Spis treści

PL

1 Ostrzeżenia 4

1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa 4
1.2 Odpowiedzialność producenta 5
1.3 Przeznaczenie urządzenia 5
1.4 Utylizacja 5
1.5 Tabliczka znamionowa 6
1.6 Instrukcja obsługi 6
1.7 Jak czytać instrukcje obsługi 6

2 Opis 7

2.1 Opis ogólny 7
2.2 Panel sterowania 7
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 14
3.6 Programator analogowy 15

4 Czyszczenie i konserwacja 17

4.1 Ostrzeżenia 17
4.2 Czyszczenie urządzenia 17
4.3 Demontaż drzwiczek 17
4.4 Czyszczenie szklanych drzwiczek 18
4.5 Czyszczenie Parowe 21
4.6 Konserwacja nadzwyczajna 22

5 Montaż 24

5.1 Podłączenie elektryczne 24
5.2 Wymiana przewodu 24
5.3 Ustawienie 25

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

Szkody powstałe na osobach

- Urządzenie i jego elementy są bardzo gorące podczas użytkowania.
- Podczas użytkowania nie należy dotykać elementów grzejnych.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez opieki osoby dorosłej.
- Urządzenie nie służy do zabawy.
- Podczas użytkowania nie kłaść na urządzeniu metalowych przedmiotów takich, jak widelce, łyżki i pokrywki.
- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.
- Nie należy nigdy próbować gasić płomienia lub pożaru wodą: wyłączyć urządzenie i nakryć płomień pokrywą lub ognioodporną narzutą.
- Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Nie wprowadzać zmian na urządzeniu.
- Nie wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztućce lub przyrządy) do szczelin.
- Nigdy nie należy próbować naprawiać urządzenia samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego specjalisty.
- Jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.

Uszkodzenie urządzenia

- Nie stosować ściernych lub agresywnych detergentów (np. produktów z granulkami, odplamiaczy i metalowych gąbek) na częściach szklanych.
- Ewentualnie używać drewnianych lub plastikowych narzędzi.
- Nie siadać na urządzeniu.
- Nie stosować pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw, które mogą wydzielać tłuszcz lub olej.
- Nie zostawiać przedmiotów na powierzchniach gotowania.
- 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 osobowe lub rzeczowe powstałe w wyniku:

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

1.3 Przeznaczenie urządzenia

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

1.4 Utylizacja

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

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

Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Odłączyć przewód 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.

1.5 Tabliczka znamionowa

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

1.6 Instrukcja obsługi

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

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

1.7 Jak czytać instrukcje obsługi

W instrukcji zastosowano następujące symbole ułatwiające czytanie:

Ostrzeżenia

Ogólne informacje dotyczące instrukcji obsługi, bezpieczeństwa i końcowej utylizacji.

Opis

Opis urządzenia i akcesoriów.

Użytkowanie

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

Czyszczenie i konserwacja

Informacje dotyczące prawidłowego czyszczenia i konserwacji urządzenia.

Montaż

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

Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

Informacja

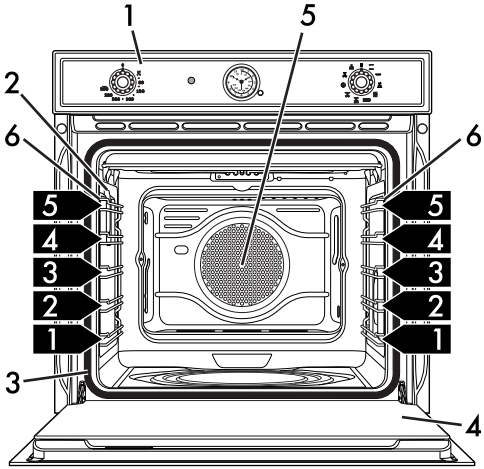
Porada

1. Sekwencja instrukcji obsługi.

- Pojedyncza instrukcja użytkowania.

2 Opis

2.1 Opis ogólny



1 Panel sterowania

2 Lampka

3 Uszczelka

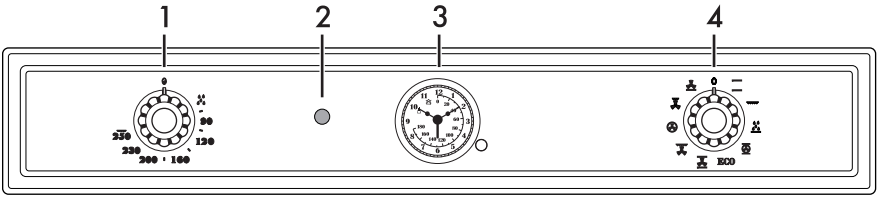
4 Drzwiczki

5 Wentylator

6 Ramki na ruszty/blachę

1,2,3... Poziom ramki

2.2 Panel sterowania



1 Pokrętło temperatury

Za pomocą tego pokrętła można wybrać temperaturę pieczenia.

