gorenje

PL **Instrukcja obsługi, wbudowania i podłączenia**



Piekarnik elektryczny

Piekarnik elektryczny

Szanowni Państwo!

Dziękujemy za zaufanie jakim obdarzyliście nas Państwo, kupując nasz piekarnik. Przekonajcie się Państwo sami, że na naszych wyrobach możecie polegać. Abyście Państwo łatwiej zrozumieli działanie urządzenia, dodaliśmy dokładnie napisaną instrukcję obsługi.

Instrukcja ta powinna Wam ułatwić zaznajomienie się z Waszym nowym urządzeniem. Prosimy, abyście przed pierwszym uruchomieniem urządzenia dokładnie przecztali instrukcję obsługi.

Prosimy o sprawdzenie czy urządzenie, które otrzymaliście jest nieposzkodowane. W przypadku uszkodzenia powstałego podczas transportu, należy zwrócić się do sprzedawcy u którego urządzenie zostało kupione lub do okręgowego magazynu skąd urządzenie zostało dostarczone. Numer telefonu, znajdziecie Pństwo na rachunku lub kwicie dostawy. Życzymu Państwu wiele zadowolenia przy użytkowaniu Waszego nowego urządzenia.

Instrukcja przyłączenia

Przyłączenie urządzenia do źródła energi elektrycznej musi być wykonane zgodnie z zasadami zawartymi w rozdziale Przyłączenie do źródła energii elektrycznej oraz zgodnie z obowiązującymi standardami i przepisami. Przyłączenia może dokonać wyłącznie fachowiec.

Tabliczka znamionowa

Tabliczka znamionowa, zawierająca podstawowe dane urządzenia, znajduje się na krawędzi piekarnika, widoczna jest po otwarciu drzwiczek piekarnika.

Ważne - Przeczytać przed użytkowaniem 3
Opis urządzenia 5
Sterowanie piekarnika 7
Przygotowywanie potraw 23
Czyszczenie i konserwacja 35
Jak się zachować w przypadku pojawienia się uterek 42
Instrukcja ustawienia i przyłączenia 44
Dane techniczne 47

Ważne - Przeczytać przed użytkowaniem

Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

- Dzieci w wieku ośmiu lat oraz starsze, a także osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, ruchowych lub psychicznych czy też osoby, którym brakuje doświadczenia lub wiedzy, mogą użytkować niniejsze urządzenie pod odpowiednią opieką lub też jeżeli wcześniej zostały odpowiednio pouczone o bezpiecznym użytkowaniu urządzenia oraz rozumieją zagrożenia, które mogą wyniknąć na skutek nieprawidłowego użytkowania tego urządzenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Dzieci mogą czyścić urządzenie lub wykonywać prace związane z jego konserwacją jedynie pozostając pod odpowiednim nadzorem.
- OSTRZEŻENIE: Urządzenie oraz niektóre dostępne elementy urządzenia podczas użytkowania urządzenia mocno się nagrzewają. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 lat powinny być cały czas pod nadzorem.
- Stosować można tylko sondę temperaturową, zalecaną do stosowania w tym piekarniku.
- OSTRZEŻENIE: Przed wymianą żarówki należy się upewnić, że urządzenie zostało odłączone z sieci elektrycznej, aby w ten sposób zapobiec niebezpieczeństwu porażenia prądem.
- Do czyszczenia piekarnika nie należy stosować agresywnych środków czyszczących czy też ostrych metalowych skrobaczek, ponieważ można nimi uszkodzić powierzchnię. Przez tego rodzaju uszkodzenia powierzchnia witroceramiczna może ulec pęknięciu.
- Urządzeń czyszczących za pomocą gorącej pary lub wysokociśnieniowych urządzeń czyszczących nie należy stosować do czyszczenia urządzenia, ponieważ może to doprowadzić do porażenia prądem.
- Urządzenie nie jest dostosowane do tego, by sterować nim za pomocą zewnętrznych zegarów programujących lub specjalnych systemów kontrolnych.

Ostrzeżenia

- Urządzenie może podłączyć jedynie pracownik serwisu lub upoważniony do tego fachowiec.
- W przypadku niefachowych ingerencji lub napraw urządzenia istnieje niebezpieczeństwo poważnych obrażeń ciała i uszkodzenia urządzenia. Napraw może dokonywać jedynie serwis naprawczy lub upoważniony do tego fachowiec.
- Kable przyłączeniowe urządzeń, znajdujące się w pobliżu urządzenia, mogą po ściśnięciu drzwiczkami piekarnika ulec uszkodzeniu i spowodować zwarcie elektryczne. Dlatego elektryczne kable przyłączeniowe innych urządzeń powinny znajdować się w bezpiecznej odległości od piekarnika.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do gotowania. Nie należy go stosować w jakimkolwiek innym celu, np. do ogrzewania pomieszczenia.
- Podczas pieczenia potraw w piekarniku, należy być szczególnie uważnym. Wysokie temperatury powodują, że zarówno blacha do pieczenia, ruszt jak i wnętrze piekarnika stają siuę bardzo gorące, zaleca się więc stosowanie rękawic kuchennych.
- Piekarnika nie należy okładać folią aluminiową czy też stawiać na dno piekarnika blach lub innych naczyń, ponieważ folia aluminowa przeszkadza w cyrkulacji powietrza w piekarniku, uniemożliwia proces pieczenia i niszczy emalię.
- »Podczas działania piekarnika, drzwiczki piekarnika się mocno nagrzewają. W celu dodatkowej ochrony wbudowana została trzecia szybka, obniżająca temperaturę na powierzchni zewnętrznej warstwy szybki na drzwiach piekarnika (tylko w niektórych modelach)»
- Zawiasy drzwiczek piekarnika przy zbyt dużych obciążeniach mogą zostać uszkodzone. Na otwarte drzwiczki piekarnika nie należy stawiać ciężkich garnków czy też opierać się o nie podczas czyszczenia wnętrza piekarnika. Przed czyszczeniem piekarnika drzwiczki należy zdjąć (patrz: rozdział Zdejmowanie i montaż drzwiczek piekarnika). Na otwarte drzwi nie należy stawać czy na nich siadać (dzieci!).



Symbol na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że tego produktu nie wolno traktować tak, jak innych odpadów domowych. Należy oddać go do właściwego punktu skupu surowców wtórnych zajmującego się złomowanym sprzętem elektrycznym i elektronicznym. Właściwa utylizacja i złomowanie pomaga w eliminacji niekorzystnego wpływu złomowanych produktów na środowisko naturalne oraz zdrowie. Aby uzyskać szczegółowe dane dotyczące możliwości recyklingu niniejszego urządzenia, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbami oczyszczania miasta lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

Zastosowanie

Piekarnik elektryczny jest przeznaczony do przygotowywania posiłków w gospodarstwie domowym. Stosowanie go do innych celów jest zabronione! Poszczególne sposoby jego zastosowania są dokładnie opisane poniżej w instrukcji obsługi.

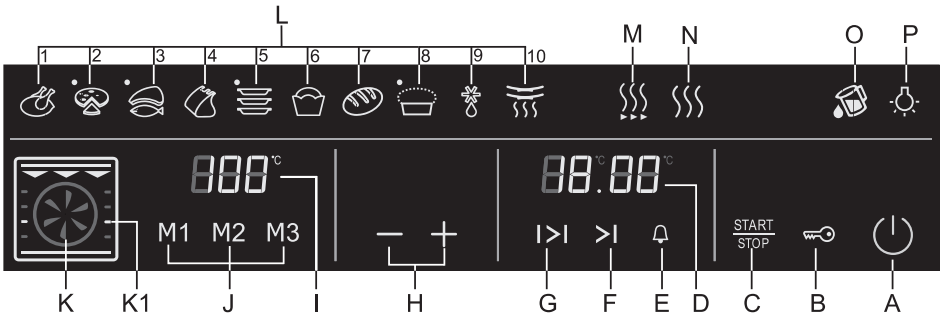
Opis urządzenia

Na rysunku został przedstawiony jeden z modeli urządzeń do zabudowy. Ponieważ urządzenia, do których odnosi się niniejsza instrukcja obsługi, mogą posiadać różne wyposażenie, wobec tego mogą być opisane funkcje i wyposażenie, których Państwa urządzenie nie posiada.



1. Panel sterujący
2. Uchwyt piekarnika
3. Drzwiczki piekarnika

Jednostka sterująca



SENSORY DO PROGRAMOWANIA

A Włączenie/wyłączenie urządzenia
B Blokada działania (zabezpieczenie przed dziećmi)
C Włączenie/wyłączenie funkcji pieczenia
D Zegar
E Alarm minutnika
F Nastawienie zakończenia działania piekarnika
G Nastawienie czasu działania piekarnika
H Nastawienie wartości
I Temperatura
J Miejsce pamięci (memory location)
K Wybór sposobu działania
K1 Poziom pieczenia
L Wybór potrawy

1 kurczak
2 pizza
3 sznycle, ryby
4 kotlety w kawałku
5 drobne ciasteczka
6 babka drożdżowa
7 chleb
8 wyrastanie ciasta drożdżowego
9 rozmrażanie
10 podgrzewanie serwisu (talerzy/sztućców)
M Szybkie nagrzewanie wstępne piekarnika
N Utrzymywanie ciepła
O AquaClean (system czyszczenia na mokro)
P Lampka piekarnika

⚠ **Wszelkiego rodzaju programowania oraz ustawienia, które dokonujemy w piekarniku elektrycznym, wykonujemy przez dotknięcie sensorów.**
Aby sensory dobrze reagowały na dotyk, należy ich dotykać całą powierzchnią opuszka palca. Wilgoć na szkle panelu sterującego, może wpływać na zmniejszenie wrażliwości sensorów.

(posiadają tylko niektóre modele piekarników)

Wyłącznik drzwiczek piekarnika

Przełącznik wyłącza ogrzewanie piekarnika i wentylator, podczas gdy drzwiczki piekarnika pozostają otwarte i ponownie włącza ogrzewanie, gdy drzwiczki piekarnika zostaną zamknięte.

Wentylator chłodzący

Urządzenie jest wyposażone w wentylator chłodzący, który chłodzi zarówno obudowę jak i panel sterujący urządzenia.

Przedłużone działanie wentylatora chłodzącego

Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący działa jeszcze przez jakiś czas, dodatkowo ochładzając urządzenie.

Sterowanie piekarnika

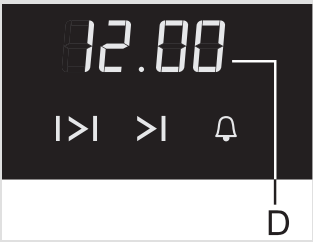
Przed pierwszym użyciem

- Wszystkie części wyposażenia piekarnika należy wyjąć i oczyścić wodą i zwykłym środkiem do czyszczenia. Nie wolno używać szorstkich środków czyszczących!
- Podczas pierwszego ogrzewania piekarnika, wydziela się specyficzny zapach. Zaleca się wietrzenie pomieszczenia w między czasie.

Ważne ostrzeżenia

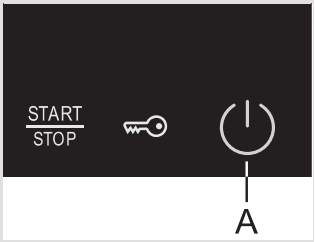
- Do pieczenia należy używać blach ciemnych, lakierownych na czarno, powleczonych sylikonem lub emaliowanych, ponieważ doskonale przewodzą ciepło.
- Piekarnik należy przed pieczeniem ogrzać tylko wtedy, gdy tego wymagają przepisy lub jest to oznaczone w tabelach instrukcji.
- Podgrzewając piekarnik przed pieczeniem zużywamy bardzo dużo prądu. Zalecamy pieczenie ciast lub pizzy jednej za drugą, pozwoli to nam na zaoszczędzenie prądu.
- Jeśli pieczemy dłuższy czas, 10 minut przed zakończeniem pieczenia piekarnik możemy wyłączyć. Wykorzystanie pozostałego ciepła pozwala nam na zaoszczędzenie prądu.

Włączenie piekarnika



- Za każdym razem po podłączeniu piekarnika do sieci elektrycznej na wyświetlaczu pojawi się (D), pulsuje »12.00«

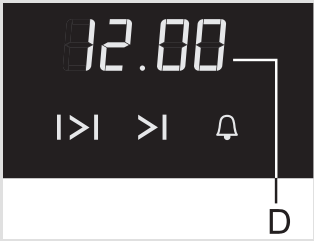
477504



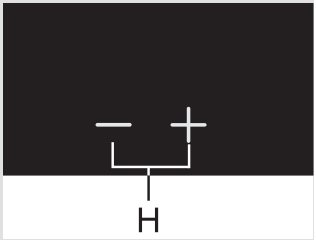
- Urządzenie włączamy przez dotknięcie sensora włączenie/ wyłączenie urządzenia (A).

Nastawienie zegara

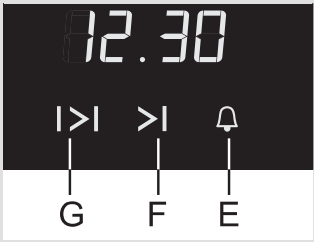
Nastawienie czasu dziennego



- Za pomocą sensora (A) włączamy urządzenie.
- Przez dotknięcie sensora (D) włączamy zegar, zegar zaczyna pulsować.

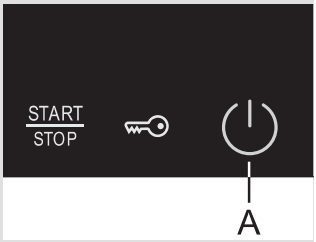


- Za pomocą sensora (H) »+, -« nastawiamy dokładny czas dzienny.
- Nastawienie czasu potwierdzamy przez dotknięcie sensora (D), po kilku sekundach, nastawienie czasu zostaje przejęte automatycznie.
- Po upływie dwóch minut, gdy piekarnik nie działa, urządzenie znajdzie się w stanie oczekiwania „Standby”

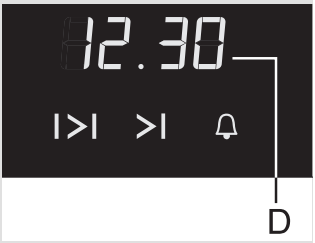


Zmiana czasu dziennego

Czas dzienny możemy zmienić wtedy, gdy żadna z funkcji czasowych nie jest włączona (G,F,E,).

