

<b>OSTRZEŻENIA</b>	<b>405</b>	Cyfrowy programator	416
Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	405	Pierwsze użycie	416
Przeznaczenie urządzenia	409	Użytkowanie piekarnika	417
Instrukcja obsługi	410	Porady dotyczące przygotowywania potraw	426
Odpowiedzialność producenta	410	Mini przewodnik po akcesoriach	427
Tabliczka znamionowa	410	Poznaj przepisy	427
Utylizacja	410	Wskazania dla organów nadzorujących	427
Wskazówki dla europejskich organów kontrolnych	410	Funkcje specjalne	428
Dane techniczne efektywności energetycznej	411	Funkcje dodatkowe	432
Oszczędność energii	411	Inne ustawienia	436
Informacje o zużyciu energii w trybie wyłączonym/gotowości	411	<b>CZYSZCZENIE I KONSERWACJA</b>	<b>436</b>
Źródła światła	411	Czyszczenie urządzenia	436
Jak czytać instrukcje obsługi	411	Czyszczenie drzwiczek	436
<b>OPIS</b>	<b>412</b>	Czyszczenie komory urządzenia	438
Opis ogólny	412	Specjalne funkcje czyszczenia	439
Panel sterowania	412	Czyszczenie Parowe (tylko w niektórych modelach)	440
Pozostałe części	412	Piroliza (tylko w niektórych modelach)	442
Akcesoria	413	Odkamienianie	443
Akcesoria opcjonalne (do nabycia oddzielnie)	414	Czyszczenie zbiornika i obwodu hydraulicznego	447
Zalety pieczenia na parze	414	Konserwacja nadzwyczajna	448
<b>UŻYTKOWANIE</b>	<b>415</b>	<b>MONTAŻ</b>	<b>449</b>
Czynności wstępne	415	Podłączanie do instalacji elektrycznej	449
Użytkowanie akcesoriów	415	Ustawianie	450

Zalecamy uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, ponieważ zawiera ona wskazówki, dzięki którym możliwe będzie zachowanie estetyki i funkcjonalności zakupionego urządzenia. Dodatkowe informacje o produkcie dostępne na stronie: [www.smeg.com](http://www.smeg.com).

## OSTRZEŻENIA

### Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

#### Obrażenia osób

- **UWAGA:** urządzenie i jego dostępne elementy stają się bardzo gorące podczas użytkowania: małe dzieci powinny przebywać z dala od nich.
- **UWAGA:** urządzenie i jego dostępne elementy stają się bardzo gorące podczas użytkowania: nie dotykać elementów grzejnych podczas użytkowania.
- Podczas przekręcania żywności w komorze pieczenia należy chronić ręce, zakładając rękawice termiczne.
- Nie należy nigdy próbować gasić płomienia lub pożaru wodą: wyłączyć urządzenie i nakryć płomień pokrywą lub ognioodporną narzutą.

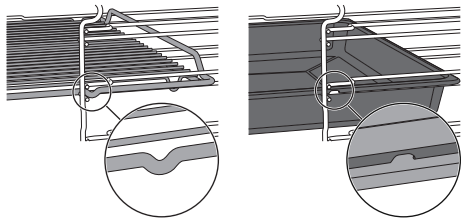
- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach psychofizycznych lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy pozostające pod kontrolą osób dorosłych odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo.
- Urządzenie nie służy do zabawy.
- Dzieci poniżej 8. roku życia nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez stałej opieki osoby dorosłej.
- Nie pozwolić dzieciom poniżej 8 roku życia na zbliżanie się do funkcjonującego urządzenia.
- Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Należy stale nadzorować proces pieczenia. Proces krótkiego pieczenia należy stale nadzorować.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw, które mogą wydzielać tłuszcz lub olej. Podgrzany tłuszcz i olej mogą się zapalić. Zachować maksymalną ostrożność.
- Nie wlewać wody bezpośrednio na bardzo gorące blachy.
- Podczas pieczenia drzwiczki powinny być zamknięte.
- Przy sprawdzaniu potrawy lub pod koniec pieczenia otworzyć drzwiczki na 5 cm na kilka sekund, aby uwolnić parę, a następnie całkowicie otworzyć drzwiczki.
- Nie należy wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztućce lub przyrządy) do szczelin.
- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.
- **NIE UŻYWAĆ ANI NIE PRZECHOWYWAĆ MATERIAŁÓW ŁATWOPALNYCH W POBLIŻU URZĄDZENIA.**
- **W POBLIŻU DZIAŁAJĄCEGO URZĄDZENIA NIE WOLNO UŻYWAĆ SPREJÓW.**
- **NIE WPROWADZAĆ ZMIAN W URZĄDZENIU.**
- Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Nigdy nie próbować naprawiać urządzenia samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego technika.
- Nigdy nie ciągnąć za przewód, aby wyjąć wtyczkę.

### **Uszkodzenie urządzenia**

- Na elementach szklanych nie

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

- Nie siadać na urządzeniu.
- Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na częściach stalowych lub wykończonych powłoką metalową (np. anodowane, niklowane, chromowane).
- Ruszty i blachy powinny być wkładane w boczne prowadnice, aż do całkowitego zatrzymania. Mechaniczne blokady bezpieczeństwa, które zapobiegają ich wyjęciu, powinny być odwrócone do dołu, w kierunku tylnej części komory.



- Nie stosować strumieni pary do czyszczenia urządzenia.

- Nie rozpylać produktów w sprayu w pobliżu urządzenia.
- Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Ryzyko pożaru: nie pozostawiać przedmiotów w komorze pieczenia.
- **W ŻADNYM RAZIE NIE UŻYWAĆ URZĄDZENIA DO OGRZEWANIA POMIESZCZEŃ.**
- Nie używać naczyń stołowych lub plastikowych pojemników do przyrządzania potraw.
- Nie wkładać do komory pieczenia potraw w zamkniętych puszkach lub pojemnikach.
- Wyjąć z komory pieczenia wszystkie blachy i ruszty, które nie są używane podczas pieczenia.
- Nie przykrywać dna komory pieczenia folią aluminiową lub cynfolią.
- Nie kłaść garnków lub blach bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
- W razie konieczności można użyć rusztu do blachy (element wyposażenia lub sprzedawany oddzielnie w zależności od modeli), umieszczając go na dnie jako element wsparczy podczas pieczenia.
- W przypadku przygotowywania potrawy w

papierze do pieczenia, należy umieścić go tak, aby nie zakłócał cyrkulacji gorącego powietrza wewnątrz komory pieczenia.

- Nie kłaść garnków ani blach bezpośrednio na środkowej szybce otwartych drzwiczek.
- Nie używać otwartych drzwiczek jako dźwigni do ustawienia urządzenia w meblu.
- Nie wywierać zbyt dużego nacisku na otwarte drzwiczki.
- Nie używać klamki do podnoszenia lub przenoszenia urządzenia.

### **W przypadku urządzeń z pirolizą**

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

### **Instalacja i konserwacja**

- **NINIEJSZEGO URZĄDZENIA NIE MOŻNA INSTALOWAĆ NA ŁODZIACH I W PRZYCZEPACH KEMPINGOWYCH.**
- Niniejsze urządzenie nie może być instalowane 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.
- Zlecić wykonanie podłączenia elektrycznego wykwalifikowanemu serwisantowi.
- Należy obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Używać przewodów odpornych na temperaturę co najmniej 90 °C.
- Moment dokręcenie śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,5-2 Nm.
- W celu zapobiegania wszelkim niebezpieczeństwom, jeśli przewód zasilania

elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.

- **UWAGA:** Podczas ustawiania urządzenia należy się upewnić, że przewód zasilający nie jest zaplątany ani uszkodzony.
- 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.
- Umożliwić odłączenie urządzenia po instalacji, za pomocą dostępnej wtyczki lub wyłącznika w przypadku stałego podłączenia.
- Dostarczyć na linii zasilania urządzenie, które zapewni odłączenie od sieci omipolarnej, z odległością otwarcia styków umożliwiającą całkowite odłączenie w warunkach kategorii przepięciowej III, zgodnie z wymogami instalacyjnymi.
- **UWAGA:** Przed wymianą lampek wewnętrznego oświetlenia należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od zasilania elektrycznego lub że

główne zasilanie elektryczne zostało odłączone.

- Lampki zastosowane w tym urządzeniu są lampkami przeznaczonymi do urządzeń gospodarstwa domowego i nie należy ich wykorzystywać do oświetlania domu.
- Niniejsze urządzenie może być użytkowane na maksymalnej wysokości 4000 metrów nad poziomem morza.

### **Informacje na temat omawianego urządzenia**

- **UWAGA:** przed wymianą żarówki upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- Nie opierać się ani nie siadać na otwartych drzwiczkach.
- Sprawdzić, czy w drzwiczkach nie ma zaklinowanych przedmiotów.
- Nie instalować/użytkować urządzenia na otwartym powietrzu.
- (tylko w niektórych modelach) Używać wyłącznie sondy temperatury dostarczonej lub zalecanej przez producenta.
- Podczas pieczenia z funkcją Direct Steam należy uważać, aby nie przekroczyć maksymalnej pojemności tacki (250 ml).

### **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.

### Instrukcja obsługi

- Niniejsza instrukcja stanowi integralną część urządzenia i powinna być przechowywana w całości oraz w zasięgu użytkownika przez cały okres eksploatacji urządzenia.
- Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.
- Do wyjaśnienia 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.

### Odpowiedzialność producenta

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

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

### Tabliczka znamionowa

Tabliczka znamionowa zawiera dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie. Nie

wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

### 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.



#### Napięcie elektryczne Niebezpieczeństwo porażenia prądem

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

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

- Odcłócić kabel zasilania elektrycznego i usunąć go.
- Powierzyć urządzenie odpowiedniemu centrum 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.

### Wskazówki dla europejskich organów kontrolnych

#### Fan forced mode

funkcja ECO wykorzystywana w celu określenia klasy efektywności energetycznej jest zgodna ze specyfikacjami normy europejskiej EN 60350-1.

#### Conventional heating mode

W celu wykonania funkcji GRZAŁKA GÓRNA I

DOLNA konieczne jest pominięcie etapu wstępnego nagrzewania (patrz paragraf „Etap wstępnego nagrzewania” w rozdziale OBSŁUGA).

## Dane techniczne efektywności energetycznej

Informacje zgodnie z rozporządzeniami europejskimi w zakresie etykiet efektywności energetycznej i eko-projektu znajdują się w osobnym dokumencie dołączonym do instrukcji produktu.

Dane te widnieją w „Karcie informacji o produkcie”, którą można pobrać ze strony internetowej w zakładce poświęconej przedmiotowemu produktowi.

## Oszczędność energii

- Aktywować nagrzewanie wstępne tylko, jeżeli jest ono wskazane w przepisie. Fazę wstępnego nagrzewania można wyłączyć we wszystkich funkcjach (patrz rozdział „Faza wstępnego nagrzewania”) z wyjątkiem funkcji PIZZA (nie można wyłączyć wstępnego nagrzewania) i ECO (brak wstępnego nagrzewania).
- We wszystkich funkcjach (w tym w funkcji ECO) unikać otwierania drzwiczek podczas pieczenia.
- Przed włożeniem zamrożonego produktu do komory pieczenia, należy go rozmrozić, chyba że wskazano inaczej na opakowaniu.
- W przypadku przyrządzania kilku potraw, zaleca się pieczenie produktów jeden po drugim, aby jak najlepiej wykorzystać nagrzaną już komorę.
- Najlepiej używać ciemnych metalowych foremek: lepiej pochłaniają ciepło.
- Wyjąć z komory pieczenia wszystkie blachy i ruszty, które nie są używane podczas pieczenia.
- Wytężyć 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.

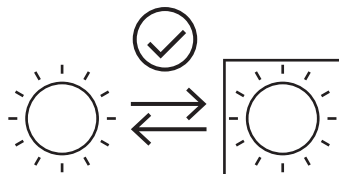
## Informacje o zużyciu energii w trybie wyłączonym/gotowości

Dane techniczne dotyczące zużycia energii w

trybie wyłączonym/gotowości urządzenia można uzyskać w witrynie internetowej [www.smeg.com](http://www.smeg.com) na stronie poświęconej danemu produktowi.

## Źródła światła

- Niniejsze urządzenie zawiera źródła światła wymienne przez użytkownika.



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

## Jak czytać instrukcję obsługi

W instrukcji zastosowano następujące symbole ułatwiające czytanie:

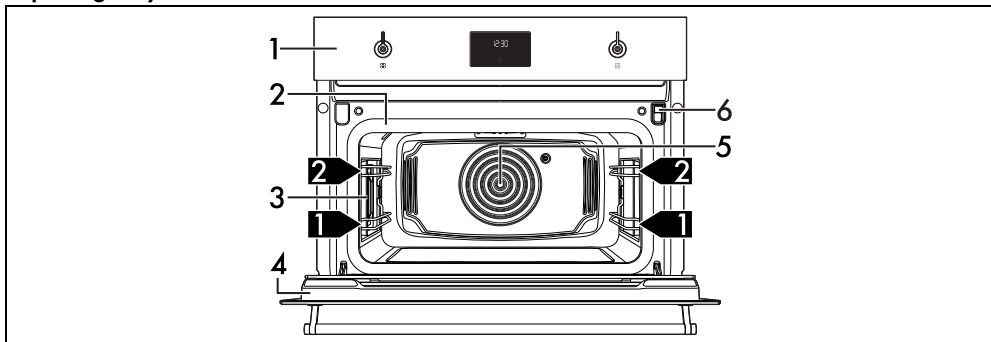


Ostrzeżenie/Uwaga



Informacja/Wskazówka

## Opis ogólny



1 Panel sterowania

2 Uszczelka

3 Lampka

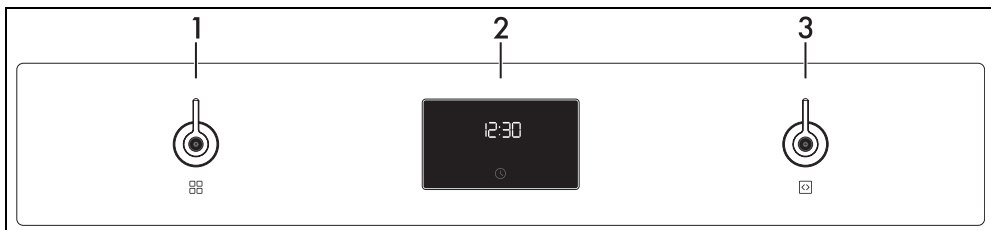
4 Drzwiczki

5 Wentylator

6 Szuflada załadownicza

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

## Panel sterowania



### 1 Pokrętko funkcji

Za pomocą tego pokrętki można:

- włączyć/wyłączyć urządzenie;
- wybrać funkcję.



Obrócić pokrętko funkcji w położenie 0, aby zakończyć od razu ewentualne pieczenie.

### 2 Cyfrowy programator

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

### 3 Pokrętko temperatury

Za pomocą tego pokrętki można ustawić następujące elementy:

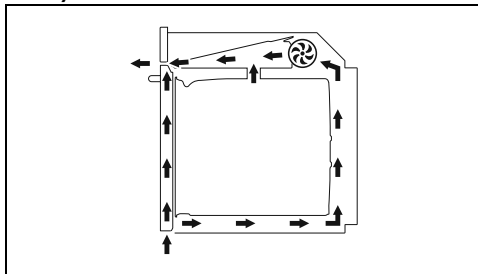
- temperatura pieczenia;
- czas trwania funkcji;
- pieczenie zaprogramowane;
- aktualna godzina;
- chwilowo uruchomić lub wyłączyć funkcję.

## Pozostałe części

### Poziomy

Urządzenie posiada poziomy do umieszczania na nich blach i rusztów na różnych wysokościach. Wysokości wprowadzania zostały ustalone od dołu do góry.

### Wentylator




Wentylator chłodzi urządzenie i uruchamia się podczas pieczenia.

Funkcjonowanie wentylatora powoduje normalny przepływ powietrza, które ulatnia się

nad drzwiczkami, co może trwać przez kilka chwil, nawet po wyłączeniu urządzenia..

### Oświetlenie komory pieczenia

Wewnętrzne oświetlenie urządzenia włącza się:

- po otwarciu drzwiczek;
- po naciśnięciu przycisku  na wyświetlaczu;
- po wybraniu dowolnej funkcji z wyjątkiem

funkcji -  -  -  (w zależności od modeli).

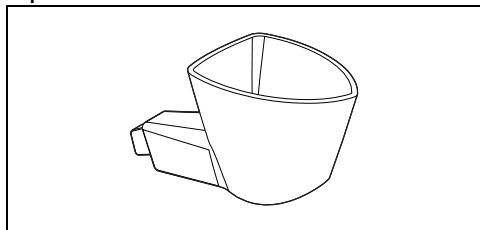
### Akcesoria

- 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 urządzeniem lub opcjonalnie można zamówić w autoryzowanych centrach serwisowych. Należy używać tylko oryginalnych akcesoriów producenta.
- Zaleca się montowanie przewodnic wyjmowanych na pierwszym poziomie ramek. Można w ten sposób zoptymalizować przestrzeń wewnątrz komory pieczenia, dysponując poziomem pośrednim pomiędzy pierwszym i drugim.



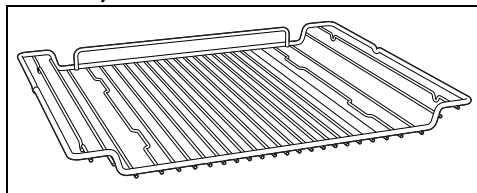
W niniejszej instrukcji wskazówki dotyczące drugiego poziomu lub poziomu środkowego odnoszą się do korzystania z wyjmowanych przewodnic.

### Lejek



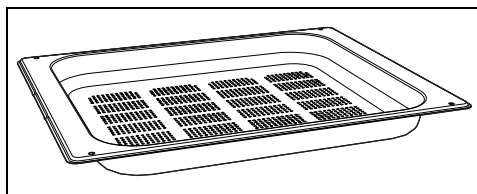
Przydatny do wlewania wody do wnętrza zbiornika.

### Obniżony ruszt



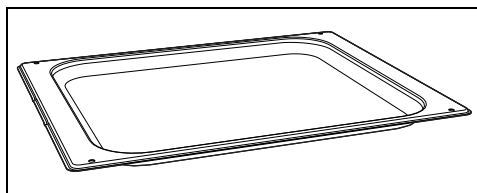
Do podtrzymywania naczyń z pieczoną potrawą.

### Błacha z otworami



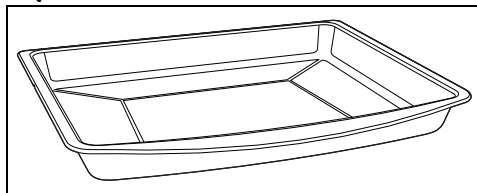
Do pieczenia ryb i warzyw na parze.

