

AVVERTENZE	3	Primo utilizzo	14
Avvertenze generali di sicurezza	3	Uso del forno	15
Scopo dell'apparecchio	8	Uso della sonda di temperatura (solo su alcuni modelli)	24
Questo manuale d'uso	8	Consigli per la cottura	26
Responsabilità del produttore	8	Mini guida agli accessori	28
Targhetta di identificazione	8	Scopri le ricette	28
Smaltimento	8	Indicazioni per gli Enti di Sorveglianza	28
Indicazioni per gli Organismi di Controllo Europei	9	Funzioni speciali	28
Dati tecnici di efficienza energetica	9	Funzioni secondarie	33
Per risparmiare energia	9	Impostazioni	34
Sorgenti luminose	9	PULIZIA E MANUTENZIONE	37
Come leggere il manuale d'uso	9	Pulizia dell'apparecchio	37
DESCRIZIONE	10	Pulizia della porta	37
Descrizione generale	10	Pulizia del vano cottura	39
Pannello comandi	10	Funzioni speciali di pulizia	40
Altre parti	11	Vapor Clean (solo su alcuni modelli)	40
Accessori	11	Pirolisi (solo su alcuni modelli)	42
Accessori opzionali (acquistabili separatamente)	12	Decalcificazione	43
Vantaggi della cottura a vapore	13	Pulizia del serbatoio e del circuito idraulico	47
USO	13	Manutenzione straordinaria	48
Operazioni preliminari	13	INSTALLAZIONE	49
Uso degli accessori	13	Collegamento elettrico	49
Programmatore digitale	14	Posizionamento	50

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.

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.

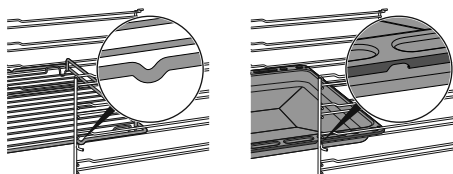
- Przy sprawdzaniu potrawy lub pod koniec pieczenia otworzyć drzwiczki na 5 cm na kilka sekund, aby uwolnić parę, a następnie całkowicie otworzyć drzwiczki.
- Nie należy wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztućce lub przyrządy) do szczelin.
- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.
- **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 modelu), umieszczając go na dnie jako element wsporczy podczas pieczenia.
- W przypadku przygotowywania potrawy w papierze do pieczenia, należy umieścić go tak, aby nie zakłócał cyrkulacji gorącego

powietrza wewnątrz komory pieczenia.

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

W przypadku urządzeń z pirolizą

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

Montaż i konserwacja

- **NINIEJSZEGO URZĄDZENIA NIE MOŻNA INSTALOWAĆ NA ŁODZIACH I W**

PRZYCZEPACH KEMPINGOWYCH.

- Niniejsze urządzenie nie może być instalowane na żadnej podstawie.
- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.
- Aby uniknąć przegrzania urządzenia, nie wolno go instalować za ozdobnymi drzwiczkami lub panelem.
- Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Podłączenie do instalacji elektrycznej powinno zostać wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.
- Należy obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Używać przewodów odpornych na temperaturę co najmniej 90 °C.
- Moment dokręcenie śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,5-2 Nm.
- W celu zapobiegania wszelkim niebezpieczeństwom, jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem

technicznym, który dokona jego wymiany.

- Przed jakąkolwiek interwencją na urządzeniu (montaż, konserwacja, ustawienie lub przesunięcie) zawsze wyposażyć się w odpowiednie środki ochrony indywidualnej.
- Przed każdą czynnością na urządzeniu odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Umożliwić odłączanie urządzenia po zainstalowaniu poprzez dostęp do wtyczki lub wyłącznik w przypadku podłączenia stałego.
- Należy na linii zasilania przewidzieć urządzenie, które umożliwi odłączenie opisywanego urządzenia od sieci wielobiegowej, dysponujące taką odległością otwierania się styków, która zapewni kompletne odłączenie urządzenia w warunkach kategorii przepięciowej III, zgodnie z zasadami instalacji.
- 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).

Sonda temperatury (jeśli występuje)

- Nie dotykać drążka lub końcówki sondy temperatury po jej użyciu.
- Podczas stosowania sondy temperatury chronić dłonie

rękawicami.

- Uważać, aby nie porysować ani nie uszkodzić emaliowanych lub chromowanych powierzchni końcówką lub wtyczką sondy temperatury.
- Nie wkładać sondy temperatury do otworów i szczelin w urządzeniu.
- Jeżeli sonda temperatury nie jest używana upewnić się, że jest zamknięta metalowa zatyczka ochronna.
- Podczas wyciągania sondy temperatury z gniazdka lub potrawy, nigdy nie ciągnąć za kabel.
- Uważać, aby sonda temperatury lub jej kabel nie zablokowały się w drzwiczkach.
- Uważać, aby sonda temperatury lub jej kabel nie wchodziły w kontakt z elementami grzejnymi znajdującymi się w komorze pieczenia.
- Żadna część sondy temperatury nie może wchodzić w kontakt ze ściankami komory pieczenia, elementami grzejnymi, rusztami lub blachami, gdy są one jeszcze gorące.
- Nie należy przechowywać sondy temperatury wewnątrz urządzenia.
- Nie używać sondy temperatury

podczas funkcji pirolizy.

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 wyjaśnień zawartych w niniejszej instrukcji dołączono rysunki, na których wskazano to, co pojawia się na wyświetlaczu. Mimo wszystko, należy pamiętać, że urządzenie może nie posiadać zaktualizowanej wersji programu i dlatego też to, co wyświetla się na urządzeniu może się różnić od tego, co wskazano na rysunkach w niniejszej instrukcji.

Odpowiedzialność producenta

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

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

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

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

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

- Odciąć kabel zasilania elektrycznego i usunąć go.
- Powierzyć urządzenie odpowiednim centrom selektywnej zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych lub oddać sprzedawcy w momencie zakupu podobnego urządzenia.

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

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



Opakowania z tworzyw sztucznych Niebezpieczeństwo uduszenia się

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

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 GRZĄKA 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.

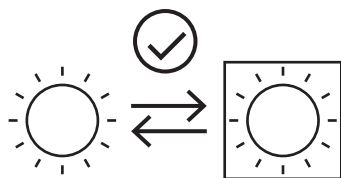
Oszczędność energii

- 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 wykluczyć 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.
- Wyłączyć pieczenie kilka minut przed upływem ustawionego czasu. Pieczenie trwa przez pozostałe minuty dzięki wysokiej temperaturze w komorze.
- Nie otwierać zbyt często drzwiczek, aby nie rozpraszać ciepła.
- Zawsze utrzymywać komorę pieczenia w

czystości.

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:



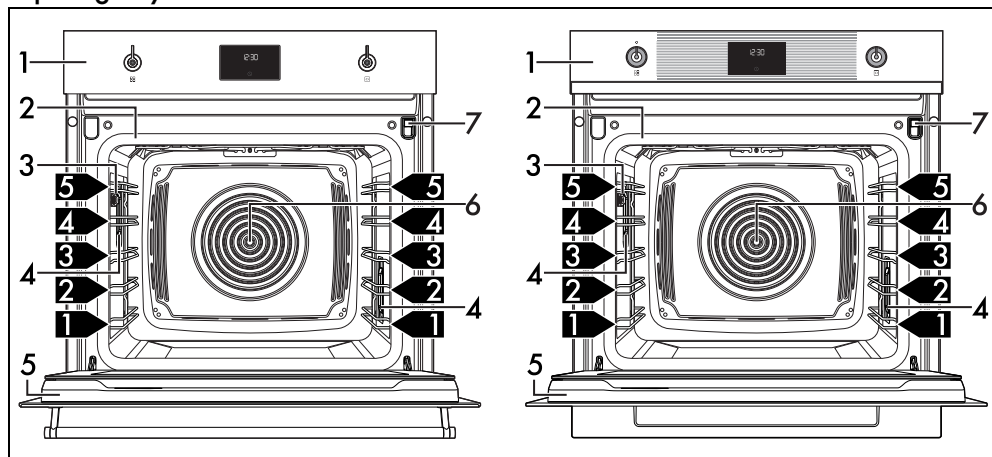
Ostrzeżenie/Uwaga



Informacja/Wskazówka

OPIS

Opis ogólny



1 Panel sterowania

2 Uszczelka

3 Wejście sondy temperatury (tylko w niektórych modelach)

4 Lampka

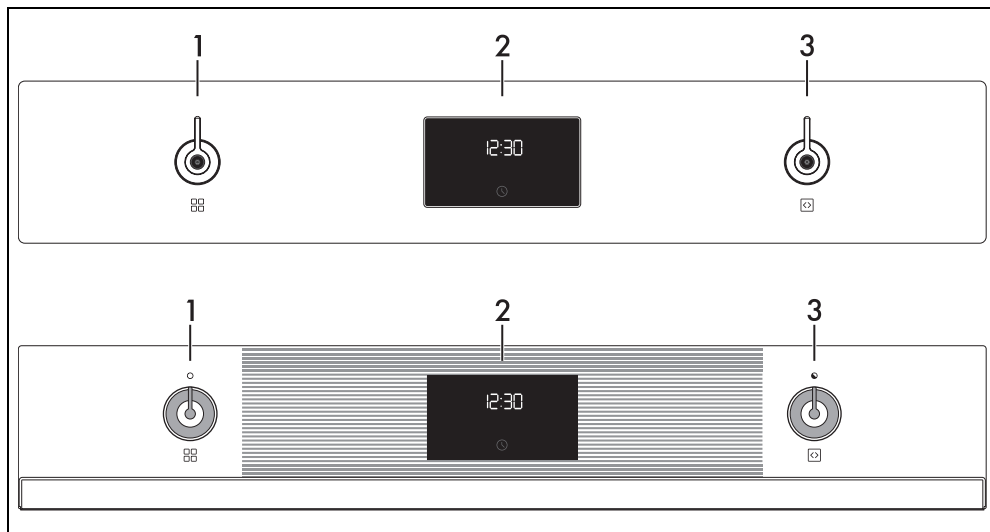
5 Drzwiczki

6 Wentylator

7 Szuflada załadowcza

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.

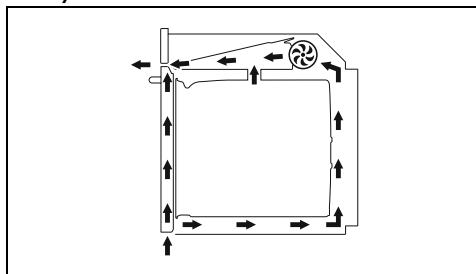
Pozostałe części

Poziomy

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

Akcesoria

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 jakiejkolwiek funkcji z

wyjątkiem funkcji **e** - **V** - **P** -

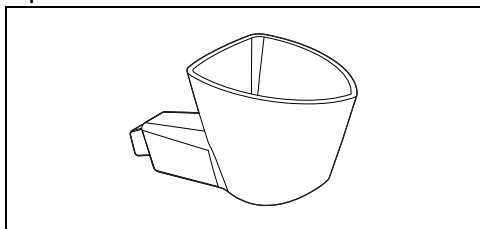


(w zależności od modelu).

- W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie akcesoria.

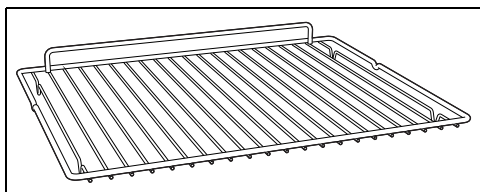
- Akcesoria, które mają styczność z żywnością są wykonane z odpowiednich materiałów, zgodnych z obowiązującymi normami.
- Oryginalne akcesoria dostarczane z urządzeniem lub opcjonalne można zamówić w autoryzowanych centrach serwisowych. Należy używać tylko oryginalnych akcesoriów producenta.

Lejek



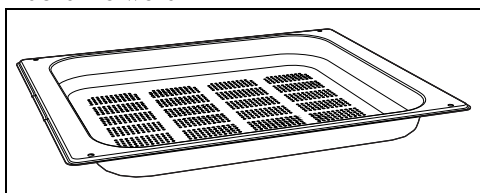
Przydatny do wlewania wody do wnętrza zbiornika.

Ruszt



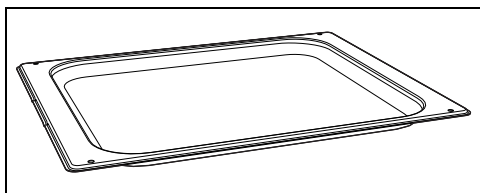
Do podtrzymywania naczyń z pieczoną potrawą.

