Spis treści

1 Ostrzeżenia 532

1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa 532
1.2 Przeznaczenie urządzenia 537
1.3 Odpowiedzialność producenta 537
1.4 Instrukcja obsługi 537
1.5 Tabliczka znamionowa 537
1.6 Utylizacja 537
1.7 Jak czytać instrukcje obsługi 538

2 Opis 539

2.1 Opis ogólny 539
2.2 Płyta kuchenna 540
2.3 Panel sterowania 541
2.4 Pozostałe części 541
2.5 Dostępne akcesoria 542

3 Użytkowanie 544

3.1 Ostrzeżenia 544
3.2 Pierwsze użycie 545
3.3 Użytkowanie akcesoriów 545
3.4 Użytkowanie płyty 548
3.5 Użytkowanie piekarnika 554
3.6 Porady dotyczące przygotowywania potraw 562
3.7 Funkcje specjalne 564
3.8 Programy automatyczne 567
3.9 Menu drugorzędne 571
3.10 Użytkowanie schowka 574

4 Czyszczenie i konserwacja 575

4.1 Ostrzeżenia 575
4.2 Czyszczenie płyty witroceramicznej 575
4.3 Czyszczenie drzwiczek 577
4.4 Czyszczenie komory urządzenia 579
4.5 Konserwacja nadzwyczajna 583

5 Montaż 586

5.1 Ustawienie 586
5.2 Podłączenie elektryczne 593
5.3 Instrukcje dla montażysty 596

TŁUMACZENIEM INSTRUKCJI ORYGINALNEJ

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

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

PL

1 Ostrzeżenia

1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Obrażenia na osobach

- Urządzenie i jego elementy są bardzo gorące podczas użytkowania. Podczas użytkowania nie należy dotykać elementów grzejnych.
- Podczas przekręcania żywności w komorze pieczenia, należy chronić ręce zakładając rękawice termiczne.
- Nie należy nigdy próbować gasić płomienia lub pożaru wodą: wyłączyć urządzenie i nakryć płomień pokrywą lub ognioodporną narzutą.
- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach psychofizycznych lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy pozostające pod kontrolą osób dorosłych odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo.
- Urządzenie nie służy do zabawy.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez opieki osoby dorosłej.
- Nie pozwolić dzieciom poniżej 8 roku życia na zbliżanie się do funkcjonującego urządzenia.
- Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Pamiętać, że strefy grzewcze nagrzewają się bardzo szybko. Nie podgrzewać pustych garnków. Niebezpieczeństwo przegrzania.
- W przypadku podgrzania tłuszcz i olej mogą się zapalić. Podczas przygotowywania posiłków z użyciem oleju lub tłuszczu zaleca się pozostanie w kuchni. Jeżeli tłuszcz lub olej zapalą się nie gasić ognia wodą. Przykryć garnek pokrywką i wyłączyć strefę grzewczą.

- Należy nadzorować proces gotowania. Krótkie gotowanie należy ciągle nadzorować.
- Podczas użytkowania nie kłaść metalowych przedmiotów, jak naczynia lub sztućce, na powierzchni grzewczej ponieważ mogłyby się nagrzać.
- Nie należy wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztućce lub przyrządy) do szczelin.
- Nie wlewać wody na bardzo gorące blachy.
- Podczas pieczenia drzwiczki powinny być zamknięte.
- Przy sprawdzeniu potrawy lub pod koniec pieczenia otworzyć drzwiczki na 5 cm na kilka sekund, aby uwolnić parę, a następnie otworzyć zupełnie drzwiczki.
- Nie otwierać schowka (jeżeli obecny), gdy piekarnik jest włączony i jeszcze gorący.
- Przedmioty w schowku mogą być bardzo gorące po użyciu piekarnika.
- Nie używać lub przechowywać materiałów łatwopalnych w schowku (jeżeli obecny) lub w pobliżu urządzenia.
- W pobliżu funkcjonującego urządzenia nie wolno używać puszek spray.
- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.
- Nie wprowadzać zmian na urządzeniu.
- Przed jakąkolwiek interwencją na urządzeniu (montaż, konserwacja, ustawienie lub przesunięcie) założyć odpowiednie środki ochrony indywidualnej.
- Przed każdą czynnością na urządzeniu odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Nigdy nie próbować naprawiać urządzenia samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego specjalisty.
- Nigdy nie ciągnąć za przewód, aby wyjąć wtyczkę.
- Jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.

Uszkodzenie urządzenia

- Nie stosować ściernych lub agresywnych detergentów (np. produktów z granulkami, odplamiaczy i metalowych gąbek) na częściach szklanych.
- 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 do dołu, w kierunku tylnej części komory.
- 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. Zwrócić maksymalną uwagę
- Nie zostawiać przedmiotów na powierzchniach pieczenia.
- W żadnym razie nie używać urządzenia do ogrzewania pomieszczeń.
- Nie rozpylać produktów w sprayu w pobliżu urządzenia.
- Nie używać naczyń stołowych lub plastikowych pojemników do pieczenia żywności.
- Nie wkładać do komory pieczenia potraw w zamkniętych puszkach lub pojemnikach.
- Wyjąć z komory pieczenia wszystkie blachy i ruszty, które nie są używane podczas pieczenia.
- Nie przykrywać dna komory pieczenia folią aluminiową lub cynfolią.
- Nie kłaść garnków lub blach bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
- W przypadku przygotowywania potrawy w papierze do pieczenia, należy umieścić go tak, aby nie zakłócał cyrkulacji gorącego powietrza wewnątrz urządzenia.
- Nie kłaść garnków lub blach bezpośrednio na środkowej szybce otwartych drzwiczek.
- 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 kłaść pustych garnków i patelni na włączonych strefach grzewczych.
- 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 ściernych lub agresywnych detergentów (np. produktów z granulkami, odplamiaczy i metalowych gąbek) na częściach szklanych.
- Nie myć w zmywarce zdejmowanych części takich jak kratki, korony i nakładki.

Montaż

- Niniejszego urządzenia **nie można montować** na łodziach i w przyczepach kempingowych.
- Niniejszego urządzenia nie można montować na żadnej podstawie.
- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.
- Nie używać otwartych drzwiczek jako dźwigni do ustawienia urządzenia w meblu.
- Nie wywierać zbyt dużego nacisku na otwarte drzwiczki.
- Nie stosować klamki do podnoszenia lub przenoszenie urządzenia.
- Aby uniknąć przegrzania urządzenia, nie wolno go instalować za ozdobnymi drzwiczkami lub panelem.
- Podłączenie elektryczne powinno być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.
- Należy obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.

- Używać przewodów odpornych na temperaturę co najmniej 90 °C.
- Moment dokręcenie śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,5 - 2 Nm.

Informacje na temat omawianego urządzenia

- Po użyciu wyłączyć płyty. 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.
- Powierzchnia witroceramiczna jest bardzo wytrzymała na uderzenia. Należy jednak unikać upadku przedmiotów na powierzchnię grzewczą, ponieważ jeżeli są ostre mogłyby spowodować jej pęknięcie.
- Nie wolno stosować witroceramicznej powierzchni grzewczej jako blatu.
- Jeżeli pojawią się rysy, pęknięcia lub powierzchnia płyty witroceramicznej całkowicie pęknie, należy natychmiast wyłączyć urządzenie. Odłączyć zasilanie elektryczne i skontaktować się z Serwisem Technicznym.
- 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.
- 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).

1.2 Przeznaczenie urządzenia

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

1.3 Odpowiedzialność producenta

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

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

1.4 Instrukcja obsługi

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

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

1.5 Tabliczka znamionowa

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

1.6 Utylizacja

Urządzenie należy poddać utylizacji oddzielnie od innych odpadów (dyrektywy 2002/95/WE, 2002/96/WE, 2003/108/WE).

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

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

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

Napięcie elektryczne

Niebezpieczeństwo porażenia prądem

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

PL

- Powierzyć urządzenie odpowiednim centrom selektywnej zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych lub oddać sprzedawcy w momencie zakupu podobnego urządzenia.

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

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

Opakowania z tworzyw sztucznych

Niebezpieczeństwo uduszenia się

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

1.7 Jak czytać instrukcje obsługi

W instrukcji zastosowano następujące symbole ułatwiające czytanie:

Ostrzeżenia

Ogólne informacje dotyczące instrukcji, bezpieczeństwa i końcowej utylizacji.

Opis

Opis urządzenia i akcesoriów.

Użytkowanie

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

Czyszczenie i konserwacja

Informacje dotyczące prawidłowego czyszczenia i konserwacji urządzenia.

Montaż

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

Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

Informacja

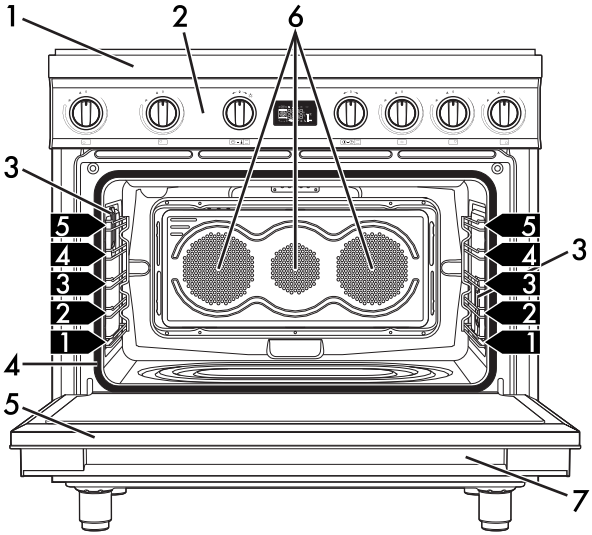
Porada

1. Sekwencja instrukcji obsługi.

- Pojedyncza instrukcja obsługi.

2 Opis

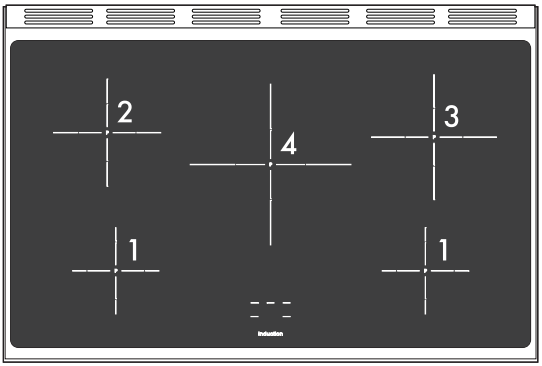
2.1 Opis ogólny



1 Płyta kuchenna
2 Panel sterowania
3 Lampka
4 Uszczelka
5 Drzwiczki
6 Wentylator
7 Schowek
1,2,3... Ramki na ruszty/blachy

PL

2.2 Płyta kuchenna



Strefa	Średnica zewnętrzna (mm)	Maks. pobrana moc (W)*	Pobrana moc w funkcji Booster (W)*
1	145	1400	2200
2	180	1850	3000
3	210	2300	3700
4	270	2600	3700

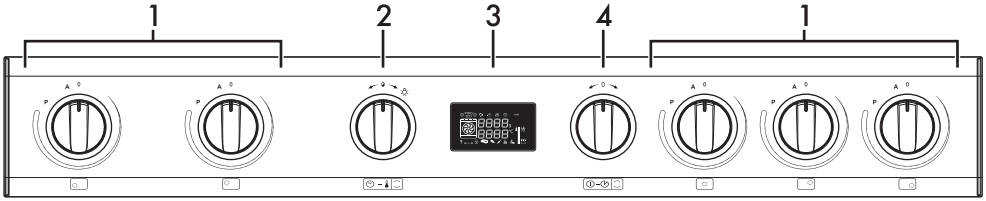
* wartości mocy są przybliżone i mogą się zmieniać w zależności od stosowanego naczynia lub wybranych ustawień.

