

Spis treści

1 Ostrzeżenia	612
1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	612
1.2 Przeznaczenie urządzenia	618
1.3 Odpowiedzialność producenta	618
1.4 Instrukcja obsługi	618
1.5 Tabliczka znamionowa	618
1.6 Utylizacja	619
1.7 Jak czytać instrukcje obsługi	620
1.8 Oszczędność energii	620
2 Opis	621
2.1 Opis ogólny	621
2.2 Panel sterowania	622
2.3 Pozostałe części	623
2.4 Akcesoria	624
3 Użytkowanie	625
3.1 Materiały nadające się do pieczenia mikrofalowego	626
3.2 Użytkowanie akcesoriów	627
3.3 Użytkowanie piekarnika	629
3.4 Porady dotyczące przygotowywania potraw	644
3.5 Smart Cooking	646
3.6 Historia	648
3.7 Moje przepisy	657
3.8 Inne funkcje	662
3.9 Ustawienia	669
4 Czyszczenie i konserwacja	675
4.1 Czyszczenie powierzchni	675
4.2 Czyszczenie drzwiczek	676
4.3 Czyszczenie komory urządzenia	676
5 Montaż	682
5.1 Podłączenie elektryczne	682
5.2 Ustawienie	683

TŁUMACZENIE INSTRUKCJI ORYGINALNYCH

Zalecamy 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 W RAZIE POTRZEBY SKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI

1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa



OBRAŻENIA CIAŁA

- 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 należy podgrzewać żywności i płynów w szczelnie zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą wybuchnąć.
- UWAGA: Urządzenie i jego dostępne elementy stają się bardzo gorące podczas użytkowania. Podczas użytkowania nie należy dotykać elementów grzejnych.
- Urządzenie i jego dostępne elementy stają się bardzo gorące podczas użytkowania. Trzymać z dala od dzieci.
- Podczas użytkowania nie należy dotykać elementów grzejnych.
- Podczas obracania żywności w komorze pieczenia należy chronić ręce, zakładając rękawice termiczne.
- Nie należy nigdy próbować gasić płomienia lub pożaru wodą: wyłączyć urządzenie i nakryć płomień pokrywą lub ognioodporną narzutą.
- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach psychofizycznych lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy pozostające pod kontrolą osób dorosłych odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo.
- Urządzenie nie służy do zabawy.



- Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez opieki osoby dorosłej.
- Nie pozwolić dzieciom poniżej 8 roku życia na zbliżanie się do funkcjonującego urządzenia.
- Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Proces gotowania powinien odbywać się zawsze pod nadzorem. Proces gotowania krótkiego powinien być cały czas nadzorowany.
- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw, które mogą wydzielać tłuszcz lub olej. Podgrzany tłuszcz i olej mogą się zapalić. Zachować maksymalną ostrożność.
- Nie wlewać wody na bardzo gorące blachy.
- Podczas pieczenia drzwiczki powinny być zamknięte.
- Nie wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztućce lub przyrządy) do szczelin.
- Przy sprawdzaniu potrawy lub pod koniec pieczenia otworzyć drzwiczki na kilka sekund na szerokość 5 cm, aby uwolnić parę, a następnie otworzyć drzwiczki całkowicie.
- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.
- **NIE UŻYWAĆ ANI NIE PRZECHOWYWAĆ MATERIAŁÓW ŁATWOPALNYCH W POBLIŻU URZĄDZENIA.**
- **NIE NALEŻY UŻYWAĆ SPREJÓW W POBLIŻU URZĄDZENIA, KIEDY ONO DZIAŁA.**
- **NIE WPROWADZAĆ ZMIAN W URZĄDZENIU.**
- Instalacja i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Nigdy nie próbować naprawiać urządzenia samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego specjalisty.
- Nigdy nie ciągnąć za przewód, aby wyjąć wtyczkę.



Ostrzeżenia



KORZYSTANIE Z 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 osiągana bez tworzenia się typowych pęcherzyków na powierzchni. Opóźnienie procesu wrzenia może doprowadzić do wybuchu wewnątrz urządzenia 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 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 grzać jajek w skorupce lub ugotowanych obranych jajek w całości, mogą wybuchnąć nawet po zakończeniu podgrzewania.
- Nie podgrzewać potraw znajdujących się w opakowaniach.



- 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 ujedynolicić temperaturę i uniknąć poparzenia.
- Przed rozpoczęciem grzania potraw z twardą skorórką (np.: ziemniaków, jabłek itp.) należy ją nakłuć.
- 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).
- 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.
- Urządzenie działa w paśmie ISM 2.4 Ghz.
- Zgodnie z przepisami dotyczącymi kompatybilności elektromagnetycznej, urządzenie należy do grupy 2 i klasy B (EN 55011).



USZKODZENIA URZĄDZENIA

PL

- Nie stosować ściernych ani agresywnych detergentów (np. produktów w proszku, odplamiaczy i metalowych gąbek) na częściach szklanych. Ewentualnie używać drewnianych lub plastikowych narzędzi.



Ostrzeżenia

- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych ani ostrych metalowych skrobaków.
 - Nie siadać na urządzeniu.
 - Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na częściach stalowych lub wykończonych powłoką metalową (np. anodowane, niklowane, chromowane).
 - Ruszty i blachy powinny być wkładane w boczne prowadnice, aż do całkowitego zatrzymania. Mechaniczne blokady bezpieczeństwa, które zapobiegają ich wyjęciu, powinny być odwrócone do dołu, w kierunku tylnej części komory.
- 
- Nie stosować strumieni pary do czyszczenia urządzenia.
 - Nie rozpylać produktów w sprayu w pobliżu urządzenia.
 - (tylko w niektórych modelach) Przed uruchomieniem pirolizy należy usunąć z wnętrza komory pieczenia resztki żywności lub pozostałości z poprzedniego pieczenia.
 - Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
 - Ryzyko pożaru: nie pozostawiać przedmiotów w komorze pieczenia.
 - **W ŻADNYM RAZIE NIE UŻYWAĆ URZĄDZENIA DO OGRZEWANIA POMIESZCZEŃ.**
 - Nie używać naczyń stołowych lub plastikowych pojemników do przyrządzania potraw.
 - Nie wkładać do komory pieczenia potraw w zamkniętych puszkach lub pojemnikach.
 - Wyjąć z komory pieczenia wszystkie blachy i ruszty, które nie są używane podczas pieczenia.
 - Nie przykrywać dna komory pieczenia folią aluminiową lub cynfolią.
 - Nie kłaść garnków lub blach bezpośrednio na dnie komory pieczenia.



- W przypadku przygotowywania potrawy w papierze do pieczenia, należy umieścić go tak, aby nie zakłócał cyrkulacji gorącego powietrza wewnątrz komory pieczenia.
- Nie kłaść garnków ani blach bezpośrednio na środkowej szybce otwartych drzwiczek.
- Nie używać otwartych drzwiczek jako dźwigni do ustawienia urządzenia w meblu.
- Nie wywierać zbyt dużego nacisku na otwarte drzwiczki.
- Nie stosować klamki do podnoszenia lub przenoszenia urządzenia.
- Nie instalować/użytkować urządzenia na otwartym powietrzu.
- Aby uniknąć przegrzania urządzenia, nie wolno go instalować za ozdobnymi drzwiczkami lub panelem.
- Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Podłączenie elektryczne powinno być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.
- Należy obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Używać przewodów odpornych na temperaturę co najmniej 90°C.
- Moment dokręcenia śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,5 - 2 Nm.
- W celu zapobiegania wszelkim niebezpieczeństwom, jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.

Montaż i konserwacja

**NINIEJSZEGO URZĄDZENIA
NIE NALEŻY INSTALOWAĆ
W ŁODZIACH LUB
PRZYCZEPACH
KEMPINGOWYCH.**

- Niniejsze urządzenie nie może być montowane na żadnej podstawie.
- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.



Ostrzeżenia

- Przed jakąkolwiek interwencją na urządzeniu (montaż, konserwacja, ustawienie lub przesunięcie) zawsze wyposażyc się w odpowiednie środki ochrony indywidualnej.
- Przed każdą czynnością na urządzeniu odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Niniejsze urządzenie może być użytkowane na maksymalnej wysokości 2000 metrów nad poziomem morza.

1.2 Przeznaczenie urządzenia

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

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

1.3 Odpowiedzialność producenta

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

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

1.4 Instrukcja obsługi

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

1.5 Tabliczka znamionowa

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



1.6 Utylizacja



Niniejsze urządzenie jest zgodne z dyrektywą europejską WEEE (2012/19/UE), dlatego po

zakończeniu jego eksploatacji nie należy go wyrzucać wraz z innymi odpadami.

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

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

- Odciąć kabel zasilania elektrycznego i usunąć go.



Napięcie elektryczne Niebezpieczeństwo porażenia prądem

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

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

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



Opakowania z tworzyw sztucznych

Niebezpieczeństwo uduszenia się

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



Ostrzeżenia

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/Wskazówka

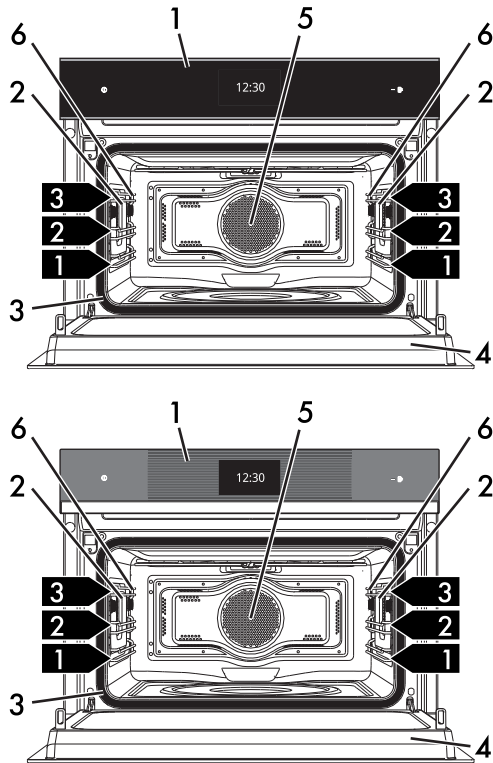
1.8 Oszczędność energii

- Aktywować nagrzewanie wstępne tylko, jeżeli jest ono wskazane w przepisie.
- Przed włożeniem zamrożonego produktu do komory pieczenia, należy go rozmrozić, chyba że wskazano inaczej na opakowaniu.
- W przypadku przyrządzania kilku potraw, zaleca się pieczenie produktów jeden po drugim, aby jak najlepiej wykorzystać nagrzaną już komorę.
- Najlepiej używać ciemnych metalowych foremek: lepiej pochłaniają ciepło.
- Wyjąć z komory pieczenia wszystkie blachy i ruszty, które nie są używane podczas pieczenia.
- Wyłączyć pieczenie kilka minut przed upływem ustawionego czasu. Pieczenie trwa przez pozostałe minuty dzięki wysokiej temperaturze w komorze.
- Nie otwierać zbyt często drzwiczek, aby nie rozpraszać ciepła.
- Zawsze utrzymywać komorę pieczenia w czystości.



2 Opis

2.1 Opis ogólny



1 Panel sterowania

2 Lampka

3 Uszczelka

4 Drzwiczki

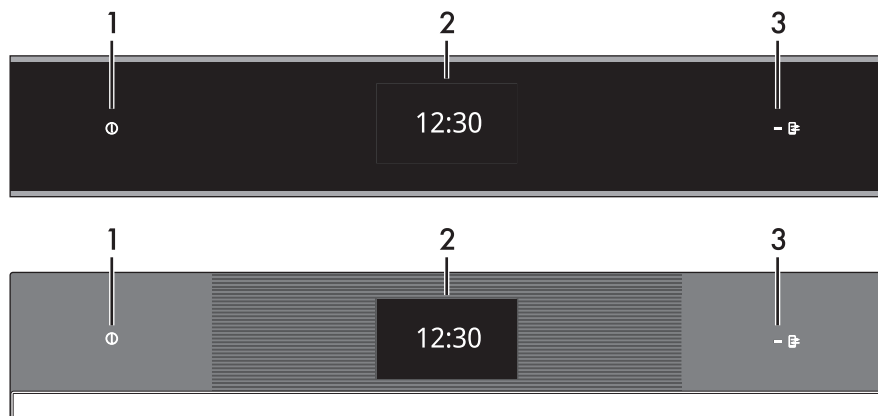
5 Wentylator

6 Ramki na ruszty/blachę

1,2,3 Poziom ramki



2.2 Panel sterowania



1 Przycisk ON-OFF



Przycisk ON-OFF umożliwia włączenie lub wyłączenie urządzenia.

2 Wyświetlacz

Za pomocą wyświetlacza z ekranem dotykowym można ustawić urządzenie. Dotknięcie ikon, aby wejść do różnych dostępnych funkcji. Na wyświetlaczu pojawią się wszystkie parametry dotyczące funkcjonowania.

3 Kontrolka sterowania zdalnego (tylko w niektórych modelach)



Gdy jest zaświecona, oznacza, że urządzenie można obsługiwać na odległość za pomocą smartfona lub tabletu (patrz instrukcja obsługi pt. „Łączność piekarnika do zabudowy”).

SmegConnect (tylko w niektórych modelach)

Urządzenie wyposażone jest w technologię **SmegConnect**, która pozwala użytkownikowi na kontrolowanie działania urządzenia za pomocą specjalnej aplikacji na swoim smartfonie lub tablecie.

Aby uzyskać więcej informacji, prosimy zapoznać się z dołączoną broszurą i/lub wejść na stronę

www.smeg.com




2.3 Pozostałe części

Poziomy pozycjonowania

Urządzenie posiada poziomy do umieszczania na nich blach i rusztów na różnych wysokościach. Wysokości wprowadzania zostały ustalone od dołu do góry (patrz „Panel sterowania”).

Oświetlenie komory pieczenia

Wewnętrzne oświetlenie urządzenia włącza się:

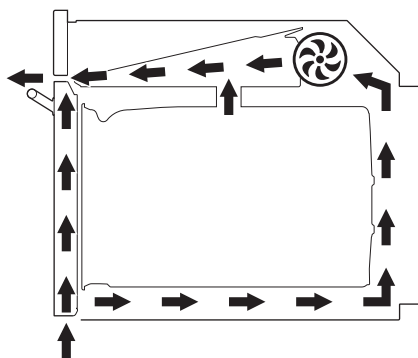
- po otwarciu drzwiczek;
- podczas trwania jednej z funkcji dotknąć symbolu żarówki , aby ręcznie włączyć lub wyłączyć oświetlenie komory pieczenia, z wyjątkiem funkcji

CZYSZCZENIE PAROWE



W celu oszczędzania energii lampka wyłącza się po około minucie od rozpoczęcia pieczenia lub otwarcia drzwiczek (taką funkcję można wyłączyć za pomocą drugorzędneho menu).

