

<b>OSTRZEŻENIA</b>	<b>267</b>	Użytkowanie płyty	280
Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	267	Użycie schowka (gdzie obecny)	283
Montaż	273	Użytkowanie piekarnika	283
Przeznaczenie urządzenia	274	Cyfrowy programator	284
Instrukcja obsługi	274	Użytkowanie sondy temperatury (tylko w niektórych modelach)	286
Odpowiedzialność producenta	274	Porady dotyczące przygotowywania potraw	288
Tabliczka znamionowa	275	Przykładowa tabela pieczenia	289
Utylizacja	275	Przykładowa tabela pieczenia z sondą temperatury (tylko w niektórych modelach)	290
Wskazówki dla europejskich organów kontrolnych	275	<b>CZYSZCZENIE I KONSERWACJA</b>	<b>291</b>
Dane techniczne efektywności energetycznej	275	Czyszczenie urządzenia	291
Oszczędność energii	275	Czyszczenie płyty vitroceramicznej	291
Źródła światła	275	Pokrętła	292
Jak czytać instrukcje obsługi	276	Czyszczenie drzwiczek	292
<b>OPIS</b>	<b>276</b>	Czyszczenie komory urządzenia	293
Opis ogólny	276	Czyszczenie Parowe (tylko w niektórych modelach)	294
Płyta kuchenna	277	Konserwacja nadzwyczajna	294
Panel sterowania	278	<b>MONTAŻ</b>	<b>295</b>
Pozostałe części	278	Ustawienie	295
Akcesoria	278	Podłączanie do instalacji elektrycznej	297
<b>UŻYTKOWANIE</b>	<b>279</b>	Instrukcje dla montażysty	299
Czynności wstępne	279		
Użytkowanie akcesoriów	279		

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

## OSTRZEŻENIA

### Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

#### Obrażenia osób

- Urządzenie i jego dostępne elementy stają się bardzo gorące podczas użytkowania. Trzymać urządzenie z dala od dzieci.
- Podczas użytkowania, urządzenie staje się bardzo gorące. Uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych znajdujących się w piekarniku.
- 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, o ile pozostają one pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i związanych z nim potencjalnych zagrożeń.

- Urządzenie nie służy do zabawy.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez stałej opieki osoby dorosłej.
- Nie pozwolić dzieciom poniżej 8 roku życia na zbliżanie się do funkcjonującego urządzenia.
- Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Pamiętać, że strefy grzewcze nagrzewają się bardzo szybko. Nie podgrzewać pustych garnków. Niebezpieczeństwo przegrzania.
- Po użyciu, wyłączyć strefy grzewcze, które pozostają jeszcze bardzo gorące nawet, jeżeli są wyłączone. Nie dotykać powierzchni płyty kuchennej.
- Należy stale nadzorować proces gotowania. Proces krótkiego pieczenia należy stale nadzorować.
- UWAGA: Gotowanie bez

nadzoru żywności zawierającej tłuszcze i/lub oleje może być niebezpieczne i wywołać pożar. NIGDY nie próbować gasić pożaru wodą, lecz wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień na przykład pokrywką lub kocem.

- Nie używać funkcji Booster i/ lub Double Booster (jeśli obecne) do podgrzewania tłustej żywności lub olejów (ryzyko pożaru).
- Podczas gotowania nie kłaść na powierzchni grzewczej metalowych przedmiotów, takich jak naczynia lub sztucce, ponieważ mogłyby się nagrzać.
- Do gotowania nie używać puszek, zamkniętych pojemników lub pojemników z tworzywa sztucznego.
- Nie należy wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztucce lub przyrządy) do szczelin urządzenia.
- Nie używać lub przechowywać materiałów łatwopalnych w pobliżu urządzenia.
- Nie wlewać wody bezpośrednio na bardzo gorące blachy.
- Podczas pieczenia, drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte.
- Przy sprawdzeniu potrawy lub

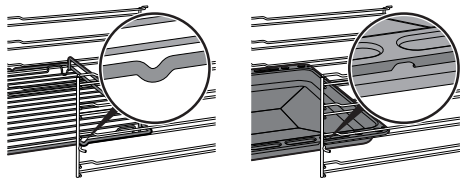
- pod koniec pieczenia otworzyć drzwiczki na 5 cm na kilka sekund, aby uwolnić parę, a następnie całkowicie otworzyć drzwiczki.
- Nie otwierać schowka (gdzie obecny), gdy piekarnik jest włączony i jeszcze gorący.
  - Przedmioty w schowku (gdzie obecny) mogą być bardzo gorące po korzystaniu z piekarnika.
  - Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.
  - Nigdy nie ciągnąć za przewód, aby wyjąć wtyczkę (jeśli obecny).
  - **NIE UŻYWAĆ LUB PRZECHOWYWAĆ MATERIAŁÓW ŁATWOPALNYCH W SCHOWKU (JEŻELI WYSTĘPUJE) LUB W POBLIŻU URZĄDZENIA.**
  - **W POBLIŻU FUNKCJONUJĄCEGO URZĄDZENIA NIE WOLNO UŻYWAĆ PUSZEK SPRAY.**
  - **NIE WPROWADZAĆ ZMIAN W URZĄDZENIU.**
  - Przed jakąkolwiek interwencją na urządzeniu (montaż, konserwacja, ustawienie lub przesunięcie) zawsze należy wyposażyć się w odpowiednie środki ochrony indywidualnej.
  - Nie przeprowadzać operacji czyszczenia, gdy urządzenie jest jeszcze gorące lub podczas jego działania.
  - Przed każdą czynnością na urządzeniu odłączyć główne zasilanie elektryczne.
  - **UWAGA:** Przed wymianą lampek wewnętrznych oświetlenia należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od zasilania elektrycznego lub że główne zasilanie elektryczne zostało odłączone.
  - Lampki zastosowane w tym urządzeniu są lampkami przeznaczonymi do urządzeń gospodarstwa domowego i nie należy ich wykorzystywać do oświetlania domu.
  - Nigdy nie próbować naprawiać urządzenia samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego technika.
  - W celu zapobiegania wszelkim niebezpieczeństwom, jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.
  - Jeżeli pojawią się rysy, pęknięcia lub powierzchnia płyty vitroceramicznej całkowicie pęknie, należy natychmiast wyłączyć urządzenie. Odłączyć zasilanie elektryczne i skontaktować się z Serwisem Technicznym.

- Nie dotykać i nie czyścić powierzchni płyty kuchennej podczas funkcjonowania lub, gdy są włączone lampki sygnalizujące ciepło szczątkowe.
- W przypadku obecności dzieci lub zwierząt domowych, które mogą dotrzeć do płyty kuchennej, uaktywnić blokadę przycisków.
- Po użyciu wyłączyć płytę. Nigdy nie należy polegać wyłącznie na czujniku obecności garnka.
- Zwrócić maksymalną uwagę na bezpieczeństwo dzieci, ponieważ mogą nie zauważyć wskazania o gorących jeszcze powierzchniach. Po użyciu, przez jakiś czas strefy grzewcze pozostają jeszcze bardzo gorące nawet, jeżeli są wyłączone. Uważać, aby dzieci ich nie dotykały.
- Osoby posiadające rozrusznik serca lub inne podobne urządzenia powinny się upewnić, czy ich funkcjonowanie nie zostanie zakłócone przez pole indukcyjne, którego częstotliwość zawiera się w przedziale od 20 do 50 kHz.
- Zgodnie z przepisami dotyczącymi kompatybilności elektromagnetycznej, płyta indukcyjna należy do grupy 2 i klasy B (EN 55011).

## Uszkodzenie urządzenia

- Nie stosować agresywnych detergentów o działaniu ściernym lub ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika, ponieważ mogą porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.
- Ewentualnie używać drewnianych lub plastikowych narzędzi.
- Nie stosować strumieni pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie używać urządzenia jako blat.
- Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Nie siadać na urządzeniu.
- Nie opierać się ani nie siadać na otwartych drzwiczkach urządzenia.
- 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

piekarnika.



- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw mogących wydzielać tłuszcz lub olej, który może ulec przegrzaniu i zapłonowi. Zwrócić maksymalną uwagę
- Niebezpieczeństwo pożaru: Nie kłaść przedmiotów na powierzchniach gotowania.
- Nie rozpylać produktów w sprayu w pobliżu urządzenia.
- **W ŻADNYM RAZIE NIE UŻYWAĆ URZĄDZENIA DO OGRZEWANIA POMIESZCZEŃ.**
- Nie używać do przyrządzania potraw naczyń stołowych lub pojemników z plastiku.
- Nie umieszczać w komorze pieczenia puszek lub innych pojemników zamkniętych.
- Wyjąć z komory pieczenia wszystkie blachy i ruszty, które nie są używane podczas pieczenia.
- Nie przykrywać dna komory urządzenia folią aluminiową lub cynfolią.
- Nie kłaść garnków lub blach bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
- W razie konieczności można użyć rusztu do blachy (element wyposażenia lub sprzedawany oddzielnie w zależności od modeli), umieszczając go na dnie jako element wsparczy podczas pieczenia.
- W przypadku przygotowywania potrawy w papierze do pieczenia, należy umieścić go tak, aby nie zakłócał cyrkulacji gorącego powietrza wewnątrz urządzenia.
- Nie kłaść garnków ani blach bezpośrednio na środkowej szybce otwartych drzwiczek.
- Garnki i patelnie grillowe należy umieścić wewnątrz obwodu płyty kuchennej.
- Dno wszystkich garnków musi być płaskie i gładkie.
- W przypadku przelania lub wylania usunąć płyn z płyty kuchennej.
- Nie wylewać na płytę kwaśnych substancji, takich jak sok z cytryny lub ocet.
- Nie wysypywać cukru lub słodkich mieszanek na płytę podczas jej użytkowania.
- Podczas gotowania nie kłaść na płycie materiałów lub substancji, które mogłyby się rozpuścić lub zapalić (papier, plastik lub folia aluminiowa).
- Nie stosować strumieni pary do czyszczenia urządzenia.
- Kłaść naczynia bezpośrednio

na powierzchni  
witroceramicznej.

- Nie kłaść pustych garnków i patelni na włączonych strefach grzewczych.
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych ani ostrych metalowych skrobaków.
- Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na częściach stalowych lub wykończonych powłoką metalową (np. anodowane, niklowane, chromowane).
- Nie stosować ściernych ani agresywnych detergentów (np. produktów w proszku, odplamiaczy i metalowych gąbek) na częściach szklanych.
- Powierzchnia witroceramiczna jest bardzo wytrzymała na uderzenia. Należy jednak unikać upadku przedmiotów na powierzchnię grzewczą, spowodować jej pęknięcie.
- Nie używać otwartych drzwiczek jako dźwigni do ustawienia urządzenia w meblu.
- Nie wywierać zbyt dużego nacisku na otwarte drzwiczki.
- Sprawdzić, czy w drzwiczkach nie ma zaklinowanych przedmiotów.
- Nie używać klamki do podnoszenia lub przenoszenia

urządzenia.