Zalety gotowania na płycie indukcyjnej

Płyta jest wyposażona w oddzielną cewkę indukcyjną do każdej strefy grzewczej. Każda cewka znajdująca się pod powierzchnią witroceramiczną 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

Do sterowania strefami grzewczymi płyty indukcyjnej.

Wcisnąć i przekręcić 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 Pokrętło temperatury

Za pomocą tego pokrętła można wybrać temperaturę pieczenia, czas trwania, ustawić zaprogramowane pieczenie, bieżącą godzinę i włączyć lub wyłączyć wewnętrzne oświetlenie komory.

3 Wyświetlacz

Wyświetla bieżącą godzinę, wybraną funkcję i temperaturę pieczenia oraz ewentualnie przypisany czas trwania.

4 Pokrętło funkcji

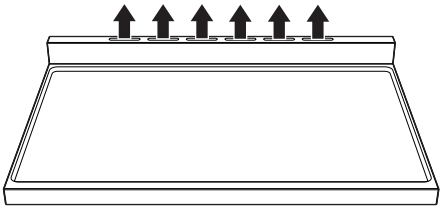
Za pomocą tego pokrętła można włączyć/wyłączyć urządzenie i wybrać funkcję pieczenia.

2.4 Pozostałe części

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.

PL

Oświetlenie wewnętrzne

Wewnętrzne oświetlenie urządzenia włącza się:

- po otwarciu drzwiczek;
- po wybraniu jakiejkolwiek funkcji, z wyjątkiem funkcji PYRO ECO + i (modele wielofunkcyjne) oraz funkcji PYRO ECO i PYRO ECO (modele z pirolizą);
- Po przekręceniu na krótko pokrętła temperatury w prawo (ręczna aktywacja i dezaktywacja).

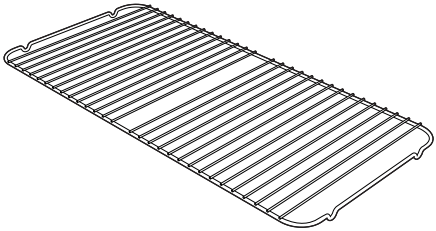
Gdy drzwiczki są otwarte nie można wyłączyć wewnętrznego oświetlenia.

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).

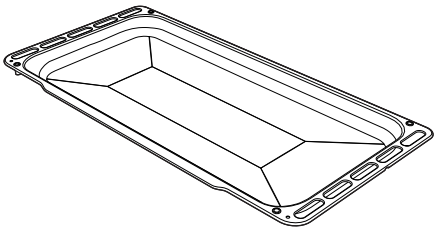
2.5 Dostępne akcesoria

Ruszt do blachy



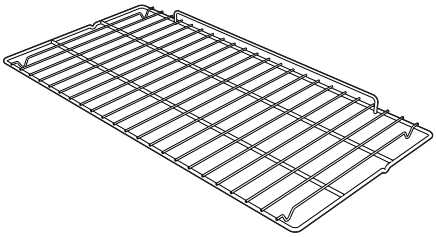
Do umieszczenia na nim blachy w celu pieczenia produktów, które mogą kapać.

Głęboka blacha



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

Ruszt



Do podtrzymywania naczyń z pieczoną potrawą.

W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie akcesoria.

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

3.1 Ostrzeżenia

Wysoka temperatura 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.

Wysoka temperatura wewnątrz schowka
Niebezpieczeństwo poparzeń

- Nie otwierać schowka, gdy urządzenie jest uruchomione i jeszcze gorące.
- Przedmioty znajdujące się w schowku mogą być bardzo gorące po użyciu urządzenia.

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 urządzenia.
- 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.

Niedozwolone użycie
Niebezpieczeństwo poparzeń

- 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 dostają do płyty kuchennej uaktywnić blokadę przycisków.
- Po użyciu, wyłączyć strefy grzewcze, które pozostają jeszcze bardzo gorące nawet, jeżeli są wyłączone. Nie dotykać powierzchni płyty kuchennej.
- Podgrzany tłuszcz i olej mogą się zapalić. Zwrócić maksymalną uwagę.

Wysoka temperatura podczas użytkowania
Niebezpieczeństwo pożaru lub wybuchu

- Nie rozpylać produktów w sprayu w pobliżu urządzenia.
- Nie używać materiałów łatwopalnych w pobliżu urządzenia 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.

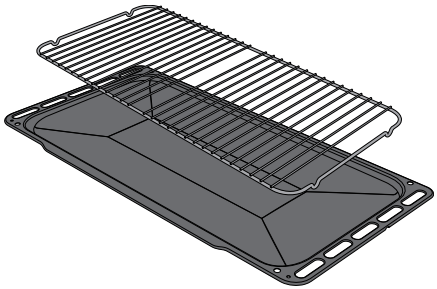
3.2 Pierwsze użycie

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).
4. Rozgrzać puste urządzenie do maksymalnej temperatury, aby usunąć ewentualne pozostałości fabryczne.

3.3 Użytkowanie akcesoriów

Ruszt do blachy

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

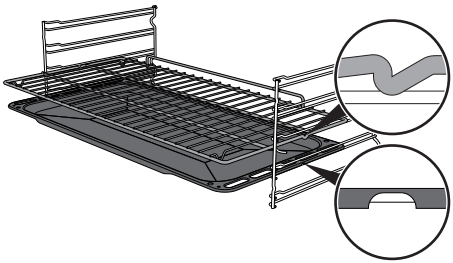


PL

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 włożyć ruszty i blachy aż do końca.

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

3.4 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 pokrętło na pozycji **O**. Nigdy nie należy polegać wyłącznie na czujniku obecności garnka.

Niedozwolone użycie
Niebezpieczeństwo poparzeń

- UWAGA: Proces pirolizy dezaktywuje działającą płytę kuchenną.
- UWAGA: W przypadku przeprowadzania procesu pirolizy, gdy strefy grzewcze są jeszcze gorące, informacje pojawiające się na wyświetlaczu płyty są nieaktywne.

Wszystkie elementy sterownicze i kontrolne urządzenia znajdują się na przednim panelu. Obok każdego pokrętła jest wskazana przypisana mu strefa grzewcza.

Wystarczy przekręcić pokrętło 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:

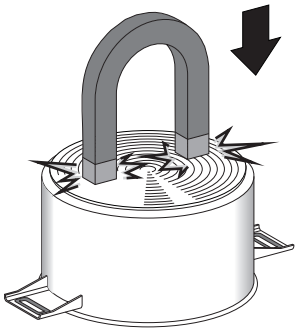
- Naczynia z emaliowanej stali o grubym dnie.
- Naczynia z żeliwa z emaliowanym dnem.
- Naczynia z wielowarstwowej stali nierdzewnej, stali ferromagnetycznej nierdzewnej i aluminium o specjalnym dnie.

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 U 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 U.

Jeżeli na strefie grzewczej znajduje się odpowiedni garnek, system rozpoznawania włącza ją na poziomie mocy ustawionym za pomocą pokrętła. Przekazywanie energii następuje również po usunięciu garnka ze strefy grzewczej (na wyświetlaczu pojawia się symbol U).

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 wskazana obręczą na strefie 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 H.

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 ilości 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.
- Jeżeli możliwezawsze 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	Pieczenie
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.
- UWAGA: W przypadku przeprowadzania procesu pirolizy, gdy strefy grzewcze są jeszcze gorące, informacje pojawiające się na wyświetlaczu płyty są nieaktywne.

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

PL

Przyspieszanie nagrzewania

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

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

1. Przekręcić pokrętło w lewo, na pozycję **A** i puścić. Na wyświetlaczu pojawi się symbol A.
2. W ciągu 3 sekund wybrać żądaną moc (**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 pokrętła w lewo, spowoduje automatyczne dezaktywowanie funkcji przyspieszenia nagrzewania.

Podgrzewanie potrawy

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

Aby uaktywnić funkcję Podgrzewanie potrawy:

- Przekręcić pokrętło żądanej strefy grzewczej, dopóki na jej wyświetlaczu nie pojawi się symbol U.

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 P.

Po 5 minutach funkcja booster zostanie automatycznie wyłączona i gotowanie będzie trwało z poziomem mocy **9** (tylko w strefach **2** i **3**).

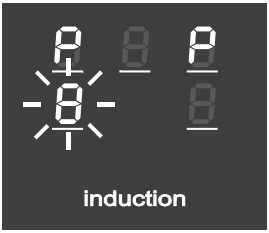
Funkcja booster ma pierwszeństwo w stosunku do funkcji przyspieszania nagrzewania.

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 wytarzaną 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.



Pierwszeństwo zależy od ostatniej ustawionej strefy.

Blokada sterowania

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

1. Gdy wszystkie strefy grzewcze są wyłączone, równocześnie przekręcić dwa pokrętła sterownicze strefy grzewczej w lewo (pozycja **A**).
2. Przytrzymać przekręcone pokrętła, dopóki na wyświetlaczu nie pojawią się symbole L.
3. Puścić pokrętła.

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

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

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

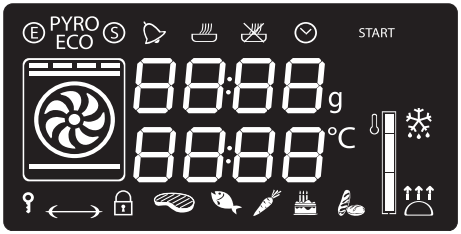
Kody błędów

Jeżeli wyświetlacz przedstawia jeden ze wskazanych kodów błędu C, E, skonsultować się z serwisem technicznym.

PL

3.5 Użytkowanie piekarnika

Wyświetlacz



Kontrolka Eco Logic

Kontrolka Pirolizy (tylko w modelach z pirolizą)

Kontrolka Show Room

Kontrolka minutnika

Kontrolka pieczenia na czas

Kontrolka pieczenia zaprogramowanego

Kontrolka zegara

Kontrolka blokady sterowania

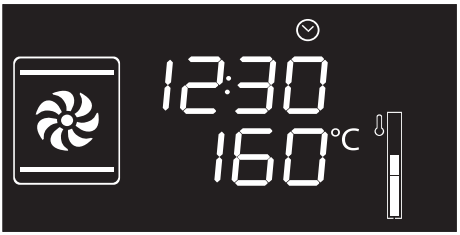
Kontrolka blokady drzwiczek

Poziom osiągniętej temperatury

Warunki funkcjonowania

Stand-by: Gdy nie wybrano żadnej funkcji na wyświetlaczu pokazywana jest bieżąca godzina.

