

Spis treści

PL

1 Ostrzeżenia	4
1.1 Jak czytać niniejszy podręcznik	4
1.2 Instrukcja użytkownika	4
1.3 Przeznaczenie urządzenia	4
1.4 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	4
1.5 Odpowiedzialność producenta	5
1.6 Tabliczka znamionowa	5
1.7 Utylizacja	5
2 Opis	6
2.1 Opis ogólny	6
2.2 Panel sterowania	8
2.3 Pozostałe części	9
2.4 Dostępne akcesoria	10
3 Użytkowanie	12
3.1 Ostrzeżenia	12
3.2 Pierwsze użycie	12
3.3 Użytkowanie akcesoriów	13
3.4 Użytkowanie piekarnika	14
3.5 Porady dotyczące przygotowywania potraw	17
4 Czyszczenie i konserwacja	20
4.1 Ostrzeżenia	20
4.2 Czyszczenie powierzchni	20
4.3 Czyszczenie codzienne	20
4.4 Plamy z żywności lub pozostałości	20
4.5 Demontaż drzwiczek	20
4.6 Czyszczenie szklanych drzwiczek	21
4.7 Demontaż szyb wewnętrznych	21
4.8 Czyszczenie wnętrza piekarnika	22
4.9 Vapor Clean: wspomagane czyszczenie piekarnika (tylko w niektórych modelach)	24
4.10 Konserwacja nadzwyczajna	26
5 Instalacja	27
5.1 Podłączenie elektryczne	27
5.2 Wymiana przewodu	27
5.3 Ustawienie	28

Zalecamy uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, ponieważ zawiera ona wskazówki, dzięki którym możliwe będzie zachowanie jakości estetycznych i funkcjonalnych zakupionego urządzenia. Dodatkowe informacje o produkcie dostępne są na stronie: www.smeg.com



Ostrzeżenia

1 Ostrzeżenia

1.1 Jak czytać niniejszy podręcznik

Niniejszy podręcznik wykorzystuje następujące symbole ułatwiające czytanie:

Ostrzeżenia



Ogólne informacje dotyczące podręcznika, bezpieczeństwa i końcowej utylizacji.

Opis



Opis urządzenia i akcesoriów.

Użytkowanie



Informacje o użytkowaniu urządzenia i akcesoriów, porady dotyczące pieczenia.

Czyszczenie i konserwacja



Informacje o prawidłowym czyszczeniu i konserwacji urządzenia.

Instalacja



Informacje dla wykwalifikowanego technika: instalacja, uruchomienie i testy.



Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa



Informacje



Rada

1. Sekwencja instrukcji użytkowania.

- Pojedyncza instrukcja użytkowania.

1.2 Instrukcja użytkownika

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

1.3 Przeznaczenie urządzenia

Urządzenie jest przeznaczone do pieczenia potraw w warunkach domowych. Każde inne użycie jest nieprawidłowe.

Urządzenie nie może być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach psychofizycznych lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, chyba że będzie się to odbywać pod kontrolą osób dorosłych odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo.

1.4 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Dla Państwa bezpieczeństwa oraz, aby nie uszkodzić urządzenia należy zawsze przestrzegać podanych dalej ogólnych zasad bezpieczeństwa. Ogólnie

- Instalacja i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję użytkowania.
- Nie wprowadzać zmian w urządzeniu.
- Nigdy nie należy próbować naprawiać urządzenia samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego specjalisty.
- Jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.



Informacje na temat niniejszego urządzenia

- Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Nie należy wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztucce lub przyrządy) do szczelin.
- Nie opierać się ani nie siadać na otwartych drzwiczkach.
- Sprawdzić, czy w drzwiczkach nie ma zaklinowanych przedmiotów.
- W żadnym razie nie używać urządzenia do ogrzewania pomieszczeń.

1.5 Odpowiedzialność producenta

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

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

1.6 Tabliczka znamionowa

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

1.7 Utylizacja



Urządzenie powinno być zutylizowane oddzielnie od innych odpadów (dyrektywy 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE).

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

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

- Zdjąć drzwiczki pozostawić akcesoria (ruszty i brytfanny) na pozycji użytkowania, aby dzieci nie mogły zostać uwięzione wewnątrz.
- Odtąć przewód zasilania elektrycznego i usunąć go razem z wtyczką.



Napięcie elektryczne

Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odtąć główne zasilanie elektryczne.
- Odtąć przewód zasilający od instalacji elektrycznej.

- Powierzyć urządzenie odpowiednim centrom selektywnej zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych lub oddać urządzenie sprzedawcy w momencie zakupu podobnego urządzenia.

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

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



Opakowania z tworzyw sztucznych

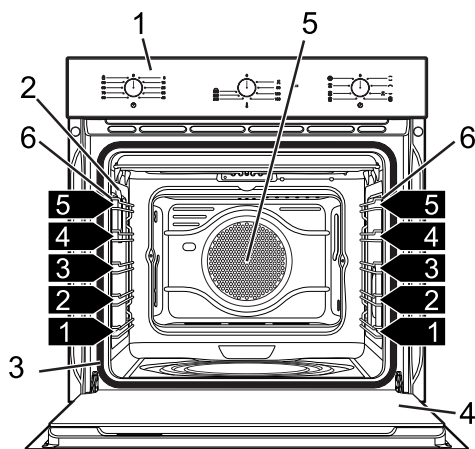
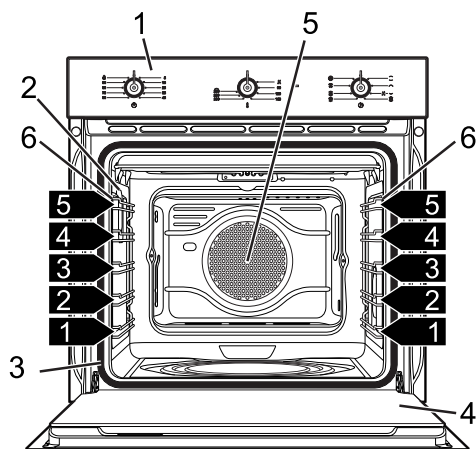
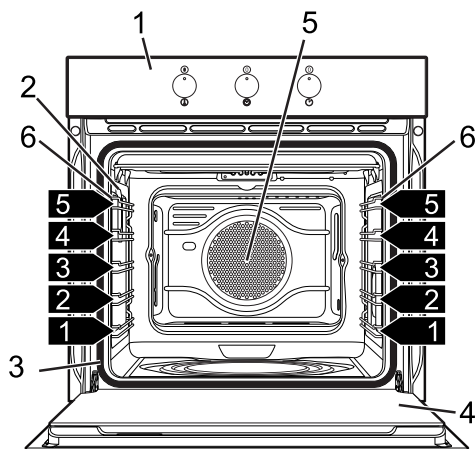
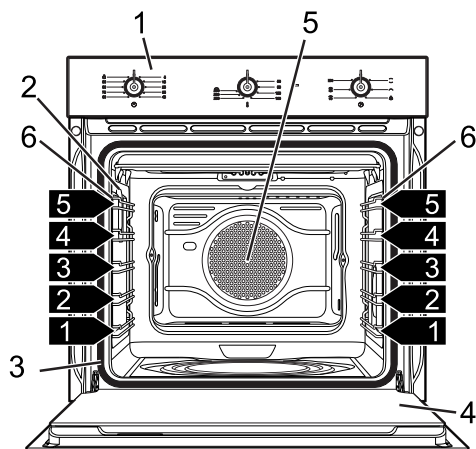
Niebezpieczeństwo uduszenia się

