

# Spis treści

PL

<b>1 Ostrzeżenia</b>	<b>4</b>
1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	4
1.2 Odpowiedzialność producenta	5
1.3 Przeznaczenie urządzenia	5
1.4 Utylizacja	5
1.5 Tabliczka znamionowa	6
1.6 Instrukcja obsługi	6
1.7 Jak czytać instrukcje obsługi	6
<b>2 Opis</b>	<b>7</b>
2.1 Opis ogólny	7
2.2 Panel sterowania	8
2.3 Pozostałe części	8
2.4 Dostępne akcesoria	9
<b>3 Użytkowanie</b>	<b>11</b>
3.1 Ostrzeżenia	11
3.2 Pierwsze użycie	11
3.3 Użytkowanie akcesoriów	12
3.4 Użytkowanie piekarnika	14
3.5 Porady dotyczące przygotowywania potraw	22
3.6 Specjalne funkcje i automatyczne programy	24
3.7 Menu drugorzędne	30
<b>4 Czyszczenie i konserwacja</b>	<b>34</b>
4.1 Ostrzeżenia	34
4.2 Czyszczenie urządzenia	34
4.3 Demontaż drzwiczek	34
4.4 Czyszczenie szklanych drzwiczek	35
4.5 Czyszczenie komory urządzenia	37
4.6 Czyszczenie parowe: wspomagane czyszczenie komory	39
4.7 Konserwacja nadzwyczajna	41
<b>5 Montaż</b>	<b>44</b>
5.1 Podłączenie elektryczne	44
5.2 Wymiana przewodu	44
5.3 Ustawienie	45

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

#### Szkody powstałe na osobach

- Urządzenie i jego elementy są bardzo gorące podczas użytkowania.
- Podczas użytkowania nie należy dotykać elementów grzejnych.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez opieki osoby dorosłej.
- Urządzenie nie służy do zabawy.
- Podczas użytkowania nie kłaść na urządzeniu metalowych przedmiotów takich, jak widelce, łyżki i pokrywki.
- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.
- Nie należy nigdy próbować gasić płomienia lub pożaru wodą: wyłączyć urządzenie i nakryć płomień pokrywą lub ognioodporną narzutą.
- Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Nie wprowadzać zmian na urządzeniu.

- Nie należy wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztućce lub przyrządy) do szczelin.
- Nigdy nie należy próbować naprawiać urządzenia samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego specjalisty.
- Jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.

#### Uszkodzenie urządzenia

- Nie stosować ściernych lub agresywnych detergentów (np. produktów z granulkami, odplamiaczy i metalowych gąbek) na częściach szklanych.
- Ewentualnie używać drewnianych lub plastikowych narzędzi.
- Nie siadać na urządzeniu.
- Nie stosować pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw, które mogą wydzielać tłuszcz lub olej.
- Nie zostawiać przedmiotów na powierzchniach pieczenia.
- W żadnym razie nie używać urządzenia do ogrzewania pomieszczeń.



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

## 1.3 Przeznaczenie urządzenia

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

## 1.4 Utylizacja



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

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

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



### Napięcie elektryczne Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Odłączyć przewód zasilający od instalacji elektrycznej.
- Powierzyć urządzenie odpowiednim centrom selektywnej zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych lub oddać sprzedawcy w momencie zakupu podobnego urządzenia.



## Ostrzeżenia

Opakowanie urządzenia zostało wykonane z materiałów, które nie zanieczyszczają środowiska i nadają się do recyklingu.

- Materiały z opakowania należy oddać do odpowiednich punktów selektywnej zbiórki odpadów.



Opakowania z tworzyw sztucznych

### Niebezpieczeństwo uduszenia się

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

## 1.5 Tabliczka znamionowa

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

## 1.6 Instrukcja obsługi

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

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

## 1.7 Jak czytać instrukcję obsługi

W instrukcji zastosowano następujące symbole ułatwiające czytanie:

### Ostrzeżenia



Ogólne informacje dotyczące instrukcji obsługi, bezpieczeństwa i końcowej utylizacji.

### Opis



Opis urządzenia i akcesoriów.

### Użytkowanie



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

### Czyszczenie i konserwacja



Informacje dotyczące prawidłowego czyszczenia i konserwacji urządzenia.

### Montaż



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



Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa



Informacja



Porada

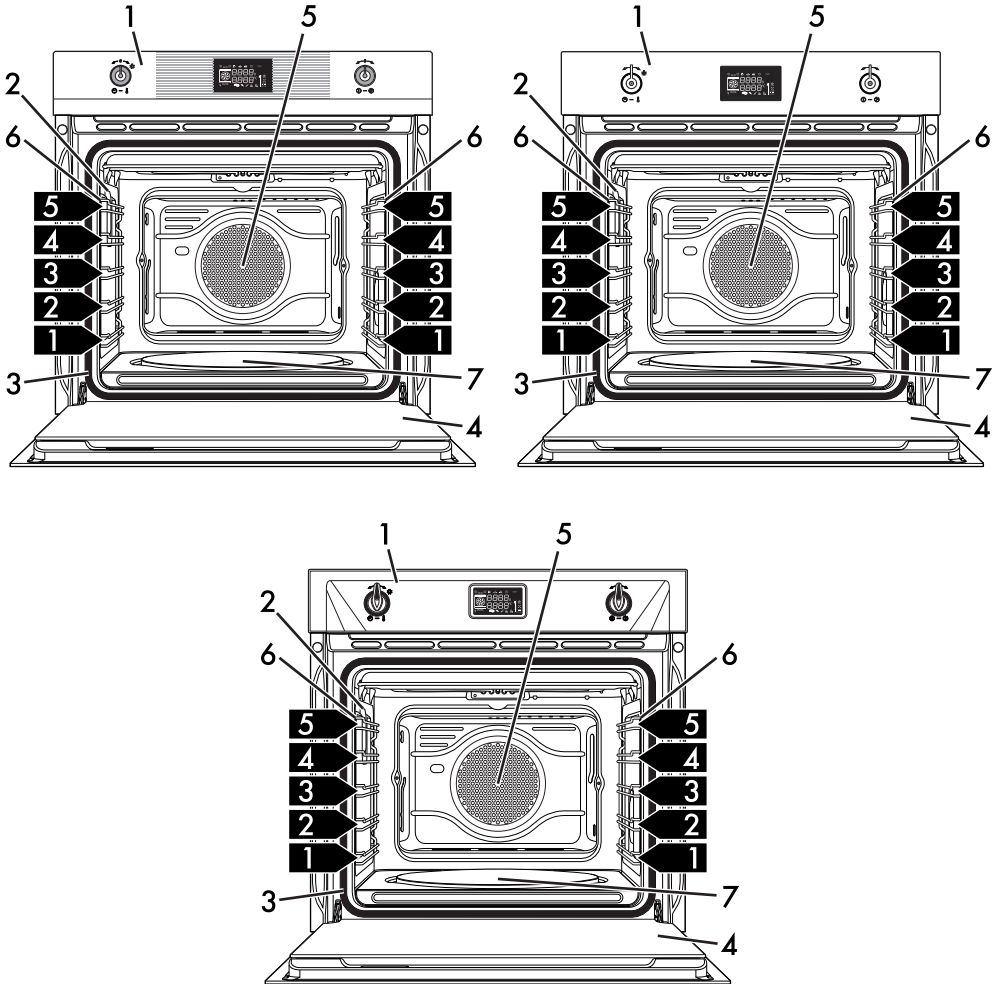
1. Sekwencja instrukcji obsługi.

