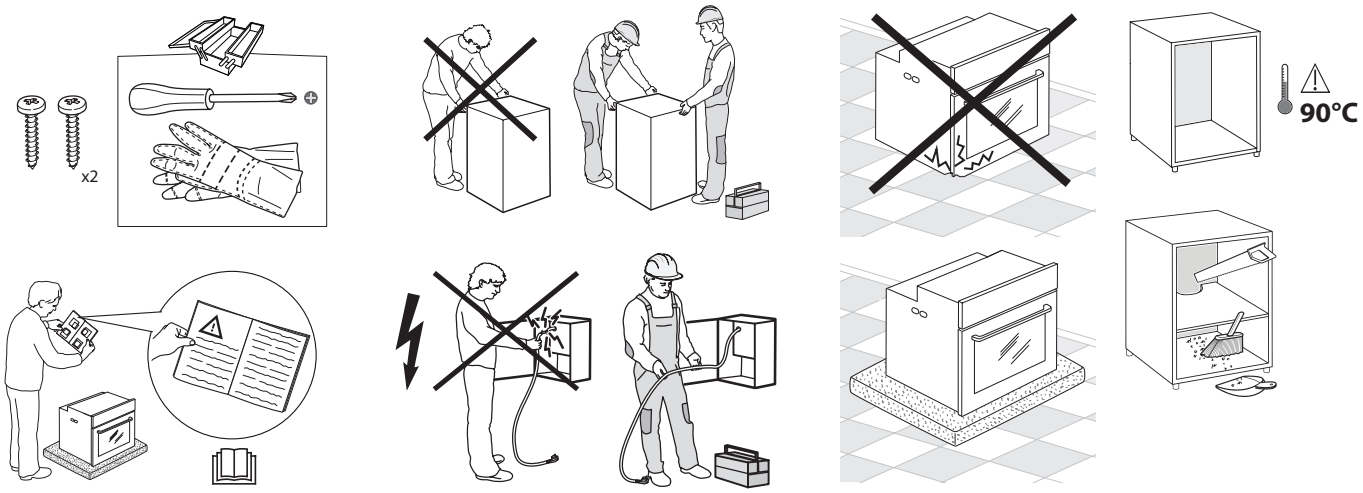
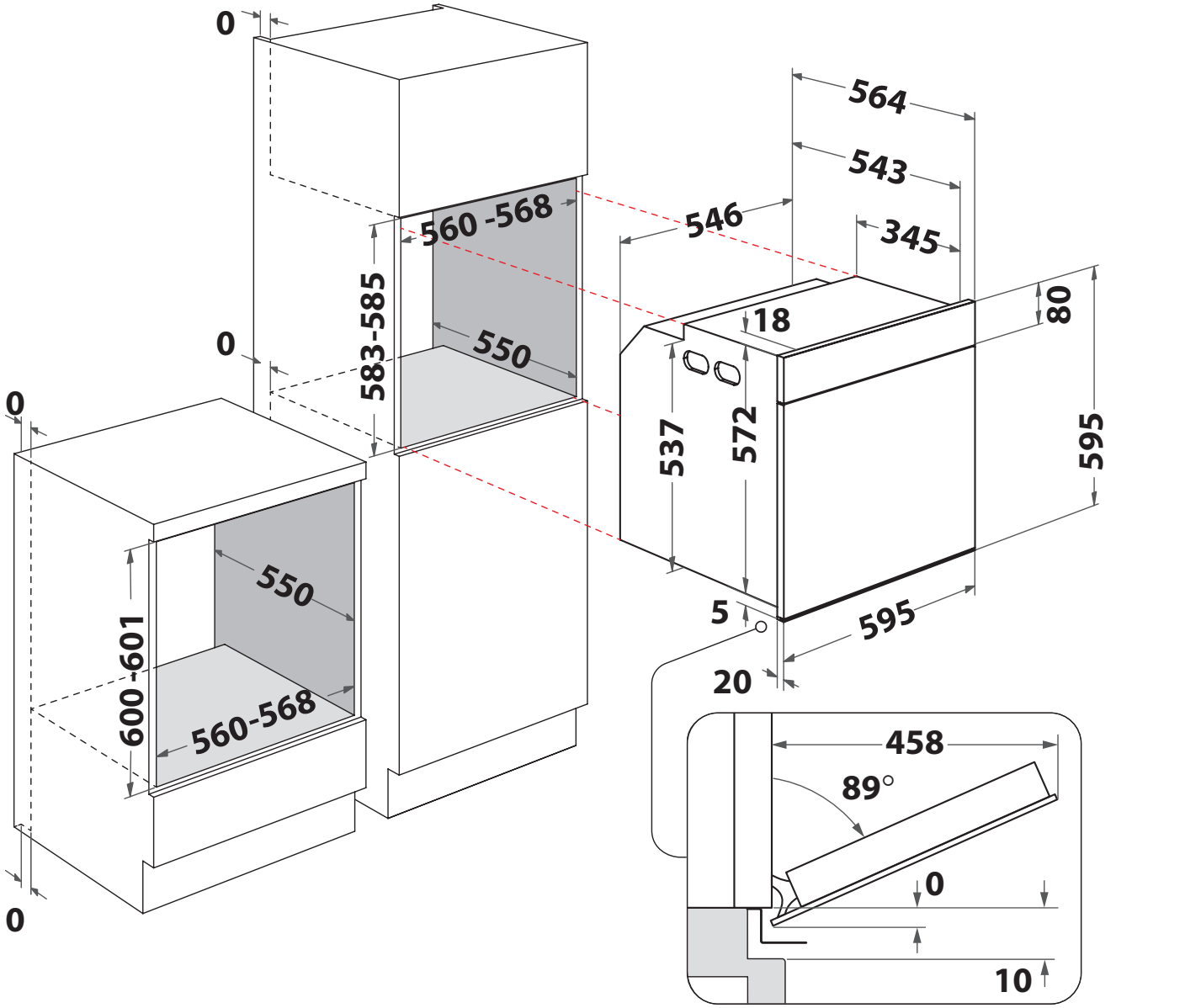


