

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 użytkownika	6
1.7 Jak czytać niniejszy podręcznik	6
2 Opis	7
2.1 Opis ogólny	7
2.2 Panel sterowania	8
2.3 Pozostałe części	8
2.4 Dostępne akcesoria	9
3 Użytkowanie	10
3.1 Ostrzeżenia	10
3.2 Pierwsze użycie	10
3.3 Użytkowanie akcesoriów	11
3.4 Użytkowanie piekarnika	11
3.5 Porady dotyczące przygotowywania potraw	13
4 Czyszczenie i konserwacja	15
4.1 Ostrzeżenia	15
4.2 Czyszczenie powierzchni	15
4.3 Czyszczenie codzienne	15
4.4 Plamy z żywności lub pozostałości	15
4.5 Demontaż drzwiczek	15
4.6 Czyszczenie szklanych drzwiczek	16
4.7 Demontaż szyb wewnętrznych	16
4.8 Czyszczenie wnętrza piekarnika	17
4.9 Konserwacja nadzwyczajna	18
5 Instalacja	19
5.1 Podłączenie elektryczne	19
5.2 Wymiana przewodu	19
5.3 Ustawienie	20

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



1 Ostrzeżenia

1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Obrażenia na osobach

- Urządzenie i jego dostępne 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 prac 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 w 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.

Uszkodzenia urządzenia

- Na części szklane nie stosować ściernych lub agresywnych detergentów (np. produktów z granulkami, odplamiaczy i gąbek metalowych).
- Używać ewentualnie przyrządów drewnianych lub plastikowych.
- Nie siadać na urządzeniu.
- Nie stosować pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pieczenia potraw, które mogą wydzielać tłuszcze lub oleje.
- Nie zostawiać przedmiotów na powierzchniach pieczenia.
- W żadnym razie nie używać urządzenia do ogrzewania pomieszczeń.



Informacje na temat niniejszego 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 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.

1.3 Przeznaczenie urządzenia

- Urządzenie jest przeznaczone do pieczenia 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 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:

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

1.5 Tabliczka znamionowa

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

1.6 Instrukcja użytkownika

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

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję użytkowania.

1.7 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



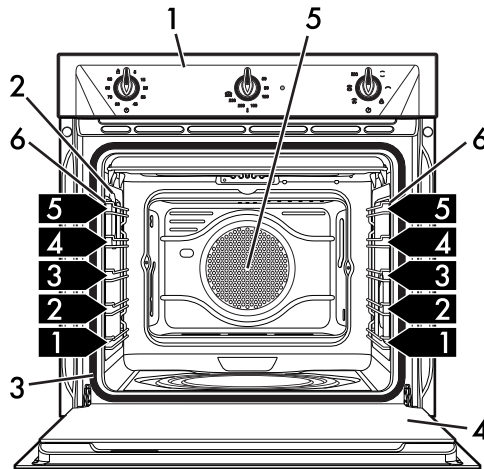
Rada

1. Sekwencja instrukcji użytkowania.

- Pojedyncza instrukcja użytkowania.

2 Opis

2.1 Opis ogólny



1 Panel sterowania

2 Lampka

3 Uszczelka

4 Drzwiczki

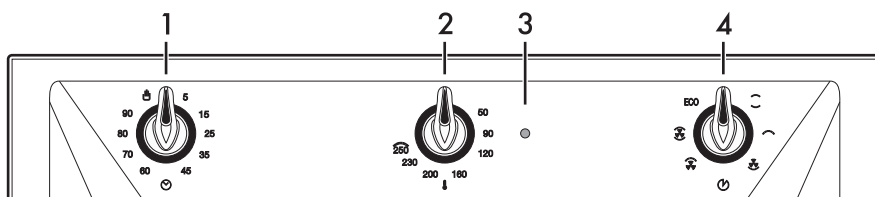
5 Wentylator

6 Ramki na ruszty/blachę

1,2,3... Uchwyt ramy



2.2 Panel sterowania



1 Pokrętko minutnika

Pozwala na użycie minutnika lub wykonanie pieczenia w trybie ręcznym.

2 Pokrętko temperatury

Za pomocą tego pokrętki można wybrać temperaturę pieczenia.

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

3. Kontrolka termostatu

Jej włączenie wskazuje, że piekarnik znajduje się w fazie nagrzewania.