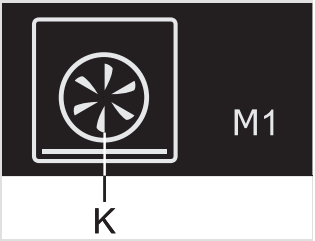


- Urządzenie włączamy za pomocą sensora (A).



- Przez dotknięcie sensora (D) włączamy zegar, zegar zaczyna pulsować.
- Za pomocą sensora (H) »+, -« zmieniamy czas dzienny na żądany.
- Nastawienie czasu potwierdzamy przez dotknięcie sensora (D), po kilku sekundach, nastawienie czasu zostaje przejęte automatycznie.

Sterowanie piekarnika



Sterować piekarnikiem można w dwojaki sposób:

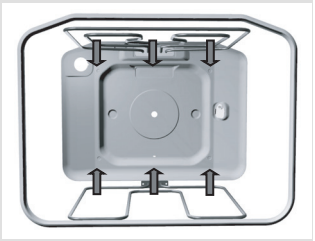
A Pieczenie za pomocą wyboru potraw (K)

Sposób ten jest odpowiedni do przygotowania każdego rodzaju i każdej ilości pokarmu.
Sami wybieramy sposób ogrzewania, temperaturę oraz czas działania piekarnika.

Sposób działania piekarnika można nastawić w dwojaki sposób:

- Przez pojedyncze dotknięcia sensora (K).
- Przez dwukrotne dotknięcie sensora (K), sensor zaczyna pulsować, po czym sposób działania wybieramy za pomocą sensora (H) »+, -«. Sposób ten umożliwia nam wracanie do poprzednich rozkazów, sposób pierwszy nie umożliwia nam tego.

Sposoby działania piekarnika są następujące:



Ogrzewanie górną/dolną grzałką
Grzałki znajdujące się w górnej i dolnej części piekarnika równomiernie oddają ciepło we wnętrzu piekarnika. Przy użyciu tej funkcji pieczenie
ciasta lub mięsa jest możliwe tylko na jednym poziomie.
Uprzednio nastawiona temperautra 200°C.

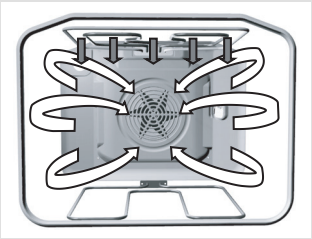


Duży grill
Grzałka górna oraz infra grzałka znajdująca się w górnej części piekarnika bezpośrednio oddaje ciepło. W celu zwiększenia efektu ogrzewania oraz optymalnego wykorzystania całkowitej powierzchni rusztu włączona jest grzałka górna. Ten sposób działania najbardziej nadaje się do pieczenia mniejszych kawałków mięsa jak na przykład steaków, kiełbasek, zrazów, kotletów itd.
Uprzednio nastawiona temperautra 240°C.



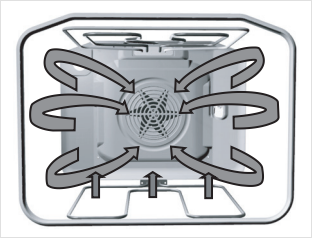
Grill

Działa tylko infra grzałka, wchodząca w skład Dużego grilla. Ten sposób działania najbardziej nadaje się do grillowania, kiełbasek, zapiekanek oraz opiekania grzanek.
Uprzednio nastawiona temperautra 240°C.



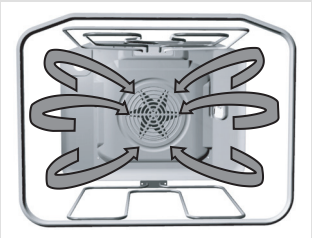
Grill z wentylatorem

Działają równocześnie infra grzałka i wentylator.
Ten sposób działania nadaje się najbardziej do grillowania mięsa oraz pieczenia większych kawałków mięsa i drobiu na jednym poziomie piekarnika. Odpowiedni jest również do zapiekania mięsa i dopiekania chrupiącej skórki.
Uprzednio nastawiona temperautra 170°C.



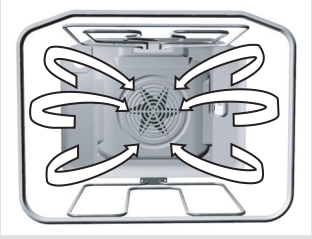
Gorące powietrze i grzałka dolna

Działają równocześnie grzałka dolna i wentylator z ciepłym powietrzem. Ten sposób ogrzewnia odpowiedni jest do pieczenia pizzy. Nadaje się również do pieczenia ciast wilgotnych lub brioszek jak i pieczenia tortów owocowych, ciast kruchych oraz serników.
Uprzednio nastawiona temperautra 200°C.



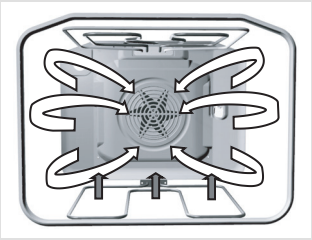
Gorące powietrze

Działają równocześnie grzałka kołowa i wentylator - termoobieg. Wentylator znajdujący się za tylną ścianą piekarnika powoduje obieg gorącego powietrza w piekarniku wokół pieczeni lub ciasta. Ten sposób działania nadaje się najbardziej do pieczenia mięsa lub ciasta na kilku poziomach.
Temperatura pieczenia jest niższa w porównaniu z klasycznym systemem pieczenia.
Uprzednio nastawiona temperautra 160°C.



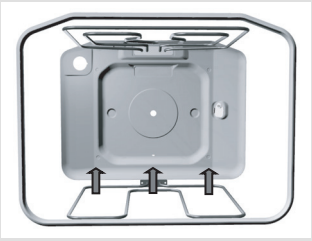
Rozmrażanie

Przy tego typu działaniu wentylator powoduje krążenie powietrza w piekarniku gdy grzałki są wyłączone.
Ten system służy do powolnego rozmrażania zamrożonych produktów.



Grzałka dolna i wentylator

Przy tego typu ogrzewaniu działają równocześnie grzałka dolna i wentylator. Ten sposób działania nadaje się do pieczenia ciast drożdżowych jak i konserwowania / wekowania owoców i warzyw. Należy używać pierwszej prowadnicy od dołu i nie za wysokich blach, by ogrzane powietrze mogło z łatwością krążyć i w górnej części piekarnika.
Uprzednio nastawiona temperautra 160°C.



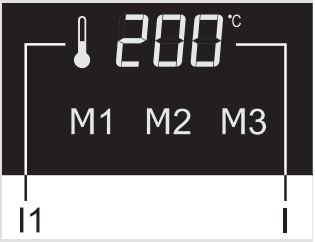
Grzałka dolna/AquaClean

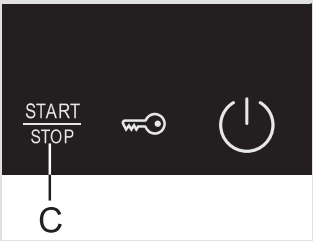
Ciepło oddaje tylko grzałka znajdująca się w dolnej części piekarnika. Ten sposób działania wybieramy wtedy, gdy chcemy bardziej zapiec spodnią część pieczywa (na przykład pieczenie ciast wilgotnych nadziewanych owocami). Pokrętło ustawienia temperatury można wtedy ustawić na dowolną temperaturę. Dolnej grzałki - AquaClean możemy użyć podczas czyszczenia piekanika. Dokładne dane znajdują się w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja „.



Ogrzewanie górną grzałką

Ciepło oddaje tylko grzałka znajdująca się w górnej części piekarnika. Ten sposób działania wybieramy wtedy, gdy chcemy bardziej zapiec górną część potrawy (na przykład dodatkowe zapieczenie).
Uprzednio nastawiona temperautra 150°C.



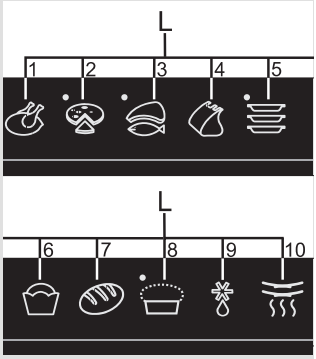


<u>Wybór oraz nastawienie temperatury piekarnika</u>

- Jeśli określiliśmy rodzaj potrawy lub sposób działania piekarnika, możemy zmienić uprzednio nastawioną temperautrę.
  - Przez dotknięcie sensora (I), sensor zaczyna pulsować.
  - Przez dotknięcie sensora (H) »+, -«, możemy dowolnie w odstępach po 5°C, nastawić temperaturę piekarnika od 30 – 275°C (w zależności od sposobu działania piekarnika.
  - Nastawienie potwierdzamy powtórnym dotknięciem sensora (I), względnie po kilku sekundach zostaje ono przejęte automatycznie.
- Nastawić można również czas działania piekarnika, zakończenie działania piekarnika oraz opóźnione włączenie piekarnika (patrz rozdział: Funkcje czasowe)
- Po nastawieniu żądanych parametrów, dotykamy sensor (C) »start/ stop«, po czym piekarnik zaczyna działać.
- Wyświetlacz temperatury (I) wskazuje wzrost temperatury w piekarniku. Po uzyskaniu nastawionej, żądanej temperatury pojawi się sygnał dźwiękowy a symbol (I1) zgaśnie.
- Jeśli nie jest zaprogramowana żadna z funkcji czasowych na wyświetlaczu (D) pojawi się wzrastający czas pieczenia.

⚠ **W czasie działania piekarnika można zmienić temperaturę (patrz rozdział: Wybór i nastawienie temperatury piekarnika), funkcje czasowe (patrz rozdział: Funkcje czasu).**

⚠ **Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu temperatury, pojawi się opadanie temperatury do 50°C, piekarnik jest wyłączony.**

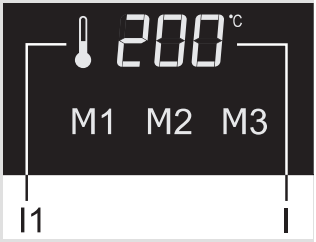


B Pieczenie za pomocą wyboru potraw (L)

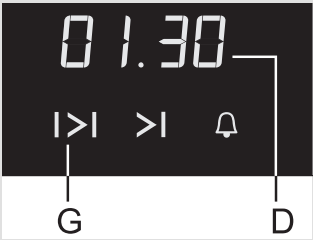
Sposób ten jest odpowiedni do przygotowywania pokarmów za pomocą automatycznego nastawienia sposobu działania, temperatury oraz czasu działania piekarnika.

- Przez dotknięcie sensora wyboru potraw (L), wybieramy rodzaj potrawy (świecą odpowiedni wybrany znak określający potrawę, znak określający sposób działania, poziom pieczenia, temperatura oraz czas działania odpowiedni dla danego sposobu).
- Nastawić można również czas zakończenie działania piekarnika oraz opóźnione włączenie piekarnika (patrz rozdział: Funkcje czasowe).
- Przez dotknięcie sensora (C)) »start/stop«, piekarnik zaczyna działać.
- Wyświetlacz temperatury (I) wskazuje wzrost temperatury w piekarniku. Po uzyskaniu nastawionej, żądanej temperatury pojawi się sygnał dźwiękowy a symbol (I1) zgaśnie.
- Nastawiony czas działania zaczyna się odliczać i po upływie określonego czasu, piekarnik wyłącza się automatycznie.

Uprzednio nastawioną temperaturę oraz czas działania piekarnika możemy dowolnie zmienić:



- Jeśli uprzednio nastawiona temperatura nam nie odpowiada, możemy zmienić ją w następujący sposób: dotykamy sensor (I) po czym dotykając sensor (H) »+, -«, zmieniamy temperaturę na żądaną temperaturę (w odstępach po 5°C). Nastawienie potwierdzamy przez powtórne dotknięcie sensora (I), odnośnie nastawienie temperatury zostaje przejęte automatycznie.



- Jeśli chcemy zmienić uprzednio nastawiony czas pieczenia, dotykamy sensor (G), po czym dotykając sensor (H) »+, -«, zmieniamy czas na czas żądany. Nastawienie potwierdzamy przez powtórne dotknięcie sensora (G), odnośnie nastawienie czasu po kilku sekundach zostaje przejęte automatycznie.

⚠ **W czasie działania piekarnika można zmienić temperaturę (patrz rozdział: Wybór i nastawienie temperatury piekarnika), funkcje czasowe (patrz rozdział: Funkcje czasu).**

Tabela pieczenia wyboru potraw

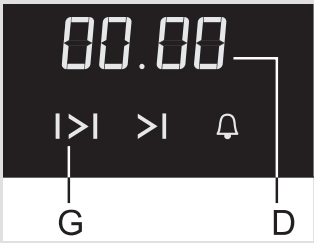
Znak	Potrawa/ Funkcja	Uprzednio nastawiona temperatura (°C)	Max. możliwa temperatura (°C)	Uprzednio nastawiony czas (h/min)	Ilość (kg)	Prowadnica (od dołu)	Uwagi	Uprzednio nastawiony sposób działania
	Kotlety w kawałku	190	275	1:50	1,2	1	Pieczenie na ruszcie w mniejszej blasze do pieczenia.	
	Sznycle, ryby	240	275	0:25	4x0,2	4 3*	Pieczenie na kratce (pod którą na 2. prowadnicy została umieszczona blacha do której ścieka tłuszcz) przy zamkniętych drzwiczkach. Po upływie połowy czasu pieczenia mięso należy obrócić.	
	Kurczak	170	275	1:05	1	2	Pieczenie kurczaka na ruszcie na 2. prowadnicy. Blacha do której ścieka tłuszcz znajduje się na prowadnicy dolnej.	
	Pizza	200	275	0:19	1x0,5	2	Pieczenie na płytkiej blasze.	
	Drobne ciasteczka, keksy	160	275	0:26	2x0,3	2,3	Pieczenie na niskich blachach na 2 poziomach jednocześnie.	
	Wyrastanie ciasta drożdżowego	40	40	-	-	1	Ciasto wyrasta w misce, którą stawiamy na ruszt.	
	Babka drożdżowa	160	275	1:05	1	1	Pieczenie w ciemnej formie przeznaczonej do pieczenia babki. Formę stawiamy na ruszt.	
	Chleb	190	275	1:00	1	2	Pieczenie na płytkiej blasze.	
	Rozmrażanie	-	-	-	-	2	Potrawę należy położyć na ruszt. Blacha do której ścieka tłuszcz znajduje się na dolnej prowadnicy.	
	Podgrzewanie serwisu	60	80	-	-	2	Sztućce i talerze należy położyć na ruszt.	
	Czyszczenie	70	90	0:30	-	2	Do blachy należy wlać 0,5 l wody i położyć ją na prowadnicy od dołu. Po 30 min. resztki pożywienia na emalii piekarnika ulegną zmiękczeniu i wycieramy je za pomocą wilgotnej ściereczki.	
	Utrzymywanie ciepła	70	95	3:00	-	1	Podczas podgrzewania należy uważać aby nie podgrzewać pokarmów szybko psujących się.	
	Szybkie ogrzewanie wstępne	160	275	-	-	-	Nie nadaje się do pieczenia pokarmów.	

