

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

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ W RAZIE POTRZEBY SKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI

Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Obrażenia osób

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

Zachować maksymalną ostrożność.

- Nie wlewać wody bezpośrednio na bardzo gorące blachy.
- Podczas pieczenia drzwiczki powinny być zamknięte.
- Przy sprawdzaniu potrawy lub pod koniec pieczenia otworzyć drzwiczki na 5 cm na kilka sekund, aby uwolnić parę, a następnie całkowicie otworzyć drzwiczki.
- Nie należy wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztucce 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

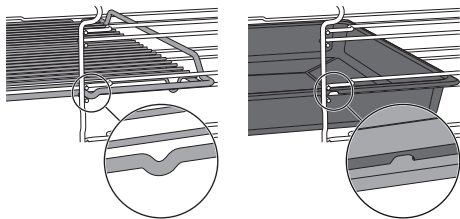
wykwalifikowanego technika.

- 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 przenoszenia urządzenia.

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 wyposażać się w odpowiednie środki ochrony indywidualnej.
 - Przed każdą czynnością na urządzeniu odłączyć główne zasilanie elektryczne.
 - Umożliwić odłączenie urządzenia po instalacji, za pomocą dostępnej wtyczki lub wyłącznika w przypadku stałego podłączenia.
 - Dostarczyć na linii zasilania urządzenie, które zapewni odłączenie od sieci omipolarnej, z odległością otwarcia styków umożliwiającą całkowite odłączenie w warunkach kategorii przepięciowej III, zgodnie z wymogami instalacyjnymi.
 - Niniejsze urządzenie może być użytkowane na maksymalnej wysokości 4000 metrów nad poziomem morza.
- Informacje na temat omawianego urządzenia**
- Nie opierać się ani nie siadać na otwartych drzwiczkach.
 - Sprawdzić, czy w

drzwiczkach nie ma zaklinowanych przedmiotów.

- Nie instalować/użytkować urządzenia na otwartym powietrzu.
- Używać wyłącznie sondy temperatury dostarczonej lub zalecanej przez producenta (tylko w niektórych modelach).

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 etykiety efektywności energetycznej i eko-projektu znajdują się w osobnym dokumencie dołączonym do instrukcji produktu.

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

przedmiotowemu produktowi.

Oszczędność energii

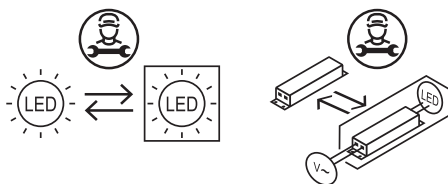
- Aktywować nagrzewanie wstępne tylko, jeżeli jest ono wskazane w przepisie. Fazę wstępnego nagrzewania można wyłączyć we wszystkich funkcjach (patrz rozdział „Faza wstępnego nagrzewania”) z wyjątkiem funkcji PIZZA (nie można wyłączyć wstępnego nagrzewania) i ECO (brak wstępnego nagrzewania).
- We wszystkich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



- Niniejsze urządzenie zawiera źródła światła o klasie efektywności „E”.

Jak czytać instrukcje obsługi

W instrukcji zastosowano następujące symbole ułatwiające czytanie:



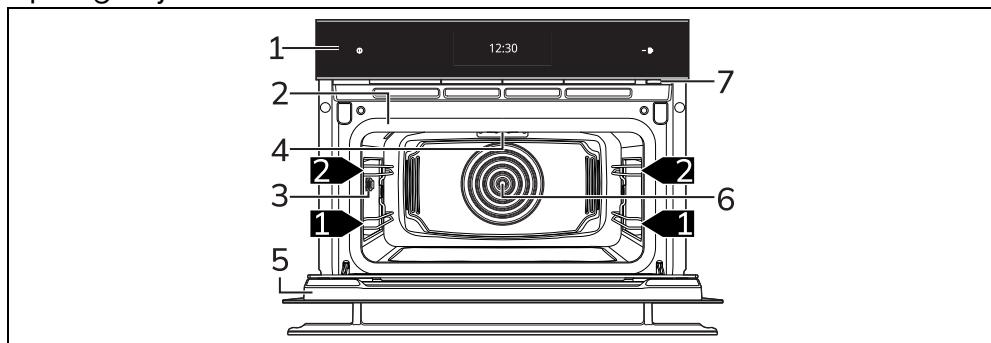
Ostrzeżenie/Uwaga



Informacja/Wskazówka

OPIS

Opis ogólny



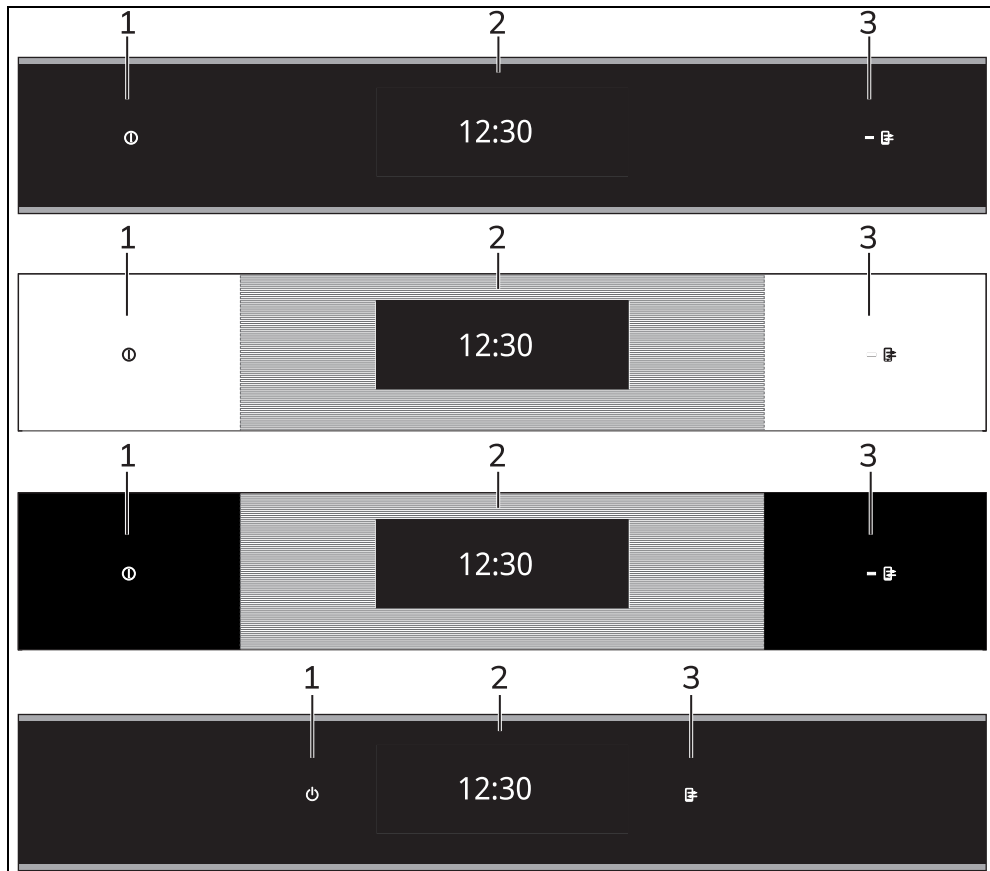
- 1 Panel sterowania
2 Uszczelka

- 3 Wejście sondy temperatury (tylko w niektórych modelach)
4 Lampka

- 5 Drzwiczki
- 6 Wentylator
- 7 Lanca do napełniania

1,2,3 Poziom ramki

Panel sterowania



1 Przycisk ON/OFF

Przycisk ON/OFF umożliwia włączenie lub wyłączenie urządzenia.

2 Wyświetlacz

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

3 Kontrolka sterowania zdalnego (tylko w niektórych modelach)

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

SmegConnect (tylko w niektórych modelach)

Urządzenie to jest wyposażone w technologię SmegConnect, która pozwala użytkownikowi na sprawdzanie jego działania za pomocą aplikacji na smartfonie lub tablecie.

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

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;
- podczas działania jednej z funkcji dotknąć symbolu z żarówką  w celu włączenia lub wyłączenia ręcznie oświetlenia w komorze pieczenia, z wyjątkiem funkcji  i .



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

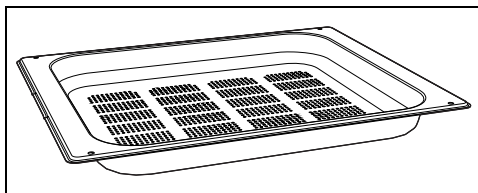
Akcesoria

- 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.
- Zaleca się montowanie przewodnic wyjmowanych na pierwszym poziomie ramek. Można w ten sposób zoptymalizować przestrzeń wewnątrz komory pieczenia, dysponując poziomem pośrednim pomiędzy pierwszym i drugim.



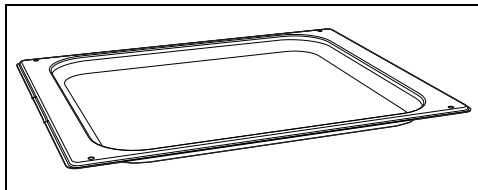
W niniejszej instrukcji wskazówki dotyczące drugiego poziomu lub poziomu środkowego odnoszą się do korzystania z wyjmowanych przewodnic.

Blacha z otworami



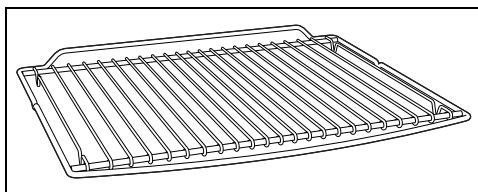
Do pieczenia ryb i warzyw na parze.

Blacha stalowa



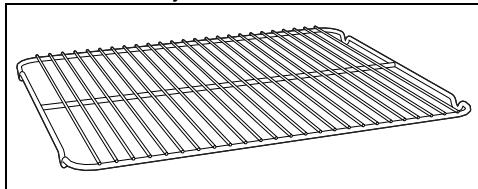
Do pieczenia ciast (gdy czas pieczenia jest mniejszy niż 25 minut lub w przypadku pieczenia bez stosowania pary), ryżu, warzyw strączkowych i zbóż. Poza tym służy do gromadzenia płynów wydzielających się podczas przyrządzania potraw na parze lub podczas rozmrażania produktów umieszczonych w górnej blaszce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

Ruszt



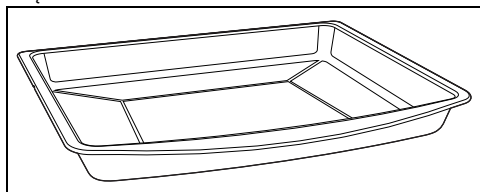
Do podtrzymywania naczyń z pieczoną potrawą.

Ruszt do blachy



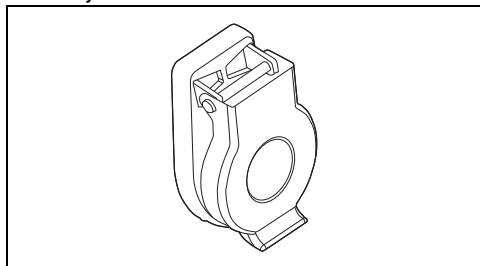
Do umieszczenia na nim blachy w celu pieczenia produktów, które mogą kapać.

Głęboka blacha



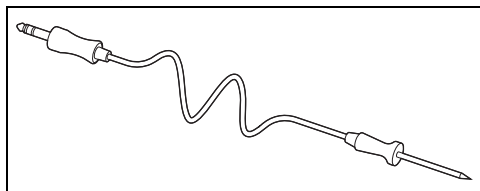
Do gromadzenia tłuszczu wydzielającego się z produktów umieszczonych na górnym ruszcie i pieczenia tart, pizzy, ciast i ciastek.

Pokrywa zabezpieczająca (tylko w niektórych modelach)



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

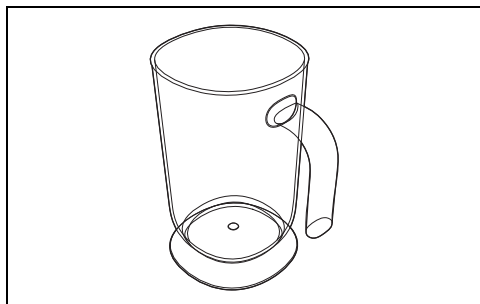
Sonda temperatury (tylko w niektórych modelach)



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

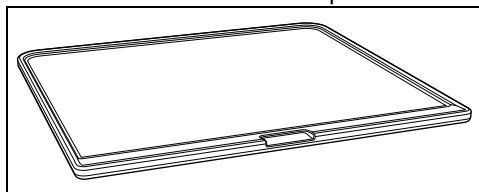
Akcesoria opcjonalne (do nabycia oddzielnie)

Dzbanek



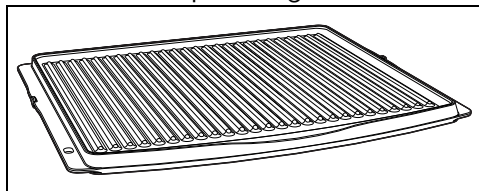
Na płyn podczas czynności napełniania i opróżniania zbiornika.

PPR2 lub STONE (kamień do pieczenia)



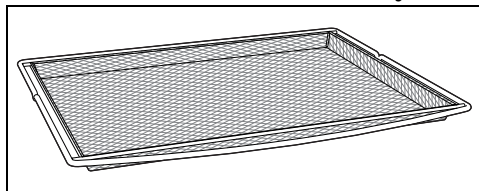
Akcesorium idealne do pieczenia wypieków typu pizza, chleb, focaccia, ale można z niego korzystać również do przygotowywania potraw bardziej delikatnych, takich jak ciasteczka.

BBQ (Teflonowa patelnia grillowa)



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

AIRFRY (Ruszt do smażenia bez oleju)



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

Zalety pieczenia z parą i z nawilżaniem

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

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

Możliwość zmiany temperatury i ilości pary pozwalają na osiągnięcie żądanych

rezultatów.

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

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

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

(dotyczy tylko pieczenia na parze)

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

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

Naczynia do pieczenia

- Do pieczenia w piekarniku można również zastosować własne naczynia,

pod warunkiem że są odporne na wysoką temperaturę.

- Do pieczenia na parze zaleca się stosowanie metalowych naczyń. Metal zapewnia leprze rozprzadzanie ciepła w potrawach.
- Rzeczą normalną jest, że podczas pieczenia w wysokiej temperaturze metalowe naczynia ulegają deformacji, po wystygnięciu powracają do normalnego kształtu.
- Grube ceramiczne talerze mogą wymagać więcej ciepła. Może być konieczne dłuższe pieczenie.

Wymowane listwy (tylko w niektórych modelach)

Urządzenie jest wyposażone w wymowane listwy. Listwy estetyczne urządzenia można wymieniać, wybierając spośród dostępnych kolorów; w tym celu należy postępować zgodnie z instrukcją dołączoną do zestawu, który można zakupić osobno.



Akcesoria opcjonalne można zamówić w autoryzowanych centrach serwisowych. Należy używać tylko oryginalnych akcesoriów producenta.

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.

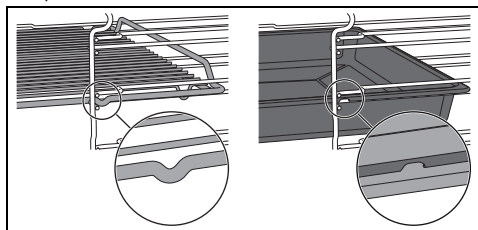
Użytkowanie akcesoriów

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.

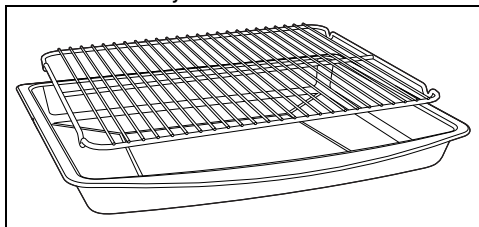


Delikatnie wprowadzić ruszty i blachy do komory pieczenia, aż do ich zatrzymania.



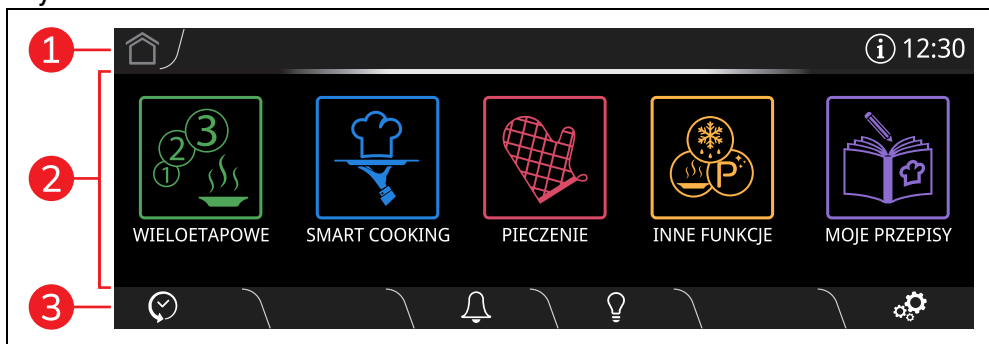
Przed pierwszym użyciem wyczyścić blachy, w celu usunięcia pozostałości z produkcji.

Ruszt do blachy



Ruszt do blachy należy do niej włożyć. W

Wyświetlacz



Wyświetlacz pokazuje parametry i wartości odnoszące się do wybranej czynności. Aby z niego skorzystać, należy dotknąć przycisków „wirtualnych” i/lub przewijać podane wartości (na ilustracji przedstawiono ekran menu głównego).

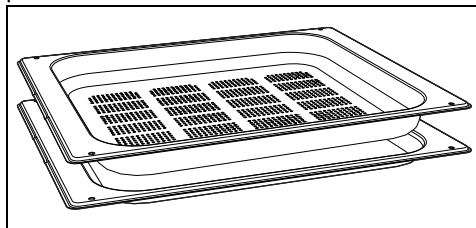
1 Obszar informacji

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

Poza tym, znajdują się tutaj również:

ten sposób będzie można zebrać tłuszcz z pieczonego produktu.

