

Spis treści

1 Ostrzeżenia	160
1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	160
1.2 Przeznaczenie urządzenia	163
1.3 Odpowiedzialność producenta	163
1.4 Instrukcja obsługi	163
1.5 Tabliczka znamionowa	163
1.6 Utylizacja	163
1.7 Jak czytać instrukcje obsługi	164
2 Opis	165
2.1 Opis ogólny	165
2.2 Panel sterowania	168
2.3 Pozostałe części	169
2.4 Dostępne akcesoria	170
3 Użytkowanie	172
3.1 Ostrzeżenia	172
3.2 Pierwsze użycie	172
3.3 Użytkowanie akcesoriów	173
3.4 Użytkowanie piekarnika	174
3.5 Porady dotyczące przygotowywania potraw	182
3.6 Funkcje specjalne	184
3.7 Programy automatyczne	187
3.8 Menu drugorzędne	190
4 Czyszczenie i konserwacja	193
4.1 Ostrzeżenia	193
4.2 Czyszczenie powierzchni	193
4.3 Czyszczenie drzwiczek	194
4.4 Czyszczenie komory urządzenia	196
4.5 Czyszczenie Parowe (tylko w niektórych modelach)	198
4.6 Proliza (tylko w niektórych modelach)	201
4.7 Konserwacja nadzwyczajna	203
5 Montaż	206
5.1 Podłączenie elektryczne	206
5.2 Wymiana przewodu	206
5.3 Ustawienie	207

TŁUMACZENIEM INSTRUKCJI ORYGINALNEJ

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



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.
- Podczas przekręcania żywności w komorze pieczenia, należy chronić ręce zakładając rękawice termiczne.
- Nie należy nigdy próbować gasić płomienia lub pożaru wodą: wyłączyć urządzenie i nakryć płomień pokrywą lub ognioodporną narzutą.
- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach psychofizycznych lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy pozostające pod kontrolą osób dorosłych odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo.
- Urządzenie nie służy do zabawy.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez opieki osoby dorosłej.
- Nie pozwolić dzieciom poniżej 8 roku życia na zbliżanie się do funkcjonującego urządzenia.
- Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Należy nadzorować proces pieczenia. Krótkie pieczenie należy ciągle nadzorować.
- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw, które mogą wydzielać tłuszcz lub olej. Podgrzany tłuszcz i olej mogą się zapalić. Zwrócić maksymalną uwagę.
- Nie wlewać wody na bardzo gorące blachy.
- Podczas pieczenia drzwiczki powinny być zamknięte.
- Przy sprawdzeniu potrawy lub pod koniec pieczenia otworzyć drzwiczki na 5 cm na kilka sekund, aby uwolnić parę, a następnie otworzyć zupełnie drzwiczki.
- Nie należy wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztućce lub przyrządy) do szczelin.
- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.



- NIE UŻYWAĆ LUB PRZECHOWYWAĆ MATERIAŁÓW ŁATWOPALNYCH W POBLIŻU URZĄDZENIA.
- W POBLIŻU FUNKCJONUJĄCEGO URZĄDZENIA NIE WOLNO UŻYWAĆ PUSZEK SPRAY.
- NIE DOKONYWAĆ ZMIAN NA URZĄDZENIU.
- Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Nigdy nie próbować naprawiać urządzenia samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego specjalisty.
- Nigdy nie ciągnąć za przewód, aby wyjąć wtyczkę.
- Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na częściach stalowych lub wykończonych powłoką metalową (np. anodowane, niklowane, chromowane).
- Ruszty i blachy powinny być wkładane w boczne prowadnice, aż do całkowitego zatrzymania. Mechaniczne blokady bezpieczeństwa, które zapobiegają ich wyjęciu powinny być odwrócone do dołu, w kierunku tylnej części komory.
- Nie siadać na urządzeniu.
- Nie stosować pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie rozpylać produktów w sprayu w pobliżu urządzenia.
- Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.

Uszkodzenie urządzenia

- Nie stosować ściernych lub agresywnych detergentów (np. produktów z granulami, odplamiaczy i metalowych gąbek) na częściach szklanych. Ewentualnie używać drewnianych lub plastikowych narzędzi.
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych lub ostrych metalowych skrobaków.
- Nie zostawiać przedmiotów na powierzchniach pieczenia.
- W ŻADNYM RAZIE NIE UŻYWAĆ URZĄDZENIA DO OGRZEWANIA POMIESZCZEŃ.
- Nie używać naczyń stołowych lub plastikowych pojemników do pieczenia żywności.
- Nie wkładać do komory pieczenia potraw w zamkniętych puszkach lub pojemnikach.



Ostrzeżenia

- Wyjąć z komory pieczenia wszystkie blachy i ruszty, które nie są używane podczas pieczenia.
- Nie przykrywać dna komory pieczenia folią aluminiową lub cynfolią.
- Nie kłaść garnków lub blach bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
- W przypadku przygotowywania potrawy w papierze do pieczenia, należy umieścić go tak, aby nie zakłócał cyrkulacji gorącego powietrza wewnątrz urządzenia.
- Nie kłaść garnków lub blach bezpośrednio na środkowej szybie otwartych drzwiczek.
- Nie używać otwartych drzwiczek jako dźwigni do ustawienia urządzenia w meblu.
- Nie wywierać zbyt dużego nacisku na otwarte drzwiczki.
- Nie stosować klamki do podnoszenia lub przenoszenia urządzenia.
- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.
- Aby uniknąć przegrzania urządzenia, nie wolno go instalować za ozdobnymi drzwiczkami lub panelem.
- Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Podłączenie elektryczne powinno być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.
- Należy obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Używać przewodów odpornych na temperaturę co najmniej 90 °C.
- Moment dokręcenie śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,5 - 2 Nm.

Montaż i konserwacja

- **NINIEJSZEGO URZĄDZENIA NIE MOŻNA MONTOWAĆ NA ŁODZIACH I W PRZYCZEPACH KEMPINGOWYCH.**
- Niniejszego urządzenia nie można montować na żadnej podstawie.
- Jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.



- Przed jakąkolwiek interwencją na urządzeniu (montaż, konserwacja, ustawienie lub przesunięcie) założyć odpowiednie środki ochrony indywidualnej.
- Przed każdą czynnością na urządzeniu odłączyć główne zasilanie elektryczne.

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.
- Nie instalować/użytkować urządzenia na otwartym powietrzu.

1.2 Przeznaczenie urządzenia

- Urządzenie jest przeznaczone do przyrządzania potraw w warunkach domowych. Każde inne użycie jest nieprawidłowe.
- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do działania w zmiennej temperaturze zewnętrznej lub z systemami zdalnego sterowania.

1.3 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 użytkownika;
- naruszenia chociaż jednej części urządzenia;
- używania nieoryginalnych części zamiennych.

1.4 Instrukcja obsługi

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

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

1.5 Tabliczka znamionowa

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

1.6 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.



Ostrzeżenia

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

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



Napięcie elektryczne Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Odłączyć kabel zasilający od instalacji elektrycznej.
- Powierzyć urządzenie odpowiednim centrom selektywnej zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych lub oddać 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 pozostawiać opakowania i jego elementów bez nadzoru.
- Dzieci nie powinny bawić się plastikowymi torebkami z opakowania.

1.7 Jak czytać instrukcje obsługi

W instrukcji zastosowano następujące symbole ułatwiające czytanie:

Ostrzeżenia



Ogólne informacje dotyczące instrukcji, 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

