

# Spis treści

<b>1 Ostrzeżenia</b>	<b>340</b>
1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	340
1.2 Odpowiedzialność producenta	344
1.3 Przeznaczenie urządzenia	344
1.4 Tabliczka znamionowa	345
1.5 Instrukcja obsługi	345
1.6 Utylizacja	345
1.7 Jak czytać instrukcje obsługi	346
<b>2 Opis</b>	<b>347</b>
2.1 Opis ogólny	347
2.2 Płyta kuchenna	348
2.3 Panel sterowania	349
2.4 Pozostałe części	350
2.5 Dostępne akcesoria	350
<b>3 Użytkowanie</b>	<b>352</b>
3.1 Ostrzeżenia	352
3.2 Użytkowanie akcesoriów	353
3.3 Użytkowanie płyty	354
3.4 Użytkowanie piekarnika	356
3.5 Programator cyfrowy (tylko w niektórych modelach)	358
3.6 Programator analogowy (tylko w niektórych modelach)	361
3.7 Użytkowanie schowka (tylko w niektórych modelach)	362
3.8 Porady dotyczące przygotowywania potraw	363
<b>4 Czyszczenie i konserwacja</b>	<b>366</b>
4.1 Ostrzeżenia	366
4.2 Czyszczenie powierzchni	366
4.3 Czyszczenie płyty kuchennej	367
4.4 Czyszczenie drzwiczek	368
4.5 Czyszczenie komory urządzenia	370
4.6 Konserwacja nadzwyczajna	372
<b>5 Montaż</b>	<b>374</b>
5.1 Ustawienie	374
5.2 Podłączenie elektryczne	379
5.3 Instrukcje dla montażysty	380

## 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](http://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.
- Pamiętać, że strefy grzewcze nagrzewają się bardzo szybko. Nie podgrzewać pustych garnków. Niebezpieczeństwo przegrzania.
- W przypadku podgrzania tłuszczu i oleju mogą się zapalić. Podczas przygotowywania posiłków z użyciem oleju lub tłuszczu zaleca się pozostanie w kuchni. Jeżeli tłuszcz lub olej zapalą się nie gasić ognia wodą. Przykryć garnek pokrywą i wyłączyć strefę grzewczą.
- Należy nadzorować proces gotowania. Krótkie gotowanie należy ciągle nadzorować.
- Podczas użytkowania nie kłaść metalowych przedmiotów, jak naczynia lub sztućce, na powierzchni grzewczej ponieważ mogłyby się nagrzać.



- Nie należy wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztućce lub przyrządy) do szczeliny.
- 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 otwierać schowka (jeżeli obecny), gdy piekarnik jest włączony i jeszcze gorący.
- Przedmioty w schowku mogą być bardzo gorące po użyciu piekarnika.
- **NIE UŻYWAĆ LUB PRZECHOWYWAĆ MATERIAŁÓW ŁATWOPALNYCH W SCHOWKU (JEŻELI OBECNY) LUB W POBLIŻU URZĄDZENIA.**
- **W POBLIŻU FUNKCJONUJĄCEGO URZĄDZENIA NIE WOLNO UŻYWAĆ PUSZEK SPRAY.**
- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.
- **NIE DOKONYWAĆ ZMIAN NA URZĄDZENIU.**
- Przed jakąkolwiek interwencją na urządzeniu (montaż, konserwacja, ustawienie lub przesunięcie) założyć odpowiednie środki ochrony indywidualnej.
- Przed każdą czynnością na urządzeniu odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- 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.
- Jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.



## Ostrzeżenia

### 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.
- 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 zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- 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 zostawiać przedmiotów na powierzchniach gotowania.
- W ŻADNYM RAZIE NIE UŻYWAĆ URZĄDZENIA DO OGRZEWANIA POMIESZCZEŃ.
- Nie rozpylać produktów w sprayu w pobliżu urządzenia.
- Nie używać naczyń stołowych lub plastikowych pojemników do przyrządzania potraw.
- Nie wkładać do komory pieczenia potraw w zamkniętych puszkach lub pojemnikach.
- Wyjąc 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 szybce otwartych drzwiczek.
- Garnki i patelnie grillowe należy umieścić wewnątrz obwodu płyty kuchennej.



- Dno wszystkich garnków musi być płaskie i gładkie.
- W przypadku przelania lub wylania usunąć płyn z płyty kuchennej.
- Nie wylewać na płytę kwaśnych substancji takich jak sok z cytryny lub ocet.
- Nie kłaść pustych garnków i patelni na włączonych strefach grzewczych.
- Jeżeli pojawią się rysy, pęknięcia lub powierzchnia płyty vitroceramicznej całkowicie pęknie, należy natychmiast wyłączyć urządzenie. Odtąć zasilanie elektryczne i skontaktować się z Serwisem Technicznym.
- Nie stosować pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych lub ostrych metalowych skrobaków.
- 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 myć w zmywarce zdejmowanych części takich jak kratki, korony i nakładki.
- 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.

## Montaż

- **NINIEJSZEGO URZĄDZENIA NIE MOŻNA MONTOWAĆ NA ŁODZIACH I W PRZYCZEPACH KEMPINGOWYCH.**
- Niniejszego urządzenia nie można montować na żadnej podstawie.
- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.
- Aby uniknąć przegrzania urządzenia, nie wolno go instalować za ozdobnymi drzwiczkami lub panelem.



## Ostrzeżenia

- 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.

### Informacje na temat omawianego urządzenia

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

### 1.2 Odpowiedzialność producenta

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

- użycia urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem;
- nieprzestrzegania zaleceń zawartych w instrukcji użytkownika;
- 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 nie zostało zaprojektowane do działania w zmiennej temperaturze zewnętrznej lub z systemami zdalnego sterowania.



## 1.4 Tabliczka znamionowa

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

## 1.5 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.

## 1.6 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.

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

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



### Napięcie elektryczne Niebezpieczeństwo porażenia prądem

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



## Ostrzeżenia

- 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.

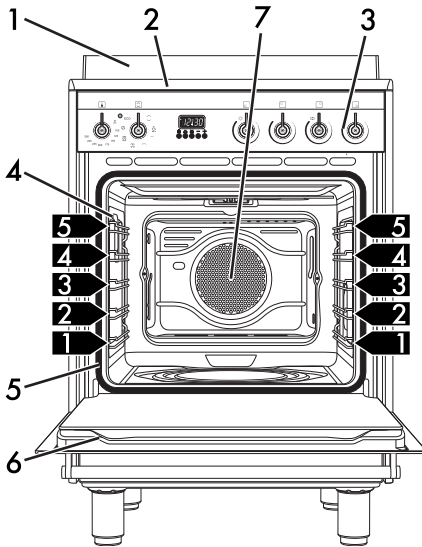
- Pojedyncza instrukcja obsługi.



