

OSTRZEŻENIA	324	UŻYTKOWANIE	332
Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	324	Czynności wstępne	332
Informacje na temat omawianego urządzenia	328	Użytkowanie akcesoriów	333
Przeznaczenie urządzenia	328	Wyświetlacz	333
Instrukcja obsługi	328	Pierwsze użycie	334
Odpowiedzialność producenta	329	Użytkowanie piekarnika	335
Tabliczka znamionowa	329	Porady dotyczące przygotowywania potraw	339
Utylizacja	329	Smart Cooking	339
Wskazówki dla europejskich organów kontrolnych	329	Historia	340
Dane techniczne efektywności energetycznej	329	Przykładowa tabela pieczenia	341
Oszczędność energii	329	Moje przepisy	346
Informacje o zużyciu energii w trybie wyłączonym/ gotowości	330	Inne funkcje	347
Źródła światła	330	Ustawienia	350
Jak czytać instrukcje obsługi	330	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	353
OPIS	331	Czyszczenie urządzenia	353
Opis ogólny	331	Czyszczenie drzwiczek	354
Panel sterowania	331	Czyszczenie komory urządzenia	355
Pozostałe części	331	Piroliza (tylko w niektórych modelach)	356
Akcesoria	332	Konserwacja nadzwyczajna	358
Akcesoria opcjonalne (do nabycia oddzielnie)	332	MONTAŻ	358
		Podłączanie do instalacji elektrycznej	358
		Ustawianie	359

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

OSTRZEŻENIA

Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Obrażenia osób

- **UWAGA:** urządzenie i jego dostępne elementy stają się bardzo gorące podczas użytkowania: małe dzieci powinny przebywać z dala od nich.
- **UWAGA:** urządzenie i jego dostępne elementy stają się bardzo gorące podczas użytkowania: nie dotykać elementów grzejnych podczas użytkowania.
- Podczas przekręcania żywności w komorze pieczenia należy chronić ręce, zakładając rękawice termiczne.
- Nie należy nigdy próbować gasić płomienia lub pożaru wodą: wyłączyć urządzenie i nakryć płomień pokrywą lub ognioodporną narzutą.
- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach psychofizycznych lub

nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy pozostające pod kontrolą osób dorosłych odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo.

- Urządzenie nie służy do zabawy.
- Dzieci poniżej 8. roku życia nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez stałej opieki osoby dorosłej.
- Nie pozwolić dzieciom poniżej 8 roku życia na zbliżanie się do funkcjonującego urządzenia.
- Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Należy stale nadzorować proces pieczenia. Proces krótkiego pieczenia należy stale nadzorować.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw, które mogą wydzielać tłuszcz lub olej. Podgrzany tłuszcz i olej mogą się zapalić. Zachować maksymalną ostrożność.
- Nie wlewać wody bezpośrednio na bardzo gorące blachy.
- Podczas pieczenia drzwiczki powinny być zamknięte.
- Przy sprawdzaniu potrawy lub pod koniec pieczenia

otworzyć drzwiczki na 5 cm na kilka sekund, aby uwolnić parę, a następnie całkowicie otworzyć drzwiczki.

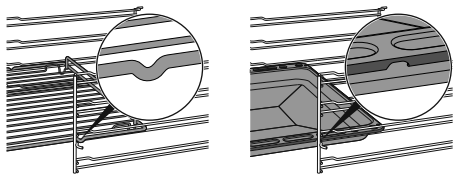
- Nie należy wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztucce lub przyrządy) do szczelin.
- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.
- **NIE UŻYWAĆ ANI NIE PRZECHOWYWAĆ MATERIAŁÓW ŁATWOPALNYCH W POBLIŻU URZĄDZENIA.**
- **W POBLIŻU DZIAŁAJĄCEGO URZĄDZENIA NIE WOLNO UŻYWAĆ SPREJÓW.**
- **NIE WPROWADZAĆ ZMIAN W URZĄDZENIU.**
- Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Nigdy nie próbować naprawiać urządzenia samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego technika.
- Nigdy nie ciągnąć za przewód, aby wyjąć wtyczkę.

Uszkodzenie urządzenia

- Na elementach szklanych nie należy stosować detergentów ściernych, agresywnych lub korozyjnych (np. produktów w proszku, odplamiaczy i gąbek drucianych), materiałów

szorstkich lub ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, powodując pęknięcie szkła. Ewentualnie używać drewnianych lub plastikowych narzędzi.

- Nie siadać na urządzeniu.
- Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na częściach stalowych lub wykończonych powłoką metalową (np. anodowane, niklowane, chromowane).
- Ruszty i blachy powinny być wkładane w boczne prowadnice, aż do całkowitego zatrzymania. Mechaniczne blokady bezpieczeństwa, które zapobiegają ich wyjęciu, powinny być odwrócone do dołu, w kierunku tylnej części komory.



- Nie stosować strumieni pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie rozpylać produktów w sprayu w pobliżu urządzenia.
- Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Ryzyko pożaru: nie

pozostawiać przedmiotów w komorze pieczenia.

- W ŻADNYM RAZIE NIE UŻYWAĆ URZĄDZENIA DO OGRZEWANIA POMIESZCZEŃ.
- Nie używać naczyń stołowych lub plastikowych pojemników do przyrządzania potraw.
- Nie wkładać do komory pieczenia potraw w zamkniętych puszkach lub pojemnikach.
- Wyjąć z komory pieczenia wszystkie blachy i ruszty, które nie są używane podczas pieczenia.
- Nie przykrywać dna komory pieczenia folią aluminiową lub cynfolią.
- Nie kłaść garnków lub blach bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
- W razie konieczności można użyć rusztu do blachy (element wyposażenia lub sprzedawany oddzielnie w zależności od modeli), umieszczając go na dnie jako element wsporczy podczas pieczenia.
- W przypadku przygotowywania potrawy w papierze do pieczenia, należy umieścić go tak, aby nie zakłócał cyrkulacji gorącego powietrza wewnątrz komory pieczenia.
- Nie kłaść garnków ani blach

bezpośrednio na środkowej szybce otwartych drzwiczek.

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

W przypadku urządzeń z pirolizą

- Podczas pirolizy powierzchnie mogą osiągać wyższe temperatury niż zazwyczaj. Trzymać z dala od dzieci.
- Przed uruchomieniem pirolizy należy usunąć z wnętrza komory pieczenia resztki żywności lub pozostałości z poprzedniego pieczenia.
- Przed uruchomieniem pirolizy należy wyjąć wszystkie akcesoria z komory pieczenia.
- Przed uruchomieniem pirolizy należy wyłączyć palniki lub płyty elektryczne płyty kuchennej, która może być zainstalowana nad piekarnikiem.

Instalacja i konserwacja

- **NINIEJSZEGO URZĄDZENIA NIE MOŻNA INSTALOWAĆ NA ŁODZIACH I W PRZYCZEPACH KEMPINGOWYCH.**
- Niniejsze urządzenie nie może

być instalowane na żadnej podstawie.

- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.
- Aby uniknąć przegrzania urządzenia, nie wolno go instalować za ozdobnymi drzwiczkami lub panelem.
- Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Zlecić wykonanie podłączenia elektrycznego wykwalifikowanemu serwisantowi.
- Należy obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Używać przewodów odpornych na temperaturę co najmniej 90 °C.
- Moment dokręcenie śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,5-2 Nm.
- W celu zapobiegania wszelkim niebezpieczeństwom, jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.
- **UWAGA:** Podczas ustawiania urządzenia należy się

- upewnić, że przewód zasilający nie jest zaplątany ani uszkodzony.
- Przed jakąkolwiek interwencją na urządzeniu (montaż, konserwacja, ustawienie lub przesunięcie) zawsze wyposażyć się w odpowiednie środki ochrony indywidualnej.
- Przed każdą czynnością na urządzeniu odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Umożliwić odłączenie urządzenia po instalacji, za pomocą dostępnej wtyczki lub wyłącznika w przypadku stałego podłączenia.
- Dostarczyć na linii zasilania urządzenie, które zapewni odłączenie od sieci onipolarnej, z odległością otwarcia styków umożliwiającą całkowite odłączenie w warunkach kategorii przepięciowej III, zgodnie z wymogami instalacyjnymi.
- UWAGA: Przed wymianą lampek wewnętrznych oświetlenia należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od zasilania elektrycznego lub że główne zasilanie elektryczne zostało odłączone.
- Lampki zastosowane w tym urządzeniu są lampkami przeznaczonymi do urządzeń gospodarstwa domowego i nie należy ich wykorzystywać

do oświetlania domu.

- Niniejsze urządzenie może być użytkowane na maksymalnej wysokości 4000 metrów nad poziomem morza.

Informacje na temat omawianego urządzenia

- Nie opierać się ani nie siedać na otwartych drzwiczkach.
- Sprawdzić, czy w drzwiczkach nie ma zaklinowanych przedmiotów.
- Nie instalować/użytkować urządzenia na otwartym powietrzu.
- Używać wyłącznie sondy temperatury dostarczonej lub zalecanej przez producenta (tylko w niektórych modelach).

Przeznaczenie urządzenia

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

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

Instrukcja obsługi

- Niniejsza instrukcja stanowi integralną część urządzenia i powinna być przechowywana w całości oraz w zasięgu

użytkownika przez cały okres eksploatacji urządzenia.

- Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.
- Do wyjaśnień zawartych w niniejszej instrukcji dołączono rysunki, na których wskazano to, co pojawia się na wyświetlaczu. Mimo wszystko, należy pamiętać, że urządzenie może nie posiadać zaktualizowanej wersji programu i dlatego też to, co wyświetla się na urządzeniu może się różnić od tego, co wskazano na rysunkach w niniejszej instrukcji.

Odpowiedzialność producenta

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

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

Tabliczka znamionowa

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

Utylizacja



Niniejsze urządzenie jest zgodne z dyrektywą europejską WEEE (2012/19/UE), dlatego po zakończeniu jego eksploatacji nie należy go wyrzucać wraz z innymi odpadami.

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



Napięcie elektryczne Niebezpieczeństwo porażenia prądem

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

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

- Odciąć kabel zasilania elektrycznego i

usunąć go.

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

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

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



Opakowania z tworzyw sztucznych Niebezpieczeństwo uduszenia się

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

Wskazówki dla europejskich organów kontrolnych

Fan forced mode

funkcja ECO wykorzystywana w celu określenia klasy efektywności energetycznej jest zgodna ze specyfikacjami normy europejskiej EN 60350-1.

Conventional heating mode

W celu wykonania testu zużycia energii w trybie wykorzystującym wentylator konieczne jest skorzystanie z funkcji pieczenia TERMOOBIEG i pominięcie etapu wstępnego nagrzewania (patrz paragraf „Etap wstępnego nagrzewania” w rozdziale OBSTUGA).

Dane techniczne efektywności energetycznej

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

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

Oszczędność energii

- Aktywować nagrzewanie wstępne tylko, jeżeli jest ono wskazane w przepisie. Fazę wstępnego nagrzewania można wyłączyć we wszystkich funkcjach (patrz rozdział

„Faza wstępnego nagrzewania”) z wyjątkiem funkcji PIZZA (nie można wykluczyć wstępnego nagrzewania) i ECO (brak wstępnego nagrzewania).

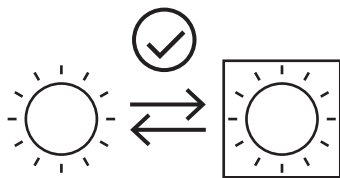
- We wszystkich funkcjach (w tym w funkcji ECO) unikać otwierania drzwiczek podczas pieczenia.
- Przed włożeniem zamrożonego produktu do komory pieczenia, należy go rozmrozić, chyba że wskazano inaczej na opakowaniu.
- W przypadku przyrządzania kilku potraw, zaleca się pieczenie produktów jeden po drugim,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

Informacje o zużyciu energii w trybie wyłączonym/gotowości

Dane techniczne dotyczące zużycia energii w trybie wyłączonym/gotowości urządzenia można uzyskać w witrynie internetowej www.smeg.com na stronie poświęconej danemu produktowi.

Źródła światła

- Niniejsze urządzenie zawiera źródła światła wymienne przez użytkownika.



- Źródła światła znajdujące się w tym produkcie są przeznaczone do działania przy temperaturze otoczenia $\geq 300^{\circ}\text{C}$ i do korzystania z nich w zastosowaniach o wysokiej temperaturze, takich jak piekarniki.
- Niniejsze urządzenie zawiera źródła

światła o klasie efektywności „G”.

