

Spis treści

1 Ostrzeżenia	452
1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	452
1.2 Odpowiedzialność producenta	457
1.3 Przeznaczenie urządzenia	457
1.4 Tabliczka znamionowa	457
1.5 Instrukcja obsługi	457
1.6 Utylizacja	457
1.7 Jak czytać instrukcje obsługi	458
2 Opis	459
2.1 Opis ogólny	459
2.2 Płyta kuchenna	460
2.3 Panel sterowania	461
2.4 Pozostałe części	461
2.5 Dostępne akcesoria	462
3 Użytkowanie	464
3.1 Oszczędność energii	465
3.2 Użytkowanie akcesoriów	466
3.3 Użytkowanie płyty	468
3.4 Użytkowanie schowka	475
3.5 Użytkowanie urządzenia	475
3.6 Użytkowanie sondy temperatury (tylko w niektórych modelach)	478
3.7 Porady dotyczące przygotowywania potraw	481
3.8 Zegar programowania	482
4 Czyszczenie i konserwacja	489
4.1 Czyszczenie płyty kuchennej	490
4.2 Czyszczenie drzwiczek	491
4.3 Czyszczenie komory urządzenia	493
4.4 Czyszczenie parowe	495
4.5 Konserwacja ponadplanowa	496
5 Instalacja	498
5.1 Ustawianie	498
5.2 Podłączanie do instalacji elektrycznej	503
5.3 Instrukcje dla instalatora	505

TŁUMACZENIE INSTRUKCJI ORYGINALNEJ

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



1 Ostrzeżenia

1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Szkody powstałe 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 pokrywką lub ognioodporną narzutą.
- Niniejsze urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeżeli zostały one objęte nadzorem lub jeśli instrukcja zezwala na użytkowanie przez niniejsze osoby w bezpieczny sposób, a także gdy rozumieją one istniejące zagrożenia.
- 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.
- Koniecznie należy pamiętać, że strefy grzewcze nagrzewają się bardzo szybko. Nie podgrzewać pustych garnków. Niebezpieczeństwo przegrzania.
- W przypadku podgrzania tłuszczu 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.
- Proces gotowania powinien odbywać się zawsze pod nadzorem. Proces gotowania krótkiego powinien być cały czas nadzorowany.
- Podczas obsługi nie należy kłaść metalowych przedmiotów, jak naczynia lub sztucze, na powierzchni płyty, ponieważ mogłyby się nagrzać.



- Nie należy wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztucze 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 otwierać schowka (jeżeli obecny), gdy piekarnik jest włączony i jeszcze gorący.
- Przedmioty w schowku mogą być bardzo gorące po użyciu piekarnika.
- **NIE NALEŻY UŻYWAĆ ANI PRZECHOWYWAĆ MATERIAŁÓW ŁATWOPALNYCH W SCHOWKU (O ILE WYSTĘPUJE), LUB W POBLIŻU URZĄDZENIA.**
- **NIE NALEŻY UŻYWAĆ SPREJÓW W POBLIŻU URZĄDZENIA, KIEDY ONO DZIAŁA.**
- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.
- **NIE WPROWADZAĆ ZMIAN W URZĄDZENIU.**
- Przed każdą czynnością przy urządzeniu (instalacja, konserwacja, ustawianie lub przesuwanie), należy zawsze stosować środki ochrony indywidualnej.
- Przed każdą czynnością w zakresie urządzenia należy wyłączyć ogólne zasilanie elektryczne.
- Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Nigdy nie należy próbować naprawiać urządzenia samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego specjalisty.
- Nigdy nie ciągnąć za przewód, aby wyjąć wtyczkę.
- Aby uniknąć zagrożeń, jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, należy się skontaktować z działem wsparcia technicznego, który dokona jego wymiany.

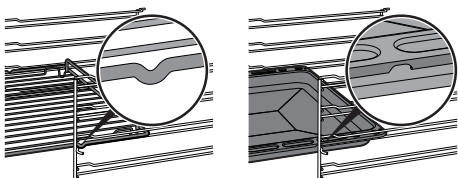
Uszkodzenie urządzenia

- Nie stosować na częściach szklanych ściernych lub agresywnych detergentów (np. produktów z granulami, odplamiaczy i metalowych gąbek).



Ostrzeżenia

- Ewentualnie używać drewnianych lub plastikowych narzędzi.
- Ruszty i blachy powinny być wkładane w boczne prowadnice, aż do całkowitego zatrzymania. Mechaniczne blokady bezpieczeństwa, które zapobiegają ich wyjęciu powinny być odwrócone w dół i w kierunku tylnej części komory pieczenia.



- Nie siadać na urządzeniu.
- 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. Należy zachować maksymalną ostrożność.
- niebezpieczeństwo pożaru: nie kłaść przedmiotów na powierzchniach grzewczych.
- 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 dno komory pieczenia.
- 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.
- 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 stawiać pustych garnków lub patelni na włączonych strefach grzewczych.
- Jeżeli pojawią się rysy, pęknięcia lub powierzchnia płyty vitroceramicznej całkowicie pęknie, należy natychmiast wyłączyć urządzenie. Odłączyć zasilanie elektryczne i skontaktować się z Serwisem Technicznym.
- 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).
- Nie stosować pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych lub 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 na częściach szklanych ściernych lub agresywnych detergentów (np. produktów z granulami, odplamiaczy i metalowych gąbek).
- Nie myć w zmywarce zdejmowanych części takich jak kratki, korony i nakładki.
- 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 przenoszenia urządzenia.

Instalacja

- NINIEJSZEGO URZĄDZENIA **NIE NALEŻY INSTALOWAĆ** W ŁODZIACH LUB PRZYCZEPACH KEMPINGOWYCH.
- Niniejszego urządzenia nie można instalować na żadnej podstawie.



Ostrzeżenia

- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.
 - Aby uniknąć przegrzania urządzenia, nie wolno go instalować za ozdobnymi drzwiczkami lub panelem.
 - Podłączenie do instalacji elektrycznej powinno zostać 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.
 - 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.
 - Powierzchnia vitroceramiczna jest niezwykle odporna na uderzenia, należy jednak unikać upadku przedmiotów na powierzchnię grzewczą, ponieważ jeżeli są ostre mogłyby spowodować jej pęknięcie.
 - Powierzchnia vitroceramiczna nie powinna być używana jako powierzchnia podparcia.
 - 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.
- Informacje na temat omawianego urządzenia**
- Po użyciu należy wyłączyć płyty. Nigdy nie należy polegać wyłącznie na czujniku obecności garnka.



1.2 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.

1.3 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.

1.4 Tabliczka znamionowa

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

1.5 Instrukcja obsługi

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

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

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 przewód zasilający od instalacji elektrycznej.



Ostrzeżenia

- 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 obsługi, 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.

Instalacja



Informacje dla wykwalifikowanego technika: instalacja, pierwsze uruchomienie i próba techniczna.



Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa



Informacja



Porada

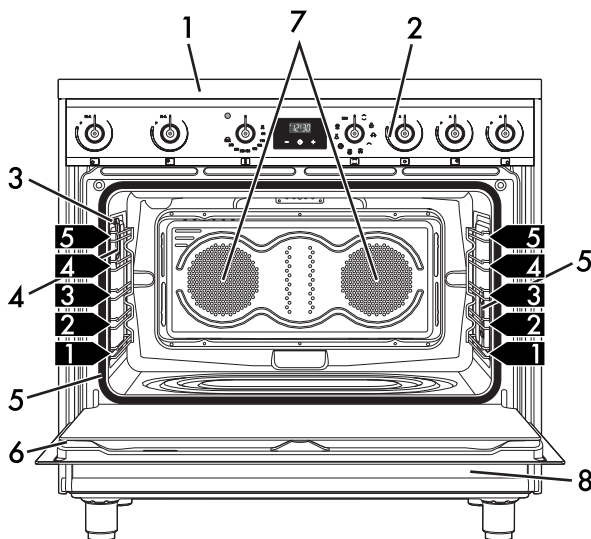
1. Sekwencja instrukcji obsługi.

- Pojedyncza instrukcja obsługi.



2 Opis

2.1 Opis ogólny



1 Płyta kuchenna

2 Panel sterowania

3 Gniazdo sondy temperatury

4 Lampka

5 Uszczelka

6 Drzwiczki

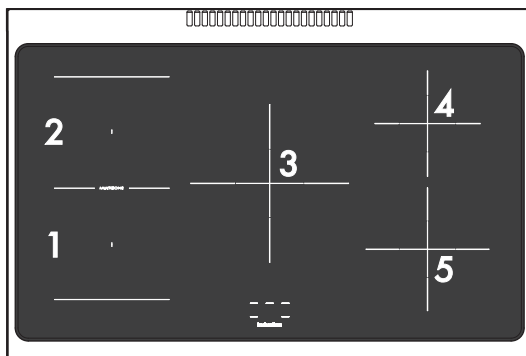
7 Wentylator

8 Schowek

1,2,3 Poziom ramki na ruszty/blachy



2.2 Płyta kuchenna



Strefa	Wymiary WYS. x DŁ. (mm)	Min. garnka Ø (mm)	Maks. pobrana moc (W)*	Moc pobrana podczas funkcji Booster (W)*
1	145	1400	2100	2300
2	180	1850	1600	1850
3	210	2300	2300	3000
4	270	2600	1300	1400
5	270	2600	2300	3000

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

Zalety gotowania na płycie indukcyjnej

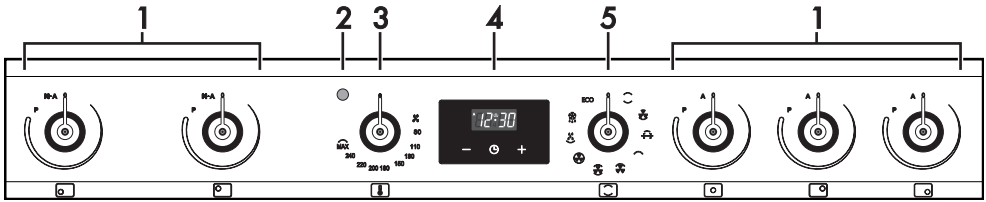


Płyta jest wyposażona w oddzielną cewkę indukcyjną do każdej strefy grzewczej. Każda cewka znajdująca się pod powierzchnią vitroceramiczną emituje pole elektromagnetyczne, które wytwarza ciepło na dnie naczynia. Ciepło nie jest przenoszone na indukcyjną strefę grzewczą, ale dzięki prądom wirowym wytwarza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



2.3 Panel sterowania



1 Pokrętła stref grzewczych płyty indukcyjnej

Do sterowania strefami grzewczymi płyty indukcyjnej. Nacisnąć i przekręcić poszczególne pokrętła 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 ustawioną wartość. Gdy miga oznacza, że ustawiona temperatura wewnątrz komory pieczenia jest utrzymywana na stałym poziomie.

