OSTRZEŻENIA 286
Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa 286
Montaż 293
Przeznaczenie urządzenia 294
Instrukcja obsługi 294
Odpowiedzialność producenta 294
Tabliczka znamionowa 294
Utylizacja 294
Wskazówki dla europejskich organów kontrolnych 295
Dane techniczne efektywności energetycznej 295
Oszczędność energii 295
Informacje o zużyciu energii w trybie wyłączonym/gotowości 295
Źródła światła 295
Jak czytać instrukcje obsługi 295
OPIS 296
Opis ogólny 296
Płyta kuchenna 296
Panel sterowania 297
Pozostałe części 298
Akcesoria 298
UŻYTKOWANIE 299
Czynności wstępne 299
Użytkowanie akcesoriów 299
Użytkowanie płyty 299
Użycie schowka (gdzie obecny) 302
Użytkowanie piekarnika 302
Programator cyfrowy 303
Użytkowanie sondy temperatury (tylko w niektórych modelach) 306
Porady dotyczące przygotowywania potraw 307
Przykładowa tabela pieczenia 308
Przykładowa tabela pieczenia z sondą temperatury (tylko w niektórych modelach) 309
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA 310
Czyszczenie urządzenia 310
Czyszczenie płyty witroceramicznej 310
Pokrętła 311
Czyszczenie drzwiczek 311
Czyszczenie komory urządzenia 312
Piroliza (tylko w niektórych modelach) 313
Konserwacja nadzwyczajna 315
MONTAŻ 316
Ustawienie 316
Podłączanie do instalacji elektrycznej 318
Instrukcje dla montażysty 319

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

- Urządzenie i jego dostępne elementy stają się bardzo gorące podczas użytkowania. Trzymać urządzenie z dala od dzieci.
- Podczas użytkowania, urządzenie staje się bardzo gorące. Uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych znajdujących się w piekarniku.
- 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, o ile pozostają one pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i związanych z nim potencjalnych zagrożeń.
- 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.
- Pamiętać, że strefy grzewcze nagrzewają się bardzo szybko. Nie podgrzewać pustych garnków. Niebezpieczeństwo przegrzania.
- Po użyciu, wyłączyć strefy grzewcze, które pozostają jeszcze bardzo gorące nawet, jeżeli są wyłączone. Nie dotykać powierzchni płyty kuchennej.
- Należy stale nadzorować proces gotowania. Proces krótkiego pieczenia należy stale nadzorować.
- UWAGA: Gotowanie bez nadzoru żywności zawierającej tłuszcze i/lub oleje może być niebezpieczne i wywołać pożar. NIGDY nie próbować gasić pożaru wodą, lecz wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień na przykład pokrywką lub kocem.
- Nie używać funkcji Booster i/lub Double Booster (jeśli obecne) do podgrzewania tłustej żywności lub olejów (ryzyko pożaru).
- Podczas gotowania nie kłaść na powierzchni grzewczej metalowych przedmiotów, takich jak naczynia lub sztućce, ponieważ mogłyby się nagrzać.
- Do gotowania nie używać puszek, zamkniętych pojemników lub pojemników z tworzywa sztucznego.
- Nie należy wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztućce lub przyrządy) do szczelin urządzenia.
- Nie używać lub przechowywać materiałów łatwopalnych w pobliżu urządzenia.
- Nie wlewać wody bezpośrednio na bardzo gorące blachy.
- Podczas pieczenia, drzwiczki piekarnika muszą

być zamknięte.
- Przy sprawdzeniu potrawy lub pod koniec pieczenia otworzyć drzwiczki na 5 cm na kilka sekund, aby uwolnić parę, a następnie całkowicie otworzyć drzwiczki.
- Nie otwierać schowka (gdzie obecny), gdy piekarnik jest włączony i jeszcze gorący.
- Przedmioty w schowku (gdzie obecny) mogą być bardzo gorące po korzystaniu z piekarnika.
- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.
- Nigdy nie ciągnąć za przewód, aby wyjąć wtyczkę (jeśli obecny).
- NIE UŻYWAĆ LUB PRZECHOWYWAĆ MATERIAŁÓW ŁATWOPALNYCH W SCHOWKU (JEŻELI WYSTĘPUJE) LUB W POBLIŻU URZĄDZENIA.
- W POBLIŻU FUNKCJONUJĄCEGO URZĄDZENIA NIE WOLNO UŻYWAĆ PUSZEK SPRAY.
- NIE WPROWADZAĆ ZMIAN W URZĄDZENIU.
- Przed jakąkolwiek interwencją na urządzeniu (montaż, konserwacja, ustawienie lub przesunięcie) zawsze należy wyposażyć się w odpowiednie środki ochrony indywidualnej.
- Nie przeprowadzać operacji czyszczenia, gdy urządzenie jest jeszcze gorące lub podczas jego działania.
- Przed każdą czynnością na urządzeniu odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- UWAGA: Przed wymianą lampek wewnętrznego 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.
- Nigdy nie próbować naprawiać urządzenia samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego technika.
- W celu zapobiegania wszelkim niebezpieczeństwom, jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.

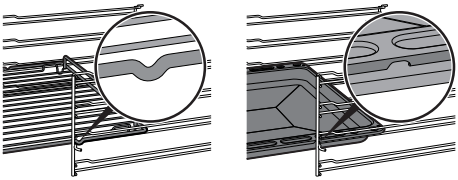
- Jeżeli pojawią się rysy, pęknięcia lub powierzchnia płyty witroceramicznej całkowicie pęknie, należy natychmiast wyłączyć urządzenie. Odłączyć zasilanie elektryczne i skontaktować się z Serwisem Technicznym.
- Nie dotykać i nie czyścić powierzchni płyty kuchennej podczas funkcjonowania lub, gdy są włączone lampki sygnalizujące ciepło szczątkowe.
- W przypadku obecności dzieci lub zwierząt domowych, które mogą dosięgnąć płyty kuchenne, uaktywnić blokadę przycisków.
- Po użyciu wyłączyć płyty. Nigdy nie należy polegać wyłącznie na czujniku obecności garnka.
- Zwrócić maksymalną uwagę na bezpieczeństwo dzieci, ponieważ mogą nie zauważyć wskazania o gorących jeszcze powierzchniach. Po użyciu, przez jakiś czas strefy grzewcze pozostają jeszcze bardzo gorące nawet, jeżeli są wyłączone. Uważać, aby dzieci ich nie dotykały.
- Osoby posiadające rozrusznik serca lub inne podobne urządzenia powinny się upewnić, czy ich funkcjonowanie nie zostanie zakłócone przez pole indukcyjne, którego częstotliwość zawiera się w przedziale od 20 do 50 kHz.
- Zgodnie z przepisami dotyczącymi kompatybilności elektromagnetycznej, płyta indukcyjna należy do grupy 2 i klasy B (EN 55011).

Uszkodzenie urządzenia

- Nie stosować agresywnych detergentów o działaniu ściernym lub ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika, ponieważ mogą porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.
- Ewentualnie używać drewnianych lub plastikowych narzędzi.
- Nie stosować strumieni pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie używać urządzenia jako blat.
- Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Nie siadać na urządzeniu.
- Nie opierać się ani nie siadać na otwartych drzwiczkach urządzenia.
- Ruszty i blachy powinny być wkładane w boczne prowadnice, aż do całkowitego zatrzymania.

PL

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



- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw mogących wydzielać tłuszcz lub olej, który może ulec przegrzaniu i zapłonowi. Zwrócić maksymalną uwagę
- Niebezpieczeństwo pożaru: Nie kłaść przedmiotów na powierzchniach gotowania.
- Nie rozpylać produktów w sprayu w pobliżu urządzenia.
- W ŻADNYM RAZIE NIE UŻYWAĆ URZĄDZENIA DO OGRZEWANIA POMIESZCZEŃ.
- Nie używać do przyrządzania potraw naczyń stołowych lub pojemników z plastiku.
- Nie umieszczać w komorze pieczenia puszek lub innych pojemników zamkniętych.
- Wyjąć z komory pieczenia wszystkie blachy i ruszty, które nie są używane podczas pieczenia.
- Nie przykrywać dna komory urządzenia 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 urządzenia.
- Nie kłaść garnków ani blach bezpośrednio na środkowej szybce otwartych drzwiczek.
- Garnki i patelnie grillowe należy umieścić wewnątrz obwodu płyty kuchennej.
- Dno wszystkich garnków musi być płaskie i gładkie.
- W przypadku przelania lub wylania usunąć płyn z płyty kuchennej.
- Nie wylewać na płytę kwaśnych substancji, takich jak sok z cytryny lub ocet.
- Nie wysypywać cukru lub słodkich mieszanek na płytę podczas jej użytkowania.
- Podczas gotowania nie kłaść na płycie materiałów lub substancji, które

mogłyby się rozpuścić lub zapalić (papier, plastik lub folia aluminiowa).
- Nie stosować strumieni pary do czyszczenia urządzenia.
- Kłaść naczynia bezpośrednio na powierzchni witroceramicznej.
- Nie kłaść pustych garnków i patelni na włączonych strefach grzewczych.
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych ani ostrych metalowych skrobaków.
- Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na częściach stalowych lub wykończonych powłoką metalową (np. anodowane, niklowane, chromowane).
- Nie stosować ściernych ani agresywnych detergentów (np. produktów w proszku, odplamiaczy i metalowych gąbek) na częściach szklanych.
- Powierzchnia witroceramiczna jest bardzo wytrzymała na uderzenia. Należy jednak unikać upadku przedmiotów na powierzchnię grzewczą, spowodować jej pęknięcie.
- Nie używać otwartych drzwiczek jako dźwigni do ustawienia urządzenia w meblu.
- Nie wywierać zbyt dużego nacisku na otwarte drzwiczki.
- Sprawdzić, czy w drzwiczkach nie ma zaklinowanych przedmiotów.
- Nie używać klamki do podnoszenia lub przenoszenie urządzenia.
- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do działania w zmiennej temperaturze zewnętrznej lub z systemami zdalnego sterowania.
- Nie rozpylać środków czyszczących bezpośrednio na drzwi, ponieważ mogą one przedostać się do przestrzeni, z których trudno je spłukać, a z czasem mogą wejść w reakcję z malowanymi panelami lub stalą.
- Aby uniknąć zarysowań na szklanej powierzchni, nie należy przesuwać patelni po płycie, ale podnosić je i umieszczać w danym miejscu.

