

Spis treści

PL

1 Ostrzeżenia	4
1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	4
1.2 Odpowiedzialność producenta	5
1.3 Przeznaczenie urządzenia	5
1.4 Utylizacja	5
1.5 Tabliczka znamionowa	6
1.6 Instrukcja obsługi	6
1.7 Jak czytać instrukcje obsługi	6
2 Opis	7
2.1 Opis ogólny	7
2.2 Panel sterowania	9
2.3 Pozostałe części	10
2.4 Dostępne akcesoria	11
3 Użytkowanie	13
3.1 Ostrzeżenia	13
3.2 Pierwsze użycie	13
3.3 Użytkowanie akcesoriów	13
3.4 Użytkowanie piekarnika	16
3.5 Porady dotyczące przygotowywania potraw	19
3.6 Zegar programowania	20
4 Czyszczenie i konserwacja	24
4.1 Ostrzeżenia	24
4.2 Czyszczenie powierzchni	24
4.3 Codzienne czyszczenie płyty	24
4.4 Plamy z żywności lub resztki	24
4.5 Demontaż drzwiczek	24
4.6 Czyszczenie szklanych drzwiczek	25
4.7 Demontaż szybek wewnętrznych	25
4.8 Czyszczenie wnętrza piekarnika	26
4.9 Piroлиза: automatyczne czyszczenie piekarnika (tylko w niektórych modelach)	28
4.10 Vapor Clean: wspomagane czyszczenie piekarnika (tylko w niektórych modelach)	30
4.11 Konserwacja nadzwyczajna	31
5 Montaż	32
5.1 Podłączenie elektryczne	32
5.2 Wymiana przewodu	32
5.3 Ustawienie	33

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



Ostrzeżenia

1 Ostrzeżenia

1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Obrażenia na osobach

- Urządzenie i jego elementy są bardzo gorące podczas użytkowania.
- Podczas użytkowania nie należy dotykać elementów grzejnych.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez opieki osoby dorosłej.
- Urządzenie nie służy do zabawy.
- Podczas użytkowania nie kłaść na urządzeniu metalowych przedmiotów takich, jak widelce, łyżki i pokrywki.
- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.
- Nie należy nigdy próbować gasić płomienia lub pożaru wodą: wyłączyć urządzenie i nakryć płomień pokrywą lub ognioodporną narzutą.
- Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Instalacja i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Nie wprowadzać zmian na urządzeniu.

- Nie należy wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztućce lub przyrządy) do szczelin.
- 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.

Uszkodzenie urządzenia

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



Informacje na temat omawianego urządzenia

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

1.2 Odpowiedzialność producenta

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

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

1.3 Przeznaczenie urządzenia

- Urządzenie jest przeznaczone do przyrządzania potraw w warunkach domowych. Każde inne użycie jest nieprawidłowe.
- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach psychofizycznych lub nieposiadających odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy pozostające pod kontrolą osób dorosłych odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo.
- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do działania w zmiennej temperaturze zewnętrznej lub z systemami zdalnego sterowania.

1.4 Utylizacja



Urządzenie należy poddać utylizacji oddzielnie od innych odpadów (dyrektywy 2002/95/WE, 2002/96/WE, 2003/108/WE). Urządzenie nie zawiera substancji w ilości niebezpiecznej dla zdrowia i środowiska, zgodnie z obowiązującymi dyrektywami europejskimi.

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

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



Napięcie elektryczne Niebezpieczeństwo porażenia prądem

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



Ostrzeżenia

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

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



Opakowania z tworzyw sztucznych

Niebezpieczeństwo uduszenia się

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

1.5 Tabliczka znamionowa

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

1.6 Instrukcja obsługi

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

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

1.7 Jak czytać instrukcję obsługi

W instrukcji zastosowano następujące symbole ułatwiające czytanie:

Ostrzeżenia



Ogólne informacje dotyczące instrukcji obsługi, bezpieczeństwa i końcowej utylizacji.

Opis



Opis urządzenia i akcesoriów.

Użytkowanie



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

Czyszczenie i konserwacja



Informacje dotyczące prawidłowego czyszczenia i konserwacji urządzenia.

Montaż



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



Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa



Informacja



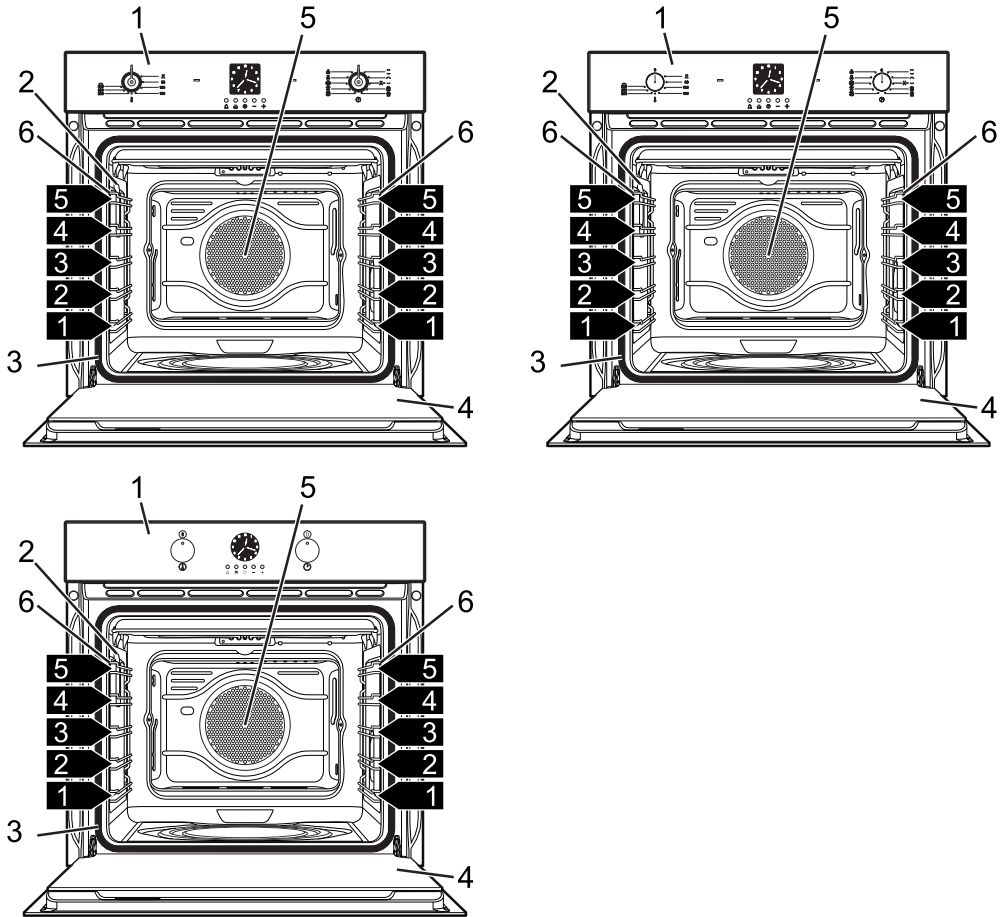
Porada

1. Sekwencja instrukcji obsługi.

- Pojedyncza instrukcja obsługi.