Wyłącza się, gdy temperatura osiągnie ustawioną wartość. Regularne włączanie i wyłączanie wskazuje, że ustawiona temperatura w piekarniku jest utrzymywana na stałej wartości.

4 Pokrętko funkcji

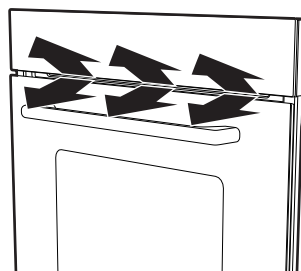
Różne funkcje piekarnika odpowiadają różnym trybom pieczenia. Po wybraniu żądanej funkcji, ustawić temperaturę pieczenia za pomocą pokrętki temperatury.

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).

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.

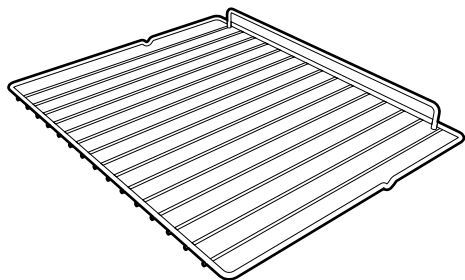


2.4 Dostępne akcesoria



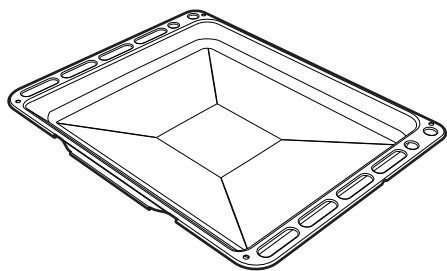
W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie akcesoria.

Ruszt



do podtrzymywania naczyń z piezoną potrawą.

Głęboka blacha



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



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



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 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 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

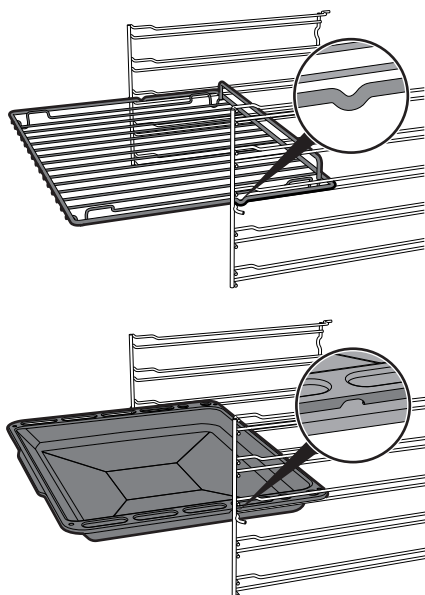
1. Usunąć ewentualne folie ochronne znajdujące się na zewnątrz lub wewnątrz urządzenia lub akcesoriów.
2. Usunąć ewentualne etykiety (za wyjątkiem tabliczki z danymi technicznymi) z akcesoriów i komory pieczenia.
3. Wyjąć i umyć wszystkie akcesoria z urządzenia (patrz 4 Czyszczenie i konserwacja).
4. 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 do dołu, w kierunku tylnej części piekarnika.



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.



Delikatnie włożyć ruszty i blachy aż do końca.



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



Spis funkcji



Eco

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



Statyczny

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 różnym (gdzie przewidziany) umożliwia równomierne przyrumienienie pod koniec pieczenia. Idealne do pieczenia kiełbasy, 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 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



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).



Statyczny 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-jej i 4-jej półki)



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.



