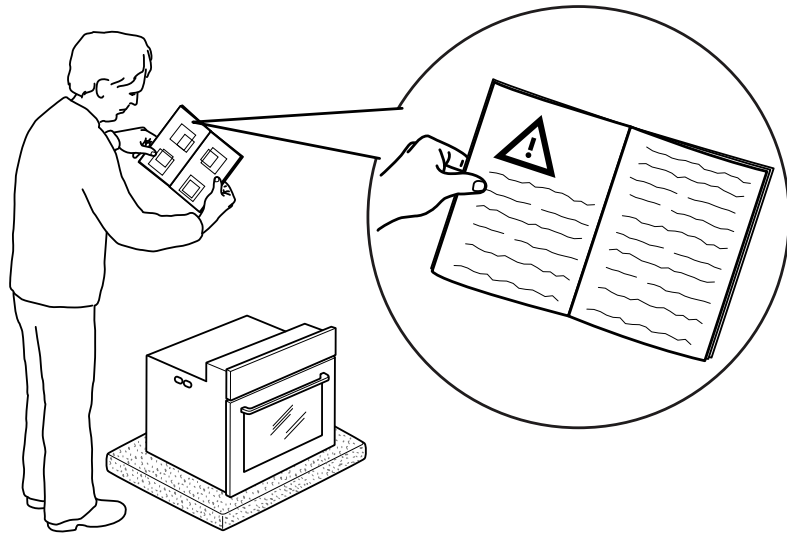
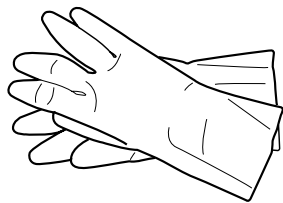
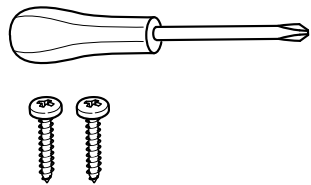


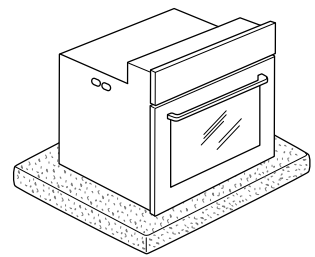
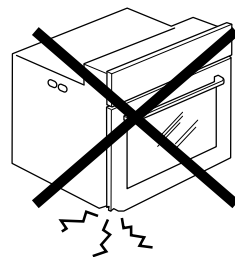
1



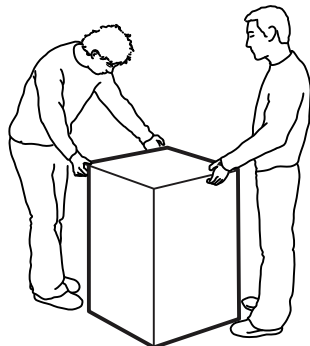
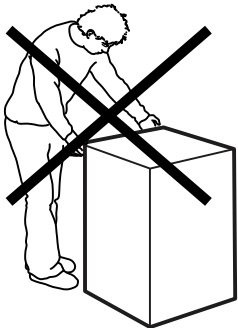
2



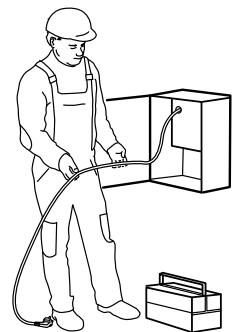
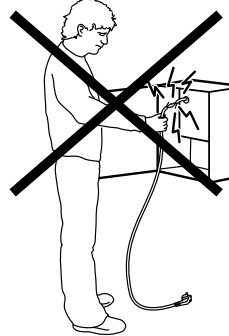
3



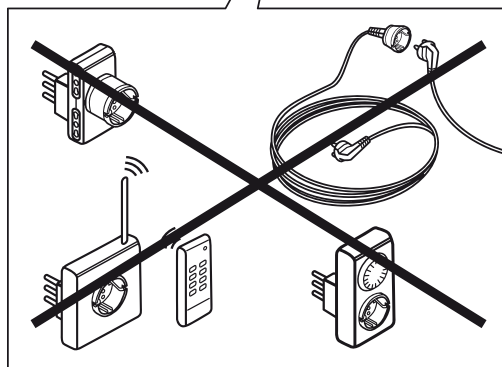
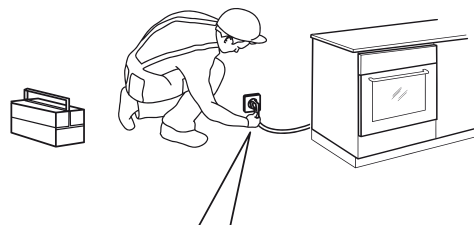
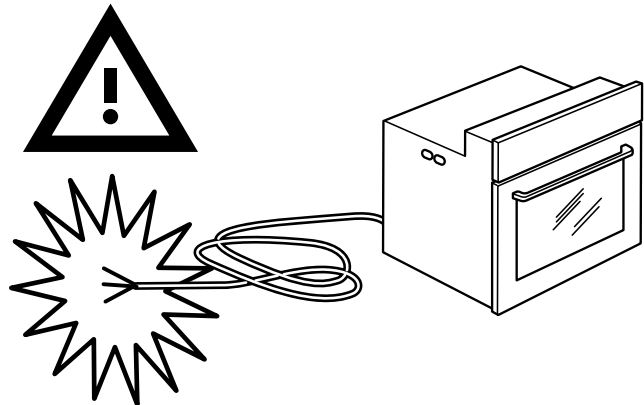
4



