Spis treści

1 Ostrzeżenia		**740**
1.1	Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	740
1.2	Przeznaczenie urządzenia	744
1.3	Odpowiedzialność producenta	744
1.4	Instrukcja obsługi	744
1.5	Tabliczka znamionowa	744
1.6	Utylizacja	744
1.7	Jak czytać instrukcje obsługi	745
2 Opis		**746**
2.1	Opis ogólny	746
2.2	Panel sterowania	747
2.3	Pozostałe części	748
2.4	Zalety pieczenia na parze	748
2.5	Dostępne akcesoria	749
2.6	Inne naczynia do pieczenia	750
3 Użytkowanie		**751**
3.1	Ostrzeżenia	751
3.2	Czynności wstępne	752
3.3	Użytkowanie akcesoriów	752
3.4	Użytkowanie piekarnika	753
3.5	Porady dotyczące przygotowywania potraw	778
3.6	Funkcje specjalne	779
3.7	Programy	790
3.8	Programy osobiste	799
3.9	Ustawienia	804
4 Czyszczenie i konserwacja		**811**
4.1	Ostrzeżenia	811
4.2	Czyszczenie powierzchni	811
4.3	Czyszczenie drzwiczek	812
4.4	Czyszczenie komory urządzenia	814
4.5	Czyszczenie zbiornika	821
4.6	Konserwacja nadzwyczajna	824
5 Montaż		**826**
5.1	Podłączenie elektryczne	826
5.2	Ustawienie	827

PL

TŁUMACZENIEM INSTRUKCJI ORYGINALNEJ

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

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

1 Ostrzeżenia

1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Obrażenia na osobach

- Urządzenie i jego elementy są bardzo gorące podczas użytkowania. Podczas użytkowania nie należy dotykać elementów grzejnych.
- Podczas przekręcania żywności w komorze pieczenia, należy chronić ręce zakładając rękawice termiczne.
- Nie należy nigdy próbować gasić płomienia lub pożaru wodą: wyłączyć urządzenie i nakryć płomień pokrywą lub ognioodporną narzutą.
- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach psychofizycznych lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy pozostające pod kontrolą osób dorosłych odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo.
- Urządzenie nie służy do zabawy.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez opieki osoby dorosłej.
- Nie pozwolić dzieciom poniżej 8 roku życia na zbliżanie się do funkcjonującego urządzenia.
- Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- W przypadku podgrzania tłuszcz i olej mogą się zapalić. Podczas przygotowywania posiłków z użyciem oleju lub tłuszczu zaleca się pozostanie w kuchni. Jeżeli tłuszcz lub olej zapalą się nie gasić ognia wodą. Przykryć garnek pokrywką i wyłączyć strefę grzewczą.
- Należy nadzorować proces gotowania. Krótkie gotowanie należy ciągle nadzorować.
- Nie przyrządzać potraw z dużą ilością napojów o wysokim stopniu alkoholu. Para z alkoholu może się zapalić w komorze pieczenia.
- Nie należy wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztućce lub przyrządy) do szczelin.
- Nie wlewać wody na bardzo gorące blachy.

- Podczas pieczenia drzwiczki powinny być zamknięte.
- Przy sprawdzeniu potrawy lub pod koniec pieczenia otworzyć drzwiczki na 5 cm na kilka sekund, aby uwolnić parę, a następnie otworzyć zupełnie drzwiczki.
- NIE UŻYWAĆ LUB PRZECHOWYWAĆ MATERIAŁÓW ŁATWOPALNYCH W POBLIŻU URZĄDZENIA.
- W POBLIŻU FUNKCJONUJĄCEGO URZĄDZENIA NIE WOLNO UŻYWAĆ PUSZEK SPRAY.
- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.
- Nie czyścić natychmiast po wyłączeniu. Poczekać, aż urządzenie wystygnie.
- NIE DOKONYWAĆ ZMIAN NA URZĄDZENIU.
- Przed jakąkolwiek interwencją na urządzeniu (montaż, konserwacja, ustawienie lub przesunięcie) założyć odpowiednie środki ochrony indywidualnej.
- Przed każdą czynnością na urządzeniu odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Nigdy nie próbować naprawiać urządzenia samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego specjalisty.
- Nigdy nie ciągnąć za przewód, aby wyjąć wtyczkę.
- Jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.

Uszkodzenie urządzenia

- 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 siadać na urządzeniu.

Ostrzeżenia

- Nie stosować pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw, które mogą wydzielać tłuszcz lub olej. Podgrzany tłuszcz i olej mogą się zapalić. Zwrócić maksymalną uwagę
- Nie zostawiać przedmiotów na powierzchniach pieczenia.
- W ŻADNYM RAZIE NIE UŻYWAĆ URZĄDZENIA DO OGRZEWANIA POMIESZCZEŃ.
- Nie rozpylać produktów w sprayu w pobliżu urządzenia.
- Nie używać naczyń stołowych lub plastikowych pojemników do pieczenia żywności.
- Nie wkładać do komory pieczenia potraw w zamkniętych puszkach lub pojemnikach.
- Wyjąć z komory pieczenia wszystkie blachy i ruszty, które nie są używane podczas pieczenia.
- Nie przykrywać dna komory pieczenia folią aluminiową lub cynfolią.
- Nie kłaść garnków lub blach bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
- W przypadku przygotowywania potrawy w papierze do pieczenia, należy umieścić go tak, aby nie zakłócał cyrkulacji gorącego powietrza wewnątrz urządzenia.
- Nie kłaść garnków lub blach bezpośrednio na środkowej szybce otwartych drzwiczek.
- Nie stosować pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie zdejmować uszczelki znajdującej się na froncie komory pieczenia.
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych lub ostrych metalowych skrobaków.
- Nie używać otwartych drzwiczek jako dźwigni do ustawienia urządzenia w meblu.
- Nie wywierać zbyt dużego nacisku na otwarte drzwiczki.
- Nie stosować klamki do podnoszenia lub przenoszenie urządzenia.

Ostrzeżenia

Montaż

- NINIEJSZEGO URZĄDZENIA **NIE MOŻNA MONTOWAĆ** NA ŁODZIACH I W PRZYCZEPACH KEMPINGOWYCH.
- Niniejszego urządzenia nie można montować na żadnej podstawie.
- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.
- Aby uniknąć przegrzania urządzenia, nie wolno go instalować za ozdobnymi drzwiczkami lub panelem.
- Podłączenie elektryczne powinno być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.
- Należy obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Używać przewodów odpornych na temperaturę co najmniej 90 °C.
- Moment dokręcenie śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,5 - 2 Nm.

Informacje na temat omawianego urządzenia

- Uważać, ponieważ para w określonej temperaturze jest niewidoczna.
- Podczas pieczenia drzwiczki powinny być zamknięte.
- Podczas lub po zakończeniu pieczenia ostrożnie i powoli otworzyć drzwiczki urządzenia.
- Podczas pieczenia na parze, zawsze umieścić pod blachą z otworami blachę do gromadzenia kapiących płynów.
- Nie przykrywać dna komory pieczenia folią aluminiową lub cynfolią.
- Dno komory pieczenia i tacka odparowywania nie mogą być zatkane.
- Naczynia muszą być paro- i żaroodporne.
- Do pieczenia na parze nie stosować sylikonowych foremek.
- Przed wymianą żarówki upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Nie opierać się ani nie siadać na otwartych drzwiczkach.
- Sprawdzić, czy w drzwiczkach nie ma zaklinowanych przedmiotów.

PL

1.2 Przeznaczenie urządzenia

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

1.3 Odpowiedzialność producenta

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

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

1.4 Instrukcja obsługi

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

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

1.5 Tabliczka znamionowa

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

1.6 Utylizacja



Urządzenie należy poddać utylizacji oddzielnie od innych odpadów (dyrektywy 2002/95/WE, 2002/96/WE, 2003/108/WE). Urządzenie nie zawiera substancji w ilości niebezpiecznej dla zdrowia i środowiska, zgodnie z obowiązującymi dyrektywami europejskimi.

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

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



Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia prądem

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

- 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.

1.7 Jak czytać instrukcje obsługi

W instrukcji zastosowano następujące symbole ułatwiające czytanie:

Ostrzeżenia

Ogólne informacje dotyczące instrukcji, bezpieczeństwa i końcowej utylizacji.

Opis



Opis urządzenia i akcesoriów.

Użytkowanie



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

Czyszczenie i konserwacja



Informacje dotyczące prawidłowego czyszczenia i konserwacji urządzenia.

Montaż



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

Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

Informacja

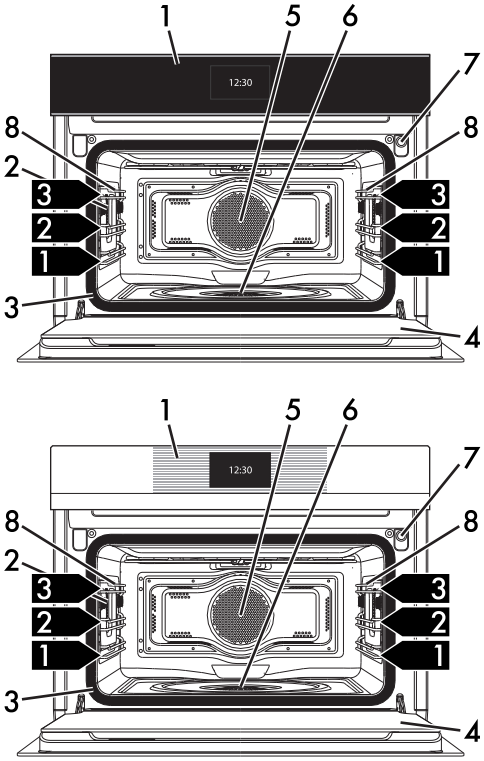
Porada

1. Sekwencja instrukcji obsługi.
- Pojedyncza instrukcja obsługi.

PL

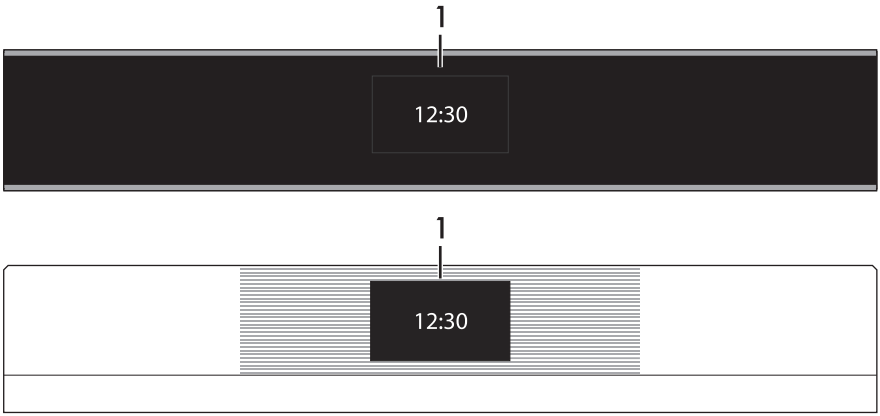
2 Opis

2.1 Opis ogólny



1 Panel sterowania
2 Lampka
3 Uszczelka
4 Drzwiczki
5 Wentylator
6 Tacka odparowywania
7 Przewód doprowadzający wodę
8 Ramki na ruszty
1,2,3... Poziom ramki

2.2 Panel sterowania



1 Wyświetlacz

Za pomocą wyświetlacza z ekranem dotykowym można ustawić urządzenie. Użyć ikon, aby wejść do różnych dostępnych funkcji. Na wyświetlaczu są pokazywane różne parametry dotyczące funkcjonowania, jak: wybrana funkcja, ustawienia czasu/temperatury lub zapisanych programów pieczenia.

Aby powrócić do poprzedniego menu lub zakończyć funkcję wcisnąć symbol ; aby potwierdzić wybrane opcje należy wcisnąć symbol .

Aby przerwać trwającą funkcję i wyłączyć urządzenie, wcisnąć na kilka sekund symbol powrotu .

PL

2.3 Pozostałe części

Oświetlenie wewnętrzne

Wewnętrzne oświetlenie urządzenia włącza się:

- po otwarciu drzwiczek;
- po wybraniu jakiejkolwiek funkcji z wyjątkiem funkcji Odkamienianie, Szabat i Czyszczenie parowe;
- gdy nie wybrano żadnej funkcji lub podczas trwania funkcji pieczenia, wcisnąć symbol, aby ręcznie włączyć lub wyłączyć wewnętrzne oświetlenie.

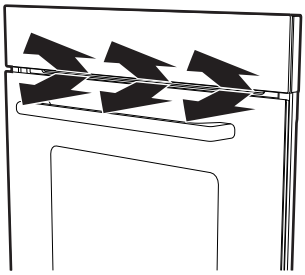
Dla oszczędności energii, lampka wyłącza się po minucie od rozpoczęcia pieczenia (taką funkcję można wyłączyć za pomocą drugorzędnego menu).

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

Poziomy

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

Wentylator



Wentylator chłodzi urządzenie i uruchamia się podczas pieczenia.

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

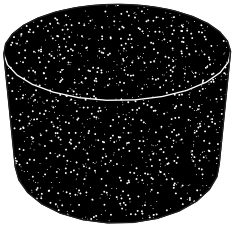
2.4 Zalety pieczenia na parze

System pieczenia na parze to delikatniejsze pieczenie każdego rodzaju produktu.

Poza tym jest wskazane do szybkiego rozmrażania, podgrzewania potraw bez doprowadzania ich do stwardnienia lub wysuszenia oraz do naturalnego odsalania produktów solonych.

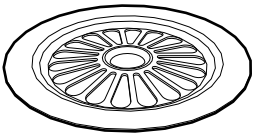
2.5 Dostępne akcesoria

Gąbka



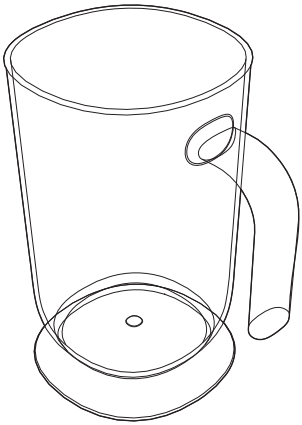
Do usuwania kondensatu z komory pieczenia.

Pokrywka tacki odparowywania



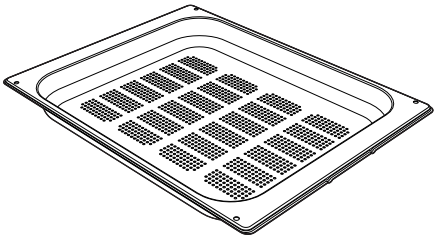
Do równomiernego rozprowadzania pary w komorze pieczenia.

Dzbanek



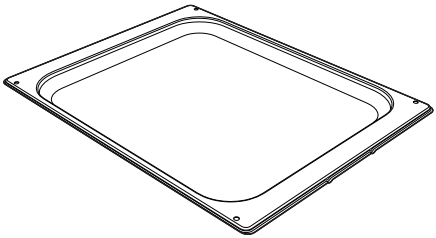
Na płyny podczas czynności napełniania i opróżniania zbiornika.

Blacha z otworami



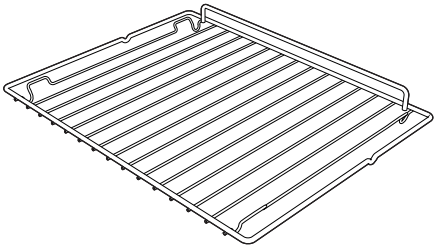
Do pieczenia ryb i warzyw na parze.

Blacha



Do pieczenia ciast (gdy czas pieczenia jest mniejszy niż 25 minut lub w przypadku pieczenia bez stosowania pary), ryżu, warzyw strączkowych i zbóż. Poza tym służy do gromadzenia płynów wydzielających się podczas pieczenia na parze lub podczas rozmrażania produktów umieszczonych w górnych blachach z otworami.

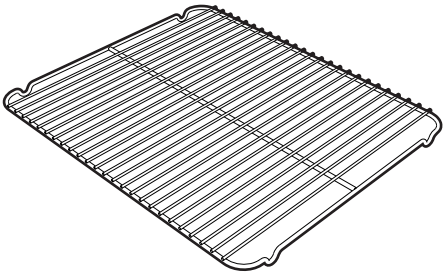
Ruszt



Do podtrzymywania naczyń z pieczoną potrawą.

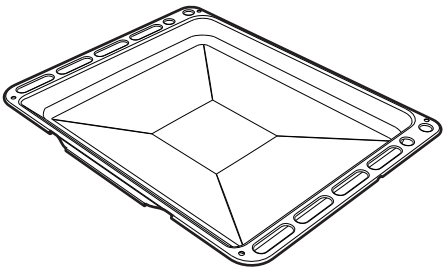
PL

Ruszt do blachy



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

Głęboka blacha



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

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

2.6 Inne naczynia do pieczenia

- Do pieczenia w piekarniku można również zastosować własne naczynie, pod warunkiem że są odporne na wysoką temperaturę.
- Do pieczenia na parze zaleca się stosowanie metalowych naczyń. Metal zapewnia leprze rozprowadzanie ciepła w potrawach.
- Rzeczą normalną jest, że podczas pieczenia w wysokiej temperaturze metalowe naczynia ulegają deformacji, po wystygnięciu powracają do normalnego kształtu.
- Grube ceramiczne talerze mogą wymagać więcej ciepła. Może być konieczne dłuższe pieczenie.

3 Użytkowanie

3.1 Ostrzeżenia

Wysoka temperatura wewnątrz komory pieczenia podczas użytkowania

Niebezpieczeństwo poparzeń

- Podczas pieczenia drzwiczki powinny być zamknięte.
- Podczas przekręcania żywności w komorze pieczenia, należy chronić ręce zakładając rękawice termiczne.
- Podczas lub po zakończeniu pieczenia ostrożnie i powoli otworzyć drzwiczki urządzenia.
- Uważać, ponieważ para w określonej temperaturze jest niewidoczna.
- Nie przyrządzać potraw z dużą ilością napojów o wysokim stopniu alkoholu. Para z alkoholu może się zapalić w komorze pieczenia.
- Nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz komory.
- Nie wlewać wody na bardzo gorące blachy.
- Nie pozwolić, aby dzieci zbliżały się do urządzenia podczas pieczenia.

Niedozwolone użycie

Ryzyko uszkodzenia emaliowanych powierzchni

- Podczas pieczenia na parze, zawsze umieścić pod blachą z otworami blachę do gromadzenia kapiących płynów.
- Nie przykrywać dna komory pieczenia folią aluminiową lub cynfolią.
- Dno komory pieczenia i tacka odparowywania nie mogą być zatkane.
- Naczynia muszą być paro- i żaroodporne.
- Do pieczenia na parze nie stosować sylikonowych foremek.
- W przypadku przygotowywania potrawy w papierze do pieczenia, należy umieścić go tak, aby nie zakłócał cyrkulacji gorącego powietrza wewnątrz komory pieczenia.
- Nie kłaść garnków lub blach bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
- Nie wlewać wody na bardzo gorące blachy.