2 Opis

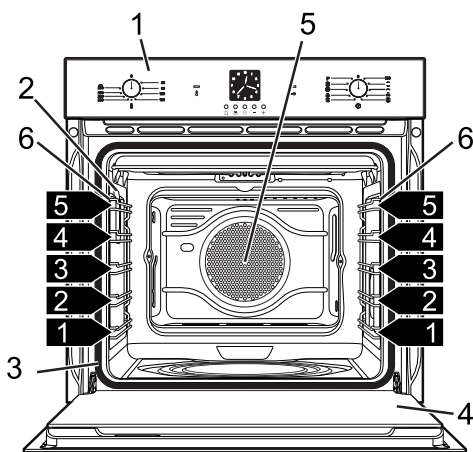
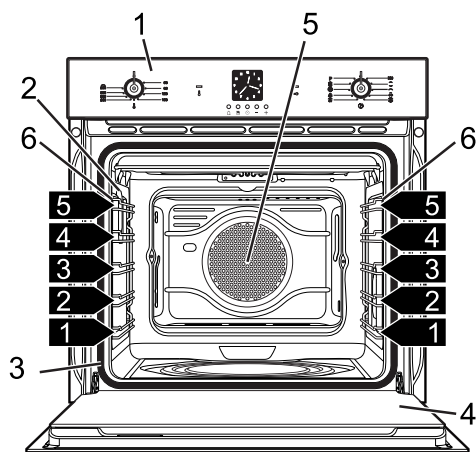
2.1 Opis ogólny



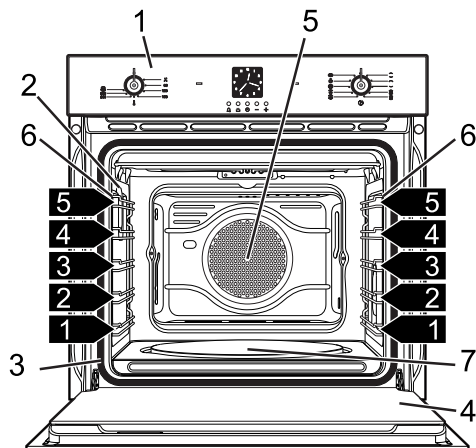
Modele Wielofunkcyjne



Opis



Modele z Pirolizq



Modele z Płytq na Pizzę

1 Panel sterowania

2 Lampka

3 Uszczelka

4 Drzwiczki

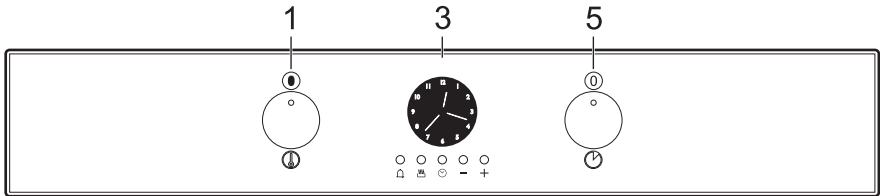
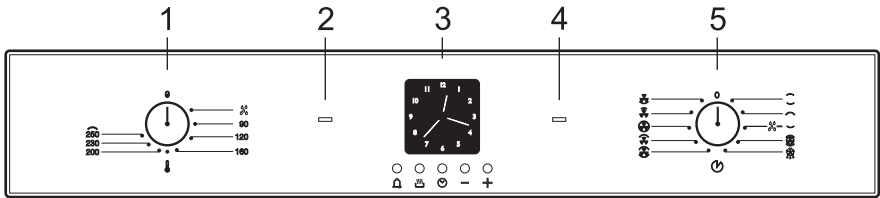
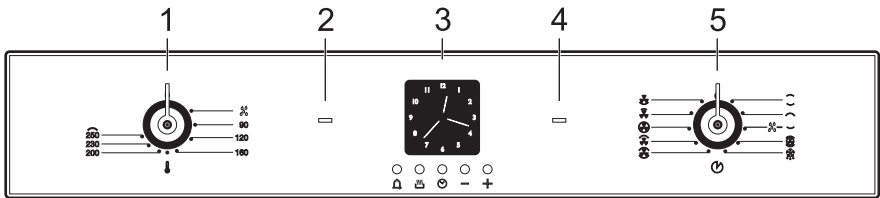
5 Wentylator

6 Ramki na ruszty/blachę

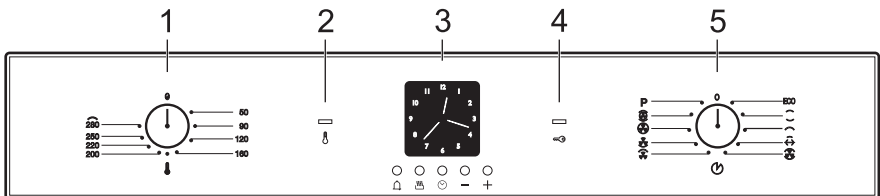
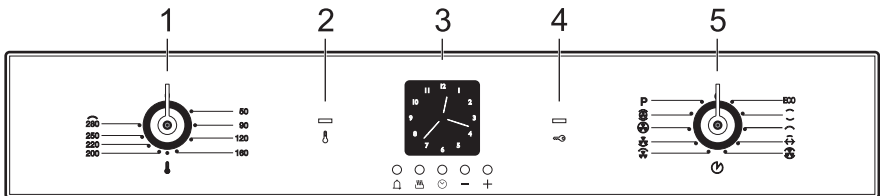
7 Płytq na pizzę

1,2,3... Półka ramki

2.2 Panel sterowania



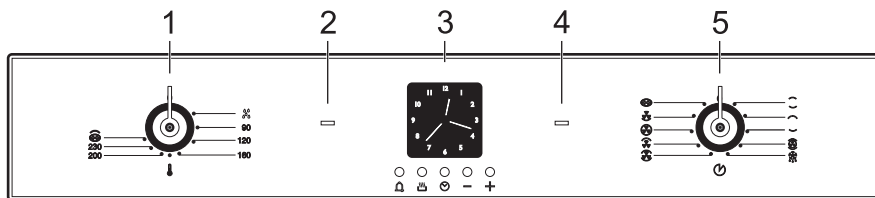
Modele Wielofunkcyjne



Modele z Pirolizą



Opis



Modele z Płytą na Pizzę

Pokrętko temperatury (1)

Za pomocą tego pokrętki można wybrać temperaturę pieczenia i funkcję Vapor Clean (w niektórych modelach).

