

Spis treści

PL

| | |
|--|-----------|
| 1 Ostrzeżenia | 4 |
| 1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa | 4 |
| 1.2 Ostrzeżenia dotyczące stosowania mikrofal | 5 |
| 1.3 Odpowiedzialność producenta | 7 |
| 1.4 Przeznaczenie urządzenia | 7 |
| 1.5 Tabliczka znamionowa | 7 |
| 1.6 Utylizacja | 7 |
| 1.7 Instrukcja użytkownika | 8 |
| 1.8 Jak czytać niniejszą instrukcję obsługi | 8 |
| 2 Opis | 9 |
| 2.1 Opis ogólny | 9 |
| 2.2 Panel sterowania | 10 |
| 2.3 Pozostałe części | 11 |
| 2.4 Mikrofałe | 11 |
| 2.5 Dostępne akcesoria | 12 |
| 3 Użytkowanie | 13 |
| 3.1 Ostrzeżenia | 13 |
| 3.2 Pierwsze użycie | 15 |
| 3.3 Użytkowanie akcesoriów | 15 |
| 3.4 Użytkowanie piekarnika | 16 |
| 3.5 Funkcje pieczenia | 18 |
| 3.6 Specjalne funkcje i automatyczne programy | 28 |
| 3.7 Menu drugorzędne | 34 |
| 4 Czyszczenie i konserwacja | 36 |
| 4.1 Ostrzeżenia | 36 |
| 4.2 Czyszczenie powierzchni | 36 |
| 4.3 Czyszczenie codzienne | 36 |
| 4.4 Plamy z żywności lub resztki | 37 |
| 4.5 Suszenie | 37 |
| 4.6 Czyszczenie szklanych drzwiczek | 37 |
| 4.7 Czyszczenie wnętrza piekarnika | 37 |
| 4.8 Vapor Clean: wspomagane czyszczenie piekarnika | 39 |
| 5 Montaż | 42 |
| 5.1 Podłączenie elektryczne | 42 |
| 5.2 Wymiana przewodu | 42 |
| 5.3 Ustawienie | 43 |

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 są na stronie: www.smeg.com



1 Ostrzeżenia

**WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA
UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ DO KONSULTACJI W PRZYSZŁOŚCI.**

1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Szkody powstałe na osobach

- **UWAGA:** Jeżeli drzwiczki lub ich uszczelnienie są uszkodzone, nie należy używać urządzenia, dopóki nie zostanie naprawione przez wykwalifikowany personel.
- **UWAGA:** Tylko odpowiednio wykwalifikowany personel może przeprowadzać czynności konserwacyjne lub naprawy wymagające zdjęcia osłony zabezpieczającej przed promieniowaniem mikrofalowym.
- **UWAGA:** Nie wolno podgrzewać żywności i płynów w szczelnie zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą wybuchnąć.
- **UWAGA:** Urządzenie i jego elementy są bardzo gorące podczas użytkowania.
- Podczas użytkowania nie należy dotykać elementów grzejnych.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez opieki osoby dorosłej.
- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach psychofizycznych lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy pozostające pod kontrolą osób dorosłych odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo.
- Urządzenie nie służy do zabawy.
- Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.
- Jeżeli z urządzenia wydobywa się dym, należy je wyłączyć i odłączyć od zasilania; nie otwierać drzwiczek, aby zdusić ewentualny płomień.
- Nigdy nie gasić ognia/pożaru wodą.
- Instalacja i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Nie wprowadzać zmian na urządzeniu.
- Nie wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztućce lub przyrządy) do szczelin.
- Nigdy nie próbować naprawiać



urządzenia samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego specjalisty.

- Jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.

Uszkodzenia urządzenia

- Nie stosować ściernych lub agresywnych detergentów (np. produktów z granulkami, odplamiaczy i gąbek metalowych) na częściach szklanych.
- Ewentualnie używać drewnianych lub plastikowych narzędzi.
- Nie stosować pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pieczenia potraw, które mogą wydzielać tłuszcz lub olej.
- W żadnym razie nie używać urządzenia do ogrzewania pomieszczeń.
- Nie opierać się ani nie siadać na otwartych drzwiczkach.
- Sprawdzić, czy w drzwiczkach nie ma zaklinowanych przedmiotów.

1.2 Ostrzeżenia dotyczące stosowania mikrofal

- Wzrokowo nadzorować urządzenie podczas pieczenia potraw w plastikowych lub papierowych pojemnikach.



Nieprawidłowe użycie.

Niebezpieczeństwo wybuchu



- Podczas stosowania mikrofal do grzania lub podgrzewania płynów, proces wrzenia może się opóźnić, temperatura wrzenia jest osiągnięta bez tworzenia się typowych pęcherzyków na powierzchni. Opóźnienie procesu wrzenia może doprowadzić do wybuchu wewnątrz piekarnika lub, podczas wyjmowania naczynia, gorący płyn może się wylać. Aby uniknąć takiego zagrożenia należy zawsze włożyć na czas grzania łyżkę znajdującą się w wyposażeniu (lub żaroodporną łyżkę z plastiku) do naczynia.
- Używać mikrofal wyłącznie do przygotowywania posiłków przeznaczonych do jedzenia. Inne zastosowanie jest surowo



Ostrzeżenia

- zabronione (np. suszenie ubrań, podgrzewanie trepeków, gąbek, wilgotnej bielizny itp., odparowywania wody z potraw), istnieje ryzyko obrażeń lub pożaru.
- Czyścić urządzenie i usuwać ewentualne resztki jedzenia.
 - Nie suszyć produktów spożywczych za pomocą mikrofal.
 - Nie stosować mikrofal do podgrzewania lub smażenia oleju.
 - Nie stosować urządzenia do podgrzewania potraw lub napojów zawierających alkohol.
 - Nie podgrzewać jedzenia dla niemowląt w zamkniętych pojemnikach. Zdjąć zatyczkę lub smoczek (w przypadku podgrzewania mleka w butelce). Po zakończeniu pieczenia zawsze sprawdzić temperaturę żywności, nie powinna być zbyt wysoka. Zamieszać lub wstrząsnąć, aby ujednoczyć temperaturę i uniknąć poparzenia.
 - Nie grzać jajek w skorupce lub ugotowanych obranych jajek w całości, mogą wybuchnąć na wet po zakończeniu podgrzewania.
 - Przed rozpoczęciem grzania potraw z twardą skórką (np.: ziemniaków, jabłek itp.) należy ją nakłuć.
 - Nie podgrzewać potraw znajdujących się w opakowaniach.
 - Nie używać funkcji mikrofal, gdy komora jest pusta.
 - Używać naczyń odpowiednich do gotowania mikrofalowego.
 - Do gotowania potraw nie stosować aluminiowych pojemników.
 - Nie używać naczyń z metalowymi dekoracjami (wykończenia ze złota lub srebra).
 - Urządzenie działa w paśmie ISM 2.4 Ghz.
 - Zgodnie z przepisami dotyczącymi kompatybilności elektromagnetycznej, urządzenie należy do grupy 2 i klasy B (EN 55011).
 - Niniejsze urządzenie jest zgodne z obowiązującymi normami i dyrektywami w zakresie bezpieczeństwa i kompatybilności elektromagnetycznej. Mimo to zaleca się osobom posiadającym rozrusznik serca zachowanie minimalnej odległości 20-30 cm od funkcjonującej kuchenki mikrofalowej. Po dodatkowe informacje skonsultować się z producentem rozrusznika serca.



1.3 Odpowiedzialność producenta

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za obrażenia na osobach lub szkody powstałe na rzeczach w wyniku:

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

1.4 Przeznaczenie urządzenia

- Urządzenie jest przeznaczone do pieczenia potraw w warunkach domowych. Każde inne użycie jest nieprawidłowe. Poza tym nie można go stosować:
 - w kuchni dla pracowników sklepów, biur i w innym otoczeniu pracy.
 - w gospodarstwach agroturystycznych.
 - hotelach, motelach i residence do użytku klientów.
 - w pokojach do wynajęcia
- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do działania w zmiennej temperaturze zewnętrznej lub z systemami zdalnego sterowania.

1.5 Tabliczka znamionowa

Tabliczka znamionowa zawiera dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie. Nigdy nie należy zdejmować tabliczki znamionowej.

1.6 Utylizacja



Urządzenie należy poddać utylizacji oddzielnie od innych odpadów (dyrektywy 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE).

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 przewód zasilający od instalacji elektrycznej.

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

- Odciąć kabel zasilający i usunąć go razem z wtyczką (jeżeli obecna).
- 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 mają wpływu na środowisko i nadają się do recyklingu.