ON: Po uaktywnieniu jakiejkolwiek funkcji na wyświetlaczu przedstawiane są ustawione w niej parametry: temperatura, czas trwania i osiągnięcie temperatury.



Po każdym wciśnięciu pokrętła temperatury, gdy jedna z funkcji jest włączona, przechodzi się stopniowo do stanu parametrów w następującej kolejności.

- °C Temperatura
- Czas trwania minutnika
- Czas trwania
- Zaprogramowany czas trwania pieczenia (jeżeli wybrano pieczenie na czas)
- Wyświetlenie godziny

W każdym ze stanów można zmienić daną wartość przekręcając pokrętło temperatury w prawo lub w lewo. Przytrzymać przekręcone pokrętło w celu szybkiego zwiększenia lub zmniejszenia wartości.

Ustawienie godziny

Przy pierwszym zastosowaniu lub po przerwie w zasilaniu energią, na wyświetlaczu urządzenia miga symbol 0:00. Aby rozpocząć pieczenie należy ustawić bieżącą godzinę.

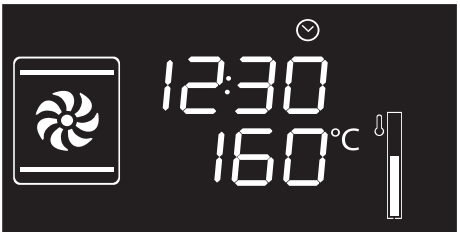
1. Przekręcić pokrętło temperatury w celu ustawienia wyświetlonej godziny (przytrzymać przekręcone pokrętło, aby szybko zwiększyć lub zmniejszyć).
2. Nacisnąć pokrętło temperatury.
3. Przekręcić pokrętło temperatury w celu ustawienia minut (przytrzymać przekręcone pokrętło, aby szybko zwiększyć lub zmniejszyć).
4. Nacisnąć pokrętło temperatury, aby zakończyć ustawienie.

Może się okazać konieczna zmiana bieżącej godziny, na przykład z powodu zmiany czasu z zimowego na letni i odwrotnie. Z pozycji stand-by przytrzymać przekręcone pokrętło temperatury w prawo lub w lewo, dopóki wartość godzin nie zacznie migać.

Nie można zmienić godziny, jeżeli urządzenie jest w stanie ON.

PL

Funkcje pieczenia



1. Nacisnąć i przekręcić pokrętło funkcji, aż do wyboru żądanej funkcji pieczenia.
2. Wcisnąć i przekręcić pokrętło temperatury, aby zmienić temperaturę pieczenia.
3. Nacisnąć pokrętło funkcji, aby uaktywnić tradycyjne pieczenie.

W każdej chwili można przerwać funkcję przytrzymując wciśnięte przez przynajmniej 3 sekundy pokrętło funkcji.

Etap wstępnego nagrzewania

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

Taki etap jest wskazywany miganiem poziomu osiągnięcia temperatury.

Po nagrzaniu poziom osiągnięcia jest wyświetlany stale i następuje emisja sygnału dźwiękowego, który wskazuje, że piekarnik jest gotowy i można włożyć produkt do komory.

Spis funkcji

ECO Eco

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

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

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

Podczas pieczenia w funkcji ECO nie powinno się otwierać drzwiczek.

W funkcji ECO czas pieczenia (i ewentualnego wstępnego nagrzewania) jest dłuższy.

Grzałka górna i dolna

Ciepło pochodzące równocześnie z góry i z dołu sprawia, że taki system nadaje się do pieczenia szczególnego rodzaju potraw. Pieczenie tradycyjne nazywane statycznym nadaje się do przyrządzania jednej potrawy na raz. Idealne do przygotowywania każdego rodzaju pieczeni, chleba, nadziewanego ciasta i szczególnie wskazane do tłustych mięs takich, jak gęś i kaczka.

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, żeberek, boczku. Taka funkcja umożliwia równomierne grillowanie dużej ilości produktu, zwłaszcza mięsa.

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.

Grzałki z ob. pow.

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

Grill z obiegiem powietrza

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

Grzałka dolna z obiegiem powietrza

Połączenie wentylatora 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.

Termoobieg

Połączenie wentylatora z grzałką termoobiegu (wbudowana w tylną część komory pieczenia) pozwala na pieczenie potraw na różnych półkach, 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.

Turbo

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

Minutnik

Ta funkcja nie przerywa pieczenia, uaktywnia wyłącznie sygnał dźwiękowy.

Minutnik można uaktywnić na etapie pieczenia oraz w stanie stand-by.

1. Wcisnąć jeden raz pokrętło temperatury (2 razy, jeżeli trwa pieczenie). Na wyświetlaczu pojawią się liczby 00:00 i miga kontrolka .

2. Przekręcić pokrętło temperatury, aby ustawić czas trwania (od 1 minuty do 4 godzin). Po kilku sekundach kontrolka przestanie migać i rozpocznie się odliczanie.
3. Wybrać żądaną funkcję pieczenia i poczekać na sygnał dźwiękowy wskazujący o zakończeniu czasu. Miga kontrolka .

4. Aby dezaktywować sygnał dźwiękowy wcisnąć lub przekręcić jedno z dwóch pokręteł.
5. Aby wybrać dodatkowy minutnik, przekręcić pokrętło temperatury.

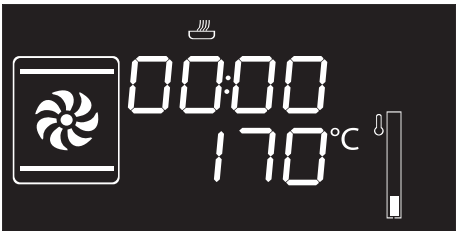
Aby skasować minutnik, należy ustawić wartość na zero

Pieczenie na czas

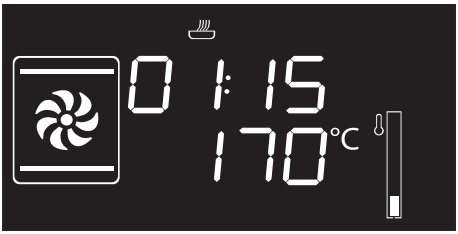
Pieczenie na czas jest funkcją, która pozwala na rozpoczęcie i zakończenie pieczenia po upływie ustawionego przez użytkownika czasu.

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

1. Po wybraniu jednej z funkcji i temperatury pieczenia, trzy razy wcisnąć pokrętło temperatury. Na wyświetlaczu pojawią się liczby 00:00 i miga kontrolka .



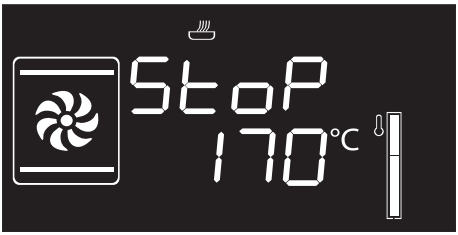
2. Przekręcić pokrętło temperatury w prawo lub w lewo, aby ustawić czas trwania pieczenia od 00:01 do 12:59. Przytrzymać przekręcone pokrętło w celu szybkiego zwiększenia lub zmniejszenia wartości.



3. Po kilku minutach od wyboru żądanego czasu, przestanie migać kontrolka i rozpocznie się pieczenie na czas.

Aby ręcznie wydłużyć czas pieczenia, ponownie wcisnąć pokrętło temperatury. Urządzenie wznowi normalne funkcjonowanie według wcześniej wybranych ustawień.

4. Po zakończeniu pieczenia, na wyświetlaczu pojawi się napis StoP i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.



PL

5. Aby dezaktywować sygnał dźwiękowy wcisnąć lub przekręcić jedno z dwóch pokręteł lub otworzyć drzwiczki.

Aby dezaktywować sygnał dźwiękowy i wybrać dodatkowe pieczenie na czas, przekręcić pokrętło temperatury w prawo.

Aby dezaktywować sygnał dźwiękowy i wybrać inną funkcję pieczenia, przekręcić pokrętło funkcji w prawo lub w lewo.

Aby wyłączyć urządzenie przytrzymać wciśnięte pokrętło funkcji.

Zmiana danych w funkcji pieczenia na czas

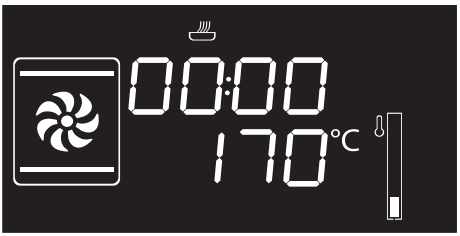
Podczas funkcjonowania można zmienić czas trwania pieczenia na czas:

1. Gdy kontrolka jest stała i trwa pieczenie, dwukrotnie wcisnąć pokrętło temperatury. Kontrolka zacznie migać.
2. Przekręcić pokrętło temperatury w prawo lub w lewo, aby zmienić wcześniej ustawiony czas pieczenia.

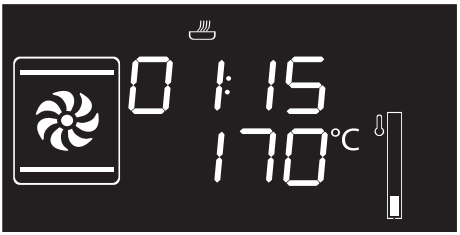
Pieczenie zaprogramowane

Pieczenie zaprogramowane jest funkcją umożliwiającą automatyczne zakończenie w ustalonym czasie, ustawionym przez użytkownika, z konsekwentnym automatycznym wyłączeniem urządzenia.

1. Po wybraniu jednej z funkcji i temperatury pieczenia, trzy razy wcisnąć pokrętło temperatury. Na wyświetlaczu pojawią się liczby 00:00 i miga kontrolka .

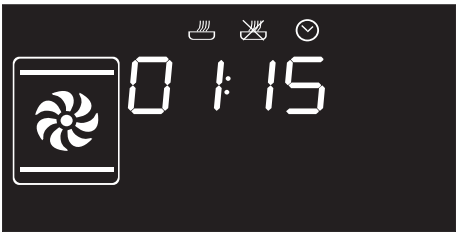


2. Przekręcić pokrętło w prawo lub w lewo, aby ustawić czas trwania pieczenia od 00:01 do 12:59. Przytrzymać przekręcone pokrętło w celu szybkiego zwiększenia lub zmniejszenia wartości.



3. Wcisnąć czwarty raz pokrętło temperatury. Miga kontrolka . Przekręcić pokrętło w prawo lub w lewo, aby ustawić koniec pieczenia.

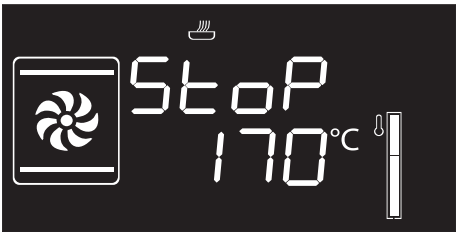
4. Po kilku sekundach kontrolki i przestaną migać. Urządzenie ustawi się w stanie oczekiwania zaprogramowanej godziny rozpoczęcia pieczenia.