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

Kontrolka termostatu (2)

Jej włączenie wskazuje, że piekarnik znajduje się w fazie nagrzewania. Wyłącza się, gdy temperatura osiągnie ustawioną wartość. Gdy miga oznacza, że ustawiona temperatura wewnątrz piekarnika jest utrzymywana na stałym poziomie.

W modelach z pirolizą, kontrolka włącza się gdy rozpoczyna się cykl automatycznego czyszczenia (pirolizy) i pozostaje włączona do jego zakończenia.

Zegar programowania (3)

Do wyświetlenia bieżącej godziny, ustawienia zaprogramowanego pieczenia i programowania minutnika.

Kontrolka blokady drzwiczek (4)

W modelach wielofunkcyjnych włącza się po wybraniu jakiegokolwiek funkcji.

W modelach z pirolizą włącza się po uaktywnieniu cyklu automatycznego czyszczenia (pirolizy).

Pokrętko funkcji (5)

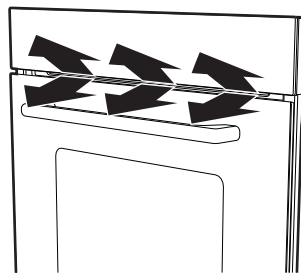
Różne funkcje piekarnika odpowiadają różnym trybom pieczenia. Po wybraniu żądanej funkcji, ustawić temperaturę pieczenia za pomocą pokrętki temperatury.

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).

Wentylator



Wentylator chłodzi piekarnik i uruchamia się podczas pieczenia.

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

Oświetlenie wewnętrzne

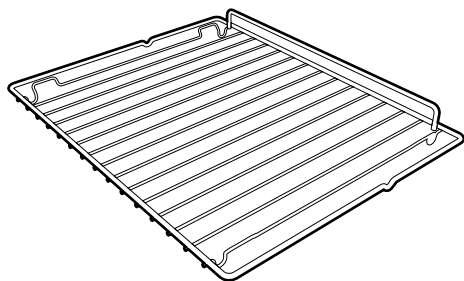
Oświetlenie wewnętrzne piekarnika włącza się po otwarciu drzwiczek lub po wybraniu dowolnej funkcji, z wyjątkiem funkcji **P**.

2.4 Dostępne akcesoria



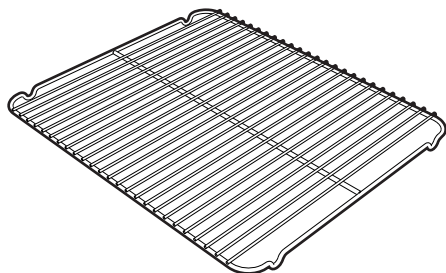
W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie akcesoria.

Ruszt



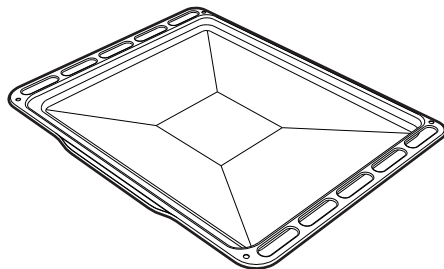
Do podtrzymywania naczyń z pieczoną potrawą.

Ruszt do blachy



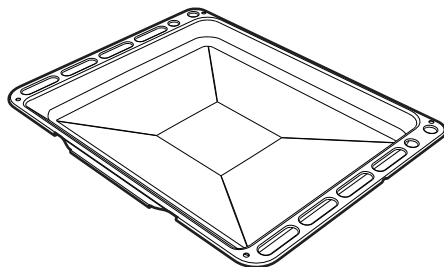
Do umieszczenia na nim blachy piekarnika w celu pieczenia produktów, które mogą kapać.

Blacha piekarnika



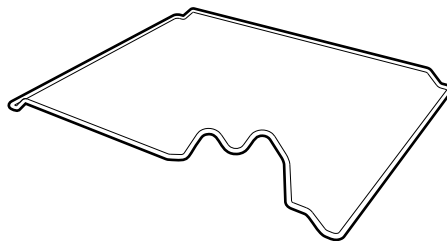
do gromadzenia tłuszczu wydzielającego się z produktów umieszczonych na górnym ruszcie.

Głęboka blacha



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

Ramka na rożen

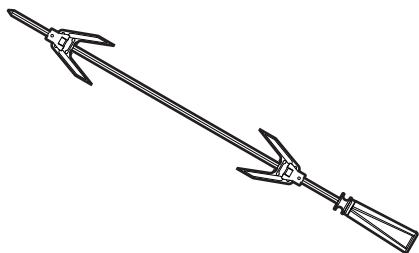


Do umieszczenia na nim rożna.



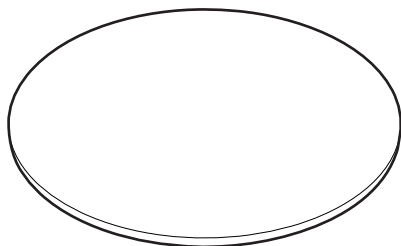
Opis

Rożen



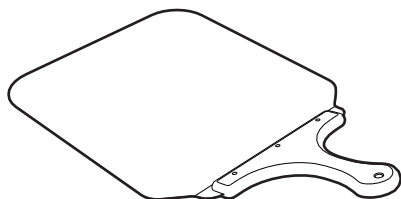
Do pieczenia kurczaka i wszystkich innych produktów wymagających równomiernego opieczenia na całej powierzchni.

Płyta na pizzę



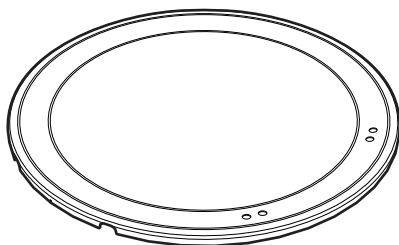
Specjalnie zaprojektowana do pieczenia pizzy i podobnych.

Łopátka do pizzy



Dla ułatwienia wkładania pizzy na płytę.

Pokrywa płyty na pizzę



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

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

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



3 Użytkowanie

3.1 Ostrzeżenia



Wysoka temperatura wewnątrz piekarnika podczas użytkowania
Niebezpieczeństwo poparzeń

- Podczas pieczenia drzwiczki powinny być zamknięte.
- Podczas przekręcania żywności w piekarniku należy chronić ręce zakładając rękawice termiczne.
- Nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
- Nie wlewać wody na bardzo gorące blachy.
- Nie pozwolić, aby dzieci zbliżały 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 potraw w zamkniętych puszkach lub pojemnikach.
- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pieczenia potraw, które mogą wydzielać tłuszcz lub olej.
- Wyjąć z komory piekarnika wszystkie blachy i ruszty, które nie są używane podczas pieczenia.



