

PL

**SZCZEGÓŁOWA  
INSTRUKCJA**  
OBSŁUGI PIEKARNIKA  
ELEKTRYCZNEGO

**Simplicity**  
COLLECTION

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) / [<http://www.gorenje.com/>](http://www.gorenje.com/)



ważne informacje



rada, uwaga

# SPIS TREŚCI

<b>4 WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA</b> 6 Przed podłączeniem urządzenia: ..... <b>7 ELEKTROMOS SÜTŐ</b> 10 Informacje na temat urządzenia – tabliczka znamionowa 11 Panel sterujący	<b>WSTĘP</b>
<b>12 PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM</b> ..... <b>13 WŁĄCZANIE URZĄDZENIA PO RAZ PIERWSZY</b> 13 Ustawienie czasu	<b>PIERWSZE PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA</b>
<b>14 KROKI PIECZENIA (1 - 6)</b> 14 1. Krok: WYBÓR SYSTEMU PIECZENIA 17 2. Krok: WYBÓR USTAWIENÍ 18 3. Krok: FUNKCJE CZASOWE 20 4. Krok: WYBÓR FUNKCJI DODATKOWYCHJ 23 5. Krok: ROZPOCZĘCIE PIECZENIA 23 6. Krok: KOŃCZENIE PIECZENIA I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA ..... <b>24 OPISY SYSTEMÓW (TRYBÓW PIECZENIA) I TABELLE PIECZENIA</b>	<b>PIECZENIE KROK PO KROKU</b>
<b>40 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA</b> 41 Klasyczne czyszczenie kuchenki 42 Czyszczenie piekarnika za pomocą funkcji aqua clean 43 Zdejmowanie i czyszczenie przewodnic drabinkowych oraz wysuwanych przewodnic teleskopowych 44 Montaż wkładów katalitycznych 45 Zdejmowanie i wstawianie drzwiczek piekarnika 48 Zdejmowanie i wstawianie szybek w drzwiczkach 49 Wymiana żarówki	<b>CZYSZCZENIE I KONSERWACJA</b>
<b>50 TABELA USTEREK I ZAKŁÓCEŃ</b>	<b>ROZWIĄZOWANIE PROBLEMÓW</b>
<b>51 UTYLIZACJA</b>	<b>INNE</b>

# WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

---



**DOKŁADNIE ZAPOZNAĆ SIĘ Z INSTRUKCJĄ I ZACHOWAĆ JĄ DO PÓŹNIEJSZEGO WYKORZYSTANIA.**

Z urządzenia tego mogą korzystać dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z niepełnosprawnością fizyczną, czuciową lub umysłową lub nie posiadające doświadczenia i wiedzy, o ile będą one to robić pod nadzorem lub przekazane zostaną im wskazówki dotyczące bezpiecznego używania urządzenia i uświadomią sobie one związane z tym niebezpieczeństwa. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Nie wolno im także wykonywać bez nadzoru żadnych czynności związanych z czyszczeniem lub konserwacją zastrzeżoną dla użytkownika.

**OSTRZEŻENIE:** W czasie pracy urządzenie i jego odkryte części bardzo się nagrzewają. Należy uważać, by nie dotknąć nagrzewających się elementów. Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny zbliżać się do urządzenia, chyba że pod nadzorem.

**OSTRZEŻENIE:** W czasie korzystania z urządzenia jego odkryte części bardzo się nagrzewają. Aby uniknąć poparzenia, nie dopuszczając do urządzenia dzieci.

W czasie pracy urządzenie nagrzewa się. Należy zachować ostrożność, by nie dotknąć znajdujących się wewnątrz piekarnika elementów grzejnych.

Używać wyłącznie czujnika temperatury zalecanego do używania z tym piekarnikiem.

**OSTRZEŻENIE:** Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, przed przystąpieniem do wymiany lampy upewnić się, że urządzenie zostało wyłączone.

Do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika i ewentualnie szkła zamocowanych na zawiasach pokryw płyty nie używać żrących i ściernych środków czyszczących lub ostrych metalowych skrobaków.

Nie używać do czyszczenia urządzenia odkurzaczy parowych lub wysokociśnieniowych, ponieważ mogłoby to doprowadzić do porażenia prądem elektrycznym.

Urządzenia rozłączające muszą zostać włączone do stałej instalacji elektrycznej zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi instalacji elektrycznych.

W razie uszkodzenia kabla zasilającego musi on zostać wymieniony, dla uniknięcia zagrożenia, przez producenta, serwisanta lub osoby o podobnych kwalifikacjach (dotyczy wyłącznie urządzeń podłączonych kablem zasilającym).

Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie wolno montować za ozdobnymi drzwiami.

**Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego.** Nie wykorzystywać go do innych celów takich jak ogrzewanie pomieszczenia, suszenie zwierząt domowych lub innych zwierząt, papieru, tkanin, ziół, itp., ponieważ mogłoby to doprowadzić do zranienia lub wybuchu pożaru.

**Podłączenie urządzenia do sieci elektrycznej** może wykonać wyłącznie upoważniony do tego serwisant lub specjalista. Manipulowanie przy urządzeniu lub wykonywanie nieprofesjonalnych napraw może doprowadzić do wystąpienia ryzyka obrażeń cielesnych lub uszkodzenia produktu.

Przytrzaśnięcie w drzwiczkach piekarnika kabli zasilających innych urządzeń używanych w pobliżu niniejszego urządzenia może doprowadzić do zwarcia. Dlatego też kable zasilające innych urządzeń powinny znajdować się w bezpiecznej odległości.

Nie wykladać ścianek piekarnika folią aluminiową i nie stawiać na spodzie piekarnika żadnych blach lub innych naczyń. Folia aluminiowa zakłóciłaby cyrkulację powietrza w piekarniku, co utrudniałoby proces przyrządzania żywności i zniszczyłoby emaliową powłokę.

W czasie pracy piekarnika jego drzwiczki bardzo się nagrzewają. Dla dodatkowej ochrony zamontowane jest trzecie szkło, które obniża temperaturę powierzchni zewnętrznej (dotyczy tylko niektórych modeli).

Nadmierne obciążenie może spowodować uszkodzenie zawiasów drzwiczek piekarnika. Nie stawiać na otwartych drzwiczkach piekarnika ciężkich garnków, ani nie opierać się o nie w czasie czyszczenia wnętrza piekarnika. Nigdy nie stawać na otwartych drzwiczkach piekarnika ani nie pozwalać, by siadały na nich dzieci.

Urządzenia nie należy podnosić, chwytając za uchwyt drzwiczek.

Obsługa urządzenia jest bezpieczna zarówno z jak i bez przewodnic blach.

Uważać, by otwory wentylacyjne nie zostały nigdy niczym zasłonięte ani w żaden inny sposób zapchane.

Ewentualne niezgodności w odcieniach kolorów pomiędzy różnymi urządzeniami lub elementami w obrębie tej samej stylizacji mogą się zdarzać z powodu różnych czynników takich jak różne kąty patrzenia na urządzenia, różnokolorowe tła, materiały czy oświetlenie pomieszczenia.