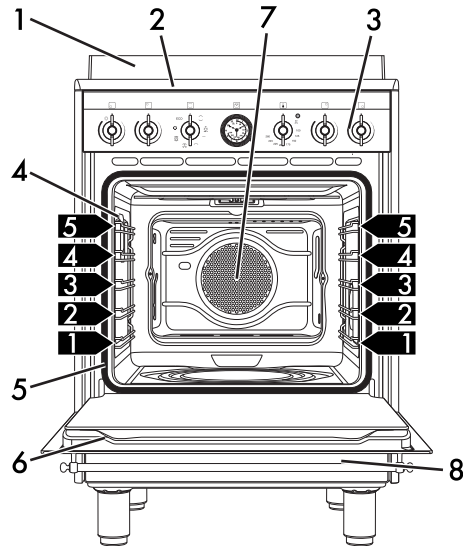


## 2 Opis

### 2.1 Opis ogólny



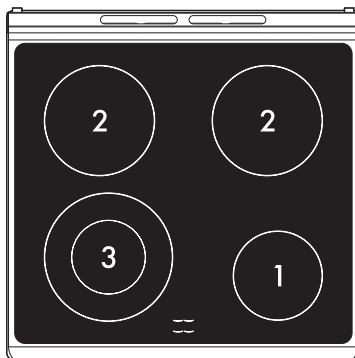
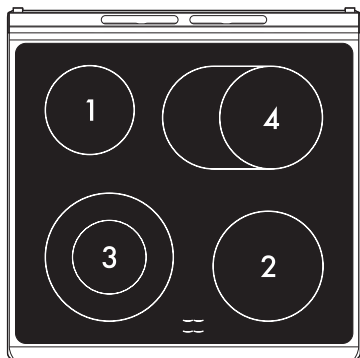
- 1 Panel
- 2 Płyta kuchenna
- 3 Panel sterowania
- 4 Lampka Lewa
- 5 Uszczelka



- 6 Drzwiczki
- 7 Wentylator
- 8 Schowek (tylko w niektórych modelach)
- 1,2,3** Ramki na ruszty/blachy



## 2.2 Płyta kuchenna

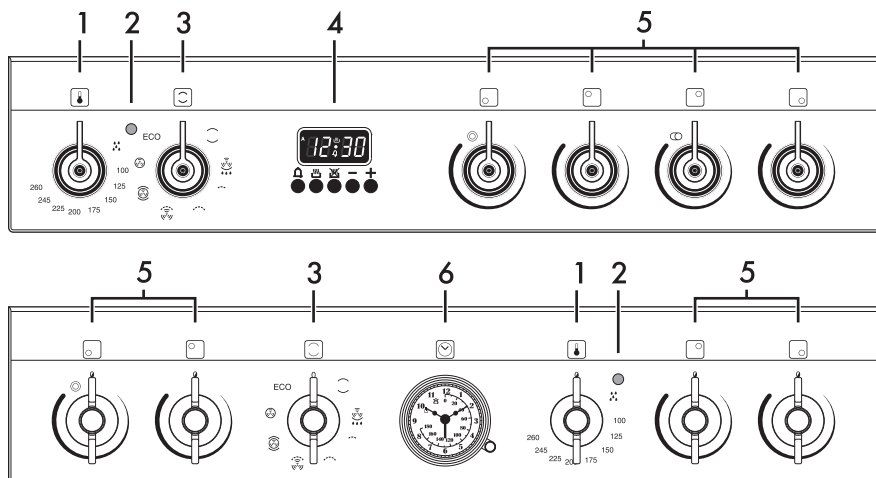


Strefa	Średnica zewnętrzna (mm)	Maks. pobrana moc (W)*	Średnica wewnętrzna (mm)	Maks. pobrana moc (W)*
1	147	1200	-	-
2	182	1800	-	-
3	212	2200	122	750
4	płyta owalna	2200	170	1400

\* wartości mocy są przykładowe i mogą się zmieniać w zależności od wybranych ustawień i napięcia sieci.



## 2.3 Panel sterowania



### 1 Pokrętko temperatury

Za pomocą tego pokrętki można wybrać temperaturę pieczenia.

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

### 2 Kontrolka

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

### 3 Pokrętko funkcji

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

### 4 Programator cyfrowy (tylko w niektórych modelach)

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

### 5 Pokrętki stref grzewczych płyty

Do włączania i regulowania stref grzewczych płyty.

Wcisnąć i przekręcić pokrętko w prawo, aby wyregulować moc każdej płyty, od minimum do maksimum.

### 6 Programator analogowy (tylko w niektórych modelach)

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

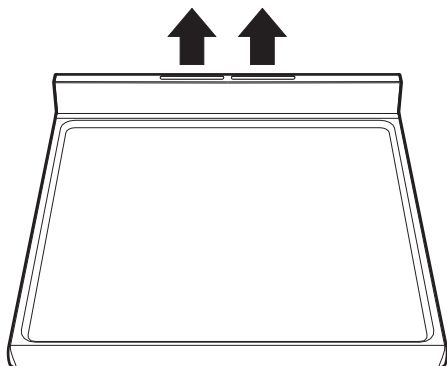


## 2.4 Pozostałe części

### 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).

### Wentylator



Wentylator chłodzi urządzenie i uruchamia się podczas pieczenia. Funkcjonowanie wentylatora powoduje przepływ powietrza, które ulatnia się z tylnej części urządzenia i może trwać przez kilka chwil nawet po jego wyłączeniu.



Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.

### Oświetlenie wewnętrzne

Wewnętrzne oświetlenie urządzenia włącza się:

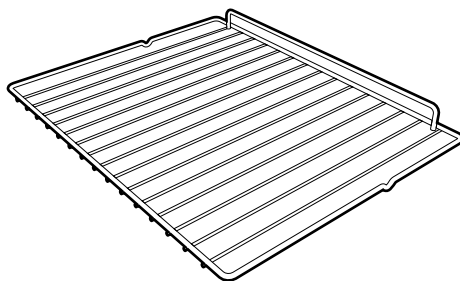
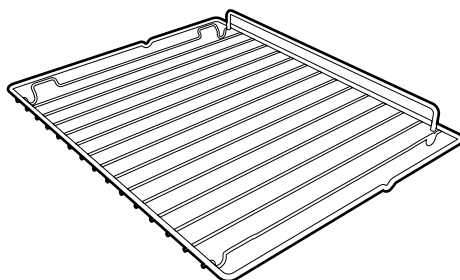
- po otwarciu drzwiczek;
- po wybraniu jakiegokolwiek funkcji z wyjątkiem funkcji **ECO**.



Gdy drzwiczki są otwarte nie można wyłączyć wewnętrznego oświetlenia.

## 2.5 Dostępne akcesoria

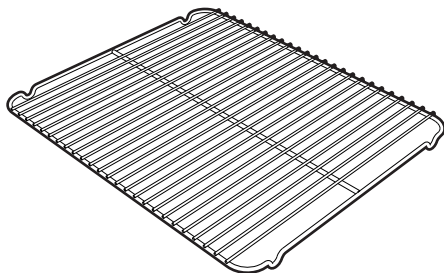
### Ruszt



Do podtrzymywania naczyń z pieczoną potrawą.

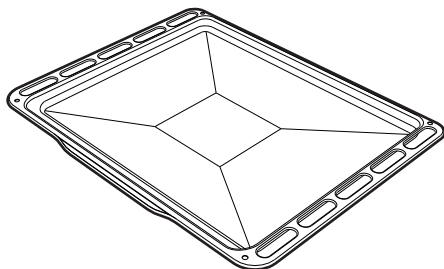


### Ruszt do blachy (tylko w niektórych modelach)



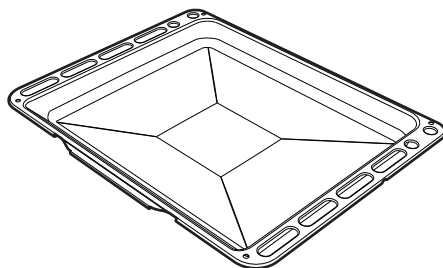
Do umieszczenia na nim blachy w celu pieczenia produktów, które mogą kapać.

### Blacha (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.

**i**

W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie akcesoria.

**i**

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

**i**

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



# Użytkowanie

## 3 Użytkowanie

### 3.1 Ostrzeżenia



Wysoka temperatura wewnątrz komory pieczenia podczas użytkowania

#### Niebezpieczeństwo poparzeń

- Podczas pieczenia drzwiczki powinny być zamknięte.
- Podczas przekręcania żywności należy chronić ręce zakładając rękawice termiczne.
- Nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz urządzenia.
- Nie wlewać wody na bardzo gorące blachy.
- Nie pozwolić dzieciom poniżej 8 roku życia na zbliżanie się do funkcjonującego piekarnika.
- Przy sprawdzeniu potrawy lub pod koniec pieczenia otworzyć drzwiczki na 5 cm na kilka sekund, aby uwolnić parę, a następnie otworzyć zupełnie drzwiczki.
- Podgrzany tłuszcz i olej mogą się zapalić. Zwrócić maksymalną uwagę.