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

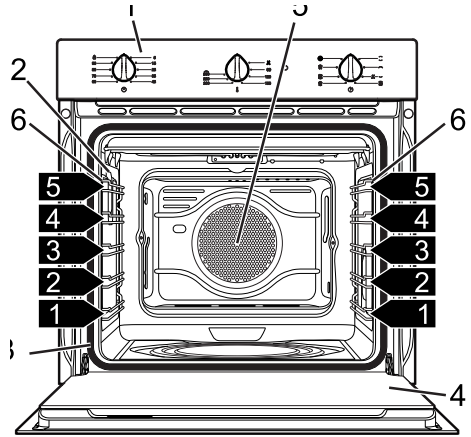
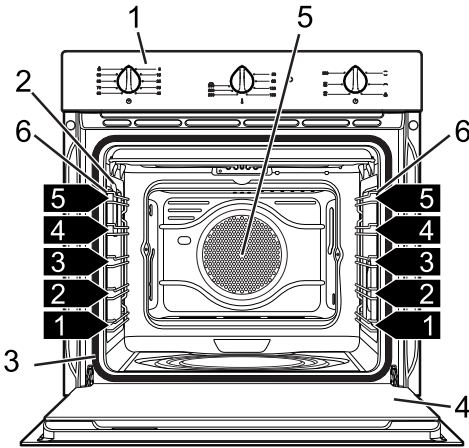


2 Opis

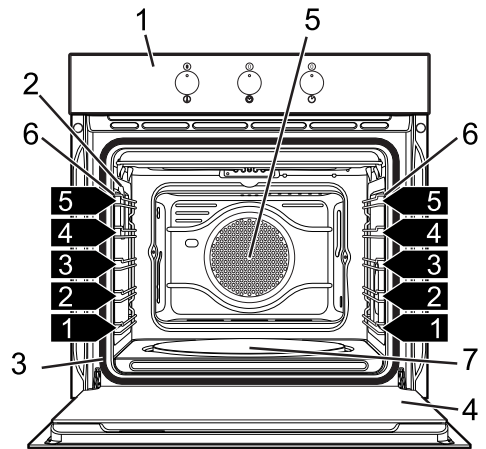
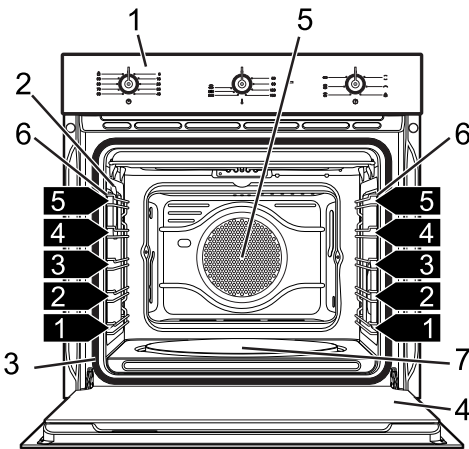
2.1 Opis ogólny



Modele Wielofunkcyjne



Modele Wielofunkcyjne



Modele z Płytą na Pizzę

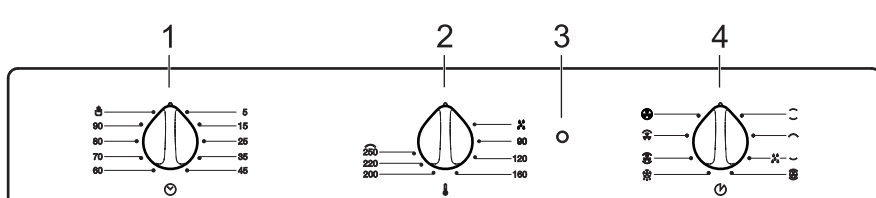
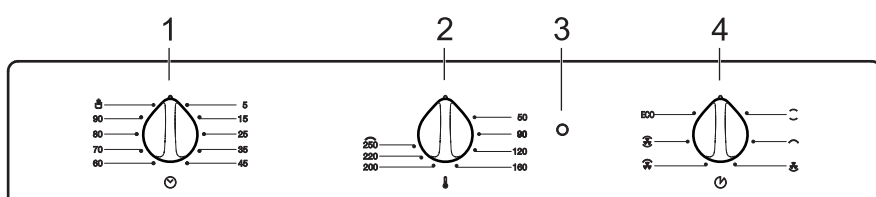
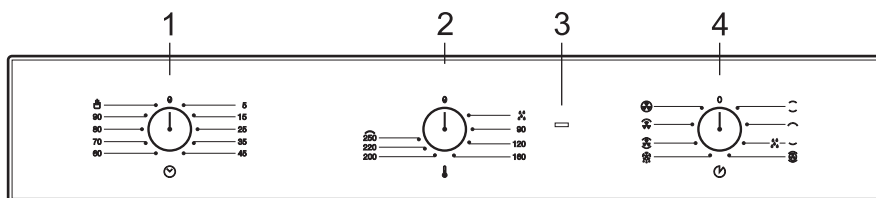
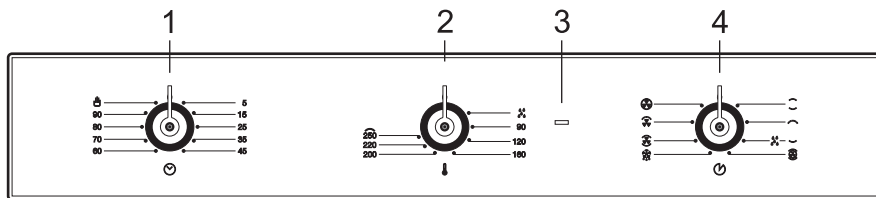
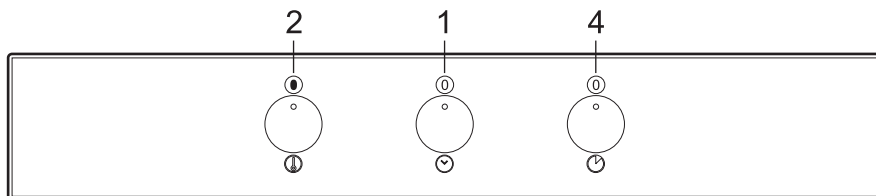
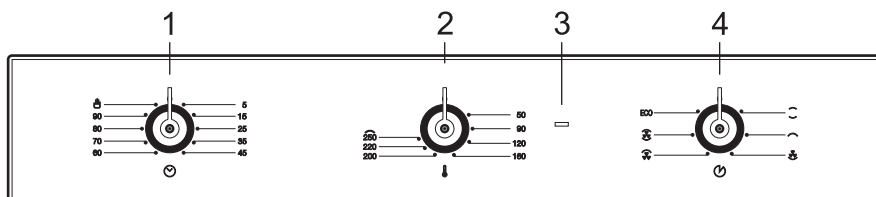
- 1 Panel sterowania
- 2 Lampka
- 3 Uszczelka
- 4 Drzwiczki

