

# Spis treści

<b>1 Ostrzeżenia</b>	<b>420</b>
1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	420
1.2 Przeznaczenie urządzenia	424
1.3 Odpowiedzialność producenta	424
1.4 Instrukcja obsługi	424
1.5 Utylizacja	425
1.6 Tabliczka znamionowa	425
1.7 Jak czytać instrukcje obsługi	426
1.8 Oszczędność energii	426
<b>2 Opis</b>	<b>427</b>
2.1 Opis ogólny	427
2.2 Panel sterowania	428
2.3 Pozostałe części	429
2.4 Dostępne akcesoria	429
<b>3 Użytkowanie</b>	<b>431</b>
3.1 Użytkowanie akcesoriów	432
3.2 Użytkowanie piekarnika	433
3.3 Porady dotyczące przygotowywania potraw	440
3.4 Funkcje specjalne	443
3.5 Ustawienia	447
<b>4 Czyszczenie i konserwacja</b>	<b>451</b>
4.1 Czyszczenie powierzchni	451
4.2 Czyszczenie drzwiczek	451
4.3 Czyszczenie komory urządzenia	454
4.4 Czyszczenie Parowe (tylko w niektórych modelach)	457
4.5 Piroliza (tylko w niektórych modelach)	460
4.6 Konserwacja nadzwyczajna	463
<b>5 Montaż</b>	<b>465</b>
5.1 Podłączenie elektryczne	465
5.2 Ustawienie	466

## TŁUMACZENIEM INSTRUKCJI ORYGINALNEJ

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 CIAŁA

- Urządzenie i jego dostępne elementy stają się bardzo gorące podczas użytkowania. Podczas użytkowania nie należy dotykać elementów grzejnych.
- Podczas przekręcania żywności w komorze pieczenia należy chronić ręce zakładając rękawice termiczne.
- Nie należy nigdy próbować gasić płomienia lub pożaru wodą: wyłączyć urządzenie i nakryć płomień pokrywą lub ognioodporną narzutą.
- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach psychofizycznych lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy pozostające pod kontrolą osób dorosłych odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo.
- Urządzenie nie służy do zabawy.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez 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 sprawdzeniu 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 FUNKCJONUJĄCEGO URZĄDZENIA NIE WOLNO UŻYWAĆ PUSZEK SPRAY.**
- **NIE DOKONYWAĆ ZMIAN NA URZĄDZENIU.**
- Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Nigdy nie próbować naprawiać urządzenia samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego technika.
- Nigdy nie ciągnąć za przewód, aby wyjąć wtyczkę.



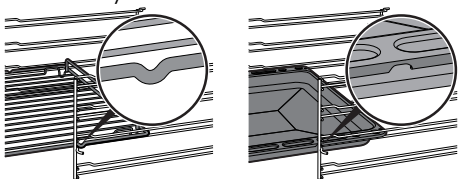
### USZKODZENIA URZĄDZENIA

- Nie stosować ściernych ani agresywnych detergentów (np. produktów w proszku, odplamiaczy i metalowych gąbek) na częściach szklanych. Ewentualnie używać drewnianych lub plastikowych narzędzi.
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych ani ostrych metalowych skrobaków.
- Nie siadać na urządzeniu.
- Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na częściach stalowych lub wykończonych powłoką metalową (np. anodowane, nikielowane, chromowane).



## Ostrzeżenia

- 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.
- (tylko w niektórych modelach) Przed uruchomieniem pirolizy należy usunąć z wnętrza komory pieczenia resztki żywności lub pozostałości z poprzedniego pieczenia.
- 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 dno komory 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 stosować klamki do podnoszenia lub przenoszenia urządzenia.

## Montaż i konserwacja

### • NINIEJSZEGO URZĄDZENIA NIE MOŻNA INSTALOWAĆ NA ŁODZIACH I W PRZYCZEPACH KEMPINGOWYCH.

- Niniejsze urządzenie nie może być montowane na żadnej podstawie.
- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.
- Aby uniknąć przegrzania urządzenia, nie wolno go instalować za ozdobnymi drzwiczkami lub panelem.
- Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Podłączenie elektryczne powinno być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.

- Należy obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Używać przewodów odpornych na temperaturę co najmniej 90 °C.
- Moment dokręcenia 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.
- Niniejsze urządzenie może być użytkowane na maksymalnej wysokości 2000 metrów nad poziomem morza.



## Ostrzeżenia

### 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.
- Używać wyłącznie sondy temperatury dostarczonej lub zalecanej przez producenta.

### 1.2 Przeznaczenie urządzenia

Urządzenie jest przeznaczone do pieczenia potraw w warunkach domowych. Każde inne użycie jest nieprawidłowe. Ponadto nie należy go używać:

- 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.

### 1.3 Odpowiedzialność producenta

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

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

### 1.4 Instrukcja obsługi

- Niniejsza instrukcja stanowi integralną część urządzenia i musi być przechowywana w całości oraz w zasięgu ręki użytkownika przez cały okres eksploatacji.
- Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.
- Do wyjaśnień zawartych w niniejszej instrukcji dołączono rysunki, na których wskazano to, co pojawia się na wyświetlaczu. Mimo wszystko, należy pamiętać, że urządzenie może nie posiadać zaktualizowanej wersji programu i dlatego też to, co wyświetla się na urządzeniu może się różnić od tego, co wskazano na rysunkach w niniejszej instrukcji.



## 1.5 Utylizacja



Niniejsze urządzenie jest zgodne z dyrektywą europejską WEEE (2012/19/UE), dlatego po

zakończeniu jego eksploatacji nie należy go wyrzucać wraz z innymi odpadami.

Urządzenie nie zawiera substancji w ilości niebezpiecznej dla zdrowia i środowiska, zgodnie z obowiązującymi dyrektywami europejskimi.

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

- Odciąć kabel zasilania elektrycznego i usunąć go.



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

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

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

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



**Opakowania z tworzyw sztucznych**  
**Niebezpieczeństwo uduszenia się**

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

## 1.6 Tabliczka znamionowa

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



## Ostrzeżenia

### 1.7 Jak czytać instrukcje obsługi

W instrukcji zastosowano następujące symbole ułatwiające czytanie:



#### Ostrzeżenia

Ogólne informacje dotyczące instrukcji, bezpieczeństwa i końcowej utylizacji.



#### Opis

Opis urządzenia i akcesoriów.



#### Użytkowanie

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



#### Czyszczenie i konserwacja

Informacje dotyczące prawidłowego czyszczenia i konserwacji urządzenia.



#### Montaż

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



Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa



Informacja/Wskazówka

### 1.8 Oszczędność energii

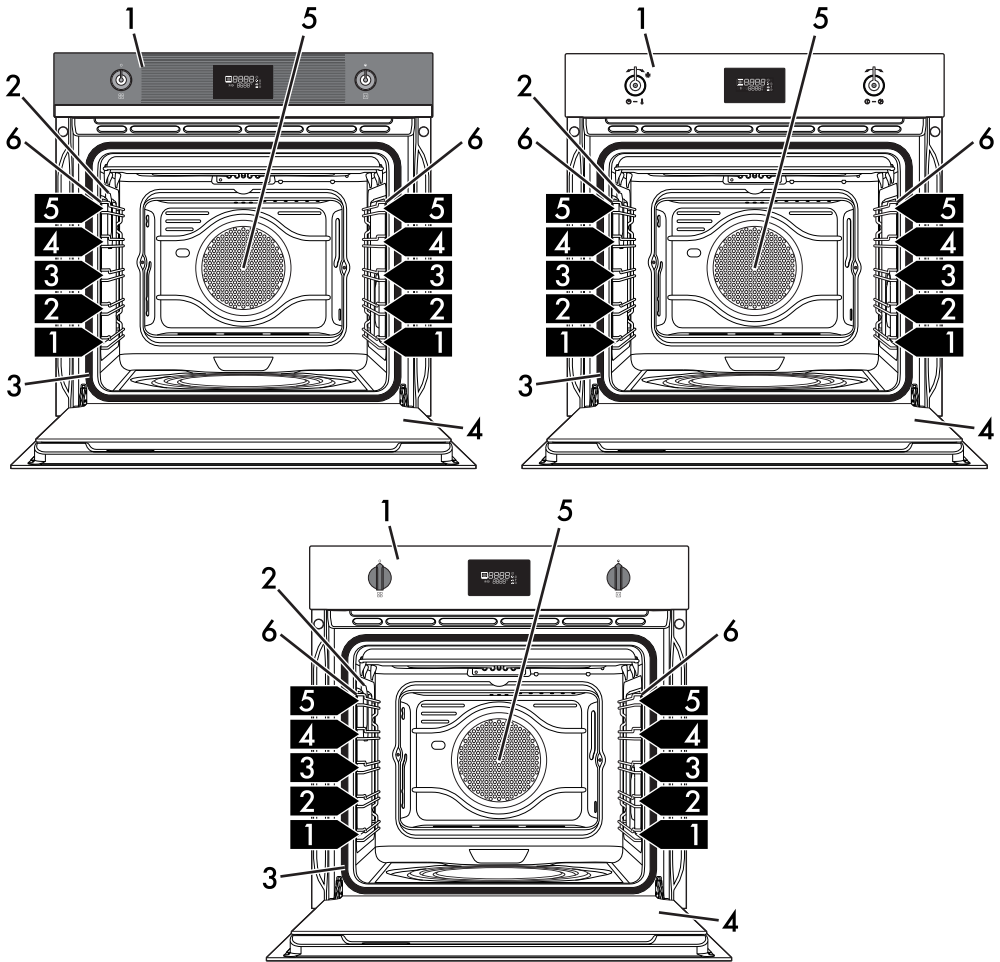
- Aktywować nagrzewanie wstępne tylko, jeżeli jest ono wskazane w przepisie.
- Przed włożeniem zamrożonego produktu do komory pieczenia, należy go rozmrozić, chyba że wskazano inaczej na opakowaniu.
- W przypadku przyrządzania kilku potraw, zaleca się pieczenie produktów jeden po drugim, aby jak najlepiej 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.





