

# Spis treści

|                                               |            |
|-----------------------------------------------|------------|
| <b>1 Ostrzeżenia</b>                          | <b>160</b> |
| 1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa | 160        |
| 1.2 Przeznaczenie urządzenia                  | 164        |
| 1.3 Odpowiedzialność producenta               | 164        |
| 1.4 Instrukcja obsługi                        | 164        |
| 1.5 Tabliczka znamionowa                      | 164        |
| 1.6 Utylizacja                                | 164        |
| 1.7 Jak czytać instrukcje obsługi             | 165        |
| <b>2 Opis</b>                                 | <b>166</b> |
| 2.1 Opis ogólny                               | 166        |
| 2.2 Panel sterowania                          | 167        |
| 2.3 Pozostałe części                          | 168        |
| 2.4 Zalety gotowania na parze                 | 168        |
| 2.5 Dostępne akcesoria                        | 169        |
| 2.6 Inne naczynia do pieczenia                | 170        |
| <b>3 Użytkowanie</b>                          | <b>171</b> |
| 3.1 Ostrzeżenia                               | 171        |
| 3.2 Pierwsze użycie                           | 172        |
| 3.3 Użytkowanie akcesoriów                    | 172        |
| 3.4 Użytkowanie urządzenia                    | 173        |
| 3.5 Porady dotyczące przygotowywania potraw   | 184        |
| 3.6 Funkcje specjalne                         | 186        |
| 3.7 Menu drugorzędne                          | 194        |
| <b>4 Czyszczenie i konserwacja</b>            | <b>196</b> |
| 4.1 Ostrzeżenia                               | 196        |
| 4.2 Czyszczenie powierzchni                   | 196        |
| 4.3 Czyszczenie drzwiczek                     | 197        |
| 4.4 Czyszczenie wnętrza piekarnika            | 199        |
| 4.5 Konserwacja nadzwyczajna                  | 205        |
| <b>5 Montaż</b>                               | <b>206</b> |
| 5.1 Podłączenie elektryczne                   | 206        |
| 5.2 Wymiana przewodu                          | 206        |
| 5.3 Ustawienie                                | 207        |

## TŁUMACZENIEM INSTRUKCJI ORYGINALNEJ

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

Dodatkowe informacje o produkcie dostępne na stronie: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)



### 1 Ostrzeżenia

#### 1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

##### Obrażenia na osobach

- Urządzenie i jego elementy są bardzo gorące podczas użytkowania. Podczas użytkowania nie należy dotykać elementów grzejnych.
- Podczas przekręcania żywności w komorze pieczenia, należy chronić ręce zakładając rękawice termiczne.
- Nie należy nigdy próbować gasić płomienia lub pożaru wodą: wyłączyć urządzenie i nakryć płomień pokrywą lub ognioodporną narzutą.
- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach psychofizycznych lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy pozostające pod kontrolą osób dorosłych odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo.
- Urządzenie nie służy do zabawy.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez 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.
- W przypadku podgrzania tłuszczu i olej mogą się zapalić. Podczas przygotowywania posiłków z użyciem oleju lub tłuszczu zaleca się pozostanie w kuchni. Jeżeli tłuszcz lub olej zapalał się nie gasić ognia wodą. Przykryć garnek pokrywą i wyłączyć strefę grzewczą.
- Należy nadzorować proces gotowania. Krótkie gotowanie należy ciągle nadzorować.
- Nie przyrządzać potraw z dużą ilością napojów o wysokim stopniu alkoholu. Para z alkoholu może się zapalić w komorze pieczenia.
- Nie wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztucce lub przyrządy) do szczelin.
- Nie wlewać wody na bardzo gorące blachy.



- Podczas pieczenia drzwiczki powinny być zamknięte.
- Podczas sprawdzania potrawy lub pod koniec pieczenia otworzyć drzwiczki na 5 cm na kilka sekund, aby uwolnić parę, a następnie otworzyć je zupełnie.
- **NIE UŻYWAĆ LUB PRZECHOWYWAĆ MATERIAŁÓW ŁATWOPALNYCH W POBLIŻU URZĄDZENIA.**
- **W POBLIŻU FUNKCJONUJĄCEGO URZĄDZENIA NIE WOLNO UŻYWAĆ PUSZEK SPRAY.**
- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.
- Nie czyścić natychmiast po wyłączeniu. Poczekać, aż urządzenie wystygnie.
- **NIE DOKONYWAĆ ZMIAN NA URZĄDZENIU.**
- Przed jakąkolwiek interwencją na urządzeniu (montaż, konserwacja, ustawienie lub przesunięcie) założyć odpowiednie środki ochrony indywidualnej.
- Przed każdą czynnością na urządzeniu odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Nigdy nie próbować naprawiać urządzenia samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego specjalisty.
- Nigdy nie ciągnąć za przewód, aby wyjąć wtyczkę.
- Jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.

## Uszkodzenie urządzenia

- 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 siadać na urządzeniu.



## Ostrzeżenia

- Nie stosować pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw, które mogą wydzielać tłuszcz lub olej. Podgrzany tłuszcz i olej mogą się zapalić. Zwrócić maksymalną uwagę
- Nie zostawiać przedmiotów na powierzchniach pieczenia.
- W ŻADNYM RAZIE NIE UŻYWAĆ URZĄDZENIA DO OGRZEWANIA POMIESZCZEŃ.
- Nie rozpylać produktów w sprayu w pobliżu urządzenia.
- Nie używać naczyń stołowych lub plastikowych pojemników do pieczenia żywności.
- 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 przypadku przygotowywania potrawy w papierze do pieczenia, należy umieścić go tak, aby nie zakłócał cyrkulacji gorącego powietrza wewnątrz urządzenia.
- Nie kłaść garnków lub blach bezpośrednio na środkowej szybce otwartych drzwiczek.
- Nie stosować pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie zdejmować uszczelki znajdującej się na froncie komory pieczenia.
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych lub ostrych metalowych skrobaków.
- Nie używać otwartych drzwiczek jako dźwigni do ustawienia urządzenia w meblu.
- Nie wywierać zbyt dużego nacisku na otwarte drzwiczki.
- Nie stosować klamki do podnoszenia lub przenoszenia urządzenia.



## Montaż

- NINIEJSZEGO URZĄDZENIA **NIE MOŻNA MONTOWAĆ** NA ŁODZIACH I W PRZYCZEPACH KEMPINGOWYCH.
- Niniejszego urządzenia nie można montować na żadnej podstawie.
- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.
- Aby uniknąć przegrzania urządzenia, nie wolno go instalować za ozdobnymi drzwiczkami lub panelem.
- Podłączenie elektryczne powinno być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.
- Należy obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Używać przewodów odpornych na temperaturę co najmniej 90 °C.
- Moment dokręcenie śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,5 - 2 Nm.

## Informacje na temat omawianego urządzenia

- Uważać, ponieważ para w określonej temperaturze jest niewidoczna.
- Podczas pieczenia drzwiczki powinny być zamknięte.
- Podczas lub po zakończeniu pieczenia ostrożnie i powoli otworzyć drzwiczki urządzenia.
- Do gotowania na parze, zawsze umieścić pod blachą z otworami blachę do gromadzenia kapiących płynów.
- Nie przykrywać dna komory pieczenia folią aluminiową lub cynfolią.
- Dno komory pieczenia i tacka odparowywania nie mogą być zatkane.
- Naczynia muszą być paro- i żaroodporne.
- Do gotowania na parze nie stosować silikonowych foremek.
- Przed wymianą żarówki upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Nie opierać się ani nie siadać na otwartych drzwiczkach.
- Sprawdzić, czy w drzwiczkach nie ma zaklinowanych przedmiotów.



## Ostrzeżenia

### 1.2 Przeznaczenie urządzenia

- Urządzenie jest przeznaczone do przyrządzania potraw w warunkach domowych. Każde inne użycie jest nieprawidłowe.
- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do działania w zmiennej temperaturze zewnętrznej lub z systemami zdalnego sterowania.

### 1.3 Odpowiedzialność producenta

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

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

### 1.4 Instrukcja obsługi

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

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

### 1.5 Tabliczka znamionowa

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

### 1.6 Utylizacja



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

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

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



**Napięcie elektryczne**

**Niebezpieczeństwo porażenia prądem**

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



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

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

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



**Opakowania z tworzyw sztucznych**

**Niebezpieczeństwo uduszenia się**

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

## 1.7 Jak czytać instrukcje obsługi

W instrukcji zastosowano następujące symbole ułatwiające czytanie:

### Ostrzeżenia



Ogólne informacje dotyczące instrukcji, bezpieczeństwa i końcowej utylizacji.

### Opis



Opis urządzenia i akcesoriów.

### Użytkowanie



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

### Czyszczenie i konserwacja



Informacje dotyczące prawidłowego czyszczenia i konserwacji urządzenia.

### Montaż



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



Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa



Informacja



Porada

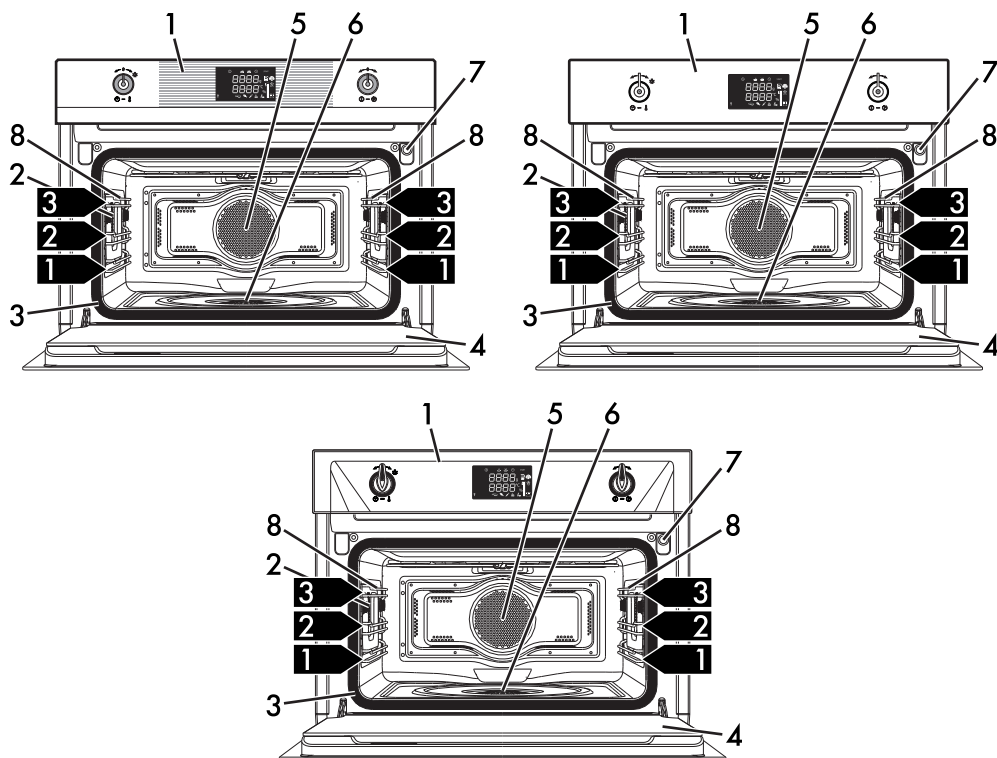
1. Sekwencja instrukcji obsługi.

- Pojedyncza instrukcja obsługi.



## 2 Opis

### 2.1 Opis ogólny



1 Panel sterowania

2 Lampka

3 Uszczelka

4 Drzwiczki

5 Wentylator

6 Tacka odparowywania

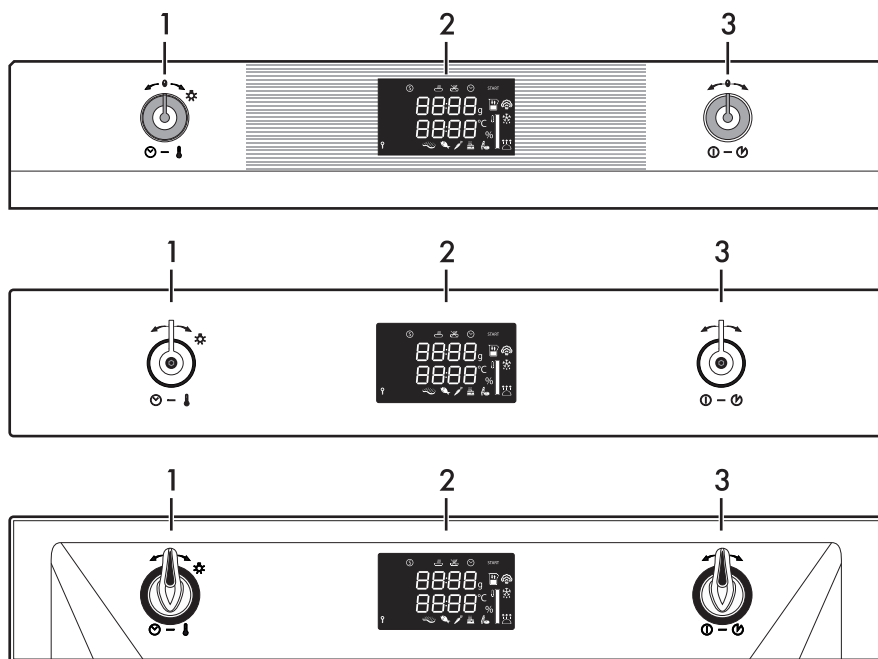
7 Przewód doprowadzający wodę

8 Ramki na ruszty

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



## 2.2 Panel sterowania



### 1 Pokrętko temperatury

Za pomocą tego pokrętki można wybrać:

- temperatura pieczenia;
- czas trwania funkcji;
- pieczenie zaprogramowane;
- bieżąca godzina;
- włączenie lub wyłączenie wewnętrznej lampki urządzenia.

### 2 Wyświetlacz

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

### 3 Pokrętko funkcji

Za pomocą tego pokrętki można:

- włączyć/wyłączyć urządzenie;
- wybrać funkcję;
- chwilowo uruchomić lub wyłączyć funkcję.



Aby przerwać trwającą funkcję i wyłączyć urządzenie, wcisnąć na kilka sekund pokrętko funkcji.



## 2.3 Pozostałe części

### Oświetlenie wewnętrzne

Wewnętrzne oświetlenie urządzenia włącza się:

- po otwarciu drzwiczek (tylko w niektórych modelach);
- gdy zostanie wybrana jedna z funkcji;
- gdy nie wybrano żadnej funkcji lub podczas trwania funkcji pieczenia, przekręcić na chwilę pokrętko temperatury w prawo w kierunku symbolu , aby ręcznie wyłączyć lub wyłączyć wewnętrzne oświetlenie.

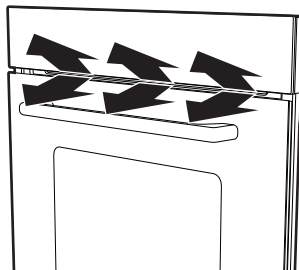
**i** Dla oszczędności energii, lampka wyłącza się po minucie od rozpoczęcia pieczenia (taką funkcję można wyłączyć za pomocą drugorzędneho menu).

**i** Gdy drzwiczki są otwarte nie można wyłączyć wewnętrznego oświetlenia (tylko w niektórych modelach).

### Poziomy

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

### Wentylator



Wentylator chłodzi urządzenie i uruchamia się podczas pieczenia.

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

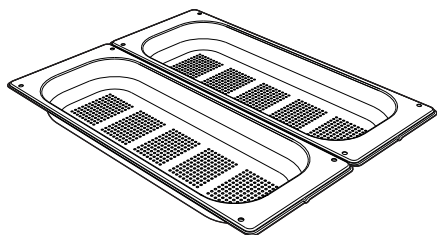
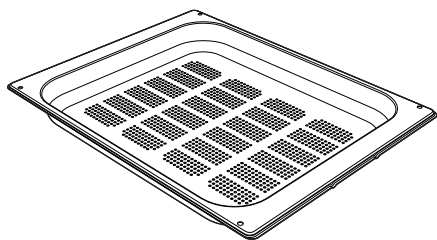
## 2.4 Zalety gotowania na parze

System gotowania na parze to delikatniejsze pieczenie każdego rodzaju produktu.

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

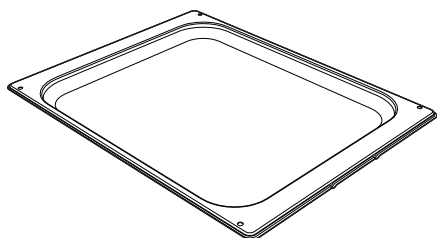
## 2.5 Dostępne akcesoria

### Blachy z otworami



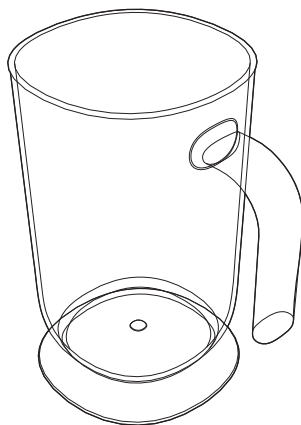
Do gotowania ryb i warzyw na parze.

### Blacha



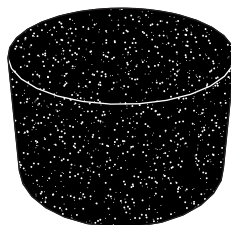
Do pieczenia ciast (gdy czas pieczenia jest mniejszy niż 25 minut lub gotowania bez stosowania pary), ryżu, warzyw strączkowych i zbóż. Poza tym służy do gromadzenia płynów wydzielających się podczas gotowania na parze lub podczas rozmrażania produktów umieszczonych w górnych blachach z otworami.

### Dzbanek



Na płyny podczas czynności napełniania i opróżniania zbiornika.

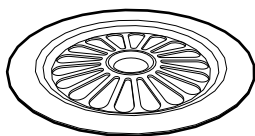
### Gąbka



Do usuwania kondensatu z komory pieczenia.



## Pokrywa tacki odparowywania



Do równomiernego rozprowadzania pary w komorze pieczenia.



W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie akcesoria.



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



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

## 2.6 Inne naczynia do pieczenia

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



## 3 Użytkowanie

### 3.1 Ostrzeżenia



**Wysoka temperatura wewnątrz komory pieczenia podczas użytkowania**

#### **Niebezpieczeństwo poparzeń**

- Podczas pieczenia drzwiczki powinny być zamknięte.
- Podczas przekręcania żywności w komorze pieczenia, należy chronić ręce zakładając rękawice termiczne.
- Podczas lub po zakończeniu pieczenia ostrożnie i powoli otworzyć drzwiczki urządzenia.
- Uważać, ponieważ para w określonej temperaturze jest niewidoczna.
- Nie przyrządzać potraw z dużą ilością napojów o wysokim stopniu alkoholu. Para z alkoholu może się zapalić w komorze pieczenia.
- Nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz komory.
- Nie wlewać wody na bardzo gorące blachy.
- Nie pozwolić, aby dzieci zbliżały się do urządzenia podczas pieczenia.



**Niedozwolone użycie**

**Ryzyko uszkodzenia**

**emaliowanych powierzchni**

- Do gotowania na parze, zawsze umieścić pod blachą z otworami blachę do gromadzenia kapiących płynów.
- Nie przykrywać dna komory pieczenia folią aluminiową lub cynfolią.
- Dno komory pieczenia i tacka odparowywania nie mogą być zatkane.
- Naczynia muszą być paro- i żaroodporne.
- Do gotowania na parze nie stosować silikonowych foremek.
- W przypadku przygotowywania potrawy w papierze do pieczenia, należy umieścić go tak, aby nie zakłócał cyrkulacji gorącego powietrza wewnątrz komory pieczenia.
- Nie kłaść garnków lub blach bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
- Nie wlewać wody na bardzo gorące blachy.



# Użytkowanie



**Wysoka temperatura wewnątrz komory pieczenia podczas użytkowania**

**Niebezpieczeństwo pożaru lub wybuchu**

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

## 3.2 Pierwsze użycie

1. Usunąć ewentualną folię ochronną znajdującą się na zewnątrz lub wewnątrz urządzenia lub akcesoriów.
2. Usunąć ewentualne etykiety (z wyjątkiem tabliczki z danymi technicznymi) z akcesoriów i komory urządzenia.
3. Wyjąć i umyć wszystkie akcesoria urządzenia (patrz 4 Czyszczenie i konserwacja).

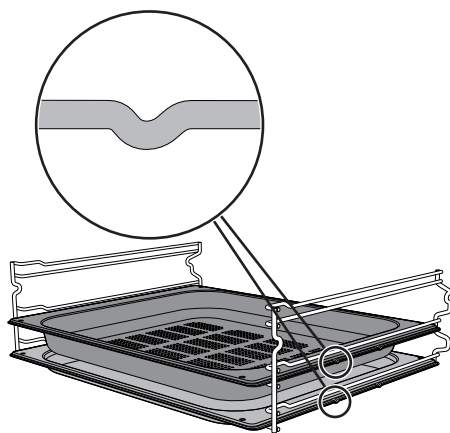
4. Ustawić pieczenie na maksymalnej temperaturze przez około 20 minut, aby usunąć ewentualne pozostałości fabryczne. (patrz 3.4 Użytkowanie urządzenia).
5. Aby rozpocząć użytkowanie urządzenia należy ustawić bieżącą godzinę (patrz „Ustawienie godziny”).

## 3.3 Użytkowanie akcesoriów

### Blachy

Blachy powinny być wkładane w boczne ramki, aż do punktu zatrzymania.

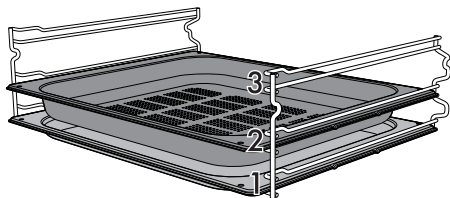
- Mechaniczne blokady bezpieczeństwa, które zapobiegają przypadkowemu wyjęciu blach powinny być odwrócone do dołu, w kierunku tylnej części komory pieczenia.





## Konfiguracja 2+1

Jeżeli chce się użyć blacha z otworami do gotowania na parze, należy ją umieścić na drugim poziomie, natomiast zwyczajną blachę na pierwszym. W ten sposób będzie można oddzielnie zebrać płyn wydzielający się z pieczonego produktu (konfiguracja 2 + 1, patrz „Tabela programów automatycznych”).



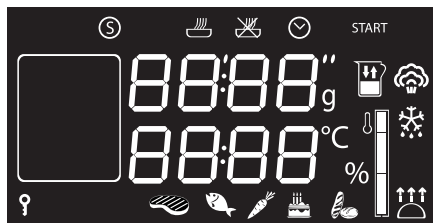
Delikatnie włożyć ruszty i blachy aż do końca.



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

## 3.4 Użytkowanie urządzenia

### Wyświetlacz



Kontrolka trybu Show room



Kontrolka pieczenia na czas



Kontrolka pieczenia zaprogramowanego



Kontrolka zegara



Kontrolka blokady sterowania



Kontrolka poziomu temperatury



Kontrolka poziomu zbiornika



Kontrolka pary



Kontrolka rozmrażania



Kontrolka wyrastania ciasta



## Użytkowanie

### Ustawienie godziny

Przy pierwszym zastosowaniu lub po przerwie w zasilaniu energią, na wyświetlaczu urządzenia miga symbol



. Aby rozpocząć pieczenie należy ustawić bieżącą godzinę.

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

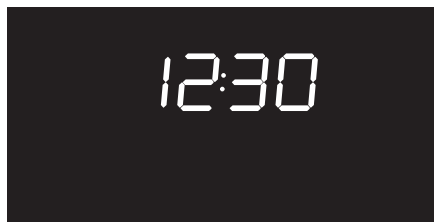


Może się okazać konieczna zmiana bieżącej godziny, na przykład z zimowego na letni i odwrotnie. Z pozycji stand-by przytrzymać przekręcone pokrętkę temperatury w prawo, dopóki wartość godzin nie zacznie migać.

Nie jest możliwa zmiana godziny, gdy jedna z funkcji jest aktywna.

### Warunki funkcjonowania

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



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





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

 Czas trwania pieczenia na czas

 Temperatura

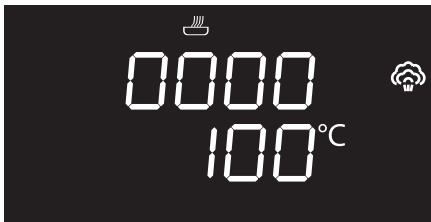
 Czas pieczenia zaprogramowanego.

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

## Ustawienia gotowania na parze

**i** Nie kłaść żadnych przedmiotów lub potraw bezpośrednio na dnie komory pieczenia. Dno komory pieczenia i tacka odparowywania nie mogą być zatkane.

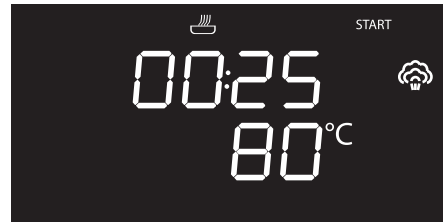
1. Włożyć potrawę do komory pieczenia.
2. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby uaktywnić urządzenie. Miga kontrolka pieczenia na czas .



3. Przekręcić pokrętkę temperatury w prawo lub w lewo, aby ustawić czas trwania gotowania na parze od 00:01 do 02:00. Przytrzymać przekręcone pokrętkę w celu szybkiego zwiększenia lub zmniejszenia wartości.



4. Wcisnąć pokrętkę temperatury, aby potwierdzić czas trwania wybranego rodzaju pieczenia. Kontrolka pieczenia na czas  będzie stała, natomiast wskaźnik temperatury **100°C** zacznie migać.
5. Jeżeli chce się zmienić domyślną temperaturę (100°C) przekręcić pokrętkę temperatury w prawo lub w lewo, na żądaną wartość.



**i** Minimalna temperatura możliwa do ustawienia to 30°C. Przy każdym ruchu pokrętki temperatury, wartość zmienia się o 5°C.



## Użytkowanie

6. Wcisnąć pokrętkę temperatury, aby potwierdzić temperaturę wybranego rodzaju pieczenia. Wskaźnik temperatury jest stały, natomiast kontrolka pieczenia  zaczyna migać.



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

W tym momencie można ustawić pieczenie zaprogramowane.



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

Jeżeli nie chce się ustawić pieczenia na czas, należy poczekać kilka sekund, dopóki kontrolka **START** nie zacznie migać, w przeciwnym razie przejść do punktu 10.

Jeżeli chce się ustawić pieczenie na czas, należy:

7. Gdy kontrolka pieczenia zaprogramowanego  miga, przekręcić pokrętkę temperatury w prawo lub w lewo, aż do ustawienia godziny zakończenia pieczenia.



8. Wcisnąć pokrętkę temperatury, aby potwierdzić godzinę zakończenia pieczenia. Kontrolka pieczenia zaprogramowanego  jest stała.

9. Po kilku sekundach na wyświetlaczu miga kontrolka **START**.

10. Wcisnąć pokrętkę funkcji. Na wyświetlaczu pojawi się żądanie napełnienia zbiornika wodą.





## Napełnianie zbiornika



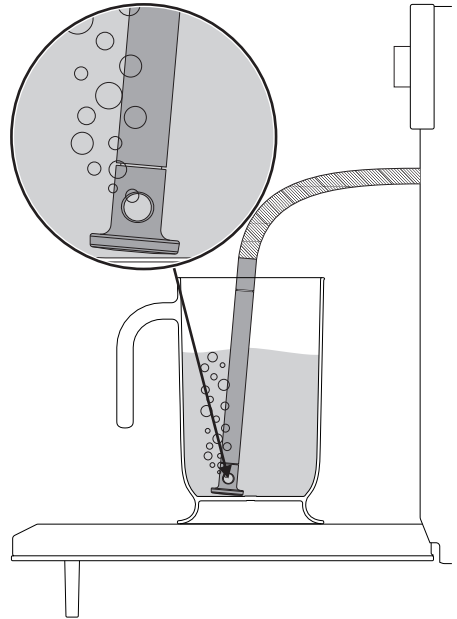
- Stosować zimną wodę z kranu, niezbyt twardą, wodę zmiękczoną lub niegazowaną wodę mineralną.
- Nie używać wody destylowanej, wody z kranu o dużej zawartości chlorku ( $> 40 \text{ mg/l}$ ) lub innych cieczy.

11. Napełnić dzbanek znajdujący się w wyposażeniu (lub inny pojemnik) ilością wody odpowiednią do czasu trwania pieczenia.
12. Otworzyć drzwiczki urządzenia.
13. Postawić dzbanek (lub pojemnik) na otwartych drzwiczkach.



Uwaga: dzbanek (lub pojemnik) z wodą nie może ważyć więcej niż 5 kg.

14. Wyjąć rurkę z jej gniazda i zanurzyć końcówkę na dnie dzbanka (lub pojemnika).



PL

15. Wcisnąć pokrętko funkcji, aby rozpocząć pobieranie wody do zbiornika urządzenia.





## Użytkowanie



Urządzenie automatycznie pobierze niezbędną ilość wody, na podstawie czasu trwania pieczenia.



W przypadku braku wody, urządzenie automatycznie zablokuje trwające pieczenie, pojawi się sygnał dźwiękowy a na wyświetlaczu wyświetli się żądanie napełnienia zbiornika.

17. Umieścić rurkę w gnieździe, usunąć dzbanek (lub pojemnik) i zamknąć drzwiczki.



Po zamknięciu drzwiczek, automatyczny system zasysa ewentualnie znajdującą się w rurce wodę zapobiegając w ten sposób kapaniu. Może się pojawić hałas gotowania, co jest normalne.

18. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby rozpocząć gotowanie na parze.

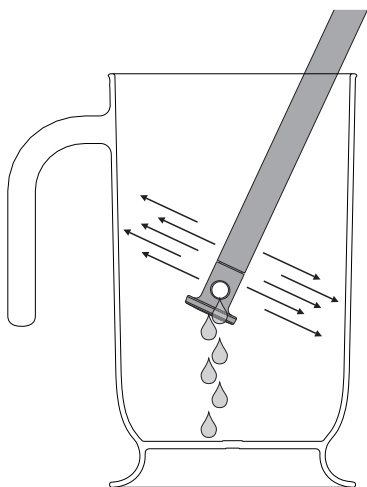


W każdej chwili można przerwać pieczenie przytrzymując wciśniętą przez kilka sekund pokrętkę funkcji.



Przy każdym otwarciu drzwi, trwająca funkcja blokuje się; po zamknięciu drzwiczek proces zostaje automatycznie wznowiony.

16. Po napełnieniu potrząsnąć rurką, aby usunąć znajdującą się na niej wodę.





## Etap wstępnego nagrzewania

Gotowanie na parze jest zawsze poprzedzone etapem wstępnego nagrzewania, umożliwiającym urządzeniu osiągnięcie temperatury pieczenia.

Taki etap jest wskazywany miganiem poziomu osiągnięcia temperatury.



Po zakończeniu wstępnego nagrzewania poziom osiągnięcia temperatury jest stały, interweniuje sygnał dźwiękowy i pieczenie jest automatycznie kontynuowane.



## Zmiana ustawionych danych

Podczas funkcjonowania można zmienić czas trwania pieczenia:

19. Gdy kontrolka pieczenia na czas  jest stała i trwa pieczenie, wcisnąć pokrętko temperatury. Kontrolka pieczenia na czas  zacznie migać.

- i** Jeżeli ustawi się czas dłuższy niż ustawiony wcześniej, dla którego poziom wody w zbiorniku okaże się zbyt niski, na wyświetlaczu pojawi się na kilka sekund migająca kontrolka ; pieczenie trwa, ale w momencie gdy zbiornik będzie pusty na wyświetlaczu pojawi się żądanie dolania wody.



20. Przekręcić pokrętko temperatury w prawo lub w lewo, aby zmienić wcześniej ustawiony czas pieczenia.

- i** Przy końcu, urządzenie automatycznie wyłączy elementy grzejne, aby zakończyć pieczenie ciepłem resztkowym znajdującym się w komorze.



## Użytkowanie

### Zmiana pieczenia zaprogramowanego



Jeżeli ustawiono pieczenie zaprogramowane, po zmianie czasu trwania, konieczne jest ponowne ustawienie ewentualnej godziny jego zakończenia.

21. Gdy kontrolki pieczenia na czas  i pieczenia zaprogramowanego  są stałe i urządzenie oczekuje na rozpoczęcie pieczenia wcisnąć pokrętkę temperatury. Kontrolka pieczenia na czas  zacznie migać.
22. Przekręcić pokrętkę temperatury w prawo lub w lewo, aby zmienić wcześniej ustawiony czas pieczenia.
23. Ponownie wcisnąć pokrętkę temperatury. Kontrolka pieczenia na czas  wyłączy się i zacznie migać kontrolka pieczenia zaprogramowanego . Na wyświetlaczu pojawi się czas zakończenia pieczenia.
24. Przekręcić pokrętkę temperatury w prawo lub w lewo, aby opóźnić koniec pieczenia.
25. Po kilku sekundach kontrolki pieczenia na czas  i pieczenia zaprogramowanego  przestaną migać i pieczenie zaprogramowane zostanie wznowione według nowych ustawień.

### Koniec gotowania na parze

Po zakończeniu interwencji sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawiają się zamiennie następujące okna.



26. Aby dezaktywować sygnał dźwiękowy wcisnąć lub przekręcić jedno z dwóch pokręteł lub otworzyć drzwiczki (patrz punkty 27 i 28).



Aby wybrać dodatkowe pieczenie na czas, ponownie przekręcić pokrętkę temperatury w prawo lub w lewo.



Po zakończeniu pieczenia można wybrać nową funkcję, przekręcając pokrętkę funkcji.



Aby przerwać trwającą funkcję i wyłączyć urządzenie, wcisnąć na kilka sekund pokrętkę funkcji.



## Usunięcie pozostającej wody

Po zakończeniu gotowania na parze, można przystąpić do wylania wody ze zbiornika.



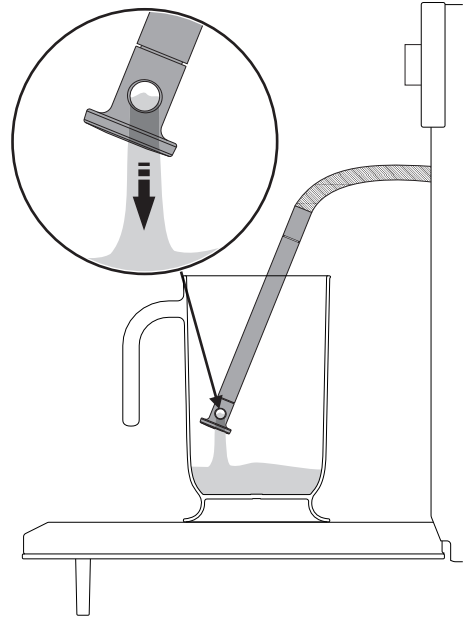
**Po zakończeniu każdego pieczenia zaleca się opróżnienie zbiornika, aby uniknąć ewentualnego nagromadzenia się kamienia**

27. Wcisnąć na kilka sekund pokrętkę funkcji. Na wyświetlaczu pojawi się ekran wylwania wody.



28. Stanąć z boku urządzenia i na kilka sekund otworzyć drzwiczki na kilka centymetrów, aby wydobył się nadmiar pary.
29. Całkowicie otworzyć drzwiczki i ostrożnie wyjąć potrawę z komory pieczenia.
30. Postawić dzbanek znajdujący się w wyposażeniu (lub pojemnik) na otwartych drzwiczkach.
31. Wyjąć rurkę z jej gniazda i włożyć końcówkę do dzbanka (lub pojemnika).

32. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby rozpocząć wylanie wody do dzbanka (lub pojemnika).



**Wylanie wody jest możliwe tylko, jeżeli drzwiczki są otwarte. Zawsze, przed wciśnięciem pokrętki funkcji w celu wylania wody ze zbiornika, upewnić się o wyjęciu rurki z gniazda i włożeniu jej do dzbanka (lub pojemnika).**

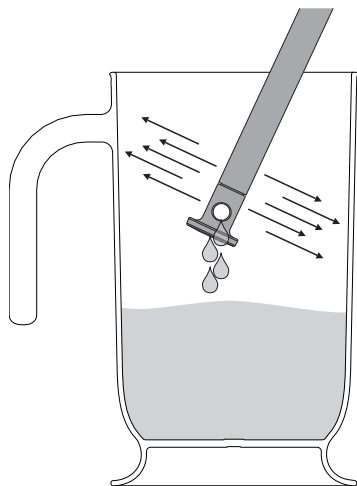


## Użytkowanie

Po zakończeniu, na wyświetlaczu pojawi się komunikat o wylaniu wody.

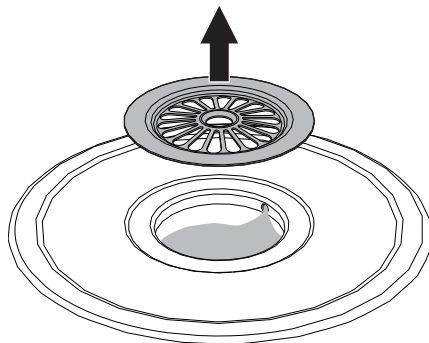


33. Potrząsnąć rurką, aby usunąć znajdującą się na niej wodę.



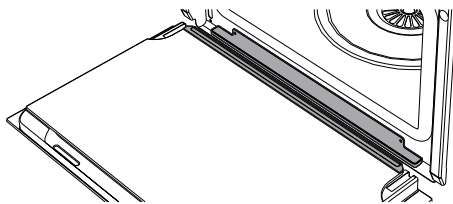
34. Umieścić rurkę na miejscu i usunąć dzbanek.

35. Wewnątrz komora urządzenia, zdjęć pokrywę z tacki odparowywania i wytrzeć ją gąbką znajdującą się w wyposażeniu.



**i** Uwaga: Pokrywa tacki odparowywania może być bardzo gorąca: zastosować odpowiednie środki ostrożności.

36. Przy pomocy gąbki usunąć kondensat z dna komory, ścianek, szybki i listwy ociekowej drzwiczek oraz z przedniej części urządzenia.



**!** Uwaga: woda może być bardzo gorąca.



## Porady dotyczące gotowania 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. Taka procedura 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.  
**Jajecznica:** włożyć roztrzepane jajka z dodatkiem mleka, masła i przypraw do metalowej blachy. Przykryć aluminiową folią. Co dwie minuty zamieszać widelcem. **Jajka w koszulkach:** wlać gorącą wodę do metalowej blachy, z kroplą octu i gotować na parze przez około 4-5 minut.
- **Warzywa:** ugotowane na parze są wyśmienite. Zachowują kolor, smak i wartości odżywcze. W przypadku twardych warzyw takich jak ziemniaki, rzepa i pasternak piec w 100°C przez taki sam czas jak na płycie kuchennej. Brokuły i marchew gotować przez 6 minut na pół twardo lub do 10, aby były miękkie.
- **Ryby:** 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 gotowania na parze. Przygotować potrawę jak do normalnego pieczenia w piekarniku. Włożyć do metalowej blachy; przykryć pokrywką lub folią aluminiową i, w zależności od rozmiarów mięsa, piec przez od 45 minut do 3 godzin.
- **Zupa jarzynowa:** gotowanie na parze sprzyja zachowaniu smaku i nie wymaga kontroli, ponieważ płyn nigdy nie wykipi. W przypadku zupy jarzynowej najpierw ugotować warzywa na parze, następnie dodać bulion i gotować na parze w 100°C. Funkcja pary jest również idealna do robienia zapasów.
- **Zupy:** są proste i szybkie w przygotowaniu. Wlać zupę do metalowej blachy, przykryć pokrywką lub aluminiową folią i gotować w 100°C przez czas równy 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. Casy 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 gotować na parze przez około 1 minutę. Skórka papryki jest twardsza i wymaga około 4 minut na zmiękczenie umożliwiające obranie.
- **Czekolada:** za pomocą funkcji pary można ją bardzo szybko stopić. Włożyć czekoladę do metalowej blachy, przykryć folią aluminiową i uaktywnić funkcję pary na około 1 minutę. Przypalenie czekolady jest praktycznie niemożliwe
- **Gorące ręczniki:** do kuracji cery twarzy, jak przed goleniem lub do użycia po spożyciu posiłku, bardzo proste w przygotowaniu za pomocą funkcji pary. Zwilżyć ręcznik wodą, zwinąć i nagrzewać parą przez 1 minutę.

### 3.5 Porady dotyczące przygotowywania potraw

#### Porady ogólne

- Zwiększenie temperatury nie skraca czasu pieczenia (produkt jest mocno upieczony na zewnątrz i niedopieczony wewnątrz).
- Czas pieczenia zależy od wielkości, ilości i indywidualnego smaku.
- Przy pierwszych użyciach urządzenia, gdy nie zapoznano się jeszcze z czasami niezbędnymi do danego rodzaju pieczenia zaleca się ustawienie nieznacznie dłuższego czasu pieczenia i spróbowanie potrawy gdy zbliża się koniec. Jeżeli nie jest gotowa, można kontynuować pieczenie w pozostałym czasie i bez konieczności dolewania wody do zbiornika. Jeżeli natomiast potrawa jest gotowa, można natychmiast przerwać pieczenie i opróżnić zbiornik.

#### Porady dotyczące przygotowywania mięsa

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



## Porady dotyczące gotowania na parze

- Czas pieczenia zależy od gęstości produktów i ich ilości. Na przykład, jeden brokuł potrzebuje tego samego czasu co 20 kapustek polnych. Zwiększając ilość w naczyniu, gęstość się zwiększy i w związku z tym wydłuży się również czas.
- Jeżeli możliwe użyć naczynia z otworami, aby para docierała do produktów ze wszystkich stron.
- Gotowanie na parze znacznie ogranicza przenoszenie smaków z jednego produktu na inny. Mimo to, należy się zawsze upewnić, że ryby przyrządzane w naczyniu z otworami znajdują się na dnie komory pieczenia.
- Jeżeli para może zmienić konsystencję pieczonych produktów (np. duszonych potraw, budyniu itp.) należy je zawsze przykryć aluminiową folią.

## 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 drewnianą wykałaczkę w jego najwyższy punkt. Jeżeli ciasto nie przykleja się do wykałaczki to znaczy, że jest upieczone.
- Jeżeli po wyjęciu, ciasto opada, podczas kolejnego pieczenia obniżyć ustawioną temperaturę o około 10°C ewentualnie ustawiając dłuższy czas pieczenia.

## Porady dotyczące rozmrażania

- Umieścić na pierwszym poziomie 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

## Oszczędność energii

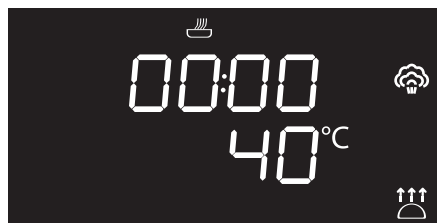
- Nie otwierać zbyt często drzwiczek, aby nie rozpraszać ciepła.
- Urządzenie powinno być zawsze czyste wewnątrz.



## Użytkowanie

### 3.6 Funkcje specjalne

#### Wyrastanie ciasta

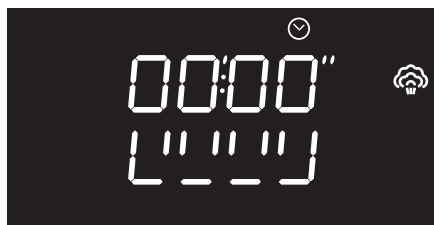


W funkcji wyrastania ciasta nie można zmienić temperatury.

1. Włożyć ciasto do wyrośnięcia do komory urządzenia.
2. Wcisnąć i przekręcić pokrętkę funkcji w celu wybrania funkcji wyrastania ciasta oznaczonej kontrolkami  i .
3. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby potwierdzić wybór funkcji.
4. Przekręcić pokrętkę temperatury, aby ustawić czas wyrastania ciasta (od **00:00** do **13:00**).
5. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby uaktywnić wyrastanie ciasta.
6. Po zakończeniu wyświetli się napis

**STOP**

#### Podgrzewanie

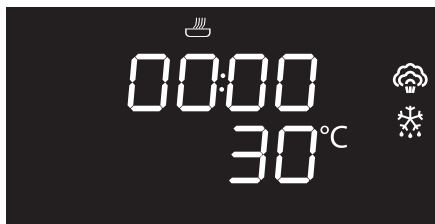


Taka funkcja umożliwia podgrzewanie upieczonych wcześniej potraw, wyjętych z lodówki.

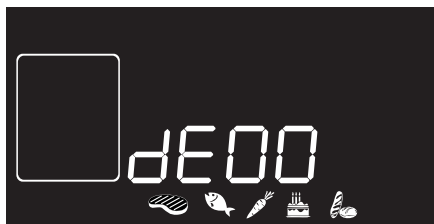
1. Włożyć potrawę do podgrzania do komory urządzenia.
2. Wcisnąć i przekręcić pokrętkę funkcji, aby uaktywnić funkcję podgrzewania.
3. Przekręcić pokrętkę temperatury, aby zmienić czas trwania nagrzewania.
4. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby potwierdzić ustawione parametry i rozpocząć podgrzewanie.



## Rozmrażanie wg czasu



## Rozmrażanie wg wagi



W funkcji rozmrażania wg czasu nie można zmienić temperatury.

1. Włożyć potrawę do rozmrożenia do komory pieczenia.
2. Wcisnąć i przekręcić pokrętkę funkcji w celu wybrania funkcji rozmrażania wg czasu oznaczonej kontrolkami  i .
3. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby potwierdzić wybór funkcji.
4. Przekręcić pokrętkę temperatury, aby ustawić czas rozmrażania (od **00:00** do **13:00**).
5. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby uaktywnić rozmrażanie.
6. Po zakończeniu wyświetli się napis

**STOP**



**WAŻNE:** piec produkty po ich całkowitym rozmrożeniu.



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



W funkcji rozmrażania wg wagi nie można zmienić temperatury.

1. Włożyć potrawę do rozmrożenia do komory pieczenia.
2. Wcisnąć i przekręcić pokrętkę funkcji w celu wybrania rozmrażania wg wagi oznaczonego napisem **dE00** i podświetlonymi ikonami produktów     .
3. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby potwierdzić wybór funkcji.
4. Przekręcić pokrętkę funkcji w celu wybrania rodzaju produktu do rozmrożenia.



## Użytkowanie

5. Przekręcić pokrętkę temperatury w celu wybrania ciężaru (w gramach) produktu do rozmrożenia.
6. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby potwierdzić ustawione parametry i rozpocząć rozmrażanie.
7. Po zakończeniu wyświetli się napis

**STOP.**

Ustawione wstępnie parametry:

| dE | Rodzaj | Ciężar (g) | * Czas (minut) |
|----|--------|------------|----------------|
| 01 |        | Mięso      | 500 105        |
| 02 |        | Ryby       | 400 43         |
| 03 |        | Warzywa    | 300 45         |
| 04 |        | Chleb      | 300 20         |

\*Czas rozmrażania zależy od kształtu i wymiarów rozmrażanego produktu.

### Programy automatyczne



Automatyczne programy pieczenia są podzielone pod względem rodzaju potraw.

1. Włożyć potrawę do komory pieczenia.
2. Wcisnąć i przekręcić pokrętkę funkcji w celu wybrania automatycznego programu oznaczonego napisem **Pr-00** i podświetlonych ikon produktów
3. Przekręcić pokrętkę funkcji, aby wybrać ustalony program (patrz Tabela programów automatycznych).
4. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby uaktywnić pieczenie.



## Tabela programów automatycznych



### MIĘSO (01 - 04)

| Pr | Rodzaj                                            | Ciężar (g) | Poziom | Temp. (°C) | Czas (minut) |
|----|---------------------------------------------------|------------|--------|------------|--------------|
| 01 | Pierś z kurczaka<br>(kawałki około 150 g)         | 500        | 2+1    | 100        | 18           |
| 02 | Kiełbaski<br>(w całości)                          | 200        | 2+1    | 100        | 3            |
| 03 | Szynka wędzona<br>(plastry o grubości około 1 cm) | 500        | 2+1    | 100        | 9            |
| 04 | Pieczęń mięsna<br>(plastry o grubości około 2 cm) | 200        | 2+1    | 100        | 22           |



### RYBY (05 - 10)

| Pr | Rodzaj                                            | Ciężar (g) | Poziom | Temp. (°C) | Czas (minut) |
|----|---------------------------------------------------|------------|--------|------------|--------------|
| 05 | Filet z dorady (świeży)<br>(kawałki około 150 g)  | 200        | 2+1    | 85         | 5            |
| 06 | Filet z dorsza (świeży)<br>(kawałki około 150 g)  | 200        | 2+1    | 100        | 6            |
| 07 | Filet z łososia (świeży)<br>(kawałki około 150 g) | 200        | 2+1    | 100        | 5            |
| 08 | Owoce morza                                       | 500        | 2+1    | 100        | 25           |
| 09 | Filet z pstrąga (świeży)<br>(kawałki około 150 g) | 200        | 2+1    | 90         | 25           |
| 10 | Krewetki                                          | 500        | 2+1    | 90         | 5            |



## Użytkowanie



### WARZYWA (11 - 17)

| Pr | Rodzaj                                                            | Ciężar (g) | Poziom | Temp. (°C) | Czas (minut) |
|----|-------------------------------------------------------------------|------------|--------|------------|--------------|
| 11 | Marchewki<br>(krążki około 3 cm)                                  | 500        | 2+1    | 100        | 6            |
| 12 | Ziemniaki (świeże)<br>(średnica 4-5 cm pokrojone na 4-6 kawałków) | 500        | 2+1    | 100        | 25           |
| 13 | Kalafior<br>(w kawałkach)                                         | 500        | 2+1    | 100        | 12           |
| 14 | Koper włoski<br>(w kawałkach)                                     | 500        | 2+1    | 100        | 6            |
| 15 | Szparagi<br>(w całości)                                           | 500        | 2+1    | 100        | 6            |
| 16 | Cukinia<br>(plasterki o grubości około 1 cm)                      | 500        | 2+1    | 100        | 5            |
| 17 | Faszerowana papryka                                               | 500        | 2+1    | 100        | 18           |



### ŚLODYCZE (18 - 19)

| Pr | Rodzaj                                                                     | Ciężar (g) | Poziom | Temp. (°C) | Czas (minut) |
|----|----------------------------------------------------------------------------|------------|--------|------------|--------------|
| 18 | Pudding<br>(do 300-400 g w foremkach)<br>(ponad 400 g w podłużnej blaszce) | 200        | 1      | 100        | 50           |
| 19 | Duszone jabłka                                                             | 500        | 2      | 100        | 8            |



### MAKARON/RYŻ (20)

| Pr | Rodzaj      | Ciężar (g) | Poziom | Temp. (°C) | Czas (minut) |
|----|-------------|------------|--------|------------|--------------|
| 20 | Ryż basmati | 200        | 2      | 100        | 12           |

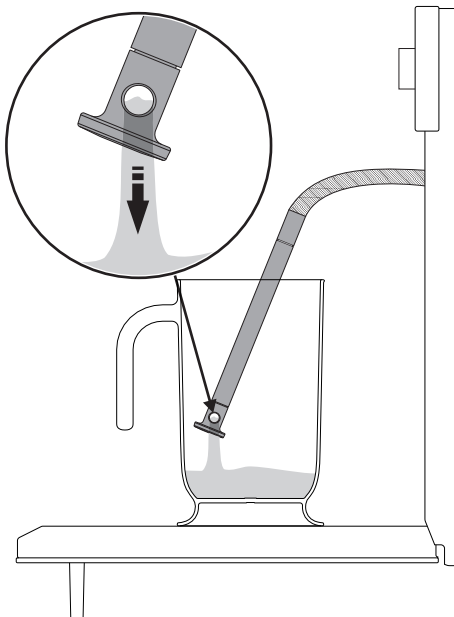


## Ręczne wylanie wody



Ta funkcja umożliwia ręczne opróżnienie zbiornika.

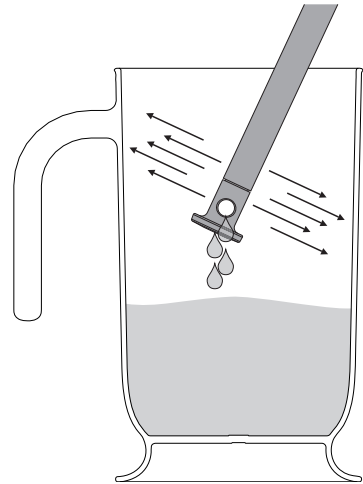
1. Postawić dzbanek znajdujący się w wyposażeniu (lub pojemnik) na otwartych drzwiczkach.
2. Wyjąć rurkę z jej gniazda i włożyć końcówkę do dzbanka (lub pojemnika).
3. Wcisnąć pokrętko funkcji, aby rozpocząć wylewanie pozostałej wody do dzbanka (lub pojemnika).



Po zakończeniu, na wyświetlaczu pojawi się komunikat o wylaniu wody.



4. Potrząsnąć rurką, aby usunąć znajdującą się na niej wodę.



5. Umieścić rurkę w gnieździe, usunąć dzbanek (lub pojemnik) i zamknąć drzwiczki.
6. Wcisnąć pokrętko funkcji, aby wyjść z funkcji.



Aby przerwać trwającą funkcję i wyłączyć urządzenie, wcisnąć na kilka sekund pokrętko funkcji.



## Użytkowanie

### Ręczne nalewanie wody

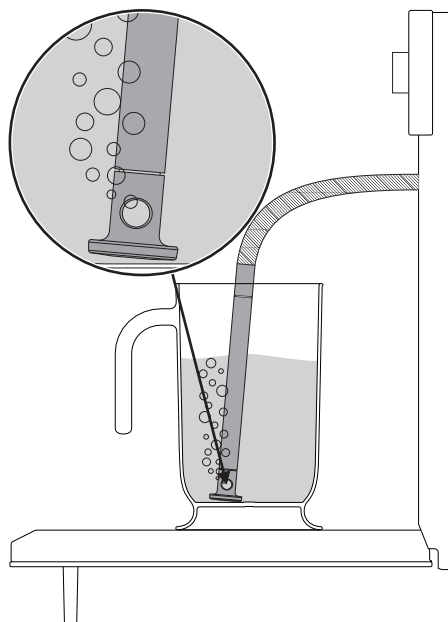


**i** Ta funkcja umożliwia ręczne napełnienie zbiornika, w przypadku, gdy chce się wykonać więcej niż jedno gotowanie na parze.

1. Napełnić dzbanek znajdujący się w wyposażeniu (lub inny pojemnik) ilością wody odpowiednią do cyklów pieczenia, które chce się wykonać.
2. Otworzyć drzwiczki urządzenia.
3. Postawić dzbanek (lub pojemnik) na otwartych drzwiczkach.

**i** Uwaga: dzbanek (lub pojemnik) z wodą nie może ważyć więcej niż 5 kg.

4. Wyjąć rurkę z jej gniazda i zanurzyć końcówkę na dnie dzbanka (lub pojemnika).



5. Wcisnąć pokrętko funkcji, aby rozpocząć pobieranie wody do zbiornika urządzenia.

**i** Urządzenie całkowicie napełni zbiornik odpowiednią ilością wody.

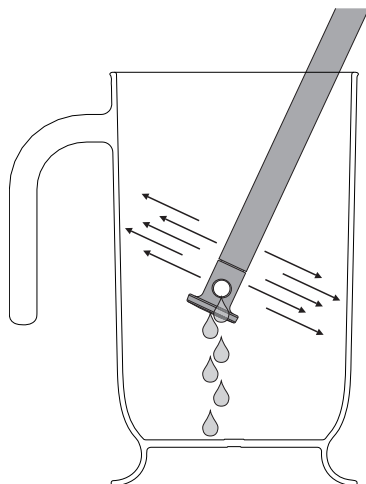
 Aby przerwać trwającą funkcję i wyłączyć urządzenie, wcisnąć na kilka sekund pokrętko funkcji.



Po zakończeniu, na wyświetlaczu pojawi się komunikat o zakończeniu nalewania wody.



6. Potrząsnąć rurką, aby usunąć znajdującą się na niej wodę.



7. Umieścić rurkę w gnieździe, usunąć dzbanek (lub pojemnik) i zamknąć drzwiczki.



Po zamknięciu drzwiczek, automatyczny system zasysa ewentualnie znajdującą się w rurce wodę zapobiegając w ten sposób kapaniu. Może się pojawić hałas gotowania, co jest normalne.

8. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby wyjść z funkcji.

Dla funkcji specjalnych

**Wyczyść zbiornik** **CLEA**

**Odkamienianie manualne** **DEC**

patrz w sekcji „Czyszczenie i konserwacja” niniejszej instrukcji.



## 3.7 Menu drugorzędne

Urządzenie posiada drugorzędne chowane menu z następującymi funkcjami:

- Aktywacja lub dezaktywacja Blokad Sterowania.
- Aktywacja lub dezaktywacja trybu Show Room (wyłącza wszystkie elementy grzejne pozostawiając aktywny tylko panel sterowniczy).
- Aktywacja lub dezaktywacja ustawienia na czas lampki.
- Ustawić wartość twardości wody.

Z urządzeniem w stanie Stand-By

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

## Tryb Blokad Sterowania

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



Podczas normalnego funkcjonowania jest wskazywany włączeniem się kontrolki .

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



W przypadku dotknięcia lub zmiany pozycji pokręteł temperatury i funkcji, na wyświetlaczu pojawia się napis

**bLoC**, trwający dwie sekundy.



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

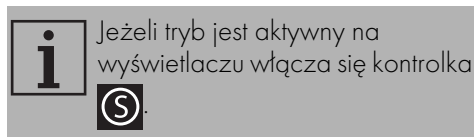


## Tryb Show Room (tylko w sklepie)

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



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



Jeżeli tryb jest aktywny na wyświetlaczu włącza się kontrolka

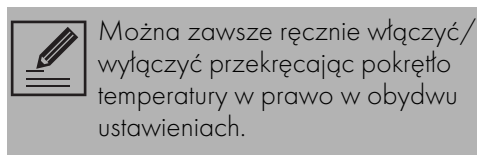


## Tryb ustawienia lampki na czas

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

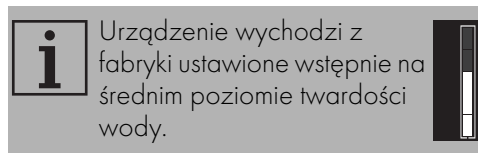


Aby urządzenie nie wyłączyło automatycznie lampki po jednej minucie ustawić taki tryb na **OFF**.



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

## Tryb ustawiania twardości wody



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

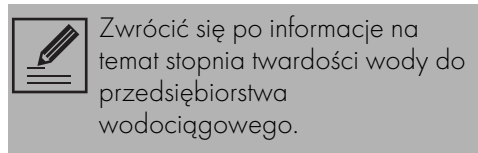
Taki tryb umożliwia ustawienie wartości twardości wody, aby zoptymalizować proces odkamieniania.



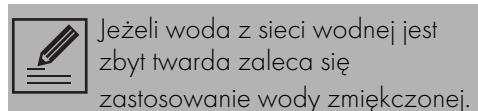
Można zmienić ustawienie twardości wody z minimalnej wartości (jedna kreska)...



... do maksymalnej wartości (pięć kresek).



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



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



## 4 Czyszczenie i konserwacja

### 4.1 Ostrzeżenia



#### Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia powierzchni

- Nie stosować pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na częściach stalowych lub wykończonych powłoką metalową (np. anodowane, niklowane, chromowane).
- Nie stosować ściernych lub agresywnych detergentów (np. produktów z granulakami, odplamiaczy i metalowych gąbek) na częściach szklanych.
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych lub ostrych metalowych skrobaków.



#### Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia urządzenia

- Nie zdejmować uszczelki znajdującej się na froncie komory pieczenia.

### 4.2 Czyszczenie powierzchni

Aby utrzymać powierzchnie w dobrym stanie, należy po każdym użyciu i ostygnięciu regularnie je czyścić.

### Codzienne czyszczenie

Stosować wyłącznie produkty niezawierające substancji ściernych, kwaśnych lub na bazie chloru.

Nałożyć produkt na wilgotną ściereczkę i dokładnie umyć powierzchnię, 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, nieściernie, ewentualnie używając drewnianych lub plastikowych przyrządów. Dokładnie umyć wodą, następnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.

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

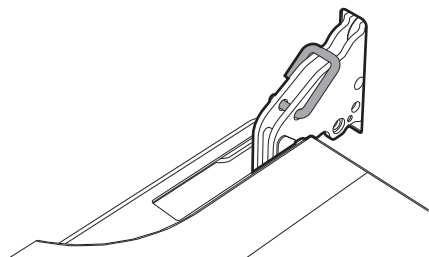
## 4.3 Czyszczenie drzwiczek

### Demontaż drzwiczek

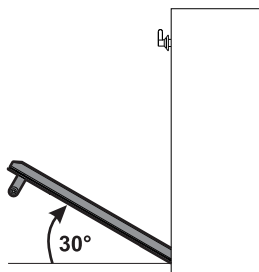
Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie drzwiczek i położenie ich na ściereczce.

Aby zdjąć drzwiczki należy:

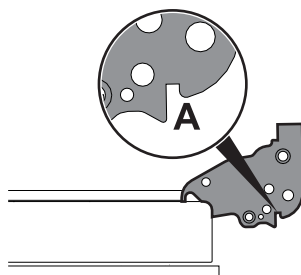
1. Otworzyć zupełnie drzwiczki i włożyć dwa sworznie w otwory zawiasów pokazanych na rysunku.



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



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



### Czyszczenie szklanych drzwiczek

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



Używać produktów do czyszczenia sprzedawanych przez producenta.

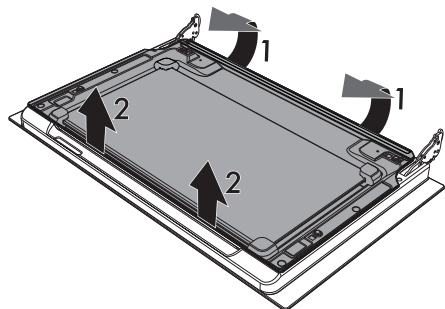


## Czyszczenie i konserwacja

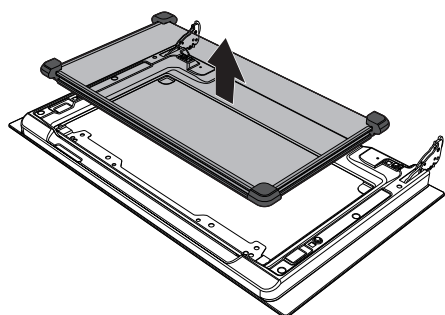
### Demontaż szybek wewnętrznych

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

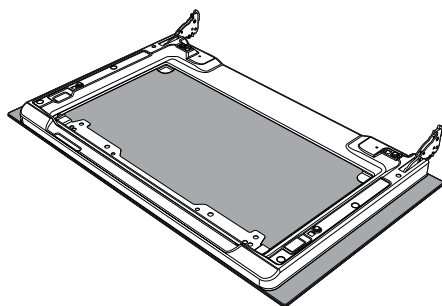
1. Otworzyć drzwiczki.
2. Wyjąć wewnętrzną szybkę pociągając ją delikatnie ku górze w części tylnej, ruchem wskazanym przez strzałki (1).
3. Następnie pociągnąć szybkę ku górze w części przedniej (2). W ten sposób 4 sworznie zamocowane do szybki odczepiają się od gniazd w drzwiczkach.



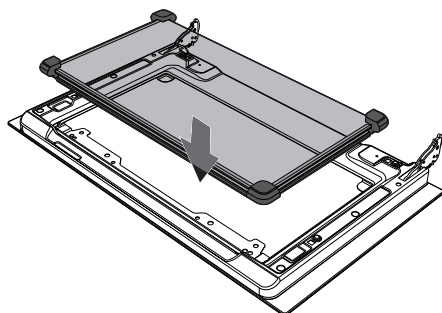
4. Unieść do góry środkową szybkę.



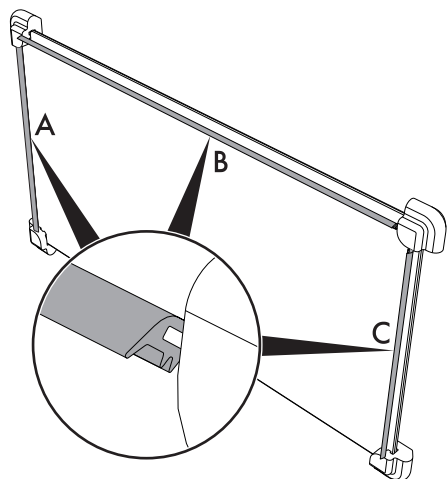
5. Wyczyścić szybkę zewnętrzną i tę wyjętą wcześniej. Używać papierowych ręczników kuchennych. W przypadku uporczywego brudu, umyć wilgotną gąbką i neutralnym detergentem.



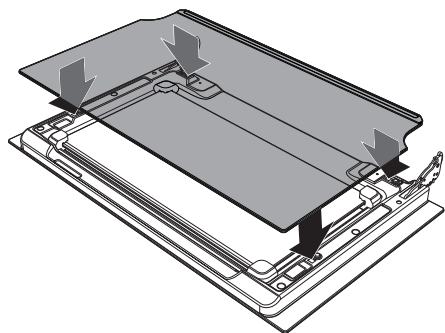
6. Umieścić na miejscu szybkę środkową.



7. Gumowe listwy **A**, **B** i **C** zespołu środkowej szybki muszą być zwrócone w kierunku szybki zewnętrznej.



8. Wyśrodkować i zamocować 4 sworznie w gniazdach, lekko je dociskając.

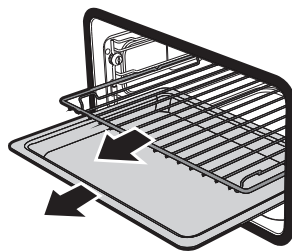


## 4.4 Czyszczenie wnętrza piekarnika

Aby utrzymać urządzenie w dobrym stanie należy je regularnie czyścić po każdym użyciu. Zawsze poczekać, aż wystygnie.

Wyjąć wszystkie możliwe do wyjęcia części.

Wyczyścić ruszty urządzenia gorącą wodą i nieściernym detergentem, przetrzeć wodą i wytrzeć na sucho.



Po użyciu specjalnych produktów, zaleca się uruchomienie urządzenia z maksymalną temperaturą na około 15-20 minut, aby usunąć ewentualne pozostałości.



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



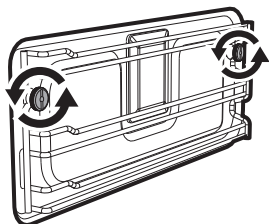
## Czyszczenie i konserwacja

### Wyjęcie ramek na ruszty/blachy

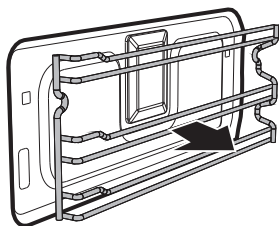
Wyjęcie ramek ułatwia czyszczenie bocznych części.

Aby usunąć ramki:

1. Odkręcić kołki mocujące ramkę:



2. Pociągnąć ramkę do wnętrza rowka, aby uwolnić ją z kołków mocujących.



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

### CLEAN: Czyszczenie zbiornika



Aby zagwarantować idealne funkcjonowanie urządzenia, zaleca się czyszczenie zbiornika co około 2-3 miesiące.

1. Wcisnąć i przekręcić pokrętkę funkcji, aby uaktywnić funkcję **CLEAN**.



2. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby potwierdzić wybór funkcji. Wyświetlacz wyświetla żądanie napełnienia zbiornika.



3. Napełnić dzbanek znajdujący się w wyposażeniu (lub inny pojemnik) roztworem wody i kwasu cytrynowego.



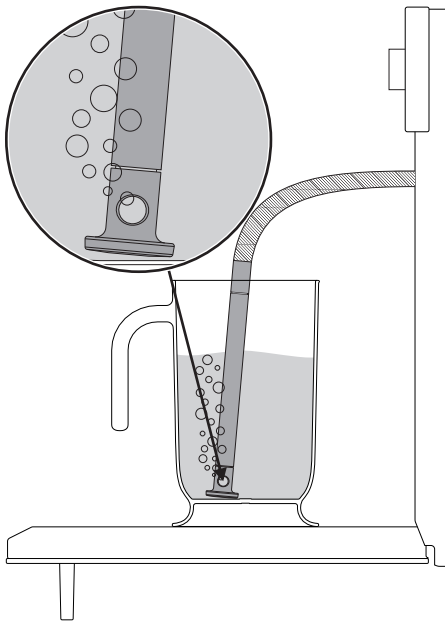
Zaleca się mieszanie 30 g kwasu cytrynowego z 1,5 litra wody.

4. Otworzyć drzwiczki urządzenia.
5. Postawić dzbanek (lub pojemnik) na otwartych drzwiczkach.



Uwaga: dzbanek znajdujący się w wyposażeniu (lub pojemnik) z roztworem nie może ważyć więcej niż 5 kg brutto.

6. Wyjąć rurkę z jej gniazda i zanurzyć końcówkę na dnie dzbanka (lub pojemnika).

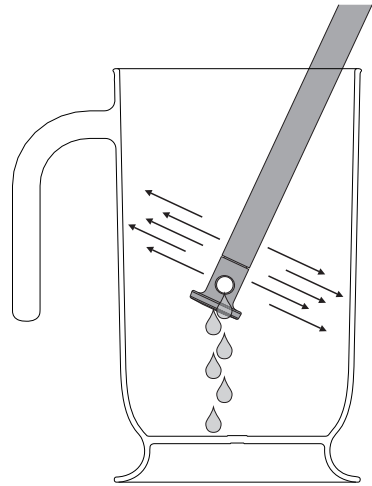


7. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby rozpocząć napełnianie zbiornika urządzeniem roztworem.



Urządzenie automatycznie pobiera ilość roztworu konieczną do napełnienia zbiornika.

8. Po napełnieniu potrząsnąć rurką, aby usunąć znajdującą się na niej wodę.



9. Umieścić rurkę w gnieździe, usunąć dzbanek (lub pojemnik) i zamknąć drzwiczki.



Po zamknięciu drzwiczek, automatyczny system zasysa ewentualnie znajdującą się w rurce roztwór zapobiegając w ten sposób kapaniu.

10. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby rozpocząć proces czyszczenia zbiornika. Wyświetlacz pokaże czas niezbędny do zakończenia cyklu czyszczenia.

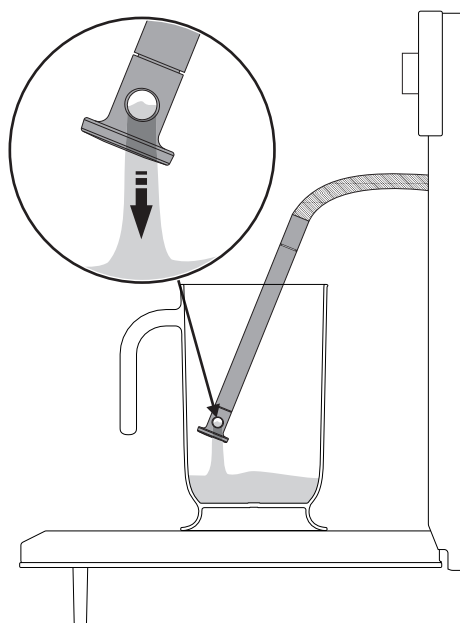


## Czyszczenie i konserwacja

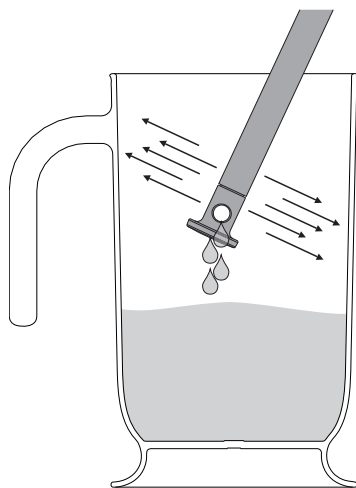
Po zakończeniu procesu czyszczenia następuje emisja sygnału dźwiękowego i na wyświetlaczu pojawia się okno odprowadzania roztworu.



11. Postawić dzbanek znajdujący się w wyposażeniu (lub pojemnik) na otwartych drzwiczkach.
12. Wyjąć rurkę z jej gniazda i włożyć końcówkę do dzbanka (lub pojemnika).
13. Wcisnąć pokrętko funkcji, aby rozpocząć wylewanie roztworu do dzbanka (lub pojemnika).



14. Po napełnieniu potrząsnąć rurką, aby usunąć ewentualne resztki roztworu.



15. Umieścić rurkę w gnieździe, usunąć dzbanek (lub pojemnik) i zamknąć drzwiczki.



Po wyczyszczeniu zbiornika z roztworem wody i kwasu cytrynowego wykonać przynajmniej drugi cykl funkcji **CLEAN** przy użyciu czystej wody w celu wypłukania go z ewentualnych pozostałości.

## Odkamienianie



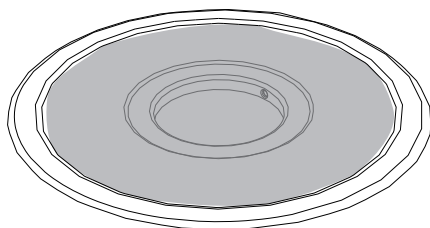
Obecność kamienia wynikająca z braku odkamieniania, może w rezultacie niekorzystnie wpłynąć na prawidłowe funkcjonowanie urządzenia.

Okresowo, na wyświetlaczu urządzenia pojawia się napis wskazujący, że należy



przeprowadzić proces odkamieniania tacki odparowywania znajdującej się na dnie komory.

1. Całkowicie otworzyć drzwiczki
2. Wlać około 250 ml białego octu do tacki odparowywania, aby również zakryć dno komory urządzenia.



3. Wcisnąć pokrętkę funkcji, aby uaktywnić funkcję odkamieniania.



4. Po zakończeniu procesu odkamieniania, usunąć ocet z dna komory pieczenia za pomocą znajdującej się w wyposażeniu gąbki.
5. Użyć gąbki do naczyń usuwając zmiękczone osad i możliwie jak największą ilość kamienia.
6. Po wyczyszczeniu zamknąć drzwiczki.



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



Jeżeli nie chce się wykonać odkamieniania, wcisnąć na kilka sekund pokrętkę funkcji.



Uwaga: Proces odkamieniania można anulować przez 3 kolejne razy. Urządzenie uniemożliwi aktywację wszystkich innych funkcji, dopóki nie przeprowadzi się odkamieniania.

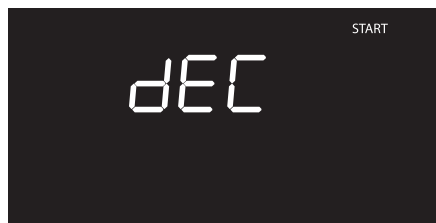


## Czyszczenie i konserwacja

### Odkamienianie manualne

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

7. Wcisnąć i przekręcić pokrętkę funkcji, aby wybrać funkcję  odkamieniania.



8. Wykonać procedurę opisaną w rozdziale „Wyjęcie ramek na ruszty/blachy”, poczynając od punktu 1.

### Co robić, jeżeli...

Wyświetlacz jest całkowicie wyłęczony:

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

Urządzenie nie grzeje:

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

Elementy sterownicze nie odpowiadają:

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



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



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

## 4.5 Konserwacja nadzwyczajna



Części pod napięciem  
**Niebezpieczeństwo porażenia prądem**

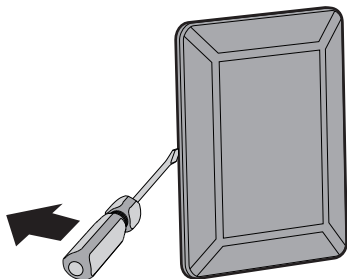
- Odczączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

### Wymienić lampkę oświetlenia wewnętrznego

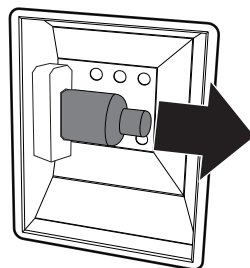
1. Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza komory urządzenia.
2. Wyjąć ramki na ruszty/blachy.
3. Zdjąć pokrywę żarówki za pomocą odpowiedniego narzędzia (na przykład śrubokręta).



Uważać, aby nie zarysować emalii na ścianie komory pieczenia.

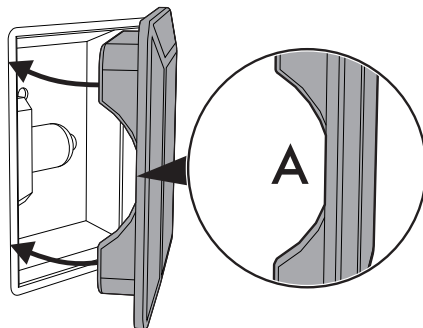


4. Wyjąć żarówkę.



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

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



7. Nacisnąć osłonę, aby przylegała do oprawki.



## 5 Montaż

### 5.1 Podłączenie elektryczne



**Napięcie elektryczne  
Niebezpieczeństwo porażenia  
prądem**

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

#### Informacje ogólne

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

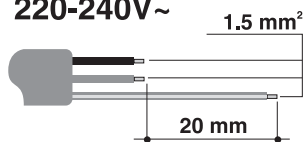
Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

Urządzenie jest zasilane prądem 220-240 V~.

Używać trójżyłowego kabla (kabel 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>, w odniesieniu do przekroju wewnętrznego przewodu).

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

**220-240V~**



#### Podłączenie stałe

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

Wyłącznik omnipolarny powinien być łatwo dostępny i znajdować się w pobliżu urządzenia, zgodnie z zasadami podłączenia.

#### 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 zapalenie.

### 5.2 Wymiana przewodu



**Napięcie elektryczne  
Niebezpieczeństwo porażenia  
prądem**

- Odcłńczyć główne zasilanie elektryczne.
1. Odkręcić śruby tylnej osłony i zdjąć ją, aby uzyskać dostęp do listwy zaciskowej.
  2. Wymienić kabel.
  3. Upewnić się, że przewody (piekarnika lub ewentualnej płyty kuchennej) przechodzą w odpowiednich miejscach, bez jakiegokolwiek kontaktu z urządzeniem.



## 5.3 Ustawienie



**Ciężkie urządzenie**  
**Niebezpieczeństwo zranienia**  
**przez zgniecenie**

- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.



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

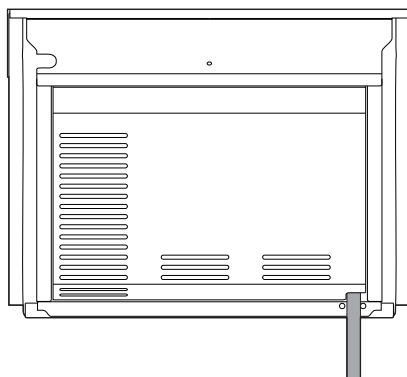
- Nie używać otwartych drzwiczek jako dźwigni do ustawienia urządzenia w meblu.
- Nie wywierać zbyt dużego nacisku na otwarte drzwiczki.



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

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

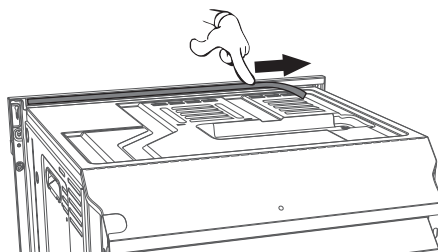
## Pozycja kabla zasilającego



(widok z tyłu)

## Uszczelka frontu

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

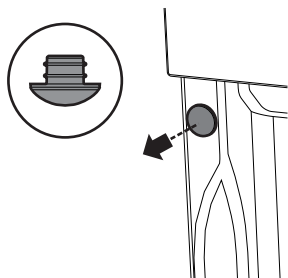




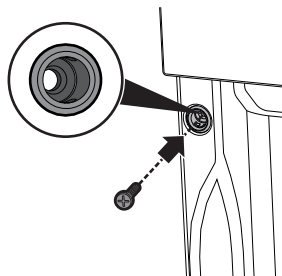
# Montaż

## Tuleje mocujące

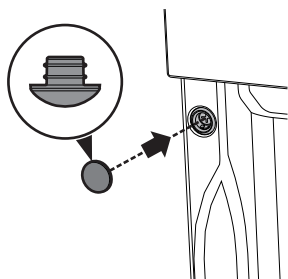
Zająć zatyczki tulei umieszczone na froncie piekarnika.



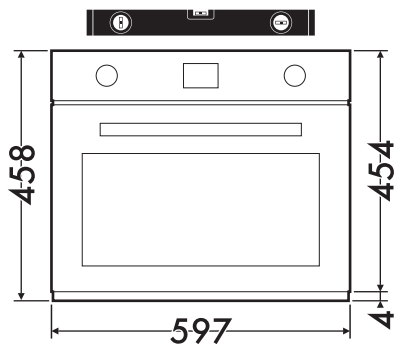
Umieścić urządzenie w meblu.  
Przymocować je śrubami.



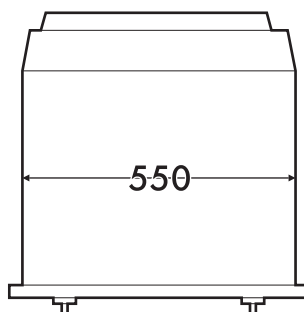
Zakryć tuleje zdjętymi wcześniej zatyczkami.



## Gabaryty urządzenia (mm)



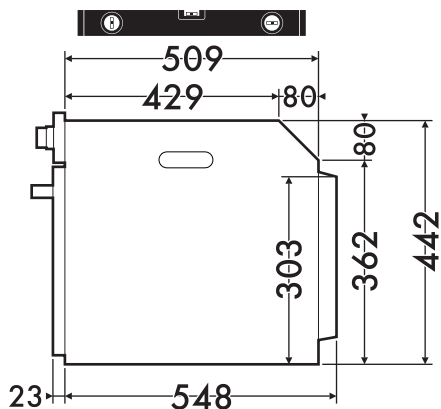
(widok z przodu)



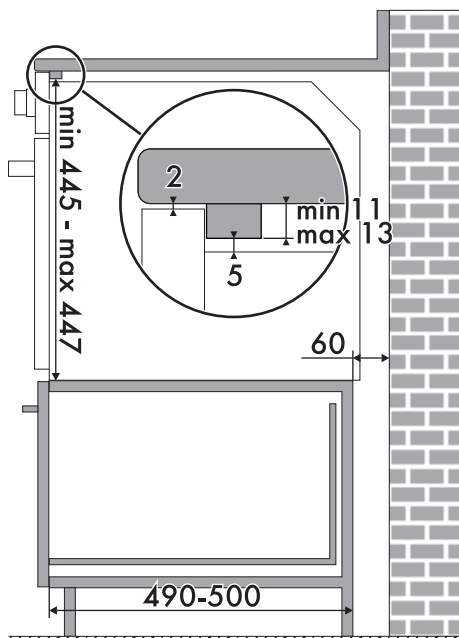
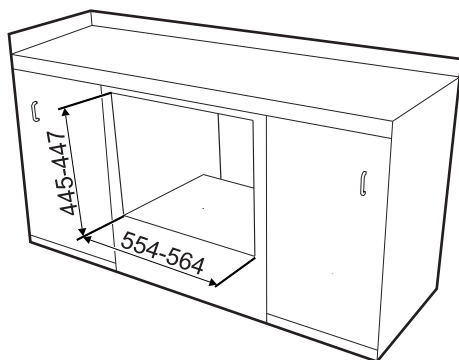
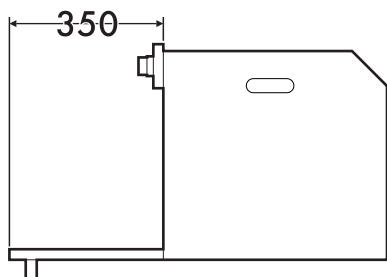
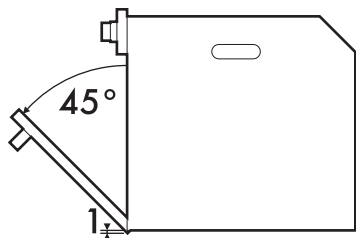
(widok z góry)



## Zabudowa pod blatem (mm)



(widok z boku)

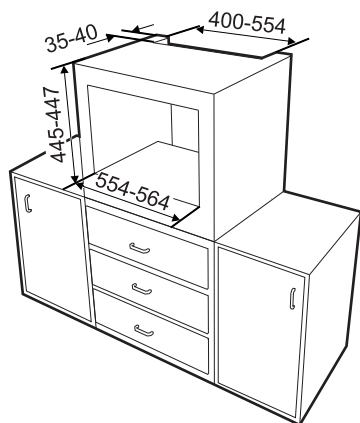


Upewnić się, że na tylnej/dolnej części mebla znajduje się otwór o wielkości około 60 mm.

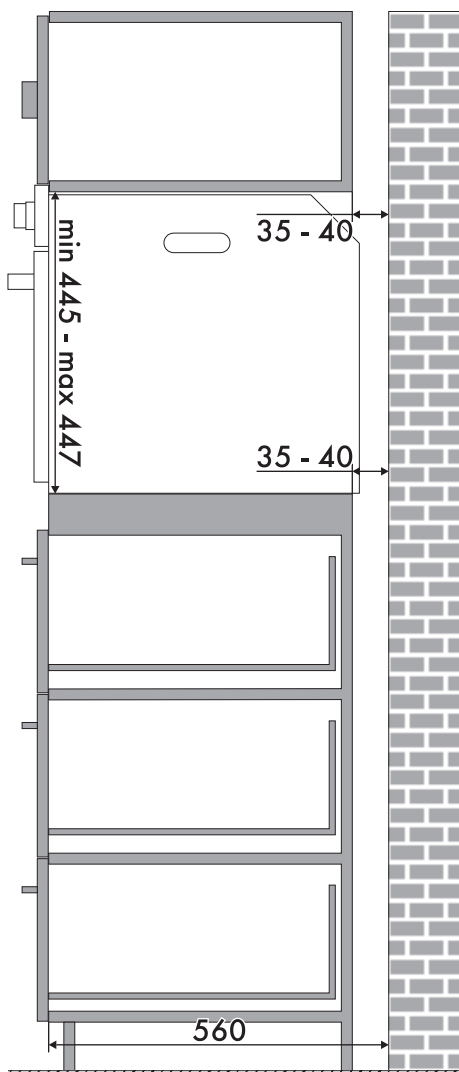


# Montaż

## Zabudowa na kolumnie (mm)



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



914777452/B