

Spis treści

1 Ostrzeżenia	238
1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	238
1.2 Tabliczka znamionowa	241
1.3 Odpowiedzialność producenta	241
1.4 Przeznaczenie urządzenia	241
1.5 Utylizacja	241
1.6 Instrukcja obsługi	242
1.7 Jak czytać instrukcje obsługi	242
2 Opis	243
2.1 Opis ogólny	243
2.2 Panel sterowania	244
2.3 Pozostałe części	245
3 Użytkowanie	246
3.1 Pierwsze użycie	246
3.2 Użytkowanie piekarnika	246
3.3 Porady dotyczące przygotowywania potraw	248
4 Czyszczenie i konserwacja	249
4.1 Czyszczenie urządzenia	249
4.2 Czyszczenie drzwiczek	249
4.3 Demontaż wewnętrznej szybki	251
4.4 Czyszczenie komory urządzenia	254
4.5 Konserwacja nadzwyczajna	255
4.6 Jeżeli urządzenie nie działa	257
5 Montaż	258
5.1 Podłączenie elektryczne	258
5.2 Podłączenie hydrauliczne	260
5.3 Ustawienie	260

TŁUMACZENIE INSTRUKCJI ORYGINALNEJ

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

Dodatkowe informacje o produkcie dostępne na stronie: www.smegfoodservice.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.
- 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.
- Nie należy nigdy próbować gasić płomienia lub pożaru wodą: wyłączyć urządzenie i nakryć płomień pokrywą lub ognioodporną narzutą.
- 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 zbliżyły się do urządzenia podczas pieczenia.
- Podczas sprawdzania potrawy lub pod koniec pieczenia otworzyć drzwiczki na 5 cm na kilka sekund, aby uwolnić parę, a następnie otworzyć je zupełnie.
- Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- 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.
- Nie wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztućce lub przyrządy) do szczelin.
- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.
- Nie wprowadzać zmian na urządzeniu.
- Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Nigdy nie należy próbować naprawiać urządzenia samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego specjalisty.
- Jeżeli kabel zasilający jest uszkodzony, musi być wymieniony przez producenta, przez Serwis Obsługi Technicznej lub autoryzowany wykwalifikowany personel. Pomoże to w uniknięciu ryzyka.
- Na najwyższych i niewidocznych poziomach nie kłaść naczyń z płynem lub produktów, które mogą kapać podczas pieczenia.
- Posadzka wokół urządzenia może być bardzo śliska. Zwrócić maksymalną uwagę.
- Zacisk oznaczony symbolem  łączy ze sobą elementy, które normalnie mają potencjał uziemienia. Aby zapewnić ich ekwipotentjalność, należy odpowiednio połączyć urządzenie za pomocą tego zacisku.
- Podłączenie elektryczne powinno być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.
- Należy obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Odtńczyć główne zasilanie elektryczne.
- Nigdy nie ciągnąć za przewód, aby wyjąć wtyczkę.
- Używać przewodów typu H07RN-F odpornych na temperaturę co najmniej 75 °C.
- Moment dokręcenie śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,5-2 Nm



Uszkodzenie urządzenia

- 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 urządzenia.
- Ewentualnie używać drewnianych lub plastikowych narzędzi.
- Nie siadać na urządzeniu.
- Nie stosować ściernych lub agresywnych detergentów (np. produktów z granulami, odplamiaczy i metalowych gąbek) na częściach szklanych.
- 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.
- Usunąć z wnętrza komory resztki jedzenia lub pozostałości pochodzące z poprzedniego pieczenia.
- 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.
- Nie stosować pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na częściach stalowych lub wykończonych powłoką metalową (np. anodowane, niklowane, chromowane).
- Nie stosować ściernych lub agresywnych detergentów (np. produktów z granulami, odplamiaczy i metalowych gąbek) na częściach szklanych.
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych lub ostrych metalowych skrobaków.
- Podczas czyszczenia i konserwacji odłączyć zasilanie elektryczne.



Informacje na temat omawianego urządzenia

- Nie opierać się ani nie siadać na otwartych drzwiczkach.
- Sprawdzić, czy w drzwiczkach nie ma zaklinowanych przedmiotów.
- Okresowo sprawdzać integralność komponentów za pośrednictwem serwisu obsługi technicznej.
- Poziom ciśnienia akustycznego skorygowanego charakterystyką A jest niższy niż 70 dB (A).

1.2 Tabliczka znamionowa

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

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 Przeznaczenie urządzenia

Urządzenie jest przeznaczone do przygotowywania posiłków w warunkach profesjonalnych. Każde inne użycie jest nieprawidłowe.

Urządzenie nie może być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach psychofizycznych lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy chyba, że będzie się to odbywać pod kontrolą osób dorosłych odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo.

1.5 Utylizacja



Urządzenie należy poddać utylizacji oddzielnie od innych odpadów (dyrektywy 2002/95/WE, 2002/96/WE, 2003/108/WE).

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

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

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



**Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia
prądem**

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



Ostrzeżenia

- Powierzyć urządzenie odpowiednim centrům selektywnej zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych lub oddać sprzedawcy w momencie zakupu podobnego urządzenia.