Uwaga: Znak oznaczający pokarm, posiadający kropkę, oznacza, że do pieczenia potrzebna jest uprzednio nastawiona temperatura. Uprzednio nastawiony czas pieczenia nie obejmuje czasu potrzebnego do nagrzewania piekarnika. Jeśli wybieramy potrawę, do przygotowania której jest potrzebne nagrzanie piekarnika sensor zacznie mrugać. Aby piekarnik nagrzać dotykamy sensor oraz start/stop. Po zakończeniu nagrzewania piekarnika, włącza się sygnał dźwiękowy, znak zgaśnie. Potrawę wstawiamy do piekarnika i dotykamy sensor start/stop, pieczenie rozpocznie się.

Jeśli nie wybieramy nagrzewania piekarnika uważając, że jest niepotrzebne, nie dotykamy pulsującego sensora ale od razu wybieramy start/stop, niestety w takim przypadku nie zapewniamy, że potrawa pieczona tylko po uprzednio nastawionej temperaturze piekarnika będzie upieczona.

477504

Funkcje czasu

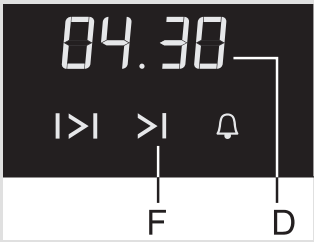


I>I Nastawienie czasu działania piekarnika

Przy tym sposobie programowania, nastawiamy czas działania piekarnika. Najdłuższy czas nastawienia piekarnika wynosi 10 godzin.

- Przez dotknięcie sensora (G) włączamy nastawienie czasu działania piekarnika. Na wyświetlaczu (D) pulsuje »00.00«.
- Przez dotknięcie sensora (H) »+, -«, nastawiamy żądany czas działania piekarnika.
- Nastawienie potwierdzamy przez powtórne dotknięcie sensora (G), odnośnie nastawienie czasu po kilku sekundach zostaje przejęte automatycznie.
- Piekarnik włączamy za pomocą sensora (C) »start/stop«.
- Nastawiony czas działania zaczyna się odliczać i po upływie określonego czasu, piekarnik wyłącza się automatycznie (pieczenie zakończy się). Włączy się przerywany sygnał dźwiękowy, który wyłączamy przez dotknięcie jednego z sensorów lub po upływie 1 minuty wyłączy się on automatycznie.
- Jeśli chcemy pieczenie kontynuować, dotykamy sensor »start/stop« lub dowolnie zmieniamy nastawienie sposobu pieczenia.

⚠ **Czas działania można zmieniać lub nastawić również w czasie działania piekarnika.**



>I Nastawienie zakończenia działania piekarnika

Przy tym sposobie programowania, nastawiamy czas zakończenia działania piekarnika.
Najdłuższy czas nastawienia piekarnika wynosi 10 godzin od danego momentu.

- Należy sprawdzić czy zegar jest nastawiony punktualnie na aktualny czas.
- Przez dotknięcie sensora (F) włączamy nastawienie zakończenia czasu działania piekarnika. Na wyświetlaczu (D) pojawi się aktualny czas, który pulsuje przez kilka sekund. Przez dotknięcie sensora (H) »+, -«, nastawiamy żądany czas zakończenia działania piekarnika.
- Nastawienie potwierdzamy przez powtórne dotknięcie sensora (F), odnośnie nastawienie czasu po kilku sekundach zostaje przejęte automatycznie.
- Piekarnik włączamy za pomocą sensora (C) »start/stop«. Od tego momentu piekarnik zaczyna działać i dokładnie o danej godzinie zakończy działanie. Włączy się przerywany sygnał dźwiękowy, który wyłączamy przez dotknięcie jednego z sensorów lub po upływie 1 minuty wyłączy się on automatycznie.
- Jeśli chcemy pieczenie kontynuować, dotykamy sensor »start/stop« lub dowolnie zmieniamy nastawienie sposobu pieczenia.

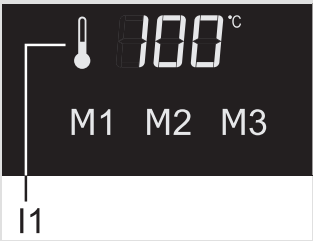
477504

⚠ **Czas zakończenia działania można zmieniać lub nastawić również w czasie działania piekarnika.**

<u>Nastawienie opóźnienia działania piekarnika – kombinacja nastawienia czasu działania oraz czasu zakończenia działania piekarnika</u>

Przy tym sposobie programowania, nastawiamy czas działania piekarnika oraz czas zakończenia działania piekarnika. Zakończenie pieczenia możemy opóźnić o 24 godziny od aktualnego czasu.

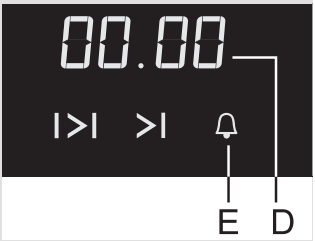
- Należy sprawdzić czy zegar jest nastawiony punktualnie na aktualny czas.
- Należy nastawić czas działania piekarnika (patrz rozdział: Nastawienie czasu działania piekarnika).
- Przez dotknięcie sensora (F) włączamy nastawienie zakończenia czasu działania piekarnika. (Na wyświetlaczu (D) automatycznie pojawi się suma aktualnego czasu oraz czasu działania piekarnika). Przez dotknięcie sensora (H) »+, -«, nastawiamy żądany czas zakończenia działania piekarnika.
- Piekarnik jest w pozycji oczekiwania (czeka na rozpoczęcie pieczenia) – pulsuje znak (I1).
- Funkcję pieczenia włączamy za pomocą sensora (C) »start/stop«.
- Piekarnik o nastawionej godzinie zaczyna działać (w tym czasie pulsuje znak (I1)) i dokładnie o danej godzinie zakończy działanie. Włączy się przerywany sygnał dźwiękowy, który wyłączamy przez dotknięcie jednego z sensorów lub po upływie 1 minuty wyłączy się on automatycznie.
- Jeśli chcemy kontynuować pieczenie, dotykamy sensor »start/stop« lub dowolnie zmieniamy nastawienie sposobu pieczenia.



Alarm minutnika

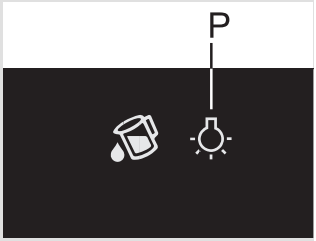
Możemy go używać niezależnie od działania piekarnika, a załaszcza wtedy, gdy chcemy uruchomić sygnał ostrzegawczy dokładnie o nastawionej godzinie.

- Przez dotknięcie sensora (E) włączamy alarm minutnika. Na wyświetlaczu (D) pulsuje »00.00«. Przez dotknięcie sensora (H) »+, -«, nastawiamy żądany czas działania piekarnika. Potwierdzamy go przez powtórne dotknięcie sensora (E). Najdłuższy czas nastawienia piekarnika wynosi 10 godzin od danego momentu.
- Ustawienie alarmu minutnika podczas działania piekarnika nie wyświetla się. W celu sprawdzenia lub zmiany zaprogramowania należy dotknąć sensora (E).
- Po upływie nastawionego czasu, włączy się przerywany sygnał dźwiękowy, który wyłączamy przez dotknięcie jednego z sensorów lub po upływie 1 minuty wyłączy się on automatycznie.



⚠ Ze względu na bezpieczeństwo, piekarnik po upływie pewnego czasu pieczenia, wyłącza się automatycznie:
- po upływie 10 godzin, nastawiona temperatura pieczenia jest większa od 120°C
- po upływie 24 godzin, nastawiona temperatura pieczenia jest mniejsza od 120°C.

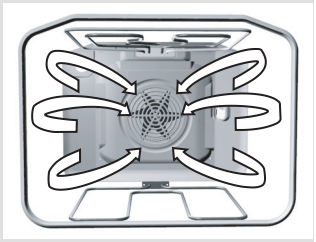
Funkcje dodatkowe



Oświetlenie piekarnika

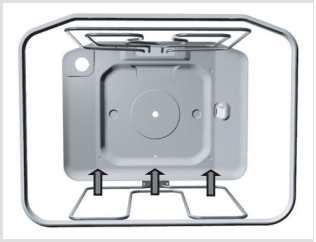
Oświetlenie piekarnika włącza się automatycznie zaraz po otwarciu drzwiczek piekarnika (wyłącznik drzwiczek) lub w momencie włączenia piekarnika.
Niektóre modele wyposażone są w dwie żarówki do oświetlania piekarnika: jedna umieszczona jest na tylnej ściance u góry, natomiast druga, dodatkowa żarówka boczna, umiejscowiona jest na środku prawej bocznej ścianki.

Oświetlenie piekarnika można wyłączyć lub powtórnie włączyć przez dotknięcie sensora (P).



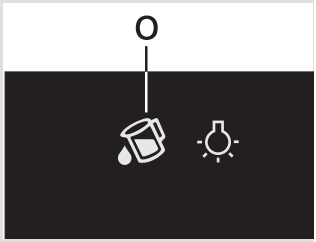
Rozmrażanie

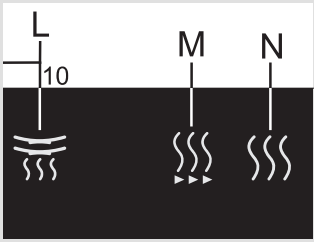
Przy tego typu działaniu, wentylator powoduje krążenie powietrza w piekarniku podczas gdy grzałki są wyłączone. Ten system służy do powolnego rozmrażania zamrożonych produktów.



AquaClean – system czyszczenia piekarnika na mokro

Czyszczenie piekarnika na mokro, włączamy za pomocą sensora (O). Uprzednio nastawiona temperatura wynosi 70°C. Na blachę należy wlać 0,5 l wody i umieścić ją na dolnym poziomie. Po trzydziestu minutach resztki pożywienia na emalii piekarnika ulegną zmiękczeniu i będzie można wytrzeć je za pomocą miękkiej wilgotnej ściereczki.
Uprzednio nastawiona temperatura wynosi 70°C, natomiast maksymalna możliwa nastawiona temperatura wynosi 90°C. Jeśli jest to konieczne, uprzednio nastawioną temeraturę oraz czas, możemy zmienić.





Utrzymywanie ciepła

Funkcję utrzymywanie ciepła możemy stosować jako funkcję samodzielną służącą do podgrzewania wcześniej przygotowanych potraw. Możliwe jest też włączenie jej w trakcie pieczenia, wówczas piekarnik po ukończeniu pieczenia będzie utrzymywał temeraturę 70°C przez następne 3 godziny.

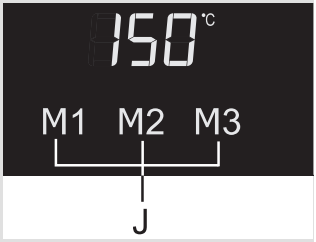
Szybkie nagrzewanie wstępne piekarnika

- Funkcję tę stosujemy wtedy, gdy chcemy jak najszybciej nagrzać piekarnik na żądaną temperaturę. Nie nadaje się ona do pieczenia pokarmów.
- Jeśli piekarnik nagrzeje się na określoną temperaturę, ogrzewanie wyłączy się, włączy się przerywany sygnał dźwiękowy, który wyłączamy przez dotknięcie jednego z sensorów lub po upływie 1 minuty wyłączy się on automatycznie.
- Piekarnik w tym momencie jest przygotowany do kontynuowania pieczenia w wybranym przez nas sposobie pieczenia pokarmów.
- Uprzednio nastawiona temperatura wynosi 160°C, natomiast maksymalna możliwa nastawiona temperatura wynosi 275°C.

Podgrzewanie serwisu

Funkcję tę stosujemy wtedy, gdy chcemy uprzednio podgrzać serwis (talerze, sztućce), aby potrawa, którą podajemy pozostała jak najdłużej ciepła. Włączamy ją przez dotknięcie sensora L10.

Uprzednio nastawiona temperatura wynosi 60°C, natomiast maksymalna możliwa nastawiona temperatura wynosi 80°C.



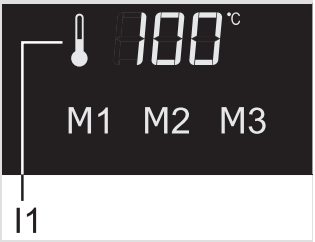
Miejsca pamięci (J)

Piekarnik umożliwia nam zachowanie trzech własnych sposobów pieczenia.

W miejscach pamięci (M1, M2, M3), zachowane są już fabryczne nastawienia, które można wdług potrzeby zmieniać. Dokonujemy tego w następujący sposób.

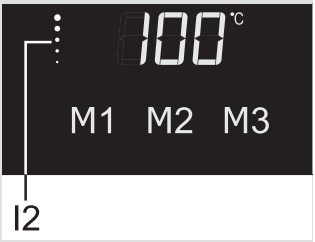
- Po pierwszym dotknięciu wybranego sensora, oznaczającego określone miejsce pamięci, pojawią się ustawienia fabryczne (sposobu ogrzewania, temperatury oraz czasu działania piekarnika).
- Jeśli chcemy te ustawienia zmienić, należy powtórnie dotknąć wybrany sensor pamięci (J), który zacznie pulsować, wówczas ustawienia fabryczne możemy zmienić na żądane.
- Nastawienie potwierdzamy przez powtórne dotknięcie wybranego miejsca pamięci.

- Jeśli chcemy następnym razem piec używając własnych nastawień, należy tylko dotknąć wybrane miejsce pamięci i za pomocą sensora C »start/stop«, włączyć piekarnik.
- Miejsce pamięci możemy zamienić innymi nastawieniami, w tym celu wystarczającym jest dotknięcie drugiego miejsca pamięci.

