

Spis treści

1 Ostrzeżenia	673
1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	673
1.2 Odpowiedzialność producenta	677
1.3 Przeznaczenie urządzenia	677
1.4 Tabliczka znamionowa	678
1.5 Instrukcja obsługi	678
1.6 Utylizacja	678
1.7 Jak czytać instrukcje obsługi	679
1.8 Oszczędność energii	679
1.9 Wskazówki dla europejskich organów kontrolnych	680
2 Opis	681
2.1 Opis ogólny	681
2.2 Panel sterowania	682
2.3 Płyta kuchenna	683
2.4 Pozostałe części	684
2.5 Dostępne akcesoria	685
3 Użytkowanie	686
3.1 Ostrzeżenia	686
3.2 Pierwsze użycie	687
3.3 Użytkowanie akcesoriów	687
3.4 Użytkowanie płyty	688
3.5 Użytkowanie piekarnika	693
3.6 Porady dotyczące przygotowywania potraw	702
3.7 Funkcje specjalne	703
3.8 Programy	712
3.9 Przepisy osobiste	722
3.10 Ustawienia	728
4 Czyszczenie i konserwacja	733
4.1 Ostrzeżenia	733
4.2 Czyszczenie płyty vitroceramicznej	733
4.3 Czyszczenie komory urządzenia	734
4.4 Piroliza	736
4.5 Czyszczenie drzwiczek	740
4.6 Konserwacja nadzwyczajna	742

TŁUMACZENIEM INSTRUKCJI ORYGINALNEJ

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

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

Spis treści

5 Montaż	745
5.1 Ustawienie	745
5.2 Ustawienie	746
5.3 Podłączenie elektryczne	750
5.4 Instrukcje dla montażysty	753

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

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



1 Ostrzeżenia

1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Obrażenia osób

- Urządzenie i jego dostępne elementy stają się bardzo gorące podczas użytkowania. Podczas użytkowania nie należy dotykać elementów grzejnych.
- Podczas przekręcania żywności w komorze pieczenia należy chronić ręce zakładając rękawice termiczne.
- Nie należy nigdy próbować gasić płomienia lub pożaru wodą: wyłączyć urządzenie i nakryć płomień pokrywą lub ognioodporną narzutą.
- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach psychofizycznych lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy pozostające pod kontrolą osób dorosłych odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo.
- Urządzenie nie służy do zabawy.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez 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.
- W przypadku podgrzania tłuszczu i oleju mogą się zapalić. Podczas przygotowywania potraw z użyciem oleju lub tłuszczu zaleca się pozostanie w kuchni. Jeżeli tłuszcz lub olej zapalą się nie gasić ognia wodą. Przykryć garnek pokrywą i wyłączyć strefę grzewczą.
- Należy stale nadzorować proces gotowania. Proces krótkiego pieczenia należy stale nadzorować.
- Podczas użytkowania nie kłaść metalowych przedmiotów, jak naczynia lub sztucze, na powierzchni grzewczej ponieważ mogłyby się nagrzać.
- Nie należy wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztucze lub przyrządy) do szczeliny urządzenia.



Ostrzeżenia

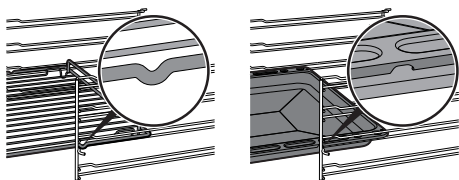
- Nie wlewać wody bezpośrednio na bardzo gorące blachy.
- Podczas pieczenia, drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte.
- Przy sprawdzeniu potrawy lub pod koniec pieczenia otworzyć drzwiczki na 5 cm na kilka sekund, aby uwolnić parę, a następnie całkowicie otworzyć drzwiczki.
- Nie otwierać schowka (jeżeli obecny), gdy piekarnik jest włączony i jeszcze gorący.
- Przedmioty w schowku mogą być bardzo gorące po korzystaniu z piekarnika.
- **NIE UŻYWAĆ LUB PRZECHOWYWAĆ MATERIAŁÓW ŁATWOPALNYCH W SCHOWKU (JEŻELI OBECNY) LUB W POBLIŻU URZĄDZENIA.**
- **W POBLIŻU FUNKCJONUJĄCEGO URZĄDZENIA NIE WOLNO UŻYWAĆ PUSZEK SPRAY.**
- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.
- **NIE WPROWADZAĆ ZMIAN W URZĄDZENIU.**
- 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.
- Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Nigdy nie próbować naprawiać urządzenia samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego technika.
- Jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.

Uszkodzenie urządzenia

- Nie stosować ściernych ani agresywnych detergentów (np. produktów w proszku, odplamiaczy i metalowych gąbek) na częściach szklanych.
- Ewentualnie używać drewnianych lub plastikowych narzędzi.
- Ruszty i blachy powinny być wkładane w boczne prowadnice, aż do całkowitego zatrzymania. Mechaniczne blokady bezpieczeństwa, które zapobiegają ich wyjęciu,



powinny być odwrócone do dołu, w kierunku tylnej części komory.



- Nie siadać na urządzeniu.
- Nie stosować strumieni pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- 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 pozostawiać przedmiotów na powierzchniach pieczenia.
- W ŻADNYM RAZIE NIE UŻYWAĆ URZĄDZENIA DO OGRZEWANIA POMIESZCZEŃ.
- Nie rozpylać produktów w sprayu w pobliżu urządzenia.
- Nie używać naczyń stołowych lub plastikowych pojemników do pieczenia 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 urządzenia folią aluminiową lub cynfolią.
- Nie kłaść garnków lub blach bezpośrednio na dno komory 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 kłaść pustych garnków i patelni na włączonych strefach grzewczych.
- Jeżeli pojawią się rysy, pęknięcia lub powierzchnia płyty vitroceramicznej całkowicie



Ostrzeżenia

- pęknie, należy natychmiast wyłączyć urządzenie. Odłączyć zasilanie elektryczne i skontaktować się z serwisem technicznym.
- 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).
 - Nie stosować strumieni pary do czyszczenia urządzenia.
 - 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.
 - Nie myć w zmywarce zdejmowanych części takich jak kratki, korony i nakładki.
 - Nie używać otwartych drzwiczek jako dźwigni do ustawienia urządzenia w meblu.
 - Nie wywierać zbyt dużego nacisku na otwarte drzwiczki.
 - Nie stosować klamki do podnoszenia lub przenoszenia urządzenia.

Montaż

- **NINIEJSZEGO URZĄDZENIA NIE MOŻNA MONTOWAĆ NA ŁODZIACH I W PRZYCZEPACH KEMPINGOWYCH.**
- Niniejsze urządzenie nie może być montowane na żadnej podstawie.
- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.
- Aby uniknąć przegrzania urządzenia, nie wolno go instalować za ozdobnymi drzwiczkami lub panelem.
- Podłączenie elektryczne powinno być wykonane przez autoryzowany personel techniczny.
- Należy obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.



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

Informacje na temat omawianego urządzenia

- Po użyciu wyłączyć płyty. Nigdy nie należy polegać wyłącznie na czujniku obecności garnka.
- Zwrócić maksymalną uwagę na bezpieczeństwo dzieci, ponieważ mogą nie zauważyć wskazania o gorących jeszcze powierzchniach. Po użyciu, przez jakiś czas strefy grzewcze pozostają jeszcze bardzo gorące nawet, jeżeli są wyłączone. Uważać, aby dzieci ich nie dotykały.
- Powierzchnia vitroceramiczna jest bardzo wytrzymała na uderzenia. Należy jednak unikać upadku przedmiotów na powierzchnię grzewczą, ponieważ, jeżeli są ostre, mogłyby spowodować jej pęknięcie.
- Nie wolno stosować vitroceramicznej powierzchni grzewczej jako blatu.
- Przed wymianą żarówki upewnić się, że urządzenie jest

wyłączone.

- Nie opierać się ani nie siadać na otwartych drzwiczkach urządzenia.
- Sprawdzić, czy w drzwiczkach nie ma zaklinowanych przedmiotów.

1.2 Odpowiedzialność producenta

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

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

1.3 Przeznaczenie urządzenia

- Urządzenie jest przeznaczone do pieczenia potraw w warunkach domowych. Każde inne użycie jest nieprawidłowe.
- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do działania z zewnętrznymi programatorami czasowymi lub z systemami zdalnego sterowania.



Ostrzeżenia

1.4 Tabliczka znamionowa

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

1.5 Instrukcja obsługi

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

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

1.6 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.

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

- Odciąć przewód zasilania

elektrycznego i usunąć go.



Napięcie elektryczne Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odtąć główne zasilanie elektryczne.
 - Odtąć urządzenie od zasilania elektrycznego.
 - Powierzyć urządzenie odpowiednim centrom selektywnej zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych lub oddać sprzedawcy w momencie zakupu podobnego urządzenia.
- Opakowanie urządzenia zostało wykonane z materiałów, które nie zanieczyszczają środowiska i nadają się do recyklingu.
- Materiały z opakowania należy oddać do odpowiednich punktów selektywnej zbiórki odpadów.



Opakowania z tworzyw sztucznych Niebezpieczeństwo uduszenia się

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



1.7 Jak czytać instrukcje obsługi

W instrukcji zastosowano następujące symbole ułatwiające czytanie:

Ostrzeżenia



Ogólne informacje dotyczące instrukcji, bezpieczeństwa i końcowej utylizacji.

Opis



Opis urządzenia i akcesoriów.

Użytkowanie



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

Czyszczenie i konserwacja



Informacje dotyczące prawidłowego czyszczenia i konserwacji urządzenia.

Montaż



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



Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa



Informacja



Porada

1.8 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.

1. Sekwencja instrukcji obsługi.

- Pojedyncza instrukcja obsługi.



1.9 Wskazówki dla europejskich organów kontrolnych

Fan forced mode

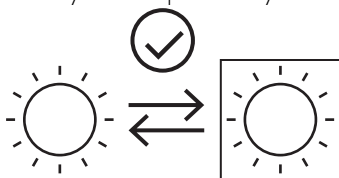
funkcja ECO wykorzystywana w celu określenia klasy efektywności energetycznej jest zgodna ze specyfikacjami normy europejskiej EN 60350-1.

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.

Źródła światła

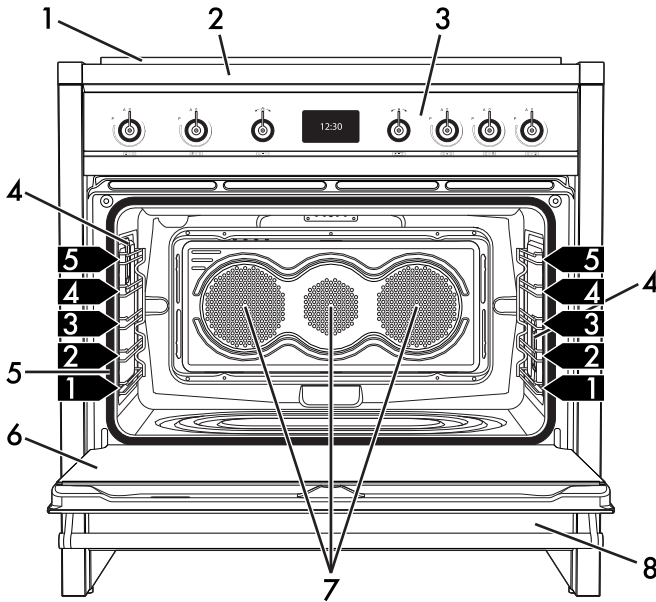
- Niniejsze urządzenie zawiera źródła światła wymienne przez użytkownika.



- 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”.

2 Opis

2.1 Opis ogólny



1 Panel

2 Płyta kuchenna

3 Panel sterowania

4 Lampka

5 Uszczelka

6 Drzwiczki

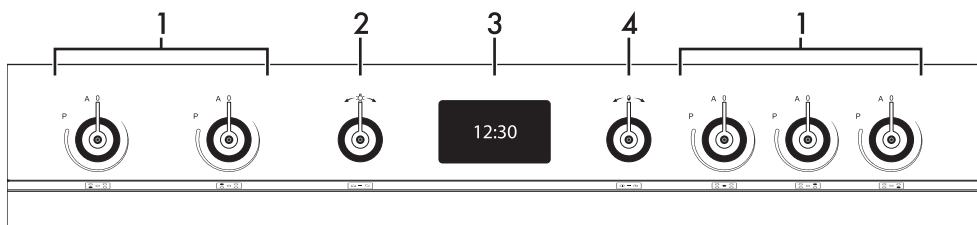
7 Wentylator

8 Schowek

1,2,3... Ramki na ruszty/blachę



2.2 Panel sterowania



1 Pokrętła stref grzewczych płyty

Do sterowania strefami grzewczymi płyty indukcyjnej.

Wcisnąć i przekręcić pokrętła w prawo, aby wyregulować moc funkcjonowania płyty, od minimum **1** do maksimum **9**.

Moc jest wskazywana na wyświetlaczu znajdującym się na płycie kuchennej.

2 Pokrętło powrotu —

Za pomocą tego pokrętła można powrócić do poprzedniego hasła w menu urządzenia. Poza tym, umożliwia ręczne włączenie lub wyłączenie lampki w komorze urządzenia.

3 Wyświetlacz

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

4 Pokrętło sterowania —

Za pomocą tego pokrętła można włączyć/wyłączyć urządzenie i wybrać dostępne funkcje.

Przekręcić pokrętło w prawo lub w lewo, aby zmienić/wybrać żądaną funkcję.

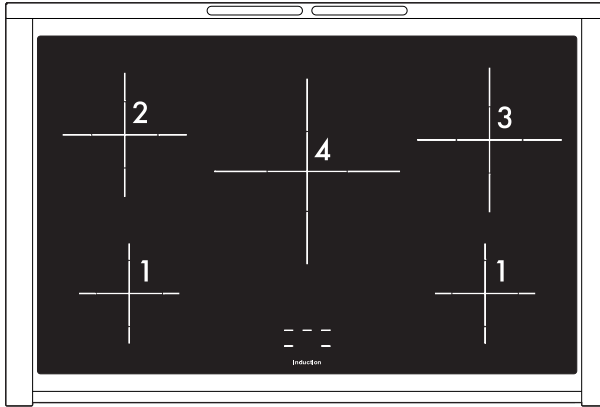
Wcisnąć, aby potwierdzić.



Przytrzymać przez przynajmniej 5 sekund, aby natychmiast zakończyć ewentualne pieczenie.



2.3 Płyta kuchenna



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

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

Zalety gotowania na płycie indukcyjnej



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

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



2.4 Pozostałe części

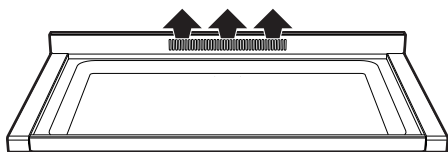
Poziomy

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

Wentylator

Wentylator chłodzi piekarnik i uruchamia się podczas pieczenia.

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



Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.

Oświetlenie wewnętrzne

Wewnętrzne oświetlenie urządzenia włącza się:

- po otwarciu drzwiczek;
- po uaktywnieniu jakiejkolwiek funkcji z wyjątkiem funkcji Eco-Pirolizy **ECO P** i Pirolizy **P**.
- Po przekręceniu na krótko pokrętki temperatury w prawo (ręczna aktywacja i dezaktywacja).

