

Spis treści

1 Ostrzeżenia	324
1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	324
1.2 Ostrzeżenia dotyczące stosowania mikrofal	325
1.3 Odpowiedzialność producenta	327
1.4 Przeznaczenie urządzenia	327
1.5 Tabliczka znamionowa	327
1.6 Utylizacja	327
1.7 Instrukcja użytkownika	328
1.8 Jak czytać niniejszą instrukcję obsługi	328
2 Opis	329
2.1 Opis ogólny	329
2.2 Mikrofałe	329
2.3 Panel sterowania	330
2.4 Pozostałe części	330
2.5 Dostępne akcesoria	331
3 Użytkowanie	332
3.1 Ostrzeżenia	332
3.2 Materiały nadające się do pieczenia mikrofalowego	332
3.3 Pierwsze użycie	334
3.4 Użytkowanie akcesoriów	334
3.5 Użytkowanie urządzenia	336
3.6 Funkcje specjalne	346
3.7 Menu drugorzędne	351
4 Czyszczenie i konserwacja	354
4.1 Ostrzeżenia	354
4.2 Czyszczenie powierzchni	354
4.3 Czyszczenie szklanych drzwiczek	355
4.4 Czyszczenie komory urządzenia	355
5 Montaż	358
5.1 Podłączenie elektryczne	358
5.2 Ustawienie	359

TŁUMACZENIE INSTRUKCJI ORYGINALNYCH

Zalecamy uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, ponieważ zawiera ona wskazówki, dzięki którym będzie możliwe zachowanie jakości estetycznej i funkcjonalnej zakupionego urządzenia.

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



1 Ostrzeżenia

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA
UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ DO KONSULTACJI W PRZYSZŁOŚCI.

1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Szkody powstałe na osobach

- **UWAGA:** Jeżeli drzwiczki lub ich uszczelnienie są uszkodzone, nie należy używać urządzenia, dopóki nie zostanie naprawione przez wykwalifikowany personel.
- **UWAGA:** Tylko odpowiednio wykwalifikowany personel może przeprowadzać czynności konserwacyjne lub naprawy wymagające zdjęcia osłony zabezpieczającej przed promieniowaniem mikrofalowym.
- **UWAGA:** Nie wolno podgrzewać żywności i płynów w szczelnie zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą wybuchnąć.
- **UWAGA:** Urządzenie i jego elementy są bardzo gorące podczas użytkowania.
- Podczas użytkowania nie należy dotykać elementów grzejnych.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez opieki osoby dorosłej.
- 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.
- Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.
- Jeżeli z urządzenia wydobywa się dym, należy je wyłączyć i odłączyć od zasilania; nie otwierać drzwiczek, aby zdusić ewentualny płomień.
- Nigdy nie gasić ognia/pożaru wodą.
- Instalacja i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Nie wprowadzać zmian na urządzeniu.
- Nie wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztucce lub przyrządy) do szczelin.
- Nigdy nie próbować naprawiać



urządzenia samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego specjalisty.

- Jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.

Uszkodzenia urządzenia

- Nie stosować ściernych lub agresywnych detergentów (np. produktów z granulami, odplamiaczy i gąbek metalowych) na częściach szklanych.
- Ewentualnie używać drewnianych lub plastikowych narzędzi.
- Nie stosować pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pieczenia potraw, które mogą wydzielać tłuszcz lub olej.
- W żadnym razie nie używać urządzenia do ogrzewania pomieszczeń.
- Nie opierać się ani nie siadać na otwartych drzwiczkach.
- Sprawdzić, czy w drzwiczkach nie ma zaklinowanych przedmiotów.

1.2 Ostrzeżenia dotyczące stosowania mikrofal

- Wzrokowo nadzorować urządzenie podczas pieczenia potraw w plastikowych lub papierowych pojemnikach.



Nieprawidłowe użycie.

Niebezpieczeństwo wybuchu



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



Ostrzeżenia

- zabronione (np. suszenie ubrań, podgrzewanie trepeków, gąbek, wilgotnej bielizny itp., odparowywania wody z potraw), istnieje ryzyko obrażeń lub pożaru.
- Czyścić urządzenie i usuwać ewentualne resztki jedzenia.
 - Nie suszyć produktów spożywczych za pomocą mikrofal.
 - Nie stosować mikrofal do podgrzewania lub smażenia oleju.
 - Nie stosować urządzenia do podgrzewania potraw lub napojów zawierających alkohol.
 - Nie podgrzewać jedzenia dla niemowląt w zamkniętych pojemnikach. Zdjąć zatyczkę lub smoczek (w przypadku podgrzewania mleka w butelce). Po zakończeniu pieczenia zawsze sprawdzić temperaturę żywności, nie powinna być zbyt wysoka. Zamieszać lub wstrząsnąć, aby ujednolicić temperaturę i uniknąć poparzenia.
 - Nie grzać jajek w skorupce lub ugotowanych obranych jajek w całości, mogą wybuchnąć na wet po zakończeniu podgrzewania.
 - Przed rozpoczęciem grzania potraw z twardą skórką (np.: ziemniaków, jabłek itp.) należy ją nakłuć.
 - Nie podgrzewać potraw znajdujących się w opakowaniach.
 - Nie używać funkcji mikrofal, gdy komora jest pusta.
 - Używać naczyń odpowiednich do gotowania mikrofalowego.
 - Do gotowania potraw nie stosować aluminiowych pojemników.
 - Nie używać naczyń z metalowymi dekoracjami (wykończenia ze złota lub srebra).
 - Urządzenie działa w paśmie ISM 2.4 Ghz.
 - Zgodnie z przepisami dotyczącymi kompatybilności elektromagnetycznej, urządzenie należy do grupy 2 i klasy B (EN 55011).
 - Niniejsze urządzenie jest zgodne z obowiązującymi normami i dyrektywami w zakresie bezpieczeństwa i kompatybilności elektromagnetycznej. Mimo to zaleca się osobom posiadającym rozrusznik serca zachowanie minimalnej odległości 20-30 cm od funkcjonującej kuchenki mikrofalowej. Po dodatkowe informacje skonsultować się z producentem rozrusznika serca.



1.3 Odpowiedzialność producenta

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za obrażenia na osobach lub szkody powstałe na rzeczach w wyniku:

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

1.4 Przeznaczenie urządzenia

- Urządzenie jest przeznaczone do pieczenia potraw w warunkach domowych. Każde inne użycie jest nieprawidłowe. Poza tym nie można go stosować:
 - w kuchni dla pracowników sklepów, biur i w innym otoczeniu pracy.
 - w gospodarstwach agroturystycznych.
 - hotelach, motelach i residence do użytku klientów.
 - w pokojach do wynajęcia
- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do działania w zmiennej temperaturze zewnętrznej lub z systemami zdalnego sterowania.

1.5 Tabliczka znamionowa

Tabliczka znamionowa zawiera dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie. Nigdy nie należy 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.



Napięcie elektryczne Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odtąć główne zasilanie elektryczne.
- Odtąć przewód zasilający od instalacji elektrycznej.

