić blachy, w celu usunięcia pozostałości z produkcji.

Ruszt do blachy



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

Cyfrowy programator



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

Przyciski dotykowe

Panel sterowania wyposażony jest w przyciski dotykowe, których można użyć, naciskając lekko symbol, którego zamierza się użyć.

- Za pomocą przycisków dotykowych  i  można wybrać żądaną funkcję na ekranie obecnym na wyświetlaczu.



Naciskać przyciski w sposób ciągły  lub , aby szybko przewijać parametry do modyfikacji.

- Nacisnąć przycisk dotykowy , aby wyjść z bieżącej funkcji i powrócić do ekranu zegara na wyświetlaczu.

- Za pomocą przycisków dotykowych  i  można zwiększyć lub zmniejszyć wartość wybranego parametru.



Naciskać przyciski w sposób ciągły  lub , aby szybko zmieniać wartość wybranego parametru.

- Nacisnąć przycisk dotykowy , aby przywrócić wybrany parametr do poprzedniej wartości.
- Nacisnąć przycisk dotykowy , aby powrócić do wcześniej wybranego ekranu.

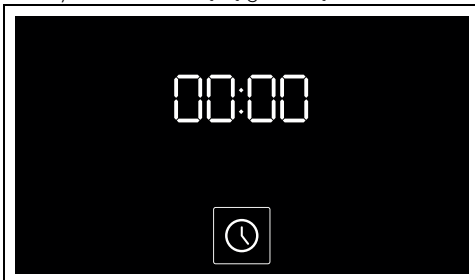
Pierwsze użycie



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 rozpocząć pieczenie, należy ustawić bieżącą godzinę.



Ustawianie godziny

1. Wcisnąć przycisk .
2. Za pomocą przycisków dotykowych  i  wybrać wyświetlany format godziny ( lub ).



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

3. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić i przejść do ustawienia godziny.
4. Nacisnąć przyciski dotykowe  i , aby ustawić aktualną godzinę.
5. Nacisnąć przycisk , w celu ustawienia aktualnej godziny i przejścia do ustawiania minut.
6. Nacisnąć przyciski dotykowe  i , aby ustawić minuty aktualnej godziny.
7. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.

 Zmiana bieżącej godziny może się okazać konieczna na przykład z powodu zmiany czasu z zimowego na letni i odwrotnie.

 Aby anulować operację, należy przytrzymać przez kilka sekund przycisk  na wyświetlaczu.

Zmiana godziny

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



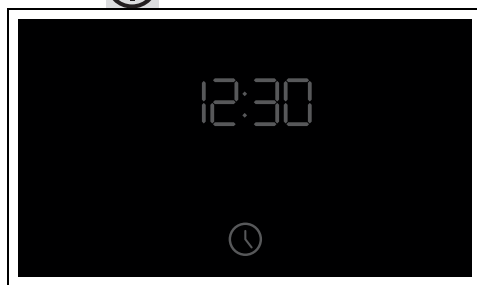
2. Dokonać zmiany godziny, jak opisano od punktu 2 w poprzednim rozdziale.

Niska jasność

Po 2 minutach bezczynności, na ekranie zegara, wyświetlany jest przycisk  i aktualny czas przy niskiej jasności.

W tym trybie przyciski dotykowe na panelu sterowania są wyłączone, z wyjątkiem

przycisku  na panelu sterowania.



 Wyświetlacz można przełączyć w tryb niskiej jasności, naciskając przycisk  na panelu sterowania.

 Wyświetlacz przełącza się na tryb niskiej jasności tylko wtedy, gdy w komorze pieczenia nie ma ciepła. Po każdym wciśnięciu przycisków dotykowych urządzenie wyemituje ostrzeżenie dźwiękowe i pojawi się napis „Hot”

Ponowna aktywacja wyświetlacza

Aby włączyć wyświetlacz i przyciski dotykowe na panelu sterowania:

- Przytrzymać przycisk  na wyświetlaczu przez około 1 sekundę lub nacisnąć przycisk  na panelu sterowania.

Wyświetlacz włączy się, a przyciski dotykowe na panelu sterowania zaświecą się.

Użytkowanie piekarnika

 Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

 Gdy urządzenie oczekuje na wykonanie operacji przez użytkownika przez ponad dwadzieścia minut, na ekranie wyświetlacza pojawia się napis **STOP**. W takim przypadku nie jest możliwe kontynuowanie operacji i konieczne jest naciśnięcie przycisku dotykowego  na panelu sterowania.

Pieczenie tradycyjne

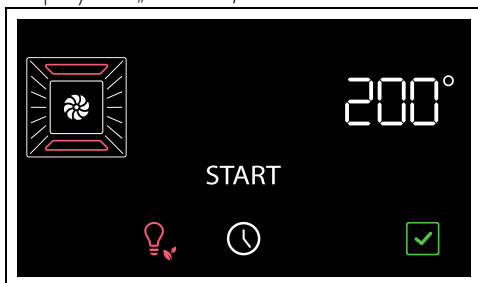


W każdej chwili można przerwać pieczenie, naciskając i przytrzymując przycisk dotykowy .

1. Za pomocą przycisków dotykowych  i  wybrać żadaną funkcję (na przykład „Z OBIEGIEM POWIETRZA” ).

Przycisk  i napis **START** na wyświetlaczu zaczną migać.

2. Nacisnąć przyciski dotykowe  i , aby ustawić żadaną temperaturę (na przykład „200°C”).



3. Nacisnąć przycisk , aby uaktywnić funkcję.



W momencie otwarcia drzwiczek, funkcja w toku zostaje przerwana. Działanie przywracane jest automatycznie po zamknięciu drzwiczek.

Etap wstępnego 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.

Faza pieczenia



W tej fazie wyświetlane jest „odliczanie”, które mierzy czas, jaki upłynął od rozpoczęcia pieczenia.

1. Otworzyć drzwiczki
2. Włożyć potrawę do komory pieczenia.
3. Zamknąć drzwiczki.
lub
- Jeśli potrawa jest już w komorze pieczenia, nacisnąć przycisk  na wyświetlaczu, aby uruchomić pieczenie.
4. Sprawdzić stan pieczenia żywności, włączając wewnętrzną lampkę.

Po zakończeniu pieczenia

5. Nacisnąć przycisk dotykowy  na panelu sterowania, aby wyjść z tej funkcji.

Gotowanie na czas

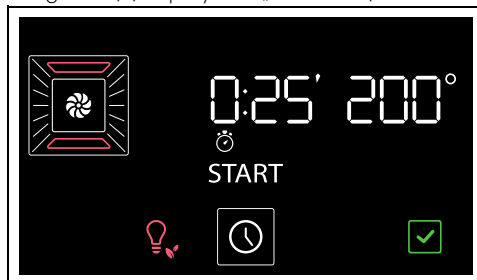


Pieczenie na czas jest funkcją, która pozwala na rozpoczęcie i zakończenie pieczenia po upływie ustawionego przez użytkownika czasu.

1. Po wybraniu jednej z funkcji i temperatury pieczenia, wcisnąć przycisk .

Kontrolki  i  na wyświetlaczu migają.

2. Nacisnąć przyciski dotykowe  i  panelu sterowania w celu ustawienia czasu trwania pieczenia (od 1 minuty do 13 godzin) (na przykład „25 minut”).



3. Nacisnąć przycisk  na wyświetlaczu, aby potwierdzić czas trwania pieczenia.



Należy pamiętać, że do czasu trwania pieczenia jest dodawanych kilka minut na nagrzanie piekarnika.

4. Nacisnąć przycisk  aby uaktywnić funkcję.

Po zakończeniu wstępnego nagrzewania:

5. Włożyć żywność do komory pieczenia.
6. Zamknąć drzwiczki, pieczenie jest wznowiane automatycznie.

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

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

7. Nacisnąć przycisk dotykowy  na panelu sterowania, aby wyjść z tej funkcji.



Jeśli zostanie naciśnięty przycisk , funkcja zostanie powtórzona z tymi samymi parametrami, co ostatnio zakończona funkcja.