PL

Sonda temperatury (gdzie obecna)

- Nie dotykać drążka lub końcówki sondy temperatury po jej użyciu.
- Podczas stosowania sondy temperatury chronić dłonie rękawicami.
- Uważać, aby nie

porysować ani nie uszkodzić emaliowanych lub chromowanych powierzchni końcówką lub wtyczką sondy temperatury.
- Nie wkładać sondy temperatury do otworów i szczelin w urządzeniu.
- Jeżeli sonda temperatury nie jest używana upewnić się, że jest zamknięta metalowa zatyczka ochronna.
- Nie wolno pozostawiać sondy temperatury bez nadzoru.
- Nie pozwalać dzieciom na zabawę sondą.
- Zachować szczególną ostrożność, aby nie zranić się ostrymi częściami sondy.
- Podczas wyciągania sondy temperatury z gniazdka lub potrawy, nigdy nie ciągnąć za kabel.
- Uważać, aby sonda temperatury lub jej kabel nie zablokowały się w drzwiczkach.
- Uważać, aby sonda temperatury lub jej kabel nie wchodziły w kontakt z elementami grzejnymi znajdującymi się w komorze pieczenia.
- Żadna część sondy temperatury nie może wchodzić w kontakt ze ściankami komory pieczenia, elementami grzejnymi, rusztami lub blachami, gdy są one jeszcze gorące.
- Nie należy przechowywać sondy temperatury wewnątrz urządzenia.
- Wyjąć sondę temperatury z piekarnika przed przeprowadzeniem pirolizy (gdzie dostępna).
- Nie używać sondy temperatury podczas pirolizy (gdzie dostępna).
- Upewnić się, że wtyczka sondy jest całkowicie wsunięta do gniazdka.
- Nie używać sondy do wkładania lub wyjmowania produktów z komory pieczenia.
- Używać wyłącznie sondy temperatury dostarczonej z tym urządzeniem.

Dla urządzeń z pirolizą

- Podczas pirolizy powierzchnie mogą osiągać wyższe temperatury niż zazwyczaj. Trzymać z dala od dzieci.
- Przed uruchomieniem pirolizy, usunąć z wnętrza komory pieczenia resztki żywności lub pozostałości z poprzedniego pieczenia.
- Przed uruchomieniem pirolizy, usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza komory pieczenia, w tym ramy boczne.
- Przed uruchomieniem pirolizy, wyłączyć palniki

lub płyty elektryczne płyty kuchennej.
- 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.
- Przed uruchomieniem procesu pirolizy należy się upewnić, że drzwiczki są całkowicie zamknięte.

Montaż
- NINIEJSZEGO URZĄDZENIA **NIE MOŻNA MONTOWAĆ** NA ŁODZIACH I W PRZYCZEPACH KEMPINGOWYCH.
- Niniejszego urządzenia nie można montować na żadnej podstawie.
- Przed jakąkolwiek interwencją na urządzeniu (montaż, konserwacja, ustawienie lub przesunięcie) zawsze wyposażyć się w odpowiednie środki ochrony indywidualnej.
- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.
- Sprawdzić, czy mebel posiada wymagane otwory.
- Sprawdzić, czy materiał z którego wykonany jest mebel jest odporny na wysoką temperaturę.
- 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.
- Podłączenie elektryczne powinno być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.
- Należy obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Używać przewodów odpornych na temperaturę co najmniej 90 °C.
- Moment dokręcenia śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,5 - 2 Nm.
- Uważać podczas podłączania dodatkowych urządzeń elektrycznych. Kable podłączeniowe nie mogą dotykać gorących stref grzewczych.
- Instalacja i ewentualna wymiana kabla elektrycznego może być wykonana wyłącznie przez wykwalifikowany personel techniczny.
- W celu zapobiegania wszelkim

niebezpieczeństwom, jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.
- 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 omnipolarnej, z odległością otwarcia styków umożliwiającą całkowite odłączenie w warunkach kategorii przepięciowej III, zgodnie z wymogami instalacyjnymi.
- Niniejsze urządzenie może być użytkowane na maksymalnej wysokości 2000 metrów nad poziomem morza.

Przeznaczenie urządzenia

Niniejsze 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 bed and breakfast;

Instalacja i użytkowanie tego urządzenia są możliwe wyłącznie w pomieszczeniach.

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.

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.
- 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.

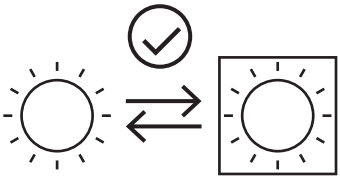
PL

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 ≥ 300°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 instrukcje obsługi

W instrukcji zastosowano następujące

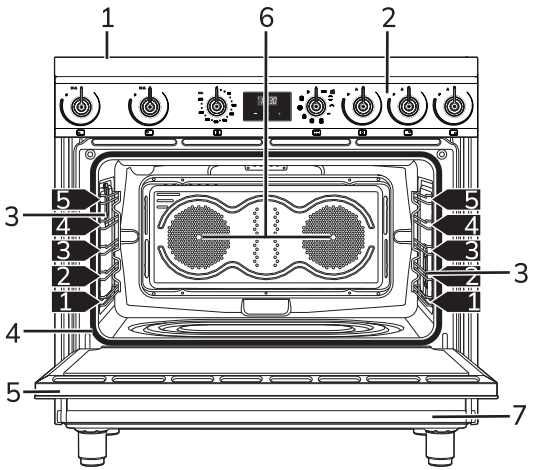
symbole ułatwiające czytanie:

Ostrzeżenie/Uwaga

Informacja/Wskazówka

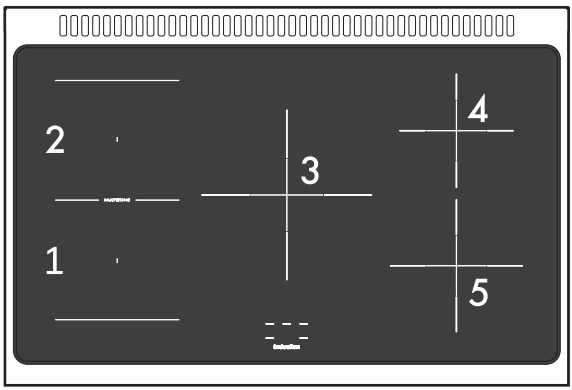
OPIS

Opis ogólny



1 Płyta kuchenna
2 Panel sterowania
3 Lampka
4 Uszczelka
5 Drzwiczki
6 Wentylatory
7 Schowek
1,2,3.. Poziom ramki

Płyta kuchenna



Strefa	Wymiary: wys. x dł. (mm)	Ø garnka min. (mm)	Ø garnka zalecana (cm)	Maks. pobór mocy (W)*	Pobór mocy w funkcji Booster (W)*
1	190 x 196	120	190	2100	2300

Strefa	Wymiary: wys. x dł. (mm)	Ø garnka min. (mm)	Ø garnka zalecana (cm)	Maks. pobór mocy (W)*	Pobór mocy w funkcji Booster (W)*
2	190 x 196	120	190	1600	1850
3	270 x 270	145	270	2300	3000
4	180 x 180	110	180	1300	1400
5	210 x 210	120	210	2300	3000

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

Zalety gotowania na płycie indukcyjnej

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

- Oszczędność energii większa niż w tradycyjnych płytach elektrycznych dzięki bezpośredniemu przeniesieniu energii do garnka (można stosować wyłącznie specjalne naczynia z materiałów przyciągających magnes).
- Większe bezpieczeństwo dzięki przekazaniu energii wyłącznie do naczynia znajdującego się na płycie.
- Duża wydajność przesyłania energii ze strefy indukcyjnej do dna garnka.
- Bardzo szybkie nagrzewanie.
- Ograniczone ryzyko poparzenia, ponieważ powierzchnia grzewcza jest nagrzewana tylko pod dnem garnka; ewentualnie rozlana żywność nie przykleja się do płyty.

Zarządzanie mocą

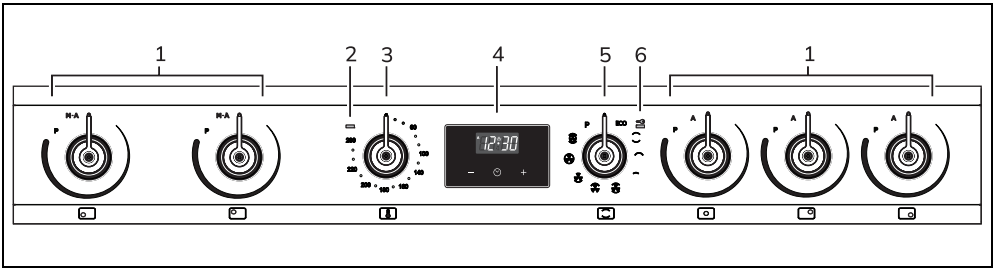
Płyta jest wyposażona w moduł zarządzania mocą, który optymalizuje/ogranicza zużycie. Jeżeli ustawione poziomy mocy przekroczą maksymalną dozwoloną granicę, karta elektroniczna automatycznie dostosuje moc wytarzaną przez pola. Moduł utrzymuje maksymalne poziomy możliwej do wytworzenia mocy. Na wyświetlaczu pokazują się poziomy ustawione przez automatyczne zarządzanie.

Pierwszeństwo ma pierwsza ustawiona strefa w porządku chronologicznym.

Moduł zarządzania mocą nie wpływa na całkowity pobór elektryczny urządzenia.

PL

Panel sterowania



1 Pokrętła stref grzewczych płyty

Służą do sterowania strefami grzewczymi płyty indukcyjnej. Wcisnąć i przekręcić pokrętła w prawo, aby wyregulować moc funkcjonowania płyty w zakresie od minimum 1 do maksimum 9. Moc jest wskazywana na wyświetlaczu znajdującym się na płycie kuchennej.

2 Lampka sygnalizacyjna

Jej włączenie wskazuje, że piekarnik znajduje się w fazie nagrzewania. Wyłącza się, gdy temperatura osiągnie ustawioną wartość. Gdy miga oznacza, że ustawiona temperatura wewnątrz piekarnika jest utrzymywana na stałym poziomie.

3 Pokrętło temperatury

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

4 Programator cyfrowy

Służy do wyświetlania bieżącej godziny, ustawiania zaprogramowanego pieczenia i minutnika.

5 Pokrętło funkcji

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

6 Lampka sygnalizacyjna pirolizy

Włącza się po uaktywnieniu cyklu automatycznego czyszczenia (pirolizy).

Pozostałe części

Poziomy pozycjonowania

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

Wentylator chłodzenia

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

Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.

Oświetlenie wewnętrzne

Wewnętrzne oświetlenie urządzenia włącza się:

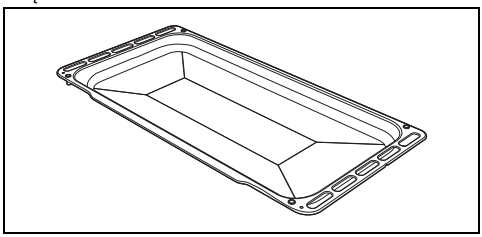
- po otwarciu drzwiczek;
- po wybraniu jakiejkolwiek funkcji z wyjątkiem funkcji ECO.

