

Spis treści

1 Ostrzeżenia	260
1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	260
1.2 Przeznaczenie urządzenia	263
1.3 Odpowiedzialność producenta	263
1.4 Instrukcja obsługi	264
1.5 Tabliczka znamionowa	264
1.6 Utylizacja	264
1.7 Jak czytać instrukcje obsługi	265
2 Opis	266
2.1 Opis ogólny	266
2.2 Panel sterowania	267
2.3 Pozostałe części	268
2.4 Zalety pieczenia na parze	268
2.5 Dostępne akcesoria	268
2.6 Inne naczynia do pieczenia	269
3 Użytkowanie	270
3.1 Ostrzeżenia	270
3.2 Pierwsze użycie	271
3.3 Użytkowanie akcesoriów	271
3.4 Użytkowanie piekarnika	272
3.5 Pieczenie z funkcją Direct Steam	274
3.6 Porady dotyczące przygotowywania potraw	276
4 Czyszczenie i konserwacja	280
4.1 Ostrzeżenia	280
4.2 Czyszczenie urządzenia	280
4.3 Demontaż drzwiczek	281
4.4 Czyszczenie szklanych drzwiczek	282
4.5 Konserwacja nadzwyczajna	283
5 Montaż	285
5.1 Podłączenie elektryczne	285
5.2 Wymiana przewodu	285
5.3 Ustawienie	286
5.4 Instrukcje dla montażysty	290

TŁUMACZENIEM INSTRUKCJI ORYGINALNEJ

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

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



Ostrzeżenia

1 Ostrzeżenia

1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Obrażenia osób

- Urządzenie i jego dostępne elementy stają się bardzo gorące podczas użytkowania. Podczas użytkowania nie należy dotykać elementów grzejnych.
- Podczas przekręcania żywności w komorze urządzenia 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.
- Nie przyrządzać potraw z dużą ilością alkoholu wysokoprocentowych. Opary alkoholu mogą się zapalić w komorze urządzenia.
- Należy stale nadzorować proces pieczenia. Proces krótkiego pieczenia należy stale nadzorować.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw, które mogą wydzielać tłuszcz lub olej. Podgrzany tłuszcz i olej mogą się zapalić. Zachować maksymalną ostrożność.
- Nie wlewać wody bezpośrednio na bardzo gorące blachy.
- Podczas pieczenia drzwiczki powinny być zamknięte.
- Przy sprawdzeniu potrawy lub pod koniec pieczenia otworzyć drzwiczki na 5 cm na kilka sekund, aby uwolnić parę, a następnie całkowicie otworzyć drzwiczki.
- Nie należy wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztućce lub przyrządy) do szczelin.



- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.
- **NIE UŻYWAĆ ANI NIE PRZECHOWYWAĆ MATERIAŁÓW ŁATWOPALNYCH W POBLIŻU URZĄDZENIA.**
- **W POBLIŻU FUNKCJONUJĄCEGO URZĄDZENIA NIE WOLNO UŻYWAĆ PUSZEK SPRAY.**
- **NIE DOKONYWAĆ ZMIAN NA URZĄDZENIU.**
- Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Nigdy nie próbować naprawiać urządzenia samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego technika.
- Nigdy nie ciągnąć za przewód, aby wyjąć wtyczkę.
- Nie siadać na urządzeniu.
- Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na częściach stalowych lub wykończonych powłoką metalową (np. anodowane, nikiłowane, 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.
- Nie pozostawiać przedmiotów na powierzchniach pieczenia.
- **W ŻADNYM RAZIE NIE UŻYWAĆ URZĄDZENIA DO OGRZEWANIA POMIESZCZEŃ.**

Uszkodzenie urządzenia

- Nie stosować ściernych ani agresywnych detergentów (np. produktów w proszku, odplamiaczy i metalowych gąbek) na częściach szklanych. Ewentualnie używać drewnianych lub plastikowych narzędzi.
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych ani ostrych metalowych skrobaków.



Ostrzeżenia

- Nie używać naczyń stołowych lub plastikowych pojemników do przyrządzania potraw.
- Nie wkładać do komory urządzenia potraw w zamkniętych puszkach lub pojemnikach.
- Wyjąć z komory urządzenia wszystkie blachy i ruszty, które nie są używane podczas pieczenia.
- Nie przykrywać dna komory urządzenia folią aluminiową lub cynfolią.
- Nie kłaść garnków lub blach bezpośrednio na dnie komory pieczenia.
- W przypadku przygotowywania potrawy w papierze do pieczenia, należy umieścić go tak, aby nie zakłócał cyrkulacji gorącego powietrza wewnątrz urządzenia.
- Nie kłaść garnków ani blach bezpośrednio na środkowej szybce otwartych drzwiczek.
- Nie używać otwartych drzwiczek jako dźwigni do ustawienia urządzenia w meblu.
- Nie wywierać zbyt dużego nacisku na otwarte drzwiczki.
- Nie stosować klamki do podnoszenia lub przenoszenia urządzenia.

Montaż i konserwacja

- **NINIEJSZE URZĄDZENIE NIE MOŻE BYĆ MONTOWANE NA ŁODZIACH I W PRZYCZEPACH KEMPINGOWYCH.**
- Niniejsze urządzenie nie może być montowane na żadnej podstawie.
- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.
- Aby uniknąć przegrzania urządzenia, nie wolno go instalować za ozdobnymi drzwiczkami lub panelem.
- Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Podłączenie elektryczne powinno być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.
- Należy obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Używać przewodów odpornych na temperaturę co najmniej 90 °C.
- Moment dokręcenia śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,5 - 2 Nm.



- Jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.
- Przed jakąkolwiek interwencją na urządzeniu (montaż, konserwacja, ustawienie lub przesunięcie) zawsze wyposażać się w odpowiednie środki ochrony indywidualnej.
- Przed każdą czynnością na urządzeniu odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Niniejsze urządzenie może być użytkowane na maksymalnej wysokości 4000 metrów nad poziomem morza.
- Przed wymianą żarówki upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Nie kłaść żadnych przedmiotów i/lub potraw na dnie komory 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.

Informacje na temat omawianego urządzenia

- Zachować ostrożność, ponieważ para w pewnych temperaturach jest niewidoczna.
- Maksymalna pojemność tacki odparowywania wynosi 250 ml.
- Należy uważać, aby nie przekroczyć maksymalnej pojemności tacki odparowywania.
- Podczas lub po zakończeniu pieczenia ostrożnie i powoli otworzyć drzwiczki urządzenia.
- Naczynia muszą być paro- i żaroodporne.