Jak czytać instrukcję obsługi

W instrukcji zastosowano następujące symbole ułatwiające czytanie:

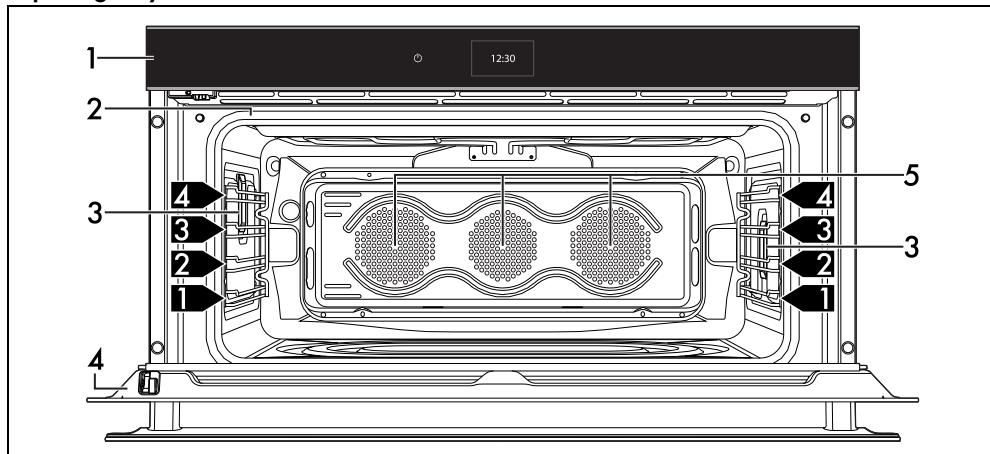


Ostrzeżenie/Uwaga



Informacja/Wskazówka

Opis ogólny



1 Panel sterowania

2 Uszczelka

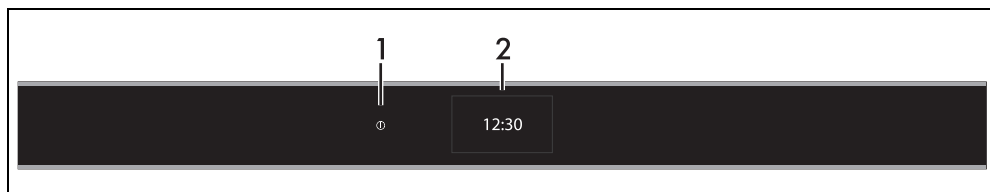
3 Lampka

4 Drzwiczki

5 Wentylator

1,2,3 Poziom ramki

Panel sterowania



1 Przycisk ON-OFF

Przycisk ON-OFF umożliwia włączenie lub wyłączenie urządzenia.

2 Wyświetlacz

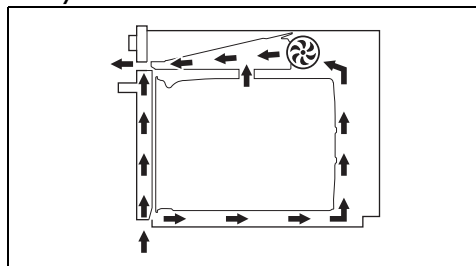
Za pomocą wyświetlacza z ekranem dotykowym można ustawić urządzenie. Dotknąć ikon, aby wejść do różnych dostępnych funkcji. Na wyświetlaczu pojawiają się wszystkie parametry dotyczące funkcjonowania.

Pozostałe części

Poziomy

Urządzenie posiada poziomy do umieszczania na nich blach i rusztów na różnych wysokościach. Wysokości wprowadzania zostały ustalone od dołu do góry.

Wentylator



Wentylator chłodzi urządzenie i uruchamia się podczas pieczenia.

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

Oświetlenie komory pieczenia

Wewnętrzne oświetlenie urządzenia włącza się:

- po otwarciu drzwiczek;
- podczas działania jednej z funkcji dotknąć symbolu z żarówką  w celu włączenia lub wyłączenia ręcznie oświetlenia w komorze pieczenia, z wyjątkiem funkcji  i .

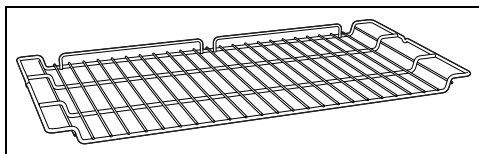


W celu oszczędzania energii lampka wyłącza się po około minucie od rozpoczęcia pieczenia lub otwarcia drzwiczek (taką funkcję można wyłączyć za pomocą drugorzędneho menu).

Akcesoria

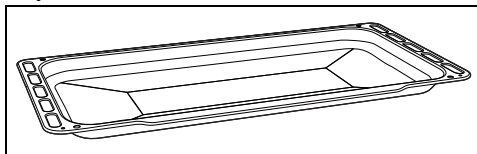
- W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie akcesoria.
- Akcesoria, które mają styczność z żywnością są wykonane z odpowiednich materiałów, zgodnych z obowiązującymi normami.
- Oryginalne akcesoria dostarczane z urządzeniem lub opcjonalne można zamówić w autoryzowanych centrach serwisowych. Należy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

Ruszt



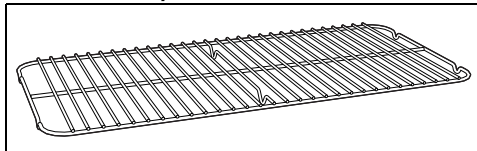
Do podtrzymywania naczyń z pieczoną potrawą.

Głęboka blacha



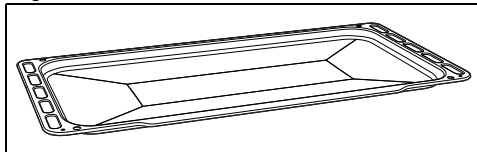
Do gromadzenia tłuszczu wydzielającego się z produktów umieszczonych na górnym ruszcie i pieczenia tart, pizzy, ciast i ciastek.

Ruszt do blachy



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

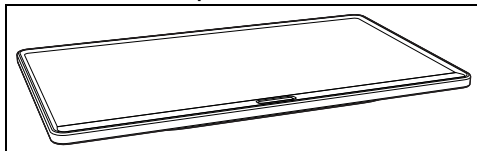
Teglia



Utile per la cottura di torte, pizze, dolci da forno, biscotti.

Akcesoria opcjonalne (do nabycia oddzielnie)

PPR9 (Kamień do pieczenia)



Akcesorium idealne do pieczenia wypieków typu pizza, chleb, focaccia, ale można z niego korzystać również do przygotowywania potraw bardziej delikatnych, takich jak ciasteczka.

UŻYTKOWANIE

Czynności wstępne



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

- Usunąć ewentualną folię ochronną znajdującą się na zewnątrz lub wewnątrz

urządzenia i akcesoriów.

- Usunąć ewentualne etykiety (za wyjątkiem tabliczki z danymi technicznymi) z akcesoriów i półek.
- Wyjąć i umyć wszystkie akcesoria urządzenia (patrz rozdział „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”).

Pierwsze nagrzewanie

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

Podczas nagrzewania urządzenia

- wietrzyć pomieszczenie;
- nie przebywać w nim.

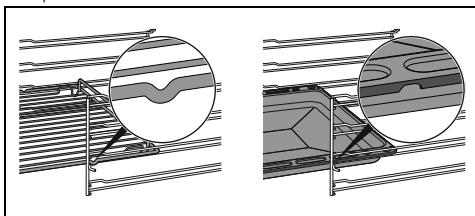
Użytkowanie akcesoriów

Ruszty i blachy

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

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

pieczenia.

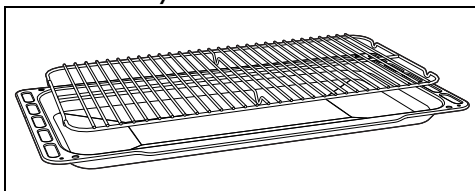


Delikatnie wprowadzić ruszty i blachy do komory pieczenia, aż do ich zatrzymania.



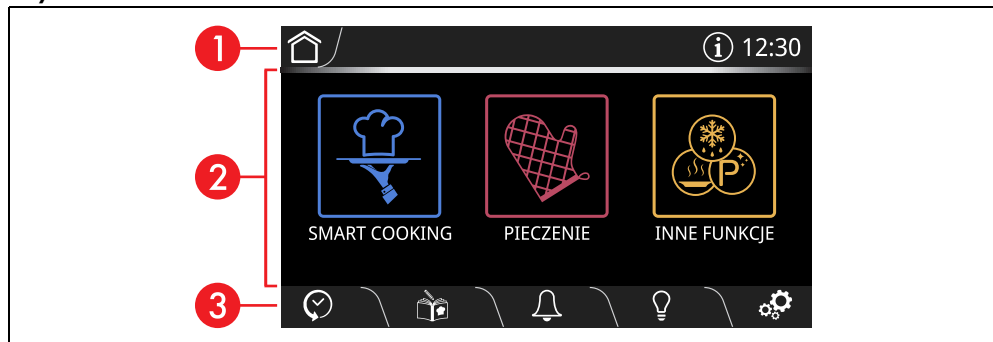
Przed pierwszym użyciem wyczyścić blachy, w celu usunięcia pozostałości z produkcji.

Ruszt do blachy



Ruszt do blachy należy do niej włożyć. W ten sposób będzie można oddzielnie zebrać tłuszcz z pieczonej potrawy.

Wyświetlacz



Wyświetlacz pokazuje parametry i wartości odnoszące się do wybranej czynności. Aby z niego skorzystać, należy dotknąć przycisków „wirtualnych” i/lub przewijać podane wartości (na ilustracji przedstawiono ekran menu głównego).

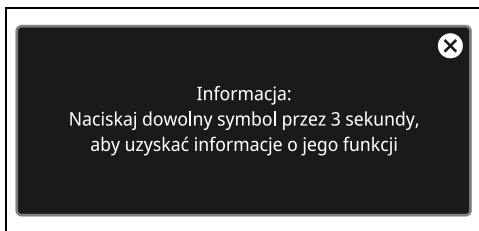
1 Obszar informacji

Są tu wskazywane informacje odnoszące się do menu i do podmenu czynności trwających w obszarze głównym.

Poza tym, znajdują się tutaj również:

- przycisk HOME : dotknąć go, aby powrócić do menu głównego;
- przycisk INFORMACJE : dotknąć tego przycisku, aby wyświetlić następujący

ekran:



- wyświetlanie bieżącej godziny.

2 Obszar główny

Można tutaj ustawić różne funkcje urządzenia. Dotknąć przycisków i wartości, aby ustawić żądaną funkcję.

3 Obszar dolny

Znajdują się tutaj niektóre przyciski działania bezpośredniego, które zmieniają się w zależności od czynności ustawionych w obszarze głównym:

- HISTORIA
- MOJE PRZEPISY
- MINUTNIK
- LAMPKA
- USTAWIENIA

Ponadto, w zależności od wyświetlanej strony, przewidziano następujące przyciski:

- WSTECZ
- POTWIERDŹ
- START
- POWTÓRZ
- STOP
- ZAPISZ
- KOSZ
- BLOKADA DRZWI

SZYBKE PODGRZEWANIE

Aby w dowolnej chwili natychmiast przerwać pieczenie i powrócić do menu głównego, należy na kilka sekund nacisnąć przycisk HOME lub przycisk ON/OFF .

Pierwsze użycie

Poniższe instrukcje obowiązują również w przypadku dłuższej przerwy w dostawie energii elektrycznej.

Procedura włączania urządzenia:

1. Podłączyć je do sieci elektrycznej.

Na wyświetlaczu pojawi się na kilka sekund logo producenta.

Po włączeniu należy poczekać kilka sekund przed rozpoczęciem użytkowania.

Następnie pojawi się ekran z bieżącą godziną i migającymi symbolami **00:00**.

Aby rozpocząć pieczenie należy ustawić bieżącą godzinę.

2. Dotknąć migającego symbolu **00:00**, aby wejść do podmenu USTAW GODZINĘ.
3. Przewijać pionowo wartości godzin i minut, aby ustawić bieżącą godzinę.
4. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ (znajdującego się u dołu **3** po prawej stronie), aby ustawić bieżącą godzinę.

Bieżącą godzinę można również ustawić lub zmienić, dotykając na około 3 sekundy godziny widocznej na wyświetlaczu.

Przy pierwszym użyciu wyświetlacz urządzenia będzie ustawiony na języku „Angielskim”. Na tym etapie zaleca się ustawienie żądanego języka.

5. Na wyświetlaczu dotknąć przycisku USTAWIENIA (znajdującego się u dołu **3** po prawej stronie).

6. Obok pozycji Język (w lewej części) przewijać dostępne opcje (w prawej części) i wybrać żądany język.

7. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ .

Dezaktywacja wyświetlacza



Jeżeli dla opcji  Wyświetl godzinę" wybrane jest ustawienie „Wył.” i wyświetlany jest ekran z zegarem, wyświetlacz wyłączy się po 2 minutach od ostatniej wykonanej przez użytkownika czynności.

Aby ręcznie wyłączyć wyświetlacz, należy:

- Przytrzymać naciśnięty przez kilka sekund przycisk ON-OFF  aż do usłyszenia dźwięku.

Ponowna aktywacja wyświetlacza

Aby uaktywnić wyświetlacz, gdy jest on wyłączony:

- Przytrzymać naciśnięty przez kilka sekund przycisk ON-OFF  aż do usłyszenia sekwencji dźwięków.

Wyświetlacz włączy się po kilku sekundach. Po ponownym włączeniu wyświetlacza pojawi się menu główne.



W pewnych sytuacjach przycisk ON-OFF  nie wyłącza wyświetlacza. Na przykład, kiedy:

- działa funkcja pieczenia (przycisk ten przerywa tę funkcję);
- drzwiczki są otwarte;
- aktywny jest minutnik;
- tryby  Show Room i/lub  Demo są aktywne.

Użytkowanie piekarnika



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Pieczenie tradycyjne



Przy każdym otwarciu drzwi, trwająca funkcja blokuje się; po zamknięciu drzwiczek proces zostaje automatycznie wznowiony.

1. Dotknąć wyświetlonej na wyświetlaczu godziny.



2. W „menu głównym” dotknąć przycisku

PIECZENIE .

3. Wybrać żądaną funkcję (na przykład „OBIEG POWIETRZA” ).

4. Dotknąć przycisku START  (znajdującego się u dołu  po prawej stronie), aby rozpocząć etap wstępnego nagrzewania.

Etap wstępnego nagrzewania

Rzeczywiste pieczenie poprzedza etap wstępnego podgrzewania, który pozwala na szybsze osiągnięcie temperatury pieczenia. Taki etap jest wskazywany progresywnym zwiększaniem się poziomu osiągnięcia temperatury.



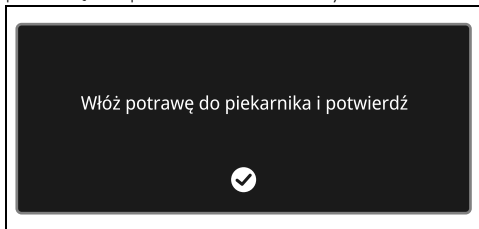
Nie zaleca się wkładania produktu do piekarnika podczas etapu nagrzewania, chyba że wskazano inaczej w przepisie.



Można pominąć etap wstępnego nagrzewania, dotykając odpowiedniego przycisku .

Po zakończeniu wstępnego nagrzewania włącza się sygnał dźwiękowy i ostrzeżenie na wyświetlaczu wskazujące, że można włożyć

potrawę do pieczenia do komory.



Etap pieczenia

1. Otworzyć drzwiczki.
2. Włożyć potrawę do pieczenia do komory urządzenia.
3. Zamknąć drzwiczki.
4. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby rozpocząć pieczenie.

O etapie tym świadczy stopniowe zwiększanie poziomu pieczenia.

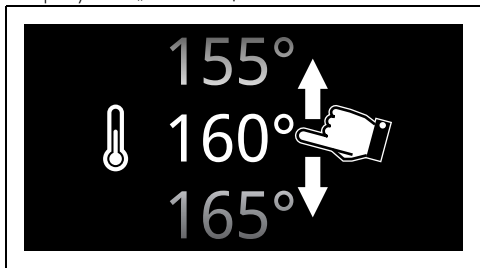


Zmiana temperatury pieczenia



Zmianę temperatury można wykonać na dowolnym etapie pieczenia.

1. Dotknąć przycisku **TEMPERATURA** , aby wybrać daną wartość.
2. Przewijać wartości, aż do wybrania żądanej temperatury pieczenia (na przykład „180°C”).



3. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby potwierdzić nową wybraną temperaturę pieczenia.

Po zakończeniu pieczenia

Aby zakończyć pieczenie w dowolnym momencie:

1. dotknąć przycisku **STOP** .

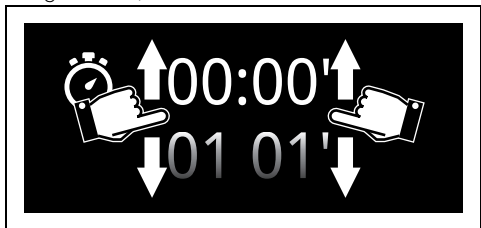
2. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** .

Pieczenie na czas



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

1. Po wybraniu funkcji dotknąć przycisku **CZAS TRWANIA PIECZENIA** , aby wybrać daną wartość.
2. Przewijać wartości, aż do wybrania żądanego czasu trwania (na przykład „1 godzina”).



3. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby potwierdzić wybrany czas trwania pieczenia.



Wartości godzin i minut wybiera się oddzielnie.



Czas trwania pieczenia na czas zawiera się w zakresie od 1 minuty do maksymalnie 13 godzin.

Pod czasem trwania pojawia się przewidziana godzina zakończenia pieczenia (na przykład „13:40”).



Do czasu zakończenia pieczenia są doliczone minuty niezbędne do nagrzewania wstępnego.



Czas ten zaczyna być odliczany po zakończeniu wstępnego nagrzewania lub z pominięciem wstępnego nagrzewania (dotknąć właściwego przycisku .

4. Dotknąć przycisku **START** , aby rozpocząć pieczenie na czas.

Po zakończeniu pieczenia

Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu

pojawi się napis „Funkcja zakończona” i nastąpi emisja krótkiego sygnału dźwiękowego, który można wyłączyć, dotykając dowolnego punktu na wyświetlaczu lub otwierając drzwiczki.



- Dotknąć przycisku HOME  aby wyjść z tej funkcji.

Zaprogramowane pieczenie

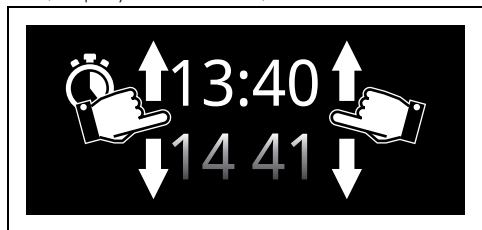


Zaprogramowane pieczenie to funkcja umożliwiająca zakończenie pieczenia o godzinie określonej przez użytkownika, po czym następuje automatyczne wyłączenie urządzenia.



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

1. Po ustawieniu pieczenia na czas dotknąć przycisku PIECZENIE ZAPROGRAMOWANE  lub danej wartości.
2. Przewijać wartości, aż do wybrania żądanej godziny zakończenia pieczenia (na przykład „20:00”).



Wartości godzin i minut wybiera się oddzielnie.

3. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ  aby potwierdzić wybraną godzinę zakończenia pieczenia.

Po zakończeniu pieczenia

Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się napis „Funkcja zakończona” i nastąpi emisja krótkiego sygnału dźwiękowego, który można wyłączyć, dotykając dowolnego punktu na wyświetlaczu

lub otwierając drzwiczki.



- Dotknąć przycisku HOME  aby wyjść z tej funkcji.

Spis funkcji pieczenia tradycyjnego



W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie funkcje.

GRZAŁKA GÓRNA I DOLNA



Pieczenie tradycyjne przeznaczone do przygotowywania jednej potrawy na raz. Idealne do pieczenia, tłustych mięs, pieczeni, chleba, ciast nadziewanych.

OBIEG POWIETRZA



Pieczenie intensywne i jednolite. Idealny do pieczenia ciastek, ciast oraz pieczenia na kilku poziomach.

TERMOOBIEG



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

TURBO



Umożliwia szybkie pieczenie na kilku poziomach bez mieszania się aromatów. Idealne do potraw o dużej objętości lub wymagających intensywnego pieczenia.

GRILL



Pozwala na uzyskiwanie doskonałych rezultatów grillowania i zapiekania. W przypadku użycia tej funkcji pod koniec pieczenia zapewnia ona jednolite przyrumienienie potraw.

GRILL Z OBIEGIEM POWIETRZA



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

GRZAŁKA DOLNA



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

GRZAŁKA DOLNA+TERMOOBIEGIEM



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

PIZZA



Specjalna funkcja do pieczenia pizzy. Idealna nie tylko do pizzy, ale również do pieczenia ciastek i ciast.

ECO



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



Podczas pieczenia w funkcji ECO nie powinno się otwierać drzwiczek.



W funkcji ECO czasy pieczenia (i ewentualnego wstępnego nagrzewania) są dłuższe i mogą zależeć od ilości żywności włożonej do komory pieczenia.



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

Minutnik



Ta funkcja nie przerywa trwającej funkcji, uaktywnia wyłącznie sygnał dźwiękowy.



Zakres działania minutników to od 1 minuty do maksymalnie 12 godzin i 59 minut.

1. Dotknąć przycisku MINUTNIKA  (znajdującego się w obszarze dolnym **3**), aby wejść do menu minutnika.

 **00:00'**  **00:00'**

Można ustawić maksymalnie 2 minutniki:

2. Dotknąć przycisku MINUTNIKA  – , którego zamierza się użyć.
3. Przewijać wartości, aż do wybrania żadanego czasu trwania.



4. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ , aby potwierdzić wybrany czas trwania.



W obszarze dolnym **3** pojawia się przycisk KOSZ  pozwalający na ewentualne skasowanie wybranego minutnika.

5. Powtórzyć czynność w przypadku innych minutników, których zamierza się użyć.
6. Na końcu dotknąć ponownie przycisku POTWIERDŹ  aby potwierdzić wybrane minutniki.



Aby anulować tę czynność, należy dotknąć przycisku POWRÓT .



Aby usunąć minutniki, należy ustawić zliczanie na wartości zero.



Gdy dany licznik jest aktywny, nie można wyłączyć wyświetlacza za

pomocą przycisku ON-OFF 

Na następnym ekranie podświetlony przycisk

MINUTNIKA  oznacza, że jeden lub kilka minutników zostało uaktywnionych.

7. Poczekać, aż sygnał dźwiękowy poinformuje użytkownika o upływie ustawionego czasu.

Porady dotyczące przygotowywania potraw

Porady ogólne

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

Porady dotyczące przygotowywania mięsa

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

Porady dotyczące pieczenia z funkcją Grill i Grill z obiegiem powietrza

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

Porady dotyczące przygotowywania ciast i ciastek

- Najlepiej używać ciemnych metalowych foremek: lepiej pochłaniają ciepło.
- Temperatura i czas trwania pieczenia zależą od jakości i konsystencji surowego ciasta.
- Aby sprawdzić, czy ciasto jest upieczone w środku: po zakończeniu pieczenia wbić

wykłaczkę w jego najwyższy punkt. Jeżeli ciasto nie przykleja się do wykłaczki to znaczy, że jest ono upieczone.

- Jeżeli po wyjęciu, ciasto opada, podczas kolejnego pieczenia obniżyć ustawioną temperaturę o około 10°C ewentualnie ustawiając dłuższy czas pieczenia.

Porady dotyczące rozmrażania i wyrastania ciasta

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

Oszczędność energii

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

Smart Cooking

W tym trybie można wybrać zapisany w pamięci program przyrządzania potraw. W zależności od wybranej wagi urządzenie automatycznie oblicza idealne parametry pieczenia.

1. W „menu głównym” dotknąć przycisku

SMART COOKING



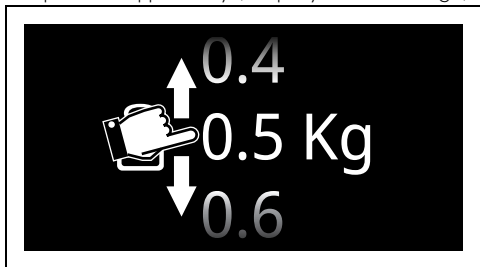
2. Wybrać żądany rodzaj potrawy, korzystając z menu SMART COOKING

(na przykład „WARZYWA ”).

3. Wybrać podrzędny rodzaj potrawy, jaka ma zostać upieczona (na przykład

„GRILLOW. MIESZ. WARZYWA ”).

4. Przewinąć wartości, aby ustawić wagę pieczonej potrawy (na przykład „0,7 kg”).



5. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ , aby potwierdzić wprowadzone ustawienia.



W tym momencie będzie można zapisać ustawione wartości jako osobisty przepis.

6. Dotknąć przycisku START , aby rozpocząć pieczenie w trybie SMART COOKING.

Pieczenie rozpoczyna się zgodnie z określonymi ustawieniami programu.



W każdej chwili, nawet po rozpoczęciu pieczenia, można zmienić parametry temperatury i czasu trwania pieczenia.