- Pojedyncza instrukcja użytkowania.



## 2 Opis

### 2.1 Opis ogólny



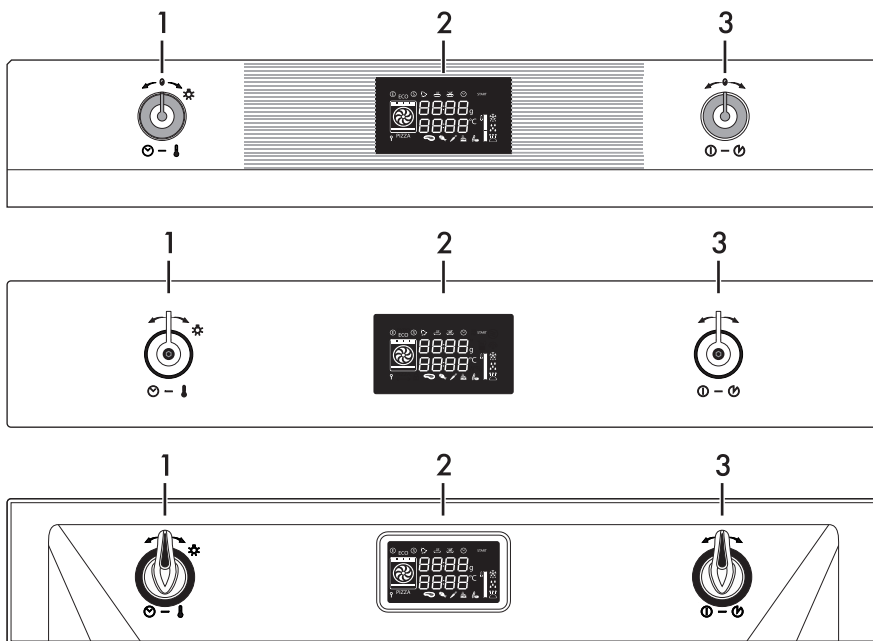
- 1 Panel sterowania
- 2 Lampka
- 3 Uszczelka
- 4 Drzwiczki

- 5 Wentylator
- 6 Ramki na ruszty/blachę
- 7 Płyta na pizzę
- 1,2,3** Poziom ramki



# Opis

## 2.2 Panel sterowania



### 1 Pokrętko czasu/temperatury

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

### 2 Wyświetlacz

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

### 3 Pokrętko funkcji

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

## 2.3 Pozostałe części

### Uchwyty poziome

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

### Wentylator


Wentylator chłodzi urządzenie i uruchamia się podczas pieczenia.

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



## Oświetlenie wewnętrzne

Wewnętrzne oświetlenie urządzenia włącza się:

- po otwarciu drzwiczek;
- po uaktywnieniu jakiegokolwiek funkcji z wyjątkiem funkcji Czyszczenie Parowe 
- Po przekręceniu na krótko pokrętki czasu/temperatury w prawo (ręczna aktywacja i dezaktywacja).



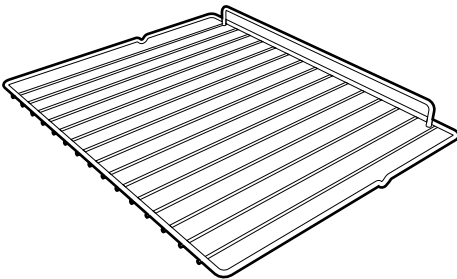
Gdy drzwiczki są otwarte nie można wyłączyć wewnętrznego oświetlenia.

## 2.4 Dostępne akcesoria



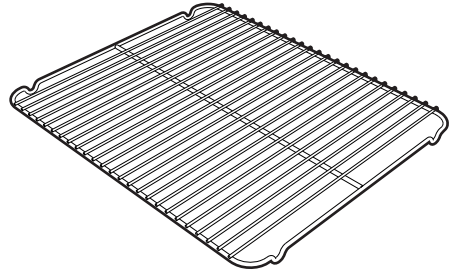
W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie akcesoria.

### Ruszt



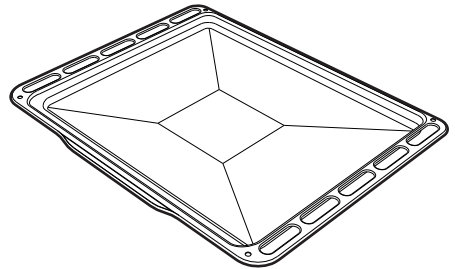
Do podtrzymywania naczyń z pieczoną potrawą.

### Ruszt do blachy



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

### Blacha piekarnika (tylko w niektórych modelach)

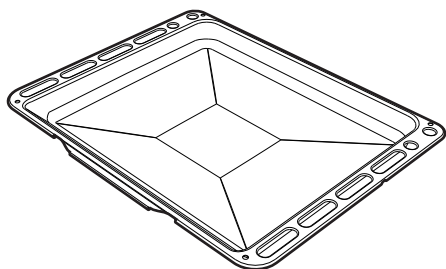


Do gromadzenia tłuszczu wydzielającego się z produktów umieszczonych na górnym ruszcie.



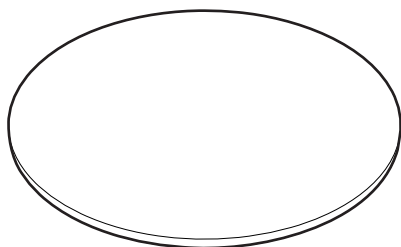
## Opis

### Głęboka blacha



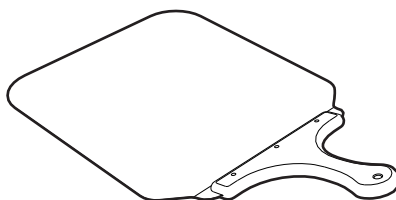
Do gromadzenia tłuszczu wydzielającego się z produktów umieszczonych na górnym ruszcie i pieczenia tortów, pizzy i ciast.

### Płyta na pizzę



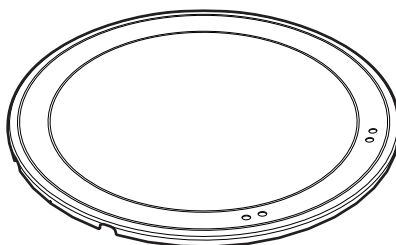
Specjalnie zaprojektowana do pieczenia pizzy i podobnych.

### Łopatką do pizzy



Dla ułatwienia wkładania pizzy na płytę.

### Pokrywa płyty na pizzę



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

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

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





## 3 Użytkowanie

### 3.1 Ostrzeżenia



#### Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia powierzchni

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



#### Wysoka temperatura wewnątrz komory pieczenia podczas użytkowania Niebezpieczeństwo poparzeń

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



Wysoka temperatura wewnątrz komory pieczenia podczas użytkowania

#### Niebezpieczeństwo pożaru lub wybuchu

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

### 3.2 Pierwsze użycie

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



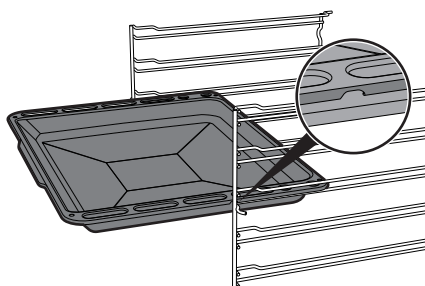
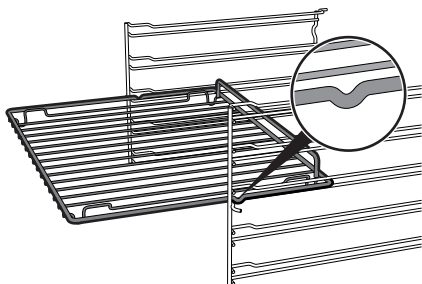
# Użytkowanie

## 3.3 Użytkowanie akcesoriów

### Ruszty i blachy

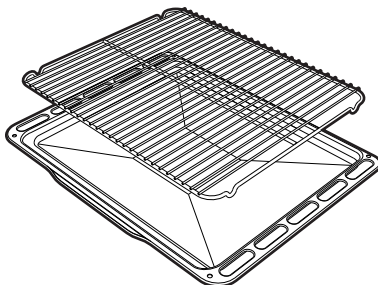
Ruszty i blachy powinny być wkładane w boczne ramki, aż do punktu zatrzymania.

