

Spis treści

1 Ostrzeżenia	564
1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	564
1.2 Ostrzeżenia dotyczące stosowania mikrofal	565
1.3 Odpowiedzialność producenta	567
1.4 Przeznaczenie urządzenia	567
1.5 Tabliczka znamionowa	567
1.6 Utylizacja	567
1.7 Instrukcja użytkownika	568
1.8 Jak czytać niniejszą instrukcję obsługi	568
2 Opis	569
2.1 Opis ogólny	569
2.2 Panel sterowania	569
2.3 Pozostałe części	570
2.4 Mikrofony	571
2.5 Dostępne akcesoria	571
3 Użytkowanie	573
3.1 Ostrzeżenia	573
3.2 Pierwsze użycie	575
3.3 Użytkowanie akcesoriów	575
3.4 Użytkowanie chowanego uchwyty	576
3.5 Użytkowanie urządzenia	579
3.6 Funkcje specjalne	594
3.7 Programy	602
3.8 Programy osobiste	611
3.9 Ustawienia	615
4 Czyszczenie i konserwacja	621
4.1 Ostrzeżenia	621
4.2 Czyszczenie powierzchni	621
4.3 Codzienne czyszczenie	621
4.4 Plamy z żywności lub resztki	622
4.5 Suszenie	622
4.6 Czyszczenie szklanych drzwiczek	622
4.7 Czyszczenie wnętrza urządzenia	622
4.8 Czyszczenie parowe	624
5 Montaż	628
5.1 Podłączenie elektryczne	628
5.2 Wymiana przewodu	628
5.3 Ustawienie	629

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 granulkami, 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

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

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

- Odczyć 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

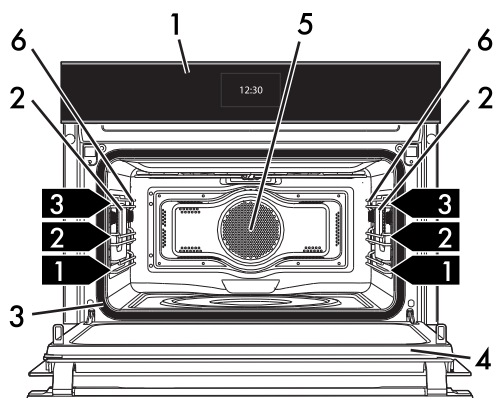
1. Sekwencja instrukcji obsługi.

- Pojedyncza instrukcja obsługi.



2 Opis

2.1 Opis ogólny



1 Panel sterowania

2 Lampka LW

3 Uszczelka

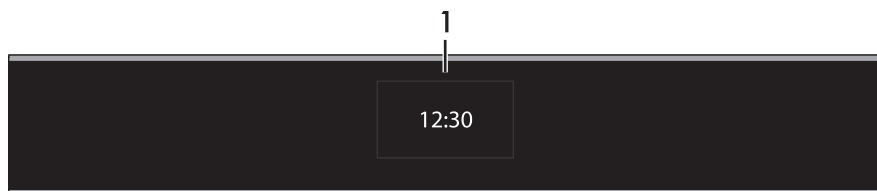
4 Drzwiczki

5 Wentylator piekarnika

6 Ramki na ruszty/blachę

1,2,3... Poziom ramki

2.2 Panel sterowania



1 Wyświetlacz

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

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



2.3 Pozostałe części

Chowany uchwyt



Urządzenie jest wyposażone w automatycznie chowający się uchwyt (1); podczas funkcjonowania, uchwyt uaktywnia się automatycznie, ustawiając się na pozycji zewnętrznej. Po zakończeniu funkcjonowania (upływie czasu chłodzenia) uchwyt automatycznie powraca na pozycję wycofania.



Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia uchwytu

- Podczas otwierania lub zamykania nie blokować uchwytu.

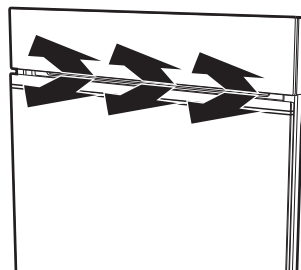


W przypadku przerwania zasilania energią elektryczną, po kilku minutach uchwyt ustawi się na pozycji zewnętrznej.

Poziomy

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

Wentylator



Wentylator chłodzi urządzenie i uruchamia się podczas pieczenia.

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

Oświetlenie wewnętrzne

Wewnętrzne oświetlenie urządzenia włącza się:

- po otwarciu drzwiczek;
- po wybraniu jakiejkolwiek funkcji z wyjątkiem funkcji Szabat  i

Czyszczenie parowe 

- podczas trwania funkcji wcisnąć symbol , aby ręcznie uaktywnić lub  dezaktywować wewnętrzne oświetlenie.

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



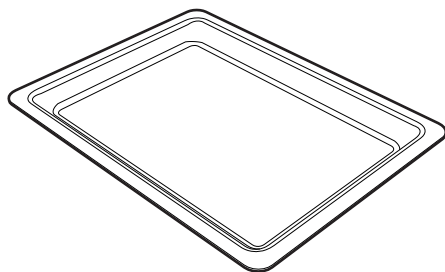
2.4 Mikrofale

Urządzenie jest wyposażone w generator mikrofal o nazwie magneton. 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.

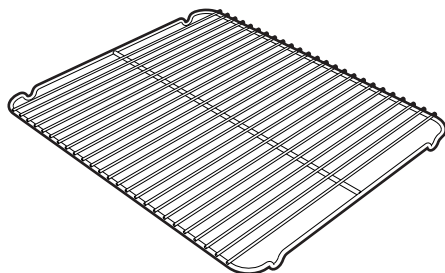
Stosowanie specjalnych naczyń ułatwia równomierne docieranie mikrofal do potraw (patrz Materiały nadające się do pieczenia mikrofalowego).

Szklane naczynie



Do wszystkich rodzajów przyrządzania oraz do gromadzenia tłuszczu wydzielającego się z produktów umieszczonych na górnym ruszcie.

Ruszt do blachy



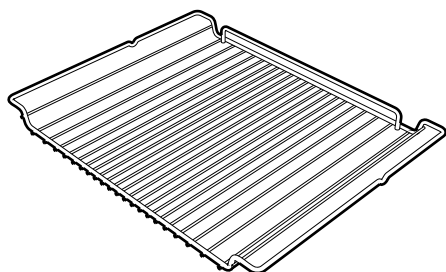
Do umieszczenia na nim blachy w celu pieczenia produktów, które mogą kapać.

2.5 Dostępne akcesoria



W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie akcesoria.

Ruszt



Do podtrzymywania naczyń z pieczoną potrawą.



Użytkowanie

łyżka do gotowania



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



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



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



3 Użytkowanie

3.1 Ostrzeżenia



Wysoka temperatura wewnątrz urządzenia podczas użytkowania
Niebezpieczeństwo poparzeń

- Podczas pieczenia drzwiczki powinny być zamknięte.
- Podczas przekręcania żywności należy chronić ręce zakładając rękawice termiczne.
- Nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz urządzenia.
- Nie wlewać wody na bardzo gorące blachy.
- Nie pozwolić, aby dzieci zbliżały się do urządzenia podczas pieczenia.



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 urządzenia potraw w zamkniętych puszkach lub pojemnikach.
- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pieczenia potraw, które mogą wydzielać tłuszcz lub olej.
- Wyjąć z komory wszystkie blachy i ruszty, które nie są używane 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 urządzenia.
- Nie uderzać naczyniami lub przesuwając ich po emaliowanym dnie.
- Nie wlewać wody na bardzo gorące blachy.

Materiały nadające się do pieczenia mikrofalowego

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



Użytkowanie

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

DO UŻYCIA

Szkło*

- Naczynia żaroodporne
- Szklanki
- Szklane stoiki

Zawsze zdjąć pokrywkę.

Porcelana

Terakota

Plastik*

- Pojemniki
- Folia plastikowa

Tylko, jeżeli wskazane do mikrofal.
W przypadku folii nie powinna wchodzić w kontakt z żywnością.

*tylko jeżeli żaroodporne

NIE WOLNO UŻYWAĆ

Metal

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

Mogą generować łuki lub iskry.

Drewno

Kryształowe szklanki

Papier

Niebezpieczeństwo pożaru

Pojemniki ze styropianu

Niebezpieczeństwo zakażenia żywności.

*tylko jeżeli żaroodporne

Próba naczyń



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

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

1. Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza 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.

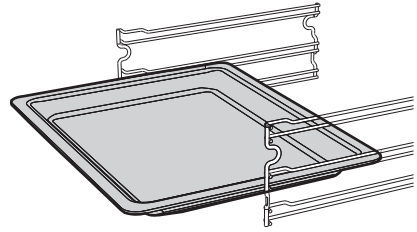


3.2 Pierwsze użycie

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 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.



Wysoka temperatura
Niebezpieczeństwo poparzeń

- W funkcjach z mikrofalami ruszt może stać się bardzo gorący. Podczas ich chwytania stosować rękawice ochronne.



Delikatnie włożyć ruszty i blachy aż do końca.



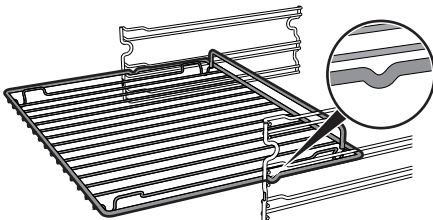
Przed pierwszym użyciem wyczyścić blachy w celu usunięcia pozostałości z produkcji.