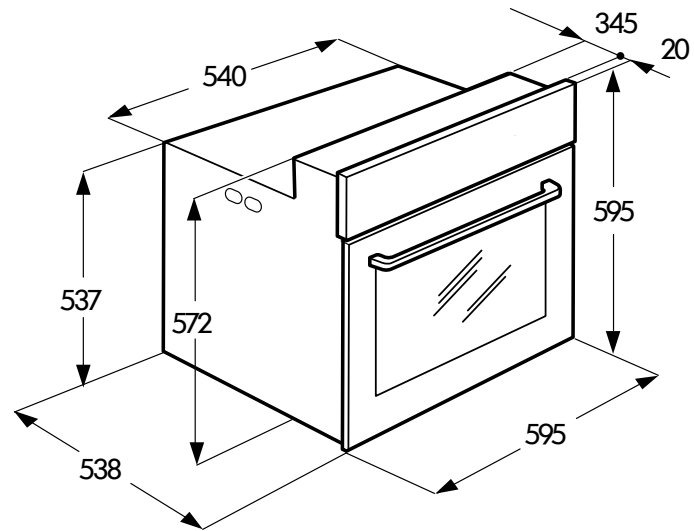
5



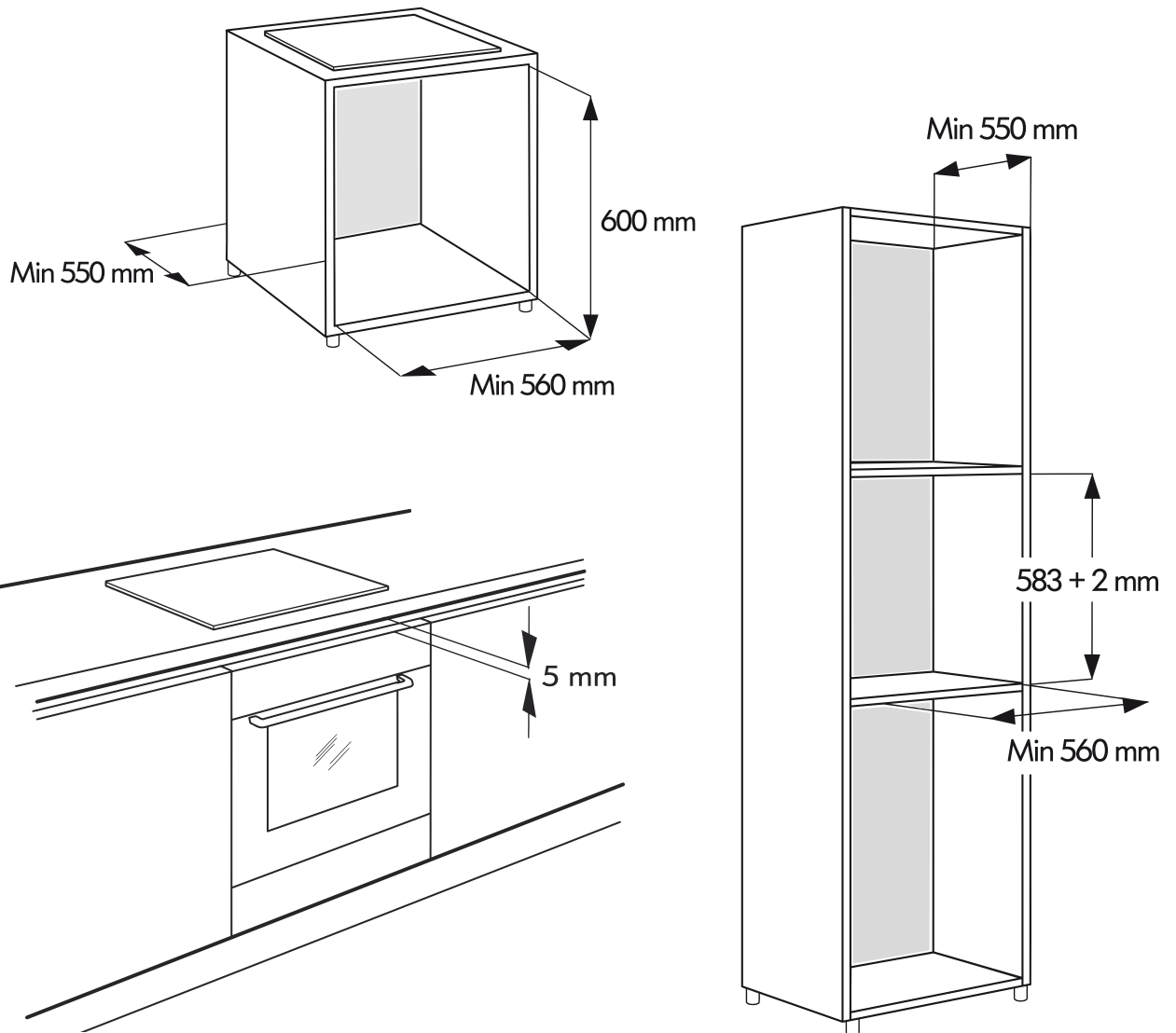
6



7



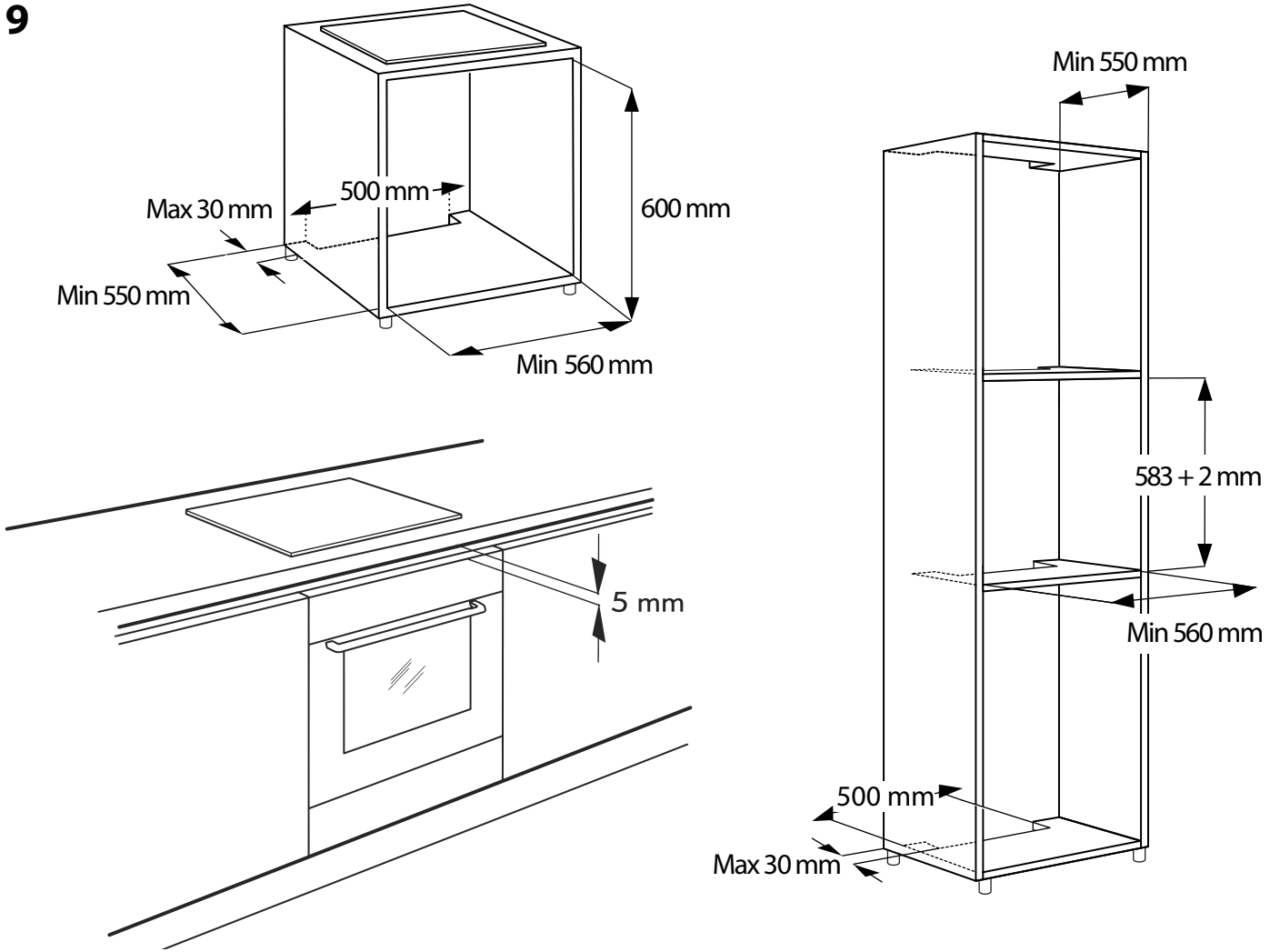
8



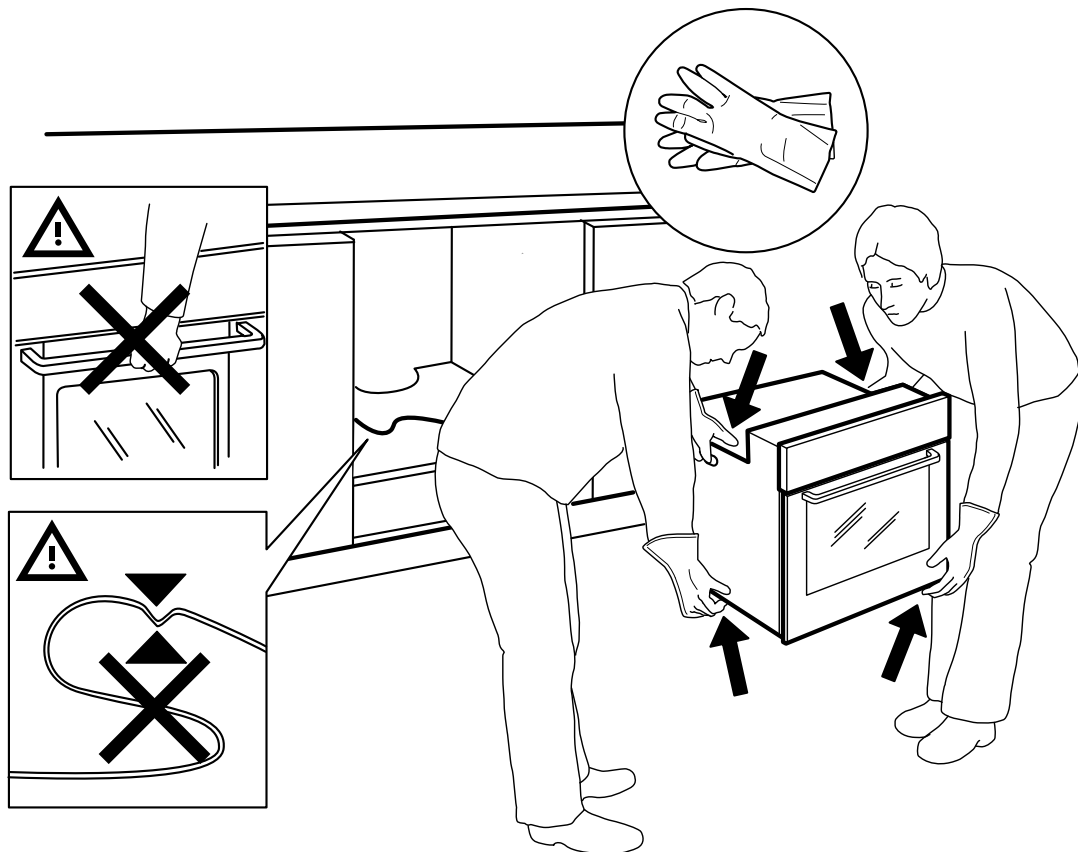
dotyczy WYŁĄCZNIE piekarników z funkcją PIROLIZY

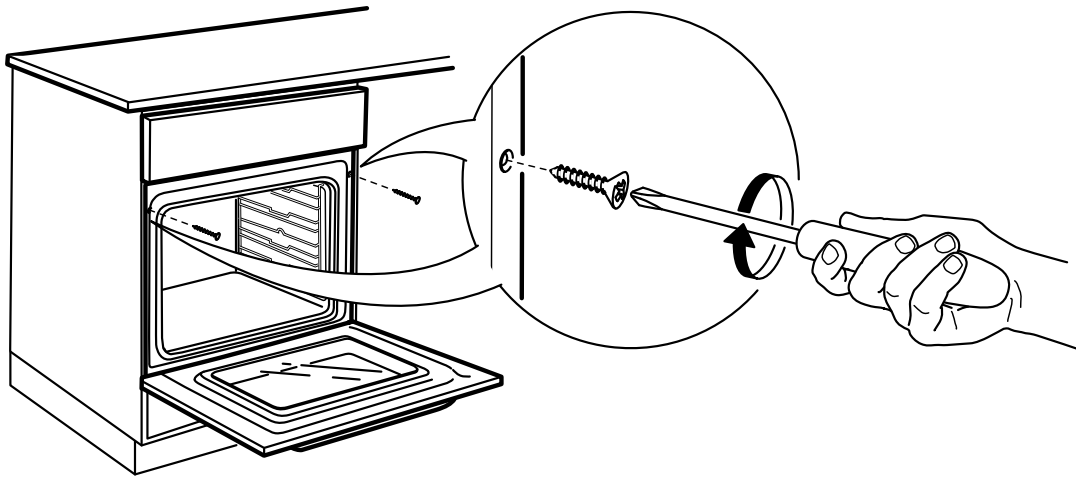
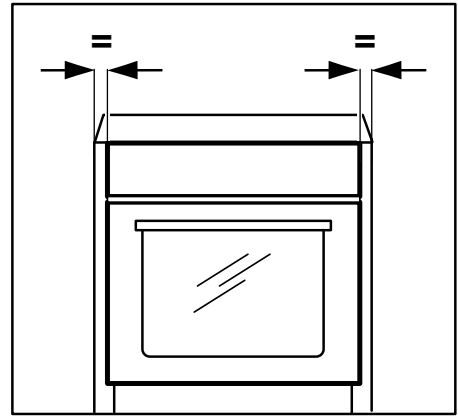
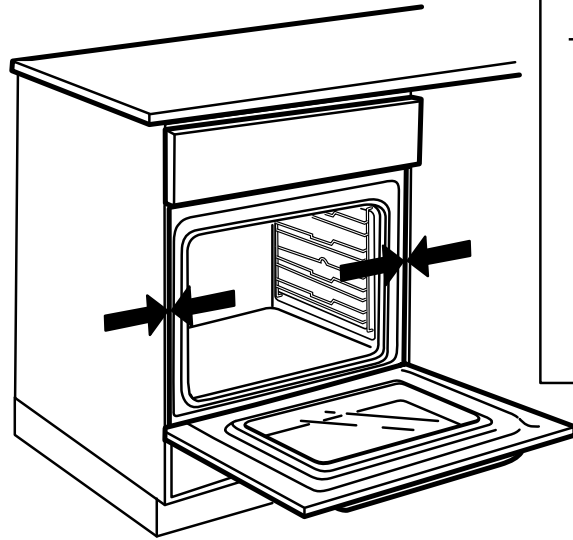


9



10





SPIS TREŚCI

| | | | |
|---|----------|--|-----------|
| WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA | 2 | SZYBKIE NAGRZEWANIE | 13 |
| DEKLARACJA ZGODNOŚCI | 5 | AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE PIEKARNIKA | 14 |
| OCHRONA ŚRODOWISKA..... | 5 | CYKL CZYSZCZENIA PYRO | 14 |
| INSTALACJA..... | 6 | CYKL CZYSZCZENIA SMARTCLEAN™..... | 14 |
| PRZYGOTOWANIE MEBLA DO ZABUDOWY | 6 | SONDA DO MIĘSA | 15 |
| PODŁĄCZENIE DO ZASILANIA..... | 6 | OŚWIETLENIE | 16 |
| ZALECENIA OGÓLNE..... | 6 | BLOKADA PRZYCISKÓW..... | 16 |
| URZĄDZENIE | 7 | TABELA OPISÓW FUNKCJI..... | 17 |
| AKCESORIA..... | 7 | TABELA GOTOWANIA..... | 19 |
| WKŁADANIE RUSZTÓW ORAZ INNYCH AKCESORIÓW DO PIEKARNIKA | 8 | SPRAWDZONE PRZEPISY | 22 |
| WYJMOWANIE BOCZNYCH KRATEK | 8 | RADY I SUGESTIE..... | 23 |
| MONTAŻ WYSUWANYCH PÓLEK | 8 | CZYSZCZENIE | 24 |
| OPIS PANELU STEROWANIA..... | 9 | KONSERWACJA..... | 25 |
| POKRĘTŁA I KLAWISZE DOTYKOWE | 9 | DEMONTAŻ DRZWI | 25 |
| LEWY WYŚWIETLACZ | 9 | OBNIŻANIE GÓRNEJ GRZAŁKI | 25 |
| PRAWY WYŚWIETLACZ | 9 | WYMIANA ŻARÓWKI | 25 |
| USTAWIENIE ZEGARA..... | 10 | PRZEWODNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW..... | 26 |
| USTAWIENIA | 10 | SERWIS TECHNICZNY..... | 26 |
| WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE..... | 10 | UTYLIZACJA URZĄDZEŃ AGD | 26 |
| WYBIERANIE FUNKCJI | 10 | | |
| SZYBKIE URUCHOMIENIE | 11 | | |
| USTAWIENIE TEMPERATURY | 11 | | |
| USTAWIENIE POZIOMU GRILLA..... | 11 | | |
| FAZA NAGRZEWANIA PIEKARNIKA..... | 11 | | |
| USTAWIANIE CZASU PIECZENIA | 12 | | |
| CYKL PIECZENIA BEZ OKREŚLONEGO CZASU TRWANIA..... | 12 | | |
| CYKL PIECZENIA Z OKREŚLONYM CZASEM TRWANIA..... | 12 | | |
| USTAWIENIE GODZINY ZAKOŃCZENIA / OPÓŹNIONY START | 12 | | |
| 6 TH SENSE - FUNKCJE..... | 13 | | |
| FUNKCJE SPECJALNE | 13 | | |

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Te instrukcje są również dostępne na stronie [www: www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWNIKA I INNYCH OSÓB JEST BARDZO WAŻNE

Niniejsza instrukcja zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa, z którymi należy się zapoznać i ściśle przestrzegać.



Ten symbol informuje o potencjalnym zagrożeniu bezpieczeństwa użytkownika i osób trzecich. Wszystkie ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa będą poprzedzone tym symbolem oraz następującymi oznaczeniami:

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO Oznacza niebezpieczną sytuację która, o ile nie zostanie uniknięta, spowoduje poważne obrażenia.

⚠ OSTRZEŻENIE Oznacza niebezpieczną sytuację, która, o ile nie zostanie uniknięta, może doprowadzić do poważnych obrażeń.

Wszystkie komunikaty dotyczące bezpieczeństwa określają rodzaj potencjalnego zagrożenia i informują, w jaki sposób zmniejszyć ryzyko urazów, szkód oraz porażenia prądem wskutek nieprawidłowej obsługi urządzenia. Należy ściśle przestrzegać poniższych instrukcji:

- Instrukcję należy przechowywać w dostępnym miejscu, w celu ewentualnego użycia w przyszłości.
- Podczas rozpakowywania i instalacji używać rękawic ochronnych.
- Urządzenie musi być trzymane i instalowane przez co najmniej dwie osoby.
- Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czynności montażowej urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego.
- Prace montażowe i konserwacyjne muszą być przeprowadzane przez wykwalifikowanego pracownika technicznego i zgodnie z instrukcjami producenta i obowiązującymi lokalnie przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa. Nie należy naprawiać ani wymieniać żadnej części urządzenia, jeśli nie jest to wyraźnie dozwolone w instrukcji obsługi.
- Wymiana przewodu zasilającego może zostać przeprowadzona wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka. Skonsultować się z autoryzowanym serwisem.
- Zgodnie z przepisami urządzenie musi być uziemione.
- Przewód zasilający powinien mieć wystarczającą długość, by umożliwić podłączenie zabudowanego urządzenia do sieci.
- Aby instalacja była zgodna z wymaganiami odpowiednich przepisów BHP, należy użyć rozłącznika wielobiegunowego, o minimalnym odstępem między stykami wynoszącym 3 mm.
- Nie należy używać przedłużaczy, ani rozdzielaczy.
- Nie podłączać urządzenia do gniazda zdalnego sterowania lub programatora czasowego.