Wentylator chłodzenia



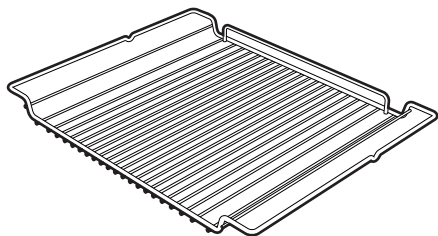
Wentylator chłodzi urządzenie i uruchamia się podczas pieczenia.

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



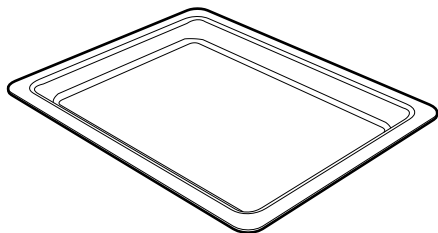
2.4 Akcesoria

Ruszt



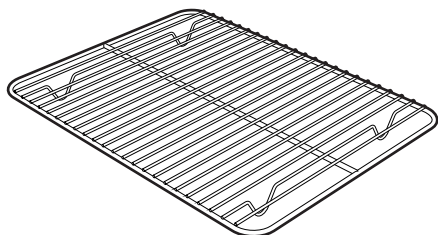
Do podtrzymywania naczyń z pieczoną potrawą.

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 w celu pieczenia produktów, które mogą kapać.

łyżka do gotowania



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



W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie akcesoria.



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



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



3 Użytkowanie

Ostrzeżenia



Wysoka temperatura wewnątrz komory pieczenia podczas użytkowania

Niebezpieczeństwo poparzeń

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



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 komory pieczenia.
- Nie kłaść garnków lub blach bezpośrednio na dnie komory pieczenia.
- Nie wlewać wody bezpośrednio na bardzo gorące blachy.



Wysoka temperatura wewnątrz komory pieczenia 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 przyrządzania potraw.
- Nie umieszczać w komorze pieczenia puszek lub innych pojemników zamkniętych.
- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas przygotowywania potraw, które mogą wydzielać tłuszcz lub olej.
- Wyjąć z komory pieczenia wszystkie blachy i ruszty, które nie są używane podczas pieczenia.

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 docieranie mikrofal do potraw.



Użytkowanie

3.1 Materiały nadające się do pieczenia mikrofalowego

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

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

MATERIAŁY, KTÓRYCH MOŻNA UŻYWAĆ:

- Szkło (zawsze zdjęć pokrywkę)*

- Naczynia żaroodporne
- Szklanki
- Stoiki

- Porcelana

- Terakota

- Plastik (tylko, jeżeli wskazane do mikrofali)*

- Pojemniki
- Plastikowe folie (nie mogą wchodzić w kontakt z żywnością)

*tylko, jeżeli żaroodporne.

MATERIAŁY, KTÓRYCH NIE WOLNO UŻYWAĆ:

- Metal (mogą generować łuki lub iskry)

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

- Drewno

- Kryształowe szklanki

- Papier (niebezpieczeństwo pożaru)

- Pojemniki ze styropianu

(niebezpieczeństwo skażenia żywności)



Na naczyniach nie mogą się znajdować metalowe dekoracje.



W funkcji mikrofali lub kombinowanej mikrofali nie stosować metalowych naczyń.



Próba naczyń



Tylko podczas próby można użyć funkcji mikrofalowej 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 usłyszysz 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.

Czynności wstępne

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 z komory pieczenia.
3. Wyjąć i umyć wszystkie akcesoria urządzenia (patrz „4 Czyszczenie i konserwacja”).
4. Rozgrzać pustą komorę pieczenia do maksymalnej temperatury, aby usunąć ewentualne pozostałości fabryczne.

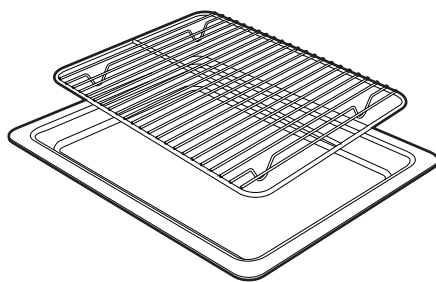


Do pierwszego nagrzania użyć funkcji tradycyjnej, nie stosować funkcji mikrofalówki.

3.2 Użytkowanie akcesoriów

Ruszt do blachy

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



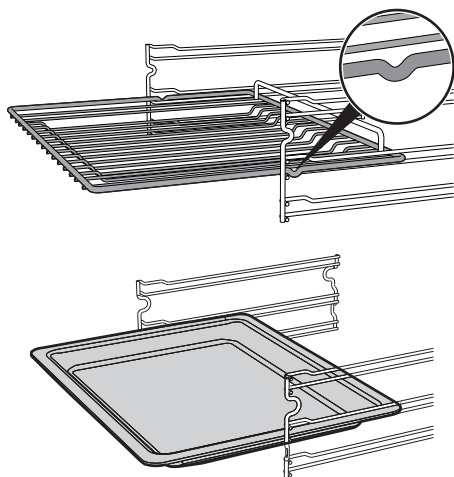


Użytkowanie

Ruszty i blachy

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

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



Wysoka temperatura
Niebezpieczeństwo poparzeń

- Element może stać się bardzo gorący. Podczas chwytania stosować rękawice ochronne.



Delikatnie włożyć do końca komory ruszty i blachy.



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

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

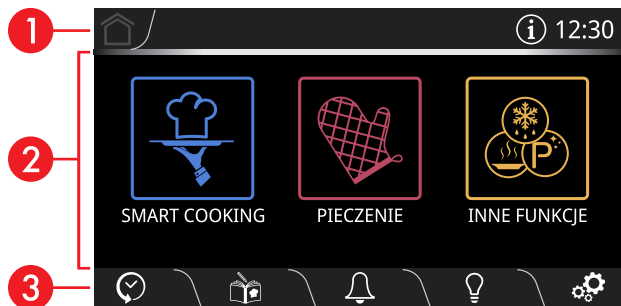
- Używać łyżki do gotowania wyłącznie w funkcji Mikrofalali. Nie wolno jej stosować w funkcjach tradycyjnych lub kombinowanych.



3.3 Użytkowanie piekarnika

Display

Wyświetlacz pokazuje parametry i wartości odnoszące się do wybranej czynności. Aby go użyć, wystarczy dotknąć przycisków „wirtualnych” i/lub przewijać wartości.



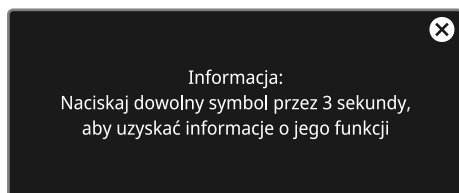
(na ilustracji wskazano ekran menu głównego)

1 Obszar informacji

Są tu wskazywane informacje odnoszące się do menu i do podmenu czynności trwających w obszarze głównym.

Poza tym, znajdują się tutaj również:

- przycisk **HOME** : dotknąć go, aby powrócić do menu głównego;
- przycisk **INFORMACJE** : dotknąć tego przycisku, aby wyświetlić następujący ekran



- wyświetlanie **bieżącej godziny**.

2 Obszar główny

Można tutaj ustawić różne funkcje urządzenia. Dotknąć przycisków i wartości, aby ustawić żadaną funkcję.

3 Obszar dolny

Znajdują się tutaj niektóre przyciski działania bezpośredniego, które zmieniają się w zależności od czynności ustawionych w obszarze głównym:





Użytkowanie

Ponadto, w zależności od wyświetlanej strony, przewidziano następujące przyciski:



WSTECZ



POTWIERDŹ



START



POWTÓRZ



STOP



ZAPISZ



KOSZ



BLOKADA DRZWI



SZYBKE NAGRZEWANIE WSTĘPNE



Aby w dowolnej chwili natychmiast przerwać pieczenie i powrócić do menu głównego, należy na kilka sekund wcisnąć przycisk **HOME**  lub przycisk

ON-OFF



Łączność (tylko w niektórych modelach)

Wymogi w zakresie połączenia z siecią:

- Urządzenie mobilne, smartfon lub tablet, z systemem operacyjnym iOS w wersji 10.x lub wyższej bądź z systemem Android w wersji 5.1 lub wyższej.
- Sieć Wi-Fi (pasmo 2,4 Ghz, zabezpieczenie WPA2) aktywna i dostępna w miejscu zainstalowania urządzenia.
- Połączenie z Internetem.
- Nazwa i hasło domowej sieci Wi-Fi lub dostępny tryb WPS (Wi-Fi Protected Setup).

W celu uzyskania dodatkowych informacji zalecamy zapoznanie się z instrukcją obsługi „**Łączność piekarnika do zabudowy**”.

Pierwsze użycie




Poniższe instrukcje obowiązują również w przypadku dłuższej przerwy w dostawie energii elektrycznej.

Procedura włączania urządzenia:

1. Podłączyć je do sieci elektrycznej.

Na wyświetlaczu pojawi się kilka

sekund logo producenta .



Po włączeniu należy poczekać kilka sekund przed rozpoczęciem użytkowania.

Następnie pojawi się ekran z bieżącą godziną i migającymi symbolami

00:00.


Aby rozpocząć pieczenie należy ustawić bieżącą godzinę.



2. Dotknąć migającego symbolu

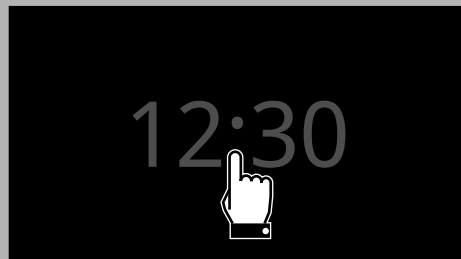
00:00, aby wejść do podmenu **USTAW GODZINĘ**.

3. Przewinąć pionowo wartości godzin i minut, aby ustawić bieżącą godzinę.


4. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ**  (znajdującego się u dołu **3** po prawej stronie), aby ustawić bieżącą godzinę.




Bieżącą godzinę można również ustawić lub zmienić, dotykając na około 3 sekundy godziny widocznej na wyświetlaczu.



Przy pierwszym użyciu wyświetlacz urządzenia będzie ustawiony na języku „Angielskim”. Na tym etapie zaleca się ustawienie żądanego języka.


5. Na wyświetlaczu dotknąć przycisku **USTAWIENIA**  (znajdującego się u dołu **3** po prawej stronie).

6. Obok pozycji **Język** (w lewej części), przewinąć dostępne opcje (w prawej części) i wybrać żądany język.


7. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ**  (znajdującego się u dołu **3** po prawej stronie), aby ustawić żądany język.

Dezaktywacja wyświetlacza




Jeżeli opcja „ Wyświetl godzinę” jest ustawiona na **Off** i wyświetlany jest ekran z zegarem, wyświetlacz wyłączy się po 2 minutach od ostatniej wykonanej przez użytkownika czynności.

Aby ręcznie wyłączyć wyświetlacz, należy:

- Przytrzymać naciśnięty przez kilka sekund przycisk **ON-OFF**  aż do usłyszenia dźwięku.


Ponowna aktywacja wyświetlacza



Aby uaktywnić wyświetlacz, gdy jest on wyłączony:

- Przytrzymać naciśnięty przez kilka sekund przycisk **ON-OFF**  aż do usłyszenia sekwencji dźwięków.

Wyświetlacz włączy się po kilku sekundach. Po ponownym włączeniu wyświetlacza pojawi się menu główne.



W pewnych sytuacjach przycisk **ON-OFF**  nie wyłącza wyświetlacza. Na przykład, kiedy:

- działa funkcja pieczenia (przycisk ten przerywa tę funkcję);
- drzwiczki są otwarte;
- aktywny jest minutnik;
- tryby  **Show Room** i/lub  **Demo** są aktywne.



Użytkowanie

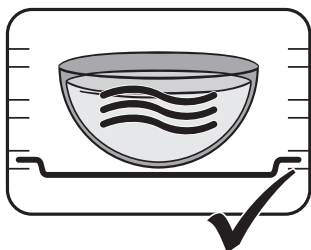
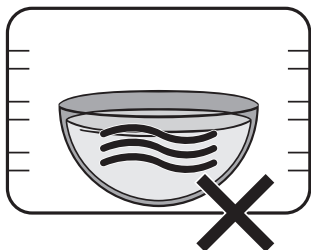
Ostrzeżenie



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 PIECZENIA.



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

Wybór funkcji pieczenia mikrofalowego



MIKROFALE

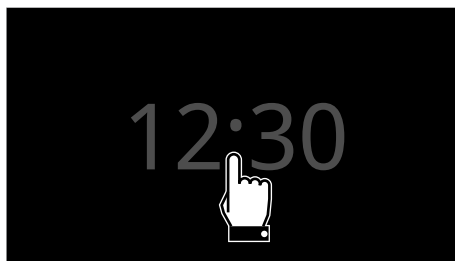
Przenikając bezpośrednio do produktu mikrofałe umożliwiają pieczenie w bardzo krótkim czasie i oszczędność energii. Są zalecane do pieczenia bez tłuszczu oraz rozmrażania i podgrzewania potraw, ponieważ zachowują ich wygląd i smak.

1. Włożyć potrawę do komory pieczenia.



W przypadku pieczenia wyłącznie z Mikrofalami, urządzenie nie wykonuje nagrzewania. Produkt można od razu włożyć do komory pieczenia.

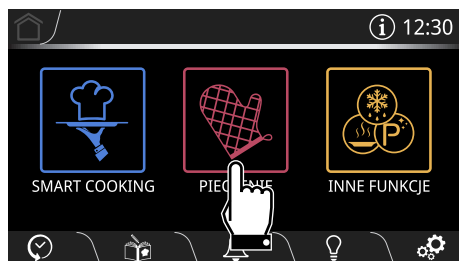
2. Dotknąć wyświetlonej na wyświetlaczu godziny.