### Błacha stalowa



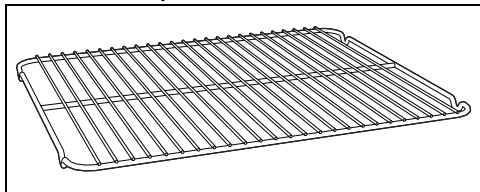
Do pieczenia ciast (gdy czas pieczenia jest mniejszy niż 25 minut lub w przypadku pieczenia bez stosowania pary), ryżu, warzyw strączkowych i zbóż. Poza tym służy do gromadzenia płynów wydzielających się podczas przyrządzania potraw na parze lub podczas rozmrażania produktów umieszczonych w górnej blaszce z otworami.

### Głęboka blacha



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

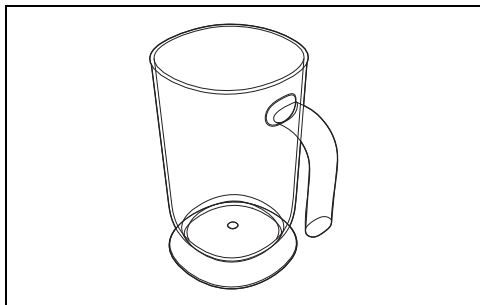
## Ruszt do blachy



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

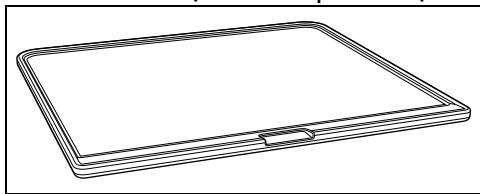
## Akcesoria opcjonalne (do nabycia oddzielnie)

### Dzbanek



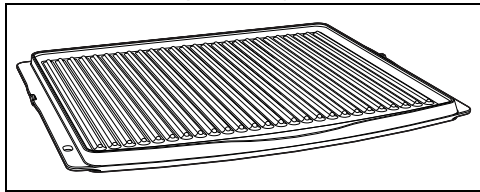
Na płyny podczas czynności napełniania i opróżniania zbiornika.

### PPR2 lub STONE (kamień do pieczenia)



Akcesorium idealne do pieczenia wypieków typu pizza, chleb, focaccia, ale można z niego korzystać również do przygotowywania potraw bardziej delikatnych, takich jak ciasteczka.

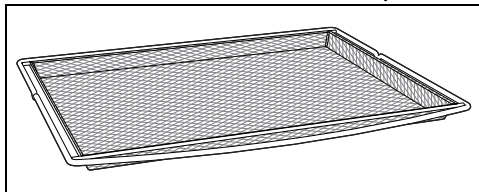
### BBQ (Teflonowa patelnia grillowa)



Akcesorium o podwójnej funkcji: strona zębrowana jest zalecana do grillowania mięsa (filetów, hamburgerów...), natomiast powierzchnia gładka może być używana do

pieczenia warzyw, owoców, ryb...

## AIRFRY (Ruszt do smażenia bez oleju)



Akcesorium zalecane do smażenia powietrzem potraw, które wcześniej opanierowano, wstępnie przygotowano i/lub rozmrożono (frytki, krokietki ziemniaczane lub mięsne, mozzarelline...).

## Zalety pieczenia na parze

System pieczenia na parze umożliwia delikatniejsze i szybsze pieczenie wszystkich rodzajów produktów i jest stosowany głównie do:

- Duszenia i przyrządzania gulaszu
- Przygotowywania sosów
- Opiekania
- Pieczenia
- Pieczenia w niskiej temperaturze
- Regenerowania
- Pieczenia wielofunkcyjnego

Możliwość zmiany temperatury i ilości pary pozwalają na osiągnięcie żądanych rezultatów.

Dodanie pary umożliwia pozwala ograniczyć ilość tłuszczu, umożliwiając w ten sposób uzyskanie zdrowszych potraw. Poza tym, minimalizuje utratę ciężaru i objętości produktów podczas pieczenia.

Pieczenie na parze jest szczególnie zalecane do mięsa: nie tylko sprawia, że jest ono miękkie, ale również zachowuje wygląd i soczystość.

Ta funkcja jest również zalecana do pieczenia ciast wymagających wyrastania oraz chleba. Wilgoć umożliwia wyrastanie ciasta oraz jego rośnięcie podczas pieczenia przed powstaniem zewnętrznej skórki. Ciasto jest bardziej lekkie i łatwie do strawienia, co można zauważyć dzięki większym pęcherzykom.

Poza tym jest wskazane do szybkiego rozmrażania, podgrzewania potraw bez doprowadzania ich do stwardnienia lub wysuszenia oraz do naturalnego odsalania produktów solonych.

Nie jest ono zalecane do pieczenia szybkiego ani do potraw, które same z siebie wytwarzają

dużą wilgoć podczas pieczenia.

### Naczynia do pieczenia


- Do pieczenia w piekarniku można również zastosować własne naczynie, pod warunkiem że są odporne na wysoką temperaturę.
- Do pieczenia na parze zaleca się stosowanie metalowych naczyń. Metal zapewni lepsze rozprzodzenie ciepła w

potrawach.

- Rzeczą normalną jest, że podczas pieczenia w wysokiej temperaturze metalowe naczynia ulegają deformacji, po wystygnięciu powracają do normalnego kształtu.
- Grube ceramiczne talerze mogą wymagać więcej ciepła. Może być konieczne dłuższe pieczenie.

## UŻYTKOWANIE

### Czynności wstępne

 Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

- Usunąć ewentualną folię ochronną znajdującą się na zewnątrz lub wewnątrz urządzenia i akcesoriów.
- Usunąć ewentualne etykiety (za wyjątkiem tabliczki z danymi technicznymi) z akcesoriów i półek.
- Wyjąć i umyć wszystkie akcesoria urządzenia (patrz rozdział „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”).

### Pierwsze nagrzewanie

1. Ustawić pieczenie na co najmniej godzinę (patrz akapit „Użytkowanie piekarnika”).
2. Rozgrzać pustą komorę pieczenia do maksymalnej temperatury, aby usunąć ewentualne pozostałości fabryczne.

Podczas nagrzewania urządzenia

- wietrzyć pomieszczenie;
- nie przebywać w nim.

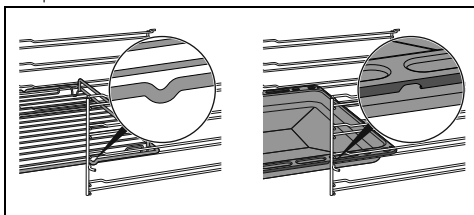
### Użytkowanie akcesoriów

#### Ruszt i blachy

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

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

pieczenia.

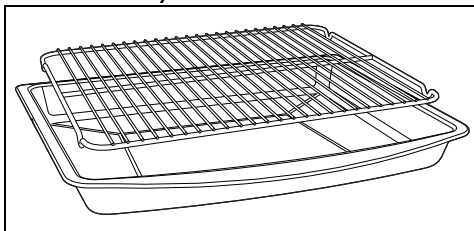


Delikatnie wprowadzić ruszt i blachy do komory pieczenia, aż do ich zatrzymania.



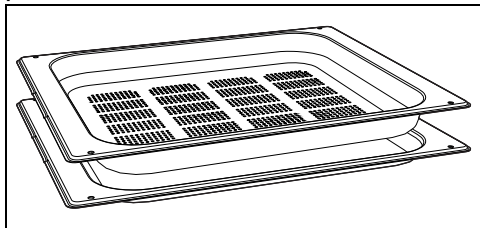
Przed pierwszym użyciem wyczyścić blachy, w celu usunięcia pozostałości z produkcji.

#### Ruszt do blachy



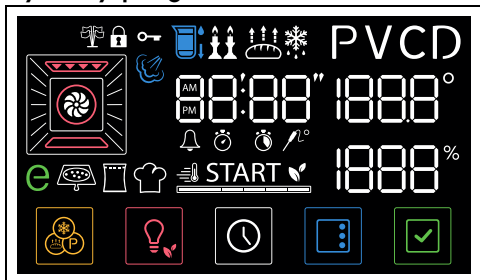
Ruszt do blachy należy do niej włożyć. W ten sposób będzie można zebrać tłuszcz z pieczonego produktu.

## Konfiguracja w przypadku gotowania na parze



Jeśli zamierza się użyć blachy z otworami do pieczenia na parze, należy ją umieścić na wybranej półce, uważając, aby stalowa patelnia była umieszczona na półce poniżej. W ten sposób będzie można oddzielnie zebrać płyn wydzielający się z pieczonego produktu.

## Cyfrowy programator



Wyświetlacz pokazuje parametry i wartości odnoszące się do wybranej czynności. Aby z niego skorzystać, wystarczy obrócić pokrętkę funkcji i temperatury i/lub nacisnąć przyciski w dolnej części wyświetlacza, w zależności od operacji, jakie ma wykonać urządzenie.

## Pierwsze użycie

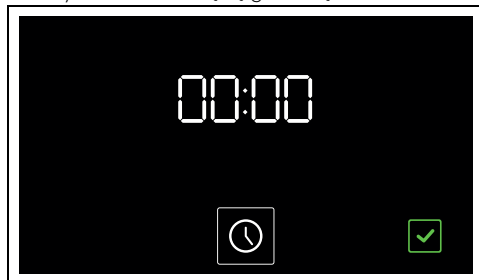
Jeśli czas nie jest ustawiony, nie jest możliwe włączenie piekarnika.

Przy pierwszym użyciu lub po dłuższej przerwie w dostawie energii elektrycznej na

wyświetlaczu urządzenia miga napis **00:00**

oraz przycisk . Aby rozpocząć pieczenie,




należy ustawić bieżącą godzinę.



## Ustawianie godziny


1. Wcisnąć przycisk .
2. Przekręcić pokrętkę temperatury, aby wybrać wyświetlany format godziny (**12h** lub **24h**).

Po wybraniu wersji **12h** na wyświetlaczu pojawią się cyfry **AM** (format 12-godzinny) lub **PM** (format 24-godzinny).


3. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić i przejść do ustawienia godziny.
4. Przekręcić pokrętkę temperatury, aby ustawić aktualną godzinę.
5. Nacisnąć przycisk  w celu ustawienia aktualnej godziny i przejścia do ustawiania minut.
6. Obrócić pokrętkę temperatury, aby ustawić minuty aktualnej godziny.
7. Nacisnąć przycisk  aby potwierdzić.

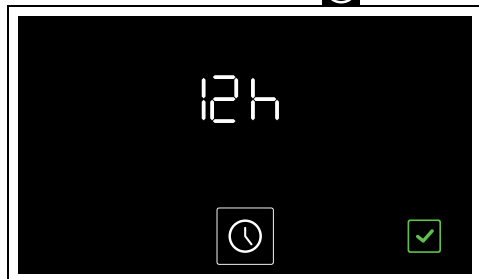
Zmiana bieżącej godziny może się okazać konieczna na przykład z powodu zmiany czasu z zimowego na letni i odwrotnie.

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

Aby anulować operację, należy przytrzymać przez kilka sekund przycisk .

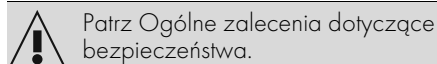
## Zmiana godziny

1. W menu głównym nacisnąć i przytrzymać przez kilka sekund przycisk .

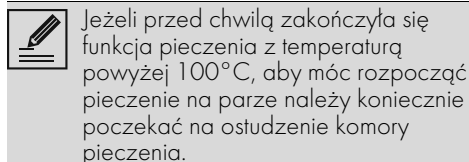


2. Dokonać zmiany godziny, jak opisano od punktu 2 w poprzednim rozdziale.

## Użytkowanie piekarnika



## Pieczenie na parze



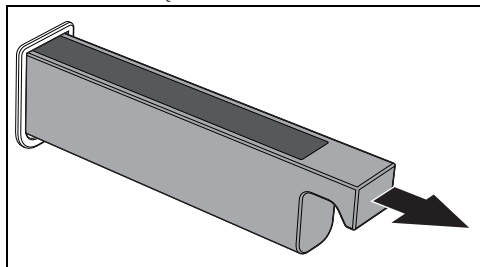
1. Obrócić pokrętkę na funkcję pieczenia na

parze  +  Miga kontrolka

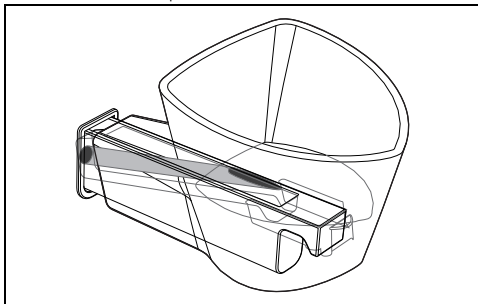


## Napełnianie zbiornika

2. Otworzyć drzwiczki i wyjąć szufladę załadowniczą.

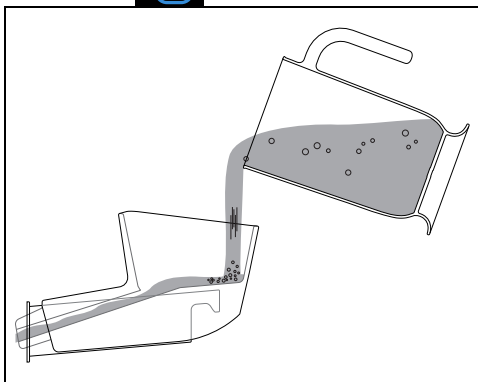


3. Włożyć lejek z wyposażenia do szuflady załadowniczej.



4. Wlać wodę (używając butelki lub wyskalowanego dzbanka), aż zaświeci się lampka sygnalizacyjna maksymalnego

poziomu .

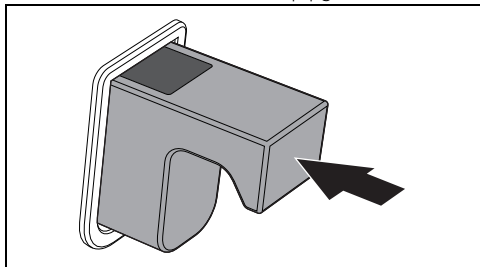


Stosować niezbyt twardą zimną wodę z kranu, wodę zmiękczoną lub niegazowaną wodę mineralną. Używać zawsze wyłącznie wody pitnej.



Nie używać wody destylowanej, wody z kranu o dużej zawartości chlorku (> 40 mg/l) ani innych cieczy.

5. Po zakończeniu wyjąć lejek i umieścić szufladę załadowczą w jej gnieździe.



Jeśli w zbiorniku jest za dużo wody, nadmiar wody spłynie do komory pieczenia:

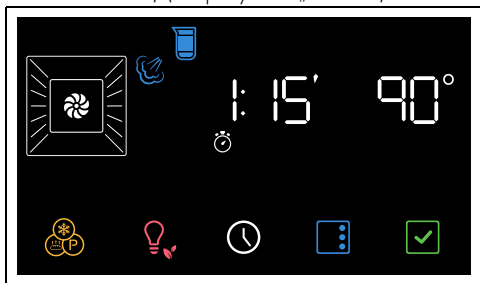
- w takim przypadku przed przystąpieniem do pieczenia należy wysuszyć ją ściereczką lub gąbką.
- Zaleca się opróżnienie zbiornika o pojemności 200 ml za pomocą funkcji opróżniania zbiornika.


6. Zamknąć drzwiczki.



napis **START** i przycisk  migają, informując, że funkcję tę można uruchomić.

### Ustawianie pieczenia na parze

1. Przekręcić pokrętkę temperatury, aby ustawić temperaturę pieczenia (od 30°C do 100°C) (na przykład „90°C”).

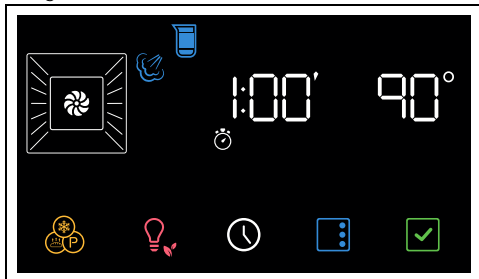


2. Nacisnąć przycisk .

Lampki  i  na wyświetlaczu migają.

3. Obrócić pokrętkę temperatury w celu ustawienia czasu trwania pieczenia (od 1

minuty do 13 godzin) (na przykład „1 godzina”).





4. Nacisnąć przycisk , aby uaktywnić funkcję.




W momencie otwarcia drzwiczek trwająca funkcja jest przerywana. Funkcja jest wznowiana automatycznie po zamknięciu drzwiczek.

### Etap wstępnego nagrzewania

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

O tej fazie informuje zaświecona kontrolka  oraz stopniowe zwiększanie się poziomu temperatury .


Po zakończeniu wstępnego nagrzewania:


- lampka sygnalizacyjna  gaśnie;
- emitowany jest sygnał akustyczny;
- pieczenie rozpoczyna się automatycznie.

### Etap pieczenia

1. Otworzyć drzwiczki
2. Włożyć potrawę do pieczenia do komory urządzenia.
3. Zamknąć drzwiczki.

lub

- Jeśli potrawa jest już w środku urządzenia do pieczenia, należy nacisnąć przycisk , aby rozpocząć pieczenie.
- 4. Sprawdzić status pieczenia potrawy, posługując się wewnętrzną lampką sygnalizacyjną.

O czasie pieczenia świadczy stopniowe zmniejszanie się czasu na wyświetlaczu numerycznym i stopniowe skracanie się paska pieczenia .

### Po zakończeniu pieczenia

Po zakończeniu pieczenia emitowany jest sygnał akustyczny, a na wyświetlaczu pojawia

się napis **End**.


1. Przywrócić pokrętkę funkcji do pozycji 0, aby wyjść z funkcji.
2. Otworzyć drzwiczki
3. Wyjąć potrawę z komory pieczenia.
4. Zamknąć drzwiczki.

### Opróżnić zbiornik

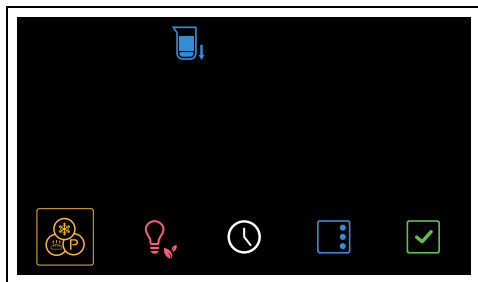




Przed opróżnieniem zbiornika poczekać, aż piekarnik ostygnie, pozostawiając otwarte drzwiczki. Aby mieć pewność, że woda pozostawiona w zbiorniku nie jest zbyt gorąca, należy poczekać co najmniej 40 minut.