3.3 Użytkowanie akcesoriów

Ruszty i blachy

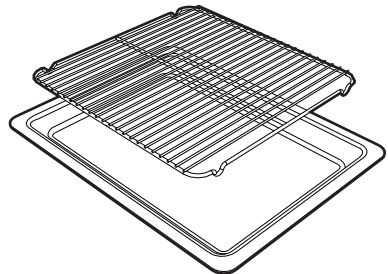
Ruszty i blachy powinny być wkładane w boczne ramki, aż do punktu zatrzymania.

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



Ruszt do blachy

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





Użytkowanie

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

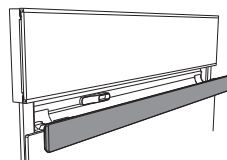
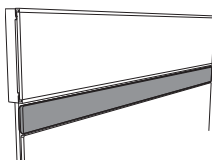
- Używać łyżki do gotowania wyłącznie w funkcji Mikrofali. Nie wolno jej stosować w funkcjach tradycyjnych lub kombinowanych.

3.4 Użytkowanie chowanego uchwyty

Ręczne otwarcie



Aby otworzyć uchwyt, należy wcisnąć logo „SMEG” stronie głównej.



Uchwyt automatycznie się zamknie, gdy urządzenie ustawi się w trybie stand by i wyświetli zegar.



Gdy drzwiczki są otwarte, uchwyt pozostaje na pozycji zewnętrznej.



Ręczne zamknięcie

Jeżeli uchwyt jest otwarty, ponownie wcisnąć logo „SMEG” na stronie głównej, aby go zamknąć.



Gdy drzwiczki są otwarte, uchwyt pozostaje na pozycji zewnętrznej.

Stan podczas funkcjonowania

Jak tylko urządzenie uruchomi się, nastąpi automatyczne otwarcie uchwytu.

Uchwyt jest otwarty przez cały okres trwania funkcji i chłodzenia.



Zamknie się on automatycznie wyłącznie po zakończeniu chłodzenia.



Nie jest możliwe ręczne zamknięcie uchwytu podczas funkcjonowania/chłodzenia urządzenia.

Zatkanie promienia działania uchwytu

Jeżeli promień działania uchwytu zostanie przypadkowo zatkany podczas otwarcia/zamknięcia, urządzenie spróbuje ponownie dokonać jego otwarcia/zamknięcia.



Natychmiast usunąć przyczynę zablokowania, aby umożliwić prawidłową aktywację uchwytu.

Automatyczna regulacja

Aby utrzymać stałe wyrównanie z drzwiczkami i przednim panelem, po kilku otwarciach/zamknięciach, uchwyt przeprowadzi automatyczną regulację.

Podczas regulacji, urządzenie wykonuje kilka cykli otwarcia/zamknięcia w celu odnalezienia jak najlepszej pozycji wyrównania.



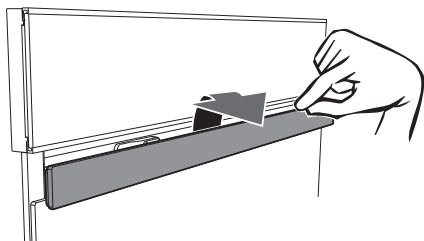
Takie działanie nie jest usterką, jest to normalne funkcjonowanie urządzenia.



Użytkowanie

Uszkodzenie uchwytu

Tylko w przypadku uszkodzenia (podczas działania jednej z funkcji) można ręcznie poruszyć uchwyt, na przykład w celu wyjęcia potrawy z piekarnika.



Jest to wyjątkowy stan, który jest dopuszczalny wyłącznie w przypadku usterki.

Sygnały dźwiękowe

Podczas poruszania uchwytem, urządzenie może emitować różne sygnały dźwiękowe:

1 Sygnał	Ręczne Otwarcie/Zamknięcie „Strony głównej”.
1 Długi sygnał	Początkowa regulacja uchwytu, po pierwszym podłączeniu i po przerwaniu zasilania prądem.
2 Długie sygnały	Nieudana procedura regulacji. Sprawdzić, czy nie ma żadnych przeszkód lub czy nie nastąpiło wymuszenie aktywacji uchwytu podczas pierwszego podłączenia energii elektrycznej/przerwania zasilania.
3 Sygnałów	Ze stanu otwarcia nie można przejść do stanu zamknięcia. Sprawdzić, czy uchwyt nie jest zablokowany.
7 Sygnałów	Nie jest możliwe otwarcie uchwytu. Sprawdzić, czy w promieniu aktywacji uchwytu nie ma żadnych przeszkód. Urządzenie wykona kilka prób otwarcia; jeżeli pojawią się problemy, wyłączyć urządzenie.

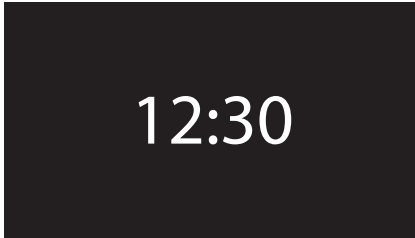


Użytkownik nie może wyłączyć sygnałów dźwiękowych odnoszących się do ruchu uchwytu.



3.5 Użytkowanie urządzenia

Pierwsze użycie



Przy pierwszym zastosowaniu lub po przerwie w zasilaniu energią, na wyświetlaczu urządzenia miga symbol

00:00. Aby użyć jakiegokolwiek programu pieczenia, należy ustawić bieżącą godzinę (w przypadku pierwszego włączenia, zaleca się również ustawienie języka).

Dotknąć wyświetlacza, aby wejść do menu ustawień.



Przy pierwszym użyciu wyświetlacz urządzenia jest ustawiony w języku „angielskim”.



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

Regulacja uchwytu

Przy pierwszym podłączeniu lub po przerwaniu zasilania prądem, zostanie przeprowadzana automatyczna regulacja uchwytu.



Nie dotykać lub blokować uchwytu podczas regulacji.

Jeżeli początkowa regulacja nie zakończyła się prawidłowo, urządzenie powtórzy ją po uaktywnieniu jednej z funkcji pieczenia.



Podczas regulacji, urządzenie musi być prawidłowo ustawione na poziomej płaszczyźnie (w zabudowie).

Główny ekran

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



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



Użytkowanie

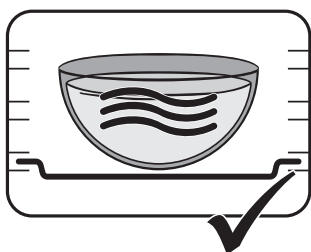
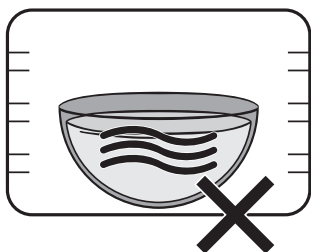
Funkcje z mikrofalami



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 DNIĘ KOMORY URZĄDZENIA.



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

1. Włożyć potrawę do komory urządzenia.
2. Na „stronie głównej” wybrać ikonę

funkcje pieczenia



3. Wybrać żądaną funkcję.



W przypadku pieczenia wyłącznie z Mikrofalami, urządzenie nie wykonuje nagrzewania. Produkt można od razu włożyć do komory pieczenia.



4. Wcisnąć symbol , aby zmienić czas trwania pieczenia.



5. Wprowadzić żądany czas trwania (na przykład 5 minut: najpierw dotknąć okienka minut, następnie numerów 0 i 5).



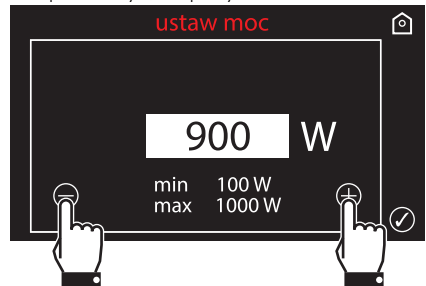
6. Wcisnąć symbol , aby potwierdzić.



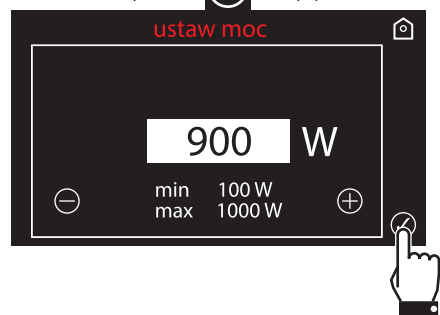
7. Wcisnąć symbol , aby zmienić moc mikrofal (od 100 W do 1000 W).



8. Użyć symboli  i  w celu ustawienia wartości żądanej temperatury (na przykład 900 W).



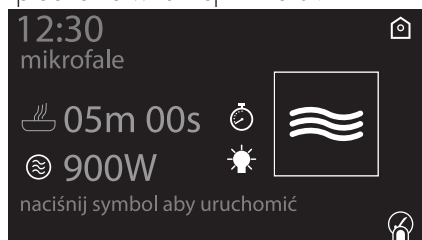
9. Wcisnąć symbol , aby potwierdzić.



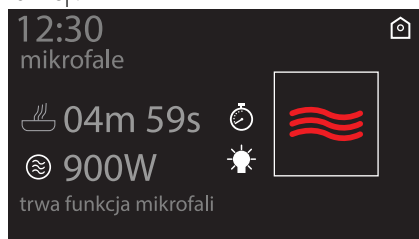


Użytkowanie

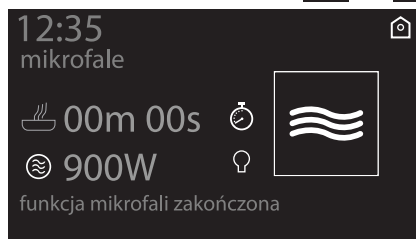
10. Wcisnąć symbol , aby rozpocząć pieczenie w funkcji mikrofal.