Wysoka temperatura wewnątrz komory pieczenia podczas użytkowania

Niebezpieczeństwo pożaru lub wybuchu

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

3.2 Czynności wstępne

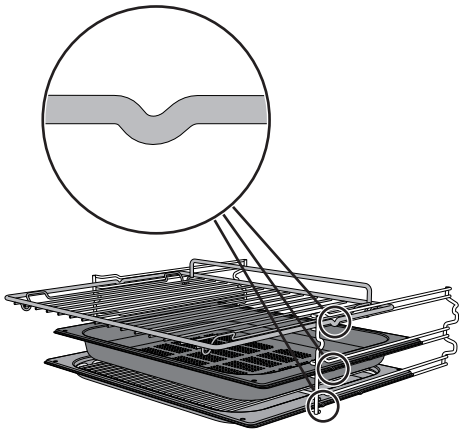
1. Usunąć ewentualną folię ochronną znajdującą się na zewnątrz lub wewnątrz urządzenia lub akcesoriów.
2. Usunąć ewentualne etykiety (z wyjątkiem tabliczki z danymi technicznymi) z akcesoriów i komory urządzenia.
3. Wyjąć i umyć wszystkie akcesoria urządzenia (patrz 4 Czyszczenie i konserwacja).
4. Ustawić pieczenie na maksymalnej temperaturze przez około 20 minut, aby usunąć ewentualne pozostałości fabryczne. (patrz 3.3 Użytkowanie akcesoriów).
5. Aby rozpocząć użytkowanie urządzenia należy ustawić bieżącą godzinę (patrz „Pierwsze użycie").

3.3 Użytkowanie akcesoriów

Ruszty i blachy

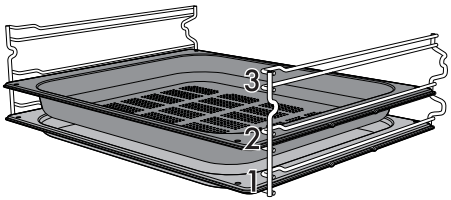
Ruszty i blachy powinny być wkładane w boczne prowadnice, aż do punktu zatrzymania.

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



Konfiguracja 2+1

Jeżeli chce się użyć blachy z otworami do pieczenia na parze, należy ją umieścić na drugim poziomie, natomiast zwyczajną blachę na pierwszym. W ten sposób będzie można oddzielnie zebrać płyn wydzielający się z pieczonego produktu (konfiguracja 2 +1, patrz „Tabele ustawionych programów").

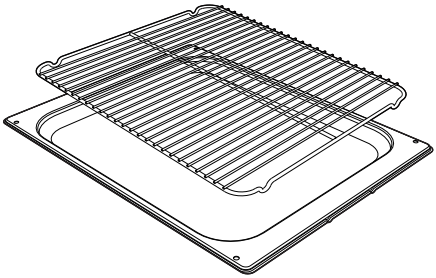


Delikatnie włożyć ruszty i blachy aż do końca.

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

Ruszt do blachy

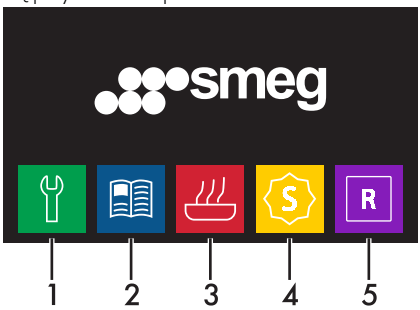
Ruszt do blachy należy do niej włożyć. W ten sposób będzie można oddzielnie zebrać tłuszcz z pieczonego produktu.



3.4 Użytkowanie piekarnika

Główny ekran

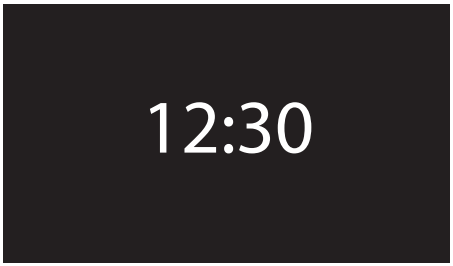
Wcisnąć wyświetlacz na wyświetlonej godzinie. Na „**stronie głównej**" urządzenia można teraz wybrać jedną z dostępnych funkcji.



1 Ustawienia
2 Programy
3 Funkcje pieczenia
4 Funkcje specjalne
5 Programy osobiste

PL

Pierwsze użycie



Przy pierwszym zastosowaniu lub po przerwie w zasilaniu energią, na wyświetlaczu urządzenia miga symbol 00:00. Aby użyć jakiegokolwiek programu pieczenia, należy ustawić bieżącą godzinę (w przypadku pierwszego włączenia, zaleca się również ustawienie języka).

Przy pierwszym użyciu wyświetlacz urządzenia będzie ustawiony na języku „Angielskim".

Po pierwszym włączeniu lub po przerwie w zasilaniu należy poczekać kilka sekund przed użyciem elementów sterowniczych.

Na „**stronie głównej**" wybrać ikonę **ustawienia** .



1. Wcisnąć symbole lub i wybrać **zegar** w menu „**ustawienia**".

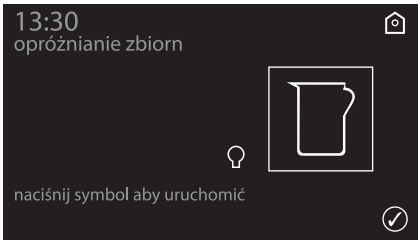


2. Wpisać bieżącą godzinę.



3. Wcisnąć symbol , aby potwierdzić.

Ze względów bezpieczeństwa, przy pierwszym podłączeniu elektrycznym lub po przerwaniu zasilania, jeżeli wewnątrz zbiornika znajduje się nawet niewielka ilość wody, po zakończeniu pierwszej ustawionej funkcji (również bez używania pary), na wyświetlaczu pojawi się żądanie opróżnienia zbiornika.



- Opróżnić zbiornik jak opisano w rozdziale „Wylewanie pozostającej wody".

Ustawienia pieczenia na parze

Nie kłaść żadnych przedmiotów lub potraw bezpośrednio na dnie komory pieczenia. Dno komory pieczenia i tacka odparowywania nie mogą być zatkane.

1. Włożyć potrawę do komory pieczenia.
2. Wcisnąć na wyświetlaczu wyświetloną godzinę, aby uaktywnić urządzenie.
3. Na „**stronie głównej**" wybrać ikonę **funkcje pieczenia**.



4. Wybrać funkcję „para".



PL

5. Wprowadzić żądany czas trwania (na przykład 25 minut: najpierw dotknąć okienka minut, następnie numerów 2 i 5).



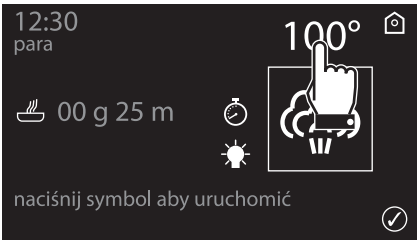
6. Wcisnąć symbol ✓, aby potwierdzić.



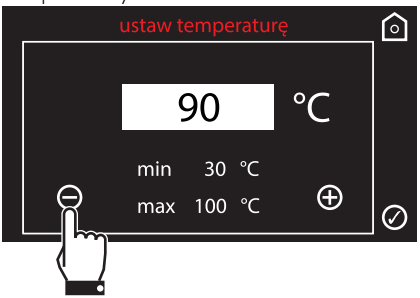
W przypadku wybrania dłuższego czasu, urządzenie ustawi czas trwania pieczenia z maksymalną dopuszczalną wartością.

Na wyświetlaczu pojawi się ekran umożliwiający ustawienie parametrów pieczenia na parze.

7. Wcisnąć wartość temperatury, aby ją zmienić.

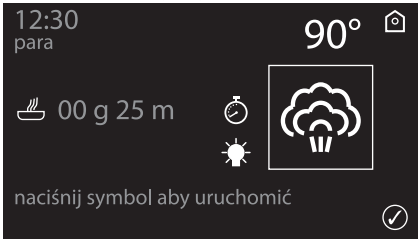


8. Użyć symboli ⊕ i ⊖ w celu ustawienia wartości żądanej temperatury.



Minimalna temperatura możliwa do ustawienia to 30°C. Przy każdym wciśnięciu symboli ⊕ i ⊖, wartość zmienia się o 5°C.

9. Wcisnąć symbol ✓, aby potwierdzić temperaturę wybranego rodzaju pieczenia (na przykład 90°C).



10. Jeżeli chce się ustawić czas zakończenia pieczenia, wcisnąć symbol ⏱ i wybrać „opóźniony start".



11. Wprowadzić żądaną godzinę zakończenia pieczenia (na przykład o 13.30: najpierw wcisnąć okienko godzin, następnie numery 1 i 3; wcisnąć okienko minut a następnie numery 3 i 0).



12. Wcisnąć symbol ✓, aby potwierdzić koniec pieczenia (na przykład o godz. 13:30).

PL

Urządzenie ustawi się w stanie oczekiwania godziny rozpoczęcia pieczenia.

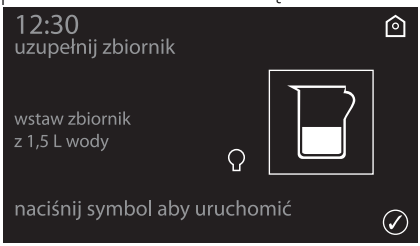


Jeżeli ustawiono pieczenie zaprogramowane (na przykładzie kończące się o godz. 13.30), rozpocznie się ono o czasie zależnym od ustawionych parametrów.

W każdej chwili można przerwać pieczenie przytrzymując wciśnięty przez kilka sekund symbol powrotu .

Przy każdym otwarciu drzwi, trwająca funkcja blokuje się; po zamknięciu drzwiczek proces zostaje automatycznie wznowiony.

Na wyświetlaczu pojawi się żądanie napełnienia zbiornika wodą.



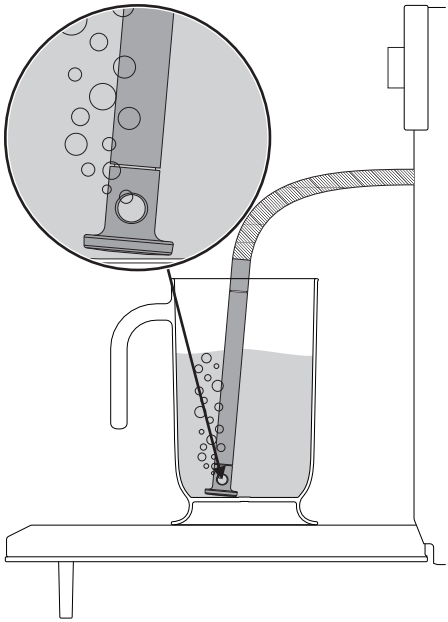
Napełnianie zbiornika

- Stosować zimną wodę z kranu, niezbyt twardą, wodę zmiękczoną lub niegazowaną wodę mineralną.
- Nie używać wody destylowanej, wody z kranu o dużej zawartości chlorku (> 40 mg/l) lub innych cieczy.

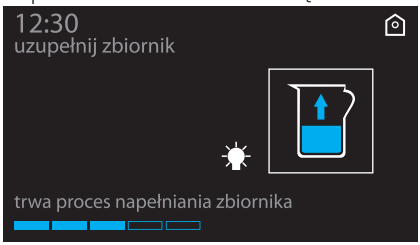
13. Napełnić dzbanek znajdujący się w wyposażeniu (lub inny pojemnik) ilością wody odpowiednią do czasu trwania pieczenia.
14. Otworzyć drzwiczki urządzenia.
15. Postawić dzbanek (lub pojemnik) na otwartych drzwiczkach.

Uwaga: dzbanek (lub pojemnik) z wodą nie może ważyć więcej niż 5 kg.

16. Wyjąć rurkę z jej gniazda i zanurzyć końcówkę na dnie dzbanka (lub pojemnika).



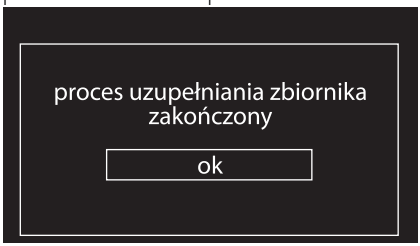
17. Wcisnąć symbol ✓, aby rozpocząć napełnianie zbiornika wodą.



Urządzenie automatycznie pobierze niezbędną ilość wody, odpowiednią do czasu trwania pieczenia.

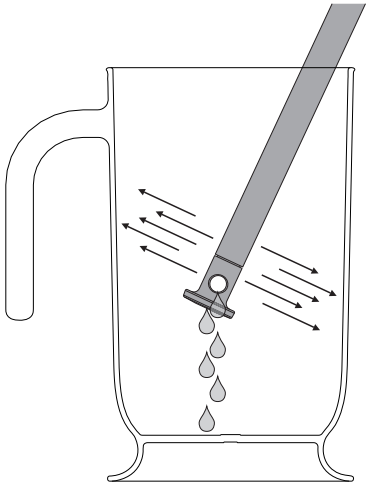
W przypadku braku wody, urządzenie automatycznie zablokuje trwające pieczenie, pojawi się sygnał dźwiękowy a na wyświetlaczu wyświetli się żądanie napełnienia zbiornika.

18. Po zakończeniu, wcisnąć „ok" w celu potwierdzenia uzupełnienia zbiornika.



PL

19. Potrząsnąć rurką, aby usunąć znajdującą się na niej wodę.



20. Umieścić rurkę na miejscu i usunąć dzbanek (lub pojemnik).

Po zamknięciu drzwiczek, automatyczny system zasysa ewentualnie znajdującą się w rurce wodę zapobiegając w ten sposób kapaniu. Może się pojawić hałas gotowania, co jest normalne.

21. Zamknąć drzwiczki. Urządzenie automatycznie uaktywnia funkcję z ustawionymi parametrami.

Jeżeli ustawiono pieczenie zaprogramowane (na przykładzie kończące się o godz. 13.30), rozpocznie się ono o czasie zależnym od ustawionych parametrów.

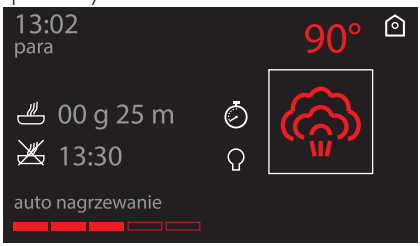
W każdej chwili można przerwać pieczenie przytrzymując wciśnięty przez kilka sekund symbol powrotu .

Przy każdym otwarciu drzwi, trwająca funkcja blokuje się; po zamknięciu drzwiczek proces zostaje automatycznie wznowiony.

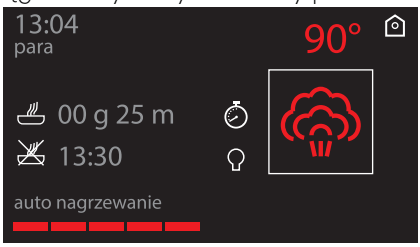
Etap wstępnego nagrzewania

Pieczenie na parze jest zawsze poprzedzone etapem wstępnego nagrzewania, umożliwiającym urządzeniu osiągnięcie temperatury pieczenia.

Taki etap jest wskazywany progresywnym zwiększaniem się poziomu osiągnięcia temperatury.

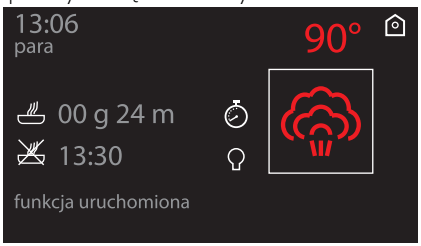


Po zakończeniu nagrzewania, temperatura osiąga maksymalny ustawiony poziom.



Jeżeli przed chwilą zakończyła się funkcja pieczenia z temperaturą powyżej 100°C, aby móc rozpocząć pieczenie na parze należy koniecznie poczekać na ostudzenie komory pieczenia.

Sygnał dźwiękowy wskazuje, że pieczenie rozpoczyna się automatycznie.



Koniec pieczenia na parze

Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się napis „proces funkcji pary zakończony" i nastąpi emisja sygnału dźwiękowego, który można wyłączyć wciskając na wyświetlaczu jedną ze stref możliwych do zmiany (**temperatura**, **funkcja**,  i ) lub otwierając drzwiczki.



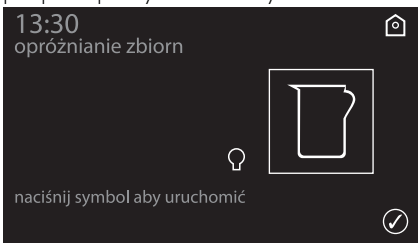
PL

Wylewanie pozostającej wody

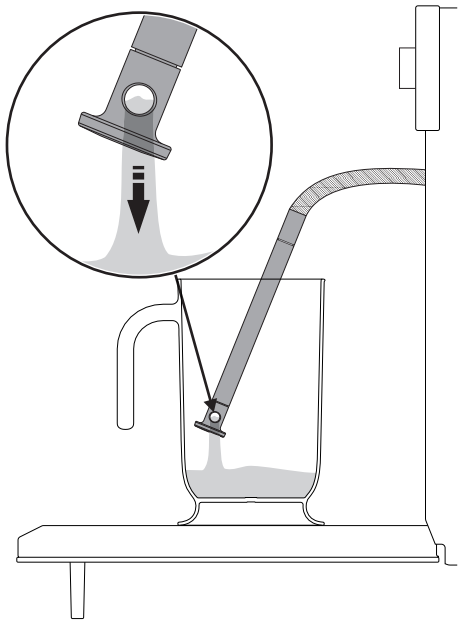
Po zakończeniu pieczenia na parze, można przystąpić do wylania wody ze zbiornika.

Po zakończeniu każdego pieczenia na parze zaleca się opróżnienie zbiornika, aby uniknąć ewentualnego nagromadzenia się kamienia

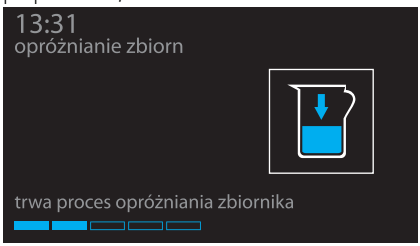
22. Po zakończeniu pieczenia na parze, wcisnąć symbol : urządzenie proponuje wylanie wody ze zbiornika.



23. Stanąć z boku urządzenia i na chwilę otworzyć drzwiczki na kilka centymetrów, aby wydobył się nadmiar pary.
24. Całkowicie otworzyć drzwiczki i ostrożnie wyjąć potrawę z komory pieczenia.
25. Postawić dzbanek znajdujący się w wyposażeniu (lub pojemnik) na otwartych drzwiczkach.
26. Wyjąć rurkę z jej gniazda i włożyć końcówkę do dzbanka (lub pojemnika).