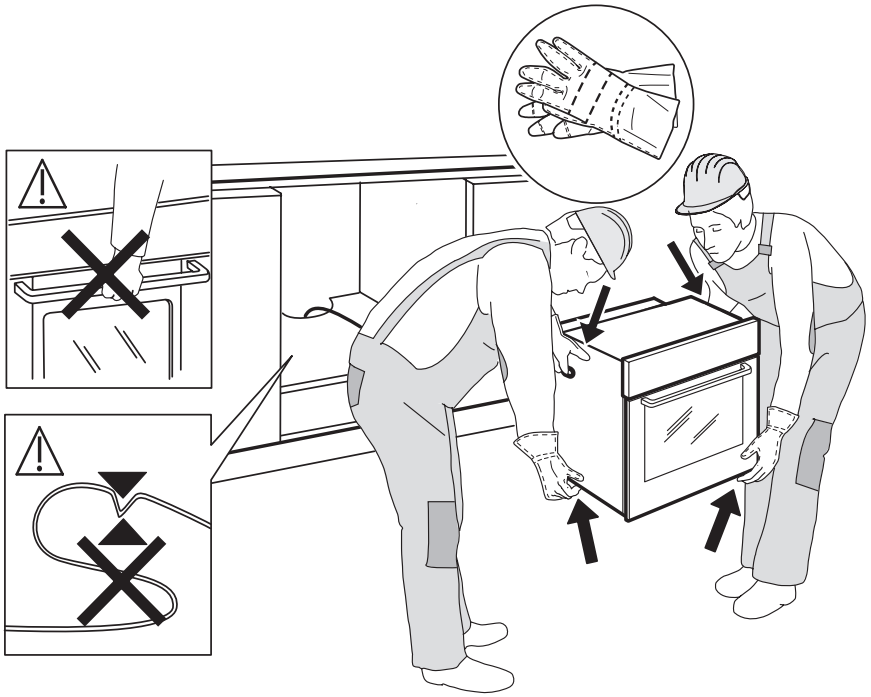

# PIEKARNIK DO ZABUDOWY

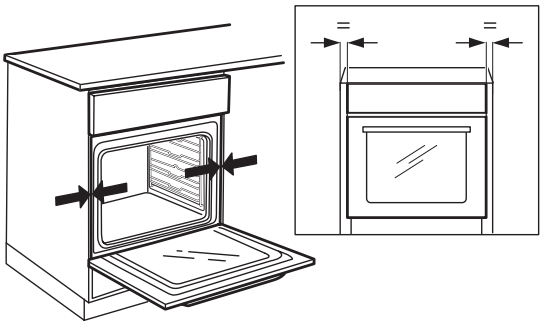
PL **Instrukcja obsługi i konserwacji**

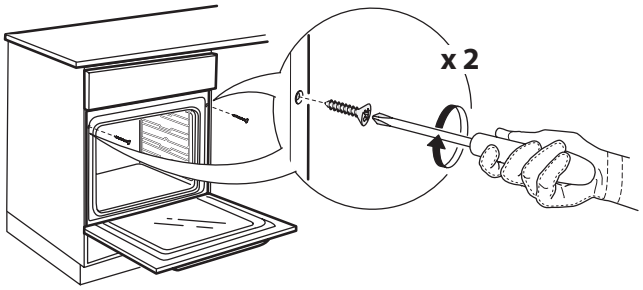
Whirlpool

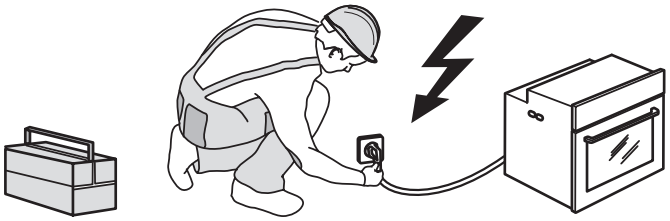

x2
90°C

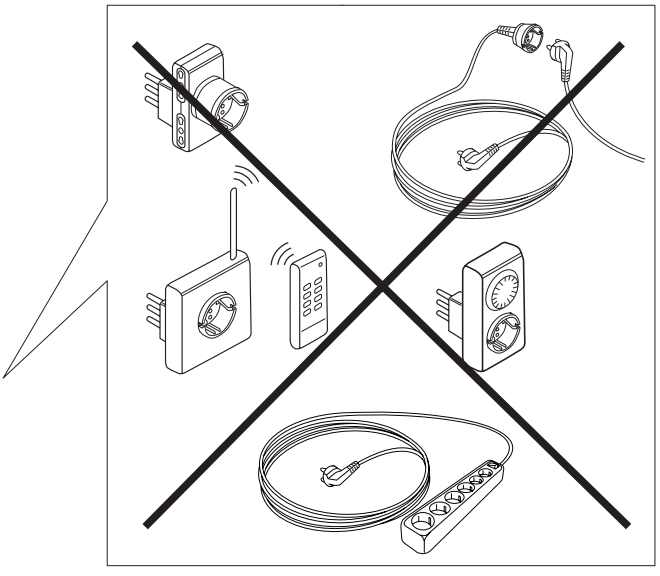

0
564
543
560 -568
546
345
583-585
18
80
0
550
537
572
595
0
550
5
595
600-601
20
560-568
458
89°
0
10
0






x 2





| JĘZYKI |
| --- |
| STRONA PL |

## SPIS TREŚCI


**INSTRUKCJA MONTAŻU ..... 2**

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA .... 2
PRZECZYTAĆ I ŚCIŚLE PRZESTRZEGAĆ ..... 2