## **PRZED PODŁĄCZENIEM URZĄDZENIA:**

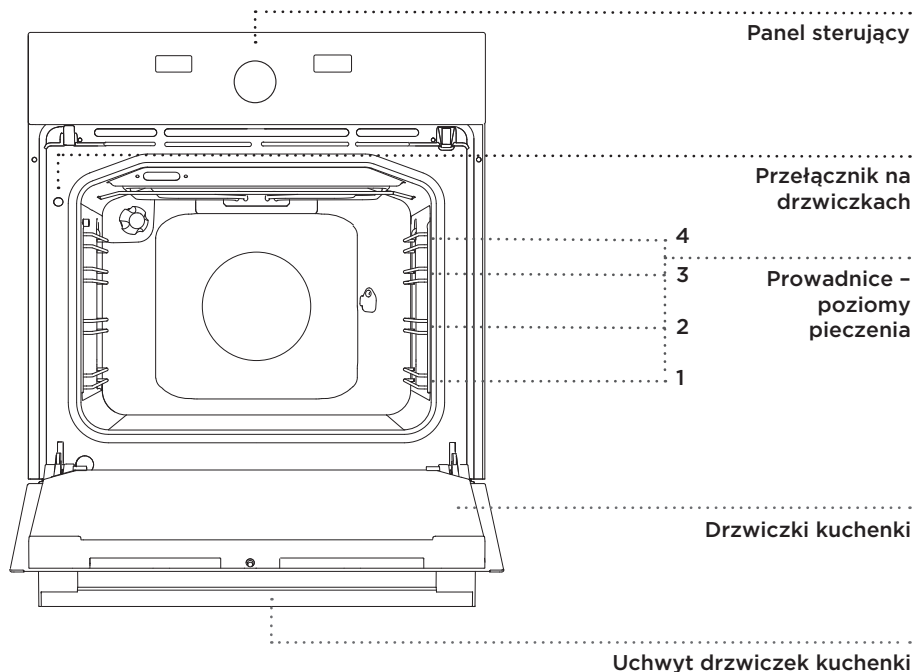


Przed podłączeniem urządzenia skrupulatnie zapoznać się z instrukcją obsługi. Gwarancją nie są objęte naprawy lub roszczenia gwarancyjne wynikające z nieprawidłowego podłączenia lub eksploatacji urządzenia.

# ELEKTROMOS SÜTŐ

## (OPIS URZĄDZENIA I JEGO WYPOSAŻENIE - ZALEŻNIE OD MODELU)

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



## LAMPKI KONTROLNE

Oznaczenia wokół aktywnego pokręta są podświetlone, kiedy wybrana jest którakolwiek funkcja. Urządzenia te nie posiadają żółtej lampki (tylko w przypadku niektórych modeli). Oświetlenie piekarnika włączy się samoczynnie po wybraniu któregoś z systemów.

## PROWADNICE DRABINKOWE

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

## PROWADNICE TELESKOPOWE

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

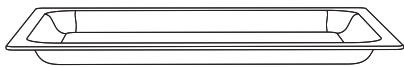
## PRZEŁĄCZNIKI DRZWICZEK PIEKARNIKA

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

## WENTYLATOR CHŁODZĄCY

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


## WYPOSAŻENIE PIEKARNIKA (Zależnie od modelu)

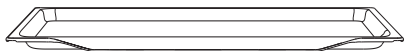


**SZKLANA BRYTFANNA** przeznaczona jest do pieczenia we wszystkich trybach działania piekarnika. Może służyć również do podawania potraw.

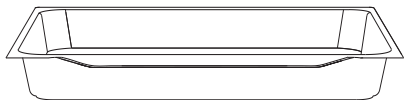


**RUSZT** służy do grillowania albo odkładania pojemników czy blach z jedzeniem.


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



**BLACHA PŁYTKA** do pieczenia ciast i ciastek.



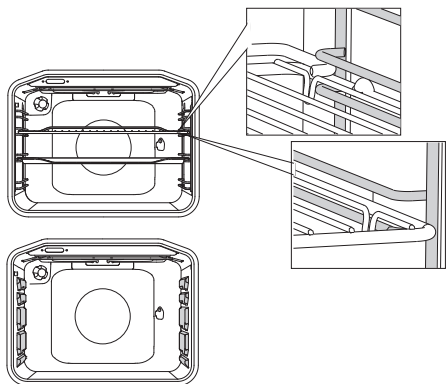
**BLACHA GŁĘBOKA** do pieczenia mięsa i wilgotnych ciast. Przeznaczona jest również do zbierania tłuszczu.

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

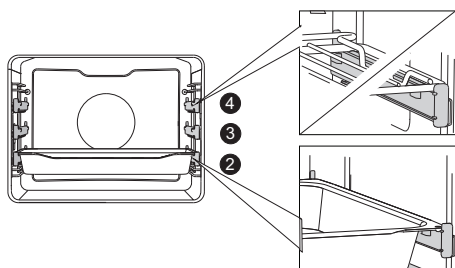


**Wposażenie do pieczenia może w czasie nagrzewania zmienić kształt, co nie wpływa na jego funkcjonalność. Po ochłodzeniu powróci ono do stanu pierwotnego.**



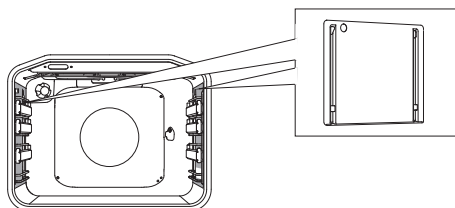


Ruszt i blachy należy zawsze wkładać do wyprofilowanej szczeliny prowadnicy.

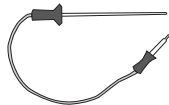


Przy teleskopowych prowadnicach wyciąganych należy najpierw wyciągnąć prowadnice jednego poziomu. Następnie położyć na nich ruszt lub blachy oraz wepchnąć je ręką do środka.

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



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



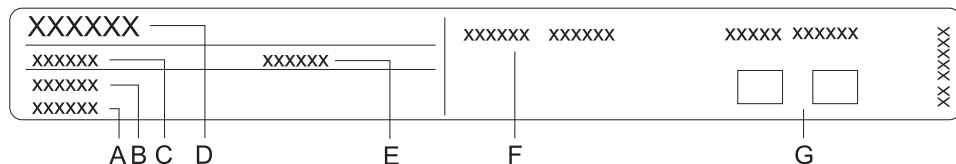
**SONDA** do pieczenia większych kawałków mięsa.



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

# INFORMACJE NA TEMAT URZĄDZENIA - TABLICZKA ZNAMIONOWA

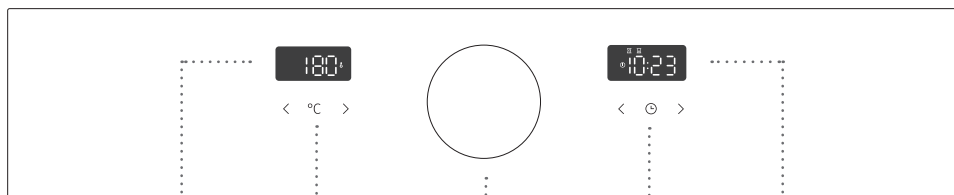
(ZALEŻNIE OD MODELU)



- 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.

# PANEL STERUJĄCY



**1** WYŚWIETLACZ  
TEMPERATURY

**2** PRZYCISK  
TEMPERATURY

< Przycisk  
zmniejszający  
wartość

> Przycisk  
zwiększający  
wartość

**3** POKRĘTŁO  
WYBORU  
SYSTEMU  
PIECZENIA

**4** WYŚWIETLACZ  
FUNKCJI ZEGA-  
RA I PROGRAMATO-  
RA CZASOWEGO

**5** PRZYCISK  
USTAWIEŃ  
ZEGARA I  
PROGRAMATORA  
CZASOWEGO

< i > przyciski  
ustawień

# 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.

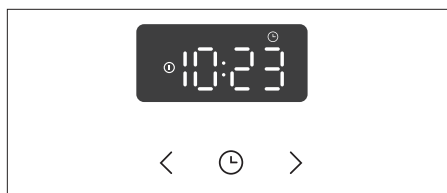
Przed pierwszym użyciem piekarnika podgrzać go przy użyciu górnej i dolnej grzałki przy temperaturze 200°C przez ok. 1 h. Czuć będzie charakterystyczny zapach nowego urządzenia. Zapewnić w pomieszczeniu dobrą wentylację.