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



Opakowania z tworzyw sztucznych Niebezpieczeństwo uduszenia się

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



Ostrzeżenia

1.7 Instrukcja użytkownika

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

- Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję użytkownika.

1.8 Jak czytać niniejszą instrukcję obsługi

W instrukcji zastosowano następujące symbole ułatwiające czytanie:

Ostrzeżenia



Ogólne informacje dotyczące instrukcji obsługi, bezpieczeństwa i końcowej utylizacji.

Opis



Opis urządzenia i akcesoriów.

Użytkowanie



Informacje o użytkowaniu urządzenia i akcesoriów, porady dotyczące pieczenia.

Czyszczenie i konserwacja



Informacje o prawidłowym czyszczeniu i konserwacji urządzenia.

Instalacja



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



Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa



Informacje



Rada

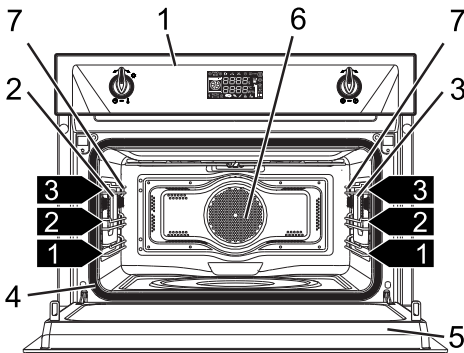
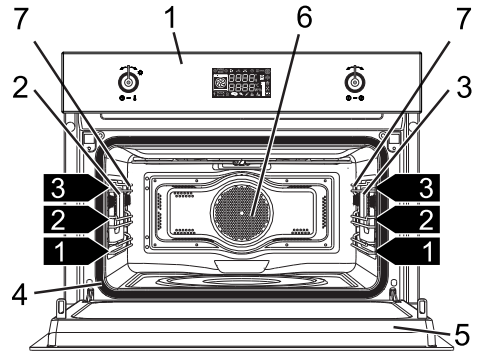
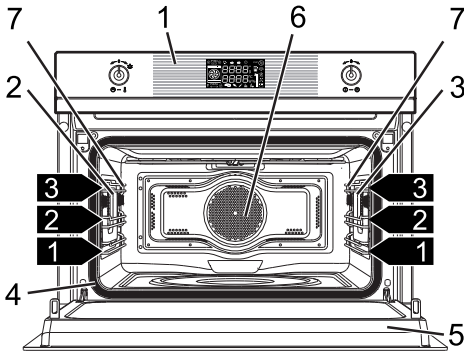
1. Sekwencja instrukcji obsługi.

- Pojedyncza instrukcja obsługi.



2 Opis

2.1 Opis ogólny



1 Panel sterowania

2 Lampka LW

3 Lampka PR (tylko w niektórych modelach)

4 Uszczelka

5 Drzwiczki

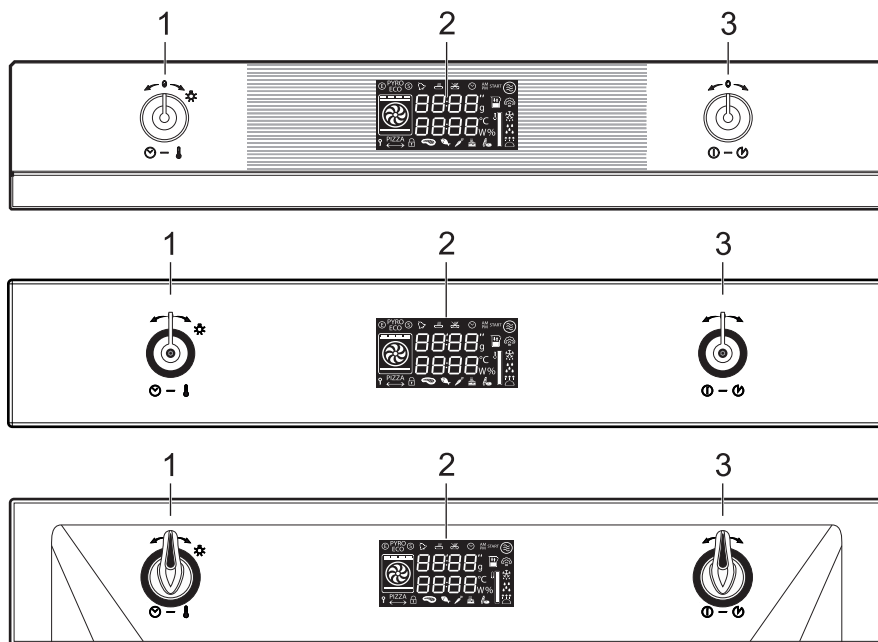
6 Wentylator piekarnika

7 Ramki na ruszty/blachę

1,2,3... Półka ramki



2.2 Panel sterowania



Pokrętko temperatury (1)

Za pomocą tego pokrętki można wybrać:

- moc mikrofal,
- temperaturę pieczenia,
- czas trwania funkcji,
- pieczenie zaprogramowane,
- bieżącą godzinę,
- włączenie lub wyłączenie wewnętrznej lampki urządzenia.

Wyświetlacz (2)

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

Pokrętko funkcji (3)

Za pomocą tego pokrętki można:

- włączyć/wyłączyć urządzenie;
- wybrać funkcję;
- chwilowo uruchomić lub wyłączyć funkcję.



2.3 Pozostałe części

Uchwyty do półek

Urządzenie posiada uchwyty do umieszczania 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 nad drzwiczkami i może trwać przez kilka chwil nawet po wyłączeniu urządzenia.

Oświetlenie wewnętrzne

Oświetlenie wewnętrzne piekarnika włącza się po otwarciu drzwiczek lub po wybraniu dowolnej funkcji. Dla oszczędności energii, lampka wyłącza się po minucie od rozpoczęcia pieczenia (taką funkcję można wyłączyć za pomocą drugorzędneho menu).

Przekręcić na chwilę pokrętko temperatury w prawo, aby ręcznie wyłączyć wewnętrzne oświetlenie.

2.4 Mikrofałe

Urządzenie jest wyposażone w generator mikrofal o nazwie „magnetron”. Generowana wiązka mikrofal jest równomiernie wprowadzana do komory stykając się z potrawami i podgrzewając je. Proces podgrzewania następuje poprzez tarcie cząsteczek zawartych w potrawach (głównie wody) z konsekwentnym wydzieleniem ciepła.

Ciepło wytwarzane wewnątrz potraw pozwala na rozmrożenie, podgrzanie lub upieczenie w czasie krótszym niż podczas pieczenia tradycyjnego.

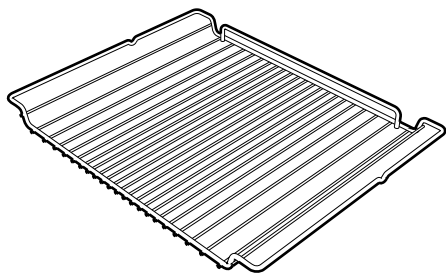
Stosowanie specjalnych naczyń ułatwia równomierne dotarcie mikrofal do potraw (patrz Materiały nadające się do pieczenia mikrofalowego).



2.5 Dostępne akcesoria

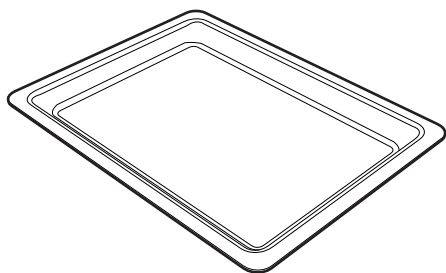
i W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie akcesoria.

Ruszt



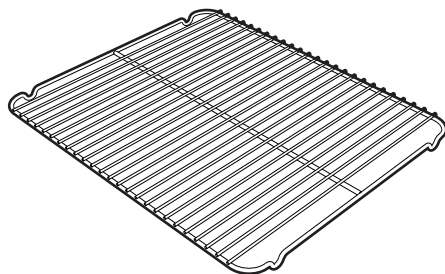
Do podtrzymywania naczyń z pieczoną potrawą.

Szklane naczynie



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

Ruszt do blachy



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

Łyżka do gotowania



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

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

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



3 Użytkowanie

3.1 Ostrzeżenia



Wysoka temperatura wewnątrz piekarnika podczas użytkowania **Niebezpieczeństwo poparzeń**

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



Wysoka temperatura wewnątrz piekarnika podczas użytkowania **Niebezpieczeństwo pożaru lub wybuchu**

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



Niedozwolone użycie **Ryzyko uszkodzenia emaliowanych 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 piekarnika.
- Nie uderzać lub przesuwać naczyń po emaliowanym dnie.
- Nie wlewać wody na bardzo gorące blachy.