- Mechaniczne blokady bezpieczeństwa, które zapobiegają przypadkowemu wyjęciu ruszty 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 zebrać tłuszcz z pieczonego produktu.



Delikatnie włożyć ruszty i blachy aż do końca.



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



## Pokrywa i Płyta na pizzę



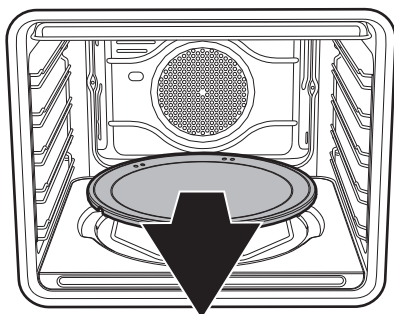
### Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia powierzchni

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

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

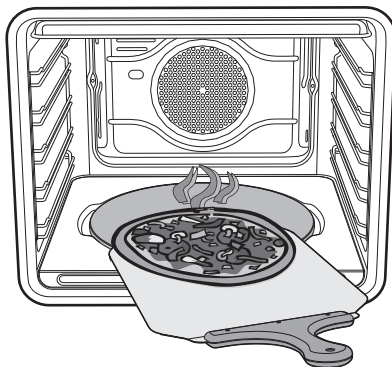
Do pieczenia użyć odpowiedniej funkcji

**PIZZA**



## Łopatką do pizzy

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

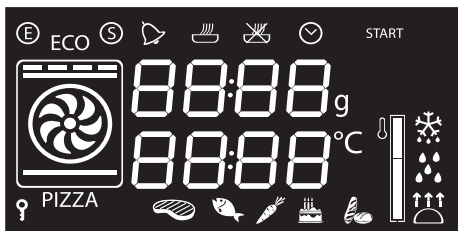




# Użytkowanie

## 3.4 Użytkowanie piekarnika

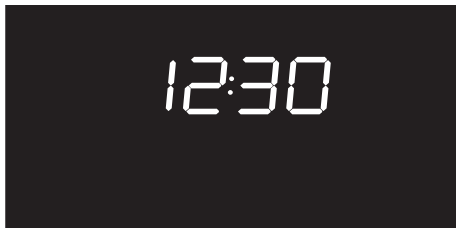
### Wyświetlacz



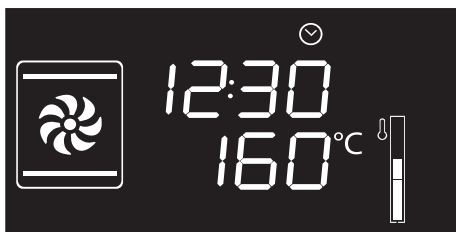
-  Kontrolka Eco Logic
-  Kontrolka Show Room
-  Kontrolka minutnika
-  Kontrolka pieczenia na czas
-  Kontrolka pieczenia zaprogramowanego
-  Kontrolka zegara
-  Kontrolka blokady sterowania
-  Poziom osiągniętej temperatury

### Warunki funkcjonowania

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



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





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



Temperatura



Czas trwania minutnika



Czas trwania



Zaprogramowany czas trwania pieczenia (jeżeli wybrano pieczenie na czas)



Wyświetlenie godziny

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

## Ustawienie godziny

Przy pierwszym zastosowaniu lub po przerwie w zasilaniu energią, na wyświetlaczu urządzenia miga symbol **00:00**. Aby rozpocząć pieczenie należy ustawić bieżącą godzinę.

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



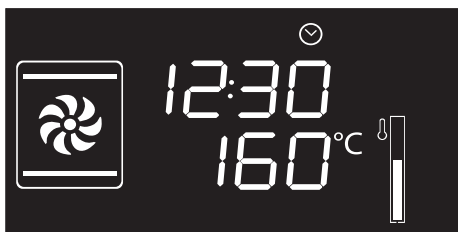
Może się okazać konieczna zmiana bieżącej godziny, na przykład z powodu zmiany czasu z zimowego na letni i odwrotnie. Z pozycji stand-by przytrzymać przekręcone pokrętkę czasu/temperatury w prawo lub w lewo, dopóki wartość godzin nie zacznie migać.

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



# Użytkowanie

## Funkcje pieczenia



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



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

## Etap wstępnego podgrzewania

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

Taki etap jest wskazywany miganiem poziomu osiągnięcia temperatury.



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





## Spis funkcji

### **ECO** 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 pieczenia, 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.



### **Grzałka górna i dolna**

Ciepło pochodzące równocześnie z góry i z dołu sprawia, że taki system nadaje się do pieczenia szczególnie rodzaju potraw. Pieczenie tradycyjne nazywane statycznym nadaje się do przyrządzania jednej potrawy na raz. Idealne do przygotowywania każdego rodzaju pieczeni, chleba, nadziewanego ciasta i szczególnie wskazane do tłustych mięs takich, jak gęś i kaczka.



### **Grill**

Ciepło wytwarzane przez grzałkę grilla pozwala na uzyskanie optymalnego rezultatu podczas grillowania, zwłaszcza kawałków mięsa średniej i małej wielkości, a w połączeniu z rożnem (gdzie przewidziany) umożliwia równomierne przyrumienienie pod koniec pieczenia. Idealne do pieczenia kiełbasy, żeberka, boczku. Taka funkcja umożliwia równomierne grillowanie dużej ilości produktu, zwłaszcza mięsa.



### **Grzałka dolna**

Ciepło pochodzące wyłącznie z dołu umożliwia dokończenie potraw wymagających wyższej temperatury bez wpływu na ich opieczenie. Idealne do słodkich i słonych ciast, kruchego ciasta i pizzy.



### **Grzałka z obiegiem powietrza**

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



## Użytkowanie



### Grill z obiegiem powietrza

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



### Grzałka dolna 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.



### Termoobieg

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



### Turbo

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



### Pizza

Działanie wentylatora w połączeniu z grillem i dolną grzałką



**PIZZA** zapewnia równomierne pieczenie, nawet złożonych potraw. Idealny nie tylko do pizzy ale również do pieczenia ciastek i ciast.




