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

# OSTRZEŻENIA

## Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

### Obrażenia osób

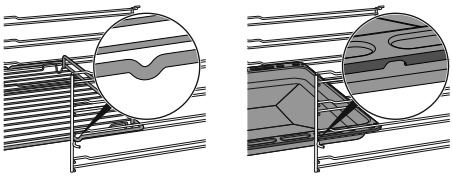
- UWAGA: urządzenie i jego dostępne elementy stają się bardzo gorące podczas użytkowania: małe dzieci powinny przebywać z dala od nich.
- UWAGA: urządzenie i jego dostępne elementy stają się bardzo gorące podczas użytkowania: nie dotykać elementów grzejnych podczas użytkowania.
- Podczas przekręcania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

PL

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

Uszkodzenie urządzenia

- Na elementach szklanych nie należy stosować detergentów ściernych, agresywnych lub korozyjnych (np. produktów w proszku, odplamiaczy i gąbek drucianych), materiałów szorstkich lub ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, powodując pęknięcie szkła. Ewentualnie używać drewnianych lub plastikowych narzędzi.
- Nie siadać na urządzeniu.
- Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na częściach stalowych lub wykończonych powłoką metalową (np. anodowane, niklowane, chromowane).
- Ruszty i blachy powinny być wkładane w boczne prowadnice, aż do całkowitego zatrzymania. Mechaniczne blokady bezpieczeństwa, które zapobiegają ich wyjęciu, powinny być odwrócone do dołu, w kierunku tylnej części komory.



- Nie stosować strumieni pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie rozpylać produktów w sprayu w pobliżu urządzenia.
- Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Ryzyko pożaru: nie pozostawiać przedmiotów w komorze pieczenia.
- W ŻADNYM RAZIE NIE UŻYWAĆ URZĄDZENIA DO OGRZEWANIA POMIESZCZEŃ.
- Nie używać naczyń stołowych lub plastikowych pojemników do przyrządzania potraw.
- Nie wkładać do komory pieczenia potraw w zamkniętych puszkach lub pojemnikach.
- Wyjąć z komory pieczenia wszystkie blachy i ruszty, które nie są używane podczas pieczenia.
- Nie przykrywać dna komory pieczenia folią aluminiową lub cynfolią.
- Nie kłaść garnków lub blach bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
- W razie konieczności można użyć rusztu do blachy (element wyposażenia lub sprzedawany oddzielnie w zależności od modeli), umieszczając go na dnie jako element wsporczy podczas pieczenia.
- W przypadku przygotowywania potrawy w papierze do pieczenia, należy umieścić go tak, aby nie zakłócał cyrkulacji gorącego powietrza wewnątrz komory pieczenia.
- Nie kłaść garnków ani blach bezpośrednio na środkowej szybce otwartych drzwiczek.
- Nie używać otwartych drzwiczek jako dźwigni do ustawienia urządzenia w meblu.
- Nie wywierać zbyt dużego nacisku na otwarte drzwiczki.
- Nie używać klamki do podnoszenia lub przenoszenie urządzenia.

PL

**W przypadku urządzeń z pirolizą**

- Podczas pirolizy powierzchnie mogą osiągać wyższe temperatury niż zazwyczaj. Trzymać z dala od dzieci.
- Przed uruchomieniem pirolizy należy usunąć z wnętrza komory pieczenia resztki żywności lub pozostałości z poprzedniego pieczenia.
- Przed uruchomieniem pirolizy należy wyjąć wszystkie akcesoria z komory pieczenia.
- Przed uruchomieniem

pirolizy należy wyłączyć palniki lub płyty elektryczne płyty kuchennej, która może być zainstalowana nad piekarnikiem.

Instalacja i konserwacja

- NINIEJSZEGO URZĄDZENIA NIE MOŻNA INSTALOWAĆ NA ŁODZIACH I W PRZYCZEPACH KEMPINGOWYCH.
- Niniejsze urządzenie nie może być instalowane na żadnej podstawie.
- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.
- Aby uniknąć przegrzania urządzenia, nie wolno go instalować za ozdobnymi drzwiczkami lub panelem.
- Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Zlecić wykonanie podłączenia elektrycznego wykwalifikowanemu serwisantowi.
- Należy obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Używać przewodów odpornych na temperaturę co najmniej 90 °C.
- Moment dokręcenie śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,5-2 Nm.
- W celu zapobiegania wszelkim niebezpieczeństwom, jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.
- UWAGA: Podczas ustawiania urządzenia należy się upewnić, że przewód zasilający nie jest zaplątany ani uszkodzony.
- Przed jakąkolwiek interwencją na urządzeniu (montaż, konserwacja, ustawienie lub przesunięcie) zawsze wyposażyć się w odpowiednie środki ochrony indywidualnej.
- Przed każdą czynnością na urządzeniu odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Umożliwić odłączenie urządzenia po instalacji, za pomocą dostępnej wtyczki lub wyłącznika w przypadku stałego podłączenia.
- Dostarczyć na linii zasilania urządzenie, które zapewni odłączenie od sieci omnipolarnej, z odległością otwarcia styków umożliwiającą całkowite

odłączenie w warunkach kategorii przepięciowej III, zgodnie z wymogami instalacyjnymi.
- UWAGA: Przed wymianą lampek wewnętrznego oświetlenia należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od zasilania elektrycznego lub że główne zasilanie elektryczne zostało odłączone.
- Lampki zastosowane w tym urządzeniu są lampkami przeznaczonymi do urządzeń gospodarstwa domowego i nie należy ich wykorzystywać do oświetlania domu.
- Niniejsze urządzenie może być użytkowane na maksymalnej wysokości 4000 metrów nad poziomem morza.

**Informacje na temat omawianego urządzenia**

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

**Sonda temperatury (jeśli występuje)**

- Nie dotykać drążka lub końcówki sondy temperatury po jej użyciu.
- Podczas stosowania sondy temperatury chronić dłonie rękawicami.
- Uważać, aby nie porysować ani nie uszkodzić emaliowanych lub chromowanych powierzchni końcówką lub wtyczką sondy temperatury.
- Nie wkładać sondy temperatury do otworów i szczelin w urządzeniu.
- Jeżeli sonda temperatury nie jest używana upewnić się, że jest zamknięta metalowa zatyczka ochronna.
- Podczas wyciągania sondy temperatury z gniazdka lub potrawy, nigdy nie ciągnąć za kabel.
- Uważać, aby sonda temperatury lub jej kabel

nie zablokowały się w drzwiczkach.
- Uważać, aby sonda temperatury lub jej kabel nie wchodziły w kontakt z elementami grzejnymi znajdującymi się w komorze pieczenia.
- Żadna część sondy temperatury nie może wchodzić w kontakt ze ściankami komory pieczenia, elementami grzejnymi, rusztami lub blachami, gdy są one jeszcze gorące.
- Nie należy przechowywać sondy temperatury wewnątrz urządzenia.
- Nie używać sondy temperatury podczas funkcji pirolizy.

### Przeznaczenie urządzenia

Niniejsze 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 bed and breakfast;

Instalacja i użytkowanie tego urządzenia są możliwe wyłącznie w pomieszczeniach.

### Instrukcja obsługi

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

### Odpowiedzialność producenta

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

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

### Tabliczka znamionowa

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

### Utylizacja

Niniejsze urządzenie jest zgodne z dyrektywą europejską WEEE (2012/19/UE), dlatego po zakończeniu jego eksploatacji nie należy go wyrzucać wraz z innymi odpadami.

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

europejskimi.

**Napięcie elektryczne**
**Niebezpieczeństwo porażenia prądem**

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

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

Opakowanie urządzenia zostało wykonane z materiałów, które nie zanieczyszczają środowiska i nadają się do recyklingu.
- Materiały z opakowania należy oddać do odpowiednich punktów selektywnej zbiórki odpadów.

**Opakowania z tworzyw sztucznych**
**Niebezpieczeństwo uduszenia się**

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

## Wskazówki dla europejskich organów kontrolnych

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

**Conventional heating mode**
W celu wykonania funkcji GRZAŁKA GÓRNA I DOLNA konieczne jest pominięcie etapu wstępnego nagrzewania (patrz paragraf „Etap wstępnego nagrzewania" w rozdziale OBSŁUGA).

## Dane techniczne efektywności energetycznej

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

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

## Oszczędność energii

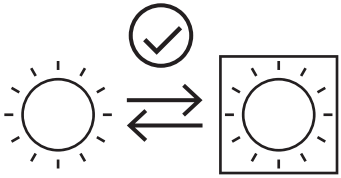
- Aktywować nagrzewanie wstępne tylko, jeżeli jest ono wskazane w przepisie. Fazę wstępnego nagrzewania można wyłączyć we wszystkich funkcjach (patrz rozdział „Faza wstępnego nagrzewania") z wyjątkiem funkcji PIZZA (nie można wykluczyć wstępnego nagrzewania) i ECO (brak wstępnego nagrzewania).
- We wszystkich funkcjach (w tym w funkcji ECO) unikać otwierania drzwiczek podczas pieczenia.
- Przed włożeniem zamrożonego produktu do komory pieczenia, należy go rozmrozić, chyba że wskazano inaczej na opakowaniu.
- W przypadku przyrządzania kilku potraw, zaleca się pieczenie produktów jeden po drugim, aby jak najlepiej wykorzystać nagrzaną już komorę.
- Najlepiej używać ciemnych metalowych foremek: lepiej pochłaniają ciepło.
- Wyjąć z komory pieczenia wszystkie blachy i ruszty, które nie są używane podczas pieczenia.
- Wyłączyć pieczenie kilka minut przed upływem ustawionego czasu. Pieczenie trwa przez pozostałe minuty dzięki wysokiej temperaturze w komorze.
- Nie otwierać zbyt często drzwiczek, aby nie rozpraszać ciepła.
- Zawsze utrzymywać komorę pieczenia w czystości.

## Informacje o zużyciu energii w trybie wyłączonym/gotowości

Dane techniczne dotyczące zużycia energii w trybie wyłączonym/gotowości urządzenia można uzyskać w witrynie internetowej www.smeg.com na stronie poświęconej danemu produktowi.

## Źródła światła

- Niniejsze urządzenie zawiera źródła światła wymienne przez użytkownika.



- Źródła światła znajdujące się w tym produkcie są przeznaczone do działania przy temperaturze otoczenia ≥ 300°C i do korzystania z nich w

PL

zastosowaniach o wysokiej temperaturze, takich jak piekarniki.
- Niniejsze urządzenie zawiera źródła światła o klasie efektywności „G”.

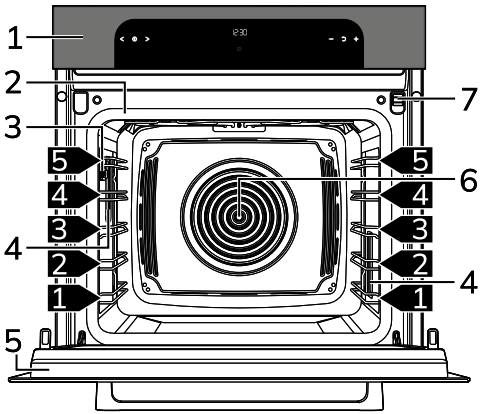
## Jak czytać instrukcje obsługi

W instrukcji zastosowano następujące symbole ułatwiające czytanie:

| | |
|---|---|
|  | Ostrzeżenie/Uwaga |
|  | Informacja/Wskazówka |

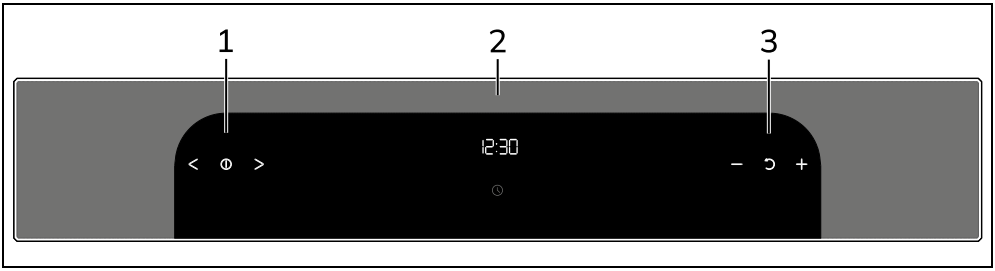
# OPIS

## Opis ogólny




1 Panel sterowania
2 Uszczelka
3 Wejście sondy temperatury (tylko w niektórych modelach)
4 Lampka
5 Drzwiczki
6 Wentylator
7 Szuflada załadowcza
1,2,3... Poziom ramki

## Panel sterowania




### 1 Przyciski dotykowe funkcji

Za pomocą tych przycisków dotykowych można:
- włączyć/wyłączyć urządzenie;
- wybrać funkcję.

### 2 Programator cyfrowy

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

### 3 Przyciski dotykowe temperatury

Za pomocą tych przycisków dotykowych można ustawić następujące parametry:
- temperatura pieczenia;
- czas trwania funkcji;
- pieczenie zaprogramowane;
- aktualna godzina;

- chwilowo uruchomić lub wyłączyć funkcję.

## Pozostałe części

### Poziomy

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

### Wentylator

Wentylator chłodzi urządzenie i uruchamia się podczas pieczenia.
Funkcjonowanie wentylatora powoduje normalny przepływ powietrza, które ulatnia się nad drzwiczkami, co może trwać przez kilka chwil, nawet po wyłączeniu urządzenia..

### Oświetlenie komory pieczenia

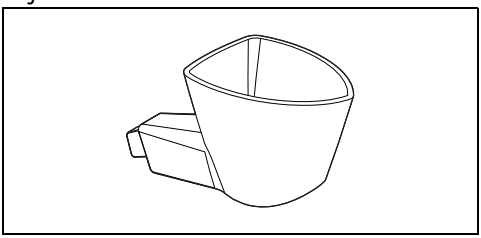
Wewnętrzne oświetlenie urządzenia włącza się:

- po otwarciu drzwiczek;
- po naciśnięciu przycisku na wyświetlaczu;
- po wybraniu dowolnej funkcji z wyjątkiem funkcji - - - (w zależności od modeli).

## Akcesoria

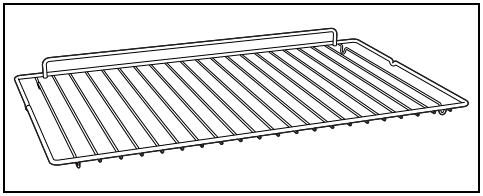
- W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie akcesoria.
- Akcesoria, które mają styczność z żywnością są wykonane z odpowiednich materiałów, zgodnych z obowiązującymi normami.
- Oryginalne akcesoria dostarczane z urządzeniem lub opcjonalne można zamówić w autoryzowanych centrach serwisowych. Należy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

### Lejek



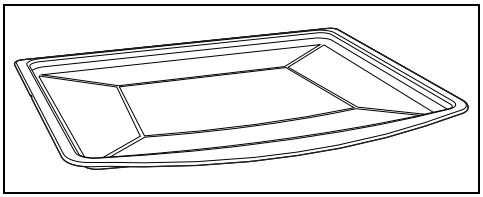
Przydatny do wlewania wody do wnętrza zbiornika.

### Ruszt



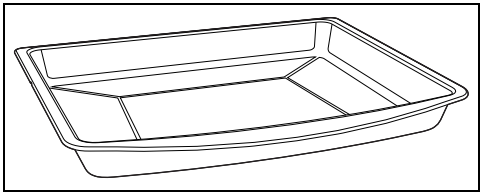
Do podtrzymywania naczyń z pieczoną potrawą.

### Blacha



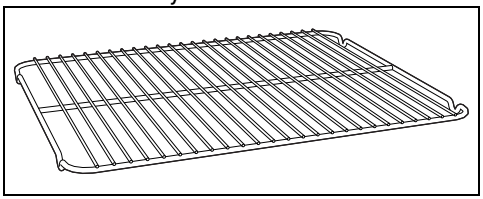
Odpowiednia do pieczenia ciast, pizzy, słodkich wypieków i ciastek.