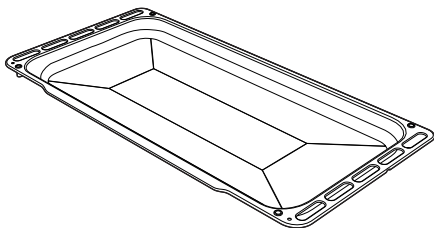


Gdy drzwiczki są otwarte nie można wyłączyć wewnętrznego oświetlenia.



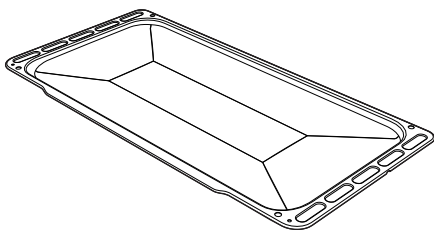
2.5 Dostępne akcesoria

Głęboka blacha



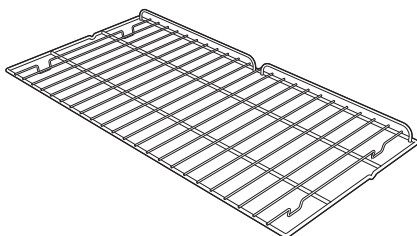
Do gromadzenia tłuszczu wydzielającego się z produktów umieszczonych na górnym ruszcie i pieczenia tortów, pizzy i ciast.

Blacha



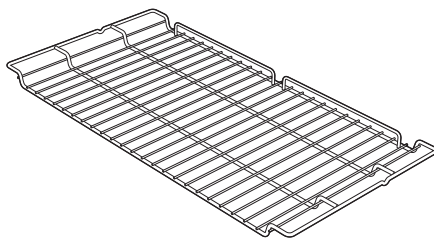
Do gromadzenia tłuszczu wydzielającego się z produktów umieszczonych na górnym ruszcie.

Ruszt



Do podtrzymywania naczyń z piezoną potrawą.

Ruszt do blachy



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



W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie akcesoria.



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



Akcesoria znajdujące się w wyposażeniu lub opcjonalne można zamówić w autoryzowanych centrach serwisowych. Należy używać tylko oryginalnych akcesoriów producenta.



3 Użytkowanie

3.1 Ostrzeżenia



Wysoka temperatura podczas użytkowania

Niebezpieczeństwo poparzeń

- Podczas pieczenia drzwiczki powinny być zamknięte.
- Podczas przekręcania żywności w komorze pieczenia, należy chronić ręce zakładając rękawice termiczne
- Nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz urządzenia.
- Nie wlewać wody na bardzo gorące blachy.
- Nie pozwolić dzieciom poniżej 8 roku życia na zbliżanie się do funkcjonującego urządzenia.
- Przy sprawdzeniu potrawy lub pod koniec pieczenia otworzyć drzwiczki na 5 cm na kilka sekund, aby uwolnić parę, a następnie otworzyć zupełnie drzwiczki.



Wysoka temperatura wewnątrz schowka

Niebezpieczeństwo poparzeń

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



Niedozwolone użycie

Ryzyko uszkodzenia powierzchni

- Nie przykrywać dna komory pieczenia folią aluminiową lub cynfolią.
- W przypadku przygotowywania potrawy w papierze do pieczenia, należy umieścić go tak, aby nie zakłócał cyrkulacji gorącego powietrza wewnątrz komory pieczenia.
- Nie kłaść garnków lub blach bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
- Nie kłaść garnków lub blach bezpośrednio na środkowej szybce otwartych drzwiczek.
- Nie wlewać wody na bardzo gorące blachy.
- Garnki i patelnie grillowe należy umieścić wewnątrz obwodu płyty kuchennej.
- Dno wszystkich garnków musi być płaskie i gładkie.
- W przypadku przelania lub wylania usunąć płyn z płyty kuchennej.
- Nie kłaść garnków, których dno nie jest idealnie płaskie i regularne.
- Uważać, aby twarde i ciężkie przedmioty nie upadły na powierzchnię płyty kuchennej.
- Jeżeli pojawią się rysy lub pęknięcia natychmiast wyłączyć urządzenie, odłączyć zasilanie elektryczne i skontaktować się z Serwisem Technicznym.
- Nie stosować jako blatu.



Niedozwolone użycie Niebezpieczeństwo poparzeń

- Nie dotykać i nie czyścić powierzchni płyty kuchennej podczas funkcjonowania lub, gdy są włączone lampki sygnalizujące ciepło szczytkowe.
- W przypadku obecności dzieci lub zwierząt domowych, które dostają do płyty kuchennej uaktywnić blokadę przycisków.
- Po użyciu, wyłączyć strefy grzewcze, które pozostają jeszcze bardzo gorące nawet, jeżeli są wyłączone. Nie dotykać powierzchni płyty kuchennej.
- Podgrzany tłuszcz i olej mogą się zapalić. Zwrócić maksymalną uwagę.



Wysoka temperatura podczas użytkowania Niebezpieczeństwo pożaru lub wybuchu

- Nie rozpylać produktów w sprayu w pobliżu urządzenia.
- Nie używać materiałów łatwopalnych w pobliżu urządzenia lub schowka.
- Nie używać naczyń stołowych lub plastikowych pojemników do przyrządzania potraw.
- Nie wkładać do komory pieczenia potraw w zamkniętych puszkach lub pojemnikach.
- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas przygotowywania potraw, które mogą wydzielać tłuszcz lub olej.
- Wyjąć z komory pieczenia wszystkie blachy i ruszty, które nie są używane podczas pieczenia.

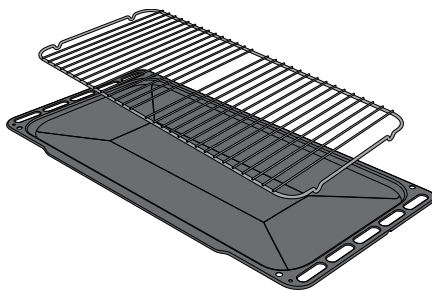
3.2 Pierwsze użycie

1. Usunąć ewentualną folię ochronną znajdującą się na zewnątrz lub wewnątrz urządzenia lub akcesoriów.
2. Usunąć ewentualne etykiety (za wyjątkiem tabliczki z danymi technicznymi) z akcesoriów i komór pieczenia.
3. Wyjąć i umyć wszystkie akcesoria urządzenia (patrz 4, „Czyszczenie i konserwacja”).
4. Rozgrzać puste urządzenie do maksymalnej temperatury, aby usunąć ewentualne pozostałości fabryczne.

3.3 Użytkowanie akcesoriów

Ruszt do blachy

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



PL

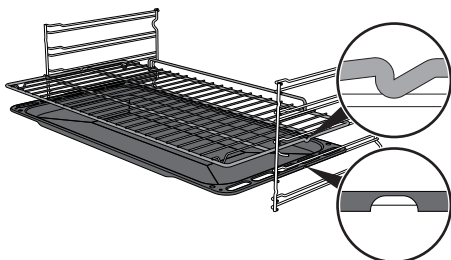


Użytkowanie

Ruszty i blachy

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

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



Delikatnie włożyć ruszty i blachy aż do końca.



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

3.4 Użytkowanie płyty



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



Po użyciu, wyłączyć użytkowane płyty ustawiając dane pokrętko na pozycji **O**. Nigdy nie należy polegać wyłącznie na czujniku obecności garnka.



Niedozwolone użycie Niebezpieczeństwo poparzeń

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

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

Naczynia, których można używać

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



Odpowiednie naczynia:

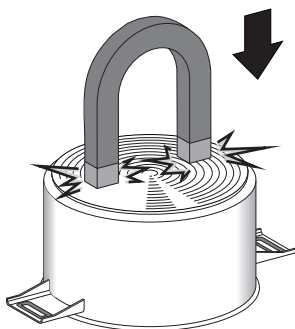
- Naczynia z emaliowanej stali o grubym dnie.
- Naczynia z żeliwa z emalowanym dnem.
- Naczynia z wielowarstwowej stali nierdzewnej, stali ferromagnetycznej nierdzewnej i aluminium o specjalnym dnie.

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  to oznacza to, że garnek jest nieodpowiedni.



Stosować wyłącznie naczynia o idealnie płaskim dnie, odpowiednie do używania na płytach indukcyjnych. Używanie garnków o nierównym 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 .

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

Jeżeli uaktywni się funkcję rozpoznawania garnka, w przypadku ograniczonych wymiarów garnków lub patelni umieszczonych na strefie grzewczej, zostanie przekazana wyłącznie niezbędna energia.

Ograniczenia w rozpoznawaniu garnka:
Minimalna średnica podstawy jest wskazana krzyżykiem wewnątrz strefy grzewczej. Garnki o mniejszych średnicach mogą nie zostać odczytane i w związku z tym cewka indukcyjna może się nie uaktywnić.



Użytkowanie

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 .

Ustawiony poziom mocy	Maksymalny czas gotowania w godzinach
1	8
2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1 ½

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Używając płyty kuchennej z pełną mocą przez długi okres czasu oraz, w przypadku wysokiej temperatury otoczenia mogą się pojawić trudności w chłodzeniu systemu elektronicznego.

Aby uniknąć zbyt wysokiej temperatury w systemie elektronicznym, moc strefy grzewczej zostaje automatycznie obniżona.

Porady dotyczące oszczędności energii

- Średnica dna garnka musi odpowiadać średnicy strefy grzewczej.



- Podczas zakupu garnka sprawdzić, czy wskazana średnica odnosi się do dna, czy do jego górnej części, która zazwyczaj jest zawsze większa od średnicy dna.
- Podczas przygotowywania dań, które wymagają długiego gotowania można oszczędzić czas i energię stosując garnek ciśnieniowy, który pozwala zachować większą ilość witamin i minerałów w przyrządzanym posiłku.
- Upewnić się, że garnek ciśnieniowy zawiera wystarczającą ilość płynu, ponieważ przegrzanie wynikające z jego braku mogłoby uszkodzić zarówno garnek jak i strefę grzewczą.
- Jeżeli możliwezawsze przykryć garnek odpowiednią dla niego pokrywką.
- Wybrać garnek odpowiedni do ilości przyrządzanego produktu. Duży i na pół pusty garnek wiąże się z niepotrzebną utratą energii.



Jeżeli równocześnie używa się płyty kuchennej i piekarnika, w niektórych warunkach można przekroczyć maksymalny limit mocy instalacji elektrycznej.



Poziomy mocy

Na strefie grzewczej można ustawić moc na kilku poziomach. W tabeli wskazano informacje dotyczące różnych rodzajów przyrządzania posiłków.

Poziomy mocy	Odpowiedni do:
0	Pozycja WYŁ
U	Podgrzewanie potrawy
1 - 2	Gotowania niewielkich ilości (moc minimalna)
3 - 4	Pieczenie
5 - 6	Gotowania dużych ilości, pieczenia dużych kawałków
7 - 8	Pieczenia, podsmażania z mąką
9	Pieczenia
P *	Pieczenia / Podsmażania, gotowania (moc maksymalna)

* patrz funkcja booster

Ciepło szczątkowe



Niedozwolone użycie Niebezpieczeństwo poparzeń

- Zwrócić szczególną uwagę na bezpieczeństwo dzieci, ponieważ mogą nie zauważyć wskazania o gorących jeszcze powierzchniach. Po użyciu, przez jakiś czas strefy grzewcze pozostają jeszcze bardzo gorące nawet, jeżeli są wyłączone. Nie pozwól, aby dzieci dotykały takich stref.

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

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.

- Przekręcić pokrętkę w lewo, na pozycję **A** i puścić. Na wyświetlaczu pojawi się symbol **A**.
- W ciągu 3 sekund wybrać żądaną moc (1...8). Wybrana moc i symbol **A** będą zamiennie migać na wyświetlaczu.

W każdej chwili można zwiększyć poziom mocy. Okres „maksymalnej mocy” jest automatycznie zmieniany.

Po zakończeniu okresu przyspieszania poziom mocy pozostanie ten wybrany wcześniej.



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



Użytkowanie

Podgrzewanie potrawy



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

Aby uaktywnić funkcję Podgrzewanie potrawy:

- Przekręcić pokrętkę żądanej strefy grzewczej, dopóki na jej wyświetlaczu nie pojawi się symbol

Funkcja Booster



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

- Przekręcić pokrętkę na dwie sekundy w prawo, na pozycję **P** i puścić.

Na wyświetlaczu pojawi się symbol

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



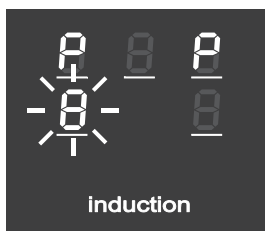
Funkcja booster ma pierwszeństwo w stosunku do funkcji przyspieszania nagrzewania.

Zarządzanie mocą

Płyta jest wyposażona w moduł zarządzania mocą, który optymalizuje/ogranicza zużycie. Jeżeli ustawione poziomy mocy przekroczą maksymalną dozwoloną granicę, karta elektroniczna automatycznie dostosuje moc wytwarzaną przez pola.

Moduł utrzymuje maksymalne poziomy możliwej do wytworzenia mocy. Na wyświetlaczu pokazują się poziomy ustawione przez automatyczne zarządzanie.

Miganie jednej z mocy oznacza, że jest ona automatycznie ograniczana do nowej wartości wybranej przez moduł zarządzania mocą.



Pierwszeństwo zależy od ostatniej ustawionej strefy.



Blokada sterowania



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

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

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



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



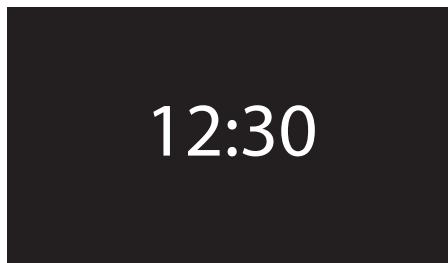
W przypadku dłuższej przerwy w dostarczaniu energii blokada sterowania zostanie dezaktywowana. Przystąpić do uaktywnienia jak opisano wyżej.

Kody błędów

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

3.5 Użytkowanie piekarnika

Pierwsze użycie



Przy pierwszym zastosowaniu lub po przerwie w zasilaniu energią, na wyświetlaczu urządzenia miga symbol **00:00**. Aby użyć jakiegokolwiek programu pieczenia, należy ustawić bieżącą godzinę (w przypadku pierwszego włączenia, zaleca się również ustawienie języka).

Wcisnąć pokrętkę sterowania, aby wejść do menu ustawień, patrz 3.10, „Ustawienia”.



Przy pierwszym użyciu wyświetlacz urządzenia będzie ustawiony na języku „Angielskim”.



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



Ponowna aktywacja wyświetlacza

Jeżeli jest aktywny tryb Eco-Oświetlenie (patrz „Eco-oświetlenie” w rozdziale „Ustawienia”), wyświetlacz wyłącza się po 2 minutach od ostatniego użycia urządzenia.

Aby uaktywnić wyświetlacz, gdy jest on wyłączony:

- przekręcić lub wcisnąć jedno z dwóch pokręteł urządzenia.

Nastąpi emisja sekwencji kilku dźwięków i po kilku sekundach wyświetlacz włączy się. Po ponownym włączeniu wyświetlacza jest wskazywana na nim bieżąca godzina.



Jeżeli w celu ponownego włączenia wyświetlacza, obróci się pokrętko powrotu w prawo lub w lewo, włączy się lampka znajdująca się wewnątrz komory urządzenia.