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

- Odciąć kabel zasilający i usunąć go razem z wtyczką (jeżeli obecna).
- Powierzyć urządzenie odpowiednim centrům selektywnej zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych lub oddać sprzedawcy w momencie zakupu podobnego urządzenia.

Opakowanie urządzenia zostało wykonane z materiałów, które nie mają wpływu na środowisko i nadają się do recyklingu.

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



Opakowania z tworzyw sztucznych Niebezpieczeństwo uduszenia się

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



Ostrzeżenia

1.7 Instrukcja użytkownika

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

- Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję użytkowania.

1.8 Jak czytać niniejszą instrukcję obsługi

W instrukcji zastosowano następujące symbole ułatwiające czytanie:

Ostrzeżenia



Ogólne informacje dotyczące instrukcji obsługi, bezpieczeństwa i końcowej utylizacji.

Opis



Opis urządzenia i akcesoriów.

Użytkowanie



Informacje o użytkowaniu urządzenia i akcesoriów, porady dotyczące pieczenia.

Czyszczenie i konserwacja



Informacje o prawidłowym czyszczeniu i konserwacji urządzenia.

Instalacja



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



Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa



Informacje



Rada

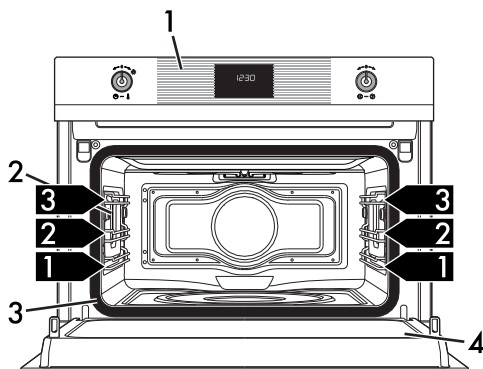
1. Sekwencja instrukcji obsługi.

- Pojedyncza instrukcja obsługi.



2 Opis

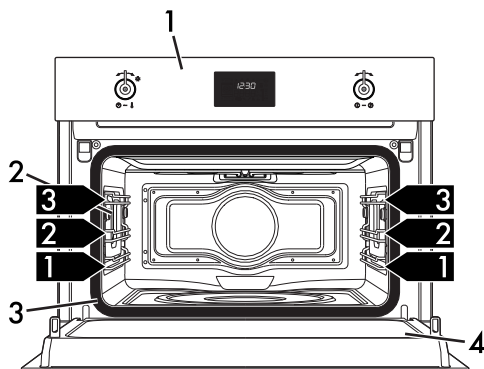
2.1 Opis ogólny



1 Panel sterowania

2 Lampka

3 Uszczelka



4 Drzwiczki

1,2,3 Poziom ramki

2.2 Mikrofale

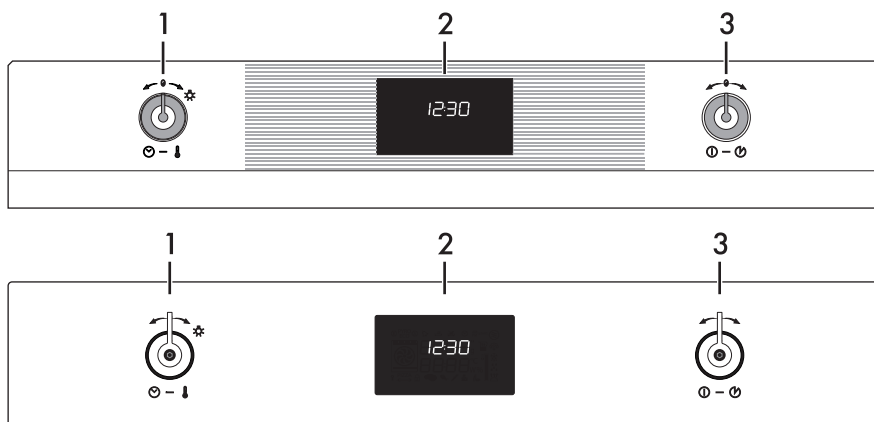
Urządzenie jest wyposażone w generator mikrofal o nazwie magnetron. Generowana wiązka mikrofal jest równomiernie wprowadzana do komory stykając się z potrawami i podgrzewając je. Proces podgrzewania następuje poprzez tarcie cząsteczek zawartych w potrawach (głównie wody) z konsekwentnym wydzielaniem ciepła.

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

Stosowanie specjalnych naczyń ułatwia równomierne docieranie mikrofal do potraw (patrz 3.2 Materiały nadające się do pieczenia mikrofalowego).



2.3 Panel sterowania



1 Pokrętko temperatury

Za pomocą tego pokrętkła można wybrać:

- moc mikrofal,
- temperaturę pieczenia,
- czas trwania funkcji,
- pieczenie zaprogramowane,
- bieżącą godzinę,
- włączenie lub wyłączenie wewnętrznej lampki urządzenia.

2 Wyświetlacz

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

3 Pokrętko funkcji

Za pomocą tego pokrętkła można:

- włączyć/wyłączyć urządzenie,
- wybrać funkcję,
- chwilowo uruchomić lub wyłączyć funkcję.

2.4 Pozostałe części

Poziomy

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

Oświetlenie wewnętrzne

Wewnętrzne oświetlenie urządzenia włącza się:

- po otwarciu drzwiczek;
- po uaktywnieniu jakiegokolwiek funkcji;
- Po przekręceniu na krótko pokrętkła temperatury w prawo (ręczna aktywacja i dezaktywacja).



Gdy drzwiczki są otwarte nie można wyłączyć wewnętrznego oświetlenia.



Wentylator

Wentylator chłodzi urządzenie i uruchamia się podczas pieczenia.

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

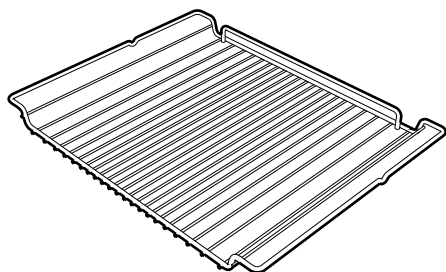
2.5 Dostępne akcesoria

Łyżka do gotowania



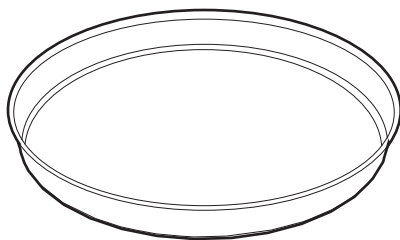
Jest wkładana do naczynia podczas podgrzewania płynów. Jest niezbędna, aby uniknąć opóźnienia procesu wrzenia.

Ruszt



Do podtrzymywania naczyń z pieczoną potrawą.

Talerz Baker



Do równomiernego pieczenia.

i

W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie akcesoria.

i

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

i

Oryginalne akcesoria dostarczane z piekarnikiem lub opcjonalnie można zamówić w autoryzowanych centrach serwisowych. Należy używać tylko oryginalnych akcesoriów producenta.



3 Użytkowanie

3.1 Ostrzeżenia



Wysoka temperatura wewnątrz urządzenia 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 komory.
- Nie wlewać wody na bardzo gorące blachy.
- Nie pozwolić, aby dzieci zbliżały się do urządzenia podczas pieczenia.