Użytkowanie

Materiały nadające się do pieczenia mikrofalowego

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

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

DO UŻYCIA

Szkło*

- Naczynia żaroodporne Zawsze zdjąć pokrywkę.
- Szklanki
- Szklane słoiki

Porcelana

Terakota

Plastik*

- Pojemniki
- Folia plastikowa

Tylko, jeżeli wskazane do mikrofalii.
W przypadku folii nie powinny wchodzić w kontakt z żywnością.

*tylko jeżeli żaroodporne.

NIE DO UŻYCIA

Metal

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

Mogą generować łuki lub iskry.

Drewno

Kryształowe szklanki

Papier

Niebezpieczeństwo pożaru

Pojemniki ze styropianu

Niebezpieczeństwo zakażenia żywności.

*tylko jeżeli żaroodporne.



Na naczyniach nie mogą się znajdować metalowe dekoracje.

Próba naczyń



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

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

1. Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza urządzenia.
2. Ustawić testowane naczynie na ramce włożonej na pierwszy poziom.
3. Wybrać funkcję mikrofalówki z maksymalną mocą (np. 1000W).
4. Ustawić czas trwania pieczenia na 30 sekund.
5. Uaktywnić pieczenie.



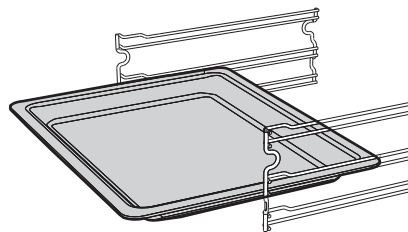
Nieodpowiednie naczynia Ryzyko uszkodzenia urządzenia

- Jeżeli zauważy się iskrzenie lub usłyszy trzaskanie należy natychmiast przerwać próbę. W takim przypadku naczynia nie nadają się do pieczenia mikrofalowego.
6. Po zakończeniu próby naczynie musi być zimne lub letnie. Jeżeli będzie gorące to znaczy, że nie nadaje się do pieczenia mikrofalowego.



3.2 Pierwsze użycie

1. Usunąć ewentualne folie ochronne znajdujące się na zewnątrz lub wewnątrz urządzenia lub akcesoriów.
2. Usunąć ewentualne etykiety (z wyjątkiem tabliczki z danymi technicznymi) z akcesoriów i komory pieczenia.
3. Wyjąć i umyć wszystkie akcesoria urządzenia (patrz 4 Czyszczenie i konserwacja).
4. Rozgrzać pusty piekarnik do maksymalnej temperatury (za pomocą tradycyjnej funkcji), aby usunąć ewentualne pozostałości fabryczne.



**Wysoka temperatura
Niebezpieczeństwo poparzeń**

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



Do pierwszego nagrzania użyć funkcji tradycyjnej, nie stosować funkcji mikrofalówki.



Delikatnie włożyć ruszty i blachy aż do końca.



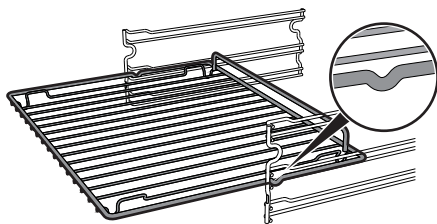
Przed pierwszym użyciem wyczyścić blachy w celu usunięcia pozostałości z produkcji.

3.3 Użytkowanie akcesoriów

Ruszty i blachy

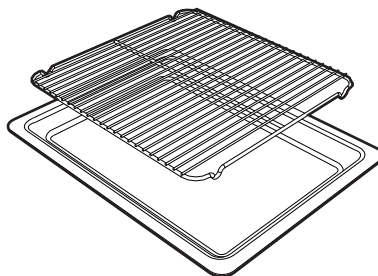
Ruszty i blachy powinny być wkładane w boczne prowadnice, aż do punktu zatrzymania.

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



Ruszt do blachy

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





Użytkowanie

łyżka do gotowania

Podczas stosowania funkcji mikrofalówki do podgrzewania płynów, proces wrzenia może się opóźnić, aby uniknąć takiego zjawiska, podczas etapu grzania, należy włożyć do naczynia łyżkę znajdującą się w wyposażeniu (lub żaroodporną łyżkę z plastiku).



Nieprawidłowe użycie Niebezpieczeństwo wybuchu/ poparzenia

- Aby uniknąć wybuchu w urządzeniu lub wydobycia gotującego się płynu należy zawsze zanurzyć w nim łyżkę do gotowania.

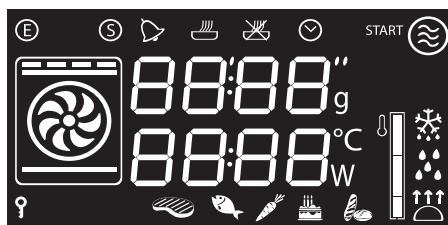


Wysoka temperatura Ryzyko uszkodzenia elementu

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

3.4 Użytkowanie piekarnika


Wyświetlacz



- Kontrolka zegara
- Kontrolka minutnika
- Kontrolka pieczenia na czas z opóźnionym rozpoczęciem
- Kontrolka pieczenia na czas
- Kontrolka blokady dla bezpieczeństwa dzieci
- Kontrolka show room
- Kontrolka eco logic
- Kontrolka mikrofalii
- Poziom osiągniętej temperatury



Warunki funkcjonowania

Stand-by: Gdy nie wybrano żadnej funkcji na wyświetlaczu pokazywana jest bieżąca godzina i symbol .



ON: Po uaktywnieniu jakiegokolwiek funkcji na wyświetlaczu przedstawiane są ustawione w niej parametry: temperatura, czas trwania, moc mikrofal i osiągnięcie temperatury.



Po każdym wciśnięciu pokrętki temperatury, gdy jedna z funkcji jest włączona, przechodzi się stopniowo do stanu parametrów w następującej kolejności.

W każdym ze stanów można zmienić daną wartość przekręcając pokrętkę temperatury w prawo lub w lewo. Przytrzymanie przekręcone pokrętkę w celu szybkiego zwiększenia lub zmniejszenia wartości.

Gdy funkcja mikrofal jest aktywna:



1. Moc mikrofal.
2. Czas trwania.

Gdy funkcja kombinowana jest aktywna:



1. Temperatura.
2. Czas trwania.
3. Moc mikrofal.

Gdy funkcja tradycyjna jest aktywna:



1. Temperatura
2. Czas trwania minutnika.
3. Czas trwania.
4. Zaprogramowany czas trwania pieczenia (jeżeli wybrano pieczenie na czas).
5. Wyświetlenie godziny.



Użytkowanie

Ustawienie godziny

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

00:00. Aby rozpocząć pieczenie należy ustawić bieżącą godzinę.

1. Przekręcić pokrętkę temperatury w celu ustawienia wyświetlonej godziny (przytrzymać przekręcone pokrętkę, aby szybko zwiększyć lub zmniejszyć).
2. Wcisnąć pokrętkę temperatury.
3. Przekręcić pokrętkę temperatury w celu ustawienia minut (przytrzymać przekręcone pokrętkę, aby szybko zwiększyć lub zmniejszyć).
4. Wcisnąć pokrętkę temperatury, aby zakończyć ustawienie.



Może się okazać konieczna zmiana bieżącej godziny, na przykład z powodu zmiany czasu z zimowego na letni i odwrotnie. Z pozycji stand-by przytrzymać przekręcone pokrętkę temperatury w prawo lub w lewo, dopóki wartość godzin nie zacznie migać.

Nie można zmienić godziny, jeżeli piekarnik jest w stanie ON.

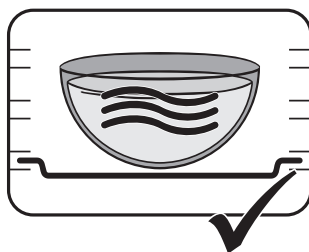
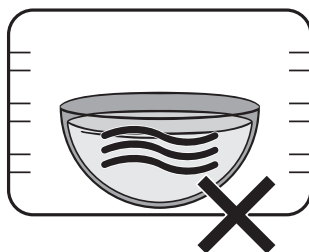
3.5 Funkcje pieczenia



Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia urządzenia

Podczas stosowania mikrofal, potrawy muszą być umieszczone w odpowiednim pojemniku, postawionym na ramce włożonej na pierwszy poziom.

NIE KŁAŚĆ POJEMNIKÓW/ AKCESORIÓW (blachy, szklane naczynia itp) BEZPOŚREDNIO NA DNIĘ KOMORY URZĄDZENIA.

