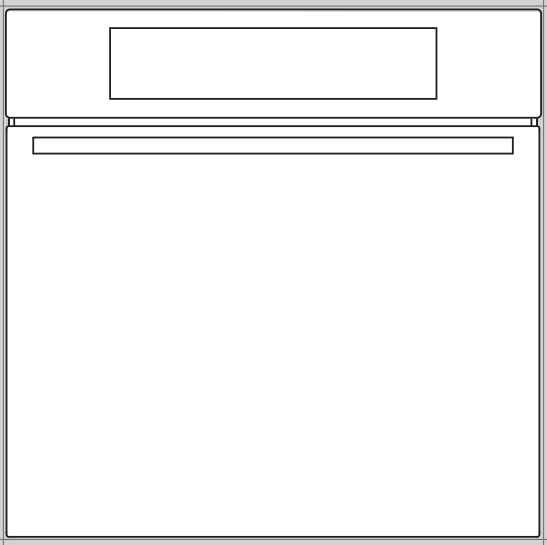
PL

SZCZEGÓŁOWA INSTRUKCJA OBSŁUGI ELEKTRYCZNEGO PIEKARNIKA PIROLITYCZNEGO

gorenje



www.gorenje.com

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

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

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

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

Instrukcja obsługi urządzenia dostępna jest również na naszej stronie internetowej:

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

 ważne informacje

 rada, uwaga

SPIS TREŚCI

WSTĘP

4 PIEKARNIK PIROLITYCZNY

8 Panel sterujący
10 Dane techniczne

11 WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

13 Przed instalacją kuchenki:

PIERWSZE PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA

14 PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

15 WŁĄCZANIE URZĄDZENIA PO RAZ PIERWSZY

15 Nastawienie zegara

PIECZENIE KROK PO KROKU

16 PIECZENIE KROK PO KROKU (1-7)

16 Krok 1: WYBÓR SYSTEMU PIECZENIA
20 Krok 2: FUNKCJE CZASOMIERZA – CZAS TRWANIA
21 Krok 3: ZAPAMIĘTANIE PROGRAMU
22 Krok 4: ROZPOCZĘCIE PIECZENIA
22 Krok 5: ZAKOŃCZENIE PIECZENIA I WYŁĄCZENIE PIEKARNIKA
23 Krok 6: WYBÓR FUNKCJI DODATKOWYCH
24 Krok 7: WYBÓR USTAWIEŃ OGÓLNYCH

26 OPISY SYSTEMÓW (TRYBÓW PIECZENIA) I TABELE PIECZENIA

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

43 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

44 Klasyczne czyszczenie kuchenki
45 Automatyczne czyszczenie piekarnika – piroliza
46 Zdejmowanie i czyszczenie prowadnic drabinkowych oraz wysuwanych prowadnic teleskopowych
47 Czyszczenie sklepienia piekarnika
48 Zdejmowanie i wstawianie drzwiczek piekarnika
50 Zdejmowanie i wstawianie szybek w drzwiczkach
51 Wymiana żarówki

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

52 TABELA USTEREK I ZAKŁÓCEŃ

INNE

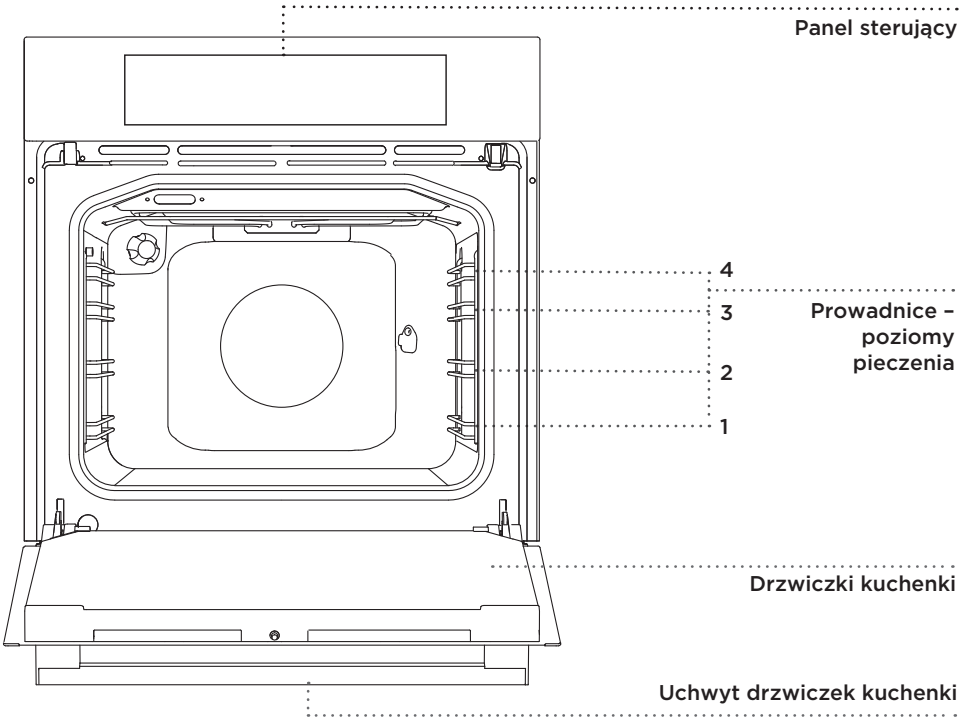
53 UTYLIZACJA

54 TEST POTRAW

PIEKARNIK PIROLITYCZNY

(OPIS URZĄDZENIA I JEGO WYPOSAŻENIE – ZALEŻNIE OD MODELU)

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



PROWADNICE DRABINKOWE

Chromowane (srebrnego koloru) oraz emaliowane PIROLITYCZNE (czarnego koloru) prowadnice drabinkowe.

Przed czyszczeniem pirolitycznym, chromowane (srebrnego koloru) prowadnice drabinkowe należy usunąć z piekarnika!

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

PROWADNICE TELESKOPOWE

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

Przed czyszczeniem pirolitycznym, wysuwane prowadnice teleskopowe należy usunąć z piekarnika!

PRZEŁĄCZNIKI DRZWICZEK PIEKARNIKA

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

WENTYLATOR CHŁODZĄCY

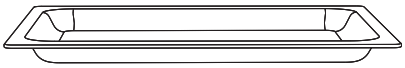
W urządzeniu wbudowany jest wentylator chłodzący, ochładzający obudowę i panel sterujący urządzenia.

PRZEDŁUŻONE DZIAŁANIE WENTYLATORA CHŁODZĄCEGO

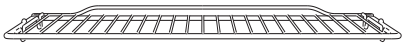
Po wyłączeniu piekarnika, wentylator chłodzący będzie działać jeszcze przez pewien czas, chłodząc w ten sposób piekarnik.

WYPOSAŻENIE PIEKARNIKA

Przed czyszczeniem pirolitycznym należy z piekarnika usunąć całe wyposażenie za wyjątkiem BLACH PIROLITYCZNYCH!

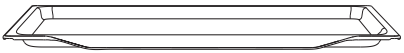


SZKLANA BRYTFANNA przeznaczona jest do pieczenia we wszystkich trybach działania piekarnika. Może służyć również do podawania potraw.

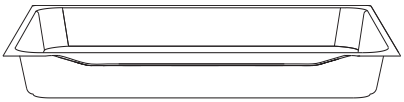


RUSZT służy do grillowania albo odkładania pojemników czy blach z jedzeniem.

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

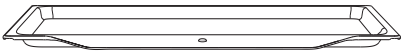


BLACHA PŁYTKA do pieczenia ciast i ciastek.

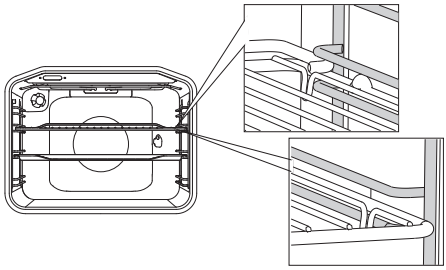


BLACHA GŁĘBOKA do pieczenia mięsa i wilgotnych ciast. Przeznaczona jest również do zbierania tłuszczu.

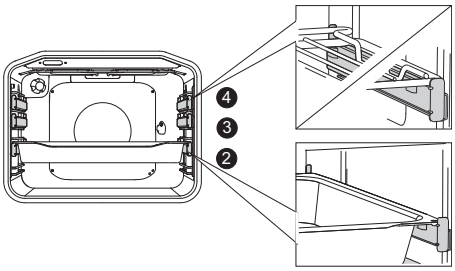
Blachy głębokiej podczas pieczenia nie należy wkładać na pierwszy poziom prowadnic, chyba że ma służyć do zbierania tłuszczu podczas grillowania.