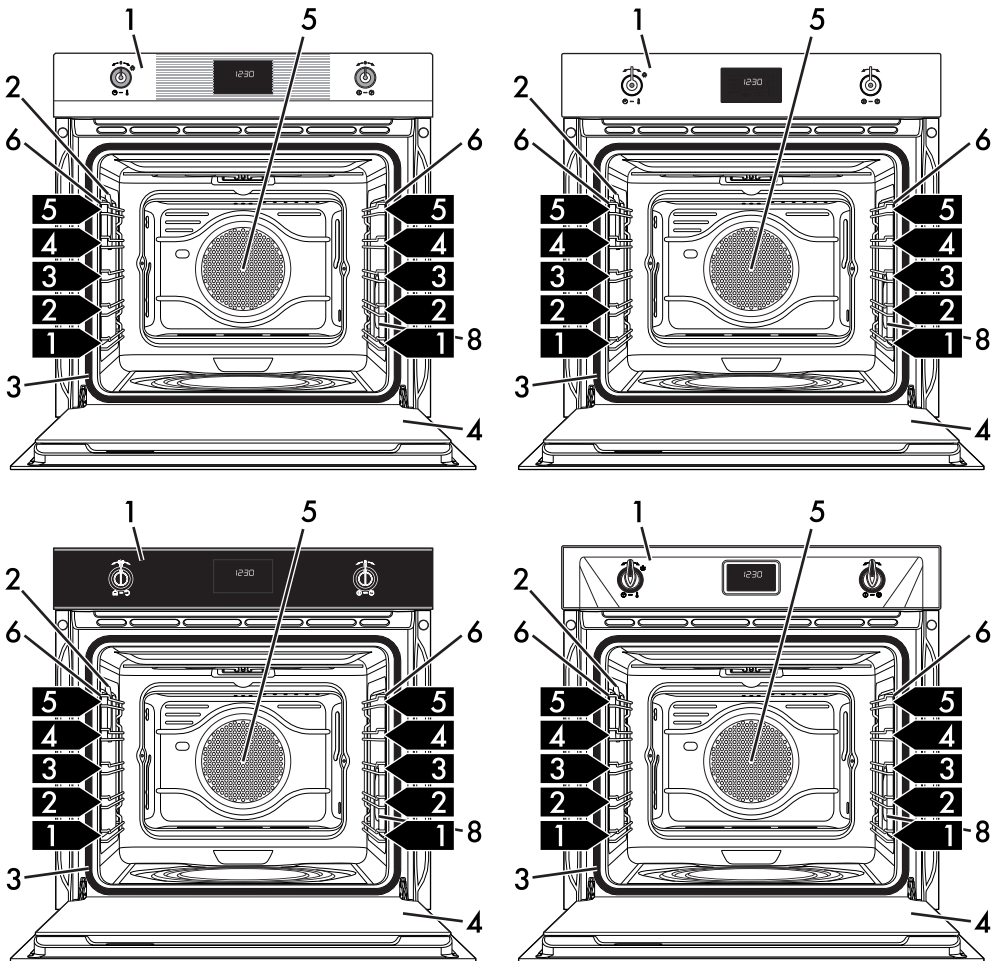


Porada

1. Sekwencja instrukcji obsługi.
- Pojedyncza instrukcja obsługi.

2 Opis

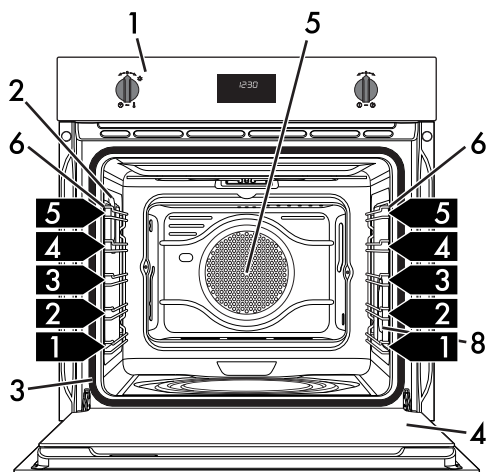
2.1 Opis ogólny



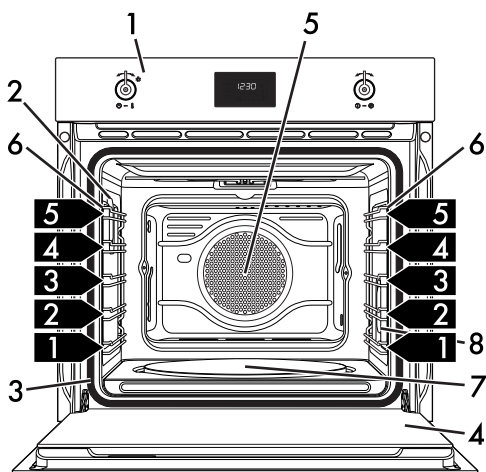
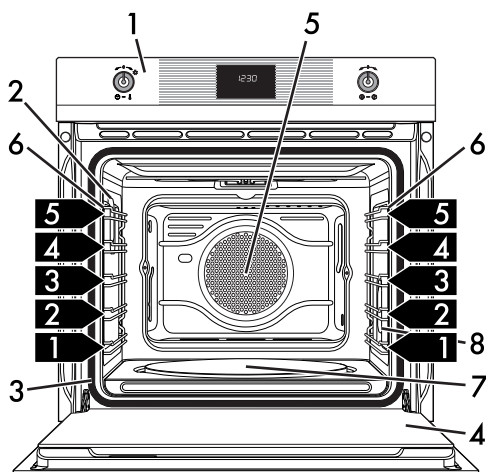
Modele Wielofunkcyjne i z Piroliqz



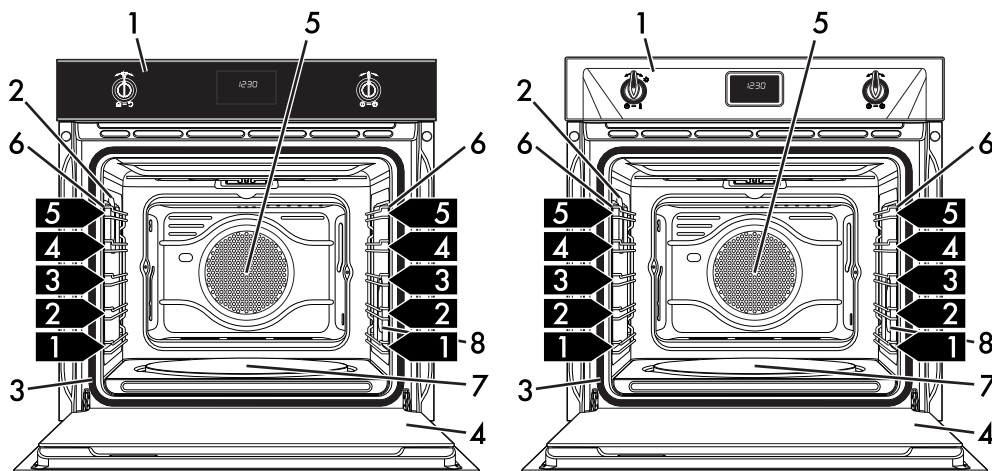
Opis



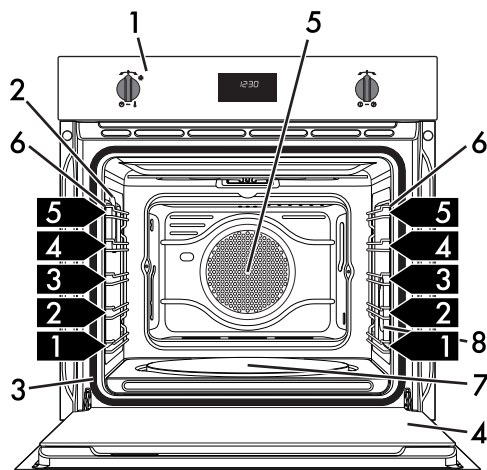
Modele Wielofunkcyjne i z Pirolizą



Modele z płytą na Pizzę



PL



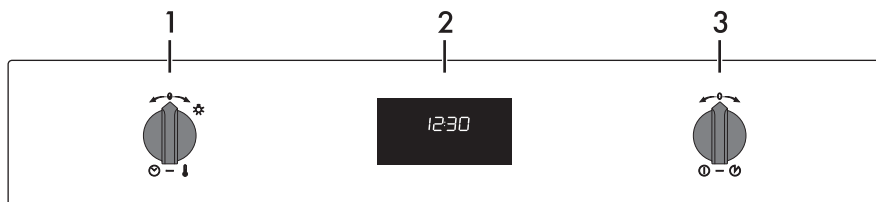
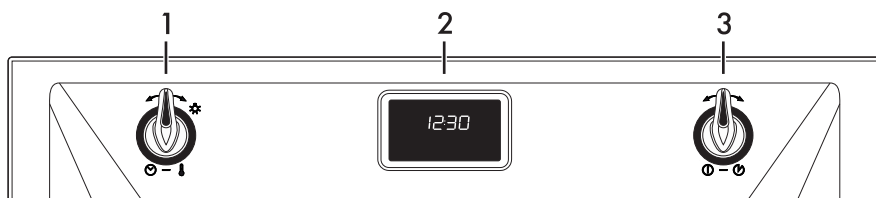
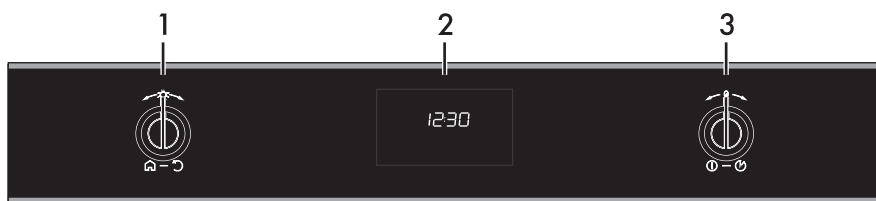
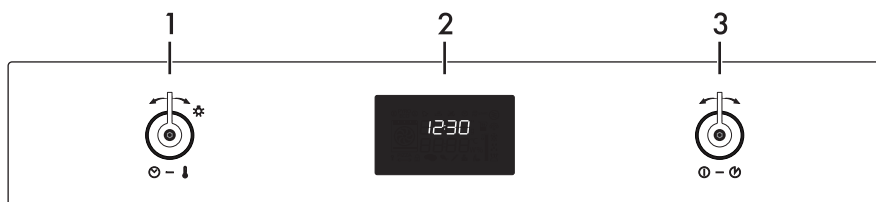
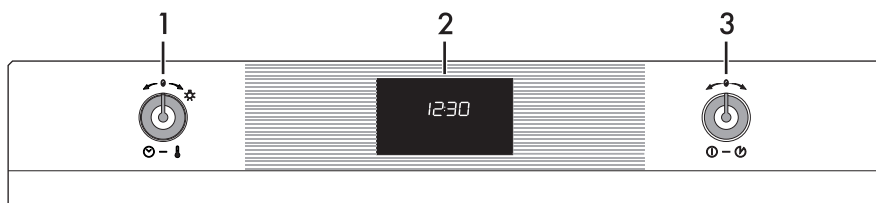
Modele z płytą na Pizzę

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

- 6 Ramki na ruszty/blachę
- 7 Płyta na pizzę (tylko w niektórych modelach)
- 8 Lampka (tylko w niektórych modelach)
- 1,2,3** Poziom ramki



2.2 Panel sterowania





1 Pokrętko temperatury

Za pomocą tego pokrętki można wybrać temperaturę pieczenia, czas trwania, ustawić zaprogramowane pieczenie, bieżącą godzinę i włączyć lub wyłączyć wewnętrzne oświetlenie komory.

2 Wyświetlacz

Wyświetla bieżącą godzinę, wybraną funkcję i temperaturę pieczenia oraz ewentualnie przypisany czas trwania.

3 Pokrętko funkcji

Za pomocą tego pokrętki można włączyć/wyłączyć urządzenie i wybrać funkcję pieczenia.

2.3 Pozostałe części

Wentylator

Wentylator chłodzi urządzenie 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

Wewnętrzne oświetlenie urządzenia włącza się:

- po otwarciu drzwiczek;
- po uaktywnieniu jakiejkolwiek funkcji z

wyjątkiem funkcji ECO  i

Czyszczenie parowe  (w modelach wielofunkcyjnych) oraz funkcji Pirolizy 

u Pirolizy ECO  (w modelach z Pirolizą);

- Po przekręceniu na krótko pokrętki temperatury w prawo (ręczna aktywacja i dezaktywacja).



Gdy drzwiczki są otwarte nie można wyłączyć wewnętrznego oświetlenia.

Poziomy

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

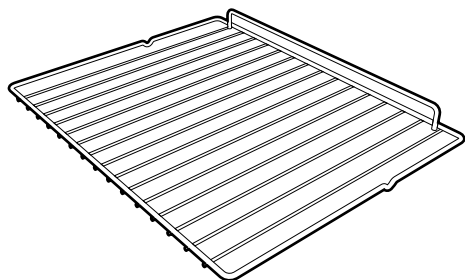


2.4 Dostępne akcesoria



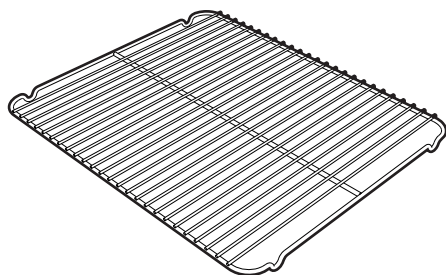
W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie akcesoria.

Ruszt



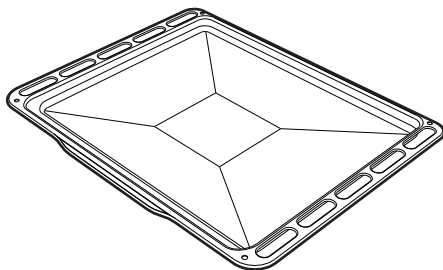
Do podtrzymywania naczyń z pieczoną potrawą.

Ruszt do blachy



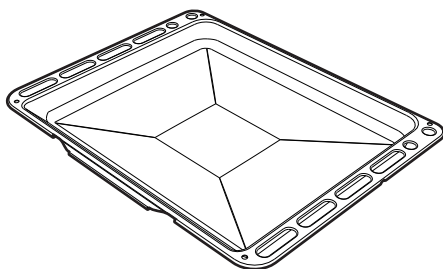
Do umieszczenia na nim blachy w celu pieczenia produktów, które mogą kapać.

