

OSTRZEŻENIA	253	Zalety pieczenia z parą	262
Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	253	UŻYTKOWANIE	263
Przeznaczenie urządzenia	257	Czynności wstępne	263
Instrukcja obsługi	258	Użytkowanie akcesoriów	263
Odpowiedzialność producenta	258	Użytkowanie piekarnika	263
Tabliczka znamionowa	258	Cyfrowy programator	264
Utylizacja	258	Pieczenie ze wspomaganiami parą	267
Wskazówki dla europejskich organów kontrolnych	258	Porady dotyczące przygotowywania potraw	269
Dane techniczne efektywności energetycznej	258	Przykładowa tabela pieczenia	270
Oszczędność energii	259	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	272
Źródła światła	259	Czyszczenie urządzenia	272
Jak czytać instrukcje obsługi	259	Czyszczenie drzwiczek	273
OPIS	260	Czyszczenie komory urządzenia	275
Opis ogólny	260	Czyszczenie obwodu hydraulicznego	275
Panel sterowania	261	Konserwacja nadzwyczajna	278
Pozostałe części	261	MONTAŻ	279
Akcesoria	262	Podłączanie do instalacji elektrycznej	279
		Ustawianie	279

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

OSTRZEŻENIA

Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Obrażenia osób

- **UWAGA:** urządzenie i jego dostępne elementy stają się bardzo gorące podczas użytkowania: małe dzieci powinny przebywać z dala od nich.
- **UWAGA:** urządzenie i jego dostępne elementy stają się bardzo gorące podczas użytkowania: nie dotykać elementów grzejnych podczas użytkowania.
- Podczas przekręcania żywności w komorze pieczenia należy chronić ręce,

zakładając rękawice termiczne.

- Nie należy nigdy próbować gasić płomienia lub pożaru wodą: wyłączyć urządzenie i nakryć płomień pokrywą lub ognioodporną narzutą.
- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach psychofizycznych lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy pozostające pod kontrolą osób dorosłych odpowiedzialnych za ich

bezpieczeństwo.

- Urządzenie nie służy do zabawy.
- Dzieci poniżej 8. roku życia nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez stałej opieki osoby dorosłej.
- Nie pozwolić dzieciom poniżej 8 roku życia na zbliżanie się do funkcjonującego urządzenia.
- Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Należy stale nadzorować proces pieczenia. Proces krótkiego pieczenia należy stale nadzorować.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw, które mogą wydzielać tłuszcz lub olej. Podgrzany tłuszcz i olej mogą się zapalić. Zachować maksymalną ostrożność.
- Nie wlewać wody bezpośrednio na bardzo gorące blachy.
- Podczas pieczenia drzwiczki powinny być zamknięte.
- Przy sprawdzaniu potrawy lub pod koniec pieczenia otworzyć drzwiczki na 5 cm na kilka sekund, aby uwolnić parę, a następnie całkowicie otworzyć drzwiczki.
- Nie należy wkładać ostro zakończonych metalowych

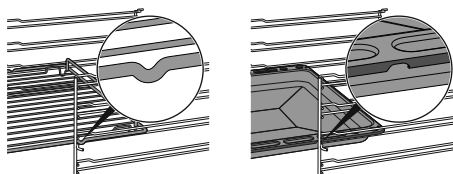
przedmiotów (sztućce lub przyrządy) do szczelin.

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

Uszkodzenie urządzenia

- Na elementach szklanych nie należy stosować detergentów ściernych, agresywnych lub korozyjnych (np. produktów w proszku, odplamiaczy i gąbek drucianych), materiałów szorstkich lub ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, powodując pęknięcie szkła. Ewentualnie używać

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



- Nie stosować strumieni pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie rozpylać produktów w sprayu w pobliżu urządzenia.
- Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Ryzyko pożaru: nie pozostawiać przedmiotów w komorze pieczenia.
- **W ŻADNYM RAZIE NIE UŻYWAĆ URZĄDZENIA DO OGRZEWANIA POMIESZCZEŃ.**

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

- Nie wywierać zbyt dużego nacisku na otwarte drzwiczki.
- Nie używać klamki do podnoszenia lub przenoszenie urządzenia.

W przypadku urządzeń z pirolizą

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

Montaż i konserwacja

- **NINIEJSZEGO URZĄDZENIA NIE MOŻNA INSTALOWAĆ NA ŁODZIACH I W PRZYCZEPACH KEMPINGOWYCH.**
- Niniejsze urządzenie nie może być instalowane na żadnej podstawie.
- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.
- Aby uniknąć przegrzania urządzenia, nie wolno go

instalować za ozdobnymi drzwiczkami lub panelem.

- Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Podłączenie do instalacji elektrycznej powinno zostać wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.
- Należy obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Używać przewodów odpornych na temperaturę co najmniej 90 °C.
- Moment dokręcenie śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,5-2 Nm.
- W celu zapobiegania wszelkim niebezpieczeństwom, jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.
- Przed jakąkolwiek interwencją na urządzeniu (montaż, konserwacja, ustawienie lub przesunięcie) zawsze wyposażyć się w odpowiednie środki ochrony indywidualnej.
- Przed każdą czynnością na

- urządzeniu odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Umożliwić odłączanie urządzenia po zainstalowaniu poprzez dostęp do wtyczki lub wyłącznik w przypadku podłączenia stałego.
 - Należy na linii zasilania przewidzieć urządzenie, które umożliwi odłączenie opisywanego urządzenia od sieci wielobiegunowej, dysponujące taką odległością otwierania się styków, która zapewni kompletne odłączenie urządzenia w warunkach kategorii przepięciowej III, zgodnie z zasadami instalacji.
 - UWAGA: Przed wymianą lampek wewnętrznego oświetlenia należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od zasilania elektrycznego lub że główne zasilanie elektryczne zostało odłączone.
 - Lampki zastosowane w tym urządzeniu są lampkami przeznaczonymi do urządzeń gospodarstwa domowego i nie należy ich wykorzystywać do oświetlania domu.
 - Niniejsze urządzenie może być użytkowane na maksymalnej wysokości 2000 metrów nad poziomem morza.

Informacje na temat omawianego urządzenia

- UWAGA: przed wymianą żarówki upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- Nie opierać się ani nie siedać na otwartych drzwiczkach.
- Sprawdzić, czy w drzwiczkach nie ma zaklinowanych przedmiotów.
- Nie instalować/użytkować urządzenia na otwartym powietrzu.
- (tylko w niektórych modelach) Używać wyłącznie sondy temperatury dostarczonej lub zalecanej przez producenta.
- Podczas pieczenia z funkcją Direct Steam należy uważać, aby nie przekroczyć maksymalnej pojemności tacki (250 ml).

Przeznaczenie urządzenia

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

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

- w pensjonatach typu B&B.

Instrukcja obsługi

- Niniejsza instrukcja stanowi integralną część urządzenia i powinna być przechowywana w całości oraz w zasięgu użytkownika przez cały okres eksploatacji urządzenia.
- Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.
- Do wyjaśnień zawartych w niniejszej instrukcji dołączono rysunki, na których wskazano to, co pojawia się na wyświetlaczu. Mimo wszystko, należy pamiętać, że urządzenie może nie posiadać zaktualizowanej wersji programu i dlatego też to, co wyświetla się na urządzeniu może się różnić od tego, co wskazano na rysunkach w niniejszej instrukcji.

Odpowiedzialność producenta


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

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

Tabliczka znamionowa

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

Utylizacja

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

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

europejskimi.



Napięcie elektryczne Niebezpieczeństwo porażenia prądem

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

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

- Odciąć kabel zasilania elektrycznego i usunąć go.
- Powierzyć urządzenie odpowiednim centrom selektywnej zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych lub oddać sprzedawcy w momencie zakupu podobnego urządzenia.

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

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



Opakowania z tworzyw sztucznych Niebezpieczeństwo uduszenia się

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

Wskazówki dla europejskich organów kontrolnych

Fan forced mode

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

Dane techniczne efektywności energetycznej

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

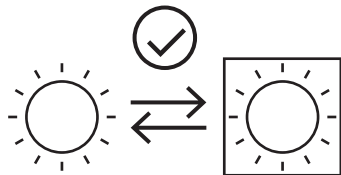
Dane te widnieją w „Karcie informacji o produkcie”, którą można pobrać ze strony internetowej w zakładce poświęconej przedmiotowemu produktowi.

Oszczędność energii

- Urządzenie należy wstępnie nagrzewać wyłącznie wówczas, jeśli wymaga tego przepis.
- 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.

Źródła światła

- Niniejsze urządzenie zawiera źródła światła wymienne przez użytkownika.



