

# Spis treści

<b>1 Ostrzeżenia</b>	<b>292</b>
1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	292
1.2 Odpowiedzialność producenta	297
1.3 Przeznaczenie urządzenia	297
1.4 Utylizacja	297
1.5 Tabliczka znamionowa	298
1.6 Instrukcja obsługi	298
1.7 Źródła światła	298
1.8 Oszczędność energii	299
1.9 Jak czytać instrukcje obsługi	299
<b>2 Opis</b>	<b>300</b>
2.1 Opis ogólny	300
2.2 Panel sterowania	301
2.3 Pozostałe części	302
2.4 Dostępne akcesoria	302
<b>3 Użytkowanie</b>	<b>304</b>
3.1 Ostrzeżenia	304
3.2 Pierwsze użycie	304
3.3 Użytkowanie akcesoriów	305
3.4 Użytkowanie piekarnika	306
3.5 Porady dotyczące przygotowywania potraw	308
3.6 Zegar	309
<b>4 Czyszczenie i konserwacja</b>	<b>314</b>
4.1 Czyszczenie powierzchni	314
4.2 Czyszczenie drzwiczek	314
4.3 Czyszczenie komory urządzenia	316
4.4 Piroliza: automatyczne czyszczenie piekarnika	318
<b>5 Instalacja</b>	<b>322</b>
5.1 Podłączanie do instalacji elektrycznej	322
5.2 Wymiana przewodu	322
5.3 Ustawianie	323

Zalecamy uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, ponieważ zawiera ona wskazówki, dzięki którym możliwe będzie zachowanie estetyki i funkcjonalności zakupionego urządzenia.

Dodatkowe informacje o produkcie dostępne są na stronie [www.smeg.com](http://www.smeg.com).



### 1 Ostrzeżenia

#### 1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

##### Obrażenia osób

- **UWAGA:** urządzenie i jego dostępne elementy stają się bardzo gorące podczas użytkowania – małe dzieci powinny przebywać z dala od nich.
- **UWAGA:** urządzenie i jego dostępne elementy stają się bardzo gorące podczas użytkowania – nie dotykać elementów grzejnych podczas użytkowania.
- 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 stałej opieki osoby dorosłej.
- Nie pozwolić dzieciom poniżej 8 roku życia na zbliżanie się do funkcjonującego urządzenia.
- Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Należy stale nadzorować proces pieczenia. Proces krótkiego pieczenia należy stale nadzorować.



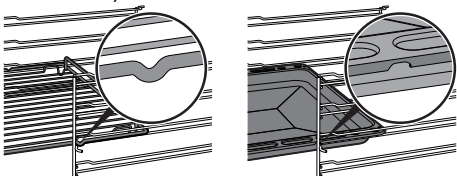
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw, które mogą wydzielać tłuszcz lub olej. Podgrzany tłuszcz i olej mogą się zapalić. Zachować maksymalną ostrożność.
- Nie wlewać wody bezpośrednio na bardzo gorące blachy.
- Podczas pieczenia drzwiczki powinny być zamknięte.
- Przy sprawdzaniu potrawy lub pod koniec pieczenia otworzyć drzwiczki na 5 cm na kilka sekund, aby uwolnić parę, a następnie całkowicie otworzyć drzwiczki.
- Nie należy wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztućce lub przyrządy) do szczelin.
- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.
- **NIE UŻYWAĆ ANI NIE PRZECHOWYWAĆ MATERIAŁÓW ŁATWOPALNYCH W POBLIŻU URZĄDZENIA.**
- **W POBLIŻU DZIAŁAJĄCEGO URZĄDZENIA NIE WOLNO UŻYWAĆ SPREJÓW.**
- **NIE WPROWADZAĆ ZMIAN W URZĄDZENIU.**
- Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Nigdy nie próbować naprawiać urządzenia samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego technika.
- Nigdy nie ciągnąć za przewód, aby wyjąć wtyczkę.

## Uszkodzenie urządzenia

- Na elementach szklanych nie należy stosować detergentów ściernych, agresywnych lub korozyjnych (np. produktów w proszku, odplamiaczy i gąbek drucianych), materiałów szorstkich lub ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, powodując pęknięcie szkła. Ewentualnie używać drewnianych lub plastikowych narzędzi.



## Ostrzeżenia

- Nie siadać na urządzeniu.
  - Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na częściach stalowych lub wykończonych powłoką metalową (np. anodowane, niklowane, chromowane).
  - Ruszty i blachy powinny być wkładane w boczne prowadnice, aż do całkowitego zatrzymania. Mechaniczne blokady bezpieczeństwa, które zapobiegają ich wyjęciu, powinny być odwrócone do dołu, w kierunku tylnej części komory.
- 
- Nie stosować strumieni pary do czyszczenia urządzenia.
  - Nie rozpylać produktów w sprayu w pobliżu urządzenia.
  - Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
  - Ryzyko pożaru: nie pozostawiać przedmiotów w komorze pieczenia.
  - **W ŻADNYM RAZIE NIE UŻYWAĆ URZĄDZENIA DO OGRZEWANIA POMIESZCZEŃ.**
  - Nie używać naczyń stołowych lub plastikowych pojemników do przyrządzania potraw.
  - Nie wkładać do komory pieczenia potraw w zamkniętych puszkach lub pojemnikach.
  - Wyjąć z komory pieczenia wszystkie blachy i ruszty, które nie są używane podczas pieczenia.
  - Nie przykrywać dna komory pieczenia folią aluminiową lub cynfolią.
  - Nie kłaść garnków lub blach bezpośrednio na dnie komory urządzenia.



- W razie konieczności można użyć ruszty do blachy (element wyposażenia lub sprzedawany oddzielnie w zależności od modeli), umieszczając go na dnie jako element wsporczy podczas pieczenia.
- W przypadku przygotowywania potrawy w papierze do pieczenia, należy umieścić go tak, aby nie zakłócał cyrkulacji gorącego powietrza wewnątrz komory pieczenia.
- Nie kłaść garnków ani blach bezpośrednio na środkowej szybce otwartych drzwiczek.
- Nie używać otwartych drzwiczek jako dźwigni do ustawienia urządzenia w meblu.
- Nie wywierać zbyt dużego nacisku na otwarte drzwiczki.
- Nie używać klamki do podnoszenia lub przenoszenia urządzenia.

### W przypadku urządzeń z pirolizą

- Podczas pirolizy powierzchnie mogą osiągać wyższe temperatury niż zazwyczaj. Trzymać z dala od dzieci.
- Przed uruchomieniem pirolizy należy usunąć z wnętrza komory pieczenia resztki żywności lub pozostałości z poprzedniego pieczenia.
- Przed uruchomieniem pirolizy należy wyjąć wszystkie akcesoria z komory pieczenia.
- Przed uruchomieniem pirolizy należy wyłączyć palniki lub płyty elektryczne płyty kuchennej, która może być zainstalowana nad piekarnikiem.

### Montaż i konserwacja

- **NINIEJSZEGO URZĄDZENIA NIE MOŻNA INSTALOWAĆ NA ŁODZIACH I W PRZYCZEPACH KEMPINGOWYCH.**
- Niniejsze urządzenie nie może być instalowane na żadnej podstawie.



