

BRUKSANVISNING

KOMBINERADBÄNKUGN MED ÅNGA

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

НАСТОЛЬНАЯ КОМБИНИРОВАННАЯ ДУХОВКА С ПАРМ

BRUGERVEJLEDNING

KOMBINERET FRITSTÅENDE DAMPOVN

INSTRUKCJA OBSŁUGI

WOLNOSTOJĄCY KOMBINOWANY PIEKARNIK PAROWY

KÄYTTÖOPAS

VAPAASTI SIJOITETTAVA HÖYRY-YHDISTELMÄUUNI

BRUKSANVISNING

MINIKOMBIDAMPER

فرن طاولة COMBI بالبخار

امسح ضوئيًا رمز الاستجابة السريعة لعرض دليل التركيب والصيانة السريع

SV

RU

DA

PL

FI

NO

AR



Viktig information för användaren
Важная информация для пользователя
Viktig information til brugeren
Ważne informacje dla użytkownika
Tärkeitä tietoja käyttäjälle
Viktig informasjon for brukere
معلومات هامة للمستخدم



Varningar / Меры предосторожности / Advarsler / Ostrzeżenia / Varoitukset /
Advarsler / تحذيرات



Beskrivning / Описание / Beskrivelse / Opis / Kuvaus / Beskrivelse / الوصف



Användning / Использование / Anvendelse / Użytkowanie / Käyttö / Bruk / الإستعمال



Rengöring och underhåll / Чистка и техническое обслуживание /
Rengøring og vedligeholdelse / Czyszczenie i konserwacja / Puhdistus ja hoito /
Rengjøring og vedlikehold / التنظيف و الصيانة



Säkerhetsvarning / Предупреждение о безопасности /
Sikkerhedsanvisninger / Ostrzeżenie dotyczące bezpieczeństwa /
Turvallisuuteen liittyvät varoitukset / Sikkerhetsadvarsler / تحذير للسلامة



Information / Информация / Information / Informacja / Tietoä / Informasjon / معلومات



Råd / Рекомендация / Forslag / Porada / Neuvo / Forslag / اقتراحات

Bäste kund, vi vill tacka dig för ditt köp. Våra produkter är unika eftersom de kombinerar ett estetiskt nytänkande med innovativ teknik. Våra produkter passar med de andra i samma serie och kan användas som föremål inom heminredningen för att ge en särskild känsla av stil i ditt hem. Vi hoppas att du till fullo kommer att uppskatta funktionerna hos din hushållsmaskin. Med bästa hälsningar.

Уважаемый покупатель! Благодарим Вас за покупку. Наши изделия уникальны, поскольку они сочетают в себе великолепный дизайн и передовые технические решения. Кроме того, они комбинируются с другими изделиями из этой линейки и могут стать стильными элементами интерьера и дизайна. Надеемся, что Вы в полной мере оцените функциональные возможности Вашего бытового прибора. С наилучшими пожеланиями.

Kære Kunde, mange tak for dit køb. Vores produkter er unikke, da de forener æstetisk research og innovativt teknisk design. De passer perfekt sammen med de andre produkter i serien, og kan stå som et enkeltstående møbel af design. Vi håber, at du vil værdsætte din hårde hvidevares funktionalitet, og sender de bedste hilsner.

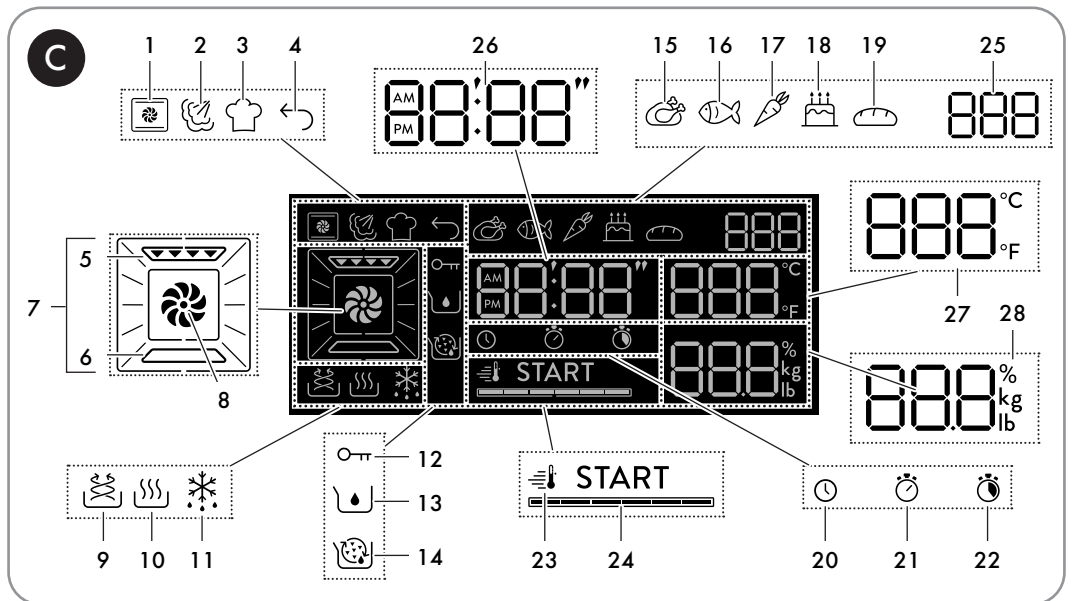
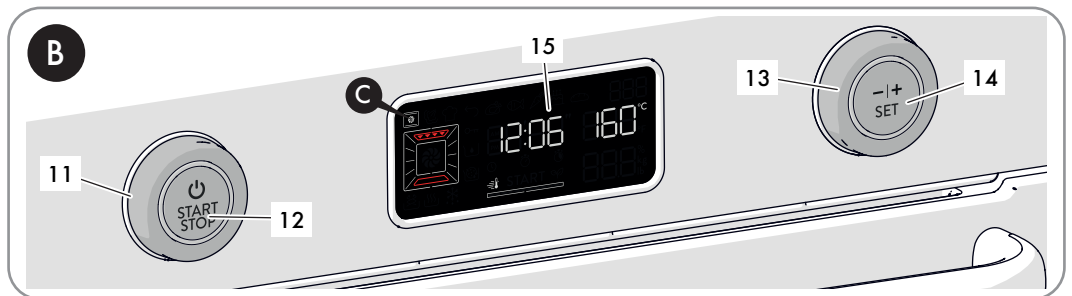
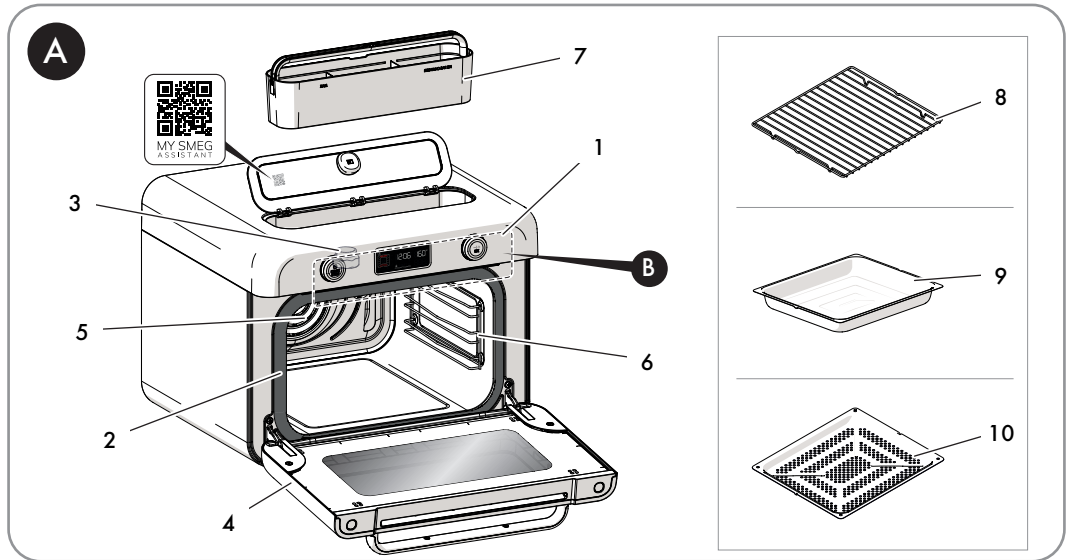
Szanowny Kliencie, Dziękujemy za Twój zakup. Nasze produkty są wyjątkowe, ponieważ łączą intensywne badania estetyczne z innowacyjnym projektem technicznym. Są one skoordynowane z innymi produktami z asortymentu i mogą stanowić elementy wyposażenia i wystroju. Mamy nadzieję, że będą Państwo mogli w pełni korzystać z funkcjonalności tego urządzenia. Serdecznie pozdrawiamy.