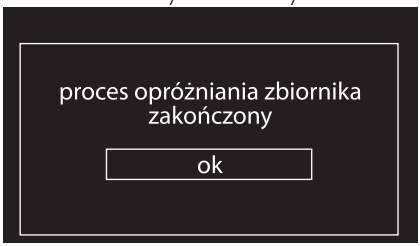


27. Wcisnąć symbol , aby rozpocząć wylewanie wody do dzbanka (lub pojemnika).

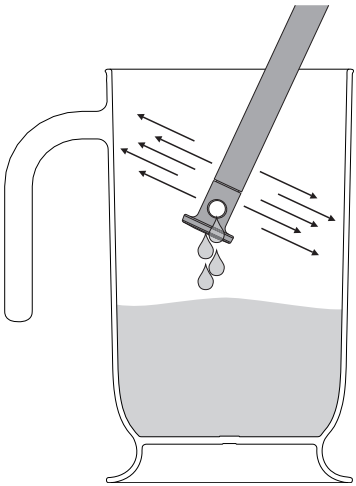


Wylanie wody jest możliwe tylko, jeżeli drzwiczki są otwarte. Zawsze, przed wciśnięciem symbolu ✓ w celu opróżnienia zbiornika z wody, upewnić się o wyjęciu rurki z gniazda i włożeniu jej do dzbanka (lub pojemnika).

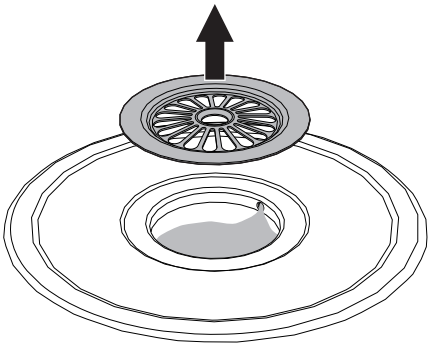
Po zakończeniu, na wyświetlaczu pojawi się komunikat o wylaniu wody.



28. Wcisnąć „ok", aby potwierdzić.
29. Potrząsnąć rurką, aby usunąć znajdującą się na niej wodę.

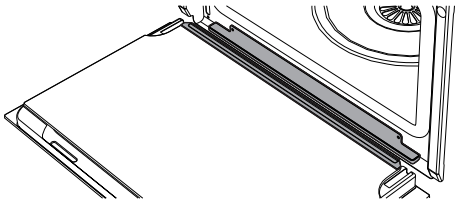


30. Umieścić rurkę na miejscu i usunąć dzbanek.
31. Wewnątrz komory urządzenia zdjąć pokrywkę z tacki odparowywania i wytrzeć ją gąbką znajdującą się w wyposażeniu.



Uwaga: Pokrywka tacki odparowywania może być bardzo gorąca: zastosować odpowiednie środki ostrożności.

32. Przy pomocy gąbki usunąć kondensat z dna komory, ścianek, szybki i listwy ociekowej drzwiczek oraz z przedniej części urządzenia.



Uwaga: woda może być bardzo gorąca.

PL

Porady dotyczące pieczenia na parze

- Makaron i ryż: po osiągnięciu temperatury 100°C, czas jest taki sam jak w przypadku zastosowania płyty kuchennej. Włożyć makaron lub ryż do metalowej blachy i przykryć około jednym centymetrem wody. Dla uzyskania idealnego rezultatu w przypadku ryżu, przykryć naczynie pokrywką lub aluminiową folią. Taka procedura umożliwi wchłonięcie całej wody i bezpośrednie zaserwowanie na stół.
- Jajka: można je przyrządzić **na twardo**, **jajecznicę** lub **jajka w koszulkach** stosując funkcji pary w 100°C. Aby przyrządzić idealne **jajka na twardo**, należy je włożyć do blachy z otworami na 4-6 minut, jeżeli chce się je na miękko i na 8-10 jeżeli mają być na twardo. **Jajecznica:** włożyć roztrzepane jajka z dodatkiem mleka, masła i przypraw do metalowej blachy. Przykryć aluminiową folią. Co dwie minuty zamieszać widelcem. **Jajka w koszulkach:** wlać gorącą wodę do metalowej blachy, z kroplą octu i gotować na parze przez około 4-5 minut.
- Warzywa: ugotowane na parze są wyśmienite. Zachowują kolor, smak i wartości odżywcze. W przypadku twardych warzyw takich jak ziemniaki, rzepa i pasternak piec w 100°C przez taki sam czas jak na płycie kuchennej. Brokuły i marchew gotować przez 6 minut na pół twardo lub do 10, aby były miękkie.
- Ryby: ponieważ są delikatne, przyrządzanie ich na parze daje wspaniałe rezultaty. W przypadku tłustych ryb takich jak łosoś lub pstrąg przyrządzać w temperaturze 100°C przez około 5 minut. W przypadku chudych ryb takich jak dorsz lub plamiak przyrządzać w temperaturze 80°C przez około 5 minut. W przypadku pieczenia kilku potraw na raz, wszystkie ryby muszą być umieszczone w blasze z otworami na dolnym poziomie komory pieczenia, aby wydobywający się z nich sok nie dostał się do innych produktów.
- Mięso: duszone potrawy i curry idealnie nadają się do pieczenia na parze. Przygotować potrawę jak do normalnego pieczenia w piekarniku. Włożyć do metalowej blachy; przykryć pokrywką lub folią aluminiową i, w zależności od rozmiarów mięsa, piec przez od 45 minut do 3 godzin.
- Zupa jarzynowa: gotowanie na parze sprzyja zachowaniu smaku i nie wymaga kontroli, ponieważ płyn nigdy nie wykipi. W przypadku zupy jarzynowej najpierw ugotować warzywa na parze, następnie dodać bulion i gotować na parze w 100°C. Funkcja pary jest również idealna do robienia zapasów.
- Zupy: są proste i szybkie w przygotowaniu. Wlać zupę do metalowej blachy, przykryć pokrywką lub aluminiową folią i gotować na parze w 100°C przez czas równy jak w przypadku kuchenki mikrofalowej. Aby była kremowa, zamieszać w połowie przyrządzania.

- Podgrzewane potrawy: funkcja pary nie wysusza potraw i może zwiększyć ich poziom wilgotności. Przygotowana wcześniej domowa potrawa, przykryta aluminiową folią wymaga 10-12 minut pieczenia. Gotowe potrawy należy piec przez około podwójny czas wskazany na opakowaniu.
- Rozmrażanie: można użyć funkcji pary do rozmrażania. Czasy są różne, jednak rozmrażanie na parze wymaga połowy czasu niezbędnego do rozmrożenia przykrytej potrawy pozostawionej w kuchni.
- Obieranie pomidorów i papryki ze skórki: dzięki funkcji pary taka czynność staje się bardzo prosta. Za pomocą noża naciąć mały krzyżyk na skórce pomidora i piec na parze przez około 1 minutę. Skórka papryki jest twardsza i wymaga około 4 minut na zmiękczenie umożliwiające obranie.
- Czekolada: za pomocą funkcji pary można ją bardzo szybko stopić. Włożyć czekoladę do metalowej blachy, przykryć folią aluminiową i uaktywnić funkcję pary na około 1 minutę. Przypalenie czekolady jest praktycznie niemożliwe
- Gorące ręczniki: do kuracji cery twarzy, jak przed goleniem lub do użycia po spożyciu posiłku, bardzo proste w przygotowaniu za pomocą funkcji pary. Zwilżyć ręcznik wodą, zwinąć i nagrzewać parą przez 1 minutę.

Funkcje kombinowane

Pieczenie kombinowane jest szczególnie zalecane do przyrządzana wilgotnych tart i chleba oraz miękkich pieczeni.

Spis funkcji kombinowanych



Para z termoobiegiem

Działanie wentylatora w połączeniu z grzałką termoobiegu i parą nadaje się przede wszystkim do przygotowywania pieczeni, kurczaka i innych pieczonych w piekarniku potraw takich jak ciasta i chleb.



Para + grzałki + went

Działanie wentylatora w połączeniu z tradycyjnym systemem i parą zapewnia równomierne pieczenie, nawet złożonych potraw. Idealne do przyrządzania pieczeni cielęcych, kaczki pieczonej i całych ryb.

PL

Funkcje pieczenia kombinowanego

1. Wcisnąć na wyświetlaczu wyświetloną godzinę, aby uaktywnić urządzenie.
2. Na „**stronie głównej**" wybrać ikonę **funkcje pieczenia** .



3. Wybrać funkcję kombinowaną.



4. Wprowadzić żądany czas trwania (na przykład 25 minut: najpierw dotknąć okienka minut, następnie numerów 2 i 5).

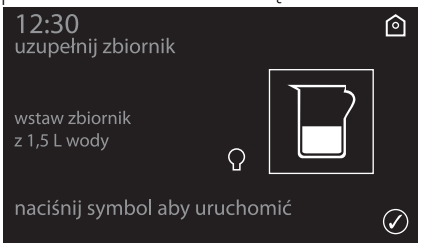


5. Wcisnąć symbol , aby potwierdzić.

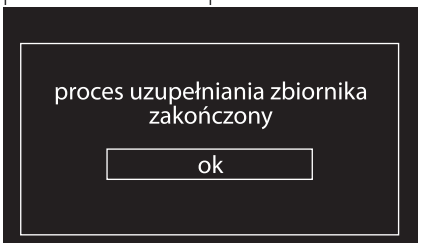


W przypadku wybrania dłuższego czasu, urządzenie ustawi czas trwania pieczenia z maksymalną dopuszczalną wartością.

Na wyświetlaczu pojawi się żądanie napełnienia zbiornika wodą.

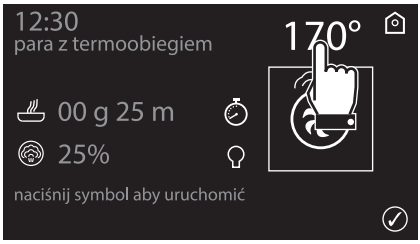


6. Napełnić zbiornik jak opisano w rozdziale „Napełnianie zbiornika".
7. Po zakończeniu, wcisnąć „ok" w celu potwierdzenia uzupełnienia zbiornika.

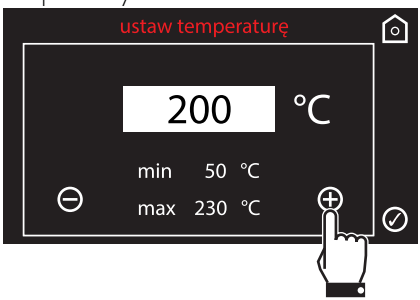


Na wyświetlaczu pojawi się ekran umożliwiający ustawienie parametrów wybranego pieczenia kombinowanego.

8. Wcisnąć wartość temperatury, aby ją zmienić.



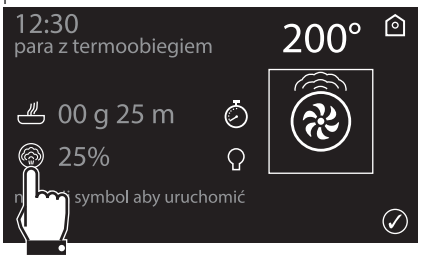
9. Użyć symboli ⊕ i ⊖ w celu ustawienia wartości żądanej temperatury.



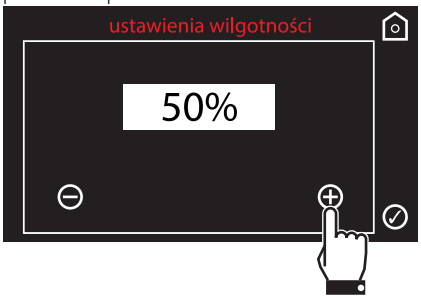
Minimalna temperatura możliwa do ustawienia to 50°C. Przy każdym wciśnięciu symboli ⊕ i ⊖, wartość zmienia się o 5°C.

10. Wcisnąć symbol ✓, aby potwierdzić temperaturę wybranego rodzaju pieczenia (na przykład 200°C).

11. Wcisnąć symbol, aby zmienić odsetek pary wydzielanej podczas pieczenia.



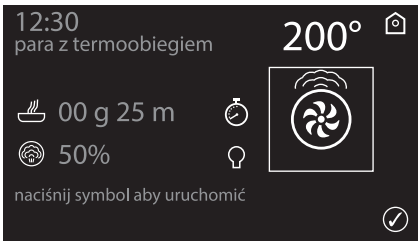
12. Wcisnąć symbole ⊕ i ⊖, aby zmienić odsetek pary wydzielanej podczas pieczenia.



Minimalny odsetek możliwy do ustawienia wynosi 20%. Przy każdym wciśnięciu symboli ⊕ i ⊖, wartość zmienia się o 5%.

PL

13. Wcisnąć symbol ✓, aby potwierdzić odsetek ustawionej pary (na przykład 50%).



14. Jeżeli chce się ustawić czas zakończenia pieczenia, wcisnąć symbol ⏱ i wybrać „opóźniony start".



15. Wprowadzić żądaną godzinę zakończenia pieczenia (na przykład o 13.30: najpierw wcisnąć okienko godzin, następnie numery 1 i 3; wcisnąć okienko minut a następnie numery 3 i 0).



16. Wcisnąć symbol ✓, aby potwierdzić koniec pieczenia (na przykład o godz. 13:30).

17. Urządzenie ustawi się w stanie oczekiwania godziny rozpoczęcia pieczenia.



Etap wstępnego nagrzewania

W funkcjach kombinowanych, pieczenie jest zawsze poprzedzone etapem wstępnego nagrzewania, umożliwiającym urządzeniu osiągnięcie temperatury pieczenia.

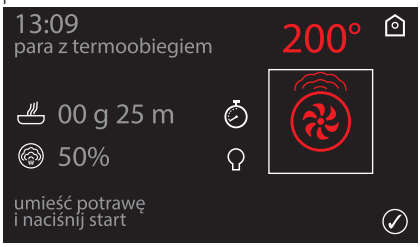
Taki etap jest wykonywany bez stosowania pary i wskazywany progresywnym zwiększaniem się poziomu osiągnięcia temperatury.



Po zakończeniu nagrzewania, temperatura osiąga maksymalny ustawiony poziom.

Sygnał dźwiękowy wskazuje, że można włożyć do komory urządzenia potrawę do pieczenia.

- Wcisnąć symbol ✓, aby rozpocząć pieczenie.

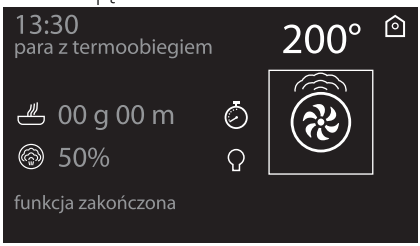


W celu natychmiastowego przerwania pieczenia, w każdej chwili, należy przez kilka sekund wcisnąć na symbol powrotu przytrzymać pokrętło sterowania i powrócić do menu głównego.

Odsetek pary	Rodzaj potrawy
25%	Tarty i chleb
30%	Kaczka
40%	Wołowina, cielęcina i jagnięcina
50%	Kurczak i żeberka
70%	Ryba w całości

Spis funkcji kombinowanych

Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się napis „funkcja zakończona" i nastąpi emisja sygnału dźwiękowego, który można wyłączyć wciskając na wyświetlaczu jedną ze stref możliwych do zmiany (**temperatura**, **funkcja**, i) lub otwierając drzwiczki.



18. Opróżnić zbiornik jak opisano w rozdziale „Wylewanie pozostającej wody".

PL

Funkcje tradycyjne

1. Na „**stronie głównej**" wybrać ikonę **funkcje pieczenia** .



2. Wcisnąć symbol , aby wejść do menu funkcji tradycyjnych.



3. Wybrać żądaną funkcję.



4. Urządzenie rozpocznie etap wstępnego nagrzewania. Na wyświetlaczu pojawi się wybrana funkcja, ustawiona wstępnie temperatura, bieżąca godzina i pasek postępu osiągania temperatury (wstępne nagrzewanie).



5. Po wstępnym nagrzaniu włączy się sygnał dźwiękowy wskazujący, że piekarnik jest gotowy i można włożyć produkt do komory pieczenia.



W celu natychmiastowego przerwania pieczenia, w każdej chwili, należy przez kilka sekund wcisnąć na symbol powrotu przytrzymać pokrętło sterowania i powrócić do menu głównego.

W pieczeniu sposobem tradycyjnym, potrawy można wkładać do komory od razu lub po zakończeniu wstępnego nagrzewania, w zależności od upodobania użytkownika.

Spis funkcji tradycyjnych

Termoobieg

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

Grill

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

Eco

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

Idealna do pieczenia mięsa, ryb i warzyw. Nie zalecana do wypieków wymagających wyrastania.

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 czas pieczenia (i ewentualnego nagrzewania) jest dłuższy.

Grzałka górna i dolna

Ciepło pochodzące równocześnie z góry i z dołu sprawia, że taki system nadaje się do pieczenia szczególnego rodzaju potraw. Pieczenie tradycyjne nazywane statycznym nadaje się do przyrządzania jednej potrawy na raz. Idealne do nadziewanych tart, chleba i duszonych potraw. Zalecane również do tłustego mięsa, jak na przykład gęś i kaczka.

Grzałki z ob. pow.

Działanie wentylatora w połączeniu z tradycyjnym systemem zapewnia równomierne pieczenie, nawet bardzo złożonych przepisów. Idealny do pieczeni mięsnych.

PL

Grill z obiegiem powietrza

Powietrze wytwarzane przez wentylator zmniejsza falę ciepła emitowaną przez grill umożliwiając optymalne grillowanie dużej wielkości kawałków mięsa takich, jak steki, kotlety wieprzowe.

Termoobieg + grz. dół z ob. pow

Pieczenie z termoobiegiem jest połączone z ciepłem wytwarzanym na dole, jednocześnie delikatnie opiekając. Idealny do zapiekanek, tart i pizzy.

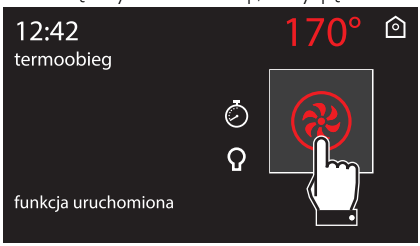
Turbo

Połączenie systemu wentylatora z tradycyjnym sprawia, że pieczenie jest bardzo szybkie i skuteczne w przypadku produktów umieszczonych na różnych poziomach, bez przesyłania zapachów i smaków. Idealne do potraw o dużej objętości, wymagających intensywnego pieczenia.

Aby uzyskać efekt idealnego przypieczenia, ustawić temperaturę na maksymalnej wartości. Gdy urządzenie osiągnie maksymalną temperaturę, przywrócić temperaturę normalną. Taka procedura umożliwi zatrzymanie wszystkich soków wewnątrz mięsa i ograniczy jego skurczenie.

Zmiana funkcji podczas pieczenia

1. Wcisnąć symbol funkcji, aby ją zmienić.



2. Wcisnąć symbol , aby wejść do menu funkcji tradycyjnych.



3. Wcisnąć symbol nowej żądanej funkcji.



4. Na wyświetlaczu pojawi się nowa wybrana funkcja, ustawiona wstępnie temperatura, bieżąca godzina i pasek postępu osiągania nowej wstępnie ustawionej temperatury.

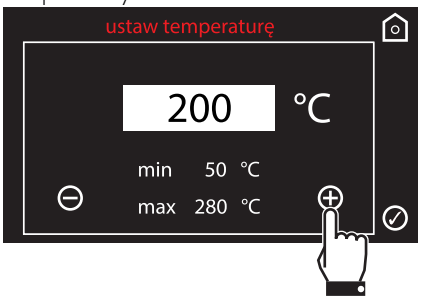


Zmiana wstępnie ustawionej temperatury

1. Wcisnąć wartość temperatury, aby ją zmienić.



2. Użyć symboli ⊕ i ⊖ w celu ustawienia wartości żądanej temperatury.



3. Wcisnąć symbol ✓, aby potwierdzić.



PL

Minutnik podczas trwania funkcji

Ta funkcja nie przerywa pieczenia, uaktywnia wyłącznie sygnał dźwiękowy.

