



Instrukcja obsługi

PL

Dziękujemy za Państwa zaufanie i zakup naszego urządzenia.

Aby ułatwić Państwu korzystanie z niniejszego produktu, w załączeniu przekazujemy szczegółową instrukcję obsługi. Podane w niej wskazówki powinny umożliwić Państwu możliwie jak najszybsze zaznajomienie się ze swoim nowym urządzeniem.

Proszę upewnić się, że otrzymaliście Państwo urządzenie w stanie nieuszkodzonym. W razie stwierdzenia powstania szkód w transporcie proszę skontaktować się z punktem sprzedaży, w którym urządzenie zostało zakupione, lub regionalnym dystrybutorem, który dostarczył urządzenie. Numer telefonu można znaleźć na fakturze lub na dokumencie dostawy.

Instrukcje instalacji i podłączenia są dostarczane na oddzielnej kartce.

Instrukcja jest także dostępna na naszej stronie internetowej:

<http://www.gorenje.com>



Ważna informacja



Wskazówka, uwaga

SPIS TREŚCI

4 WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 8 Przed podłączeniem urządzenia	WPROWA- DZENIE
9 KUCHENKA ELEKTRYCZNA - WOLNOSTOJĄCA 9 Dane urządzenia – tabliczka znamionowa (w zależności od modelu)	
13 PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM URZĄDZENIA	ZASADY KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA
13 PŁYTA KUCHENNA (w zależności od modelu) 14 Konwencjonalne płyty 15 Powierzchnia grzejna ze szkła ceramicznego	
17 PIEKARNIK 17 Panel sterowania (w zależności od modelu) 18 Wybór systemu pieczenia (w zależności od modelu) 20 Ustawianie temperatury pieczenia 20 Działanie elektronicznego czasomierza 22 Uruchamianie procedury pieczenia 22 Wyłączanie piekarnika	
23 OPISY SYSTEMÓW (TRYBÓW PIECZENIA) I TABELY PIECZENIA	
41 KONSERWACJA I CZYSZCZENIE 42 Czyszczenie konwencjonalnego piekarnika 42 Czyszczenie płyt grzejnych 43 Czyszczenie powierzchni ze szkła ceramicznego 45 Czyszczenie piekarnika przy użyciu funkcji aqua clean 46 Wyjmowanie i czyszczenie wyciąganych prowadnic drucianych i teleskopowych 47 Czyszczenie i zakładanie wkładek katalitycznych 48 Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek piekarnika 51 Zdejmowanie i zakładanie szyby drzwiczek piekarnika 53 Wymiana żarówki	KONSERWACJA I CZYSZCZENIE
54 TABELA USTEREK I ZAKŁÓCEŃ	WYKRYWANIE I USUWANIE USTEREK
55 UTYLIZACJA	INNE

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



DOKŁADNIE ZAPOZNAĆ SIĘ ZE WSKAZÓWKAMI I ZACHOWAĆ JE DO WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI

Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wielu 8 lat i starsze, a także przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych lub braku doświadczenia i odpowiedniej wiedzy jedynie pod nadzorem i po odbyciu szkolenia w zakresie bezpiecznej eksploatacji urządzenia oraz zrozumieniu wiążących się z nią zagrożeń. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą czyścić ani pielęgnować urządzenia bez nadzoru.

OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego odsłonięte części mogą się w trakcie eksploatacji bardzo nagrzewać. Proszę uważać, by nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia lub je przez cały czas nadzorować.

OSTRZEŻENIE: Odsłonięte części urządzenia mogą się w czasie używania bardzo nagrzewać. Nie dopuszczać do piekarnika dzieci.

Urządzenie w czasie eksploatacji bardzo się nagrzewa. Uważać, by nie dotknąć grzałek piekarnika.

OSTRZEŻENIE: Zagrożenie pożarem: Nie przechowywać na powierzchniach grzejnych kuchenki żadnych przedmiotów.

OSTRZEŻENIE: Gotowanie na kuchence bez nadzoru z wykorzystaniem tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne

i wywołać pożar. NIGDY nie próbować gasić pożaru wodą, lecz wyłączyć urządzenie, a następnie nakryć płomień np. pokrywką lub kocem przeciwpożarowym.

OSTROŻNIE: Proces gotowania wymaga nadzoru. Krótkotrwały proces gotowania musi być nadzorowany przez cały czas.

OSTRZEŻENIE: Przed przystąpieniem do wymiany żarówki, upewnić się, że urządzenie zostało wyłączone z prądu, aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym.