**INSTALACJA URZĄDZENIA ..... 4**
PRZYGOTOWANIE MEBLA DO ZABUDOWY ..... 4
PODŁĄCZENIE DO ZASILANIA..... 4
ZALECENIA OGÓLNE..... 4

**URZĄDZENIE ..... 5**
AKCESORIA..... 5
WKŁADANIE RUSZTÓW ORAZ INNYCH AKCESORIÓW DO PIEKARNIKA ..... 6
WYJMOWANIE BOCZNYCH KRATEK ..... 6
MONTAŻ WYSUWANYCH PÓŁEK ..... 6

**OPIS PANELU STEROWANIA..... 7**
POKRĘTŁA I KLAWISZE DOTYKOWE ..... 7
LEWY WYŚWIETLACZ ..... 7
PRAWY WYŚWIETLACZ..... 7
USTAWIANIE ZEGARA ..... 8
USTAWIENIA ..... 8
WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE..... 8
WYBIERANIE FUNKCJI ..... 8
SZYBKIE URUCHOMIENIE ..... 9
USTAWIANIE TEMPERATURY ..... 9
USTAWIANIE POZIOMU GRILLA ..... 9
FAZA NAGRZEWANIA PIEKARNIKA..... 9
USTAWIANIE CZASU PIECZENIA ..... 10
CYKL PIECZENIA BEZ OKREŚLONEGO CZASU TRWANIA..... 10
CYKL PIECZENIA Z OKREŚLONYM CZASEM TRWANIA..... 10
USTAWIENIE GODZINY ZAKOŃCZENIA / OPÓŹNIONY START..... 10
6TH SENSE - FUNKCJE..... 11
FUNKCJE SPECJALNE ..... 11
SZYBKIE NAGRZEWANIE ..... 11
AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE PIEKARNIKA..... 12
CYKL CZYSZCZENIA PYRO..... 12
CYKL CZYSZCZENIA SMARTCLEAN™ ..... 12
SONDA DO MIĘSA ..... 13
OŚWIETLENIE ..... 14
BLOKADA PRZYCISKÓW..... 14

**TABELA OPISÓW FUNKCJI..... 15**

**TABELA GOTOWANIA..... 17**

**SPRAWDZONE PRZEPISY ..... 20**

**RADY I SUGESTIE..... 21**

**CZYSZCZENIE ..... 22**

**KONSERWACJA..... 23**
DEMONTAŻ DRZWI ..... 23
OBNIŻANIE GÓRNEJ GRZAŁKI ..... 23
WYMIANA ŻARÓWKI ..... 23

**PRZEWODNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW 24**

**SERWIS TECHNICZNY..... 24**

**UTYLIZACJA URZĄDZEŃ AGD ..... 24**

# WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

## PRZECZYTAĆ I ŚCIŚLE PRZESTRZEGAĆ

⚠OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych.. Dzieci do lat 8 nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia bez stałego nadzoru.
⚠Nigdy nie pozostawiać bez nadzoru urządzenia podczas procesu suszenia żywności. Jeśli urządzenie nadaje się do stosowania sondy, używaj tylko sondy temperaturowej zalecanej dla tego piekarnika – ryzyko pożaru.
⚠ Ścierki kuchenne i inne łatwopalne materiały powinny być przechowywane z dala od urządzenia, dopóki wszystkie jego podzespoły całkowicie nie ostygną – ryzyko pożaru. Należy zawsze zachowywać czujność podczas pieczenia pokarmów bogatych w tłuszcze, olej lub podczas dodawania napojów alkoholowych – ryzyko pożaru. Do wyjmowania patelni i innych akcesoriów należy używać rękawic kuchennych. Na koniec pieczenia należy ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika, aby przed uzyskaniem do niego dostępu umożliwić stopniowe ujście gorącego powietrza lub pary – ryzyko oparzeń. Nie zakłócać przepływu gorącego powietrza z przodu piekarnika – ryzyko pożaru.
⚠ Aby uniknąć uderzenia w drzwi piekarnika, zachować ostrożność, gdy są one otwarte lub skierowane w dół.
⚠ OSTROŻNIE: Urządzenie nie jest przystosowane do obsługi za pomocą zewnętrznego urządzenia przyłączanego, np. programatora czasowego, ani niezależnego systemu zdalnego sterowania.
⚠ To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz do podobnych zastosowań takich jak: kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy; gospodarstwa wiejskie; samodzielna obsługa przez klientów hoteli, moteli, pensjonatów oferujących nocleg ze śniadaniem i innych tego typu miejsc do zamieszkania.
⚠ Wszelkie inne zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń) są zabronione.