- 5 Wentylator
- 6 Ramki na ruszty/blachę
- 7 Płyta na pizzę
- 1,2,3... Uchwyt ramy

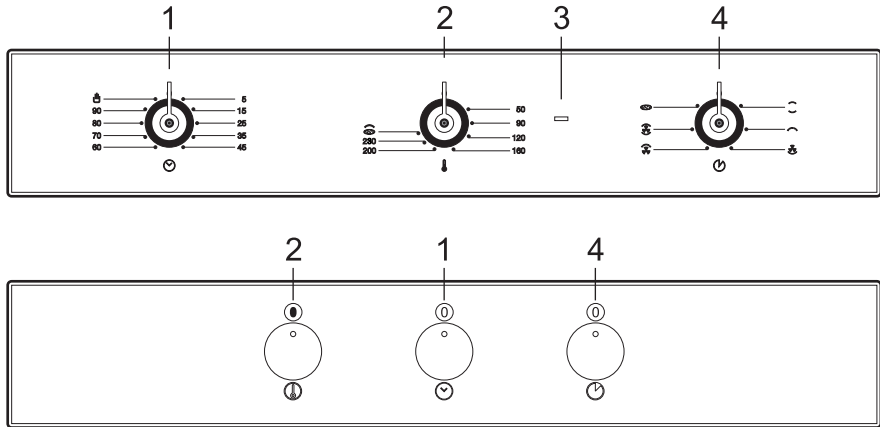


Opis

2.2 Panel sterowania



Modele Wielofunkcyjne



Modele z Płytą na Pizzę

Pokrętko minutnika (1)

Pozwala na użycie minutnika lub wykonanie pieczenia w trybie ręcznym.

Pokrętko temperatury (2)

Za pomocą tego pokrętko można wybrać temperaturę pieczenia.

Przekręcić pokrętko w prawo, na żądaną wartość w zakresie od minimum do maksimum.

Kontrolka termostatu (3)

Jej włączenie wskazuje, że piekarnik znajduje się w fazie nagrzewania. Wyłącza się, gdy temperatura osiągnie ustaloną wartość. Regularne włączanie i wyłączanie wskazuje, że ustawiona temperatura w piekarniku jest utrzymywana na stałej wartości.

Pokrętko funkcji (4)

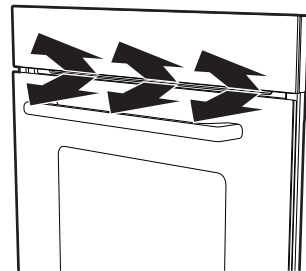
Różne funkcje piekarnika odpowiadają różnym trybom pieczenia. Po wybraniu żądanej funkcji, ustawić temperaturę pieczenia za pomocą pokrętko temperatury.

2.3 Pozostałe części

Uchwyty do półek

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

Wentylacja



Wentylator chłodzi piekarnik i uruchamia się podczas pieczenia.

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



Oświetlenie wewnętrzne

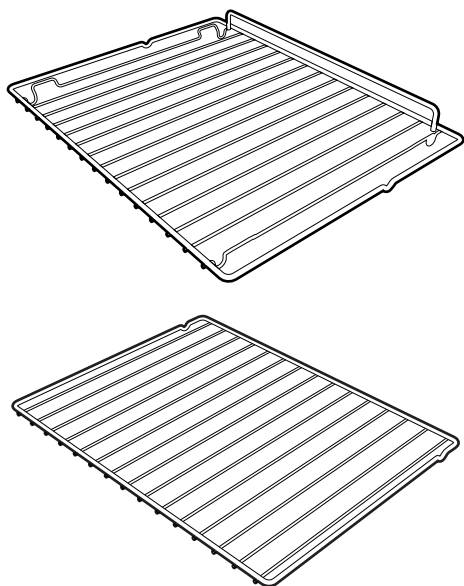
Oświetlenie wewnętrzne piekarnika włącza się po otwarciu drzwiczek lub po wybraniu dowolnej funkcji.

2.4 Dostępne akcesoria



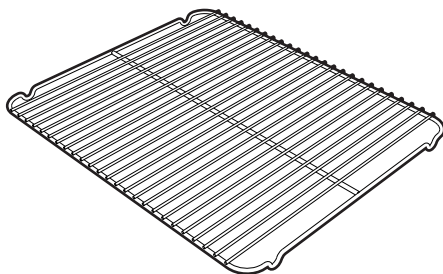
W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie akcesoria.

Ruszt



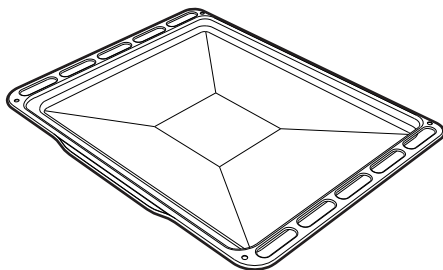
do podtrzymywania naczyń z pieczoną potrawą.