Użytkowanie

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	Statyczny z termoobiegiem	2	180 - 190	90 - 100	
Polędwica wieprzowa	2	Statyczny z termoobiegiem	2	180 - 190	70 - 80	
Kiełbasa	1,5	Grill z termoobiegiem	4	250	15	
Pieczeń wołowa	1	Statyczny z termoobiegiem	2	200	40 - 45	
Królik pieczony	1,5	Statyczny z termoobiegiem	2	180 - 190	70 - 80	
Filet z piersi indyczej	3	Statyczny z termoobiegiem	2	180 - 190	110 - 120	
Pieczony baleron	2 - 3	Statyczny z termoobiegiem	2	180 - 190	170 - 180	
Kurczak pieczony	1,2	Statyczny z termoobiegiem	2	180 - 190	65 - 70	
					Strona 1	Strona 2
Kotlety wieprzowe z	1,5	Grill z termoobiegiem	4	250	15	5
Żeberka	1,5	Grill z termoobiegiem	4	250	10	10
Boczek wieprzowy	0,7	Grill	5	250	7	8
Filet wieprzowy	1,5	Grill z termoobiegiem	4	250	10	5
Filet wołowy	1	Grill	5	250	10	7
Pstrąg	1,2	Statyczny z termoobiegiem	2	150 - 160	35 - 40	
Żabnica	1,5	Statyczny z termoobiegiem	2	160	60 - 65	
Skarp	1,5	Statyczny z termoobiegiem	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Statyczny z termoobiegiem	2	250	8 - 9	
Chleb	1	Statyczny z termoobiegiem	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Statyczny z termoobiegiem	2	180 - 190	20 - 25	
Babka	1	Statyczny z termoobiegiem	2	160	55 - 60	
Kruche ciasto z dżemem	1	Statyczny z termoobiegiem	2	160	35 - 40	
Sernik	1	Statyczny z termoobiegiem	2	160 - 170	55 - 60	
Nadziewane tortellini	1	Statyczny z termoobiegiem	2	160	20 - 25	
Ciasto Paradiso	1,2	Statyczny z termoobiegiem	2	160	55 - 60	
Płysie	1,2	Statyczny z termoobiegiem	2	180	80 - 90	
Ciasto biszkoptowe	1	Statyczny z termoobiegiem	2	150 - 160	55 - 60	
Ciasto ryżowe	1	Statyczny z termoobiegiem	2	160	55 - 60	
Rogaliki drożdżowe	0,6	Statyczny z termoobiegiem	2	160	30 - 35	

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 granulkami, odplamiaczy i gąbek metalowych).
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych lub ostrych skrobaków metalowych.

4.2 Czyszczenie powierzchni

Aby utrzymać powierzchnię 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 powierzchnię, a następnie wysuszyć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.

4.4 Plamy z żywności lub pozostałości

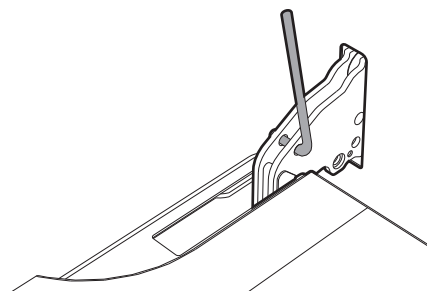
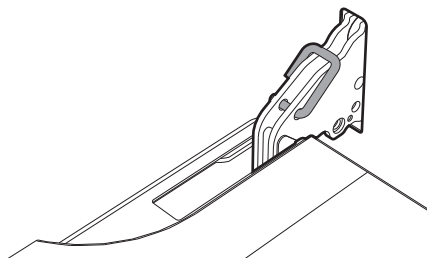
Aby nie uszkodzić powierzchni, należy unikać stosowania metalowych gąbek lub ostrych skrobaków.

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:

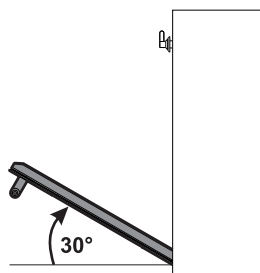
1. Otworzyć zupełnie drzwiczki i włożyć dwa sworznie w otwory zawiasów pokazanych na rysunku.



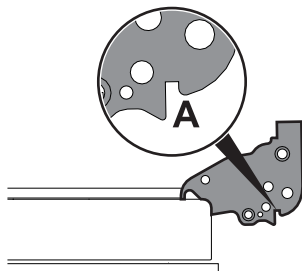


Czyszczenie i konserwacja

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.

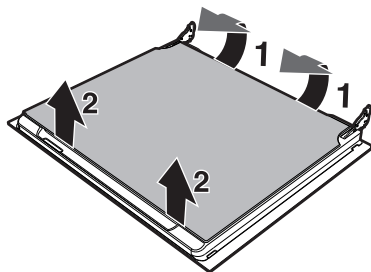


Zaleca się używanie produktów do czyszczenia sprzedawanych przez producenta.

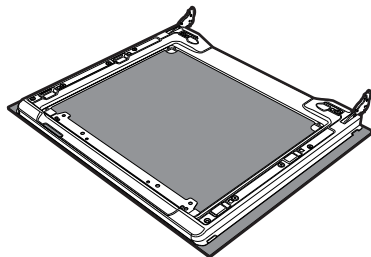
4.7 Demontaż szyb wewnętrznych

Aby ułatwić czyszczenie, można rozmontować wewnętrzne szyby tworzące drzwiczki.