3 Pokrętło temperatury

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

4 Zegar programowania

Do wyświetlenia bieżącej godziny, ustawienia zaprogramowanego pieczenia i minutnika.

5 Pokrętło funkcji

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

2.4 Pozostałe części

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).

Oświetlenie wewnętrzne

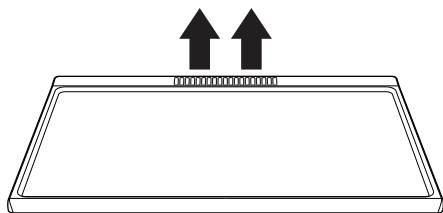
Wewnętrzne oświetlenie urządzenia włącza się:

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



Wentylator

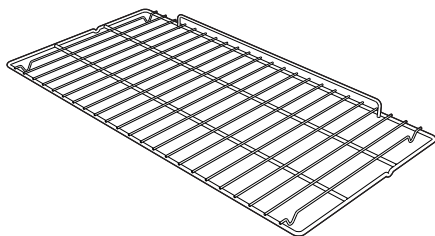
Wentylator chłodzi piekarnik i uruchamia się podczas pieczenia. Funkcjonowanie wentylatora powoduje przepływ powietrza, które ulatnia się z tylnej części urządzenia i może trwać przez kilka chwil nawet po jego wyłączeniu.



Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.

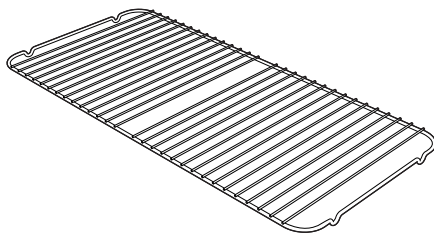
2.5 Dostępne akcesoria

Ruszt



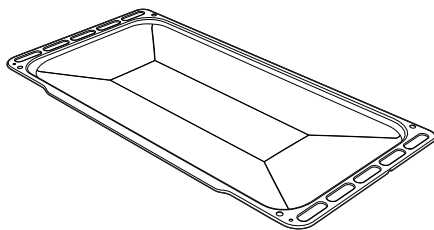
Do podtrzymywania naczyń z pieczoną potrawą.

Ruszt do blachy



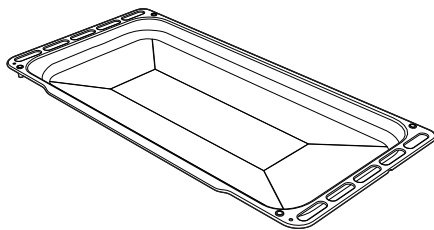
Do umieszczenia na nim blachy w celu pieczenia produktów, które mogą kapać.

Blacha



do gromadzenia tłuszczu wydzielającego się z produktów umieszczonych na górnym ruszcie.

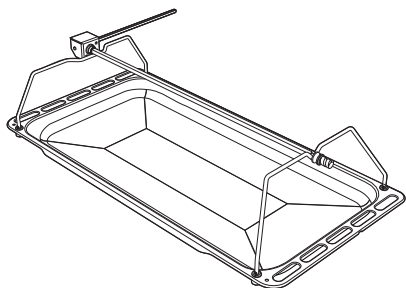
Głęboka blacha



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



Rożen



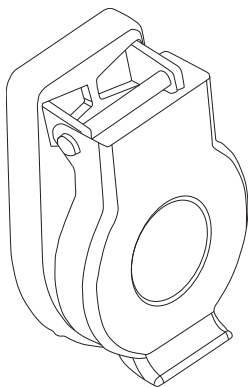
Do pieczenia kurczaka i wszystkich innych produktów wymagających równomiernego opieczienia na całej powierzchni.

Sonda temperatury (tylko w niektórych modelach)



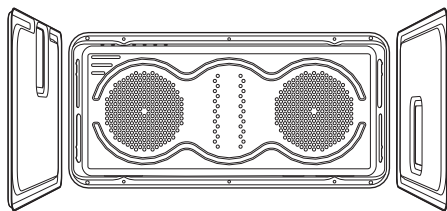
Dzięki sondzie temperatury można wykonać pieczenie na bazie zmierzonej przez nią temperatury wewnątrz potrawy.

Pokrywa ochronna (tylko w niektórych modelach)



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

Panele samoczyszczące (tylko w niektórych modelach)



Pochłaniające niewielkie resztki tłuszczu.



Akcesoria, które mają styczność z żywnością są wykonane z odpowiednich materiałów, zgodnych z obowiązującymi normami.



Akcesoria znajdujące się w wyposażeniu lub opcjonalne można zamówić w autoryzowanych centrach serwisowych. Należy używać tylko oryginalnych akcesoriów producenta.



3 Użytkowanie

Ostrzeżenia



Wysoka temperatura wewnątrz piekarnika podczas użytkowania
Niebezpieczeństwo poparzeń

- Podczas pieczenia drzwiczki powinny być zamknięte.
- Podczas przekręcania żywności w komorze pieczenia, należy chronić ręce, zakładając rękawice termiczne.
- Nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz urządzenia.
- Nie wlewać wody na bardzo gorące blachy.
- Nie pozwolić dzieciom poniżej 8 roku życia na zbliżanie się do funkcjonującego urządzenia.
- Przy sprawdzeniu potrawy lub pod koniec pieczenia otworzyć drzwiczki na 5 cm na kilka sekund, aby uwolnić parę, a następnie otworzyć zupełnie drzwiczki.
- Podgrzany tłuszcz i olej mogą się zapalić. Zwrócić maksymalną uwagę.



Wysoka temperatura wewnątrz schowka
Niebezpieczeństwo poparzeń

- Nie otwierać schowka, gdy piekarnik jest uruchomiony i jeszcze gorący.
- Przedmioty w schowku mogą być bardzo gorące po korzystaniu z piekarnika.



Niedozwolone użycie
Ryzyko uszkodzenia powierzchni

- Nie przykrywać dna komory pieczenia folią aluminiową lub cynfolią.
- 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 pieczenia.
- Nie kłaść garnków lub blach bezpośrednio na środkowej szybce otwartych drzwiczek.
- Nie wlewać wody na bardzo gorące blachy.
- 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 kłaść garnków, których dno nie jest idealnie płaskie i regularne.
- Uważać, aby twarde i ciężkie przedmioty nie upadły na powierzchnię płyty kuchennej.
- Jeżeli pojawią się rysy lub pęknięcia natychmiast wyłączyć urządzenie, odłączyć zasilanie elektryczne i skontaktować się z Serwisem Technicznym.
- Nie stosować jako blatu.



Wysoka temperatura wewnątrz schowka podczas użytkowania Niebezpieczeństwo pożaru lub wybuchu

- Nie rozpylać produktów w sprayu w pobliżu urządzenia.
- Nie używać materiałów łatwopalnych w pobliżu piekarnika lub schowka.
- Nie używać naczyń stołowych lub plastikowych pojemników do pieczenia żywności.
- 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.



Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia powierzchni

- Nie kłaść gorącego garnka na krawędzi płyty.
- Nie uderzać garnkami w krawędź płyty, powinny one pozostać na wewnętrznej części szklanej powierzchni.
- Kwasy organiczne i substancje żrące mogą zmienić kolor krawędzi i spowodować utlenianie się.

Pierwsze użycie

1. Usunąć ewentualną folię ochronną znajdującą się na zewnątrz lub wewnątrz urządzenia lub akcesoriów.

2. Usunąć ewentualne etykiety (za wyjątkiem tabliczki z danymi technicznymi) z akcesoriów i komór pieczenia.
3. Wyjąć i umyć wszystkie akcesoria urządzenia (patrz 4 Czyszczenie i konserwacja).

Komora urządzenia

4. Rozgrzać pustą piekarnik do maksymalnej temperatury, aby usunąć ewentualne pozostałości fabryczne.

3.1 Oszczędność energii

- Urządzenie należy wstępnie nagrzewać wyłączenie wówczas, jeśli wymaga tego przepis.
- Jeśli nie zostanie wskazane inaczej na opakowaniu, mrożonki należy rozmrozić przed umieszczeniem ich w komorze piekarnika.
- W przypadku pieczenia wielu potraw zaleca się piec je jedna po drugiej, aby jak najlepiej wykorzystać wciąż rozgrzaną komorę piekarnika.
- 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.
- Utrzymywać stale w czystości komorę pieczenia.

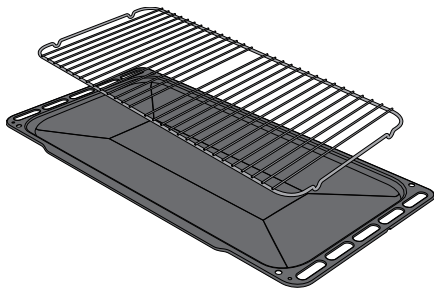


Użytkowanie

3.2 Użytkowanie akcesoriów

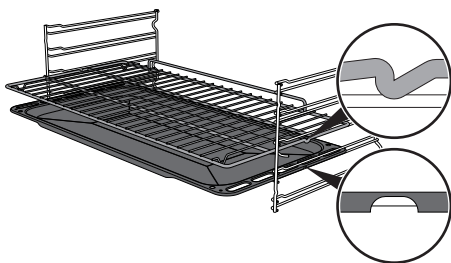
Ruszt do blachy

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



Ruszt i blachy

Ruszt i blachy powinny być wkładane w boczne ramki, aż do punktu zatrzymania. Mechaniczne blokady bezpieczeństwa, które zapobiegają przypadkowemu wyjęciu rusztu powinny być odwrócone do dołu, w kierunku tylnej części komory pieczenia.