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

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



Opakowania z tworzyw sztucznych

Niebezpieczeństwo uduszenia się

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

1.6 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, 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

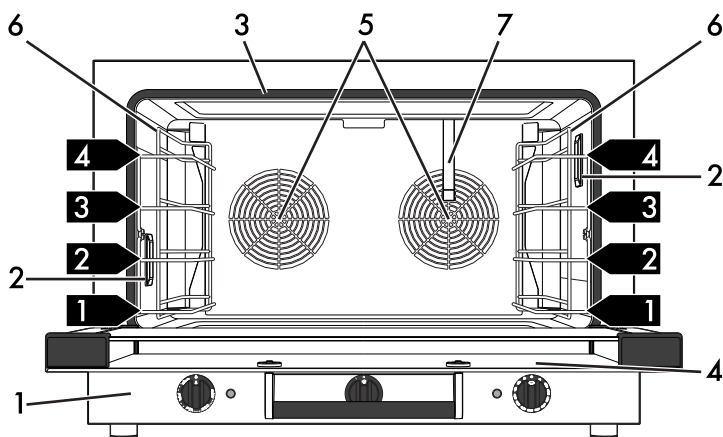
1. Sekwencja instrukcji obsługi.

- Pojedyncza instrukcja użytkowania.

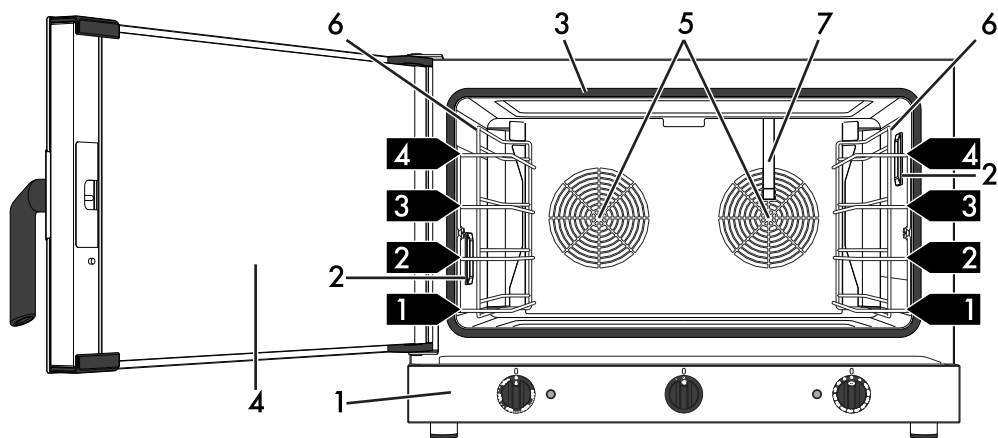


2 Opis

2.1 Opis ogólny



drzwiczki uchylne



drzwiczki otwierane na bok

1 Panel sterowania

2 Lampka

3 Uszczelka

4 Drzwiczki

5 Wentylator

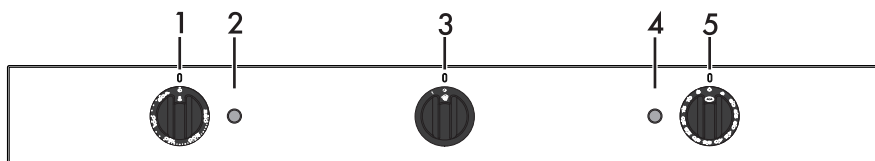
6 Ramki podtrzymujące blachy

7 Przewód doprowadzający wodę

1,2,3 Poziom ramki



2.2 Panel sterowania



1 Pokrętko temperatury

Za pomocą tego pokrętki można wybrać temperaturę pieczenia.

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

2 Kontrolka termostatu

Stałe światło wskazuje, że piekarnik nagrzewa się w celu osiągnięcia ustawionej temperatury. Po osiągnięciu temperatury, włączenie i wyłączenie wskazują stałe utrzymywanie temperatury.

3 Pokrętko nawilżania

Wytwarza parę w celu polepszenia rezultatu pieczenia potraw. Przekręcić pokrętko w prawo, na pozycję **1**. Para jest wytwarzana, dopóki nie puści się pokrętki.

5 Kontrolka pieczenia na czas

Jej wyłączenie wskazuje rozpoczęcie pieczenia na czas. Włączenie oznacza, że pieczenie na czas zostało zakończone.

6 Pokrętko pieczenia na czas

Za pomocą tego pokrętki można wybrać pieczenie ręczne lub na czas. Przekręcić pokrętko na symbol  w przypadku pieczenia ręcznego lub na liczby, aby wybrać minuty pieczenia. Po zakończeniu odliczania pokrętko automatycznie ustawi się na „0”, piekarnik wyłączy się i uaktywni się sygnał dźwiękowy wskazujący zakończenie pieczenia.



Podczas pieczenia z nawilżaniem, ustawić pokrętko funkcji/temperatury na wartości powyżej **150°C**.



2.3 Pozostałe części

Poziomy

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

Wentylacja wewnętrzna

Wewnętrzny wentylator (wraz z elementami grzejnymi) wyłącza się automatycznie przy otwieraniu drzwiczek i wznawia działanie po ich zamknięciu.