## 2 Opis

### 2.1 Opis ogólny



1 Panel sterowania

2 Lampka

3 Uszczelka

4 Drzwiczki

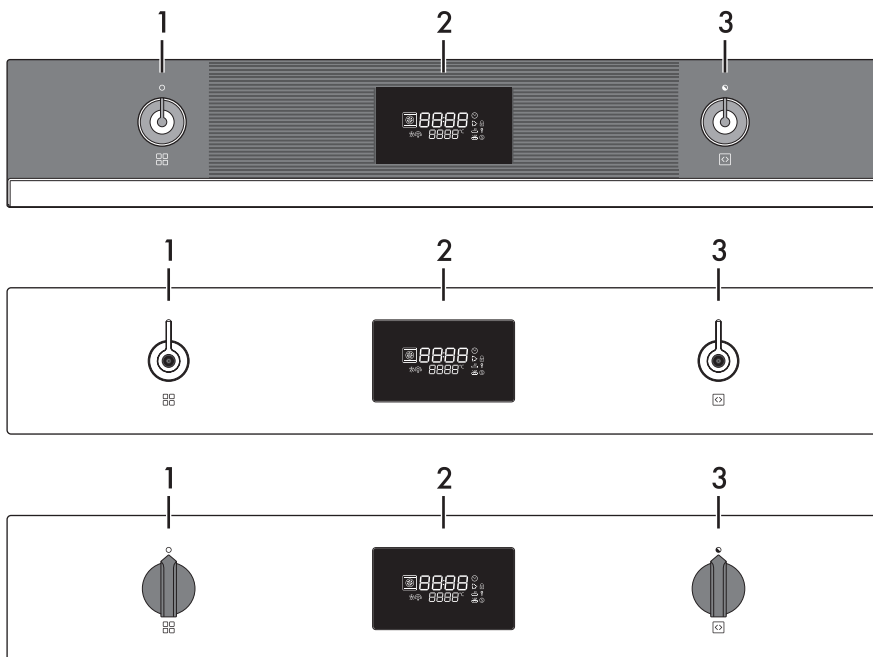
5 Wentylator

6 Ramki na ruszty/blachę

1,2,3... Poziom ramki



## 2.2 Panel sterowania




### 1 Pokrętko funkcji

Za pomocą tego pokrętki można:

- włączyć/wyłączyć urządzenie;
- wybrać funkcję.



Obrócić pokrętko funkcji  w położenie **0**, aby natychmiast zakończyć ewentualne pieczenie.

### 2 Wyświetlacz

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

### 3 Pokrętko wyboru

Za pomocą tego pokrętki można ustawić następujące parametry:

- temperatura pieczenia;
- czas trwania funkcji;
- pieczenie zaprogramowane;
- aktualna godzina;
- chwilowo uruchomić lub wyłączyć funkcję.



## 2.3 Pozostałe części

### Oświetlenie wewnętrzne

Wewnętrzne oświetlenie urządzenia włącza się:

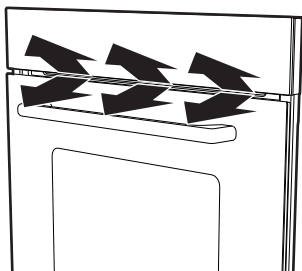
- po otwarciu drzwiczek;
- po wybraniu dowolnej funkcji z wyjątkiem funkcji ECO **ECO**

Piroliza **Pyro** i czyszczenie parowe **CLEA** (w zależności od modeli);



Gdy drzwiczki są otwarte nie można wyłączyć wewnętrznego oświetlenia.

### Wentylator chłodzenia



Wentylator chłodzi urządzenie i uruchamia się podczas pieczenia.

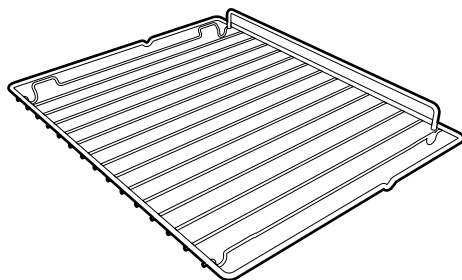
Funkcjonowanie wentylatora powoduje normalny przepływ powietrza, które ulatnia się nad drzwiczkami i może trwać przez kilka chwil, nawet po wyłączeniu urządzenia.

## Poziomy pozycjonowania

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

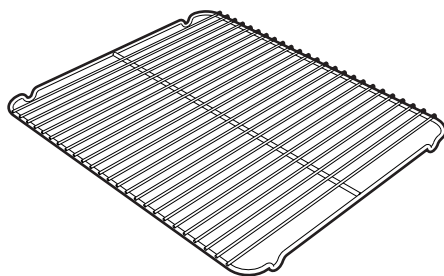
## 2.4 Dostępne akcesoria

### Ruszt



Do podtrzymywania naczyń z pieczoną potrawą.

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

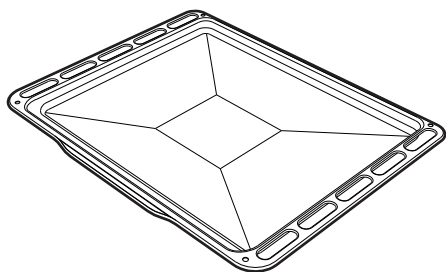


Do umieszczenia na nim blachy w celu pieczenia produktów, które mogą kapać.



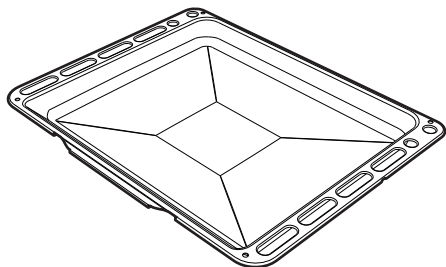
## Opis

### Blacha piekarnika (tylko w niektórych modelach)



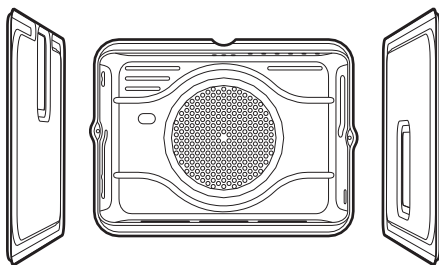
Do gromadzenia tłuszczu wydzielającego się z produktów umieszczonych na górnym ruszcie i pieczenia ciast i ciastek.

### Głęboka blacha



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

### Panele samoczyszczące (tylko w niektórych modelach)



Pochłaniające niewielkie resztki tłuszczu.



W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie akcesoria.



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



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



## 3 Użytkowanie

### 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 dopuszczać, aby dzieci zbliżyły się do komory pieczenia podczas działania urządzenia.



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 pieczenia.
- 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 umieszczać w komorze pieczenia puszek lub innych pojemników zamkniętych.
- 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.

### Czynności wstępne

1. Usunąć ewentualną folię ochronną znajdującą się na zewnątrz lub wewnątrz urządzenia lub akcesoriów.
2. Usunąć ewentualne etykiety (z wyjątkiem tabliczki z danymi technicznymi) z akcesoriów i 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.

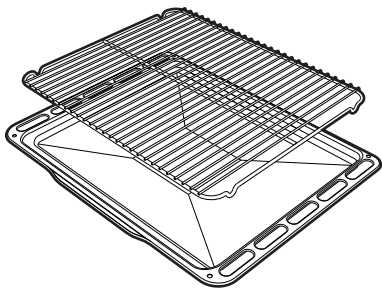


# Użytkowanie

## 3.1 Użytkowanie akcesoriów

### Ruszt do blachy

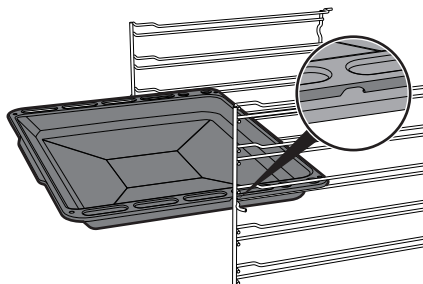
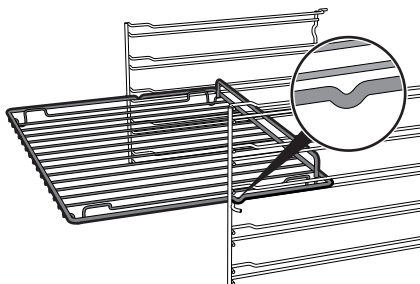
Ruszt do blachy należy do niej włożyć. W ten sposób będzie można zebrać tłuszcz z piezonego produktu.



### Ruszty i blachy

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

- Mechaniczne blokady bezpieczeństwa, które zapobiegają przypadkowemu wyjęciu rusztu powinny być odwrócone do dołu, w kierunku tylnej części piekarnika.



Delikatnie włożyć ruszty i blachy aż do końca.





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



## 3.2 Użytkowanie piekarnika

### Display

Wyświetlacz pokazuje parametry i wartości odnoszące się do wybranej czynności. Aby z niego skorzystać,





wystarczy obrócić **pokrętłami funkcji**  i wyboru  w celu wybrania wskazanych wartości.