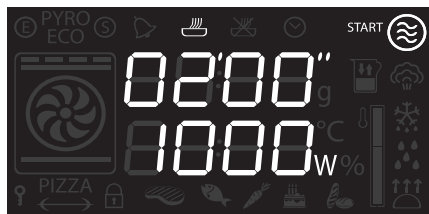



Aby uzyskać jak najlepsze rezultaty w przypadku długiego pieczenia mikrofalowego lub kombinowanego powinno się raz lub dwa zamieszać produkty.



W każdej chwili można przerwać funkcję przekręcając pokrętło funkcji na pozycję 0.

Mikrofałe:



1. Za pomocą pokrętła funkcji wybrać funkcję mikrofal .
2. Wcisnąć pokrętło temperatury.
3. Przekręcić pokrętło temperatury, aby zmienić wartość czasu trwania (maksymalnie 30 minut).
4. Wcisnąć pokrętło temperatury.
5. Przekręcić pokrętło temperatury, aby zmienić wartość mocy od 100W do 1000W (patrz Moc mikrofal).
6. Wcisnąć pokrętło funkcji, aby uaktywnić pieczenie mikrofalowe.



W przypadku otwarcia drzwiczek funkcja pieczenia zostaje przerwana. Po ich zamknięciu, wcisnąć pokrętło funkcji, aby wznowić cykl pieczenia.



Wcisnąć pokrętło funkcji, aby chwilowo zatrzymać funkcję pieczenia. Wcisnąć je ponownie, aby wznowić cykl.



7. Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się napis Stop.



Przekręcić pokrętło temperatury, aby ustawić dodatkowy czas pieczenia.

Wcisnąć pokrętło funkcji, aby uaktywnić pieczenie.



Aby wyłączyć urządzenie przytrzymać wciśnięte pokrętło funkcji.



Mikrofałe

Przenikając bezpośrednio do produktu mikrofałe umożliwiają pieczenie w bardzo krótkim czasie i oszczędność energii. Są zalecane do pieczenia bez tłuszczu oraz rozmrażania i podgrzewania potraw, ponieważ zachowują ich wygląd i smak.



Użytkowanie

Moc mikrofal

Poniżej przedstawiono możliwe do wyboru wartości mocy:

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

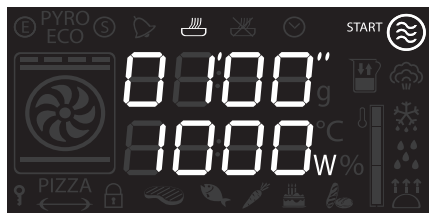
Funkcja QUICK START mikrofal

i Funkcja QUICK START uaktywnia mikrofałe w szybki sposób, użyteczna do niewielkich ilości płynów i żywności.

1. W stanie stand-by dwukrotnie wcisnąć pokrętkę funkcji.



2. Urządzenie uruchamia mikrofałe z domyślnymi parametrami.



Kombinowane



i Pieczenie kombinowane jest połączeniem pieczenia tradycyjnego i mikrofal. Takie funkcje są oznaczone włączeniem się symbolu funkcji tradycyjnej i ikony funkcji mikrofal (☁).

1. Za pomocą pokrętki funkcji wybrać funkcję kombinowaną (patrz Wyświetlacz).
2. Wcisnąć pokrętkę temperatury.
3. Przekręcić pokrętkę, aby ustawić temperaturę.
4. Wcisnąć pokrętkę temperatury.
5. Przekręcić pokrętkę temperatury, aby zmienić wartość czasu trwania.
6. Wcisnąć pokrętkę temperatury.
7. Przekręcić pokrętkę temperatury, aby zmienić wartość mocy (od 100W do 700W).
8. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby uaktywnić pieczenie kombinowane.

i W funkcji kombinowanej Mikrofałe+Grill ze względu na rodzaj pieczenia i dla skrócenia czasu, nie jest wykonywane wstępne nagrzewanie.



Nieprawidłowe użycie Ryzyko uszkodzenia urządzenia

- Nie stosować funkcji kombinowanej do podgrzewania lub gotowania płynów.

Spis funkcji kombinowanych



Mikrofale + Grill

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



Mikrofale + Statyczny z termoobiegiem

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



Mikrofale + Okrągła grzałka

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

Funkcje tradycyjnego pieczenia



1. Za pomocą pokrętki funkcji wybrać jedną z funkcji tradycyjnego pieczenia (patrz Wyświetlacz).
2. Jeżeli chce się zmienić ustawioną temperaturę, wcisnąć pokrętko temperatury.
3. Przekręcić pokrętko, aby ustawić temperaturę.
4. Wcisnąć pokrętko funkcji, aby uaktywnić tradycyjne pieczenie.



Użytkowanie

Spis funkcji tradycyjnych



Eco

Współdziałanie wentylatora i okrągłej grzałki w trybie ECO jest szczególnie zalecane do pieczenia na jednej półce, przy niskim zużyciu energii elektrycznej.



Statyczny

Gorąco pochodzące równocześnie z góry i z dołu sprawia, że taki system nadaje się do pieczenia szczególnego rodzaju potraw. Pieczenie tradycyjne nazywane statycznym nadaje się do przyrządzania jednej potrawy na raz. Idealne do 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 oraz umożliwia równomierne przyrumienienie pod koniec pieczenia. Idealne do pieczenia kiełbasy, żeberka, boczku. Taka funkcja umożliwia równomierne grillowanie dużej ilości produktu, zwłaszcza mięsa.



Statyczny z termoobiegiem

Działanie wentylator w połączeniu z tradycyjnym systemem zapewnia równomierne pieczenie, nawet złożonych potraw. Idealne do pieczenia ciastek i ciast, nawet na kilku poziomach jednocześnie. (Do pieczenia na kilku poziomach używać 1-ej i 3-ej półki).



Grill z termoobiegiem

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



Dół z termoobiegiem

Połączenie termoobiegu 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.



Okrągła grzałka

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



Turbo

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 potraw o dużej wielkości, wymagających intensywnego pieczenia.

Etap wstępnego nagrzewania

W funkcjach kombinowanych i tradycyjnych rzeczywiście pieczenie poprzedza etap wstępnego nagrzewania, który pozwala na szybsze osiągnięcie temperatury pieczenia.

Taki etap jest wskazywany miganiem poziomu osiągnięcia temperatury.



Po nagraniu poziom osiągnięcia jest wyświetlany stale i następuje emisja sygnału dźwiękowego, który wskazuje, że piekarnik jest gotowy i można włożyć produkt do pieczenia. Tylko w niektórych funkcjach kombinowanych, aby uaktywnić pieczenie, urządzenie oczekuje na potwierdzenie; w takim przypadku, należy włożyć potrawę i wcisnąć pokrętko funkcji.



W każdej chwili można przerwać pieczenie przytrzymując wciśnięte przez przynajmniej 3 sekundy pokrętko funkcji.



Użytkowanie

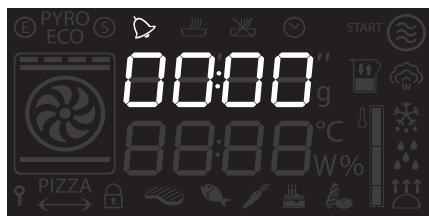
Minutnik (tylko w pieczeniu tradycyjnym)



i Ta funkcja nie przerywa pieczenia, uaktywnia wyłącznie sygnał dźwiękowy.

i Minutnik można uaktywnić na etapie pieczenia oraz w stanie stand-by.

1. Wcisnąć jeden raz pokrętko temperatury (2 razy, jeżeli trwa pieczenie). Na wyświetlaczu pojawią się liczby

00:00 i, miga kontrolka .




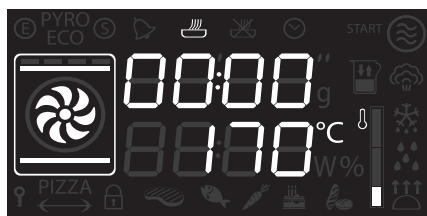
2. Przekręcić pokrętko, aby ustawić czas trwania (od 1 minuty do 4 godzin). Po kilku sekundach kontrolka  przestanie migać i rozpocznie się odliczanie.
3. Wybrać żądaną funkcję pieczenia i poczekać na sygnał dźwiękowy wskazujący o zakończeniu czasu. Miga kontrolka .
4. Przekręcić pokrętko, aby wybrać dodatkowy minutnik. Lub wcisnąć pokrętko temperatury, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

Pieczenie na czas (tylko w pieczeniu tradycyjnym)

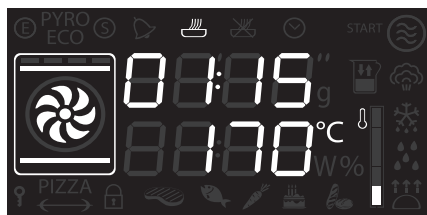
i Pieczenie na czas jest funkcją, która pozwala na rozpoczęcie i zakończenie pieczenia po upływie ustawionego przez użytkownika czasu.

i Aktywacja tej funkcji unieważnia ewentualny, ustawiony wcześniej minutnik.