- Nie ciągnąć za przewód zasilania.
- Po zakończeniu montażu użytkownik nie powinien mieć dostępu do komponentów elektrycznych urządzenia.
- Jeśli powierzchnia płyty indukcyjnej jest pęknięta, nie należy jej używać. W takiej sytuacji wyłączyć urządzenie, by uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym (dotyczy wyłącznie modeli z funkcją indukcyjną).
- Nie dotykać urządzenia mokrymi częściami ciała i nie obsługiwać go bosą.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i służy do przygotowywania posiłków. Nie zezwala się na inne zastosowania (np.: ogrzewanie pomieszczeń) są zabronione. W przypadku nieprzestrzegania tych zaleceń i środków ostrożności, producent nie ponosi odpowiedzialności za obrażenia ciała osób lub zwierząt, ani za straty materialne.
- Urządzenie i jego części mogą silnie nagrzewać się podczas pracy. Unikać dotykania elementów grzejnych.
- Bardzo małe dzieci (w wieku 0-3 lat) i małe dzieci (w wieku 3-8 lat) nie powinny znajdować się w pobliżu do urządzenia bez stałego nadzoru osób dorosłych.
- Dzieci w wieku 8 lat i starsze, osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej oraz osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy mogą korzystać z urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub przy odpowiednich instrukcjach dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia i pod warunkiem, że rozumieją zagrożenia związane z obsługą takiego urządzenia. Nie pozwalać, by urządzeniem bawiły się dzieci. Dzieci nie mogą bez nadzoru czyścić ani konserwować urządzenia.
- Podczas pracy urządzenia i po jej zakończeniu nie dotykać jego grzałek, ponieważ stwarzają ryzyko poparzenia. Należy uważać, aby do czasu całkowitego ostygnięcia wszystkich jego komponentów w bezpośredniej styczności z urządzeniem nie znalazły się ścierki lub inne łatwopalne materiały.
- Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia i pozwolić na stopniowe wydostanie się gorącego powietrza oraz pary z wnętrza komory. Gdy drzwi urządzenia są zamknięte, gorące powietrze wychodzi na zewnątrz przez otwór nad panelem sterowania. Nie należy zasłaniać otworów wentylacyjnych.
- Do wyjmowania naczyń i innych akcesoriów z gorącego piekarnika należy używać odpowiednich rękawic. Unikać dotykania gorących elementów.


- Nie wkładać do piekarnika materiałów łatwopalnych ani nie przechowywać ich w jego pobliżu: Przy przypadkowym włączeniu urządzenia, stwarzałoby to zagrożenie pożarowe.
- Nie podgrzewać ani gotować w urządzeniu hermetycznie zamkniętych słoików ani innych tego typu pojemników. Ciśnienie, które wytworzy się w środku, może doprowadzić do wybuchu słoika i w konsekwencji, uszkodzenia urządzenia.
- Nie używać pojemników z tworzyw syntetycznych.
- Przegrzane tłuszcze i oleje mogą się łatwo zapalić. Należy zawsze uważnie nadzorować gotujące się potrawy zawierające dużo tłuszczu i oleju.
- Nigdy nie pozostawiać bez nadzoru urządzenia podczas procesu suszenia żywności.
- Jeżeli do potraw dodawane są napoje alkoholowe (np. rum, koniak, wino, itp.), należy pamiętać, że alkohole wyparowują w wysokiej temperaturze. W konsekwencji występuje ryzyko, że opary alkoholu zapalą się w kontakcie z grzałką elektryczną.
- Przegrzane tłuszcze i oleje mogą się łatwo zapalić. Należy zawsze uważnie nadzorować gotujące się potrawy zawierające dużo tłuszczu, oleju i alkoholu (np. rumu, koniaku lub wina).
- Nie należy stosować urządzeń czyszczących parą.
- Nie należy dotykać piekarnika w trakcie cyklu pirolizy. W trakcie cyklu pirolizy dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia. Przed cyklem czyszczenia należy usunąć z komory piekarnika nadmiar rozlanych płynów (dotyczy wyłącznie piekarników z funkcją pirolizy).
- Zwierzęta nie powinny zbliżać się do urządzenia podczas i po zakończeniu cyklu pirolizy (dotyczy wyłącznie piekarników z funkcją pirolizy).
- Należy korzystać wyłącznie z sondy temperatury zalecanej do tego piekarnika.
- Do czyszczenia szyby w drzwiach piekarnika nie używać środków ściernych ani ostrych skrobaków metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.
- Przed wymianą lampy należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym.
- Do przykrywania żywności w naczyniu do gotowania nie należy używać folii aluminiowej (dotyczy piekarników z naczyniem do gotowania w komplecie).

DEKLARACJA ZGODNOŚCI 

Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do kontaktu z artykułami spożywczymi i spełnia wymagania określone w Rozporządzeniu (CE) nr 1935/2004. Zostało ono zaprojektowane, wyprodukowane i wprowadzone na rynek zgodnie z wymogami bezpieczeństwa określonymi w Dyrektywie nr 2006/95/WE w sprawie niskiego napięcia (która zastąpiła Dyrektywę nr 73/23/EWG z późniejszymi zmianami) oraz w Dyrektywie nr 2004/108/WE w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej ("EMC").

Niniejsze urządzenie spełnia wymagania dotyczące ekoprojektu, zgodnie z rozporządzeniami UE nr 65/2014 i nr 66/2014, zgodnie z normą EN 60350-1.


OCHRONA ŚRODOWISKA**Utylizacja opakowania**

Materiał z opakowania w 100% nadaje się do recyklingu i jest oznaczony symbolem . Części opakowania nie należy wyrzucać, lecz zutylizować zgodnie z przepisami określonymi przez lokalne władze.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Urządzenie należy wstępnie nagrzewać jedynie w przypadkach, w których jest to zalecane w tabeli pieczenia lub w przepisie.
- Używać ciemnych lub emaliowanych na czarno form do pieczenia, gdyż znacznie lepiej pochłaniają ciepło.
- Wyłączyć piekarnik 10/15 minut przed upływem ustawionego czasu pieczenia. Jeśli potrawy wymagają dłuższego czasu, nadal będą się piekły, pomimo wyłączenia piekarnika.

Utylizacja urządzenia

- Niniejsze urządzenie jest oznaczone jako zgodne z Dyrektywą Europejską 2012/19/WE (WEEE) w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.
- Właściwa utylizacja i złomowanie pomagają wyeliminować niekorzystny wpływ złomowanych produktów na środowisko naturalne oraz zdrowie człowieka.
- Symbol  na urządzeniu lub w dokumentacji do niego dołączonej oznacza, że urządzenia nie wolno traktować jak zwykłego odpadu domowego. Należy oddać je do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

INSTALACJA

Po rozpakowaniu piekarnika należy sprawdzić, czy nie został uszkodzony w czasie transportu i czy drzwi zamykają się prawidłowo.

W przypadku problemów, należy skontaktować się z najbliższym serwisem technicznym. Aby zapobiec ewentualnym uszkodzeniom, zaleca się, aby piekarnik został wyjęty ze styropianowej podstawy dopiero tuż przed montażem.

Przed zamontowaniem urządzenia, należy przeczytać zalecenia dotyczące bezpieczeństwa na stronach 2, 3, 4.

Podczas instalacji urządzenia należy postępować zgodnie z instrukcjami montażu podanymi na stronach I, II, III i IV.

PRZYGOTOWANIE MEBLA DO ZABUDOWY

- Meble kuchenne mające bezpośrednią styczność z piekarnikiem muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury (min. 90°C).
- Przed włożeniem piekarnika, mebel należy przyciąć i dokładnie usunąć trociny i wióry.
- Po zainstalowaniu dolna część piekarnika nie powinna być już dostępna.
- Aby zagwarantować prawidłową pracę urządzenia, nie zasłaniać wąskiej szczeliny między blatem a górną częścią piekarnika.

PODŁĄCZENIE DO ZASILANIA

Sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiada napięciu w sieci. Tabliczka znamionowa znajduje się z przodu przy krawędzi piekarnika i jest widoczna przy otwartych drzwiach.

- Ewentualnej wymiany przewodu zasilającego (typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) może dokonać wyłącznie wykwalifikowany elektryk.

Skontaktować się z autoryzowanym serwisem. Piekarnik jest przystosowany do pracy przy poborze mocy powyżej 2,5 kW (oznaczone jako "16 A" w ustawieniach, tak jak pokazano na stronie 10) co odpowiada domowemu zasilaniu powyżej 3 kW.

Jeśli w gospodarstwie domowym moc zasilania jest niższa, należy zmniejszyć to ustawienie (wartość "13 A" w ustawieniach).

ZALECENIA OGÓLNE

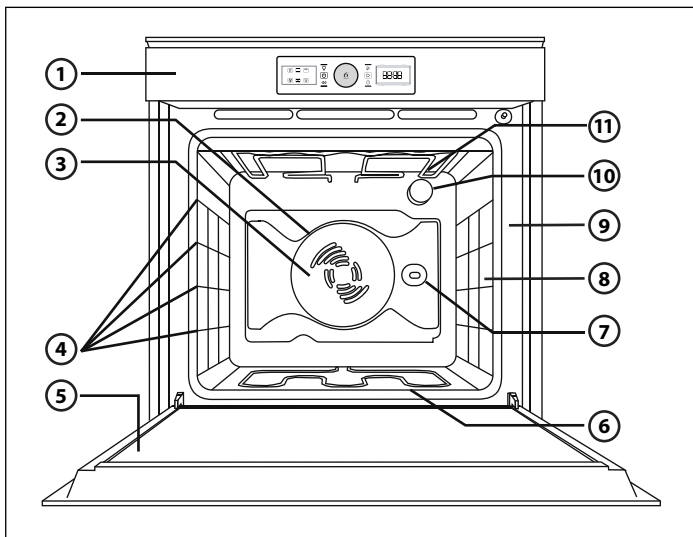
Przed pierwszym użyciem:

- Usunąć kartonowe zabezpieczenia, folię oraz nalepki z akcesoriów.
- Wyjąć akcesoria z piekarnika i rozgrzać go do temperatury 200°C na ok. jedną godzinę. Pozwoli to na usunięcie woni materiału izolacyjnego oraz smarów ochronnych.

Podczas eksploatacji:

- Nie umieszczać ciężkich przedmiotów na drzwiach, aby ich nie uszkodzić.
- Nie opierać się o drzwi i nie wieszać żadnych przedmiotów na uchwycie.
- Nie przykrywać wnętrza piekarnika folią aluminiową.
- Nigdy nie wlewać wody do wnętrza gorącego piekarnika może dojść do uszkodzenia powierzchni emaliowanej.
- Nie należy przeciągać form ani patelni po dnie piekarnika, ponieważ może to porysować jego emaliowaną powierzchnię.
- Pilnować, aby przewody elektryczne innych urządzeń nie stykały się z gorącymi częściami piekarnika lub nie zostały przygniecione przez jego drzwi.
- Nie narażać piekarnika na działanie warunków atmosferycznych.

URZĄDZENIE

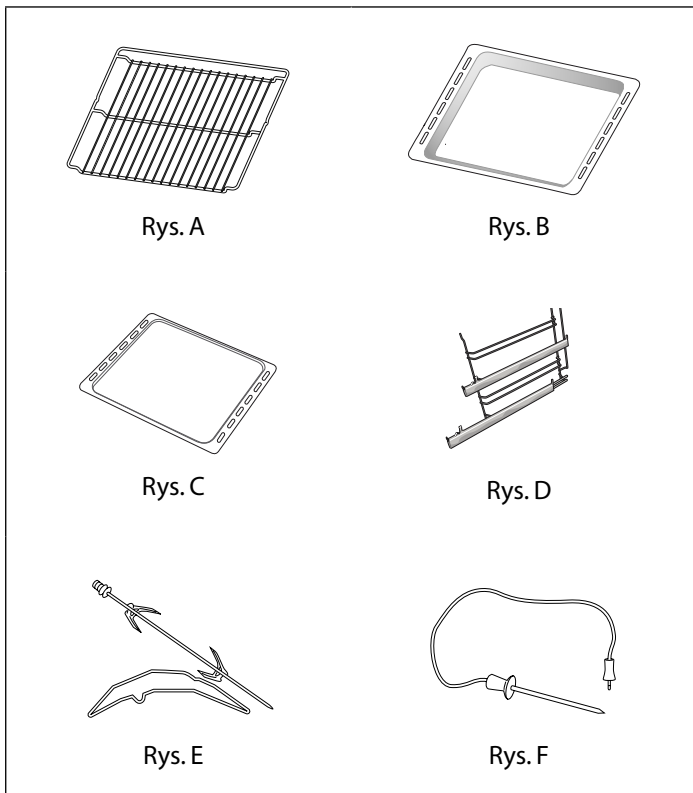


1. Panel sterowania
2. Wentylator
3. Grzałka okrągła (niewidoczna)
4. Kratki boczne (liczba półek jest określona na przodzie piekarnika)
5. Drzwi
6. Grzałka dolna (niewidoczna)
7. Rożen (jeśli jest w zestawie)
8. Miejsce podłączenia sondy do mięsa (jeżeli jest w zestawie)
9. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
10. Oświetlenie
11. Grzałka górna/grill

UWAGA:

- Podczas pieczenia wentylator chłodzący może uruchamiać się co jakiś czas, aby zmniejszyć pobór energii elektrycznej.
- Po zakończeniu pieczenia i wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący może nadal pracować przez pewien czas.
- Otwarcie drzwi piekarnika podczas pieczenia powoduje wyłączenie grzałek.