Oświetlenie wewnętrzne

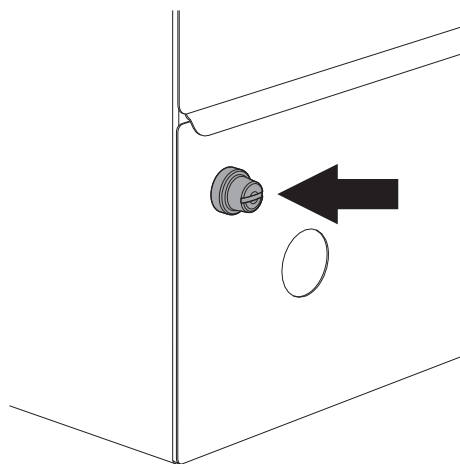
Wewnętrzne oświetlenie piekarnika włącza się podczas jego funkcjonowania lub po otwarciu drzwiczek.

Termostat bezpieczeństwa

Urządzenie jest wyposażone w urządzenie bezpieczeństwa interweniujące w przypadku nieprawidłowego funkcjonowania.

Tylko dla montażysty/serwisu:

1. Odkręcić osłonę termostatu za pomocą odpowiedniego narzędzia.
2. W celu aktywacji termostatu bezpieczeństwa użyć przycisku znajdującego się na tylnej części urządzenia.



Po interwencji termostatu bezpieczeństwa, w celu sprawdzenia ewentualnej nieprawidłowości natychmiast skontaktować się z Serwisem Technicznym.

PL

Dodatkowe akcesoria

Oryginalne akcesoria dodatkowe można zamówić w autoryzowanych centrach serwisowych. Należy używać tylko oryginalnych akcesoriów producenta.



3 Użytkowanie

3.1 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 (jeśli są) z urządzenia (patrz 4 Czyszczenie i konserwacja).
4. Rozgrzać pusty piekarnik do maksymalnej temperatury, aby usunąć ewentualne pozostałości fabryczne.

3.2 Użytkowanie piekarnika



Piekarnik został zaprojektowany pieczenia potraw o maksymalnej wadze 12 kg.

Włączenie piekarnika

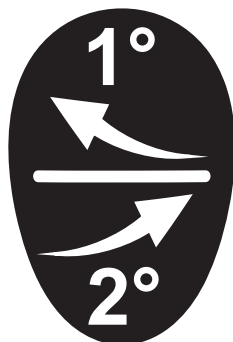
Aby włączyć piekarnik, należy:

1. Wybrać temperaturę za pomocą pokrętki temperatury.
2. Wybrać czas pieczenia (maks. do 60') lub ustawić pieczenie ręczne  za pomocą pokrętki pieczenia na czas.

Otwarcie i zamknięcie drzwiczek (tylko w modelach z drzwiczkami otwieranymi na bok)

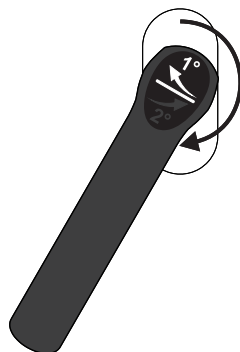
Urządzenie posiada drzwiczki otwierane na bok.

Aby para znajdująca się w komorze urządzenia nie stanowiła utrudnienia, drzwiczki zostały wyposażone w podwójny system otwierania.



Aby otworzyć drzwiczki:

1. Całkowicie przekreślić w lewo klamkę i pociągnąć;





2. Następnie przekręcić ją w prawo w celu otwarcia drzwiczek.



3. Aby zamknąć, popchnąć drzwiczki do momentu usłyszenia mechanicznego kliknięcia.



Na etapie otwarcia drzwiczki otwierane na bok nie blokują się z boku i mogą się zamykać. Podczas użytkowania zwrócić maksymalną uwagę, aby nie zetknąć się z wewnętrzną szybką. Grozi to poparzeniem.



Z czasem drzwiczki otwierane na bok mogą stawiać opór podczas ich otwierania i zamykania. Nasmarować zawiasy.

Tryby pieczenia



Rozmrażanie

Ruch powietrza o temperaturze pokojowej umożliwia szybkie rozmrażanie potraw. Gwarantuje to zamrożonym lub wyjętym z zamrażarki produktom szybkie rozmrożenie nie wpływając na ich smak lub wygląd.



Pieczenie normalne

50-250
°C

Połączenie termoobiegu z okrągłą grzałką (wbudowana w tylną część piekarnika) pozwala na pieczenie potraw na kilku półkach. Obieg gorącego powietrza zapewnia natychmiastowe i równomierne rozprowadzenie ciepła.



Pieczenie z nawilżaniem



150-250
°C

Nawilżanie nie następuje w temperaturze niższej niż 150°C: niższe temperatury powodują powstawanie kondensatu i kapanie. Dlatego też, należy przekręcić pokrętkę temperatury na wartość powyżej 150°C i przed rozpoczęciem nawilżania poczekać na wyłączenie się kontrolki termostatu (pomarańczowa).



Zaleca się przekręcenie pokrętki nawilżania na maksymalnie 3 sekundy za jednym razem.



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).

Porady dotyczące przygotowywania mięsa

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

Porady dotyczące pieczenia w funkcji Grilla

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

Porady dotyczące przygotowywania ciast i ciastek

- Najlepiej używać ciemnych metalowych foremek: lepiej pochłaniają ciepło.