Blacha z otworami



Do pieczenia ryb i warzyw na parze.

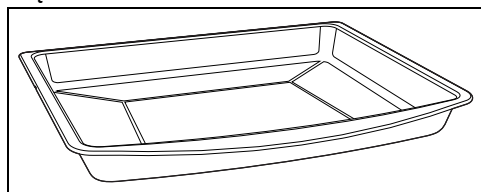
Blacha stalowa



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

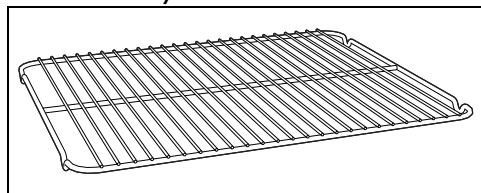
gromadzenia płynów wydzielających się podczas przyrządzania potraw na parze lub podczas rozmrażania produktów umieszczonych w górnej blasze z otworami.

Głęboka blacha



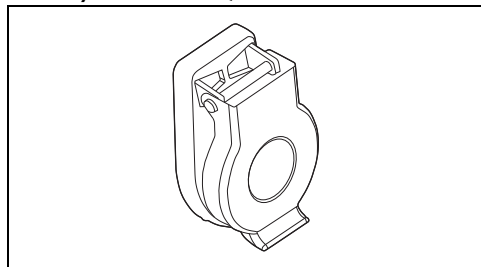
Do gromadzenia tłuszczu wydzielającego się z produktów umieszczonych na górnym ruszcie i pieczenia tart, pizzy, ciast i ciastek.

Ruszt do blachy



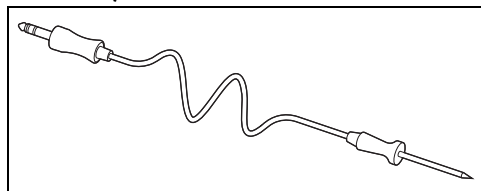
Do umieszczenia na nim blachy w celu pieczenia produktów, które mogą kapkać.

Pokrywa zabezpieczająca (tylko w niektórych modelach)



Zamyka i chroni gniazdo sondy temperatury, gdy nie jest ona użytkowana.

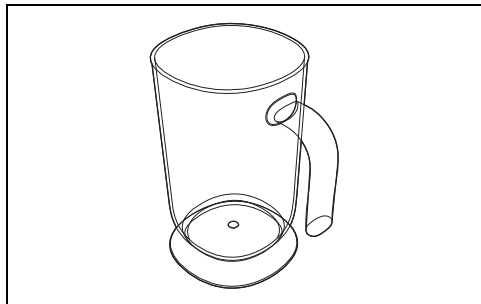
Sonda temperatury (tylko w niektórych modelach)



Dzięki sondzie temperatury można wykonać pieczenie na bazie zmierzonej przez nią temperatury wewnątrz potrawy.

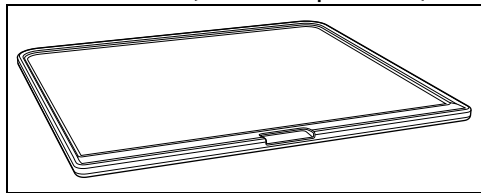
Akcesoria opcjonalne (do nabycia oddzielnie)

Dzbanek



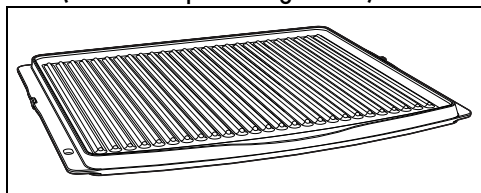
Na płyny podczas czynności napełniania i opróżniania zbiornika.

PPR2 lub STONE (kamień do pieczenia)



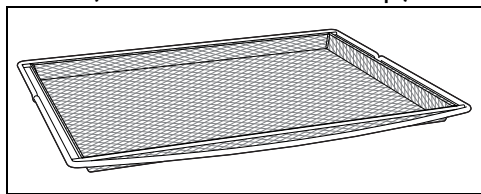
Akcesorium idealne do pieczenia wypieków typu pizza, chleb, focaccia, ale można z niego korzystać również do przygotowywania potraw bardziej delikatnych, takich jak ciasteczka.

BBQ (Teflonowa patelnia grillowa)



Akcesorium o podwójnej funkcji: strona żebrowana 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 łatwe 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 zapewnia lepsze rozprzodczanie 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.

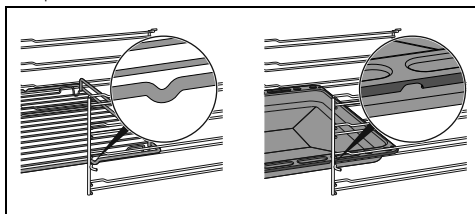
Użytkowanie akcesoriów

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.

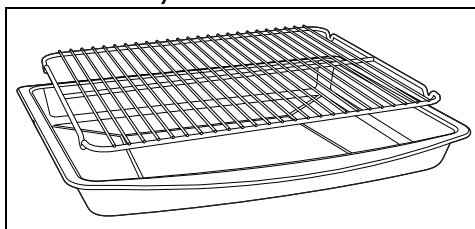


Delikatnie wprowadzić ruszt i blachy do komory pieczenia, aż do ich zatrzymania.



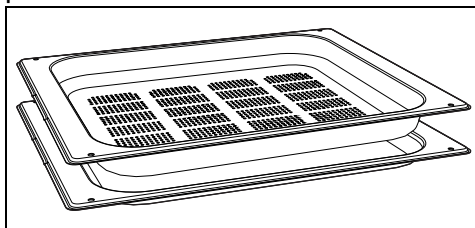
Przed pierwszym użyciem wyczyścić blachy, w celu usunięcia pozostałości z produkcji.

Ruszt do blachy



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

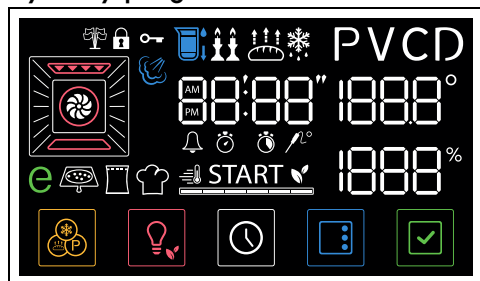
Konfiguracja w przypadku gotowania na parze



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.

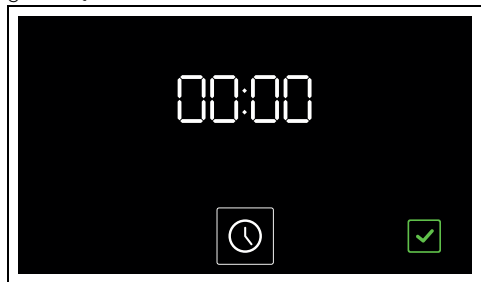
Pierwsze użycie



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 móc rozpocząć dowolne pieczenie, należy ustawić bieżącą godzinę.



Ustawianie godziny

1. Nacisnąć przycisk .

2. Przekręcać pokrętkę temperatury, aby wybrać format wyświetlanego czasu (**12h** lub **24h**).



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

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



Może się okazać konieczna zmiana bieżącej godziny, 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 obrócić pokrętkę funkcji lub przez kilka sekund przytrzymać naciśnięty 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



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Pieczenie na parze



Jeżeli przed chwilą zakończyła się funkcja pieczenia z temperaturą powyżej 100°C, aby móc rozpocząć pieczenie na parze należy koniecznie poczekać na ostudzenie komory pieczenia.

1. Obrócić pokrętkę na funkcję pieczenia na

parze

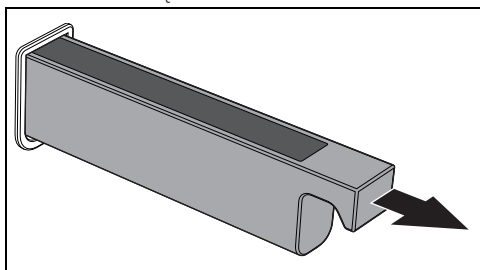


Miga kontrolka

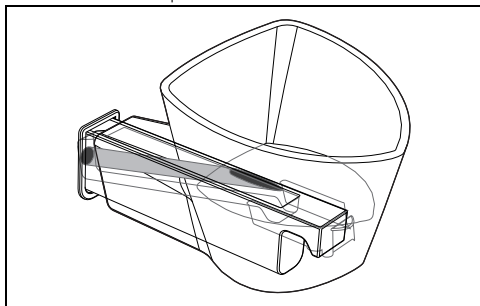


Napełnianie zbiornika

2. Otworzyć drzwiczki i wyjąć szufladę załadowczą.



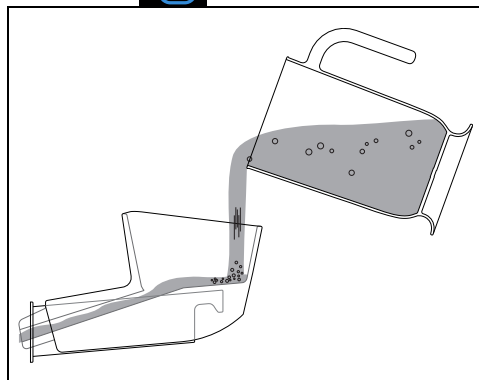
3. Włożyć lejek z wyposażenia do szuflady załadowczej.



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

lampka sygnalizacyjna maksymalnego

poziomu

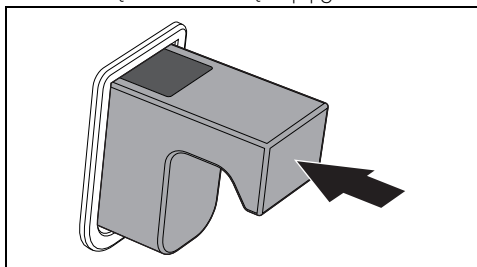


Stosować niezbyt twardą zimną wodę z kranu, wodę zmiękczoną lub niegazowaną wodę mineralną. Używać zawsze wyłącznie wody pitnej.



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

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



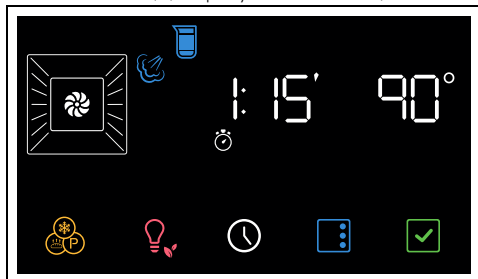
Jeśli w zbiorniku jest za dużo wody, nadmiar wody spłynie do komory pieczenia:

- 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

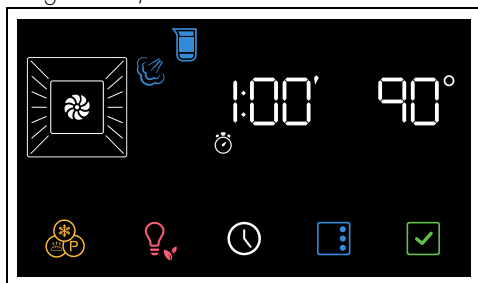
1. Przekręcić pokrętkę temperatury, aby ustawić temperaturę pieczenia (od 30°C do 100°C) (na przykład „90°C”).



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 .



W przypadku funkcji pieczenia na parze nie można pominąć wstępnego nagrzewania.

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 .

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



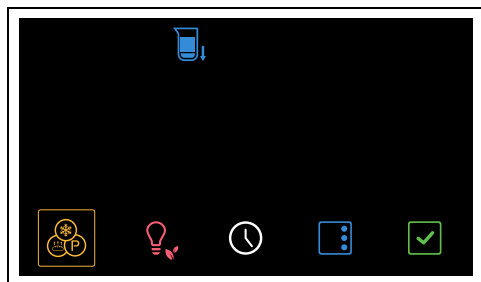
Przed opróżnieniem zbiornika poczekać, aż piekarnik ostygnie, pozostawiając otwarte drzwiczki. Aby mieć pewność, że woda pozostawiona w zbiorniku nie jest zbyt gorąca, należy poczekać co najmniej 40 minut.

Po wykonaniu pieczenia:

1. Otworzyć drzwiczki
2. Ustawić głęboką blachę nad trzecią 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.

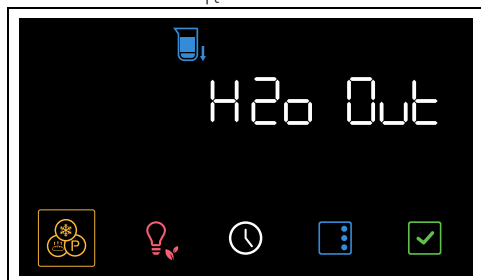
Urządzenie proponuje funkcję opróżniania

zbiornika .