PIROLITYCZNA PŁYTKA I GŁĘBOKA BLACHA DO PIECZENIA
Obie blachy mają na środku krawędzi kropkę (wypukłość). Można je czyścić za pomocą programu automatycznego czyszczenia pirolitycznego!



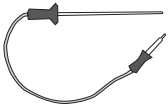
Ruszt i blachy należy zawsze wkładać do wyprofilowanej szczeliny prowadnicy.



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

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



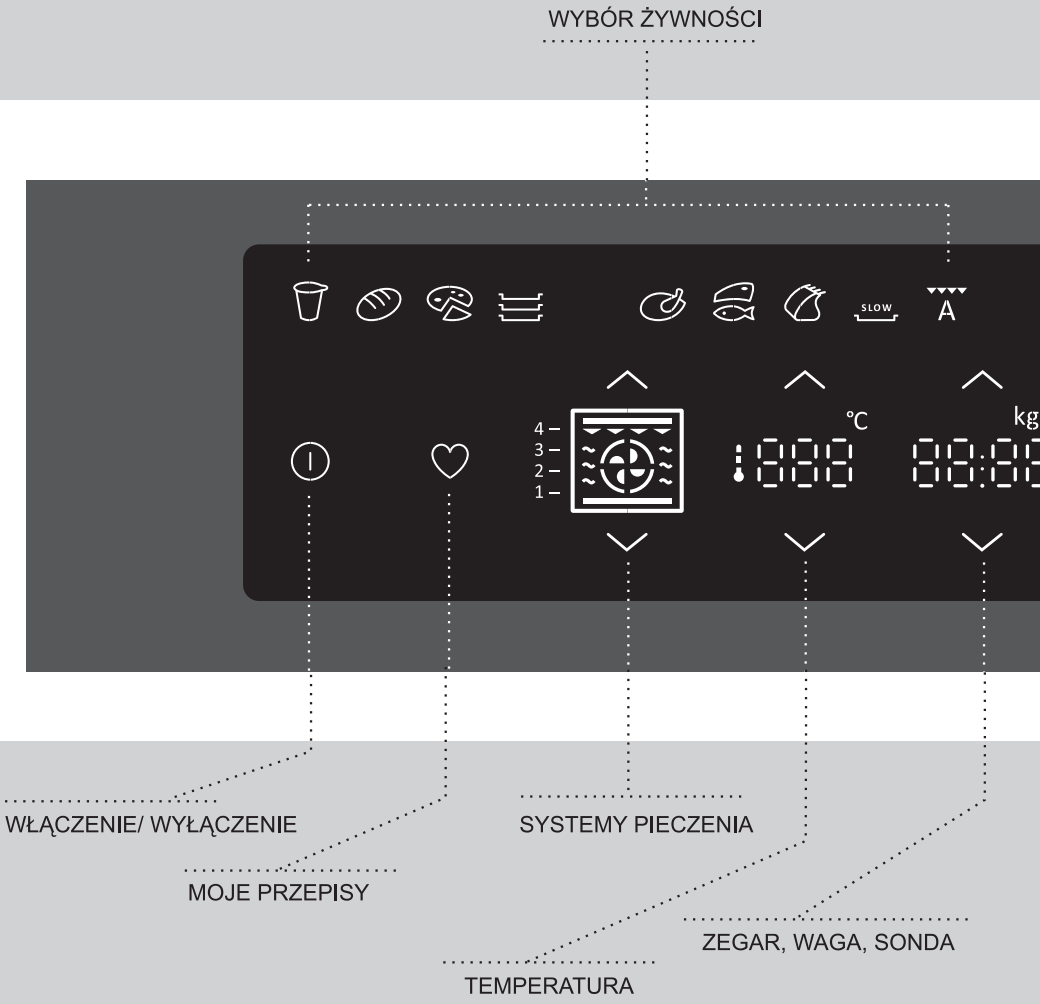


ROŻNA używa się do pieczenia mięsa. W skład rożna wchodzi stojak, rożen ze śrubami oraz zdejmowany uchwyt.

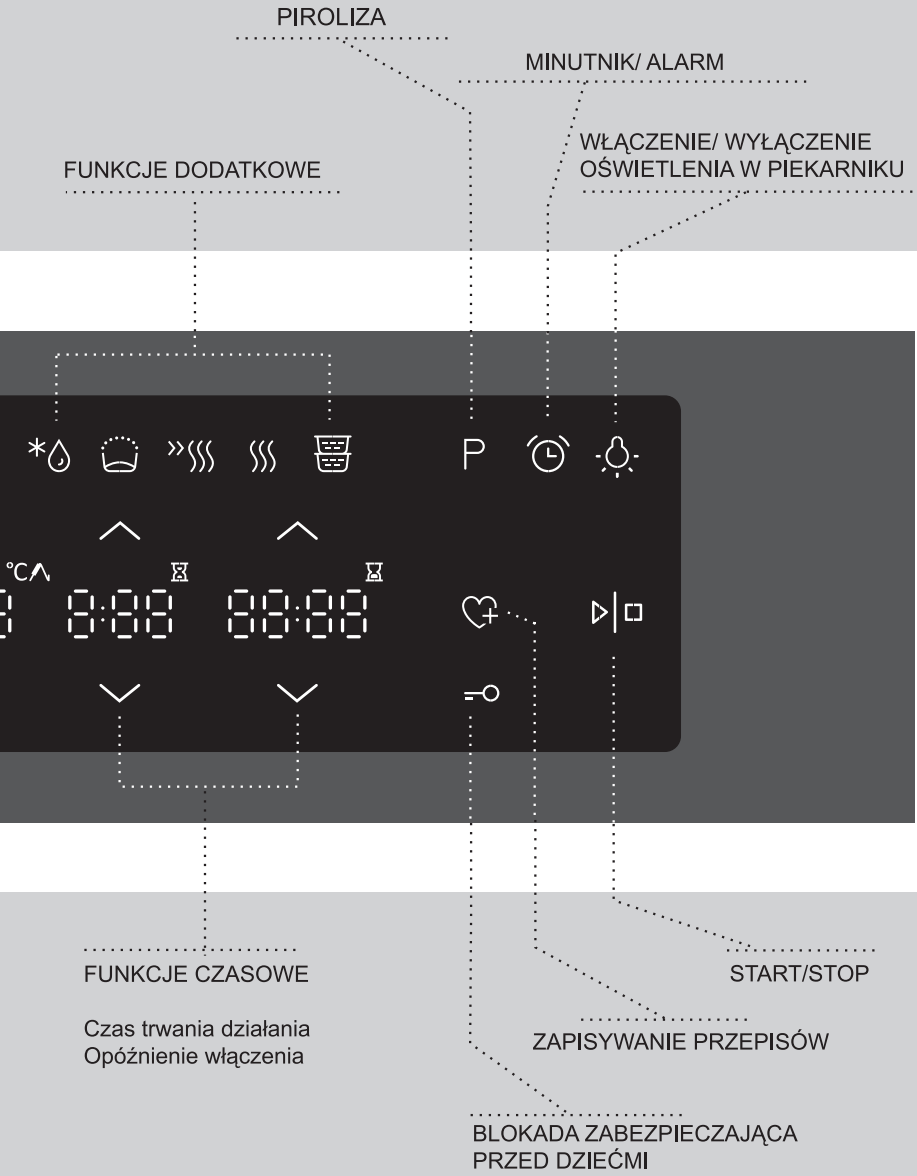
SONDA do pieczenia większych kawałków mięsa.

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

PANEL STERUJĄCY



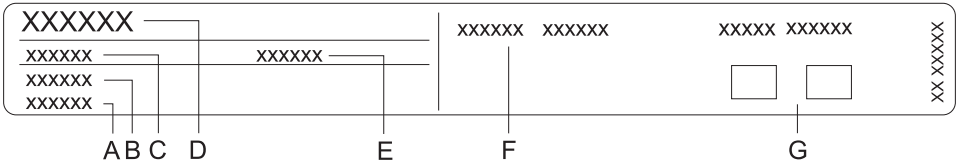
^ podwyższanie wartosci
v obniżanie wartości



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

DANE TECHNICZNE

(ZALEŻNIE OD MODELU)



A Numer seryjny
B Kod/numer identyfikacyjny
C Typ
D Marka
E Model
F Dane techniczne
G Znaki zgodności

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

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Bezpieczne użytkowanie piekarnika w przypadku automatycznego czyszczenia pirolitycznego

Przed uruchomieniem automatycznego czyszczenia należy z piekarnika usunąć metalowy ruszt, zestaw do pieczenia na rożnie, szklaną tacę do pieczenia, sondę do mięsa, naczynia, które nie należą do standardowego wyposażenia piekarnika.

