

OSTRZEŻENIA	296	Materiały nadające się do pieczenia mikrofalowego	308
Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	296	Użytkowanie akcesoriów	309
Informacje na temat omawianego urządzenia	303	Cyfrowy programator	309
Przeznaczenie urządzenia	303	Użytkowanie piekarnika	310
Instrukcja obsługi	303	Porady dotyczące przygotowywania potraw	316
Odpowiedzialność producenta	303	Mini przewodnik po akcesoriach	317
Tabliczka znamionowa	303	Poznaj przepisy	317
Utylizacja	303	Funkcje specjalne	318
Oszczędność energii	304	Ustawienia	321
Informacje o zużyciu energii w trybie wyłączonym/gotowości	304	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	323
Źródła światła	304	Czyszczenie urządzenia	323
Jak czytać instrukcje obsługi	304	Czyszczenie komory urządzenia	323
OPIS	305	Specjalne funkcje czyszczenia	324
Opis ogólny	305	Funkcje specjalne dotyczące czyszczenia	325
Panel sterowania	306	Czyszczenie Parowe (tylko w niektórych modelach)	325
Pozostałe części	306	Konserwacja nadzwyczajna	326
Akcesoria	307	MONTAŻ	326
Akcesoria opcjonalne (do nabycia oddzielnie)	307	Podłączanie do instalacji elektrycznej	326
Mikrofałe	307	Ustawianie	327
UŻYTKOWANIE	308		
Czynności wstępne	308		

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

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ W RAZIE POTRZEBY SKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI

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.

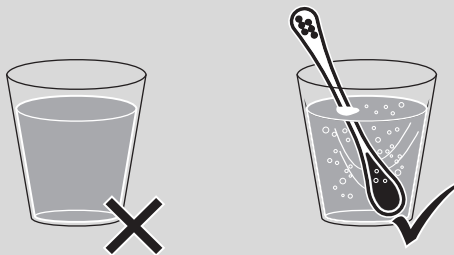
W przypadku urządzeń mikrofalowych

- UWAGA: jeżeli drzwiczki lub ich uszczelnienie są uszkodzone, nie należy używać urządzenia, dopóki nie zostanie naprawione przez wykwalifikowany personel.
- UWAGA: tylko odpowiednio wykwalifikowany personel może przeprowadzać czynności konserwacyjne lub naprawy wymagające zdjęcia osłony zabezpieczającej przed promieniowaniem mikrofalowym.
- UWAGA: nie należy podgrzewać żywności i płynów w szczelnie zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą wybuchnąć.
- Gdy używana jest funkcja kombinowana, ze względu na generowane wysokie temperatury dzieci powinny korzystać z urządzenia tylko pod nadzorem osoby dorosłej.
- Wzrokowo nadzorować urządzenie podczas pieczenia potraw w plastikowych lub

papierowych pojemnikach.



Nieprawidłowe użycie
Niebezpieczeństwo wybuchu

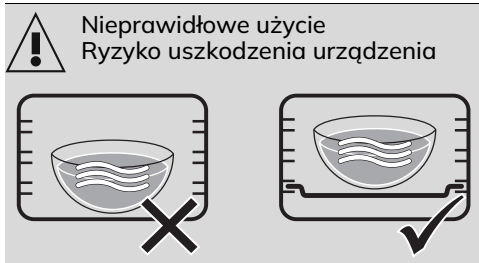


- Podczas stosowania mikrofal do grzania lub podgrzewania płynów, proces wrzenia może się opóźnić, temperatura wrzenia jest osiągana bez tworzenia się typowych pęcherzyków na powierzchni.
- Opóźnienie procesu wrzenia może doprowadzić do wybuchu wewnątrz urządzenia lub, podczas wyjmowania naczynia, gorący płyn może się wylać.
- Aby uniknąć takiego zagrożenia, należy zawsze włożyć na czas grzania łyżkę znajdującą się w wyposażeniu (lub żaroodporną łyżkę z plastiku) do naczynia.
- Używać mikrofal wyłącznie do przygotowywania posiłków przeznaczonych do jedzenia. Inne zastosowanie jest surowo zabronione (np. suszenie ubrań, podgrzewanie

- trepeków, gąbek, wilgotnej bielizny itp., odparowywania wody z potraw), istnieje ryzyko obrażeń lub pożaru.
- Podgrzewanie napojów przy użyciu mikrofal może spowodować opóźnione кипienie, dlatego należy zachować ostrożność podczas posługiwania się pojemnikiem.
 - Czyścić urządzenie i usuwać ewentualne resztki jedzenia.
 - Nieczyszczenie komory pieczenia powoduje łatwiejsze pogarszanie się stanu powierzchni, co może niekorzystnie wpłynąć na trwałość urządzenia i potencjalnie spowodować niebezpieczną sytuację.
 - Nie suszyć produktów spożywczych za pomocą mikrofal.
 - Nie stosować mikrofal do podgrzewania lub smażenia oleju.
 - Nie stosować urządzenia do podgrzewania potraw lub napojów zawierających alkohol.
 - Nie grzać jajek w skorupce lub ugotowanych obranych jajek w całości: mogą wybuchnąć nawet po zakończeniu podgrzewania.
 - Nie podgrzewać potraw znajdujących się w opakowaniach.
 - Nie stosować funkcji kombinowanej do podgrzewania lub gotowania płynów.
 - Nie podgrzewać jedzenia dla niemowląt w zamkniętych pojemnikach. Zdjąć zatyczkę lub smoczek (w przypadku podgrzewania mleka w butelce). Po zakończeniu pieczenia zawsze sprawdzić temperaturę żywności, nie powinna być zbyt wysoka. Zamieszać lub wstrząsnąć, aby ujednolicić temperaturę i uniknąć poparzenia.
 - Przed rozpoczęciem grzania potraw z twardą skórką (np.: ziemniaków, jabłek itp.) należy ją nakłuć.
 - Nie używać funkcji mikrofal, gdy komora jest pusta.
 - Używać naczyń odpowiednich do gotowania mikrofalowego.
 - Do gotowania potraw nie stosować aluminiowych pojemników.
 - Do podgrzewania żywności i napojów nie należy używać pojemników metalowych.
 - Nie używać naczyń z metalowymi dekoracjami (wykończenia ze złota lub srebra).
 - O ile jest dostępna, nie należy używać blachy i/lub blachy głębokiej do gotowania TYLKO z

użyciem mikrofal.

- Jeśli pojawi się dym, należy wyłączyć urządzenie lub odłączyć je od gniazdka elektrycznego i trzymać drzwiczki zamknięte, aby zdusić wszelkie płomienie.
- Niniejsze urządzenie jest zgodne z obowiązującymi normami i dyrektywami w zakresie bezpieczeństwa i kompatybilności elektromagnetycznej. Mimo to zaleca się osobom posiadającym rozrusznik serca zachowanie minimalnej odległości 20-30 cm od funkcjonującej kuchenki mikrofalowej. Po dodatkowe informacje skonsultować się z producentem rozrusznika serca.
- Urządzenie działa w paśmie ISM 2.4 Ghz.
- Zgodnie z przepisami dotyczącymi kompatybilności elektromagnetycznej, urządzenie należy do grupy 2 i klasy B (EN 55011).



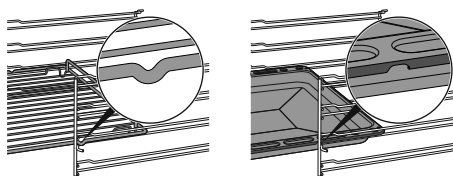
Nieprawidłowe użycie
Ryzyko uszkodzenia urządzenia

- Podczas korzystania z mikrofal potrawa (lub jej pojemnik) nie powinna (nie powinien) być oparta(y) o dno komory urządzenia. Używać akcesoriów z wyposażenia umieszczonych na półkach dostosowanych do wykonywanego przepisu.
- **NIE KŁAŚĆ POJEMNIKÓW/ AKCESORIÓW** (blachy, szklane naczynia itp.) **BEZPOŚREDNIO NA DNIE KOMORY PIECZENIA.**
- Jeśli urządzenie jest zainstalowane w szafce, podczas korzystania z niego drzwiczki szafki powinny być otwarte.

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.

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 wyposażać 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.
- Niniejsze urządzenie może być użytkowane na maksymalnej wysokości 2000 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

Niniejsze 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 bed and breakfast;



Instalacja i użytkowanie tego urządzenia są możliwe wyłącznie w pomieszczeniach.

Instrukcja obsługi

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

Odpowiedzialność producenta

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

- użycia urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem;
- nieprzestrzegania zaleceń zawartych w instrukcji użytkowania;
- naruszenia chociaż jednej części urządzenia;
- używania nieoryginalnych części zamiennych.

Tabliczka znamionowa

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

Utylizacja



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

Urządzenie nie zawiera substancji w ilości

niebezpiecznej dla zdrowia i środowiska, zgodnie z obowiązującymi dyrektywami europejskimi.



Napięcie elektryczne Niebezpieczeństwo porażenia prądem

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

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

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

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

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



Opakowania z tworzyw sztucznych Niebezpieczeństwo uduszenia się

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

Oszczędność energii

- Urządzenie należy wstępnie nagrzewać wyłącznie wówczas, jeśli wymaga tego przepis.
- We wszystkich wersjach należy 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.