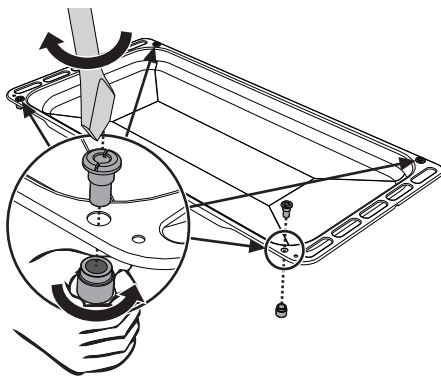
Delikatnie włożyć ruszt i blachy aż do końca.



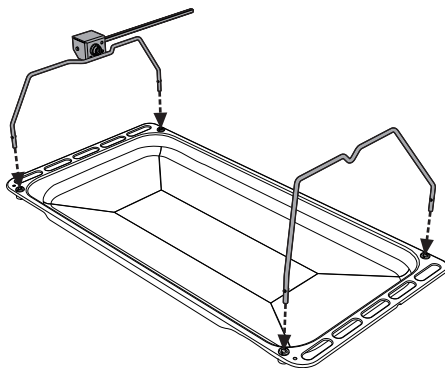
Przed pierwszym użyciem wyczyścić blachy w celu usunięcia pozostałości z produkcji.

Rożen

1. Włożyć 4 kołki znajdujące się w wyposażeniu do 4 otworów umieszczonych w narożach głębokiej blachy i dokręcić w nakrętkach za pomocą odpowiedniego narzędzia (np. śrubokrętu).



2. Umieścić ramki na rożen w tulejach w sposób wskazany na poniższym rysunku.

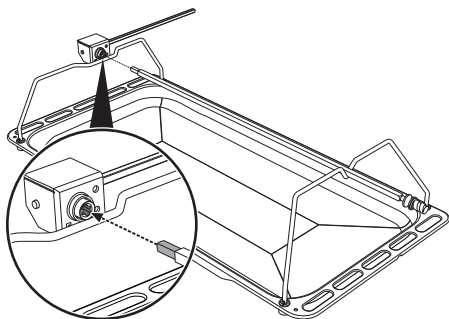




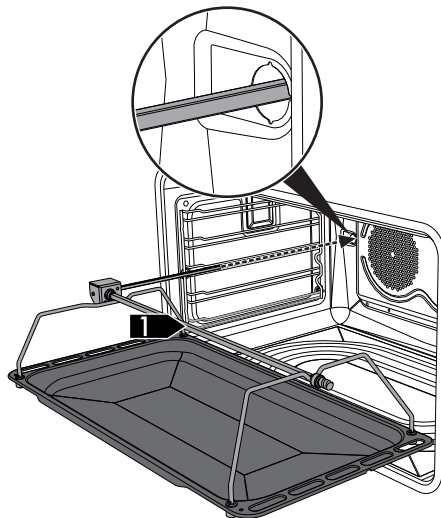
3. Używać podwójnych widelców znajdujących się w wyposażeniu. Można zablokować widelce za pomocą śrub mocujących.



4. Po przygotowaniu rożna umieścić go na ramkach. Włożyć końcówkę rożna do gniazda mechanizmu znajdującego się na lewej podporze, aż do zablokowania.



5. Włożyć blachę na pierwszy poziom ramki (patrz „Opis ogólny”).
6. Włożyć rożen do gniazda silniczka znajdującego się na lewej stronie tylnej ścianki komory.



Takie czynności są wykonywane, gdy piekarnik jest zimny i wyłączony.



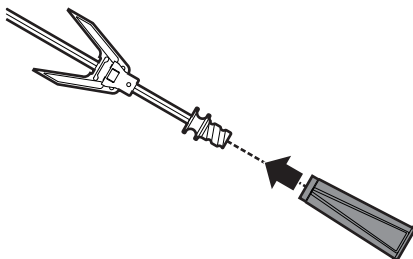
Użytkowanie

7. Aby uruchomić obrót różną, przekręcić pokrętkę funkcji na pozycję  i ustawić temperaturę pieczenia za pomocą pokrętki temperatury.



Zaleca się wlanie odrobiny wody na blachę, aby nie wytworzył się dym.

8. Po zakończeniu pieczenia, wyjąć blachę z rożnem.
9. Dla wygodnego przekręcania rusztu dokręcić odpowiedni uchwyt znajdujący się w wyposażeniu.



3.3 Użytkowanie płyty



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



Po użyciu, wyłączyć użytkowane płyty ustawiając dane pokrętkę na pozycji **O**. Nigdy nie należy polegać wyłącznie na czujniku obecności garnka.

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.

Naczynia, których można używać

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

Odpowiednie 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.

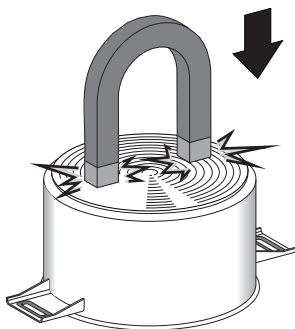


Nieodpowiednie naczynia:

- 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

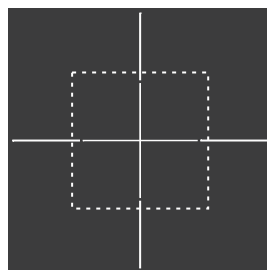
Jeżeli na strefie grzewczej nie znajduje się żaden garnek lub jest zbyt mały, płyta nie wytwarza energii i na wyświetlaczu pojawi się symbol .

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 podstawy jest zaznaczona krzyżykiem w obrębie strefy grzewczej.



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



Użytkowanie

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 ½

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.

Porady dotyczące oszczędności energii

- Średnica dna garnka musi odpowiadać średnicy strefy grzewczej.



- Podczas zakupu garnka sprawdzić, czy wskazana średnica odnosi się do dna, czy do jego górnej części, która zazwyczaj jest zawsze większa od średnicy dna.
- Podczas przygotowywania dań, które wymagają długiego gotowania można oszczędzić czas i energię stosując garnek ciśnieniowy, który pozwala zachować większą ilość witamin i minerałów w przyrządzanym posiłku.
- Upewnić się, że garnek ciśnieniowy zawiera wystarczającą ilość płynu, ponieważ przegrzanie wynikające z jego braku mogłoby uszkodzić zarówno garnek jak i strefę grzewczą.
- O ile jest to możliwe, należy zawsze przykryć garnek odpowiednią dla niego pokrywką.
- Wybrać garnek odpowiedni do ilości przyrządzanego produktu. Duży i na pół pusty garnek wiąże się z niepotrzebną utratą energii.



Jeżeli równocześnie używa się płyty kuchennej i piekarnika, w niektórych warunkach można przekroczyć maksymalny limit mocy instalacji elektrycznej.



Poziomy mocy

Na strefie grzewczej można ustawić moc na kilku poziomach. W tabeli wskazano informacje dotyczące różnych rodzajów przyrządzania posiłków.

Poziomy mocy	Odpowiedni do:
0	Pozycja WYŁ
U	Podgrzewanie potrawy
1 - 2	Gotowania niewielkich ilości (moc minimalna)
3 - 4	Gotowania
5 - 6	Gotowania dużych ilości, pieczenia dużych kawałków
7 - 8	Pieczenia, podsmażania z mąką
9	Pieczenia
P *	Pieczenia / Podsmażania, gotowania (moc maksymalna)

* patrz funkcja booster

Ciepło szczątkowe



Niedozwolone użycie
Niebezpieczeństwo poparzeń

- Zwrócić szczególną 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. Nie pozwolić, aby dzieci dotykały takich stref.

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

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 pokrętkę w lewo, na pozycję **A** i puścić. Na wyświetlaczu pojawi się symbol .
2. W ciągu 3 sekund wybrać żądaną moc (**1...8**). Wybrana moc i symbol  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.



Użytkowanie

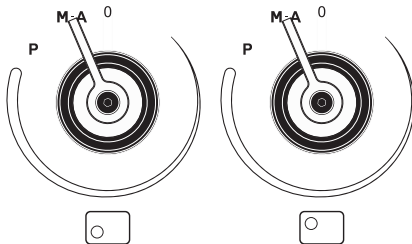
Funkcja Multizone



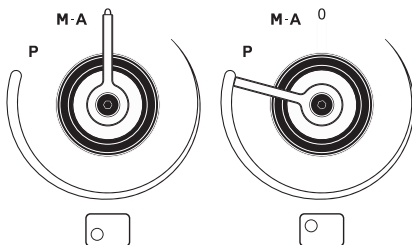
Za pomocą tej funkcji można jednocześnie sterować dwoma strefami gotowania (przednią lewą i tylną lewą) do użytkowania naczyń takich jak brytfanki lub garnki o prostokątnym kształcie.

Aby włączyć funkcję Multizone:

1. Jednocześnie przekręcić w lewo i przytrzymać pokrętła lewej przedniej i lewej tylnej strefy grzewczej na pozycję **M-A**, dopóki nie pojawi się krótki sygnał dźwiękowy.



2. Ustawić pokrętło lewej przedniej strefy na pozycję **0** i przekręcić pokrętło lewej tylnej strefy na pozycję **9**; zostanie wyemitowany dłuższy sygnał dźwiękowy.



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

Aby dezaktywować funkcję Multizone:

- Ustawić obydwa pokrętła na pozycji **0** (wyłączony).



Ta funkcja automatycznie rozdziela moc pomiędzy dwie strefy.

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.

- Przekręcić pokrętło na dwie sekundy w prawo, na pozycję **P** i puścić.

Na wyświetlaczu pojawi się symbol . Po 5

minutach funkcja Booster zostanie automatycznie wyłączona i gotowanie będzie trwało z poziomem mocy **9**.

Tylko w niektórych strefach: funkcja Booster pozostaje zawsze aktywna i należy ją dezaktywować ręcznie za pomocą odpowiedniego pokrętła.



Funkcja booster ma pierwszeństwo w stosunku do funkcji przyspieszania nagrzewania.

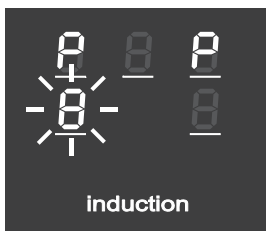
Zarządzanie mocą

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

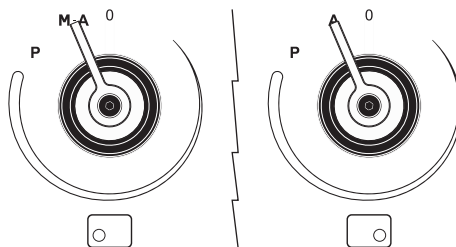


przez pola. Moduł utrzymuje maksymalne poziomy możliwej do wytworzenia mocy. Na wyświetlaczu pokazują się poziomy ustawione przez automatyczne zarządzanie.