Niedozwolone użycie
Ryzyko uszkodzenia emaliowanych powierzchni

- Nie przykrywać dna komory pieczenia folią aluminiową lub cynfolią.
- W przypadku przygotowywania potrawy w papierze do pieczenia, należy umieścić go tak, aby nie zakłócał cyrkulacji gorącego powietrza wewnątrz 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 znajdujące się 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 urządzenia (patrz 4 Czyszczenie i konserwacja).
4. Rozgrzać pusty piekarnik do maksymalnej temperatury, aby usunąć ewentualne pozostałości fabryczne.

3.3 Użytkowanie akcesoriów

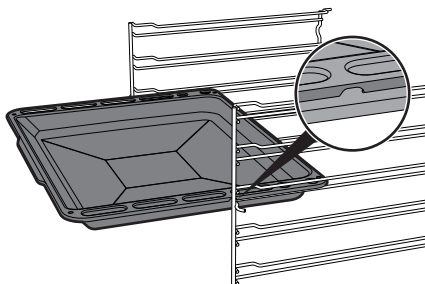
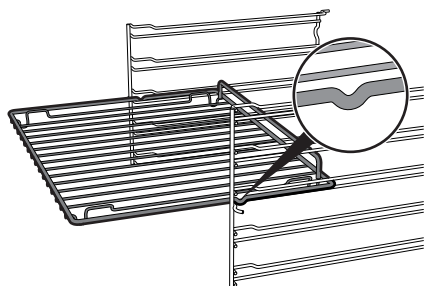
Ruszty i blachy

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

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

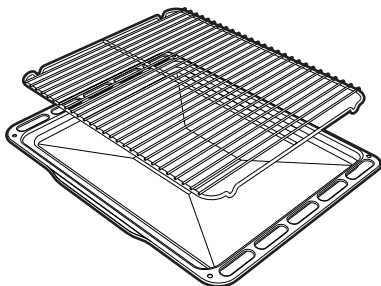


Użytkowanie



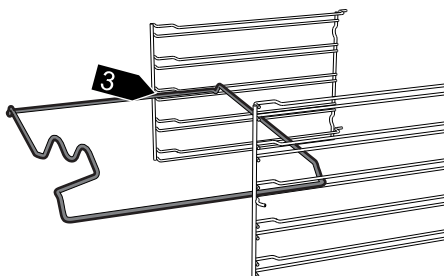
Ruszt do blachy

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

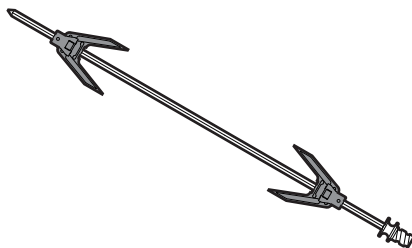


Rożen

Podczas pieczenia na rożnie umieścić ramkę na trzeciej półce. Wyprofilowana część, po włożeniu drążka, musi być skierowana na zewnątrz.



Używać podwójnego widelca znajdującego się w wyposażeniu.



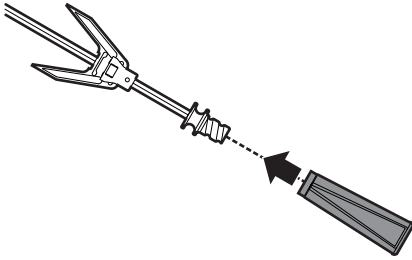
Delikatnie włożyć ruszty i blachy aż do końca.



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



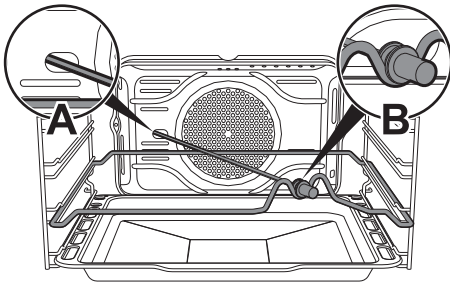
Dokręcić uchwyt znajdujący się na wyposażeniu, aby ułatwić sobie poruszanie rożnem.



Po przygotowaniu rożna umieścić go na ramce.

Włożyć drążek do otworu **A** tak, aby zaczepił się do silniczka.

Pamiętać, aby prawidłowo ustawić rowek na wyprofilowanej części ramki na rożen **B**.



Zaleca się umieszczenie na pierwszej półce blachy na tłuszcz.

Pokrywa i Płyta na pizzę (tylko w niektórych modelach)

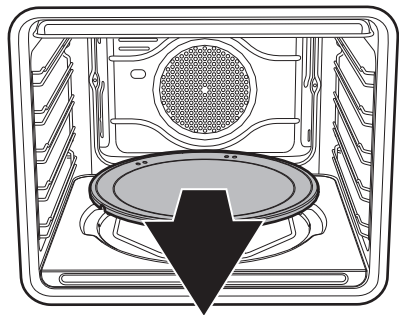


Niedozwolone użycie
Ryzyko uszkodzenia
powierzchni

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

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

Do pieczenia użyć odpowiedniej funkcji pizzy .

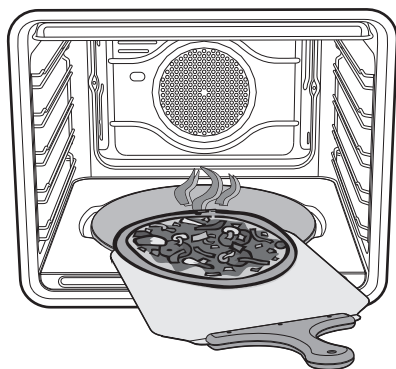




Użytkowanie

Łopatka do pizzy (tylko w niektórych modelach)

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



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.

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



Statyczny

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



Statyczny z termoobiegiem

Działanie termoobiegu 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)



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).



Mały grill z termoobiegiem

Taka funkcja poprzez połączone działanie termoobiegu i ciepła emitowanego wyłącznie z elementu okrągłego jest idealna do szybkiego opiekania niewielkich ilości (zwłaszcza mięsa), łącząc zalety grilla z równomiernym pieczeniem termoobiegiem.



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 kiełbasy, żeberka, boczku. Taka funkcja umożliwia równomierne grillowanie dużej ilości produktu, zwłaszcza mięsa.



Mały grill

Taka funkcja, poprzez działanie ciepła wytworzonego z jednej środkowej grzałki, pozwala na grillowanie małych porcji mięsa i ryb, przygotowywanie szaszłyków, tostów i wszelkich grillowanych warzyw.



Grill i rożen

Rożen działa w połączeniu z grzałką grilla umożliwiając idealne przyrumienienie.



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.



Dół z termoobiegiem

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

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



Okrągła grzałka 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.



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 do potraw o dużej objętości, wymagających intensywnego pieczenia.



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.



Piroliza

Po ustawieniu tej funkcji piekarnik osiąga temperaturę nawet do 500°C, eliminując wszelki tłuszcz osadzający się na wewnętrznych ściankach.