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

2 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.

3 Programator analogowy

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

4 Pokrętło funkcji

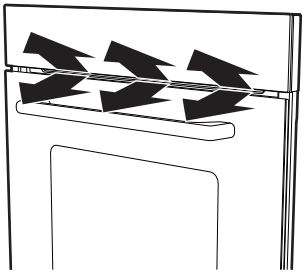
Różne funkcje piekarnika odpowiadają różnym trybom pieczenia. Po wybraniu żądanej funkcji, ustawić temperaturę pieczenia za pomocą pokrętła temperatury.

2.3 Pozostałe części

Uchwyty poziomów

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).

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:

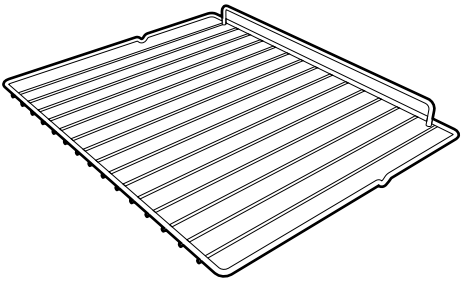
- po otwarciu drzwiczek;
- po uaktywnieniu jakiejkolwiek funkcji z oprócz funkcji ECO.

Gdy drzwiczki są otwarte nie można wyłączyć wewnętrznego oświetlenia.

2.4 Dostępne akcesoria

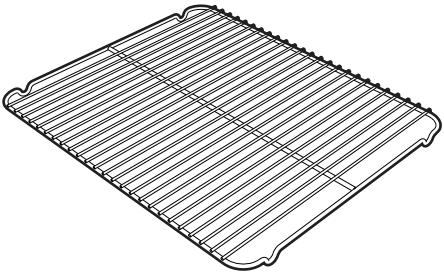
W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie akcesoria.

Ruszt



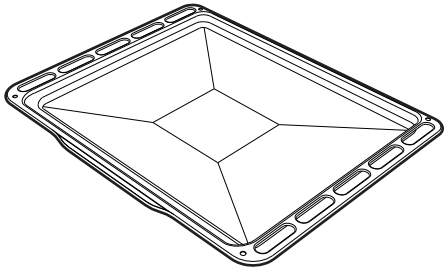
Do podtrzymywania naczyń z przyrządzaną potrawą.

Ruszt do blachy



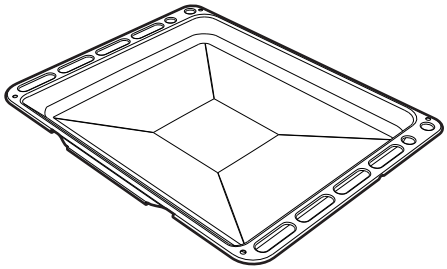
Do umieszczenia na nim blachy w celu pieczenia produktów, które mogą kapać.

Blacha piekarnika



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

Głęboka blacha



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

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

Oryginalne akcesoria dostarczane z urządzeniem lub opcjonalne 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 urządzenia 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 pieczenia.
- 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 przyrządzania potraw.
- 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

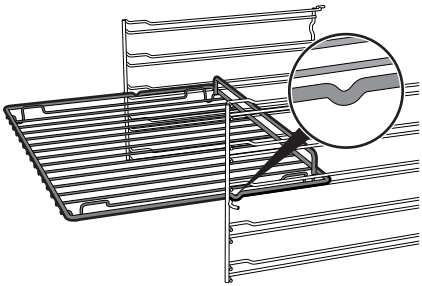
1. Usunąć ewentualną folię ochronną znajdującą się na zewnątrz lub wewnątrz urządzenia lub akcesoriów.
2. Usunąć ewentualne etykiety (za wyjątkiem tabliczki z danymi technicznymi) z akcesoriów i komory pieczenia.
3. Wyjąć i umyć wszystkie akcesoria urządzenia (patrz 4 Czyszczenie i konserwacja).
4. Rozgrzać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

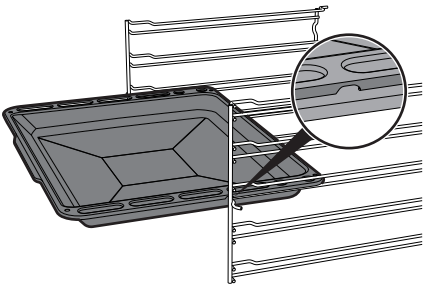
3.3 Użytkowanie akcesoriów

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.