Wyłączanie pieczenia na czas

1. Nacisnąć i przytrzymać przez kilka sekund przycisk  na wyświetlaczu.
2. Naciskać przycisk dotykowy  na panelu sterowania, aby wyzerować czas trwania pieczenia.
3. Nacisnąć przycisk  aby potwierdzić.

Pieczenie zaprogramowane



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

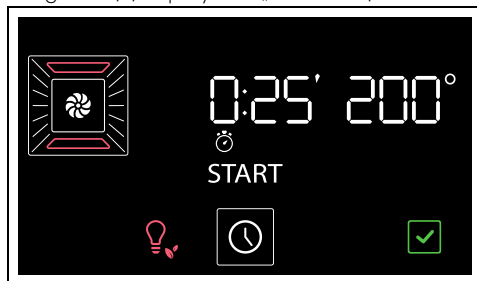


Ze względów bezpieczeństwa, można ustawić czas zakończenia pieczenia wyłącznie po uprzednim zaprogramowaniu czasu trwania.

1. Po wybraniu jednej z funkcji i temperatury pieczenia, wcisnąć przycisk .

Kontrolki  i  na wyświetlaczu migają.

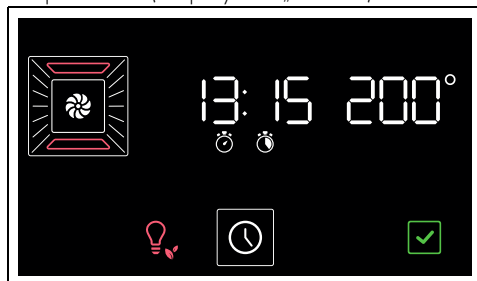
2. Nacisnąć przyciski dotykowe  i  panelu sterowania w celu ustawienia czasu trwania pieczenia (od 1 minuty do 13 godzin) (na przykład „25 minut”).



3. Wcisnąć przycisk .

Kontrolki  i  na wyświetlaczu migają.

4. Nacisnąć przyciski dotykowe  i , aby ustawić godzinę zakończenia 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 dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawia się napis **End**.

7. Nacisnąć przycisk dotykowy  na panelu sterowania, aby wyjść z tej funkcji.

Wyłączanie funkcji pieczenia zaprogramowanego

1. Nacisnąć i przytrzymać przez kilka sekund przycisk .

Kontrolki  i  migają na wyświetlaczu

2. Krótco nacisnąć przycisk .

Kontrolki  i  na wyświetlaczu migają.

3. Naciskać przycisk dotykowy  na panelu sterowania, aby wyzerować czas trwania pieczenia.

4. Nacisnąć przycisk  aby potwierdzić.



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

Minutnik podczas trwania pieczenia



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

1. Wcisnąć przycisk .

Kontrolki  i  na wyświetlaczu migają.

2. Wcisnąć przycisk .

Na wyświetlaczu pojawiają się migające cyfry  i kontrolka .

3. Nacisnąć przyciski dotykowe  i  na panelu sterowania, aby ustawić czas trwania minutnik (od 1 minuty do 13 godzin).

4. Nacisnąć przycisk  aby potwierdzić.

Po wyłączeniu się minutnik pojawia się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu miga kontrolka



5. Nacisnąć jeden z przycisków obecnych w dolnej części ekranu, aby przerwać sygnał dźwiękowy.

Spis funkcji pieczenia tradycyjnego



W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie funkcje.

STATYCZNY



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

OBIEG POWIETRZA



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

TERMOOBIEG



Ciepło rozprowadzane 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 warzyw).

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



Podczas pieczenia w funkcji ECO nie powinno się otwierać drzwiczek.



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



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

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 pieczenia 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.

Mini przewodnik po akcesoriach



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 i użyć funkcji TERMOOBIEG



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 żądanym poziomie.



Głęboka blacha

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 rusztu 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.

Poznaj przepisy

Aby zapoznać się z przepisami przygotowanymi z myślą o różnych kategoriach potraw i uzyskać więcej przydatnych wskazówek na temat gotowania, wejdź na dedykowaną stronę witryny www.smeg.com. Wystarczy zeskanować kod QR na ulotce dołączonej do produktu.

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

- Na wyświetlaczu nacisnąć przycisk .

 Aby przewijać dostępne funkcje, naciskać przyciski dotykowe  i , aby wybrać żądaną funkcję specjalną.

 Aby wyjść z wybranej funkcji, nacisnąć i przytrzymać przycisk  na panelu sterowania lub przycisk  na wyświetlaczu.

 Aby powrócić do wcześniej wybranego ekranu, nacisnąć przycisk  na panelu sterowania

STONE

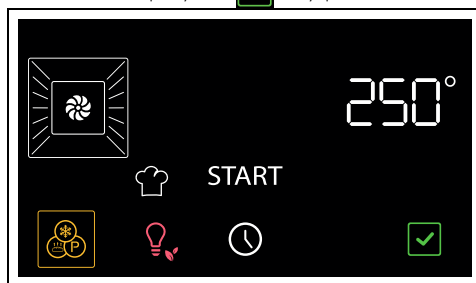
 Przydatny do pieczenia na kamieniu. Do użytku z akcesorium PPR2 lub STONE, sprzedawanym oddzielnie.

 Zapoznać się z instrukcjami i wskazówkami dotyczącymi użytkowania, opisanymi w dokumentacji akcesorium.

1. Otworzyć drzwiczki.
2. Włożyć akcesorium PPR2 lub STONE do komory pieczenia (patrz instrukcja konkretnego akcesorium).
3. Zamknąć drzwiczki
4. Po wejściu do menu funkcji specjalnych, naciskać przyciski dotykowe  i  na panelu sterowania, aż do wybrania danej funkcji **St On**.



5. Nacisnąć przycisk  aby potwierdzić.



6. Nacisnąć przyciski dotykowe  i  na panelu sterowania, aby wybrać żądaną temperaturę.
7. Nacisnąć przycisk  aby uaktywnić funkcję.

 Podobnie jak w przypadku normalnych funkcji pieczenia, można pominąć wstępne nagrzewanie i ustawić zaprogramowane gotowanie na czas.

8. Po zakończeniu wstępnego nagrzewania, otworzyć drzwiczki i umieścić potrawę do pieczenia na akcesorium.
9. Zamknąć drzwiczki.
10. Nacisnąć przycisk dotykowy  na panelu sterowania, aby wyjść z tej funkcji.

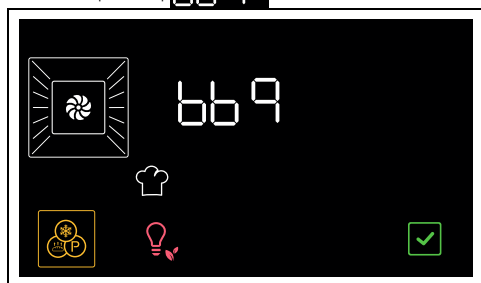
BBQ (Grill)

 Przydatny do pieczenia na grillu. Do użytku z akcesorium BBQ sprzedawanym oddzielnie.

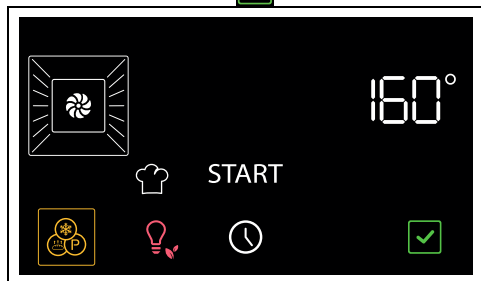
 Zapoznać się z instrukcjami i wskazówkami dotyczącymi użytkowania, opisanymi w dokumentacji akcesorium.

1. Otworzyć drzwiczki.
2. Włożyć akcesorium BBQ do komory pieczenia.
3. Zamknąć drzwiczki
4. Po wejściu do menu funkcji specjalnych, naciskać przyciski dotykowe  i 

na panelu sterowania, aż do wybrania danej funkcji **bb9**.

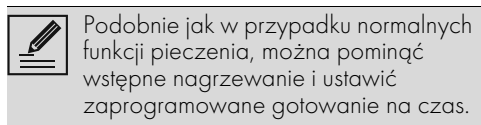


5. Nacisnąć przycisk  aby potwierdzić.



6. Nacisnąć przyciski dotykowe  i  na panelu sterowania, aby wybrać żądaną temperaturę.

7. Nacisnąć przycisk  aby uaktywnić funkcję.



Podobnie jak w przypadku normalnych funkcji pieczenia, można pominąć wstępne nagrzewanie i ustawić zaprogramowane gotowanie na czas.