## Ostrzeżenia

- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.
- Aby uniknąć przegrzania urządzenia, nie wolno go instalować za ozdobnymi drzwiczkami lub panelem.
- Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Podłączenie do instalacji elektrycznej powinno zostać 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.
- W celu zapobiegania wszelkim niebezpieczeństwom, jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.
- Przed jakąkolwiek interwencją na urządzeniu (montaż, konserwacja, ustawienie lub przesunięcie) zawsze wyposażyć się w odpowiednie środki ochrony indywidualnej.
- Przed każdą czynnością na urządzeniu odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- UWAGA: przed wymianą żarówki należy się upewnić, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym.
- Umożliwić odłączanie urządzenia po zainstalowaniu poprzez dostęp do wtyczki lub wyłącznik w przypadku podłączenia stałego.



- Należy na linii zasilania przewidzieć urządzenie, które umożliwi odłączenie opisywanego urządzenia od sieci wielobiegunowej, dysponujące taką odległością otwierania się styków, która zapewni kompletne odłączenie urządzenia w warunkach kategorii przepięciowej III, zgodnie z zasadami instalacji.
- Niniejsze urządzenie może być użytkowane na maksymalnej wysokości 2000 metrów nad poziomem morza.

## Informacje na temat omawianego urządzenia

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

## 1.2 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 obsługi;

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

## 1.3 Przeznaczenie urządzenia

Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do pieczenia potraw w warunkach domowych. Każde inne użycie jest nieprawidłowe. Poza tym nie można go stosować:

- w kuchni przeznaczonej dla personelu sklepów, biur i innych środowisk pracy;
- w gospodarstwach rolnych/agroturystycznych;
- przez klientów w hotelach, motelach i podobnych obiektach typu mieszkalnego;
- w pensjonatach typu B&B.

## 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 kabel zasilający od instalacji elektrycznej.



## Ostrzeżenia

- Powierzyć urządzenie odpowiednim centrům 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.

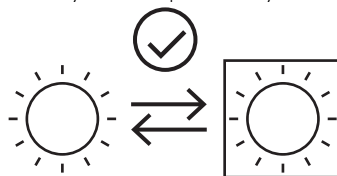
### 1.6 Instrukcja obsługi

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

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

### 1.7 Źródła światła

- Niniejsze urządzenie zawiera źródła światła wymienne przez użytkownika.



- Źródła światła znajdujące się w tym produkcie są przeznaczone do działania przy temperaturze otoczenia  $\geq 300^{\circ}\text{C}$  i do korzystania z nich w zastosowaniach o wysokiej temperaturze, takich jak piekarniki.
- Niniejsze urządzenie zawiera źródła światła o klasie efektywności „G”.





## 1.8 Oszczędność energii

- Urządzenie należy wstępnie nagrzewać wyłączenie wówczas, jeśli wymaga tego przepis. Etap wstępnego nagrzewania można wyłączyć w ramach wszystkich funkcji (patrz rozdział „Etap wstępnego nagrzewania”) z wyjątkiem funkcji PIZZA (wstępnego nagrzewania nie można wyłączyć) i ECO (wstępne nagrzewanie nie występuje).
- W przypadku wszystkich funkcji (wraz z funkcją ECO) należy unikać otwierania drzwiczek podczas pieczenia.
- Przed włożeniem zamrożonego produktu do komory pieczenia, należy go rozmrozić, chyba że wskazano inaczej na opakowaniu.
- W przypadku przyrządzania kilku potraw, zaleca się pieczenie produktów jeden po drugim, aby jak najlepiej wykorzystać nagrzaną już komorę.
- Najlepiej używać ciemnych metalowych foremek: lepiej pochłaniają ciepło.
- Wyjąć z komory pieczenia wszystkie blachy i ruszty, które nie są używane podczas pieczenia.
- 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.
- Zawsze utrzymywać komorę pieczenia w czystości.

## 1.9 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.

### Instalacja



Informacje dla wykwalifikowanego technika: instalacja, pierwsze uruchomienie i próba techniczna.



Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa



Informacja



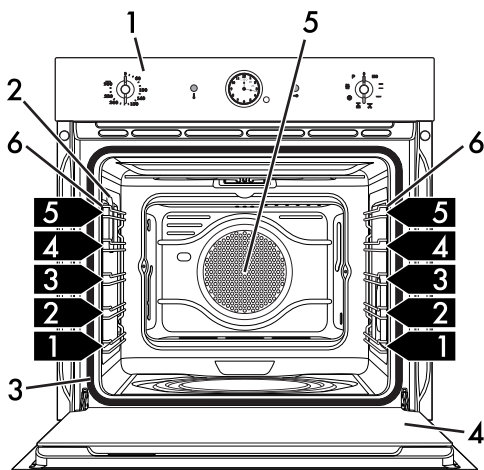
Porada

1. Sekwencja instrukcji obsługi.
  - Pojedyncza instrukcja obsługi.



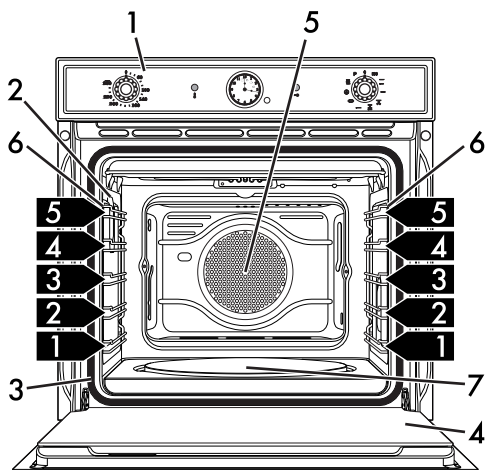
## 2 Opis

### 2.1 Opis ogólny



Modele z pirolizą

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



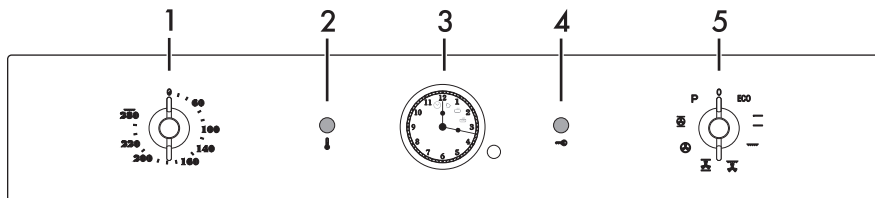
Modele z pirolizą z płytą na pizzę

- 5 Wentylator
- 6 Ramki na ruszty/blachę
- 7 Płyta na pizzę (tylko w niektórych modelach)

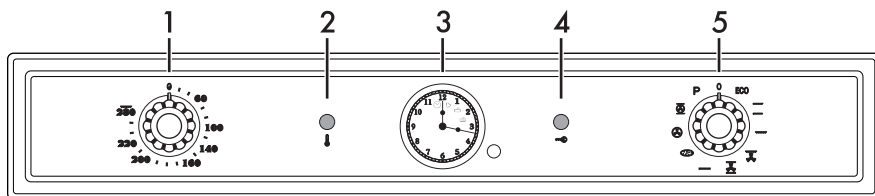
**1,2,3...** Poziom ramki



## 2.2 Panel sterowania



Modele z pirolizą



Modele z pirolizą z płytą na pizzę

### 1 Pokrętko temperatury

Za pomocą tego pokrętki można wybrać temperaturę pieczenia.

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

### 2 Kontrolka termostatu

Miganie wskazuje, że piekarnik nagrzewa się w celu osiągnięcia ustawionej temperatury. Po osiągnięciu temperatury kontrolka termostatu świeci się na stałe, aż do wyłączenia urządzenia.

### 3 Zegar

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

### 4 Kontrolka blokady drzwiczek

Włącza się po uaktywnieniu cyklu automatycznego czyszczenia (pirolizy).