Blacha piekarnika (tylko w niektórych modelach)

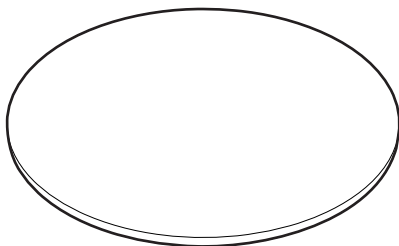


Do gromadzenia tłuszczu wydzielającego się z produktów umieszczonych na górnym ruszcie.

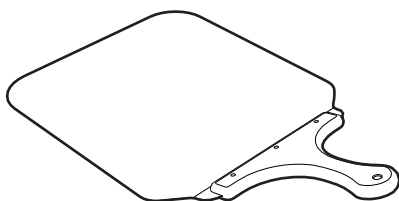
Głęboka blacha



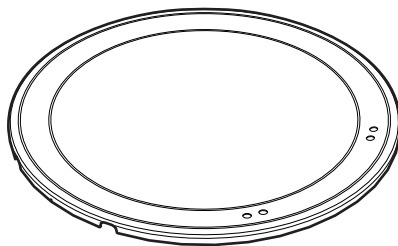
Do gromadzenia tłuszczu wydzielającego się z produktów umieszczonych na górnym ruszcie i pieczenia tortów, pizzy i ciast.

**Płyta na pizzę (tylko w niektórych modelach)**

Specjalnie zaprojektowana do pieczenia pizzy i podobnych.

Łopatką do pizzy (tylko w niektórych modelach)

Dla ułatwienia wkładania pizzy na płytę.

Pokrywa i płyta na pizzę (tylko w niektórych modelach)

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



Akcesoria, 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



Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia 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 komory pieczenia.
- Nie kłaść garnków lub blach bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
- Nie wlewać wody na bardzo gorące blachy.



Wysoka temperatura wewnątrz komory pieczenia podczas użytkowania Niebezpieczeństwo poparzeń

- Podczas pieczenia drzwiczki powinny być zamknięte.
- Podczas przekręcania żywności w komorze pieczenia, należy chronić ręce zakładając rękawice termiczne.
- Nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz komory.
- Nie wlewać wody na bardzo gorące blachy.
- Nie pozwolić, aby dzieci zbliżały się do urządzenia podczas pieczenia.



Wysoka temperatura wewnątrz komory pieczenia podczas użytkowania

Niebezpieczeństwo pożaru lub wybuchu

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

3.2 Pierwsze użycie

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

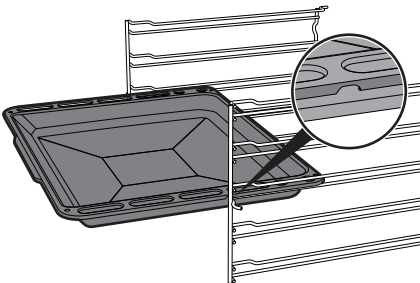
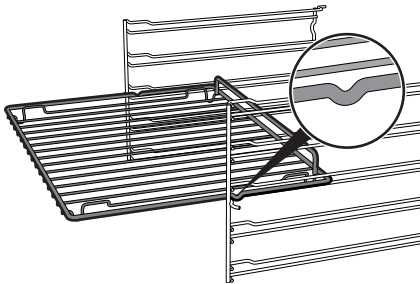


3.3 Użytkowanie akcesoriów

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 komory pieczenia.



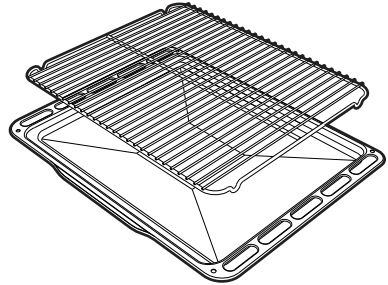
Delikatnie włożyć ruszty i blachy aż do końca.



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

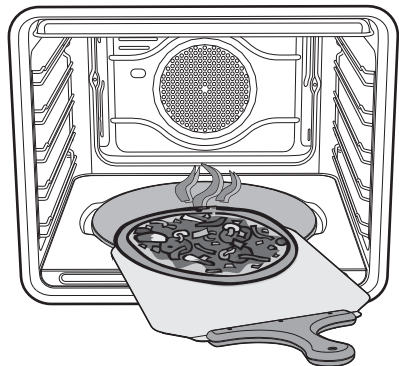
Ruszt do blachy

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



Łopatką do pizzy (tylko w niektórych modelach)

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





Użytkowanie

Pokrywa i Płyta na pizzę (tylko w niektórych modelach)



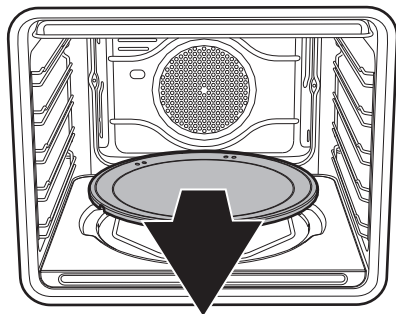
Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia powierzchni

- 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 komory pieczenia 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

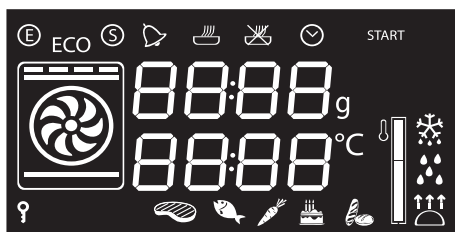


+ **PIZZA**

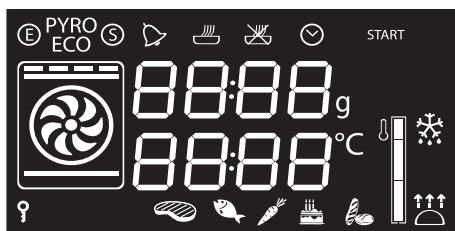


3.4 Użytkowanie piekarnika

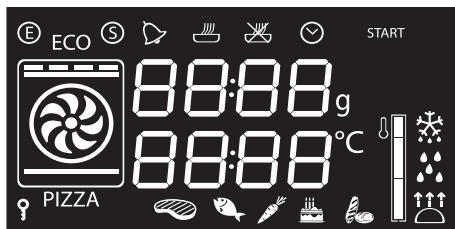
Wyświetlacz



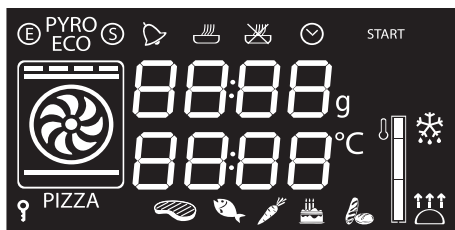
Modele Wielofunkcyjne



Modele z Pirolizą



Modele Wielofunkcyjne z płytą na Pizzę



Modele z Pirolizą z płytą na Pizzę



Kontrolka Eco Logic



Kontrolka Pirolizy (tylko w modelach z pirolizą)



Kontrolka Show Room



Kontrolka minutnika



Kontrolka pieczenia na czas



Kontrolka pieczenia zaprogramowanego



Kontrolka zegara



Kontrolka blokady sterowania



Kontrolka funkcji **Pizza** (tylko w modelach z płytą na Pizzę)

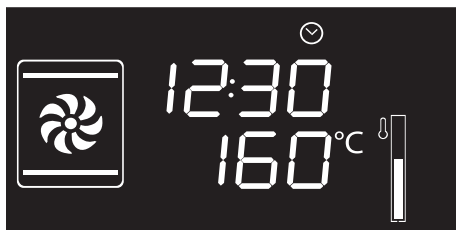


Kontrolka blokady drzwiczek (tylko w modelach z pirolizą)



Poziom osiągniętej temperatury

ON: Po uaktywnieniu jakiejkolwiek funkcji na wyświetlaczu przedstawiane są ustawione w niej parametry: temperatura, czas trwania i osiągnięcie temperatury.



Po każdym wciśnięciu pokrętki temperatury, gdy jedna z funkcji jest włączona, przechodzi się stopniowo do stanu parametrów w następującej kolejności.



Temperatura



Czas trwania minutnika



Czas trwania



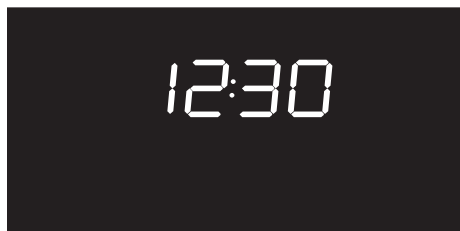
Zaprogramowany czas trwania pieczenia (jeżeli wybrano pieczenie na czas)



Wyświetlenie godziny

Warunki funkcjonowania

Stand-by: Gdy nie wybrano żadnej funkcji na wyświetlaczu pokazywana jest bieżąca godzina.



W każdym ze stanów można zmienić daną wartość przekręcając pokrętkę temperatury w prawo lub w lewo. Przytrzymanie przekręcone pokrętkę w celu szybkiego zwiększenia lub zmniejszenia wartości.



Użytkowanie

Ustawienie godziny

Przy pierwszym zastosowaniu lub po przerwie w zasilaniu energią, na wyświetlaczu urządzenia miga symbol



. Aby rozpocząć pieczenie należy ustawić bieżącą godzinę.

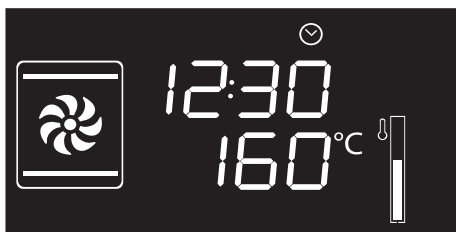
1. Przekręcić pokrętkę temperatury w celu ustawienia wyświetlonej godziny (przytrzymać przekręcone pokrętkę, aby szybko zwiększyć lub zmniejszyć).
2. Nacisnąć pokrętkę temperatury.
3. Przekręcić pokrętkę temperatury w celu ustawienia minut (przytrzymać przekręcone pokrętkę, aby szybko zwiększyć lub zmniejszyć).
4. Nacisnąć pokrętkę temperatury, aby zakończyć ustawienie.



Może się okazać konieczna zmiana bieżącej godziny, na przykład z zimowego na letni i odwrotnie. Z pozycji stand-by przytrzymać przekręcone pokrętkę temperatury w prawo lub w lewo, dopóki wartość godzin nie zacznie migać.

Nie można zmienić godziny, jeżeli urządzenie jest w stanie **ON**.

Funkcje pieczenia



1. Za pomocą pokrętki funkcji wybrać jedną z funkcji pieczenia.
2. Wcisnąć i przekręcić pokrętkę temperatury, aby zmienić temperaturę pieczenia.
3. Nacisnąć pokrętkę funkcji, aby uaktywnić tradycyjne pieczenie.



W każdej chwili można przerwać funkcję przytrzymując wciśniętą przez przynajmniej 3 sekundy pokrętkę funkcji.

Etap wstępnego nagrzewania

Rzeczywiste pieczenie poprzedza etap wstępnego nagrzewania, który pozwala na szybsze osiągnięcie temperatury pieczenia.

Taki etap jest wskazywany miganiem poziomu osiągnięcia temperatury.