### **Sonda temperatury (gdzie obecna)**

- Nie dotykać drążka lub końcówki sondy temperatury po jej użyciu.
- Podczas stosowania sondy temperatury chronić dłonie rękawicami.
- Uważać, aby nie porysować ani nie uszkodzić emaliowanych lub chromowanych powierzchni końcówką lub wtyczką sondy temperatury.
- Nie wkładać sondy temperatury do otworów i szczelin w urządzeniu.
- Jeżeli sonda temperatury nie jest używana upewnić się, że jest zamknięta metalowa zatyczka ochronna.
- Nie wolno pozostawiać sondy temperatury bez nadzoru.
- Nie pozwalać dzieciom na zabawę sondą.
- Zachować szczególną ostrożność, aby nie zranić się ostrymi częściami sondy.
- Podczas wyciągania sondy temperatury z gniazdka lub potrawy, nigdy nie ciągnąć za kabel.
- Uważać, aby sonda temperatury lub jej kabel nie zablokowały się w drzwiczkach.
- Uważać, aby sonda

temperatury lub jej kabel nie wchodziły w kontakt z elementami grzejnymi znajdującymi się w komorze pieczenia.

- Żadna część sondy temperatury nie może wchodzić w kontakt ze ściankami komory pieczenia, elementami grzejnymi, rusztami lub blachami, gdy są one jeszcze gorące.
- Nie należy przechowywać sondy temperatury wewnątrz urządzenia.
- Wyjąć sondę temperatury z piekarnika przed przeprowadzeniem pirolizy (gdzie dostępna).
- Nie używać sondy temperatury podczas pirolizy (gdzie dostępna).
- Upewnić się, że wtyczka sondy jest całkowicie wsunięta do gniazdka.
- Nie używać sondy do wkładania lub wyjmowania produktów z komory pieczenia.
- Używać wyłącznie sondy temperatury dostarczonej z tym urządzeniem.

### Montaż

- NINIEJSZEGO URZĄDZENIA **NIE MOŻNA MONTOWAĆ** NA ŁODZIACH I W PRZYCZEPACH KEMPINGOWYCH.
- Niniejszego urządzenia nie

można montować na żadnej podstawie.

- Przed jakąkolwiek interwencją na urządzeniu (montaż, konserwacja, ustawienie lub przesunięcie) zawsze wyposażyć się w odpowiednie środki ochrony indywidualnej.
- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.
- Sprawdzić, czy mebel posiada wymagane otwory.
- Sprawdzić, czy materiał z którego wykonany jest mebel jest odporny na wysoką temperaturę.
- Aby uniknąć przegrzania urządzenia, nie wolno go instalować za ozdobnymi drzwiczkami lub panelem.
- Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Podłączenie elektryczne powinno być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.
- Należy obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Używać przewodów odpornych na temperaturę co najmniej 90 °C.
- Moment dokręcenia śrub przewodów zasilających listwy

zaciskowej powinien wynosić 1,5 - 2 Nm.

- Uważać podczas podłączania dodatkowych urządzeń elektrycznych. Kable podłączeniowe nie mogą dotykać gorących stref grzewczych.
- Instalacja i ewentualna wymiana kabla elektrycznego może być wykonana wyłącznie przez wykwalifikowany personel techniczny.
- W celu zapobiegania wszelkim niebezpieczeństwom, jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.
- Umożliwić odłączenie urządzenia po instalacji, za pomocą dostępnej wtyczki lub wyłącznika w przypadku stałego podłączenia.
- Dostarczyć na linii zasilania urządzenie, które zapewni odłączenie od sieci omipolarnej, z odległością otwarcia styków umożliwiającą całkowite odłączenie w warunkach kategorii przepięciowej III, zgodnie z wymogami instalacyjnymi.
- Niniejsze urządzenie może być użytkowane na maksymalnej wysokości 2000

metrów nad poziomem morza.

## **Przeznaczenie urządzenia**

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

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

## **Instrukcja obsługi**

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

## **Odpowiedzialność producenta**

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

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



zamiennych.

## Tabliczka znamionowa

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

## Utylizacja



Niniejsze urządzenie jest zgodne z dyrektywą europejską WEEE (2012/19/UE), dlatego po zakończeniu jego

eksploatacji nie należy go wyrzucać wraz z innymi odpadami.

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



### Napięcie elektryczne Niebezpieczeństwo porażenia prądem

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

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

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

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

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



### Opakowania z tworzyw sztucznych Niebezpieczeństwo uduszenia się

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

## Wskazówki dla europejskich organów kontrolnych

### Fan forced mode

funkcja ECO wykorzystywana w celu określenia klasy efektywności energetycznej jest

zgodna ze specyfikacjami normy europejskiej EN 60350-1.

## Dane techniczne efektywności energetycznej

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

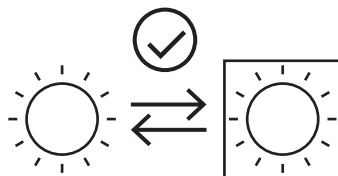
Dane te widnieją w „Karcie informacji o produkcie”, którą można pobrać ze strony internetowej w zakładce poświęconej przedmiotowemu produktowi.

## Oszczędność energii

- Aktywować nagrzewanie wstępne tylko, jeżeli jest ono wskazane w przepisie.
- Przed włożeniem zamrożonego produktu do komory pieczenia, należy go rozmrozić, chyba że wskazano inaczej na opakowaniu.
- W przypadku przyrządzania kilku potraw, zaleca się pieczenie produktów jeden po drugim, aby jak najlepiej wykorzystać nagrzaną już komorę.
- Najlepiej używać ciemnych metalowych foremek: lepiej pochłaniają ciepło.
- Wyjąć z komory pieczenia wszystkie blachy i ruszty, które nie są używane podczas pieczenia.
- Wyłączyć pieczenie kilka minut przed upływem ustawionego czasu. Pieczenie trwa przez pozostałe minuty dzięki wysokiej temperaturze w komorze.
- Nie otwierać zbyt często drzwiczek, aby nie rozpraszać ciepła.
- Zawsze utrzymywać komorę pieczenia w czystości.

## Źródła światła

- Niniejsze urządzenie zawiera źródła światła wymienne przez użytkownika.



- Źródła światła znajdujące się w tym produkcie są przeznaczone do działania przy temperaturze otoczenia  $\geq 300^{\circ}\text{C}$  i do korzystania z nich w zastosowaniach o

wysokiej temperaturze, takich jak piekarniki.

- Niniejsze urządzenie zawiera źródła światła o klasie efektywności „G”.

ułatwiający czytanie:



Ostrzeżenie/Uwaga



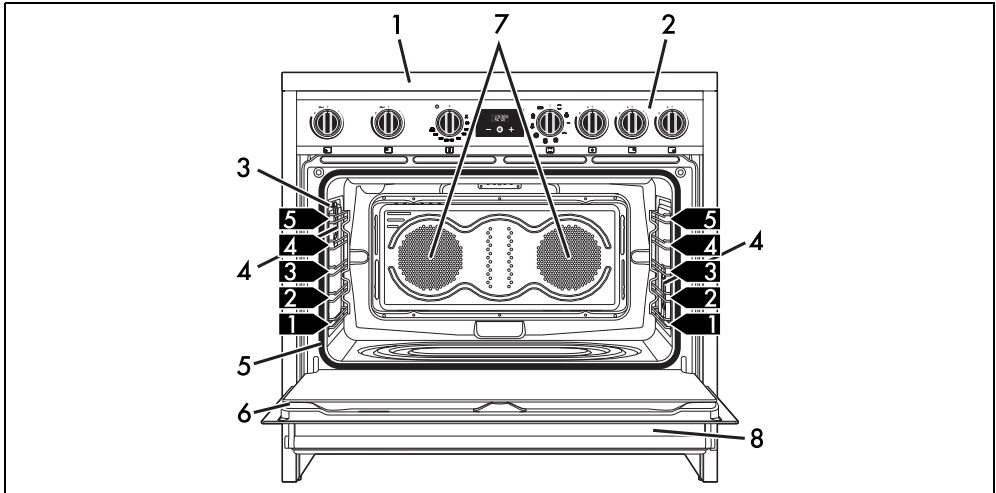
Informacja/Wskazówka

## Jak czytać instrukcje obsługi

W instrukcji zastosowano następujące symbole

# OPIS

## Opis ogólny



1 Płyta kuchenna

2 Panel sterowania

3 Gniazdo dla sondy temperatury (tylko w niektórych modelach)

4 Lampki

5 Uszczelka

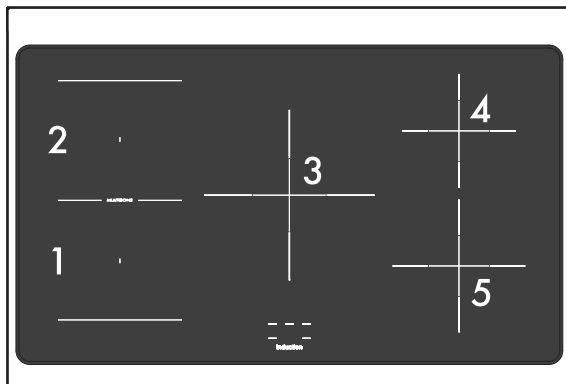
6 Drzwiczki

7 Wentylatory

8 Schowek

**1,2,3** Poziom ramki

# Płyta kuchenna



Strefa	Wymiary Wys. x Dł. (mm)	Ø garnka min. (mm)	Ø garnka zalecana (cm)	Maks. pobrana moc (W) *	Pobrana moc w funkcji Booster (W) *
1	190 x 196	120	190	2100	2300
2	190 x 196	120	190	1600	1850
3	270 x 270	145	270	2300	3000
4	180 x 180	110	180	1300	1400
5	210 x 210	120	210	2300	3000

\*wartości mocy są przybliżone i mogą się zmieniać w zależności od stosowanego naczynia lub wybranych ustawień.

## Zalety gotowania na płycie indukcyjnej



Urządzenie jest wyposażone w oddzielną cewkę indukcyjną do każdej strefy grzewczej. Każda cewka znajdująca się pod powierzchnią vitroceramiczną emituje pole elektromagnetyczne, które wytwarza ciepło na dnie naczynia. Ciepło nie jest przenoszone na indukcyjną strefę grzewczą, ale dzięki prądom wirowym wytwarza się bezpośrednio wewnątrz naczynia.

- Oszczędność energii większa niż w tradycyjnych płytach elektrycznych dzięki bezpośredniemu przeniesieniu energii do garnka (można stosować wyłącznie specjalne naczynia z materiałów przyciągających magnes).
- Większe bezpieczeństwo dzięki przekazaniu energii wyłącznie do naczynia znajdującego się na płycie.
- Duża wydajność przesyłania energii ze strefy indukcyjnej do dna garnka.

- Bardzo szybkie nagrzewanie.
- Ograniczone ryzyko poparzenia, ponieważ powierzchnia grzewcza jest nagrzewana tylko pod dnem garnka; ewentualnie rozlana żywność nie przykleja się do płyty.