Niedozwolone użycie
Ryzyko uszkodzenia emaliowanych powierzchni

- Nie przykrywać dna komory urządzenia 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 uderzać naczyniami lub przesuwać ich po emaliowanym dnie.
- Nie wlewać wody na bardzo gorące blachy.



Wysoka temperatura wewnątrz urządzenia podczas użytkowania
Niebezpieczeństwo pożaru lub wybuchu

- Nie rozpylać produktów w sprayu w pobliżu urządzenia.
- Nie używać materiałów łatwopalnych w pobliżu urządzenia.
- Nie używać naczyń stołowych lub plastikowych pojemników do pieczenia żywności (tylko w funkcji mikrofal).
• 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 Materiały nadające się do pieczenia mikrofalowego

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

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



MATERIAŁY, KTÓRYCH MOŻNA UŻYWAĆ:

- Szkło (zawsze zdjąć pokrywkę)*

- Naczynia żaroodporne
- Szklanki
- Słoiki

- Porcelana

- Terakota

- Plastik (tylko, jeżeli wskazane do mikrofalii)*

- Pojemniki
- Plastikowe folie (nie mogą wchodzić w kontakt z żywnością)

*tylko, jeżeli żaroodporne.

MATERIAŁY, KTÓRYCH NIE WOLNO UŻYWAĆ:

- Metal (mogą generować łuki lub iskry)

- Folia aluminiowa
- Aluminiowe tacki
- Talerze
- Metalowe narzędzia
- Klipsy do woreczków do zamrażania

- Drewno

- Kryształowe szklanki

- Papier (niebezpieczeństwo pożaru)

- Pojemniki ze styropianu

(niebezpieczeństwo skażenia żywności)

Próba naczyń



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

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

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



**Nieodpowiednie naczynia
Ryzyko uszkodzenia urządzenia**

- Jeżeli zauważy się iskrzenie lub usłyszysz trzaskanie należy natychmiast przerwać próbę. W takim przypadku naczynia nie nadają się do pieczenia mikrofalowego.
6. Po zakończeniu próby naczynie musi być zimne lub letnie. Jeżeli będzie gorące to znaczy, że nie nadaje się do pieczenia mikrofalowego.



Na naczyniach nie mogą się znajdować metalowe dekoracje.



W funkcji mikrofalii lub kombinowanej mikrofalii nie stosować metalowych naczyń.



Użytkowanie

3.3 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 komory urządzenia.
3. Wyjąć i umyć wszystkie akcesoria urządzenia (patrz 4 Czyszczenie i konserwacja).
4. Rozgrzać puste urządzenie do maksymalnej temperatury (za pomocą tradycyjnej funkcji), aby usunąć ewentualne pozostałości fabryczne.



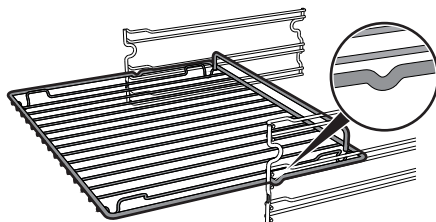
Do pierwszego nagrzania użyć funkcji tradycyjnej, nie stosować funkcji mikrofalówki.

3.4 Użytkowanie akcesoriów

Ruszty i blachy

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

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



Wysoka temperatura.

Niebezpieczeństwo poparzeń

- Element może stać się bardzo gorący. Podczas chwywania stosować rękawice ochronne.



Delikatnie włożyć do końca komory ruszty i blachy.

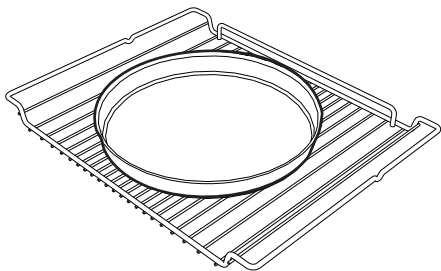


Przed pierwszym użyciem wyczyścić blachy w celu usunięcia pozostałości z produkcji.



Talerz Baker

Dla idealnego funkcjonowania, należy umieścić talerz Baker na środku rusztu.



Wysoka temperatura.

Niebezpieczeństwo poparzeń

- Element może stać się bardzo gorący. Podczas chwytania stosować rękawice ochronne.



Niedozwolone użycie
Ryzyko uszkodzenia powierzchni

- Nie stosować noża bezpośrednio na powierzchni talerza
- Podczas czyszczenia nie używać szczotek lub metalowych gąbek, które mogłyby uszkodzić górną warstwę.

Łyżka do gotowania

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



Nieprawidłowe użycie.

Niebezpieczeństwo wybuchu/ poparzenia

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



Wysoka temperatura

Ryzyko uszkodzenia elementu

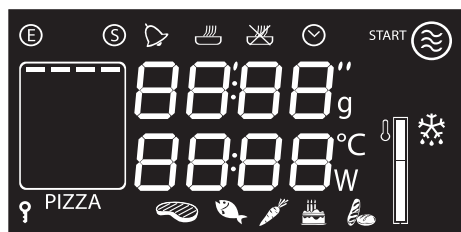
- Używać łyżki do gotowania wyłącznie w funkcji Mikrofalówki. Nie wolno jej stosować w funkcjach tradycyjnych lub kombinowanych.



Użytkowanie

3.5 Użytkowanie urządzenia

Wyświetlacz



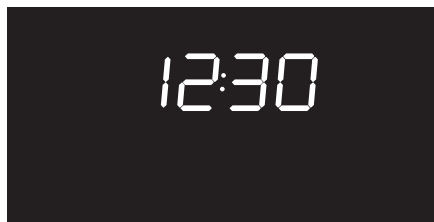
-  Kontrolka Eco Logic
-  Kontrolka Show Room
-  Kontrolka minutnika
-  Kontrolka pieczenia na czas
-  Kontrolka pieczenia zaprogramowanego
-  Kontrolka zegara
-  Kontrolka mikrofali
-  Kontrolka rozmrażania
-  Kontrolka blokady dla bezpieczeństwa dzieci



Poziom osiągniętej temperatury

Warunki funkcjonowania

Standby: Gdy nie wybrano żadnej funkcji, na wyświetlaczu pokazywana jest bieżąca godzina.



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





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

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.

Gdy funkcja mikrofal jest aktywna:



1. Moc mikrofal.
2. Czas trwania.

Gdy funkcja Mikrofales z Grillem jest aktywna:



1. Temperatura.
2. Czas trwania.
3. Moc mikrofal.

Gdy funkcja Grill jest aktywna:



1. Temperatura
2. Czas trwania minutnika.
3. Czas trwania.
4. Zaprogramowany czas trwania pieczenia (jeżeli wybrano pieczenie na czas).
5. Wyświetlenie godziny.

Ustawienie godziny

Przy pierwszym zastosowaniu lub po przerwie w zasilaniu energią, na wyświetlaczu urządzenia miga symbol **00:00**. 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. Wcisnąć pokrętło temperatury.
3. Przekręcić pokrętło temperatury w celu ustawienia minut (przytrzymać przekręcone pokrętło, aby szybko zwiększyć lub zmniejszyć).
4. Wcisnąć pokrętło temperatury, aby zakończyć ustawienie.