Gdy drzwiczki są otwarte nie można wyłączyć wewnętrznego oświetlenia.

Akcesoria

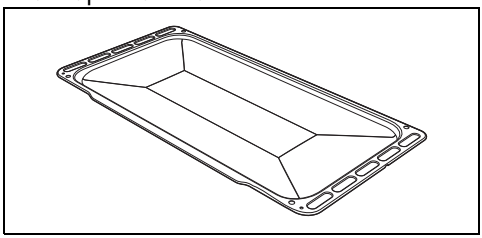
- W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie akcesoria.
- Akcesoria, które mają styczność z żywnością są wykonane z odpowiednich materiałów, zgodnych z obowiązującymi normami.
- Oryginalne akcesoria dostarczane z urządzeniem lub opcjonalne można zamówić w autoryzowanych centrach serwisowych. Należy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

Głęboka blacha



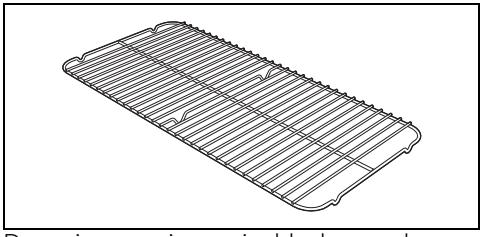
Do gromadzenia tłuszczu wydzielającego się z produktów umieszczonych na górnym ruszcie.

Blacha piekarnika



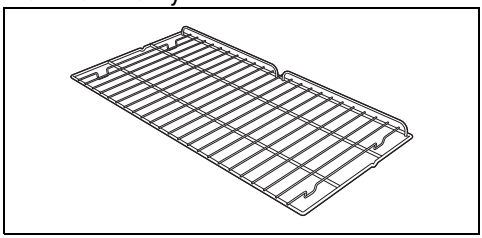
Do gromadzenia tłuszczu wydzielającego się z produktów umieszczonych na górnym ruszcie i pieczenia tart, pizzy, ciast i ciastek.

Ruszt



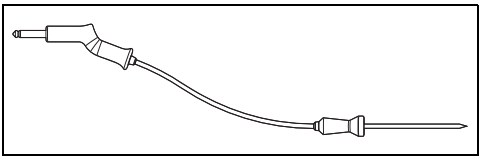
Do umieszczenia na nim blachy w celu pieczenia produktów, które mogą kapać.

Ruszt do blachy



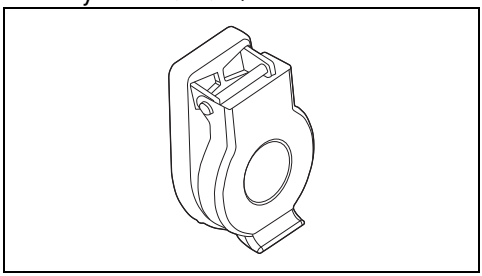
Do podtrzymywania naczyń z pieczoną potrawą.

Sonda temperatury (tylko w niektórych modelach)



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

Pokrywa zabezpieczająca (tylko w niektórych modelach)



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

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

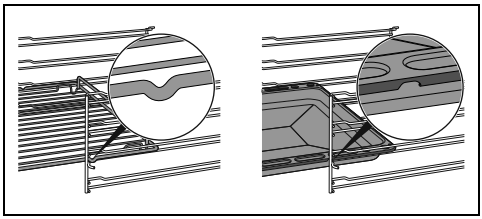
- wietrzyć pomieszczenie;
- nie przebywać w nim.

Użytkowanie akcesoriów

Ruszty i blachy

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

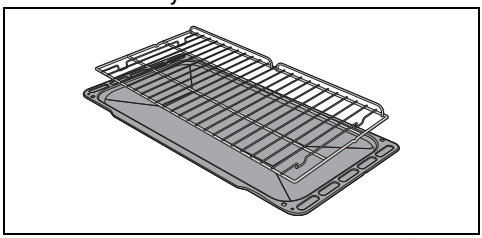
- Mechaniczne blokady bezpieczeństwa, które zapobiegają przypadkowemu wyjęciu rusztu, powinny być odwrócone do dołu, w kierunku tylnej części komory pieczenia.



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 zebrać tłuszcz z pieczonego produktu.

Użytkowanie płyty

Wszystkie elementy sterownicze i kontrolne urządzenia znajdują się na przednim panelu. Obok każdego pokrętła jest wskazana przypisana mu strefa grzewcza. Wystarczy przekręcić pokrętło w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek

PL

zegara na żądaną wartość mocy.

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

Po użyciu, wyłączyć użytkowane płyty umieszczając odpowiednie pokrętło na pozycji 0. Nigdy nie należy polegać wyłącznie na czujniku obecności garnka.

Naczynia, których można używać

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

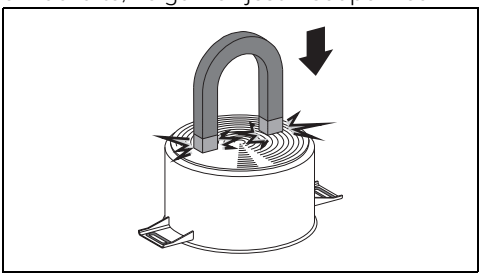
Odpowiednie naczynia:

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

Nieodpowiednie naczynia:

- Naczynia z miedzi, stali nierdzewnej, aluminium, szkła ogniotrwałego, drewna, ceramiki i terakoty.

Najprostszym sposobem sprawdzenia, czy dany garnek nadaje się do gotowania indukcyjnego jest przystawienie do jego dna magnesu. Jeżeli przyciąga magnes to znaczy, że jest odpowiedni. Jeżeli nie posiada się magnesu, można wlać do naczynia niewielką ilość wody, umieścić go na strefie grzewczej i włączyć płytę. Jeżeli zostanie wyświetlony symbol U to oznacza to, że garnek jest nieodpowiedni.



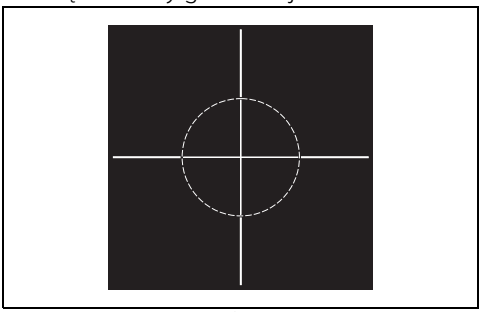
Stosować wyłącznie naczynia o idealnie płaskim dnie, odpowiednie do używania na płytach indukcyjnych. Używanie garnków o nieregularnym dnie może niekorzystnie wpłynąć na skuteczność systemu grzewczego, a nawet uniemożliwić odczytanie garnka na płycie.

Rozpoznawanie garnka

Jeżeli na strefie grzewczej nie znajduje się żaden garnek lub jest zbyt mały, płyta nie wytwarza energii i na wyświetlaczu pojawi się symbol U. Jeżeli na strefie grzewczej znajduje się odpowiedni garnek, system rozpoznawania włącza ją na poziomie mocy ustawionym za pomocą pokrętła. Przekazywanie energii następuje również po usunięciu garnka ze strefy grzewczej (na wyświetlaczu pojawia się symbol U). Jeżeli uaktywni się funkcję rozpoznawania garnka, w przypadku ograniczonych wymiarów garnków lub patelni umieszczonych na strefie grzewczej, zostanie przekazana wyłącznie niezbędna energia.

Ograniczenia w rozpoznawaniu garnka

Minimalna średnica u podstawy garnka zaznaczona jest krzyżykiem umieszczonym w obrębie strefy grzewczej.



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

Ograniczenie czasu gotowania

Płyta grzewcza posiada automatyczne urządzenie ograniczające czas trwania pracy. Jeżeli nie zmieni się ustawień strefy grzewczej, maksymalny czas funkcjonowania każdej strefy będzie zależny od poziomu wybranej mocy. Gdy uaktywni się urządzenie ograniczające czas pracy, strefa grzewcza wyłączy się, nastąpi emisja krótkiego sygnału i, jeżeli strefa

będzie gorąca, na ekranie wyświetli się symbol H.

Ustawiony poziom mocy	Maksymalny czas gotowania w godzinach
1	8
2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1,5

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Używając płyty kuchennej z pełną mocą przez długi okres czasu oraz, w przypadku wysokiej temperatury otoczenia mogą się pojawić trudności w chłodzeniu systemu elektronicznego. Aby uniknąć zbyt wysokiej temperatury w systemie elektronicznym, moc strefy grzewczej zostaje automatycznie obniżona.

Ciepło szczątkowe

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

Funkcja Multizone

Dzięki tej funkcji możliwe jest jednoczesne sterowanie dwoma przednimi lewymi i tylnymi lewymi strefami grzewczymi w celu wykorzystania garnków takich jak brytfanki lub naczynia podłużne.

Aby włączyć funkcję Multizone

1. Jednocześnie przekręcić w lewo i przytrzymać pokrętła przedniej lewej i tylnej lewej strefy grzewczej na pozycję „M-A", dopóki nie zostanie wyemitowany krótki sygnał dźwiękowy.
2. Ustawić pokrętło przedniej lewej strefy na pozycję 0 i obrócić pokrętło tylnej lewej strefy na pozycję 9; zostanie wyemitowany dłuższy sygnał dźwiękowy.
3. Użyć pokrętła lewej przedniej strefy grzewczej do ustawienia żądanej mocy: w tym momencie pokrętło zarządza obydwoma strefami.

Aby dezaktywować funkcję Multizone wystarczy umieścić ponownie oba pokrętła na pozycję 0 (wyłączone).

Funkcja ta automatycznie i równomiernie rozdziela moc pomiędzy dwie zaangażowane strefy.

Przyspieszanie nagrzewania

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

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

1. Przekręcić pokrętło w lewo na pozycję A i zwolnić. Na wyświetlaczu pojawi się symbol A.
2. W ciągu 3 sekund wybrać żądaną moc nagrzewania (1...8). Wybrana moc i symbol A będą zamiennie migać na wyświetlaczu.

W każdej chwili można zwiększyć poziom mocy. Okres „maksymalnej mocy" jest automatycznie zmieniany. Po zakończeniu okresu przyspieszania poziom mocy pozostanie ten wybrany wcześniej.

Jeżeli moc zostanie zmniejszona, przekręcenie pokrętła w lewo, spowoduje automatyczne dezaktywowanie funkcji przyspieszenia nagrzewania.