Etap wstępnego nagrzewania

Rzeczywiste pieczenie poprzedza etap wstępnego podgrzewania, który pozwala na szybsze osiągnięcie temperatury pieczenia. Taki etap jest wskazywany progresywnym zwiększaniem się poziomu osiągnięcia temperatury.

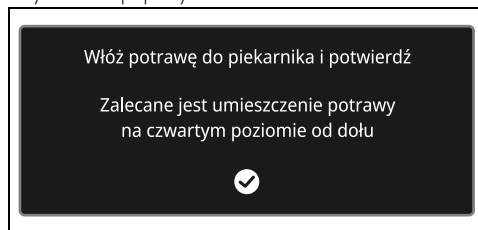


Podczas korzystania z programów Smart Cooking nie można wyłączyć wstępnego nagrzewania.

Po zakończeniu wstępnego nagrzewania włącza się sygnał dźwiękowy i ostrzeżenie na wyświetlaczu wskazujące, że można włożyć potrawę do pieczenia do komory.

Ponadto pojawia się wskazanie, na którym poziomie należy umieścić potrawę, aby

uzyskać najlepszy rezultat.



Etap pieczenia

1. Otworzyć drzwiczki
2. Włożyć potrawę do pieczenia do komory urządzenia.
3. Zamknąć drzwiczki.

4. Dotknąć przycisku START , aby rozpocząć pieczenie.

O etapie tym świadczy stopniowe zwiększanie poziomu pieczenia.



Po zakończeniu pieczenia

Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się napis „Funkcja zakończona” i nastąpi emisja krótkiego sygnału dźwiękowego, który można wyłączyć, dotykając dowolnego punktu na wyświetlaczu lub otwierając drzwiczki.



- Dotknąć przycisku HOME , aby wyjść z tej funkcji.

Historia

To menu jest szczególnie użyteczne w celu wyświetlania i ponownego korzystania z ostatnich programów lub użytych przepisów osobistych.

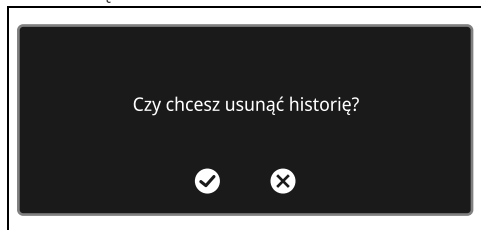
1. W „menu głównym” dotknąć przycisku HISTORIA  (w obszarze dolnym  po lewej stronie).
2. Wybrać funkcję, z której zamierza się ponownie skorzystać i uruchomić pieczenie, jak opisano w poprzednich rozdziałach.

Kasowanie historii

Jeżeli zamierza się skasować historię:

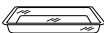
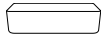
1. W „menu głównym” dotknąć przycisku HISTORIA .

- Dotknąć przycisku KOSZ , aby usunąć historię.
- Dotknąć przycisku POTWIERDŹ , aby potwierdzić usunięcie historii (lub przycisku ANULUJ , aby anulować tę czynność.



Przykładowa tabela pieczenia

Legenda

 Ruszt	Zaleca się korzystanie z rusztu jako z podstawy pod foremki/rondle do piekarników. W razie braku rusztu do blachy z rusztu tego można korzystać jako z podstawy do grillowania z głęboką blachą umieszczoną na niższej półce, w której będą gromadzić się soki. W przypadku pieczenia na wielu poziomach należy ustawić dwa ruszty, pozostawiając jeden poziom pusty pomiędzy jednym a drugim rusztem. Użyć funkcji TERMOOBIEG  i/lub GRZAŁKA DOLNA + TERMOOBIEG .		
	Korzystanie z głębokiej blachy jest zalecane w przypadku pieczenia na tylko jednym poziomie. Ustawić głęboką blachę na środkowym poziomie podczas korzystania z funkcji termoobiegu. Podczas korzystania z funkcji GRZAŁKA GÓRNA I DOLNA  należy		
 Głęboka blacha	ustawić głęboką blachę na wybranym poziomie. Ustawić blachę na ostatnim poziomie z rusztem do blachy w przypadku pieczenia z wykorzystaniem funkcji GRILL .		
 Ruszt do blachy	Zaleca się korzystanie z rusztu do blachy jako podstawy do zbierania soków z grillowanych potraw.		
	pojemnik aluminiowy		forma do babki piaskowej
	wąska forma do keksu i chleba		forma aluminiowa
	forma do muffinek		forma do kruchego ciasta
	kamień do pieczenia		forma do tortów
	papier do pieczenia		naczynie żaroodporne

preh = nagrzewanie wstępne

Potrawy	Ciężar (kg)	Funkcja	Poziom	Temp. (°C)	Czas (minut)	preh
MIĘSO 						
Rostbef (krwisty)	1,0		2 	200	50	tak
Rostbef (średnio wysmażony)	1,0		2 	200	60	tak
Rostbef (dobrze wysmażony)	1,0		2 	200	70	tak
Piecz. wieprzowina	1,0		1 	190	80	tak
Jagnięcina (średnio wysmażona)	2,0		2 	190	87	tak
Jagnięcina (dobrze wyp.)	2,0		2 	190	100	tak
Cielęcina	1,0		2 	190	75	tak
Żeberka	0,5		2 	180	40	tak
Kotlety wieprzowe	0,6		2 	220	6	tak
Kiełbasa ¹	0,8		4 	280	13	tak
Boczek ²	0,5		4 	280	7	tak
Pieczona pierś z indyka	2,5		1 	190	100	tak
Kurczak pieczony (w całości) ³	1,1		1 	210	60	tak
Pieczeń z królika (w kawałkach)	0,6		2 	190	75	tak

¹ Podany czas dotyczy kiełbas bez skórki. Czas pieczenia może być różny w zależności od grubości i poziomu wypieczenia, jaki zamierza się uzyskać.

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

Potrawy	Ciężar (kg)	Funkcja	Poziom	Temp. (°C)	Czas (minut)	preh
---------	----------------	---------	--------	---------------	-----------------	------

² Podany czas może być różny w zależności od grubości potrawy i poziomu wypieczenia, jaki zamierza się uzyskać.

³ Aby jak najlepiej przyrumienić potrawę, należy posmarować powierzchnię pierś z kurczaka olejem.

Uwaga: w przypadku grillowania czas jest różny w zależności od grubości mięsa i od obciążenia komory pieczenia. Umieścić potrawę na ruszcie do blachy, aby oddzielić tłuszcz wypływający z niej podczas grillowania.

Uwaga: obracać potrawę, aby zarumienić ją z obu stron.

RYBY



Ryba w całości (świeża)	0,6		2		160	27	tak
Ryba w całości (mrożona)	0,6		2		180	55	tak
Okoń morski	0,5		2		160	20	tak
Żabnica	0,4		2		160	27	tak
Lucjan	0,4		2		180	20	tak
Turbot	0,8		2		160	30	tak

Uwaga: podany czas dotyczy dobrze ugotowanej ryby.

WARZYWA



Grillowane miesz. warzywa	0,2		4		280	14	tak
Pieczone miesz. warzywa ¹	0,5		3		220	18	tak
Pieczone ziemniaki ¹	0,5		2		220	25	tak
Frytki (mrożone)	0,5		2		240	15	tak

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

Potrawy	Ciężar (kg)	Funkcja	Poziom	Temp. (°C)	Czas (minut)	preh
---------	----------------	---------	--------	---------------	-----------------	------

¹ Podany czas może być różny w zależności od wielkości kawałków i od stopnia wypieczenia, jaki zamierza się uzyskać.

Uwaga: wymieszać od czasu do czasu, aby wypieczenie było jednolite.

DESERY/CIASTKA



Babka piaskowa	0,2		2		160	45	tak
Ciastka ¹	0,8		2		160	15	tak
Muffinki ²	0,8		2		160	20	tak
Płysie ³	1,0		2		180	30	tak
Beza ³	0,2		2		120	80	tak
Biszkopt	0,2		2		160	35	tak
Strudel	0,2		2		180	40	tak
Tarta	1,0		2		180	43	tak
Butka „brioszka” ⁴	0,2		2		180	25	tak
Croissants	0,2		2		160	35	tak

¹ Czas pieczenia może być różny w zależności od grubości danego ciasteczka.

² Zastosować nad rusztem odpowiednią formę do muffinek. Czas może być różny w zależności od ilości ciasta na każdą foremkę.

³ Czas pieczenia może być różny w zależności od wielkości. Tak przyrządzoną potrawę po wyjęciu z piekarnika należy pozostawić na blasze lub na ruszcie przez kilka godzin.

⁴ Przykryć na pewien czas, jeśli podczas pieczenia powierzchnia staje się zbyt mocno brązowa.

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

Potrawy	Ciężar (kg)	Funkcja	Poziom	Temp. (°C)	Czas (minut)	preh
---------	----------------	---------	--------	---------------	-----------------	------

CHLEB/PIZZA



Chleb na zakwasie	0,2		2	200	20	tak
Focaccia	1,0		2	180	25	tak
Pizza z blachy	1,0		1	280	11	tak
Pizza na kamieniu (świeża) ¹	0,6		-	280	6	tak
Pizza na kamieniu (mrożona) ¹	0,2		-	280	4	tak

¹ Położyć kamień do pieczenia na dnie komory pieczenia.

Uwaga: czas pieczenia może być różny w zależności od grubości, warstw makaronu i żądanego stopnia przypieczenia.

PL

MAKARON



Zapiekanka makaronowa ¹	1,5		1	200	32	tak
Lasagne ¹	2,5		1	220	60	tak
Paella/Ryż ²	0,7		2	190	24	tak
Quiche ³	1,0		1	200	30	tak

¹ Przykryć folią aluminiową, gdy zarumienienie na powierzchni będzie zbyt mocne.

² Dodać wody lub gorącego/wrzącego bulionu i przykryć folią aluminiową.

³ Podany czas może być różny w zależności od zarumienienia powierzchni, jakie zamierza się uzyskać.

Uwaga: czas pieczenia może być różny w zależności od grubości, warstw makaronu i żądanego stopnia przypieczenia.

PIECZENIE W NISKIEJ TEMPERATURZE



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

Potrawy	Ciężar (kg)	Funkcja	Poziom	Temp. (°C)	Czas (minut)	preh
Cielęcina	1,0		2 	110	155	tak
Wołowina (krwista)	1,5		2 	90	140	tak
Wołowina (dobrze wyp.)	1,5		2 	110	185	tak
Schab	1,0		2 	110	150	tak
Jagnięcina	0,9		2 	110	145	tak

Uwaga: czas pieczenia może być różny w zależności od grubości, warstw makaronu i żądanego stopnia przypieczenia.

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

Moje przepisy

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.

1. W „menu głównym” dotknąć przycisku **MOJE PRZEPISY**  (w obszarze dolnym **3** po lewej stronie).



Można zapisać maksymalnie 64 przepisów osobistych.



Nie można zapisać więcej niż 17 przepisów należących do tej samej kategorii.

Dodawanie przepisu

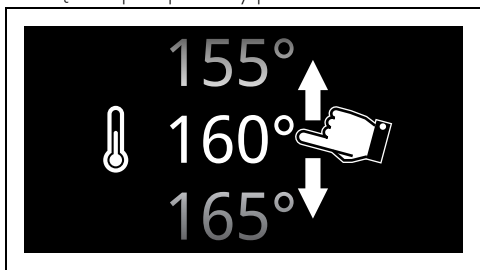
2. Wybrać żądany rodzaj potrawy, korzystając z menu **MOJE PRZEPISY** (na przykład „SŁODYCZE” ).

3. Dotknąć przycisku **NOWY PRZEPIS** .

4. Wybrać żądaną funkcję (na przykład „TERMOOBIEG” ).

5. Dotknąć przycisku **TEMPERATURA**  lub danej wartości.

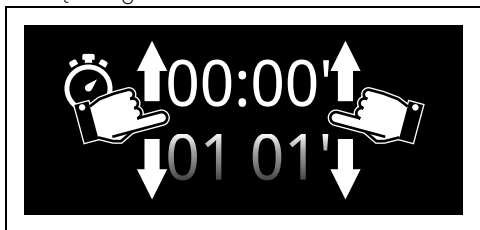
6. Przewijać wartości, aż do wybrania żądanej temperatury pieczenia.



7. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby potwierdzić nową wybraną temperaturę pieczenia.

8. Dotknąć przycisku **CZAS TRWANIA PIECZENIA**  lub danej wartości.

9. Przewijać wartości, aż do wybrania żądanego czasu trwania.



10. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ  aby potwierdzić wybrany czas trwania pieczenia.