-  Kontrolka zegara
-  Kontrolka minutnika
-  Kontrolka pieczenia
-  Kontrolka zakończenia pieczenia
-  Kontrolka blokady drzwiczek (tylko modele z pirolizą)
-  Kontrolka blokady elementów sterowania
-  Kontrolka Show Room
-  Kontrolka rozmrażania
-  Kontrolka czyszczenia parowego (nie dotyczy modeli z pirolizą)

### Pierwsze użycie

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

1. Obracać **pokrętłem wyboru** , aby wybrać bieżącą godzinę.
2. Nacisnąć **pokrętło wyboru** , aby ustawić bieżącą godzinę i przejść do sekcji minut.
3. Obracać **pokrętłem wyboru** , aby wybrać minuty bieżącej godziny.
4. Nacisnąć **pokrętło wyboru** , aby zakończyć ustawianie.



Zmiana bieżącej godziny może się okazać konieczna na przykład z powodu zmiany czasu z zimowego na letni i odwrotnie. Aby zmienić bieżącą godzinę, patrz „3.5 Ustawienia”.



Gdy widoczna jest bieżąca godzina, wyświetlacz przełącza się na tryb niskiej jasności po 2 minutach od ostatniego użycia pokręteł.





# Użytkowanie



## Minutnik





Funkcja ta powoduje uruchomienie jedynie sygnału dźwiękowego po ukończeniu odliczania.

1. Gdy **pokrętko** funkcji  znajduje się w położeniu **0**, naciśnięcie **pokrętko** wyboru .

Na wyświetlaczu pojawią się liczby






 i miga kontrolka **minutnika** .

2. W ciągu 3 sekund obrócić **pokrętkiem** wyboru , aby ustawić czas trwania zliczania przez **minutnik** (od 1 minuty do 13 godzin).
3. Poczekać 3 sekundy lub naciśnięcie **pokrętko** wyboru , aby uruchomić **minutnik**.



Podczas tej funkcji wyświetlacz przełącza się na tryb niskiej jasności po 2 minutach od ostatniego użycia **pokręteł**.



## Zakończenie odliczania

4. Po ukończeniu odliczania liczby  i kontrolka **minutnika**  migają i emitowany jest krótki sygnał akustyczny, który można wyłączyć poprzez naciśnięcie **pokrętko** wyboru  lub otwarcie drzwiczek.
5. Obrócić **pokrętkiem** wyboru , aby wybrać dodatkowy **minutnik** lub naciśnięcie **pokrętko** wyboru , aby wyjść z funkcji **minutnika** i powrócić do trybu wyświetlania aktualnej godziny.

## Wyłączanie minutnika

1. Naciśnięcie **pokrętko** wyboru .


Na wyświetlaczu miga kontrolka **minutnika** .

2. W ciągu 3 sekund obrócić **pokrętkiem** wyboru  w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i skasować wartość **minutnika**.
3. Poczekać 3 sekundy lub naciśnięcie **pokrętko** wyboru , aby wyjść z funkcji **minutnika** i powrócić do trybu wyświetlania aktualnej godziny.







## Włączenie piekarnika

1. Obracać  **pokrętłem funkcji**  w prawo lub w lewo, aby wybrać żądaną funkcję (na przykład „OBIEG

POWIETRZA ”).

2. Obracać  **pokrętłem wyboru**  w prawo lub w lewo, aby ustawić żądaną temperaturę (na przykład „200°C”).


3. Poczekać 3 sekundy, aby uruchomić pieczenie lub nacisnąć  **pokrętło wyboru** , aby wprowadzić ewentualne ustawienia czasu pieczenia, zakończenia pieczenia itd.




## Etap wstępnego nagrzewania

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


O etapie tym świadczy migająca **kontrolka pieczenia** .

Po nagraniu **kontrolka pieczenia**  świeci światłem stałym i emitowany jest sygnał dźwiękowy, który oznacza, że piekarnik jest gotowy i można włożyć do niego potrawę do upieczenia.



Pieczenie można w dowolnej chwili przerwać, ustawiając  **pokrętło funkcji**  w położeniu **0**.



W momencie otwarcia drzwiczek uruchomiona w danym momencie funkcja zostaje przerwana (**kontrolka pieczenia**  gaśnie).

Działanie przywracane jest automatycznie po zamknięciu drzwiczek.



# Użytkowanie

## Pieczenie na czas




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





Włączenie funkcji **pieczenia na czas** powoduje anulowanie ewentualnego ustawionego wcześniej minutnika.

1. Po wybraniu jednej z funkcji i temperatury pieczenia nacisnąć

**pokrętko wyboru** .


Na wyświetlaczu pojawiają się cyfry

, a kontrolka **pieczenia** 

oraz **zegar**  migają.



2. W ciągu 3 sekund obrócić **pokrętkiem**

**wyboru** , aby ustawić czas trwania pieczenia (od 1 minuty do 13 godzin) (na przykład „25 minut”).



3. Odczekać 3 s.

**Kontrolka pieczenia**  przestaje migać i rozpoczyna się **pieczenie na czas**.




**Pieczenie na czas** nie uwzględnia czasu wstępnego nagrzewania.

## Koniec pieczenia na czas

4. Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawia się migający napis **STOP** i emitowany jest sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć poprzez otwarcie drzwiczek lub naciśnięcie/obrót jednego z dwóch pokręteł.





Aby wybrać dodatkowe **pieczenie na czas**, należy obrócić ponownie **pokrętkiem** **wyboru** .

## Wyłączanie funkcji pieczenia na czas

1. Nacisnąć **pokrętko wyboru** .

Na wyświetlaczu miga **kontrolka** **pieczenia** .

2. W ciągu 3 sekund obrócić **pokrętkiem** **wyboru**  w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i skasować czas trwania pieczenia.

3. Poczekać 3 sekundy lub nacisnąć **pokrętko wyboru** , aby wyjść z funkcji **pieczenia na czas** i powrócić do trybu wyświetlania aktualnej godziny.




## Minutnik podczas trwania pieczenia





Ta funkcja nie przerywa pieczenia, uaktywnia wyłącznie sygnał dźwiękowy.




Nie można ustawić **minutnika podczas pieczenia**, jeśli wcześniej ustawiono już **pieczenie na czas**.

1. Po wybraniu jednej z funkcji i temperatury pieczenia nacisnąć 2 razy **pokrętko wyboru** .

Na wyświetlaczu pojawią się liczby  i miga kontrolka **minutnika** .



**Minutnik** można również ustawić, kiedy pieczenie trwa.



2. W ciągu 3 sekund obrócić **pokrętkiem wyboru** , aby ustawić czas trwania zliczania przez **minutnik** (od 1 minuty do 13 godzin).
3. Odczekać 3 sekundy.

**Kontrolka minutnika**  przestaje migać i rozpoczyna się **odliczanie**.

## Zakończenie odliczania podczas pieczenia

4. Poczekać, aż sygnał dźwiękowy poinformuje użytkownika o upływie ustawionego czasu.

Liczby  i kontrolka minutnika  migają.


5. Obrócić **pokrętkiem wyboru**  w celu wybrania kolejnego minutnika lub nacisnąć **pokrętko wyboru**  w celu wyłączenia sygnału akustycznego i wyjścia z **minutnika podczas pieczenia**.

Po kilku sekundach na wyświetlaczu pojawia się aktualna godzina, a trwające pieczenie jest kontynuowane.

## Wyłączenie minutnika podczas pieczenia

1. Podczas pieczenia nacisnąć 2 razy **pokrętko wyboru** .

Na wyświetlaczu miga kontrolka **minutnika** .

2. W ciągu 3 sekund obrócić **pokrętkiem wyboru**  w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i skasować wartość minutnika.
3. Poczekać 3 sekundy, aby wyjść z funkcji **minutnika podczas pieczenia**.



# Użytkowanie

## Pieczenie zaprogramowane




Pieczenie zaprogramowane to funkcja umożliwiająca automatyczne zakończenie pieczenia na czas w momencie określonym przez użytkownika, powodująca następnie automatyczne wyłączenie urządzenia.





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

1. Po wybraniu jednej z funkcji i temperatury pieczenia nacisnąć


**pokrętko wyboru** .

Na wyświetlaczu pojawiają się cyfry

, a kontrolka **pieczenia** 

oraz **zegar**  migają.







2. W ciągu 3 sekund obrócić **pokrętkiem wyboru** , aby ustawić czas trwania pieczenia (od 1 minuty do 13 godzin) (na przykład „25 minut”).



3. Nacisnąć **pokrętko wyboru** .


Na wyświetlaczu pojawiają się liczby

, a kontrolka **zakończenia pieczenia**  i **zegar**  migają.

4. W ciągu 3 sekund obrócić **pokrętkiem wyboru**  w celu ustawienia czasu zakończenia pieczenia (na przykład „13:15”).



5. Odczekać 3 sekundy.

**Kontrolka zakończenia pieczenia**  i

urządzenie pozostają w trybie oczekiwania na zaprogramowaną godzinę rozpoczęcia pieczenia.



Do czasu zakończenia pieczenia są doliczone minuty niezbędne do nagrzewania wstępnego.



## Koniec pieczenia zaprogramowanego


Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawia się migający napis **STOP** i emitowany jest sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć poprzez otwarcie drzwiczek lub naciśnięcie/obrót jednego z dwóch pokręteł.



## Wyłączenie funkcji pieczenia zaprogramowanego

1. Nacisnąć **pokrętkę wyboru** .


Na wyświetlaczu miga **kontrolka pieczenia** .

2. W ciągu 3 sekund obrócić **pokrętkę wyboru**  w prawo lub w lewo, aby ustawić nowe **pieczenie na czas**.

W tym momencie **pieczenie na czas** zostało wyłączone.