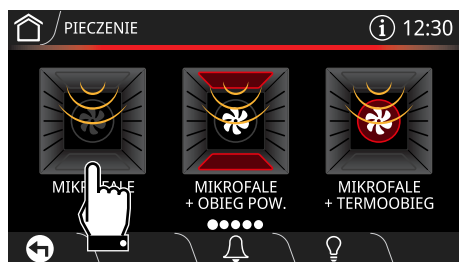


3. W „menu głównym” dotknąć przycisku

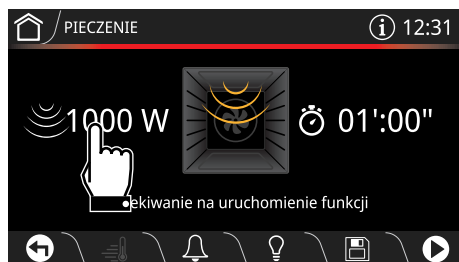
PIECZENIE



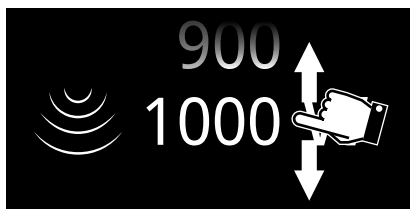
4. Wybrać funkcję „MIKROFALA”.



5. Dotknąć przycisku MIKROFALA lub danej wartości.



6. Przewinąć wartości aż do wybrania żądanej intensywności mocy mikrofal (na przykład „900 W”).



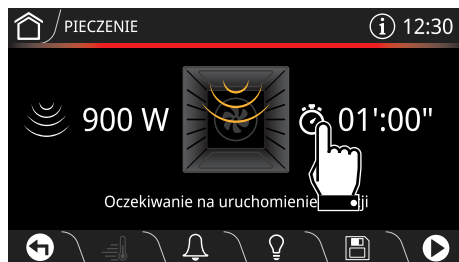
Intensywność mocy mikrofal zawiera się w zakresie od 100 W do 1000 W.

7. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ



(znajdującego się u dołu **3** po prawej stronie), aby potwierdzić nową wybraną temperaturę pieczenia.

8. Dotknąć przycisku CZAS TRWANIA PIECZENIA (lub wartości).

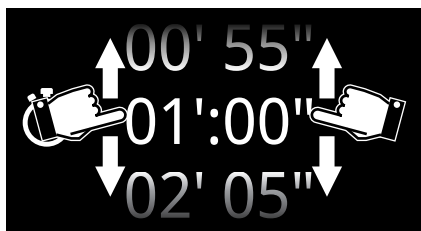


PL



Użytkowanie

9. Przewijając wartości, aż do wybrania żądanego czasu trwania (na przykład „5 minut”).



Koniec pieczenia w ramach funkcji mikrofal


Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się napis **Funkcja zakończona** i nastąpi emisja krótkiego sygnału dźwiękowego, który można wyłączyć dotykając jakiegokolwiek punktu na wyświetlaczu lub otwierając drzwiczki.

Funkcja zakończona

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	Podgrzewanie płynów
900	
1000	


10. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby potwierdzić wybrany czas trwania pieczenia.

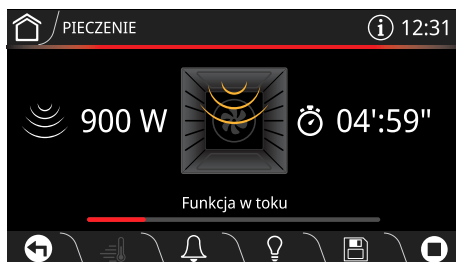


Wartości minut i sekund wybiera się oddzielnie.



Czas trwania pieczenia mikrofalowego zawiera się w zakresie od minimalnie 5 sekund do maksymalnie 29 minut i 55 sekund.

11. Dotknąć przycisku **URUCHOM** , aby rozpocząć pieczenie w ramach funkcji mikrofal.

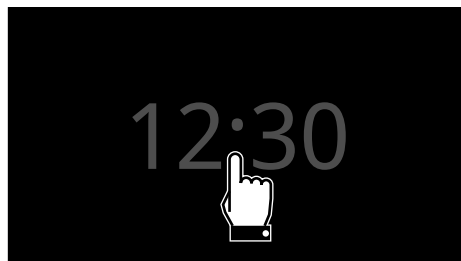


Po każdym otwarciu drzwiczek, trwająca funkcja zatrzyma się. Aby ją wznowić, należy zamknąć drzwiczki i potwierdzić.



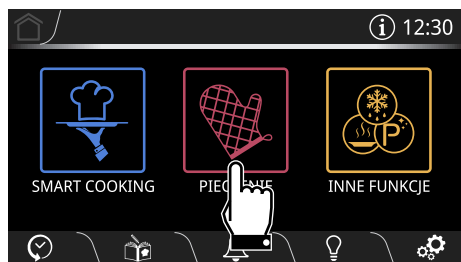
Wybór funkcji pieczenia kombinowanego

1. Dotknąć wyświetlonej na wyświetlaczu godziny.



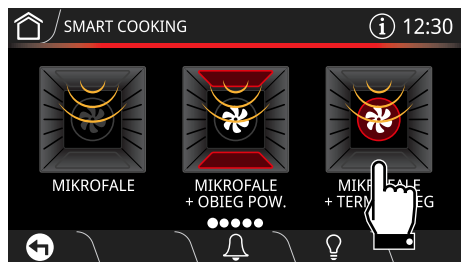
2. W „menu głównym” dotknąć przycisku

PIECZENIE

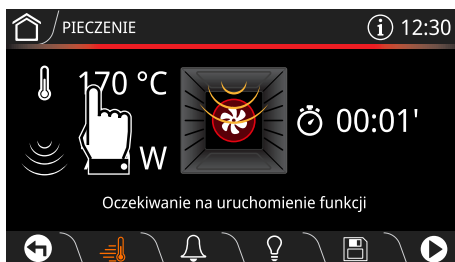


3. Wybrać żądaną funkcję kombinowaną (na przykład „MIKROFALE +

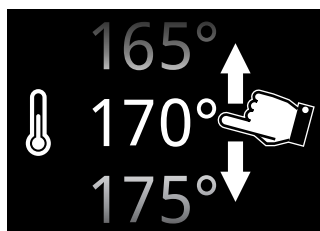
TERMOOBIEG



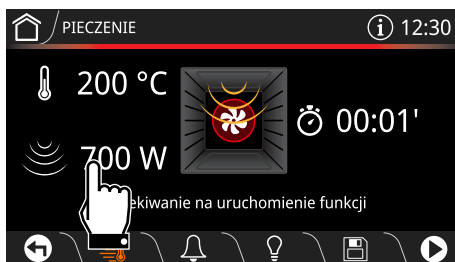
4. Dotknąć przycisku TEMPERATURA lub wartości.



5. Przewijać wartości, aż do wybrania żądanej temperatury pieczenia (na przykład „200 °C”).



6. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ (znajdującego się u dołu po prawej stronie), aby potwierdzić nową wybraną temperaturę pieczenia.
7. Dotknąć przycisku MIKROFALE lub danej wartości.

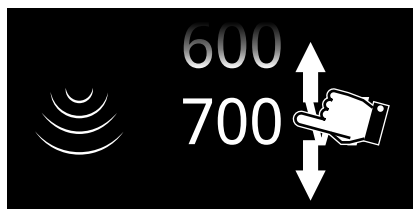


PL





Użytkowanie

8. Przewinąć wartości aż do wybrania żądanej intensywności mocy mikrofal (na przykład „500 W”).



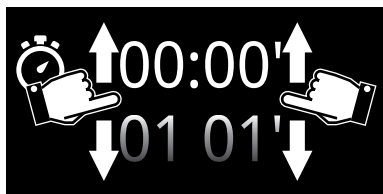
Intensywność mocy mikrofal zawiera się w zakresie od 100 W do 700 W.


9. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** .

10. Dotknąć przycisku **CZAS TRWANIA PIECZENIA**  (lub wartości).




11. Przewijać wartości, aż do wybrania żądanego czasu trwania (na przykład „1 godzina”).



12. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby potwierdzić wybrany czas trwania pieczenia.



Wartości godzin i minut wybiera się oddzielnie.

13. Dotknąć przycisku **URUCHOM** , aby rozpocząć pieczenie kombinowane.

Nagrzewanie wstępne

Pieczenie kombinowane jest zawsze poprzedzone etapem wstępnego nagrzewania, umożliwiającym komorze pieczenia osiągnięcie ustawionej temperatury.


Taki etap jest wskazywany progresywnym zwiększaniem się poziomu osiągnięcia temperatury.

Szybkie nagrzewanie wstępne



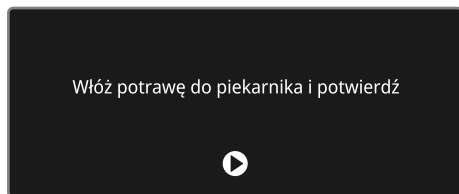
Nie zaleca się wkładania produktu do piekarnika podczas etapu nagrzewania, chyba że wskazano inaczej w przepisie.




Aby wyłączyć wstępne nagrzewanie, należy dotknąć właściwego przycisku .



Po zakończeniu wstępnego nagrzewania włącza się sygnał dźwiękowy i ostrzeżenie na wyświetlaczu wskazujące, że można włożyć potrawę do pieczenia do komory.

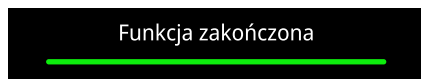


14. Otworzyć drzwiczki.
15. Włożyć potrawę do komory pieczenia.
16. Zamknąć drzwiczki.
17. Dotknąć przycisku **START**  aby rozpocząć pieczenie.



Koniec pieczenia kombinowanego

Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się napis **Funkcja zakończona** i nastąpi emisja krótkiego sygnału dźwiękowego, który można wyłączyć dotykając jakiegokolwiek punktu na wyświetlaczu lub otwierając drzwiczki.



Spis funkcji pieczenia kombinowanego



MIKROFALE + OBIEG POWIETRZA

Dodanie mikrofal umożliwia przyspieszenie pieczenia tradycyjnego. Idealne w przypadku ciastek, tart i pieczenia na kilku poziomach.



MIKROFALE TERMOOBIEG

Dodanie mikrofal umożliwia przyspieszenie pieczenia tradycyjnego. Tryb odpowiedni w przypadku wszystkich potraw, pozwala na pieczenie na kilku poziomach, bez ryzyka mieszania się smaków i zapachów.



MIKROFALE + GRILL

Mikrofale pozwalają na szybsze pieczenie potraw, a grill zapewnia idealne zrumienienie ich powierzchni.



MIKROFALE + GRZAŁKA DOLNA TERMOOBIEG

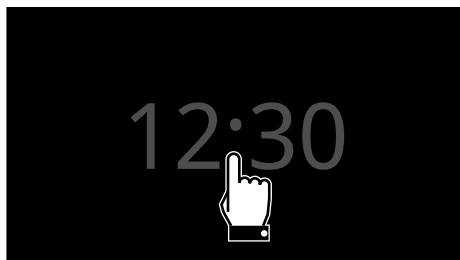
Intensywne ciepło jest wzmagane przez mikrofales, które przyspieszają proces pieczenia, zachowując miękkość i soczystość potraw.



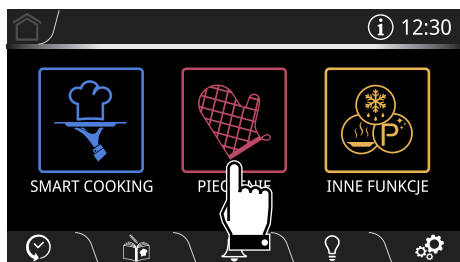
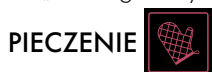
Użytkowanie

Wybór funkcji pieczenia tradycyjnego

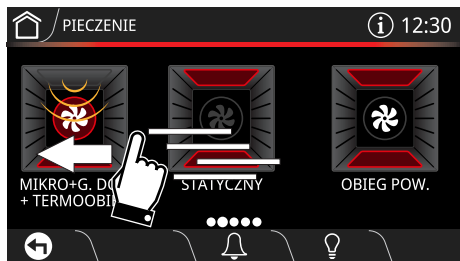
1. Dotknąć wyświetlonej na wyświetlaczu godziny.



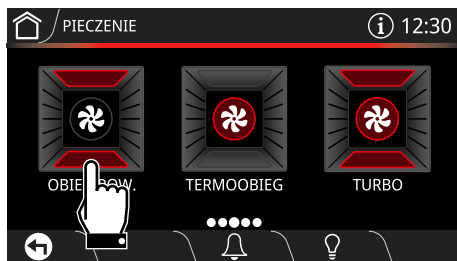
2. W „menu głównym” dotknąć przycisku





3. Przewijać ekran od prawej do lewej, aby wejść do menu funkcji tradycyjnych.



4. Wybrać żądaną funkcję (na przykład „Z



5. Dotknąć przycisku **START**  (znajdującego się u dołu  po prawej stronie), aby rozpocząć etap wstępnego nagrzewania.

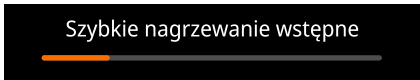


Przy każdym otwarciu drzwi, trwająca funkcja blokuje się; po zamknięciu drzwiczek proces zostaje automatycznie wznowiony.

Nagrzewanie wstępne


Pieczenie jest poprzedzone etapem wstępnego nagrzewania, umożliwiającym komorze pieczenia osiągnięcie ustawionej temperatury.

Taki etap jest wskazywany progresywnym zwiększaniem się poziomu osiągnięcia temperatury.

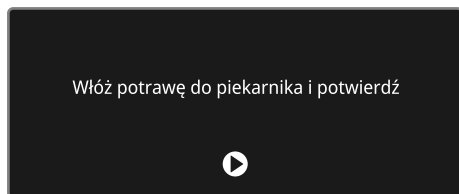



Nie zaleca się wkładania produktu do piekarnika podczas etapu nagrzewania, chyba że wskazano inaczej w przepisie.



Aby wyłączyć wstępne nagrzewanie, należy dotknąć właściwego przycisku .


Po zakończeniu wstępnego nagrzewania włącza się sygnał dźwiękowy i ostrzeżenie na wyświetlaczu wskazujące, że można włożyć potrawę do pieczenia do komory.



6. Otworzyć drzwiczki.
7. Włożyć potrawę do komory pieczenia.
8. Zamknąć drzwiczki.
9. Dotknąć przycisku **START** , aby rozpocząć pieczenie.



Po uruchomieniu pieczenia można ustawić pieczenie na czas:

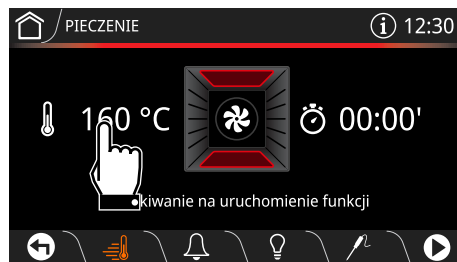
- Dotknąć przycisku **CZAS**  i postępować według instrukcji podanych w paragrafie „Pieczenie na czas”.

