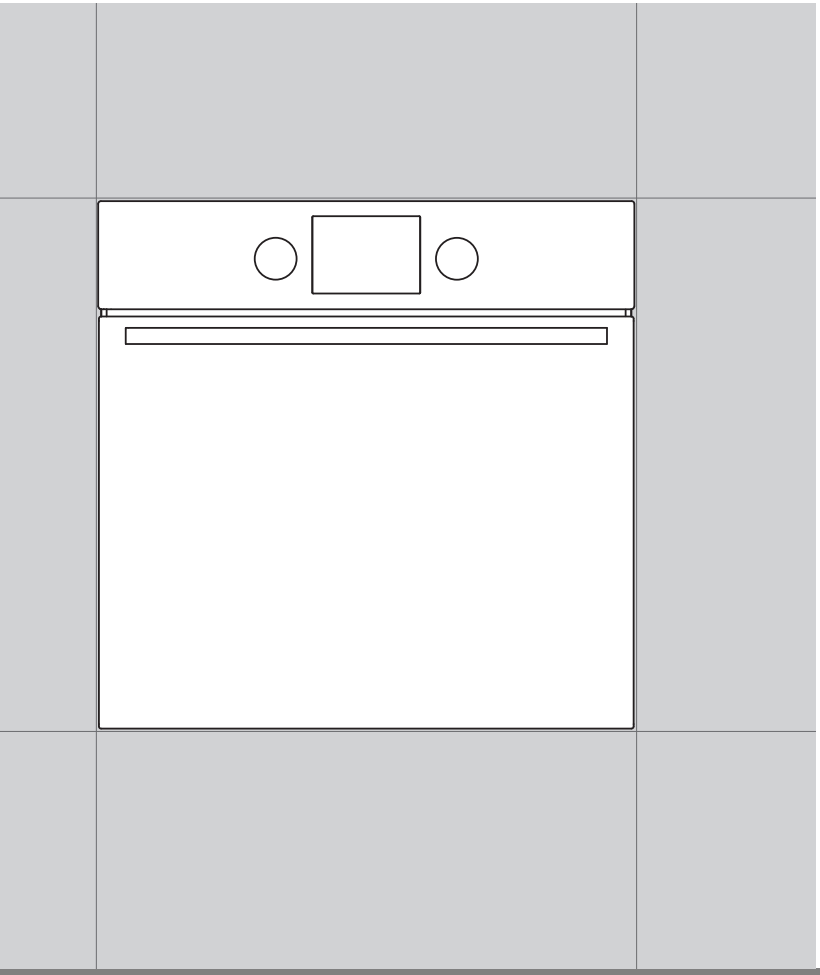
PL

SZCZEGÓŁOWA INSTRUKCJA
OBSŁUGI PIEKARNIKA ELEKTRYCZNEGO

gorenje



www.gorenje.com

Dziękujemy za zaufanie, jakie okazali Państwo, wybierając nasz produkt.

Niniejsza instrukcja obsługi ułatwi Państwu korzystanie z nowego urządzenia oraz pomoże się z nim dobrze zapoznać.

Proszę się przekonać, że otrzymali Państwo nieuszkodzone urządzenie. W przypadku stwierdzenia uszkodzenia, powstałego w trakcie transportu, proszę skontaktować się ze sklepem, w którym urządzenie kupiono bądź magazynem, z którego go dostarczono. Numer telefonu znajduje się na fakturze albo dowodzie dostawy.

Instrukcja montażu kuchenki oraz przyłączenia jej do instalacji elektrycznej znajdują się na odrębnej kartce.

Instrukcja obsługi urządzenia dostępna jest również na naszej stronie internetowej:

www.gorenje.com / <http://www.gorenje.com/>

ważne informacje

rada, uwaga

SPIS TREŚCI

WSTĘP

4 ELEKTROMOS SÜTŐ

8 Panel sterujący
10 Dane techniczne

11 WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

12 Przed instalacją kuchenki

PIERWSZE PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA

13 PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

PIECZENIE KROK PO KROKU

14 KROKI PIECZENIA (1 - 6)

14 1. Krok: WŁĄCZENIE I USTAWIENIE
15 2. Krok: WYBÓR TRYBU PIECZENIA
17 3. Krok: WYBÓR USTAWIEŃ
20 4. Krok: WYBÓR FUNKCJI DODATKOWYCHJ
22 5. Krok: START PIECZENIA
22 6. Krok: WYŁĄCZENIE PIEKARNIKA

23 OPIS TRYBÓW I TABELE PIECZENIA

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

39 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

40 Klasyczne czyszczenie kuchenki
41 Czyszczenie piekarnika za pomocą funkcji aqua clean
42 Zdejmowanie i czyszczenie prowadnic drabinkowych oraz wysuwanych prowadnic teleskopowych
43 Montaż wkładów katalitycznych
44 Czyszczenie sklepienia piekarnika
45 Zdejmowanie i wstawianie drzwiczek piekarnika
47 Zdejmowanie i wstawianie szybek w drzwiczkach
48 Wymiana żarówki

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

49 TABELA USTEREK I ZAKŁÓCEŃ

50 UTYLIZACJA

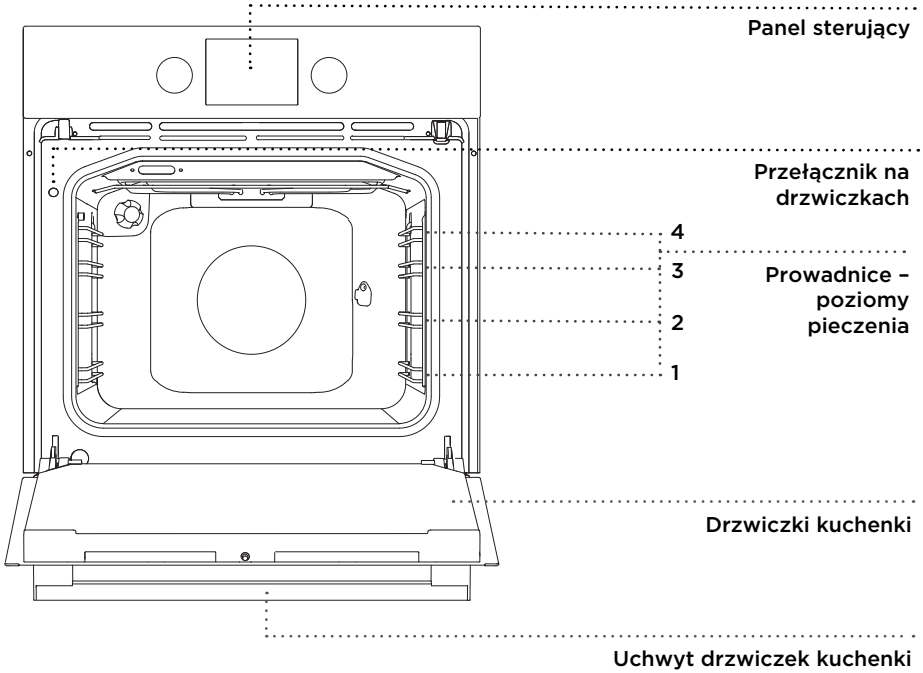
INNE

51 TEST POTRAW

ELEKTROMOS SÜTŐ

(OPIS URZĄDZENIA I JEGO WYPOSAŻENIE – ZALEŻNIE OD MODELU)

Zdjęcie pokazuje jeden z modeli kuchenek mikrofalowych do zabudowy. Niniejsza instrukcja obejmuje urządzenia z różnym wyposażeniem, więc mogą w niej być opisane również funkcje i akcesoria, których brak w Państwa urządzeniu.



CHOWANE POKRĘTŁO

Pokrętło należy delikatnie docisnąć, aż się wysunie, a następnie je obrócić.

Po każdym użytkowaniu pokrętło należy obrócić do pozycji wyjściowej i wcisnąć do środka. Chowane pokrętło można wcisnąć do środka jedynie, gdy przełącznik jest wyłączony bądź znajduje się w pozycji wyjściowej.

PROWADNICE DRABINKOWE

Prowadnice drabinkowe umożliwiają przygotowywanie żywności na czterech poziomach (należy pamiętać, że poziomy liczy się od dołu do góry).
Prowadnice 3 i 4 przeznaczone są do grillowania.

PROWADNICE TELESKOPOWE

Prowadnice teleskopowe mogą znajdować się na 2, 3 i 4 poziomie.
Na wysuwanych poziomach mogą znajdować się częściowo bądź całkowicie wysuwane prowadnice.

PRZEŁĄCZNIKI DRZWICZEK PIEKARNIKA

Przełączniki wyłączają ogrzewanie piekarnika oraz wentylator, jeżeli podczas użytkowania otwarte zostają drzwiczki piekarnika. Po zamknięciu drzwiczek piekarnika, przełączniki ponownie włączają ogrzewanie w piekarniku.

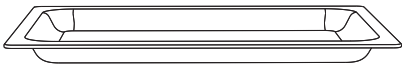
WENTYLATOR CHŁODZĄCY

W urządzeniu wbudowany jest wentylator chłodzący, ochładzający obudowę i panel sterujący urządzenia.

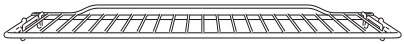
PRZEDŁUŻONE DZIAŁANIE WENTYLATORA CHŁODZĄCEGO

Po wyłączeniu piekarnika, wentylator chłodzący będzie działać jeszcze przez pewien czas, chłodząc w ten sposób piekarnik.

WYPOSAŻENIE PIEKARNIKA

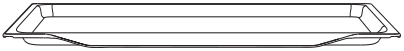


SZKLANA BRYTFANNA przeznaczona jest do pieczenia we wszystkich trybach działania piekarnika. Może służyć również do podawania potraw.

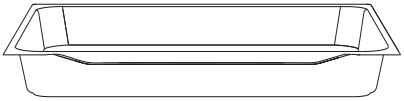


RUSZT służy do grillowania albo odkładania pojemników czy blach z jedzeniem.

Ruszt ma haczyk zabezpieczający, dlatego przy wyciąganiu należy ruszt zawsze trochę unieść.