8. Po zakończeniu wstępnego nagrzewania, otworzyć drzwiczki i umieścić potrawę do pieczenia na akcesorium.

9. Zamknąć drzwiczki.

10. Nacisnąć przycisk dotykowy  na panelu sterowania, aby wyjść z tej funkcji.

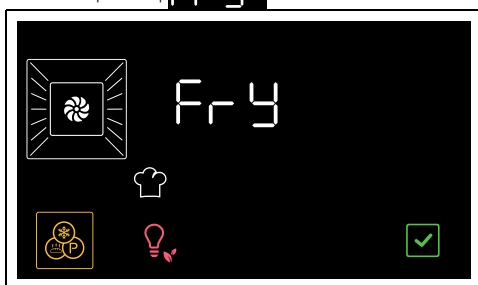
AIRFRY

 Przydatne do smażenia bez oleju. Do użytku z akcesorium AIRFRY sprzedawanym oddzielnie.

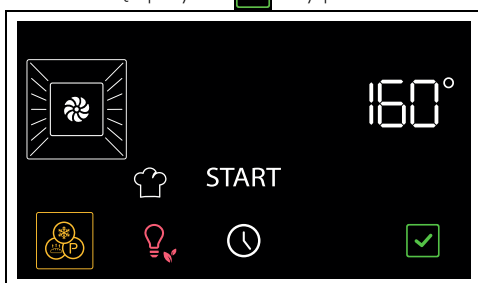


Zapoznać się z instrukcjami i wskazówkami dotyczącymi użytkowania, opisanymi w dokumentacji akcesorium.

1. Po wejściu do menu funkcji specjalnych, naciskać przyciski dotykowe  i  na panelu sterowania, aż do wybrania danej funkcji **Fry**.



2. Nacisnąć przycisk  aby potwierdzić.



3. Nacisnąć przyciski dotykowe  i  na panelu sterowania, aby wybrać żądaną temperaturę.

4. Nacisnąć przycisk  aby uaktywnić funkcję.



Podobnie jak w przypadku normalnych funkcji pieczenia, można pominąć wstępne nagrzewanie i ustawić zaprogramowane gotowanie na czas.

5. Po zakończeniu wstępnego nagrzewania otworzyć drzwiczki i włożyć akcesorium AIRFRY wraz z potrawą, która ma być ugotowana w komorze pieczenia.

6. Zamknąć drzwiczki.

7. Nacisnąć przycisk dotykowy  na panelu sterowania, aby wyjść z tej funkcji.

SZABAT



W takim ustawieniu urządzenie wykonuje pewne szczególne funkcje:

- Pieczenie nie może trwać przez nieokreślony czas, nie można ustawić

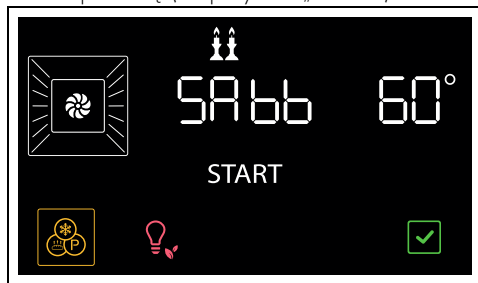
żadnego czasu pieczenia.

- Nie jest wykonywane nagrzewanie.
- Temperatura pieczenia w zakresie 60-150 °C.
- Lampka piekarnika jest wyłączona, nie uaktywnia się po otwarciu drzwiczek (gdzie obecne) lub ręcznej aktywacji.
- Wewnętrzny wentylator jest wyłączony.
- Przyciski dotykowe i sygnały dźwiękowe są wyłączone.



Po uaktywnieniu funkcji Szabat nie można zmienić żadnego parametru. Wszelkie działania podejmowane za pomocą przycisków dotykowych na panelu sterowania i/lub przycisków wyświetlacza nie będą miały żadnego efektu.

1. Po wejściu do menu funkcji specjalnych, naciskać przyciski dotykowe  i  na panelu sterowania, aż do wybrania danej funkcji .
2. Nacisnąć przycisk  aby potwierdzić.
3. Nacisnąć przyciski dotykowe  i  na panelu sterowania, aby wybrać żądaną temperaturę (na przykład „90°C”).



4. Nacisnąć przycisk  aby uaktywnić funkcję.

Aby wyjść z funkcji:

1. Nacisnąć i przytrzymać przez kilka sekund przycisk  na wyświetlaczu.
2. Po ponownym uruchomieniu panelu sterowania nacisnąć przycisk dotykowy,  aby zakończyć funkcję.

WYRAST. CIASTA



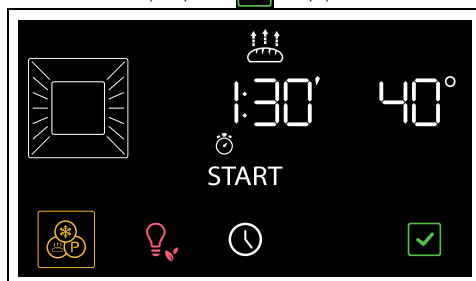
Ta funkcja jest szczególnie odpowiednia do wyrastania ciast.

1. Po wejściu do menu funkcji specjalnych, nacisnąć przyciski dotykowe  i , aż do wybrania danej funkcji .



Jeśli wewnętrzna temperatura jest wyższa od oczekiwanej, funkcja nie jest aktywowana i po każdym naciśnięciu przycisku  urządzenie emituje ostrzeżenie dźwiękowe i wyświetlany jest napis „Hot”. Przed uruchomieniem tej funkcji poczekać, aż urządzenie ostygnie.

2. Otworzyć drzwiczki.
3. Umieścić ciasto do wyrośnięcia na drugim poziomie.
4. Zamknąć drzwiczki.
5. Nacisnąć przycisk  aby potwierdzić.



6. Nacisnąć przyciski dotykowe  i  na panelu sterowania, aby zmienić wartość temperatury (od 25°C do 40°C)
7. Nacisnąć przycisk .
8. Nacisnąć przyciski dotykowe  i  na panelu sterowania, aby ustawić czas trwania wyrastania.
9. Nacisnąć przycisk  aby potwierdzić.
10. Nacisnąć przycisk  aby uaktywnić funkcję.

11. Nacisnąć przycisk dotykowy  na panelu sterowania, aby wyjść z tej funkcji.



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

ROZMRAŻANIE



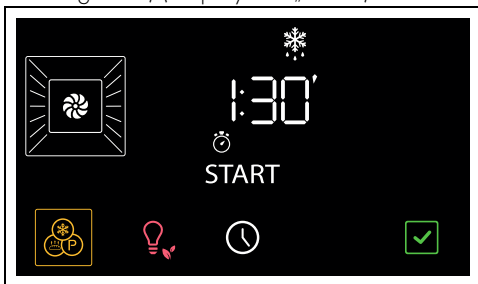
Taka funkcja pozwala na rozmrożenie potraw według ustalonego czasu.

1. Po wejściu do menu funkcji specjalnych, naciskać przyciski dotykowe  na panelu sterowania, aż do wybrania danej funkcji .



Jeśli wewnętrzna temperatura jest wyższa od oczekiwanej, funkcja nie jest aktywowana i po każdym naciśnięciu przycisku  urządzenie emituje ostrzeżenie dźwiękowe i wyświetlany jest napis „Hot”. Przed uruchomieniem tej funkcji poczekać, aż urządzenie ostygnie.

2. Otworzyć drzwiczki.
3. Włożyć potrawę do rozmrożenia do komory pieczenia.
4. Zamknąć drzwiczki.
5. Nacisnąć przycisk  aby potwierdzić.
6. Nacisnąć przycisk 
7. Nacisnąć przyciski dotykowe  na panelu sterowania w celu ustawienia czasu trwania rozmrażania (od 1 minuty do 13 godzin) (na przykład „1:30”).