Zmiana temperatury pieczenia

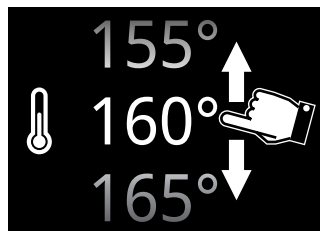



Zmianę temperatury można wykonać na dowolnym etapie pieczenia.

1. Dotknąć przycisku **TEMPERATURA**  lub wartości.



2. Przewijać wartości, aż do wybrania żądanej temperatury pieczenia (na przykład „180 °C”).



3. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** 

(znajdującego się u dołu **3** po prawej stronie), aby potwierdzić nową wybraną temperaturę pieczenia.



Użytkowanie

Pieczenie na czas

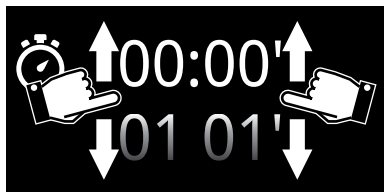



Pieczenie na czas jest funkcją, która pozwala na rozpoczęcie i zakończenie pieczenia po upływie ustawionego przez użytkownika czasu.

1. Dotknąć przycisku **CZAS TRWANIA PIECZENIA**  (lub wartości).



2. Przewijać wartości, aż do wybrania żądanego czasu trwania (na przykład „1 godzina”).



3. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby potwierdzić wybrany czas trwania pieczenia.



Wartości godzin i minut wybiera się oddzielnie.




Czas trwania pieczenia na czas zawiera się w zakresie od 1 minuty do maksymalnie 13 godzin.


Pod czasem trwania pojawia się przewidziana godzina zakończenia pieczenia (na przykład „13:40”).



Do czasu zakończenia pieczenia są doliczone minuty niezbędne do nagrzewania wstępnego.



Czas ten zaczyna być odliczany po zakończeniu wstępnego nagrzewania lub z pominięciem wstępnego nagrzewania (dotknąć właściwego przycisku ).


4. Dotknąć przycisku **START** , aby rozpocząć pieczenie na czas.



Opóźniony start

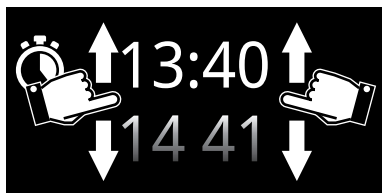


Opóźniony start jest funkcją umożliwiającą zakończenie pieczenia w ustalonym czasie, ustawionym przez użytkownika, z konsekwentnym automatycznym wyłączeniem się piekarnika.


1. Po ustawieniu pieczenia na czas dotknąć przycisku **OPÓŹNIONY START**  lub danej wartości.



2. Przewijać wartości, aż do wybrania żądanej godziny zakończenia pieczenia (na przykład „20:00”).



Wartości godzin i minut wybiera się oddzielnie.


3. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby potwierdzić wybraną godzinę zakończenia pieczenia.



Po zakończeniu pieczenia

Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się napis **Funkcja zakończona** i nastąpi emisja krótkiego sygnału dźwiękowego, który można wyłączyć dotykając jakiegokolwiek punktu na wyświetlaczu lub otwierając drzwiczki.

Funkcja zakończona

- Dotknąć przycisku **HOME** , aby wyjść z tej funkcji.



Użytkowanie

Spis funkcji pieczenia tradycyjnego



STATYCZNY

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



Z OBIEGIEM POWIETRZA

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



TERMOOBIEG

Ciepło rozprowadzane jest szybko i w jednolity sposób. Tryb odpowiedni w przypadku wszystkich potraw, idealny do pieczenia na kilku poziomach, bez ryzyka mieszania się smaków i zapachów.



TURBO

Umożliwia szybkie pieczenie na kilku poziomach, bez mieszania się aromatów. Tryb idealny w przypadku potraw o dużej objętości, wymagających intensywnego pieczenia.



GRILL

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



GRILL Z OBIEGIEM POWIETRZA

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



GRZAŁKA DOLNA

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



GRZAŁKA DOLNA+TERMOOBIEGIEM

Umożliwia szybkie dokończenie pieczenia potraw już upieczonych na powierzchni, ale nie w całości. Tryb idealny w przypadku quiche, nadaje się do dowolnego typu potraw.



PIZZA

Specjalna funkcja do pieczenia pizzy.



ECO

Pieczenie z niskim zużyciem energii: ta funkcja jest szczególnie zalecana do pieczenia na jednym poziomie, przy niskim zużyciu energii elektrycznej.

Jest zalecana do wszystkich rodzajów potraw z wyjątkiem tych, które mogą wydzielać dużo wilgoci (na przykład warzywa).

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



Podczas pieczenia w funkcji ECO nie powinno się otwierać drzwiczek.



W funkcji ECO czas pieczenia jest zbyt długi.



Funkcja ECO jest funkcją delikatnego pieczenia zalecaną do pieczenia, które nie wymaga temperatury wyższej niż 200°C; do pieczenia wymagającego wyższej temperatury zaleca się wybranie innej funkcji.


Minutnik

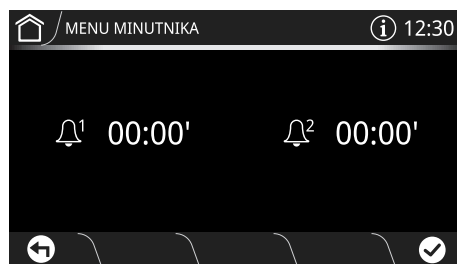


Ta funkcja nie przerywa trwającej funkcji, uaktywnia wyłącznie sygnał dźwiękowy.





Zakres działania minutników to od 1 minuty do maksymalnie 12 godzin i 59 minut.

1. Dotknąć przycisku **MINUTNIKA**  (znajdującego się w obszarze dolnym **3**), aby wejść do menu minutnika.




Można ustawić maksymalnie 2 minutniki:

2. Dotknąć przycisku **MINUTNIKA**  - ², którego zamierza się użyć.
3. Przewijać wartości, aż do wybrania żądanego czasu trwania.







Użytkowanie


4. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby potwierdzić wybrany czas trwania.




W obszarze dolnym **3** pojawia się przycisk **KOSZ**  pozwalający na ewentualne skasowanie wybranego minutnika.

5. Powtórzyć czynność w przypadku innych minutników, których zamierza się użyć.
6. Na końcu dotknąć ponownie przycisku **POTWIERDŹ** , aby potwierdzić wybrane minutniki.



Aby anulować tę czynność, należy dotknąć przycisku **POWRÓT** .


Na następnym ekranie podświetlony przycisk **MINUTNIKA**  oznacza, że jeden lub kilka minutników zostało uaktywnionych.

7. Poczekać, aż sygnał dźwiękowy poinformuje użytkownika o upływie ustawionego czasu.



Aby usunąć minutniki, należy ustawić zliczanie na wartości zero.



Gdy dany licznik jest aktywny, nie można wyłączyć wyświetlacza za pomocą przycisku **ON-OFF** .

3.4 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).
- Po zakończeniu pieczenia, aby uniknąć utworzenia się kondensatu na szkle, nie zostawiać gorących potraw wewnątrz komory piekarnika.

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.
- W przypadku mięsa i ziemniaków zaleca się od czasu do czasu obrócić i/ lub wymieszać potrawę w celu uzyskania jednolitego zarumienienia ze wszystkich stron.
- W przypadku pieczenia przy niskiej temperaturze najlepiej jest zarumienić mięso, smażąc je na patelni przez kilka minut ze wszystkich stron, a dopiero później upiec je w piekarniku.
- Pieczenie z mikrofalami jest zalecane w przypadku mięs bez warstw tłuszczu lub tkanki nerwowej na powierzchni.
- W przypadku pieczeni mięsnych w ramach funkcji mikrofal kombinowanych zaleca się obrócić potrawę, aby upiec ją w sposób jednolity.



Porady dotyczące pieczenia z funkcją Grill i Grill z obiegiem powietrza

- Mięso można grillować wkładając je zarówno do zimnego piekarnika jak i do wstępnie nagrzanego, w celu zmiany rezultatu.
- W funkcji Grill z obiegiem powietrza, przed grillowaniem zaleca się wstępne nagrzanie komory pieczenia.
- Należy umieścić produkt na środku 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 komory pieczenia zamrożony produkt bez opakowania w pojemniku bez pokrywki.
- Nie nakładać produktów jeden na drugim.
- Aby rozmrozić mięso użyć rusztu na drugim poziomie i blachy na pierwszym. W ten sposób produkt nie wejdzie w kontakt z płynem wydzielanym przy rozmrażaniu.
- Najbardziej delikatne części można przykryć folią aluminiową.
- Dla zapewnienia prawidłowego wyrastania umieścić na dnie komory pojemnik z wodą.



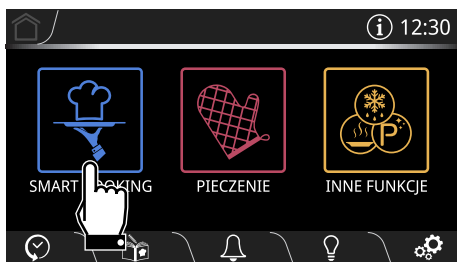
Użytkowanie

3.5 Smart Cooking

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

1. W „menu głównym” dotknąć przycisku

SMART COOKING



2. Wybrać żądany rodzaj potrawy, korzystając z menu **SMART COOKING**

(na przykład „**WARZYWA**”).



3. Wybrać podrzędny rodzaj potrawy, jaka ma zostać upieczona (na przykład „**GRILLOW. MIESZ. WARZYWA**”).



4. Przewinąć wartości, aby ustawić wagę pieczonej potrawy (na przykład „**0,7 kg**”).




5. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** aby potwierdzić wprowadzone ustawienia.



W tym momencie będzie można zapisać ustawione wartości jako osobisty przepis (patrz rozdział „3.7 Moje przepisy”).



6. Dotknąć przycisku **START** , aby rozpocząć pieczenie w trybie **SMART COOKING**.

Pieczenie rozpoczyna się zgodnie z określonymi ustawieniami programu.



W każdej chwili, nawet po rozpoczęciu pieczenia, można zmienić parametry temperatury i czasu trwania pieczenia.

Nagrzewanie wstępne

Pieczenie jest poprzedzone etapem wstępnego nagrzewania, umożliwiającym komorze pieczenia osiągnięcie ustawionej temperatury.

Taki etap jest wskazywany progresywnym zwiększaniem się poziomu osiągnięcia temperatury.

Szybkie nagrzewanie wstępne



Podczas korzystania z programów **Smart Cooking** nie można wyłączyć wstępnego nagrzewania.

Po zakończeniu wstępnego nagrzewania włącza się sygnał dźwiękowy i pojawia się ostrzeżenie na wyświetlaczu, co oznacza, że można włożyć potrawę do pieczenia do komory.

Ponadto pojawia się wskazanie, na którym poziomie należy umieścić potrawę, aby uzyskać najlepszy rezultat.

Włóż potrawę do piekarnika i potwierdź


Zalecane jest umieszczenie potrawy na czwartym poziomie od dołu



7. Otworzyć drzwiczki.

8. Włożyć potrawę do komory pieczenia.

9. Zamknąć drzwiczki.


10. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby rozpocząć pieczenie.



Po zakończeniu pieczenia

Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się napis **Pieczenie zakończone** i nastąpi emisja krótkiego sygnału dźwiękowego, który można wyłączyć, dotykając jakiegokolwiek punktu na wyświetlaczu lub otwierając drzwiczki.


Pieczenie zakończone

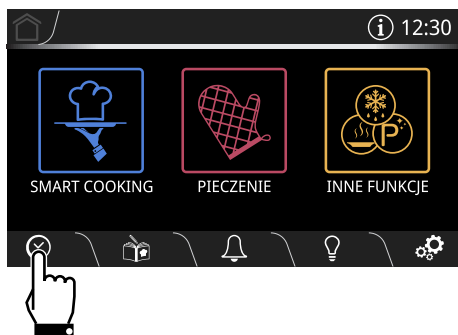
11. Dotknąć przycisku **HOME** , aby wyjść z tej funkcji.



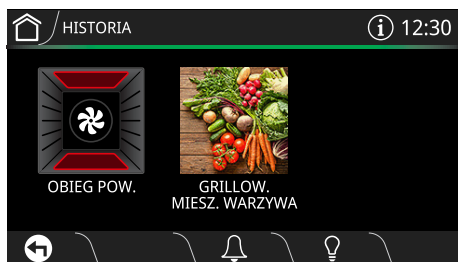
3.6 Historia

To menu jest szczególnie użyteczne w celu wyświetlania i ponownego korzystania z ostatnich programów lub użytych przepisów osobistych.

1. W „menu głównym” dotknąć przycisku **HISTORIA**  (w obszarze dolnym **3** po lewej stronie).



2. Wybrać funkcję, z której zamierza się ponownie skorzystać i uruchomić pieczenie, jak opisano w poprzednich rozdziałach.

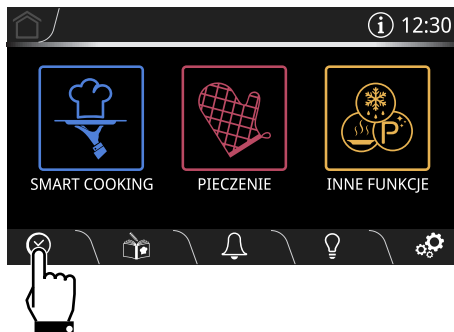





Kasowanie historii

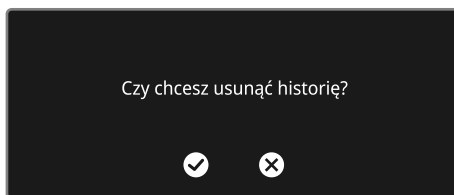
Jeżeli zamierza się wykasować historię, należy:

1. W „menu głównym” dotknąć przycisku

HISTORIA .



2. Dotknąć przycisku **KOSZ** , aby usunąć historię.
3. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby potwierdzić usunięcie historii (lub przycisku **ANULUJ** , aby anulować tę czynność.