AKCESORIA



- A. Ruszt**
- grillowanie
 - półka, na której można umieścić formy, blachy lub inne naczynia.
- B. Tacka do ociekania:**
- zbiera ociekający tłuszcz
 - pieczenie mięsa, ryb itp.
- C. Blacha do pieczenia:**
- pieczywo i ciasta
 - mięso, ryby itp.
- D. Wysuwane półki (tylko w niektórych modelach):**
- dla łatwiejszej obsługi półek i tac.
- E. Rożen (tylko w niektórych modelach)**
- do pieczenia dużych kawałków mięsa i drobiu; umożliwia ich równomierne dopieczenie.
- F. Sonda do mięsa (tylko w niektórych modelach):**
- do mierzenia temperatury wewnątrz potrawy.

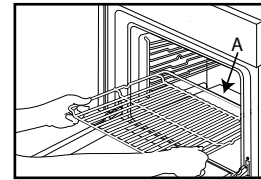
Liczba akcesoriów może się różnić w zależności od zakupionego modelu.

AKCESORIA NA ZAMÓWIENIE

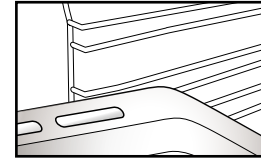
Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

WKŁADANIE RUSZTÓW ORAZ INNYCH AKCESORIÓW DO PIEKARNIKA

1. Włożyć ruszt poziomo, wygiętą częścią „A” do góry (Rys. 1).
2. Inne akcesoria, takie jak tacka do ociekania czy blacha do pieczenia są wsuwane w taki sam sposób jak ruszt (Rys. 2).



Rys. 1



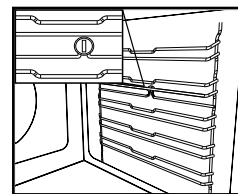
Rys. 2

WYJMOWANIE BOCZNYCH KRATEK

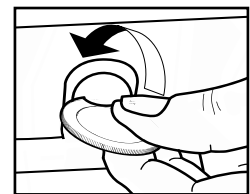
Przed włączeniem automatycznego czyszczenia piekarnika (patrz rozdział 11) należy wyjąć z komory piekarnika wszystkie akcesoria.

Aby wyjąć kratki boczne i (jeżeli są w zestawie) nakrętki podtrzymujące patrz rysunki (Rys. 1, 2, 3).

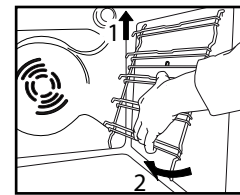
UWAGA: nieprzestrzeganie niniejszych instrukcji będzie skutkowało całkowitym uszkodzeniem akcesoriów.



Rys. 1



Rys. 2

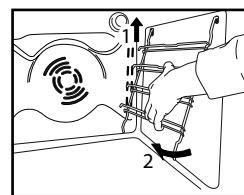


Rys. 3

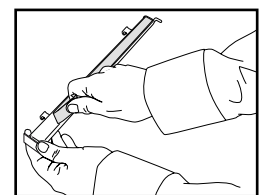
MONTAŻ WYSUWANYCH PÓŁEK (JEŻELI SĄ W WYPOSAŻENIU)

Częściowo lub całkowicie wysuwane półki ułatwiają obsługę rusztu i tacek.

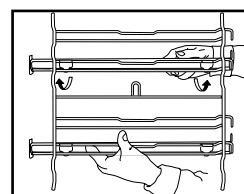
1. Wyjąć prowadnice boczne (Rys. 1) (w przypadku całkowicie wysuwanych szyn, konieczne jest odkręcenie śrub mocujących.).
2. Zdjąć plastikowe zabezpieczenie z wysuwanych półek (Rys. 2).
3. Zawiesić górną część szyny na prowadnicy bocznej. Upewnić się, że teleskopowe prowadnice wysuwają się swobodnie w kierunku przodu piekarnika. Następnie mocno dociskać dolną część wysuwanej półki do prowadnicy bocznej, aż znajdzie się w odpowiednim położeniu. (Rys. 3).
4. Zamocować ponownie prowadnice boczne w piekarniku (Rys. 4).
5. Umieścić akcesoria na szynach (Rys. 5, 6).



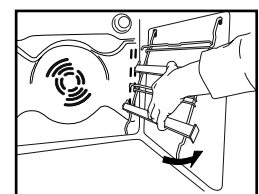
Rys. 1



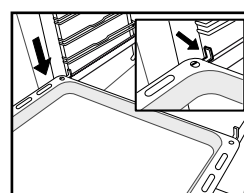
Rys. 2



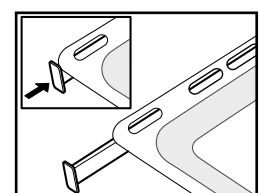
Rys. 3



Rys. 4

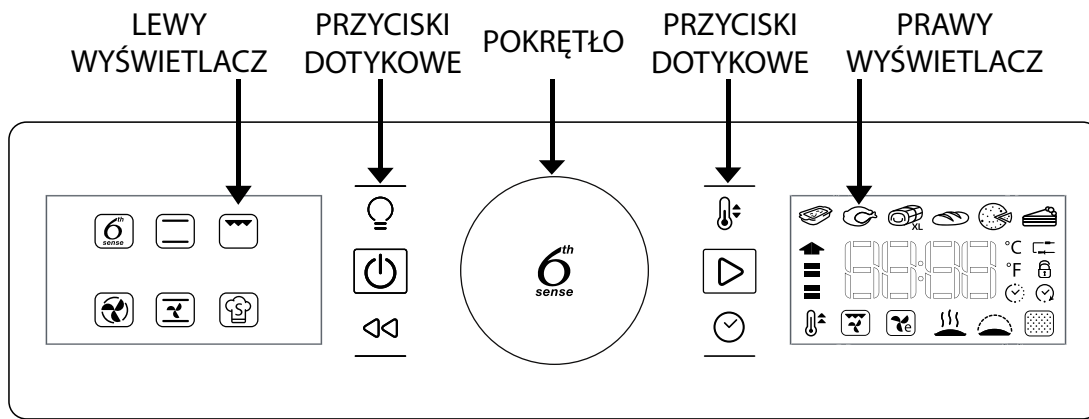


Rys. 5

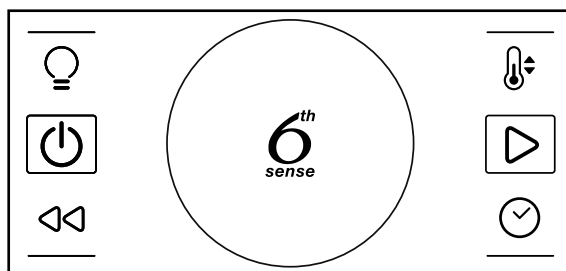


Rys. 6

OPIS PANELU STEROWANIA



POKRĘTŁA I KLAWISZE DOTYKOWE



POKRĘTŁO PRZEŁĄCZAJĄCE OBROTOWE
Służy do wyboru funkcji i regulacji wszystkich parametrów gotowania.



PRZYCISK 6TH SENSE
Nacisnąć, aby wybrać, wykonać ustawienia, przejść do funkcji lub parametrów i je potwierdzić i uruchomić program gotowania.



OŚWIETLENIE
aby włączyć/wyłączyć lampkę.



TEMP
aby ustawić temperaturę.



WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE
aby włączyć/wyłączyć piekarnik.



START
aby uruchomić funkcje pieczenia.

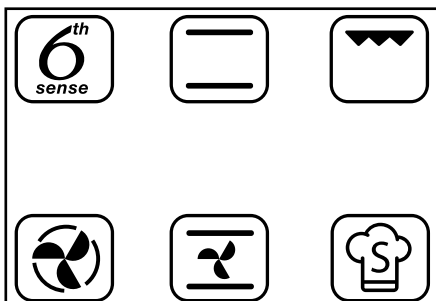


POWRÓT
aby powrócić do poprzedniego ekranu.



CZAS
aby ustawić zegar, czas trwania pieczenia lub przedłużyć czas cyklu pieczenia.

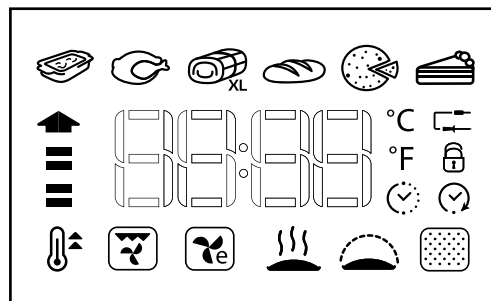
LEWY WYŚWIETLACZ



Ten wyświetlacz pokazuje główne funkcje gotowania. Funkcja, którą można wybrać jest wyświetlana jaśniej.

Symbole określają funkcję. Pełny opis znajduje się w tabeli na stronie 17.

PRAWY WYŚWIETLACZ



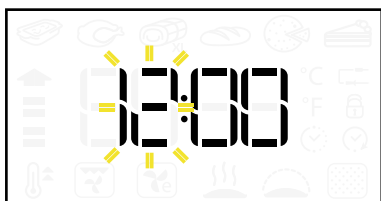
Ten wyświetlacz pokazuje zegar, elementy grupy funkcji gotowania 6th Sense i Funkcje specjalne, szczegóły wszystkich funkcji, a także pomaga w ustawieniu wszystkich parametrów gotowania.


UWAGA: szczegóły rysunku mogą się różnić w zależności od zakupionego modelu.


Jeśli ostatnia ikona po prawej, z grupy Specjalnych funkcji, nie jest podświetlana, funkcja Automatycznego czyszczenia jest niedostępna.

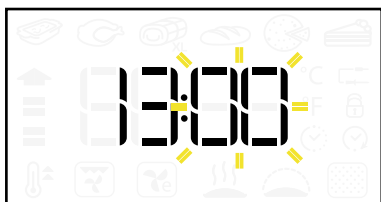
1.1 USTAWIANIE ZEGARA


Gdy urządzenie jest włączane po raz pierwszy, zegar musi zostać ustawiony.





Obrócić  aby ustawić godziny.

Nacisnąć , aby potwierdzić.




Obrócić  aby ustawić minuty.

Nacisnąć , aby potwierdzić.

UWAGA: Aby zmienić wcześniej ustawiony czas, gdy piekarnik jest wyłączony, należy przytrzymać  przez przynajmniej 1 sekundę i powtórzyć powyższe kroki. Po przerwie w zasilaniu zegar powinien zostać ustawiony ponownie.

1.2 USTAWIENIA

Jeżeli to konieczne, jednostki temperatury i parametry zasilania elektrycznego można zmienić z wartości domyślnych (°C i 16A).


Przytrzymać przez przynajmniej 5 sekund)  gdy piekarnik jest wyłączony (patrz rozdział 1.3).



Obrócić,  aby wybrać °C lub °F.

Nacisnąć , aby potwierdzić wartość.



Obrócić,  aby wybrać moc zasilania (16A lub 13A).


Nacisnąć , aby potwierdzić wartość.

UWAGA: Po potwierdzeniu ustawień może być konieczne ponowne ustawienie zegara.

1.3 WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE

Gdy urządzenie jest wyłączone, wyświetla się jedynie 24-godzinny zegar.




Nacisnąć,  aby włączyć piekarnik (przytrzymać przez ½ sek.).

Gdy piekarnik jest włączony, oba wyświetlacze są aktywne.

Pokrętko i wszystkie klawisze dotykowe są gotowe do działania.




UWAGA: nacisnąć,  aby w każdym przypadku zakończyć aktywny cykl pieczenia, wyłączając urządzenie.

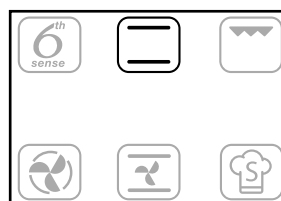
2 WYBIERANIE FUNKCJI

Aby wybrać cykle pieczenia i kolejne funkcje.



Opis znajduje się w tabeli na stronie 17 i stronie 18.

Nacisnąć,  aby włączyć piekarnik.

Obrócić,  aby wybrać główną funkcję: funkcja, którą można wybrać, jest wyświetlana jaśniej.




Nacisnąć, , aby potwierdzić wybór.