### Głęboka blacha



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

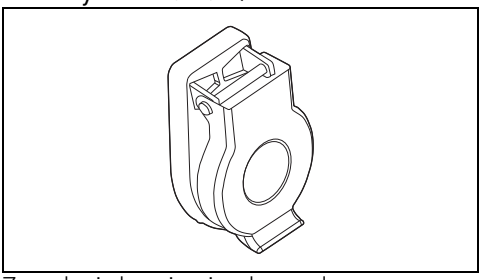
### Ruszt do blachy



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

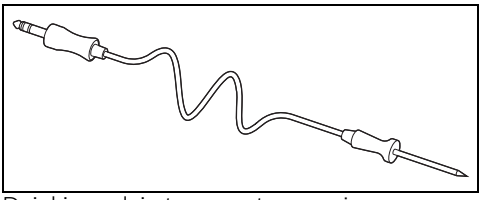
PL

Pokrywa zabezpieczająca (tylko w niektórych modelach)



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

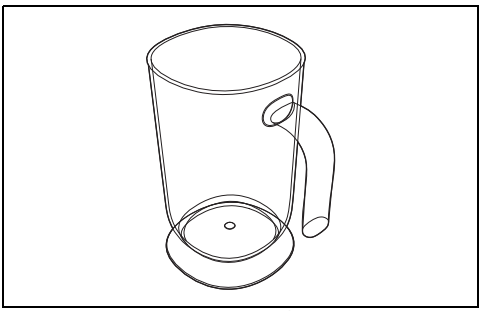
Sonda temperatury (tylko w niektórych modelach)



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

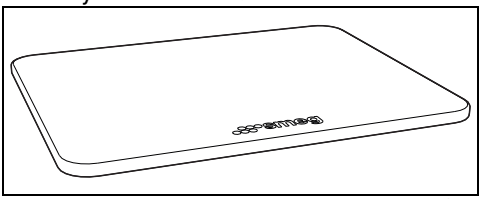
## Akcesoria opcjonalne (do nabycia oddzielnie)

Dzbanek



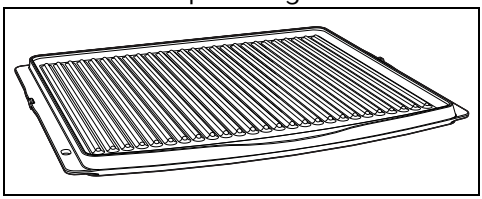
Na płyny podczas czynności napełniania i opróżniania zbiornika.

STONE2 lub kamień do pieczenia (tylko w niektórych modelach)



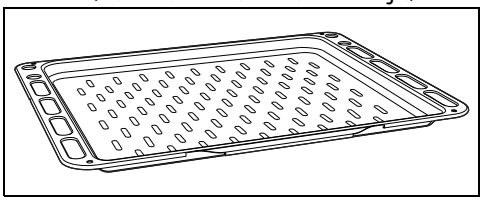
Akcesorium idealne do pieczenia wypieków typu pizza, chleb, focaccia, ale można z niego korzystać również do przygotowywania potraw bardziej delikatnych, takich jak ciasteczka.

BBQ (Teflonowa patelnia grillowa)



Akcesorium o podwójnej funkcji: strona żebrowana jest zalecana do grillowania mięsa (filetów, hamburgerów...), natomiast powierzchnia gładka może być używana do pieczenia warzyw, owoców, ryb...

AIRFRY (ruszt do smażenia bez oleju)



Akcesorium zalecane do smażenia powietrzem żywności uprzednio panierowanej, wstępnie ugotowanej i/lub mrożonej (frytki, krokiety ziemniaczane lub mięsne, mozzarella...).

## Zalety pieczenia z parą

System pieczenia z parą umożliwia delikatniejsze i szybsze pieczenie wszystkich rodzajów produktów i jest stosowany głównie do:

- Smażenia i duszenia
- Przygotowywania sosów
- Opiekania
- Pieczenia
- Pieczenie w niskiej temperaturze
- Regenerowania
- Pieczenia wielofunkcyjnego

Możliwość zmiany temperatury i poziomu wilgoci pozwalają na osiągniecie żądanych rezultatów.

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

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

Ta funkcja jest również zalecana do pieczenia ciast wymagających wyrastania

oraz chleba. Wilgoć umożliwia wyrastanie ciasta oraz jego rośnięcie podczas pieczenia przed powstaniem zewnętrznej skórki. Ciasto jest bardziej lekkie i łatwe do strawienia, co można zauważyć dzięki większym pęcherzykom.

# UŻYTKOWANIE

## Czynności wstępne

Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

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

### Pierwsze nagrzewanie

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

Podczas nagrzewania urządzenia

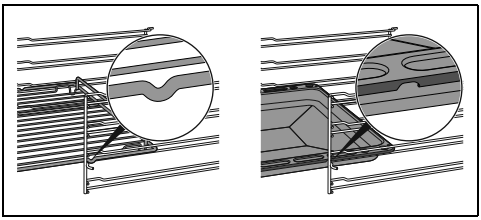
- wietrzyć pomieszczenie;
- nie przebywać w nim.

## Użytkowanie akcesoriów

### Ruszty i blachy

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

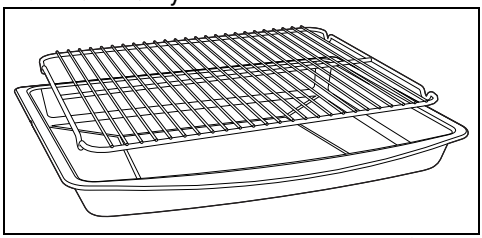
- Mechaniczne blokady bezpieczeństwa, które zapobiegają przypadkowemu wyjęciu rusztu, powinny być odwrócone do dołu, w kierunku tylnej części komory pieczenia.



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

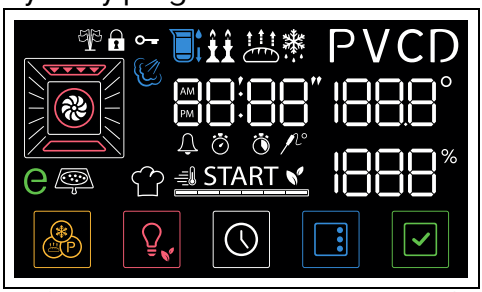
Przed pierwszym użyciem wyczyścić blachy, w celu usunięcia pozostałości z produkcji.

### Ruszt do blachy



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

## Cyfrowy programator




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

### Przyciski dotykowe

Panel sterowania wyposażony jest w przyciski dotykowe, których można użyć, naciskając lekko symbol, którego zamierza się użyć.

- Za pomocą przycisków dotykowych < i > można wybrać żądaną funkcję na ekranie obecnym na

PL

wyświetlaczu.

Naciskać przyciski w sposób ciągły lub , aby szybko przewijać parametry do modyfikacji.

- Nacisnąć przycisk dotykowy , aby wyjść z bieżącej funkcji i powrócić do ekranu zegara na wyświetlaczu.
- Za pomocą przycisków dotykowych i można zwiększyć lub zmniejszyć wartość wybranego parametru.

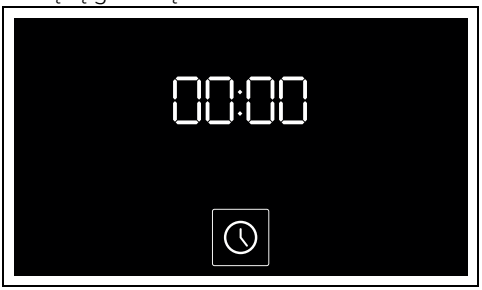
Naciskać przyciski w sposób ciągły lub , aby szybko zmienić wartość wybranego parametru.

- Nacisnąć przycisk dotykowy , aby przywrócić wybrany parametr do poprzedniej wartości.
- Nacisnąć przycisk dotykowy , aby powrócić do wcześniej wybranego ekranu.

## Pierwsze użycie

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

Przy pierwszym użyciu lub po dłuższej przerwie w dostawie energii elektrycznej na wyświetlaczu urządzenia miga napis 00:00 oraz przycisk . Aby rozpocząć pieczenie, należy ustawić bieżącą godzinę.




### Ustawianie godziny

1. Wcisnąć przycisk .
2. Za pomocą przycisków dotykowych i wybrać wyświetlany format godziny ( 12h lub 24h ).

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

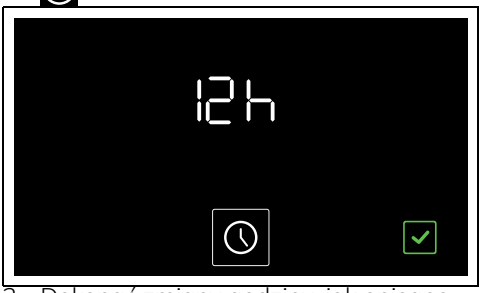
3. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić i przejść do ustawienia godziny.
4. Nacisnąć przyciski dotykowe i , aby ustawić aktualną godzinę.
5. Nacisnąć przycisk w celu ustawienia aktualnej godziny i przejścia do ustawiania minut.
6. Nacisnąć przyciski dotykowe i , aby ustawić minuty aktualnej godziny.
7.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

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

Aby anulować operację, należy przytrzymać przez kilka sekund przycisk na wyświetlaczu.

### Zmiana godziny

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




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

### Niska jasność

Po 2 minutach bezczynności, na ekranie zegara, wyświetlany jest przycisk i aktualny czas przy niskiej jasności.
W tym trybie przyciski dotykowe na panelu sterowania są wyłączone, z wyjątkiem przycisku na panelu sterowania.




Wyświetlacz można przełączyć w tryb niskiej jasności, naciskając przycisk na panelu sterowania.

Wyświetlacz przełącza się na tryb niskiej jasności tylko wtedy, gdy w komorze pieczenia nie ma ciepła. Po każdym wciśnięciu przycisków dotykowych urządzenie wyemituje ostrzeżenie dźwiękowe i pojawi się napis „Hot”

### Ponowna aktywacja wyświetlacza

Aby włączyć wyświetlacz i przyciski dotykowe na panelu sterowania:

- Przytrzymać przycisk na wyświetlaczu przez około 1 sekundę lub nacisnąć przycisk na panelu sterowania.

Wyświetlacz włączy się, a przyciski dotykowe na panelu sterowania zaświecą się.

## Użytkowanie piekarnika

Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

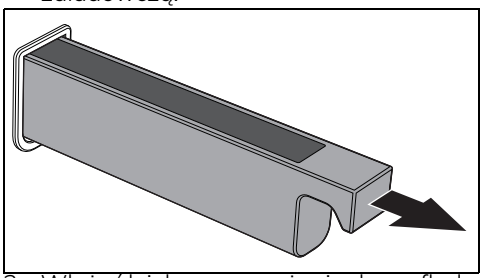
Gdy urządzenie oczekuje na wykonanie operacji przez użytkownika przez ponad dwadzieścia minut, na ekranie wyświetlacza pojawia się napis . W takim przypadku nie jest możliwe kontynuowanie operacji i konieczne jest naciśnięcie przycisku dotykowego na panelu sterowania.

### Pieczenie ze wspomaganiem parą

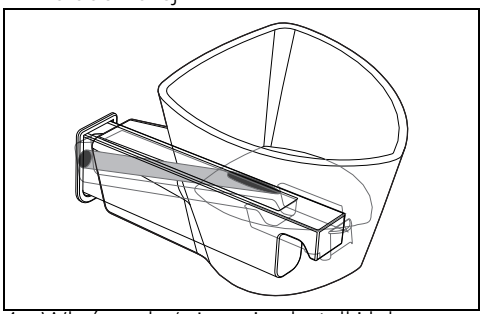
1. Naciskać przyciski dotykowe i na panelu sterowania aż do wybrania funkcji z wykorzystaniem pary, której zamierza się użyć (na przykład + ). Miga kontrolka .

### Napełnianie zbiornika

2. Otworzyć drzwiczki i wyjąć szufladę załadowczą.



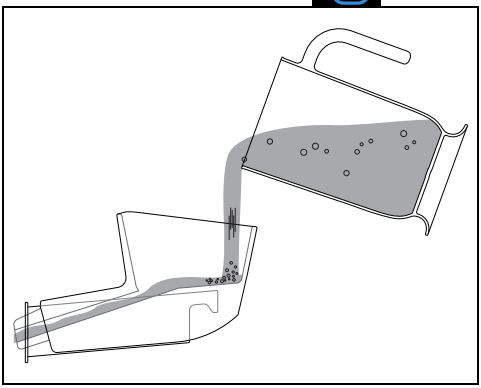
3. Włożyć lejek z wyposażenia do szuflady załadowczej.



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

PL

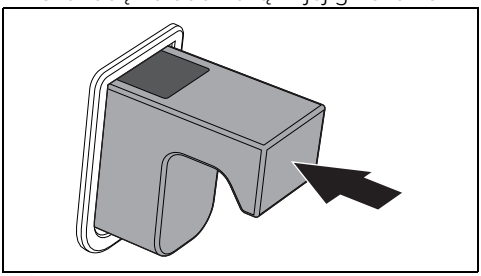
się lampka sygnalizacyjna maksymalnego poziomu .



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

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

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



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

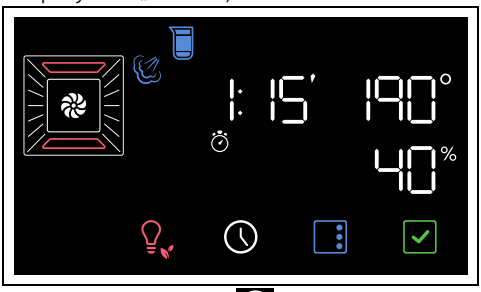
- w takim przypadku przed przystąpieniem do pieczenia należy wysuszyć ją ściereczką lub gąbką.
- Zaleca się opróżnienie zbiornika o pojemności 200 ml za pomocą funkcji opróżniania zbiornika.

6. Zamknąć drzwiczki.

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

Ustawienie pieczenia z parą

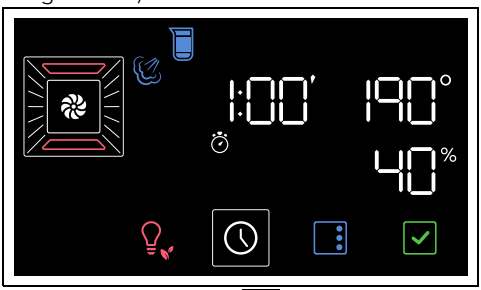
1. Nacisnąć przyciski dotykowe — i + na panelu sterowania, aby ustawić żądaną temperaturę pieczenia (na przykład „190°C”).




2. Wcisnąć przycisk .

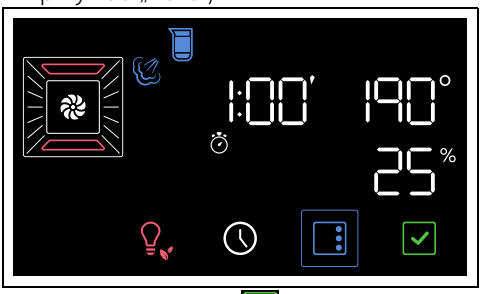
Kontrolki i na wyświetlaczu migają.

3. Nacisnąć przyciski dotykowe — i + na panelu sterowania w celu ustawienia czasu trwania pieczenia (od 1 minuty do 13 godzin) (na przykład „1 godzina”).




4. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.
5. Nacisnąć przycisk na wyświetlaczu. Miga kontrolka %.
6. Nacisnąć przyciski + i — na panelu sterowania, aby ustawić procent

pary do pieczenia (od 20% do 40%) (na przykład „25%”).




7. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.
8. Nacisnąć przycisk , aby uaktywnić funkcję.

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

### Etap wstępnego nagrzewania

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

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

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

Po zakończeniu wstępnego nagrzewania:

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

### Etap pieczenia

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

lub

- Jeśli potrawa jest już w środku urządzenia do pieczenia, należy nacisnąć przycisk , aby rozpocząć pieczenie.

4. Sprawdzić status pieczenia potrawy, posługując się wewnętrzną lampką sygnalizacyjną.

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

### Po zakończeniu pieczenia

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

1. Nacisnąć przycisk dotykowy na panelu sterowania, aby wyjść z funkcji.
2. Otworzyć drzwiczki
3. Wyjąć potrawę z komory pieczenia.
4. Zamknąć drzwiczki.

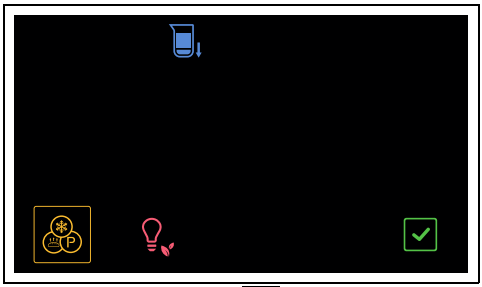
### Opróżnianie zbiornika

Przed opróżnieniem zbiornika poczekać, aż piekarnik ostygnie, pozostawiając otwarte drzwiczki. Aby być pewnym, że woda pozostała w zbiorniku nie jest zbyt gorąca, odczekać co najmniej 40 minut.

Po zakończeniu pieczenia:

1. Otworzyć drzwiczki
2. Umieścić głęboką blachę nad trzecim poziomie od dołu. Popchnąć ją do tylnej ścianki komory pieczenia.
3. Wcisnąć przycisk .

Urządzenie proponuje funkcję opróżniania zbiornika.



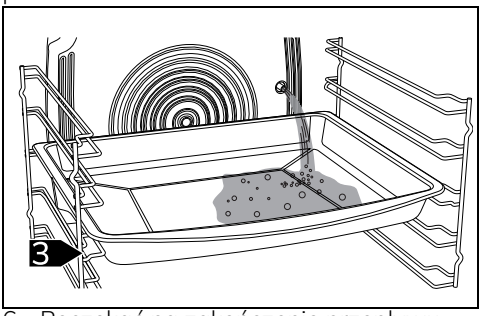
4. Nacisnąć przycisk , aby uaktywnić funkcję.