Aby ręcznie wydłużyć czas pieczenia, ponownie wcisnąć pokrętło temperatury. Urządzenie wznowi normalne funkcjonowanie według wcześniej wybranych ustawień.

W pieczeniu na czas, włączenie piekarnika następuje 10 minut wcześniej w celu umożliwienia osiągnięcia wymaganej temperatury pieczenia (wstępne nagrzewanie).

5. Po zakończeniu pieczenia, na wyświetlaczu pojawi się napis StoP i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.



6. Aby dezaktywować sygnał dźwiękowy wcisnąć lub przekręcić jedno z dwóch pokręteł lub otworzyć drzwiczki.

Aby wyłączyć urządzenie przytrzymać wciśnięte pokrętło funkcji.

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

PL

Zmiana danych w funkcji pieczenia zaprogramowanego

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

Podczas funkcjonowania można zmienić czas trwania pieczenia zaprogramowanego:

1. Gdy kontrolki i są stałe i urządzenie oczekuje na rozpoczęcie pieczenia, dwukrotnie wcisnąć pokrętło temperatury. Kontrolka zacznie migać.
2. Przekręcić pokrętło temperatury w prawo lub w lewo, aby zmienić wcześniej ustawiony czas pieczenia.
3. Ponownie wcisnąć pokrętło temperatury. Kontrolka wyłączy się i zacznie migać kontrolka . Na wyświetlaczu pojawi się czas zakończenia pieczenia.
4. Przekręcić pokrętło temperatury w prawo lub w lewo, aby opóźnić koniec pieczenia.
5. Po kilku sekundach kontrolki i przestaną migać i pieczenie zaprogramowane zostanie wznowione według nowych ustawień.

3.6 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).
- Przy takiej samej wadze, czas pieczenia produktu pokrojonego w kawałki jest krótszy niż w przypadku produktu w jednym kawałku.

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 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, przed grillowaniem zaleca się wstępne nagrzanie komory pieczenia.
- Należy umieścić produkt na środku rusztu.

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.
- W przypadku pieczenia na kilku poziomach, najlepiej umieścić produktu na 2 i 4 poziomie, zwiększyć czas pieczenia o kilka minut i używać wyłącznie funkcji z wentylatorem.
- 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.
- Czas pieczenia bez i profiterole zależy od ich wielkości.

Porady dotyczące rozmrażania i wyrastania ciasta

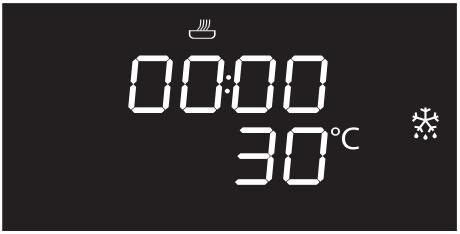
- Umieścić na pierwszym poziomie komory pieczenia zamrożony produkt bez opakowania w pojemniku bez pokrywki.
- Nie nakładać produktów jeden na drugim.
- Aby rozmrozić mięso użyć rusztu na drugim poziomie i blachy na pierwszym. W ten sposób produkt nie wejdzie w kontakt z płynem wydzielanym przy rozmrażaniu.
- Owoce i chleb, jeżeli są pokrojone na kawałki, wymagają takiego samego czasu do rozmrożenia, niezależnie od ilości i całkowitego ciężaru.
- 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.
- (Gdzie istnieje) Jeżeli nie używa się płyty na pizzę, należy ją wyjąć z komory pieczenia.

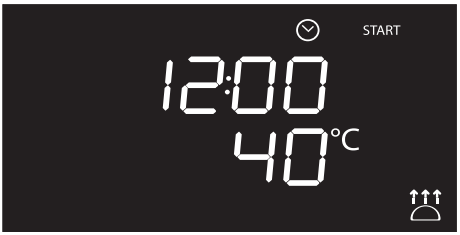
3.7 Funkcje specjalne

Rozmrażanie wg czasu



1. Włożyć potrawę do komory pieczenia.
2. Wcisnąć i przekręcić pokrętło funkcji, aby uaktywnić funkcję rozmrażania wg czasu.
3. Przekręcić pokrętło temperatury, aby ustawić czas trwania (od 1 sekund do 99 minut).
4. Wcisnąć pokrętło temperatury, aby potwierdzić ustawiony czas trwania. Miga napis START.
5. Wcisnąć pokrętło funkcji, aby uaktywnić rozmrażanie wg czasu.
6. Po zakończeniu pieczenia pojawi się napis StoP i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.
7. Aby dezaktywować sygnał dźwiękowy wcisnąć lub przekręcić jedno z dwóch pokręteł lub otworzyć drzwiczki.
8. Przytrzymać pokrętło funkcji przez przynajmniej 3 sekundy w celu wyjścia z funkcji.

Wyrastanie ciasta

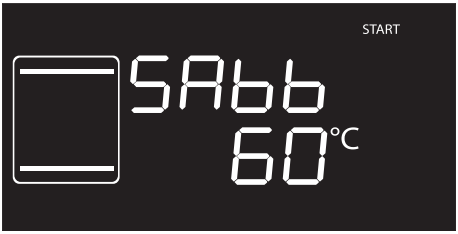


W funkcji wyrastania ciasta nie można zmienić temperatury.

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

1. Umieścić cisto do wyrośnięcia na drugiej półce.
2. Wcisnąć i przekręcić pokrętło funkcji, aby uaktywnić funkcję wyrastania ciasta. Miga napis START.
3. Wcisnąć pokrętło funkcji, aby uaktywnić wyrastanie ciasta.
4. Po zakończeniu pieczenia pojawi się napis StoP i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.
5. Aby dezaktywować sygnał dźwiękowy wcisnąć lub przekręcić jedno z dwóch pokręteł lub otworzyć drzwiczki.
6. Przytrzymać pokrętło funkcji przez przynajmniej 3 sekundy w celu wyjścia z funkcji.

Szabat



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

W takim ustawieniu urządzenie wykonuje pewne szczególne funkcje:

- Pieczenie nie może trwać przez nieokreślony czas, nie można ustawić żadnego pieczenia na czas.
- Nie jest wykonywane wstępne nagrzewanie.
- Temperatura pieczenia w zakresie 60-100 °C.
- Lampka komory urządzenia jest wyłączona, nie uaktywnia się po otwarciu drzwiczek lub ręcznej aktywacja za pomocą pokrętła.
- Wewnętrzny wentylator jest wyłączony.
- Podświetlenie pokręteł i sygnały dźwiękowe są wyłączone.

Po uaktywnieniu funkcji Szabat nie można zmienić żądnego parametru.

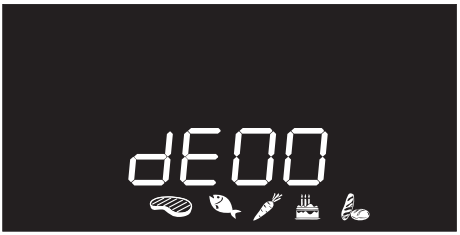
Wciskanie pokręteł nie daje żadnych efektów; jest aktywne wyłącznie pokrętło funkcji umożliwiające wyłączenie urządzenia.

1. Wcisnąć i przekręcić pokrętło funkcji, aby uaktywnić funkcję Szabat SAbb.
2. Wcisnąć i przekręcić pokrętło temperatury, aby zmienić temperaturę funkcji.
3. Wcisnąć pokrętło temperatury, aby potwierdzić ustawioną temperaturę.

   Miga napis START.
4. Wcisnąć pokrętło funkcji, aby uaktywnić funkcję Szabat.
5. Przytrzymać pokrętło funkcji przez przynajmniej 3 sekundy w celu wyjścia z funkcji.

PL

Rozmrażanie wg wagi



Taka funkcja umożliwia rozmrażanie produktów na podstawie ich ciężaru i rodzaju.

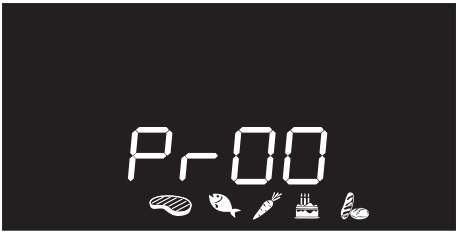
1. Włożyć potrawę do komory pieczenia.
2. Wcisnąć i przekręcić pokrętło funkcji w celu wybrania rozmrażania wg wagi oznaczonego napisem dE00 i podświetlonymi symbolami produktów .
3. Wcisnąć pokrętło funkcji, aby potwierdzić rozmrażanie wg wagi.
4. Przekręcić pokrętło funkcji w celu wybrania rodzaju produktu do rozmrożenia.
5. Przekręcić pokrętło temperatury w celu wybrania ciężaru (w gramach) produktu do rozmrożenia.
6. Wcisnąć pokrętło funkcji, aby potwierdzić ustawione parametry i rozpocząć rozmrażanie.
7. Po zakończeniu pieczenia pojawi się napis StoP i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.
8. Aby dezaktywować sygnał dźwiękowy wcisnąć lub przekręcić jedno z dwóch pokręteł lub otworzyć drzwiczki.
9. Przytrzymać pokrętło funkcji przez przynajmniej 3 sekundy w celu wyjścia z funkcji.

Ustawione wstępnie parametry

dE	Rodzaj	Ciężar (g)	Czas (min)*
01	Mięso	500	120
02	Ryby	300	55
03	Owoce	300	35
04	Chleb	300	25

*Czas rozmrażania zależy od kształtu i wymiarów rozmrażanego produktu.

3.8 Programy automatyczne



Automatyczne programy pieczenia są podzielone pod względem rodzaju potraw.

1. Wcisnąć i przekręcić pokrętło funkcji w celu wybrania pieczenia według automatycznych programów oznaczonego napisem Pr00 i podświetlonymi symbolami produktów .
2. Wcisnąć pokrętło funkcji, aby potwierdzić pieczenie za pomocą automatycznego programu.
3. Przekręcić pokrętło funkcji, aby wybrać ustalony program (patrz Tabela programów automatycznych).
4. Przekręcić pokrętło temperatury w celu wybrania ciężaru (w gramach) produktu do pieczenia.
5. Po zakończeniu wstępnego nagrzewania zacznie migać napis START. Włożyć produkt do pieczenia i wcisnąć pokrętło funkcji, aby uaktywnić pieczenie.
6. Po zakończeniu pieczenia pojawi się napis StoP i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.
7. Aby dezaktywować sygnał dźwiękowy wcisnąć lub przekręcić jedno z dwóch pokręteł lub otworzyć drzwiczki.
8. Przytrzymać pokrętło funkcji przez przynajmniej 3 sekundy w celu wyjścia z funkcji.

W programach automatycznych można ustawić pieczenie zaprogramowane.

W każdej chwili można przerwać funkcję przytrzymując wciśnięte przez przynajmniej 3 sekundy pokrętło funkcji.