⚠ Nie przechowywać materiałów wybuchowych ani substancji łatwopalnych (np. paliwa lub puszek aerozolowych) wewnątrz lub w pobliżu urządzenia - ryzyko pożaru.
⚠ Przemieszczanie i montaż urządzenia wymaga udziału co najmniej dwóch osób – ryzyko obrażeń. Do rozpakowywania i montażu należy używać rękawic ochronnych - ryzyko skaleczenia.
⚠ Instalacja, podłączenia do źródła wody (jeśli występują) i zasilania oraz wszelkie naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego technika. Nie naprawiać ani nie wymieniać żadnych części urządzenia, chyba że wyraźnie zaznaczono to w instrukcji obsługi. Dzieci nie powinny zbliżać się do miejsca montażu. Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, że nie uległo uszkodzeniu podczas transportu. W przypadku problemów należy skontaktować się ze sprzedawcą lub najbliższym serwisem technicznym. Po zainstalowaniu odpady opakowaniowe (plastikowe, elementy styropianowe itp.) muszą być przechowywane poza zasięgiem dzieci - ryzyko uduszenia. Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności montażowych urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego – ryzyko porażenia prądem.
⚠Przed zamontowaniem urządzenia w zabudowie przyciąć szafkę oraz usunąć wióry i trociny.
⚠ Nie wyjmować urządzenia ze styropianowej podstawy do czasu instalacji.

⚠ Nie umieszczać urządzenia za dekoracyjnymi drzwiami - ryzyko pożaru.
⚠ Jeśli urządzenie jest zainstalowane pod blatem roboczym, nie blokować minimalnego odstępu pomiędzy nim a górną krawędzią piekarnika - ryzyko oparzeń.

u**OSTRZEŻENIA ELEKTRYCZNE**

⚠Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej krawędzi piekarnika (widoczna przy otwartych drzwiczkach).
⚠ Musi istnieć możliwość odłączenia urządzenia od źródła zasilania przez wyjęcie wtyczki (jeśli wtyczka jest dostępna) lub za pomocą dostępnego przełącznika wielobiegunowego, zainstalowanego w przewodzie do gniazda zasilania zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi; urządzenie musi także posiadać uziemienie zgodne z obowiązującymi normami krajowymi dotyczącymi sprzętu elektrycznego.
⚠ Nie stosować przedłużaczy, rozdzielaczy ani adapterów. Podzespoły elektryczne nie mogą być dostępne dla użytkownika po instalacji. Nie używać urządzenia, jeśli jest się mokrym lub boso.
⚠Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymiana na identyczny powinna być przeprowadzona przez producenta, pracownika serwisu lub inną podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia niebezpieczeństwa - ryzyko porażenia prądem.
⚠ Jeśli kabel zasilający wymaga wymiany, należy

skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

## ELECTRICAL WARNINGS

Niefachowe naprawy nieautoryzowane przez producenta mogą spowodować zagrożenie dla zdrowia i bezpieczeństwa, za które producent nie ponosi odpowiedzialności. Wszelkie wady lub uszkodzenia spowodowane nieprofesjonalnymi naprawami lub konserwacją nie są objęte gwarancją, której warunki są przedstawione w dokumencie dostarczonym wraz z urządzeniem.
⚠Do czyszczenia szyby w drzwiach nie używać środków ściernych ani metalowych skrobaków, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.
⚠ Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności związanych z czyszczeniem lub konserwacją należy upewnić się, że urządzenie ostygło. - ryzyko poparzenia.
⚠OSTRZEŻENIE: Wyłączyć urządzenie przed wymianą żarówki – ryzyko porażenia prądem.

## UTYLIZACJA OPAKOWANIA

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

Symbol ⚠ na urządzeniu lub w dołączonej do niego dokumentacji oznacza, że urządzenia nie wolno traktować jak zwykłego odpadu domowego. Należy je przekazać do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

Produkt ten wyposażony jest w oświetlenie klasy efektywności energetycznej G.⚠ WARNING: Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation. To avoid risk of personal injury use protective gloves (risk of laceration) and safety shoes (risk of contusion); be sure to handle by two persons (reduce load); never use steam cleaning equipment (risk of electric shock).
Non-professional repairs not authorised by the manufacturer could result in a risk to health and safety, for which the manufacturer cannot be held liable. Any defect or damage caused from non-professional repairs or maintenance will not be covered by the guarantee, the terms of which are outlined in the document delivered with the unit.
⚠ Do not use harsh abrasive cleaners or metal scrapers to clean the door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
⚠ Make sure the appliance has cooled down before cleaning or performing maintenance. - risk of burns.
⚠ WARNING: Switch off the appliance before replacing the lamp - risk of electric shock.

## DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol ♲. The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

## DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials.
Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations.
For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) and with the Waste Electrical and Electronic Equipment regulations 2013 (as amended). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health.

The symbol on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

## ENERGY SAVING TIPS

Only preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe.
Use dark lacquered or enamelled baking trays as they absorb heat better.
Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off.
Standard cycle (PYRO): which is suitable for cleaning a very dirty oven.
Energy-saving cycle (PYRO EXPRESS/ECO) - only in some models -: which consumes approximately 25% less energy than the standard cycle.
Select it at regular intervals (after cooking meat on 2 or 3 consecutive occasions).

## DECLARATIONS OF CONFORMITY

This appliance meets: Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014; Energy Labelling Regulation 65/2014; Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019, in compliance with the European standard EN 60350- 1.
This product contains a light source of energy efficiency class G.

## INSTALACJA URZĄDZENIA

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

*W przypadku problemów należy skontaktować się ze sprzedawcą lub 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.