PL

5. Ponownie nacisnąć przycisk , aby uaktywnić funkcję.




Woda zaczyna wypływać do głębokiej blachy z węża odpływowego znajdującego się po prawej stronie tylnej ścianki komory pieczenia.




6. Poczekać na zakończenie przepływu.

Po zakończeniu zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się napis End.

7. Nacisnąć przycisk dotykowy na panelu sterowania, aby wyjść z tej funkcji.

Zaleca się spuszczenie wody po zakończeniu każdego pieczenia, aby uniknąć pozostania resztek niewykorzystanej wody w zbiorniku.

Po długim okresie bezczynności zaleca się wykonanie cyklu napełniania i opróżniania zbiornika w celu wypłukania obwodu pary.

8. Opróżnić wodę znajdującą się na głębokiej blasze.

Uwaga: woda może być bardzo gorąca.

Opróżniona woda nie może być używana do innych procesów pieczenia.

### Suszenie po użyciu funkcji ze wspomaganiem parą

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

Po zakończeniu każdego pieczenia:

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

### Spis funkcji pieczenia ze wspomaganiem parą

Funkcja pieczenia ze wspomaganiem na poziomie 40%: para wytwarzana jest przez cały czas pieczenia i jest zalecana do długiego pieczenia mięsa, ryb, tymbalików, ciast francuskich, lazanii itp. Szczególnie zalecana w przypadku pieczenia ryb i mięsa o dużej zawartości tłuszczu. Para rozpuszcza się, dzięki czemu potrawa zachowuje miękkość, przez co jest bardziej strawna i dobrze przypieczona na powierzchni.

Funkcja ze wspomaganiem parą na poziomie 20%: para jest generowana w małych impulsach. Zalecana jest do pieczenia ciast i wypieków (chleb, focaccia itp.), w przypadku których ilość pary musi być minimalna, aby potrawa nie straciła później odpowiedniego poziomu wilgotności i upiekła się w środku. Para ułatwia wyrastanie ciasta w pierwszych minutach pieczenia, a jednocześnie tworzy błyszczącą i chrupiącą skórkę. Zaleca się stosowanie pieczenia wspomaganego parą tylko przez pierwsze 5 – 10 minut, następnie należy przejść do odpowiedniej funkcji bez pary, aby dokończyć pieczenie.
Funkcja ta jest również wskazana do przygotowywania produktów panierowanych jajkiem i bułką tartą, ponieważ przywraca chrupkość panierce, symulując w ten sposób efekt smażenia, w tym przypadku jednak zdrowszy.

### OBIEG POWIETRZA + WSPOMAGANIE PARĄ



Działanie termoobiegu w połączeniu z tradycyjnym systemem zapewnia równomierne pieczenie, nawet skomplikowanych potraw. Idealny do pieczeni mięsnych.

### TERMOOBIEG + WSPOMAGANIE PARĄ



Działanie wentylatora w połączeniu z grzałką termoobiegu i parą nadaje się przede wszystkim do przygotowywania pieczeni, kurczaka i innych pieczonych w piekarniku potraw takich jak ciasta i chleb.

### TURBO + WSPOMAGANIE PARĄ



Połączenie systemu wentylatora z tradycyjnym sprawia, że pieczenie jest bardzo szybkie i skuteczne w przypadku produktów umieszczonych na różnych poziomach, bez przesyłania zapachów i smaków. Idealne do potraw o dużej objętości, wymagających intensywnego pieczenia.
Aby uzyskać efekt idealnego przypieczenia, ustawić temperaturę na maksymalnej wartości. Gdy urządzenie osiągnie maksymalną temperaturę, przywrócić temperaturę normalną. Taka procedura umożliwi zatrzymanie wszystkich soków wewnątrz mięsa i ograniczy jego skurczenie.

### GRILL + OBIEG POWIETRZA + WSPOMAGANIE PARĄ



Powietrze wytwarzane przez wentylator zmniejsza falę ciepła emitowaną przez grill umożliwiając optymalne grillowanie dużej wielkości kawałków mięsa takich, jak steki, kotlety wieprzowe.

PL

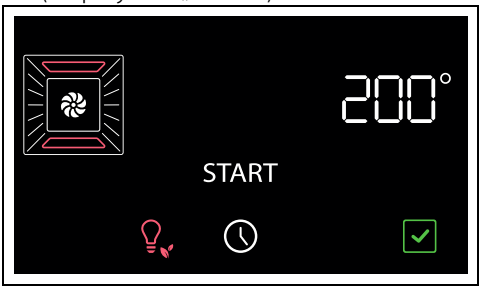
### Pieczenie tradycyjne

W każdej chwili można przerwać pieczenie, naciskając i przytrzymując przycisk dotykowy .

1. Za pomocą przycisków dotykowych  wybrać żądaną funkcję (na przykład „Z OBIEGIEM POWIETRZA ”).

Przycisk  i napis START na wyświetlaczu zaczną migać.

2 Nacisnąć przyciski dotykowe — i +, aby ustawić żądaną temperaturę (na przykład „200°C”).




3. Nacisnąć przycisk ✓, aby uaktywnić funkcję.

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

### Etap wstępnego nagrzewania

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

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

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

Po zakończeniu wstępnego nagrzewania:

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

### Faza pieczenia

W tej fazie wyświetlane jest „odliczanie”, które mierzy czas, jaki upłynął od rozpoczęcia pieczenia.

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

lub

- Jeśli potrawa jest już w komorze pieczenia, nacisnąć przycisk ✓ na wyświetlaczu, aby uruchomić pieczenie.
4. Sprawdzić stan pieczenia żywności, włączając wewnętrzną lampkę.

### Po zakończeniu pieczenia

5. Nacisnąć przycisk dotykowy na panelu sterowania, aby wyjść z tej funkcji.

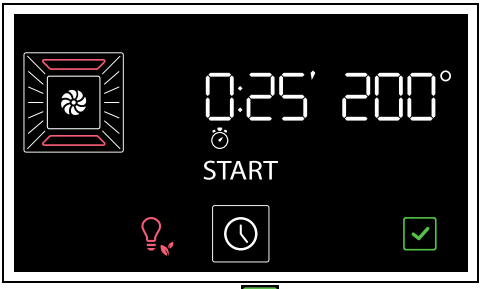
### Gotowanie na czas

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

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

Kontrolki i na wyświetlaczu migają.

2. Nacisnąć przyciski dotykowe + i — panelu sterowania w celu ustawienia czasu trwania pieczenia (od 1 minuty do 13 godzin) (na przykład „25 minut”).




3. Nacisnąć przycisk ✓ na wyświetlaczu, aby potwierdzić czas trwania pieczenia.

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

4. Nacisnąć przycisk ✓, aby uaktywnić funkcję.

Po zakończeniu wstępnego nagrzewania:

5. Włożyć żywność do komory pieczenia.
6. Zamknąć drzwiczki, pieczenie jest wznawiane automatycznie.

Czas pieczenia jest sygnalizowany stopniowym zmniejszaniem się czasu na

wyświetlaczu numerycznym i stopniowym skracaniem się paska pieczenia .

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

7. Nacisnąć przycisk dotykowy na panelu sterowania, aby wyjść z tej funkcji.

Jeśli zostanie naciśnięty przycisk , funkcja zostanie powtórzona z tymi samymi parametrami, co ostatnio zakończona funkcja.

### Wyłączanie pieczenia na czas

1. Nacisnąć i przytrzymać przez kilka sekund przycisk na wyświetlaczu.
2. Naciskać przycisk dotykowy na panelu sterowania, aby wyzerować czas trwania pieczenia.
3. Nacisnąć przycisk aby potwierdzić.

### Pieczenie zaprogramowane

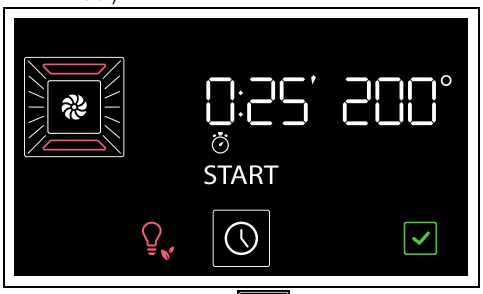
Zaprogramowane pieczenie to funkcja umożliwiająca zakończenie pieczenia o godzinie określonej przez użytkownika, po czym następuje automatyczne wyłączenie urządzenia.

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

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

Kontrolki i na wyświetlaczu migają.

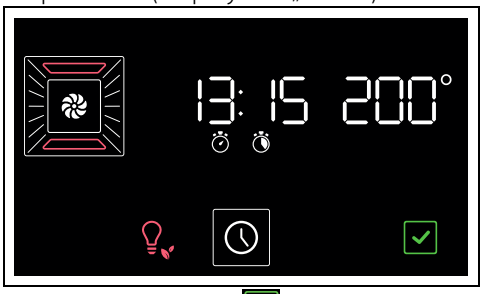
2. Nacisnąć przyciski dotykowe i panelu sterowania w celu ustawienia czasu trwania pieczenia (od 1 minuty do 13 godzin) (na przykład „25 minut”).




3. Wcisnąć przycisk .

Kontrolki i na wyświetlaczu migają.

4. Nacisnąć przyciski dotykowe i , aby ustawić godzinę zakończenia pieczenia (na przykład „13:15”).




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

Urządzenie ustawi się w stanie oczekiwania zaprogramowanej godziny rozpoczęcia pieczenia.

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

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

7. Nacisnąć przycisk dotykowy na panelu sterowania, aby wyjść z tej funkcji.

PL

### Wyłączanie funkcji pieczenia zaprogramowanego

1. Nacisnąć i przytrzymać przez kilka sekund przycisk .

Kontrolki i migają na wyświetlaczu

2. Krótko nacisnąć przycisk .

Kontrolki i na wyświetlaczu migają.

3. Naciskać przycisk dotykowy na panelu sterowania, aby wyzerować czas trwania pieczenia.
4. Nacisnąć przycisk aby potwierdzić.

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

### Minutnik podczas trwania pieczenia

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

1. Wcisnąć przycisk .

Kontrolki i na wyświetlaczu migają.

2. Wcisnąć przycisk .

Na wyświetlaczu pojawiają się migające cyfry 00:00 i kontrolka .

3. Nacisnąć przyciski dotykowe i na panelu sterowania, aby ustawić czas trwania minutnika (od 1 minuty do 13 godzin).
4. Nacisnąć przycisk aby potwierdzić.

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

5. Nacisnąć jeden z przycisków obecnych w dolnej części ekranu, aby przerwać sygnał dźwiękowy.

### Spis funkcji pieczenia tradycyjnego

W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie funkcje.

STATYCZNY



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

OBIEG POWIETRZA



Pieczenie intensywne i jednolite. Idealny do pieczenia ciastek, ciast oraz pieczenia na kilku poziomach.

TERMOOBIEG



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

GRILL



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

GRZAŁKA DOLNA



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

ECO



Ta funkcja jest szczególnie zalecana do pieczenia na jednym poziomie, przy niskim zużyciu energii elektrycznej.
Jest zalecana do wszystkich rodzajów potraw z wyjątkiem tych, które mogą wydzielać dużo wilgoci (na przykład warzywa).
Aby uzyskać maksymalną oszczędność energii i ograniczyć czas, zaleca się wkładanie produktów bez nagrzewania komory.

Podczas pieczenia w funkcji ECO nie powinno się otwierać drzwiczek.

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

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

## Użytkowanie sondy temperatury (tylko w niektórych modelach)

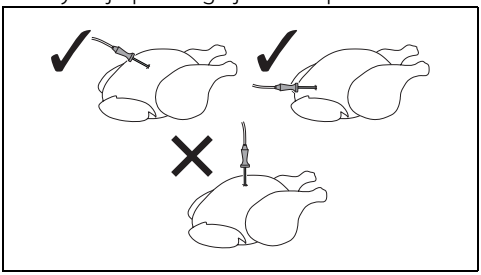
Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

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

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

### Prawidłowe włożenie sondy

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



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

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

### Ustawienie pieczenia z sondą temperatury

Uwaga: dostępne elementy stają się bardzo gorące podczas użytkowania. Podczas podłączania sondy temperatury oraz obchodzenia się z żywnością w komorze pieczenia, należy chronić ręce za pomocą rękawic termicznych.

Możliwy do wybrania zakres temperatury to minimum 50°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.

Jeśli podczas pieczenia z sondą, z jakiegokolwiek powodu konieczne jest jej odłączenie bez używania przycisków dotykowych lub wyświetlacza, funkcja działa tak, jak w przypadku normalnego pieczenia.

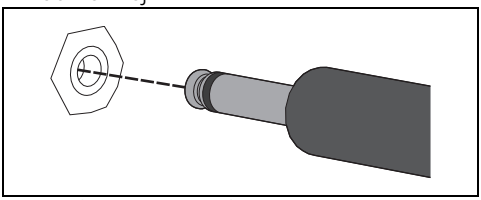
Sonda nie może być używana z następującymi funkcjami: pizza, eco, wyrastanie, rozmrażanie, szabat i piroliza.

Z zimnym piekarnikiem:

1. Wybrać funkcję pieczenia (na przykład „Z OBIEGIEM POWIETRZA ").
2. Nacisnąć przyciski dotykowe  i  na panelu sterowania, aby ustawić

PL

żądaną temperaturę pieczenia (na przykład „190°C”).
3. Otworzyć drzwiczki urządzenia.
4. Włożyć blachę, na której znajduje się potrawa do pieczenia na odpowiednie prowadnice.
5. Włożyć wtyczkę sondy temperatury do odpowiedniego bocznego gniazdka używając sondy do otwarcia pokrywki ochronnej.

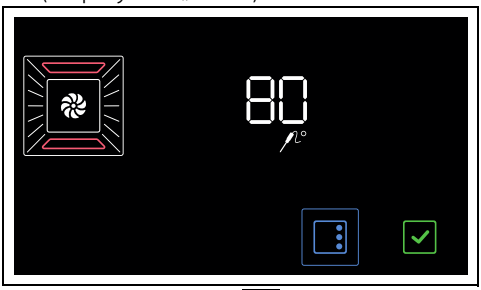


Na wyświetlaczu zaświeci się kontrolka .

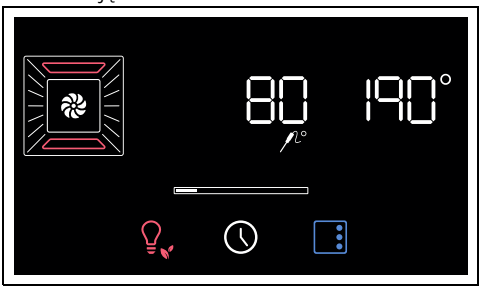
6. Zamknąć drzwiczki.




7. Nacisnąć przycisk na wyświetlaczu, aby zmienić temperaturę docelową.
8. Nacisnąć przyciski dotykowe — i +, aby ustawić żądaną temperaturę (na przykład „80°C”).




9. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić ustawioną temperaturę docelową.
10. Nacisnąć przycisk , aby uaktywnić funkcję.




Urządzenie rozpocznie etap wstępnego nagrzewania.

Fazę nagrzewania można pominąć, przytrzymując przez kilka sekund przycisk .

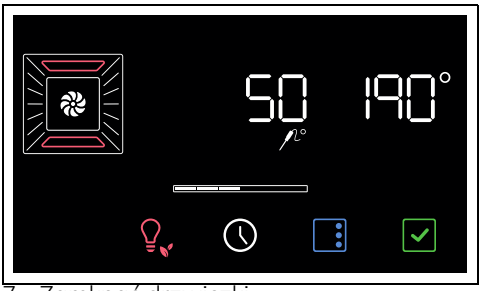
Po rozpoczęciu pieczenia:
1. Wybrać funkcję pieczenia (na przykład „Z OBIEGIEM POWIETRZA ”).
2. Nacisnąć przyciski dotykowe — i +, aby ustawić temperaturę pieczenia (na przykład „190°C”).
3. Nacisnąć przycisk , aby uaktywnić funkcję.

Urządzenie rozpocznie etap wstępnego nagrzewania.

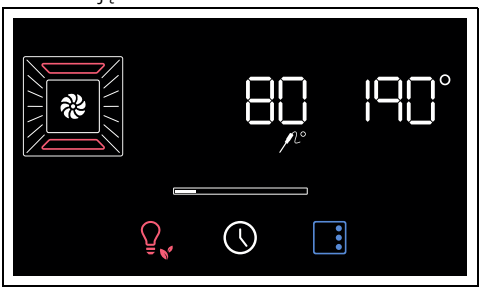
Po zakończeniu wstępnego nagrzewania:
4. Otworzyć drzwiczki urządzenia.
5. Włożyć blachę, na której znajduje się potrawa do pieczenia na odpowiednie prowadnice.
6. Włożyć wtyczkę sondy temperatury do odpowiedniego bocznego gniazdka używając sondy do otwarcia pokrywki ochronnej.