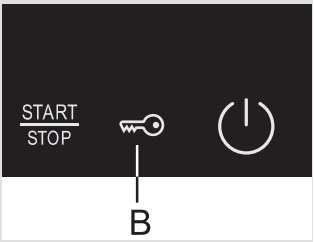


Lampka kontrolna termostatu piekarnika (I1)

- Lampka kontrolna świeci, temperatura piekarnika jest niższa od nastawionej temperatury, piekarnik ogrzewa się.
- Po osiągnięciu nastawionej temperatury, lampka kontrolna zgaśnie, włączy się krótki sygnał dźwiękowy.
- Podczas pieczenia, grzałki włączają i wyłączają się, dlatego lampka kontrolna zapala się i gaśnie.



Gdy świeci znak 12, oznacza to, że piekarnik wciąż jeszcze nagrzewa się, po osiągnięciu żądanej temperatury, znak ten zgaśnie i podczas pieczenia już więcej nie zapala się.



Blokada zabezpieczajaca działanie sensorów

Funkcję tę stosujemy wtedy, gdy chcemy zabezpieczyć piekarnik przed niepożądanym sterowaniem (bezpieczeństwo dzieci).

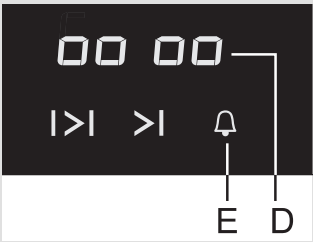
- Blokadę uaktywniamy przez dotknięcie sensora (B) przez trzy sekundy.
- Zostają zablokowane wszystkie sensory, oprócz sensora (A) włączenie/wyłączenie urządzenia oraz sensora blokady działania (B).
- Jeśli dotkniemy jakiegokolwiek sensora, włączy się sygnał dźwiękowy (pisk), klucz (B) pulsuje w szybkim tempie.
- Rozkaz anulujemy przez powtórne dotknięcie sensora (B), które trwa trzy sekundy.

<u>Sygnał dźwiękowy</u>

Za każdym razem, gdy dotykamy włączonych sensorów, pojawi się krótki pisk.

Końcowy sygnał dźwiękowy trwa 1 minutę. Można go wyłączyć przed upływem tego czasu, dotykając jednego z sensorów.

477504



Nastawienie głośności sygnału dźwiękowego

Głośność sygnału dźwiękowego można nastawić w następujący sposób:

- Przez dotknięcie sensora (E) przez 3 sekundy, dopóki na wyświetlaczu (D) nie pojawi się wartość głośności.
- Przez dotknięcie sensora (H) »+, -«, nastawiamy żądaną głośność.
  - »oooo« - maksymalna głośność
  - »o« - minimalna głośność.
- Ostatnio wybrane nastawienia, zostają zachowane automatycznie.

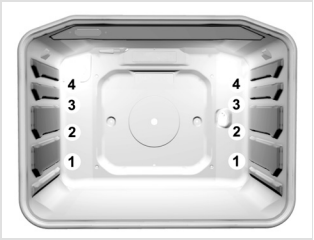
Zmiana prędkości zmiany wartości

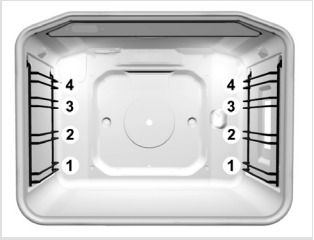
Prędkość zmiany wartości zostaje przyspieszona gdy dotykamy sensor (H) »+, -« ponad 3 sekundy.

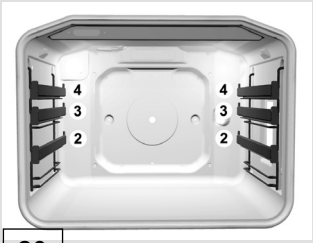
⚠ **W przypadku przerwy w dostawie prądu, trwającej krócej niż 1 minuta, zaprogramowane funkcje zostają zachowane, piekarnik kontynuuje działanie (jeśli jest włączony).**

Poziomy pieczenia (w zależności od modelu)

- Wyposażenie piekarnika (ruszt, głęboką i płytką blachę do pieczenia) można ustawić w piekarniku w czterech poziomach.
- Należy wziąć pod uwagę, że poziomy pieczenia zawsze liczymy od dołu do góry! W tabelach poniżej opisane są poszczególne poziomy.
- Prowadnice mogą być wytłaczane, druciane lub teleskopowe (zależnie od typu piekarnika). Wysuwane prowadnice teleskopowe posiadają 2, 3 i 4 poziom. Jeśli piekarnik posiada prowadnice druciane należy ruszt i blachy do pieczenia umieścić w szczelinach prowadnic.







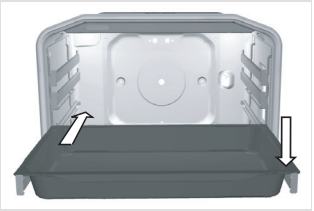
Prowadnice teleskopowe (w zależności od modelu)

W wysuwane prowadnice teleskopowe wyposażony jest 2, 3 i 4 poziom. Po lewej i prawej stronie w piekarniku znajdują się drabinki z prowadnicami teleskopowymi na 3 poziomach.



Możliwości ich wysuwania są następujące:
- trzy prowadnice częściowo wysuwane
- jedna prowadnica całkowicie i dwie częściowo wysuwane
- trzy całkowicie wysuwane prowadnice.

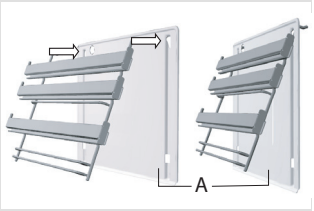
⚠ **Prowadnice teleskopowe jak i inne wyposażenie nagrzewają się! Należy używać rękawicy ochronnej lub innego zabezpieczenia.**



- Przed wstawieniem rusztu, blachy do pieczenia lub blachy do której ma ściekać tłuszcz należy najpierw wyjąć prowadnice teleskopowe z jednego poziomu.
- Ruszt, płytką lub głęboką blachę należy ustawić na wyciągniętą prowadnicę a następnie ręką docisnąć ją do końca. Drzwi piekarnika należy zamknąć dopiero wtedy, gdy prowadnice dociśnięte są do oporu.

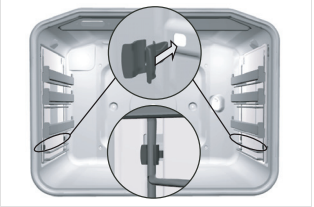
Wkłady łatwoczyszczące (w zależności od modelu)

Wkłady łatwoczyszczące w piekarniku zabezpieczają ściany piekarnika przed rozpryskiwanym tłuszczem.



Montaż:
- Prowadnice druciane lub wysuwane teleskopowe należy usunąć (patrz rozdział: Usuwanie prowadnic teleskopowych i drucianych).
- Prowadnicę(metalową bądź teleskopową) należy nasadzić na łatwoczyszczącą się wkładkę (A), którą wraz z prowadnicą należy zamocować w przewidzianych do tego otworach i podciągnąć do góry.



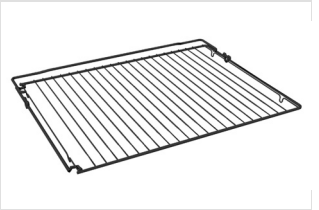


Po wstawieniu wysuwanych prowadnic teleskopowych (wysunięcie całkowite) oraz wkładów łatwoczyszczących, należy do otworów znajdujących się w spodniej części ścian piekarnika wstawić, dodane do wyposażenia zatrzaski w które należy wstawić prowadnice.
Zatrzaski służą do silniejszego zamontowania prowadnic.

Wyposażenie piekarnika (w zależności od modelu)



Brytfanna szklana przeznaczona jest do pieczenia potraw. Używamy jej również jako tacy do podawania posiłków.



Ruszt na który można postawić naczynie z potrawą lub piec potrawę na ruszcie.

⚠ **Na ruszcie i prowadnicach zamocowany jest ogranicznik wysunięcia, dlatego ruszt , gdy podczas wysuwania trafi na ogranicznik, należy zawsze lekko unieść.**



Blacha płytka przeznaczona jest tylko do pieczenia ciast i ciastek.



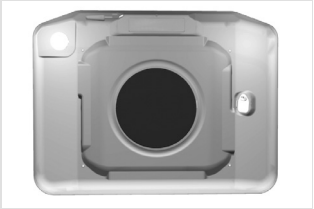
Blacha głęboka jest przeznaczona do pieczenia mięsa oraz ciast wilgotnych. Używamy jej również jako naczynia do którego ścieka tłuszcz.

⚠ **Podczas pieczenia blachy głębokiej nie wolno ustawiać na pierwszej prowadnicy, jedynie wtedy gdy grillujemy lub pieczemy na ruszcie, a blacha głeboka w tym przypadku służy jako naczynie do którego ścieka tłuszcz.**



Tylna ściana piekarnika jest obłożona **wkładami katalitycznymi** (zależnie od typu piekarnika), które może zamontować lub usunąć wyłącznie fachowiec lub serwisant.

Filtr przeciwtłuszczowy (w zależności od modelu)



Filtr przeciwtłuszczowy znajdujący się na tylnej ścianie piekarnika, chroni wentylator, grzałkę okrągłą oraz piekarnik przed pryskającym tłuszczem. Filtr przeciwtłuszczowy należy wstawić zawsze przed pieczeniem mięsa. Przed pieczeniem ciast należy go obowiązkowo zdjąć! Jeśli filtr przeciwtłuszczowy jest wstawiony podczas pieczenia ciast, ciasto może się nie upiec.

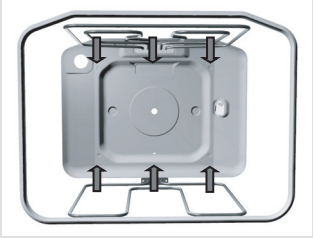
Przygotowywanie potraw

Pieczenie ciasta

- Do pieczenia ciasta należy używać ☐, ⊛ i ⊛. (Sterowanie i wybór sposobu działania piekarnika zależy od modelu piekarnika).
- Przed pieczeniem ciasta, filtr przeciwtłuszczowy należy obowiązkowo zdjąć!

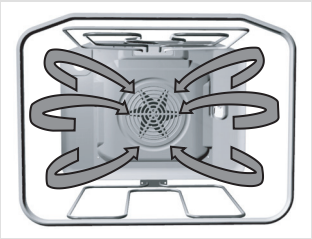
Wskazówki

- Podczas pieczenia ciasta należy zawsze uwzględniać wybór prowadnicy, temperaturę oraz czas pieczenia, dane które są podane w tabeli. Należy zapomnieć o starych przyzwyczajeniach oraz praktyce, którą zdobyliśmy podczas pieczenia w innych piekarnikach. Wartości podane w tabeli pieczenia są podane i sprawdzone tylko dla tego piekarnika.
- Jeśli w tabeli pieczenia nie znajdziemy pewnego typu ciasta, należy poszukać danych dotyczących pieczenia ciasta najbardziej podobnego do tego które pieczemy.



☐ Pieczenie ciasta górną/dolną grzałką

- Należy piec wyłącznie na jednym poziomie pieczenia. Górna/dolna grzałka jest najbardziej odpowiednia do pieczenia różnego rodzaju ciast, chleba oraz mięsa.
- Do pieczenia używamy ciemnych blach. W jasnych blachach ciasto piecze się słabiej, ponieważ odbijają one ciepło.
- Formy należy zawsze postawić na ruszcie. Jeśli używamy do pieczenia blachę z wyposażenia piekarnika ruszt należy wyjąć.
- Ogrzewanie wstępne skraca czas pieczenia. Ciasto należy wstawić do piekarnika dopiero wtedy, gdy osiągnięta zostanie wybrana temperatura, to znaczy wtedy, gdy lampka kontrolna piekarnika zgaśnie.



Pieczenie ciasta gorącym powietrzem

Pieczenie ciasta gorącym powietrzem jest szczególnie zalecane do pieczenia na kilku poziomach drobnych ciasteczek, używamy do tego płytkich blach. Zalecamy, ogrzewanie wstępne oraz pieczenie na 2 i 3 poziomie. Pieczenie ciast wilgotnych oraz tortów owocowych na jednym poziomie.

- Temperatura jest zazwyczaj niższa niż przy pieczeniu ciast górną/dolną grzałką (Patrz: Tabela pieczenia ciast).
- Można piec razem różne ciasta, jeśli temperatura wymagana do ich pieczenia jest w przybliżeniu taka sama.
- Czas pieczenia przy pieczeniu w jednakowych blachach może być różny. Jeśli pieczemy więcej ciast na raz (w dwóch lub trzech poziomach), a czas ich pieczenia jest różny, niektóre ciasta będziemy musieli wyjąć wcześniej (ciasto na blasze w górnej prowadnicy).
- Drobne ciasteczka, keksy powinny być jednej grubości oraz wysokości. Ciasteczka różniące się kształtem nie mogą upiec się równocześnie!
- Podczas pieczenia większej ilości ciast równocześnie, w piekarniku pojawi się para, która może skroplić się na drzwiach piekarnika.

Wskazówki dotyczące pieczenia ciasta

Czy ciasto jest upieczone?

Ciasto należy przekłuć w najwyższym miejscu za pomocą drewnianego patyczka. Jeśli do patyczka nie klei się ciasto, oznacza to, że jest ono upieczone. Piekarnik można wyłączyć i wykorzystać moc resztkową.

Ciasto opadło

Należy sprawdzić przepis. Następnym razem należy użyć mniej Płynu, uzględnić czas miksowania a zwłaszcza wtedy, gdy używamy do tego mikserów elektrycznych.

Ciasto jest od spodu za jasne

Podczas następnego pieczenia należy użyć ciemnej blachy lub formy. Ciasto należy postawić o jedną prowadnicę niżej lub pod koniec pieczenia włączyć dolną grzałkę.

Ciasto z wilgotnym wsadem jest niedopieczone (na przykład sernik).

Podczas następnego pieczenia należy zmniejszyć temperaturę i przedłużyć czas pieczenia.

Uwagi odnoszące się do tabeli pieczenia ciasta:

- Temperatura jest podana w interwałach. Na początku należy nastawić temperaturę niższą. Jeśli ciasto dostatecznie nie zbrązowieje, należy podczas następnego pieczenia podwyższyć temperaturę.
- Czasy pieczenia są podane w przybliżeniu i mogą się one różnić w zależności od warunków.
- Czasy wydrukowane tłustym drukiem wskazują najodpowiedniejszy sposób ogrzewania w zależności od rodzaju ciasta.
- Gwiazdka * oznacza, że piekarnik należy wstępnie podgrzać.
- Przy użyciu papieru do pieczenia, należy sprawdzić czy jest on przystosowany do wysokich temperatur.