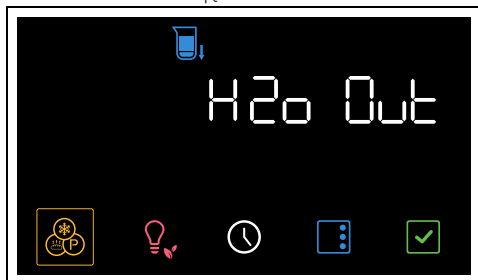
Po wykonaniu pieczenia:

1. Otworzyć drzwiczki
2. Ustawić głęboką blachę nad drugą półką od dołu. Przesunąć ją do samej ścianki tylnej komory pieczenia.
3. Z pozycji 0 obrócić pokrętkę funkcji o jedną pozycję w lewo. Przycisk  miga.

Urządzenie proponuje funkcję opróżniania zbiornika .

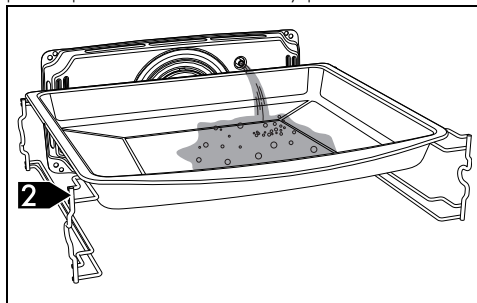


4. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić funkcję.
5. Nacisnąć ponownie przycisk , aby uruchomić funkcję.



Woda zacznie wypływać do głębokiej blachy z przewodu spustowego znajdującego się po

prawej stronie ścianki komory pieczenia.



6. Poczekać na przerwanie strumienia z przewodu spustowego.

Po zakończeniu emitowany jest sygnał akustyczny, a na wyświetlaczu pojawia się napis **End**.

7. Przywrócić pokrętkę funkcji do pozycji 0, aby wyjść z funkcji.



Zaleca się wykonywanie opróżniania po zakończeniu każdego pieczenia, aby uniknąć pozostania resztek niewykorzystanej wody wewnątrz zbiornika.



Po długim okresie bezczynności zaleca się wykonanie cyklu napełnienia i opróżnienia zbiornika, aby przepłukać obwód pary.

8. Wylać wodę znajdującą się w głębokiej blasze.



Uwaga: woda może być bardzo gorąca.



Spuszczona woda nie może być używana do innego pieczenia.

### Gotowanie Sous Vide



#### SOUS VIDE

Funkcja parowa, w przypadku której potrawa zostaje idealnie ugotowana dzięki działaniu próżni. Wydobywa smak potraw i utrzymuje w niezmiennej postaci ich wygląd oraz wartości odżywcze.



Potrawę w torebce można umieścić na blasze z otworami lub na ruszcie, na pierwszym lub drugim poziomie.

Gotowanie „w próżni” (Sous Vide) przy użyciu

piekarnika parowego to najlepsza metoda, jeśli zamierza się przygotować potrawę bez zmieniania jej wartości odżywczych i jakości. Ponadto jest to niezwykle zdrowy i naturalny sposób gotowania potraw.

- Metoda gotowania Sous Vide sprawia, że ciepło jest skutecznie przenoszone z pary do potrawy, dzięki czemu nie traci ona smaku z powodu utleniania się i parowania substancji odżywczych oraz wilgotności podczas gotowania.
- Ponadto gotowanie metodą Sous Vide pozwala na lepsze kontrolowanie procesu gotowania potrawy w porównaniu z metodami tradycyjnymi, dzięki czemu przyrządzane w ten sposób potrawy zawsze wychodzą jednakowo.
- Poza tym przy tego typu gotowaniu wykorzystywana jest niższa temperatura niż przy gotowaniu tradycyjnym.

Aby móc gotować z wykorzystaniem próżni, należy:

- posiadać urządzenie wykorzystujące próżnię ze specjalną obudową, która pozwala w lepszy i bezpieczniejszy sposób wytworzyć próżnię niezbędną do gotowania potraw stałych i płynnych;
- sprawdzić, czy wnętrze worka do Sous Vide jest czyste i nie ma w nim resztek żywności;
- zapakować hermetycznie potrawę w worku do żywności, odpornym na wysokie temperatury gotowania;
- wytworzyć w worku próżnię, w co najmniej 99,8%, aby uniknąć ryzyka, że znajdą się w nim pęcherzyki powietrza, niekorzystnie wpływające na jakość gotowania;
- jeśli dostępna jest szuflada do pakowania próżniowego Smeg, zastosować maksymalny poziom próżni (poziom 3).

Po ukończeniu gotowania zaleca się wyjąć produkt z worka, aby dokończyć proces przygotowywania potrawy na patelni lub na grillu.

Zalecenia:

- Najlepiej stosować świeże produkty, wysokiej jakości, odpowiednio przechowywane do momentu rozpoczęcia pieczenia.
- Aby poprawić efekt pieczenia, można do wnętrza worka dodać przyprawy.
- Oczyszczyć dobrze żywność z kości lub żeber, które mogłyby przedziurawić

worek i zakłócić proces pieczenia.

- Nie pozostawiać potrawy do upieczenia zbyt długo w temperaturze pokojowej, ponieważ worek może napuchnąć podczas pieczenia, tracąc wszystkie właściwości, jakie zapewnia gotowanie Sous Vide.
- Potrawy, które zamierza się poddać próżni w ramach gotowania Sous Vide lub przechować powinny mieć temperaturę, jaka panuje w lodówce (od 3°C do 7°C), nigdy nie powinny być ciepłe.
- Produkty gotowane metodą Sous Vide (ugotowane, a następnie pozostawione do ostygnięcia) należy przechowywać w lodówce o stałej temperaturze nie przekraczającej 3°C.
- Aby zapewnić jednolite upieczenie, nie wypełniać zbyt mocno worków i najlepiej umieszczać żywność jako jedną warstwę.
- W przypadku pieczenia wielokrotnego w tym samym momencie umieścić worki na tym samym poziomie, nie nakładając ich na siebie.
- Nie używać worków ponownie po pieczeniu.

Aby wybrać tryb gotowania Sous Vide, należy:

1. Obrócić pokrętko na funkcję  +



2. Jeśli chodzi o ustawienia, patrz procedura opisana począwszy od punktu „Pieczenie na parze”.

### Porady dotyczące pieczenia na parze

- **Makaron i ryż:** po osiągnięciu temperatury 100°C, czas jest taki sam jak w przypadku zastosowania płyty kuchennej. Włóż makaron lub ryż do metalowej blachy i przykryć około jednym centymetrem wody. Dla uzyskania idealnego rezultatu w przypadku ryżu, przykryć naczynie pokrywką lub aluminiową folią. Taka procedura umożliwi wchłonięcie całej wody i bezpośrednie zaserowanie na stół.
- **Jajka:** można je przyrządzić **na twardo**, **jajecznicę** lub **jajka w koszulkach** stosując funkcję pary w 100°C. Aby przyrządzić idealne **jajka na twardo**, należy je włożyć do blachy z otworami na 4-6 minut, jeżeli chce się je na miękko i na 8-10 jeżeli mają

być na twardo. **Jajecznica:** włożyć roztrzepane jajka z dodatkiem mleka, masła i przypraw do metalowej blachy. Przykryć aluminiową folią. Co dwie minuty zamieszać widelcem. **Jajka w koszulkach:** wlać gorącą wodę do metalowej blachy, z kroplą octu i gotować na parze przez około 4 – 5 minut.

- **Warzywa:** ugotowane na parze są wyśmienite. Zachowują kolor, smak i wartości odżywcze. W przypadku twardych warzyw takich jak ziemniaki, rzepa i pasternak piec w 100°C przez taki sam czas jak na płycie kuchennej. Brokuły i marchew piec przez 6 minut na pół twardo lub do 10 minut, aby były miękkie.
- **Ryba:** ponieważ są delikatne, przyrządzanie ich na parze daje wspaniałe rezultaty. W przypadku tłustych ryb takich jak łosoś lub pstrąg przyrządzać w temperaturze 100°C przez około 5 minut. W przypadku chudych ryb takich jak dorsz lub płamiak przyrządzać w temperaturze 80°C przez około 5 minut. W przypadku pieczenia kilku potraw na raz, wszystkie ryby muszą być umieszczone w blasze z otworami na dolnym poziomie komory pieczenia, aby wydobywający się z nich sok nie dostał się do innych produktów.
- **Mięso:** duszone potrawy i curry idealnie nadają się do pieczenia na parze. Przygotować potrawę jak do normalnego pieczenia w piekarniku. Włożyć do metalowej blachy; przykryć pokrywką lub folią aluminiową i, w zależności od rozmiarów mięsa, piec przez od 45 minut do 3 godzin.
- **Zupa jarzynowa:** gotowanie na parze sprzyja zachowaniu smaku i nie wymaga kontroli, ponieważ płyn nigdy nie wykipi. W przypadku zupy jarzynowej najpierw ugotować warzywa na parze, następnie dodać bulion i gotować na parze w 100°C. Funkcja pary jest również idealna do robienia zapasów.
- **Zupy:** są proste i szybkie w przygotowaniu. Wlać zupę do metalowej blachy, przykryć pokrywką lub aluminiową folią i gotować na parze w 100°C przez jednakowy czas jak w przypadku kuchenki mikrofalowej. Aby była kremowa, zamieszać w połowie przyrządzania.
- **Podgrzewane potrawy:** funkcja pary nie wysusza potraw i może zwiększyć ich




poziom wilgotności. Przygotowana wcześniej domowa potrawa, przykryta aluminiową folią wymaga 10-12 minut pieczenia. Gotowe potrawy należy piec przez około podwójny czas wskazany na opakowaniu.

- **Rozmrażanie:** można użyć funkcji pary do rozmrażania. Czasy są różne, jednak rozmrażanie na parze wymaga połowy czasu niezbędnego do rozmrożenia przykrytej potrawy pozostawionej w kuchni.
- **Obieranie pomidorów i papryki ze skórki:** dzięki funkcji pary taka czynność staje się bardzo prosta. Za pomocą noża naciąć maty krzyżyk na skórcie pomidora i piec na parze przez około 1 minutę. Skórka papryki jest twardsza i wymaga około 4 minut na zmiękczenie umożliwiające obranie.
- **Czekolada:** za pomocą funkcji pary można ją bardzo szybko stopić. Włożyć czekoladę do metalowej blachy, przykryć folią aluminiową i uaktywnić funkcję pary na około 1 minutę. Przypalenie czekolady jest praktycznie niemożliwe
- **Gorące ręczniki:** do kuracji cery twarzy, jak przed goleniem lub do użycia po spożyciu posiłku, bardzo proste w przygotowaniu za pomocą funkcji pary. Zwilżyć ręcznik wodą, zwinąć i nagrzewać parą przez 1 minutę.

### Pieczenie w połączeniu z parą

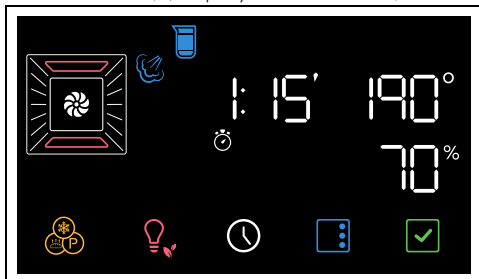



25% – Tarty i chleb  
30% – Kaczka  
40% – Wołowina, cielęcina i jagnięcina  
50% – Kurczak  
70% – Ryba w całości



1. Obrócić pokrętkę na funkcję wykorzystującą parę, której zamierza się użyć (na przykład  + ). Miga kontrolka .
2. Napełnić zbiornik, jak przedstawiono wcześniej.

## Ustawianie pieczenia w połączeniu z parą

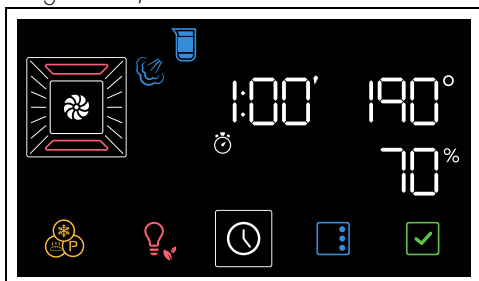
1. Przekręcić pokrętkę temperatury, aby ustawić temperaturę pieczenia (od 100°C do 250°C) (na przykład „190°C”).




2. Nacisnąć przycisk .

Lampki  i  na wyświetlaczu migają.

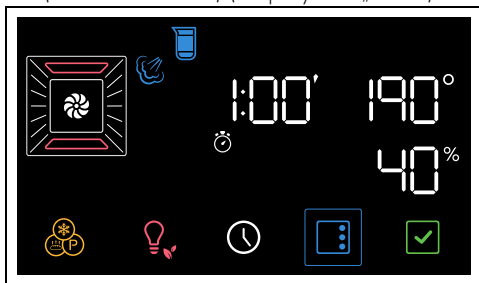
3. Obrócić pokrętkę temperatury w celu ustawienia czasu trwania pieczenia (od 1 minuty do 13 godzin) (na przykład „1 godzina”).



4. Nacisnąć przycisk  na wyświetlaczu.

Miga kontrolka .

5. Obrócić pokrętkę temperatury, aby ustawić wartość procentową pary przy pieczeniu (od 20% do 70%) (na przykład „40%”).





6. Nacisnąć przycisk , aby uaktywnić funkcję.




W momencie otwarcia drzwiczek trwająca funkcja jest przerywana. Funkcja jest wznowiana automatycznie po zamknięciu drzwiczek.

## Etap wstępnego nagrzewania

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

o tej fazie informuje zaświecona kontrolka  oraz stopniowe zwiększanie się poziomu temperatury .



Można pominąć fazę wstępnego nagrzewania, przytrzymując wciśnięty przez kilka sekund przycisk .


Po zakończeniu wstępnego nagrzewania:


- lampka sygnalizacyjna  gaśnie;
- emitowany jest sygnał akustyczny;
- napis **START** i przycisk  migają, aby informować, że potrawę można włożyć do komory pieczenia.

## Etap pieczenia

1. Otworzyć drzwiczki
2. Włożyć potrawę do pieczenia do komory urządzenia.
3. Zamknąć drzwiczki.

lub

- Jeśli potrawa jest już w środku urządzenia do pieczenia, należy nacisnąć przycisk , aby rozpocząć pieczenie.
4. Sprawdzić status pieczenia potrawy, posługując się wewnętrzną lampką sygnalizacyjną.

o czasie pieczenia świadczy stopniowe zmniejszanie się czasu na wyświetlaczu numerycznym i stopniowe skracanie się paska pieczenia .

## Po zakończeniu pieczenia

Po zakończeniu pieczenia emitowany jest sygnał akustyczny, a na wyświetlaczu pojawia się napis **End**.

1. Przywrócić pokrętkę funkcji do pozycji 0, aby wyjść z funkcji.
2. Otworzyć drzwiczki
3. Wyjąć potrawę z komory pieczenia.

- Zamknąć drzwiczki.
- Opróżnić zbiornik, jak przedstawiono wcześniej.

### Suszenie po użyciu funkcji ze wspomaganie parą

Pieczenie ze wspomaganie parą generuje znaczną wilgoć w komorze pieczenia. Jest to normalne i w żaden sposób nie wpływa na prawidłowe funkcjonowanie urządzenia.

Po zakończeniu każdego pieczenia:

- pozostawić urządzenie do ochłodzenia się;
- wysuszyć dokładnie komorę pieczenia i zastosowane akcesoria za pomocą miękkiej ściereczki lub ręcznika papierowego;
- pozostawić otwarte drzwiczki na czas niezbędny do całkowitego osuszenia się komory pieczenia.

### Lista kombinowanych funkcji pieczenia

#### PARA + OBIEG POWIETRZA



Pieczenie intensywne i jednolite. Dodanie pary pozwala na lepsze zachowanie właściwości organoleptycznych potraw. Idealne do przyrządzania pieczeni ciętych, kaczki pieczonej i całych ryb.

#### PARA + TERMOOBIEG




Dodanie pary do pieczenia z termoobiegem pozwala na lepsze zachowanie właściwości organoleptycznych potraw. Tryb idealny do przygotowywania pieczeni mięsnych, kurczaka i innych pieczonych w piekarniku potraw, takich jak ciasta i chleb.

### Pieczenie tradycyjne

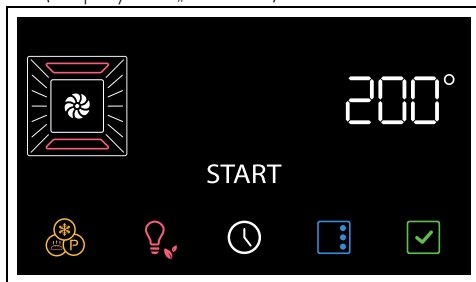


W każdej chwili można przerwać pieczenie, ustawiając pokrętkę funkcji w położeniu 0.

- Obrócić pokrętkę funkcji w prawo lub w lewo, aby wybrać żądaną funkcję (na przykład „OBIEG POWIETRZA ”).

Przycisk  i napis **START** zaczynają migać.

- Obrócić pokrętkę temperatury w prawo lub w lewo, aby ustawić żądaną temperaturę (na przykład „200°C”).





- Nacisnąć przycisk , aby uaktywnić funkcję.




W momencie otwarcia drzwiczek trwająca funkcja jest przerywana. Funkcja jest wznowiana automatycznie po zamknięciu drzwiczek.

### Etap wstępno nagrzewania

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

O tej fazie informuje zaświecona kontrolka  oraz stopniowe zwiększanie się poziomu temperatury .





Można pominąć fazę wstępnego nagrzewania, przytrzymując wciśnięty przez kilka sekund przycisk .

Po zakończeniu wstępnego nagrzewania:

- lampka sygnalizacyjna  gaśnie;
- emitowany jest sygnał akustyczny;
- napis **START** i przycisk  migają, aby informować, że potrawę można włożyć do komory pieczenia.

### Etap pieczenia

- Otworzyć drzwiczki
- Włożyć potrawę do pieczenia do komory urządzenia.
- Zamknąć drzwiczki.  lub
  - Jeśli potrawa jest już w środku urządzenia do pieczenia, należy nacisnąć przycisk , aby rozpocząć pieczenie.
- Sprawdzić status pieczenia potrawy, posługując się wewnętrzną lampką sygnalizacyjną.

## Po zakończeniu pieczenia

5. Aby zakończyć pieczenie, należy ustawić pokrętko funkcji na pozycję 0, aby wyjść z funkcji.

## Gotowanie na czas



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

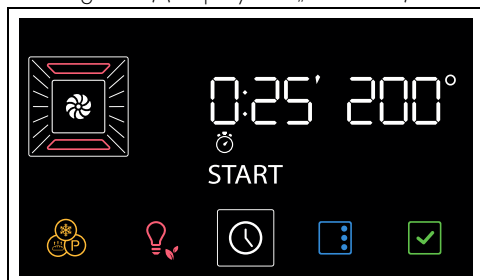


W momencie otwarcia drzwiczek, funkcja w toku zostaje przerwana. Działanie przywracane jest automatycznie po zamknięciu drzwiczek.