Na wyświetlaczu zaświeci się kontrolka

.




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




### Kończenie pieczenia z sondą temperatury

Gdy temperatura chwilowa osiągnie wartość temperatury docelowej ustawionej przez użytkownika, pieczenie zakończy się. Elementy grzejne są wyłączane, emitowany jest sygnał akustyczny, a na wyświetlaczu pojawia się napis End.

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

## Porady dotyczące przygotowywania potraw

### Porady ogólne

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

### Porady dotyczące przygotowywania mięsa

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

### Porady dotyczące pieczenia w funkcji Grilla

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

### Porady dotyczące przygotowywania ciast i ciastek

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

### Porady dotyczące pieczenia na dwóch poziomach:

- Zalecamy zaopatrzenie się w 2 ruszty (można je zamówić w autoryzowanych centrach serwisowych).
- Aby zwiększyć przepływ powietrza, należy ustawić foremki/rondle na środku

PL

rusztów i upewnić się, że ich szerokość/ średnica nie przekracza 30 cm.
- Ustawić ruszty tak, aby pozostał jeden pusty poziom między jednym a drugim.
- W zależności od danej potrawy i wzrostu obciążenia w komorze pieczenie na dwóch poziomach może wymagać kilku minut więcej pieczenia w porównaniu z jednym poziomem.
- Funkcje zalecane dla pieczenia na dwóch poziomach to TERMOOBIEG i GRZAŁKA DOLNA + TERMOOBIEG.

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

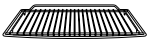
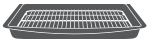
**Porady dotyczące rozmrażania i wyrastania ciasta**
- Umieścić na pierwszym poziomie komory pieczenia zamrożony produkt bez opakowania w pojemniku bez pokrywki.
- Nie nakładać produktów jeden na drugim.
- Aby rozmrozić mięso użyć rusztu na drugim poziomie i blachy na pierwszym. W ten sposób produkt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

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

**Porady dotyczące użytkowania sondy (jeżeli jest obecna)**
Sondy można używać również podczas zwyczajnego pieczenia na czas:

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

## Mini przewodnik po akcesoriach

| | |
|---|---|
|  Ruszt | Zaleca się korzystanie z rusztu jako z podstawy pod foremki/rondle do piekarników.<br>W razie braku rusztu do blachy z rusztu tego można korzystać jako z podstawy do grillowania z głęboką blachą umieszczoną na niższej półce, w której będą gromadzić się soki.<br>W przypadku pieczenia na wielu poziomach należy ustawić dwa ruszty, pozostawiając jeden poziom pusty pomiędzy jednym a drugim rusztem i użyć funkcji TERMOOBIEG  lub GRZAŁKA DOLNA + TERMOOBIEG  . |
|  Blacha | Blachy należy używać do przygotowywania ciast, wypieku cienkiego chleba i gotowania bez dodawania płynów.<br>Zaleca się korzystanie z funkcji GRZAŁKA GÓRNA I DOLNA  na żądanym poziomie. |
|  Głęboka blacha | Korzystanie z głębokiej blachy jest zalecane w przypadku pieczenia na tylko jednym poziomie.<br>Ustawić głęboką blachę na środkowym poziomie podczas korzystania z funkcji termoobiegu. Podczas korzystania z funkcji GRZAŁKA GÓRNA I DOLNA  należy ustawić głęboką blachę na wybranym poziomie.<br>Ustawić blachę na ostatnim poziomie z rusztem do blachy w przypadku pieczenia z wykorzystaniem funkcji GRILL  . |
|  Ruszt do blachy | Zaleca się korzystanie z rusztu do blachy jako podstawy do zbierania soków z grillowanych potraw. |

PL

## Poznaj przepisy

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

## Wskazania dla organów nadzorujących

**Tryb wymuszony wentylatora**

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

Patrz część „Oszczędność energii  ” rozdziału OSTRZEŻENIA.

**Tryb konwencjonalnego ogrzewania**

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

Patrz część „Oszczędność energii  ” rozdziału OSTRZEŻENIA.

## Funkcje specjalne

- Na wyświetlaczu nacisnąć przycisk  .



Aby przewijać dostępne funkcje, naciskać przyciski dotykowe < i >, aby wybrać żądaną funkcję specjalną.



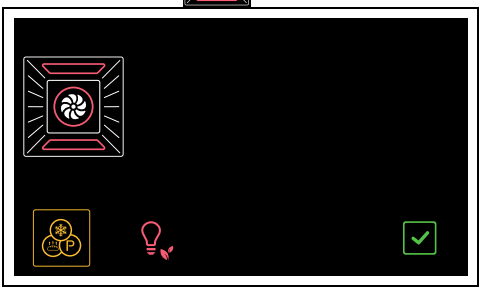
Aby wyjść z wybranej funkcji, nacisnąć i przytrzymać przycisk  na panelu sterowania lub przycisk  na wyświetlaczu.

Aby powrócić do wcześniej wybranego ekranu, nacisnąć przycisk na panelu sterowania

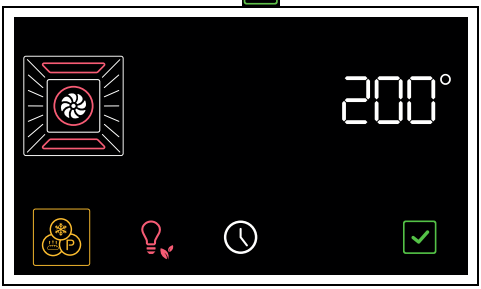
TURBO

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

1. Po wejściu do menu funkcji specjalnych, naciskać przyciski dotykowe i na panelu sterowania, aż do wybrania danej funkcji .



2. Nacisnąć przycisk aby potwierdzić.




3. Nacisnąć przyciski dotykowe i na panelu sterowania, aby wybrać żądaną temperaturę.
4. Nacisnąć przycisk , aby uaktywnić funkcję.

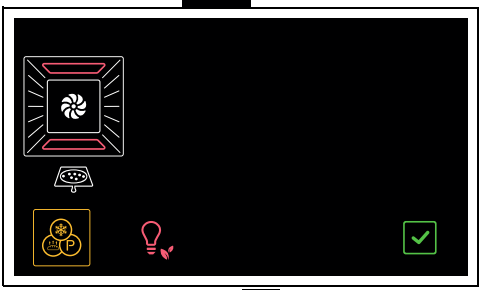
Podobnie jak w przypadku normalnych funkcji pieczenia, można pominąć wstępne nagrzewanie i ustawić zaprogramowane gotowanie na czas.

5. Po zakończeniu nagrzewania, otworzyć drzwiczki i włożyć produkt do upieczenia do komory pieczenia.
6. Zamknąć drzwiczki.
7. Sprawdzić stan pieczenia żywności, włączając wewnętrzną lampkę.
8. Nacisnąć przycisk dotykowy na panelu sterowania, aby wyjść z tej funkcji.

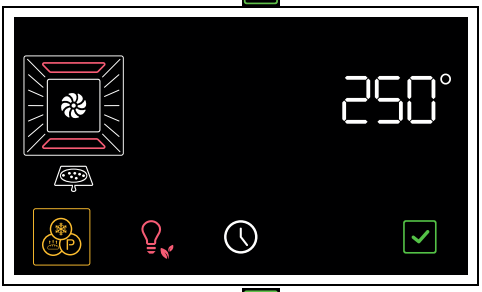
PIZZA

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

1. Po wejściu do menu funkcji specjalnych, naciskać przyciski dotykowe i na panelu sterowania, aż do wybrania danej funkcji .



2. Nacisnąć przycisk aby potwierdzić.




3. Nacisnąć przycisk , aby uaktywnić funkcję.

Podobnie jak w przypadku normalnych funkcji pieczenia, można pominąć wstępne nagrzewanie i ustawić zaprogramowane gotowanie na czas.

W przypadku tej funkcji, nie jest możliwe pominięcie fazy nagrzewania.

4. Po zakończeniu nagrzewania, otworzyć drzwiczki i włożyć produkt do upieczenia do komory pieczenia.
5. Zamknąć drzwiczki.
6. Sprawdzić stan pieczenia żywności, włączając wewnętrzną lampkę.
7. Nacisnąć przycisk dotykowy na panelu sterowania, aby wyjść z tej funkcji.

STONE

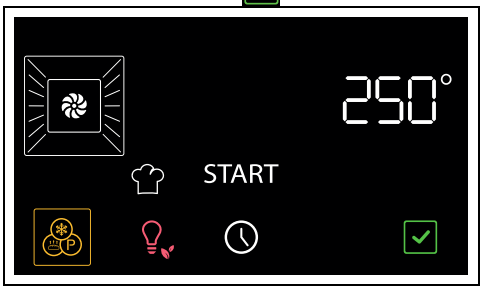
Przydatny do pieczenia na kamieniu. Do użytku z akcesorium PPR2 lub STONE, sprzedawanym oddzielnie.

Zapoznać się z instrukcjami i wskazówkami dotyczącymi użytkowania, opisanymi w dokumentacji akcesorium.

1. Otworzyć drzwiczki.
2. Włożyć akcesorium PPR2 lub STONE do komory pieczenia (patrz instrukcja konkretnego akcesorium).
3. Zamknąć drzwiczki
4. Po wejściu do menu funkcji specjalnych, naciskać przyciski dotykowe i na panelu sterowania, aż do wybrania danej funkcji.




5. Nacisnąć przycisk aby potwierdzić.




6. Nacisnąć przyciski dotykowe i na panelu sterowania, aby wybrać żądaną temperaturę.
7. Nacisnąć przycisk , aby uaktywnić funkcję.

Podobnie jak w przypadku normalnych funkcji pieczenia, można pominąć wstępne nagrzewanie i ustawić zaprogramowane gotowanie na czas.

8. Po zakończeniu wstępnego nagrzewania, otworzyć drzwiczki i umieścić potrawę do pieczenia na akcesorium.
9. Zamknąć drzwiczki.
10. Nacisnąć przycisk dotykowy na panelu sterowania, aby wyjść z tej funkcji.

BBQ (Grill)

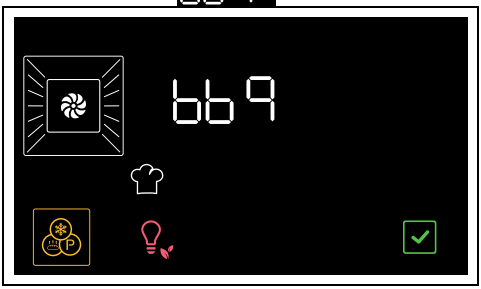
Przydatny do pieczenia na grillu. Do użytku z akcesorium BBQ sprzedawanym oddzielnie.

Zapoznać się z instrukcjami i wskazówkami dotyczącymi użytkowania, opisanymi w dokumentacji akcesorium.

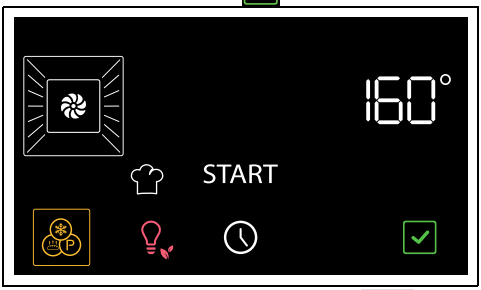
1. Otworzyć drzwiczki.
2. Włożyć akcesorium BBQ do komory pieczenia.
3. Zamknąć drzwiczki
4. Po wejściu do menu funkcji specjalnych, naciskać przyciski dotykowe i

PL

na panelu sterowania, aż do wybrania danej funkcji bb9.




5. Nacisnąć przycisk ✓ aby potwierdzić.




6. Nacisnąć przyciski dotykowe — i + na panelu sterowania, aby wybrać żądaną temperaturę.
7. Nacisnąć przycisk ✓, aby uaktywnić funkcję.

Podobnie jak w przypadku normalnych funkcji pieczenia, można pominąć wstępne nagrzewanie i ustawić zaprogramowane gotowanie na czas.

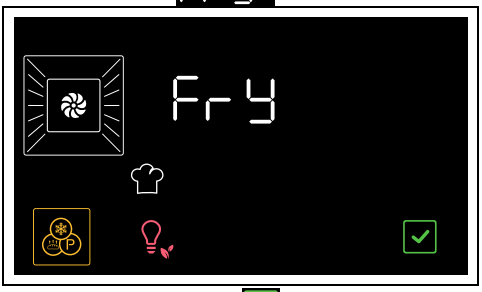
8. Po zakończeniu wstępnego nagrzewania, otworzyć drzwiczki i umieścić potrawę do pieczenia na akcesorium.
9. Zamknąć drzwiczki.
10. Nacisnąć przycisk dotykowy ⏻ na panelu sterowania, aby wyjść z tej funkcji.

AIRFRY

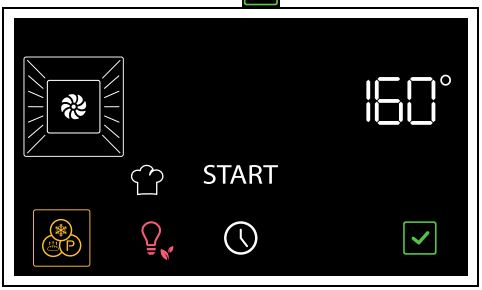
Fry Przydatne do smażenia bez oleju. Do użytku z akcesorium AIRFRY sprzedawanym oddzielnie.

Zapoznać się z instrukcjami i wskazówkami dotyczącymi użytkowania, opisanymi w dokumentacji akcesorium.

1. Po wejściu do menu funkcji specjalnych, naciskać przyciski dotykowe < i > na panelu sterowania, aż do wybrania danej funkcji Fry.




2. Nacisnąć przycisk ✓ aby potwierdzić.




3. Nacisnąć przyciski dotykowe — i + na panelu sterowania, aby wybrać żądaną temperaturę.
4. Nacisnąć przycisk ✓, aby uaktywnić funkcję.

Podobnie jak w przypadku normalnych funkcji pieczenia, można pominąć wstępne nagrzewanie i ustawić zaprogramowane gotowanie na czas.

5. Po zakończeniu wstępnego nagrzewania otworzyć drzwiczki i włożyć akcesorium AIRFRY wraz z potrawą, która ma być ugotowana w komorze pieczenia.
6. Zamknąć drzwiczki.

7. Nacisnąć przycisk dotykowy na panelu sterowania, aby wyjść z tej funkcji.

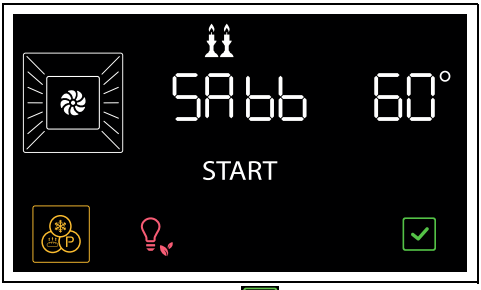
## SZABAT

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.
- Temperatura pieczenia w zakresie 60-150 °C.
- Lampka piekarnika jest wyłączona, nie uaktywnia się po otwarciu drzwiczek (gdzie obecne) lub ręcznej aktywacji.
- Wewnętrzny wentylator jest wyłączony.
- Przyciski dotykowe i sygnały dźwiękowe są wyłączone.

Po uaktywnieniu funkcji Szabat nie można zmienić żądnego parametru. Wszelkie działania podejmowane za pomocą przycisków dotykowych na panelu sterowania i/lub przycisków wyświetlacza nie będą miały żadnego efektu.

1. Po wejściu do menu funkcji specjalnych, naciskać przyciski dotykowe i na panelu sterowania, aż do wybrania danej funkcji .
2. Nacisnąć przycisk aby potwierdzić.
3. Nacisnąć przyciski dotykowe i na panelu sterowania, aby wybrać żądaną temperaturę (na przykład „90°C”).




4. Nacisnąć przycisk , aby uaktywnić funkcję.

Aby wyjść z funkcji:

1. Nacisnąć i przytrzymać przez kilka sekund przycisk na wyświetlaczu.
2. Po ponownym uruchomieniu panelu sterowania nacisnąć przycisk dotykowy, aby zakończyć funkcję.

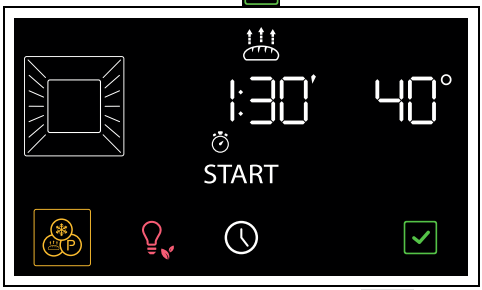
## WYRAST. CIASTA

Ta funkcja jest szczególnie odpowiednia do wyrastania ciast.

1. Po wejściu do menu funkcji specjalnych, nacisnąć przyciski dotykowe i , aż do wybrania danej funkcji .

Jeśli wewnętrzna temperatura jest wyższa od oczekiwanej, funkcja nie jest aktywowana i po każdym naciśnięciu przycisku urządzenie emituje ostrzeżenie dźwiękowe i wyświetlany jest napis „Hot”.
Przed uruchomieniem tej funkcji poczekać, aż urządzenie ostygnie.