1.2 Przeznaczenie urządzenia

- Urządzenie jest przeznaczone do pieczenia potraw w warunkach domowych. Każde inne użycie jest nieprawidłowe.
- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do działania z zewnętrznymi programatorami czasowymi lub z systemami zdalnego sterowania.

1.3 Odpowiedzialność producenta

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

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



Ostrzeżenia

1.4 Instrukcja obsługi

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

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

1.5 Tabliczka znamionowa

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

1.6 Utylizacja



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

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

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



Napięcie elektryczne Niebezpieczeństwo porażenia prądem

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



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

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

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



**Opakowania z tworzyw sztucznych
Niebezpieczeństwo
uduszenia się**

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

1.7 Jak czytać instrukcje obsługi

W instrukcji zastosowano następujące symbole ułatwiające czytanie:

Ostrzeżenia



Ogólne informacje dotyczące instrukcji, bezpieczeństwa i końcowej utylizacji.

Opis



Opis urządzenia i akcesoriów.

Użytkowanie



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

Czyszczenie i konserwacja



Informacje dotyczące prawidłowego czyszczenia i konserwacji urządzenia.

Montaż



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



Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa



Informacja



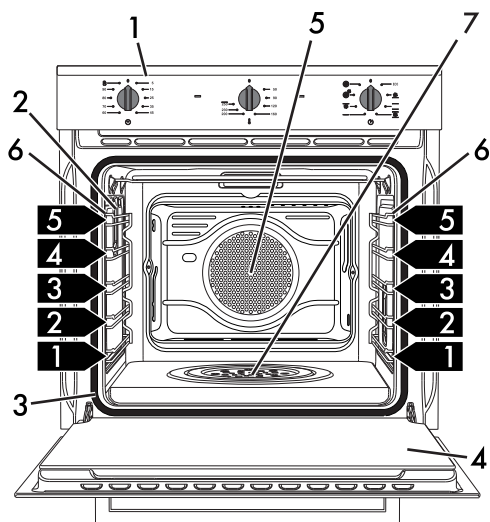
Porada

1. Sekwencja instrukcji obsługi.
- Pojedyncza instrukcja obsługi.



2 Opis

2.1 Opis ogólny



1 Panel sterowania

2 Lampka

3 Uszczelka

4 Drzwiczki

5 Wentylator

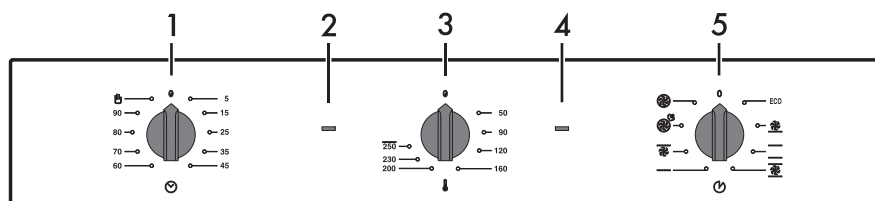
6 Ramki na ruszty/blachę

7 Tacka odparowywania

1,2,3,4 Poziom ramki



2.2 Panel sterowania



1 Pokrętko minutnika

Pozwala na użycie minutnika lub wykonanie pieczenia w trybie ręcznym.

2 Kontrolka termostatu

Jej włączenie wskazuje, że piekarnik znajduje się w fazie nagrzewania. Wyłącza się, gdy temperatura osiągnie ustawioną wartość. Regularne włączanie i wyłączenie wskazuje, że ustawiona temperatura w piekarniku jest utrzymywana na stałej wartości.

3 Pokrętko temperatury

Za pomocą tego pokrętko można wybrać temperaturę pieczenia.

Przekręcić pokrętko w prawo, na żądaną wartość w zakresie od minimum do maksimum.

4 Kontrolka Direct Steam

Włącza się po wybraniu funkcji pary „Direct Steam”, za pomocą pokrętko funkcji.

5 Pokrętko funkcji

Różne funkcje piekarnika odpowiadają różnym trybom pieczenia. Po wybraniu żądanej funkcji, ustawić temperaturę pieczenia za pomocą pokrętko temperatury.

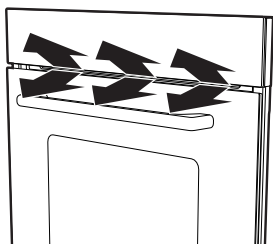


2.3 Pozostałe części

Poziomy pozycjonowania

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

Wentylator chłodzenia



Wentylator chłodzi urządzenie i uruchamia się podczas pieczenia.

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

Oświetlenie wewnętrzne

Wewnętrzne oświetlenie urządzenia włącza się:

- Po otwarciu drzwiczek (tylko w niektórych modelach).
- Po wybraniu jakiegokolwiek funkcji, z wyjątkiem funkcji **ECO** (gdzie jest obecna).

i Tylko w niektórych modelach, gdy drzwiczki są otwarte, nie można wyłączyć oświetlenia wewnętrznego.

2.4 Zalety pieczenia na parze

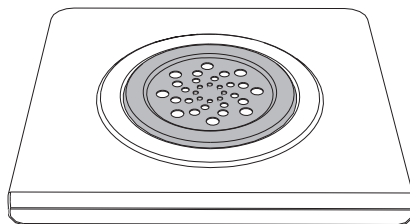
System pieczenia na parze to delikatniejsze pieczenie każdego rodzaju produktu.

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

2.5 Dostępne akcesoria

i W niektórych modelach nie są dostępne wszystkie akcesoria.

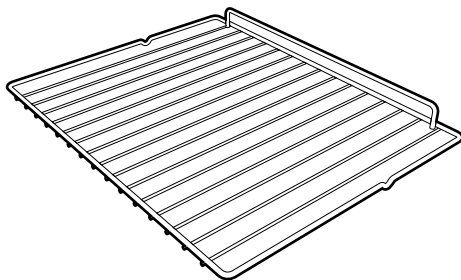
Pokrywka i tacka odparowywania



i Maksymalna pojemność tacki odparowywania wynosi 250 ml.

Do rozprowadzania pary w komorze urządzenia.