### 5 Pokrętko funkcji

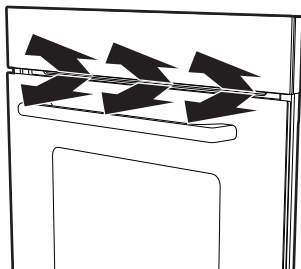
Różne funkcje piekarnika odpowiadają różnym trybom pieczenia. Po wybraniu żądanej funkcji, ustawić temperaturę pieczenia za pomocą pokrętki temperatury.



# Opis

## 2.3 Pozostałe części

### Wentylator



Wentylator chłodzi urządzenie i uruchamia się podczas pieczenia.

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

### Oświetlenie wewnętrzne

Wewnętrzne oświetlenie urządzenia włącza się:

- po otwarciu drzwiczek;
- po uaktywnieniu jakiegokolwiek funkcji z wyjątkiem funkcji **P**.

**i** Gdy drzwiczki są otwarte nie można wyłączyć wewnętrznego oświetlenia.

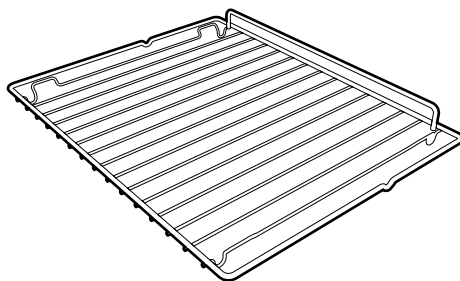
### Poziomy

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

## 2.4 Dostępne akcesoria

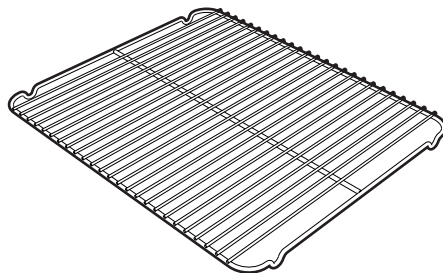
**i** W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie akcesoria.

### Ruszt



Do podtrzymywania naczyń z pieczoną potrawą.

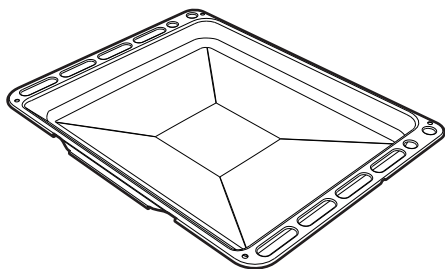
### Ruszt do blachy



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

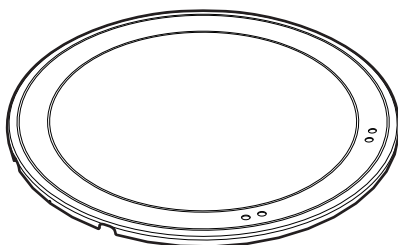


### Głęboka blacha



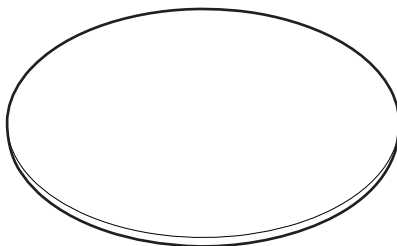
Do gromadzenia tłuszczu wydzielającego się z produktów umieszczonych na górnym ruszcie i pieczenia tortów, pizzy i ciast.

### Pokrywa i płyta na pizzę (tylko w niektórych modelach)



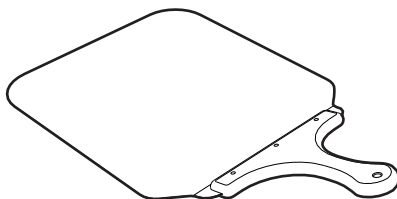
Umieszczana na dnie piekarnika na miejscu płyty na pizzę, gdy ta nie jest stosowana.

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



Specjalnie zaprojektowana do pieczenia pizzy i podobnych.

### Łopatką do pizzy (tylko w niektórych modelach)



Dla ułatwienia wkładania pizzy na płytę.

**i**

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

**i**

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



## 3 Użytkowanie

### 3.1 Ostrzeżenia



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 pieczenia.
- Nie wlewać wody bezpośrednio na bardzo gorące blachy.
- Nie pozwolić, aby dzieci zbliżyły się do urządzenia podczas pieczenia.



Niedozwolone użycie  
Ryzyko uszkodzenia  
emaliowanych powierzchni

- Nie przykrywać dna komory pieczenia folią aluminiową lub cynfolią.
- W przypadku przygotowywania potrawy w papierze do pieczenia, należy umieścić go tak, aby nie zakłócał cyrkulacji gorącego powietrza wewnątrz komory pieczenia.
- Nie kłaść garnków lub blach bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
- Nie wlewać wody bezpośrednio na bardzo gorące blachy.



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 i akcesoriów.
2. Usunąć ewentualne etykiety (z wyjątkiem tabliczki z danymi technicznymi) z akcesoriów i z 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.

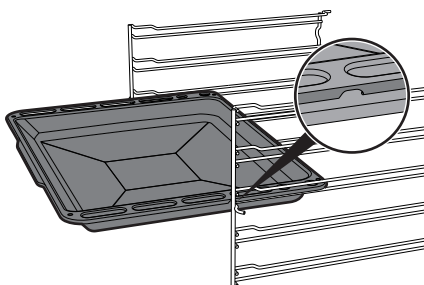
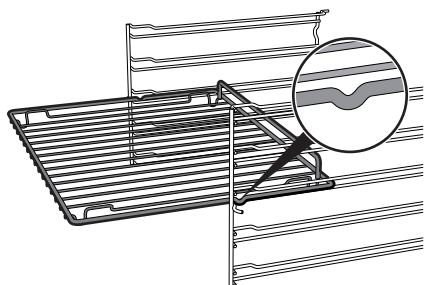


## 3.3 Użytkowanie akcesoriów

### Ruszty i blachy

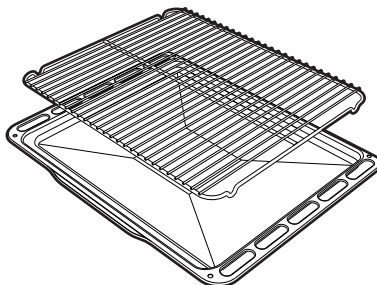
Ruszty i blachy powinny być wkładane w boczne prowadnice, aż do punktu zatrzymania.

- Mechaniczne blokady bezpieczeństwa, które zapobiegają przypadkowemu wyjęciu ruszta powinny być odwrócone do dołu, w kierunku tylnej części komory pieczenia.



### Ruszt do blachy

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



Delikatnie wprowadzić ruszty i blachy do komory pieczenia, aż do ich zatrzymania.