Ruszt do blachy



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

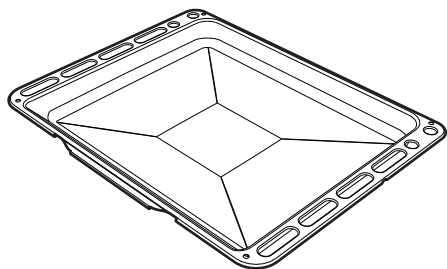
Blacha piekarnika



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

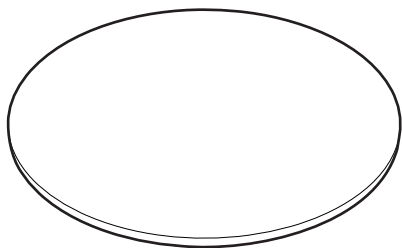


Głęboka blacha



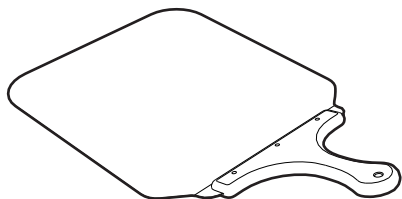
Do gromadzenia tłuszczu wydzielającego się z produktów umieszczonych na górnym ruszcie i pieczenia tortów, pizzy i ciast.

Płyta na pizzę



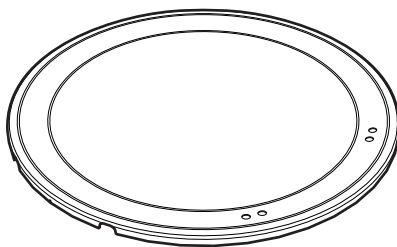
Specjalnie zaprojektowana do pieczenia pizzy i podobnych.

Łopatka do pizzy



Dla ułatwienia wkładania pizzy na płytę.

Pokrywa płyty na pizzę



Zakrywa płytę na pizzę, gdy ta nie jest używana.



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



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



3 Użytkowanie

3.1 Ostrzeżenia



Wysoka temperatura wewnątrz piekarnika podczas użytkowania
Niebezpieczeństwo poparzeń

- Podczas pieczenia drzwiczki powinny być zamknięte.
- Podczas przenoszenia żywności wewnątrz piekarnika należy chronić ręce za pomocą rękawic termicznych.
- Nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piecyka.
- Nie wlewać wody na bardzo gorące blachy.
- Nie pozwalać dzieciom zbliżać się do piekarnika podczas pieczenia.



Wysoka temperatura wewnątrz piekarnika podczas użytkowania
Niebezpieczeństwo pożaru lub wybuchu

- Nie rozpylać produktów w sprayu w pobliżu piekarnika.
- Nie używać materiałów łatwopalnych w pobliżu piekarnika.
- Nie używać naczyń stołowych lub plastikowych pojemników do pieczenia żywności.
- Nie wkładać do piekarnika konserw w puszkach lub zamkniętych pojemników.
- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pieczenia potraw, które mogą wydzielać tłuszcze lub oleje.
- Wyjąć z komory piekarnika wszystkie blachy i ruszty, które nie są używane podczas pieczenia.



Niedozwolone użycie
Ryzyko uszkodzenia powierzchni emaliowanych

- Nie przykrywać dna komory do pieczenia folią aluminiową lub cynfolią.
- W przypadku przygotowywania potrawy w papierze do pieczenia, należy umieścić go tak, aby nie zaburzał cyrkulacji gorącego powietrza wewnątrz piekarnika.
- Nie kłaść garnków lub blach bezpośrednio na dnie komory pieczenia.
- Nie wlewać wody na bardzo gorące blachy.

3.2 Pierwsze użycie

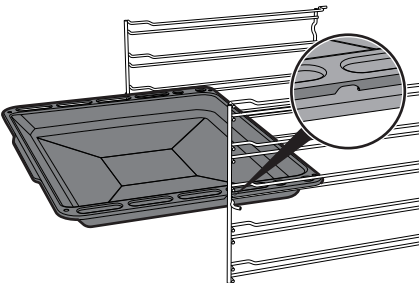
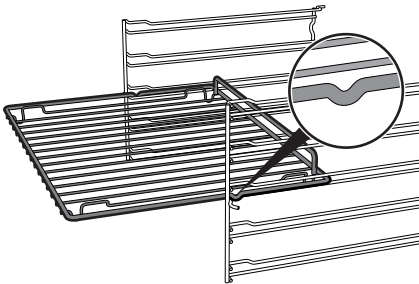
1. Usunąć ewentualne folie ochronne na zewnątrz lub wewnątrz urządzenia lub akcesoriów.
2. Usunąć ewentualne etykiety (za wyjątkiem tabliczki z danymi technicznymi) z akcesoriów i komory pieczenia.
3. Wyjąć i umyć wszystkie akcesoria z urządzenia (patrz 4 Czyszczenie i konserwacja).
4. Rozgrzać pusty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

3.3 Użytkowanie akcesoriów

Ruszty i blachy

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

- Mechaniczne blokady bezpieczeństwa, które zapobiegają przypadkowemu wyjęciu rusztu powinny być odwrócone ku dołowi i części tylnej piekarnika.



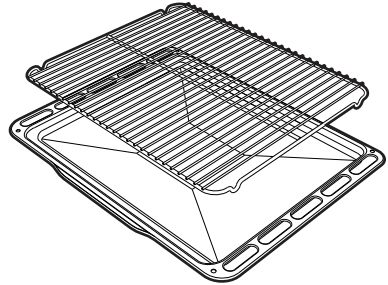
Delikatnie włożyć ruszty i blachy aż do końca.



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

Ruszt do blachy

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



Pokrywa i Płyta na pizzę (tylko w niektórych modelach)



Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia powierzchni

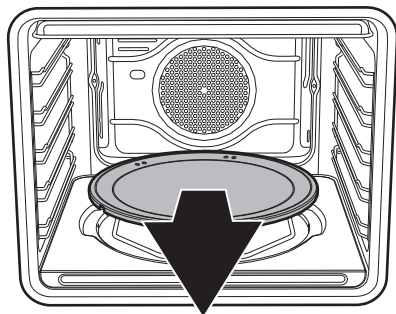
- Nie stosować płyty na pizzę w sposób inny niż wskazano, na przykład na gazowych lub vitroceramicznych płytach kuchennych, lub w piekarnikach nie posiadających takiej opcji.
- Tylko po wyjęciu z piekarnika można doprawić pizzę olejem: ewentualne płamy mogłyby niekorzystnie wpłynąć na wygląd i funkcjonalność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



Użytkowanie

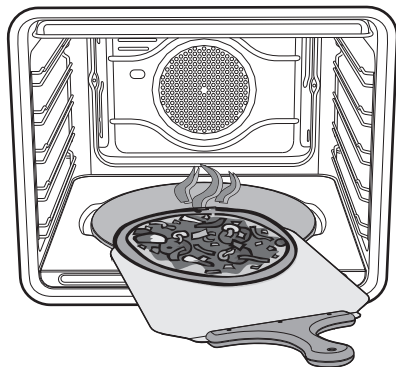
Gdy piec jest zimny, wyjąć pokrywę z dna i włożyć płytę na pizzę. Uważać, aby płyta znajdowała się na prawidłowej pozycji, w wyznaczonym dla niej miejscu.