Arvoisa Asiakas, kiitämme sinua hankintasi johdosta. Tuotteemme ovat ainutlaatuisia, koska niissä yhdistyvät esteettisyys ja innovatiivinen tekninen suunnittelu. Ne sopivat yhteen muiden valikoimaan kuuluvien tuotteiden kanssa toimien samalla sisustus- ja design-tuotteina. Toivomme, että voit nauttia täysin siemauksin kodinkoneesi toiminnoista. Sydämellisin terveisin.

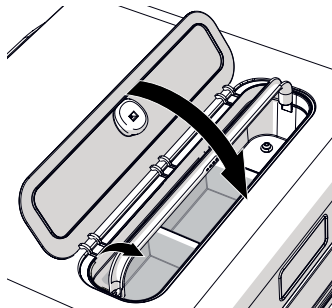
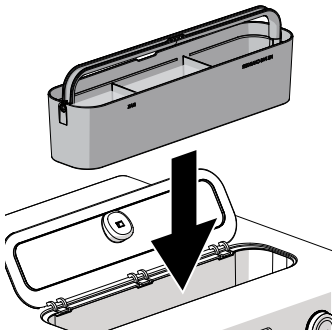
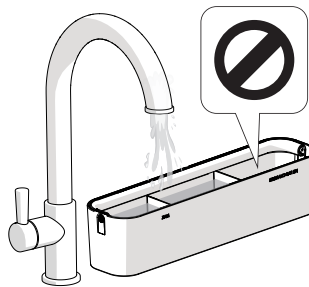
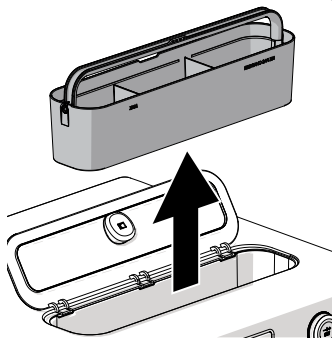
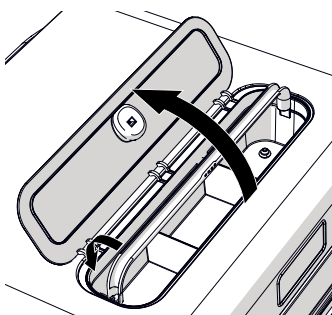
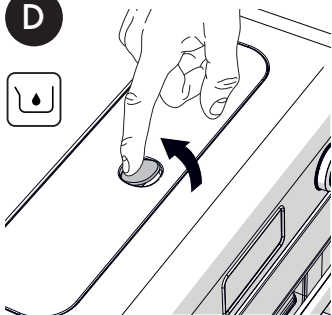
Kjære kunde. Vi takker for at dere valgte å kjøpe et av våre produkter. Våre produkter er unike fordi de forener søken etter estetikk med en nyskapende teknisk design. De koordineres med andre produkter i vårt sortiment og kan ha funksjon som både møbel- og designvare. Vi håper du får fullt utbytte av ditt husholdningsapparat, og sender deg våre beste hilsener.

تحتفظ جهة التصنيع بحقها في إجراء أية تغييرات تراها ضرورية لتحسين منتجاتها دون إخطار مسبق. لذا، تعتبر الرسوم التوضيحية والأوصاف الواردة في هذا الدليل غير ملزمة ولكنها إرشادية فقط.

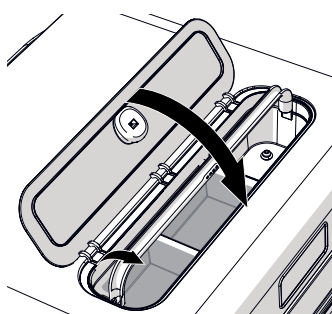
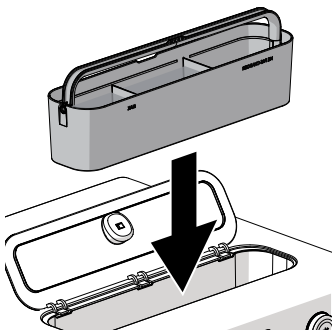
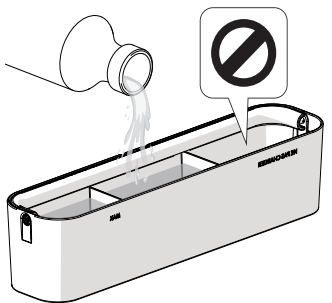
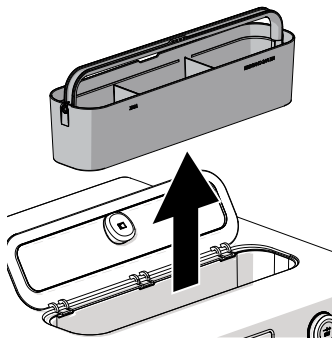
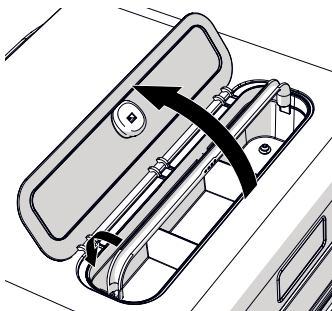
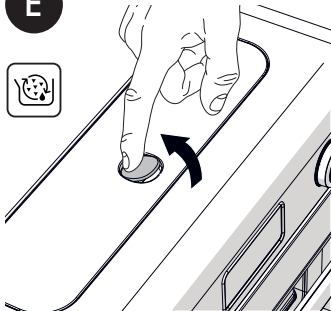
SMEG S.p.A.



D



E





1 Ostrzeżenia

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

1.1 Przeznaczenie

Nieprzestrzeganie ostrzeżeń dotyczących bezpieczeństwa oraz brak odniesienia do instrukcji obsługi może być przyczyną nieprawidłowego użycia urządzenia, a w konsekwencji obrażenia ciała.

- Nie używać urządzenia do celów innych niż te, do których zostało zaprojektowane. Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem może powodować obrażenia.
- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do działania z zewnętrznymi programatorami czasowymi lub z systemami zdalnego sterowania.
- Używać urządzenia w pomieszczeniach i z dala od czynników atmosferycznych.
- Urządzenie to jest przeznaczone do pieczenia potraw w warunkach domowych i podobnych, takich jak:
 - w kuchni dla pracowników sklepów, biur i w innych środowiskach pracy;
 - w hotelach, motelach i obiektach typu mieszkalnego;
 - w pokojach do wynajęcia i gospodarstwach agroturystycznych;
 - inne zastosowania, na przykład w restauracjach, barach i kawiarniach, uważane są za niewłaściwe.

1.2 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Należy przestrzegać wszystkich wskazówek dotyczących bezpieczeństwa, w celu zapewnienia bezpiecznego użytkowania urządzenia:

- Urządzenie i jego dostępne części stają się bardzo gorące podczas użytkowania: małe dzieci muszą być trzymane z dala od urządzenia. Podczas użytkowania nie należy dotykać elementów grzejnych.
- Podczas przekręcania żywności w komorze pieczenia należy chronić ręce zakładając rękawice termiczne.
- Nie należy nigdy próbować gasić płomienia lub pożaru wodą: wyłączyć urządzenie i nakryć płomień pokrywą lub ognioodporną narzutą.
- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach psychofizycznych lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy pozostające pod kontrolą osób dorosłych odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo.
- Urządzenie nie służy do zabawy.
- Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać z dala od urządzenia i przewodu zasilającego, jeśli nie są pod stałym nadzorem.