Piekarnik podczas procesu automatycznego czyszczenia pirolitycznego bardzo się od zewnątrz nagrzewa. Niebezpieczeństwo oparzeń! Dzieci nie powinny przebywać w pobliżu piekarnika.

Przed uruchomieniem programu automatycznego czyszczenia pirolitycznego należy się dokładnie zapoznać i zastosować do wskazówek zawartych w rozdziale Czyszczenie i konserwacja, który opisuje prawidłowe i bezpieczne stosowanie tej funkcji!

Niczego nie należy stawiać bezpośrednio na dnie piekarnika!

Kawałki potraw, tłuszcz i sok, który wyciekł z pieczonego mięsa, mogą się podczas procesu automatycznego czyszczenia zapalić.

Niebezpieczeństwo pożaru! Przed każdym automatycznym czyszczeniem z piekarnika należy usunąć większe zabrudzenia.
Nie należy próbować otworzyć drzwiczek piekarnika, dopóki działa program automatycznego czyszczenia pirolitycznego!

W otwór zamykający prowadnicy drzwiczek nie powinien dostać się żaden obcy przedmiot, który by uniemożliwił automatyczne zamykanie drzwiczek podczas procesu automatycznego czyszczenia piekarnika.

Jeżeli podczas działania programu czyszczenia pirolitycznego dojdzie do przerwy w dostawie energii elektrycznej, program zostanie przerwany po upływie 2 minut, a drzwiczki pozostaną zablokowane. Drzwiczki ponownie odblokują się około 30 minut po wznowieniu dostawy energii elektrycznej, mimo tego, że urządzenie w tym czasie już uległo ochłodzeniu.

Podczas procesu czyszczenia pirolitycznego nie należy dotykać metalowych powierzchni urządzenia!

Na skutek automatycznego czyszczenia pirolitycznego wnętrze piekarnika i jego wyposażenie standardowe, nadające się do czyszczenia za pomocą programu pirolizy, może zmienić kolor oraz stracić połysk.

PRZED INSTALACJĄ KUCHENKI:



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

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

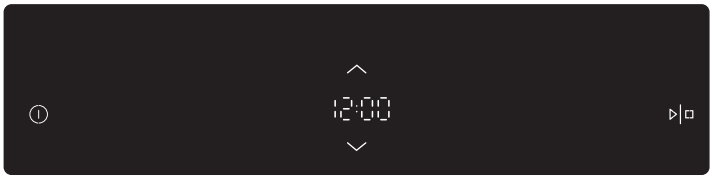
Po dostarczeniu urządzenia należy z piekarnika wyjąć wszystkie elementy wyposażenia, włącznie z opakowaniem do transportu.
Wszystkie elementy wyposażenia należy oczyścić, używając do tego ciepłej wody i zwykłego środka czyszczącego. Nie stosować szorujących środków czyszczących.

Przed pierwszym użyciem piekarnika podgrzać go przy użyciu górnej i dolnej grzałki przy temperaturze 200°C przez ok. 1 h. Czuć będzie charakterystyczny zapach nowego urządzenia. Zapewnić w pomieszczeniu dobrą wentylację.

WŁĄCZANIE URZĄDZENIA PO RAZ PIERWSZY

NASTAWIENIE ZEGARA

Po pierwszym przyłączeniu urządzenia do instalacji elektrycznej lub po dłuższej przerwie w dostawie prądu na wyświetlaczu pulsuje 12:00.



Dotykając przycisków (^) i (v), należy nastawić dokładny czas bieżący. Potwierdzić ustawienie przyciskiem START/ STOP.

Jeśli przycisk nastawiania wartości przytrzyma się przez dłuższąchwilę, zmiany wartości będą dokonywane w trybie przyspieszonym.

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

ZMIANA USTAWIENIA ZEGARA

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

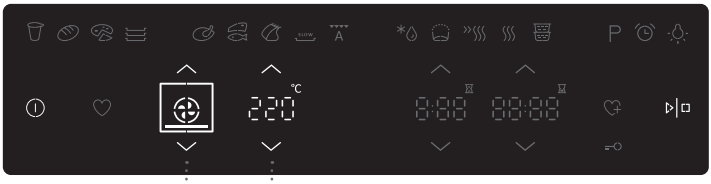
PIECZENIE KROK PO KROKU (1-7)

KROK 1: WYBÓR SYSTEMU PIECZENIA

Pieczenie można przeprowadzić na kilka sposobów:

A) PIECZENIE Z WYBOREM SPOSOBU DZIAŁANIA (Tryb Profesjonalnie)

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



Dotykając przycisków (^) i (v), należy wybrać system pieczenia i temperaturę w piekarniku.

SYSTEMY PIECZENIA TEMPERATURA W PIEKARNIKU

Wybrać można również dodatkowe ustawienia:

- nagrzewanie
- czas trwania działania
- opóźnienie włączenia

Dotknąć należy przycisku START.

Dopóki wybrana temperatura nie zostanie osiągnięta, na wyświetlaczu pokazywana będzie rosnąca temperatura. W czasie pracy urządzenia nie można zmienić trybu/systemu pieczenia, ale temperaturę można skorygować.

ROZGRZEWANIE

Funkcja rozgrzewania służy do możliwie jak najszybszego rozgrzania piekarnika do żądanej temperatury. Funkcję tę włącza się przy pomocy symbolu . Symbol będzie migał. Żywności nie należy jeszcze wkładać.

Gdy osiągnięta zostanie nastawiona temperatura, nagrzewanie się zakończy i włączy się sygnał dźwiękowy. Otworzyć należy drzwiczki bądź potwierdzić wybór, przyciskając dowolny przycisk. Symbol zgaśnie. Program kontynuować będzie pieczenie zgodnie z wybranymi ustawieniami.

Gdy wybrana jest funkcja nagrzewania, nie można korzystać z funkcji opóźnionego włączenia.

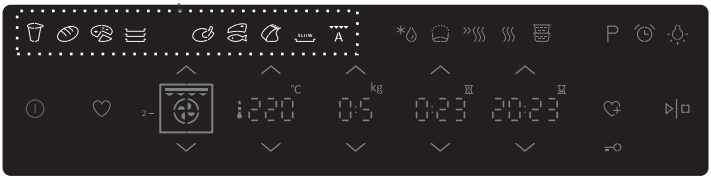
TRYBY KUCHENKI (zależnie od modelu)

TRYB	OPIS	PROPONOWANA TEMPERATURA (°C)
	TRYBY KUCHENKI	
	**GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA** Grzałki w górnej i dolnej części piekarnika równomiernie oddają ciepło do wnętrza piekarnika. Pieczenie ciast i mięsa możliwe jest tylko na jednym poziomie.	200
	**GÓRNA GRZAŁKA** Ciepło na potrawę oddaje tylko grzałka, znajdująca się u góry piekarnika. Znajduje zastosowanie do mocniejszego zapieczenia górnej powierzchni potrawy (do szybkiego zrumienienia powierzchni).	150
	**DOLNA GRZAŁKA** Ciepło oddaje tylko dolna grzałka, znajdująca się na dole piekarnika. Znajduje zastosowanie do mocniejszego zapieczenia dolnej warstwy potrawy.	160
	**GRILL** Działa tylko infra grzałka, stanowiąca część dużego grilla. Znajduje zastosowanie do pieczenia na grillu mniejszych ilości zapiekanek z chleba i kiełbasek piwnych lub do zapiekania tostów.	240
	**DUŻY GRILL** Działają górna grzałka i infra grzałka. Ciepło oddaje bezpośrednio infra grzałka, znajdująca się na sklepieniu piekarnika. Aby zwiększyć efekt grzania, równocześnie włączona jest jeszcze górna grzałka. Znajduje zastosowanie do pieczenia na grillu mniejszych ilości zapiekanek z chleba, mięsa lub kiełbasek piwnych oraz do zapiekania tostów.	240
	**GRILL Z WENTYLATOREM** Działają infra grzałka i wentylator. Znajduje zastosowanie do pieczenia mięsa z grilla oraz do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu na jednym poziomie piekarnika. Nadaje się również do zapiekania potraw i osiągania chrupiącej skórki.	170
	**TERMOOBIEG I DOLNA GRZAŁKA** Działają dolna grzałka i okrągła grzałka oraz wentylator z gorącym powietrzem. Znajduje zastosowanie do pieczenia pizzy, wilgotnych ciast, ciast z owocami oraz ciast drożdżowych i kruchych na kilku poziomach.	200
	**360° TERMOOBIEG** Działają okrągła grzałka i wentylator. Wentylator na tylnej ściance piekarnika dba o ciągłe krążenie gorącego powietrza wokół pieczeni czy ciasta. Znajduje zastosowanie do pieczenia mięsa i ciast na kilku poziomach.	160
	**EKO PIECZENIE** [1] Optymalne zużycie energii w czasie pieczenia. Zalecane do pieczenia mięsa i ciast.	160
	**DOLNA GRZAŁKA I WENTYLATOR** Znajduje zastosowanie do pieczenia mało wyrastającego ciasta oraz do wekowania owoców i warzyw.	180