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




## Użytkowanie

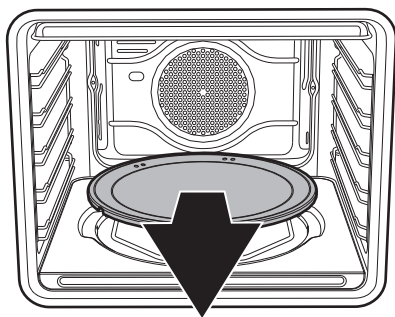
### Pokrywa i Płyta na pizzę (tylko w niektórych modelach)



#### Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia powierzchni

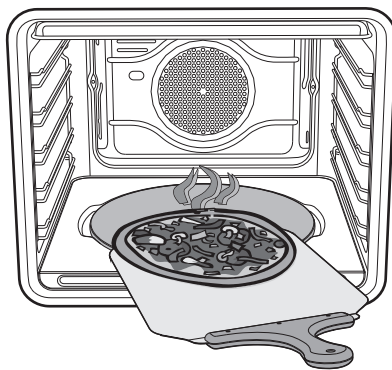
- Nie stosować płyty na pizzę w sposób inny niż wskazano, na przykład na gazowych lub vitroceramicznych płytach kuchennych, lub w piekarnikach nie posiadających takiej opcji.
- Tylko po wyjęciu z piekarnika można doprawić pizzę olejem: ewentualne plamy mogłyby niekorzystnie wpłynąć na wygląd i funkcjonalność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

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



### Łopatka do pizzy (tylko w niektórych modelach)

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



## 3.4 Użytkowanie piekarnika

### Włączenie piekarnika

Aby wyłączyć piekarnik, należy:

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



W każdej chwili można przerwać funkcję, należy przekręcić pokrętkę funkcji na pozycję **0**.





## Nagrzewanie

Funkcje pieczenia są zawsze poprzedzone etapem wstępnego nagrzewania, umożliwiającym urządzeniu osiągnięcie temperatury pieczenia.

Kontrolka miga wskazując, że trwa nagrzewanie piekarnika.

Po osiągnięciu temperatury, kontrolka pozostaje włączona i następuje emisja sygnału dźwiękowego, który wskazuje, że piekarnik jest gotowy i można włożyć produkt do pieczenia.

## Spis funkcji

### ECO

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

### Grzałka górna i dolna

Ciepło pochodzące równocześnie z góry i z dołu sprawia, że taki system nadaje się do pieczenia specyficznych rodzajów potraw. Pieczenie tradycyjne nazywane statycznym nadaje się do przyrządzania jednej potrawy na raz. Idealne do przygotowywania każdego rodzaju pieczenia, 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, żeberka, boczków. Taka funkcja umożliwia równomierne grillowanie dużej ilości produktu, zwłaszcza mięsa.



### 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).



### Grzałki z obiegiem powietrza

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



## Grzałka dolna (tylko w niektórych modelach)

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.

## Pizza (tylko w niektórych modelach)

Działanie wentylatora w połączeniu z grillem i dolną grzałką zapewnia równomierne pieczenie, nawet złożonych potraw. Idealny nie tylko do pizzy ale również do pieczenia ciastek i ciast.

## Termoobieg

Połączenie termoobiegu z 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 rozprzowanie ciepła. Jest na przykład możliwe jednoczesne pieczenie (na kilku poziomach) ryb, warzyw i ciastek, bez przechodzenia zapachów i smaków.

## Turbo

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

## **P** Piroliza

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

## 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 Grill z obiegiem powietrza

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

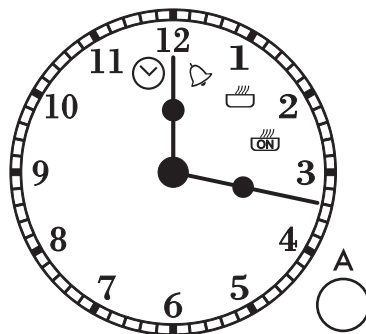
## Porady dotyczące przygotowywania ciast i ciastek





- Najlepiej używać ciemnych metalowych foremek: lepiej pochłaniają ciepło.
- Temperatura i czas trwania pieczenia zależą od jakości i konsystencji surowego ciasta.
- Aby sprawdzić, czy ciasto jest upieczone w środku: po zakończeniu pieczenia wbić wykałaczkę w jego najwyższy punkt. Jeżeli ciasto nie przykleja się do wykałaczki to znaczy, że jest ono upieczone.
- Jeżeli po wyjęciu, ciasto opada, podczas kolejnego pieczenia obniżyć ustawioną temperaturę o około 10°C ewentualnie ustawiając dłuższy czas pieczenia.

## Porady dotyczące rozmrażania i wyrastania ciasta

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

## 3.6 Zegar



-  Kontrolka zegara
-  Kontrolka minutnika
-  Kontrolka pieczenia na czas
-  Kontrolka pieczenia z opóźnionym rozpoczęciem
- A** Pokrętko regulacji



# Użytkowanie

## Ustawianie godziny

Przy pierwszym użyciu lub po przerwie w zasilaniu, na zegarze miga symbol zegara



1. Przekręcić pokrętko regulacji w prawo lub w lewo, w celu ustawienia bieżącej godziny.
2. Po około 5 sekundach, symbol zegara



wyłączy się i zegar wróci do normalnego funkcjonowania.

Może się okazać konieczna zmiana bieżącej godziny, na przykład z powodu zmiany czasu z zimowego na letni i odwrotnie.

3. Aby ustawić zegar, należy się upewnić, że nie jest włączona żadna funkcja (**pokrętko temperatury** i **pokrętko funkcji** znajdując się na pozycji **0**).
4. Przekręcić pokrętko regulacji w prawo lub w lewo.


## Minutnik



Ta funkcja nie przerywa pieczenia, uaktywnia wyłącznie sygnał dźwiękowy.



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


1. Nacisnąć pokrętko regulacji. Kontrolka minutnika  miga na zegarze.

2. W ciągu 5 sekund przekręcić pokrętko regulacji w prawo lub w lewo, aby ustawić żądany czas trwania (maksymalnie 4 godzin). Każde zwiększenie/zmniejszenie jest wskazywane ruchem wskazówki minut o jedną 1 pozycję.

Po upływie 5 sekund od ostatniego ustawienia wskazówka powraca an pozycję bieżącej godziny, kontrolka

minutnika  świeci się na stałe i rozpoczyna się odliczanie.


Podczas funkcjonowania timera można dodatkowo zmienić czas trwania.

3. Nacisnąć pokrętko regulacji. Kontrolka minutnika  miga na zegarze.

4. W ciągu 5 sekund przekręcić pokrętko regulacji w prawo lub w lewo, aby ustawić nową wartość czasu trwania pieczenia.

Po upływie 5 sekund od ostatniego ustawienia wskazówka powraca an pozycję bieżącej godziny, kontrolka

minutnika  świeci się na stałe i rozpoczyna się nowe odliczanie.

Po upływie ustawionego czasu, kontrolka minutnika  zacznie migać i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

5. Aby dezaktywować sygnał dźwiękowy, nacisnąć pokrętko regulacji.



Aby w każdej chwili wykasować minutnik, nacisnąć pokrętko regulacji na około 3 sekundy.





## Pieczenie z opóźnionym rozpoczęciem



Pieczenie opóźnione jest funkcją umożliwiającą automatyczne rozpoczęcie pieczenia po upływie ustawionego przez użytkownika czasu, z konsekwentnym automatycznym wyłączeniem piekarnika.


Po ustawieniu funkcji pieczenia:


1. Dwukrotnie wcisnąć pokrętko regulacji. Kontrolka opóźnionego pieczenia  miga na zegarze.
2. W ciągu 5 sekund przekręcić pokrętko regulacji w prawo/w lewo, aby ustawić godzinę rozpoczęcia pieczenia (maksymalnie 12 godzin).
3. Nacisnąć pokrętko regulacji. Kontrolka pieczenia na czas  miga na zegarze.
4. W ciągu 5 sekund przekręcić pokrętko regulacji w prawo/w lewo, aby ustawić godzinę zakończenia pieczenia.

