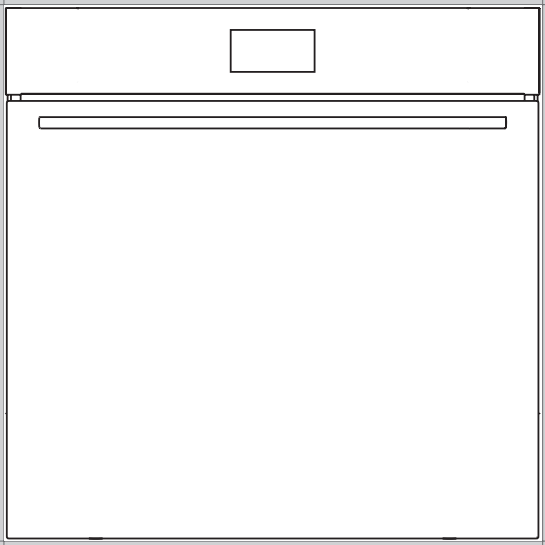
PL

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

 wskazówka, uwaga

SPIS TREŚCI

WSTĘP

4 Piekarnik elektryczny

7 Dane techniczne
8 Panel sterujący

10 WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

11 Przed instalacją kuchenki

PIERWSZE PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA

12 PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

PIECZENIE KROK PO KROKU

13 KROKI PIECZENIA (1 - 6)

13 Krok 1: pierwsze uruchomienie
14 Krok 2: wybór podstawowych menu pieczenia oraz ustawień
22 Krok 3: uruchomienie pieczenia
22 Krok 4: zakończenie pieczenia i wyłączenie piekarnika
24 Krok 5: wybór funkcji dodatkowych
27 Krok 6: wybór ustawień ogólnych

29 OPIS TRYBÓW I TABELE PIECZENIA

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

45 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

46 Klasyczne czyszczenie kuchenki
47 Czyszczenie piekarnika za pomocą funkcji aqua clean
48 Usuwanie i czyszczenie prowadnic drabinkowych
49 Czyszczenie sufitu piekarnika
50 Zdejmowanie i montowanie drzwiczek piekarnika
52 Wyjmowanie i montowanie szyby w drzwiczkach piekarnika
53 Wymiana żarówki

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

54 TABELA USTEREK I ZAKŁÓCEŃ

55 UTYLIZACJA

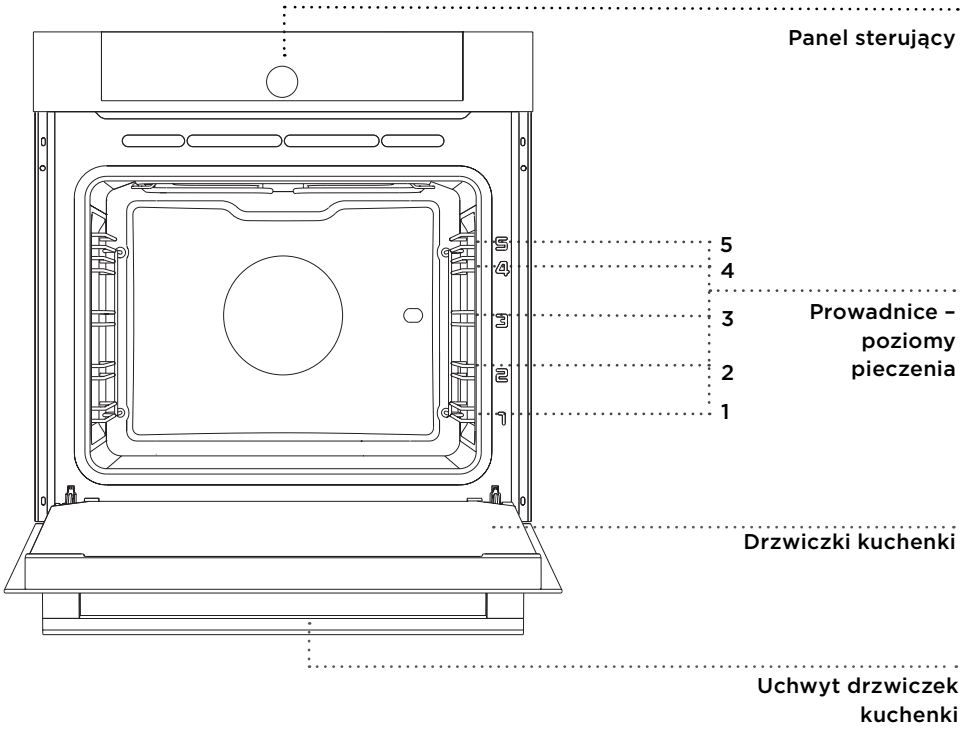
INNE

56 TEST POTRAW

PIEKARNIK ELEKTRYCZNY

(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.



PROWADNICE DRABINKOWE

Prowadnice drabinkowe umożliwiają przygotowanie jedzenia na 5 poziomach, licząc od dołu do góry.
Prowadnice 4 i 5 przeznaczone są do grillowania.

PROWADNICE TELESKOPOWE

Wysuwane prowadnice teleskopowe mogą znajdować się na drugim, trzecim i czwartym poziomie.
Wysuwane prowadnice na wybranych poziomach mogą być częściowo lub całkowicie wysuwane.

PRZEŁĄCZNIK DRZWICZEK PIEKARNIKA

Przełączniki wyłączają ogrzewanie piekarnika i wentylator, kiedy drzwiczki otwiera się podczas działania. Po zamknięciu drzwiczek przełączniki znowu włączą ogrzewanie.

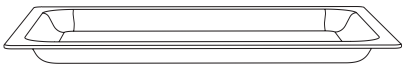
WENTYLATOR CHŁODZĄCY

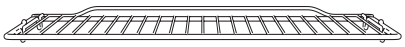
W urządzenie wbudowany jest wentylator chłodzący, który chłodzi obudowę oraz panel sterujący urządzenia.

PRZEDŁUŻONE DZIAŁANIE WENTYLATORA CHŁODZĄCEGO

Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący przez krótszy czas jeszcze działa i chłodzi piekarnik. Przedłużone działanie wentylatora chłodzącego zależy od temperatury w środku piekarnika.

WYPOSAŻENIE PIEKARNIKA

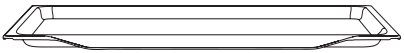




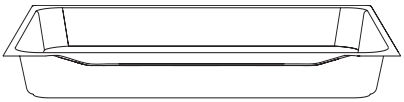
SZKLANA BRYTFANNA przeznaczona jest do pieczenia we wszystkich trybach działania piekarnika. Może służyć również do podawania potraw.

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

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

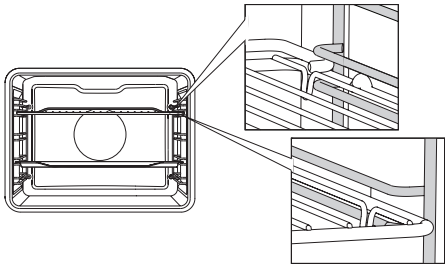


BLACHA PŁYTKA do pieczenia ciast i ciastek.

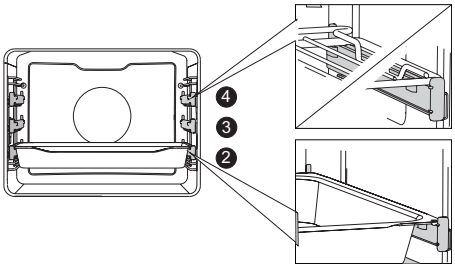


BLACHA GŁĘBOKA do pieczenia mięsa i wilgotnych ciast. Przeznaczona jest również do zbierania tłuszczu.