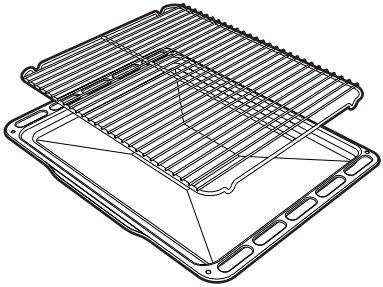


Delikatnie włożyć ruszty i blachy aż do końca.

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 oddzielnie zebrać tłuszcz z pieczonego produktu.



3.4 Użytkowanie piekarnika

Włączenie piekarnika

Aby włączyć piekarnik, należy:

1. Wybrać funkcję pieczenia za pomocą pokrętła funkcji.
2. Wybrać temperaturę za pomocą pokrętła temperatury.

Upewnić się, że zegar programatora pokazuje symbol , w przeciwnym razie nie jest możliwe włączenie piekarnika.

Spis funkcji

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 kiełbasy, żeberek, 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.

Turbo

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

Eco

ECO

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

Obieg powietrza

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

Wentylator+grill

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

Wentyl. + termoobieg

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

Mały grill z termoobiegiem

Taka funkcja poprzez połączone działanie termoobiegu i

ciepła emitowanego wyłącznie z elementu okrągłego jest idealna do szybkiego opiekania niewielkich ilości (zwłaszcza mięsa), łącząc zalety grilla z równomiernym pieczeniem termoobiegu.

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

Czyszczenie Parowe

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

3.5 Porady dotyczące przygotowywania potraw

Porady ogólne

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

Porady dotyczące przygotowywania mięsa

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

Porady dotyczące pieczenia z funkcją Grill i Wentylator+grill

- Mięso można grillować wkładając je zarówno do zimnego piekarnika jak i do wstępnie nagrzanego, w celu zmiany rezultatu.
- W funkcji Wentylator+grill, przed grillowaniem zaleca się wstępne nagrzanie piekarnika.
- Należy umieścić produkt na środku rusztu.
- W funkcji Grilla zaleca się przekręcenia pokrętła 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.

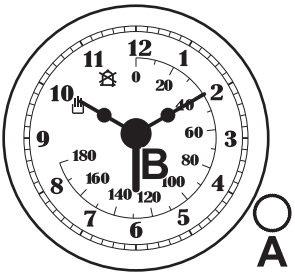
Porady dotyczące rozmrażania i wyrastania

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

Oszczędność energii

- Wyłączyć pieczenie kilka minut przed upływem ustawionego czasu. Pieczenie trwa przez pozostałe minuty dzięki wysokiej temperaturze w komorze.
- Nie otwierać zbyt często drzwiczek, aby nie rozpraszać ciepła.
- Urządzenie powinno być zawsze czyste wewnątrz.

3.6 Programator analogowy



A Pokrętło regulacji
B Wskazówka rozpoczęcia pieczenia

Ustawienie godziny

- Aby wyregulować godzinę pociągnąć i przekręcić w prawo pokrętło regulacji **A**.

Pieczenie w trybie ręcznym

- Przekręcić pokrętło regulacji **A** w prawo, aby wskazówka rozpoczęcia pieczenia **B** znalazła się na symbolu .

Pieczenie na czas

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

1. Po wybraniu jednej z funkcji i temperatury pieczenia, przekręcić pokrętło regulacji **A**.
2. Ustawić wskazówkę rozpoczęcia pieczenia **B** na żądanej wartości czasu, wskazanej na środku zegara (**0... 180** minut).
3. Po upływie ustalonego czasu zostaną wyłączone wszystkie elementy grzejne i uaktywni się sygnał dźwiękowy.
4. Aby go wyłączyć należy przekręcić pokrętło regulacji **A** w prawo, na symbol .