8. Nacisnąć przycisk  aby potwierdzić.
9. Nacisnąć przycisk , aby uaktywnić funkcję.

Po zakończeniu, na wyświetlaczu pojawi się migający napis **End** i zostanie wysymitowany sygnał dźwiękowy.



10. Nacisnąć przycisk dotykowy  na panelu sterowania, aby wyjść z tej funkcji.
11. Poniżej znajduje się tabela odniesienia z czasami rozmrażania dla różnych rodzajów żywności.

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

Funkcje dodatkowe

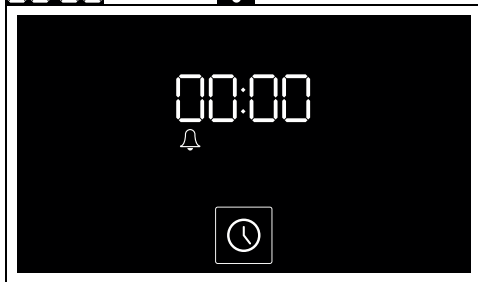
Przyciski w dolnej części wyświetlacza mają kilka dodatkowych funkcji:

MINUTNIK



Minutnik ostrzega wyłącznie użytkownika o upływie ustawionego czasu.

1. Nacisnąć przycisk  w menu głównym. Na wyświetlaczu pojawiają się migające cyfry **00:00** i kontrolka .



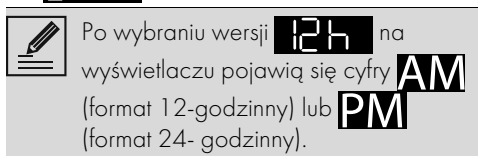
2. Nacisnąć przyciski dotykowe  na panelu sterowania, aby ustawić czas trwania minutnika (od 1 minuty do 13 godzin).
3. Nacisnąć przycisk  aby potwierdzić.
4. Po wyłączeniu się minutnika pojawia się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu miga kontrolka 
5. Nacisnąć jeden z przycisków obecnych w dolnej części ekranu, aby przerwać sygnał dźwiękowy.

FORMAT GODZINY

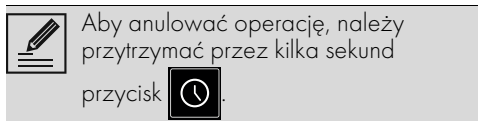
1. W menu głównym nacisnąć i przytrzymać przez kilka sekund przycisk .



2. Nacisnąć przyciski dotykowe  i  na panelu sterowania, aby wybrać wyświetlany format godziny ( lub ).



3. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić i przejść do ustawienia godziny.
4. Nacisnąć przyciski dotykowe  i , aby ustawić aktualną godzinę.
5. Nacisnąć przycisk  w celu ustawienia aktualnej godziny i przejścia do ustawiania minut.
6. Nacisnąć przyciski dotykowe  i , aby ustawić minuty aktualnej godziny.
7. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.



Ustawienia

- W menu głównym nacisnąć i przytrzymać

przez kilka sekund przycisk .



Aby wyjść z menu ustawień i anulować wprowadzone zmiany, nacisnąć i przytrzymać przez kilka sekund przycisk .

Blokada elementów sterowania (zabezpieczenie przed dziećmi)



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

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



2. Nacisnąć przyciski dotykowe  i  na panelu sterowania, aby uaktywnić funkcję blokady elementów sterowania.



3. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić. Po dwóch minutach bezczynności blokada się uaktywnia.



Podczas normalnego działania, blokada poleceń jest sygnalizowana włączeniem kontrolki .



W przypadku dotknięcia przycisków na wyświetlaczu lub na panelu sterowania, na wyświetlaczu pojawia się przez dwie sekundy napis

Loch

Aby tymczasowo wyłączyć blokadę:

1. podczas pieczenia nacisnąć jakikolwiek przycisk na wyświetlaczu.



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

Po dwóch minutach bezczynności, blokada ponownie się uaktywnia.

Aby wyłączyć blokadę:

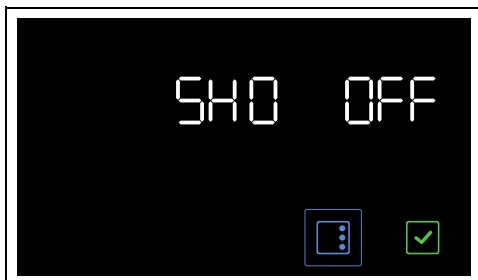
1. Podczas pieczenia nacisnąć jakikolwiek przycisk na wyświetlaczu.
2. nacisnąć i przytrzymać przez kilka sekund przycisk .
3. Postępować zgodnie z instrukcjami opisanymi powyżej, aby ustawić bloc OFF.

Show Room (tylko w sklepie)

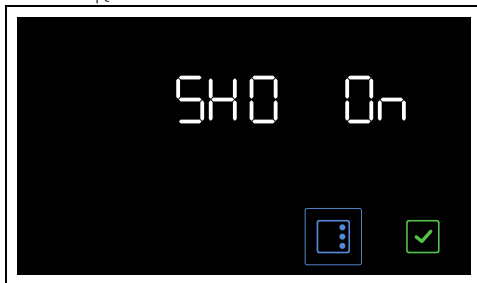


Ten tryb umożliwia wyłączenie elementów grzejnych i jednocześnie zachowanie aktywnego panela sterowania.

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



2. Nacisnąć przyciski dotykowe  i  na panelu sterowania, aby uaktywnić funkcję show room.



3. Nacisnąć przycisk  aby potwierdzić.



O aktywnej funkcji Show Room świadczy zapalona na wyświetlaczu kontrolka .



Aby używać urządzenia w normalny sposób, należy ustawić tę funkcję na WYŁ.

Podgrzewania potrawy



Dzięki takiej funkcji urządzenie, po zakończeniu pieczenia z ustawionym czasem trwania (jeżeli nie zostanie ręcznie przerwane), utrzymuje ciepło przez godzinę (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. Nacisnąć przyciski dotykowe  i  na panelu sterowania, aby uaktywnić funkcję utrzymywania ciepła.



3. Nacisnąć przycisk  aby potwierdzić.



Aby używać urządzenia w normalny sposób, należy ustawić tę funkcję na WYŁ.

Jasność wyświetlacza



Ten tryb umożliwia wybranie poziomu jasności wyświetlacza.

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



2. Nacisnąć przyciski dotykowe  i  na panelu sterowania, aby wybrać żądaną jasność, od wartości 1 (niska jasność) do wartości 5 (wysoka jasność).
3. Nacisnąć przycisk  aby potwierdzić.

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. Nacisnąć przyciski dotykowe  i  na panelu sterowania, aby wyłączyć dźwięk towarzyszący dotykaniu symboli na wyświetlaczu.



3. Nacisnąć przycisk  aby potwierdzić.

Inne ustawienia

Eco light



Aby zapewnić wyższą oszczędność energii, lampki w komorze pieczenia są automatycznie wyłączone po około minucie od rozpoczęcia pieczenia lub od otwarcia drzwiczek.



Aby urządzenie nie wyłączyło automatycznie lampki po około jednej minucie, należy ustawić dla tego trybu opcję Wył.



Dla funkcji Eco light fabrycznie ustawiona jest opcja „Wł.”.

- Aby wyłączyć funkcję Eco light, należy nacisnąć na kilka chwil przycisk .
- Aby ponownie włączyć funkcję Eco light, należy nacisnąć na kilka chwil przycisk .

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie urządzenia



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Czyszczenie powierzchni

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

Codzienne czyszczenie

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

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

Plamy z żywności lub resztki

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

Stosować zwykłe produkty, nieścierne, ewentualnie używając drewnianych lub plastikowych przyrządów. Dokładnie umyć wodą, następnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.