# WŁĄCZANIE URZĄDZENIA PO RAZ PIERWSZY


---

## USTAWIENIE CZASU

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




**1** Nacisnąć przycisk < lub > w celu ustawienia zegara. Najpierw ustawić minuty. Potwierdzić ustawienie naciskając przycisk ☉. Następnie ustawić godziny. Ustawienia zostaną zapisane po upływie 3 sekund.

 Piekarnik będzie również działał bez ustawionego zegara. Funkcje programatora czasowego nie będą jednak w tym przypadku dostępne (patrz rozdział USTAWIANIE FUNKCJI PROGRAMATORA CZASOWEGO).

## ZMIANA USTAWIENIA ZEGARA

Czas bieżący można zmienić we wszystkich trybach poza trybem szybkiego ogrzewania wstępnego. Dotknąć przycisku CLOCK i przytrzymać go w pozycji wciśniętej przez 5 sekund aż na wyświetlaczu pojawi się symbol ☉.

 Czas bieżący można zmienić również, gdy aktywna jest funkcja czasowa, jednak wybrane ustawienia zostaną odpowiednio zmienione.


Po upływie kilku minut pracy jałowej, urządzenie przełączy się w tryb czuwania.






# KROKI PIECZENIA (1 - 6)







## 1. KROK: WYBÓR SYSTEMU PIECZENIA



Obracając pokrętkę (w lewo i w prawo) wybrać żądany system pieczenia lub rodzaj żywności. Zapali się symbol wybranego systemu pieczenia. Na wyświetlaczu (po lewej i prawej stronie) pojawi się ustawiona wcześniej temperatura i dający się skorygować czas pracy.

 Ustawienia można zmieniać również podczas procesu pieczenia.

TRYB	OPIS	PROPONOWANA TEMPERATURA (°C)
<b>TRYBY KUCHENKI</b>		
	<b>SZYBKE NAGRZEWANIE</b> Stosuje się, jeśli piekarnik zamierza się jak najszybciej nagrzać na żądaną temperaturę. Funkcja ta nie jest zalecana do pieczenia potraw. Gdy piekarnik nagrzej się do nastawionej temperatury, nagrzewanie zostanie zakończone.	180
	<b>GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA</b> Grzałki w górnej i dolnej części piekarnika równomiernie oddają ciepło do wnętrza piekarnika. Pieczenie ciast i mięsa możliwe jest tylko na jednym poziomie.	180
	<b>GRILL</b> Działa tylko infra grzałka, stanowiąca część dużego grilla. Znajduje zastosowanie do pieczenia na grillu mniejszych ilości zapiekaneek z chleba i kiełbasek piwnych lub do zapiekania tostów.	210
	<b>DUŻY GRILL</b> 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 zapiekaneek z chleba, mięsa lub kiełbasek piwnych oraz do zapiekania tostów.	230
	<b>GRILL Z WENTYLATOREM</b> 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 osiągnięcia chrupiącej skórki.	210

TRYB	OPIS	PROPONOWANA TEMPERATURA (°C)
	<b>TERMOOBIEG I DOLNA GRZAŁKA</b> 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.	210
	<b>TERMOOBIEG</b> Działają okrągła grzałka i wentylator. Wentylator na tylnej ścianie piekarnika dba o ciągłe krążenie gorącego powietrza wokół pieczeni czy ciasta. Znajduje zastosowanie do pieczenia mięsa i ciast na kilku poziomach.	170
	<b>EKO PIECZENIE <sup>1)</sup></b> Optymalne zużycie energii w czasie pieczenia. Zalecane do pieczenia mięsa i ciast.	180
	<b>DOLNA GRZAŁKA I WENTYLATOR</b> Znajduje zastosowanie do pieczenia mało wyrastającego ciasta oraz do wekowania owoców i warzyw.	180
	<b>AQUA CLEAN</b> Ciepło oddaje tylko dolna grzałka. Stosuje się do usuwania plam i resztek jedzenia z piekarnika. Czas trwania programu to 30 minut.	70
	<b>ROZMARAŻANIE</b> Powietrze krąży bez włączonych grzałek. Działa jedynie wentylator. Stosuje się do powolnego rozmrażania zamrożonej żywności.	35

<sup>1)</sup> Z funkcji tej korzysta się do określania klasy efektywności energetycznej zgodnie z normą EN 60350-1.

W przypadku tej funkcji nie jest wyświetlana faktyczna temperatura w piekarniku, co spowodowane jest szczególnym algorytmem działania urządzenia i wykorzystania pozostałego ciepła.

# PIECZENIE POPRZECZ WYBÓR RODZAJU ŻYWNOSCI (tryb automatyczny)

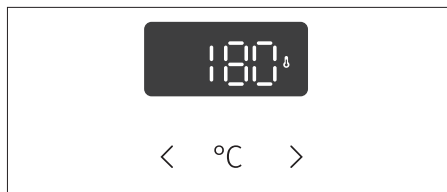
SYMBOL	RODZAJ ŻYWNOSCI/ FUNKCJA	TEMPERATURA DO- MYŚLNA (°C)	USTAWIENIE MAKSY- MALNEJ MOŻLIWEJ TEMPERATURY (°C)	DOMYŚLNY CZAS PIECZENIA (H/MIN)	ILOŚĆ (KG)	PROWADNICA (LI- CZĄC OD DOŁU)	OSTRZEŻENIE	DOMYŚLNY SYSTEM
	Podgrzewanie wstępne	180	275	-	-	-	Nie jest to tryb odpowiedni do pieczenia. Jego zadaniem jest uzyskanie w krótkim czasie żądanej temperatury.	
	Biszkopty, ciastka**	170	275	0:20	2x0,3	2,3	Pieczenie w płytkich blachach na dwóch poziomach równocześnie	
	Pizza	210	275	0:20	1x0,5	2	Pieczenie w płytce blasze	
	Kurczak	210	275	1:00	1	2	Pieczenie kurczaka na rożnie w drugiej prowadnicy; tackę ociekową należy umieścić w dolnej prowadnicy.	
	"Kotlety, ryba (większe kawałki)*"	230	275	0:18	4x0,2	4, 3*	Pieczenie na rożnie w czwartej lub trzeciej* prowadnicy; tackę ociekową należy umieścić w drugiej prowadnicy a drzwiczki zamknąć. Po upływie połowy czasu pieczenia przewrócić mięso na drugą stronę.	
	"Kotlety, ryba* (mniejsze kawałki)"	210	275	0:18	2x0,2	4, 3*	Pieczenie na rożnie w czwartej lub trzeciej* prowadnicy; tackę ociekową należy umieścić w drugiej prowadnicy a drzwiczki zamknąć. Po upływie połowy czasu pieczenia przewrócić mięso na drugą stronę.	
	Rozmrażanie	35	-	1:00	-	2	Umieścić żywność na rożnie i włożyć tackę ociekową do dolnej prowadnicy.	
	Ciasta	180	-	0:30	-	2	Delikatne i równomierne pieczenie na jednym poziomie.	
	Konserwacja	180	230	0:30	-	2	Odpowiednie do konserwowania owoców i warzyw.	
	Pieczywo	180	275	1:00	1	2	Pieczenie w płytce blasze	
	Czyszczenie	70	90	0:30	-	2	Wlać do blachy 0,5 l wody i włożyć ją do dolnej prowadnicy. po upływie 30 minut pozostałości żywności na emaliowanych ściankach zostaną zmiękczone i będzie je można łatwo zetrzeć wilgotną szmatką.	

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



## 2. KROK: WYBÓR USTAWIEŃ

### ZMIANA TEMPERATURY PIECZENIA



**1** Obracając POKRĘTŁEM wybrać SYSTEM PIECZENIA. Ustawiona uprzednio temperatura będzie na wyświetlaczu przez 10 sekund migać.