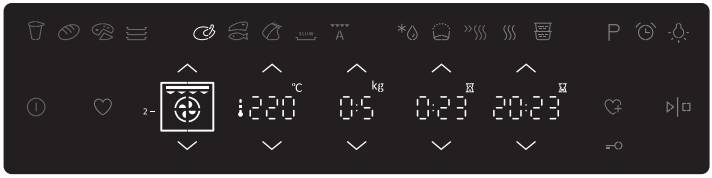
[1] Z funkcji tej korzysta się do określania klasy efektywności energetycznej zgodnie z normą EN 60350-1.

Dla każdego systemu wyświetlony zostanie zalecany poziom prowadnicy.

B) PIECZENIE Z WYBOREM RODZAJU ŻYWNOŚCI (tryb Automatycznie)



Dotykając przycisku, należy wybrać rodzaj żywności.
Świecić będzie wybrany symbol.



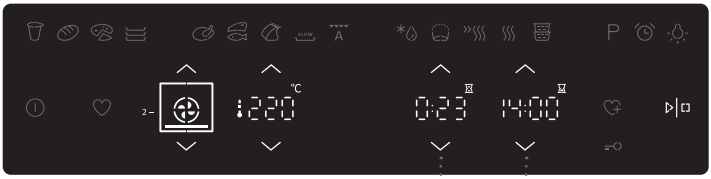
Wyświetlone zostaną fabrycznie nastawione wartości, które można zmienić:
- ilość,
- temperatura pieczenia,
- opóźnienie włączenia,
- czas działania.

Dotknąć należy przycisku START. Na wyświetlaczu ukażą się wybrane wartości.

SYMBOL	POTRAWA/ FUNKCJA	WSTĘPNIE NASTAWIONA TEMPERATURA (°C)	NAJWYŻSZA MOŻLIWA NASTAWIONA TEMP. (°C)	WSTĘPNIE NASTAWIONY CZAS (H/MIN)	ILOŚĆ (KG)	PROWADNICA (LICZĄC OD DOŁU)	OSTRZEŻENIE	WSTĘPNIE NASTAWIONY SYTEM
	Jogurt	40	40	3:00	-	2,3	Kubeczki z jogurtem należy postawić ruszcie. (Funkcja znajduje zastosowanie tylko w przypadku posiadania odpowiednich akcesoriów.)	
	Chleb	190	275	0:50	1	2	Pieczenie na płytkiej blasze.	
	Pizza*	200	275	0:20	1x0,5	2,3	Pieczenie na płytkiej blasze.	
	Drobne wypieki, ciasteczka*	160	275	0:20	2×0.2	2,3	Pieczenie na płytkich blachach na 2 poziomach równocześnie.	
	Kurczak	200	275	0:50	0.5	2	Pieczenie kurczaka na ruszcie na 2 poziomie. Blacha do wyłapywania ściekającego tłuszczu znajduje się na niższym poziomie.	
	Bitki, ryby*	240	275	0:18	4:0,50	3 3*	Pieczenie na ruszcie na 2 poziomie. Blacha do wyłapywania ściekającego tłuszczu znajduje się na niższym poziomie. Po upływie połowy nastawionego czasu mięso należy obrócić.	
	Żeberka w całości	180	275	1:25	0,50	2	Pieczenie w mniejszej brytfannie, postawionej na ruszcie.	
SLOW	Powolne pieczenie	100	130	4:00	-	2	Pieczenie mięsa (wieprzowiny, wołowiny, cielęciny). Mięso należy włożyć do brytfanny i przykryć pokrywą, uprzednio dodając przyprawy zioła i warzywa.	
A	Automatyczne pieczenie mięsa	180	275	1:00	-	2	Pieczenie różnego rodzaju mięsa (steki, kotlety, ryby).	

Nazwa żywności, oznaczona symbolem* oznacza, że do pieczenia należy nagrzać piekarnik. Wstępnie nastawiony czas pieczenia nie zawiera czasu, potrzebnego na nagrzewanie.

KROK 2: FUNKCJE CZASOMIERZA – CZAS TRWANIA



Dotykając przycisków (^) i (v), należy wybrać czas działania.

CZAS DZIAŁANIA OPÓŹNIENIE WŁĄCZENIA

Ustawienie czasu działania

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

Ustawienie opóźnienia włączenia piekarnika

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

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

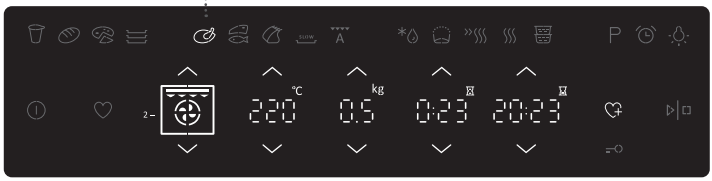
Najpierw należy nastawić CZAS DZIAŁANIA (2 godziny). Na wyświetlaczu automatycznie ukaże się suma czasu bieżącego i czasu trwania działania piekarnika (14:00).
Teraz należy określić ZAKOŃCZENIE DZIAŁANIA i nastawić czas (18:00). Aby rozpocząć pieczenie, należy przycisnąć przycisk START. Zegar czeka na rozpoczęcie pieczenia.

Po upływie ustawionego czasu piec przestanie automatycznie działać (koniec pieczenia). Słychać będzie sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć naciskając przycisk ALARM. Po upływie jednej minuty sygnał dźwiękowy wyłączy się automatycznie.

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

KROK 3: ZAPAMIĘTANIE PROGRAMU

A) ZAPISYWANIE WŁASNEGO PROGRAMU (MOJE PRZEPISY)

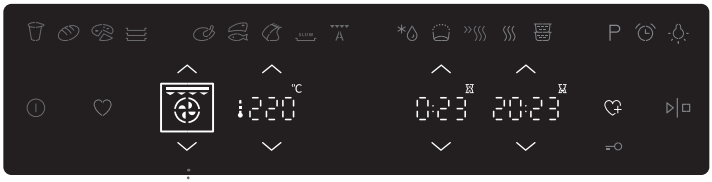


Dotykając przycisku, należy wybrać rodzaj żywności i określić swoje własne ustawienia:
- temperaturę,
- (ilość),
- czas działania,
- opóźnienie włączenia.

Aby zapisać swoje ustawienia, dotknąć przycisk ♡+, i przytrzymać go przez 3 sekundy. Dwukrotnie zamiga symbol wybranego rodzaju żywności.

Swoje własne ulubione przepisy, które zostały uprzednio zapisane w pamięci, można kiedykolwiek ponownie przywołać. Dotknąć należy przycisku ♡. Wyświetlą się wszystkie samodzielnie zapisane programy.

B) ZAPISYWANIE WSTĘPNIE NASTAWIONYCH WARTOŚCI SYSTEMÓW PIECZENIA



Wybrać należy system pieczenia. Wyświetlą się wstępnie nastawione wartości, które można zmienić:
- temperatura,
- czas działania,
- opóźnienie włączenia.

Po trwającym 3 sekundy dotknięciu przycisku ♡+, ustawienia zostaną zapisane (dwukrotnie się zaświecą).

KROK 4: ROZPOCZĘCIE PIECZENIA

Pieczenie należy włączyć, dotykając dłużej przycisku START/ STOP.
Jeśli nie jest aktywna żadna z funkcji czasowych, na wyświetlaczu ukaże się czas trwania pieczenia oraz symbole działania i temperatury.