Funkcja Booster

Funkcja booster umożliwia uaktywnienie strefy grzewczej na maksymalnej mocy na okres 5 minut. Jest użyteczna, gdy zamierza się szybko doprowadzić do wrzenia duże ilości wody lub podsmażyć mięso „na dużym ogniu".

- Aby aktywować funkcję Booster, obrócić pokrętło w prawo na pozycję P i przytrzymać je dopóki nie pojawi się symbol P na odpowiednim wyświetlaczu, a następnie zwolnić pokrętło.
- Po 5 minutach ciągłego działania funkcja Booster zostanie automatycznie dezaktywowana, a pieczenie będzie kontynuowane na poziomie mocy 9.
- Aby wyłączyć funkcję Booster, wystarczy wybrać inny poziom mocy.

Funkcja Booster ma pierwszeństwo w stosunku do funkcji przyspieszania nagrzewania.

Ograniczenie mocy płyty kuchennej

Płyta indukcyjna jest skonfigurowana do pracy z mocą 7,4 kW, lecz można ją ograniczyć do pracy z mocą 4,8 kW lub 3,7

PL

kW.

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

Ustawienie ograniczenia mocy płyty musi być wykonane w ciągu 2 minut od podłączenia do sieci elektrycznej.

2. Równocześnie przekręcić pokrętła lewej przedniej strefy i prawej przedniej strefy w lewo i przytrzymać na takiej pozycji przez 3 sekundy.

Na wyświetlaczu tylnej lewej i tylnej prawej strefy pojawią się cyfry „7." i „4" (moc 7,4 kW).

3. Puścić pokrętła.
4. Powtórzyć kroki 2 i 3, aby zmienić ograniczenie mocy, aż na odpowiednich wyświetlaczach pojawi się „4." i „8" (moc 4,8 kW) lub „3." i „7" (moc 3,7 kW).

Po zwolnieniu pokręteł na żądanej wartości mocy, poczekać aż do wyłączenia wyświetlacza w celu zapisania zmian.

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

Ostatnie ustawienie mocy pozostanie ważne nawet w przypadku awarii zasilania.

Blokada sterowania

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

1. Gdy wszystkie strefy grzewcze są wyłączone, obrócić równocześnie dwa pokrętła odpowiadające prawej przedniej strefie i prawej tylnej strefie na pozycję „A".
2. Przytrzymać obrócone pokrętła, dopóki na wyświetlaczu nie pojawią się symbole .
3. Puścić pokrętła.

Aby usunąć blokadę sterowania, powtórzyć te same operacje opisane powyżej.

W przypadku dłuższej przerwy w dostarczaniu energii blokada sterowania zostanie dezaktywowana. W razie konieczności, przystąpić do jej aktywacji jak opisano wcześniej.

Kody błędów

Symbol wskazuje, że jedno lub więcej pokręteł pozostało na pozycjach "A" lub "M-A" przez dłużej niż 30 sekund. W takim przypadku zwolnić pokrętła, aby komunikat o błędzie zniknął. Jeżeli wyświetlacz przedstawia kod błędu lub , skontaktować się z serwisem technicznym.

Użycie schowka (gdzie obecny)

Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

W dolnej części kuchni, znajduje się schowek. Dostępny po pociągnięciu go do siebie. Można do niego włożyć garnki lub metalowe przedmioty niezbędne podczas użytkowania urządzenia.

Użytkowanie piekarnika

Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Włączenie piekarnika głównego

Aby włączyć piekarnik, należy:

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

Upewnić się, że programator wskazuje symbol czasu pieczenia , w przeciwnym razie nie będzie możliwe włączenie piekarnika. Wcisnąć przycisk aby wyzerować zegar programowania.

Spis funkcji pieczenia tradycyjnego

W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie funkcje.

STATYCZNY

Pieczenie tradycyjne w celu przygotowania jednej potrawy na raz. Idealne w przypadku przyrządzania pieczeni, tłustego mięsa, chleba, ciast z masą.

GRZAŁKA DOLNA Z TERMOOBIEGIEM

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.

MAŁY GRILL

Taka funkcja, poprzez działanie ciepła wytworzonego z jednej środkowej grzałki, pozwala na grillowanie małych porcji mięsa i ryb, przygotowywanie szaszłyków, tostów i wszelkich grillowanych warzyw.

GRILL

Pozwala na uzyskanie doskonałych rezultatów grillowania i zapiekania. Użycie go pod koniec pieczenia nadaje potrawom jednolitą złocistą powierzchnię.

GRILL Z OBIEGIEM POWIETRZA

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

OBIEG POWIETRZA

Pieczenie intensywne i jednolite. Idealne w przypadku ciastek, tart i pieczenia na kilku poziomach.

TERMOOBIEG

Ciepło rozprowadzane 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.

ECO

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 nagrzewania) są dłuższe i mogą zależeć od ilości produktów obecnych w komorze piekarnika.

Programator cyfrowy

PL



Przycisk zmniejszania wartości

Przycisk zegara

Przycisk zwiększania wartości

Ustawianie godziny

Jeśli czas nie jest ustawiony, nie jest możliwe włączenie piekarnika.

Przy pierwszym użyciu lub po awarii zasilania urządzenie będzie pokazywać migające cyfry A 0:00 na wyświetlaczu.

1. Nacisnąć przycisk zegara na dwie sekundy. Miga punkcik między godzinami i minutami.
2. Za pomocą przycisków zwiększania i zmniejszania wartości można ustawić godzinę. Przytrzymać przycisk dla szybkiej zmiany.

3. Odczekać 7 sekund. Punkcik między godzinami i minutami przestaje migać.
4. Symbol na wyświetlaczu wskazuje, że urządzenie jest gotowe do rozpoczęcia pieczenia.

Aby zmienić godzinę, należy przytrzymać jednocześnie przyciski zwiększania i zmniejszania przez 2 sekundy; następnie ustawić godzinę.

Minutnik

Minutnik nie przerywa pieczenia, ostrzega wyłącznie użytkownika o upływie ustawionych minut.

W każdej chwili można uruchomić minutnik.

1. Nacisnąć przycisk zegara na kilka sekund. Na wyświetlaczu pojawią cyfry i migający symbol między godzinami a minutami.
2. Użyć przycisków zwiększania i zmniejszania wartości, aby ustawić żądane minuty.
3. Odczekać około 5 sekund, nie naciskając żadnego przycisku, aby zakończyć regulację minutnika. Na wyświetlaczu pojawi się bieżąca godzina i symbol .

Po upływie ustawionego czasu uruchomi się sygnał akustyczny.

4. Nacisnąć przycisk zmniejszania wartości, aby wyłączyć sygnał akustyczny.

Minutnik można ustawić od 1 minuty do maksymalnie 23 godzin i 59 minut.

Pieczenie na czas

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

1. Przytrzymać naciśnięty przycisk zegara , dopóki nie pojawi się migający symbol .
2. Ponownie nacisnąć przycisk zegara . Na wyświetlaczu pojawia się symbol i napis na zmianę z ustawionym czasem trwania.
3. Użyć przycisków zwiększania i zmniejszania wartości, aby ustawić żądane minuty pieczenia.
4. Wybrać funkcję i temperaturę pieczenia.
5. Odczekać około 5 sekund bez naciskania żadnego przycisku, aby uruchomić odliczanie. Na wyświetlaczu pojawi się bieżąca godzina z symbolami i .

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

6. Ustawić pokrętła funkcji i temperatury na **0**.
7. Aby wyłączyć sygnał akustyczny, wystarczy nacisnąć dowolny przycisk zegara programatora.
8. Nacisnąć i przytrzymać przycisk zegara , aby wyzerować zegar programatora.

Nie można ustawić czasu trwania pieczenia dłuższego niż 10 godzin.

Aby zresetować zaprogramowane ustawienia, należy jednocześnie przytrzymać wciśnięte przyciski zwiększania i zmniejszania, a następnie ręcznie wyłączyć piekarnik.

Pieczenie zaprogramowane

Pieczenie zaprogramowane jest funkcją, która pozwala na rozpoczęcie pieczenia w ustalonym czasie i zakończenie po upływie czasu ustawionego przez użytkownika.

1. Przytrzymać naciśnięty przycisk zegara , dopóki nie pojawi się migający symbol .
2. Nacisnąć przycisk zegara na 2 sekundy.
3. Ponownie nacisnąć przycisk zegara . Na wyświetlaczu będą się naprzemiennie pojawiać cyfry i napis , natomiast symbol będzie migał.
4. Nacisnąć lub , aby ustawić żądane minuty (np. 1 godzinę).

5. Nacisnąć przycisk zegara . Na wyświetlaczu pojawi się napis na zmianę z sumą bieżącej godziny i ustawionego wcześniej czasu trwania pieczenia.
6. Nacisnąć przyciski lub , aby ustawić godzinę zakończenia pieczenia.

Należy pamiętać, że do czasu trwania pieczenia należy dodać kilka minut na nagrzanie piekarnika.

7. Wybrać funkcję i temperaturę pieczenia.
8. Odczekać około 7 sekund bez wciskania żadnego przycisku, aby uaktywnić funkcję. Na wyświetlaczu pojawia się bieżąca godzina i symbol A.
9. W przewidzianym momencie rozpoczęcia pieczenia pojawia się symbol .
10. Po zakończeniu pieczenia elementy grzejne zostaną wyłączone. Na wyświetlaczu wyłączy się symbol , symbol A będzie migał i uaktywni się dzwonek.
11. Ustawić pokrętła funkcji i temperatury na **0**.
12. Aby wyłączyć dzwonek, wystarczy nacisnąć jakikolwiek przycisk zegara programatora.
13. Nacisnąć i przytrzymać przycisk zegara , aby wyzerować zegar programatora.

Nie można ustawić czasu trwania pieczenia dłuższego niż 10 godzin.

Nie można ustawić pieczenia zaprogramowanego dłuższego niż 24 godziny.

Po ustawieniu, w celu wyświetlenia pozostałego czasu pieczenia, należy nacisnąć przycisk zegara na 2 sekundy. Ponownie wcisnąć przycisk zegara . Na wyświetlaczu pojawi się napis na zmianę z pozostającym czasem pieczenia.

Zmiana ustawionych danych

1. Nacisnąć przycisk zegara na 2 sekundy.
2. W zależności od tego, którą funkcję zamierza się zmodyfikować, należy nacisnąć przycisk zegara:
- 1 raz w przypadku pieczenia na czas.
- 2 razy w przypadku pieczenia zaprogramowanego
- nie naciskać ani razu w przypadku minutnika, ale postępować bezpośrednio, jak wskazano w kolejnym punkcie.
3. Aby zmienić wartości, należy użyć przycisków i .