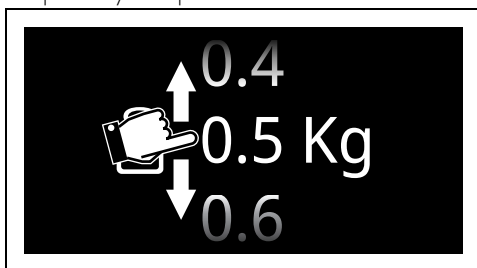
Do czasu zakończenia pieczenia są doliczone minuty niezbędne do nagrzewania wstępnego.



W tym momencie można również dodać pieczenie zaprogramowane.

Zapisywanie przepisu

11. Dotknąć przycisku ZAPISZ .
12. Przewinąć wartości w celu ustawienia POZIOMU.
13. Przewinąć wartości, aby ustawić wagę potrawy do upieczenia.



14. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ  aby potwierdzić wprowadzone ustawienia.

W tym momencie należy wprowadzić nazwę dla przepisu.

15. Użyć klawiatury alfanumerycznej w celu wprowadzenia nazwy przepisu, jaką zamierza się zapisać.



Użyć przycisków  i , aby przejść z klawiatury alfabetycznej na klawiaturę numeryczną i odwrotnie.



Nazwa nie może być dłuższa niż 12 znaków, łącznie ze spacjami.

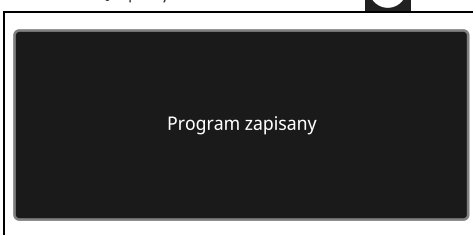


Aby móc zapisać przepis, nazwa musi zawierać przynajmniej jeden znak.



Znak  kasuje poprzednią literę.

16. Aby zapisać dany program, należy dotknąć przycisku POTWIERDŹ .

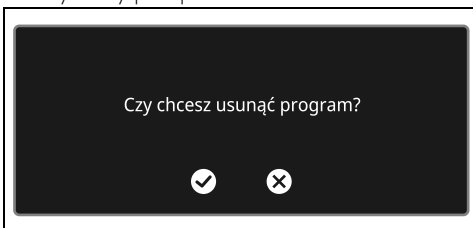


Aktywacja przepisu osobistego

1. W „menu głównym” dotknąć przycisku MOJE PRZEPISY .
2. Wybrać żądany rodzaj potrawy, korzystając z menu MOJE PRZEPISY.
3. Wybrać zapisany wcześniej przepis.
4. Dotknąć przycisku START , aby rozpocząć pieczenie.

Usuwanie przepisu

1. W „menu głównym” dotknąć przycisku MOJE PRZEPISY .
2. Wybrać żądany rodzaj potrawy, korzystając z menu MOJE PRZEPISY.
3. Wybrać zapisany wcześniej przepis.
4. Dotknąć przycisku KOSZ , aby usunąć wybrany przepis.



5. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ  aby potwierdzić usunięcie wybranego przepisu (lub przycisku ANULUJ , aby anulować tę czynność).

Inne funkcje

Menu funkcji specjalnych zawiera takie funkcje jak rozmarzanie, wyrastanie ciasta lub czyszczenie...

- W „menu głównym” dotknąć przycisku



Nie wszystkie funkcje są dostępne we wszystkich modelach.

ROZMRAŻANIE WEDŁUG WAGI



Funkcja automatycznego rozmrażania. Wystarczy wybrać potrawę, a urządzenie samo określa czas wymagany, aby prawidłowo ją rozmrozić.

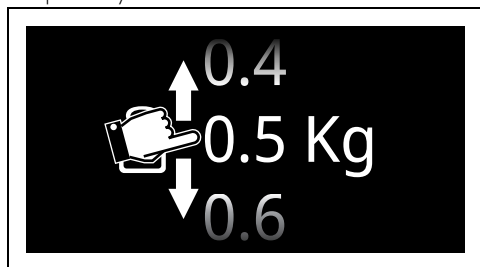


Jeżeli wewnętrzna temperatura jest wyższa od przewidzianej, funkcja ta jest natychmiast wyłączana i na wyświetlaczu pojawia się napis „Temperatura wewnątrz za wysoka, proszę czekać na schłodzenie”. Przed uruchomieniem funkcji poczekać, aż urządzenie ostygnie.



W przypadku funkcji Rozmrażanie według wagi nie można zmienić temperatury domyślnej (30°C).

1. Po zważeniu potrawy włożyć ją do urządzenia.
2. Wybrać ROZMRAŻANIE WEDŁUG WAGI 
3. Wybrać typ potrawy do rozmrożenia, spośród kategorii MIĘSO - RYBY - CHLEB - SŁODYCZE
4. Przewinąć wartości, aby ustawić wagę potrawy do rozmrożenia.



5. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ , aby potwierdzić wprowadzone ustawienia.
6. Dotknąć przycisku START , aby rozpocząć rozmrażanie według wagi.

Po zakończeniu emitowany jest krótki sygnał akustyczny, który można wyłączyć, dotykając

dowolnego punktu wyświetlacza lub otwierając drzwiczki.

Ustawione wstępnie parametry:

Rodzaje	Ciężar (kg)	Czas
 Mięso	0,5	1 h 45 min
 Ryby	0,4	0 h 40 min
 Chleb	0,3	0 h 20 min
 Desery/ ciastka	1,0	0 h 45 min

*Czas rozmrażania zależy od kształtu i wymiarów rozmrażanego produktu.

ROZMRAŻANIE WEDŁUG CZASU



Funkcja ręcznego rozmrażania. Należy wprowadzić czas rozmrażania potrawy, a po upływie ustawionego czasu trwania funkcja zostaje przerwana.



Jeżeli wewnętrzna temperatura jest wyższa od przewidzianej, funkcja ta jest natychmiast wyłączana i na wyświetlaczu pojawia się napis „Temperatura wewnątrz za wysoka, proszę czekać na schłodzenie”. Przed uruchomieniem funkcji poczekać, aż urządzenie ostygnie.



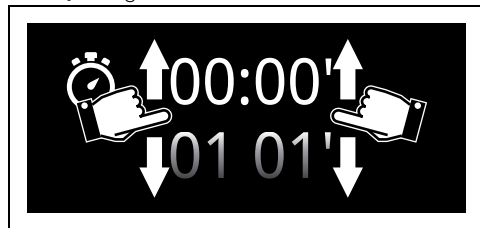
Czas trwania rozmrażania wg czasu zawiera się w zakresie od minimum 1 minuty do maksymalnie 12 godzin i 59 minut.



W przypadku funkcji Rozmrażanie według czasu nie można zmienić temperatury domyślnej (30°C).

1. Po zważeniu potrawy włożyć ją do urządzenia.
2. Wybrać ROZMRAŻANIE WEDŁUG CZASU 
3. Dotknąć przycisku CZAS TRWANIA PIECZENIA  lub danej wartości.

4. Przewijać wartości, aż do wybrania
żądanego czasu trwania.



5. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ , aby potwierdzić wprowadzone ustawienia.
6. Dotknąć przycisku START , aby rozpocząć rozmrażanie według czasu.
- Po zakończeniu emitowany jest krótki sygnał akustyczny, który można wyłączyć, dotykając dowolnego punktu wyświetlacza lub otwierając drzwiczki.
7. Dotknąć przycisku HOME , aby wyjść z tej funkcji.

WYRASTANIE CIASTA



Funkcja ta jest szczególnie przydatna przy wyrastaniu ciasta.



Jeżeli wewnętrzna temperatura jest wyższa od przewidzianej, funkcja ta jest natychmiast wyłączana i na wyświetlaczu pojawia się napis „Temperatura wewnątrz za wysoka, proszę czekać na schłodzenie”. Przed uruchomieniem funkcji poczekać, aż urządzenie ostygnie.



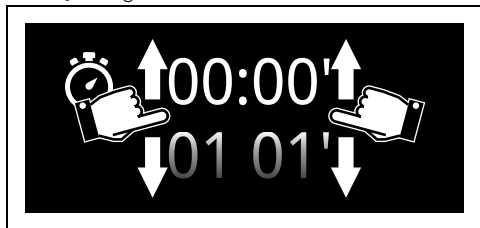
Dla zapewnienia prawidłowego procesu wyrastania należy umieścić na dnie komory pojemnik z wodą.

1. Umieścić ciasto do wyrośnięcia na drugim poziomie.
2. Wybrać WYRAST. CIASTA .
3. Dotknąć przycisku CZAS TRWANIA PIECZENIA  lub danej wartości.



Czas trwania funkcji Wyrastanie ciasta to od minimum 1 minuty do maksymalnie 12 godzin i 59 minut.

4. Przewijać wartości, aż do wybrania
żądanego czasu trwania.



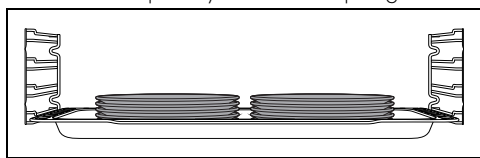
5. Dotknąć przycisku TEMPERATURA  lub danej wartości.
6. Przewijać wartości, aż do wybrania
żądaney temperatury pieczenia (od 25°C do 40°C).
7. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ , aby potwierdzić wprowadzone ustawienia.
8. Dotknąć przycisku START , aby uruchomić funkcję Wyrastanie ciasta.
- Po zakończeniu emitowany jest krótki sygnał akustyczny, który można wyłączyć, dotykając dowolnego punktu wyświetlacza lub otwierając drzwiczki.

PODGRZEWANIE NACZYŃ



Funkcja do podgrzewania lub utrzymywania ciepła naczyń. Umieścić blachę na najniższym poziomie i położyć na niej talerze do podgrzania.

1. Umieścić blachę na pierwszym poziomie i na środku położyć talerze do podgrzania.



Nie układać zbyt dużo naczyń. Maksymalnie 5-6 elementów.

2. Wybrać PODGRZ. NACZYŃ .
3. Dotknąć przycisku START , aby uruchomić funkcję Podgrzewanie naczyń.



Jeżeli nie ustawiono inaczej, funkcja podgrzewania naczyń trwa maksymalnie 12 godzin i 59 minut.

Gdy funkcja ta jest uruchomiona, można

ustawić:

- temperaturę  (od 40°C do 80°C);
- czas trwania funkcji ;
- funkcję zaprogramowaną  (tylko jeśli ustawiono czas trwania inny od domyślnego).

Po zakończeniu emitowany jest krótki sygnał akustyczny, który można wyłączyć, dotykając dowolnego punktu wyświetlacza lub otwierając drzwiczki.

PODGRZEWANIE POTRAWY



Funkcja ta umożliwia utrzymanie temperatury upieczonej wcześniej żywności.

1. Wybrać PODGRZEWANIE POTRAWY



2. Dotknąć przycisku TEMPERATURA  lub danej wartości.
3. Przewijać wartości, aż do wybrania żądanej temperatury pieczenia (od 60°C do 100°C).
4. Dotknąć przycisku START , aby uruchomić funkcję Podgrzewanie potrawy.

Po zakończeniu emitowany jest krótki sygnał akustyczny, który można wyłączyć, dotykając dowolnego punktu wyświetlacza lub otwierając drzwiczki.

USTAWIENIA SZABASOWE



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

W takim ustawieniu urządzenie wykonuje pewne szczególne funkcje:

- Pieczenie nie może trwać przez nieokreślony czas, nie można ustawić żadnego czasu pieczenia.
- Nie jest wykonywane wstępne nagrzewanie.
- Możliwa do wybrania temperatura mieści się w zakresie od 60°C do 150°C.
- Lampka piekarnika jest wyłączona, nie uaktywnia się po otwarciu drzwiczek lub ręcznej aktywacji.
- Wewnętrzny wentylator jest wyłączony.

- Sygnały dźwiękowe nieaktywne.

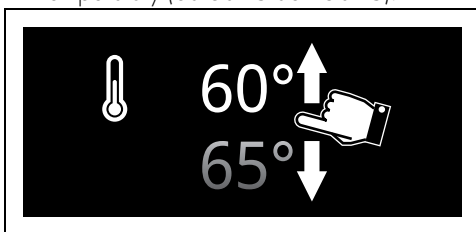


Po uaktywnieniu funkcji Szabat nie można zmienić żadnego parametru. Każde naciśnięcie przycisków wyświetlacza nie będzie miało żadnego efektu.

1. Wybrać SZABAT



2. Dotknąć przycisku TEMPERATURA  lub danej wartości.
3. Przewijać wartości, aż do wybrania temperatury (od 60°C do 150°C).



4. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ , aby potwierdzić wybraną temperaturę.
5. Dotknąć przycisku START , aby uruchomić funkcję Szabat.

Aby przerwać tę funkcję, należy:

- Dotknąć przycisku HOME  na około 3 sekundy (na wyświetlaczu ponownie pojawia się menu główne).
- lub

- Dotknąć przycisku ON-OFF  na około 3 sekundy (na wyświetlaczu pojawia się ponownie ekran funkcji).

Ustawienia



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

W tym menu można dokonać ustawień urządzenia.

- W „menu głównym” dotknąć przycisku USTAWIENIA  (w obszarze dolnym  po prawej stronie).

Język



Umożliwia wybranie języka wyświetlacza.

1. Wybrać  Język.
2. Przewinąć listę dostępnych języków i wybrać żądany język.
3. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ , aby potwierdzić wybrany język.

Blokada sterowania



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

1. Wybrać  Blokada sterowania.
2. Wybrać Tak.
3. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ , aby uaktywnić tryb Blokada sterowania.



Podczas normalnego funkcjonowania o takim stanie świadczy zaświecona kontrolka  w obszarze informacji

1.

Aby podczas pieczenia chwilowo wyłączyć blokadę, należy:

4. Dotknąć jednej z wartości, które zamierza się zmienić.

Na wyświetlaczu pojawia się komunikat informujący, jak wyłączyć tymczasowo tryb Blokada sterowania.

Naciskaj ikonę przez 3 sekundy,
aby dezaktywować blokadę sterowania



5. Dotknąć na 3 sekundy ikony .

Show Room (tylko w sklepie)



Umożliwia wyłączenie elementów grzejnych i jednocześnie zachowanie aktywnego panela sterowania.



Podczas normalnego funkcjonowania o takim stanie świadczy zaświecona kontrolka  w obszarze informacji

1.



Aby używać urządzenia w normalny sposób, należy ustawić dla tego trybu opcję Wył.

1. Wybrać  Show Room.
2. Wybrać Wył.
3. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ , w celu uaktywnienia trybu Show Room.

Dźwięk



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

1. Wybrać  Dźwięk.
2. Wybrać Wył.
3. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ , aby wyłączyć dźwięk towarzyszący dotykaniu symboli na wyświetlaczu.

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.



Funkcja utrzymywania temperatury uaktywnia się po 5 minutach od zakończeniu pieczenia, a informuje o niej seria sygnałów dźwiękowych (patrz pieczenie lub funkcja zakończona).



Podgrzewanie potrawy ustawione jest na stałą temperaturę wynoszącą 80°C.

1. Wybrać  Podgrzewanie potrawy.
2. Wybrać Wł.
3. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ , aby uaktywnić tryb Podgrzewanie potrawy.

Eco light



Aby zapewnić wyższą oszczędność energii, lampki w komorze pieczenia są automatycznie wyłączone po około minucie od rozpoczęcia pieczenia lub od otwarcia drzwiczek.



Aby urządzenie nie wyłączyło automatycznie lampki po około jednej minucie, należy ustawić dla tego trybu opcję Wł.



Jest zawsze dostępna ręczna kontrola włączania/wyłączania. Naciśnąć, o ile jest dostępny, symbol , aby ręcznie włączyć lub symbol , aby ręcznie wyłączyć oświetlenie wewnętrzne.



Dla funkcji Eco light fabrycznie ustawiona jest opcja „Wł.”.

1. Wybrać  Eco light.
2. Wybrać Wł.

3. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ , aby uaktywnić tryb Eco light.

Zegar cyfrowy



Umożliwia wyświetlanie bieżącej godziny w formacie cyfrowym.



W przypadku chwilowego odcięcia prądu, wersja cyfrowa pozostaje aktywna.

1. Wybrać  Zegar cyfrowy.
2. Wybrać Wł.

Dotknąć przycisku POTWIERDŹ , aby uaktywnić tryb Zegar cyfrowy.



Format godziny



Włącza/wyłącza wyświetlanie zegara w formacie 12 lub 24 godzin.



Dla funkcji Format godziny fabrycznie ustawiona jest opcja 24h.

1. Wybrać  Format godziny.
2. Wybrać 12h lub 24h.
3. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ , aby uaktywnić żądany format godziny.

Tryb demo (tylko w sklepie)



Zupełnie podobnie jak w przypadku trybu Show Room, wraz z aktywacją tego trybu po określonym czasie bezczynności na wyświetlaczu pojawia się demo poszczególnych ekranów obrazujących potencjał tego urządzenia.



Aby używać urządzenia w normalny sposób, należy ustawić dla tego trybu opcję Nieaktywny.

1. Wybrać  Tryb demo.
2. Wybrać Wł.

3. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ  aby uaktywnić Tryb demo.

Format temperatury

 Umożliwia ustawienie zakresu temperatury w stopniach Celsjusza (°C) lub w stopniach Fahrenheita (°F).

 Dla funkcji Format temperatury fabrycznie ustawiona jest opcja °C.

1. Wybrać  Format temperatury.
2. Wybrać °C lub °F.
3. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ  aby uaktywnić żdaną temperaturę.

Wyświetl godzinę

 Włącza/wyłącza wyświetlanie zegara, gdy piekarnik jest wyłączony.

 Dla funkcji Wyświetl godzinę fabrycznie ustawiona jest opcja Wyl.

 Jeżeli dla funkcji Wyświetl godzinę ustawiona jest opcja Wł., w trybie czuwania urządzenia na wyświetlaczu widoczna jest bieżąca godzina o niskim poziomie jasności.

 Ustawienie dla funkcji Wyświetl godzinę opcji Wł. powoduje większe zużycie energii urządzenia w trybie czuwania.

 Tylko w modelach z funkcją SmegConnect: Jeśli dla funkcji Wyświetl godzinę ustawiona jest opcja Wyl., tryb łączności wyłącza się automatycznie, gdy tylko zegar przejdzie do trybu czuwania.

1. Wybrać  Wyświetl godzinę.

2. Wybrać Wł.

3. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ  aby uaktywnić wyświetlanie zegara.

Jasność wyświetlacza

 Umożliwia wybranie poziomu jasności wyświetlacza.

 Funkcja Jasność wyświetlacza jest ustawiona fabrycznie na poziom Wysoki.

1. Wybrać  Jasność wyświetlacza.
2. Wybrać spośród pozycji Wysoka - Średnia - Niska.
3. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ  aby potwierdzić dokonany wybór.

Reset ustawień

 Ta czynność przywraca wszystkie ustawienia do warunków początkowych, zgodnie z ustawieniami fabrycznymi.

1. Wybrać  Reset ustawień.
2. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ  aby potwierdzić dokonany wybór.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie urządzenia

 Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Czyszczenie powierzchni

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

Codziennie czyszczenie

Stosować wyłącznie produkty niezawierające

substancji ściernych, kwaśnych lub na bazie chloru.

Nałożyć produkt na wilgotną ściereczkę i dokładnie umyć powierzchnię, 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, nieściere, 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.

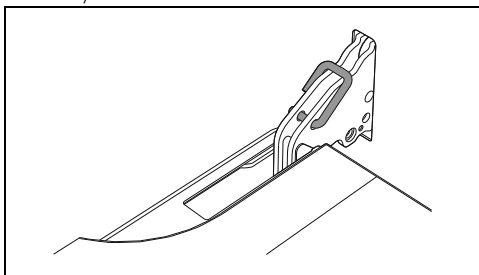
Czyszczenie drzwiczek

Demontaż drzwiczek

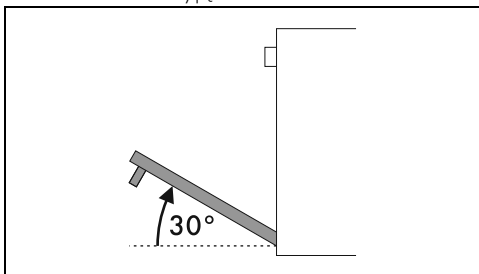
Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie drzwiczek i położenie ich na ściereczce.

Aby zdjąć drzwiczki należy:

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

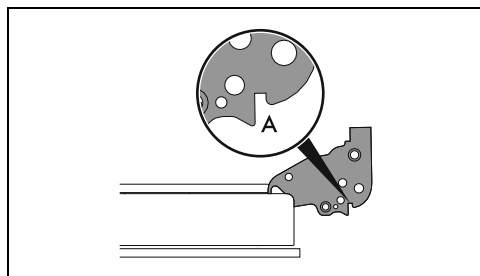


2. Ująć drzwiczki z dwóch stron obydwoma rękami, podnieść je ku górze pod kątem około 30° i wyjąć.



3. Aby ponownie zamontować drzwiczki, włożyć zawiasy do odpowiednich

otworów na piekarniku, upewniając się, że rowki **A** całkowicie opierają się na szczelinach.



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

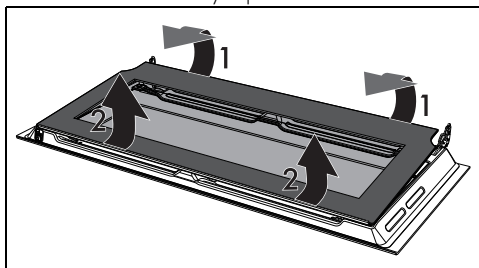
Czyszczenie szklanych drzwiczek

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

Demontaż szybek wewnętrznych

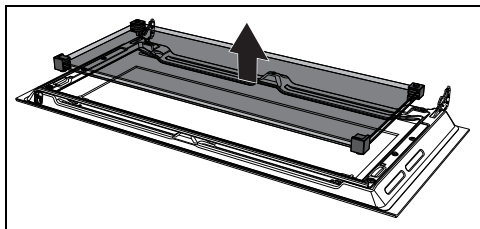
Aby ułatwić czyszczenie, można rozmontować wewnętrzne szybki wchodzące w skład drzwiczek.

1. Zablokować drzwiczki odpowiednimi sworzniami.
2. Odłączyć sworznie tylne szybki wewnętrznej poprzez delikatne pociągnięcie ku górze w części tylnej, ruchem wskazanym przez strzałki 1.



3. Wyjąć zespół szybki środkowej w kierunku dolnej części drzwi, a następnie podnieść

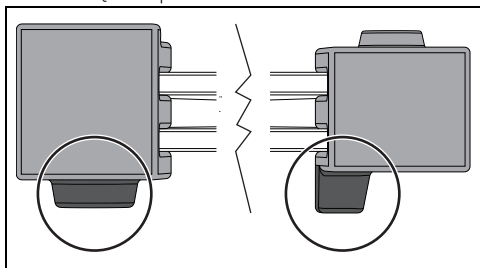
go do góry zgodnie z ruchem wskazanym strzałkami 2.



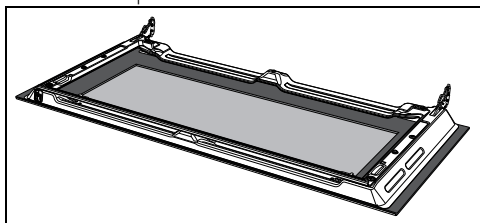
Uwaga: w niektórych modelach zespół szyby środkowej składa się z dwóch szybek.

Podczas tej czynności może się zdarzyć, że górne podkładki gumowe wysuną się z ich gniazd.

- Włożyć przednie podkładki gumowe do ich gniazd. Stopki gumowych podkładek muszą być skierowane w stronę szyby zewnętrznej.

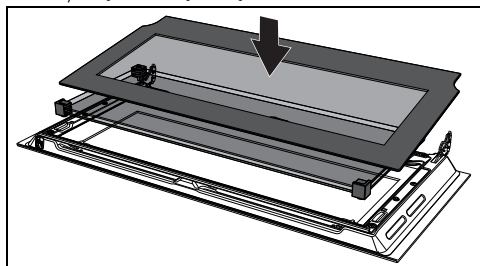


4. Wyczyścić szybkę zewnętrzną i te wyjęte wcześniej.

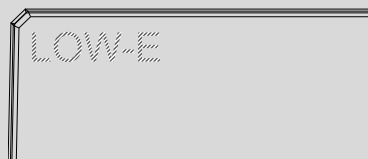


5. Używać papierowych ręczników kuchennych. W przypadku uporczywego brudu, umyć wilgotną gąbką i neutralnym detergentem.

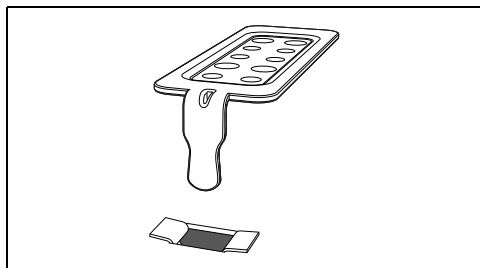
6. Włożyć zespół szyby środkowej i ustawić szybkę wewnętrzną.