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

## 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 $mm^2$) 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 8) 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

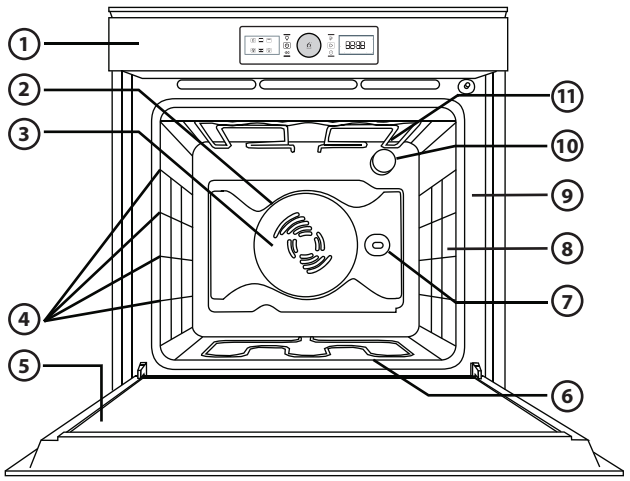
**Przed pierwszym użyciem:**

- 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

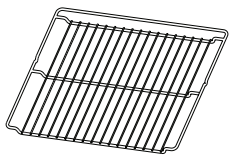


Fig. A

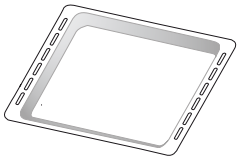


Fig. B

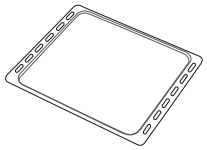


Fig. C



Fig. D

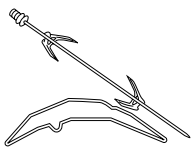


Fig. E

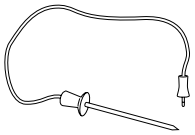


Fig. F

**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)*.

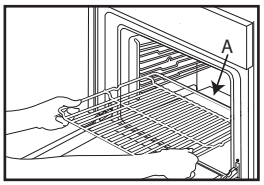



Fig. 1

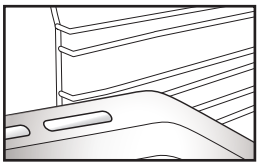


Fig. 2

## 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.*

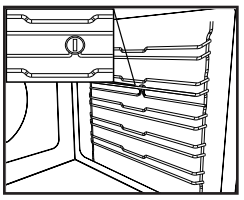


Fig. 1

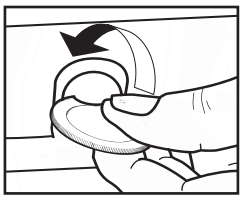


Fig. 2

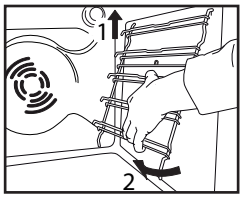



Fig. 3

## 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 *(Fig. 4)*.
5. Umieścić akcesoria na szynach *(Fig. 5, 6)*.

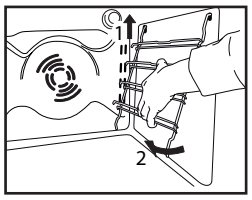



Fig. 1

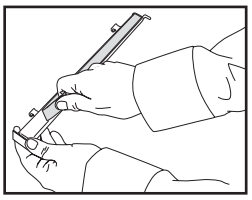


Fig. 2

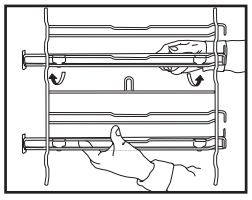


Fig. 3

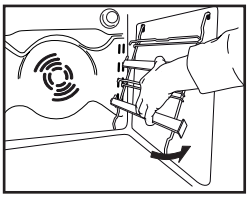


Fig. 4

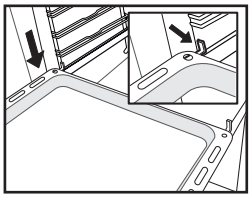


Fig. 5

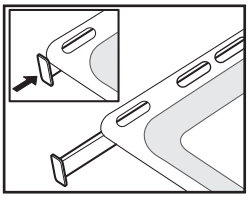
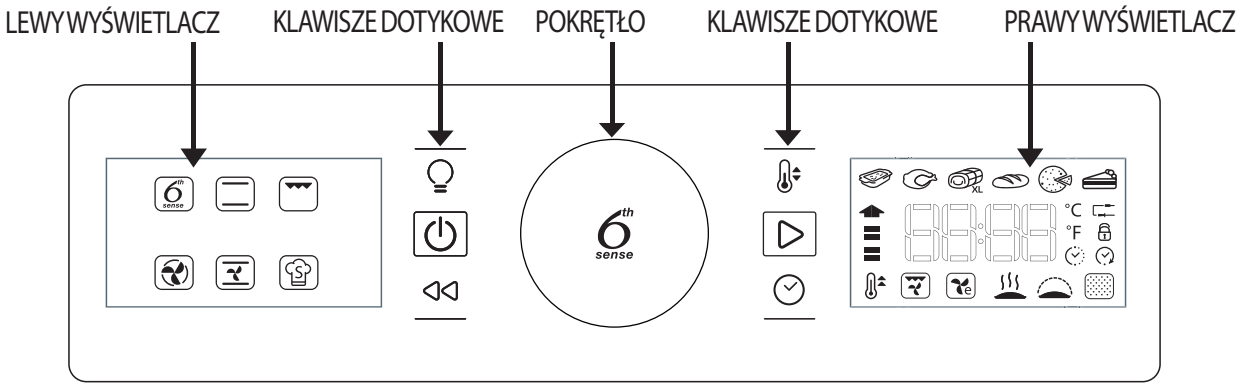
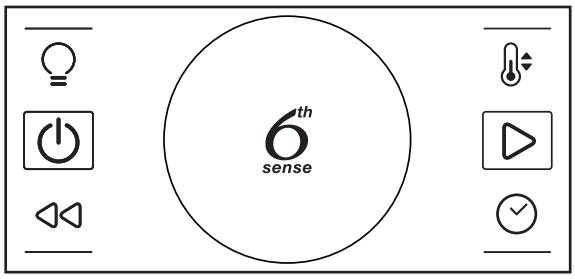