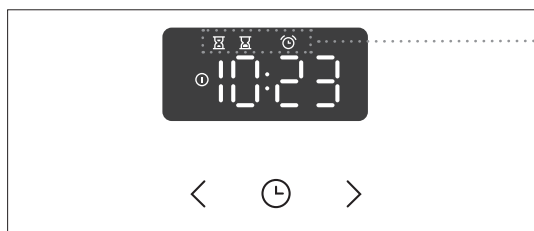
**2** Wybrać przy użyciu przycisków żadaną wartość. Ustawienie zostaje automatycznie zachowane lub należy je potwierdzić przyciskiem °C.

## 3. KROK: FUNKCJE CZASOWE

Należy najpierw obrócić POKRĘTŁO WYBORU SYSTEMU PIECZENIA, a następnie ustawić TEMPERATURĘ.

Dotykając przycisku CZAS oraz kilkakrotnie przyciskając, należy wybrać żądany symbol. Zapali się symbol wybranej funkcji programatora czasowego i na wyświetlaczu zacznie migać czas zakończenia pieczenia.

Po ustawieniu systemu pieczenia, temperatury i programatora czasowego uruchomić procedurę pieczenia.



wykaz funkcji czasowych



### Ustawienie czasu działania

W trybie tym można określić czas pracy piekarnika (czas pieczenia). Ustawić żądany czas pieczenia. Po kilku sekundach ustawiona wartość zostanie potwierdzona.



### Ustawienie opóźnionego włączenia piekarnika

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

Przykład:

Czas bieżący: 12:00

Czas pieczenia: 2 godziny

Koniec pieczenia: 18:00

Najpierw ustawić czas pieczenia (czas trwania pieczenia) (np. 2 godziny). Nacisnąć ponownie dwukrotnie przycisk CLOCK, aby wybrać ZAKOŃCZENIE PIECZENIA.

Na wyświetlaczu pojawi się czas zakończenia pieczenia.



Należy ustawić czas zakończenia pieczenia (18:00).


Zegar czekać będzie na rozpoczęcie działania, świecić będzie odpowiedni symbol. Piekarnik włączy się automatycznie o właściwej godzinie (o 16:00) i wyłączy się o wybranej godzinie (o 18:00).



Wentylator chłodzący i wentylator wewnątrz piekarnika włączą się natychmiast (w zależności od wybranego trybu pieczenia) po obróceniu pokrętki, niezależnie od ustawionego opóźnienia włączenia piekarnika.

## Ustawienie wyłącznika czasowego

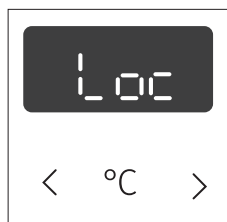
Z minutnika można skorzystać niezależnie od pracy piekarnika. Dotknięcie przycisku  i na wyświetlaczu pojawi się symbol . Najdłuższe możliwe ustawienie to 24 godzin. Po upływie kilku sekund następuje automatyczne zapisanie ustawienia. W ciągu ostatniej minuty minutnik jest pokazywany w sekundach.

 Po upływie ustawionego czasu piekarnik automatycznie przestanie działać (zakończenie pieczenia). Na wyświetlaczu pojawi się **End**. Uruchomiony zostanie sygnał akustyczny, który można wyłączyć naciskając dowolny przycisk. Po upływie 2 minut nastąpi automatyczne wyłączenie sygnału akustycznego.

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

## 4. KROK: WYBÓR FUNKCJI DODATKOWYCH

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



### ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI ( 3 s < i > )

Na wyświetlaczu ukaże się napis **Loc** i będzie widoczny przez 3 sekundy. Nacisnąć ponownie przyciski i przytrzymać je przez 3 sekundy w pozycji wciśniętej w celu wyłączenia blokady przed dziećmi.

W razie ustawienia zabezpieczenia, przy braku ustawień funkcji czasowych (oprócz wyświetlania czasu bieżącego), piekarnik nie będzie działał. Jeżeli ustawione zostanie zabezpieczenie przed dziećmi po ustawieniu którejkolwiek funkcji czasowej, piekarnik będzie działał normalnie, nie będzie jednak możliwa zmiana ustawień.

Przy włączonym zabezpieczeniu przed dziećmi można zmieniać systemy działania piekarnika, ale nie można wybierać funkcji dodatkowych. Można wyłączyć pieczenie, przekręcając pokrętkę wyboru do pozycji „0”.

Zabezpieczenie przed dziećmi pozostaje aktywne również po wyłączeniu piekarnika. Chcąc wybrać nowy system działania, należy wyłączyć zabezpieczenie przed dziećmi.



### USTAWIĆ GŁOŚNOŚĆ SYGNAŁU AKUSTYCZNEGO ( 5 s < )

Głośność sygnału dźwiękowego można ustawić, gdy nie jest aktywna żadna z funkcji czasowych (wyświetlany jest tylko czas bieżący).

Przez 5 sekund należy przytrzymać przycisk <. Na wyświetlaczu najpierw pojawi się napis **Vol**, a następnie ukażą się dwie całkowicie podświetlone kreski. Dotykając przycisku < i > można ustawić 3 stopnie głośności (jedną, dwie lub trzy kreski). Po 3 sekundach ustawienie zostanie automatycznie zapisane i ukaże się czas bieżący.

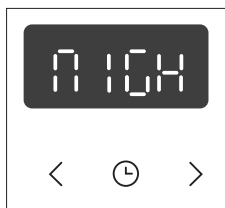


### USTAWIĆ JASNOŚĆ WYŚWIETLACZA ( 5 s > )

Pokrętkę wyboru systemu pieczenia powinno znajdować się w pozycji „0”.

Przez 5 sekund należy przytrzymać przycisk >. Na wyświetlaczu najpierw pojawi się napis **br.**, a następnie ukażą się dwie całkowicie

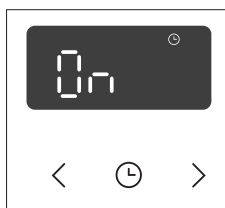
podświetlone kreski. Dotykając przycisku < i > można podświetlić bądź zaciemnić wyświetlacz, do wyboru są trzy stopnie oświetlenia (jedna, dwie lub trzy kreski). Po 3 sekundach ustawienie zostanie automatycznie zapisane.



## WYŚWIETLACZ - TRYB NOCNY

Funkcja ta samoczynnie zmniejsza podświetlenie wyświetlacza z poziomu trzeciego na poziom drugi w czasie od 20.00 do 6.00. Ustawienie można zmienić, gdy pokrętko wyboru systemu pieczenia znajduje się w pozycji "0".

Chcąc wyłączyć nocny tryb wyświetlacza, na 5 sekund należy przytrzymać przyciski < i >. Na wyświetlaczu ukaże się **NIGH**. Dotykając przycisków < i >, należy wybrać Włączenie **On** lub Wyłączenie **OFF**.



## GOTOWOŚĆ

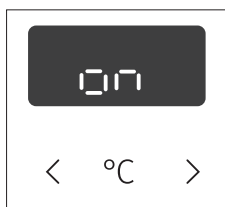
Funkcja ta włącza lub wyłącza wyświetlanie bieżącego czasu. Ustawienie można zmienić, gdy pokrętko wyboru systemu pieczenia znajduje się w pozycji "0".

Chcąc wyłączyć wyświetlanie bieżącego czasu, na 5 sekund należy przytrzymać przyciski < i ⊕. Dotykając przycisków < i >, należy wybrać Włączenie On lub Wyłączenie OFF. Po upływie 10 sekund ustawienie zostanie automatycznie zapisane.



## OŚWIETLENIE PIEKARNIKA

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



## FUNKCJA ADAPTACYJNA

Funkcja ta umożliwia dostosowanie ustawionej temperatury działania i czasu działania. Funkcja jest włączona w ramach ustawień fabrycznych, można ją jednak wyłączyć. Gdy funkcja jest włączona, wyświetli się najczęściej wybierana wartość temperatury i czas działania w wybranym trybie działania.



Uwzględniane są wartości ostatnich 5 kolejnych ustawień działania, gdzie ustawiona wartość czasu działania wynosiła przynajmniej 1 minutę.