## Zarządzanie mocą

Płyta jest wyposażona w moduł zarządzania mocą, który optymalizuje/ogranicza zużycie. Jeżeli ustawione poziomy mocy przekroczą maksymalną dozwoloną granicę, karta elektroniczna automatycznie dostosuje moc wytwarzaną przez pola. Moduł utrzymuje maksymalne poziomy możliwej do wytworzenia mocy. Na wyświetlaczu pokazują się poziomy ustawione przez automatyczne zarządzanie.

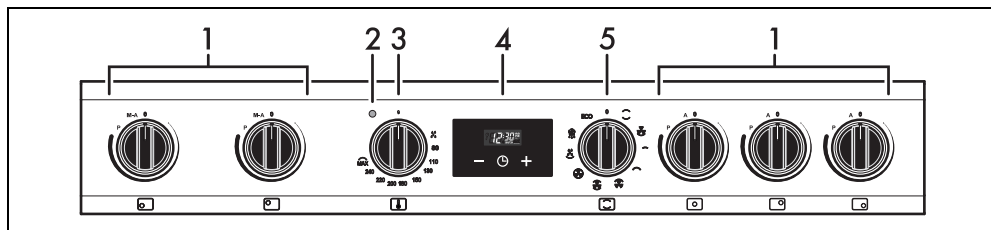


Pierwszeństwo ma pierwsza ustawiona strefa w porządku chronologicznym.



Moduł zarządzania mocą nie wpływa na całkowity pobór elektryczny urządzenia.

## Panel sterowania



### 1 Pokręta stref grzewczych płyty

Do sterowania strefami grzewczymi płyty indukcyjnej. Wcisnąć i przekręcić pokręta w prawo, aby wyregulować moc funkcjonowania płyty, od minimum 1 do maksimum 9. Moc jest wskazywana na wyświetlaczu znajdującym się na płycie kuchennej.

### 2 Kontrolka

Jej włączenie wskazuje, że piekarnik znajduje się w fazie nagrzewania. Wyłącza się, gdy temperatura osiągnie ustaloną wartość. Gdy miga oznacza, że ustawiona temperatura wewnątrz piekarnika jest utrzymywana na stałym poziomie.

### 3 Pokręto temperatury

Za pomocą tego pokręta można wybrać temperaturę pieczenia. Przekręcić pokręto w prawo, na żądaną wartość w zakresie od minimum do maksimum.

### 4 Programator cyfrowy

Do wyświetlenia bieżącej godziny, ustawienia zaprogramowanego pieczenia i minutnika.

### 5 Pokręto funkcji

Różne funkcje piekarnika odpowiadają różnym trybom pieczenia. Po wybraniu żądanej funkcji, ustawić temperaturę pieczenia za pomocą pokręta temperatury.

## Pozostałe części

### Poziomy pozycjonowania

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

### Wentylator chłodzenia

Wentylator chłodzi piekarnik i uruchamia się

podczas pieczenia. Funkcjonowanie wentylatora powoduje przepływ powietrza, które ulatnia się z tylnej części urządzenia i może trwać przez kilka chwil nawet po jego wyłączeniu.



Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.

### Oświetlenie wewnętrzne

Wewnętrzne oświetlenie urządzenia włącza się:

- po otwarciu drzwiczek;
- po wybraniu jakiejkolwiek funkcji z wyjątkiem funkcji **ECO**.

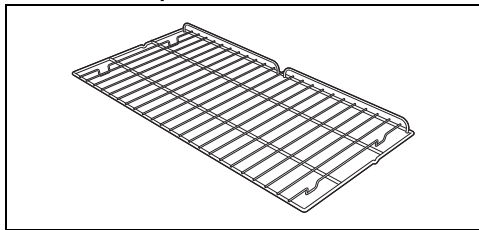


Gdy drzwiczki są otwarte nie można wyłączyć wewnętrznego oświetlenia.

## Akcesoria

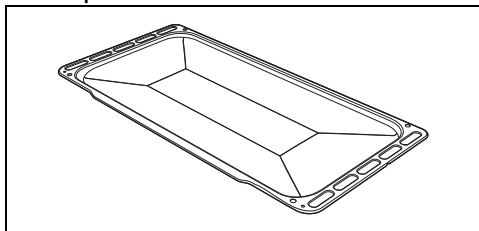
- W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie akcesoria.
- Akcesoria, które mają styczność z żywnością są wykonane z odpowiednich materiałów, zgodnych z obowiązującymi normami.
- Oryginalne akcesoria dostarczane z urządzeniem lub opcjonalnie można zamówić w autoryzowanych centrach serwisowych. Należy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

## Ruszt do blachy



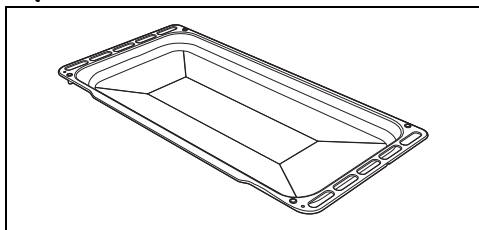
Do podtrzymywania naczyń z pieczoną potrawą.

## Blacha piekarnika



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

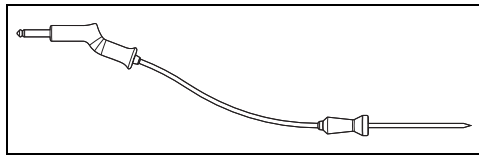
## Głęboka blacha



Do gromadzenia tłuszczu wydzielającego się z

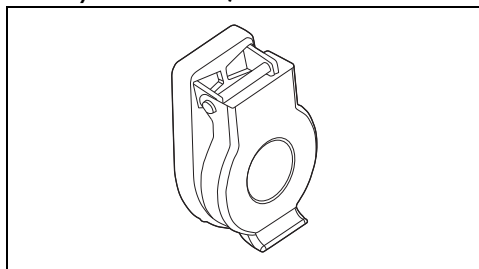
produktów umieszczonych na górnym ruszcie.

## Sonda temperatury (tylko w niektórych modelach)



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

## Pokrywa zabezpieczająca (tylko w niektórych modelach)



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

PL

# UŻYTKOWANIE

## Czynności wstępne



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

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

## Pierwsze nagrzewanie

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

Podczas nagrzewania urządzenia

- wietrzyć pomieszczenie;
- nie przebywać w nim.

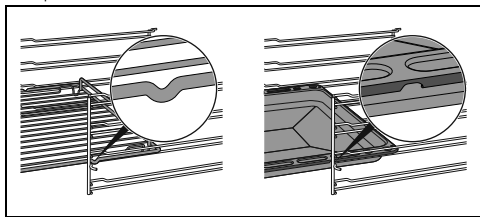
## Użytkowanie akcesoriów

### Ruszty i blachy

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

zatrzymania.

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

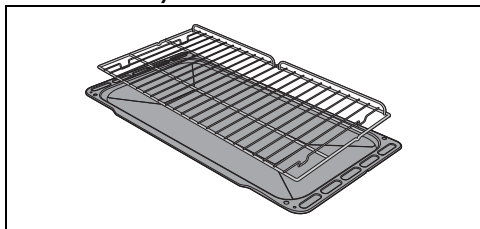


Delikatnie wprowadzić ruszty i blachy do komory pieczenia, aż do ich zatrzymania.



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

## Ruszt do blachy



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

## Użytkowanie płyty

Wszystkie elementy sterownicze i kontrolne urządzenia znajdują się na przednim panelu. Obok każdego pokrętki jest wskazana przypisana mu strefa grzewcza. Wystarczy przekręcić pokrętkę w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara na żądaną wartość mocy.



Podczas pierwszego podłączenia do sieci elektrycznej następuje automatyczna kontrola, która powoduje włączenie się wszystkich lampek kontrolnych na kilka sekund.



Po użyciu, wyłączyć użytkowane płyty umieszczając odpowiednie pokrętkę na pozycji 0. Nigdy nie należy polegać wyłącznie na czujniku obecności garnka.

## Naczynia, których można używać


Naczynia stosowane do gotowania indukcyjnego muszą być metalowe, posiadać właściwości magnetyczne i dno o odpowiedniej średnicy.

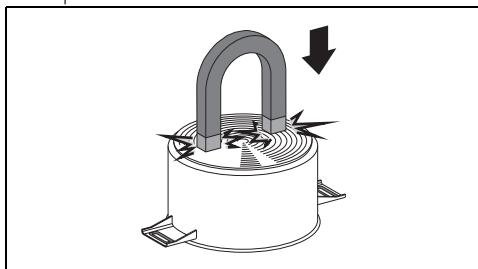
### Odporne naczynia:

- Naczynia z emaliowanej stali o grubym dnie.
- Naczynia z żeliwa z emaliowanym dnem.
- Naczynia z wielowarstwowej stali nierdzewnej, stali ferromagnetycznej nierdzewnej i aluminium o specjalnym dnie.

### Nieodporne naczynia:



- Naczynia z miedzi, stali nierdzewnej, aluminium, szkła ogniotrwałego, drewna, ceramiki i terakoty.

Najprostszym sposobem sprawdzenia, czy dany garnek nadaje się do gotowania indukcyjnego jest przystawienie do jego dna magnesu. Jeżeli przyciąga magnes to znaczy, że jest odpowiedni. Jeżeli nie posiada się magnesu, można wlać do naczynia niewielką ilość wody, umieścić go na strefie grzewczej i włączyć płytę. Jeżeli zostanie wyświetlony symbol  to oznacza to, że garnek jest nieodpowiedni.



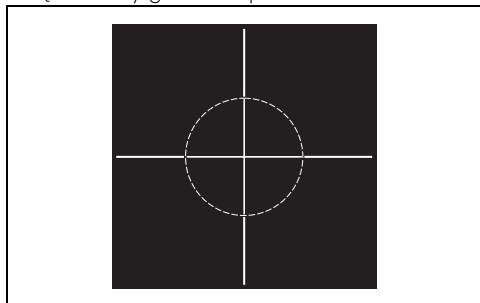
Stosować wyłącznie naczynia o idealnie płaskim dnie, odpowiednie do używania na płytach indukcyjnych. Używanie garnków o nieregularnym dnie może niekorzystnie wpłynąć na skuteczność systemu grzewczego, a nawet uniemożliwić odczytanie garnka na płycie.

## Rozpoznawanie garnka

Jeżeli na strefie grzewczej nie znajduje się żaden garnek lub jest zbyt mały, płyta nie wytwarza energii i na wyświetlaczu pojawi się symbol . Jeżeli na strefie grzewczej znajduje się odpowiedni garnek, system rozpoznawania włącza ją na poziomie mocy ustawionym za pomocą pokrętki. Przekazywanie energii następuje również po usunięciu garnka ze strefy grzewczej (na wyświetlaczu pojawia się symbol ). Jeżeli uaktywni się funkcję rozpoznawania garnka, w przypadku ograniczonych wymiarów garnków lub patelni umieszczonych na strefie grzewczej, zostanie przekazana wyłącznie niezbędna energia.