Do pieczenia użyć odpowiedniej funkcji pizzy .



Łopátka do pizzy (tylko w niektórych modelach)

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



3.4 Użytkowanie piekarnika

Włączenie piekarnika

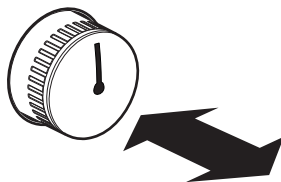
Aby włączyć piekarnik, należy:

1. Wybrać funkcję pieczenia za pomocą pokrętki funkcji.
2. Wybrać temperaturę za pomocą pokrętki temperatury.
3. Wybrać minutnik lub pieczenie w trybie ręcznym za pomocą pokrętki pieczenia na czas. Przekręcić w prawo aby ustawić sygnał dźwiękowy. Cyfry odpowiadają pierwszym minutom. Regulacja jest progresywna i można wykorzystać pozycje pośrednie pomiędzy cyframi. Sygnał dźwiękowy końca pieczenia przerywa działania piekarnika. Przekręcić pokrętkę w lewo na symbol , aby wykonać pieczenie w trybie ręcznym.

Chowane pokrętki (tylko w niektórych modelach)

Aby uzyskać dostęp do pokręteł sterowania należy je wcisnąć. Wyskoczą z gniazda.

Podczas normalnego funkcjonowania można je wepchnąć i zablokują się w pozycji schowanej.





Spis funkcji



Eco

Współdziałanie grilla i dolnej grzałki jest szczególnie zalecane do pieczenia na jednej półce, przy niskim zużyciu energii elektrycznej.



Stacyjne

Gorąco pochodzące równocześnie z góry i z dołu sprawia, że taki system nadaje się do pieczenia szczególnego rodzaju potraw. Pieczenie tradycyjne nazywane statycznym nadaje się do przyrządzania jednej potrawy na raz. Idealne do przygotowywania każdego rodzaju pieczeni, chleba, nadziewanego ciasta i szczególnie wskazane do tłustych mięs takich, jak gęś i kaczka.



Grill

Ciepło wytwarzane przez grzałkę grilla pozwala na uzyskanie optymalnego rezultatu podczas grillowania, zwłaszcza kawałków mięsa średniej i małej wielkości, a w połączeniu z rożnem (gdzie przewidziany) umożliwia równomierne przyrumienienie pod koniec pieczenia. Idealne do pieczenia kielbasy, żeberka, boczku. Taka funkcja umożliwia równomierne grillowanie dużej ilości produktu, zwłaszcza mięsa.



Dół z termoobiegiem

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

W modelach z pirolizą specjalne funkcje rozmrażania i wyrastania znajdują się w tej samej funkcji



Grill z termoobiegiem

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



Stacyjne z termoobiegiem

Działanie wentylator w połączeniu z tradycyjnym systemem zapewnia równomierne pieczenie, nawet złożonych potraw. Idealne do pieczenia ciastek i ciast, nawet na kilku poziomach jednocześnie. (Do pieczenia na kilku poziomach używać 2-ej i 4-ej półki)



Użytkowanie



Dół

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



Turbo

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



Element okrągły z termoobiegiem

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



Rozmrażanie

Szybkie rozmrażanie jest wspomagane poprzez aktywację wentylatora i górnej grzałki, które zapewniają równomierne rozprowadzenie w piekarniku powietrza o niskiej temperaturze



Pizza

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



Vapor clean - Czyszczenie parą

Funkcja ta ułatwia czyszczenie poprzez zastosowanie pary wytwarzanej z niewielkiej ilości wody wlewanej przez specjalny lejek znajdujący się na dnie piekarnika.



3.5 Porady dotyczące przygotowywania potraw

Porady ogólne

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

Porady dotyczące przygotowywania mięsa

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

Porady dotyczące pieczenia z funkcją Grilla i Grilla z termoobiegiem

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

Porady dotyczące przygotowywania ciast i ciastek

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

Porady dotyczące rozmrażania i wyrastania

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



Oszczędność energii

- Wyłączyć pieczenie kilka minut przed upływem ustawionego czasu. Pieczenie trwa przez pozostałe minuty dzięki wysokiej temperaturze w komorze.
- Nie otwierać zbyt często drzwiczek, aby nie rozpraszać ciepła.
- Urządzenie powinno być zawsze czyste wewnątrz.
- (Gdzie istnieje) Jeżeli nie używa się płyty na pizzę, należy ją wyjąć i zastąpić odpowiednią pokrywą.