Tabele ustawionych programów









MIĘSO



Rodzaj	Funkcja	Poziom	Ciężar (kg)	Temp. (°C)	Czas (minut)
PIECZEŃ WOŁOWA (KRWISTA)	 TERMOOBIEG	1	1,0	200	66
PIECZEŃ WOŁOWA (ŚREDNIO WYP.)	 TERMOOBIEG	1	1,0	200	72
PIECZEŃ WOŁOWA (DOBRZE WYP.)	 TERMOOBIEG	1	1,0	200	86
PIECZEŃ WIEPRZOWA	 MIKROFALE TERMOOBIEG	1	0,7	190 + 300 W	32
JAGNIĘCINA (ŚREDNIO WYP.)	 MIKROFALE TERMOOBIEG	1	1,2	190 + 300 W	55
JAGNIĘCINA (DOBRZE WYP.)	 MIKROFALE TERMOOBIEG	1	1,2	190 + 300 W	60
PIECZEŃ Z CIEŁĘCINY	 MIKROFALE TERMOOBIEG	1	1,0	190 + 300 W	70
ŻEBERKA WIEPRZOWE (cały kawałek)	 OBIEG POW.	1	0,5	180	90



Użytkowanie

Rodzaj	Funkcja	Poziom	Ciężar (kg)	Temp. (°C)	Czas (minut)
BITKI WIEPRZOWE (około 4 szt.)	 OBIEG POW.	2	0,2	210	15
KIEŁBASA WIEPRZOWA (około 10 – 12 szt.)	 GRILL+OBIEG P.	2	0,6	250	16
BOCZEK WIEPRZOWY (około 6 plasterków o grubości 5 mm)	 GRILL+OBIEG P.	2	0,3	250	11+3 ⁽¹⁾
PIECZONA PIERŚ Z INDYKA	 MIKROFALE OBIEG POW.	1	1,0	200 + 300 W	45
KURCZAK PIECZONY	 MIKROFALE TERMOOBIEG	1	1,2	190 + 400 W	47
GULASZ W SOSIE WŁASNYM ⁽²⁾	 MIKROFALE OBIEG POW.	1	0,3	170 + 300 W	85
MIĘSO DUSZONE ⁽²⁾	 MIKROFALE OBIEG POW.	1	1,2	180 + 500 W	60
PIECZEŃ Z KRÓLIKA (W KAWAŁKACH)	 MIKROFALE TERMOOBIEG	1	1,0	190 + 300 W	40

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

⁽²⁾ Zaleca się prawie całkowicie przykryć potrawę częścią płynną (wodą, bulionem, winem, sosem pomidorowym...), a następnie kilkakrotnie ją obrócić/zamieszać.



RYBY



Rodzaj	Funkcja	Poziom	Ciężar (kg)	Temp. (°C)	Czas (minut)
RYBA W CAŁOŚCI (ŚWIEŻA)	 MIKROFALE TERMOOBIEG	1	0,3	180 + 300 W	17
RYBA W CAŁOŚCI (MROŻONA)	 MIKROFALE OBIEG POW.	1	0,4	180 + 400 W	20
OKOŃ	 MIKROFALE TERMOOBIEG	1	0,5	160 + 300 W	20
ŻABNICA	 MIKROFALE TERMOOBIEG	1	0,5	160 + 300 W	35
KIELCZAK	 MIKROFALE TERMOOBIEG	1	1,0	160 + 300 W	40
TURBOT	 MIKROFALE TERMOOBIEG	1	0,5	160 + 300 W	30
ZUPA RYBNA ⁽²⁾	 MIKROFALE TERMOOBIEG	1	0,8	175 + 700 W	13
RYBY W SOLNEJ SKORUPIE	 MIKROFALE OBIEG POW.	1	0,3	170 + 400 W	15

⁽²⁾ Zaleca się prawie całkowicie przykryć potrawę częścią płynną (wodą, bulionem, winem, sosem pomidorowym...), a następnie kilkakrotnie ją obrócić/zamieszać.



Użytkowanie

WARZYWA



Rodzaj	Funkcja	Poziom	Ciężar (kg)	Temp. (°C)	Czas (minut)
GRILLOWANE MIESZ. WARZYWA	 GRILL	3	0,3	250	12+10 ⁽¹⁾
PIECZEŃ Z WARZYWA	 MIKROFALE + GRZAŁKA DOLNA + TERMOOBIEGIEM	1	0,5	210 + 400 W	20
PIECZONE ZIEMNIAKI	 OBIEG POW.	1	0,5	205	30
ZAPIEKANKA ZIEMNIACZANA ⁽²⁾	 MIKROFALE OBIEG POW.	1	0,6	200 + 600 W	20
MROŻONE FRYTKI	 OBIEG POW.	2	0,5	220	13









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

⁽²⁾ Zaleca się prawie całkowicie przykryć potrawę częścią płynną (wodą, bulionem, winem, sosem pomidorowym...) i obracać ją i/lub mieszać kilkakrotnie.



SŁODYCZE



Rodzaj	Funkcja	Poziom	Ciężar (kg)	Temp. (°C)	Czas (minut)
BABKA PIASKOWA	 OBIEG POW.	1	0,5	160	50
CIASTO CZEKOLADOWE	 STATYCZNY	1	0,5	170	50
CIASTKA (20 – 22 szt., każde o wadze 25 – 27 gr)	 TURBO	1	0,2	160	19
MUFFINY (około 50 gr na każdy krążek)	 TERMOOBIEG	1	0,3	160	24
PROFITEROLE (średnio duże)	 TURBO	1	0,2	200	40
BEZY	 TURBO	1	0,2	110	90
BISZKOPT	 TERMOOBIEG	1	0,4	160	50
STRUDEL	 MIKROFALE + GRZAŁKA DOLNA + TERMOOBIEGIEM	1	0,2	200 + 100 W	23



Użytkowanie

Rodzaj	Funkcja	Poziom	Ciężar (kg)	Temp. (°C)	Czas (minut)
TARTA	 STATYCZNY	1	1,0	170	43
SŁODKI CHLEB	 TURBO	1	0,5	170	30
CROISSANTY	 TURBO	1	0,5	170	40

W przypadku pieczenia takich potraw jak ciastka, muffiny, bezy, profiterole... podana masa odpowiada masie ogólnej zastosowanego ciasta. Czas pieczenia jest różny w zależności od grubości i wielkości potrawy.

CHLEB/PIZZA



Rodzaj	Funkcja	Poziom	Ciężar (kg)	Temp. (°C)	Czas (minut)
CHLEB NA ZAKWASIE (BOCHENEK)	 TERMOOBIEG	1	1,0	200	20
FOCACCIA	 OBIEG POW.	1	0,5	190	20
PIZZA NA BLASZE	 PIZZA	1	0,5	250	13



MAKARON/RYŻ



Rodzaj	Funkcja	Poziom	Ciężar (kg)	Temp. (°C)	Czas (minut)
ZAPIEKANKA MAKARONOWA	 STATYCZNY	1	1,4	200	45
RYŻ (RISOTTO) ⁽³⁾	 MIKROFALE	1	0,2	1000 W	12
MROŻONE LASAGNE	 MIKROFALE OBIEG POW.	1	0,7	210 + 200 W	30
LASAGNE	 STATYCZNY	1	2,0	230	35
PAELLA ⁽³⁾	 MIKROFALE + GRZAŁKA DOLNA + TERMOOBIEGIEM	1	0,3	185	15
RAGOUT MIĘSNE	 MIKROFALE OBIEG POW.	1	0,3	160 + 700 W	35
QUICHE LORRAINE	 STATYCZNY	1	1,2	200	44
WARZYWA ZAPIEKANE	 MIKROFALE OBIEG POW.	1	0,5	180 + 600 W	25

⁽³⁾ Zaleca się zmotyczyć ryż podgrzanym wcześniej bulionem. W zależności od jakości ryżu i ilości użytego bulionu czas pieczenia może być różny. Mieszać od czasu do czasu podczas pieczenia.



Użytkowanie



PIECZENIE W NISKIEJ TEMPERATURZE

Rodzaj	Funkcja	Poziom	Ciężar (kg)	Temp. (°C)	Czas (minut)
CIEŁĘCINA	 OBIEG POW.	1	1,0	120	126
WOŁOWINA (KRWISTA)	 TURBO	1	1,0	90	147
WOŁOWINA (DOBRZE WYP.)	 TURBO	1	1,0	90	220
POŁĘDWICA WIEPRZOWA	 OBIEG POW.	1	1,5	120	155
JAGNIĘCINA	 OBIEG POW.	1	1,0	120	135

W przypadku pieczenia w niskiej temperaturze zaleca się wstępne podsmażenie potrawy przez kilka minut na patelni, na wysokim ogniu, ze wszystkich stron.



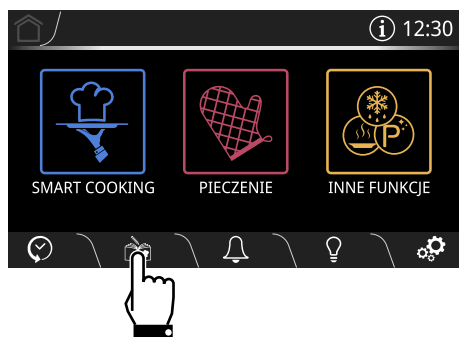
Czas pieczenia podany w tabelach odnosi się do potrawy wskazanej w przepisie, jest przybliżony i zależy od indywidualnego smaku.



3.7 Moje przepisy

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

1. W „menu głównym” dotknąć przycisku **MOJE PRZEPISY** (w obszarze dolnym **3** po lewej stronie).



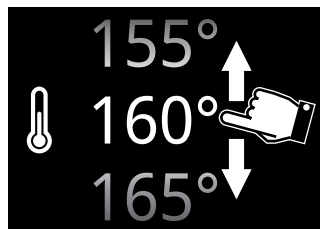
Można zapisać maksymalnie 64 przepisów osobistych.



Nie można zapisać więcej niż 17 przepisów należących do tej samej kategorii.

Dodanie przepisu

2. Wybrać żądany rodzaj potrawy, korzystając z menu **MOJE PRZEPISY** (na przykład „**SŁODYCZE**” ”).
3. Dotknąć przycisku **NOWY PRZEPIS** .
4. Wybrać żądaną funkcję (na przykład „**TERMOOBIEG**” ”).
5. Dotknąć przycisku **TEMPERATURA** lub wartości.
6. Przewijać wartości, aż do wybrania żądanej temperatury pieczenia (na przykład „**170°C**”).

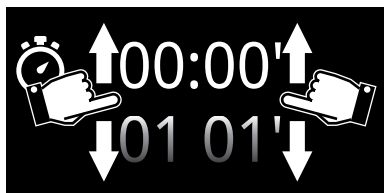



7. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** aby potwierdzić nową wybraną temperaturę pieczenia.
8. Dotknąć przycisku **CZAS TRWANIA PIECZENIA** lub danej wartości.



Użytkowanie

9. Przewijając wartości, aż do wybrania żądanego czasu trwania (na przykład „55 minut”).



10. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby potwierdzić wybrany czas trwania pieczenia.





Do czasu zakończenia pieczenia są doliczone minuty niezbędne do nagrzewania wstępnego.




W tym momencie można również dodać tryb **pieczenie z opóźnionym startem** (patrz „Opóźniony start”).

Zapisywanie przepisu

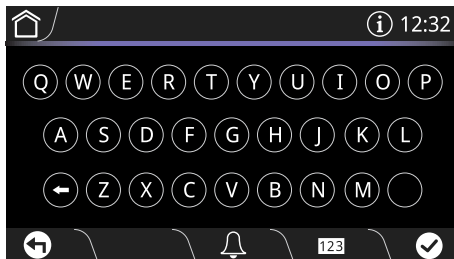
11. Dotknąć przycisku **ZAPISZ** .
12. Przewijając wartości pozycji **POZIOM** (na przykład 2).
13. Przewinąć wartości, aby ustawić wagę pieczonej potrawy (na przykład „ 1,0 kg”).

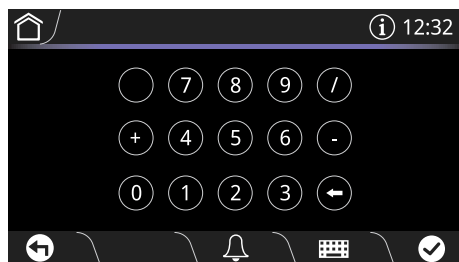



14. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby potwierdzić wprowadzone ustawienia.

W tym momencie należy wprowadzić nazwę dla przepisu.

15. Użyć klawiatury alfanumerycznej w celu wprowadzenia nazwy przepisu, jaką zamierza się zapisać (na przykład **RISOTTO**).






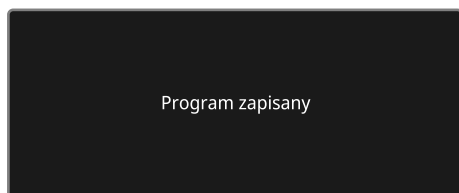
Użyć przycisków **123** i , aby przejść z klawiatury alfabetycznej na klawiaturę numeryczną i odwrotnie.

Nazwa nie może być dłuższa niż 12 znaków, łącznie ze spacjami.

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

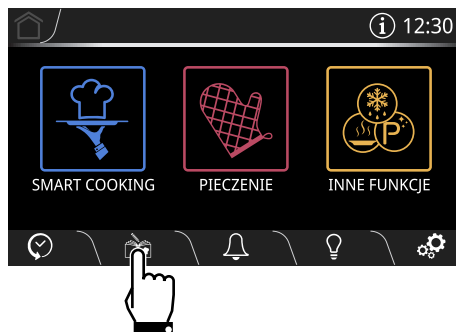
Strzałka  kasuje poprzednią literę.

16. Aby zapisać dany program, należy dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** .



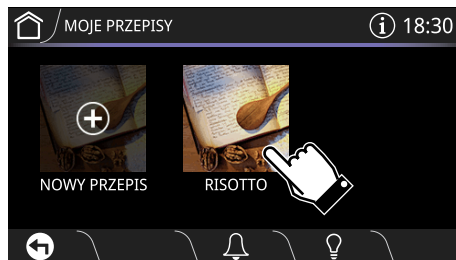
Aktywacja przepisu osobistego

1. W „menu głównym” dotknąć przycisku **MOJE PRZEPISY** .




2. Wybrać żądany rodzaj potrawy, korzystając z menu **MOJE PRZEPISY** (na przykład „**SŁODYCZE**” ).

3. Wybrać zapisany wcześniej przepis (na przykład **RISOTTO**).





Użytkowanie

4. Dotknąć przycisku **URUCHOM** , aby rozpocząć pieczenie.



Nagrzewanie wstępne

Pieczenie jest poprzedzone etapem wstępnego nagrzewania, umożliwiającym komorze pieczenia osiągnięcie ustawionej temperatury.