PL

Tabela programów automatycznych

MIĘSO (01 - 05)

Pr	Rodzaj	Ciężar (g)	Poziom	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (w minutach)
01	Rostbef (średnio wysmażony)	1300	2		200	56
02	Piecz. wieprzowina	800	2		190	88
03	Jagnięcina (średnio wysmażona)	2000	2		190	105
04	Cielęcina	1000	2		190	80
05	Kurczak pieczony (w całości)	1000	2		200	80

RYBY (06 - 07)

Pr	Rodzaj	Ciężar (g)	Poziom	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (w minutach)
06	Świeża ryba (w całości)	500	2		160	35
07	Mrożona ryba	600	2		160	50

WARZYWA (08 - 10)

Pr	Rodzaj	Ciężar (g)	Poziom	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (w minutach)
08	Różne grillowane	500	4		250	15 + 8 [1]
09	Pieczone	1000	2		200	33
10	Pieczone ziemniaki	1000	2		200	30

[1] W przypadku grillowania zaleca się pieczenie produktów po obydwu stronach, konsultując czasy wskazane w tabeli. Wskazany dłuższy czas odnosi się zawsze do pierwszej strony poczynając od surowego produktu.

SŁODYCZE (11 - 13)

Pr	Rodzaj	Ciężar (g)	Poziom	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (w minutach)
11	Ciastka	500	2		160	23
12	Muffiny	500	2		160	21
13	Tarta	1000	2		170	43

PL

CHLEB - PIZZA - MAKARON (14 -20)

Pr	Rodzaj	Ciężar (g)	Poziom	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (w minutach)
14	Chleb na zakwasie (bochenek)	1000	2		200	27
15	Pizza z blachy	1000	2		280	12
16	Pizza z kamienia	500	1 [2]		280	7
17	Zapiekanka makaron	2000	1		220	35
18	Lasagne	2000	1		230	40
19	Paella	500	2		190	25
20	Quiche	1000	1		200	40

[2] Kamień musi się znajdować na dnie komory pieczenia. Mrożona pizza pieczona na kamieniu o różnej wadze wymaga takiego samego czasu pieczenia.

Czas wskazany w tabelach nie uwzględnia czasu wstępnego nagrzewania i odnosi się do pieczenia produktów w całości. W przypadku pokrojenia produktu na mniejsze porcje, czas pieczenia skraca się.

3.9 Menu drugorzędne

Urządzenie posiada drugorzędne chowane menu z następnymi funkcjami:

- Aktywacja lub dezaktywacja Blokady Sterowania.
- Aktywacja lub dezaktywacja trybu Show Room (wyłącza wszystkie elementy grzejne pozostawiając aktywny tylko panel sterowniczy).
- Aktywacja lub dezaktywacja trybu Niskiej Mocy (Eco-Logic).
- Aktywacja lub dezaktywacja trybu podgrzewanie potrawy (Keep Warm).
- Aktywacja lub dezaktywacja ustawienia na czas lampki (Eco-Oświetlenie).

Z urządzeniem w stanie stand-by

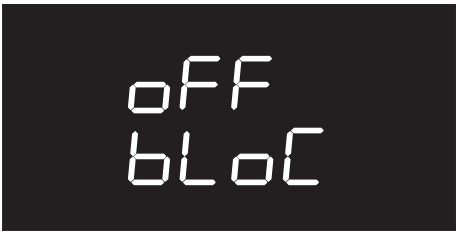
1. Uaktywnić wewnętrzną lampkę szybko przekręcając pokrętło temperatury.
2. Wcisnąć i przytrzymać pokrętło temperatury przez przynajmniej 5 sekund.
3. Przekręcić pokrętło temperatury w prawo lub w lewo, aby zmienić stan ustawienia (ON/OFF).
4. Wcisnąć pokrętło temperatury aby przejść do kolejnego trybu.

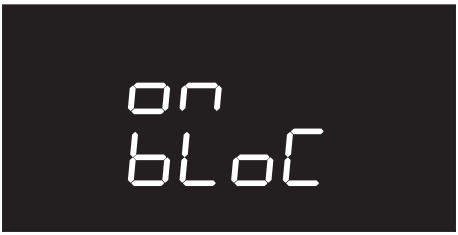
Aby podczas pieczenia chwilowo wyłączyć blokadę przytrzymać wciśnięte przez 5 sekundy pokrętło temperatury. Po upływie jednej minuty od ostatniej interwencji, blokada ponownie się uaktywnia.

W przypadku zmiany pozycji pokręteł, na wyświetlaczu pojawia się napis bLoC, trwający kilka sekund.

Tryb Blokady Sterowania

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





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

Gdy jest aktywny tryb blokady sterowania można mimo wszytko wyłączyć urządzenie wciskając pokrętło funkcji przez 3 sekundy.

PL

Tryb Show Room (tylko w sklepie)

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

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

Jeżeli tryb jest aktywny na wyświetlaczu włącza się kontrolka Ⓢ.

Tryb Niskiej Mocy

Taki tryb pozwala urządzeniu na ograniczenie mocy.

Wskazany w przypadku jednoczesnego stosowania kilku urządzeń.

HI: moc zwyczajna.

LO: moc niska.

Po uaktywnieniu niskiej mocy czas wstępnego nagrzewania i pieczenia mogą się wydłużyć.

Jeżeli tryb jest aktywny na wyświetlaczu włącza się kontrolka Ⓔ.

Tryb Podgrzewanie potrawy

Dzięki takiej funkcji, po zakończeniu pieczenia z ustawionym czasem trwania (jeżeli nie zostanie ręcznie przerwane), piekarnik utrzymuje przez około 1 godzinę ciepło (w niskiej temperaturze) upieczonej potrawy.

Tryb ustawienia lampki na czas

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

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

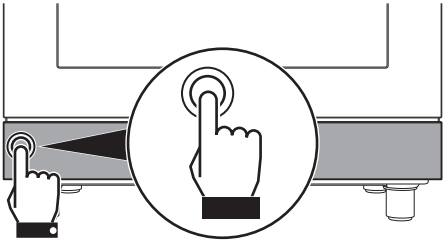
Można zawsze ręcznie włączyć/wyłączyć przekręcając pokrętło temperatury w prawo w obydwu ustawieniach.

PL

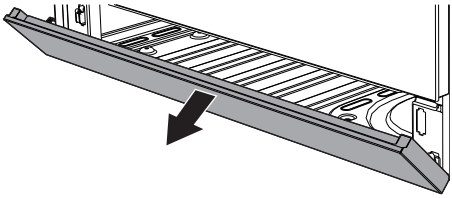
3.10 Użytkowanie schowka (jeśli występuje)

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.

3.11 Użytkowanie schowka

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.

4 Czyszczenie i konserwacja

4.1 Ostrzeżenia

Niedozwolone użycie
Ryzyko uszkodzenia powierzchni

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

Używać produktów do czyszczenia sprzedawanych przez producenta.

4.2 Czyszczenie płyty witroceramicznej

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

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.

Ziarnka piasku, które wysypały się na płytę przy czyszczeniu sałaty 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 tarciem 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.

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.

Cotygodniowe czyszczenie

Raz w tygodniu wyczyścić płytę kuchenną zwyczajnym środkiem do czyszczenia powierzchni witroceramicznych. 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

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

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

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

4.3 Czyszczenie drzwiczek

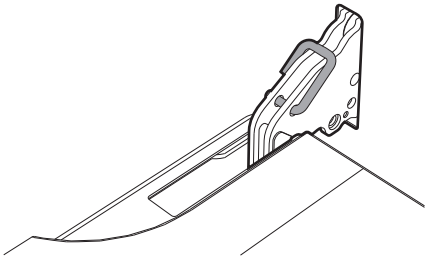
Należy utrzymywać drzwiczki w czystości. Używać papierowych ręczników kuchennych. W przypadku uporczywego brudu, umyć wilgotną gąbką i zwyczajnym detergentem.

Demontaż drzwiczek

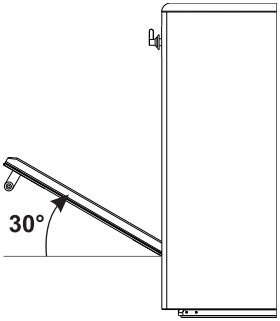
Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie drzwiczek i położenie ich na ściereczce.

Aby zdjąć drzwiczki należy:

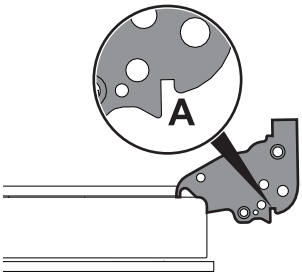
1. Otworzyć zupełnie drzwiczki i włożyć dwa sworznie w otwory zawiasów pokazanych na rysunku.



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



3. Aby ponownie zamontować drzwiczki, włożyć zawiasy do odpowiednich otworów na piekarniku, upewniając się, że rowki **A** całkowicie opierają się na szczelinach. Opuścić drzwiczki do dołu i po ich ustawieniu wyjąć sworznie z otworów zawiasów.

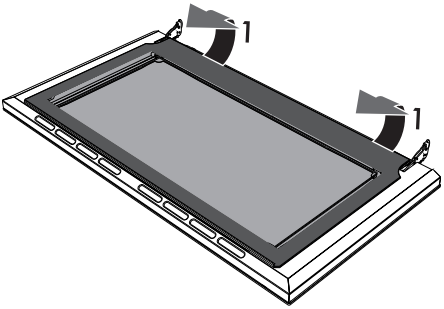


PL

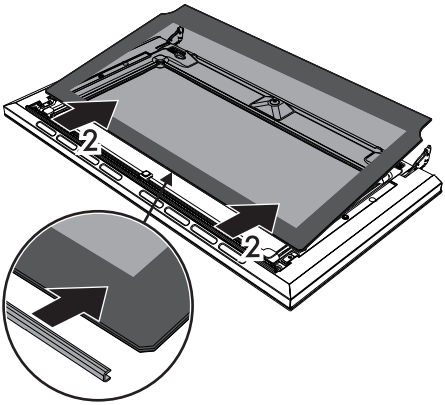
Demontaż szybek wewnętrznych

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

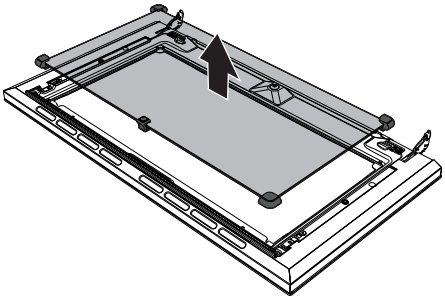
1. Delikatnie pociągnąć wewnętrzną szybkę w tylnej części do góry, zgodnie z kierunkiem wskazanym przez strzałki (**1**).



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

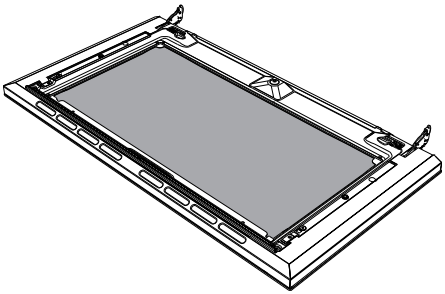


3. Wyjąć szybkę środkową podnosząc ją do góry.



W wersji z pirolizą istnieją 2 środkowe szybki.