Po upływie 5 sekund od ostatniego ustawienia, wskazówki powracają na pozycję bieżącej godziny.

5. Przekręcić pokrętko temperatury na żądaną wartość.
6. Pieczenie rozpoczyna się o ustalonym czasie oraz kończy się o ustalonej godzinie.

Podczas pieczenia można zmienić ustawione dane.

7. Nacisnąć pokrętko regulacji. Kontrolka pieczenia na czas  miga na zegarze.
  8. W ciągu 5 sekund przekręcić pokrętko regulacji w prawo/w lewo, aby ustawić nową godzinę zakończenia pieczenia.
- Po upływie 5 sekund od ostatniego ustawienia, wskazówki powracają na pozycję bieżącej godziny.

- Po zakończeniu pieczenia, kontrolka pieczenia na czas  zacznie migać i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.
9. Aby dezaktywować sygnał dźwiękowy, nacisnąć pokrętko regulacji.



Aby w każdej chwili wykasować pieczenie opóźnione, nacisnąć na około 3 sekundy pokrętko regulacji.



W każdej chwili można przerwać funkcję, należy przekręcić pokrętko funkcji na pozycję **0**.





# Użytkowanie

## Pieczenie na czas

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

Po ustawieniu funkcji pieczenia:


1. Dwukrotnie wcisnąć pokrętko regulacji. Kontrolka opóźnionego pieczenia  miga na zegarze.
2. Nacisnąć pokrętko regulacji. Kontrolka pieczenia na czas  miga na zegarze.
3. W ciągu 5 sekund przekręcić pokrętko regulacji w prawo/w lewo, aby ustawić godzinę zakończenia pieczenia.

Po upływie 5 sekund od ostatniego ustawienia, wskazówki powracają na pozycję bieżącej godziny.


4. Przekręcić pokrętko temperatury na żądaną wartość.

Pieczenie rozpoczyna się i trwa dopóki, nie upłynie ustalony czas.

Podczas pieczenia można zmienić ustawione dane.

5. Nacisnąć pokrętko regulacji. Kontrolka pieczenia na czas  miga na zegarze.
6. W ciągu 5 sekund przekręcić pokrętko regulacji w prawo/w lewo, aby ustawić nową godzinę zakończenia pieczenia.

Po upływie 5 sekund od ostatniego ustawienia, wskazówki powracają na pozycję bieżącej godziny.

- Po zakończeniu pieczenia, kontrolka pieczenia na czas  zacznie migać i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.
7. Aby dezaktywować sygnał dźwiękowy, nacisnąć pokrętko regulacji.



Aby w każdej chwili wykasować pieczenie opóźnione, nacisnąć na około 3 sekundy pokrętko regulacji.



W każdej chwili można przerwać funkcję, należy przekręcić pokrętko funkcji na pozycję **0**.



## 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 makaronowa	3 - 4	Grzałka górna i dolna	1	220 - 230	45 - 50	
Pieczona cielęcina	2	Turbo/Grzałki z obiegiem powietrza	2	180 - 190	90 - 100	
Schab	2	Turbo/Grzałki z obiegiem powietrza	2	180 - 190	70 - 80	
Kiełbasa	1,5	Wentylator + grill	4/3	280	15	
Rostbef	1	Turbo/Grzałki z obiegiem powietrza	2	200	40 - 45	
Królik pieczony	1,5	Termoobieg / Grzałki z obiegiem powietrza	2	180 - 190	70 - 80	
Filet z indyka	3	Turbo/Grzałki z obiegiem powietrza	2	180 - 190	110 - 120	
Pieczony baleron	2 - 3	Turbo/Grzałki z obiegiem powietrza	2	180 - 190	170 - 180	
Kurczak pieczony	1,2	Turbo/Grzałki z obiegiem powietrza	2	180 - 190	65 - 70	
					Strona 1	Strona 2
Kotlety wieprzowe	1,5	Wentylator + grill	4/3	280	15	5
Żeberka	1,5	Wentylator + grill	4/3	280	10	10
Bekon	0,7	Grill	5/4	280	7	8
Filet wieprzowy	1,5	Wentylator + grill	4/3	280	10	5
Filet wołowy	1	Grill	5/4	280	10	7
Pstrąg	1,2	Turbo/Grzałki z obiegiem powietrza	2	150 - 160	35 - 40	
Żabnica	1,5	Turbo/Grzałki z obiegiem powietrza	2	160	60 - 65	
Turbot	1,5	Turbo/Grzałki z obiegiem powietrza	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo/Grzałki z obiegiem powietrza	2	280	8 - 9	
Chleb	1	Termoobieg / Grzałki z obiegiem powietrza	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Turbo/Grzałki z obiegiem powietrza	2	180 - 190	20 - 25	
Babka piaskowa	1	Termoobieg / Grzałki z obiegiem powietrza	2	160	55 - 60	
Tarta z dżemem	1	Termoobieg / Grzałki z obiegiem powietrza	2	160	35 - 40	
Sernik	1	Termoobieg / Grzałki z obiegiem powietrza	2	160 - 170	55 - 60	
Nadziewane tortellini	1	Turbo/Grzałki z obiegiem powietrza	2	160	20 - 25	
Ciasto Paradiso	1,2	Termoobieg / Grzałki z obiegiem powietrza	2	160	55 - 60	
Profiterole	1,2	Turbo/Grzałki z obiegiem powietrza	2	180	80 - 90	
Biszkopt	1	Termoobieg / Grzałki z obiegiem powietrza	2	150 - 160	55 - 60	
Ciasto ryżowe	1	Turbo/Grzałki z obiegiem powietrza	2	160	55 - 60	
Rogaliki drożdżowe	0,6	Termoobieg / Grzałki z obiegiem powietrza	2	160	30 - 35	

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



## 4 Czyszczenie i konserwacja

### Ostrzeżenia



Niedozwolone użycie  
**Ryzyko uszkodzenia  
powierzchni**

- Nie stosować strumieni 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 na częściach szklanych ściernych lub agresywnych detergentów (np. produktów z granulami, odplamiaczy i metalowych gąbek).
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych lub ostrych metalowych skrobaków.

### 4.1 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 powierzchnię, a następnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.

### Plamy z żywności lub resztki

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

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

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

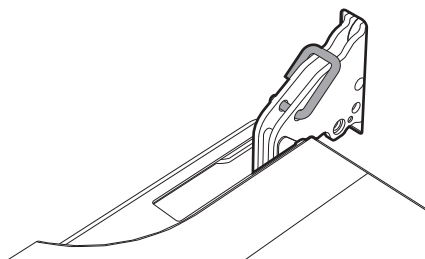
### 4.2 Czyszczenie drzwiczek

#### Demontaż drzwiczek

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

Aby zdjąć drzwiczki należy:

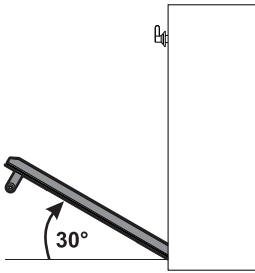
1. Otworzyć zupełnie drzwiczki i włożyć dwa sworznie w otwory zawiasów pokazanych na rysunku.



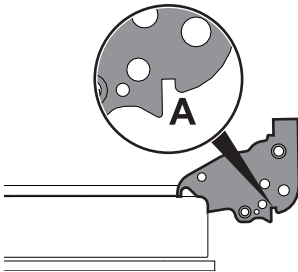




2. Ująć drzwiczki z dwóch stron obydwoma rękami, podnieść je ku górze pod kątem około 30° i wyjąć.



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 detergenciem.