2. Otworzyć drzwiczki.
3. Umieścić ciasto do wyrośnięcia na drugim poziomie.
4. Zamknąć drzwiczki.
5. Nacisnąć przycisk aby potwierdzić.




6. Nacisnąć przyciski dotykowe i na panelu sterowania, aby zmienić wartość temperatury (od 25°C do 40°C)
7. Nacisnąć przycisk

PL

8. Nacisnąć przyciski dotykowe — i + na panelu sterowania, aby ustawić czas trwania wyrastania.
9. Nacisnąć przycisk ✓ aby potwierdzić.
10. Nacisnąć przycisk ✓, aby uaktywnić funkcję.
11. Nacisnąć przycisk dotykowy ⏻ na panelu sterowania, aby wyjść z tej funkcji.

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

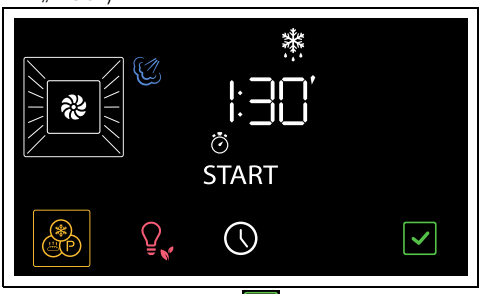
ROZMRAŻANIE

Taka funkcja pozwala na rozmrożenie potraw według ustalonego czasu.

1. Po wejściu do menu funkcji specjalnych, naciskać przyciski dotykowe < i > na panelu sterowania, aż do wybrania danej funkcji ❄.

Jeśli wewnętrzna temperatura jest wyższa od oczekiwanej, funkcja nie jest aktywowana i po każdym naciśnięciu przycisku ✓ urządzenie emituje ostrzeżenie dźwiękowe i wyświetlany jest napis „Hot”.
Przed uruchomieniem tej funkcji poczekać, aż urządzenie ostygnie.

2. Otworzyć drzwiczki.
3. Włożyć potrawę do rozmrożenia do komory pieczenia.
4. Zamknąć drzwiczki.
5. Nacisnąć przycisk ✓, aby potwierdzić.
6. Nacisnąć przyciski dotykowe — i + na panelu sterowania w celu ustawienia czasu trwania rozmrażania (od 1 minuty do 13 godzin) (na przykład „1:30”).




7. Nacisnąć przycisk ✓, aby uaktywnić funkcję.

Po zakończeniu, na wyświetlaczu pojawi się migający napis End i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

8. Nacisnąć przycisk dotykowy ⏻ na panelu sterowania, aby wyjść z tej funkcji.
9. Poniżej znajduje się tabela odniesienia z czasami rozmrażania dla różnych rodzajów żywności.

| Rodzaje | Ciężar (kg) | Czas |
|---|---|---|
| Mięso | 0,5 | 1h 45 min |
| Ryby | 0,4 | 0h 40 min |
| Chleb | 0,3 | 0h 20 min |
| Ciasta | 1,0 | 0h 45 min |

## Funkcje dodatkowe

Przyciski w dolnej części wyświetlacza mają kilka dodatkowych funkcji:

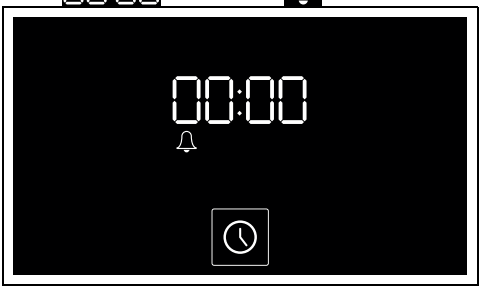
MINUTNIK

Minutnik ostrzega wyłącznie użytkownika o upływie ustawionego czasu.

1. Nacisnąć przycisk 🕒 w menu głównym.

Na wyświetlaczu pojawiają się migające

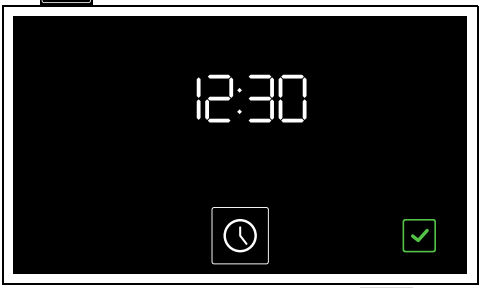
cyfry 00:00 i kontrolka .




2. Nacisnąć przyciski dotykowe — i + na panelu sterowania, aby ustawić czas trwania minutnika (od 1 minuty do 13 godzin).
3. Nacisnąć przycisk ✓ aby potwierdzić.
4. Po wyłączeniu się minutnika pojawia się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu miga kontrolka .
5. Nacisnąć jeden z przycisków obecnych w dolnej części ekranu, aby przerwać sygnał dźwiękowy.

FORMAT GODZINY

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




2. Nacisnąć przyciski dotykowe — i + na panelu sterowania, aby wybrać wyświetlany format godziny ( 12h lub 24h ).

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

3. Nacisnąć przycisk ✓, aby potwierdzić i przejść do ustawienia godziny.
4. Nacisnąć przyciski dotykowe — i +, aby ustawić aktualną godzinę.
5. Nacisnąć przycisk ✓ w celu ustawienia aktualnej godziny i przejścia do ustawiania minut.
6. Nacisnąć przyciski dotykowe — i +, aby ustawić minuty aktualnej godziny.
7. Nacisnąć przycisk ✓ aby potwierdzić.

Aby anulować operację, należy przytrzymać przez kilka sekund przycisk .

## Ustawienia

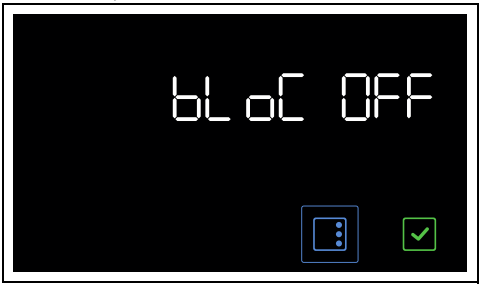
- W menu głównym nacisnąć i przytrzymać przez kilka sekund przycisk .

Aby wyjść z menu ustawień i anulować wprowadzone zmiany, nacisnąć i przytrzymać przez kilka sekund przycisk .

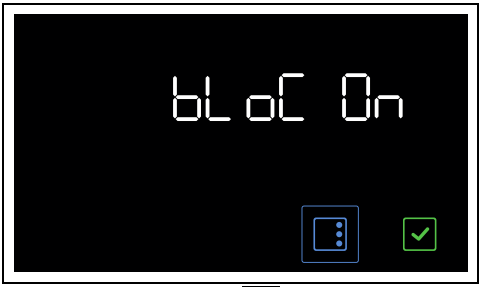
### Blokada elementów sterowania (zabezpieczenie przed dziećmi)

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

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



2. Nacisnąć przyciski dotykowe — i + na panelu sterowania, aby uaktywnić funkcję blokady elementów sterowania.




3. Nacisnąć przycisk ✓ aby potwierdzić.

Po dwóch minutach bezczynności blokada się uaktywnia.

Podczas normalnego działania, blokada poleceń jest sygnalizowana włączeniem kontrolki 🔑

W przypadku dotknięcia przycisków na wyświetlaczu lub na panelu sterowania, na wyświetlaczu pojawia się przez dwie sekundy napis Loch.

Aby tymczasowo wyłączyć blokadę:

1. podczas pieczenia nacisnąć jakikolwiek przycisk na wyświetlaczu.




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

Po dwóch minutach bezczynności, blokada ponownie się uaktywnia.

Aby wyłączyć blokadę:

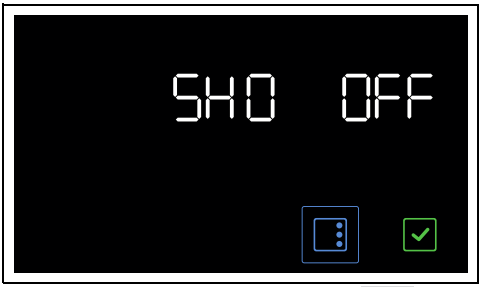
1. Podczas pieczenia nacisnąć jakikolwiek przycisk na wyświetlaczu.
2. nacisnąć i przytrzymać przez kilka sekund przycisk ✓

3. Postępować zgodnie z instrukcjami opisanymi powyżej, aby ustawić bloc OFF.

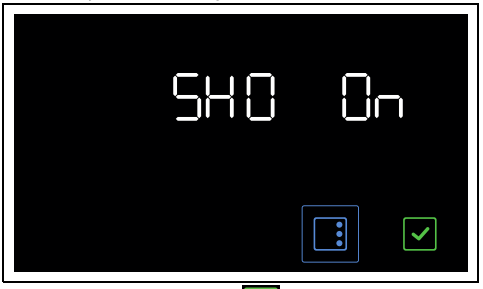
**Show Room (tylko w sklepie)**

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

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




2. Nacisnąć przyciski dotykowe — i + na panelu sterowania, aby uaktywnić funkcję show room.




3. Nacisnąć przycisk ✓ aby potwierdzić.

O aktywnej funkcji Show Room świadczy zapalona na wyświetlaczu kontrolka ⚖.

Aby używać urządzenia w normalny sposób, należy ustawić tę funkcję na WYŁ.

### Twardość wody

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

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

1. Po wejściu do menu ustawień, naciskać przycisk , aż do wybrania funkcji twardości wody.




2. Nacisnąć przyciski dotykowe — i + na panelu sterowania, aby ustawić twardość wody (wartości od 1 do 5) (na przykład „1”).




3. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.

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

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

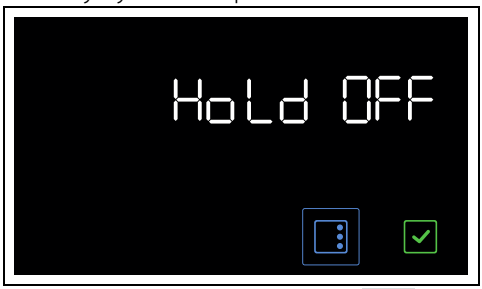
W zależności od stopnia twardości wody (°dH lub °dF), liczba godzin, po jakiej konieczne jest wykonanie odkamieniania, jest następująca:

| Wartość | °dH | °dF | Godz. |
|---|---|---|---|
| 1 | 0 ÷ 8 | 0 ÷ 15 | 50 |
| 2 | 8 ÷ 14 | 15 ÷ 25 | 45 |
| 3 | 14 ÷ 21 | 25 ÷ 38 | 35 |
| 4 | 21 ÷ 38 | 38 ÷ 53 | 25 |
| 5 | 31 ÷ 50 | 54 ÷ 90 | 10 |

### Podgrzewania potrawy

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

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




2. Nacisnąć przyciski dotykowe — i + na panelu sterowania, aby uaktywnić funkcję utrzymywania ciepła.




3. Nacisnąć przycisk aby potwierdzić.

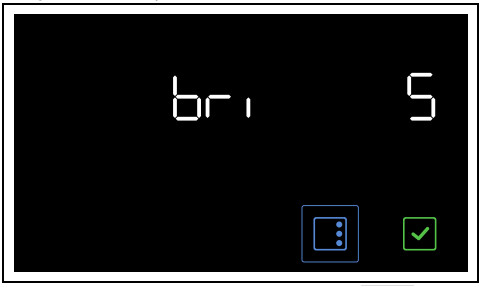
Aby używać urządzenia w normalny sposób, należy ustawić tę funkcję na WYŁ.

PL

### Jasność wyświetlacza

Ten tryb umożliwia wybranie poziomu jasności wyświetlacza.

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




2. Nacisnąć przyciski dotykowe — i + na panelu sterowania, aby wybrać żądaną jasność, od wartości 1 (niska jasność) do wartości 5 (wysoka jasność).
3. Nacisnąć przycisk aby potwierdzić.

### Dźwięk

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

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




2. Nacisnąć przyciski dotykowe — i + na panelu sterowania, aby wyłączyć dźwięk towarzyszący dotykaniu symboli na wyświetlaczu.




3. Nacisnąć przycisk aby potwierdzić.

## Inne ustawienia

### Eco light

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

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

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

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

# CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

## Czyszczenie urządzenia

Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

### Czyszczenie powierzchni

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

### Codzienne czyszczenie

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

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

### Plamy z żywności lub resztki

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

Stosować zwykłe produkty, nieścierne, ewentualnie używając drewnianych lub plastikowych przyrządów. Dokładnie umyć wodą, następnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.

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

### Czyszczenie szybki zewnętrznej

Aby wyczyścić zewnętrzną powierzchnię szybki, należy najpierw przetrzeć ją suchą szmatką zwilżoną środkiem czyszczącym; następnie dokończyć czyszczenie drugą suchą szmatką, najlepiej z mikrofibry, aby usunąć pozostałości i zapobiec powstawaniu smug.

W przypadku szczególnie uporczywych zabrudzeń, przed wykonaniem opisanej powyżej procedury, zalecamy zastosowanie środka odtłuszczającego.

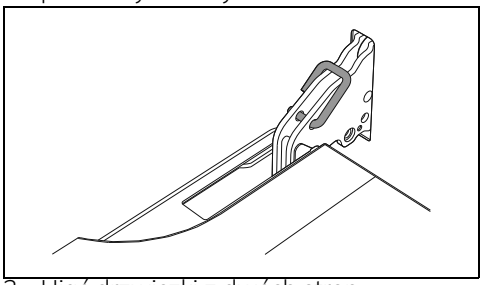
## Czyszczenie drzwiczek

### Demontaż drzwiczek

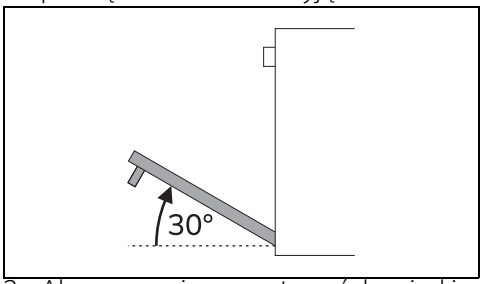
Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie drzwiczek i położenie ich na ściereczce.

Aby zdjąć drzwiczki należy:

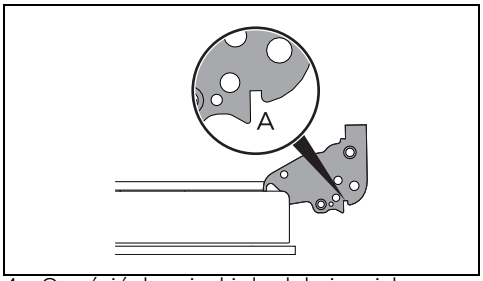
1. Otworzyć zupełnie drzwiczki i włożyć dwa sworznie w otwory zawiasów pokazanych na rysunku.



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




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




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

### Czyszczenie szklanych drzwiczek

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

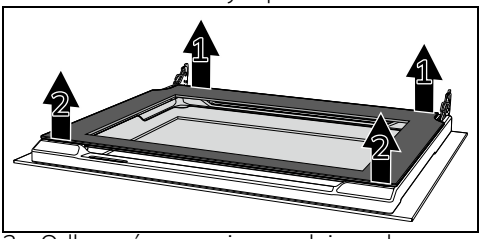
### Demontaż szybek wewnętrznych

Aby ułatwić czyszczenie, można rozmontować wewnętrzne szybki

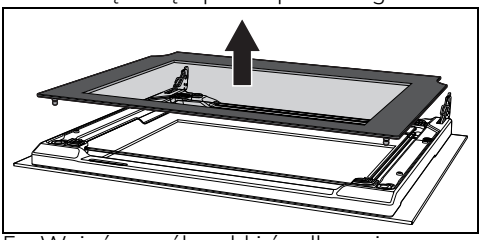
PL

wchodzące w skład drzwiczek.

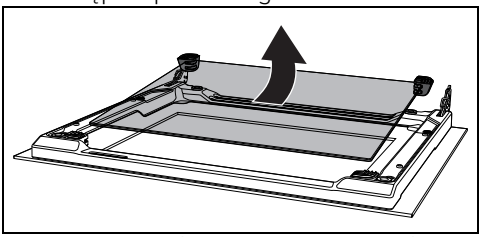
1. Zablokować drzwiczki odpowiednimi sworzniami.
2. Odłączyć sworznie tylne szybki wewnętrznej poprzez delikatne pociągnięcie ku górze w części tylnej, ruchem wskazanym przez strzałki 1.



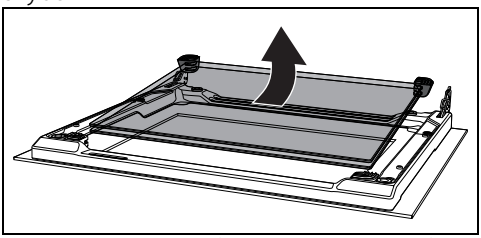

3. Odłączyć sworznie przednie ruchem wskazanym przez strzałki 2.
4. Następnie wysunąć szybkę wewnętrzną z profilu przedniego.