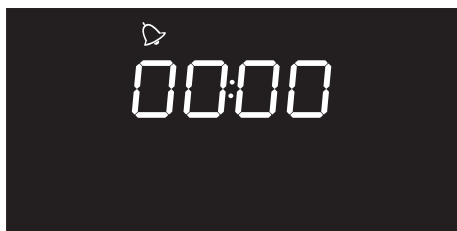




## Minutnik

**i** Ta funkcja nie przerywa pieczenia, uaktywnia wyłącznie sygnał dźwiękowy.


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

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



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


4. Przekręcić pokrętko, aby wybrać dodatkowy minutnik lub wcisnąć pokrętko czasu/temperatury, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

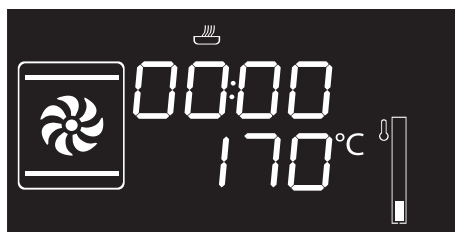
 Aby skasować minutnik, należy ustawić wartość na zero

## Pieczenie na czas

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

**i** Aktywacja tej funkcji unieważnia ewentualny, ustawiony wcześniej minutnik.

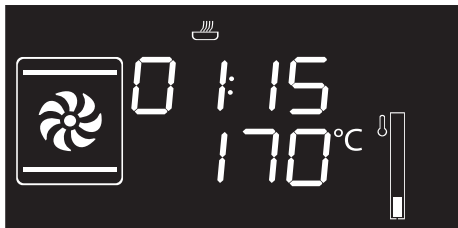
1. Po wybraniu jednej z funkcji i temperatury pieczenia, trzy razy wcisnąć pokrętko czasu/temperatury. Na wyświetlaczu pojawią się liczby **00:00** i miga kontrolka .






## Użytkowanie

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



- Po kilku minutach od wyboru żądanego czasu, przestanie migać kontrolka  i rozpocznie się pieczenie na czas.
- Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się napis **Stop** i włączy się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć wciskając pokrętko czasu/temperatury.



Aby wybrać dodatkowe pieczenie na czas, ponownie przekręcić pokrętko czasu/temperatury w prawo lub w lewo.





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



Aby wyłączyć urządzenie przytrzymać wciśnięte pokrętko funkcji.

### Zmiana danych w funkcji pieczenia na czas

Podczas funkcjonowania można zmienić czas trwania pieczenia na czas:

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




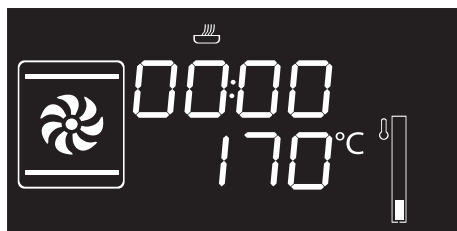
## Zaprogramowane pieczenie



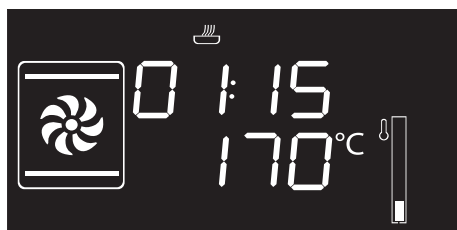
Zaprogramowane pieczenie jest funkcją umożliwiającą automatyczne zakończenie w ustalonym czasie, ustawionym przez użytkownika, z konsekwentnym automatycznym wyłączeniem urządzenia.


1. Po wybraniu jednej z funkcji i temperatury pieczenia, trzy razy wcisnąć pokrętko czasu/temperatury. Na wyświetlaczu pojawią się liczby



**0000** i miga kontrolka .

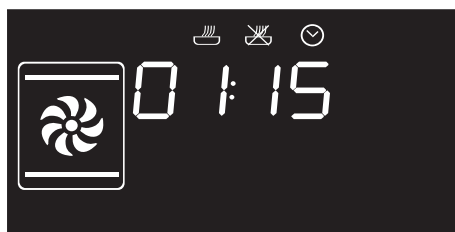


2. Przekręcić pokrętko w prawo lub w lewo, aby ustawić czas trwania pieczenia od 00:01 do 12:59. Przytrzymać przekręcone pokrętko w celu szybkiego zwiększenia lub zmniejszenia wartości.



3. Wcisnąć czwarty raz pokrętko czasu/temperatury. Miga kontrolka . Przekręcić pokrętko w prawo lub w lewo, aby ustawić godzinę zakończenia pieczenia.

4. Po kilku sekundach kontrolki  i  przestaną migać. Urządzenie ustawi się w stanie oczekiwania zaprogramowanej godziny rozpoczęcia pieczenia.



5. Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się napis **STOP** i włączy się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć wciskając pokrętko czasu/temperatury.





# Użytkowanie



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



Aby wyłączyć urządzenie przytrzymać wciśnięte pokrętko funkcji.



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





## Zmiana danych w funkcji zaprogramowanego pieczenia



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

Podczas funkcjonowania można zmienić czas trwania zaprogramowanego pieczenia:

1. Gdy kontrolki  i  są stałe i urządzenie oczekuje na rozpoczęcie pieczenia, dwukrotnie wcisnąć pokrętko czasu/temperatury. Kontrolka  zacznie migać.
2. Przekręcić pokrętko czasu/temperatury w prawo lub w lewo, aby zmienić wcześniej ustawiony czas pieczenia.

3. Ponownie wcisnąć pokrętko czasu/temperatury. Kontrolka  wyłączy się i zacznie migać kontrolka . Na wyświetlaczu pojawi się czas zakończenia pieczenia.
4. Przekręcić pokrętko czasu/temperatury w prawo lub w lewo, aby opóźnić godzinę zakończenia pieczenia.
5. Po kilku sekundach kontrolki  i  przestaną migać i zaprogramowane pieczenie zostanie wznowione według nowych ustawień.

## 3.5 Porady dotyczące przygotowywania potraw

### Porady ogólne

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

### Porady dotyczące przygotowywania mięsa

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



## Porady dotyczące pieczenia z funkcją Grill i Grill z ob. pow.

- Mięso można grillować wkładając je zarówno do zimnego urządzenia jak i do nagrzanego, jeżeli chce się zmienić rezultat.
- W funkcji Grill z ob. pow., przed grillowaniem zaleca się wstępne nagrzanie komory pieczenia.
- Należy umieścić produkt na środku rusztu.

## Porady dotyczące przygotowywania ciast i ciastek

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

## Porady dotyczące rozmrażania i wyrastania ciasta

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

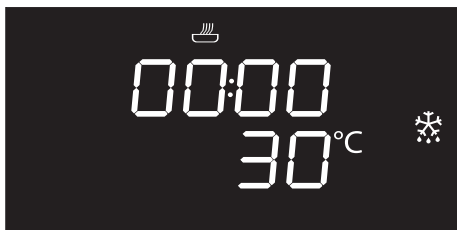
## Oszczędność energii


- Wyłączyć pieczenie kilka minut przed upływem ustawionego czasu. Pieczenie trwa przez pozostałe minuty dzięki wysokiej temperaturze w komorze.
- Nie otwierać zbyt często drzwiczek, aby nie rozpraszać ciepła.
- Urządzenie powinno być zawsze czyste wewnątrz.
- (Gdzie istnieje) Jeżeli nie używa się płyty na pizzę, należy ją wyjąć i zastąpić odpowiednią pokrywą.



## 3.6 Specjalne funkcje i automatyczne programy

### Rozmrażanie wg czasu



1. Włożyć potrawę do komory pieczenia.
2. Wcisnąć i przekręcić pokrętkę funkcji, aby uaktywnić funkcję rozmrażania wg czasu .
3. Przekręcić pokrętkę czasu/temperatury, aby ustawić czas trwania (od 1 sekund do 99 minut).
4. Wcisnąć pokrętkę czasu/temperatury, aby potwierdzić ustawiony czas trwania. Miga napis **START**.
5. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby uaktywnić rozmrażanie wg czasu.
6. Po zakończeniu pojawi się napis **Stop** i włączy się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć wciskając pokrętkę czasu/temperatury.
7. Przytrzymać pokrętkę funkcji przez przynajmniej 3 sekundy w celu wyjścia z funkcji.

