

# Spis treści

PL

<b>1 Ostrzeżenia</b>	<b>4</b>
1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	4
1.2 Odpowiedzialność producenta	5
1.3 Przeznaczenie urządzenia	5
1.4 Utylizacja	5
1.5 Tabliczka znamionowa	6
1.6 Instrukcja obsługi	6
1.7 Jak czytać instrukcje obsługi	6
<b>2 Opis</b>	<b>7</b>
2.1 Opis ogólny	7
2.2 Panel sterowania	8
2.3 Pozostałe części	9
2.4 Dostępne akcesoria	9
<b>3 Użytkowanie</b>	<b>11</b>
3.1 Ostrzeżenia	11
3.2 Pierwsze użycie	11
3.3 Użytkowanie akcesoriów	12
3.4 Użytkowanie piekarnika	14
3.5 Porady dotyczące przygotowywania potraw	21
3.6 Specjalne funkcje i automatyczne programy	22
3.7 Menu drugorzędne	27
<b>4 Czyszczenie i konserwacja</b>	<b>29</b>
4.1 Ostrzeżenia	29
4.2 Czyszczenie powierzchni	29
4.3 Codzienne czyszczenie	29
4.4 Plamy z żywności lub resztki	29
4.5 Demontaż drzwiczek	30
4.6 Czyszczenie szklanych drzwiczek	30
4.7 Demontaż szybek wewnętrznych	31
4.8 Czyszczenie wnętrza piekarnika	32
4.9 Piroliza: automatyczne czyszczenie piekarnika (tylko w niektórych modelach)	34
4.10 Konserwacja nadzwyczajna	36
<b>5 Montaż</b>	<b>38</b>
5.1 Podłączenie elektryczne	38
5.2 Wymiana przewodu	38
5.3 Ustawienie	39

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

Dodatkowe informacje o produkcie dostępne na stronie: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)



# Ostrzeżenia

## 1 Ostrzeżenia

### 1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

#### Obrażenia na osobach

- 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 nie służy do zabawy.
- Podczas użytkowania nie kłaść na urządzeniu metalowych przedmiotów takich, jak widelce, łyżki i pokrywki.
- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.
- Nie należy nigdy próbować gasić płomienia lub pożaru wodą: wyłączyć urządzenie i nakryć płomień pokrywą lub ognioodporną narzutą.
- Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel zgodnie z obowiązującymi przepisami.

- Nie wprowadzać zmian na urządzeniu.
- Nie należy wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztuczce 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.

#### Uszkodzenie urządzenia

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



## Informacje na temat omawianego urządzenia

- Przed wymianą żarówki upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Nie opierać się ani nie siadać na otwartych drzwiczkach.
- Sprawdzić, czy w drzwiczkach nie ma zaklinowanych przedmiotów.

## 1.2 Odpowiedzialność producenta

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

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

## 1.3 Przeznaczenie urządzenia

- Urządzenie jest przeznaczone do przyrządzania potraw w warunkach domowych. Każde inne użycie jest nieprawidłowe.
- 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 zostało zaprojektowane do działania w zmiennej temperaturze zewnętrznej lub z systemami zdalnego sterowania.

## 1.4 Utylizacja



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

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

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

- Odłączyć przewód zasilania elektrycznego i usunąć go razem z wtyczką.



**Napięcie elektryczne**

**Niebezpieczeństwo porażenia prądem**

- Odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Odłączyć kabel zasilający od instalacji elektrycznej.
- Powierzyć urządzenie odpowiedniemu centrum selektywnej zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych lub oddać sprzedawcy w momencie zakupu podobnego urządzenia.



## Ostrzeżenia

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

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



Opakowania z tworzyw sztucznych

### Niebezpieczeństwo uduszenia się

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

## 1.5 Tabliczka znamionowa

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

## 1.6 Instrukcja obsługi

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

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

## 1.7 Jak czytać instrukcje obsługi

W instrukcji zastosowano następujące symbole ułatwiające czytanie:

### Ostrzeżenia



Ogólne informacje dotyczące instrukcji, bezpieczeństwa i końcowej utylizacji.

### Opis



Opis urządzenia i akcesoriów.

### Użytkowanie



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

### Czyszczenie i konserwacja



Informacje dotyczące prawidłowego czyszczenia i konserwacji urządzenia.