Chcąc wyłączyć tę funkcję, należy obrócić POKRĘTKŁO do pozycji 0. Po upływie 3 sekund należy przytrzymać przycisk <. Na wyświetlaczu ukaże się napis **OFF**. Podobnie należy postępować, chcąc ponownie włączyć daną funkcję. Na wyświetlaczu ukaże się w takim przypadku napis **ON**.



### Zresetowanie funkcji adaptacyjnej - ustawienie fabryczne

POKRĘTŁO należy obrócić do pozycji 0. Po upływie 3 sekund należy przytrzymać przycisk >, dopóki na wyświetlaczu nie ukaże się napis **rES**.



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

## 5. KROK: ROZPOCZĘCIE PIECZENIA

Po upływie 10 sekund, gdy system, temperatura i programator czasowy zostaną ustawione, następuje uruchomienie piekarnika.

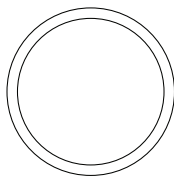
Wyemitowany zostanie sygnał akustyczny.


## 6. KROK: KOŃCZENIE PIECZENIA I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA


Na zakończenie procedury pieczenia wygenerowany zostanie sygnał akustyczny.

Przekręcając SELEKTOR SYSTEMU PIECZENIA ustawić go w pozycji „0”.

0



 Po zakończeniu pieczenia zatrzymane i skasowane zostają z wyjątkiem minutnika także wszystkie ustawienia programatora czasowego. Wyświetlona zostanie godzina (zegar).

 Po zakończeniu użytkowania piekarnika, w listwie zbierającej skropliny (pod drzwiczkami) może zgromadzić się pewna ilość wody. Listwę należy wytrzeć gąbką lub ściereczką.

# 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 zalecane w przepisie lub niniejszej instrukcji obsługi. Przy ogrzewaniu pustej kuchenki zużywa się duża ilość energii, dlatego zalecane jest sekwencyjne pieczenie ciastek czy pizz. W ten sposób oszczędza się energię, bo kuchenka jest już nagrzana.

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

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

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

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

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

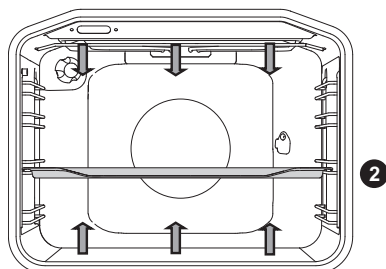


## Standardowe poziomy wypieczenia i zalecana końcowa temperatura środka dla różnych rodzajów mięsa

Rodzaj żywności	Temperatura środka żywności (°C)	Kolor mięsa na przekroju i kolor soków
<b>WOŁOWINA</b>		
Krwista	40-45	mięsistoczerwony, jak surowe mięso, niewielka ilość soków
Średniokrwista	55-60	lekko czerwony, duża ilość jasnoczerwonych soków
Średnio wypieczona	65-70	różowy, niewielka ilość bladoróżowych soków
Dobrze wypieczona	75-80	równomiernie szarobrązowy, niewielka ilość bezbarwnych soków
<b>CIEŁĘCINA</b>		
Dobrze wypieczona	75-85	czerwonobrązowy
<b>WIEPRZOWINA</b>		
Średnio wypieczona	65-70	lekko różowy
Dobrze wypieczona	75-85	żółto-brązowy
<b>JAGNIĘCINA</b>		
Dobrze wypieczona	79	szary, różowawe soki
<b>BARANINA</b>		
Krwista	45	mięsistoczerwony
Średniokrwista	55-60	lekko czerwony
Średnio wypieczona	65-70	różowy w środku
Dobrze wypieczona	80	szary
<b>KOZINA</b>		
Średnio wypieczona	70	bladoróżowy, różowe soki
Dobrze wypieczona	82	szary, soki tylko trochę różowe
<b>DRÓB</b>		
Dobrze wypieczony	82	lekko szary
<b>RYBY</b>		
Dobrze wypieczone	65-70	od białego do szarobrązowego



## 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 przypałało. Podczas pieczenia odwracać kawałki mięsa. Przykrywając pieczeń podczas pieczenia, zapewnia się większą soczystość.

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
<b>MIEŚO</b>				
Pieczeń wieprzowa	1500	2	180-200	90-110
Polędwica wieprzowa	1500	2	180-200	100-120
Rolada wieprzowa	1500	2	180-200	120-140
Pieczeń z mięsa mielonego	1500	2	200-210	60-70
Pieczeń wołowa	1500	2	170-190	120-140
Rolada cielęca	1500	2	180-200	90-120
Karkówka jagnięca	1500	2	180-200	80-100
Comber z zająca	1500	2	180-200	50-70
Udziec z sarny	1500	2	180-200	100-120
Pizza *	/	2	200-220	20-30
Kurczak	1500	2	190-210	70-90
<b>RYBY</b>				
Ryby duszone	1000	2	210	50-60

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

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

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

## Pieczenie ciast:

Zalecane 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.

Rodzaj żywności	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
<b>CIASTA</b>			
Suflet warzywny	2	190-200	30-35
Suflet słodki	2	190-200	30-35
Bułki *	2	190-210	20-30
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	170-180	50-60
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	20-30
Pierogi z kapustą	2	185-195	25-35
Ciasto owocowe	2	150-160	40-50
Krucze bezy	2	80-90	120-130
Bułka drożdżowa	2	170-180	30-40

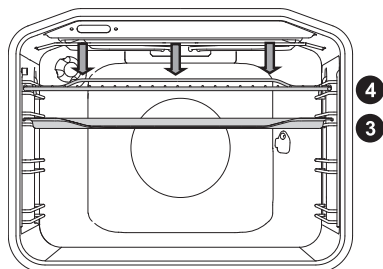
Symbol \* oznacza, że kuchenka w wybranym trybie pieczenia wymaga ogrzewania wstępnego.

Wskazówka	Zastosowanie
<b>Czy ciasto jest upieczone?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Drewnianym patyczkiem nakłuć ciasto w najwyższym punkcie. Jeśli ciasto nie zostawi na nim śladów, jest upieczone.</li> <li>• Można wyłączyć kuchenkę i zużyć zakumulowane ciepło.</li> </ul>
<b>Ciasto opadło</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Proszę sprawdzić przepis.</li> <li>• Następnym razem należy użyć mniej płynu.</li> <li>• Jeśli do przepisu potrzebne jest użycie sprzętu kuchennego, należy trzymać się zalecanego czasu mieszania.</li> </ul>
<b>Ciasto jest zbyt jasne od spodu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Należy użyć ciemnych form do pieczenia.</li> <li>• Postawić ciasto na niższą prowadnicę i pod koniec pieczenia włączyć dolną grzałkę.</li> </ul>
<b>Ciasto z wilgotnym nadzieniem nie jest wystarczająco upieczone</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Należy zwiększyć temperaturę i przedłużyć czas pieczenia.</li> </ul>



**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.

Najwyższa dozwolona temperatura: 230 °C.

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 łosia...) 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

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
<b>MIEŚO</b>				
Stek z polędwicy wołowej, krwisty	180 g/szt.	3	230	15-20
Stek z karkówki wieprzowej	150 g/szt.	3	230	18-22
Żeberka	280 g/szt.	3	230	20-25
Kiełbasy do grillowania	70 g/szt.	3	230	10-15
<b>CHLEB ZAPIEKANY</b>				
Tost	/	4	230	3-6
Zapiekanki	/	4	230	3-6

## Tabela grillowania – duży grill

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
<b>MIĘSO</b>				
Stek z polędwicy wołowej, krwisty	180 g/szt.	3	230	15-20
Stek z polędwicy wołowej, dobrze wypieczony	180 g/szt.	3	230	18-25
Stek z karkówki wieprzowej	150 g/szt.	3	230	20-25
Żeberka	280 g/szt.	3	230	20-25
Stek cielęcy	140 g/szt.	3	230	20-25
Kiełbasy do grillowania	70 g/szt.	3	230	10-15
Klops	150 g/szt.	3	230	10-15
<b>RYBY</b>				
Plastry łososia	200 g/szt.	3	230	15-25
<b>CHLEB ZAPIEKANY</b>				
Tost	/	4	230	1-3
Obłożeni kruszki	/	4	230	2-5

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.