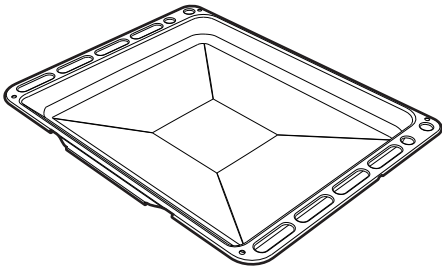
Ruszt



Do podtrzymywania naczyń z pieczoną potrawą.



Głęboka blacha



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



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



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

2.6 Inne naczynia do pieczenia

- Do pieczenia w piekarniku można również zastosować własne naczynie, pod warunkiem że są odporne na wysoką temperaturę.
- Do pieczenia na parze zaleca się stosowanie metalowych naczyń. Metal zapewnia leprze rozprzewadzenie ciepła w potrawach.
- Rzeczą normalną jest, że podczas pieczenia w wysokiej temperaturze metalowe naczynia ulegają deformacji, po wystygnięciu powracają do normalnego kształtu.
- Grube ceramiczne talerze mogą wymagać więcej ciepła. Może być konieczne dłuższe pieczenie.



3 Użytkowanie

3.1 Ostrzeżenia



Wysoka temperatura wewnątrz komory urządzenia podczas użytkowania

Niebezpieczeństwo poparzeń

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



Nadmierne wytwarzanie się pary

Niebezpieczeństwo uszkodzenia urządzenia

- Podczas pieczenia z funkcją Direct Steam należy uważać, aby nie przekroczyć maksymalnej pojemności tacki.
- Maksymalna pojemność tacki odparowywania wynosi 250 ml.



Niedozwolone użycie

Ryzyko uszkodzenia powierzchni

- Nie przykrywać dna komory urządzenia folią aluminiową lub cynfolią.
- W przypadku przygotowywania potrawy w papierze do pieczenia, należy umieścić go tak, aby nie zakłócał cyrkulacji gorącego powietrza wewnątrz komory urządzenia.
- Nie kłaść garnków ani blach bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
- Napełnić tackę ilością wody odpowiednią do czasu trwania pieczenia.



Wysoka temperatura wewnątrz komory urządzenia podczas użytkowania

Niebezpieczeństwo pożaru lub wybuchu

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



3.2 Pierwsze użycie

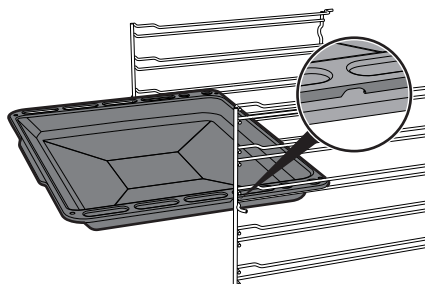
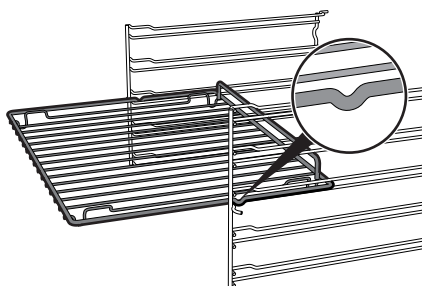
1. Usunąć ewentualną folię ochronną znajdującą się na zewnątrz lub wewnątrz urządzenia lub akcesoriów.
2. Usunąć ewentualne etykiety (z wyjątkiem tabliczki z danymi technicznymi) z akcesoriów i z komory urządzenia.
3. Wyjąć i umyć wszystkie akcesoria urządzenia (patrz „Tabela wskazująca pieczenie z funkcją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

3.3 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 ruszta, powinny być odwrócone do dołu, w kierunku tylnej części komory urządzenia.



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



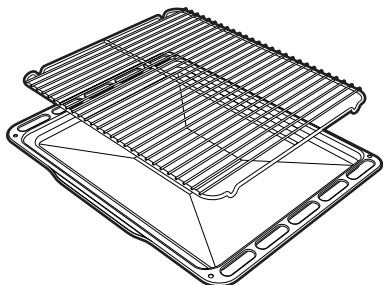
Przed pierwszym użyciem wyczyścić blachy, w celu usunięcia pozostałości z produkcji.



Użytkowanie

Ruszt do blachy


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



3.4 Użytkowanie piekarnika

Włączenie piekarnika

Aby włączyć piekarnik, należy:

1. Wybrać funkcję pieczenia za pomocą pokrętki funkcji.
2. Wybrać temperaturę za pomocą pokrętki temperatury.
3. Wybrać minutnik lub pieczenie w trybie ręcznym za pomocą pokrętki regulatora czasowego. Przekręcić w prawo, aby ustawić sygnał dźwiękowy. Cyfry odpowiadają pierwszym minutom. Regulacja jest progresywna i można wykorzystać pozycję pośrednie pomiędzy cyframi. Sygnał dźwiękowy końca pieczenia przerywa działanie piekarnika. Przekręcić pokrętkę w lewo na symbol , aby wykonać pieczenie w trybie manualnym.

Spis funkcji pieczenia

ECO 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 zredukować czas, zaleca się wkładanie produktów bez nagrzewania komory



Podczas pieczenia w funkcji ECO nie powinno się otwierać drzwiczek.



W funkcji ECO czasy pieczenia (i ewentualnego nagrzewania) są dłuższe i mogą zależeć od ilości produktów włożonych do komory piekarnika.



Funkcja ECO jest funkcją delikatnego pieczenia zalecaną do pieczenia, które nie wymaga temperatury wyższej niż 210°C; do pieczenia wymagającego wyższej temperatury zaleca się wybranie innej funkcji.



Grzałka górna i dolna

Ciepło pochodzące równocześnie z góry i z dołu sprawia, że taki system nadaje się do pieczenia szczególnego rodzaju potraw. Pieczenie tradycyjne nazywane statycznym nadaje się do przyrządzania jednej potrawy na raz. Idealne do przygotowywania każdego rodzaju pieczeni, chleba, nadziewanego ciasta i szczególnie wskazane do tłustych mięs takich, jak gęś i kaczka.

Grill

Ciepło wytwarzane przez grzałkę grilla pozwala na uzyskanie optymalnego rezultatu podczas grillowania, zwłaszcza kawałków mięsa średniej i małej wielkości, a w połączeniu z rożnem (gdzie przewidziany) umożliwia równomierne przyrumienienie pod koniec pieczenia. Idealne do pieczenia kiełbasy, żeberka, boczku. Taka funkcja umożliwia równomierne grillowanie dużej ilości produktu, zwłaszcza mięsa.