Tabela pieczenia ciast za pomocą górnej/dolnej grzałki lub gorącego powietrza - w przypadku jednopoziomowego pieczenia.

Rodzaj ciasta	Prowadnica (licząc od dołu)	Temperatura (w C)	Prowadnica (licząc od dołu)	Temperatura (w C)	Czas pieczenia (w min.)
Ciasta słodkie					
Babka, babka ucierana	**1**	**160-170**	1	150-160	50-70
Ciasto w formie czterokątnej	**1**	**160-170**	1	150-160	55-70
Ciasto w tortownicy	1	160-170	2	**150-160**	45-60
Sernik w tortownicy	**1**	**170-180**	2	150-160	65-85
Tort owocowy, kruche ciasto	1	180-190	2	**160-170**	50-70
Tort owocowy, oblewany	1	170-180	2	**160-170**	60-70
Tort biszkoptowy *	**1**	**170-180**	2	150-160	30-40
Ciasto z kruszonką	2	180-190	**2**	**160-170**	25-35
Ciasto owocowe, ciasto ucierane	2	170-180	**2**	**150-160**	45-65
Ciasto śliwkowe	2	180-200	**2**	**150-160**	35-60
Rolada biszkoptowa *	2	180-190	**2**	**160-170**	15-25
Ciasto z ucieranego ciasta	2	160-170	**2**	**150-160**	25-35
Strucla drożdżowa, plecionka drożdżowa	2	180-200	**2**	**160-170**	35-50
Strucla wigilijna	2	170-180	**2**	**150-160**	45-70
Zawijaniec z jabłkami	2	180-200	**2**	**170-180**	40-60
Buchty drożdżowe	1	170-180	**2**	**150-160**	40-55
Ciasta pikantne					
Quiche Loraine – kruche ciasto	1	190-210	**2**	**170-180**	50-65
Pizza*	2	210-230	**2**	**190-210**	25-45
Chleb	**2**	**190-210**	2	170-180	50-60
Bułeczki*	**2**	**200-220**	2	180-190	30-40
Drobne ciasteczka					
Ciastka kruche	2	160-170	**2**	**150-160**	15-25
Ciastka wyciskane	2	160-170	**2**	**150-160**	15-28
Drobne ciasteczka drożdżowe	2	180-190	**2**	**170-180**	20-35
Drobne ciasteczka francuskie	2	190-200	**2**	**170-180**	20-30
Eklerki /ciastka napełniane masą	2	180-190	**2**	**180-190**	25-45
Zapiekanki					
Zapiekanka ryżowa	**1**	**190-200**	2	180-190	35-50
Zapiekanka z sera białego	**1**	**190-200**	2	180-190	40-50
Ciasto zamrożone					
Zawijaniec z jabłkami, serem	2	180-200	**2**	**170-180**	50-70
Sernik	2	180-190	**2**	**160-170**	65-85
Pizza	2	200-220	**2**	**170-180**	20-30
Ziemniaki smażone do zapiekania w piekarniku *	2	200-220	**2**	**170-180**	20-35
Krokiety do zapiekania w piekarniku	2	200-220	**2**	**170-180**	20-35

Uwaga: Prowadnica określa pozycję rusztu na którym stawiamy mniejsze blachy lub formy. Głębokiej blachy nie wolno postawić na prowadnicę 1.

Tabela pieczenia ciast za pomocą gorącego powietrza i grzałki dolnej.

Rodzaj ciasta	Prowadnica (licząc od dołu)	Temperatura (w C)	Czas pieczenia (w min.)
Sernik (750 g sera), kruche ciasto	2	150-160	65-80
Pizza, ciasto drożdżowe	2	200-210	15-20
Quiche Loraine – kruche ciasto	2	180-200	35-40
Zawijaniec z jabłkami z kruszonką	2	150-160	35-40
Ciasto owocowe, ciasto ucierane	2	150-160	45-55
Ciasto z jabłkami - strudel	2	170-180	45-65

Uwaga: Prowadnica określa pozycję blachy niskiej lub rusztu na którym stawiamy mniejsze blachy lub formy.

Pieczenie mięsa

- Do pieczenia mięsa można używać , .
- W tabeli pieczenia mięsa oznaczone jest tłustym drukiem, jaki sposób ogrzewania najbardziej nadaje się dla danego rodzaju mięsa.
- Przy pieczeniu mięsa zalecamy założenie filtra przeciwtłuszczowego (zależne od modelu piekarnika).

Wskazówki dotyczące naczyń

- Można stosować naczynia emaliowane, ogniotrwałe, gliniane lub żeliwne.
- Blachy do pieczenia ze stali nierdzewnej nie nadają się do pieczenia, ponieważ odbijają ciepło.
- Gdy pieczeń podczas pieczenia przyryjemy, będzie ona bardziej soczysta a piekarnik mniej się zabrudzi.
- W naczyniu odkrytym pieczeń szybciej zbrązowieje.

Uwagi dotyczące pieczenia mięsa

- W tabeli pieczenia, znajdują się dane dotyczące temperatury, poziomów oraz czasu pieczenia. Ponieważ czasy pieczenia są uzależnione od rodzaju, ciężaru oraz jakości mięsa mogą pojawić się różnice.
- Pieczenie mięsa, drobiu oraz ryb jest ekonomiczne, gdy pieczemy kawałki o ciężarze ponad 1 kg.
- Podczas pieczenia należy dodać taką ilość cieczy aby tłuszcz i sok z pieczeni nie przypalił się. Oznacza to, że podczas dłuższego pieczenia należy pieczeń częściej kontrolować i zalewać.
- Po upływie połowy czasu pieczenia, pieczeń należy obrócić zwłaszcza, gdy jest pieczona na blasze. Dlatego zalecamy na początku, pieczenie pieczeni górną stroną obróconą do spodu.
- Podczas pieczenia większych kawałków mięsa może pojawić się para, która skrapla się na drzwiach piekarnika. Jest to naturalne i nie ma żadnego wpływu na działanie urządzenia. Po ukończeniu pieczenia należy drzwi oraz szkło na drzwiach starannie osuszyć.
- Potraw nie należy chłodzić w zamkniętym piekarniku, ponieważ wywołuje to zbieranie się pary.

Tabela pieczenia mięsa za pomocą górnej/dolnej grzałki lub gorącego powietrza - w przypadku jednopoziomowego pieczenia.

Rodzaj mięsa	Ciężar (w g)	Prowadnica (licząc od dołu)	Temperatura (w C)	Prowadnica (licząc od dołu)	Temperatura (w C)	Czas pieczenia (w min.)
Wołowina						
Pieczeń wołowa	1000	**2**	**190-210**	2	180-190	100-120
Pieczeń wołowa	1500	**2**	**190-210**	2	170-180	120-150
Roastbeef,średnio upieczony	1000	**2**	**200-210**	2	180-200	30-50
Roastbeef,dobrze upieczony	1000	**2**	**200-210**	2	180-200	40-60
Wieprzowina						
Pieczeń wieprzowa ze skórą	1500	2	180-190	**2**	**170-180**	140-160
Podbrzusze wieprzowe	1500	2	190-200	**2**	**170-180**	120-150
Podbrzusze wieprzowe	2000	2	180-200	**2**	**160-170**	150-180
Łopatka wieprzowa	1500	**2**	**190-200**	2	160-170	120-140
Rolada wieprzowa	1500	**2**	**190-200**	2	160-170	120-140
Karkówka a la Kasel	1500	**2**	**180-200**	2	160-170	100-120
Pieczeń mielona klops	1500	**2**	**200-210**	2	170-180	60-70
Cielęcina						
Rolada cielęca	1500	**2**	**180-200**	2	170-190	90-120
Rolada cielęca	1700	**2**	**180-200**	2	170-180	120-130
Baranina						
Łopatka barania	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	100-120
Udziec barani	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	120-130
Dziczyzna						
Grzbiet z królika	1500	**2**	**190-200**	2	180-190	100-120
Udziec z sarny	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	100-120
Udziec z dzika	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	100-120
Drób						
Kurczak w całości	1200	2	190-200	**2**	**180-190**	60-80
Kura nadziewana	1500	2	190-200	**2**	**180-190**	70-90
Kaczka	1700	2	180-190	**2**	**160-170**	120-150
Gęś	4000	2	160-170	**2**	**150-160**	180-200
Indyk, indyczka	5000	2	150-160	**2**	**140-150**	180-240
Ryby						
Ryba w całości	1000	2	190-200	**2**	**170-180**	50-60
Zapiekanka z ryby	1500	2	180-200	**2**	**150-170**	50-70

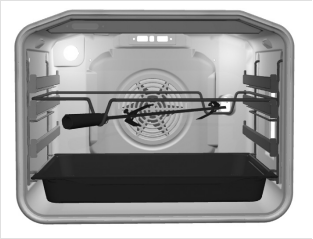
Uwaga: Prowadnica określa pozycję blachy głębokiej; mniejsze blachy lub formy należy postawić na ruszcie na 1 – 2 prowadnicy (głębokiej blachy nie wolno postawić na prowadnicę 1.)

Grillowanie i zapiekanie

- Przy grillowaniu należy bardzo uważać, z powodu wysokiej temperatury infra grzałki ruszt oraz inne części wyposażenia piekarnika są bardzo gorące dlatego należy używać rękawic ochronnych lub uchwytu do mięsa!
- Po przekłuciu mięsa może pryskać gorący tłuszcz (na przykład z kiełbas). Aby uniknąć oparzeń skóry oraz oczu należy używać uchwytu do mięsa.
- Przez cały czas grillowania należy kontrolować proces pieczenia. Z powodu wysokiej temperatury mięso bardzo szybko może ulec zwęgleniu!
- Nie wolno dopuścić aby dzieci zbliżały się do grilla.
- Za pomocą infra grzałki pieczemy chrupiące i nietłuste kiełbaski, różnego rodzaju mięsa (steak, sznycel) w mniejszych kawałkach oraz ryby (np. płaty łososia….) opiekamy chleb lub robimy zapiekanki.

Zalecenia dotyczące grillowania

- Grillujemy zawsze przy zamkniętych drzwiach piekarnika.
- W tabeli grillowania znajdują się dane dotyczące temperatury, poziomów oraz czasu grillowania. Ponieważ czas grillowania jest uzależniony od rodzaju, ciężaru i jakości mięsa, mogą pojawić się różnice.
- Przed pieczeniem mięsa należy włożyć filtr przeciwtłuszczowy (zależne od modelu piekarnika).
- Infra grzałkę (duży i mały grill) należy wstępnie ogrzać przez około 5 minut.
- Jeśli pieczemy na ruszcie należy go nasmarować olejem aby mięso, które pieczemy nie przywarło do rusztu.
- Cienkie kawałki mięsa należy położyć na ruszt, który ustawiamy na 4 prowadnicę.
- Na prowadnicy 1 lub 2 należy umieścić głęboką blachę, do której będzie ściekać olej i sok z mięsa.
- Mięso, które grillujemy po upływie połowy czasu pieczenia należy obrócić. Mięso z jedną strony pieczemy trochę dłużej niż z drugiej.
- Jeśli pieczemy na ruszcie grubsze kawałki mięsa (kurczak, ryby), ruszt ustawiamy na 2 prowadnicę, a na 1 prowadnicę ustawiamy głęboką blachę do której będzie ściekać tłuszcz.
- Cieńsze kawałki obraca się raz, grubsze kawałki kilkakrotnie. Do obracania mięsa używamy specjalnego uchwytu aby nie wyciekło z niego wiele soku.
- Mięso ciemne/czarne lepiej i szybciej zapieka się w porównaniu z wieprzowiną lub cielęciną.
- Po każdorazowym grillowaniu piekarnik oraz jego wyposażenie należy starannie oczyścić, aby tłuszcz podczas następnego grillowania nie zapiekł się.





Pieczenie na rożnie

(posiadają tylko niektóre modele piekarników)

- Komplet rożna składa się z rożna do obracania z uchwytem ruchomym oraz z dwóch widelczyków posiadających śruby, które służą do umocowywania mięsa.
- Przy użyciu rożna najpierw wstawiamy specjalny stojak i umieszczamy go w trzeciej prowadnicy (licząc od dołu).
- Przygotowane mięso należy nadziać na oś rożna i przymocować je specjalnymi widelczykami. Następnie należy dokręcić śruby.
- Uchwyt umieścić w przedniej części rożna. Szpiczasty koniec osi należy włożyć do otworu znajdującego się po prawej stronie w tylnej ścianie piekarnika. Otwór jest zabezpieczony ruchomą zaślepką. Przednią część rożna należy umieścić na najniższej części stojaka, dopóki nie zaskoczy.
- Na 1 prowadnicę ustawiamy głęboką blachę do której będzie ściekać tłuszcz i sok z mięsa.
- Rożen włącza się przez włączenie sposobu działania “Duży grill” .
- Zanim zamknie się drzwiczki piekarnika uchwyt rożna należy odkręcić.
- Działanie infra grzałki reguluje termostat. Działa ona tylko przy drzwiach zamkniętych.