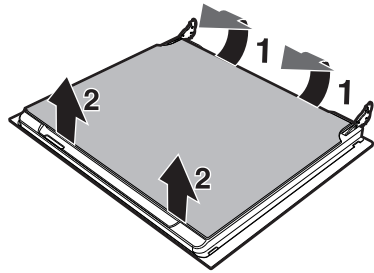


Używać produktów do czyszczenia sprzedawanych przez producenta.

## Demontaż szybek wewnętrznych

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

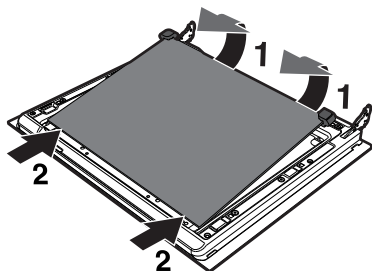
1. Wyjąć wewnętrzną szybkę pociągając ją delikatnie ku górze w części tylnej, ruchem wskazanym przez strzałki (1).
2. Następnie pociągnąć szybkę ku górze w części przedniej (2). W ten sposób 4 sworznie zamocowane do szybki odcepiają się od gniazd w drzwiczkach.



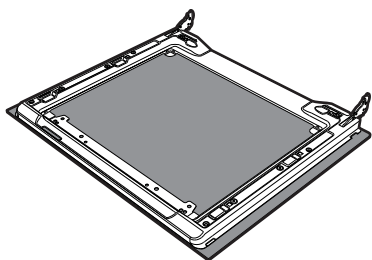


## Czyszczenie i konserwacja

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

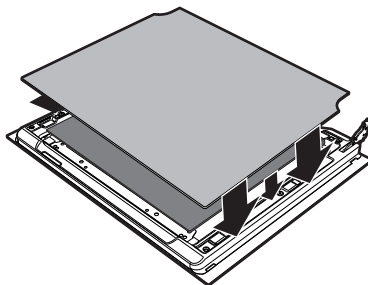


4. Wyczyścić szybka zewnętrzną i tę wyjętą wcześniej. Używać papierowych ręczników kuchennych. W przypadku uporczywego brudu, umyć wilgotną gąbką i neutralnym deterгентem.



5. Włożyć szybki stosując te same czynności co przy wyjęciu, ale w odwrotnej kolejności.

6. Włożyć szybka wewnętrzną. Zwrócić uwagę na wyśrodkowanie i zamocowanie 4 sworzni w gniazdach, lekko je dociskając.



### 4.3 Czyszczenie komory urządzenia

Aby utrzymać komorę pieczenia w dobrym stanie, należy ją regularnie czyścić po jej ostygnięciu.

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

Zawsze przed czyszczeniem wyjąć wszystkie możliwe do usunięcia części.

Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie:

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



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



## Suszenie

Przyrządzanie potraw powoduje powstawanie wilgoci w komorze. Jest to zupełnie normalne zjawisko, które nie zakałca prawidłowego działania urządzenia.

Po zakończeniu każdego pieczenia:

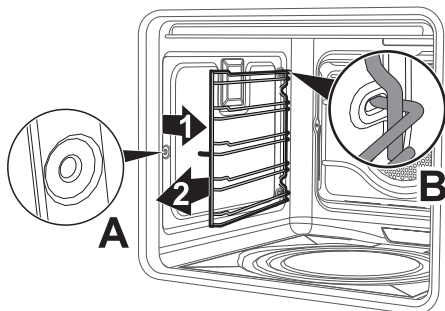
1. pozostawić urządzenie do ochłodzenia się;
2. usunąć zabrudzenia z komory pieczenia;
3. wytrzeć komorę pieczenia do sucha wilgotną szmatką;
4. pozostawić drzwiczki otwarte tak długo, aż nastąpi całkowite osuszenie się komory pieczenia.

## 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).

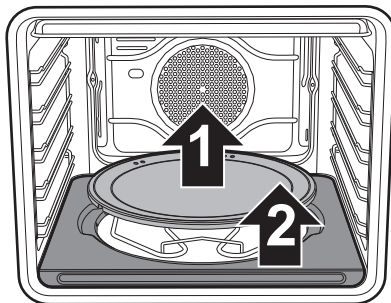
W celu wyjęcia ramek na ruszty/blachy, należy:

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 powtórzć opisane czynności, aby włożyć ramki na ruszty/blachy na miejsce.

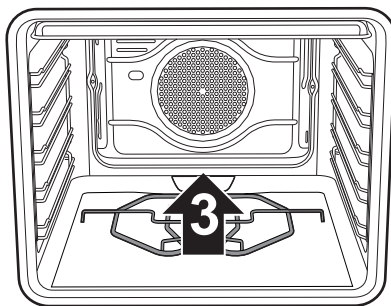


## Tylko w modelach z funkcją pizzy:

Wyjąć po kolei pokrywę płyty na pizzę (1) i dno (2), na którym jest umieszczona. Należy podnieść dno do góry, na kilka milimetrów a następnie wyjąć je na zewnątrz.



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



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



## Czyszczenie i konserwacja

### Czyszczenie płyty na pizzę

Płytę należy czyścić oddzielnie, zgodnie z następującą procedurą:

Należy czyścić płytę po każdym zastosowaniu. Nie podgrzewać ponownie, jeżeli na płycie znajduje się zaschnięty osad. W celu wyczyszczenia wyłączyć na płytę 50 m3 octu, pozostawić na 10 minut, następnie wytrzeć metalową lub ścierną gąbką. Przetrzeć wodą i wytrzeć na sucho.

- Przed czyszczeniem, usunąć spalony brud z kamienia przy pomocy metalowej łopatki lub skrobaka do vitroceramicznych płyt kuchennych.
- W celu zapewnienia idealnej czystości, kamień musi być jeszcze ciepły lub umyty w gorącej wodzie.
- Użyć metalowych gąbek lub gąbek typu scotch-brite nasączonych cytryną lub octem.
- Nie stosować detergentów.
- Nie myć w zmywarce.
- Nie moczyć kamienia w wodzie.
- Nie wolno używać wilgotnego kamienia przed upływem 8 godzin od zakończenia czyszczenia.

Z upływem czasu na powierzchni kamienia mogą się pojawić pęknięcia. Jest to normalny proces, któremu ulega pod wysoką temperaturą emalia pokrywająca kamień.

### 4.4 Piroliza: automatyczne czyszczenie piekarnika



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



#### Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia powierzchni

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

### Czynności wstępne

Przed włączeniem pirolizy:

- Wyczyścić wewnętrzną szybę według zwyczajnej procedury czyszczenia.
- W przypadku trudnego do usunięcia brudu, spryskać szybę produktem do czyszczenia piekarników (zwrócić uwagę na ostrzeżenia zamieszczone na produkcie); pozostawić na 60 minut, następnie przetrzeć wodą i wytrzeć szybę papierowym ręcznikiem lub szmatką z mikrofibry.



- Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza piekarnika.
- Umieścić pokrywę płyty na pizzę na dnie piekarnika na miejscu płyty na pizzę.
- Wyjąć ramki na ruszty/blachy.
- Zdjąć górną osłonę (gdzie obecna).
- Zamknąć drzwiczki.

## Ustawienie pirolizy

1. Przekręcić pokrętkę funkcji na symbol

**P**.

2. Wcisnąć pokrętkę regulacji, aby potwierdzić.

Wskazówki zegara ustawiają się na godzinie zakończenia funkcji.