Miganie jednej z mocy oznacza, że jest ona automatycznie ograniczana do nowej wartości wybranej przez moduł zarządzania mocą.



2. Równocześnie przekręcić pokrętła lewej przedniej strefy i prawej przedniej strefy w lewo (w stosunku do pozycji „**M-A**” i „**A**”) i przytrzymać na takiej pozycji przez 3 sekundy.



Na wyświetlaczu tylnej lewej i prawej strefy pojawią się cyfry „**7.**” i „**4.**”.

3. Puścić pokrętła.

4. Ponownie przekręcić obydwa pokrętła w prawo i przytrzymać w tej pozycji.

Na wyświetlaczu tylnej lewej i prawej strefy pojawi się moc wskazana wartościami „**4.**” i „**8.**”.

5. Puścić pokrętła.

6. Ponownie przekręcić obydwa pokrętła w prawo i przytrzymać w tej pozycji.

Na wyświetlaczu tylnej lewej i prawej strefy pojawi się moc wskazana wartościami „**3.**” i „**7.**”.

7. Puścić pokrętła.



Po zwolnieniu pokręteł na żądanej mocy poczekać aż do zgaśnięcia wyświetlaczy.



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



Pierwszeństwo zależy od ostatniej ustawionej strefy.

Ograniczenie mocy płyty



Płyta indukcyjna jest skonfigurowana tak, aby działała z mocą **7,4 kW**, ale można ją ograniczyć do poziomu **4,8 kW** lub **3,7 kW**.

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



Poziom mocy płyty należy ustawić w ciągu 2 minut od podłączenia urządzenia do sieci elektrycznej.



Użytkowanie



Ostatnie ustawienie mocy zostanie zachowane nawet w przypadku braku zasilania elektrycznego.

Blokada sterowania



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

1. Gdy wszystkie strefy grzewcze są wyłączone, równocześnie przekręcić dwa pokręta sterowania przedniej i tylnej prawej strefy grzewczej w lewo (pozycja **A**).
2. Przytrzymać przekręcone pokręta, dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się symbol
3. Puścić pokręta.

Aby dezaktywować blokadę sterowania powtórzyć te same czynności, opisane wyżej.



Jeżeli pokręta pozostaną na pozycji **A** przez dłużej niż 30 sekund, na wyświetlaczu pojawi się komunikat błędu



W przypadku dłuższej przerwy w dostarczaniu energii blokada sterowania zostanie dezaktywowana. Przystąpić do uaktywnienia jak opisano wyżej.

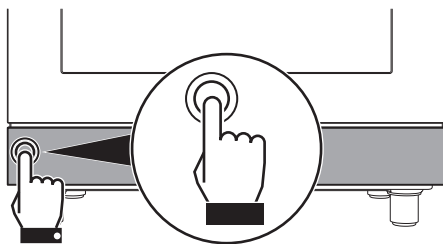
Kody błędów

Jeżeli wyświetlacz przedstawia jeden ze wskazanych kodów błędów skonsultować się z serwisem technicznym.

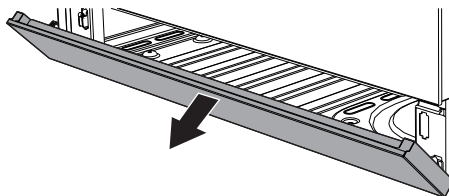
3.4 Użytkowanie schowka

W dolnej części kuchni znajduje się schowek, do którego można włożyć garnki lub metalowe przedmioty związane z użytkowaniem urządzenia.

1. Aby otworzyć schowek, delikatnie wcisnąć w lewej części drzwiczek, aż do usłyszenia kliknięcia.



2. Delikatnie puścić drzwiczki schowka.



3. Aby zamknąć schowek, podnieść drzwiczki do momentu usłyszenia kliknięcia.



3.5 Użytkowanie urządzenia

Włączenie piekarnika

Aby włączyć piekarnik, należy:

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



Upewnić się, że zegar programatora pokazuje symbol czasu pieczenia , w przeciwnym razie nie jest możliwe włączenie piekarnika.

Wcisnąć przycisk , aby wyzerować zegar programowania.

Spis funkcji



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 przygotowywania każdego rodzaju pieczenia, chleba, nadziewanego ciasta i szczególnie wskazane do tłustych mięs takich, jak gęś i kaczka.



Wentyl. + grz. dolna

Połączenie termoobiegu z jedną tylko dolną grzałką pozwala na szybsze zakończenie pieczenia. Taki system jest zalecany do sterylizacji lub dokończenia pieczenia podpieczonych zewnętrznie produktów, ale nie wewnątrz, które dlatego właśnie wymagają umiarkowanego ciepła z góry. Idealne do każdego rodzaju potrawy.

W modelach z pirolizą specjalne funkcje rozmrażania i wyrastania znajdują się w tej samej funkcji



Grill z rożnem

Rożen działa w połączeniu z środkową grzałką grilla umożliwiając idealne przyrumienienie.



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. Idealne do pieczenia kiełbasy, żeberka, boczku. Taka funkcja umożliwia równomierne grillowanie dużej ilości produktu, zwłaszcza mięsa.



Użytkowanie



Wentylator+grill

Powietrze wytwarzane przez wentylator zmniejsza falę ciepła emitowaną przez grill umożliwiając optymalne grillowanie dużej wielkości kawałków. Idealne do dużych kawałków mięsa (np. golonka wieprzowa).



Grzałki z ob. pow.

Działanie termoobiegu w połączeniu z tradycyjnym systemem zapewnia równomierne pieczenie, nawet złożonych potraw. Idealne do pieczenia ciastek i ciast, nawet na kilku poziomach jednocześnie. (Do pieczenia na kilku poziomach używać 2-ego i 4-ego poziomu)



Termoobieg

Połączenie wentylatora z grzałką termoobiegu (wbudowana w tylną część komory pieczenia) 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.



Grzałka dolna

Ciepło pochodzące wyłącznie z dołu umożliwia dokończenie potraw wymagających wyższej temperatury bez wpływu na ich opieczenie. Idealne do słodkich i słonych ciast, kruchego ciasta i pizzy.



Szybkie rozmrażanie

Szybkie rozmrażanie jest wspomagane poprzez aktywację wentylatora, który zapewnia równomierne rozprowadzenie powietrza o temperaturze otoczenia w komorze pieczenia. Idealne do każdego rodzaju potrawy.



Eco

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

Zalecana jest w przypadku wszystkich rodzajów potraw poza tymi, które mogą powodować wysoką wilgoć (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 czas pieczenia (i ewentualnego nagrzewania) jest dłuższy.



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



Czyszczenie parowe

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



3.6 Użytkowanie sondy temperatury (tylko w niektórych modelach)



Wysoka temperatura sondy temperatury

Niebezpieczeństwo poparzeń

- Nie dotykać drążka lub końcówki sondy po jej użyciu.
- Podczas stosowania sondy chronić dłoń rękawicami.



Niedozwolone użycie

Ryzyko uszkodzenia powierzchni

- Uważać, aby nie porysować ani nie uszkodzić emaliowanych lub chromowanych powierzchni końcówką lub wtyczką sondy temperatury.



Niedozwolone użycie

Ryzyko uszkodzenia urządzenia

- Nie wkładać sondy do otworów i szczelin w urządzeniu.
- Korzystać wyłącznie z sondy temperatury dostarczonej wraz z urządzeniem lub zalecanej przez producenta.
- Jeżeli sonda nie jest używana upewnić się, że metalowa pokrywka ochronna jest prawidłowo zamknięta.



Użytkowanie



Niedozwolone użycie Ryzyko obrażeń ciała

- Nie wolno pozostawiać sondy temperatury bez nadzoru.
- Nie pozwalać dzieciom na zabawę sondą.
- Zachować szczególną ostrożność, aby nie zranić się ostrymi częściami sondy.



Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia sondy temperatury

- Podczas wyjmowania sondy z gniazdka lub potrawy, nigdy nie ciągnąć za kabel.
- Uważać, aby sonda lub jej kabel nie zablokowały się w drzwiczach.
- Żadna część sondy nie może wchodzić w kontakt ze ściankami komory pieczenia, elementami grzejnymi, rusztami lub blachami, gdy są one jeszcze gorące.
- Podczas nieużytkowania sondy, nie wolno jej zostawiać w urządzeniu.
- Upewnić się, że wtyczka sondy jest prawidłowo włożona do gniazdka.
- Nie używać sondy do wkładania lub wyjmowania produktów z komory pieczenia.

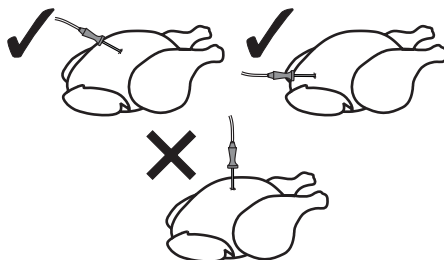
Dzięki sondzie temperatury można precyzyjnie przyrządzać pieczenie, żeberka, wszelkiego rodzaju mięsa o różnych wielkościach.

Sonda umożliwia idealne upieczenie potraw, dzięki dokładnej kontroli temperatury wewnątrz produktu.

Temperatura jest mierzona za pomocą specjalnego czujnika znajdującego się wewnątrz końcówki sondy.

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 przypadków stosowania pieczenia w niskiej temperaturze (patrz Rozdz. 3.8).



Ustawienie pieczenia z sondą temperatury

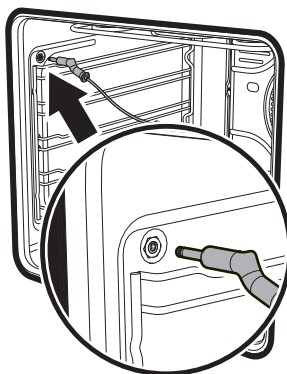
Z nagrzewaniem:

1. Ustawić pieczenie w trybie ręcznym (patrz „Użytkowanie urządzenia”).
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 pokrywki.