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

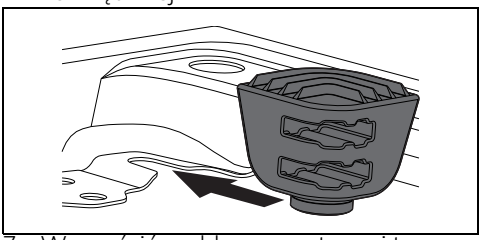


Uwaga: w niektórych modelach zespół szybki środkowej składa się z dwóch szybek.

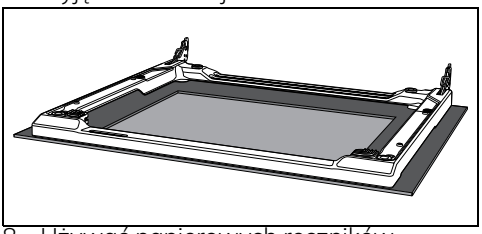


Podczas tej czynności może się zdarzyć, że górne podkładki gumowe wysuną się z ich gniazd.

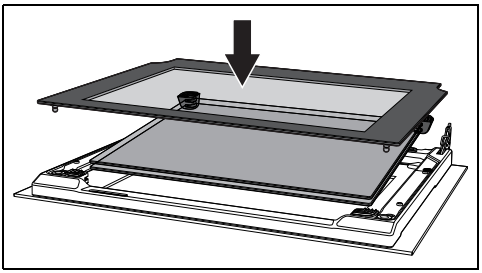
6. Włożyć przednie podkładki gumowe do ich gniazd. Stopki gumowych podkładek muszą być skierowane w stronę szyby zewnętrznej.



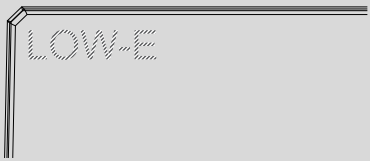
7. Wyczyścić szybkę zewnętrzną i te wyjęte wcześniej.



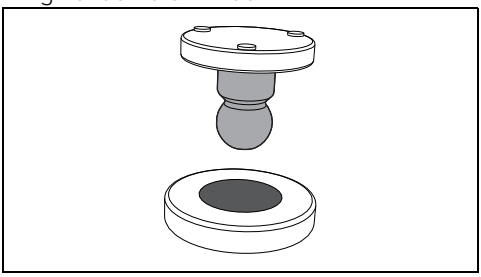
8. Używać papierowych ręczników kuchennych. W przypadku uporczywego brudu, umyć wilgotną gąbką i neutralnym detergentem.
9. Włożyć zespół szybki środkowej i ustawić szybkę wewnętrzną.



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



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



## Czyszczenie komory urządzenia

Aby utrzymać komorę urządzenia w dobrym stanie należy ją regularnie czyścić po każdym użyciu. Zawsze poczekać, aż wystygnie.
Nie dopuścić do zaschnięcia wewnątrz komory resztek z żywności, ponieważ mogłyby uszkodzić emalię.
Zawsze przed czyszczeniem wyjąć wszystkie możliwe do usunięcia części.
Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie:

- drzwiczek;
- ramek na ruszty/blachy.

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

### Suszenie

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

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

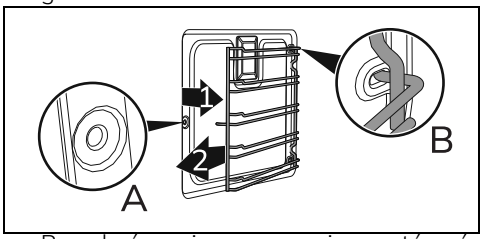
### Czyszczenie sondy (tylko w niektórych modelach)

Po każdym użyciu należy wyczyścić sondę temperatury, czekając wcześniej na jej schłodzenie się. Sondę temperatury (część metalowa) należy czyścić wodą, neutralnym płynem do mycia naczyń i miękką gąbką. 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 na ruszty/blachy ułatwia czyszczenie bocznych części.
W celu wyjęcia ramek na ruszty/blachy, należy:

- Pociągnąć ramkę do wewnątrz komory pieczenia, aby odczepić go z mocowania A, następnie wysunąć ze znajdujących się na tylnej ściance gniazd B.




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

## Funkcje specjalne

- Na wyświetlaczu nacisnąć przycisk .

Aby przewijać dostępne funkcje, naciskać przyciski dotykowe < i >, aby wybrać żądaną funkcję specjalną.

Aby wyjść z wybranej funkcji, nacisnąć i przytrzymać przycisk ⏻ na panelu sterowania lub przycisk na wyświetlaczu.

Aby powrócić do wcześniej wybranego ekranu, nacisnąć przycisk ↩ na panelu sterowania

PL

## Czyszczenie Parowe (tylko w niektórych modelach)

Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

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

### Czynności wstępne

Przed uruchomieniem funkcji **Czyszczenie parowe**:

- Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza komory urządzenia.
- Jeśli obecna, wyjąć sondę temperatury.
- Jeśli obecne, wyjąć panele samoczyszczące.
- Wlać na dno komory pieczenia około 120cc wody. Uważać, aby nie wylała się z rowka.
- Za pomocą spryskiwacza rozpryskać wewnątrz komory urządzenia 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.

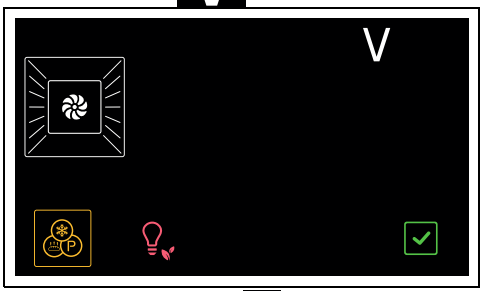
Nie spryskiwać deflektora, jeśli jest on pokryty materiałem samoczyszczącym.

- Zamknąć drzwiczki.
- Podczas cyklu wspomaganego czyszczenia należy oddzielnie umyć wyjęte wcześniej panele samoczyszczące (jeżeli obecne) letnią wodą i odrobiną płynu do naczyń.

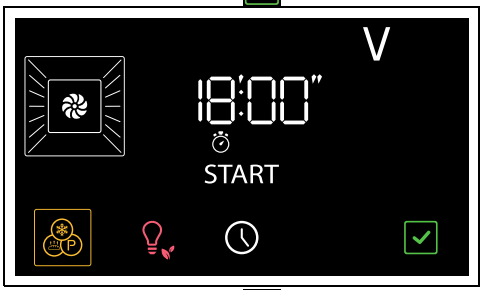
### Ustawienia funkcji Czyszczenia Parowego

Jeśli wewnętrzna temperatura jest wyższa od oczekiwanej, funkcja nie jest aktywowana i po każdym naciśnięciu przycisku urządzenie emituje ostrzeżenie dźwiękowe i wyświetlany jest napis „Hot”
Przed uruchomieniem tej funkcji poczekać, aż urządzenie ostygnie.

1. Po wejściu do menu funkcji specjalnych, naciskać przyciski dotykowe i na panelu sterowania, aż do wybrania danej funkcji V.




2. Nacisnąć przycisk aby potwierdzić.




3. Nacisnąć przycisk , aby uaktywnić funkcję.

Użytkownik nie może zmienić parametrów czasu trwania i temperatury.

Po zakończeniu, na wyświetlaczu pojawi się migający napis End i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

4. Nacisnąć przycisk dotykowy na panelu sterowania, aby wyjść z tej funkcji.

### Zaprogramowana funkcja Czyszczenia Parowego

Godzinę rozpoczęcia funkcji Czyszczenie parowe można zaprogramować tak samo jak inne funkcje pieczenia.

1. Po wybraniu funkcji Czyszczenie parowe nacisnąć przycisk .

Kontrolki i na wyświetlaczu migają.

2. nacisnąć przyciski dotykowe i na panelu sterowania, aby ustawić godzinę zakończenia funkcji.
3. Nacisnąć przycisk aby potwierdzić.

Urządzenie oczekuje na ustawioną godzinę rozpoczęcia w celu uruchomienia funkcji Czyszczenie parowe.

### Zakończenie czyszczenia parowego

1. Nacisnąć przycisk dotykowy na panelu sterowania, aby wyjść z funkcji.
2. Otworzyć drzwiczki i wytrzeć szmatką z mikrofibry mniej uciążliwe zabrudzenia.
3. Do usunięcia bardzo opornego brudu użyć nieściernej gąbki z włókniną z mosiądzu.
4. W przypadku resztek tłuszczu można użyć specjalnych detergentów do czyszczenia piekarników.
5. Usunąć wodę pozostałą wewnątrz komory pieczenia.
6. Jeśli występują, należy wsunąć na swoje miejsce panele samoczyszczące i ramy podtrzymujące kratki/ blachy.

W celu zapewnienia większej higieny i aby zapobiec powstawaniu nieprzyjemnych zapachów żywności:

- zaleca się suszenie komory piekarnika przy użyciu funkcji wentylacji w temperaturze 160°C przez około 10 minut.
- W przypadku występowania paneli samoczyszczących zaleca się suszenie komory piekarnika z jednoczesnym uruchomieniem cyklu katalizy.

Podczas czyszczenia zaleca się stosowanie gumowych rękawic.

Aby ułatwić ręczne usuwanie trudno dostępnych części można zdjąć drzwiczki.

## Piroliza (tylko w niektórych modelach)

Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

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

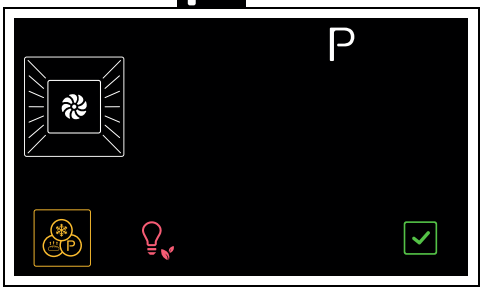
### Czynności wstępne

Przed włączeniem pirolizy:

- Wyczyścić wewnętrzną szybkę według zwyczajnej procedury czyszczenia.
- Usunąć z wnętrza komory resztki jedzenia lub pozostałości pochodzące z poprzedniego pieczenia.
- Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza komory urządzenia.
- W przypadku trudnego do usunięcia brudu, spryskać szybę produktem do czyszczenia piekarników (zwrócić uwagę na ostrzeżenia zamieszczone na produkcie); pozostawić na 60 minut, następnie przetrzeć wodą i wytrzeć szybkę papierowym ręcznikiem lub szmatką z mikrofibry.
- O ile występuje, wyjąć sondę temperatury.
- Wyjąć ramki na ruszty/blachy.
- Zamknąć drzwiczki.

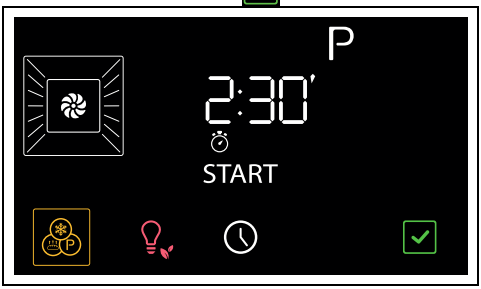
### Ustawienie Pirolizy

1. Po wejściu do menu funkcji specjalnych, naciskać przyciski dotykowe i na panelu sterowania, aż do wybrania danej funkcji P.




PL

2. Nacisnąć przycisk aby potwierdzić.




Na wyświetlaczu pojawia się czas trwania pirolizy (ustawiony fabrycznie na 2:30).

3. Nacisnąć przyciski dotykowe i na panelu sterowania, aby ustawić czas trwania pirolizy od minimum 2:30 do maksimum 3:30.

Zalecany czas trwania pirolizy:
- Mało zabrudzony: 2:30
- Średnio zabrudzony: 3:00
- Bardzo brudny: 3:30

4. Nacisnąć przycisk aby potwierdzić.

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

5. Po około 2 minutach od rozpoczęcia Pirolizy, włączy się kontrolka wskazująca, że drzwiczki zostały zablokowane przez urządzenie uniemożliwiające ich otwarcie.

Po włączeniu blokady drzwiczek nie można wybrać żadnej funkcji. Przyciski dotykowe pozostają nieaktywne do momentu zakończenia funkcji.

Drzwiczki pozostają zablokowane, aż do momentu, gdy temperatura wewnątrz komory urządzenia nie powróci do poziomu bezpieczeństwa.

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

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

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

### Zakończenie pirolizy

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

1. Nacisnąć przycisk dotykowy na panelu sterowania, aby wyjść z funkcji.
2. Otworzyć drzwiczki i wilgotną szmatką z mikrofibry zebrać pozostałości wewnątrz komory pieczenia.

Podczas czyszczenia zaleca się stosowanie gumowych rękawic.

Aby ułatwić ręczne usuwanie trudno dostępnych części można zdjąć drzwiczki.

Po włączeniu blokady drzwiczek nie można wybrać żadnej funkcji. Nadal możliwe jest wyłączenie urządzenia:

1. Przytrzymać naciśnięty przez kilka sekund przycisk na wyświetlaczu.
2. Po ponownej aktywacji panelu sterowania nacisnąć przycisk dotykowy , aby zakończyć działanie danej funkcji.

### Zaprogramowana Piroliza

Można zaprogramować godzinę

rozpoczęcia Pirolizy tak samo jak inne funkcje pieczenia.

1. Po wybraniu czasu trwania Pirolizy należy nacisnąć przycisk .

Lampki i na wyświetlaczu migają.

2. Naciskać przyciski dotykowe — i + na panelu sterowania, aby ustawić godzinę zakończenia funkcji.
3. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.

Urządzenie oczekuje na ustawioną godzinę rozpoczęcia w celu uruchomienia funkcję Pirolizy.

## Odkamienianie

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

Odkamienianie jest procesem długim (trwającym ponad godzinę), wymagającym obecności użytkownika przy urządzeniu.

Okresowo, na wyświetlaczu pojawi się żądanie przeprowadzenia procedury odkamieniania bojlera.




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

Proces odkamieniania można anulować przez 2 kolejne razy, naciskając przycisk na wyświetlaczu.
Po czym, urządzenie uniemożliwi aktywację wszystkich innych funkcji, dopóki nie przeprowadzi się odkamieniania.

### Czynności wstępne

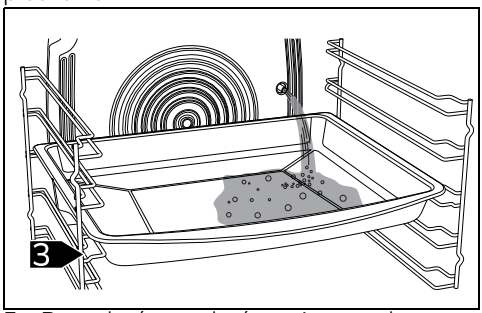
1. Otworzyć drzwiczki.
2. Umieścić głęboką blachę nad trzecim poziomie od dołu. Popchnąć ją do tylnej ścianki komory pieczenia.
3. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.

Urządzenie proponuje funkcję opróżniania zbiornika.




4. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.

Woda zaczyna wypływać do głębokiej blachy z węża odpływowego znajdującego się po prawej stronie tylnej ścianki komory pieczenia.




5. Poczekać na zakończenie przepływu.

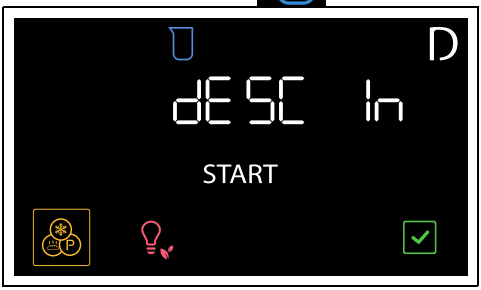
Po zakończeniu pojawi się sygnał dźwiękowy.

6. Opróżnić wodę znajdującą się na głębokiej blasze.

Nacisnąć przycisk , aby przeprowadzić

PL

funkcję. Miga kontrolka .



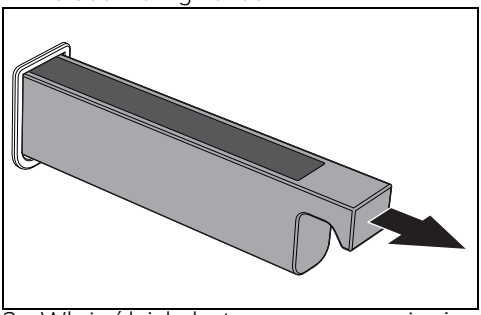

Od tego momentu nie będzie już możliwe anulowanie procesu odkamieniania.