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

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



Użytkowanie

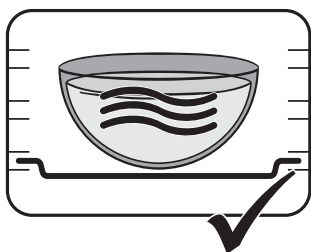
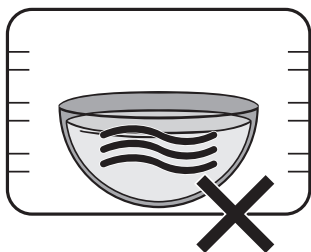
Mikrofałe



Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia urządzenia

Podczas stosowania mikrofal, potrawy muszą być umieszczone w odpowiednim pojemniku, postawionym na ramce włożonej na pierwszy poziom.

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



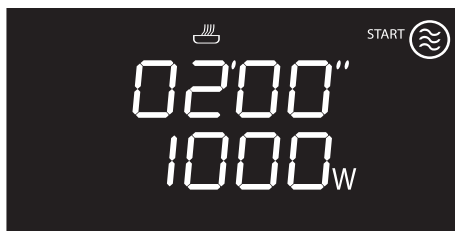
Aby uzyskać jak najlepsze rezultaty w przypadku długiego pieczenia mikrofalowego lub kombinowanego powinno się raz lub dwa zamieszać produkty.



Mikrofałe

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

1. Za pomocą pokrętki funkcji wybrać funkcję mikrofal 



2. Wcisnąć pokrętkę temperatury.
3. Przekręcić pokrętkę temperatury, aby zmienić wartość czasu trwania (maksymalnie 30 minut).
4. Wcisnąć pokrętkę temperatury.
5. Przekręcić pokrętkę temperatury, aby zmienić wartość mocy od 100W do 1000W (patrz Moc mikrofal).



6. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby uaktywnić pieczenie mikrofalowe.



W przypadku otwarcia drzwiczek funkcja pieczenia zostaje przerwana. Po ich zamknięciu, wcisnąć pokrętkę funkcji, aby wznowić cykl pieczenia.



Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby chwilowo zatrzymać funkcję pieczenia. Wcisnąć je ponownie, aby wznowić cykl.

7. Po zakończeniu pieczenia, na wyświetlaczu pojawi się napis **Stop** i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.



8. 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 pokrętkę temperatury w prawo.



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



Aby wyłączyć urządzenie przytrzymać wciśnięte pokrętkę funkcji.

Moc mikrofal

Poniżej przedstawiono możliwe do wyboru wartości mocy:

Moc (W)	Do
100	Rozmrażanie potraw
200	
300	
400	Pieczenie mięsa i pieczenie delikatne
500	
600	Podgrzewanie i pieczenie potraw
700	
800	
900	Podgrzewanie płynów
1000	



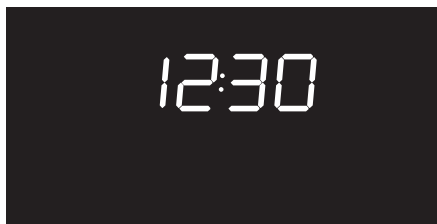
Użytkowanie

Funkcja QUICK START mikrofal

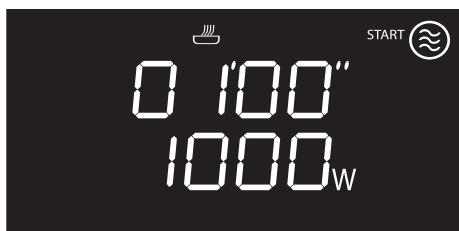


Funkcja QUICK START uaktywnia mikrofałe w szybki sposób; użyteczna w przypadku niewielkich ilości płynów i żywności.

1. W stanie stand-by dwukrotnie wcisnąć pokrętkę funkcji.



2. Urządzenie uruchamia mikrofałe z domyślnymi parametrami.



Kombinowana Mikrofałe z grillem



**Nieprawidłowe użycie.
Ryzyko uszkodzenia urządzenia**

- Nie stosować funkcji kombinowanej do podgrzewania lub gotowania płynów.



Pieczenie kombinowane jest połączeniem pieczenia tradycyjnego i mikrofal.

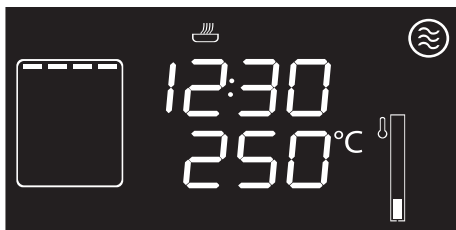


Mikrofałe z grillem



Zastosowanie funkcji grilla pozwala na uzyskanie idealnego opiekania. Działanie mikrofal umożliwia natomiast wewnętrzne upieczenie produktu w bardzo krótkim czasie.

1. Za pomocą pokrętki funkcji wybrać funkcję Mikrofałe z Grillem.



2. Wcisnąć pokrętkę temperatury.
3. Przekręcić pokrętkę, aby ustawić temperaturę.
4. Wcisnąć pokrętkę temperatury.
5. Przekręcić pokrętkę temperatury, aby zmienić wartość czasu trwania.



6. Wcisnąć pokrętkę temperatury.
7. Przekręcić pokrętkę temperatury, aby zmienić wartość mocy (od 100W do 600W).
8. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby uaktywnić pieczenie kombinowane.

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 nagraniu poziom osiągnięcia jest wyświetlany stale i następuje emisja sygnału dźwiękowego, który wskazuje, że piekarnik jest gotowy.



W każdej chwili można przerwać pieczenie przytrzymując wciśnięte przez przynajmniej 3 sekundy pokrętkę funkcji.

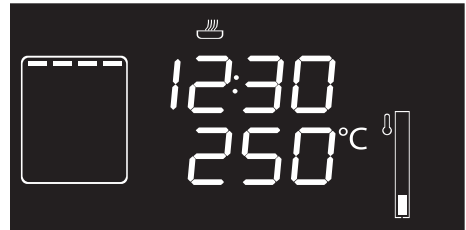
Grill



Grill

Ciepło wytwarzane przez grzałkę grilla pozwala na uzyskanie optymalnego rezultatu podczas grillowania, zwłaszcza kawałków mięsa średniej i małej wielkości oraz umożliwia równomierne przyrumienienie pod koniec pieczenia. Idealne do pieczenia kiełbasy, żeberka, boczku. Taka funkcja umożliwia równomierne grillowanie dużej ilości produktu, zwłaszcza mięsa.

1. Za pomocą pokrętki funkcji wybrać funkcję Grill.



2. Wcisnąć pokrętkę temperatury.
3. Przekręcić pokrętkę, aby ustawić temperaturę.
4. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby uaktywnić pieczenie kombinowane.