Pieczenie można w dowolnej chwili przerwać, ustawiając

**pokrętkę funkcji**  w położeniu **0**.

## Lista funkcji pieczenia



### STATYCZNY

Pieczenie tradycyjne w celu przygotowania jednej potrawy na raz. Idealne w przypadku przyrządzania pieczeni, tłustego mięsa, chleba, ciast z masą.



### OBIEG POWIETRZA

Pieczenie intensywne i jednolite. Idealne w przypadku ciastek, tart i pieczenia na kilku poziomach.



### TERMOOBIEG

Ciepło rozprawdane jest szybko i w jednolity sposób. Tryb odpowiedni w przypadku wszystkich potraw, idealny do pieczenia na kilku poziomach, bez ryzyka mieszania się smaków i zapachów.



### TURBO

Umożliwia szybkie pieczenie na kilku poziomach, bez mieszania się aromatów. Tryb idealny w przypadku potraw o dużej objętości, wymagających intensywnego pieczenia.



### GRILL

Pozwala na uzyskanie doskonałych rezultatów grillowania i zapiekania. Użycie go pod koniec pieczenia nadaje potrawom jednolitą złocistą powierzchnię.



### GRILL Z OBIEGIEM POWIETRZA

Umożliwia optymalne grillowanie, również grubszych mięs. Tryb idealny w przypadku grubo pokrojonego mięsa.



# Użytkowanie



## GRZAŁKA DOLNA

Ciepło dociera wyłącznie od dolnej części wnęki. Tryb idealny w przypadku słodkich i słonych ciast, kruchego ciasta i pizzy.



## GRZAŁKA DOLNA+TERMOOBIEGIEM

Umożliwia szybkie dokończenie pieczenia potraw już upieczonych na powierzchni, ale nie w całości. Tryb idealny w przypadku quiche, nadaje się do dowolnego typu potraw.



## ECO

Pieczenie z niskim zużyciem energii: ta funkcja jest szczególnie zalecana do pieczenia na jednym poziomie, przy niskim zużyciu energii elektrycznej.

Jest zalecana do wszystkich rodzajów potraw z wyjątkiem tych, które mogą wydzielać dużo wilgoci (na przykład warzywa).

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



Podczas pieczenia w funkcji **ECO** nie powinno się otwierać drzwiczek.



W ramach funkcji **ECO** czas pieczenia jest dłuższy.




Funkcja **ECO** jest to funkcja delikatnego pieczenia zalecana do pieczenia, które nie wymaga temperatury wyższej niż 200°C; do pieczenia wymagającego wyższej temperatury zaleca się wybranie innej funkcji.



## PIZZA

Specjalna funkcja do pieczenia pizzy. Idealny nie tylko do pizzy ale również do pieczenia ciastek i ciast.



Jeśli chodzi o funkcję **PIZZA** , patrz „3.4 Funkcje specjalne”.

## 3.3 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).
- Po zakończeniu pieczenia, aby uniknąć utworzenia się kondensatu na szkle, nie zostawiać gorących potraw wewnątrz komory piekarnika.



## 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.
- W przypadku mięsa i ziemniaków zaleca się od czasu do czasu obrócić i/ lub wymieszać potrawę w celu uzyskania jednolitego zarumienienia ze wszystkich stron.
- W przypadku pieczenia przy niskiej temperaturze najlepiej jest zarumienić mięso, smażąc je na patelni przez kilka minut ze wszystkich stron, a dopiero później upiec je w piekarniku.

## Porady dotyczące pieczenia z funkcją Grill i Grill z obiegiem powietrza

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

## Porady dotyczące przygotowywania ciast i ciastek

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

## Porady dotyczące rozmrażania i wyrastania ciasta

- Umieścić na pierwszym poziomie komory pieczenia zamrożony produkt bez opakowania w pojemniku bez 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 ciasta umieścić na dnie komory pojemnik z wodą.



# Użytkowanie

## Przykładowa tabela pieczenia

Potrawy	Ciężar (kg)	Funkcja	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (minut)	
Lasagne	3 - 4	Grzałka górna i dolna	1	220 - 230	45 - 50	
Zapiekanka makaronowa	3 - 4	Grzałka górna i dolna	1	220 - 230	45 - 50	
Pieczona cielęcina	2	Turbo/Ob. pow.	2	180 - 190	90 - 100	
Schab	2	Turbo/Ob. pow.	2	180 - 190	70 - 80	
Kiełbasa	1,5	Grill z ob. pow.	4	280	15	
Rostbef	1	Turbo/Ob. pow.	2	200	40 - 45	
Królik pieczony	1,5	Termoobieg/Ob. pow.	2	180 - 190	70 - 80	
Filet z indyka	3	Turbo/Ob. pow.	2	180 - 190	110 - 120	
Pieczony baleron	2 - 3	Turbo/Ob. pow.	2	180 - 190	170 - 180	
Kurczak pieczony	1,2	Turbo/Ob. pow.	2	180 - 190	65 - 70	
					<b>Strona 1</b>	<b>Strona 2</b>
Kotlety wieprzowe	1,5	Grill z ob. pow.	4	280	15	5
Żeberka	1,5	Grill z ob. pow.	4	280	10	10
Bekon	0,7	Grill	5	280	7	8
Filet wieprzowy	1,5	Grill z ob. pow.	4	280	10	5
Filet wołowy	1	Grill	5	280	10	7
Pstrąg	1,2	Turbo/Ob. pow.	2	150 - 160	35 - 40	
Żabnica	1,5	Turbo/Ob. pow.	2	160	60 - 65	
Turbot	1,5	Turbo/Ob. pow.	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo/Ob. pow.	2	280	8 - 9	
Chleb	1	Termoobieg/Ob. pow.	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Turbo/Ob. pow.	2	180 - 190	20 - 25	
Babka piaskowa	1	Termoobieg/Ob. pow.	2	160	55 - 60	
Tarta	1	Termoobieg/Ob. pow.	2	160	35 - 40	
Sernik	1	Termoobieg/Ob. pow.	2	160 - 170	55 - 60	
Nadziewane tortellini	1	Turbo/Ob. pow.	2	160	20 - 25	
Ciasto Paradiso	1,2	Termoobieg/Ob. pow.	2	160	55 - 60	
Profiterole	1,2	Turbo/Ob. pow.	2	180	80 - 90	
Biszkopt	1	Termoobieg/Ob. pow.	2	150 - 160	55 - 60	
Ciasto ryżowe	1	Turbo/Ob. pow.	2	160	55 - 60	
Rogaliki drożdżowe	0,6	Termoobieg/Ob. pow.	2	160	30 - 35	

Czas wskazany w tabeli nie uwzględnia czasu wstępnego nagrzewania. Jest podany w przybliżeniu.






## 3.4 Funkcje specjalne


### Rozmrażanie







Taka funkcja pozwala na rozmrożenie potraw według ustalonego czasu.

1. Włożyć potrawę do komory pieczenia.
2. Obrócić **pokrętle funkcji**  aż do pojawienia się na wyświetlaczu poniższego napisu.





3. Nacisnąć **pokrętko wyboru** , aby potwierdzić użycie funkcji specjalnych. Na wyświetlaczu pojawia się ekran funkcji **Rozmrażanie**.



4. Nacisnąć **pokrętko wyboru** , w celu potwierdzenia funkcji **Rozmrażanie**. Na wyświetlaczu pojawiają się liczby , a kontrolka **rozmróżania**  i ikona  będą migać.




5. Obrócić **pokrętle wyboru**  w celu ustawienia czasu trwania **rozmróżania** (od 1 minuty do 13 godzin) (na przykład „1:30”).
6. Począkać 3 sekundy lub nacisnąć **pokrętko wyboru** , aby uruchomić rozmrażanie.



### Koniec rozmrażania

Po zakończeniu **rozmróżania** na wyświetlaczu pojawia się migający napis **STOP** i emitowany jest sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć poprzez otwarcie drzwiczek lub naciśnięcie/obróć jednego z dwóch pokręteł.



7. Obrócić **pokrętle funkcji**  w położenie **0**, aby wyjść z tej funkcji.




## Użytkowanie


### Wyrastanie ciasta




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

1. Umieścić ciasto do wyrośnięcia na drugim poziomie.
2. Obrócić **pokrętle funkcji**  aż do pojawienia się na wyświetlaczu poniższego napisu.





3. Nacisnąć **pokrętko wyboru** , aby potwierdzić użycie funkcji specjalnych. Na wyświetlaczu pojawia się ekran funkcji **Rozmrażanie**.



4. Obracać **pokrętle wyboru**  aż do wybrania funkcji **Wyrastanie ciasta**.



5. Nacisnąć **pokrętko wyboru**  w celu potwierdzenia funkcji **Wyrastanie ciasta**.
6. Poczekać 3 sekundy, aby uruchomić tę funkcję lub nacisnąć **pokrętko wyboru** , aby wprowadzić ewentualne ustawienia czasu trwania funkcji, zakończenia funkcji itd.



7. Obrócić **pokrętle funkcji**  w położenie **0**, aby wyjść z tej funkcji.



## Szabat




W takim ustawieniu urządzenie wykonuje pewne szczególne funkcje:


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




Po uaktywnieniu funkcji Szabat nie można zmienić żadnego parametru.

Wcisnięcie pokręteł nie daje żadnych efektów; jest aktywne wyłącznie **pokrętko funkcji**  umożliwiające powrót do menu głównego.