Wysoka temperatura wewnątrz urządzenia podczas użytkowania
Niebezpieczeństwo poparzeń

- Podczas stosowania sondy chronić dłonie rękawicami.



4. Zamknąć drzwiczki.

5. Na kilka sekund wcisnąć przycisk

Ponownie wcisnąć przycisk . Na wyświetlaczu pojawi się domyślna temperatura docelowa

natomiast symbol będzie migał.

6. Użyć przycisków i do wyregulowania temperatury docelowej w zakresie od minimum do maksimum.



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

7. Począeka kilka sekund lub wcisnąć przycisk , aby wyświetlić chwilową temperaturę zmierzona 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 pokrywki.
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 urządzenia”).



Użytkowanie

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  powoduje aktywację zegara 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 przerwać 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.

3.7 Porady dotyczące przygotowywania potraw

Porady ogólne

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

Porady dotyczące przygotowywania mięsa

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

Porady dotyczące pieczenia z funkcją Grill i Grill z obiegiem powietrza

- Mięso można grillować wkładając je zarówno do zimnego piekarnika jak i do wstępnie nagrzanego, w celu zmiany rezultatu.
- W funkcji Grill z ob. pow., przed grillowaniem zaleca się wstępne nagrzanie piekarnika.
- Należy umieścić produkt na środku rusztu.
- W funkcji Grilla zaleca się przekręcenia pokrętła temperatury na najwyższą wartość, na symbol  w celu zoptymalizowania pieczenia.
- Przed pieczeniem należy przyparzyć produkty. Należy również posmarować produkt olejem lub płynnym masłem.



- Do gromadzenia płynów produkowanych podczas grillowania używać blachy na pierwszym dolnym poziomie.

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. Ustawienie 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.

Porady dotyczące przygotowywania ciast i ciastek

- Najlepiej używać ciemnych metalowych foremek: lepiej pochłaniają ciepło.
- Temperatura i czas trwania pieczenia zależą od jakości i konsystencji surowego ciasta.
- Aby sprawdzić, czy ciasto jest upieczone w środku: po zakończeniu pieczenia wbić wykałaczkę w jego najwyższy punkt. Jeżeli ciasto nie przykleja się do wykałaczki to znaczy, że jest ono upieczone.

- Jeżeli po wyjęciu, ciasto opada, podczas kolejnego pieczenia obniżyć ustawioną temperaturę o około 10 °C ewentualnie ustawiając dłuższy czas pieczenia.
- Podczas pieczenia ciast lub warzyw może wystąpić zjawisko kondensacji na szybcie. Aby uniknąć takiego zjawiska, otworzyć dwa razy z maksymalną ostrożnością drzwiczki podczas pieczenia.

Porady dotyczące rozmrażania i wyrastania ciasta

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

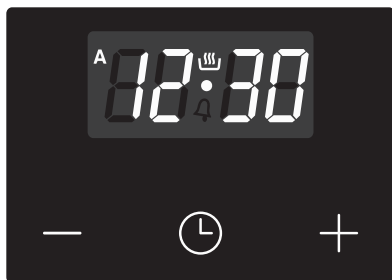
Oszczędność energii

- Wyłączyć pieczenie kilka minut przed upływem ustawionego czasu. Pieczenie trwa przez pozostałe minuty dzięki wysokiej temperaturze w komorze.
- Nie otwierać zbyt często drzwiczek, aby nie rozpraszać ciepła.
- Urządzenie powinno być zawsze czyste wewnątrz.



Użytkowanie

3.8 Zegar programowania



 Przycisk zmniejszania wartości

 Przycisk zegara

 Przycisk zwiększania wartości

 Upewnić się, że zegar programatora pokazuje symbol czasu pieczenia  w przeciwnym razie nie jest możliwe włączenie piekarnika.

Wcisnąć przycisk , aby wyzerować zegar programowania.

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 wartości  i zmniejszania wartości  można ustawić godzinę. Przytrzymać przycisk dla szybkiej zmiany.
3. Odczekać 7 sekund. Punkcik między godzinami i minutami przestaje migać.
4. Symbol  na wyświetlaczu wskazuje, że urządzenie jest gotowe do rozpoczęcia pieczenia.

 Aby zmienić godzinę przytrzymać jednocześnie przyciski zwiększania wartości  i zmniejszania wartości  przez 2 sekundy; następnie wyregulować 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 **A** i napis **A dur** na zmianę z bieżącą godziną.
3. Użyć przycisków zwiększania wartości  i zmniejszania wartości , 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 **A**.

Po zakończeniu pieczenia elementy grzejne zostaną wyłączone. Na wyświetlaczu wyłączy się symbol , symbol **A** będzie migał i uaktywni się sygnał dźwiękowy.

6. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy wystarczy wcisnąć jakikolwiek przycisk zegara programowania.

7. Wcisnąć przycisk zegara , aby wyzerować zegar programowania.



Nie można ustawić czasu trwania pieczenia dłuższego niż 10 godzin.



Aby zresetować ustawione zaprogramowanie jednocześnie przytrzymać wciśnięte przyciski zwiększania wartości  i zmniejszania wartości , a następnie ręcznie wyłączyć piekarnik.

Zaprogramowane pieczenie



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. Wcisnąć przycisk menu  na 2 sekundy.
3. Ponownie wcisnąć przycisk menu . Na wyświetlaczu pojawiają się na przemian cyfry **A 0:00** oraz napis **A dur**, jednocześnie miga symbol **A**. (na przykład aktualna godzina to 17:30)



Użytkowanie

4. Naciskać przyciski  lub , aby ustawić żądane minuty. (na przykład 1 godzina)
5. Nacisnąć przycisk menu . Na wyświetlaczu pojawi się wpis  na przemian z aktualną godziną zsumowaną z ustawionym wcześniej czasem trwania pieczenia. (na przykład wyświetlana godzina końca pieczenia to 18:30).
6. Naciskać przyciski  lub , aby ustawić koniec pieczenia. (na przykład na 19:30).



Należy wziąć pod uwagę, że do czasu trwania pieczenia należy dodać kilka minut wymaganych w celu rozgrzania piekarnika.

7. Odczekać około 7 sekund bez wciskania żadnego przycisku, aby uaktywnić funkcję. Na wyświetlaczu pojawia się bieżąca godzina i gasną symbole  oraz , a zaświeca się lampka sygnalizacyjna .
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. Przywrócić pokrętką funkcji i temperatury w położenie **0**.
11. Aby wyłączyć dzwonek wystarczy wcisnąć jakikolwiek przycisk zegara programowania.
12. Jednocześnie wcisnąć przyciski  i , aby wyzerować zaprogramowane ustawienie.



Nie można ustawić czasu trwania pieczenia dłuższego niż 10 godzin.



Nie można ustawić czasu dłuższego niż 24 godziny.



Po ustawieniu, w celu wyświetlenia pozostałego czasu należy nacisnąć na 2 sekundy przycisk menu . Ponownie wcisnąć przycisk menu . Na wyświetlaczu pojawia się wpis  na przemian 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 wartości i zmniejszania wartości , 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 wartości , 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 wartości i zmniejszania wartości , aby ustawić żądane minuty.

Kasowanie ustawionych danych

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

Wybór sygnału dźwiękowego

Głośność sygnału dźwiękowego można ustawić na 3 poziomach.

1. Równocześnie przytrzymać wciśnięte przyciski zwiększania wartości i zmniejszania wartości .
2. Wcisnąć przycisk zegara .
3. Wcisnąć przycisk zwiększania wartości , aby wybrać inny sygnał dźwiękowy.



Użytkowanie

Przykładowa tabela pieczenia

Potrawy	Ciężar (kg)	Funkcja	Pozycja przewodnicy od dołu	Temperatura (°C)	Czas (w minutach)	
Lasagne	3 - 4	Grzałka górna i dolna	1	220 - 230	45 - 50	
Zapiekanka	3 - 4	Grzałka górna i dolna	1	220 - 230	45 - 50	
Pieczona cielęcina	2	Turbo/Grzałki z ob. pow.	2	180 - 190	90 - 100	
Schab	2	Turbo/Grzałki z ob. pow.	2	180 - 190	70 - 80	
Kiełbasa	1,5	Wentylator+grill	4	MAKS.	15	
Rostbef	1	Turbo/Grzałki z ob. pow.	2	200	40 - 45	
Królik pieczony	1,5	Termoobieg	2	180 - 190	70 - 80	
Filet z indyka	3	Turbo/Grzałki z ob. pow.	2	180 - 190	110 - 120	
Pieczony baleron	2 - 3	Turbo/Grzałki z ob. pow.	2	180 - 190	170 - 180	
Kurczak pieczony	1,2	Turbo/Grzałki z ob. pow.	2	180 - 190	65 - 70	
					Strona 1	Strona 2
Kotlety	1,5	Wentylator+grill	4	MAKS.	15	5
Żeberka	1,5	Wentylator+grill	4	MAKS.	10	10
Bekon	0,7	Grill	5	MAKS.	7	8
Filet wieprzowy	1,5	Wentylator+grill	4	MAKS.	10	5
Filet wołowy	1	Grill	5	MAKS.	10	7
Pstrąg	1,2	Turbo/Grzałki z ob. pow.	2	150 - 160	35 - 40	
Żabnica	1,5	Turbo/Grzałki z ob. pow.	2	160	60 - 65	
Turbot	1,5	Turbo/Grzałki z ob. pow.	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo/Grzałki z ob. pow.	2	MAKS.	8 - 9	
Chleb	1	Termoobieg	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Turbo/Grzałki z ob. pow.	2	180 - 190	20 - 25	
Babka piaskowa	1	Termoobieg	2	160	55 - 60	
Tarta z dżemem	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 gotowania z sondą temperatury (tylko w niektórych modelach)

Typ i kawałek mięsa	Temperatura docelowa (°C)
Wołowina	
Rostbef: krwisty	50 - 53
Rostbef: średnio wysmażony	55 - 58
Rostbef: dobrze wysmażony	65 - 70
Antrykot: krwisty*	50
Antrykot: średnio wysmażony*	58
Antrykot: dobrze wysmażony*	70
Wieprzowina	
Pieczona polędwica	80 - 85
Łopatką	80 - 85
Kiełbasa **	75 - 80
Cielęcina	
Pieczona cielęcina	75 - 80
Drób	
Cały kurczak	80 - 85
Cały indyk	80 - 85
Pieczeń z indyka (cały lub filet)	80 - 85
Jagnięcina	
Udziec jagnięcy z kością (krwisty)	65
Udziec jagnięcy z kością (dobrze wysmażony)	75 - 80
Pieczenie w niskiej temperaturze	
Wołowina/rostbef: krwisty***	50 - 54
Wołowina/rostbef: średnio wysmażony***	55 - 60

* Podane temperatury mogą się różnić, w zależności od grubości filetu.