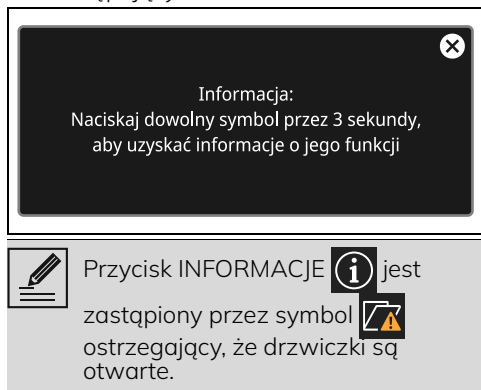
Konfiguracja w przypadku gotowania na parze



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

- przycisk HOME : dotknąć go, aby powrócić do menu głównego;
- przycisk INFORMACJE : dotknąć tego przycisku, aby wyświetlić

następujący ekran:

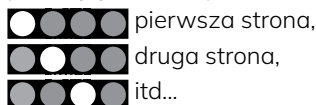


- wyświetlanie bieżącej godziny.

2 Obszar główny

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

Ponadto, w zależności od ekranu, na dole tego obszaru mogą pojawić się kropki wskazujące, że istnieją inne strony z funkcjami, do których można dotrzeć, przewijając ekran poziomo.



pierwsza strona,

druga strona,

itd...

3 Obszar dolny

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



Ponadto, w zależności od przeglądanej strony, dostępne są inne przyciski, niektóre z nich wymieniono poniżej:



ZAPISZ

KOSZ

SZYBKIE PODGRZEWANIE

SONDA (tylko w niektórych modelach)

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

lub przycisk ON/OFF

Łączność (tylko w niektórych modelach)

Wymogi w zakresie połączenia z siecią:

- Urządzenie mobilne typu smartfon lub tablet z systemem operacyjnym iOS bądź Android. Minimalne wersje systemów operacyjnych dostępne są na stronie:

www.smeg.com/smegconnect/

- Sieć Wi-Fi (pasmo 2,4 GHz, zabezpieczenie WPA2) aktywna i dostępna w miejscu zainstalowania urządzenia.
- Połączenie z Internetem.
- Nazwa i hasło domowej sieci Wi-Fi lub dostępny tryb WPS (Wi-Fi Protected Setup).

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

Pierwsze użycie

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

Procedura włączania urządzenia:

1. Podłączyć je do sieci elektrycznej.

Na wyświetlaczu pojawi się na kilka sekund logo producenta.

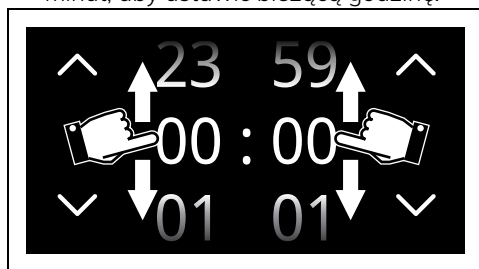
Po włączeniu należy poczekać kilka sekund przed rozpoczęciem użytkowania.

Następnie na wyświetlaczu pojawi się

ekran ustawiania aktualnej godziny.

Aby rozpocząć pieczenie należy ustawić bieżącą godzinę.

- Przewijać pionowo wartości godzin i minut, aby ustawić bieżącą godzinę.



- Dotknąć przycisku POTWIERDŹ (znajdującego się u dołu) po prawej stronie), aby ustawić bieżącą godzinę.

Aby zmienić aktualną godzinę (np. ze względu na zmianę czasu na letni), należy dotknąć godziny wyświetlanej na wyświetlaczu (znajdującej się w obszarze informacji) po prawej stronie).

Gdy widoczna jest bieżąca godzina, wyświetlacz przełącza się na tryb niskiej jasności po 2 minutach od ostatniej czynności wykonanej przez użytkownika.

Podczas pierwszego użycia urządzenie może być ustawione na język inny niż język użytkownika. Na tym etapie zaleca się ustawienieżądanego języka.

- Na wyświetlaczu dotknąć przycisku USTAWIENIA (znajdującego się u dołu) po prawej stronie).
- Dotknąć przycisku na wyświetlaczu



- Obok pozycji Język (w lewej części), przewijać dostępne opcje (w prawej części) i wybrać żądany język.

- Dotknąć przycisku POTWIERDŹ.

Dezaktywacja wyświetlacza



Jeżeli dla opcji „Wyświetl godzinę” wybrane jest ustawienie „Wyl.” i wyświetlacz wyłączy się po 2 minutach od ostatniej wykonanej przez użytkownika czynności.

Aby ręcznie wyłączyć wyświetlacz, należy:

- Przytrzymać naciśnięty przez kilka sekund przycisk ON-OFF aż do usłyszenia dźwięku.

Ponowna aktywacja wyświetlacza

Aby uaktywnić wyświetlacz, gdy jest on wyłączony:

- Przytrzymać naciśnięty przez kilka sekund przycisk ON-OFF aż do usłyszenia sekwencji dźwięków. Wyświetlacz włączy się po kilku sekundach. Po ponownym włączeniu wyświetlacza pojawi się menu główne.



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

- działa funkcja pieczenia (przycisk ten przerywa tę funkcję);
- drzwiczki są otwarte;
- aktywny jest minutnik;
- tryby Show Room i/lub Demo są aktywne.

Użytkowanie piekarnika



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Pieczenie tradycyjne



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

1. Dotknąć wyświetlonej na wyświetlaczu godziny.



2. W „menu głównym” dotknąć **PIECZENIE**



(znajdującego się w obszarze głównym).

3. Dotknąć przycisku MENU PIECZENIA

TRADYCYJNEGO



4. Wybrać żadaną funkcję kombinowaną (na przykład **TERMOOBIEG**), aby wejść do odpowiedniego ekranu pieczenia.



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



Etap wstępnego nagrzewania

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

Taki etap jest wskazywany progresywnym zwiększaniem się poziomu osiągnięcia temperatury.



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

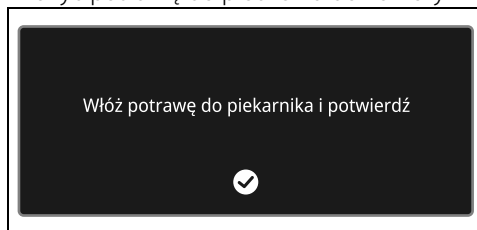


Można pominąć etap wstępnego nagrzewania, dotykając odpowiedniego przycisku



Po zakończeniu wstępnego nagrzewania włącza się sygnał dźwiękowy i ostrzeżenie na wyświetlaczu wskazujące, że można

włożyć potrawę do pieczenia do komory.



Etap pieczenia

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

4. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** aby rozpocząć pieczenie.



O etapie tym świadczy stopniowe zwiększanie poziomu pieczenia.

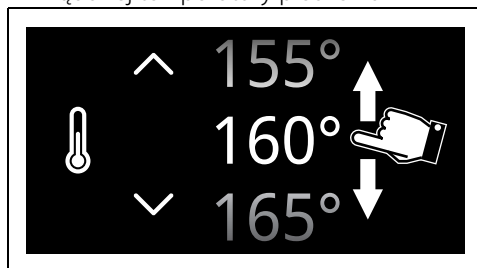


Zmiana temperatury pieczenia



Zmianę temperatury można wykonać na dowolnym etapie pieczenia.

1. Dotknąć przycisku **TEMPERATURA** lub danej wartości.
2. Przewijać wartości, aż do wybrania żądanej temperatury pieczenia.



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



Po zakończeniu pieczenia

Aby zakończyć pieczenie w dowolnym momencie:

1. dotknąć przycisku **STOP**
2. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ**

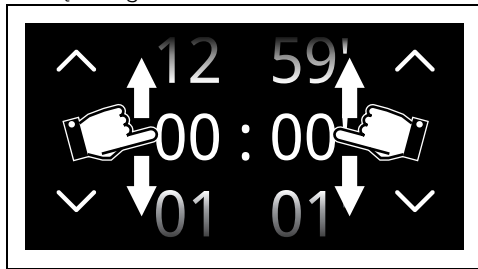


Pieczenie na czas



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

1. Po wybraniu funkcji dotknąć przycisku CZAS TRWANIA PIECZENIA  lub danej wartości.
2. Przewijać wartości, aż do wybrania żądanego czasu trwania.



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



Wartości godzin i minut wybiera się oddzielnie.



Długość pieczenia na czas to od minimum 1 minuty do maksymalnie 12 godzin i 59 minut.

Pod czasem trwania pojawia się przewidziana godzina zakończenia pieczenia.



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



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

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

Po zakończeniu pieczenia

Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się napis „Funkcja zakończona” i nastąpi emisja krótkiego sygnału dźwiękowego, który można wyłączyć, dotykając dowolnego punktu na

wyświetlaczu lub otwierając drzwiczki.



- Dotknąć przycisku HOME , aby wyjść z tej funkcji.

Zaprogramowane pieczenie

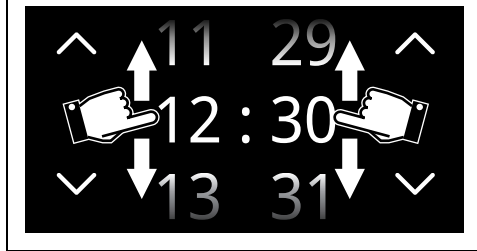


Zaprogramowane pieczenie to funkcja umożliwiająca zakończenie pieczenia o godzinie określonej przez użytkownika, po czym następuje automatyczne wyłączenie urządzenia.



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

1. Po ustawieniu pieczenia na czas dotknąć przycisku PIECZENIE ZAPROGRAMOWANE  lub danej wartości.
2. Przewijać wartości, aż do wybrania żądanej godziny zakończenia pieczenia.



Wartości godzin i minut wybiera się oddzielnie.

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

Po zakończeniu pieczenia

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



- Dotknąć przycisku HOME , aby wyjść z tej funkcji.

Spis funkcji pieczenia tradycyjnego



W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie funkcje.

GRZAŁKA GÓRNA I DOLNA



Pieczenie tradycyjne przeznaczone do przygotowywania jednej potrawy na raz. Idealne do pieczenia, tłustych mięs, pieczeni, chleba, ciast nadziewanych.

OBIEG POWIETRZA



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

TERMOOBIEG



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

TURBO



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

GRILL



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

GRILL Z OBIEGIEM POWIETRZA



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

GRZAŁKA DOLNA



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

GRZAŁKA DOLNA+TERMOOBIEGIEM



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

PIZZA



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

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 wstępnego nagrzewania) są dłuższe i mogą zależeć od ilości żywności włożonej do komory pieczenia.



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.

Minutnik



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

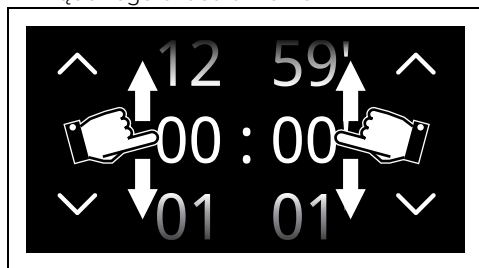


Zakres działania minutników to od 1 minuty do maksymalnie 12 godzin i 59 minut.

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

Można ustawić maksymalnie 3 minutniki:

- Dotknąć przycisku MINUTNIKA  -  - , którego zamierza się użyć.
- Przewijać wartości, aż do wybrania żądanego czasu trwania.



- Dotknąć przycisku POTWIERDŹ , aby potwierdzić wybrany czas trwania.

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

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

 Aby anulować tę czynność, należy dotknąć przycisku POWRÓT .

 Aby usunąć minutniki, należy ustawić zliczanie na wartości zero.

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

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

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

Użytkowanie sondy temperatury (tylko w niektórych modelach)



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

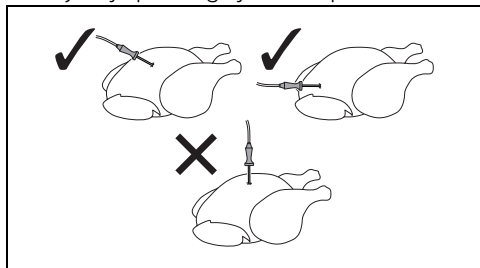
Dzięki sondzie temperatury można precyzyjnie przyrządzać pieczenie, żeberka, wszelkiego rodzaju mięsa o różnych kawałkach i rozmiarach. Sonda ta pozwala bowiem na idealne pieczenie potraw dzięki precyzyjnej kontroli temperatury wewnątrz potrawy. Temperatura wewnątrz potrawy mierzona jest za pomocą specjalnego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



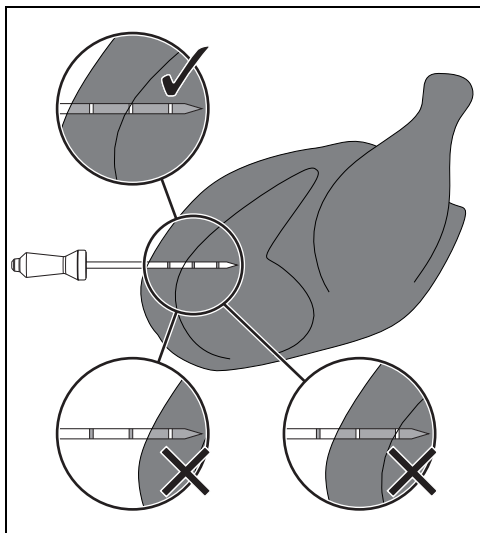
Nie montować ewentualnych przewodów teleskopowych na czwartej półce od dołu, gdyż uniemożliwiłyby one dostęp do bocznej gniazdki sondy temperatury.

Prawidłowe włożenie sondy

- Umieścić potrawę na blasze.
- Włożyć końcówkę sondy do produktu znajdującego się na zewnątrz piekarnika.
- 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.



4. Sonda temperatury musi zostać włożona do potrawy na głębokość 3. oznaczenia.



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

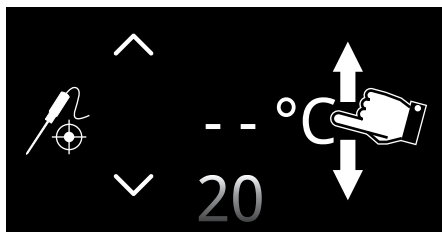


Minimalna temperatura piekarnika zalecana do pieczenia z sondą wynosi 120°C, z wyjątkiem pieczenia w niskiej temperaturze.



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

6. Przewijać wartości temperatury docelowej, aż do wybrania żądanej temperatury.



Możliwy do wyboru zakres temperatury to od minimum 20°C do maksimum 90°C.



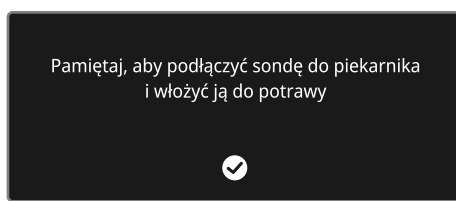
Jeśli temperatura piekarnika zostanie ustawiona na zbyt niską wartość, urządzenie ustawi automatycznie temperaturę minimalną niezbędną do osiągnięcia wybranej temperatury docelowej.



W celu uzyskania lepszych wyników zaleca się zawsze ustawienie wyższej temperatury pieczenia niż temperatura docelowa.

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

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



8. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ .

Ustawienie pieczenia z sondą temperatury

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

3

Pieczenie Δt



Urządzenie automatycznie ustawia temperaturę komory na wcześniej ustawioną temperaturę (nazwaną

Δt) wyższą od temperatury wewnątrz potrawy zmierzonej przez sondę.

Gdy sonda wykryje o jeden stopień więcej wewnątrz potrawy, urządzenie automatycznie zwiększy swoją temperaturę wewnętrzną również o jeden stopień.

Urządzenie oferuje wybór trzech różnych trybów pieczenia (wolny, średni i szybki) oraz możliwość ustawienia dowolnej temperatury wewnątrz potrawy.

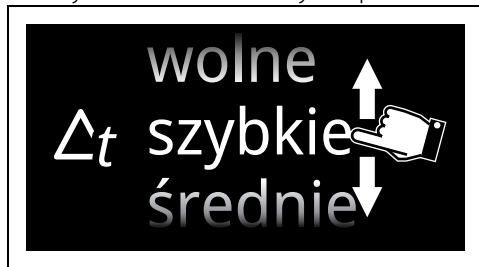
To prawdziwy „koncentrat technologii”, który pozwala uzyskać delikatne, soczyste, zdrowe i wysokiej jakości produkty.

Opcja ta automatycznie ustawia idealną temperaturę wewnątrz komory piekarnika w oparciu o temperaturę docelową ustawioną przez użytkownika.

1. Po ustawieniu żądanej temperatury docelowej należy nacisnąć przycisk Δt

(znajdujący się u dołu **3** po prawej stronie).

2. Wybrać wartość różnicy temperatur.



Δt poziom powolny

Ustawia najmniejszą różnicę między temperaturą sondy a temperaturą komory piekarnika. Powoduje to wydłużenie czasu pieczenia.

Δt poziom średni

Ustawia średnią różnicę między temperaturą sondy a temperaturą komory piekarnika. W ten sposób uzyskuje się średni czas pieczenia.

Δt poziom szybki

Ustawia maksymalną różnicę między temperaturą sondy a temperaturą komory

piekarnika. Dzięki temu czas pieczenia jest krótszy.

3. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ , aby potwierdzić wybraną temperaturę sondy.

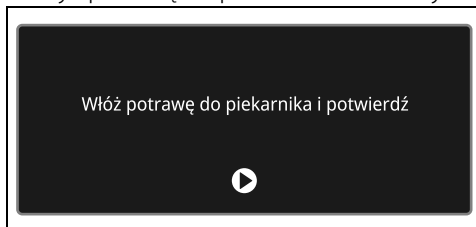


Aby anulować pieczenie Δt , należy nacisnąć przycisk Δt .