Przykładowa tabela pieczenia

Potrawy	Ciężar (Kg)	Funkcja	Pozycja przewodniczy od dołu	Temperatura (°C)	Czas (w minutach)	
Lasagne	3	Statyczne	1 lub 2	220 - 230	40 - 50	
Zapiekany makaron	2,5	Statyczne	1 lub 2	220 - 230	40	
Pieczeń wołowa	1	Statyczne z termoobiegim	2	180 - 190	70 - 80	
Polędwica wieprzowa	1	Statyczne z termoobiegim	2	180 - 190	70 - 80	
Łopátka wieprzowa	1	Turbo	2	180 - 190	90 - 100	
Królik pieczony	1	Element okrągły	2	180 - 190	70 - 80	
Filet z piersi indyczej	1	Statyczne z termoobiegim	2	180 - 190	110 - 120	
Pieczony baleron	1	Turbo	2	180 - 190	190 - 210	
Kurczak pieczony	1	Turbo	2	190 - 200	60 - 70	
					Strona 1	Strona 2
Kotlety wieprzowe		Grill z termoobiegim	4	250 - 280	7 - 9	5 - 7
Filet wieprzowy		Grill	3	250 - 280	9 - 11	5 - 9
Filet wołowy		Grill	3	250 - 280	9 - 11	9 - 11
Wątróbka		Grill z termoobiegim	4	250 - 280	2 - 3	2 - 3
Kiełbasa		Grill z termoobiegim	3	250 - 280	7 - 9	5 - 6
Pulpety		Grill	3	250 - 280	7 - 9	5 - 6
Pstrąg	0,7	Dół z termoobiegim	2	160 - 170	35 - 40	
Pizza		Element okrągły	1	280	8	
Chleb		Element okrągły	2	190 - 200	30 - 35	
Focaccia		Element okrągły	2	180 - 190	15 - 20	
Babka		Element okrągły	2	160 - 170	50 - 55	
Kruche ciasto z owocami		El. okrągły/Statyczny	2	160 - 170	30 - 40	
Kruche ciasto		Element okrągły	2	160 - 170	20 - 25	
Nadziewane tortellini		Element okrągły	2	170	20 - 25	
Ciasto Paradiso		El. okrągły/Statyczny	2	170	50 - 60	
Pysie		Element okrągły	2	150 - 160	40 - 50	
Ciasto biszkoptowe		Element okrągły	2	150 - 160	45 - 50	
Ciasto ryżowe		El. okrągły/Statyczny	2	160 - 170	50 - 60	
Rogaliki drożdżowe		Element okrągły	2	160	25 - 30	
Ciasto jabłkowe		Statyczne	3	180	60	

Cza wskazany w tabeli nie uwzględnia czasu wstępnego nagrzewania jest wskazany w przybliżeniu.



4 Czyszczenie i konserwacja

4.1 Ostrzeżenia



Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia powierzchni

- Nie stosować pary do czyszczenia urządzenia.
- Na części stalowe lub wykończone powłoką metalową (np. anodowane, niklowane, chromowane) nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze.
- Na części szklane nie stosować ściernych lub agresywnych detergentów (np. produktów z granulakami, odplamiaczy i gąbek metalowych).
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych lub ostrych skrobaków metalowych.

4.2 Czyszczenie powierzchni

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

4.3 Czyszczenie codzienne

Zawsze stosować tylko produkty niezawierające substancji ściernych, kwaśnych lub na bazie chloru.

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

4.4 Plamy z żywności lub pozostałości

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

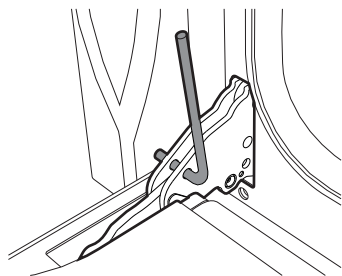
Stosować zwykłe produkty, nieścierne, używając ewentualnie przyrządów drewnianych lub plastikowych. Spłukać dokładnie wodą, następnie wysuszyć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry. Nie pozwolić na zaschnięcie słodkich resztek na urządzeniu (np.: dżem), ponieważ mogłyby uszkodzić emalię wewnątrz urządzenia.

4.5 Demontaż drzwiczek

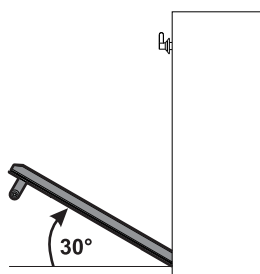
Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie drzwiczek i położenie ich na ściereczce.

Aby zdjąć drzwiczki należy:

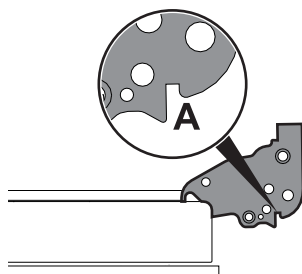
1. Otworzyć zupełnie drzwiczki i włożyć dwa sworznie w otwory zawiasów pokazanych na rysunku.



2. Ująć drzwiczki za oba boki obydwoma rękami, podnieść je ku górze pod kątem około 30° i wyjąć.



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



4.6 Czyszczenie szklanych drzwiczek

Zaleca się utrzymywanie drzwiczek w czystości. Używać ręcznika kuchennego. W przypadku uporczywego brudu, umyć wilgotną gąbką i dowolnym detergentem.

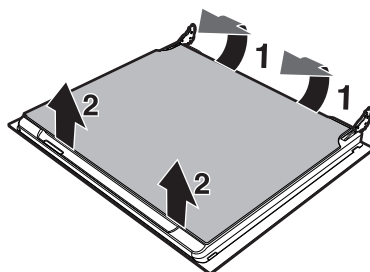


Zaleca się używanie produktów do czyszczenia sprzedawanych przez producenta.

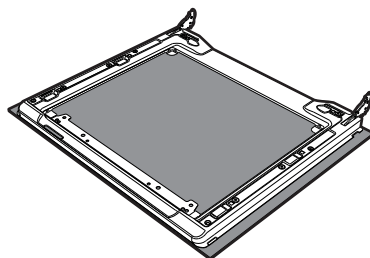
4.7 Demontaż szyb wewnętrznych

Aby ułatwić czyszczenie, można rozmontować wewnętrzne szybki tworzące drzwiczki.

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



3. Wyczyścić szybę wewnętrzną i szyby wyjęte wcześniej. Używać ręcznika kuchennego. W przypadku uporczywego brudu, umyć wilgotną gąbką i neutralnym detergentem.

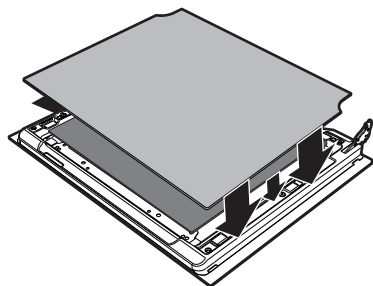


4. Włożyć szyby w odwrotnej kolejności.



Czyszczenie i konserwacja

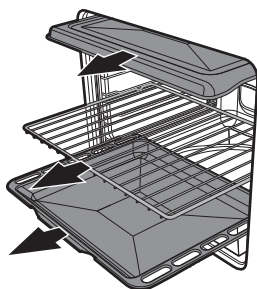
5. Włożyć szybę wewnętrzną. Zwrócić uwagę na wycentrowanie i zamocowanie 4 sworzni w ich gniazdach dociskając je lekko.



4.8 Czyszczenie wnętrza piekarnika

Aby utrzymać piekarnik w dobrym stanie należy po wystudzeniu regularnie czyścić go po każdym użyciu.

Wyjąć wszystkie możliwe do wyjęcia części.