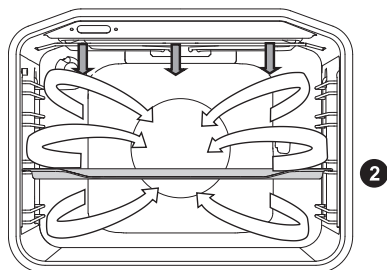


**Podczas grillowania (działania grzałki infra) drzwiczki kuchenki muszą być zamknięte.**

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



## GRILL Z WENTYLATOREM



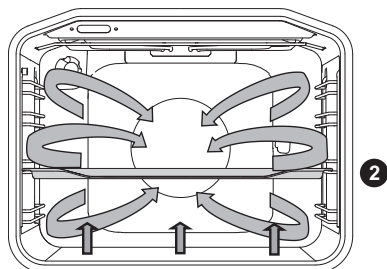
W tym trybie jednocześnie działają grzałka infra i wentylator. Nadaje się do pieczenia mięsa, ryb, warzyw.

(Patrz opis i rady dla GRILLA)

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
<b>MIĘSO</b>				
Kaczka	2000	2	150-170	80-100
Pieczeń wieprzowa	1500	2	160-170	60-85
Poławdźwica wieprzowa	1500	2	150-160	120-160
Szynka wieprzowa	1000	2	150-160	120-140
Półowa kurczaka	700	2	190-210	50-60
Kurczak	1500	2	190-210	60-90
<b>RYBY</b>				
Pstrągi	200 g/szt.	2	200-220	20-30



## 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).

Rodzaj żywności	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

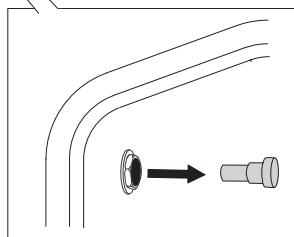
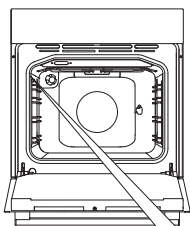
Symbol \* oznacza, że kuchenka w wybranym trybie pieczenia wymaga ogrzewania wstępnego.



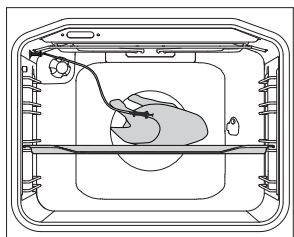
# Pieczenie za pomocą sondy do pieczenia mięsa

(w zależności od modelu urządzenia)


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

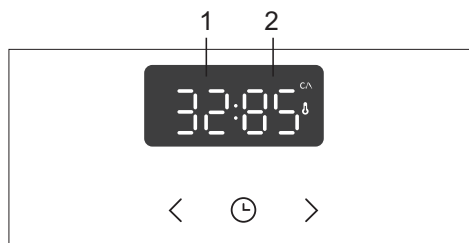


**1** Proszę usunąć metalową wtyczkę (gniazdko znajduje się w przednim górnym kącie prawej ścianki piekarnika).



**2** Podłączyć wtyczkę sondy do gniazdka i umieścić sondę w żywności. Na prawym wyświetlaczu na kilka sekund pojawi się **Prob**.

 Jeśli włączone zostały jakiegokolwiek ustawienia programatora czasowego, zostaną one anulowane.



**3** Przekręcić **POKRĘTŁEM WYBORU SYSTEMU PIECZENIA** (gorące powietrze i dolna grzałka). Na wyświetlaczu pojawi się symbol oraz temperatura domyślna, temperatura aktualna i temperatura zadana. Gdy temperatura czujnika spadnie poniżej 30°C, na wyświetlaczu pojawi się komunikat: „-- : 80”.

- 1 Aktualna temperatura
- 2 Temperatura zadana



W czasie pieczenia wyświetlana będzie aktualna i ustawiona temperatura piekarnika. Temperaturę można w międzyczasie korygować.

Po osiągnięciu ustawionej temperatury środka procedura pieczenia zostaje zakończona. Na wyświetlaczu pojawi się **End**.

Wygenerowany zostanie sygnał akustyczny, który można wyłączyć dotykając dowolnego przycisku. Po upływie jednej minuty nastąpi automatyczne wyłączenie sygnału akustycznego. Na wyświetlaczu pojawi się zegar.

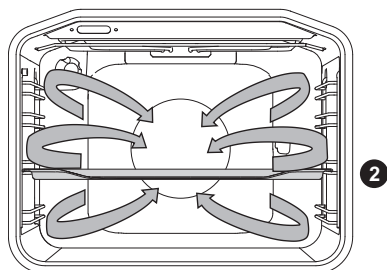
Po zakończeniu pieczenia zastonić gniazdko sondy mięsa zaślepką.



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



## GORĄCE POWIETRZE



W tym trybie działają grzałka okrągła i wentylator. Wentylator w tylnej ścianie kuchenki zapewnia stałe krążenie gorącego powietrza wokół pieczenia 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.

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
<b>MIĘSO</b>				
Pieczeń wieprzowa ze skórą	1500	2	170-180	140-160
Kaczka	2000	2	160-170	120-150
Gęś	4000	2	150-160	180-200
Indyk	5000	2	150-170	180-220
Piersi z kurczaka	1000	3	180-200	60-70
Kurczak nadziewany	1500	2	170-180	90-110

## 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 górną 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.

Rodzaj żywności	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
<b>CIASTO</b>			
Biszkopt	2	150-160	25-35
Placek z kruszonką	2	160-170	25-35
Placek z owocami, biszkopt	2	150-160	45-65
Rolada biszkoptowa *	2	160-170	15-25
Tort owocowy, kruche ciasto	2	160-170	50-70
Strudel jabłkowy	2	170-180	40-60
Ciasteczka, kruche ciasto *	2	150-160	15-25
Ciasteczka, ciasto ptysiowe *	2	140-150	15-25
Ciastka drobne, drożdżowe	2	170-180	20-35
Ciastka z ciasta francuskiego	2	170-180	20-30
<b>CIASTA ZAMROŻONE</b>			
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

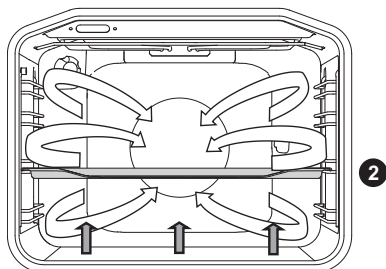
Symbol \* oznacza, że kuchenka w wybranym trybie pieczenia wymaga ogrzewania wstępnego.



**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.

### 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.

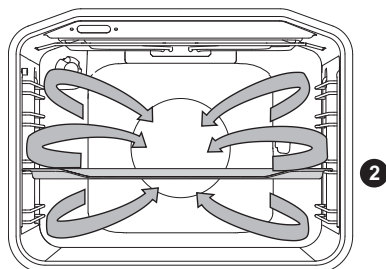
Do głębokiej blachy nalać 1 litr gorącej wody (ok. 70°C) oraz wstawić do niej 6 słoików. Blachę wstawić do piekarnika na prowadnicę na 2. poziomie.