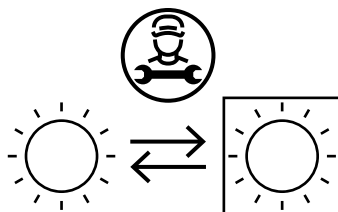
- Nie otwierać zbyt często drzwiczek, aby nie rozpraszać ciepła.
- Zawsze utrzymywać komorę pieczenia w czystości.

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, których użytkownik nie może samodzielnie wymienić. Wymiana powinna być przeprowadzana wyłącznie przez dział wsparcia technicznego.



- 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:



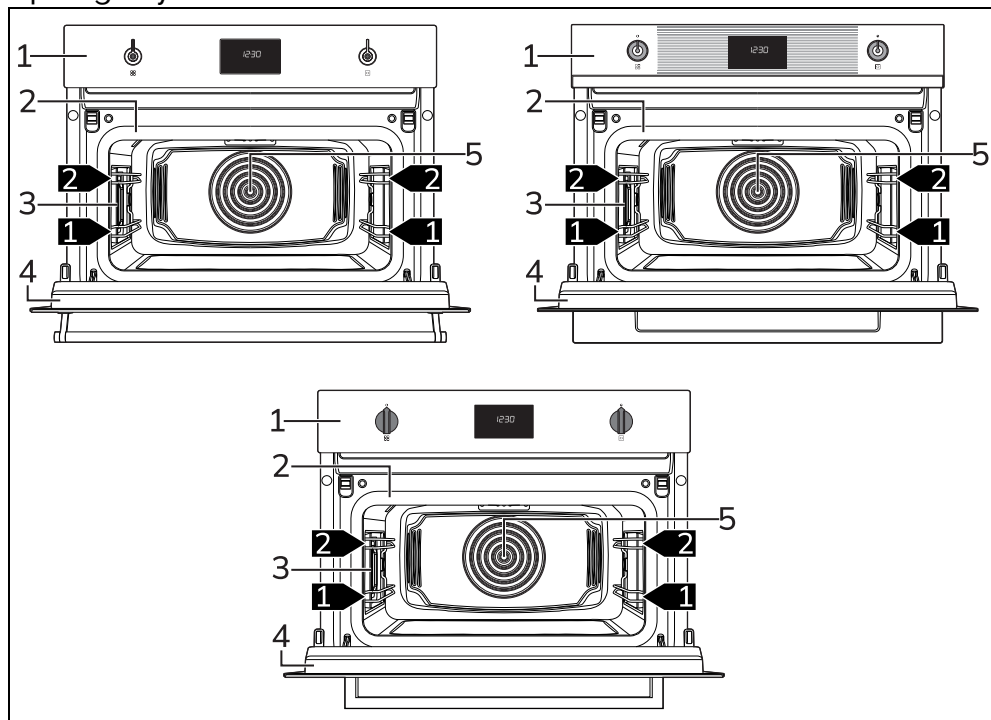
Ostrzeżenie/Uwaga



Informacja/Wskazówka

OPIS

Opis ogólny



1 Panel sterowania

2 Uszczelka

3 Lampka

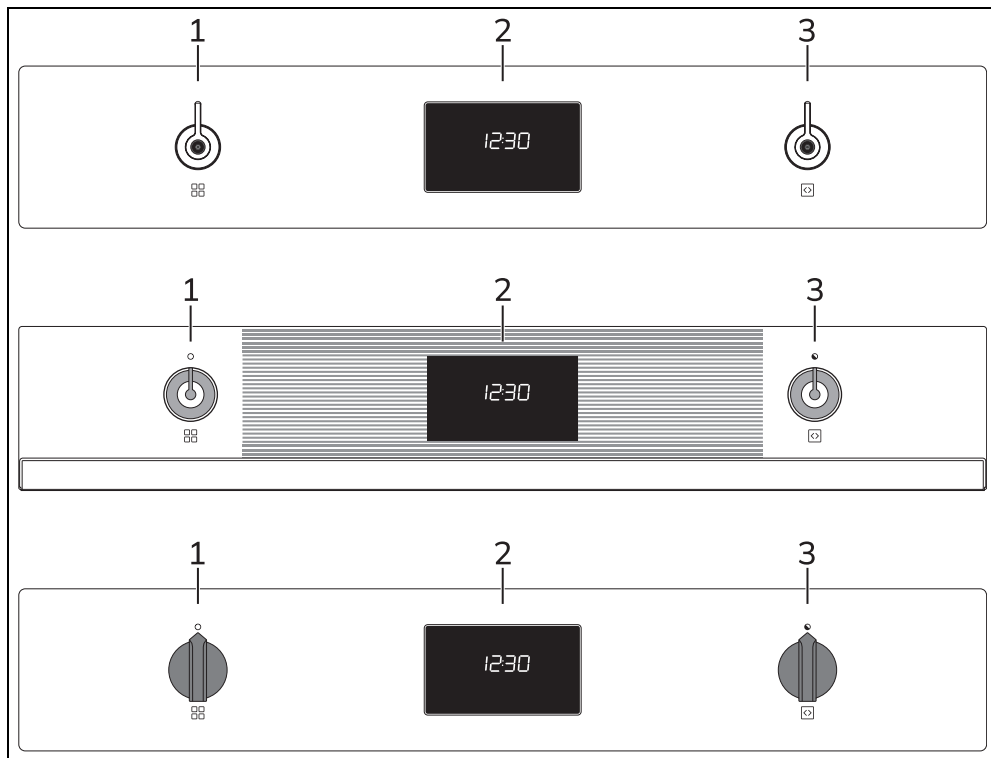
4 Drzwiczki

5 Wentylator

1,2,3... Poziom ramki

PL

Panel sterowania



1 Pokrętko funkcji

Za pomocą 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, licznik minut, funkcję, ewentualną moc mikrofal, wybraną moc i temperaturę pieczenia oraz ewentualnie przypisany czas trwania.

3 Pokrętko temperatury

Za pomocą tego pokrętki można ustawić następujące elementy:

- temperatura pieczenia;
- czas trwania funkcji;
- pieczenie zaprogramowane;
- aktualna godzina.

Pozostałe części

Poziomy

Urządzenie posiada poziomy do umieszczania na nich blach i rusztów na

różnych wysokościach. Wysokości wprowadzania zostały ustalone od dołu do góry.

Wentylator

Wentylator chłodzi urządzenie i uruchamia się podczas pieczenia.

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

Oświetlenie komory pieczenia

- Oświetlenie komory pieczenia uruchamia się po wybraniu dowolnej funkcji pieczenia z wyjątkiem funkcji

ECO

- Oświetlenie wewnętrzne pozostaje wyłączone podczas funkcji specjalnych

DEF - PRO - SABB i

funkcji czyszczenia **CLEA** -

Pyro

(w zależności od modeli).

- W momencie otwierania drzwiczek, z wyjątkiem funkcji **SABB**, włącza się

oświetlenie komory pieczenia. Wyłącza się tuż po zamknięciu drzwiczek.

- Gdy drzwiczki są otwarte, nie można wyłączyć wewnętrznego oświetlenia.

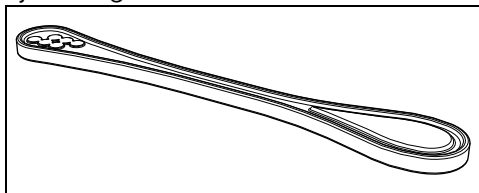
Akcesoria

- W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie akcesoria.
- Akcesoria, które mają styczność z żywnością są wykonane z odpowiednich materiałów, zgodnych z obowiązującymi normami.
- Oryginalne akcesoria dostarczane z urządzeniem lub opcjonalnie można zamówić w autoryzowanych centrach serwisowych. Należy używać tylko oryginalnych akcesoriów producenta.
- Zaleca się montowanie przewodnic wyjmowanych na pierwszym poziomie ramek. Można w ten sposób zoptymalizować przestrzeń wewnątrz komory pieczenia, dysponując poziomem pośrednim pomiędzy pierwszym i drugim.



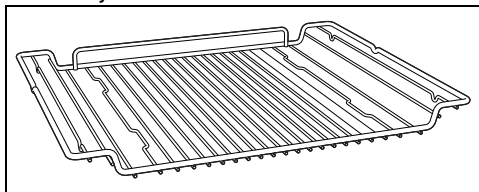
W niniejszej instrukcji wskazówki dotyczące drugiego poziomu lub poziomu środkowego odnoszą się do korzystania z wyjmowanych przewodnic.

Łyżka do gotowania



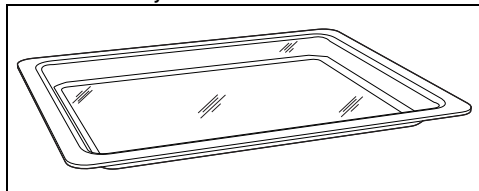
Jest wkładana do naczynia podczas podgrzewania płynów. Jest niezbędna, aby uniknąć opóźnień procesu wrzenia.

Obniżony ruszt



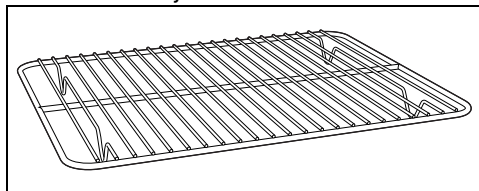
Do podtrzymywania naczyń z pieczoną potrawą.