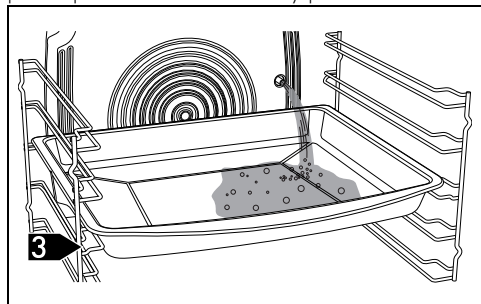


4. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić funkcję.

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 .

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 nieziennej 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 znajdują 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, odpowiednie przechowywane do momentu rozpoczęcia pieczenia.
- Aby poprawić efekt pieczenia, można do wnętrza worka dodać przyprawę.
- Oczyszczyć dobrze żywność z kości lub żeberek, 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 pokrętkę 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. Włożyć 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. Taką procedurą umożliwi wchłonięcie całej wody i bezpośrednie zaserwowanie na stół.
- **Jajka:** można je przyrządzić **na twardo**, **jajecznice** 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. **Jajecznicą:** 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 wymieniane. 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. Włączyć supę 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 mały 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
- **Gręce 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

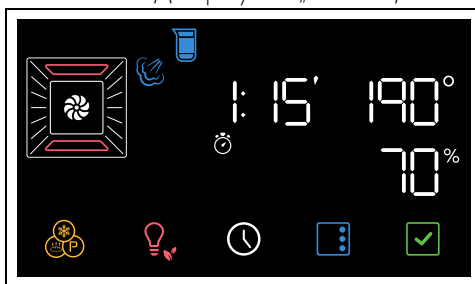


25% – Tarty i chleb
30% – Kaczka
40% – Wołowina, cielęcina i jagnięcina
50% – Kurczak
70% – Ryba w całości

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”).

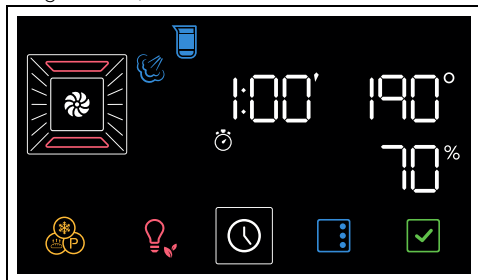


2. Nacisnąć przycisk .

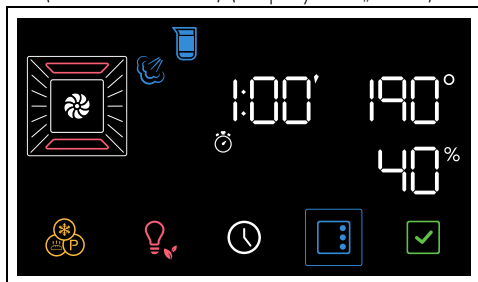
Lampki  i  na wyświetlaczu migają.

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 wstępного 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 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.
5. Opróżnić zbiornik, jak przedstawiono wcześniej.

Suszenie po użyciu funkcji ze wspomaganiem parą

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

Po zakończeniu każdego pieczenia:

1. pozostawić urządzenie do ochłodzenia się;
2. wysuszyć dokładnie komorę pieczenia i zastosowane akcesoria za pomocą miękkiej ściereczki lub ręcznika papierowego;
3. 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 cięłych, kaczki pieczonej i całych ryb.

PARA + TERMOOBIEG



Dodanie pary do pieczenia z termoo obiegiem 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

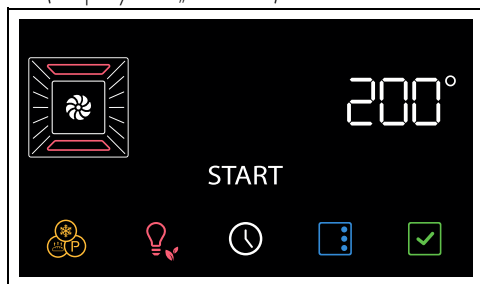


W każdej chwili można przerwać pieczenie, ustawiając pokrętkę funkcji w położeniu 0.

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

Przycisk  i napis **START** zaczynają migać.

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



3. 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.

Po zakończeniu pieczenia

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

Pieczenie na czas

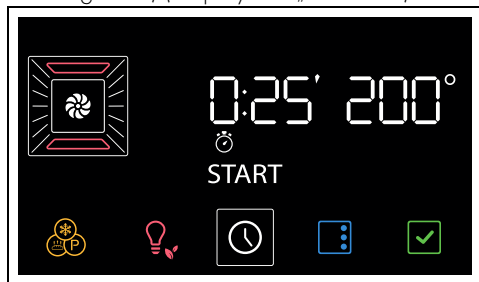


Pieczenie na czas jest funkcją, która pozwala na rozpoczęcie i zakończenie pieczenia po upływie ustawionego przez użytkownika czasu.

1. Po wybraniu jednej z funkcji i temperatury pieczenia nacisnąć przycisk .

Lampki  i  na wyświetlaczu migają.

2. Obrócić pokręteł 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 należy dodać kilka minut na nagrzanie piekarnika.

4. Nacisnąć przycisk , aby uaktywnić funkcję.

Po zakończeniu wstępnego nagrzewania:

5. Włożyć danie do komory pieczenia.

6. Nacisnąć przycisk , aby rozpocząć pieczenie.

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

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

7. Ustawić pokrętkę funkcji na 0.

Aby anulować czas pieczenia

1. Przytrzymać naciśnięty przez kilka sekund przycisk .
2. Przekręcać pokrętkę temperatury w lewo, aż do momentu wyzerowania czasu trwania pieczenia.
3. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.

Zaprogramowane pieczenie

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

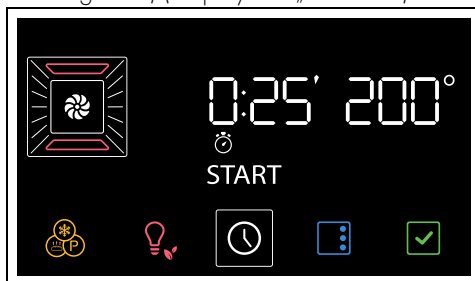


Ze względów bezpieczeństwa, można ustawić czas zakończenia pieczenia wyłącznie po uprzednim zaprogramowaniu czasu trwania.

1. Po wybraniu jednej z funkcji i temperatury pieczenia nacisnąć przycisk .

Lampki  i  na wyświetlaczu migają.

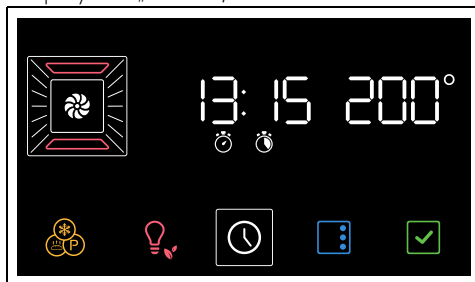
2. Obrócić pokręteł temperatury w celu ustawienia czasu pieczenia (od 1 minuty do 13 godzin) (na przykład „25 minut”).



3. Nacisnąć przycisk .

Lampki  i  na wyświetlaczu migają.

4. Obrócić pokręteł temperatury, aby ustawić czas pieczenia (na przykład „13:15”).



5. Nacisnąć przycisk  w celu potwierdzenia godziny zakończenia pieczenia.
6. Nacisnąć przycisk , aby uaktywnić funkcję.

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 akustyczny, a na wyświetlaczu pojawia się napis **End**.

7. Ustawić pokrętko funkcji na 0.

Aby anulować pieczenie zaprogramowane

1. Przytrzymać naciśnięty przez kilka sekund przycisk .

Lampki  i  na wyświetlaczu migają.

2. Naciśnąć krótko przycisk .

Lampki  i  na wyświetlaczu migają.

3. Przekręcać pokrętko temperatury w lewo, aż do momentu wyzerowania czasu trwania pieczenia.

4. Naciśnąć przycisk , aby potwierdzić.



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



Po zakończeniu pieczenia ustawić pokrętko funkcji na pozycji 0.

Minutnik podczas trwania pieczenia



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

1. Naciśnąć przycisk .

Lampki  i  na wyświetlaczu migają.

2. Naciśnąć przycisk .

Na wyświetlaczu pojawiają się cyfry **00:00** i kontrolka , które migają.

3. Przekręcić pokrętko temperatury, aby ustawić minutnik (od 1 minuty do 13 godzin).

4. Naciśnąć przycisk , aby potwierdzić.

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

5. Naciśnąć 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 rozprowadzane 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 węgla. 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.

Użytkowanie sondy temperatury (tylko w niektórych modelach)



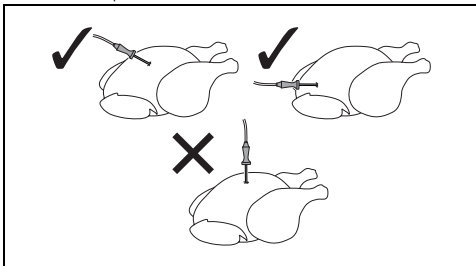
Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Dzięki sondzie temperatury można precyzyjnie przyrządzać pieczenie, żeberka, wszelkiego rodzaju mięsa o różnych kawałkach i rozmiarach. Sonda ta pozwala bowiem na idealne pieczenie potraw dzięki precyzyjnej kontroli temperatury wewnątrz potrawy. Temperatura wewnątrz potrawy mierzona jest za pomocą specjalnego czujnika umieszczonego wewnątrz końcówki.



Nie montować ewentualnych przewodów teleskopowych na czwartej półce od dołu, gdyż uniemożliwiłyby one dostęp do bocznego gniazdka sondy temperatury.

nie dotyka blachy i nie wystaje po drugiej stronie produktu.



Dla uzyskania precyzyjnej temperatury wewnątrz potrawy, końcówka sondy nie może dotykać kości lub tłustych części.



Minimalna temperatura piekarnika zalecana do pieczenia z sondą wynosi 120°C, z wyjątkiem pieczenia w niskiej temperaturze.

Ustawienie pieczenia z sondą temperatury



Uwaga: dostępne elementy stają się bardzo gorące podczas użytkowania. Podczas podłączania sondy temperatury i przestawiania żywności w komorze pieczenia należy chronić ręce, zakładając rękawice termiczne.



Możliwy do wyboru zakres temperatury to od minimum 50°C do maksimum 90°C.



Jeśli temperatura piekarnika zostanie ustawiona na zbyt niską wartość, urządzenie ustawi automatycznie temperaturę minimalną niezbędną do osiągnięcia wybranej temperatury docelowej.



Dla uzyskania lepszych wyników, zaleca się zawsze ustawienie wyższej temperatury pieczenia niż temperatura docelowa.



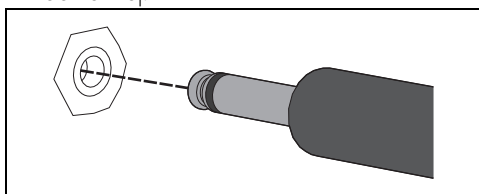
Gdyby podczas pieczenia z sondą, z jakiegokolwiek powodu konieczne było odłączenie sondy bez używania pokręteł lub wyświetlacza, funkcja jest kontynuowana jako normalne pieczenie.

Prawidłowe włożenie sondy

1. Umieścić potrawę na blasze.
2. Włożyć końcówkę sondy do produktu znajdującego się na zewnątrz piekarnika.
3. Dla zagwarantowania optymalnych rezultatów upewnić się, że sonda temperatury jest włożona w najgrubszym punkcie produktu, poprzecznie i przynajmniej na 3/4 swojej długości, ale

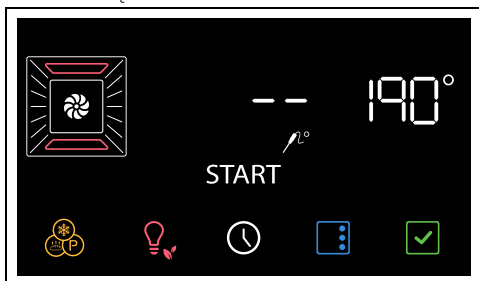
Gdy piekarnik jest zimny:

- Wybrać żądaną funkcję pieczenia (na przykład „OBIEG POWIETRZA” ).
- Obrócić pokrętkę temperatury, aby ustawić temperaturę pieczenia (na przykład „190°C”).
- Otworzyć drzwiczki urządzenia.
- Włożyć blachę, na której znajduje się potrawa do pieczenia na odpowiednie prowadnice.
- Włożyć wtyczkę sondy temperatury do odpowiedniego bocznego gniazdka używając sondy do otwarcia pokrywki ochronnej.