Kasowanie ustawionych danych

Aby skasować dane dotyczące czasu trwania pieczenia na czas i/lub pieczenia zaprogramowanego:

- Nacisnąć jednocześnie przyciski i .

lub

- Powtórzyć czynności z punktów 1 i 2 rozdziału „Zmiana ustawionych danych”, aby przejść do pozycji „DUR” i nacisnąć przycisk do momentu ustawienia wartości na „0”: automatycznie czas ustawiony w trybie „END” zostaje anulowany.

Aby skasować dane minutnika, należy:

1. Powtórzyć czynność z punktu 1 rozdziału „Zmiana ustawionych danych” i wykonać następujące czynności:

- Nacisnąć jednocześnie przyciski i .

lub

- Nacisnąć przycisk do momentu ustawienia wartości na „0”.

Wybór sygnału akustycznego

Głośność sygnału dźwiękowego można ustawić na 3 poziomach.

1. Równocześnie przytrzymać naciśnięte przyciski zwiększania i zmniejszania wartości .
2. Nacisnąć przycisk zegara .

Nacisnąć przycisk zmniejszania wartości , aby wybrać inny sygnał akustyczny.

PL

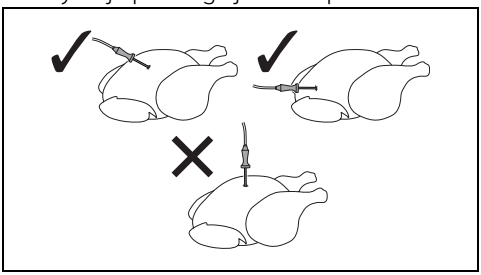
Użytkowanie sondy temperatury (tylko w niektórych modelach)

Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Dzięki sondzie temperatury można precyzyjnie przyrządzać pieczenie, żeberka, wszelkiego rodzaju mięsa o różnych kawałkach i rozmiarach. Sonda ta pozwala bowiem na idealne pieczenie potraw dzięki precyzyjnej kontroli temperatury wewnątrz potrawy. Temperatura wewnątrz potrawy mierzona jest za pomocą specjalnego czujnika umieszczonego wewnątrz końcówki.

Prawidłowe włożenie sondy

1. Umieścić potrawę na blasze.
2. Włożyć końcówkę sondy do produktu znajdującego się na zewnątrz piekarnika.
3. Dla zagwarantowania optymalnych rezultatów upewnić się, że sonda temperatury jest włożona w najgrubszym punkcie produktu, poprzecznie i przynajmniej na 3/4 swojej długości, ale nie dotyka blachy i nie wystaje po drugiej stronie produktu.



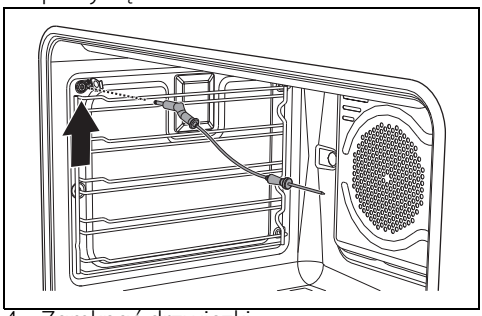
Dla uzyskania precyzyjnej temperatury wewnątrz potrawy, końcówka sondy nie może dotykać kości lub tłustych części.

Minimalna zalecana temperatura piekarnika podczas stosowania sondy wynosi 120°C, z wyjątkiem pieczenia w niskiej temperaturze.

Ustawić pieczenie z sondą temperatury

Ze wstępnym nagrzewaniem:

1. Ustawić pieczenie w trybie ręcznym (patrz „Użytkowanie piekarnika").
2. Po zakończeniu wstępnego nagrzewania otworzyć drzwiczki i włożyć blachę, na której umieszczona jest potrawa do upieczenia, do odpowiednich prowadnic.
3. Włożyć wtyczkę sondy do odpowiedniego bocznego gniazda, posługując się sondą, aby otworzyć pokrywę.



4. Zamknąć drzwiczki.
5. Nacisnąć przycisk zegara na kilka sekund; ponownie nacisnąć przycisk . Na wyświetlaczu pojawi się domyślna temperatura docelowa natomiast symbol **A** będzie migał.
6. Użyć przycisków + i — do wyregulowania temperatury docelowej między wartością minimalną a wartością maksymalną.

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

Jeśli temperatura wewnętrzna potrawy jest niższa niż 5°C, sonda jej nie wykrywa.

7. Poczekać kilka sekund lub nacisnąć przycisk , aby wyświetlić temperaturę chwilową zmierzoną przez sondę.

Na tym etapie pieczenie będzie kontynuowane do momentu, aż temperatura chwilowa zmierzona przez sondę zrówna się temperaturą docelową ustawioną przez użytkownika.

Bez wstępnego nagrzewania:

1. Otworzyć drzwiczki.
2. Wsunąć blachę, na której umieszczana jest potrawa do upieczenia z włożoną sondą.

3. Włożyć wtyczkę sondy do odpowiedniego bocznego gniazda, posługując się sondą, aby otworzyć pokrywę.
4. Ustawić pieczenie z sondą, jak przedstawiono w punktach 5, 6 i 7 poprzedniego punktu.
5. Ustawić pieczenie w trybie ręcznym poprzez wybranie temperatury i funkcji pieczenia (patrz „Użytkowanie piekarnika").

Gdy pieczenie z sondą temperatury trwa

Gdy używa się sondy temperatury, nie można ustawić pieczenia zaprogramowanego ani pieczenia na czas.

Podczas pieczenia z sondą temperatury nacisnąć jednocześnie przyciski — i + w celu zmienienia ustawionego czasu.

1. Dłuższe wciśnięcie przycisku zegara spowoduje aktywację minutnika; należy go ponownie wcisnąć, aby wyświetlić temperaturę docelową i użyć przycisków — i +, aby ją wyregulować podczas trwania pieczenia.
2. Nacisnąć ponownie lub poczekać 5 sekund, aby powrócić do trybu pieczenia.

Po ukończeniu pieczenia

Gdy temperatura docelowa ustawiona dla sondy temperatury zostaje osiągnięta, elementy grzejne są wyłączane i urządzenie emituje szereg sygnałów akustycznych.

1. Nacisnąć przycisk programatora, aby przerwać emitowane sygnały.
2. Otworzyć drzwiczki.
3. Wyjąć sondę z potrawy i z gniazdka.
4. Wyjąć potrawę z komory pieczenia.
5. Upewnić się, że pokrywka ochronna jest dobrze zamknięta.

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.
- Odwrócić potrawę, aby zarumienić ją z obu stron.
- Podczas przygotowywania pieczeni używać termometru do mięsa lub nacisnąć na nie łyżką. Jeżeli jest zwarte to znaczy, że jest gotowe, w przeciwnym wypadku potrzebuje jeszcze kilku minut.

Porady dotyczące pieczenia w funkcji Grilla

- Mięso można grillować wkładając je zarówno do zimnego piekarnika jak i do wstępnie nagrzanego, w celu zmiany rezultatu.
- W funkcji Grill z obiegiem powietrza (jeśli obecna), 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 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.

Porady dotyczące pieczenia na dwóch poziomach:

- Zalecane użycie 2 rusztów (można je zamówić w autoryzowanych centrach serwisowych).
- Aby ułatwić przepływ powietrza, umieścić foremki/rondle na środku rusztów i upewnić się, że ich szerokość/średnica nie przekracza 30 cm.
- Umieścić ruszty, zachowując między nimi pusty poziom.

PL

- W zależności od potrawy i wzrostu obciążenia w komorze, pieczenie na dwóch poziomach może zająć kilka minut dłużej niż na jednym poziomie.
- Funkcje wskazane dla pieczenia na dwóch poziomach to TERMOOBIEG i PODSTAWA Z TERMOOBIEGIEM.

Porady dotyczące rozmrażania i wyrastania ciasta

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

Pieczenie w niskiej temperaturze z użyciem sondy (tylko w niektórych modelach)

- Taki sposób pieczenia jest zalecany w przypadku delikatnego i chudego mięsa, którego temperatura wewnętrzna nie powinna przekraczać 65°C. Ustawić temperaturę piekarnika w zakresie od 90° do 100°C. Takie ustawienie powoduje wydłużenie czasu pieczenia, ale pozwala zachować pożądane właściwości potrawy i uniemożliwia nadmierne zmniejszenie jej objętości.
- Dla uzyskania lepszego rezultatu przed rozpoczęciem pieczenia w niskiej temperaturze należy podsmażyć mięso na patelni, na dużym ogniu, przez 1 lub 2 minuty z każdej strony.

Przykładowa tabela pieczenia

Potrawy	Ciężar (kg)	Funkcja	Poziom	Temp. (°C)	Czas (minut)	
Lasagne	3 - 4	STATYCZNY	1	220 - 230	45 - 50	
Zapiekanka makarono wa	3 - 4	STATYCZNY	1	220 - 230	45 - 50	
Pieczona cielęcina	2	TURBO/TERMOOBIEG	2	180 - 190	90 - 100	
Schab	2	TURBO/TERMOOBIEG	2	180 - 190	70 - 80	
Kiełbasa	1,5	GRILL Z OBIEGIEM POWIETRZA	4	260	15	
Rostbef	1	TURBO/TERMOOBIEG	2	200	40 - 45	
Królik pieczony	1,5	TERMOOBIEG	2	180 - 190	70 - 80	
Filet z indyka	3	TURBO/TERMOOBIEG	2	180 - 190	110 - 120	
Pieczony baleron	2 - 3	TURBO/TERMOOBIEG	2	180 - 190	170 - 180	
Kurczak pieczony	1,2	TURBO/TERMOOBIEG	2	180 - 190	65 - 70	
					Strona 1	Strona 2
Kotlety wieprzowe	1,5	GRILL Z OBIEGIEM POWIETRZA	4	260	15	5
Żeberka	1,5	GRILL Z OBIEGIEM POWIETRZA	4	260	10	10

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

Potrawy	Ciężar (kg)	Funkcja	Poziom	Temp. (°C)	Czas (minut)	
Bekon	0,7	GRILL	5	260	7	8
Filet wieprzowy	1,5	GRILL Z OBIEGIEM POWIETRZA	4	260	10	5
Filet wołowy	1	GRILL	5	260	10	7
Pstrąg	1,2	TURBO/TERMOOBIEG	2	150 - 160	35 - 40	
Żabnica	1,5	TURBO/TERMOOBIEG	2	160	60 - 65	
Turbot	1,5	TURBO/TERMOOBIEG	2	160	45 - 50	
Pizza	1	TURBO/TERMOOBIEG	2	260	8 - 9	
Chleb	1	TERMOOBIEG	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	TURBO/TERMOOBIEG	2	180 - 190	20 - 25	
Babka piaskowa	1	TERMOOBIEG	2	160	55 - 60	
Tarta	1	TERMOOBIEG	2	160	35 - 40	
Sernik	1	TERMOOBIEG	2	160 - 170	55 - 60	
Nadziewane tortellini	1	TURBO/TERMOOBIEG	2	160	20 - 25	
Ciasto Paradiso	1,2	TERMOOBIEG	2	160	55 - 60	
Profiterole	1,2	TURBO/TERMOOBIEG	2	180	80 - 90	
Biszkopt	1	TERMOOBIEG	2	150 - 160	55 - 60	
Ciasto ryżowe	1	TURBO/TERMOOBIEG	2	160	55 - 60	
Rogaliki drożdżowe	0,6	TERMOOBIEG	2	160	30 - 35	