1. Po wybraniu jednej z funkcji i temperatury pieczenia, trzy razy wcisnąć pokrętko temperatury. Na wyświetlaczu pojawią się liczby **00:00** i, miga kontrolka .

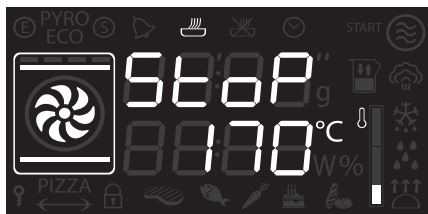


2. Przekręcić pokrętko temperatury w prawo lub w lewo, aby ustawić czas trwania pieczenia od 00:01 do 12:59. Przytrzymać przekręcone pokrętko w celu szybkiego zwiększenia lub zmniejszenia wartości.







- Po kilku minutach od wyboru żądanego czasu, przestanie migać kontrolka  i rozpocznie się pieczenie.
- Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się napis STOP i włączy się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć wciskając pokrętko temperatury.



Zmiana danych w funkcji pieczenia na czas


Podczas funkcjonowania można zmienić czas trwania pieczenia na czas:

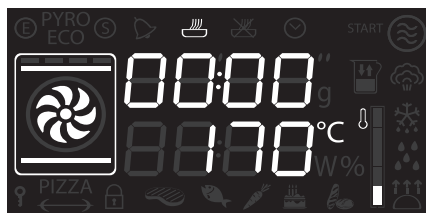
- Gdy kontrolka  jest stała i trwa pieczenie, dwukrotnie wcisnąć pokrętko temperatury. Kontrolka  zacznie migać.
- Przekręcić pokrętko temperatury w prawo lub w lewo, aby zmienić wcześniej ustawiony czas pieczenia.

Pieczenie zaprogramowane (tylko w pieczeniu tradycyjnym)

i Zaprogramowane pieczenie jest funkcją umożliwiającą automatyczne zakończenie w ustalonym czasie, ustawionym przez użytkownika, z konsekwentnym automatycznym wyłączeniem piekarnika.

- Po wybraniu jednej z funkcji i temperatury pieczenia, trzy razy wcisnąć pokrętko temperatury. Na wyświetlaczu pojawią się liczby

00:00 i, miga kontrolka .



Aby wybrać dodatkowe pieczenie na czas, ponownie przekręcić pokrętko temperatury w prawo lub w lewo.



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




Aby wyłączyć urządzenie przytrzymać wciśnięte pokrętko funkcji.





Użytkowanie

2. Przekręcić pokrętkę w prawo lub w lewo, aby ustawić czas trwania pieczenia od 00:01 do 12:59. Przytrzymać przekręcone pokrętkę w celu szybkiego zwiększenia lub zmniejszenia wartości.

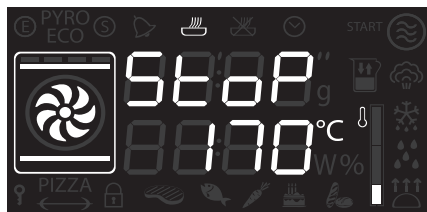


3. Wcisnąć czwarty raz pokrętkę temperatury. Miga kontrolka . Przekręcić pokrętkę w prawo lub w lewo, aby ustawić godzinę zakończenia pieczenia.

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



5. Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się napis STOP i włączy się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć wciskając pokrętkę temperatury.



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



Aby wyłączyć urządzenie przytrzymać wciśnięte pokrętkę funkcji.



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










Zmiana danych w funkcji zaprogramowanego pieczenia



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

Podczas funkcjonowania można zmienić czas trwania zaprogramowanego pieczenia:

1. Gdy kontrolki  i  są stałe i urządzenie oczekuje na rozpoczęcie pieczenia dwukrotnie wcisnąć pokrętko temperatury. Kontrolka  zacznie migać.
2. Przekręcić pokrętko temperatury w prawo lub w lewo, aby zmienić wcześniej ustawiony czas pieczenia.
3. Ponownie wcisnąć pokrętko temperatury. Kontrolka  wyłączy się i zacznie migać kontrolka . Na wyświetlaczu pojawi się czas zakończenia pieczenia.
4. Przekręcić pokrętko temperatury w prawo lub w lewo, aby opóźnić godzinę zakończenia pieczenia.
5. Po kilku sekundach kontrolki  i  przestaną migać i zaprogramowane pieczenie zostanie wznowione według nowych ustawień.

Porady dotyczące tradycyjnego pieczenia

Porady ogólne

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

Porady dotyczące przygotowywania mięsa

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

Porady dotyczące pieczenia z funkcją Grilla i Grilla z termoobiegiem

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



Użytkowanie

Porady dotyczące przygotowywania ciast i ciastek

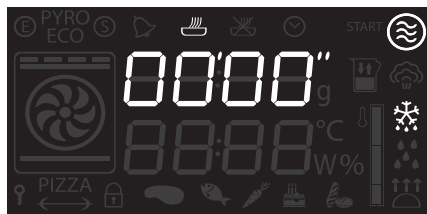
- Najlepiej używać ciemnych metalowych foremek: lepiej pochłaniają ciepło.
- Temperatura i czas trwania pieczenia zależą od jakości i konsystencji surowego ciasta.
- Aby sprawdzić, czy ciasto jest upieczone w środku: po zakończeniu pieczenia wbić wykałaczkę w jego najwyższy punkt. Jeżeli ciasto nie przykleja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

Oszczędność energii



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


3.6 Specjalne funkcje i automatyczne programy

Rozmrażanie na czas



i Taka funkcja pozwala na rozmrożenie potraw za pomocą funkcji mikrofalówki według ustalonego czasu.

1. Włożyć produkt do piekarnika (patrz Procedura „Turn” - przekręć).
2. Za pomocą pokrętki funkcji wybrać funkcję rozmrażania na czas oznaczoną symbolem  i .
3. Wcisnąć pokrętkę temperatury, aby ustawić czas trwania.
4. Przekręcić pokrętkę, aby zmienić wartość (od 5 sekund do 99 minut).
5. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby uaktywnić rozmrażanie.

 Jeżeli czas trwania rozmrażania jest dłuższy niż 5 minut, aby uzyskać idealny rezultat konieczne będzie przekręcenie potrawy w komorze, patrz: Procedura „Turn” - przekręć.

6. Po zakończeniu wyświetli się napis Stop.



Rozmrażanie według ciężaru



Taka funkcja umożliwia rozmrażanie produktów za pomocą funkcji mikrofalówki na podstawie ich ciężaru i rodzaju.

1. Włożyć produkt do piekarnika (patrz Procedura „Turn” - przekręć).
2. Wcisnąć pokrętkę funkcji w celu wybrania rozmrażania według ciężaru oznaczonego napisem „dE00” i podświetlonych produktów.
3. Przekręcić pokrętkę funkcji w celu wybrania rodzaju produktu do rozmrożenia.
4. Przekręcić pokrętkę temperatury w celu wybrania ciężaru (w gramach) produktu do rozmrożenia.
5. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby potwierdzić ustawione parametry i rozpocząć rozmrażanie.



Jeżeli podczas trwania rozmrażania, dla uzyskania idealnego rezultatu konieczne będzie przekręcenie potrawy w komorze, patrz: Procedura „Turn” - przekręć.

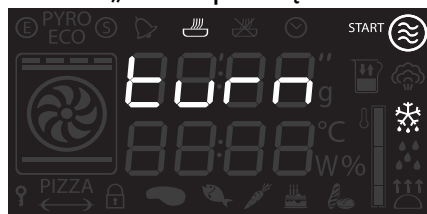
6. Po zakończeniu wyświetli się napis Stop.

Ustawione wstępnie parametry:

| dE | Rodzaj | Ciężar (g) | Czas (min) |
|----|---|------------|------------|
| 01 |  Mięso | 500 | 20 |
| 02 |  Ryby | 400 | 17 |
| 03 |  Owoce | 300 | 15 |
| 04 |  Chleb | 300 | 5 |

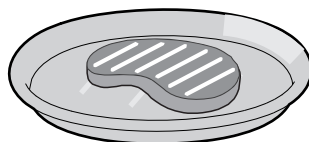
PL

Procedura „Turn” - przekręć

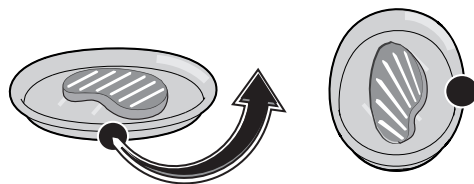


W celu idealnego rozmrożenia, gdy jest to konieczne urządzenie wskazuje, że należy przekręcić potrawę w komorze.