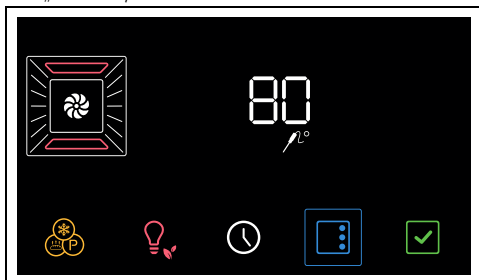


Na wyświetlaczu zaświeca się kontrolka .

- Zamknąć drzwiczki.

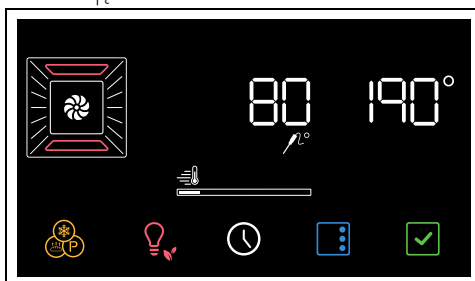


- Nacisnąć przycisk  na wyświetlaczu, aby zmienić temperaturę docelową.
- Obrócić pokrętkę temperatury, aby ustawić temperaturę docelową (na przykład „80°C”).



- Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić ustawioną temperaturę docelową.

- Nacisnąć przycisk , aby uaktywnić funkcję.



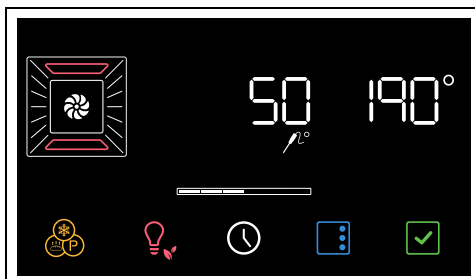
Urządzenie rozpoczyna etap wstępnego nagrzewania.

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

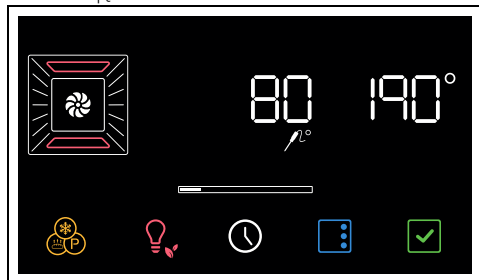
Gdy pieczenie jest uruchomione:

- Wybrać żądaną funkcję pieczenia (na przykład „OBIEG POWIETRZA” ).
 - Obrócić pokrętkę temperatury, aby ustawić temperaturę pieczenia (na przykład „190°C”).
 - Nacisnąć przycisk , aby uaktywnić funkcję.
- Urządzenie rozpoczyna etap wstępnego nagrzewania.
- Po zakończeniu wstępnego nagrzewania:
- Otworzyć drzwiczki urządzenia.
 - Włożyć blachę, na której znajduje się potrawa do pieczenia na odpowiednie prowadnice.
 - Włożyć wtyczkę sondy temperatury do odpowiedniego bocznego gniazdka używając sondy do otwarcia pokrywki ochronnej.

Na wyświetlaczu zaświeca się kontrolka .



7. Zamknąć drzwiczki.
8. Nacisnąć przycisk  na wyświetlaczu, aby zmienić temperaturę docelową.
9. Obrócić pokrętkę temperatury, aby ustawić temperaturę docelową (na przykład „80°C”).
10. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić ustawioną temperaturę docelową.
11. Nacisnąć przycisk , aby uaktywnić funkcję.



Kończenie pieczenia z sondą temperatury

Gdy temperatura chwilowa osiągnie wartość temperatury docelowej ustawionej przez użytkownika, pieczenie zakończy się.

Elementy grzejne są wyłączane, emitowany jest sygnał akustyczny, a na wyświetlaczu pojawia się napis .

1. Otworzyć drzwiczki.
2. Wyjąć sondę z potrawy i z gniazdka.
3. Wyjąć potrawę z komory pieczenia.
4. Upewnić się, że pokrywka ochronna jest dobrze zamknięta.
5. Zamknąć drzwiczki.

Porady dotyczące przygotowywania potraw

Porady ogólne

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

Porady dotyczące przygotowywania mięsa

- Czas pieczenia zależy od wielkości, ilości i indywidualnego smaku.
- Obracać potrawę, aby zarumienić ją z obu stron.
- Podczas przygotowywania pieczeni

używać termometru do mięsa lub nacisnąć na nie łyżką. Jeżeli jest zwarte to znaczy, że jest gotowe, w przeciwnym wypadku potrzebuje jeszcze kilku minut.

Porady dotyczące pieczenia w funkcji Grilla

- Mięso można grillować wkładając je zarówno do zimnego piekarnika jak i do wstępnie nagrzanego, w celu zmiany rezultatu.
- 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/rondle 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 pieczenia na dwóch poziomach może wymagać kilku minut więcej pieczenia w porównaniu z jednym poziomem.
- Funkcje zalecane dla pieczenia na dwóch poziomach to TERMOOBIEG i GRZĄTKA 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 pieczenia zamrożony produkt bez opakowania w pojemniku bez pokrywki.
- Nie nakładać produktów jeden na drugim.
- Aby rozmrozić mięso użyć rusztu na drugim poziomie i blachy na pierwszym. W ten sposób produkt nie wejdzie w kontakt z płynem wydzielanym przy rozmrażaniu.
- Najbardziej delikatne części można przykryć folią aluminiową.
- Dla zapewnienia prawidłowego procesu wyrastania należy umieścić na dnie komory pojemnik z wodą.

Oszczędność energii

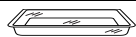
- Wyłączyć pieczenie kilka minut przed upływem ustawionego czasu. Pieczenie trwa przez pozostałe minuty dzięki wysokiej temperaturze w komorze.
- Nie otwierać zbyt często drzwiczek, aby nie rozpraszać ciepła.
- Urządzenie powinno być zawsze czyste wewnątrz.

Porady dotyczące użytkowania sondy (jeżeli jest obecna)

Sondy można używać również podczas zwyczajnego pieczenia na czas:

1. Włożyć sondę temperatury do pieczonego produktu i podłączyć ją do odpowiedniego gniazda.
2. Nacisnąć przycisk  i sprawdzić temperaturę potrawy, obserwując wartość podaną w polu **Temperatura chwilowa**.

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.

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.



Ruszt

W przypadku pieczenia na wielu poziomach należy ustawić dwa ruszty, pozostawiając

jeden poziom pusty pomiędzy jednym a drugim rusztem i użyć funkcji TERMOOBIEG



lub GRZAŁKA DOLNA + TERMOOBIEG



Blacha

Blachy należy używać do przygotowywania ciast, wypieku cienkiego chleba i gotowania bez dodawania płynów.

Zaleca się korzystanie z funkcji GRZAŁKA GÓRNA I DOLNA na żądanym poziomie.



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

Ustawić głęboką blachę na środkowym poziomie podczas korzystania z funkcji



Głęboka blacha

termoobiegu. Podczas korzystania z funkcji GRZAŁKA GÓRNA I DOLNA należy ustawić głęboką blachę na wybranym poziomie.



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

wykorzystaniem funkcji GRILL



Ruszt do blachy

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

Poznaj przepisy

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. 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 pokrętko 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



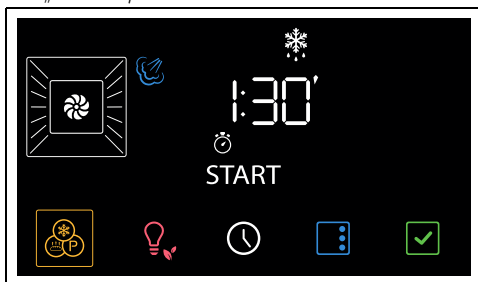
Taka funkcja pozwala na rozmrożenie potraw według ustalonego czasu.

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 uaktywnieniem 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  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



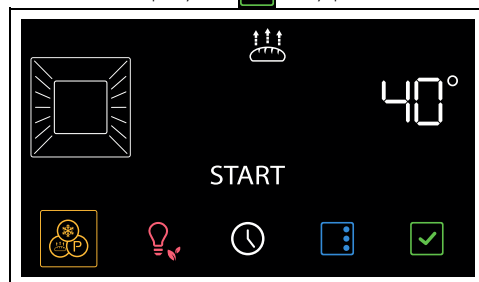
Funkcja ta jest szczególnie przydatna przy wyrastaniu ciasta.

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 uaktywnieniem 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)

- Nacisnąć przycisk , aby uaktywnić funkcję.
- 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.

- Po wejściu do menu funkcji specjalnych naciskać przycisk  aż do wybrania funkcji .
- Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.

- Obrócić pokrętkę temperatury, aby ustawić żądaną temperaturę (na przykład „90°C”).



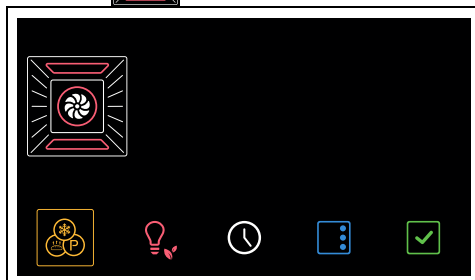
- Nacisnąć przycisk , aby uaktywnić funkcję.
- Obrócić pokrętkę funkcji na pozycję 0, aby wyjść z funkcji.

TURBO

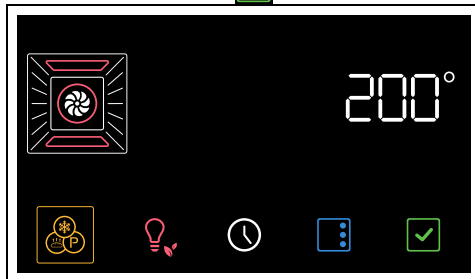


Umożliwia szybkie pieczenie na kilku poziomach bez mieszania się aromatów. Idealne do potraw o dużej objętości lub wymagających intensywnego pieczenia.

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



- 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.

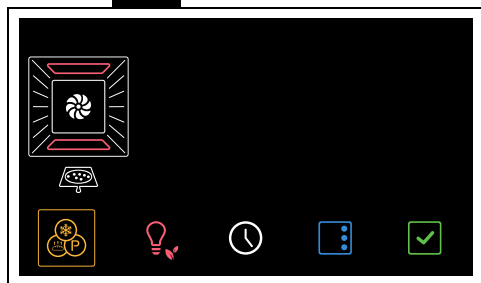
PIZZA



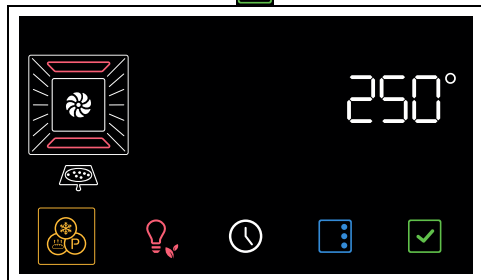
Specjalna funkcja do pieczenia pizzy. Idealna nie tylko do pizzy, ale również do pieczenia ciastek i ciast.

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.

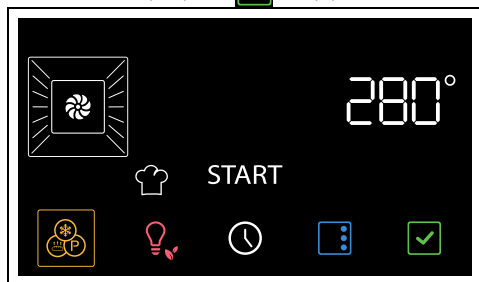
2. Włożyć akcesorium PPR2 lub STONE do komory piekarnika (patrz odpowiednia instrukcja akcesoriów).

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.

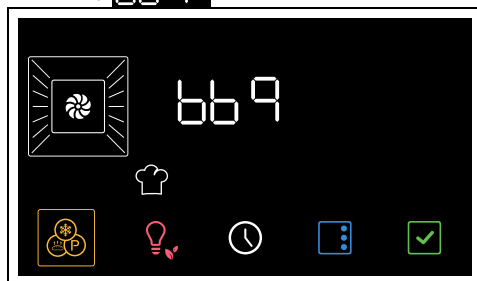
BBQ (Grill)

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

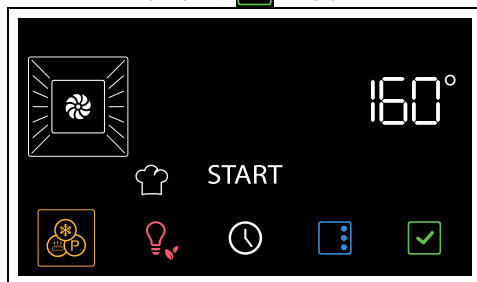
 Należy się zapoznać z instrukcjami i wskazówkami dotyczącymi użytkowania, które zamieszczono w dokumentacji akcesorium.