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

Przykładowa tabela pieczenia z sondą temperatury (tylko w niektórych modelach)

Typ i kawałek mięsa	Temperatura docelowa (°C)
Wołowina	
Rostbef: krwisty	50 - 53
Rostbef: średnio wyp.	55 - 58
Rostbef: dobrze wyp.	65 - 70
Antrykot: krwisty*	50
Antrykot: średnio wyp.*	58
Antrykot: dobrze wyp.*	70
Wieprzowina	
Pieczona polędwica	80 - 85

Typ i kawałek mięsa	Temperatura docelowa (°C)
Łopatka	80 - 85
Kiełbasy**	75 - 80
Cielęcina	
Pieczona cielęcina	75 - 80
Drób	
Cały kurczak	80 - 85
Cały indyk	80 - 85
Pieczeń z indyka (cały lub filet)	80 - 85
Jagnięcina	
Udziec jagnięcy z kością (krwisty)	65
Udziec jagnięcy z kością (dobrze wysmażony)	75 - 80
Pieczenie w niskiej temperaturze	
Wołowina/rostbef: krwisty***	50 - 54
Wołowina/rostbef: średnio wyp.***	55 - 60

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

** W przypadku kiełbasy zaleca się użycie funkcji odpowiedniej do dobrego grillowania.

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

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.

Codzienne czyszczenie

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

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

Plamy z żywności lub resztki

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

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

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

Czyszczenie płyty witroceramicznej

Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Czyścić i pielęgnować płytę kuchenną zwyczajnym środkiem do czyszczenia ceramiki szklanej. Zawsze przestrzegać zaleceń producenta. Sylikon zawarty w takich produktach wytwarza nieprzemakalną warstwę ochronną, oporną na brud. Wszystkie plamy pozostają na warstwie ochronnej i można je łatwo usunąć. Następnie wytrzeć powierzchnię czystą szmatką. Uważać, aby na płycie kuchennej nie pozostawić resztek detergentu, ponieważ podczas ogrzewania mogą agresywnie działać i niekorzystnie wpłynąć na jej strukturę.

Plamy z żywności lub resztki

Ewentualne jasne ślady pozostawione przez garnki o aluminiowym dnie można usunąć nasączoną octem szmatką. Jeżeli po zakończeniu gotowania na powierzchni pozostaną przypalone plamy, należy je

usunąć, umyć wodą i wytrzeć czystą szmatką. Ziarnka piasku, które mogły spaść na płytę kuchenną przy czyszczeniu sałaty lub ziemniaków mogłyby ją porysować podczas przesuwania garnków. Należy je więc natychmiast usunąć z powierzchni. Zmiany chromatyczne nie wpływają na skuteczność i stabilność szkła. Nie dotyczy to zmiany materiału płyty kuchennej, ale chodzi tu o zwyczajnie nieusunięte pozostałości, które uległy przypaleniu. Mogą powstawać błyszczące powierzchnie spowodowane tarciem dna garnków, zwłaszcza aluminiowych oraz stosowaniem nieodpowiednich środków czyszczących. Trudno je usunąć za pomocą zwyczajnych produktów czyszczących. Może się okazać konieczne kilkakrotne powtórzenie czyszczenia. Zastosowanie ściernych detergentów lub tarcie dnem garnków może z czasem zetrzeć dekorację płyty i przyczynić się do powstania plam.

Zaleca się używanie produktów do czyszczenia sprzedawanych przez producenta.

Po wyczyszczeniu należy dokładnie wytrzeć urządzenie, ponieważ pozostałości po środkach czyszczących lub wodzie mogą niekorzystnie wpłynąć na prawidłowe funkcjonowanie urządzenia oraz jego wygląd.

Pokrętła

Do czyszczenia pokręteł nie stosować agresywnych środków zawierających alkohol lub produktów do mycia stali lub szkła, ponieważ mogłyby je nieodwracalnie uszkodzić.

Pokrętła należy czyścić miękką ściereczką nasączoną letnią wodą, a następnie dokładnie wytrzeć. Można je wyjąć, wyciągając je z gniazda.

Czyszczenie drzwiczek

Czyszczenie szklanych drzwiczek

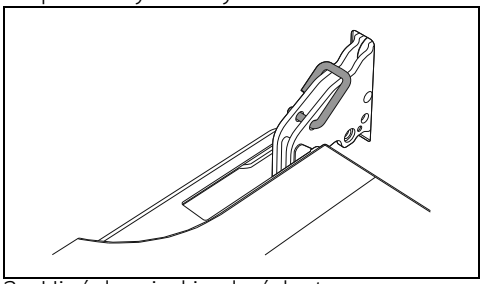
Należy utrzymywać drzwiczki w czystości. Używać papierowych ręczników kuchennych. W przypadku uporczywego brudu, umyć wilgotną gąbką i zwyczajnym detergentem.

Demontaż drzwiczek (tylko piekarnik pomocniczy)

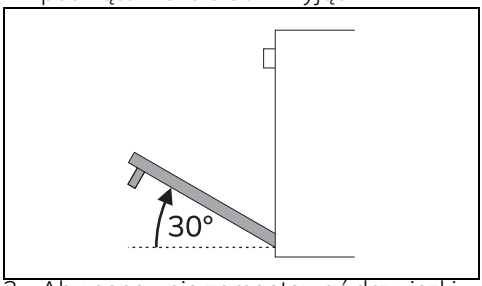
Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie drzwiczek i położenie ich na ściereczce.

Aby zdjąć drzwiczki należy:

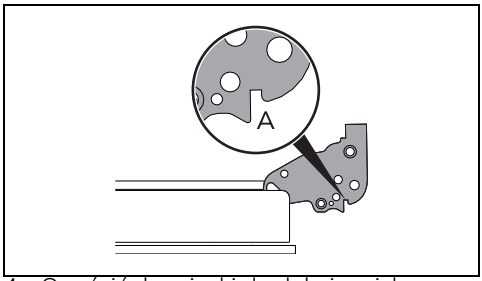
1. Otworzyć zupełnie drzwiczki i włożyć dwa sworznie w otwory zawiasów pokazanych na rysunku.



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.

Demontaż szybek wewnętrznych

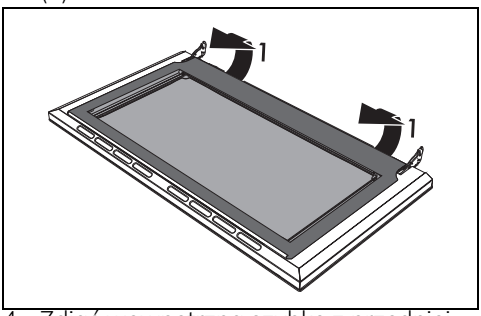
Aby ułatwić czyszczenie, można rozmontować wewnętrzne szybki wchodzące w skład drzwiczek.

1. Otworzyć drzwiczki.
2. Umieścić sworznie blokujące w otworach zawiasów, aby uniemożliwić

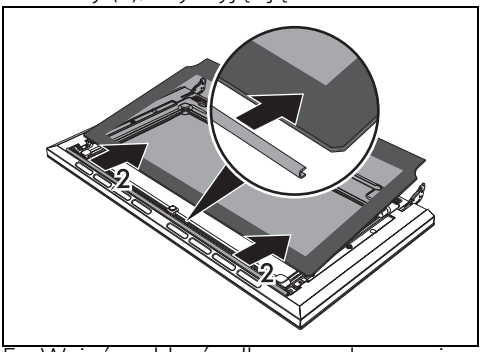
PL

przypadkowe zamknięcie drzwiczek (patrz część „Demontaż drzwiczek").

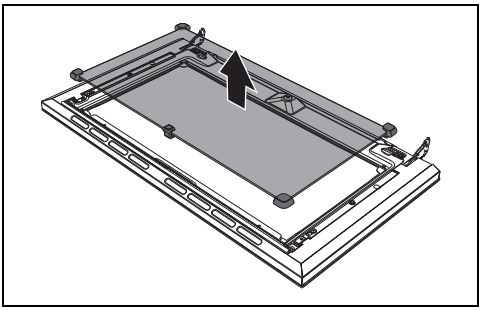
3. Delikatnie pociągnąć wewnętrzną szybkę w tylnej części do góry, zgodnie z kierunkiem wskazanym przez strzałki (1).



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

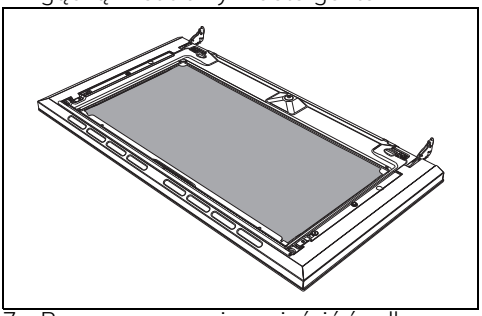


5. Wyjąć szybkę środkową podnosząc ją do góry.



W niektórych modelach istnieją 2 środkowe szybki.

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



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

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.

Regeneracja paneli samoczyszczących (tylko w niektórych modelach)

Cykl regeneracji paneli samoczyszczących (cykl katalizy) jest metodą czyszczenia polegającą na odpowiednim nagrzaniu umożliwiającym usunięcie niewielkich resztek tłuszczu, nie usuwa resztek po słodkich produktach.

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

Zamontować panele samoczyszczące i ustawić funkcję termoobiegu z temperaturą 180°C na jedną godzinę, aby dobrze wyschły.

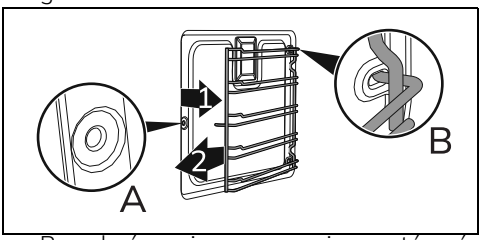
Zaleca się przeprowadzanie regeneracji paneli samoczyszczących co 15 dni.