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.



W przypadku wysuwanych prowadnic teleskopowych należy najpierw wysunąć prowadnice na jednym poziomie, wstawić ruszt lub blachę i ręką wsunąć je do końca.

Drzwiczki piekarnika należy zamknąć dopiero wówczas, gdy prowadnice teleskopowe zostały wsunięte do końca.

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

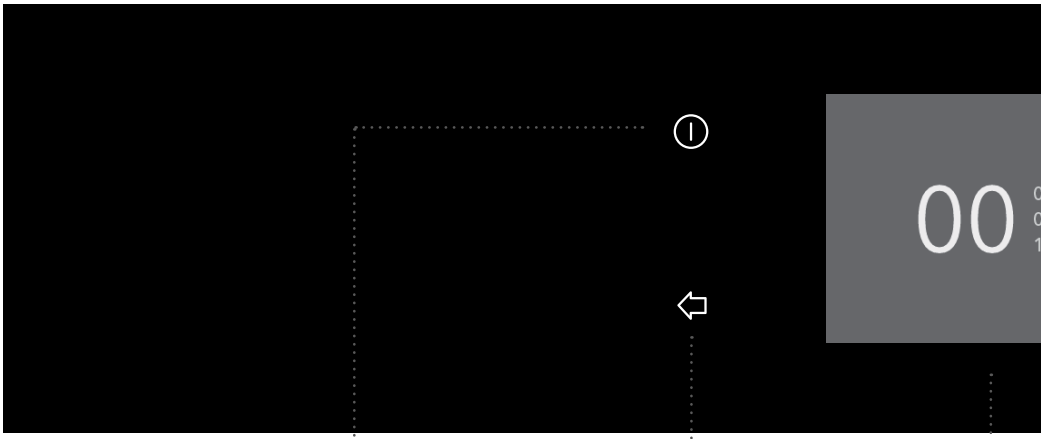
DANE TECHNICZNE

(ZALEŻNIE OD MODELU)

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

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

PANEL STERUJĄCY



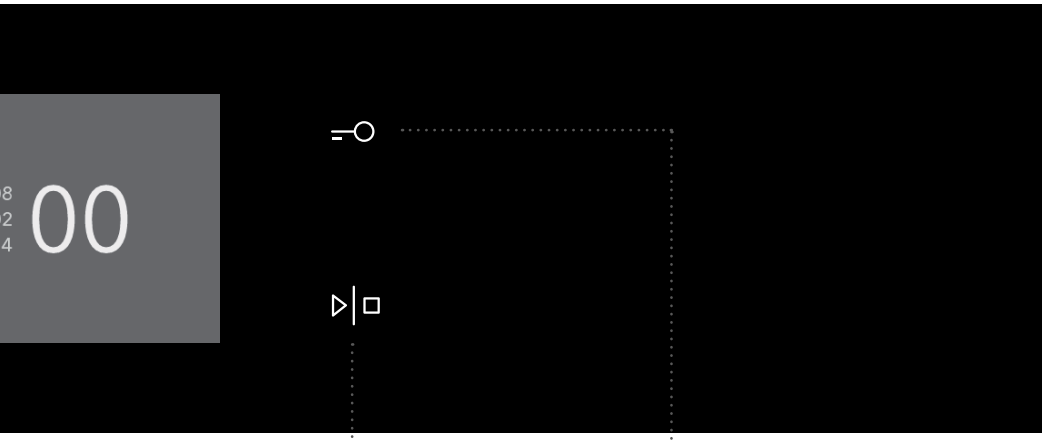
1 WYŁĄCZENIE

2 PRZYCISK WSTECZ

Dotyk krótki: powrót do poprzedniego menu

Dotyk długi: vrnitev v osnovni meni

3 WYŚWIETLACZ **Wyświetlanie oraz wybór ustawień.**



4 PRZYCISK START/STOP

5 PRZYCISK ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI – ZAMYKANIE

UWAGA:
Aby przyciski lepiej reagowały, należy dotykać ich możliwie największą powierzchnią opuszki palca. Przy każdym dotknięciu przycisku słychać sygnał dźwiękowy.
Po menu należy się poruszać, przesuwając palcem w górę i w dół lub w lewo i w prawo. Wybór należy potwierdzić dotknięciem.

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)

KROK 1: PIERWSZE URUCHOMIENIE

NASTAWIENIE ZEGARA

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

Po menu należy się poruszać, przesuwając palcem w górę i w dół.



Dotykając wyświetlacza, należy nastawić ZEGAR - czas. Wybór należy potwierdzić za pomocą przycisku START/ STOP.

Piekarnik działa również, gdy nie nastawi się bieżącego czasu, jednak nie można wówczas nastawiać funkcji czasowych (patrz rozdział: FUNKCJE CZASOWE). Po kilku minutach nieaktywności urządzenie przejdzie w stan spoczynku - Standby.

ZMIANA USTAWIENIA ZEGARA

Bieżący czas można zmieniać, gdy nie jest aktywna żadna funkcja czasowa (patrz rozdział: WYBÓR USTAWIEŃ OGÓLNYCH).

WYBÓR JĘZYKA

Jeśli zamierza się zmienić język, w którym wyświetlane są informacje na wyświetlaczu, można wybrać inny. Fabrycznie ustawiony jest język angielski.



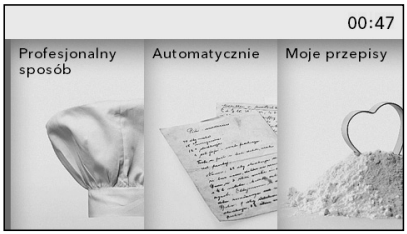
Po dotknięciu, nazwa języka się powiększy.

Do MENU PODSTAWOWEGO można wrócić, dotykając przycisku ⇦ .

KROK 2: WYBÓR PODSTAWOWYCH MENU PIECZENIA ORAZ USTAWIEŃ

Pieczenie można przeprowadzić na kilka sposobów:

Po menu należy się poruszać, przesuwając palcem w lewo i w prawo.



Dotykając, należy wybrać sposób. U góry ukaże się nazwa wybranego menu.

Tryb Profesjonalnie

Tryb ten należy wybrać, chcąc przygotować dowolny rodzaj dania i ilość jedzenia. Wszystkie ustawienia należy wybrać samodzielnie.

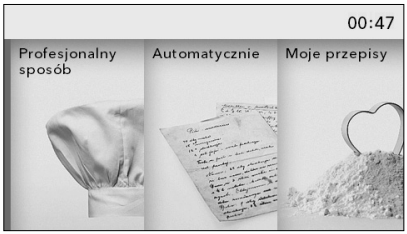
Automatycznie

W tym trybie należy wybrać najpierw grupę dań, a następnie konkretną potrawę z automatycznym ustawieniem ilości, stopnia zapieczenia i zakończeniem działania.
Program oferuje duży wybór gotowych przepisów, sprawdzonych przez kucharzy i specjalistów do spraw żywienia.