Po nagraniu poziom osiągnięcia jest wyświetlany stale i następuje emisja sygnału dźwiękowego, który wskazuje, że piekarnik jest gotowy i można włożyć produkt do komory.





Spis funkcji



ECO

Ta funkcja jest szczególnie zalecana do pieczenia na jednym poziomie, przy niskim zużyciu energii elektrycznej.

Idealna do pieczenia mięsa, ryb i warzyw. Nie zalecana do wypieków wymagających wyrastania.

Aby uzyskać maksymalną oszczędność energii i ograniczyć czas, zaleca się wkładanie produktów bez nagrzewania komory.



Podczas pieczenia w funkcji ECO nie powinno się otwierać drzwiczek.



W funkcji ECO czas pieczenia (i ewentualnego wstępnego nagrzewania) jest dłuższy.



Grzałka górna i dolna

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.



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.



Grzałka dolna

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.



Grzałki z obiegiem powietrza

Działanie wentylatora w połączeniu z tradycyjnym systemem zapewnia równomierne pieczenie, nawet bardzo złożonych przepisów. Idealne do pieczenia ciastek i ciast, nawet na kilku poziomach jednocześnie. (Do pieczenia na kilku poziomach używać 2-ego i 4-ego poziomu).



Grill z obiegiem powietrza

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



Grzałka dół z obiegiem powietrza

Połączenie wentylatora 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.



Pizza (tylko w niektórych modelach)

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.



Termoobieg

Połączenie termoobiegu z grzałką termoobiegu (wbudowana w tylną część komory) pozwala na pieczenie potraw na różnych półkach, pod warunkiem że wymagają takiej samej temperatury i takiego samego rodzaju pieczenia. Obieg gorącego powietrza zapewnia natychmiastowe i równomierne rozrowadzenie ciepła. Jest na przykład możliwe jednoczesne pieczenie (na kilku poziomach) ryb, warzyw i ciastek, bez przechodzenia zapachów i smaków.



Turbo

Połączenie systemu wentylatora 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.



Minutnik

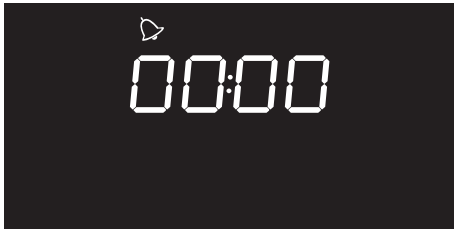


Ta funkcja nie przerywa pieczenia, uaktywnia wyłącznie sygnał dźwiękowy.



Minutnik można uaktywnić na etapie pieczenia oraz w stanie stand-by.

1. Wcisnąć jeden raz pokrętko temperatury (2 razy, jeżeli trwa pieczenie). Na wyświetlaczu pojawią się liczby **00:00** i miga kontrolka .



2. Przekręcić pokrętko, aby ustawić czas trwania (od 1 minuty do 4 godzin). Po kilku sekundach kontrolka  przestanie migać i rozpocznie się odliczanie.
3. Wybrać żądaną funkcję pieczenia i poczekać na sygnał dźwiękowy wskazujący o zakończeniu czasu. Miga kontrolka .

4. Aby dezaktywować sygnał dźwiękowy wcisnąć lub przekręcić jedno z dwóch pokręteł.
5. Aby wybrać dodatkowy minutnik, przekręcić pokrętko temperatury.



Aby skasować minutnik, należy ustawić wartość na zero

Pieczenie na czas

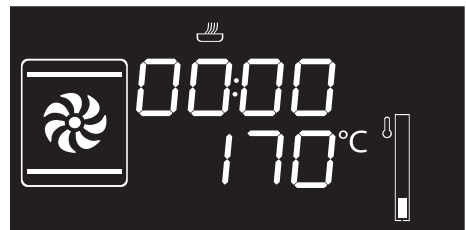


Pieczenie na czas jest funkcją, która pozwala na rozpoczęcie i zakończenie pieczenia po upływie ustawionego przez użytkownika czasu.



Aktywacja funkcji pieczenia na czas unieważnia ewentualny, ustawiony wcześniej minutnik.

1. Po wybraniu jednej z funkcji i temperatury pieczenia, trzy razy wcisnąć pokrętko temperatury. Na wyświetlaczu pojawią się liczby **00:00** i miga kontrolka .





Użytkowanie

- Przekręcić pokrętkę temperatury w prawo lub w lewo, aby ustawić czas trwania pieczenia od 00:01 do 12:59. Przytrzymać przekręcone pokrętkę w celu szybkiego zwiększenia lub zmniejszenia wartości.



- Po kilku minutach od wyboru żdanego czasu, przestanie migać kontrolka  i rozpocznie się pieczenie na czas.



Aby ręcznie wydłużyć czas pieczenia, ponownie wcisnąć pokrętkę temperatury. Urządzenie wznowi normalne funkcjonowanie według wcześniej wybranych ustawień.

- Po zakończeniu pieczenia, na wyświetlaczu pojawi się napis **Stop** i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.



- Aby dezaktywować sygnał dźwiękowy wcisnąć lub przekręcić jedno z dwóch pokręteł lub otworzyć drzwiczki.



Aby dezaktywować sygnał dźwiękowy i wybrać dodatkowe pieczenie na czas, przekręcić pokrętkę temperatury w prawo.



Aby dezaktywować sygnał dźwiękowy i wybrać inną funkcję pieczenia, przekręcić pokrętkę funkcji w prawo lub w lewo.



Aby wyłączyć urządzenie przytrzymać wciśnięte pokrętkę funkcji.

Zmiana danych w funkcji pieczenia na czas

Podczas funkcjonowania można zmienić czas trwania pieczenia na czas:

- Gdy kontrolka  jest stała i trwa pieczenie, dwukrotnie wcisnąć pokrętkę temperatury. Kontrolka  zacznie migać.
- Przekręcić pokrętkę temperatury w prawo lub w lewo, aby zmienić wcześniej ustawiony czas pieczenia.

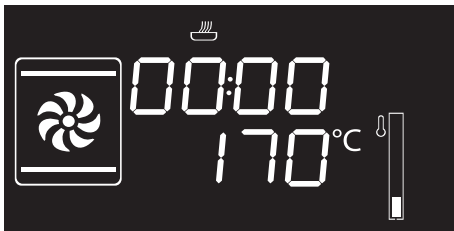


Pieczenie zaprogramowane



Pieczenie zaprogramowane jest funkcją umożliwiającą automatyczne zakończenie w ustalonym czasie, ustawionym przez użytkownika, z konsekwentnym automatycznym wyłączeniem urządzenia.

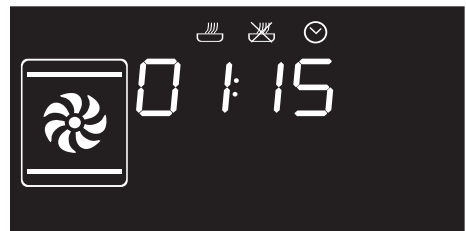
1. Po wybraniu jednej z funkcji i temperatury pieczenia, trzy razy wcisnąć pokrętko temperatury. Na wyświetlaczu pojawią się liczby **00:00** i miga kontrolka



2. Przekręcić pokrętko w prawo lub w lewo, aby ustawić czas trwania pieczenia od 00:01 do 12:59. Przytrzymać przekręcone pokrętko w celu szybkiego zwiększenia lub zmniejszenia wartości.



3. Wcisnąć czwarty raz pokrętko temperatury. Miga kontrolka .
Przekręcić pokrętko w prawo lub w lewo, aby ustawić koniec pieczenia.
4. Po kilku sekundach kontrolki i przestaną migać. Urządzenie ustawi się w stanie oczekiwania zaprogramowanej godziny rozpoczęcia pieczenia.



Aby ręcznie wydłużyć czas pieczenia, ponownie wcisnąć pokrętko temperatury. Urządzenie wznowi normalne funkcjonowanie według wcześniej wybranych ustawień.



W pieczeniu zaprogramowanym, włączenie piekarnika następuje 10 minut wcześniej w celu umożliwienia osiągnięcia wymaganej temperatury pieczenia (wstępne nagrzewanie).



Użytkowanie

5. Po zakończeniu pieczenia, na wyświetlaczu pojawi się napis **Stop** i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.



6. Aby dezaktywować sygnał dźwiękowy wcisnąć lub przekręcić jedno z dwóch pokręteł lub otworzyć drzwiczki.



Aby wyłączyć urządzenie przytrzymać wciśnięte pokrętko funkcji.



Ze względów bezpieczeństwa, można ustawić czas zakończenia pieczenia wyłącznie po uprzednim zaprogramowaniu czasu trwania.

Zmiana danych w funkcji pieczenia zaprogramowanego



Po zmianie czasu trwania pieczenia, konieczne jest ponowne ustawienie godziny jego zakończenia.

Podczas funkcjonowania można zmienić czas trwania pieczenia zaprogramowanego:

1. Gdy kontrolki  i  są stałe i urządzenie oczekuje na rozpoczęcie pieczenia, dwukrotnie wcisnąć pokrętko temperatury. Kontrolka  zacznie migać.
2. Przekręcić pokrętko temperatury w prawo lub w lewo, aby zmienić wcześniej ustawiony czas pieczenia.
3. Ponownie wcisnąć pokrętko temperatury. Kontrolka  wyłączy się i zacznie migać kontrolka . Na wyświetlaczu pojawi się czas zakończenia pieczenia.
4. Przekręcić pokrętko temperatury w prawo lub w lewo, aby opóźnić koniec pieczenia.
5. Po kilku sekundach kontrolki  i  przestaną migać i pieczenie zaprogramowane zostanie wznowione według nowych ustawień.

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 naciskając na nie łyżką. Jeżeli jest zwarte to znaczy, że jest gotowe, w przeciwnym wypadku potrzebuje jeszcze kilku minut.

Porady dotyczące pieczenia z funkcją Grill i Grill z obiegiem powietrza

- Mięso można grillować wkładając je zarówno do zimnego piekarnika jak i do wstępnie nagrzanego, w celu zmiany rezultatu.
- W funkcji Grill z obiegiem powietrza, przed grillowaniem zaleca się wstępne nagrzanie komory pieczenia.
- Należy umieścić produkt na środku rusztu.

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, ciasto opada, podczas kolejnego pieczenia obniżyć ustawioną temperaturę o około 10°C ewentualnie ustawiając dłuższy czas pieczenia.

Porady dotyczące rozmrażania i wyrastania ciasta

- Umieścić na pierwszym poziomie komory pieczenia 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 komory pieczenia 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.