UWAGA: wybrać 6 Sense  lub Funkcje specjalne,  aby wejść do odpowiednich grup funkcji gotowania na prawym wyświetlaczu (patrz odpowiedni rozdział (7, 8) na stronie 13).


Postępować tak jak opisano w rozdziale "szybkie uruchomienie" (rozdział 3), aby uruchomić funkcję pieczenia natychmiast lub przejść do kreatora ustawień trybu tak jak opisano w rozdziałach 4, 5, i 6.

3 SZYBKIE URUCHOMIENIE





Aby pominąć kreatora ustawień trybów i szybko uruchomić cykl.

Nacisnąć,  aby bardzo szybko uruchomić dowolną funkcję.

Piekarnik rozpocznie cykl pieczenia bez określonego czasu trwania (patrz rozdział 5.1) wykorzystując domyślną temperaturę, a na wyświetlaczu pojawi się czas upływający od rozpoczęcia cyklu.

Nacisnąć,  aby natychmiast uruchomić cykl pieczenia, przy ustawieniach poprzedniego cyklu pracy.


4 USTAWIANIE TEMPERATURY

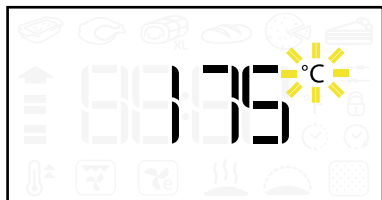
Aby dopasować temperaturę dla wszystkich cykli pieczenia z wyjątkiem Grill , Turbo Grill , Utrzymywanie w Ciepłe  i Wyrastanie .



Nacisnąć,  aby potwierdzić wybraną funkcję.

Ikona °C/°F miga.



Obrócić,  aby ustawić żadaną temperaturę.



Nacisnąć,  aby potwierdzić i przejść do ustawień czasu trwania (patrz rozdział 5) lub nacisnąć,  aby przejść do Szybkie uruchomienie.

UWAGA: obrócić,  aby wyregulować temperaturę podczas cyklu gotowania.

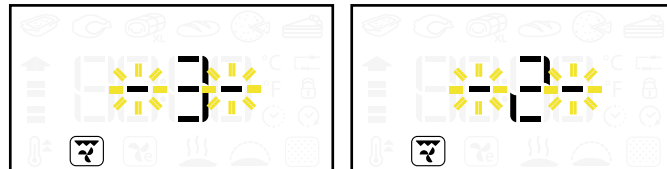
4.1 USTAWIANIE POZIOMU GRILLA

Aby ustawić poziom mocy dla funkcji pieczenia Grill  i Turbo Grill .


Istnieją trzy zdefiniowane poziomy mocy dla grillowania:

-1- (niski), -2- (średni), -3- (wysoki).


Na prawym wyświetlaczu pokazana jest domyślna wartość pomiędzy dwoma migającymi znakami "- -".







Obrócić,  aby ustawić żądany poziom.

Nacisnąć,  aby potwierdzić i przejść do ustawień czasu trwania (rozdział 5) lub nacisnąć,

 aby przejść do Szybkie uruchomienie.

UWAGA: obrócić,  aby ustawić poziom grilla podczas cyklu gotowania.

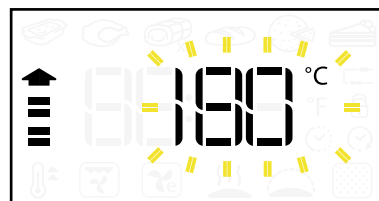
4.2 FAZA NAGRZEWANIA PIEKARNIKA

Dla określonych funkcji (Konwencjonalne, , Termoobieg , Pieczenie konwekcyjne , Szybkie Nagrzewanie ) faza wstępnego nagrzewania uruchamia się automatycznie, co pozwala na szybkie osiągnięcie wymaganej temperatury.



Strzałka migająca w pętli obok temperatury docelowej wskazuje na fazę wstępnego nagrzewania.

Gdy piekarnik osiągnie temperaturę docelową, włącza się sygnał dźwiękowy.

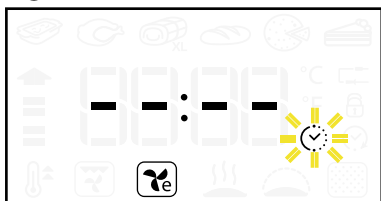





Umieścić potrawę w piekarniku i zamknąć drzwiczki: piekarnik automatycznie rozpocznie wybrany cykl pieczenia.

UWAGA: Włożenie produktów żywnościowych do piekarnika przed końcem fazy wstępnego nagrzewania może niekorzystnie wpływać na wydajność gotowania.



5 USTAWIANIE CZASU PIECZENIA


Aby ustawić czas trwania funkcji po ustawieniu temperatury. Ikona  miga.



Naciśnij  lub  aby uruchomić bez określonego czasu trwania cykl pieczenia (5.1).
Obrócić,  aby ustawić czas trwania.




Nacisnąć,  aby potwierdzić czas trwania pieczenia (5.2) i przejść do ustawiania czasu zakończenia lub  do Szybkiego uruchomienia.

UWAGA: nacisnąć,  aby dopasować czas pieczenia podczas cyklu pieczenia.

5.2 CYKL PIECZENIA Z OKREŚLONYM CZASEM TRWANIA

Podczas cyklu pieczenia z określonym czasem trwania prawy wyświetlacz pokazuje upływające minuty od rozpoczęcia cyklu i migające “:”.



Naciśnij,  aby zakończyć cykl pieczenia w dowolnym momencie.

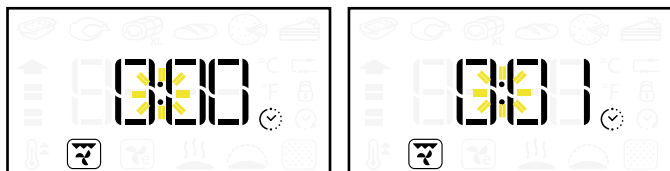
Po upływie czasu pieczenia na prawym wyświetlaczu pojawia się komunikat “End” i włącza się sygnał dźwiękowy.





UWAGA: czas trwania nie obejmuje czasu nagrzewania wstępnego.

5.1 CYKL PIECZENIA BEZ OKREŚLONEGO CZASU TRWANIA


Podczas cyklu pieczenia bez określonego czasu trwania prawy wyświetlacz pokazuje kolejne minuty upływającego czasu i migające “:”.





Naciśnij,  aby zakończyć cykl pieczenia w dowolnym momencie i wyłączyć piekarnik.

UWAGA: nacisnąć,  aby przełączyć z cyklu bez określonego czasu trwania na cykl z określonym czasem trwania i ustawić czas zakończenia cyklu.

6 USTAWIENIE GODZINY ZAKOŃCZENIA / OPÓŹNIONY START


Aby ustawić określony czas zakończenia funkcji. Na prawym wyświetlaczu pokazywany jest czas cyklu pieczenia a  ikona miga.




Obrócić,  aby ustawić pożądany czas zakończenia.
Nacisnąć,  , aby potwierdzić czas zakończenia.



UWAGA: czas pokazywany na wyświetlaczu zawiera ustawiony czas trwania pieczenia. Podczas trwania opóźnienia można zawsze:

Obrócić,  aby przesunąć czas zakończenia.

Nacisnąć,  aby zmienić temperaturę.

Nacisnąć,  aby zmienić czas trwania.

Jeżeli funkcja zawiera fazę wstępnego nagrzewania, zostanie ona pominięta w przypadku ustawienia czasu opóźnienia.


7 6TH SENSE - FUNKCJE

Aby wybrać jeden z 6 różnych, specjalnych cykli pieczenia ze zdefiniowanymi fabrycznie ustawieniami. Lista oraz opis funkcji - patrz tabela na stronie 17.



Obrócić,  aby wybrać funkcję 6th Sense.



Nacisnąć,  aby potwierdzić.

Obrócić,  aby wybrać żadaną funkcję 6th Sense.



Nacisnąć,  aby potwierdzić i przejść do ustawień parametrów czas trwania/czas zakończenia lub  Szybkie uruchomienie.

UWAGA: wstępne nagrzewanie piekarnika nie jest konieczne dla funkcji 6th Sense. Patrz tabela na stronie 19 zawierająca zalecane temperatury pieczenia i czasy trwania cyklu.

6TH SENSE - POWRÓT DO ODPOWIEDNIEJ TEMPERATURY

Gdy podczas cyklu pieczenia 6th Sense temperatura wewnątrz piekarnika obniży się z powodu otwarcia drzwiczek, funkcja powrotu do odpowiedniej temperatury 6th Sense automatycznie przywróci poprzednio ustawioną wartość.

W trakcie przywracania właściwej temperatury 6th Sense, na wyświetlaczu pojawi się "węzowa animacja" do momentu osiągnięcia docelowej wartości.

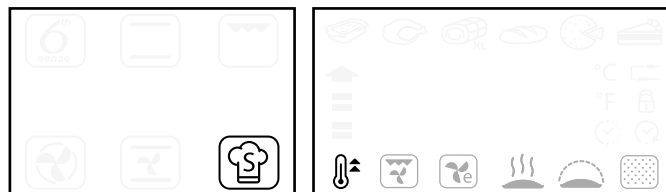


UWAGA: aby zagwarantować odpowiednią wydajność pieczenia, podczas cyklu z ograniczonym czasem trwania, czas pieczenia zostanie przedłużony o czas, w którym otwarte były drzwiczki piekarnika.


8 FUNKCJE SPECJALNE

Aby wybrać jeden z różnych specjalnych cykli pieczenia. Lista oraz opis funkcji - patrz tabela na stronie 18.



Obrócić,  aby wybrać funkcję specjalną.



Nacisnąć,  aby potwierdzić.

Obrócić,  aby wybrać żadaną funkcję specjalną.






Nacisnąć,  aby potwierdzić i ustawić parametry lub nacisnąć  Szybkie uruchomienie.

8.1 SZYBKIE NAGRZEWANIE



Do szybkiego nagrzewania piekarnika. Patrz pełny opis na stronie 18.

Wejść do funkcji specjalnych .

Obrócić,  aby wybrać .

Nacisnąć,  aby potwierdzić.

Obrócić,  aby wybrać żadaną temperaturę.

Nacisnąć,  aby uruchomić cykl szybkiego nagrzewania wstępnego lub nacisnąć,  aby ustawić czas trwania następnego cyklu pieczenia.



Gdy piekarnik osiągnie temperaturę docelową, włącza się sygnał dźwiękowy.

Umieścić potrawę w piekarniku i zamknąć drzwiczki: piekarnik automatycznie rozpocznie wybrany cykl pieczenia utrzymując osiągniętą temperaturę.

Przed zakończeniem cyklu szybkiego nagrzewania nie należy wkładać produktów żywnościowych do piekarnika.



9 AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE PIEKARNIKA (TYLKO W WYBRANYCH MODELACH)

Funkcja automatycznego czyszczenia, jeżeli jest dostępna, może różnić się w zależności od zakupionego modelu.


CYKL CZYSZCZENIA PYRO (JEŻELI JEST DOSTĘPNY)


Opis tej funkcji znajduje się w tabeli na stronie 18i w rozdziale "Czyszczenie" na stronie 24.

Wejść do funkcji specjalnych .

Obrócić,  aby wybrać .




Nacisnąć,  aby potwierdzić.

Obrócić,  aby wybrać żądany czas trwania ustawiony fabrycznie.




Nacisnąć,  aby uruchomić cykl czyszczenia Pyro lub nacisnąć,  aby przejść do ustawiania czasu zakończenia (rozdział 6).

Obrócić,  aby ustawić żądany czas zakończenia.

Nacisnąć  aby rozpocząć automatyczne czyszczenie piekarnika.

UWAGA: podczas cyklu czyszczenia Pyro drzwiczki piekarnika zostają automatycznie zablokowane.



Gdy ikona  zniknie, piekarnik nadaje się do dalszego użytkowania.

OSTRZEŻENIE



- Nie należy dotykać piekarnika w trakcie cyklu pirolizy.
- W trakcie cyklu pirolizy dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia.
- Zwierzęta nie powinny zbliżać się do urządzenia podczas i po zakończeniu cyklu pirolizy.


CYKL CZYSZCZENIA SMARTCLEAN™ (JEŻELI JEST DOSTĘPNY)

Lista oraz opis funkcji - patrz tabela na stronie 18.



Przy zimnym piekarniku, rozprowadzić 200 ml wody na dnie piekarnika, a następnie zamknąć drzwiczki.

Wejść do funkcji specjalnych .

Obrócić,  aby wybrać .

Nacisnąć,  aby potwierdzić.



Nacisnąć,  aby natychmiast uruchomić cykl SMARTCLEAN™ lub nacisnąć,  aby ustawić czas zakończenia/opóźniony start (patrz rozdział 6).

Po zakończeniu cyklu usunąć pozostałą wodę z piekarnika, a następnie rozpocząć czyszczenie przy użyciu gąbki zwilżonej gorącą wodą (ponad 15-minutowe opóźnienie może zmniejszyć skuteczność czyszczenia).