Jeżeli w celu ponownego włączenia wyświetlacza wciśnie się pokrętko sterowania, na wyświetlaczu pojawi się menu główne.

menu

funkcje pieczenia

funkcje specjalne

programy

przepisy osobiste

ustawienia

Pamięć

Na ekranie zegara wcisnąć pokrętko powrotu w celu wyświetlenia ostatnich użytych programów lub osobistych przepisów.

pamięć

próba

Kasowanie pamięci

Jeżeli zechce się wykasować pamięć, należy:

1. Na ekranie zegara wcisnąć pokrętko powrotu w celu wyświetlenia ostatnich użytych programów lub osobistych przepisów.
2. Wcisnąć na kilka sekund pokrętko sterowania.

usunąć pamięć?

tak

nie

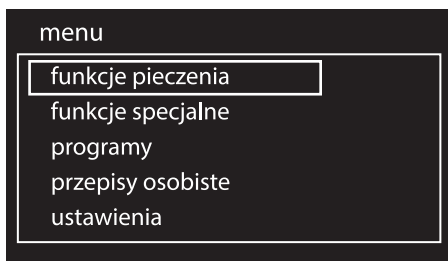


- Wybrać **TAK**, w celu skasowania pamięci.



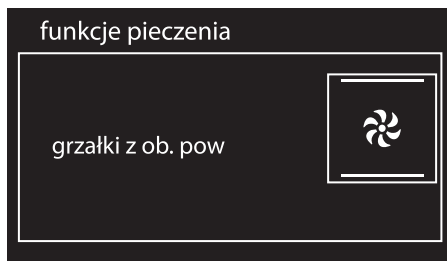
Funkcje pieczenia

- Na wyświetlaczu zegara wcisnąć pokrętkę sterowania, aby wejść do menu głównego.
- Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wybrania **funkcji pieczenia** w menu głównym.
- Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.

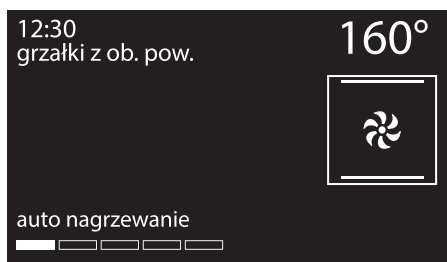


- Przekręcić pokrętkę sterowania w celu wybrania żądanej funkcji.

- Wcisnąć pokrętkę, aby potwierdzić.



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



Aby w jakiegokolwiek chwili zmienić ustawioną temperaturę, przekręcić pokrętkę sterowania. Wcisnąć, aby potwierdzić lub poczekać 5 sekund.

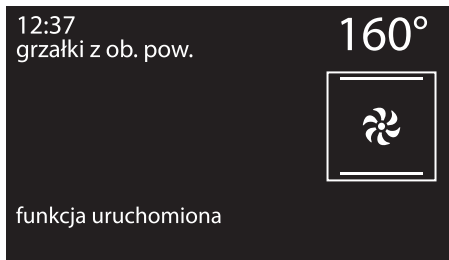


Nie zaleca się wkładania produktu do piekarnika podczas etapu nagrzewania.



Użytkowanie

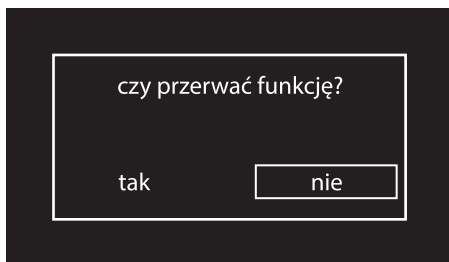
Po wstępnym nagrzananiu włączy się sygnał dźwiękowy wskazujący, że piekarnik jest gotowy i można włożyć produkt do komory pieczenia.



Przerwanie funkcji

Aby przerwać jedną z funkcji pieczenia:

1. Nacisnąć pokrętkę powrotu.
2. Wybór żądanej opcji
3. Wcisnąć pokrętkę powrotu w celu potwierdzenia.



W celu natychmiastowego przerwania pieczenia, w każdej chwili, należy przez przynajmniej 5 sekund przytrzymać pokrętkę sterowania i powrócić do menu głównego.

Spis funkcji pieczenia

ECO

Eco

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

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

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



Podczas pieczenia w funkcji ECO nie powinno się otwierać drzwiczek.



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



Grzałka górna i dolna

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



Grill

Ciepło wytwarzane przez grzałkę grilla pozwala na uzyskanie optymalnego rezultatu podczas grillowania, zwłaszcza kawałków mięsa średniej i małej wielkości, a w połączeniu z rożnem (gdzie przewidziany) umożliwia równomierne przyrumienienie pod koniec pieczenia. Idealne do pieczenia kielbasy, żeberka, boczku. Taka funkcja umożliwia równomierne grillowanie dużej ilości produktu, zwłaszcza mięsa.

Grzałka dolna

Ciepło pochodzące wyłącznie z dołu umożliwia dokończenie potraw wymagających wyższej temperatury bez wpływu na ich opiekanie. Idealne do słodkich i słonych ciast, kruchego ciasta i pizzy.

Grzałki z obiegiem powietrza

Działanie wentylatora w połączeniu z tradycyjnym systemem zapewnia równomierne pieczenie, nawet bardzo złożonych przepisów. Idealne do pieczenia ciastek i ciast, nawet na kilku poziomach jednocześnie. (Do pieczenia na kilku poziomach używać 1-ego i 4-ego poziomu).

Grill z obiegiem powietrza

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

Grzałka dół z obiegiem powietrza

Połączenie wentylatora z jedną tylko dolną grzałką pozwala na szybsze zakończenie pieczenia. Taki system jest zalecany do sterylizacji lub dokończenia pieczenia podpieczonych zewnętrznie produktów, ale nie wewnątrz, które dlatego właśnie wymagają umiarkowanego ciepła z góry. Idealne do każdego rodzaju potrawy.

Termoobieg

Połączenie wentylatora z grzałką termoobiegu (wbudowaną w tylną część komory) pozwala na pieczenie potraw na różnych poziomach, pod warunkiem że wymagają takiej samej temperatury i takiego samego rodzaju pieczenia. Obieg gorącego powietrza zapewnia natychmiastowe i równomierne rozprowadzenie ciepła. Jest na przykład możliwe jednoczesne pieczenie (na kilku poziomach) ryb, warzyw i ciastek, bez przechodzenia zapachów i smaków.



Użytkowanie



Turbo

Połączenie systemu wentylatora z tradycyjnym sprawia, że pieczenie jest bardzo szybkie i skuteczne w przypadku produktów umieszczonych na różnych poziomach, bez przesyłania zapachów i smaków. Idealne do potraw o dużej objętości, wymagających intensywnego pieczenia. (Do pieczenia na kilku poziomach używać 1-ego i 4-ego poziomu).



Termoobieg + Grill z ob. pow.

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

Minutnik podczas trwania jednej z funkcji



Ta funkcja nie przerywa pieczenia, uaktywnia wyłącznie sygnał dźwiękowy.

1. Podczas trwania funkcji pieczenia wcisnąć pokrętkę sterowania.
2. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo aby ustawić czas trwania (od 1 minuty do 4 godzin). Po kilku sekundach przycisk  przestanie migać i rozpocznie się odliczanie.

12:37
grzałki z ob. pow.

160°

 00 g 30 m



funkcja uruchomiona

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



Przekręcić pokrętkę w prawo lub w lewo, aby wybrać dodatkowy minutnik lub wcisnąć pokrętkę sterowania, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.



Pieczenie na czas



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



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

1. Po wybraniu jednej z funkcji i temperatury pieczenia, dwukrotnie wcisnąć pokrętkę sterowania.
2. Przekręcić pokrętkę w prawo lub w lewo aby ustawić minuty pieczenia od 00:01 do 13:00. Przytrzymać przekręcone pokrętkę w celu szybkiego zwiększenia lub zmniejszenia wartości.

12:39
grzałki z ob. pow.

 00 g 00 m

160°



czas trwania

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

12:40
grzałki z ob. pow.

 00 g 30 m

160°



funkcja uruchomiona

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

13:10
grzałki z ob. pow.

 00 g 00 m

160°



funkcja zakończona



Użytkowanie



Aby dodać kilka minut, przekręcić pokrętkę sterowania.



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



Po informacje dotyczące wyłączenia urządzenia patrz „Przerwanie funkcji”.

Zmiana danych w funkcji pieczenia na czas

Podczas funkcjonowania można zmienić czas trwania pieczenia na czas:

1. Gdy symbol  jest stały i trwa pieczenie, wcisnąć pokrętkę sterowania. Symbol  zacznie migać.
2. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aby zmienić wcześniej ustawiony czas pieczenia.

Pieczenie zaprogramowane



Pieczenie zaprogramowane jest funkcją umożliwiającą zakończenie pieczenia w ustalonym czasie, ustawionym przez użytkownika, z konsekwentnym automatycznym wyłączeniem się piekarnika.

1. Po wybraniu funkcji i temperatury pieczenia wcisnąć pokrętkę sterowania w celu ustawienia czasu pieczenia.

12:40
grzałki z ob. pow.

160°

 00 g 30 m

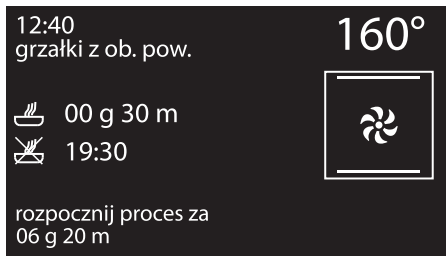


funkcja uruchomiona

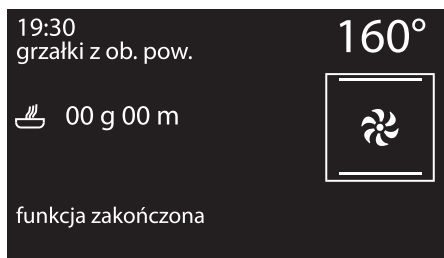
2. Zanim symbol  przestanie migać wcisnąć pokrętkę sterowania, aby ustawić godzinę zakończenia pieczenia.
3. Miga symbol . Przekręcić pokrętkę w prawo lub w lewo, aby ustawić koniec pieczenia.



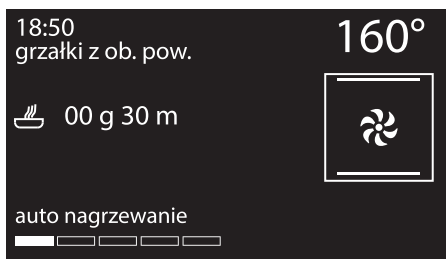
4. Po kilku sekundach symbole  i  przestaną migać. Urządzenie ustawi się w stanie oczekiwania godziny rozpoczęcia pieczenia.



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



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

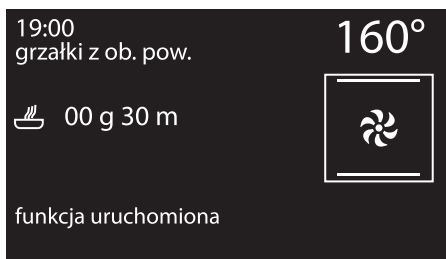


Aby ręcznie wydłużyć czas pieczenia, ponownie wcisnąć pokrętko sterowania. Urządzenie wznowi normalne funkcjonowanie według wcześniej wybranych ustawień.



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

6. ... a następnie uaktywni wybraną funkcję.





Użytkowanie

Zmiana danych w funkcji pieczenia zaprogramowanego



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

Podczas funkcjonowania można zmienić czas trwania pieczenia zaprogramowanego:

1. Gdy symbole  i  są stałe i urządzenie oczekuje na rozpoczęcie pieczenia wcisnąć pokrętkę sterowania. Symbol  zacznie migać.
2. Przekręcić pokrętkę sterowania, aby zmienić wcześniej ustawiony czas pieczenia.
3. Ponownie wcisnąć pokrętkę sterowania. Symbol  wyłączy się i zacznie migać . Na wyświetlaczu pojawi się czas zakończenia pieczenia.
4. Przekręcić pokrętkę sterowania, aby opóźnić czas zakończenia pieczenia.
5. Po kilku sekundach symbole  i  przestaną migać i pieczenie zaprogramowane zostanie wznowione według nowych ustawień.



W przypadku zmiany czasu trwania pieczenia, godzina zakończenia zostanie skasowana.

3.6 Porady dotyczące przygotowywania potraw

Porady ogólne

- Aby uzyskać równomierne pieczenie na kilku poziomach zastosować jedną z funkcji z termoobiegiem.
- Zwiększenie temperatury nie skraca czasu pieczenia (produkt jest mocno upieczony na zewnątrz i niedopieczony wewnątrz).
- Przy takiej samej wadze, czas pieczenia produktu pokrojonego w kawałki jest krótszy niż w przypadku produktu w jednym kawałku.

Porady dotyczące przygotowywania mięsa

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

Porady dotyczące pieczenia w funkcji Grilla

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



Porady dotyczące przygotowywania ciast i ciastek

- Najlepiej używać ciemnych metalowych foremek: lepiej pochtaniają cięto.
- Temperatura i czas trwania pieczenia zależą od jakości i konsystencji surowego ciasta.
- W przypadku pieczenia na kilku poziomach, najlepiej umieścić produktu na 2 i 4 poziomie, zwiększyć czas pieczenia o kilka minut i używać wyłącznie funkcji z wentylatorem.
- Aby sprawdzić, czy ciasto jest upieczone w środku: po zakończeniu pieczenia wbić wykałaczkę w jego najwyższy punkt. Jeżeli ciasto nie przykleja się do wykałaczki to znaczy, że jest ono upieczone.
- Jeżeli po wyjęciu, ciasto opada, podczas kolejnego pieczenia obniżyć ustawioną temperaturę o około 10 °C ewentualnie ustawiając dłuższy czas pieczenia.
- Czas pieczenia bez i profiterole zależy od ich wielkości.

- Aby rozmrozić mięso użyć rusztu na drugim poziomie i blachy na pierwszym. W ten sposób produkt nie wejdzie w kontakt z płynem wydzielanym przy rozmrażaniu.
- Owoce i chleb, jeżeli są pokrojone na kawałki, wymagają takiego samego czasu do rozmrożenia, niezależnie od ilości i całkowitego ciężaru.
- Najbardziej delikatne części można przykryć folią aluminiową.
- Dla zapewnienia prawidłowego wyrastania ciasta umieścić na dnie komory pojemnik z wodą.

3.7 Funkcje specjalne



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

1. Na wyświetlaczu zegara wcisnąć pokrętkę sterowania, aby wejść do menu głównego.

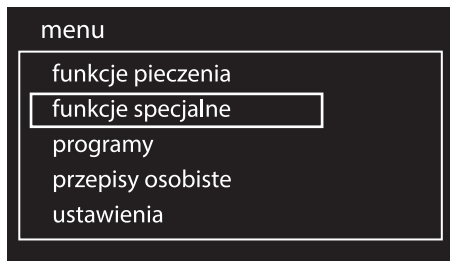
Porady dotyczące rozmrażania i wyrastania ciasta

- Umieścić na pierwszym poziomie komory pieczenia zamrożony produkt bez opakowania w pojemniku bez pokrywki.
- Nie nakładać produktów jeden na drugim.



Użytkowanie

- Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wybrania pozycji **funkcje specjalne** w menu głównym.
- Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.



Nie wszystkie funkcje są dostępne we wszystkich modelach.

Spis funkcji specjalnych



Minutnik

Ta funkcja uaktywnia dzwonek po upływie ustawionych minut.