### Montaż



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



Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa



Informacja



Porada

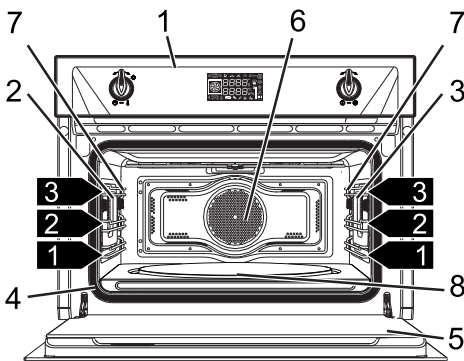
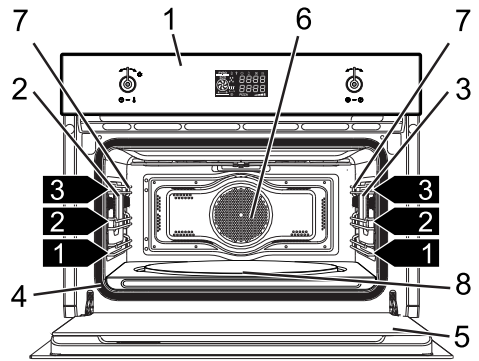
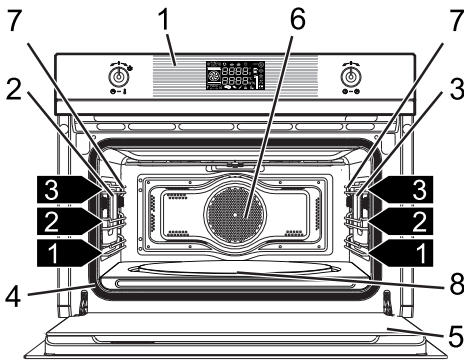
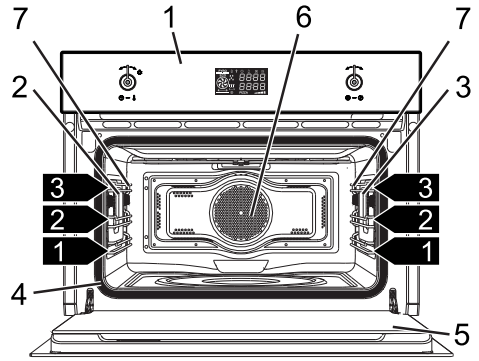
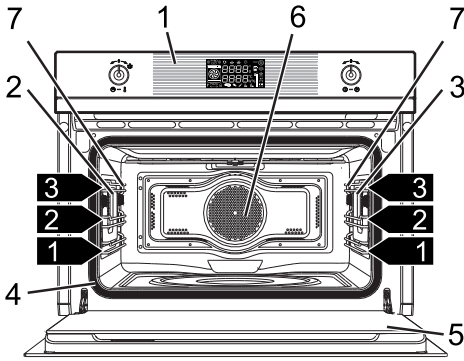
1. Sekwencja instrukcji obsługi.

- 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

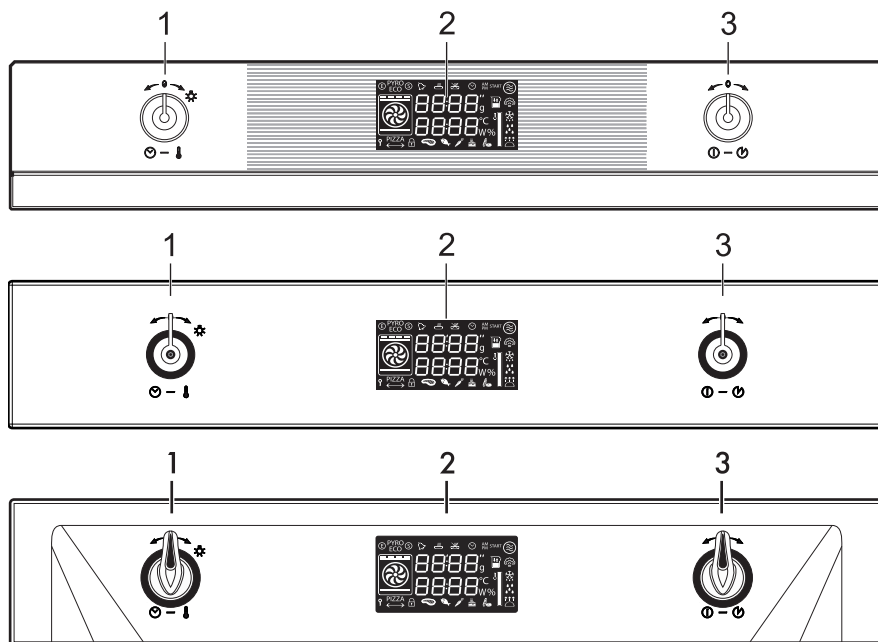
7 Ramki na ruszty/blachę

8 Płyta na pizzę (tylko w niektórych modelach)

**1,2,3...** Poziom ramki



## 2.2 Panel sterowania



### Pokrętko temperatury (1)

Za pomocą tego pokrętki można wybrać:

- 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,
- uruchomić lub wyłączyć funkcję.



## 2.3 Pozostałe części

### Poziomy

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

### Wentylator

Wentylator chłodzi urządzenie 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, z wyjątkiem

funkcji **PYRO ECO**, **PYRO ECO**.

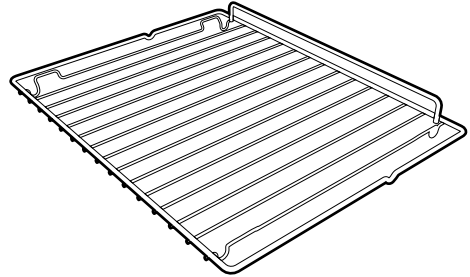
Przekręcić na chwilę pokrętkę temperatury w prawo, aby ręcznie wyłączyć wewnętrzne oświetlenie.

## 2.4 Dostępne akcesoria



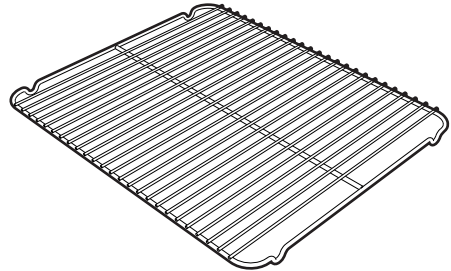
W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie akcesoria.

### Ruszt



Do podtrzymywania naczyń z pieczoną potrawą.

### Ruszt do blachy

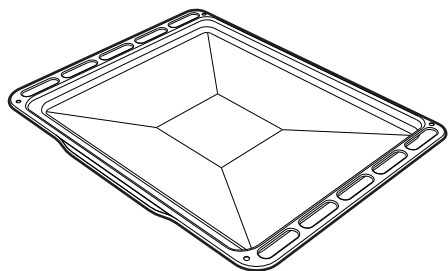


Do umieszczenia na nim blachy w celu pieczenia produktów, które mogą kapać.