Przykładowa tabela pieczenia

Potrawy	Ciężar (kg)	Funkcja	Pozycja prowadnicy od dołu	Temperatura (°C)	Czas (w minutach)	
Lasagne	3 - 4	Grzałka górna i dolna	1	220 - 230	45 - 50	
Zapiekanka makaron	3 - 4	Grzałka górna i dolna	1	220 - 230	45 - 50	
Pieczona cielęcina	2	Turbo/Obieg Powietrza	2	180 - 190	90 - 100	
Schab	2	Turbo/Obieg Powietrza	2	180 - 190	70 - 80	
Kiełbasa	1,5	Wentylator+grill	4/3	250	15	
Rostbef	1	Turbo/Obieg Powietrza	2	200	40 - 45	
Królik pieczony	1,5	Termoobieg/Obieg Powietrza	2	180 - 190	70 - 80	
Filet z indyka	3	Turbo/Obieg Powietrza	2	180 - 190	110 - 120	
Pieczony baleron	2 - 3	Turbo/Obieg Powietrza	2	180 - 190	170 - 180	
Kurczak pieczony	1,2	Turbo/Obieg Powietrza	2	180 - 190	65 - 70	
					Strona 1	Strona 2
Kotlety	1,5	Wentylator+grill	4/3	250	15	5
Żeberka	1,5	Wentylator+grill	4/3	250	10	10
Bekon	0,7	Grill	5/4	250	7	8
Filet wieprzowy	1,5	Wentylator+grill	4/3	250	10	5
Filet wołowy	1	Grill	5/4	250	10	7
Pstrąg	1,2	Turbo/Obieg Powietrza	2	150 - 160	35 - 40	
Żabnica	1,5	Turbo/Obieg Powietrza	2	160	60 - 65	
Turbot	1,5	Turbo/Obieg Powietrza	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo/Obieg Powietrza	2	250	8 - 9	
Chleb	1	Termoobieg/Obieg Powietrza	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Turbo/Obieg Powietrza	2	180 - 190	20 - 25	
Babka piaskowa	1	Termoobieg/Obieg Powietrza	2	160	55 - 60	
Tarta z dżemem	1	Termoobieg/Obieg Powietrza	2	160	35 - 40	
Sernik	1	Termoobieg/Obieg Powietrza	2	160 - 170	55 - 60	
Nadziewane tortellini	1	Turbo/Obieg Powietrza	2	160	20 - 25	
Ciasto Paradiso	1,2	Termoobieg/Obieg Powietrza	2	160	55 - 60	
Profiterole	1,2	Turbo/Obieg Powietrza	2	180	80 - 90	
Biszkopt	1	Termoobieg/Obieg Powietrza	2	150 - 160	55 - 60	
Ciasto ryżowe	1	Turbo/Obieg Powietrza	2	160	55 - 60	
Rogaliki drożdżowe	0,6	Termoobieg/Obieg Powietrza	2	160	30 - 35	

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

4 Czyszczenie i konserwacja

4.1 Ostrzeżenia

Niedozwolone użycie
Ryzyko uszkodzenia powierzchni

- Nie stosować pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie stosować detergentów ściernych, żrących lub zawierających chlor, amoniak lub wybielacze (np. produktów w proszku, odplamiaczy itp.).
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych lub ostrych metalowych skrobaków.

4.2 Czyszczenie urządzenia

Używać produktów do czyszczenia sprzedawanych przez producenta.

Porady dotyczące czyszczenia komory pieczenia

Aby utrzymać komorę pieczenia w dobrym stanie należy go 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:

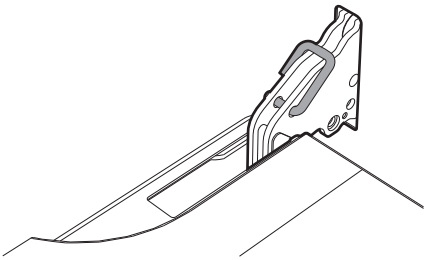
- drzwiczek
- ramek na ruszty/blachy
- uszczelki piekarnika (z wyjątkiem modeli z pirolizą).

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

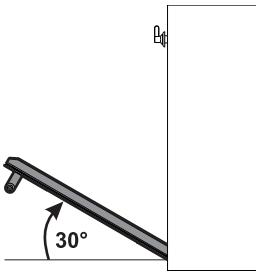
4.3 Demontaż drzwiczek

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

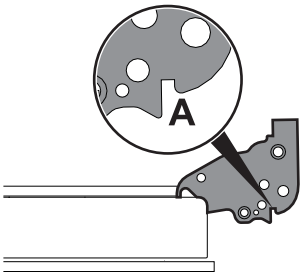
1. Otworzyć zupełnie drzwiczki i włożyć dwa sworznie w otwory zawiasów pokazanych na rysunku.



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



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



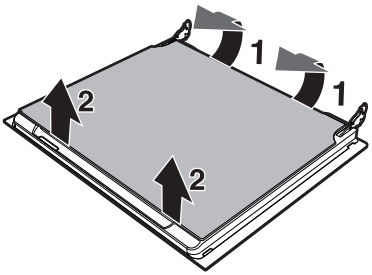
4.4 Czyszczenie szklanych drzwiczek

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

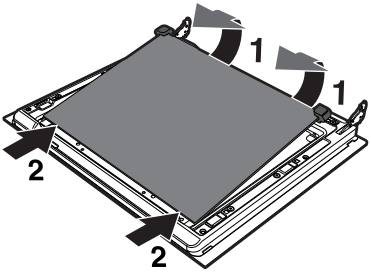
Demontaż szybek wewnętrznych

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

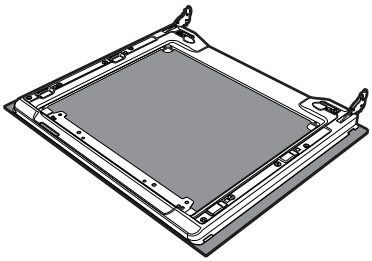
1. Wyjąć wewnętrzną szybkę pociągając ją delikatnie ku górze w części tylnej, ruchem wskazanym przez strzałki (**1**).
2. Następnie pociągnąć szybkę ku górze w części przedniej (**2**). W ten sposób 4 sworznie zamocowane do szybki odczepiają się od gniazd w drzwiczkach.



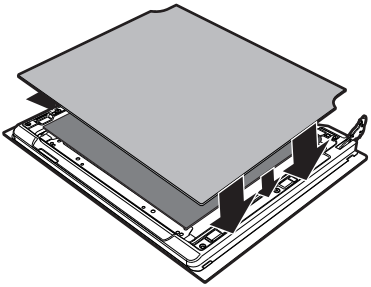
3. W niektórych modelach znajduje się szybka środkowa. Wyjąć szybkę środkową podnosząc ją do góry.



4. Wyczyścić szybkę zewnętrzną i szybki wyjęte 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 szybkę wewnętrzną. Zwrócić uwagę na wyśrodkowanie i zamocowanie 4 sworzni w gniazdach, lekko je dociskając.

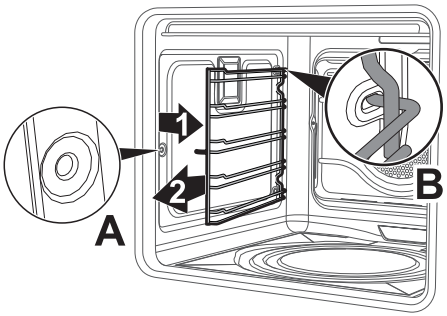


Wyjęcie ramek na ruszty/blachy

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

W celu wyjęcia ramek na ruszty/blachy, należy:

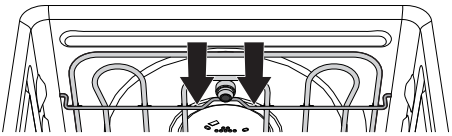
1. Pociągnąć ramkę na dół piekarnika w taki sposób, aby wyjąć ją z mocowania **A**.
2. Następnie, wyciągnąć z gniazd umieszczonych z tyłu **B**.
3. Po zakończeniu czyszczenia powtórzyć opisane czynności, aby włożyć ramki na ruszty/blachy na miejsce.



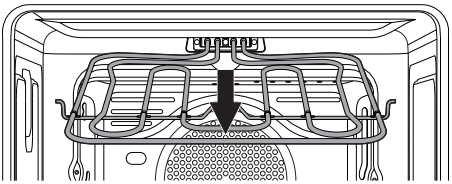
Czyszczenie górnej części

Komora urządzenia jest wyposażona w wahliwą grzałkę, która umożliwia czyszczenie części górnej.

1. Delikatnie popchnąć listwę górnej grzałki do tyłu komory urządzenia w celu odczepienia jej ze środkowej tulejki.



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.

4.5 Czyszczenie Parowe

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

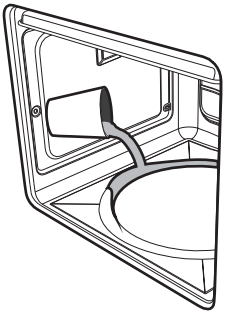
Niedozwolone użycie
Ryzyko uszkodzenia powierzchni

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

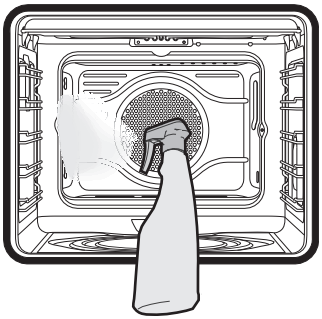
Czynności wstępne

Przed uruchomieniem funkcji Czyszczenia Parowego:

- Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza piekarnika. Górna ochrona (jeżeli obecna) może pozostać wewnątrz.
- Jeżeli obecne, zdjąć panele samoczyszczące (patrz „Czyszczenie Parowe").
- Wlać na dno piekarnika około 40 cm3 wody. Uważać, aby nie wylała się z rowka.



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



Zaleca się spryskać co najmniej 20 razy.

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

Ustawienia funkcji Czyszczenia Parowego

1. Przekręcić pokrętło funkcji i pokrętło temperatury na symbol .
2. Ustawić czas trwania pieczenia na 18 minut za pomocą programator analogowy.
3. Po zakończeniu cyklu Czyszczenia Parowego minutnik wyłączy elementy grzejne piekarnika i uaktywni się sygnał dźwiękowy.

Koniec cyklu czyszczenia parowego

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

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

Podczas czyszczenia zaleca się stosowanie gumowych rękawic.

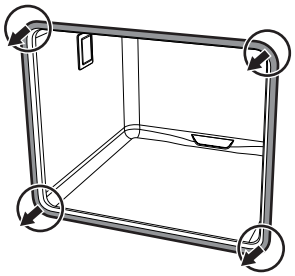
Aby ułatwić ręczne usuwanie trudno dostępnych części można zdjąć drzwiczki.

4.6 Konserwacja nadzwyczajna

Wymontować i zamontować uszczelkę piekarnika

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 nieściernej gąbki i letniej wody.

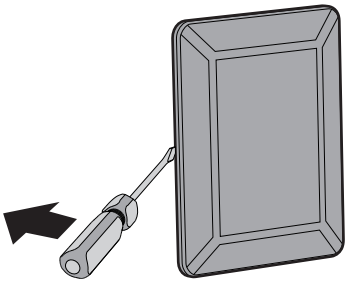
Wymienić lampkę oświetlenia wewnętrznego

Części pod napięciem
Niebezpieczeństwo porażenia prądem

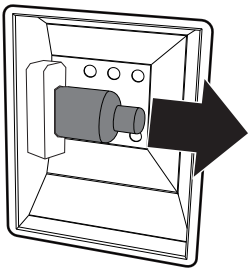
- Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

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

Uważać, aby nie zarysować emalii na ściance komory pieczenia.

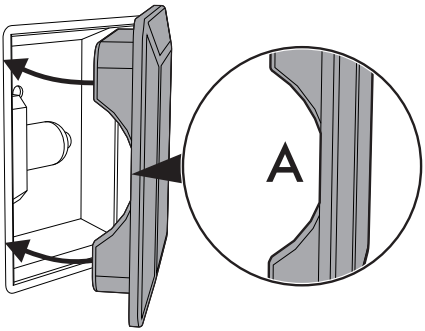


4. Wyjąć żarówkę.



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

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



7. Nacisnąć osłonę, aby przylegała do oprawki.

5 Montaż

5.1 Podłączenie elektryczne

Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia prądem

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

Informacje ogólne

Sprawdzić, czy charakterystyka sieci elektrycznej odpowiada danym przedstawionym na tablice znamionowej.

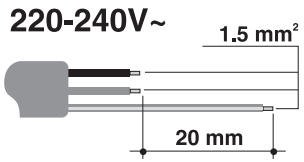
Tabliczka znamionowa, zawierająca dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie, jest umieszczona na urządzeniu, w widocznym miejscu.

Nie należy nigdy zdejmować tabliczki znamionowej.

Urządzenie jest zasilane prądem 220-240 V~.

Używać trójżyłowego kabla (kabel 3 x 1,5 mm^2, w odniesieniu do przekroju wewnętrznego przewodu).

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



Podłączenie stałe

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

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

Podłączenie za pomocą gniazda i wtyczki

Sprawdzić, czy wtyczka i gniazdo są tego samego typu.