## Ograniczenia w rozpoznawaniu garnka

Minimalna średnica u podstawy garnka zaznaczona jest krzyżykiem umieszczonym w obrębie strefy grzewczej.



Garnki o mniejszych średnicach mogą nie zostać odczytane i w związku z tym cewka indukcyjna może się nie uaktywnić.

## Ograniczenie czasu gotowania

Płyta grzewcza posiada automatyczne urządzenie ograniczające czas trwania pracy. Jeżeli nie zmieni się ustawień strefy grzewczej, maksymalny czas funkcjonowania każdej strefy będzie zależny od poziomu wybranej mocy. Gdy uaktywni się urządzenie ograniczające czas pracy, strefa grzewcza wyłączy się, nastąpi emisja krótkiego sygnału i, jeżeli strefa będzie gorąca, na ekranie wyświetli się symbol




Ustawiony poziom mocy	Maksymalny czas gotowania w godzinach
1	8
2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1,5

## Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Używając płyty kuchennej z pełną mocą przez długi okres czasu oraz, w przypadku wysokiej temperatury otoczenia mogą się pojawić trudności w chłodzeniu systemu elektronicznego. Aby uniknąć zbyt wysokiej temperatury w systemie elektronicznym, moc strefy grzewczej zostaje automatycznie obniżona.

## Ciepło szczątkowe

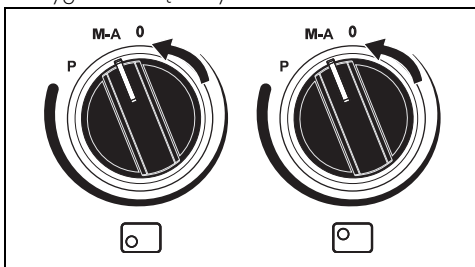
Po wyłączeniu strefy grzewczej, jeżeli jest ona jeszcze gorąca, na wyświetlaczu pojawi się symbol . Gdy temperatura zejdzie poniżej 60°C symbol zniknie.

## Funkcja Multizone

Dzięki tej funkcji możliwe jest jednoczesne sterowanie dwoma przednimi lewymi i tylnymi lewymi strefami grzewczymi w celu wykorzystania garnków takich jak brytfanki lub naczynia podłużne.

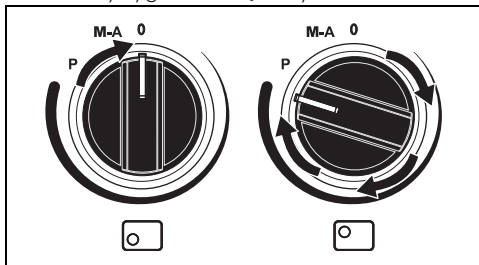
## Aby włączyć funkcję Multizone

1. Jednocześnie przekręcić w lewo i przytrzymać pokrętkę przedniej lewej i tylnej lewej strefy grzewczej na pozycję M-A, dopóki nie zostanie wyemitowany krótki sygnał dźwiękowy.



2. Ustawić pokrętkę przedniej lewej strefy na pozycję 0 i obrócić pokrętkę tylnej lewej

strefy na pozycję 9; zostanie wyemitowany dłuższy sygnał dźwiękowy.



3. Użyć pokrętki lewej przedniej strefy grzewczej do ustawienia żądanej mocy: w tym momencie pokrętło zarządza obydwoma strefami.

Aby dezaktywować funkcję Multizone wystarczy umieścić ponownie oba pokrętła na pozycję 0 (wyłączone).



Funkcja ta automatycznie i równomiernie rozdziela moc pomiędzy dwie zaangażowane strefy.

### Przyspieszanie nagrzewania



Każda strefa grzewcza posiada funkcję przyspieszania nagrzewania, która pozwala na wytworzenie maksymalnej mocy przez czas proporcjonalny do wybranej mocy.

Taka funkcja umożliwi osiągnięcie wybranej mocy w możliwie jak najkrótszym czasie.

1. Przekręcić pokrętło w lewo na pozycję A i zwolnić. Na wyświetlaczu pojawi się symbol **A**.
2. W ciągu 3 sekund wybrać żądaną moc nagrzewania (1...8). Wybrana moc i symbol **A** będą zamiennie migać na wyświetlaczu.

W każdej chwili można zwiększyć poziom mocy. Okres „maksymalnej mocy” jest automatycznie zmieniany. Po zakończeniu okresu przyspieszania poziom mocy pozostanie ten wybrany wcześniej.



Jeżeli moc zostanie zmniejszona, przekręcenie pokrętki w lewo, spowoduje automatyczne dezaktywowanie funkcji przyspieszenia nagrzewania.

### Podgrzewania potrawy



Za pomocą tej funkcji można utrzymywać w temperaturze ugotowane wcześniej potrawy.

Aby aktywować funkcję Podtrzymywanie ciepła, obrócić pokrętło żądanej strefy grzewczej w pozycję pośrednią między 0 (wyłączone) a poziomem mocy 1, dopóki nie pojawi się symbol **U** na odpowiednim wyświetlaczu.

### Funkcja Booster

Funkcja booster umożliwia uaktywnienie strefy grzewczej na maksymalnej mocy na okres 5 minut. Jest użyteczna, gdy chce się szybko doprowadzić do wrzenia duże ilości wody lub podsmażyć mięso na dużym ogniu.

- Aby aktywować funkcję Booster, obrócić pokrętło w prawo na pozycję P i przytrzymać je dopóki nie pojawi się symbol **P** na odpowiednim wyświetlaczu, a następnie zwolnić pokrętło.
- Po 5 minutach ciągłego działania funkcja Booster zostanie automatycznie dezaktywowana, a pieczenie będzie kontynuowane na poziomie mocy 9.
- Aby dezaktywować funkcję Booster, wystarczy wybrać inny poziom mocy.

Tylko dla niektórych stref: funkcja Booster pozostaje zawsze aktywna i należy ją dezaktywować ręcznie za pomocą odpowiedniego pokrętki.



Funkcja Booster ma pierwszeństwo w stosunku do funkcji przyspieszania nagrzewania.

### Ograniczenie mocy płyty kuchennej

Płyta indukcyjna jest skonfigurowana do pracy z mocą 7,4 kW, lecz można ją ograniczyć do pracy z mocą 4,8 kW lub 3,7 kW.

1. Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i poczekać 10 sekund przed przywróceniem zasilania.

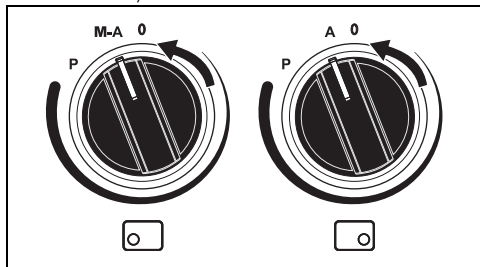


Ustawienie ograniczenia mocy płyty musi być wykonane w ciągu 2 minut od podłączenia do sieci elektrycznej.

2. Równocześnie przekręcić pokrętła przedniej lewej strefy i przedniej prawej strefy w lewo (w stosunku do pozycji „M-A”



i „A”) i przytrzymać na takiej pozycji przez 3 sekundy.



Na wyświetlaczu tylnej lewej i tylnej prawej strefy pojawią się cyfry „7.” i „4” (moc 7,4 kW).

3. Puścić pokrętkę.
4. Powtórzyć kroki 2 i 3, aby zmienić ograniczenie mocy, aż na odpowiednich wyświetlaczach pojawi się „4.” i „8” (moc 4,8 kW) lub „3.” i „7” (moc 3,7 kW).

Po zwolnieniu pokręteł na żądanej wartości mocy, poczekać aż do wyłączenia wyświetlacza w celu zapisania zmian.



Moc można zmienić ponownie jeszcze przez około 4 minuty po zgaśnięciu wyświetlaczy, bez konieczności odłączania urządzenia od sieci elektrycznej.

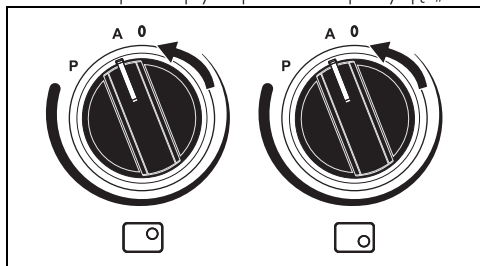


Ostatnie ustawienie mocy pozostanie ważne nawet w przypadku awarii zasilania.

## Blokada sterowania

Blokada sterowania na urządzenie pozwalające na zabezpieczenie przed przypadkowym lub nieprawidłowym użyciem.

1. Gdy wszystkie strefy grzewcze są wyłączone, obrócić równocześnie dwa pokrętki odpowiadające prawej przedniej strefie i prawej tylnej strefie na pozycję „A”.



2. Przytrzymać obrócone pokrętki, dopóki na wyświetlaczu nie pojawią się symbole

3. Puścić pokrętkę.

Aby usunąć blokadę sterowania, powtórzyć te same operacje opisane powyżej.



W przypadku dłuższej przerwy w dostarczaniu energii blokada sterowania zostanie dezaktywowana. W razie konieczności, przystąpić do jej aktywacji jak opisano wcześniej.

## Kody błędów

Symbol wskazuje, że jedno lub więcej pokręteł pozostało na pozycjach „A” lub „M-A” przez dłużej niż 30 sekund. W takim przypadku zwolnić pokrętkę, aby komunikat o błędzie zniknął. Jeżeli wyświetlacz przedstawia kod błędu lub skontaktować się z serwisem technicznym.

## Użycie schowka (gdzie obecny)



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

W dolnej części kuchni, znajduje się schowek. Dostępny po pociągnięciu go do siebie. Można do niego włożyć garnki lub metalowe przedmioty niezbędne podczas użytkowania urządzenia.

## Użytkowanie piekarnika



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

## Włączenie piekarnika

Aby włączyć piekarnik, należy:

1. Wybrać funkcję pieczenia za pomocą pokrętki funkcji.
2. Wybrać temperaturę za pomocą pokrętki temperatury.



Upewnij się, że programator wskazuje symbol czasu pieczenia w przeciwnym razie nie będzie możliwe włączenie piekarnika. Wcisnąć przycisk aby wyzerować zegar programowania.

## Spis funkcji pieczenia tradycyjnego



W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie funkcje.

## STATYCZNY



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

## GRZAŁKA DOLNA+TERMOOBIEGIEM



Umożliwia szybkie dokończenie pieczenia potraw już upieczonych na powierzchni, ale nie w całości. Tryb idealny w przypadku quiche, nadaje się do dowolnego typu potraw.

## GRILL



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

## MAŁY GRILL



Taka funkcja, poprzez działanie ciepła wytworzonego z jednej środkowej grzałki, pozwala na grillowanie małych porcji mięsa i ryb, przygotowywanie szaszłyków, tostów i wszelkich grillowanych warzyw.

## GRILL Z OBIEGIEM POWIETRZA



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

## OBIEG POWIETRZA



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

## TERMOOBIEG



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

## GRZAŁKA DOLNA



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

## SZYBKE ROZMRAŻANIE



Aktywacja samego wentylatora pozwala na szybkie rozmrażanie każdego rodzaju żywności, dzięki równomiernemu rozprowadzaniu powietrza w temperaturze otoczenia wewnątrz komory pieczenia.