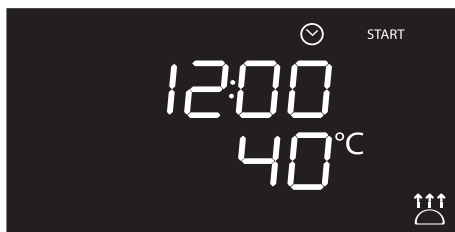
3.6 Funkcje specjalne

Rozmrażanie wg czasu



1. Włożyć potrawę do komory pieczenia.
2. Wcisnąć i przekręcić pokrętkę funkcji, aby uaktywnić funkcję rozmrażania wg czasu .
3. Przekręcić pokrętkę temperatury, aby ustawić czas trwania (od 1 sekundy do 99 minut).
4. Wcisnąć pokrętkę temperatury, aby potwierdzić ustawiony czas trwania. Miga napis **START**.
5. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby uaktywnić rozmrażanie wg czasu.
6. Po zakończeniu pieczenia pojawi się napis **Stop** i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.
7. Aby dezaktywować sygnał dźwiękowy wcisnąć lub przekręcić jedno z dwóch pokręteł lub otworzyć drzwiczki.
8. Przytrzymać pokrętkę funkcji przez przynajmniej 3 sekundy w celu wyjścia z funkcji.

Wyrastanie ciasta



W funkcji wyrastania ciasta nie można zmienić temperatury.



Dla zapewnienia prawidłowego wyrastania umieścić na dnie komory pieczenia pojemnik z wodą.

1. Umieścić cisto do wyrośnięcia na drugiej półce.
2. Wcisnąć i przekręcić pokrętkę funkcji, aby uaktywnić funkcję wyrastania ciasta . Miga napis **START**.
3. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby uaktywnić wyrastanie ciasta.
4. Po zakończeniu pieczenia pojawi się napis **Stop** i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.
5. Aby dezaktywować sygnał dźwiękowy wcisnąć lub przekręcić jedno z dwóch pokręteł lub otworzyć drzwiczki.
6. Przytrzymać pokrętkę funkcji przez przynajmniej 3 sekundy w celu wyjścia z funkcji.



Szabat



Funkcja ta pozwala na pieczenie potraw zgodnie z tradycją żydowskiego święta.



W takim ustawieniu urządzenie wykonuje pewne szczególne funkcje:

- Pieczenie nie może trwać przez nieokreślony czas, nie można ustawić żadnego pieczenia na czas.
- Nie jest wykonywane wstępne nagrzewanie.
- Temperatura pieczenia w zakresie 60-100 °C.
- Lampka komory urządzenia jest wyłączona, nie uaktywnia się po otwarciu drzwiczek lub ręcznej aktywacja za pomocą pokrętła.
- Wewnętrzny wentylator jest wyłączony.
- Podświetlenie pokręteł i sygnały dźwiękowe są wyłączone.



Po uaktywnieniu funkcji Szabat nie można zmienić żadnego parametru.

Wcisnięcie pokręteł nie daje żadnych efektów; jest aktywne wyłącznie pokrętło funkcji umożliwiające wyłączenie urządzenia.

1. Wcisnąć i przekręcić pokrętło funkcji, aby uaktywnić funkcję Szabat

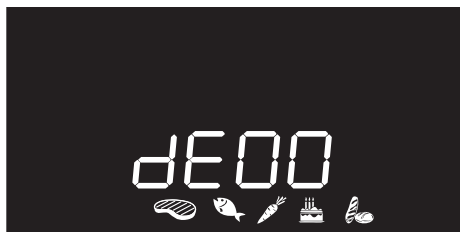
SAbb

2. Wcisnąć i przekręcić pokrętło temperatury, aby zmienić temperaturę funkcji.
3. Wcisnąć pokrętło temperatury, aby potwierdzić ustawioną temperaturę.
Miga napis **START**.
4. Wcisnąć pokrętło funkcji, aby uaktywnić funkcję Szabat.
5. Przytrzymać pokrętło funkcji przez przynajmniej 3 sekundy w celu wyjścia z funkcji.



Użytkowanie

Rozmrażanie wg wagi



Taka funkcja umożliwia rozmrażanie produktów na podstawie ich ciężaru i rodzaju.

1. Włożyć potrawę do komory pieczenia.
2. Wcisnąć i przekręcić pokrętkę funkcji w celu wybrania rozmrażania wg wagi oznaczonego napisem **dE00** i podświetlonymi symbolami produktów .
3. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby potwierdzić rozmrażanie wg wagi.
4. Przekręcić pokrętkę funkcji w celu wybrania rodzaju produktu do rozmrożenia.

5. Przekręcić pokrętkę temperatury w celu wybrania ciężaru (w gramach) produktu do rozmrożenia.
6. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby potwierdzić ustawione parametry i rozpocząć rozmrażanie.
7. Po zakończeniu pieczenia pojawi się napis **Stop** i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.
8. Aby dezaktywować sygnał dźwiękowy wcisnąć lub przekręcić jedno z dwóch pokręteł lub otworzyć drzwiczki.
9. Przytrzymać pokrętkę funkcji przez przynajmniej 3 sekundy w celu wyjścia z funkcji.

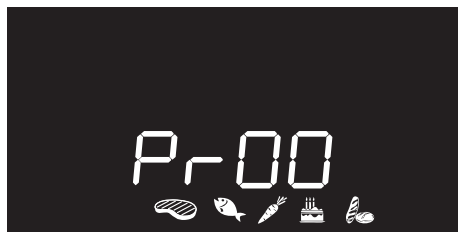
Ustawione wstępnie parametry

dE	Rodzaj	Ciężar (g)	Czas (min)*
01	 Mięso	500	120
02	 Ryby	300	55
03	 Owoce	300	35
04	 Chleb	300	25

*Czas rozmrażania zależy od kształtu i wymiarów rozmrażanego produktu.



3.7 Programy automatyczne



Automatyczne programy pieczenia są podzielone pod względem rodzaju potraw.

1. Wcisnąć i przekręcić pokrętkę funkcji w celu wybrania pieczenia według automatycznych programów oznaczonego napisem **Pr-00** i podświetlonymi symbolami produktów .
2. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby potwierdzić pieczenie za pomocą automatycznego programu.
3. Przekręcić pokrętkę funkcji, aby wybrać ustalony program (patrz Tabela programów automatycznych).
4. Przekręcić pokrętkę temperatury w celu wybrania ciężaru (w gramach) produktu do pieczenia.

5. Po zakończeniu wstępnego nagrzewania zacznie migać napis **START**. Włożyć produkt do pieczenia i wcisnąć pokrętkę funkcji, aby uaktywnić pieczenie.
6. Po zakończeniu pieczenia pojawi się napis **Stop** i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.
7. Aby dezaktywować sygnał dźwiękowy wcisnąć lub przekręcić jedno z dwóch pokręteł lub otworzyć drzwiczki.
8. Przytrzymać pokrętkę funkcji przez przynajmniej 3 sekundy w celu wyjścia z funkcji.



W programach automatycznych można ustawić pieczenie zaprogramowane.



W każdej chwili można przerwać funkcję przytrzymując wciśnięte przez przynajmniej 3 sekundy pokrętkę funkcji.



Użytkowanie

Tabela programów automatycznych



MIĘSO (01 - 05)

Pr	Rodzaj	Ciężar (g)	Poziom	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (w minutach)
01	Rostbef (średnio wysmażony)	1000	2		200	40
02	Piecz. wieprzowina	1000	2		190	75
03	Jagnięcina (dobrze wysmażona)	1000	2		190	110
04	Cielęcina	1000	2		190	65
05	Kurczak pieczony (w całości)	1000	2		200	64



RYBY (06 - 07)

Pr	Rodzaj	Ciężar (g)	Poziom	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (w minutach)
06	Świeża ryba (w całości)	500	2		160	35
07	Mrożona ryba	500	2		160	45



WARZYWA (08 - 10)

Pr	Rodzaj	Ciężar (g)	Poziom	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (w minutach)
08	Różne grillowane	500	4		250	15 + 10 ⁽¹⁾
09	Pieczone	1000	2		200	45
10	Pieczone ziemniaki	1000	2		220	40

⁽¹⁾ W przypadku grillowania zaleca się pieczenie produktów po obydwu stronach, konsultując czasy wskazane w tabeli. Wskazany dłuższy czas odnosi się zawsze do pierwszej strony poczynając od surowego produktu.



SŁODYCZE (11 - 13)

Pr	Rodzaj	Ciężar (g)	Poziom	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (w minutach)
11	Ciastka	600	2		160	18
12	Muffiny	500	2		160	18
13	Tarta	800	2		170	40



CHLEB - PIZZA - MAKARON (14 -20)

Pr	Rodzaj	Ciężar (g)	Poziom	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (w minutach)
14	Chleb na zakwasie (bochenek)	1000	2		200	30
15	Pizza z blachy	1000	1		280	7
16	Pizza z kamienia	500	1 ⁽²⁾		280	4
17	Zapiekanka makaron	2000	1		220	40
18	Lasagne	2000	1		230	35
19	Paella	500	2		190	25
20	Quiche	1000	1		200	40

⁽²⁾ (Modele bez płyty na Pizzę) Kamień musi się znajdować na dnie komory pieczenia. Mrożona pizza pieczona na kamieniu o różnej wadze wymaga takiego samego czasu pieczenia.



Czas wskazany w tabelach nie uwzględnia czasu wstępnego nagrzewania i odnosi się do pieczenia produktów w całości. W przypadku pokrojenia produktu na mniejsze porcje, czas pieczenia skraca się.



3.8 Menu drugorzędne

Urządzenie posiada drugorzędne chowane menu z następującymi funkcjami:

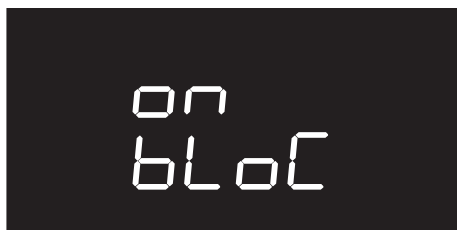
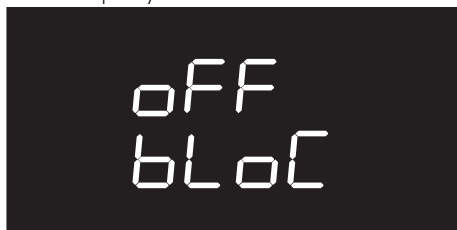
- Aktywacja lub dezaktywacja Blokad Sterowania.
- Aktywacja lub dezaktywacja trybu Show Room (wyłącza wszystkie elementy grzejne pozostawiając aktywny tylko panel sterowniczy).
- Aktywacja lub dezaktywacja trybu Niskiej Mocy (Eco-Logic).
- Aktywacja lub dezaktywacja trybu podgrzewanie potrawy (Keep Warm).
- Aktywacja lub dezaktywacja ustawienia na czas lampki (Eco-Oświetlenie).

Z urządzeniem w stanie stand-by

1. Uaktywnić wewnętrzną lampkę szybko przekręcając pokrętkę temperatury.
2. Wcisnąć i przytrzymać pokrętkę temperatury przez przynajmniej 5 sekund.
3. Przekręcić pokrętkę temperatury w prawo lub w lewo, aby zmienić stan ustawienia (ON/OFF).
4. Wcisnąć pokrętkę temperatury aby przejść do kolejnego trybu.

Tryb Blokad Sterowania

Ten tryb pozwala na automatyczne zablokowanie sterowania, po upływie jednej minuty funkcjonowania bez żadnych interwencji użytkownika.