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



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

4.4 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;
- ewentualnych wyjmowanych prowadnic;
- uszczelki.

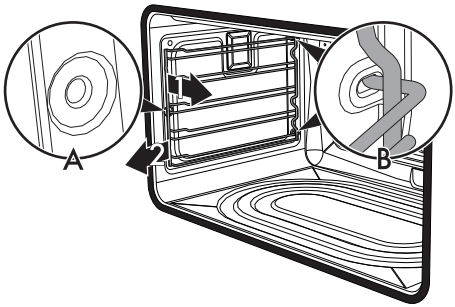
W przypadku stosowania specyficznych środków czyszczących, po wyczyszczeniu zaleca się włączenie urządzenia z maksymalną temperaturą na około 15-20 minut, aby usunąć ewentualne pozostałości.

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 odczepić 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.

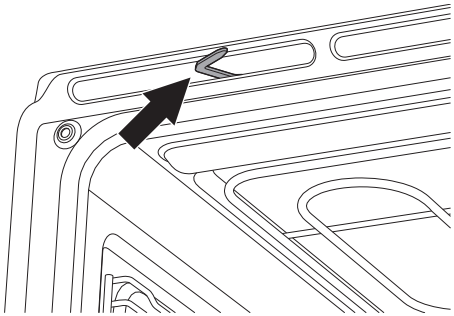
PL

Ręczna dezaktywacja dźwigni blokującej drzwiczki

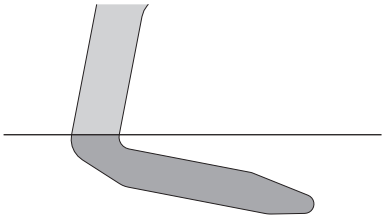
Niedozwolone użycie
Niebezpieczeństwo poparzeń

- Poniższe czynności należy wykonywać, gdy urządzenie jest wyłączone i zimne.
- Nigdy nie próbować ręcznie dezaktywować dźwigni blokującej drzwiczki podczas trwania cyklu pirolizy.

Dźwignia blokująca drzwiczki znajduje się w pierwszym lewym otworze, pod panelem sterowania, w górnej frontowej części piekarnika.



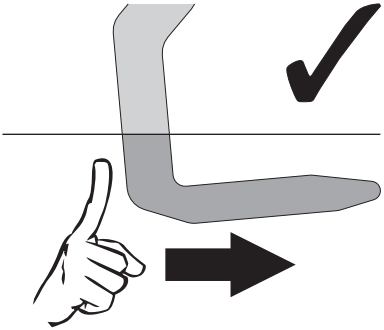
Podczas zwyczajnego czyszczenia można przez przypadek uaktywnić dźwignię blokującą drzwiczki.



dźwignia blokująca drzwiczki jest aktywna

(widok z góry)

1. Przesunąć dźwignię blokującą drzwiczki w prawo, aż do jej zatrzymania.

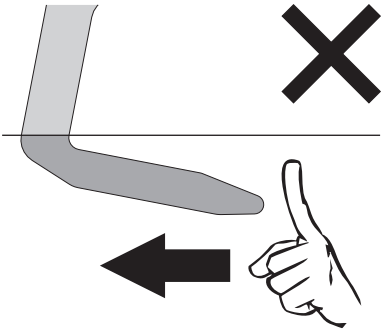


(widok z góry)

2. Delikatnie puścić dźwignię blokującą drzwiczki.

Sprężyna mechanizmu powoduje przywrócenie dźwigni blokującej drzwiczki na pozycję dezaktywacji.

Aby nie uszkodzić mechanizmu, nie należy nigdy dezaktywować dźwigni blokującej drzwiczki mocno popychając ją w lewo.



(widok z góry)

Piroliza

Piroliza jest procesem automatycznego czyszczenia w wysokiej temperaturze, który powoduje rozpuszczenie brudu. Dzięki takiemu procesowi można w bardzo prosty sposób wyczyścić wnętrze komory pieczenia.

Niedozwolone użycie
Ryzyko uszkodzenia powierzchni

- Usunąć z wnętrza komory resztki jedzenia lub pozostałości pochodzące z poprzedniego pieczenia.

Niedozwolone użycie
Niebezpieczeństwo poparzeń

- UWAGA: Proces pirolizy dezaktywuje działającą płytę kuchenną.
- UWAGA: W przypadku przeprowadzania procesu pirolizy, gdy strefy grzewcze są jeszcze gorące, informacje pojawiające się na wyświetlaczu płyty są nieaktywne.

Czynności wstępne

Przed włączeniem pirolizy:

- Wyczyścić wewnętrzną szybkę według zwyczajnej procedury czyszczenia.
- Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza komory urządzenia.
- W przypadku trudnego do usunięcia brudu, spryskać szybę produktem do czyszczenia piekarników (zwrócić uwagę na ostrzeżenia zamieszczone na produkcie); pozostawić na 60 minut, następnie przetrzeć wodą i wytrzeć szybkę papierowym ręcznikiem lub szmatką z mikrofibry.
- Wyjąć ramki na ruszty/blachy.
- Wyjąć ewentualne wyjmowane prowadnice.
- Zamknąć drzwiczki.

Ustawienie pirolizy

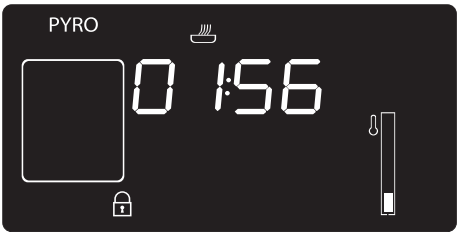
1. Za pomocą pokrętła funkcji wybrać jedną z funkcji czyszczenia PYRO ECO lub PYRO ECO.
2. Przekręcić pokrętło temperatury w prawo lub w lewo, aby ustawić czas trwania cyklu czyszczenia od minimalnie 2 godzin do maksymalnie 3 (z wyjątkiem funkcji PYRO ECO, której czas trwania wynosi 120 minut).
3. Wcisnąć pokrętło temperatury, aby uruchomić pirolizę.

Zalecany czas trwania pirolizy:

- Mało zabrudzony: 2 godziny.
- Średnio zabrudzony: 2 i ½ godziny.
- Bardzo brudny: 3 godziny.

PL

Piroliza



1. Na wyświetlaczu pojawi się napis PYRO ECO lub PYRO ECO i pozostający czas, który wskazuje, że urządzenie wykonuje cykl automatycznego czyszczenia.
2. Po 2 minutach od rozpoczęcia pirolizy drzwiczki zostaną zablokowane (włączy się kontrolka blokady drzwiczek) przez urządzenie uniemożliwiające ich otwarcie.

Po włączeniu blokady drzwiczek nie można wybrać żadnej funkcji.

3. Po zakończeniu pirolizy, drzwiczki pozostają zablokowane, aż do momentu, gdy temperatura wewnątrz komory nie powróci do poziomu bezpieczeństwa. Poczekać na ostudzenie komory i zebrać resztki za pomocą wilgotnej szmatki z mikrofibry.

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

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

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

Ustawienie zaprogramowanego cyklu pirolizy

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

1. Po wybraniu czasu trwania pirolizy wcisnąć pokrętło temperatury. Na wyświetlaczu pojawi się bieżąca godzina i kontrolka .
2. Przekręcić pokrętło temperatury w prawo lub w lewo, aby ustawić godzinę w której ma się rozpocząć cykl pirolizy.
3. Po kilku sekundach kontrolki i staną się stałe i urządzenie ustawi się w trybie oczekiwania na ustaloną godzinę rozpoczęcia cyklu czyszczenia.

Po włączeniu blokady drzwiczek nie można wybrać żadnej funkcji.

4.5 Konserwacja nadzwyczajna

Wymienić lampkę oświetlenia wewnętrznego

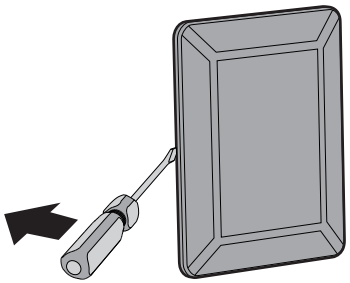
Części pod napięciem
Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

Komora urządzenia jest wyposażona w żarówkę 40W.

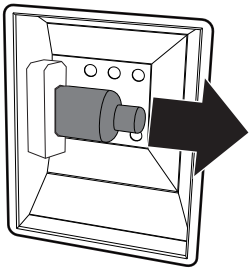
1. Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza komory urządzenia.
2. Wyjąć ramki na ruszty/blachy.
3. Zdjąć pokrywę żarówki za pomocą odpowiedniego narzędzia (na przykład śrubokręta).

Uważać, aby nie zarysować emalii na ściance komory pieczenia.



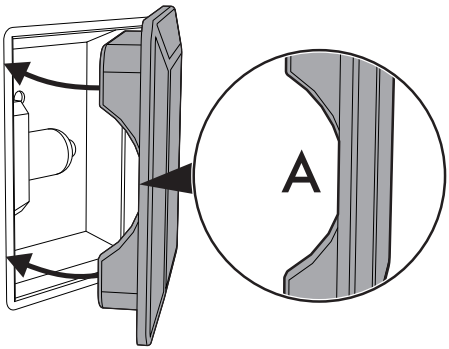
PL

4. Wyjąć żarówkę.



Nie dotykać żarówki halogenowej bezpośrednio palcami, 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.

Co robić, jeżeli...

Urządzenie nie funkcjonuje:

- Wyłącznik jest uszkodzony: sprawdzić skrzynkę bezpiecznikową oraz czy wyłącznik nie jest zepsuty.
- Spadek mocy: sprawdzić, czy funkcjonują kontrolki urządzenia.

Z płyty wydziela się dym:

- Płyta jest brudna, umyć ją po zakończeniu gotowania.

Stosowane garnki emitują hałas:

- Nie ma to wpływu na płytę kuchenną lub garnek, jest to normalne w przypadku niektórych rodzajów garnków.

Piekarnik nie nagrzewa:

- Uszkodzony bezpiecznik: sprawdzić i, jeżeli konieczne wymienić wyłącznik.
- Nie zostało ustawione pokrętło funkcji: ustawić pokrętło funkcji.
- Sprawdzić, czy nie ustawiono trybu „show room" (szczegóły w paragrafie „Menu drugorzędne").

Wszystkie potrawy przygotowane w komorze piekarnika szybko się przypalają:

- Uszkodzony termostat: skontaktować się z Autoryzowanym Centrum Serwisowym

Gdy piekarnik jest gorący szybka drzwiczek zachodzi parą:

- Jest to normalne na skutek różnicy temperatury: nie ma to żadnego wpływu na funkcjonowanie piekarnika.

Wyświetlacz jest całkowicie wyłączony:

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

Elementy sterownicze nie odpowiadają:

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

Czas pieczenia jest dłuższy niż wskazano w tabeli:

- Sprawdzić, czy nie ustawiono trybu „moc niska" (szczegóły w paragrafie „Menu drugorzędne").