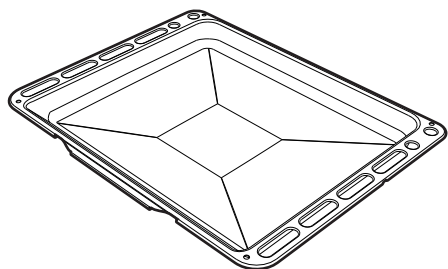
# Użytkowanie

## Blacha piekarnika



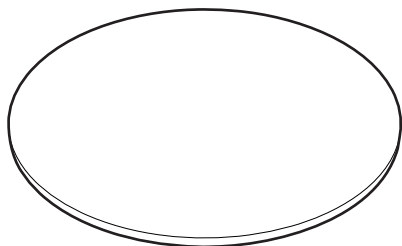
Do gromadzenia tłuszczu wydzielającego się z produktów umieszczonych na górnym ruszcie.

## Głęboka blacha



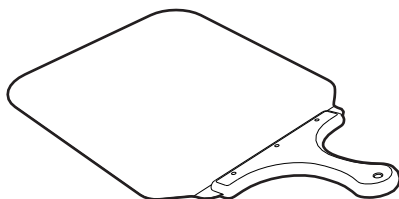
Do gromadzenia tłuszczu wydzielającego się z produktów umieszczonych na ruszcie.

## Płyta na pizzę



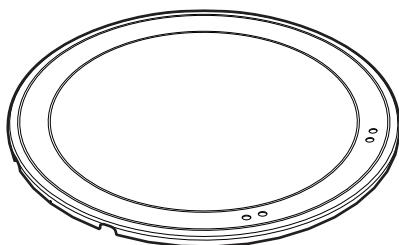
Specjalnie zaprojektowana do pieczenia pizzy i podobnych.

## Łopatka do pizzy



Dla ułatwienia wkładania pizzy na płytę.

## Pokrywa płyty na pizzę



Umieszczana na dnie piekarnika na miejscu płyty na pizzę, gdy ta nie jest stosowana

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

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





## 3 Użytkowanie

### 3.1 Ostrzeżenia



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

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



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

- Nie rozpylać produktów w sprayu w pobliżu urządzenia.
- Nie używać materiałów łatwopalnych w pobliżu urządzenia.
- Nie używać naczyń stołowych lub plastikowych pojemników do pieczenia żywności.
- 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 wszystkie blachy i ruszły, 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 urządzenia.
- Nie kłaść garnków lub blach bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
- Nie wlewać wody na bardzo gorące blachy.

### 3.2 Pierwsze użycie

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



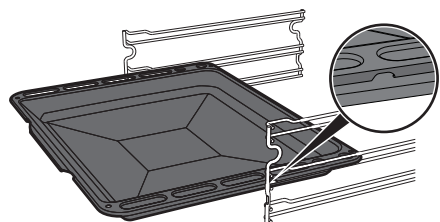
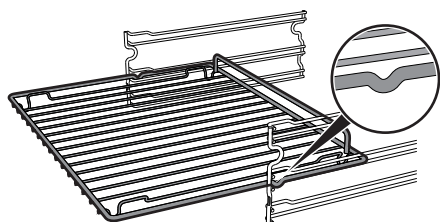
# Użytkowanie

## 3.3 Użytkowanie akcesoriów

### Ruszty i blachy

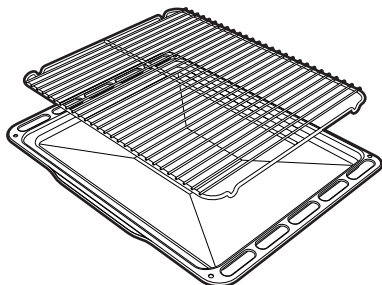
Ruszty i blachy powinny być wkładane w boczne prowadnice, aż do punktu zatrzymania.

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



### Ruszt do blachy

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



Delikatnie włożyć ruszty i blachy aż do końca.



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



## Pokrywa i Płyta na pizzę (tylko w niektórych modelach)



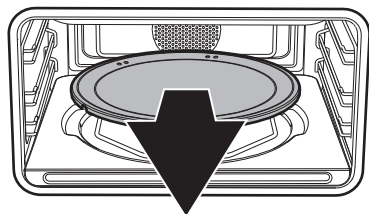
### Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia powierzchni

- Nie stosować płyty na pizzę w sposób inny niż wskazano, na przykład na gazowych lub vitroceramicznych płytach kuchennych, lub w piekarnikach nie posiadających takiej opcji.
- Tylko po wyjęciu z piekarnika można doprawić pizzę olejem: ewentualne plamy mogłyby niekorzystnie wpłynąć na wygląd i funkcjonalność płyty.
- Jeżeli nie używa się płyty na pizzę, przykryć dno odpowiednią pokrywą znajdującą się w wyposażeniu.

Gdy piekarnik jest zimny, wyjąć pokrywę z dna i włożyć płytę na pizzę. Uważać, aby płyta znajdowała się na prawidłowej pozycji, w wyznaczonym dla niej miejscu.

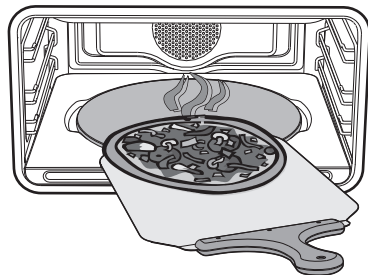
Do pieczenia użyć odpowiedniej funkcji

## **PIZZA:**



## Łopatką do pizzy (tylko w niektórych modelach)

Trzymać łopatkę do pizzy zawsze za uchwyt i wkładać lub wyjmować produkt z piekarnika. Zaleca się posypanie powierzchni łopatki mąką, aby ułatwić posuwanie świeżych produktów, które z powodu wilgotności mogą się przyklejać.