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



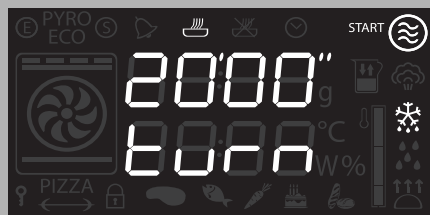
2. Gdy na wyświetlaczu urządzenia pojawi się napis „Turn” należy przekręcić potrawę.
3. Otworzyć drzwiczki i przekręcić potrawę o 90°.



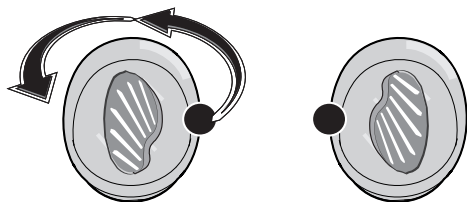


Użytkowanie

i Jeżeli nie zostanie przekręcona, urządzenie odczeka jedną minutę a następnie automatycznie wznowi rozmrażanie. Na wyświetlaczu, mimo wszystko, pojawi się pod licznikiem nota z napisem „Turn”.



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



7. Zamknąć drzwiczki i wcisnąć pokrętko funkcji, aby wznowić funkcję.

Wyrastanie



W funkcji wyrastania nie można zmienić temperatury.

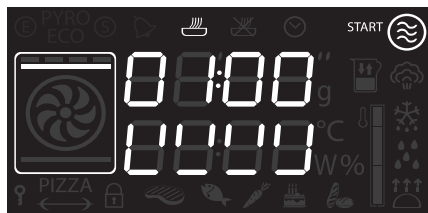


Dla zapewnienia prawidłowego wyrastania umieścić na dnie piekarnika pojemnik z wodą.

1. Umieścić cisto do wyrośnięcia na drugiej półce.
2. Wcisnąć pokrętko funkcji, aby wybrać i uruchomić wyrastanie.



Podgrzewanie



Sabbath (Szabat)



PL

i Taka funkcja umożliwia podgrzewanie za pomocą mikrofal upieczonych wcześniej potraw, wyjętych z lodówki.

1. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby uaktywnić funkcję podgrzewania.
2. Wcisnąć pokrętkę temperatury.
3. Przekręcić pokrętkę temperatury, aby zmienić czas trwania nagrzewania.
4. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby potwierdzić parametry i rozpocząć podgrzewanie.

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



W takim ustawieniu urządzenie wykonuje pewne szczególne funkcje:

- Pieczenie nie może trwać przez nieokreślony czas, nie można ustawić żadnego pieczenia na czas.
- Nie jest wykonywane wstępne nagrzewanie.
- Temperatura pieczenia w zakresie 60-100 °C.
- Lampka piekarnika 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.



Użytkowanie



Po uaktywnieniu funkcji Sabbath nie można zmienić żadnego parametru.

Wcisnięcie pokręteł nie daje żadnych efektów; jest aktywne wyłącznie pokrętko funkcji umożliwiające wyłączenie urządzenia.

1. Wcisnąć pokrętko funkcji, aby uaktywnić funkcję Sabbath.
2. Wcisnąć pokrętko temperatury.
3. Przekręcić pokrętko temperatury, aby zmienić czas trwania nagrzewania.
4. Wcisnąć pokrętko funkcji, aby potwierdzić parametry i rozpocząć działanie funkcji Sabbath.
5. Po zakończeniu przytrzymać pokrętko funkcji przez 3 sekundy w celu wyłączenia urządzenia.

Programy automatyczne



Automatyczne programy pieczenia są podzielone pod względem rodzaju potraw.

1. Wcisnąć pokrętko funkcji, aby wybrać pieczenie za pomocą automatycznego programu.
2. Przekręcić pokrętko funkcji, aby wybrać ustalony program (patrz Tabela programów automatycznych).



W tej funkcji rzeczywiste pieczenie poprzedza etap wstępnego nagrzewania, który pozwala na szybsze osiągnięcie temperatury pieczenia.

Po nagraniu włączy się sygnał dźwiękowy wskazujący, że piekarnik jest gotowy i można włożyć produkt do pieczenia. Włożyć produkt i wcisnąć pokrętko funkcji, aby uaktywnić pieczenie.



Tabela programów automatycznych



MIĘSO (01 - 05)

| Rodzaj | Ciężar (g) | Poziom | Funkcja | Temp. (°C) | Mikrofale (W) | Czas (w minutach) |
|----------------------|------------|--------|---------|------------|---------------|-------------------|
| 01 Pieczeń wołowa | 1000 | 1 | Turbo | 200 | 300 | 70 |
| 02 Pieczeń wieprzowa | 1000 | 1 | Turbo | 190 | 300 | 60 |
| 03 Jagnięcina | 1000 | 1 | Turbo | 190 | 300 | 42 |
| 04 Cielęcina | 1000 | 1 | Turbo | 190 | 300 | 70 |
| 05 Kurczak | 1000 | 1 | Turbo | 200 | 300 | 50 |



RYBY (06 - 07)

| Rodzaj | Ciężar (g) | Poziom | Funkcja | Temp. (°C) | Mikrofale (W) | Czas (w minutach) |
|-----------------|------------|--------|---------|------------|---------------|-------------------|
| 06 Świeże ryby | 500 | 1 | Turbo | 160 | 300 | 30 |
| 07 Ryby mrożone | 500 | 1 | Turbo | 160 | 300 | 40 |



WARZYWA (08 - 10)

| Rodzaj | Ciężar (g) | Poziom | Funkcja | Temp. (°C) | Mikrofale (W) | Czas (w minutach) |
|-------------------|------------|--------|-----------------------------|------------|---------------|-------------------|
| 08 Grillowane | 500 | 3 | Grill | 250 | - | 25 |
| 09 Pieczone | 1000 | 2 | Statyczny z termoobieganiem | 220 | 300 | 30 |
| 10 Mrożone frytki | 500 | 2 | Statyczny z termoobieganiem | 220 | - | 13 |



CIASTA (11 - 12)

| Rodzaj | Ciężar (g) | Poziom | Funkcja | Temp. (°C) | Mikrofale (W) | Czas (w minutach) |
|----------------------------|------------|--------|-----------|------------|---------------|-------------------|
| 11 Ciastka | 600 | 1 | Turbo | 160 | - | 18 |
| 12 Krucho ciasto z owocami | 800 | 1 | Statyczny | 170 | - | 40 |



CHLEB - PIZZA - MAKARON (13 -20)

| Rodzaj | Ciężar (g) | Poziom | Funkcja | Temp. (°C) | Mikrofale (W) | Czas (w minutach) |
|----------------------|------------|--------|-----------------------------|------------|---------------|-------------------|
| 13 Chleb na zakwasie | 1000 | 1 | Okrągła grzałka | 200 | - | 30 |
| 14 Pizza na blasze | 1000 | 1 | Statyczny z termoobieganiem | 250 | - | 7 |
| 15 Pizza mrożona | 300 | 1 | Statyczny z termoobieganiem | 250 | - | 8 |
| 16 Zapiekany makaron | 2000 | 1 | Statyczny | 220 | - | 40 |
| 17 Lasagne | 2000 | 1 | Statyczny | 230 | - | 35 |
| 18 Mrożone Lasagne | 300 | 2 | Turbo | 230 | 500 | 9 |
| 19 Tarta | 1000 | 1 | Statyczny | 200 | - | 40 |
| 20 Tarta Mrożona | 500 | 1 | Statyczny z termoobieganiem | 180 | - | 30 |



3.7 Menu drugorzędne

Urządzenie posiada drugorzędne chowane menu z następującymi funkcjami:

- Aktywacja lub dezaktywacja Zabezpieczenia Dzieci.
- Aktywacja lub dezaktywacja trybu Show Room (wyłącza wszystkie elementy grzejne pozostawiając aktywny tylko panel sterowniczy).
- Aktywacja lub dezaktywacja trybu Niskiej Mocy (Eco-Logic).
- Aktywacja lub dezaktywacja trybu utrzymywania temperatury (Keep warm).
- Aktywacja lub dezaktywacja ustawienia na czas lampki (Eco light).