Użytkowanie

Minutnik



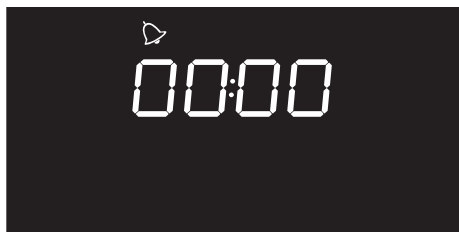
Ta funkcja nie przerywa pieczenia, uaktywnia wyłącznie sygnał dźwiękowy.



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

1. Wcisnąć jeden raz pokrętko temperatury (2 razy, jeżeli trwa pieczenie). Na wyświetlaczu pojawią się cyfry

00:00 i miga kontrolka



2. Przekręcić pokrętko, 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 pokrętko temperatury.



Aby skasować minutnik, należy ustawić wartość na zero



Pieczenie na czas (tylko w funkcji grill)



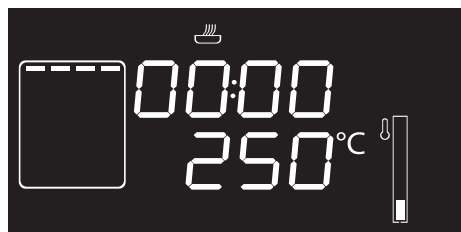
Pieczenie na czas jest funkcją, która pozwala na rozpoczęcie i zakończenie pieczenia po upływie ustawionego przez użytkownika czasu.



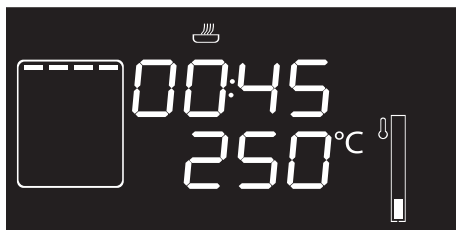
Aktywacja tej funkcji unieważnia ewentualny, ustawiony wcześniej minutnik.

1. Po wybraniu jednej z funkcji i temperatury pieczenia, trzy razy wcisnąć pokrętkę temperatury. Na wyświetlaczu pojawią się cyfry

00:00 i miga kontrolka .



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



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



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

4. Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się napis **Stop** i włączy się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć wciskając pokrętkę temperatury.





Użytkowanie

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 pokrętkę temperatury w prawo.



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



Aby wyłączyć urządzenie przytrzymać wciśnięte pokrętkę 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 pokrętkę temperatury. Kontrolka  zacznie migać.
2. Przekręcić pokrętkę temperatury w prawo lub w lewo, aby zmienić wcześniej ustawiony czas pieczenia.

Pieczenie zaprogramowane (tylko w funkcji grill)



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

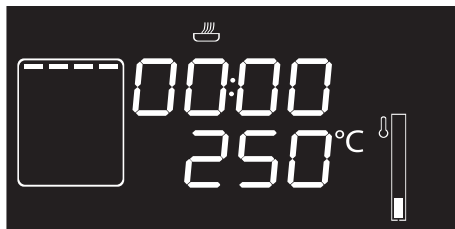


Aktywacja tej funkcji unieważnia ewentualny, ustawiony wcześniej minutnik.

1. Po wybraniu jednej z funkcji i temperatury pieczenia, trzy razy wcisnąć pokrętkę temperatury. Na wyświetlaczu pojawią się cyfry

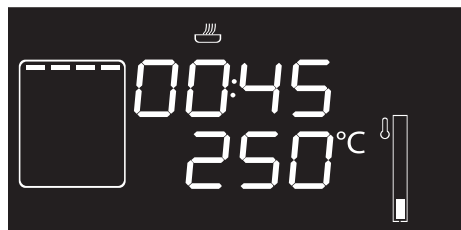
00:00

i miga kontrolka .



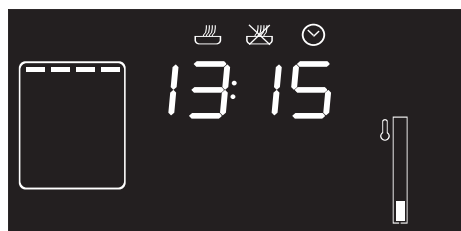


- Przekręcić pokrętkę, aby ustawić czas trwania pieczenia od 00:01 do 12:59. Przytrzymać przekręcone pokrętkę w celu szybkiego zwiększenia lub zmniejszenia wartości.



- Wcisnąć czwarty raz pokrętkę temperatury. Miga kontrolka . Przekręcić pokrętkę, aby ustawić czas zakończenia pieczenia.

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



- Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się napis STOP i włączy się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć wciskając pokrętkę temperatury.



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



Aby wyłączyć urządzenie przytrzymać wciśnięte pokrętkę funkcji.



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



3.6 Funkcje specjalne

Podgrzewanie



Taka funkcja umożliwia podgrzewanie za pomocą mikrofal upieczonych wcześniej potraw, wyjętych z lodówki.

1. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby uaktywnić funkcję podgrzewania.



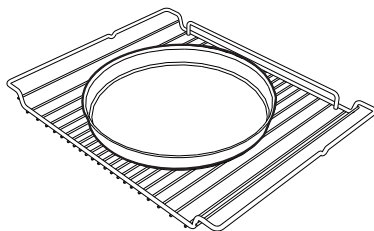
2. Wcisnąć pokrętkę temperatury.
3. Przekręcić pokrętkę temperatury, aby zmienić czas trwania podgrzewania.
4. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby potwierdzić parametry i rozpocząć podgrzewanie.

Baker



Dzięki tej funkcji, przy zastosowaniu talerza Baker potrawa jest opieczona i chrupiąca. Idealna do pizzy, frytek i słonych tart.

1. Umieścić ruszt na żądanym poziomie. Na środku położyć pusty talerz Baker.



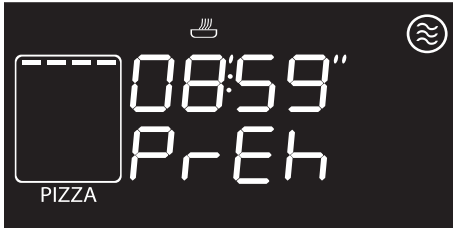
2. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby uaktywnić funkcję Baker.



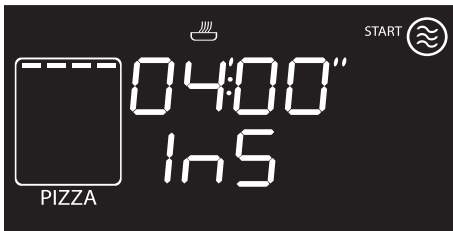
3. Wcisnąć pokrętkę temperatury.
4. Przekręcić pokrętkę temperatury, aby zmienić czas trwania podgrzewania (od 10 minut do 99 minut).



5. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby potwierdzić parametry i rozpocząć wstępne nagrzewania pustego talerza Baker.



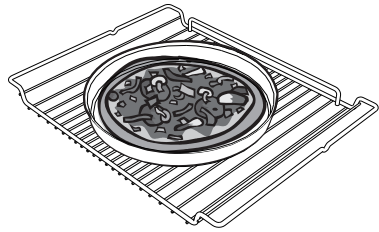
6. Po zakończeniu wstępnego nagrzewania, urządzenie oczekuje na włożenie produktu do upieczenia.