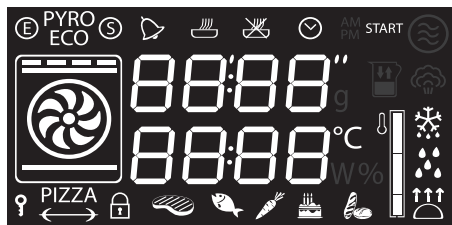









# Użytkowanie


## 3.4 Użytkowanie piekarnika

### Wyświetlacz



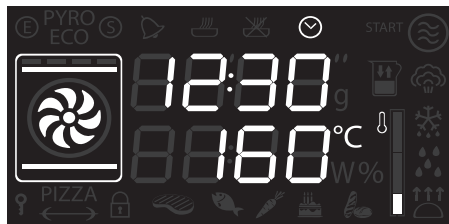
-  Kontrolka zegara
-  Kontrolka minutnika
-  Kontrolka pieczenia na czas z opóźnionym uaktywnieniem
-  Kontrolka pieczenia na czas
-  Kontrolka blokady sterowania
-  Kontrolka trybu Show room
-  Kontrolka eco logic
-  Poziom osiągniętej temperatury

### 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 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. Przytrzymać przekręcone pokrętkę w celu szybkiego zwiększenia lub zmniejszenia wartości.



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



## 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. Nacisnąć pokrętkę temperatury.
3. Przekręcić pokrętkę temperatury w celu ustawienia minut (przytrzymać przekręcone pokrętkę, aby szybko zwiększyć lub zmniejszyć).
4. Nacisnąć pokrętkę temperatury, aby zakończyć ustawienie.



Może się okazać konieczna zmiana bieżącej godziny, na przykład 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**.

## Funkcje pieczenia



1. Za pomocą pokrętki funkcji wybrać jedną z funkcji tradycyjnego pieczenia.
2. Jeżeli chce się zmienić ustawioną temperaturę, wcisnąć pokrętkę temperatury.
3. Przekręcić pokrętkę, aby ustawić temperaturę.
4. Nacisnąć pokrętkę funkcji, aby uaktywnić tradycyjne pieczenie.

## Etap wstępnego nagrzewania

W funkcjach kombinowanych i tradycyjnych rzeczywiste 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 komory. Urządzenie oczekuje na potwierdzenie kontynuacji pieczenia (tylko w przypadku niektórych funkcji); włożyć potrawę i wcisnąć pokrętkę funkcji.



W każdej chwili można przerwać pieczenie przytrzymując wciśniętą przez przynajmniej 3 sekundy pokrętkę funkcji.



# Użytkowanie

## Spis funkcji

### **ECO** Eco



Współdziałanie wentylatora i grzałki termoobiegu w trybie ECO jest szczególnie zalecane do pieczenia na jednym poziomie, przy niskim zużyciu energii elektrycznej.



### **Grzałka górna i dolna**

Ciepło 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, a w połączeniu z różnym (gdzie przewidziany) umożliwia równomierne przyrumienienie pod koniec pieczenia. Idealne do pieczenia kielbasy, żeberka, boczku. Taka funkcja umożliwia równomierne grillowanie dużej ilości produktu, zwłaszcza mięsa.



### **Grzałka dolna**

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



### **Grzałki z ob. pow.**

Działanie wentylatora w połączeniu z tradycyjnym systemem zapewnia równomierne pieczenie, nawet bardzo złożonych przepisów. Idealne do pieczenia ciastek i ciast, nawet na kilku poziomach jednocześnie. (Do pieczenia na kilku poziomach używać 2-ego i 4-ego poziomu)



### **Grill z ob. pow.**

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



### **Grz. dół z ob. pow**

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



## Termoobieg

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



## Turbo

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

## PIZZA



## Pizza

Działanie wentylatora w połączeniu z grillem i dolną grzałką zapewnia równomierne pieczenie, nawet złożonych potraw. Idealny nie tylko do pizzy ale również do pieczenia ciastek i ciast.


## Minutnik





Ta funkcja nie przerywa pieczenia, uaktywnia wyłącznie sygnał dźwiękowy.



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 cyfry **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.



Aby skasować minutnik, należy ustawić wartość na zero




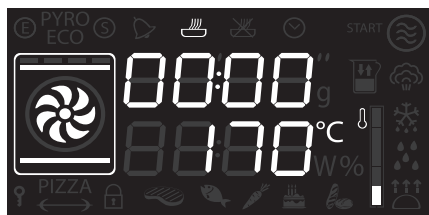
# Użytkowanie

## Pieczenie na czas

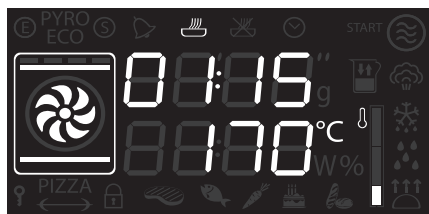
**i** Pieczenie na czas jest funkcją, która pozwala na rozpoczęcie i zakończenie pieczenia po upływie ustawionego przez użytkownika czasu.


**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 cyfry **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.



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



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.