### Wyrastanie ciasta



W funkcji wyrastania nie można zmienić temperatury.



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

1. Umieścić cisto do wyrośnięcia na drugiej półce.
2. Wcisnąć i przekręcić pokrętkę funkcji, aby uaktywnić funkcję wyrastania ciasta . Miga napis **START**.
3. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby uaktywnić wyrastanie.
4. Po zakończeniu pojawi się napis **Stop** i włączy się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć wciskając pokrętkę czasu/temperatury.
5. Przytrzymać pokrętkę funkcji przez przynajmniej 3 sekundy w celu wyjścia z funkcji.



## Szabat



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



W takim ustawieniu urządzenie wykonuje pewne szczególne funkcje:

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



Po uaktywnieniu funkcji Sabbath nie można zmienić żadnego parametru.

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

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

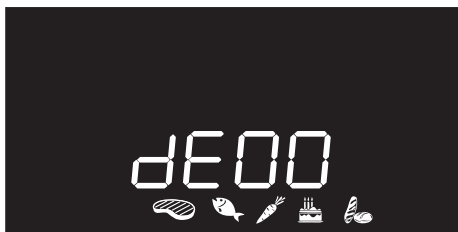
**SAbb**

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




## Użytkowanie

### Rozmrażanie wg wagi



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

1. Włożyć potrawę do komory pieczenia.
2. Wcisnąć i przekręcić pokrętkę funkcji w celu wybrania rozmrażania wg wagi oznaczonego napisem **dE00** i podświetlonymi symbolami produktów .
3. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby potwierdzić rozmrażanie wg wagi.
4. Przekręcić pokrętkę funkcji w celu wybrania rodzaju produktu do rozmrożenia.
5. Przekręcić pokrętkę czasu/temperatury w celu wybrania ciężaru (w gramach) produktu do rozmrożenia.
6. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby potwierdzić ustawione parametry i rozpocząć rozmrażanie.

7. Po zakończeniu pojawi się napis

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

8. Przytrzymać pokrętkę funkcji przez przynajmniej 3 sekundy w celu wyjścia z funkcji.

### Ustawione wstępnie parametry

dE	Rodzaj	Ciężar (g)	Czas (min)
01	 Mięso	500	105
02	 Ryby	400	40
03	 Owoce	300	45
04	 Chleb	300	20






## Programy automatyczne



Automatyczne programy pieczenia są podzielone pod względem rodzaju potraw.

1. Wcisnąć i przekręcić pokrętkę funkcji w celu wybrania pieczenia według automatycznych programów oznaczonego napisem **Pr00** i podświetlonymi symbolami produktów .
2. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby potwierdzić pieczenie za pomocą automatycznego programu.
3. Przekręcić pokrętkę funkcji, aby wybrać ustalony program (patrz Tabela programów automatycznych).
4. Przekręcić pokrętkę czasu/temperatury w celu wybrania ciężaru (w gramach) produktu do pieczenia.

5. Po zakończeniu wstępnego nagrzewania zacznie migać napis **START**. Włożyć produkt do pieczenia i wcisnąć pokrętkę funkcji, aby uaktywnić pieczenie.
6. Po zakończeniu pojawi się napis **Stop** i włączy się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć wciskając pokrętkę czasu/temperatury.
7. Przytrzymać pokrętkę funkcji przez przynajmniej 3 sekundy w celu wyjścia z funkcji.



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



## Użytkowanie

### Tabela programów automatycznych



#### MIĘSO (01 - 05)

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



#### RYBY (06 - 07)

Pr	Rodzaj	Ciężar (g)	Poziom	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (w minutach)
06	Świeże ryby	500	2		160	35
07	Ryby mrożone	500	2		160	45



#### WARZYWA (08 - 10)

Pr	Rodzaj	Ciężar (g)	Poziom	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (w minutach)
08	Różne grillowane	500	4		250	25
09	Pieczone	1000	2		200	45
10	Ziemniaki pieczone	1000	2		220	40



## SŁODYCZE (11 - 13)

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



## CHLEB - PIZZA - MAKARON (14 -20)

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



Cza wskazany w tabelach nie uwzględnia czasu wstępnego nagrzewania.



## 3.7 Menu drugorzędne

Urządzenie posiada drugorzędne chowane menu z następującymi funkcjami:

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

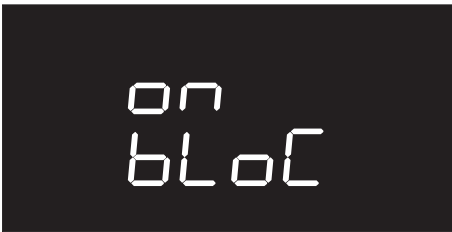
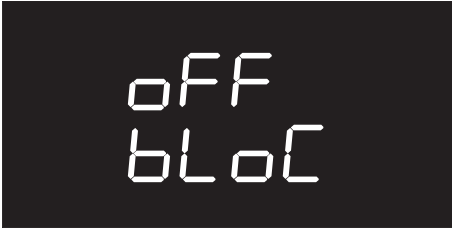
Z urządzeniem w stanie stand-by


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



## Tryb Bezpieczeństwa Sterowania

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



Podczas normalnego funkcjonowania jest wskazywany włączeniem się kontrolki .

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



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



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



## Użytkowanie


### Tryb Show Room (tylko w sklepie)

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



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



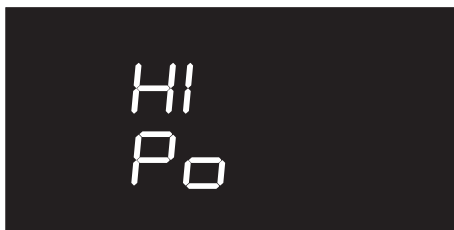
Jeżeli tryb jest aktywny na wyświetlaczu włącza się kontrolka .

### Tryb Niskiej Mocy

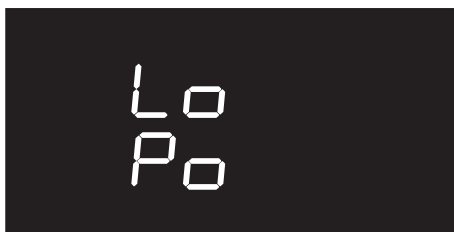
Taki tryb pozwala urządzeniu na ograniczenie mocy.

Wskazany w przypadku jednoczesnego stosowania kilku urządzeń.

HI: moc zwyżajna.




LO: moc niska.



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



Jeżeli tryb jest aktywny na wyświetlaczu włącza się kontrolka .



## Tryb Podgrzewanie potrawy

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



## Tryb ustawienia lampki na czas

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



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



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



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

### 4.2 Czyszczenie urządzenia



Używać produktów do czyszczenia sprzedawanych przez producenta.

#### Porady dotyczące czyszczenia komory pieczenia

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

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

Zawsze przed czyszczeniem wyjąć wszystkie możliwe do usunięcia części.

Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie:

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

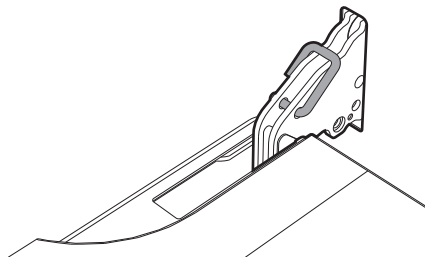


W przypadku stosowania specyficznych środków czyszczących, po wyczyszczeniu zaleca się włączenie urządzenia z maksymalną temperaturą na około 15-20 minut, aby usunąć ewentualne pozostałości.

### 4.3 Demontaż drzwiczek

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

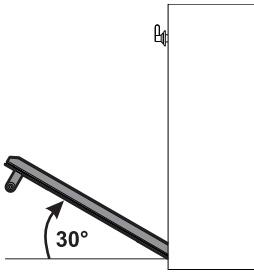
1. Otworzyć zupełnie drzwiczki i włożyć dwa sworznie w otwory zawiasów pokazanych na rysunku.



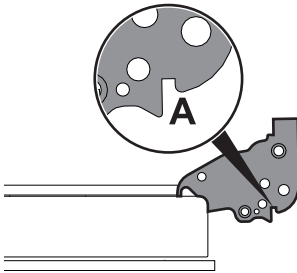




2. Ująć drzwiczki z dwóch stron obydwoma rękami, podnieść je ku górze pod kątem około  $30^\circ$  i wyjąć.



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.



## 4.4 Czyszczenie szklanych drzwiczek

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

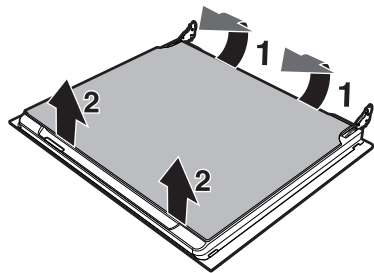


Używać produktów do czyszczenia sprzedawanych przez producenta.

## Demontaż szybek wewnętrznych

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

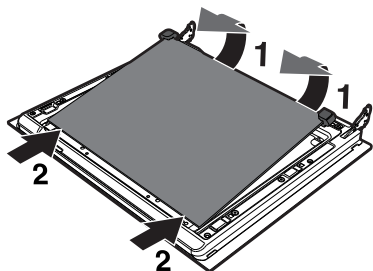
1. Wyjąć wewnętrzną szybkę pociągając ją delikatnie ku górze w części tylnej, ruchem wskazanym przez strzałki (1).
2. Następnie pociągnąć szybkę ku górze w części przedniej (2). W ten sposób 4 sworznie zamocowane do szybki odcepią się od gniazd w drzwiczkach.



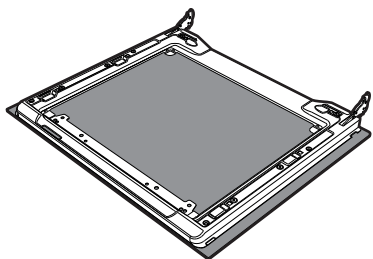


## Czyszczenie i konserwacja

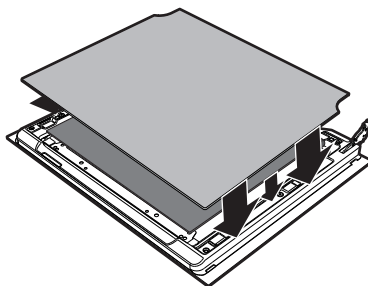
3. W niektórych modelach znajduje się szybka środkowa. Wyjąć szybkię środkową podnosząc ją do góry.



4. Wyczyścić szybkię zewnętrzną i szybki wyjęte wcześniej. Używać papierowych ręczników kuchennych. W przypadku uporczywego brudu, umyć wilgotną gąbką i neutralnym deterгентem.



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





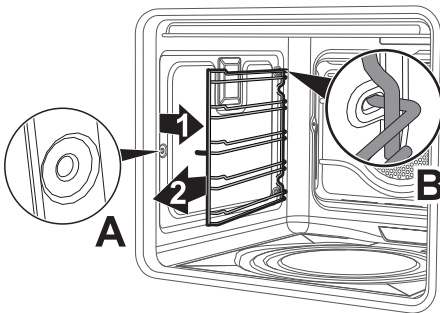
## 4.5 Czyszczenie komory urządzenia

### Wyjęcie ramek na ruszty/blachy

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

Aby usunąć ramki: pociągnąć ramkę do wewnątrz komory, aby odzepić go z mocowania **A**, następnie wysunąć ze znajdujących się na tylnej ścianie gniazd **B**.

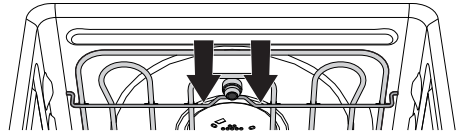
Po zakończeniu czyszczenia powtórzyć opisane czynności, aby włożyć ramki na miejsce.



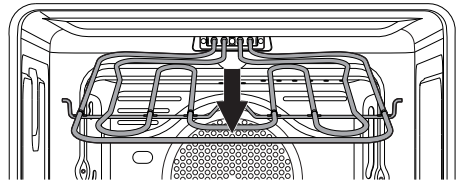
### Czyszczenie górnej części

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

1. Delikatnie popchnąć listwę górnej grzałki do tyłu komory, aby odzepić ją z środkowej tulei.



2. Powoli obniżyć grzałkę, aż do jej ogranicznika.



**Niedozwolone użycie  
Ryzyko uszkodzenia urządzenia**

- Podczas czyszczenia nie wyginać nadmiernie grzałki.

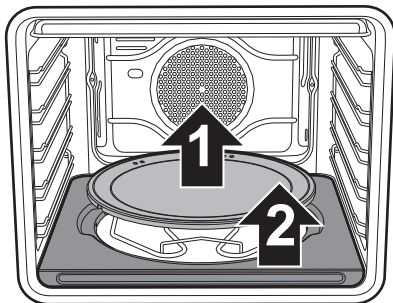
3. Po wyczyszczeniu umieścić grzałkę na pozycji.



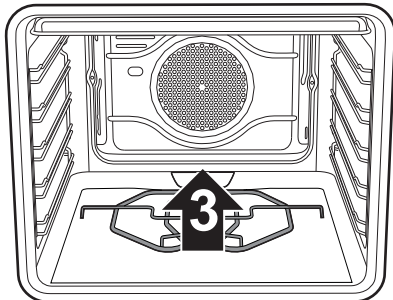
## Czyszczenie i konserwacja

### Czyszczenie dolnej części

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



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



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

### Czyszczenie płyty na pizzę

Płytę należy czyścić oddzielnie, zgodnie z następującą procedurą:

płytę należy czyścić po każdym zastosowaniu. Nie podgrzewać ponownie, jeżeli na płycie znajduje się zaschnięty osad. W celu wyczyszczenia wylać na płytę 50 ml 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.



## 4.6 Czyszczenie parowe: wspomagane czyszczenie komory



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



### Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia powierzchni

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

### Czynności wstępne

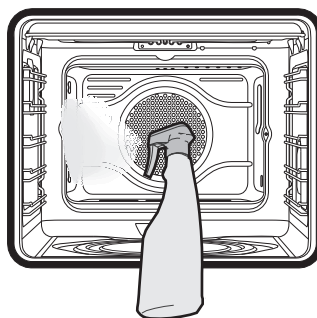
Przed uruchomieniem funkcji Czyszczenie parowe:

- Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza komory pieczenia. Górna ochrona może pozostać wewnątrz komory.
- Umieścić blachę na dnie komory.

- Wlać na blachę około 40 cm<sup>3</sup> wody. Uważać, aby nie wylała się z rowka.