Taki etap jest wskazywany progresywnym zwiększaniem się poziomu osiągnięcia temperatury.

Szybkie nagrzewanie wstępne




Po zakończeniu wstępnego nagrzewania włącza się sygnał dźwiękowy i pojawia się ostrzeżenie na wyświetlaczu, co oznacza, że można włożyć potrawę do pieczenia do komory.

Ponadto pojawia się wskazanie, na którym poziomie należy umieścić potrawę, aby uzyskać najlepszy rezultat.

Włóż potrawę do piekarnika i potwierdź

Zalecane jest umieszczenie potrawy na drugim poziomie od dołu




5. Otworzyć drzwiczki.
6. Włóż potrawę do komory pieczenia.
7. Zamknąć drzwiczki.
8. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby rozpocząć pieczenie.




Po zakończeniu pieczenia

Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się napis **Pieczenie zakończone** i nastąpi emisja krótkiego sygnału dźwiękowego, który można wyłączyć, dotykając jakiegokolwiek punktu na wyświetlaczu lub otwierając drzwiczki.

Pieczenie zakończone



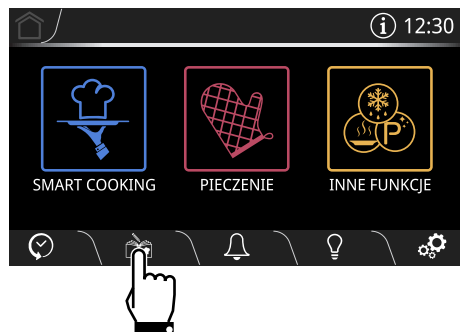
9. Dotknąć przycisku **HOME** , aby wyjść z tej funkcji.



Usuwanie przepisu

1. W „menu głównym” dotknąć przycisku

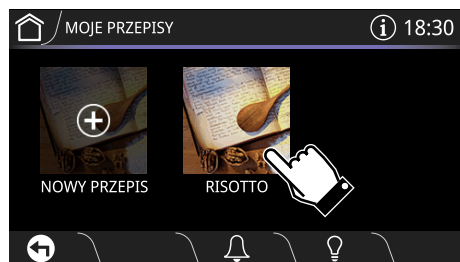
MOJE PRZEPISY



2. Wybrać żądany rodzaj potrawy, korzystając z menu **MOJE PRZEPISY** (na

przykład „**SŁODYCZE**”).

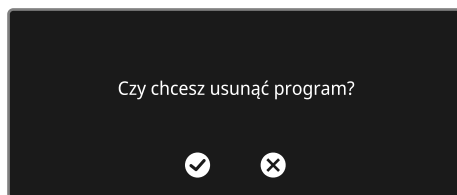
3. Wybrać zapisany wcześniej przepis (na przykład **RISOTTO**).



4. Dotknąć przycisku **KOSZ** , aby usunąć wybrany przepis.



5. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby potwierdzić usunięcie wybranego przepisu (lub przycisku **ANULUJ** , aby anulować tę czynność.





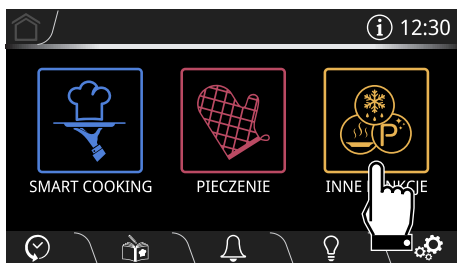
Użytkowanie

3.8 Inne funkcje

Menu funkcji specjalnych zawiera takie funkcje jak rozmrażanie, wyrastanie ciasta lub czyszczenie...

- W „menu głównym” dotknąć przycisku

INNE FUNKCJE



Nie wszystkie funkcje są dostępne we wszystkich modelach.

Spis pozostałych funkcji



ROZMRAŻANIE WEDŁUG WAGI

Funkcja automatycznego rozmrażania. Wystarczy wybrać potrawę, a piekarnik sam określa czas wymagany, aby prawidłowo ją rozmrozić.



ROZMRAŻANIE WEDŁUG CZASU

Funkcja ręcznego rozmrażania. Należy wprowadzić czas rozmrażania potrawy, a po upływie ustawionego czasu trwania funkcja zostaje przerwana.



WYRASTANIE CIASTA

Funkcja specjalna sprzyjająca wyrastaniu ciast.



PODGRZEWANIE NACZYŃ

Funkcja do podgrzewania lub utrzymywania ciepła naczyń. Umieścić blachę na najniższym poziomie i położyć na niej talerze do podgrzania.



PODGRZEWANIE MIKROFALE

Funkcja ta pozwala na podgrzanie mikrofalowe potraw już upieczonych i przechowywanych w lodówce.



PODGRZEWANIE POTRAWY

Funkcja ta umożliwia utrzymanie temperatury upieczonej wcześniej żywności.



SZABAT

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



CZYSZCZENIE PAROWE

Funkcja czyszczenia z wytwarzaniem pary. Usunąć wszystkie akcesoria, wlać 40 cm³ wody do wnęki na dnie i spryskać ścianki wnęki roztworem wody z płynem do mycia naczyń.



Poniżej przedstawiono bardziej złożone funkcje specjalne. Jeśli chodzi o funkcje VAPOR

CLEAN , patrz „4

Czyszczenie i konserwacja”.

Rozmrażanie wg wagi



Jeżeli wewnętrzna temperatura jest wyższa od przewidzianej, funkcja ta jest natychmiast wyłączana i na wyświetlaczu pojawia się napis „**Temperatura wewnątrz za wysoka, proszę czekać na schłodzenie**”. Przed uruchomieniem funkcji poczekać, aż urządzenie wystygnie.



- Po zważeniu potrawy włożyć ją do urządzenia.
- Wybrać **ROZMRAŻANIE WEDŁUG**

WAGI



- Wybrać typ potrawy do rozmrożenia, spośród kategorii **MIĘSO - RYBY - CHLEB - SŁODYCZE**
- Przewinąć wartości, aby ustawić wagę potrawy do rozmrożenia.







- Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby potwierdzić wprowadzone ustawienia.
- Dotknąć przycisku **START** , aby rozpocząć rozmrażanie według wagi.



Użytkowanie

Po zakończeniu emitowany jest krótki sygnał akustyczny, który można wyłączyć, dotykając dowolnego punktu wyświetlacza lub otwierając drzwiczki.

Ustawione wstępnie parametry:

Rodzaje	Ciężar (kg)	Czas
 MIĘSO	0,4	00 g 23 min
 RYBY	0,5	00 g 10 min
 CHLEB	0,3	00 g 15 min
 SŁODYCZE	0,1	00 g 02 min

*Czas rozmrażania zależy od kształtu i wymiarów rozmrażanego produktu.

Rozmrażanie wg czasu

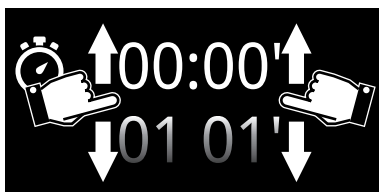


Jeżeli wewnętrzna temperatura jest wyższa od przewidzianej, funkcja ta jest natychmiast wyłączana i na wyświetlaczu pojawia się napis „**Temperatura wewnątrz za wysoka, proszę czekać na schłodzenie**”. Przed uruchomieniem funkcji poczekać, aż urządzenie wystygnie.

1. Włożyć produkt do urządzenia.
2. Wybrać **ROZMRAŻANIE WEDŁUG**




3. Dotknąć przycisku **CZAS TRWANIA**  lub danej wartości.
4. Przewijać wartości, aż do wybrania żądanego czasu trwania.




W przypadku funkcji **Rozmrażanie według wagi** nie można zmienić domyślnej mocy mikrofal (200 W).



5. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby potwierdzić wprowadzone ustawienia.

6. Dotknąć przycisku **START** , aby rozpocząć **rozmarzanie według czasu**.

Po zakończeniu emitowany jest krótki sygnał akustyczny, który można wyłączyć, dotykając dowolnego punktu wyświetlacza lub otwierając drzwiczki.

7. Dotknąć przycisku **HOME** , aby wyjść z tej funkcji.



Czas trwania **rozmarzania wg czasu** zawiera się w zakresie od minimum **1 minuty** do maksymalnie **12 godzin i 59 minut**.

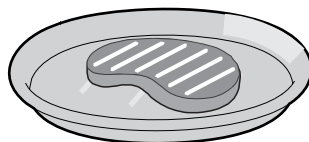


W przypadku funkcji **Rozmarzanie według czasu** nie można zmienić temperatury domyślnej (**30°C**).

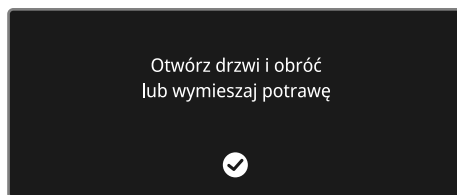
Procedura „Turn” - przekręć

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

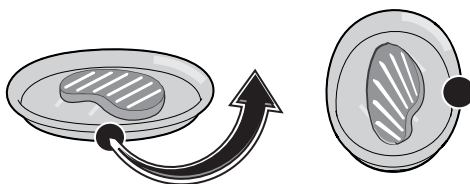
1. Włożyć potrawę do piekarnika umieszczając ją równoległe do drzwiczek.



2. Gdy na wyświetlaczu urządzenia widnieje napis „**Otwórz drzwi i obróć lub wymieszaj potrawę**”, należy obrócić potrawę.



3. Otworzyć drzwiczki i przekręcić potrawę o **90°**.




PL

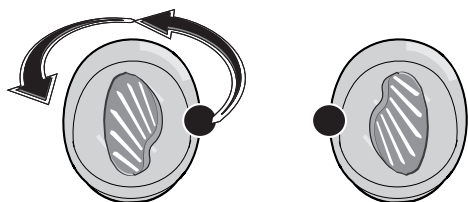


Jeżeli nie zostanie obrócona, urządzenie odczeka jedną minutę, a następnie automatycznie wznowi rozmrażanie.



Użytkowanie

4. Zamknąć drzwiczki urządzenia i dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby wznowić funkcję.
5. Jeżeli okaże się to konieczne urządzenie może ponownie zażądać przekręcenia potrawy. Na wyświetlaczu pojawi się napis „Otwórz drzwi i obróć lub wymieszaj potrawę”.
6. W przypadku drugiego obrotu należy otworzyć drzwiczki i obrócić potrawę o 180°.



7. Zamknąć drzwiczki i dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby wznowić funkcję.



Wyrastanie ciasta

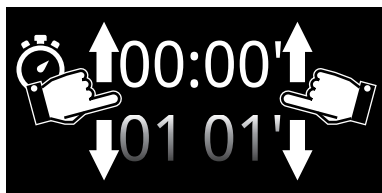


Jeżeli wewnętrzna temperatura jest wyższa od przewidzianej, funkcja ta jest natychmiast wyłączana i na wyświetlaczu pojawia się napis „Temperatura wewnątrz za wysoka, proszę czekać na schłodzenie”. Przed uruchomieniem funkcji poczekać, aż urządzenie wystygnie.



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


1. Umieścić ciasto do wyrośnięcia na drugim poziomie.
2. Wybrać **WYRAST. CIASTA** .
3. Dotknąć przycisku **CZAS TRWANIA PIECZENIA**  lub danej wartości.
4. Przewijać wartości, aż do wybraniażądanego czasu trwania.




5. Dotknąć przycisku **TEMPERATURA**  lub wartości.



6. Przewijać wartości, aż do wybrania żądanej temperatury pieczenia (od 25 °C do 40 °C).

7. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby potwierdzić wprowadzone ustawienia.

8. Dotknąć przycisku **START** , aby uruchomić funkcję **Wyrastanie ciasta**.

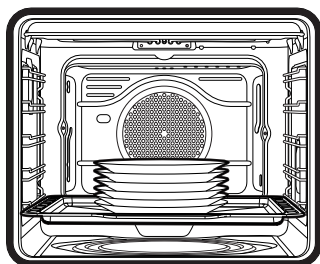
Po zakończeniu emitowany jest krótki sygnał akustyczny, który można wyłączyć, dotykając dowolnego punktu wyświetlacza lub otwierając drzwiczki.



Czas trwania funkcji **Wyrastanie ciasta** to od minimum 1 minuty do maksymalnie 12 godzin i 59 minut.

Podgrzewanie naczyń


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



Nie układać zbyt dużo naczyń. Maksymalnie 5-6 elementów.

2. Wybrać **PODGRZ. NACZYŃ**



3. Dotknąć przycisku **START** , aby uruchomić funkcję Podgrzewanie naczyń.



Jeżeli nie ustawiono inaczej, funkcja **podgrzewania naczyń** trwa maksymalnie 12 godzin i 59 minut.

Gdy funkcja ta jest uruchomiona, można ustawić:

- temperaturę  (od 40 °C do 80 °C);
- czas trwania funkcji ;
- funkcję opóźnioną  (tylko jeśli ustawiono czas trwania inny od domyślnego).

Po zakończeniu emitowany jest krótki sygnał akustyczny, który można wyłączyć, dotykając dowolnego punktu wyświetlacza lub otwierając drzwiczki.



Użytkowanie

Podgrzewanie mikrofałe

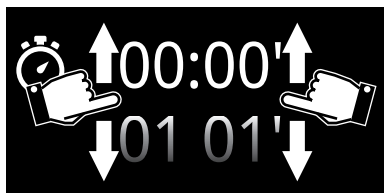
1. Wybrać **PODGRZEWANIE**

MIKROFALOWE



2. Dotknąć przycisku **CZAS TRWANIA
PIECZENIA**  lub danej wartości.


3. Przewijając wartości, aż do wybrania
żądanego czasu trwania.



Czas trwania podgrzewania mikrofalowego zawiera się w zakresie od minimalnie **1 minuty** do maksymalnie **30 minut i 59 sekund**.



W przypadku funkcji Podgrzewanie mikrofalowe nie można zmienić domyślnej mocy mikrofała (**500 W**).

4. Dotknąć przycisku **START** , aby uruchomić funkcję Podgrzewanie mikrofalowe.

Po zakończeniu emitowany jest krótki sygnał akustyczny, który można wyłączyć, dotykając dowolnego punktu wyświetlacza lub otwierając drzwiczki.