Ze wstępnym nagrzewaniem:

1. Dotknąć przycisku URUCHOM , aby rozpocząć fazę wstępnego nagrzewania.

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

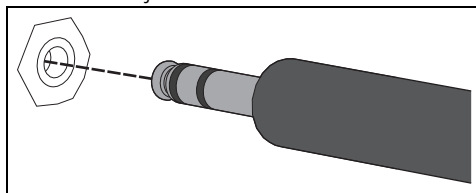


2. Włożyć końcówkę sondy temperatury do potrawy.



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

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.



6. Zamknąć drzwiczki.

7. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** , aby rozpocząć pieczenie z sondą temperatury.

Bez wstępnego nagrzewania:

1. Dotknąć przycisku NAGRZEWANIE
WSTĘPNE  aby je pominąć w fazie pieczenia.
2. Otworzyć drzwiczki urządzenia.
3. Włożyć blachę, na której znajduje się potrawa do pieczenia na odpowiednie przewodnice.
4. Włożyć wtyczkę sondy temperatury do odpowiedniego bocznego gniazdka używając sondy do otwarcia pokrywki ochronnej.
5. Zamknąć drzwiczki.
6. Dotknąć przycisku **START** , aby rozpocząć pieczenie z sondą temperatury.

Kończenie pieczenia z sondą temperatury

Gdy temperatura chwilowa osiągnie wartość temperatury docelowej ustawionej przez użytkownika, pieczenie zakończy się. Zostaną wyłączone elementy grzejne i urządzenie wyemituje serię sygnałów dźwiękowych.

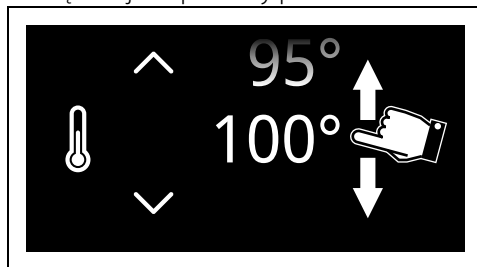
1. Otworzyć drzwiczki.
2. Wyjąć sondę z potrawy i z gniazdka.
3. Wyjąć potrawę z komory pieczenia.
4. Upewnić się, że pokrywka ochronna jest dobrze zamknięta.
5. Zamknąć drzwiczki.

Pieczenie na parze

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

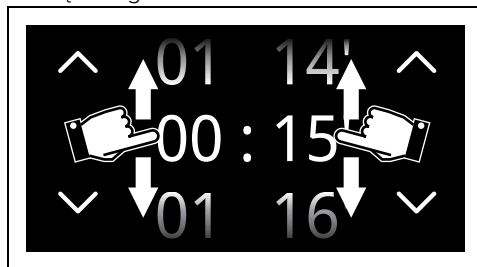
1. W „menu głównym” dotknąć przycisku
PIECZENIE .
2. Dotknąć przycisku MENU PIECZENIA
NA PARZE .
3. Wybrać funkcję PARA , aby wejść do danego ekranu pieczenia.
4. Dotknąć przycisku TEMPERATURA  lub danej wartości.

5. Przewijać wartości, aż do wybrania żądanej temperatury pieczenia.



 Temperatura pieczenia na parze zawiera się w zakresie od 30°C (90°F) do maksymalnie 100°C (210°F)

6. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ**  (znajdującego się u dołu **3** po prawej stronie), aby potwierdzić wybraną temperaturę pieczenia.
7. Dotknąć przycisku CZAS TRWANIA
PIECZENIA  lub danej wartości.
8. Przewijać wartości, aż do wybrania żądanego czasu trwania.



 Wartości minut i sekund wybiera się oddzielnie.

 Długość pieczenia na parze to od minimum 1 minuty do maksymalnie 1 godziny i 59 minut.

 Pod czasem trwania pojawia się przewidywany czas zakończenia pieczenia, w którym są już doliczone minuty niezbędne do nagrzewania wstępnego.

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

10. Dotknąć przycisku START

(znajdującego się u dołu **3** po prawej stronie), aby rozpocząć procedurę napełniania zbiornika.

Napełnianie zbiornika



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



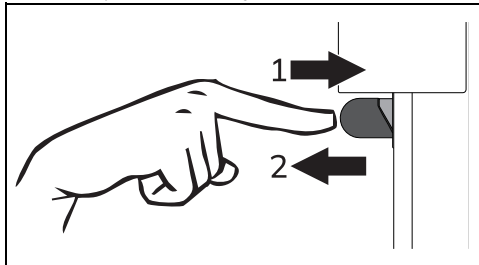
Nie używać wody destylowanej, wody z kranu o dużej zawartości chlorku (> 40 mg/l) ani innych cieczy.

1. Napełnić dzbanek lub pojemnik ilością wody odpowiednią do czasu trwania pieczenia.
2. Otworzyć drzwiczki urządzenia.
3. Postawić dzbanek (lub pojemnik) na otwartych drzwiczkach.



Dzbanek (lub pojemnik) z wodą nie może ważyć więcej niż 5 kg.

4. Wyjąć lancę do napełniania z gniazda.
- Aby wyjąć lancę do napełniania, należy naciskać przednią część lancy do momentu ściśnięcia sprężyny, a następnie zwolnić ją.



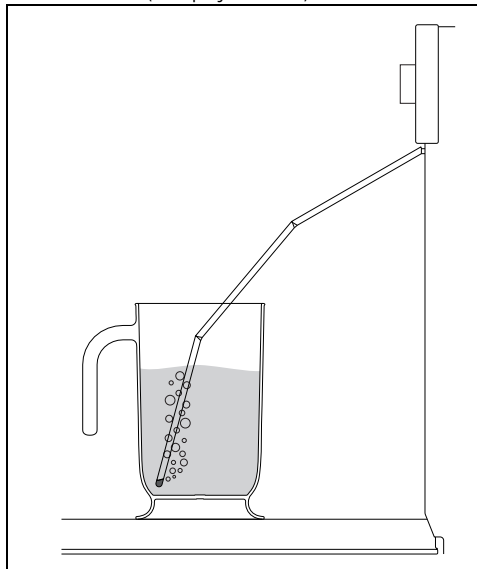
lub

- Dotknąć przycisku LANCA  na wyświetlaczu (znajdującego się u dołu **3**).



Zwrócić uwagę na odległość, jaką należy zachować, aby nie zostać uderzonym przez wysuwającą się lancę.

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



6. Dotknąć przycisku START , aby rozpocząć napełnianie zbiornika wodą.



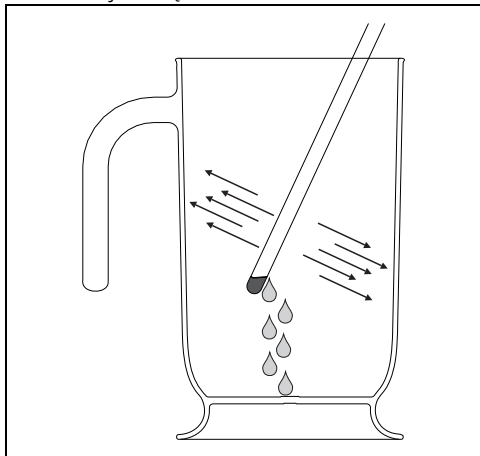
Urządzenie automatycznie pobierze niezbędną ilość wody, odpowiednią do czasu trwania pieczenia.



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

PL

7. Po zakończeniu potrąsnać lancą do napełniania, aby usunąć znajdującą się na niej wodę.



8. Włożyć lancę do napełniania do gniazda.
9. Wyjąć dzbanek (lub pojemnik).
10. Zamknąć drzwiczki.



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

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

Urządzenie automatycznie uaktywni funkcję z ustawionymi parametrami.



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

Etap wstępnego nagrzewania

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

Taki etap jest wskazywany progresywnym zwiększaniem się poziomu osiągnięcia

temperatury.

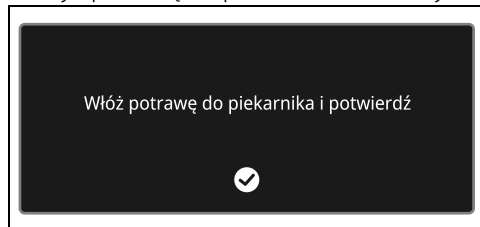


Nie zaleca się wkładania produktu do piekarnika podczas etapu nagrzewania, chyba że wskazano inaczej w przepisie.



Można pominąć etap wstępnego nagrzewania, dotykając odpowiedniego przycisku .

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



Etap pieczenia

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

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

O etapie tym świadczy stopniowe zwiększanie poziomu pieczenia.



Po zakończeniu pieczenia

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



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

Opróżnić zbiornik



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

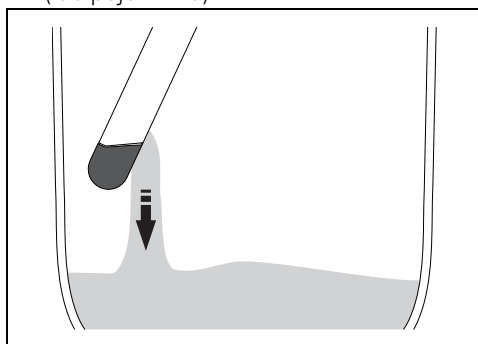


Zaleca się wykonywanie opróżniania po zakończeniu każdego pieczenia, aby uniknąć pozostania resztek niewykorzystanej wody wewnątrz zbiornika.



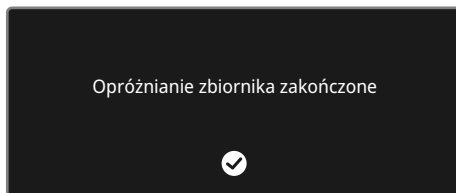
Po długim okresie bezczynności zaleca się wykonanie cyklu napełnienia i opróżnienia zbiornika, aby przepłukać obwód pary.

1. Stanąć z boku urządzenia i na chwilę otworzyć drzwiczki na kilka centymetrów, aby wydobył się nadmiar pary.
2. Całkowicie otworzyć drzwiczki i ostrożnie wyjąć potrawę z komory pieczenia.
3. Postawić dzbanek lub pojemnik na otwartych drzwiczkach.
4. Wyjąć lancę do napełniania z gniazda.
5. Dotknąć przycisku **START** , aby rozpocząć wylewanie wody do dzbanka (lub pojemnika).



Po zakończeniu, na wyświetlaczu pojawi

się komunikat o wylaniu wody.



6. Dotknąć przycisku **POTWIERDŹ** .
7. Potrząsnąć lancą do napełniania, aby usunąć znajdującą się na niej wodę.
8. Włożyć lancę do napełniania do gniazda.
9. Wyjąć dzbanek (lub pojemnik).
10. Przy pomocy gąbki usunąć kondensat z dna komory, ścianek, szybki i listwy ociekowej drzwiczek oraz z przedniej części urządzenia.



Uwaga: woda może być bardzo gorąca.



Spuszczona woda nie może być używana do innego pieczenia.

Pieczenie w połączeniu z parą

1. W „menu głównym” dotknąć przycisku

PIECZENIE 

2. Dotknąć przycisku MENU PIECZENIA

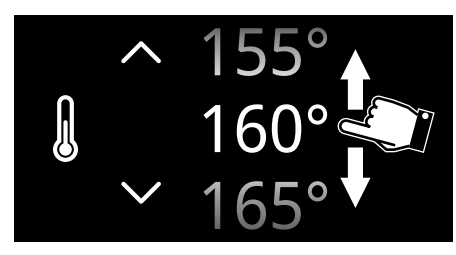
NA PARZE 

3. Wybrać funkcję kombinowaną (na przykład PARA + TERMOOBIEG).



), aby wejść do odpowiedniego ekranu pieczenia.

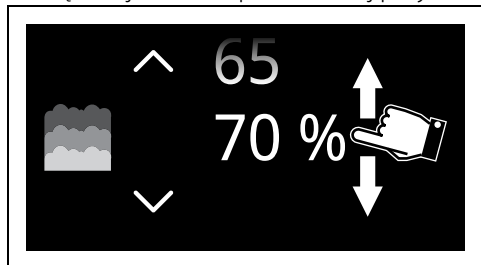
4. Dotknąć przycisku **TEMPERATURA**  lub danej wartości.
5. Przewijać wartości, aż do wybrania żądanej temperatury pieczenia.



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

7. Dotknąć przycisku WARTOŚĆ PROCENTOWA PARY  lub odpowiednią wartość.

8. Przewijać wartości, aż do wybrania żądanej wartości procentowej pary.

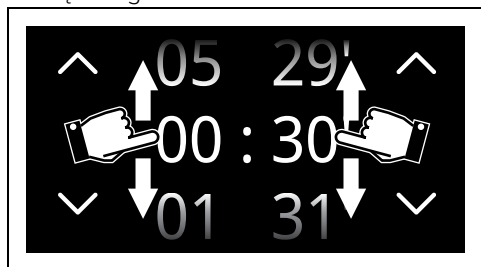


-  25% – Tarty i chleb
30% – Kaczka
40% – Wołowina, cielęcina i jagnięcina
50% – Kurczak
70% – Ryba w całości

9. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ , aby potwierdzić wybraną wartość procentową pary.

10. Dotknąć przycisku CZAS TRWANIA PIECZENIA  lub danej wartości.

11. Przewijać wartości, aż do wybrania żądanego czasu trwania.



-  Wartości godzin i minut wybiera się oddzielnie.

-  Długość pieczenia kombinowanego na parze to od minimum 1 minuty do maksymalnie 12 godzin i 59 minut.



Pod czasem trwania pojawia się przewidywany czas zakończenia pieczenia, w którym są już doliczone minuty niezbędne do nagrzewania wstępnego.

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

13. Dotknąć przycisku START 
(znajdującego się u dołu **3** po prawej stronie), aby rozpocząć procedurę napełniania zbiornika.

14. Napełnić zbiornik, jak przedstawiono wcześniej.

Etap wstępnego nagrzewania

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

Taki etap jest wskazywany progresywnym zwiększaniem się poziomu osiągnięcia temperatury.

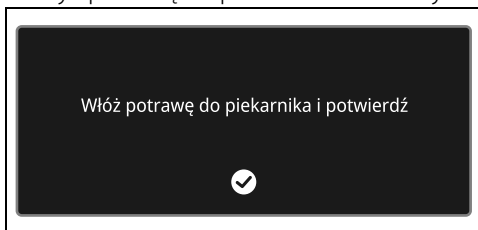


Nie zaleca się wkładania produktu do piekarnika podczas etapu nagrzewania, chyba że wskazano inaczej w przepisie.



Można pominąć etap wstępnego nagrzewania, dotykając odpowiedniego przycisku .

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



Etap pieczenia

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

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

O etapie tym świadczy stopniowe zwiększanie poziomu pieczenia.



Po zakończeniu pieczenia

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



- Dotknąć przycisku **HOME** , aby wyjść z tej funkcji.
- 5. Opróżnić zbiornik, jak przedstawiono wcześniej.

Suszenie po użyciu funkcji ze wspomaganie parą

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

Po zakończeniu każdego pieczenia:

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

Lista kombinowanych funkcji pieczenia na parze

PARA + OBIEG POWIETRZA



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

PARA + TERMOOBIEG



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

PARA GRZAŁKA DOLNA + TERMOOBIEG



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

Porady dotyczące pieczenia na parze

- **Makaron i ryż:** po osiągnięciu temperatury 100°C, czas jest taki sam jak w przypadku zastosowania płyty kuchennej. Włożyć makaron lub ryż do metalowej blachy i przykryć około jednym centymetrem wody. Dla uzyskania idealnego rezultatu w przypadku ryżu, przykryć naczynie pokrywką lub aluminiową folią. Taka procedura umożliwi wchłonięcie całej wody i bezpośrednie zaserwowanie na stół.
- **Jajka:** można je przyrządzić **na twardo**, **jajecznice** lub **jajka w koszulkach** stosując funkcję pary w 100°C. Aby przyrządzić idealne **jajka na twardo**, należy je włożyć do blachy z otworami na 4–6 minut, jeżeli chce się je na miękko i na 8–10 jeżeli mają być na twardo. **Jajecznica:** włożyć roztrzepane jajka z dodatkiem mleka, masła i przypraw do metalowej blachy. Przykryć aluminiową folią. Co dwie minuty zamieszać widelcem. **Jajka w koszulkach:** wlać gorącą wodę do metalowej blachy, z kroplą octu i gotować na parze przez około 4 – 5 minut.
- **Warzywa:** ugotowane na parze są wyśmienite. Zachowują kolor, smak i wartości odżywcze. W przypadku twardych warzyw takich jak ziemniaki, rzepa i pasternak piec w 100°C przez taki sam czas jak na płycie kuchennej. Brokuły i marchew piec przez 6 minut na pół twardo lub do 10 minut, aby były miękkie.
- **Ryba:** ponieważ są delikatne, przyrządzanie ich na parze daje wspaniałe rezultaty. W przypadku tłustych ryb takich jak łosoś lub pstrąg przyrządzać w temperaturze 100°C przez około 5 minut. W przypadku chudych ryb takich jak dorsz lub plamiak przyrządzać w temperaturze 80°C

przez około 5 minut. W przypadku pieczenia kilku potraw na raz, wszystkie ryby muszą być umieszczone w blasze z otworami na dolnym poziomie komory pieczenia, aby wydobywający się z nich sok nie dostał się do innych produktów.