11. Na wyświetlaczu pojawi się wybrana funkcja, ustawiona moc, bieżąca godzina i czas pozostający do końca funkcji.



12. Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się napis „funkcja mikrofal zakończona” i włączy się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć wciskając symbol  lub .



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

Moc mikrofal

Poniżej przedstawiono możliwe do wyboru wartości mocy:

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



Funkcja QUICK START mikrofal



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

1. Na „stronie głównej” wcisnąć napis



2. Wcisnąć symbol , aby potwierdzić funkcję QUICK START.



Urządzenie uruchamia mikrofałe z domyślnymi parametrami.

Funkcje kombinowane



Pieczenie kombinowane jest połączeniem pieczenia tradycyjnego i mikrofal.

Spis funkcji kombinowanych



Nieprawidłowe użycie

Ryzyko uszkodzenia urządzenia

- Nie stosować funkcji kombinowanej do podgrzewania lub gotowania płynów.



Mikrofałe z grillem

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



Mikrofałe + grzałki + went

Działanie wentylatora w połączeniu z tradycyjnym systemem zapewnia równomierne pieczenie, nawet bardzo złożonych przepisów. Działanie mikrofal umożliwia natomiast wewnętrzne upieczenie produktu w bardzo krótkim czasie.



Mikrofałe + Termoobieg

Do pieczenia kombinowanego z termoobiegiem, które w krótkim czasie piecze żywność dzięki obiegowi gorącego powietrza i mikrofal.



Użytkowanie

1. Na „stronie głównej” wybrać ikonę

funkcje pieczenia



2. Wybrać żądaną funkcję „kombinowaną”.



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



W tym momencie można zmienić:

- czas trwania pieczenia (wcisnąć symbol)
- temperaturę pieczenia (wcisnąć wartość temperatury, 170° na przykładzie)
- moc mikrofal (wcisnąć symbol)

3. Po zakończeniu wprowadzania zmian, wcisnąć symbol , aby uaktywnić ustawione pieczenie kombinowane.

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



Po nagraniu włączy się sygnał dźwiękowy wskazujący, że urządzenie jest gotowe i można włożyć produkt do pieczenia.



W funkcji kombinowanej Mikrofałe z Grillem ze względu na rodzaj pieczenia i dla skrócenia czasu, nie jest wykonywane nagrzewanie.



4. Po włożeniu produktu, wcisnąć pokrętkę sterowania, aby uruchomić pieczenie.



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

Funkcje tradycyjne

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



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



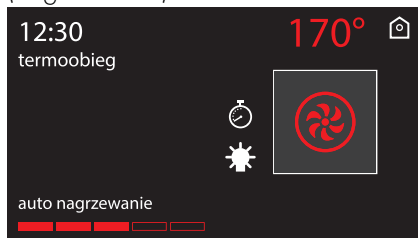
3. Wybrać żądaną funkcję.



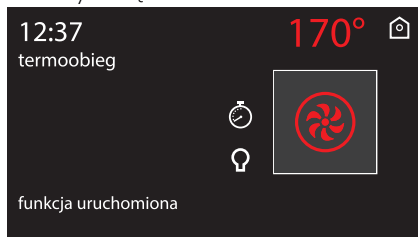


Użytkowanie

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



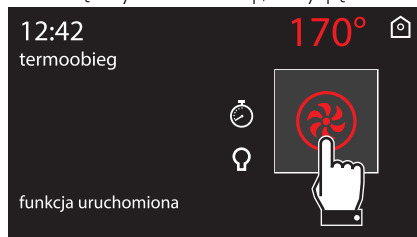
5. Po nagrzaniu włączy się sygnał dźwiękowy wskazujący, że piekarnik jest gotowy i można włożyć produkt do komory urządzenia.



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

Zmiana funkcji podczas pieczenia

1. Wcisnąć symbol funkcji, aby ją zmienić.



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

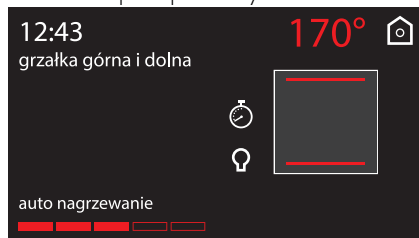


3. Wcisnąć symbol nowej żądanej funkcji.



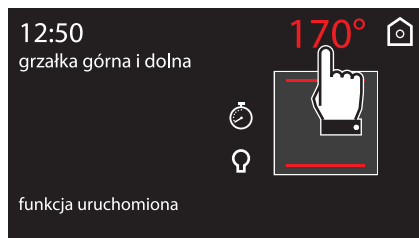


4. Na wyświetlaczu pojawi się nowa wybrana funkcja, ustawiona wstępnie temperatura, bieżąca godzina i pasek postępu osiągnięcia nowej wstępnie ustawionej temperatury.

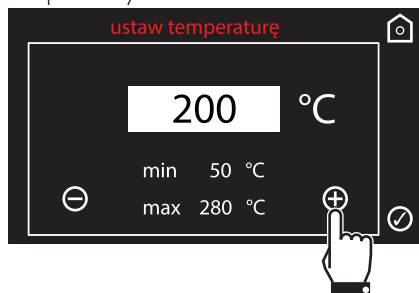


Zmiana wstępnie ustawionej temperatury

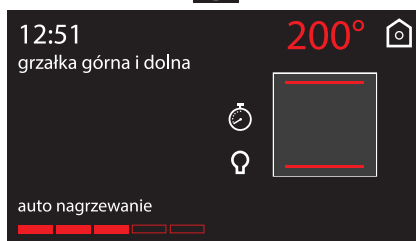
1. Wcisnąć wartość temperatury, aby ją zmienić.



2. Użyć symboli **+** i **-** w celu ustawienia wartości żądanej temperatury.



3. Wcisnąć symbol **✓**, aby potwierdzić.



Przerwanie funkcji

Aby przerwać włączoną funkcję pieczenia, należy wcisnąć na około 2 sekundy symbol **🏠**. Wybrać żądaną opcję.



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



Spis funkcji tradycyjnych

ECO

Eco

Współdziałanie wentylatora i grzałki termoobiegu w trybie ECO jest szczególnie zalecane do pieczenia na jednym poziomie, przy niskim zużyciu energii elektrycznej.

Grzałka górna i dolna

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

Grill

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



Grzałki z obiegiem powietrza

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



Grill z obiegiem powietrza

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



Grzałka dół 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 termoobiegu z okrągłą grzałką (wbudowana w tylną część piekarnika) pozwala na pieczenie potraw na różnych półkach, pod warunkiem że wymagają takiej 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.

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

Minutnik podczas trwania funkcji



Ta funkcja nie przerywa pieczenia, uaktywnia wyłącznie sygnał dźwiękowy.

1. Podczas trwania funkcji pieczenia wcisnąć symbol .

2. Wcisnąć napis **minutnik**.

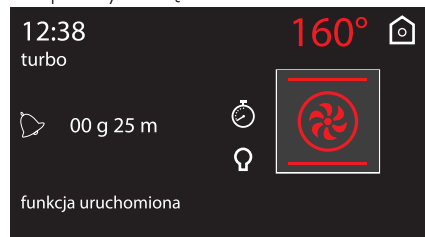


Czas trwania minutnik zawiera się w zakresie od 1 minuty do maksymalnie 4 godzin.

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



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





Użytkowanie

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



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

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



Pieczenie na czas



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



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

1. Podczas trwania funkcji pieczenia wcisnąć symbol

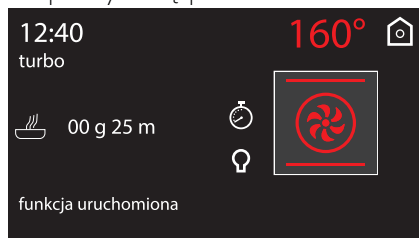
2. Wcisnąć napis **czas trwania**.



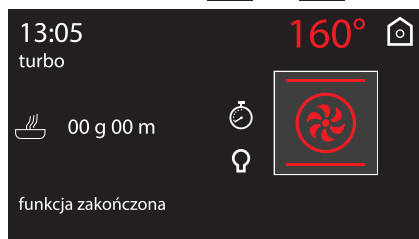
Czas trwania minutnika zawiera się w zakresie od 1 minuty do maksymalnie 13 godzin.



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



6. Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się napis „funkcja zakończona” i włączy się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć wciskając symbol  lub .



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

Zmiana danych w funkcji pieczenia na czas

Podczas funkcjonowania można zmienić czas trwania pieczenia na czas:

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



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

Opóźniony start



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

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





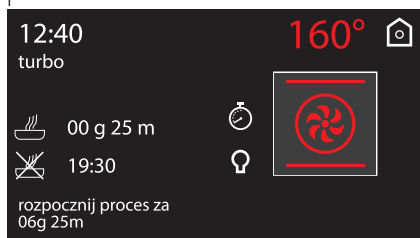
Użytkowanie

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

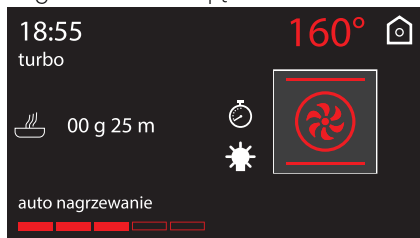


4. Wcisnąć symbol , aby potwierdzić.

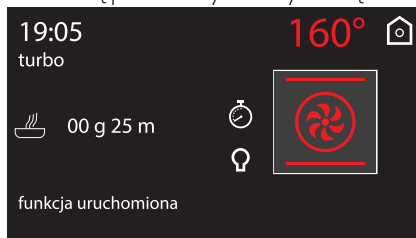
5. Urządzenie ustawi się w stanie oczekiwania godziny rozpoczęcia pieczenia.