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

Jak czytać instrukcję obsługi

W instrukcji zastosowano następujące symbole ułatwiające czytanie:



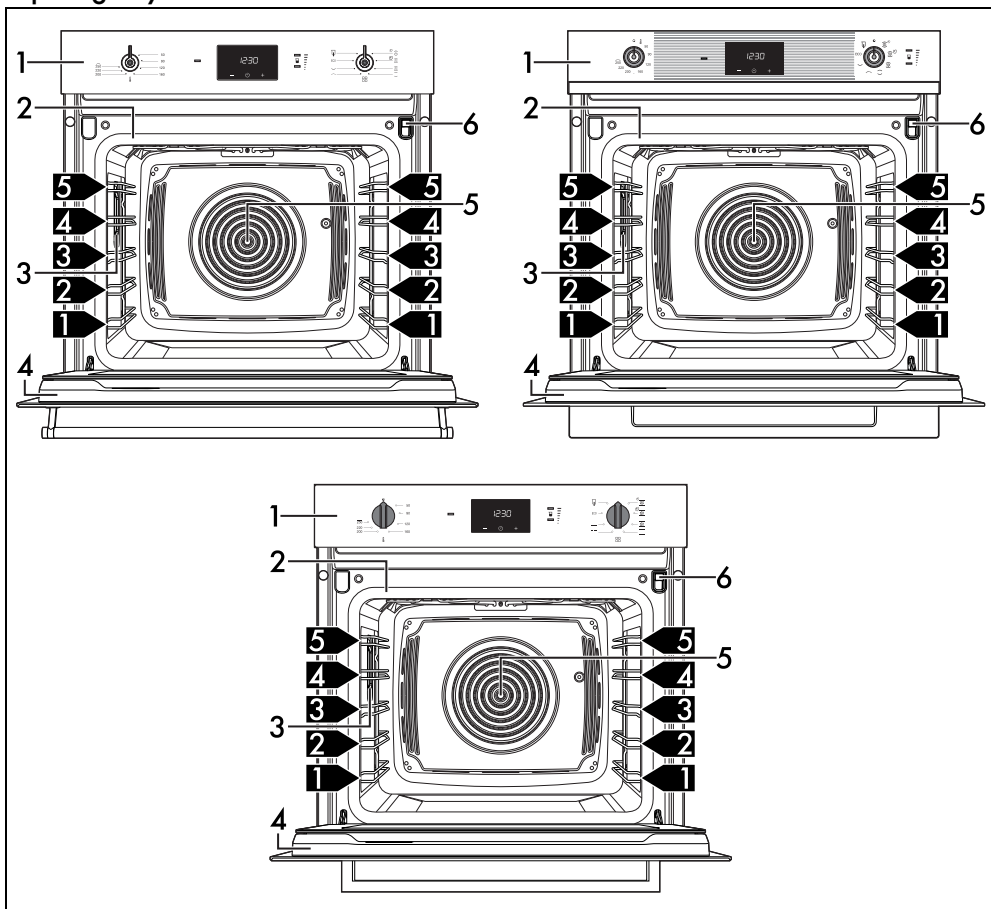
Ostrzeżenie/Uwaga



Informacja/Wskazówka

OPIS

Opis ogólny



1 Panel sterowania

2 Uszczelka

3 Lampka

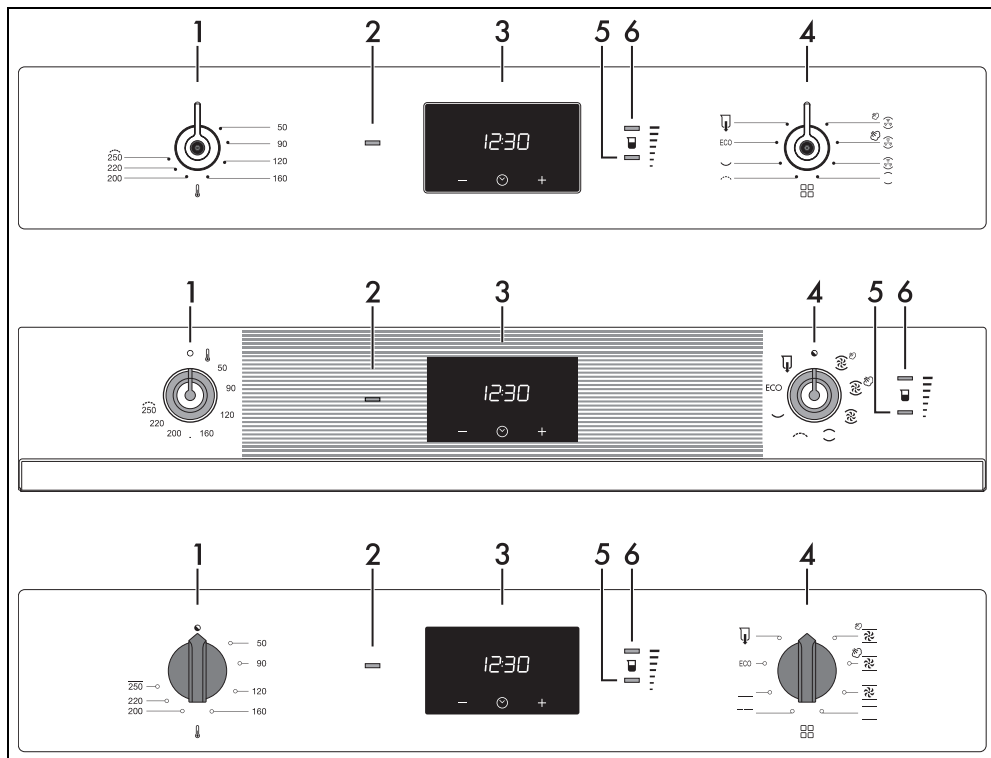
4 Drzwiczki

5 Wentylator

6 Szuflada załadownicza

1,2,3... Uchwyt ramki

Panel sterowania



1 Pokrętko temperatury

Za pomocą tego pokrętki można wybrać temperaturę pieczenia.

Przekręcić pokrętko w prawo, na żadaną wartość w zakresie od minimum do maksimum.

2 Lampka sygnalizacyjna termostatu

Jej włączenie wskazuje, że piekarnik znajduje się w fazie nagrzewania. Wyłącza się, gdy temperatura osiągnie ustawioną wartość. Regularne włączanie i wyłączenie wskazuje, że ustawiona temperatura w piekarniku jest utrzymywana na stałej wartości.

3 Cyfrowy programator

Do wyświetlenia bieżącej godziny, ustawienia zaprogramowanego pieczenia i programowania minutnika.

4 Pokrętko funkcji

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

pokrętki temperatury.



Obrócić pokrętko funkcji w położenie 0, aby zakończyć od razu ewentualne pieczenie.

5 Lampka sygnalizacyjna poziomu minimalnego

Zaświeca się, aby wskazać, że płyn wewnątrz zbiornika osiągnął poziom minimalny w przypadku funkcji ze wspomaganie parą.

6 Lampka sygnalizacyjna poziomu maksymalnego

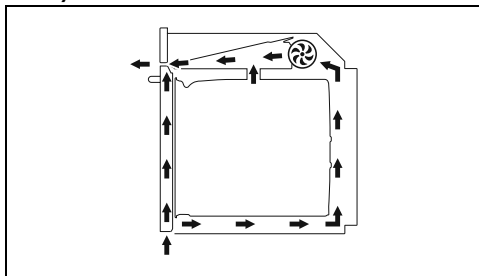
Zaświeca się, aby wskazać, że płyn wewnątrz zbiornika osiągnął poziom maksymalny w przypadku funkcji ze wspomaganie parą.

Pozostałe części

Poziomy

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

Wentylator



Wentylator chłodzi urządzenie i uruchamia się podczas pieczenia.

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

Oświetlenie komory pieczenia

Wewnętrzne oświetlenie urządzenia włącza się:

- w momencie otwierania drzwiczek (tylko w niektórych modelach);
- Po wybraniu jakiegokolwiek funkcji z wyjątkiem funkcji **ECO** (zależnie od wyposażenia).



(tylko w niektórych modelach, gdy drzwiczki są otwarte, nie można wyłączyć wewnętrznego oświetlenia).

Aksesoria



W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie akcesoria.

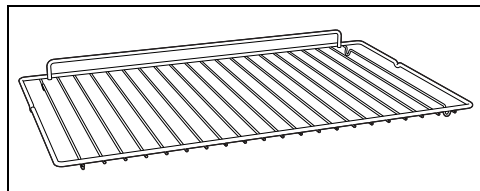


Aksesoria, które mają styczność z żywnością są wykonane z odpowiednich materiałów, zgodnych z obowiązującymi normami.



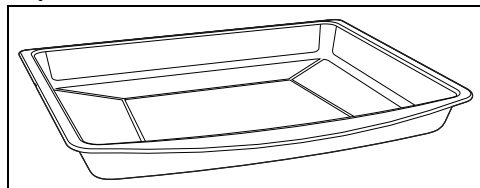
Oryginalne akcesoria dostarczane z urządzeniem lub opcjonalnie można zamówić w autoryzowanych centrach serwisowych. Należy używać tylko oryginalnych akcesoriów producenta.

Ruszt



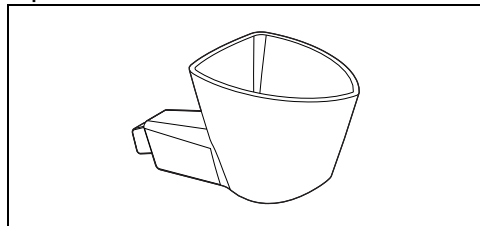
Do podtrzymywania naczyń z pieczoną potrawą.

Głęboka blacha



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

Lejek



Przydatny do wlewania wody do wnętrza zbiornika.

Zalety pieczenia z parą

System pieczenia z parą umożliwia delikatniejsze i szybsze pieczenie wszystkich rodzajów produktów i jest stosowany głównie do:

- Smażenia i duszenia
- Przygotowywania sosów
- Opiekania
- Pieczenia
- Pieczenie w niskiej temperaturze
- Regenerowania
- Pieczenia wielofunkcyjnego

Możliwość zmiany temperatury i poziomu wilgoci pozwalają na osiągnięcie żądanych rezultatów.

Dodanie pary umożliwia pozwala ograniczyć ilość tłuszczu, umożliwiając w ten sposób uzyskanie zdrowszych potraw. Poza tym,

minimalizuje utratę ciężaru i objętości produktów podczas pieczenia.

Pieczenie z parą jest szczególnie zalecane do mięsa: nie tylko sprawia, że jest ono miękkie, ale również zachowuje wygląd i soczystość.

Ta funkcja jest również zalecana do pieczenia

ciast wymagających wyrastania oraz chleba. Wilgoć umożliwia wyrastanie ciasta oraz jego rośnięcie podczas pieczenia przed powstaniem zewnętrznej skórki. Ciasto jest bardziej lekkie i łatwe do strawienia, co można zauważyć dzięki większym pęcherzykom.

UŻYTKOWANIE

Czynności wstępne



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

- Usunąć ewentualną folię ochronną znajdującą się na zewnątrz lub wewnątrz urządzenia i akcesoriów.
- Usunąć ewentualne etykiety (za wyjątkiem tabliczki z danymi technicznymi) z akcesoriów i półek.
- Wyjąć i umyć wszystkie akcesoria urządzenia (patrz rozdział „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”).