## Zmiana danych w funkcji pieczenia na czas

Podczas funkcjonowania można zmienić czas trwania pieczenia na czas:

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


2. Przekręcić pokrętko 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.






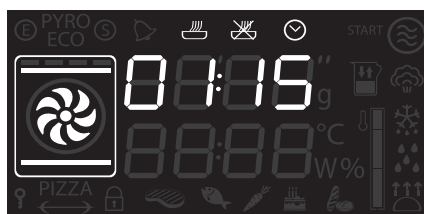
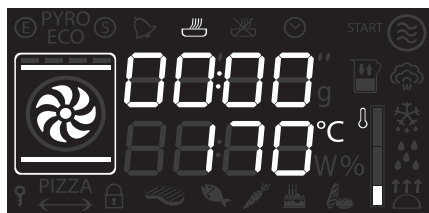
## Zaprogramowane pieczenie



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

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

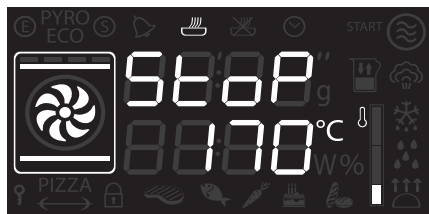
3. Wcisnąć czwarty raz pokrętko temperatury. Miga kontrolka . Przekręcić pokrętko w prawo lub w lewo, aby ustawić koniec pieczenia.
4. Po kilku sekundach kontrolki  i  przestaną migać. Urządzenie ustawi się w stanie oczekiwania zaprogramowanej godziny rozpoczęcia pieczenia.





## Użytkowanie

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



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



Aby wyłączyć urządzenie przytrzymać wciśnięte pokrętko 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 koniec pieczenia.
5. Po kilku sekundach kontrolki  i  przestaną migać i zaprogramowane pieczenie zostanie wznowione według nowych ustawień.



## 3.5 Porady dotyczące przygotowywania potraw

### Porady ogólne

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

### Porady dotyczące przygotowywania mięsa

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

### Porady dotyczące pieczenia z funkcją Grill i Grill z ob. pow.

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

### 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 rozmrażania i wyrastania ciasta

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



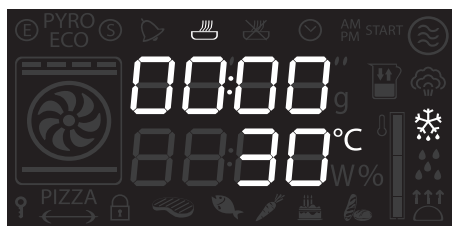
# Użytkowanie

## 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.
- (Gdzie istnieje) Jeżeli nie używa się płyty na pizzę, należy ją wyjąć i zastąpić odpowiednią pokrywą.

## 3.6 Specjalne funkcje i automatyczne programy

### Rozmraż. wg czasu



1. Włożyć produkt do piekarnika.
2. Za pomocą pokrętki funkcji wybrać funkcję rozmrażania na czas oznaczoną symbolem ❄️.
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.
6. Po zakończeniu wyświetli się napis Stop.

## Wyrastanie ciasta



W funkcji wyrastania ciasta nie można zmienić temperatury.

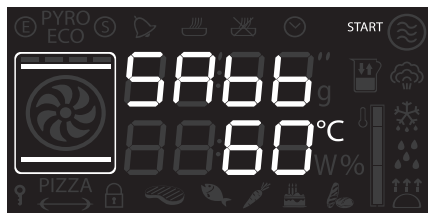


Dla zapewnienia prawidłowego wyrastania ciasta umieścić na dnie piekarnika pojemnik z wodą.

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



## Szabat



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 urządzenia jest wyłączona, nie uaktywnia się po otwarciu drzwiczek lub ręcznej aktywacji za pomocą pokrętła.
- Wewnętrzny wentylator jest wyłączony.
- Podświetlenie pokręteł i sygnały dźwiękowe są wyłączone.



Po uaktywnieniu funkcji Szabat nie można zmienić żadnego parametru.

Wciskanie pokręteł nie daje żadnych efektów; jest aktywne wyłącznie pokrętło funkcji umożliwiające wyłączenie urządzenia.

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



# Użytkowanie

## Rozmraż. wg wagi



**i**

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

1. Włożyć produkt do piekarnika.
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.
6. Po zakończeniu wyświetli się napis Stop.

Ustawione wstępnie parametry:

dE	Rodzaj	Ciężar (g)	Czas (min)
01	 Mięso	1000	22
02	 Ryby	300	5
03	 Ciasta	500	8
04	 Chleb	500	11

## Programy automatyczne



Automatyczne programy pieczenia są podzielone pod względem rodzaju potraw.

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



## Tabela programów automatycznych



Cza wskazany w tabelach nie uwzględnia czasu wstępnego nagrzewania.



### MIĘSO (01 - 05)

	Rodzaj	Ciężar (g)	Poziom	Funkcja	Temp. (°C)	Czas (w minutach)
01	Rostbef	1000	1	Termoobieg	200	50
02	Piecz. wieprzowina	1000	1	Turbo	190	75
03	Jagnięcina	1000	1	Turbo	190	110
04	Cielęcina	1000	1	Grzałki z ob. pow.	190	65
05	Kurczak pieczony	1000	1	Turbo	200	64



### RYBY (06 - 07)

	Rodzaj	Ciężar (g)	Poziom	Funkcja	Temp. (°C)	Czas (w minutach)
06	Świeża ryba	500	1	Grzałki z ob. pow.	160	35
07	Mrożona ryba	500	1	Termoobieg	160	45



### WARZYWA (08 - 10)

	Rodzaj	Ciężar (g)	Poziom	Funkcja	Temp. (°C)	Czas (w minutach)
08	Różne grillowane	500	3	Grill	250	25
09	Pieczone	1000	2	Termoobieg	200	45
10	Pieczone ziemniaki	1000	2	Turbo	220	40



### SŁODYCZE (11 - 13)

	Rodzaj	Ciężar (g)	Poziom	Funkcja	Temp. (°C)	Czas (w minutach)
11	Ciastka	600	1	Turbo	160	18
12	Muffiny	500	1	Termoobieg	160	18
13	Tarta	800	1	Grzałka górna i dolna	170	40