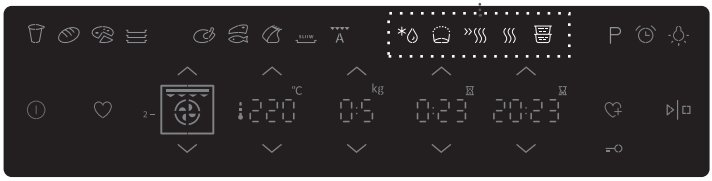


KROK 5: ZAKOŃCZENIE PIECZENIA I WYŁĄCZENIE PIEKARNIKA

Po zakończeniu pieczenia zostaną przerwane i usunięte na zegarze również wszystkie ustawienia czasowe. Na zegarze wyświetli się czas bieżący. Po 5 minutach nieaktywności urządzenie przejdzie w stan spoczynku - Standby.

Po zakończeniu pieczenia zostaną przerwane i usunięte na zegarze również wszystkie ustawienia czasowe, za wyjątkiem minutnika. Na zegarze wyświetli się czas bieżący. Wentylator chłodzący będzie działać jeszcze przez pewien czas.

KROK 6: WYBÓR FUNKCJI DODATKOWYCH



Dotykając przycisku, należy wybrać żądaną funkcję.

Rozmrażanie

W tym trybie powietrze krąży przy wyłączonych grzałkach. Działa tylko wentylator. Funkcja używana jest do powolnego rozmrażania zamrożonej żywności (tortów, ciast, ciastek, chleba i bułek oraz głęboko zamrożonych owoców).
Wybierając określony symbol, wybiera się rodzaj żywności, masę, czas rozpoczęcia i zakończenia rozmrażania.
W połowie rozmrażania należy odwrócić kawałki jedzenia, wymieszać je lub rozdzielić, jeśli są przymarznięte jeden do drugiego.

Wyrastanie ciasta

Stosuje się do wyrastania ciasta drożdżowego. Zachowana zostaje optymalna temperatura, która przyspiesza działalność drożdży, co w efekcie powoduje szybsze wyrastanie ciasta.

Szybkie nagrzewanie

Funkcja ta pozwala jak najszybciej nagrzać piekarnik do wybranej temperatury. Funkcja nie nadaje się do pieczenia potraw.
Gdy piekarnik zostanie nagrzany do wybranej temperatury, nagrzewanie się zakończy i piekarnik jest gotowy do pieczenia w wybranym trybie działania.

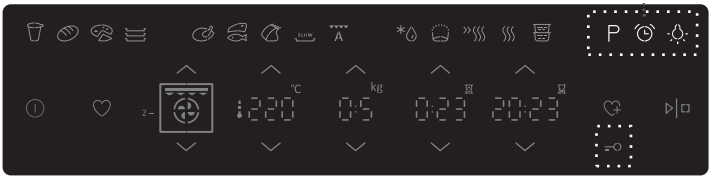
Podgrzewanie

Funkcję tę stosuje się, aby zachować ciepło przygotowanych wcześniej potraw. Wybierając określony symbol, można nastawić temperaturę oraz czas rozpoczęcia i zakończenia podgrzewania.

Gotowanie na parze

Stosuje się do równoczesnego pieczenia różnego rodzaju potraw w naczyniach, które ustawia się jedno na drugim. Żywność w naczyniach poddana jest obróbce cieplnej przy pomocy pary, która uchodzi z najniżej postawionego naczynia. Dlatego w pierwszym naczyniu zaleca się umieścić bardziej wilgotne potrawy (sosy, zupy), a w drugim naczyniu mięso, warzywa, przystawki, w trzecim natomiast mogą być dania na słodko.
(Funkcję można stosować, posiadając odpowiednie wyposażenie.)

KROK 7: WYBÓR USTAWIEŃ OGÓLNYCH



Dotykając przycisku, należy wybrać żądaną funkcję.

P Piroliza

Funkcja ta umożliwia automatyczne czyszczenie wnętrza piekarnika przy pomocy wysokiej temperatury (około 460 ˚C), która powoduje, że warstwy tłuszczu i inne zabrudzenia spalają się i spopielają. Gdy program czyszczenia za pomocą pirolizy zostanie zakończony i piekarnik będzie ochłodzony, wystarczy, za pomocą wilgotnej ściereczki wytrzeć popiół z wnętrza piekarnika (patrz: rozdział Czyszczenie i konserwacja).

Ustawienie minutnika

Z minutnika można korzystać niezależnie od działania piekarnika. Uruchamia się go naciskając przycisk. Najdłuższe możliwe ustawienie wynosi 10 godzin. Po upływie czasu uruchomi się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć naciskając przycisk CLOCK. Po upływie jednej minuty sygnał dźwiękowy wyłączy się automatycznie.

Podświetlenie piekarnika

Podświetlenie piekarnika włącza się automatycznie po otwarciu drzwi lub włączeniu piekarnika. Po zakończeniu procesu pieczenia lub zamknięciu drzwi, światło pozostanie zapalone przez jeszcze jedną minutę. Światło wewnątrz piekarnika można włączać lub wyłączać przy pomocy przycisku LIGHT.

ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI

Należy je włączyć, dotykając przycisku KLUCZYK. Po ponownym dotknięciu tego przycisku, zabezpieczenie zostanie wyłączone.

W razie włączenia zabezpieczenia, gdy nie ma aktywnych ustawień funkcji czasowych (oprócz wyświetlania czasu bieżącego), piekarnik nie będzie działać.
Jeżeli zabezpieczenie przed dziećmi zostanie włączone po nastawieniu jakiejkolwiek funkcji czasowej, piekarnik będzie działać normalnie, nie będzie jednak możliwa zmiana ustawień.

Podczas, gdy aktywne jest zabezpieczenie przed dziećmi, nie można zmieniać systemów lub funkcji dodatkowych. Można jedynie wyłączyć pieczenie.
Zabezpieczenie przed dziećmi pozostaje aktywne również po wyłączeniu piekarnika. Chcąc wybrać nowy system pieczenia, należy wyłączyć zabezpieczenie przed dziećmi.

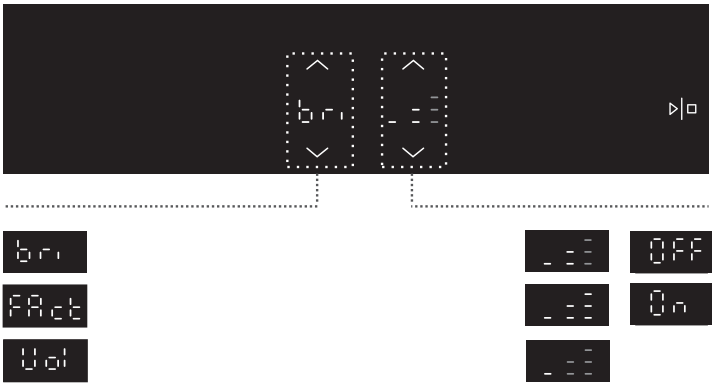
Czas

Czas bieżący należy ustawić po pierwszym przyłączeniu urządzenia do instalacji elektrycznej lub po dłuższym (ponad tygodniowym) odłączeniu urządzenia z instalacji elektrycznej.
Nastawić należy ZEGAR – czas.
Zegar można ustawiać przy pomocy przycisku ON/OFF, gdy tylko urządzenie jest wyłączone.
Wybrać ustawienie przy pomocy strzałek (∧) i (∨).

8sek

Ustawienie kontrastu, ustawień fabrycznych i dźwięku

Ustawień można dokonywać, gdy widoczny jest symbol .
Przez osiem sekund należy dotykać symbolu lampki. Ukaże się napis „bri” oraz dwie kreseczki, które będą całkowicie podświetlone.



Ustawienie należy wybrać za pomocą strzałek (∧) lub (∨).
W celu potwierdzenia, należy dotknąć przycisku ▷|□.

W przypadku przerwy w dostawie energii elektrycznej lub po wyłączeniu urządzenia, wszystkie dodatkowe ustawienia własne zostaną zachowane.

OPISY SYSTEMÓW (TRYBÓW PIECZENIA) I TABELE PIECZENIA

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

Informacje w tabelach podawane są na jednopoziomowe pieczenie w kuchence.

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

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

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

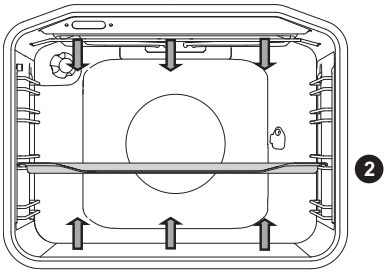
Zalecane jest używanie ciemnych form do pieczenia, powleczonych silikonem lub brytfann emailowanych, które szczególnie dobrze przewodzą ciepło.