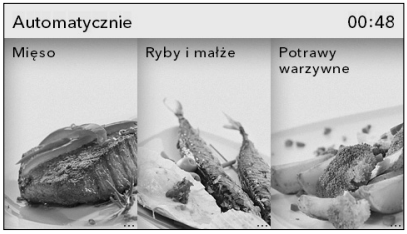
Moje przepisy

Tryb ten oferuje możliwość przygotowania dania według własnych upodobań, za każdym razem za pomocą jednakowych kroków i ustawień. Swoje własne, ulubione przepisy należy zapisać w pamięci piekarnika, które kolejnym razem wystarczy tylko włączyć.

A) PIECZENIE Z WYBOREM GRUPY DAŃ (tryb Automatycznie)



Wybrać należy tryb pieczenia **Automatycznie.**



Wybrać należy grupę dań, a następnie konkretną potrawę.



Ukażą się wstępnie nastawione wartości:
- **ilość**
- **stopień zapieczenia** (intensywność)
- **czas pieczenia** (szarym kolorem wyświetlony jest końcowy czas pieczenia).

Zmienić można ilość i stopień zapieczenia. Wybrane wartości wyświetlone zostaną w kolorze czerwonym.



USTAWIENIA DODATKOWE
Należy je wybrać, dotykając górnego paska lub nazwy.

- **oświetlenie piekarnika**
- **opis** przygotowania potrawy i składników wymaganych w danym przepisie



- **program krok po kroku** (patrz rozdział: PRZYGOTOWYWANIE KROK PO KROKU)



- **ustawienie zakończenia pieczenia** (patrz rozdział: FUNKCJE CZASOWE).



- **minutnik** (patrz rozdział: USTAWIENIA DODATKOWE).

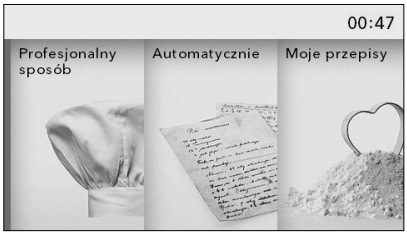
NAGRZEWANIE

Przygotowanie niektórych potraw w trybie **Automatycznie** przewiduje również funkcję nagrzewania. Na wyświetlaczu ukaże się symbol .
Po wyborze konkretnej potrawy ukaże się ostrzeżenie **»Wybrany program zawiera nagrzewanie. Nagrzewanie zostało rozpoczęte.** Potrawy nie należy jeszcze wstawiać do piekarnika.« Na wyświetlaczu pulsuje symbol.

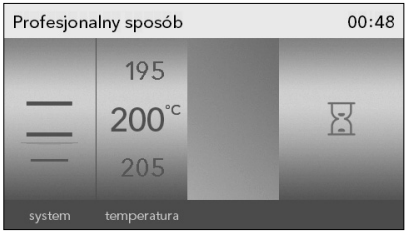
Gdy osiągnięta zostanie nastawiona temperatura, nagrzewanie się zakończy i włączy się alarm dźwiękowy, który można wyłączyć, przyciskając którykolwiek przycisk lub po upływie 1 minuty wyłączy się on sam. Na wyświetlaczu ukaże się ostrzeżenie **»Nagrzewanie zostało zakończone.** Prosimy wstawić potrawę«. Otworzyć należy drzwiczki lub potwierdzić wybór, przyciskając POKRĘTŁO. Program będzie kontynuował pieczenie z wybranymi ustawieniami.

Gdy nastawiona jest funkcja nagrzewania, nie można zastosować funkcji opóźnienia włączenia.

B) PIECZENIE Z WYBOREM SPOSOBU DZIAŁANIA (Tryb Profesjonalnie)



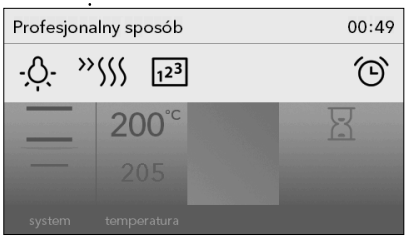
Wybrać należy tryb pieczenia **Profesjonalnie.**



Wybrać należy własne ustawienia podstawowe:
- **system**
- **temperatura w piekarniku**

Wybrane wartości wyświetlone zostaną w kolorze czerwonym.

Dotykając symbolu ⌛ należy wybrać sposób działania: - czas pieczenia. (Szarym kolorem wyświetlony jest końcowy czas pieczenia).



USTAWIENIA DODATKOWE:
Należy je wybrać, dotykając górnego paska lub nazwy.

- **oświetlenie piekarnika**

- **nagrzewanie**

- **program krok po kroku** (patrz rozdział: PRZYGOTOWYWANIE KROK PO KROKU)

- **minutnik** (patrz rozdział: USTAWIENIA DODATKOWE).

Wybierając opcję Czas trwania, można w dodatkowych ustawieniach wybrać również **Opóźnienie włączenia** (patrz rozdział: FUNKCJE CZASOWE).

Dotknąć należy przycisku START.
Na wyświetlaczu ukażą się wszystkie wybrane ustawienia.

Na wyświetlaczu ukazywać się będzie rosnąca temperatura w piekarniku oraz odliczany czas pieczenia.

NAGRZEWANIE
Nagrzewanie należy włączyć, jeśli piekarnik zamierza się jak najszybciej nagrzać na żądaną temperaturę. Wybierając symbol, włączyć należy funkcję nagrzewania, a ukaże się ostrzeżenie. **»Nagrzewanie zostało rozpoczęte.** Potrawy nie należy jeszcze wstawiać do piekarnika.« Na wyświetlaczu pulsuje symbol.

Gdy osiągnięta zostanie nastawiona temperatura, nagrzewanie się zakończy i włączy się alarm dźwiękowy, który można wyłączyć, przyciskając którykolwiek przycisk lub po upływie 1 minuty wyłączy się on sam. Na wyświetlaczu ukaże się ostrzeżenie **»Nagrzewanie zostało zakończone.** Prosimy wstawić potrawę«. Otworzyć należy drzwiczki lub. Program będzie kontynuował pieczenie z wybranymi ustawieniami.

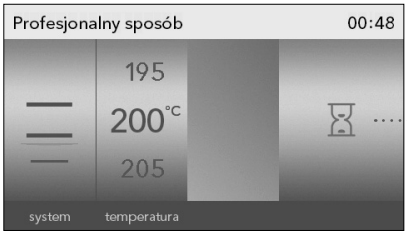
Gdy nastawiona jest funkcja nagrzewania, nie można zastosować funkcji opóźnienia włączenia.