Domyślnie piroliza jest ustawiona na minimalny czas trwania wynoszący 2 godziny.

3. Przekręcić pokrętkę regulacji w prawo lub w lewo, aby ustawić czas trwania cyklu czyszczenia od minimalnie 2 do maksymalnie 3 godzin.
4. Nacisnąć pokrętkę regulacji, aby rozpocząć pirolizę.



Zalecany czas trwania pirolizy:

- Mało zabrudzony: 120 minut.
- Średnio zabrudzony: 150 minut.
- Bardzo brudny: 180 minut.

## Piroliza

Po wybraniu czasu trwania pirolizy, kontrolka termostatu zacznie migać i piekarnik rozpocznie nagrzewanie.

Po 2 minutach od rozpoczęcia pirolizy drzwiczki zostaną zablokowane (włączy się kontrolka blokady drzwiczek) przez urządzenie uniemożliwiające ich otwarcie.




Po włączeniu blokady drzwiczek nie można wybrać żadnej funkcji.



W każdej chwili można przerwać funkcję pirolizy, należy przekręcić pokrętkę funkcji na pozycję **0**.

Podczas pirolizy można zmienić jej czas trwania.

5. Nacisnąć pokrętkę regulacji. Kontrolka pieczenia na czas  miga na zegarze.
6. W ciągu 5 sekund przekręcić pokrętkę regulacji w prawo/w lewo, aby ustawić nową godzinę zakończenia pieczenia.

Po zakończeniu zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy wskazujący koniec cyklu automatycznej pirolizy.

7. Ustawić pokrętkę funkcji na pozycji **0**.



## Czyszczenie i konserwacja

Drzwiczki pozostają zablokowane, aż do momentu, gdy temperatura wewnątrz piekarnika nie powróci do poziomu bezpieczeństwa.

8. Poczekać na ostudzenie piekarnika i zebrać resztki za pomocą wilgotnej szmatki z mikrofibry.



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








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



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

### Piroliza z opóźnieniem

Można zaprogramować pirolizę, aby rozpoczęła się o ustalonej godzinie.

1. Przekręcić pokrętkę funkcji na symbol .
  2. Nacisnąć pokrętkę regulacji. Na zegarze włączy się kontrolka pieczenia na czas , natomiast kontrolka opóźnionego pieczenia  będzie migać.
  3. W ciągu 5 sekund przekręcić pokrętkę regulacji w prawo/w lewo, aby ustawić godzinę rozpoczęcia pirolizy (maksymalnie 12 godzin).
  4. Nacisnąć pokrętkę regulacji. Na zegarze włączy się kontrolka opóźnionego pieczenia , natomiast kontrolka pieczenia na czas  będzie migać.
  5. W ciągu 5 sekund przekręcić pokrętkę regulacji w prawo/w lewo, aby ustawić czas trwania cyklu czyszczenia od minimalnie 2 do maksymalnie 3 godzin.
- Po upływie 5 sekund od ostatniego ustawienia, wskazówki powracają na pozycję bieżącej godziny.



## Wymiana żarówki oświetlenia wewnętrznego



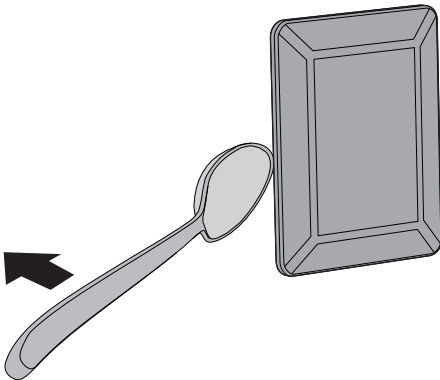
Części pod napięciem  
**Niebezpieczeństwo porażenia prądem**

- Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

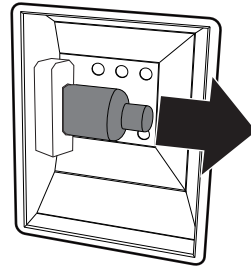
1. Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza komory urządzenia.
2. Wyjąć ramki na ruszty/blachy.
3. Zdjąć pokrywę żarówki za pomocą odpowiedniego narzędzia (na przykład łyżki).



Uważać, aby nie zarysować emalii na ścianie komory pieczenia.

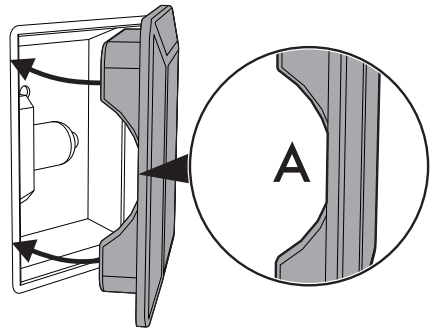


4. Wyjąć żarówkę.



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

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



7. Nacisnąć osłonę, aby przylegała do oprawki.



## 5 Instalacja

### 5.1 Podłączanie do instalacji elektrycznej



**Napięcie elektryczne  
Niebezpieczeństwo porażenia prądem**

- Podłączenie do instalacji elektrycznej powinno zostać 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 tablicie znamionowej. Tabliczka znamionowa, zawierająca dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie, jest umieszczona na urządzeniu, w widocznym miejscu.

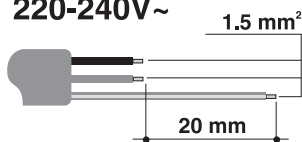
Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

Urządzenie jest zasilane prądem 220-240 V $\sim$ .

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

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

**220-240V $\sim$**



#### 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 przepalenie.

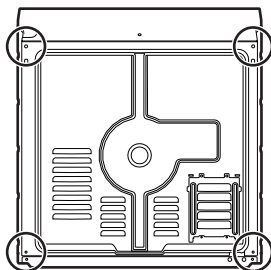
### 5.2 Wymiana przewodu



**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 Ustawianie



**Ciężkie urządzenie**  
**Niebezpieczeństwo obrażeń w wyniku zgniecenia**

- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.



**Naciśnięcie na otwarte drzwiczki**  
**Ryzyko uszkodzenia urządzenia**

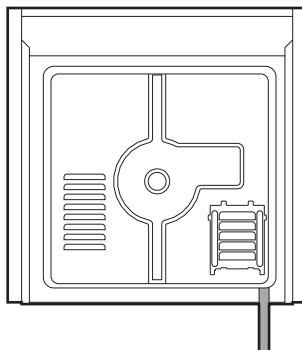
- Nie używać otwartych drzwiczek jako dźwigni do ustawienia urządzenia w meblu.
- Nie wywierać zbyt dużego nacisku na otwarte drzwiczki.



**Wydzielanie ciepła podczas działania urządzenia**  
**Ryzyko pożaru**

- Sprawdzić, czy materiał z którego wykonany jest mebel jest odporny na wysoką temperaturę.
- Sprawdzić, czy mebel posiada wymagane otwory.
- Nie montować urządzenia we wnęce zamkniętej drzwiczkami lub w zamkniętej szafce.