Szklane naczynie



Do wszystkich rodzajów przyrządzania oraz do gromadzenia tłuszczu wydzielającego się z produktów umieszczonych na górnym ruszcie. Należy je kłaść na obniżonym ruszcie. Szczególnie zalecane jest do pieczenia z wykorzystaniem mikrofal.

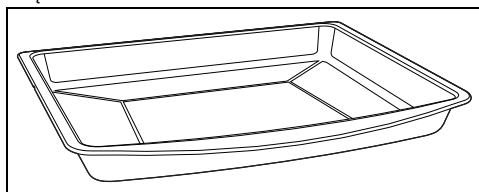
Ruszt do blachy



Do umieszczenia nad szklanym naczyniem podczas pieczenia produktów, które mogą kapać.

Akcesoria opcjonalne (do nabycia oddzielnie)

Głęboka blacha



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



UWAGA: z głębokiej blachy można korzystać do pieczenia kombinowanego z użyciem mikrofal. Nie używać jej do pieczenia TYLKO z użyciem mikrofal.

Mikrofałe

Urządzenie jest wyposażone w generator mikrofal o nazwie magnetron. Generowana wiązka mikrofal jest równomiernie wprowadzana do komory stykając się z potrawami i podgrzewając je.

Proces podgrzewania następuje poprzez tarcie cząsteczek zawartych w potrawach (głównie wody) z konsekwentnym

wydzielaniem ciepła.

Ciepło wytwarzane wewnątrz potraw pozwala na rozmrożenie, podgrzanie lub upieczenie w czasie krótszym niż podczas

pieczenia tradycyjnego.

Stosowanie specjalnych naczyń ułatwia równomierne docieranie mikrofal do potraw.

UŻYTKOWANIE

Czynności wstępne



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

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

Pierwsze nagrzewanie

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

Podczas nagrzewania urządzenia

- wietrzyć pomieszczenie;
- nie przebywać w nim.

Materiały nadające się do pieczenia mikrofalowego

Ogólnie, materiały stosowane do pieczenia mikrofalowego muszą umożliwiać przepływ fal do potraw.

W poniższej tabeli wskazano elementy, których można używać oraz te, których nie wolno stosować:

MATERIAŁY, KTÓRYCH MOŻNA UŻYWAĆ:

- Szkło (zawsze zdjąć pokrywkę)*

- Naczynia żaroodporne
- Szklanki
- Słoiki

- Porcelana

- Terakota

- Plastik (jeżeli przeznaczony jest do mikrofal)*

- Pojemniki
- Fole z tworzywa sztucznego (nie powinny mieć styczności z żywnością)

*tylko, jeżeli żaroodporne.

MATERIAŁY, KTÓRYCH NIE WOLNO UŻYWAĆ:

- Metal (mogą generować łuki lub iskry)
 - Folia aluminiowa
 - Aluminiowe tacki
 - Talerze
 - Metalowe narzędzia
 - Klipsy do woreczków do zamrażania
- Drewno
- Kryształowe szklanki
- Papier (niebezpieczeństwo pożaru)
- Pojemniki ze styropianu (niebezpieczeństwo zanieczyszczenia żywności)



Na naczyniach nie mogą się znajdować metalowe dekoracje.



W funkcjach mikrofal lub mikrofal kombinowanych nie stosować akcesoryjnych blach metalowych.

Próba naczyń



Tylko podczas próby można użyć funkcji mikrofal bez włożenia żywności do środka.

Aby sprawdzić, czy naczynia nadają się do pieczenia mikrofalowego można przeprowadzić prostą próbę:

1. Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza piekarnika.
2. Ustawić testowane naczynie na ramce włożonej na pierwszy poziom.
3. Wybrać funkcję mikrofalówki z maksymalną mocą (np. 1000W).
4. Ustawić czas trwania pieczenia na 30 sekund.
5. Uaktywnić pieczenie.



**Nieodpowiednie naczynia
Ryzyko uszkodzenia urządzenia**

- Jeżeli zauważy się iskrzenie lub usłyszysz trzaskanie należy natychmiast przerwać próbę. W takim przypadku naczynia nie nadają się do pieczenia mikrofalowego.

Po zakończeniu próby naczynie musi być

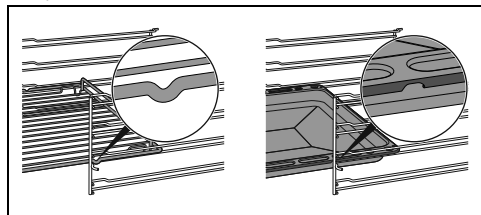
zimne lub letnie. Jeżeli będzie gorące to znaczy, że nie nadaje się do pieczenia mikrofalowego.

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.

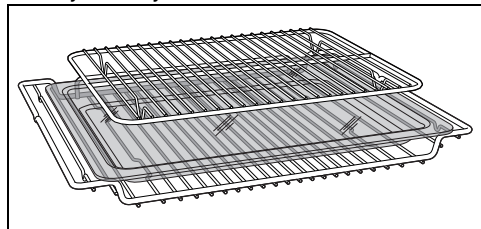


Delikatnie wprowadzić ruszty i blachy do komory pieczenia, aż do ich zatrzymania.



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

Ruszt i naczynie szklane



Naczynie szklane należy umieszczać na obniżonym ruszcie.

Ruszt do blachy należy wkładać do naczynia szklanego. W ten sposób będzie można oddzielnie zebrać tłuszcz z pieczonej potrawy.

Łyżka do gotowania



**Nieprawidłowe użycie
Niebezpieczeństwo wybuchu/
poparzenia**

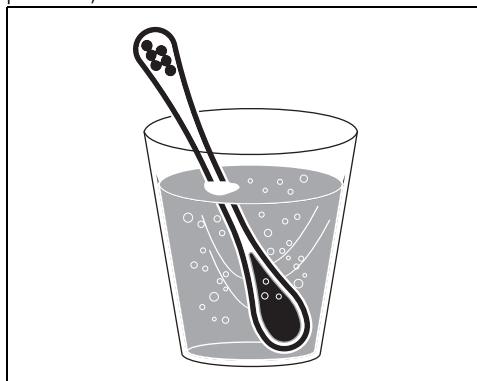
- Aby uniknąć wybuchu w urządzeniu lub wydobycia gotującego się płynu należy zawsze zanurzyć w nim łyżkę do gotowania.



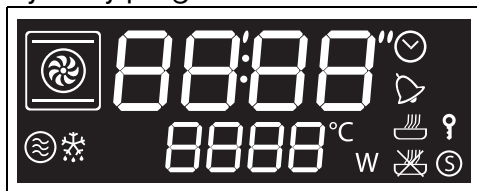
**Wysoka temperatura
Ryzyko uszkodzenia elementu**

- Używać łyżki do gotowania wyłącznie w ramach funkcji Mikrofa. Nie wolno jej stosować w funkcjach tradycyjnych lub kombinowanych.

Podczas stosowania funkcji mikrofalówki do podgrzewania płynów, proces wrzenia może się opóźnić, aby uniknąć takiego zjawiska, podczas etapu grzania, należy włożyć do naczynia łyżkę znajdującą się w wyposażeniu (lub żaroodporną łyżkę z plastiku).



Cyfrowy programator



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



Kontrolka zegara



Kontrolka minutnika



Kontrolka pieczenia



Kontrolka pieczenia
zaprogramowanego



Kontrola zablokowania elementów
sterowania



Kontrolka trybu Show Room



Kontrolka mikrofa

 Kontrolka rozmrażania

 Kontrolka temperatury

 Kontrolka watów

Pierwsze użycie

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

Przy pierwszym zastosowaniu lub po dłuższej przerwie w zasilaniu energią, na wyświetlaczu urządzenia miga wskazanie

 Aby móc rozpocząć dowolne pieczenie, należy ustawić bieżącą godzinę.

1. Obracać pokrętkę temperatury, aby wybrać bieżącą godzinę.
2. Nacisnąć pokrętkę temperatury w celu ustawienia bieżącej godziny i przejścia do wyboru minut.
3. Obracać pokrętkę temperatury, aby wybrać minuty bieżącej godziny.
4. Nacisnąć pokrętkę temperatury, aby zakończyć ustawienie.

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

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

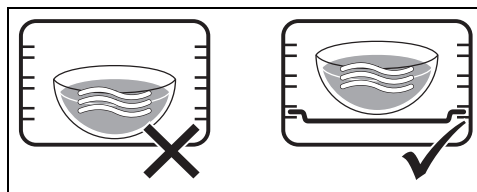
Użytkowanie piekarnika

 Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Mikrofałe

 Przenikając bezpośrednio do produktu mikrofałe umożliwiają pieczenie w bardzo krótkim czasie i oszczędność energii. Są zalecane do pieczenia bez tłuszczu oraz podgrzewania potraw, ponieważ zachowują ich wygląd i smak.

 Podczas korzystania z mikrofały potrawa (lub jej pojemnik) nie powinna (nie powinien) być oparta(y) o dno komory urządzenia. Używać akcesoriów z wyposażenia umieszczonych na półkach dostosowanych do wykonywanego przepisu.