- Temperatura i czas trwania pieczenia zależą od jakości i konsystencji surowego ciasta.
- 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

- Umieścić na pierwszym poziomie piekarnika zamrożony produkt bez opakowania, w pojemniku bez pokrywki.
- Nie nakładać produktów jeden na drugim.
- Aby rozmrozić mięso użyć rusztu na drugim poziomie i blachy na pierwszym. W ten sposób produkt nie wejdzie w kontakt z płynem wydzielanym przy rozmrażaniu.

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.



4 Czyszczenie i konserwacja

4.1 Czyszczenie urządzenia



Używać produktów do czyszczenia sprzedawanych przez producenta.

Porady dotyczące czyszczenia urządzenia

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.

4.2 Czyszczenie drzwiczek

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



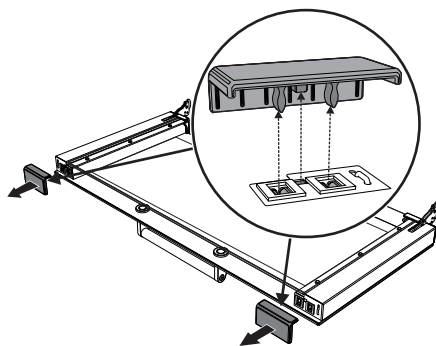
Używać produktów do czyszczenia sprzedawanych przez producenta.

Demontaż drzwiczek (tylko w modelach z drzwiczkami uchylnymi)

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

Aby zdjąć drzwiczki należy:

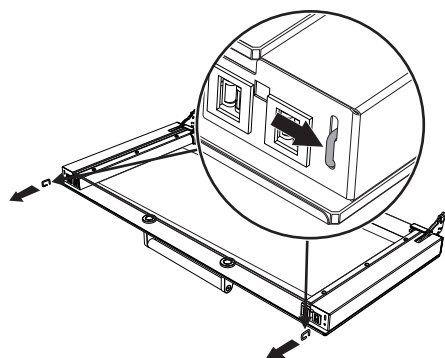
1. Otworzyć drzwiczki.
2. Pociągnąć górne zatyczki w celu ich zdjęcia.



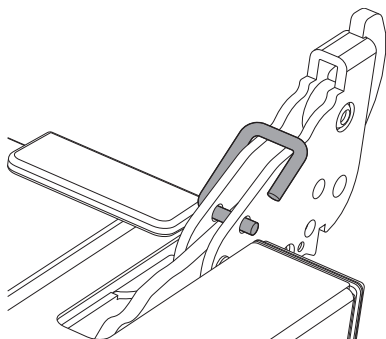
3. Wyjąć haczyki blokujące, znajdujące się na słupkach drzwiczek, pod zdjętymi zatyczkami.



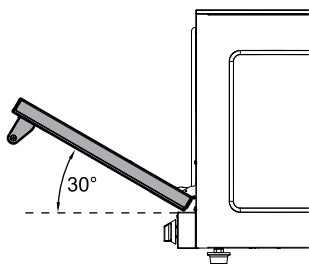
Czyszczenie i konserwacja



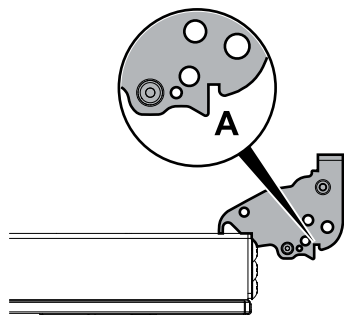
4. Umieścić haczyki blokujące w otworach zawiasów, aby uniemożliwić przypadkowe zamknięcie drzwiczek.



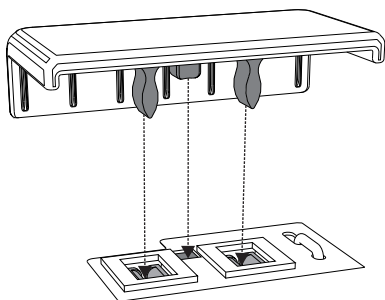
5. Ująć drzwiczki z dwóch stron obydwoma rękami, podnieść je ku górze pod kątem około 30° i wyjąć.



- Aby zamontować drzwiczki należy:
6. Włożyć zawiasy do odpowiednich otworów na piekarniku, upewniając się, że rowki **A** całkowicie opierają się na szczelinach.



7. Obniżyć drzwiczki do dołu.
8. Wyjąć haczyki blokujące zawiasów i umieścić na miejscu, na słupach drzwiczek.
9. Umieścić zatyczki na górnej części drzwiczek.



10. Zamknąć drzwiczki.

4.3 Demontaż wewnętrznej szybki

Modele z drzwiczkami uchylnymi



Niedozwolone użycie
Niebezpieczeństwo zgniecenia

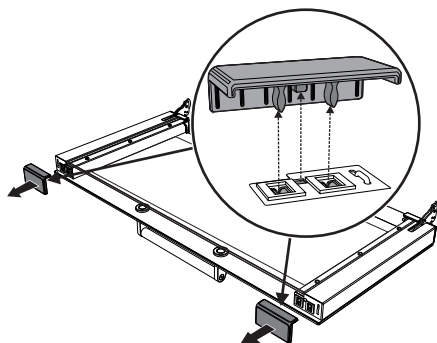
- Przed demontażem szybki upewnić się, że zawiasy drzwiczek zostały zablokowane.