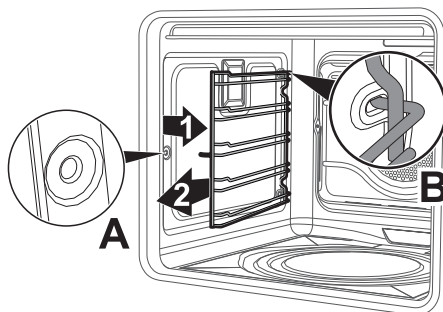
Wyczyścić ruszty piekarnika gorącą wodą i nieściernym detergentem, przetrzeć wodą i wytrzeć na sucho.

Wyjęcie ramek na ruszty/blachy

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

Aby usunąć ramki. Pociągnąć ramkę do wewnątrz piekarnika, aby odciągnąć ją z mocowania **A**, następnie wysunąć ze znajdujących się na tylnej ścianie gniazd **B**.

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



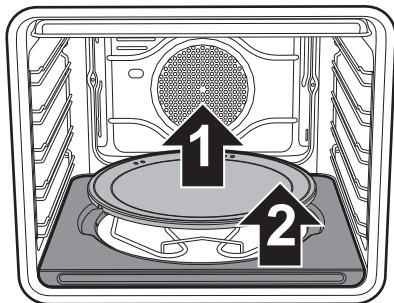
Zaleca się uruchomienie piekarnika przy maksymalnej temperaturze na około 15-20 minut po użyciu specjalnych produktów, aby usunąć ewentualne pozostałości.



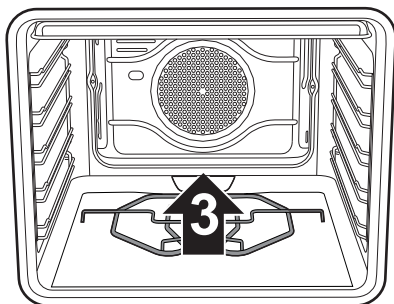
Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie drzwiczek.

Tylko w modelach z funkcją pizzy:

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



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



Poprawić dno, na którym umieszczana jest płyta na pizzę popychając je do końca tylnej części piekarnika i obniżyć, aby zaczepić płytkę grzałki z podstawą.

Czyszczenie płyty na pizzę

Płytę należy czyścić oddzielnie, zgodnie z następującą procedurą:

Należy czyścić płytę po każdym zastosowaniu. Nie podgrzewać ponownie, jeżeli na płycie znajduje się zaschnięty osad. W celu wyczyszczenia wylać na płytę 50 ml octu, pozostawić na 10 minut, następnie wytrzeć metalową lub ścierną gąbką. Przetrzeć wodą i wytrzeć na sucho.

- Przed czyszczeniem, usunąć spalony brud z kamienia przy pomocy metalowej łopatki lub skrobaka do vitroceramicznych płyt kuchennych.
- W celu zapewnienia idealnej czystości, kamień musi być jeszcze ciepły lub umyty w gorącej wodzie.
- Użyć metalowych gąbek lub ściernych gąbek typu scotch-brite nasączonych cytryną lub octem.
- Nie stosować detergentów.
- Nie myć w zmywarce.
- Nie moczyć kamienia w wodzie.
- Nie wolno używać wilgotnego kamienia przez 8 od zakończenia czyszczenia.
- Z upływem czasu na powierzchni kamienia mogą się pojawić pęknięcia. Jest to normalny proces, któremu ulega pod wysoką temperaturą emalia pokrywająca kamień.



Czyszczenie i konserwacja

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



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



Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia powierzchni

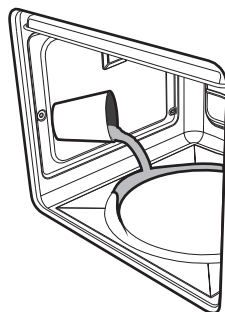
- Usunąć z wnętrza piekarnika resztki jedzenia lub pozostałości pochodzące z poprzedniego pieczenia.
- Przeprowadzać czyszczenie wspomagane tylko, gdy piekarnik jest zimny.

Czynności wstępne

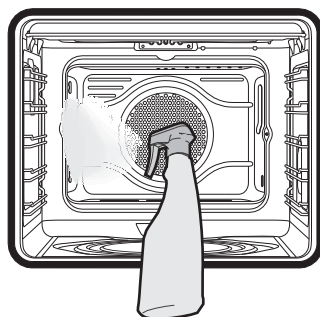
Przed uruchomieniem funkcji Vapor Clean:

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

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



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



- Zamknąć drzwiczki.



Zaleca się spryskać co najmniej 20 razy.



Ustawienia funkcji Vapor Clean

1. Przekręcić pokrętkę funkcji i pokrętkę temperatury na symbol .
2. Ustawić czas trwania pieczenia na 18 minut za pomocą pokrętki pieczenia na czas.
3. Po zakończeniu cyklu Vapor Clean minutnik wyłączy elementy grzejne piekarnika i uaktywni się sygnał dźwiękowy.

Koniec cyklu czyszczenia parą Vapor Clean

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

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



Podczas czyszczenia zaleca się stosowanie gumowych rękawic.



Aby ułatwić ręczne usuwanie trudno dostępnych części można zdjąć drzwiczki.



4.10 Konserwacja nadzwyczajna



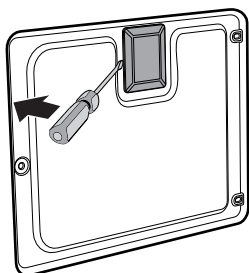
Części pod napięciem
elektrycznym

**Niebezpieczeństwo porażenia
prądem**

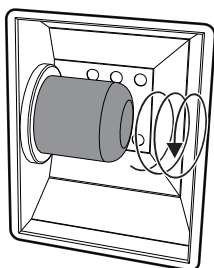
- Odtąć zasilanie elektryczne od piekarnika.

Wymienić lampkę oświetlenia wewnętrznego

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



4. Odkręcić i wyjąć żarówkę.



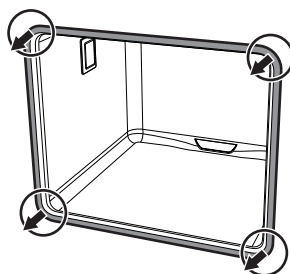
5. Wymienić lampę na równoważną (25W).