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



- Zamknąć drzwiczki.




Zaleca się spryskać co najmniej 20 razy.

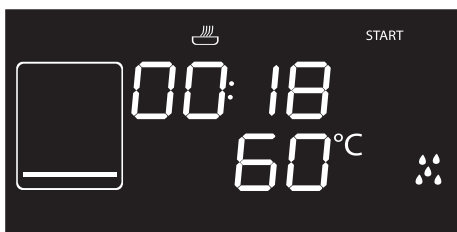


## Czyszczenie i konserwacja

### Ustawienia funkcji Czyszczenie Parowe

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

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




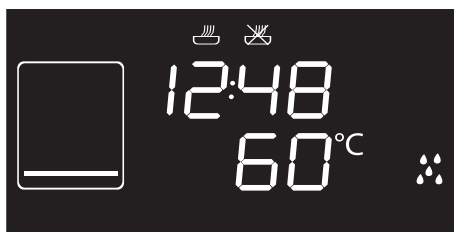
**i** Użytkownik nie może zmienić parametrów temperatury i czasu.

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

### Zaprogramowana funkcja Czyszczenie Parowe

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

1. Po wybraniu funkcji Czyszczenie Parowe wcisnąć pokrętkę czasu/temperatury. Kontrolka  zacznie migać. Na wyświetlaczu pojawi się czas zakończenia funkcji.



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



## Koniec cyklu Czyszczenie Parowe

Po zakończeniu pojawi się napis **STOP** i włączy się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć wciskając pokrętko czasu/temperatury.

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

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



Podczas czyszczenia zaleca się stosowanie gumowych rękawic.



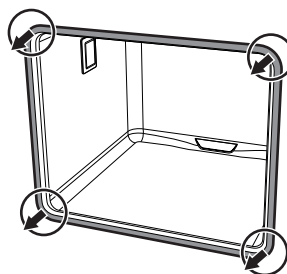
Aby ułatwić ręczne usuwanie trudno dostępnych części można zdjąć drzwiczki.

## 4.7 Konserwacja nadzwyczajna

### Wymontować i zamontować uszczelkę piekarnika

W celu wymontowania uszczelki piekarnika, należy:

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



W celu zamontowania uszczelki piekarnika, należy:

- Zaczepić zaczepy umieszczone w 4 rogach uszczelki piekarnika.

### Porady dotyczące konserwacji uszczelki piekarnika

Uszczelka piekarnika musi być miękka i elastyczna.

- Utrzymywać uszczelkę piekarnika w czystości stosując nieściertnej gąbki i letniej wody.



## Czyszczenie i konserwacja

### Wymienić lampkę oświetlenia wewnętrznego



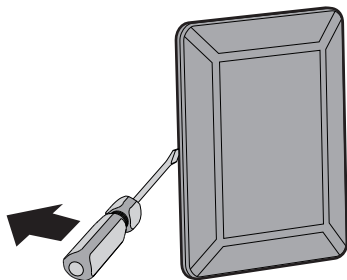
Części pod napięciem  
**Niebezpieczeństwo porażenia prądem**

- Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

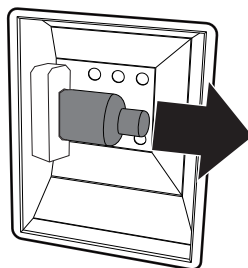
1. Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza komory urządzenia.
2. Wyjąć ramki na ruszty/blachy.
3. Zdjąć pokrywę lampy za pomocą odpowiedniego narzędzia (na przykład śrubokręta).



Uważać, aby nie zarysować emalii na ścianie komory pieczenia.

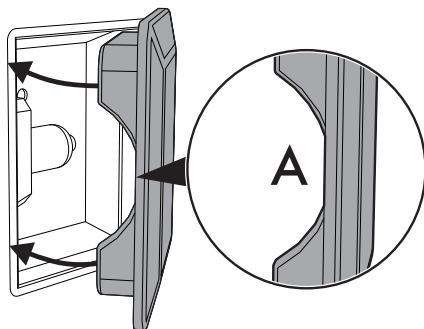


4. Wyjąć żarówkę.



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

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



7. Nacisnąć osłonę, aby przylegała do oprawki.





## Co robić, jeżeli...

Wyświetlacz jest całkowicie wyłączone:

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

Urządzenie nie grzeje:

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

Elementy sterownicze nie odpowiadają:

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

Czas pieczenia jest dłuższy niż wskazano w tabeli:

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

Na wyświetlaczu pojawia się napis „ERR4” - Błąd4:

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

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

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



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



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



## 5 Montaż

### 5.1 Podłączenie elektryczne



**Napięcie elektryczne  
Niebezpieczeństwo porażenia  
prądem**

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

#### Informacje ogólne

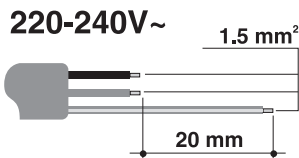
Sprawdzić, czy charakterystyka sieci elektrycznej odpowiada danym przedstawionym na tablicie znamionowej. Tabliczka znamionowa, zawierająca dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie, jest umieszczona na urządzeniu, w widocznym miejscu.

Nie należy nigdy zdejmować tabliczki znamionowej.

Urządzenie jest zasilane prądem 220-240 V~.

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.



#### Podłączenie stałe

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

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

#### Podłączenie za pomocą gniazda i wtyczki

Sprawdzić, czy wtyczka i gniazdo są tego samego typu.

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

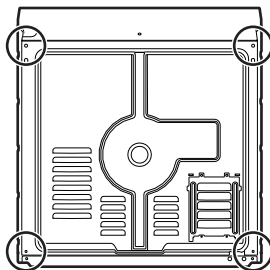
### 5.2 Wymiana przewodu



**Napięcie elektryczne  
Niebezpieczeństwo porażenia  
prądem**

- Odłączyć główne zasilanie elektryczne.

1. Odkręcić śruby tylnej osłony i zdjąć ją, aby uzyskać dostęp do listwy zaciskowej.



2. Wymienić kabel.
3. Upewnić się, że przewody (piekarnika lub ewentualnej płyty kuchennej) przechodzą w odpowiednich miejscach, bez jakiegokolwiek kontaktu z urządzeniem.



## 5.3 Ustawienie



**Ciężkie urządzenie**  
**Niebezpieczeństwo zranienia**  
**przez zgniecie**

- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.



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

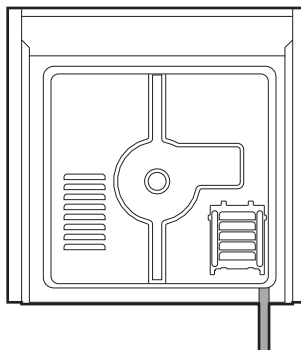
- Nie używać otwartych drzwiczek jako dźwigni do ustawienia urządzenia w meblu.
- Nie wywierać zbyt dużego nacisku na otwarte drzwiczki.