## Użytkowanie



### CHLEB - PIZZA - MAKARON (14 -20)

	Rodzaj	Ciężar (g)	Poziom	Funkcja	Temp. (°C)	Czas (w minutach)
14	Drożdżówka	1000	1	Termoobieg	200	30
15	Pizza z blachy	1000	1	Grzałki z ob. pow.	280	9
16	Pizza z kamienia	500	1	Grzałki z ob. pow.	280	6
17	Zapiekanka makaron	200	1	Grzałka górna i dolna	220	40
18	Lasagne	200	1	Grzałka górna i dolna	230	35
19	Paella	500	1	Grzałki z ob. pow.	190	25
20	Quiche	1000	1	Grzałka górna i dolna	200	40





## 3.7 Menu drugorzędne

Urządzenie posiada drugorzędne chowane menu z następującymi funkcjami:


- Aktywacja lub dezaktywacja Blokad Sterowania.
- Aktywacja lub dezaktywacja trybu Show Room (wyłącza wszystkie elementy grzejne pozostawiając aktywny tylko panel sterowniczy).
- Aktywacja lub dezaktywacja trybu Niskiej Mocy (Eco-Logic).
- (tylko w niektórych modelach) Aktywacja lub dezaktywacja trybu podgrzewanie potrawy (Keep Warm).
- Aktywacja lub dezaktywacja ustawienia na czas lampki (Eco-oświetlenie).

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 Blokad Sterowania:** Ten tryb pozwala na automatyczne zablokowanie sterowania, po upływie jednej minuty funkcjonowania bez żadnych interwencji użytkownika.



Podczas normalnego funkcjonowania, taki stan 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 blokad sterowania można mimo wszystko wyłączyć urządzenie wciskając pokrętkę funkcji przez 3 sekundy.



## Użytkowanie

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



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 (eco-oświetlenie)**

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.



## 4 Czyszczenie i konserwacja

### 4.1 Ostrzeżenia



#### Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia powierzchni

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

### 4.2 Czyszczenie powierzchni

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

### 4.3 Codzienne czyszczenie

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

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

### 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 drewnianych lub plastikowych przyrządów. Dokładnie umyć wodą, następnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.

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

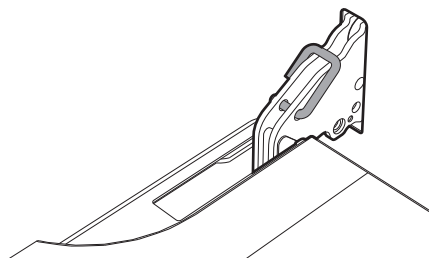


### 4.5 Demontaż drzwiczek

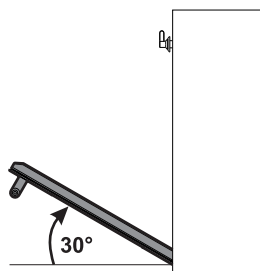
Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie drzwiczek i położenie ich na ściereczce.

Aby zdjąć drzwiczki należy:

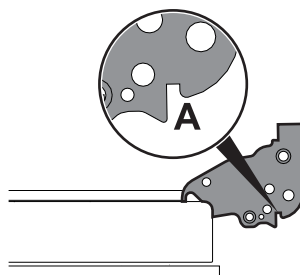
1. Otworzyć zupełnie drzwiczki i włożyć dwa sworznie w otwory zawiasów pokazanych na rysunku.



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



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



### 4.6 Czyszczenie szklanych drzwiczek

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



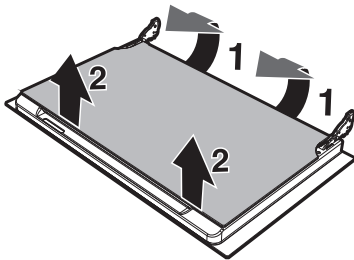
Używać produktów do czyszczenia sprzedawanych przez producenta.



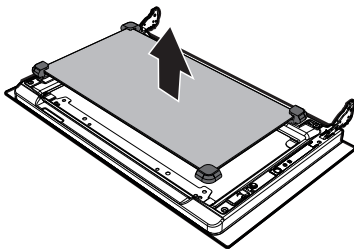
## 4.7 Demontaż szybek wewnętrznych

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

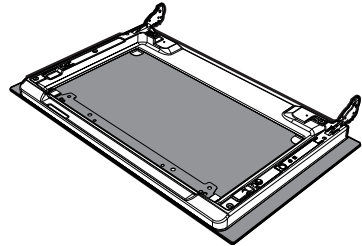
1. Wyjąć wewnętrzną szybkę pociągając ją delikatnie ku górze w części tylnej, ruchem wskazanym przez strzałki (1).
2. Następnie pociągnąć szybkę ku górze w części przedniej (2). W ten sposób 4 sworznie zamocowane do szybki odczepiają się od gniazd w drzwiczekach.



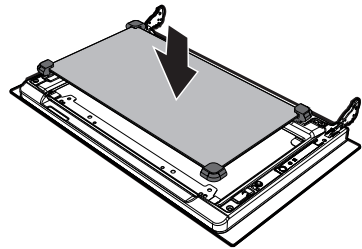
3. W niektórych modelach znajduje się szybka środkowa. Wyjąć szybkę środkową podnosząc ją do góry.



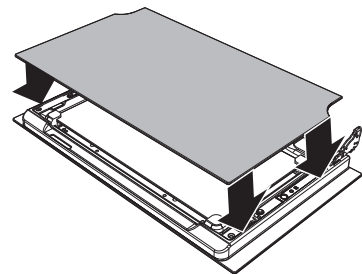
4. Wyczyścić szybkę zewnętrzną i tę wyjętą wcześniej. Używać papierowych ręczników kuchennych. W przypadku uporczywego brudu, umyć wilgotną gąbką i neutralnym deterdżentem.