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

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

Gwiazdka (*) w tabeli oznacza, że dla wybranego systemu piekarnik wymaga podgrzania.

GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA



Górna i dolna grzałka równomiernie ogrzewają wnętrze kuchenki.

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

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

Kurczaka należy piec w tym systemie, jeżeli posiadane urządzenie nie posiada systemu .
Pizzę należy piec w tym systemie, jeżeli posiadane urządzenie nie posiada systemu .

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

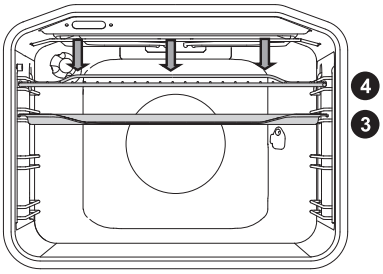
Żywność	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
CIASTA			
Suflet warzywny	2	190-200	30-35
Suflet słodki	2	190-200	30-35
Bułki *	2	200-220	30-40
Chleb *	2	180-190	50-60
Chleb biały *	2	180-190	50-60
Chleb gryczany *	2	180-190	50-60
Chleb pełnoziarnisty *	2	180-190	50-60
Chleb żytni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

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



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

DUŻY GRILL, GRILL



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

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

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

Przed pieczeniem na ruszcie należy posmarować go olejem, żeby się mięso nie przypalało oraz włożyć ruszt w prowadnicę na poziom 4. Na poziom 1. lub 2. trzeba wstawić blachę, na którą ściekać będzie tłuszcz oraz sok z mięsa.
Przy pieczeniu mięsa na blasze należy zadbać o wystarczającą ilość płynu, żeby się mięso nie przypalało. Podczas pieczenia kawałki mięsa odwracać.

Po każdorazowym użytkowaniu grilla należy wyczyścić kuchenkę i jej akcesoria.

Tabela grillowania – mały grill

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

Tabela grillowania – duży grill

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

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

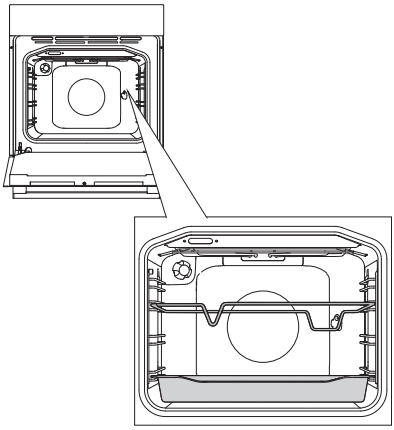


Podczas grillowania (działania grzałki infra) drzwiczki kuchenki muszą być zamknięte.

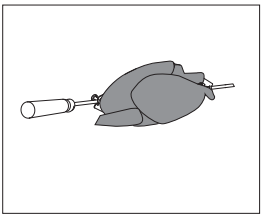
Grzałka infra, ruszt oraz inne akcesoria w kuchence podczas grillowania lub działania grzałki infra mocno się nagrzewają. Należy używać rękawic ochronnych oraz szczypców do mięsa.

Pieczenie na rożnie (w zależności od modelu urządzenia)

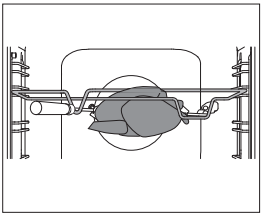
Maksymalna dozwolona temperatura przy stosowaniu rożna to 240 ˚C.



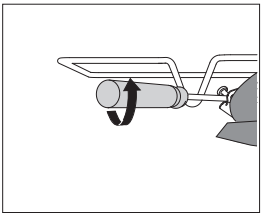
1 Stojak rożna należy wstawić w 3 prowadnicę, licząc od dołu, a w pierwszą prowadnicę wsunąć głęboką blachę do wyłapywania ściekającego tłuszczu.



2 Mięso nadziać na widelec rożna i dokręcić śruby.



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

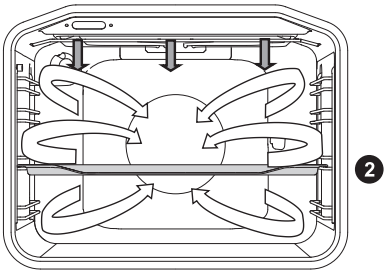


4 Odkręcić należy uchwyt rożna i zamknąć drzwiczki piekarnika.

Włączyć piekarnik, wybierając system Duży grill.

Grill działa tylko przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika.

GRILL Z WENTYLATOREM

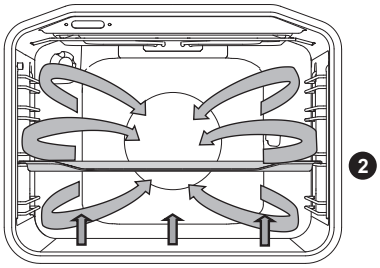


W tym trybie jednocześnie działają grzałka infra i wentylator. Nadaje się do pieczenia mięsa, ryb, warzyw.

(Patrz opis i rady dla GRILLA)

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

GORĄCE POWIETRZE I GRZAŁKA DOLNA



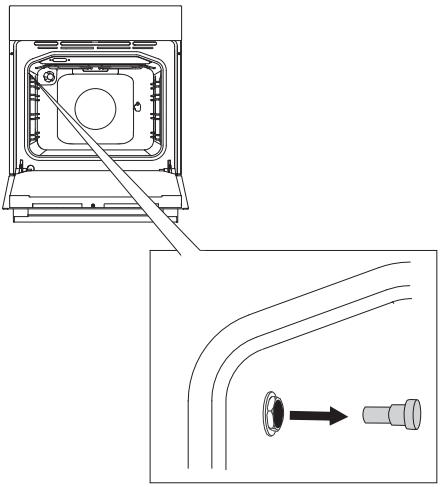
W tym trybie działają grzałka dolna i grzałka okrągła oraz wentylator z gorącym powietrzem. Nadaje się do pieczenia pizz, szarlotek, tortów owocowych.

(Patrz opis i rady GÓRNA i DOLNA GRZAŁKA).

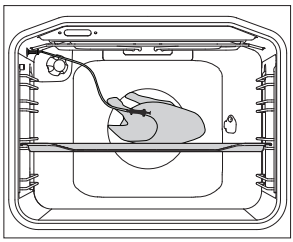
Żywność	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
Sernik, kruche ciasto	2	150-160	65-80
Pizza *	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine, kruche ciasto	2	180-200	35-40
Szarlotka, ciasto drożdżowe	2	150-160	35-40
Strudel jabłkowy, ciasto francuskie	2	170-180	45-65

Pieczenie z użyciem sondy do mięs (w zależności od modelu urządzenia)

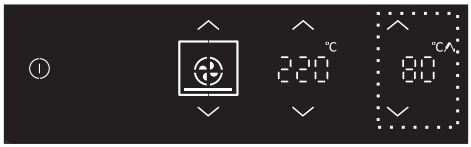
W tym trybie można nastawić żądaną temperaturę wewnątrz potrawy. Piekarnik działa tak długo, dopóki wnętrze potrawy nie osiągnie nastawionej temperatury. Temperatura wewnątrz potrawy mierzona jest przez sondę temperaturową.



1 Usunąć należy metalową zaślepkę (gniazdo przyłączeniowe znajduje się w przednim górnym kącie prawej ścianki piekarnika).



2 Wtyczkę sondy należy wstawić do gniazdka, a sondę umieścić w potrawie. (Jeżeli ustawione były funkcje czasowe, zostaną one usunięte).



Po włączeniu sondy na wyświetlaczu pojawi się napis Prob. Nastawić należy żądaną temperaturę. Dotknąć należy przycisku START.

Na wyświetlaczu ukażą się wybrana temperatura i wskazanie aktualnej temperatury sondy.

Podczas pieczenia pokazywana jest wzrastająca temperatura wewnątrz potrawy (podczas działania temperaturę można zmieniać w przedziale od 30 °C do 99 °C). Po osiągnięciu nastawionej temperatury wewnątrz potrawy, piekarnik się wyłączy. Słychać będzie sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć, dotykając dowolnego przycisku bądź po upływie jednej minuty wyłączy się on sam. Na wyświetlaczu ukaże się czas bieżący.