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

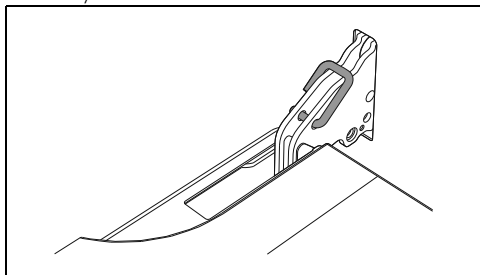
Czyszczenie drzwiczek

Demontaż drzwiczek

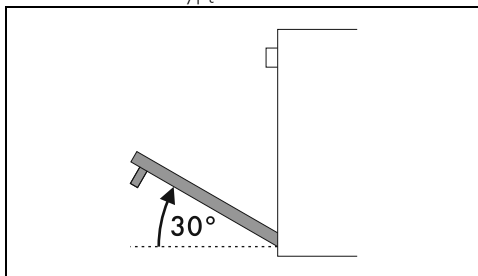
Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie drzwiczek i położenie ich na ściereczce.

Aby zdjąć drzwiczki należy:

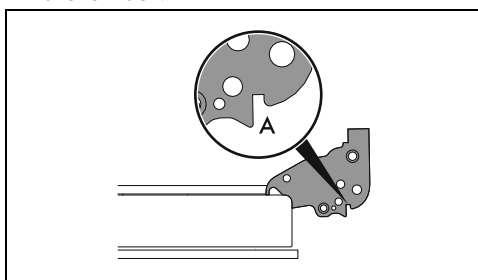
1. Otworzyć zupełnie drzwiczki i włożyć dwa sworznie w otwory zawiasów pokazanych na rysunku.



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



3. Aby ponownie zamontować drzwiczki, włożyć zawiasy do odpowiednich otworów na piekarniku, upewniając się, że rowki **A** całkowicie opierają się na szczelinach.



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

Czyszczenie szklanych drzwiczek

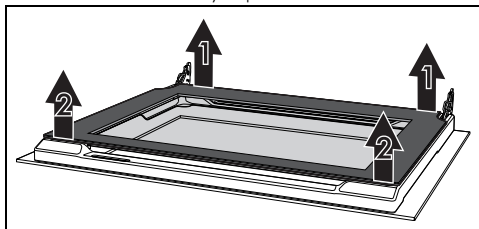
Należy utrzymywać drzwiczki w czystości. Używać papierowych ręczników kuchennych. W przypadku uporczywego brudu, umyć wilgotną gąbką i zwykłym detergenciem.

Demontaż szybki wewnętrznych

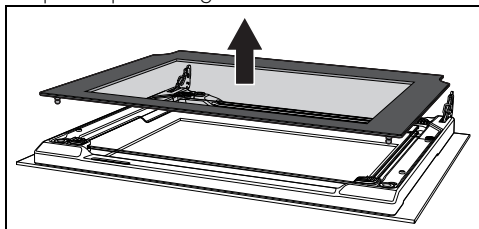
Aby ułatwić czyszczenie, można rozmontować wewnętrzne szybki wchodzące w skład drzwiczek.

1. Zablokować drzwiczki odpowiednimi sworzniami.
2. Odłączyć sworznie tylne szybki wewnętrznej poprzez delikatne

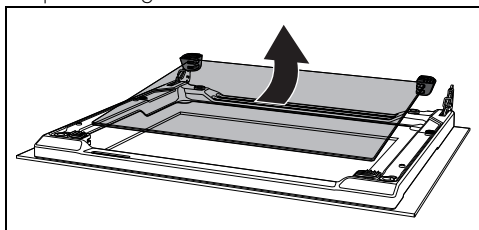
pociągnięcie ku górze w części tylnej, ruchem wskazanym przez strzałki 1.



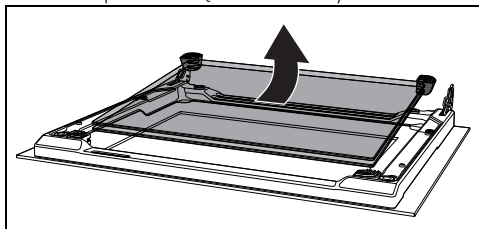
3. Odcłączyć sworznie przednie ruchem wskazanym przez strzałki 2.
4. Następnie wysunąć szybę wewnętrzną z profilu przedniego.



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



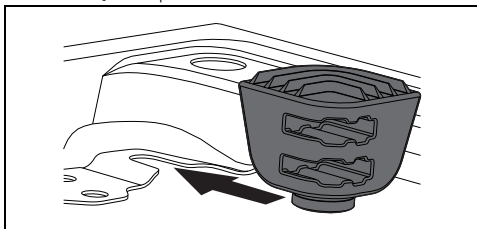
Uwaga: w niektórych modelach zespół szybki środkowej składa się z dwóch szybek.



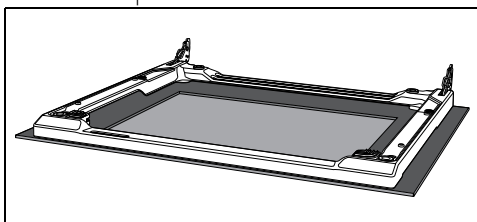
Podczas tej czynności może się zdarzyć, że górne podkładki gumowe wysuną się z ich gniazd.

6. Włożyć przednie podkładki gumowe do ich gniazd. Stopki gumowych podkładek

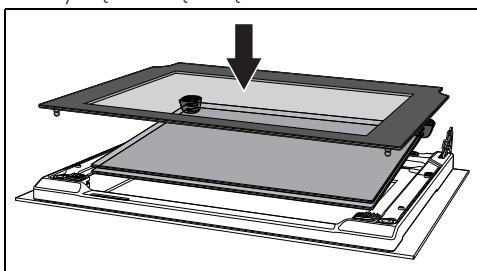
muszą być skierowane w stronę szyby zewnętrznej.



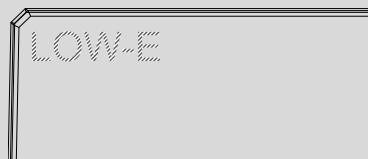
7. Wyczyścić szybę zewnętrzną i tę wyjętą wcześniej.



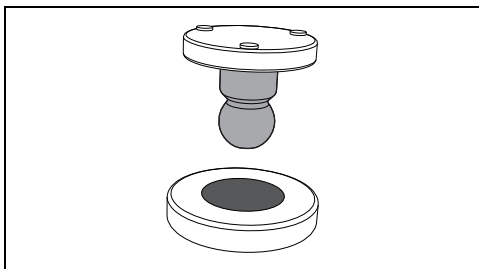
8. Używać papierowych ręczników kuchennych. W przypadku uporczywego brudu, umyć wilgotną gąbką i neutralnym detergenciem.
9. Włożyć zespół szybki środkowej i ustawić szybę wewnętrzną.



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



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



Czyszczenie komory urządzenia

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

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

Zawsze przed czyszczeniem wyjąć wszystkie możliwe do usunięcia części.

Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjąć:

- 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.

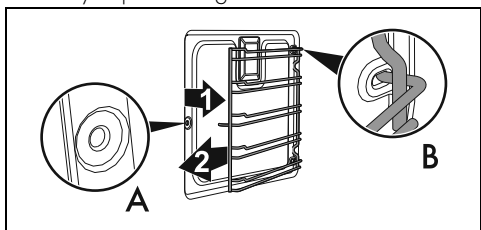
Po wyczyszczeniu dokładnie osuszyć.

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 odciągnąć ją od 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.

Funkcje specjalne

- Na wyświetlaczu nacisnąć przycisk



Aby przewijać dostępne funkcje, naciskać przyciski dotykowe < i >, aby wybrać żądaną funkcję specjalną.



Aby wyjść z wybranej funkcji, nacisnąć i przytrzymać przycisk na panelu sterowania lub przycisk na wyświetlaczu.



Aby powrócić do wcześniej wybranego ekranu, nacisnąć przycisk na panelu sterowania

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.

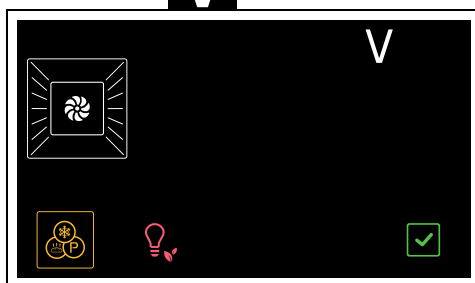
- Zamknąć drzwiczki.
- Podczas cyklu wspomaganego czyszczenia należy oddzielnie umyć wyjęte wcześniej panele samoczyszczące (jeżeli obecne) letnią wodą i odrobiną płynu do naczyń.