Vapor clean

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

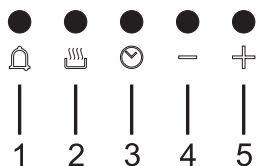
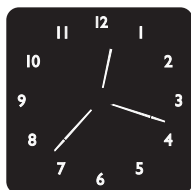
- Umieścić na pierwszej półce piekarnika zamrożony produkt bez opakowania w pojemniku bez pokrywy.
- Nie nakładać produktów jeden na drugim.
- Aby rozmrozić mięso użyć rusztu na drugim poziomie i blachy na pierwszym. W ten sposób produkt nie wejdzie w kontakt z płynem wydzielanym przy rozmrażaniu.
- 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.



3.6 Zegar programowania



- 1 Przycisk minutnika
- 2 Przycisk końca pieczenia
- 3 Przycisk regulacji godziny i reset
- 4 Przycisk zmniejszania wartości
- 5 Przycisk zwiększania wartości

Ustawienie godziny

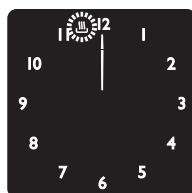
Przy pierwszym użyciu lub po przerwie w zasilaniu, wyświetlacz regularnie miga. Wcisnąć przycisk , aby wyłączyć miganie. Ponownie wcisnąć na dwie sekundy przycisk , aby rozpocząć ustawienie bieżącej godziny. Użyć przycisków  lub  aby zmniejszyć lub zwiększyć wartość o jedną minutę, aż do ostatecznego ustawienia żądanej godziny. Zegar zacznie funkcjonować po 5 sekundach od ostatniego wciśnięcia.

Pieczenie na czas

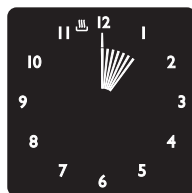


Pieczenie na czas jest funkcją, która pozwala na rozpoczęcie i zakończenie pieczenia po upływie ustawionego przez użytkownika czasu.

1. Po wybraniu jednej z funkcji i temperatury pieczenia, wcisnąć przycisk . Wskazówka ustawia się na pozycji 12 i symbol  miga na wyświetlaczu.



2. Wcisnąć przyciski  lub  w ciągu 5 sekund, aby ustawić czas trwania pieczenia: każde wciśnięcie przycisku  odpowiada dodaniu 1 minuty do czasu trwania pieczenia i co 12 minut podświetla się nowy wewnętrzny segment (na poniższym rysunku przedstawiono czas pieczenia równy 1 godzinę).



3. Po osiągnięciu żądanej czasu trwania, pieczenie uruchomi się po około 5 sekundach od wciśnięcia przycisków  lub .



4. Na wyświetlaczu pojawi się bieżąca godzina wskazana stałymi segmentami i minuty pozostałe do zakończenia pieczenia wskazane segmentami migającymi (każdy migający segment wskazuje 12 minut pozostałego pieczenia).
5. Po zakończeniu pieczenia, zegar wyłączy elementy grzejne piekarnika, uaktywni się sygnał dźwiękowy i cyfry na tarczy zaczną migać.
6. Można skasować ustawiony program: Wcisnąć przez 2 sekundy przycisk , aby anulować ustawiony czas trwania i ręcznie wyłączyć piekarnik w przypadku trwania pieczenia.
3. Wcisnąć przyciski  lub , aby ustawić godzinę zakończenia pieczenia.
4. Po upływie 5 sekund od ostatniego wciśnięcia, wyświetlacz wskaże bieżącą godzinę, godzinę rozpoczęcia i zakończenia pieczenia przedstawione podświetlonymi wewnętrznymi segmentami. Gdy bieżąca godzina osiągnie ustawiony czas rozpoczęcia pieczenia, wewnętrzne segmenty zaczną migać i piekarnik rozpoczyna pieczenie.
5. Po zakończeniu pieczenia, zegar wyłączy elementy grzejne piekarnika, uaktywni się sygnał dźwiękowy i cyfry na tarczy zaczną migać.



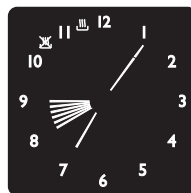
Nie można ustawić czasu trwania pieczenia dłuższego niż 12 godzin.

Zaprogramowane pieczenie



Pieczenie zaprogramowane jest funkcją, która pozwala na rozpoczęcie pieczenia w ustalonym czasie i zakończenie po upływie czasu ustawionego przez użytkownika.

1. Ustawić czas trwania pieczenia, jak opisano w poprzednim paragrafie „Pieczenie na czas”.
2. W ciągu 5 sekund od ostatniego wciśnięcia przycisków  lub  ponownie wcisnąć przycisk  w celu określenia czasu zakończenia pieczenia. Na wyświetlaczu pojawia się migający symbol  i bieżąca godzina oraz podświetlone wewnętrzne segmenty wskazując koniec pieczenia.
- Na poniższym przykładzie, jest godzina 7:06, rozpoczęcie pieczenia zostało zaprogramowane na godzinę 8:00 a zakończenie na godzinę 9:00.
- O godzinie 8:00 wewnętrzne segmenty pomiędzy 8 a 9 zaczną migać.



Aby piekarnik rozpoczął pieczenie po opisanym wyżej zaprogramowaniu, pokręta muszą być zawsze ustawione na żądanej temperaturze i funkcji.



Użytkowanie

Ograniczona jasność wyświetlacza

aby ograniczyć zużycie energii podczas trybu stand-by można zmniejszyć jasność wyświetlacza krótko wciskając przycisk

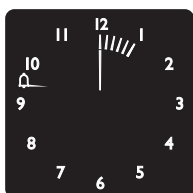
. Aby powrócić do normalnej jasności ponownie wcisnąć przycisk .

Minutnik

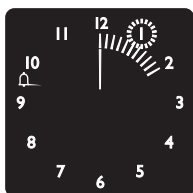


Ta funkcja nie przerywa pieczenia, uaktywnia wyłącznie sygnał dźwiękowy.

1. Po wciśnięciu przycisku  wyświetlacz podświetli się, jak na poniższym rysunku.



2. W ciągu 5 sekund wcisnąć przyciski  lub  w celu ustawienia minutnika. Przy każdym wciśnięciu podświetla się lub wyłącza jeden zewnętrzny segment oznaczający 1 minutę pieczenia (na poniższym przykładzie wskazano odliczanie 1 godziny i 10 minut).



3. Po 5 sekundach od ostatniego wciśnięcia uruchomi się odliczanie, po upływie którego zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

4. Podczas odliczania, wcisnąć przycisk , aby wyświetlić bieżącą godzinę.

5. Ponownie wcisnąć przycisk , aby wrócić do wyświetlacza minutnika.



Po zakończeniu odliczania przekręcić pokrętkę temperatury i funkcji na O, aby ręcznie zatrzymać pieczenie.