**Uzupełnianie zbiornika**

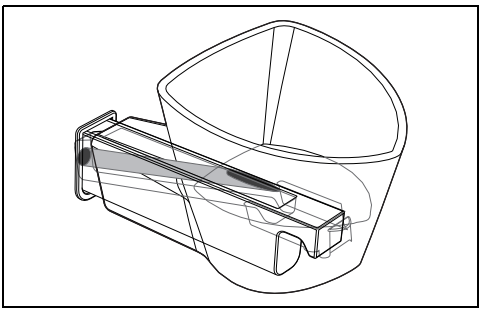
1. W dzbanku rozpuść 100 g kwasu cytrynowego w 650 ml wody.

Nie używać kwasu mlekowego ani innych odkamieniaczy.

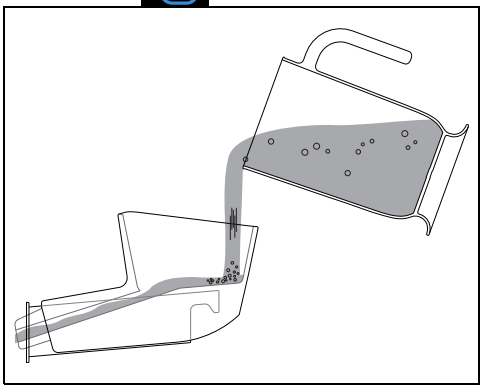
2. Otworzyć drzwiczki i wyjąć szufladkę załadunku z gniazda.



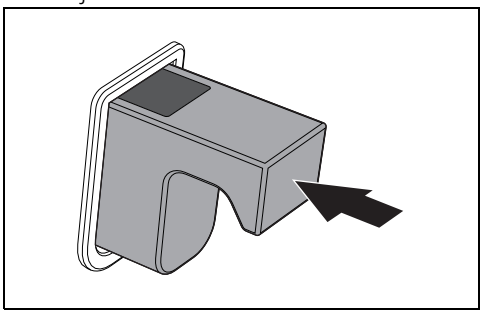
3. Włożyć lejek dostępny w wyposażeniu do szufladki załadunku.



4. Wlać roztwór odkamieniający, aby zaświeciła się kontrolka maksymalnego poziomu .



5. Po zakończeniu, wyjąć lejek i umieścić szufladkę do napełniania na swoim miejscu.



Jeśli w zbiorniku jest za dużo wody, jej nadmiar spłynie do komory pieczenia. W takim przypadku, przed kontynuacją, osuszyć ściereczką lub gąbką.

**Funkcja odkamieniania bojlera**

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

3. Rozpoczyna się odkamienianie. Elementy grzejne aktywowane są na pierwsze 10 minut procesu.




Przy każdym otwarciu drzwiczek, trwająca funkcja zostaje przerwana; wznawia się po ich zamknięciu.

4. Po 10 minutach elementy grzejne wyłączają się, a odkamienianie trwa przez następne 50 minut.

Po zakończeniu procesu odkamieniania urządzenie emituje sygnał dźwiękowy.

Kontrolka zaświeci się, sygnalizując konieczność usunięcia roztworu odkamieniającego.

**Opróżnianie zbiornika**

1. Otworzyć drzwiczki
2. Umieścić głęboką blachę nad trzecim poziomie od dołu. Popchnąć ją do tylnej ścianki komory pieczenia.
3. Nacisnąć przycisk , aby uaktywnić funkcję.

Roztwór odkamieniający zaczyna wypływać do głębokiej blachy z węża odpływowego znajdującego się po prawej stronie tylnej ścianki komory pieczenia.

4. Poczekać na zakończenie przepływu.

Po zakończeniu pojawi się sygnał dźwiękowy.

5. Opróżnić roztwór odkamieniający znajdujący się na głębokiej blasze.

Uwaga: roztwór odkamieniający może być jeszcze bardzo gorący.

**Płukanie**

Po usunięciu odkamieniacza, przepłukać obwód hydrauliczny czystą wodą.

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

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

Wyświetlacz wskazuje żądanie napełnienia zbiornika wodą.




1. Otworzyć drzwiczki.
2. Umieścić głęboką blachę nad trzecim poziomie od dołu. Popchnąć naczynie do tylnej ścianki komory pieczenia.
3. Wyjąć szufladkę załadunku z gniazda.
4. Włożyć lejek dostępny w wyposażeniu do szufladki załadunku.
5. Używając butelki lub dzbanka z podziałką, wlać wystarczającą ilość wody, aby odrobina przelała się do wnętrza komory pieczenia (około 1,2 litra).

Woda która przeleje się do komory pieczenia nie powinna być uznawana za usterkę, stanowi część procedury płukania.

6. Wcisnąć przycisk , aby uruchomić funkcję i poczekać minutę.

Po zakończeniu urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się żądanie opróżnienia zbiornika (zaświeci się kontrolka ).

7. Ponownie nacisnąć przycisk , aby uaktywnić funkcję.
8. Poczekać na zakończenie przepływu.

Po zakończeniu pojawi się sygnał dźwiękowy.

9. Opróżnić wodę znajdującą się na głębokiej blasze.

Wyświetlacz wskazuje nowe żądanie napełnienia zbiornika wodą.

10 Umieścić głęboką blachę nad trzecim poziomie od dołu. Popchnąć ją do tylnej ścianki komory pieczenia.

11. Wlać litr wody do lejka umieszczonego w szufladce załadunku (używając

PL

butelki lub dzbanka z podziałką), aby przelała się na dno komory.

12. Wcisnąć przycisk , aby uruchomić funkcję i poczekać minutę.

Po zakończeniu urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się żądanie opróżnienia zbiornika (zaświeci się kontrolka ).

13. Ponownie nacisnąć przycisk , aby rozpocząć odprowadzanie wody ze zbiornika do głębokiej blachy.
14. Poczekać na zakończenie przepływu.

Po zakończeniu pojawi się sygnał dźwiękowy. Urządzenie automatycznie przełącza się na procedurę dezynfekcji.

### Dezynfekcja

Dezynfekcja parowa pozwala na usunięcie pozostałości z odkamieniania obwodu hydraulicznego.

Wyświetlacz wskazuje żądanie napełnienia zbiornika wodą.

1. Otworzyć drzwiczki.
2. Umieścić głęboką blachę nad trzecim poziomie od dołu. Popchnąć ją do tylnej ścianki komory pieczenia.
3. Wyjąć szufladkę załadunku z gniazda.
4. Włożyć lejek dostępny w wyposażeniu do szufladki załadunku.
5. Używając butelki lub dzbanka z podziałką, wlać wodę, aby napełnić zbiornik (co wskazuje kontrolka na wyświetlaczu).
6. Nacisnąć przycisk , aby uaktywnić funkcję.

Urządzenie rozpocznie procedurę dezynfekcji, która trwa 30 minut.

7. Poczekać do zakończenia wykonywanej funkcji.

Ostrzeżenie: poczekać, aż komora pieczenia ostygnie.

Po zakończeniu funkcji urządzenie proponuje funkcję opróżniania zbiornika.

8. Otworzyć drzwiczki.
9. Umieścić głęboką blachę nad trzecim poziomie od dołu. Popchnąć ją do tylnej ścianki komory pieczenia.
10. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.

Woda zaczyna wypływać do głębokiej blachy z węża odpływowego znajdującego się po prawej stronie tylnej ścianki komory pieczenia.

11. Poczekać na zakończenie przepływu.

Po zakończeniu zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się napis End.

12. Opróżnić wodę znajdującą się na głębokiej blasze.
13. Osuszyć resztki wody w komorze pieczenia szmatką lub gąbką.
14. Zamknąć drzwiczki.

### Odkamienianie ręczne

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

1. Otworzyć drzwiczki.
2. Ustawić głęboką blachę nad trzecią półką od dołu. Przesunąć ją do samej ścianki tylnej komory pieczenia.
3. Po wejściu do menu funkcji specjalnych naciskać przyciski dotykowe i na panelu sterowania aż do wybrania funkcji .
4. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.
5. Wykonać procedurę odkamieniania, jak przedstawiono w poprzednich punktach.

## Czyszczenie zbiornika i obwodu hydraulicznego

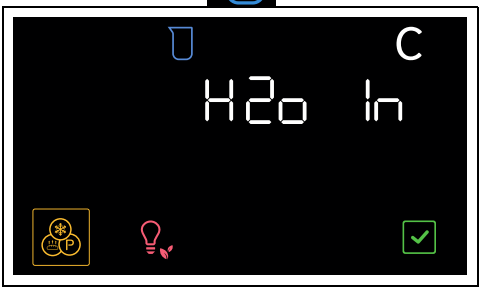
Ta funkcja umożliwia czyszczenie zbiornika i obwodu hydraulicznego urządzenia.

### Czynności wstępne

1. Otworzyć drzwiczki.
2. Umieścić głęboką blachę nad trzecim poziomie od dołu. Popchnąć ją do tylnej ścianki komory pieczenia.
3. Po wejściu do menu funkcji specjalnych, naciskać przyciski dotykowe i na panelu sterowania, aż do wybrania danej funkcji .

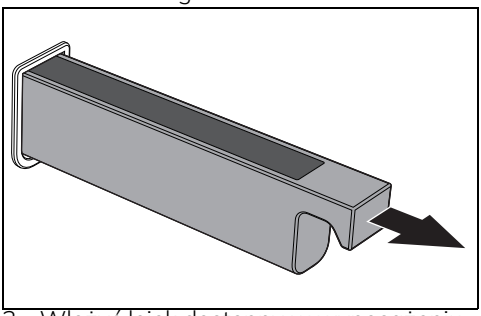
4. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.

Miga kontrolka .

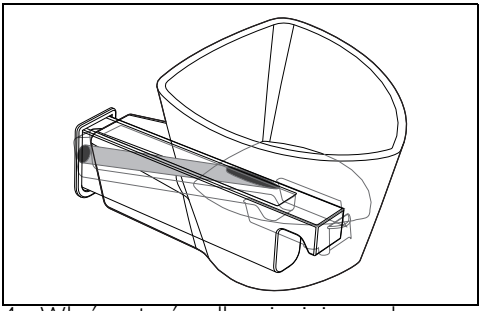



Uzupełnianie zbiornika

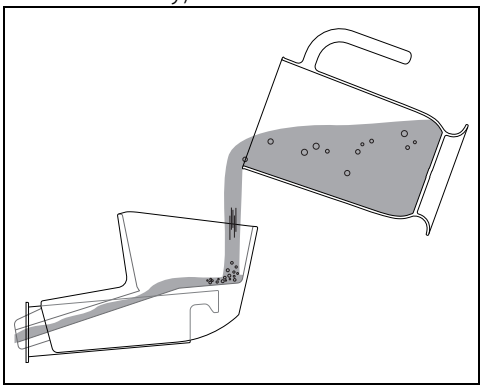
1. Do dzbanka wlać 750 ml czystej wody.
2. Otworzyć drzwiczki i wyjąć szufladkę załadunku z gniazda.



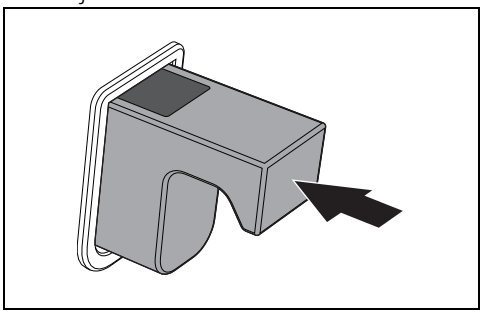
3. Włożyć lejek dostępny w wyposażeniu do szufladki załadunku.



4. Wlać roztwór odkamieniający, aby zaświeciła się kontrolka maksymalnego poziomu (zbiornik mieści około 800 ml wody).



5. Po zakończeniu, wyjąć lejek i umieścić szufladkę do napełniania na swoim miejscu.



PL

Jeśli w zbiorniku jest za dużo wody, jej nadmiar spłynie do komory pieczenia. W takim przypadku, przed kontynuacją, osuszyć ściereczką lub gąbką.

6. Wcisnąć przycisk .

Kontrolka zaświeci się, sygnalizując konieczność odprowadzenia wody.

Opróżnianie zbiornika

1. Otworzyć drzwiczki
2. Umieścić głęboką blachę nad trzecim poziomie od dołu. Popchnąć ją do tylnej ścianki komory pieczenia.
3. Ponownie nacisnąć przycisk , aby uaktywnić funkcję.

Woda zaczyna wypływać do głębokiej blachy z węża odpływowego znajdującego się po prawej stronie tylnej ścianki komory pieczenia.

4. Poczekać na zakończenie przepływu.

Po zakończeniu zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się napis End.

5. Opróżnić wodę znajdującą się na głębokiej blasze.

Zaleca się przeprowadzenie procesu czyszczenia zbiornika i obwodu hydraulicznego co najmniej dwa razy.

Zamiast wody można również użyć roztworu czyszczącego. W takim przypadku zaleca się przeprowadzenie co najmniej dwóch płukań wodą, zgodnie z instrukcjami podanymi w niniejszym rozdziale.

## Konserwacja nadzwyczajna

### Porady dotyczące konserwacji uszczelki

Uszczelka musi być miękka i elastyczna.

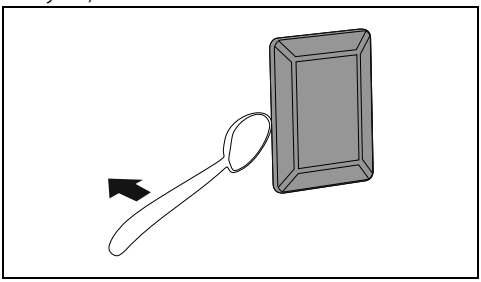
- Utrzymywać uszczelkę w czystości stosując nieściernej gąbki i letniej wody.

### Wymiana żarówki oświetlenia wewnętrznego

**Napięcie elektryczne Niebezpieczeństwo porażenia prądem**

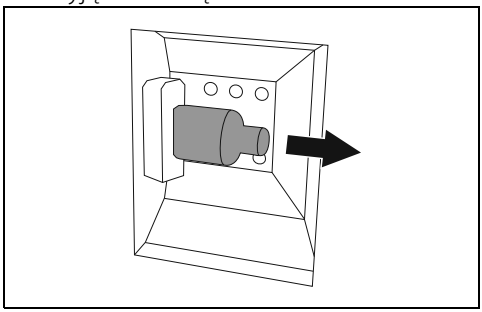
- Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Użyć rękawic ochronnych.

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



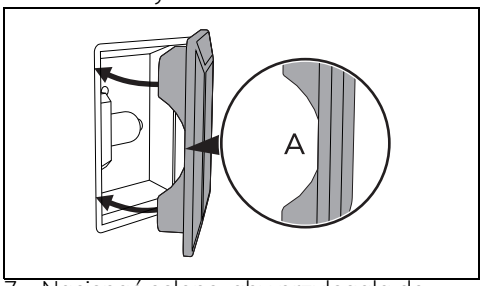
Uważać, aby nie zarysować emalii na ściance komory pieczenia.

4. Wyjąć żarówkę.



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

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




7. Nacisnąć osłonę, aby przylegała do oprawki.

# MONTAŻ

## Podłączanie do instalacji elektrycznej

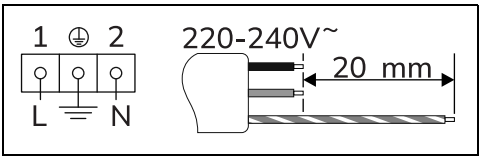
Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

### Informacje ogólne

Sprawdzić, czy charakterystyka sieci elektrycznej odpowiada danym przedstawionym na tablice znamionowej.
Tabliczka znamionowa, zawierająca dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie, jest umieszczona na urządzeniu, w widocznym miejscu.
Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.
Uziemienie powinno być wykonane za pomocą przewodu dłuższego niż pozostałe o przynajmniej 20 mm.

Urządzenie może funkcjonować:

- 220-240 V~




Kabel trójżyłowy 3 x 1,5 mm².

Wskazane wartości dotyczą wewnętrznego przekroju kabla.

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

### Podłączenie stałe

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

### W przypadku rynku australijskiego/ nowozelandzkiego:

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

### Podłączenie za pomocą gniazda i wtyczki

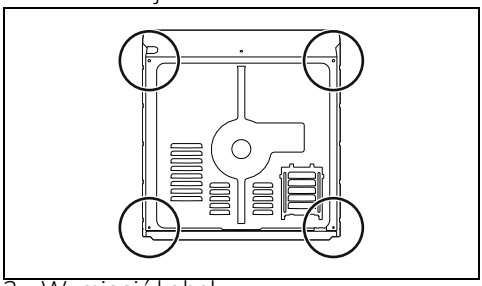
Sprawdzić, czy wtyczka i gniazdo są tego samego typu.
Unikać używania przejściówek, przedłużaczy i boczników, ponieważ mogą powodować nagrzewanie lub przepalenie.

### Wymiana przewodu

**Napięcie elektryczne**
**Niebezpieczeństwo porażenia prądem**

- Odłączyć główne zasilanie elektryczne.