- **Mięso:** duszone potrawy i curry idealnie nadają się do pieczenia na parze. Przygotować potrawę jak do normalnego pieczenia w piekarniku. Włożyć do metalowej blachy; przykryć pokrywką lub folią aluminiową i, w zależności od rozmiarów mięsa, piec przez od 45 minut do 3 godzin.
- **Zupa jarzynowa:** gotowanie na parze sprzyja zachowaniu smaku i nie wymaga kontroli, ponieważ płyn nigdy nie wykipi. W przypadku zupy jarzynowej najpierw ugotować warzywa na parze, następnie dodać bulion i gotować na parze w 100°C. Funkcja pary jest również idealna do robienia zapasów.
- **Zupy:** są proste i szybkie w przygotowaniu. Włączyć zupę do metalowej blachy, przykryć pokrywką lub aluminiową folią i gotować na parze w 100°C przez jednakowy czas jak w przypadku kuchenki mikrofalowej. Aby była kremowa, zamieszać w połowie przyrządzania.
- **Podgrzewane potrawy:** funkcja pary nie wysusza potraw i może zwiększyć ich poziom wilgotności. Przygotowana wcześniej domowa potrawa, przykryta aluminiową folią wymaga 10-12 minut pieczenia. Gotowe potrawy należy piec przez około podwójny czas wskazany na opakowaniu.
- **Rozmrażanie:** można użyć funkcji pary do rozmrażania. Casy są różne, jednak rozmrażanie na parze wymaga połowy czasu niezbędnego do rozmrożenia przykrytej potrawy pozostawionej w kuchni.
- **Obieranie pomidorów i papryki ze skórki:** dzięki funkcji pary taka czynność staje się bardzo prosta. Za pomocą noża naciąć mały krzyżyk na skórze pomidora i piec na parze przez około 1 minutę. Skórka papryki jest twardsza i wymaga około 4 minut na zmiękczenie umożliwiające obranie.
- **Czekolada:** za pomocą funkcji pary można ją bardzo szybko stopić. Włożyć czekoladę do metalowej blachy, przykryć folią aluminiową i uaktywnić funkcję pary na około 1 minutę. Przypalenie czekolady jest praktycznie niemożliwe

- **Gorące ręczniki:** do kuracji cery twarzy, jak przed goleniem lub do użycia po spożyciu posiłku, bardzo proste w przygotowaniu za pomocą funkcji pary. Zwilżyć ręcznik wodą, zwinąć i nagrzewać parą przez 1 minutę.

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.
- 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 z funkcją Grill i Grill z obiegiem powietrza

- Mięso można grillować wkładając je zarówno do zimnego piekarnika jak i do wstępnie nagrzanego, w celu zmiany rezultatu.
- W funkcji Grill z obiegiem powietrza, przed grillowaniem zaleca się wstępne nagrzenie 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 rozmrażania i wyrastania ciasta

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

Gotowanie Sous Vide



SOUS VIDE

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



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

Gotowanie „w próżni” (Sous Vide) przy użyciu piekarnika parowego to najlepsza metoda, jeśli zamierza się przygotować potrawę bez zmieniania jej wartości odżywczych i jakości. Ponadto jest to niezwykle zdrowy i naturalny sposób gotowania potraw.

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

- Poza tym przy tego typu gotowaniu wykorzystywana jest niższa temperatura niż przy gotowaniu tradycyjnym.

Aby móc gotować z wykorzystaniem próżni, należy:

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

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

Zalecenia:

- Najlepiej stosować świeże produkty, wysokiej jakości, odpowiednio przechowywane do momentu rozpoczęcia pieczenia.
- Aby poprawić efekt pieczenia, można do wnętrza worka dodać przyprawy.
- Oczyszczyć dobrze żywność z kości lub żeberek, które mogłyby przedziurawić worek i zakłócić proces pieczenia.
- Nie pozostawiać potrawy do upieczenia zbyt długo w temperaturze pokojowej, ponieważ worek może napuchnąć podczas pieczenia, tracąc wszystkie właściwości, jakie zapewnia gotowanie Sous Vide.
- Potrawy, które zamierza się poddać próżni w ramach gotowania Sous Vide lub przechować powinny mieć temperaturę, jaka panuje w lodówce (od 3°C do 7°C), nigdy nie powinny być ciepłe.
- Produkty gotowane metodą Sous Vide (ugotowane, a następnie pozostawione do ostygnięcia) należy przechowywać w lodówce o stałej temperaturze nie przekraczającej 3°C.
- Aby zapewnić jednolite upieczenie, nie wypełniać zbyt mocno worków i

najlepiej umieszczać żywność jako jedną warstwę.

- W przypadku pieczenia wielokrotnego w tym samym momencie umieścić worki na tym samym poziomie, nie nakładając ich na siebie.
- Nie używać worków ponownie po pieczeniu.

Aby wybrać tryb gotowania Sous Vide, należy:

1. W „menu głównym” dotknąć przycisku

PIECZENIE



2. Dotknąć przycisku MENU PIECZENIA

NA PARZE



1. Wybrać funkcję SOUS VIDE
2. Jeśli chodzi o ustawienia, patrz procedura opisana począwszy od punktu „Pieczenie na parze”.



Pieczenie z nawilżaniem



Poziom 1

porównywalny z gotowaniem pod pokrywką, jest zalecany do przygotowywania pizzy, dużych kawałków kiełbasy, całej polędwicy wieprzowej, piersi z kurczaka, kawałków ryb, słonych tart, duszonych warzyw, chleba...

Poziom 2

zalecany do przyrządzania kurczaka pieczonego, fileta z indyka, schabu, średniej wielkości ryb, ziemniaków pieczonych, dużych pieczeni, półchudych pieczonych w niskiej temperaturze, makaronu jajecznego...

Poziom 3

porównywalny z gotowaniem w winie i pod pokrywką, zalecany do duszonek, gulaszów, pieczeni z łopatką, dużej wielkości ryb, potrawek, ziemniaków, ryb i warzyw w sosie...

1. W „menu głównym” dotknąć przycisku

PIECZENIE



2. Dotknąć przycisku MENU PIECZENIA Z

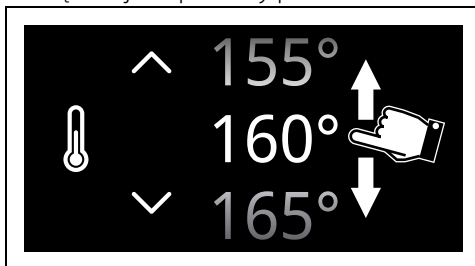
NAWILŻANIEM



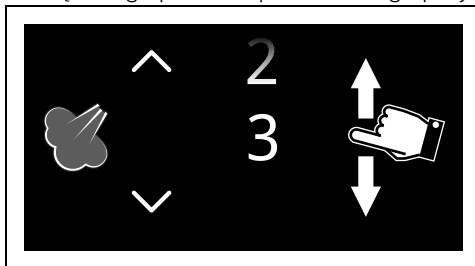
3. Wybrać żądaną funkcję pieczenia z nawilżaniem (na przykład

TERMOOBIEG). , aby wejść do odpowiedniego ekranu pieczenia.

4. Dotknąć przycisku TEMPERATURA  lub danej wartości.
5. Przewijać wartości, aż do wybrania żądanej temperatury pieczenia.



6. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ  (znajdującego się u dołu **3** po prawej stronie), aby potwierdzić wybraną temperaturę pieczenia.
7. Dotknąć przycisku POZIOM PARY  lub odpowiednią wartość.
8. Przewijać wartości, aż do wybrania żądanego poziomu procentowego pary.



Możliwy do wybrania poziom pary zależy od ustawionego czasu pieczenia:
Poziom 1: zawsze dostępny;
Poziom 2: od 30 minut i więcej;
Poziom 3: od 45 minut i więcej.

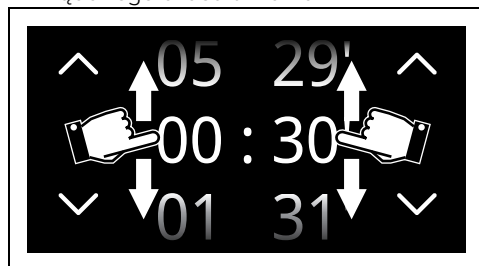


W przypadku RĘCZNEGO wybrania poziomu pary podczas pieczenia można dowolnie wprowadzać podmuchy pary, używając przycisku



Wprowadzanie podmuchów pary jest aktywne tak długo, jak długo lampka sygnalizacyjna  miga (przez ok. 8 minut).

9. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ , aby potwierdzić wybrany poziom pary.
10. Dotknąć przycisku CZAS TRWANIA PIECZENIA  lub danej wartości.
11. Przewijać wartości, aż do wybrania żdanego czasu trwania.



 Wartości godzin i minut wybiera się oddzielnie.

 Długość pieczenia kombinowanego na parze to od minimum 1 minuty do maksymalnie 12 godzin i 59 minut.

 Pod czasem trwania pojawia się przewidywany czas zakończenia pieczenia, w którym są już doliczone minuty niezbędne do nagrzewania wstępnego.

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

13. Dotknąć przycisku START  (znajdującego się u dołu  po prawej stronie), aby rozpocząć procedurę napełniania zbiornika.

14. Napełnić zbiornik, jak przedstawiono wcześniej.

Etap wstępnego nagrzewania

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

Taki etap jest wskazywany progresywnym zwiększaniem się poziomu osiągnięcia

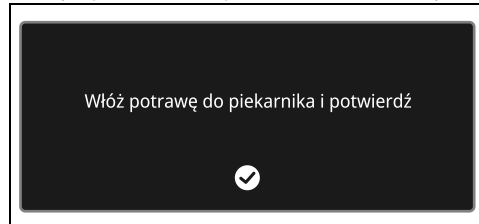
temperatury.



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

 Można pominąć etap wstępnego nagrzewania, dotykając odpowiedniego przycisku .

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



Etap pieczenia

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

4. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ , aby rozpocząć pieczenie.

O etapie tym świadczy stopniowe zwiększanie poziomu pieczenia.



Po zakończeniu pieczenia

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



- Dotknąć przycisku HOME , aby wyjść z tej funkcji.
- 5. Opróżnić zbiornik, jak przedstawiono wcześniej.

Wykaz funkcji pieczenia z nawilżaniem

OBIEG POWIETRZA



Intensywne ciepło jest zwiększane przez podmuchy pary, które przyspieszają pieczenie bez wysuszania potraw. Idealny do pieczenia ciastek, ciast oraz pieczenia na kilku poziomach.

TERMOOBIEG



Intensywne ciepło jest zwiększane przez podmuchy pary, które przyspieszają pieczenie bez wysuszania potraw. Idealne w przypadku ciastek, tart i pieczenia na kilku poziomach

TURBO



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

GRILL Z OBIEGIEM POWIETRZA



Intensywne ciepło funkcji grill jest rozprowadzane przez wentylator i łączone z podmchem pary, umożliwiając optymalne zgrillowanie również grubszego mięsa, bez wysuszania go w środku.

GRZAŁKA DOLNA+TERMOOBIEGIEM



Intensywne ciepło jest zwiększane przez podmuchy pary, które przyspieszają pieczenie, zachowując miękkość i soczystość potraw. Idealna w przypadku ciast z masą.

Smart Cooking

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

1. W „menu głównym” dotknąć przycisku

SMART COOKING



(znajdującego

się w obszarze głównym).

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

(na przykład „WARZYWA



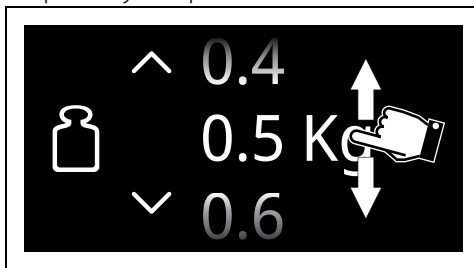
”).

3. Wybrać podrzędny rodzaj potrawy, jaka ma zostać upieczona (na przykład

„GRILLOW. MIESZ. WARZYWA



4. Przewinąć wartości, aby ustawić wagę potrawy do upieczenia.



5. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ , aby potwierdzić wprowadzone ustawienia.



W tym momencie będzie można zapisać ustawione wartości jako własny przepis (patrz rozdział Moje przepisy).

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

Pieczenie rozpoczyna się zgodnie z określonymi ustawieniami programu.



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

Sametime



W tej sekcji znajdują się przepisy stworzone przez szefów kuchni Smeg do pieczenia w trybie Sametime. Ta kategoria pozwala na uzyskanie kompletnego posiłku w jednym momencie. Po wybraniu jednej z różnych dostępnych kombinacji i ustawieniu liczby porcji urządzenie wybiera najbardziej odpowiednią funkcję, czas i temperaturę. Instrukcje na wyświetlaczu wskazują, kiedy należy włożyć potrawy do piekarnika i na który poziom.

1. W „menu głównym” dotknąć przycisku

SMART COOKING



- Przewijać funkcje do momentu wybrania opcji SAMETIME .
- Wybrać żądany przepis Sametime i postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu.

Szybkie przepisy



W tej sekcji znajdują się przepisy stworzone przez szefów kuchni Smeg z szybkimi do przygotowania potrawami. Ta kategoria pozwala na przygotowanie tradycyjnych przepisów w krótszym czasie. Po wybraniu rodzaju i wagi potrawy urządzenie dobiera najbardziej odpowiednią funkcję, czas i temperaturę. Instrukcje na wyświetlaczu wskazują, kiedy należy włożyć potrawę do piekarnika i na który poziom.

- W „menu głównym” dotknąć przycisku SMART COOKING .
- Przewijać funkcje do momentu wybrania opcji SZYBKIE PRZEPISY .
- Wybrać żądany szybki przepis i postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu.

Pieczenie wieloetapowe



Pieczenie wieloetapowe oznacza możliwość rozpoczęcia procesu pieczenia na określonej funkcji oraz jego kontynuowanie i zakończenie na innych funkcjach ustawionych przez użytkownika.

- W „menu głównym” dotknąć przycisku PIECZENIE WIELOETAPOWE  (znajdującego się w obszarze głównym).
- Dotknąć przycisku DODAJ ETAP .
- Wybrać żądaną funkcję w ramach pierwszego etapu (pieczenie tradycyjne, mikrofała, para...).
- Jak opisano w poprzednich rozdziałach, dotknąć przycisków TEMPERATURA .

CZAS TRWANIA PIECZENIA .

WARTOŚĆ PROCENTOWA PARY  (w zależności od wybranej funkcji), aby wybrać parametry, które zamierza się zmienić.

- Przewijać wartości, aż do wybrania żądanych ustawień.
- Dotknąć przycisku POTWIERDŹ  (znajdującego się u dołu **3** po prawej stronie), aby potwierdzić wybrane wartości.
- Dotknąć ponownie przycisku DODAJ ETAP .
- Wybrać żądaną funkcję w ramach drugiego etapu (pieczenie tradycyjne, mikrofała, para...).
- Ustawić żądane parametry dla drugiej funkcji.



Łącznie można ustawić maksymalnie 3 etapy.



Nie można dodać kolejnego etapu, jeśli nie został ustawiony czas pieczenia lub temperatura sondy (jeśli występuje).



Nie można rozpocząć procesu pieczenia, jeśli nie został ustawiony czas pieczenia lub temperatura sondy (jeśli występuje) wszystkich kolejnych etapów.



Nie można ustawić łącznego czasu pieczenia dłuższego niż 13 godzin.

- Dotknąć przycisku POTWIERDŹ  aby potwierdzić wybrane wartości.
- Ponownie dotknąć przycisku DODAJ KROK , jeśli zamierza się dodać nowy etap pieczenia lub dotknąć przycisku START  (znajdującego się u dołu **3** po prawej stronie), aby rozpocząć pieczenie wieloetapowe.

Historia

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

przepisów osobistych.

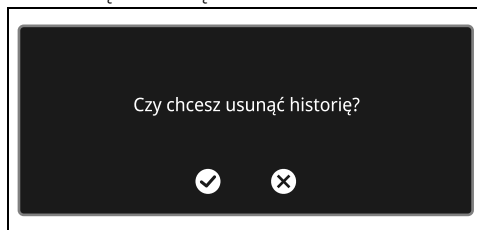
1. W „menu głównym” dotknąć przycisku HISTORIA  (w obszarze dolnym 3 po lewej stronie).
2. Wybrać funkcję, z której zamierza się ponownie skorzystać i uruchomić pieczenie, jak opisano w poprzednich rozdziałach.

Kasowanie historii

Jeżeli zamierza się skasować historię:

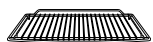
1. W „menu głównym” dotknąć przycisku HISTORIA .

2. Dotknąć przycisku KOSZ , aby usunąć historię.



3. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ , aby potwierdzić usunięcie historii (lub przycisku ANULUJ , aby anulować tę czynność.

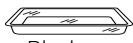
Mini przewodnik po akcesoriach



Ruszt

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

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



Blacha z otworami

Używać blachy z otworami ze stalową blachą umieszczoną poziom niżej.

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



Ruszt do blachy

Zaleca się korzystanie z rusztu do blachy jako podstawy pod grillowane potrawy. Znajdująca się poniżej blacha służy do gromadzenia soków z grillowanych potraw.

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

Ustawić głęboką blachę na środkowym poziomie podczas korzystania z funkcji



Głęboka blacha należy ustawić głęboką blachę na wybranym poziomie.

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

wykorzystaniem funkcji GRILL



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.

Moje przepisy

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

1. W „menu głównym” dotknąć przycisku

MOJE PRZEPISY  (w obszarze głównym).



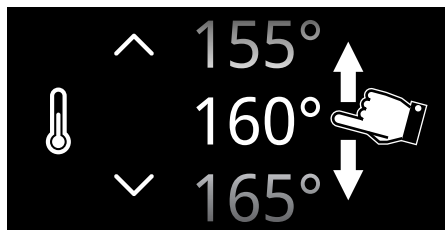
Można zapisać ograniczoną liczbę własnych przepisów.

Dodawanie przepisu

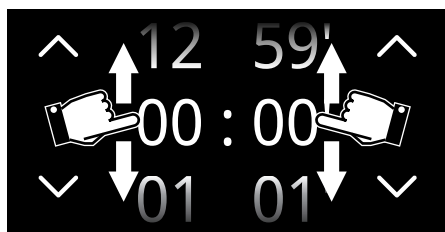
1. Dotknąć przycisku NOWY PRZEPIS



2. Wybrać żądaną funkcję.
3. Dotknąć przycisku TEMPERATURA  lub danej wartości.
4. Przewijać wartości, aż do wybrania żądanej temperatury pieczenia.



5. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ , aby potwierdzić wybraną temperaturę pieczenia.
6. Dotknąć przycisku CZAS TRWANIA PIECZENIA  lub danej wartości.
7. Przewijać wartości, aż do wybrania żadanego czasu trwania.



8. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ , aby potwierdzić wybrany czas trwania pieczenia.



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



W tym momencie można również dodać pieczenie zaprogramowane.

Zapisywanie przepisu

9. Dotknąć przycisku ZAPISZ .
10. Przewinąć wartości w celu ustawienia POZIOMU.
11. Przewinąć wartości, aby ustawić wagę potrawy do upieczenia.



12. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ , aby potwierdzić wprowadzone ustawienia.

W tym momencie należy wprowadzić nazwę dla przepisu.

13. Użyć klawiatury alfanumerycznej w celu wprowadzenia nazwy przepisu, jaką zamierza się zapisać.



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



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

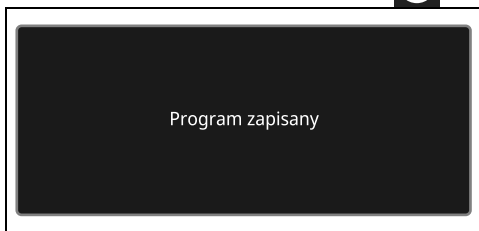


Aby móc zapisać przepis, nazwa musi zawierać przynajmniej jeden znak.



Znak  kasuje poprzednią literę.

14. Aby zapisać dany program, należy dotknąć przycisku POTWIERDŹ .



Aktywacja przepisu osobistego

1. W „menu głównym” dotknąć przycisku

MOJE PRZEPISY 

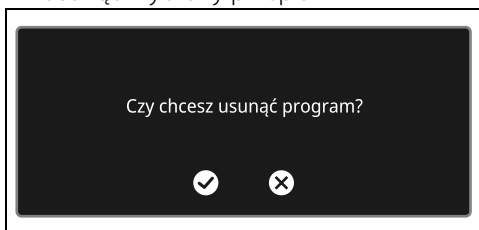
2. Wybrać zapisany wcześniej przepis.
3. Dotknąć przycisku START , aby rozpocząć pieczenie.

Usuwanie przepisu

1. W „menu głównym” dotknąć przycisku

MOJE PRZEPISY 

2. Wybrać zapisany wcześniej przepis.
3. Dotknąć przycisku KOSZ , aby usunąć wybrany przepis.



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

Inne funkcje

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

- W „menu głównym” dotknąć przycisku

INNE FUNKCJE 



Nie wszystkie funkcje są dostępne we wszystkich modelach.

ROZMRAŻANIE WEDŁUG WAGI



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



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

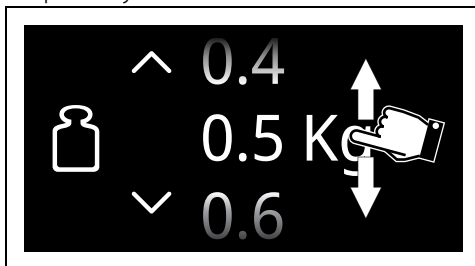


W przypadku funkcji Rozmrażanie według wagi nie można zmienić temperatury domyślnej.

1. Otworzyć drzwiczki.
2. Po zważeniu potrawy włożyć ją do komory piekarnika.
3. Zamknąć drzwiczki.
4. Wybrać ROZMRAŻANIE WEDŁUG

WAGI 

5. Wybrać typ potrawy do rozmrożenia, spośród kategorii MIĘSO - RYBY - CHLEB - SŁODYCZE
6. Przewinąć wartości, aby ustawić wagę potrawy do rozmrożenia.



7. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ , aby potwierdzić wprowadzone ustawienia.
8. Dotknąć przycisku START , aby rozpocząć rozmrażanie według wagi. Po zakończeniu emitowany jest krótki sygnał akustyczny, który można wyłączyć, dotykając dowolnego punktu wyświetlacza lub otwierając drzwiczki.

Ustawione wstępnie parametry:

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

 Czas rozmrażania zależy od kształtu i wymiarów rozmrażanego produktu.

 Podczas rozmrażania produktów ciężkich i/lub o nieregularnych kształtach (np. kurczaka, ryb itp.) zaleca się obrócenie ich wewnątrz komory piekarnika co najmniej raz o 180°.

ROZMRAŻANIE WEDŁUG CZASU

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

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

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

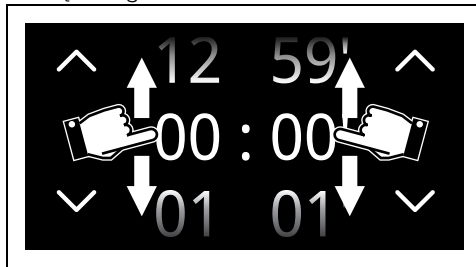
 W przypadku funkcji Rozmrażanie według czasu nie można zmienić temperatury domyślnej (30°C).

1. Otworzyć drzwiczki.
2. Włożyć potrawę do komory pieczenia.
3. Zamknąć drzwiczki.
4. Wybrać ROZMRAŻANIE WEDŁUG

CZASU



5. Dotknąć przycisku CZAS TRWANIA  lub danej wartości.
6. Przewijać wartości, aż do wybraniażądanego czasu trwania.



7. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ , aby potwierdzić wprowadzone ustawienia.
8. Dotknąć przycisku START , aby rozpocząć rozmrażanie według czasu. Po zakończeniu emitowany jest krótki sygnał akustyczny, który można wyłączyć, dotykając dowolnego punktu wyświetlacza lub otwierając drzwiczki.
9. Dotknąć przycisku HOME , aby wyjść z tej funkcji.

WYRASTANIE CIASTA

 Funkcja ta jest szczególnie przydatna przy wyrastaniu ciasta.

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

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

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

4. Wybrać WYRAST. CIASTA

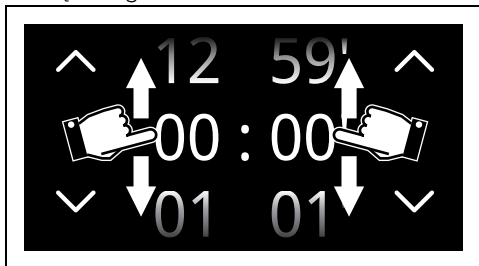


5. Dotknąć przycisku CZAS TRWANIA  lub danej wartości.



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

6. Przewijać wartości, aż do wybrania żądanej czasu trwania.



7. Dotknąć przycisku TEMPERATURA  lub danej wartości.
8. Przewijać wartości, aż do wybrania żądanej temperatury pieczenia (od 25°C do 40°C).
9. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ  aby potwierdzić wprowadzone ustawienia.
10. Dotknąć przycisku START  aby uruchomić funkcję Wyrastanie ciasta.

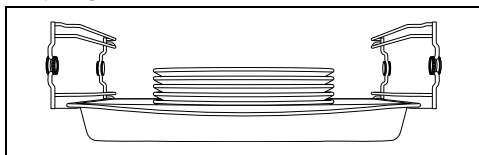
Po zakończeniu emitowany jest krótki sygnał akustyczny, który można wyłączyć, dotykając dowolnego punktu wyświetlacza lub otwierając drzwiczki.

PODGRZEWANIE NACZYŃ



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

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



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

2. Wybrać PODGRZ. NACZYŃ .

3. Dotknąć przycisku START  aby uruchomić funkcję Podgrzewanie naczyń.



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

Gdy funkcja ta jest uruchomiona, można ustawić:

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

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

PODGRZEWANIE PARĄ



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

1. Umieścić produkt do podgrzania w pojemniku.
2. Otworzyć drzwiczki.
3. Ustawić pojemnik na kratce włożonej na drugą półkę, zaczynając od dołu.
4. Zamknąć drzwiczki.
5. Wybrać PODGRZEWANIE PARĄ



6. Dotknąć przycisku CZAS TRWANIA  lub danej wartości.
7. Przewijać wartości, aż zostanie wybrany żądany czas pieczenia.
8. Dotknąć przycisku START  aby rozpocząć procedurę napełniania zbiornika.



Temperatura podgrzewania parą nie może zostać zmieniona przez użytkownika.

9. Napełnić zbiornik, jak przedstawiono wcześniej.
10. Dotknąć przycisku START  aby uruchomić funkcję Podgrzewanie parą.

Zakończenie podgrzewania parą.

Po zakończeniu na wyświetlaczu pojawi się napis „Funkcja zakończona” i następuje

emisja krótkiego sygnału dźwiękowego, który można wyłączyć, dotykając dowolnego punktu na wyświetlaczu lub otwierając drzwiczki.



11. Dotknąć przycisku HOME , aby wyjść z tej funkcji.
12. Opróżnić zbiornik, jak przedstawiono wcześniej.

PODGRZEWANIE POTRAWY



Funkcja ta umożliwia utrzymanie temperatury upieczonej wcześniej żywności.

1. Wybrać PODGRZEWANIE POTRAWY



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

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

STONE



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



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

1. Otworzyć drzwiczki.
2. Włożyć akcesorium PPR2 lub STONE do komory piekarnika (patrz odpowiednia instrukcja akcesoriów).
3. Zamknąć drzwiczki.
4. Wybrać STONE .
5. Przewijać wartości, aż do wybrania żądanej temperatury pieczenia (od 50°C do 250°C).

6. Dotknąć przycisku START , aby uruchomić funkcję Stone.



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

7. Po zakończeniu wstępnego nagrzewania otworzyć drzwiczki i położyć potrawę, którą zamierza się upiec, na akcesorium.
8. Zamknąć drzwiczki.

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

BBQ (Grill)



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



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

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

4. Wybrać BBQ .

5. Przewijać wartości, aż do wybrania żądanej temperatury pieczenia (od 50°C do 250°C).
6. Dotknąć przycisku START , aby uruchomić funkcję BBQ.



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

7. Po zakończeniu wstępnego nagrzewania otworzyć drzwiczki i położyć potrawę, którą zamierza się upiec, na akcesorium.
8. Zamknąć drzwiczki.

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

AIRFRY



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



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



1. Wybrać AIRFRY.
2. Przekręcić pokrętkę temperatury, aby wybrać żądaną temperaturę (od 50°C do 250°C).
3. Dotknąć przycisku START , aby uruchomić funkcję Air fry.



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

4. Po zakończeniu wstępnego nagrzewania otworzyć drzwiczki i włożyć akcesorium AIRFRY z potrawą, którą zamierza się upiec, do komory pieczenia.
 5. Zamknąć drzwiczki.
- Po zakończeniu emitowany jest krótki sygnał akustyczny, który można wyłączyć, dotykając dowolnego punktu wyświetlacza lub otwierając drzwiczki.

FUNKCJA SZABAT



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

W takim ustawieniu urządzenie wykonuje pewne specyficzne funkcje:

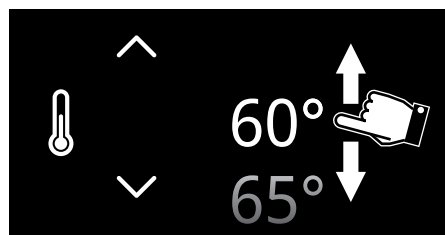
- Pieczenie może trwać przez nieograniczony czas, nie można ustawić czasu trwania pieczenia.
- Nie jest wykonywane wstępne nagrzewanie.
- Możliwa do wybrania temperatura mieści się w zakresie od 60°C do 150°C.
- Lampka piekarnika jest wyłączona, nie uaktywnia się po otwarciu drzwiczek lub ręcznej aktywacji.
- Wewnętrzny wentylator jest wyłączony.

- Sygnały dźwiękowe nieaktywne.



Po uaktywnieniu funkcji Szabat nie można zmienić żadnego parametru. Każde naciśnięcie przycisków wyświetlacza nie będzie miało żadnego efektu.

1. Otworzyć drzwiczki.
2. Włożyć potrawę do komory pieczenia.
3. Zamknąć drzwiczki.
4. Wybrać SZABAT .
5. Dotknąć przycisku TEMPERATURA  lub danej wartości.
6. Przewijać wartości, aż do wybrania temperatury (od 60°C do 150°C).



7. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ , aby potwierdzić wybraną temperaturę.
 8. Dotknąć przycisku START , aby uruchomić funkcję Szabat.
- Aby przerwać tę funkcję, należy:

- Dotykać przycisku HOME  przez około 3 sekundy.

Ręczne napełnianie zbiornika



Funkcja napełniania zbiornika wodą (lub innymi płynami).

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



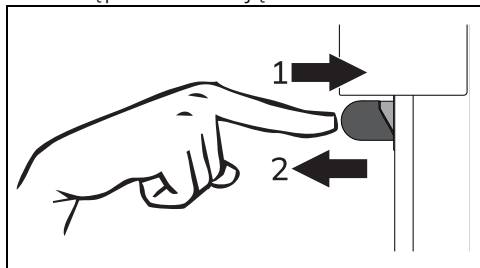
Dzbanek (lub pojemnik) z wodą nie może ważyć więcej niż 5 kg.

4. W „menu głównym” dotknąć przycisku
INNE FUNKCJE  (znajdującego się
w obszarze głównym).

5. Dotknąć przycisku podmenu 
(znajdującego się u dołu **3**).

6. Dotknąć przycisku NAPEŁNIANIE
ZBIORNIKA .

7. Wyjąć lancę do napełniania z gniazda.
• Aby wyjąć lancę do napełniania, należy
naciskać przednią część lancy do
momentu ściśnięcia sprężyny, a
następnie zwolnić ją.



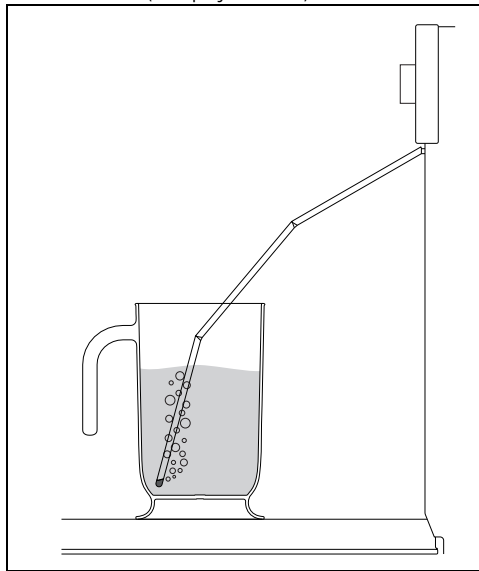
lub

- Dotknąć przycisku LANCA  na
wyświetlaczu (znajdującego się u dołu
3).

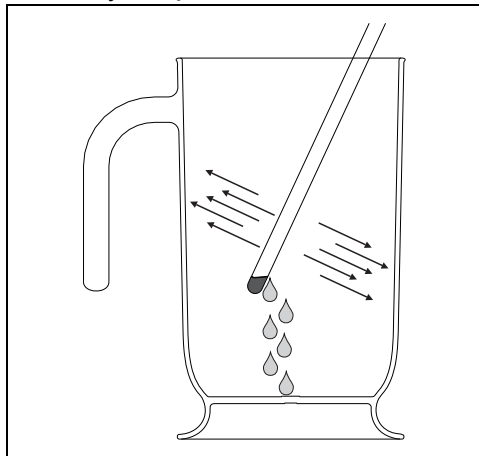


Zwrócić uwagę na odległość, jaką
należy zachować, aby nie zostać
uderzonym przez wysuwającą się
lancę.

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



9. Dotknąć przycisku START , aby
rozpocząć napełnianie zbiornika wodą.
10. Po zakończeniu potrząsnąć lancą do
napełniania, aby usunąć znajdującą się
na niej wodę.



11. Włożyć lancę do napełniania do
gniazda.
12. Wyjąć dzbanek (lub pojemnik).

PL

13. Zamknąć drzwiczki.



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

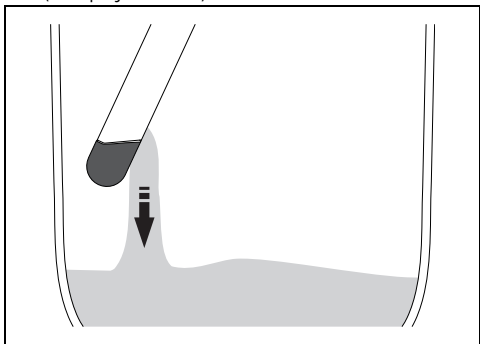
14. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ , aby potwierdzić zakończenie napełniania zbiornika.

Ręczne opróżnianie zbiornika



Funkcja odprowadzania wody (lub innych płynów) znajdującej się w zbiorniku.

1. W „menu głównym” dotknąć przycisku INNE FUNKCJE  (znajdującego się w obszarze głównym).
2. Dotknąć przycisku podmenu  (znajdującego się u dołu **3**).
3. Dotknąć przycisku OPRÓŻNIANIE ZBIORNIKA .
4. Postawić dzbanek lub pojemnik na otwartych drzwiczkach.
5. Wyjąć lancę do napełniania z gniazda.
6. Dotknąć przycisku START , aby rozpocząć wylewanie wody do dzbanka (lub pojemnika).



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

7. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ .
8. Potrząsnąć lancą do napełniania, aby usunąć znajdującą się na niej wodę.

9. Włożyć lancę do napełniania do gniazda.

10. Wyjąć dzbanek (lub pojemnik).

11. Zamknąć drzwiczki.

Informacje na temat funkcji czyszczenia

VAPOR CLEAN  (tylko w niektórych modelach) oraz funkcji czyszczenia podmenu  znajdują się w rozdziale CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.