1. Włożyć potrawę do komory pieczenia.


2. Obrócić **pokrętkę funkcji**  aż do pojawienia się na wyświetlaczu poniższego napisu.




3. Nacisnąć **pokrętko wyboru** , aby potwierdzić użycie funkcji specjalnych.

Na wyświetlaczu pojawia się ekran funkcji **Rozmrażanie**.



4. Obracać **pokrętkę wyboru**  aż do wybrania funkcji **Szabat**.




5. Nacisnąć **pokrętkę wyboru**  w celu potwierdzenia funkcji **Szabat**.






## Użytkowanie

- Obrócić  **pokrętłem wyboru**   w celu wybrania żądanej temperatury (od 60°C do 100°C) (na przykład „90°C”).
- Począkać 3 sekundy, aby uruchomić funkcję.



- Obrócić  **pokrętłem funkcji**   w położenie  **0** , aby wyjść z tej funkcji.




Jeśli chodzi o funkcje  **Czyszczenie parowe**  i  **Proliza**  (w zależności od modeli), patrz „ **4 Czyszczenie i konserwacja** ”.


### Funkcja PIZZA



Specjalna funkcja do pieczenia pizzy. Idealny nie tylko do pizzy ale również do pieczenia ciastek i ciast.


- Obrócić  **pokrętłem funkcji**   aż do pojawienia się na wyświetlaczu poniższego napisu.





- Nacisnąć  **pokrętło wyboru**  , aby potwierdzić użycie funkcji specjalnych.

Na wyświetlaczu pojawia się ekran funkcji  **Rozmrażanie** .




- Obracać  **pokrętłem wyboru**   aż do wybrania funkcji  **PIZZA** .



- Nacisnąć  **pokrętło wyboru**   w celu potwierdzenia funkcji  **PIZZA** .
- Począkać 3 sekundy, aby uruchomić tę funkcję lub nacisnąć  **pokrętło wyboru**  , aby wprowadzić ewentualne ustawienia temperatury, czasu trwania pieczenia, zakończenia pieczenia itd.




- Obrócić  **pokrętłem funkcji**   w położenie  **0** , aby wyjść z tej funkcji.




## 3.5 Ustawienia

### Aktualna godzina


1. Obrócić pokrętkę funkcji  aż do pojawienia się na wyświetlaczu poniższego napisu.




2. Nacisnąć pokrętkę wyboru , aby wejść do listy ustawień.

Na wyświetlaczu pojawia się ekran funkcji Aktualna godzina.




3. Nacisnąć pokrętkę wyboru , aby rozpocząć ustawianie Aktualnej godziny (na przykład „12:30”).




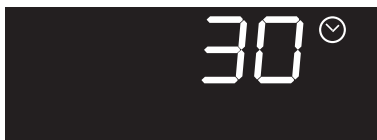
4. Obracać pokrętkę wyboru , aby wybrać bieżącą godzinę.



5. Nacisnąć pokrętkę wyboru , aby ustawić bieżącą godzinę i przejść do sekcji minut.




6. Obracać pokrętkę wyboru , aby wybrać minuty bieżącej godziny.



7. Nacisnąć pokrętkę wyboru , aby zakończyć ustawianie.



8. Obracać pokrętkę wyboru , aby wybrać nowe ustawienie.




## Użytkowanie


### Blokada elementów sterowania (zabezpieczenie przed dziećmi)



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


1. Obrócić pokrętkę funkcji  aż do pojawienia się na wyświetlaczu poniższego napisu.




2. Nacisnąć pokrętkę wyboru , aby wejść na listę ustawień.


Na wyświetlaczu pojawia się ekran funkcji Aktualna godzina.




3. Obracać pokrętkę wyboru  aż do wybrania funkcji Blokada elementów sterowania.




4. Nacisnąć pokrętkę wyboru , aby potwierdzić.


5. Obrócić pokrętkę wyboru  w celu uruchomienia funkcji Blokada elementów sterowania.



6. Nacisnąć pokrętkę wyboru , aby potwierdzić.

7. Obracać pokrętkę wyboru , aby wybrać nowe ustawienie.




W normalnym trybie działania o zablokowaniu elementów sterowania świadczy zaświecona kontrolka blokady elementów sterowania .



W przypadku dotknięcia lub zmiany pozycji pokręteł na wyświetlaczu pojawia się trwający dwie sekundy napis **bLOC**.




Aby podczas pieczenia chwilowo wyłączyć blokadę, należy nacisnąć i przytrzymać przez 5 sekund pokrętkę wyboru . Po upływie jednej minuty od ostatniej interwencji, blokada ponownie się uaktywnia.




## Show Room (tylko w sklepie)



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


1. Obrócić  **pokrętkę funkcji**  aż do pojawienia się na wyświetlaczu poniższego napisu.




2. Nacisnąć  **pokrętkę wyboru** , aby wejść na listę **ustawień**.

Na wyświetlaczu pojawia się ekran funkcji **Aktualna godzina**.




3. Obracać  **pokrętkę wyboru**  aż do wybrania funkcji **Show Room**.




4. Nacisnąć  **pokrętkę wyboru** , aby potwierdzić.


5. Obrócić  **pokrętkę wyboru**  w celu uruchomienia funkcji **Show Room**.



6. Nacisnąć  **pokrętkę wyboru** , aby potwierdzić.

7. Obracać  **pokrętkę wyboru** , aby wybrać nowe **ustawienie**.



O aktywnej funkcji **Show Room** świadczy zaświecona na wyświetlaczu **kontrolka Show Room** .



Aby używać urządzenia w normalny sposób, należy ustawić tę funkcję na **WYŁ**.




# Użytkowanie


## Podgrzewanie potrawy



Dzięki takiej funkcji urządzenie, po zakończeniu pieczenia z ustawionym czasem trwania (jeżeli nie zostanie ręcznie przerwane), utrzymuje ciepło (w niskiej temperaturze) upieczonej potrawy zachowując wszystkie jej właściwości organoleptyczne i smak uzyskany podczas pieczenia.


1. Obrócić  **pokrętkę funkcji**  aż do pojawienia się na wyświetlaczu poniższego napisu.




2. Nacisnąć  **pokrętkę wyboru** , aby wejść na listę **ustawień**.


Na wyświetlaczu pojawia się ekran funkcji **Aktualna godzina**.




3. Obracać  **pokrętkę wyboru**  aż do wybrania funkcji **Podgrzewanie potrawy**.




4. Nacisnąć  **pokrętkę wyboru** , aby potwierdzić.

5. Obrócić  **pokrętkę wyboru**  w celu uruchomienia funkcji **Show Room**.



6. Nacisnąć  **pokrętkę wyboru** , aby potwierdzić.

7. Obracać  **pokrętkę wyboru** , aby wybrać nowe **ustawienie**.



Aby używać urządzenia w normalny sposób, należy ustawić tę funkcję na **WYŁ**.





## 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 ściernych ani agresywnych detergentów (np. produktów w proszku, odplamiaczy i metalowych gąbek) na częściach szklanych.
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych ani 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 powierzchnie, a następnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.

### Plamy z żywności lub resztki

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

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

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

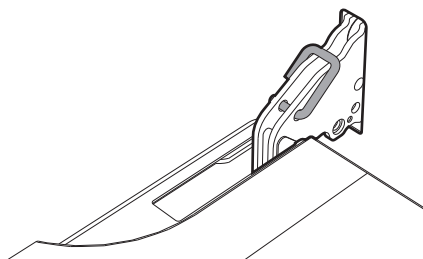
### 4.2 Czyszczenie drzwiczek

#### Demontaż drzwiczek

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

Aby zdjąć drzwiczki należy:

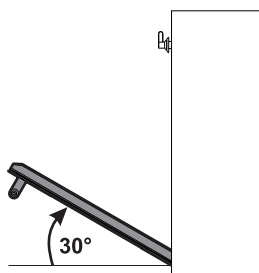
1. Otworzyć zupełnie drzwiczki i włożyć dwa sworznie w otwory zawiasów pokazanych na rysunku.



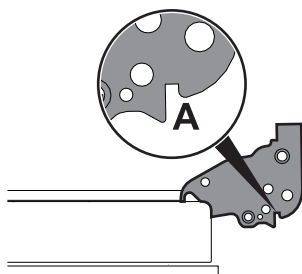


## Czyszczenie i konserwacja

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



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



### Czyszczenie szklanych drzwiczek

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

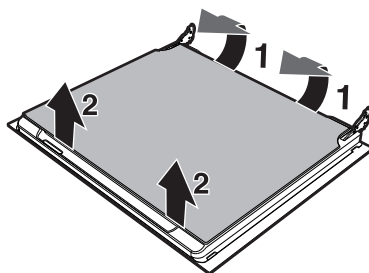


Zaleca się używanie produktów do czyszczenia sprzedawanych przez producenta.

### Demontaż szybek wewnętrznych

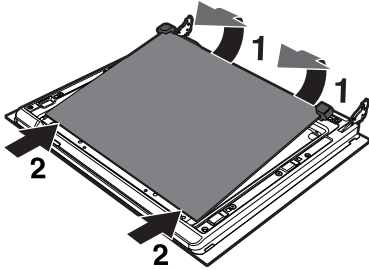
Aby ułatwić czyszczenie, można rozmontować wewnętrzne szybki wchodzące w skład drzwiczek.

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 odzepią się od gniazd w drzwiczkach.