## ECO

## ECO

Ta funkcja jest szczególnie zalecana do pieczenia na jednym poziomie, przy niskim zużyciu energii elektrycznej. Jest zalecana do wszystkich rodzajów potraw z wyjątkiem tych, które mogą wydzielać dużo wilgoci (na przykład warzywa). Aby uzyskać maksymalną oszczędność energii i ograniczyć czas, zaleca się wkładanie produktów bez nagrzewania komory.



Podczas pieczenia w funkcji ECO nie powinno się otwierać drzwiczek.



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

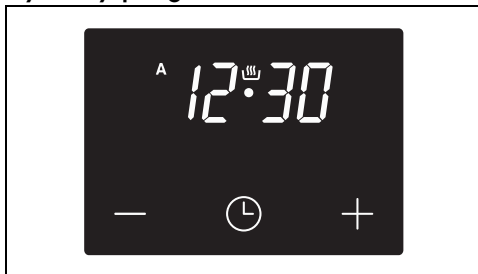
## CZYSZCZENIE PAROWE (tylko w niektórych



funkcjach) Funkcja ta ułatwia czyszczenie poprzez zastosowanie pary wytwarzanej z niewielkiej ilości wody wlewanej przez specjalny lejek znajdujący się na dnie.

modelach)

## Cyfrowy programator



Przycisk zmniejszania



Przycisk zegara


 Przycisk zwiększania wartości





## Ustawianie godziny





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

Przy pierwszym użyciu lub po awarii zasilania, urządzenie będzie pokazywać migające cyfry

 na wyświetlaczu.

1. Wcisnąć przycisk zegara  na 2 sekundy. Miga punkcik między godzinami i minutami.
2. Za pomocą przycisków zwiększania  i zmniejszania  można ustawić godzinę. Przytrzymać przycisk dla szybkiej zmiany.
3. Odczekać 7 s. Punkcik między godzinami i minutami przestaje migać.
4. Symbol  na wyświetlaczu wskazuje, że urządzenie jest gotowe do rozpoczęcia pieczenia.












Aby zmienić godzinę, należy przytrzymać jednocześnie przyciski zwiększania  i zmniejszania  przez 2 sekundy; następnie ustawić godzinę.



## Pieczenie na czas




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

1. Przytrzymać przycisk zegara , dopóki nie pojawi się symbol .
2. Ponownie wcisnąć przycisk zegara . Na wyświetlaczu pojawią się symbole  i napis  na zmianę z bieżącą godziną.
3. Użyć przycisków zwiększania  i zmniejszania , aby ustawić żądane minuty pieczenia.
4. Wybrać funkcję i temperaturę pieczenia.
5. Odczekać około 5 sekund bez wciskania żadnego przycisku, aby uaktywnić funkcję. Na wyświetlaczu pojawi się bieżąca godzina z symbolami  i .

Po zakończeniu pieczenia elementy grzejne



zostaną wyłączone. Na wyświetlaczu wyłączą się symbol , symbol  będzie migał i uaktywni się sygnał dźwiękowy.

6. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy wystarczy wcisnąć jakiegokolwiek przycisk zegara programowania.
7. Wcisnąć przycisk zegara , aby wyzerować zegar programowania.



Nie można ustawić czasu trwania pieczenia dłuższego niż 10 godzin.














Aby zresetować zaprogramowane ustawienia, należy jednocześnie przytrzymać wciśnięte przyciski zwiększania  i zmniejszania , a następnie ręcznie wyłączyć piekarnik.

## Pieczenie zaprogramowane









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

1. Ustawić czas trwania pieczenia, jak opisano w poprzednim paragrafie **Pieczenie na czas**.
2. Nacisnąć przycisk zegara  na 2 sekundy.
3. Ponownie wcisnąć przycisk zegara . Na wyświetlaczu będą się naprzemiennie pojawiać cyfry  i napis , natomiast symbol  będzie migał. (na przykład aktualna godzina to 17:30).
4. Nacisnąć  lub , aby ustawić żądane minuty. (na przykład 1 godzina).
5. Wcisnąć przycisk zegara . Na wyświetlaczu pojawi się napis  na zmianę z sumą bieżącej godziny i ustawionego wcześniej czasu trwania pieczenia. (Na przykład godzina zakończenia pieczenia to 18.30).
6. Wcisnąć przyciski  lub , aby ustawić godzinę zakończenia pieczenia. (Na przykład 19.30).



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

7. Odczekać około 7 sekund bez wciśnięcia żadnego przycisku, aby uaktywnić funkcję. Na wyświetlaczu pojawi się bieżąca godzina i włączą się symbole  i .
8. Wybrać funkcję i temperaturę pieczenia.
9. Po zakończeniu pieczenia elementy grzejne zostaną wyłączone. Na wyświetlaczu wyłączy się symbol , symbol  będzie migał i uaktywni się dzwonek.
10. Ustawić pokrętką funkcji i temperatury na **0**.
11. Aby wyłączyć dzwonek wystarczy wcisnąć jakikolwiek przycisk zegara programowania.
12. Jednocześnie wcisnąć przyciski  i , aby wyzerować ustawione zaprogramowanie.






Nie można ustawić czasu trwania pieczenia dłuższego niż 10 godzin.



Nie można ustawić pieczenia zaprogramowanego dłuższego niż 24 godziny.










Po ustawieniu, w celu wyświetlenia pozostałego czasu pieczenia, należy nacisnąć przycisk zegara  na 2 sekundy. Ponownie wcisnąć przycisk zegara . Na wyświetlaczu pojawi się napis  na zmianę z pozostałym czasem pieczenia.

## Minutnik




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

W każdej chwili można uaktywnić minutnik.

1. Wcisnąć przycisk zegara  na kilka sekund. Na wyświetlaczu pojawią cyfry  i migający symbol  między godzinami a minutami.
2. Użyć przycisków zwiększania  i zmniejszania , aby ustawić żądane minuty.
3. Odczekać około 5 sekund nie naciskając żadnego przycisku aby zakończyć ustawienie funkcji. Na wyświetlaczu pojawi się bieżąca godzina z symbolami  i .




Po upływie ustawionego czasu uaktywni się sygnał dźwiękowy.

4. Wcisnąć przycisk zwiększania , aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.






Minutnik można ustawić od 1 minuty do maksymalnie 23 godzin i 59 minut.

## Zmiana ustawionych danych




1. Wcisnąć przycisk zegara .
2. Użyć przycisków zwiększania  i zmniejszania , aby ustawić żądane minuty.


## Kasowanie ustawionych danych

1. Wcisnąć przycisk zegara .
2. Równocześnie przytrzymać naciśnięte przyciski zwiększania  i zmniejszania .
3. Następnie ręcznie wyłączyć piekarnik, jeżeli trwa pieczenie.

## Wybór sygnału dźwiękowego

Głośność sygnału dźwiękowego można ustawić na 3 poziomach.

1. Równocześnie przytrzymać naciśnięte przyciski zwiększania  i zmniejszania .
2. Wcisnąć przycisk zegara .

Nacisnąć przycisk zwiększania , aby wybrać inny sygnał dźwiękowy.

## Użytkowanie sondy temperatury (tylko w niektórych modelach)



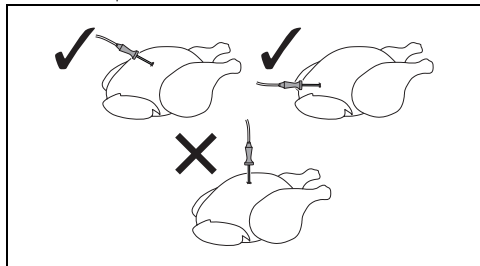
Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.


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


## Prawidłowe włożenie sondy

1. Umieścić potrawę na blasze.

2. Włożyć końcówkę sondy do produktu znajdującego się na zewnątrz piekarnika.
3. Dla zagwarantowania optymalnych rezultatów upewnić się, że sonda temperatury jest włożona w najgrubszym punkcie produktu, poprzecznie i przynajmniej na 3/4 swojej długości, ale nie dotyka blachy i nie wystaje po drugiej stronie produktu.



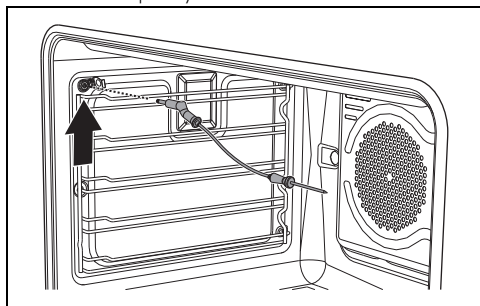
 Dla uzyskania precyzyjnej temperatury wewnątrz potrawy, końcówka sondy nie może dotykać kości lub tłustych części.

 Minimalna zalecana temperatura piekarnika podczas stosowania sondy wynosi 120°C, z wyjątkiem pieczenia w niskiej temperaturze.







### Ustawienie pieczenia z sondą temperatury

Z nagrzewaniem:

1. Ustawić pieczenie w trybie ręcznym (patrz „Użytkowanie piekarnika”).
2. Po zakończeniu nagrzewania, otworzyć drzwiczki i włożyć blachę, na której znajduje się produkt do upieczenia, na odpowiednie prowadnice.
3. Włożyć wtyczkę sondy do odpowiedniego bocznego gniazdka używając sondy do otwarcia pokrywy.




4. Zamknąć drzwiczki.

5. Nacisnąć przycisk zegara  na kilka sekund; Ponownie nacisnąć przycisk . Na wyświetlaczu pojawi się domyślna temperatura docelowa  natomiast symbol  będzie migał.
6. Użyć przycisków  i  do wyregulowania temperatury docelowej między wartością minimalną a wartością maksymalną.



- Minimalna temperatura docelowa: odpowiada chwilowej temperaturze pomierzonej przez sondę plus 2°C.
- Maksymalna temperatura docelowa: 99°C.

7. Począkać kilka sekund lub wcisnąć przycisk  aby wyświetlić chwilową temperaturę zmierzoną przez sondę.

Od tej chwili, pieczenie będzie kontynuowane, dopóki chwilowa temperatura zmierzona przez sondę nie będzie równa ustawionej przez użytkownika temperaturze docelowej.

Bez nagrzewania:



1. Otworzyć drzwiczki.
2. Włożyć blachę, na której znajduje się produkt do upieczenia z włożoną do niego sondą.
3. Włożyć wtyczkę sondy do odpowiedniego bocznego gniazdka używając sondy do otwarcia pokrywy.
4. Ustawić pieczenie z sondą, jak wskazano w punktach 5, 6 i 7 poprzedniego paragrafu.
5. Ustawić pieczenie w trybie ręcznym poprzez wybranie temperatury i funkcji pieczenia (patrz „Użytkowanie piekarnika”).






### Gdy trwa pieczenie z sondą temperatury



Podczas stosowania sondy temperatury nie można ustawić pieczenia zaprogramowanego lub pieczenia na czas.