1. Podczas trwania funkcji pieczenia wcisnąć symbol .
2. Wcisnąć napis **minutnik**.



Czas trwania minutnika zawiera się w zakresie od 1 minuty do maksymalnie 4 godzin.

3. Wprowadzić żądany czas trwania (na przykład 25 minut: najpierw dotknąć okienka minut, następnie numerów 2 i 5).



4. Wcisnąć symbol , aby potwierdzić.
5. Rozpoczyna się odliczanie.



6. Poczekać, aż sygnał dźwiękowy poinformuje użytkownika o upływie ustawionego czasu. Miga symbol .

Wcisnąć symbol lub , aby wyłączyć sygnał dźwiękowy. Aby wybrać dodatkowy minutnik, ponownie wcisnąć symbol .

Pieczenie na czas

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

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

1. Podczas trwania funkcji pieczenia wcisnąć symbol .
2. Wcisnąć napis **czas trwania**.



Czas trwania minutnika zawiera się w zakresie od 1 minuty do maksymalnie 13 godzin.

3. Wprowadzić żądany czas trwania (na przykład 25 minut: najpierw dotknąć okienka minut, następnie numerów 2 i 5).



4. Wcisnąć symbol , aby potwierdzić.
5. Rozpoczyna się pieczenie na czas.



6. Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się napis „funkcja zakończona" i nastąpi emisja sygnału dźwiękowego, który można wyłączyć wciskając na wyświetlaczu jedną ze stref możliwych do zmiany (**temperatura**, **funkcja**, i) lub otwierając drzwiczki.



Aby ręcznie wydłużyć czas pieczenia, wcisnąć symbol a następnie symbol .
Urządzenie wznowi normalne funkcjonowanie według wcześniej wybranych ustawień.

PL

Zmiana danych w funkcji pieczenia na czas

Podczas funkcjonowania można zmienić czas trwania pieczenia na czas:

1. Wcisnąć symbol .
2. Wcisnąć napis **czas trwania**.



3. Wprowadzić nowy żądany czas trwania i wcisnąć symbol , aby potwierdzić.

Opóźniony start

Opóźniony start jest funkcją umożliwiającą zakończenie pieczenia w ustalonym czasie, ustawionym przez użytkownika, z konsekwentnym automatycznym wyłączeniem się piekarnika.

1. Po ustawieniu czasu trwania pieczenia, wcisnąć symbol .
2. Wcisnąć napis **opóźniony start**.



3. Wprowadzić żądaną godzinę zakończenia pieczenia (na przykład o 19.30: najpierw wcisnąć okienko godzin, następnie numery 1 i 9; wcisnąć okienko minut a następnie numery 3 i 0).



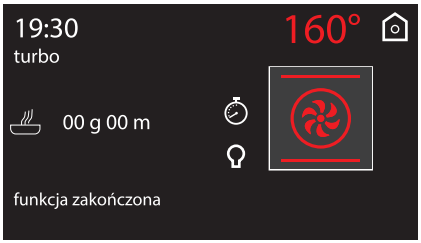
4. Wcisnąć symbol , aby potwierdzić.
5. Urządzenie ustawi się w stanie oczekiwania godziny rozpoczęcia pieczenia.



6. Na podstawie ustawionych wartości, urządzenie rozpocznie wybraną funkcję i zakończy ją o ustalonej godzinie (automatycznie doda 10 minut na wstępne nagrzewanie).



7. Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się napis „funkcja zakończona" i nastąpi emisja sygnału dźwiękowego, który można wyłączyć wciskając na wyświetlaczu jedną ze stref możliwych do zmiany (**temperatura**, **funkcja**,  i ) lub otwierając drzwiczki.





Aby ręcznie wydłużyć czas pieczenia, wcisnąć symbol  a następnie symbol . Urządzenie wznowi normalne funkcjonowanie według wcześniej wybranych ustawień.



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

Zmiana danych w funkcji opóźniony start



Po zmianie czasu trwania pieczenia, konieczne jest ponowne ustawienie godziny jego zakończenia.

Podczas funkcjonowania można zmienić czas trwania opóźnionego pieczenia:

1. Wcisnąć symbol .
2. Wprowadzić nowy żądany czas trwania (na przykład 35 minut) i wcisnąć symbol , aby potwierdzić.



3. Ponownie wcisnąć symbol .
4. Wprowadzić nową godzinę zakończenia pieczenia (a przykład 19.00) i wcisnąć symbol , aby potwierdzić.



PL

3.5 Porady dotyczące przygotowywania potraw

Porady ogólne

- Zwiększenie temperatury nie skraca czasu pieczenia (produkt jest mocno upieczony na zewnątrz i niedopieczony wewnątrz).
- Czas pieczenia zależy od wielkości, ilości i indywidualnego smaku.
- Przy pierwszych użyciach urządzenia, gdy nie zapoznano się jeszcze z czasami niezbędnymi do danego rodzaju pieczenia zaleca się ustawienie nieznacznie dłuższego czasu pieczenia i spróbowanie potrawy gdy zbliża się koniec. Jeżeli nie jest gotowa, można kontynuować pieczenie w pozostałym czasie i bez konieczności dolewania wody do zbiornika. Jeżeli natomiast potrawa jest gotowa, można natychmiast przerwać pieczenie i opróżnić zbiornik.

Porady dotyczące przygotowywania mięsa

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

Porady dotyczące pieczenia na parze

- Czas pieczenia zależy od gęstości produktów i ich ilości. Na przykład, jeden brokuł potrzebuje tego samego czasu co 20 kapustek polnych. Zwiększając ilość w naczyniu, gęstość się zwiększy i w związku z tym wydłuży się również czas.
- Jeżeli możliwe użyć naczynia z otworami, aby para docierała do produktów ze wszystkich stron.
- Pieczenie na parze znacznie ogranicza przenoszenie smaków z jednego produktu na inny. Mimo to, należy się zawsze upewnić, że ryby przyrządzane w naczyniu z otworami znajdują się na dnie komory pieczenia.
- Jeżeli para może zmienić konsystencję pieczonych produktów (np. duszonych potraw, budyniu itp.) należy je zawsze przykryć aluminiową folią.

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 drewnianą wykałaczkę w jego najwyższy punkt. Jeżeli ciasto nie przykleja się do wykałaczki to znaczy, że jest upieczone.
- Jeżeli po wyjęciu, ciasto opada, podczas kolejnego pieczenia obniżyć ustawioną temperaturę o około 10°C ewentualnie ustawiając dłuższy czas pieczenia.

Porady dotyczące rozmrażania

- Umieścić na pierwszym poziomie komory pieczenia zamrożony produkt bez opakowania w pojemniku bez pokrywki.
- Nie nakładać produktów jeden na drugim.
- Aby rozmrozić mięso użyć rusztu na drugim poziomie i blachy na pierwszym. W ten sposób produkt nie wejdzie w kontakt z płynem wydzielanym przy rozmrażaniu

Oszczędność energii

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

3.6 Funkcje specjalne

W menu funkcji specjalnych znajdują się opcje takie, jak minutnik wyłączonego piekarnika, funkcje rozmrażania lub czyszczenie.

Na „**stronie głównej**" wybrać ikonę **funkcje specjalne** .



Informacje na temat funkcji specjalnych

Czyszczenie parowe

Odkamienianie

Wyczyść zbiornik

w sekcji „Czyszczenie i konserwacja" niniejszej instrukcji.

PL

Spis funkcji specjalnych



Minutnik

Ta funkcja uaktywnia dzwonek po upływie ustawionych minut.



Rozmrażanie wg czasu

Taka funkcja pozwala na rozmrożenie potraw według ustalonego czasu.



Wyrastanie ciasta

Wyrastaniu każdego rodzaju ciasta sprzyja ciepło pochodzące z góry, gwarantując idealny efekt w krótkim czasie.



Podgrzewanie

Ta funkcja umożliwia podgrzewanie wcześniej upieczonych potraw, które zostały następnie umieszczone w chłodnym miejscu lub w lodówce.



Szabat

Funkcja ta pozwala na pieczenie potraw zgodnie z tradycją żydowskiego święta.



Czyszczenie parowe

Funkcja ta ułatwia czyszczenie poprzez zastosowanie pary wytwarzanej z niewielkiej ilości wody wlanej na dno komory pieczenia (patrz „Czyszczenie i konserwacja").



Odkamienianie

Ta funkcja umożliwia przeprowadzenie odkamieniania komory pieczenia (patrz „Czyszczenie i konserwacja").



Wyczyść zbiornik

Ta funkcja pozwala na wyczyszczenie zbiornika (patrz „Czyszczenie i konserwacja").



Uzupełnij zbiornik

Ta funkcja pozwala na uzupełnienie zbiornika.



Opróżnij zbiornik

Ta funkcja pozwala na opróżnienie zbiornika.

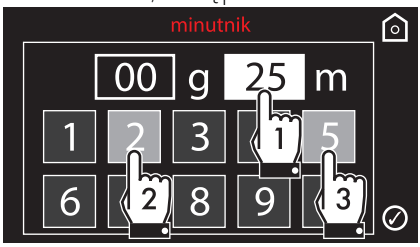
Minutnik

Czas trwania minutnika zawiera się w zakresie od 1 minuty do maksymalnie 4 godzin.

1. W menu „**funkcje specjalne**" wybrać **minutnik**.



2. Wprowadzić żądany czas trwania (na przykład 25 minut: najpierw dotknąć okienka minut, następnie numerów 2 i 5).



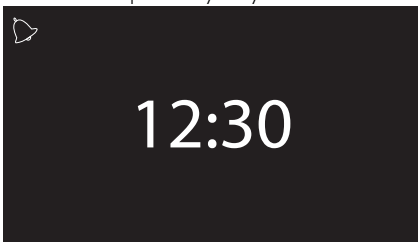
3. Wcisnąć symbol ✓, aby potwierdzić.
4. Rozpoczyna się odliczanie.



5. Poczekać, aż sygnał dźwiękowy poinformuje użytkownika o upływie ustawionego czasu. Miga symbol .

Wcisnąć symbol lub , aby wyłączyć sygnał dźwiękowy. Aby wybrać dodatkowy minutnik, ponownie wcisnąć symbol .

6. Po wyjściu z ekranu ustawień minutnika, w górnym lewym rogu zostanie wyświetlony symbol , który wskazuje że minutnik jest aktywny.



Aby skasować minutnik, należy ustawić wartość na zero.

Jeżeli po ustawieniu czasu na minutniku uaktywni się jedną z funkcji, czas ten zostanie automatycznie ustawiony jako minutnik funkcji, z wyjątkiem niektórych funkcji specjalnych, programów automatycznych i indywidualnych przepisów.

Ta funkcja nie przerywa pieczenia, uaktywnia wyłącznie sygnał dźwiękowy.

PL

Rozmrażanie wg czasu

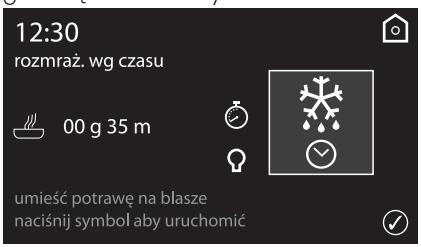
1. Włożyć produkt do urządzenia.
2. W menu „**funkcje specjalne**" wybrać rozmrażanie wg czasu.



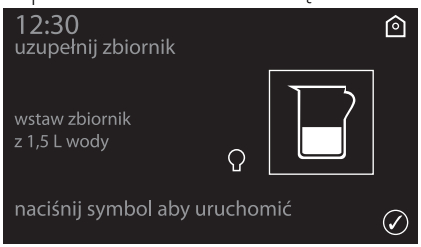
3. Wprowadzić żądany czas trwania funkcji (na przykład 35 minut).



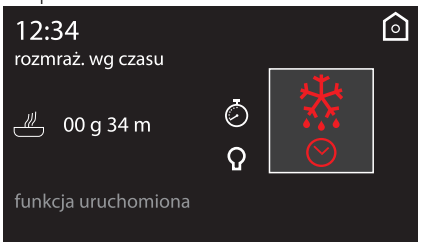
4. Wcisnąć symbol ✓, aby potwierdzić. Wyświetlacz przedstawia stronę główną z ustawionym czasem trwania.



5. Wcisnąć symbol ✓, aby potwierdzić. Na wyświetlaczu pojawi się żądanie napełnienia zbiornika wodą.



6. Napełnić zbiornik jak opisano w rozdziale „Napełnianie zbiornika".
7. Po zakończeniu napełniania zbiornika zamknąć drzwiczki. Urządzenie rozpocznie rozmrażanie na czas.



8. Podczas trwania funkcji można dodatkowo zmienić czas trwania rozmrażania (patrz „Pieczenie na czas"). Wcisnąć symbol ⏱, aby wprowadzić żądane zmiany.

Po zakończeniu na wyświetlaczu pojawi się napis „funkcja zakończona" i nastąpi emisja sygnału dźwiękowego, który można wyłączyć wciskając na wyświetlaczu jedną ze stref możliwych do zmiany (**funkcja**, i) lub otwierając drzwiczki.



Czas trwania rozmrażania wg czasu zawiera się w zakresie od 1 minuty do maksymalnie 13 godzin.

Wyrastanie ciasta

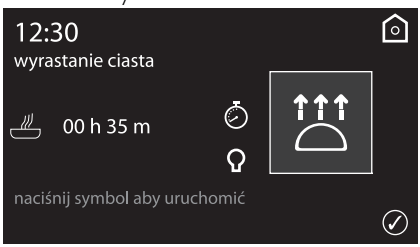
1. Umieścić ciasto do wyrośnięcia na drugim poziomie.
2. W menu „**funkcje specjalne**" wybrać **wyrastanie ciasta**.



3. Wprowadzić żądany czas trwania funkcji (na przykład 35 minut).

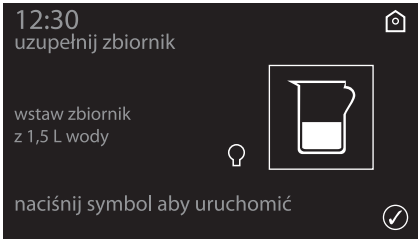


4. Wcisnąć symbol , aby potwierdzić. Wyświetlacz przedstawia stronę główną z ustawionym czasem trwania.



PL

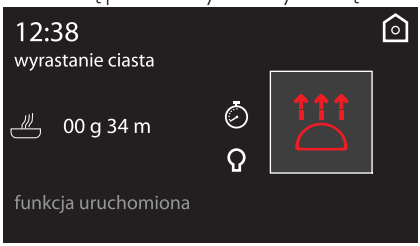
5. Wcisnąć symbol ✓, aby uaktywnić wyrastanie. Na wyświetlaczu pojawi się żądanie napełnienia zbiornika wodą.



6. Napełnić zbiornik jak opisano w rozdziale „Napełnianie zbiornika".
7. Po zakończeniu napełniania zbiornika zamknąć drzwiczki. Urządzenie rozpocznie etap wstępnego nagrzewania...



8. ... a następnie uaktywni wybraną funkcję.



9. Podczas trwania funkcji, można ustawić minutnik na maksymalnie 4 godziny (patrz „Minutnik podczas trwania funkcji"), czas trwania wyrastania (patrz „Pieczenie na czas") lub wyrastanie opóźnione (patrz „Opóźniony start"). Wcisnąć symbol ⏱, aby wprowadzić żądane zmiany.

Jeżeli nie ustawiono inaczej, wyrastanie trwa maksymalnie 13 godzin.

Dla zapewnienia idealnego wyrastania lampka wewnątrz piekarnika jest wyłączona, jednak w każdej chwili można ją włączyć za pomocą przycisku 💡.

Po zakończeniu na wyświetlaczu pojawi się napis „funkcja zakończona" i nastąpi emisja sygnału dźwiękowego, który można wyłączyć wciskając na wyświetlaczu jedną ze stref możliwych do zmiany (**funkcja**, ⏱ i 💡) lub otwierając drzwiczki.



W funkcji wyrastania ciasta nie można zmienić temperatury (40°C).

Podgrzewanie

Taka funkcja umożliwia podgrzewanie upieczonych wcześniej potraw i przechowywanych w chłodnym miejscu lub w lodówce.

1. Włożyć potrawę do podgrzania do komory urządzenia.
2. W menu „**funkcje specjalne**" wybrać **podgrzewanie**.



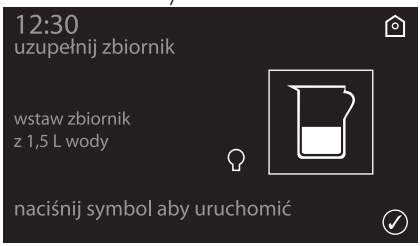
3. Wprowadzić żądany czas trwania funkcji (od **30 sekund** do **99 minut**). Na przykład 15 minut: najpierw dotknąć okienka minut, następnie numerów 1 i 5).



4. Wcisnąć symbol ✓, aby potwierdzić. Wyświetlacz przedstawia stronę główną z ustawionym czasem trwania.



5. Wcisnąć symbol ✓, aby potwierdzić. Na wyświetlaczu pojawi się ekran wlewania wody do zbiornika.

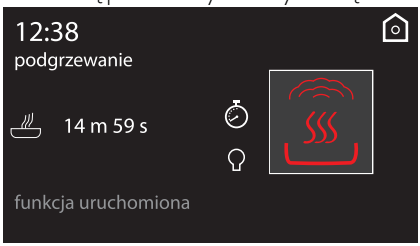


6. Napełnić zbiornik jak opisano w rozdziale „Napełnianie zbiornika".
7. Po zakończeniu napełniania zbiornika zamknąć drzwiczki. Urządzenie rozpocznie etap wstępnego nagrzewania...



PL

8. ... a następnie uaktywni wybraną funkcję.



Po zakończeniu podgrzewania na wyświetlaczu pojawi się napis „funkcja zakończona" i nastąpi emisja sygnału dźwiękowego, który można wyłączyć wciskając na wyświetlaczu jedną ze stref możliwych do zmiany (**temperatura**, **funkcja**, i) lub otwierając drzwiczki.



W funkcji podgrzewanie nie można zmienić temperatury.

Szabat

W takim ustawieniu urządzenie wykonuje pewne szczególne funkcje:

- Pieczenie nie może trwać przez nieokreślony czas, nie można ustawić żadnego czasu pieczenia.
- Nie jest wykonywane wstępne nagrzewanie.
- Temperatura pieczenia w zakresie 60-100 °C.
- Lampka piekarnika jest wyłączona, nie uaktywnia się po otwarciu drzwiczek lub ręcznej aktywacja.
- Wewnętrzny wentylator jest wyłączony.
- Dezaktywowane sygnały dźwiękowe.

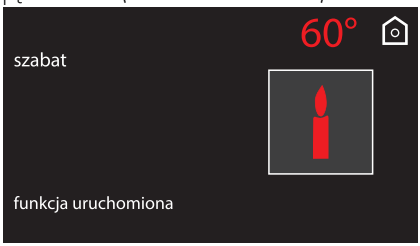
Po uaktywnieniu funkcji Szabat nie można zmienić żądnego parametru.