Tabela grillowania - duży grill

Rodzaj produktu	Ciężar (w g)	Prowadnica (licząc od dołu)	Temperatura (w C)	Temperatura (w C)	Czas pieczenia (w min.)
Mięso i kiełbasy					
4 zrazy z polędwicy wołowej, krwiste	180g/szt.	4	240	-	14-16
4 zrazy z polędwicy wołowej, lekko zapieczone	“	4	240	-	16-20
4 zrazy z polędwicy wołowej, dobrze zapieczone	“	4	240	-	18-21
4 zrazy wieprzowe z karkówki	“	4	240	-	19-23
4 kotlety	“	4	240	-	20-24
4 zrazy cielęce	“	4	240	-	19-22
6 kotletów baranich	100g/szt.	4	240	-	15-19
8 kiełbasek do grillowania	100g/szt.	4	240	-	11-14
3 kawałki mielonki	200g/szt.	4	240	-	9-15
1/2 kurczaka	600g	2	-	180-190	25 (1.strona) 20 (2.strona)
Ryby					
Filety łososia	600	3	240	-	19-22
4 pstrągi	200g/szt.	2	-	170-180	45-50
Grzanki					
6 kromek białego chleba	/	4	240	-	1,5-3
4 kromki chleba z mąki mieszanej	/	4	240	-	2-3
Grzanki nadziewane	/	4	240	-	3,5-7
Mięso/drób					
Kaczka*	2000	2	210	150-170	80-100
Kurczak *	1500	2	210-220	160-170	60-85
Pieczeń wieprzowa	1500	2	-	150-160	90-120
Łopatka wieprzowa	1500	2	-	150-160	120-160
Golonka wieprzowa	1000	2	-	150-160	120-140
Roastbeef/polędwica wołowa	1500	2	-	170-180	40-80
Zapiekanki z warzyw **					
Kalafior, brukselka	750	2	-	210-230	15-25
Szparogi	750	2	-	210-230	15-25

Uwaga: Prowadnica określa pozycję rusztu na którym kładziemy mięso. W tabeli : Mięso/drób określa pozycję głębokiej blachy, przy kurczaku określa pozycję rusztu.
Podczas pieczenia na blasze należy dodać taką ilość cieczy aby mięso nie przypaliło się
Pieczeń należy podczas pieczenia obracać. Podczas pieczenia na ruszcie natomiast w 1 lub 2 prowadnicę wstawiamy głęboką blachę do której będzie ściekać tłuszcz (patrz: Zalecenia dotyczące gryllowania).
Zalecamy: Pstrągi należy osuszyć w papierowej serwetce. Nadziewamy pietruszką, czosnkiem, solimy, z zewnątrz należy je naoliwić, po czym kładziemy na ruszcie. W czasie grillowania nie obracamy ich.
* Możemy użyć rożna (patrz: Pieczenie na rożnie).
** Warzywa są lekko podgotowane, polane beszamelem i posypane startym serem. Mnejszą szklaną formę stawiamy na ruszcie.

477504

Tabela grillowania – grill

Rodzaj produktu	Ciężar (w g)	Prowadnica (od spodu)	Temperatura (w C)	Temperatura (w C)	Czas pieczenia (w min.)
Mięso i kiełbasy					
2 zrazy z polędwicy wołowej, dobrze zapieczone	180g/szt.	4	240	-	18-21
2 kotlety		4	240	-	20-22
2 zrazy wieprzowe z karkówki	180g/szt.	4	240		18-22
4 kiełbaski do grillowania	100g/szt.	4	240	-	11-14
4 grzanki nadziewane		4	240	-	5-7
Toast - opieczenie		4	240		3-4
3 pstrągi - na ruszcie	200g/szt.	2	-	160-170	40-50
Kurczak - na ruszcie	1500g	2	-	160-170	60-80
Łopatka wieprzowa – w głębokiej blasze	1500g	2	-	150-160	120-160

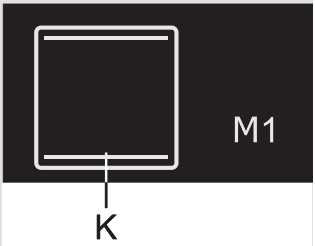
Pieczenie programowane z zastosowaniem sondy do mięsa

Ten sposób pieczenia umożliwia nam nastawienie żądanej temperatury wewnątrz potrawy. Temperaturę możemy nastawić pomiędzy 30 in 99°C.
Piekarnik działa tak długo, dopóki wnętrze potrawy nie osiągnie nastawionej temperatury. Mierzy się ją za pomocą sondy do pieczenia mięsa.
Za pomocą sondy do pieczenia mięsa, pieczemy duże kawałki mięsa, najlepiej bez kości. Kurczaki i króliki nie nadają się do tego typu pieczenia.

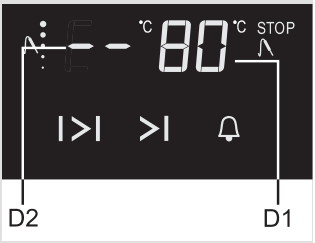
Zalecane temperatury pieczenia we wnętrzu mięsa:	
Pieczeń wieprzowa	85°C
Pieczeń wołowa	80°C
Pieczeń cielęca	75°C
Polędwica wołowa	40-50°C

Procedura:

- Sondę należy przyłączyć i przekłuć nią mięso. Gniazdko znajduje się z przodu w górnym rogu, lewej ściany piekarnika. W ścianie znajduje się metalowa zaślepka, którą przed pieczeniem należy usunąć. Po zakończeniu pieczenia, zaślepkę należy z powrotem założyć na pierwotne miejsce.
- Po podłączeniu sondy, na wyświetlaczu zamiast wartości czasu, pojawi się żądana temperatura.
- Piekarnik włączamy za pomocą sensora włączenie/wyłączenie piekarnika.
- Wybieramy żądany sposób ogrzewania (K) oraz odpowiednią temperaturę pieczenia. Zalecamy ogrzewanie dolną i górną grzałką.



477504



- Po czym nastawiamy żądaną temperaturę przez dotknięcie sensora (D1) i za pomocą sensora (H) »+, -«, nastawiamy temperaturę po 1°C w skali od 30 - 99°C.
- Nastawienie potwierdzamy przez powtórne dotknięcie sensora (D1), odnośnie po kilku sekundach zostaje przejęte automatycznie.
- Za pomocą sensora (C) »start/stop«, potwierdzamy nastawienie, po czym piekarnik zaczyna działać.
- Podczas pieczenia na wyświetlaczu (D2) przez cały czas pojawia się rosnąca temperatura we wnętrzu potrawy. Dopóki temperatura we wnętrzu potrawy jest niższa od 30°C, pojawi się (--).
- Podczas działania piekarnika można kiedykolwiek zmienić, zarówno temperaturę pieczenia jak i temperaturę sondy do pieczenia mięsa. Dokonujemy tego przez dotknięcie odpowiedniego wyświetlacza, po czym za pomocą sensora (H) zmieniamy wartość na żądaną.
- Gdy temeratura we wnętrzu potrawy osiągnie żądaną wartość, piekarnik wyłączy się. Wartość temperatury sondy mruga, włączy się przerywany sygnał dźwiękowy, który wyłączamy przez dotknięcie jednego z sensorów lub po upływie 1 minuty wyłączy się on automatycznie.
- Piekarnik należy wyłączyć, sondę należy wyciągnąć z potrawy oraz kontaktu. Metalową zaślepkę należy z powrotem założyć na pierwotne miejsce

⚠ **Należy uważać aby podczas pieczenia sonda nie dotykała się grzałek!**
Używać należy wyłącznie sondy przeznaczonej do danego typu piekarnika.

Zastosowanie sondy w połączeniu z funkcjami czasowymi (dla doświadczonych użytkowników)

Przy użyciu sondy możliwe jest ustawienie zarówno czasu działania piekarnika jak i zakończenie jego działania w sposób opisany w uprzednich rozdziałach.

Pomimo to należy zapamiętać:

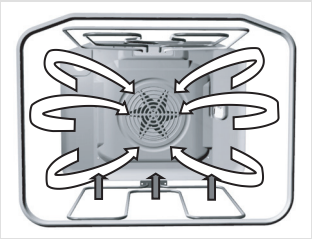
- Jeśli zastosujemy funkcję czasu działania (G) i ustawimy żądany czas, piekarnik wyłączy się po upływie ustawionego czasu bez względu na to, czy temepratura potrawy osiągnęła zaprogramowaną wartość. W związku z tym ustawiony czas powinien być trochę dłuższy od czasu istotnie potrzebnego do osiągnięcia żądanej temperatury.
- Ta sama procedura dotyczy również zastosowania funkcji zakończenia działania piekarnika (F).
- Zastosowanie tych kombinacji jest możliwe wtedy, gdy użytkownik nabędzie praktykę w ocenie czasów potrzebnych do upieczenia odpowiednich ilości pokarmów przy

477504

zaprogramowanej żądanej temperaturze pokarmu.

- Po przeprowadzeniu prób i zdobyciu doświadczeń, możliwe jest ustawienie czasu działania piekarnika (G) nieco dłuższego od istotnie potrzebnego czasu pieczenia, wtedy z powodzeniem możliwe jest, również zastosowanie funkcji zakończenia działania piekarnika (F).

Wekowanie



Do wekowania należy używać grzałki dolnej wraz z wentylatorem .

Produkty do wekowania jak i słoiki należy przygotować jak zwykle. Należy używać zwykłych weków z gumką i szklaną pokrywką. Nie wolno używać słoikw z metalowym gwintem, pokrywką metalową lub metalowych puszek. Słoiki powinny być jednakowej wielkości, napełnione tymi samymi produktami i dobrze zamknięte. Do piekarnika można wstawić jednorazowo 6 litrowych weków.

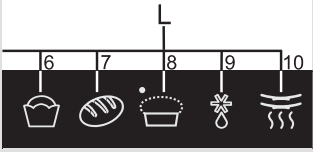
- Wekować należy tylko produkty świeże.
- Do głębokiej blachy należy nalać około litra wody (cca. 70°C), aby w piekarniku utworzyła się dostateczna ilość pary. Weki w piekarniku ustawić w ten sposób aby nie dotykały ścian piekarnika (patrz rysunek). Gumki przed użyciem należy zmoczyć.
- Głębokie blachy z wekami należy wstawić na 2 prowadnicę od dołu. Podczas wekowania produkty należy kontrolować i gotować tak długo, dopóki ciecz w słoikach nie zacznie się gotować – w jednym ze słoików. Należy uwzględniać czasy wekowania podane w tabeli.

Tabela wekowania

Produkty do wekowania Owoce	**Ilość**	**T=170-180°C, Dopóki nie zagotuje się do pojawienia się bombelków w słojach (v min.)**	**Po zagotowaniu, gdy bombelki pojawią się**	**Czas odstania w piekarniku (v min.)**
Owoce				
Truskawki	6x1 litr	około. 40-55	wyłączyć	25
Owoce pestkowe	6x1 litr	około 40-55	wyłączyć	30
Mus	6x1 litr	około 40-55	wyłączyć	35
Warzywa				
Korniszony	6x1 litr	około 40-55	wyłączyć	30
Fasola strączkowa, marchew	6x1 litr	około 40-55	Pozostawić na 120°C 60 min	30

Uwaga: Czasy podane w tabeli są podane w przybliżeniu i mogą się one różnić w zależności od warunków takich jak: temperatura pokojowa, ilość słoi, ilość i temperatura produktów które wekujemy. Zanim wyłączymy piekarnik - przy owocach lub niektórych warzywach zmniejszamy temperaturę, sprawdzamy czy w słoikach pojawiły się bombelki.
Ważne: Zwrócić uwagę na to gdy w jednym od słoików pojawią się bombelki.

Rozmrażanie



- Za pomocą krążenia powietrza w piekarniku możemy przyspieszyć rozmrażanie zamrożonych produktów. Rozmrażanie włączamy przez dotknięcie sensora L9.
- Do rozmrażania w piekarniku nadają się torty z masą śmietankową lub maślaną, ciasta, chleb bułeczki oraz morżonki - owoce.
- Nie zalecamy rozmrażanie mięsa i drobiu w piekarniku, ponieważ jest to nie higieniczne.

Jeśli jest to możliwe, należy podczas rozmrażania obracać lub mieszać produkty aby rozmroziły się równomiernie.

Czyszczenie i konserwacja

Zabronione jest czyszczenie piekarnika wysokociśnieniowym, parowym urządzeniem czyszczącym. Przed czyszczeniem piekarnik należy wyłączyć i pozostawić aby ostygł.

Część przednia obudowy
Do czyszczenia i konserwacji tych powierzchni należy używać płynnych detergentów przeznaczonych do czyszczenia gładkich powierzchni oraz miękkiej ściereczki. Środek czyszczący należy nanieść na ściereczkę, oczyścić powierzchnię a następnie spłukać ją wodą. Nie należy używać silnych środków czyszczących ani ostrych przedmiotów, gąbek do mycia naczyń, które mogą spowodować rysy.

Powierzchnie aluminiowe
Powierzchnie aluminiowe urządzenia można czyścić wyłącznie delikatnym środkiem czyszczącym przeznaczonym do czyszczenia tego typu powierzchni. Środek czyszczący należy nanieść na ściereczkę, oczyścić powierzchnię a następnie spłukać ją wodą. Środka czyszczącego nie wolno nanosić bezpośrednio na powierzchnię aluminiową. Nie należy używać silnych środków czyszczących ani gąbek do mycia naczyń. Nie należy dopuścić do kontaktu ze środkami do czyszczenia piekarników w aerozolu.

Część przednia obudowy ze stali nierdzewnej
(tylko w niektórych modelach)
Powierzchnię można czyścić wyłącznie delikatnym środkiem czyszczącym (na przykład mydlinami) i miękką gąbką, która nie powoduje zarysowań. Nie należy używać silnych środków czyszczących ani rozpuszczlników. Nie uwzględnianie tych wskazówek, może spowodować uszkodzenie powierzchni obudowy.

Powierzchnie lakierowane oraz części z mas plastycznych
(tylko w niektórych modelach)
Pokrętła i uchwyt drzwi należy czyścić miękką ściereczką i płynnym detergentem przeznaczonym do mycia powierzchni gładkich, lakierowanych. Możemy używać środków czyszczących przeznaczonych do czyszczenia tego typu powierzchni ściśle uwzględniając wskazówki producenta.

OSTRZEŻENIE: W żaden sposób nie należy dopuścić do kontaktu opisanych wyżej powierzchni ze środkami do czyszczenia piekarników w aerozolu, ponieważ powierzchnie aluminiowe zostaną trwale uszkodzone w widoczny sposób.

477504

Piekarnik

- Piekarnik można oczyścić metodą klasyczną (za pomocą środków czyszczących, aerozoli do czyszczenia piekarników), wyłącznie wtedy gdy jest on bardzo zabrudzony. Pozostałości po środkach czyszczących należy dokładnie wymyć.
- Do regularnego czyszczenia piekarnika (po każdorazowym użyciu) polecamy następującą procedurę: Pokrętło ustawienia temperatury należy ustawić na 50°C. Na blachę należy wlać 0,6 l wody i umieścić ją na dolnym poziomie. Dotykamy sensor (O) oraz start/stop. Po trzydziestu minutach resztki pożywienia na emalii piekarnika ulegną zmiękczeniu i będzie można wytrzeć je za pomocą miękkiej wilgotnej ściereczki.

Jeśli resztki jedzenia są bardzo twarde należy uwzględnić co następuje:

Piekarnik za każdym razem przed czyszczeniem musi być ochłodzony.