SYSTEMY PIECZENIA (w zależności od modelu)

SYSTEM	OPIS	WSTĘPNIE NASTAWIONA TEMPERATURA (°C)
	SYSTEMY KUCHENKI	
	**GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA** Dolna i górna grzałka kuchenki równomiernie oddają ciepło do wnętrza kuchenki. Pieczenie ciast i mięsa możliwe jest tylko na jednym poziomie.	200
	**GÓRNA GRZAŁKA** Ciepło oddaje tylko górna grzałka kuchenki. Znajduje zastosowanie do mocniejszego zapieczenia górnej powierzchni potrawy.	150
	**DOLNA GRZAŁKA** Ciepło oddaje tylko dolna grzałka kuchenki. Znajduje zastosowanie do mocniejszego zapieczenia dolnej warstwy potrawy.	160
	**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 tylko infra grzałka, znajdująca się na sklepieniu kuchenki. Aby zwiększyć efekt grzania równocześnie włączona jest jeszcze górna grzałka. Znajduje zastosowanie do pieczenia na grillu mniejszych ilości zapiekanek z chleba, mięsa i kiełbasek piwnych lub do zapiekania tostów.	240
	**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 kuchenki. Nadaje się również do zapiekania potraw i osiągania chrupiącej skórki.	170
	**TERMOOBIEG I DOLNA GRZAŁKA** Działają dolna grzałka i okrągła grzałka z wentylatorem. Znajduje zastosowanie do pieczenia pizzy, wilgotnych ciast, ciast z owocami oraz ciast drożdżowych i kruchych na kilku poziomach.	200
	**TERMOOBIEG 3D** Działają okrągła grzałka i wentylator. Wentylator na tylnej ściance kuchenki dba o ciągłe krążenie gorącego powietrza wokół pieczeni czy ciasta. Znajduje zastosowanie do pieczenia mięsa i ciast na kilku poziomach.	180
	**EKO PIECZENIE** [1] Optymalne zużycie energii w czasie pieczenia. Zalecane do pieczenia mięsa i ciast.	180
	**DOLNA GRZAŁKA I WENTYLATOR** Znajduje zastosowanie do pieczenia mało wyrastającego ciasta oraz do wekowania owoców i warzyw.	180
	**AUTOMATYCZNE PIECZENIE MIĘSA** Podczas automatycznego trybu pieczenia mięsa działają górna grzałka w kombinacji z infra grzałką oraz okrągłą grzałką. Znajduje zastosowanie do pieczenia wszystkich rodzajów mięs.	180

[1] Z funkcji tej korzysta się do określania klasy efektywności energetycznej zgodnie z normą EN 60350-1. W przypadku tej funkcji nie jest wyświetlana faktyczna temperatura w piekarniku, co spowodowane jest szczególnym algorytmem działania urządzenia i wykorzystania pozostałego ciepła.

FUNKCJE CZASOWE – CZAS TRWANIA



W podstawowym trybie **Profesjonalnie** i w trybie **Automatycznie** można, wybierając symbol, wybierać funkcje czasowe.

Ustawienie czasu trwania działania

W tym trybie należy określić czas, jak długo ma piekarnik działać. Nastawić należy żądany czas działania i potwierdzić wybór. Zgodnie z tym określony zostanie wyświetlany czas zakończenia działania.
Aby rozpocząć pieczenie, należy przycisnąć przycisk START. Na wyświetlaczu ukażą się wszystkie wybrane ustawienia.
Wszystkie funkcje czasowe można włączyć, ustawiając wybrany czas na »0«.

Ustawienie opóźnienia włączenia piekarnika

W tym trybie należy określić czas, jak długo ma piekarnik działać (czas trwania) i o której godzinie powinien przestać działać (koniec o). Sprawdzić należy, czy zegar ma nastawiony dokładny czas bieżący.

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

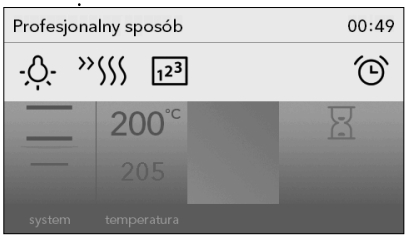
Najpierw należy nastawić CZAS TRWANIA DZIAŁANIA (2 godziny). Na wyświetlaczu automatycznie ukaże się suma czasu bieżącego i czasu trwania działania piekarnika (14:00).
Teraz należy określić ZAKOŃCZENIE DZIAŁANIA i nastawić czas (18:00). Aby rozpocząć pieczenie, należy przycisnąć przycisk START. Zegar czeka na rozpoczęcie pieczenia. Na wyświetlaczu ukaże się ostrzeżenie: **»Wybrany program został opóźniony. Rozpocznie się o 16:00.«**

Po upływie nastawionego czasu, piekarnik automatycznie przestanie działać. Włączy się krótki alarm dźwiękowy, który można wyłączyć, przyciskając przycisk ALARM bądź po jednej minucie wyłączy się on sam.

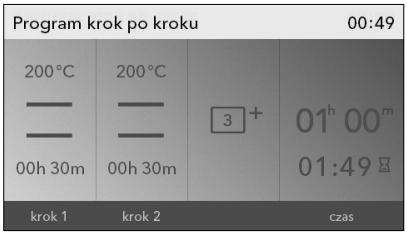
Po kilku minutach nieaktywności urządzenie przejdzie w stan spoczynku - Standby. Ukaże się czas bieżący.

PRZYGOTOWYWANIE KROK PO KROKU

Tryb ten daje możliwość kombinowania w jednym pieczeniu **trzech kolejnych różnych** ustawień.
Wybierając różne ustawienia – zakończenia działania, osiąga się efekt, że potrawy są przygotowane według własnych upodobań.



W USTAWIENIACH DODATKOWYCH dotykając nazwy, należy wybrać symbol **Przygotowanie krok po kroku.**



Dwukrotnie dotykając, należy wybrać krok 2 i krok 3.
Dotykając nazwy, należy potwierdzić lub usunąć dany krok.

Po dotknięciu przycisku START, piekarnik zacznie dalej działać zgodnie z krokiem 1. (Wybrany krok wyświetlony zostanie w kolorze czerwonym.)
Po upływie określonego czasu, włączy się krok 2, następnie krok 3, o ile został wybrany.

Jeżeli chce się w trakcie działania usunąć którykolwiek z kroków, należy najpierw wybrać dany krok, a następnie, dotykając nazwy, wybrać krzyżyk. Można tego dokonać w odniesieniu do kroków, które się jeszcze nie rozpoczęły.

KROK 3: URUCHOMIENIE PIECZENIA

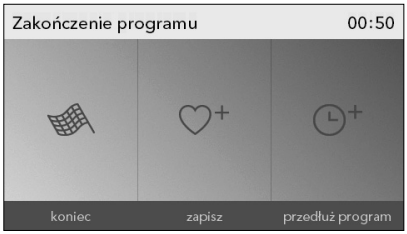
Przed rozpoczęciem pieczenia pulsuje przycisk START/ STOP.

Pieczenie należy włączyć, dotykając przycisku START.
W trakcie działania można, dotykając wyświetlacza, zmieniać niektóre ustawienia (temperaturę, czas trwania działania i program krok po kroku).

Pozostałe ustawienia można zmienić lub zakończyć pieczenie, dotykając przycisku START/ STOP. Ukaże się ostrzeżenie: **»Program został chwilowo zatrzymany. Czy program ma zostać zakończony?«**



KROK 4: ZAKOŃCZENIE PIECZENIA I WYŁĄCZENIE PIEKARNIKA



Po zakończeniu pieczenia ukaże się menu z symbolami.



Koniec

Wybrać należy symbol i zakończyć pieczenie. Na wyświetlaczu ukaże się menu podstawowe.



Przedłużenie czasu działania

Wybierając ten symbol, pieczenie można przedłużyć. Określić można nowy czas zakończenia pieczenia (patrz rozdział: FUNKCJE CZASOWE).



Dodaj do moich przepisów - zapisz

Opcja ta umożliwia zapisanie wybranych ustawień w pamięci piekarnika, aby można z nich było następnym razem ponownie skorzystać.

ZAPISYWANIE WŁASNEGO PROGRAMU (MOJE PRZEPISY)



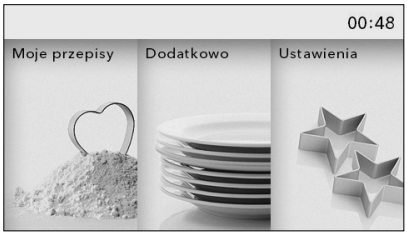
Wybrać należy symbol ♡+ i dotykając kolejnych liter, wpisać nazwę. W razie potrzeby znak można usunąć, wybierając strzałkę.