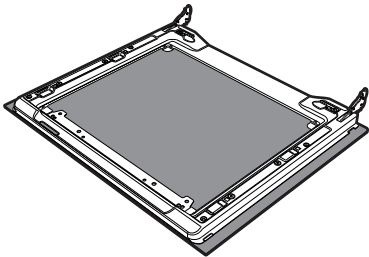




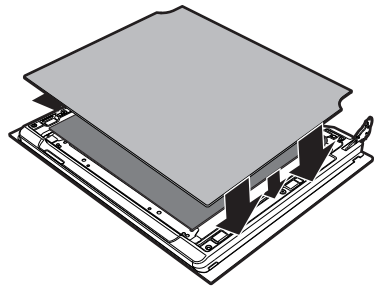
3. W niektórych modelach znajduje się szybka środkowa. Wyjąć szybkę środkową podnosząc ją do góry.



4. Wyczyścić szybkę zewnętrzną i te wyjęte wcześniej. Używać papierowych ręczników kuchennych. W przypadku uporczywego brudu, umyć wilgotną gąbką i neutralnym detergentem.



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





### 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

Przy pieczeniu potraw wewnątrz komory pieczenia powstaje wilgoć. Jest to zupełnie normalne zjawisko, które nie zakłóca 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.

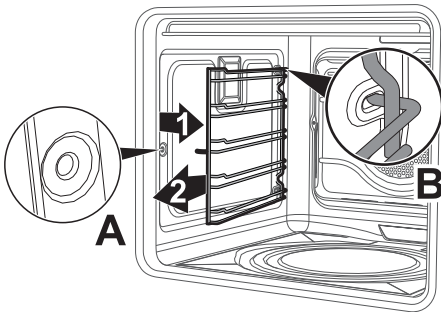


## Wyjęcie ramek na ruszty/blachy

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

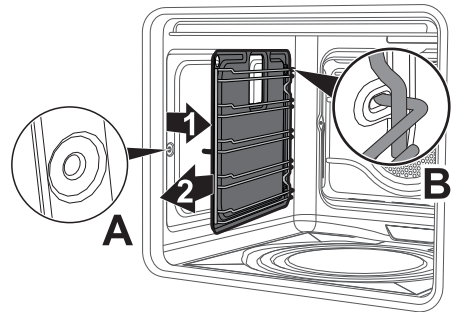


## Zdejmowanie paneli samoczyszczących i ramek na ruszty/blachy (tylko w niektórych modelach)

Wyjęcie paneli samoczyszczących i ramek na ruszty/blachy ułatwia czyszczenie bocznych części.

W celu wyjęcia ramek na ruszty/blachy, należy:

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





## Czyszczenie i konserwacja

### Regeneracja paneli samoczyszczących (cykl katalizy) (tylko w niektórych modelach)

Cykl regeneracji paneli samoczyszczących jest metodą czyszczenia polegającą na odpowiednim nagrzananiu umożliwiającym usunięcie niewielkich resztek tłuszczu, nie usuwa resztek po słodkich produktach.

1. Najpierw należy wyczyścić dno i górną osłonę (jeżeli obecna) za pomocą szmatki z mikrofibry zmozonej w wodzie i płynie do naczyń. Dobrze wyczyścić czystą wodą.
2. Ustawić cykl regeneracji wybierając funkcję termoobiegu z maksymalną temperaturą przez jedną godzinę.
3. Jeżeli panele są szczególnie brudne po cyklu regeneracji, rozmontować je i umyć używając płynu do naczyń. Wypłukać i wytrzeć na sucho.
4. Zamontować panele i ustawić funkcję termoobiegu z temperaturą 180°C na jedną godzinę, aby dobrze wyschły.



Zaleca się przeprowadzanie regeneracji paneli samoczyszczących co 15 dni.

### Czyszczenie górnej części (tylko w niektórych modelach)



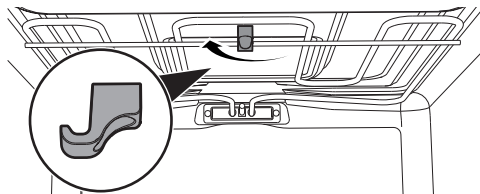
Wysoka temperatura wewnątrz komory pieczenia podczas użytkowania

#### Niebezpieczeństwo poparzeń

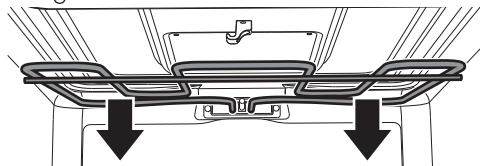
- Poniższe czynności należy wykonywać wyłącznie, gdy piekarnik jest zimny i wyłączony.

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

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



2. Powoli obniżyć grzałkę, aż do jej ogranicznika.



Niedozwolone użycie  
Ryzyko uszkodzenia urządzenia

- Podczas czyszczenia nie wyginać nadmiernie grzałki.
3. Po wyczyszczeniu umieścić grzałkę na pozycji i przekręcić ogranicznik w celu jej zaczeplenia.



## 4.4 Czyszczenie Parowe (tylko w niektórych modelach)



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



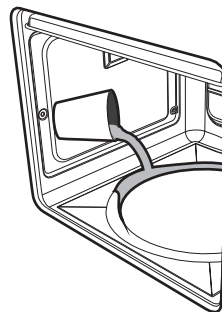
### Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia powierzchni

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

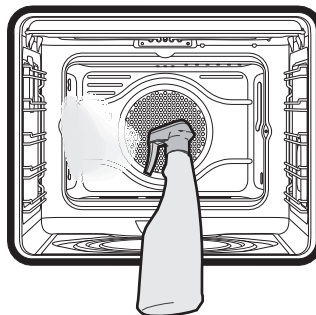
### Czynności wstępne

Przed uruchomieniem funkcji **Czyszczenie parowe**:

- Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza komory urządzenia.
- Wymontować ewentualne panele samoczyszczące (patrz „Zdejmowanie paneli samoczyszczących i ramek na ruszty/blachy (tylko w niektórych modelach)”).
- Wlać na dno komory 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.



Zaleca się spryskać maksymalnie 20 razy.

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

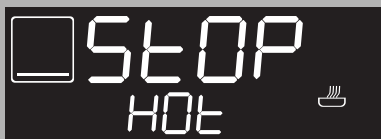


## Czyszczenie i konserwacja


### Ustawienia funkcji Czyszczenia Parowego




Jeśli temperatura wewnętrzna przekracza przewidzianą temperaturę, funkcja ta jest natychmiast zatrzymywana i na wyświetlaczu pojawia się następujący napis:




Przed uruchomieniem tej funkcji poczekać, aż urządzenie ostygnie.

1. Obrócić pokrętkę funkcji  aż do pojawienia się na wyświetlaczu poniższego napisu.




2. Nacisnąć pokrętkę wyboru , aby potwierdzić użycie funkcji specjalnych. Na wyświetlaczu pojawia się ekran funkcji Rozmrażanie.



3. Obracać pokrętkę wyboru  aż do wybrania funkcji Czyszczenie parowe.



4. Nacisnąć pokrętkę wyboru  w celu potwierdzenia funkcji Czyszczenie parowe.



Użytkownik nie może zmienić parametrów czasu trwania i temperatury.

5. Poczekać 3 sekundy, aby uruchomić funkcję.










6. Po zakończeniu funkcji **Czyszczenie parowe** na wyświetlaczu pojawia się migający napis **STOP** i emitowany jest sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć poprzez otwarcie drzwiczek lub naciśnięcie/obrót jednego z dwóch pokręteł.



7. Obrócić pokręteł funkcji  w położenie **0**, aby wyjść z tej funkcji.

## Zaprogramowana funkcja Czyszczenia Parowego

Godzinę rozpoczęcia funkcji **Czyszczenie parowe** można zaprogramować tak samo jak inne funkcje pieczenia.

- Po wybraniu funkcji **Czyszczenie parowe** obrócić pokręteł wyboru  (kontrolka zakończenia pieczenia  zaświeca się), aby ustawić godzinę, o której ma zostać zakończona funkcja **Czyszczenie parowe**.
  - Poczekać 3 sekundy w celu potwierdzenia wprowadzonych danych.
- Urządzenie oczekuje na ustawioną godzinę rozpoczęcia w celu uruchomienia funkcji **Czyszczenie parowe**.

## Koniec funkcji Czyszczenie parowe

- Otworzyć drzwiczki i wytrzeć szmatką z mikrofibry mniej uciążliwe zabrudzenia.
- Do usunięcia bardzo opornego brudu użyć nieściernej gąbki z włókniną z mosiądzu.
- W przypadku resztek tłuszczu można użyć specjalnych detergentów do czyszczenia piekarników.
- Usunąć wodę pozostałą wewnątrz komory pieczenia.
- Jeżeli obecne, umieścić na miejscu panele samoczyszczące i ramki na ruszty/blachy.

Dla zachowania maksymalnej higieny oraz, aby potrawy nie przechodziły nieprzyjemnym zapachem:

- Zaleca się wysuszenie komory pieczenia za pomocą funkcji z termoobiegem w temperaturze 160°C przez około 10 minut.
- W przypadku obecności paneli samoczyszczących zaleca się wysuszenie komory pieczenia z równoczesnym zastosowaniem cyklu katalizy (patrz „Regeneracja paneli samoczyszczących (cykl katalizy) (tylko w niektórych modelach)”).



Podczas czyszczenia zaleca się stosowanie gumowych rękawic.



Aby ułatwić ręczne usuwanie trudno dostępnych części można zdjąć drzwiczki.



## Czyszczenie i konserwacja

### 4.5 Piroliza (tylko w niektórych modelach)



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



#### Niedozwolone użycie Ryzyko obrażeń ciała

- Podczas tej funkcji powierzchnie mogą osiągać wyższe temperatury niż zazwyczaj.
- Trzymać z dala od dzieci.



#### Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia powierzchni

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

- Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza komory urządzenia.
- 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.
- Wyjąć sondę temperatury (zależnie od wyposażenia).
- Wyjąć ramki na ruszty/blachy.
- Zamknąć drzwiczki.

### Ustawienie Pirolizy


1. Obrócić **pokrętle funkcji**  aż do pojawienia się na wyświetlaczu poniższego napisu.



2. Nacisnąć **pokrętko wyboru** , aby potwierdzić użycie funkcji specjalnych. Na wyświetlaczu pojawia się ekran funkcji **Rozmrażanie**.






3. Obracać **pokrętem wyboru**  aż do wybrania funkcji **Piroliza**.




Na wyświetlaczu pojawia się czas trwania **pirolizy** (domyślne ustawienie to **2 godziny**).

4. Obrócić **pokrętem wyboru** , aby ustawić czas trwania pirolizy, w zakresie od minimum **2 godzin** do maksimum **3 godzin**.




Zalecany czas trwania pirolizy:

- Mało zabrudzony: L01 – 02:00.
- Średnio zabrudzony: L02 – 02:30.
- Bardzo brudny: L03 – 03:00.

5. Nacisnąć **pokrętko wyboru** , aby potwierdzić wprowadzone dane.
6. Poczekać 3 sekundy, aby uruchomić funkcję.



## Piroliza

7. Po około 2 minutach od rozpoczęcia **pirolizy** zaświeca się **kontrolka blokady drzwiczek** , wskazująca, że drzwiczki zostały zablokowane przez urządzenie uniemożliwiające ich otwarcie.





Po włączeniu blokady drzwiczek nie można wybrać żadnej funkcji.

8. Po zakończeniu funkcji **Piroliza** na wyświetlaczu pojawia się migający napis **STOP** i emitowany jest sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć poprzez otwarcie drzwiczek lub naciśnięcie/obrót jednego z dwóch pokręteł.



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

9. Poczekać, aż piekarnik ostygnie (**kontrolka blokady drzwi**  gaśnie).
10. Zebrać pozostałości znajdujące się w komorze pieczenia za pomocą miękkiej szmatki z mikrofibry.
11. Obrócić **pokrętem funkcji**  w położenie **0**, aby wyjść z tej funkcji.



## Czyszczenie i konserwacja



Podczas **pirolizy** wentylatory powodują intensywniejszy hałas wynikający z większej prędkości obrotowej. Jest to zwyczajne funkcjonowanie przewidziane do ułatwienia rozpraszania ciepła. Po zakończeniu **pirolizy**, aby uniknąć przegrzania ścianek mebli i przedniej części piekarnika, przez pewien czas trwa jeszcze wentylacja.




Podczas pierwszego procesu **pirolizy** z urządzenia mogą się wydobywać nieprzyjemne zapachy wynikające ze zwyczajnego parowania substancji zastosowanych podczas produkcji. Jest to normalne zjawisko, które ustanie po wykonaniu pierwszej **pirolizy**.




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

### Ustawienie zaprogramowanego cyklu Pirolizy


Godzinę rozpoczęcia **pirolizy** można zaprogramować tak samo jak inne funkcje pieczenia.

1. Obrócić **pokrętelem funkcji**  aż do pojawienia się na wyświetlaczu poniższego napisu.



2. Nacisnąć **pokrętko wyboru** , aby potwierdzić użycie funkcji specjalnych. Na wyświetlaczu pojawia się ekran funkcji **Rozmrażanie**.



3. Obracać **pokrętelem wyboru**  aż do wybrania funkcji **Piroliza**.




Na wyświetlaczu pojawi się czas trwania **pirolizy**.



4. Nacisnąć pokrętkę wyboru .

5. Obrócić pokrętkę wyboru .

(kontrolka zakończenia pieczenia  zaświeca się) w celu ustawienia godziny, o której **piroliza** ma się zakończyć.

6. Poczekać 3 sekundy w celu potwierdzenia wprowadzonych danych.

7. Urządzenie oczekuje na ustawioną godzinę rozpoczęcia w celu uruchomienia funkcji **Piroliza**.



Po włączeniu blokady drzwiczek nie można wybrać żadnej funkcji. Urządzenie można jednak wyłączyć, ustawiając

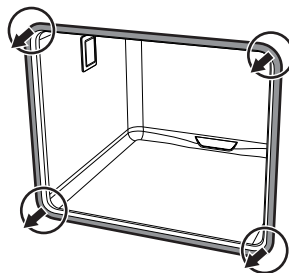
**pokrętkę funkcji**   w położeniu **0**.

## 4.6 Konserwacja nadzwyczajna

### Demontaż uszczelki (z wyjątkiem modeli z pirolizą)

W celu wymontowania uszczelki, należy:

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



W celu zamontowania uszczelki, należy:

- Zaczepić zaczepy umieszczone w 4 rogach uszczelki.

### Porady dotyczące konserwacji uszczelki

Uszczelka musi być miękka i elastyczna.

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



## Czyszczenie i konserwacja

### Wymienić lampkę oświetlenia wewnętrznego



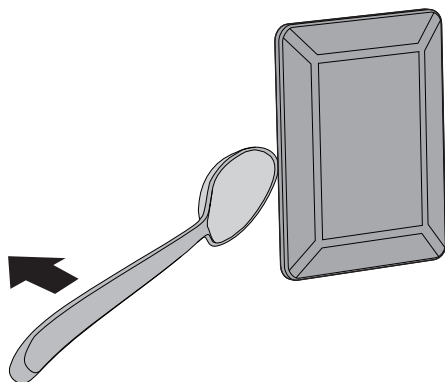
Części pod napięciem  
**Niebezpieczeństwo porażenia prądem**

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

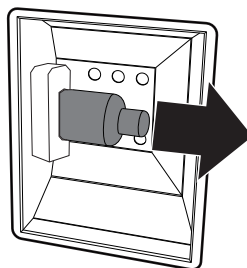
1. Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza komory urządzenia.
2. Wyjąć ramki na ruszty/blachy.
3. Zdjąć pokrywę żarówki za pomocą odpowiedniego narzędzia (na przykład łyżki).



Uważać, aby nie zarysować emalii na ścianie komory pieczenia.

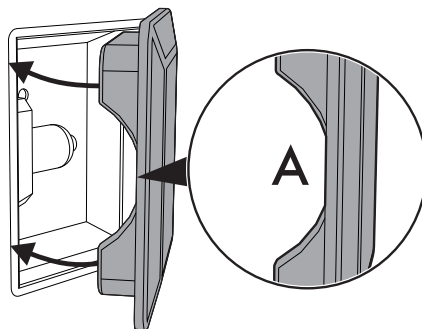


4. Wyjąć żarówkę.



Nie dotykać żarówki halogenowej palcami, użyć odpowiedniego materiału zabezpieczającego.

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



7. Nacisnąć osłonę, aby przylegała do oprawki.



## 5 Montaż

### 5.1 Podłączenie elektryczne



**Napięcie elektryczne  
Niebezpieczeństwo porażenia  
prądem**

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

#### Informacje ogólne

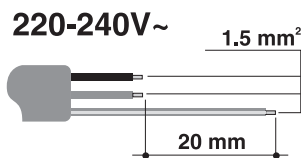
Sprawdzić, czy charakterystyka sieci elektrycznej odpowiada danym przedstawionym na tablicie znamionowej. Tabliczka znamionowa, zawierająca dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie, jest umieszczona na urządzeniu, w widocznym miejscu.

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.



#### 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.

#### Podłączenie stałe

Dostarczyć na linii zasilania urządzenie, które zapewni odłączenie od sieci omnipolarnej, z odległością otwarcia styków umożliwiającą całkowite odłączenie w warunkach kategorii przepięciowej III, zgodnie z wymogami instalacyjnymi.

#### Próba techniczna

Po dokonaniu montażu przeprowadzić krótką próbę techniczną. W przypadku niefunkcjonowania, po upewnieniu się o prawidłowym wykonaniu instrukcji, odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i skonsultować się z Serwisem Technicznym.

#### Wymiana przewodu



**Napięcie elektryczne  
Niebezpieczeństwo porażenia  
prądem**

- Odcłńczyć główne zasilanie elektryczne.
1. Odkręcić śruby tylnej osłony i zdjęć 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.



## 5.2 Ustawienie



**Ciężkie urządzenie  
Niebezpieczeństwo obrażeń w  
wyniku zgniecenia**

- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.



**Naciśnięcie na otwarte drzwiczki  
Ryzyko uszkodzenia urządzenia**

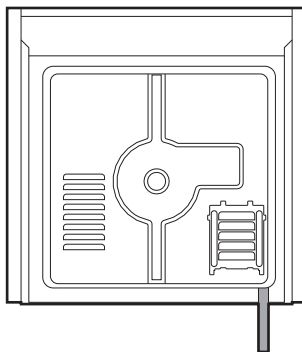
- Nie używać otwartych drzwiczek jako dźwigni do ustawienia urządzenia w meblu.
- Nie wywierać zbyt dużego nacisku na otwarte drzwiczki.