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

Kontrolki i na wyświetlaczu migają.

2. Obrócić pokrętko temperatury w celu ustawienia czasu pieczenia (od 1 minuty do 13 godzin) (na przykład „25 minut”).



3. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić czas trwania pieczenia.



Należy pamiętać, że do czasu trwania pieczenia jest dodawanych kilka minut na nagrzanie piekarnika.

4. Nacisnąć przycisk , aby uaktywnić funkcję.

Po zakończeniu wstępnego nagrzewania:

5. Włożyć żywność do komory pieczenia.

6. Zamknąć drzwiczki, pieczenie jest wznawiane automatycznie.

Czas pieczenia jest sygnalizowany stopniowym zmniejszaniem się czasu na wyświetlaczu numerycznym i stopniowym skracaniem się paska pieczenia .

Po zakończeniu pieczenia emitowany jest sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawia

się napis

7. Ustawić pokrętko funkcji na 0.

## Wyłączenie pieczenia na czas

1. Krótco nacisnąć przycisk .
2. Przekręcać pokrętko temperatury w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do momentu wyzerowania czasu trwania pieczenia.
3. Nacisnąć przycisk aby potwierdzić.

## Pieczenie zaprogramowane



Zaprogramowane pieczenie to funkcja umożliwiająca zakończenie pieczenia o godzinie określonej przez użytkownika, po czym następuje automatyczne wyłączenie urządzenia.



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

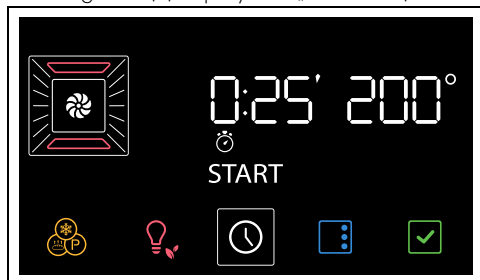


W przypadku utrzymania proponowanego czasu zakończenia pieczenia, pieczenie zaprogramowane nie jest uruchamiane, należy dodać co najmniej jedną minutę

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

Kontrolki i na wyświetlaczu migają.

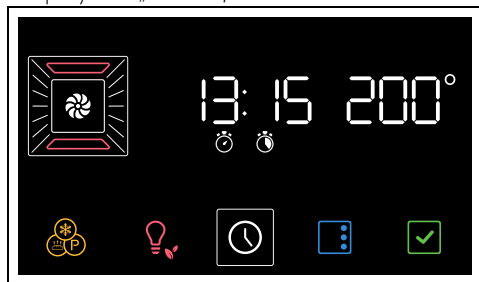
2. Obrócić pokrętko temperatury w celu ustawienia czasu pieczenia (od 1 minuty do 13 godzin) (na przykład „25 minut”).



3. Wcisnąć przycisk .

Kontrolki i na wyświetlaczu migają.

4. Obrócić pokrętkę temperatury, aby ustawić godzinę zakończenia pieczenia (na przykład „13:15”).



5. Nacisnąć przycisk w celu potwierdzenia godziny zakończenia pieczenia.
6. Po potwierdzeniu godziny, funkcja uruchamia się automatycznie.

Urządzenie ustawi się w stanie oczekiwania zaprogramowanej godziny rozpoczęcia pieczenia.

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

Po zakończeniu pieczenia emitowany jest sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawia się napis **End**.

7. Ustawić pokrętkę funkcji na 0.

### Wyłączenie funkcji pieczenia zaprogramowanego

1. Krótko nacisnąć przycisk .  
Kontrolki i na wyświetlaczu migają.
2. Krótko nacisnąć przycisk .  
Kontrolki i na wyświetlaczu migają.
3. Obrócić pokrętkę temperatury w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż pojawi się minimalna możliwa do ustawienia godzina zakończenia pieczenia
4. Nacisnąć przycisk aby potwierdzić.

W ten sposób anulowane jest tylko zaprogramowane pieczenie. Czas pieczenia rozpoczyna się natychmiast po zakończeniu nagrzewania wstępnego.

Po zakończeniu pieczenia ustawić pokrętkę funkcji w pozycji 0.

### Minutnik podczas trwania pieczenia

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

1. Wcisnąć przycisk .

Kontrolki i na wyświetlaczu migają.

2. Wcisnąć przycisk .

Na wyświetlaczu pojawiają się migające cyfry i kontrolka .

3. Przekręcić pokrętkę temperatury, aby ustawić minutnik (od 1 minuty do 23 godzin).

4. Nacisnąć przycisk aby potwierdzić.

Po wyłączeniu się minutnika pojawia się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu miga kontrolka .

5. Nacisnąć przycisk , aby wyjść z tej funkcji.

### Spis funkcji pieczenia tradycyjnego

W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie funkcje.

#### 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. Idealny do pieczenia ciastek, ciast oraz pieczenia na kilku poziomach.

#### TERMOOBIEG

Ciepło rozprzestrzeniane 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.

## GRILL



Pozwala na uzyskiwanie doskonałych rezultatów grillowania i zapiekania. W przypadku użycia tej funkcji pod koniec pieczenia zapewnia ona jednolite przyrumienienie potraw.

## GRZAŁKA DOLNA



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

## ECO



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 funkcji ECO czasy pieczenia (i ewentualnego nagrzewania) są dłuższe i mogą zależeć od liczby produktów obecnych w komorze piekarnika.



Funkcja ECO jest to funkcja pieczenia delikatnego, zalecana w przypadku potraw, które nie wymagają temperatur wyższych od 210°C; Dla potraw wymagających wyższych temperatur zaleca się inną funkcję.

## Porady dotyczące przygotowywania potraw

### Porady ogólne

- Aby uzyskać równomierne pieczenie na kilku poziomach zastosować jedną z funkcji z termobiegiem.
- 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.
- Obracać potrawę, aby zarumienić ją z obu stron.
- Podczas przygotowywania pieczeni używać termometru do mięsa lub naciskając na nie łyżką. Jeżeli jest zwarte to znaczy, że jest gotowe, w przeciwnym wypadku potrzebuje jeszcze kilku minut.

## Porady dotyczące pieczenia w funkcji Grilla

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

- Zalecamy zaopatrzenie się w 2 ruszty (można je zamówić w autoryzowanych centrach serwisowych).
- Aby zwiększyć przepływ powietrza, należy ustawić foremki/rondele na środku rusztów i upewnić się, że ich szerokość/średnica nie przekracza 30 cm.
- Ustawić ruszty tak, aby pozostał jeden pusty poziom między jednym a drugim.
- W zależności od danej potrawy i wzrostu obciążenia w komorze pieczenie na

dwóch poziomach może wymagać kilku minut więcej pieczenia w porównaniu z jednym poziomem.

- Funkcje zalecane dla pieczenia na dwóch poziomach to TERMOOBIEG i GRZAŁKA DOLNA + TERMOOBIEG.

### Porady dotyczące pieczenia z parą

- W przypadku wypieków (chleb, focaccia itd..) i rozmrożonych ciast, przy których pieczeniu para jest niezbędna w pierwszych minutach pieczenia, zalecamy ustawienie funkcji pary na pierwsze 5 – 10 minut, a następnie przełączenie na funkcję TERMOOBIEG i pozostawienie jej do końca pieczenia.
- W przypadku podgrzewania przy użyciu pary należy wkładać potrawę do zimnego piekarnika.

### Porady dotyczące rozmrażania i wyrastania ciasta

- Umieścić na pierwszym poziomie komory

### Mini przewodnik po akcesoriach



Blacha z otworami

Blachę z otworami należy stosować na wyjmowanych prowadnicach zamontowanych na pierwszym poziomie od dołu. Blachę stalową umieścić na poziomie znajdującym się poniżej.

Jest ona zalecana do pieczenia na parze i pieczenia kombinowanego z użyciem pary.



Ruszt

Zaleca się korzystanie z rusztu jako z podstawy pod foremki/rondle do piekarników.

W razie braku rusztu do blachy z rusztu tego można korzystać jako z podstawy do grillowania z głęboką blachą umieszczoną na niższej półce, w której będą gromadzić się soki.



Głęboka blacha

Korzystanie z głębokiej blachy jest zalecane w przypadku pieczenia na tylko jednym poziomie.

Blachę głęboką umieścić na pierwszym poziomie (lub na poziomie środkowym z prowadnicami przesuwными zamontowanymi na pierwszym poziomie) podczas korzystania z funkcji grzałki górnej i dolnej z wentylatorem.



Ruszt do blachy

Zaleca się korzystanie z rusztu do blachy jako podstawy do zbierania soków z grillowanych potraw.

Ustawić blachę na ostatnim poziomie z rusztem do blachy w przypadku pieczenia z

wykorzystaniem funkcji GRILL



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 pływem wydzielanym przy rozmrażaniu.
- Najbardziej delikatne części można przykryć folią aluminiową.
- Dla zapewnienia prawidłowego procesu wyrastania należy umieścić na dnie komory pojemnik z wodą.

### Oszczędność energii

- Wyłączyć pieczenie kilka minut przed upływem ustawionego czasu. Pieczenie trwa przez pozostałe minuty dzięki wysokiej temperaturze w komorze.
- Nie otwierać zbyt często drzwiczek, aby nie rozpraszając ciepła.
- Urządzenie powinno być zawsze czyste wewnątrz.

### Poznaj przepis

Aby zapoznać się z przepisami przygotowanymi z myślą o różnych kategoriach potraw i uzyskać więcej przydatnych wskazówek na temat gotowania, wejdź na dedykowaną stronę witryny [www.smeg.com](http://www.smeg.com). Wystarczy zeskanować kod QR na ulotce dołączonej do produktu.

### Wskazania dla organów nadzorujących

#### Tryb wymuszony wentylatora

funkcja ECO używana do określenia klasy efektywności energetycznej zgodnej ze specyfikacjami normy europejskiej EN 60350-1.

Patrz część „Oszczędność energii”


rozdziału OSTRZEŻENIA.

## Tryb konwencjonalnego ogrzewania


Aby wykonać funkcję STATYCZNY konieczne jest pominięcie fazy wstępnego nagrzewania (patrz część „Faza wstępnego nagrzewania” rozdziału UŻYTKOWANIE.

Patrz część „Oszczędność energii” rozdziału OSTRZEŻENIA.


## Funkcje specjalne

- Z pozycji 0 obrócić pokrętkę funkcji o jedną pozycję w lewo. Przycisk  miga.



Aby przewinąć dostępne funkcje, należy naciskać przycisk  do momentu wybrania żądanej funkcji specjalnej.



Aby wyjść z wybranej funkcji (jeszcze nieuruchomionej), należy przytrzymać przycisk .


## ROZMRAŻANIE




Taka funkcja pozwala na rozmrożenie potraw według ustalonego czasu.

1. Po wejściu do menu funkcji specjalnych naciskać przycisk  aż do wybrania funkcji .



Jeśli temperatura wewnątrz jest wyższa niż przewidziana, funkcja nie jest aktywowana i po każdym naciśnięciu przycisku  urządzenie emituje sygnał akustyczny. Przed uaktywieniem funkcji poczekać, aż urządzenie wystygnie.

2. Otworzyć drzwiczki.
3. Włożyć potrawę do rozmrożenia do komory pieczenia.
4. Zamknąć drzwiczki.
5. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.
6. Obrócić pokrętkę temperatury w celu wprowadzenia czasu rozmrażania (od 1

minuty do 13 godzin) (na przykład „01:30”).



7. Nacisnąć przycisk , aby uaktywnić funkcję.

Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu zacznie migać napis **End** i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.



8. Obrócić pokrętkę funkcji na pozycję 0, aby wyjść z funkcji.
9. Poniżej znajduje się tabela zawierająca czasy rozmrażania według rodzaju żywności.

Rodzaje	Ciężar (kg)	Czas
Mięso	0,5	1 h 45 min
Ryby	0,4	0 h 40 min
Chleb	0,3	0 h 20 min
Desery/ciastka	1,0	0 h 45 min


## WYRASTANIE CIASTA



Funkcja ta jest szczególnie przydatna przy wyrastaniu ciasta.

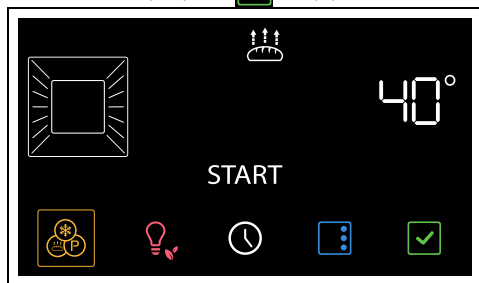
1. Po wejściu do menu funkcji specjalnych naciskać przycisk  aż do wybrania funkcji .





Jeśli temperatura wewnątrz jest wyższa niż przewidziana, funkcja nie jest aktywowana i po każdym naciśnięciu przycisku  urządzenie emituje sygnał akustyczny. Przed uaktywieniem funkcji poczekać, aż urządzenie wystygnie.


2. Otworzyć drzwiczki.
3. Umieścić ciasto do wyrośnięcia na drugim poziomie.
4. Zamknąć drzwiczki.

5. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.




 Przekręcić pokrętkę temperatury, aby zmienić wartość temperatury (od 25°C do 40°C)


6. Nacisnąć przycisk , aby uaktywnić funkcję.
7. Obrócić pokrętkę funkcji na pozycję 0, aby wyjść z funkcji.




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

## USTAWIENIA SZABASOWE


 W takim ustawieniu urządzenie wykonuje pewne szczególne funkcje:

- Pieczenie może trwać przez nieograniczony czas, nie można ustawić czasu trwania pieczenia.
- Nie będzie przeprowadzane podgrzewanie wstępne.
- Zakres temperatury pieczenia to od 60 do 150°C.
- Lampka urządzenia jest wyłączona, wszelkie czynności, takie jak otwieranie drzwiczek (jeśli są) lub ręczne uruchamianie za pomocą pokrętki, nie powodują zaświecenia lampki.
- Wewnętrzny wentylator jest wyłączony.
- Podświetlenie pokręteł i sygnały dźwiękowe są wyłączone.


 Po uaktywnieniu funkcji Szabat nie można zmienić żadnego parametru. Używanie pokręteł i/lub przycisków na wyświetlaczu nie przyniesie żadnych efektów; pozostanie aktywne tylko pokrętkę funkcji umożliwiające powrót do menu głównego.



1. Po wejściu do menu funkcji specjalnych naciskać przycisk  aż do wybrania funkcji .
2. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.
3. Obrócić pokrętkę temperatury, aby ustawić żądaną temperaturę (na przykład „90°C”).

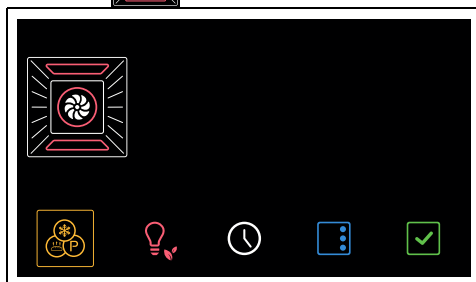


4. Nacisnąć przycisk , aby uaktywnić funkcję.
5. Obrócić pokrętkę funkcji na pozycję 0, aby wyjść z funkcji.

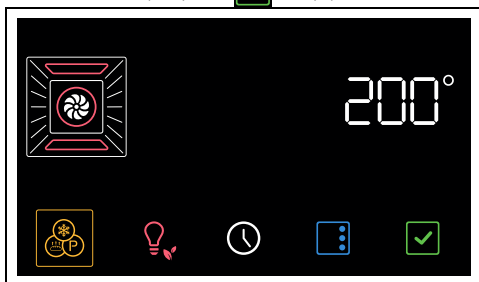
## TURBO

 Umożliwia szybkie pieczenie na kilku poziomach bez mieszania się aromatów. Idealne do potraw o dużej objętości lub wymagających intensywnego pieczenia.

1. Po wejściu do menu funkcji specjalnych naciskać przycisk  aż do wybrania funkcji .




2. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.




3. Przekręcić pokrętkę temperatury, aby wybrać żądaną temperaturę (od 50°C do 250°C).

4. Nacisnąć przycisk , aby uaktywnić funkcję.

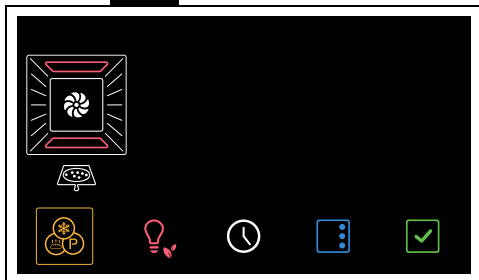
 Jak w przypadku normalnych funkcji pieczenia można pominąć wstępne nagrzewanie i ustawić pieczenie na czas oraz pieczenie zaprogramowane.

5. Po zakończeniu wstępnego nagrzewania otworzyć drzwiczki i włożyć potrawę do upieczenia do komory pieczenia.
6. Zamknąć drzwiczki.
7. Sprawdzić status pieczenia potrawy, posługując się wewnętrzną lampką sygnalizacyjną.
8. Po zakończeniu pieczenia obrócić pokrętkę funkcji na pozycję 0, aby wyjść z funkcji.

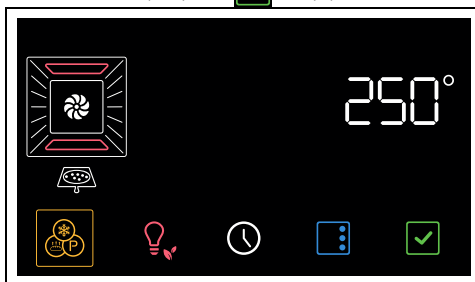
## PIZZA

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


1. Po wejściu do menu funkcji specjalnych naciskać przycisk  aż do wybrania funkcji .



2. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.





3. Nacisnąć przycisk , aby uaktywnić funkcję.

 W przypadku tej funkcji nie można pominąć fazy wstępnego nagrzewania.


4. Po zakończeniu wstępnego nagrzewania otworzyć drzwiczki i włożyć potrawę do upieczenia do komory pieczenia.
5. Zamknąć drzwiczki.
6. Sprawdzić status pieczenia potrawy, posługując się wewnętrzną lampką sygnalizacyjną.
7. Po zakończeniu pieczenia obrócić pokrętkę funkcji na pozycję 0, aby wyjść z funkcji.

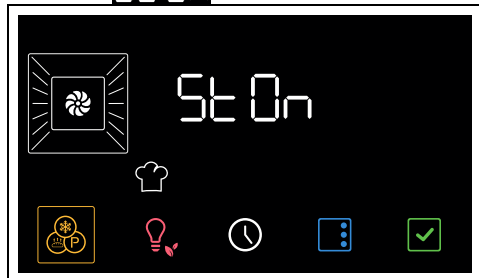
## STONE

 Służy do pieczenia z wykorzystaniem kamienia. Należy stosować z akcesoriami PPR2 lub STONE, które sprzedawane są oddzielnie.