Pierwsze nagrzewanie

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

Podczas nagrzewania urządzenia

- wietrzyć pomieszczenie;
- nie przebywać w nim.

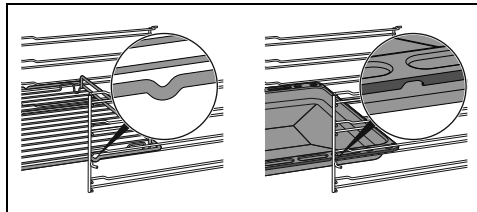
Użytkowanie akcesoriów

Ruszty i blachy

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

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

pieczenia.



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



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

Użytkowanie piekarnika




Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Włączenie piekarnika

Aby włączyć piekarnik, należy:

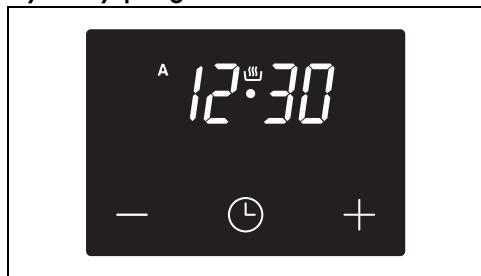
1. Wybrać funkcję pieczenia za pomocą pokrętki funkcji.
2. Wybrać temperaturę za pomocą pokrętki temperatury.



Upewnić się, że zegar programatora pokazuje symbol  w przeciwnym razie nie jest możliwe włączenie piekarnika.

Nacisnąć przycisk  aby wyzerować zegar programowania.

Cyfrowy programator



- Przycisk zmniejszania
- Przycisk zegara
- Przycisk zwiększania wartości

Ustawianie godziny

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

Przy pierwszym użyciu lub po awarii zasilania, urządzenie będzie pokazywać migające cyfry

0:00 na wyświetlaczu.

1. Wcisnąć przycisk zegara na 2 sekundy. Miga punkcik między godzinami i minutami.
2. Za pomocą przycisków zwiększania i zmniejszania można ustawić godzinę. Przytrzymać przycisk dla szybkiej zmiany.
3. Odczekać 7 s. Punkcik między godzinami i minutami przestaje migać.
4. Symbol na wyświetlaczu wskazuje, że urządzenie jest gotowe do rozpoczęcia pieczenia.

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

Pieczenie na czas

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

1. Przytrzymać przycisk zegara dopóki nie pojawi się symbol .

2. Ponownie wcisnąć przycisk zegara . Na wyświetlaczu pojawią się symbole i napis na zmianę z bieżącą godziną.
3. Użyć przycisków zwiększania i zmniejszania , aby ustawić żądane minuty pieczenia.
4. Wybrać funkcję i temperaturę pieczenia.
5. Odczekać około 5 sekund bez wciskania żadnego przycisku, aby uaktywnić funkcję. Na wyświetlaczu pojawi się bieżąca godzina z symbolami i .

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

6. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy wystarczy wcisnąć jakikolwiek przycisk zegara programowania.
7. Wcisnąć przycisk zegara , aby wyzerować zegar programowania.

Nie można ustawić czasu trwania pieczenia dłuższego niż 10 godzin.

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

Pieczenie zaprogramowane

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

1. Ustawić czas trwania pieczenia, jak opisano w poprzednim paragrafie Pieczenie na czas.
2. Nacisnąć przycisk zegara na 2 sekundy.
3. Ponownie wcisnąć przycisk zegara . Na wyświetlaczu będą się naprzemiennie pojawiać cyfry i napis , natomiast symbol będzie migał. (na przykład aktualna godzina to 17:30).

- Nacisnąć lub , aby ustawić żądane minuty. (na przykład 1 godzina).
- Wcisnąć przycisk zegara . Na wyświetlaczu pojawi się napis na zmianę z sumą bieżącej godziny i ustawionego wcześniej czasu trwania pieczenia. (Na przykład godzina zakończenia pieczenia to 18.30).
- Wcisnąć przyciski lub , aby ustawić godzinę zakończenia pieczenia. (Na przykład 19.30).



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

- Odczekać około 7 sekund bez wcisnięcia żadnego przycisku, aby uaktywnić funkcję. Na wyświetlaczu pojawi się bieżąca godzina i włączą się symbole i .
- Wybrać funkcję i temperaturę pieczenia.
- Po zakończeniu pieczenia elementy grzejne zostaną wyłączone. Na wyświetlaczu wyświetczy się symbol , symbol będzie migał i uaktywni się dzwonek.
- Ustawić pokrętką funkcji i temperatury na **0**.
- Aby wyłączyć dzwonek wystarczy wcisnąć jakikolwiek przycisk zegara programowania.
- Jednocześnie wcisnąć przyciski i , aby wyzerować ustawione zaprogramowanie.



Nie można ustawić czasu trwania pieczenia dłuższego niż 10 godzin.



Nie można ustawić pieczenia zaprogramowanego dłuższego niż 24 godziny.



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

Minutnik



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

W każdej chwili można uaktywnić minutnik.

- Wcisnąć przycisk zegara na kilka sekund. Na wyświetlaczu pojawią cyfry i migający symbol między godzinami a minutami.
 - Użyć przycisków zwiększania i zmniejszania , aby ustawić żądane minuty.
 - Odczekać około 5 sekund nie naciskając żadnego przycisku aby zakończyć ustawienie funkcji. Na wyświetlaczu pojawi się bieżąca godzina z symbolami i .
- Po upływie ustawionego czasu uaktywni się sygnał dźwiękowy.
- Wcisnąć przycisk zwiększania , aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.



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

Zmiana ustawionych danych

- Wcisnąć przycisk zegara .
- Użyć przycisków zwiększania i zmniejszania , aby ustawić żądane minuty.

Kasowanie ustawionych danych

- Wcisnąć przycisk zegara .
- Równocześnie przytrzymać naciśnięte przyciski zwiększania i zmniejszania .
- Następnie ręcznie wyłączyć piekarnik, jeżeli trwa pieczenie.

Wybór sygnału dźwiękowego

Głośność sygnału dźwiękowego można ustawić na 3 poziomach.

- Równocześnie przytrzymać naciśnięte przyciski zwiększania i zmniejszania .
- Wcisnąć przycisk zegara . Nacisnąć przycisk zwiększania , aby

wybrać inny sygnał dźwiękowy.

Spis funkcji pieczenia tradycyjnego



W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie funkcje.

TERMOOBIEG



Pieczenie intensywne i jednolite. Idealne do biszkoptów, ciast i pieczenia na wielu poziomach.

GRZAŁKA GÓRNA I DOLNA



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

GRILL



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

GRZAŁKA DOLNA



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

ECO

ECO

ECO

Ta funkcja jest szczególnie zalecana do pieczenia na jednym poziomie, przy niskim zużyciu energii elektrycznej. Zalecana jest w przypadku wszystkich rodzajów potraw poza tymi, które mogą powodować wysoką wilgoć (na przykład warzywa). Aby uzyskać maksymalną oszczędność energii i ograniczyć czas, zaleca się wkładanie produktów bez nagrzewania komory.



Podczas pieczenia w funkcji ECO nie powinno się otwierać drzwiczek.



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



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

Suszenie po użyciu funkcji ze wspomaganie parą

Pieczenie ze wspomaganie parą generuje znaczną wilgoć w komorze pieczenia. Jest to normalne i w żaden sposób nie wpływa na prawidłowe funkcjonowanie urządzenia.

Po zakończeniu każdego pieczenia:

1. pozostawić urządzenie do ochłodzenia się;
2. wysuszyć dokładnie komorę pieczenia i zastosowane akcesoria za pomocą miękkiej ściereczki lub ręcznika papierowego;
3. pozostawić otwarte drzwiczki na czas niezbędny do całkowitego osuszenia się komory pieczenia.

Spis funkcji pieczenia ze wspomaganie parą



Funkcja pieczenia ze wspomaganie parą na poziomie 40%: para wytwarzana jest przez cały czas pieczenia i jest zalecana do długiego pieczenia mięsa, ryb, tymbalików, ciast francuskich, lazanii itp. Szczególnie zalecana w przypadku pieczenia ryb i mięsa o dużej zawartości tłuszczu. Para rozpuszcza się, dzięki czemu potrawa zachowuje miękkość, przez co jest bardziej strawna i dobrze przypieczona na powierzchni.



Funkcja ze wspomaganie parą na poziomie 20%: para jest generowana w małych impulsach. Zalecana jest do pieczenia ciast i wypieków (chleb, focaccia itp.), w przypadku których ilość pary musi być minimalna, aby potrawa nie straciła później odpowiedniego poziomu wilgotności i upiekła się w środku. Para ułatwia wyrastanie ciasta w pierwszych minutach pieczenia, a jednocześnie tworzy błyszczącą i chrupiącą skórę. Zaleca się stosowanie pieczenia wspomaganego parą tylko przez pierwsze 5 – 10 minut, następnie należy przejść do odpowiedniej funkcji bez pary, aby dokończyć pieczenie. Funkcja ta jest również wskazana do przygotowywania produktów panierowanych jajkiem i bułką tartą, ponieważ przywraca chrupkość panierce, symulując w ten sposób efekt smażenia, w tym przypadku jednak zdrowszy.

WSPOMAGANIE PARĄ 20%



para wytwarzana jest małymi impulsami. Zalecana jest do pieczenia ciast i wypieków (chleb, focaccia itp.), w przypadku których ilość pary musi być minimalna, aby potrawa nie straciła później odpowiedniego poziomu wilgotności i upiekła się w środku. Para ułatwia wyrastanie ciasta w pierwszych minutach pieczenia, a jednocześnie tworzy błyszczącą i chrupiącą skórę.

WSPOMAGANIE PARĄ 40%



para wytwarzana jest przez cały czas pieczenia i jest zalecana do długiego pieczenia mięsa, ryb, tymbalików, ciast francuskich, lazanii itp.