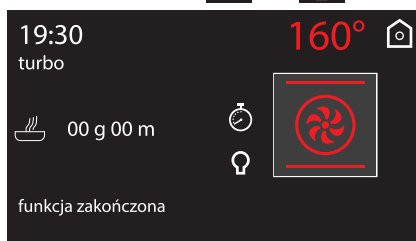
6. W zależności od ustawionych wartości, urządzenie rozpocznie wstępne nagrzewanie trwające około 10 minut...



7. ... a następnie uaktywni wybraną funkcję.



8. Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się napis „funkcja zakończona” i włączy się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć wciskając symbol  lub .



Aby ręcznie wydłużyć czas pieczenia, wcisnąć symbol  a następnie symbol .

Urządzenie wznowi normalne funkcjonowanie według wcześniej wybranych ustawień.



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



Zmiana danych w funkcji zaprogramowanego pieczenia



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

Podczas funkcjonowania można zmienić czas trwania zaprogramowanego pieczenia:

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



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



Porady dotyczące tradycyjnego pieczenia

Porady ogólne

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

Porady dotyczące przygotowywania mięsa

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

Porady dotyczące pieczenia z funkcją Grill i Grill z obiegiem powietrza

- Mięso można grillować wkładając je zarówno do zimnego piekarnika jak i do wstępnie nagrzanego, w celu zmiany rezultatu.
- W funkcji Grill z obiegiem powietrza, przed grillowaniem zaleca się wstępne nagrzanie piekarnika.
- 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.
- 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.

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.

3.6 Funkcje specjalne

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

Na „stronie głównej” wybrać **funkcje**

specjalne



Wykaz funkcji specjalnych



Minutnik

Ta funkcja uaktywnia dzwonek po upływie ustawionych minut.



Rozmraż. wg wagi

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



Rozmraż. wg czasu

Taka funkcja pozwala na rozmrożenie potraw według ustalonego czasu.



Wyrastanie ciasta

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



Podgrzew. mikrofale

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



Szabat

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



Czyszczenie parowe

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



Poniżej przedstawiono bardziej złożone funkcje specjalne. Informacje dotyczące funkcji Czyszczenia parowego w „4 Czyszczenie i konserwacja”.

Minutnik



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

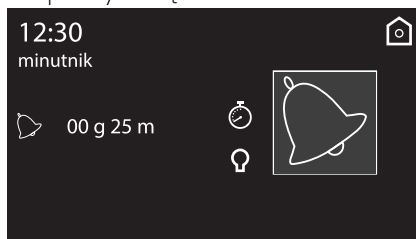
1. W menu „funkcje specjalne” wybrać **minutnik**.



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



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





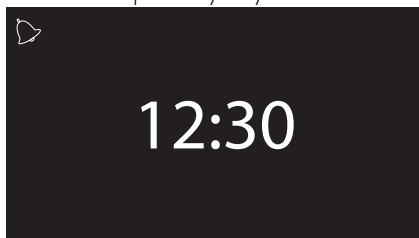
Użytkowanie

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



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

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



Aby skasować minutnik, należy ustawić wartość na zero.



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



Ta funkcja nie przerywa pieczenia, uaktywnia wyłącznie sygnał dźwiękowy.

Rozmraż. wg wagi

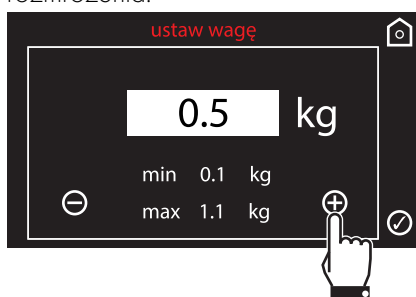
1. Włożyć produkt do urządzenia.
2. W menu „funkcje specjalne” wybrać **rozmraż. wg wagi**.



3. Wybrać rodzaj produktu do rozmrożenia.



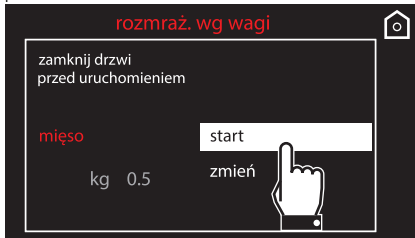
4. Użyć symboli  i , aby ustawić ciężar (w kilogramach) produktu do rozmrożenia.



5. Wcisnąć symbol , aby potwierdzić.



6. Wybrać **start**, aby rozpocząć rozmrażanie lub wybrać **zmień** w celu dodatkowego zmieniania ustawionych parametrów.



7. Wcisnąć symbol  aby uruchomić rozmrażanie wg. wagi.
8. Rozpoczyna się rozmrażanie wg. wagi.



9. Po zakończeniu, na wyświetlaczu pojawi się napis „funkcja zakończona” i włączy się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć wciskając symbol .



Ustawione wstępnie parametry:

Rodzaj	Ciężar (kg)	Czas
Mięso	0.5	01 g 45 min
Ryby	0.4	00 g 40 min
Owoce	0.3	00 g 45 min
Chleb	0.3	00 g 20 min

Rozmrz. wg czasu

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



3. Wprowadzić żądany czas trwania (na przykład 1 godzina: najpierw dotknąć okienka godzin, następnie numerów 0 i 1).

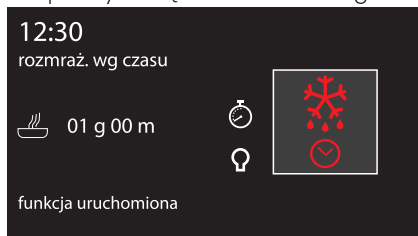


4. Wcisnąć symbol , aby potwierdzić.



Użytkowanie

5. Ponownie wcisnąć symbol  aby uruchomić rozmrażanie wg. czasu.
6. Rozpoczyna się rozmrażanie wg. czasu.



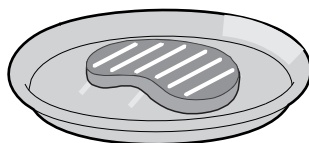
7. Podczas trwania funkcji można dodatkowo zmienić czas trwania rozmrażania (patrz „Pieczenie na czas”). Wcisnąć symbol , aby wprowadzić żądane zmiany.
8. Po zakończeniu, na wyświetlaczu pojawi się napis „funkcja zakończona” i włączy się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć wciskając symbol .



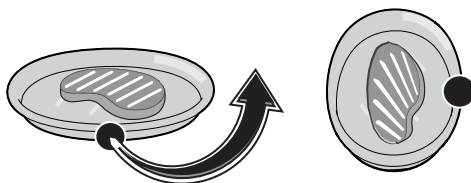
Procedura „Turn” - przekręć

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

1. Włożyć potrawę do piekarnika umieszczając ją równoległe do drzwiczek.



2. Gdy na wyświetlaczu urządzenia pojawi się napis „**otwórz drzwi i obróć potrawę**”, należy przekręcić potrawę.
3. Otworzyć drzwiczki i przekręcić potrawę o 90°.

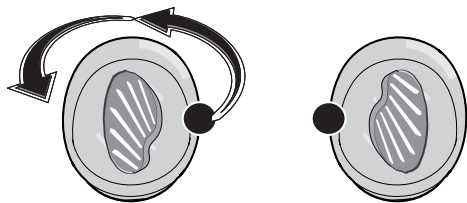


i Jeżeli nie zostanie przekręcona, urządzenie odczeka jedną minutę a następnie automatycznie wznowi rozmrażanie.

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



4. Zamknąć drzwiczki urządzenia i wcisnąć symbol , aby wznowić funkcję.
5. Jeżeli okaże się to konieczne urządzenie może ponownie zażądać przekręcenia potrawy. Na wyświetlaczu pojawi się napis „**otwórz drzwi i obróć potrawę**”.
6. W przypadku drugiego przekręcenia należy otworzyć drzwiczki i obrócić potrawę o 180°.



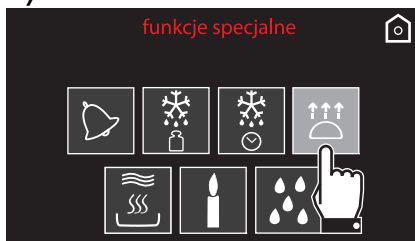
7. Zamknąć drzwiczki i wcisnąć symbol , aby wznowić funkcję.

Wyrastanie ciasta



Dla zapewnienia prawidłowego wyrastania ciasta umieścić na dnie piekarnika pojemnik z wodą.

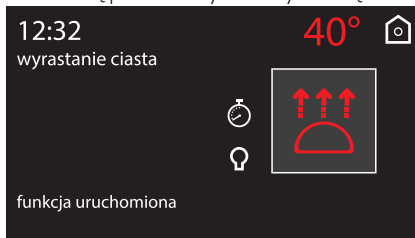
1. Umieścić ciasto do wyrośnięcia na drugim poziomie.
2. W menu „funkcje specjalne” wybrać **wyrastanie ciasta**.



3. Wcisnąć symbol , aby uaktywnić wyrastanie.
4. Urządzenie rozpocznie etap wstępnego nagrzewania...



5. ... a następnie uaktywni wybraną funkcję.