Podczas normalnego funkcjonowania, taki stan jest wskazywany włączeniem się kontrolki

Aby podczas pieczenia chwilowo wyłączyć blokadę przytrzymać wciśnięte przez 5 sekundy pokrętkę temperatury. Po upływie jednej minuty od ostatniej interwencji, blokada ponownie się uaktywnia.



W przypadku zmiany pozycji pokręteł, na wyświetlaczu pojawia się napis **bLoC**, trwający kilka sekund.



Gdy jest aktywny tryb blokady sterowania można mimo wszystko wyłączyć urządzenie wciskając pokrętkę funkcji przez 3 sekundy.



Tryb Show Room (tylko w sklepie)

Ten tryb umożliwia wyłączenie elementów grzejnych i jednocześnie zachowanie aktywnego panela sterowania.



Aby używać urządzenia w normalny sposób należy ustawić ten tryb na OFF.

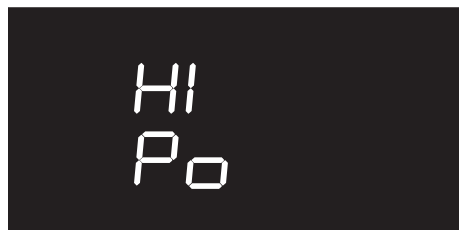


Tryb Niskiej Mocy

Taki tryb pozwala urządzeniu na ograniczenie mocy.

Wskazany w przypadku jednoczesnego stosowania kilku urządzeń.

HI: moc zwyczajna.



LO: moc niska.



Jeżeli tryb jest aktywny na wyświetlaczu włącza się kontrolka .



Po uaktywnieniu niskiej mocy czas wstępnego nagrzewania i pieczenia mogą się wydłużyć.



Jeżeli tryb jest aktywny na wyświetlaczu włącza się kontrolka .



Użytkowanie

Tryb Podgrzewanie potrawy

Dzięki takiej funkcji, po zakończeniu pieczenia z ustawionym czasem trwania (jeżeli nie zostanie ręcznie przerwane), piekarnik utrzymuje przez około 1 godzinę ciepło (w niskiej temperaturze) upieczonej potrawy.



off
Ho ld



on
Ho ld

Tryb ustawienia lampki na czas

Dla oszczędności energetycznej lampka jest automatycznie wyłączana po upływie jednej minuty od rozpoczęcia pieczenia.



on
L IGH

Aby urządzenie nie wyłączyło automatycznie lampki po jednej minucie ustawić taki tryb na OFF.



off
L IGH



Można zawsze ręcznie włączyć/ wyłączyć przekręcając pokrętko temperatury w prawo w obydwu ustawieniach.

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 granulami, odplamiaczy i metalowych gąbek) na częściach szklanych.
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych lub ostrych metalowych skrobaków.



Używać produktów do czyszczenia sprzedawanych przez producenta.

4.2 Czyszczenie powierzchni

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

Codziennie czyszczenie

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

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

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.



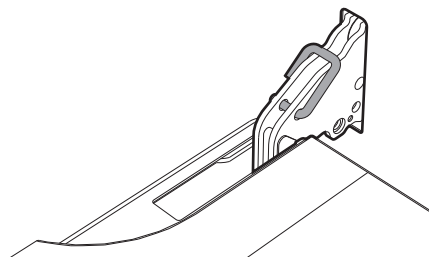
4.3 Czyszczenie drzwiczek

Demontaż drzwiczek

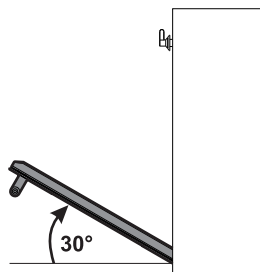
Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie drzwiczek i położenie ich na ściereczce.

Aby zdjąć drzwiczki należy:

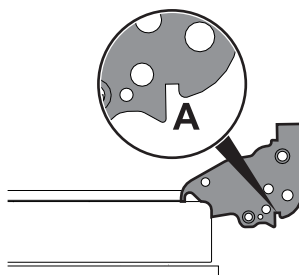
1. Otworzyć zupełnie drzwiczki i włożyć dwa sworznie w otwory zawiasów pokazanych na rysunku.



2. Ująć drzwiczki z dwóch stron obydwo 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 do dołu i po ich ustawieniu wyjąć sworznie z otworów zawiasów.



Czyszczenie szklanych drzwiczek

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

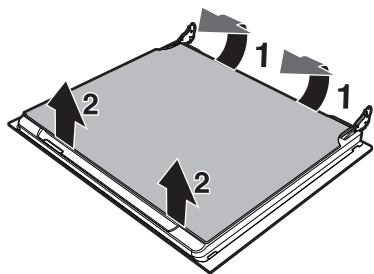


Używać produktów do czyszczenia sprzedawanych przez producenta.

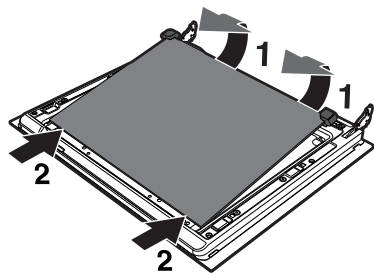
Demontaż szybek wewnętrznych

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

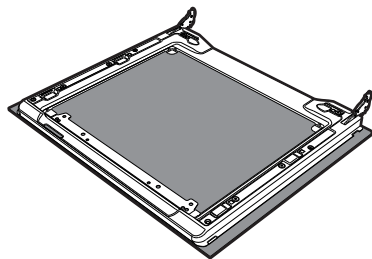
1. Wyjąć wewnętrzną szybę pociągając ją delikatnie ku górze w części tylnej, ruchem wskazanym przez strzałki (1).
2. Następnie pociągnąć szybę ku górze w części przedniej (2). W ten sposób 4 sworznie zamocowane do szybki odczepią się od gniazd w drzwiczekach.



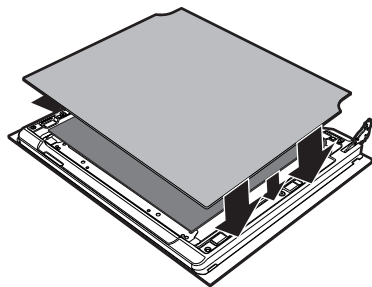
3. W niektórych modelach znajduje się szybka środkowa. Wyjąć szybę środkową podnosząc ją do góry.



4. Wyczyścić szybę zewnętrzną i tę wyjętą wcześniej. Używać papierowych ręczników kuchennych. W przypadku uporczywego brudu, umyć wilgotną gąbką i neutralnym detergentem.



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





4.4 Czyszczenie komory urządzenia

Aby utrzymać komorę urządzenia w dobrym stanie należy ją regularnie czyścić po każdym użyciu. Zawsze poczekać, aż wystygnie.

Nie dopuścić do zaschnięcia wewnątrz komory resztek z żywności, ponieważ mogłyby uszkodzić emalię.

Zawsze przed czyszczeniem wyjąć wszystkie możliwe do usunięcia części.

Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie:

- drzwiczek
- ramek na ruszty/blachy
- uszczelki piekarnika.



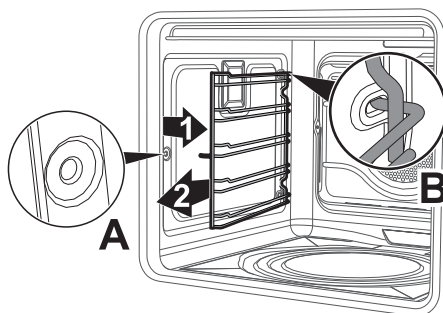
W przypadku stosowania specyficznych środków czyszczących, po wyczyszczeniu zaleca się włączenie urządzenia z maksymalną temperaturą na około 15-20 minut, aby usunąć ewentualne pozostałości.

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 komory, 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.



Czyszczenie górnej części (z wyjątkiem modeli z pirolizą)



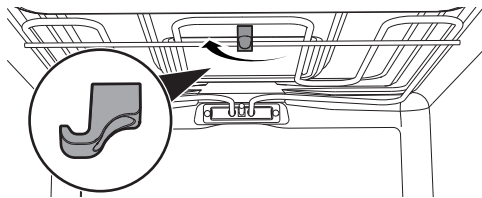
Wysoka temperatura wewnątrz komory pieczenia podczas użytkowania

Niebezpieczeństwo poparzeń

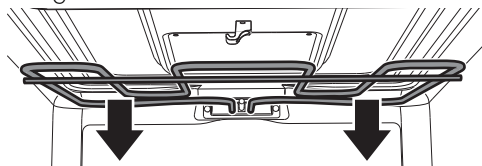
- Poniższe czynności należy wykonywać wyłącznie, gdy piekarnik jest zimny i wyłączony.

Urządzenie jest wyposażone w wahliwą grzałkę, umożliwiającą czyszczenie górnej części piekarnika.

1. Delikatnie podnieść górną grzałkę i przekręcić ogranicznik o 90°, aby ją uwolnić.



2. Powoli obniżyć grzałkę, aż do jej ogranicznika.



Niedozwolone użycie

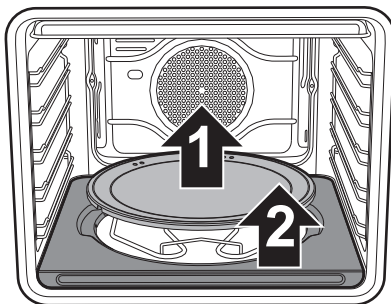
Ryzyko uszkodzenia urządzenia

- Podczas czyszczenia nie wyginać nadmiernie grzałki.

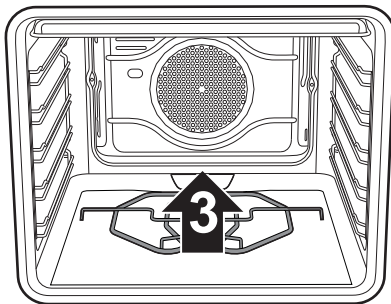
3. Po wyczyszczeniu umieścić grzałkę na pozycji i przekręcić ogranicznik w celu jej zaczepienia.

Czyszczenie dolnej części (tylko w niektórych modelach)

1. 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.



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



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



Czyszczenie i konserwacja

Czyszczenie płyty na pizzę (tylko w niektórych modelach)

Płytę należy czyścić oddzielnie, zgodnie z następującą procedurą:

płytę należy czyścić po każdym zastosowaniu. Nie podgrzewać ponownie, jeżeli na płycie znajduje się zaschnięty osad. W celu wyczyszczenia wyłączyć na płytę 50 m3 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 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 przed upływem 8 godzin 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.

4.5 Czyszczenie Parowe (tylko w niektórych modelach)



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



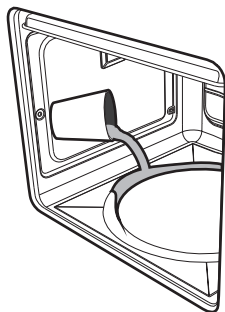
Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia powierzchni

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

Czynności wstępne

Przed uruchomieniem funkcji Czyszczenia Parowego:

- **W modelach Wielofunkcyjnych:**
Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza komory urządzenia.
- Wlać na dno komory około 40 cm3 wody. Uważać, aby nie wylała się z rowka.