Wyjęcie ramek na ruszty/blachy

Wyjęcie ramek na ruszty/blachy ułatwia czyszczenie bocznych części.

W celu wyjęcia ramek na ruszty/blachy, należy:

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



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

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 szybkę 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 szybkę papierowym ręcznikiem lub szmatką z mikrofibry.
- Jeśli obecna, wyjąć sondę temperatury.
- Wyjąć ramki na ruszty/blachy.
- Zamknąć drzwiczki.

Ustawienie Pirolizy

1. Obrócić pokrętło funkcji na pozycję **P**.

Na wyświetlaczu pojawia się napis dur naprzemiennie z czasem trwania pirolizy 2:30 (ustawionej fabrycznie na 2 godziny i 30 minut).

2. Użyć przycisków zwiększania + i zmniejszania —, aby ustawić czas trwania pirolizy.

Zalecany czas trwania pirolizy:
- Mało zabrudzony: 2:00
- Średnio zabrudzony: 2:30
- Bardzo brudny: 3:00

3. Nacisnąć przycisk zegara, aby potwierdzić wprowadzone dane.

Po kilku sekundach rozpoczyna się wstępne nagrzewanie pirolizy:

PL

- pojawia się symbol P na wyświetlaczu i zapala się lampka pirolizy;
- wyświetlacz wskazuje czas niezbędny do zakończenia całego procesu czyszczenia P 2:29;
- symbol na wyświetlaczu miga.

Po kilku minutach od rozpoczęcia wstępnego nagrzewania na wyświetlaczu zaświeci się (pozostaje stały) symbol wskazujący, że drzwi są zablokowane przez urządzenie uniemożliwiające jakąkolwiek próbę ich otwarcia.

Po włączeniu blokady drzwiczek nie można wybrać żadnej funkcji.

Jeśli pokrętło funkcji zostanie obrócone na inną funkcję, na wyświetlaczu pojawi się komunikat o błędzie Er 04.

Proces czyszczenia

Po zakończeniu wstępnego nagrzewania automatycznie rozpoczyna się piroliza:

- kontrolka termostatu wyłącza się (regularne włączanie i wyłączanie wskazuje, że temperatura wewnątrz komory pieczenia jest utrzymywana na stałej wartości);
- na wyświetlaczu zapala się (pozostaje stały) symbol , który wskazuje na pirolizę w toku;
- Kontrolka pirolizy oraz symbole P i na wyświetlaczu pozostają zapalone.

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

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

Zakończenie procesu pirolizy

Po zakończeniu pirolizy:

- elementy grzewcze zostają wyłączone;
- na wyświetlaczu pojawia się migający napis P End;
- pojawia się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć naciskając dowolny przycisk na wyświetlaczu;
- symbol i kontrolka termostatu wyłączają się.

1. Obrócić pokrętłem funkcji w położenie 0, aby wyjść z tej funkcji.

Symbol na wyświetlaczu pozostaje zapalony, dopóki temperatura wewnątrz komory pieczenia nie powróci do bezpiecznego poziomu (co w konsekwencji spowoduje wyłączenie blokady drzwiczek).

2. Poczekać, aż komora pieczenia ostygnie.
3. Po wyłączeniu symbolu otworzyć drzwiczki i zebrać pozostałości znajdujące się wewnątrz komory pieczenia za pomocą wilgotnej szmatki z mikrofibry.

Podczas czyszczenia zaleca się stosowanie gumowych rękawic.

Aby ułatwić ręczne usuwanie trudno dostępnych części można zdjąć drzwiczki.

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

Zaprogramowana piroliza

Jak w przypadku funkcji pieczenia, również w przypadku pirolizy można ustawić godzinę zakończenia funkcji.

Aby ustawić zaprogramowaną pirolizę:
1. Obrócić pokrętło funkcji na pozycję

   P .

Na wyświetlaczu pojawi się napis dur na zmianę z czasem trwania pirolizy 2:30.

2. Użyć przycisków zwiększania + i zmniejszania —, aby ustawić czas trwania pirolizy.
3. Wcisnąć przycisk zegara.

Na wyświetlaczu pojawi się napis End na zmianę z sumą bieżącej godziny i ustawionym wcześniej czasem trwania pirolizy.

4. Nacisnąć przyciski — lub +, aby ustawić godzinę zakończenia funkcji.
5. Nacisnąć przycisk zegara lub odczekać kilka sekund, aby aktywować funkcję.

Na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina, a symbol **P** miga wskazując, że urządzenie oczekuje na rozpoczęcie pirolizy i zakończy ją o godzinie ustawionej przez użytkownika.

Konserwacja nadzwyczajna

Porady dotyczące konserwacji uszczelki

Uszczelka musi być miękka i elastyczna.

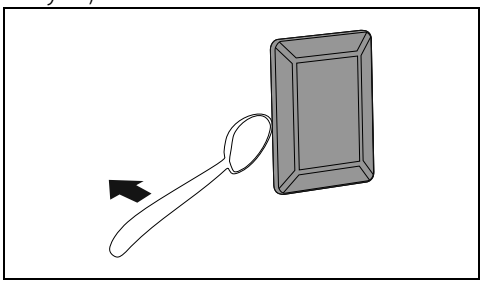
- Utrzymywać uszczelkę w czystości stosując nieściernej gąbki i letniej wody.

Wymiana żarówki oświetlenia wewnętrznego

Napięcie elektryczne Niebezpieczeństwo porażenia prądem

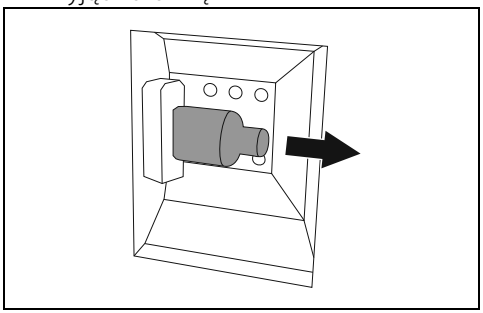
- Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Użyć rękawic ochronnych.

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).



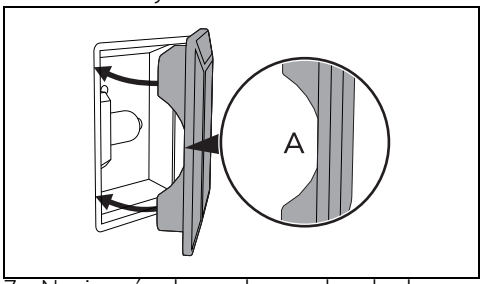
Uważać, aby nie zarysować emalii na ściance komory pieczenia.

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.

PL

MONTAŻ

Urządzenie musi zainstalować wykwalifikowany technik, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

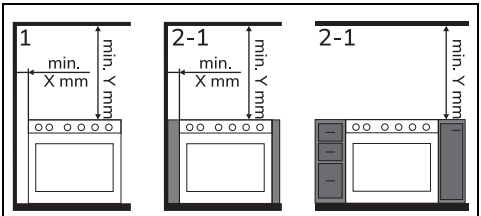
Ustawienie

Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

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

Klasa 1	Niezabudowane
Klasa 2 - podklasa 1	Zabudowane

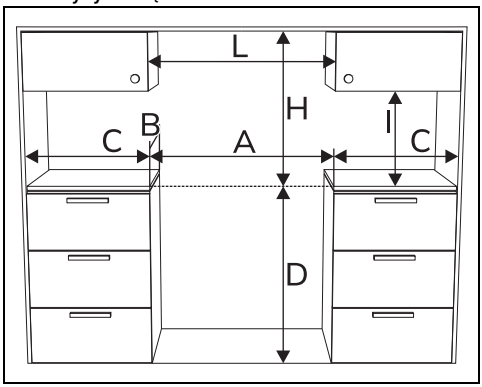
Urządzenie może być zamontowane przy ścianach wyższych od blatu roboczego, z zachowaniem minimalnej odległości X mm od boku urządzenia. Półki umieszczone nad blatem roboczym urządzenia muszą się znajdować w minimalnej odległości Y mm.



X	150 mm
Y	750 mm

Jeżeli nad urządzeniem zostanie zainstalowany okap kuchenny, należy zapoznać się z jego instrukcją i zachować odpowiednią odległość.

Gabaryty urządzenia

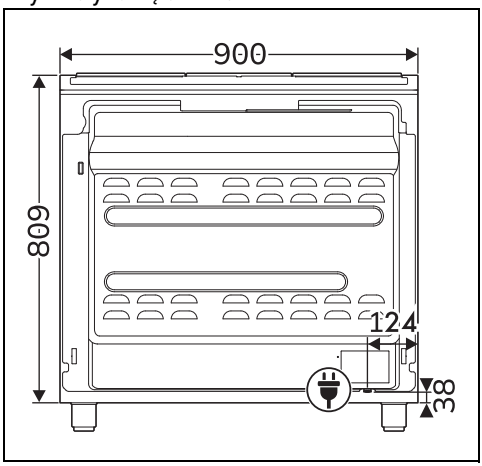


A	900 mm
B	600 mm
C[1]	min. 150 mm
D	879 ÷ 919 mm
H	750 mm
I	450 mm
L[2]	900 mm

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

[2] Minimalna szerokość szafki (=A)

Wymiary urządzenia



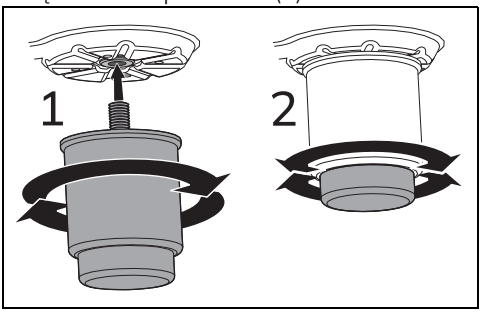
Pozycja przyłącza elektrycznego

Poziomowanie urządzenia

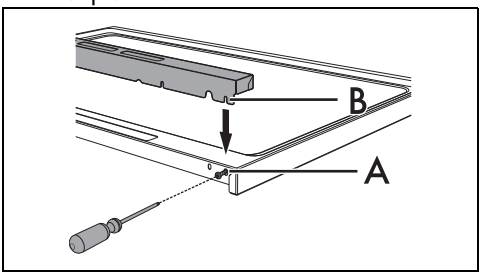
Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Aby uzyskać większą stabilność, urządzenie musi być dobrze wypoziomowane na posadzce.

Po podłączeniu gazowym i elektrycznym, dokręcić do urządzenia cztery nóżki znajdujące się w wyposażeniu (1). Dokręcić lub odkręcić nóżki w dolnej części, aż do wypoziomowania i ustabilizowania urządzenia na posadzce (2).