Rozmrażanie wg wagi

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



Rozmrażanie wg czasu

Taka funkcja pozwala na rozmrożenie potraw według ustalonego czasu.



Wyrastanie ciasta

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



Podgrzewanie naczyń

Do podgrzania lub utrzymywania ciepłych talerzy.



Szabat

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



Eco-piroliza

Po ustawieniu tej funkcji urządzenie wykonuje pirolizę w 500 °C w określonym okresie czasu. Do czyszczenia lekko zabrudzonych wgłębień.



Piroliza

Po ustawieniu tej funkcji piekarnik osiąga temperaturę nawet do 500 °C, eliminując wszelki tłuszcz osadzający się na wewnętrznych ściankach.



Poniżej przedstawiono bardziej złożone funkcje specjalne.

Po informacji dotyczące funkcji **Czyszczenie parowe**, **Eco-piroliza** i **Piroliza** skonsultować „4, „Czyszczenie i konserwacja”.

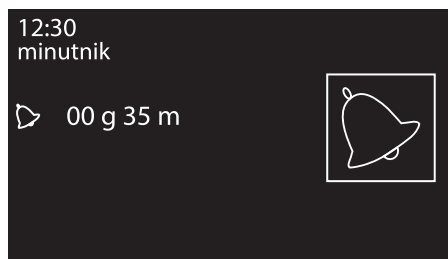


Minutnik

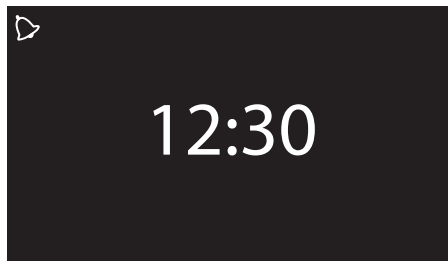
1. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wybrania funkcji **minutnik** w menu „funkcji specjalnych”.
2. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.



3. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo aby ustawić czas trwania (od 1 minuty do 4 godzin). Po kilku sekundach przycisk  przestanie migać i rozpocznie się odliczanie.



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



Aby skasować minutnik, należy ustawić wartość na zero.



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



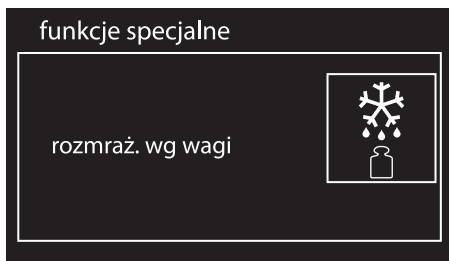
Ta funkcja nie przerywa pieczenia, uaktywnia wyłącznie sygnał dźwiękowy.



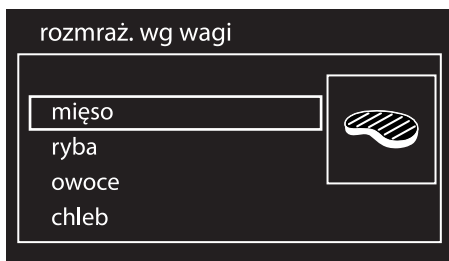
Użytkowanie

Rozmrażanie wg wagi

1. Włożyć produkt do urządzenia.
2. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wybrania funkcji **rozmraż. wg wagi** w menu „funkcji specjalnych”.
3. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.



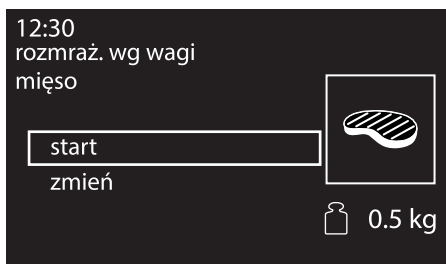
4. Przekręcić pokrętkę sterowania w celu wybrania rodzaju produktu do rozmrożenia.



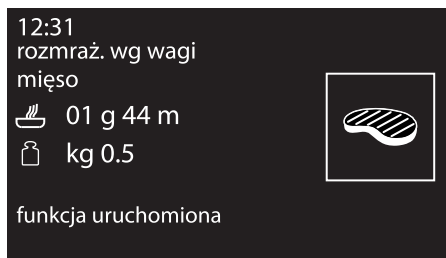
5. Przekręcić pokrętkę sterowania w celu wybrania wagi (w kilogramach) produktu do rozmrożenia.



6. Wcisnąć pokrętkę sterowania, aby potwierdzić ustawione parametry.



7. Ponownie wcisnąć pokrętkę sterowania, aby rozpocząć rozmrażanie lub wybrać zmianę w celu dodatkowego zmieniania ustawionych parametrów.





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

14:15
rozmrz. wg wagi
mięso

 00 g 00 m

 kg 0.5

funkcja zakończona



Rozmrażanie wg czasu

1. Włożyć produkt do urządzenia.
2. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wybrania funkcji **rozmrz. wg czasu** w menu „funkcji specjalnych”.
3. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.

funkcje specjalne

rozmrz. wg czasu



Ustawione wstępnie parametry:

Rodzaj	Ciężar (g)	Czas (default)
 Mięso	0,1 do 1,1 (default 0,5)	02g 00m
 Ryby	0,1 do 0.7 (default 0.3)	00g 55m
 Owoce	0,1 do 0.5 (default 0.3)	00g 35m
 Chleb	0,1 do 0.5 (default 0.3)	00g 25m

* Czas rozmrażania zależy od kształtu i wymiarów rozmrażanego produktu.

4. Przekręcić pokrętkę sterowania, aby zmienić wartość (od 1 minuty do 13 godzin).

12:30
rozmrz. wg czasu

 01 g 00 m

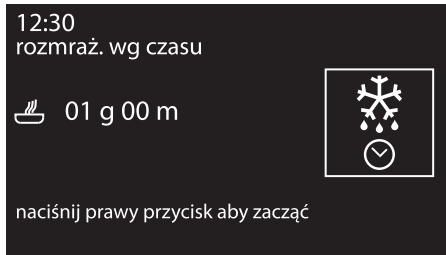
czas trwania



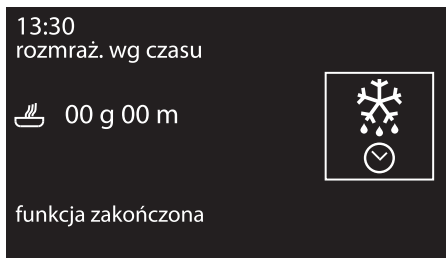


Użytkowanie

5. Wcisnąć pokrętkę sterowania, aby potwierdzić ustawione parametry.



6. Wcisnąć je ponownie, aby uaktywnić rozmrażanie.
7. Podczas trwania funkcji można dodatkowo zmienić czas trwania rozmrażania. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aby wprowadzić żądane zmiany.
8. Wcisnąć pokrętkę sterowania, aby potwierdzić nowy ustawiony czas trwania rozmrażania. W każdym wypadku, po 5 sekundach od ostatniej zmiany rozmrażanie automatycznie wznowi swoją funkcję.
9. Po zakończeniu, na wyświetlaczu pojawi się napis „funkcja zakończona” i włączy się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć wciskając pokrętkę sterowania.



Wyrastanie ciasta



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

1. Umieścić ciasto do wyrośnięcia na drugim poziomie.
2. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wybrania funkcji **wyrastanie ciasta** w menu „funkcji specjalnych”.
3. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.



4. Wcisnąć pokrętkę sterowania, aby uaktywnić funkcję.

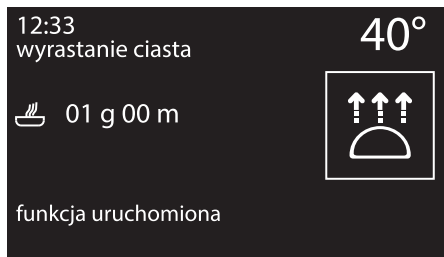




5. Urządzenie rozpocznie etap wstępnego nagrzewania...



7. Wcisnąć pokrętkę sterowania, aby wprowadzić żądane zmiany.



6. ... a następnie uaktywni wybraną funkcję.



Podczas trwania funkcji, można ustawić minutnik na maksymalnie 4 godziny (patrz „Minutnik podczas trwania jednej z funkcji”), czas trwania wyrastania ciasta (patrz „Pieczenie na czas”) lub wyrastanie opóźnione (patrz „Pieczenie zaprogramowane”).



Jeżeli nie ustawiono inaczej, wyrastanie ciasta trwa maksymalnie 13 godzin.



W funkcji wyrastania światło wewnątrz komory pieczenia jest wyłączone.

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



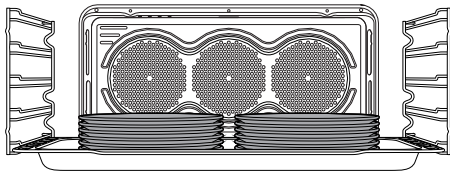
W funkcji wyrastania ciasta nie można zmienić temperatury.



Użytkowanie

Podgrzewanie naczyń

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



Nie układać zbyt dużo naczyń.
Ułożyć maksymalnie 5-6 elementów, w dwóch rzędach.

2. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wybrania funkcji **podgrzewanie naczyń** w menu „funkcji specjalnych”.
3. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.

funkcje specjalne

podgrzewanie naczyń



4. Wcisnąć pokrętkę sterowania, aby uaktywnić funkcję lub przekręcić je, aby wyregulować wstępnie ustawioną temperaturę (od 40° do 80°).

12:30
podgrzewanie naczyń

60°



naciśnij prawy przycisk aby zacząć

5. Urządzenie rozpocznie etap wstępnego nagrzewania...

12:30
podgrzewanie naczyń

60°



auto nagrzewanie



6. ... a następnie uaktywni wybraną funkcję.

12:32
podgrzewanie naczyń

60°

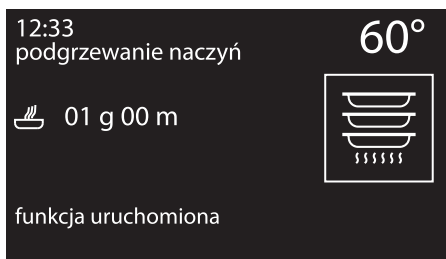


funkcja uruchomiona



Podczas trwania funkcji, można ustawić minutnik na maksymalnie 4 godziny (patrz „Minutnik podczas trwania jednej z funkcji”), czas trwania podgrzewania (patrz „Pieczenie na czas”) lub nagrzewanie opóźnione (patrz „Pieczenie zaprogramowane”).

7. Wcisnąć pokrętkę sterowania, aby wprowadzić żądane zmiany.



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



W funkcji podgrzewanie naczyń nie można zmienić temperatury.

Szabat



W takim ustawieniu urządzenie wykonuje pewne szczególne funkcje:

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



Po uaktywnieniu funkcji Szabat nie można zmienić żadnego parametru.

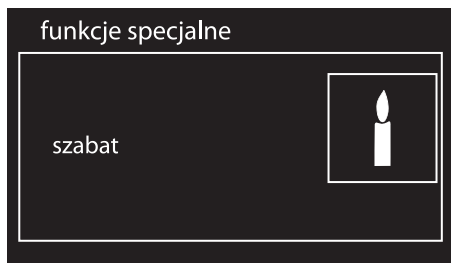
Wcisnięcie pokręteł nie daje żadnych efektów; jest aktywne wyłącznie pokrętkę sterowania umożliwiające powrót do menu głównego.

1. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wybrania funkcji **Szabat** w menu „funkcji specjalnych”.



Użytkowanie

2. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.



3. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aby zmienić temperaturę nagrzewania.



4. Wcisnąć pokrętkę sterowania, aby uaktywnić funkcję Szabat.



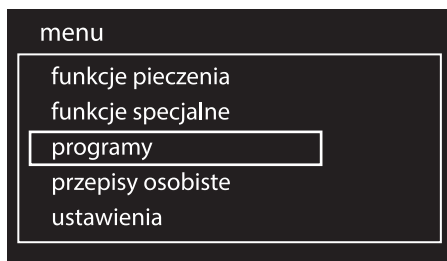
5. Po zakończeniu przytrzymać pokrętkę sterowania przez przynajmniej 5 sekund w celu powrotu do menu głównego.

3.8 Programy



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

1. Na wyświetlaczu zegara wcisnąć pokrętkę sterowania, aby wejść do menu głównego.
2. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wybrania funkcji **programy** w menu głównym.
3. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.

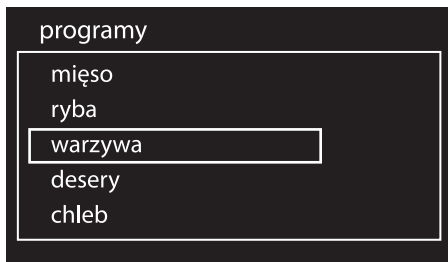


Uruchomienie programu

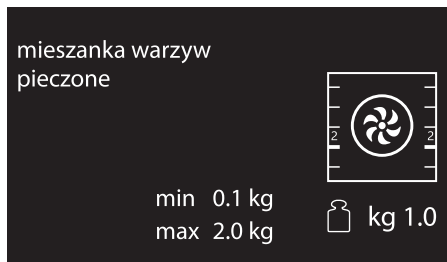
1. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wybrania rodzaju potrawy w menu „programy”.



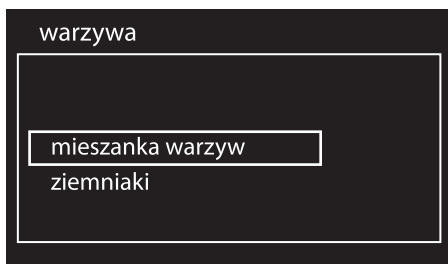
2. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.



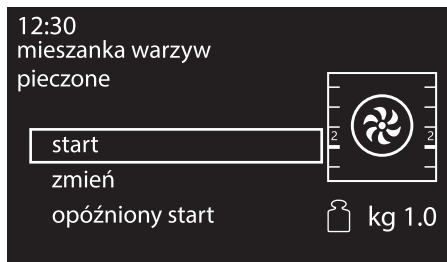
5. Przekręcić pokrętkę sterowania, aby wybrać wagę produktu.



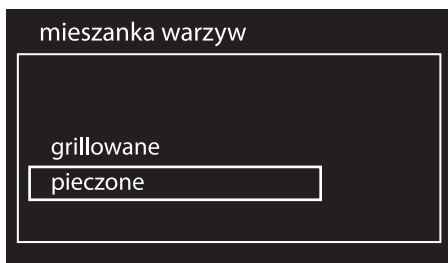
3. Wybrać rodzaj produktu do pieczenia i wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.



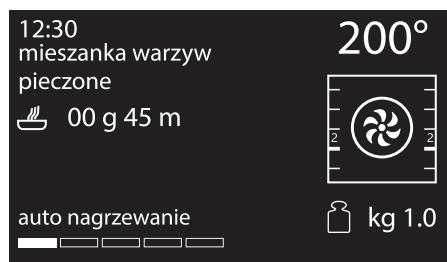
- Można uruchomić wybrany program, zmienić ustawienia na stałe lub wykonać pieczenie z opóźnionym startem.



4. Wybrać rodzaj funkcji (gdzie możliwe na podstawie wybranej potrawy) i wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.



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





Użytkowanie



Wskazany czas nie uwzględnia czasu niezbędnego na osiągnięcie temperatury.