Aby usunąć szczególnie trwałe zabrudzenia należy powtórzyć cykl SMARTCLEAN™ a w fazie usuwania zabrudzeń dodać kilka kropel neutralnego środka czyszczącego.

UWAGA: zbyt mała lub zbyt duża ilość wody może zmniejszyć skuteczność cyklu czyszczenia.

Czas trwania cyklu czyszczenia nie może być ustawiany.

SONDA DO MIĘSA (DOSTĘPNA TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

Sonda do mięsa pozwala mierzyć dokładną temperaturę wewnątrz potrawy podczas pieczenia.

Sonda do mięsa może być używana tylko z niektórymi funkcjami pieczenia (Konwencjonalne , Termoobieg , Pieczenie konwekcyjne , Turbo Grill , 6th Sense Mięso  i 6th Sense Maxicooking ).

Aby osiągnąć najlepsze rezultaty, konieczne jest właściwe umieszczenie sondy. Sondę należy wsunąć do końca w najbardziej mięsistą część mięsa, unikając kości i tłuszczu (Rys. 1).

W przypadku drobiu, sondę należy wsunąć z boku, w środek piersi uważając, aby jej końcówka nie wystawała w pustej przestrzeni (Rys. 2).

W przypadku mięsa o nieregularnej grubości, należy przed wyjęciem z piekarnika sprawdzić, czy zostało poprawnie wypieczone. Podłączyć końcówkę sondy do złącza w otworze w ścianie piekarnika, po prawej stronie.

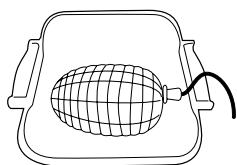


Fig. 1

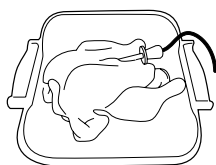



Fig. 2

WAŻNE: podczas wkładania sondy do mięsa należy uważać na ściany piekarnika i potrawę: mogą być gorące.

Po podłączeniu sondy do gniazdka w piekarniku, włącza się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawia się ikona  i docelowa temperatura.




Jeżeli sonda do mięsa zostanie podłączona podczas wyboru funkcji, wyświetlacz przełączy się na domyślną docelową temperaturę sondy do mięsa.



Nacisnąć,  aby rozpocząć ustawianie.

Obrócić,  ustawić docelową temperaturę sondy do mięsa.



Nacisnąć,  aby potwierdzić.


Obrócić,  aby ustawić temperaturę w komorze piekarnika.



Nacisnąć,  lub  aby potwierdzić i zacząć cykl pieczenia.


Podczas cyklu pieczenia, na wyświetlaczu jest pokazywana docelowa temperatura sondy do mięsa.


Gdy mięso osiągnie docelową temperaturę, cykl pieczenia zakończy się, a na wyświetlaczu pojawi się napis "Koniec".



Aby ponownie uruchomić cykl pieczenia z pozycji "Koniec", obracając  można ustawić docelową temperaturę sondy do mięsa tak, jak pokazano powyżej.


Nacisnąć,  lub  aby potwierdzić i ponownie uruchomić cykl pieczenia.

UWAGA: podczas cyklu pieczenia z sondą do mięsa jest możliwe obrócenie,  aby zmienić docelową temperaturę sondy do mięsa.

Nacisnąć,  aby ustawić temperaturę w komorze piekarnika.


Aby sprawdzić najlepsze temperatury dla danego rodzaju mięsa, patrz tabela na stronie 19.


Sonda do mięsa może zostać włożona w dowolnym momencie, również podczas cyklu pieczenia. W takim przypadku, konieczne jest ponowne ustawienie parametrów funkcji pieczenia.


Jeżeli sonda do mięsa nie może zostać wykorzystana przy danej funkcji, piekarnik wyłączy cykl pieczenia i włączony zostanie sygnał dźwiękowy alarmu. W takim przypadku, należy odłączyć sondę do mięsa lub nacisnąć  aby ustawić inną funkcję.

Sonda do mięsa nie może być wykorzystywana przy opóźnieniu startu i w fazie wstępnego nagrzewania.

9 OŚWIETLENIE

Nacisnąć,  aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie piekarnika.


Podczas działania funkcji Eco Termoobieg  oświetlenie zostanie wyłączone po 1 minucie.

Podczas cyklu czyszczenia Pyro  (jeżeli jest dostępny) oświetlenie piekarnika nie może zostać włączone.

Podczas cyklu pieczenia z sondą do mięsa (jeżeli jest dostępna) oświetlenie jest zawsze włączone.


10 BLOKADA PRZYCISKÓW

Aby zablokować przyciski panelu sterowania.

Przytrzymać  przez przynajmniej 5 sekund.



Aby odblokować

Przytrzymać  przez przynajmniej 5 sekund.



Ze względów bezpieczeństwa, pomiędzy cyklami pieczenia piekarnik powinien być zawsze wyłączony za pomocą przycisku WŁ/WYŁ.











| TABELA OPISÓW FUNKCJI | | |
|-------------------------------|--|--|
| Funkcje tradycyjne |  | KONWENCJONALNE Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie. Używać poziomu 3. Natomiast pizze, tarty warzywne i mięsne oraz ciasta z mokrym nadzieniem piec na 1. lub 2. poziomie. Przed umieszczeniem potrawy w piekarniku należy go wstępnie nagrzać. |
| |  | GRILL Do grillowania antrykotu, szaszłyków, kiełbasek; podpiekania warzyw lub tostowania pieczywa. Umieścić potrawy na 4. lub 5. poziomie. Podczas grillowania mięs zaleca się używanie blachy-ociekacza, na której będzie się zbierał kapiący tłuszcz. Umieścić blachę na 3. lub 4. poziomie i włączyć do niej około pół litra wody. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika. Podczas pieczenia drzwi piekarnika muszą być zamknięte. |
| |  | TERMOOBIEG Do jednoczesnego pieczenia na kilku poziomach (maks. trzech) różnych potraw wymagających tej samej temperatury (np. ryby, warzywa, ciasta). Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw. Gdy pieczenie odbywa się tylko na jednym poziomie, należy korzystać z 3. poziomu. W przypadku pieczenia na dwóch poziomach należy używać 1. i 4. poziomu, a w przypadku pieczenia na trzech poziomach — 1., 3. i 5. poziomu. Podgrzać piekarnik przed pieczeniem. |
| |  | PIECZ. KONWEKCYJNE Do pieczenia mięsa, ciast z nadzieniem (sernik, strudel, ciasta z owocami) i faszerowanych warzyw tylko na jednym poziomie. Funkcja ta wykorzystuje przerywany, delikatny nadmuch wentylatora, zapobiegający nadmiernemu przesychnianiu potraw. Należy używać 2. poziomu. Produkty żywnościowe mogą zostać umieszczone w piekarniku dopiero po zakończeniu nagrzewania. |
| Funkcje 6 th Sense |  6th Sense - ZAPIEKANY MAKARON | Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszy tryb przyrządzania potraw i temperaturę do przygotowania dań z zapiekany makaronem (lasagne, cannelloni itp.). Temperatura może być modyfikowana w określonym zakresie, aby można ją było idealnie dopasować do różnych przepisów i indywidualnego gustu. Należy używać drugiej półki. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika. |
| |  6th Sense - MIĘSO | Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszy tryb przyrządzania potraw i temperaturę do przygotowania pieczonych dań z różnego rodzaju mięs (drób, wołowina, cielęcina, wieprzowina, jagnięcina itp.). Temperatura może być modyfikowana w określonym zakresie, aby można ją było idealnie dopasować do różnych przepisów i indywidualnego gustu. Funkcja ta wykorzystuje przerywany, delikatny nadmuch wentylatora, zapobiegający nadmiernemu przesychnianiu potraw. Należy używać drugiej półki. Piekarnik nie musi być wstępnie nagrzewany. |
| |  6th Sense - PIECZENIE DUŻYCH PORCJI | Funkcja ta automatycznie wybiera najlepszy tryb przyrządzania potraw i temperaturę pieczenia dużych kawałków mięs (powyżej 2,5 kg). Zaleca się obracanie mięsa podczas pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie po obu stronach. Od czasu do czasu należy podlać mięso, aby nie dopuścić do jego nadmiernego wysuszenia. Korzystać z 1. lub 2. poziomu w zależności od wielkości potrawy. Piekarnik nie musi być wstępnie nagrzewany. |
| |  6th Sense - CHLEB | Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszy tryb i temperaturę do wypiekania pieczywa (bagietki, bułki, chleb itp.). Temperatura może być modyfikowana w określonym zakresie, aby można ją było idealnie dopasować do różnych przepisów i indywidualnego gustu. Należy używać drugiej półki. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika. |
| |  6th Sense - PIZZA | Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszy tryb i temperaturę do pieczenia pizzy (pizza na cienkim i grubym cieście, focaccia itp.). Temperatura może być modyfikowana w określonym zakresie, aby można ją było idealnie dopasować do różnych przepisów i indywidualnego gustu. Należy używać drugiej półki. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika. |
| |  6th Sense - CIASTO | Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszy tryb i temperaturę do pieczenia danego rodzaju ciasta (herbatniki, biszkopty, tarty owocowe itp.). Temperatura może być modyfikowana w określonym zakresie, aby można ją było idealnie dopasować do różnych przepisów i indywidualnego gustu. Korzystać z 2. lub 3. poziomu pieczenia. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika. |

TABELA OPISÓW FUNKCJI









| | | | | |
|-------------------|---|---|--|--|
| Funkcje specjalne |  |  | SZYBKIE NAGRZEWANIE | Do szybkiego wstępnego nagrzewania piekarnika. Po zakończeniu nagrzewania piekarnik automatycznie wybiera funkcję grzania konwencjonalnego. Produkty żywnościowe mogą zostać umieszczone w piekarniku dopiero po zakończeniu nagrzewania. |
| | |  | TURBOGRILL | Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Umieścić potrawę na środkowym poziomie. Zaleca się stosowanie blachy-ociekacza, która będzie zbierała ociekający tłuszcz. Umieścić blachę na pierwszym lub drugim poziomie i włączyć do niej około pół litra wody. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika. Podczas pieczenia drzwi piekarnika muszą być zamknięte. Wraz z tą funkcją można stosować rożen, jeśli jest w zestawie. |
| | |  | ECO TERMOOBIEG | Do pieczenia potraw nadziewanych oraz mięsa w kawałkach na jednym poziomie. Funkcja ta wykorzystuje przerywany, delikatny nadmuch wentylatora, zapobiegający nadmiernemu przesychaniu potraw. W przypadku tej funkcji ECO podczas pieczenia oświetlenie pozostaje wyłączone. Można je tymczasowo włączyć ponownie, naciskając przycisk potwierdzenia. Aby zapewnić niskie zużycie energii, nie należy otwierać drzwi piekarnika podczas pieczenia. Zaleca się korzystanie z poziomu 3. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika. |
| | |  | UTRZYM. W CIEPLE | Pozwala utrzymać ciepło i chrupkość świeżo ugotowanych potraw (np. mięs, potraw smażonych, zapiekanek). Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie. |
| | |  | WYRASTANIE | Zapewnia optymalne wyrastanie różnych rodzajów ciast. Umieścić ciasto na 2. poziomie. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika. Aby zachować jakość wyrastania, funkcji nie powinno się włączać, gdy piekarnik jest jeszcze gorący po cyklu pieczenia. |
| | |  | CYKL PYRO, AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE PIEKARNIKA (jeżeli jest dostępny) | Aby wypalić w bardzo wysokiej temperaturze (około 500°C) zabrudzenia powstałe podczas pieczenia. Dostępne są dwa cykle automatycznego czyszczenia: cykl pełny (PYRO) oraz cykl skrócony (ECO). Cykl pełny powinno się stosować tylko w przypadku bardzo zabrudzonego piekarnika, krótszy cykl można stosować częściej. |
| | |  | CYKL CZYSZCZENIA SMARTCLEAN™ (jeżeli jest dostępny) | Do usuwania zabrudzeń powstałych podczas pieczenia dzięki wykorzystaniu cyklu niskotemperaturowego. Połączone właściwości specjalnej emalii i pary wodnej uwalnianej podczas cyklu ułatwia usuwanie zabrudzeń. Umieścić 200 ml wody na dnie piekarnika i uruchomić funkcję, gdy piekarnik jest zimny. |