1. Otworzyć drzwiczki.
2. Włożyć akcesorium BBQ do komory pieczenia.
3. Zamknąć drzwiczki

4. Po wejściu do menu funkcji specjalnych nacisnąć przycisk  aż do wybrania funkcji **bbq**.



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.



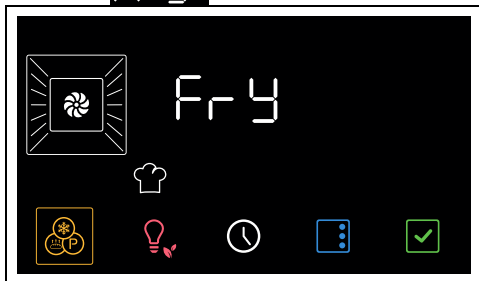
Należy się zapoznać z instrukcjami i wskazówkami dotyczącymi użytkowania, które zamieszczono w dokumentacji akcesorium.

MINUTNIK

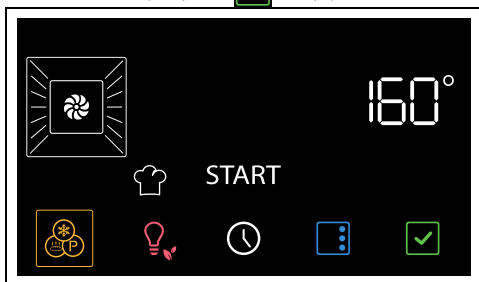


Minutnik ostrzega wyłącznie użytkownika o upływie ustawionego czasu.

- Po wejściu do menu funkcji specjalnych naciskać przycisk  aż do wybrania funkcji **Fr-y**.



- Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.



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



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

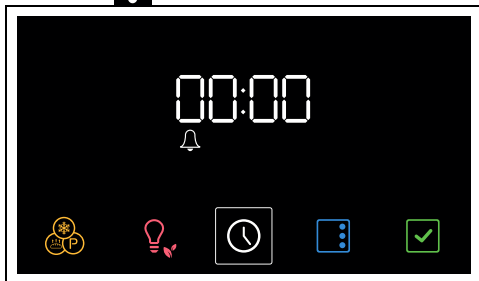
- Po zakończeniu wstępnego nagrzewania otworzyć drzwiczki i włożyć akcesorium AIRFRY z potrawą, którą zamierza się upiec, do komory pieczenia.
- Zamknąć drzwiczki.
- Obrócić pokrętkę funkcji na pozycję 0, aby wyjść z funkcji.

Funkcje dodatkowe

Przyciski w dolnej części wyświetlacza mają kilka dodatkowych funkcji:

- W menu głównym nacisnąć przycisk .

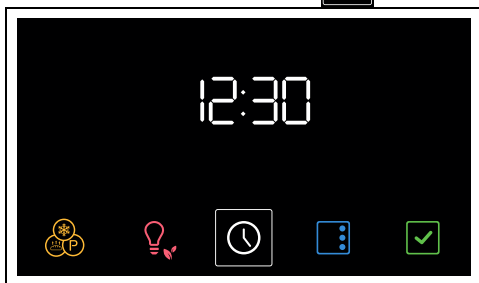
Na wyświetlaczu pojawiają się cyfry **00:00** i kontrolka , które migają.



- Przekręcić pokrętkę temperatury, aby ustawić minutnik (od 1 minuty do 13 godzin).
- Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.
- Po wyłączeniu się minutnik pojawia się sygnał akustyczny, a na wyświetlaczu kontrolka  miga.
- Nacisnąć przycisk , aby wyjść z tej funkcji.

FORMAT GODZINY

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



2. Przekręcać pokrętkę temperatury, aby wybrać format wyświetlanego czasu (**12h** lub **24h**).



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

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



Aby anulować operację, należy obrócić pokrętkę funkcji lub przez kilka sekund przytrzymać naciśnięty przycisk



Ustawienia

- W menu głównym nacisnąć przycisk .



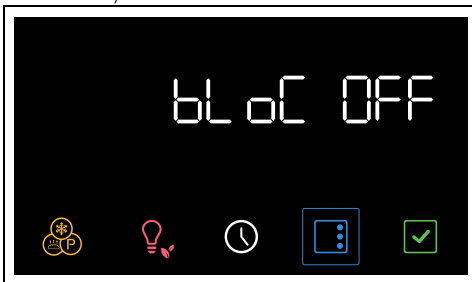
Aby wyjść z menu ustawień należy przez kilka sekund przytrzymać naciśnięty przycisk .

Blokada elementów sterowania (bezpieczeństwo dzieci)

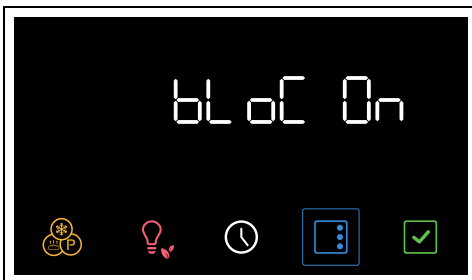


Ten tryb pozwala na automatyczne zablokowanie sterowania po upływie 2 minut funkcjonowania bez żadnych interwencji użytkownika.

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



2. Obrócić pokrętkę temperatury, aby aktywować funkcję blokady elementów sterowania.



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



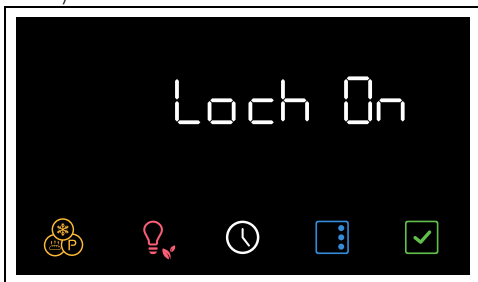
Podczas normalnego działania o zablokowaniu elementów sterowania świadczy zaświecona kontrolka .



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

Aby tymczasowo wyłączyć blokadę:

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



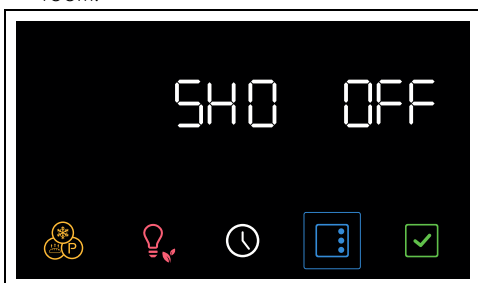
2. Gdy na wyświetlaczu pojawi się ekran „Loch On”, należy nacisnąć na kilka sekund przycisk .

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

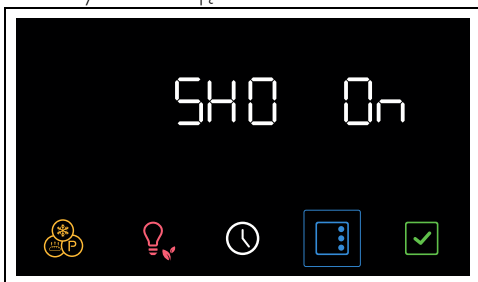
Show room (tylko dla sprzedawców)

 Ten tryb umożliwia wyłączenie elementów grzejnych 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 .

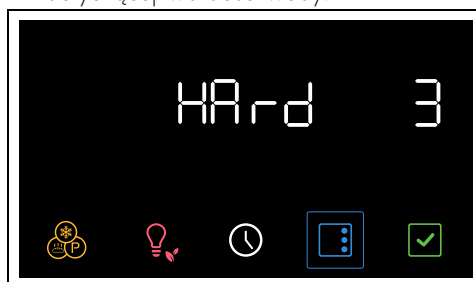
 Aby używać urządzenia w normalny sposób, należy ustawić dla tej funkcji opcję WYŁ.

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:

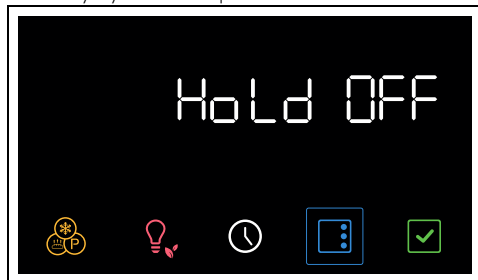
Wartość	°dH	°dF	Godz.
1	0 ÷ 8	0 ÷ 15	8
2	8 ÷ 14	15 ÷ 25	7
3	14 ÷ 21	25 ÷ 38	6
4	21 ÷ 38	38 ÷ 53	5
5	31 ÷ 50	54 ÷ 90	4

Utrzymywanie ciepła

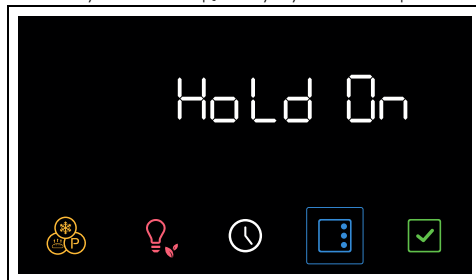


Dzięki takiej funkcji urządzenie, po zakończeniu pieczenia z ustawionym czasem trwania (jeżeli nie zostanie ręcznie przerwane), utrzymuje ciepło (w niskiej temperaturze) upieczonej potrawy zachowując wszystkie jej właściwości organoleptyczne i smak uzyskany podczas pieczenia.

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.



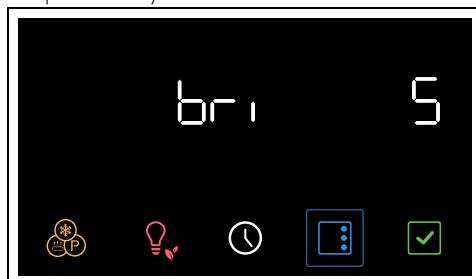
Aby używać urządzenia w normalny sposób, należy ustawić dla tej funkcji opcję WYŁ.

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 Wyl.



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.

Codziennie 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.

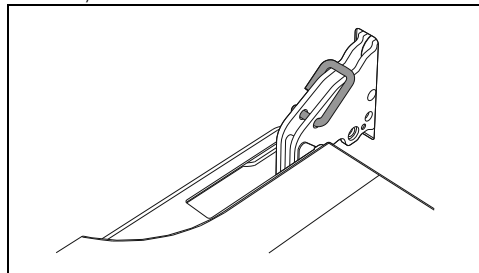
Czyszczenie drzwiczek

Demontaż drzwiczek

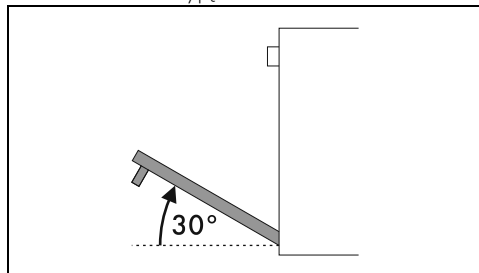
Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie drzwiczek i położenie ich na ściereczce.

Aby zdjąć drzwiczki należy:

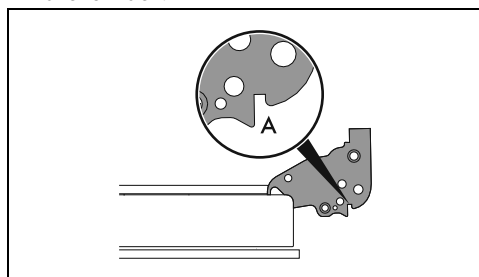
1. Otworzyć zupełnie drzwiczki i włożyć dwa sworznie w otwory zawiasów pokazanych na rysunku.



2. Ująć drzwiczki z dwóch stron obydwojma 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

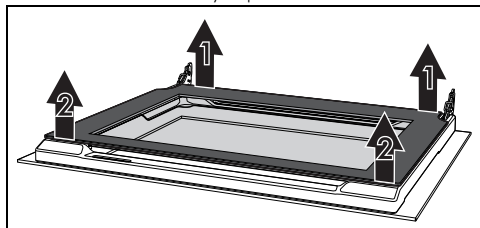
Należy utrzymywać drzwiczki w czystości.

Używać papierowych ręczników kuchennych. W przypadku uporczywego brudu, umyć wilgotną gąbką i zwykłym deterdżentem.