W przypadku przerwy w dostawie energii elektrycznej

Gdy podczas realizacji danej funkcji nastąpi przerwa w dostawie energii elektrycznej, urządzenie automatycznie przywróci taką funkcję, zachowując wszystkie poprzednie ustawienia i odliczając czas funkcji, który już minął, pod warunkiem, że:

- czas trwania przerwy w dostawie energii elektrycznej wynosi 60 sekund lub mniej;
- funkcja nie przewiduje korzystania z mikrofal (w zależności od modeli);
- jest w toku funkcja Piroлиза (w zależności od modeli);
- jest w toku funkcja Szabat (niezależnie od czasu przerwy w dostawie energii elektrycznej).

Gdyby przerwa nastąpiła w sytuacji innej niż opisane powyżej, urządzenie pozostanie przez pewien czas w trybie oczekiwania na ręczne potwierdzenie przez użytkownika kontynuacji realizacji danej funkcji lub nie.

W przypadku ponownej aktywacji takiej funkcji ustawienia pieczenia pozostają identyczne jak te wprowadzone przed przerwą w dostawie energii elektrycznej, biorąc pod uwagę czas, jaki już upłynął.

Gdyby nie było żadnej interwencji ze strony użytkownika, urządzenie anuluje tę funkcję i na wyświetlaczu ponownie będzie widnieć bieżąca godzina.



(tylko modele SmegConnect)
Również w aplikacji pojawia się powiadomienie o ponownym połączeniu.



Symbol  oznacza, że wystąpiła przerwa w zasilaniu energią elektryczną i automatyczne przywrócenie trwającej funkcji było niemożliwe. Aby uzyskać więcej informacji, należy nacisnąć na symbol.

Przerwa w dostawie energii elektrycznej podczas funkcji zaprogramowanej

Jeśli przerwa w dostawie energii elektrycznej ma miejsce, gdy ustawione jest pieczenie zaprogramowane:

- Jeśli energia elektryczna zostanie przywrócona w ciągu ustawionej godziny, urządzenie pozostanie w trybie oczekiwania na uruchomienie funkcji, odświeżając czas pozostały do uruchomienia.
- Jeśli energia elektryczna zostanie przywrócona po ustawionej godzinie uruchomienia, urządzenie pozostanie w trybie oczekiwania na uruchomienie funkcji i – jeśli po pewnym czasie nie będzie żadnej interwencji ze strony użytkownika – urządzenie anuluje tę funkcję i na wyświetlaczu ponownie pojawi się bieżąca godzina.

Ustawienia



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

W tym menu można dokonać ustawień urządzenia.

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

Ustawienie połączenia (tylko modele SmegConnect)



Menu, w którym wyświetlane są parametry łączności.

- W „menu ustawień”  dotknąć przycisku USTAWIENIA POŁĄCZENIA



Informacje na temat ustawień POŁĄCZENIA  znajdują się w instrukcji obsługi „Łączność piekarnika do zabudowy”.

Ustawienia zegara



Menu, w którym można ustawić godzinę i rodzaj wyświetlania.

- W „menu ustawień”  dotknąć przycisku USTAWIENIA ZEGARA



Zegar cyfrowy



Umożliwia wyświetlanie bieżącej godziny w formacie cyfrowym.



W przypadku chwilowego odcięcia prądu, wersja cyfrowa pozostaje aktywna.

1. Wybrać  Zegar cyfrowy.
2. Wybrać Wł.

Dotknąć przycisku POTWIERDŹ , aby uaktywnić tryb Zegar cyfrowy.



PL

Wyświetl godzinę



Włącza/wyłącza wyświetlanie zegara, gdy piekarnik jest wyłączony.



Dla funkcji Wyświetl godzinę fabrycznie ustawiona jest opcja Wył.



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



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



Tylko w modelach z funkcją SmegConnect: Jeśli dla funkcji Wyświetl godzinę ustawiona jest opcja Wył., tryb łączności wyłącza się automatycznie, gdy tylko zegar przejdzie do trybu czuwania.

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

Format godziny



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



Dla funkcji Format godziny fabrycznie ustawiona jest opcja 24h.

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

Ustawienia piekarnika



Menu poświęcone dodatkowym funkcjom urządzenia.

- W „menu ustawień”  dotknąć przycisku USTAWIENIA PIEKARNIKA



Podgrzewanie potrawy



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



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



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

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

Eco light



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



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



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



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

1. Wybrać  Eco light.

- Wybrać Wł.
- Dotknąć przycisku POTWIERDŹ , aby uaktywnić tryb Eco light.

Twardość wody

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

 Urządzenie opuszcza fabrykę ustawione wstępnie na średnim (3) poziomie twardości wody.

- Wybrać  Twardość wody.
- Przewinąć na żądaną wartość (od 1 do 5).
- Dotknąć przycisku POTWIERDŹ , aby potwierdzić.

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

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

W zależności od ustawionego poziomu twardości wody, po określonej liczbie godzin użytkowania funkcji pary, na wyświetlaczu pojawi się żądanie wykonania procedury odkamieniania. W zależności od sposobu stosowania urządzenia i stopnia twardości wody (°dH lub °dF) poniżej wskazano przybliżoną liczbę godzin:

Wartość	°dH	°dF	Godz.
1	0 ÷ 11	0 ÷ 20	8
2	12 ÷ 17	21 ÷ 30	7
3	18 ÷ 24	31 ÷ 42	6
4	25 ÷ 30	43 ÷ 53	5
5	31 ÷ 50	54 ÷ 90	4

Automatyczna lanca

 Ustawia tryb automatycznego wysuwania się lancy do napełniania i opróżniania zbiornika.

- Wybrać  Automatyczna lanca.
- Wybrać Wł/Wył.

- Dotknąć przycisku POTWIERDŹ , aby uaktywnić automatyczne wysuwanie się lancy.

Ustawienia wyświetlacza

 Menu, w którym można zmienić język i zmodyfikować ustawienia wyświetlania niektórych parametrów.

- W „menu ustawień”  dotknąć przycisku USTAWIENIA

WYŚWIETLACZA 

Język

 Umożliwia wybranie języka wyświetlacza.

- Wybrać  Język.
- Przewinąć listę dostępnych języków i wybrać żądany język.
- Dotknąć przycisku POTWIERDŹ , aby potwierdzić wybrany język.

Blokada sterowania

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

- Wybrać  Blokada sterowania.
- Wybrać Tak.
- Dotknąć przycisku POTWIERDŹ , aby uaktywnić tryb Blokada sterowania.

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

Aby podczas pieczenia chwilowo wyłączyć blokadę, należy:

- Dotknąć jednej z wartości, które zamierza się zmienić.

Na wyświetlaczu pojawia się komunikat informujący, jak wyłączyć tymczasowo tryb

Blokada sterowania.

Naciskaj ikonę przez 3 sekundy,
aby dezaktywować blokadę sterowania



5. Dotknąć na 3 sekundy ikony

Dźwięk



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

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

Format temperatury



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

Dla funkcji Format temperatury fabrycznie ustawiona jest opcja °C.

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

Jasność wyświetlacza



Umożliwia wybranie poziomu jasności wyświetlacza.

Funkcja Jasność wyświetlacza jest ustawiona fabrycznie na poziom Wysoki.

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

Typ wagi



Umożliwia ustawienie jednostki miary, aby waga była wyświetlana w kilogramach (kg) lub w uncjach (oz).



Dla funkcji Typ wagi fabrycznie ustawiona jest opcja kg.

1. Wybrać Typ wagi.
2. Wybrać kg lub oz.
3. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ , aby uaktywnić żądaną jednostkę miary wagi.

Informacje o systemie



Menu, w którym wyświetlane są informacje o numerze seryjnym i wersji oprogramowania.

- W „menu ustawienia” dotknąć przycisku INFORMACJE O SYSTEMIE



Wystawcy



Menu przeznaczone dla wystawców.

- W „menu ustawień” dotknąć przycisku WYSTAWCY (w obszarze dolnym na środku).

Show Room (tylko w sklepie)



Umożliwia wyłączenie elementów grzejnych i jednocześnie zachowanie aktywnego panela sterowania.



Podczas normalnego funkcjonowania o takim stanie świadczy zaświecona kontrolka



w obszarze informacji .



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

1. Wybrać Show Room.
2. Wybrać Wł.

3. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ



w celu uaktywnienia trybu Show Room.

Tryb demo (tylko w sklepie)



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



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

1. Wybrać **DEMO mode** Tryb demo.

2. Wybrać Wł.

3. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ , aby uaktywnić Tryb demo.

Reset ustawień



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



Operacja ta powoduje usunięcie również własnych przepisów.

- W „menu ustawień”  dotknąć przycisku **FACTORY RESET**  (w obszarze dolnym **3** na środku).
- 1. Dotknąć przycisku Tak, jeśli mają zostać przywrócone oryginalne ustawienia fabryczne.
- lub
- 2. Dotknąć przycisku Nie, aby anulować operację.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie urządzenia



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Czyszczenie powierzchni

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

Codziennie czyszczenie

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

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

Plamy z żywności lub resztki

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

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

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

wewnątrz urządzenia.

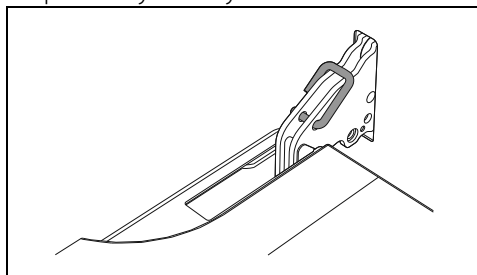
Czyszczenie drzwiczek

Demontaż drzwiczek

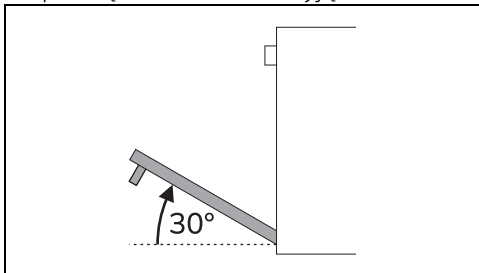
Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie drzwiczek i położenie ich na ściereczce.

Aby zdjąć drzwiczki należy:

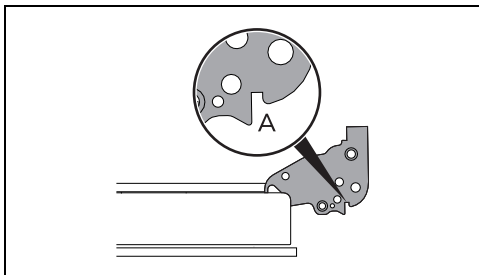
1. Otworzyć zupełnie drzwiczki i włożyć dwa sworznie w otwory zawiasów pokazanych na rysunku.



2. Ująć drzwiczki z dwóch stron 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.

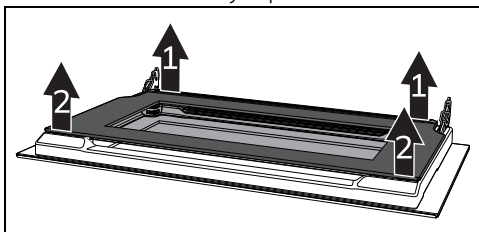
Czyszczenie szklanych drzwiczek

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

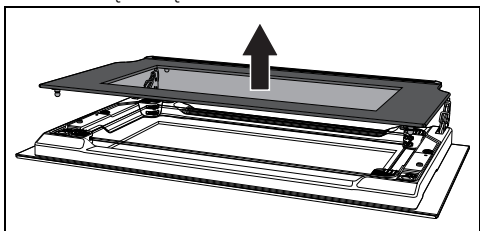
Demontaż szybek wewnętrznych

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

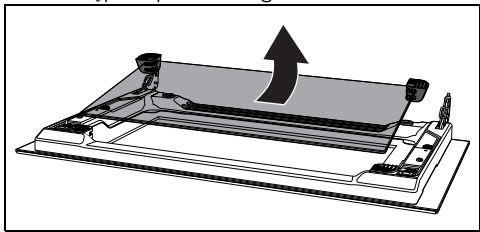
1. Zablokować drzwiczki odpowiednimi sworzniami.
2. Odłączyć sworznie tylne szybki wewnętrznej poprzez delikatne pociągnięcie ku górze w części tylnej, ruchem wskazanym przez strzałki 1.



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



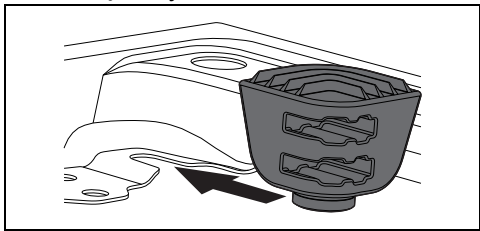
5. Wyjąć zespół szybki środkowej w kierunku dolnej części drzwiczek, a następnie podnieść go.



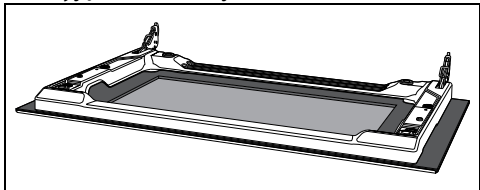
Uwaga: w niektórych modelach zespół szybki środkowej składa się z dwóch szybek.

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

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

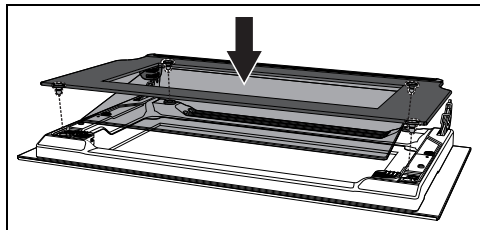


7. Wyczyścić szybkę zewnętrzną i tę wyjętą wcześniej.

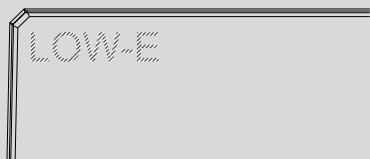


8. Używać papierowych ręczników kuchennych. W przypadku uporczywego brudu, umyć wilgotną gąbką i neutralnym detergenciem.

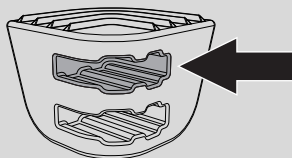
9. Włożyć zespół szybki środkowej i ustawić szybkie wewnętrzzną.



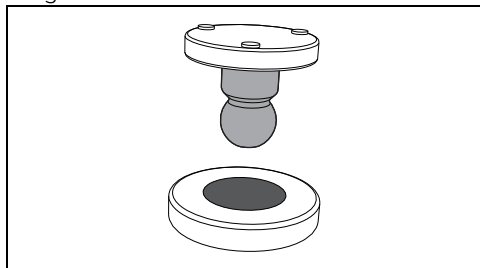
Szybka środkowa powinna zostać umieszczona na otwartych drzwiczkach tak, aby sitodruk w rogu mógł być odczytywany od lewej do prawej (szorstka część sitodruku powinna być zwrócona w stronę zewnętrznej szybki drzwiczek).



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



10. Upewnić się, czy prawidłowo 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

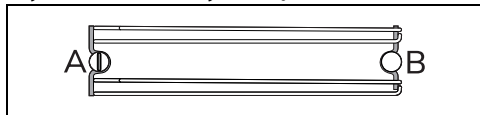
Przy pieczeniu potraw wewnątrz komory pieczenia powstaje wilgoć. Jest to zupełnie normalne zjawisko, które nie zakłóca prawidłowego działania urządzenia.

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.

Wyjęcie ramek na ruszty/blachy

Wyjęcie ramek na ruszty/blachy ułatwia czyszczenie bocznych części.



A = gniazdo przednie

B = sworzeń tylny



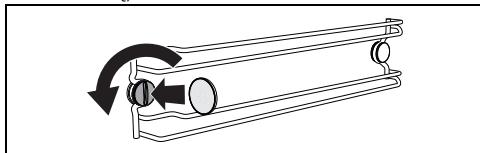
W niektórych modelach tylny sworzeń B można wyjąć i ponownie zamontować w taki sam sposób jak przednie gniazdo A.



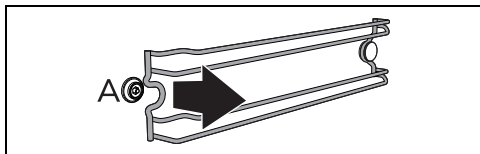
W celu wyjęcia ramek na ruszty/blachy, należy:

1. Odkręcić przedni sworzeń mocujący znajdujący się na ścianie bocznej w pobliżu otworu komory pieczenia

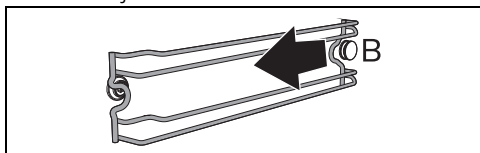
(można się posłużyć narzędziem lub monetą).



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



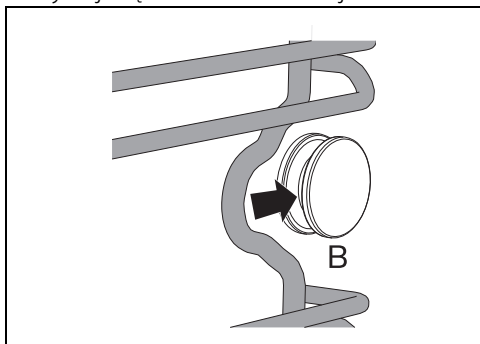
3. Wysunąć ramę ze sworznia tylnego B znajdującego się w tylnej części ścianki bocznej.



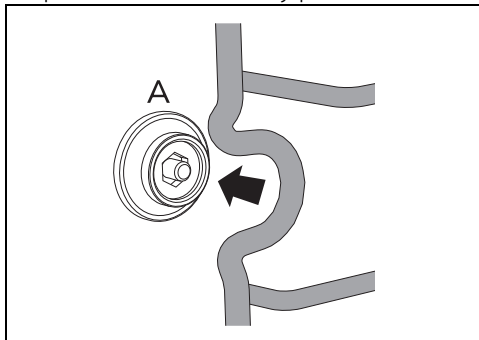
4. Powtórzyć czynność w przypadku ramki umieszczonej na pozostałej ścianie bocznej.