Grzałki z obiegiem powietrza

Działanie wentylatora w połączeniu z tradycyjnym systemem zapewnia równomierne pieczenie, nawet bardzo złożonych przepisów. Idealne do pieczenia ciastek i ciast, nawet na kilku poziomach jednocześnie. (Do pieczenia na kilku poziomach używać 2-ego i 4-ego poziomu)



Grill z obiegiem powietrza

Powietrze wytwarzane przez wentylator zmniejsza falę ciepła emitowaną przez grill umożliwiając optymalne grillowanie dużej wielkości kawałków. Idealne do dużych kawałków mięsa (np. golonka wieprzowa).



Grzałka dół z obiegiem powietrza

Połączenie wentylatora z jedną tylko dolną grzałką pozwala na szybsze zakończenie pieczenia. Taki system jest zalecany do sterylizacji lub dokończenia pieczenia podpieczonych zewnętrznie produktów, ale nie wewnątrz, które dlatego właśnie wymagają umiarkowanego ciepła z góry. Idealne do każdego rodzaju potrawy.



Termoobieg z obiegiem powietrza

Połączenie wentylatora z grzałką termoobiegu (wbudowana w tylną część komory urządzenia) pozwala na pieczenie różnych potraw na kilku półkach, o ile wymagają tej samej temperatury i takiego samego rodzaju pieczenia. Obieg gorącego powietrza zapewnia natychmiastowe i równomierne rozproszanie ciepła. Jest na przykład możliwe jednoczesne pieczenie (na kilku poziomach) ryb, warzyw i ciastek, bez przechodzenia zapachów i smaków.



Użytkowanie



Direct Steam

Ta funkcja uaktywnia środkową część dolnej grzałki w połączeniu z okrągłą grzałką i wentylatorem, umożliwiając pieczenie produktów za pośrednictwem odparowywania wody znajdującej się na odpowiedniej tacce. Działanie wentylatora równomiernie rozprowadza ciepło i wytworzoną parę, co zapewnia delikatne pieczenie utrzymujące niezmienny wygląd i wartości odżywcze produktów.

3. Napełnić tackę ilością wody odpowiednią do czasu trwania pieczenia (patrz „Tabela wskazująca pieczenie z funkcją Direct Steam”).

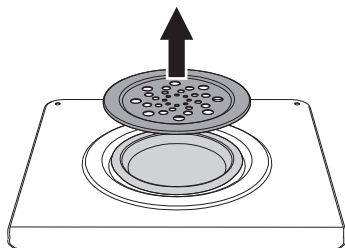


3.5 Pieczenie z funkcją Direct Steam



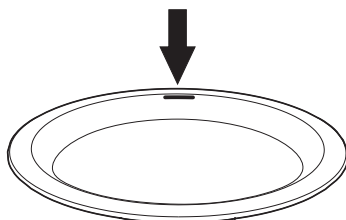
Nie kłaść żadnych przedmiotów ani potraw bezpośrednio na dnie komory urządzenia. Dno komory urządzenia i tacka odparowywania nie mogą być zatkane.

1. Otworzyć drzwiczki urządzenia.
2. Podnieść pokrywę tacki odparowywania.



- Stosować niezbyt twardą zimną wodę z kranu, wodę zmiękczoną lub niegazowaną wodę mineralną.
- Nie używać wody destylowanej, wody z kranu o dużej zawartości chloru (> 40 mg/l) ani innych cieczy.

Maksymalna pojemność tacki jest wskazana znacznikiem wybitym na wewnętrznej powierzchni.



Maksymalna pojemność tacki odparowywania wynosi 250 ml.



4. Umieścić pokrywę na tacce.
5. Położyć potrawę na blasze.
6. Włożyć blachę z potrawą do komory urządzenia.
7. Wybrać funkcję Direct Steam za pomocą pokręta funkcji.
8. Za pomocą odpowiednich pokręteł wybrać temperaturę i czas pieczenia.



W celu uzyskania jak najlepszych rezultatów i zaoszczędzenia energii, należy napełnić tackę ilością wody odpowiednią do czasu trwania pieczenia.

Zakończenie pieczenia z funkcją Direct Steam

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 urządzenia.
3. Przed przystąpieniem do czyszczenia poczekać, aż urządzenie całkowicie wystygnie.

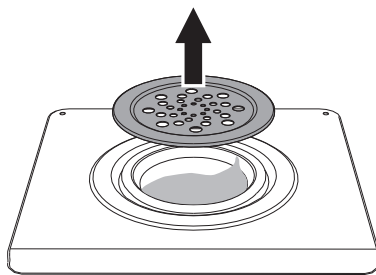


Uwaga: Pokrywka tacki odparowywania może być bardzo gorąca: zastosować odpowiednie środki ostrożności.

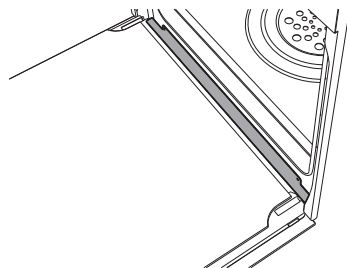


Jeżeli przed chwilą zakończyła się funkcja pieczenia z temperaturą powyżej 100°C, aby móc rozpocząć pieczenie z funkcją Direct Steam należy koniecznie poczekać na ostudzenie komory urządzenia.

4. Wewnątrz komory urządzenia zdjąć pokrywę z tacki odparowywania, usunąć ewentualne resztki wody i dobrze osuszyć.



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



Uwaga: woda może być bardzo gorąca.



3.6 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 nagrzanie komory urządzenia.
- 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 wykałaczkę to znaczy, że jest ono upieczone.
- Jeżeli po wyjęciu, ciasto opada, podczas kolejnego pieczenia obniżyć ustawioną temperaturę o około 10°C ewentualnie ustawiając dłuższy czas pieczenia.

Porady dotyczące rozmrażania i wyrastania ciasta

- Umieścić na pierwszym poziomie komory 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 ciasta umieścić na dnie komory pojemnik z wodą.