Dotykając przycisku START/ STOP, należy zapisać ustawienia.

Swoje własne ulubione przepisy, które zostały uprzednio zapisane w pamięci, można kiedykolwiek ponownie przywołać. Procedurę można wybrać i nastawić w menu **Moje przepisy.**

KROK 5: WYBÓR FUNKCJI DODATKOWYCH

Po menu należy się poruszać, przesuwając palcem w lewo i w prawo.



Dotykając, należy wybrać menu **Dodatkowe.** Ukaże się menu funkcji dodatkowych.



Aqua clean

Funkcja używana jest do usuwania zabrudzeń i resztek jedzenia z kuchenki. Do szklanej brytfanny nalać o,6 l wody i wstawić ją w dolną prowadnicę. Po 30 minutach resztki jedzenia na emalii kuchenki zmiękną i można je wytrzeć wilgotną ściereczką.
Funkcji Aqua clean należy używać tylko wtedy, kiedy kuchenka jest zupełnie wystudzona!
(Patrz rozdział czyszczenie i konserwacja).

Odgrzewanie

Funkcji używa się do zachowywania ciepła już przygotowanych potraw. Poprzez wybór symbolu można ustawić temperaturę oraz czas rozpoczęcia i zakończenia odgrzewania.

Rozmrażanie

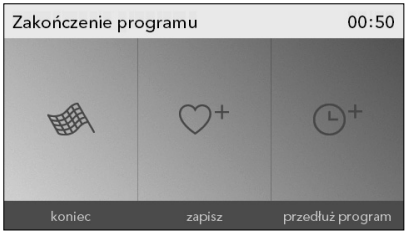
W tym trybie powietrze krąży przy wyłączonych grzałkach. Działa tylko wentylator. Funkcja używana jest do powolnego rozmrażania jedzenia (tortów, ciast i ciastek, chleba i bułek, głęboko zamrożonych owoców).
Poprzez wybór symbolu można ustalić rodzaj żywności, masę, czas rozpoczęcia i zakończenia rozmrażania.
W połowie rozmrażania odwrócić kawałki jedzenia, przemieszać je lub rozdzielić, jeśli są zlepione.

Szybkie ogrzewanie wstępne

Funkcja ta pozwala jak najszybciej ogrzać kuchenkę do wybranej temperatury. Funkcja nie nadaje się do pieczenia.
Kiedy kuchenka zostanie nagrzana do wybranej temperatury ogrzewanie zakończy się. Kuchenka jest przygotowana do pieczenia według wybranego trybu działania.

Podgrzewanie talerzy

Funkcji używa się do wstępnego podgrzewania naczyń (talerzy, filiżanek), by jedzenie zachowało ciepło przez dłuższy czas. Poprzez wybór symbolu można ustalić temperaturę praz czas rozpoczęcia i zakończenia podgrzewania.



Wybrać należy symbol i zakończyć pieczenie. Na wyświetlaczu ukaże się menu podstawowe.

ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI

Zabezpieczenie należy włączyć, dotykając przycisku KLUCZYK. Na wyświetlaczu ukaże się informacja: **»Drzwiczki są zablokowane.«** Ponowne dotknięcie tego przycisku wyłączy zabezpieczenie.

Po nastawieniu zabezpieczenia, gdy nie ma ustawionej żadnej funkcji czasowej (tylko wyświetlenie czasu bieżącego), piekarnik nie będzie działać.
Jeżeli zabezpieczenie przed dziećmi zostanie włączone po ustawieniu którejkolwiek funkcji czasowej, piekarnik będzie działać normalnie, nie będzie jednak można zmieniać ustawień. Przy włączonym zabezpieczeniu przed dziećmi nie można zmieniać systemów czy funkcji dodatkowych. Wyłączyć można tylko pieczenie. Zabezpieczenie przed dziećmi pozostanie aktywne również po wyłączeniu piekarnika. Chcąc wybrać nowy system, zabezpieczenie przed dziećmi należy wyłączyć.

OŚWIETLENIE PIEKARNIKA

Oświetlenie piekarnika włączy się automatycznie, gdy otwarte zostaną drzwiczki lub włączony piekarnik.
Po zakończeniu pieczenia oświetlenie będzie włączone jeszcze przez około 1 minuty.

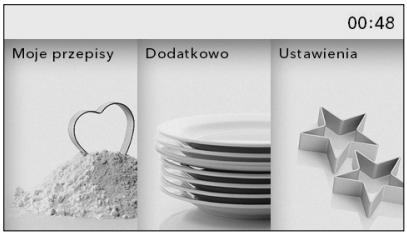
USTAWIENIE MINUTNIKA

Minutnik można używać samodzielnie, niezależnie od działania piekarnika. Najdłuższe możliwe ustawienie to 10 godzin. Gdy upłynie nastawiony czas, włączy się alarm dźwiękowy, który można wyłączyć, przyciskając dowolny przycisk bądź po jednej minucie wyłączy się on sam.

Dotykając górnego paska, można w dowolnym momencie wybrać oświetlenie i minutnik.

KROK 6: WYBÓR USTAWIEŃ OGÓLNYCH

Po menu należy się poruszać, przesuwając palcem w lewo i w prawo.



Dotykając, należy wybrać menu **Ustawienia.**



Po dotknięciu, nazwa wybranego ustawienia się powiększy.

Język

Wybrać należy język, w którym mają być wyświetlane informacje na wyświetlaczu.

Czas

Czas bieżący należy ustawić po pierwszym przyłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej lub jeżeli urządzenie było przez dłuższy czas (ponad tydzień) odłączone z sieci elektrycznej. Nastawić należy ZEGAR - czas. Następnie w polu CZAS należy nastawić jeszcze sposób wyświetlenia czasu: zegar cyfrowy lub analogowy.

Dźwięk

Głośność alarmu dźwiękowego można nastawić, gdy nie jest aktywna żadna z funkcji czasowych (ukazany jest jedynie czas bieżący). W tym menu można wybierać spośród następujących możliwości: **głośność dźwięków i trwanie alarmu.**

Ekran

W tym menu można nastawić:

Jasność ekranu

Tryb nocny – należy określić godzinę, do której wyświetlacz ma pozostawać wyłączony.

Pozostałe ustawienia

Wyłączenie oświetlenia piekarnika

Ustawienia fabryczne



Po przerwie w dostawie energii elektrycznej lub po wyłączeniu urządzenia, wszystkie dodatkowe, własne ustawienia zostaną zachowane.

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.

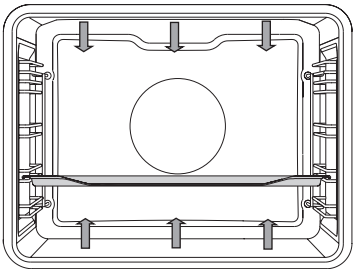
Używając papieru do pieczenia, należy sprawdzić, czy nadaje się on do użycia w wysokich temperaturach.

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.

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.

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
RYBY				
Ryby duszone	1000	2	210	50-60

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.