**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.

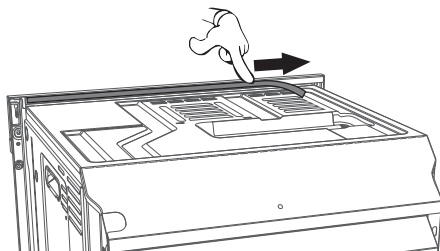
## Pozycja kabla zasilającego



(widok z tyłu)

## Uszczelka przedniego panelu

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

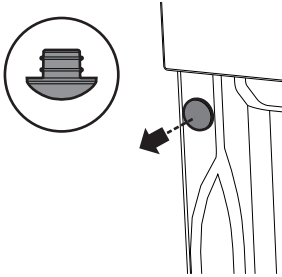




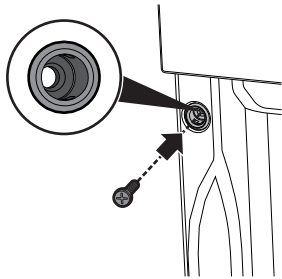


## Tuleje mocujące

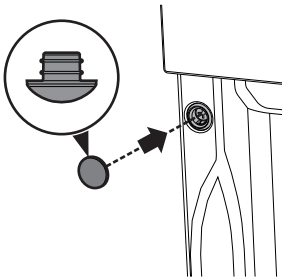
1. Zdjąć zatyczki tulei umieszczone na przednim panelu urządzenia.



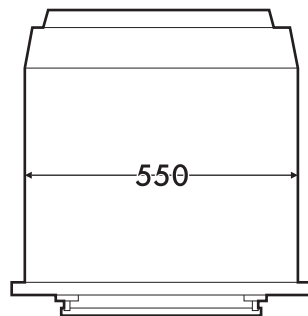
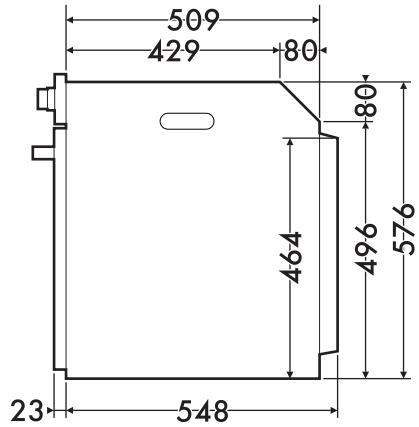
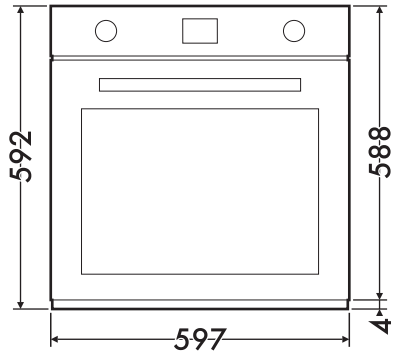
2. Umieścić urządzenie w meblu.
3. Przymocować urządzenie śrubami do mebla.



4. Zakryć tuleje zdjętymi wcześniej zatyczkami.



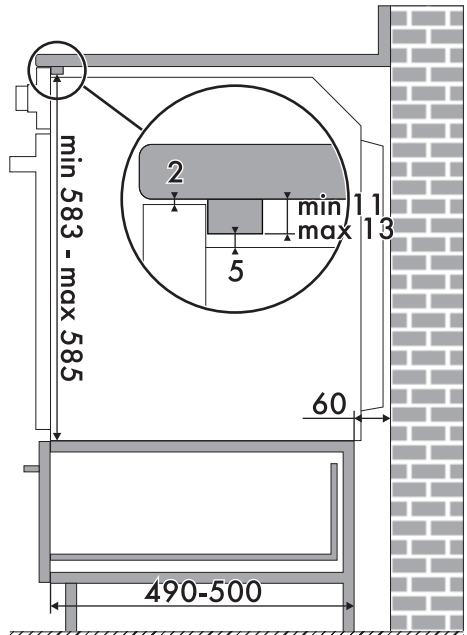
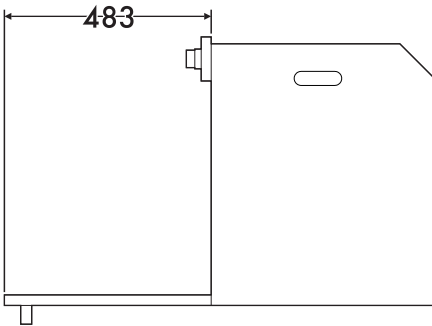
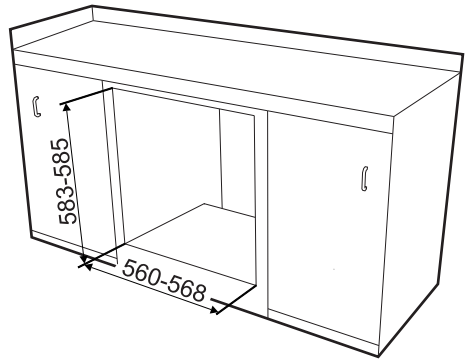
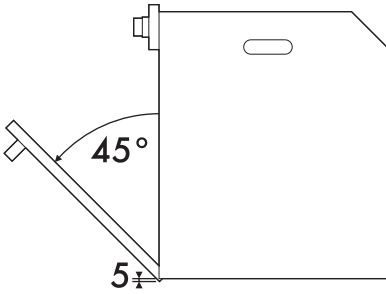
## Gabaryty urządzenia (mm)





# Montaż

## Zabudowa pod blatem roboczym (mm)

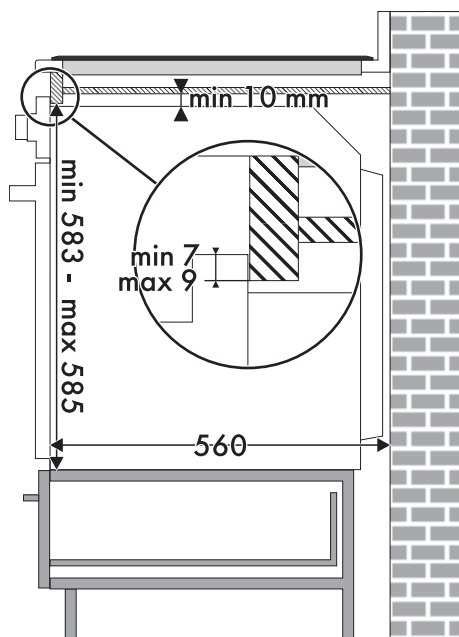
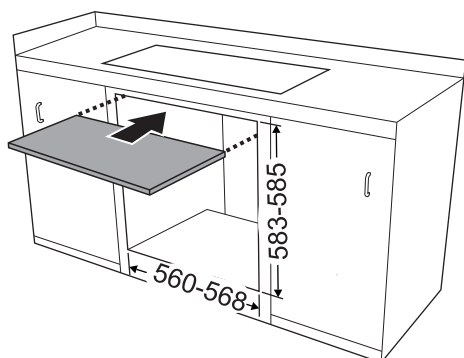


Upewnić się, że na tylnej/dolnej części mebla znajduje się otwór o wielkości około 60 mm.



## Montaż pod płytą kuchenną (tylko w modelach z pirolizją)

W przypadku umieszczenia płyty kuchennej nad piekarnikiem konieczne jest zainstalowanie drewnianego panelu oddzielającego, w minimalnej odległości **10 mm** od jego górnej powierzchni, aby uniknąć przegrzania podczas jednoczesnego użytkowania obydwóch urządzeń. Panel oddzielający może być zdjęty tylko przy użyciu odpowiednich narzędzi.

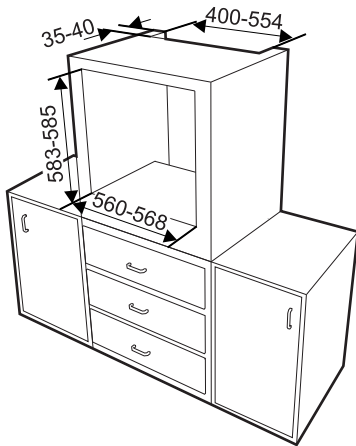


W przypadku zastosowania drewnianego panelu oddzielającego, pod blatem roboczym należy zainstalować drewnianą listwę, aby zagwarantować użycie uszczelki przyklejonej do tylnej części frontu, zapobiegającej ewentualnym przeciekom wody lub innych płynów.

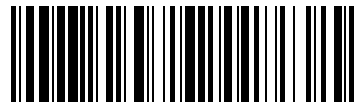
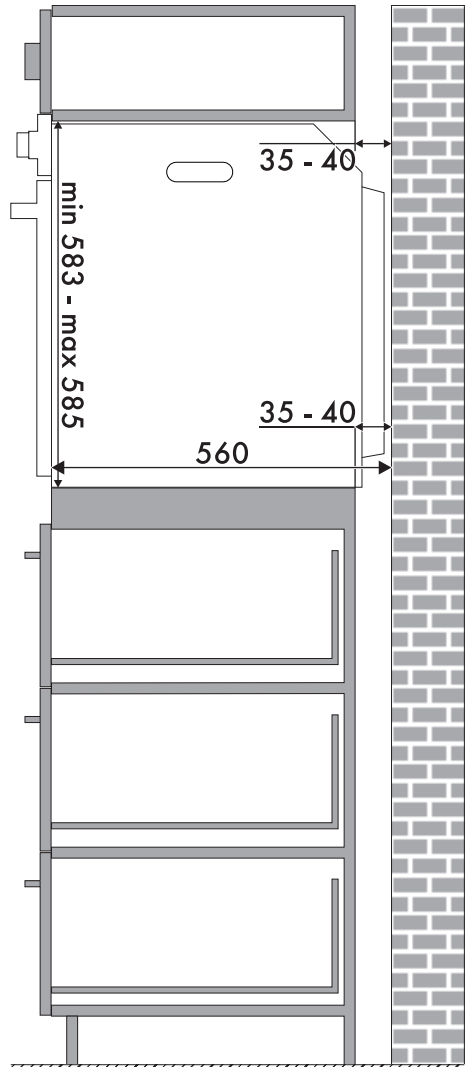


# Montaż

## Zabudowa na kolumnie (mm)



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



914779053/B