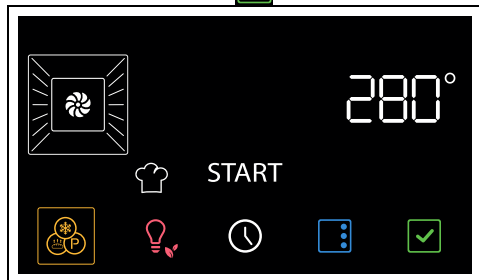
 Należy się zapoznać z instrukcjami i wskazówkami dotyczącymi użytkowania, które zamieszczono w dokumentacji akcesorium.


1. Otworzyć drzwiczki.
2. Włożyć akcesorium PPR2 lub STONE do komory piekarnika (patrz odpowiednia instrukcja akcesoriów).
3. Zamknąć drzwiczki


4. Po wejściu do menu funkcji specjalnych naciskać przycisk  aż do wybrania funkcji **St On**.



5. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.




6. Przekręcić pokrętkę temperatury, aby wybrać żądaną temperaturę (od 50°C do 280°C).
7. Nacisnąć przycisk , aby uaktywnić funkcję.

 Jak w przypadku normalnych funkcji pieczenia można pominąć wstępne nagrzewanie i ustawić pieczenie na czas oraz pieczenie zaprogramowane.


8. Po zakończeniu wstępnego nagrzewania otworzyć drzwiczki i położyć potrawę, którą zamierza się upiec, na akcesorium.
9. Zamknąć drzwiczki.
10. Po zakończeniu pieczenia obrócić pokrętkę funkcji na pozycję 0, aby wyjść z funkcji.

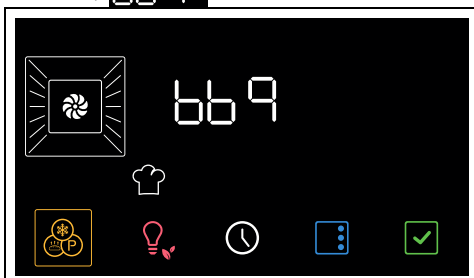
### BBQ (Grill)

 Służy do pieczenia z wykorzystaniem funkcji grill. Należy stosować z akcesorium BBQ, które sprzedawane jest oddzielnie.

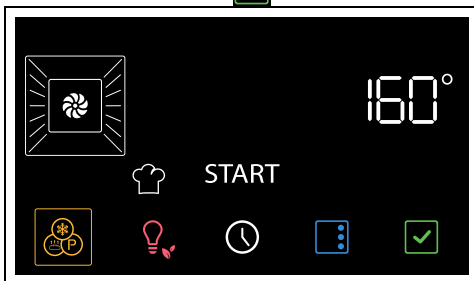



Należy się zapoznać z instrukcjami i wskazówkami dotyczącymi użytkowania, które zamieszczono w dokumentacji akcesorium.

1. Otworzyć drzwiczki.
2. Włożyć akcesorium BBQ do komory pieczenia.
3. Zamknąć drzwiczki
4. Po wejściu do menu funkcji specjalnych naciskać przycisk  aż do wybrania funkcji **bb 9**.



5. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.



6. Przekręcić pokrętkę temperatury, aby wybrać żądaną temperaturę (od 50°C do 250°C).
7. Nacisnąć przycisk , aby uaktywnić funkcję.



Jak w przypadku normalnych funkcji pieczenia można pominąć wstępne nagrzewanie i ustawić pieczenie na czas oraz pieczenie zaprogramowane.

8. Po zakończeniu wstępnego nagrzewania otworzyć drzwiczki i położyć potrawę, którą zamierza się upiec, na akcesorium.
9. Zamknąć drzwiczki.
10. Obrócić pokrętkę funkcji na pozycję 0, aby wyjść z funkcji.

## AIRFRY



Służy do smażenia bez użycia oleju. Należy stosować z akcesorium AIRFRY, które sprzedawane jest oddzielnie.

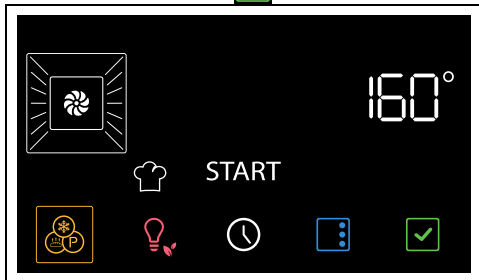



Należy się zapoznać z instrukcjami i wskazówkami dotyczącymi użytkowania, które zamieszczono w dokumentacji akcesorium.

1. Po wejściu do menu funkcji specjalnych naciskać przycisk  aż do wybrania funkcji **Fry**.



2. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.



3. Przekręcić pokrętkę temperatury, aby wybrać żądaną temperaturę (od 50°C do 250°C).
4. Nacisnąć przycisk , aby uaktywnić funkcję.



Jak w przypadku normalnych funkcji pieczenia można pominąć wstępne nagrzewanie i ustawić pieczenie na czas oraz pieczenie zaprogramowane.

5. Po zakończeniu wstępnego nagrzewania otworzyć drzwiczki i włożyć akcesorium AIRFRY z potrawą, którą zamierza się upiec, do komory pieczenia.
6. Zamknąć drzwiczki.

7. Obrócić pokrętkę funkcji na pozycję 0, aby wyjść z funkcji.



## Funkcje dodatkowe

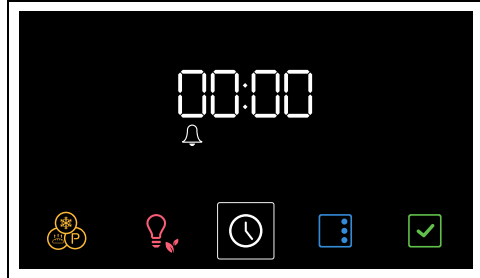
Przyciski w dolnej części wyświetlacza mają kilka dodatkowych funkcji:




### MINUTNIK




Minutnik ostrzega wyłącznie użytkownika o upływie ustawionego czasu.

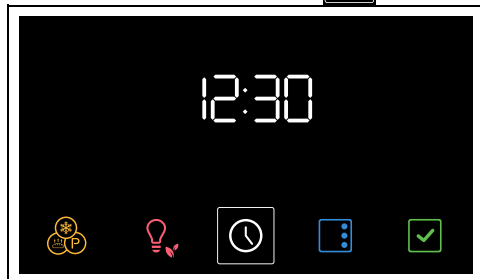
1. Nacisnąć przycisk  w menu głównym. Na wyświetlaczu pojawiają się migające cyfry **00:00** i kontrolka .



2. Przekręcić pokrętkę temperatury, aby ustawić minutnik (od 1 minuty do 23 godzin).
3. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.
4. Po wyłączeniu się minutnika pojawia się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu miga kontrolka .
5. Nacisnąć przycisk , aby wyjść z tej funkcji.

### FORMAT GODZINY

1. W menu głównym nacisnąć i przytrzymać przez kilka sekund przycisk .






- Przekręcać pokrętkę temperatury, aby wybrać wyświetlany format godziny


(12h lub 24h).



Po wybraniu wersji 12h na wyświetlaczu pojawiają się cyfry AM (format 12-godzinny) lub PM (format 24-godzinny).

- Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić i przejść do ustawienia godziny.
- Przekręcić pokrętkę temperatury, aby ustawić aktualną godzinę.
- Nacisnąć przycisk  w celu ustawienia aktualnej godziny i przejścia do ustawiania minut.
- Obrócić pokrętkę temperatury, aby ustawić minuty aktualnej godziny.
- Nacisnąć przycisk  aby potwierdzić.




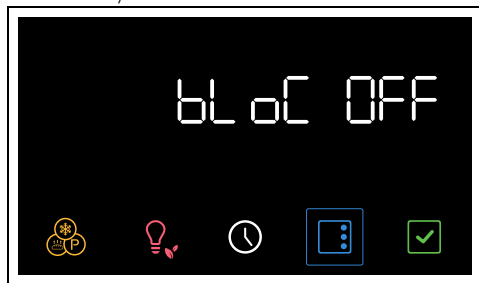
Aby anulować operację, należy przytrzymać przez kilka sekund przycisk .

### Blokada elementów sterowania (zabezpieczenie przed dziećmi)





Ten tryb pozwala na automatyczne zablokowanie elementów sterowania po upływie 2 minut funkcjonowania bez żadnych interwencji ze strony użytkownika.

- Po wejściu do menu ustawień naciskać przycisk , aż do wybrania funkcji blokady elementów sterowania.




- Obrócić pokrętkę temperatury w celu uruchomienia funkcji blokady poleceń.



- Nacisnąć przycisk , aby przejść do następnego ustawienia lub nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.



Podczas normalnego działania, blokada poleceń jest sygnalizowana włączeniem kontrolki .




W przypadku dotknięcia przycisków na wyświetlaczu lub zmiany pozycji pokręteł, na wyświetlaczu pojawia się na dwie sekundy napis „Loch On”.

Aby tymczasowo wyłączyć blokadę:

- podczas pieczenia obrócić pokrętkę temperatury lub nacisnąć przycisk na wyświetlaczu.




- Gdy na wyświetlaczu pojawi się ekran „Loch On”, należy nacisnąć na kilka sekund przycisk .

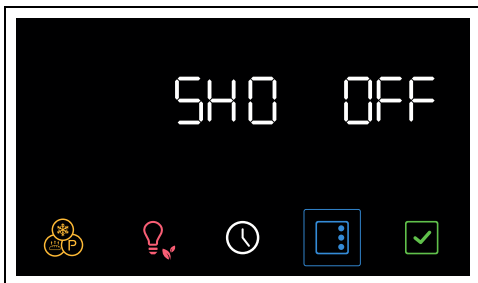
Po upływie dwóch minut od ostatniej interwencji blokada ponownie się uaktywnia.

### Show room (tylko dla sprzedawców)

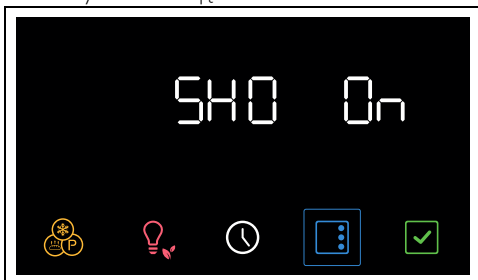




Ten tryb umożliwia wyłączenie elementów grzewczych i jednocześnie zachowanie aktywnego panelu sterowania.



1. Po wejściu do menu ustawień naciskać przycisk  aż do wybrania funkcji show room.




2. Obrócić pokrętkę temperatury, aby uaktywnić funkcję show room.





3. Nacisnąć przycisk , aby przejść do następnego ustawienia lub nacisnąć przycisk  aby potwierdzić.

 Aktywna funkcja show room sygnalizowana jest na wyświetlaczu przez zaświeconą kontrolkę .

 Aby używać urządzenia w normalny sposób, należy ustawić dla tej funkcji opcję WYŁ.

## Twardość wody

 Taki tryb umożliwia ustawienie wartości twardości wody, aby zoptymalizować proces odkamieniania.



 Urządzenie wychodzi z fabryki ustawione wstępnie na średnim (3) poziomie twardości wody.


1. Po wejściu do menu ustawień przekręcać pokrętkę temperatury aż do pozycji dotyczącej twardości wody.




2. Przekręcać pokrętkę temperatury aż do pozycji dotyczącej twardości wody (wartości od 1 do 5) (na przykład „1”).



3. Nacisnąć przycisk , aby przejść do następnego ustawienia lub nacisnąć przycisk  aby potwierdzić.

 Jeżeli woda z sieci wodnej jest zbyt twarda zaleca się zastosowanie wody zmiękczonej.

 Zwrócić się po informacje na temat stopnia twardości wody do przedsiębiorstwa wodociągowego.

W zależności od stopnia twardości wody (°dH lub °dF), liczba godzin, po jakiej konieczne jest


wykonanie odkamieniania, jest następująca:

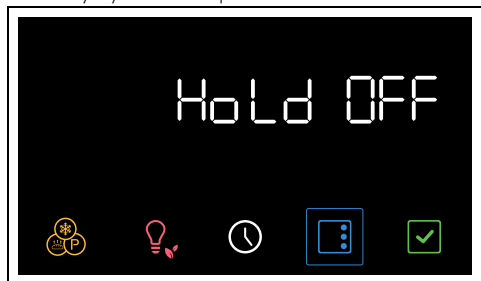
Wartość	°dH	°dF	Godz.
1	0 ÷ 8	0 ÷ 15	8
2	8 ÷ 14	15 ÷ 25	7
3	14 ÷ 21	25 ÷ 38	6
4	21 ÷ 38	38 ÷ 53	5
5	31 ÷ 50	54 ÷ 90	4

### Utrzymywanie ciepła

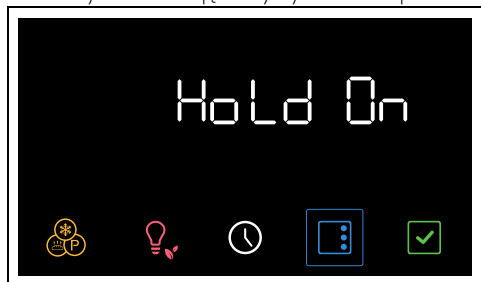




Dzięki takiej funkcji urządzenie, po zakończeniu pieczenia z ustawionym czasem trwania (jeżeli nie zostanie ręcznie przerwane), utrzymuje ciepło (w niskiej temperaturze) upieczonej potrawy zachowując wszystkie jej właściwości organoleptyczne i smak uzyskany podczas pieczenia.

1. Po wejściu do menu ustawień naciskać przycisk  aż do wybrania funkcji utrzymywania ciepła.



2. Obrócić pokrętkę temperatury, aby uaktywnić funkcję utrzymywania ciepła.



3. Nacisnąć przycisk , aby przejść do następnego ustawienia lub nacisnąć przycisk  aby potwierdzić.




Aby używać urządzenia w normalny sposób, należy ustawić dla tej funkcji opcję WYŁ.



### Jasność wyświetlacza



Tryb ten umożliwia wybranie poziomu jasności wyświetlacza.

1. Po wejściu do menu ustawień naciskać przycisk , aż do wybrania funkcji jasności wyświetlacza.



2. Przekręcić pokrętkę temperatury w prawo lub w lewo, aby wybrać żądaną jasność, od wartości 1 (niski poziom jasności) do wartości 5 (wysoki poziom jasności).
3. Nacisnąć przycisk , aby przejść do następnego ustawienia lub nacisnąć przycisk  aby potwierdzić.




Funkcja jasności wyświetlacza jest ustawiona fabrycznie na wysoki poziom.

### Dźwięk





Po każdym wciśnięciu jednego z symboli na wyświetlaczu, urządzenie wyemituje jeden dźwięk. Za pomocą tej funkcji można go dezaktywować.

1. Po wejściu do menu ustawień naciskać przycisk  aż do wybrania funkcji dźwięku.



2. Przekręcić pokrętkę temperatury, aby wyłączyć dźwięk pojawiający się przy dotknięciu symboli na wyświetlaczu.



3. Nacisnąć przycisk , aby przejść do następnego ustawienia lub nacisnąć przycisk  aby potwierdzić.

## Inne ustawienia

### Eco light





Aby zapewnić wyższą oszczędność energii, lampki w komorze pieczenia są automatycznie wyłączone po około minucie od rozpoczęcia pieczenia lub od otwarcia drzwiczek.



Aby urządzenie nie wyłączyło automatycznie lampki po około jednej minucie, należy ustawić dla tego trybu opcję Wyt.



Dla funkcji Eco light fabrycznie ustawiona jest opcja „Wł.”.

- Aby wyłączyć funkcję Eco light, należy nacisnąć na kilka chwil przycisk .
- Aby ponownie włączyć funkcję Eco light, należy nacisnąć na kilka chwil przycisk .

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

### Czyszczenie urządzenia



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

### 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.

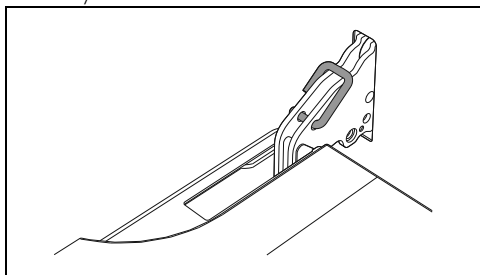
### Czyszczenie drzwiczek

#### Demontaż drzwiczek

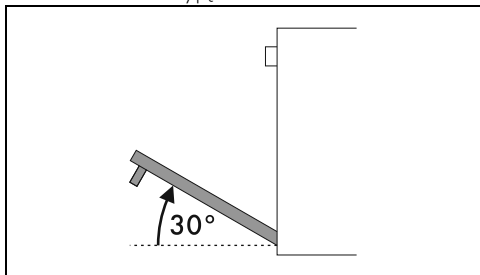
Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie drzwiczek i położenie ich na ściereczce.

Aby zdjąć drzwiczki należy:

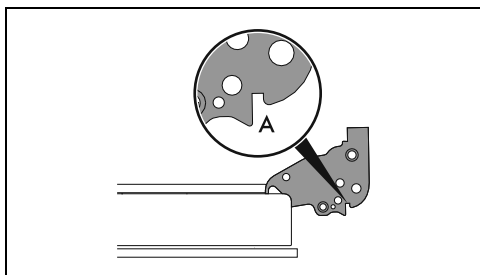
1. Otworzyć zupełnie drzwiczki i włożyć dwa sworznie w otwory zawiasów pokazanych na rysunku.



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



3. Aby ponownie zamontować drzwiczki, włożyć zawiasy do odpowiednich otworów na piekarniku, upewniając się, że rowki **A** całkowicie opierają się na szczelinach.



4. Opuścić drzwiczki do dołu i po ich ustawieniu wyjąć sworznie z otworów zawiasów.

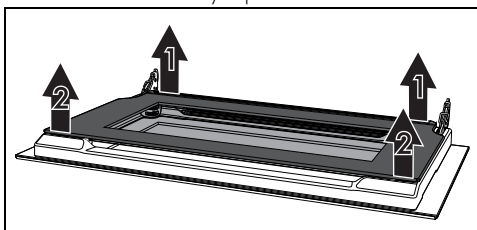
### Czyszczenie szklanych drzwiczek

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

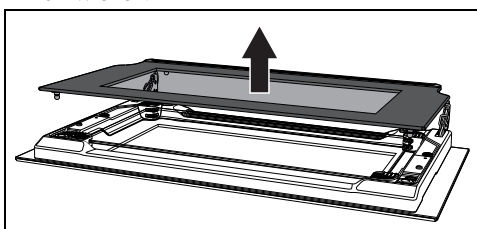
### Demontaż szybek wewnętrznych

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

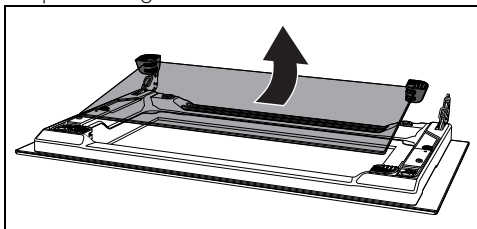
1. Zablokować drzwiczki odpowiednimi sworzniami.
2. Odłączyć sworznie tylne szybki wewnętrznej poprzez delikatne pociągnięcie ku górze w części tylnej, ruchem wskazanym przez strzałki 1.