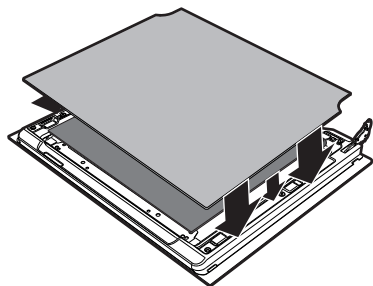
1. Wyjąć wewnętrzną szybę pociągając ją delikatnie ku górze w części tylnej, ruchem wskazanym przez strzałki (1).
2. Następnie pociągnąć szybę ku górze w części przedniej (2). W ten sposób 4 sworznie zamocowane do szyby odczepiają się od gniazd w drzwiach.



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.
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.



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



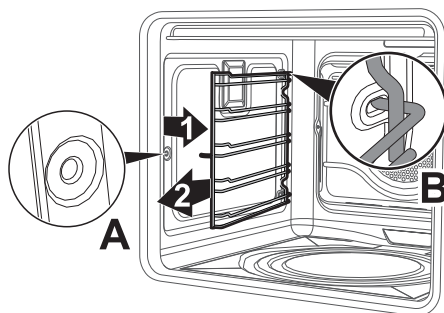
Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie drzwiczek.

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 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.





4.9 Konserwacja nadzwyczajna

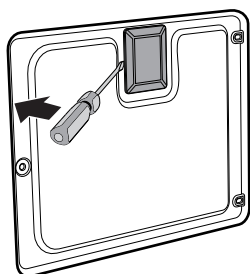


Części pod napięciem
Niebezpieczeństwo porażenia prądem

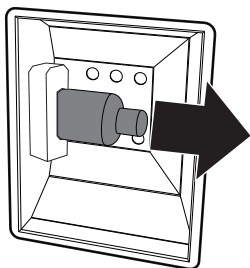
- Odtąć piekarnik od zasilania elektrycznego.

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. Wyjąć żarówkę.

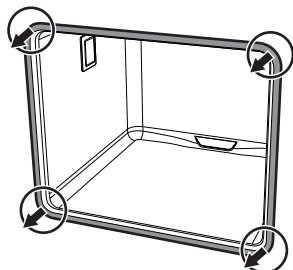


Nie dotykać lampy halogenowej bezpośrednio palcami, ale użyć odpowiedniego materiału zabezpieczającego.

5. Wymienić lampę na równoważną (40W).
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.

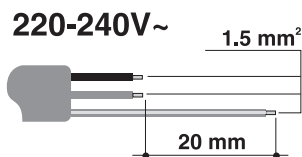
Tabliczka znamionowa, zawierająca dane techniczne, numer rejestracyjny i oznaczenie, jest umieszczona na urządzeniu w widocznym miejscu.

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.

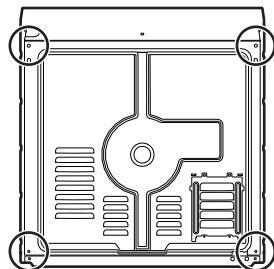
5.2 Wymiana przewodu



**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.

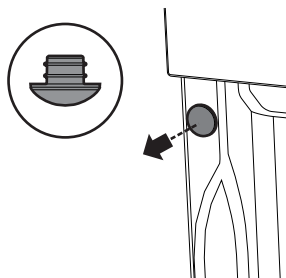


Wydzielanie się ciepła podczas
działania urządzenia
Ryzyko pożaru

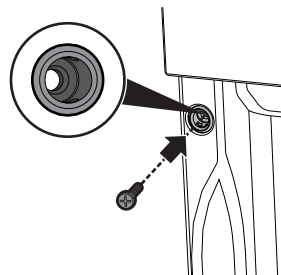
- Sprawdzić, czy materiał z którego wykonany jest mebel jest odporny na wysoką temperaturę.
- Sprawdzić, czy posiada wymagane otwory.

Tuleje mocujące

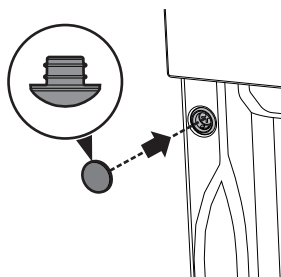
1. Zająć zatyczki tulei umieszczone na froncie piekarnika.