Montaż panelu

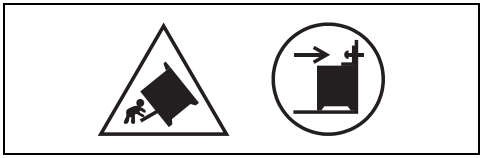


Panel należy zawsze prawidłowo umieścić i przymocować do urządzenia.

1. Przy pomocy śrubokręta poluzować 2 śruby (A) znajdujące się z tyłu płyty (poluzować tylko te najbardziej zewnętrzne).
2. Ustawić panel na płycie.
3. Sprawić, aby otwory panelu (B) zbiegały się ze śrubami (A).

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

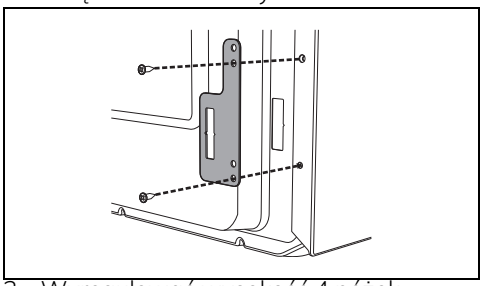
Montaż na ścianie



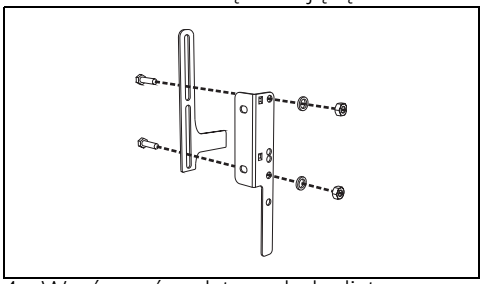
Powyższe symbole wskazują na niebezpieczeństwo wynikające z braku urządzeń stabilizujących oraz na znaczenie ich prawidłowej instalacji.

Aby zapobiec wywróceniu urządzenia, należy zamontować urządzenia stabilizujące.

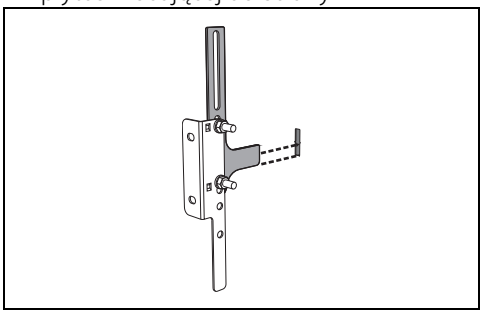
1. Dokręcić płytkę mocującą z tyłu urządzenia do ściany.



2. Wyregulować wysokość 4 nóżek.
3. Zmontować listwę mocującą.

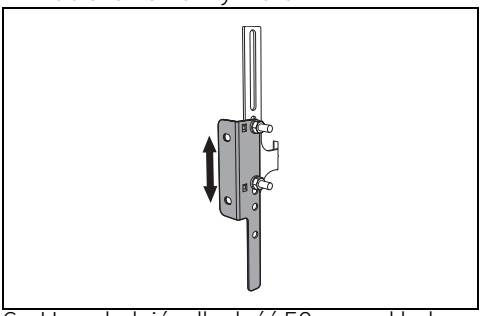


4. Wyrównać podstawę haka listwy mocującej z podstawą nacięcia na płytce mocującej do ściany.

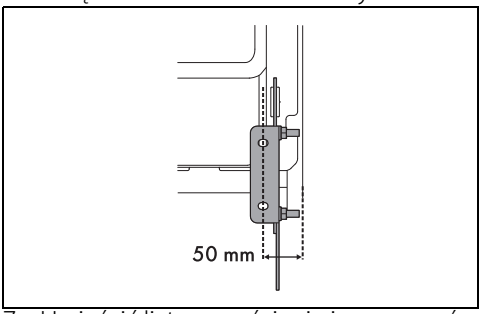


PL

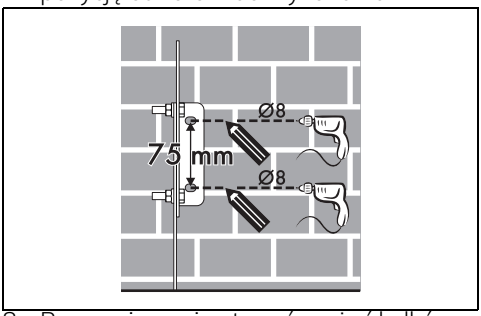
5. Wyrównać podstawę listwy mocującej aż do ziemi i dokręcić śruby w celu zablokowania wymiarów.



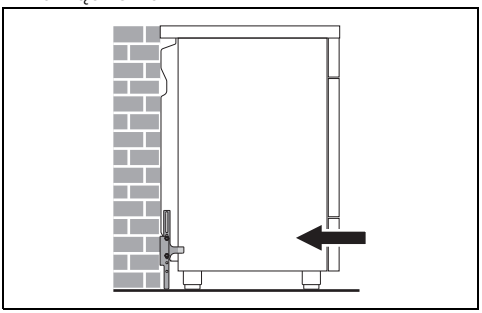
6. Uwzględnić odległość 50 mm od boku urządzenia do otworów listwy.



7. Umieścić listwę na ścianie i zaznaczyć pozycję otworów do wykonania.



8. Po wywierceniu otworów użyć kołków z wkrętami w celu przymocowania listwy do ściany.
9. Popchnąć kuchnię do ściany i jednocześnie włożyć listwę do płytki przymocowanej do tylnej ścianki urządzenia.



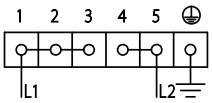
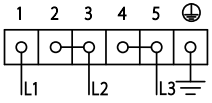
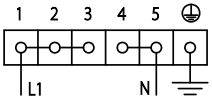
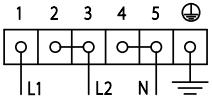
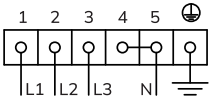
Podłączanie do instalacji elektrycznej

Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Informacje ogólne

Sprawdzić, czy charakterystyka sieci elektrycznej odpowiada danym przedstawionym na tablice znamionowej.
Tabliczka znamionowa, zawierająca dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie, jest umieszczona na urządzeniu, w widocznym miejscu.
Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.
Uziemienie powinno być wykonane za pomocą przewodu dłuższego niż pozostałe o przynajmniej 20 mm.

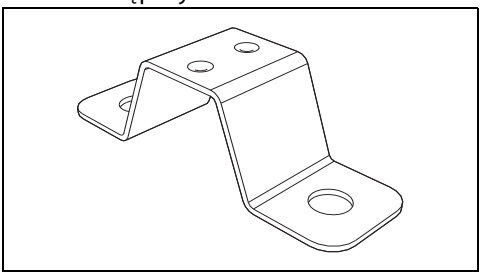
Urządzenie może funkcjonować:

220-240 V 2~ 3 x 10 mm ² kabel trójżyłowy	
220-240 V 3~ 4 x 6 mm ² kabel czterożyłowy	
220-240 V 1N~ 3 x 10 mm ² kabel trójżyłowy	
380-415 V 2N~ 4 x 6 mm ² kabel czterożyłowy	
380-415 V 3N~ 5 x 2,5 mm ² kabel pięciożyłowy	

Wskazane wartości dotyczą wewnętrznego przekroju kabla.

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

Zacisk zastępczy



W przypadku podłączenia za pomocą kabla o przekroju 10 mm², w celu prawidłowego zamocowania, należy zastąpić już zainstalowany uchwyt, uchwytem znajdującym się w wyposażeniu.

Podłączenie stałe

Należy na linii zasilania przewidzieć 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.

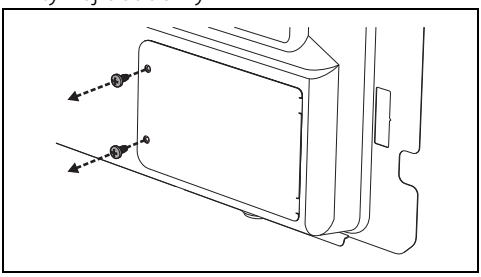
W przypadku rynku australijskiego/ nowozelandzkiego:

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

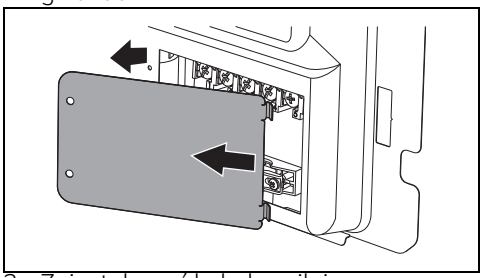
Dostęp do listwy zaciskowej

Aby podłączyć kabel zasilający, należy uzyskać dostęp do listwy zaciskowej znajdującej się na tylnej obudowie

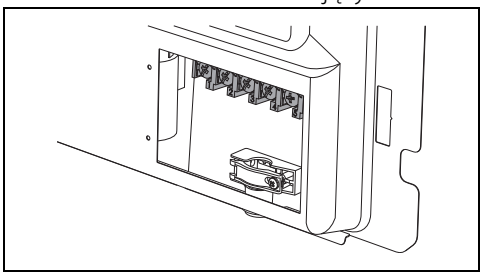
1. Usunąć śruby mocujące drzwiczki do tylnej obudowy



2. Lekko obrócić drzwiczki i wyjąć je z gniazda.

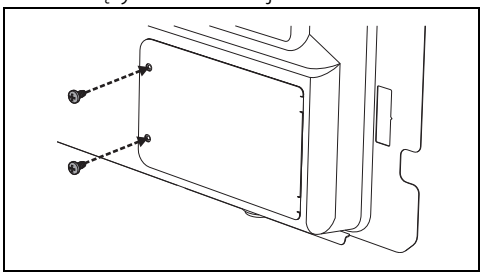


3. Zainstalować kabel zasilający.



Przed zainstalowaniem kabla zasilającego zaleca się poluzowanie śruby dławika kablowego.

4. Po zakończeniu, umieścić drzwiczki na tylnej obudowie i przymocować je usuniętymi wcześniej śrubami.



Instrukcje dla montażysty

- W przypadku podłączenia za pomocą wtyczki (jeśli występuje), musi ona pozostać zawsze łatwo dostępna po instalacji.Nie wolno zginać ani przytrzaskiwać kabla zasilającego.
- Nie zginać i nie przygniatać kabla zasilającego.
- Urządzenie musi być zamontowane zgodnie ze schematami montażowymi.
- Jeżeli po wykonaniu wszystkich prób urządzenie funkcjonuje nieprawidłowo, skontaktować się z najbliższym Autoryzowanym Centrum Serwisowym.
- Po prawidłowym zamontowaniu urządzenia należy przeszkolić

PL

użytkownika na temat prawidłowego sposobu funkcjonowania.