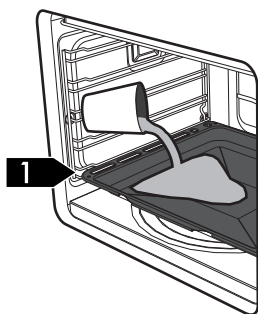


- **W modelach z Płytą na Pizzę:** Wyjąć z komory urządzenia wszystkie akcesoria z wyjątkiem ramek na ruszty/blachy.

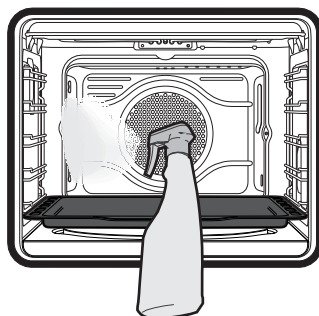
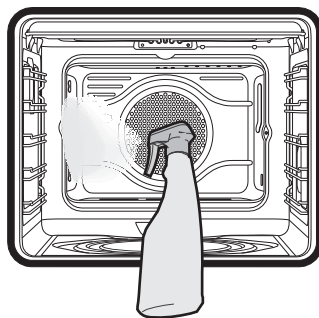


Zaleca się umieszczenie pokrywy w miejscu na dnie komory pieczenia, na pozycji płyty na pizzę.

- Umieścić blachę na pierwszym poziomie od dołu.
- Wlać na blachę około 40 cm³ wody. Uważać, aby nie wylała się z blachy.



- **W modelach Wielofunkcyjnych z Płytą na Pizzę:** Za pomocą spryskiwacza rozpryskać wewnątrz komory urządzenia roztwór wody z płynem do naczyń. Spryskać w kierunku ścianek bocznych, do góry, na dół i w kierunku deflektora.



Zaleca się spryskać maksymalnie 20 razy.

- Zamknąć drzwiczki.
- Podczas cyklu wspomaganego czyszczenia należy oddzielnie umyć wyjęte wcześniej panele samoczyszczące (jeżeli obecne) letnią wodą i odrobiną płynu do naczyń.

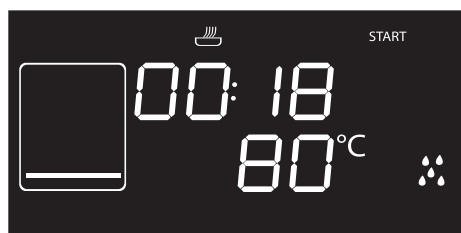


Czyszczenie i konserwacja

Ustawienia funkcji Czyszczenia Parowego

i Jeżeli wewnętrzna temperatura jest wyższa od ustalonej dla cyklu Czyszczenie Parowe, cykl zostanie natychmiast przerwany i na wyświetlaczu pojawi się napis **Stop**. Przed uaktywnieniem funkcji wspomaganego czyszczenia poczekać, aż urządzenie wystygnie.

1. Wcisnąć i przekręcić pokrętkę funkcji, aby uaktywnić Czyszczenie Parowe . Na wyświetlaczu pojawi się czas trwania i temperatura cyklu czyszczenia.



i Użytkownik nie może zmienić parametrów temperatury i czasu.

2. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby rozpocząć cykl automatycznego czyszczenia.

Zaprogramowana funkcja Czyszczenia Parowego

Jak w przypadku normalnych funkcji pieczenia, również w przypadku funkcji Czyszczenie Parowe można ustawić godzinę jej zakończenia.

1. Po wybraniu funkcji Czyszczenia Parowego wcisnąć pokrętkę temperatury. Kontrolka  zacznie migać. Na wyświetlaczu pojawi się czas zakończenia funkcji.



2. Przekręcić pokrętkę temperatury w prawo lub w lewo, aby opóźnić koniec pieczenia.
3. Wcisnąć pokrętkę temperatury, aby potwierdzić godzinę zakończenia funkcji.
4. Wcisnąć pokrętkę funkcji. Urządzenie ustawi się w stanie oczekiwania zaprogramowanej godziny rozpoczęcia pieczenia.



Koniec cyklu Czyszczenia Parowego

Po zakończeniu pojawi się napis

Stop i włączy się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć wciskając pokrętkę temperatury.

1. Przytrzymać pokrętkę funkcji przez przynajmniej 3 sekundy w celu wyjścia z funkcji.
2. Otworzyć drzwiczki i wytrzeć szmatką z mikrofibry mniej uciążliwe zabrudzenia.
3. Do usunięcia bardzo opornego brudu użyć nieściерnej gąbki z włókniną z mosiądzu.
4. W przypadku resztek tłuszczu można użyć specjalnych detergentów do czyszczenia piekarników.
5. Usunąć wodę pozostałą wewnątrz komory pieczenia.

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



Podczas czyszczenia zaleca się stosowanie gumowych rękawic.



Aby ułatwić ręczne usuwanie trudno dostępnych części można zdjąć drzwiczki.

4.6 Piroliza (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 komory pieczenia.



**Niedozwolone użycie
Ryzyko uszkodzenia
powierzchni**

- Usunąć z wnętrza komory resztki jedzenia lub pozostałości pochodzące z poprzedniego pieczenia.

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.
- Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza komory urządzenia.
- Wyjąć ramki na ruszty/blachy.
- Wyjąć ewentualne wyjmowane prowadnice.
- Zamknąć drzwiczki.



Czyszczenie i konserwacja

Ustawienie pirolizy

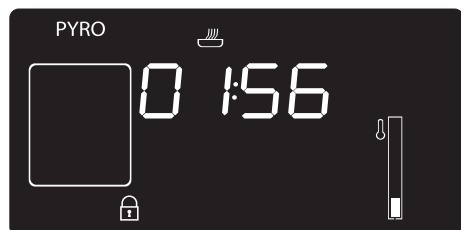
1. Za pomocą pokrętki funkcji wybrać jedną z funkcji czyszczenia **PYRO** lub **ECO**.
2. Przekręcić pokrętkę temperatury w prawo lub w lewo, aby ustawić czas trwania cyklu czyszczenia od minimalnie 2 godzin do maksymalnie 3 (z wyjątkiem funkcji **PYRO ECO**, której czas trwania wynosi 120 minut).
3. Wcisnąć pokrętkę temperatury, aby uruchomić pirolizę.



Zalecany czas trwania pirolizy:

- Mało zabrudzony: 2 godziny.
- Średnio zabrudzony: 2 i ½ godziny.
- Bardzo brudny: 3 godziny.

Piroliza



1. Na wyświetlaczu pojawi się napis **PYRO** lub **ECO** i pozostający czas, który wskazuje, że urządzenie wykonuje cykl automatycznego czyszczenia.
2. Po 2 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.

3. Po zakończeniu pirolizy, drzwiczki pozostają zablokowane, aż do momentu, gdy temperatura wewnątrz komory nie powróci do poziomu bezpieczeństwa. Począć na ostudzenie komory 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 urządzenia, przez pewien okres czasu trwa wentylacja.



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

Ustawienie zaprogramowanego cyklu pirolizy

Można zaprogramować godzinę rozpoczęcia pirolizy tak samo jak inne funkcje pieczenia.

1. Po wybraniu czasu trwania pirolizy wcisnąć pokrętkę temperatury. Na wyświetlaczu pojawi się bieżąca godzina i kontrolka .
2. Przekręcić pokrętkę temperatury w prawo lub w lewo, aby ustawić godzinę w której ma się rozpocząć cykl pirolizy.
3. Po kilku sekundach kontrolki  i  staną się stałe i urządzenie ustawi się w trybie oczekiwania na ustaloną godzinę rozpoczęcia cyklu czyszczenia.



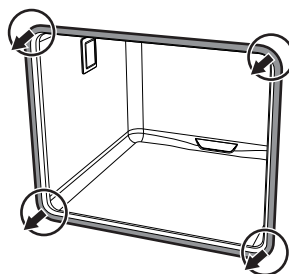
Po włączeniu blokady drzwiczek nie można wybrać żadnej funkcji.

4.7 Konserwacja nadzwyczajna

Demontaż i montaż uszczelki piekarnika (z wyjątkiem modeli z pirolizą)

W celu wymontowania uszczelki piekarnika, należy:

- Odczepić zaczepy umieszczone na 4 rogach i pociągnąć uszczelkę na zewnątrz.



W celu zamontowania uszczelki piekarnika, należy:

- Zaczepić zaczepy umieszczone w 4 rogach uszczelki piekarnika.

Porady dotyczące konserwacji uszczelki piekarnika

Uszczelka piekarnika musi być miękka i elastyczna.

- Utrzymywać uszczelkę piekarnika w czystości stosując nieścierną gąbkę i letniej wody.



Czyszczenie i konserwacja

Wymienić lampkę oświetlenia wewnętrznego



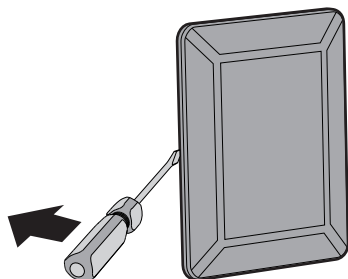
Części pod napięciem
Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odtąć urządzenie od zasilania elektrycznego.

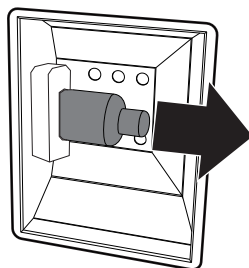
1. Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza komory urządzenia.
2. Wyjąć ramki na ruszty/blachy.
3. Zdjąć pokrywę żarówki za pomocą odpowiedniego narzędzia (na przykład śrubokręta).



Uważać, aby nie zarysować emalii na ścianie komory pieczenia.

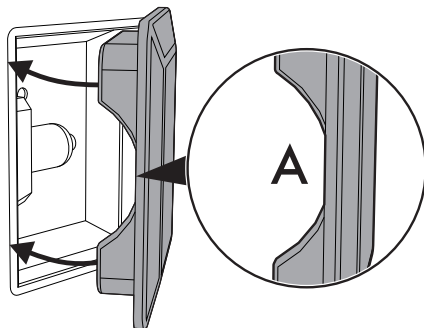


4. Wyjąć żarówkę.



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

5. Wymienić żarówkę na nową o takiej samej charakterystyce (40W).
6. Zamontować pokrywę. Pozostawić wewnętrzny profil szybki (A) skierowany do drzwiczek.



7. Naciśnąć osłonę, aby przylegała do oprawki.

Co robić, jeżeli...

Wyświetlacz jest całkowicie wyłączony:

- Sprawdzić zasilanie sieci.
- Sprawdzić, czy ewentualny wyłącznik omnipolarny umieszczony przed zasilaniem urządzenia znajduje się na pozycji „On”.

Urządzenie nie grzeje:

- Sprawdzić, czy nie ustawiono trybu „show room” (szczegóły w paragrafie „Menu drugorzędne”).

Elementy sterownicze nie odpowiadają:

- Sprawdzić, czy nie ustawiono trybu „blokada sterowania” (szczegóły w paragrafie „Menu drugorzędne”).