6. Założyć poprawnie pokrywę tak, aby jej wewnętrzny kształt był skierowany ku drzwiczkom.

7. Nacisnąć pokrywę tak, aby dokładnie przylegała do oprawki.

Demontaż uszczelki

Aby dokładnie wyczyścić piekarnik, uszczelkę drzwiczek należy wyjąć. We czterech rogach zostały umieszczone zaczepy, które mocują ją do krawędzi. Pociągnąć na zewnątrz za 4 rogi na krawędziach uszczelki, aby odłączyć zaczepy.





5 Instalacja

5.1 Podłączenie elektryczne



Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia prądem

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

Informacje ogólne

Sprawdzić, czy charakterystyki sieci elektrycznej odpowiadają danym z tabliczki znamionowej.

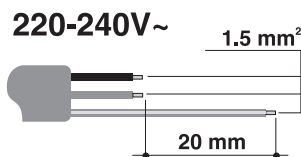
Tabliczka znamionowa, zawierająca dane techniczne, numer rejestracyjny i oznaczenie, jest umieszczona w widocznym miejscu urządzenia.

Nie należy nigdy zdejmować tabliczki znamionowej.

Urządzenie jest zasilane prądem 220-240 V~.

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

Uziemienie powinno być wykonane za pomocą przewodu dłuższego niż pozostałe, o długości co najmniej 20 mm.



Podłączenie stałe

Na linii zasilającej przewidzieć wyłącznik omnipolarny zgodnie z zasadami wykonywania instalacji.

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

Podłączenie za pomocą gniazda i wtyczki

Sprawdzić, czy wtyczka i gniazdo są tego samego typu.

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

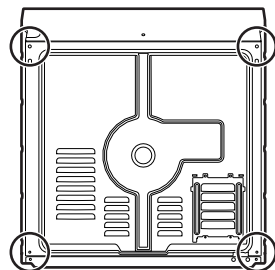
5.2 Wymiana przewodu



Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odfaczyć główne zasilanie elektryczne.

1. Odkręcić śruby osłony tylnej i zdjąć osłonę, aby uzyskać dostęp do listwy zaciskowej.



2. Wymienić przewód.
3. Upewnić się, że przewody (piekarnika lub ewentualnej płyty kuchennej) przechodzą w odpowiednich miejscach, bez jakiegokolwiek kontaktu z urządzeniem.



Instalacja

5.3 Ustawienie



Urządzenie ciężkie
Niebezpieczeństwo zranienia
przez zgniecenie

- Ustawić urządzenie w meblu z pomocą drugiej osoby.



Naciśnięcie otwartych drzwiczek
Ryzyko uszkodzenia urządzenia

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

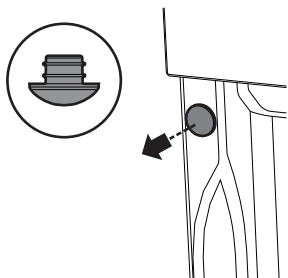


Wydzielanie się ciepła podczas działania urządzenia
Ryzyko pożaru

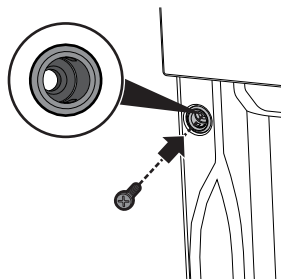
- Sprawdzić, czy materiał z którego wykonany jest mebel jest odporny na wysoką temperaturę.
- Sprawdzić czy posiada wymagane otwory.

Tuleje mocujące

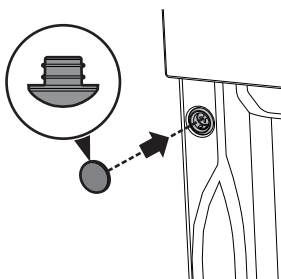
Zająć zatyczki tulei umieszczone na froncie piekarnika.



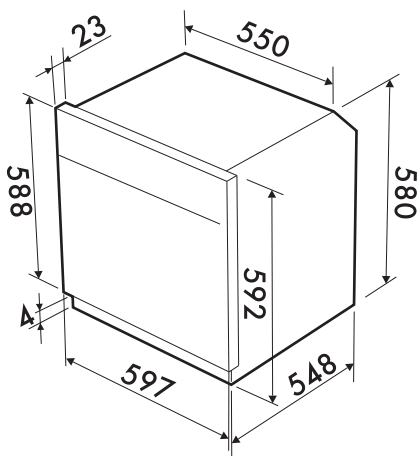
Przymocować je śrubami.



Zakryć tuleje zdjętymi wcześniej zatyczkami.



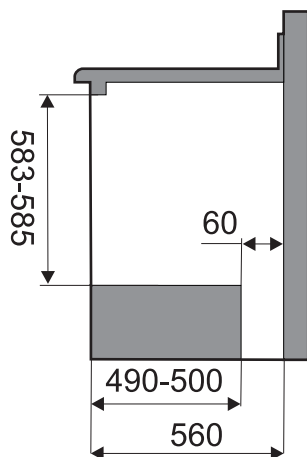
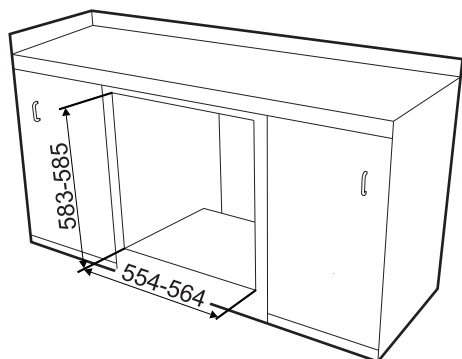
Gabaryty urządzenia (mm)



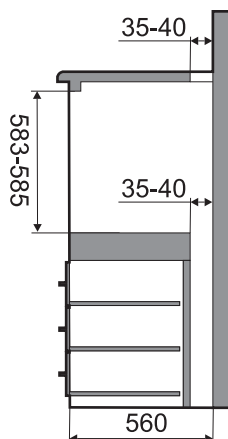
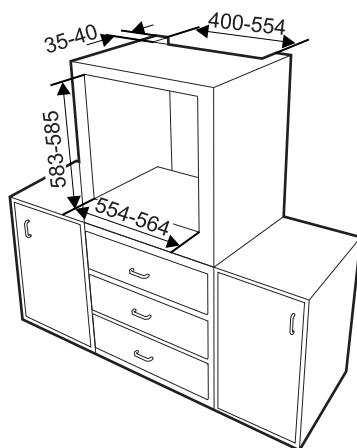
Umieścić urządzenie w meblu.



Zabudowa pod blatem (mm)



Zabudowa na kolumnie (mm)



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



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



914775939/A