Żadne działanie nie daje efektów; jest aktywny wyłącznie symbol powrotu umożliwiający powrót do menu głównego.

1. W menu „**funkcje specjalne**" wybrać szabat.



2. Wcisnąć symbol ✓ aby uaktywnić funkcję szabat lub wcisnąć wartość ustawionej domyślnie temperatury, aby ją zmienić (od 60° do 100°).



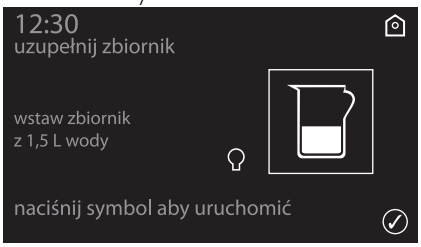
3. Po zakończeniu przytrzymać symbol powrotu ⌂, aby wrócić do menu głównego.

Uzupełnij zbiornik

1. W menu „**funkcje specjalne**" wybrać uzupełnij zbiornik.



Na wyświetlaczu pojawi się ekran wlewania wody do zbiornika.

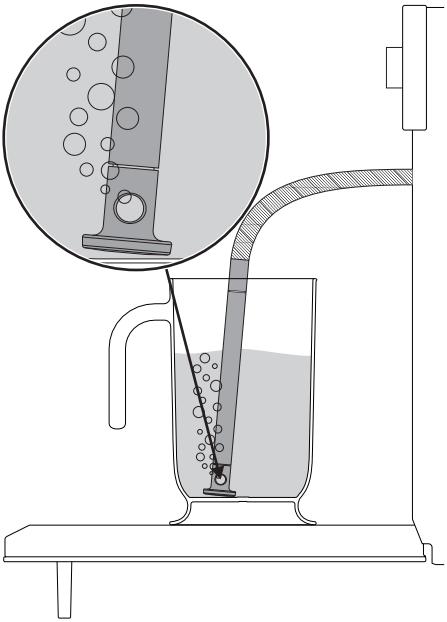


2. Napełnić dzbanek znajdujący się w wyposażeniu (lub inny pojemnik) ilością wody odpowiednią do cyklów pieczenia, które chce się wykonać.
3. Otworzyć drzwiczki urządzenia.
4. Postawić dzbanek (lub pojemnik) na otwartych drzwiczkach.

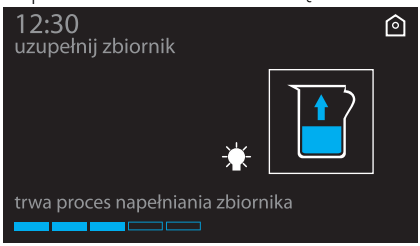
Uwaga: dzbanek (lub pojemnik) z wodą nie może ważyć więcej niż 5 kg.

PL

5. Wyjąć rurkę z jej gniazda i zanurzyć końcówkę na dnie dzbanka (lub pojemnika).

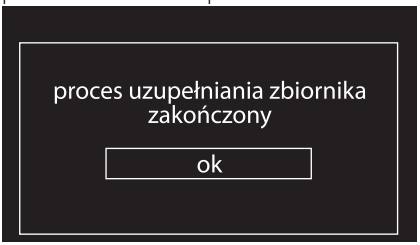


6. Wcisnąć symbol ✓, aby rozpocząć napełnianie zbiornika wodą.

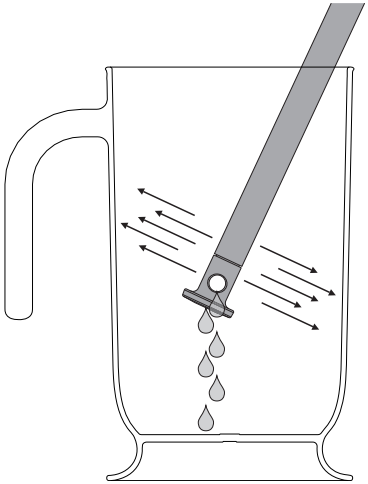


Urządzenie całkowicie napełni zbiornik odpowiednią ilością wody.

7. Po zakończeniu, wcisnąć „ok" w celu potwierdzenia uzupełnienia zbiornika.



8. Potrząsnąć rurką, aby usunąć znajdującą się na niej wodę.

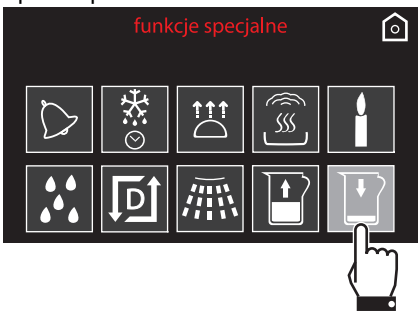


9. Umieścić rurkę w gnieździe, usunąć dzbanek (lub pojemnik) i zamknąć drzwiczki.

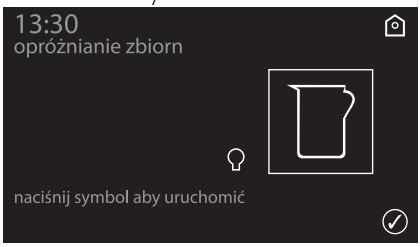
Po zamknięciu drzwiczek, automatyczny system zasysa ewentualnie znajdującą się w rurce wodę zapobiegając w ten sposób kapaniu. Może się pojawić hałas gotowania, co jest normalne.

Opróżnij zbiornik

1. W menu „**funkcje specjalne**" wybrać opróżnij zbiornik.

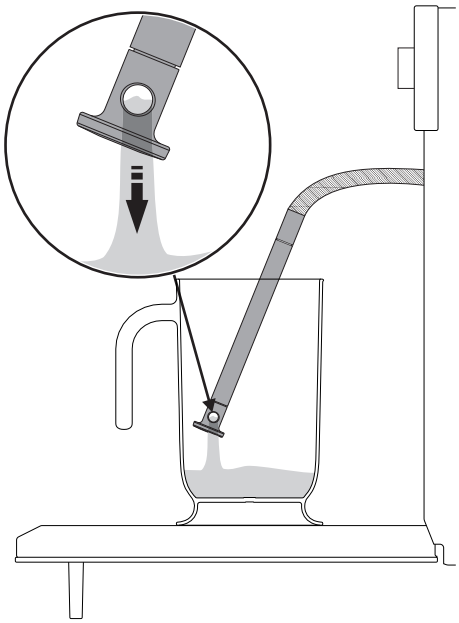


Na wyświetlaczu pojawi się ekran wylewania wody.

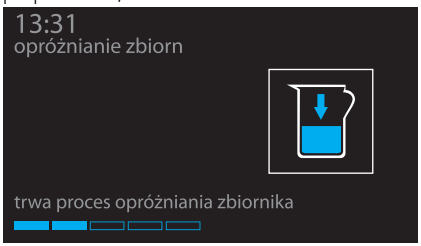


2. Postawić dzbanek znajdujący się w wyposażeniu (lub pojemnik) na otwartych drzwiczkach.

3. Wyjąć rurkę z jej gniazda i włożyć końcówkę do dzbanka (lub pojemnika).



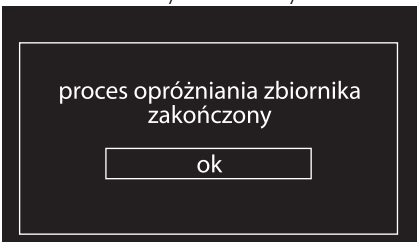
4. Wcisnąć symbol ✓, aby rozpocząć wylewanie wody do dzbanka (lub pojemnika).



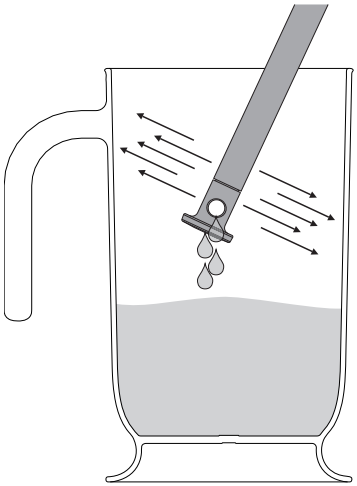
Wylanie wody jest możliwe tylko, jeżeli drzwiczki są otwarte. Zawsze, przed wciśnięciem symbolu ✓ w celu opróżnienia zbiornika z wody, upewnić się o wyjęciu rurki z gniazda i włożeniu jej do dzbanka (lub pojemnika).

PL

Po zakończeniu, na wyświetlaczu pojawi się komunikat o wylaniu wody.



5. Wcisnąć „ok", aby potwierdzić.
6. Potrząsnąć rurką, aby usunąć znajdującą się na niej wodę.



7. Umieścić rurkę w gnieździe, usunąć dzbanek i zamknąć drzwiczki.

3.7 Programy

W tym trybie można wybrać zapisany w pamięci program przyrządzania potraw. W zależności od wybranego ciężaru urządzenie automatycznie obliczy idealne parametry pieczenia.

Na „**stronie głównej**" wybrać ikonę **programy** .

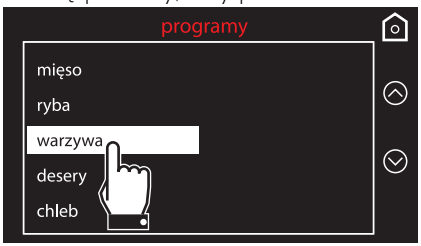


W tej funkcji rzeczywiste pieczenie jest poprzedzane etapem wstępnego nagrzewania, który pozwala na szybsze osiągnięcie temperatury pieczenia.

Po nagrzaniu włączy się sygnał dźwiękowy wskazujący, że urządzenie jest gotowy i można włożyć produkt do pieczenia. Włożyć produkt i wcisnąć symbol , aby uaktywnić pieczenie.

Uruchomienie programu

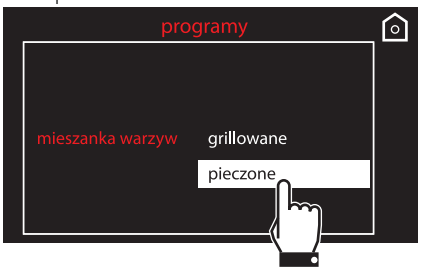
1. Wcisnąć symbole  i  aż do wybrania rodzaju żądanej potrawy w menu „programy". Następnie wcisnąć nazwę potrawy, aby potwierdzić.



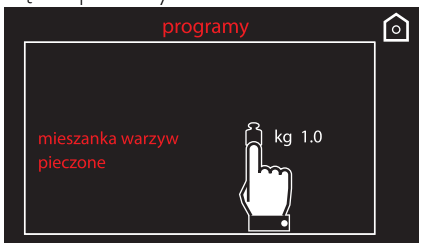
2. Wybrać rodzaj produktu do pieczenia i wcisnąć nazwę rodzaju potrawy w celu potwierdzenia.



3. Wybrać rodzaj funkcji (gdzie możliwe na podstawie wybranej potrawy) i wcisnąć nazwę rodzaju pieczenia w celu potwierdzenia.



4. Wcisnąć symbol , aby zmienić ciężar potrawy.



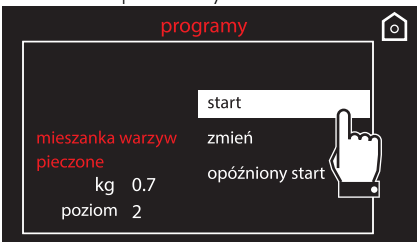
5. Użyć symboli  i , aby ustawić ciężar (w kilogramach) potrawy.



6. Ponownie wcisnąć przycisk , aby przejść do kolejnego ekranu.

PL

Można uruchomić wybrany program, zmienić ustawienia na stałe lub wykonać pieczenie z opóźnionym startem.



7. Jeżeli wybierze się funkcję **start** pieczenie rozpocznie się według ustawień programu, na wyświetlaczu pojawią się wszystkie zaprogramowane parametry.



Wskazany czas nie uwzględnia czasu niezbędnego na osiągnięcie temperatury.

W każdej chwili, nawet po rozpoczęciu pieczenia, można zmienić niektóre ustawione parametry.

8. Specjalny sygnał dźwiękowy i komunikat wskażą moment włożenia produktu i zezwolenia na rozpoczęcie pieczenia.



9. Wcisnąć symbol ✓, aby rozpocząć pieczenie.



Zakończenie programu

1. Po zakończeniu programu urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i pojawi się migający symbol .



2. Aby ponownie wykorzystać program z ustawionymi parametrami wcisnąć symbol (wcisnąć dwukrotnie, jeżeli sygnał dźwiękowy jest aktywny). Jeżeli temperatura jest odpowiednia urządzenie automatycznie wznowi pieczenie; w przeciwnym wypadku rozpocznie etap nagrzewania wstępnego.

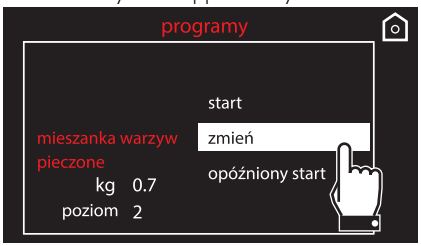
Takie pieczenie ciągiem jest użyteczne w przypadku przyrządzania kilku potraw tego samego rodzaju. Na przykład do pieczenia kilu pizzy po kolei.

Nie zaleca się wkładania produktu do piekarnika podczas etapu nagrzewania. Poczekać na odpowiedni komunikat.

3. Wcisnąć i przytrzymać symbol powrotu , aby wyjść i zakończyć program.

Ostateczna zmiana programu

1. W wybranym programie wybrać **zmień** w menu wybranej potrawy.

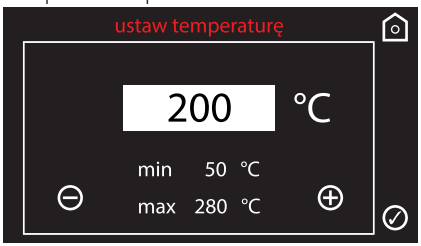


Na stronie głównej, wszystkie parametry możliwe do zmiany są zaznaczone na czerwono.



2. Nacisnąć na parametr, który chce się zmienić:

- temperatura pieczenia



PL

- funkcja pieczenia



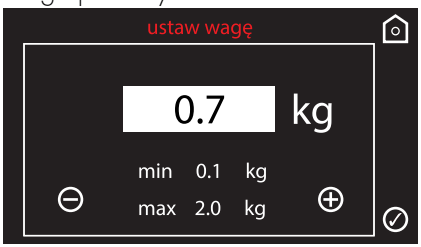
- czas trwania pieczenia



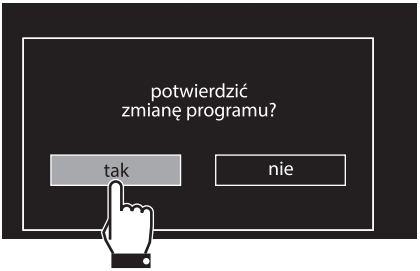
- poziom ramki



- waga potrawy



3. Wprowadzić żądane zmiany.
4. Wcisnąć symbol ✓, aby zapisać program. Pojawi się żądanie potwierdzenia wybranych zmian.



Jeżeli nie nastąpi potwierdzenie, program nie zostanie zmieniony.

5. W przypadku potwierdzenia na wyświetlaczu pojawi się potwierdzenie o zmianie.



Tabele ustawionych programów

MIĘSO

Rodzaj	Obróbka	Ciężar (kg)	Funkcja	% Para	Poziom	Temp. (°C)	Czas (minut)
Rostbef	krwisty	1		40	2	180	60
	średnio wysmażony	1		40	2	180	80
	wysmażony	1		40	2	180	90
Żeberka wieprzowe	świeże	1		50	2	150	140
Kotlety	świeże	1		-	3	250	15
Kiełbaski wieprzowe	świeże	1		-	3	250	12
Bekon	świeży	0,5		-	3	250	7
Pierś z kurczaka	świeża	0,5		100	2 + 1	100	18
Kiełbaski	gotowe	0,5		100	2 + 1	100	3
Piecz. wieprzowina	świeża	1		50	2	180	95
Pieczona cielęcina	świeża	1		40	2	170	70
Kurczak pieczony (w całości)	świeży	1		50	2	200	40
Kaczka pieczona (w całości)	świeża	2		30	2	150	120

PL

RYBY

Rodzaj	Obróbka	Ciężar (kg)	Funkcja	% Para	Poziom	Temp. (°C)	Czas (minut)
Pieczona ryba	świeża	0,5		-	1	160	35
Filet z dorady	świeży	0,5		100	2 + 1	85	5
Filet z dorsza	świeży	1		100	2 + 1	100	6
Filet z łososia	świeży	0,8		100	2 + 1	100	5
Krewetki	świeże	1		100	2 + 1	90	5
Ryba (w całości)	świeża	1		70	2 + 1	200	25

WARZYWA

Rodzaj	Obróbka	Ciężar (kg)	Funkcja	% Para	Poziom	Temp. (°C)	Czas (minut)
Frytki	mrożone	0,5		-	2	220	13
Pieczone ziemniaki	świeże	1		-	2	220	40
Marchewki	świeże	0,5		100	2 + 1	220	6
Ziemniaki	świeże	0,5		100	2 + 1	100	25
Kalafior	świeży	0,5		100	2 + 1	100	12
Brokuły/Koper włoski	świeże	0,5		100	2 + 1	100	6
Szparagi	świeże	0,5		100	2 + 1	100	6
Szpinak	świeży	0,3		100	2 + 1	100	2
Zapiekanka ziemniaczana	świeża	0,5		50	2	200	60

SŁODYCZE

Rodzaj	Obróbka	Ciężar (kg)	Funkcja	% Para	Poziom	Temp. (°C)	Czas (minut)
Babka piaskowa	świeża	1		-	1	160	60
Ciasteczka/Muffiny	świeże	0,6		-	1	160	18
Profiterole	świeże	0,5		-	1	180	70
Bezy	świeże	0,3		-	1	120	90
Tarta	świeża	0,8		-	1	170	40
Croissants	świeże	0,6		-	1	160	30
Duszone jabłka	świeże	0,5		100	2 + 1	100	8
Syrup pudding	świeży	0,2		100	1	100	50
Strudel	świeży	1		25	1	200	40
Biszkopt	świeży	1		25	1	165	35

CHLEB

Rodzaj	Obróbka	Ciężar (kg)	Funkcja	% Para	Poziom	Temp. (°C)	Czas (minut)
Focaccia	świeża	0,5		25	2	190	20
Chleb na zakwasie	świeży	2		25	2	180	30

PL

PIZZA

Rodzaj	Obróbka	Ciężar (kg)	Funkcja	% Para	Poziom	Temp. (°C)	Czas (minut)
Pizza z blachy	świeża	1		-	1	250	9

MAKARON/RYŻ

Rodzaj	Obróbka	Ciężar (kg)	Funkcja	% Para	Poziom	Temp. (°C)	Czas (minut)
Lasagne	świeże	2		-	1	220	40
Paella	świeża	2		100	2	100	35
Quiche	świeża	0,5		-	1	200	40
Suflet	świeży	0,5		-	1	180	25
Ryż basmati	świeży	0,5		100	2 + 1	100	12

POWOLNE PIECZENIE

Rodzaj	Obróbka	Ciężar (kg)	Funkcja	% Para	Poziom	Temp. (°C)	Czas (minut)
Cielęcina	świeża	1		-	1	90	360
Wołowina	średnio wysmażona	1		-	1	90	240
Schab	świeży	1		-	1	90	330
Jagnięcina	świeża	1		-	1	90	360

3.8 Programy osobiste

Za pomocą tego przycisku można wprowadzić indywidualny program z własnymi parametrami. Przy pierwszym użyciu zostanie zaproponowane dodanie nowego przepisu. Po zapisaniu własnych przepisów, będą one wskazywane w odpowiednim menu.