W celu zamontowania ramek na ruszty/ blachy należy:

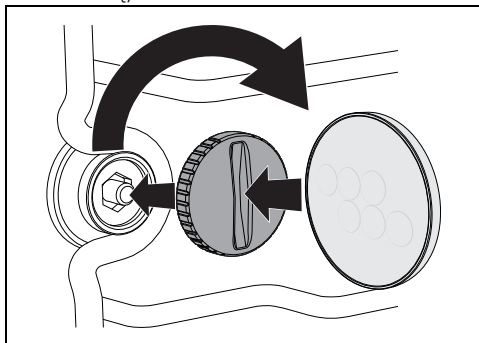
1. Wsunąć część tylną ramki do gniazda pod sworzniem B znajdującym się w tylnej części ścianki bocznej.



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



3. Wkręcić przedni sworzень mocujący (można się posłużyć narzędziem lub monetą).



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

Czyszczenie Parowe (tylko w niektórych modelach)



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.



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

Czynności wstępne

Przed uruchomieniem funkcji **czyszczenia parowego** należy:

- Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza komory urządzenia.
- O ile występuje, wyjąć sondę temperatury.

- Jeżeli występują, zdjąć panele samoczyszczące.
- Zamknąć drzwiczki.
- Podczas cyklu wspomagane go czyszczenia należy oddzielnie umyć wyjęte wcześniej panele samoczyszczące (jeżeli obecne) letnią wodą i odrobiną płynu do naczyń.

Ustawienie funkcji Czyszczenia parowego



Jeżeli temperatura wewnętrzna jest wyższa od przewidzianej, funkcja nie jest aktywna. Przed uaktywnieniem funkcji poczekać, aż urządzenie wystygnie.



Czas trwania i temperatura funkcji czyszczenia parowego nie mogą zostać zmienione przez użytkownika.

1. W „menu głównym” dotknąć przycisku INNE FUNKCJE  (znajdującego się w obszarze głównym).

2. Wybrać CZYSZCZENIE PAROWE



3. Dotknąć przycisku START , aby rozpocząć procedurę napełniania zbiornika.
4. Napełnić zbiornik, jak przedstawiono wcześniej.

Etap czyszczenia parowego

5. Dotknąć przycisku START , aby włączyć funkcję czyszczenia parowego.

O etapie tym świadczy stopniowe zwiększanie poziomu pieczenia.



Zakończenie czyszczenia parowego

Po zakończeniu czyszczenia parowego na wyświetlaczu pojawia się napis „Funkcja zakończona” i emitowany jest krótki sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć, dotykając dowolnego punktu na wyświetlaczu lub otwierając drzwiczki.



1. Dotknąć przycisku HOME , aby wyjść z tej funkcji.

2. Opróżnić zbiornik, jak przedstawiono wcześniej.
3. Otworzyć drzwiczki i wytrzeć szmatką z mikrofibry mniej uciążliwe zabrudzenia.
4. Do usunięcia bardzo opornego brudu użyć nieściertnej gąbki z włókniną z mosiądzu.
5. W przypadku resztek tłuszczu można użyć specjalnych detergentów do czyszczenia piekarników.
6. Usunąć wodę pozostałą wewnątrz komory pieczenia.
7. 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.

Odkamienianie



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



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

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



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



W zależności od warunków system wskaże, czy urządzenie może kontynuować realizację normalnych funkcji czy konieczne będzie wykonanie procesu odkamieniania i czyszczenia obwodu hydraulicznego.

Czynności wstępne

W przypadku, gdy w zbiorniku znajdują się resztki wody:

1. Otworzyć drzwiczki.
2. Postawić dzbanek lub pojemnik na otwartych drzwiczkach.
3. Wyjąć lancę do napełniania z gniazda.
4. Dotknąć przycisku START , aby rozpocząć wylewanie wody do dzbanka (lub pojemnika).

Resztki wody zaczynają spływać do dzbanka (lub pojemnika).

5. Poczekać na przerwanie strumienia z przewodu spustowego.
6. Opróżnić wodę znajdującą się w dzbanku (lub pojemniku).
7. Nacisnąć przycisk POTWIERDŹ , aby umożliwić dalsze działanie tej funkcji.



Od tego momentu nie będzie już możliwe anulowanie procesu odkamieniania.

Napełnianie zbiornika

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



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

2. Wyjąć lancę do napełniania z gniazda.
3. Zanurzyć końcówkę rurki na dnie dzbanka (lub pojemnika).
4. Dotknąć przycisku START , aby rozpocząć odkamienianie w zbiorniku urządzenia.
5. Po zakończeniu, opróżnić wodę w dzbanku (lub pojemniku).
6. Włożyć lancę do napełniania do gniazda.
7. Wyjąć dzbanek (lub pojemnik).

Funkcja odkamieniania bojlera

1. Zamknąć drzwiczki
2. Odkamienianie rozpoczyna się.

Po zakończeniu procesu odkamieniania na wyświetlaczu pojawia się żądanie

opróżnienia go z roztworu odkamieniającego.

Opróżnić zbiornik

1. Otworzyć drzwiczki.
2. Postawić dzbanek lub pojemnik na otwartych drzwiczkach.
3. Wyjąć lancę do napełniania z gniazda.
4. Dotknąć przycisku START , aby rozpocząć wylewanie produktu odkamieniającego do dzbanka (lub pojemnika).

Roztwór odkamieniający zaczyna spływać do dzbanka.

5. Poczekać na przerwanie strumienia z przewodu spustowego.
6. Opróżnić roztwór odkamieniający znajdujący się w dzbanku (lub pojemniku).



Uwaga: roztwór odkamieniający może być jeszcze gorący.

Czyszczenie zbiornika i obwodu hydraulicznego

Po zakończeniu opróżniania roztworu odkamieniającego urządzenie rozpoczyna procedurę czyszczenia zbiornika i układu hydraulicznego.



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



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

Wyświetlacz wyświetla żądanie napełnienia zbiornika wodą.

1. Wypełnić dzbanek lub pojemnik około 2 litrami czystej wody.
2. Otworzyć drzwiczki urządzenia.
3. Postawić dzbanek (lub pojemnik) na otwartych drzwiczkach.



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

4. Wyjąć lancę do napełniania z gniazda.
5. Zanurzyć końcówkę rurki na dnie dzbanka (lub pojemnika).
6. Dotknąć przycisku START , aby rozpocząć napełnianie zbiornika wodą.
7. Po zakończeniu napełniania zbiornika wodą dotknąć przycisku POTWIERDŹ



aby umożliwić dalsze działanie tej funkcji.

Urządzenie automatycznie uaktywni funkcję z ustawionymi parametrami.

- Podczas czyszczenia zbiornika i układu hydraulicznego należy zostawić dzbanek na otwartych drzwiczkach z lancą do napełniania w środku. Urządzenie cyklicznie odprowadza wodę zużytą do czyszczenia.
- Podczas tego procesu przelewanie się wody wewnątrz komory piekarnika nie jest wadą, lecz częścią procesu płukania.
- 8. Po zakończeniu procesu czyszczenia na wyświetlaczu pojawia się żądanie opróżnienia go z wody.
- 9. Wnętrze piekarnika wyczyścić i osuszyć z pozostałości wody.
- 10. Otworzyć drzwiczki.
- 11. Postawić dzbanek lub pojemnik na otwartych drzwiczkach.
- 12. Wyjąć lancę do napełniania z gniazda.
- 13. Dotknąć przycisku START , aby rozpocząć wylewanie wody do dzbanka (lub pojemnika).
- 14. Poczekać na przerwanie strumienia z przewodu spustowego.

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

Odkamienianie ręczne



Funkcja pozwalająca na odkamienienie bojlera.

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

1. W „menu głównym” dotknąć przycisku

INNE FUNKCJE  (znajdującego się w obszarze głównym ).

2. Dotknąć przycisku podmenu  (znajdującego się u dołu ).
3. Dotknąć przycisku ODKAMIENIANIE



4. Rozpocząć odkamienianie, jak przedstawiono w poprzednich punktach.

Ręczne czyszczenie zbiornika i obwodu hydraulicznego



Funkcja ta pozwala na oczyszczenie zbiornika i obwodu hydraulicznego urządzenia.

1. W „menu głównym” dotknąć przycisku INNE FUNKCJE  (znajdującego się w obszarze głównym ).
2. Dotknąć przycisku podmenu  (znajdującego się u dołu ).
3. Dotknąć przycisku CZYSZCZENIE ZBIORNIKA .

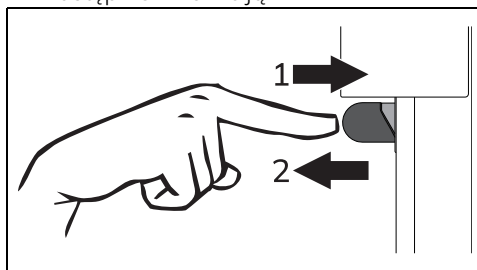
Czynności wstępne

1. Wypełnić dzbanek lub pojemnik około 2 litrami wody.
2. Otworzyć drzwiczki urządzenia.
3. Postawić dzbanek (lub pojemnik) na otwartych drzwiczkach.



Dzbanek (lub pojemnik) z wodą nie może ważyć więcej niż 5 kg.

4. Wyjąć lancę do napełniania z gniazda.
 - Aby wyjąć lancę do napełniania, należy nacisnąć przednią część lancy do momentu ściśnięcia sprężyny, a następnie zwolnić ją.



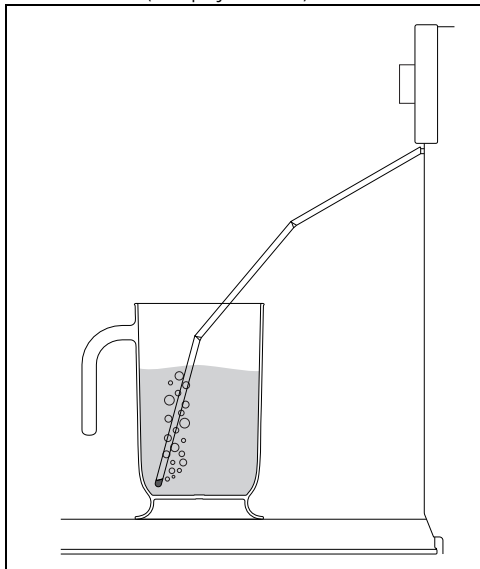
lub

- Dotknąć przycisku LANCA  na wyświetlaczu (znajdującego się u dołu ).



Zwrócić uwagę na odległość, jaką należy zachować, aby nie zostać uderzonym przez wysuwającą się lancę.

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



6. Dotknąć przycisku START , aby rozpocząć napełnianie zbiornika wodą.

7. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ , aby potwierdzić zakończenie napełniania zbiornika.

Urządzenie automatycznie uaktywni funkcję z ustawionymi parametrami.

Czyszczenie obwodu hydraulicznego

- Podczas czyszczenia zbiornika i układu hydraulicznego należy zostawić dzbanek na otwartych drzwiczkach z lancą do napełniania w środku. Urządzenie cyklicznie odprowadza wodę użytą do czyszczenia.
- Podczas tego procesu przelewanie się wody wewnątrz komory piekarnika nie jest wadą, lecz częścią procesu płukania.

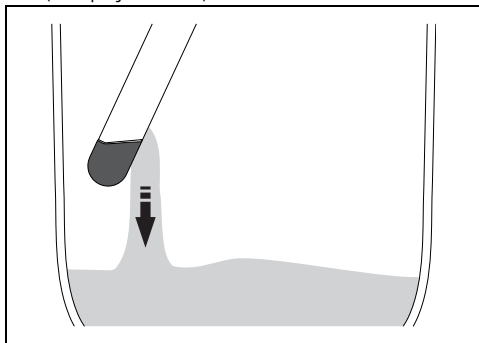
Koniec czyszczenia obwodu hydraulicznego

8. Po zakończeniu procesu czyszczenia na wyświetlaczu pojawia się żądanie opróżnienia go z wody.
9. Wnętrze piekarnika wyczyścić i osuszyć z pozostałości wody.

Opróżnić zbiornik

10. Otworzyć drzwiczki
11. Postawić dzbanek lub pojemnik na otwartych drzwiczkach.
12. Wyjąć lancę do napełniania z gniazda.

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



14. Począkać na przerwanie strumienia z przewodu spustowego.

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



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



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

15. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ .

16. Potrzebując lancę do napełniania, aby usunąć znajdującą się na niej wodę.

17. Włożyć lancę do napełniania do gniazda.

18. Wyjąć dzbanek (lub pojemnik).

19. Wylać wodę znajdującą się w dzbanku.

20. Zamknąć drzwiczki.

Czyszczenie

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

1. ustawić funkcję pieczenia łączonego z parą w 70%, która trwa co najmniej pół godziny.
2. Napełnić dzbanek czystą wodą.
3. Otworzyć drzwiczki urządzenia.
4. Postawić dzbanek na otwartych drzwiczkach.
5. Wyjąć lancę do napełniania z gniazda.
6. Zanurzyć końcówkę rurki na dnie dzbanka (lub pojemnika).

7. Dotknąć przycisku START , aby rozpocząć napełnianie zbiornika wodą.
8. Po zakończeniu potrząsnąć lancą do napełniania, aby usunąć znajdującą się na niej wodę.
9. Włożyć lancę do napełniania do gniazda.
10. Wyjąć dzbanek (lub pojemnik).
11. Zamknąć drzwiczki.
12. Dotknąć przycisku START , aby włączyć wybraną funkcję pary.
13. Poczekać, aż funkcja zostanie ukończona.
14. Po zakończeniu funkcji przejść do opróżniania zbiornika w sposób opisany powyżej.
15. Poczekać na przerwanie strumienia z przewodu spustowego.
16. Wylać wodę znajdującą się w dzbanku.



Uwaga: poczekać na ostygnięcie komory pieczenia.

17. Otworzyć drzwiczki.
18. Wytrzeć ściereczką lub gąbką ewentualne pozostałości wody w komorze pieczenia.
19. Zamknąć drzwiczki.

Kalibracja zbiornika



Funkcja ta pozwala na kalibrację prawidłowego odczytu ilości wody (lub innego płynu) wewnątrz zbiornika.

Z czasem może się okazać, że ilość wody w zbiorniku nie jest prawidłowo odczytywana przez czujnik urządzenia. W takim przypadku działanie czujnika urządzenia może zostać przywrócone do optymalnego stanu.

Czynności wstępne

1. W „menu głównym” dotknąć przycisku
INNE FUNKCJE  (znajdującego się w obszarze głównym ).
2. Dotknąć przycisku podmenu  (znajdującego się u dołu ).
3. Dotknąć przycisku KALIBRACJA ZBIORNIKA  (znajdującego się u dołu ).

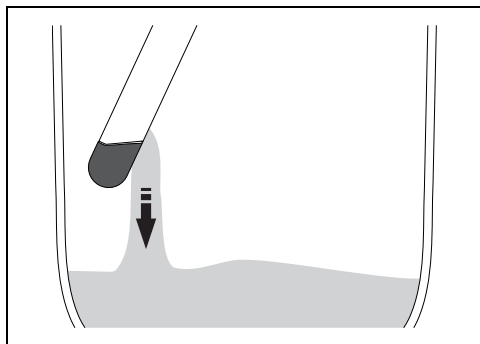
Kalibracja pustego zbiornika

1. Otworzyć drzwiczki urządzenia.
2. Postawić pusty dzbanek na otwartych drzwiczkach.
3. Dotknąć przycisku LANCA  na wyświetlaczu (znajdującego się u dołu ).



Zwrócić uwagę na odległość, jaką należy zachować, aby nie zostać uderzonym przez wysuwającą się lancę.

4. Wyjąć lancę i zanurzyć jej końcówkę na dnie pustego dzbanka.
5. Dotknąć przycisku START , aby rozpocząć wylewanie wody do dzbanka.



6. Poczekać na przerwanie strumienia z przewodu spustowego.
7. Upewnić się, że z lancy nie wypływa już woda, a następnie dotknąć przycisku STOP .
8. Następnie dotknąć przycisku KALIBRACJA PUSTEGO ZBIORNIKA , aby kontynuować kalibrację.

Kalibracja pełnego zbiornika

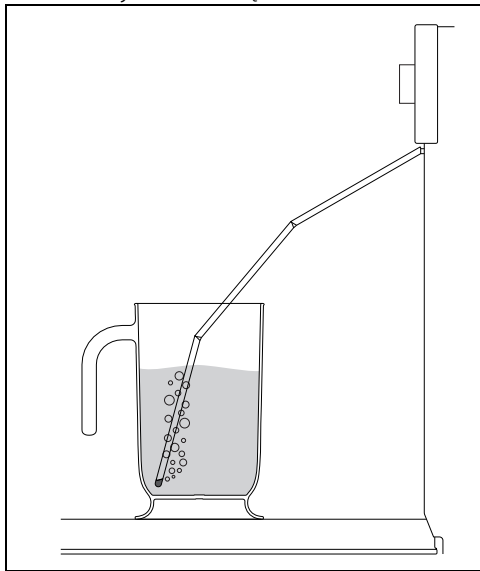
1. Napełnić dzbanek dokładnie 1 litrem wody.



Zaleca się użycie cyfrowej wagi kuchennej i odmierzenie 1000 gramów wody.

2. Postawić dzbanek z 1 litrem wody na otwartych drzwiach.

3. Zanurzyć końcówkę na dnie dzbanka.



4. Dotknąć przycisku START , aby rozpocząć napełnianie zbiornika wodą.
5. Poczekać do końca napełniania zbiornika.
6. Upewnić się, że urządzenie wyssało całą wodę znajdującą się w dzbanku, a następnie dotknąć przycisku STOP .
7. Włożyć lancę do napełniania do gniazda.
8. Wyjąć dzbanek.