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

7. Specjalny komunikat wskaże moment włożenia produktu i zezwolenia na rozpoczęcie pieczenia.

12:40
mieszanka warzyw
pieczone

 00 g 45 m

200°



umieść potrawę
i naciśnij prawy przycisk

 kg 1.0

8. Wcisnąć pokrętkę sterowania, aby uaktywnić funkcję.

12:41
mieszanka warzyw
pieczone

 00 g 44 m

200°



trwa proces pieczenia

 kg 1.0

Zakończenie programu

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

13:25
mieszanka warzyw
pieczone

 00 g 00 m

200°



proces pieczenia zakończony  kg 1.0

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



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



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

3. Wcisnąć pokrętkę powrotu, aby wyjść i zakończyć program.

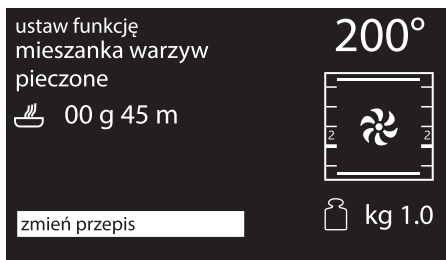


Ostateczna zmiana programu

1. W wybranym programie przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wybrania **zmień** z menu wybranej potrawy.
2. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.

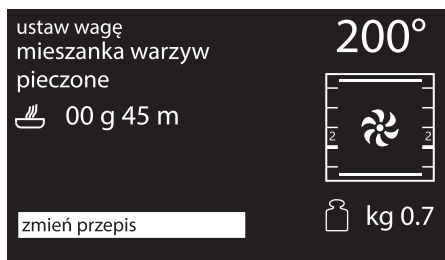


3. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wybrania **funkcji** do przypisania do programu.

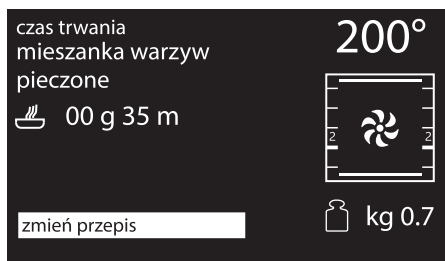


4. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.

5. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wybrania **wagi** potrawy do przypisania do programu.



6. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.
7. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wybrania **czasu** trwania pieczenia do przypisania do programu.



8. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.

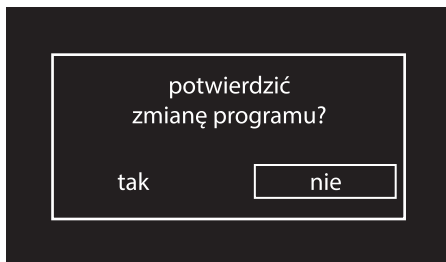


Użytkowanie

9. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wybrania **temperatury** pieczenia do przypisania do programu.

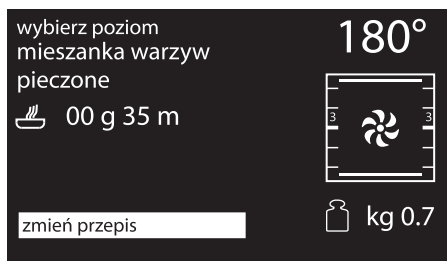


13. Po ponownym wciśnięciu pokrętki sterowania powróci się do punktu 2 zmienionej sekwencji. W celu zapisania programu należy wcisnąć pokrętkę powrotu. Pojawi się żądanie potwierdzenia wybranych zmian.



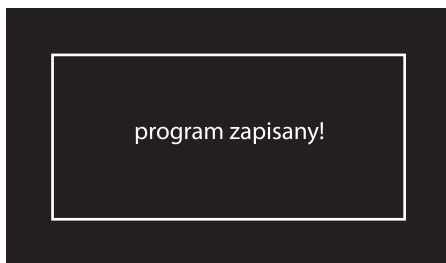
10. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.

11. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wybrania **poziomu** do przypisania do programu.



-  Jeżeli nie nastąpi potwierdzenie, program nie zostanie zmieniony.

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



12. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.



Tabele ustawionych programów

MIĘSO

Rodzaj	Obróbka	Ciężar (kg)	Poziom	Funkcja	Temp. (°C)	Czas (minut)
Rostbef	krwisty	1,3	2		200	49
	średnio wysmażony	1,3	2		200	56
	wysmażony	1,4	2		200	70
Piecz. wieprzowina	-	0,8	2		190	88
Jagnięcina	średnio wysmażona	2	2		190	105
	wysmażona	2,1	2		190	130
Cielęcina	-	1	2		190	80
Żeberka wieprzowe	-	1	4		250	10 + 6 ⁽¹⁾
Kotlety	-	1,3	4		280	14 + 4 ⁽¹⁾
Kiełbaski wieprzowe	-	1	4		280	8 + 4 ⁽¹⁾
Bekon	-	0,4	4		250	4 + 2 ⁽¹⁾
Indyk	pieczony	2,3	2		190	115
Kurczak	pieczony	1	2		200	80
Królik	pieczony	0,9	2		190	75

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



Użytkowanie

RYBY

Rodzaj	Obróbka	Ciężar (kg)	Poziom	Funkcja	Temp. (°C)	Czas (minut)
Świeża ryba	-	0,5	2		160	35
Mrożona ryba	-	0,6	2		160	50
Okoń morski	-	1	2		160	50
Żabnica	-	0,5	2		160	57
Lucjan	-	1,2	2		180	65
Turbot	-	1	2		160	40

WARZYWA

Rodzaj	Obróbka	Ciężar (kg)	Poziom	Funkcja	Temp. (°C)	Czas (minut)
Mieszanka warzyw	grillowane	0,5	4		250	15 + 8 ⁽¹⁾
	pieczone	1	2		200	33
Ziemniaki	pieczone	1	2		200	30
	frytki mrożone	0,5	2		220	18

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



SŁODYCZE

Rodzaj	Obróbka	Ciężar (kg)	Poziom	Funkcja	Temp. (°C)	Czas (minut)
Babka piaskowa	-	1,5	2		160	50
Ciastka	-	0,5	2		160	23
Muffiny	-	0,5	2		160	21
Profiterole	-	0,5	2		180	70
Bezy	-	0,4	2		130	93
Biszkopt	-	1	2		150	60
Strudel	-	0,8	2		170	45
Tarta	-	1	2		170	43
Bułka „brioszka”	-	0,9	2		180	39
Croissants	-	0,5	2		160	35

CHLEB

Rodzaj	Obróbka	Ciężar (kg)	Poziom	Funkcja	Temp. (°C)	Czas (minut)
Chleb na zakwasie	-	0,8	2		200	27
Focaccia	-	1	2		180	20



Użytkowanie

PIZZA

Rodzaj	Obróbka	Ciężar (kg)	Poziom	Funkcja	Temp. (°C)	Czas (minut)
Pizza z blachy	-	0,9	2		280	12
Pizza z kamienia	świeża	0,7	1 ⁽²⁾		280	7
	mrożona	0,2	1 ⁽²⁾ (3)		230	4

⁽²⁾ Kamień musi się znajdować na dnie komory pieczenia.

⁽³⁾ Mrożona pizza pieczona na kamieniu o różnej wadze wymaga takiego samego czasu pieczenia.

MAKARON/RYŻ

Rodzaj	Obróbka	Ciężar (kg)	Poziom	Funkcja	Temp. (°C)	Czas (minut)
Zapiekanka makaronowa	-	1,9	1		220	35
Lasagne	-	3	1		230	40
Paella	-	0,5	2		190	25
Quiche	-	1	1		200	40

CIASTA/TARTY

Rodzaj	Obróbka	Ciężar (kg)	Poziom	Funkcja	Temp. (°C)	Czas (minut)
Suflet	-	0,5	2		180	25



POWOLNE PIECZENIE

Rodzaj	Obróbka	Ciężar (kg)	Poziom	Funkcja	Temp. (°C)	Czas (minut)
Cielęcina	-	1,5	2		90	540
Wołowina	krwista	1,4	2		90	190
	wysmażona	1	2		90	480
Schab	-	1	2		90	420
Jagnięcina	-	1,5	2		90	480



Czas pieczenia podany w tabeli odnosi się do potrawy wskazanej w przepisie, jest przybliżony i zależy od indywidualnego smaku.



Tabele przedstawiają dane ustawione fabrycznie. Jeżeli, po dokonaniu zmian na stałe, chce się przywrócić program z oryginalnymi ustawieniami fabrycznymi, należy wprowadzić dane wskazane w tabelach.



Jeżeli uaktywniono tryb ECO logic (patrz 3.10, „Ustawienia”) czas osiągnięcia temperatury lub upieczenia może być inny.

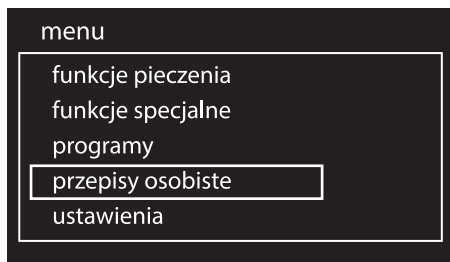


3.9 Przepisy osobiste



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

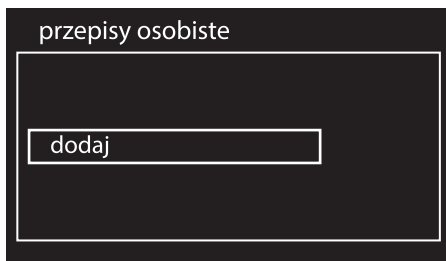
1. Na wyświetlaczu zegara wcisnąć pokrętkę sterowania, aby wejść do menu głównego.
2. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wybrania funkcji **przepisy osobiste** w menu głównym.
3. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.



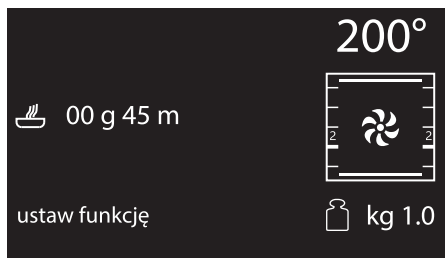
Można zapisać maksymalnie 10 przepisów osobistych.

Dodanie przepisu

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



2. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wybrania **funkcji** do przypisania do przepisu.



3. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.



4. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wybrania **wagi** potrawy do przypisania do przepisu.



5. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.

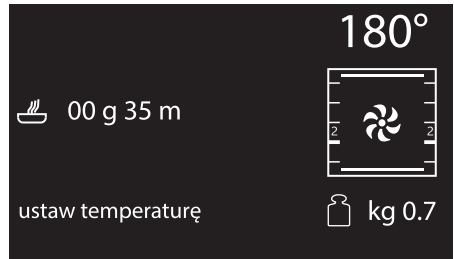


Można ustawić lub zmienić wagę do wartości 5 kg, ale użytkownik musi ocenić, czy potrawa zmieści się w komorze pieczenia.

6. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wybrania **czasu trwania** pieczenia do przypisania do przepisu.



7. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.
8. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wybrania **temperatury** pieczenia do przypisania do przepisu.



9. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.
10. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wybrania **poziomu** do przypisania do przepisu.



PL

11. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.



Użytkowanie

12. Po ponownym wciśnięciu pokrętki sterowania powróci się do punktu 2 zmienionej sekwencji. W celu zapisania przepisu należy wcisnąć pokrętkę powrotu. Nastąpi żądanie wprowadzenia nazwy stworzonego przepisu.

wprowadź nazwę

próba

←		a	b	c	d	e	f	g	h
i	j	k	l	m	n	o	p	q	r
s	t	u	v	w	x	y	z		0
1	2	3	4	5	6	7	8	9	-

naciśnij lewy przycisk aby zapisać

13. wpisać nazwę przepisu. Przekręcać pokrętkę sterowania, aż do wybrania znaku który chce się wprowadzić. Po każdym wciśnięciu pokrętki sterowania zostanie wprowadzony jeden znak nazwy. Znak  kasuje poprzednią literę.

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

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

14. Po wprowadzeniu nazwy przepisu osobistego wcisnąć pokrętkę powrotu, aby potwierdzić lub nie zaprogramowanie. Wybrać **TAK**, w celu zapisania przepisu.

zapisać przepis?

tak

 Wybrać „NIE”, aby odrzucić dokonane zmiany.

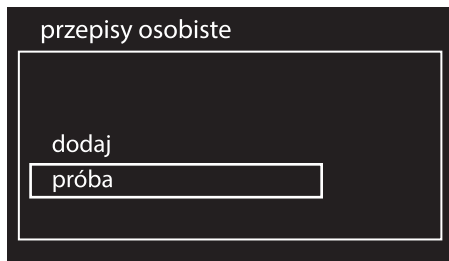
15. W przypadku potwierdzenia na wyświetlaczu pojawi się potwierdzenie o zmianie.

przepis zapisany!

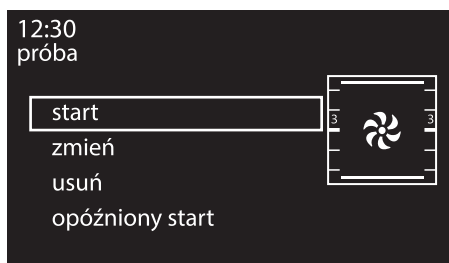


Aktywacja przepisu osobistego

1. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wybrania **przepisu osobistego**, zapisanego wcześniej w menu „przepisy osobiste” (na przykładzie zapisano przepis **próba**).



2. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.
3. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wybrania **start**.



4. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.

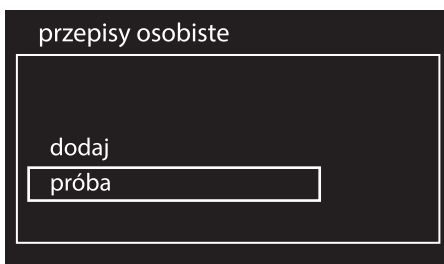
Rozpocznie się pieczenie według ustawionych w przepisie parametrów.



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

Zmiana przepisu osobistego

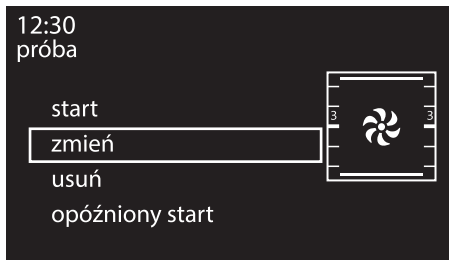
1. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wybrania **przepisu osobistego**, zapisanego wcześniej w menu „przepisy osobiste” (na przykładzie zapisano przepis **próba**).





Użytkowanie

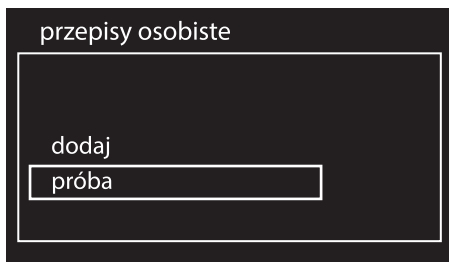
2. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.
3. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aby wybrać hasło **zmień**.



4. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.
5. Powtórzyć te same czynności poczynając od punktu 2 rozdziału „Dodanie przepisu”.

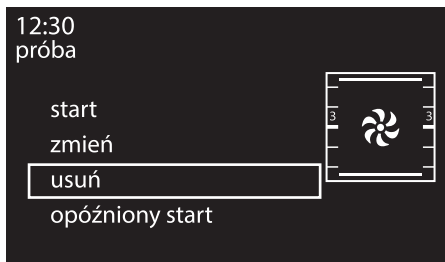
Usuwanie przepisu osobistego

1. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wybrania **przepisu osobistego**, zapisanego wcześniej w menu „przepisy osobiste” (na przykładzie zapisano przepis **próba**).