5. Umieścić na miejscu szybkę środkową.



6. Wyśrodkować i zamocować 4 sworznie w gniazdach, lekko je dociskając.





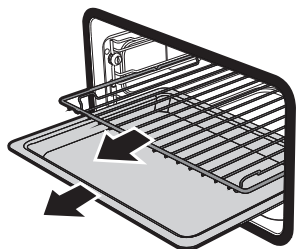
## Czyszczenie i konserwacja

### 4.8 Czyszczenie wnętrza piekarnika

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

Wyjąć wszystkie możliwe do wyjęcia części.

Wyczyścić ruszty urządzenia gorącą wodą i nieściernym detergentem, przetrzeć wodą i wytrzeć na sucho.

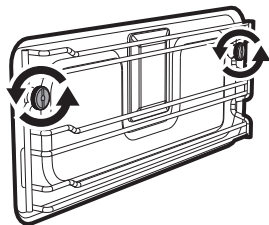


### Wyjęcie ramek na ruszty/blachy

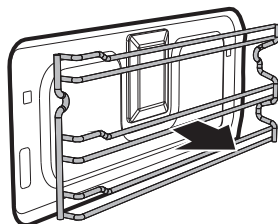
Wyjęcie ramek ułatwia czyszczenie bocznych części. Taką czynność należy przeprowadzać zawsze podczas automatycznego czyszczenia (tylko w niektórych modelach).

Aby usunąć ramki:

1. Odkręcić kołki mocujące ramkę:



2. Pociągnąć ramkę do wnętrza rowka, aby uwolnić ją z kołków mocujących.



Po zakończeniu czyszczenia powtórzyć opisane czynności, aby włożyć ramki na miejsce.



Po użyciu specjalnych produktów, zaleca się uruchomienie urządzenia z maksymalną temperaturą na około 15-20 minut, aby usunąć ewentualne pozostałości.

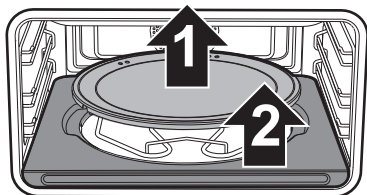


Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie drzwiczek.

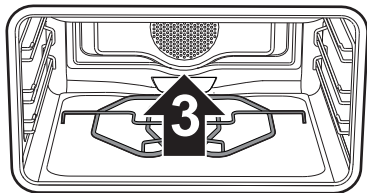


## Tylko w modelach z funkcją pizzy:

Wyjąć po kolei pokrywę płyty na pizzę (1) i dno (2), na którym jest umieszczona. Należy podnieść dno do góry, na kilka milimetrów a następnie wyjąć je na zewnątrz.



Podnieść do góry, na kilka centymetrów, końcówkę dolnej grzałki (3) i wyczyścić dno piekarnika.





## 4.9 Piroliza: automatyczne czyszczenie piekarnika (tylko w niektórych modelach)



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



### Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia powierzchni

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

### Czynności wstępne

Przed włączeniem pirolizy:

- Wyczyścić wewnętrzną szybę według zwyczajnej procedury czyszczenia.
- W przypadku trudnego do usunięcia brudu, spryskać szybę produktem do czyszczenia piekarników (zwrócić uwagę na ostrzeżenia zamieszczone na produkcie); pozostawić na 60 minut, następnie przetrzeć wodą i wytrzeć szybę papierowym ręcznikiem lub szmatką z mikrofibry.
- Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza piekarnika.
- Wyjąć ramki na ruszty/blachy.
- Zdjąć górną osłonę (gdzie obecna).
- Zamknąć drzwiczki.

### Ustawienie pirolizy

1. Za pomocą pokrętki funkcji wybrać jedną z funkcji czyszczenia **PYRO** lub **ECO**.
2. Przekręcić pokrętkę temperatury w prawo lub w lewo, aby ustawić czas trwania cyklu czyszczenia od minimalnie 2 godzin do maksymalnie 3 (z wyjątkiem funkcji **PYRO** **ECO**, której czas trwania wynosi 120 minut).
3. Wcisnąć pokrętkę temperatury, aby uruchomić pirolizę.



Zalecany czas trwania pirolizy:

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


### Piroliza



4. Na wyświetlaczu pojawi się napis „Pyro” - piroliza i pozostający czas, który wskazuje, że urządzenie wykonuje cykl automatycznego czyszczenia.





5. Po 2 minutach od rozpoczęcia pirolizy drzwiczki zostaną zablokowane (włączy się kontrolka blokady drzwiczek ) przez urządzenie uniemożliwiające ich otwarcie.

**i** Po włączeniu blokady drzwiczek nie można wybrać żadnej funkcji.

6. Po zakończeniu pirolizy, drzwiczki pozostają zablokowane, aż do momentu, gdy temperatura wewnątrz piekarnika nie powróci do poziomu bezpieczeństwa. Poczekać na ostudzenie piekarnika i zebrać resztki za pomocą wilgotnej szmatki z mikrofibry.

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




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



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

## Ustawienie zaprogramowanego cyklu pirolizy

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

7. Po wybraniu czasu trwania pirolizy wcisnąć pokrętkę temperatury. Na wyświetlaczu pojawi się bieżąca godzina i kontrolka .
8. Przekręcić pokrętkę temperatury w prawo lub w lewo, aby ustawić godzinę w której ma się rozpocząć cykl pirolizy.
9. Po kilku sekundach kontrolki  i  staną się stałe i urządzenie ustawi się w trybie oczekiwania na ustaloną godzinę rozpoczęcia cyklu czyszczenia.