 NIE KŁAŚĆ POJEMNIKÓW/ AKCESORIÓW (blachy, szklane naczynia itp.) BEZPOŚREDNIO NA DNIE KOMORY PIECZENIA.

1. Otworzyć drzwiczki.
2. Włożyć potrawę do komory pieczenia.
3. Zamknąć drzwiczki.
4. Z pozycji 0 obrócić pokrętkę funkcji o jedną pozycję w prawo, aby wybrać funkcję MIKROFALE .



5. Obrócić pokrętkę temperatury w celu ustawienia czasu trwania pieczenia (od 5 sekund do 1,5 godziny) (na przykład „5 minut”).



6. Wcisnąć pokrętkę temperatury w celu potwierdzenia.
7. Gdy kontrolka watów **W** miga, obrócić pokrętkę temperatury, aby zmienić wartość mocy ze 100 W na 800 W (na przykład „500 W”).



Aby zapoznać się z wartościami mocy mikrofal, patrz punkt Moc mikrofal.

8. Począć 3 sekundy, aby uruchomić pieczenie lub nacisnąć pokrętkę temperatury, aby wprowadzić

ewentualne ustawienia czasu trwania pieczenia, zakończenia pieczenia itd.



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



W momencie otwarcia drzwiczek trwająca funkcja jest przerywana. Po ich zamknięciu nacisnąć pokrętkę temperatury, aby wznowić cykl pieczenia.



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

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



Moc mikrofal

Poniżej przedstawiono możliwe do wyboru wartości mocy:

Moc (W)	Tryb użytkowy
150	
250	Rozmrażanie żywności
350	
450	
550	
650	Podgrzewanie i pieczenie potraw
750	
850	Podgrzewanie płynów

Pieczenie kombinowane



Pieczenie kombinowane jest połączeniem pieczenia tradycyjnego i mikrofal. O funkcjach tych informuje zaświecona ikona funkcji mikrofal i symbol funkcji tradycyjnej.



Nieprawidłowe użycie Ryzyko uszkodzenia urządzenia

- Nie stosować funkcji kombinowanej do podgrzewania lub gotowania płynów.

1. Z pozycji 0 obrócić pokrętkę funkcji do momentu wybrania funkcji kombinowanej (na przykład MIKROFALE  + 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. Wcisnąć pokrętkę temperatury w celu potwierdzenia.
4. Gdy miga kontrolka , obrócić pokrętkę temperatury w prawo lub w lewo, aby zmienić czas trwania pieczenia (od 1 minuty do 13 godzin) (na przykład „15 minut”).



5. Wcisnąć pokrętkę temperatury w celu potwierdzenia.

6. Gdy miga kontrolka , obrócić pokrętkę temperatury w prawo lub w lewo, aby zmienić wartość mocy ze 150 W na 450 W (na przykład „350 W”).



7. Nacisnąć pokrętkę temperatury, aby potwierdzić wprowadzone dane.
8. Ponownie wcisnąć pokrętkę temperatury, aby uruchomić funkcję.



Etap wstępnego nagrzewania

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

O etapie tym świadczy migająca kontrolka



Można pominąć etap wstępnego nagrzewania, naciskając na kilka sekund pokrętkę temperatury.

Po zakończeniu wstępnego nagrzewania kontrolka  nadal świeci światłem stałym,

symbol komory pieczenia  miga i

generowany jest sygnał akustyczny.

1. Otworzyć drzwiczki
 2. Włożyć potrawę do pieczenia do komory urządzenia.
 3. Zamknąć drzwiczki.
- lub

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

Etap pieczenia

1. Otworzyć drzwiczki
 2. Włożyć potrawę do pieczenia do komory urządzenia.
 3. Zamknąć drzwiczki.
- lub
- Jeśli potrawa jest już w środku komory

pieczenia, należy nacisnąć pokrętkę temperatury, aby rozpocząć pieczenie.

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

Po zakończeniu pieczenia

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



5. Przywrócić pokrętkę funkcji do pozycji 0, aby wyjść z funkcji.

Lista kombinowanych funkcji pieczenia

MIKROFALE + GRILL



Zastosowanie funkcji grilla pozwala na uzyskanie idealnego opiecznia.



Działanie mikrofal umożliwia natomiast wewnętrzne upieczenie produktu w bardzo krótkim czasie.

MIKROFALE + OBIEG POWIETRZA



Działanie termoobiegu w połączeniu z tradycyjnym systemem zapewnia



równomierne pieczenie, nawet skomplikowanych potraw. Działanie mikrofal umożliwia natomiast wewnętrzne upieczenie produktu w bardzo krótkim czasie.

MIKROFALE + TERMO-OBIEG



Do pieczenia kombinowanego z termoobiegiem, które w krótkim



czasie piecze żywność dzięki obiegowi gorącego powietrza i mikrofal.

Pieczenie tradycyjne



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

1. Obrócić pokrętkę funkcji w prawo lub w lewo, aby wybrać żądaną funkcję (na przykład „OBIEG POWIETRZA” ).
2. Obrócić pokrętkę temperatury w prawo lub w lewo, aby ustawić żądaną temperaturę (na przykład „200°C”).

Poczekać 3 sekundy (lub nacisnąć pokrętkę

temperatury przed upływem 3 sekund), aby uruchomić pieczenie.

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



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

Etap wstępnego nagrzewania

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

O etapie tym świadczy migająca kontrolka



Można pominąć etap wstępnego nagrzewania, naciskając na kilka sekund pokrętkę temperatury.

Po zakończeniu wstępnego nagrzewania kontrolka  nadal świeci światłem stałym,

symbol komory pieczenia  miga i generowany jest sygnał akustyczny.

1. Otworzyć drzwiczki
2. Włożyć potrawę do pieczenia do komory urządzenia.
3. Zamknąć drzwiczki.
lub

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

Pieczenie na czas



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



Aktywacja tej funkcji unieważnia ewentualny, ustawiony wcześniej minutnik.

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

Na wyświetlaczu migają cyfry **00:00**.



2. W ciągu 3 sekund obrócić pokrętkę temperatury, aby zmienić temperaturę lub
3. Nacisnąć pokrętkę temperatury w celu ustawienia czasu pieczenia (od 1 minuty do 13 godzin) (na przykład „25 minut”).



4. Odczekać 3 s.

Kontrolka  przestaje migać, symbol  zaświeca się i pieczenie na czas rozpoczyna się.

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

dwóch pokręteł.



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

Aby anulować czas pieczenia

1. Nacisnąć pokrętkę temperatury.

Na wyświetlaczu kontrolka  miga.

2. W ciągu 3 sekund przekręcić pokrętkę temperatury w lewo, do momentu wyzerowania czasu trwania pieczenia.
3. Począć 3 sekundy lub nacisnąć pokrętkę temperatury, aby wyjść z funkcji pieczenia na czas i powrócić do wyświetlania bieżącej godziny.

Zaprogramowane pieczenie



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



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

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

Na wyświetlaczu migają cyfry .



2. W ciągu 3 sekund obrócić pokrętkę temperatury celu ustawienia czasu

trwania pieczenia (od 1 minuty do 13 godzin) (na przykład „25 minut”).



3. Nacisnąć pokrętkę temperatury.

Na wyświetlaczu pojawia się sugerowana migająca godzina dla trybu pieczenia natychmiastowego.



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

4. W ciągu 3 sekund obrócić pokrętkę temperatury, aby ustawić godzinę zakończenia pieczenia (na przykład „13:15”).



5. Odczekać 3 s.

Kontrolka  i urządzenie pozostają w trybie oczekiwania na zaprogramowaną godzinę rozpoczęcia pieczenia.



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

Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawia się migający napis **STOP** i emitowany jest sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć poprzez otwarcie drzwiczek lub naciśnięcie/obrót jednego z

dwóch pokręteł.



Aby anulować pieczenie zaprogramowane

1. Nacisnąć pokrętkę temperatury.

Na wyświetlaczu kontrolka  miga.

2. W ciągu 3 sekund obrócić pokrętkę temperatury w prawo lub w lewo, aby ustawić nowe pieczenie na czas.

W tym momencie pieczenie zaprogramowane zostanie anulowane.



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

Minutnik podczas trwania pieczenia



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



Nie jest możliwe ustawienie minutnika podczas trwania pieczenia, jeśli wcześniej ustawiono już pieczenie na czas.

1. Po wybraniu jednej z funkcji i temperatury pieczenia, 2 razy nacisnąć pokrętkę temperatury.

Na wyświetlaczu pojawiają się cyfry



i kontrolka  miga.



Możliwe jest ustawienie minutnika również wtedy, gdy pieczenie jest w toku.

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

3. Odczekać 3 s.

Kontrolka  przestaje migać i minutnik uruchamia się.

4. Począć, aż sygnał dźwiękowy poinformuje użytkownika o upływie ustawionego czasu.

Liczby  i kontrolka  migają.

5. Obrócić pokrętkę temperatury, aby wybrać dalsze działanie minutnika lub nacisnąć pokrętkę temperatury, aby wyłączyć sygnał akustyczny i wyjść z minutnika podczas pieczenia.

Po kilku sekundach na wyświetlaczu pojawi się bieżąca godzina i pieczenie będzie kontynuowane.