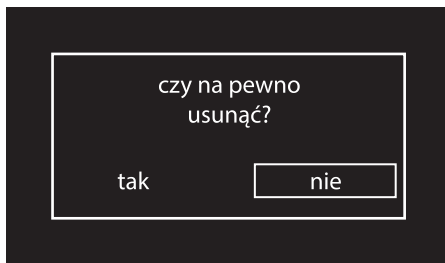


2. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.

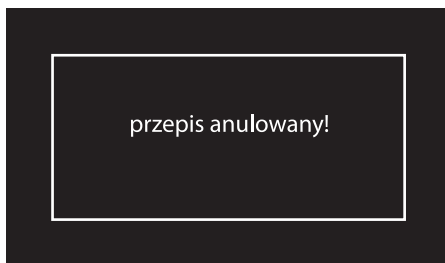
3. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aby wybrać hasło **usuń**.



4. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.
5. Potwierdzić usunięcie. Wybrać TAK, w celu ostatecznego wykasowania przepisu.



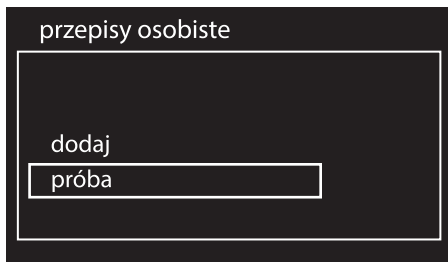
6. W przypadku potwierdzenia kasowania, na wyświetlaczu pojawi się komunikat potwierdzenia.



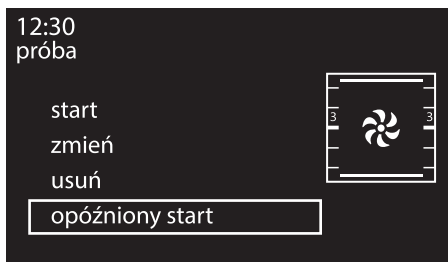


Opóźniony start

1. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wybrania **przepisu osobistego**, zapisanego wcześniej w menu „przepisy osobiste” (na przykładzie zapisano przepis **próba**).

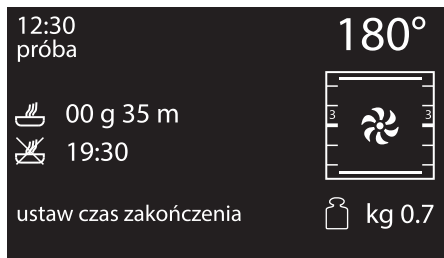


2. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.
3. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aby wybrać hasło **opóźniony start**.



4. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.

5. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wybrania godziny zakończenia pieczenia. Miga symbol



6. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.



- Po kilku sekundach symbol przestanie migać. Urządzenie ustawi się w stanie oczekiwania godziny rozpoczęcia pieczenia.

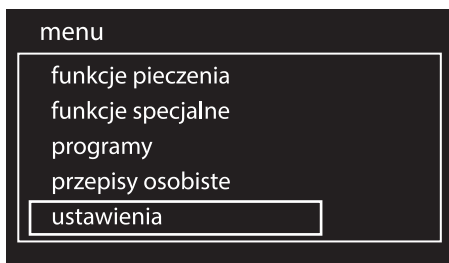


3.10 Ustawienia



W tym menu można dokonać ustawień urządzenia.

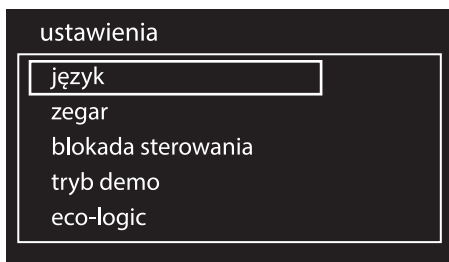
1. Na wyświetlaczu zegara wcisnąć pokrętkę sterowania, aby wejść do menu głównego.
2. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wybrania funkcji **ustawienia** w menu głównym.
3. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.



Język

Pozwala na wybranie jednego z dostępnych języków.

1. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wybrania funkcji **język** w menu „ustawienia”.



2. Wcisnąć pokrętkę sterowania w celu potwierdzenia.

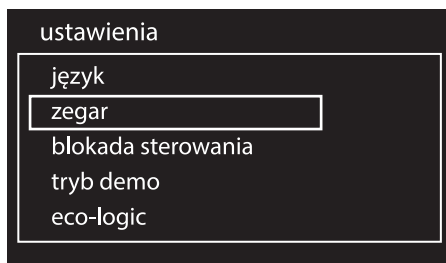
3. Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aby wybrać żądany język.



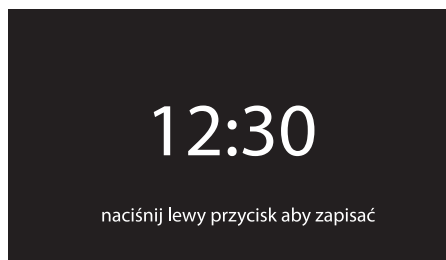
4. Wcisnąć pokrętkę sterowania, aby potwierdzić wybrany język.

Zegar

Pozwala na zmianę wyświetlanej godziny.



1. Aby ustawić godzinę, przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo.
2. Wcisnąć pokrętkę sterowania, aby przejść do zmiany minut.
3. Aby ustawić minuty, przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo.

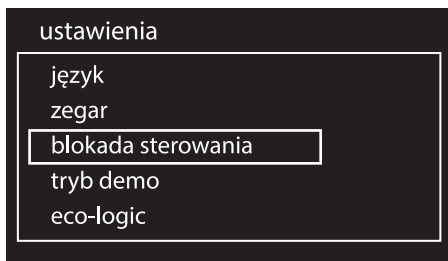




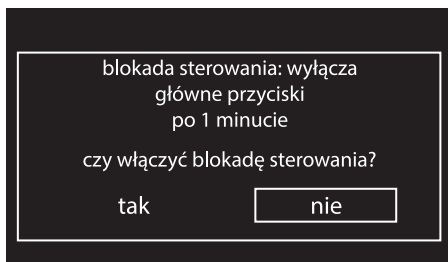
4. Wcisnąć pokrętkę powrotu w celu potwierdzenia.

Blokada sterowania

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



- Aby potwierdzić uaktywnienie blokady sterowania wybrać **TAK**.



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

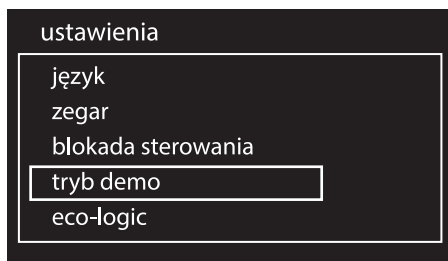
- Aby podczas pieczenia chwilowo wyłączyć blokadę przytrzymać wciśnięte przez 3 sekundy pokrętkę powrotu. Po upływie jednej minuty od ostatniej interwencji, blokada ponownie się uaktywnia.



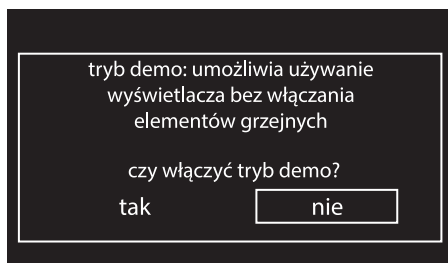
W przypadku dotknięcia lub zmiany pozycji pokręteł sterowania i wstecznego, na wyświetlaczu pojawia się ostrzeżenie trwające dwie sekundy.

Tryb demo (tylko w sklepie)

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



- Aby potwierdzić uaktywnienie trybu demo wybrać **TAK**.



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



Użytkowanie



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

Eco-Logic (tylko w niektórych modelach)

Taki tryb pozwala urządzeniu na ograniczenie mocy. Wskazany w przypadku jednoczesnego stosowania kilku urządzeń.

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

ustawienia

język
zegar
blokada sterowania
tryb demo
eco-logic

- Aby potwierdzić uaktywnienie trybu eco-logic wybrać TAK.

eco-logic: umożliwia redukcję
poboru mocy
piekarnika

czy włączyć eco-logic?

tak

nie



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

Dźwięk

Przy każdym wciśnięciu pokrętki urządzenie emituje jeden dźwięk. Za pomocą tej funkcji można go dezaktywować.

ustawienia

zegar
blokada sterowania
tryb demo
eco-logic
dźwięk

- Aby dezaktywować dźwięk przypisany danemu poleceniu pokrętki wybrać NIE.

dźwięki: aktywuje dźwięki
po dotknięciu
przycisków na wyświetlaczu

czy włączyć dźwięk?

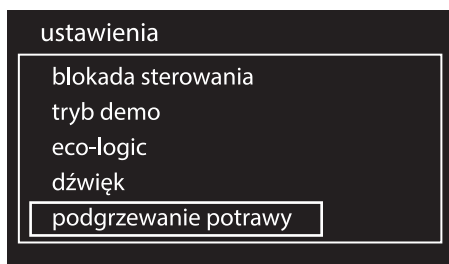
tak

nie

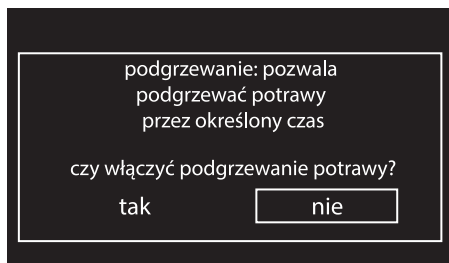


Podgrzewanie potrawy

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

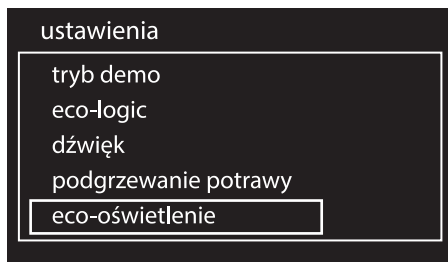


- Aby potwierdzić uaktywnienie utrzymywania ciepła wybrać TAK.

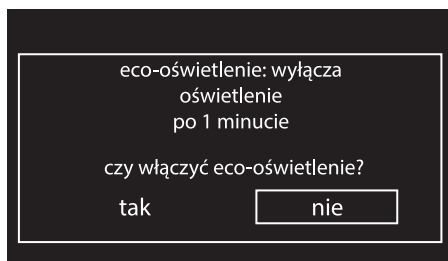


Eco-oświetlenie

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



- Aby potwierdzić uaktywnienie trybu Eco-Oświetlenie wybrać TAK.



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



Użytkowanie



Jeżeli funkcja Eco-Oświetlenie jest ustawiona na WYł, urządzenie w stand-by przedstawia na wyświetlaczu bieżącą godzinę z niskim poziomem jasności.



Ustawienie funkcji Eco-Oświetlenie na WYł wiąże się z większym zużyciem energii urządzenia w trybie stand-by.



Można zawsze ręcznie włączyć/wyłączyć przekręcając pokrętkę powrotu w prawo na obydwa ustawienia.



Tryb Eco-Oświetlenie aktywuje również wyłączenie wyświetlacza po 2 minutach od ostatniego użycia.

- Aby potwierdzić uaktywnienie zegara cyfrowego wybrać TAK.

zegar cyfrowy: umożliwia
wyświetlenie zegara cyfrowego nawet
kiedy urządzenie jest w trybie standby

włączyć zegar cyfrowy?

tak

nie

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

12:30

Zegar cyfrowy

Umożliwia wyświetlenie godziny w formacie cyfrowym.

ustawienia

eco-logic

dźwięk

podgrzewanie potrawy

eco-oświetlenie

zegar cyfrowy



4 Czyszczenie i konserwacja

4.1 Ostrzeżenia



Niedozwolone użycie
**Ryzyko uszkodzenia
powierzchni**

- Nie stosować pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na częściach stalowych lub wykończonych powłoką metalową (np. anodowane, niklowane, chromowane).
- Nie stosować ściernych lub agresywnych detergentów (np. produktów z granulami, odplamiaczy i metalowych gąbek) na częściach szklanych.
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych lub ostrych metalowych skrobaków.



Używać produktów do czyszczenia sprzedawanych przez producenta.

4.2 Czyszczenie płyty witroceramicznej

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

Ewentualne jasne ślady pozostawione przez garnki o aluminiowym dnie można usunąć nasączoną octem szmatką.

Jeżeli po zakończeniu gotowania na powierzchni pozostaną przypalone plamy, należy je usunąć, umyć wodą i wytrzeć czystą szmatką.

Ziarnka piasku, które wyspały się na płytę przy czyszczeniu szmatką lub ziemniaków mogą ją porysować podczas przesuwania garnków.

Należy je natychmiast usunąć z powierzchni.

Zmiany chromatyczne nie wpływają na skuteczność i stabilność szkła. Nie dotyczy to zmiany materiału płyty kuchennej, ale chodzi tu o zwyczajnie nieusunięte pozostałości, które uległy przypaleniu.

Mogą się pojawić **błyszczące strefy** spowodowane tarcieniem dna garnków, zwłaszcza aluminiowych oraz stosowaniem nieodpowiednich detergentów. Trudno je usunąć za pomocą zwyczajnych produktów czyszczących. Może się okazać konieczne kilkakrotne powtórzenie czyszczenia. Zastosowanie ściernych detergentów lub tarcie dnem garnków może z czasem zetrzeć dekorację płyty i przyczynić się do powstania plam.



Czyszczenie i konserwacja

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.

Cotygodniowe czyszczenie

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

Plamy z żywności lub resztki

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

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

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

4.3 Czyszczenie 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 zdjąć:

- drzwiczek;
- ramek na ruszty/blachy;
- ewentualnych wyjmowanych przewodnic.



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

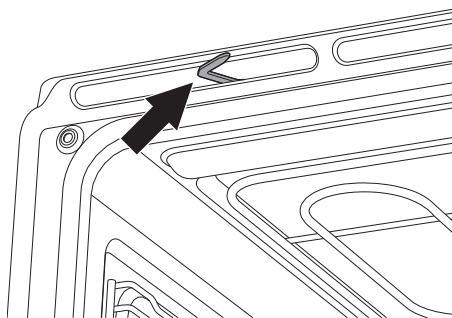
Ręczna dezaktywacja dźwigni blokującej drzwiczki



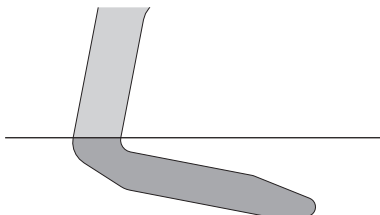
Niedozwolone użycie
Niebezpieczeństwo poparzeń

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

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

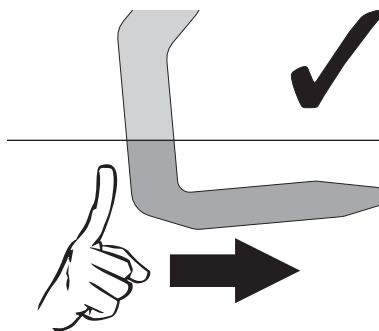


Podczas zwyczajnego czyszczenia można przez przypadek uaktywnić dźwignię blokującą drzwiczki.



dźwignia blokująca drzwiczki jest aktywna
(widok z góry)

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

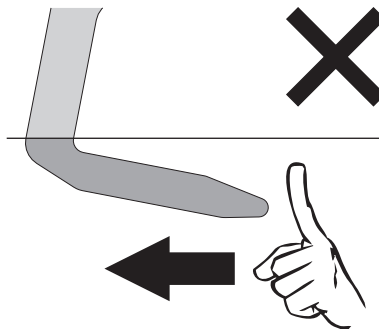


(widok z góry)

2. Delikatnie puścić dźwignię blokującą drzwiczki.

Sprężyna mechanizmu powoduje przywrócenie dźwigni blokującej drzwiczki na pozycję dezaktywacji.