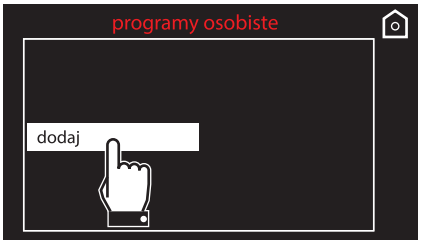
Na „**stronie głównej**" wybrać ikonę **programy osobiste** R.



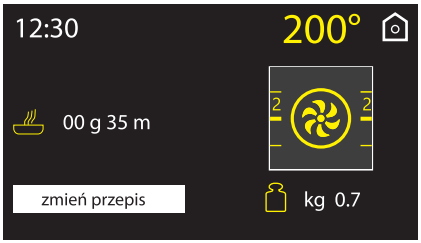
Można zapisać maksymalnie 10 przepisów osobistych.

Dodanie przepisu

1. Wybrać **dodaj** w menu „programy osobiste".

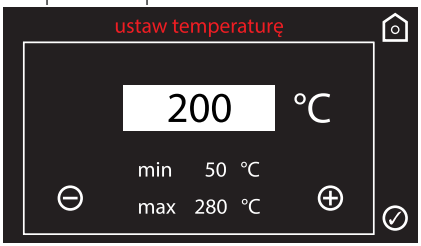


Na stronie głównej, wszystkie parametry możliwe do zmiany są zaznaczone na czerwono.



2. Nacisnąć na parametr, który chce się zmienić:

- temperatura pieczenia



PL

- funkcja pieczenia



- czas trwania pieczenia



- poziom ramki



- waga potrawy



3. Wprowadzić żądane zmiany.
4. Wcisnąć symbol ✓, aby zapisać program. Nastąpi żądanie wprowadzenia nazwy stworzonego przepisu.



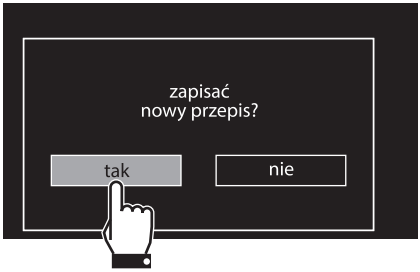
5. Wpisać nazwę przepisu. Znak ← usuwa poprzednią literę (na przykładzie zapisano **przepis 1**).

> Nazwa nie może być dłuższa niż 10 znaków, łącznie ze spacjami.

> Aby móc zapisać przepis, nazwa musi zawierać przynajmniej jeden znak.

6. Po wprowadzeniu nazwy nowego przepisu, wcisnąć symbol ✓, aby potwierdzić.

7. Pojawi się żądanie potwierdzenia wybranych zmian. Wybrać **tak** w celu zapisania przepisu.



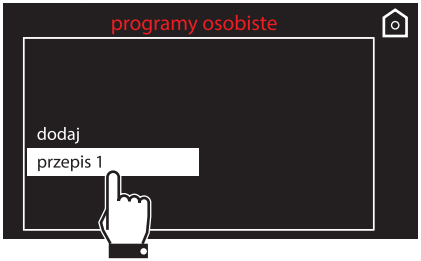
Wybrać **nie**, aby odrzucić dokonane zmiany.

8. W przypadku potwierdzenia zapisania przepisu, na wyświetlaczu pojawi się potwierdzenie.

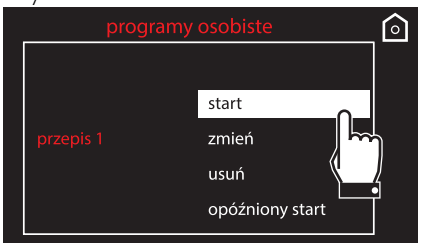


Aktywacja przepisu osobistego

1. W menu „programy osobiste" wybrać zapisany wcześniej **przepis osobisty** (na przykładzie podano **przepis 1**).



2. Wybrać hasło **start**.



3. Rozpocznie się pieczenie według ustawionych w przepisie parametrów.

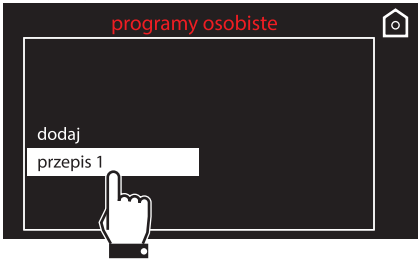


Podczas pieczenia można zawsze zmienić temperaturę i czas, które jednak nie zostaną zapisane w przepisie na stałe.

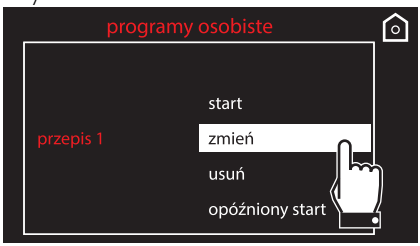
PL

Zmiana przepisu osobistego

1. W menu „programy osobiste" wybrać zapisany wcześniej **przepis osobisty** (na przykładzie podano **przepis 1**).



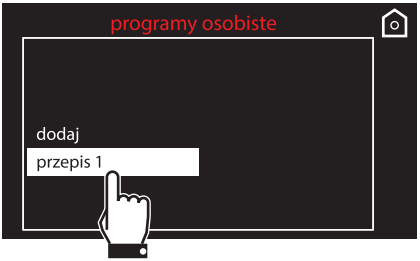
2. Wybrać hasło **zmień**.



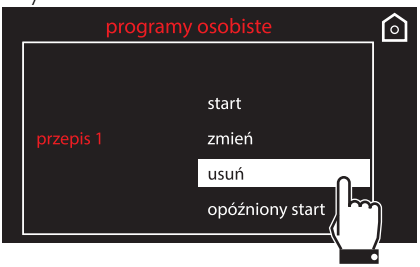
3. Powtórzyć te same czynności poczynając od punktu 2 rozdziału „Dodanie przepisu".

Usuwanie przepisu osobistego

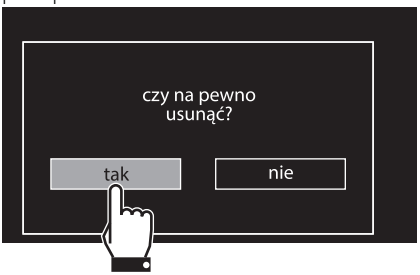
1. Wybrać w menu „**programy osobiste**" zapisany wcześniej żądany przepis osobisty (na przykładzie podano **przepis 1**).



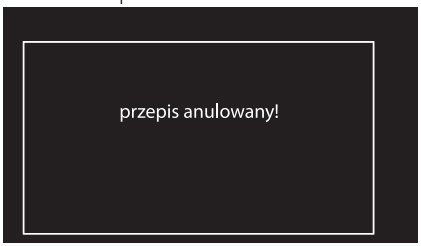
2. Wybrać hasło **usuń**.



3. Potwierdzić usunięcie. Wybrać napis **tak**, w celu ostatecznego wykasowania przepisu.

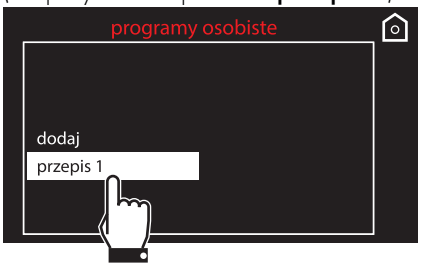


4. W przypadku potwierdzenia kasowania, na wyświetlaczu pojawi się komunikat potwierdzenia.

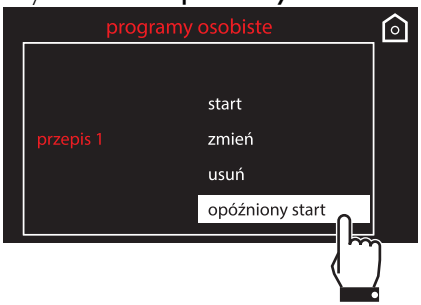


Opóźniony start

1. W menu „programy osobiste" wybrać zapisany wcześniej **przepis osobisty** (na przykładzie podano **przepis 1**).



2. Wybrać hasło **opóźniony start**.

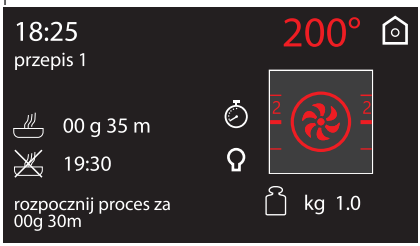


3. Wprowadzić żądaną godzinę zakończenia pieczenia (na przykład o 19.30: najpierw wcisnąć okienko godzin, następnie numery 1 i 9; wcisnąć okienko minut a następnie numery 3 i 0).



4. Wcisnąć symbol ✓, aby potwierdzić.

5. Urządzenie ustawi się w stanie oczekiwania godziny rozpoczęcia pieczenia.



PL

3.9 Ustawienia

W tym menu można dokonać ustawień urządzenia.

Na „**stronie głównej**" wybrać ikonę **ustawienia** .

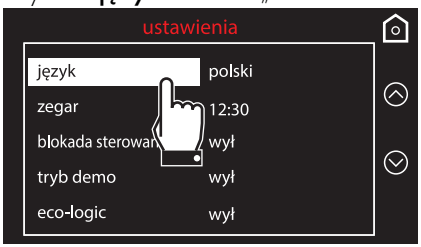


W przypadku chwilowego odcięcia prądu, wszystkie spersonalizowane ustawienia pozostaną aktywne.

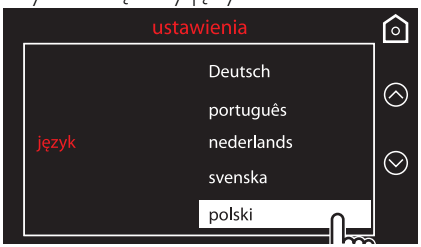
Język

Pozwala na wybranie jednego z dostępnych języków.

1. Wybrać **język** w menu „**ustawienia**".



2. Użyć symboli i , aby przejrzeć dostępne języki.
3. Wybrać żądany język.



4. Wybrać napis **tak,** aby potwierdzić.



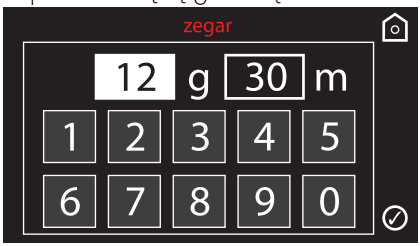
Zegar

Pozwala na zmianę wyświetlanej godziny.

1. Wcisnąć symbole ⌃ lub ⌄ i wybrać **zegar** w menu „**ustawienia**”.



2. Wpisać bieżącą godzinę.



3. Wcisnąć symbol ✓, aby potwierdzić.

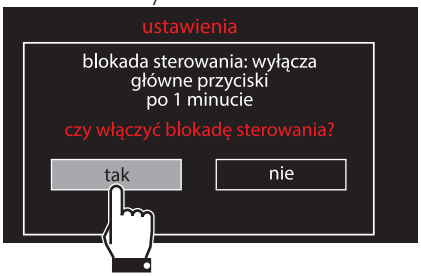
Blokada sterowania

Pozwala na automatyczne zablokowanie sterowania, po upływie jednej minuty funkcjonowania bez żadnych interwencji użytkownika.

1. Wcisnąć symbole ⌃ lub ⌄ i wybrać **blokada sterowania** w menu „**ustawienia**”.



2. Aby potwierdzić uaktywnienie blokady sterowania wybrać **tak**.



Podczas normalnego funkcjonowania, taki stan jest wskazywany włączeniem się kontrolki 🔑.

Aby podczas pieczenia chwilowo wyłączyć blokadę przytrzymać wciśnięty przez 3 sekundy symbol 🔑. Po upływie jednej minuty od ostatniej interwencji, blokada ponownie się uaktywnia.

PL

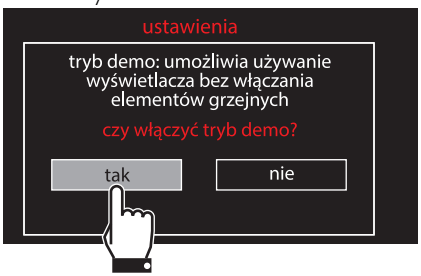
Tryb demo (tylko w sklepie)

Umożliwia wyłączenie elementów grzejnych i jednoczesne zachowanie aktywnego panela sterowania.

1. Wcisnąć symbole lub i wybrać **tryb demo** w menu „**ustawienia**".



2. Aby potwierdzić uaktywnienie trybu demo wybrać **tak**.



Jeżeli tryb jest aktywny, na wyświetlaczu zostanie wyświetlony napis „tryb demo".

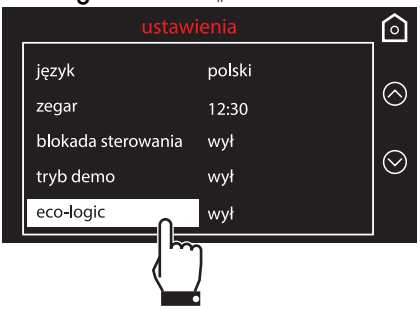
Aby używać urządzenia w normalny sposób należy ustawić ten tryb na **WYŁ**.

Eco-Logic

Pozwala urządzeniu na ograniczenie mocy. Wskazany w przypadku jednoczesnego stosowania kilku urządzeń.

Jeżeli taki tryb zostanie włączony, na wyświetlaczu, z boku funkcji pojawi się symbol .

1. Wcisnąć symbole lub i wybrać **eco-logic** w menu „**ustawienia**".



2. Aby potwierdzić uaktywnienie trybu eco-logic wybrać **tak**.



Gdy tryb eco-logic jest aktywny,czas nagrzewania wstępnego i pieczenia może się wydłużyć.

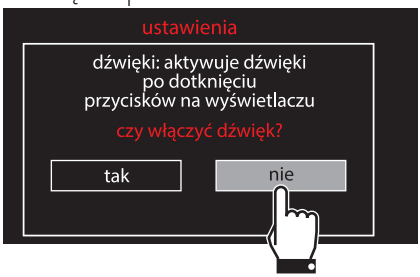
Dźwięk

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

1. Wcisnąć symbole lub i wybrać **dźwięk** w menu „ustawienia".



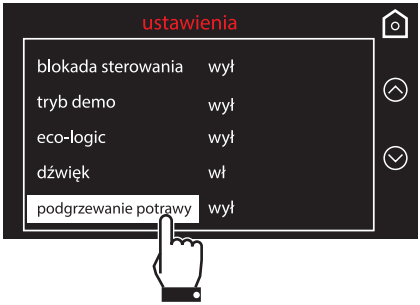
2. Aby dezaktywować dźwięk przypisany danemu symbolowi na wyświetlaczu, wcisnąć napis **nie**.



Podgrzewanie potrawy

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

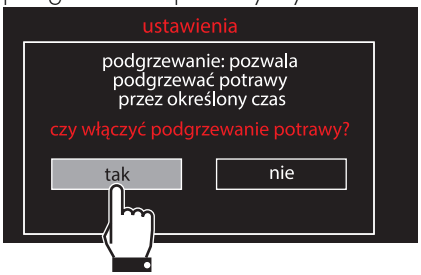
1. Wcisnąć symbole lub i wybrać **podgrzewanie potrawy** w menu „ustawienia".



Taki ustawienie jest dostępne wyłącznie w funkcjach kombinowanych i tradycyjnych.

PL

2. Aby potwierdzić uaktywnienie podgrzewania potrawy wybrać **tak**.



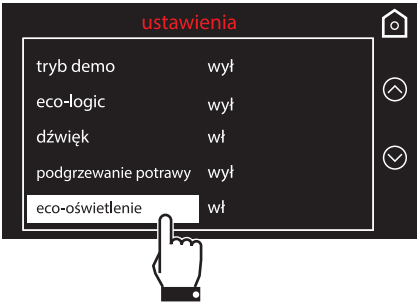
Funkcja podgrzewania potrawy uaktywni się zaraz po zakończeniu pieczenia i zostanie wskazana serią sygnałów dźwiękowych (patrz pieczenie lub funkcja zakończona). Po kilku minutach na wyświetlaczu pojawi się poniższy ekran.



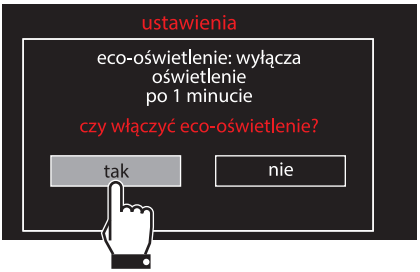
Eco-oświetlenie

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

1. Wcisnąć symbole lub i wybrać **eco-oświetlenie** w menu „**ustawienia**".



2. Aby potwierdzić uaktywnienie trybu eco-oświetlenie wybrać **tak**.



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

Jest zawsze dostępna ręczna kontrola włączania/wyłączania. Wcisnąć, gdy dostępny, symbol , aby ręcznie uaktywnić lub symbol , aby dezaktywować wewnętrzne oświetlenie.

Funkcja eco-oświetlenie jest ustawiona fabrycznie na „**wł**".

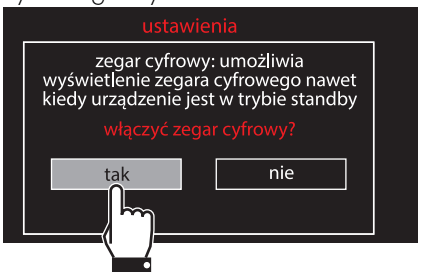
Zegar cyfrowy

Umożliwia wyświetlenie godziny w formacie cyfrowym.

1. Wcisnąć symbole lub i wybrać **zegar cyfrowy** w menu „**ustawienia**".



2. Aby potwierdzić uaktywnienie zegara cyfrowego wybrać **tak**.



3. Gdy żadna z funkcji urządzenia nie jest uaktywniona, wyświetlacz pokazuje bieżącą godzinę w formacie cyfrowym.



W przypadku chwilowego odcięcia prądu, wersja cyfrowa pozostaje aktywna.

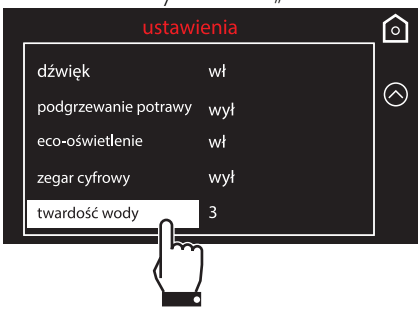
PL

Twardość wody

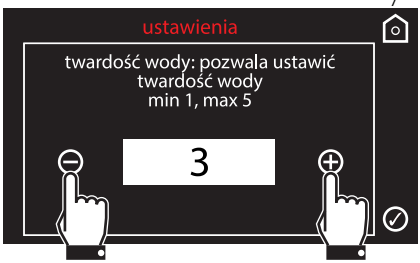
Urządzenie wychodzi z fabryki ustawione wstępnie na średnim (3) poziomie twardości wody.