** W przypadku kiełbasy zaleca się użycie funkcji odpowiedniej do zewnętrznego opiecznia.

*** Przed włożeniem do piekarnika zaleca się kilkuminutowe podsmażenie mięsa na patelni, ze wszystkich stron.



4 Czyszczenie i konserwacja

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 na częściach szklanych ściernych lub agresywnych detergentów (np. produktów z granulami, odplamiaczy i metalowych gąbek).
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych lub ostrych metalowych skrobaków.
- Nie myć w zmywarce zdejmowanych części takich jak kratki, korony i nakładki.
- Uważać, aby podczas gotowania nie rozsypać cukru i innych słodkich mieszanek lub materiałów i substancji, które mogłyby się rozpuścić (plastik lub aluminiowa folia).



Używać produktów do czyszczenia sprzedawanych przez producenta.

Czyszczenie powierzchni

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

Codzienne czyszczenie

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

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

Plamy z żywności lub resztki

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

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

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



Po czynnościach związanych z czyszczeniem należy dokładnie osuszyć urządzenie, ponieważ warstwa detergentów lub wody mogłyby zakłócić prawidłowe jego działanie i niekorzystnie wpłynąć na jego wygląd.



4.1 Czyszczenie płyty kuchennej

Czyszczenie płyty vitroceramicznej

Ewentualne jasne ślady pozostawione przez garnki o aluminiowym dnie można usunąć nasączoną octem szmatką. Jeżeli po zakończeniu gotowania na powierzchni pozostaną przypalone plamy, przemyć wodą i wytrzeć czystą szmatką.

Ziarnka piasku, które wysypały się na płytę przy czyszczeniu szmatką lub ziemniaków mogą 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 się pojawić **błyszczące strefy** spowodowane tarcieniem dna garnków, zwłaszcza aluminiowych oraz stosowaniem nieodpowiednich detergentów. 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.

Cotygodniowe czyszczenie

Raz w tygodniu wyczyścić płytę kuchenną zwykłym środkiem do czyszczenia powierzchni vitroceramicznych. 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.

Pokręta



Do czyszczenia pokręteł nie należy używać produktów agresywnych zawierających alkohol ani produktów do czyszczenia stali lub szkła, ponieważ mogłyby one spowodować trwałe uszkodzenia.

Pokręta należy czyścić miękką ściereczką zwilżoną letnią wodą i dokładnie wytrzeć do sucha. Można je wyjąć poprzez pociągnięcie ich poza gniazdo.



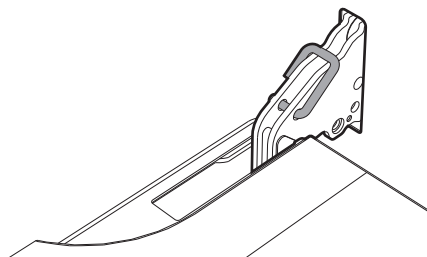
4.2 Czyszczenie drzwiczek

Demontaż drzwiczek

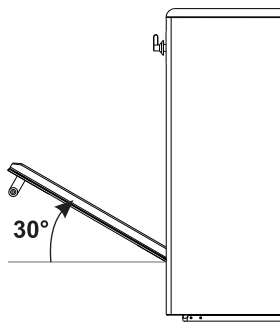
Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie drzwiczek i położenie ich na ściereczce.

Aby zdjąć drzwiczki należy:

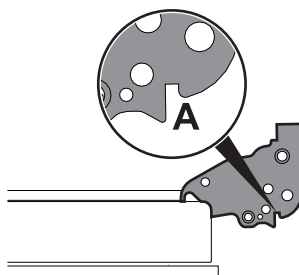
1. Otworzyć zupełnie drzwiczki i włożyć dwa sworznie w otwory zawiasów pokazanych na rysunku.



2. Ująć drzwiczki z dwóch stron obydwo ma 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.



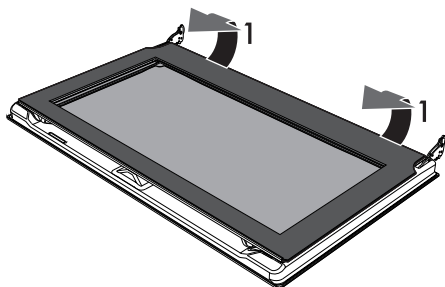
Czyszczenie szklanych drzwiczek

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

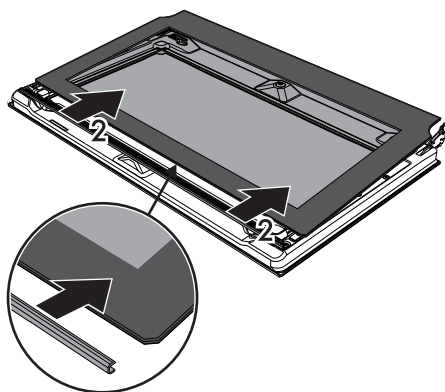
Demontaż szybek wewnętrznych

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

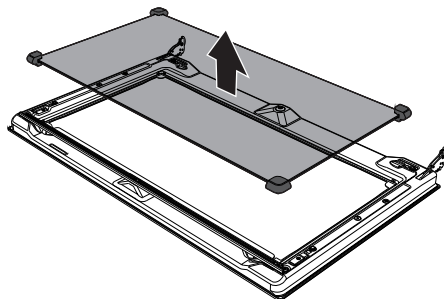
1. Otworzyć drzwiczki.
2. Umieścić haczyki blokujące w otworach zawiasów, aby uniemożliwić przypadkowe zamknięcie drzwiczek.
3. Pociągnąć delikatnie wewnętrzną szybę ku górze w części tylnej, ruchem wskazanym przez strzałki (1).



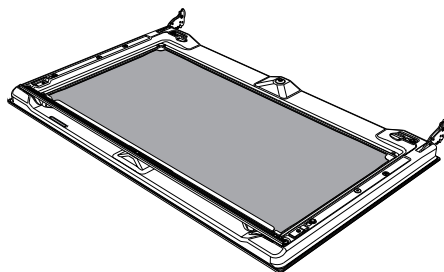
4. Wysunąć wewnętrzną szybę z przedniej listwy (2), aby wyjąć ją z drzwiczek.



5. Wyjąć szybę środkową podnosząc ją do góry.



6. Wyczyścić szybę zewnętrzną i szyby wyjęte wcześniej. Używać papierowych ręczników kuchennych. Uporczywe zabrudzenia należy zmywać wilgotną gąbką i neutralnym detergentem.



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



4.3 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
- uszczelki



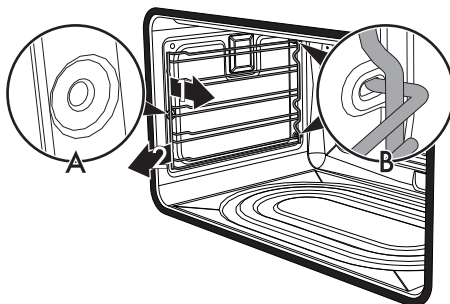
W przypadku stosowania specyficznych detergentów, zaleca się uruchomienie piekarnika z maksymalną temperaturą na około 15-20 minut, aby usunąć ewentualne pozostałości.

Wyjęcie ramek na ruszty/blachy

Wyjęcie ramek na ruszty/blachy ułatwia czyszczenie bocznych części.

W celu wyjęcia ramek na ruszty/blachy, należy:

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



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

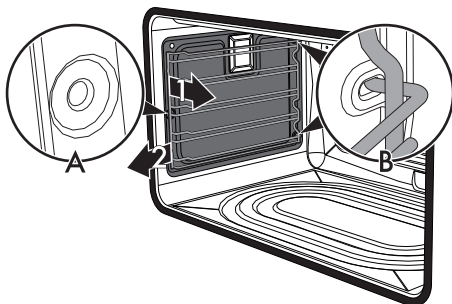


Wyjmowanie bocznych paneli samoczyszczących i ramek na ruszty/blachy (tylko niektóre modele)

Wyjęcie bocznych paneli samoczyszczących i ramek na ruszty/blachy ułatwia czyszczenie bocznych części.

W celu wyjęcia bocznych paneli samoczyszczących i ramek na ruszty/blachy, należy:

- Pociągnąć ramkę do wewnątrz piekarnika, aby odczepić go z mocowania **A**, następnie wysunąć ze znajdujących się na tylnej ścianie gniazd **B**. Boczny panel samoczyszczący jest umocowany do ramki na ruszty/blachy.



Należy uważać, aby podczas wyjmowania panel samoczyszczący nie odłączył się przypadkowo od ramki na ruszty/blachy, aby uniknąć ewentualnych uszkodzeń powierzchni.

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

Regeneracja paneli samoczyszczących (cykl katalizy) (tylko w niektórych modelach)

Cykl regeneracji paneli samoczyszczących jest metodą czyszczenia polegającą na odpowiednim nagraniu umożliwiającym usunięcie niewielkich resztek tłuszczu, nie usuwa resztek po słodkich produktach.

1. Najpierw należy wyczyścić dno i część górną za pomocą szmatki z mikrofibry zmoczonej w wodzie i płynie do naczyń. Dobrze wyczyścić czystą wodą.
2. Ustawić cykl regeneracji wybierając funkcję termoobiegu z maksymalną temperaturą przez jedną godzinę.
3. Jeżeli panele są szczególnie brudne po cyklu regeneracji, rozmontować je i umyć używając płynu do naczyń. Wypłukać i wytrzeć na sucho.
4. Zamontować panele i ustawić funkcję termoobiegu z temperaturą 180 C na jedną godzinę, aby dobrze wyschły.



Zaleca się przeprowadzanie regeneracji paneli samoczyszczących co 15 dni.