TABELA GOTOWANIA













| Przepis | Funkcja | Nagrzewanie wstępne | Poziom (od dołu) | Temp. (°C) | Czas (min) | Akcesoria i uwagi |
|--|---|---------------------|------------------|------------|------------|--|
| Biszkopty |  | - | 2/3 | 160 - 180 | 30 - 90 | Forma do ciasta na ruszcie |
| |  | Tak | 1 - 4 | 160 - 180 | 30 - 90 | Poziom 4: Forma do ciasta na ruszcie Poziom 1: Forma do ciasta na ruszcie |
| Ciasta z nadzieniem (sernik, strucla, szarlotka) |  | - | 3 | 160 - 200 | 30 - 85 | Blacha-ociekacz/blacha do pieczenia lub forma do ciasta na ruszcie |
| |  | Tak | 1 - 4 | 160 - 200 | 35 - 90 | Poziom 4: Forma do ciasta na ruszcie Poziom 1: Forma do ciasta na ruszcie |
| Ciastka/ tarteletki |  | - | 3 | 170 - 180 | 15 - 45 | Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia |
| |  | Tak | 1 - 4 | 160 - 170 | 20 - 45 | Poziom 4: Ruszt Poziom 1: Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia |
| Ptysie |  | - | 3 | 180 - 200 | 30 - 40 | Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia |
| |  | Tak | 1 - 4 | 180 - 190 | 35 - 45 | Poziom 4: Blacha na ruszcie Poziom 1: Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia |
| Bezy |  | Tak | 3 | 90 | 110 - 150 | Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia |
| |  | Tak | 1 - 4 | 90 | 130 - 150 | Poziom 4: Blacha na ruszcie Poziom 1: Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia |
| Pizza (pizza na grubym i cienkim cieście, focaccia) |  | - | 2 | 220 - 250 | 20 - 40 | Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia |
| |  | Tak | 1 - 4 | 220 - 240 | 20 - 40 | Poziom 4: Blacha do pieczenia lub blacha na ruszcie Poziom 1: Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia |
| Pieczywo (kanapkowe) 0,5/1 kg |  | - | 2 | 180 - 220 | 50 - 70 | Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia |
| Pieczywo (bułeczki) |  | - | 2 | 180 - 220 | 30 - 50 | Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia |
| Chleb |  | Tak | 1 - 4 | 180 - 200 | 30 - 60 | Poziom 4: Blacha na ruszcie Poziom 1: Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia |
| Mrożona pizza |  | Tak | 3 | 250 | 10 - 15 | Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia lub ruszt |
| |  | Tak | 1 - 4 | 250 | 10 - 20 | Poziom 4: Blacha na ruszcie Poziom 1: Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia |
| Placki wytrawne (tarta warzywna, quiche lorraine) |  | Tak | 2 | 180 - 190 | 45 - 60 | Forma do ciasta na ruszcie |
| |  | Tak | 1 - 4 | 180 - 190 | 45 - 60 | Poziom 4: Forma do ciasta na ruszcie Poziom 1: Forma do ciasta na ruszcie |

TABELA GOTOWANIA















| | | | | | | |
|---|---|-----|-------|-------------------------------|-----------|--|
| Vol-au-vents/ przekąski z ciasta francuskiego |  | Tak | 3 | 190 - 200 | 20 - 30 | Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia |
| |  | Tak | 1 - 4 | 180 - 190 | 20 - 40 | Poziom 4: Blacha na ruszcie Poziom 1: Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia |
| Lazania / flan/ zapiekanka makaronowa / cannelloni |  | Tak | 3 | 190 - 200 | 40 - 65 | Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie |
| Lazania/flan |  | - | 3 | 190 - 200 | 40 - 65 | Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie |
| Zapiekanka makaronowa/ cannelloni |  | - | 3 | 190 - 200 | 25 - 45 | Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie |
| Jagnięcina/ cielęcina/ wołowina/ wieprzowina 1 kg |  | - | 3 | 190 - 200 | 60 - 90 | Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie |
| Udziec jagnięcy / golonka |  | - | 3 | 2 (środkowa) | 60 - 90 | Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia) |
| Kurczak/królik/ kaczka 1 kg |  | - | 3 | 220 - 230 | 50 - 80 | Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia) |
| Indyk/gęś 3 kg |  | - | 2 | 190 - 200 | 90 - 150 | Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie |
| Pieczeń wieprzowa ze skórką 2 kg |  | - | 2 | 170 | 110 - 150 | Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie |
| Ryba pieczona / potrawy pieczone w papierze (filet, w całości) |  | Tak | 3 | 180 - 200 | 40 - 60 | Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie |
| Warzywa faszerowane (pomidory, cukinie, bakłażany) |  | Tak | 2 | 180 - 200 | 50 - 60 | Blacha na ruszcie |
| Tosty |  | - | 5 | 3 (Wysoka) | 3 - 6 | Ruszt |
| Filety/kawałki ryb |  | - | 4 | 2 (Środkowa) | 20 - 30 | Poziom 4: Ruszt (obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia) |
| | | | | | | Poziom 3: Blacha-ociekacz napelniona wodą |
| Kiełbaski/ kebaby/ żeberka/ hamburgery |  | - | 5 | 2-3 (Środkowa - Wysoka) | 15 - 30 | Poziom 5: Ruszt (obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia) |
| | | | | | | Poziom 4: Blacha-ociekacz napelniona wodą |

| TABELA GOTOWANIA | | | | | | |
|--|---|-----|-----------|-----------------|-----------|---|
| Pieczony kurczak 1-1,3 kg |  | - | 2 | 2 (Środkowa) | 55 - 70 | Poziom 2: Ruszt (obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia) |
| | | | | | | Poziom 1: Blacha-ociekacz napełniona wodą |
| Pieczony kurczak 1-1,3 kg |  | - | 2 | 3 (Wysoka) | 60 - 80 | Poziom 2: Rożen (jeśli jest w zestawie) |
| | | | | | | Poziom 1: Blacha-ociekacz napełniona wodą |
| Pieczone ziemniaki |  | - | 3 | 2 (Środkowa) | 35 - 55 | Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia) |
| Zapiekanka warzywna ze skorupką (typu gratin) |  | - | 3 | 3 (Wysoka) | 10 - 25 | Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie |
| Lazania i mięso |  | Tak | 1 - 4 | 200 | 50 - 100* | Poziom 4: Blacha na ruszcie |
| | | | | | | Poziom 1: Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie |
| Mięso i ziemniaki |  | Tak | 1 - 4 | 200 | 45 - 100* | Poziom 4: Blacha na ruszcie |
| | | | | | | Poziom 1: Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie |
| Ryby i warzywa |  | Tak | 1 - 4 | 180 | 30 - 50* | Poziom 4: Blacha na ruszcie |
| | | | | | | Poziom 1: Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie |
| Pełne danie: Tarta (poziom 5) / lazania (poziom 3) / mięso (poziom 1) |  | - | 1 - 3 - 5 | 190 | 40 - 120* | Poziom 5: Blacha na ruszcie |
| | | | | | | Poziom 3: Blacha na ruszcie |
| | | | | | | Poziom 1: Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie |
| Nadziewane mięso |  | - | 3 | 200 | 80 - 120* | Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie |
| Wędliny (królik, kurczak, jagnięcina) |  | - | 3 | 200 | 50 - 100* | Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie |


* Podany czas pieczenia jest orientacyjny. Potrawę można wyjąć z piekarnika po innym czasie, w zależności od własnych preferencji.

| Przepisy z zastosowaniem sondy do mięsa | |
|---|---|
| Wędliny | Końcowa temperatura wewnętrzna mięsa (°C) |
| Krwisty rostbef | 48 |
| Rostbef średnio wypieczony | 60 |
| Rostbef dobrze wypieczony | 68 |
| Pieczony indyk | 75 |
| Pieczony kurczak | 83 |
| Pieczeń wieprzowa | 75 |
| Pieczeń z cielęciny | 68 |

* Tylko w niektórych modelach

| SPRAWDZONE PRZEPISY (ZGODNIE Z NORMĄ IEC 60350-1:2011-12) | | | | | | |
|--|---|---------------------|------------------|---------------|------------|--|
| Przepis | Funkcja | Nagrzewanie wstępne | Poziom (od dołu) | Temp. (°C) | Czas (min) | Akcesoria* i uwagi |
| IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2 | | | | | | |
| Krucze ciastka |  ** | - | 3 | 150 | 35 - 50 | Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia |
| |  | Tak | 3 | 150 | 25 - 40 | Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia |
| |  | Tak | 1 - 4 | 150 | 25 - 35 | Poziom 4: Blacha do pieczenia Poziom 1: Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia |
| IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3 | | | | | | |
| Ciasteczka |  ** | - | 3 | 170 | 25 - 35 | Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia |
| |  | Tak | 3 | 160 | 20 - 30 | Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia |
| |  | Tak | 1 - 4 | 160 | 25 - 35 | Poziom 4: Blacha do pieczenia Poziom 1: Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia |
| IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1 | | | | | | |
| Biszkopt beztłuszczowy |  ** | - | 2 | 170 | 30 - 40 | Forma do ciasta na ruszcie |
| |  | Tak | 2 | 160 | 30 - 40 | Forma do ciasta na ruszcie |
| |  | Tak | 1 - 4 | 160 | 35 - 45 | Poziom 4: Forma do ciasta na ruszcie Poziom 1: Forma do ciasta na ruszcie |
| IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2 | | | | | | |
| Jabłecznik 2 |  ** | - | 2 | 185 | 70 - 90 | Forma do ciasta na ruszcie |
| |  | Tak | 2 | 175 | 70 - 90 | Forma do ciasta na ruszcie |
| |  | Tak | 1 - 4 | 175 | 75 - 95 | Poziom 4: Forma do ciasta na ruszcie Poziom 1: Forma do ciasta na ruszcie |
| IEC 60350-1:2011-12 § 9.2 | | | | | | |
| Tosty |  | - | 4 | 3 (Wysoka) | 3 - 6 | Ruszt |
| IEC 60350-1:2011-12 § 9.3 | | | | | | |
| Hamburgery |  | - | 4 | 3 (Wysoka) | 18 - 30 | Poziom 5: Ruszt (obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia) Poziom 4: Blacha-ociekacz napełniona wodą |

* Jeżeli akcesoria nie zostały dostarczone wraz z urządzeniem, mogą zostać zakupione w autoryzowanym serwisie.

** 6th Sense CIASTO  - funkcja wykorzystuje wyłącznie górne i dolne elementy grzejne, bez wymuszonego obiegu powietrza.

Nie wymaga nagrzewania wstępnego.

Wskazania w tabeli podano dla urządzenia bez wysuwanych półek. Testy należy wykonywać bez nich.

Wstępnie nagrzać pusty piekarnik (zgodnie z normą IEC 60350-1:2011-12 § 7.2): przetestować funkcje KONWENCJONALNE , TERMOOBIEG , SZYBKIE NAGRZEWANIE .

Klasa wydajności energetycznej (zgodnie z normą EN 60350-1:2013-07): aby wykonać test, należy użyć odpowiedniej tabeli.

RADY I SUGESTIE

Sposób czytania tabeli pieczenia

Tabela podaje najlepszą funkcję dla określonej potrawy oraz informację, czy należy ją piec na jednej, czy kilku półkach jednocześnie. Czasy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego. Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy oraz rodzaju akcesoriów. Początkowo należy stosować najniższe sugerowane wartości, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie oraz, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia lub akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy przestrzegać zaleceń podanych w tabeli pieczenia, dotyczących wyboru akcesoriów i ich rozmieszczenia na odpowiednich półkach.

Jednoczesne pieczenie różnych potraw

Funkcja „TERMOOBIEG” umożliwia jednoczesne pieczenie różnych potraw wymagających tej samej temperatury (np. ryb lub warzyw) na różnych półkach. Potrawy wymagające krótszego pieczenia należy wyjąć wcześniej, pozostawiając te, które powinny piec się dłużej.

Desery

- Delikatne desery należy piec z wykorzystaniem funkcji pieczenia konwencjonalnego tylko na jednym poziomie. Stosować formy z ciemnego metalu i stawiać je zawsze na ruszcie dostarczonym wraz z piekarnikiem. Do pieczenia na kilku poziomach należy wybierać funkcję termoobiegu i ustawiać formy na ruszcie w taki sposób, aby zapewnić swobodną cyrkulację powietrza.
- Aby sprawdzić, czy ciasto jest już gotowe, wsunąć drewniany patyczek w ciasto w jego najwyższym punkcie. Jeśli patyczek pozostaje suchy, ciasto jest gotowe.
- Nie smarować masłem ścianek form, w których zastosowano nieprzywierającą powłokę. W przeciwnym razie, ciasto może nierówno wyrosnąć po bokach.
- Jeśli ciasto opada w trakcie pieczenia, następnym razem należy ustawić niższą temperaturę, zmniejszyć ilość płynnych składników używanych do jego produkcji lub delikatniej mieszać ciasto.
- Ciasta z soczystym nadzieniem (serniki, ciasta owocowe) wymagają użycia funkcji „PIECZ. KONWEKCYJNE”. Jeśli spód ciasta będzie zbyt wilgotny, należy korzystać z niższej półki i wyłożyć spód pokruszonymi herbatnikami przed włożeniem nadzienia.