Wysoka temperatura wewnątrz schowka

#### Niebezpieczeństwo poparzeń

- Nie otwierać schowka, gdy urządzenie jest uruchomione i jeszcze gorące.
- Przedmioty znajdujące się w schowku mogą być bardzo gorące po użyciu urządzenia.
- Nie wkładać do niego materiałów łatwopalnych, szmatek i papieru.



Wysoka temperatura wewnątrz schowka

#### Niebezpieczeństwo pożaru lub wybuchu

- Nie rozpylać produktów w sprayu w pobliżu urządzenia.
- Nie używać materiałów łatwopalnych w pobliżu urządzenia lub schowka.
- 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 przyrządzania potraw, które mogą wydzielać tłuszcz lub olej.
- Wyjąć z komory pieczenia wszystkie blachy i ruszty, które nie są używane podczas pieczenia.



## 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 kłaść garnków lub blach bezpośrednio na środkowej szybce otwartych drzwiczek.
- Nie wlewać wody na bardzo gorące blachy.
- Garnki i patelnie grillowe należy umieścić wewnątrz obwodu płyty kuchennej.
- Dno wszystkich garnków musi być płaskie i gładkie.
- W przypadku przełania lub wylania usunąć płyn z płyty kuchennej.
- Nie kłaść garnków, których dno nie jest idealnie płaskie i regularne.
- Uważać, aby twarde i ciężkie przedmioty nie upadły na powierzchnię płyty kuchennej.
- Jeżeli pojawią się rysy lub pęknięcia natychmiast wyłączyć urządzenie, odłączyć zasilanie elektryczne i skontaktować się z Serwisem Technicznym.
- Nie stosować jako blatu.

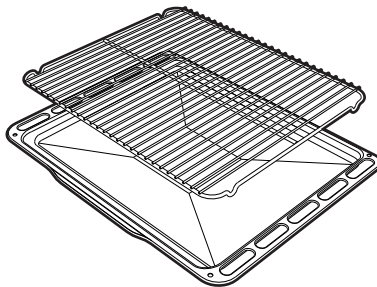
## Pierwsze użycie

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.

## 3.2 Użytkowanie akcesoriów

### Ruszt do blachy (tylko w niektórych modelach)

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



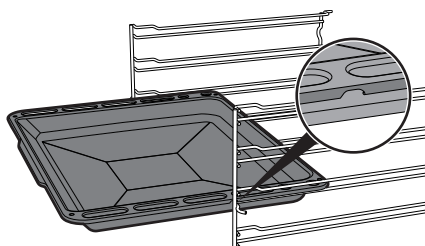
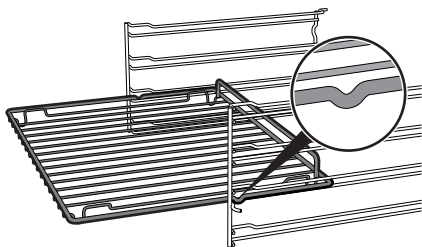


# Użytkowanie

## 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.

## 3.3 Użytkowanie płyty

### Ciepło szczątkowe



#### Nieprawidłowe użytkowanie Niebezpieczeństwo poparzeń

- Dzieci, mogą nie zauważyć wskazania o gorących jeszcze powierzchniach. Przez pewien czas po zakończeniu użytkowania, strefy grzewcze pozostają jeszcze bardzo gorące nawet, jeżeli są wyłączone. Nie pozwolić, aby dzieci dotykały takich stref.

Kontrolki umieszczone pomiędzy strefami grzewczymi włączą się, gdy temperatura jednej lub kilku stref przekroczy  $60^{\circ}\text{C}$ . Kontrolki wyłączają się, gdy temperatura zejdzie poniżej  $60^{\circ}\text{C}$ .

### Włączenie stref grzewczych

Urządzenie posiada strefy grzewcze o różnych średnicach i mocy. Ich pozycja i emitowane ciepło ograniczają się do średnic oznaczonych na szkle.

Strefy grzewcze są typu **HIGH-LIGHT**, włączają się po kilku sekundach a nagrzewanie można ustawić za pomocą elementów sterowniczych znajdujących się na panelu sterowania, od minimum do maksimum.







## Wyłączenie stref grzewczych

Aby wyłączyć strefy grzewcze, przekręcić dane pokrętło na symbol 0.

## Strefy z podwójnym nagrzewaniem

Aby włączyć strefy grzewcze z podwójnym nagrzewaniem, należy przekręcić pokrętło na maksymalną wartość, a następnie na symbole  lub . Po puszczeniu, pokrętło automatycznie powróci na pozycję maksymalnej mocy.

Aby wyregulować moc płyty z podwójnym nagrzewaniem, przekręcić pokrętło na żądaną pozycję, od minimum do maksimum.

Aby przywrócić działanie z jedną środkową płytą, przekręcić pokrętło na symbol 0, a następnie na jedną z pozycji, w zakresie od minimum do maksimum.

## Praktyczne porady dotyczące stosowania płyty kuchennej

- Średnica dna garnka musi odpowiadać średnicy strefy grzewczej.



- Podczas zakupu garnka sprawdzić, czy wskazana średnica odnosi się do dna, czy do jego górnej części, która zazwyczaj jest zawsze większa od średnicy dna.
- Dno naczynia musi być bardzo grube i idealnie płaskie. Poza tym powinno być czyste i suche, tak samo jak płyta kuchenna.
- Podczas przygotowywania dań, które wymagają długiego gotowania można oszczędzić czas i energię stosując garnek ciśnieniowy, który pozwala zachować większą ilość witamin i minerałów w przyrządzanym posiłku.
- Upewnić się, że garnek ciśnieniowy zawiera wystarczającą ilość płynu, ponieważ przegrzanie wynikające z jego braku mogłoby uszkodzić zarówno garnek jak i strefę grzewczą.
- Jeżeli możliwe zawsze przykryć garnek odpowiednią dla niego pokrywką.
- Wybrać garnek odpowiedni do ilości przyrządzanego produktu. Duży i na pół pusty garnek wiąże się z niepotrzebną utratą energii.
- Nie stosować garnków z żeliwa lub z nieregularnym dnem.



Jeżeli równocześnie używa się płyty kuchennej i piekarnika, w niektórych warunkach można przekroczyć maksymalny limit mocy instalacji elektrycznej.



## 3.4 Użytkowanie piekarnika

### Włączenie piekarnika

Aby włączyć piekarnik, należy:

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

### 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.



#### 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.



#### Mały grill

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



#### Grill

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) umożliwi równomierne przyrumienienie pod koniec pieczenia. Idealne do pieczenia kiełbasy, żeberka, boczku. Taka funkcja umożliwia równomierne grillowanie dużej ilości produktu, zwłaszcza mięsa.



#### 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).



## 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.



## Termoobieg z obiegiem powietrza

Połączenie wentylatora z grzałką termoobiegu (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.

## ECO

### 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 nagrzewania) jest dłuższy.



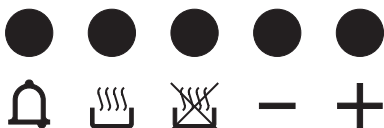
### Czyszczenie parowe






Funkcja ta ułatwia czyszczenie poprzez zastosowanie pary wytwarzanej z niewielkiej ilości wody wlewanej przez specjalny lejek znajdujący się na dnie piekarnika. (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja” )






## Użytkowanie

### 3.5 Programator cyfrowy (tylko w niektórych modelach)










-  Przycisk minutnika
-  Przycisk trwania pieczenia
-  Przycisk końca pieczenia
-  Przycisk zmniejszania wartości
-  Przycisk zwiększania wartości

**i** Upewnić się, że zegar programatora pokazuje symbol czasu pieczenia  w przeciwnym razie nie będzie możliwe włączenie piekarnika. Nacisnąć jednocześnie przyciski  i , aby wyzerować zegar programowania.

### Ustawienie godziny

**i** Jeśli czas nie jest ustawiony, nie jest możliwe włączenie piekarnika.

Przy pierwszym użyciu lub po awarii zasilania, urządzenie będzie pokazywać migające cyfry  na wyświetlaczu.

1. Jednocześnie wcisnąć przyciski  i . Miga punkcik między godzinami i minutami.
2. Za pomocą przycisków  lub  można ustawić godzinę. Przytrzymać przycisk dla szybkiej zmiany.
3. Wcisnąć przycisk  lub poczekać 5 sekund. Punkcik między godzinami i minutami przestaje migać.
4. Symbol  na wyświetlaczu wskazuje, że urządzenie jest gotowe do rozpoczęcia pieczenia.



## Pieczenie na czas



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

1. Po wybraniu jednej z funkcji i temperatury pieczenia, wcisnąć przycisk

Urządzenie przedstawi cyfry i

symbol wyświetlony między godzinami a minutami.

2. Nacisnąć lub , aby ustawić żądane minuty.

3. Odczekać około 5 sekund bez wciskania żadnego przycisku, aby uaktywnić funkcję. Na wyświetlaczu pojawi się bieżąca godzina z symbolami i .

4. Po zakończeniu pieczenia elementy grzejne zostaną wyłączone. Na wyświetlaczu wyłączy się symbol , symbol będzie migał i uaktywni się dzwonek.

5. Aby wyłączyć dzwonek wystarczy wcisnąć jakikolwiek przycisk zegara programowania.

6. Nacisnąć jednocześnie przyciski i , aby wyzerować zegar programowania.



Nie można ustawić czasu trwania pieczenia dłuższego niż 10 godzin.



Po ustawieniu, w celu wyświetlenia pozostałego czasu wcisnąć przycisk .








Aby zresetować ustawione zaprogramowanie nacisnąć jednocześnie przyciski i , aby wyłączyć ręcznie piekarnik.





# Użytkowanie

## Pieczenie zaprogramowane



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

1. Ustawić czas trwania pieczenia, jak opisano w poprzednim paragrafie „Pieczenie na czas”.
2. Wcisnąć przycisk . Na wyświetlaczu pojawi się suma bieżącej godziny i ustawionego wcześniej czasu trwania pieczenia.
3. Nacisnąć  lub , aby ustawić żądane minuty.
4. Odczekać około 5 sekund bez wciskania żadnego przycisku, aby aktywować funkcję. Na wyświetlaczu pojawi się bieżąca godzina z symbolami **A** i .
5. Po zakończeniu pieczenia elementy grzejne zostaną wyłączone. Na wyświetlaczu wyłączy się symbol , symbol **A** będzie migał i uaktywni się dzwonek.


6. Aby wyłączyć dzwonek wystarczy wcisnąć jakikolwiek przycisk zegara programowania.

7. Nacisnąć jednocześnie przyciski  i , aby wyzerować zegar programowania.





Po ustawieniu, w celu wyświetlenia pozostałego czasu wcisnąć przycisk . Aby wyświetlić godzinę końca pieczenia, nacisnąć przycisk .

## Regulacja głośności sygnału dźwiękowego

Głośność sygnału dźwiękowego można ustawić na 3 poziomach. Gdy sygnał jest aktywny, wcisnąć przycisk , aby zmienić ustawienie.

## Kasowanie ustawionych danych

Jednocześnie wcisnąć przyciski  i , aby wyzerować ustawione zaprogramowanie.

Następnie ręcznie wyłączyć piekarnik, jeżeli trwa pieczenie.










## Minutnik



Minutnik nie przerywa pieczenia, ostrzega wyłącznie użytkownika o upływie ustawionych minut.


W każdej chwili można uaktywnić minutnik.

1. Wcisnąć przycisk . Na wyświetlaczu pojawią cyfry  i migająca kontrolka  między godzinami a minutami.
2. Nacisnąć  lub , aby ustawić żądane minuty.
3. Odczekać około 5 sekund nie naciskając żadnego przycisku aby zakończyć ustawienie funkcji. Na wyświetlaczu pojawi się bieżąca godzina z symbolami  i .

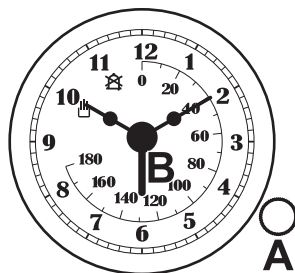


Nie można ustawić czasu trwania pieczenia dłuższego niż 24 godzin.



Po zaprogramowaniu minutnika, wyświetlacz na nowo pokazuje aktualną godzinę; aby wyświetlić czas, który pozostał do końca pieczenia, nacisnąć na przycisk .

## 3.6 Programator analogowy (tylko w niektórych modelach)




**A** Pokrętko regulacji

**B** Wskazówka rozpoczęcia pieczenia

### Ustawienie godziny

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

### Pieczenie w trybie ręcznym

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




## Pieczenie na czas



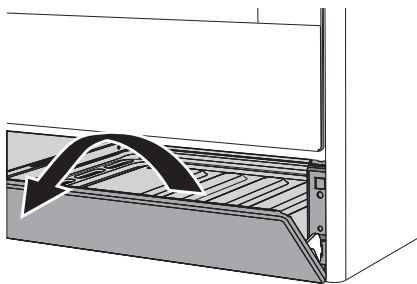
Pieczenie na czas jest funkcją, która pozwala na rozpoczęcie i zakończenie pieczenia po upływie ustawionego przez użytkownika czasu.

1. Po wybraniu jednej z funkcji i temperatury pieczenia, przekręcić pokrętkę 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.

Aby go wyłączyć należy przekręcić pokrętkę regulacji **A** w prawo, na symbol .

## 3.7 Użytkowanie schowka (tylko w niektórych modelach)

W dolnej części urządzenia znajduje się schowek, który można otworzyć pociągając do siebie uchwyt. Można do niego włożyć garnki lub metalowe przedmioty niezbędne podczas użytkowania urządzenia.







## 3.8 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).
- Przy takiej samej wadze, czas pieczenia produktu pokrojonego w kawałki jest krótszy niż w przypadku produktu w jednym kawałku.

### 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 w funkcji Grilla

- 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.
- W funkcjach z Grillem zaleca się przekręcenie pokrętki temperatury na najwyższą wartość 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.
- W przypadku pieczenia na kilku poziomach, najlepiej umieścić produktu na 2 i 4 poziomie, zwiększyć czas pieczenia o kilka minut i używać wyłącznie funkcji z wentylatorem.



## Użytkowanie

- Aby sprawdzić, czy ciasto jest upieczone w środku: po zakończeniu pieczenia wbić wykafaczkę w jego najwyższy punkt. Jeżeli ciasto nie przykleja się do wykafaczkę 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.
- Czas pieczenia bez i profiterole zależy od ich wielkości.

### Porady dotyczące rozmrażania i wyrastania ciasta

- Umieścić na pierwszym poziomie komory pieczenia 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.

- Owoce i chleb, jeżeli są pokrojone na kawałki, wymagają takiego samego czasu do rozmrożenia, niezależnie od ilości i całkowitego ciężaru.
- Najbardziej delikatne części można przykryć folią aluminiową.
- Dla zapewnienia prawidłowego wyrastania ciasta umieścić na dnie komory 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 z komory pieczenia.



## Przykładowa tabela pieczenia

Potrawy	Ciężar (kg)	Funkcja	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (minut)	
Lasagne	3 - 4	Grzałka górna i dolna	1	220 - 230	45 - 50	
Zapiekanka	3 - 4	Grzałka górna i dolna	1	220 - 230	45 - 50	
Pieczona cielęcina	2	Turbo/Termoobiegi	2	180 - 190	90 - 100	
Schab	2	Turbo/Termoobiegi	2	180 - 190	70 - 80	
Kiełbasa	1,5	Grill z obiegiem powietrza	4	260	15	
Rostbef	1	Turbo/Termoobiegi	2	200	40 - 45	
Królik pieczony	1,5	Termoobiegi	2	180 - 190	70 - 80	
Filet z indyka	3	Turbo/Termoobiegi	2	180 - 190	110 - 120	
Pieczony baleron	2 - 3	Turbo/Termoobiegi	2	180 - 190	170 - 180	
Kurczak pieczony	1,2	Turbo/Termoobiegi	2	180 - 190	65 - 70	
					<b>Strona 1</b>	<b>Strona 2</b>
Kotlety wieprzowe	1,5	Grill z obiegiem powietrza	4	260	15	5
Żeberka	1,5	Grill z obiegiem powietrza	4	260	10	10
Bekon	0,7	Grill	5	260	7	8
Filet wieprzowy	1,5	Grill z obiegiem powietrza	4	260	10	5
Filet wołowy	1	Grill	5	260	10	7
Pstrąg	1,2	Turbo/Termoobiegi	2	150 - 160	35 - 40	
Żabnica	1,5	Turbo/Termoobiegi	2	160	60 - 65	
Turbot	1,5	Turbo/Termoobiegi	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo/Termoobiegi	2	260	8 - 9	
Chleb	1	Termoobiegi	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Turbo/Termoobiegi	2	180 - 190	20 - 25	
Babka piaskowa	1	Termoobiegi	2	160	55 - 60	
Tarta	1	Termoobiegi	2	160	35 - 40	
Sernik	1	Termoobiegi	2	160 - 170	55 - 60	
Nadziewane tortellini	1	Turbo/Termoobiegi	2	160	20 - 25	
Ciasto Paradiso	1,2	Termoobiegi	2	160	55 - 60	
Profiterole	1,2	Turbo/Termoobiegi	2	180	80 - 90	
Biszkopt	1	Termoobiegi	2	150 - 160	55 - 60	
Ciasto ryżowe	1	Turbo/Termoobiegi	2	160	55 - 60	
Rogaliki drożdżowe	0,6	Termoobiegi	2	160	30 - 35	

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



# Czyszczenie i konserwacja

## 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.
- Nie myć w zmywarce zdejmowanych części takich jak kratki, korony i nakładki.
- Uważać, aby podczas gotowania nie rozsypać cukru i innych słodkich mieszanek lub materiałów i substancji, które mogłyby się rozpuścić (plastik lub aluminiowa folia). Jeżeli tak się stanie, należy natychmiast wyłączyć strefy grzewcze i wyczyścić płytę, gdy jest ona jeszcze ciepła za pomocą skrobaka znajdującego się w wyposażeniu.



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.

#### Codzienne czyszczenie

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

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

#### 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.



Po wyczyszczeniu należy dokładnie wytrzeć urządzenie, ponieważ pozostałości po środkach czyszczących lub wodzie mogą niekorzystnie wpłynąć na prawidłowe funkcjonowanie urządzenia oraz jego wygląd.



## 4.3 Czyszczenie płyty kuchennej

### Czyszczenie płyty vitroceramicznej

Ewentualne jasne ślady pozostawione przez garnki o aluminiowym dnie można usunąć nasączoną octem szmatką.

Jeżeli po zakończeniu gotowania na powierzchni pozostaną przypalone plamy, należy je usunąć skrobakiem znajdującym się w wyposażeniu, przemyć wodą i wytrzeć czystą szmatką. Systematyczne stosowanie skrobaka znacznie ogranicza konieczność stosowania produktów chemicznych.

**Ziarnka piasku**, które wysypały się na płytę przy czyszczeniu sałaty lub ziemniaków mogą ją porysować podczas przesuwania garnków.

Należy je więc natychmiast usunąć z powierzchni.

**Zmiany chromatyczne** nie wpływają na skuteczność i stabilność szkła. Nie dotyczy to zmiany materiału płyty kuchennej, ale chodzi tu o zwyczajnie nieusunięte pozostałości, które uległy przypaleniu.

Mogą się pojawić **błyszczące strefy** spowodowane tarciem dna garnków, zwłaszcza aluminiowych oraz stosowaniem nieodpowiednich detergentów. Trudno je usunąć za pomocą zwyczajnych produktów czyszczących. Może się okazać konieczne kilkakrotne powtórzenie czyszczenia. Zastosowanie ściernych detergentów lub tarcie dnem garnków może z czasem zetrzeć dekorację płyty i przyczynić się do powstania plam.

### Cotygodniowe czyszczenie

Raz w tygodniu wyczyścić płytę kuchenną zwykłym środkiem do czyszczenia powierzchni vitroceramicznych. Zawsze przestrzegać zaleceń producenta. Sylikon zawarty w takich produktach wytwarza nieprzemakalną warstwę ochronną, oporną na brud. Wszystkie plamy pozostają na warstwie ochronnej i można je łatwo usunąć. Następnie wytrzeć powierzchnię czystą szmatką. Uważać, aby na płycie kuchennej nie pozostawić resztek detergentu, ponieważ podczas ogrzewania mogą agresywnie działać i niekorzystnie wpłynąć na jej strukturę.

### Pokręta



Do czyszczenia pokręteł nie stosować agresywnych środków zawierających alkohol lub produktów do mycia stali lub szkła, ponieważ mogłyby je nieodwracalnie uszkodzić.

Pokręta należy czyścić miękką ściereczką nasączoną letnią wodą, a następnie dokładnie wytrzeć. Można je wyjąć, wyciągając je z gniazda.



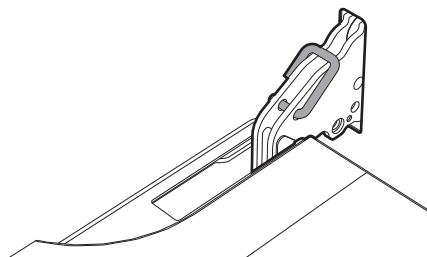
### 4.4 Czyszczenie drzwiczek

#### Demontaż drzwiczek

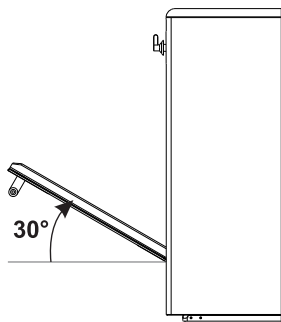
Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie drzwiczek i położenie ich na ściereczce.

Aby zdjąć drzwiczki należy:

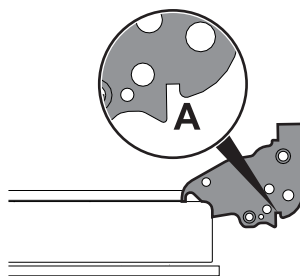
1. Otworzyć zupełnie drzwiczki i włożyć dwa sworznie w otwory zawiasów pokazanych na rysunku.



2. Ująć drzwiczki z dwóch stron obydwoma rękami, podnieść je ku górze pod kątem około  $30^\circ$  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

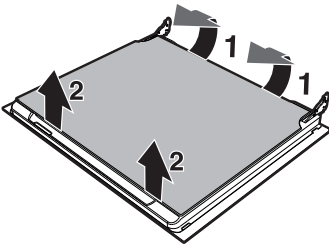
Należy utrzymywać drzwiczki w czystości. Używać papierowych ręczników kuchennych. W przypadku uporczywego brudu, umyć wilgotną gąbką i zwykłym detergentem.