Aby anulować działanie minutnika podczas pieczenia

1. Podczas pieczenia nacisnąć 2 razy pokrętkę temperatury.

Na wyświetlaczu kontrolka  miga.

2. W ciągu 3 sekund obrócić pokrętkę temperatury w lewo, do momentu wyzerowania wartości minutnika.

3. Począć 3 sekundy, aby wyjść z funkcji minutnika podczas pieczenia.

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

TERMOOBIEG



Ciepło rozprzeczane 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.

GRILL



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

ECO



Ta funkcja jest szczególnie zalecana do pieczenia na jednym poziomie, przy niskim zużyciu energii elektrycznej.

Jest zalecana do wszystkich rodzajów potraw z wyjątkiem tych, które mogą wydzielać dużo wilgoci (na przykład warzywa).

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



Podczas pieczenia w funkcji ECO nie powinno się otwierać drzwiczek.



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



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

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 tyłką. 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 pokrywy.
- 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



Obniżony 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.



Szklane naczynie

Używać naczynia szklanego, umieszczając je na ruszcie



Jest ono zalecane do pieczenia z wykorzystaniem mikrofal i mikrofal kombinowanych.



Ruszt do blachy

Zaleca się korzystanie z rusztu do blachy jako podstawy pod grillowane potrawy. Znajdująca się poniżej blacha służy do gromadzenia soków z grillowanych potraw.

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.



Głęboka blacha

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

wykorzystaniem funkcji GRILL



UWAGA: z głębokiej blachy można korzystać do pieczenia kombinowanego z użyciem mikrofal. Nie używać jej do pieczenia tylko z użyciem mikrofal.

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.

Minutnik



Ta funkcja uaktywnia tylko sygnał dźwiękowy na końcu odliczania.

1. Gdy pokrętko funkcji znajduje się w położeniu 0, nacisnąć pokrętko temperatury.

Na wyświetlaczu pojawiają się cyfry



i kontrolka  miga.

2. W ciągu 3 sekund obrócić pokrętko temperatury, aby ustawić czas trwania minutnika (od 1 minuty do 13 godzin).
3. Odczekać 3 s.

Kontrolka  przestaje migać i minutnik uruchamia się.



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

Zakończenie działania minutnika

1. Poczekać, aż sygnał dźwiękowy poinformuje użytkownika o upływie ustawionego czasu.
- Liczbę  i kontrolka  migają.
2. Obracać pokrętkę temperatury, aby wybrać dodatkowy minutnik.
lub
3. Nacisnąć pokrętko temperatury, aby wyłączyć sygnał akustyczny i wyjść z funkcji minutnika.

Po kilku sekundach na wyświetlaczu pojawi się bieżąca godzina.

Aby anulować minutnik

1. Nacisnąć pokrętko temperatury.

Na wyświetlaczu kontrolka  miga.

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

Funkcje specjalne

1. Obracać pokrętkę funkcji do momentu pojawienia się na wyświetlaczu następującego napisu.



2. Wcisnąć pokrętkę temperatury, aby wejść do menu Funkcje specjalne.



Aby dowiedzieć się więcej o funkcjach **CLEAR**/**Pyro** (w zależności od modeli), **DESC** należy się zapoznać z rozdziałem Specjalne funkcje czyszczenia.

Rozmrażanie



Taka funkcja pozwala na rozmrożenie potraw według ustalonego czasu.

1. Włożyć potrawę do komory pieczenia.
2. Obrócić pokrętkę funkcji do momentu pojawienia się na ekranie funkcji Rozmrażanie.



3. Nacisnąć pokrętkę temperatury, aby potwierdzić funkcję ROZMRAŻANIE



Na wyświetlaczu widnieją liczby **00:00**, a kontrolki mikrofal i rozmrażania migają.

4. Obrócić pokrętkę temperatury, aby wprowadzić czas trwania rozmrażania

(od 5 sekund do 99 minut) (na przykład „12 minut i 30 sekund”).



5. Począć 3 sekundy lub nacisnąć pokrętkę temperatury, aby uruchomić rozmrażanie.



W momencie otwarcia drzwiczek trwająca funkcja jest przerywana. Po zamknięciu drzwiczek nacisnąć pokrętkę temperatury, aby wznowić cykl pieczenia.

Zakończenie rozmrażania

Po zakończeniu rozmrażania pojawia się migający napis **STOP** i emitowany jest sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć poprzez otwarcie drzwiczek lub naciśnięcie/obrót jednego z dwóch pokręteł.



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

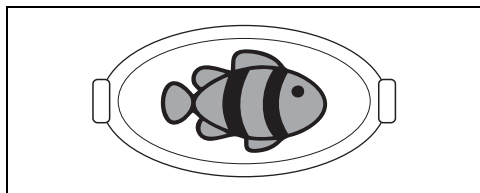
Tabela trybu rozmrażania

Rodzaj	Ciężar (g)	Czas (min)
Mięso mielone	500	25
Cały kurczak	1100	40
Ryba w całości	500	20
Tort	500	5

Procedura „Turn”

W celu idealnego rozmrożenia, gdy jest to konieczne urządzenie wskazuje, że należy przekroić potrawę w komorze.

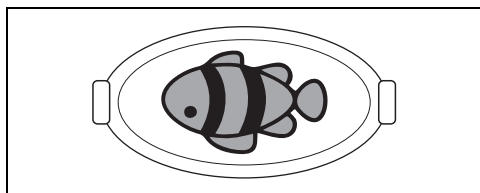
1. Włożyć potrawę do komory pieczenia, umieszczając ją równolegle do drzwiczek.



2. Gdy na wyświetlaczu urządzenia pojawi się napis **turn**, należy przekręcić potrawę.



3. Otworzyć drzwiczki i przekręcić potrawę o 180°.

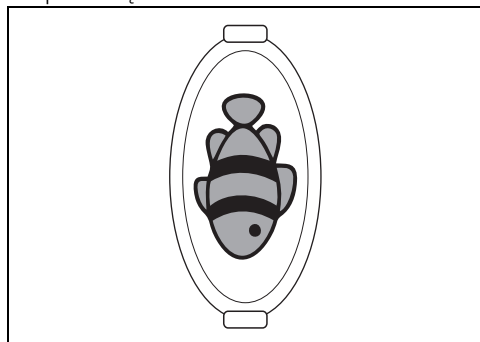


 Jeżeli nie zostanie przekręcona, urządzenie odczeka jedną minutę a następnie automatycznie wznowi rozmrażanie. Na wyświetlaczu, mimo wszystko, pojawi się pod licznikiem napis **turn**.



4. Zamknąć drzwiczki urządzenia i wcisnąć pokrętkę funkcji, aby wznowić funkcję.
5. Jeżeli okaże się to konieczne urządzenie może ponownie zażądać przekręcenia potrawy. Na wyświetlaczu pojawi się napis **turn**.

6. W przypadku drugiego przekręcenia należy otworzyć drzwiczki i obrócić potrawę o 90°.



7. Zamknąć drzwiczki i wcisnąć pokrętkę funkcji, aby wznowić funkcję.

Wyrastanie ciasta

 Aby uzyskać dobre wyrastanie ciasta, w dolnej części komory pieczenia należy umieścić pojemnik z wodą.

1. Umieścić ciasto do wyrośnięcia na drugim poziomie.
2. Po wejściu do menu funkcji specjalnych przekręcać pokrętkę temperatury aż do wybrania funkcji Wyrastanie ciasta.



3. Wcisnąć pokrętkę temperatury, aby potwierdzić funkcję.
4. Poczekać 3 sekundy, aby uruchomić tę funkcję lub nacisnąć pokrętkę temperatury, aby wprowadzić ewentualne ustawienia czasu trwania funkcji, zakończenia funkcji itd.



5. Po zakończeniu obrócić pokrętkę funkcji na pozycję 0, aby wyjść z funkcji.

Ustawienia szabasowe



W takim ustawieniu urządzenie wykonuje pewne szczególne funkcje:

- Pieczenie może trwać przez maksymalnie 73 godziny, nie można ustawić żadnego czasu trwania pieczenia.
- Nie jest wykonywane nagrzewanie.
- Temperatura pieczenia w zakresie 60 – 150°C.
- Lampka urządzenia jest wyłączona, wszelkie czynności, takie jak otwieranie drzwiczek (jeśli są) lub ręczne uruchamianie za pomocą pokręteła, nie powodują zaświecenia lampki.
- Wewnętrzny wentylator jest wyłączony.
- Podświetlenie pokręteł i sygnały dźwiękowe są wyłączone.

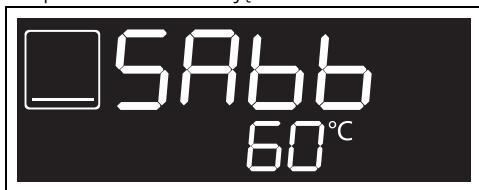


Po uaktywnieniu funkcji Ustawienia szabasowe nie można zmienić żadnego parametru. Wcisnięcie pokręteł nie daje żadnych efektów; jest aktywne wyłącznie pokrętko funkcji, aby móc wrócić do pozycji 0 w celu wyłączenia funkcji.

1. Włożyć potrawę do komory pieczenia.
2. Po wejściu do menu funkcji specjalnych przekręcać pokrętko temperatury aż do wybrania funkcji Ustawienia szabasowe.