SPUSZCZANIE WODY

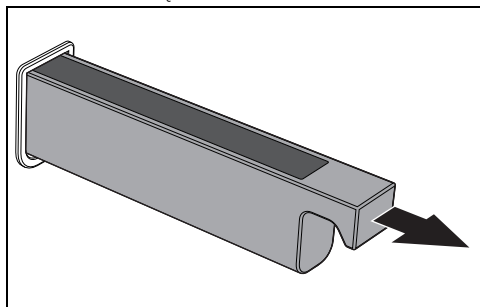


Ma na celu opróżnienie zbiornika po pieczeniu lub po procesie odkamieniania.

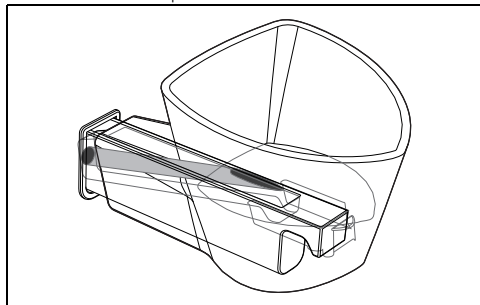
Pieczenie ze wspomaganie parą

Napełnianie zbiornika

1. Obrócić pokrętkę funkcji na funkcję wspomaganie parą, aby wyświetlić lampkę sygnalizacyjną poziomu .
2. Otworzyć drzwiczki i wyjąć szufladę załadowniczą.

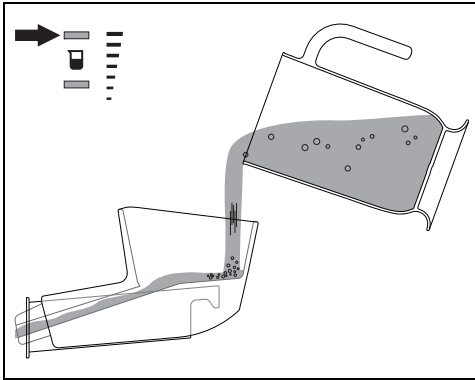



3. Włożyć lejek z wyposażenia do szuflady załadowniczej.




4. Wlać wodę (używając butelki lub wyskalowanego dzbanka), aż zaświeci się lampka sygnalizacyjna maksymalnego

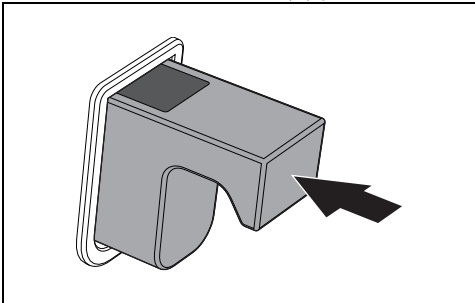
poziomu (zbiornik zawiera wodę w ilości około 800 ml).



 Stosować niezbyt twardą zimną wodę z kranu, wodę zmiękczoną lub niegazowaną wodę mineralną.


 Nie używać wody destylowanej, wody z kranu o dużej zawartości chlorku (> 40 mg/l) ani innych cieczy.

5. Po zakończeniu wyjąć lejek i umieścić szufladę zatadowczą w jej gnieździe.





Jeśli w zbiorniku jest za dużo wody, nadmiar wody spłynie do komory pieczenia:

- w takim przypadku przed przystąpieniem do pieczenia należy wysuszyć ją ściereczką lub gąbką.
- Zaleca się opróżnienie zbiornika 200, obracając pokrętkę funkcji w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, na

funkcję opróżniania zbiornika .

6. Zamknąć drzwiczki.

Pieczenie ze wspomaganie parą

1. Wybrać funkcję wspomaganie parą na poziomie 20%  lub 40%  za pomocą pokrętki funkcji.



Funkcja wspomaganie parą 20%



: zaleca się stosowanie pieczenia wspomaganego parą tylko przez pierwsze 5 – 10 minut, następnie należy przejść do odpowiedniej funkcji

bez pary  / , aby dokończyć pieczenie.

Funkcja ta jest również wskazana do przygotowywania produktów panierowanych jajkiem i bułką tartą, ponieważ przywraca chrupkość panierce, symulując w ten sposób efekt smażenia, w tym przypadku jednak zdrowszy.



Funkcja wspomaganie parą 40%



: szczególnie nadaje się do pieczenia ryb i mięs o dużej zawartości tłuszczu. Para topi go, utrzymując miękkość potraw, dzięki czemu są zdrowsze i dobrze zarumienione na powierzchni.

2. Wybrać temperaturę za pomocą pokrętki temperatury.
3. Ustawić ewentualnie pieczenie na czas lub pieczenie zaprogramowane za pomocą programatora cyfrowego.
4. Włożyć potrawę do komory pieczenia (bezpośrednio lub po wstępnym podgrzaniu, w zależności od przepisu).
5. Zamknąć drzwiczki i dokończyć pieczenie.


Opróżnić zbiornik



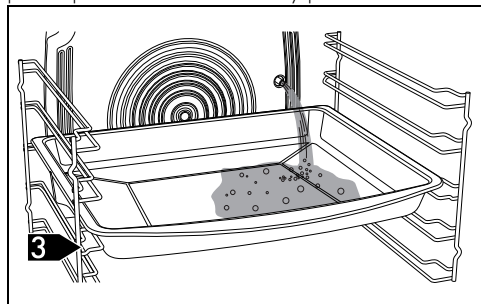
Przed opróżnieniem zbiornika poczekać, aż piekarnik ostygnie, pozostawiając otwarte drzwiczki. Aby mieć pewność, że woda pozostawiona w zbiorniku nie jest zbyt gorąca, należy poczekać co najmniej 40 minut.

Po wykonaniu pieczenia:

6. Otworzyć drzwiczki

7. Ustawić głęboką blachę nad trzecią półką od dołu. Przesunąć ją do samej ścianki tylnej komory pieczenia.
8. Obrócić pokrętko funkcji w prawo na funkcję opróżniania zbiornika .

Woda zacznie wypływać do głębokiej blachy z przewodu spustowego znajdującego się po prawej stronie ścianki komory pieczenia.



9. Poczekać na przerwanie strumienia z przewodu spustowego.
10. Po zakończeniu ustawić pokrętko funkcji na pozycji 0.



Zaleca się wykonywanie opróżniania po zakończeniu każdego pieczenia, aby uniknąć pozostania resztek niewykorzystanej wody wewnątrz zbiornika.



Po długim okresie bezczynności zaleca się wykonanie cyklu napełnienia i opróżnienia zbiornika, aby przepłukać obwód pary.

11. Wylać wodę znajdującą się w głębokiej blasze.



Uwaga: woda może być bardzo gorąca.



Spuszczona woda nie może być używana do innego pieczenia.

Porady dotyczące przygotowywania potraw

Porady ogólne

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

na zewnątrz i niedopieczony wewnątrz).

Porady dotyczące przygotowywania mięsa

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

Porady dotyczące pieczenia w funkcji Grilla

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

Porady dotyczące przygotowywania ciast i ciastek

- Najlepiej używać ciemnych metalowych foremek: lepiej pochłaniają ciepło.
- Temperatura i czas trwania pieczenia zależą od jakości i konsystencji surowego ciasta.
- Aby sprawdzić, czy ciasto jest upieczone w środku: po zakończeniu pieczenia wbić wykałaczkę w jego najwyższy punkt. Jeżeli ciasto nie przykleja się do wykałaczki to znaczy, że jest ono upieczone.
- Jeżeli po wyjęciu, ciasto opada, podczas kolejnego pieczenia obniżyć ustawioną temperaturę o około 10°C ewentualnie ustawiając dłuższy czas pieczenia.

Porady dotyczące pieczenia z parą

- W przypadku wypieków (chleb, focaccia itd..) i rozmrożonych ciast, przy których pieczeniu para jest niezbędna w pierwszych minutach pieczenia, zalecamy ustawienie funkcji pary na pierwsze 5 – 10 minut, a następnie przełączenie na funkcję TERMOOBIEG i pozostawienie jej do końca pieczenia.
- W przypadku podgrzewania przy użyciu pary należy wkładać potrawę do zimnego

piekarnika.

Porady dotyczące rozmrażania i wyrastania ciasta

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

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

Oszczędność energii

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

Przykładowa tabela pieczenia

Legenda



Ruszt

Zaleca się korzystanie z rusztu jako z podstawy pod foremki/rondle do piekarników.

W razie braku rusztu do blachy z rusztu tego można korzystać jako z podstawy do grillowania z głęboką blachą umieszczoną na niższej półce, w której będą gromadzić się soki.

Korzystanie z głębokiej blachy jest zalecane w przypadku pieczenia na tylko jednym poziomie.

Ustawić głęboką blachę na środkowym poziomie podczas korzystania z funkcji



Głęboka blacha

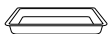
termoobiegu. Podczas korzystania z funkcji GRZAŁKA GÓRNA I DOLNA



należy ustawić głęboką blachę na wybranym poziomie.

Ustawić blachę na ostatnim poziomie z rusztem do blachy w przypadku pieczenia z

wykorzystaniem funkcji GRILL



rondel



foremki aluminiowe



forma do pieczenia



forma aluminiowa



papier do pieczenia



forma do tortów



forma do muffinek

preh = nagrzewanie wstępne

Potrawy	Ciężar (kg)	Funkcja	Poziom	Temp. (°C)	Czas (minut)	preh	
MAKARONY I CIASTA DROŻDŻOWE							
Zapiekanka makaronowa (pojedyncza forma)	0,35	PARA 20%	4		180	15	tak
Zapiekanka ryżowa (pojedyncza porcja)	0,1	PARA 40%	4		180	15	tak
Bagietka z kaszą manną	0,7	PARA 20%	2		190	50 - 55	tak
Focaccia	1,3	PARA 20%	3		200	17 - 20	tak


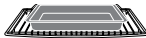
Czas wskazany w tabeli nie uwzględnia czasu wstępnego nagrzewania jest wskazany w przybliżeniu.