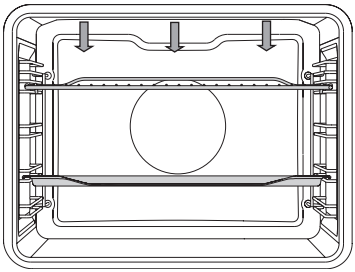
Żywność	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
CIASTA			
Suflet warzywny	2	190-200	30-35
Suflet słodki	2	190-200	30-35
Bułki *	2	200-220	30-40
Chleb *	2	180-190	50-60
Chleb biały *	3	180-190	45-55
Chleb gryczany *	3	180-190	45-55
Chleb pełnoziarnisty *	3	180-190	45-55
Chleb żytni *	3	180-190	45-55
Chleb orkiszowy *	3	180-190	45-55
Babka orzechowa	2	180	55-60
Tort *	3	160-170	25-30
Sernik	2	170-180	65-75
Muffiny	3	170-180	25-30
Ciastka z ciasta kruchego	3	200-210	25-30
Pierogi z kapustą	3	200-210	25-30
Ciasto owocowe	3	140-190	90
Kruche bezy	3	90	120
Bułka drożdżowa	2	170-180	30-35

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	180 g / szt.	4	240	18-21
Stek z karkówki wieprzowej	180 g / szt.	4	240	18-22
Żeberka	180 g / szt.	4	240	20-22
Kiełbasy do grillowania	100 g / szt.	4	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.	4	240	14-16
Stek z polędwicy wołowej, dobrze wypieczony	180 g / szt.	4	240	18-21
Stek z karkówki wieprzowej	180 g / szt.	4	240	19-23
Żeberka	180 g / szt.	4	240	20-24
Stek cielęcy	180 g / szt.	4	240	19-22
Kiełbasy do grillowania	100 g / szt.	4	240	11-14
Klops	200 g / szt.	4	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

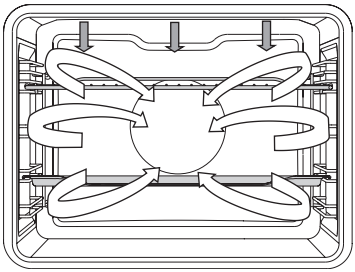
Przy pieczeniu mięsa na blasze należy zadbać o wystarczającą ilość płynu, żeby się mięso nie przypalało. Podczas pieczenia kawałki mięsa odwracać.
Przed pieczeniem pstrągów należy je dobrze osuszyć ręcznikiem papierowym. Do środka ryby włożyć przyprawy, a z zewnątrz nasmarować olejem i położyć na ruszcie.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

GRILL Z WENTYLATOREM

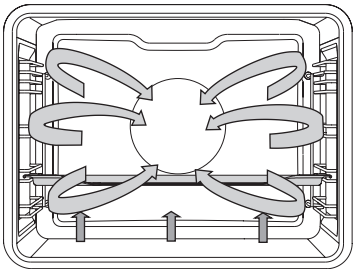


W tym trybie jednocześnie działają grzałka infra i wentylator. Nadaje się do pieczenia mięsa, ryb, warzyw.

(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	210	60-65
RYBY				
Pstrągi *	200 g/kom	2	170-180	45-50

GORĄCE POWIETRZE I GRZAŁKA DOLNA



2

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).

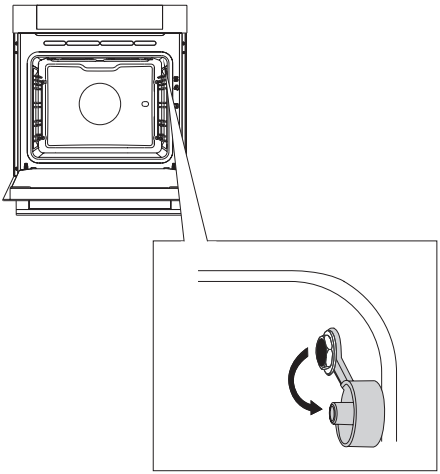
Żywność	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
Sernik, kruche ciasto	2	150-160	65-80
Pizza *	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine, kruche ciasto	2	180-200	35-40
Szarlotka, ciasto drożdżowe	2	150-160	35-40
Strudel jabłkowy, ciasto francuskie	2	170-180	45-65

Pieczenie za pomocą sondy do pieczenia mięsa

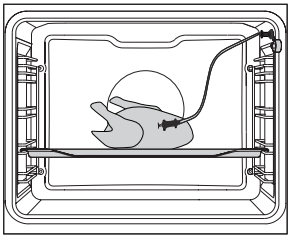
(zależnie od modelu)

W tym trybie można ustawić żądaną temperaturę wewnątrz potrawy. Piekarnik działa dopóty, dopóki wnętrze potrawy nie osiąga ustawionej temperatury. Temperatura potrawy mierzona jest przez sondę temperatury.

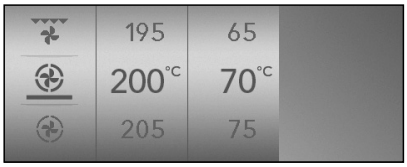
Przy trybach z mikrofalami użycie sondy do pieczenia mięsa nie jest możliwe.



1 Proszę usunąć metalową wtyczkę (gniazdko znajduje się w przednim górnym kącie prawej ścianki piekarnika).



2 Wtyczkę sondy wstawić do gniazdka, a sondę do żywności. (O ile ustawione były funkcje czasowe, zostają one wymazane).



Proszę wybrać tryb (grzałka dolna i wentylator).

Na wyświetlaczu pojawią się zaprogramowana temperatura i wskazanie aktualnej temperatury sondy. Następnie dotknąć przycisku START.

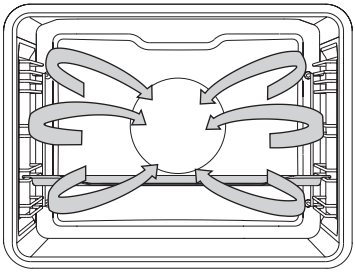
Podczas pieczenia pokazywana jest wzrastająca temperatura wnętrza żywności, którą można podczas działania zmieniać.
Po osiągnięciu ustawionej temperatury żywności, piekarnik się wyłącza.
Słychać sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć poprzez naciśnięcie dowolnego przycisku. Po jednej minucie sygnał wyłącza się sam. Na wyświetlaczu pojawi się czas bieżący.

Po zakończeniu pieczenia należy zabezpieczającą wtyczkę metalową wstawić z powrotem do piekarnika.



Używać należy wyłącznie sondy, przewidzianej do użycia w tym piekarniku. Należy uważać, aby sonda podczas pieczenia nie dotykała grzałki. Po zakończeniu pieczenia sonda jest bardzo gorąca. Niebezpieczeństwo poparzenia!

GORĄCE POWIETRZE



2

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
Kurczak, cały	1200	2	180-190	60-80
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

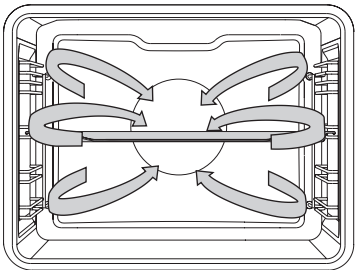
Blachy głębokiej podczas pieczenia nie wolno wstawiać na 1. prowadnicę.