3. Odłączyć sworznie przednie ruchem wskazanym przez strzałki 2.
4. Następnie wysunąć szybkę wewnętrzną z drzwiczek.



5. Wyjąć zespół szybki środkowej w kierunku dolnej części drzwiczek, a następnie podnieść go.

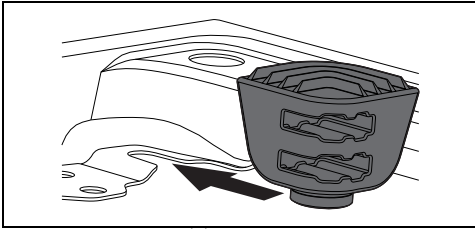


Uwaga: w niektórych modelach zespół szybki środkowej składa się z dwóch szybek.

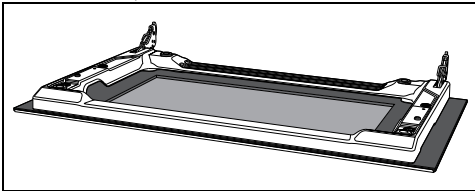
Podczas tej czynności może się zdarzyć, że górne podkładki gumowe wysuną się z ich gniazd.

6. Włożyć przednie podkładki gumowe do ich gniazd. Stopki gumowych podkładek

muszą być skierowane w stronę szyby zewnętrznej.

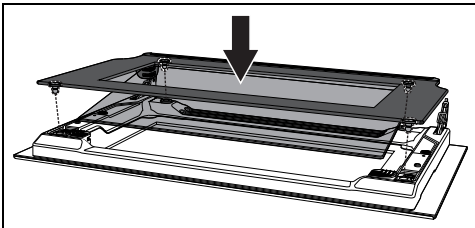


7. Wyczyścić szybkę zewnętrzną i te wyjęte wcześniej.

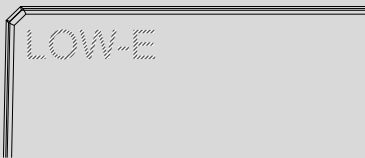


8. Używać papierowych ręczników kuchennych. W przypadku uporczywego brudu, umyć wilgotną gąbką i neutralnym detergentem.

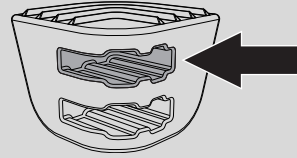
9. Włożyć zespół szybki środkowej i ustawić szybkę wewnętrzną.



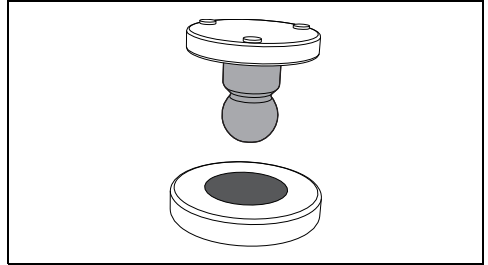
Szybka środkowa powinna zostać umieszczona na otwartych drzwiczkach tak, aby sitodruk w rogu mógł być odczytywany od lewej do prawej (szorstka część sitodruku powinna być zwrócona w stronę zewnętrznej szybki drzwiczek).



Środkowa szybka powinna być umieszczona na górnym zagłębieniu każdej gumowej podkładki.



10. Upewnić się, czy prawidłowo wsunęto 4 sworznie szybki wewnętrznej w ich gniazda na drzwiach.



## Czyszczenie komory urządzenia

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

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

Zawsze przed czyszczeniem wyjąć wszystkie możliwe do usunięcia części.

Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie:

- drzwiczek;
- ramek na ruszty/blachy.



W przypadku stosowania specyficznych środków czyszczących, po wyczyszczeniu 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.

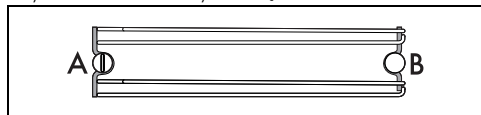
Po zakończeniu każdego pieczenia:

1. pozostawić urządzenie do ochłodzenia się;
2. usunąć zabrudzenia z komory pieczenia;

- wytrzeć komorę pieczenia do sucha wilgotną szmatką;
- pozostawić drzwiczki otwarte tak długo, aż nastąpi całkowite osuszenie się komory pieczenia.

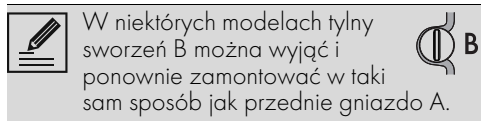
### Wyjęcie ramek na ruszty/blachy

Wyjęcie ramek na ruszty/blachy ułatwia czyszczenie bocznych części.



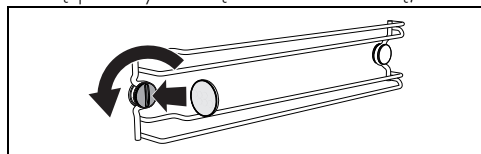
A = gniazdo przednie

B = sworzień tylny

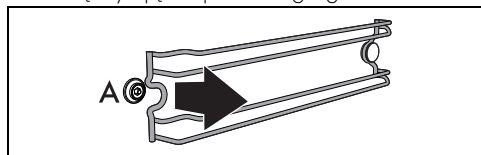


W celu wyjęcia ramek na ruszty/blachy, należy:

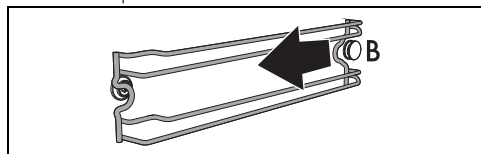
- Odkręcić przedni sworzień mocujący znajdujący się na ścianie bocznej w pobliżu otworu komory pieczenia (można się posłużyć narzędziem lub monetą).



- Pociągnąć ostrożnie ramkę w stronę środka komory pieczenia w taki sposób, aby odłączyć ją od przedniego gniazda A.



- Wysunąć ramę ze sworznia tylnego B znajdującego się w tylnej części ścianki bocznej.

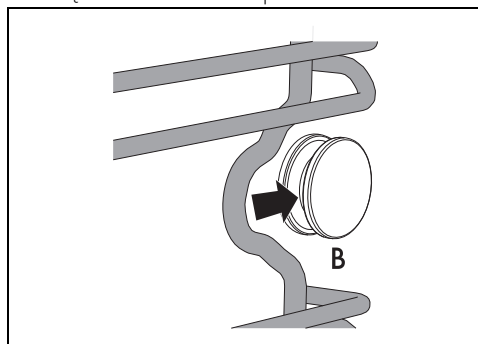


- Powtórzyć czynność w przypadku ramki umieszczonej na pozostałej ścianie bocznej.

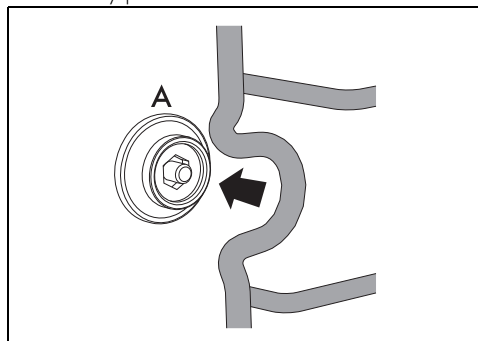
W celu zamontowania ramek na ruszty/blachy

należy:

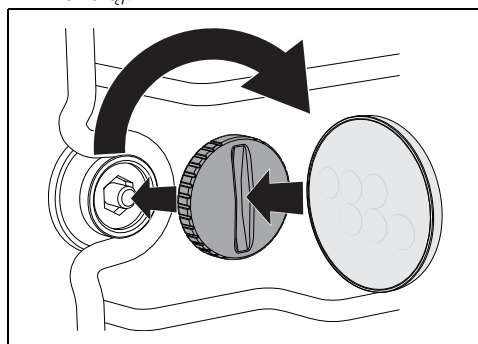
- Wsunąć część tylną ramki do gniazda pod sworzniem B znajdującym się w tylnej części ścianki bocznej.



- Ustawić część przednią ramki w gnieździe A na ścianie bocznej w pobliżu otworu komory pieczenia.



- Wkręcić przedni sworzień mocujący (można się posłużyć narzędziem lub monetą).



- Powtórzyć czynność w przypadku ramki umieszczonej na pozostałej ścianie bocznej.

### Specjalne funkcje czyszczenia

- Z pozycji 0 obrócić pokrętko funkcji o jedną

pozycję w lewo. Przycisk  miga.

## Czyszczenie Parowe (tylko w niektórych modelach)



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.



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


### Czynności wstępne



Przed uruchomieniem funkcji **czyszczenia parowego** należy:

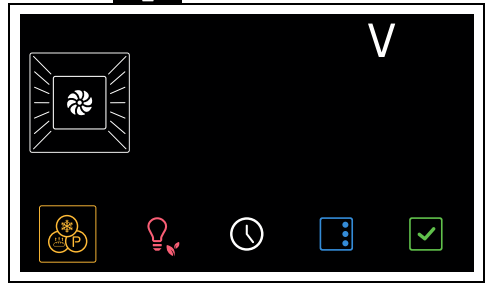
- Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza komory urządzenia.
- O ile występuje, wyjąć sondę temperatury.
- Jeżeli występują, zdjąć panele samoczyszczące.
- Zamknąć drzwiczki.
- Podczas cyklu wspomaganego czyszczenia należy oddzielnie umyć wyjęte wcześniej panele samoczyszczące (jeżeli obecne) letnią wodą i odrobiną płynu do naczyń.



### Ustawienie funkcji Czyszczenia parowego

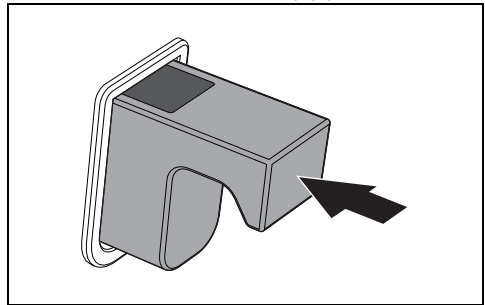


Jeśli temperatura wewnątrz jest wyższa niż przewidziana, funkcja nie jest aktywowana i po każdym naciśnięciu przycisku  urządzenie emituje sygnał akustyczny. Przed uaktywnieniem funkcji poczekać, aż urządzenie wystygnie.

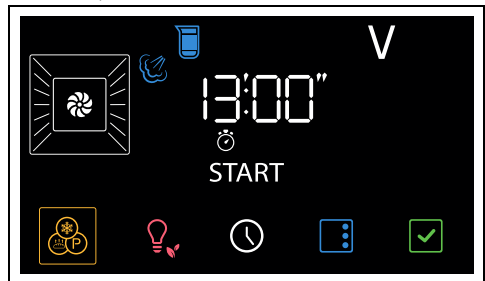
1. Po wejściu do menu funkcji specjalnych naciskać przycisk  aż do wybrania funkcji .



2. Nacisnąć przycisk  aby potwierdzić.
3. Napełnić zbiornik czystą wodą do momentu wyświetlenia się lampki sygnalizacyjnej pełnego napełnienia .
4. Po zakończeniu wyjąć lejek i umieścić szufladę załadowniczą w jej gnieździe.



5. Nacisnąć przycisk  aby uaktywnić funkcję.



Użytkownik nie może zmienić parametrów czasu trwania i temperatury.


Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu


zacznie migać napis **End** i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

6. Obrócić pokrętkę funkcji na pozycję 0, aby wyjść z funkcji.

### Zaprogramowana funkcja Czyszczenia parowego

Można zaprogramować godzinę rozpoczęcia Czyszczenia parowego, tak samo jak inne funkcje pieczenia.

7. Po wybraniu funkcji Czyszczenia parowego należy nacisnąć przycisk .

Lampki  i  na wyświetlaczu migają.

8. Przekręcić pokrętkę temperatury, aby potwierdzić godzinę zakończenia funkcji.

9. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.


Urządzenie oczekuje na ustawioną godzinę rozpoczęcia w celu uruchomienia funkcji Czyszczenia parowego.

### Opróżnić zbiornik

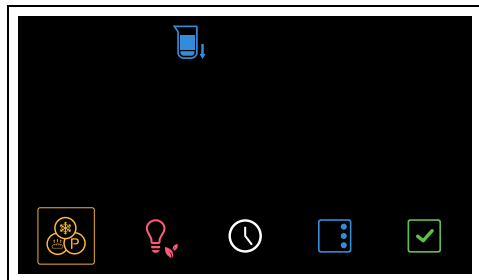


Przed opróżnieniem zbiornika poczekać, aż piekarnik ostygnie, pozostawiając otwarte drzwiczki. Aby mieć pewność, że woda pozostawiona w zbiorniku nie jest zbyt gorąca, należy poczekać co najmniej 40 minut.


Po wykonaniu Czyszczenia parowego:

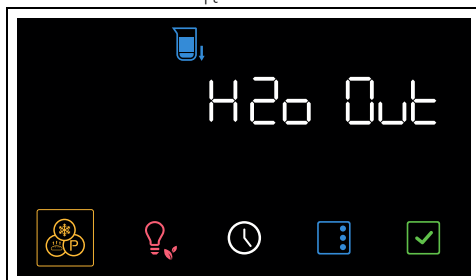
1. Otworzyć drzwiczki
2. Ustawić głęboką blachę nad drugą półką od dołu. Przesunąć ją do samej ścianki tylnej komory pieczenia.
3. Z pozycji 0 obrócić pokrętkę funkcji o jedną pozycję w lewo. Przycisk  miga.

Urządzenie proponuje funkcję opróżniania zbiornika.

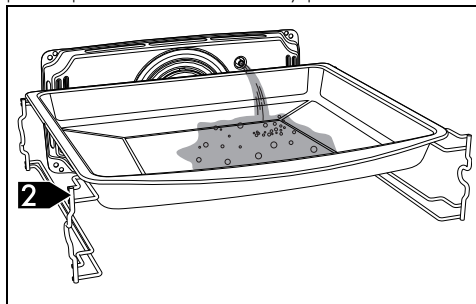


4. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić funkcję.

5. Nacisnąć ponownie przycisk , aby uruchomić funkcję.



Woda zacznie wypływać do głębokiej blachy z przewodu spustowego znajdującego się po prawej stronie ścianki komory pieczenia.



6. Poczekać na przerwanie strumienia z przewodu spustowego.

Po zakończeniu emitowany jest sygnał akustyczny, a na wyświetlaczu pojawia się napis **End**.

7. Przywrócić pokrętkę funkcji do pozycji 0, aby wyjść z funkcji.

### Koniec funkcji Czyszczenie parowe


1. Obrócić pokrętkę funkcji w położenie 0, aby wyjść z tej funkcji.
2. Otworzyć drzwiczki i wytrzeć szmatką z mikrofibry mniej uciążliwe zabrudzenia.
3. Do usunięcia bardzo opornego brudu użyć nieściernej gąbki z włókniną z mosiądzu.
4. W przypadku resztek tłuszczu można użyć specjalnych detergentów do czyszczenia piekarników.
5. Usunąć wodę pozostałą wewnątrz komory pieczenia.
6. 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 termoobiegiem w temperaturze 160°C przez około 10 minut.


- W przypadku obecności paneli samoczyszczących, zaleca się wysuszenie komory pieczenia z równoczesnym zastosowaniem cyklu katalizy.

 Podczas czyszczenia zaleca się stosowanie gumowych rękawic.

 Aby ułatwić ręczne usuwanie trudno dostępnych części można zdjąć drzwiczki.

## Piroliza (tylko w niektórych modelach)

 Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.



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

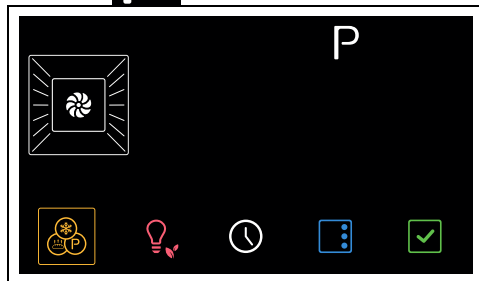
## Czynności wstępne

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.
- O ile występuje, wyjąć sondę temperatury.
- Wyjąć ramki na ruszty/blachy.
- Zamknąć drzwiczki.

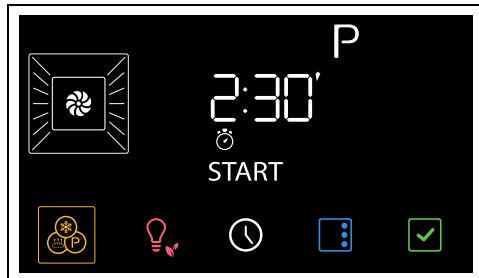
## Ustawienie Pirolizy

1. Po wejściu do menu funkcji specjalnych naciskać przycisk  aż do wybrania funkcji .




2. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.

Na wyświetlaczu pojawia się czas trwania pirolizy (fabrycznie ustawiony na 2 godziny, 30 minut).





3. Przekręcić pokrętkę temperatury, aby ustawić czas trwania pirolizy od minimum 2 godzin, 00 minut do maksimum 3 godzin, 00 minut.

 Zalecany czas trwania pirolizy:

- Mało zabrudzony: 2:00
- Średnio zabrudzony: 2:30
- Bardzo brudny: 3:00

4. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.

 W przypadku, gdy sonda temperatury (jeśli występuje) włożona jest do przewidzianego na nią gniazda, uruchomienie pirolizy jest niemożliwe.

5. Po około 2 minutach od rozpoczęcia pirolizy kontrolka  włączy się, aby poinformować, że drzwiczki są

zablokowane przez urządzenie uniemożliwiające ich otwarcie.



Po włączeniu blokady drzwiczek nie można wybrać żadnej funkcji.

Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu zacznie migać napis **End** i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

6. Obrócić pokrętkę funkcji na pozycję 0, aby wyjść z funkcji.



Drzwiczki pozostają zablokowane do momentu, w którym temperatura wewnątrz komory urządzenia nie powróci do poziomu bezpieczeństwa.



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



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





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

## Zaprogramowana Piroliza

Można zaprogramować godzinę rozpoczęcia Pirolizy tak samo jak inne funkcje pieczenia.

1. Po wybraniu czasu trwania Pirolizy należy nacisnąć przycisk .

Lampki  i  na wyświetlaczu migają.

2. Przekręcić pokrętkę temperatury, aby potwierdzić godzinę zakończenia funkcji.

3. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.