Użytkowanie

6. Podczas trwania funkcji, można ustawić minutnik na maksymalnie 4 godziny (patrz „Funkcje z mikrofalami”), czas trwania wyrastania (patrz „Pieczenie na czas”) lub wyrastanie opóźnione (patrz „Opóźniony start”). Wcisnąć symbol , aby wprowadzić żądane zmiany.



Jeżeli nie ustawiono inaczej, wyrastanie trwa maksymalnie 13 godzin.



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

Po zakończeniu, na wyświetlaczu pojawi się napis „funkcja zakończona” i włączy się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć wciskając symbol .



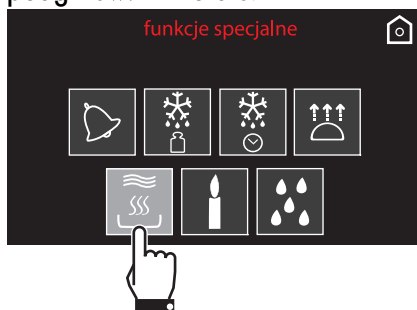
W funkcji wyrastania nie można zmienić temperatury ustawionej domyślnie (40°C).

Podgrzew. mikrofałe



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

1. Włożyć potrawę do podgrzania do komory urządzenia.
2. W menu „funkcje specjalne” wybrać **podgrzew. mikrofałe**.



3. Wcisnąć symbol , aby zmienić czas trwania podgrzewania.
4. Wcisnąć symbol , aby uruchomić podgrzew. mikrofałe.



Szabat



W takim ustawieniu urządzenie wykonuje pewne szczególne funkcje:

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



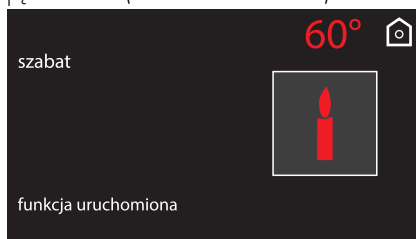
Po uaktywnieniu funkcji Szabat nie można zmienić żadnego parametru.

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

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



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



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



3.7 Programy

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

Na „stronie głównej” wybrać

programy



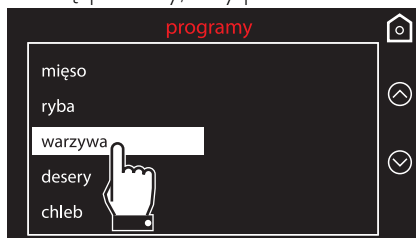
i

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

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

Uruchomienie programu

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



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

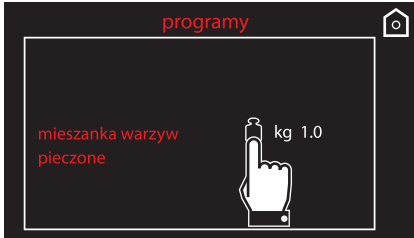


3. Wybrać rodzaj funkcji (gdzie możliwe na podstawie wybranej potrawy) i wcisnąć nazwę rodzaju pieczenia w celu potwierdzenia.





4. Wcisnąć symbol , aby zmienić ciężar potrawy.



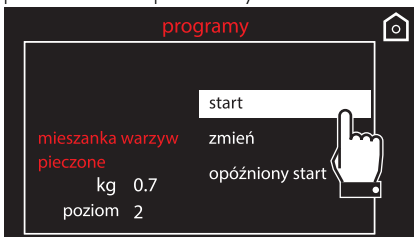
5. Użyć symboli  i , aby ustawić ciężar (w kilogramach) potrawy.



6. Wcisnąć symbol , aby potwierdzić.

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

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



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



Wskazany czas nie uwzględnia czasu niezbędnego na osiągnięcie temperatury.



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



Użytkowanie

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



11. Wcisnąć symbol , aby rozpocząć pieczenie.



Zakończenie programu

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



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



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



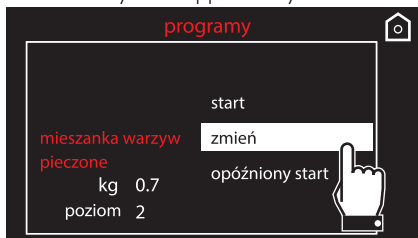
Nie zaleca się wkładania produktu do piekarnika podczas etapu nagrzewania. Poczekać na odpowiedni komunikat.

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



Ostateczna zmiana programu

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

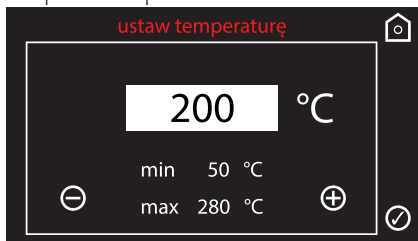


Na stronie głównej, wszystkie parametry możliwe do zmiany są zaznaczone na czerwono.



2. Nacisnąć na parametr, który chce się zmienić:

- temperatura pieczenia



- funkcja pieczenia



- czas trwania pieczenia



- poziom ramki



- ciężar potrawy





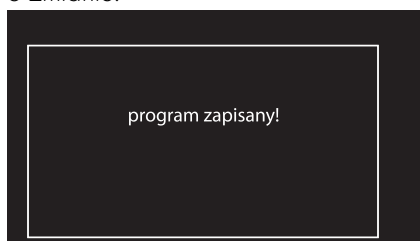
Użytkowanie

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



Jeżeli nie nastąpi potwierdzenie, program nie zostanie zmieniony.

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





Tabele ustawionych programów

MIĘSO

Rodzaj	Obróbka	Ciężar (kg)	Funkcja	MW (W)	Poziom	Temp. (°C)	Czas (minut)
Rostbef	krwisty	1		-	1	200	50
	średnio wysmażony	1		-	1	200	60
	wysmażony	1		-	1	200	90
Piecz. wieprzowina	świeża	1		300	1	190	60
Jagnięcina	średnio wysmażona	1,2		300	1	190	55
	wysmażona	1,2		300	1	190	60
Cielęcina	świeża	1		300	1	190	70
Żeberka wieprzowe	świeże	1		-	3	250	16
Kotlety	świeże	1		-	3	250	15
Kiełbaski wieprzowe	świeże	1		-	3	250	12
Bekon	świeży	0,5		-	3	250	7
Indyk pieczony	świeży	1		300	2	200	55
Kurczak pieczony	świeży	1		300	2	200	50
Królik pieczony	świeży	1		300	2	190	400



Użytkowanie

RYBY

Rodzaj	Obróbka	Ciężar (kg)	Funkcja	MW (W)	Poziom	Temp. (°C)	Czas (minut)
Ryba	świeża	0,5		300	1	160	30
Ryba	mrożona	0,5		300	1	160	40
Okoń morski	świeży	0,5		300	1	160	20
Żabnica	świeża	0,5		300	1	160	35
Lucjan	świeży	1		300	1	160	40
Turbot	świeży	0,5		300	1	160	30

WARZYWA

Rodzaj	Obróbka	Ciężar (kg)	Funkcja	MW (W)	Poziom	Temp. (°C)	Czas (minut)
Warzywa grillowane	świeże	0,5		-	3	250	25
Warzywa pieczone	świeże	1		-	2	200	45
Pieczone ziemniaki	świeże	1		300	2	220	30
Frytki	mrożone	0,5		-	2	220	13



DESERY

Rodzaj	Obróbka	Ciężar (kg)	Funkcja	MW (W)	Poziom	Temp. (°C)	Czas (minut)
Babka piaskowa	świeża	1		-	1	160	60
Ciastka	świeże	0,6		-	1	160	18
Muffiny	świeże	0,5		-	1	160	18
Profiterole	świeże	0,5		-	1	180	70
Bezy	świeże	0,3		-	1	120	90
Biszkopt	świeży	1		-	1	160	60
Strudel	świeży	0,5		300	1	180	15
Tarta	świeża	0,8		-	1	170	40
Butka „brioszka”	świeża	1		-	1	180	40
Croissants	świeże	0,6		-	1	160	30

CHLEB

Rodzaj	Obróbka	Ciężar (kg)	Funkcja	MW (W)	Poziom	Temp. (°C)	Czas (minut)
Chleb na zakwasie	świeży	1		-	1	200	30
Focaccia	świeża	0,5		-	1	190	20



Użytkowanie

PIZZA

Rodzaj	Obróbka	Ciężar (kg)	Funkcja	MW (W)	Poziom	Temp. (°C)	Czas (minut)
Pizza z blachy	świeża	1		-	1	250	9
Pizza	mrożona	0,3		-	1	250	8
Pizza z kamienia	świeża	0,5		-	1	250	6

MAKARON

Rodzaj	Obróbka	Ciężar (kg)	Funkcja	MW (W)	Poziom	Temp. (°C)	Czas (minut)
Zapiekanka makaron	świeża	2		-	1	220	40
Lasagne	świeża	2		-	1	230	35
Lasagne	mrożona	0,3		500	1	230	9
Paella	świeża	0,5		-	1	190	25
Quiche	świeża	1		-	1	200	40
Suflet	świeży	0,5		-	1	180	25

POWOLNE PIECZENIE

Rodzaj	Obróbka	Ciężar (kg)	Funkcja	MW (W)	Poziom	Temp. (°C)	Czas (minut)
Cielęcina	świeża	1		-	1	90	360
Wołowina	krwista	1		-	1	90	105
Wołowina	wysmażona	1		-	1	90	380
Schab	świeży	1		-	1	90	330
Jagnięcina	świeża	1		-	1	90	360



3.8 Programy osobiste

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

Na „stronie głównej” wybrać ikonę

programów osobistych



Można zapisać maksymalnie 10 przepisów osobistych.