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

Rodzaj żywności	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas do pieczenia na wolnym ogniu (min)	Temperatura i czas po rozpoczęciu pieczenia na wolnym ogniu	Pozostały czas w piekarniku (min)
<b>OWOCE</b>					
Truskawki	2	160-180	30-45	/	20-30
Owoce pestkowe	2	160-180	30-45	/	20-30
Puree owocowe	2	160-180	30-45	/	20-30
<b>WARZYWA</b>					
Ogórki kiszone	2	160-180	30-45	/	20-30
Fasola/marchewka	2	160-180	30-45	120°C, 45-60 min	20-30



## EKO PIECZENIE



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

Rodzaj żywności	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
<b>MIĘSO</b>			
Pieczeń wieprzowa, 1 kg	2	180	140-160
Pieczeń wieprzowa, 2 kg	2	180	150-180
Pieczeń wołowa, 1 kg	2	190	120-140
<b>RYBY</b>			
Cała ryba, 200 g/sztuka	2	180	40-50
Filet rybny, 100 g/sztuka	2	190	25-35
<b>WYPIEKI</b>			
Dekorowane ciasteczka	2	160	20-25
Małe babeczki	2	170	25-35
Rolada biszkoptowa	2	170	25-30
Tort owocowy na kruchym cieście	2	170	55-65
<b>DANIA AU GRATIN</b>			
Ziemniaki au gratin	2	170	40-50
Lasagna	2	180	40-50
<b>MROŻONKI</b>			
Frytki, 1 kg	2	200	25-40
Kawałki kurczaka, 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.**



## ROZMRAŻANIE

W tym systemie powietrze krąży bez włączonych grzałek.

Do rozmrażania nadają się torty ze śmietaną i kremem z masła, ciasta i ciasteczka, chleba i bułki oraz głęboko zamrożone owoce.

W większości przypadków zalecane jest wyjęcie jedzenia z opakowania (nie należy zapomnieć o usunięciu ewentualnych metalowych zacisków).

W połowie czasu rozmrażania, kawałki jedzenia należy odwrócić, przemieszać i rozdzielić, jeśli są przymarznięte jeden do drugiego.

# CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



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

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

## Powierzchnie urządzenia z powłoką aluminiową

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

## Przednia strona obudowy z blachy nierdzewnej

(zależnie od modelu)

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

## Powierzchnie lakierowane i części z tworzyw sztucznych

(w zależności od modelu)

Pokręteł, uchwytów drzwi, naklejek i tabliczek znamionowych nie należy czyścić za pomocą żrących środków czyszczących i drapiących akcesoriów do czyszczenia, za pomocą środków czyszczących na bazie alkoholu czy też za pomocą samego alkoholu. Aby uniknąć uszkodzenia powierzchni, plamy należy usuwać od razu za pomocą miękkiej, niedrapiącej ściereczki i wody.

Stosować można również środki czyszczące i akcesoria, przeznaczone do czyszczenia tego rodzaju powierzchni; należy przy tym stosować się do zaleceń producenta środka czyszczącego.



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



# KLASYCZNE CZYSZCZENIE KUCHENKI

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

Kuchenkę i akcesoria należy oczyścić po każdorazowym użytkowaniu, żeby się brud nie zapiekał.

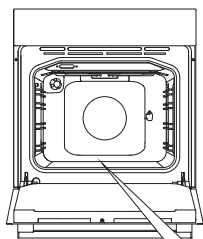
Tłuszcz najprościej usunąć ciepłą wodą mydlaną, kiedy kuchenka jest jeszcze ciepła.

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

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

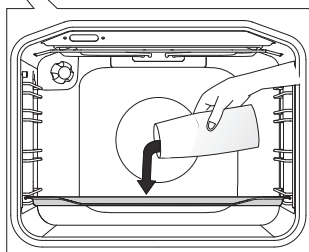
Kuchenka, jej część wewnętrzna i blachy powleczone są specjalną emalią o gładkiej i wytrzymałej powierzchni, która ułatwia czyszczenie w temperaturze pokojowej.

# CZYSZCZENIE PIEKARNIKA ZA POMOCĄ FUNKCJI AQUA CLEAN



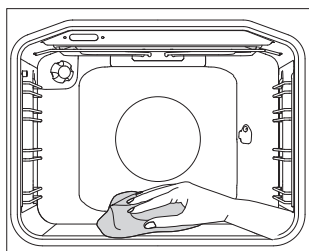
**1** Przekręcić POKRĘTŁO WYBORU SYSTEMU PIECZENIA na Aqua clean. POKRĘTŁO TEMPERATURY należy ustawić na 70°.

.....



**2** Wlać 0,6 l wody do szklanego naczynia lub płytkej brytfanny i umieścić ją w dolnej prowadnicy.

.....



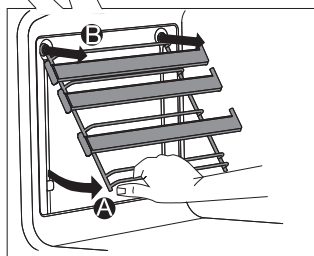
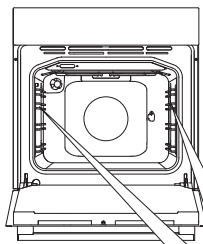
**3** Po 30 minutach resztki jedzenia na emalii piekarnika zmiękną i można je będzie wytrzeć wilgotną ściereczką.



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

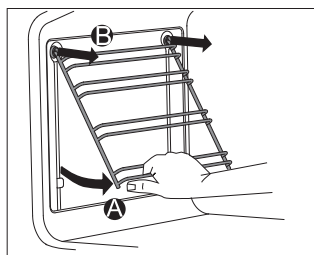
# ZDEJMOWANIE I CZYSZCZENIE PROWADNIC DRABINKOWYCH ORAZ WYSUWANYCH PROWADNIC TELESKOPOWYCH

Prowadnice należy czyścić tylko za pomocą zwyczajnych środków czyszczących.



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

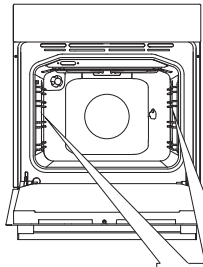
**B** U góry należy je wysunąć z otworów.



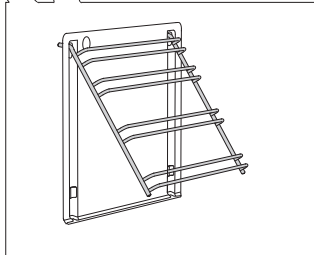
**Wysuwanych prowadnic teleskopowych nie należy czyścić w zmywarce do naczyń.**

# MONTAŻ WKŁADÓW KATALITYCZNYCH

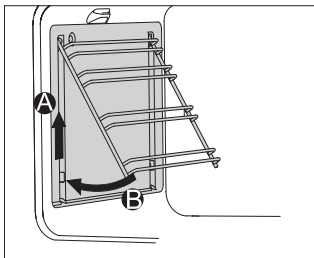
Prowadnice należy czyścić tylko za pomocą zwyczajnych środków czyszczących.



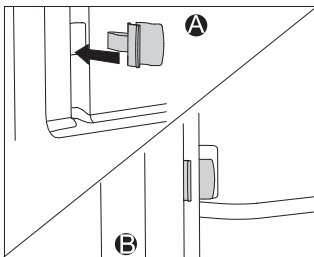
Usunąć należy prowadnice drabinkowe lub teleskopowe.



**1** Prowadnice nałożyć na wkład katalityczny.



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

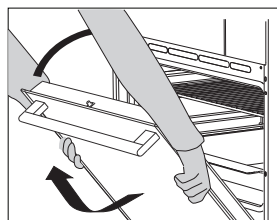
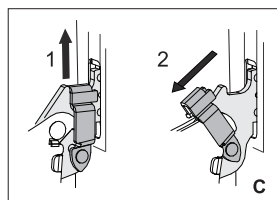
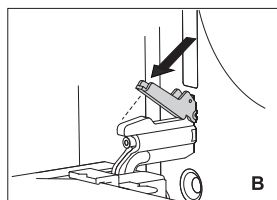
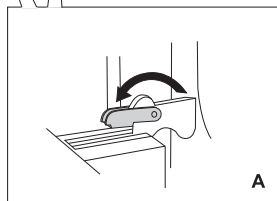
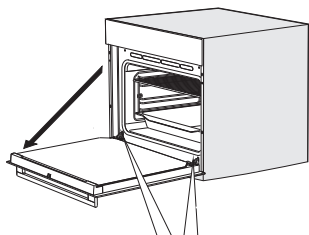


Podczas montażu wysuwanych prowadnic teleskopowych (całkowite wysunięcie) z wkładami katalitycznymi, należy załączone zapadki wstawić w dolne otwory na ścianie piekarnika, a także wstawić zapadki w prowadnice. Zapadki przeznaczone są do lepszego zamocowania prowadnic.