OSTROŻNIE: Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do gotowania. Nie można wykorzystywać go do innych celów, np. do ogrzewania pomieszczenia.

Urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania za pośrednictwem zewnętrznych czasomierzy lub specjalnych układów sterowania.

OSTRZEŻENIE: Używać wyłącznie osłon kuchenki zaprojektowanych lub wskazanych jako odpowiednie w instrukcji obsługi przez jej producenta lub też osłon wbudowanych w kuchenkę. Stosowanie nieodpowiednich osłon może prowadzić do wypadków.

OSTRZEŻENIE: W razie pęknięcia powierzchni wyłączyć urządzenie, aby zapobiec możliwości porażenia prądem elektrycznym.

Do podłączenia urządzenia użyć kabla 5 x 1,5 mm² o parametrach H05VV-F5G1,5 lub lepszych. Kabel musi zostać zainstalowany przez serwisanta lub osobę o podobnych kwalifikacjach.

Urządzenie należy postawić na podłodze bez żadnych wsporników lub cokołów.

Na powierzchni kuchenki nie wolno kłaść żadnych metalowych przedmiotów takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się one bardzo nagrzewać.

Po użyciu wyłączyć dany element kuchenki przy pomocy sterującego nim regulatora i nie polegać na detektorze garnków.

Do czyszczenia szkła drzwiczek piekarnika lub (ewentualnie) zamocowanych na zawiasach pokryw kuchenki nie używać szorstkich, ściernych środków czyszczących lub ostrych metalowych druciaków, ponieważ rysują one powierzchnię, co może doprowadzić do rozbicia szkła.

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

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

W razie uszkodzenia kabla zasilającego musi on zostać wymieniony dla uniknięcia zagrożenia przez producenta, serwisanta lub osobę o podobnych kwalifikacjach.



- OSTROŻNIE: Możliwość przewrócenia się.



- OSTRZEŻENIE: Aby zapobiec przewróceniu się urządzenia, należy zamontować elementy stabilizacyjne. Patrz instrukcja montażu.

Używać wyłącznie sondy do pomiaru temperatury zalecanej dla danego piekarnika.

Przed podniesieniem pokrywy do góry upewnić się, że jest ona czysta i nie rozlał się na nią żaden płyn. Pokrywa może być szklana lub polakierowana. Można ją zamknąć wyłącznie po uprzednim wystygnięciu stref gotowania.

Urządzenie należy podłączyć do instalacji elektrycznej zgodnej z obowiązującymi przepisami.

Urządzenie należy podłączyć do instalacji elektrycznej posiadającej wbudowany mechanizm rozłączający. Instalacja elektryczna musi zostać wykonana zgodnie z obowiązującymi przepisami.

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.

Urządzenie należy postawić na podłodze bez żadnych wsporników lub cokołów.

Sąsiadujące z urządzeniem ściany lub meble (podłoga, ściana za kuchenką, boczne ściany) muszą być odporne na temperaturę co najmniej 90°C.

Serwis i naprawy wykonywane przez nieuprawnione do tego osoby mogą doprowadzić do wybuchu, porażenia prądem elektrycznym lub zwarcia a w konsekwencji obrażeń cielesnych lub uszkodzenia urządzenia. Czynności tego typu może wykonać wyłącznie uprawniony w tym zakresie fachowiec

Parametry konfiguracyjne urządzenia zostały podane na tabliczce znamionowej.

Niniejsze urządzenie nie jest podłączone do instalacji odprowadzającej produkty spalania. Należy je zamontować i podłączyć zgodnie z aktualnymi przepisami montażowymi. Szczególną uwagę należy zwrócić na odpowiednie wymagania dotyczące wentylacji.

Nie instalować urządzenia w pobliżu silnych źródeł energii cieplnej takich jak piecyki na paliwo stałe, ponieważ wysoka temperatura w sąsiedztwie urządzenia może je uszkodzić.

Nadmierne obciążenie może prowadzić do uszkodzenia drzwiczek piekarnika. Nie stawiać na otwartych drzwiczkach piekarnika żadnych naczyń i nie opierać się o otwarte drzwiczki piekarnika w czasie czyszczenia jego wnętrza. Nigdy nie stawać na otwartych drzwiczkach piekarnika, ani nie pozwalać dzieciom, by na nich siadały.

Korzystanie z urządzenia jest bezpieczne zarówno z jak i bez prowadnic.