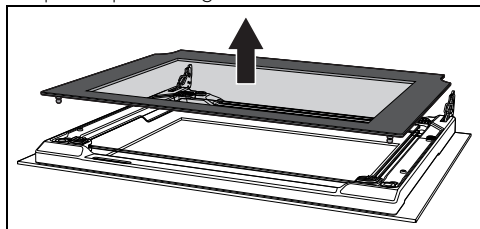
Demontaż szybki wewnętrznych

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

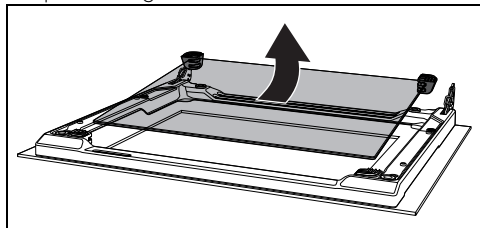
1. Zablokować drzwiczki odpowiednimi sworzniami.
2. Odtąć sworznie tylne szybki wewnętrznej poprzez delikatne pociągnięcie ku górze w części tylnej, ruchem wskazanym przez strzałki 1.



3. Odtąć sworznie przednie ruchem wskazanym przez strzałki 2.
4. Następnie wysunąć szybkę wewnętrzną z profilu przedniego.

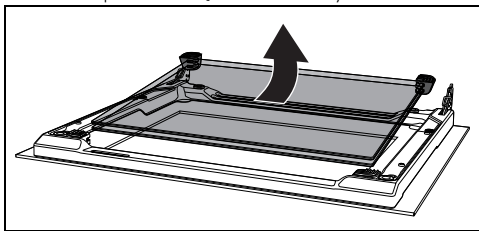


5. Wyjąć zespół szybki środkowej w kierunku dolnej części drzwiczek, a następnie podnieść go.



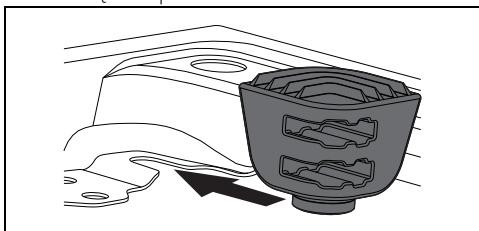
Uwaga: w niektórych modelach zespół szybki

środkowej składa się z dwóch szybek.

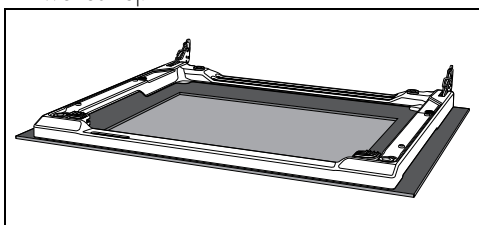


Podczas tej czynności może się zdarzyć, że górne podkładki gumowe wysuną się z ich gniazd.

6. Włożyć przednie podkładki gumowe do ich gniazd. Stopki gumowych podkładek muszą być skierowane w stronę szyby zewnętrznej.

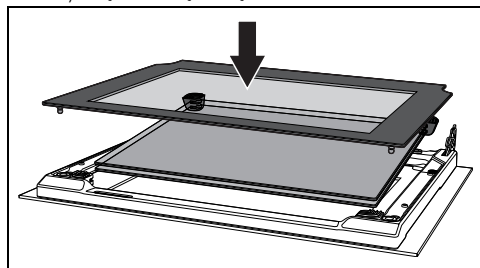


7. Wyczyścić szybę zewnętrzną i te wyjęte wcześniej.

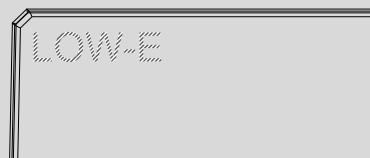


8. Używać papierowych ręczników kuchennych. W przypadku uporczywego brudu, umyć wilgotną gąbką i neutralnym detergentem.

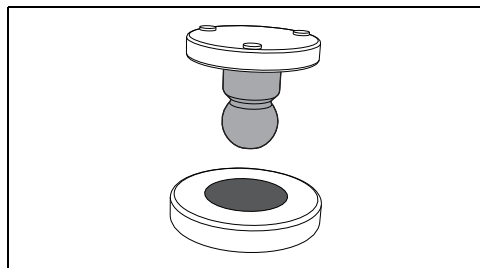
9. Włożyć zespół szybki środkowej i ustawić szybę wewnętrzną.



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



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

Czyszczenie sondy (tylko w niektórych modelach)

Po każdym użyciu należy wyczyścić sondę temperatury, czekając wcześniej na jej schłodzenie się. Sondę temperatury (część metalowa) należy czyścić wodą, neutralnym płynem do mycia naczyń i miękką gąbką. Resztkę oczyścić miękką ściereczką zwilżoną wodą.

Unikać mycia w zmywarce, ponieważ mogłoby to spowodować uszkodzenie komponentów elektrycznych wtyczki.

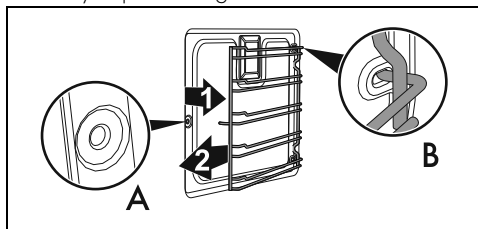
Po wyczyszczeniu dokładnie osuszyć.

Wyjęcie ramek na ruszty/blachy

Wyjęcie ramek na ruszty/blachy ułatwia czyszczenie bocznych części.

W celu wyjęcia ramek na ruszty/blachy, należy:

- Pociągnąć ramkę do wewnątrz komory pieczenia, aby odciągnąć ją z mocowania A, następnie wysunąć ze znajdujących się na tylnej ścianie gniazd B.



- Po zakończeniu czyszczenia powtórzyć opisane czynności, aby włożyć ramki na ruszty/blachy na miejsce.

Specjalne funkcje czyszczenia

- Z pozycji 0 obrócić pokrętkę 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 zmiękczone przez ciepło i parę wodną co ułatwia ich usuwanie.

Czynności wstępne

Przed uruchomieniem funkcji **czyszczenia parowego** należy:

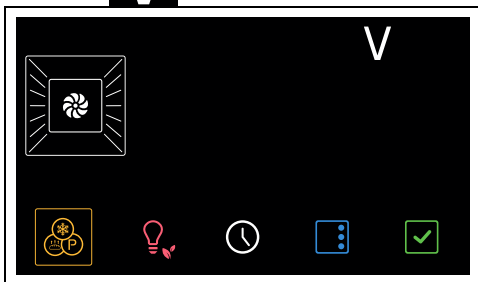
- Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza komory urządzenia.
- O ile występuje, wyjąć sondę temperatury.
- Jeżeli występują, zdjąć panele samoczyszczące.
- Zamknąć drzwiczki.
- Podczas cyklu wspomaganego czyszczenia należy oddzielnie umyć wyjęte wcześniej panele samoczyszczące (jeżeli obecne) letnią wodą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

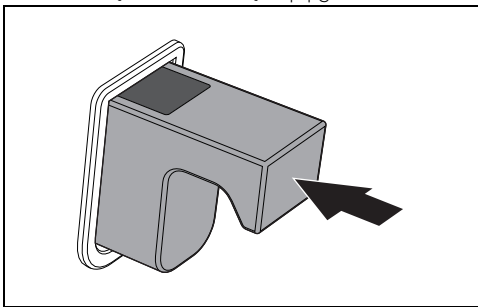
1. Po wejściu do menu funkcji specjalnych naciskać przycisk  aż do wybrania funkcji .



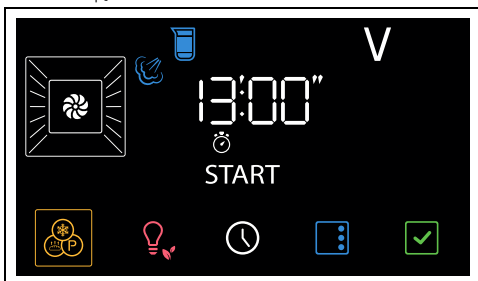
2. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.
3. Napełnić zbiornik czystą wodą do momentu wyświetlenia się lampki sygnalizacyjnej maksymalnego poziomu



4. Po zakończeniu wyjąć lejek i umieścić szufladę załadowczą 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 pokrętko 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 pokrętko 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

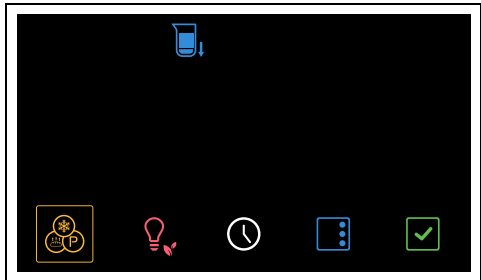


Przed opróżnieniem zbiornika poczekać, aż piekarnik ostygnie, pozostawiając otwarte drzwiczki. Aby mieć pewność, że woda pozostawiona w zbiorniku nie jest zbyt gorąca, należy poczekać co najmniej 40 minut.

Po wykonaniu Czyszczenia parowego:

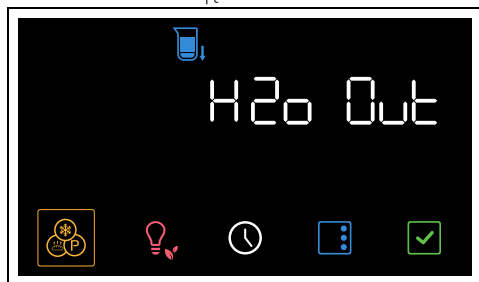
1. Otworzyć drzwiczki
2. Ustawić głęboką blachę nad trzecią półką od dołu. Przesunąć ją do samej ścianki tylnej komory pieczenia.
3. Z pozycji 0 obrócić pokrętko funkcji o jedną pozycję w lewo. Przycisk  miga.

Urządzenie proponuje funkcję opróżniania zbiornika.

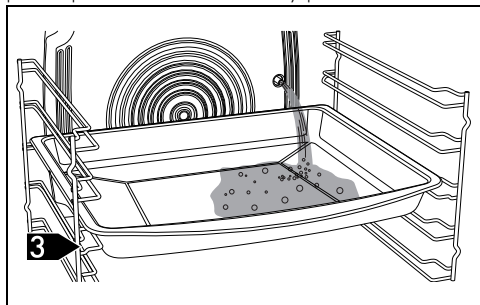


4. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić funkcję.

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. Począekać 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 nieściertnej gąbki z włókniną z mosiądzu.
4. W przypadku resztek tłuszczu można użyć specjalnych detergentów do czyszczenia piekarników.
5. Usunąć wodę pozostałą wewnątrz komory pieczenia.
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.

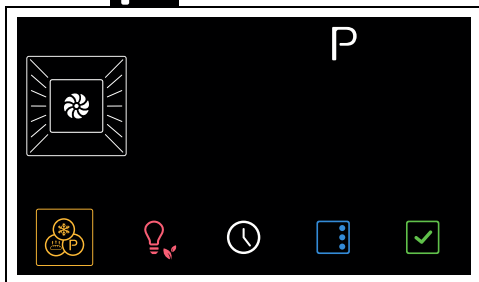
Czynności wstępne

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.

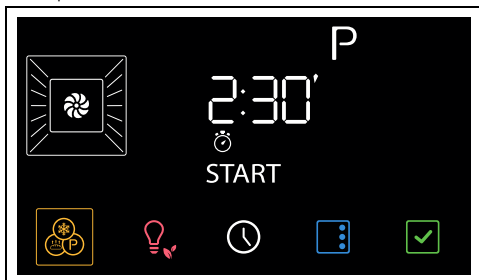
Ustawienie Pirolizy

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



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, 30 minut do maksimum 3 godzin, 30 minut.



Zalecany czas trwania pirolizy:

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

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 zwykłe 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 zwykłego parowania substancji zastosowanych podczas produkcji. Jest to zwykłe zjawisko, które znika po pierwszym cyklu Pirolizy.



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

Zaprogramowana Piroлиза

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

Pirolizy.



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

Zakończenie pirolizy

1. Obrócić pokrętło 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

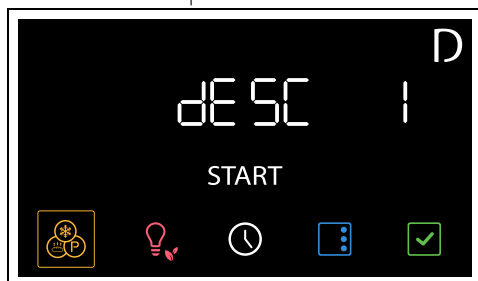


Obecność kamienia wynikająca z braku odkamieniania, może w rezultacie niekorzystnie wpłynąć na prawidłowe funkcjonowanie urządzenia.



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 pokrętło funkcji. Następnie urządzenie uniemożliwi aktywację wszystkich innych funkcji, dopóki nie przeprowadzi się odkamieniania.