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

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

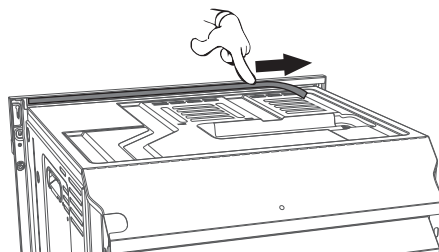
## Pozycja kabla zasilającego



(widok z tyłu)

## Uszczelka frontu

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

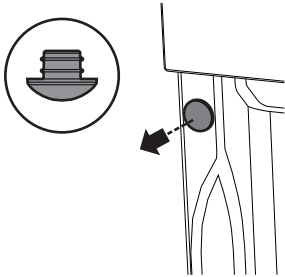




# Montaż

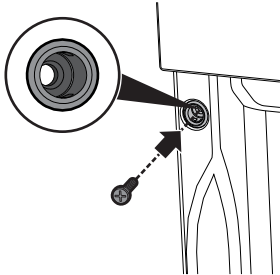
## Tuleje mocujące

1. Zdjąć zatyczki tulei umieszczone na froncie urządzenia.

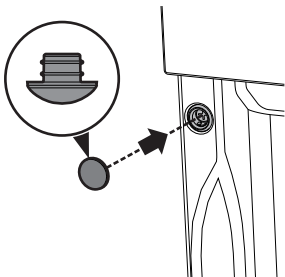


2. Umieścić urządzenie w meblu.

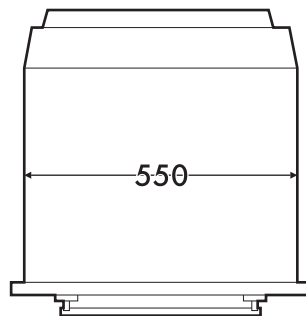
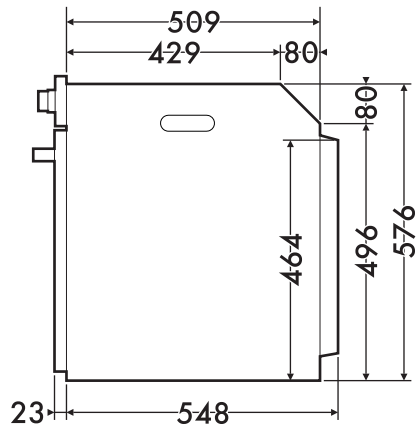
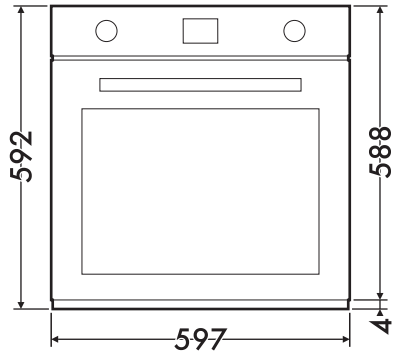
3. Przymocować je śrubami.



4. Zakryć tuleje zdjętymi wcześniej zatyczkami.

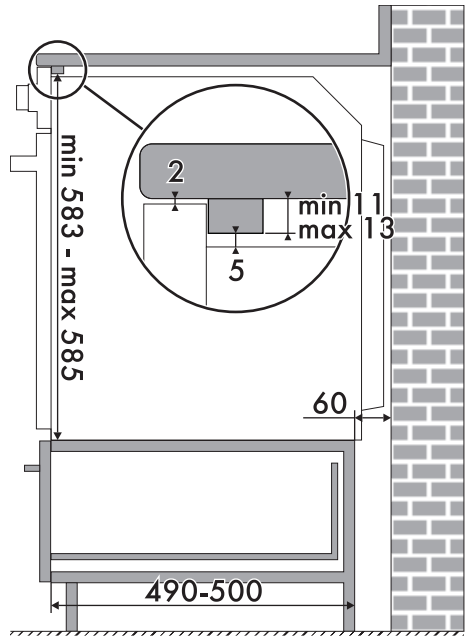
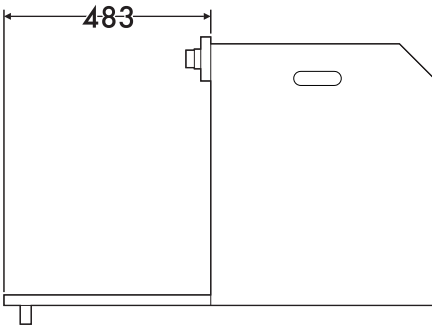
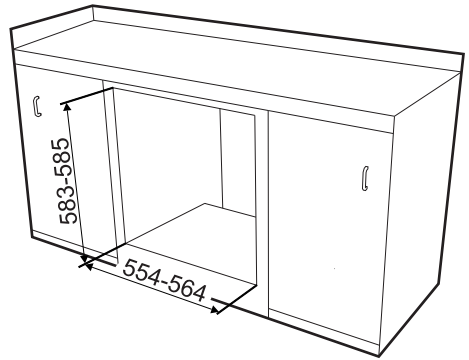
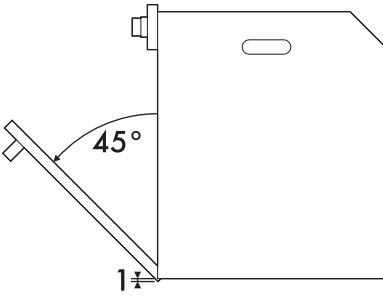


## Gabaryty urządzenia (mm)



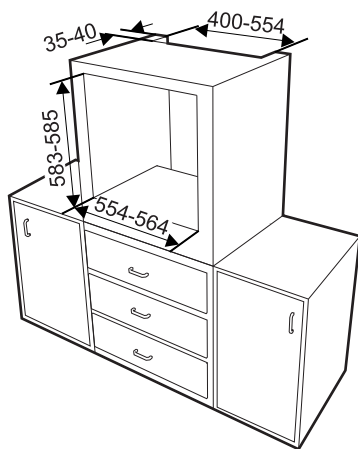


## Zabudowa pod blatem (mm)

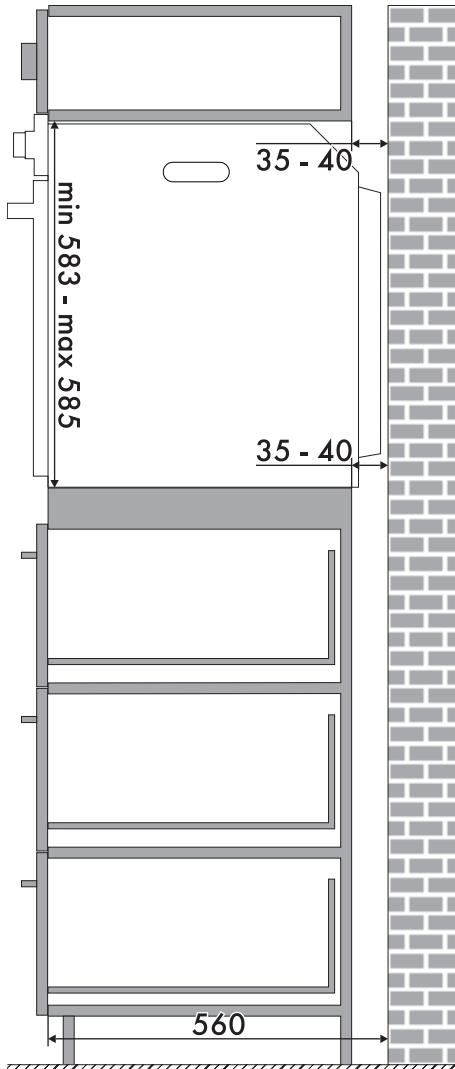


Upewnić się, że na tylnej/dolnej części mebla znajduje się otwór o wielkości około 60 mm.

## Zabudowa na kolumnie (mm)



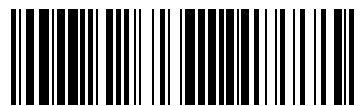
Upewnić się, że na górnej/tylnej części mebla znajduje się otwór o głębokości około 35-40 mm.











914776717/B