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

Uwaga: czas pieczenia może być różny w zależności od rodzaju ciasta.

Uwaga: w przypadku wypieków (chleb, focaccia itd.), przy których pieczeniu para jest niezbędna w pierwszych minutach pieczenia, zalecamy ustawienie funkcji pary na pierwsze 5 – 10 minut, a następnie przełączenie na funkcję TERMOOBIEG i pozostawienie jej do końca pieczenia.

MIĘSO

Schab ¹	0,7	PARA 20%	4		180	65	tak
Kurczak pieczony ¹	1,2	PARA 40%	4		230	45 - 50	tak

¹ Cały kawałek.

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

RYBY

Ryba w całości (świeża)	0,6	PARA 20%	4		200	20	tak
-------------------------	-----	----------	---	---	-----	----	-----

Uwaga: podany czas dotyczy dobrze ugotowanej ryby.

WARZYWA I DODATKI

Pieczone ziemniaki ¹	0,7	PARA 40%	4		230 - 240	25	tak
Cukinie w panierce ¹	1,5	PARA 40%	4		250	15	tak
Ratatuję	1,5	PARA 40%	4		220	20	
Zapiekanek z podgotowanych warzyw (pojedyncza porcja) ¹	0,1	PARA 40%	3		130 - 140	25	tak
Quiche ^{2 - 3}	1,0	PARA 20%	2		200	13 + 7	tak
Sos pomidorowy (świeże pomidorki)	0,5	PARA 20%	4		180	30	

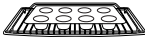


¹ Czas pieczenia oraz wybrany poziom mogą być różne w zależności od wielkości potraw oraz pożądanego stopnia wypiekania.

² Czas pieczenia może być różny w zależności od grubości ciasta oraz rodzaju farszu.

³ W przypadku potraw zawierających ciasto, przy którego pieczeniu para jest niezbędna w pierwszych minutach pieczenia, zalecamy ustawienie funkcji pary na pierwsze 5 – 10 minut, a następnie przełączenie na funkcję TERMOOBIEG i pozostawienie jej do końca pieczenia.






DESERY/CIASTKA

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

Potrawy	Ciężar (kg)	Funkcja	Poziom	Temp. (°C)	Czas (minut)	preh
Muffinki cytrynowe ¹	60 g (każda)	PARA 20%	3 	180	18	tak
Torcik czekoladowy (pojedyncza porcja) ²	80 g (każda)	PARA 20%	3 	190 - 200	7	tak
Płytka ³	małe	PARA 20%	2 	190	17	tak







Uwaga: czas pieczenia może być różny w zależności od wagi pojedynczej porcji.

PODGRZEWANIE POTRAW PARĄ

Kawałki i pojedyncze porcje zapiekank, quiche...	-	PARA 20% lub 40%	2 	120 - 130	20 - 25	nie
makaron, zapiekanka makaronowa, lasagne...	0,5	PARA 20% lub 40%	2 	120 - 130	20 - 25	nie
Pieczeń pokrojona na kawałki, żeberka...	-	PARA 20% lub 40%	2 	120 - 130	20 - 30	nie
Ryby (w całości lub filety)	-	PARA 20% lub 40%	2 	120 - 130	15 - 20	nie
Kawałek lub plaster strudla, szarlotki...	-	PARA 20%	2 	120 - 130	10 - 15	nie

Uwaga: w przypadku podgrzewania przy użyciu pary należy wkładać potrawę do zimnego piekarnika.

ROZMRAŻANIE

Mięso	0,5	OBIEG POWIETRZA	1 - 2 	0	90 - 100	nie
Mięso	1,0	OBIEG POWIETRZA	1 - 2 	0	120 - 140	nie
Ryby	0,4	OBIEG POWIETRZA	1 - 2 	0	80 - 90	nie
Ryby	0,8	OBIEG POWIETRZA	1 - 2 	0	120 - 140	nie
Bufka	0,2	OBIEG POWIETRZA	1 - 2 	0	30 - 40	nie
Bochenek	0,5	OBIEG POWIETRZA	1 - 2 	0	50 - 60	nie

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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie urządzenia



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Czyszczenie powierzchni

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

Codzienne czyszczenie

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

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

Plamy z żywności lub resztki

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

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

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

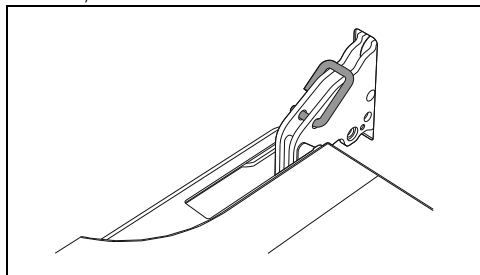
Czyszczenie drzwiczek

Demontaż drzwiczek

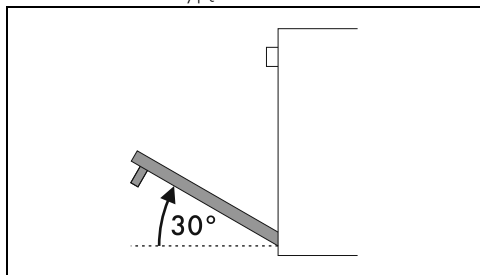
Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie drzwiczek i położenie ich na ściereczce.

Aby zdjąć drzwiczki należy:

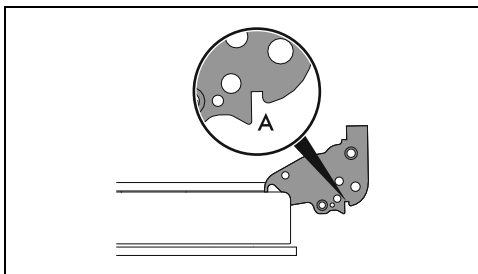
1. Otworzyć zupełnie drzwiczki i włożyć dwa sworznie w otwory zawiasów pokazanych na rysunku.



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



3. Aby ponownie zamontować drzwiczki, włożyć zawiasy do odpowiednich otworów na piekarniku, upewniając się, że rowki **A** całkowicie opierają się na szczelinach.



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

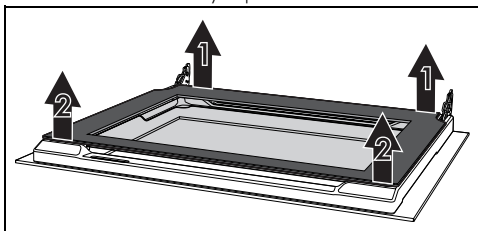
Czyszczenie szklanych drzwiczek

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

Demontaż szybek wewnętrznych

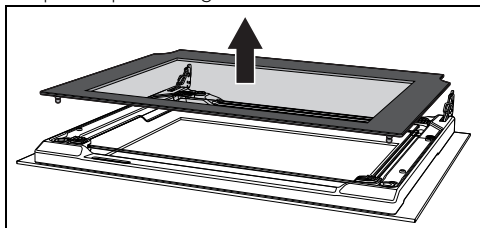
Aby ułatwić czyszczenie, można rozmontować wewnętrzne szybki wchodzące w skład drzwiczek.

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

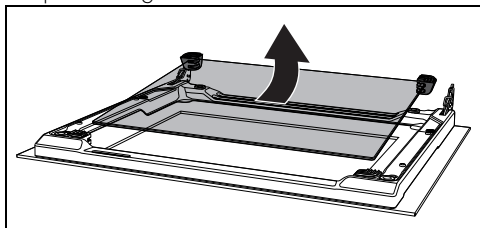


3. Odłączyć sworznie przednie ruchem wskazanym przez strzałki 2.

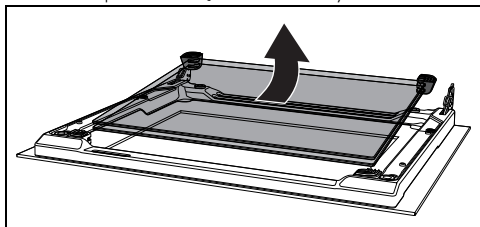
4. Następnie wysunąć szybkę wewnętrzną z profilu przedniego.



5. Wyjąć zespół szybki środkowej w kierunku dolnej części drzwiczek, a następnie podnieść go.

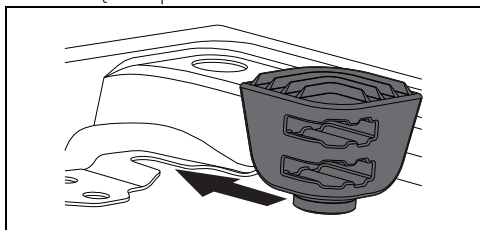


Uwaga: w niektórych modelach zespół szybki środkowej składa się z dwóch szybek.

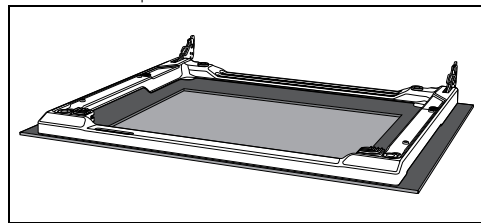


Podczas tej czynności może się zdarzyć, że górne podkładki gumowe wysuną się z ich gniazd.

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

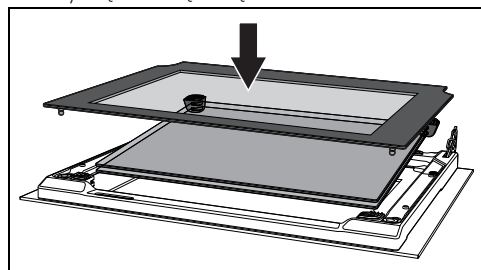



7. Wyczyścić szybkę zewnętrzną i tę wyjętą wcześniej.

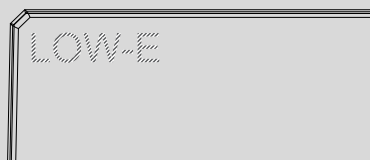


8. Używać papierowych ręczników kuchennych. W przypadku uporczywego brudu, umyć wilgotną gąbką i neutralnym detergenciem.