Ustawienia funkcji Czyszczenia Parowego

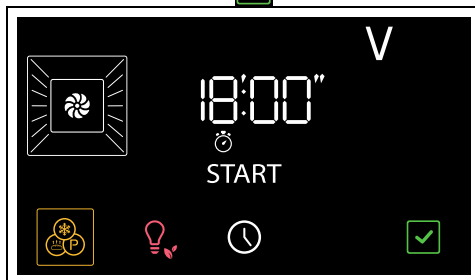


Jeśli wewnętrzna temperatura jest wyższa od oczekiwanej, funkcja nie jest aktywowana i po każdym naciśnięciu przycisku urządzenie emituje ostrzeżenie dźwiękowe i wyświetlany jest napis „Hot”
Przed uruchomieniem tej funkcji poczekać, aż urządzenie ostygnie.

1. Po wejściu do menu funkcji specjalnych, naciskać przyciski dotykowe i na panelu sterowania, aż do wybrania danej funkcji



2. Nacisnąć przycisk aby potwierdzić.



3. Nacisnąć przycisk aby uaktywnić funkcję.



Użytkownik nie może zmieniać parametrów czasu trwania i temperatury.

Po zakończeniu, na wyświetlaczu pojawi się migający napis i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

4. Nacisnąć przycisk dotykowy na panelu sterowania, aby wyjść z tej funkcji.

Zaprogramowana funkcja Czyszczenia Parowego

Godzinę rozpoczęcia funkcji Czyszczenie parowe można zaprogramować tak samo jak inne funkcje pieczenia.

1. Po wybraniu funkcji Czyszczenie parowe nacisnąć przycisk .

Kontrolki  i  na wyświetlaczu migają.

2. nacisnąć przyciski dotykowe  i  na panelu sterowania, aby ustawić godzinę zakończenia funkcji.

3. Nacisnąć przycisk  aby potwierdzić. Urządzenie oczekuje na ustawioną godzinę rozpoczęcia w celu uruchomienia funkcji Czyszczenie parowe.

Zakończenie czyszczenia parowego

1. Nacisnąć przycisk dotykowy  na panelu sterowania, aby wyjść z funkcji.
2. Otworzyć drzwiczki i wytrzeć szmatką z mikrofibry mniej uciążliwe zabrudzenia.
3. Do usunięcia bardzo opornego brudu użyć nieściерnej gąbki z włókniną z miodu.
4. W przypadku resztek tłuszczu można użyć specjalnych detergentów do czyszczenia piekarników.
5. Usunąć wodę pozostałą wewnątrz komory pieczenia.
6. Jeśli występują, należy wsunąć na swoje miejsce panele samoczyszczące i ramy podtrzymujące kratki/ blachy.

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

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

 Podczas czyszczenia zaleca się stosowanie gumowych rękawic.

 Aby ułatwić ręczne usuwanie trudno dostępnych części można zdjąć drzwiczki.

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.

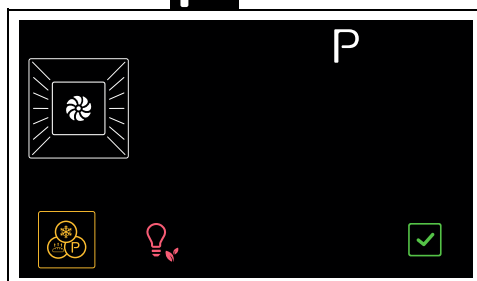
Czynności wstępne

Przed włączeniem pirolizy:

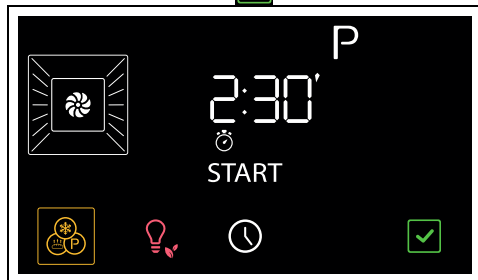
- Wyczyścić wewnętrzną szybę według zwyczajnej procedury czyszczenia.
- Usunąć z wnętrza komory resztki jedzenia lub pozostałości pochodzące z poprzedniego pieczenia.
- Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza komory urządzenia.
- W przypadku trudnego do usunięcia brudu, spryskać szybę produktem do czyszczenia 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 przyciski dotykowe  i  na panelu sterowania, aż do wybrania danej funkcji .



2. Nacisnąć przycisk  aby potwierdzić.



Na wyświetlaczu pojawia się czas trwania pirolizy (ustawiony fabrycznie na 2:30).

3. Nacisnąć przyciski dotykowe  i  na panelu sterowania, aby ustawić czas trwania pirolizy od minimum 2:30 do maksimum 3:30.



Zalecany czas trwania pirolizy:

- Mało zabrudzony: 2:30
- Średnio zabrudzony: 3:00
- Bardzo brudny: 3:30

4. Nacisnąć przycisk  aby potwierdzić.



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

5. 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. Przyciski dotykowe pozostają nieaktywne do momentu zakończenia funkcji.



Drzwiczki pozostają zablokowane, aż do momentu, gdy temperatura wewnątrz komory urządzenia nie powróci do poziomu bezpieczeństwa.



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



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



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

Zakończenie procesu pirolizy

Po zakończeniu, na wyświetlaczu pojawi się migający napis  i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

1. Nacisnąć przycisk dotykowy  na panelu sterowania, aby wyjść z tej funkcji.
2. Otworzyć drzwiczki i zebrać pozostałości znajdujące się w komorze pieczenia za pomocą miękkiej szmatki z mikrofibry.



Podczas czyszczenia zaleca się stosowanie gumowych rękawic.



Aby ułatwić ręczne usuwanie trudno dostępnych części można zdjąć drzwiczki.

Po włączeniu blokady drzwiczek nie można wybrać żadnej funkcji.

Zaprogramowana piroliza

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

1. Po wybraniu funkcji Piroliza nacisnąć przycisk .

Kontrolki  i  na wyświetlaczu migają.

2. Nacisnąć przyciski dotykowe  i  na panelu sterowania, aby ustawić godzinę zakończenia funkcji.

3. Nacisnąć przycisk  aby potwierdzić.

Urządzenie oczekuje na ustawioną godzinę rozpoczęcia, w celu uruchomienia funkcji Pirolizy.

Konserwacja nadzwyczajna

Porady dotyczące konserwacji uszczelki

Uszczelka musi być miękka i elastyczna.

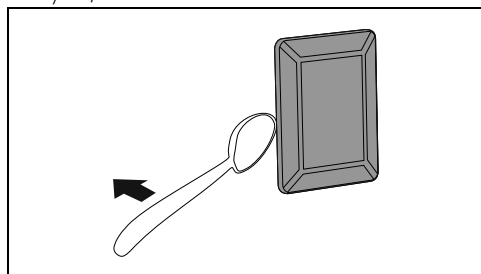
- Utrzymywać uszczelkę w czystości stosując nieściernej gąbkę i letniej wody.

Wymiana żarówki oświetlenia wewnętrznego

 **Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia
prądem**

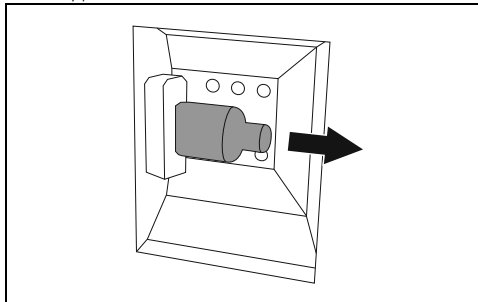
- Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Użyć rękawic ochronnych.

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).



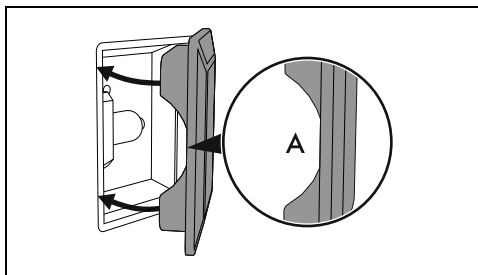
Uważać, aby nie zarysować emalii na ścianie komory pieczenia.