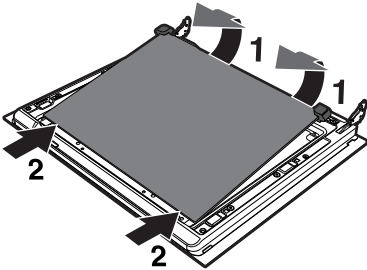
## Demontaż szybek wewnętrznych

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

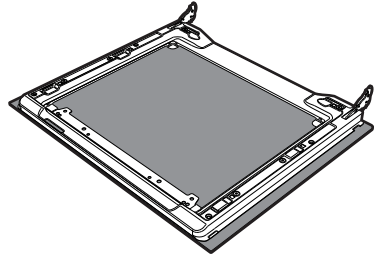
1. Wyjąć wewnętrzną szybkę pociągając ją delikatnie ku górze w części tylnej, ruchem wskazanym przez strzałki (1). W ten sposób 4 sworznie zamocowane do szybki odcepiają się od gniazd w drzwiczekach.
2. Następnie pociągnąć szybkę ku górze w części przedniej (2).



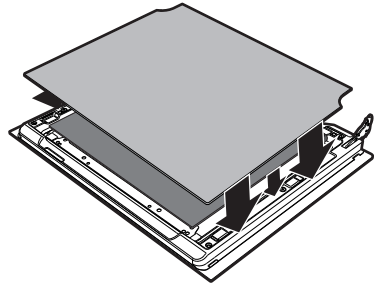
3. Wyjąć szybkę środkową podnosząc ją do góry, według takiej samej procedury jak w przypadku szybki wewnętrznej i uważać, aby popchnąć przednią część szybki (2) do wnętrza urządzenia.



4. Wyczyścić szybkę zewnętrzną i te 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.





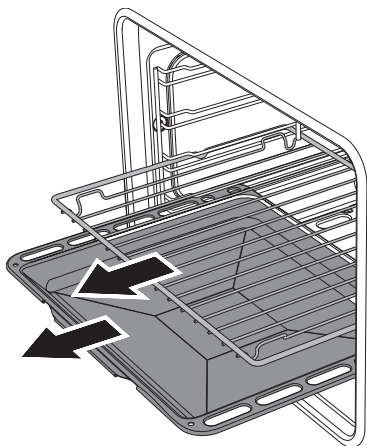
## Czyszczenie i konserwacja

### 4.5 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.

Wyjąć wszystkie możliwe do wyjęcia części.



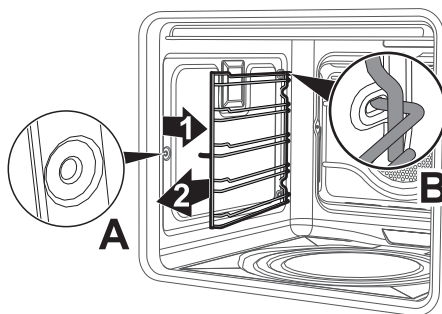
### Czyszczenie rusztów i blach

Umyć ruszty i blachy gorącą wodą i nieściernym detergentem, przetrzeć wodą i wytrzeć na sucho.

### Wyjęcie ramek na ruszty/blachy

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

Aby usunąć ramki. Pociągnąć ramkę do wewnątrz piekarnika, aby odcepić go z mocowania **A**, następnie wysunąć ze znajdujących się na tylnej ściance gniazd **B**. Po zakończeniu czyszczenia powtórzyć opisane czynności, aby włożyć ramki na miejsce.



Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie:

- drzwiczek
- ramek na ruszty/blachy
- uszczelki piekarnika



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





## Czyszczenie parowe

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

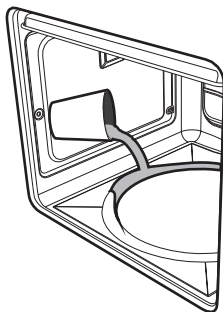
**!** Niedozwolone użycie  
Ryzyko uszkodzenia powierzchni

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

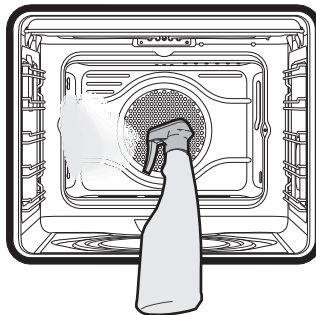
## Czynności wstępne

Przed uruchomieniem funkcji Czyszczenia Parowego:

- Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza piekarnika. Górna ochrona może pozostać wewnątrz.
- Wlać na dno piekarnika około 40 cm<sup>3</sup> wody. Uważać, aby nie wylała się z rowka.



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





- Zamknąć drzwiczki.



Zaleca się spryskać maksymalnie 20 razy.

## Ustawienia funkcji Czyszczenia Parowego

1. Przekręcić pokrętkę funkcji na symbol  i pokrętkę temperatury na symbol .
2. Ustawić czas trwania pieczenia na 18 minut za pomocą programatora cyfrowego lub analogowego (w zależności od modelu).
3. Po zakończeniu cyklu Czyszczenia Parowego minutnik wyłączy elementy grzejne piekarnika i uaktywni się sygnał dźwiękowy.



## Czyszczenie i konserwacja

### Koniec cyklu Czyszczenia Parowego

4. Otworzyć drzwiczki i wytrzeć szmatką z mikrofibry mniej uciążliwe zabrudzenia.
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.



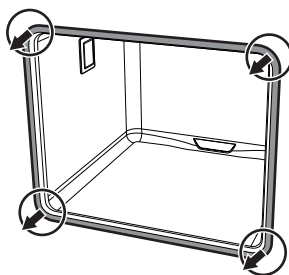
Aby ułatwić ręczne usuwanie trudno dostępnych części można zdjąć drzwiczki.

### 4.6 Konserwacja nadzwyczajna

#### Demontaż i montaż uszczelki

W celu wymontowania uszczelki, należy:

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



W celu zamontowania uszczelki, należy:

- Zaczepić zaczepy umieszczone w 4 rogach uszczelki.

#### Porady dotyczące konserwacji uszczelki

Uszczelka musi być miękka i elastyczna.

- Utrzymywać uszczelkę w czystości stosując nieściernej gąbki i letniej wody.



## Wymienić lampkę oświetlenia wewnętrznego



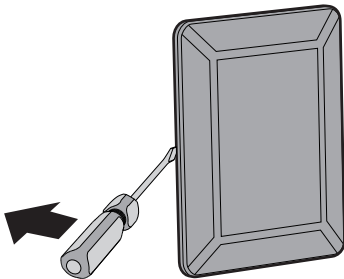
Części pod napięciem  
**Niebezpieczeństwo porażenia prądem**

- Odtąć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Użyć rękawic ochronnych.

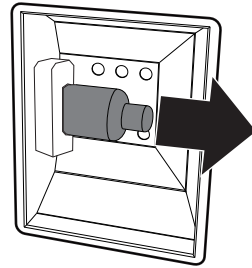
1. Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza komory urządzenia.
2. Wyjąć ramki na ruszty/blachy.
3. Zdjąć pokrywę żarówki za pomocą odpowiedniego narzędzia (na przykład śrubokręta).



Uważać, aby nie zarysować emalii na ścianie komory pieczenia.

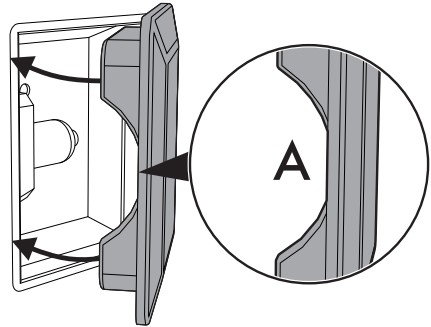


4. Wyjąć żarówkę.



Nie dotykać żarówki halogenowej 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. Nacisnąć osłonę, aby przylegała do oprawki.