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



(widok z góry)



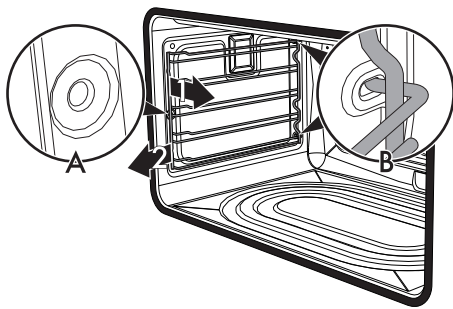
Czyszczenie i konserwacja

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 odzepić go 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.

4.4 Piroliza



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



Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia powierzchni

- Usunąć z wnętrza komory resztki jedzenia lub pozostałości pochodzące z poprzedniego pieczenia.
- Wyłączyć palniki lub płyty elektryczne płyty kuchennej ewentualnie zamontowanej nad piekarnikiem.

Czynności wstępne

Przed włączeniem pirolizy:

- Wyczyścić wewnętrzną szybę według zwyczajnej procedury czyszczenia.
- 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.

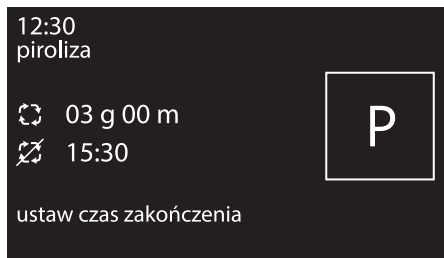
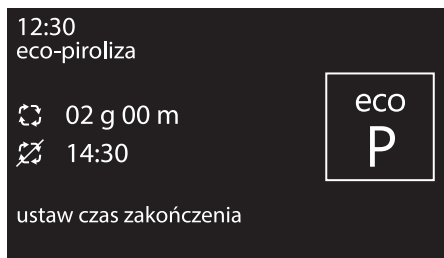
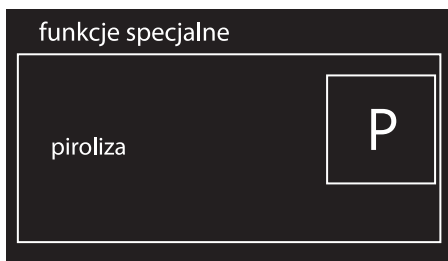
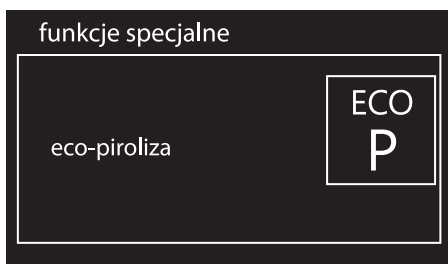


- Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza komory urządzenia.
- Wyjąć ramki na ruszty/blachy.
- Zdjąć górną osłonę (gdzie obecna).
- Zamknąć drzwiczki.

- Przekręcić pokrętkę sterowania, aby ustawić czas trwania cyklu czyszczenia od minimalnie 2 godzin do maksymalnie 3 (z wyjątkiem funkcji **ECO P**, której czas trwania wynosi 2 minut).

Ustawienie pirolizy

- Przekręcić pokrętkę sterowania w prawo lub w lewo, aż do wybrania funkcji **eco-piroliza** lub **piroliza** w menu „funkcje specjalne”. Następnie wcisnąć w celu potwierdzenia.





Czyszczenie i konserwacja

3. Wcisnąć pokrętkę sterowania. Symbol  włączy się na stałe. Na wyświetlaczu pojawi się ostrzeżenie powiadamiające o konieczności wyjęcia wszystkich elementów z komory pieczenia.

12:30
eco-piroliza

 02 g 00 m

eco
P

usunąć akcesoria z komory urządzenia
naciśnij prawy przycisk aby zacząć

12:30
piroliza

 03 g 00 m

P

usunąć akcesoria z komory urządzenia
naciśnij prawy przycisk aby zacząć

4. Wcisnąć pokrętkę sterowania, aby uruchomić pirolizę.



Zalecany czas trwania pirolizy:

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

Piroliza

1. Na wyświetlaczu pojawi się napis „trwa proces pirolizy” i pozostały czas, który wskazuje, że urządzenie wykonuje cykl automatycznego czyszczenia. Po 2 minutach od rozpoczęcia cyklu pirolizy drzwiczki zostają zablokowane urządzeniem uniemożliwiającym ich otwarcie (na wyświetlaczu pojawia się symbol ).

12:45
eco-piroliza

 01 g 45 m



trwa proces pirolizy

12:45
piroliza

 02 g 45 m



trwa proces pirolizy



Po włączeniu blokady drzwiczek nie można wybrać żadnej funkcji.



- Po zakończeniu pirolizy, drzwiczki pozostają zablokowane, aż do momentu, gdy temperatura wewnątrz komory nie powróci do poziomu bezpieczeństwa.

14:30
eco-piroliza

00 g 00 m



koniec procesu pirolizy
trwa chłodzenie

15:30
piroliza

00 g 00 m



koniec procesu pirolizy
trwa chłodzenie

- Na wyświetlaczu pojawi się ostrzeżenie, że trwa procedura chłodzenia komory pieczenia.

- Poczekać na ostudzenie urządzenia i zebrać resztki za pomocą wilgotnej szmatki z mikrofibry.

i

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.

i

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 komory urządzenia, przez pewien okres czasu trwa wentylacja.



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



Ustawienie zaprogramowanego cyklu pirolizy

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

1. Po wybraniu czasu trwania pirolizy wcisnąć pokrętkę sterowania. Na wyświetlaczu pojawi się bieżąca godzina i symbol
2. Przekręcić pokrętkę sterowania, aby ustawić godzinę w której ma się zakończyć cykl pirolizy.
3. Po kilku sekundach symbole  i  staną się stałe i urządzenie ustawi się w trybie oczekiwania na ustaloną godzinę rozpoczęcia cyklu czyszczenia.



Po włączeniu blokady drzwiczek nie można wybrać żadnej funkcji. Mimo wszystko, można wyłączyć urządzenie za pomocą odpowiednich poleceń.

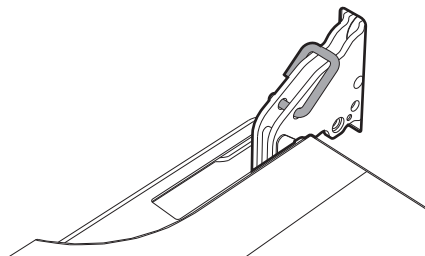
4.5 Czyszczenie drzwiczek

Demontaż drzwiczek

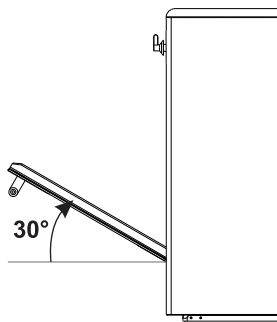
Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie drzwiczek i położenie ich na ściereczce.

Aby zdjąć drzwiczki należy:

1. Otworzyć zupełnie drzwiczki i włożyć dwa haczyki blokujące w otwory zawiasów wskazane na rysunku.

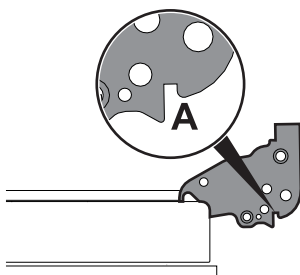


2. Ująć drzwiczki z dwóch stron obydwoma rękami, podnieść je ku górze pod kątem około 30° i wyjąć.





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



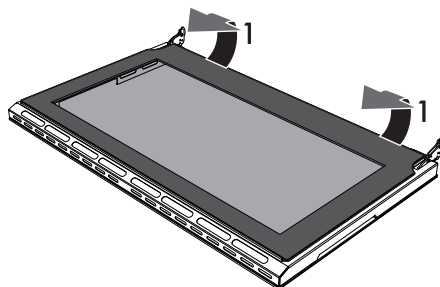
Czyszczenie szklanych drzwiczek

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

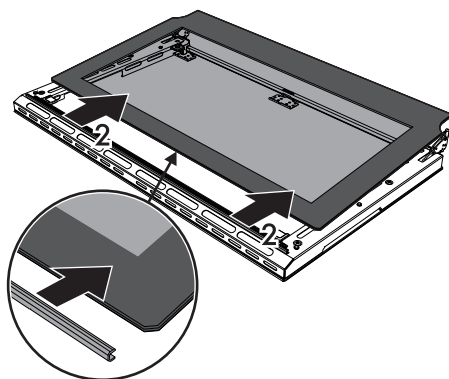
Demontaż szybek wewnętrznych

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

1. Otworzyć drzwiczki.
2. Umieścić haczyki blokujące w otworach zawiasów, aby uniemożliwić przypadkowe zamknięcie drzwiczek.
3. Delikatnie pociągnąć wewnętrzną szybę w tylnej części do góry, zgodnie z kierunkiem wskazanym przez strzałki **(1)**.



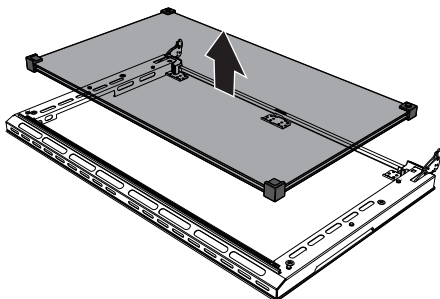
4. Zdjąć wewnętrzną szybę z przedniej listwy **(2)**, aby wyjąć ją z drzwiczek.



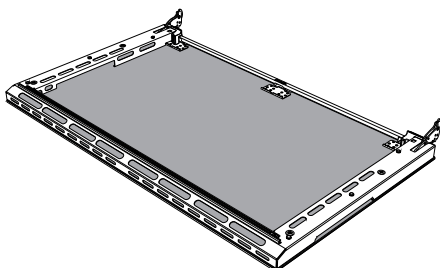


Czyszczenie i konserwacja

5. Wyjąć środkowe szybki podnosząc je do góry.



6. Wyczyścić szybkę zewnętrzną i tę wyjętą 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.

4.6 Konserwacja nadzwyczajna

Wymienić żarówkę oświetlenia wewnętrznego



Części pod napięciem
Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

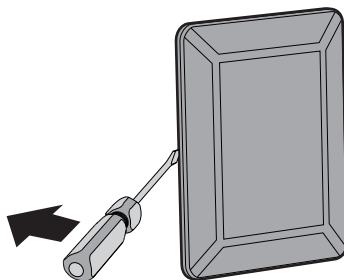


Komora urządzenia jest wyposażona w żarówkę 40W.

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

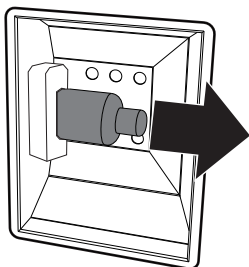


Uważać, aby nie zarysować emalii na ścianie komory pieczenia.





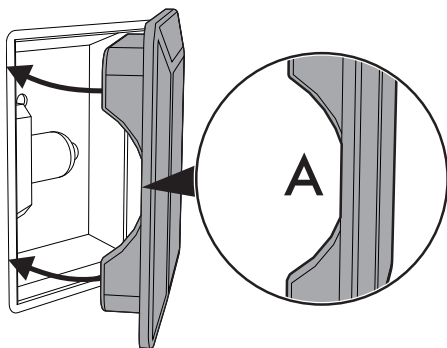
4. Wyjąć żarówkę.



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

5. Włożyć nową żarówkę.

6. Zamontować pokrywkę. Pozostawić wewnętrzny profil szyby (A) skierowany do drzwiczek.



7. Nacisnąć osłonę, aby przylegała do oprawki.

Co robić, jeżeli...

Urządzenie nie funkcjonuje:

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

Palnik gazowy nie włącza się:

- Spadek mocy lub wilgoć na świecach: włączyć palnik gazowy zapalniczką lub zapalnikami.

Piekarnik nie nagrzewa:

- Uszkodzony bezpiecznik: sprawdzić i, jeżeli konieczne wymienić wylłącznik.
- Nie zostało ustawione pokrętko funkcji: ustawić pokrętko funkcji.
- Sprawdzić, czy nie ustawiono trybu „demo” (szczegóły w paragrafie „Programy”).

Wszystkie potrawy przygotowane w komorze piekarnika szybko się przypalają:

- Uszkodzony termostat: skontaktować się z Autoryzowanym Centrum Serwisowym

Gdy piekarnik jest gorący szybka drzwiczek zachodzi parą:

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



Czyszczenie i konserwacja

Wyświetlacz jest całkowicie wyłączony:

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

Elementy sterownicze nie odpowiadają:

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

Czas pieczenia jest dłuższy niż wskazano w tabeli:

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

Na wyświetlaczu pojawia się napis „ERR4” - Błąd4:

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

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

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

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

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



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



W przypadku pojawienia się innych komunikatów Błądx: zapisać komunikat, ustawić funkcję i temperaturę i skontaktować się z najbliższym serwisem technicznym.



5 Montaż

5.1 Ustawienie



Ciężkie urządzenie
Niebezpieczeństwo zranienia
przez zgniecenie

- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.



Naciśnięcie na drzwiczki
Ryzyko uszkodzenia urządzenia

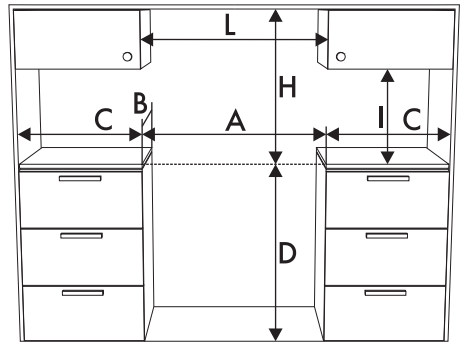
- Nie używać otwartych drzwiczek jako dźwigni do ustawienia urządzenia w meblu.
- Nie wywierać zbyt dużego nacisku na otwarte drzwiczki.
- Nie stosować klamki do podnoszenia lub przenoszenia urządzenia.



Wydzielanie ciepła podczas
działania urządzenia
Ryzyko pożaru

- Okleiny, spoiwa lub powłoki z tworzyw sztucznych na meblach przylegających do urządzenia powinny być odporne na wysoką temperaturę (nie niższa niż 90°C).

Wymiary gabarytowe



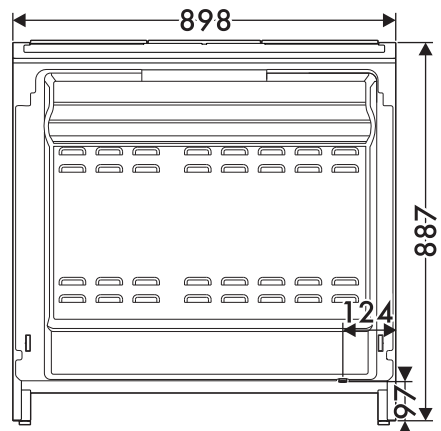
A	900 mm
B	600 mm
C¹	450 mm
D	900 mm
H	750 mm
I	450 mm
L²	900 mm

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

² Minimalna szerokość szafki (=A).