Podczas trwania pieczenia z sondą temperatury, przyciski  i  nie pełnią żadnej funkcji.

1. Dłuższe wciśnięcie przycisku zegara  spowoduje aktywację minutnika; należy go ponownie wcisnąć , aby wyświetlić temperaturę docelową i użyć przycisków  i , aby ją wyregulować podczas trwania pieczenia.
2. Ponownie wcisnąć  lub poczekać 5 sekund, aby powrócić do trybu pieczenia.

### Po ukończeniu pieczenia

Gdy temperatura docelowa ustawiona dla sondy temperatury zostaje osiągnięta, elementy grzejne są wyłączane i urządzenie emituje szereg sygnałów akustycznych.

1. Nacisnąć przycisk programatora, aby przetrwać emitowane sygnały.
2. Otworzyć drzwiczki.
3. Wyjąć sondę z potrawy i z gniazdka.
4. Wyjąć potrawę z komory pieczenia.
5. Upewnić się, że pokrywka ochronna jest dobrze zamknięta.

### Porady dotyczące przygotowywania potraw

#### Porady ogólne

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

#### Porady dotyczące przygotowywania mięsa

- Czas pieczenia zależy od wielkości, ilości i indywidualnego smaku.
- Odwrócić potrawę, aby zarumienić ją z obu stron.
- 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 w funkcji Grilla

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

temperatury na najwyższą wartość w celu zoptymalizowania pieczenia.

### Porady dotyczące przygotowywania ciast i ciastek

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

### Porady dotyczące pieczenia na dwóch poziomach:

- Zalecane użycie 2 rusztów (można je zamówić w autoryzowanych centrach serwisowych).
- Aby ułatwić przepływ powietrza, umieścić foremki/rondle na środku rusztów i upewnić się, że ich szerokość/średnica nie przekracza 30 cm.
- Umieścić ruszty, zachowując między nimi pusty poziom.
- W zależności od potrawy i wzrostu obciążenia w komorze, pieczenie na dwóch poziomach może zająć kilka minut dłużej niż na jednym poziomie.
- Funkcje wskazane dla pieczenia na dwóch poziomach to TERMOOBIEG i PODSTAWA Z TERMOOBIEGIEM.

### Porady dotyczące rozmrażania i wyrastania ciasta

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

## Pieczenie w niskiej temperaturze z użyciem sondy (tylko w niektórych modelach)

- Taki sposób pieczenia jest zalecany w przypadku delikatnego i chudego mięsa, którego temperatura wewnętrzna nie powinna przekraczać 65°C. Ustawić temperaturę piekarnika w zakresie od 90° do 100°C. Takie ustawienie powoduje wydłużenie czasu pieczenia, ale pozwala

zachować pożądane właściwości potrawy i uniemożliwia nadmierne zmniejszenie jej objętości.

- Dla uzyskania lepszego rezultatu przed rozpoczęciem pieczenia w niskiej temperaturze należy podsmażyć mięso na patelni, na dużym ogniu, przez 1 lub 2 minuty z każdej strony.

## Przykładowa tabela pieczenia

Potrawy	Ciężar (kg)	Funkcja	Poziom	Temp. (°C)	Czas (minut)	
Lasagne	3 - 4	STATYCZNY	1	220 - 230	45 - 50	
Zapiekanka makaronowa	3 - 4	STATYCZNY	1	220 - 230	45 - 50	
Pieczona cielęcina	2	TURBO/TERMOOBIEG	2	180 - 190	90 - 100	
Schab	2	TURBO/TERMOOBIEG	2	180 - 190	70 - 80	
Kiełbasa	1,5	GRILL Z OBIĘGIEM POWIETRZA	4	260	15	
Rostbef	1	TURBO/TERMOOBIEG	2	200	40 - 45	
Królik pieczony	1,5	TERMOOBIEG	2	180 - 190	70 - 80	
Filet z indyka	3	TURBO/TERMOOBIEG	2	180 - 190	110 - 120	
Pieczony baleron	2 - 3	TURBO/TERMOOBIEG	2	180 - 190	170 - 180	
Kurczak pieczony	1,2	TURBO/TERMOOBIEG	2	180 - 190	65 - 70	
					<b>Strona 1</b>	<b>Strona 2</b>
Kotlety wieprzowe	1,5	GRILL Z OBIĘGIEM POWIETRZA	4	260	15	5
Żeberka	1,5	GRILL Z OBIĘGIEM POWIETRZA	4	260	10	10
Bekon	0,7	GRILL	5	260	7	8
Filet wieprzowy	1,5	GRILL Z OBIĘGIEM POWIETRZA	4	260	10	5
Filet wołowy	1	GRILL	5	260	10	7
Pstrąg	1,2	TURBO/TERMOOBIEG	2	150 - 160	35 - 40	
Żabnica	1,5	TURBO/TERMOOBIEG	2	160	60 - 65	
Turbot	1,5	TURBO/TERMOOBIEG	2	160	45 - 50	

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

Potrawy	Ciężar (kg)	Funkcja	Poziom	Temp. (°C)	Czas (minut)
Pizza	1	TURBO/TERMOOBIEG	2	260	8 - 9
Chleb	1	TERMOOBIEG	2	190 - 200	25 - 30
Focaccia	1	TURBO/TERMOOBIEG	2	180 - 190	20 - 25
Babka piaskowa	1	TERMOOBIEG	2	160	55 - 60
Tarta	1	TERMOOBIEG	2	160	35 - 40
Sernik	1	TERMOOBIEG	2	160 - 170	55 - 60
Nadziewane tortellini	1	TURBO/TERMOOBIEG	2	160	20 - 25
Ciasto Paradiso	1,2	TERMOOBIEG	2	160	55 - 60
Profiterole	1,2	TURBO/TERMOOBIEG	2	180	80 - 90
Biszkopt	1	TERMOOBIEG	2	150 - 160	55 - 60
Ciasto ryżowe	1	TURBO/TERMOOBIEG	2	160	55 - 60
Rogaliki drożdżowe	0,6	TERMOOBIEG	2	160	30 - 35

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

## Przykładowa tabela pieczenia z sondą temperatury (tylko w niektórych modelach)

Typ i kawałek mięsa	Temperatura docelowa (°C)
<b>Wołowina</b>	
Rostbef: krwisty	50 - 53
Rostbef: średnio wyp.	55 - 58
Rostbef: dobrze wyp.	65 - 70
Antrykot: krwisty*	50
Antrykot: średnio wyp.*	58
Antrykot: dobrze wyp.*	70
<b>Wieprzowina</b>	
Pieczona polędwica	80 - 85
Łopatka	80 - 85
Kiełbasy**	75 - 80
<b>Cielęcina</b>	
Pieczona cielęcina	75 - 80
<b>Drób</b>	
Cały kurczak	80 - 85



Typ i kawałek mięsa	Temperatura docelowa (°C)
Cały indyk	80 - 85
Pieczeń z indyka (cały lub filet)	80 - 85
<b>Jagnięcina</b>	
Udziec jagnięcy z kością (krwisty)	65
Udziec jagnięcy z kością (dobrze wysmażony)	75 - 80
<b>Pieczenie w niskiej temperaturze</b>	
Wołowina/rostbef: krwisty***	50 - 54
Wołowina/rostbef: średnio wyp.***	55 - 60
* Podane temperatury mogą się różnić, w zależności od grubości filetu.	
** W przypadku kiełbasy zaleca się użycie funkcji odpowiedniej do dobrego grillowania.	
*** Przed włożeniem do piekarnika zaleca się kilkuminutowe podsmażenie mięsa na patelni, ze wszystkich stron.	

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

### Czyszczenie urządzenia



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

#### Czyszczenie powierzchni

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

#### Codzienne czyszczenie

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

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

#### Plamy z żywności lub resztki

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

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

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

### Czyszczenie płyty vitroceramicznej



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Czyścić i pielęgnować płytę kuchenną zwykłym środkiem do czyszczenia ceramiki szklanej. Zawsze przestrzegać zaleceń producenta. Sylikon zawarty w takich produktach wytwarza nieprzemakalną warstwę ochronną, oporną na brud. Wszystkie plamy pozostają na warstwie ochronnej i można je łatwo usunąć. Następnie wytrzeć powierzchnię czystą szmatką. Uważać, aby na płycie kuchennej nie pozostawić resztek detergentu, ponieważ podczas ogrzewania mogą agresywnie działać i niekorzystnie wpłynąć na jej strukturę.

#### Plamy z żywności lub resztki

Ewentualne jasne ślady pozostawione przez garnki o aluminiowym dnie można usunąć nasączoną octem szmatką. Jeżeli po zakończeniu gotowania na powierzchni pozostaną przypalone plamy, należy je usunąć, umyć wodą i wytrzeć czystą szmatką. Ziarenka piasku, które mogły spaść na płytę kuchenną przy czyszczeniu sałaty lub ziemniaków mogłyby ją porysować podczas przesuwania garnków. Należy je więc natychmiast usunąć z powierzchni. Zmiany chromatyczne nie wpływają na skuteczność i stabilność szkła. Nie dotyczy to zmiany materiału płyty kuchennej, ale chodzi tu o

zwyczajnie nieusunięte pozostałości, które uległy przypaleniu. Mogą powstawać błyszczące powierzchnie spowodowane tarciami dna garnków, zwłaszcza aluminiowych oraz stosowaniem nieodpowiednich środków czyszczących. Trudno je usunąć za pomocą zwyczajnych produktów czyszczących. Może się okazać konieczne kilkakrotne powtórzenie czyszczenia. Zastosowanie ściernych detergentów lub tarcie dnem garnków może z czasem zetrzeć dekorację płyty i przyczynić się do powstania plam.



Zaleca się używanie produktów do czyszczenia sprzedawanych przez producenta.



Po wyczyszczeniu należy dokładnie wytrzeć urządzenie, ponieważ pozostałości po środkach czyszczących lub wodzie mogą niekorzystnie wpłynąć na prawidłowe funkcjonowanie urządzenia oraz jego wygląd.

## Pokręta



Do czyszczenia pokręteł nie stosować agresywnych środków zawierających alkohol lub produktów do mycia stali lub szkła, ponieważ mogłyby je nieodwracalnie uszkodzić.

Pokręta należy czyścić miękką ściereczką nasączoną letnią wodą, a następnie dokładnie wytrzeć. Można je wyjąć, wyciągając je z gniazda.

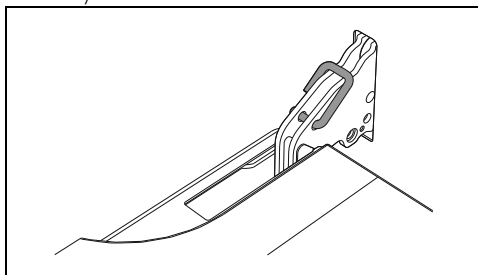
## Czyszczenie drzwiczek

### Demontaż drzwiczek

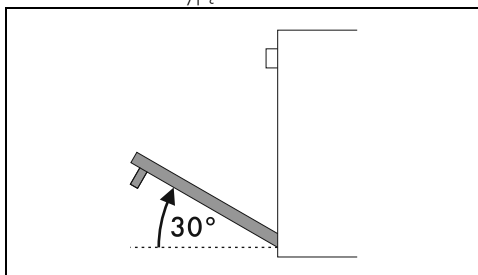
Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie drzwiczek i położenie ich na ściereczce.