Urządzenie oczekuje na ustawioną godzinę rozpoczęcia w celu uruchomienia funkcji

91477A653/E

Pirolizy.



Po włączeniu blokady drzwiczek nie można wybrać żadnej funkcji. Pozostaje jednak możliwość wyłączenia urządzenia poprzez przekręcenie pokrętki funkcji na pozycję 0.

## Zakończenie pirolizy

1. Obrócić pokrętkę funkcji na pozycję 0, aby wyjść z funkcji.
2. Otworzyć drzwiczki i wilgotną szmatką z mikrofibry zebrać pozostałości wewnątrz komory pieczenia.



Podczas czyszczenia zaleca się stosowanie gumowych rękawic.



Aby ułatwić ręczne usuwanie trudno dostępnych części można zdjąć drzwiczki.

## Odkamienianie

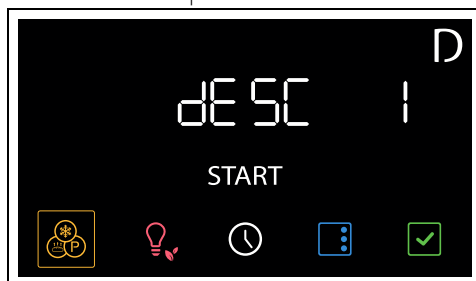


Obecność kamienia wynikająca z braku odkamieniania, może w rezultacie niekorzystnie wpłynąć na prawidłowe funkcjonowanie urządzenia.




Odkamienianie jest to długotrwały proces (trwający ponad godzinę) wymagający obecności użytkownika przy urządzeniu.

Okresowo na wyświetlaczu będzie się pojawiać żądanie wykonania procedury odkamieniania bojlera.




Aby zachować jak najlepszy stan bojlera zaleca się przeprowadzanie odkamieniania za każdym razem, gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat.

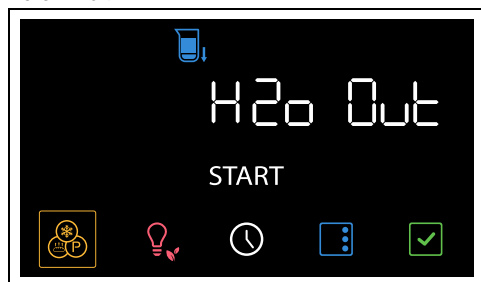



Proces odkamieniania można anulować 2 razy z rzędu, naciskając przycisk  lub obracając pokrętko funkcji. Następnie urządzenie uniemożliwi aktywację wszystkich innych funkcji, dopóki nie przeprowadzi się odkamieniania.

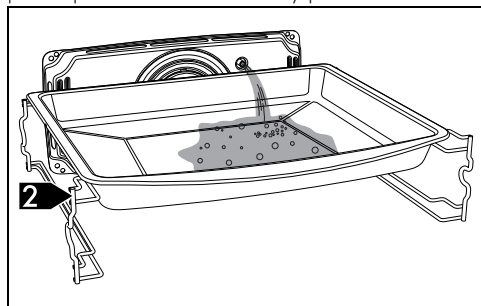
### Czynności wstępne

1. Otworzyć drzwiczki.
2. Ustawić głęboką blachę nad trzecią półką od dołu. Przesunąć ją do samej ścianki tylnej komory pieczenia.
3. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.

Urządzenie proponuje funkcję opróżniania zbiornika.



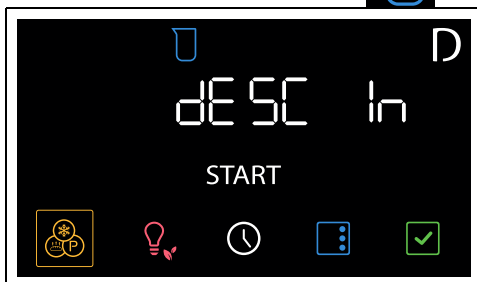
4. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić. Woda zacznie wypływać do głębokiej blachy z przewodu spustowego znajdującego się po prawej stronie ścianki komory pieczenia.



5. Począć na przerwanie strumienia z przewodu spustowego.
6. Po zakończeniu włącza się sygnał akustyczny. Wyląć wodę znajdującą się w głębokiej blasze.

Nacisnąć przycisk , aby umożliwić dalsze

działanie tej funkcji. Miga kontrolka .



Od tego momentu nie będzie już możliwe anulowanie procesu odkamieniania.

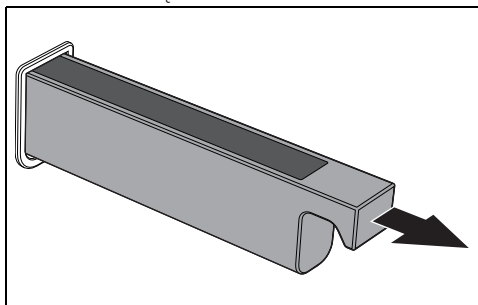
### Napełnianie zbiornika

1. W dzbanku rozpuścić 100 g kwasu cytrynowego w 650 ml wody.

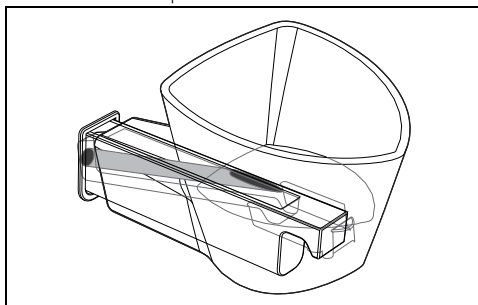


Nie należy używać kwasu mlekowego ani innych środków do usuwania kamienia.

2. Otworzyć drzwiczki i wyjąć szufladę załadowniczą.

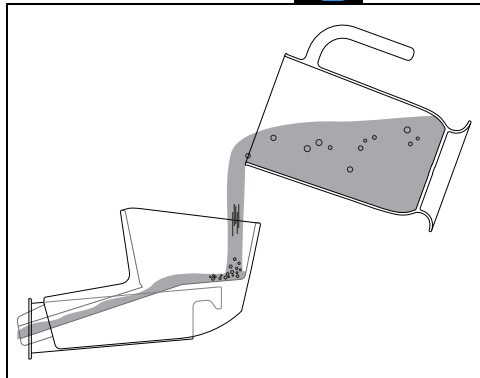


3. Włożyć lejek z wyposażenia do szuflady załadowniczej.

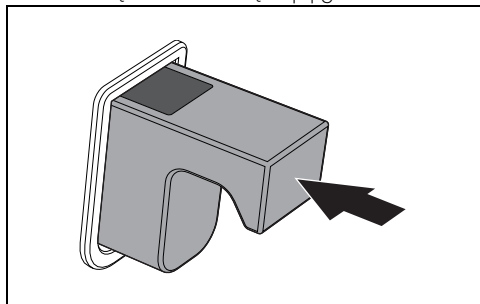


4. Wlewać roztwór odkamieniający, aż zaświeci się lampka sygnalizacyjna

poziomu maksymalnego




5. Po zakończeniu wyjąć lejek i umieścić szufladę załadowniczą w jej gnieździe.



Jeśli w zbiorniku jest za dużo wody, nadmiar wody spłynie do komory. W takim przypadku przed kontynuowaniem należy wysuszyć ją ściereczką lub gąbką.

### Funkcja odkamieniania bojlera

1. Zamknąć drzwiczki
2. Nacisnąć przycisk  aby uaktywnić funkcję.

3. Odkamienianie rozpoczyna się. Elementy grzewcze włączają się przez pierwsze 10 minut procesu.



W przypadku otwarcia drzwiczek funkcja zatrzymuje się; po zamknięciu drzwiczek proces zostaje wznowiony.


4. Po 10 minutach elementy grzewcze wyłączają się, natomiast odkamienianie trwa przez następne 50 minut.

Po zakończeniu procesu odkamieniania urządzenie emituje sygnał akustyczny. Lampka

sygnalizacyjna  zaświeca się, informując

o żądaniu usunięcia roztworu odkamieniającego.

### Opróżnić zbiornik

1. Otworzyć drzwiczki
2. Ustawić głęboką blachę nad trzecią półką od dołu. Przesunąć ją do samej ścianki tylnej komory pieczenia.
3. Nacisnąć przycisk  aby uaktywnić funkcję.

Roztwór odkamieniający zacznie wypływać do głębokiej blachy z przewodu spustowego znajdującego się po prawej stronie ścianki komory pieczenia.

4. Poczekać na przerwanie strumienia z przewodu spustowego.

Po zakończeniu włącza się sygnał akustyczny.

5. Wylać roztwór odkamieniający znajdujący się w głębokiej blasze.



Uwaga: roztwór odkamieniający może być jeszcze gorący.

### Płukanie

Po usunięciu środka do usuwania kamienia układ hydrauliczny musi zostać przepłukany

czystą wodą.

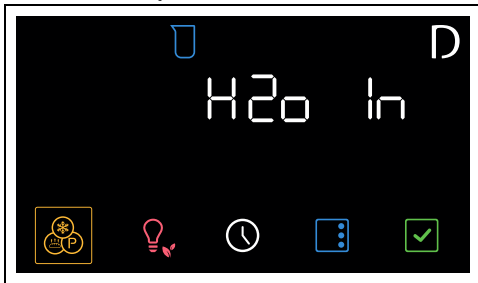


Stosować niezbyt twardą zimną wodę z kranu, wodę zmiękczoną lub niegazowaną wodę mineralną.



Nie używać wody destylowanej, wody z kranu o dużej zawartości chlorku (> 40 mg/l) ani innych cieczy.

Wyświetlacz wyświetla żądanie napełnienia zbiornika wodą.



1. Otworzyć drzwiczki.
2. Ustawić głęboką blachę nad trzecią półką od dołu. Przesunąć miskę do samej ścianki tylnej komory pieczenia.
3. Wyjąć szufladę załadowniczą z gniazda.
4. Włożyć lejek z wyposażenia do szuflady załadowniczej.
5. Używając butelki lub dzbanka z miarką, wlać taką ilość wody, aby część z niej przelała się do wnętrza komory pieczenia (zalecana ilość to około 1,2 litra).




Przelewanie się wody wewnątrz komory pieczenia nie jest wadą, lecz częścią procesu płukania.

6. Nacisnąć przycisk , aby uruchomić funkcję i odczekać jedną minutę.

Na zakończenie urządzenie emituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawia się żądanie opróżnienia zbiornika (lampka

sygnalizacyjna  zaświeca się).

7. Nacisnąć ponownie przycisk , aby uruchomić funkcję.
8. Począekać na przerwanie strumienia z przewodu spustowego.

Po zakończeniu włącza się sygnał akustyczny.

9. Wyłączyć wodę znajdującą się w głębokiej blasze.

Wyświetlacz wyświetla nowe żądanie


napełnienia zbiornika wodą.

10. Ustawić głęboką blachę nad trzecią półką od dołu. Przesunąć ją do samej ścianki tylnej komory pieczenia.
11. Wlewać litr wody do lejka w szufladzie załadowniczej (za pomocą butelki lub dzbanka z podziałką), aż woda przeleje się na dno zagłębienia.

12. Nacisnąć przycisk , aby uruchomić funkcję i odczekać jedną minutę.

Na zakończenie urządzenie emituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawia się żądanie opróżnienia zbiornika (lampka

sygnalizacyjna  zaświeca się).

13. Nacisnąć ponownie przycisk , aby rozpocząć opróżnianie wody ze do głębokiej blachy.

14. Poczekać na przerwanie strumienia z przewodu spustowego.

Po zakończeniu włącza się sygnał akustyczny. Urządzenie automatycznie przełącza się na procedurę czyszczenia.

## Czyszczenie



Czyszczenie parą pozwala na usunięcie z obiegu hydraulicznego ostatnich pozostałości odkamieniania.

Wyświetlacz wyświetla żądanie napełnienia zbiornika wodą.

1. Otworzyć drzwiczki.
2. Ustawić głęboką blachę nad trzecią półką od dołu. Przesunąć ją do samej ścianki tylnej komory pieczenia.
3. Wyjąć szufladę załadowniczą z gniazda.
4. Włożyć lejek z wyposażenia do szuflady załadowniczej.

5. Używając butelki lub dzbanka z miarką, wlewać wodę do momentu napełnienia zbiornika (o czym sygnalizuje lampka

sygnalizacyjna  na wyświetlaczu).

6. Nacisnąć przycisk , aby uaktywnić funkcję.

Urządzenie rozpoczyna 30-minutową procedurę czyszczenia.

7. Począkać, aż funkcja zostanie ukończona.



Uwaga: poczekać na ostygnięcie komory pieczenia.

Po zakończeniu działania funkcji urządzenie proponuje funkcję opróżniania zbiornika.


8. Otworzyć drzwiczki.

9. Ustawić głęboką blachę nad trzecią półką od dołu. Przesunąć ją do samej ścianki tylnej komory pieczenia.

10. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.

Woda zacznie wypływać do głębokiej blachy z przewodu spustowego znajdującego się po prawej stronie ścianki komory pieczenia.

11. Poczekać na przerwanie strumienia z przewodu spustowego.

Po zakończeniu emitowany jest sygnał akustyczny, a na wyświetlaczu pojawia się napis .

12. Wylać wodę znajdującą się w głębokiej blasze.

13. Wytrzeć ściereczką lub gąbką ewentualne pozostałości wody w komorze pieczenia.


14. Zamknąć drzwiczki.

### Odkamienianie ręczne

Jeżeli uzna się za korzystne wcześniejsze wykonanie odkamieniania można przeprowadzić taką funkcję ręcznie:

1. Otworzyć drzwiczki.

2. Ustawić głęboką blachę nad trzecią półką od dołu. Przesunąć ją do samej ścianki tylnej komory pieczenia.

3. Po wejściu do menu funkcji specjalnych nacisnąć przycisk  aż do wybrania

funkcji .

4. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.

5. Wykonać procedurę odkamieniania, jak przedstawiono w poprzednich punktach.

### Czyszczenie zbiornika i obwodu hydraulicznego

Funkcja ta pozwala na oczyszczenie zbiornika i obwodu hydraulicznego urządzenia.


#### Czynności wstępne

1. Otworzyć drzwiczki.

2. Po wejściu do menu funkcji specjalnych nacisnąć przycisk  aż do wybrania

funkcji .

3. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.

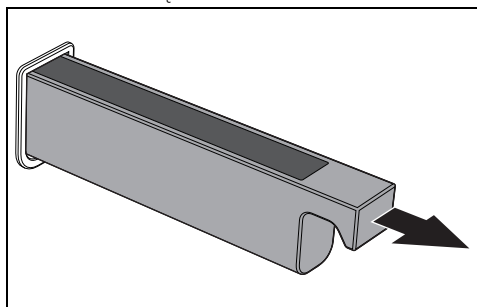
Miga kontrolka .



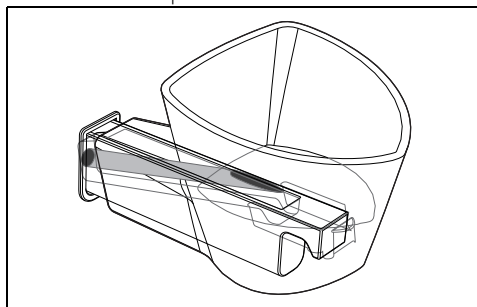
### Napełnianie zbiornika

1. Wypełnić dzbanek 1 litrem czystej wody.

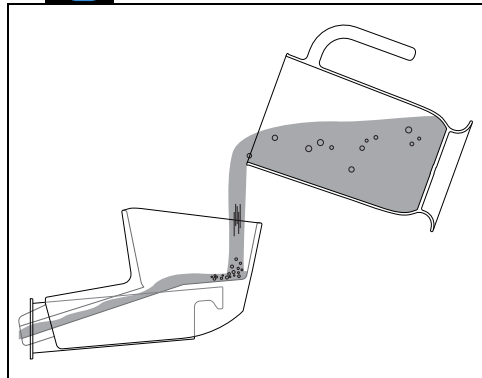
2. Otworzyć drzwiczki i wyjąć szufladę załadowniczą.



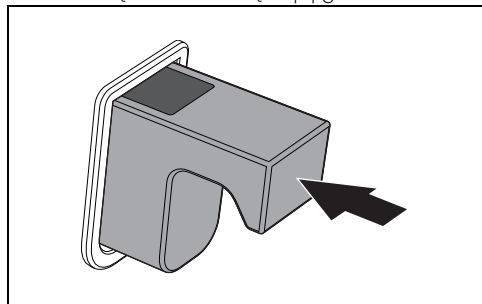
3. Włożyć lejek z wyposażenia do szuflady załadowniczej.




4. Wlewać wodę, aż zaświeci się lampka sygnalizacyjna poziomu maksymalnego



5. Po zakończeniu wyjąć lejek i umieścić szufladę załadowniczą w jej gnieździe.




Jeśli w zbiorniku jest za dużo wody, nadmiar wody spłynie do komory. W takim przypadku przed kontynuowaniem należy wysuszyć ją ściereczką lub gąbką.

6. Nacisnąć przycisk 

Lampka sygnalizacyjna  zaświeca się, informując o żądaniu usunięcia wody.

### Opóźnić zbiornik

1. Otworzyć drzwiczki
2. Ustawić głęboką blachę nad trzecią półką od dołu. Przesunąć ją do samej ścianki tylnej komory pieczenia.
3. Nacisnąć ponownie przycisk , aby uruchomić funkcję.

Woda zacznie wypływać do głębokiej blachy z przewodu spustowego znajdującego się po

prawej stronie ścianki komory pieczenia.

4. Poczekać na przerwanie strumienia z przewodu spustowego.

Po zakończeniu emitowany jest sygnał akustyczny, a na wyświetlaczu pojawia się napis **End**.

5. Wylać wodę znajdującą się w głębokiej blasze.



Zaleca się wykonywanie procesu czyszczenia zbiornika i obwodu hydraulicznego kilka razy.



Można skorzystać również z roztworu detergentu zamiast wody. W takiej sytuacji zaleca się następnie wykonanie co najmniej dwukrotnego przepłukania obwodu wodą, zgodnie z instrukcją podanymi w niniejszym rozdziale.

## Konserwacja nadzwyczajna

### Porady dotyczące konserwacji uszczelki

Uszczelka musi być miękka i elastyczna.

- Utrzymywać uszczelkę w czystości stosując nieścierną gąbkę i letniej wody.