Wymiary urządzenia (mm)

Pozycja przyłączy gazowych i elektrycznych.



PL



5.2 Ustawienie



Ciężkie urządzenie Niebezpieczeństwo zranienia przez zgniecenie

- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.



Naciśnięcie na drzwiczki Ryzyko uszkodzenia urządzenia

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



Wydzielanie ciepła podczas działania urządzenia Ryzyko pożaru

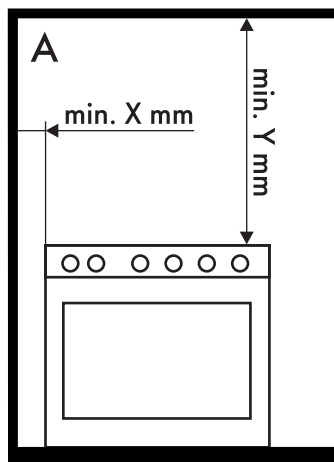
- Okleiny, spoiwa lub powłoki z tworzyw sztucznych na meblach przylegających do urządzenia powinny być odporne na wysoką temperaturę (nie niższa niż 90 °C).

Informacje ogólne

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

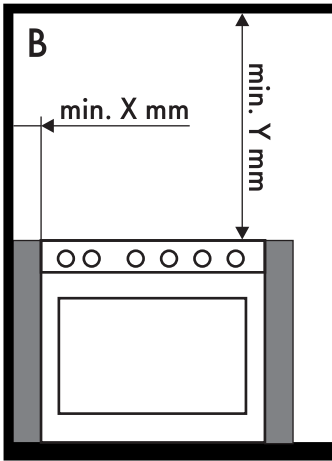
Półki umieszczone nad blatem roboczym urządzenia muszą się znajdować w minimalnej odległości **Y** mm. Jeżeli nad płytą kuchenną zostanie zainstalowany okap wyciągowy, skonsultować jego instrukcję i zachować odpowiednią odległość.

X	150 mm
Y	750 mm

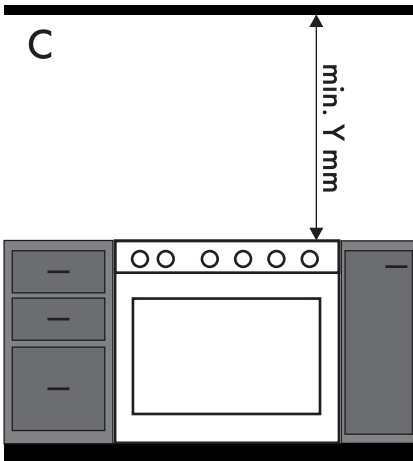


A - Klasa 1

(Urządzenie niezabudowane)



B - Klasa 2 podklasa 1
(Urządzenie zabudowane)



C - Klasa 2 podklasa 1
(Urządzenie zabudowane)

Ustawienie i wypoziomowanie

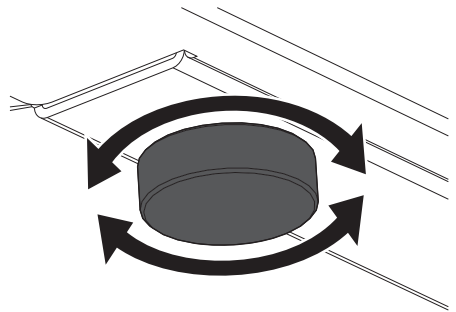


Ciężkie urządzenie
Ryzyko uszkodzenia urządzenia

- Najpierw włożyć nóżki przednie, a następnie tylne.

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

- Po podłączeniu gazowym i elektrycznym, dokręcić lub odkręcić cztery nóżki, aż do ustabilizowania urządzenia na posadzce.



Urządzenie musi zainstalować wykwalifikowany technik, zgodnie z obowiązującymi przepisami.



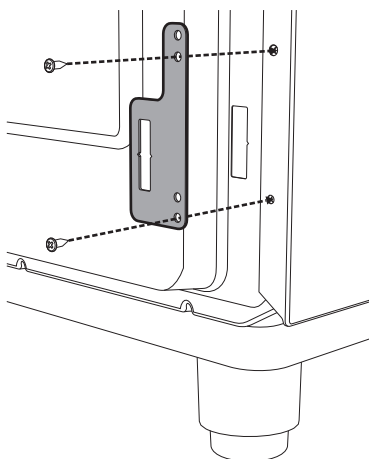
Montaż

Montaż na ścianie

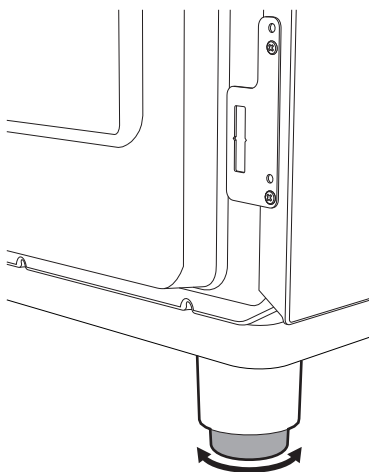


Aby uniknąć przewrócenia, należy zamontować elementy stabilizujące.

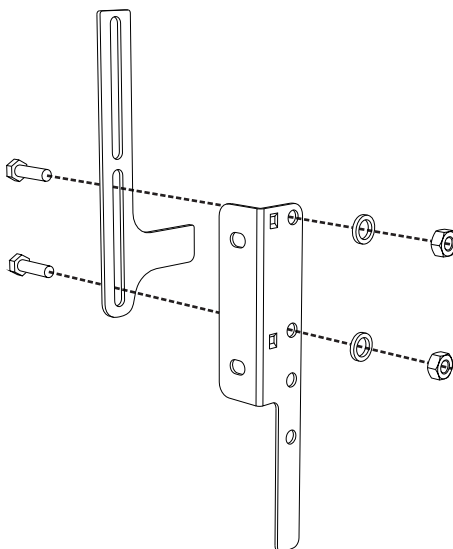
1. Dokręcić płytkę mocującą z tyłu urządzenia do ściany.



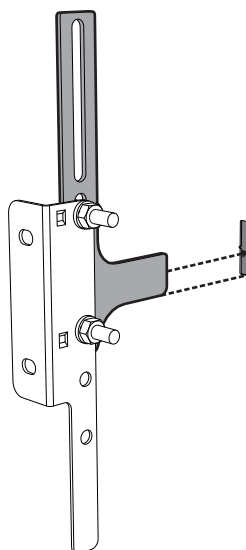
2. Wyregulować wysokość 4 nóżek.



3. Zmontować listwę mocującą.

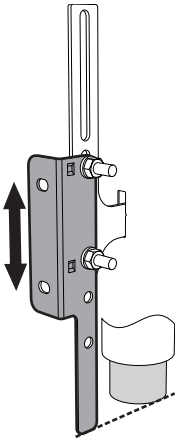


4. Wyrównać podstawę haka listwy mocującej z podstawą nacięcia na płycie mocującej do ściany.

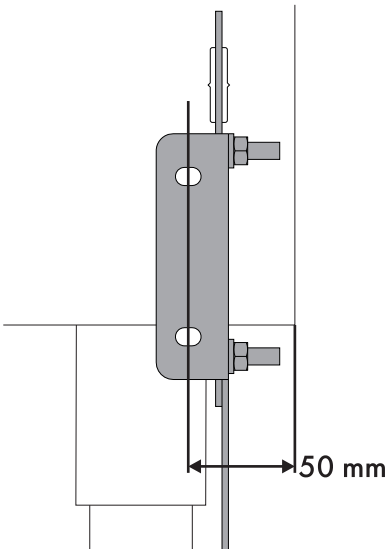




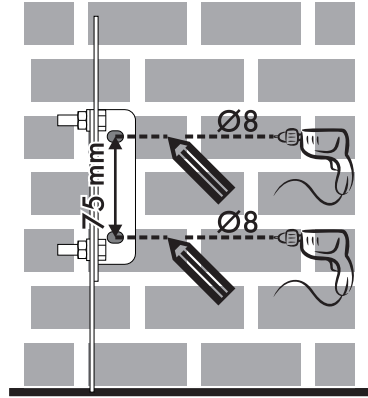
5. Wyrównać podstawę listwy mocującej aż do ziemi i dokręcić śruby w celu zablokowania wymiarów.



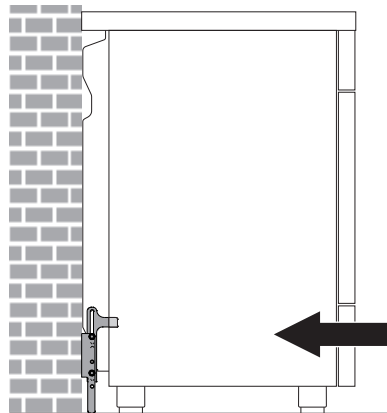
6. Uwzględnić odległość 50 mm od boku urządzenia do otworów w listwie.



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



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





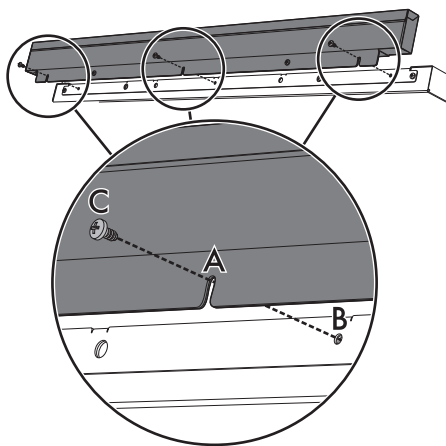
Montaż panelu



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

Panel należy zawsze prawidłowo umieścić i przymocować do urządzenia.

1. Ustawić panel na płycie.
2. Otwory znajdujące się w panelu (**A**) muszą się zgadzać z otworami na tylnej krawędzi płyty (**B**).



3. Przy pomocy śrubokrętu przymocować panel do płyty używając śrub (**C**) znajdujących się w wyposażeniu.

5.3 Podłączenie elektryczne



Napięcie elektryczne Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Podłączenie elektryczne powinno być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.
- Zastosować środki ochrony indywidualnej.
- Należy obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Nigdy nie ciągnąć za przewód, aby wyjąć wtyczkę.
- Używać przewodów odpornych na temperaturę co najmniej 90 °C.
- Moment dokręcenia śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,5 -2 Nm.

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.

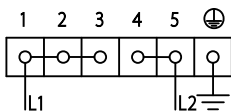
Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

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



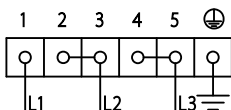
Urządzenie może funkcjonować:

- 220-240 V 2~



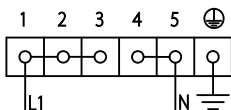
Kabel **trójżyłowy 3 x 10 mm²**.

- 220-240 V 3~



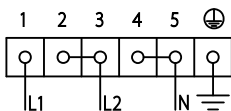
Kabel **czterojżyłowy 4 x 6 mm²**.

- 220-240 V 1N~



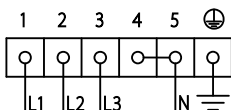
Kabel **trójżyłowy 3 x 10 mm²**.

- 380-415 V 2N~



Kabel **czterojżyłowy 4 x 6 mm²**.

- 380-415 V 3N~



Kabel **pięciożyłowy 5 x 2,5 mm²**.

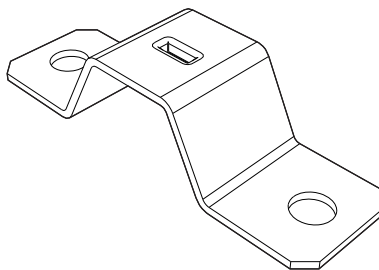


Wskazane wartości dotyczą wewnętrznego przekroju kabla.



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

Zacisk zastępczy



W przypadku podłączenia dwufazowego lub trójfazowego, w celu prawidłowego przymocowania kabla, należy wymienić zainstalowany zacisk na ten znajdujący się w wyposażeniu.

Podłączenie stałe

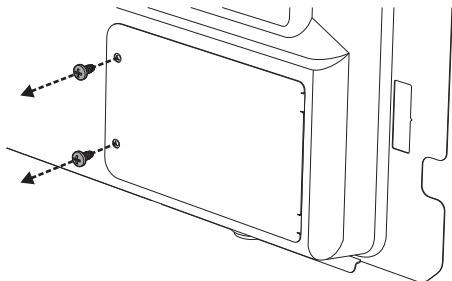
Na linii zasilania urządzenia należy przygotować wielobiegunowy rozłącznik, o odległości pomiędzy stykami zapewniającej całkowite rozłączenie w warunkach kategorii przepięciowej III, zgodnie z wymogami instalacyjnymi.



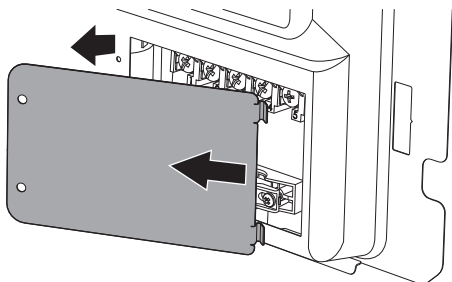
Dostęp do listwy zaciskowej

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

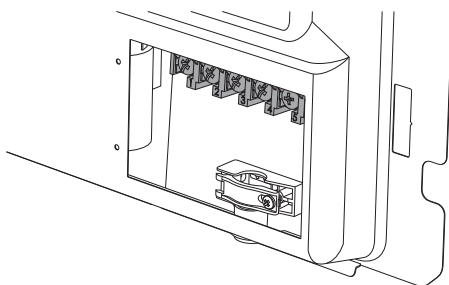
1. Wyjąć śruby mocujące drzwiczki do tylnej osłony.



2. Lekko obrócić drzwiczki i wyjąć je z gniazda.

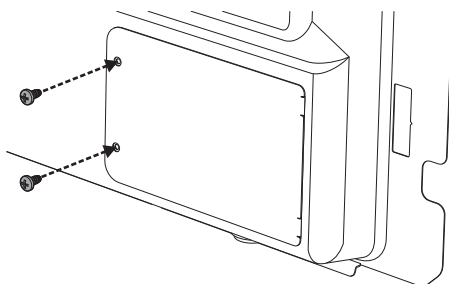


3. Zainstalować kabel zasilający.



Przed zainstalowaniem kabla zasilającego zaleca się poluzowanie śruby dławika kablowego.

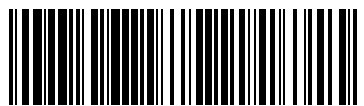
4. Po zakończeniu czynności, umieścić tylną osłonę na miejscu i przymocować ją wyjętymi wcześniej śrubami.





5.4 Instrukcje dla montażysty

- Po zamontowaniu wtyczka musi być dostępna. Nie zginać i nie przyciskać kabla podłączeniowego do sieci elektrycznej.
- Urządzenie musi być zamontowane zgodnie ze schematami montażowymi.
- Jeżeli po wykonaniu wszystkich prób, urządzenie funkcjonuje nieprawidłowo skontaktować się z najbliższym Autoryzowanym Centrum Serwisowym.
- Po prawidłowym zamontowaniu urządzenia, należy przeszkolić użytkownika na temat prawidłowego sposobu funkcjonowania.



91477A476/A