Aby zdjąć drzwiczki należy:

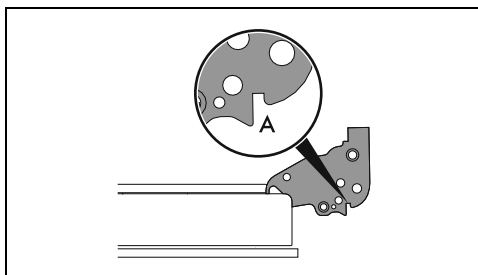
1. Otworzyć zupełnie drzwiczki i włożyć dwa sworznie w otwory zawiasów pokazanych na rysunku.



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



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



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

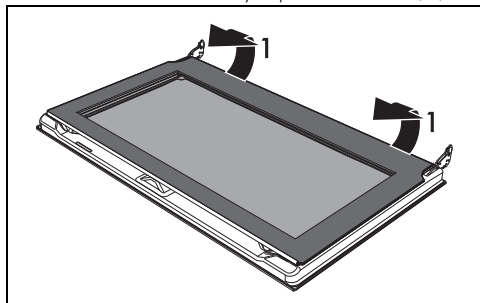
### Czyszczenie szklanych drzwiczek

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

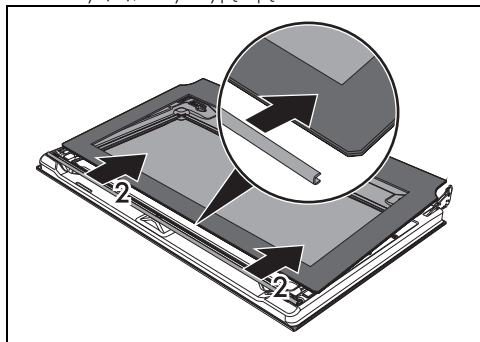
### Demontaż szybek wewnętrznych

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

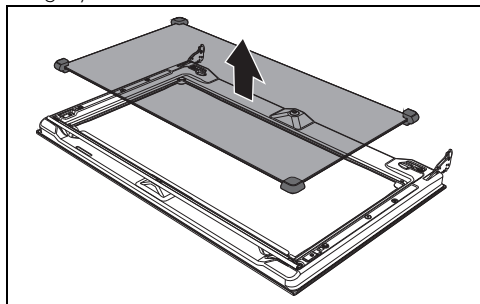
1. Otworzyć drzwiczki.
2. Umieścić sworznie blokujące w otworach zawiasów, aby uniemożliwić przypadkowe zamknięcie drzwiczek (patrz część „Demontaż drzwiczek”).
3. Delikatnie pociągnąć wewnętrzną szybkę w tylnej części do góry, zgodnie z kierunkiem wskazanym przez strzałki (1).



4. Zdjąć wewnętrzną szybkę z przedniej listwy (2), aby wyjąć ją z drzwiczek.



5. Wyjąć szybkę środkową podnosząc ją do góry.



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

7. Po wyczyszczeniu umieścić środkową szybkę w odpowiednim miejscu na drzwiczkach.
8. W celu włożenia wewnętrznej szybki wsunąć jej górną część do listwy drzwiczek i lekko dociskając, zaczepić 2 tylne sworznie w odpowiadających im gniazdach.

## Czyszczenie komory urządzenia

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

Zawsze przed czyszczeniem wyjąć wszystkie możliwe do usunięcia części.

Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie:

- drzwiczek;
- ramek na ruszty/blachy.



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

## Suszenie

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

Po zakończeniu każdego pieczenia:

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

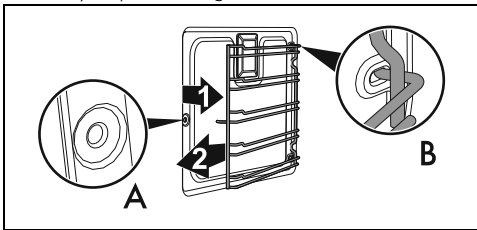
## Wyjęcie ramek na ruszty/blachy

Wyjęcie ramek na ruszty/blachy ułatwia czyszczenie bocznych części.

W celu wyjęcia ramek na ruszty/blachy, należy:

- Pociągnąć ramkę do wewnątrz komory pieczenia, aby odzepić go z mocowania A, następnie wysunąć ze znajdujących się

na tylnej ściance gniazd B.



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

## Czyszczenie Parowe (tylko w niektórych modelach)



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.



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

## Czynności wstępne

Przed uruchomieniem funkcji **Czyszczenie parowe**:

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



Zaleca się spryskać maksymalnie 20 razy.



Nie spryskiwać deflektora, jeśli jest on pokryty materiałem samoczyszczącym.

- Zamknąć drzwiczki.
- Podczas cyklu wspomaganego czyszczenia należy oddzielnie umyć wyjęte

wcześniej panele samoczyszczące (jeżeli obecne) letnią wodą i odrobiną płynu do naczyń.

## Ustawienia funkcji Czyszczenia Parowego

1. Przekręcić pokrętkę funkcji na symbol lub (gdzie obecny).
2. Przekręcić pokrętkę temperatury na symbol .
3. Pozostawić cykl czyszczenia na 18 minut.

## Koniec funkcji Czyszczenie parowe

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

Dla zachowania maksymalnej higieny oraz, aby potrawy nie przechodziły nieprzyjemnym zapachem:

- Zaleca się wysuszenie komory pieczenia za pomocą funkcji z termoobiegami w temperaturze 160°C przez około 10 minut.
- W przypadku obecności paneli samoczyszczących, zaleca się wysuszenie komory pieczenia z równoczesnym zastosowaniem cyklu katalizy.



Podczas czyszczenia zaleca się stosowanie gumowych rękawic.



Aby ułatwić ręczne usuwanie trudno dostępnych części można zdjąć drzwiczki.

## Konserwacja nadzwyczajna

### Porady dotyczące konserwacji uszczelki

Uszczelka musi być miękka i elastyczna.

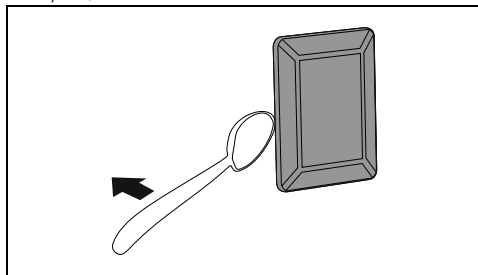
- Utrzymywać uszczelkę w czystości stosując nieściernej gąbki i letniej wody.

## Wymiana żarówki oświetlenia wewnętrznego

**!** Napięcie elektryczne  
Niebezpieczeństwo porażenia prądem

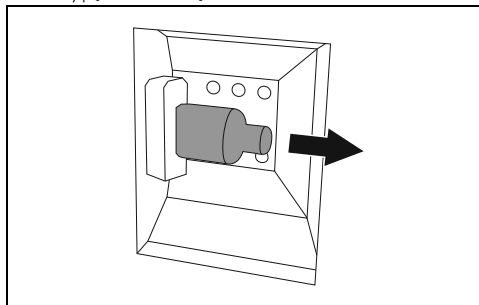
- Odtąć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Użyć rękawic ochronnych.

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



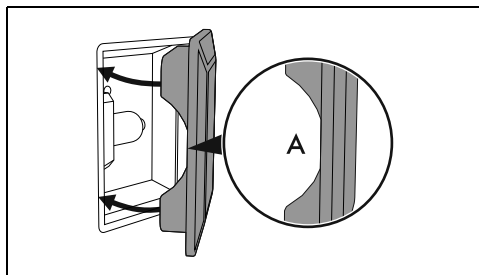
**!** Uważać, aby nie zarysować emalii na ścianie komory pieczenia.

## 4. Wyjąć żarówkę.



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

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



7. Nacisnąć osłonę, aby przylegała do oprawki.

## MONTAŻ

**!** Urządzenie musi zainstalować wykwalifikowany technik, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

### Ustawienie

**!** Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

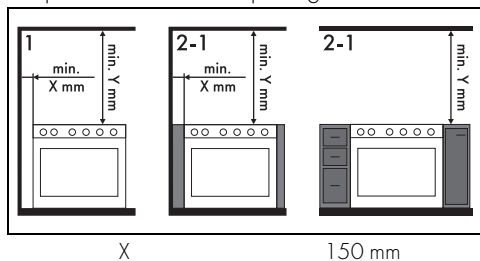
Niniejsze urządzenie, w zależności od rodzaju montażu, należy do klas:

Klasa 1	Niezabudowane
Klasa 2 - podklasa 1	Zabudowane

Urządzenie może być zamontowane przy

914779682/B

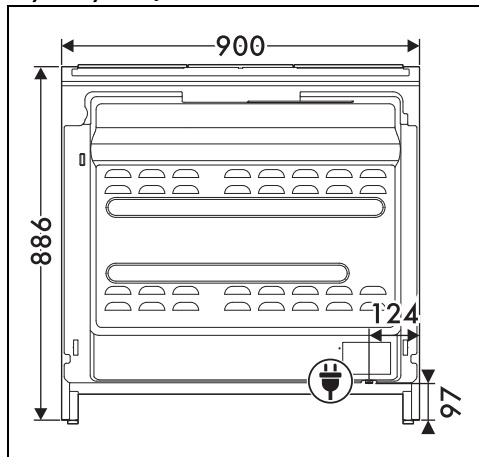
ścianach wyższych od blatu roboczego, z zachowaniem minimalnej odległości X mm od boku urządzenia. Półki umieszczone nad blatem roboczym urządzenia muszą się znajdować w minimalnej odległości Y mm.



Y

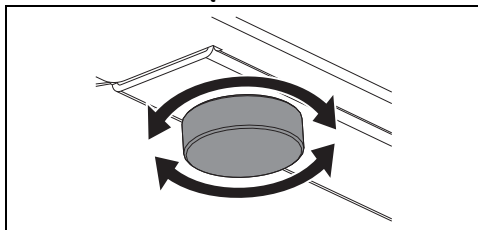
750 mm

## Wymiary urządzenia



Pozycja przyłącza elektrycznego

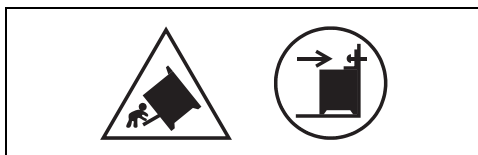
## Poziomowanie urządzenia



Aby uzyskać większą stabilność, urządzenie musi być dobrze wypoziomowane na posadzce:

- Dokręcić lub odkręcić nóżki w dolnej części, aż do wypoziomowania i ustabilizowania urządzenia na posadzce.