Podgrzewanie potrawy

1. Wybrać **PODGRZEWANIE POTRAWY**



2. Dotknąć przycisku **TEMPERATURA**  lub wartości.

3. Przewijając wartości, aż do wybrania
żądanego temperatury pieczenia (od **60°C** do **100°C**).

4. Dotknąć przycisku **START** , aby uruchomić funkcję Podgrzewanie potrawy.

Po zakończeniu emitowany jest krótki sygnał akustyczny, który można wyłączyć, dotykając dowolnego punktu wyświetlacza lub otwierając drzwiczki.

Szabat



W takim ustawieniu urządzenie wykonuje pewne szczególne funkcje:

- Pieczenie nie może trwać przez nieokreślony czas, nie można ustawić żadnego czasu pieczenia.
- Nie jest wykonywane nagrzewanie.
- Możliwa do wybrania temperatura mieści się w zakresie od **60 °C** do **100 °C**.
- Lampka piekarnika jest wyłączona, nie uaktywnia się po otwarciu drzwiczek lub ręcznej aktywacji.
- Wewnętrzny wentylator jest wyłączony.
- Dezaktywowane sygnały dźwiękowe.

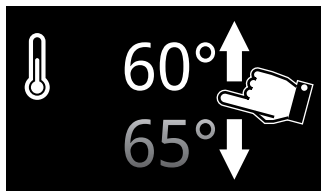


1. Wybrać **SZABAT**




2. Dotknąć przycisku **TEMPERATURA**  lub wartości.


3. Przewijać wartości, aż do wybrania żądanej temperatury pieczenia (od 60 °C do 100 °C).




4. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby potwierdzić wybraną temperaturę.

5. Dotknąć przycisku **START** , aby uruchomić funkcję Szabat.


Aby przerwać tę funkcję, należy:

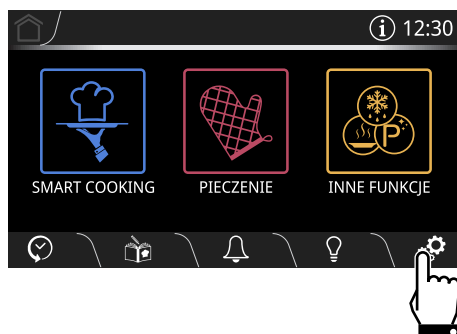
- Dotknąć przycisku **HOME**  na około 3 sekundy (na wyświetlaczu ponownie pojawia się **menu główne**).
lub


- Dotknąć przycisku **ON-OFF**  na około 3 sekundy (na wyświetlaczu pojawia się ponownie ekran funkcji).





3.9 Ustawienia

W tym menu można dokonać ustawień urządzenia.

- W „menu głównym” dotknąć przycisku **USTAWIENIA**  (w obszarze dolnym **3** po prawej stronie).



 W przypadku chwilowego odcięcia prądu, wszystkie spersonalizowane ustawienia pozostaną aktywne.

 Jeśli chodzi o ustawienia dotyczące **łączości** , **sterowania zdalnego**  i funkcji **SmegConnect** , należy się zapoznać z instrukcją obsługi „**łączość piekarnika do zabudowy**” (tylko modele SmegConnect).





Użytkowanie

Język



Umożliwia wybranie języka wyświetlacza.

1. Wybrać  **Język**.
2. Przewinąć listę dostępnych języków i wybrać żądany język.
3. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby potwierdzić wybrany język.


Blokada sterowania



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

1. Wybrać  **Blokada sterowania**.
2. Wybrać Tak.
3. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby uaktywnić tryb **Blokada sterowania**.

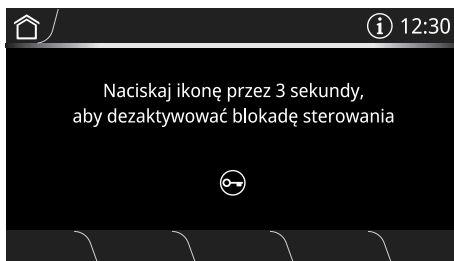


Podczas normalnego funkcjonowania o takim stanie świadczy zaświecona kontrolka  w obszarze informacji **1**.

Aby podczas pieczenia chwilowo wyłączyć blokadę, należy:

4. Dotknąć jednej z wartości, które zamierza się zmienić.

Na wyświetlaczu pojawia się komunikat informujący, jak wyłączyć tymczasowo tryb **Blokada sterowania**.



5. Dotknąć na 3 sekundy ikonę .




Show Room (tylko w sklepie)



Umożliwia wyłączenie elementów grzejnych i jednocześnie zachowanie aktywnego panela sterowania.

1. Wybrać  Show Room.
2. Wybrać On.
3. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby uaktywnić tryb Show Room.



Podczas normalnego funkcjonowania o takim stanie świadczy zaświecona kontrolka  w obszarze informacji **1**.



Aby używać urządzenia w normalny sposób, należy ustawić dla tego trybu opcję **Wył.**

Dźwięk



Po każdym wciśnięciu jednego z symboli na wyświetlaczu, urządzenie wyemituje jeden dźwięk. Za pomocą tej funkcji można go dezaktywować.

1. Wybrać  Dźwięk.
2. Wybrać Off.
3. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby wyłączyć dźwięk towarzyszący dotykaniu symboli na wyświetlaczu.



Utrzymanie temperatury



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

1. Wybrać  Podgrzewanie potrawy.
2. Wybrać On.
3. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby uaktywnić tryb Podgrzewanie potrawy.



Funkcja utrzymywania temperatury uaktywnia się po 5 minutach od zakończeniu pieczenia, a informuje o niej seria sygnałów dźwiękowych (patrz pieczenie lub funkcja zakończona).



Podgrzewanie potrawy ustawione jest na stałą temperaturę wynoszącą **80 °C**.



Użytkowanie

Eco light



Aby zapewnić wyższą oszczędność energii, lampki w komorze pieczenia są automatycznie wyłączone po około minucie od rozpoczęcia pieczenia lub od otwarcia drzwiczek.

1. Wybrać  Eco light.
2. Wybrać **On**.
3. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby uaktywnić tryb **Eco light**.





Aby urządzenie nie wyłączyło automatycznie lampki po około jednej minucie, należy ustawić dla tego trybu opcję **Off**.



Jeśli dla tego trybu ustawiono opcję **Off**, lampki wyłączane są po około 15 minutach od otwarcia drzwiczek.



Jest zawsze dostępna ręczna kontrola włączania/wyłączania. Nacisnąć, o ile jest dostępny, symbol , aby ręcznie włączyć lub symbol , aby ręcznie wyłączyć oświetlenie wewnętrzne.




Dla funkcji **Eco light** fabrycznie ustawiona jest opcja **On**.

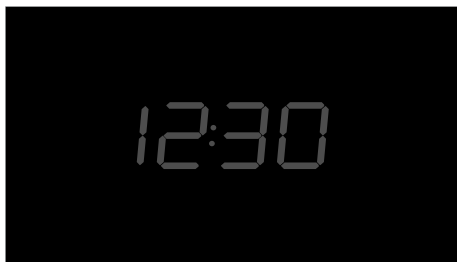
Zegar cyfrowy



Umożliwia wyświetlanie bieżącej godziny w formacie cyfrowym.

1. Wybrać  Zegar cyfrowy.
2. Wybrać **On**.

Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby uaktywnić tryb **Zegar cyfrowy**.



W przypadku chwilowego odcięcia prądu, wersja cyfrowa pozostaje aktywna.



DEMO mode Tryb demo (tylko w sklepie)



Zupełnie podobnie jak w przypadku trybu **Show Room**, wraz z aktywacją tego trybu po określonym czasie bezczynności na wyświetlaczu pojawia się demo poszczególnych ekranów obrazujących potencjał tego urządzenia.

1. Wybrać **DEMO mode** Tryb demo.
2. Wybrać **On**.
3. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby uaktywnić Tryb demo.



Aby używać urządzenia w normalny sposób, należy ustawić dla tego trybu opcję **Nieaktywny**.

Wyświetl godzinę



Włącza/wyłącza wyświetlanie zegara, gdy piekarnik jest wyłączony.

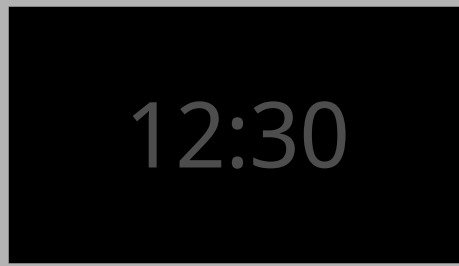
1. Wybrać  Wyświetl godzinę.
2. Wybrać **On**.
3. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby uaktywnić wyświetlanie zegara.



Dla funkcji **Wyświetl godzinę** fabrycznie ustawiona jest opcja **Off**.



Jeżeli dla funkcji **Wyświetl godzinę** ustawiona jest opcja **On**, w trybie czuwania urządzenia na wyświetlaczu widoczna jest bieżąca godzina o niskim poziomie jasności.



Ustawienie dla funkcji **Wyświetl godzinę** opcji **On** powoduje większe zużycie energii urządzenia w trybie czuwania.



Tylko w modelach z funkcją **SmegConnect**: Jeśli dla funkcji **Wyświetl godzinę** ustawiona jest opcja **Off**, tryb łączności wyłącza się automatycznie, gdy tylko zegar przejdzie do trybu czuwania.





Użytkowanie

Format godziny



Włącza/wyłącza wyświetlanie zegara w formacie 12 lub 24 godzin.

1. Wybrać  Format godziny.
2. Wybrać 12h lub 24h.
3. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby uaktywnić żądany format godziny.



Dla funkcji **Format godziny** fabrycznie ustawiona jest opcja 24h.

Format temperatury



Umożliwia ustawienie zakresu temperatury w stopniach Celsjusza (°C) lub w stopniach Fahrenheita (°F).

1. Wybrać  Format temperatury.
2. Wybrać °C lub °F.
3. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby uaktywnić żądaną temperaturę.





Dla funkcji **Format temperatury** fabrycznie ustawiona jest opcja °C.



Jasność wyświetlacza



Umożliwia wybranie poziomu jasności wyświetlacza.

1. Wybrać  Jasność wyświetlacza.
2. Wybrać spośród pozycji **Wysoka** - **Średnia** - **Niska**.
3. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby potwierdzić dokonany wybór.



Funkcja **Jasność wyświetlacza** jest ustawiona fabrycznie na **Wysoka**.



Reset ustawienia



Ta czynność przywraca wszystkie ustawienia do warunków początkowych, zgodnie z ustawieniami fabrycznymi.

1. Wybrać  Reset ustawień.
2. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby potwierdzić dokonany wybór.



4 Czyszczenie i konserwacja

Ostrzeżenia



Wysoka temperatura wewnątrz urządzenia po użyciu

Niebezpieczeństwo poparzeń

- Czyścić urządzenie wyłącznie po jego wystygnięciu.



Niedozwolone użycie

Ryzyko uszkodzenia powierzchni

- Nie stosować strumieni 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 ani agresywnych detergentów (np. produktów w proszku, odplamiaczy i metalowych gąbek) na częściach szklanych.
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych ani ostrych metalowych skrobaków.
- Nieodpowiednie czyszczenie komory może niekorzystnie wpłynąć na trwałość urządzenia i stanowić zagrożenie.
- Zawsze usuwać resztki z komory urządzenia.



Nieprawidłowe użycie

Niebezpieczeństwo wybuchu/ poparzenia

- Nie stosować detergentów o dużej zawartości alkoholu lub wydzielających łatwopalne opary. Ich późniejsze podgrzanie 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.

4.1 Czyszczenie powierzchni

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

Codzienne czyszczenie

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

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



Czyszczenie i konserwacja

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.

4.2 Czyszczenie drzwiczek

Czyszczenie szklanych drzwiczek

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



Zaleca się używanie produktów do czyszczenia sprzedawanych przez producenta.

4.3 Czyszczenie komory urządzenia

Aby utrzymać komorę pieczenia w dobrym stanie należy ją regularnie czyścić po jej ostygnięciu.

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

Zawsze przed czyszczeniem wyjąć wszystkie możliwe do usunięcia części.

Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie:

- drzwiczek
- ramek na ruszty/blachy
- uszczelki piekarnika.



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

Suszenie

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

Po zakończeniu każdego pieczenia:

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

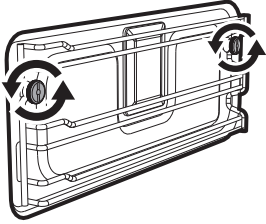


Wyjęcie ramek na ruszty/blachy

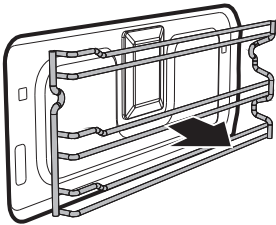
Wyjęcie ramek ułatwia czyszczenie bocznych części.

Aby wyjąć ramki:

1. Odkręcić kołki mocujące ramkę:



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



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



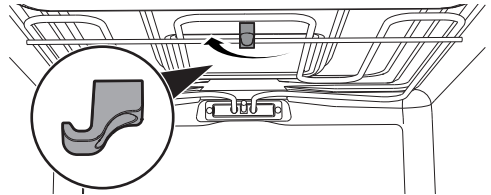
Wysoka temperatura wewnątrz komory pieczenia podczas użytkowania

Niebezpieczeństwo poparzeń

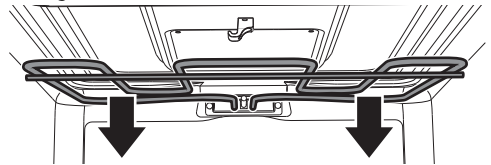
- Podane dalej czynności można wykonywać wyłącznie, gdy piekarnik jest zimny i wyłączony.

Urządzenie jest wyposażone w wahliwą 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 zaczepienia.



Czyszczenie i konserwacja

Czyszczenie parowe



Funkcja Czyszczenia Parowego jest czyszczeniem wspomaganym, które ułatwia usuwanie brudu. Dzięki takiemu procesowi można w bardzo prosty sposób wyczyścić wnętrze komory pieczenia. Resztki brudu są zmiękczone przez ciepło i parę wodną co ułatwia ich usuwanie.



Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia powierzchni

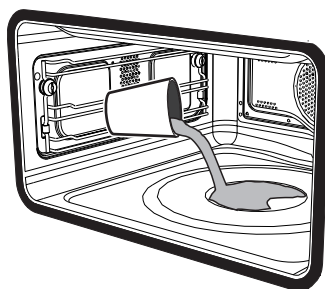
- Usunąć z wnętrza komory resztki jedzenia lub pozostałości pochodzące z poprzedniego pieczenia.
- Przeprowadzać czyszczenie wspomagane tylko, gdy piekarnik jest zimny.