Z urządzeniem w stanie Stand-By


1. Uaktywnić wewnętrzną lampkę szybko przekręcając pokrętkę temperatury.
2. Wcisnąć i przytrzymać pokrętkę temperatury przez przynajmniej 5 sekund.
3. Przekręcić pokrętkę temperatury w prawo lub w lewo, aby zmienić stan ustawienia (ON/OFF).
4. Wcisnąć pokrętkę temperatury aby przejść do kolejnego trybu.

Tryb Show Room (tylko w sklepie): Ten tryb umożliwia wyłączenie elementów grzejnych i jednocześnie zachowanie aktywnego panela sterowania.



Tryb Bezpieczeństwa Dzieci: Ten tryb pozwala na automatyczne zablokowanie sterowania, po upływie jednej minuty funkcjonowania bez żadnych interwencji użytkownika.



Podczas normalnego funkcjonowania jest wskazywany włączeniem się kontrolki .

Aby podczas pieczenia chwilowo wyłączyć blokadę przytrzymać wciśnięte przez 5 sekundy pokrętkę temperatury. Po upływie jednej minuty od ostatniej interwencji, blokada ponownie się uaktywnia.




W przypadku dotknięcia lub zmiany pozycji pokręteł temperatury i funkcji, na wyświetlaczu pojawia się napis „bloc” - blokada, trwające dwie sekundy.



Gdy jest aktywny tryb bezpieczeństwa dzieci można mimo wszystko wyłączyć urządzenie wciskając pokrętkę funkcji przez 3 sekundy.

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



Jeżeli tryb jest aktywny na wyświetlaczu włącza się kontrolka .

Tryb Niskiej Mocy: Taki tryb pozwala urządzeniu na ograniczenie mocy.



Wskazany w przypadku jednoczesnego stosowania kilku urządzeń.



HI: moc zwyczajna.

LO: moc niska.



Po uaktywnieniu niskiej mocy czas nagrzewania wstępnego i pieczenia mogą się wydłużyć.



Jeżeli tryb jest aktywny na wyświetlaczu włącza się kontrolka



Tryb utrzymywania temperatury (tylko w niektórych modelach):

Dzięki takiej funkcji, po zakończeniu pieczenia z ustawionym czasem trwania (jeżeli nie zostanie ręcznie przerwane), piekarnik utrzymuje przez około 1 godzinę ciepło (w niskiej temperaturze) upieczonej potrawy.



Tryb ustawienia lampki na czas

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



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



Można zawsze ręcznie włączyć/ wyłączyć przekręcając pokrętko temperatury w prawo w obydwu ustawieniach.



Czyszczenie i konserwacja

4 Czyszczenie i konserwacja

4.1 Ostrzeżenia



Wysoka temperatura wewnątrz piekarnika po użyciu
Niebezpieczeństwo poparzeń

- Czyścić urządzenie wyłącznie po jego wystygnięciu.



Niedozwolone użycie
Ryzyko uszkodzenia powierzchni

- Nie stosować pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na częściach stalowych lub wykończonych powłoką metalową (np. anodowane, niklowane, chromowane).
- Nie stosować ściernych lub agresywnych detergentów (np. produktów z granulami, odplamiaczy i gąbek metalowych) na częściach szklanych.
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych lub ostrych metalowych skrobaków.
- Brak czyszczenia komory może niekorzystnie wpłynąć na trwałość urządzenia i stanowić zagrożenie.
- Zawsze usuwać resztki z komory piekarnika.



Nieprawidłowe użycie
**Niebezpieczeństwo wybuchu/
poparzenia**

- Nie stosować detergentów o dużej zawartości alkoholu lub wydzielających łatwopalne opary. Późniejsze nagrzanie mogłoby doprowadzić do wybuchu w komorze.



Jeżeli jedna z lampek jest uszkodzona należy się skontaktować z serwisem technicznym w celu jej wymiany. Taka usterka nie wpływa na funkcjonalność urządzenia, można go wciąż używać.

4.2 Czyszczenie powierzchni

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

4.3 Czyszczenie codzienne

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

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



4.4 Plamy z żywności lub resztki

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

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

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

4.5 Suszenie

Przyrządzanie potraw powoduje powstawanie wilgoci w komorze. Jest to normalne i w żaden sposób nie wpływa na prawidłowe funkcjonowanie urządzenia.

Po zakończeniu pieczenia:

1. poczekać na ochłodzenie urządzenia;
2. usunąć brud z komory;
3. wytrzeć komorę miękką ściereczką;
4. pozostawić otwarte drzwiczki na czas niezbędny do całkowitego wyschnięcia.

4.6 Czyszczenie szklanych drzwiczek

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



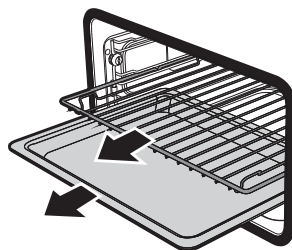
Używać produktów do czyszczenia sprzedawanych przez producenta.

4.7 Czyszczenie wnętrza piekarnika

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

Wyjąć wszystkie możliwe do wyjęcia części.

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



Po użyciu specjalnych produktów, zaleca się uruchomienie piekarnika przy maksymalnej temperaturze na około 15-20 minut, aby usunąć ewentualne pozostałości.



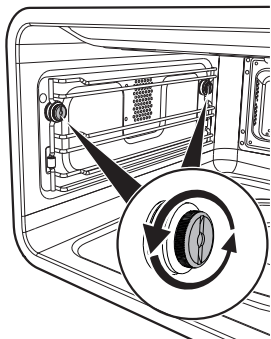
Czyszczenie i konserwacja

Wyjęcie ramek na ruszty/blachy

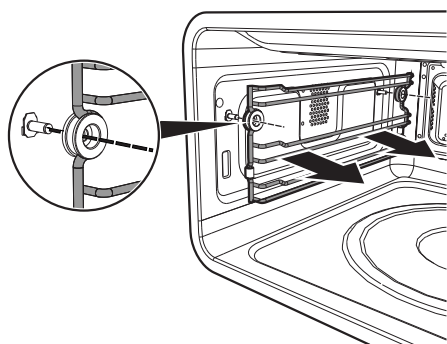
Wyjęcie przewodnic ułatwia czyszczenie bocznych części. Taką czynność należy przeprowadzać zawsze podczas automatycznego czyszczenia (tylko w niektórych modelach).

Aby usunąć przewodnice:

1. Odkręcić dwa kołki mocujące ramkę.



2. Posunąć ramkę do wewnątrz.

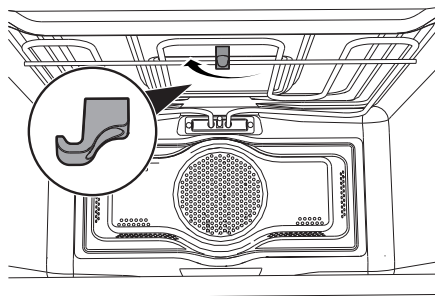


3. Po zakończeniu czyszczenia powtórzyć opisane czynności, aby włożyć ramki na miejsce. Zwrócić uwagę na tulejki odległościowe, które należy włożyć do profilu ramki.

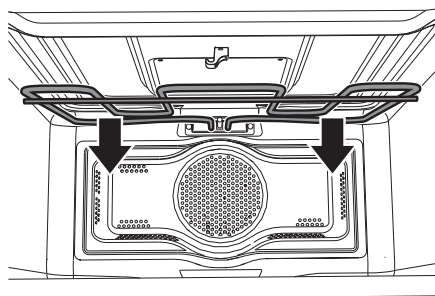
Czyszczenie górnej części

Urządzenie jest wyposażone w wahlową grzałkę, umożliwiającą czyszczenie górnej części piekarnika.

1. Delikatnie podnieść górną grzałkę i przekręcić ogranicznik o 90°, aby ją uwolnić.



2. Powoli obniżyć grzałkę, aż do jej ogranicznika.



**Niedozwolone użycie
Ryzyko uszkodzenia urządzenia**

- Podczas czyszczenia nie wyginać nadmiernie grzałki.

3. Po wyczyszczeniu umieścić grzałkę na pozycji i przekręcić ogranicznik w celu jej zaczeplenia.



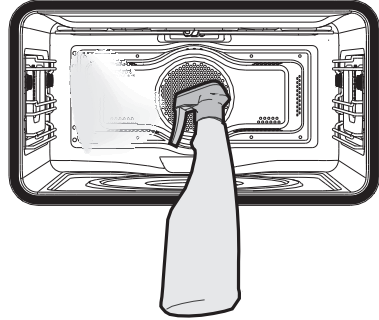
4.8 Vapor Clean: wspomagane czyszczenie piekarnika (tylko w niektórych modelach)

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


! Niedozwolone użycie
Ryzyko uszkodzenia powierzchni

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

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



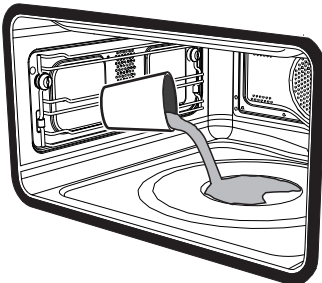
- Zamknąć drzwiczki.