Dodanie przepisu

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

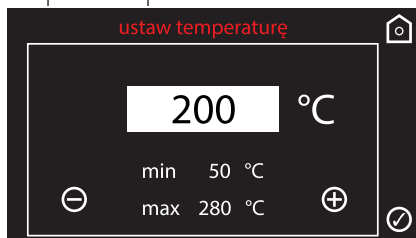


Na stronie głównej, wszystkie parametry możliwe do zmiany są zaznaczone na czerwono.



2. Naciśnąć na parametr, który chce się zmienić:

- temperatura pieczenia





Użytkowanie

- funkcja pieczenia



- czas trwania pieczenia



- poziom ramki



- ciężar potrawy



3. Nanieść żądane zmiany.

4. Wcisnąć symbol , aby zapisać program. Nastąpi żądanie wprowadzenia nazwy stworzonego przepisu.



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



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



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

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



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



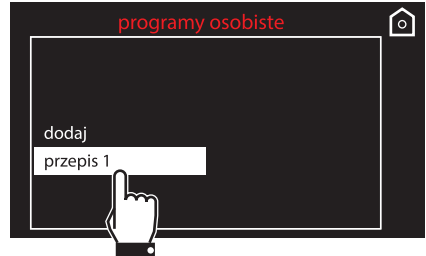
Wybrać **nie**, aby odrzucić dokonane zmiany.

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

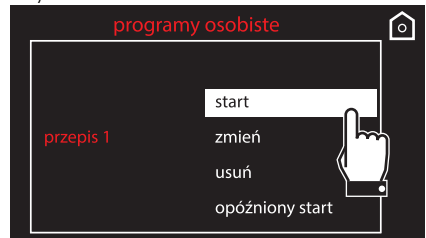


Aktywacja przepisu osobistego

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



2. Wybrać hasło **start**.



3. Rozpocznie się pieczenie według ustawionych w przepisie parametrów.

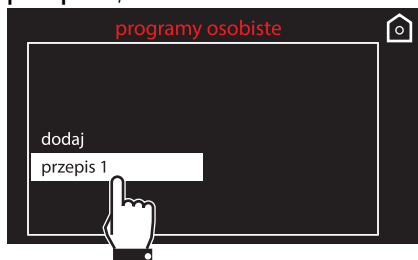


Podczas pieczenia można zawsze zmienić temperaturę i czas, które jednak nie zostaną zapisane w przepisie na stałe.

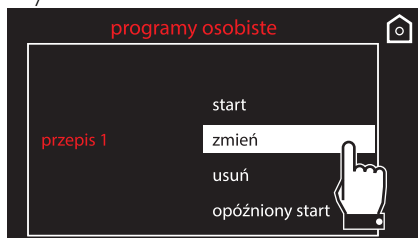


Zmiana przepisu osobistego

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



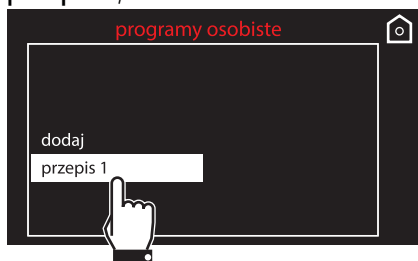
2. Wybrać hasło **zmień**.



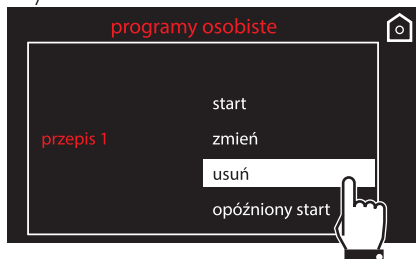
3. Powtórzyć te same czynności poczynając od punktu 2 rozdziału „Dodanie przepisu”.

Usuwanie przepisu osobistego

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



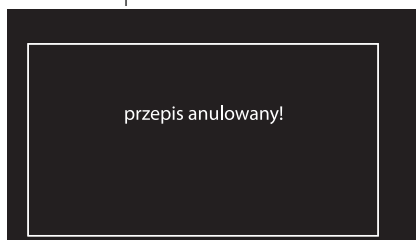
2. Wybrać hasło **usuń**.



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



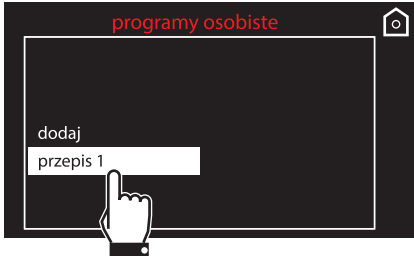
4. W przypadku potwierdzenia kasowania, na wyświetlaczu pojawi się komunikat potwierdzenia.



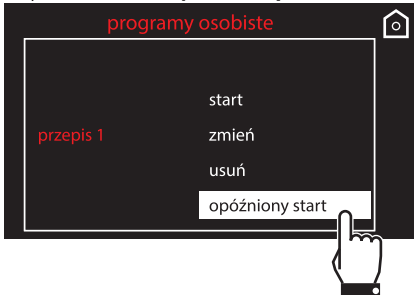


Opóźniony start

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



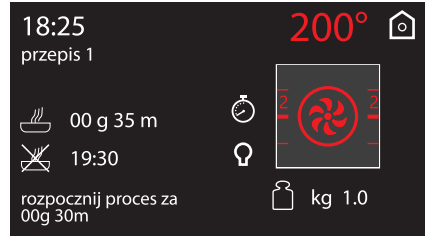
2. Wybrać hasło **opóźniony start**.



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



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



3.9 Ustawienia

W tym menu można dokonać ustawień urządzenia.

Na „stronie głównej” wybrać ikonę

ustawienia



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



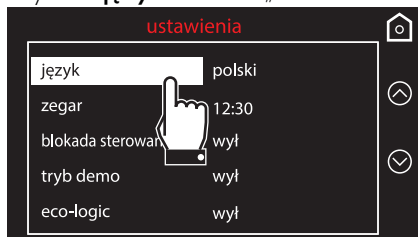
Użytkowanie

Język

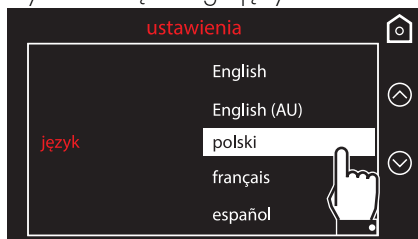


Pozwala na wybranie jednego z dostępnych języków.

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



2. Wcisnąć symbole  i , aż do wybraniażądanego języka.



3. Potwierdzić wybrany język.

Zegar

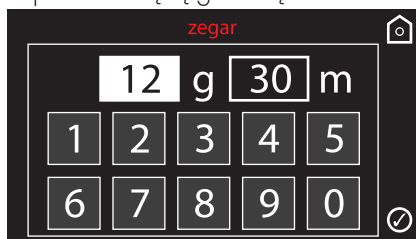


Pozwala na zmianę wyświetlanej godziny.

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



2. Wpisać bieżącą godzinę.



3. Wcisnąć symbol , aby potwierdzić.



Blokada sterowania



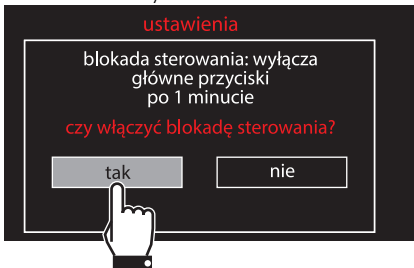
Pozwala na automatyczne zablokowanie sterowania, po upływie jednej minuty funkcjonowania bez żadnych interwencji użytkownika.

1. Wcisnąć symbole  lub  i wybrać

blokada sterowania w menu „ustawienia”.



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



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



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

Tryb demo (tylko w sklepie)

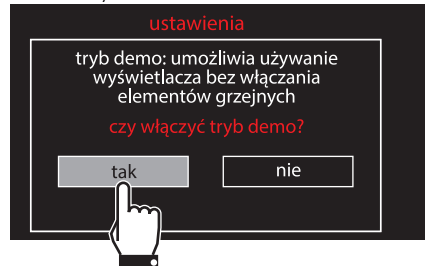


Umożliwia wyłączenie elementów grzejnych i jednocześnie zachowanie aktywnego panela sterowania.

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



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



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



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



Użytkowanie

Eco-Logic



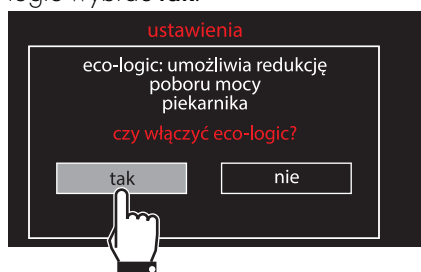
Pozwala urządzeniu na ograniczenie mocy. Wskazany w przypadku jednoczesnego stosowania kilku urządzeń.

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

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



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



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

Dźwięk

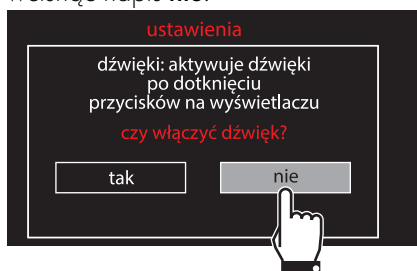


Po każdym wciśnięciu jednego z symboli na wyświetlaczu, urządzenie wyemituje jeden dźwięk. Za pomocą tej funkcji można go dezaktywować.