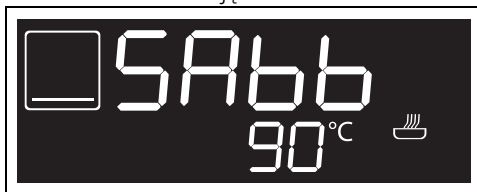


3. Wcisnąć pokrętko temperatury, aby potwierdzić funkcję.



4. Obrócić pokrętko temperatury, aby ustawić żdaną temperaturę (na przykład „90°C”).

5. Wcisnąć pokrętko temperatury, aby uruchomić funkcję.



6. Na końcu obrócić pokrętko funkcji na pozycję 0, aby zakończyć pieczenie.

TURBO



Umożliwia szybkie pieczenie na kilku poziomach, bez mieszania się aromatów. Tryb idealny w przypadku potraw o dużej objętości, wymagających intensywnego pieczenia.

1. Po wejściu do menu funkcji specjalnych obrócić pokrętko temperatury, aby wybrać funkcję PIZZA.



2. Wcisnąć pokrętko temperatury, aby potwierdzić funkcję.
3. Początek 3 sekundy, aby uruchomić tę funkcję lub nacisnąć pokrętko temperatury, aby wprowadzić ewentualne ustawienia temperatury, czasu trwania pieczenia, zakończenia pieczenia itp.



Rzeczywiste pieczenie poprzedza etap wstępnego nagrzewania, który pozwala na szybsze osiągnięcie temperatury pieczenia. Taki etap jest wskazywany miganiem kontrolki

Po nagraniu kontrolka jest stała i następuje emisja sygnału dźwiękowego, który wskazuje, że można włożyć produkt

do komory pieczenia.



Można pominąć fazę nagrzewania naciskając pokrętło temperatury przez kilka sekund.

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

4. Obrócić pokrętłem funkcji w położenie 0, aby wyjść z tej funkcji.

Ustawienia

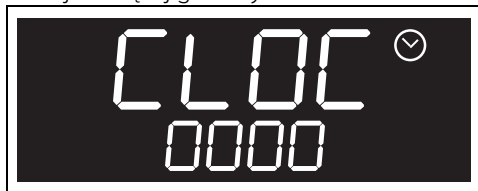
1. Obrócić pokrętłem funkcji aż do pojawienia się na wyświetlaczu poniższego napisu.



2. Wcisnąć pokrętło temperatury, aby wejść do menu ustawień.

Bieżąca godzina

Po wejściu do menu ustawień przekręcać pokrętło temperatury aż do wybrania funkcji bieżącej godziny.



1. Nacisnąć pokrętło temperatury, aby rozpocząć ustawianie bieżącej godziny (na przykład „12:30”).

Podczas tej procedury kontrolka  i symbole  migają.



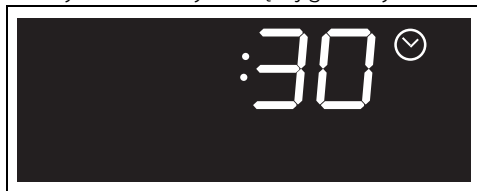
2. Obracać pokrętłem temperatury, aby wybrać bieżącą godzinę.



3. Nacisnąć pokrętło temperatury w celu ustawienia bieżącej godziny i przejścia do wyboru minut.



4. Obracać pokrętłem temperatury, aby wybrać minuty bieżącej godziny.



5. Nacisnąć pokrętło temperatury, aby zakończyć ustawienie.



6. Obracać pokrętłem temperatury, aby wybrać nowe ustawienie lub poczekać 10 sekund.

Blokada elementów sterowania (bezpieczeństwo dzieci)



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

1. Po wejściu do menu ustawień przekręcać pokrętło temperatury aż do

PL

wybrania funkcji blokowania elementów sterowania.



2. Wcisnąć pokrętkę temperatury w celu potwierdzenia.

Miga kontrolka .

3. W ciągu 10 sekund obrócić pokrętkę temperatury, aby uaktywnić funkcję blokady elementów sterowania.



4. Wcisnąć pokrętkę temperatury w celu potwierdzenia.
5. Obracać pokrętkę temperatury, aby wybrać nowe ustawienie.



Podczas normalnego działania o zablokowaniu elementów sterowania świadczy zaświecona kontrolka .



W przypadku dotknięcia lub zmiany pozycji pokręteł na wyświetlaczu pojawia się napis **BLOC**, świecący dwie sekundy.



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

Show room (tylko dla sprzedawców)



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

1. Po wejściu do menu ustawić przekręcając pokrętkę temperatury aż do wybrania funkcji show room.



2. Wcisnąć pokrętkę temperatury w celu potwierdzenia.
3. Obrócić pokrętkę temperatury, aby uaktywnić funkcję show room.



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



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



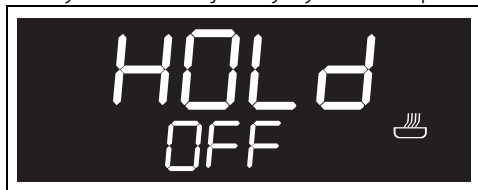
Aby używać urządzenia w normalny sposób, należy ustawić dla tej funkcji opcję WYŁ.

Podgrzewanie potrawy



Dzięki takiej funkcji 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 przekręcać pokrętkę temperatury aż do wybrania funkcji utrzymywanie ciepła.



2. Wcisnąć pokrętkę temperatury w celu potwierdzenia.
3. Obrócić pokrętkę temperatury, aby uaktywnić funkcję utrzymywania ciepła.



4. Wcisnąć pokrętkę temperatury w celu potwierdzenia.



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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie urządzenia



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Czyszczenie powierzchni

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

Codziennie czyszczenie

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

Nałożyć produkt na wilgotną ściereczkę i dokładnie umyć powierzchnię, 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 komory urządzenia

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

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

Zawsze przed czyszczeniem wyjąć wszystkie możliwe do usunięcia części.

Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie:

- drzwiczek;
- ramek na ruszty/blachy.



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

Suszenie

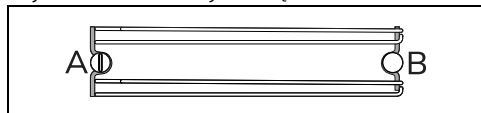
Przy pieczeniu potraw wewnątrz komory pieczenia powstaje wilgoć. Jest to zupełnie normalne zjawisko, które nie zakłóca prawidłowego działania urządzenia. Po zakończeniu każdego pieczenia:

1. pozostawić urządzenie do ochłodzenia się;
2. usunąć zabrudzenia z komory pieczenia;

3. wytrzeć komorę pieczenia do sucha wilgotną szmatką;
4. pozostawić drzwiczki otwarte tak długo, aż nastąpi całkowite osuszenie się komory pieczenia.

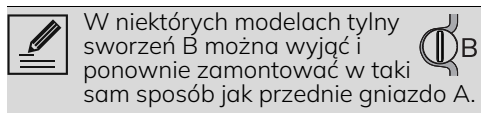
Wyjęcie ramek na ruszty/blachy

Wyjęcie ramek na ruszty/blachy ułatwia czyszczenie bocznych części.



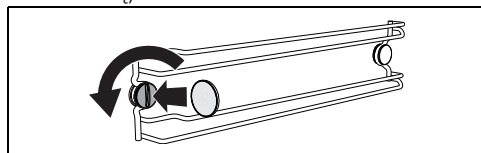
A = gniazdo przednie

B = sworzень tylny

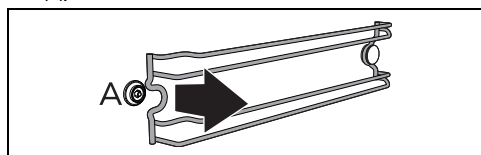


W celu wyjęcia ramek na ruszty/blachy, należy:

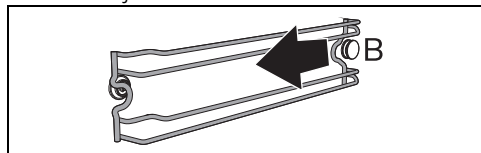
1. Odkręcić przedni sworzень mocujący znajdujący się na ścianie bocznej w pobliżu otworu komory pieczenia (można się posłużyć narzędziem lub monetą).



2. Pociągnąć ostrożnie ramkę w stronę środka komory pieczenia w taki sposób, aby odłączyć ją od przedniego gniazda A.



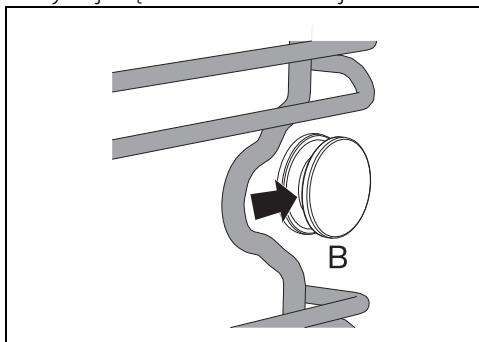
3. Wysunąć ramę ze sworznia tylnego B znajdującego się w tylnej części ścianki bocznej.