## 5 Montaż

### 5.1 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**

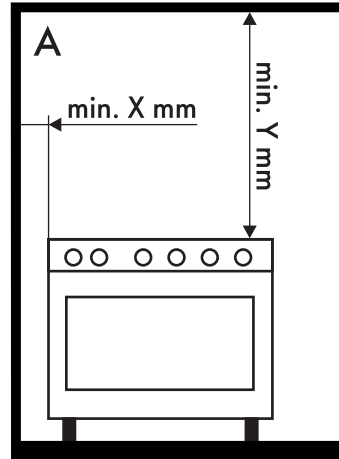
- Okleiny, spoiwa lub powłoki z tworzyw sztucznych na meblach przylegających do urządzenia powinny być odporne na wysoką temperaturę (nie niższa niż 90°C).

Może być zamontowane przy ścianie, która wznosi się ponad blat roboczy, w minimalnej odległości **X** mm, tak jak to pokazano to na Rys. „**A**” i „**C**” odnoszących się do klas instalacji.

Półki umieszczone nad blatem roboczym urządzenia muszą się znajdować w minimalnej odległości **Y** mm. Jeżeli nad płytą kuchenną zostanie zainstalowany okap wyciągowy, skonsultować jego instrukcję i zachować odpowiednią odległość.

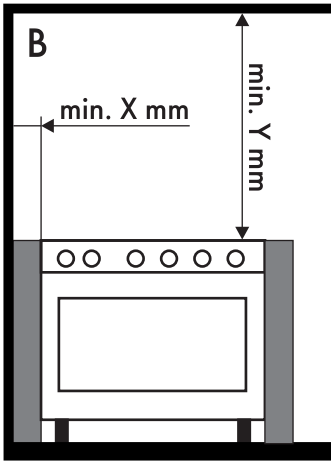
<b>X</b>	50 mm
<b>Y</b>	750 mm

Niniejsze urządzenie, w zależności od rodzaju montażu, należy do klasy:

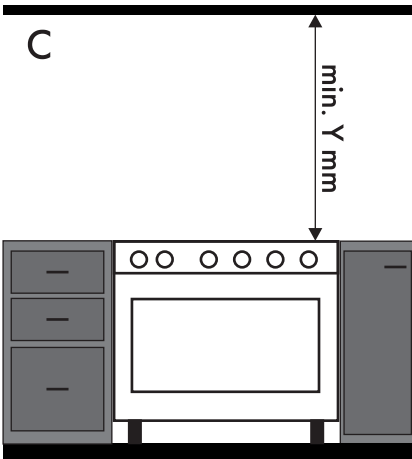


**A - Klasa 1**

**(Urządzenie niezabudowane)**

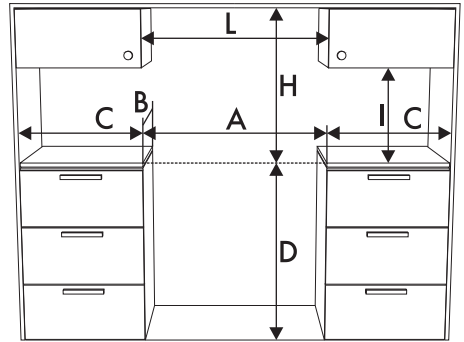


**B - Klasa 2 podklasa 1**  
(Urządzenie zabudowane)



**C - Klasa 2 podklasa 1**  
(Urządzenie zabudowane)

## Gabaryty urządzenia



<b>A</b>	600 mm
<b>B</b>	600 mm
<b>C<sup>1</sup></b>	min. 150 mm
<b>D</b>	900 - 915 mm
<b>H</b>	750 mm
<b>I</b>	450 mm
<b>L<sup>2</sup></b>	600 mm

<sup>1</sup> Minimalna odległość od bocznych ścianek lub od innych materiałów łatwopalnych.

<sup>2</sup> Minimalna szerokość szafki (=A).

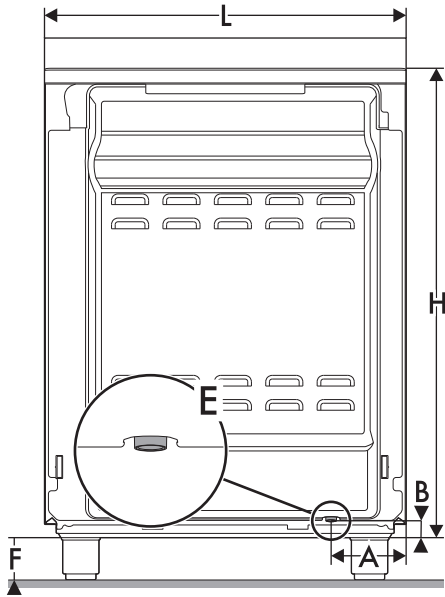


Urządzenie musi zainstalować wykwalifikowany technik, zgodnie z obowiązującymi przepisami.



# Montaż

Wymiary urządzenia: Miejsce podłączenia elektrycznego (mm)



A	124
B	32
F	min. 105 - Maks. 160
H	770
L	598

**E** = Podłączenie elektryczne

## Ustawienie i wypoziomowanie

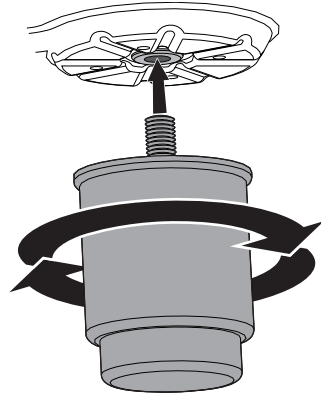


Ciężkie urządzenie

Ryzyko uszkodzenia urządzenia

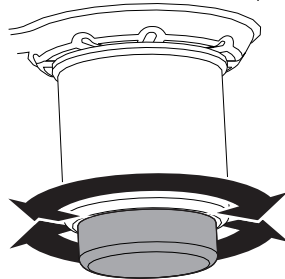
- Najpierw włożyć nóżki przednie, a następnie tylne.

Po podłączeniu elektrycznym, dokręcić do urządzenia cztery nóżki znajdujące się w wyposażeniu.



Aby zapewnić większą stabilność, urządzenie musi być dobrze wypoziomowane na posadzce.

Dokręcić lub odkręcić nóżkę w dolnej części, aż do wypoziomowania i ustabilizowania urządzenia na posadzce.



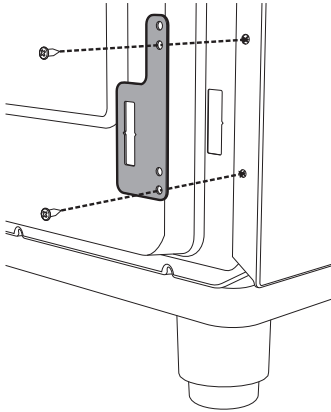


## Montaż na ścianie

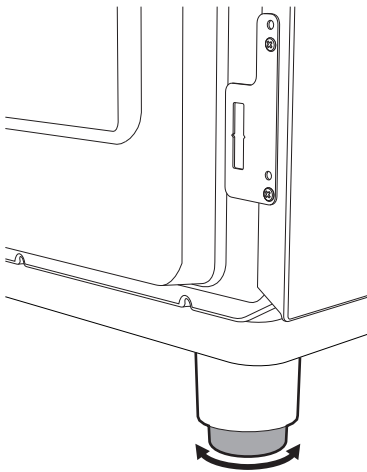


Aby uniknąć przewrócenia, należy zamontować elementy stabilizujące.