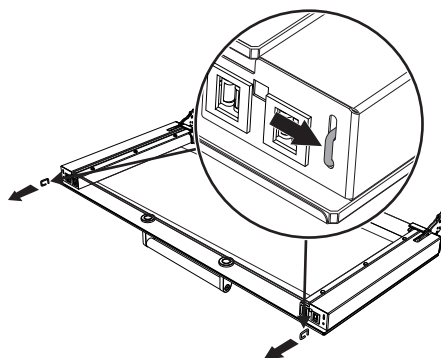
Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie drzwiczek.

Można wyjąć wewnętrzne szybki drzwiczek w następujący sposób:

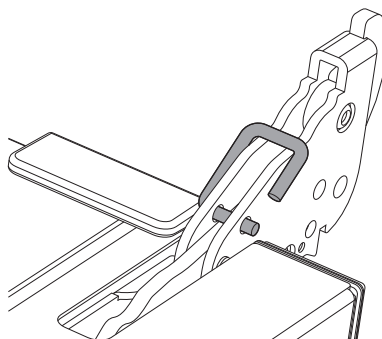
1. Otworzyć drzwiczki.
2. Pociągnąć górne zatyczki w celu ich zdjęcia.



3. Wyjąć haczyki blokujące znajdujące się na słupkach drzwiczek, pod zdjętymi zatyczkami.



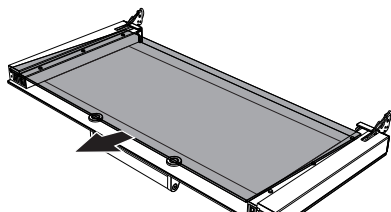
4. Umieścić haczyki blokujące w otworach zawiasów, aby uniemożliwić przypadkowe zamknięcie drzwiczek.



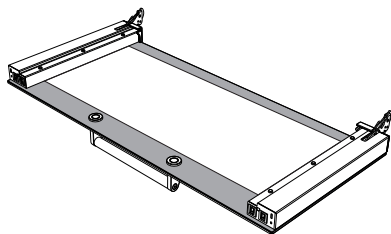


Czyszczenie i konserwacja

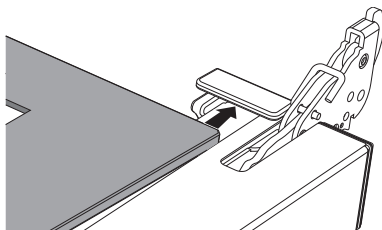
5. Wysunąć środkową szybę delikatnie pociągając ją do góry.



6. Wyczyścić szybę zewnętrzną i szybki wyjęte wcześniej. Używać papierowych ręczników kuchennych. W przypadku uporczywego brudu, umyć wilgotną gąbką i neutralnym detergentem.

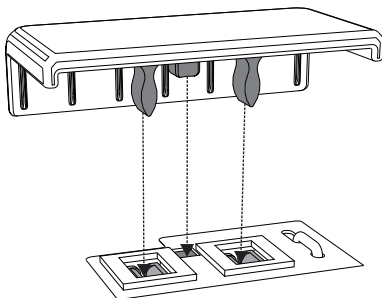


7. Po zakończeniu czyszczenia prawidłowo zamontować szybę środkową.



8. Wyjąć haczyki blokujące zawiasów i umieścić na miejscu, na słupach drzwiczek.

9. Umieścić zatyczki na górnej części drzwiczek.

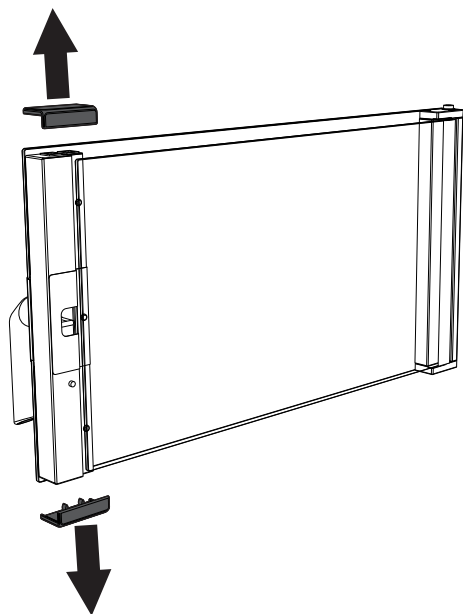


10. Zamknąć drzwiczki.

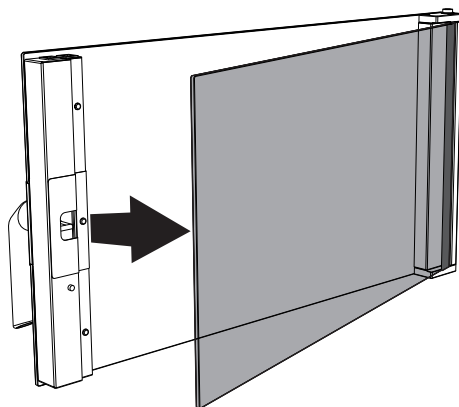
Modele z drzwiczkami otwieranymi na bok

Dzięki możliwości otwarcia wewnętrznej szybki czyszczenie drzwiczek jest bardzo proste.