Oszczędność energii

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



Tabela wskazująca pieczenie z funkcjami tradycyjnymi

Potrawy	Ciężar (kg)	Funkcja	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (minut)	
Lasagne	3 - 4	Grzałka górna i dolna	1	220 - 230	45 - 50	
Zapiekanka makaronowa	3 - 4	Grzałka górna i dolna	1	220 - 230	45 - 50	
Pieczona cielęcina	2	Grzałki z obiegiem powietrza	2	180 - 190	90 - 100	
Schab	2	Grzałki z obiegiem powietrza	2	180 - 190	70 - 80	
Kiełbasa	1,5	Grill z obiegiem powietrza	4	280	15	
Rostbef	1	Grzałki z obiegiem powietrza	2	200	40 - 45	
Królik pieczony	1,5	Termoobieg/Grzał. z ob. pow.	2	180 - 190	70 - 80	
Filet z indyka	3	Grzałki z obiegiem powietrza	2	180 - 190	110 - 120	
Pieczony baleron	2 - 3	Grzałki z obiegiem powietrza	2	180 - 190	170 - 180	
Kurczak pieczony	1,2	Grzałki z obiegiem powietrza	2	180 - 190	65 - 70	
					Strona 1	Strona 2
Kotlety wieprzowe	1,5	Grill z obiegiem powietrza	4	280	15	5
Żeberka	1,5	Grill z obiegiem powietrza	4	280	10	10
Bekon	0,7	Grill	5	280	7	8
Filet wieprzowy	1,5	Grill z obiegiem powietrza	4	280	10	5
Filet wołowy	1	Grill	5	280	10	7
Pstrąg	1,2	Grzałki z obiegiem powietrza	2	150 - 160	35 - 40	
Żabnica	1,5	Grzałki z obiegiem powietrza	2	160	60 - 65	
Turbot	1,5	Grzałki z obiegiem powietrza	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Grzałki z obiegiem powietrza	2	280	8 - 9	
Chleb	1	Termoobieg/Grzał. z ob. pow.	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Grzałki z obiegiem powietrza	2	180 - 190	20 - 25	
Babka piaskowa	1	Termoobieg/Grzał. z ob. pow.	2	160	55 - 60	
Tarta	1	Termoobieg/Grzał. z ob. pow.	2	160	35 - 40	
Sernik	1	Termoobieg/Grzał. z ob. pow.	2	160 - 170	55 - 60	
Nadziewane tortellini	1	Grzałki z obiegiem powietrza	2	160	20 - 25	
Ciasto Paradiso	1,2	Termoobieg/Grzał. z ob. pow.	2	160	55 - 60	
Profiterole	1,2	Grzałki z obiegiem powietrza	2	180	80 - 90	
Biszkopt	1	Termoobieg/Grzał. z ob. pow.	2	150 - 160	55 - 60	
Ciasto ryżowe	1	Grzałki z obiegiem powietrza	2	160	55 - 60	
Rogaliki drożdżowe	0,6	Termoobieg/Grzał. z ob. pow.	2	160	30 - 35	

Czas wskazany w tabeli nie uwzględnia czasu wstępnego nagrzewania jest wskazany w przybliżeniu.



Użytkowanie

Tabela wskazująca pieczenie z funkcją Direct Steam



Potrawy	Ciężar (kg)	Woda (ml)	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (w minutach)
Lasagne	1,6	120 - 130	2	190 - 200	35 - 40
Zapiekanka makaronowa	1,2 - 1,5	120 - 130	2	190 - 200	35 - 40
MIĘSO					
Pieczony indyk	1,5	180	2	190 - 200	80 - 90
Schab	1,5	180	2	190 - 200	85 - 90
Pieczony królik (w kawałkach)	1	160	2	180 - 190	80 - 90
Żeberka (w jednym kawałku)	0,5	160	2	200	55 - 60
Udziec jagnięcy dobrze wypieczony	2	160	2	190 - 200	95 - 100
CIASTA					
Butki	100 g każda	60	2	180	30 - 35
Chleb (bochenek)	0,4	80	2	180	40 - 45
Focaccia	1	80	2	190 - 200	20 - 25
ŚWIEŻA RYBA					
Okoń morski	0,4 - 0,5	100	2	200	25
Dzwonko łososia (o grubości 2 cm)	0,18	80	2	180	17
Żabnica (w całości)	0,7	100	2	200 - 210	45 - 50

Użytkowanie



Potrawy	Ciężar (kg)	Woda (ml)	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (w minutach)
WARZYWA					
Pieczone ziemniaki	1	80	2	210 - 220	40 - 45
Mieszanka pieczonych warzyw	0,6	80	2	210	35
PODGRZEWANIE POTRAWY					
Makaron	0,3	100 - 110	2	120	15 - 25
Pieczeń w plastrach/żeberka	0,5	100 - 110	2	120	15 - 25
Chleb	0,5	100 - 110	2	120	15 - 25
Strudel	0,5	100 - 110	2	120	15 - 25
SŁODYCZE					
Babka piaskowa	1	60	2	160	50 - 55
Strudel	1	60	2	170	35 - 40
Muffiny	40 g każda foremka	60	2	160	15 - 17
Ciasto Paradiso	1	60	2	160	55 - 60
Biskopt	1	60	2	160	60 - 65
Ciastka (o grubości 0,5 cm)	razem ciasto 0,3	60	2	170	18 - 20

Ilości wody wskazane w tabeli mogą się zmieniać w zależności od rodzaju potrawy, ciężaru i czasu trwania pieczenia.

Nagrzewanie jest zawsze przewidziane w funkcji Direct Steam.

Podczas pieczenia należy obrócić lub wymieszać pieczeń, warzywa i ziemniaki, aby uzyskać równomierny poziom opieczienia ze wszystkich stron.

Czas wskazany w tabeli nie uwzględnia nagrzewania i jest przybliżony.



Czyszczenie i konserwacja

4 Czyszczenie i konserwacja

4.1 Ostrzeżenia



Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia powierzchni

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

4.2 Czyszczenie urządzenia



Zaleca się używanie produktów do czyszczenia sprzedawanych przez producenta.

Porady dotyczące czyszczenia komory urządzenia

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

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

Zawsze przed czyszczeniem wyjąć wszystkie możliwe do usunięcia części.

Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie:

- drzwiczek
- ramek na ruszty/blachy
- uszczelkę.



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

Czyszczenie tacki odparowywania i pokrywy

Zaleca się wyczyszczenie i dokładne wytarcie tacki odparowywania oraz dziurkowanej pokrywy po zakończeniu każdego pieczenia z funkcją Direct Steam. Można używać zwyczajnych produktów do czyszczenia; unikać produktów zbyt agresywnych i/lub kwasów.

Pokrywę i tackę można myć w zmywarce do naczyń.