**Wysoka temperatura.
Niebezpieczeństwo poparzeń**

- Do obsługi talerza Baker używać rękawic

7. Umieścić potrawę na talerzu Baker.



**Niedozwolone użycie
Ryzyko uszkodzenia urządzenia**

- Nie kłaść na talerzu Baker pojemników które nie są żaroodporne.

8. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby wznowić pieczenie.



9. Po zakończeniu wyświetli się migający napis **Stop**.





Użytkowanie

Tabela pieczenia

Rodzaj	Ciężar (g)	Czas (min)
Mrożona pizza	300	11
Świeża pizza	600	14
Mrożone frytki	500	15
Mrożone nuggetsy	500	16
Świeże roztrzepane jajka	400	9



Informacje zawarte w tabeli odnoszą się do rusztu umieszczonego na **2-im poziomie** komory urządzenia.



Wskazany czas dotyczy również czasu wstępnego nagrzewania pustego talerza Baker.

Rozmraż. wg czasu



Taka funkcja pozwala na rozmrożenie potraw za pomocą funkcji mikrofalówki według ustalonego czasu.

1. Włożyć potrawę do komory urządzenia (patrz Procedura „Turn”).
2. Za pomocą pokrętki funkcji wybrać funkcję rozmrażania według czasu oznaczoną symbolem  i .



3. Wcisnąć pokrętkę temperatury, aby ustawić czas trwania.
4. Przekręcić pokrętkę, aby zmienić wartość (od 5 sekund do 99 minut).
5. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby uaktywnić rozmrażanie.



Jeżeli czas trwania rozmrażania jest dłuższy niż 5 minut, aby uzyskać idealny rezultat konieczne będzie przekręcenie potrawy w komorze, patrz: Procedura „Turn”.

6. Po zakończeniu wyświetli się migający napis **Stop**.

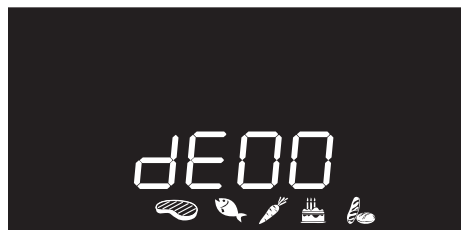


Rozmraż. wg wagi



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

1. Włożyć potrawę do komory urządzenia (patrz Procedura „Turn”).
2. Wcisnąć i przekręcić pokrętkę funkcji w celu wybrania rozmrażania według wagi oznaczonego napisem **dE00** i podświetlonymi symbolami produktów .



3. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby potwierdzić rozmrażanie wg wagi.
4. Przekręcić pokrętkę funkcji w celu wybrania rodzaju produktu do rozmrożenia.
5. Przekręcić pokrętkę temperatury w celu wybrania ciężaru (w gramach) produktu do rozmrożenia.
6. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby potwierdzić ustawione parametry i rozpocząć rozmrażanie.



Jeżeli podczas trwania rozmrażania, dla uzyskania idealnego rezultatu konieczne będzie przekręcenie potrawy w komorze, patrz: Procedura „Turn”.

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 pokrętkę funkcji przez przynajmniej 3 sekundy w celu wyjścia z funkcji.

Ustawione wstępnie parametry

dE	Rodzaj	Ciężar (g)	Czas (min)*
01 	Mięso	500	20
02 	Ryby	400	17
03 	Owoce	300	15
04 	Chleb	300	5

*Czas rozmrażania zależy od kształtu i wymiarów rozmrażanego produktu.

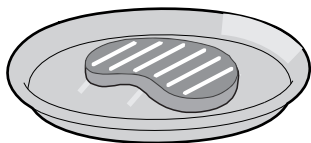


Użytkowanie

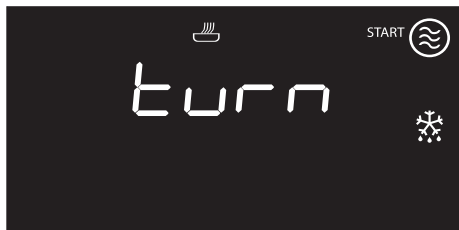
Procedura „Turn”

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

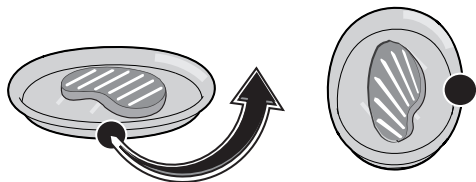
1. Włożyć potrawę do komory urządzenia umieszczając ją równolegle do drzwiczek.



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



3. Otworzyć drzwiczki i przekrócić potrawę o 90°.



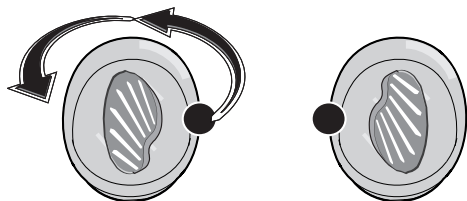
i Jeżeli nie zostanie przekręcona, urządzenie odczeka jedną minutę a następnie automatycznie wznowi rozmrażanie. Na wyświetlaczu, mimo wszystko, pojawi się pod licznikiem nota z napisem **turn**.



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



6. W przypadku drugiego przekręcenia należy otworzyć drzwiczki i obrócić potrawę o 180°.



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

3.7 Menu drugorzędne

Urządzenie posiada drugorzędne chowane menu z następującymi funkcjami:

- Aktywacja lub dezaktywacja Blokad 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 ustawienia na czas lampki (Eco-oświetlenie).

Z urządzeniem w stanie Stand-By

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



Użytkowanie

Tryb Blokad 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 .

Aby podczas pieczenia chwilowo wyłączyć blokadę przytrzymać wciśnięte przez 5 sekundy pokrętko 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.



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

Tryb Show Room (tylko w sklepie)

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



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



Jeżeli tryb jest aktywny na wyświetlaczu włącza się kontrolka .



Tryb Niskiej Mocy

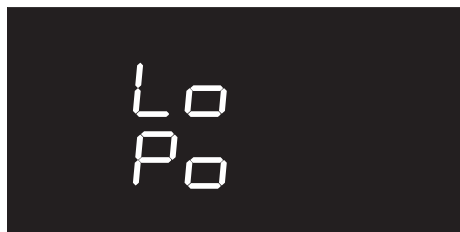
Taki tryb pozwala urządzeniu na ograniczenie mocy.

Wskazany w przypadku jednoczesnego stosowania kilku urządzeń.

HI: moc zwyczajna.



LO: moc niska.



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 WYł.



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



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



Jeżeli tryb jest aktywny na wyświetlaczu włącza się kontrolka .



Czyszczenie i konserwacja

4 Czyszczenie i konserwacja

4.1 Ostrzeżenia



Wysoka temperatura wewnątrz urządzenia po użyciu

Niebezpieczeństwo poparzeń

- Czyścić urządzenie wyłącznie po jego wystygnięciu.



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 granulakami, odplamiaczy i metalowych gąbek) na częściach szklanych.
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych lub ostrych metalowych skrobaków.
- Brak czyszczenia komory może niekorzystnie wpłynąć na trwałość urządzenia i stanowić zagrożenie.
- Zawsze usuwać resztki z komory urządzenia.