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



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





Podgrzewanie potrawy

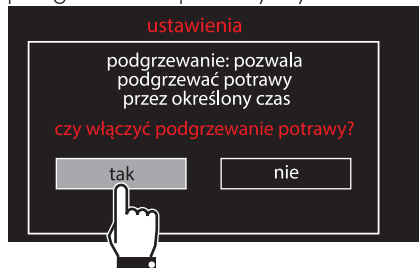


Dzięki takiej funkcji, po zakończeniu pieczenia z ustawionym czasem trwania (jeżeli nie zostanie ręcznie przerwane), piekarnik utrzymuje ciepło (w niskiej temperaturze) upieczonej potrawy zachowując wszystkie jej właściwości organoleptyczne i smak uzyskany podczas pieczenia.

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



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



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



Eco-oświetlenie



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

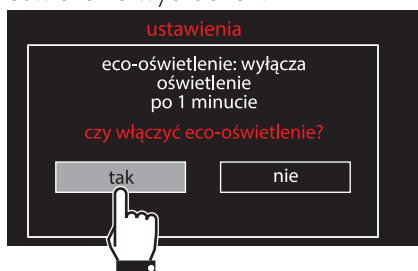
1. Wcisnąć symbole  lub  i wybrać **eco-oświetlenie** w menu „ustawienia”.





Użytkowanie

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



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



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



Funkcja eco-oświetlenie jest ustawiona fabrycznie na „wł”.

Zegar cyfrowy

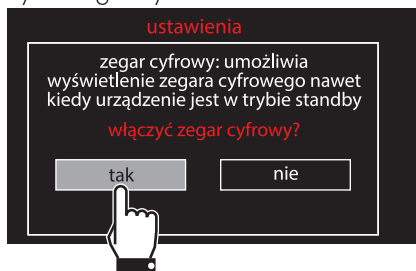


Umożliwia wyświetlenie godziny w formacie cyfrowym.

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



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



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



W przypadku chwilowego odcięcia prądu, wersja cyfrowa pozostaje aktywna.



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 granulami, 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.

4.3 Codzienne czyszczenie

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

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



Czyszczenie i konserwacja

4.4 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.

4.5 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.

4.6 Czyszczenie szklanych drzwiczek

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



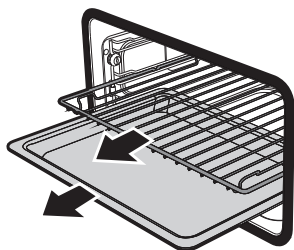
Używać produktów do czyszczenia sprzedawanych przez producenta.

4.7 Czyszczenie wnętrza urządzenia

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

Wyjąć wszystkie możliwe do wyjęcia części.

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



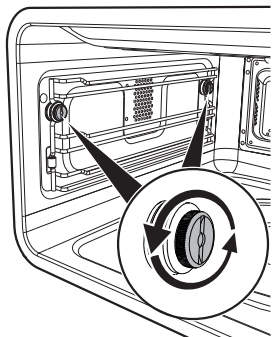
Po użyciu specjalnych produktów, zaleca się uruchomienie urządzenia z maksymalną temperaturą na około 15-20 minut, aby usunąć ewentualne pozostałości.

Wyjęcie ramek na ruszty/blachy

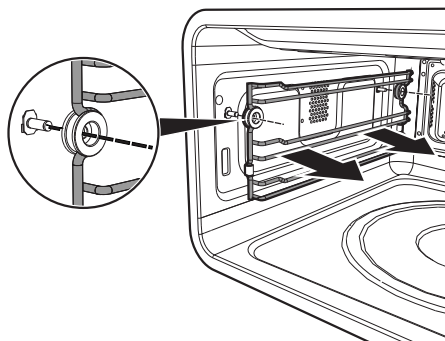
Wyjęcie ramek ułatwia czyszczenie bocznych części. Taką czynność należy przeprowadzać zawsze podczas automatycznego czyszczenia (tylko w niektórych modelach).

Aby wyjąć ramki:

1. Odkręcić dwa kołki mocujące ramkę.



2. Posunąć ramkę do wewnątrz.

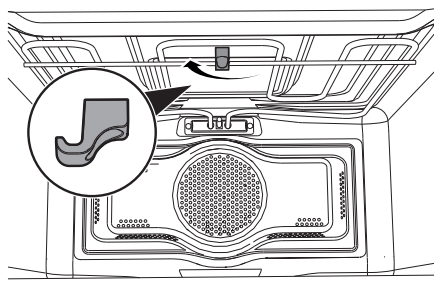


3. Po zakończeniu czyszczenia powtórzyć opisane czynności, aby włożyć ramki na miejsce. Zwrócić uwagę na tulejki odległościowe, które należy włożyć do profilu ramki.

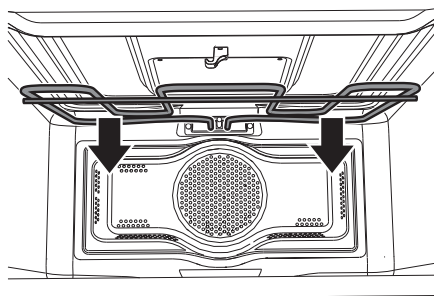
Czyszczenie górnej części

Urządzenie jest wyposażone w wahlwią 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 zaczeplenia.



Czyszczenie i konserwacja

4.8 Czyszczenie parowe

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



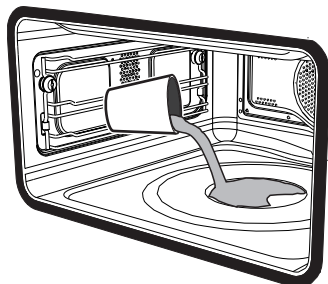
Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia powierzchni

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

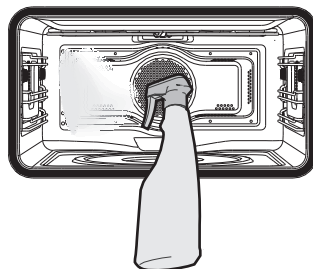
Czynności wstępne

Przed uruchomieniem funkcji Czyszczenia Parowego:

- Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza komory urządzenia.
- Wlać na dno komory około 40 cm³ wody. Uważać, aby nie wylała się z rowka.



- Za pomocą spryskiwacza rozpryskać wewnątrz komory urządzenia roztwór wody z płynem do naczyń. Spryskać w kierunku ścianek bocznych, do góry, na dół i w kierunku deflektora.



- Zamknąć drzwiczki.



Zaleca się spryskać maksymalnie 20 razy.

Ustawienia funkcji Czyszczenia Parowego



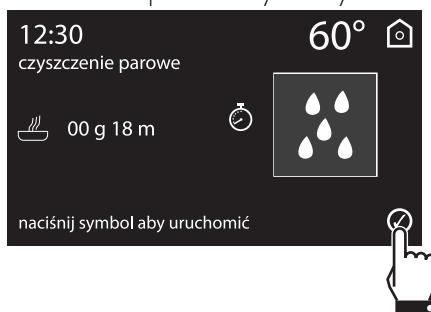
Jeżeli wewnętrzna temperatura jest wyższa od ustalonej dla procesu czyszczenia parowego, cykl zostanie natychmiast przerwany i na wyświetlaczu pojawi się napis „Temperatura wewnątrz za wysoka, proszę czekać na schłodzenie”. Przed uaktywnieniem funkcji wspomaganego czyszczenia poczekać, aż urządzenie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



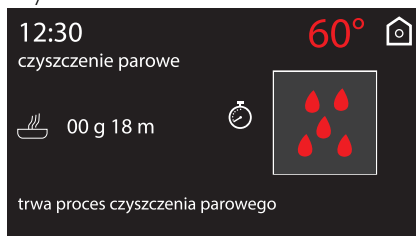
1. W menu „funkcje specjalne” wybrać funkcję **Czyszczenie Parowe**.



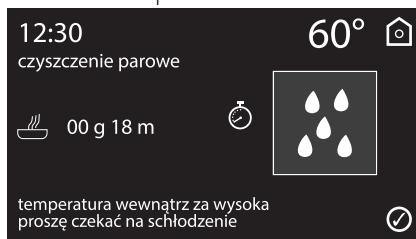
2. Na wyświetlaczu pojawi się czas trwania i temperatura cyklu czyszczenia.



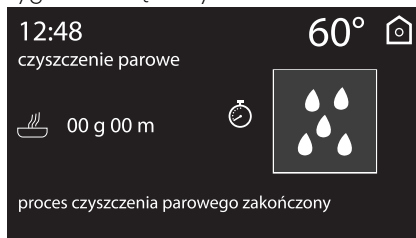
3. Wcisnąć symbol , aby potwierdzić. Rozpoczyna się cykl wspomaganego czyszczenia.



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



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



Użytkownik nie może zmienić parametrów czasu trwania i temperatury.

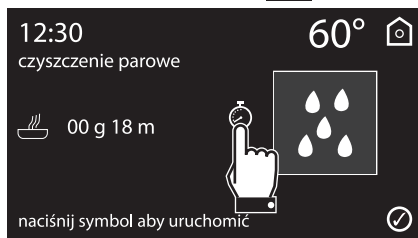


Czyszczenie i konserwacja

Ustawienia funkcji zaprogramowanego Czyszczenia parowego

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

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



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



3. Wcisnąć symbol , aby potwierdzić.
4. Urządzenie oczekuje na ustawioną godzinę rozpoczęcia w celu uruchomienia cyklu czyszczenia.