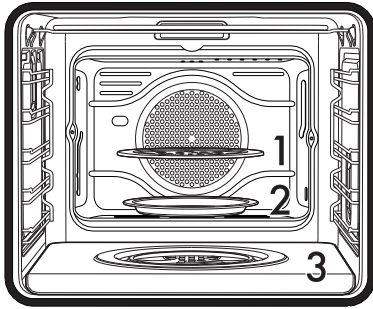
Jeżeli wytworzy się osad kamienny, użyć odpowiedniego detergentu do usuwania kamienia przeznaczanego do stalowych powierzchni.



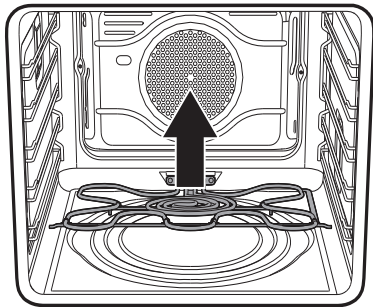
Czyszczenie dolnej części

Po zakończeniu pieczenia z funkcją Direct Steam zaleca się wyczyszczenie i osuszenie dolnej części komory urządzenia:

1. Następnie należy wyjąć perforowaną pokrywę (1), tackę odparowywania (2) i dno (3); należy unieść dno na kilka milimetrów, a następnie wyjąć je na zewnątrz.



2. Delikatnie podnieść do góry, na kilka centymetrów, końcówkę dolnej grzałki i wyczyścić dno piekarnika.



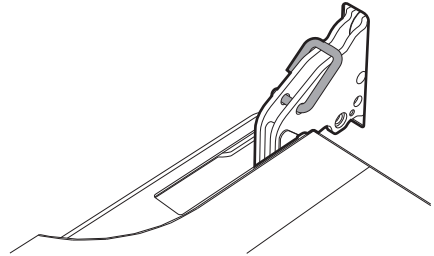
3. Po wyczyszczeniu, umieścić grzałkę na właściwym miejscu. Przed włożeniem wyjętych wcześniej akcesoriów poczekać na całkowite wyschnięcie komory urządzenia.

4.3 Demontaż drzwiczek

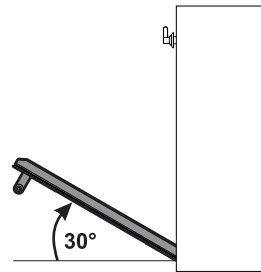
Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie drzwiczek i położenie ich na ściereczce.

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.

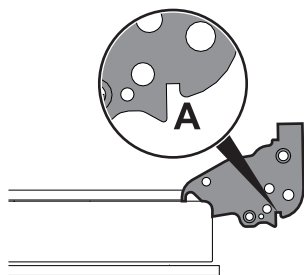


3. Aby ponownie zamontować drzwiczki, włożyć zawiasy do odpowiednich otworów na urządzeniu, upewniając się, że rowki **A** całkowicie opierają się na szczelinach. Opuścić drzwiczki do dołu

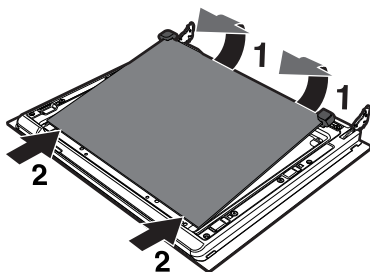


Czyszczenie i konserwacja

i po ich ustawieniu wyjąć sworznie z otworów zawiasów.



3. Wyjąć szybkę środkową podnosząc ją do góry.



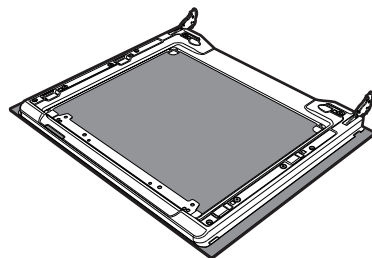
4.4 Czyszczenie szklanych drzwiczek

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

4. Wyczyścić szybkę zewnętrzną i te wyjęte wcześniej. Używać papierowych ręczników kuchennych. W przypadku uporczywego brudu, umyć wilgotną gąbką i neutralnym detergentem.

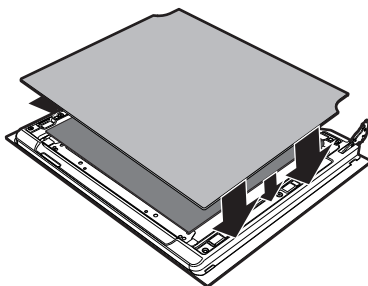
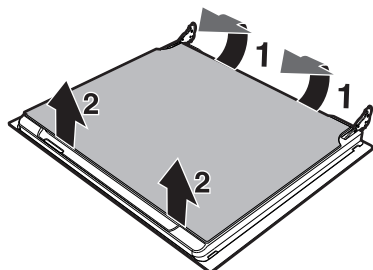
Demontaż szybek wewnętrznych

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



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

5. Włożyć szybki stosując te same czynności co przy wyjęciu, ale w odwrotnej kolejności.
6. Włożyć szybkę wewnętrzną. Zwrócić uwagę na wyśrodkowanie i zamocowanie 4 sworzni w gniazdach, lekko je dociskając.



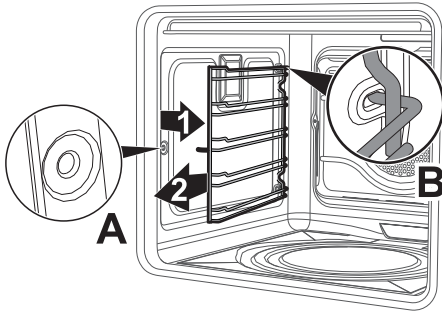


Wyjęcie ramek na ruszty/blachy

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

W celu wyjęcia ramek na ruszty/blachy, należy:

1. Pociągnąć ramkę na dół komory w taki sposób, aby wyjąć ją z mocowania **A**.
2. Następnie, wyciągnąć z gniazda umieszczonych z tyłu **B**.
3. Po zakończeniu czyszczenia powtórzyć opisane czynności, aby włożyć ramki na ruszty/blachy na miejsce.

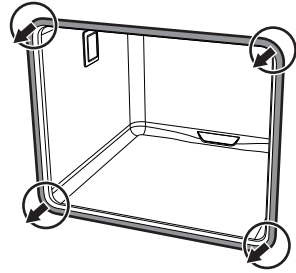


4.5 Konserwacja nadzwyczajna

Demontaż i montaż uszczelki

W celu wymontowania uszczelki, należy:

- Odczepić zaczepy umieszczone na 4 rogach i pociągnąć uszczelkę na zewnątrz.