Mięso

- Można stosować dowolne blachy lub naczynia żaroodporne, dopasowane do rozmiarów pieczonego mięsa. W przypadku pieczenia zaleca się wlanie na dno naczynia niewielkiej ilości bulionu, aby nieco zwilżyć mięso i dodać mu smaku. Gdy pieczeń jest już gotowa, zostawić ją w piekarniku na ok. 10–15 min lub zawinąć w folię aluminiową.
- Przygotowując mięso do grillowania należy pamiętać, że najlepsze wyniki uzyskuje się, gdy kawałki mają tę samą grubość. Bardzo grube kawałki mięsa wymagają dłuższego pieczenia.

Aby zapobiec przypaleniu powierzchni mięsa, należy je odsunąć od grzałki grilla i umieścić ruszt na niższym poziomie. Obrócić mięso po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia.

Zaleca się stosowanie blachy-ociekacza, która będzie zbierała ściekające soki — należy do niej wlać pół litra wody i umieścić bezpośrednio pod rusztem, na którym ułożone jest mięso do grillowania. W razie potrzeby uzupełniać wodę.

Rożen (dostępny tylko w niektórych modelach)

Służy do pieczenia dużych kawałków mięsa i drobiu, umożliwiając ich równomierne dopieczenie. Nabić mięso na szpikulec różna, obwiązując je sznurkiem kuchennym (w przypadku kurczaka) i upewnić się, że jest unieruchomione. Następnie umieścić szpikulec w gnieździe na przedniej ścianie piekarnika i oprzeć na odpowiednim wsporniku.

Aby zredukować ilość dymu i zebrać spływające soki, zaleca się umieszczenie na najniższej półce blachy-ociekacza, do której należy wlać pół litra wody. Szpikulec ma plastikowe pokrętko, które należy zdjąć przed przystąpieniem do pieczenia i z którego należy skorzystać po jego zakończeniu, by wyjąć mięso z piekarnika bez ryzyka poparzenia.

Pizza

Lekko nasmarować blachę tłuszczem, aby spód pizzy był bardziej chrupiący. Po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia ułożyć na pizzę mozzarellę.

Funkcja wyrastania

Przed umieszczeniem ciasta w piekarniku, zaleca się przykrycie go wilgotną ściereczką. Czas wyrastania przy użyciu tej funkcji jest krótszy o ok. jedną trzecią w porównaniu z czasem wyrastania w temperaturze pokojowej (20–25°C). Czas wyrastania 1 kg ciasta na pizzę to ok. jedna godzina.

CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE

- **Nigdy nie stosować urządzeń czyszczących parą.**
- **Czyszczenie należy przeprowadzać tylko wtedy, gdy urządzenie jest zimne.**
- **Odłączyć urządzenie od zasilania.**

Zewnętrzne części piekarnika

- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są bardzo zabrudzone, dodać do wody kilka kropel płynu do mycia naczyń. Wytrzeć do sucha ściereczką.
- Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozproszane po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

Wnętrze piekarnika

- Po każdym użyciu piekarnika odczekać aż ostygnie, po czym wyczyścić go (najlepiej wtedy, gdy jest jeszcze ciepły), aby zapobiec powstawaniu osadów i plam z resztek jedzenia (np. potraw o dużej zawartości cukru).
- Nie stosować żrących ani ściernych detergentów.
- Do czyszczenia szyby w drzwiach piekarnika należy stosować odpowiedni detergent w płynie. Drzwi piekarnika mogą zostać zdemonstrowane, aby ułatwić jego czyszczenie (patrz KONSERWACJA).
- Górną grzałkę grilla (patrz KONSERWACJA) można obniżyć (tylko w niektórych modelach), aby ułatwić czyszczenie górnej części komory piekarnika.

UWAGA: podczas długiego pieczenia potraw zawierających dużo wody (np. pizzy, warzyw itp.), może dojść do osadzania się skroplin na wewnętrznej stronie drzwi oraz na uszczelce. Po wystygnięciu piekarnika należy je wytrzeć ściereczką lub gąbką. Nie stosować gąbek ściernych, metalowych myjek ani skrobaków. Mogą one z czasem uszkodzić emaliowane powierzchnie oraz szybę w drzwiach piekarnika.

Akcesoria

- Po każdym użyciu akcesoria należy zanurzyć w roztworze wody z płynem do mycia naczyń, chwytając je przez rękawice kuchenne, jeśli akcesoria te są jeszcze gorące.
- Resztki żywności mogą być łatwo usunięte za pomocą specjalnej szczoteczki lub gąbki.

Czyszczenie tylnego panelu oraz bocznych paneli katalitycznych (jeśli urządzenie jest w nie wyposażone):

- Włączyć pusty piekarnik ustawiony na funkcję Termoobieg z temperaturą 200°C i pozwolić, żeby pracował przez ok. 1 godzinę
- Po zakończeniu poczekać aż urządzenie ostygnie, a następnie za pomocą gąbki usunąć ewentualne resztki żywności.

Nie stosować detergentów antykorozyjnych lub ściernych, twardych szczotek lub szorstkich gąbek do mycia naczyń ani środków w aerozolu do mycia piekarników, ponieważ mogłyby uszkodzić powierzchnię katalityczną i pozbawić ją właściwości samoczyszczących.

Cykl czyszczenia - Funkcja pirolizy

OSTRZEŻENIE

- **Nie należy dotykać piekarnika w trakcie cyklu pirolizy.**
- **W trakcie cyklu pirolizy dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia.**
- **Zwierzęta nie powinny zbliżać się do urządzenia podczas i po zakończeniu cyklu pirolizy.**

Funkcja ta pozwala na usunięcie zabrudzeń, jakie powstały podczas pieczenia, poprzez podgrzanie ich do temperatury ok. 500°C. Zabrudzenia spalają się wytwarzając osady, które po wystygnięciu piekarnika z łatwością można usunąć wilgotną gąbką. Nie wybierać funkcji pirolizy po każdym użyciu, a jedynie gdy piekarnik jest bardzo zabrudzony lub w trakcie podgrzewania albo pieczenia dochodzi do wytworzenia dymu lub oparów.

- Jeśli piekarnik jest zainstalowany pod płytą grzejną, w czasie działania funkcji samoczyszczenia (pirolizy) wszystkie palniki lub pola grzejne powinny być wyłączone.
- Przed włączeniem funkcji pirolizy należy wyjąć wszystkie akcesoria (również kratki boczne).
- Dla uzyskania najlepszych rezultatów przy czyszczeniu drzwiczek, przed zastosowaniem funkcji pirolizy usunąć większe zabrudzenia za pomocą wilgotnej gąbki.

Urządzenie jest wyposażone w dwie funkcje pirolizy:

1. Cykl energooszczędny (PYRO EXPRESS/ECO): zużywa około 25% mniej energii niż cykl standardowy. Używaj tej funkcji regularnie (po dwóch-trzech razach użycia piekarnika do pieczenia mięsa).
2. Cykl standardowy (PYRO): jest odpowiedni do czyszczenia nawet bardzo zabrudzonego piekarnika.

UWAGA: Podczas trwania automatycznego czyszczenia (pirolizy) drzwi są zablokowane; Nie można ich otworzyć dopóki temperatura w komorze nie osiągnie bezpiecznego poziomu.

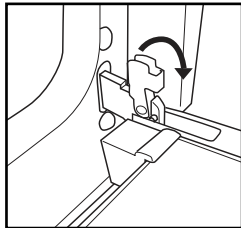
KONSERWACJA

⚠ OSTRZEŻENIE

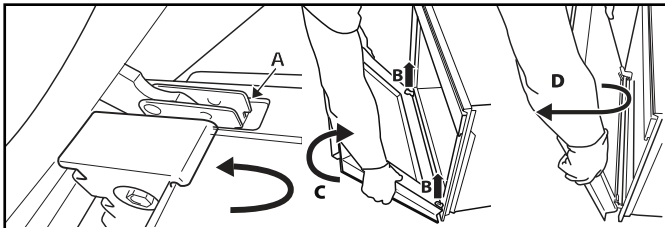
- Stosować rękawice ochronne.
- Opisane czynności przeprowadzać na zimnym urządzeniu.
- Odłączyć urządzenie od zasilania.

DEMONTAŻ DRZWI

1. Całkowicie otworzyć drzwi piekarnika.
2. Unieść do oporu dwa zaczepy blokujące zawiasy (Rys. 1).
3. Zamknąć drzwi tak, aby się zablokowały (A), podnieść je (B) i obrócić (C) aż do zwolnienia z obsady (D) (Rys. 2).



Rys. 1



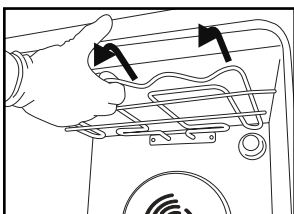
Rys. 2

Ponowny montaż drzwi:

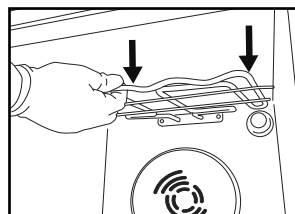
1. Włożyć zawiasy w obsady.
2. Całkowicie otworzyć drzwi piekarnika.
3. Opuścić zaczepy po obu stronach.
4. Zamknąć drzwi.

**OBNIŻANIE GÓRNEJ GRZAŁKI
(TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)**

1. Wyjąć boczne prowadnice półek.
2. Lekko wysunąć grzałkę (Rys. 3) i obniżyć ją (Rys. 4).
3. Aby ponownie umieścić grzałkę na miejscu, należy ją podnieść, lekko pociągnąć do siebie i oprzeć na obsadach bocznych.



Rys. 3

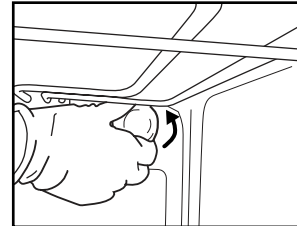


Rys. 4

WYMIANA ŻARÓWKI

Wymiana tylnej żarówki:

1. Odłączyć piekarnik od zasilania.
2. Odkręcić klosz (rys. 5), wymienić żarówkę (typ żarówki - patrz uwaga poniżej) i ponownie przykręcić klosz.
3. Ponownie podłączyć piekarnik do zasilania.



Rys. 5

UWAGA:

- Stosować wyłącznie żarówki 25-40 W/230 V, typ E-14, T300°C lub żarówki halogenowe 20-40 W/230 V, typ G9, T300°C.
- Żarówka użyta w urządzeniu jest przeznaczona specjalnie do urządzeń elektrycznych i nie jest odpowiednia do oświetlenia pomieszczeń gospodarstwa domowego (Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 244/2009).
- Żarówki można zakupić w autoryzowanym serwisie.

WAŻNE:

- Żarówek halogenowych nie należy dotykać gołymi rękoma, ponieważ odcisk palca może prowadzić do ich uszkodzenia.
- Nie uruchamiać piekarnika przed ponownym zainstalowaniem klosza.

INSTRUKCJA ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW

Piekarnik nie działa

- Sprawdzić, czy dostępne jest zasilanie i czy piekarnik jest prawidłowo podłączony do sieci.
- Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, sprawdzając czy usterka nie ustąpiła.

Nie działa elektroniczny programator

- Jeżeli na wyświetlaczu pojawia się litera „F” oraz numer, należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem.

W takim wypadku należy podać numer, który następuje po literze „F”.

Nie można otworzyć drzwi:

- Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, sprawdzając czy usterka nie ustąpiła.

Ważne: podczas cyklu automatycznego czyszczenia pyro (jeżeli jest dostępny) drzwi są zablokowane.

Należy odczekać do momentu automatycznego odblokowania (patrz rozdział „Cykl czyszczenia piekarnika z funkcją pirolizy”).

SERWIS TECHNICZNY

Przed skontaktowaniem się z serwisem technicznym

1. Sprawdzić, czy nie można samodzielnie rozwiązać problemu zgodnie z zaleceniami podanymi w rozdziale „Rozwiązywanie problemów”.
2. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, aby sprawdzić czy usterka nie ustąpiła.

Jeśli po przeprowadzeniu powyższych czynności urządzenie nadal nie działa prawidłowo, należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem.

Należy podać:

- krótki opis usterki;
- dokładny typ i model piekarnika;

- numer serwisowy (to numer znajdujący się po słowie „Service” na tabliczce znamionowej), podany na prawej, wewnętrznej krawędzi komory piekarnika (widoczny przy otwartych drzwiach). Numer serwisowy jest również podany w karcie gwarancyjnej;
- dokładny adres;
- numer telefonu.

UWAGA: Jeśli konieczna będzie naprawa, należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu (zapewni to gwarancję zastosowania oryginalnych części zamiennych oraz właściwie przeprowadzonej naprawy).

SERVICE 0000 000 00000



UTYLIZACJA URZĄDZEŃ AGD

- Urządzenie zostało wykonane z materiałów nadających się do recyklingu lub do ponownego użycia. Urządzenie należy utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami. Przed złomowaniem należy odciąć przewody zasilające, aby sprzętu nie dało się podłączyć do zasilania.
- Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, odzyskiwania oraz recyklingu urządzeń AGD, należy skontaktować się z odpowiednim lokalnym urzędem, punktem skupu złomu lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie.