

Spis treści

1 Ostrzeżenia	788
1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	788
1.2 Przeznaczenie urządzenia	792
1.3 Odpowiedzialność producenta	792
1.4 Instrukcja obsługi	793
1.5 Tabliczka znamionowa	793
1.6 Utylizacja	793
1.7 Jak czytać instrukcje obsługi	794
1.8 Oszczędność energii	794
2 Opis	795
2.1 Opis ogólny	795
2.2 Panel sterowania	796
2.3 Pozostałe części	797
2.4 Akcesoria	797
3 Użytkowanie	800
3.1 Użytkowanie akcesoriów	801
3.2 Użytkowanie piekarnika	803
3.3 Porady dotyczące przygotowywania potraw	831
3.4 Smart Cooking	832
3.5 Historia	834
3.6 Moje przepisy	844
3.7 Inne funkcje	849
3.8 Ustawienia	859
4 Czyszczenie i konserwacja	865
4.1 Czyszczenie powierzchni	865
4.2 Czyszczenie drzwiczek	865
4.3 Czyszczenie komory urządzenia	868
4.4 Konserwacja nadzwyczajna	878
5 Montaż	880
5.1 Podłączenie elektryczne	880
5.2 Ustawienie	881

TŁUMACZENIEM INSTRUKCJI ORYGINALNEJ

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

Dodatkowe informacje o produkcie dostępne są na stronie www.smeg.com.



1 Ostrzeżenia

1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa



OBRAŻENIA CIAŁA

- Urządzenie i jego dostępne elementy stają się bardzo gorące podczas użytkowania. Trzymać z dala od dzieci.
- Podczas użytkowania nie należy dotykać elementów grzejnych.
- Podczas przekręcania żywności w komorze pieczenia należy chronić ręce zakładając rękawice termiczne.
- Nie należy nigdy próbować gasić płomienia lub pożaru wodą: wyłączyć urządzenie i nakryć płomień pokrywą lub ognioodporną narzutą.
- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach psychofizycznych lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy pozostające pod kontrolą osób dorosłych odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo.
- Urządzenie nie służy do zabawy.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez stałej opieki osoby dorosłej.
- Nie pozwolić dzieciom poniżej 8 roku życia na zbliżanie się do funkcjonującego urządzenia.
- Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Należy stale nadzorować proces pieczenia. Proces krótkiego pieczenia należy stale nadzorować.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw, które mogą wydzielać tłuszcz lub olej. Podgrzany tłuszcz i olej mogą się zapalić. Zachować maksymalną ostrożność.
- Nie wlewać wody bezpośrednio na bardzo gorące blachy.
- Podczas pieczenia drzwiczki powinny być zamknięte.



- Przy sprawdzeniu potrawy lub pod koniec pieczenia otworzyć drzwiczki na 5 cm na kilka sekund, aby uwolnić parę, a następnie całkowicie otworzyć drzwiczki.
- Nie należy wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztućce lub przyrządy) do szczelin.
- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.
- **NIE UŻYWAĆ ANI NIE PRZECHOWYWAĆ MATERIAŁÓW ŁATWOPALNYCH W POBLIŻU URZĄDZENIA.**
- **W POBLIŻU FUNKCJONUJĄCEGO URZĄDZENIA NIE WOLNO UŻYWAĆ PUSZEK SPRAY.**
- **NIE DOKONYWAĆ ZMIAN NA URZĄDZENIU.**
- Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Nigdy nie próbować naprawiać urządzenia samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego technika.
- Nigdy nie ciągnąć za przewód, aby wyjąć wtyczkę.



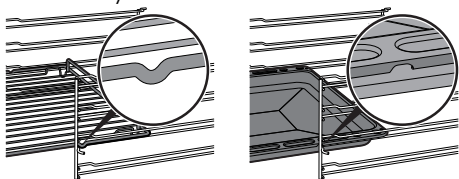
USZKODZENIA URZĄDZENIA

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



Ostrzeżenia

- Ruszty i blachy powinny być wkładane w boczne prowadnice, aż do całkowitego zatrzymania. Mechaniczne blokady bezpieczeństwa, które zapobiegają ich wyjęciu, powinny być odwrócone do dołu, w kierunku tylnej części komory.



- Nie stosować strumieni pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie rozpylać produktów w sprayu w pobliżu urządzenia.
- (tylko w niektórych modelach) Przed uruchomieniem pirolizy należy usunąć z wnętrza komory pieczenia resztki żywności lub pozostałości z poprzedniego pieczenia.
- Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Ryzyko pożaru: nie pozostawiać przedmiotów w komorze pieczenia.

- W ŻADNYM RAZIE NIE UŻYWAĆ URZĄDZENIA DO OGRZEWANIA POMIESZCZEŃ.
- Nie używać naczyń stołowych lub plastikowych pojemników do przyrządzania potraw.
- Nie wkładać do komory pieczenia potraw w zamkniętych puszkach lub pojemnikach.
- Wyjąć z komory pieczenia wszystkie blachy i ruszty, które nie są używane podczas pieczenia.
- Nie przykrywać dna komory pieczenia folią aluminiową lub cynfolią.
- Nie kłaść garnków lub blach bezpośrednio na dnie komory pieczenia.
- W przypadku przygotowywania potrawy w papierze do pieczenia, należy umieścić go tak, aby nie zakłócał cyrkulacji gorącego powietrza wewnątrz komory pieczenia.
- Nie kłaść garnków ani blach bezpośrednio na środkowej szybce otwartych drzwiczek.
- Nie używać otwartych drzwiczek jako dźwigni do ustawienia urządzenia w meblu.



- Nie wywierać zbyt dużego nacisku na otwarte drzwiczki.
- Nie stosować klamki do podnoszenia lub przenoszenia urządzenia.

Montaż i konserwacja

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

- Niniejsze urządzenie nie może być montowane na żadnej podstawie.
- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.
- Aby uniknąć przegrzania urządzenia, nie wolno go instalować za ozdobnymi drzwiczkami lub panelem.
- Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Podłączenie elektryczne powinno być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.
- Należy obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Używać przewodów odpornych na temperaturę co najmniej 90 °C.
- Moment dokręcenia śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,5 - 2 Nm.
- W celu zapobiegania wszelkim niebezpieczeństwom, jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.
- Przed jakąkolwiek interwencją na urządzeniu (montaż, konserwacja, ustawienie lub przesunięcie) zawsze wyposażać się w odpowiednie środki ochrony indywidualnej.
- Przed każdą czynnością na urządzeniu odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Niniejsze urządzenie może być użytkowane na maksymalnej wysokości 2000 metrów nad poziomem morza.



Informacje na temat omawianego urządzenia

- Zachować ostrożność, ponieważ para w pewnych temperaturach jest niewidoczna.
- Podczas pieczenia drzwiczki powinny być zamknięte.
- Podczas lub po zakończeniu pieczenia ostrożnie i powoli otworzyć drzwiczki urządzenia.
- Podczas pieczenia 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 pieczenia 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.

1.2 Przeznaczenie urządzenia

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

- w kuchni przeznaczonej dla personelu sklepów, biur i innych środowisk pracy;
- w gospodarstwach rolnych/agroturystycznych;
- przez klientów w hotelach, motelach i podobnych obiektach typu mieszkalnego;
- w pensjonatach typu B&B.

1.3 Odpowiedzialność producenta

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

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



1.4 Instrukcja obsługi

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

1.5 Tabliczka znamionowa

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

1.6 Utylizacja



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

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

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

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

- Odciąć kabel zasilania elektrycznego i usunąć go.



Napięcie elektryczne Niebezpieczeństwo porażenia prądem

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

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

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



Opakowania z tworzyw sztucznych Niebezpieczeństwo uduszenia się

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



Ostrzeżenia

1.7 Jak czytać instrukcje obsługi

W instrukcji zastosowano następujące symbole ułatwiające czytanie:



Ostrzeżenia

Ogólne informacje dotyczące instrukcji, bezpieczeństwa i końcowej utylizacji.



Opis

Opis urządzenia i akcesoriów.



Użytkowanie

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



Czyszczenie i konserwacja

Informacje dotyczące prawidłowego czyszczenia i konserwacji urządzenia.



Montaż

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



Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa



Informacja/Wskazówka

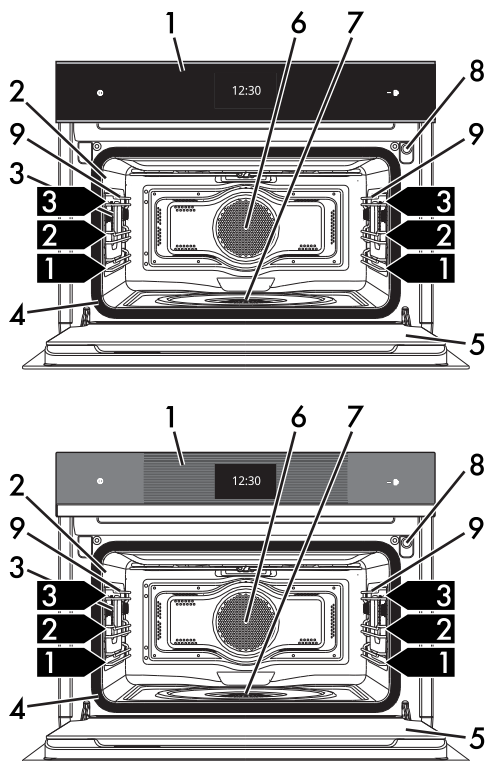
1.8 Oszczędność energii

- Aktywować nagrzewanie wstępne tylko, jeżeli jest ono wskazane w przepisie.
- Przed włożeniem zamrożonego produktu do komory pieczenia, należy go rozmrozić, chyba że wskazano inaczej na opakowaniu.
- W przypadku przyrządzania kilku potraw, zaleca się pieczenie produktów jeden po drugim, aby jak najlepiej wykorzystać nagrzaną już komorę.
- Najlepiej używać ciemnych metalowych foremek: lepiej pochłaniają ciepło.
- Wyjąć z komory pieczenia wszystkie blachy i ruszty, które nie są używane podczas pieczenia.
- Wyłączyć pieczenie kilka minut przed upływem ustawionego czasu. Pieczenie trwa przez pozostałe minuty dzięki wysokiej temperaturze w komorze.
- Nie otwierać zbyt często drzwiczek, aby nie rozpraszać ciepła.
- Zawsze utrzymywać komorę pieczenia w czystości.



2 Opis

2.1 Opis ogólny



1 Panel sterowania

2 Wejście sondy temperatury (tylko w niektórych modelach)

3 Lampka

4 Uszczelka

5 Drzwiczki

6 Wentylator

7 Tacka odparowywania

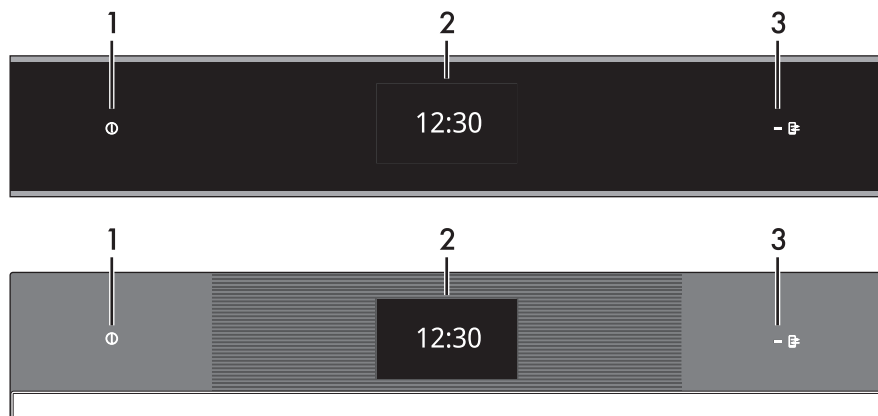
8 Przewód doprowadzający wodę

9 Ramki na ruszty

1,2,3... Poziom ramki



2.2 Panel sterowania



1 Przycisk ON/OFF

Przycisk ON/OFF umożliwia włączenie lub wyłączenie urządzenia.

2 Wyświetlacz

Za pomocą wyświetlacza z ekranem dotykowym można ustawić urządzenie. Dotknąć ikon, aby wejść do różnych dostępnych funkcji. Na wyświetlaczu pojawią się wszystkie parametry dotyczące funkcjonowania.

3 Kontrolka sterowania zdalnego (tylko w niektórych modelach)

Gdy jest zaświecona, oznacza, że urządzenie można obsługiwać na odległość za pomocą smartfona lub tabletu (patrz instrukcja obsługi pt. „Łączność piekarnika do zabudowy”).

SmegConnect (tylko w niektórych modelach)

Urządzenie wyposażone jest w technologię **SmegConnect**, która pozwala użytkownikowi na kontrolowanie działania urządzenia za pomocą specjalnej aplikacji na swoim smartfonie lub tablecie.

Aby uzyskać więcej informacji, prosimy zapoznać się z dołączoną broszurą i/lub wejść na stronę

www.smeg.com




2.3 Pozostałe części

Poziomy pozycjonowania

Urządzenie posiada poziomy do umieszczania na nich blach i rusztów na różnych wysokościach. Wysokości wprowadzania zostały ustalone od dołu do góry (patrz „Opis ogólny”).

Oświetlenie komory pieczenia

Wewnętrzne oświetlenie urządzenia włącza się:

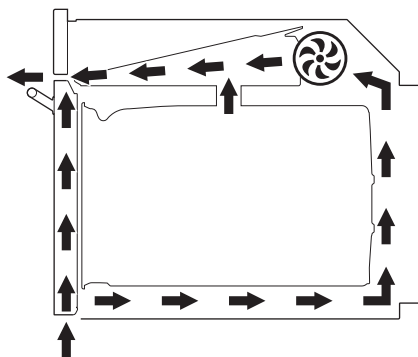
- po otwarciu drzwiczek;
- podczas trwania jednej z funkcji dotknąć symbolu żarówki , aby ręcznie włączyć lub wyłączyć oświetlenie komory pieczenia, z wyjątkiem funkcji

CZYSZCZENIE PAROWE



W celu oszczędzania energii lampka wyłącza się po około minucie od rozpoczęcia pieczenia lub otwarcia drzwiczek (taką funkcję można wyłączyć za pomocą drugorzędnego menu).

Wentylator chłodzenia

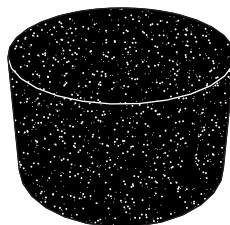


Wentylator chłodzi urządzenie i uruchamia się podczas pieczenia.

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

2.4 Akcesoria

Gąbka

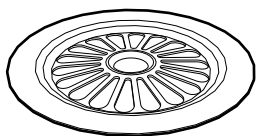


Do usuwania kondensatu z komory pieczenia.



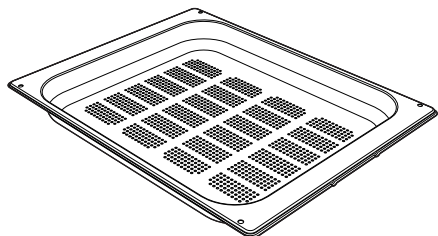
Opis

Pokrywka tacki odparowywania



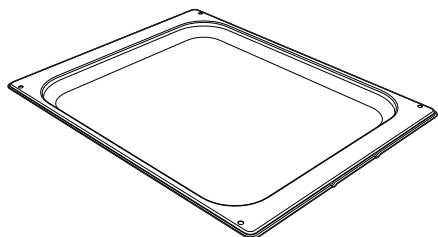
Do równomiernego rozprowadzania pary w komorze pieczenia.

Blacha z otworami



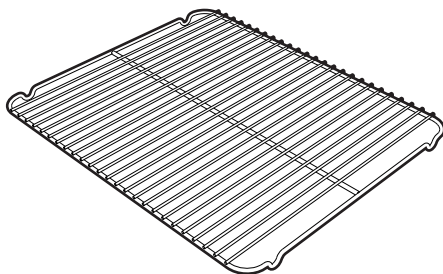
Do pieczenia ryb i warzyw na parze.

Blacha



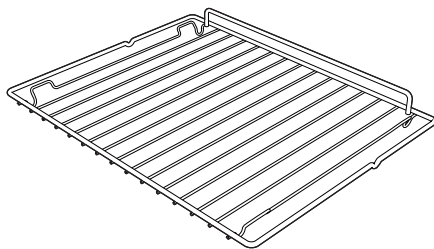
Do pieczenia ciast (gdy czas pieczenia jest mniejszy niż 25 minut lub w przypadku pieczenia bez stosowania pary), ryżu, warzyw strączkowych i zbóż. Poza tym służy do gromadzenia płynów wydzielających się podczas pieczenia na parze lub podczas rozmrażania produktów umieszczonych w górnych blachach z otworami.

Ruszt do blachy



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

Ruszt



Do podtrzymywania naczyń z pieczoną potrawą.

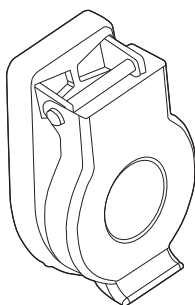
Sonda temperatury (tylko w niektórych modelach)



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

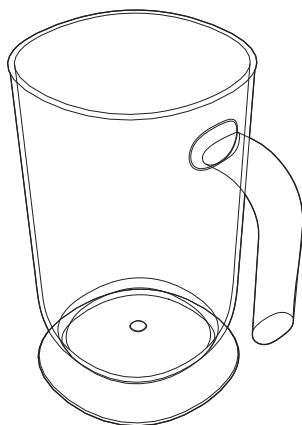


Pokrywa zabezpieczająca (tylko w niektórych modelach)



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

Dzbanek



Na płyny podczas czynności napełniania i opróżniania zbiornika.



W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie akcesoria.



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



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

Inne 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 leprze 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.



3 Użytkowanie

Ostrzeżenia



Wysoka temperatura wewnątrz komory pieczenia podczas użytkowania

Niebezpieczeństwo poparzeń

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



Niedozwolone użycie

Ryzyko uszkodzenia

emaliowanych powierzchni

- Podczas pieczenia 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 pieczenia 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 garneków lub blach bezpośrednio na dnie komory pieczenia.
- Nie wlewać wody bezpośrednio na bardzo gorące blachy.



Wysoka temperatura wewnątrz komory pieczenia podczas użytkowania

Niebezpieczeństwo pożaru lub wybuchu

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

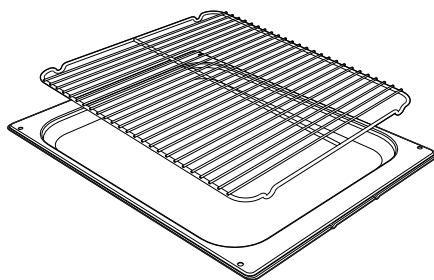
Czynności wstępne

1. Usunąć ewentualną folię ochronną znajdującą się na zewnątrz lub wewnątrz urządzenia lub akcesoriów.
2. Usunąć ewentualne etykiety (z wyjątkiem tabliczki z danymi technicznymi) z akcesoriów i z komory pieczenia.
3. Wyjąć i umyć wszystkie akcesoria urządzenia (patrz „4 Czyszczenie i konserwacja”).
4. Rozgrzać pustą komorę pieczenia do maksymalnej temperatury, aby usunąć ewentualne pozostałości fabryczne.

3.1 Użytkowanie akcesoriów

Ruszt do blachy

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



Zalety pieczenia na parze

System pieczenia 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.

Nie jest ono zalecane do pieczenia szybkiego ani do potraw, które same z siebie wytwarzają dużą wilgoć podczas pieczenia.

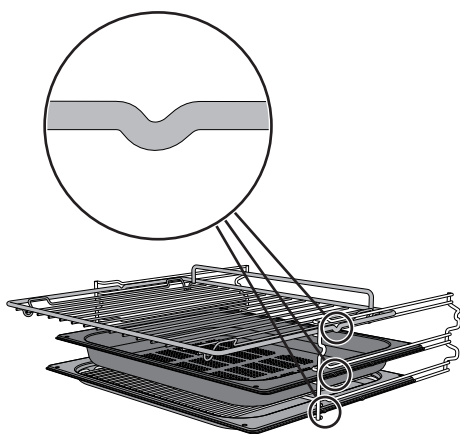


Użytkowanie

Ruszty i blachy

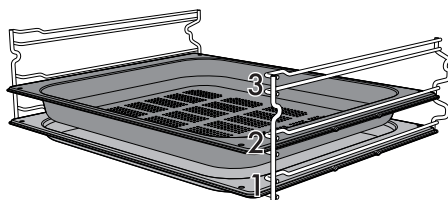
Ruszty i blachy powinny być wkładane w boczne prowadnice, aż do punktu zatrzymania.

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



Konfiguracja 2+1

Jeżeli chce się użyć blachy z otworami do pieczenia 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 „Tabele ustawionych programów”).



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



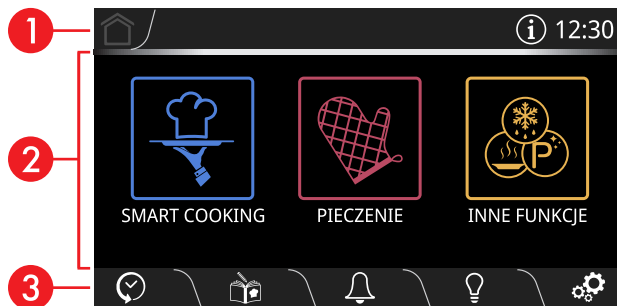
Przed pierwszym użyciem wyczyścić blachy, w celu usunięcia pozostałości z produkcji.



3.2 Użytkowanie piekarnika

Display

Wyświetlacz pokazuje parametry i wartości odnoszące się do wybranej czynności. Aby go użyć, wystarczy dotknąć przycisków „wirtualnych” i/lub przewijać wartości.



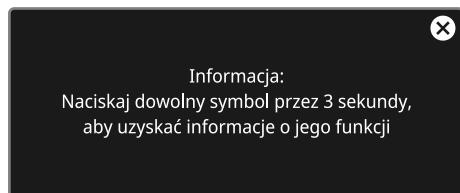
(na ilustracji wskazano ekran menu głównego)

1 Obszar informacji

Są tu wskazywane informacje odnoszące się do menu i do podmenu czynności trwających w obszarze głównym.

Poza tym, znajdują się tutaj również:

- przycisk **HOME** : dotknąć go, aby powrócić do menu głównego;
- przycisk **INFORMACJE** : dotknąć go, aby wyświetlić poniższy ekran;



- wyświetlanie **bieżącej godziny**.

2 Obszar główny

Można tutaj ustawić różne funkcje urządzenia. Dotknąć przycisków i wartości, aby ustawić żdaną funkcję.

3 Obszar dolny

Znajdują się tutaj niektóre przyciski działania bezpośredniego, które zmieniają się w zależności od czynności ustawionych w obszarze głównym:

-  **CHRONOLOGIA**
-  **MOJE PRZEPISY**
-  **MINUTNIK**
-  **LAMPKA**
-  **USTAWIENIA**



Użytkowanie

Ponadto, w zależności od wyświetlanej strony, przewidziano następujące przyciski:



WSTECZ



POTWIERDŹ



START



POWTÓRZ



STOP



ZAPISZ



KOSZ



BLOKADA DRZWI



SZYBKE NAGRZEWANIE WSTĘPNE



SONDA (jeżeli obecna)



Aby w dowolnej chwili natychmiast przerwać pieczenie i powrócić do menu głównego, należy na kilka sekund nacisnąć przycisk **HOME**  lub przycisk

ON/OFF .

Łączność (tylko w niektórych modelach)

Wymogi w zakresie połączenia z siecią:

- Urządzenie mobile smartfon lub tablet z systemem operacyjnym iOS, wersja 10.x lub późniejsza, lub z systemem operacyjnym Android, wersja 5.1 lub późniejsza.
- Sieć Wi-Fi (pasmo 2,4 Ghz, zabezpieczenie WPA2) aktywna i dostępna w miejscu zainstalowania urządzenia.
- Połączenie z Internetem.
- Nazwa i hasło domowej sieci Wi-Fi lub dostępny tryb WPS (Wi-Fi Protected Setup).

W celu uzyskania dodatkowych informacji zalecamy zapoznanie się z instrukcją obsługi „**Łączność piekarnika do zabudowy**”.

Pierwsze użycie




Poniższe instrukcje obowiązują również w przypadku dłuższej przerwy w dostawie energii elektrycznej.

Procedura włączania urządzenia:

1. Podłączyć je do sieci elektrycznej.

Na wyświetlaczu pojawi się na kilka

sekund logo producenta .




Po włączeniu należy poczekać kilka sekund przed rozpoczęciem użytkowania.

Następnie pojawi się ekran z bieżącą

godziną i migającymi symbolami **00:00**.

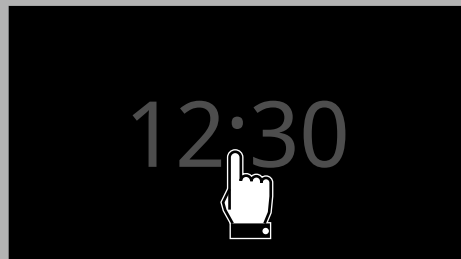
Aby rozpocząć pieczenie należy ustawić bieżącą godzinę.





2. Dotknąć migającego symbolu **00:00**, aby wejść do podmenu **USTAW GODZINĘ**.
3. Przewijać pionowo wartości godzin i minut, aby ustawić bieżącą godzinę.
4. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ**  (znajdującego się u dołu **3** po prawej stronie), aby ustawić bieżącą godzinę.



Bieżącą godzinę można również ustawić lub zmienić, dotykając na około 3 sekundy godziny widocznej na wyświetlaczu.




Przy pierwszym użyciu wyświetlacz urządzenia będzie ustawiony na języku „Angielskim”. Na tym etapie zaleca się ustawienie żądanego języka.

5. Na wyświetlaczu dotknąć przycisku **USTAWIENIA**  (znajdującego się u dołu **3** po prawej stronie).
6. Obok pozycji **Język** (w lewej części) przewijać dostępne opcje (w prawej części) i wybrać żądany język.
7. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ**  (znajdującego się u dołu **3** po prawej stronie), aby ustawić żądany język.

Dezaktywacja wyświetlacza



Jeżeli opcja „ Wyświetl godzinę” jest ustawiona na **Wył.** i wyświetlany jest ekran z zegarem, wyświetlacz wyłączy się po 2 minutach od ostatniej wykonanej przez użytkownika czynności.

Aby ręcznie dezaktywować wyświetlacz:

- Przytrzymać na kilka sekund przycisk **ON/OFF** , dopóki nie zostanie wyemitowany sygnał.


Ponowna aktywacja wyświetlacza



Aby uaktywnić wyświetlacz, gdy jest on wyłączony:

- Przytrzymać na kilka sekund przycisk **ON/OFF** , dopóki nie zostanie wyemitowana sekwencja sygnałów.

Wyświetlacz włączy się po kilku sekundach. Po ponownym włączeniu wyświetlacza pojawi się menu główne.



W pewnych sytuacjach przycisk **ON/OFF**  nie wyłącza wyświetlacza. Na przykład, kiedy:

- działa funkcja pieczenia (przycisk ten przerywa tę funkcję);
- drzwiczki są otwarte;
- aktywny jest minutnik;
- tryby  **Show Room** i/lub  **Demo** są aktywne;
- trwają czynności związane z wlewaniem i spuszczeniem wody (przycisk ten przerywa tę funkcję).



Użytkowanie

Wybór funkcji pieczenia na parze

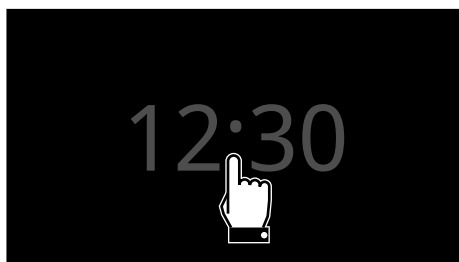


Nie kłaść żadnych przedmiotów ani potraw bezpośrednio na dnie komory pieczenia. Dno komory pieczenia i tacka odparowywania nie mogą być zatkane.



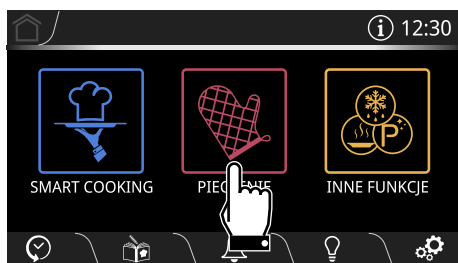
Jeżeli przed chwilą zakończyła się funkcja pieczenia z temperaturą powyżej 100°C, aby móc rozpocząć pieczenie na parze należy koniecznie poczekać na ostudzenie komory pieczenia.

1. Włożył potrawę do komory pieczenia.
2. Dotknął wyświetlonej na wyświetlaczu godziny.

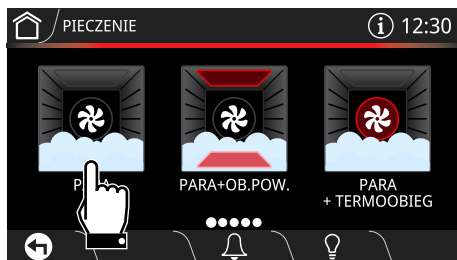


3. W „menu głównym” dotknął przycisku

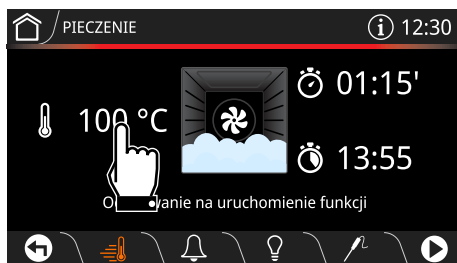
PIECZENIE



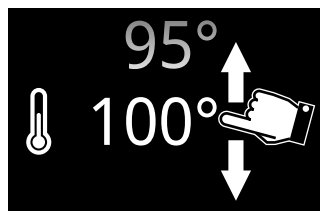
4. Wybrać funkcję „PARA



5. Dotknął przycisku TEMPERATURA lub danej wartości.




6. Przewijać wartości, aż do wybrania żądanej temperatury pieczenia (na przykład „90°C”).



Minimalna możliwa do ustawienia temperatura wynosi 30°C.

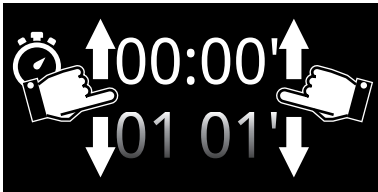



7. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ**  (znajdującego się u dołu **3** po prawej stronie), aby potwierdzić nową wybraną temperaturę pieczenia.

8. Dotknąć przycisku **CZAS TRWANIA PIECZENIA**  (lub danej wartości).



9. Przewijać wartości, aż do wybraniażądanego czasu trwania (na przykład „25 minut”).



10. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby potwierdzić wybrany czas trwania pieczenia.



Wartości godzin i minut wybiera się oddzielnie.




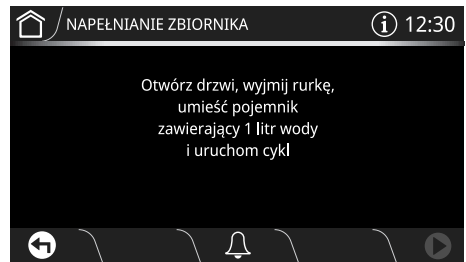
Czas trwania pieczenia na parze zawiera się w zakresie od 1 minuty do maksymalnie 2 godzin.

Pod czasem trwania pojawia się przewidziana godzina zakończenia pieczenia (na przykład „13:05”).



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

11. Dotknąć przycisku **START** , aby rozpocząć procedurę napełniania zbiornika.





Użytkowanie

Napełnianie zbiornika



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



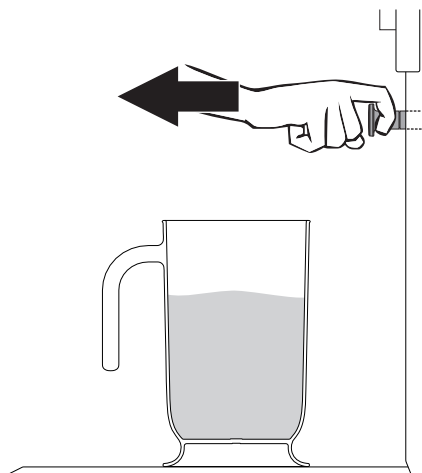
Nie używać wody destylowanej, wody z kranu o dużej zawartości chloru ($> 40 \text{ mg/l}$) ani innych cieczy.

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

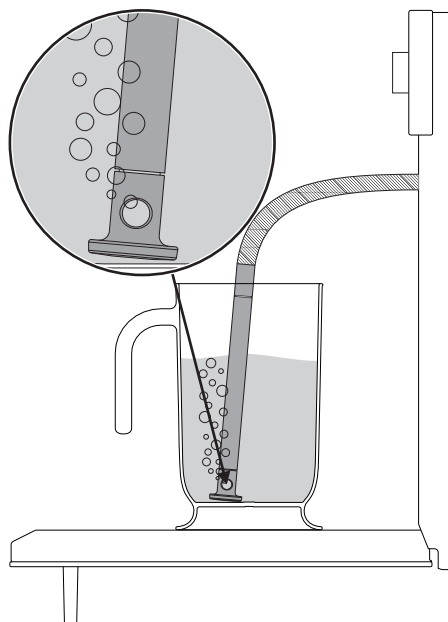



Uwaga: dzbanek (lub pojemnik) z wodą nie może ważyć więcej niż 5 kg.

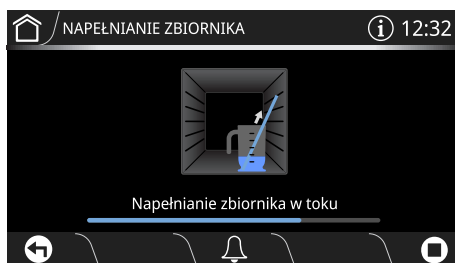
15. Wyjąć rurkę z jej gniazda.



16. Zanurzyć końcówkę rurki na dnie dzbanka (lub pojemnika).



17. Dotknąć przycisku **START** , aby rozpocząć napełnianie zbiornika wodą.



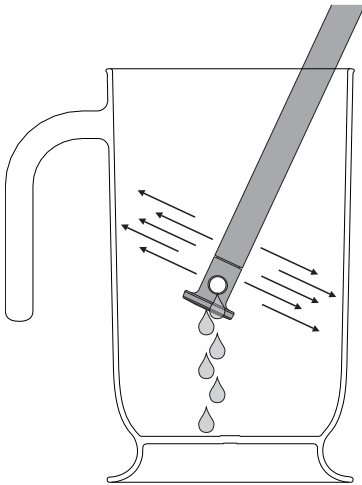


Urządzenie automatycznie pobierze niezbędną ilość wody, odpowiednią do czasu trwania pieczenia.



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

18. Po napełnieniu potrząsnąć rurką, aby usunąć ewentualne resztki wody.




19. Umieścić rurkę na miejscu i usunąć dzbanek (lub pojemnik).

20. 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.

21. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby potwierdzić zakończenie napełniania zbiornika.

Napełnianie zbiornika zakończone

Zamknij drzwi i potwierdź



Urządzenie automatycznie uaktywni funkcję z ustawionymi parametrami.



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



Użytkowanie

Nagrzewanie wstępne

Pieczenie na parze jest zawsze poprzedzone etapem wstępnego nagrzewania, umożliwiającym komorze pieczenia osiągnięcie ustawionej temperatury.

Taki etap jest wskazywany progresywnym zwiększaniem się poziomu osiągnięcia temperatury.

Szybkie nagrzewanie wstępne



Nie można pominąć wstępnego nagrzewania w funkcji pieczenia na parze.

Po zakończeniu wstępnego nagrzewania, temperatura osiąga maksymalny ustawiony poziom.

Sygnał dźwiękowy i ostrzeżenie na wyświetlaczu wskazują, że pieczenie rozpoczyna się automatycznie.



Koniec pieczenia na parze

Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się napis **Funkcja zakończona** i nastąpi emisja krótkiego sygnału dźwiękowego, który można wyłączyć, dotykając dowolnego punktu na wyświetlaczu lub otwierając drzwiczki.


Funkcja zakończona

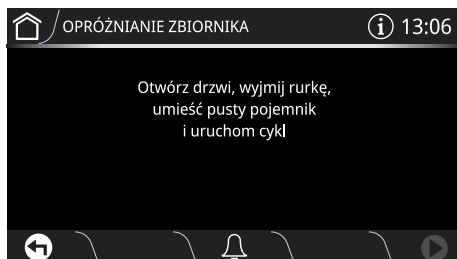
Wylwanie pozostałej wody

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



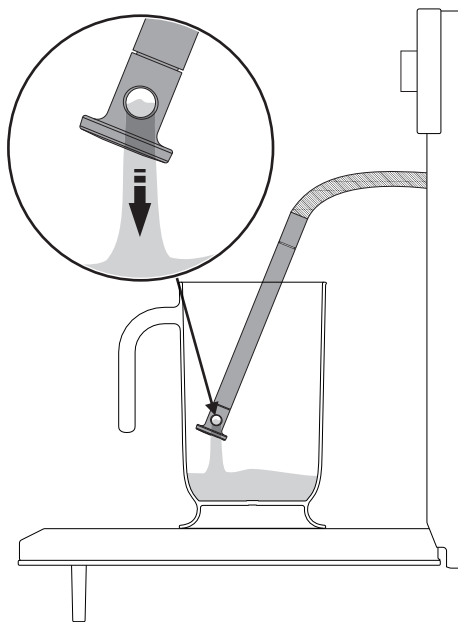
Po zakończeniu każdego pieczenia na parze zaleca się opróżnienie zbiornika, aby uniknąć ewentualnego nagromadzenia się kamienia


22. Dotknąć przycisku **HOME** , aby wyjść z funkcji: urządzenie zaproponuje usunięcie wody ze zbiornika.

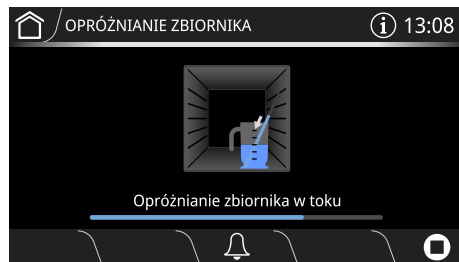





23. Stanąć z boku urządzenia i na chwilę otworzyć drzwiczki na kilka centymetrów, aby wydobył się nadmiar pary.
24. Całkowicie otworzyć drzwiczki i ostrożnie wyjąć potrawę z komory pieczenia.
25. Postawić dzbanek znajdujący się w wyposażeniu (lub pojemnik) na otwartych drzwiczkach.
26. Wyjąć rurkę z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

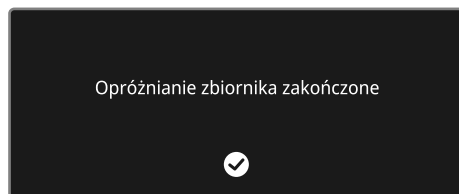


27. Dotknąć przycisku **START** , aby rozpocząć wylanie wody do dzbanka (lub pojemnika).



Wylanie wody jest możliwe tylko, jeżeli drzwiczki są otwarte. Zawsze przed wciśnięciem przycisku **START** , w celu opróżnienia zbiornika z wody, należy się upewnić, że rurka została wyjęta z gniazda i włożona do dzbanka (lub pojemnika).

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

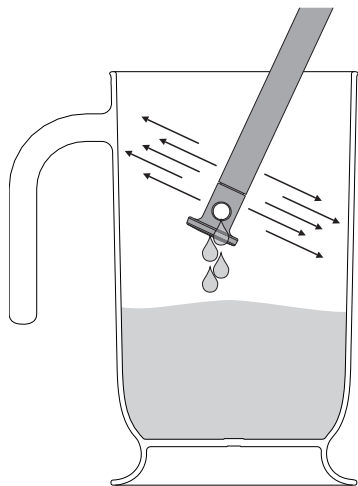


28. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** .



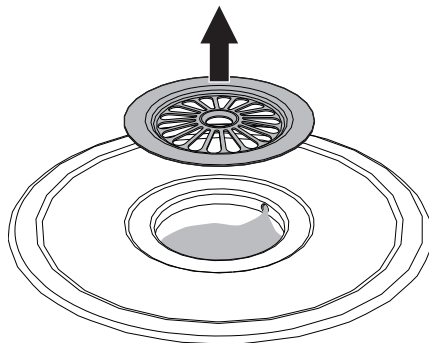
Użytkowanie

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



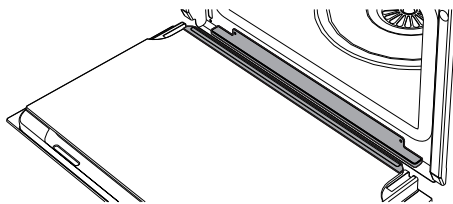
30. Umieścić rurkę na miejscu i usunąć dzbanek.

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



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

32. 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 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. 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. **Jajecznicza:** 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 kropłą octu i gotować na parze przez około 4-5 minut.
- **Warzywa:** ugotowane na parze są wysmienite. 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 płamiek przyrządzać w temperaturze 80°C przez około 5 minut. W przypadku pieczenia kilku potraw na raz, wszystkie ryby muszą być umieszczone w blasze z otworami na dolnym poziomie komory pieczenia, aby wydobywający się z nich sok nie dostał się do innych produktów.
- **Mięso:** duszone potrawy i curry idealnie nadają się do pieczenia na parze. Przygotować potrawę jak do normalnego pieczenia w piekarniku. Włożyć do metalowej blachy; przykryć pokrywką lub folią aluminiową i, w zależności od rozmiarów mięsa, piec przez od 45 minut do 3 godzin.
- **Zupa jarzynowa:** gotowanie na parze sprzyja zachowaniu smaku i nie wymaga kontroli, ponieważ płyn nigdy nie wykipi. W przypadku zupy jarzynowej najpierw ugotować warzywa na parze, następnie dodać bulion i gotować na parze w 100°C. Funkcja pary jest również idealna do robienia zapasów.
- **Zupy:** są proste i szybkie w przygotowaniu. Wlać zupę do metalowej blachy, przykryć pokrywką lub aluminiową folią i gotować na parze w 100°C przez 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. 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 nacisnąć 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
- **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.

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.

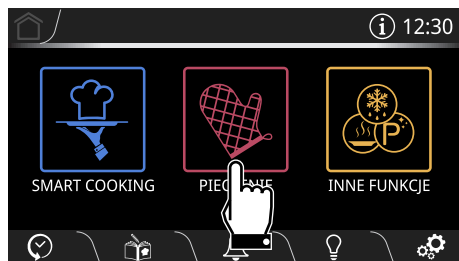
- Metoda gotowania Sous Vide sprawia, że ciepło jest skutecznie przenoszone z pary do potrawy, dzięki czemu nie traci ona smaku z powodu utleniania się i parowania substancji odżywczych oraz wilgotności podczas gotowania.
- Ponadto gotowanie metodą Sous Vide pozwala na lepsze kontrolowanie procesu gotowania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



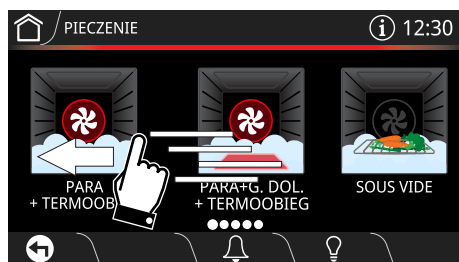
Aby wybrać tryb gotowania Sous Vide, należy:

1. W „menu głównym” dotknąć przycisku

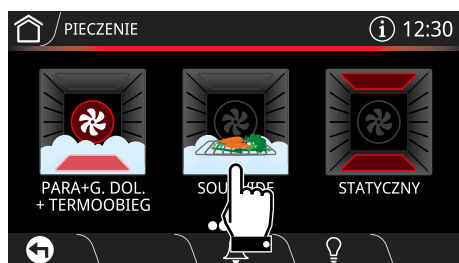
PIECZENIE



2. Przewinąć ekran od prawej do lewej.



3. Wybrać funkcję „SOUS VIDE”.



Aby móc gotować z wykorzystaniem próżni, należy:

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

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



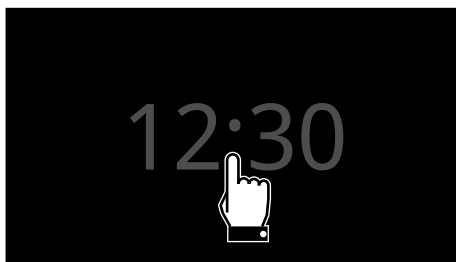
Użytkowanie

Zalecenia:

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

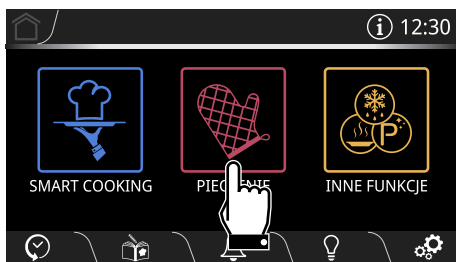
Wybór funkcji pieczenia kombinowanego

1. Dotknąć wyświetlonej na wyświetlaczu godziny.



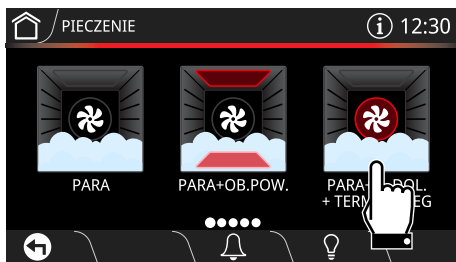
2. W „menu głównym” dotknąć przycisku

PIECZENIE




3. Wybrać żądaną funkcję kombinowaną (na przykład

„PARA+TERMOOBIEG”

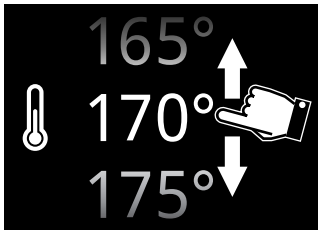







4. Dotknąć przycisku **TEMPERATURA**  lub danej wartości.



5. Przewijać wartości, aż do wybrania żądanej temperatury pieczenia (na przykład „200°C”).

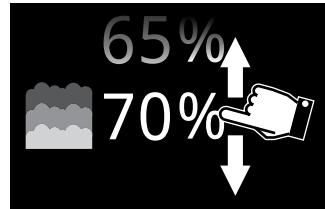


6. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ**  (znajdującego się u dołu  po prawej stronie), aby potwierdzić nową wybraną temperaturę pieczenia.

7. Dotknąć przycisku **WARTOŚĆ PROCENTOWA PARY**  lub odpowiednią wartość.



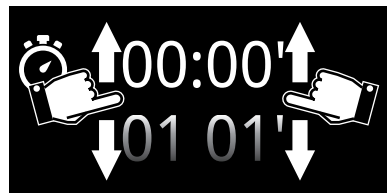
8. Przewijać wartości, aż do wybrania żądanej wartości procentowej pary (na przykład „50%”).




9. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** 
 10. Dotknąć przycisku **CZAS TRWANIA PIECZENIA**  (lub danej wartości).



11. Przewijać wartości, aż do wybrania żądanego czasu trwania (na przykład „1 godzina”).



12. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ**  aby potwierdzić wybrany czas trwania pieczenia.



Wartości godzin i minut wybiera się oddzielnie.



Użytkowanie

Pod czasem trwania pojawia się przewidziana godzina zakończenia pieczenia (na przykład „13:40”).



Nagrzewanie wstępne

Pieczenie kombinowane jest zawsze poprzedzone etapem wstępnego nagrzewania, umożliwiającym komorze pieczenia osiągnięcie ustawionej temperatury.

Taki etap jest wskazywany progresywnym zwiększaniem się poziomu osiągnięcia temperatury.

Szybkie nagrzewanie wstępne



Nie zaleca się wkładania produktu do piekarnika podczas etapu nagrzewania, chyba że wskazano inaczej w przepisie.



Aby pominąć wstępne nagrzewanie, należy dotknąć odpowiedniego przycisku

Po zakończeniu wstępnego nagrzewania włącza się sygnał dźwiękowy i ostrzeżenie na wyświetlaczu wskazujące, że można włożyć potrawę do pieczenia do komory.

Włóż potrawę do piekarnika i potwierdź

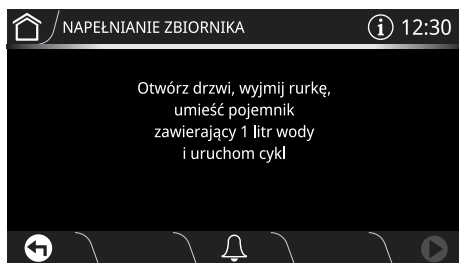


15. Otworzyć drzwiczki.

16. Włożyć potrawę do komory pieczenia.


17. Zamknąć drzwiczki.

13. Dotknąć przycisku **START** , aby rozpocząć procedurę napełniania zbiornika.



14. Napełnić zbiornik jak opisano w rozdziale „**Napełnianie zbiornika**”.



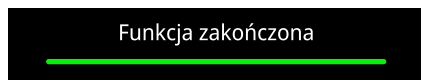
18. Dotknąć przycisku **START** , aby rozpocząć pieczenie.



Para	Rodzaj potrawy
25%	Tarty i chleb
30%	Kaczka
40%	Wołowina, cielęcina i jagnięcina
50%	Kurczak i żeberka
70%	Ryba w całości

Koniec pieczenia kombinowanego

Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się napis **Funkcja zakończona** i nastąpi emisja krótkiego sygnału dźwiękowego, który można wyłączyć, dotykając dowolnego punktu na wyświetlaczu lub otwierając drzwiczki.



Spis funkcji pieczenia kombinowanego



PARA + OBIEG POWIETRZA

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



PARA TERMOOBIEG

Dodanie pary do pieczenia z termoobiegiem 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.



PARA + GRZAŁKA DOLNA + TERMOOBIEG

Umożliwia szybkie dokończenie pieczenia potraw już upieczonych na powierzchni, ale nie w całości.

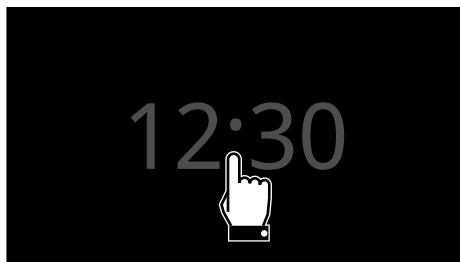
19. Opróżnić zbiornik jak opisano w rozdziale „**Wylewanie pozostałej wody**”.



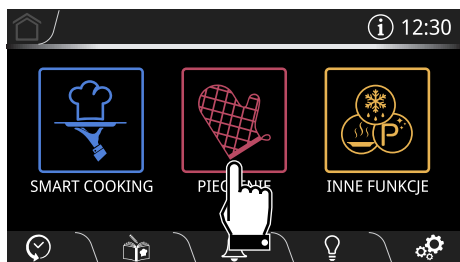
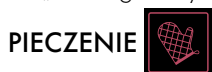
Użytkowanie

Wybór funkcji pieczenia tradycyjnego

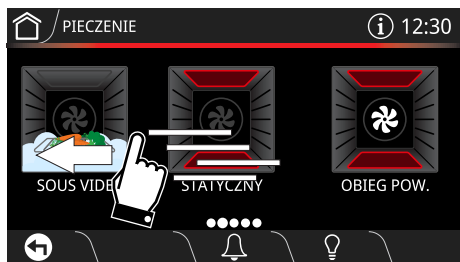
1. Dotknąć wyświetlonej na wyświetlaczu godziny.



2. W „menu głównym” dotknąć przycisku



3. Przewijać ekran od prawej do lewej, aby wejść do menu funkcji tradycyjnych.

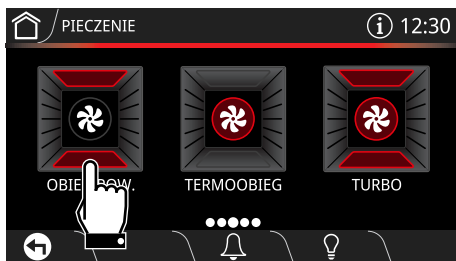


4. Wybrać żądaną funkcję (na przykład „Z

OBIEGIEM POWIETRZA



”).



5. Dotknąć przycisku **START**



(znajdującego się u dołu **3** po prawej stronie), aby rozpocząć etap wstępnego nagrzewania.



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

Nagrzewanie wstępne

Pieczenie jest poprzedzone etapem wstępnego nagrzewania, umożliwiającym komorze pieczenia osiągnięcie ustawionej temperatury.


Taki etap jest wskazywany progresywnym zwiększaniem się poziomu osiągnięcia temperatury.

Szybkie nagrzewanie wstępne

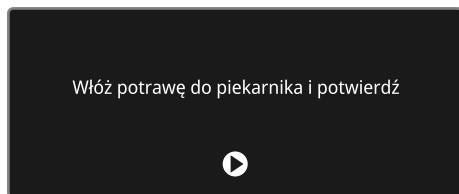



Nie zaleca się wkładania produktu do piekarnika podczas etapu nagrzewania, chyba że wskazano inaczej w przepisie.



Aby pominąć wstępne nagrzewanie, należy dotknąć odpowiedniego przycisku .


Po zakończeniu wstępnego nagrzewania włącza się sygnał dźwiękowy i ostrzeżenie na wyświetlaczu wskazujące, że można włożyć potrawę do pieczenia do komory.



6. Otworzyć drzwiczki.
7. Włożyć potrawę do komory pieczenia.
8. Zamknąć drzwiczki.
9. Dotknąć przycisku **START** , aby rozpocząć pieczenie.




Po uruchomieniu pieczenia można ustawić pieczenie na czas:

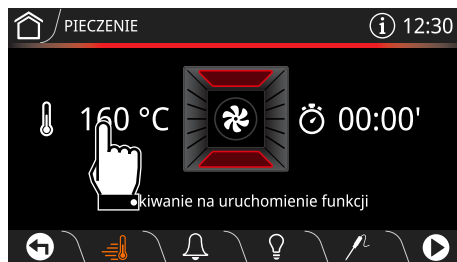
- Dotknąć przycisku **CZAS**  i postępować według instrukcji podanych w paragrafie „Pieczenie na czas”.

Zmiana temperatury pieczenia

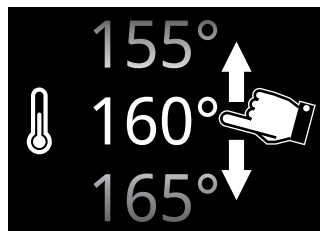


Zmianę temperatury można wykonać na dowolnym etapie pieczenia.

1. Dotknąć przycisku **TEMPERATURA**  lub danej wartości.



2. Przewijać wartości, aż do wybrania żądanej temperatury pieczenia (na przykład „180 °C”).



3. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** .

(znajdującego się u dołu **3** po prawej stronie), aby potwierdzić nową wybraną temperaturę pieczenia.



Użytkowanie

Pieczenie na czas

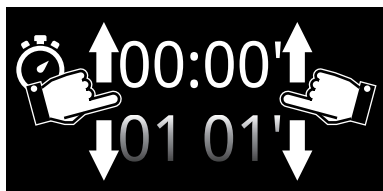



Pieczenie na czas jest funkcją, która pozwala na rozpoczęcie i zakończenie pieczenia po upływie ustawionego przez użytkownika czasu.

1. Dotknąć przycisku **CZAS TRWANIA PIECZENIA**  (lub danej wartości).



2. Przewijać wartości, aż do wybrania żądanego czasu trwania (na przykład „1 godzina”).



3. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby potwierdzić wybrany czas trwania pieczenia.



Wartości godzin i minut wybiera się oddzielnie.




Czas trwania pieczenia na czas zawiera się w zakresie od 1 minuty do maksymalnie 13 godzin.


Pod czasem trwania pojawia się przewidziana godzina zakończenia pieczenia (na przykład „13:40”).



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



Czas ten zaczyna być odliczany po zakończeniu wstępnego nagrzewania lub z pominięciem wstępnego nagrzewania (dotknąć właściwego przycisku ).


4. Dotknąć przycisku **START** , aby rozpocząć pieczenie na czas.



Opóźniony start

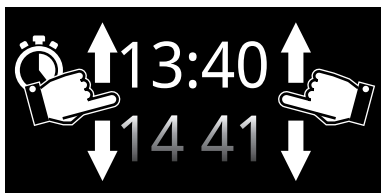


Opóźniony start jest funkcją umożliwiającą zakończenie pieczenia w ustalonym czasie, ustawionym przez użytkownika, z konsekwentnym automatycznym wyłączeniem się piekarnika.


1. Po ustawieniu pieczenia na czas dotknąć przycisku **OPÓŹNIONY START**  lub danej wartości.



2. Przewijać wartości, aż do wybrania żądanej godziny zakończenia pieczenia (na przykład „20:00”).



Wartości godzin i minut wybiera się oddzielnie.


3. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby potwierdzić wybraną godzinę zakończenia pieczenia.



Po zakończeniu pieczenia

Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się napis **Funkcja zakończona** i nastąpi emisja krótkiego sygnału dźwiękowego, który można wyłączyć, dotykając dowolnego punktu na wyświetlaczu lub otwierając drzwiczki.

Funkcja zakończona

- Dotknąć przycisku **HOME** , aby wyjść z tej funkcji.



Użytkowanie

Spis funkcji pieczenia tradycyjnego



STATYCZNY

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



OBIEG POW.

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



TERMOOBIEG

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



TURBO

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



GRILL

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



GRILL Z OBIEGIEM POWIETRZA

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



GRZAŁKA DOLNA

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



GRZAŁKA DOLNA+TERMOOBIEGIEM

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



PIZZA

Specjalna funkcja do pieczenia pizzy.



ECO

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

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

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



Podczas pieczenia w funkcji ECO nie powinno się otwierać drzwiczek.



W funkcji ECO czas pieczenia jest zbyt długi.



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

Użytkowanie sondy temperatury (tylko w niektórych modelach)



Wysoka temperatura sondy temperatury

Niebezpieczeństwo poparzeń

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



Niedozwolone użycie

Ryzyko uszkodzenia urządzenia

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



Sondy temperatury nie można używać podczas funkcji **SOUS VIDE**.



Użytkowanie

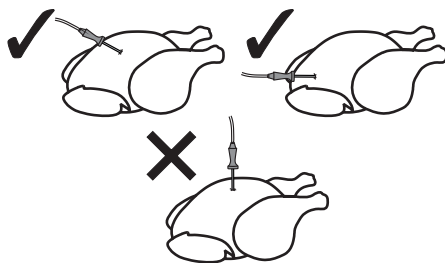


Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia sondy temperatury

- 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.

Prawidłowe włożenie sondy

1. Umieścić potrawę na blasze.
2. Włożyć końcówkę sondy do produktu znajdującego się na zewnątrz komory pieczenia.
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 nie dotyka blachy i nie wystaje po drugiej stronie produktu.



Sonda temperatury

Dzięki sondzie temperatury można precyzyjnie przyrządzać pieczenie, żeberka, różnego rodzaju mięsa o różnych wielkościach, nawet jeżeli znajdują się w plastikowych woreczkach (odpowiednich do pieczenia) lub w folii aluminiowej. Sonda temperatury umożliwia idealne upieczenie potraw, dzięki dokładnej kontroli temperatury wewnątrz produktu, która jest mierzona za pomocą specjalnego czujnika znajdującego się wewnątrz końcówki sondy.






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



Gdyby sonda nie mierzyła prawidłowo temperatury potrawy, na wyświetlaczu pojawią się 2 komunikaty o błędzie (do potwierdzenia), po czym urządzenie uruchomi automatycznie tryb pieczenia na czas.

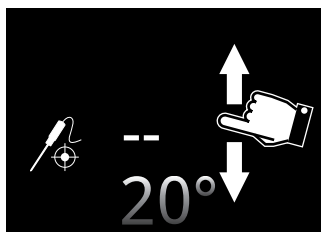


Ustawienie pieczenia z sondą temperatury

1. Wybrać funkcję pieczenia.
2. Dotknąć przycisku **TEMPERATURA**  lub danej wartości.
3. Przewijać wartości, aż do wybrania żądanej temperatury pieczenia.
4. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** .
5. Dotknąć przycisku **SONDA**  znajdującego się w dolnym obszarze **3**.



6. Przewijać wartości **Temperatury docelowej**, aż do wybrania żądanej temperatury (na przykład „80°C”).




Możliwy do wybrania zakres temperatury to minimum 20°C, a 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.

7. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby potwierdzić wybraną temperaturę sondy.

Na wyświetlaczu pojawi się ostrzeżenie wskazujące konieczność włożenia sondy do odpowiedniego otworu i do potrawy.

Pamiętaj, aby podłączyć sondę do piekarnika i włożyć ją do potrawy



8. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** .



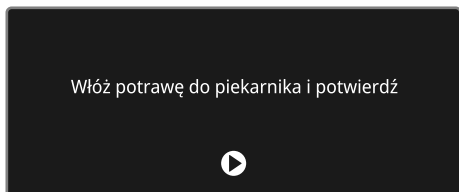
Użytkowanie

Z nagrzewaniem wstępnym:

9. Dotknąć przycisku **START** , aby rozpocząć etap wstępnego nagrzewania.



Po zakończeniu wstępnego nagrzewania włącza się sygnał dźwiękowy i ostrzeżenie na wyświetlaczu wskazujące, że można włożyć potrawę do pieczenia do komory.



10. Włożyć końcówkę sondy temperatury do potrawy.



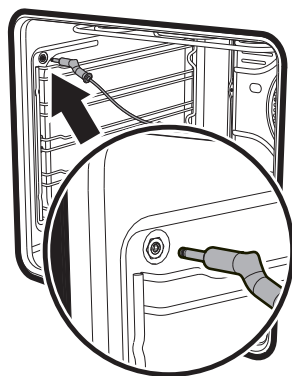
Dla zagwarantowania optymalnych rezultatów upewnić się, że metalowa część sondy temperatury jest włożona poprzecznie i praktycznie w całości do produktu, ale nie dotyka blachy.




Niedozwolone użycie Niebezpieczeństwo poparzeń

- Chronić dłonie używając rękawic termicznych.

11. Otworzyć drzwiczki urządzenia.
12. Włożyć blachę, na której znajduje się potrawa do pieczenia na odpowiednie prowadnice.
13. Włożyć wtyczkę sondy temperatury do odpowiedniego bocznego gniazdka używając sondy do otwarcia pokrywki ochronnej.

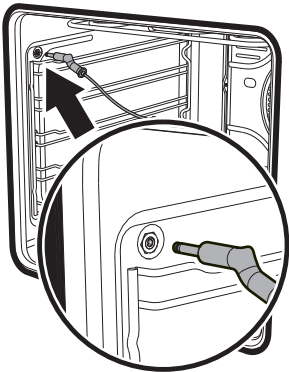


14. Zamknąć drzwiczki.
15. Dotknąć przycisku **START** , aby rozpocząć pieczenie z sondą temperatury.



Bez nagrzewania wstępnego:

6. Dotknąć przycisku **NAGRZEWANIE WSTĘPNE** aby je pominąć w fazie pieczenia.
7. Otworzyć drzwiczki urządzenia.
8. Włożyć blachę, na której znajduje się potrawa do pieczenia na odpowiednie prowadnice.
9. Włożyć wtyczkę sondy temperatury do odpowiedniego bocznego gniazdka używając sondy do otwarcia pokrywki ochronnej.

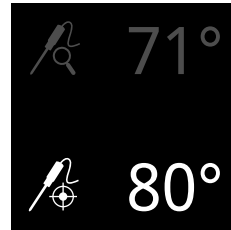


10. Zamknąć drzwiczki.
11. Dotknąć przycisku **START** aby rozpocząć pieczenie z sondą temperatury.

Pieczenie z sondą temperatury

Funkcja w toku

Gdy **Temperatura chwilowa** osiągnie wartość **Temperatury docelowej** ustawionej przez użytkownika, pieczenie zakończy się.



Zostaną wyłączone elementy grzejne i urządzenie wyemituje serię sygnałów dźwiękowych.



Niedozwolone użycie
Niebezpieczeństwo obrażeń osób

- Chronić dłonie używając rękawic termicznych.

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.



Użytkowanie


Minutnik

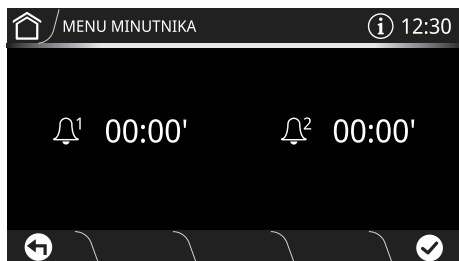


Ta funkcja nie przerywa trwającej funkcji, uaktywnia wyłącznie sygnał dźwiękowy.





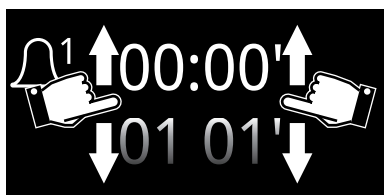
Zakres działania minutników to od 1 minuty do maksymalnie 12 godzin i 59 minut.

1. Dotknąć przycisku **MINUTNIKA**  (znajdującego się w obszarze dolnym **3**), aby wejść do menu minutnika.




Można ustawić maksymalnie 2 minutniki:


2. Dotknąć przycisku **MINUTNIKA**  - , którego zamierza się użyć.
3. Przewijając wartości, aż do wybrania żądanego czasu trwania.




4. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby potwierdzić wybrany czas trwania.




W obszarze dolnym **3** pojawia się przycisk **KOSZ**  pozwalający na ewentualne skasowanie wybranego minutnika.

5. Powtórzyć czynność w przypadku innych minutników, których zamierza się użyć.
6. Na końcu dotknąć ponownie przycisku **POTWIERDŹ** , aby potwierdzić wybrane minutniki.



Aby anulować tę czynność, należy dotknąć przycisku **POWRÓT** .


Na następnym ekranie podświetlony przycisk **MINUTNIKA**  oznacza, że jeden lub kilka minutników zostało uaktywnionych.

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



Aby usunąć minutniki, należy ustawić zliczanie na wartości zero.



Gdy dany licznik jest aktywny, nie można wyłączyć wyświetlacza za pomocą przycisku **ON/OFF** .



Nie można ustawić pieczenia opóźnionego z zastosowaniem sondy temperatury.



3.3 Porady dotyczące przygotowywania potraw

Porady ogólne

- Aby uzyskać równomierne pieczenie na kilku poziomach zastosować jedną z funkcji z termoobiegiem.
- Zwiększenie temperatury nie skraca czasu pieczenia (produkt jest mocno upieczony na zewnątrz i niedopieczony wewnątrz).
- Po zakończeniu pieczenia, aby uniknąć utworzenia się kondensatu na szkle, nie zostawiać gorących potraw wewnątrz komory piekarnika.

Porady dotyczące przygotowywania mięsa

- Czas pieczenia zależy od wielkości, ilości i indywidualnego smaku.
- Podczas przygotowywania pieczeni używać termometru do mięsa lub nacisnąć na nie łyżką. Jeżeli jest zwarte to znaczy, że jest gotowe, w przeciwnym wypadku potrzebuje jeszcze kilku minut.
- W przypadku mięsa i ziemniaków zaleca się od czasu do czasu obrócić i/ lub wymieszać potrawę w celu uzyskania jednolitego zarumienienia ze wszystkich stron.
- W przypadku pieczenia przy niskiej temperaturze najlepiej jest zarumienić mięso, smażąc je na patelni przez kilka minut ze wszystkich stron, a dopiero później upiec je w piekarniku.

Porady dotyczące pieczenia z funkcją Grill i Grill z obiegiem powietrza

- Mięso można grillować wkładając je zarówno do zimnego piekarnika jak i do wstępnie nagrzanego, w celu zmiany rezultatu.

- W funkcji Grill z obiegiem powietrza, przed grillowaniem zaleca się wstępne nagrzanie komory pieczenia.
- Należy umieścić produkt na środku rusztu.

Porady dotyczące przygotowywania ciast i ciastek

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

Porady dotyczące rozmrażania i wyrastania ciasta


- Umieścić na pierwszym poziomie komory pieczenia zamrożony produkt bez opakowania w pojemniku bez pokrywki.
- Nie nakładać produktów jeden na drugim.
- Aby rozmrozić mięso użyć rusztu na drugim poziomie i blachy na pierwszym. W ten sposób produkt nie wejdzie w kontakt z płynem wydzielanym przy rozmrażaniu.
- Najbardziej delikatne części można przykryć folią aluminiową.
- Dla zapewnienia prawidłowego wyrastania ciasta umieścić na dnie komory pojemnik z wodą.



Użytkowanie

Porady dotyczące użytkowania sondy (jeżeli jest obecna)

Sondy można używać również podczas zwyczajnego pieczenia na czas:

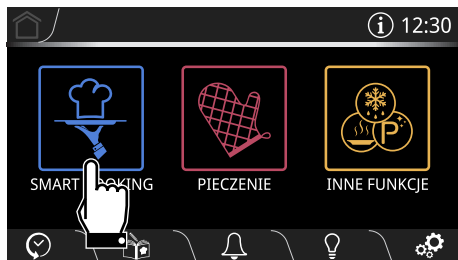
1. Włożyć sondę temperatury do pieczonego produktu i podłączyć ją do odpowiedniego gniazda.
2. Wcisnąć przycisk **SONDA**  i sprawdzić temperaturę produktu wskazaną w **Temperatura chwilowa**.

3.4 Smart Cooking

W tym trybie można wybrać zapisany w pamięci program przyrządzania potraw. W zależności od wybranej wagi urządzenie automatycznie oblicza idealne parametry pieczenia.


1. W „menu głównym” dotknąć przycisku

SMART COOKING




2. Wybrać żądany rodzaj potrawy, korzystając z menu **SMART COOKING**


(na przykład „**WARZYWA**” ”).

3. Wybrać podrzędny rodzaj potrawy, jaka ma zostać upieczona (na przykład „**GRILLOW. MIESZ.**” ”).

WARZYWA

4. Przewinąć wartości, aby ustawić wagę pieczonej potrawy (na przykład „ 0,7 kg”).




5. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby potwierdzić wprowadzone ustawienia.



W tym momencie będzie można zapisać ustawione wartości jako osobisty przepis (patrz rozdział „3.6 Moje przepisy”)



6. Dotknąć przycisku **START** , aby rozpocząć pieczenie w trybie **SMART COOKING**.

Pieczonko rozpoczyna się zgodnie z określonymi ustawieniami programu.



W każdej chwili, nawet po rozpoczęciu pieczenia, można zmienić parametry temperatury i czasu trwania pieczenia.

Nagrzewanie wstępne

Pieczonko jest poprzedzone etapem wstępnego nagrzewania, umożliwiającym komorze pieczenia osiągnięcie ustawionej temperatury.

Taki etap jest wskazywany progresywnym zwiększaniem się poziomu osiągnięcia temperatury.

Szybkie nagrzewanie wstępne



Podczas korzystania z programów **Smart Cooking** nie można wyłączyć wstępnego nagrzewania.


Po zakończeniu wstępnego nagrzewania włącza się sygnał dźwiękowy i pojawia się ostrzeżenie na wyświetlaczu, co oznacza, że można włożyć potrawę do pieczenia do komory.

Ponadto pojawia się wskazanie, na którym poziomie należy umieścić potrawę, aby uzyskać najlepszy rezultat.

Włóż potrawę do piekarnika i potwierdź

Zalecane jest umieszczenie potrawy na czwartym poziomie od dołu




7. Otworzyć drzwiczki.
8. Włożyć potrawę do komory pieczenia.
9. Zamknąć drzwiczki.
10. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby rozpocząć pieczenie.



Po zakończeniu pieczenia

Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się napis **Pieczonko zakończone** i nastąpi emisja krótkiego sygnału dźwiękowego, który można wyłączyć, dotykając jakiegokolwiek punktu na wyświetlaczu lub otwierając drzwiczki.

Pieczonko zakończone


11. Dotknąć przycisku **HOME** , aby wyjść z tej funkcji.

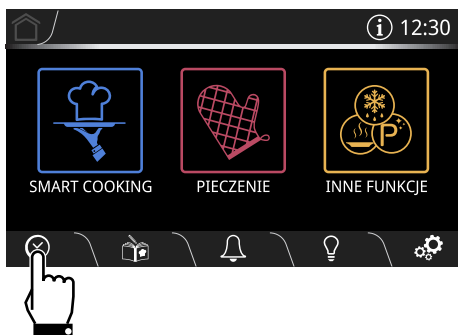


3.5 Historia

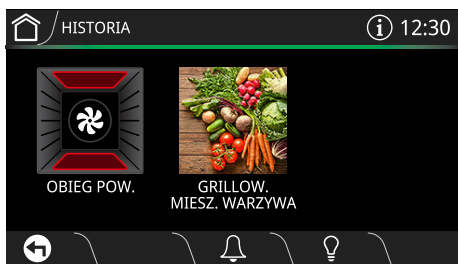
To menu jest szczególnie użyteczne w celu wyświetlania i ponownego korzystania z ostatnich programów lub użytych przepisów osobistych.

1. W „menu głównym” dotknąć przycisku

HISTORIA  (w obszarze dolnym **3** po lewej stronie).



2. Wybrać funkcję, z której zamierza się ponownie skorzystać i uruchomić pieczenie, jak opisano w poprzednich rozdziałach.

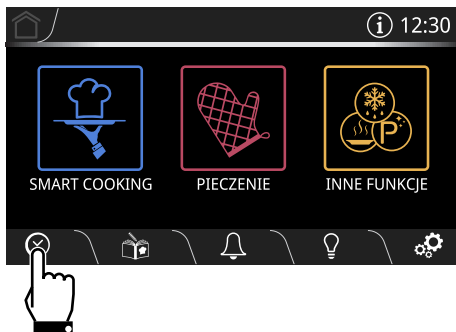





Kasowanie historii

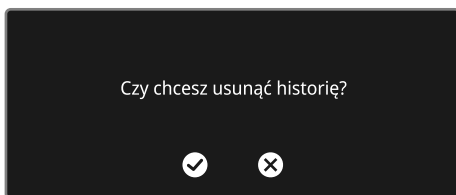
Jeżeli zechce się wykasować historię, należy:

1. W „menu głównym” dotknąć przycisku

HISTORIA .



2. Dotknąć przycisku **KOSZ** , aby usunąć historię.
3. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby potwierdzić usunięcie historii (lub przycisku **ANULUJ** , aby anulować tę czynność).





Tabele ustawionych programów

= Temperatura docelowa (patrz „Sonda temperatury”)

MIĘSO






















Rodzaj	Funkcja	Poziom	Ciężar (kg)	Temp. (°C) % pary	Czas (minut)
PIECZEŃ WOŁOWA (KRWISTA)	 PARA + TERMOOBIEG	1	---	200 (52) + 25%	---
PIECZEŃ WOŁOWA (ŚREDNIO WYP.)	 PARA + TERMOOBIEG	1	---	200 (58) + 25%	---
PIECZEŃ WOŁOWA (DOBRZE WYP.)	 PARA + TERMOOBIEG	1	---	200 (65) + 25%	---
ŻEBERKA WIEPRZOWE (cały kawałek)	+ + WIELOETAPOWE	2	0,5	185 + 50% 195 220	15 15 8
BITKI WIEPRZOWE (około 4 szt.)	+ WIELOETAPOWE	2	0,4	250 250	5 6
KIEŁBASA WIEPRZOWA	 GRILL+OBIEG P.	2	0,3	250	21
BOCZEK WIEPRZOWY (około 6 plasterków o grubości 5 mm)	 GRILL+OBIEG P.	2	0,3	250	11+3 ⁽¹⁾

⁽¹⁾ W przypadku grillowania zaleca się pieczenie produktów po obydwu stronach, konsultując czasy wskazane w tabeli. Wskazany dłuższy czas odnosi się zawsze do pierwszej strony poczynając od surowego produktu.









Użytkowanie

Rodzaj	Funkcja	Poziom	Ciężar (kg)	Temp. (°C)	Czas (minut)
PIERŚ Z KURCZAKA	 PARA	2 + 1	1,0	100	2
PARÓWKI	 PARA	2 + 1	1,0	100	5
PIECZEŃ WIEPRZOWA	 +  +  WIELOETAPOWE	1	---	155 ( 35) + 40% 175 ( 48) 210 ( 70)	---
PIECZEŃ Z CIELĘCINY	 +  +  WIELOETAPOWE	1	---	160 ( 30) + 50% 185 ( 50) 210 ( 75)	---
KURCZAK PIECZONY	 +  +  WIELOETAPOWE	1	---	175 ( 20) + 50% 185 ( 57) 220 ( 82)	---
UDZIEC JAGNIĘCY	 +  +  WIELOETAPOWE	1	---	175 ( 25) + 60% 190 ( 55) 215 ( 70)	---
KACZKA PIECZONA	 +  +  WIELOETAPOWE	1	---	180 ( 35) + 60% 210 ( 65) 220 ( 85)	---



RYBY











Rodzaj	Funkcja	Poziom	Ciężar (kg)	Temp. (°C)	Czas (minut)
RYBA W CAŁOŚCI ZAPIEKANA W FOLII	 OBIEG POW.	1	0,4	180	35
FILET Z DORADY	 PARA	2	0,2	75	8
FILET Z DORSZA	 PARA	2	0,1	100	3
FILET Z ŁOSOSIA	 PARA	2	0,1	100	3
KREWETKI	 PARA	2	0,1	85	4
RYBA W CAŁOŚCI	 PARA + TERMOOBIEG	1	0,3	200 + 50%	20



Użytkowanie

WARZYWA



Rodzaj	Funkcja	Poziom	Ciężar (kg)	Temp. (°C)	Czas (minut)
MROŻONE FRYTKI	 TURBO	2	0,2	220	27
PIECZONE ZIEMNIAKI	 WIELOETAPOWE	1	0,7	180 220 230	17 18 10
MARCHEW W KAWAŁKACH	 PARA	2	0,5	100	9
ZIEMNIAKI W KAWAŁKACH	 PARA	2	0,4	100	25
KALAFIOR RÓŻYCZKI	 PARA	2	0,3	100	12
FENKUŁ WŁOSKI W KAWAŁKACH	 PARA	2	0,3	100	7
SZPARAGI W CAŁOŚCI	 PARA	2	0,1	100	4
LISTKI SZPINAKU	 PARA	2	0,2	100	3

Czasy programów dla warzyw na parze są obliczane z uwzględnieniem warzyw pociętych na kawałki (nie w całości).







Czasy pieczenia mogą być różne w zależności od grubości potrawy.

(1) W przypadku grillowania zaleca się pieczenie produktów po obydwu stronach, konsultując czasy wskazane w tabeli. Wskazany dłuższy czas odnosi się zawsze do pierwszej strony poczynając od surowego produktu.



SŁODYCZE



Rodzaj	Funkcja	Poziom	Ciężar (kg)	Temp. (°C)	Czas (minut)
BABKA PIASKOWA	 STATYCZNY	1	0,5	160	50
CIASTKA (20 – 22 szt., każde o wadze 25 – 27 gr)	 TURBO	1	0,2	160	23
MUFFINY (około 50 gr na każdy krążek)	 PARA + TERMOOBIEG	1	0,3	180 + 25%	16
PROFITEROLE (średnio duże)	 OBIEG POW.	2	0,2	190	30
BEZY	 TURBO	1	0,2	110	90
TARTA	 STATYCZNY	1	1,0	170	43
CROISSANTY	 OBIEG POW.	1	0,4	160	35
PUREE JABŁKOWE	 PARA	1	0,1	100	10
PUDDING Z SYROPEM	 PARA	1	0,1	100	50

W przypadku pieczenia takich potraw jak ciastka, muffiny, bezy, profiterole... podana masa odpowiada masie ogólnej zastosowanego ciasta. Czas pieczenia jest różny w zależności od grubości i wielkości potrawy.



Użytkowanie

Rodzaj	Funkcja	Poziom	Ciężar (kg)	Temp. (°C)	Czas (minut)
STRUDEL	 PARA + TERMOOBIEG	1	0,7	200 + 25%	33
BISZKOPT	 PARA + TERMOOBIEG	1	1,0	165 + 25%	45
CIASTO CZEKOLADOWE	 PARA + TERMOOBIEG	1	0,5	170 + 25%	35
SŁODKI CHLEB	 PARA + TERMOOBIEG	2	0,1	190 + 25%	15

CHLEB/PIZZA




Rodzaj	Funkcja	Poziom	Ciężar (kg)	Temp. (°C)	Czas (minut)
FOCACCIA	 TURBO	1	0,5	200	25
CHLEB NA ZAKWASIE (BOCHENEK)	 PARA + TERMOOBIEG	2	0,5	180 + 25%	30
PIZZA NA BLASZE (ŚWIEŻA)	 +  WIELOETAPOWE	1	0,3	250 250	7 5



MAKARON/RYŻ



Rodzaj	Funkcja	Poziom	Ciężar (kg)	Temp. (°C)	Czas (minut)
ZAPIEKANY MAKARON	 +  + 	1	---	160 ( 40) + 50%	---
LASAGNE (ŚWIEŻE)	WIELOETAPOWE			190 ( 75) 210 ( 90)	
PAELLA	 PARA	1	0,2	100	20
QUICHE LORRAINE	 +  WIELOETAPOWE	1	1,0	200 220	31 11
RYŻ BASMATI	 PARA	2	0,5	100	10



Użytkowanie

PIECZENIE W NISKIEJ TEMPERATURZE



Rodzaj	Funkcja	Poziom	Ciężar (kg)	Temp. (°C)	Czas (minut)
CIEŁĘCINA	 +  +  WIELOETAPOWE	1	---	90 ( 55) 120 ( 65) 140 ( 70)	---
WOŁOWINA (KRWISTA)	 TERMOOBIEG	1	---	90 ( 58)	---
POŁĘDWICA WIEPRZOWA	 +  +  WIELOETAPOWE	1	---	90 ( 55) 110 ( 65) 130 ( 75)	---
JAGNIĘCINA	 +  +  WIELOETAPOWE	1	---	90 ( 60) 110 ( 65) 120 ( 70)	---

GOTOWANIE SOUS VIDE



Rodzaj	Funkcja	Poziom	Ciężar (kg)	Temp. (°C)	Czas (minut)
FILET RYBNY	 SOUS VIDE	2	0,1	75	12
DZWONKO ŁOSOSIA	 SOUS VIDE	2	0,2	75	14
ESKALOPKI Z KURCZAKA	 SOUS VIDE	2	0,1	70	13

Użytkowanie



Rodzaj	Funkcja	Poziom	Ciężar (kg)	Temp. (°C)	Czas (minut)
GULASZ Z BIAŁEGO MIĘSA	 SOUS VIDE	2	0,2	80	15
WARZYWA TWARDE	 SOUS VIDE	2	0,1	98	35
INNE WARZYWA	 SOUS VIDE	2	0,1	98	12
OWOCE W KAWAŁKACH	 SOUS VIDE	2	0,1	95	15
KREM ANGIELSKI	 SOUS VIDE	2	0,4	85	40
SOS POMIDOROWY	 SOUS VIDE	2	0,4	90	40
FILET WOŁOWY (KRWISTY)	 SOUS VIDE	2	0,1	70	13
FILET WOŁOWY (ŚREDNIO WYP.)	 SOUS VIDE	2	0,1	70	18
FILET WOŁOWY (DOBRCZE WYP.)	 SOUS VIDE	2	0,1	70	25

PL



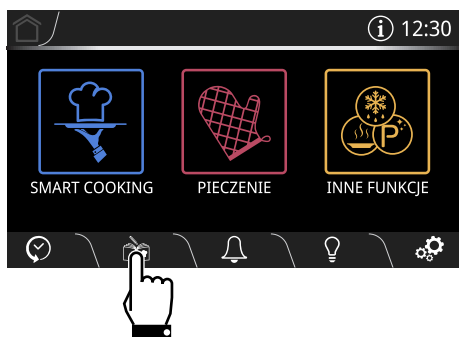
Czas pieczenia podany w tabelach odnosi się do potrawy wskazanej w przepisie, jest przybliżony i zależy od indywidualnego smaku.



3.6 Moje przepisy

Za pomocą tego przycisku można wprowadzić indywidualny program z własnymi parametrami. Przy pierwszym użyciu zostanie zaproponowane dodanie nowego przepisu. Po zapisaniu własnych przepisów, będą one wskazywane w odpowiednim menu.

1. W „menu głównym” dotknąć przycisku **MOJE PRZEPISY**  (w obszarze dolnym **3** po lewej stronie).



Można zapisać maksymalnie 64 przepisów osobistych.



Nie można zapisać więcej niż 17 przepisów należących do tej samej kategorii.

Dodanie przepisu

2. Wybrać żądany rodzaj potrawy, korzystając z menu **MOJE PRZEPISY** (na przykład „**SŁODYCZE**” ).

3. Dotknąć przycisku **NOWY**


PRZEPIS



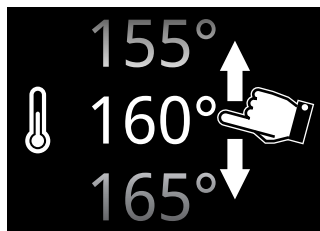
4. Wybrać żądaną funkcję (na przykład


„**TERMOOBIEG**”



5. Dotknąć przycisku **TEMPERATURA**  lub danej wartości.

6. Przewijać wartości, aż do wybrania żądanej temperatury pieczenia (na przykład „**170°C**”).

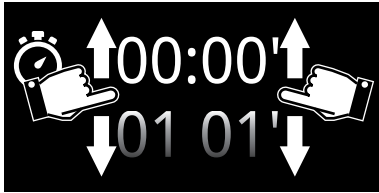



7. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby potwierdzić nową wybraną temperaturę pieczenia.

8. Dotknąć przycisku **CZAS TRWANIA** **PIECZENIA**  lub danej wartości.



9. Przewijać wartości, aż do wybrania żdanego czasu trwania (na przykład „55 minut”).



10. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby potwierdzić wybrany czas trwania pieczenia.





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




W tym momencie można dodać również **pieczenie opóźnione** (patrz „Opóźniony start”).

Zapisywanie przepisu

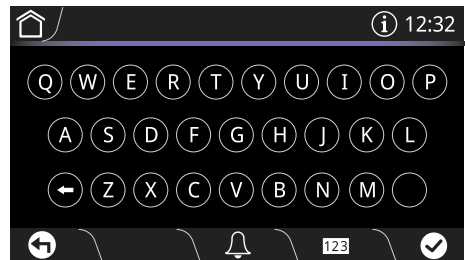
11. Dotknąć przycisku **ZAPISZ** .
12. Przewijać wartości pozycji **POZIOM** (na przykład 2).
13. Przewinąć wartości, aby ustawić wagę pieczonej potrawy (na przykład „ 1,0 kg”).



14. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby potwierdzić wprowadzone ustawienia.

W tym momencie należy wprowadzić nazwę dla przepisu.

15. Użyć klawiatury alfanumerycznej w celu wprowadzenia nazwy przepisu, jaką zamierza się zapisać (na przykład **RISOTTO**).



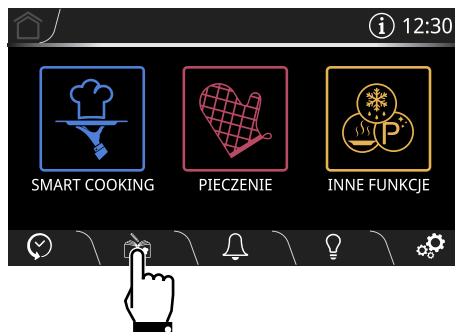


Użytkowanie

Aktywacja przepisu osobistego

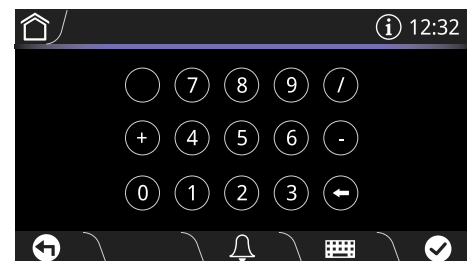
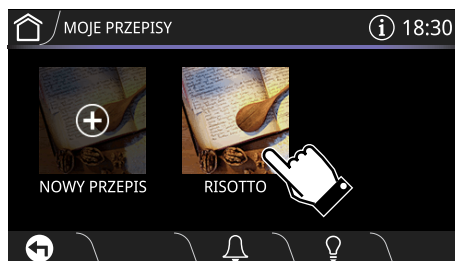
1. W „menu głównym” dotknąć przycisku

MOJE PRZEPISY



2. Wybrać żądany rodzaj potrawy, korzystając z menu **MOJE PRZEPISY** (na przykład „**SŁODYCZE**”

3. Wybrać zapisany wcześniej przepis (na przykład **RISOTTO**).



Użyć przycisków **123** i aby przejść z klawiatury alfabetycznej na klawiaturę numeryczną i odwrotnie.

Nazwa nie może być dłuższa niż 12 znaków, łącznie ze spacjami.


Aby móc zapisać przepis, nazwa musi zawierać przynajmniej jeden znak.

Znak kasuje poprzednią literę.

16. Aby zapisać dany program, należy dotknąć przycisku **POTWIERDŹ**

Program zapisany



4. Dotknąć przycisku **START** , aby rozpocząć pieczenie.



Nagrzewanie wstępne

Pieczenie jest poprzedzone etapem wstępnego nagrzewania, umożliwiającym komorze pieczenia osiągnięcie ustawionej temperatury.

Taki etap jest wskazywany progresywnym zwiększaniem się poziomu osiągnięcia temperatury.

Szybkie nagrzewanie wstępne


Po zakończeniu wstępnego nagrzewania włącza się sygnał dźwiękowy i pojawia się ostrzeżenie na wyświetlaczu, co oznacza, że można włożyć potrawę do pieczenia do komory.

Ponadto pojawia się wskazanie, na którym poziomie należy umieścić potrawę, aby uzyskać najlepszy rezultat.

Włóż potrawę do piekarnika i potwierdź

Zalecane jest umieszczenie potrawy na drugim poziomie od dołu




5. Otworzyć drzwiczki.
6. Włożyć potrawę do komory pieczenia.
7. Zamknąć drzwiczki.
8. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby rozpocząć pieczenie.



Po zakończeniu pieczenia

Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się napis **Pieczenie zakończone** i nastąpi emisja krótkiego sygnału dźwiękowego, który można wyłączyć, dotykając jakiegokolwiek punktu na wyświetlaczu lub otwierając drzwiczki.

Pieczenie zakończone

9. Dotknąć przycisku **HOME** , aby wyjść z tej funkcji.

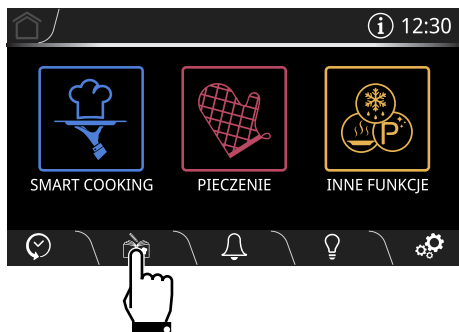


Użytkowanie

Usuwanie przepisu

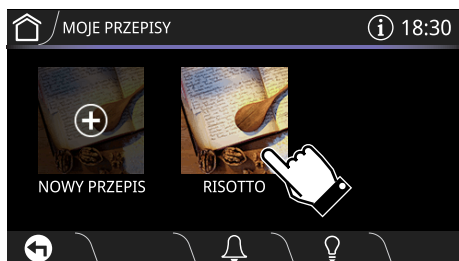
1. W „menu głównym” dotknąć przycisku

MOJE PRZEPISY



2. Wybrać żądany rodzaj potrawy, korzystając z menu **MOJE PRZEPISY** (na przykład „**SŁODYCZE**”

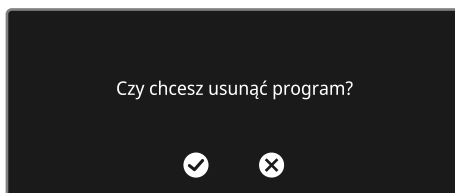
3. Wybrać zapisany wcześniej przepis (na przykład **RISOTTO**).



4. Dotknąć przycisku **KOSZ** , aby usunąć wybrany przepis.



5. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby potwierdzić usunięcie wybranego przepisu (lub przycisku **ANULUJ** , aby anulować tę czynność.



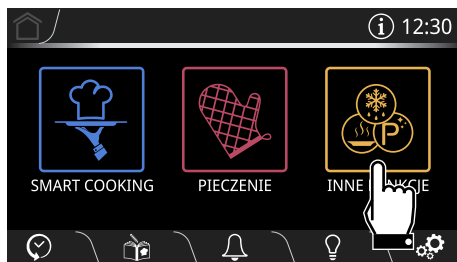


3.7 Inne funkcje

Menu funkcji specjalnych zawiera takie funkcje jak rozmrażanie, wyrastanie ciasta lub czyszczenie...

- W „menu głównym” dotknąć przycisku

INNE FUNKCJE



Nie wszystkie funkcje są dostępne we wszystkich modelach.

Spis pozostałych funkcji



ROZMRAŻANIE WEDŁUG WAGI

Funkcja automatycznego rozmrażania. Wystarczy wybrać potrawę, a piekarnik sam określa czas wymagany, aby prawidłowo ją rozmrozić.



ROZMRAŻANIE WEDŁUG CZASU

Funkcja ręcznego rozmrażania. Należy wprowadzić czas rozmrażania potrawy, a po upływie ustawionego czasu trwania funkcja zostaje przerwana.



WYRASTANIE CIASTA

Funkcja specjalna sprzyjająca wyrastaniu ciast.



PODGRZEWANIE NACZYŃ

Funkcja do podgrzewania lub utrzymywania ciepła naczyń. Umieścić blachę na najniższym poziomie i położyć na niej talerze do podgrzania.



PODGRZEWANIE PARA

Funkcja ta pozwala na podgrzanie na parze potraw już upieczonych i przechowywanych w lodówce.



Użytkowanie



PODGRZEWANIE POTRAWY

Funkcja ta umożliwia utrzymanie temperatury upieczonej wcześniej żywności.



SZABAT

Funkcja ta pozwala na pieczenie potraw zgodnie z tradycją żydowskiego święta.



CZYSZCZENIE PAROWE

Funkcja czyszczenia z wytwarzaniem pary. Usunąć wszystkie akcesoria, wlać 40 cm³ wody do wnęki na dnie i spryskać ścianki wnęki roztworem wody z płynem do mycia naczyń.



NAPEŁNIANIE ZBIORNIKA

Funkcja napełniania zbiornika wodą: otwórz drzwiczki, wyciągnij rurkę; umieść pojemnik zawierający 1 l wody i uruchom cykl.



OPRÓŻNIANIE ZBIORNIKA

Funkcja odprowadzania wody znajdującej się w zbiorniku.



ODKAMIANIANIE

Program odkamieniania.



CZYSZCZENIE ZBIORNIKA


Funkcja pozwalająca na wyczyszczenie zbiornika.



Poniżej przedstawiono bardziej złożone funkcje specjalne. Aby uzyskać dodatkowe informacje dotyczące funkcji **CZYSZCZENIE**

PAROWE



ODKAMIANIANIE  i **CZYSZCZENIE**

ZBIORNIKA , patrz

„4 Czyszczenie i konserwacja”.



Rozmrażanie wg wagi



Jeżeli wewnętrzna temperatura jest wyższa od przewidzianej, funkcja ta jest natychmiast wyłączana i na wyświetlaczu pojawia się napis „Temperatura wewnątrz za wysoka, proszę czekać na schłodzenie”. Przed uruchomieniem funkcji poczekać, aż urządzenie wystygnie.



1. Po zważeniu potrawy włożyć ją do urządzenia.
2. Wybrać **ROZMRAŻANIE WEDŁUG**

WAGI







3. Wybrać typ potrawy do rozmrożenia, spośród kategorii **MIĘSO - RYBY - CHLEB - SŁODYCZE**
4. Przewinąć wartości, aby ustawić wagę potrawy do rozmrożenia.



5. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby potwierdzić wprowadzone ustawienia.
6. Dotknąć przycisku **START** , aby rozpocząć **rozmrężanie według wagi**.

Po zakończeniu emitowany jest krótki sygnał akustyczny, który można wyłączyć, dotykając dowolnego punktu wyświetlacza lub otwierając drzwiczki.

Ustawione wstępnie parametry:

Rodzaje	Ciężar (kg)	Czas
 MIĘSO	0,5	01 g 45 min
 RYBY	0,4	00 g 40 min
 CHLEB	0,3	00 g 20 min
 SŁODYCZE	1,0	00 g 45 min

*Czas rozmrażania zależy od kształtu i wymiarów rozmrażanego produktu.



W przypadku funkcji **Rozmrężanie według wagi** nie można zmienić temperatury domyślnej (30°C).



Użytkowanie

Rozmrażanie wg czasu



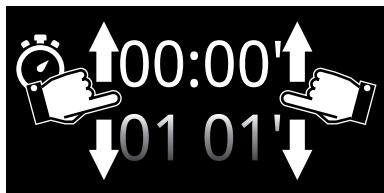
Jeżeli wewnętrzna temperatura jest wyższa od przewidzianej, funkcja ta jest natychmiast wyłączana i na wyświetlaczu pojawia się napis „**Temperatura wewnątrz za wysoka, proszę czekać na schłodzenie**”. Przed uruchomieniem funkcji poczekać, aż urządzenie wystygnie.


1. Włożyć produkt do urządzenia.
2. Wybrać **ROZMRAŻANIE WEDŁUG**

CZASU




3. Dotknąć przycisku **CZAS TRWANIA**  lub danej wartości.
4. Przewijać wartości, aż do wybrania żdanego czasu trwania.



5. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby potwierdzić wprowadzone ustawienia.

6. Dotknąć przycisku **START** , aby rozpocząć **rozmrężanie według czasu**.

Po zakończeniu emitowany jest krótki sygnał akustyczny, który można wyłączyć, dotykając dowolnego punktu wyświetlacza lub otwierając drzwiczki.

7. Dotknąć przycisku **HOME** , aby wyjść z tej funkcji.



Czas trwania **rozmrężania wg czasu** zawiera się w zakresie od minimum **1 minuty** do maksymalnie **12 godzin i 59 minut**.



W przypadku funkcji **Rozmrężanie według czasu** nie można zmienić temperatury domyślnej (**30°C**).

Wyrastanie ciasta



Jeżeli wewnętrzna temperatura jest wyższa od przewidzianej, funkcja ta jest natychmiast wyłączana i na wyświetlaczu pojawia się napis „**Temperatura wewnątrz za wysoka, proszę czekać na schłodzenie**”. Przed uruchomieniem funkcji poczekać, aż urządzenie wystygnie.



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



1. Umieścić ciasto do wyrośnięcia na drugim poziomie.


2. Wybrać **WYRAST. CIASTA**




3. Dotknąć przycisku **CZAS TRWANIA PIECZENIA**  lub danej wartości.

4. Przewijać wartości, aż do wybraniażądanego czasu trwania.




5. Dotknąć przycisku **TEMPERATURA**  lub danej wartości.

6. Przewijać wartości, aż do wybraniażądanej temperatury pieczenia (od 25°C do 40°C).

7. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby potwierdzić wprowadzone ustawienia.

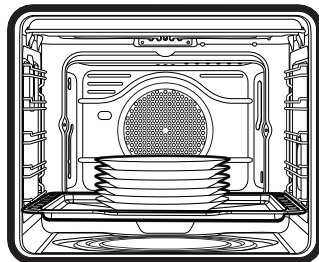
8. Dotknąć przycisku **START** , aby uruchomić funkcję **Wyrastanie ciasta**.

Po zakończeniu emitowany jest krótki sygnał akustyczny, który można wyłączyć, dotykając dowolnego punktu wyświetlacza lub otwierając drzwiczki.

 Czas trwania funkcji **Wyrastanie ciasta** to od minimum 1 minuty do maksymalnie 12 godzin i 59 minut.

Podgrzewanie naczyń


1. Umieścić blachę na pierwszym poziomie i na środku położyć talerze do podgrzania.



Nie układać zbyt dużo naczyń. Maksymalnie 5-6 elementów.

2. Wybrać **PODGRZ. NACZYŃ**



3. Dotknąć przycisku **START** , aby uruchomić funkcję Podgrz. naczyń.



Jeżeli nie ustawiono inaczej, funkcja **podgrzewania naczyń** trwa maksymalnie 12 godzin i 59 minut.





Użytkowanie

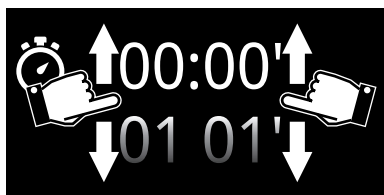
Gdy funkcja ta jest uruchomiona, można ustawić:

- temperaturę  (od 40°C do 80°C);
- czas trwania funkcji ;
- funkcję opóźnioną  (tylko jeśli ustawiono czas trwania inny od domyślnego).


Po zakończeniu emitowany jest krótki sygnał akustyczny, który można wyłączyć, dotykając dowolnego punktu wyświetlacza lub otwierając drzwiczki.

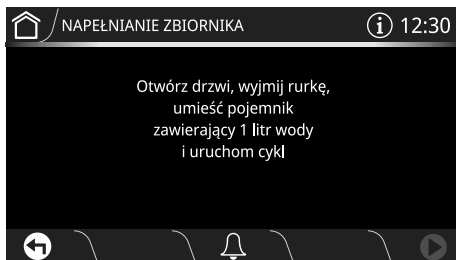
Podgrzewanie para

1. Wybrać **PODG. PARA** .
2. Dotknąć przycisku **CZAS TRWANIA** **PIECZENIA**  lub danej wartości.
3. Przewijać wartości, aż do wybrania żdanego czasu trwania.



Czas trwania podgrzewania parowego zawiera się w zakresie od minimalnie 1 minuty do maksymalnie 12 godzin i 59 minut.

4. Dotknąć przycisku **START** , aby rozpocząć procedurę napełniania zbiornika.



5. Napełnić zbiornik jak opisano w rozdziale „Napełnianie zbiornika”.

Po zakończeniu podgrzewania parowego na wyświetlaczu pojawi się napis **Funkcja zakończona** i zostanie wyemitowany krótki sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć, dotykając dowolnego punktu na wyświetlaczu lub otwierając drzwiczki.

Funkcja zakończona

6. Opróżnić zbiornik jak opisano w rozdziale „Wylewanie pozostającej wody”.



W funkcji podgrzewania parowego nie można zmienić temperatury ustawionej domyślnie (85°C).





Podgrzewanie potrawy

1. Wybrać **PODGRZEWANIE**

POTRAWY



2. Dotknąć przycisku **TEMPERATURA**  lub danej wartości.
3. Przewijać wartości, aż do wybrania żądanej temperatury pieczenia (od 60°C do 100°C).
4. Dotknąć przycisku **START** , aby uruchomić funkcję Podgrzewanie potrawy.

Po zakończeniu emitowany jest krótki sygnał akustyczny, który można wyłączyć, dotykając dowolnego punktu wyświetlacza lub otwierając drzwiczki.

Szabat




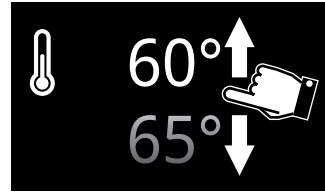
W takim ustawieniu urządzenie wykonuje pewne szczególne funkcje:



- Pieczenie nie może trwać przez nieokreślony czas, nie można ustawić żadnego czasu pieczenia.
- Nie jest wykonywane nagrzewanie.
- Możliwa do wybrania temperatura mieści się w zakresie od 60°C do 100°C.
- Lampka piekarnika jest wyłączona, nie uaktywnia się po otwarciu drzwiczek lub ręcznej aktywacji.
- Wewnętrzny wentylator jest wyłączony.
- Dezaktywowane sygnały dźwiękowe.

1. Wybrać **SZABAT**





2. Dotknąć przycisku **TEMPERATURA**  lub danej wartości.
3. Przewijać wartości, aż do wybrania żądanej temperatury pieczenia (od 60°C do 100°C).



4. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby potwierdzić wybraną temperaturę.
5. Dotknąć przycisku **START** , aby uruchomić funkcję Szabat.

Aby przerwać tę funkcję, należy:

- Dotknąć przycisku **HOME**  na około 3 sekundy (na wyświetlaczu ponownie pojawia się **menu główne**). lub
- Dotknąć przycisku **ON/OFF**  na około 3 sekundy (na wyświetlaczu pojawia się ponownie ekran funkcji).



Użytkowanie

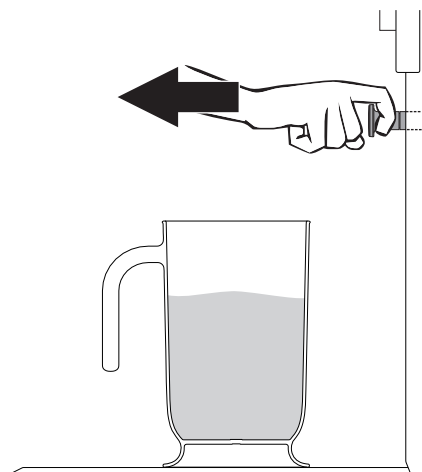
Uzupełnij zbiornik

1. Napełnić dzbanek znajdujący się na wyposażeniu (lub inny pojemnik) ilością wody odpowiednią dla czasu trwania funkcji, które zamierza się wykonać.
2. Otworzyć drzwiczki urządzenia.
3. Postawić dzbanek (lub pojemnik) na otwartych drzwiczkach.

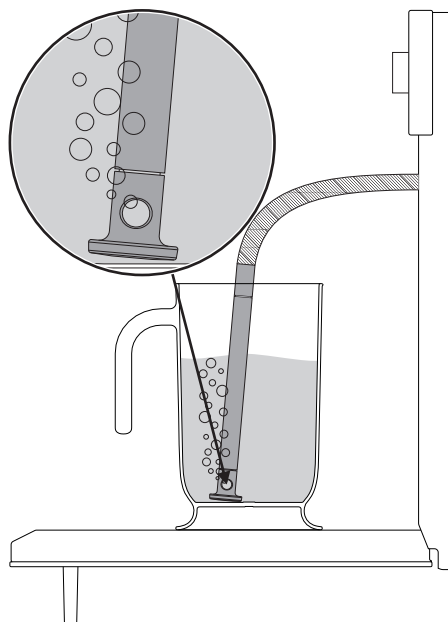


Uwaga: dzbanek (lub pojemnik) z wodą nie może ważyć więcej niż 5 kg.

4. Wyjąć rurkę z jej gniazda.



5. Zanurzyć końcówkę rurki na dnie dzbanka (lub pojemnika).

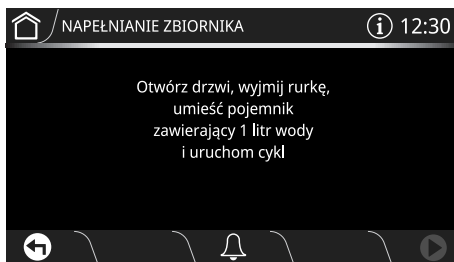


6. Wybrać **NAPEŁNIANIE**


ZBIORNIKA

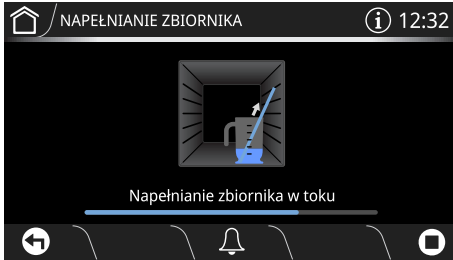


Na wyświetlaczu pojawi się ekran wlewania wody do zbiornika.

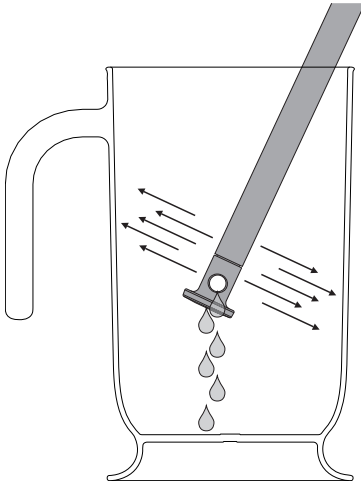




7. Dotknąć przycisku **START** , aby rozpocząć procedurę napełniania zbiornika.



8. Po napełnieniu potrząsnąć rurką, aby usunąć ewentualne resztki wody.




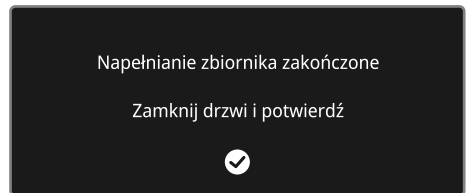
9. Umieścić rurkę na miejscu i usunąć dzbanek (lub pojemnik).

10. 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.

11. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby potwierdzić zakończenie napełniania zbiornika.





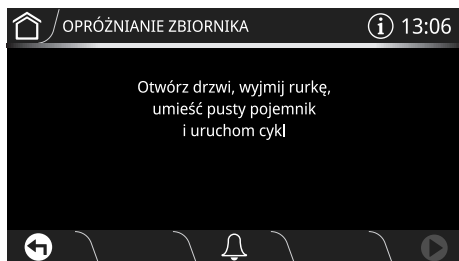
Użytkowanie

Opróżnij zbiornik

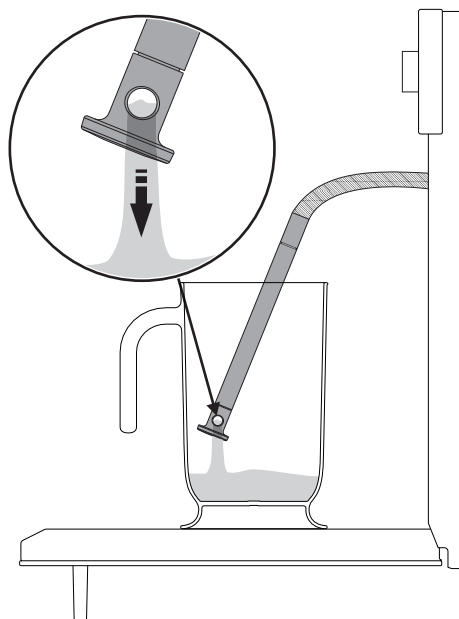
1. Wybrać OPRÓŻNIANIE ZBIORNIKA




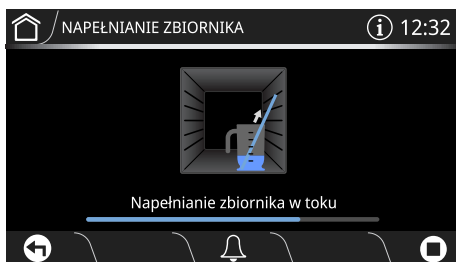
Na wyświetlaczu pojawi się ekran wylewania wody.




2. Postawić dzbanek znajdujący się w wyposażeniu (lub pojemnik) na otwartych drzwiczkach.
3. Wyjąć rurkę z jej gniazda i włożyć końcówkę do dzbanka (lub pojemnika).

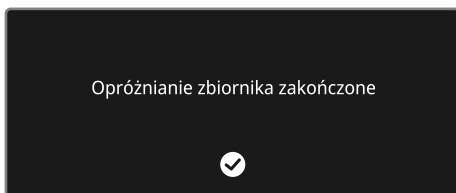


4. Dotknąć przycisku **START** , aby rozpocząć wylewanie wody do dzbanka (lub pojemnika).



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

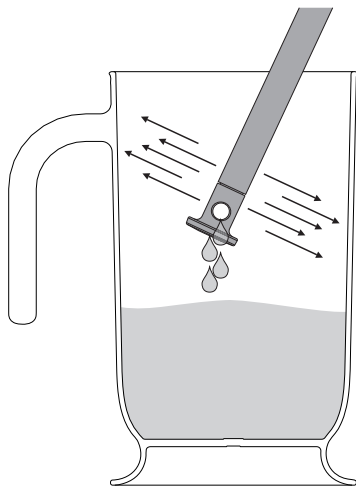
Po zakończeniu, na wyświetlaczu pojawi się komunikat o wylaniu wody.



5. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** .




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

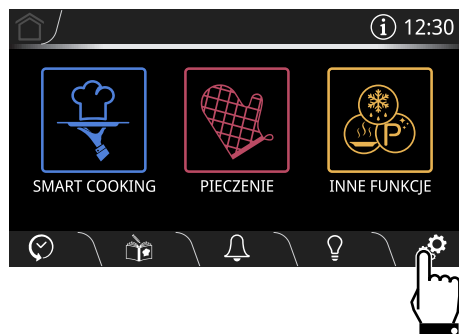


7. Umieścić rurkę w gnieździe, usunąć dzbanek i zamknąć drzwiczki.

3.8 Ustawienia


W tym menu można dokonać ustawień urządzenia.


- W „menu głównym” dotknąć przycisku **USTAWIENIA**  (w obszarze dolnym **3** po prawej stronie).




W przypadku chwilowego odcięcia prądu, wszystkie spersonalizowane ustawienia pozostaną aktywne.



Jeśli chodzi o ustawienia dotyczące funkcji **Łączność** ,

Sterowanie zdalne  i



SmegConnect , należy się zapoznać z instrukcją obsługi „Łączność piekarnika do zabudowy” (tylko modele SmegConnect).



Język



Umożliwia wybranie języka wyświetlacza.

1. Wybrać  **Język**.
2. Przewinąć listę dostępnych języków i wybrać żądany język.
3. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby potwierdzić wybrany język.



Użytkowanie




Blokada sterowania



Pozwala na automatyczne zablokowanie sterowania, po upływie jednej minuty funkcjonowania bez żadnych interwencji użytkownika.

1. Wybrać  **Blokada sterowania**.
2. Wybrać Tak.
3. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby uaktywnić tryb **Blokada sterowania**.

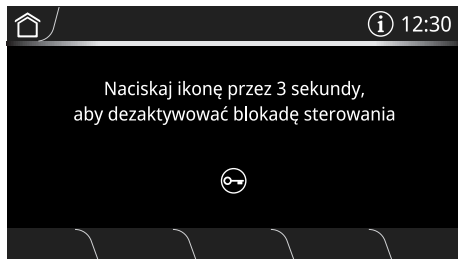


Podczas normalnego funkcjonowania o takim stanie świadczy zaświecona kontrolka  w obszarze informacji **1**.

Aby podczas pieczenia chwilowo wyłączyć blokadę, należy:

4. Dotknąć jednej z wartości, które zamierza się zmienić.

Na wyświetlaczu pojawia się komunikat informujący, jak wyłączyć tymczasowo tryb **Blokada sterowania**.



5. Dotknąć na 3 sekundy ikonę .




Show Room (tylko w sklepie)



Umożliwia wyłączenie elementów grzejnych i jednocześnie zachowanie aktywnego panela sterowania.

1. Wybrać  **Show Room**.
2. Wybrać On.
3. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby uaktywnić tryb **Show Room**.



Podczas normalnego funkcjonowania o takim stanie świadczy zaświecona kontrolka  w obszarze informacji **1**.





Aby używać urządzenia w normalny sposób, należy ustawić dla tego trybu opcję **Wył.**



Dźwięk



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



1. Wybrać  **Dźwięk**.
2. Wybrać **Wył.**
3. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby wyłączyć dźwięk towarzyszący dotknięciu symboli na wyświetlaczu.



Podgrzewanie potrawy



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

1. Wybrać  **Podgrzewanie potrawy**.
2. Wybrać **On**.
3. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby uaktywnić tryb **Podgrzewanie potrawy**.



Funkcja utrzymywania temperatury uaktywnia się po 5 minutach od zakończeniu pieczenia, a informuje o niej seria sygnałów dźwiękowych (patrz pieczenie lub funkcja zakończona).



Podgrzewanie potrawy ustawione jest na stałą temperaturę wynoszącą **80°C**.



Eco light



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

1. Wybrać  **Eco light**.
2. Wybrać **On**.
3. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby uaktywnić tryb **Eco light**.





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



Jeśli dla tego trybu ustawiono opcję **Wył.**, lampki wyłączane są po około 15 minutach od otwarcia drzwiczek.



Jest zawsze dostępna ręczna kontrola włączania/wyłączania. Nacisnąć, o ile jest dostępny, symbol , aby ręcznie włączyć lub symbol , aby ręcznie wyłączyć oświetlenie wewnętrzne.



Dla funkcji **Eco light** fabrycznie ustawiona jest opcja **On**.



Użytkowanie




Zegar cyfrowy

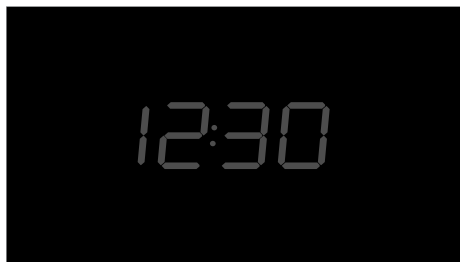


Umożliwia wyświetlanie bieżącej godziny w formacie cyfrowym.

1. Wybrać **12:00** Zegar cyfrowy.

2. Wybrać **On**.

Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby uaktywnić tryb **Zegar cyfrowy**.



W przypadku chwilowego odcięcia prądu, wersja cyfrowa pozostaje aktywna.



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. Wybrać  **Twardość wody**.

2. Przewinąć na żądaną wartość (od 1 do 5).

3. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , 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 ustawionego poziomu twardości wody, po określonej liczbie godzin użytkowania funkcji pary, na wyświetlaczu pojawi się żądanie wykonania procedury odkamieniania (patrz „Odkamienianie”).



W zależności od sposobu stosowania urządzenia, poniżej wskazano przybliżoną liczbę godzin:

Wartość	°dH	°dF	Godz.
1	0 ÷ 11	0 ÷ 20	35 - 40
2	12 ÷ 17	21 ÷ 30	25 - 30
3	18 ÷ 24	31 ÷ 42	15 - 20
4	25 ÷ 30	43 ÷ 53	12 - 15
5	31 ÷ 50	54 ÷ 90	8 - 10

DEMO mode Tryb demo (tylko w sklepie)



zupełnie podobnie jak w przypadku trybu **Show Room**, wraz z aktywacją tego trybu po określonym czasie bezczynności na wyświetlaczu pojawia się demo poszczególnych ekranów obrazujących potencjał tego urządzenia.

1. Wybrać **DEMO mode** Tryb demo.
2. Wybrać **On**.
3. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby uaktywnić Tryb demo.



Aby używać urządzenia w normalny sposób, należy ustawić dla tego trybu opcję **Nieaktywny**.

Wyświetl godzinę



Włącza/wyłącza wyświetlanie zegara, gdy piekarnik jest wyłączony.

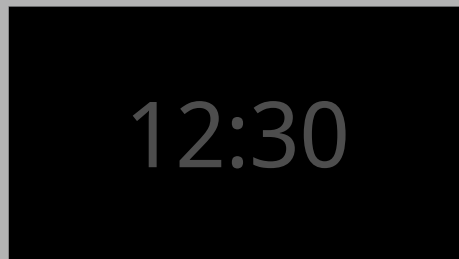
1. Wybrać  Wyświetl godzinę.
2. Wybrać **On**.
3. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby uaktywnić wyświetlanie zegara.



Dla funkcji **Wyświetl godzinę** fabrycznie ustawiona jest opcja **Wyl.**



Jeżeli dla funkcji **Wyświetl godzinę** ustawiona jest opcja **On**, w trybie czuwania urządzenia na wyświetlaczu widoczna jest bieżąca godzina o niskim poziomie jasności.



Ustawienie dla funkcji **Wyświetl godzinę** opcji **On** powoduje większe zużycie energii urządzenia w trybie czuwania.



Tylko w modelach z Wi-Fi: Jeśli dla funkcji **Wyświetl godzinę** ustawiona jest opcja **Wyl.**, tryb łączności wyłącza się automatycznie, gdy tylko zegar przejdzie do trybu czuwania.





Użytkowanie

Format godziny



Włącza/wyłącza wyświetlanie zegara w formacie 12 lub 24 godzin.

1. Wybrać  **Format godziny**.
2. Wybrać 12h lub 24h.
3. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby uaktywnić żądany format godziny.





Dla funkcji **Format godziny** fabrycznie ustawiona jest opcja 24h.

Jasność wyświetlacza



Umożliwia wybranie poziomu jasności wyświetlacza.

1. Wybrać  **Jasność wyświetlacza**.
2. Wybrać spośród pozycji **Wysoka** - **Średnia** - **Niska**.
3. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby potwierdzić dokonany wybór.



Funkcja **Jasność wyświetlacza** jest ustawiona fabrycznie na **Wysoka**.

Format temperatury



Umożliwia ustawienie zakresu temperatury w stopniach Celsjusza (°C) lub w stopniach Fahrenheita (°F).

1. Wybrać  **Format temperatury**.
2. Wybrać °C lub °F.
3. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby uaktywnić żądaną temperaturę.



Dla funkcji **Format temperatury** fabrycznie ustawiona jest opcja °C.

Reset ustawienia



Ta czynność przywraca wszystkie ustawienia do warunków początkowych, zgodnie z ustawieniami fabrycznymi.

1. Wybrać  **Reset ustawień**.
2. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby potwierdzić dokonany wybór.

4 Czyszczenie i konserwacja

Ostrzeżenia



Niedozwolone użycie
Ryzyko uszkodzenia
powierzchni

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

4.1 Czyszczenie powierzchni

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

Codzienne czyszczenie

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

Nałożyć produkt na wilgotną ściereczkę i dokładnie umyć powierzchnie, a następnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.

Plamy z żywności lub resztki

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

Stosować zwykłe produkty, 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.

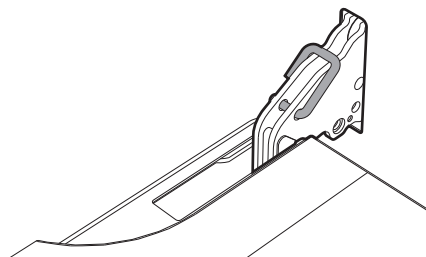
4.2 Czyszczenie drzwiczek

Demontaż drzwiczek

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

Aby zdjąć drzwiczki należy:

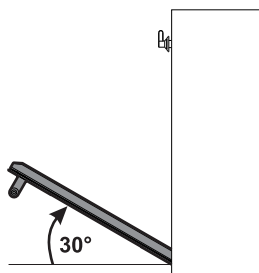
1. Otworzyć zupełnie drzwiczki i włożyć dwa sworznie w otwory zawiasów pokazanych na rysunku.



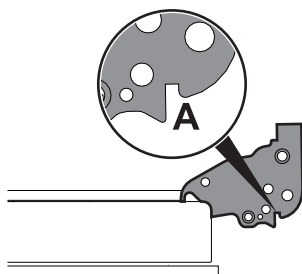


Czyszczenie i konserwacja

2. Ująć drzwiczki z dwóch stron obydwo 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. Opuścić drzwiczki do dołu i po ich ustawieniu wyjąć sworznie z otworów zawiasów.



Czyszczenie szklanych drzwiczek

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

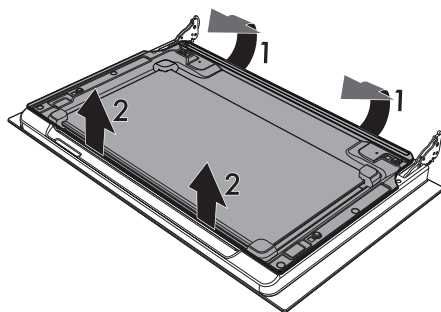


Zaleca się używanie produktów do czyszczenia sprzedawanych przez producenta.

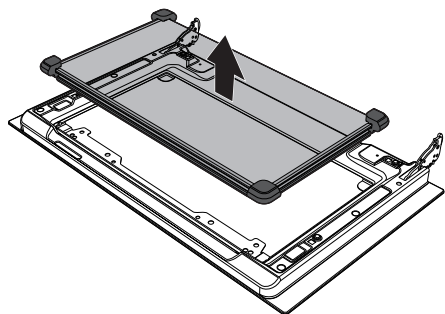
Demontaż szybek wewnętrznych

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

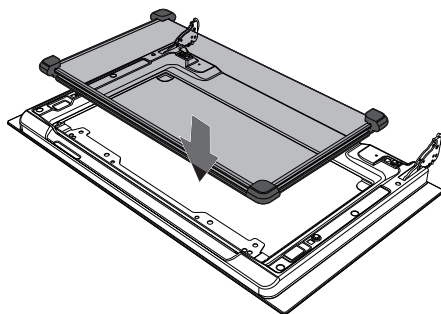
1. Otworzyć drzwiczki.
2. Wyjąć wewnętrzną szybę pociągając ją delikatnie ku górze w części tylnej, ruchem wskazanym przez strzałki (1).
3. Następnie pociągnąć szybę ku górze w części przedniej (2). W ten sposób 4 sworznie zamocowane do szybki odczepią się od gniazd w drzwiczkach.



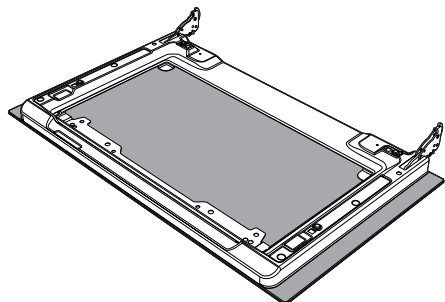
4. Unieść środkową szybę w bok.



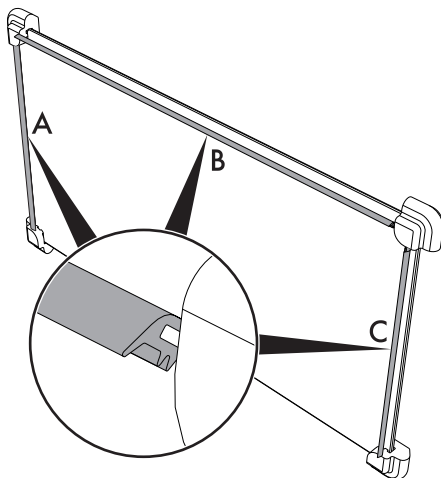
6. Umieścić na miejscu szybę środkową.



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



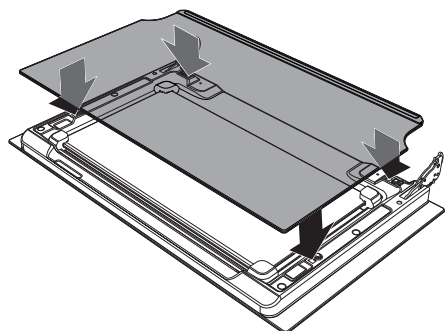
7. Gumowe listwy **A**, **B** i **C** zespołu środkowej szybki muszą być zwrócone w kierunku szybki zewnętrznej.





Czyszczenie i konserwacja

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



4.3 Czyszczenie komory urządzenia

Aby utrzymać komorę pieczenia w dobrym stanie należy ją regularnie czyścić po jej ostygnięciu.

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

Zawsze przed czyszczeniem wyjąć wszystkie możliwe do usunięcia części.

Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie:

- drzwiczek
- ramek na ruszty/blachy
- uszczelki piekarnika.



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

Suszenie

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

Po zakończeniu każdego pieczenia:

1. pozostawić urządzenie do ochłodzenia się;
2. usunąć zabrudzenia z komory pieczenia;
3. wytrzeć komorę pieczenia do sucha wilgotną szmatką;
4. pozostawić drzwiczki otwarte tak długo, aż nastąpi całkowite osuszenie się komory pieczenia.

Czyszczenie sondy

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

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

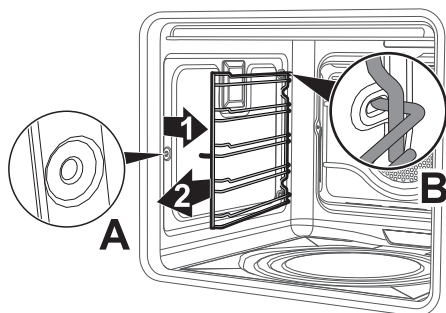
Po wyczyszczeniu dokładnie osuszyć.

Wyjęcie ramek na ruszty/blachy

Wyjęcie ramek ułatwia czyszczenie bocznych części. Taką czynność należy przeprowadzać zawsze podczas automatycznego czyszczenia (tylko w niektórych modelach).

Aby usunąć ramki: pociągnąć ramkę do wewnątrz komory, 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 miejsce.



Czyszczenie części górnej



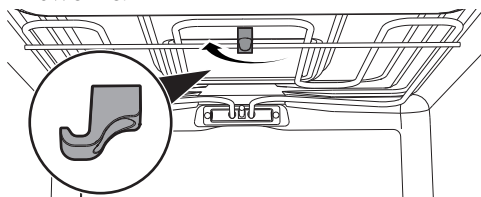
Wysoka temperatura wewnątrz komory pieczenia podczas użytkowania

Niebezpieczeństwo poparzeń

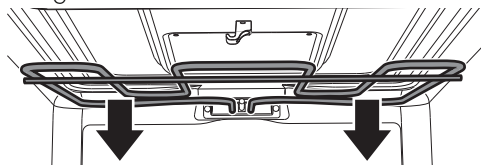
- Poniższe czynności należy wykonywać wyłącznie, gdy piekarnik jest zimny i wyłączony.

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

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



2. Powoli obniżyć grzałkę, aż do jej ogranicznika.



Niedozwolone użycie
Ryzyko uszkodzenia urządzenia

- Podczas czyszczenia nie wyginać nadmiernie grzałki.

3. Po wyczyszczeniu umieścić grzałkę na pozycji i przekręcić ogranicznik w celu jej zaczepienia.



Czyszczenie i konserwacja

Czyszczenie parowe



Funkcja Czyszczenia Parowego jest czyszczeniem wspomaganym, które ułatwia usuwanie brudu. Dzięki takiemu procesowi można w bardzo prosty sposób wyczyścić wnętrze komory pieczenia. Resztki brudu są zmiękczone przez ciepło i parę wodną co ułatwia ich usuwanie.



Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia powierzchni

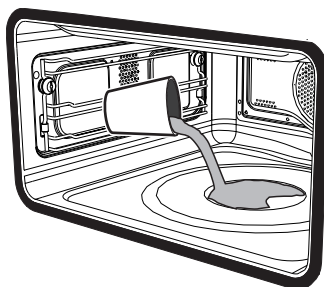
- Usunąć z wnętrza komory resztki jedzenia lub pozostałości pochodzące z poprzedniego pieczenia.
- Przeprowadzać czyszczenie wspomagane tylko, gdy piekarnik jest zimny.

Czynności wstępne

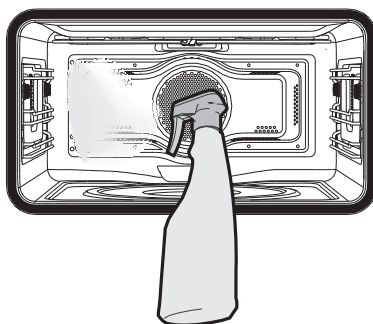
Przed uruchomieniem funkcji Czyszczenia Parowego:

- Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza piekarnika. Górna ochrona może pozostać wewnątrz.

- Wlać na dno piekarnika około 40 cm³ wody. Uważać, aby nie wylała się z rowka.



- Za pomocą spryskiwacza rozpryskać wewnątrz piekarnika roztwór wody z płynem do naczyń. Spryskać w kierunku ścianek bocznych, do góry, na dół i w kierunku deflektora.



Zaleca się spryskać maksymalnie 20 razy.

- Zamknąć drzwiczki.



Ustawienia funkcji Czyszczenia Parowego




Jeżeli wewnętrzna temperatura jest wyższa od przewidzianej, funkcja ta jest natychmiast wyłączana i na wyświetlaczu pojawia się napis „Temperatura wewnątrz za wysoka, proszę czekać na schłodzenie”. Przed uruchomieniem funkcji poczekać, aż urządzenie wystygnie.



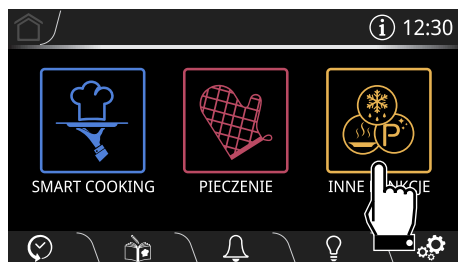
Użytkownik nie może zmienić parametrów czasu trwania i temperatury.



Za pomocą przycisku **OPÓŹNIONY START**  można ustawić czas zakończenia funkcji opóźnienia.

4. W „menu głównym” dotknąć przycisku

INNE FUNKCJE

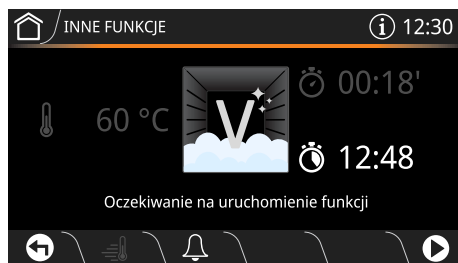



5. Przewinąć menu w lewo i wybrać

funkcję **CZYSZCZ. PAR.**



6. Na wyświetlaczu pojawia się ekran cyklu czyszczenia.



7. Dotknąć przycisku **START**  aby czyszczenie parowe.



Jeżeli temperatura wewnątrz komory pieczenia jest zbyt wysoka, sygnał dźwiękowy i ostrzeżenie na wyświetlaczu powiadomią o konieczności poczekania na ostudzenie.


Koniec cyklu Czyszczenia Parowego

Po zakończeniu czyszczenia parowego na wyświetlaczu pojawi się napis **Funkcja zakończona** i zostanie wyemitowany krótki sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć, dotykając dowolnego punktu na wyświetlaczu lub otwierając drzwiczki.

Funkcja zakończona



Czyszczenie i konserwacja

8. Dotknąć przycisku **HOME** , aby wyjść z tej funkcji.
9. Otworzyć drzwiczki i wytrzeć szmatką z mikrofibry mniej uciążliwe zabrudzenia.
10. Do usunięcia bardzo opornego brudu użyć nieściernej gąbki z włókniną z mosiądzu.
11. W przypadku resztek tłuszczu można użyć specjalnych detergentów do czyszczenia piekarników.
12. Usunąć wodę pozostałą wewnątrz komory pieczenia.

Dla większej higieny oraz, aby przykry zapach nie przechodził na potrawy, wysuszyć komorę pieczenia za pomocą funkcji z termoobiegiem przy 160°C przez około 10 minut.



Podczas czyszczenia zaleca się stosowanie gumowych rękawic.



Aby ułatwić ręczne usuwanie trudno dostępnych części można zdjąć drzwiczki.

Odkamienianie



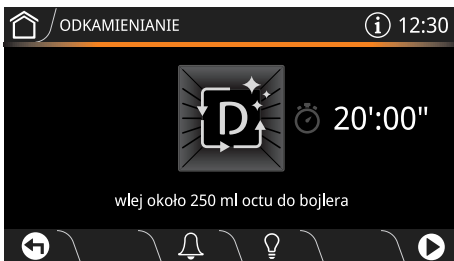
Obecność kamienia wynikająca z braku odkamieniania, może w rezultacie niekorzystnie wpłynąć na prawidłowe funkcjonowanie urządzenia.

Okresowo, na wyświetlaczu urządzenia pojawi się napis wskazujący, że należy przeprowadzić proces odkamieniania tacki odparowywania znajdującej się na dnie komory pieczenia:

Zaleca się przeprowadzenie
procedury odkamieniania



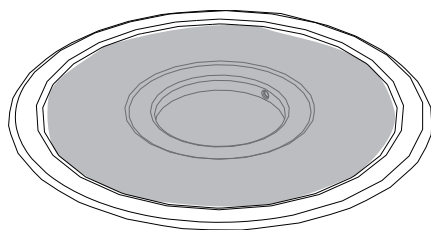
1. Wcisnąć napis **tak**, aby zaakceptować żądanie odkamieniania.




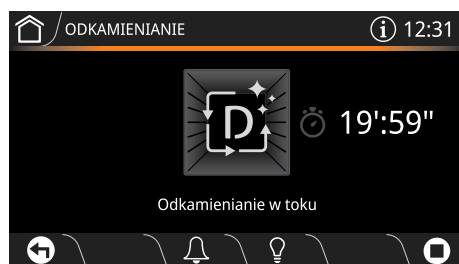
2. Całkowicie otworzyć drzwiczki




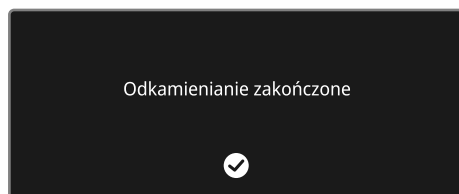
3. Wlać około 250 ml białego octu do tacki odparowywania, aby również zakryć dno komory pieczenia.



4. Dotknąć przycisku **START** , aby uruchomić funkcję odkamieniania.



5. Po zakończeniu procesu odkamieniania dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby potwierdzić.



6. Usunąć ocet z dna komory urządzenia za pomocą znajdującej się w wyposażeniu gąbki.

7. Użyć gąbki do naczyń usuwając zmiękczone osad i możliwie jak największą ilość kamienia.

8. Po wyczyszczeniu zamknąć drzwiczki.



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



Uwaga: Proces odkamieniania można anulować przez 3 kolejne razy.

Zaleca się przeprowadzenie procedury odkamieniania
Przy następnym powiadomieniu konieczne będzie przeprowadzenie odkamieniania



Urządzenie uniemożliwi aktywację wszystkich innych funkcji, dopóki nie przeprowadzi się odkamieniania.

Zaleca się przeprowadzenie procedury odkamieniania





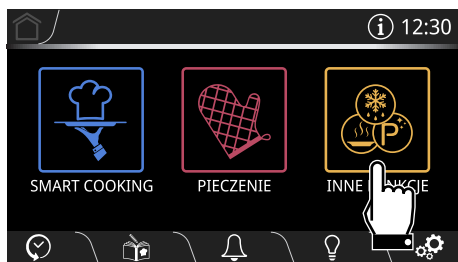
Czyszczenie i konserwacja

Odkamienianie manualne

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

1. W „menu głównym” dotknąć przycisku

INNE FUNKCJE

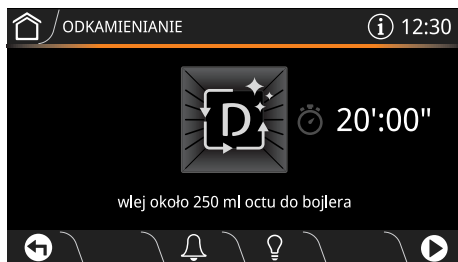


2. Przewinąć menu w lewo i wybrać

funkcję **ODKAMNIENIANIE**



3. Na wyświetlaczu pojawi się ekran odkamieniania.



4. Wykonać procedurę opisaną w rozdziale „Wyjęcie ramek na ruszty/blachy”, poczynając od punktu 2.

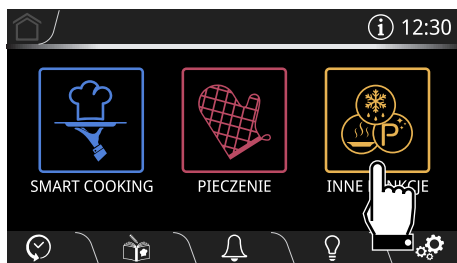
Czyszczenie zbiornika



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

1. W „menu głównym” dotknąć przycisku

INNE FUNKCJE



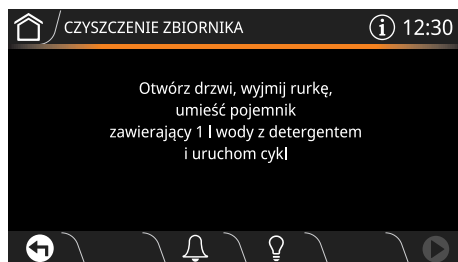
2. Przewinąć menu w lewo i wybrać funkcję

CZYSZCZENIE ZBIORNIKA



Jeżeli wewnątrz zbiornika znajduje się jeszcze woda, urządzenie uaktywni procedurę opróżniania.

3. Na wyświetlaczu pojawia się ekran dotyczący czyszczenia zbiornika.



Jeżeli wewnątrz zbiornika znajduje się jeszcze woda, urządzenie uaktywni procedurę opróżniania.

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



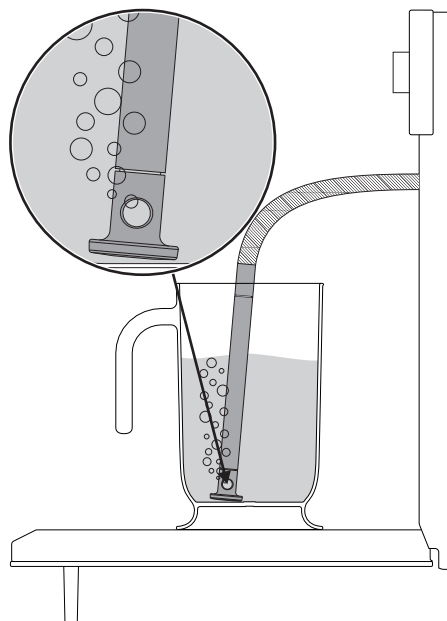
Zaleca się zmieszanie 30 g kwasu cytrynowego z 1,5 litra wody.

5. Otworzyć drzwiczki urządzenia.
6. 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.

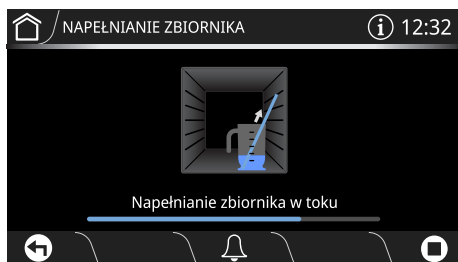
7. Wyjąć rurkę z jej gniazda i zanurzyć końcówkę na dnie dzbanka (lub pojemnika).





Czyszczenie i konserwacja


8. Dotknąć przycisku **START** , aby rozpocząć wlewanie roztworu do zbiornika urządzenia.

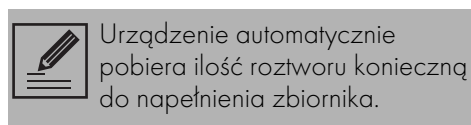



Po zakończeniu procesu czyszczenia następuje emisja sygnału dźwiękowego i na wyświetlaczu pojawia się okno odprowadzania roztworu.

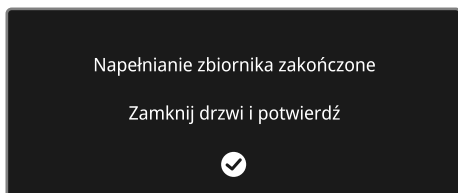
Czyszczenie zbiornika zakończone

Należy odprowadzić detergent.
Otwórz drzwiczki, wyjmij rurkę,
umieść pusty pojemnik
i uruchom cykl

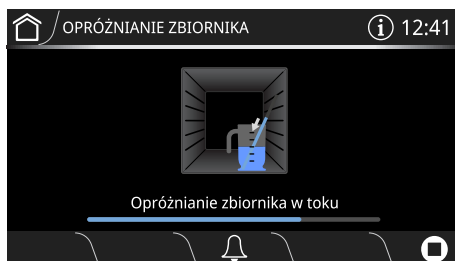
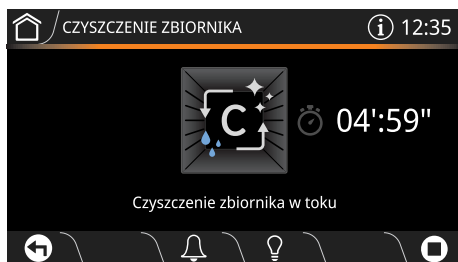
10. Otworzyć drzwiczki urządzenia.
11. Postawić dzbanek znajdujący się w wyposażeniu (lub pojemnik) na otwartych drzwiczkach.
12. Wyjąć rurkę z jej gniazda i włożyć końcówkę do dzbanka (lub pojemnika).
13. Dotknąć przycisku **START** , aby rozpocząć wylewanie roztworu do dzbanka (lub pojemnika).

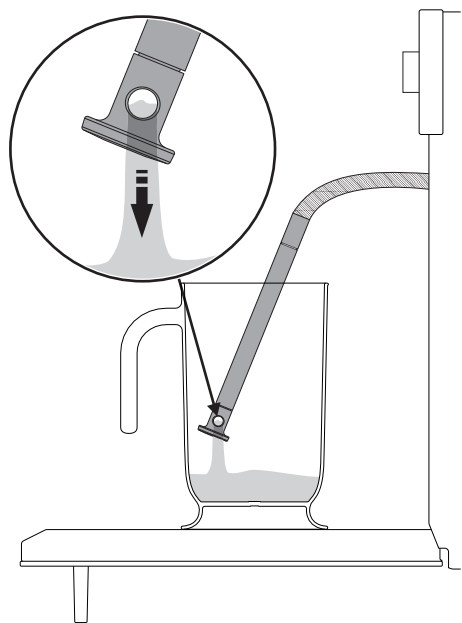


9. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby potwierdzić zakończenie napełniania zbiornika.



Wyświetlacz pokaże czas niezbędny do zakończenia cyklu czyszczenia.






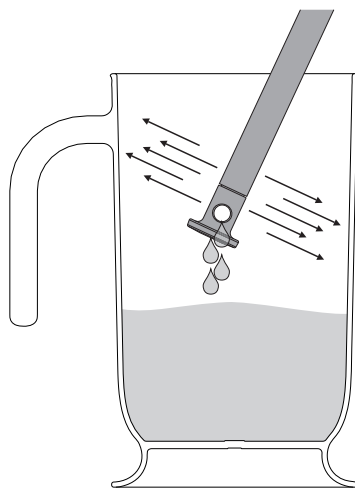
Po zakończeniu, na wyświetlaczu pojawi się komunikat o wylaniu wody.

Opróżnianie zbiornika zakończone



14. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby potwierdzić zakończenie procedury czyszczenia zbiornika.

15. Potrząsnąć rurką, aby usunąć znajdujący się na niej roztwór.



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



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



Czyszczenie i konserwacja

4.4 Konserwacja nadzwyczajna

Wymienić lampkę oświetlenia wewnętrznego



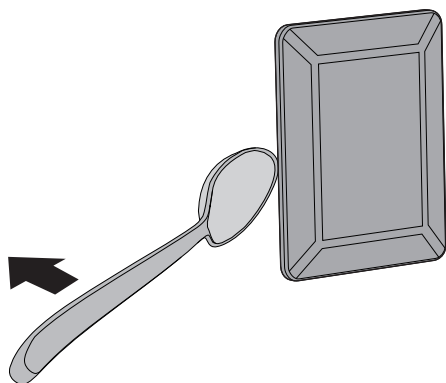
Części pod napięciem
Niebezpieczeństwo porażenia prądem

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

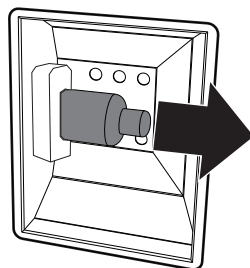
1. Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza komory urządzenia.
2. Wyjąć ramki na ruszty/blachy.
3. Zdjąć pokrywę żarówki za pomocą odpowiedniego narzędzia (na przykład tyżki).



Uważać, aby nie zarysować emalii na ścianie komory pieczenia.

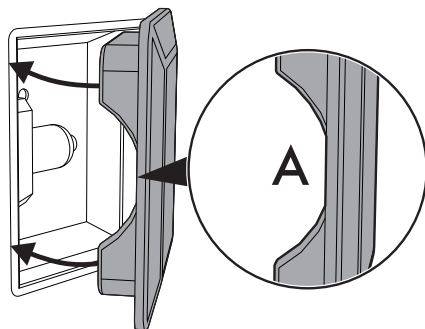


4. Wyjąć żarówkę.



Nie dotykać żarówki halogenowej palcami, użyć odpowiedniego materiału zabezpieczającego.

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



7. Naciśnąć osłonę, aby przylegała do oprawki.



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 (tylko w sklepie)” lub „Tryb demo (tylko w sklepie)” (szczegóły w paragrafie „Ustawienia”).

Elementy sterownicze nie odpowiadają:

- Sprawdzić, czy nie ustawiono trybu „Blokada sterowania” (szczegóły w paragrafie „Ustawienia”).

Na wyświetlaczu pojawia się napis **Błąd 4**:

- Blokada drzwiczek nie zaczęła się prawidłowo, ponieważ prawdopodobnie nastąpiło ich przypadkowe otwarcie podczas aktywacji. Wyłączyć i ponownie włączyć piekarnik; poczekać kilka minut na ponowne wybranie nowego cyklu czyszczenia.

Po otwarciu drzwiczek podczas trwania funkcji z termoo obiegiem wentylator wyłącza się:

- To nie usterka, to normalne przewidziane funkcjonowanie urządzenia, umożliwia doprawianie lub przekręcanie produktu bez wydobywania się nadmiernego ciepła. Po zamknięciu drzwiczek wentylator wznowi normalne funkcjonowanie.



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



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

Alarmy dotyczące łączności (tylko w niektórych modelach)

Więcej informacji wskazano w **Instrukcji dotyczącej łączności**.



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.
- Odtąć 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.

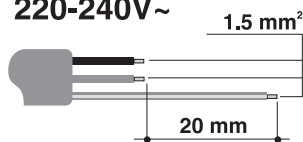
Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

Urządzenie jest zasilane prądem 220-240 V~.

Używać trójżyłowego kabla (kabel 3 x 1,5 mm², w odniesieniu do przekroju wewnętrznego przewodu).

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

220-240V~



Podłączenie za pomocą gniazda i wtyczki

Sprawdzić, czy wtyczka i gniazdo są tego samego typu.

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

Podłączenie stałe

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

Próba techniczna

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

Wymiana przewodu



**Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia
prądem**

- Odtąć 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.



5.2 Ustawienie



Ciężkie urządzenie
Niebezpieczeństwo obrażeń w wyniku zgniecenia

- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.



Naciśnięcie na otwarte drzwiczki
Ryzyko uszkodzenia urządzenia

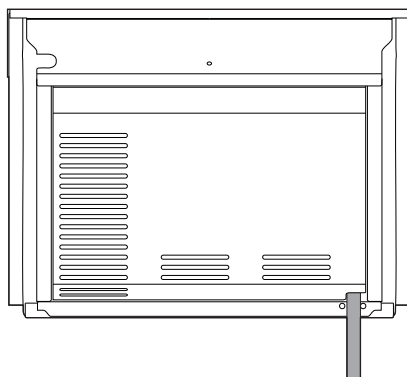
- Nie używać otwartych drzwiczek jako dźwigni do ustawienia urządzenia w meblu.
- Nie wywierać zbyt dużego nacisku na otwarte drzwiczki.



Wydzielanie ciepła podczas działania urządzenia
Ryzyko pożaru

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

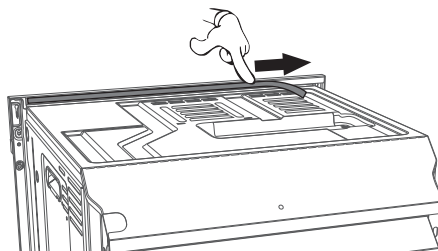
Pozycja kabla zasilającego



(widok z tyłu)

Uszczelka przedniego panelu

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

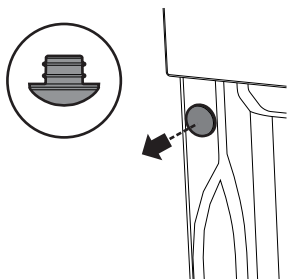




Montaż

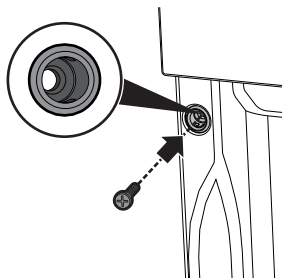
Tuleje mocujące

Zająć zatyczki tulei umieszczone na froncie piekarnika.

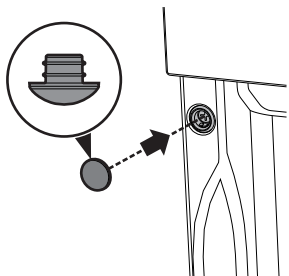


Umieścić urządzenie w meblu.

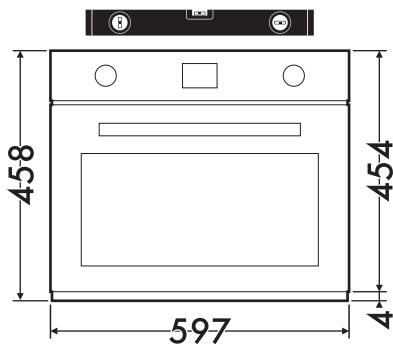
Przymocować urządzenie śrubami do mebla.



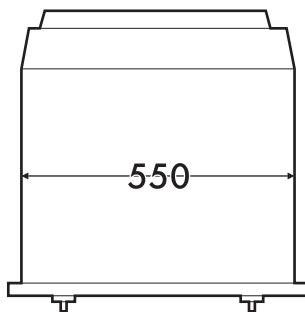
Zakryć tuleje zdjętymi wcześniej zatyczkami.



Gabaryty urządzenia (mm)



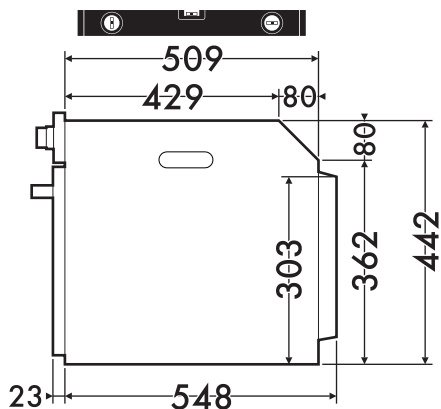
(widok z przodu)



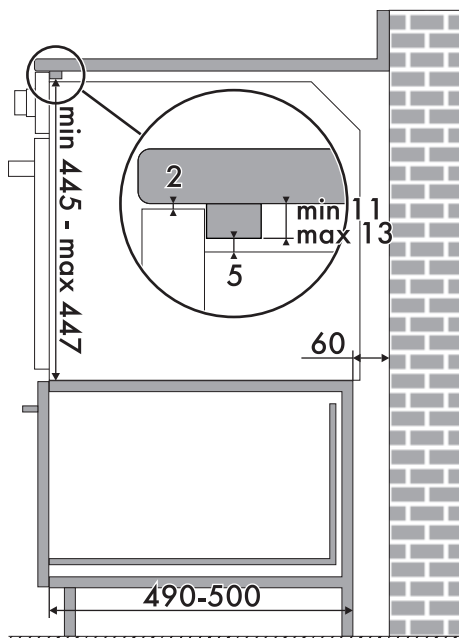
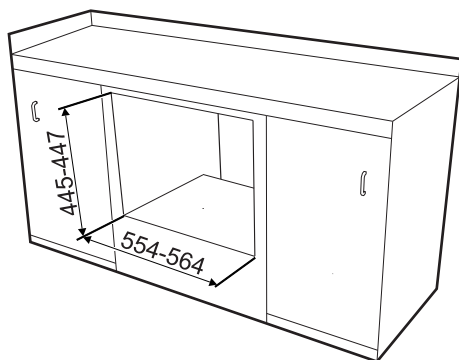
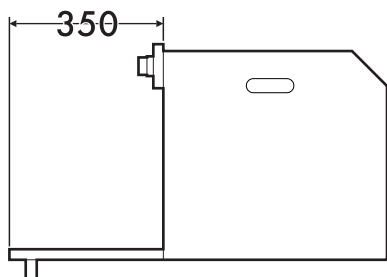
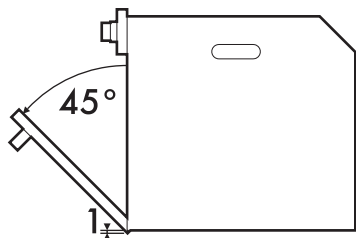
(widok z góry)



Zabudowa pod blatem roboczym (mm)



(widok z boku)

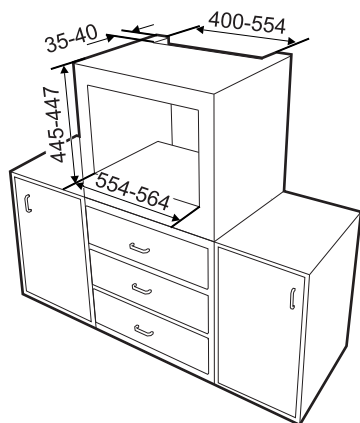


Upewnić się, że na tylnej/dolnej części mebla znajduje się otwór o wielkości około 60 mm.

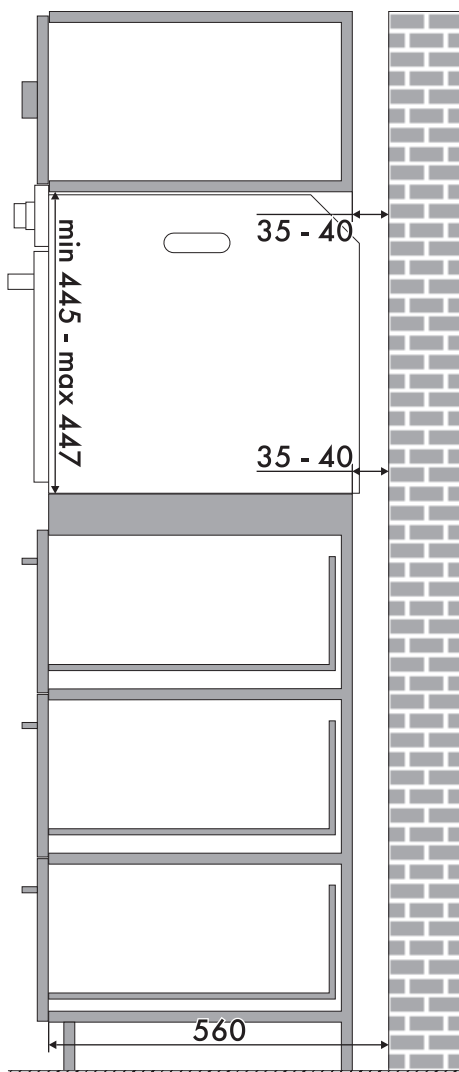


Montaż

Zabudowa na kolumnie (mm)



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



914779211/B