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

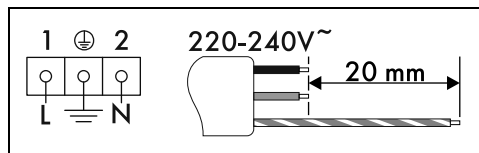
przedstawionym na tablicie znamionowej. Tabliczka znamionowa, zawierająca dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie, jest umieszczona na urządzeniu, w widocznym miejscu.

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 przyłtce 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.

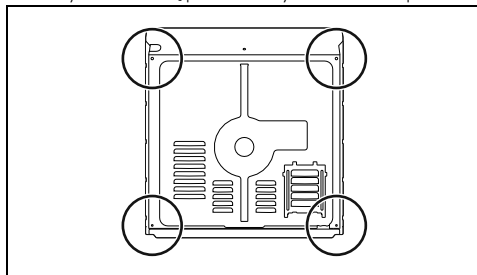
Wymiana przewodu



Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odczączyć główne zasilanie elektryczne.

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



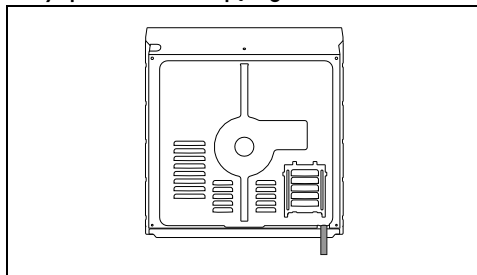
2. Wymienić kabel.
3. Upewnić się, że przewody (piekarnika lub ewentualnej płyty kuchennej) przechodzą w odpowiednich miejscach, bez jakiegokolwiek kontaktu z urządzeniem.

Ustawianie



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

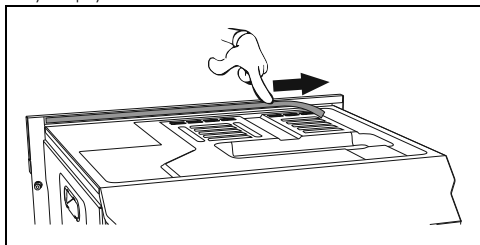
Pozycja kabla zasilającego



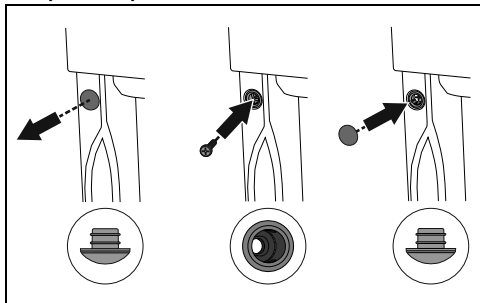
Uszczelka przedniego panelu

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

innych płytów.

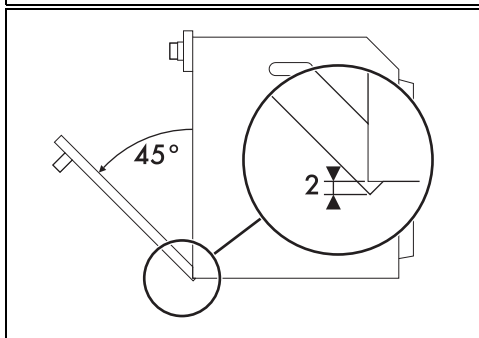
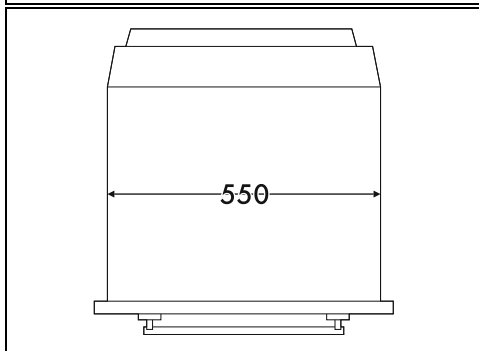
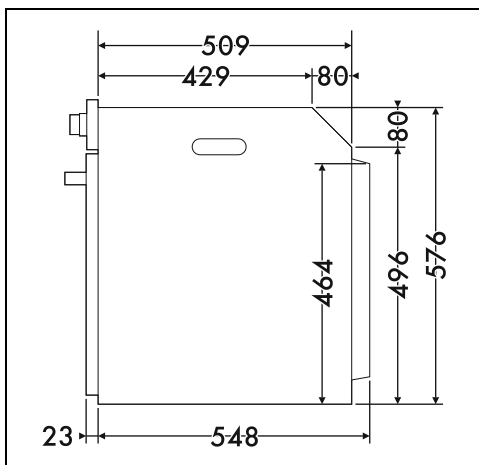
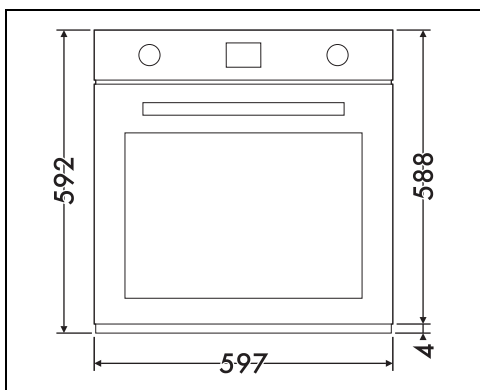


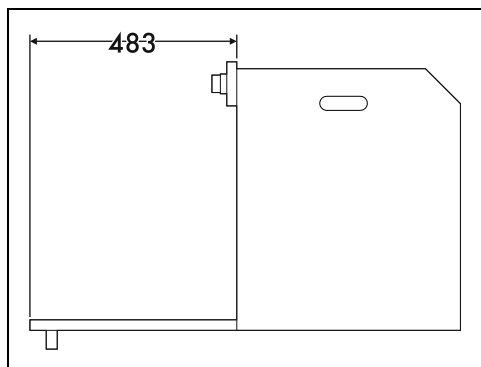
Tuleje mocujące



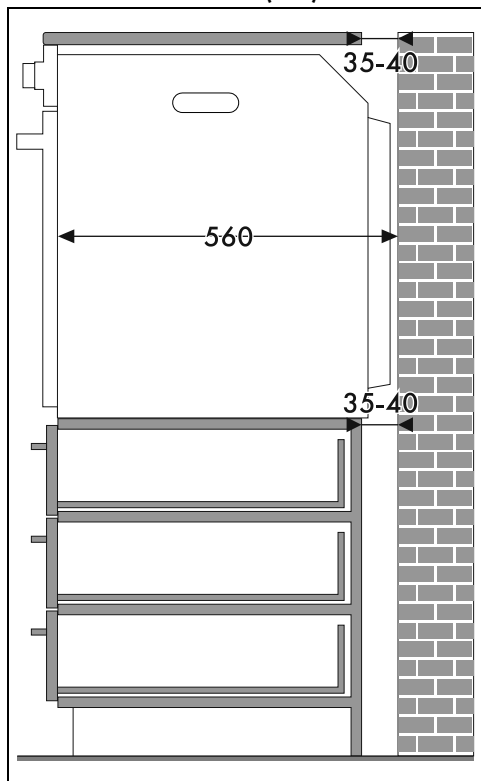
1. Zdjąć zatyczki tulei umieszczone na przednim panelu urządzenia.
2. Umieścić urządzenie w meblu.
3. Przymocować urządzenie śrubami do mebla.
4. Zakryć tuleje zdjętymi wcześniej zatyczkami.