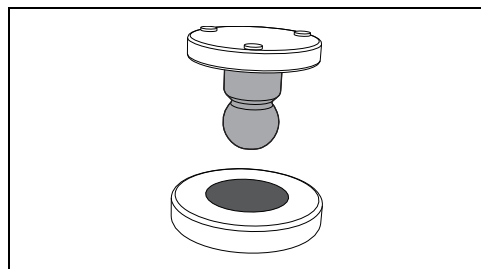
9. Włożyć zespół szybki środkowej i ustawić szybkę wewnętrzną.



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



10. Upewnić się, czy prawidłowo wsunęto 4 sworznie szybki wewnętrznej w ich gniazda na drzwiczkach.



Czyszczenie komory urządzenia

Aby utrzymać komorę urządzenia w dobrym stanie należy ją regularnie czyścić po każdym użyciu. Zawsze poczekać, aż wystygnie.

Nie dopuścić do zaschnięcia wewnątrz komory resztek z żywności, ponieważ mogłyby uszkodzić emalię.

Zawsze przed czyszczeniem wyjąć wszystkie możliwe do usunięcia części.

Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie:

- drzwiczek;
- ramek na ruszty/blachy.



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

Suszenie

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

Po zakończeniu każdego pieczenia:

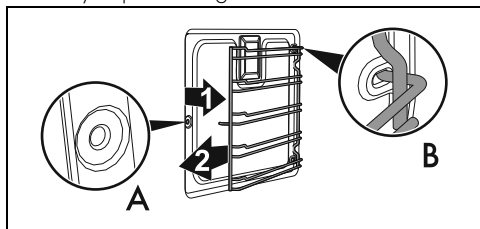
1. pozostawić urządzenie do ochłodzenia się;
2. usunąć zabrudzenia z komory pieczenia;
3. wytrzeć komorę pieczenia do sucha wilgotną szmatką;
4. pozostawić drzwiczki otwarte tak długo, aż nastąpi całkowite osuszenie się komory pieczenia.

Wyjęcie ramek na ruszty/blachy

Wyjęcie ramek na ruszty/blachy ułatwia czyszczenie bocznych części.

W celu wyjęcia ramek na ruszty/blachy, należy:

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



- Po zakończeniu czyszczenia powtórzyć

opisane czynności, aby włożyć ramki na ruszty/blachy na miejsce.

Czyszczenie obwodu hydraulicznego



Obecność kamienia wynikająca z braku odkamieniania, może w rezultacie niekorzystnie wpłynąć na prawidłowe funkcjonowanie urządzenia.

Okresowo należy wykonać procedurę odkamieniania obwodu hydraulicznego.

W zależności od stopnia twardości wody (°dH lub °dF), liczba godzin, po jakiej konieczne jest wykonanie odkamieniania, jest następująca:

°dH	°dF	Godziny pieczenia z parą
0 ÷ 11	0 ÷ 20	35
12 ÷ 17	21 ÷ 30	30
18 ÷ 24	31 ÷ 42	25
25 ÷ 30	43 ÷ 53	15
31 ÷ 50	54 ÷ 90	10

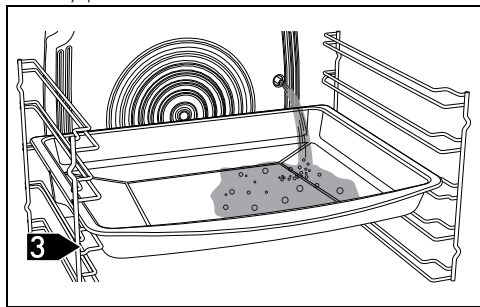
Czynności wstępne

1. Otworzyć drzwiczki
2. Ustawić głęboką blachę nad trzecią półką od dołu. Przesunąć ją do samej ścianki tylnej komory pieczenia.
3. Obrócić pokrętko funkcji w prawo na

funkcję opróżniania zbiornika



Pozostała woda zacznie wypływać do głębokiej blachy z przewodu spustowego znajdującego się po prawej stronie ścianki komory pieczenia.



4. Poczekać na przerwanie strumienia z przewodu spustowego (sprawdzić, czy

obie lampki sygnalizacyjne poziomo



są zgaszone).

5. Po zakończeniu ustawić pokrętkę funkcji na pozycji 0.

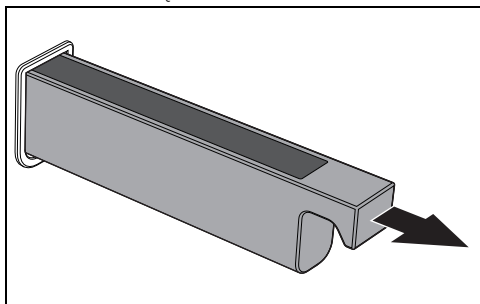
Napełnianie zbiornika

6. W dzbanku rozpuścić 100 g kwasu cytrynowego w 650 ml wody.

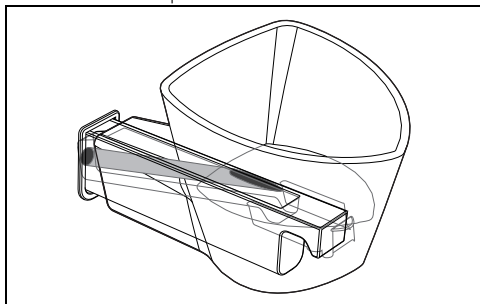


Nie należy używać kwasu mlekowego ani innych środków do usuwania kamienia.

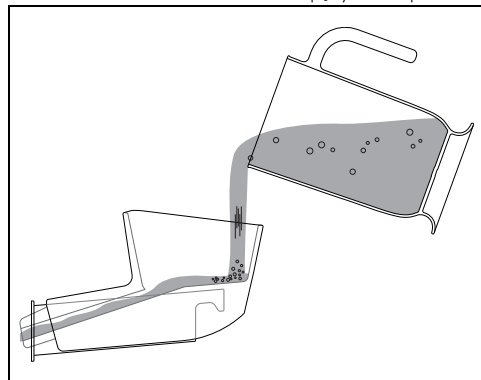
7. Otworzyć drzwiczki i wyjąć szufladę załadowniczą.



8. Włożyć lejek z wyposażenia do szuflady załadowniczej.

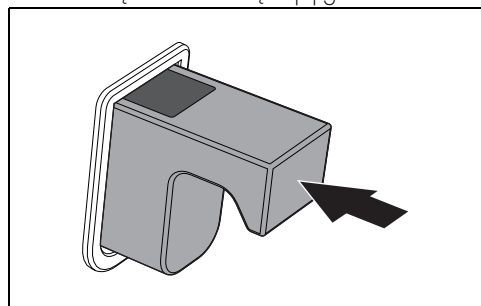


9. Wlać roztwór odkamieniający do lejka.



10. Obrócić pokrętkę funkcji na funkcję wspomaganą parą 20%.

11. Po zakończeniu wyjąć lejek i umieścić szufladę załadowniczą w jej gnieździe.



Jeśli w zbiorniku jest za dużo wody, nadmiar wody spłynie do komory. W takim przypadku przed kontynuowaniem należy wysuszyć ją ściereczką lub gąbką.


Odkamienianie


1. Zamknąć drzwiczki.
2. Za pomocą programatora cyfrowego ustawić pieczenie na czas 10 minut.
3. Przekręcić pokrętkę temperatury na wartość 200°C.
4. Poczekać, aż funkcja zostanie ukończona.
5. Po zakończeniu funkcji ustawić pokrętkę funkcji i temperatury na pozycji 0.
6. Za pomocą programatora cyfrowego ustawić minutnik na 50 minut i pozostawić odkamieniacz.

Opróżnić zbiornik

Po wykonaniu odkamieniania:


1. Otworzyć drzwiczki


- Ustawić głęboką blachę nad trzecią półką od dołu. Przesunąć ją do samej ścianki tylnej komory pieczenia.
- Obrócić pokrętko funkcji w prawo na funkcję opróżniania zbiornika .
- Roztwór odkamieniający zacznie wypływać do głębokiej blachy z przewodu spustowego znajdującego się po prawej stronie ścianki komory pieczenia.
- Poczekać na przerwanie strumienia z przewodu spustowego (sprawdzić, czy obie lampki sygnalizacyjne poziomu są zgaszone).
- Po zakończeniu ustawić pokrętko funkcji na pozycji 0.
- Wylać roztwór odkamieniający znajdujący się w głębokiej blasze.

 Uwaga: roztwór odkamieniający może być jeszcze gorący.


Płukanie


Po usunięciu środka do usuwania kamienia układ hydrauliczny musi zostać przepłukany czystą wodą.

 Stosować niezbyt twardą zimną wodę z kranu, wodę zmiękczoną lub niegazowaną wodę mineralną.

 Nie używać wody destylowanej, wody z kranu o dużej zawartości chloru (> 40 mg/l) ani innych cieczy.

- Otworzyć drzwiczki.
- Ustawić głęboką blachę nad trzecią półką od dołu. Przesunąć ją do samej ścianki tylnej komory pieczenia.
- Wyjąć szufladę załadowniczą z gniazda.
- Włożyć lejek z wyposażenia do szuflady załadowniczej.
- Wlać litr wody, używając w tym celu butelki lub dzbanka z miarką.

 Przelewanie się wody wewnątrz komory pieczenia nie jest wadą, lecz częścią procesu płukania.

- Obrócić pokrętko funkcji w prawo na funkcję opróżniania zbiornika .

Woda zacznie wypływać do głębokiej blachy

914779553/C

z przewodu spustowego znajdującego się po prawej stronie ścianki komory pieczenia.

- Poczekać na przerwanie strumienia z przewodu spustowego (sprawdzić, czy obie lampki sygnalizacyjne poziomu są zgaszone).
- Po zakończeniu ustawić pokrętko funkcji na pozycji 0.
- Wylać wodę znajdującą się w głębokiej blasze.
- Powtórzyć po raz drugi operację płukania.