Czyszczenie i konserwacja

4.4 Czyszczenie parowe



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



Niedozwolone użycie
Ryzyko uszkodzenia
powierzchni

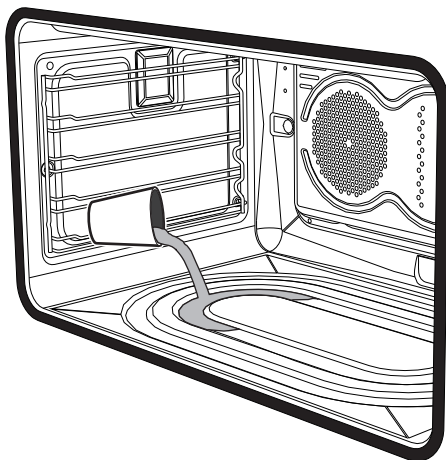
- Usunąć z wnętrza komory resztki jedzenia lub pozostałości pochodzące z poprzedniego pieczenia.
- Przeprowadzać czyszczenie wspomagane tylko, gdy piekarnik jest zimny.

Czynności wstępne

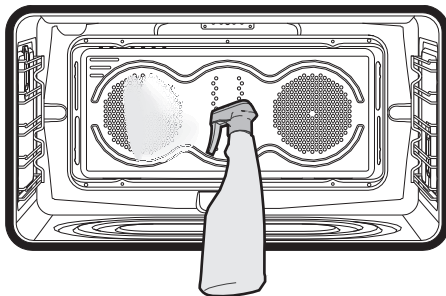
Przed uruchomieniem funkcji Czyszczenia parowego należy:

- Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza komory pieczenia.

- Wlać na blachę 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

1. Przekręcić pokrętkę funkcji na symbol



i pokrętkę temperatury na symbol

2. Ustawić czas trwania pieczenia na 18 minut za pomocą zegara programatora.

Po kilku sekundach od ostatniego użycia przycisków zegara programowania, rozpoczyna się cykl Czyszczenia Parowego.

3. Po zakończeniu cyklu Czyszczenia Parowego minutnik wyłączy elementy grzejne piekarnika i uaktywni się sygnał dźwiękowy i będą migać cyfry na tarczy zegara programowania.

Koniec cyklu Czyszczenia Parowego

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

Dla większej higieny oraz aby przykry zapach nie przechodził na potrawę, należy wysuszyć komorę 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 Konserwacja ponadplanowa

Wymienić lampkę oświetlenia wewnętrznego



Części pod napięciem
Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

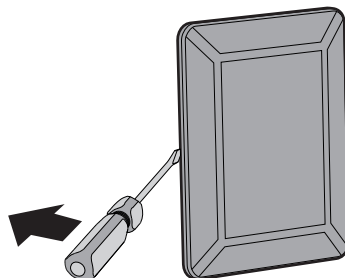


Komorę urządzenia jest wyposażona w dwie żarówki 40W.

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



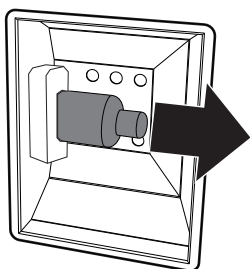
Uważać, aby nie zarysować emalii na ścianie komory pieczenia.





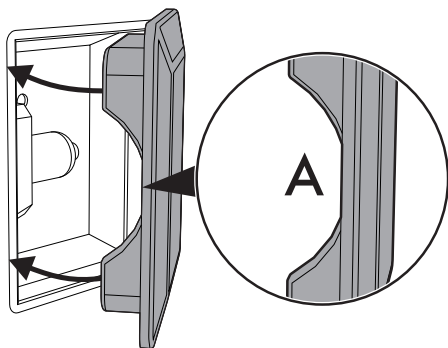
Czyszczenie i konserwacja

4. Wyjąć żarówkę.



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

5. Włożyć nową żarówkę.
6. Zamontować pokrywkę. Pozostawić wewnętrzny profil szybki (A) skierowany do drzwiczek.

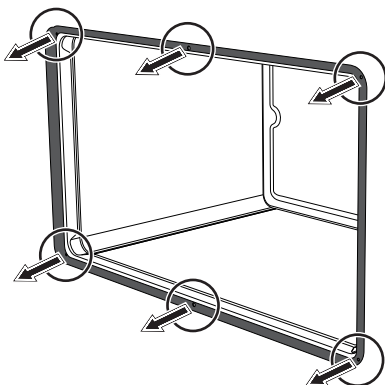


7. Nacisnąć osłonę, aby przylegała do oprawki.

Demontaż i montaż uszczelki

W celu wymontowania uszczelki, należy:

- Odczepić zaczepy umieszczone na 4 rogach i na środku a następnie pociągnąć uszczelkę na zewnątrz.



W celu zamontowania uszczelki, należy:

- Zaczepić zaczepy umieszczone w 4 rogach i na środku uszczelki.

Porady dotyczące konserwacji uszczelki

Uszczelka musi być miękka i elastyczna.

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



5 Instalacja

5.1 Ustawianie



Ciężkie urządzenie
Niebezpieczeństwo zranienia
przez zgniecie

- 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.



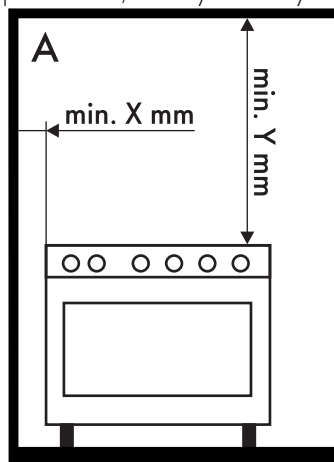
Wydzielanie ciepła podczas działania urządzenia
Ryzyko pożaru

- Okleiny, spoiwa lub powłoki z tworzyw sztucznych na meblach przylegających do urządzenia powinny być odporne na wysoką temperaturę (nie niższa niż 90 °C).

Półki umieszczone nad blatem roboczym urządzenia muszą się znajdować w minimalnej odległości Y mm. Jeżeli nad płytą kuchenną zostanie zainstalowany okap wyciągowy, skonsultować jego instrukcję i zachować odpowiednią odległość.

X	150 mm
Y	750 mm

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



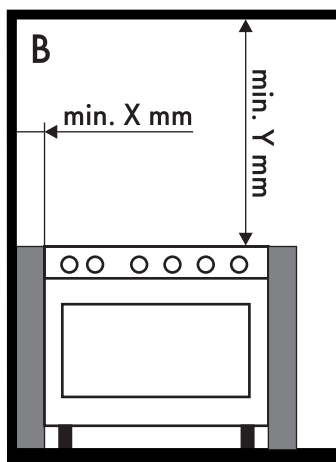
A - Klasa 1

(Urządzenie niezabudowane)

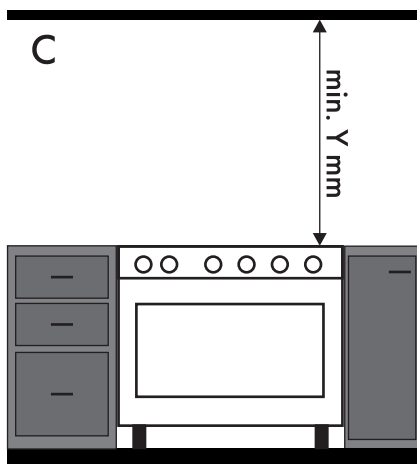
Może być zamontowane przy ścianie, która wznosi się ponad blat roboczy, w minimalnej odległości **X** mm od boku urządzenia, jak pokazano na rysunkach „A” i „C” odnoszących się do klasy instalacji.



Instalacja

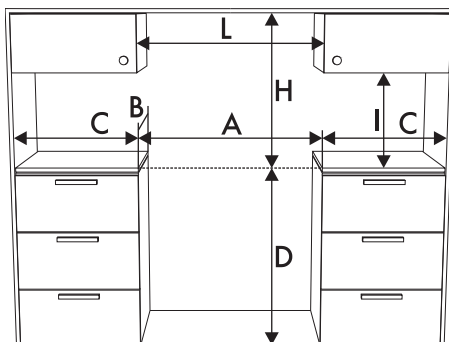


B - Klasa 2 podklasa 1
(Urządzenie zabudowane)



C - Klasa 2 podklasa 1
(Urządzenie zabudowane)

Wymiary urządzenia



A	900 mm
B	600 mm
C¹	min. 150 mm
D	900 - 915 mm
H	750 mm
I	450 mm
L²	900 mm

¹ Minimalna odległość od bocznych ścianek lub od innych materiałów łatwopalnych.

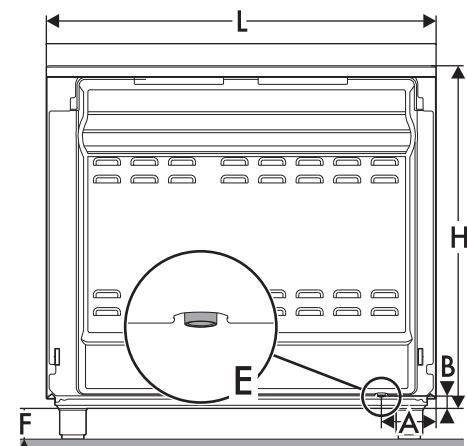
² Minimalna szerokość szafki (=A).



Urządzenie musi zainstalować wykwalifikowany technik, zgodnie z obowiązującymi przepisami.



Wymiary urządzenia: umiejscowienie przyłącza energii elektrycznej (mm)



A	124
B	38
F	min. 70 - maks. 110
H	809
L	898

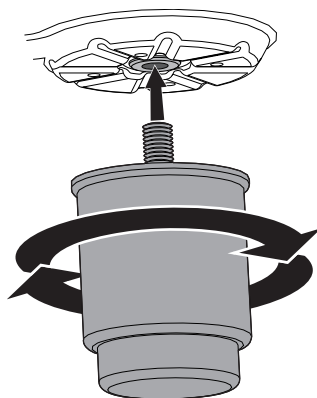
E = Przyłącze energii elektrycznej

Ustawianie i poziomowanie



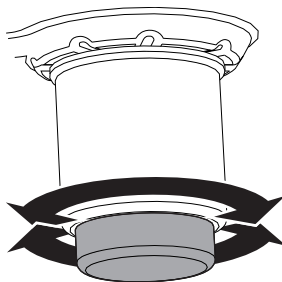
**Ciężkie urządzenie
Ryzyko uszkodzenia urządzenia**

- Najpierw włożyć nóżki przednie, a następnie tylne.
- Po podłączeniu gazowym i elektrycznym, dokręcić do urządzenia cztery nóżki znajdujące się w wyposażeniu.