Gabaryty urządzenia (mm)

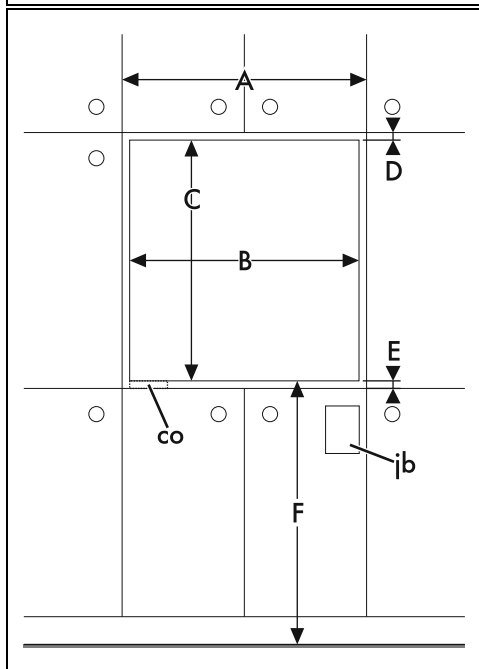
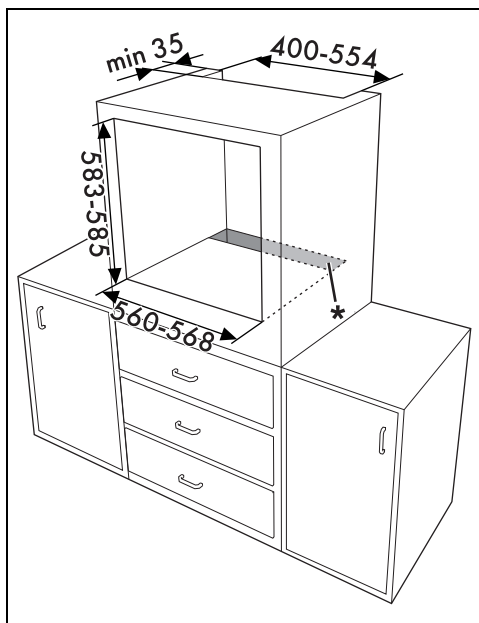




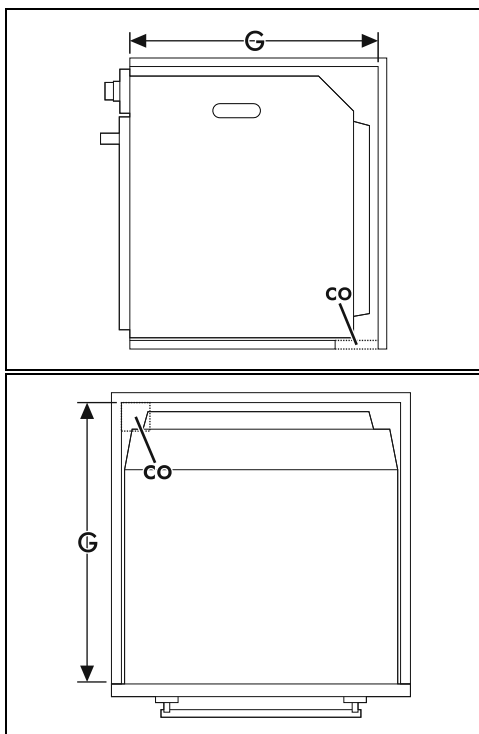
Zabudowa na kolumnie (mm)



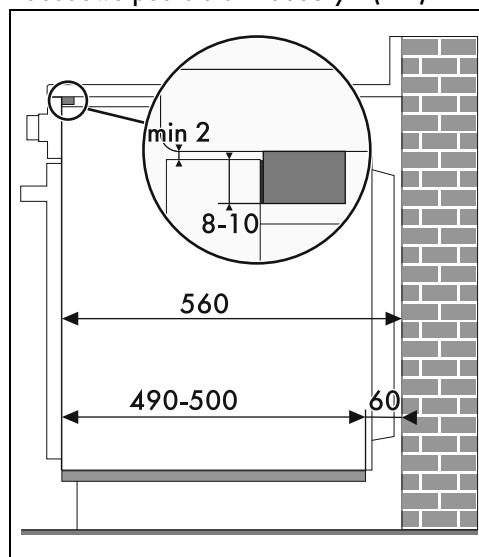
* Upewnić się, że na górnej/tylnej części mebla znajduje się otwór o głębokości około 35-40 mm.



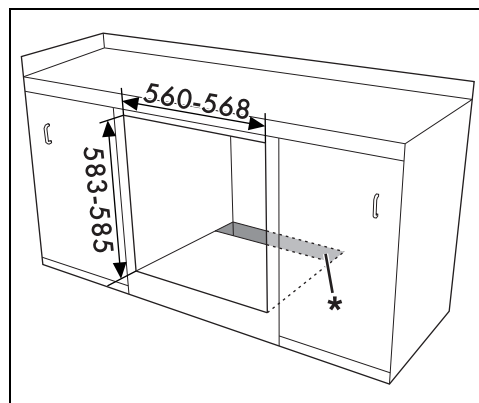
PL



Zabudowa pod blatem roboczym (mm)



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

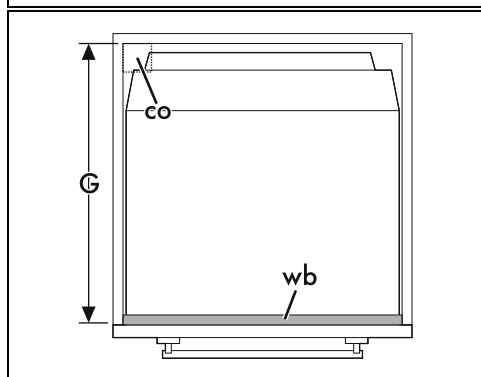
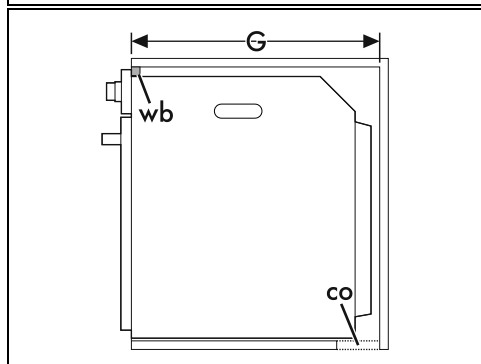
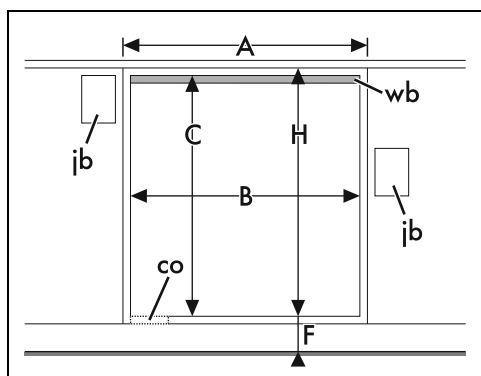


* Upewnić się, że na górnej/tylnej części mebla znajduje się otwór o głębokości około 60 mm.

- A min. 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



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

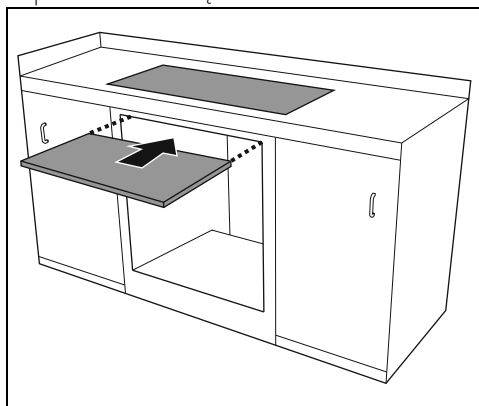
co Wycięcie na kabel zasilający (min. 6 cm²)

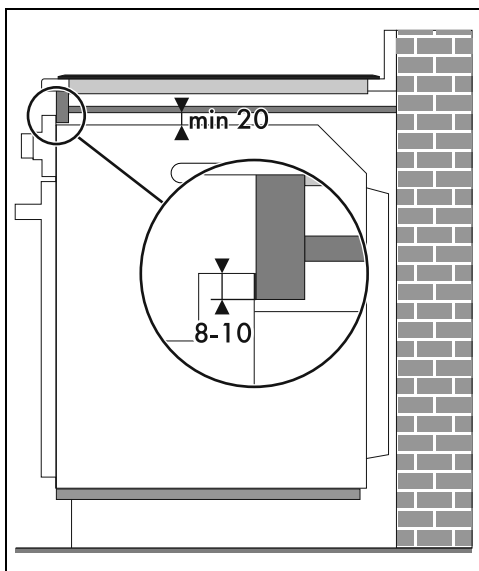
ib Skrzynka złączy elektrycznych

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.