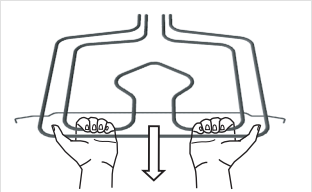
- Piekarnik i części wyposażenia po każdorazowym użyciu należy dobrze oczyścić aby resztki jedzenia nie zapiekły się.
- Tłuszcze najłatwiej oczyścimy za pomocą mydlin, gdy piekarnik jest jeszcze ciepły.
- Spalone lub zasuszone resztki należy czyścić za pomocą zwykłych środków do czyszczenia piekarników. Piekarnik dokładnie oczyścimy czystą wodą usuwając pozostałości środków czyszczących.
- Nie wolno używać silnych środków czyszczących oraz szorstkich gąbek do mycia naczyń, zmywaczy do rdzy, plam itp…
- Lakierowane, ocynkowane i nierdzewne powierzchnie lub elementy aluminiowe nie mogą być czyszczone środkami do czyszczenia wnętrza piekanika gdyż łatwo mogą ulec uszkodzeniu lub odbarwieniu. Dotyczy to również czujnika termostatu (jeśli piekarnik posiada zegar z sondą) jak i górnych grzałek.
- Przy zakupie i dozowaniu środków czyszczących pamiętajcie o ochronie środowiska naturalnego i bezwzględnie stosujcie się do zaleceń producentów tych środków.

Wkład katalityczny kuchenki (tylko w niektórych modelach)

- Emalia katalityczna jest miękka i wrażliwa na tarcie dlatego nie zalecamy używania szorstkich środków czyszczących oraz ostrych przedmiotów.
- Chropowata emalia katalityczna przyspiesza rozkład tluszczów i resztek zanieczyszczeń. Mniejsze plamy po skończonym pieczeniu zwykle rozkładają się podczas następnego pieczenia. Z reguły plamy powinny zginąć przy temperaturach ponad 220° C, przy temperaturach niższych znikają częściowo.
- Właściwości samoczyszczące wkładów katalitycznych po pewnym czasie słabną, zalecamy więc zamianę wkładów po kilku latach stałego używania piekarnika.

Nasze wskazówki

- Piekąc większe, tłuste kawałki mięsa należy je zawinąć w folię aluminiową lub woreczek służący do pieczenia aby tłuszcz nie pryskał po piekarniku.
- Grillując należy pod ruszt z mięsem wstawić blachę do której będzie ściekać tłuszcz.







Czyszczenie górnej części piekarnika (tylko w niektórych modelach)

- Niektóre modele piekarników wyposażone są w opuszczaną infra górną grzałkę, co ułatwia czyszczenie górnej części piekarnika.
- Przed opuszczeniem grzałki, musimy piekarnik całkowicie odciąć od dopływu prądu. Należy to zrobić odkręcając bezpiecznik lub wyłączyć główny przełącznik.
- Grzałka musi być ostudzona, w przeciwnym wypadku można się oparzyć!
- Nie wolno używać grzałki w pozycji opuszczonej!

Przed czyszczeniem piekarnika należy usunąć blachy do pieczenia, ruszt oraz prowadnice, po czym grzałkę należy w pozycji poziomej pociągnąć do siebie. Grzałkę ciągniemy dopóki nie ustąpi poprzeczny drążek, musi on wyskoczyć z uchwytów znajdujących się z prawej i lewej strony piekarnika (patrz rysunek). Po skończonym czyszczeniu, grzałkę z łatwością uniesiemy z powrotem w ten sposób, że poprzeczny drążek wskoczy z powrotem na swoje miejsce.

Wyposażenie

Wyposażenie piekarnika jak blachy do pieczenia, ruszt i inne, należy czyścić gorącą wodą i detergentem.

Filtr przeciwtłuszczowy (tylko w niektórych modelach)

Filtr przeciwtłuszczowy powinno się za każdym razem oczyścić w gorącej wodzie z detergentem za pomocą miękkiej szczoteczki lub w zmywarce do naczyń.

Wkłady łatwoczyszczące (tylko w niektórych modelach)

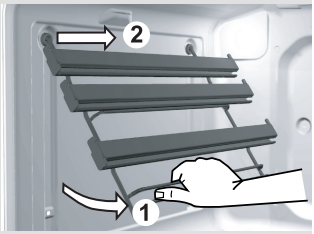
Wkłady łatwoczyszczące powinno się za każdym razem oczyścić w gorącej wodzie z detergentem za pomocą miękkiej szczoteczki lub w zmywarce do naczyń.

Specjalna emalia

Wnętrze piekarnika, wewnętrzna strona drzwiczek oraz blachy pokryte są specjalną emalią o wyjątkowo gładkiej i trwałej powierzchni. Ta specjalna warstwa umożliwia łatwiejsze czyszczenie przy temperaturze pokojowej.

477504

Konserwacja (w zależności od modelu)

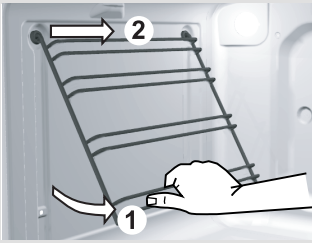


Wyjmowanie wysuwanych prowadnic teleskopowych
Aby łatwiej oczyścić ściany piekarnika można usunąć wysuwane prowadnice teleskopowe.

- Prowadnice od spodu należy odwrócić do środka i od góry wyciągnąć je z otworów.
- Ruszty boczne jak i wysuwane prowadnice teleskopowe należy czyścić za pomocą zwykłych środków czyszczących.
- Wysuwanych prowadnic teleskopowych nie wolno myć w zmywarce do mycia naczyń.

⚠ **Wysuwanych prowadnic teleskopowych nie wolno smarować.**

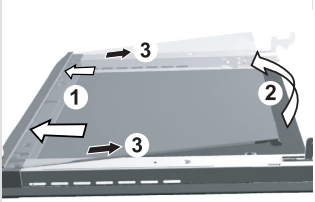
Prowadnice z łatwością można z powrotem założyć w odwrotnej kolejności.



Wyjmowanie drucianych prowadnic
Aby łatwiej oczyścić ściany piekarnika można usunąć druciane prowadnice.

- Prowadnice od spodu należy odwrócić do środka i od góry wyciągnąć je z otworów.
- Ruszty boczne należy czyścić za pomocą zwykłych środków czyszczących.
- Prowadnice z łatwością można z powrotem zawiesić w uchwytach do tego przeznaczonych i pociągnąć na dół.

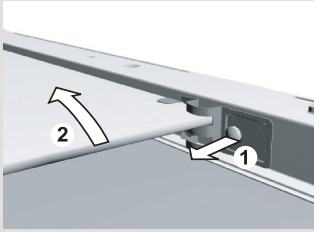
ZDEJMOWANIE WEWNĘTRZNYCH SZYBEK Z DRZWICZEK - DOTYCZY PREMIUM CAŁKOWICIE OSZKLONYCH DRZWICZEK (wykonanie a i b)
Szybki w drzwiczkach można oczyścić również od wewnątrz, należy je jednak przed tym zdjąć (patrz: rozdział o zdejmowaniu i zakładaniu drzwiczek piekarnika).



rys. 1

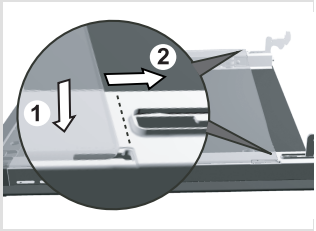
a)

- Szkło drzwiczek należy uchwycić od dołu, lekko pociągnąć do siebie, nieco unieść. Nie za bardzo! Nie więcej niż 10 mm, tak aby języczek nośnika szkła wyskoczył ze szczeliny (rysunek 1).
- Szkło należy zdjąć (w kierunku strzałki 3).



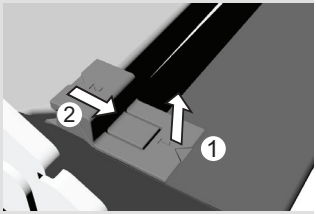
rys. 2

- Wewnętrzne trzecie szkło (posiadają tylko niektóre modele) zdejmujemy w ten sposób, że najpierw odkręcamy śruby na nośniku szkła, po czym lekko unosimy (rys. 2). Przed czyszczeniem nośnik należy usunąć.



rys. 3

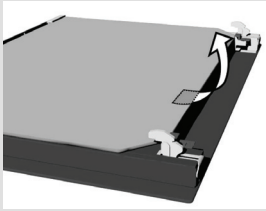
- Drzwiczki piekarnika zakładamy w odwrotnej kolejności. Uwaga: Szkło wstawiamy w szczelinę, pociskając do przzodu (rys. 3).



rys. 1

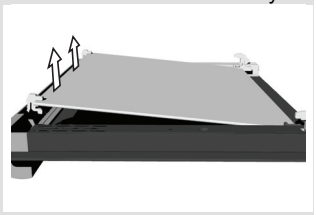
b)

- 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) (Rysunek 1).



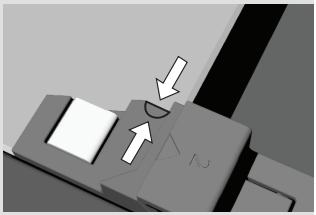
rys. 2

- Szybkę drzwiczek należy chwycić za dolny brzeg, lekką ją unieść, aż wysunie się z nośnika i usunąć (Rysunek 2).



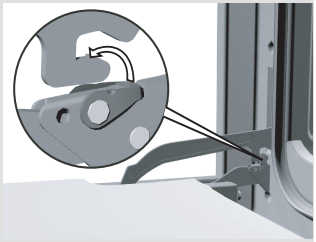
rys. 3

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



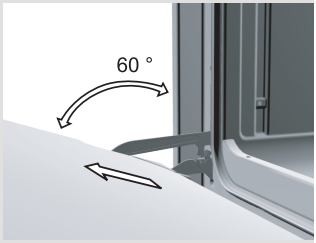
rys. 4

- Drzwiczki zamontować, działania wykonując w odwrotnej kolejności.
  Uwaga: Szybkę należy ponownie wstawić tak, aby symbole na drzwiczkach i szybce się pokrywały (Rysunek 4).



ZDEJMOWANIE I WSTAWIANIE DRZWICZEK PIEKARNIKA Z ZAWIASAMI KRZYWKOWYMI

- Drzwiczki piekarnika całkowicie otworzyć. Obejmy dolnych wsporników zawiasów po obydwu stronach drzwiczek należy podnieść pionowo i zahaczyć je na języczki górnych wsporników zawiasów.
- Drzwiczki zamknąć do połowy i delikatnie je wyciągnąć. Zakładając drzwiczki należy wszystkie czynności wykonać w odwrotnej kolejności.

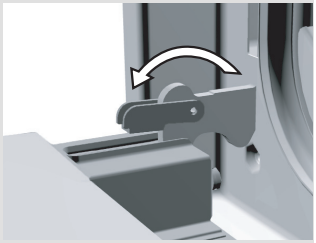


- Drzwiczki wstawiamy w półotwarte położenie (pod kątem około 60°) w ten sposób, że podczas otwierania przyciskamy je w stronę piekarnika. Należy zwrócić przy tym uwagę aby wycięcia na dolnych wspornikach zawiasów osiadły na dolnej krawędzi otworów, znajdujących się w ścianie przedniej. Po całkowitym otwarciu drzwiczek zdejmujemy obejmy z języczków górnych wsporników zawiasów i wracamy je do poziomego położenia.

ZDEJMOWANIE I WSTAWIANIE DRZWICZEK PIEKARNIKA Z ZAWIASEM JEDNOOSIOWYM (w zależności od modelu urządzenia)

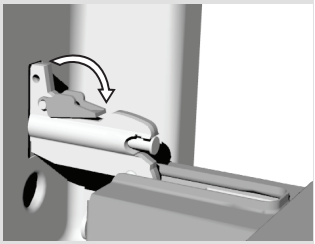
a) Klasyczny sposób zamykania
b) System **GentleClose** niweluje utrudnienia powstające podczas zamykania drzwiczek. Umożliwia łatwe, ciche i delikatne zamykanie. Delikatne dociśnięcie (do kąta 15°, w zależności od pozycji zamknięcia drzwiczek wystarczy, aby drzwiczki domknęły się samoczynnie i miękko.

⚠ **Jeżeli siła zamykania drzwiczek jest zbyt duża, efekt działania systemu GentleClose zostaje zmniejszony lub system nie zadziała z powodów bezpieczeństwa.**



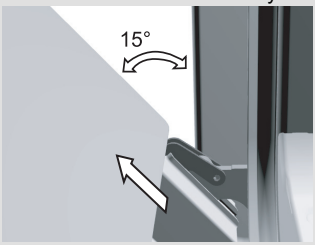
rys. 1

- Drzwiczki piekarnika należy całkowicie otworzyć i elementy zabezpieczenia zawiasów należy obrócić wstecz do końca – dotyczy klasycznego sposobu zamykania drzwiczek (Rysunek1).



rys. 2

- W przypadku **GentleClose zamykania** drzwiczek elementy zabezpieczenia zawiasów należy obrócić wstecz o 90° (Rysunek 2).

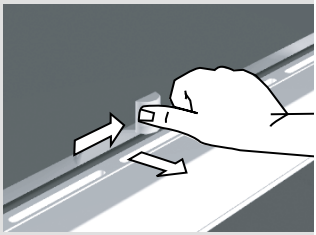


rys. 3

- Następnie powoli zamykać drzwiczki w ten sposób, aż ograniczniki wskoczą w gniazda zawiasów. Gdy drzwiczki utworzą kąt 15° (w stosunku do płaszczyzny drzwiczek zamkniętych), drzwiczki należy nieco unieść i wyciągnąć z obu gniazd zawiasów na urządzeniu (rys 3).
- Zakładając drzwiczki należy wszystkie czynności wykonać w odwrotnej kolejności. Drzwiczki wstawiamy w gniazda zawiasów pod kątem 15° na przedniej ścianie urządzenia równocześnie pociskając je w dół i w kierunku piekarnika, aż zawiasy wskoczą w wycięcia. Należy sprawdzić czy wycięcia zawiasów prawidłowo wsunęły się do swoich gniazd.
- Następnie drzwiczki całkowicie otwieramy, przekręcamy ograniczniki do samego końca, aż znajdą się w pozycji pierwotnej. Jeśli drzwiczki nie zamykają się lub nie otwierają się prawidłowo, należy sprawdzić czy wycięcia zawiasów są prawidłowo osadzone w gniazdach zawiasów.