Na wyświetlaczu pojawia się napis „ERR4":

- Blokada drzwiczek nie zaczepiła się prawidłowo, ponieważ prawdopodobnie nastąpiło ich przypadkowe otwarcie podczas aktywacji. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie; poczekać kilka minut na ponowne wybranie nowego cyklu czyszczenia.

Po otwarciu drzwiczek podczas trwania funkcji z termoobiegiem wentylator wyłącza się:

- To nie usterka, to normalne przewidziane funkcjonowanie urządzenia, umożliwia doprawianie lub przekręcanie produktu bez wydobywania się nadmiernego ciepła. Po zamknięciu drzwiczek wentylator wznowi normalne funkcjonowanie.

Po zakończeniu automatycznego cyklu czyszczenia (pirolizy), nie można wybrać żadnej funkcji:

- Sprawdzić, czy wyłączyła się blokada drzwiczek. W przeciwnym wypadku na urządzeniu jest włączone zabezpieczenie, które uniemożliwia wybór jednej z funkcji podczas aktywnej blokady drzwiczek. Dzieje się tak, ponieważ w urządzeniu istnieje jeszcze wysoka temperatura uniemożliwiająca jakikolwiek rodzaj pieczenia.

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

W przypadku pojawienia się innych komunikatów Błądx:

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

PL

5 Montaż

5.1 Ustawienie

Ciężkie urządzenie
Niebezpieczeństwo zranienia przez zgniecenie

- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.

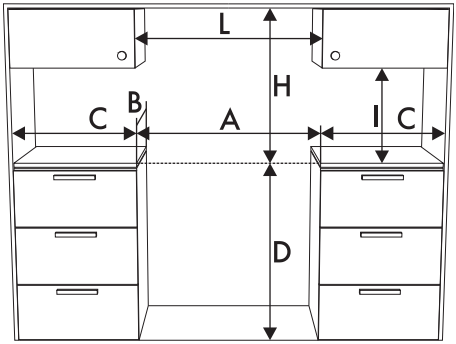
Naciśnięcie na drzwiczki
Ryzyko uszkodzenia urządzenia

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

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).

Wymiary gabarytowe



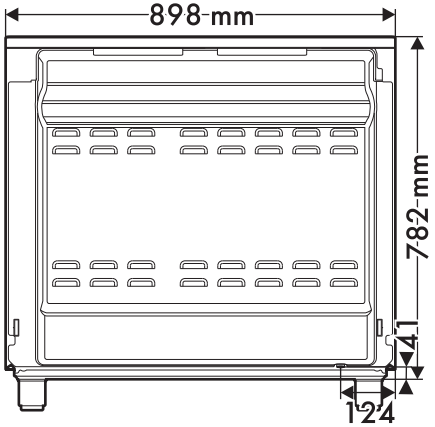
A	900 mm
B	600 mm
C[1]	450 mm
D	900 mm
H	750 mm
I	450 mm
L[2]	900 mm

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

[2] Minimalna szerokość szafki (=**A**).

Wymiary urządzenia

Pozycja przyłączeń gazowych i elektrycznych.

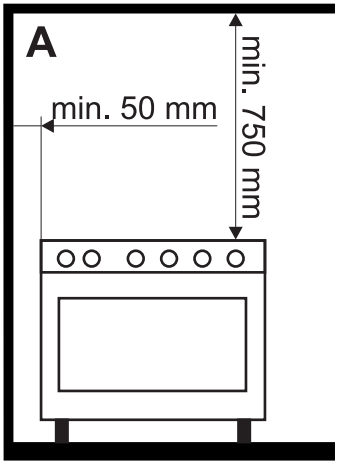


Informacje ogólne

Może być zamontowane przy ścianie, która wznosi się ponad blat roboczy, w minimalnej odległości 50 mm, tak jak to pokazano to na Rys. A i B odnoszących się do klasy instalacji.

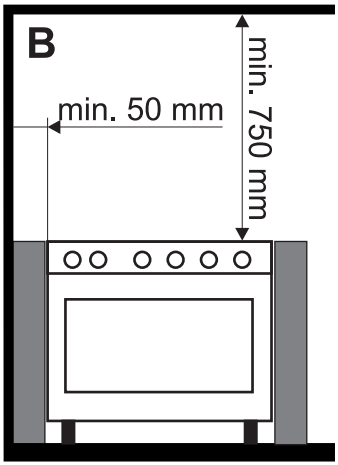
Półki umieszczone nad blatem roboczym urządzenia muszą się znajdować w minimalnej odległości 750 mm. Jeżeli nad płytą kuchenną zostanie zainstalowany okap wyciągowy, skonsultować jego instrukcję i zachować odpowiednią odległość.

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



A - Klasa 1

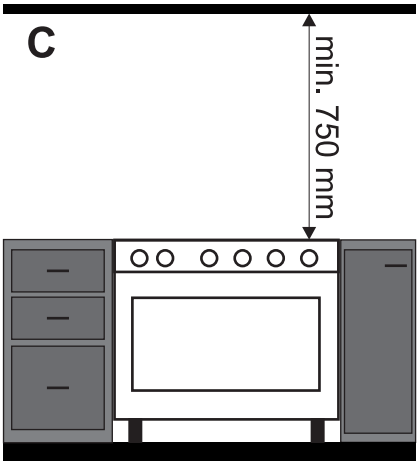
(Urządzenie niezabudowane)



B - Klasa 2 podklasa 1

(Urządzenie zabudowane)

PL



C - Klasa 2 podklasa 1

(Urządzenie zabudowane)

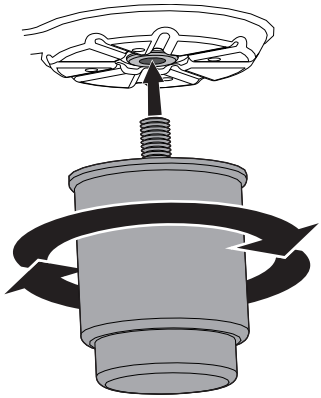
Urządzenie musi zainstalować wykwalifikowany technik, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Ustawienie i wypoziomowanie

Ciężkie urządzenie
Ryzyko uszkodzenia urządzenia

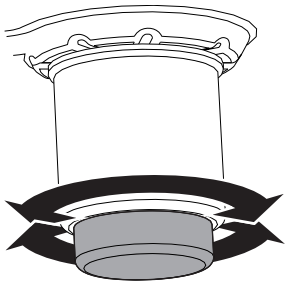
- Najpierw włożyć nóżki przednie, a następnie tylne.

- 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:

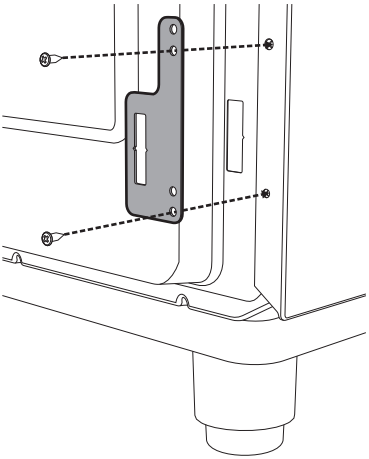
- Dokręcić lub odkręcić nóżkę w dolnej części, aż do wypoziomowania i ustabilizowania urządzenia na posadzce.



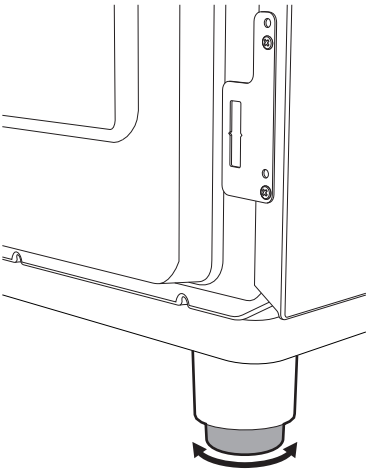
Montaż na ścianie

Aby uniknąć przewrócenia, należy zamontować elementy stabilizujące.

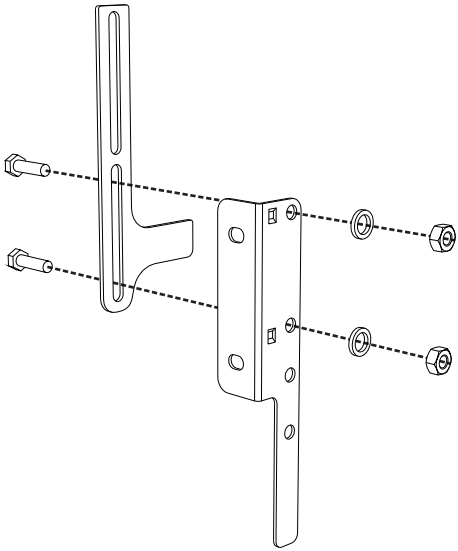
1. Dokręcić płytkę mocującą z tyłu urządzenia do ściany.



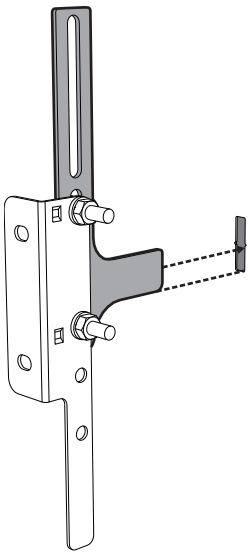
2. Wyregulować wysokość 4 nóżek.



3. Zmontować listwę mocującą.

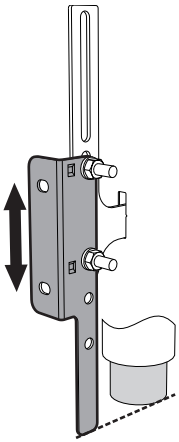


4. Wyrównać podstawę haka listwy mocującej z podstawą nacięcia na płytce mocującej do ściany.

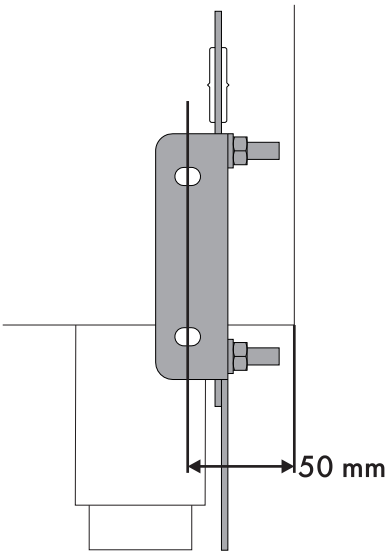


PL

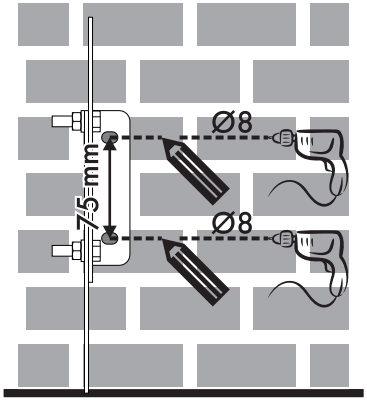
5. Wyrównać podstawę listwy mocującej aż do ziemi i dokręcić śruby w celu zablokowania wymiarów.