1. Otworzyć drzwiczki
2. Pociągnąć górną i dolną zatyczkę w celu ich zdjęcia.



3. Otworzyć szybkę wewnętrzną.

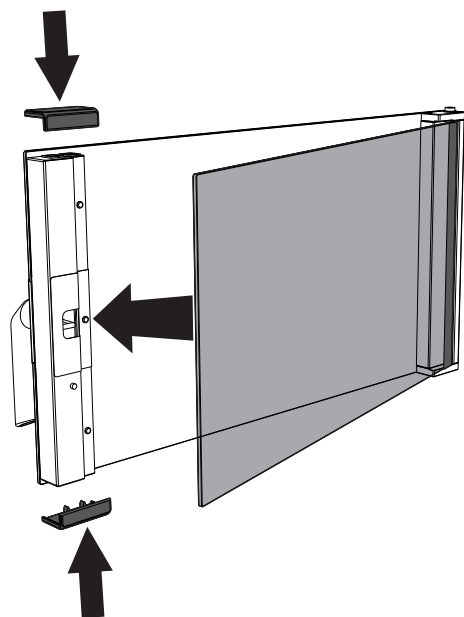


4. Wyczyścić szybki zarówno od wewnątrz jak i na zewnątrz. Używać papierowych ręczników kuchennych. W przypadku uporczywego brudu, umyć wilgotną gąbką i neutralnym deterгентem.

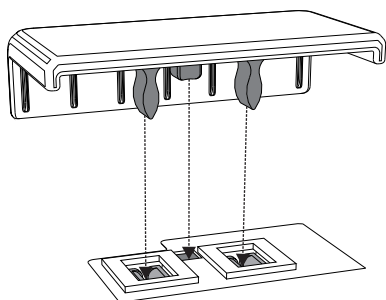


Czyszczenie i konserwacja

5. Po wyczyszczeniu zamknąć wewnętrzną szybę.



6. Umieścić górną i dolną zatyczkę na miejscu i lekko docisnąć.



4.4 Czyszczenie komory urządzenia

Czyszczenie komory urządzenia

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

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

Zawsze przed czyszczeniem wyjąć wszystkie możliwe do usunięcia części.

Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie:

- drzwiczek;
- ramek podtrzymujących blachy;
- uszczelkę.



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



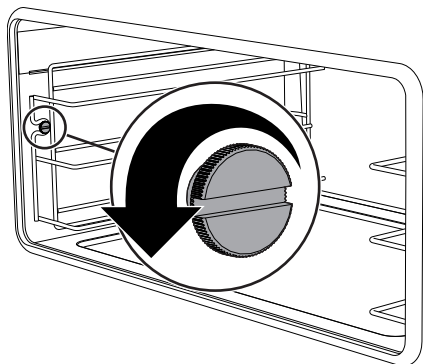
Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie drzwiczek.



Wyjęcie ramek podtrzymujących blachy

Wyjęcie ramek na blachy ułatwia czyszczenie bocznych części.

1. Całkowicie odkręcić tulejki mocujące.



2. Wysunąć ramki na blachy z gniazd znajdujących się na deflektorze i wyjąć je z komory.

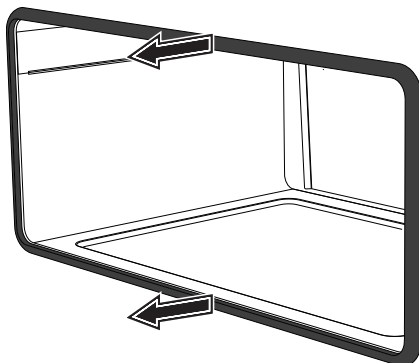
3. Po wyczyszczeniu umieścić ramki na blachy w komorze i przymocować tulejkami mocującymi.

4.5 Konserwacja nadzwyczajna

Demontaż uszczelki

W celu wymontowania uszczelki, należy:

- Zdjąć uszczelkę pociągając je na zewnątrz.



W celu zamontowania uszczelki, należy:

- Umieścić ją na przedniej szczelinie i dokładnie wcisnąć, aby przylegała do frontu urządzenia.

Porady dotyczące konserwacji uszczelki

Uszczelka musi być miękka i elastyczna.

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



Czyszczenie i konserwacja

Wymienić żarówkę oświetlenia wewnętrznego



Części pod napięciem
Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odtąć urządzenie od zasilania elektrycznego.

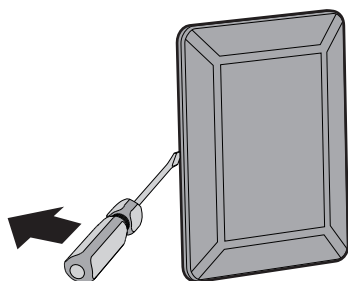


Komora urządzenia jest wyposażona w dwie żarówki 40W.

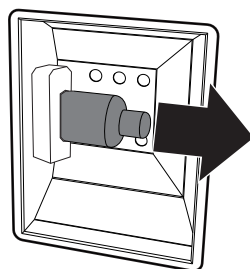
1. Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza komory pieczenia.
2. Wyjąć ramki na ruszty/blachy.
3. Zdjąć pokrywę żarówki za pomocą odpowiedniego narzędzia (na przykład śrubokręta).



Uważać, aby nie zarysować powierzchni komory pieczenia.