Czynności wstępne

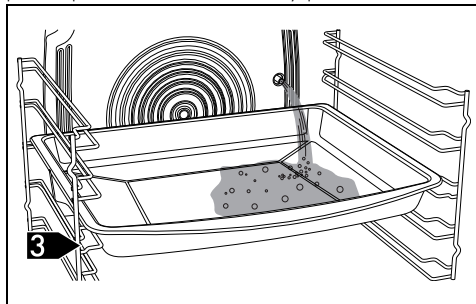
1. Otworzyć drzwiczki.
2. Ustawić głęboką blachę nad trzecią półką od dołu. Przesunąć ją do samej ścianki tylnej komory pieczenia.
3. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.

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. Począekać na przerwanie strumienia z przewodu spustowego.

Po zakończeniu włącza się sygnał akustyczny.

6. Wylać 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.

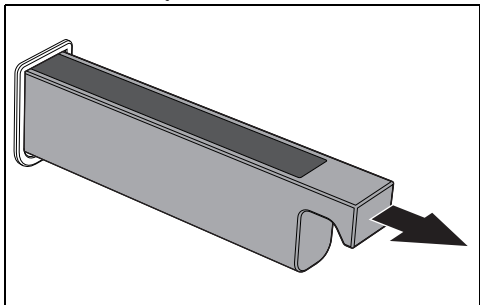
Napełnianie zbiornika

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

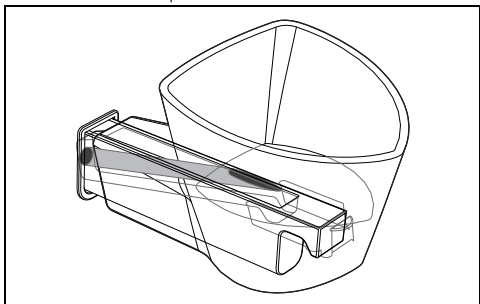


Nie należy używać kwasu mlekowego ani innych środków do usuwania kamienia.

2. Otworzyć drzwiczki i wyjąć szufladę załadowniczą.

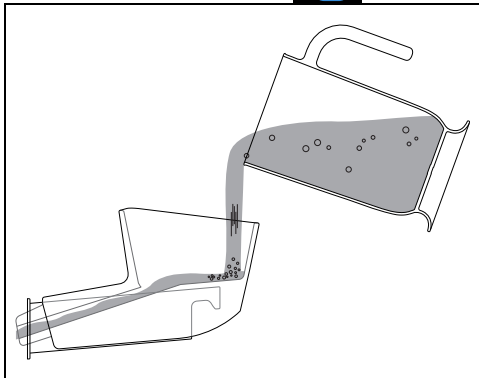


3. Włożyć lejek z wyposażenia do szuflady załadowniczej.

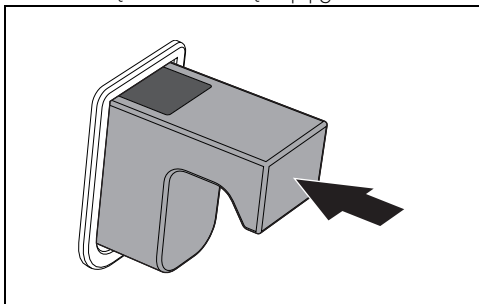


4. Wlewać roztwór odkamieniający, aż zaświeci się lampka sygnalizacyjna

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. Począkać 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.

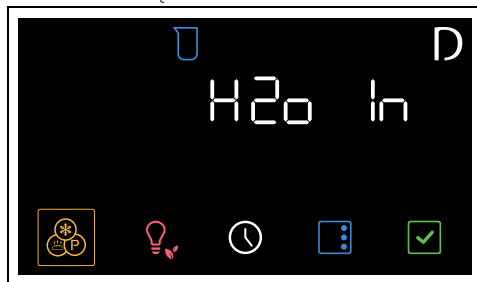


Stosować niezbyt twardą zimną wodę z kranu, wodę zmiękczoną lub niegazowaną wodę mineralną.



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 (lampa

sygnalizacyjna  zaświeca się).

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

Po zakończeniu włącza się sygnał akustyczny.

9. Wylać wodę znajdującą się w głębokiej blasze.

Wyświetlacz wyświetla nowe żądanie

napętnienia 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 (lampa

sygnalizacyjna  zaświeca się).

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

14. Począć 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 napętnienia 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 napętnienia zbiornika (o czym sygnalizuje lampa

sygnalizacyjna  na wyświetlaczu).

6. Nacisnąć przycisk , aby uaktywnić funkcję.

Urządzenie rozpoczyna 30-minutową procedurę czyszczenia.

7. Poczekać, 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

naciskać 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.

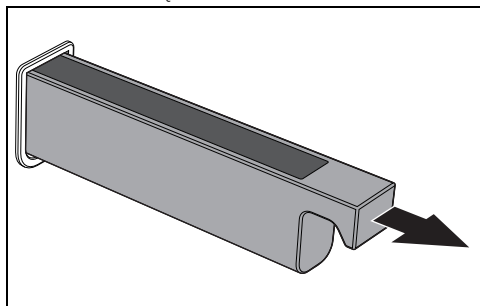
2. Po wejściu do menu funkcji specjalnych naciskać przycisk  aż do wybrania funkcji .

3. Nacisnąć przycisk  aby potwierdzić. Miga kontrolka .

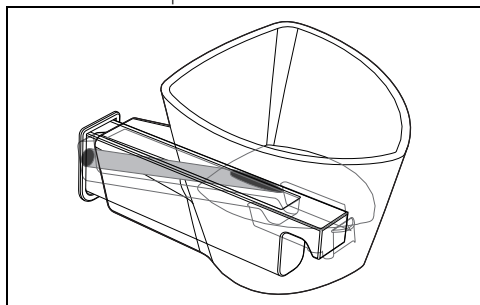


Napełnianie zbiornika

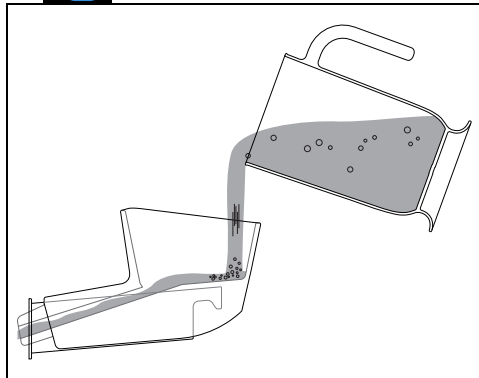
1. Wypełnić dzbanek 1 litrem czystej wody.
2. Otworzyć drzwiczki i wyjąć szufladę załadowczą.



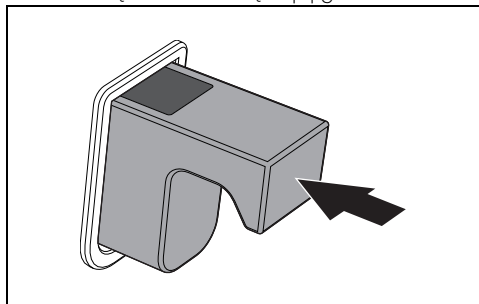
3. Włożyć lejek z wyposażenia do szuflady załadowczej.



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



5. Po zakończeniu wyjąć lejek i umieścić szufladę załadowczą 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.

Opróżnić 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. Począć 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 instrukcjami 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.

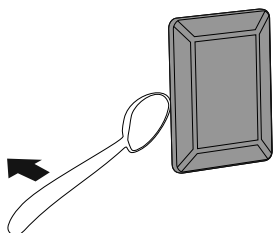
Wymiana żarówki oświetlenia wewnętrznego



**Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia
prądem**

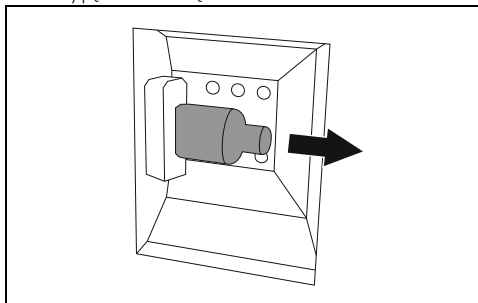
- Odcłoczyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Użyć rękawic ochronnych.

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).



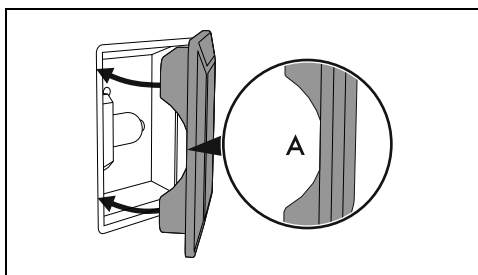
Uważać, aby nie zarysować emalii na ścianie komory pieczenia.

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 osłonę, aby przylegała do oprawki.

MONTAŻ

Podłączanie do instalacji elektrycznej



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

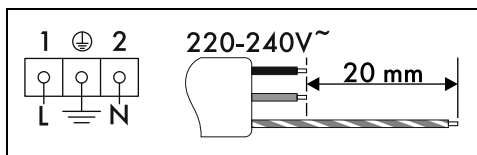
Informacje ogólne

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 mm².



Wskazane wartości dotyczą wewnętrznego przekroju kabla.



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

Podłączenie stałe

Należy na linii zasilania przewiedzieć urządzenie, które umożliwi odłączenie opisywanego urządzenia od sieci wielobiegunowej, dysponującą 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 przyłączy 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.

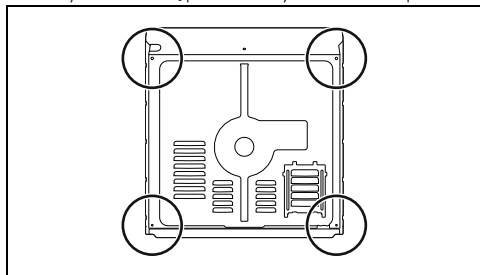
Wymiana przewodu



Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odłączyć główne zasilanie elektryczne.

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



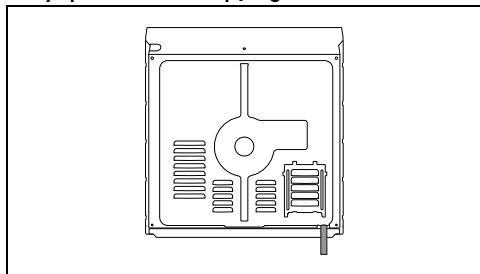
2. Wymienić kabel.
3. Upewnić się, że przewody (piekarnika lub ewentualnej płyty kuchennej) przechodzą w odpowiednich miejscach, bez jakiegokolwiek kontaktu z urządzeniem.

Ustawianie



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

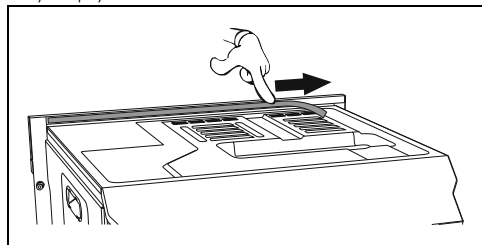
Pozycja kabla zasilającego



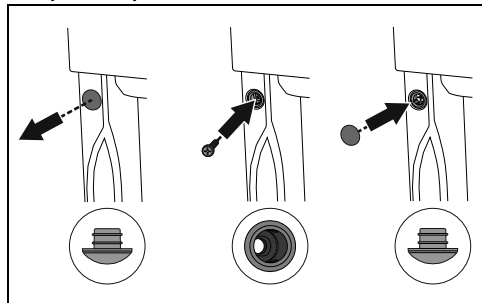
Uszczelka przedniego panelu

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

innych płytów.