Szybka środkowa powinna zostać umieszczona na otwartych drzwiczek tak, aby sitodruk w rogu mógł być odczytywany od lewej do prawej (szorstka część sitodruku powinna być zwrócona w stronę zewnętrznej szyby drzwiczek).



7. Upewnić się, czy prawidłowo wsunięto 4 sworznie szyby wewnętrznej w ich gniazda na drzwiach.



Czyszczenie komory urządzenia

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

Zawsze przed czyszczeniem wyjąć wszystkie możliwe do usunięcia części.

Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie:

- drzwiczek;

- ramek na ruszty/blachy.



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

Suszenie

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

Po zakończeniu każdego pieczenia:

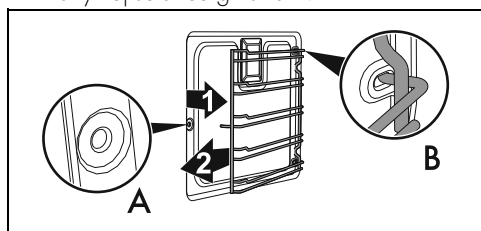
1. pozostawić urządzenie do ochłodzenia się;
2. usunąć zabrudzenia z komory pieczenia;
3. wytrzeć komorę pieczenia do sucha wilgotną szmatką;
4. pozostawić drzwiczki otwarte tak długo, aż nastąpi całkowite osuszenie się komory pieczenia.

Wyjęcie ramek na ruszty/blachy

Wyjęcie ramek na ruszty/blachy ułatwia czyszczenie bocznych części.

W celu wyjęcia ramek na ruszty/blachy, należy:

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



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

Piroliza (tylko w niektórych modelach)



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.



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

Czynności wstępne

Przed włączeniem pirolizy:

- Wyczyścić wewnętrzną szybę według zwyczajnej procedury czyszczenia.
- Usunąć z wnętrza komory resztki jedzenia lub pozostałości pochodzące z poprzedniego pieczenia.
- Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza komory urządzenia.
- W przypadku trudnego do usunięcia brudu, spryskać szybę produktem do czyszczenia piekarników (zwrócić uwagę na ostrzeżenia zamieszczone na produkcie); pozostawić na 60 minut, następnie przetrzeć wodą i wytrzeć szybę papierowym ręcznikiem lub szmatką z mikrofibry.
- O ile występuje, wyjąć sondę temperatury.
- Wyjąć ramki na ruszty/blachy.
- Zamknąć drzwiczki.

Ustawienie Pirolizy

1. W „menu głównym” dotknąć przycisku

INNE FUNKCJE



2. Przewinąć menu w lewo i wybrać funkcję

PIROLIZA



3. Wybrać ustawienie najbardziej odpowiedniej temperatury do

automatycznego czyszczenia wnętrza komory pieczenia:



Zalecany czas trwania pirolizy:

- Mało zabrudzony: 2:00
- Średnio zabrudzony: 2:30
- Bardzo brudny: 3:00

4. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby potwierdzić wybrane ustawienie.

Urządzenie jest gotowe do rozpoczęcia cyklu czyszczenia automatycznego.



Za pomocą przycisku **PIECZENIE**

ZAPROGRAMOWANE , można ustawić czas zakończenia funkcji opóźnienia.

5. Dotknąć przycisku **START** , aby rozpocząć pirolizę.



W przypadku, gdy sonda temperatury włożona jest do przewidzianego na nią gniazda, uruchomienie pirolizy jest niemożliwe.

Przy każdorazowym naciśnięciu przycisku **START** , urządzenie emituje sygnał błędu.

Podczas pirolizy

- Po włączeniu blokady drzwiczek nie można wybrać żadnej funkcji. Mimo wszystko, można wyłączyć urządzenie za pomocą odpowiednich poleceń.
- Wentylatory generują intensywniejszy hałas wynikający z większej prędkości obrotowej. Jest to zwyczajne funkcjonowanie przewidziane do ułatwienia rozpraszania ciepła.
- Po 2 minutach od rozpoczęcia cyklu pirolizy drzwiczki zostają zablokowane przez urządzenie uniemożliwiające ich otwarcie (na wyświetlaczu pojawia się

symbol ,).



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



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

Zakończenie pirolizy



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



Drzwiczki pozostają zablokowane do momentu, w którym temperatura wewnątrz komory urządzenia nie powróci do poziomu bezpieczeństwa.

- Po zakończeniu pirolizy urządzenie emituje krótki sygnał akustyczny.
- Aby uniknąć przegrzania ścianek mebli i przedniej części piekarnika, przez pewien czas trwa wentylacja.
- Na wyświetlaczu pojawia się ostrzeżenie informujące, że trwa procedura chłodzenia komory pieczenia.



1. Poczekać na ostygnięcie komory pieczenia.



Podczas czyszczenia zaleca się stosowanie gumowych rękawic.



Aby ułatwić ręczne usuwanie trudno dostępnych części można zdjąć drzwiczki.

2. Otworzyć drzwiczki i wilgotną szmatką z mikrofibry zebrać pozostałości wewnątrz komory pieczenia.

Konserwacja nadzwyczajna

Porady dotyczące konserwacji uszczelki

Uszczelka musi być miękka i elastyczna.

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

Wymiana żarówki oświetlenia wewnętrznego

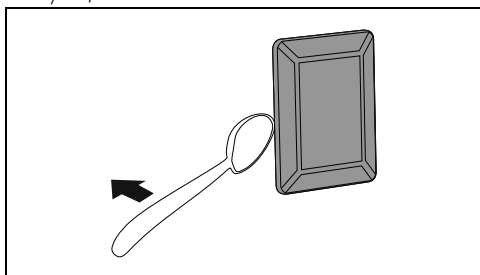


Napięcie elektryczne

Niebezpieczeństwo porażenia prądem

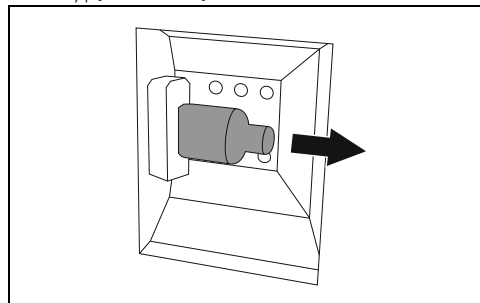
- Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Użyć rękawic ochronnych.

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



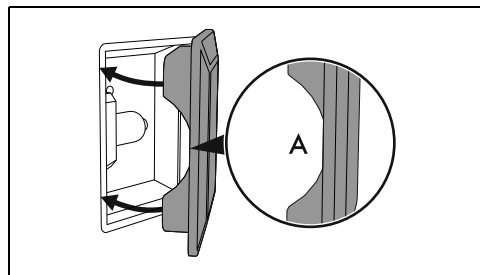
Uważać, aby nie zarysować emalii na ścianie komory pieczenia.

4. Wyjąć żarówkę.



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

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



7. Nacisnąć osłonę, aby przylegała do oprawki.

MONTAŻ

Podłączanie do instalacji elektrycznej



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Informacje ogólne

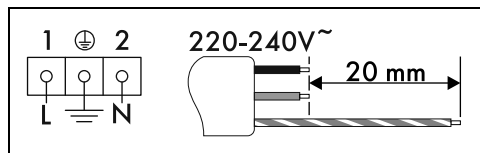
Sprawdzić, czy charakterystyka sieci elektrycznej odpowiada danym przedstawionym na tablicie znamionowej. Tabliczka znamionowa, zawierająca dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie, jest umieszczona na urządzeniu, w widocznym miejscu.

Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

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

Urządzenie może funkcjonować:

- 220 – 240 V~



Kabel trójżyłowy 3 x 2,5 mm².



Wskazane wartości dotyczą wewnętrznego przekroju kabla.



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

Podłączenie stałe

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

W przypadku rynku australijskiego/nowozelandzkiego:

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

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 przepalenie.

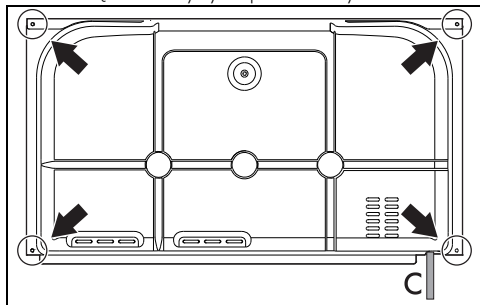
Wymiana przewodu



**Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia
prądem**

- Odczączyć główne zasilanie elektryczne.

1. Odkręcić śruby tylnej obudowy.



2. Lekko podnieść górną pokrywę i zdjąć tylną, aby uzyskać dostęp do listwy zaciskowej.

3. Wymienić kabel.

4. Upewnić się, że przewody (piekarnika lub ewentualnej płyty kuchennej) przechodzą w odpowiednich miejscach, bez jakiegokolwiek kontaktu z urządzeniem.

C = pozycja kabla zasilającego.

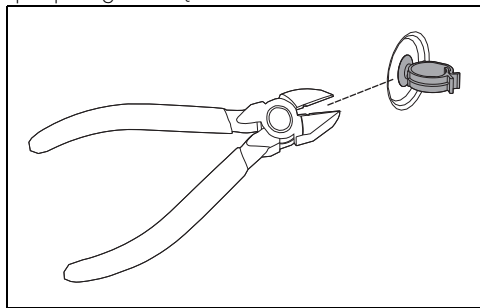
Ustawianie



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

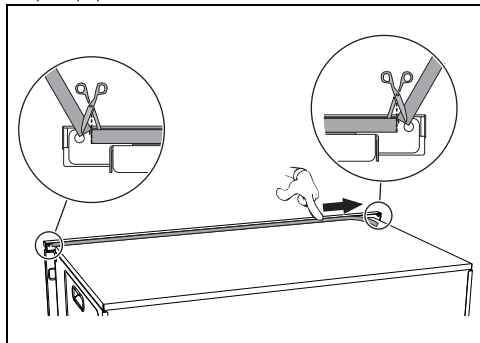
Wymowanie tylnego zacze pu

Przed zabudowaniem urządzenia należy usunąć zacze p na kabel znajdujący się na tylnej osłonie, używając nożyczek lub specjalnego narzędzia.

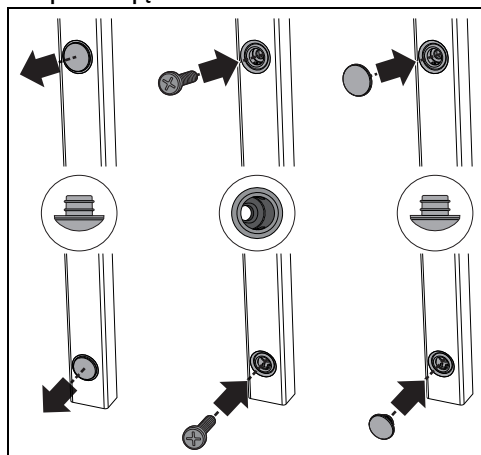


Uszczelka przedniego panelu

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

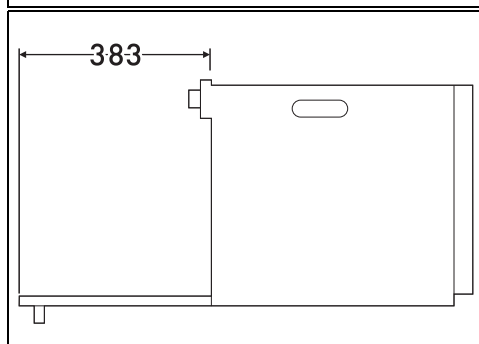
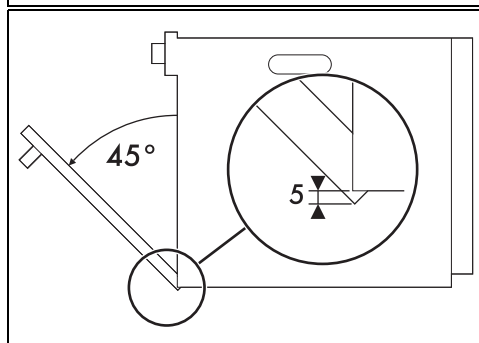
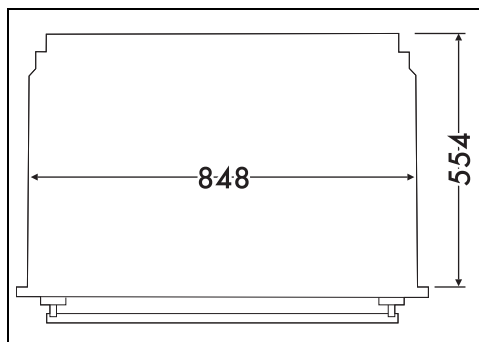
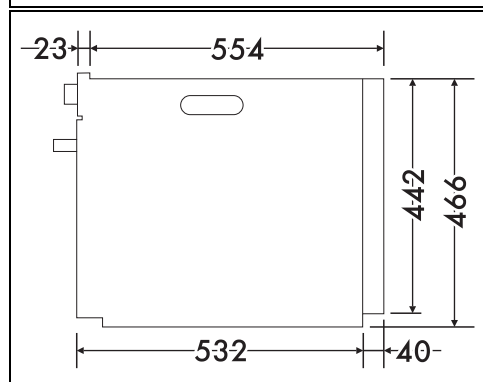
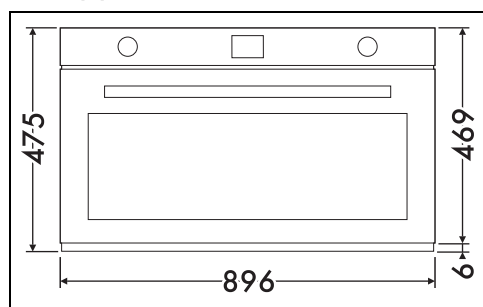