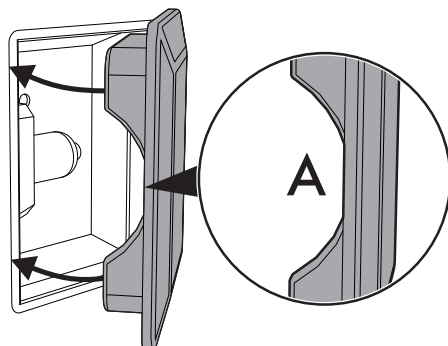


4. Wyjąć żarówkę.



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

5. Włożyć nową żarówkę.
6. Zamontować pokrywkę. Pozostawić wewnętrzny profil szybki (A) skierowany do drzwiczek.



7. Naciśnąć osłonę, aby przylegała do oprawki.



4.6 Jeżeli urządzenie nie działa

Problem	Możliwe rozwiązanie
Urządzenie nie funkcjonuje	• Pokrętko minutnika jest ustawione na 0. • Wtyczka jest nieprawidłowo włożona do gniazdka. • Instalacja elektryczna jest uszkodzona lub działa nieprawidłowo. • Stopiony bezpiecznik lub wyłączone wyłączniki.
Urządzenie piecze zbyt długo lub zbyt szybko	• Nieprawidłowe ustawienie temperatury.
Wewnątrz komory pieczenia i na potrawach tworzy się wilgoć	• Po zakończeniu pieczenia potrawy zbyt długo pozostały w komorze pieczenia. Nie należy ich zostawiać w komorze dłużej niż przez 15-20 minut po zakończeniu pieczenia.

Produkt ten jest zgodny z obowiązującymi normami dotyczącymi urządzeń elektrycznych. Ewentualne kontrole techniczne lub naprawy powinny być przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel, aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji dla użytkownika.

Konserwacja Zwyczajna

- Urządzenie musi być okresowo (przynajmniej raz w roku) kompleksowo sprawdzane przez wykwalifikowanego technika.
- Wszelkie czynności konserwacyjne może wykonywać wyłącznie wykwalifikowany technik.
- Przed jakąkolwiek czynnością konserwacyjną należy odłączyć zasilanie elektryczne i poczekać, aż urządzenie ostygnie.



Jeśli urządzenie nie działa, przed wezwaniem Serwisu Technicznego, sprawdzić osobiście, czy zostały wykonane wymienione wyżej czynności.



5 Montaż

5.1 Podłączenie elektryczne



Zacisk oznaczony symbolem  łączy ze sobą elementy, które normalnie mają potencjał uziemienia. Aby zapewnić ich ekwipotencjalność, należy odpowiednio połączyć urządzenia za pomocą tego zacisku.



Jeśli napięcie fazowe spada poniżej 190 V~, osiągi mogą się obniżyć, co nie jest zależne od piekarnika.

Informacje ogólne

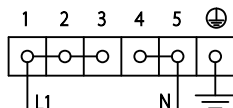
Sprawdzić, czy charakterystyka sieci elektrycznej odpowiada danym przedstawionym na tablicie znamionowej. Tabliczka znamionowa, zawierająca dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie, jest umieszczona na urządzeniu, w widocznym miejscu. Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

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

Urządzenie jest wyposażone w przewód pięcżyłowy typu H07RN-F (5 x 1,5 mm², przekrój przewodu wewnętrznego).

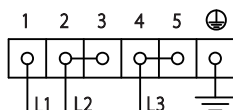
Sposób podłączenia

- 220-240 V 1N~



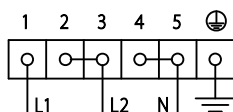
Kabel **trójżyłowy 3 x 4 mm²**.

- 220-240 V 3~



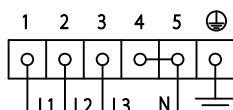
Kabel **czteróżyłowy 4 x 4 mm²**.

- 380-415 V 2N~



Kabel **czteróżyłowy 4 x 2,5 mm²**.

- 380-415 V 3N~



Kabel **pięcżyłowy 5 x 1,5 mm²**.



Wskazane wartości dotyczą wewnętrznego przekroju kabla.



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 (która nie znajduje się w wyposażeniu) i gniazdko prądu są tego samego rodzaju i posiadają natężenie odpowiednie do maksymalnego prądu pobieranego przez urządzenie.

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

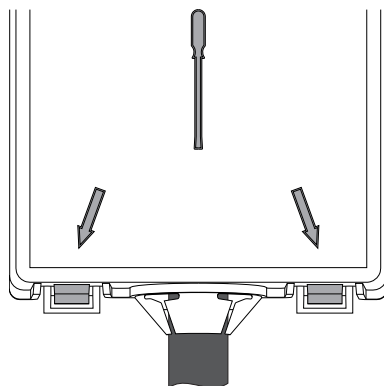
Wymiana przewodu



Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odczączyć główne zasilanie elektryczne.

1. Przy pomocy płaskiego śrubokrętu odczepić i podnieść pokrywkę, aby otworzyć listwę zaciskową.



2. Wymienić kabel.
3. Upewnić się, że przewody przechodzą w odpowiednich miejscach, bez jakiegokolwiek kontaktu z urządzeniem.