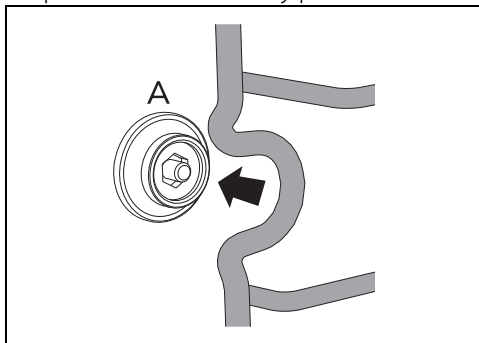
4. Powtórzyć czynność w przypadku ramki umieszczonej na pozostałej ścianie bocznej.

W celu zamontowania ramek na ruszty/blachy należy:

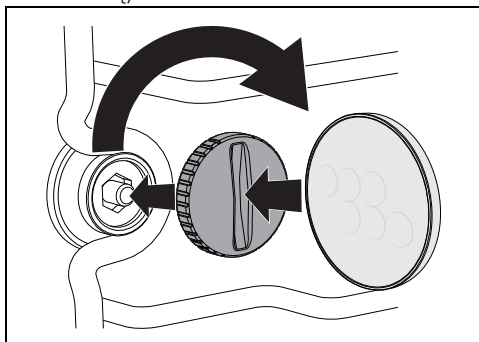
1. Wsunąć część tylną ramki do gniazda pod sworzniem B znajdującym się w tylnej części ścianki bocznej.



2. Ustawić część przednią ramki w gnieździe A na ścianie bocznej w pobliżu otworu komory pieczenia.



3. Wkręcić przedni sworzень mocujący (można się posłużyć narzędziem lub monetą).



4. Powtórzyć czynność w przypadku ramki umieszczonej na pozostałej ścianie bocznej.

Specjalne funkcje czyszczenia

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

Funkcje specjalne dotyczące czyszczenia

1. Obrócić pokrętkę funkcji aż do pojawienia się na wyświetlaczu poniższego napisu.



2. Wcisnąć pokrętkę temperatury, aby wejść do menu funkcji specjalnych.

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

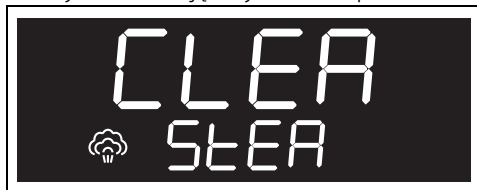


Jeśli temperatura wewnętrzna przekracza przewidzianą temperaturę, funkcja ta jest natychmiast zatrzymywana i na wyświetlaczu pojawia się następujący napis:



Przed uruchomieniem tej funkcji poczekać, aż urządzenie ostygnie.

3. Po wejściu do menu funkcji specjalnych, obrócić pokrętkę temperatury, aby wybrać funkcję Czyszczenie parowe.



4. Wcisnąć pokrętkę temperatury, aby potwierdzić funkcję.



Użytkownik nie może zmienić parametrów czasu trwania i temperatury.

5. Poczekać 3 sekundy, aby uruchomić funkcję.



6. Po zakończeniu funkcji Czyszczenie parowe na wyświetlaczu pojawia się

PL

migający napis **STOP** i emitowany jest sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć poprzez otwarcie drzwiczek lub naciśnięcie/obróć jednego z dwóch pokręteł.



7. Obrócić pokrętłem funkcji w położenie 0, 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, obrócić pokrętłem temperatury (kontrolka włącza się), aby ustawić godzinę, o której ma zostać zakończona funkcja Czyszczenie parowe.
2. Początek 3 sekundy w celu potwierdzenia wprowadzonych danych. Urządzenie oczekuje na ustawioną godzinę rozpoczęcia w celu uruchomienia funkcji Czyszczenie parowe.

Koniec funkcji Czyszczenie parowe

1. Obrócić pokrętłem 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 nieścierniej 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.

Konserwacja nadzwyczajna

Porady dotyczące konserwacji uszczelki
Uszczelka musi być miękka i elastyczna.

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

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.

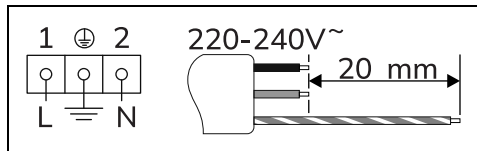
Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

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).

Ustawianie



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Podłączenie stałe

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

W przypadku rynku australijskiego/ nowozelandzkiego:

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

Podłączenie za pomocą gniazda i wtyczki
Sprawdzić, czy wtyczka i gniazdo są tego samego typu.

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

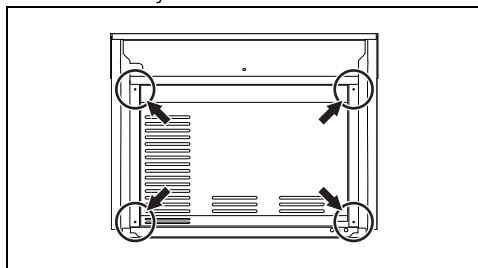
Wymiana przewodu



Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia prądem

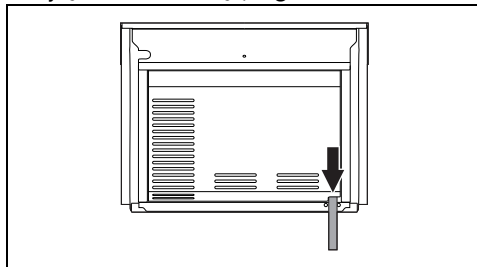
- Odłączyć główne zasilanie elektryczne.

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



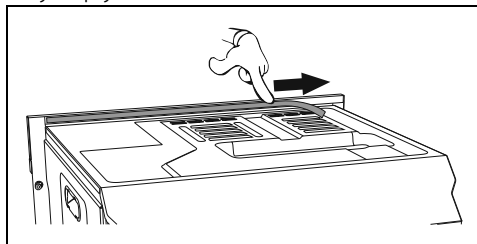
2. Wymienić kabel.
3. Upewnić się, że przewody (piekarnika lub ewentualnej płyty kuchennej) przechodzą w odpowiednich miejscach, bez jakiegokolwiek kontaktu z urządzeniem.

Pozycja kabla zasilającego

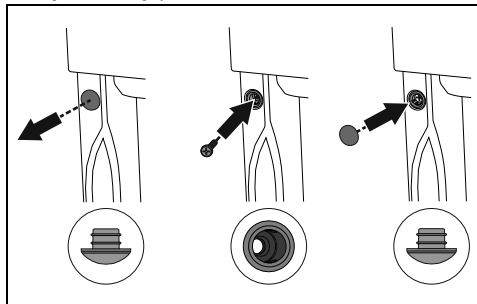


Uszczelka przedniego panelu

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



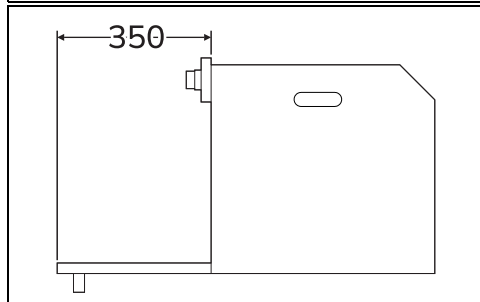
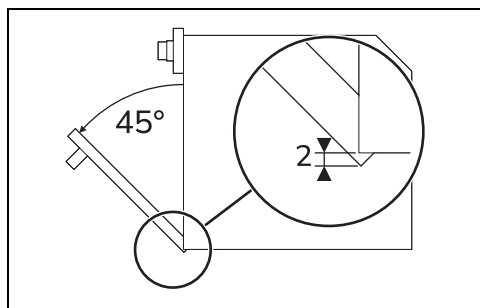
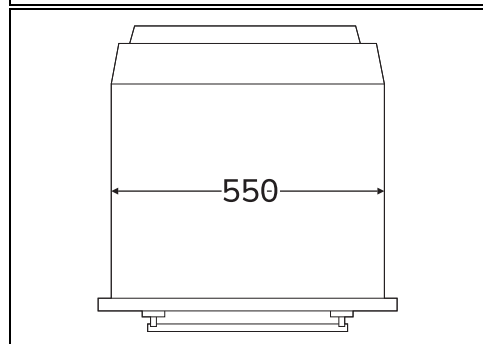
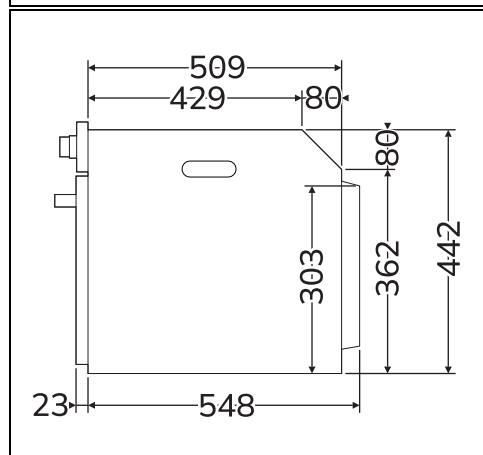
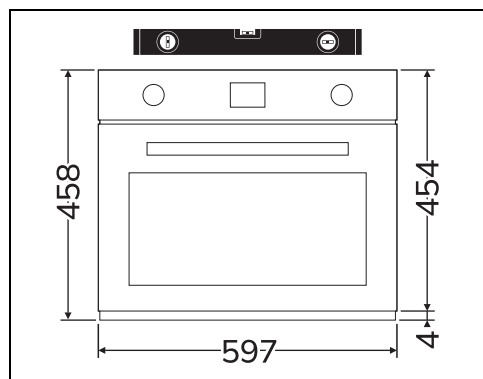
Tuleje mocujące