Czas pieczenia jest dłuższy niż wskazano w tabeli:

- Sprawdzić, czy nie ustawiono trybu „moc niska” (szczegóły w paragrafie „Menu drugorzędne”).

Po zakończeniu automatycznego cyklu czyszczenia (pirolizy), nie można wybrać żadnej funkcji:

- Sprawdzić, czy wyłączyła się blokada drzwiczek. W przeciwnym wypadku na piekarniku jest włączone zabezpieczenie, które uniemożliwia wybór jednej z funkcji podczas aktywnej blokady drzwiczek. Dzieje się tak, ponieważ w urządzeniu istnieje jeszcze wysoka temperatura uniemożliwiająca jakikolwiek rodzaj pieczenia.

Na wyświetlaczu pojawia się napis „ERR4”:

- Blokada drzwiczek nie zaczęła się prawidłowo, ponieważ prawdopodobnie nastąpiło ich przypadkowe otwarcie podczas aktywacji. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie; poczekać kilka minut na ponowne wybranie nowego cyklu czyszczenia.

Po otwarciu drzwiczek podczas trwania funkcji z termoobiegiem wentylator wyłącza się:

- To nie usterka, to normalne przewidziane funkcjonowanie urządzenia, umożliwia doprawianie lub przekręcanie produktu bez wydobywania się nadmiernego ciepła. Po zamknięciu drzwiczek wentylator wznowi normalne funkcjonowanie.



Jeżeli problem nie został rozwiązany lub w razie innych nieprawidłowości skontaktować się z najbliższym serwisem technicznym.



W przypadku pojawienia się innych komunikatów Błądx: zapisać komunikat, ustawić funkcję i temperaturę i skontaktować się z najbliższym serwisem technicznym.



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.

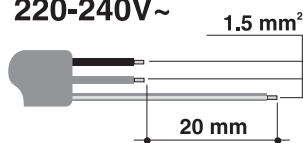
Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

Urządzenie jest zasilane prądem 220-240 V~.

Używać trójżyłowego kabla (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 powodować nagrzewanie lub zapalenie.

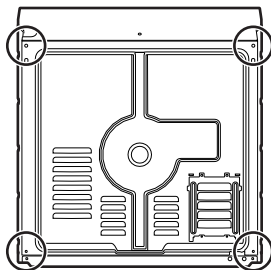
5.2 Wymiana przewodu



**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 zgniecenie

- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.



Naciśnięcie na otwarte drzwiczki
Ryzyko uszkodzenia urządzenia

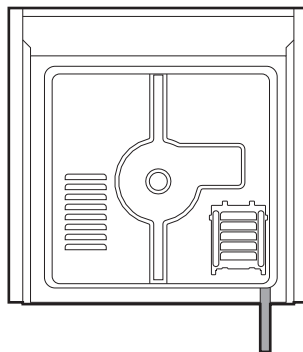
- Nie używać otwartych drzwiczek jako dźwigni do ustawienia urządzenia w meblu.
- Nie wywierać zbyt dużego nacisku na otwarte drzwiczki.



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.
- Nie montować urządzenia we wnęce zamkniętej drzwiczkami lub w zamkniętej szafce.

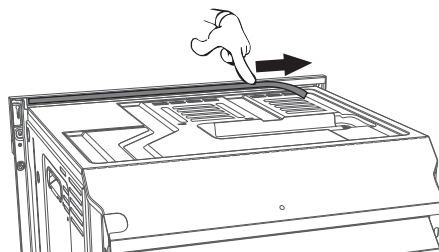
Pozycja kabla zasilającego



(widok z tyłu)

Uszczelka frontu

Przykleić uszczelkę znajdującą się w wyposażeniu na tylnej części frontu, aby uniknąć przenikania wody lub innych płynów.

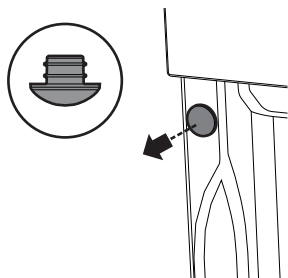




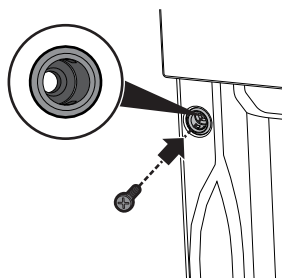
Montaż

Tuleje mocujące

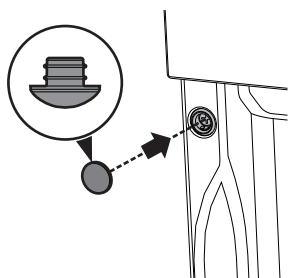
1. Zdjąć zatyczki tulei umieszczone na froncie urządzenia.



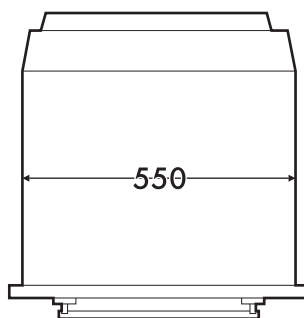
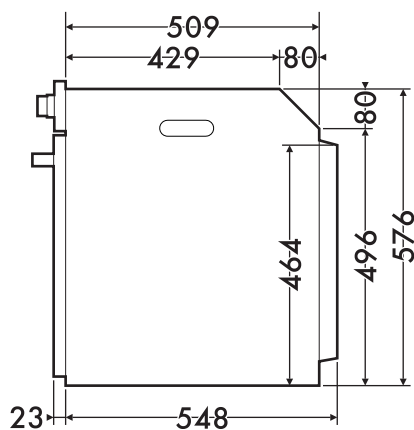
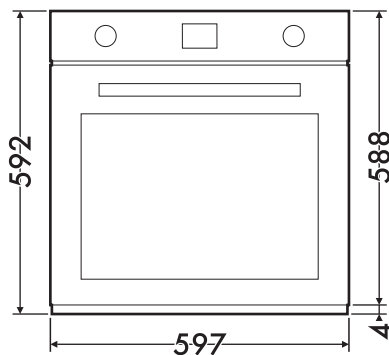
2. Umieścić urządzenie w meblu.
3. Przymocować je śrubami.



4. Zakryć tuleje zdjętymi wcześniej zatyczkami.



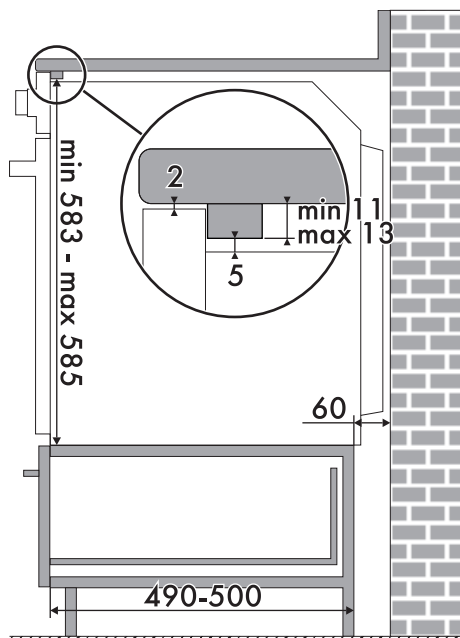
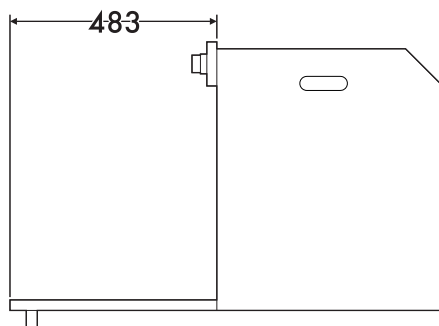
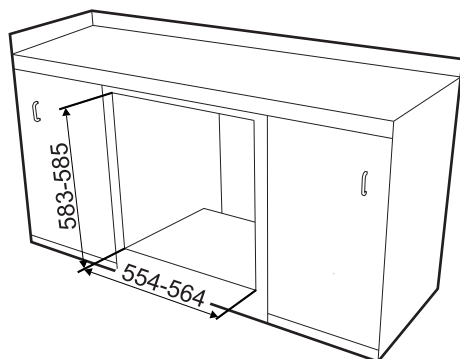
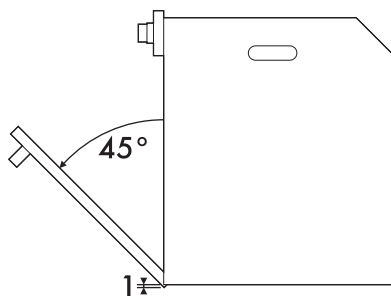
Gabaryty urządzenia (mm)





Zabudowa pod blatem (mm)

PL

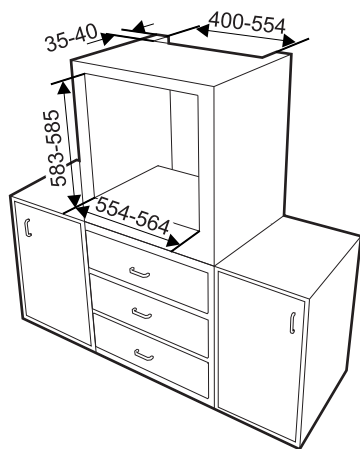


Upewnić się, że na tylnej/dolnej części mebla znajduje się otwór o wielkości około 60 mm.

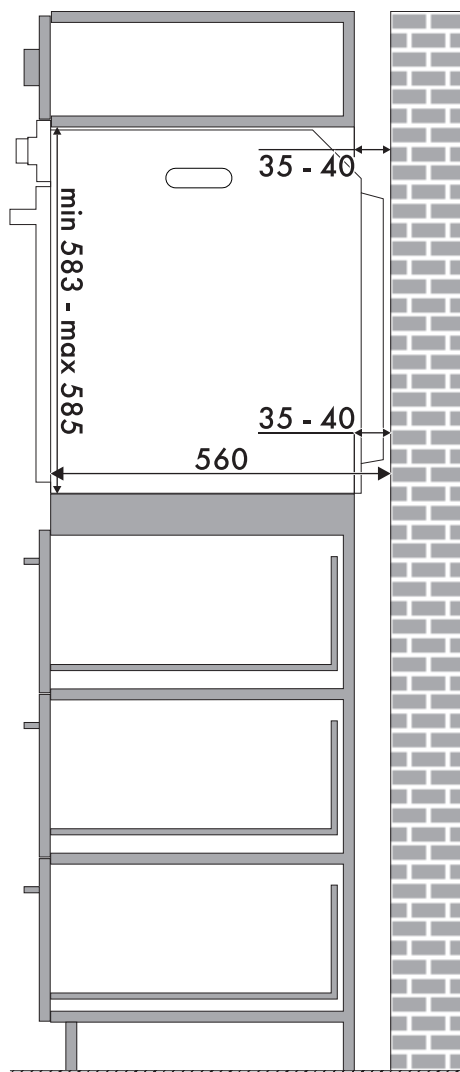


Montaż

Zabudowa na kolumnie (mm)



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



914777768/B