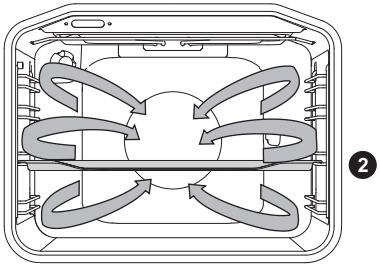
Po zakończeniu pieczenia, metalową zaślepkę zabezpieczającą należy umieścić ponownie w piekarniku.

Żywność	Masa (g)	Prowadnica (od dołu)	Średnia temperatura
MIĘSO			
Polędwica wołowa	1000	2	55-75*
Kurczak – cały	1500	2	85-90
Kurczak – cały	2000	2	85-90
Indyk	4000	2	85-90
Pieczeń wieprzowa	1000	2	70-85
Rolada mięsna	1000	2	75-80
Cielęcina	1000	2	55-75
Jagnięcina	1000	2	70-80
Dziczyzna	1000	2	70-80
Ryby	1500	2	75-85

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

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

360° GORĄCE POWIETRZE



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

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

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

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

Pieczenie ciast

Zalecane jest wstępne ogrzewanie kuchenki.

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

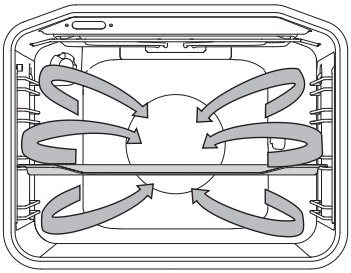
Należy pamiętać, że czas pieczenia może się różnić ze względu na poziom, nawet w przypadku używania identycznych blach, dlatego najprawdopodobniej trzeba będzie wyjąć górna blachę nieco wcześniej niż dolną. Formy należy zawsze kłaść na ruszcie; nie dotyczy to blachy z wyposażenia kuchenki, której należy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

Żywność	Prowadnica (licząc od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
CIASTO			
Placek	2	150-160	45-60
Biszkopt	2	150-160	25-35
Placek z kruszonką	2	160-170	25-35
Placek z owocami, biszkopt	2	150-160	45-65
Placek ze śliwkami	2	150-160	30-40
Rolada biszkoptowa *	2	160-170	15-25
Tort owocowy, kruche ciasto	2	160-170	50-70
Chałka z ciasta drożdżowego	2	160-170	35-50
Strudel jabłkowy	2	170-180	40-60
Ciasteczka, kruche ciasto *	2	150-160	15-25
Ciasteczka, ciasto ptysiowe *	2	150-160	10-20
Ciastka drobne, drożdżowe	2	170-180	20-35
Ciastka z ciasta francuskiego	2	170-180	20-30
Jogurt	2	40	240
CIASTA ZAMROŻONE			
Strudel jabłkowy, z twarogiem	2	170-180	50-70
Pizza	2	170-180	20-30
Frytki do piekarnika *	2	170-180	20-35
Krokiety do piekarnika	2	170-180	20-35
Ciastka nadziewane kremem	2	180-190	25-45



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

EKO PIECZENIE

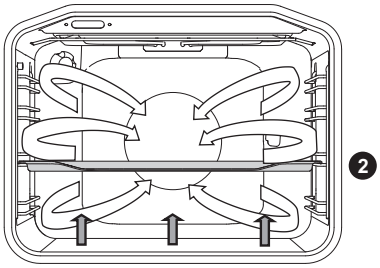


W tym trybie działają grzałka okrągła i wentylator. Wentylator w tylnej ściance kuchenki zapewnia stałe krążenie gorącego powietrza wokół pieczeni czy ciasta.

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

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

GRZAŁKA DOLNA I WENTYLATOR



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

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

PASTERYZOWANIE

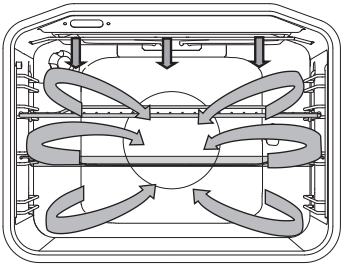
Przygotować produkty do pasteryzowania i słoiki. Do pasteryzowania używać słoików z uszczelką gumową i szklanym wieczkiem. Nie używać słoików z nakrętką lub metalową pokrywką oraz blaszanych puszek. Słoiki muszą być tej samej wielkości, wypełnione identycznym przetworem oraz dobrze zamknięte.

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

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

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

AUTOMATYCZNE PIECZENIE MIĘSA



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

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

Żywność	Masa (g)	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)	Średnia temperatura
MIĘSO					
Polędwica wołowa	1000	2	190-210	50-70	55-75*
Kurczak – cały	1500	2	170-190	60-75	85-90
Kurczak – cały	2000	2	170-190	90-110	85-90
Indyk	4000	2	160-180	150-80	85-90
Pieczeń wieprzowa	1000	2	150-170	100-120	70-85
Rolada mięsna	1000	2	160-180	70-80	75-80
Cielęcina	1000	2	170-190	85-105	55-75
Jagnięcina	1000	2	170-190	50-60	70-80
Dziczyzna	1000	2	170-190	50-65	70-80
Ryby	1500	2	160-180	35-55	75-85

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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

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

Powierzchnie urządzenia z powłoką aluminiową

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

Przednia strona obudowy z blachy nierdzewnej

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

Powierzchnie lakierowane i części z tworzyw sztucznych

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

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

KLASYCZNE CZYSZCZENIE KUCHENKI

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

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

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

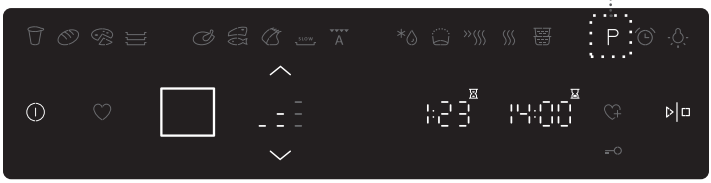
Akcesoria (blachy, ruszty...) należy myć gorącą wodą i środkami czystości.

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

AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE PIEKARNIKA – PIROLIZA

Przy zwykłym użytkowaniu piekarnika, zalecamy stosowanie funkcji Piroliza raz w miesiącu. Piekarnik i wyposażenie, które będzie czyszczone w piekarniku, należy przetrzeć wilgotną ściereczką! Kawałki potraw i tłuszcz mogą się podczas procesu pirolizy zapalić. Niebezpieczeństwo pożaru!

Przed uruchomieniem automatycznego czyszczenia pirolitycznego należy z piekarnika usunąć całe wyposażenia piekarnika.



Dotknąć należy przycisku Piroliza. Ukaże się stopień intensywności czyszczenia, który można zmieniać.

Podstawowy: około 90 minut
Średni: około 120 minut
Duży: około 150 minut

Ustawić można tylko stopień intensywności czyszczenia, czas wykonywania będzie zależny od wybranego stopnia intensywności czyszczenia.

Ze względu na bezpieczeństwo użytkownika, drzwiczki piekarnika się zablokują (gdy temperatura osiągnie 250 ˚C). Na wyświetlaczu ukaże się symbol **Loc**.

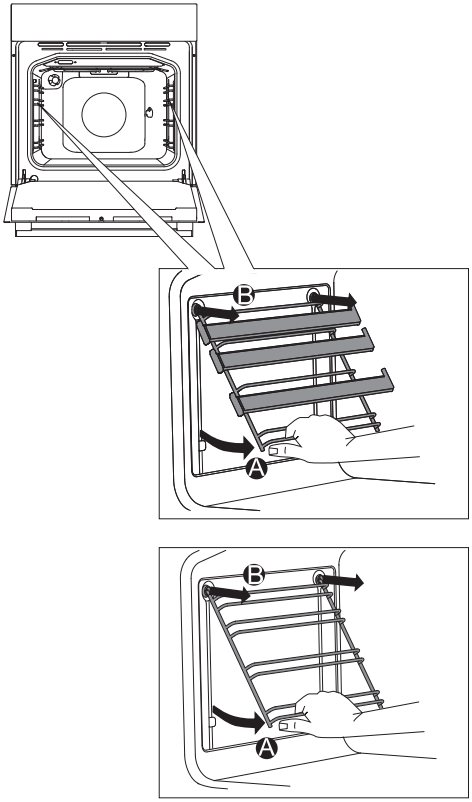
W czasie czyszczenia z urządzenia mogą wydobywać się nieprzyjemne zapachy. Ochłodzony piekarnik należy oczyścić wilgotną ściereczką. W strefie uszczelki należy przetrzeć drzwiczki piekarnika, a także powierzchnie krawędzi. Uszczelki nie należy trzeć.

Czyszczenie wyposażenia w piekarniku
Za pomocą programu Piroliza można co pewien czas czyścić również pirolityczne blachy do pieczenia (patrz: rozdział WYPOSAŻENIE PIEKARNIKA). Blachy po użytkowaniu należy umyć gorącą wodą i płynem do mycia naczyń, wytrzeć ściereczką, a następnie wsunąć w prowadnice na 2 i 3 poziomie. Na 1 poziomie nie należy umieszczać żadnej blachy. Istnieje prawdopodobieństwo, że blachy jak i wnętrze piekarnika podczas procesu czyszczenia pirolitycznego częściowo mogą zmienić kolor i stracić połysk.

Nie należy próbować otworzyć drzwiczek piekarnika, dopóki działa program automatycznego czyszczenia! Może dojść do przerwania programu czyszczenia. Niebezpieczeństwo oparzeń!

ZDEJMOWANIE I CZYSZCZENIE PROWADNIC DRABINKOWYCH ORAZ WYSUWANYCH PROWADNIC TELESKOPOWYCH

Prowadnice należy czyścić tylko za pomocą zwyczajnych środków czyszczących.



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

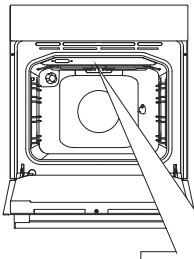
B U góry należy je wysunąć z otworów.

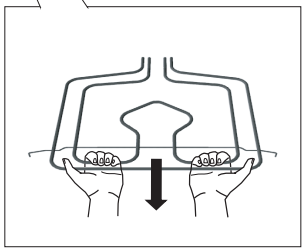
Wysuwanych prowadnic teleskopowych nie należy czyścić w zmywarce do naczyń.

CZYSZCZENIE SKLEPIENIA PIEKARNIKA

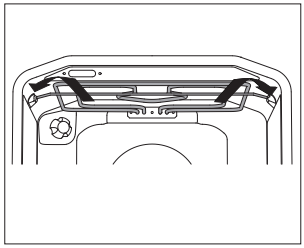
(w zależności od modelu)

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

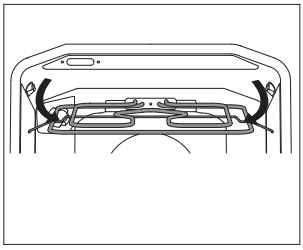




Grzałkę wysuwać tak długo, aż obluzuje się poprzeczka, wyskakują ze swoich punktów osadzenia z lewej i prawej strony piekarnika.



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



Urządzenie należy odłączyć z sieci elektrycznej.

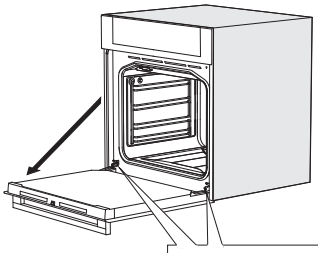
Grzałka powinna być ochłodzona, w przeciwnym razie istnieje niebezpieczeństwo oparzeń.

ZDEJMOWANIE I WSTAWIANIE DRZWICZEK PIEKARNIKA

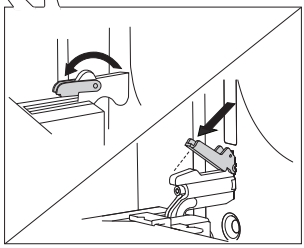
MIĘKKIE ZAMYKANIE DRZWICZEK (w zależności od modelu)

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

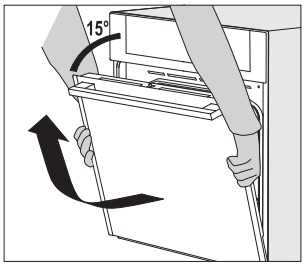
Jeżeli siła zamykania bądź otwierania jest zbyt duża, efekt działania systemu zostanie zmniejszony bądź uniemożliwiony ze względów bezpieczeństwa.



1 Drzwiczki piekarnika należy najpierw całkowicie otworzyć.



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



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

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

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

MECHANICZNA BLOKADA DRZWICZEK (w zależności od modelu)

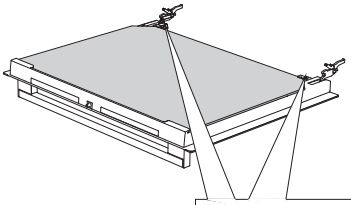
Można ją otworzyć, delikatnie przyciskając kciukiem w prawo i jednocześnie ciągnąc drzwiczki w kierunku do siebie.
Można ją otworzyć w taki sposób, że kciukiem delikatnie przyciśnie się ją w prawo i jednocześnie pociągnie się drzwiczki w kierunku do siebie.

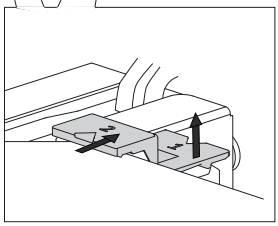


Po zamknięciu drzwiczek piekarnika, blokada drzwiczek automatycznie powróci do pierwotnej pozycji.

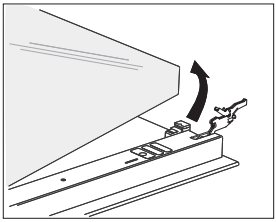
ZDEJMOWANIE I WSTAWIANIE SZYBEK W DRZWICZKACH

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

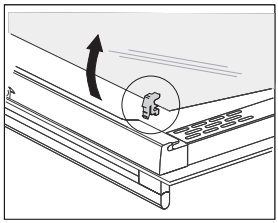




1 Lekko unieść elementy nośne z lewej i prawej strony drzwiczek (symbol 1 na nośniku), a następnie wysunąć je, wyjmując z szybek (symbol 2 na nośniku).



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



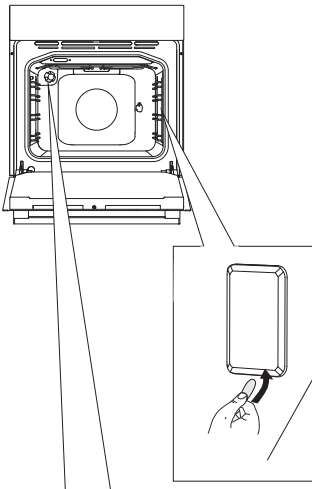
3 Wewnętrzną, trzecią szybkę (posiadają tylko niektóre modele urządzeń), należy usunąć, unosząc ją i wyjmując. Zdjąć należy również gumowe uszczelki, znajdujące się na szybce.

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

WYMIANA ŻARÓWKI

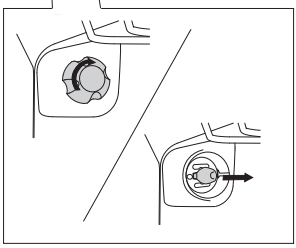
Żarówka jest materiałem eksploatacyjnym i nie jest objęta gwarancją. Przed wymianą żarówki należy wyjąć blachy, ruszt i prowadnice.

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



Śrubokrętem płaskim zwolnić pokrywę żarówki i ją usunąć.

Uważać, aby przy tym nie uszkodzić emalii.



Odkręcić pokrywę żarówki i wyjąć żarówkę.

Stosować należy ochronę rąk, aby nie ulec oparzeniu.

TABELA USTEREK I ZAKŁÓCEŃ

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

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



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

UTYLIZACJA



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

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

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

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

TEST POTRAW

Potrawy zostały przetestowane według standardów EN 60350-1

Pieczenie klasyczne

Potrawa	Akcesoria	Prowadnice (od dołu)	Tryb	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
Ciasteczka – jeden poziom*	Blacha emailowana niska	2		140	20-35
Ciasteczka – dwa poziomy*	Blacha emailowana niska	2 i 3		140	20-35
Ciasteczka – trzy poziomy	Blacha emailowana niska	2, 3, 4		140	20-35
Muffiny – jeden poziom	Blacha emailowana niska	2		140	40-55
Muffiny – dwa poziomy	Blacha emailowana niska	2 i 3		140	30-45
Muffiny – trzy poziomy	Blacha emailowana niska	2, 3, 4		140	30-45
Tort	Okrągła forma metalowa/ ruszt	2		160	20-30
Szarlotka	Okrągła forma metalowa/ ruszt	2		180	40-50

*ogrzewanie wstępne 10 minut

Grill

Potrawa	Akcesoria	Prowadnice (od dołu)	Tryb	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
Tost*	Ruszt	4		240	0:30-2:30
Hamburgery*	Ruszt + blacha do zbierania tłuszczu	4		240	15-25

*ogrzewanie wstępne 6 minut