Nieprawidłowe użycie.

Niebezpieczeństwo wybuchu/ poparzenia

- Nie stosować detergentów o dużej zawartości alkoholu lub wydzielających łatwopalne opary. Ich późniejsze podgrzanie mogłoby doprowadzić do wybuchu w komorze.



Jeżeli jedna z lampek jest uszkodzona należy się skontaktować z serwisem technicznym w celu jej wymiany. Taka usterka nie wpływa na funkcjonalność urządzenia, można go wciąż używać.

4.2 Czyszczenie powierzchni

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

Codzienne czyszczenie

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

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



Plamy z żywności lub resztki

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

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

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

4.3 Czyszczenie szklanych drzwiczek

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



Używać produktów do czyszczenia sprzedawanych przez producenta.

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 wymontowanie ramek na ruszty/blachy.



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

Suszenie

Przyrządzanie potraw powoduje powstawanie wilgoci w komorze. Jest to normalne i w żaden sposób nie wpływa na prawidłowe funkcjonowanie urządzenia.

Po zakończeniu pieczenia:

1. poczekać na ochłodzenie urządzenia;
2. usunąć brud z komory;
3. wytrzeć komorę miękką ściereczką;
4. pozostawić otwarte drzwiczki na czas niezbędny do całkowitego wyschnięcia.



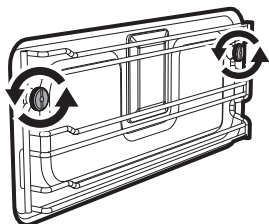
Czyszczenie i konserwacja

Wyjęcie ramek na ruszty/blachy

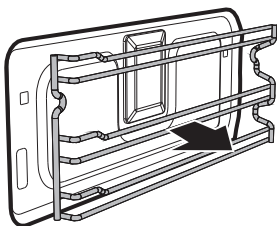
Wyjęcie ramek ułatwia czyszczenie bocznych części.

Aby wyjąć ramki:

1. Odkręcić kołki mocujące ramkę:



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



3. Po zakończeniu czyszczenia powtórzyć opisane czynności, aby włożyć ramki na miejsce. Zwrócić uwagę na tulejki odległościowe, które należy włożyć do profilu ramki.

Czyszczenie górnej części

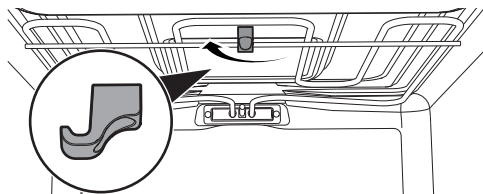


Wysoka temperatura wewnątrz urządzenia podczas użytkowania
Niebezpieczeństwo poparzeń

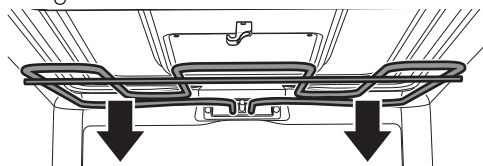
- Podane dalej czynności można wykonywać wyłącznie, gdy piekarnik jest zimny i wyłączony.

Urządzenie jest wyposażone w wahlwą grzałkę, umożliwiającą czyszczenie górnej części piekarnika.

1. Delikatnie podnieść górną grzałkę i przekręcić ogranicznik o 90°, aby ją uwolnić.



2. Powoli obniżyć grzałkę, aż do jej ogranicznika.



Niedozwolone użycie
Ryzyko uszkodzenia urządzenia

- Podczas czyszczenia nie wyginać nadmiernie grzałki.

3. Po wyczyszczeniu umieścić grzałkę na pozycji i przekręcić ogranicznik w celu jej zabezpieczenia.



Co robić, jeżeli...

Wyświetlacz jest całkowicie wyłączone:

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

Urządzenie nie grzeje:

- Sprawdzić, czy nie ustawiono funkcji „show room” (szczegóły w paragrafie 3.7 Menu drugorzędne).

Elementy sterownicze nie odpowiadają:

- Sprawdzić, czy nie ustawiono funkcji „blokada dla dzieci” (szczegóły w paragrafie „Menu drugorzędne”).

Czas pieczenia jest dłuższy niż wskazano w tabeli:

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

Po otwarciu drzwiczek podczas trwania funkcji z obiegiem powietrza wentylator wyłącza się:

- To nie usterka, to przewidziane normalne funkcjonowanie urządzenia, pozwala na doprowadzenie lub przekreślenie produktu bez wydobywania się nadmiernego ciepła. Po zamknięciu drzwiczek wentylator wznowi normalne funkcjonowanie.



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, ustawić funkcję i temperaturę i skontaktować się z najbliższym serwisem technicznym.



5 Montaż

5.1 Podłączenie elektryczne



**Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia
prądem**

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

Informacje ogólne

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

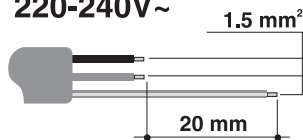
Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

Urządzenie jest zasilane prądem 220-240 V~.

Używać trójżyłowego kabla (kabel 3 x 1,5 mm², w odniesieniu do przekroju wewnętrznego przewodu).

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

220-240V~



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.

Wymiana przewodu



**Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia
prądem**

- Odcłńczyć główne zasilanie elektryczne.

1. Odkręcić śruby tylnej osłony i zdjąć ją, aby uzyskać dostęp do listwy zaciskowej.
2. Wymienić kabel.
3. Upewnić się, że przewody (piekarnika lub ewentualnej płyty kuchennej) przechodzą w odpowiednich miejscach, bez jakiegokolwiek kontaktu z urządzeniem.



5.2 Ustawienie



Ciężkie urządzenie
Niebezpieczeństwo zranienia
przez zgniecenie

- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.



Naciśnięcie na otwarte drzwiczki
Ryzyko uszkodzenia urządzenia

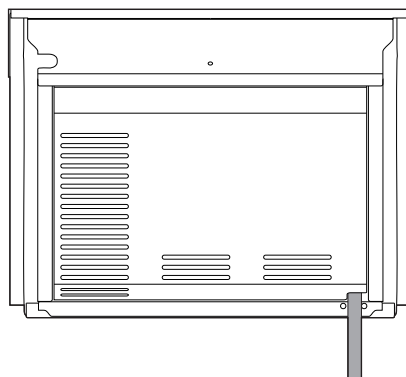
- Nie używać otwartych drzwiczek jako dźwigni do ustawienia urządzenia w meblu.
- Nie wywierać zbyt dużego nacisku na otwarte drzwiczki.