Montaż

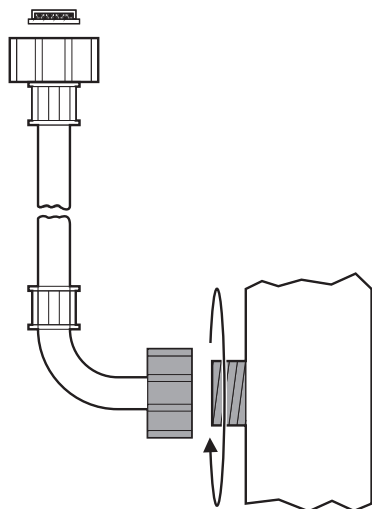
5.2 Podłączenie hydrauliczne



Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia urządzenia

- Jeśli przewód doprowadzający wodę jest nowy lub był długo nieużywany, przed wykonaniem podłączenia upewnić się (dokonując próbnego przepuszczenia wody), że wypływająca woda jest czysta i nie zawiera zanieczyszczeń.
- Ciśnienie na wejściu powinno wynosić od min. 50 kPa do maks. 500 kPa.

Podłączyć wejście wody z tyłu urządzenia do ujęcia wody z otworem gwintowanym $\frac{3}{4}$ ".



5.3 Ustawienie



Ciężkie urządzenie Niebezpieczeństwo zranienia przez zgniecenie

- Ustawić urządzenie z pomocą drugiej osoby.



Naciśnięcie na otwarte drzwiczki Ryzyko uszkodzenia urządzenia

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



Wydzielanie ciepła podczas działania urządzenia Ryzyko pożaru

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



Nieprawidłowa instalacja Ryzyko obrażeń osób

- Płaszczyzna podparcia urządzenia nie powinna przekraczać wysokości 1,60 m od podłogi.

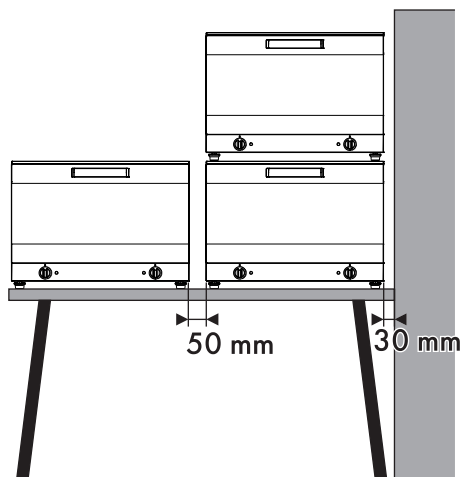
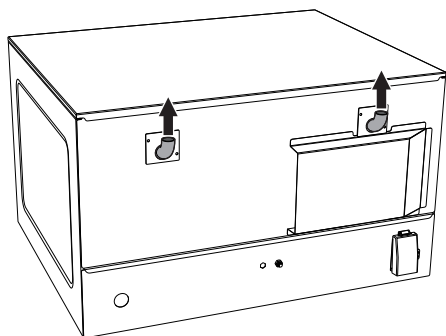
Poziomowanie

Wypoziomować urządzenie na podłodze za pomocą regulowanych nóżek. Skok nóżki wynosi około 10 mm.



Przewód odprowadzania pary

Z tyłu urządzenia (w zależności od modelu) znajdują się kanały do odprowadzania pary powstałej podczas pieczenia.



Nie powinny być zatykane. Unikać ich zgniecenia i kontaktu z ewentualnymi ścianami.

Instalacje wielokrotne

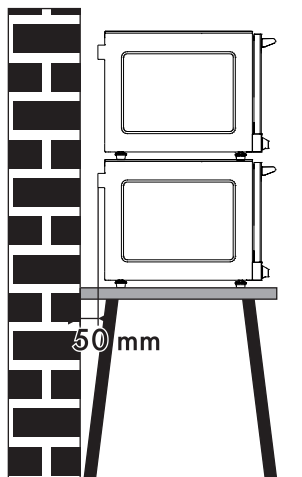


Ciężar: 60 kg

Umieścić urządzenie w odległości przynajmniej 50 mm od ewentualnej tylnej ściany i 30 mm od ściany bocznej. W przypadku montażu kilku urządzeń obok siebie, zachować minimalną odległość 50 mm między jednym urządzeniem a kolejnym.



Nie instalować urządzenia na podłodze.

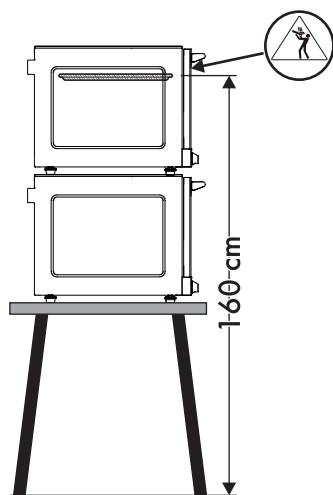


Urządzenie musi być zamontowane na blacie roboczym.



Wysoka temperatura potraw Niebezpieczeństwo poparzeń

- Ze względów bezpieczeństwa, NIE umieszczać ostatniej blachy na wysokości powyżej 160 cm.
- W razie konieczności, **OBYWIAZKOWO** nakleić załączoną naklejkę na wysokości wskazanej na poniższym rysunku.



914777332/C