Ostrzeżenia

- 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 gotowania. 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 centymetrów na kilka sekund, aby uwolnić parę, a następnie całkowicie otworzyć drzwiczki.
- Urządzenie i jego elementy stają się bardzo gorące podczas użytkowania. Podczas użytkowania nie należy dotykać elementów grzejnych.
- Po użyciu pozostawić do ostygnięcia i nie dotykać wewnętrznych powierzchni piekarnika i elementów grzejnych, mogą być bardzo gorące. Niebezpieczeństwo poparzeń!
- 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 wprowadzać 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.



1.3 Ostrzeżenia dotyczące tego urządzenia

- Na szklanych częściach nie stosować agresywnych, korozyjnych ani ściernych środków czyszczących (np. produktów w proszku, odplamiaczy i gąbek metalowych), szorstkich materiałów ani ostrych skrobaków metalowych, 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.
- 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 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 szybcie 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.
- Nie opierać się ani nie siadać na otwartych drzwiczkach.
- Sprawdzić, czy w drzwiczkach nie ma zaklinowanych przedmiotów.
- Nie instalować/użytkować urządzenia na otwartym powietrzu.
- Podczas pieczenia z funkcją pary należy uważać, aby nie przekroczyć maksymalnej pojemności tacki (800 ml).
- Zainstalować/obsługiwać urządzenie na stabilnej poziomej powierzchni.
- W przypadku palnych ścian pionowych należy zainstalować/używać urządzenie w odległości co najmniej 8 cm.
- Niniejszego urządzenia nie wolno montować na łodziach ani w przyczepach kempingowych.



Ostrzeżenia

- Niniejsze urządzenie nie może być montowane na żadnej podstawie.
- Nie wolno zanurzać urządzenia, kabla zasilającego, wtyczki w wodzie ani w innej cieczy.
- Nie wylewać płynów na wtyczkę i podstawę zasilającą.
- W celu zapobiegania wszelkim niebezpieczeństwom, jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.
- Przed jakąkolwiek interwencją na urządzeniu (montaż, konserwacja, ustawienie lub przesunięcie) zawsze wyposażać się w odpowiednie środki ochrony indywidualnej.
- Przed każdą czynnością na urządzeniu odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Umożliwić odłączenie urządzenia po instalacji, za pomocą dostępnej wtyczki.
- Przed wymianą lampki wewnętrznego oświetlenia należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od zasilania elektrycznego lub że główne zasilanie elektryczne zostało odłączone, aby uniknąć porażenia prądem.
- Lampki zastosowane w tym urządzeniu są lampkami przeznaczonymi do urządzeń gospodarstwa domowego i nie należy ich wykorzystywać do oświetlania domu.
- Niniejsze urządzenie może być użytkowane na maksymalnej wysokości 4000 metrów nad poziomem morza.

1.4 Podłączanie urządzenia

Upewnić się, że napięcie i częstotliwość sieci elektrycznej odpowiadają wartościom podanym na tabliczce znamionowej na spodzie urządzenia.

W przypadku niezgodności pomiędzy gniazdkiem a wtyczką urządzenia, skontaktować się z Serwisem Pomocy Technicznej w celu ich wymiany.



Należy się upewnić, że złącze kabla zasilania zostało włożone aż do całkowitego zatrzymania się w złączu produktu.

- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Trzymać urządzenie oraz jego kabel zasilający poza zasięgiem dzieci.
- Zawsze należy odłączyć urządzenie od gniazdka elektrycznego, jeśli jest pozostawiane bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Przed wymianą akcesoriów lub zbliżeniem się do ruchomych części podczas użytkowania należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania.



1.5 Odpowiedzialność producenta

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

- użycia urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem;
- nieprzeczytania instrukcji użytkownika;
- naruszenia chociaż jednej części urządzenia;
- używania nieoryginalnych części zamiennych;
- nieprzestrzegania ostrzeżeń dotyczących bezpieczeństwa.



Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Jeśli urządzenie zostanie przekazane innym osobom, należy przekazać im również niniejszą instrukcję.

Niniejszą instrukcję można pobrać ze strony internetowej firmy Smeg: „www.smeg.com”.

1.6 Utylizacja

Nie wolno usuwać urządzeń elektrycznych razem z odpadami domowymi.



Urządzenia opatrzone tym symbolem podlegają europejskiej dyrektywie 2012/19/UE.

- Wszystkie zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne należy usuwać oddzielnie od odpadów domowych, przekazując je do odpowiednich ośrodków przewidzianych przez Państwo. Prawidłowa utylizacja zużytego urządzenia pozwoli uniknąć szkód w stosunku do środowiska i zagrożeń dla zdrowia osób. W celu uzyskania dalszych informacji na temat utylizacji wycofanego urządzenia skontaktować się z administracją gminy, biurem utylizacji lub sklepem, w którym urządzenie zostało zakupione.

1.7 Oszczędność energii

- 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.

1.8 Źródła światła

- Urządzenie to zawiera źródła światła z możliwością wymiany przez użytkownika.
- Źródła światła zawarte w produkcie zostały określone jako odpowiednie do pracy w temperaturze środowiskowej $\geq 300^{\circ}\text{C}$ oraz przeznaczone do zastosowań w wysokich temperaturach, takich jak piekarniki.
- Urządzenie to zawiera źródła światła o klasie efektywności „G”.



Opis

2 Opis urządzenia (Rys. A)

- 1) Panel sterowania i wyświetlacz
- 2) Uszczelka
- 3) Lampka
- 4) Drzwiczki
- 5) Wentylator
- 6) Prowadnice pozycjonowania
- 7) Wyjmowany zbiornik na wodę
- 8) Ruszt
- 9) Blacha emaliowana
- 10) Blacha z otworami

2.1 Przed pierwszym użyciem



Niebezpieczeństwo poparzeń

Wysoka temperatura wewnątrz komory pieczenia podczas użytkowania.

- Nie przerabiać uzziemienia.
 - Nie stosować przejściówki.
 - Nie używać przedłużacza.
 - Nieprzestrzeganie tych zaleceń może być przyczyną śmierci, pożaru lub porażenia prądem.
- Usunąć ewentualną folię ochronną znajdującą się na zewnątrz lub wewnątrz urządzenia lub akcesoriów.
 - Usunąć ewentualne etykiety (z wyjątkiem tabliczki z danymi technicznymi) z akcesoriów i poziomów.
 - Wyjąć i umyć wszystkie akcesoria urządzenia (patrz rozdział „4 Czyszczenie i konserwacja”).

- Aby rozpocząć użytkowanie urządzenia należy ustawić bieżącą godzinę (patrz „3.2 Sposób użycia piekarnika (Rys.B - Rys.C)”).



Przed użyciem należy sprawdzić, czy wszystkie komponenty są nienaruszone.

2.2 Opis części (Rys. A)

Zbiornik na wodę (7)

Wyjmowany zbiornik na wodę do pieczenia na parze.

Lampka (3)

Wewnętrzne oświetlenie urządzenia włącza się:

- po otwarciu drzwiczek;
- podczas pieczenia potraw.

Wentylator wewnętrzny (5)

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.

Prowadnice pozycjonowania (6)

Urządzenie posiada 3 poziomy do umieszczania na nich blach i rusztów na różnych wysokościach. Poziomy zostały ustalone od dołu do góry.



2.3 Opis akcesoriów (Rys. A)

Ruszt (8)

Przydatny jako powierzchnia nośna naczyń, form lub rondli do pieczenia.

Blacha emaliowana (9)

Blacha zalecana do tradycyjnego pieczenia ciast, pizzy i ciastek.

Przydatna również do zbierania tłuszczu wydzielającego się z żywności umieszczonej bezpośrednio na ruszcie.