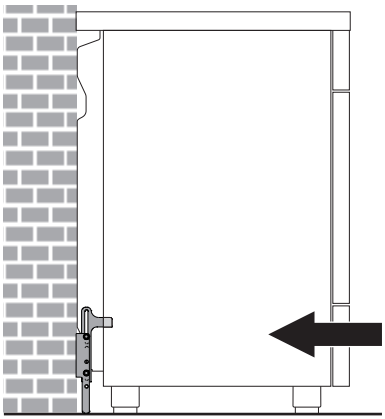
6. Uwzględnić odległość 50 mm od boku urządzenia do otworów w listwie.



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.



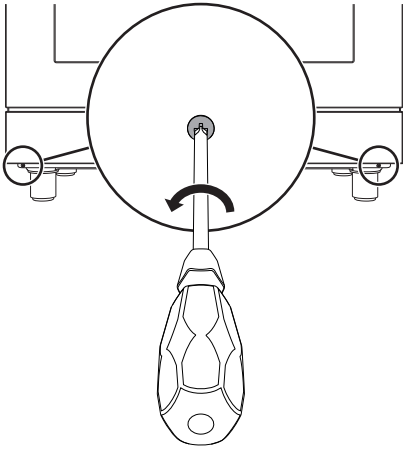
Przymocowanie do ziemi

W przypadku przymocowania do ziemi skontaktować się z najbliższym Autoryzowanym Centrum Serwisowym.

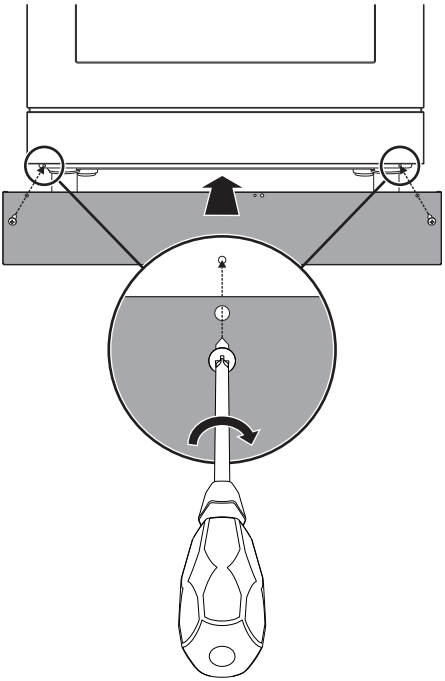
Montaż przedniego cokołu

Przedni cokół należy zawsze prawidłowo umieścić i przymocować do urządzenia.

1. Przy pomocy śrubokrętu, wyjąć przednie śruby znajdujące się pod schowkiem.



2. Umieścić przedni cokół w dolnej części urządzenia i ustawić na przeciw siebie boczne otwory przedniego cokołu z otworami znajdującymi się u podstawy urządzenia.



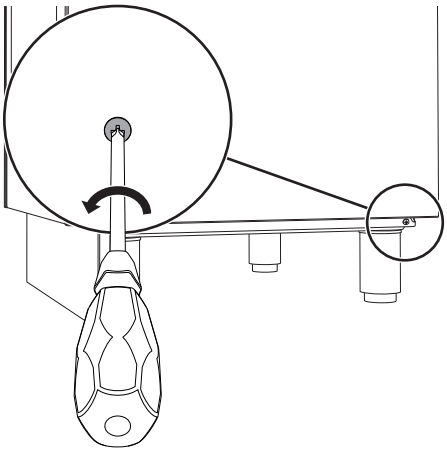
3. Przymocować przedni cokół do urządzenia za pomocą wyjętych wcześniej śrub.

PL

Montaż cokołów bocznych

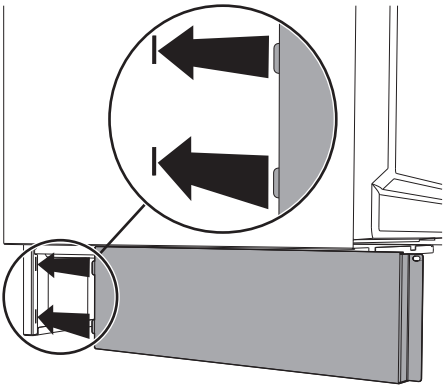
Po zainstalowaniu przedniego cokołu, można prawidłowo przymocować do urządzenia cokoły boczne.

1. Przy pomocy śrubokrętu, wyjąć przednie śruby znajdujące się pod schowkiem.

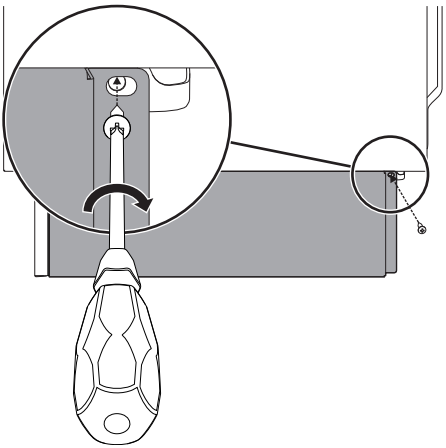


2. Umieścić cokół boczny do dolnej bocznej części urządzenia znajdującej się pod schowkiem.

3. Wprowadzić wypusty bocznego cokołu do otworów znajdujących się w tylnej części przedniego cokołu.



4. Ustawić otwór bocznego cokołu na przeciw tylnego otworu znajdującego się u podstawy urządzenia.



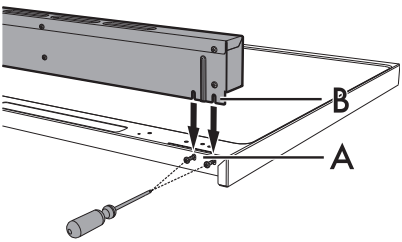
5. Przymocować boczny cokół do urządzenia za pomocą wyjętej wcześniej śruby.
6. Wykonać te same czynności na obydwu cokołach.

Montaż panelu

Znajdujący się w wyposażeniu panel stanowi nieodłączną cześć produktu i przed przystąpieniem do montażu zaleca się przymocowanie go do urządzenia.

Panel należy zawsze prawidłowo umieścić i przymocować do urządzenia.

1. Przy pomocy śrubokręta poluzować 4 śruby (**A**) znajdujące się z tyłu płyty (2 na każdą stronę).
2. Ustawić panel na płycie.
3. Otwory panelu (**B**) muszą się zbiegać ze śrubami (**A**).



4. Przymocować panel do płyty poluzowanymi wcześniej 4 śrubami.

5.2 Podłączenie elektryczne

Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Podłączenie elektryczne powinno być 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 dokręcenie śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,5 - 2 Nm.

Informacje ogólne

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

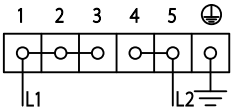
Tabliczka znamionowa, zawierająca dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie, jest umieszczona na urządzeniu, w widocznym miejscu.

Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

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

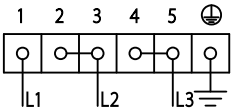
Urządzenie może funkcjonować:

- 220-240 V 2~



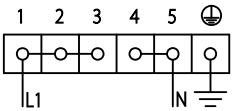
Kabel **trójżyłowy 3 x 10 mm²**.

- 3220-240 V 3~



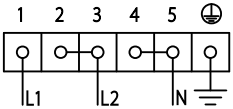
Kabel **czterożyłowy 4 x 6 mm²**.

- 220-240 V 1N~



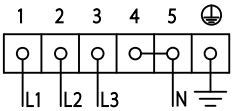
Kabel **trójżyłowy 3 x 10 mm²**.

- 380-415 V 2N~



Kabel **czterożyłowy 4 x 6 mm²**.

- 380-415 V 3N~

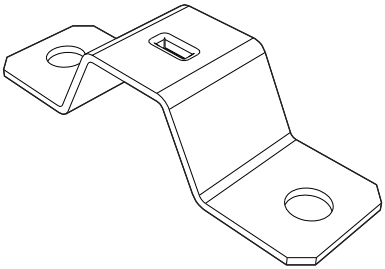


Kabel **pięciożyłowy 5 x 2,5 mm²**.

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

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

Wyłącznik omnipolarny powinien być łatwo dostępny i znajdować się w pobliżu urządzenia.

Podłączenie za pomocą gniazda i wtyczki

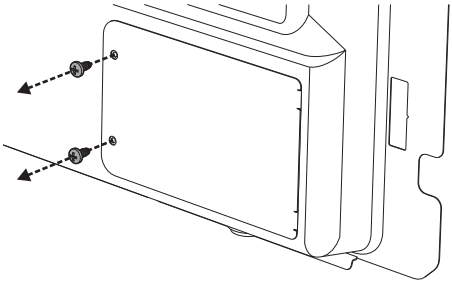
Sprawdzić, czy wtyczka i gniazdo są tego samego typu.

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

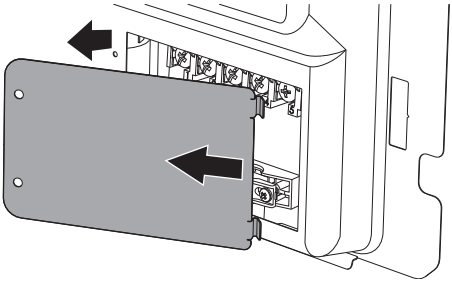
Dostęp do listwy zaciskowej

Aby podłączyć kabel zasilający, należy przejść do listwy zaciskowej znajdującej się na tylnej osłonie:

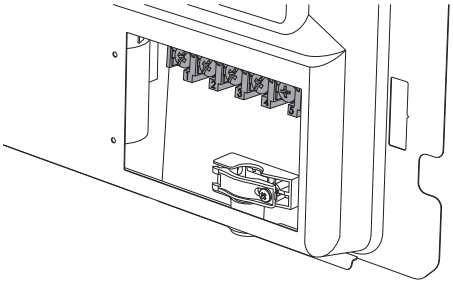
1. Wyjść śruby mocujące drzwiczki do tylnej osłony.



2. Lekko obrócić drzwiczki i wyjąć je z gniazda.

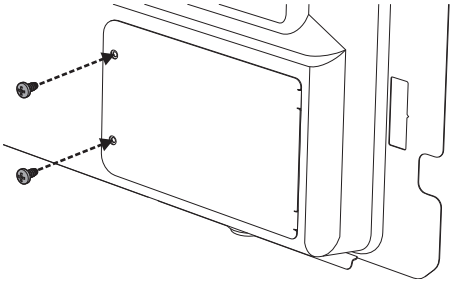


3. Zainstalować kabel zasilający.



Przed zainstalowaniem kabla zasilającego zaleca się poluzowanie śruby dławika kablowego.

4. Po zakończeniu czynności, umieścić tylną osłonę na miejscu i przymocować ją wyjętymi wcześniej śrubami.



PL

5.3 Instrukcje dla montażysty

- 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.

91477A595/B