Fig. 6

## 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.

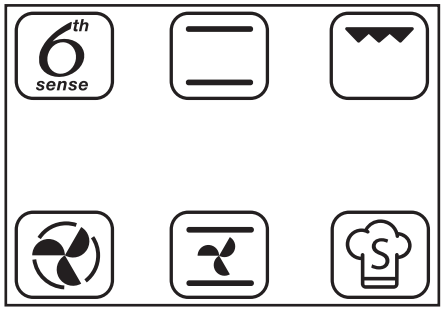
WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE
aby włączyć/wyłączyć piekarnik.

START
aby uruchomić funkcje pieczenia.

POWRÓT
aby powrócić do poprzedniego ekranu.

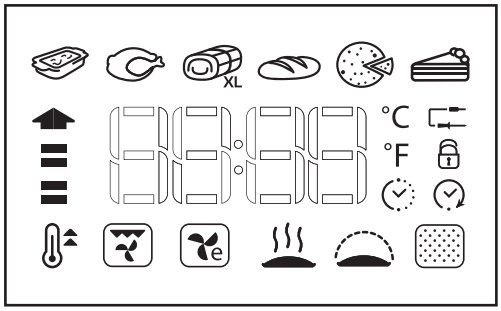
CZAS
aby ustawić zegar, czas trwania pieczenia lub przedłużyć czas cyklu pieczenia.

## 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.

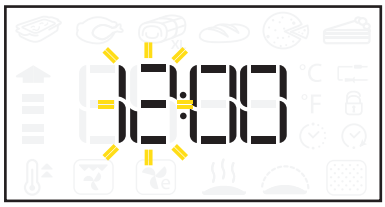
## PRAWY WYŚWIETLACZ



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*.

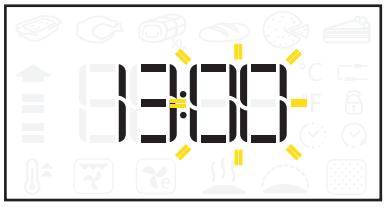
## 1.1 USTAWIANIE ZEGARA

*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

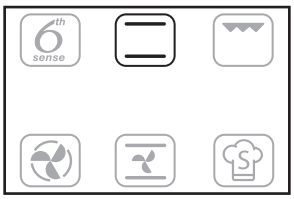
*Gdy urządzenie jest wyłączone, wyświetla się jedynie 24-godzinny zegar.*




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

*Gdy piekarnik jest włączony, oba wyświetlacze są aktywne.*

*Pokrętło i wszystkie klawisze dotykowe są gotowe do działania.*






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

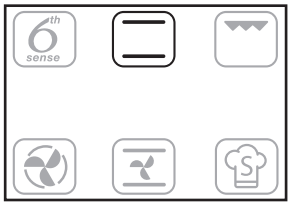
## 2 WYBIERANIE FUNKCJI

*Aby wybrać cykle pieczenia i kolejne funkcje.*

*Opis znajduje się w tabeli na stronie 17i stronie 16.*

Nacisnąć, aby włączyć piekarnik.

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



Nacisnąć, aby potwierdzić wybór.

UWAGA: *wybrać 6th Sense lub Funkcje specjalne, aby wejść do odpowiednich grup funkcji gotowania na prawym wyświetlaczu (patrz odpowiedni rozdział (7, 8) na stronie 11).*

**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

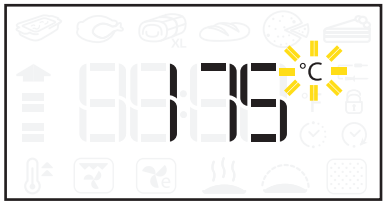
*.Aby dopasować temperaturę dla wszystkich cykli pieczenia z wyjątkiem Grill , Turbo Grill , Utrzymywanie w Cieple i Wyrastanie .*

Nacisnąć, aby potwierdzić wybraną funkcję.

Ikona °C/°F miga.




Obrócić, aby ustawić żądaną 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.*

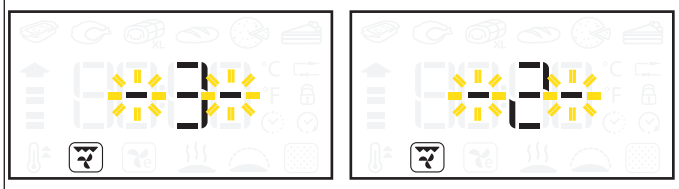
## 4.1 USTAWIANIE POZIOMU GRILLA

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 "- -".



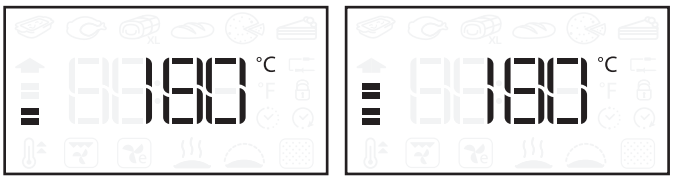
Obrócić, aby ustawić żądany poziom.