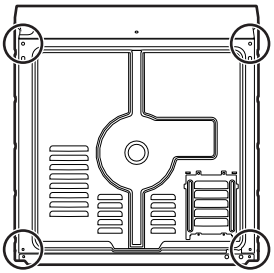
Unikać używania przejściówek, przedłużaczy i boczników, ponieważ mogą spowodować nagrzewanie lub zapalenie.

5.2 Wymiana przewodu

Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odłączyć 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.

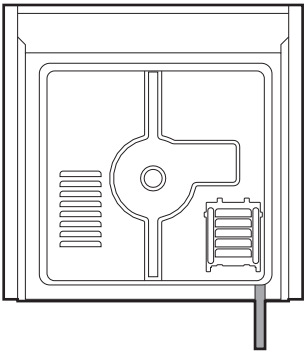
Naciśnięcie na otwarte drzwiczki
Ryzyko uszkodzenia urządzenia

- 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.

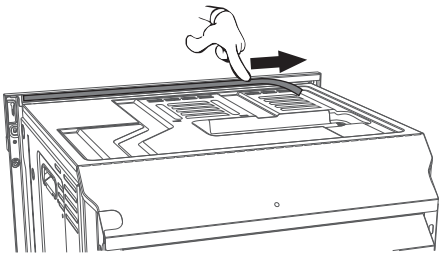
Pozycja kabla zasilającego



(widok z tyłu)

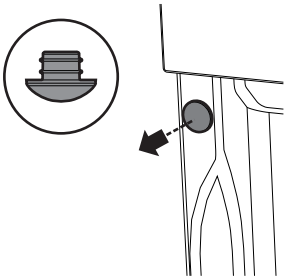
Uszczelka frontu

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

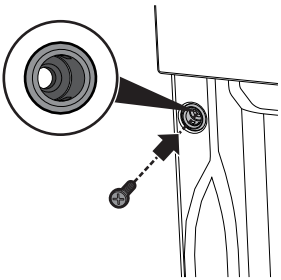


Tuleje mocujące

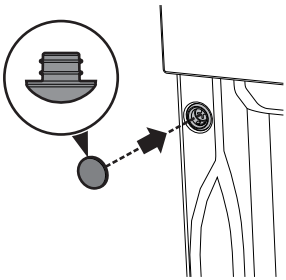
1. Zająć zatyczki tulei umieszczone na froncie urządzenia.



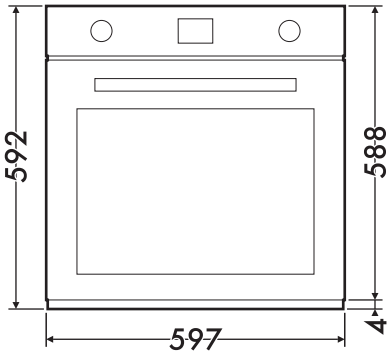
2. Umieścić urządzenie w meblu.
3. Przymocować je śrubami.

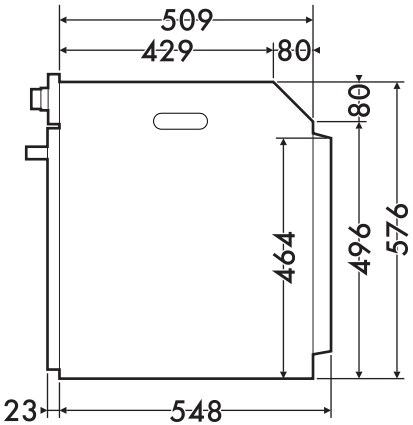


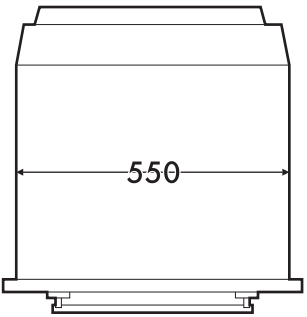
4. Zakryć tuleje zdjętymi wcześniej zatyczkami.