W celu zamontowania uszczelki, należy:

- Zaczepić zaczepy umieszczone w 4 rogach uszczelki.

Porady dotyczące konserwacji uszczelki

Uszczelka musi być miękka i elastyczna.

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



Czyszczenie i konserwacja

Wymienić lampkę oświetlenia wewnętrznego



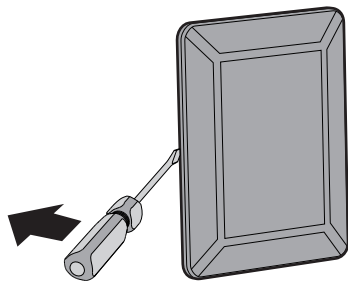
Części pod napięciem
Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

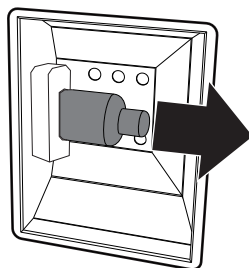
1. Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza komory urządzenia.
2. Wyjąć ramki na ruszty/blachy.
3. Zdjąć pokrywę żarówki za pomocą odpowiedniego narzędzia (na przykład śrubokręta).



Uważać, aby nie zarysować emalii na ścianie komory urządzenia.

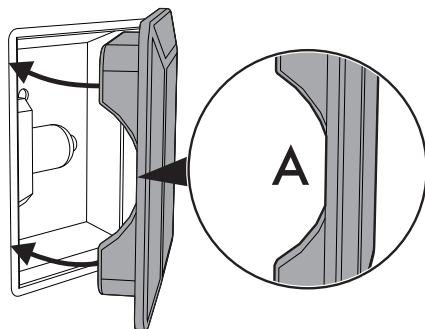


4. Wyjąć żarówkę.



Nie dotykać żarówki halogenowej palcami, użyć odpowiedniego materiału zabezpieczającego.

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



7. Nacisnąć osłonę, aby przylegała do oprawki.



5 Montaż

5.1 Podłączenie elektryczne



**Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia
prądem**

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

Informacje ogólne

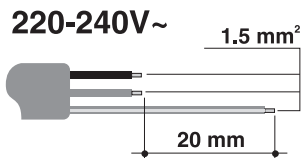
Sprawdzić, czy charakterystyka sieci elektrycznej odpowiada danym przedstawionym na tablicie znamionowej. Tabliczka znamionowa, zawierająca dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie, jest umieszczona na urządzeniu, w widocznym miejscu.

Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

Urządzenie jest zasilane prądem 220-240 V~.

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

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



Podłączenie stałe

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

Wyłącznik omipolarny powinien być łatwo dostępny i znajdować się w pobliżu urządzenia.

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.

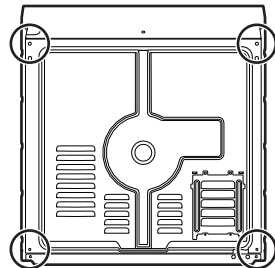
5.2 Wymiana przewodu



**Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia
prądem**

- Odtąć główne zasilanie elektryczne.

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



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



5.3 Ustawienie



**Ciężkie urządzenie
Niebezpieczeństwo obrażeń w
wyniku zgniecenia**

- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.



**Naciśnięcie na otwarte drzwiczki
Ryzyko uszkodzenia urządzenia**

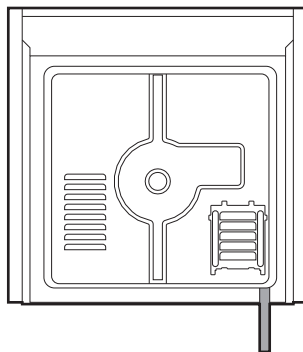
- Nie używać otwartych drzwiczek jako dźwigni do ustawienia urządzenia w meblu.
- Nie wywierać zbyt dużego nacisku na otwarte drzwiczki.



**Wydzielanie ciepła podczas
działania urządzenia
Ryzyko pożaru**

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

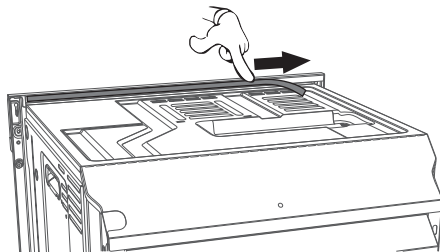
Pozycja kabla zasilającego



(widok z tyłu)

Uszczelka przedniego panelu

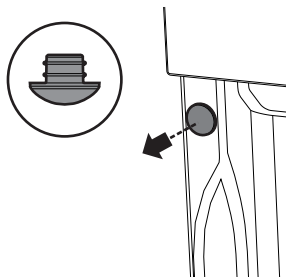
Przykleić uszczelkę znajdującą się w wyposażeniu na tylnej części przedniego panelu, aby uniknąć przenikania wody lub innych płynów.



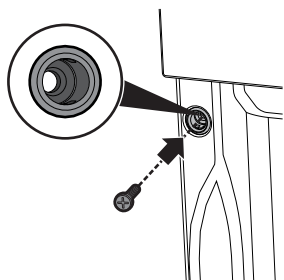


Tuleje mocujące

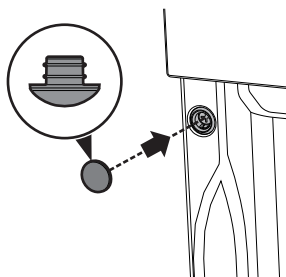
1. Zdjąć zatyczki tulei umieszczone na przednim panelu urządzenia.