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.*

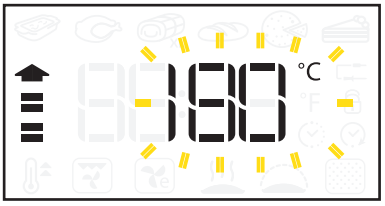
## 4.2 FAZA NAGRZEWANIA PIEKARNIKA

*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.



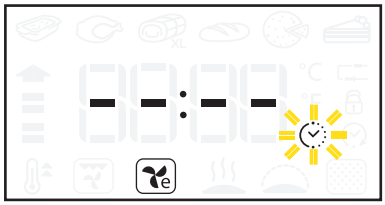

Umieścić potrawę w piekarniku i zamknąć drzwiczki: piekarnik automatycznie rozpocznie wybrany cykl pieczenia.

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.

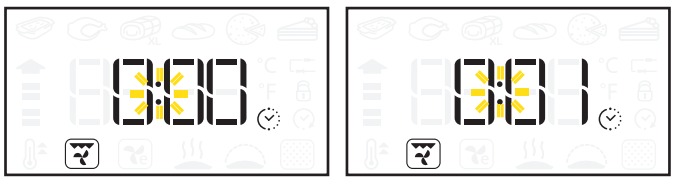


Nacisnąć, aby potwierdzić czas trwania pieczenia (5.2) i przejść do ustawiania czasu zakończenia lub do Szybkiego uruchomienia.

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

## 5.1 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: *naciśnij, aby przełączyć z cyklu bez określonego czasu trwania na cykl z określonym czasem trwania i ustawić czas zakończenia cyklu.*

## 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.*

## 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. Funkcja opóźnienia startu nie jest dostępna dla funkcji Grill i Turbo Grill.*

## 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 żądaną funkcję 6th Sense.



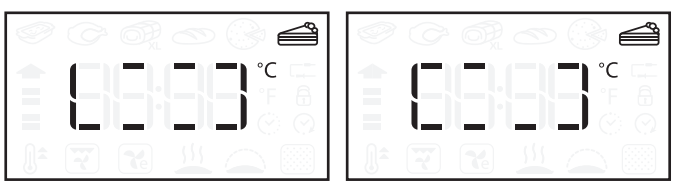

Nacisnąć, aby potwierdzić i przejść do ustawień parametrów czas trwania/czas zakończenia lub ▷ Szybkie uruchomienie.

UWAGA: *wstępne nagrzewanie piekarnika nie jest konieczne dla funkcji 6th Sense. Patrz tabela na stronie 19zawierająca 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 „wężowa animacja" do momentu osiągnięcia docelowej wartości.

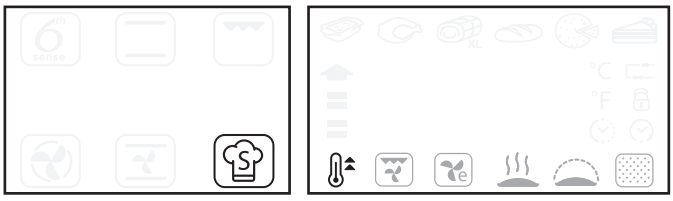



UWAGA: *aby zagwarantować odpowiednią wydajność pieczenia, podczas cyklu z ograniczonym czasem trwania, czas pieczenia zostanie przedłużony o czas, w którym otwarte były drzwiczki piekarnika.*

## 8 FUNKCJE SPECJALNE

*Aby wybrać jeden z różnych specjalnych cykli pieczenia. Lista oraz opis funkcji - patrz tabela na stronie 16.*

Obrócić, aby wybrać funkcję specjalną.



Nacisnąć , aby potwierdzić.

Obrócić, aby wybrać żądaną funkcję specjalną.




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

## 8.1 SZYBKIE NAGRZEWANIE

*Do szybkiego nagrzewania piekarnika. Patrz pełny opis na stronie16.*

Wejść do funkcji specjalnych .

Obrócić, aby wybrać .

Nacisnąć, aby potwierdzić.

Obrócić, aby wybrać żądaną 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 osiągnięta temperaturę.

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

## 9 AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE PIEKARNIKA (TYLKO W WYBRANYCH MODELACH)

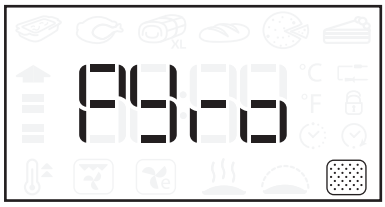
**Funkcja automatycznego czyszczenia, jeżeli jest dostępna, może różnić się w zależności od zakupionego modelu.**

### CYKL CZYSZCZENIA PYRO (JEŻELI JEST DOSTĘPNY)

*Opis tej funkcji znajduje się w tabeli na stronie16i w rozdziale "Czyszczenie" na stronie 22.*

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 dodalszego 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 16.*

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 ściance piekarnika, po prawej stronie.

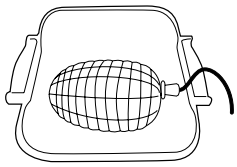


Fig. 1

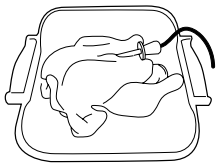


Fig. 2

*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.*

## 10 OŚWIETLENIE

Nacisnąć, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie piekarnika.