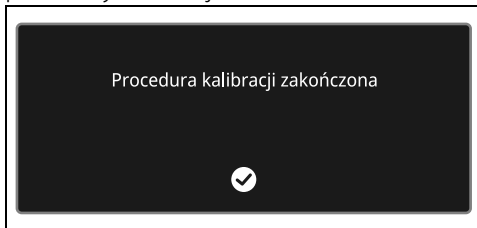
9. Zamknąć drzwiczki.



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

10. Dotknąć przycisku KALIBRACJA PEŁNEGO ZBIORNIKA , aby zakończyć kalibrację.

11. Poczekać na zakończenie kalibracji. Po zakończeniu ostrzeżenie na wyświetlaczu wskazuje na zakończenie procedury kalibracji.



12. Dotknąć przycisku POTWIERDŹ , aby zakończyć procedurę kalibracji zbiornika.

Na wyświetlaczu pojawi się propozycja usunięcia wody ze zbiornika. Wodę można wykorzystać do ewentualnego pieczenia na parze lub postępować zgodnie z opisem w rozdziale Opróżnianie zbiornika.

Konserwacja nadzwyczajna

Porady dotyczące konserwacji uszczelki

Uszczelka musi być miękka i elastyczna.

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

MONTAŻ

Podłączanie do instalacji elektrycznej



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Informacje ogólne

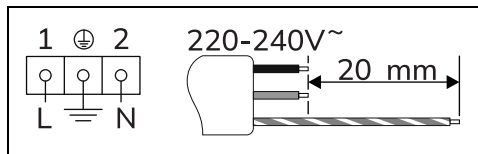
Sprawdzić, czy charakterystyka sieci elektrycznej odpowiada danym przedstawionym na tablicie znamionowej. Tabliczka znamionowa, zawierająca dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie, jest umieszczona na urządzeniu, w widocznym miejscu.

Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

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

Urządzenie może funkcjonować:

- 220-240 V~



Kabel trójżyłowy 3 x 1,5 mm².

 Wskazane wartości dotyczą wewnętrznego przekroju kabla.

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

Podłączenie stałe

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

W przypadku rynku australijskiego/nowozelandzkiego:

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

Podłączenie za pomocą gniazda i wtyczki
Sprawdzić, czy wtyczka i gniazdo są tego samego typu.

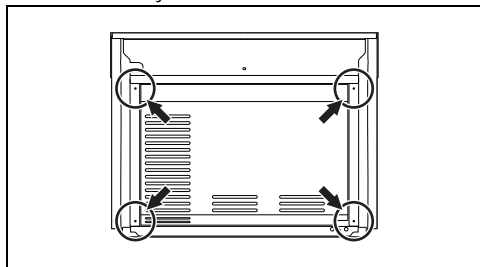
Unikać używania przejściówek, przedłużaczy i boczników, ponieważ mogą powodować nagrzewanie lub przepalenie.

Wymiana przewodu

 **Napięcie elektryczne**
Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odłączyć główne zasilanie elektryczne.

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

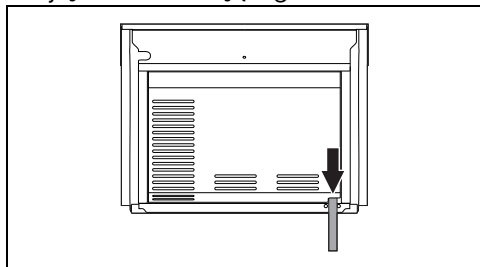


2. Wymienić kabel.
3. Upewnić się, że przewody (piekarnika lub ewentualnej płyty kuchennej) przechodzą w odpowiednich miejscach, bez jakiegokolwiek kontaktu z urządzeniem.

Ustawianie

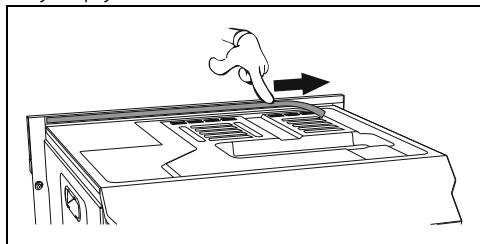
 Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Pozycja kabla zasilającego

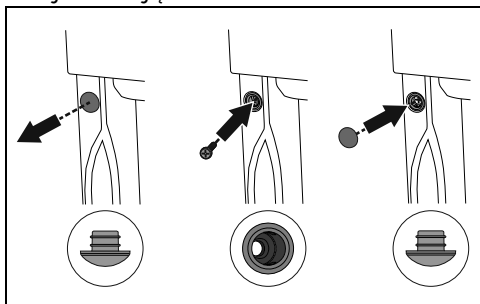


Uszczelka przedniego panelu

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

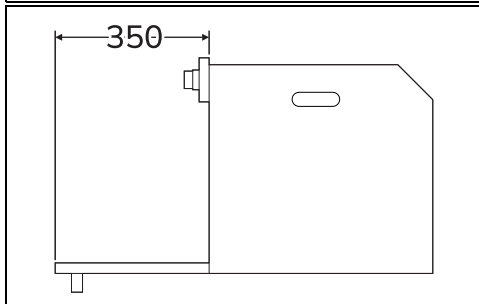
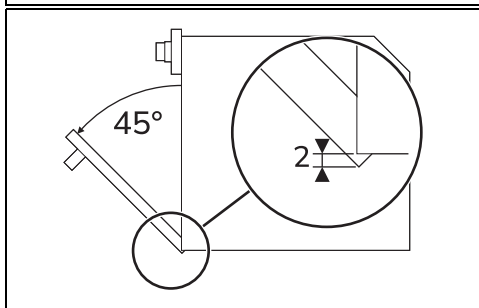
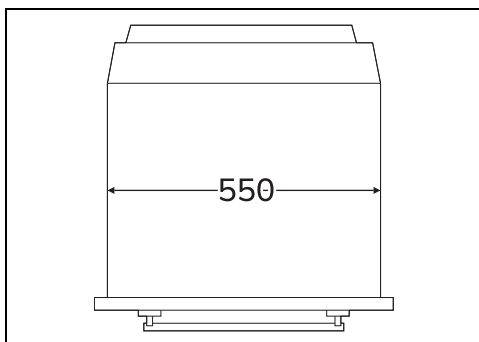
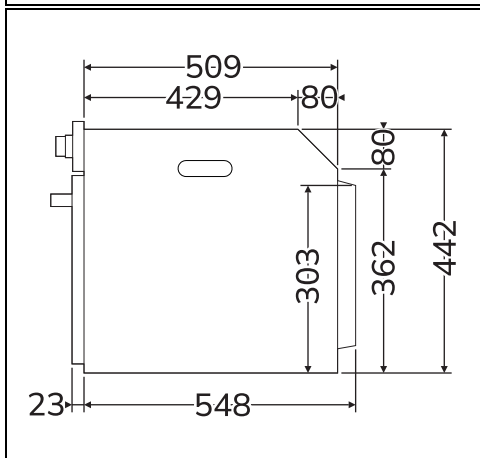
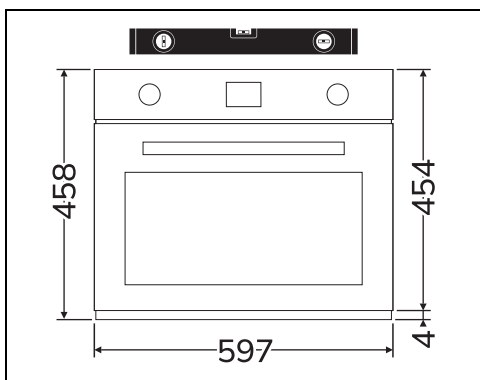


Tuleje mocujące

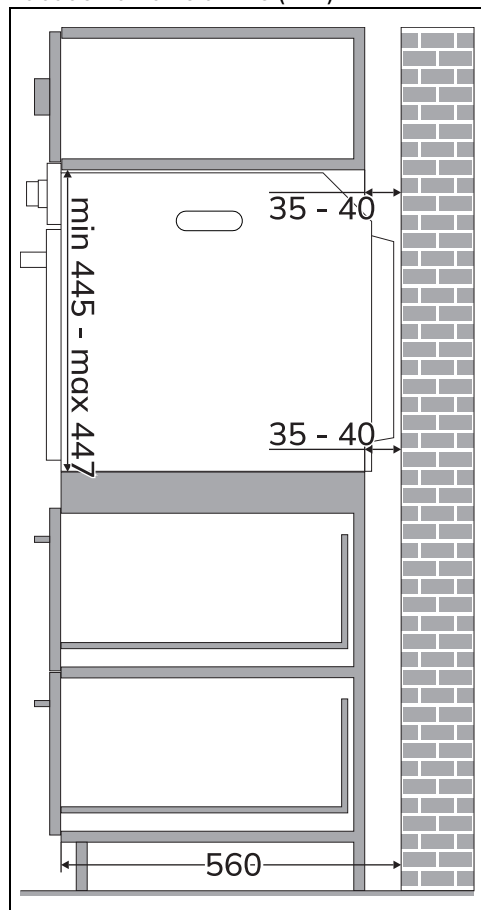


1. Zdjąć zatyczki tulei umieszczone na przednim panelu urządzenia.
2. Umieścić urządzenie w meblu.
3. Przymocować urządzenie śrubami do mebla.
4. Zakryć tuleje zdjętymi wcześniej zatyczkami.

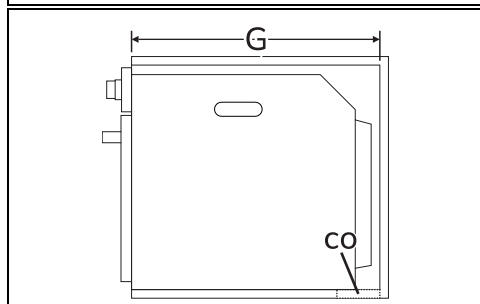
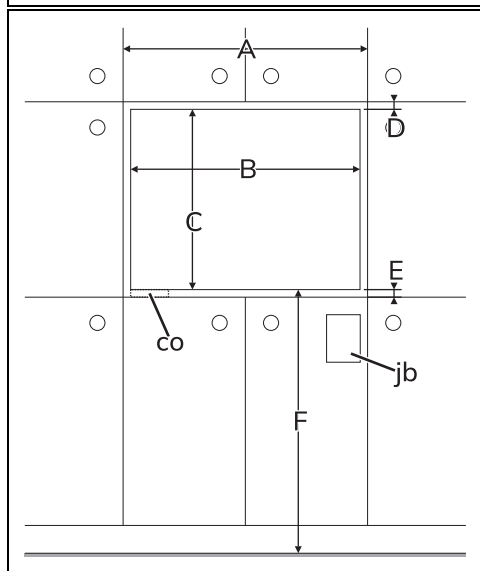
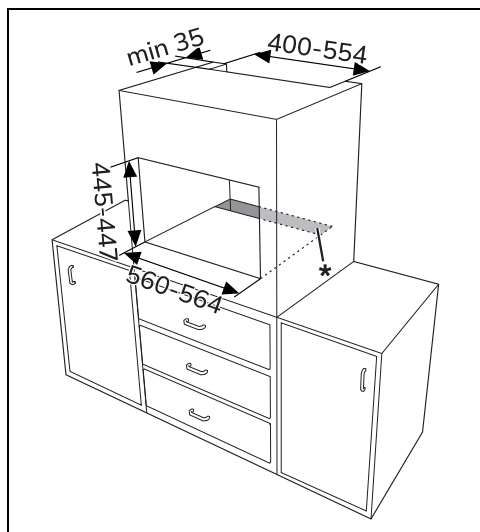
Gabaryty urządzenia (mm)



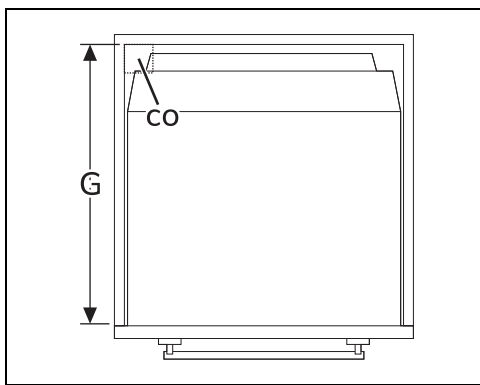
Zabudowa na kolumnie (mm)



* 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 445 - 447 mm

D 9 - 11 mm

E min. 5 mm

F 259 - 1105 mm

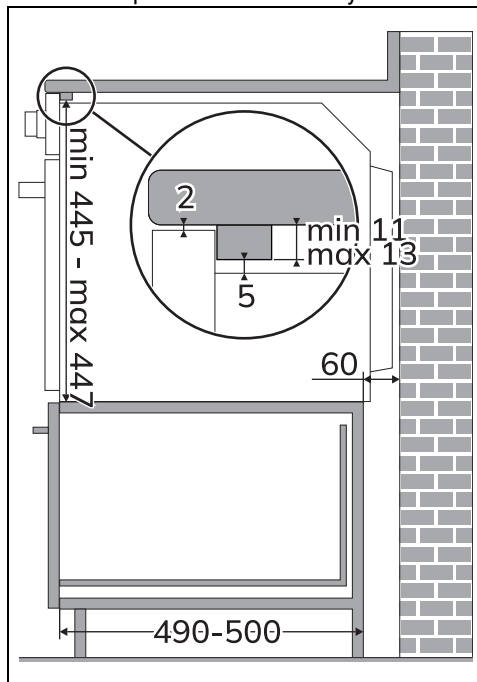
G min. 560 mm

H min. 458 mm

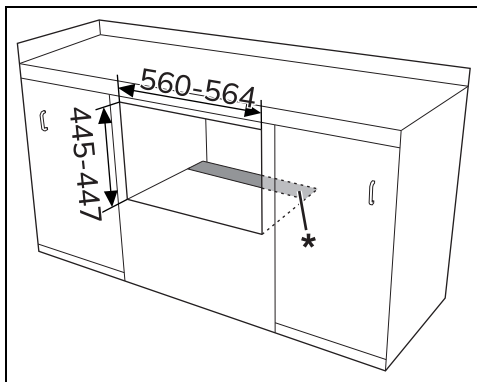
co Wycięcie na kabel zasilający (min. 6 cm²)

jB Skrzynka połączeń elektrycznych

Zabudowa pod blatem roboczym (mm)



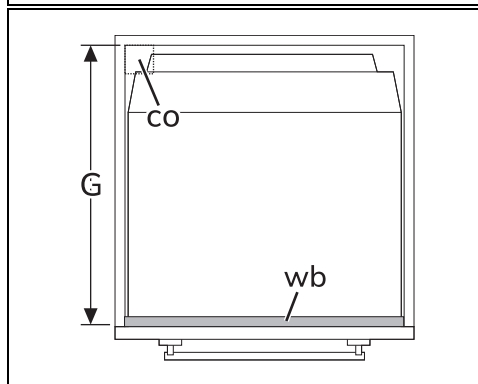
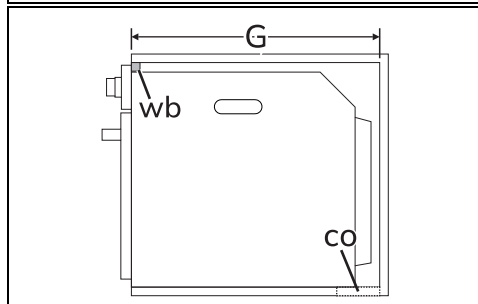
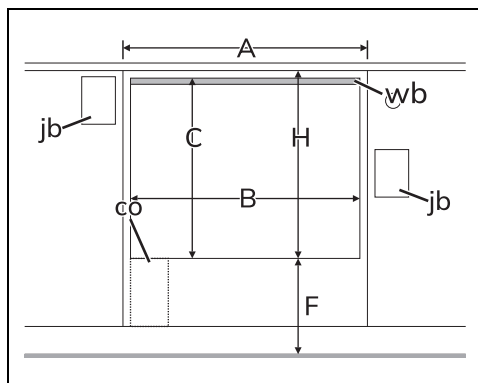
Jeżeli zamierza się wbudować urządzenie, pod blatem roboczym należy zainstalować drewnianą listwę, aby zagwarantować użycie uszczelki przyklejonej do tylnej części panelu przedniego, zapobiegającej ewentualnym przeciekom wody lub innych płynów.



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

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.



A min. 603 mm

B 560 – 568 mm

C 445 – 447 mm

D 9 – 11 mm

E min. 5 mm

F 259 – 1105 mm

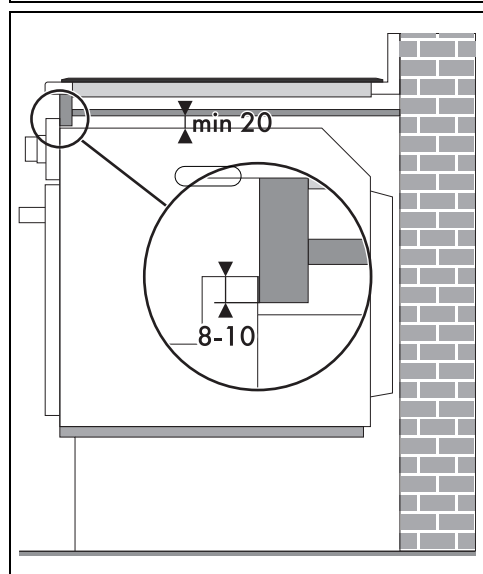
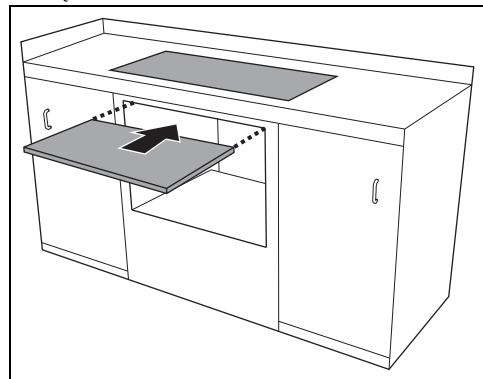
G min. 560 mm

H min. 458 mm

co Wycięcie na kabel zasilający (min. 6 cm²)

jb Skrzynka złączy elektrycznych

wb Listwa drewniana (zalecana)



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.