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

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





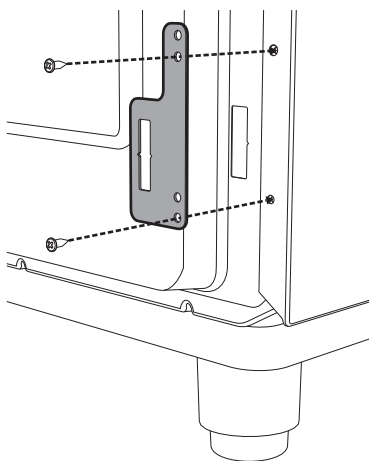
Instalacja

Montaż na ścianie

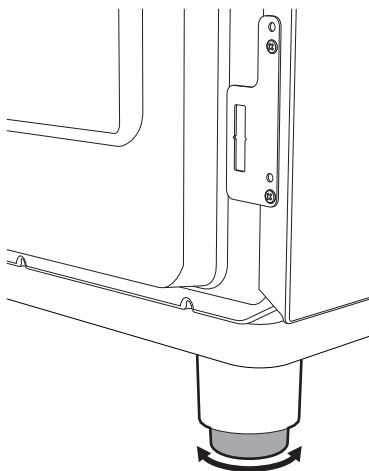


Aby uniknąć przewrócenia, należy zamontować elementy stabilizujące.

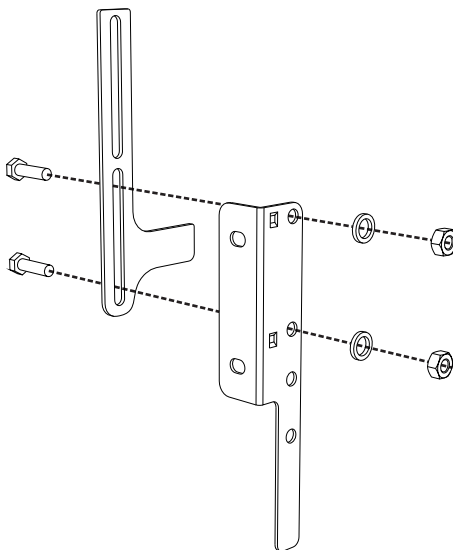
1. Dokręcić płytkę mocującą z tyłu urządzenia do ściany.



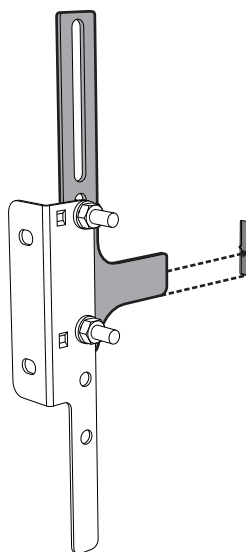
2. Wyregulować wysokość 4 nóżek.



3. Zmontować listwę mocującą.

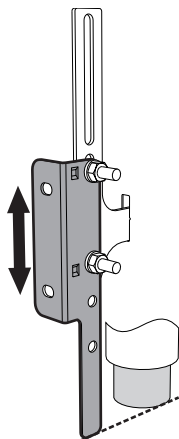


4. Wyrównać podstawę haka listwy mocującej z podstawą nacięcia na płycie mocującej do ściany.

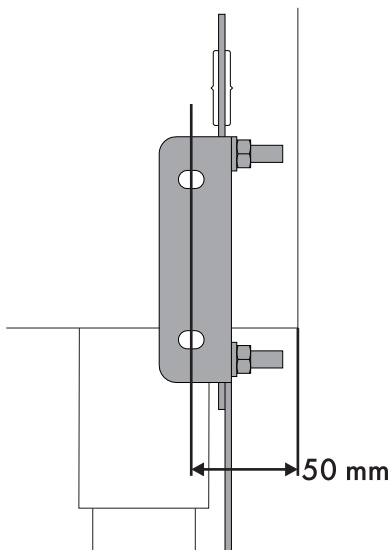




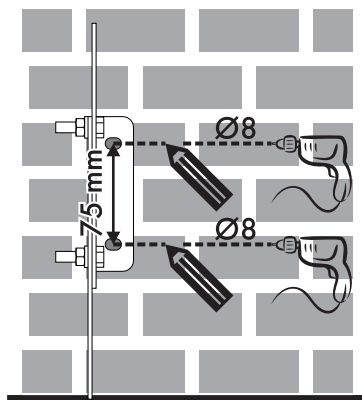
5. Wyrównać podstawę listwy mocującej aż do ziemi i dokręcić śruby w celu zablokowania wymiarów.



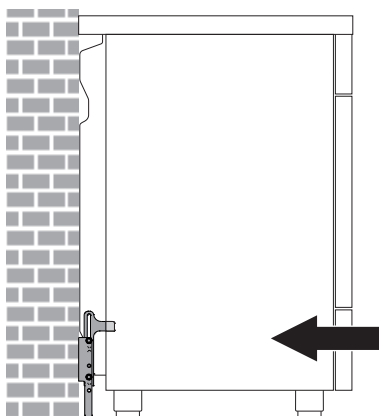
6. Uwzględnić odległość 50 mm od boku urządzenia do otworów w listwie.



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.





Instalacja

5.2 Podłączanie do instalacji elektrycznej



Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Podłączenie do instalacji elektrycznej powinno zostać wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.
- Zastosować środki ochrony indywidualnej.
- Należy obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Nigdy nie ciągnąć za przewód, aby wyjąć wtyczkę.
- Używać przewodów odpornych na temperaturę co najmniej 90 °C.
- Moment dokręcenia śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,5-2 Nm.

Informacje ogólne

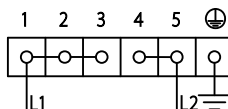
Sprawdzić, czy charakterystyka sieci elektrycznej odpowiada danym przedstawionym na tablicie znamionowej. Tabliczka znamionowa, zawierająca dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie, jest umieszczona na urządzeniu, w widocznym miejscu.

Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

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

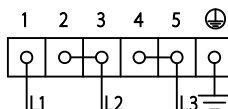
Urządzenie może funkcjonować:

- 220-240 V 2~



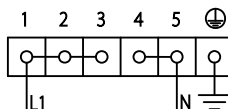
Kabel **trójżyłowy 3 x 10 mm²**.

- 3220-240 V 3~



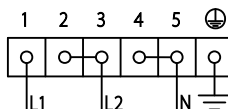
Kabel **czterżyłowy 4 x 4 mm²**.

- 220-240 V 1N~



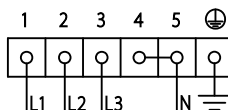
Kabel **trójżyłowy 3 x 10 mm²**.

- 380-415 V 2N~



Kabel **czterżyłowy 4 x 4 mm²**.

- 380-415 V 3N~



Kabel **pięćżyłowy 5 x 2,5 mm²**.

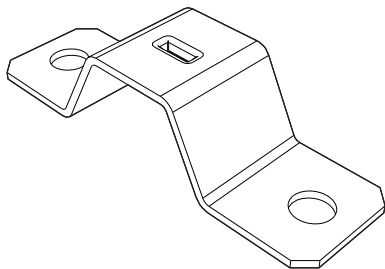


Wskazane wartości dotyczą wewnętrznego przekroju kabla.



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

Obejma zastępcza



W przypadku podłączenia dwufazowego lub trójfazowego, w celu prawidłowego przymocowania kabla należy wymienić zainstalowaną obejmę na tę znajdującą się na wyposażeniu.

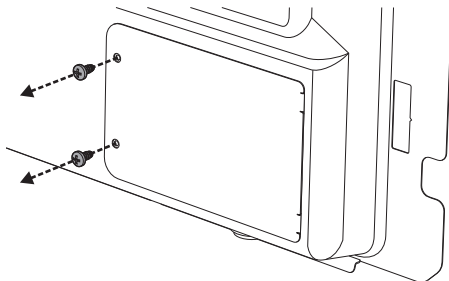
Podłączenie stałe

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

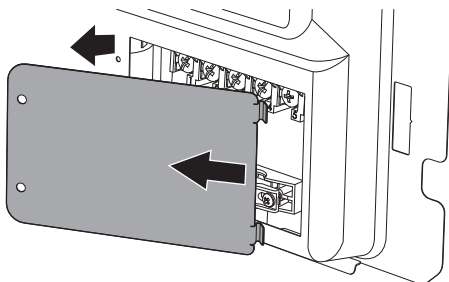
Dostęp do listwy zaciskowej

Aby podłączyć przewód zasilający, należy uzyskać dostęp do listwy zaciskowej na tylnej osłonie:

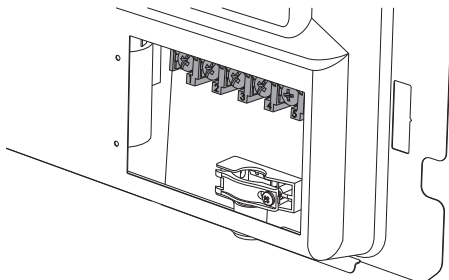
1. Wykręcić śruby mocujące pokrywę do osłony tylnej.



2. Obrócić delikatnie pokrywę i wyjąć ją z jej gniazda.



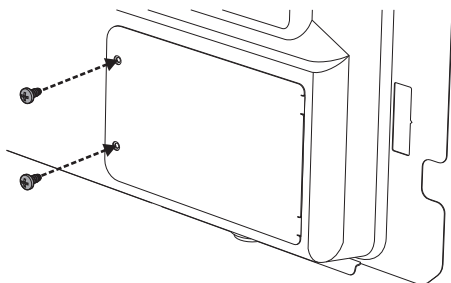
3. Podłączyć kabel zasilający.





Należy poluzować śrubę mocującą kabel przed podłączeniem kabla zasilającego.

4. Następnie ustawić pokrywę na tylnej osłonie i umocować ją wykręconymi wcześniej śrubami.



5.3 Instrukcje dla instalatora

- Po zamontowaniu wtyczka musi być dostępna. Nie zginać i nie przyciskać kabla podłączeniowego do sieci elektrycznej.
- 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.