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	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (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	35-60
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
Pizza *	2	190-210	25-45
Ciasteczka, kruche ciasto *	3	150-160	15-25
Ciasteczka, ciasto ptysiowe *	3	150-160	15-28
Ciastka drobne, drożdżowe	3	170-180	20-35
Ciastka z ciasta francuskiego	3	170-180	20-30
Ciastka nadziewane kremem	3	180-190	25-45
CIASTA ZAMROŻONE			
Strudel jabłkowy, z twarogiem	3	170-180	50-70
Tort twarogowy	3	160-170	65-85
Pizza	3	170-180	20-30
Frytki do piekarnika *	3	170-180	20-35
Krokiety do piekarnika	3	170-180	20-35
Jogurt	3	40	240

EKO PIECZENIE



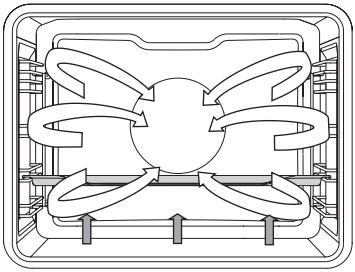
3

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

Żywność	Prowadnica (licząc od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
MIĘSO			
Pieczeń wieprzowa 1 kg	3	190	140-160
Pieczeń wieprzowa 2 kg	3	190	150-180
Pieczeń wołowa 1,5 kg	3	200	120-140
RYBY			
Cała ryba 200 g/ szt.	3	190	40-50
Filet ryby 100 g/ szt.	3	200	25-35
CIASTA			
Ciasteczka wyciskane	3	170	20-25
Małe babeczki	3	180	25-30
Rolada biszkoptowa	3	180	15-25
Ciasto z owocami na kruchym spodzie	3	180	55-65
WARZYWA			
Zapiekane ziemniaki w sosie	3	180	40-50
Lazania	3	190	40-50
MROŻONKI			
Frytki 1 kg	3	210	25-40
Kotleciki z kurczaja 0,7 kg	3	210	25-35
Paluszki rybne 0,6 kg	3	210	20-30

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

GRZAŁKA DOLNA I WENTYLATOR



2

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

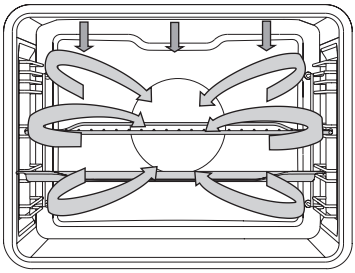
Przygotować produkty do pasteryzowania i słoiki. Do pasteryzowania używać słoików z uszczelką gumową i szklanym wieczkiem. Nie używać słoików z nakrętką lub metalową pokrywką oraz blaszanych puszek. Słoiki muszą być tej samej wielkości, wypełnione identycznym przetworem oraz dobrze zamknięte.

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, 60min.	30

AUTOMATYCZNE PIECZENIE MIĘSA



Podczas automatycznego pieczenia mięsa działa górna grzałka w kombinacji z grzałką infra oraz grzałką okrągłą. Tej funkcji używa się do pieczenia wszelkich rodzajów mięsa.

Przed pieczeniem na ruszcie należy posmarować go olejem, żeby się mięso nie przypalało oraz włożyć ruszt w prowadnicę na poziom 3. Na poziom 2. trzeba wstawić blachę, na którą ściekać będzie tłuszcz oraz sok z mięsa. Jeśli do pieczenia mięsa używamy blachy, należy włożyć ją w prowadnicę na 2. poziom.

Żywność	Masa (g)	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)	Food core temperature
MIĘSO					
Polędwica wołowa	1000	3	190-210	45-55	55-75*
Kurczak – cały	1500	3	170-190	60-70	85-90
Kurczak – cały	2000	3	170-190	90-110	85-90
Indyk	4000	3	160-180	150-180	85-90
Pieczeń wieprzowa	1700	3	150-170	100-120	70-85
Rolada mięsna	1000	3	160-180	70-80	75-80
Cielęcina	1000	3	170-190	100-120	55-75
Jagnięcina	1000	3	170-190	50-60	70-80
Dziczyzna	1000	3	170-190	55-65	70-80
Ryby	1000	3	160-180	35-55	75-85

* (krwiste) = 55-60°C; średnio wypieczone (różowe) = 65-70°C; dobrze wypieczone = 70-75°C

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

(zależnie 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.

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.

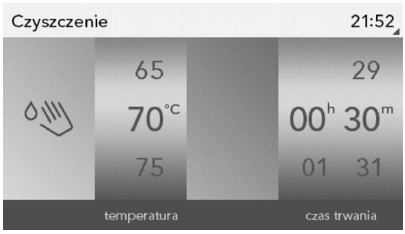
Kuchenka, jej część wewnętrzna i blachy powleczone są specjalną emalią o gładkiej i wytrzymałej powierzchni, która ułatwia czyszczenie w temperaturze pokojowej.

CZYSZCZENIE PIEKARNIKA ZA POMOCĄ FUNKCJI AQUA CLEAN

Do szklanej brytfanny nalać o,6 l wody i wstawić ją w dolną prowadnicę.



W menu podstawowym wybrać Dodatkowe oraz symbol Aqua clean.



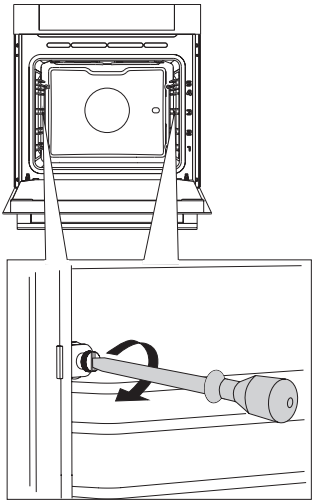
Wcisnąć przycisk START.

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

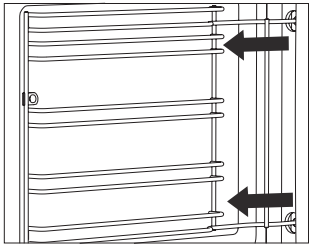
Funkcji Aqua clean należy używać tylko wtedy, kiedy piekarnik jest zupełnie wystudzony.

USUWANIE I CZYSZCZENIE PROWADNIC DRABINKOWYCH

Prowadnice należy czyścić tylko za pomocą zwyczajnych środków czystości.



1 Odkręcić śrubę.

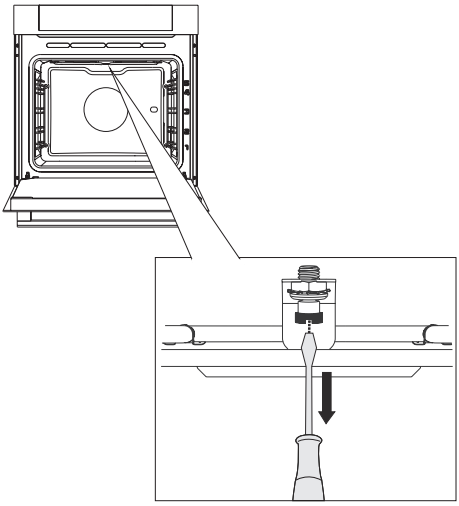


2 Prowadnice wyjąć z dziurek na tylnej ściance.

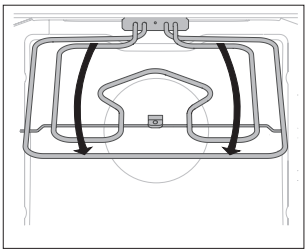
Śruby na prowadnicach należy po czyszczeniu ponownie przymocować śrubokrętem.