## Montaż na ścianie



Powyższe symbole wskazują na niebezpieczeństwo wynikające z braku urządzeń stabilizujących oraz na znaczenie ich prawidłowej instalacji.

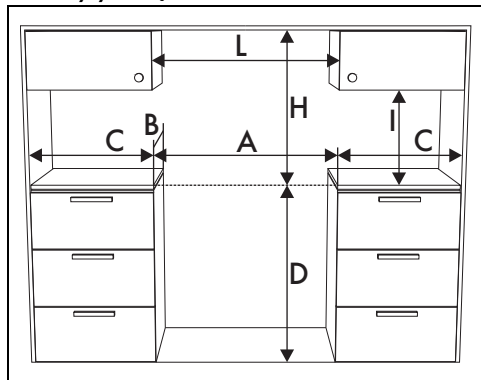


Aby zapobiec wywróceniu urządzenia, należy zamontować urządzenia stabilizujące.



Jeżeli nad urządzeniem zostanie zainstalowany okap kuchenny, należy zapoznać się z jego instrukcją i zachować odpowiednią odległość.

## Gabaryty urządzenia

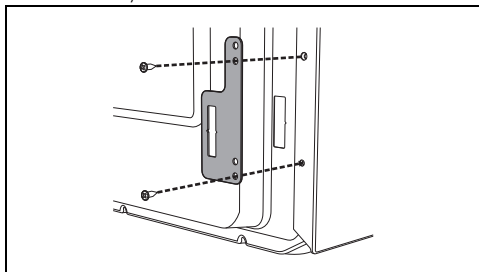


A	900 mm
B	600 mm
C <sup>1</sup>	min. 150 mm
D	894 ÷ 904 mm
H	750 mm
I	450 mm
L <sup>2</sup>	900 mm

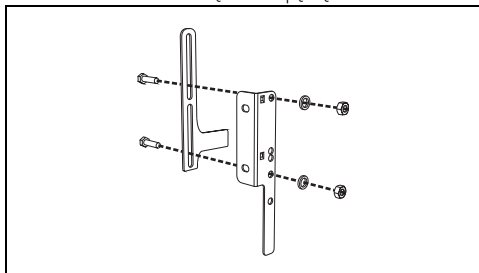
<sup>1</sup> Minimalna odległość od bocznych ścianek lub od innych materiałów łatwopalnych.

<sup>2</sup> Minimalna szerokość szafki (=A)

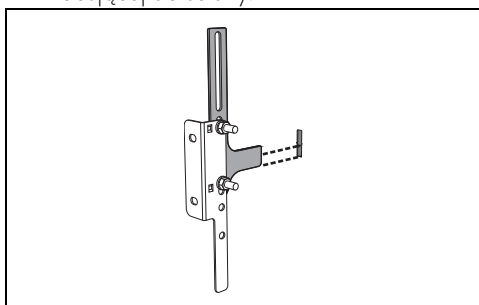
1. Dokręcić płytkę mocującą z tyłu urządzenia do ściany.



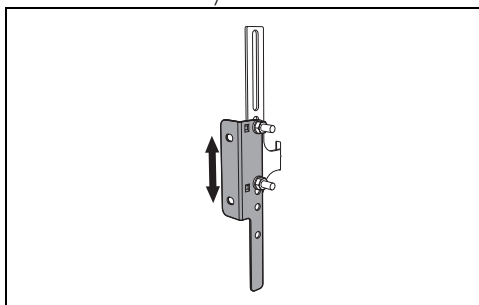
2. Wyregulować wysokość 4 nóżek.
3. Zmontować listwę mocującą.



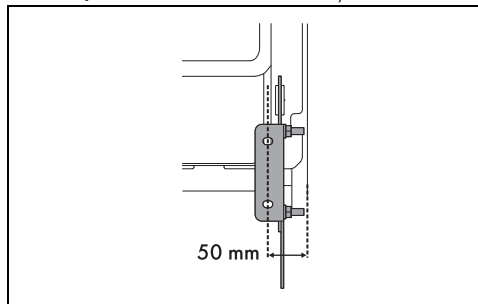
4. Wyrównać podstawę haka listwy mocującej z podstawą nacięcia na płycie mocującej do ściany.



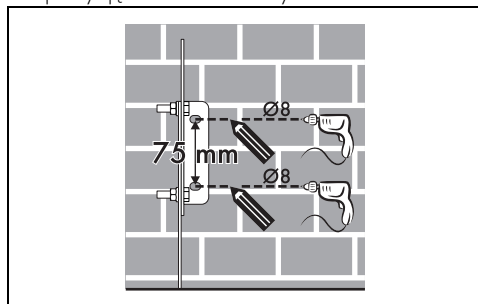
5. Wyrównać podstawę listwy mocującej aż do ziemi i dokręcić śruby w celu zablokowania wymiarów.



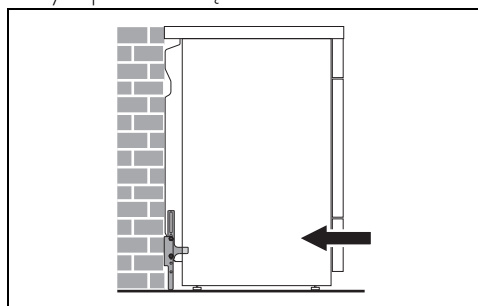
6. Uwzględnić odległość 50 mm od boku urządzenia do otworów listwy.



7. Umieścić listwę na ścianie i zaznaczyć pozycję otworów do wykonania.



8. Po wywierceniu otworów użyć kołków z wkrętami w celu przymocowania listwy do ściany.
9. Popchnąć kuchnię do ściany i jednocześnie włożyć listwę do płytki przymocowanej do tylnej ścianki urządzenia.



### Podłączenie do instalacji elektrycznej



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

### Informacje ogólne

Sprawdzić, czy charakterystyka sieci elektrycznej odpowiada danym przedstawionym na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa, zawierająca dane

techniczne, numer seryjny i oznaczenie, jest umieszczona na urządzeniu, w widocznym miejscu.

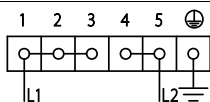
Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej. Uziemienie powinno być wykonane za pomocą przewodu dłuższego niż pozostałe o przynajmniej 20 mm.

Urządzenie może funkcjonować:

#### 220-240 V 3 $\tilde$

3 x 10 mm<sup>2</sup>

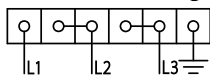
kabel trójżyłowy



#### 220-240 V 3 $\tilde$

4 x 4 mm<sup>2</sup>

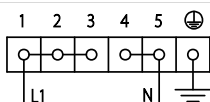
kabel czteryżyłowy



#### 220-240 V 1N $\tilde$

3 x 10 mm<sup>2</sup>

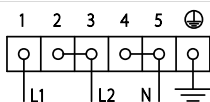
kabel trójżyłowy



#### 380-415 V 2N $\tilde$

4 x 4 mm<sup>2</sup>

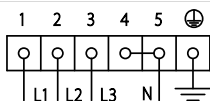
kabel czteryżyłowy



#### 380-415 V 3N $\tilde$

5 x 2,5 mm<sup>2</sup>

kabel pięćżyłowy

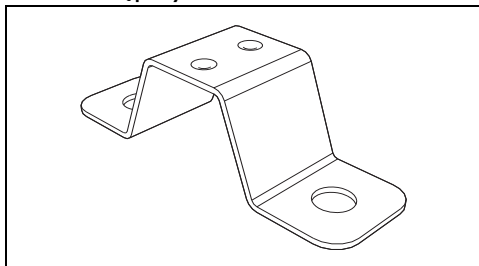


Wskazane wartości dotyczą wewnętrznego przekroju kabla.



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

### Zacisk zastępczy



W przypadku podłączenia za pomocą kabla o przekroju 10 mm<sup>2</sup>, w celu prawidłowego zamocowania, należy zastąpić już zainstalowany uchwyt, uchwytem znajdującym się w wyposażeniu.

### Podłączenie stałe

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

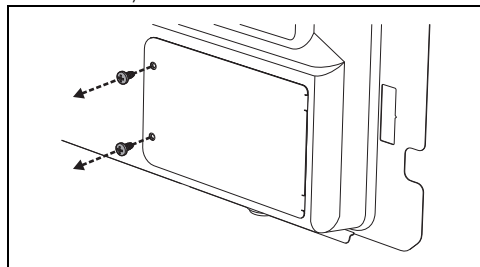
### W przypadku rynku australijskiego/nowozelandzkiego:

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

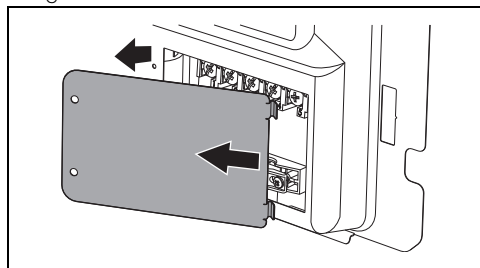
### Dostęp do listwy zaciskowej

Aby podłączyć kabel zasilający, należy uzyskać dostęp do listwy zaciskowej znajdującej się na tylnej obudowie

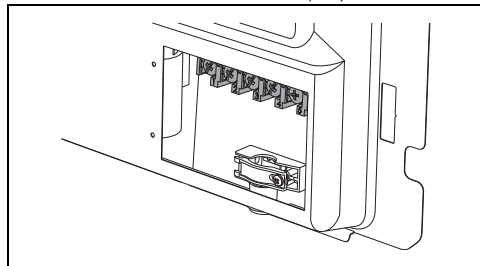
1. Usunąć śruby mocujące drzwiczki do tylnej obudowy



2. Lekko obrócić drzwiczki i wyjąć je z gniazda.



3. Zainstalować kabel zasilający.

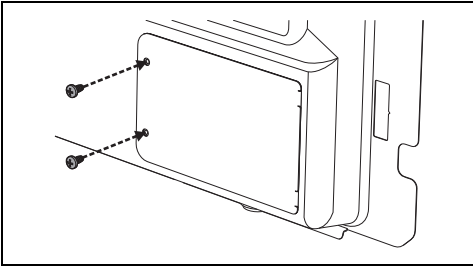






Przed zainstalowaniem kabla zasilającego zaleca się poluzowanie śruby dławika kablowego.

4. Po zakończeniu, umieścić drzwiczki na tylnej obudowie i przymocować je usuniętymi wcześniej śrubami.



### Instrukcje dla montażysty

- W przypadku podłączenia za pomocą wtyczki (jeśli występuje), musi ona pozostać zawsze łatwo dostępna po instalacji. Nie wolno zginać ani przytrząskiwać kabla zasilającego.
- Nie zginać i nie przygniatać kabla zasilającego.
- Urządzenie musi być zamontowane zgodnie ze schematami montażowymi.
- Jeżeli po wykonaniu wszystkich prób urządzenie funkcjonuje nieprawidłowo, skontaktować się z najbliższym Autoryzowanym Centrum Serwisowym.
- Po prawidłowym zamontowaniu urządzenia należy przeszkolić użytkownika na temat prawidłowego sposobu funkcjonowania.