Czynności wstępne

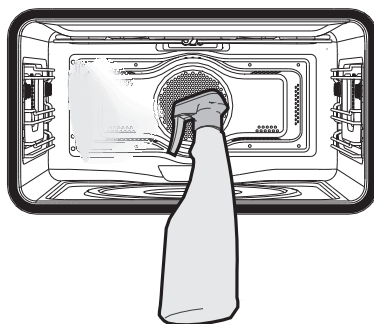
Przed uruchomieniem funkcji Czyszczenia Parowego:

1. Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza piekarnika. Górna ochrona może pozostać wewnątrz.

2. Wlać na dno piekarnika około 40 cm³ wody. Uważać, aby nie wylała się z rowka.



3. 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.



Zaleca się spryskać maksymalnie 20 razy.

4. Zamknąć drzwiczki.



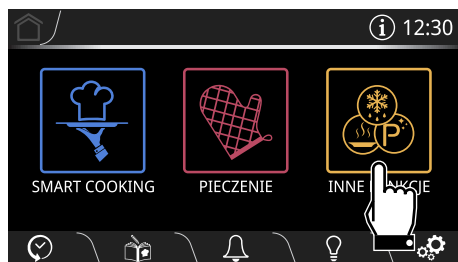
Ustawienia funkcji Czyszczenia Parowego



Jeżeli wewnętrzna temperatura jest wyższa od przewidzianej, funkcja ta jest natychmiast wyłączana i na wyświetlaczu pojawia się napis „Temperatura wewnątrz za wysoka, proszę czekać na schłodzenie”. Przed uruchomieniem funkcji poczekać, aż urządzenie wystygnie.

5. W „menu głównym” dotknąć przycisku

INNE FUNKCJE

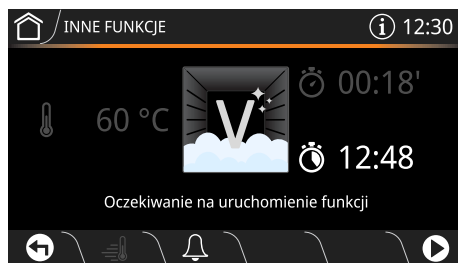


6. Przewinąć menu w lewo i wybrać

funkcję CZYSZCZ. PAR.





7. Na wyświetlaczu pojawia się ekran cyklu czyszczenia.



Użytkownik nie może zmienić parametrów czasu trwania i temperatury.



Za pomocą przycisku **OPÓŹNIONY START**  można ustawić czas zakończenia funkcji opóźnienia.

8. Dotknąć przycisku **START**  aby czyszczenie parowe.



Jeżeli temperatura wewnątrz komory pieczenia jest zbyt wysoka, sygnał dźwiękowy i ostrzeżenie na wyświetlaczu powiadomią o konieczności poczekania na ostudzenie.


Koniec cyklu Czyszczenia Parowego

Po zakończeniu czyszczenia parowego na wyświetlaczu pojawi się napis **Funkcja zakończona** i zostanie wyemitowany krótki sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć, dotykając dowolnego punktu na wyświetlaczu lub otwierając drzwiczki.

Funkcja zakończona



Czyszczenie i konserwacja

9. Dotknąć przycisku HOME , aby wyjść z tej funkcji.
10. Otworzyć drzwiczki i wytrzeć szmatką z mikrofibry mniej uciążliwe zabrudzenia.
11. Do usunięcia bardzo opornego brudu użyć nieściernej gąbki z włókniną z mosiądzu.
12. W przypadku resztek tłuszczu można użyć specjalnych detergentów do czyszczenia piekarników.
13. Usunąć wodę pozostałą wewnątrz komory pieczenia.

Dla większej higieny oraz, aby przykry zapach nie przechodził na potrawy, wysuszyć komory pieczenia za pomocą funkcji z obiegiem powietrza w 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 trybu „Show Room (tylko w sklepie)” lub „Tryb demo (tylko w sklepie)” (szczegóły w paragrafie „Ustawienia”).

Elementy sterownicze nie odpowiadają:

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

Na wyświetlaczu pojawia się napis **Błąd 4**:

- 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 obiegiem powietrza wentylator wyłącza się:

- To nie usterka, to przewidziane normalne funkcjonowanie urządzenia, pozwala na doprowadzenie lub przekręcenie produktu bez wydobywania się nadmiernego ciepła. Po zamknięciu drzwiczek wentylator wznowi normalne funkcjonowanie.

Alarmy dotyczące łączności (tylko w niektórych modelach)

W celu uzyskania dodatkowych informacji zachęcamy do lektury **Instrukcji połączenia z siecią**.



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



W przypadku pojawienia się innych komunikatów **Błąd XX**: 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.
- Odtąć główne zasilanie elektryczne.

Informacje ogólne

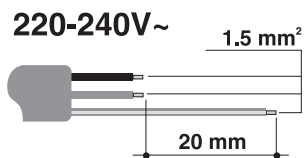
Sprawdzić, czy charakterystyka sieci elektrycznej odpowiada danym przedstawionym na tablicie znamionowej. Tabliczka znamionowa, zawierająca dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie, jest umieszczona na urządzeniu, w widocznym miejscu.

Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

Urządzenie jest zasilane prądem 220-240 V~.

Używać trójżyłowego kabla (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.



Podłączenie za pomocą gniazda i wtyczki

Sprawdzić, czy wtyczka i gniazdo są tego samego typu.

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

Podłączenie stałe

Dostarczyć na linii zasilania urządzenie, które zapewni odłączenie od sieci omipolarnej, z odległością otwarcia styków umożliwiającą całkowite odłączenie w warunkach kategorii przepięciowej III, zgodnie z wymogami instalacyjnymi.

Próba techniczna

Po dokonaniu montażu przeprowadzić krótką próbę techniczną. W przypadku niefunkcjonowania, po upewnieniu się o prawidłowym wykonaniu instrukcji, odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i skonsultować się z Serwisem Technicznym.

Wymiana przewodu



Napięcie elektryczne Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odtąć 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.



5.2 Ustawienie



Ciężkie urządzenie
Niebezpieczeństwo obrażeń w wyniku zgniecenia

- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.



Naciśnięcie na otwarte drzwiczki
Ryzyko uszkodzenia urządzenia

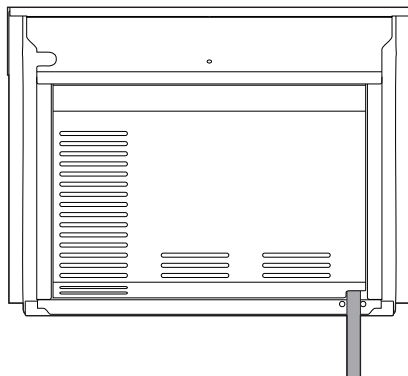
- Nie używać otwartych drzwiczek jako dźwigni do ustawienia urządzenia w meblu.
- Nie wywierać zbyt dużego nacisku na otwarte drzwiczki.



Wydzielanie ciepła podczas działania urządzenia
Ryzyko pożaru

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

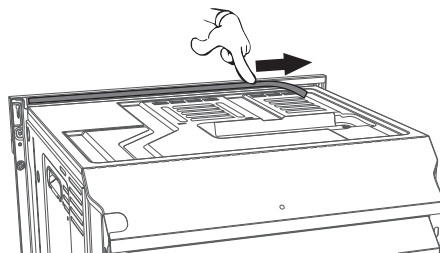
Pozycja kabla zasilającego



(widok z tyłu)

Uszczelka przedniego panelu

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

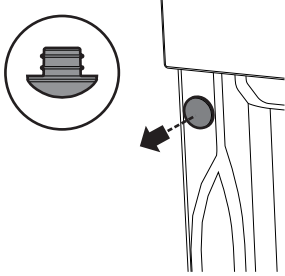




Montaż

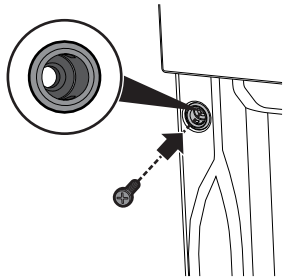
Tuleje mocujące

Zająć zatyczki tulei umieszczone na froncie piekarnika.

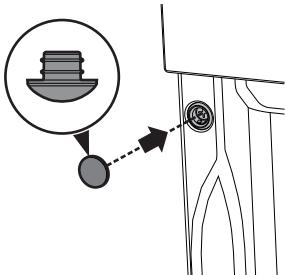


Umieścić urządzenie w meblu.

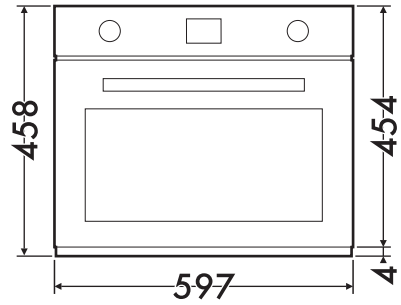
Przymocować urządzenie śrubami do mebla.



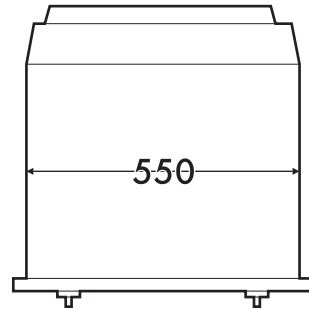
Zakryć tuleje zdjętymi wcześniej zatyczkami.



Gabaryty urządzenia (mm)



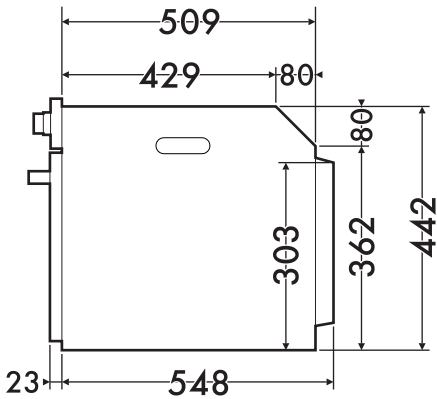
(widok z przodu)



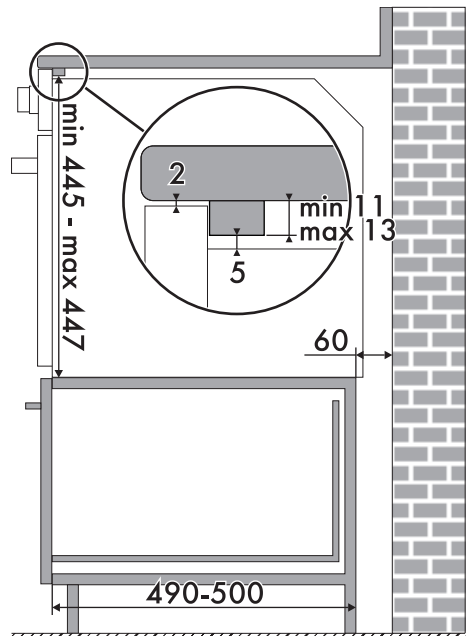
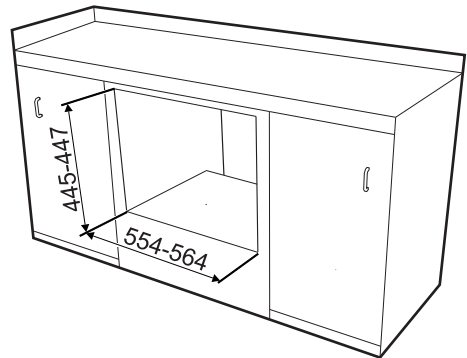
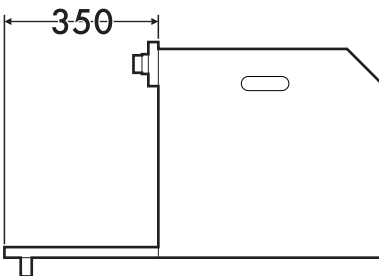
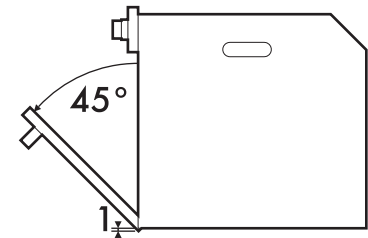
(widok z góry)



Zabudowa pod blatem roboczym (mm)



(widok z boku)

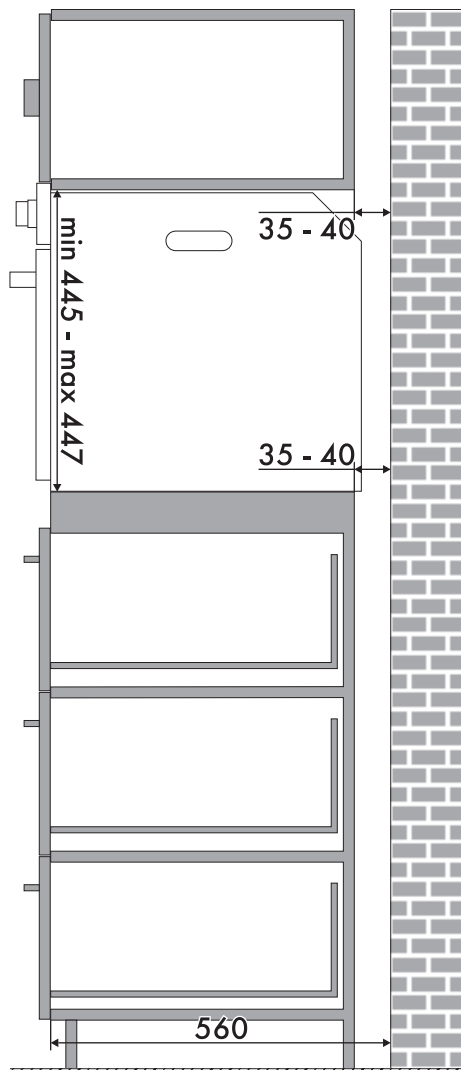
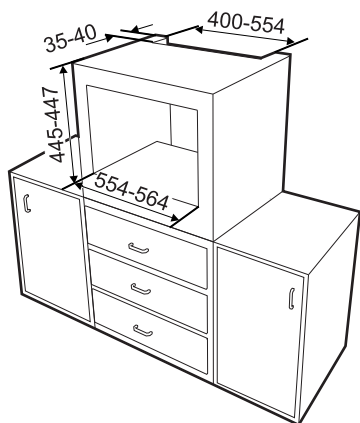


Upewnić się, że na tylnej/dolnej części mebla znajduje się otwór o wielkości około 60 mm.



Montaż

Zabudowa na kolumnie (mm)



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