Powtórzyć operację płukania jeszcze raz, jeśli woda spuszczana do głębokiej blachy jest nadal mętna.

- Wytrzeć ściereczką lub gąbką wycieki wody w komorze pieczenia.


Czyszczenie

Czyszczenie parą pozwala na usunięcie z obiegu hydraulicznego ostatnich pozostałości odkamieniania.

- Otworzyć drzwiczki.
- Obrócić pokrętko funkcji na funkcję wspomagania parą 40%.
- Przekręcić pokrętko temperatury na wartość 200°C.
- Wyjąć szufladę załadowniczą z gniazda.
- Włożyć lejek z wyposażenia do szuflady załadowniczej.
- Wlać 500 ml wody (używając w tym celu butelki lub dzbanka z miarką).
- Po zakończeniu wyjąć lejek i umieścić szufladę załadowniczą w jej gnieździe.
- Zamknąć drzwiczki.
- Za pomocą programatora cyfrowego ustawić pieczenie na czas 30 minut.
- Poczekać, aż funkcja zostanie ukończona.
- Po zakończeniu funkcji ustawić pokrętko funkcji i temperatury na pozycji 0.



Uwaga: poczekać na ostygnięcie komory pieczenia.

- Otworzyć drzwiczki
- Ustawić głęboką blachę nad trzecią półką od dołu. Przesunąć ją do samej ścianki tylnej komory pieczenia.
- Obrócić pokrętko funkcji w prawo na funkcję opróżniania zbiornika .

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA - 277

Woda zacznie wypływać do głębokiej blachy z przewodu spustowego znajdującego się po prawej stronie ścianki komory pieczenia.

15. Poczekać na przerwanie strumienia z przewodu spustowego (sprawdzić, czy

obie lampki sygnalizacyjne poziomu



są zgaszone).

16. Po zakończeniu ustawić pokrętko funkcji na pozycji 0.

17. Wylać wodę znajdującą się w głębokiej blasze.

18. Wyrzucić ściereczką lub gąbką ewentualne pozostałości wody w komorze pieczenia.

19. Zamknąć drzwiczki.

Konserwacja nadzwyczajna

Porady dotyczące konserwacji uszczelki

Uszczelka musi być miękka i elastyczna.

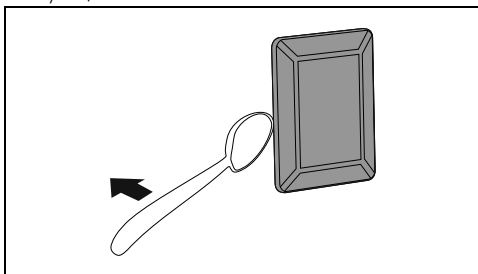
- Utrzymywać uszczelkę w czystości stosując nieścierną gąbkę i letnią wodę.

Wymiana żarówki oświetlenia wewnętrznego

! Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia prądem

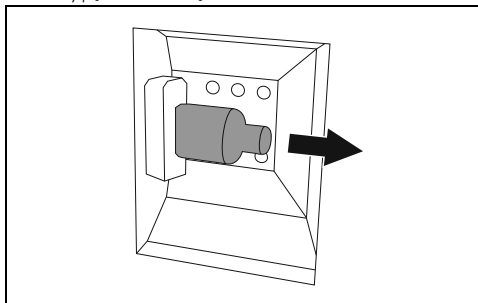
- Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Użyć rękawic ochronnych.

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



! Uważać, aby nie zarysować emalii na ścianie komory pieczenia.

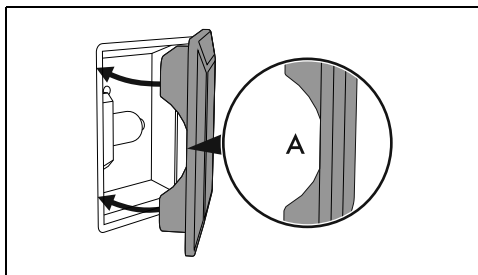
4. Wyjąć żarówkę.



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

5. Wymienić żarówkę na nową o takiej samej charakterystyce (40W).

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



7. Nacisnąć osłonę, aby przylegała do oprawki.

MONTAŻ

Podłączanie do instalacji elektrycznej



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

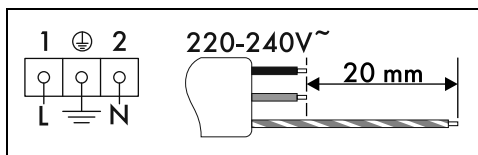
Informacje ogólne

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

Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej. Uziemienie powinno być wykonane za pomocą przewodu dłuższego niż pozostałe o przynajmniej 20 mm.

Urządzenie może funkcjonować:

- 220-240 V~



Kabel trójżyłowy 3 x 1,5 mm².



Wskazane wartości dotyczą wewnętrznego przekroju kabla.



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

Podłączenie stałe

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

W przypadku rynku australijskiego/nowozelandzkiego:

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

Podłączenie za pomocą gniazda i wtyczki

Sprawdzić, czy wtyczka i gniazdo są tego samego typu.

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

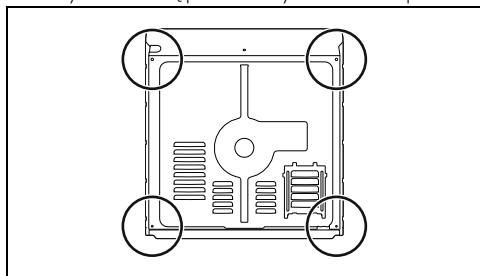
Wymiana przewodu



Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odłączyć główne zasilanie elektryczne.

1. Odkręcić śruby tylnej osłony i zdjąć ją, aby uzyskać dostęp do listwy zaciskowej.



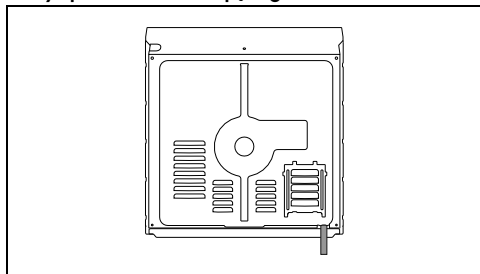
2. Wymienić kabel.
3. Upewnić się, że przewody (piekarnika lub ewentualnej płyty kuchennej) przechodzą w odpowiednich miejscach, bez jakiegokolwiek kontaktu z urządzeniem.

Ustawianie



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

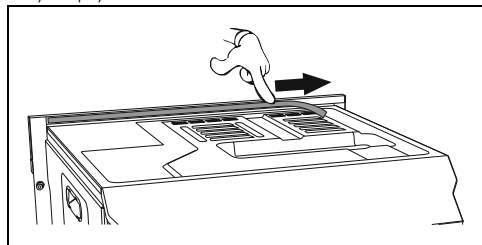
pozycja kabla zasilającego



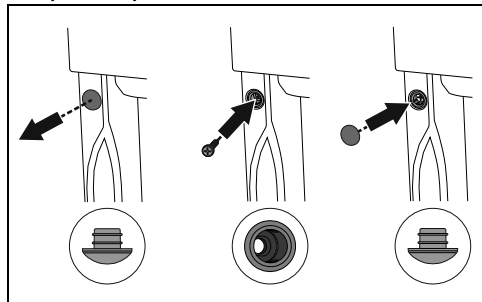
Uszczelka przedniego panelu

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

innych płynów.

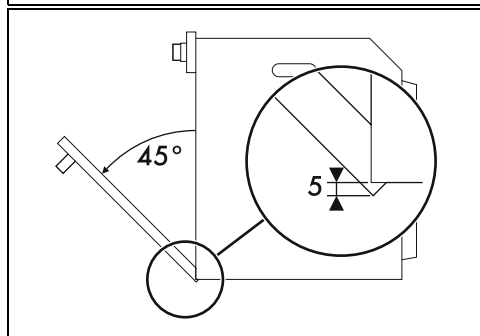
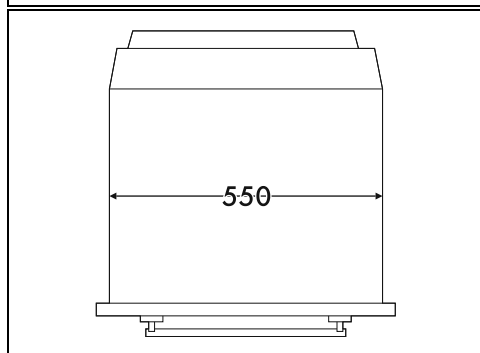
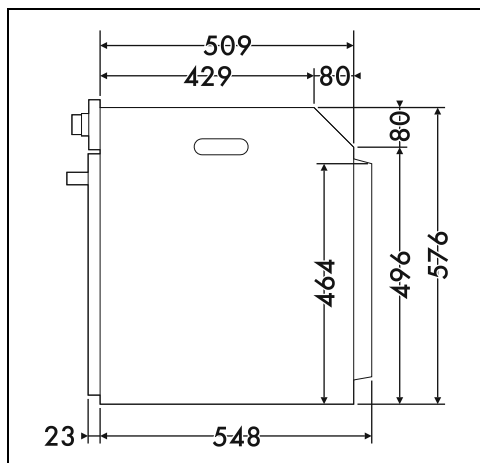
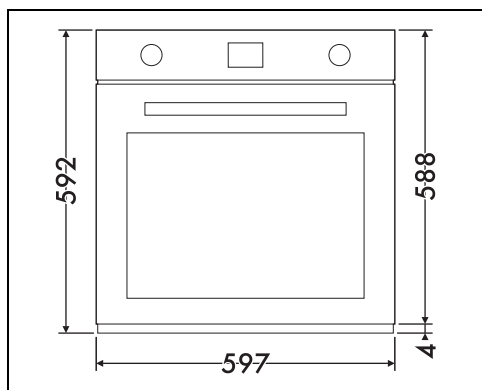