Tuleje mocujące

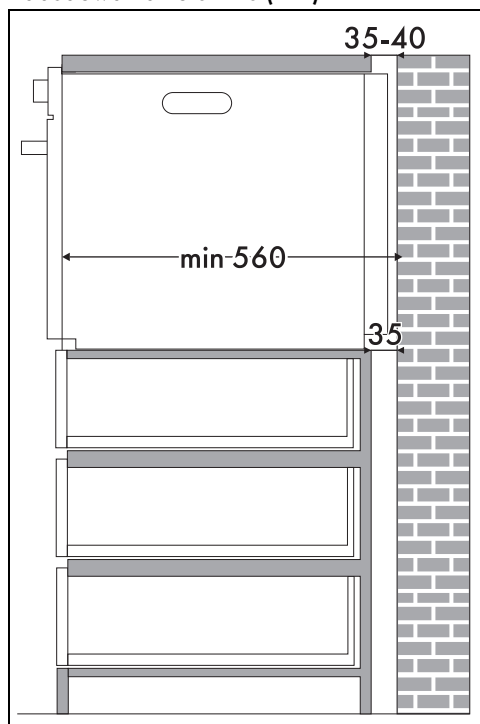


1. Zdjąć zatyczki tulei umieszczone na przednim panelu urządzenia.
2. Umieścić urządzenie w meblu.
3. Przymocować urządzenie śrubami do mebla.
4. Zakryć tuleje zdjętymi wcześniej zatyczkami.

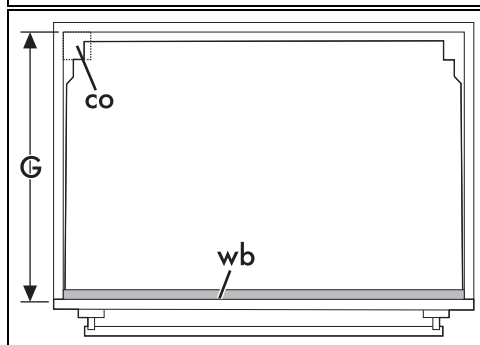
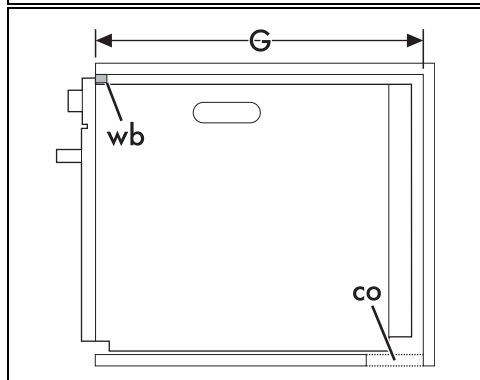
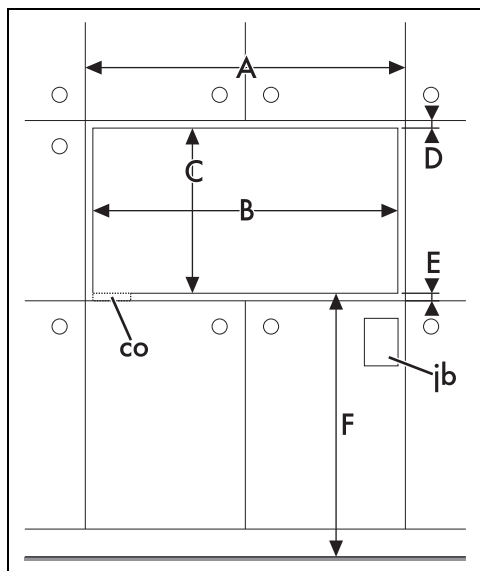
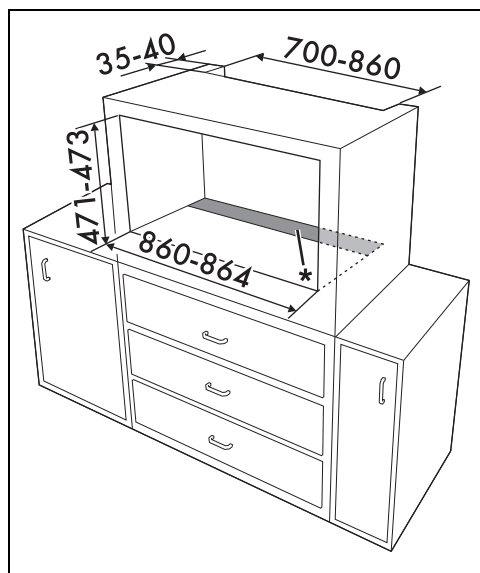
Gabaryty urządzenia (mm)



Zabudowa na kolumnie (mm)

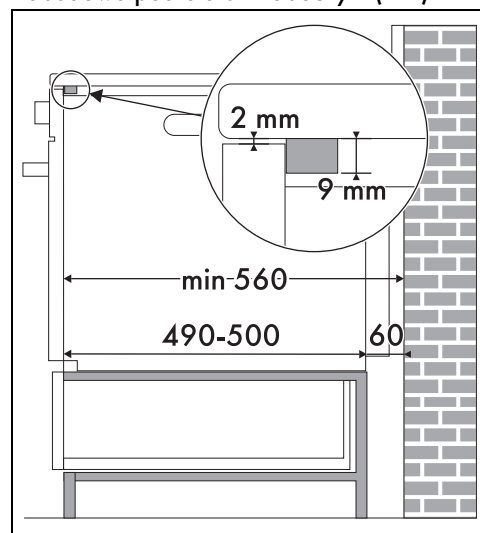


* Upewnić się, że na górnej/tylnej części mebla znajduje się otwór o głębokości około 35-40 mm.

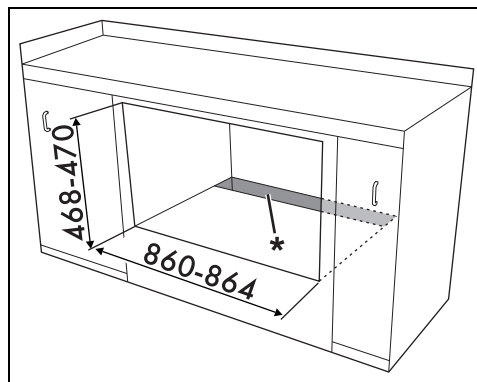


PL

Zabudowa pod blatem roboczym (mm)



Jeżeli zamierza się wbudować urządzenie, pod blatem roboczym należy zainstalować drewnianą listwę, aby zagwarantować użycie uszczelki przyklejonej do tylnej części panelu przedniego, zapobiegającej ewentualnym przeciekom wody lub innych płynów.



* Upewnić się, że na górnej/tylnej części mebla znajduje się otwór o głębokości około 60 mm.

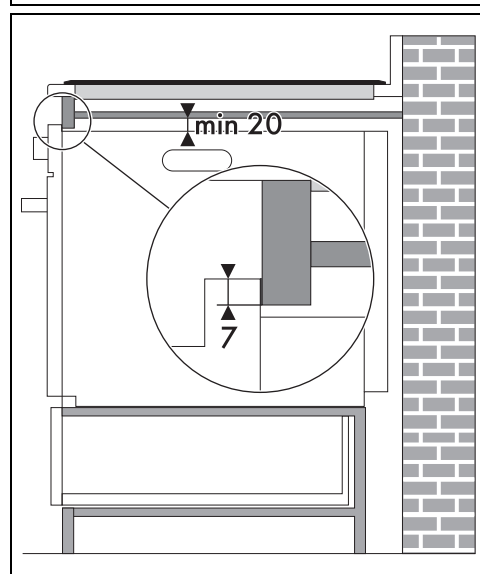
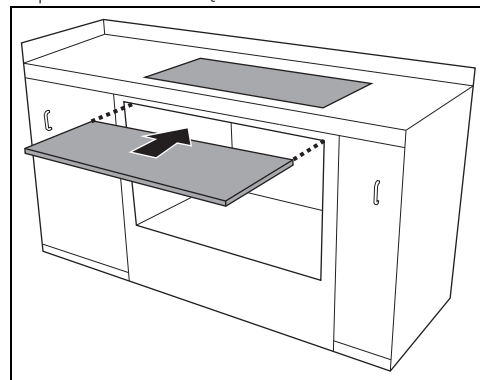
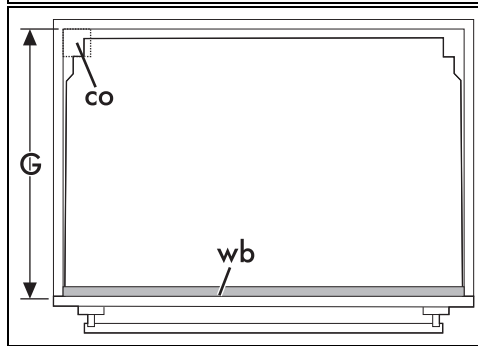
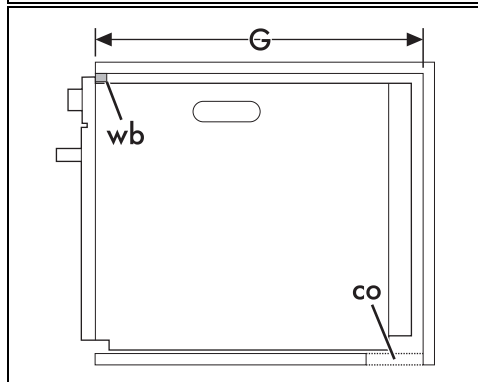
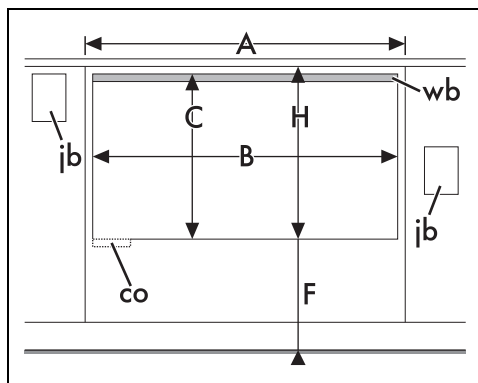
- A min. 900 mm
- B 860 – 864 mm
- C 477 – 479 mm
- D 9 – 11 mm
- E min. 5 mm
- F 121 – 1105 mm
- G min. 560 mm

co Wycięcie na kabel zasilający (min. 6 cm²)

jB Skrzynka złączy elektrycznych

Montaż pod płytą kuchenną (mm) (tylko w modelach z pirolizą)

W przypadku umieszczenia płyty kuchennej nad piekarnikiem, konieczne jest zainstalowanie drewnianego panelu oddzielającego, w minimalnej odległości 20 mm od jego górnej powierzchni, aby uniknąć przegrzania podczas jednoczesnego użytkowania obydwu urządzeń. Panel oddzielający może być zdjęty tylko przy użyciu odpowiednich narzędzi.



A min. 900 mm

B 860 – 864 mm

C 477 – 479 mm

F 121 – 1105 mm

G min. 560 mm

H min. 477 mm

co Wycięcie na kabel zasilający (min. 6 cm²)

ib Skrzynka złącz elektrycznych

wb Listwa drewniana (zalecana)



W przypadku zastosowania drewnianego panelu oddzielającego, pod blatem roboczym należy zainstalować drewnianą listwę, aby zagwarantować użycie uszczelki przyklejonej do tylnej części frontu, zapobiegającej ewentualnym przeciekom wody lub innych płynów.