Nie można ustawić czasu dłuższego niż 4 godziny.



Przykładowa tabela pieczenia

Potrawy	Ciężar (Kg)	Funkcja	Pozycja prowadniczy od dołu	Temperatura (°C)	Czas (w minutach)	
Lasagne	3 - 4	Statyczny	1	220 - 230	45 - 50	
Zapiekany makaron	3 - 4	Statyczny	1	220 - 230	45 - 50	
Pieczeń wołowa	2	Turbo	2	180 - 190	90 - 100	
Polędwica wieprzowa	2	Turbo	2	180 - 190	70 - 80	
Kiełbasa	1,5	Grill z termoobiegiem	4	250 - 280	15	
Pieczeń wołowa	1	Turbo	2	200	40 - 45	
Królik pieczony	1,5	Okrągła grzałka	2	180 - 190	70 - 80	
Filet z piersi indyczej	3	Turbo	2	180 - 190	110 - 120	
Pieczony baleron	2 - 3	Turbo	2	180 - 190	170 - 180	
Kurczak pieczony	1,2	Turbo	2	180 - 190	65 - 70	
					Strona 1	Strona 2
Kotlety wieprzowe	1,5	Grill z termoobiegiem	4	250 - 280	15	5
Żeberka	1,5	Grill z termoobiegiem	4	250 - 280	10	10
Boczek wieprzowy	0,7	Grill	5	250 - 280	7	8
Filet wieprzowy	1,5	Grill z termoobiegiem	4	250 - 280	10	5
Filet wołowy	1	Grill	5	250 - 280	10	7
Pstrąg	1,2	Turbo	2	150 - 160	35 - 40	
Żabnica	1,5	Turbo	2	160	60 - 65	
Skarp	1,5	Turbo	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo	2	250 - 280	8 - 9	
Chleb	1	Okrągła grzałka	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Turbo	2	180 - 190	20 - 25	
Babka	1	Okrągła grzałka	2	160	55 - 60	
Kruche ciasto z dżemem	1	Okrągła grzałka	2	160	35 - 40	
Sernik	1	Okrągła grzałka	2	160 - 170	55 - 60	
Nadziewane tortellini	1	Turbo	2	160	20 - 25	
Ciasto Paradiso	1,2	Okrągła grzałka	2	160	55 - 60	
Pysie	1,2	Turbo	2	180	80 - 90	
Ciasto biszkoptowe	1	Okrągła grzałka	2	150 - 160	55 - 60	
Ciasto ryżowe	1	Turbo	2	160	55 - 60	
Rogaliki drożdżowe	0,6	Okrągła grzałka	2	160	30 - 35	

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

4.2 Czyszczenie powierzchni

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

4.3 Codzienne czyszczenie płyty

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

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

4.4 Plamy z żywności lub resztki

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

Stosować zwykłe produkty, nieścierne, ewentualnie używając drewnianych lub plastikowych przyrządów. Dokładnie umyć wodą, następnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.

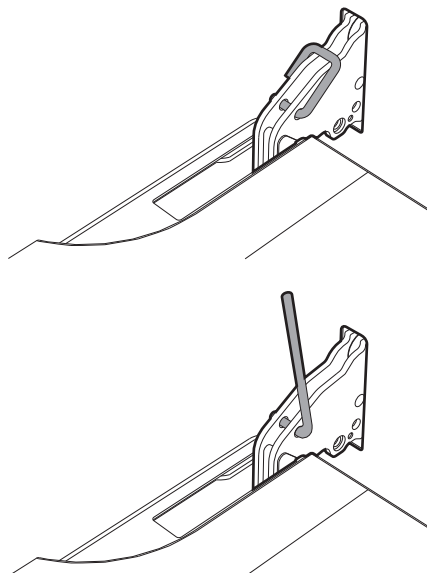
Nie pozwolić na zaschnięcie słodkich resztek na urządzeniu (np.: dżem), ponieważ mogłyby uszkodzić emalię wewnątrz urządzenia.

4.5 Demontaż drzwiczek

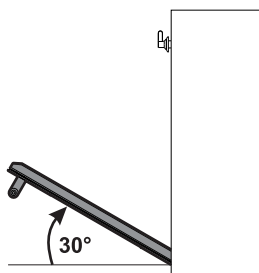
Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie drzwiczek i położenie ich na ściereczce.

Aby zdjąć drzwiczki należy:

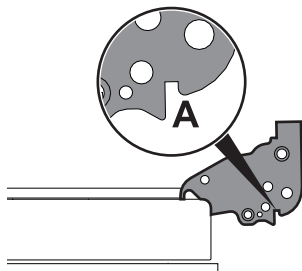
1. Otworzyć zupełnie drzwiczki i włożyć dwa sworznie w otwory zawiasów pokazanych na rysunku.



2. Ująć drzwiczki z dwóch stron obydwoma rękami, podnieść je ku górze pod kątem około 30° 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

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

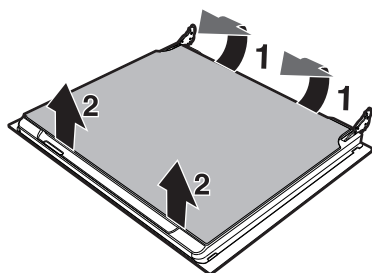


Używać produktów do czyszczenia sprzedawanych przez producenta.

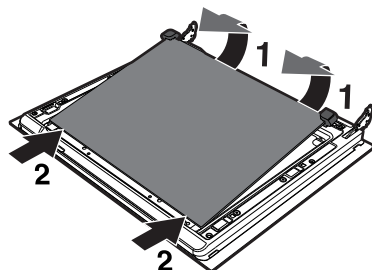
4.7 Demontaż szybek wewnętrznych

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

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 szybki odczepiają się od gniazd w drzwiczkach.



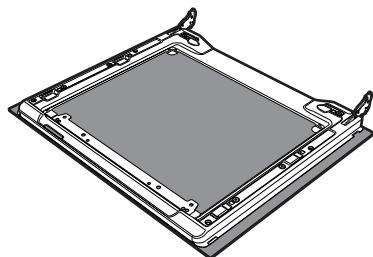
3. W niektórych modelach znajduje się szybka środkowa. Wyjąć szybę środkową podnosząc ją do góry.



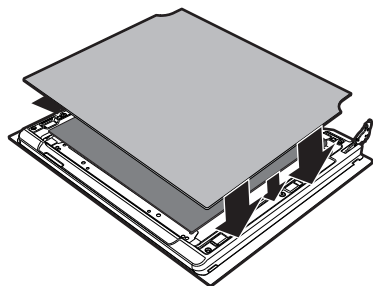


Czyszczenie i konserwacja

4. Wyczyścić szybkę zewnętrzną i szybki wyjęte wcześniej. Używać papierowych ręczników kuchennych. W przypadku uporczywego brudu, umyć wilgotną gąbką i neutralnym deterгентem.