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

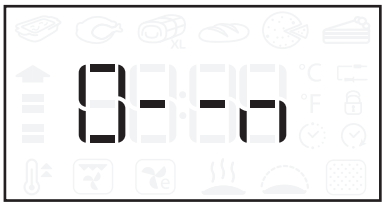
Podczas cyklu czyszczenia Pyro (jeżeli jest dostępny) oświetlenie piekarnika nie może zostać włączone.

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

## 11 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 wlać 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 przesychaniu potraw. Należy używać drugiej półki. Produkty żywnościowe mogą zostać umieszczone w piekarniku dopiero po zakończeniu nagrzewania. |
| Funkcje 6th Sense |  |  **6th Sense - ZAPIEKANKA** | Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszy tryb przyrządzania potraw i temperaturę do przygotowania dań z zapiekanym 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 przesychaniu potraw. Należy używać drugiej półki. Piekarnik nie musi być wstępnie nagrzewany. |
| | |  **6th Sense - MAXI COOKING** | 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 wlać 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)** | Do wypalania zabrudzeń powstałych podczas gotowania w cyklu o bardzo wysokiej temperaturze. Dostępne są dwa cykle automatycznego czyszczenia: cykl pełny (PIROLIZA) 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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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)<br>Poziom 3: Blacha-ociekacz napełniona wodą |
| **Kiełbaski/ kebaby/ żeberka/ hamburgery** |  | - | 5 | 2 -3 (Środkowa – Wysoka) | 15 - 30 | Poziom 5: Ruszt (obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia)<br>Poziom 4: Blacha-ociekacz napełniona 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)<br>Poziom 1: Blacha-ociekacz napełniona wodą |
| **Pieczony kurczak 1-1,3 kg** |  | - | 2 | 3 (Wysoka) | 60 - 80 | Poziom 2: Rożen (jeśli jest w zestawie)<br>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<br>Poziom 1: Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie |
| **Mięso i ziemniaki** |  | Tak | 1 - 4 | 200 | 45 - 100* | Poziom 4: Blacha na ruszcie<br>Poziom 1: Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie |
| **Ryby i warzywa** |  | Tak | 1 - 4 | 180 | 30 - 50* | Poziom 4: Blacha na ruszcie<br>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<br>Poziom 3: Blacha na ruszcie<br>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** | | | | | | |
| Kruche 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<br>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<br>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<br>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<br>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)<br>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 rożnych 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 pieczeni 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 rożna, 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 pokrętło, 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 pizzy 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 rozprowadzone 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 zdemontowane, 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 zaczekać 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 przy wysokiej temperaturze. 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 optymalnych wyników czyszczenia przez zastosowaniem funkcji „Pirolizy" usunąć pozostałe resztki z komory i wyczyścić szkło drzwiczek wewnętrznych.

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 (PIROLIZA): 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 drzwiczki 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*).

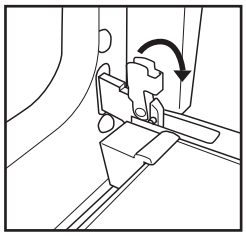


Fig. 1

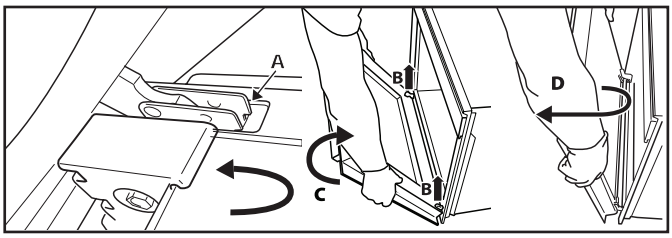


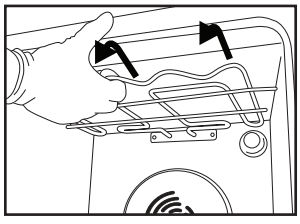

Fig. 2

**Ponowny montaż drzwi:**

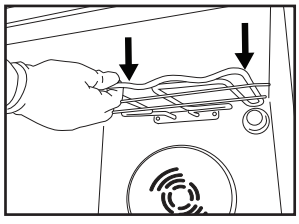
1. Włożyć zawiasy w obsady.
2. Całkowicie otworzyć drzwiczki piekarnika.
3. Opuścić zaczepy po obu stronach.
4. Zamknąć drzwi.

### 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

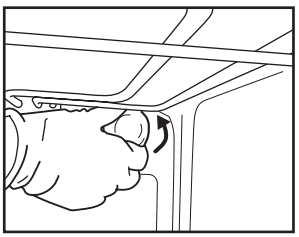


Rys.4

### WYMIANA ŻARÓWKI

Wymiana tylnej żarówki:

1. Odłączyć piekarnik od zasilania.
2. Odkręcić klosz (*rys. 6*), wymienić żarówkę (typ żarówki - patrz uwaga poniżej) i ponownie przykręcić klosz.
3. Ponownie podłączyć piekarnik do zasilania.



Rys. 6

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 oświetlania 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.
- Produkt ten wyposażony jest w oświetlenie klasy efektywności energetycznej G.

## PRZEWODNIK 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").**

### Wyświetlacz pokazuje niewyraźny tekst i wygląda na uszkodzony.

- Ustawienia zmienione na inny język.

W takim wypadku skontaktuj się z najbliższym Centrum Obsługi Posprzedażowej Klienta.

## 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, powodując, że sprzęt będzie niezdatny do ponownego użytku.

- 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.

400011597259



Whirlpool jest zastrzeżonym znakiem towarowym firmy Whirlpool, USA.