CZYSZCZENIE SUFITU PIEKARNIKA

W urządzenia wbudowana jest składana górna grzałka infra, który ułatwia czyszczenie sufitu piekarnika.
Przed czyszczeniem wyjąć blachy, ruszt i prowadnice.



1 By usunąć grzałkę, należy odkręcić śrubę na przedniej części sufitu piekarnika.

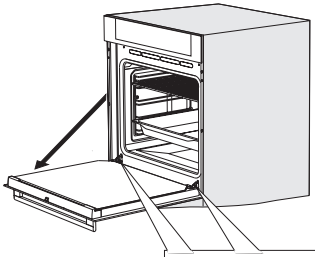


Grzałki nie wolno używać w pozycji obniżonej.

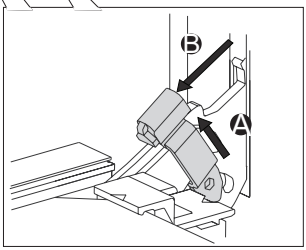
Proszę wyłączyć urządzenie z prądu.

Grzałka musi być wystudzony, w przeciwnym przypadku istnieje niebezpieczeństwo poparzenia.

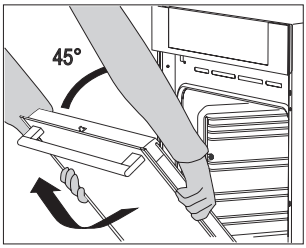
ZDEJMOWANIE I MONTOWANIE DRZWICZEK PIEKARNIKA



1 Drzwiczki piekarnika najpierw szeroko otworzyć.



2 Elementy zabezpieczające lekko unieść i pociągnąć ku sobie.



3 Drzwiczki powoli zamykać do uzyskania kąta 45° (w stosunku do pozycji zamkniętych drzwiczek), następnie unieść i wyciągnąć.

W celu zamontowania drzwiczek postępuje się w sposób odwrotny. Jeśli drzwiczki nie otwierają się albo nie domykają prawidłowo, proszę sprawdzić, czy wycięcia zawiasów są prawidłowo osadzone w uchwytach zawiasów.

Zawsze należy uważać, aby elementy zabezpieczające przy montowaniu drzwiczek były prawidłowo osadzone w uchwytach zawiasów. Uniemożliwiają one nagłe zamknięcie głównego zawiasu, na który działa mocna sprężyna. Grozi to poważnym uszkodzeniem ciała.

MIĘKKIE OTWIERANIE DRZWICZEK (zależnie od modelu)

Drzwiczki piekarnika wyposażone są w system, łagodzący ich otwieranie (od kąta 75°).

MIĘKKIE ZAMYKANIE DRZWICZEK (zależnie od modelu)

Drzwiczki piekarnika wyposażone są w system, łagodzący ich zamykanie. Umożliwia łatwe, ciche i delikatne zamykanie drzwiczek. Wystarczy lekkie pchnięcie (do kąta 15° w stosunku do pozycji otwartych drzwiczek), by drzwiczki automatycznie i miękko się zamknęły.



W przypadku zbyt dużej siły zamykania lub otwierania skutek systemu łagodzącego jest mniejszy lub żaden.

BLOKADA DRZWICZEK (zależnie od modelu)

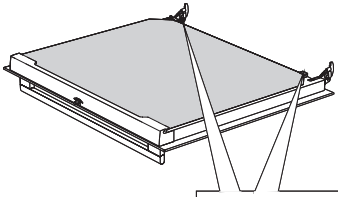
Blokadę otwiera się poprzez lekkie przesunięcie kciukiem w prawo i jednoczesne pociągnięcie drzwiczek ku sobie.
Otwiera się ją lekko przesuwając kciukiem w prawo i równocześnie pociągając drzwiczki ku sobie.

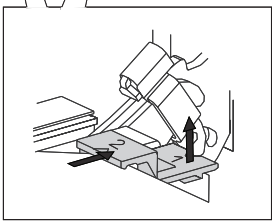


Po zamknięciu drzwiczek, blokada automatycznie wróci do pozycji pierwotnej.

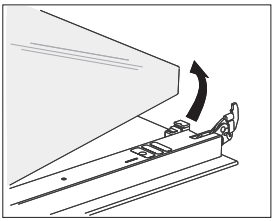
WYJMOWANIE I MONTOWANIE SZYBY W DRZWICZKACH PIEKARNIKA

Szybę w drzwiczkach piekarnika można po ich wyjęciu wyczyścić również od wewnątrz. Należy wyjąć drzwiczki piekarnika (patrz rozdział Zdejmowanie i montowanie drzwiczek piekarnika).

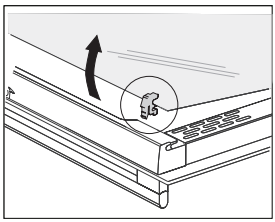




1 Lekko unieść nośniki na lewej i prawej stronie drzwiczek (oznaczenie 1 na nośniku) oraz lekko pociągnąć je od szyby (oznaczenie 2 na nośniku).



2 Szybę uchwycić od dołu, lekko unieść aż wyskoczy z nośnika i wyjąć.



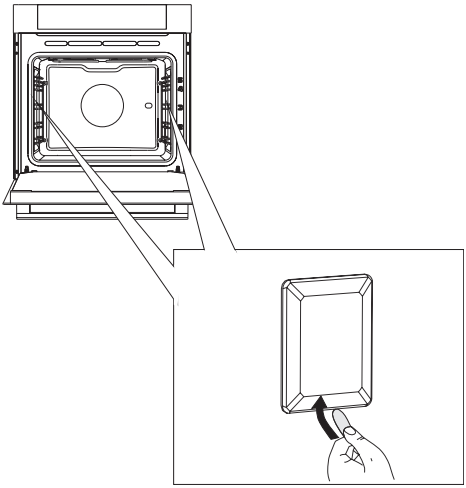
3 Wewnętrzną trzecią szybę (tylko w niektórych modelach) wyjmuje się poprzez uniesienie i usunięcie. Usunąć należy również gumki na szybie.

Szybę montuje się poprzez postępowanie w sposób odwrotny. Oznaczenia (półokręgi) na drzwiczkach i szybie muszą się pokrywać.

WYMIANA ŻARÓWKI

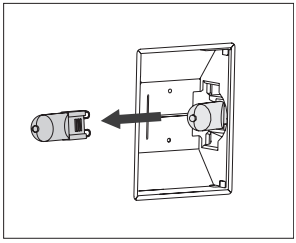
Żarówka jest materiałem eksploatacyjnym i nie jest objęta gwarancją. Przed wymianą żarówki należy wyjąć blachy, ruszt i prowadnice.

Proszę użyć śrubokrętu krzyżakowego.
(Żarówka halogenowa: G9, 230V, 25W).



1 Płaskim śrubokrętem otworzyć osłonę żarówki i usunąć ją.

Proszę uważać, by nie uszkodzić emalii.



2 Wyciągnąć żarówkę halogenową.

Proszę zabezpieczyć się przed poparzeniem.

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 usterkę ERRXX... * XX oznacza numer usterki.	• 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	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
Ciasteczka – jeden poziom*	Blacha emailowana niska	3		140-150	25-30
Ciasteczka – dwa poziomy*	Blacha emailowana niska	2, 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, 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	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
Tost*	Ruszt	4		240	1:10-1:20
Hamburgery*	Ruszt + blacha do zbierania tłuszczu	4		240	20-25

*ogrzewanie wstępne 10 minut