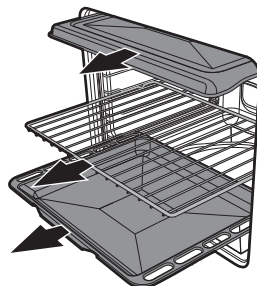


5. Włożyć szybki stosując te same czynności co przy wyjęciu, ale w odwrotnej kolejności.
6. Włożyć szybkę wewnętrzną. Zwrócić uwagę na wyśrodkowanie i zamocowanie 4 sworzni w gniazdach, lekko je dociskając.



4.8 Czyszczenie wnętrza piekarnika

Aby utrzymać piekarnik w dobrym stanie należy go regularnie czyścić po każdym użyciu. Zawsze poczekać, aż wystygnie. Wyjąć wszystkie możliwe do wyjęcia części.



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



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



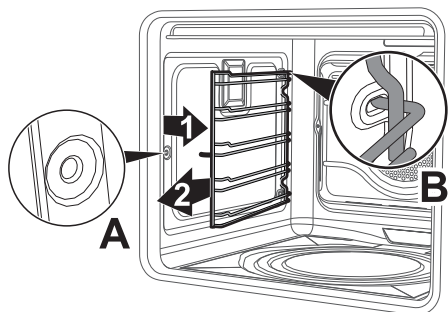
Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie drzwiczek.

Wyjęcie ramek na ruszty/blachy

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

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

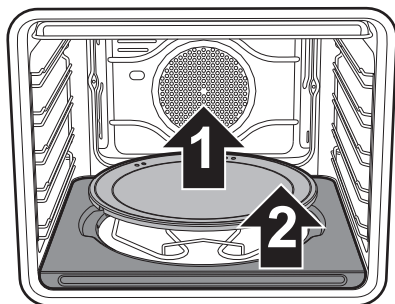
Po zakończeniu czyszczenia powtórzyć opisane czynności, aby włożyć ramki na miejsce.



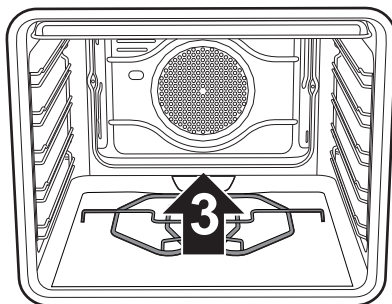
Tylko w modelach z funkcją pizzy:

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 i konserwacja

Czyszczenie płyty na pizzę

Płytę należy czyścić oddzielnie, zgodnie z następującą procedurą:

W modelach pirolitycznych: zostawić kamień płyty wewnątrz i włączyć funkcję pirolizy; po jej zakończeniu, gdy płyta wystygnie i będzie ciepła, przetrzeć wilgotną szmatką z mikrofibry, aby usunąć wszelkie resztki.

Modele wielofunkcyjne: należy czyścić płytę po każdym zastosowaniu. Nie podgrzewać ponownie, jeżeli na płycie znajduje się zaschnięty osad. W celu wyczyszczenia wyłączyć na płytę 50 cm³ 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.

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



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



Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia powierzchni

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

Czynności wstępne

Przed włączeniem pirolizy:

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



Ustawienie pirolizy

1. Przekręcić pokrętkę funkcji na symbol

P. Programator automatycznie ustawia minimalny czas trwania cyklu czyszczenia (120 minut).

2. W ciągu 5 sekund użyć przycisków  lub , aby ustawić czas trwania cyklu czyszczenia od minimalnie 120 do maksymalnie 3 godzin i 30 minut. Ustawione minuty będą przedstawiane wewnętrznymi segmentami zegara, a godziny migającymi numerami (1, 2 lub 3).



Zalecany czas trwania pirolizy:

- Mało zabrudzony: 120 minut.
- Średnio zabrudzony: 165 minut.
- Bardzo brudny: 210 minut.

3. Po wybraniu czasu trwania pirolizy, kontrolka termostatu zacznie migać i piekarnik rozpocznie nagrzewanie (około 5 sekund od ostatniej interwencji użytkownika).
4. Aby potwierdzić uruchomienie pirolizy wcisnąć przycisk .
5. Po 1 minutach od rozpoczęcia pirolizy drzwiczki zostaną zablokowane (włączy się kontrolka blokady drzwiczek) przez urządzenie uniemożliwiające ich otwarcie.



Po włączeniu blokady drzwiczek nie można wybrać żadnej funkcji.

6. Po zakończeniu wszystkie numery na wyświetlaczu będą migać i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy wskazujący koniec cyklu automatycznej pirolizy.
7. Ustawić pokrętkę funkcji na pozycji O.
8. Drzwiczki pozostają zablokowane, aż do momentu, gdy temperatura wewnątrz piekarnika nie powróci do poziomu bezpieczeństwa.
9. Poczekać na ostudzenie piekarnika i zebrać resztki za pomocą wilgotnej szmatki z mikrofibry.



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



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



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



Czyszczenie i konserwacja

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

i 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.

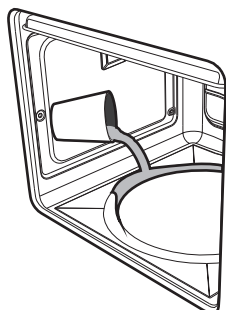
! **Niedozwolone użycie**
Ryzyko uszkodzenia
powierzchni

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

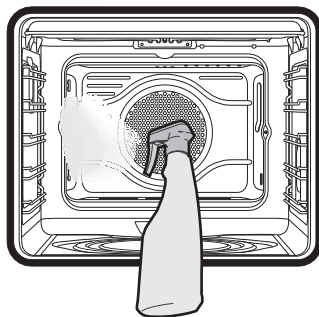
Czynności wstępne

Przed rozpoczęciem cyklu 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 procedury trwania pieczenia opisanej w paragrafie „Zaprogramowane pieczenie”.
3. Po około 6 sekundach od ostatniego użycia przycisków programatora, rozpoczyna się cykl czyszczenia Vapor Clean.
4. Po zakończeniu cyklu Vapor Clean minutnik wyłączy elementy grzejne piekarnika i uaktywni się sygnał dźwiękowy i będą migać cyfry na ekranie.

Koniec cyklu czyszczenia parą Vapor Clean

- Otworzyć drzwiczki i wytrzeć szmatką z mikrofibry zabrudzenia mniej uciążliwe.
- Do usunięcia bardzo opornego brudu użyć nieściernej gąbki z włókniną z mosiądzu.
- W przypadku resztek tłuszczu można użyć specjalnych detergentów do czyszczenia piekarników.
- Usunąć wodę pozostałą wewnątrz piekarnika.
- Dla większej higieny oraz, aby przykry zapach nie przechodził na potrawę, wysuszyć piekarnik za pomocą funkcji z termoobiegiem przy 160°C przez około 10 minut.