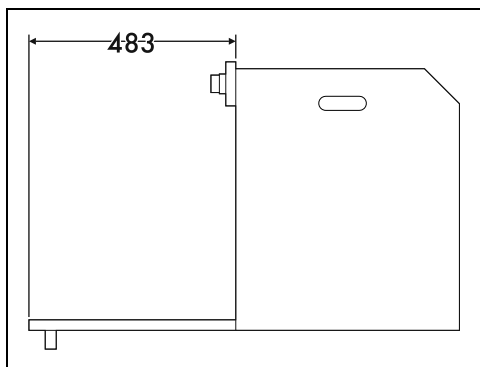
Tuleje mocujące



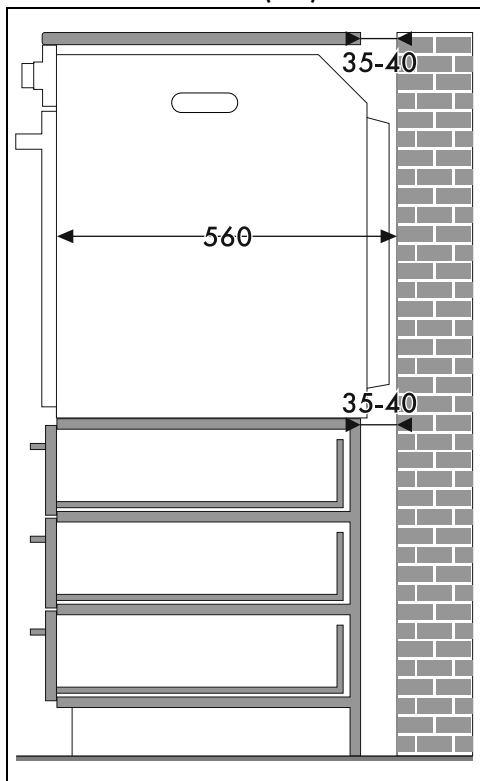
1. Zdjąć zatyczki tulei umieszczone na przednim panelu urządzenia.
2. Umieścić urządzenie w meblu.
3. Przymocować urządzenie śrubami do mebla.
4. Zakryć tuleje zdjętymi wcześniej zatyczkami.

Gabaryty urządzenia (mm)

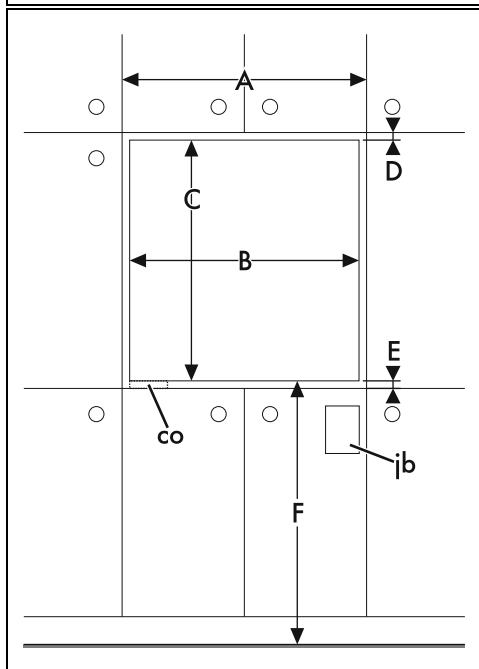
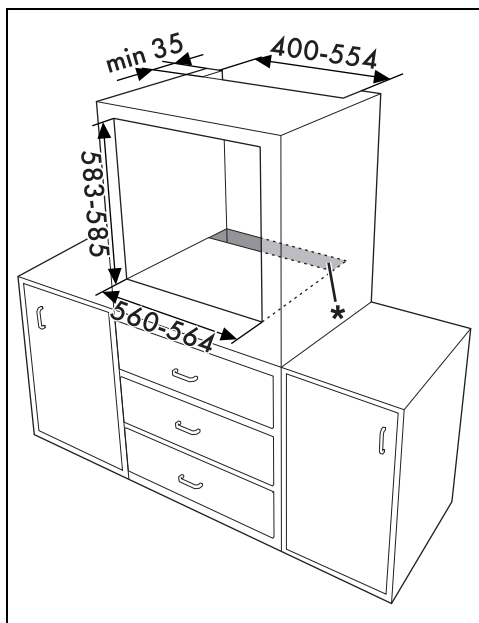




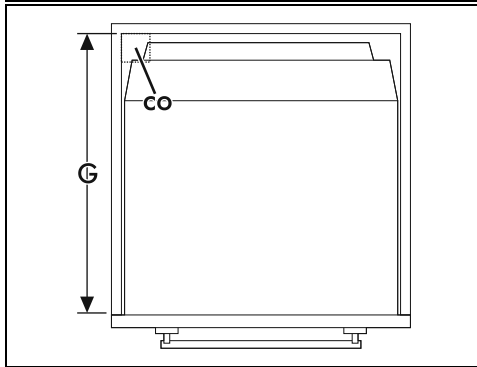
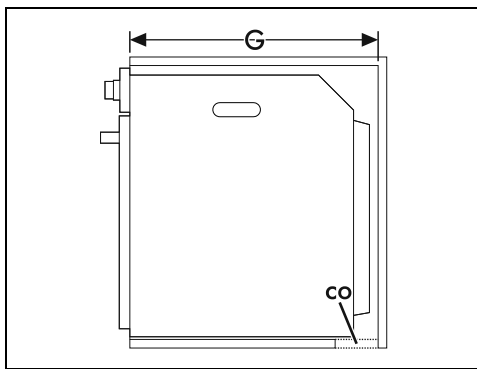
Zabudowa na kolumnie (mm)



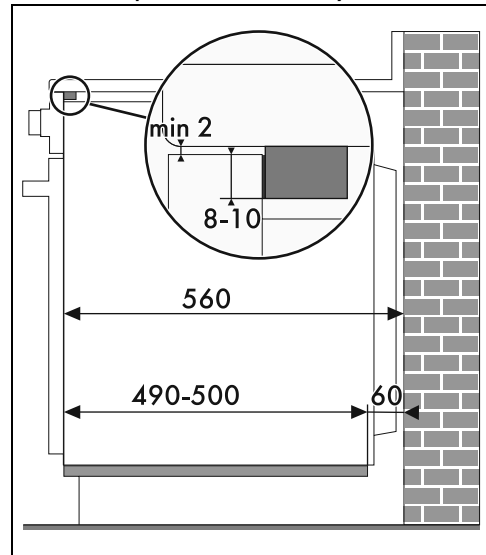
* Upewnić się, że na górnej/tylnej części mebla znajduje się otwór o głębokości około 35-40 mm.



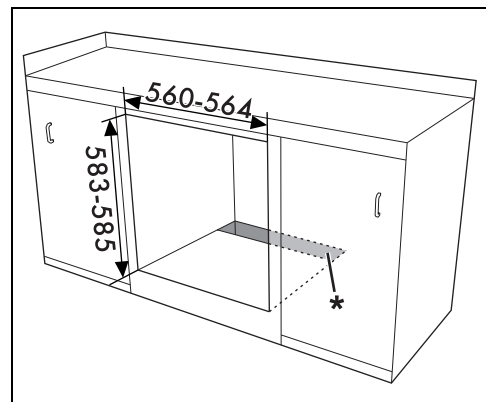
PL



Zabudowa pod blatem roboczym (mm)



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



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

A min. 603 mm

B 560 – 564 mm

C 583 – 585 mm

D 9 – 11 mm

E min. 5 mm

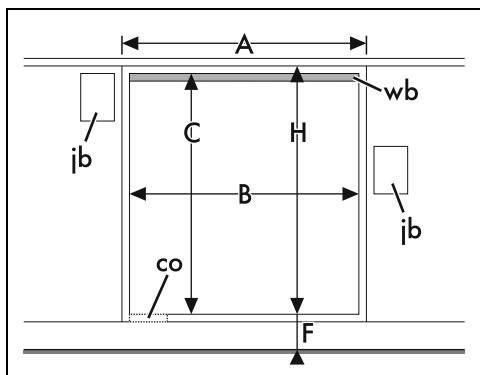
F 121 – 1105 mm

G min. 560 mm

H min. 594 mm

co Wycięcie na kabel zasilający (min. 6 cm²)

jb Skrzynka złączy elektrycznych



A min. 603 mm

B 560 – 564 mm

C 583 – 585 mm

D 9 – 11 mm

E min. 5 mm

F 121 – 1105 mm

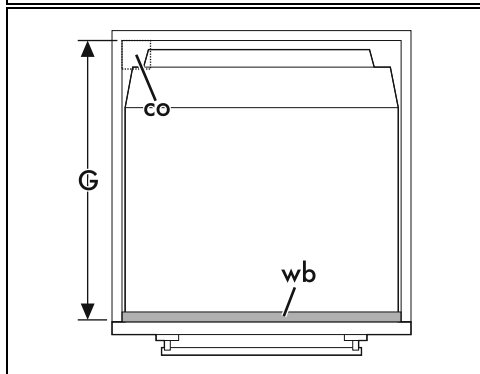
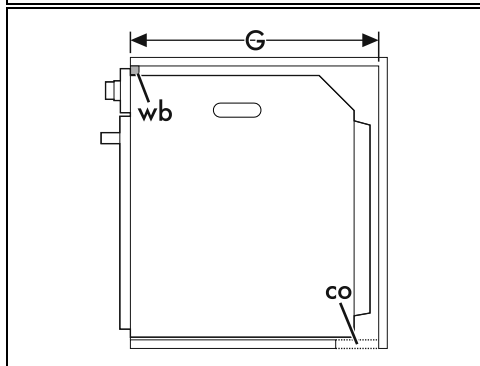
G min. 560 mm

H min. 594 mm

co Wycięcie na kabel zasilający (min. 6 cm²)

ib Skrzynka złączy elektrycznych

wb Listwa drewniana (zalecana)



PL