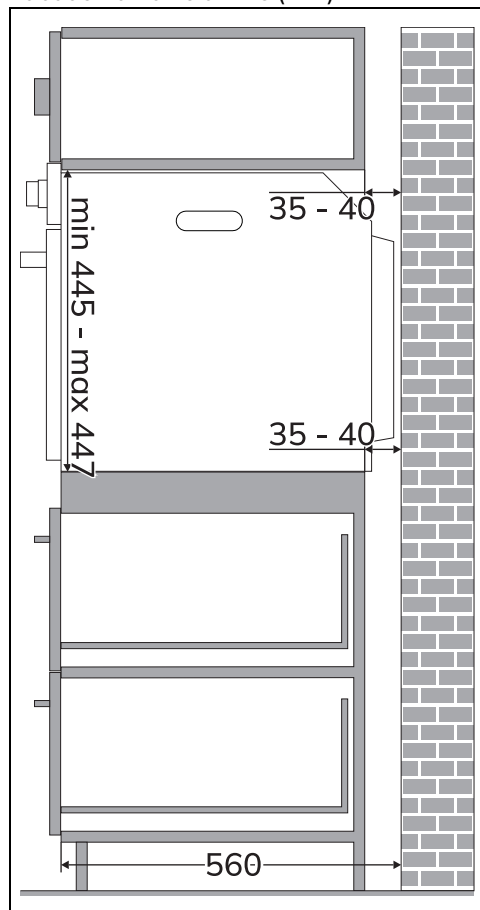
1. Zdjąć zatyczki tulei umieszczone na przednim panelu urządzenia.
2. Umieścić urządzenie w meblu.
3. Przymocować urządzenie śrubami do mebla.
4. Zakryć tuleje zdjętymi wcześniej zatyczkami.

PL

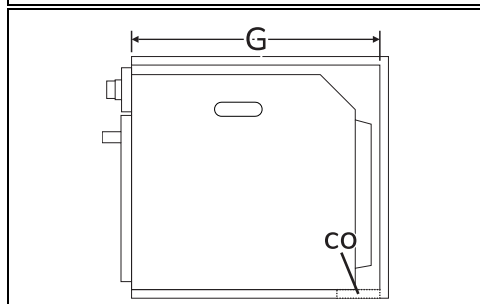
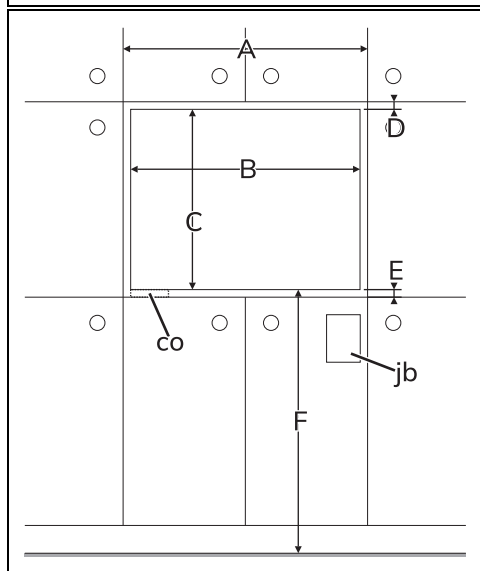
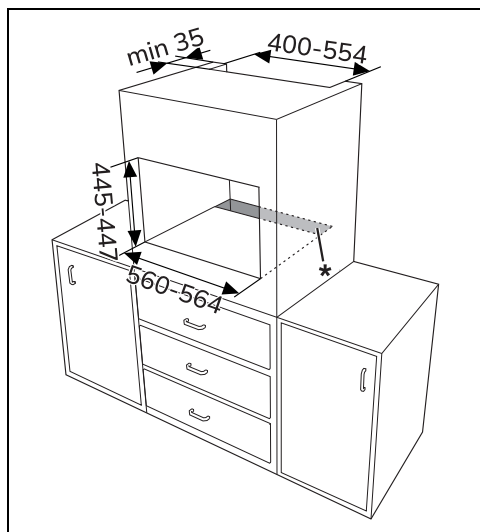
Gabaryty urządzenia (mm)



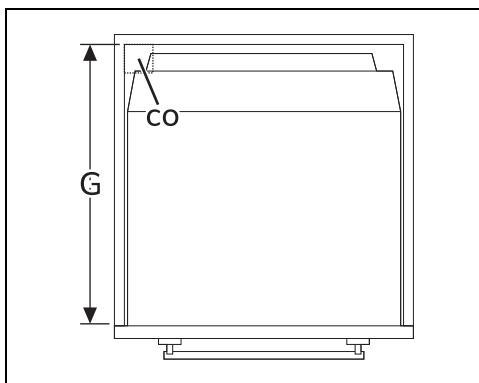
Zabudowa na kolumnie (mm)



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



PL



A min. 603 mm

B 560 - 568 mm

C 445 - 447 mm

D 9 - 11 mm

E min. 5 mm

F 259 - 1105 mm

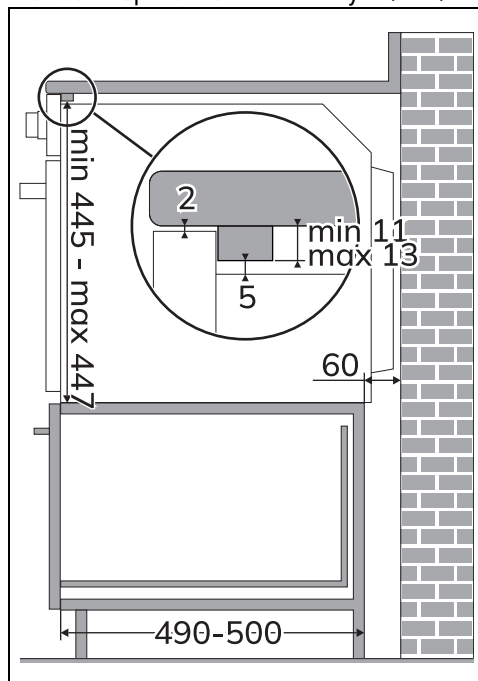
G min. 560 mm

H min. 458 mm

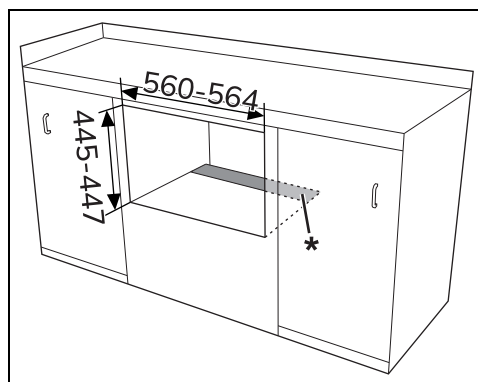
co Wycięcie na kabel zasilający (min. 6 cm²)

jbb Skrzynka połączeń elektrycznych

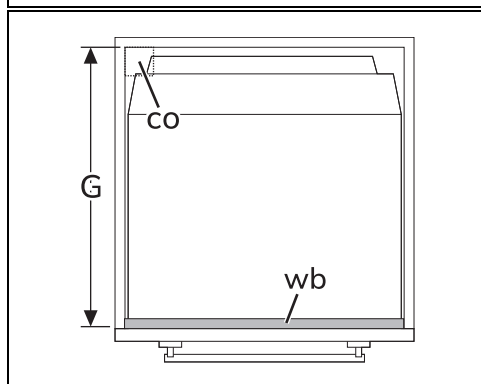
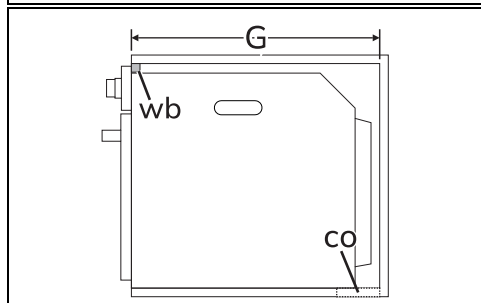
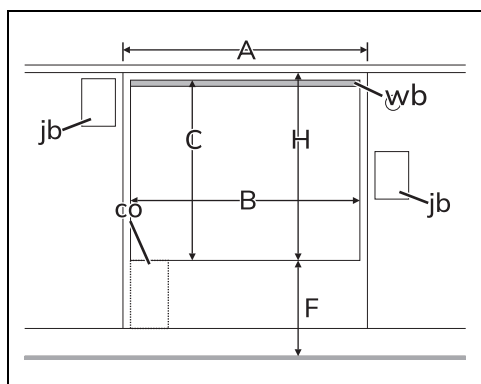
Zabudowa pod blatem roboczym (mm)



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 445 – 447 mm

D 9 – 11 mm

E min. 5 mm

F 259 – 1105 mm

G min. 560 mm

H min. 458 mm

co Wycięcie na kabel zasilający (min. 6 cm²)

jb Skrzynka złączy elektrycznych

wb Listwa drewniana (zalecana)