Taki tryb umożliwia ustawienie wartości twardości wody, aby zoptymalizować proces odkamieniania.

1. Wcisnąć symbole ⌃ lub ⌄ i wybrać twardość wody w menu „**ustawienia**".



2. Użyć symboli ⊕ i ⊖ w celu ustawienia wartości twardości wody.



3. Wcisnąć symbol ✓, aby potwierdzić.

Jeżeli woda z sieci wodnej jest zbyt twarda zaleca się zastosowanie wody zmiękczonej.

Zwrócić się po informacje na temat stopnia twardości wody do przedsiębiorstwa wodociągowego.

W zależności od ustawionego poziomu twardości wody, po określonej liczbie godzin użytkowania funkcji pary, na wyświetlaczu pojawi się żądanie wykonania procedury odkamieniania (patrz „Wyjęcie ramek na ruszty/blachy").

W zależności od sposobu stosowania urządzenia, poniżej wskazano przybliżoną liczbę godzin:

Wartość twardości wody	°dH	°dF	Godz.
1	0 ÷ 11	0 ÷ 20	35 - 40
2	12 ÷ 17	21 ÷ 30	25 - 30
3	18 ÷ 24	31 ÷ 42	15 - 20
4	25 ÷ 30	43 ÷ 53	12 - 15
5	31 ÷ 50	54 ÷ 90	8 - 10

4 Czyszczenie i konserwacja

4.1 Ostrzeżenia

Niedozwolone użycie
Ryzyko uszkodzenia powierzchni

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

Niedozwolone użycie
Ryzyko uszkodzenia urządzenia

- Nie zdejmować uszczelki znajdującej się na froncie komory pieczenia.

4.2 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.

PL

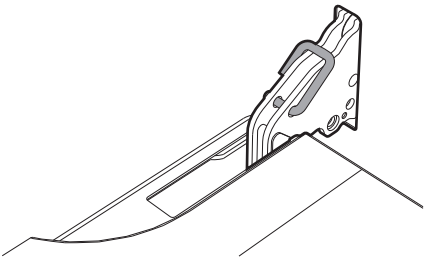
4.3 Czyszczenie drzwiczek

Demontaż drzwiczek

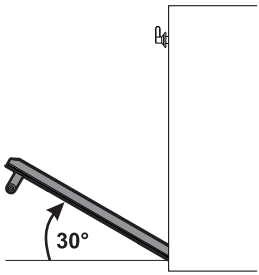
Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie drzwiczek i położenie ich na ściereczce.

Aby zdjąć drzwiczki należy:

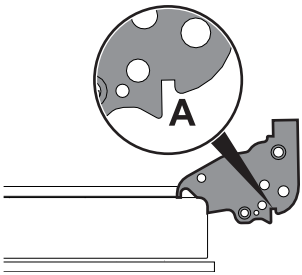
1. Otworzyć zupełnie drzwiczki i włożyć dwa sworznie w otwory zawiasów pokazanych na rysunku.



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



Czyszczenie szklanych drzwiczek

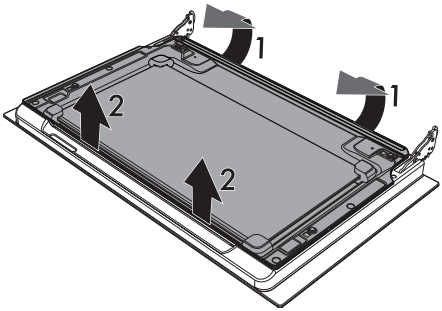
Należy utrzymywać drzwiczki w czystości. Używać papierowych ręczników kuchennych. W przypadku uporczywego brudu, umyć wilgotną gąbką i zwyczajnym detergentem.

Używać produktów do czyszczenia sprzedawanych przez producenta.

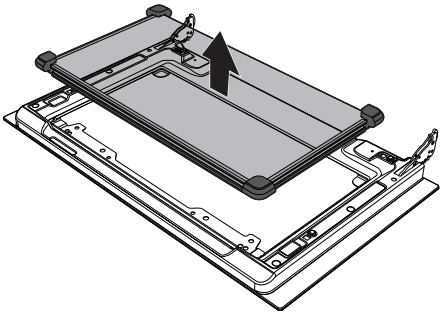
Demontaż szybek wewnętrznych

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

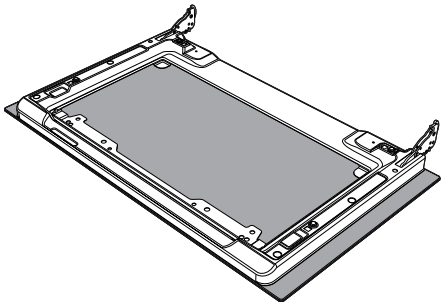
1. Otworzyć drzwiczki.
2. Wyjąć wewnętrzną szybkę pociągając ją delikatnie ku górze w części tylnej, ruchem wskazanym przez strzałki (**1**).
3. Następnie pociągnąć szybkę ku górze w części przedniej (**2**). W ten sposób 4 sworznie zamocowane do szybki odczepiają się od gniazd w drzwiczkach.



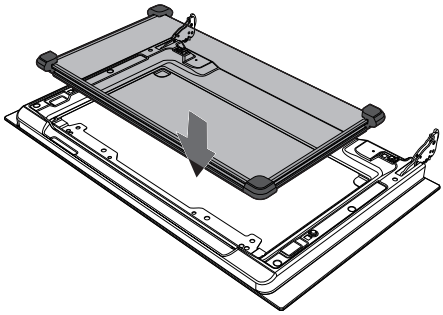
4. Unieść do góry środkową szybkę.



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

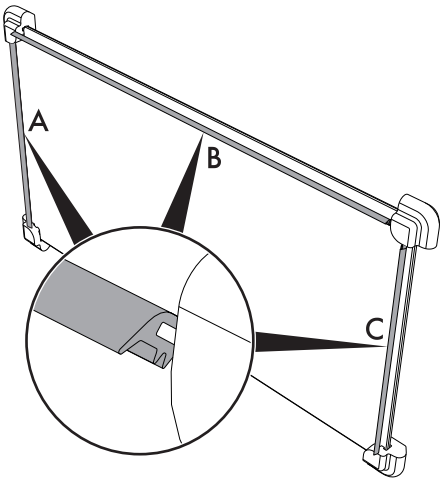


6. Umieścić na miejscu szybkę środkową.

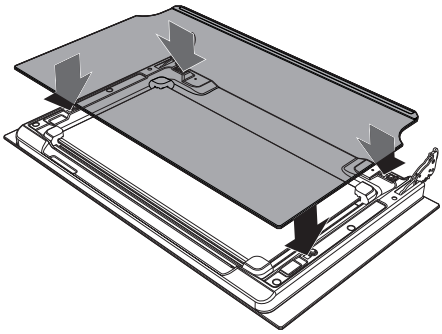


PL

7. Gumowe listwy **A, B** i **C** zespołu środkowej szybki muszą być zwrócone w kierunku szybki zewnętrznej.



8. Wyśrodkować i zamocować 4 sworznie w gniazdach, lekko je dociskając.

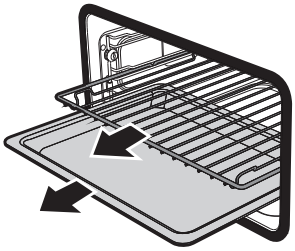


4.4 Czyszczenie komory urządzenia

Aby utrzymać urządzenie w dobrym stanie należy je regularnie czyścić po każdym użyciu. Zawsze poczekać, aż wystygnie.

Wyjąć wszystkie możliwe do wyjęcia części.

Wyczyścić ruszty urządzenia gorącą wodą i nieściernym detergentem, przetrzeć wodą i wytrzeć na sucho.



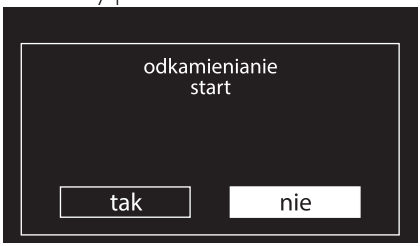
Po użyciu specjalnych produktów, zaleca się uruchomienie urządzenia z maksymalną temperaturą na około 15-20 minut, aby usunąć ewentualne pozostałości.

Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie drzwiczek.

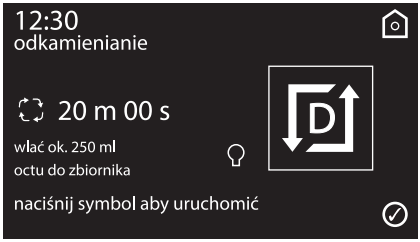
Odkamienianie

Obecność kamienia wynikająca z braku odkamieniania, może w rezultacie niekorzystnie wpłynąć na prawidłowe funkcjonowanie urządzenia.

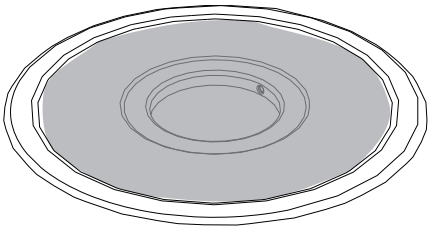
Okresowo, na wyświetlaczu urządzenia pojawi się napis wskazujący, że należy przeprowadzić proces odkamieniania tacki odparowywania znajdującej się na dnie komory pieczenia:



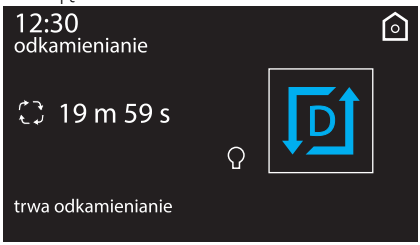
1. Wcisnąć napis **tak**, aby zaakceptować żądanie odkamieniania.



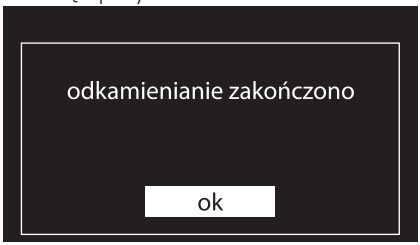
2. Całkowicie otworzyć drzwiczki
3. Wlać około 250 ml białego octu do tacki odparowywania, aby również zakryć dno komory urządzenia.



4. Wcisnąć symbol ✓, aby uaktywnić funkcję odkamieniania.



5. Po zakończeniu procesu odkamieniania wcisnąć przycisk **ok**.



6. Usunąć ocet z dna komory urządzenia za pomocą znajdującej się w wyposażeniu gąbki.
7. Użyć gąbki do naczyń usuwając zmiękczony osad i możliwie jak największą ilość kamienia.

PL

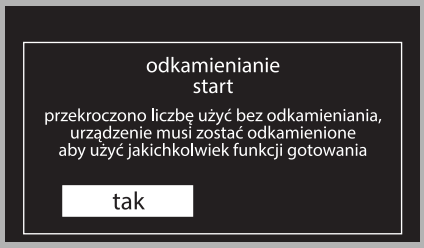
8. Po wyczyszczeniu zamknąć drzwiczki.

Aby zachować jak najlepszy stan bojlera zaleca się przeprowadzanie odkamieniania za każdym razem, gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat.

Uwaga: Proces odkamieniania można anulować przez 3 kolejne razy.



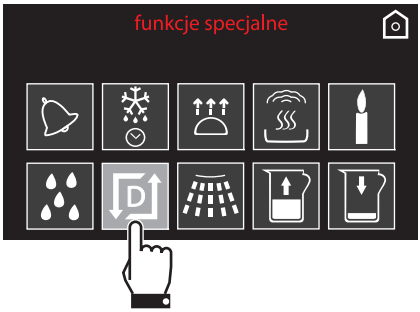
Urządzenie uniemożliwi aktywację wszystkich innych funkcji, dopóki nie przeprowadzi się odkamieniania.



Odkamienianie manualne

Jeżeli uzna się za korzystne wcześniejsze wykonanie odkamieniania można przeprowadzić taką funkcję ręcznie:

1. W menu „**funkcje specjalne**" wybrać **odkamienianie manualne**.



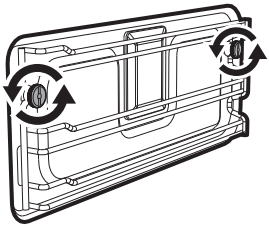
2. Wykonać procedurę opisaną w rozdziale „Wyjęcie ramek na ruszty/ blachy", poczynając od punktu 2.

Wyjęcie ramek na ruszty/blachy

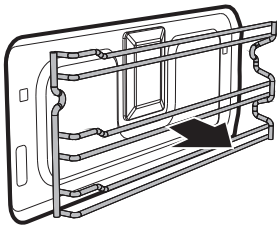
Wyjęcie ramek ułatwia czyszczenie bocznych części.

Aby usunąć ramki:

1. Odkręcić kołki mocujące ramkę:



2. Pociągnąć ramkę do wnętrza rowka, aby uwolnić ją z kołków mocujących.



3. Po zakończeniu czyszczenia powtórzyć opisane czynności, aby włożyć ramki na miejsce.

Czyszczenie parowe

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

Niedozwolone użycie

Ryzyko uszkodzenia powierzchni

- Usunąć z wnętrza piekarnika resztki jedzenia lub pozostałości pochodzące z poprzedniego pieczenia.
- Przeprowadzać czyszczenie wspomagane tylko, gdy piekarnik jest zimny.

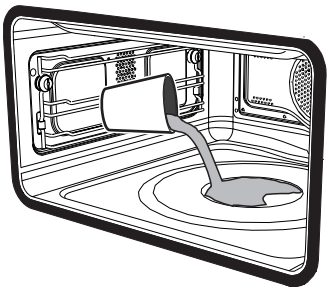
Czynności wstępne

Przed uruchomieniem funkcji Czyszczenia Parowego:

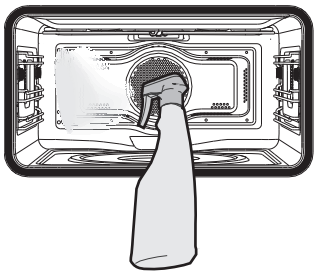
- Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza komory urządzenia.

PL

- Wlać na dno komory około 40 cm3 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.



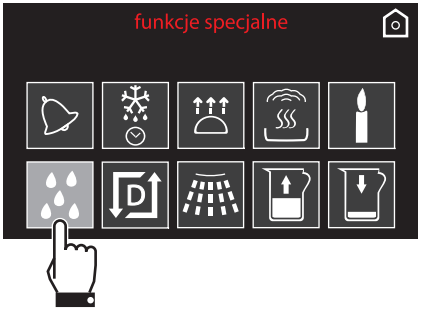
- Zamknąć drzwiczki.

Zaleca się spryskać maksymalnie 20 razy.

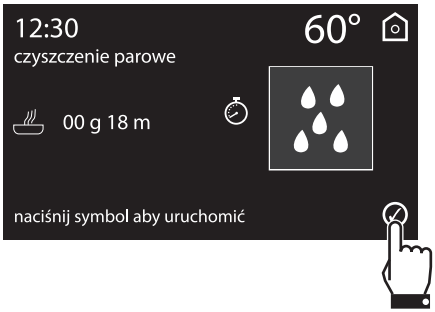
Ustawienia funkcji Czyszczenia Parowego

Jeżeli wewnętrzna temperatura jest wyższa od ustalonej dla procesu czyszczenia parowego, cykl zostanie natychmiast przerwany i na wyświetlaczu pojawi się napis „Temperatura wewnątrz za wysoka, proszę czekać na schłodzenie". Przed uaktywnieniem funkcji wspomaganego czyszczenia poczekać, aż urządzenie wystygnie.

1. W menu „**funkcje specjalne**" wybrać funkcję Czyszczenie Parowe.

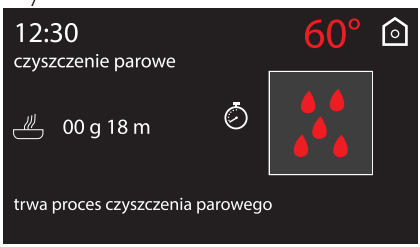


2. Na wyświetlaczu pojawi się czas trwania i temperatura cyklu czyszczenia.

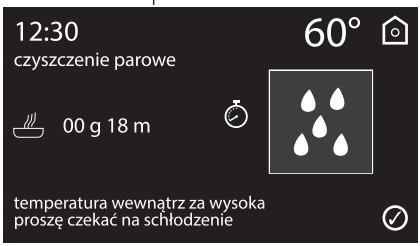


Użytkownik nie może zmienić parametrów czasu trwania i temperatury.

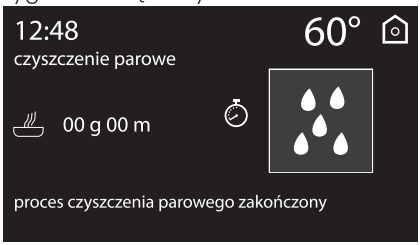
3. Wcisnąć symbol ✓, aby potwierdzić. Rozpoczyna się cykl wspomaganego czyszczenia.



4. Jeżeli temperatura wewnątrz komory pieczenia jest zbyt wysoka, sygnał dźwiękowy i ostrzeżenie na wyświetlaczu powiadomią o konieczności poczekania na ostudzenie.



5. Po zakończeniu cyklu Czyszczenia Parowego zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

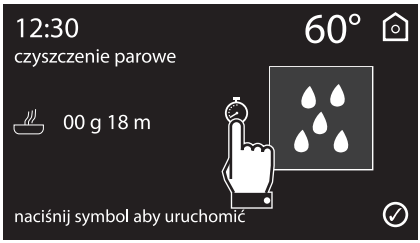


PL

Ustawienia funkcji zaprogramowanego Czyszczenia parowego

Można zaprogramować godzinę rozpoczęcia Czyszczenie Parowego tak samo jak inne funkcje pieczenia.

1. Po wybraniu funkcji specjalnej Czyszczenie Parowe, wcisnąć symbol .



2. Wprowadzić żądaną godzinę zakończenia funkcji Czyszczenie parowego (na przykład o 19.30: najpierw wcisnąć okienko godzin, następnie numery 1 i 9; wcisnąć okienko minut a następnie numery 3 i 0).



3. Wcisnąć symbol , aby potwierdzić.

Urządzenie oczekuje na ustawioną godzinę rozpoczęcia w celu uruchomienia cyklu czyszczenia.

Koniec cyklu Czyszczenia Parowego

1. Otworzyć drzwiczki i wytrzeć szmatką z mikrofibry mniej uciążliwe zabrudzenia.
2. Do usunięcia bardzo opornego brudu użyć nieściernej gąbki z włókniną z mosiądzu.
3. W przypadku resztek tłuszczu można użyć specjalnych detergentów do czyszczenia piekarników.
4. Usunąć wodę pozostałą wewnątrz komory pieczenia.