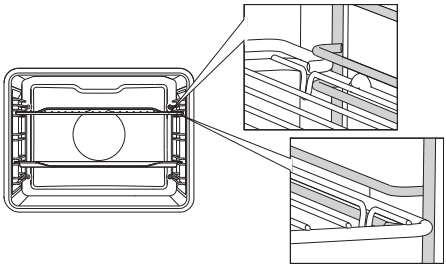


BLACHA PŁYTKA do pieczenia ciast i ciastek.

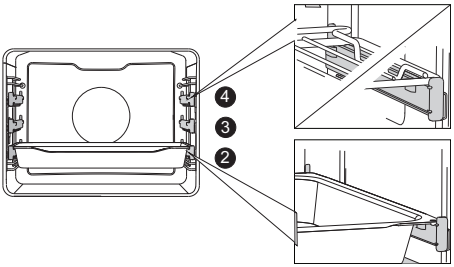


BLACHA GŁĘBOKA do pieczenia mięsa i wilgotnych ciast. Przeznaczona jest również do zbierania tłuszczu.

Blachy głębokiej podczas pieczenia nie należy wkładać na pierwszy poziom prowadnic, chyba że ma służyć do zbierania tłuszczu podczas grillowania.

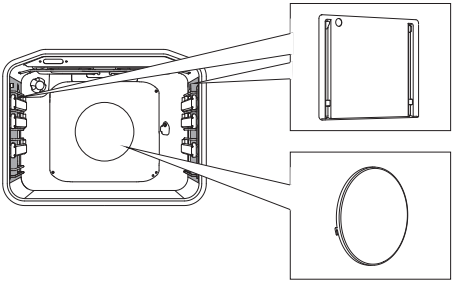


Ruszt i blachy należy zawsze wkładać do wyprofilowanej szczeliny prowadnicy.



Przy teleskopowych prowadnicach wyciąganych należy najpierw wyciągnąć prowadnice jednego poziomu. Następnie położyć na nich ruszt lub blachy oraz wepchnąć je ręką do środka.

Drzwiczki piekarnika zamknąć wtedy, kiedy prowadnice są w całości wewnątrz piekarnika.



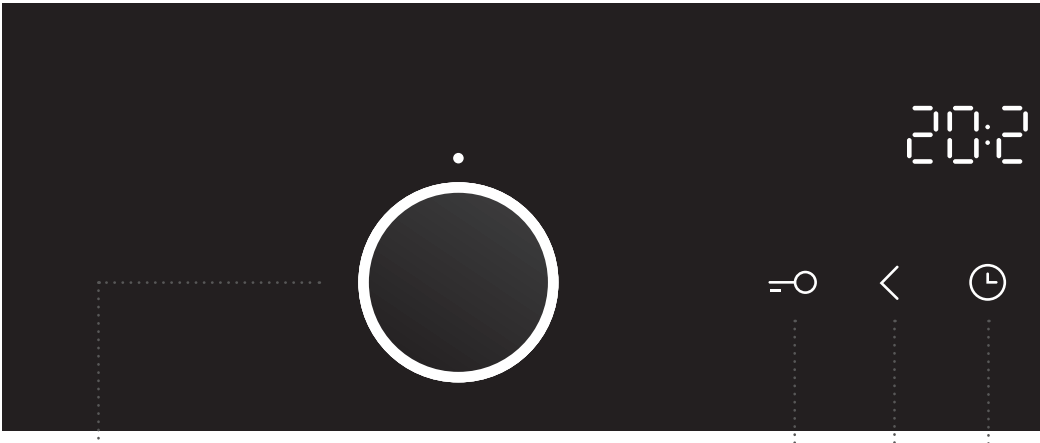
WKŁADY KATALITYCZNE zapobiegają rozpryskiwaniu się tłuszczu podczas pieczenia na ściankach piekarnika.

FILTR TŁUSZCZOWY chroni wentylator, okrągłą grzałkę i wnętrze piekarnika przed zabrudzeniem tłuszczem. Stosować go należy podczas pieczenia mięs. Piekąc ciasta, filtr należy zawsze usuwać.

ROŻNA używa się do pieczenia mięsa. W skład rożna wchodzi stojak, rożen ze śrubami oraz zdejmowany uchwyt.

Urządzenie i niektóre jego części podczas pieczenia nagrzewają się. Zalecane jest użycie rękawic ochronnych.

PANEL STERUJĄCY
(ZALEŻNIE OD MODELU)



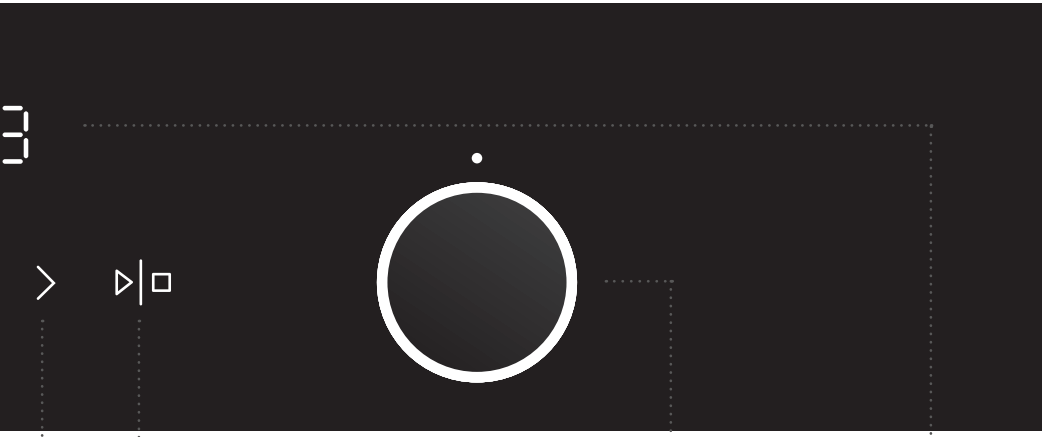
1 POKRĘTŁO WYBORU SYSTEMU PIECZENIA

2 PRZYCISK ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI – BLOKADA

3 PRZYCISK OBNIŻANIA WARTOŚCI

4 PRZYCISK CZAS DZIENNY

UWAGA:
Symbole trybów pieczenia mogą znajdować się na pokrętle albo na płycie czołowej – zależnie od modelu urządzenia.



5 PRZYCISK CZAS DZIENNY

6 PRZYCISK START/ STOP uruchamiający i przerywający program

7 POKRĘTŁO NASTAWIENIA TEMPERATURY

8 WYŚWIETLACZ CZASU

UWAGA:
Aby przyciski lepiej reagowały, należy dotykać ich możliwie największą powierzchnią opuszki palca. Przy każdym dotknięciu przycisku słychać sygnał dźwiękowy.

DANE TECHNICZNE

(ZALEŻNIE OD MODELU)

XXXXXX	220-240V ~	Pn_{max} : 3.5 kW	TN XXXXX
TIP: XXXXXX	220V-240V, 50/60Hz		
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXX			

Tabliczka znamionowa z podstawowymi danymi o urządzeniu znajduje się na krawędzi kuchenki i jest widoczna po otwarciu drzwiczek kuchenki.

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PROSZĘ UWAŻNIE PRZECZYTAĆ INSTRUKCJĘ I PRZECHOWYWAĆ JĄ TAK, ABY BYŁA POD RĘKĄ.

Dzieci w wieku ponad 8 lat oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej czy psychicznej lub osoby o braku doświadczenia lub znajomości urządzenia mogą używać go wyłącznie pod właściwym nadzorem lub po otrzymaniu właściwych instrukcji użytkowania i zrozumieniu niebezpieczeństw, związanych z jego użytkowaniem. Należy zadbać o to, by dzieci nie bawiły się urządzeniem, nie czyściły go i nie wykonywały prac konserwacyjnych bez właściwego nadzoru.

UWAGA: Urządzenie i niektóre jego części podczas użytkowania mocno się nagrzewają. Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci w wieku do 8 lat muszą pozostawać zawsze pod nadzorem.

Urządzenie i niektóre jego części podczas użytkowania mocno się nagrzewają. Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych kuchenki.

UWAGA: Dostępne części urządzenia mogą się podczas użytkowania mocno nagrzać. Nie należy pozwalać dzieciom na przebywanie w pobliżu kuchenki.

Używać należy wyłącznie sondy do pomiaru temperatury, zalecanej do użycia w tej kuchence.

UWAGA: Przed wymianą żarówki należy się przekonać, że urządzenie jest wyłączone z prądu i w ten sposób uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem.

Do czyszczenia kuchenki nie używać szorstkich środków czystości lub ostrych metalowych przedmiotów/skrobaków. Można nimi uszkodzić powierzchnie lub warstwę zabezpieczającą emalii. Takie uszkodzenia mogą wywołać pęknięcie szyby.

Do czyszczenia kuchenki nie używać aparatów do czyszczenia gorącą parą lub metodą wysokiego ciśnienia – niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania za pomocą zdalnych regulatorów czasowych czy innych systemów kontroli.

Urządzenie przeznaczone jest do użytkowania w gospodarstwie domowym. Nie wolno używać go w żadnym innym celu, np. do ogrzewania pomieszczeń, suszenia zwierząt, papierów, tkanin czy ziół. Niebezpieczeństwo uszkodzenia ciała lub pożaru!

Urządzenie może zostać przyłączone do instalacji elektrycznej wyłącznie przez pracownika serwisu lub upoważnionego eksperta. W razie nieprofesjonalnych napraw urządzenia istnieje niebezpieczeństwo poważnych obrażeń ciała lub uszkodzeń urządzenia.

Należy uważać na przewody elektryczne urządzeń, znajdujących się w pobliżu kuchenki. W przypadku trzaśnięcia drzwiczkami kuchenki może dojść do zwarcia. Należy zawsze uważać, aby przewody innych urządzeń nie znajdowały się w pobliżu kuchenki.

Jeżeli kabel zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta lub jego upoważnionego serwisera, żeby w ten sposób uniknąć niebezpieczeństwa.
Kuchenki nie należy obkładać folią aluminiową, a blach i innych pojemników kłaść na dnie kuchenki. Warstwa folii uniemożliwia krążenie powietrza w kuchence, zwalnia pieczenie i niszczy emalię.

Podczas użytkowania kuchenki jej drzwiczki mocno się nagrzewają. Dla dodatkowej ochrony wbudowana jest trzecia szyba, która obniża temperaturę powierzchni szyby zewnętrznej drzwiczek kuchenki (tylko w niektórych modelach).

Zawiasy drzwiczek mogą przy dużym obciążeniu ulec uszkodzeniu. Na otwarte drzwiczki kuchenki nie należy kłaść ciężkich pojemników; podczas czyszczenia wnętrza kuchenki nie należy opierać się na drzwiczkach. Nigdy nie stawać na drzwiczki kuchenki i nie pozwalać dzieciom, by na nich siadały.

Należy uważać, by otwory wentylacyjne nie były przykryte lub w inny sposób zasłonięte.

PRZED INSTALACJĄ KUCHENKI

Przed instalacją urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi. Usuwanie uszkodzeń, powstałych na skutek nieprawidłowej instalacji lub użytkowania urządzenia nie jest objęte gwarancją.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Po dostarczeniu urządzenia należy z piekarnika wyjąć wszystkie elementy wyposażenia, włącznie z opakowaniem do transportu.
Wszystkie elementy wyposażenia należy oczyścić, używając do tego ciepłej wody i zwykłego środka czyszczącego. Nie stosować szorujących środków czyszczących.

Przy pierwszym ogrzewaniu kuchenki może się z niej wydobywać charakterystyczny zapach, dlatego podczas pierwszego ogrzewania zaleca się staranne wywietrzenie pomieszczenia.

KROKI PIECZENIA (1 - 6)

1. KROK: WŁĄCZENIE I USTAWIENIE

Po pierwszym przyłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej lub po dłuższej przerwie w dostawie energii elektrycznej na wyświetlaczu pulsuje 12:00 i świeci symbol ◷.
Nastawić należy bieżący czas.

USTAWIENIE CZASU

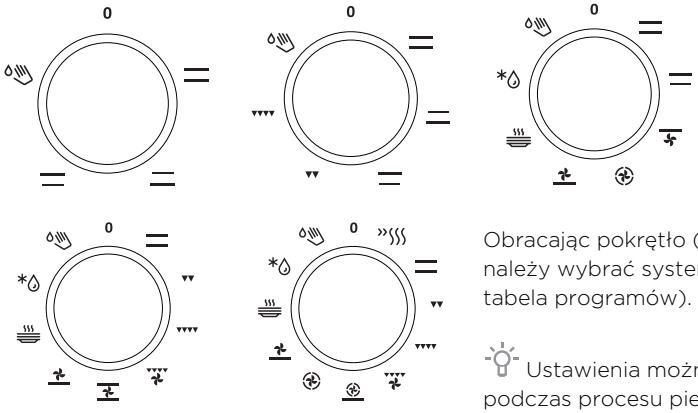
1 Dotykając przycisków < i > nastavite točen dnevni čas.

Jeśli przycisk nastawienia wartości przytrzyma się dłuższy czas, wówczas przyspieszone zostanie wprowadzanie zmian wartości.

ZMIANA USTAWIENIA CZASU

Czas bieżący można zmieniać, gdy nie jest aktywna żadna z funkcji czasowych.
Wielokrotnie dotykając przycisku CZAS, należy wybrać symbol ◷ i nastawić czas bieżący.

2. KROK: WYBÓR TRYBU PIECZENIA



Obracając pokrętło (w lewo i w prawo), należy wybrać system pieczenia (patrz: tabela programów).

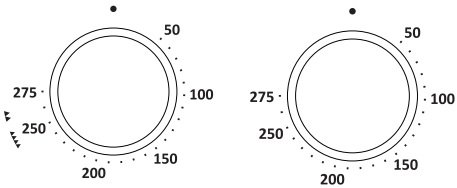
Ustawienia można zmieniać również podczas procesu pieczenia.

TRYB	OPIS	PROPONOWANA TEMPERATURA (°C)
	TRYBY KUCHENKI	
	SZYBKIE NAGRZEWANIE Stosuje się, jeśli piekarnik zamierza się jak najszybciej nagrzać na żądaną temperaturę. Funkcja ta nie jest zalecana do pieczenia potraw. Gdy piekarnik nagrzeje się do nastawionej temperatury, nagrzewanie zostanie zakończone.	160
	GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA Grzałki w górnej i dolnej części piekarnika równomiernie oddają ciepło do wnętrza piekarnika. Pieczenie ciast i mięsa możliwe jest tylko na jednym poziomie.	200
	GÓRNA GRZAŁKA Ciepło na potrawę oddaje tylko grzałka, znajdująca się u góry piekarnika. Znajduje zastosowanie do mocniejszego zapieczenia górnej powierzchni potrawy (do szybkiego zrumienienia powierzchni).	180
	DOLNA GRZAŁKA Ciepło oddaje tylko dolna grzałka, znajdująca się na dole piekarnika. Znajduje zastosowanie do mocniejszego zapieczenia dolnej warstwy potrawy.	180
▼▼	**GRILL** Działa tylko infra grzałka, stanowiąca część dużego grilla. Znajduje zastosowanie do pieczenia na grillu mniejszych ilości zapiekanek z chleba i kiełbasek piwnych lub do zapiekania tostów.	240
▼▼▼▼	**DUŻY GRILL** Działają górna grzałka i infra grzałka. Ciepło oddaje bezpośrednio infra grzałka, znajdująca się na sklepieniu piekarnika. Aby zwiększyć efekt grzania, równocześnie włączona jest jeszcze górna grzałka. Znajduje zastosowanie do pieczenia na grillu mniejszych ilości zapiekanek z chleba, mięsa lub kiełbasek piwnych oraz do zapiekania tostów.	240

TRYB	OPIS	PROPONOWANA TEMPERATURA (°C)
	GRILL Z WENTYLATOREM Działają infra grzałka i wentylator. Znajduje zastosowanie do pieczenia mięsa z grilla oraz do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu na jednym poziomie piekarnika. Nadaje się również do zapiekania potraw i osiągania chrupiącej skórki.	170
	GÓRNA GRZAŁKA I WENTYLATOR Działają górna grzałka i wentylator. System ten znajduje zastosowanie do pieczenia większych kawałków mięsa, drobiu. Nadaje się również do zapiekania potraw.	170
	TERMOOBIEG I DOLNA GRZAŁKA Działają dolna grzałka i okrągła grzałka oraz wentylator z gorącym powietrzem. Znajduje zastosowanie do pieczenia pizzy, wilgotnych ciast, ciast z owocami oraz ciast drożdżowych i kruchych na kilku poziomach.	200
	TERMOOBIEG Działają okrągła grzałka i wentylator. Wentylator na tylnej ściance piekarnika dba o ciągłe krążenie gorącego powietrza wokół pieczeni czy ciasta. Znajduje zastosowanie do pieczenia mięsa i ciast na kilku poziomach.	180
	DOLNA GRZAŁKA I WENTYLATOR Znajduje zastosowanie do pieczenia mało wyrastającego ciasta oraz do wekowania owoców i warzyw.	180
	GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA Z WENTYLATOREM Działają obie grzałki oraz wentylator. Wentylator umożliwia równomierne krążenie gorącego powietrza w piekarniku. Znajduje zastosowanie do pieczenia ciast, rozmrażania żywności, suszenia owoców i warzyw.	180
	PODGRZEWANIE NACZYŃ STOŁOWYCH Stosuje się, jeśli zamierza się wstępnie podgrzać naczynia stołowe (talerze, filiżanki), aby jedzenie mogło pozostać dłużej ciepłe.	60
	ROZMARAŻANIE Powietrze krąży bez włączonych grzałek. Działa jedynie wentylator. Stosuje się do powolnego romrażania zamrożonej żywności.	-
	AQUA CLEAN Ciepło oddaje tylko dolna grzałka. Stosuje się do usuwania plam i resztek jedzenia z piekarnika. Czas trwania programu to 30 minut.	-

3. KROK: WYBÓR USTAWIEŃ

ZMIANA TEMPERATURY PIECZENIA



Pokrętło temperatury należy obrócić na pozycję , jeżeli używa się systemu pieczenia duży grill i grill.

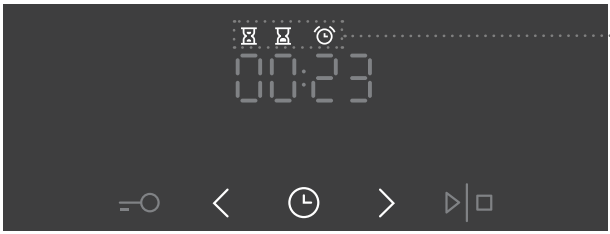
Obracając pokrętło, należy ustawić żądaną TEMPERATURĘ.

Po włączeniu urządzenia za pomocą przycisku START, na wyświetlaczu ukaże się ikona temperatury.

W celu włączenia urządzenia przycisk START należy przytrzymać przyciśnięty przez nieco dłuższą chwilę – około 1 sekundy.

FUNKCJE CZASOWE

Należy najpierw obrócić POKRĘTŁO WYBORU SYSTEMU PIECZENIA, a następnie ustawić TEMPERATURĘ.
Dotykając przycisku CZAS oraz kilkakrotnie przyciskając, należy wybrać żądany symbol. Dla wybranej funkcji czasowej na wyświetlaczu świecić będzie symbol i pulsować będzie czas rozpoczęcia/zakończenia pieczenia, który należy okreslic samemu.
W celu rozpoczęcie pieczenia należy przycisnąć przycisk START. Na wyświetlaczu ukaże się CZAS TRWANIA działania.



wykaz funkcji czasowych

Ustawienie czasu działania

W tym trybie należy określić czas działania piekarnika.
Nastawić należy żądany czas działania – najpierw minuty, a następnie godziny.
Na wyświetlaczu ukaże się ikona i czas działania.

Ustawienie opóźnionego włączenia piekarnika

W tym trybie można określić czas działania piekarnika (czas trwania działania) oraz godzinę jego wyłączenia (zakończenia działania).
Sprawdzić należy, czy zegar pokazuje dokładny czas bieżący.

Przykład:
Czas bieżący: 12:00
Czas pieczenia: 2 godziny
Koniec pieczenia: 18:00

Najpierw należy ustawić CZAS TRWANIA DZIAŁANIA (2 godziny). Na wyświetlaczu automatycznie ukaże się suma czasu bieżącego i czasu trwania działania piekarnika (14:00).
Ponownie przyciskając przycisk CZAS, należy wybrać symbol ZAKOŃCZENIE DZIAŁANIA i ustawić czas (18:00).
Przycisnąć należy przycisk START, aby rozpocząć pieczenie. Zegar czekać będzie na rozpoczęcie pieczenia, świeci się symbol. Piekarnik włączy się automatycznie o właściwej godzinie (o 16:00) i wyłączy się o wybranej godzinie (o 18:00).

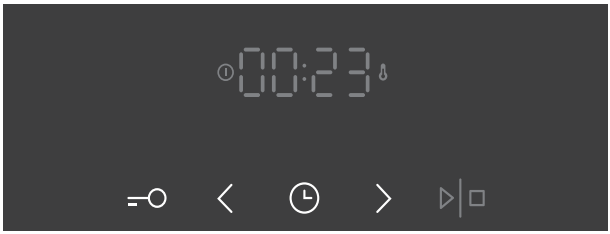
Ustawienie wyłącznika czasowego

Wyłacznika można używać samodzielnie, niezależnie od działania piekarnika. Najdłuższe możliwe ustawienie to 24 godziny. Ostatnia minuta nastawionego czasu odliczana jest w interwale sekundowym.

Po upływie ustawionego czasu piekarnik automatycznie się wyłączy. Słychać będzie sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć, naciskając dowolny przycisk bądź po upływie jednej minuty alarm wyłącznika sam się wyłączy.

Funkcje czasowe można wyłączyć, ustawiając wybrany czas na „0”. Wszystkie funkcje czasowe można też szybko usunąć, równocześnie przyciskając i na kilka sekund przytrzymując przycisk < i >.

4. KROK: WYBÓR FUNKCJI DODATKOWYCHJ



Funkcje włącza/wyłącza się, przyciskając wybrany przycisk lub kombinację przycisków.

ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI

Włącza się ją, przyciskając przycisk ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI. Na wyświetlaczu pojawi się **Loc** i świeci przez 5 sekund. Ponowne dotknięcie tego przycisku wyłączy zabezpieczenie.

W razie ustawienie zabezpieczenia, przy braku ustawień funkcji czasowych (oprócz wyświetlania czasu bieżącego), piekarnik nie będzie działać. Jeżeli ustawione zostanie zabezpieczenie przed dziećmi po ustawieniu którejkolwiek funkcji czasowej, piekarnik będzie działać normalnie, nie będzie jednak możliwa zmiana ustawień.
Przy włączonym zabezpieczeniu przed dziećmi można zmieniać systemy działania piekarnika, ale nie można wybierać funkcji dodatkowych. Można wyłączyć pieczenie, przekręcając pokrętło wyboru do pozycji „0”.
Zabezpieczenie przed dziećmi pozostaje aktywne również po wyłączeniu piekarnika. Chcąc wybrać nowy system działania, należy wyłączyć zabezpieczenie przed dziećmi.

OŚWIETLENIE PIEKARNIKA

Oświetlenie piekarnika włącza się automatycznie w przypadku każdego wybranym systemu działania.

5sek < SYGNAŁ DŹWIĘKOWY

Głośność sygnału dźwiękowego można ustawić, gdy nie jest aktywna żadna z funkcji czasowych (wyświetlany jest tylko czas bieżący).
Przez 5 sekund należy przytrzymać przycisk <. Na wyświetlaczu najpierw pojawi się napis **Vol**, a następnie ukażą się dwie całkowicie podświetlone kreski. Dotykając przycisku < i > można ustawić 3 stopnie głośności (jedną, dwie lub trzy kreski). Po 3 sekundach ustawienie zostanie automatycznie zapisane i ukaże się czas bieżący.

5sek > ZMNIEJSZENIE KONTRASTU WYŚWIETLACZA

Pokrętło wyboru systemu pieczenia powinno zanjdować się w pozycji „0”.
Przez 5 sekund należy przytrzymać przycisk >. Na wyświetlaczu najpierw pojawi się napis **bri**, a następnie ukażą się dwie całkowicie podświetlone kreski. Dotykając przycisku < i > można podświetlić bądź zaciemnić wyświetlacz, do wyboru są trzy stopnie oświetlenia (jedna, dwie lub trzy kreski). Po 3 sekundach ustawienie zostanie automatycznie zapisane.

Po przerwie w dostawie prądu lub wyłączeniu urządzenia wszystkie funkcje dodatkowe zachowują się najwyżej przez parę minut. Po tym czasie wszystkie ustawienia oprócz sygnału dźwiękowego i zabezpieczenia przed dziećmi wrócą do ustawień podstawowych.

5. KROK: START PIECZENIA

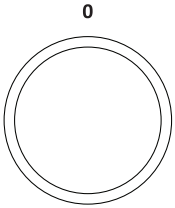
Pieczenie rozpocznie się po dłuższym przyciśnięciu przycisku START/ STOP. Świecić będzie symbol działania i temperatury.
Jeśli nie została nastawiona żadna z funkcji czasowych, na wyświetlaczu ukaże się czas trwania pieczenia.

Gdy piekarnik osiągnie nastawioną temperaturę, włączy się krótki sygnał dźwiękowy, a symbol temperatury po upływie określonego czasu zgaśnie.

Symbol temperatury podczas działania włącza się i gaśnie, ponieważ ukazuje działanie grzałek.

6. KROK: WYŁĄCZENIE PIEKARNIKA

Pieczenie można przerwać dłuższym przyciśnięciem przycisku START/ STOP.
Pokrętło WYBORU SYSTEMU PIECZENIA należy przekręcić do pozycji „0”.



Po zakończeniu pieczenia, przerwane zostaną i usunięte również wszystkie ustawienia czasowe na zegarze, za wyjątkiem wyłącznika. Wyświetlacz powróci do wyświetlania czasu bieżącego. Wentylator chłodzący będzie działać jeszcze przez pewien czas.

OPIS TRYBÓW I TABELE PIECZENIA

Jeśli w tabelach nie ma wybranej potrawy, proszę znaleźć dane dla potrawy podobnej.

Informacje w tabelach podawane są na jednopoziomowe pieczenie w kuchence.

Podane są niższe i wyższe wartości temperatury. Należy najpierw ustawić temperaturę niższą; jeśli jedzenie nie jest wystarczająco zapieczone, można następnym razem temperaturę podnieść.

Czasy pieczenia są orientacyjne i mogą się różnić w zależności od warunków.

Symbol * oznacza, że kuchenka w wybranym trybie pieczenia wymaga ogrzewania wstępnego.

Kuchenkę należy wstępnie ogrzewać tylko wtedy, kiedy jest tak zalecone w przepisie lub niniejszej instrukcji obsługi. Przy ogrzewaniu pustej kuchenki zużywa się duża ilość energii, dlatego zalecane jest sekwencyjne pieczenie ciastek czy pizz. W ten sposób oszczędza się energię, bo kuchenka jest już nagrzana.

Zalecane jest używanie ciemnych form do pieczenia, powleczonych silikonem lub brytfann emailowanych, które szczególnie dobrze przewodzą ciepło.

Używając papieru do pieczenia, należy sprawdzić, czy nadaje się on do użycia w wysokich temperaturach.

Podczas pieczenia większych porcji mięsa lub ciasta powstanie w kuchence duża ilość pary, która może się gromadzić na drzwiczkach kuchenki w postaci kondensatu. Jest to zjawisko normalne, które nie ma żadnego wpływu na funkcjonowanie urządzenia. Po zakończeniu pieczenia należy starannie wytrzeć drzwiczki i szybę w drzwiczkach kuchenki.

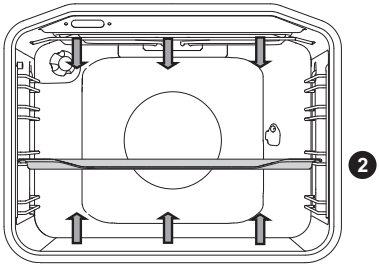
Podczas pieczenia ciast, z piekarnikanależy zawsze usuwać filtr tłuszczowy.

Piekarnik można wyłączyć 10 minut przed końcem pieczenia, by wykorzystać zakumulowane ciepło i w ten sposób zaoszczędzić energię.

Aby zapobiec zbieraniu się wilgoci, nie należy studzić jedzenia w zamkniętej kuchence.

TRYBY KUCHENKI

GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA



Górna i dolna grzałka równomiernie ogrzewają wnętrze kuchenki.

Pieczenie mięsa:
Do pieczenia mięsa można używać naczyń emailowanych, naczyń ze szkła żaroodpornego, gliny lub żeliwa. Nieodpowiednie są brytfanny ze stali nierdzewnej, które odbijają ciepło. Należy zadbać o wystarczającą ilość płynu, żeby się mięso nie przypalało. Podczas pieczenia odwracać kawałki mięsa. Przykrywając pieczeń podczas pieczenia, zapewnia się większą soczystość.

Żywność	Masa (g)	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
MIĘSO				
Pieczeń wieprzowa	1500	2	190-200	120-130
Polędwica wieprzowa	1500	2	190-200	120-140
Rolada wieprzowa	1500	2	190-200	120-140
Pieczeń z mięsa mielonego	1500	2	200-210	60-70
Pieczeń wołowa	1500	2	190-210	120-140
Rostbef, dobrze wypieczony	1000	2	200-210	40-60
Rolada cielęca	1500	2	180-200	90-120
Karkówka jagnięca	1500	2	190-200	100-120
Comber z zająca	1500	2	190-200	100-120
Udziec z sarny	1500	2	190-200	100-120
Pizza *	/	2	220	25
Kurczak	1500	2	200	80
RYBY				
Ryby duszone	1000	2	210	50-60

Kurczaka należy piec, używając tego systemu pieczenia, jeżeli urządzenie nie posiada systemu pieczenia .
Pizzę należy piec, używając tego systemu pieczenia, jeżeli urządzenie nie posiada systemu pieczenia .

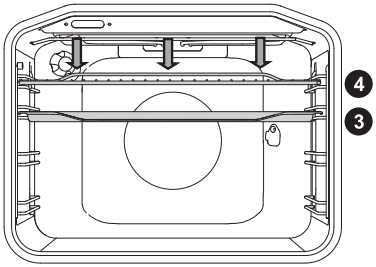
Pieczenie ciast:
Zalecone jest użycie tylko jednego poziomu i ciemnych form do pieczenia. Formy jasne odbijają ciepło, dlatego ciasto się w nich nie zapieka/ nie rumieni się dobrze.
Formy należy zawsze kłaść na ruszcie; nie dotyczy to blachy z wyposażenia kuchenki, której należy używać bez rusztu.
Czas pieczenia można skrócić za pomocą wstępnego ogrzewania kuchenki.

Żywność	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
CIASTA			
Suflet warzywny	2	190-200	30-35
Suflet słodki	2	190-200	30-35
Bułki *	2	200-220	30-40
Chleb *	2	180-190	50-60
Chleb biały *	2	180-190	50-60
Chleb gryczany *	2	180-190	50-60
Chleb pełnoziarnisty *	2	180-190	50-60
Chleb żytni *	2	180-190	50-60
Chleb orkiszowy *	2	180-190	50-60
Babka orzechowa	2	180	55-60
Tort *	2	160-170	25-30
Sernik	2	170-180	65-75
Muffiny	2	170-180	25-30
Ciastka z ciasta kruchego	2	200-210	25-30
Pierogi z kapustą	2	185-195	25-40
Ciasto owocowe	2	150-160	40-50
Kruche bezy	2	90	120

Przydatne rady	Jak postępować
Czy ciasto jest upieczone?	• Drewnianym patyczkiem nakłuć ciasto w najwyższym punkcie. Jeśli ciasto nie zostawi na nim śladów, jest upieczone. • Można wyłączyć kuchenkę i zużyć zakumulowane ciepło.
Ciasto opadło	• Proszę sprawdzić przepis. • Następnym razem należy użyć mniej płynu. • Jeśli do przepisu potrzebne jest użycie sprzętu kuchennego, należy trzymać się zalecanego czasu mieszania.
Ciasto jest zbyt jasne od spodu	• Należy użyć ciemnych form do pieczenia. • Postawić ciasto na niższą prowadnicę i pod koniec pieczenia włączyć dolną grzałkę.
Ciasto z wilgotnym nadzieniem nie jest wystarczająco upieczone	• Należy zwiększyć temperaturę i przedłużyć czas pieczenia.

Głębokiej blachy podczas pieczenia nie wolno wkładać na 1. prowadnicę.

DUŻY GRILL, GRILL



W funkcji duży grill działają górna grzałka i grzałka infra, które znajdują się na suficie kuchenki.

W funkcji grill działa tylko grzałka infra, która tworzy część dużego grilla.

Grzałkę infra (grill) należy wstępnie ogrzewać przez 5 minut.
Należy cały czas obserwować przebieg pieczenia. Mięso może się w wysokich temperaturach szybko spalić!
Pieczenie za pomocą grzałki infra nadaje się do chrupiącego i niskotłuszczowego przygotowywania kiełbas, pokrojonych kawałków mięsa lub ryb (stek, befsztyk, plastry łososia...) lub zapiekanego chleba.

Przed pieczeniem na ruszcie należy posmarować go olejem, żeby się mięso nie przypalało oraz włożyć ruszt w prowadnicę na poziom 4. Na poziom 1. lub 2. trzeba wstawić blachę, na którą ściekać będzie tłuszcz oraz sok z mięsa.

Przy pieczeniu mięsa na blasze należy zadbać o wystarczającą ilość płynu, żeby się mięso nie przypalało. Podczas pieczenia kawałki mięsa odwracać.

Po każdorazowym użytkowaniu grilla należy wyczyścić kuchenkę i jej akcesoria.

Tabela grillowania – mały grill

Żywność	Masa (g)	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
MIĘSO				
Stek z polędwicy wołowej, krwisty	180g/szt.	3	240	18-21
Stek z karkówki wieprzowej	180g/szt.	3	240	18-22
Żeberka	180g/szt.	3	240	20-22
Kiełbasy do grillowania	100g/szt.	3	240	11-14
CHLEB ZAPIEKANY				
Tost	/	4	240	3-4
Zapiekanki	/	4	240	5-7

Tabela grillowania – duży grill

Żywność	Masa (g)	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
MIĘSO				
Stek z polędwicy wołowej, krwisty	180 g/szt.	3	240	14-16
Stek z polędwicy wołowej, dobrze wypieczony	180 g/szt.	3	240	18-21
Stek z karkówki wieprzowej	180 g/szt.	3	240	19-23
Żeberka	180 g/szt.	3	240	20-24
Stek cielęcy	180 g/szt.	3	240	19-22
Kiełbasy do grillowania	100 g/szt.	3	240	11-14
Klops	200 g/szt.	3	240	9-15
RYBY				
Plastry łososia	600	3	240	19-22
CHLEB ZAPIEKANY				
6 kromek chleba białego	/	4	240	1.5-3
4 kromki chleba z mąki mieszanej	/	4	240	2-3
Obłożeni kruhki	/	4	240	3.5-7

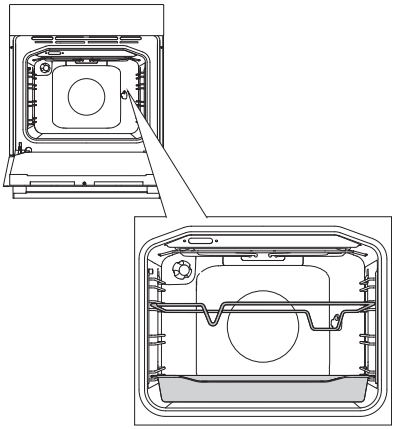
Przy pieczeniu mięsa na blasze należy zadbać o wystarczającą ilość płynu, żeby się mięso nie przypalało. Podczas pieczenia kawałki mięsa odwracać.
Przed pieczeniem pstrągów należy je dobrze osuszyć ręcznikiem papierowym. Do środka ryby włożyć przyprawy, a z zewnątrz nasmarować olejem i położyć na ruszcie. Podczas grillowania pstrągów nie odwracać.

Podczas grillowania (działania grzałki infra) drzwiczki kuchenki muszą być zamknięte.

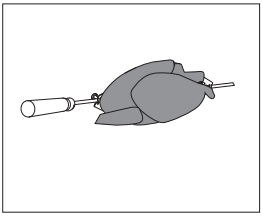
Grzałka infra, ruszt oraz inne akcesoria w kuchence podczas grillowania lub działania grzałki infra mocno się nagrzewają. Należy używać rękawic ochronnych oraz szczypców do mięsa.

Pieczenie na rożnie (w zależności od modelu urządzenia)

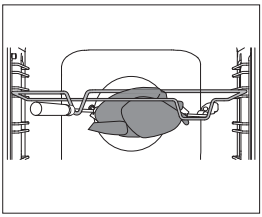
Maksymalna dozwolona temperatura przy stosowaniu rożna to 240 ˚C.



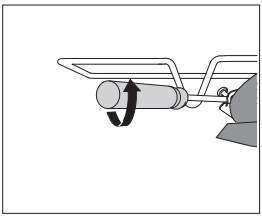
1 Stojak rożna należy wstawić w 3 prowadnicę, licząc od dołu, a w pierwszą prowadnicę wsunąć głęboką blachę do wyłapywania ściekającego tłuszczu.



2 Mięso nadziać na widelec rożna i dokręcić śruby.



3 Uchwyt widelca umieścić w przednim stojaku rożna, a końcówkę wcisnąć w otwór z prawej strony tylnej ścianki piekarnika (otwór jest zasłonięty obracającą się zaślepką).

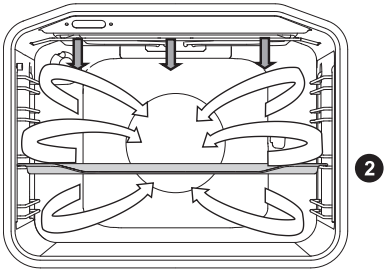


4 Odkręcić należy uchwyt rożna i zamknąć drzwiczki piekarnika.

Włączyć piekarnik, wybierając system Duży grill.

Grill działa tylko przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika.

GRILL Z WENTYLATOREM

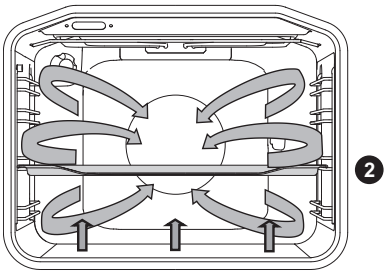


W tym trybie jednocześnie działają grzałka infra i wentylator. Nadaje się do pieczenia mięsa, ryb, warzyw.

(Patrz opis i rady dla GRILLA)

Żywność	Masa (g)	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
MIĘSO				
Kaczka *	2000	2	150-170	80-100
Pieczeń wieprzowa	1500	2	160-170	60-85
Polędwica wieprzowa	1500	2	150-160	120-160
Szynka wieprzowa	1000	2	150-160	120-140
Połowa kurczaka	600	2	180-190	25 (z jednej strony) 20 (z drugiej)
Kurczak	1500	2	190	30 (z jednej strony) 30 (z drugiej)
RYBY				
Pstrągi *	200 g/kom	2	170-180	45-50

GORĄCE POWIETRZE I GRZAŁKA DOLNA

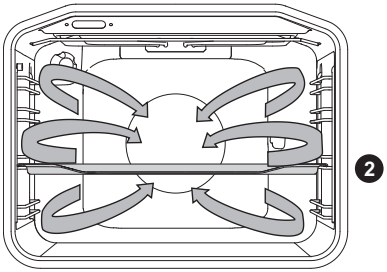


W tym trybie działają grzałka dolna i grzałka okrągła oraz wentylator z gorącym powietrzem. Nadaje się do pieczenia pizz, szarlotek, tortów owocowych.

(Patrz opis i rady GÓRNA i DOLNA GRZAŁKA).

Żywność	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
Sernik, kruche ciasto	2	150-160	65-80
Pizza *	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine, kruche ciasto	2	180-200	35-40
Szarlotka, ciasto drożdżowe	2	150-160	35-40
Strudel jabłkowy, ciasto francuskie	2	170-180	45-65

GORĄCE POWIETRZE



W tym trybie działają grzałka okrągła i wentylator. Wentylator w tylnej ściance kuchenki zapewnia stałe krążenie gorącego powietrza wokół pieczeni czy ciasta.

Pieczenie mięsa:
Do pieczenia mięsa można używać naczyń emailowanych, naczyń ze szkła żaroodpornego, gliny lub żeliwa. Nieodpowiednie są brytfanny ze stali nierdzewnej, które odbijają ciepło.

Należy zadbać o wystarczającą ilość płynu, żeby się mięso nie przypalało. Podczas pieczenia odwracać kawałki mięsa. Przykrywając pieczeń podczas pieczenia, zapewnia się większą soczystość.

Żywność	Masa (g)	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
MIĘSO				
Pieczeń wieprzowa ze skórą	1500	2	170-180	140-160
Pieczeń wieprzowa	1500	2	170-180	120-150
Kaczka	1700	2	160-170	120-150
Gęś	4000	2	150-160	180-200
Indyk	5000	2	150-170	180-220
Piersi z kurczaka	1000	2	180-190	70-85
Kurczak nadziewany	1500	2	170-180	100-120

Pieczenie ciast

Zalecane jest wstępne ogrzewanie kuchenki.

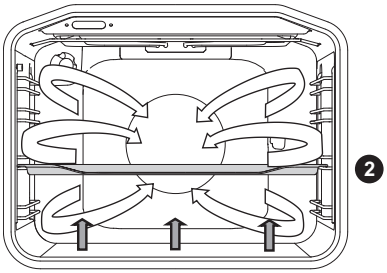
Drobne ciastka można piec na niskich blachach na kilku poziomach (2. i 3.).

Należy pamiętać, że czas pieczenia może się różnić ze względu na poziom, nawet w przypadku używania identycznych blach, dlatego najprawdopodobniej trzeba będzie wyjąć górna blachę nieco wcześniej niż dolną. Formy należy zawsze kłaść na ruszcie; nie dotyczy to blachy z wyposażenia kuchenki, której należy używać bez rusztu. Drobne ciastka należy przygotować w tej samej grubości, żeby się mogły równomiernie zrumienić.

Żywność	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min.)
CIASTO			
Placek	2	150-160	45-60
Biszkopt	2	150-160	25-35
Placek z kruszonką	2	160-170	25-35
Placek z owocami, biszkopt	2	150-160	45-65
Placek ze śliwkami	2	150-160	30-40
Rolada biszkoptowa *	2	160-170	15-25
Tort owocowy, kruche ciasto	2	160-170	50-70
Chałka z ciasta drożdżowego	2	160-170	35-50
Strudel jabłkowy	2	170-180	40-60
Bułka drożdżowa	2	170-180	30-35
Ciasteczka, kruche ciasto *	2	150-160	15-25
Ciasteczka, ciasto ptysiowe *	2	150-160	15-28
Ciastka drobne, drożdżowe	2	170-180	20-35
Ciastka z ciasta francuskiego	2	170-180	20-30
Jogurt	2	40	240
CIASTA ZAMROŻONE			
Strudel jabłkowy, z twarogiem	2	170-180	50-70
Pizza	2	170-180	20-30
Frytki do piekarnika *	2	170-180	20-35
Krokiety do piekarnika	2	170-180	20-35
Ciastka nadziewane kremem	2	180-190	25-45

Blachy głębokiej podczas pieczenia nie wolno wstawiać na 1. prowadnicę.

GRZAŁKA DOLNA I WENTYLATOR



Używany do pieczenia niskich ciast oraz pasteryzowania owoców i warzyw. Zaleca się użycie prowadnic 2. poziomu oraz niezbyt wysokich foremek do pieczenia, żeby gorące powietrze mogło krążyć również po górnej powierzchni jedzenia.

Żywność	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
OWOCE			
Truskawki	2	180	20-30
Owoce z pestkami	2	180	25-40
Przecier	2	180	25-40
WARZYWA			
Kiszone ogórki	2	180	25-40
Fasola/marchewka	2	180	25-40

PASTERYZOWANIE

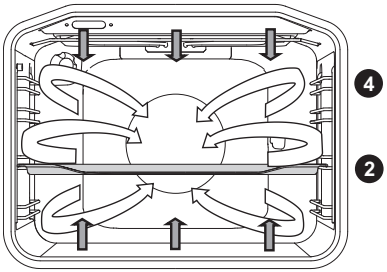
Przygotować produkty do pasteryzowania i słoiki. Do pasteryzowania używać słoików z uszczelką gumową i szklanym wieczkiem. Nie używać słoików z nakrętką lub metalową pokrywką oraz blaszanych puszek. Słoiki muszą być tej samej wielkości, wypełnione identycznym przetworem oraz dobrze zamknięte.

Do głębokiej blachy nalać 1 litr gorącej wody (ok. 70°C) oraz wstawić do niej 6 słoików. Blachę wstawić do piekarnika na prowadnicę na 2. poziomie.

Podczas pasteryzowania należy obserwować przetwory i gotować, dopóki płyn w słoikach nie zagotuje się, tj. dopóki w pierwszym słoiku nie pojawią się pęcherzyki powietrza.

Żywność	Ilość (L)	T = 170°C-180°C do momentu wrzenia, tj. pojawienia się pęcherzyków w słoikach	Temperatura po zagotowaniu tj. pojawieniu się pęcherzyków	Czas pozostawienia w piekarniku (min.)
OWOCE				
Truskawki	6×1 l	40-55	wyłączyć	25
Owoce z pestkami	6×1 l	40-55	wyłączyć	30
Przecier	6×1 l	40-55	wyłączyć	35
WARZYWA				
Kiszone ogórki	6×1 l	40-55	wyłączyć	30
Fasola, marchewka	6×1 l	40-55	120 °C, 60 min.	30

GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA ORAZ WENTYLATOR



Znajduje zastosowanie do pieczenia wszelkich rodzajów ciast, rozmrażania żywności, suszenia owoców i warzyw. Zanim żywność wstawi się do nagrzanego piekarnika, należy poczekać, aż lampka zgaśnie po raz pierwszy. Najlepsze rezultaty pieczenia osiąga się, piekąc na jednym poziomie.

Piekarnik należy wstępnie nagrzać. Korzystać należy z 2 lub 4 prowadnicy, licząc od dołu.

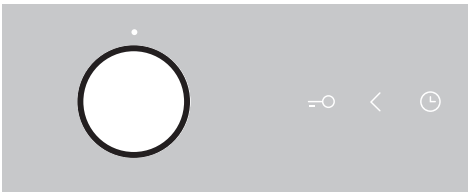
Tabela pieczenia ciast z użyciem górnej i dolnej grzałki oraz wentylatora (termoobieg)

Rodzaj wypieku	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
Ciasto marmurkowe	2	140-150	45-55
Placek w prostokątnej formie	2	130-140	45-55
Sernik	2	130-140	55-65
Ciasto kruche z owocami	2	140-150	35-45
Tort biszkoptowy	2	130-140	20-30
Placek z kruszonką	2	140-150	25-35
Ciasto ucierane z owocami	2	130-140	35-45
Rolada biszkoptowa	2	140-150	18-23
Chałka drożdżowa, plecionka	2	140-150	25-35
Świąteczna strucla z bakaliami	2	130-140	50-60
Strudel jabłkowy - zawijaniec	2	140-150	45-55
Buchty drożdżowe	2	150-160	25-35
Babka drożdżowa	2	130-140	40-50
Kruche ciasteczka	2	140-150	18-25
Ciasteczka wyciskane*	2	130-140	10-15
Drobne wypieki drożdżowe	2	140-150	15-20
Chleb	2	170-180	45-55
Pizza	2	180-190	13-20
Tarta lotaryńska	2	150-160	35-45

Rodzaj wypieku	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
Ciasta mrożone			
Strudel jabłkowy - zawijaniec	2	150-160	40-50
Pizza	2	160-170	15-23
Wypieki z ciasta francuskiego	2	150-160	18-25

ROZMRAŻANIE

W tym systemie powietrze krąży bez włączonych grzałek.
Do rozmrażania nadają się torty ze śmietaną i kremem z masła, ciasta i ciasteczka, chleba i bułki oraz głęboko zamrożone owoce.



POKRĘTŁO WYBORU SYSTEMU PIECZENIA należy obrócić do pozycji rozmrażanie.
Dotykając przycisku START/ STOP, należy uruchomić rozmrażanie.

W większości przypadków zalecane jest wyjęcie jedzenia z opakowania (nie należy zapomnieć o usunięciu ewentualnych metalowych zacisków).
W połowie czasu rozmrażania, kawałki jedzenia należy odwrócić, przemieszać i rozdzielić, jeśli są przymarznięte jeden do drugiego.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed czyszczeniem należy odłączyć kuchenkę od zasilania elektrycznego i zaczekać aż ostygnie.

Dzieciom nie wolno wykonywać czynności, związanych z czyszczeniem i konserwacją urządzenia bez nadzoru!

Powierzchnie urządzenia z powłoką aluminiową

Części urządzenia z powłoką aluminiową należy czyścić nieabrazyjnymi środkami czystości, przeznaczonymi do czyszczenia takich powierzchni. Środek czystości nanieść na mokrą ściereczkę i wyczyścić powierzchnię, następnie spłukać wodą. Nie nanosić środka czystości bezpośrednio na powierzchnię z powłoką aluminiową.

Przednia strona obudowy z blachy nierdzewnej

(zależnie od modelu)
Powierzchnie należy czyścić tylko delikatnymi środkami (woda mydlana) i miękką gąbką, która nie zostawia rys. Nie wolno używać szorstkich środków czystości lub środków zawierających rozpuszczalniki, bo mogą one spowodować uszkodzenia na powierzchni obudowy.

Powierzchnie lakierowane i części z tworzyw sztucznych

(w zależności od modelu)
Pokręteł, uchwytów drzwi, naklejek i tabliczek znamionowych nie należy czyścić za pomocą żrących środków czyszczących i drapiących akcesoriów do czyszczenia, za pomocą środków czyszczących na bazie alkoholu czy też za pomocą samego alkoholu. Aby uniknąć uszkodzenia powierzchni, plamy należy usuwać od razu za pomocą miękkiej, niedrapiącej ściereczki i wody.
Stosować można również środki czyszczące i akcesoria, przeznaczone do czyszczenia tego rodzaju powierzchni; należy przy tym stosować się do zaleceń producenta środka czyszczącego.

Panel sterujący:

Powierzchni panelu nie należy czyścić żrącymi środkami czyszczącymi czy też szorstkimi gąbkami, ściereczkami.

Wyżej wymienionych powierzchni nie wolno czyścić aerozolami do czyszczenia kuchenek, bo mogą one zostawić widoczne i trwałe uszkodzenia na powierzchniach z powłoką aluminiową.

KLASYCZNE CZYSZCZENIE KUCHENKI

Do czyszczenia większego brudu w kuchence można stosować zwyczajne procedury czyszczenia (środkami czystości lub aerozolami do czyszczenia kuchenek); należy po nich starannie spłukać resztki środków czystości.

Kuchenkę i akcesoria należy oczyścić po każdorazowym użytkowaniu, żeby się brud nie zapiekał.
Tłuszcz najprościej usunąć ciepłą wodą mydlaną, kiedy kuchenka jest jeszcze ciepła.

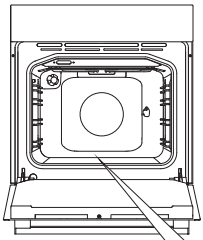
W przypadku większego brudu można użyć zwyczajnych środków czystości do kuchenek. Kuchenkę należy starannie spłukać czystą wodą, żeby usunąć resztki środków czystości. Nie wolno używać agresywnych i szorstkich środków czystości, szorstkich gąbek, odrdzewiaczy i odplamiaczy.

Akcesoria (blachy, ruszty...) należy myć gorącą wodą i środkami czystości.

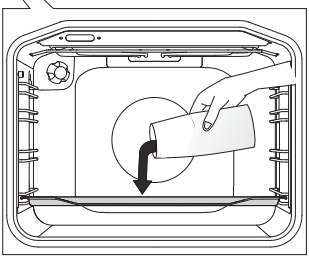
FILTR TŁUSZCZOWY należy wyczyścić po każdym użytkowaniu za pomocą miękkiej szczotki i gorącej wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub też umyć go w zmywarce do naczyń.

Kuchenka, jej część wewnętrzna i blachy powleczone są specjalną emalią o gładkiej i wytrzymałej powierzchni, która ułatwia czyszczenie w temperaturze pokojowej.

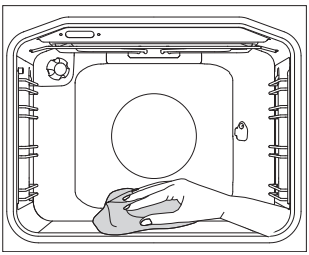
CZYSZCZENIE PIEKARNIKA ZA POMOCĄ FUNKCJI AQUA CLEAN



1 Przekręcić POKRĘTŁO WYBORU SYSTEMU PIECZENIA na Aqua clean. POKRĘTŁO TEMPERATURY należy ustawić na 70˚.



2 Do szklanej brytfanny należy wlać 0,6 l wody i wstawić ją w dolną prowadnicę.

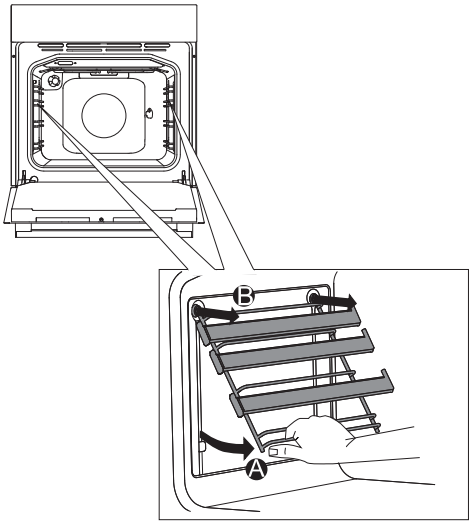


3 Po 30 minutach resztki jedzenia na emalii piekarnika zmiękną i można je będzie wytrzeć wilgotną ściereczką.

Systemu Aqua clean należy używać tylko wtedy, gdy piekarnik jest zupełnie wystudzony.

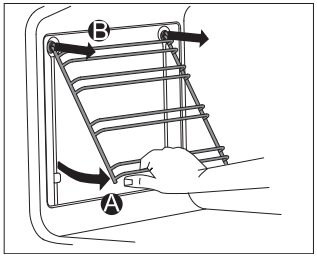
ZDEJMOWANIE I CZYSZCZENIE PROWADNIC DRABINKOWYCH ORAZ WYSUWANYCH PROWADNIC TELESKOPOWYCH

Prowadnice należy czyścić tylko za pomocą zwyczajnych środków czyszczących.



A Prowadnice należy chwycić od dołu i wysunąć, ciagnąc w kierunku do wewnątrz piekarnika.

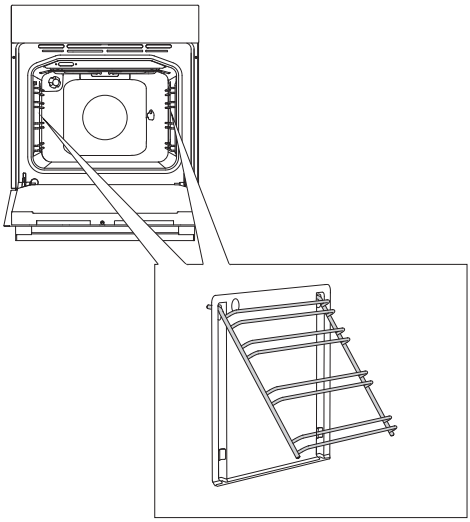
B U góry należy je wysunąć z otworów.



Wysuwanych prowadnic teleskopowych nie należy czyścić w zmywarce do naczyń.

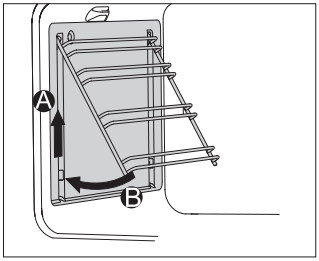
MONTAŻ WKŁADÓW KATALITYCZNYCH

Prowadnice należy czyścić tylko za pomocą zwyczajnych środków czyszczących.

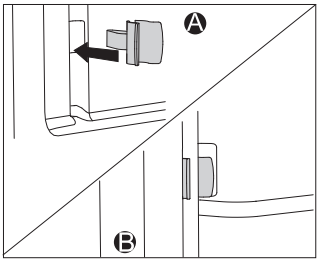


Usunąć należy prowadnice drabinkowe lub teleskopowe.

1 Prowadnice nałożyć na wkład katalityczny.



2 Razem je zamocować, korzystając z do tego celu przygotowanych otworów, a następnie pociągnąć do góry.



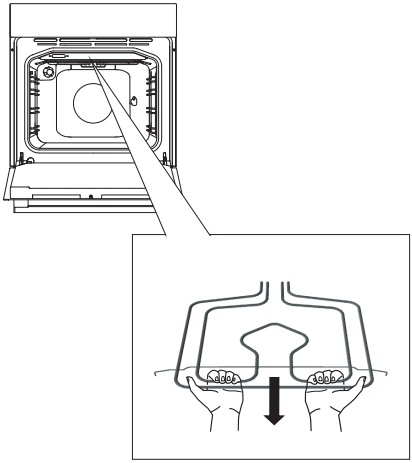
Podczas montażu wysuwanych prowadnic teleskopowych (całkowite wysunięcie) z wkładami katalitycznymi, należy załączone zapadki wstawić w dolne otwory na ścianie piekarnika, a także wstawić zapadki w prowadnice. Zapadki przeznaczone są do lepszego zamocowania prowadnic.

Wkładów katalitycznych nie należy czyścić w zmywarce do naczyń.

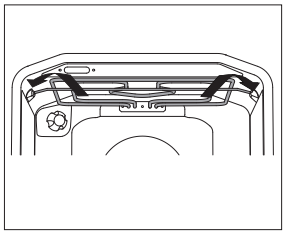
CZYSZCZENIE SKLEPIENIA PIEKARNIKA

(w zależności od modelu)

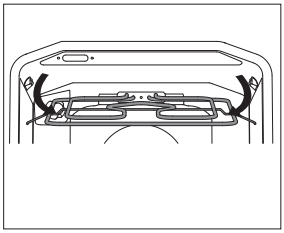
Aby móc łatwiej wyczyścić sklepienie piekarnika, w urządzenie została wbudowana składana infra grzałka. Przed czyszczeniem piekarnika należy usunąć z niego blachy, ruszt i prowadnice.



Grzałkę wysuwać tak długo, aż obluzuje się poprzeczka, wyskakują ze swoich punktów osadzenia z lewej i prawej strony piekarnika.



Grzałki nie należy stosować w pozycji opuszczonej. Po wyczyszczeniu grzałkę należy umieścić we właściwym miejscu, pociskając ją aż do momentu, gdy poprzeczka ponownie zaskoczy do obu punktów osadzenia.



Urządzenie należy odłączyć z sieci elektrycznej.

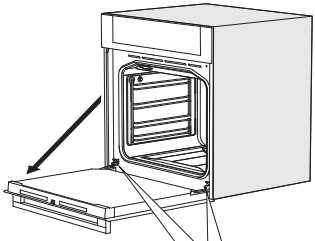
Grzałka powinna być ochłodzona, w przeciwnym razie istnieje niebezpieczeństwo oparzeń.

ZDEJMOWANIE I WSTAWIANIE DRZWICZEK PIEKARNIKA

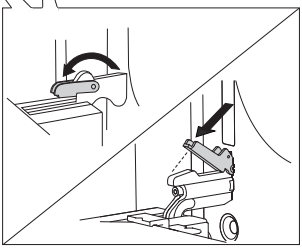
MIĘKKIE ZAMYKANIE DRZWICZEK (w zależności od modelu)

Drzwiczki piekarnika są wyposażone w system, który amortyzuje siły, powstające podczas zamykania drzwiczek. Umożliwia on łatwe, ciche i delikatne zamykanie drzwiczek. Delikatne pociśnięcie (do kąta 15˚, w zależności od otwartej pozycji drzwiczek) wystarcza, aby drzwiczki samoczynnie i miękko się zamknęły.

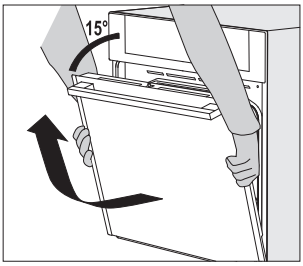
Jeżeli siła zamykania bądź otwierania jest zbyt duża, efekt działania systemu zostanie zmniejszony bądź uniemożliwiony ze względów bezpieczeństwa.



1 Drzwiczki piekarnika należy najpierw całkowicie otworzyć.



2 **A** Blokady wysunięcia drzwiczek należy obrócić maksymalnie do tyłu (dotyczy klasycznego zamykania).
B W przypadku miekkiego zamykania, blokady wysunięcia drzwiczek należy obrócić do tyłu o 90˚.



3 Drzwiczki powoli należy zamykać, aby blokady osiadły na swoich pozycjach. Pod kątem 15˚ (w zależności od zamkniętej pozycji drzwiczek), drzwiczki należy nieco unieść oraz wysunąć z obu łożysk zawiasów w urządzeniu.

Osadzania drzwiczek należy dokonać, powyższe działania wykonując w odwrotnej kolejności. Jeśli drzwiczki nieprawidłowo otwierają się lub zamykają, należy sprawdzić, czy wycięcia zawiasów zostały prawidowo osadzone w łożyskach zawiasów.

BLOKADA DRZWICZEK (w zależności od modelu)

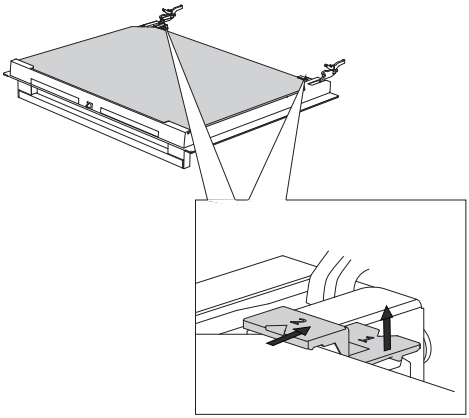
Można ją otworzyć, delikatnie przyciskając kciukiem w prawo i jednocześnie ciągnąc drzwiczki w kierunku do siebie.
Można ją otworzyć w taki sposób, że kciukiem delikatnie przyciśnie się ją w prawo i jednocześnie pociągnie się drzwiczki w kierunku do siebie.

Po zamknięciu drzwiczek piekarnika, blokada drzwiczek automatycznie powróci do pierwotnej pozycji.

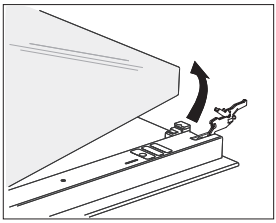
Zawsze należy sprawdzić, czy blokady wysunięcia zostały podczas montażu drzwiczek prawidłowo osadzone w łożyskach zawiasów, aby nie doszło do nieoczekiwanego zamykania głównego zawiasu, na którego oddziaływuje mocna główna sprężyna. Przy tym może dojść do uszkodzenia ciała.

ZDEJMOWANIE I WSTAWIANIE SZYBEK W DRZWICZKACH

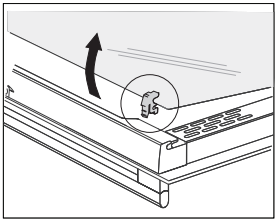
Szybki w drzwiczkach można oczyścić również od wewnątrz, należy je jednak przed tym zdjąć. Zdjąć należy drzwiczki piekarnika (patrz: rozdział Zdejmowanie i wstawianie drzwiczek piekarnika).



1 Lekko unieść elementy nośne z lewej i prawej strony drzwiczek (symbol 1 na nośniku), a następnie wysunąć je, wyjmując z szybek (symbol 2 na nośniku).



2 Szybkę drzwiczek należy chwycić za dolną krawędź, lekką ją unieść, aż wysunie się z nośnika i usunąć.



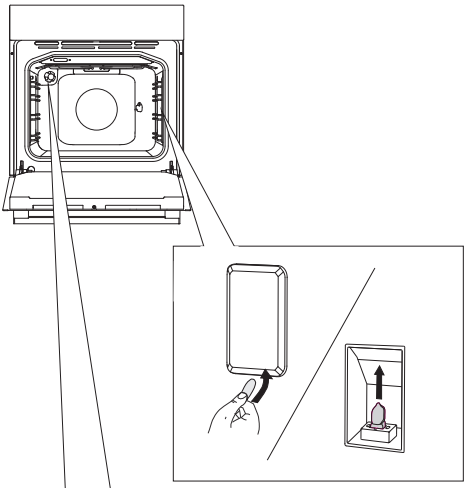
3 Wewnętrzną, trzecią szybkę (posiadają tylko niektóre modele urządzeń), należy usunąć, unosząc ją i wyjmując. Zdjąć należy również gumowe uszczelki, znajdujące się na szybce.

Szybkę należy ponownie wstawić, działania wykonując w odwrotnej kolejności. Symbole (łuki) na drzwiczkach i szybce powinny się pokrywać.

WYMIANA ŻARÓWKI

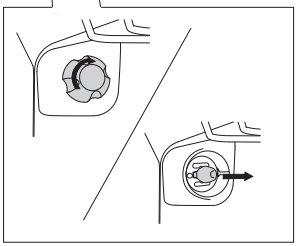
Żarówka jest materiałem eksploatacyjnym i nie jest objęta gwarancją. Przed wymianą żarówki należy wyjąć blachy, ruszt i prowadnice.

(Żarówka halogenowa: G9, 230 V, 25 W, zwykła żarówka E14 25W 230V)



Śrubokrętem płaskim zwolnić pokrywę żarówki i ją usunąć.

Uważać, aby przy tym nie uszkodzić emalii.



Odkręcić pokrywę żarówki i wyjąć żarówkę.

Stosować należy ochronę rąk, aby nie ulec oparzeniu.

TABELA USTEREK I ZAKŁÓCEŃ

Usterka/Zakłócenie	Przyczyna
Czujniki nie reagują, ekran nie reaguje	Proszę na kilka minut odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (odkręcić bezpiecznik lub wyłączyć główny przełącznik), następnie przyłączyć go ponownie i włączyć kuchenkę.
Często wyłącza się bezpiecznik	Proszę zadzwonić do serwisu
Nie działa oświetlenie kuchenki	Wymiana żarówki w kuchence opisana jest w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”
Ciasto nie jest upieczone	Proszę sprawdzić, czy dobrze zostały ustawione temperatura pieczenia i tryb grzałek. Czy drzwiczki kuchenki są dobrze zamknięte?
Wyświetlacz zgłasza zakłócenie (E1, E2, E3...)	• Doszło do zakłócenia w działaniu modułu elektronicznego. Należy na kilka minut odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego, następnie przyłączyć je ponownie i ustawić dokładny czas bieżący. • Jeśli wyświetlacz dalej zgłasza zakłócenie, proszę zadzwonić do serwisu.

Jeśli zakłóceń mimo zastosowania się do tych rad nie było można usunąć, proszę zadzwonić do upoważnionego serwisera. Usuwanie uszkodzeń, powstałych na skutek nieprawidłowej instalacji lub użytkowania urządzenia, nie jest objęte gwarancją. Koszty naprawy w takim przypadku pokrywa klient.

Przez przystąpieniem do napraw należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego poprzez odkręcenie bezpiecznika lub wyciągnięcie kabla zasilającego z gniazdka.

UTYLIZACJA

Opakowanie naszych produktów wykonane jest z materiałów, które nadają się do odzysku, składowania lub zniszczenia bez szkody dla środowiska naturalnego. Materiały, zastosowane do opakowania, zostały w tym celu oznakowane odpowiednim symbolem.

Symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produktu nie można traktować jako zwykłego odpadu komunalnego. Produkt należy po wycofaniu z eksploatacji wywieźć do odpowiedniego punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Poprzez odpowiednie usunięcie czy składowanie produktu pomagają Państwo chronić zdrowie i środowisko naturalne przed skutkami nieprawidłowej utylizacji produktu. Szczegółowych informacji na temat utylizacji i recyklingu produktu, proszę poszukać we właściwym Zakładzie Gospodarki Komunalnej, lub w sklepie, w którym kupili Państwo nasz produkt.

Zastrzegamy sobie prawo do zmian i błędów w niniejszej instrukcji obsługi.

TEST POTRAW

Potrawy zostały przetestowane według standardów EN 60350-1

Pieczenie klasyczne

Potrawa	Akcesoria	Prowadnice (od dołu)	Tryb	Tempera-tura (°C)	Czas pieczenia (min.)
Ciasteczka – jeden poziom*	Blacha emailowana niska	3		140-150	25-30
Ciasteczka – dwa poziomy*	Blacha emailowana niska	2 i 3		140-150	25-30
Ciasteczka – trzy poziomy	Blacha emailowana niska	2, 3, 4		140-150	25-30
Muffiny – jeden poziom	Blacha emailowana niska	3		140-150	30-40
Muffiny – dwa poziomy	Blacha emailowana niska	2 i 3		140-150	30-40
Muffiny – trzy poziomy	Blacha emailowana niska	2, 3, 4		140-150	30-40
Tort	Okrągła forma metalowa/ ruszt	2		160-170	20-25
Szarlotka	Okrągła forma metalowa/ ruszt	2		180	45

*ogrzewanie wstępne 10 minut

Grill

Potrawa	Akcesoria	Prowadnice (od dołu)	Tryb	Temperatu-ra (°C)	Czas pieczenia (min.)
Tost*	Ruszt	4		240	1:10-1:20
Hamburgery*	Ruszt + blacha do zbierania tłuszczu	4		240	20-25

*ogrzewanie wstępne 6 minut