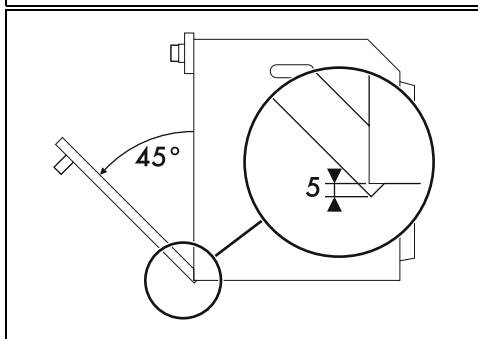
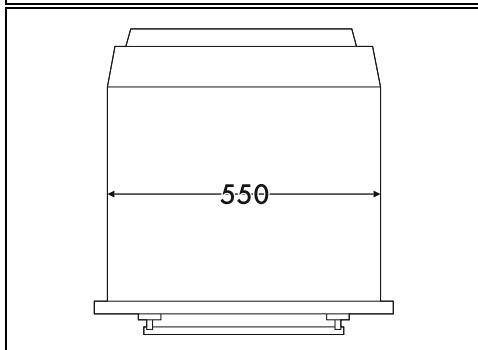
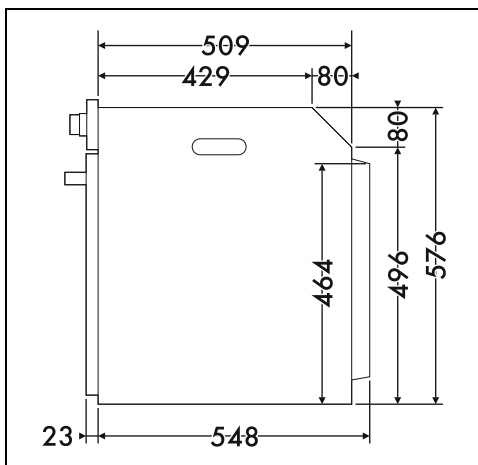
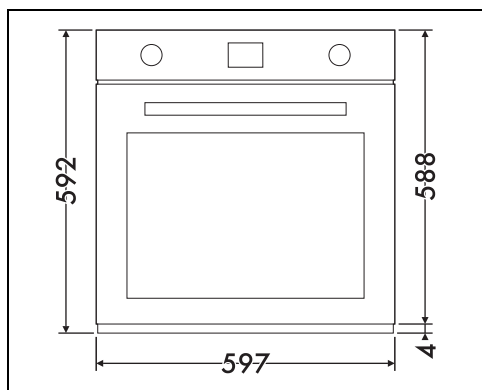


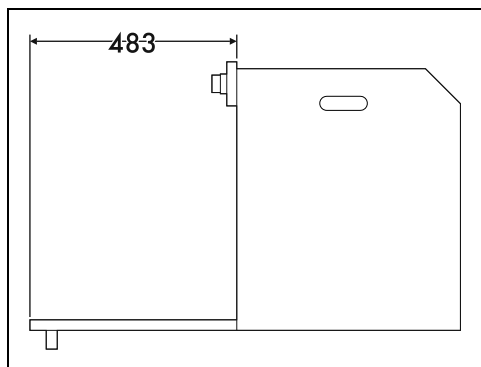
Tuleje mocujące



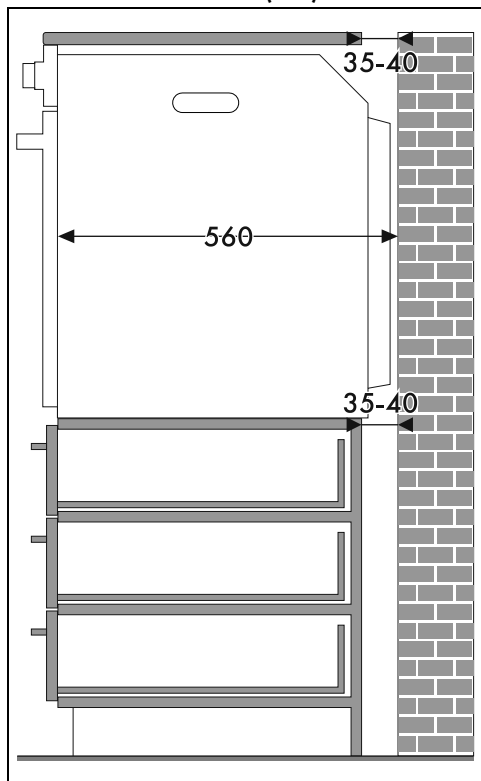
1. Zdjąć zatyczki tulei umieszczone na przednim panelu urządzenia.
2. Umieścić urządzenie w meblu.
3. Przymocować urządzenie śrubami do mebla.
4. Zakryć tuleje zdjętymi wcześniej zatyczkami.

Gabaryty urządzenia (mm)

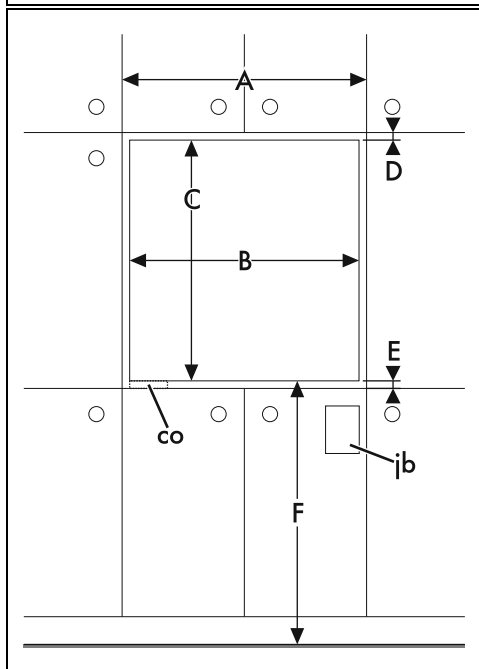
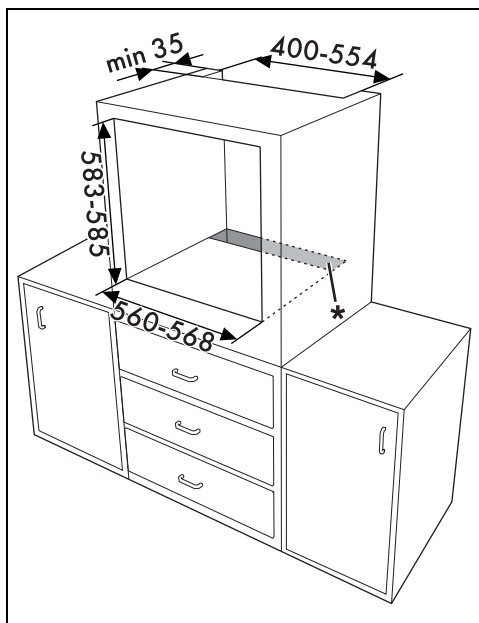




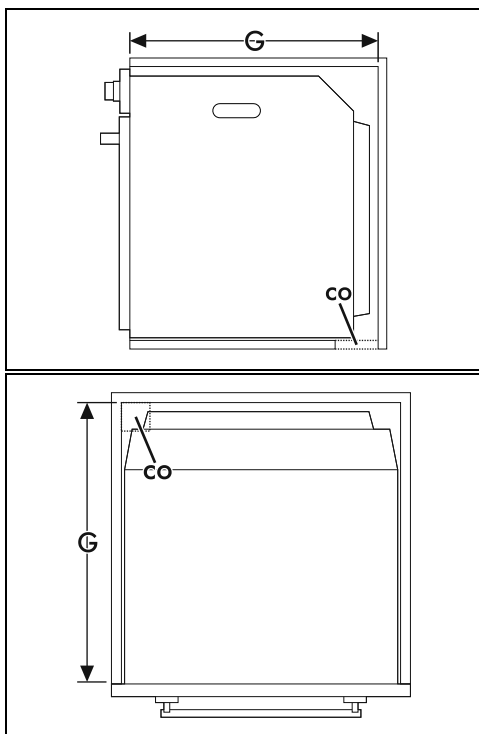
Zabudowa na kolumnie (mm)



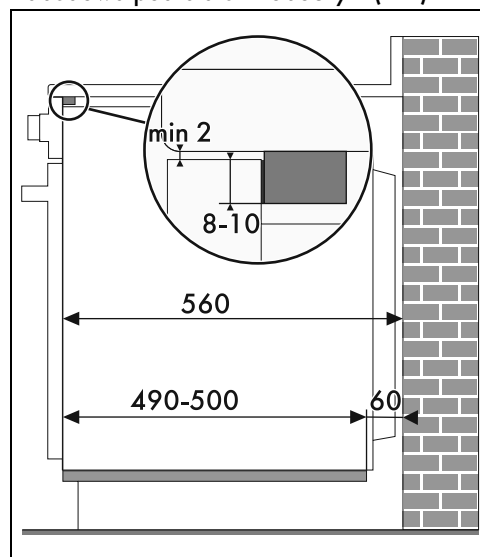
* Upewnić się, że na górnej/tylnej części mebla znajduje się otwór o głębokości około 35-40 mm.



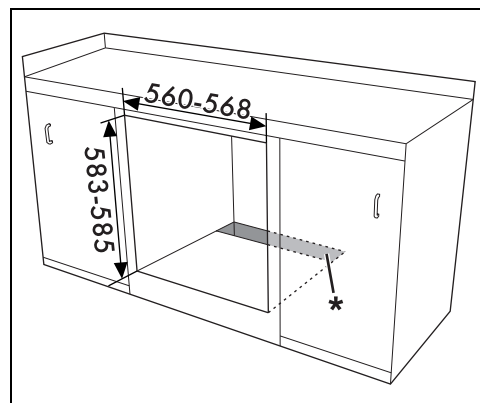
PL



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 583 – 585 mm

D 9 – 11 mm

E min. 5 mm

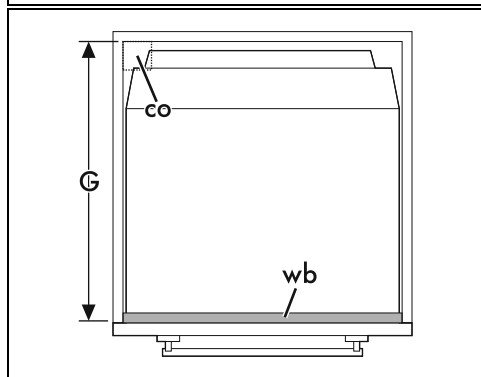
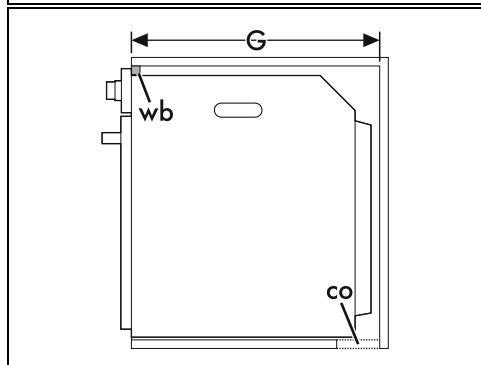
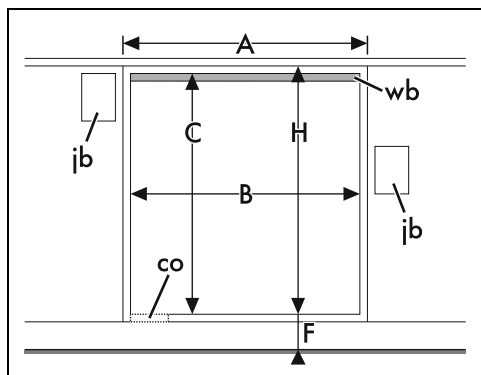
F 121 – 1105 mm

G min. 560 mm

H min. 594 mm

co Wycięcie na kabel zasilający (min. 6 cm²)

jb Skrzynka złączy elektrycznych



A min. 603 mm

B 560 – 568 mm

C 583 – 585 mm

D 9 – 11 mm

E min. 5 mm

F 121 – 1105 mm

G min. 560 mm

H min. 594 mm

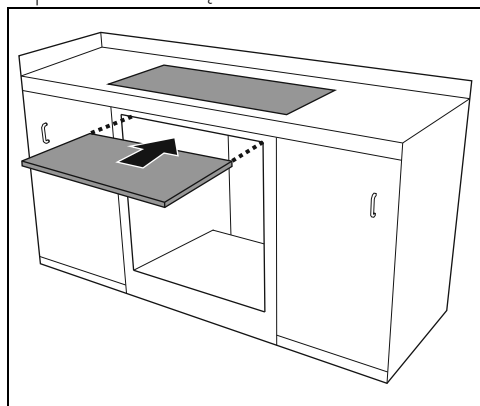
co Wycięcie na kabel zasilający (min. 6 cm²)

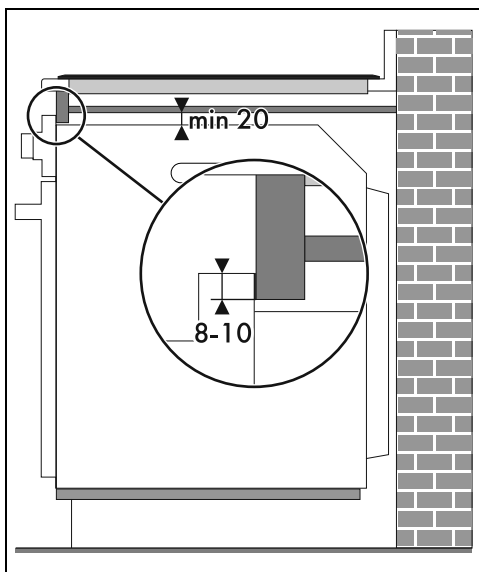
ib Skrzynka złącz elektrycznych

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.