**Wkładów katalitycznych nie należy czyścić w zmywarce do naczyń.**

# ZDEJMOWANIE I WSTAWIANIE DRZWICZEK PIEKARNIKA



**1** Drzwiczki piekarnika należy najpierw całkowicie otworzyć.

**2** **A** Blokady wysunięcia drzwiczek należy obrócić maksymalnie do tyłu (dotyczy klasycznego zamykania).

**B** Jeśli urządzenie jest wyposażone w system GentleClose, przestawić zapadki drzwi do tyłu, tak by znalazły się pod kątem 90°.

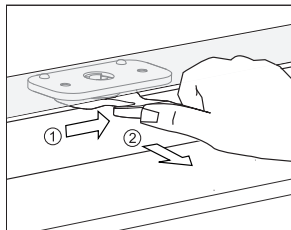
**C** Jeśli urządzenie jest wyposażone w system GentleClose, lekko podnieść zapadki drzwi do góry i pociągnąć do siebie.

**3** Powoli zamykać drzwi aż zapadki zrównają się ze szczelinami. Lekko podnieść drzwi do góry i zdjąć je z obu szczelin zawiasów na urządzeniu. Osadzania drzwiczek należy dokonać, powyższe działania wykonując w odwrotnej kolejności. Jeśli drzwiczki nieprawidłowo otwierają się lub zamykają, należy sprawdzić, czy wycięcia zawiasów zostały prawidłowo 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 oddziałuje mocna główna sprężyna. Przy tym może dojść do uszkodzenia ciała.


## BLOKADA DRZWICZEK (w zależności od modelu)



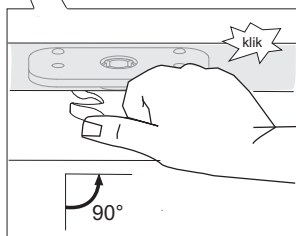
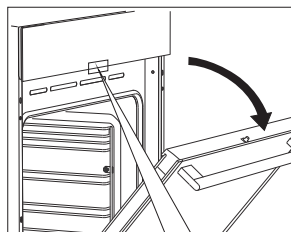
Aby je otworzyć, delikatnie popchnąć je kciukiem w prawą stronę, jednocześnie ciągnąc za drzwiczki do zewnątrz.

 Gdy drzwiczki piekarnika są zamknięte, blokada automatycznie powraca do swojej pozycji początkowej.

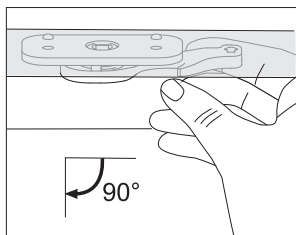
## WYŁĄCZANIE I WŁĄCZANIE BLOKADY DRZWICZEK

 **Piekarnik musi całkowicie wystygnąć.**

**1** Najpierw otworzyć drzwiczki piekarnika.



**2** Przesunąć kciukiem blokadę drzwiczek w prawo o 90° aż do usłyszenia dźwięku zatrzaśnięcia. Blokada drzwiczek jest teraz wyłączona.



**3** Aby ponownie włączyć blokadę drzwiczek, otworzyć drzwiczki piekarnika i palcem wskazującym prawej ręki przesunąć dźwignię do siebie.

## MIĘKKIE ZAMYKANIE DRZWICZEK (w zależności od modelu)

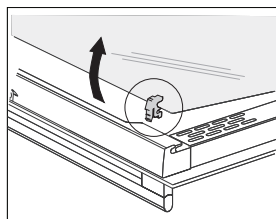
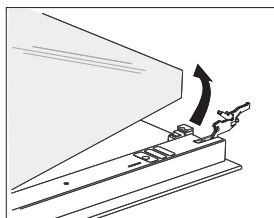
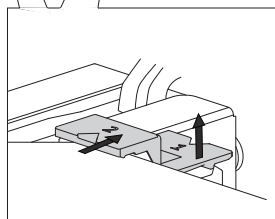
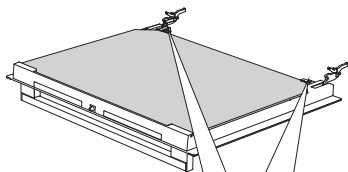
Drzwiczki piekarnika są wyposażone w system, który amortyzuje siły, powstające podczas zamykania drzwiczek. Umożliwia on łatwe, ciche i delikatne zamykanie drzwiczek. Delikatne pociśnięcie (do kąta 15°, w zależności od otwartej pozycji drzwiczek) wystarcza, aby drzwiczki samoczynnie i miękko się zamknęły.



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

# 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 szybki (symbol 2 na nośniku).

**2** Szybkę drzwiczek należy chwycić za dolną krawędź, lekko 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 szybcie.



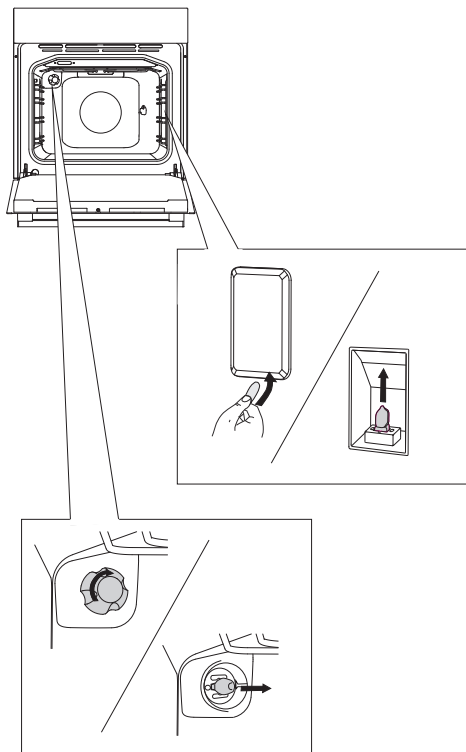
Szybkę należy ponownie wstawić, działania wykonując w odwrotnej kolejności. Symbole (łuki) na drzwiczkach i szybcie powinny się pokrywać.



# WYMIANA ŻARÓWKI

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

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



Śrubokrętem płaskim zwolnić pokrywę żarówki i ją usunąć.

💡 Uwaga! Uważać, aby przy tym nie uszkodzić emalii.

.....

Odkręcić pokrywę żarówki i wyjąć żarówkę.

💡 Stosować należy ochronę rąk, aby nie ulec oparzeniu.

# TABELA USTEREK I ZAKŁÓCEŃ

Usterka/Zakłócenie	Przyczyna
<b>Czujniki nie reagują, ekran nie reaguje</b>	Proszę na kilka minut odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (odkręcić bezpiecznik lub wyłączyć główny przełącznik), następnie przyłączyć go ponownie i włączyć kuchenkę.
<b>Często wyłącza się bezpiecznik</b>	Proszę zadzwonić do serwisu
<b>Nie działa oświetlenie kuchenki</b>	Wymiana żarówki w kuchenke opisana jest w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”
<b>Ciasto nie jest upieczone</b>	Proszę sprawdzić, czy dobrze zostały ustawione temperatura pieczenia i tryb grzałek. Czy drzwiczki kuchenki są dobrze zamknięte?

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.*