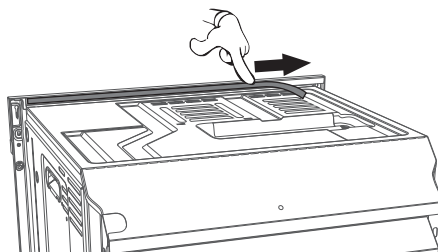
## Pozycja kabla zasilającego



(widok z tyłu)

## Uszczelka przedniego panelu

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



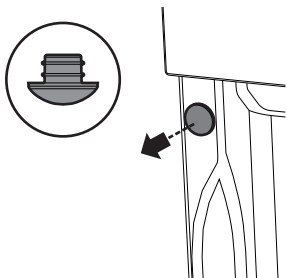
PL



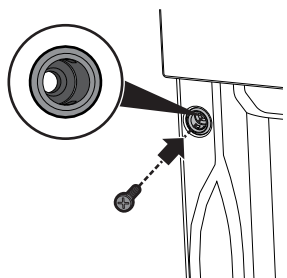
# Instalacja

## Tuleje mocujące

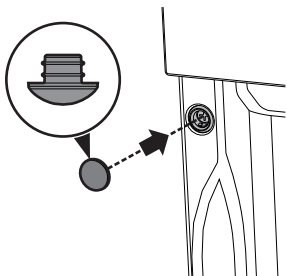
1. Zdjąć zatyczki tulei umieszczone na przednim panelu urządzenia.



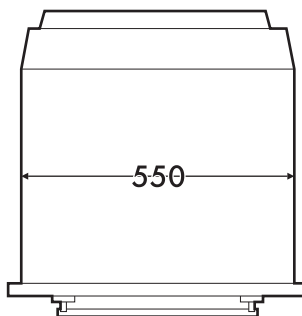
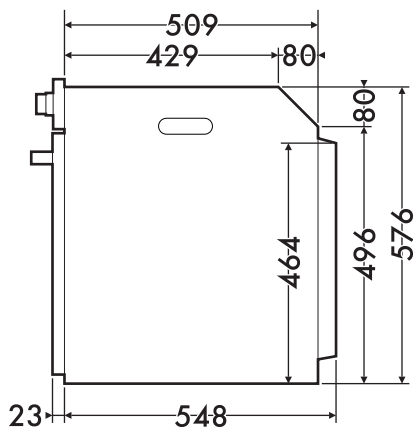
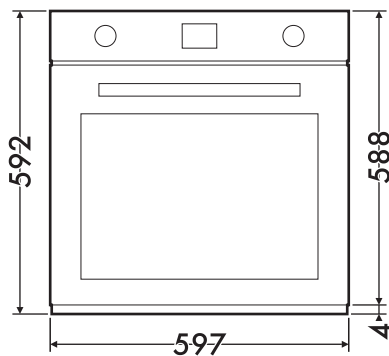
2. Umieścić urządzenie w meblu.
3. Przymocować urządzenie śrubami do mebla.



4. Zakryć tuleje zdjętymi wcześniej zatyczkami.

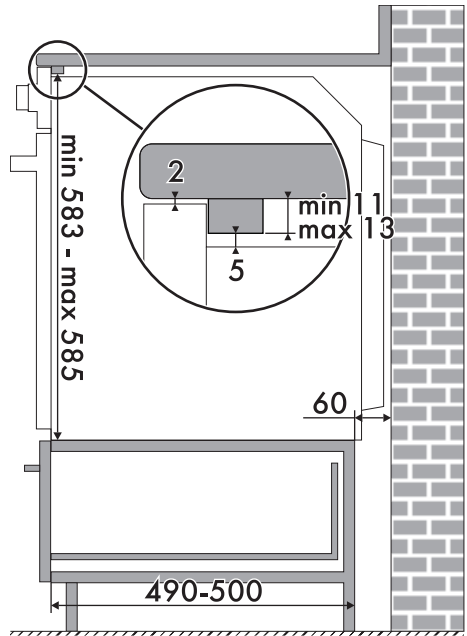
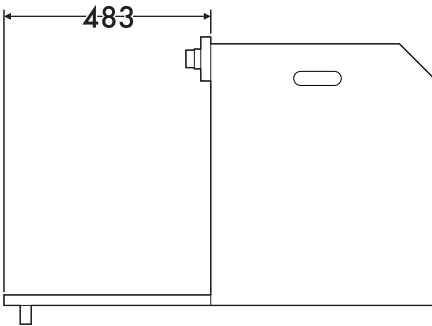
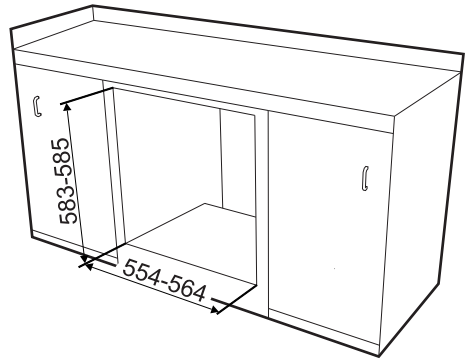
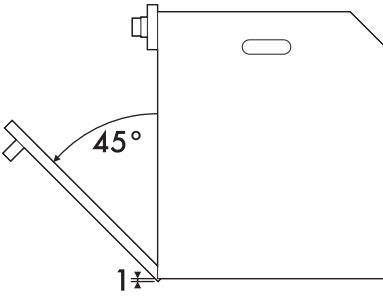


## Gabaryty urządzenia (mm)





## Zabudowa pod blatem roboczym (mm)



PL

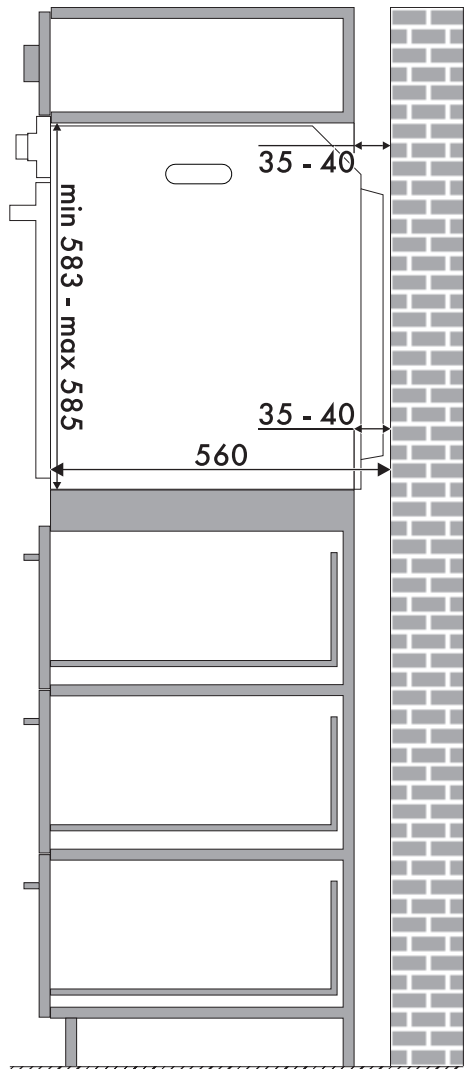
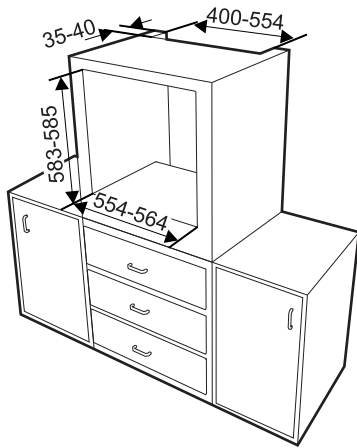


Upewnić się, że na tylnej/dolnej części mebla znajduje się otwór o wielkości około 60 mm.



# Instalacja

## Zabudowa na kolumnie (mm)



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



91477A056/A