 Zaleca się spryskać co najmniej 20 razy.

Czynności wstępne

Przed uruchomieniem funkcji Vapor Clean:

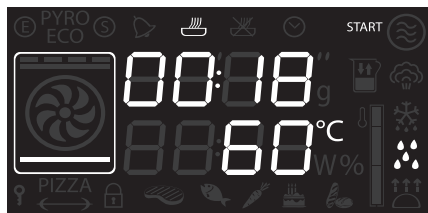
- Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza piekarnika. Górna ochrona może pozostać wewnątrz.
- Wlać na dno piekarnika około 40 cm³ wody. Uważać, aby nie wylała się z rowka.






Czyszczenie i konserwacja

Ustawienia Vapor Clean



i

Jeżeli wewnętrzna temperatura jest wyższa od ustalonej dla cyklu czyszczenia Vapor clean, cykl zostanie natychmiast przerwany i na wyświetlaczu pojawi się napis STOP. Przed uaktywnieniem funkcji wspomaganego czyszczenia poczekać, aż urządzenie wystygnie.

1. Za pomocą pokrętki funkcji wybrać symbol .
2. Na wyświetlaczu pojawi się czas trwania i temperatura cyklu czyszczenia.
3. Wcisnąć pokrętkę temperatury, aby uruchomić cykl.
4. Po zakończeniu cyklu czyszczenia Vapor Clean zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

i

Użytkownik nie może zmienić parametrów temperatury i czasu.

Koniec cyklu czyszczenia parą Vapor Clean

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

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



Podczas czyszczenia zaleca się stosowanie gumowych rękawic.



Aby ułatwić ręczne usuwanie trudno dostępnych części można zdjąć drzwiczki.



Co robić, jeżeli...

Wyświetlacz jest całkowicie wyłączony:

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

Urządzenie nie grzeje:

- Sprawdzić, czy nie ustawiono funkcji „show room” (szczegóły w paragrafie „Programy automatyczne”).

Elementy sterownicze nie odpowiadają:

- Sprawdzić, czy nie ustawiono funkcji „blokada dla dzieci” (szczegóły w paragrafie „Programy automatyczne”).

Czas pieczenia jest dłuższy niż wskazano w tabeli:

- Sprawdzić, czy nie ustawiono funkcji „moc niska” (szczegóły w paragrafie „Programy automatyczne”).

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

- Jest to normalne, przewidziane podczas funkcjonowania urządzenia; umożliwia doprowadzenie lub przekręcenie produktu bez wydobywania się nadmiernego ciepła. Przy zamknięciu drzwiczek wentylator wznowi normalne funkcjonowanie.



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

PL



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



5 Montaż

5.1 Podłączenie elektryczne



**Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia
prądem**

- Podłączenie elektryczne powinno być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.
- Należy obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Odłączyć główne zasilanie elektryczne.

Informacje ogólne

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

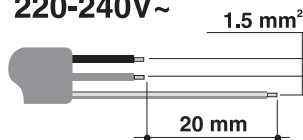
Nie należy nigdy zdejmować tabliczki znamionowej.

Urządzenie jest zasilane prądem 220-240 V~.

Używać trójżyłowego kabla typu H05V2V2-F (kabel 3 x 1,5 mm², w odniesieniu do przekroju wewnętrznego przewodu).

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

220-240V~



Podłączenie stałe

Zgodnie z zasadami prawidłowego wykonywania instalacji zastosować na linii zasilającej wyłącznik omnipolarny.

Wyłącznik omnipolarny powinien być łatwo dostępny i znajdować się w pobliżu urządzenia.

Podłączenie za pomocą gniazda i wtyczki

Sprawdzić, czy wtyczka i gniazdo są tego samego typu.

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

5.2 Wymiana przewodu



**Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia
prądem**

- Odłączyć główne zasilanie elektryczne.

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



5.3 Ustawienie



Ciężkie urządzenie
Niebezpieczeństwo zranienia
przez zgniecenie

- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.



Naciśnięcie na otwarte drzwiczki
Ryzyko uszkodzenia urządzenia

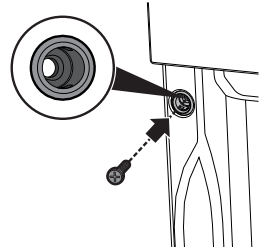
- Nie używać otwartych drzwiczek jako dźwigni do ustawienia urządzenia w meblu.
- Nie wywierać zbyt dużego nacisku na otwarte drzwiczki.



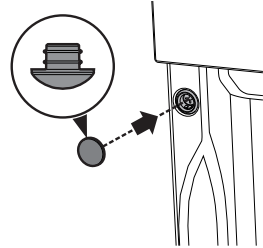
Wydzielanie się ciepła podczas
działania urządzenia
Ryzyko pożaru

- Sprawdzić, czy materiał z którego wykonany jest mebel jest odporny na wysoką temperaturę.
- Sprawdzić, czy posiada wymagane otwory.
- Nie montować urządzenia we wnęce zamkniętej drzwiczkami lub w zamkniętej szafce.

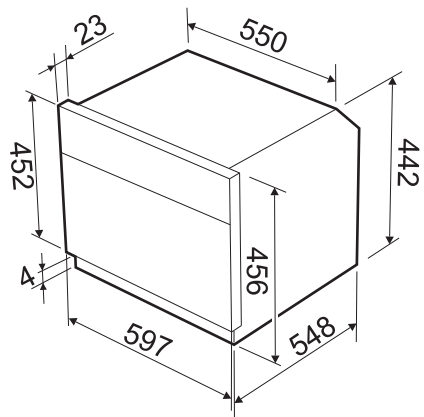
Przymocować je śrubami.



Zakryć tuleje zdjętymi wcześniej zatyczkami.

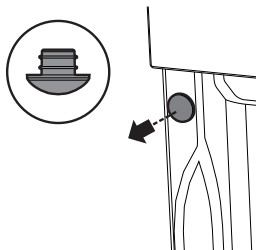


Gabaryty
urządzenia (mm)



Tuleje mocujące

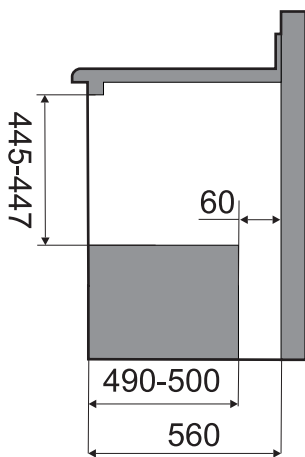
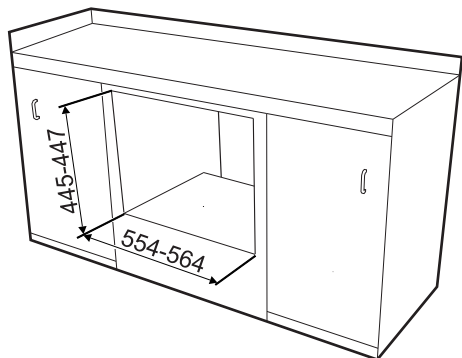
Zająć zatyczki
tulei
umieszczone na
froncie
piekarnika.
Umieścić
urządzenie w
meblu.



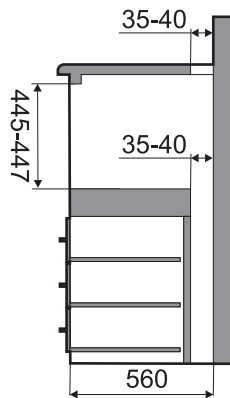
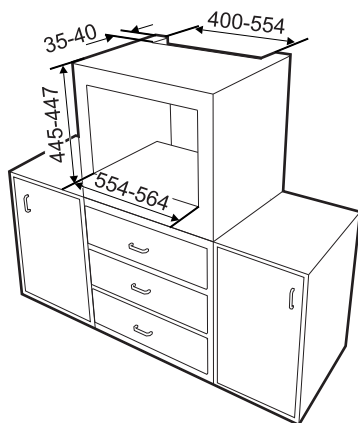


Montaż

Zabudowa pod blatem (mm)



Zabudowa na kolumnie (mm)



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



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



914776131/D