Uwaga:
Należy sprawdzić czy objemy wsporników zawiasów są prawidłowo umieszczone w swoich gniazdach.
W przeciwnym wypadku, podczas zdejmowania lub wstawiania drzwiczek może dojść do niekontrolowanego uruchomienia lub zamknięcia zawiasu głównego, wyposażonego w bardzo mocną sprężynę, co może spowodować poważne uszkodzenia.

Blokada drzwiczek (tylko w niektórych modelach)



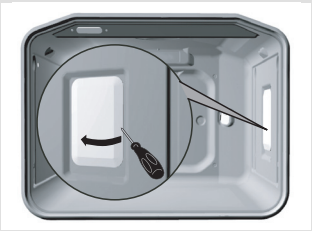
- Drzwiczki piekarnika posiadają blokadę, nie mogą się one otworzyć, dopóki blokada nie zostanie zwolniona.
- Blokada drzwiczek zostaje zwolniona przez delikatne naciśnięcie jej palcem w prawo z równoczesnym pociągnięciem drzwiczek do siebie.
- Po zamknięciu drzwiczek piekarnika, blokada automatycznie wraca do pozycji wyjściowej.

Uwaga: W przypadku gdy blokada jest dodana do urządzenia, należy ją zamocować pod panelem sterującym, zgodnie z instrukcją w którą jest ona wyposażona.

Wymiana części urządzenia

Oprawka żarówki piekarnika jest pod napięciem. Istnieje możliwość porażenia prądem!
Zanim wymienimy żarówkę piekarnika, bezwzględnie musimy wyłączyć piekarnik, wyłączając bezpiecznik lub odcinając dopływ energii elektrycznej do urządzenia.





Żarówka w piekarniku
(tylko w niektórych modelach)
Żarówka jest elementem eksploatacyjnym i nie podlega gwarancji! Do wymiany potrzebna jest żarówka do piekarnika o następujących parametrach:
obudowa E 14, 230 V, 25 W, 300°C.

- Należy odkręcić szklany klosz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zamienić żarówkę w piekarniku. Po czym szklany klosz należy ponownie przykręcić.
- Żarówki, zastosowane w niniejszym urządzeniu, to specjalne żarówki, przeznaczone wyłącznie do urządzeń gospodarstwa domowego, nieodpowiednie natomiast do oświetlania pomieszczeń w Państwa domu.

Jak się zachować w przypadku pojawienia się uterek

W czasie gwarancji naprawy wykonuje wyłącznie, upoważniony przez producenta serwis.

Przed rozpoczęciem naprawy, urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania, wyłączając bezpiecznik lub odcinając dopływ energii elektrycznej do urządzenia.

Niefachowe naprawy urządzeń są bardzo niebezpieczne. Spowodować można przebicie elektryczne lub krótkie spięcie, dlatego nie radzimy ich poprawiać bez pomocy fachowca lub serwisanta.

Jeśli pojawią się zaburzenia w działaniu urządzenia, należy sprawdzić w instrukcji, czy nie można usterek usunąć samodzielnie.

Ważne

Jeśli urządzenie nie działa prawidłowo z powodu nieprawidłowego użytkowania, wizyta serwisanta w okresie gwarancyjnym nie jest darmowa. Instrukcję obsługi należy przechowywać w dostępnym miejscu i korzystać z niej w czasie użytkowania urządzenia, w przypadku gdy urządzenie komuś odstąpimy, powinniśmy dołączyć do niego również instrukcję obsługi.

Poniżej przedstawiamy kilka rad dotyczących usuwania usterek.

Sensory nie reagują, wyświetlacz »zawiesił się«	• Piekarnik należy na parę minut odłączyć od źródła zasilania (wykręcić bezpiecznik lub wyłączyć przełącznik główny), po czym ponownie podłączyć piekarnik do źródła zasilania.
Bezpieczniki główne instalacji domowej wyłączają się…	• Wezwać serwis lub uprawnionego fachowca!
Nie działa oświetlenie piekarnika …	• Wymiana żarówki jest opisana w rozdziale« Wymiana części urządzenia«
Piekarnik nie ogrzewa się …	• Czy została prawidłowo nastawiona temperatura lub sposób działania piekarnika? • Czy drzwiczki piekarnika są zamknięte?
Ciasto jest za słabo upieczone...	• Czy został zdjęty filtr przyciwtłuszczowy? • Czy zastosowaliśmy się do instrukcji i porad z rozdziału “Pieczenie ciasta”? • Czy dokładnie przestrzegano wskazówek zawartych w tabeli pieczenia?
Wskaźnik temperatury sygnalizuje błąd (F1,F2,…	• Jednostka sterująca nie działa prawidłowo, urządzenie należy na kilka minut odłączyć od źródła zasilania (odkręcić bezpiecznik lub wyłączyć przełącznik główny), po czym należy go podłączyć do prądu i nastawić dokładny czas dzienny.
Zegar na panelu sterowania pulsuje	• Dzieje się to na wskutek spadku napięcia prądu lub gdy piekarnikl dopiero co został podłączony do prądu. Czasy nastawione, zostały całkowicie skasowane. • Aby piekarnik zaczęł działać należy nastawić dokładny czas.

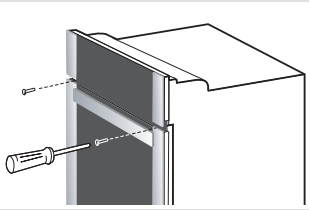
Jeśli mimo zastosowania się do powyżej podanych wskazówek, zakłócenia w pracy piekarnika nadal występują, należy wezwać autoryzowany serwis. Usunięcie usterki powstałej w wyniku nieprawidłowego podłączenia lub niewłaściwej obsługi urządzenia, nie jest objęte gwarancją. Koszty takiej naprawy pokrywa użytkownik.

Instrukcja ustawienia i przyłączenia

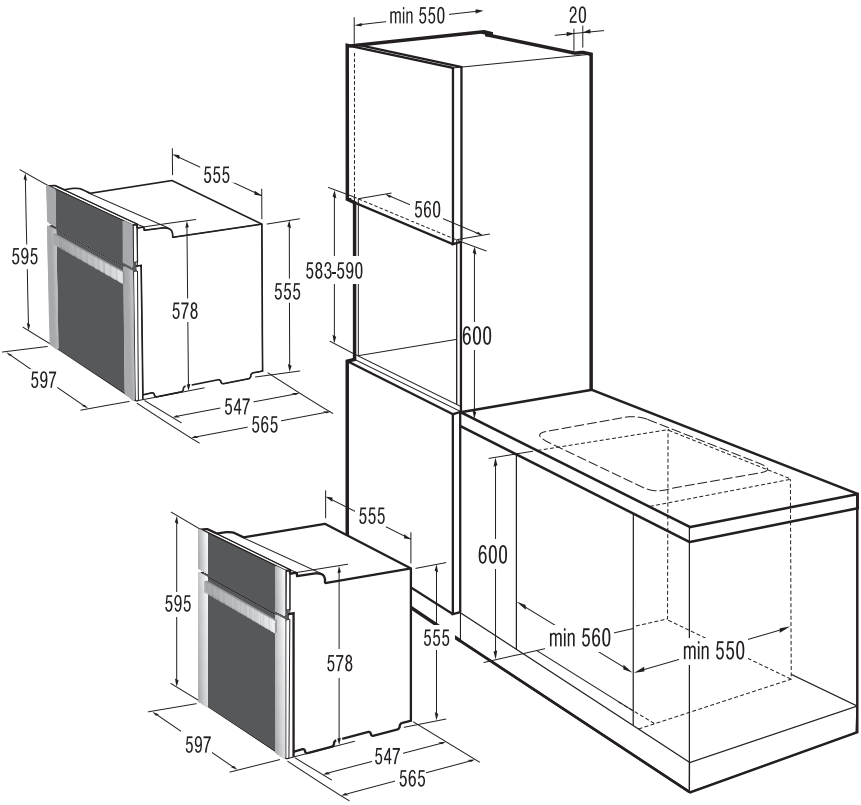
Ważne ostrzeżenia

- Podłączenia może dokonać jedynie uprawniony fachowiec.
- W instalacji elektrycznej powinien znajdować się przełącznik, wyłączający urządzenie z sieci na wszystkich biegunach, w którym, w pozycji otwartej, odległość pomiędzy stykami wynosi co najmniej 3 mm. Najbardziej odpowiednie są przełączniki LS bądź bezpieczniki.
- Do podłączenia urządzenia można używać gumowych kabli przyłączających (typu HO5RR-F z zielono-żółtym przewodem uziemiającym), PCV izolowanego (typu HO5VV-F z zielono-żółtym przewodem uziemiającym) lub innych kabli o podobnych lub wyższych parametrach.
- Fornir, kleje bądź okleina mebli z tworzyw sztucznych, znajdujących się bezpośrednio przy urządzeniu, powinny być odporne na wysokie temperatury (>75°C). Jeżeli fornir bądź okleiny nie są wystarczająco odporne na wysokie temperatury, w przeciwnym wypadku mogą ulec deformacji.
- Materiały użyte do opakowywania (folia plastikowa, styropian, gwoździe itd.) należy usunąć z zasięgu rąk dzieci, gdyż materiały te mogą stanowić źródło zagrożenie. Mniejsze elementy opakowania dzieci mogą połknąć, a zabawa folią to rzyzko uduszenia się.

Montaż piekarnika



- Fornir czy też okleina elementu powinny być wykonane z użyciem klejów odpornych na wysokie temperatury (100°C), w innym przypadku z powodu mniejszej wytrzymałości na temperaturę mogą zmienić kształt.
- Przed zabudową urządzenia należy w okolicy wycięcia w blacie roboczym usunąć tylną ściankę elementu meblowego.
- Należy się kierować podanymi na rysunku rozmiarami wycięcia w blacie roboczym.
- Dno elementu meblowego (max 530 mm) zawsze powinno być krótsze od ścian bocznych, gdyż zapewnia to odpowiednią wentylację.
- Element meblowy należy wypoziomować za pomocą poziomicy.
- Element meblowy, w którym zostało zamontowane urządzenie do zabudowy, należy koniecznie zamocować na stałe, na przykład wiążąc z sąsiednimi elementami.
- Urządzenie należy wsunąć do elementu meblowego na tyle, aby oba kołki rozporowe śrub, znajdujące się w otworach w obudowie piekarnika, mogły dotknąć ścianek elementu meblowego.
- Podczas umocowywania należy uważać, aby śrub nie dokręcić zbyt mocno, gdyż uszkodzeniu mogłyby ulec ścianki elementu meblowego bądź emalia urządzenia.

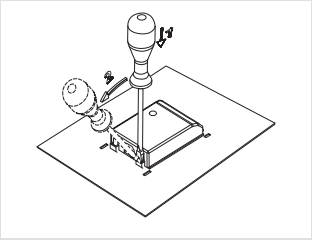


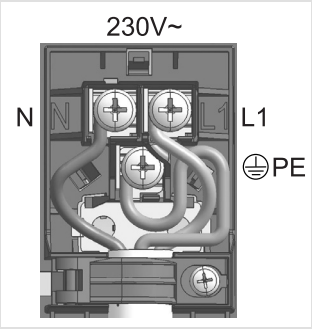
Podłączenie

Podłączenia do sieci elektrycznej może dokonać wyłącznie serwis lub osoba do tego upoważniona. Z powodu nieprawidłowego podłączenia, części urządzenia mogą ulec uszkodzeniu i w związku z tym, tracą Państwo prawo do gwarancji!

- Klamrę podłączeniową należy otworzyć za pomocą śrubokrętu, jak jest przedstawione na zdjęciu znajdującym się na pokrywie.
- Fachowiec musi sprawdzić napięcie podłączeniowe użytkownika (230 V do N) za pomocą przyrządu pomiarowego!
- Przed podłączeniem, należy sprawdzić czy napięcie podłączeniowe na tabliczce znamionowej jest zgodne z rzeczywistym napięciem w sieci elektrycznej.
- Długość kabla podłączeniowego powinna wynosić 1,5 m, co umożliwi podłączenie urządzenia zanim zostanie ono przysunięte do ściany.

477504





- Przewodnik uziemniający powinien być dłuższy od pozostałych przewodników, tak aby w przypadku gdy obejma przez którą jest przeprowadzony kabel popuści, odłączy się on najpóźniej.

Postopek

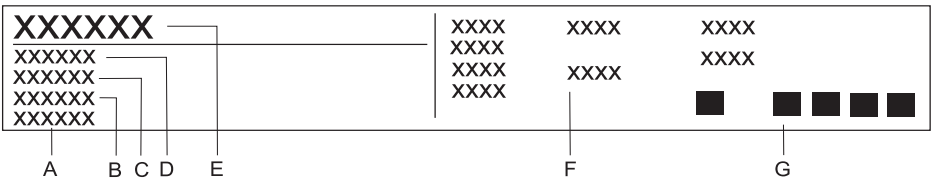
- Na tylnej ścianie urządzenia za pomocą śrubokrętu należy otworzyć pokrywę klamry podłączeniowej. Przy tym za pomocą śrubokrętu wyzwolić zasuwki jak jest pokazane na pokrywie klamry podłączeniowej.
- Kabel podłączeniowy powinien być przeprowadzony przez obejmę, która zabezpiecza go przed wyciągnięciem. Gdy obejma nie jest jeszcze ustawiona, należy ją umieścić tak aby się na jednym miejscu zacięła na obudowę klamry.
- Podłączenia należy wykonać według jednej z możliwości podanej na rysunkach. Jeśli napięcia sieciowe są różne mostki pomiędzy podłącznikami należy odpowiednio na nowo postawić!
- Obejmę odciążeniową należy mocno przykręcić i zamknąć pokrywę.

Kolory przewodników

L1, L2, L3 = napięciowe przewodniki zewnętrzne
Przeważnie są: czarne, czarne, brązowe.
N = przewodnik neutralny
Przeważnie jest niebieski.
Należy bardzo uważać na prawidłowe podłączenie przewodnika-N!
PE = przewodnik uziemniający
Przeważnie jest zielono – żółty

Dane techniczne

Tabliczka znamionowa



A Numer seryjny
B Numer produktu
C Model
D Typ
E Marka towarowa
F Dane techniczne
G Znaki zgodności

PRODUCENT ZACHOWUJE PRAWO DO ZMIAN NIE WPŁYWAJĄCYCH NA FUNKCJONALNOŚĆ URZĄDZENIA.

Instrukcję obsługi urządzenia można znaleźć również na naszych stronach internetowych:
www.gorenje.com / < http://www.gorenje.com />

477504