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

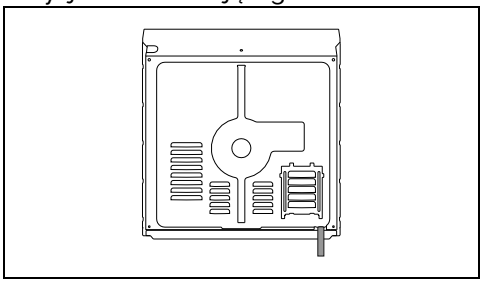


2. Wymienić kabel.
3. Upewnić się, że przewody (piekarnika lub ewentualnej płyty kuchennej) przechodzą w odpowiednich miejscach, bez jakiegokolwiek kontaktu z urządzeniem.

## Ustawianie

Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

### Pozycja kabla zasilającego

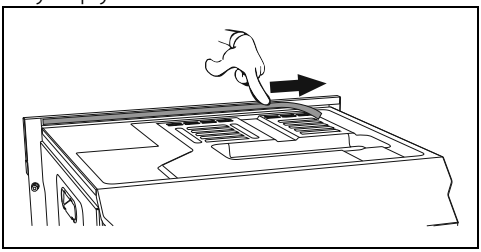


### Uszczelka przedniego panelu

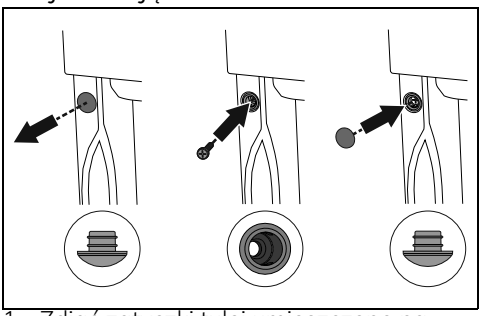
Przykleić uszczelkę znajdującą się w wyposażeniu na tylnej części przedniego panelu, aby uniknąć przenikania wody lub

PL

innych płynów.

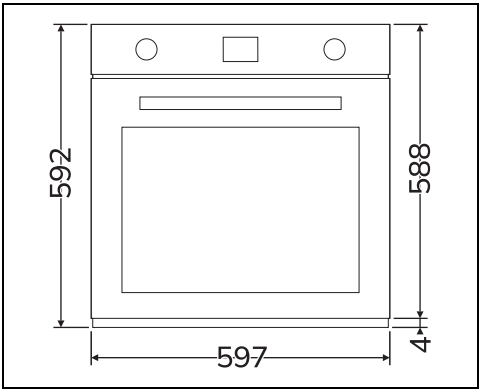


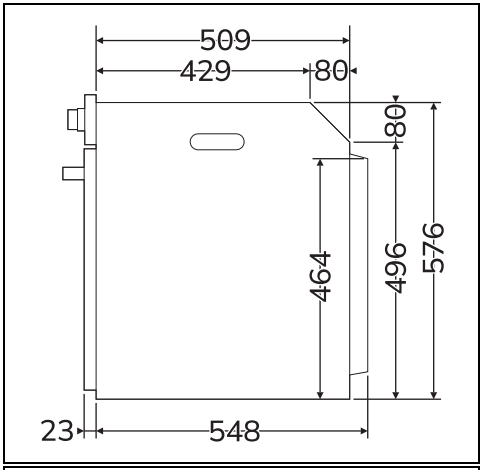
Tuleje mocujące

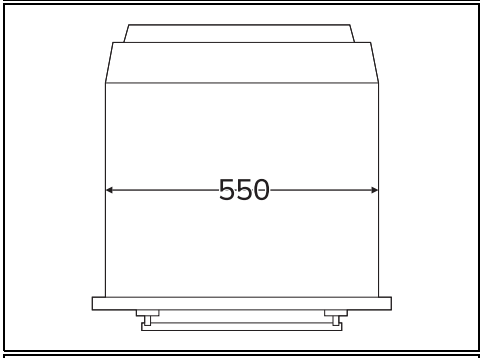


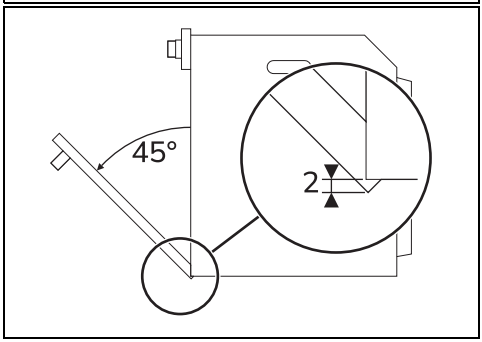
1. Zdjąć zatyczki tulei umieszczone na przednim panelu urządzenia.
2. Umieścić urządzenie w meblu.
3. Przymocować urządzenie śrubami do mebla.
4. Zakryć tuleje zdjętymi wcześniej zatyczkami.

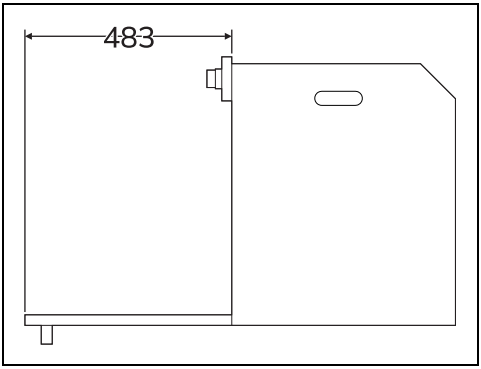
Gabaryty urządzenia (mm)



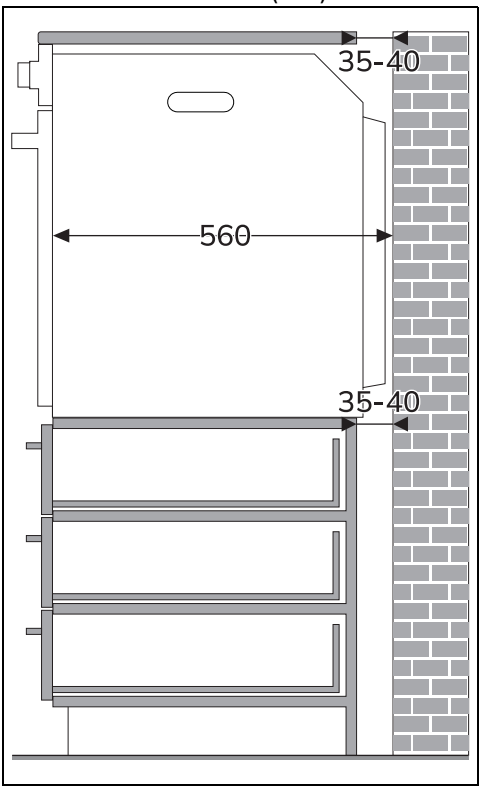



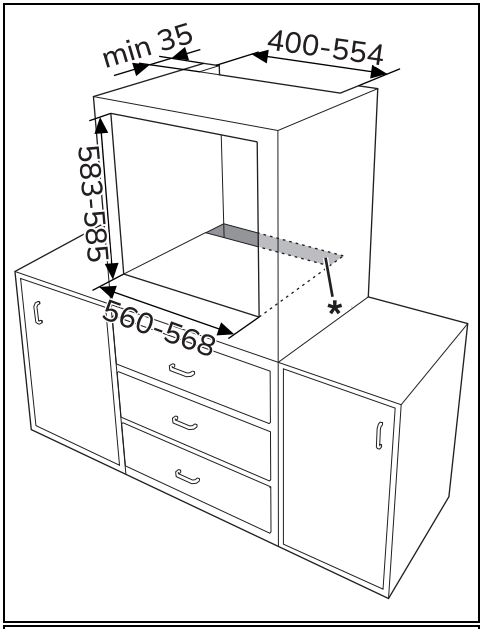



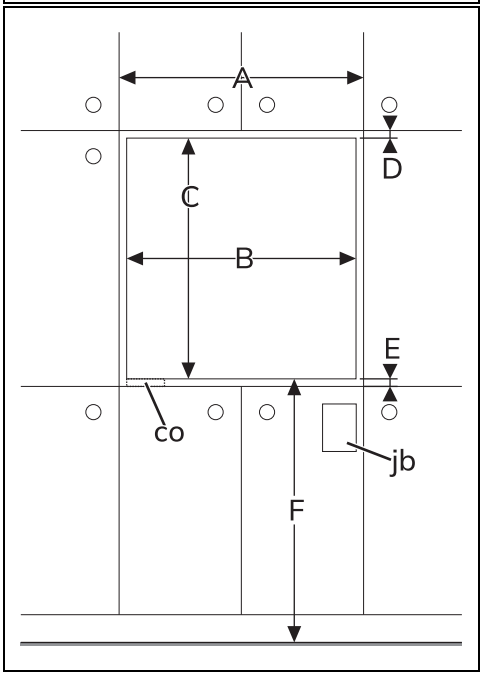



Zabudowa na kolumnie (mm)

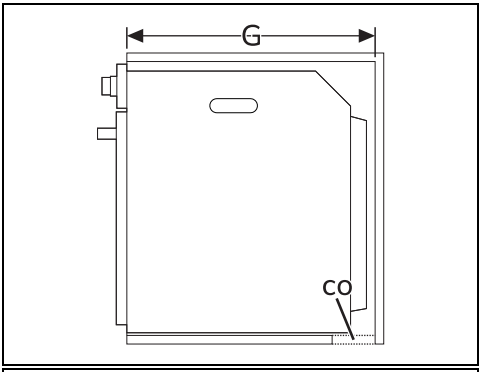


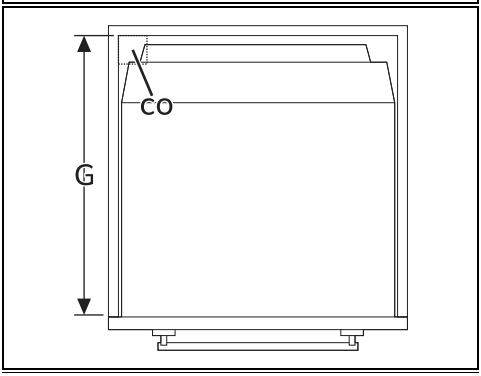

*Upewnić się, że na górnej/tylnej części mebla znajduje się otwór o głębokości około 35-40 mm.



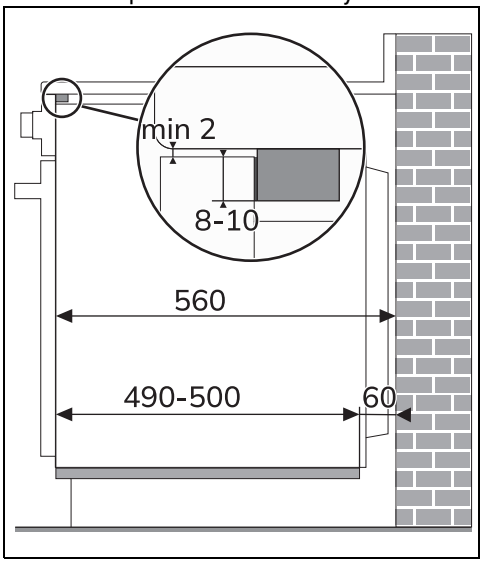

PL



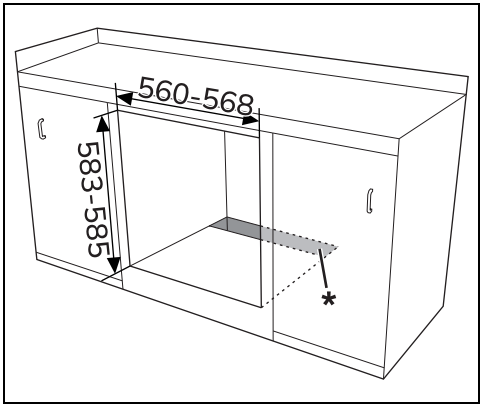




| | |
|---|---|
| A | min. 603 mm |
| B | 560 – 568 mm |
| C | 583 – 585 mm |
| D | 9 – 11 mm |
| E | min. 5 mm |
| F | 121 – 1105 mm |
| G | min. 560 mm |
| H | min. 594 mm |
| co | Wycięcie na kabel zasilający (min. 6 $cm^2$) |
| jb | Skrzynka złączy elektrycznych |

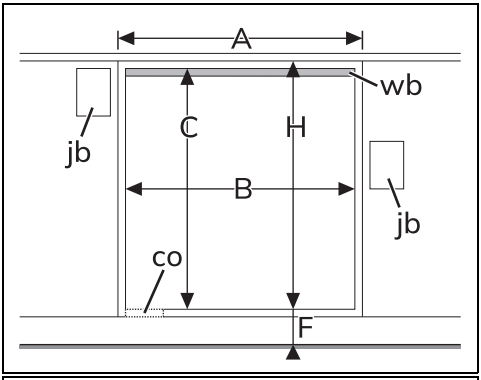
Zabudowa pod blatem roboczym (mm)

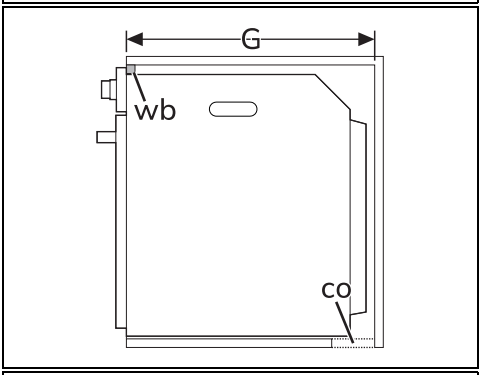


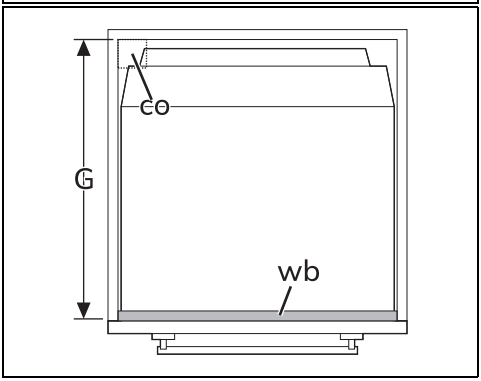

Jeżeli zamierza się wbudować urządzenie, pod blatem roboczym należy zainstalować drewnianą listwę, aby zagwarantować użycie uszczelki przyklejonej do tylnej części panelu przedniego, zapobiegającej ewentualnym przeciekom wody lub innych płynów.




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



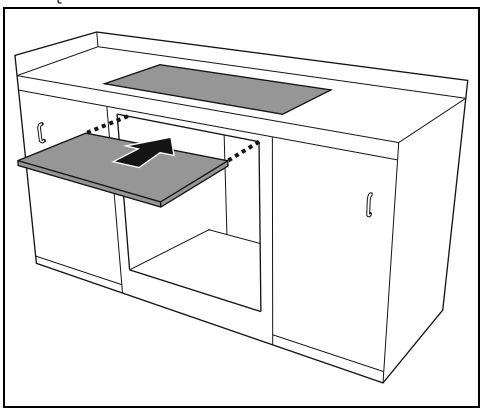



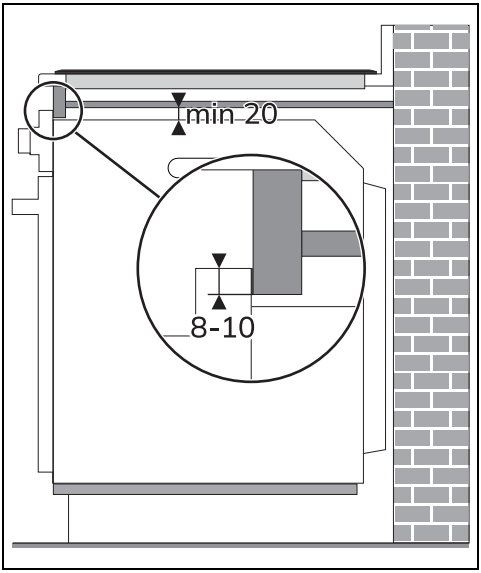

| | |
|---|---|
| A | min. 603 mm |
| B | 560 – 568 mm |
| C | 583 – 585 mm |
| D | 9 – 11 mm |
| E | min. 5 mm |
| F | 121 – 1105 mm |
| G | min. 560 mm |
| H | min. 594 mm |
| co | Wycięcie na kabel zasilający (min. 6 $cm^2$) |
| jb | Skrzynka złączy elektrycznych |
| wb | Listwa drewniana (zalecana) |

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

W przypadku umieszczenia płyty kuchennej nad piekarnikiem, konieczne jest zainstalowanie drewnianego panelu oddzielającego, w minimalnej odległości 20 mm od jego górnej powierzchni, aby uniknąć przegrzania podczas jednoczesnego użytkowania obydwu urządzeń. Panel oddzielający może być zdjęty tylko przy użyciu odpowiednich narzędzi.

PL






W przypadku zastosowania drewnianego panelu oddzielającego, pod blatem roboczym należy zainstalować drewnianą listwę, aby zagwarantować użycie uszczelki przyklejonej do tylnej części frontu, zapobiegającej ewentualnym przeciekom wody lub innych płynów.