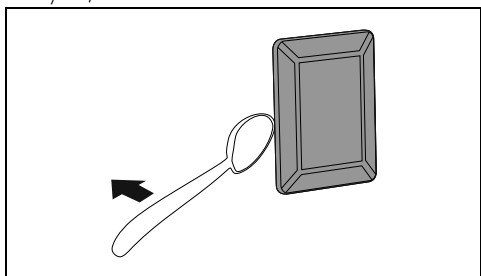
### Wymiana żarówki oświetlenia wewnętrznego



**Napięcie elektryczne  
Niebezpieczeństwo porażenia prądem**

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

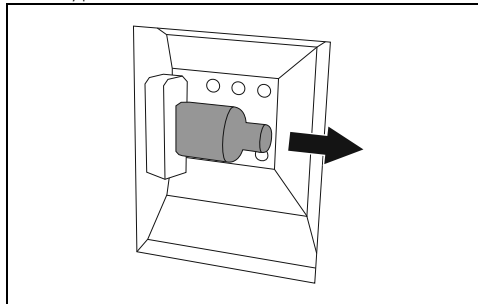
1. Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza komory urządzenia.
2. Wyjąć ramki na ruszty/blachy.
3. Zdjąć pokrywę żarówki za pomocą odpowiedniego narzędzia (na przykład łyżki).





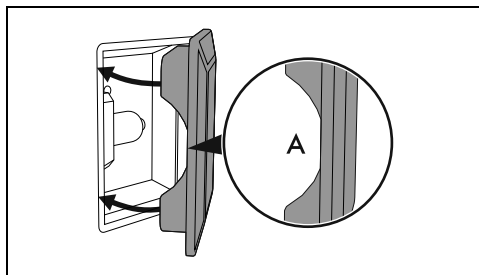
Uważać, aby nie zarysować emalii na ścianie komory pieczenia.

#### 4. Wyjąć żarówkę.



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

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



7. Nacisnąć ostłonę, aby przylegała do oprawki.

## MONTAŻ

### Podłączanie do instalacji elektrycznej



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

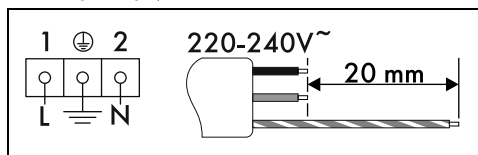
#### Informacje ogólne

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 może funkcjonować:

- **220-240 V~**



Kabel trójżyłowy 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>.



Wskazane wartości dotyczą wewnętrznego przekroju kabla.



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

#### Podłączenie stałe

Należy na linii zasilania przewiedzieć urządzenie, które umożliwi odłączenie opisywanego urządzenia od sieci wielobiegunowej, dysponujące taką odległością otwierania się styków, która zapewni kompletne odłączenie urządzenia w warunkach kategorii przepięciowej III, zgodnie z zasadami instalacji.

#### W przypadku rynku australijskiego/nowozelandzkiego:

odłącznik wbudowany w przyłącznie stałe powinien być zgodny z normami AS/NZS 3000.

#### 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.

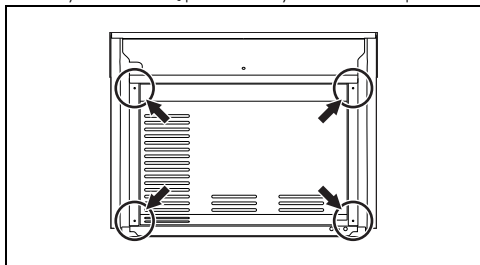
## Wymiana przewodu



Napięcie elektryczne  
**Niebezpieczeństwo porażenia prądem**

- Odłączyć główne zasilanie elektryczne.

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



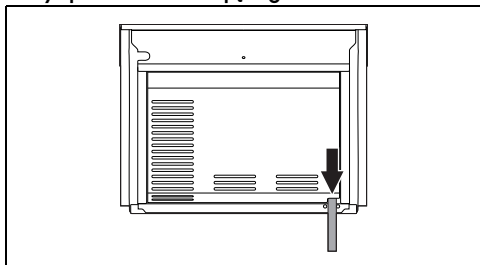
2. Wymienić kabel.
3. Upewnić się, że przewody (piekarnika lub ewentualnej płyty kuchennej) przechodzą w odpowiednich miejscach, bez jakiegokolwiek kontaktu z urządzeniem.

## Ustawianie



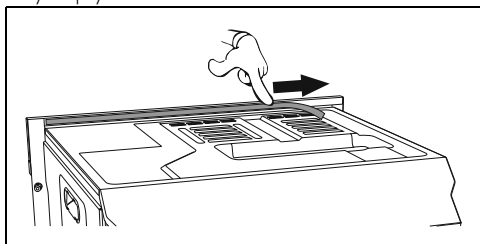
Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

## Pozycja kabla zasilającego

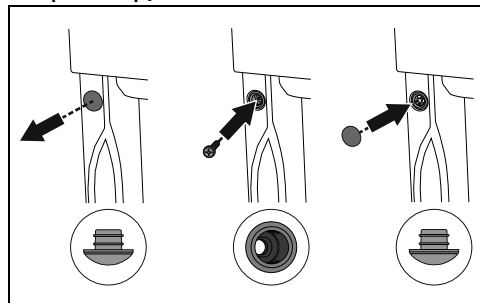


## Uszczelka przedniego panelu

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

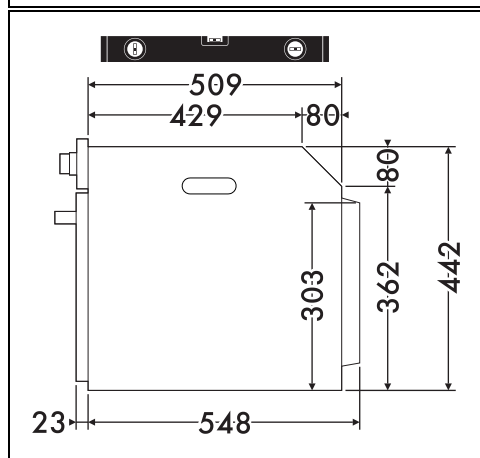
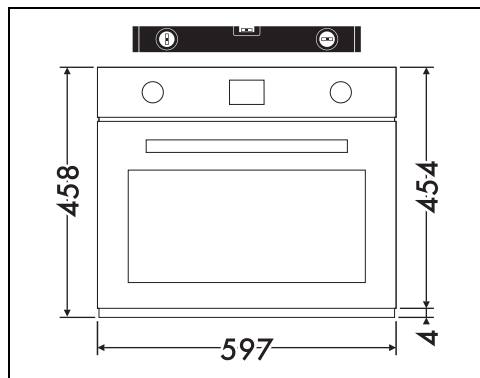


## Tuleje mocujące

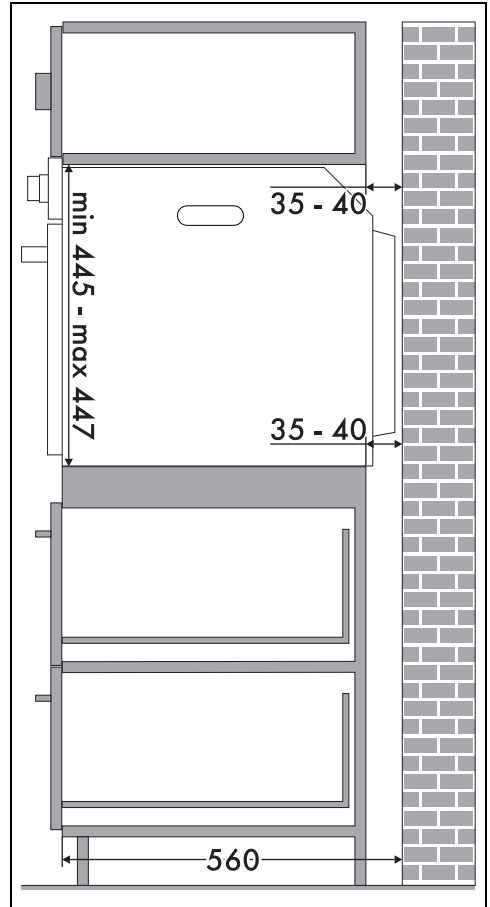
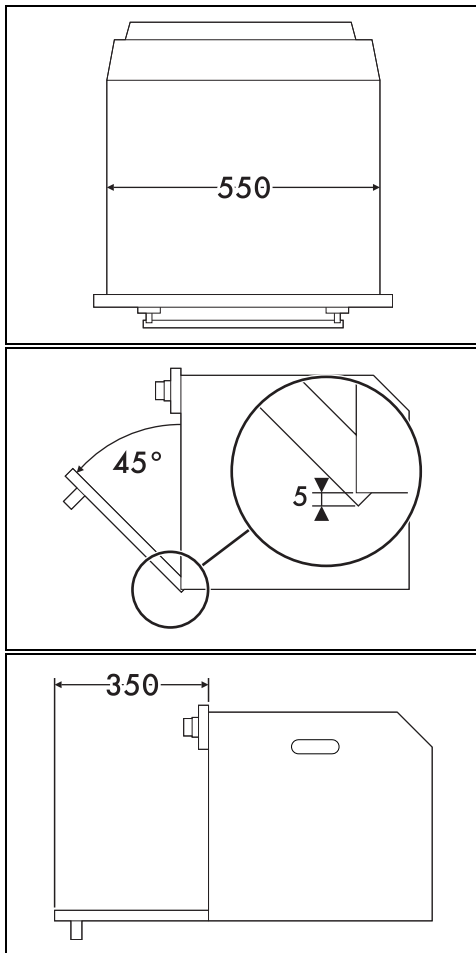


1. Zdjąć zatyczki tulei umieszczone na przednim panelu urządzenia.
2. Umieścić urządzenie w meblu.
3. Przymocować urządzenie śrubami do mebla.
4. Zakryć tuleje zdjętymi wcześniej zatyczkami.

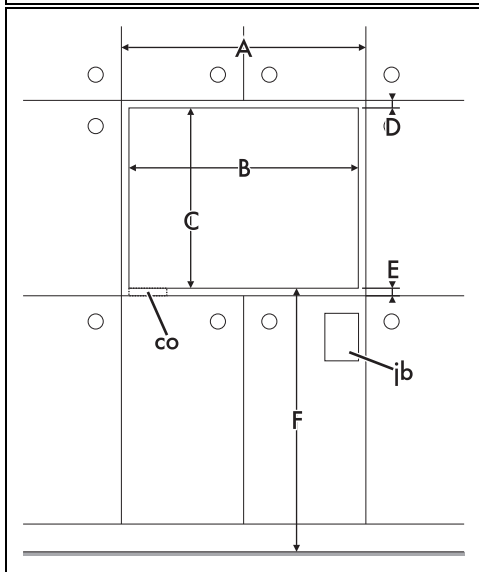
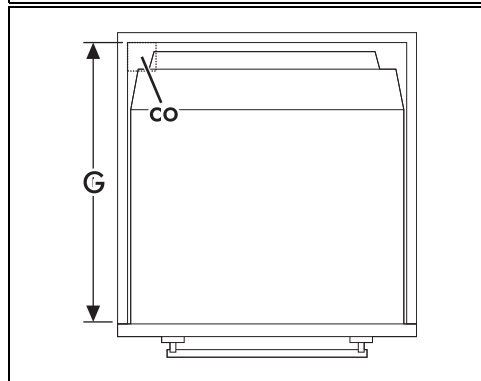
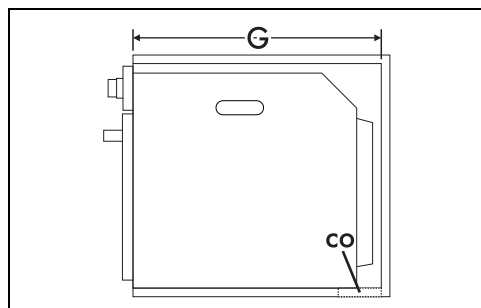
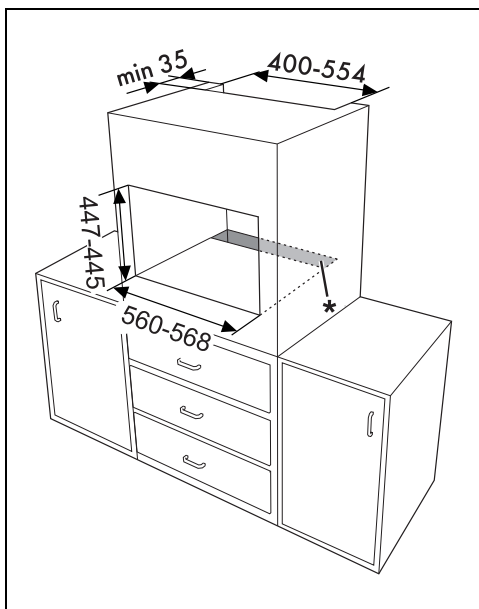
## Gabaryty urządzenia (mm)



## Zabudowa na kolumnie (mm)



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



A min. 603 mm

B 560 – 568 mm

C 445 – 447 mm

D 9 – 11 mm

E min. 5 mm

F 259 – 1105 mm

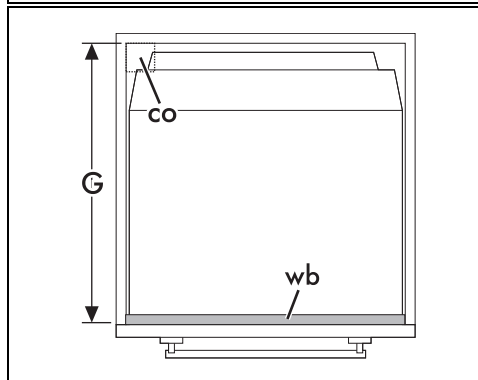
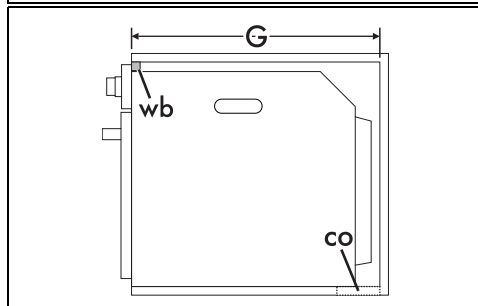
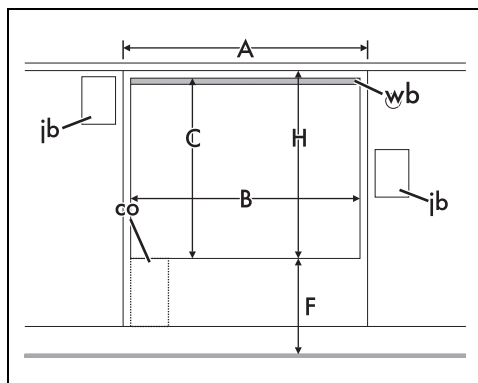
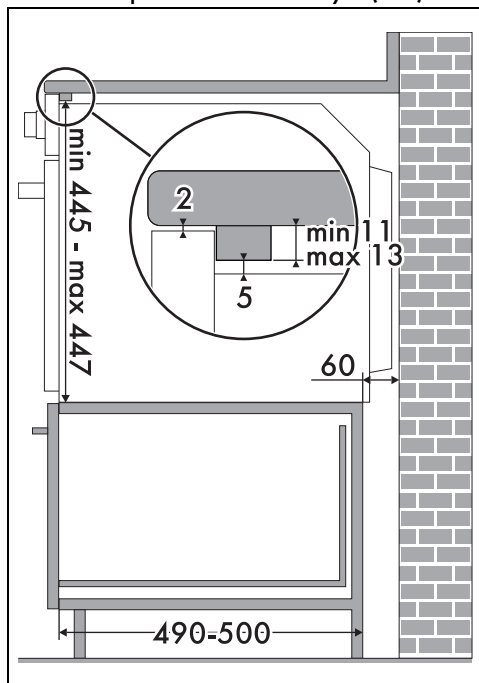
G min. 560 mm

H min. 458 mm

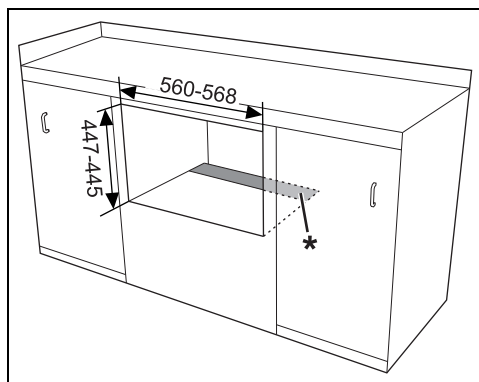
co Wycięcie na kabel zasilający (min. 6 cm<sup>2</sup>)

jb Skrzynka złączy elektrycznych

## Zabudowa pod blatem roboczym (mm)



Jeżeli zamierza się wbudować urządzenie, pod blatem roboczym należy zainstalować drewnianą listwę, aby zagwarantować użycie uszczelki przyklejonej do tylnej części panelu przedniego, zapobiegającej ewentualnym przeciekom wody lub innych płynów.

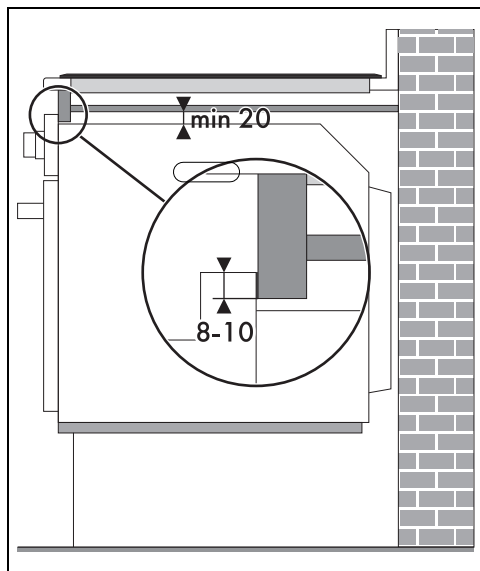
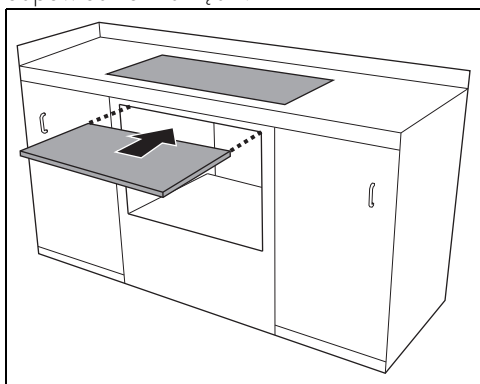


\* Upewnić się, że na górnej/tylnej części mebla znajduje się otwór o głębokości około 60 mm.

A	min. 603 mm
B	560 – 568 mm
C	445 – 447 mm
D	9 – 11 mm
E	min. 5 mm
F	259 – 1105 mm
G	min. 560 mm
H	min. 458 mm
co	Wycięcie na kabel zasilający (min. 6 cm <sup>2</sup> )
jb	Skrzynka złączy elektrycznych
wb	Listwa drewniana (zalecana)

### Montaż pod płytą kuchenną (mm) (tylko w modelach z pirolizą)

W przypadku umieszczenia płyty kuchennej nad piekarnikiem, konieczne jest zainstalowanie drewnianego panelu oddzielającego, w minimalnej odległości 20 mm od jego górnej powierzchni, aby uniknąć przegrzania podczas jednoczesnego użytkowania obydwu 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.