**i** Po włączeniu blokady drzwiczek nie można wybrać żadnej funkcji.



### 4.10 Konserwacja nadzwyczajna

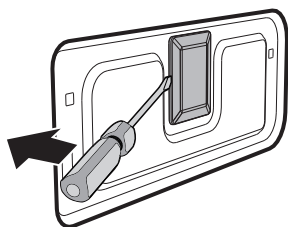


Części pod napięciem  
**Niebezpieczeństwo porażenia prądem**

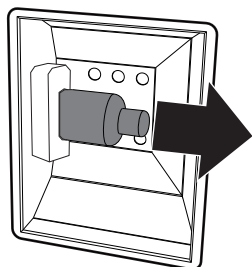
- Odłączyć piekarnik od zasilania elektrycznego.

### Wymienić lampkę oświetlenia wewnętrznego

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



4. Wyjąć żarówkę.



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

5. Wymienić żarówkę na nową o takiej samej charakterystyce (40W).
6. Założyć poprawnie osłonę tak, aby jej wewnętrzny profil był skierowany ku drzwiczkom.
7. Nacisnąć osłonę, aby przylegała do oprawki.



## 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 trybu „show room” (szczegóły w paragrafie „Menu drugorzędne”).

Elementy sterownicze nie odpowiadają:

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

Czas pieczenia jest dłuższy niż wskazano w tabeli:

- Sprawdzić, czy nie ustawiono trybu „moc niska” (szczegóły w paragrafie „Menu drugorzędne”).

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

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

Na wyświetlaczu pojawia się napis „ERR4” - Błąd4:

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

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

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



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



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



## 5 Montaż

### 5.1 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 seryjny i oznaczenie, jest umieszczona na urządzeniu, w widocznym miejscu.

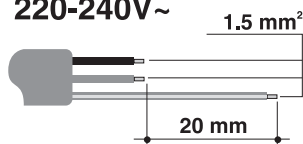
Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

Urządzenie jest zasilane prądem 220-240 V~.

Używać trójżyłowego kabla typu H05V2V2-F (kabel 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>, 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 powodować 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 kabel.
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**

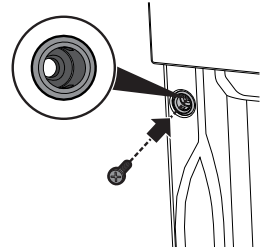
- Nie używać otwartych drzwiczek jako dźwigni do ustawienia urządzenia w meblu.
- Nie wywierać zbyt dużego nacisku na otwarte drzwiczki.



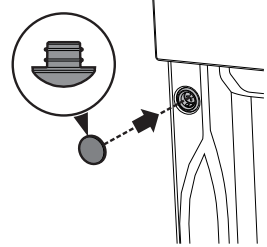
**Wydzielanie ciepła podczas  
działania urządzenia  
Ryzyko pożaru**

- 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.

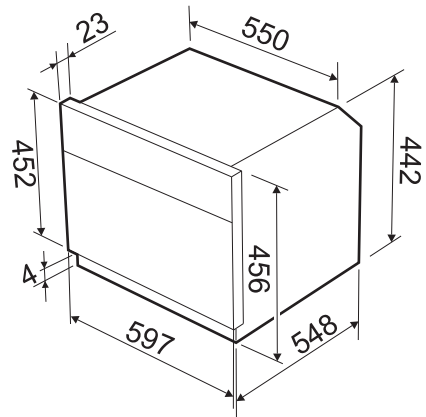
Przymocować je śrubami.



Zakryć tuleje zdjętymi wcześniej zatyczkami.



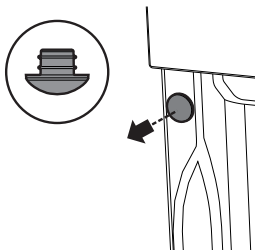
**Gabaryty  
urządzenia (mm)**



## Tuleje mocujące

Zająć zatyczki tulei umieszczone na froncie piekarnika.

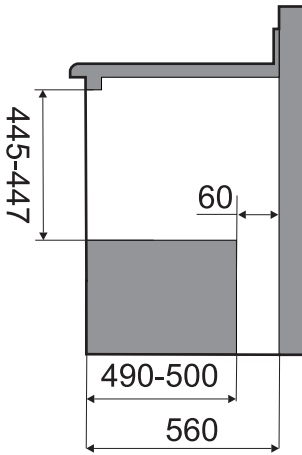
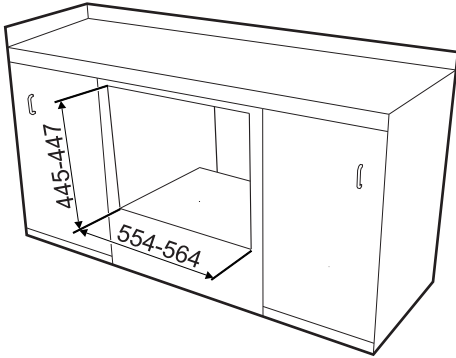
Umieścić urządzenie w meblu.



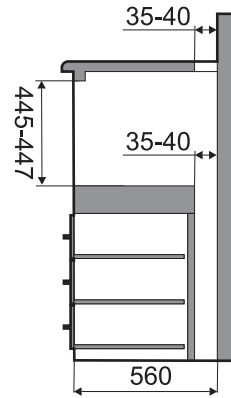
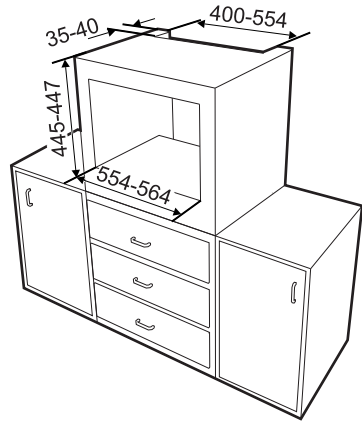


# Montaż

## 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.





914776589/A