Wydzielanie ciepła podczas działania urządzenia
Ryzyko pożaru

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

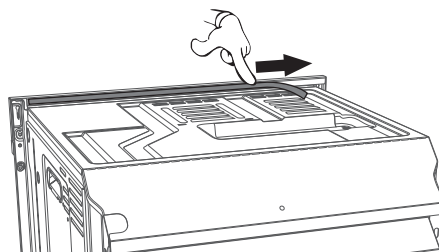
Pozycja kabla zasilającego



(widok z tyłu)

Uszczelka frontu

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

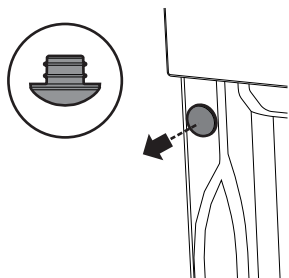




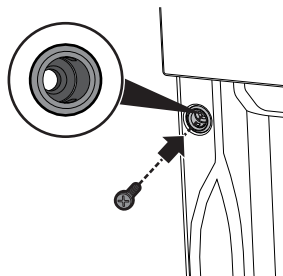
Montaż

Tuleje mocujące

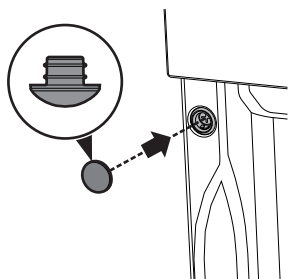
Zająć zatyczki tulei umieszczone na froncie piekarnika.



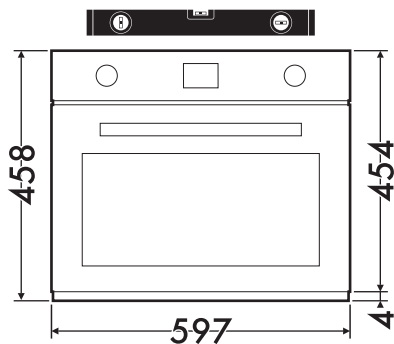
Umieścić urządzenie w meblu.
Przymocować je śrubami.



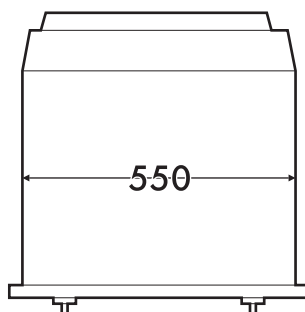
Zakryć tuleje zdjętymi wcześniej zatyczkami.



Gabaryty urządzenia (mm)



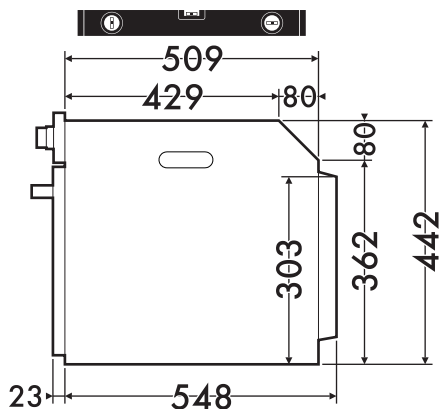
(widok z przodu)



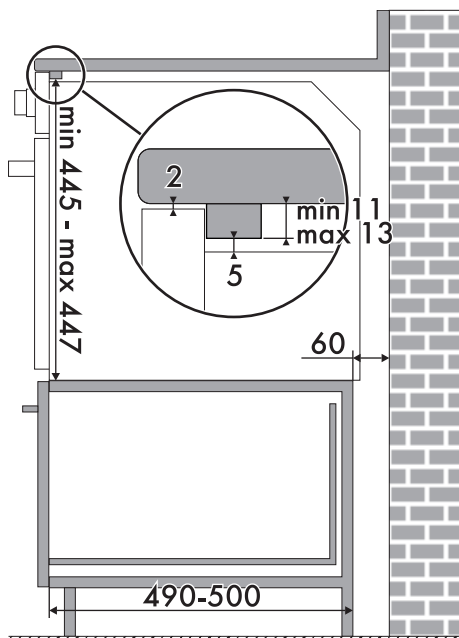
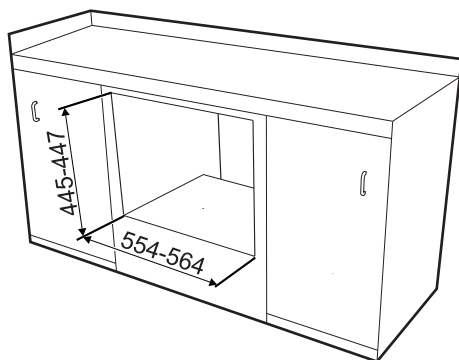
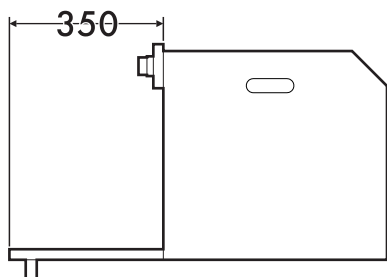
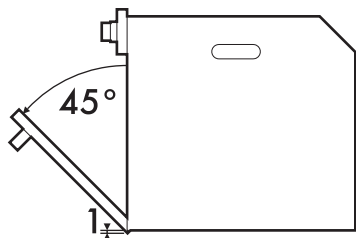
(widok z góry)



Zabudowa pod blatem (mm)



(widok z boku)

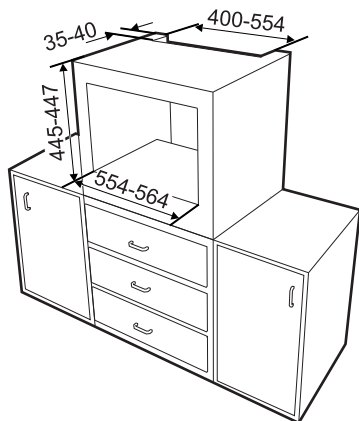


Upewnić się, że na tylnej/dolnej części mebla znajduje się otwór o wielkości około 60 mm.

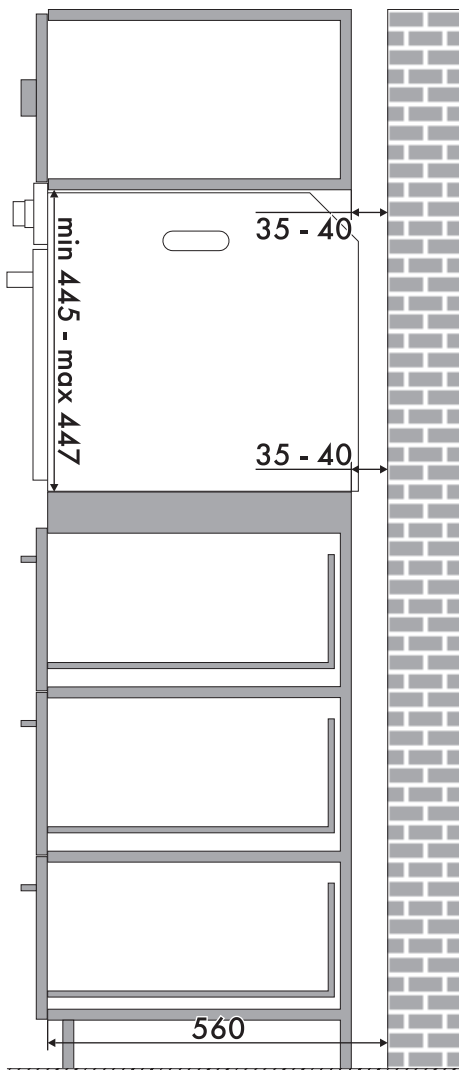


Montaż

Zabudowa na kolumnie (mm)



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



914777820/C