Koniec cyklu Czyszczenia Parowego

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

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



Podczas czyszczenia zaleca się stosowanie gumowych rękawic.



Aby ułatwić ręczne usuwanie trudno dostępnych części można zdjąć drzwiczki.



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 trybu „demo” (szczegóły w paragrafie „Tryb demo (tylko w sklepie)”).

Elementy sterownicze nie odpowiadają:

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

Czas pieczenia jest dłuższy niż wskazano w tabeli:

- Sprawdzić, czy nie ustawiono trybu „Eco-logic” (szczegóły w paragrafie „Eco-Logic”).

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 ERRx: 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.
- Odłączyć 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.

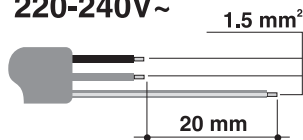
Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

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, zgodnie z zasadami podłączenia.

Podłączenie za pomocą gniazda i wtyczki

Sprawdzić, czy wtyczka i gniazdo są tego samego typu.

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

5.2 Wymiana przewodu



**Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia
prądem**

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



5.3 Ustawienie



Ciężkie urządzenie
Niebezpieczeństwo zranienia
przez zgniecenie

- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.



Naciśnięcie na otwarte drzwiczki
Ryzyko uszkodzenia urządzenia

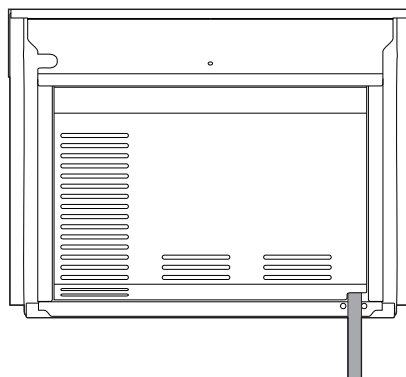
- Nie używać otwartych drzwiczek jako dźwigni do ustawienia urządzenia w meblu.
- Nie wywierać zbyt dużego nacisku na otwarte drzwiczki.



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.

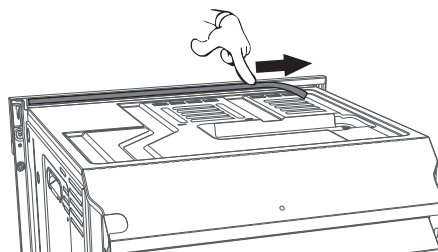
Pozycja kabla zasilającego



(widok z tyłu)

Uszczelka frontu

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

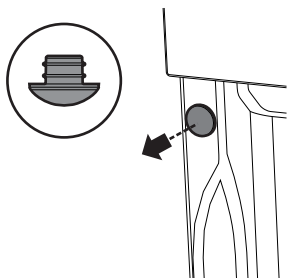




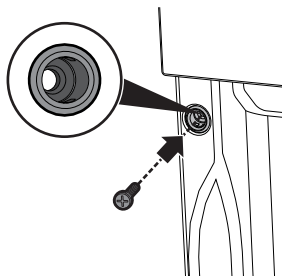
Montaż

Tuleje mocujące

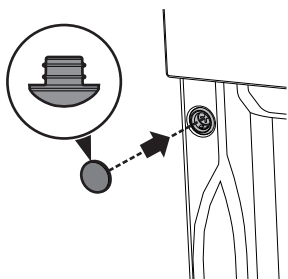
Zająć zatyczki tulei umieszczone na froncie piekarnika.



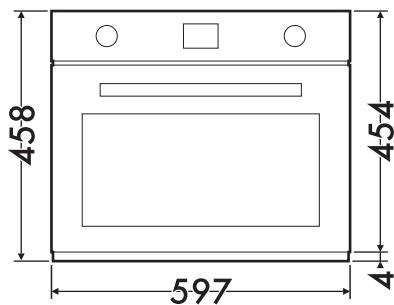
Umieścić urządzenie w meblu.
Przymocować je śrubami.



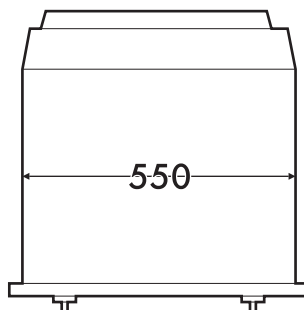
Zakryć tuleje zdjętymi wcześniej zatyczkami.



Gabaryty urządzenia (mm)



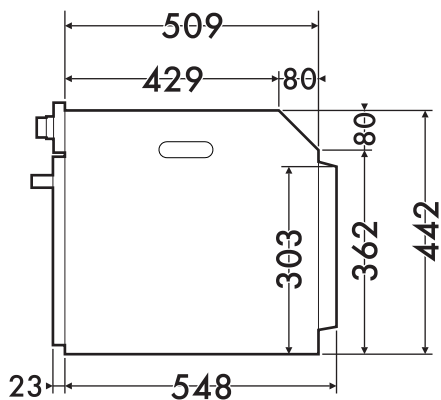
(widok z przodu)



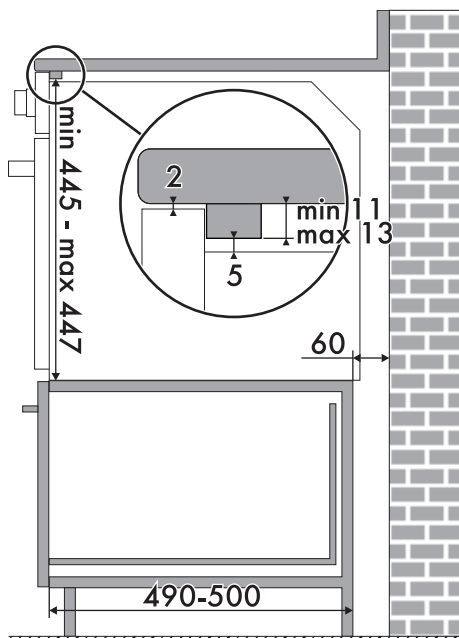
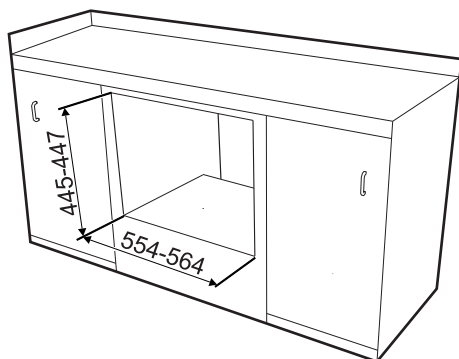
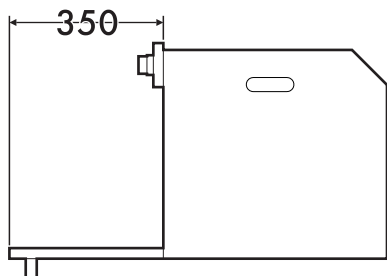
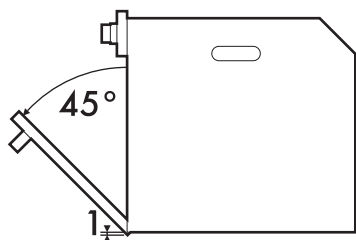
(widok z góry)



Zabudowa pod blatem (mm)



(widok z boku)

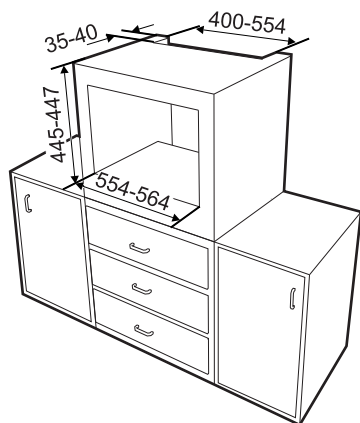


Upewnić się, że na tylnej/dolnej części mebla znajduje się otwór o wielkości około 60 mm.

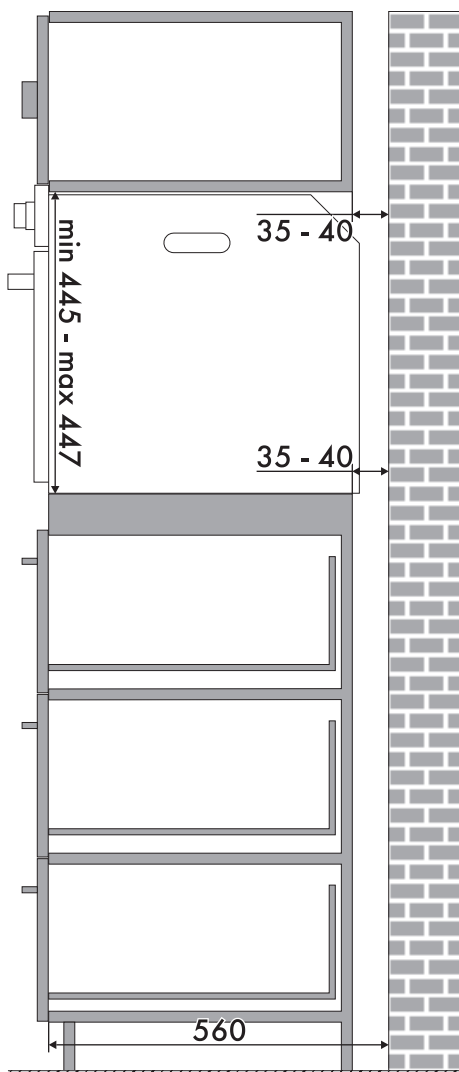


Montaż

Zabudowa na kolumnie (mm)



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





914777400/B