Dla większej higieny oraz, aby przykry zapach nie przechodził na potrawy, wysuszyć komory pieczenia za pomocą funkcji z termoobiegiem przy 160°C przez około 10 minut.

Podczas czyszczenia zaleca się stosowanie gumowych rękawic.

Aby ułatwić ręczne usuwanie trudno dostępnych części można zdjąć drzwiczki.

4.5 Czyszczenie zbiornika

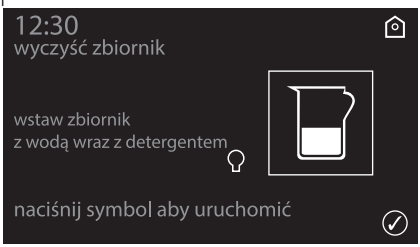
Aby zagwarantować idealne funkcjonowanie urządzenia, zaleca się czyszczenie zbiornika co około 2-3 miesiące.

1. W menu „**funkcje specjalne**" wybrać wyczyść zbiornik.



Jeżeli wewnątrz zbiornika znajduje się jeszcze woda, urządzenie uaktywni procedurę opróżniania.

Wyświetlacz wyświetla żądanie napełnienia zbiornika.



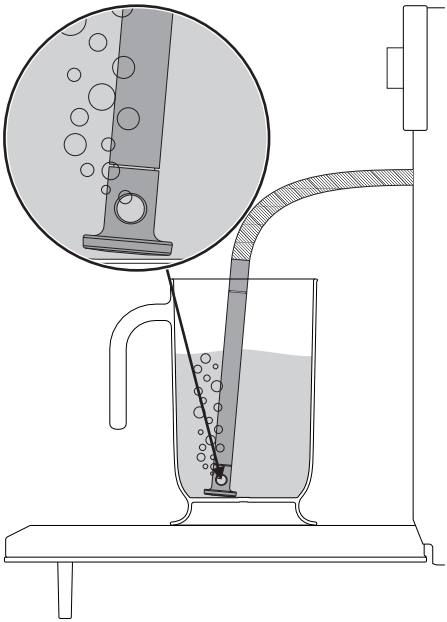
2. Napełnić dzbanek znajdujący się w wyposażeniu (lub inny pojemnik) roztworem wody i kwasku cytrynowego.

Zaleca się zmieszanie 30 g kwasu cytrynowego z 1,5 litra wody.

3. Otworzyć drzwiczki urządzenia.
4. Postawić dzbanek (lub pojemnik) na otwartych drzwiczkach.

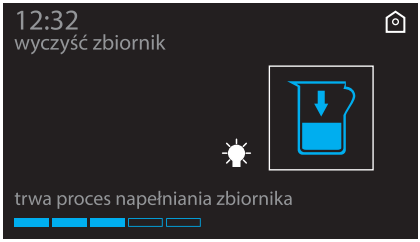
Uwaga: dzbanek znajdujący się w wyposażeniu (lub pojemnik) z roztworem nie może ważyć więcej niż 5 kg brutto.

5. Wyjąć rurkę z jej gniazda i zanurzyć końcówkę na dnie dzbanka (lub pojemnika).



PL

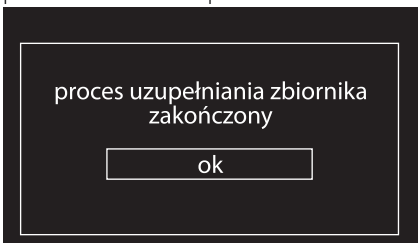
6. Wcisnąć symbol ✓, aby rozpocząć napełnianie zbiornika roztworem.



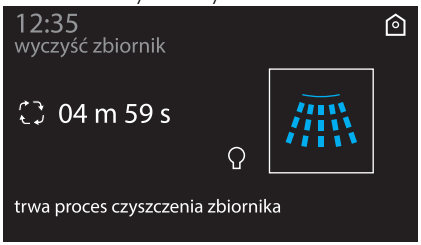
Urządzenie automatycznie pobiera ilość roztworu konieczną do napełnienia zbiornika.

Jeżeli w zbiorniku pozostanie woda na dłużej niż 24 godziny, na wyświetlaczu pojawi się żądanie jego opróżnienia.

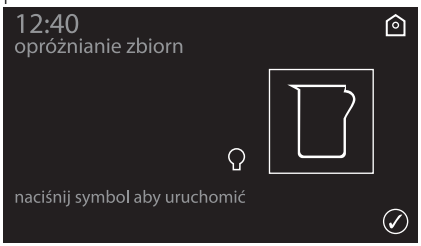
7. Po zakończeniu, wcisnąć „ok" w celu potwierdzenia uzupełnienia zbiornika.



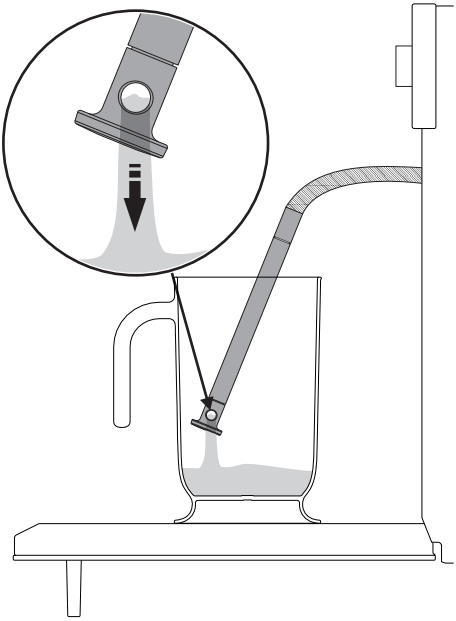
Wyświetlacz pokaże czas niezbędny do zakończenia cyklu czyszczenia.



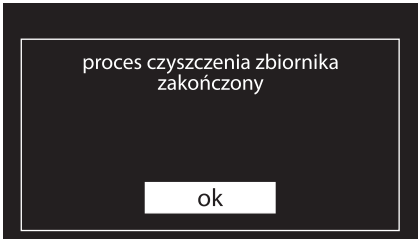
Po zakończeniu procesu czyszczenia następuje emisja sygnału dźwiękowego i na wyświetlaczu pojawia się okno odprowadzania roztworu.



8. Wcisnąć symbol ✓, aby rozpocząć wylewanie roztworu ze zbiornika do dzbanka (lub pojemnika).

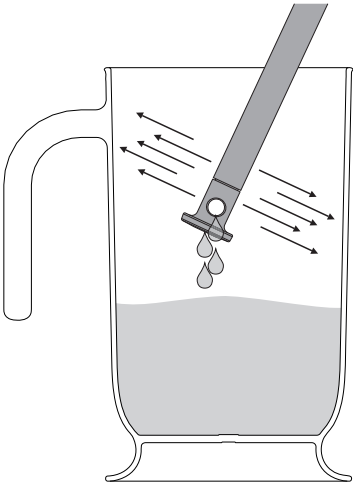


Na koniec pojawi się napis „**proces czyszczenia zbiornika zakończony**".



9. Wcisnąć „ok", aby potwierdzić zakończenie procesu czyszczenia zbiornika

10. Potrząsnąć rurką, aby usunąć znajdujący się na niej roztwór.



11. Umieścić rurkę w gnieździe, usunąć dzbanek (lub pojemnik) i zamknąć drzwiczki.

Po wyczyszczeniu zbiornika z roztworem wody i kwasu cytrynowego wykonać przynajmniej drugi cykl „**wyczyść zbiornik**" przy użyciu czystej wody w celu wypłukania go z ewentualnych pozostałości.

PL

4.6 Konserwacja nadzwyczajna

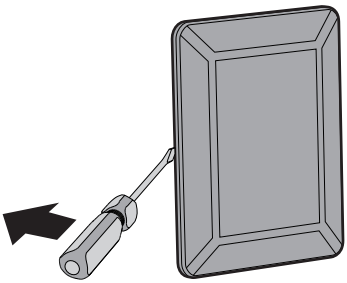
Części pod napięciem
Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

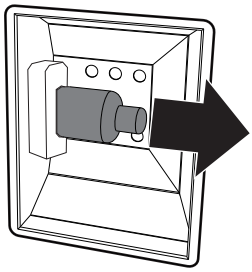
Wymienić lampkę oświetlenia wewnętrznego

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

Uważać, aby nie zarysować emalii na ściance komory pieczenia.

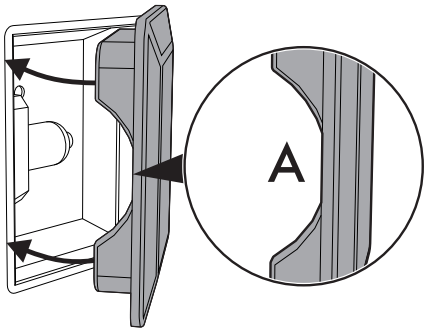


4. Wyjąć żarówkę.



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

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



7. Nacisnąć osłonę, aby przylegała do oprawki.

Co robić, jeżeli...

Wyświetlacz jest całkowicie wyłączony:

- Sprawdzić zasilanie sieci.
- Sprawdzić, czy ewentualny wyłącznik omnipolarny umieszczony przed zasilaniem urządzenia znajduje się na pozycji „On".

Urządzenie nie grzeje:

- Sprawdzić, czy nie ustawiono trybu „demo" (szczegóły w paragrafie „Tryb demo (tylko w sklepie)").

Elementy sterownicze nie odpowiadają:

- Sprawdzić, czy nie ustawiono trybu „blokada sterowania" (szczegóły w paragrafie „Blokada sterowania").

Jeżeli problem nie został rozwiązany lub w razie innych nieprawidłowości skontaktować się z najbliższym serwisem technicznym.

W przypadku pojawienia się innych komunikatów Błądx:

zapisać komunikat, ustawioną funkcję i temperaturę i skontaktować się z najbliższym serwisem technicznym.

PL

5 Montaż

5.1 Podłączenie elektryczne

Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia prądem

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

Informacje ogólne

Sprawdzić, czy charakterystyka sieci elektrycznej odpowiada danym przedstawionym na tablice znamionowej.

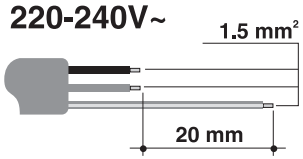
Tabliczka znamionowa, zawierająca dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie, jest umieszczona na urządzeniu, w widocznym miejscu.

Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

Urządzenie jest zasilane prądem 220-240 V~.

Używać trójżyłowego kabla (kabel 3 x 1,5 mm^2, w odniesieniu do przekroju wewnętrznego przewodu).

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



Podłączenie stałe

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

Wyłącznik omnipolarny powinien być łatwo dostępny i znajdować się w pobliżu urządzenia, zgodnie z zasadami podłączenia.

Podłączenie za pomocą gniazda i wtyczki

Sprawdzić, czy wtyczka i gniazdo są tego samego typu.

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

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.

5.2 Ustawienie

Ciężkie urządzenie
Niebezpieczeństwo zranienia przez zgniecenie

- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.

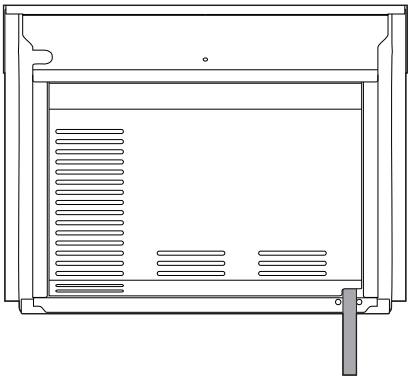
Naciśnięcie na otwarte drzwiczki
Ryzyko uszkodzenia urządzenia

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

Wydzielanie ciepła podczas działania urządzenia
Ryzyko pożaru

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

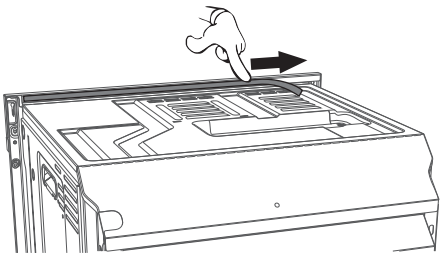
Pozycja kabla zasilającego



(widok z tyłu)

Uszczelka frontu

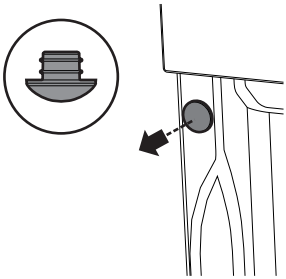
Przykleić uszczelkę znajdującą się w wyposażeniu na tylnej części frontu, aby uniknąć przenikania wody lub innych płynów.



PL

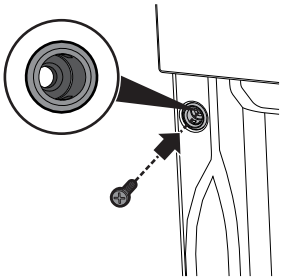
Tuleje mocujące

Zająć zatyczki tulei umieszczone na froncie piekarnika.

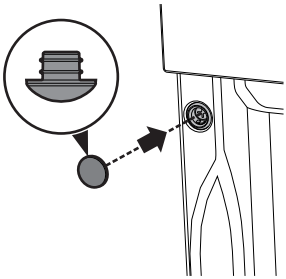


Umieścić urządzenie w meblu.

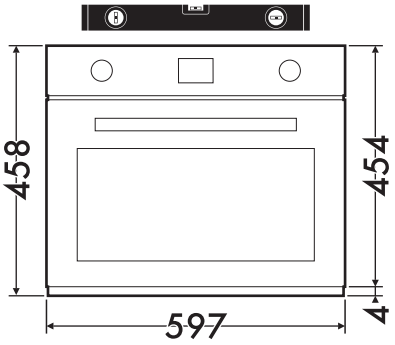
Przymocować je śrubami.



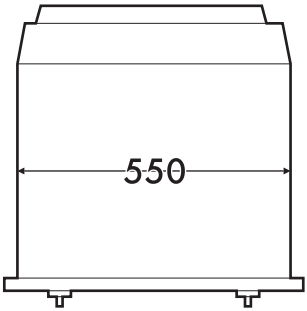
Zakryć tuleje zdjętymi wcześniej zatyczkami.



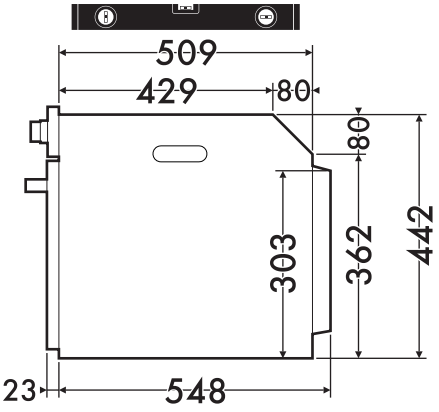
Gabaryty urządzenia (mm)



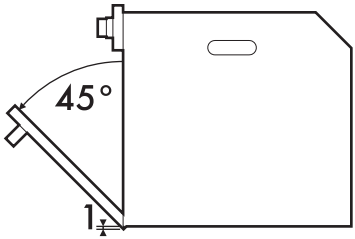
(widok z przodu)

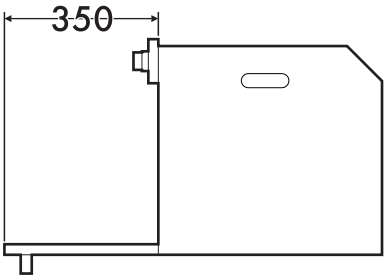


(widok z góry)

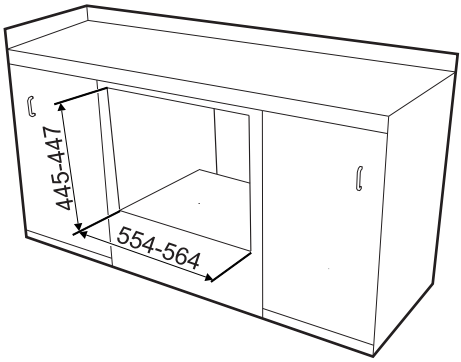


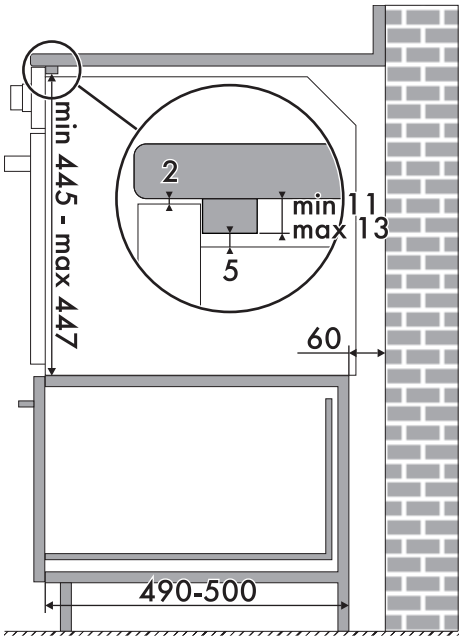
(widok z boku)





Zabudowa pod blatem (mm)



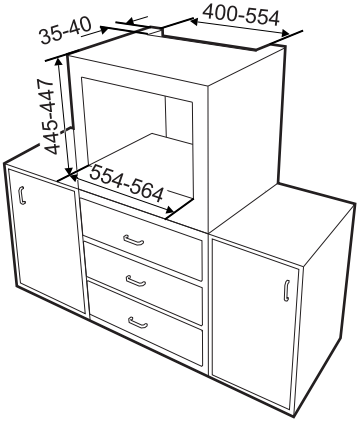


Upewnić się, że na tylnej/dolnej części mebla znajduje się otwór o wielkości około 60 mm.

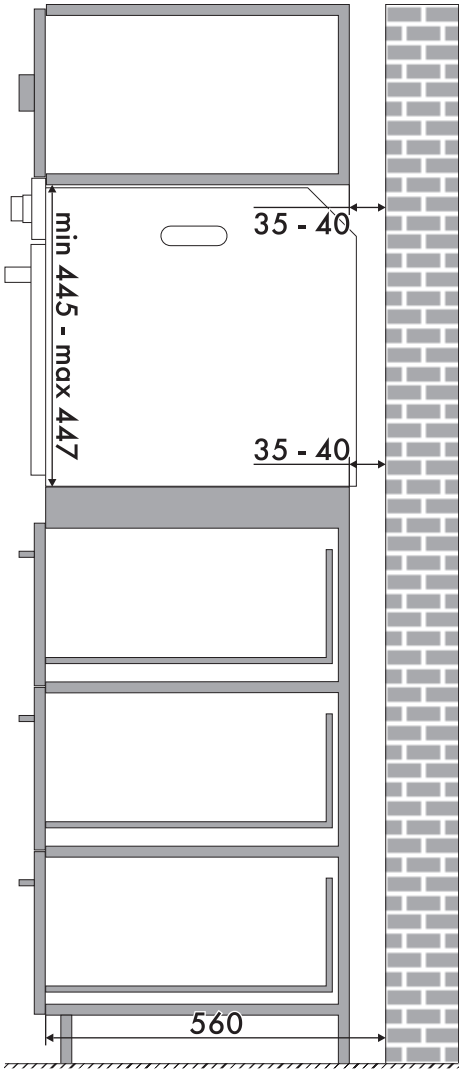
PL

Montaż

Zabudowa na kolumnie (mm)



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



914777478/B