2. Umieścić urządzenie w meblu.
3. Przymocować je śrubami.



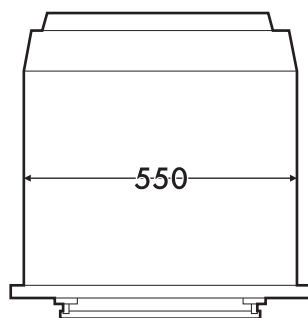
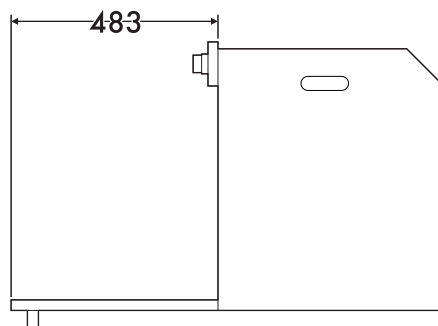
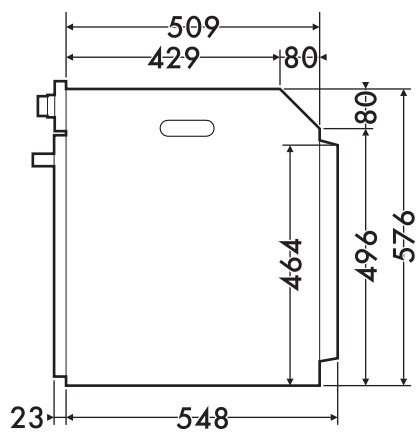
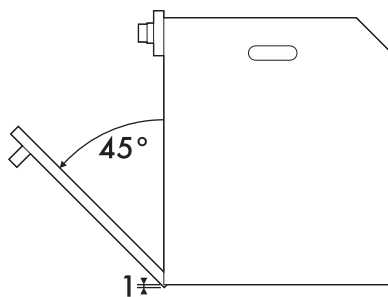
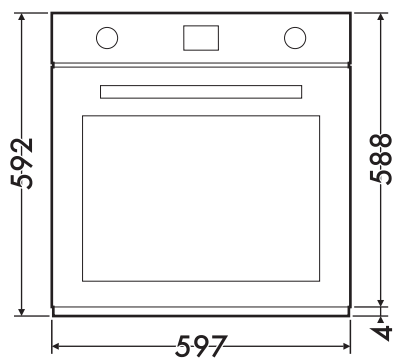
4. Zakryć tuleje zdjętymi wcześniej zatyczkami.





Gabaryty urządzenia (mm)

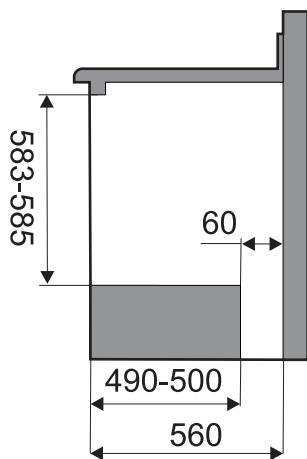
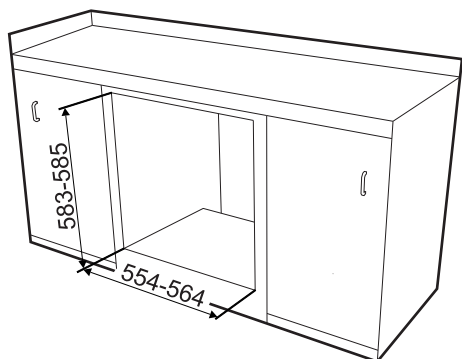
PL



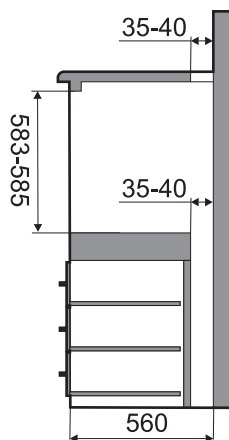
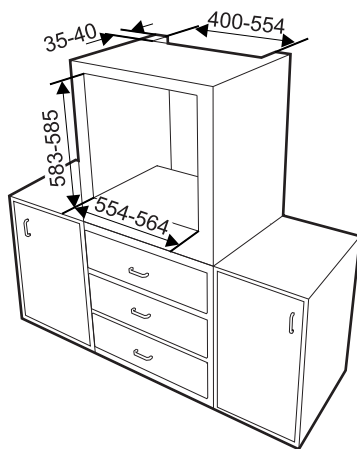


Instalacja

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.



914775959/A