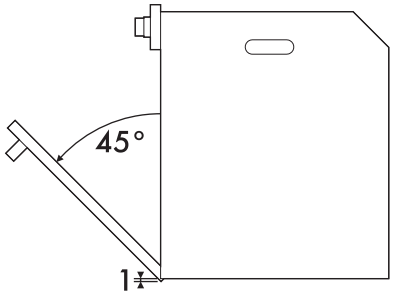


Gabaryty urządzenia (mm)

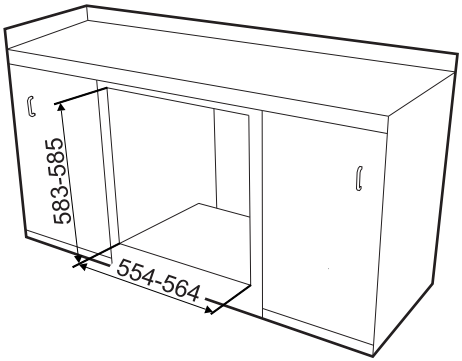


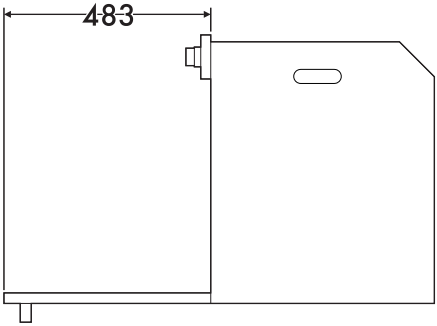


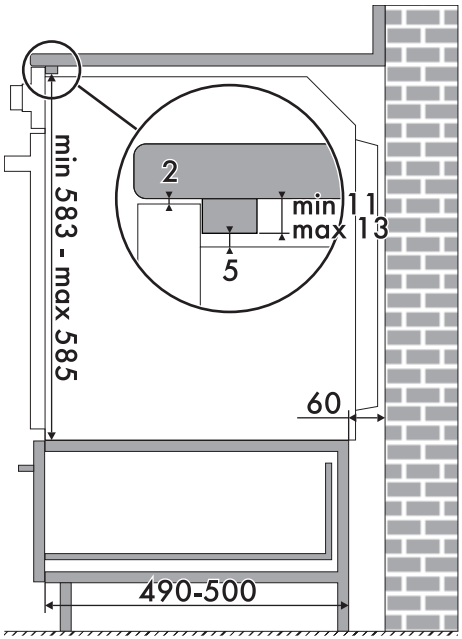




Zabudowa pod blatem (mm)

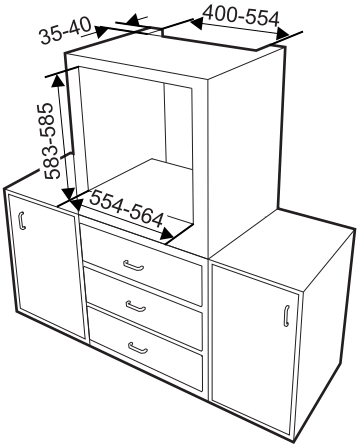




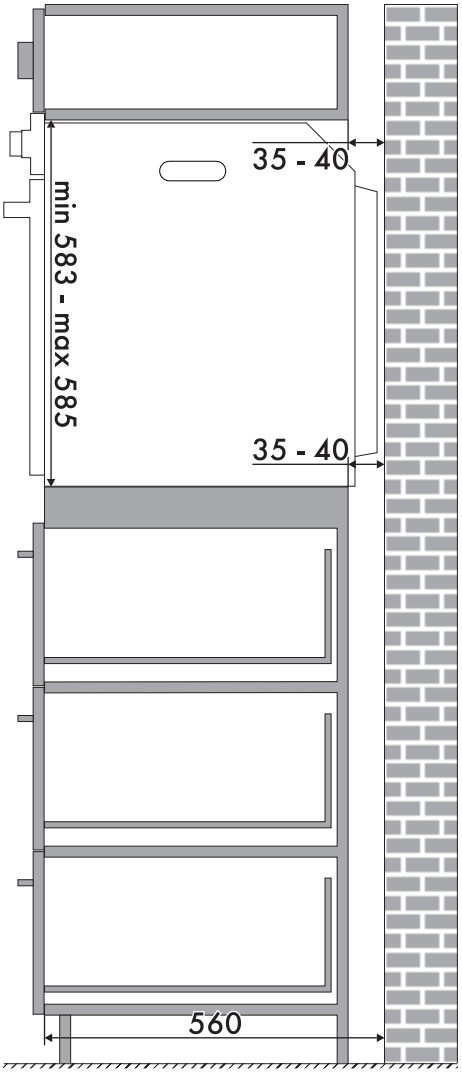


Upewnić się, że na tylnej/dolnej części mebla znajduje się otwór o wielkości około 60 mm.

Zabudowa na kolumnie (mm)



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



914776958/A