Blacha z otworami (10)

Blacha z otworami zalecana do pieczenia wyłącznie na parze lub w połączeniu z parą, na przykład ryby i warzyw.

Może być również stosowana jako dodatek do smażenia powietrzem potraw uprzednio panierowanych, wstępnie ugotowanych i/lub mrożonych (frytki, kromki ziemniaczane lub mięsne, mozzarella itp.).



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

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 lepsze rozpraszanie 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.



Opis

2.4 Opis elementów sterowniczych (Rys. B)



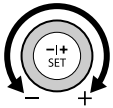
Pokręto nawigacyjne menu (11)

Umożliwia nawigację w różnych menu i podmenu interfejsu użytkownika. Odpowiednia dioda LED świeci światłem stałym podczas nawigacji.



Przycisk START/STOP (12)

Umożliwia potwierdzenie żądanego menu i/lub funkcji (krótkie naciśnięcie) oraz rozpoczęcie lub przerwanie pieczenia (długie naciśnięcie). Odpowiednia dioda LED świeci światłem stałym po rozpoczęciu pieczenia i gaśnie po zakończeniu cyklu pieczenia.



Pokręto nawigacyjne parametrów (13)

Umożliwia nawigację pomiędzy ustawieniami pieczenia wyświetlanymi na wyświetlaczu.

Podczas konfiguracji zapala się odpowiednia dioda LED.



Przycisk SET (14)

Potwierdza ustawioną wartość. Gdy piekarnik znajduje się w trybie zegara, po naciśnięciu przez co najmniej 3 sekundy, wyświetlane jest menu ustawień. Odpowiednia dioda LED zapala się po rozpoczęciu pieczenia i gaśnie po jego zakończeniu.

Wyświetlacz (15)

Wyświetlacz wskazuje funkcje, parametry i wartości pieczenia.

2.5 Opis wyświetlacza (Rys. C)

Ikony na wyświetlaczu

	Ikona	Znaczenie
1		Menu pieczenia tradycyjnego
2		Menu pieczenia na parze
3		Menu Chef
4		Do tyłu
5		Grill
6		Pieczenie z termoobiegiem dolne
7		Pieczenie statyczne
8		Pieczenie z termoobiegiem
9		Air-Fry (smażenie powietrzem)
10		Warm (nagrzewanie)
11		Defrost (rozmrózanie)
12		Blokada sterowania



	Ikona	Znaczenie
13		Alarm pustego zbiornika na wodę
14		Alarm odkamieniania
15		Mięso i drób
16		Ryby i skorupiaki
17		Warzywa i dodatki
18		Ciasta i desery
19		Chleb, pizza i zapiekanki
20		Zegar
21		Minutnik pieczenia
22		Minutnik pieczenia zaprogramowanego
23		Nagrzewanie wstępne
24		Start + pasek postępu

Numer receptury (25)

Wyświetla numer odpowiadający wybranemu przepisowi w Menu Chef

Zegar i minutnik (26)

Wyświetla godzinę , czas pieczenia i minutnik dla zaprogramowanego pieczenia .

Temperatura (27)

Wyświetla temperaturę pieczenia (w °C lub °F).

Wskaźnik procentowy pary/ciężaru (28)

Wyświetla wartość procentową (%) pary używanej do pieczenia na parze lub ciężaru (w Kg lub lb) potrawy w funkcji Menu Chef .

3 Użytkowanie

3.1 Pierwsze użycie

- Ustawić pieczenie na co najmniej godzinę (patrz „3.2 Sposób użycia piekarnika (Rys.B - Rys.C)”).
- Nagrząć pustą komorę pieczenia do maksymalnej temperatury, aby usunąć ewentualne pozostałości fabryczne.
- Podczas nagrzewania urządzenia należy przewietrzyć pomieszczenie i nie przebywać w nim.
- Podczas nagrzewania, przy pierwszym użyciu, urządzenie może wydzielać nieprzyjemne zapachy z powodu pozostałości obecnych na niektórych komponentach. Takie zapachy zazwyczaj znikają po pierwszym nagraniu.

Użytkowanie akcesoriów

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



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



Użytkowanie

3.2 Sposób użycia piekarnika (Rys.B - Rys.C)

Ustawienie godziny

Przy pierwszym podłączeniu lub po przerwie w zasilaniu, urządzenie przedstawia na wyświetlaczu migającą **12:00** godzinę i ikonę zegara ⌚. Aby rozpocząć pieczenie należy ustawić bieżącą godzinę:

- 1) Przekręcić prawe pokrętko, aby ustawić godzinę na żądaną wartość.
- 2) Potwierdzić przyciskiem SET.
- 3) Powtórzyć operację, aby ustawić minuty i potwierdzić wybraną godzinę.



Aby zmienić bieżącą godzinę i/lub format wyświetlania (12h/24h), patrz „3.3 Menu Ustawienia”.

Wybór menu i funkcji pieczenia

Aby rozpocząć korzystanie z piekarnika, należy wybrać żądane menu i w oparciu o ten wybór, funkcję pieczenia.



Menu pieczenia tradycyjnego



Menu pieczenia na parze



Menu Chef













Wraca do menu lub do poprzedniego poziomu

Aby wybrać żądane menu i funkcję:

- 1) Przekręcić lewe pokrętko, aż do wybrania żądanego menu.
- 2) Potwierdzić przyciskiem START/STOP.
- 3) Przekręcić lewe pokrętko, aby poruszać się między funkcjami dostępnymi w wybranym menu.
- 4) W przypadku gdy nie jest pożądana zmiana ustawień pieczenia, uruchomić przyciskiem START/STOP.



Menu	Funkcja	Opis
PIECZENIE TRADYCYJNE		Statyczne Pieczenie tradycyjne w celu przygotowania jednej potrawy na raz. Idealne w przypadku przyrządzania pieczeni, tłustego mięsa, chleba, ciast z masą.
		Obieg powietrza Pieczenie intensywne i jednolite. Idealne w przypadku ciastek, tart i pieczenia na kilku poziomach.
		Grill Pozwala na uzyskanie doskonałych rezultatów grillowania i zapiekania. Użycie go pod koniec pieczenia nadaje potrawom jednolitą złocistą powierzchnię.
		Z obiegiem powietrza dolnym Ciepło dociera wyłącznie od dolnej części wnęki. Tryb idealny w przypadku słodkich i słonych ciast, kruchego ciasta i pizzy.
		Air-Fry Przydatne do smażenia z niewielką ilością oleju lub bez oleju. Zalecane jest stosowanie specjalnej blachy z otworami.
		Warm Przydatne do podgrzewania lub utrzymywania ciepła potraw.
		Defrost Przydatne do rozmrażania mrożonek.
PIECZENIE NA PARZE		Czysta para Pieczenie z wykorzystaniem czystej pary (100%) idealne do ryb, warzyw, kurczaka, ryżu, ziemniaków i deserów. W niskiej temperaturze może być stosowane do wspomagania wyrastania ciast. Zalecane jest stosowanie specjalnej blachy z otworami.
		Obieg powietrza + para Pieczenie kombinowane obieg powietrza i para (poziom pary z możliwością ustawienia 20-70%).
		Grill z obiegiem powietrza + para Pieczenie kombinowane grill z obiegiem powietrza i para (poziom pary z możliwością ustawienia 20-70%).

Po wybraniu funkcji pieczenia, możliwe będzie ustawienie, w razie potrzeby, wartości temperatury, czasu pieczenia i pieczenia zaprogramowanego (patrz kolejne strony).



Użytkowanie

W menu Chef można wybrać, dla każdej kategorii żywności, różne przepisy.





Przepisy zostały utworzone przez szefów kuchni Smeg, aby przygotować najpopularniejsze dania w możliwie jak najkrótszym czasie.



Po wybraniu typu i ciężaru potrawy, urządzenie wybiera najbardziej odpowiednią funkcję, czas i temperaturę.













Możliwe są niewielkie różnice w czasie w zależności od użytych składników lub akcesoriów do pieczenia, a także pożądanego stopnia przyrumienienia.

Zaleca się, aby zawsze sprawdzać żywność po zakończeniu wstępnie ustawionego pieczenia.

- 1) Wybrać menu i żądaną kategorię żywności.
- 2) Przekręcić prawe pokrętko, aby ustawić żądany przepis. Wskaźnik  przepisu miga.
- 3) W przypadku gdy nie jest pożądana zmiana ustawień pieczenia, uruchomić przyciskiem START/STOP.
- 4) W przypadku zamiaru zmiany przepisu po rozpoczęciu pieczenia:
 - Nacisnąć przycisk SET. Wskaźnik  miga.
 - Przekręcić prawe pokrętko, aby wybrać nowy przepis.
 - Potwierdzić przyciskiem START/STOP lub poczekać 5 s na automatyczne potwierdzenie.








Menu	Kategoria	Przepisy	Akcesorium	Poziom ustalony od dołu do góry
CHEF	 Mięso i drób	P01 Żeberka wieprzowe 	Blacha emaliowana	1
		P02 Kiełbaski wieprzowe	Blacha z otworami	2
		P03 Pieczeń schabowa	Blacha emaliowana	1
		P04 Rostbef	Blacha emaliowana	1
		P05 Duszona kaczka, w kawałkach 	Blacha emaliowana	1
		P06 Kurczak pieczony, cały 	Blacha emaliowana	1
		P07 Nuggetsy z kurczaka	Blacha z otworami	1



Menu	Kategoria	Przepisy	Aksesorium	Poziom ustalony od dołu do góry	
CHEF	 Ryby i skorupiaki	P08	Filet/ dzwonko łososia	 Blacha z otworami	2
		P09	Ryba w całości	 Blacha emaliowana	1
		P10	Dorsz zapiekany	Blacha z otworami	1
		P11	Dorada/ okoń pieczone w papierze	Blacha emaliowana	1
		P12	Kalmary/ kałamarnice/mątwy	 Blacha z otworami	2
		P13	Przegrzebki/ matże zapiekane	Blacha z otworami	2
		P14	Krewetki panierowane	Blacha z otworami	2
	 Warzywa i dodatki	P15	Pieczone ziemniaki	Blacha emaliowana	1
		P16	Warzywa zapiekane	Blacha emaliowana	1
		P17	Mieszanka pieczonych warzyw	Blacha z otworami	1
		P18	Warzywa nadziewane	 Blacha emaliowana	1
		P19	Frytki/chipsy ziemniaczane, mrożone	Blacha z otworami	2
	 Ciasta i desery	P20	Fondant czekoladowy	 Foremki na blasze z otworami	1
		P21	Ciasto jabłkowe	Tortownica na ruszcie	1
		P22	Tarta	Tortownica na ruszcie	1
		P23	Biszkopt	 Tortownica na ruszcie	1
		P24	Sernik	Tortownica na ruszcie	1
		P25	Muffiny/babeczki	 Foremki na blasze z otworami	1
		P26	Ciastka	Blacha emaliowana	1



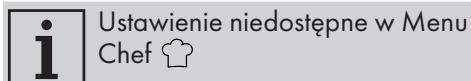
Użytkowanie

Menu	Kategoria	Przepisy	Akcesorium	Poziom ustalony od dołu do góry	
CHEF	 Chleb, pizza i zapiekanki	P27 Wyrastanie ciasta		Miska na dnie piekarnika	1
		P28 Pizza z blachy		Blacha emaliowana	1
		P29 Lasagne/zapiekany makaron		Blacha emaliowana	1
		P30 Kluski ziemniaczane/ Pierogi chińskie		Blacha z otworami	2
		P31 Chleb na zakwasie		Blacha emaliowana	1
		P32 Focaccia		Blacha emaliowana	1
		P33 Zapiekanka z warzyw		Tortownica na ruszcie	1

Po wybraniu przepisu możliwa będzie zmiana ustawionej wagi (patrz „Zmiana ciężaru”) i, jeśli jest to wymagane, wybór godziny zaprogramowanego uruchomienia (patrz „Ustawienie pieczenia zaprogramowanego”). Czas pieczenia jest obliczany automatycznie na podstawie wybranej wagi, lecz można go dowolnie zmieniać (patrz „Ustawienie pieczenia zaprogramowanego”).



Zmiana temperatury pieczenia



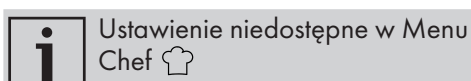
Przed uruchomieniem funkcji:

- 1) Wybrać menu i żądaną funkcję.
- 2) Przekręcić prawe pokrętkę, aby zwiększyć lub zmniejszyć wartość temperatury (wskaźnik stopni miga).
- 3) Nacisnąć przycisk START/STOP, aby uruchomić funkcję.

Podczas pieczenia:

- 1) Nacisnąć przycisk SET.
- 2) Przekręcić prawe pokrętkę, aby zwiększyć lub zmniejszyć wartość temperatury (wskaźnik stopni miga).
- 3) Potwierdzić przyciskiem START/STOP lub poczekać 5 sekund, aż pieczenie zostanie automatycznie wznowione z ustawionymi nowymi wartościami (wskaźnik stopni przestaje migać).

Ustawienie czasu trwania pieczenia



- 1) Naciskać przycisk SET, aż do wyświetlenia migającej ikony minutnika ⌚.
- 2) Przekręcić prawe pokrętkę, aby ustawić czas trwania pieczenia.
- 3) Potwierdzić przyciskiem START/STOP. Jeśli czas pieczenia zostanie zmieniony na bieżącą funkcję, postępować zgodnie z powyższymi instrukcjami, aby ustawić nowe wartości i odczekać 5 sekund, aż pieczenie zostanie automatycznie wznowione z nowymi ustawionymi wartościami.

Upływ ustawionego czasu pieczenia sygnalizowany jest stopniowym opróżnianiem paska postępu.






Użytkowanie

Ustawienie pieczenia zaprogramowanego

Pieczenie zaprogramowane pozwala na zakończenie pieczenia zgodnie z czasem ustawionym przez użytkownika. W zależności od czasu trwania ustawionego przez użytkownika i wybranego czasu zakończenia pieczenia, urządzenie automatycznie programuje rozpoczęcie pieczenia.




Do czasu zakończenia pieczenia są doliczone minuty niezbędne do nagrzewania.

- 1) Naciskać przycisk SET, aż do wyświetlenia migającej ikony zaprogramowanego pieczenia .
- 2) Przekręcić prawe pokrętko, aby ustawić godzinę zakończenia pieczenia.
- 3) Potwierdzić przyciskiem START/STOP. Urządzenie ustawi się w stanie oczekiwania zaprogramowanej godziny rozpoczęcia pieczenia.




- Nie można zaprogramować czasu zakończenia pieczenia bez uprzedniego ustawienia jego czasu trwania.
- Nie można ustawić pieczenia zaprogramowanego po rozpoczęciu pieczenia.

Aby anulować pieczenie zaprogramowane:

- 1) Naciskać przycisk SET, aż do wyświetlenia migającej ikony zaprogramowanego pieczenia .
- 2) Przekręcić prawe pokrętko w lewo, aby powrócić do aktualnego czasu i zresetować pieczenie zaprogramowane.
- 3) Potwierdzić przyciskiem START/STOP.

Zmiana poziomu pary



Ustawienie dostępne tylko w menu pieczenia na parze 

W funkcjach pieczenia kombinowanego (z obiegiem powietrza i grill) można regulować poziom pary od minimum 20% do maksimum 70%:

- 1) Naciskać przycisk SET, aż do wyświetlenia migającego wskaźnika %.
- 2) Przekręcić prawe pokrętko, aby zwiększyć lub zmniejszyć żądany poziom pary.
- 3) Potwierdzić przyciskiem START/STOP. Jeśli poziom pary zostanie zmieniony na bieżącą funkcję, postępować zgodnie z powyższymi instrukcjami, aby ustawić nowe wartości i odczekać 5 sekund, aż pieczenie zostanie automatycznie wznowione z nowymi ustawionymi wartościami.

Zmiana ciężaru





Ustawienie dostępne tylko w Menu Chef 

- 1) Naciskać przycisk SET, aż do wyświetlenia migającej jednostki miary ciężaru (kg/lb).
- 2) Przekręcić prawe pokrętko, aby zmienić ustawioną wagę (czas trwania pieczenia zostanie automatycznie zaktualizowany).
- 3) Potwierdzić przyciskiem START/STOP. Jeśli ciężar zostanie zmieniony na bieżącą funkcję, postępować zgodnie z powyższymi instrukcjami, aby ustawić nowe wartości i odczekać 5 sekund, aż pieczenie zostanie automatycznie wznowione z nowymi ustawionymi wartościami.



Faza wstępnego nagrzewania

Pieczenie zawsze poprzedza etap wstępnego nagrzewania  który pozwala na szybsze osiągnięcie przez urządzenie temperatury pieczenia.

Podczas tej fazy zapala się wskaźnik  i sygnalizowany jest postępujący poziom osiągnięcia temperatury.




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

Po nagraniu zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy wskazujący przejście do fazy pieczenia, który należy potwierdzić naciskając przycisk START/STOP lub wkładając potrawę do piekarnika.



Jeśli ustawiono minutnik pieczenia, odliczanie rozpocznie się automatycznie po potwierdzeniu zakończenia fazy nagrzewania.


Uruchomienie pieczenia

- 1) Otworzyć drzwiczki.
- 2) Włożyć potrawę do komory pieczenia.
- 3) Zamknąć drzwiczki. Pieczenie uruchamia się automatycznie, a wskaźnik  gaśnie.



W przypadku gdy potrawa znajduje się już w piekarniku, należy nacisnąć przycisk START/STOP (13), również po zakończeniu nagrzewania.

Po zakończeniu pieczenia

W przypadku ustawienia czasu pieczenia, kończy się on automatycznie. Na wyświetlaczu wyświetlany jest napis **End**, ikona minutnika  miga i emitowany jest sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć za pomocą przycisku START/STOP.

Aby zakończyć pieczenie ręcznie i powrócić do wyświetlania zegara, nacisnąć i przytrzymać przycisk START/STOP przez co najmniej 3 sekundy.

Ciepło resztkowe


Po zakończeniu użytkowania, jeśli komora pieczenia jest nadal gorąca, na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik poziomu ciepła resztkowego.



Wskazany poziom automatycznie obniża się wraz ze spadkiem temperatury, aż do jego wyłączenia.

Napełnianie zbiornika do pieczenia na parze (Rys. D)



Brak wody w zbiorniku sygnalizowany jest przez migającą lampkę .

- 1) Nacisnąć przycisk zwalniający nad pokrywą i pociągnąć, aby otworzyć.
- 2) Podnieść uchwyt i wyjąć zbiornik.
- 3) Napełnić komorę napełniania po lewej stronie wodą, aż osiągnie MAX poziom wskazany na zbiorniku.



Użytkowanie



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.

- 4) Włożyć zbiornik do komory piekarnika i zamknąć pokrywę.
- 5) Po zakończeniu operacji potwierdzić przyciskiem START/STOP.



Uwaga

Nie napełniać komory po prawej stronie, która służy wyłącznie do spustu wody (lub innych płynów) ze zbiornika.



Jeśli zbiornik wody jest pusty podczas pieczenia na parze, zostaje ono zatrzymane i oczekuje przez maksymalny czas 5 minut.

Pieczenie zostaje wznowione po otrzymaniu potwierdzenia, że zbiornik został napełniony.

Jeśli po upływie maksymalnego czasu oczekiwania wynoszącego 5 minut zbiornik na wodę nie zostanie napełniony, urządzenie kontynuuje pieczenie bez użycia pary lub, w przypadku funkcji czystej pary, pieczenie kończy się.

3.3 Menu Ustawienia



Dostęp do menu ustawień jest możliwy tylko wtedy, gdy piekarnik znajduje się w trybie zegara.

- 1) Nacisnąć przycisk SET przez co najmniej 3 sekundy.
- 2) Przekręcić lewe pokrętko, aby poruszać się między funkcjami menu.
- 3) Przekręcić prawe pokrętko, aby ustawić żądaną wartość i potwierdzić przyciskiem SET.
- 4) Nacisnąć przycisk SET przez co najmniej 3 sekundy, aby zapisać konfigurację i wyjść z menu.



Blokada sterowania

Pozwala na zablokowanie (On) elementów sterujących urządzenia.

Gdy funkcja jest aktywna, na wyświetlaczu zapala się ikona



Aby dezaktywować funkcję, wrócić do menu Ustawienia i wybrać OFF.



Dźwięk

Włącza (On) lub wyłącza (OFF) dźwięki emitowane przez piekarnik.



Format godziny


Ustawia wyświetlanie zegara w formacie 12-godzinnym (12H) lub 24-godzinnym (24H).



Funkcja Format godziny fabrycznie ustawiona jest na 24h.



Zmiana godziny

- 1) Na wyświetlaczu pojawia się ikona zegara , a cyfry godziny zaczynają migać.
- 2) Przekręcić prawe pokrętkę na żądaną wartość.
- 3) Potwierdzić przyciskiem SET.
- 4) Powtórzyć tę operację, aby ustawić minuty.



W każdej chwili można zmienić ustawioną godzinę. Należy wejść do menu ustawień i przekręcić lewe pokrętkę do momentu pojawienia się na wyświetlaczu migającej godziny.

Unit Ustawienie jednostki miary

Ustawia jednostkę miary temperatury i wagi (dla Menu Chef) zgodnie z poniższą tabelą:

Wartość	Temperatura	Ciężar
EU	°C	Kg
US	°F	lb

brl Jasność wyświetlacza

Umożliwia wybór poziomu jasności wyświetlacza zgodnie z poniższą tabelą:

Wartość	Jasność wyświetlacza
1	25%
2	35%
3	50%
4	70%
5	90%



Funkcja Jasność wyświetlacza jest ustawiona fabrycznie na 5.

ELCd Funkcja ECO wyświetlacza

Jeśli jest włączona (On), umożliwia automatyczne zmniejszenie poziomu jasności wyświetlacza, gdy piekarnik znajduje się w trybie zegara.



Nie ma żadnego wpływu, jeśli jasność wyświetlacza jest już ustawiona na 1.

hArD Twardość wody

Umożliwia ustawienie wartości twardości wody, aby zoptymalizować proces odkamieniania.



Funkcja Twardość wody jest fabrycznie ustawiona na średni poziom 3.

W zależności od ustawionego stopnia twardości wody, żądanie rozpoczęcia cyklu odkamieniania pojawi się z inną częstotliwością.

Liczba godzin korzystania z funkcji pary, po zakończeniu których wymagane będzie odkamienianie, jest następująca:

Wartość	Godziny
1	18
2	12
3	9
4	6
5	4

dESC Odkamienianie

Jeśli jest włączona (On), umożliwia rozpoczęcie cyklu odkamieniania (patrz „4.1 Odkamienianie (Rys. E)“).



4 Czyszczenie i konserwacja

Instrukcja obsługi zawiera odpowiednie wskazówki dotyczące czyszczenia, konserwacji i obsługi polecane klientowi przez producenta. Wszelkie inne interwencje muszą być wykonywane przez przedstawiciela autoryzowanego serwisu.

Przed przystąpieniem do operacji czyszczenia należy ZAWSZE wyjąć wtyczkę z gniazdka i pozostawić urządzenie do ostygnięcia.



Uwaga

- Nie stosować strumieni pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na częściach stalowych lub wykończonych powłoką metalową.
- Nie stosować ściernych ani agresywnych środków czyszczących.
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych lub ostrych metalowych skrobaków.
- Po każdym użyciu należy regularnie czyścić komponenty, narzędzia i akcesoria.

Czyszczenie powierzchni

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

Codzienne czyszczenie

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

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

Plamy z żywności lub resztki

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

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

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



Czyszczenie akcesoriów

Umyć wszystkie akcesoria w ciepłej wodzie z płynem za pomocą miękkiej gąbki lub miękkiej ściereczki z tworzywa sztucznego. Dokładnie spłukać i wysuszyć. Nie używać ściernych środków czyszczących, metalowych gąbek ani metalowych narzędzi do czyszczenia akcesoriów, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie.

Aby wydłużyć trwałość akcesoriów, nie zaleca się ich mycia w zmywarce.

Czyszczenie szybki drzwiczek

Należy utrzymywać szybki drzwiczek w stanie nienagannej czystości. Używać papierowych ręczników kuchennych. W przypadku uporczywego brudu, umyć wilgotną gąbką i zwyczajnym deterгентem.

Czyszczenie komory urządzenia

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

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

Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie bocznych prowadnic pozycjonowania.

Po prostu ostrożnie pociągnąć ramkę, aby zwolnić ją z bocznych punktów mocowania. Aby ją ponownie zamontować, zwyczajnie wprowadzić ją z powrotem do bocznych gniazd i lekko docisnąć.

Korzystanie z funkcji pary do czyszczenia wspomaganego

Możliwe jest użycie funkcji pary, w celu zmiękczenia wszelkich pozostałości zanieczyszczeń i ułatwienia jego usuwania. Przed uruchomieniem funkcji zalecane jest rozpylenie emulsji wody i deterгентu do mycia naczyń na boczne ściany komory pieczenia.

- 1) Wybrać funkcję Czysta para w odpowiednim menu Pieczenie na parze.
- 2) Ustawić parametry temperatury na 100°C i czas trwania 18'.
- 3) Uruchomić funkcję przyciskiem START/STOP, po zakończeniu fazy wstępnego nagrzewania, ponownie nacisnąć przycisk START/STOP.
- 4) Po zakończeniu funkcji otworzyć drzwiczki i użyć ściereczki z mikrofibry, aby zakończyć czyszczenie komory pieczenia.

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 ostygnięcia.
- 2) Usunąć zabrudzenia z komory pieczenia.
- 3) Wytrzeć komorę pieczenia do sucha miękką szmatką.
- 4) Pozostawić drzwiczki otwarte tak długo, aż nastąpi całkowite osuszenie się komory pieczenia.



Czyszczenie i konserwacja

4.1 Odkamienianie (Rys. E)

Za każdym razem, gdy na wyświetlaczu pojawi się ikona  zapalona w sposób stały, oznacza to, że zdecydowanie zaleca się przystąpienie do odkamieniania zbiornika.

Za każdym razem, gdy na wyświetlaczu pojawi się migająca ikona  oznacza to, że należy przystąpić do odkamieniania zbiornika, a wybór innego sposobu pieczenia na parze jest niedozwolony, dopóki nie zostanie ono zakończone.



Częstotliwość, z jaką wymagane jest odkamienianie, różni się w zależności od ustawionej wartości twardości wody (patrz „3.3 Menu Ustawienia“).



Jeśli zostanie to uznane za stosowne, zawsze możliwe jest wcześniejsze przeprowadzenie cyklu odkamieniania.



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

- 1) Aby uzyskać dostęp do funkcji odkamieniania, wejść do menu ustawień (patrz „3.3 Menu Ustawienia“).
- 2) Przekręcić lewe pokrętko, dopóki na wyświetlaczu nie zostanie wyświetlony napis **DESC**.

- 3) Przekręcić prawe pokrętko, aby włączyć funkcję (On) i potwierdzić przyciskiem SET, aby rozpocząć cykl odkamieniania.
- 4) Aby anulować odkamienianie, nacisnąć i przytrzymać przycisk START/STOP przez co najmniej 3 sekundy.



Uwaga

Po rozpoczęciu cyklu odkamieniania można go przerwać tylko do zakończenia fazy napełniania zbiornika roztworem odkamieniającym (patrz następny paragraf St2). Następnie urządzenie uniemożliwi aktywację wszystkich innych funkcji, aż do zakończenia procesu odkamieniania. Całkowity czas trwania cyklu wynosi około 40 minut.



Konieczne jest pozostawianie w pobliżu urządzenia przez cały czas trwania cyklu odkamieniania, ponieważ może być wymagana interwencja użytkownika, taka jak na przykład ponowne napełnienie zbiornika.



Cykl składa się z 6 kroków, oznaczanych przez stopniowe opróżnianie paska postępu (24) oraz przez wskaźniki na wyświetlaczu St1, St2,



Odprowadzanie pozostałości wody (St1)

- 1) Urządzenie wykonuje proces usuwania pozostałości wody, która jest odprowadzana do komory odpływowej po prawej stronie.
- 2) Nacisnąć przycisk zwalniający nad pokrywą i pociągnąć, aby otworzyć.
- 3) Podnieść uchwyt, wyjąć zbiornik i opróżnić go.



Uwaga

Woda może być bardzo gorąca.

Napełnianie zbiornika roztworem odkamieniającym (St2)

- 1) Napełnić komorę napełniania po lewej stronie roztworem wody i środka odkamieniającego w dawkach zalecanych przez producenta.



Uwaga

Nie napełniać komory odprowadzania wody po prawej stronie.



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.

- 2) Włożyć zbiornik do komory piekarnika i zamknąć pokrywę.



Od tego momentu nie będzie już możliwe anulowanie procesu odkamieniania.

Uruchomienie funkcji odkamieniania (St3)

- 1) Nacisnąć przycisk SET, aby potwierdzić operację.
- 2) Urządzenie rozpoczyna procedurę czyszczenia zbiornika, a całkowity czas trwania operacji jest wyświetlany na wyświetlaczu.



Podczas odkamieniania urządzenie wykona kilka przerw, aby umożliwić skuteczne działanie odkamieniacza. Poczekać na zakończenie cyklu.

Odprowadzanie roztworu odkamieniającego (St4)

- 1) Po zakończeniu procesu czyszczenia, urządzenie odprowadza pozostałości roztworu odkamieniającego do komory spustu zbiornika.
- 2) Wyjąć zbiornik i usunąć z niego roztwór odkamieniający.



Uwaga

Roztwór odkamieniający może być bardzo gorący.



Czyszczenie i konserwacja

Napełnianie zbiornika czystą wodą (St5)

- 1) Wyczyścić zbiornik i napełnić komorę napełniania po lewej stronie czystą wodą, aż osiągnie poziom MAX.
- 2) Włożyć zbiornik do komory piekarnika i zamknąć pokrywę.
- 3) Nacisnąć przycisk SET, aby potwierdzić operację.

Płukanie obwodu hydraulicznego (St6)

- 1) Urządzenie rozpoczyna procedurę czyszczenia obwodu hydraulicznego, a całkowity czas trwania operacji jest wyświetlany na wyświetlaczu.
- 2) Po zakończeniu płukania, na wyświetlaczu pojawi się napis **End** i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.
- 3) Nacisnąć i przytrzymać przycisk START/STOP przez co najmniej 3 sekundy, aby wyjść z funkcji odkamieniania.

Konserwacja uszczelki

Uszczelka musi być miękka i elastyczna. Utrzymywać uszczelkę w czystości stosując nieścierną gąbkę i letniej wody.

Wymienić lampkę oświetlenia wewnętrznego



Uwaga

- Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Użyć rękawic ochronnych.
- Pozostawić urządzenie do ostygnięcia.

- 1) Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza komory urządzenia.
- 2) Zdjąć pokrywkę żarówki, odkręcając ją ręcznie.



Uważać, aby nie zarysować emalii na ścianie komory pieczenia.

- 3) Wyjąć żarówkę.
- 4) Po wymianie żarówki ponownie zamontować pokrywkę ochronną.



Co robić, jeżeli...

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie włącza się.	Wtyczka nie została prawidłowo włożona do gniazdka.	Upewnić się, że wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka.
	Kabel jest uszkodzony.	Skontaktować się z lokalnym serwisem technicznym.
	Brak elektryczności.	Upewnić się, że zasilanie działa prawidłowo. Jeśli problem nie zostanie rozwiązany, skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Wyświetlacz nie włącza się.	Wtyczka nie została prawidłowo włożona do gniazdka.	Upewnić się, że wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka.
	Możliwa awaria płytki elektronicznej.	Skontaktować się z lokalnym serwisem technicznym.
Lampka wewnętrznego oświetlenia nie zapala się.	Wtyczka nie została prawidłowo włożona do gniazdka.	Upewnić się, że wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka.
	Możliwa awaria wewnętrznej lampki lub czujnika drzwi piekarnika.	Wymienić lampkę oświetlenia wewnętrznego (patrz „4 Czyszczenie i konserwacja”). Jeśli problem nie zostanie rozwiązany, skontaktować się z lokalnym serwisem technicznym.
Pieczenie nie rozpoczyna się.	Brak potwierdzenia po wstępnym nagrzewaniu (🔥 zapalona).	Po zakończeniu nagrzewania upewnić się, że nastąpiło przejście do fazy pieczenia (patrz „3.2 Sposób użycia piekarnika (Rys.B - Rys.C)”).
	Drzwiczki piekarnika nie są zamknięte.	Upewnić się, że drzwiczki piekarnika są zamknięte.
	Możliwa awaria czujnika drzwiczek piekarnika.	Skontaktować się z lokalnym serwisem technicznym.

Co robić, jeżeli...

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Pieczenie zostało rozpoczęte, lecz piekarnik nie nagrzewa się.	Drzwiczki piekarnika nie są zamknięte. Możliwa awaria grzałki lub czujnika drzwiczek piekarnika.	Upewnić się, że drzwiczki piekarnika są zamknięte. Skontaktować się z lokalnym serwisem technicznym.
Nawet po wyłączeniu urządzenia słychać dźwięk wentylatora.	Wentylator kontynuuje pracę, aby schłodzić urządzenie, do momentu aż temperatura wewnętrzna stanie się wystarczająco niska.	Poczekać, aż upłynie czas potrzebny do schłodzenia urządzenia. Jeśli po tym czasie wentylator nie wyłączy się, należy skontaktować się z lokalnym serwisem technicznym.
Podczas pracy gorące powietrze ulatnia się nad drzwiczkami piekarnika.	Podczas pracy występuje normalne ulatnianie gorącego powietrza w górnej części, w celu schłodzenia urządzenia.	Poczekać na normalne ostygnięcie urządzenia. Jeśli ulatnianie gorącego powietrza utrzymuje się lub jeśli występuje z innych części piekarnika, należy skontaktować się z lokalnym serwisem technicznym.
Podczas pracy czuć zapach spalenizny.	Przy pierwszym użyciu możliwe jest odnotowanie zapachu spalenizny. Możliwe pozostałości żywności wewnątrz urządzenia w kontakcie z grzałkami.	Upewnić się, że postępowanie jest zgodne z instrukcjami dotyczącymi pierwszego użycia urządzenia (patrz „3.1 Pierwsze użycie”). Upewnić się, że postępowanie jest zgodne z instrukcjami dotyczącymi czyszczenia i konserwacji urządzenia (patrz „4 Czyszczenie i konserwacja”).

Co robić, jeżeli...

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie wytwarza pary.	Zbiornik na wodę nie został prawidłowo umieszczony w komorze piekarnika.	Upewnić się, że zbiornik na wodę został prawidłowo umieszczony w komorze piekarnika.
	Zbiornik na wodę jest pusty lub nie został napełniony w wystarczającym stopniu (migający alarm ).	Napełnić zbiornik wodą, aż do osiągnięcia poziomu MAX wskazanego na zbiorniku.
	Zbiornik na wodę nie został napełniony w komorze napełniania.	Upewnić się, że zbiornik został napełniony wodą w prawidłowy sposób, w specjalnej komorze napełniania po lewej stronie.
	Wymagane jest obowiązkowe odkamienianie (migający alarm ).	Przeprowadzić cykl odkamieniania (patrz „4.1 Odkamienianie (Rys. E)”).
	Możliwa awaria bojlera.	Skontaktować się z lokalnym serwisem technicznym.
Podczas pracy para ulatnia się nad drzwiczkami piekarnika.	Podczas pracy występuje normalne ulatnianie pary w górnej części, w celu schłodzenia urządzenia oraz prawidłowego zarządzania cyklem pieczenia na parze.	Poczekać na normalne ostygnięcie urządzenia. Jeśli ulatnianie pary utrzymuje się lub jeśli występuje z innych części piekarnika, należy skontaktować się z lokalnym serwisem technicznym.

Co robić, jeżeli...

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Podczas pracy spod drzwiczek kapie woda na poziom.	Podczas pracy może się zdarzyć, że żywność o wysokiej zawartości wilgotności (taka jak zamrożony chleb) może powodować kondensację, która, przesuając się po wewnętrznej powierzchni drzwi, kapie na poziom.	W przypadku utrzymywania się nadmiernych wycieków wody należy skontaktować się z lokalnym serwisem technicznym.
	Drzwiczki piekarnika są często otwierane podczas pracy.	Ograniczyć czynności otwierania i zamykania drzwiczek piekarnika podczas pieczenia.
	Możliwy problem z uszczelką.	Skontaktować się z lokalnym serwisem technicznym.
Zbiornik na wodę nie pasuje do komory piekarnika.	Zbiornik na wodę nie został umieszczony we właściwym kierunku.	Upewnić się, że zbiornik na wodę został umieszczony we właściwym kierunku i że drzwiczki są zamknięte.
Na wyświetlaczu pojawi się jeden z następujących kodów błędów: Err1 / Err2 / Err3 / Err4 / Err 5	Możliwa usterka wewnętrzna.	Skontaktować się z lokalnym serwisem technicznym.



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

Tillverkaren förbehåller sig rätten att genomföra alla de ändringar som anses nödvändiga för att förbättra de egna produkterna utan att meddela detta i förväg. De illustrationer och beskrivningar som finns i aktuell manual är därmed inte bindande utan endast indikativa.

Для улучшения выпускаемой продукции изготовитель оставляет за собой право вносить без предварительного предупреждения любые изменения, которые он сочтет целесообразными. Рисунки и описания, содержащиеся в данном руководстве, не являются обязывающими и носят ознакомительный характер.

Fabrikanten forbeholder sig retten til, uden varsel, at udføre alle de ændringer, der vurderes nyttige for at forbedre egne produkter. Tegningerne og beskrivelserne i denne manual er derfor kun vejledende og ikke bindende.

Producent zastrzega sobie prawo do nanoszenia, bez uprzedniego powiadomienia, wszelkich zmian, które uzna za stosowne w celu ulepszenia swoich produktów. Rysunki i opisy zawarte w niniejszej instrukcji nie są zobowiązujące i mają jedynie charakter orientacyjny.

Valmistaja pidättää itsellään oikeuden tehdä ohjeisiin mielestään tarpeellisia muutoksia ilman ennakoilmoitusta. Tässä oppaassa olevat kuvat ja piirrookset eivät näin ollen ole sitovia, vaan ne annetaan vain viitteellisessä mielessä.

Produsenten forbeholder seg rett til å foreta endringer på sine produkter grunnet tekniske fremskritt, uten forutgående varsel. Illustrasjonene og beskrivelsene i denne bruksanvisningen er derfor ikke bindende og skal kun betraktes som retningsgivende.

عملينا العزيز، شكرًا لك على شراء أحد أجهزتنا. تعد منتجاتنا فريدة لأنها تجمع بين الأسلوب المميز والحلول التقنية المبتكرة. وهي تتناسب تمامًا مع المنتجات الأخرى في مجموعتنا وتعمل بنفس القدر كتصميمات قائمة بذاتها في مطبخك. نأمل أن تستمتع باستخدام هذا الجهاز الجديد! وتفضلوا بقبول وافر الاحترام والتقدير.