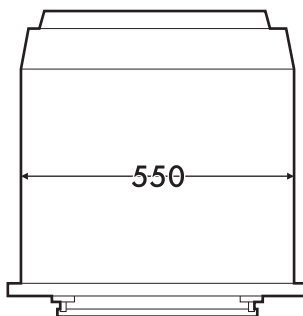
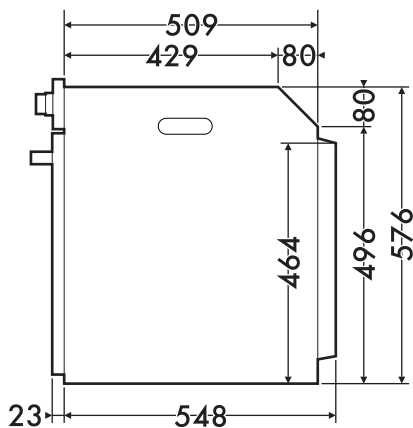
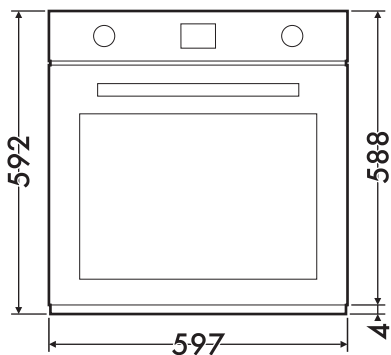
2. Umieścić urządzenie w meblu.
3. Przymocować urządzenie śrubami do mebla.



4. Zakryć tuleje zdjętymi wcześniej zatyczkami.



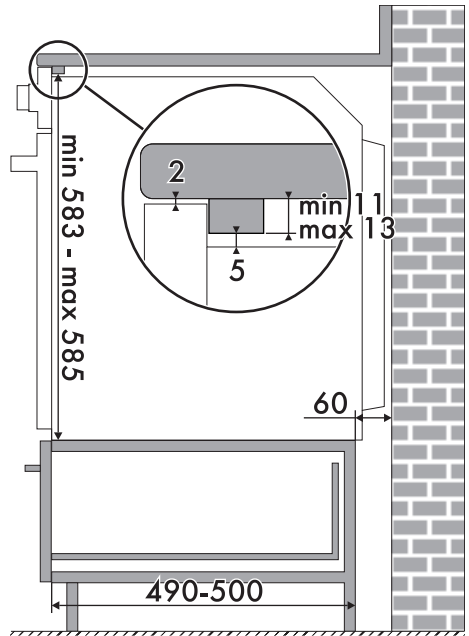
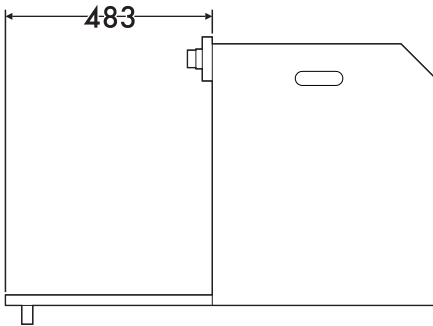
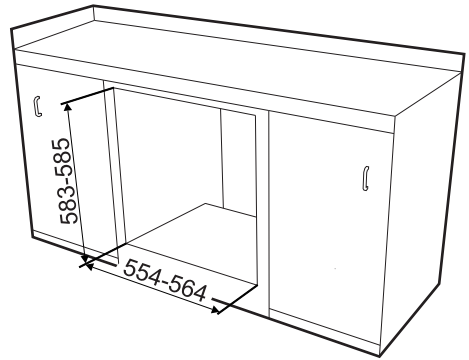
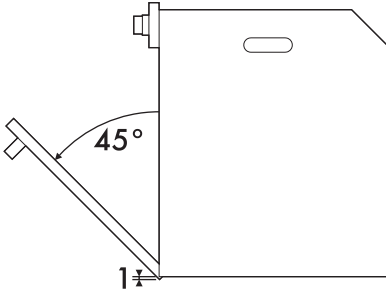
Gabaryty urządzenia (mm)





Montaż

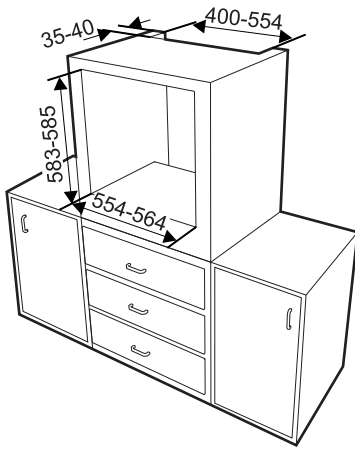
Zabudowa pod blatem roboczym (mm)



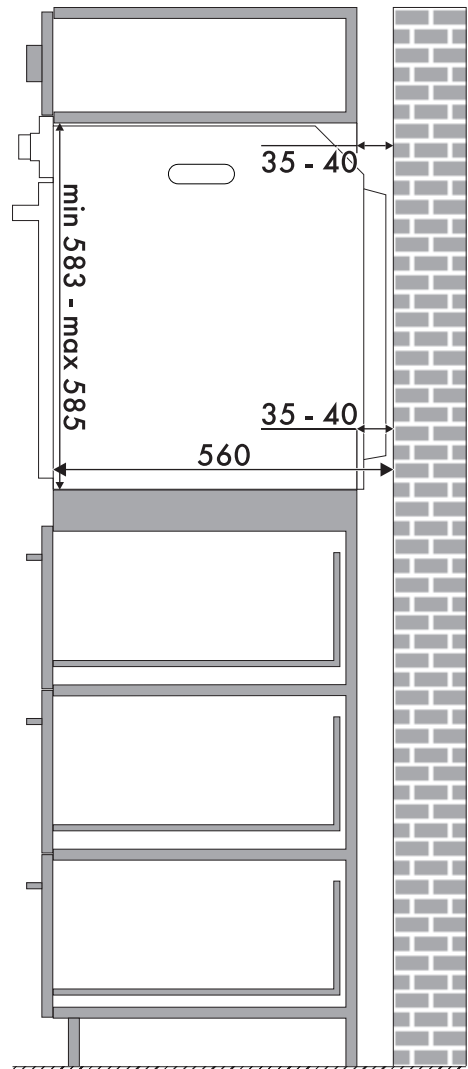
Upewnić się, że na tylnej/dolnej części mebla znajduje się otwór o wielkości około 60 mm.



Zabudowa na kolumnie (mm)



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





5.4 Instrukcje dla montażysty

- Po zamontowaniu wtyczka musi być dostępna. Nie zginać i nie przyciskać kabla podłączeniowego do sieci elektrycznej.
- Urządzenie musi być zamontowane zgodnie ze schematami montażowymi.
- Jeżeli po wykonaniu wszystkich prób urządzenie funkcjonuje nieprawidłowo, skontaktować się z najbliższym Autoryzowanym Centrum Serwisowym.
- Po prawidłowym zamontowaniu urządzenia należy przeszkolić użytkownika na temat prawidłowego sposobu funkcjonowania.

Próba techniczna

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



914778312/A