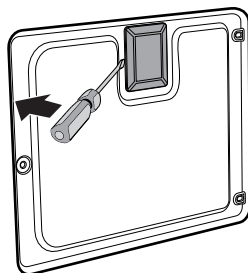


Podczas czyszczenia zaleca się stosowanie gumowych rękawic.

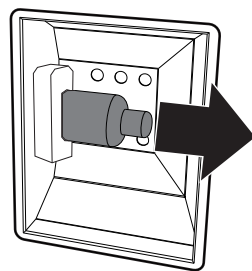


Aby ułatwić ręczne usuwanie trudno dostępnych części można zdjąć drzwiczki.

- Zdjąć pokrywę lampy za pomocą odpowiedniego narzędzia (na przykład śrubokręta).



- Wyjąć żarówkę.



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

4.11 Konserwacja nadzwyczajna



Części pod napięciem
Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odłączyć piekarnik od zasilania elektrycznego.

Wymienić lampkę oświetlenia wewnętrznego

- Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza piekarnika.
- Wyjąć ramki na ruszty/blachy.

- Wymienić żarówkę na równoważną (40W).
- Założyć poprawnie osłonę tak, aby jej wewnętrzny profil był skierowany ku drzwiczkom.
- Nacisnąć osłonę, aby przylegała do oprawki.



5 Montaż

5.1 Podłączenie elektryczne



**Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia
prądem**

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

Informacje ogólne

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

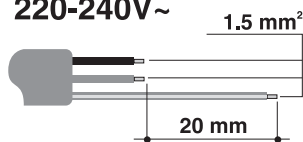
Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

Urządzenie jest zasilane prądem 220-240 V~.

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

Uziemienie powinno być wykonane za pomocą przewodu dłuższego niż pozostałe o przynajmniej 20 mm.

220-240V~



Podłączenie stałe

Zgodnie z zasadami prawidłowego wykonywania instalacji zastosować na linii zasilającej wyłącznik omnipolarny.

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

Podłączenie za pomocą gniazda i wtyczki

Sprawdzić, czy wtyczka i gniazdo są tego samego typu.

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

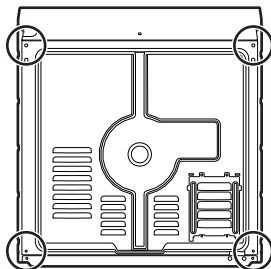
5.2 Wymiana przewodu



**Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia
prądem**

- Odcąć główne zasilanie elektryczne.

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



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



5.3 Ustawienie



Ciężkie urządzenie
Niebezpieczeństwo zranienia
przez zgniecie

- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.



Naciśnięcie na otwarte drzwiczki
Ryzyko uszkodzenia urządzenia

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

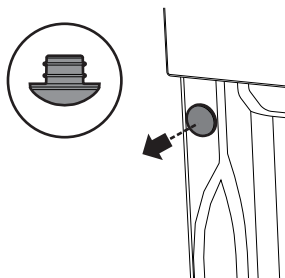


Wydzielanie ciepła podczas działania urządzenia
Ryzyko pożaru

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

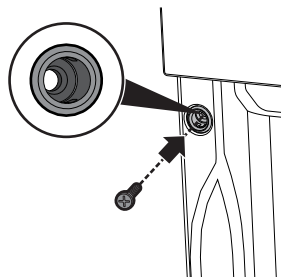
Tuleje mocujące

Zająć zatyczki tulei umieszczone na froncie piekarnika.

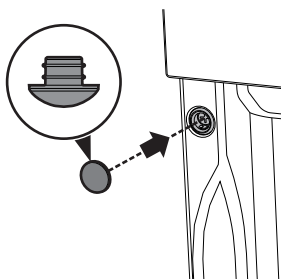


Umieścić urządzenie w meblu.

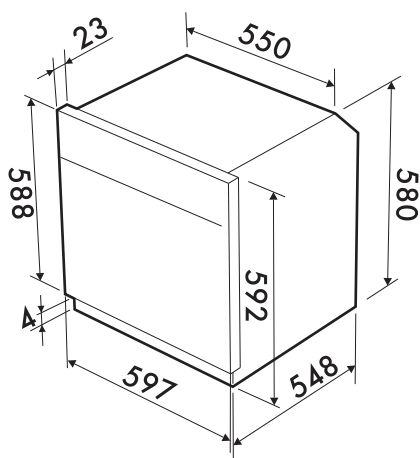
Przymocować je śrubami.



Zakryć tuleje zdjętymi wcześniej zatyczkami.



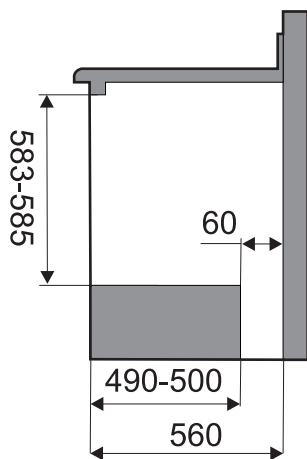
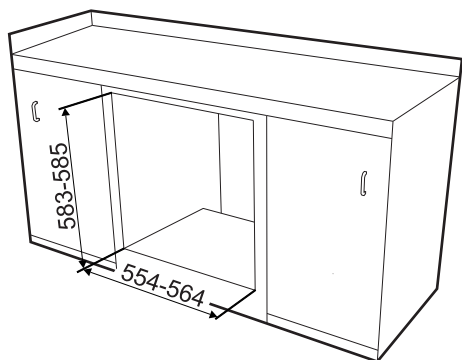
Gabaryty urządzenia (mm)



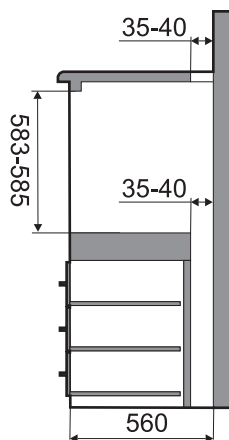
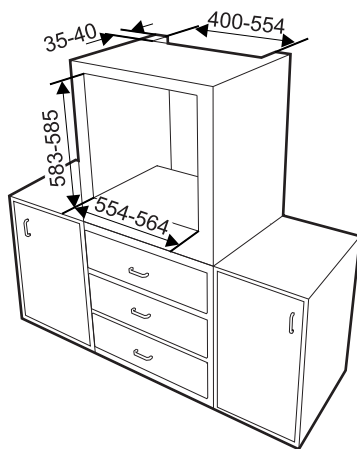


Montaż

Zabudowa pod blatem (mm)



Zabudowa na kolumnie (mm)



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



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



914776587/A