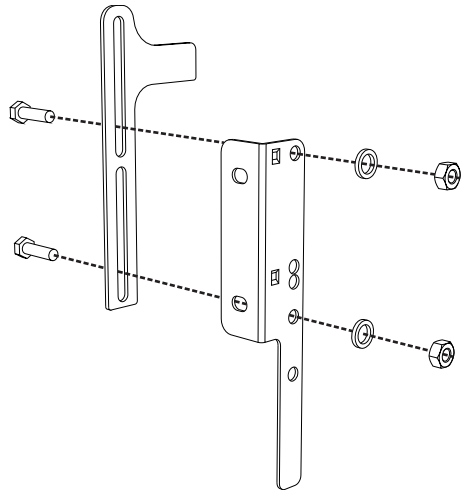
1. Dokręcić płytkę mocującą z tyłu urządzenia do ściany.



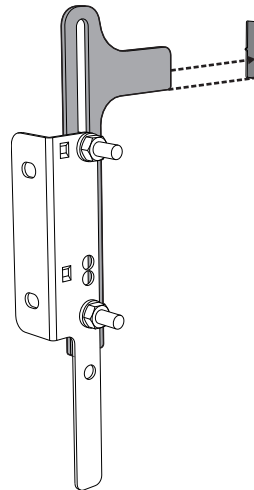
2. Wyregulować wysokość 4 nóżek.



3. Zmontować listwę mocującą.



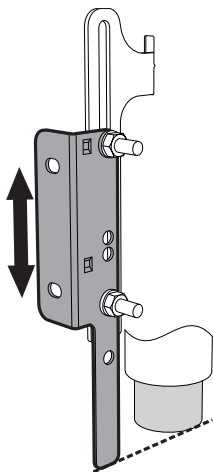
4. Wyrównać podstawę haka listwy mocującej z podstawą nacięcia na płycie mocującej do ściany.



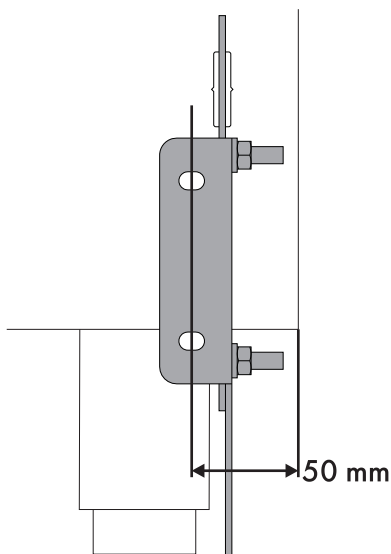


## Montaż

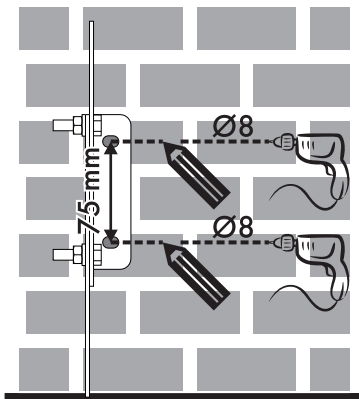
5. Wyrównać podstawę listwy mocującej aż do ziemi i dokręcić śruby w celu zablokowania wymiarów.



6. Uwzględnić odległość 50 mm od boku urządzenia do otworów w listwie.

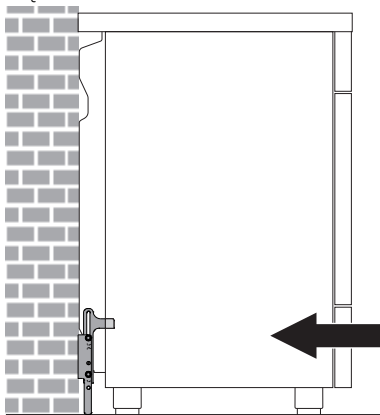


7. Umieścić listwę na ścianie i zaznaczyć pozycję otworów do wykonania.



8. Po wywierceniu otworów użyć kołków z wkrętami w celu przymocowania listwy do ściany.

9. Popchnąć kuchnię do ściany i jednocześnie włożyć listwę do płytki przymocowanej do tylnej ścianki urządzenia.







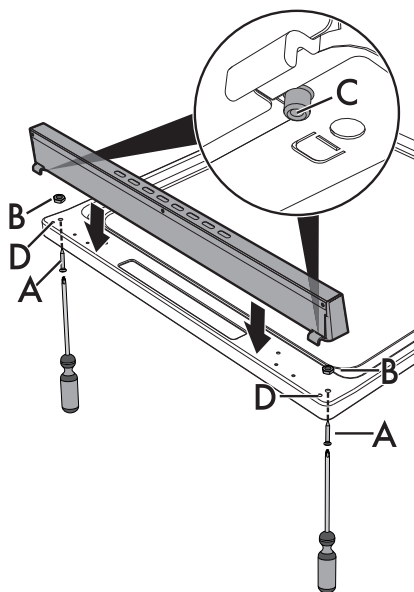
## Montaż panelu



Znajdujący się w wyposażeniu panel stanowi nieodłączną część produktu i przed przystąpieniem do montażu należy go przymocować do urządzenia.

Panel należy zawsze prawidłowo umieścić i przymocować do urządzenia.

1. Odkręcić 2 nakrętki (**B**) znajdujące się z tyłu płyty.
2. Umieścić panel na płycie tak, aby sworznie (**C**) znajdowały się na przeciw otworów (**D**).
3. Przymocować panel do płyty śrubami (**A**).



## 5.2 Podłączenie elektryczne



**Napięcie elektryczne**  
**Niebezpieczeństwo porażenia prądem**

- Podłączenie elektryczne powinno być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.
- Zastosować środki ochrony indywidualnej.
- Należy obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Nigdy nie ciągnąć za przewód, aby wyjąć wtyczkę.
- Używać przewodów odpornych na temperaturę co najmniej 90 °C.
- Moment dokręcenie śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,5 - 2 Nm.

### 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.

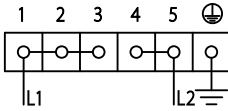
Uziemienie powinno być wykonane za pomocą przewodu dłuższego niż pozostałe o przynajmniej 20 mm.



# Montaż

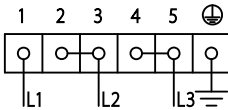
Urządzenie może funkcjonować:

- 220-240 V 2~



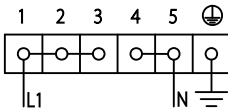
Kabel **trójżyłowy 3 x 4 mm<sup>2</sup>**.

- 220-240 V 3~



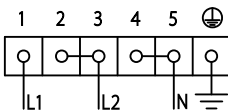
Kabel **czterójżyłowy 4 x 2,5 mm<sup>2</sup>**.

- 220-240 V 1N~



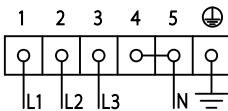
Kabel **trójżyłowy 3 x 4 mm<sup>2</sup>**.

- 380-415 V 2N~



Kabel **czterójżyłowy 4 x 2,5 mm<sup>2</sup>**.

- 380-415 V 3N~



Kabel **pięćżyłowy 5 x 1,5 mm<sup>2</sup>**.

**i** Wskazane wartości dotyczą wewnętrznego przekroju kabla.



Wymiary kabli zasilających uwzględniają współczynnik jednoczesności (zgodnie z normą EN 60335-2-6).

## 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.

## 5.3 Instrukcje dla montażysty

- Po zamontowaniu wtyczka musi być dostępna. Nie zginać i nie przyciskać kabla podłączeniowego do sieci elektrycznej.
- Urządzenie musi być zamontowane zgodnie ze schematami montażowymi.
- Jeżeli po wykonaniu wszystkich prób, urządzenie funkcjonuje nieprawidłowo skontaktować się z najbliższym Autoryzowanym Centrum Serwisowym.
- Po prawidłowym zamontowaniu urządzenia, należy przeszkolić użytkownika na temat prawidłowego sposobu funkcjonowania.



914778256/A