Nie wyścielać ścianek piekarnika folią aluminiową i nie stawiać na spodzie piekarnika żadnych blach lub innych naczyń. Folia aluminiowa uniemożliwiłaby cyrkulację powietrza w piekarniku, utrudniałaby proces przyrządzania pożywienia oraz zniszczyłaby powłokę emaliową.

W czasie pracy drzwiczki piekarnika bardzo się nagzewają. Jako dodatkowe zabezpieczenie (tylko w niektórych modelach) montowane jest trzecie szkło, którego zadaniem jest obniżanie temperatury powierzchni zewnętrznej.

Nadmierne obciążenie może prowadzić do uszkodzenia drzwiczek piekarnika. Nie stawiać na otwartych drzwiczkach piekarnika żadnych naczyń i nie opierać się o otwarte drzwiczki piekarnika w czasie czyszczenia jego wnętrza. Nigdy nie stawać na otwartych drzwiczkach piekarnika, ani nie pozwalać dzieciom, by na nich siadały.

Pamiętać o tym, że otwory wentylacyjne nigdy nie powinny być zasłonięte lub w inny sposób zablokowane.

Urządzenie jest ciężkie. Do jego przenoszenia potrzebne są 2 osoby.

PRZED PODŁĄCZENIEM URZĄDZENIA

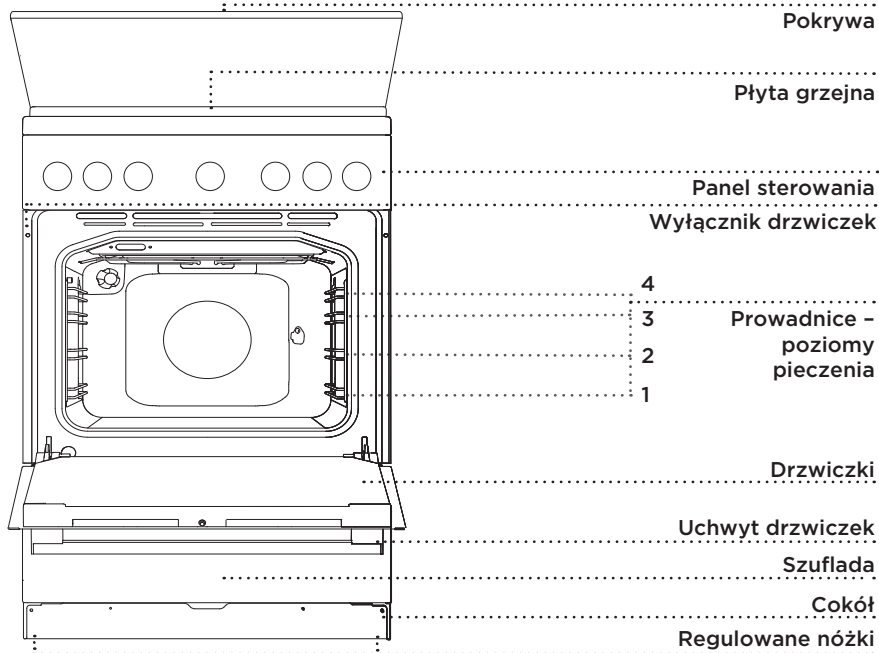


Przed podłączeniem urządzenia dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi. Gwarancja nie obejmuje napraw lub roszczeń odszkodowawczych powstałych w wyniku nieprawidłowego montażu lub obsługi urządzenia.

KUCHENKA ELEKTRYCZNA - WOLNOSTOJĄCA

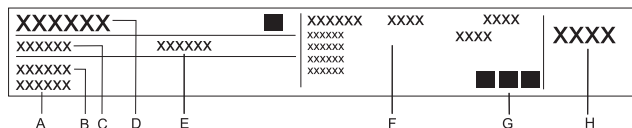
OPIS PIEKARNIKA I WYPOSAŻENIA (w zależności od modelu)

Ponieważ urządzenia, których dotyczy niniejsza instrukcja, mogą różnić się od siebie wyposażeniem, instrukcja może zawierać opisy pewnych funkcji lub wyposażenia, których brak jest w danym urządzeniu.



DANE URZĄDZENIA - TABLICZKA ZNAMIONOWA

(w zależności od modelu)



- A Numer seryjny
- B Model
- C Typ
- D Znak towarowy
- E Kod

- F Informacje techniczne
- G Informacje/symbole zgodności
- H Ustawienia fabryczne dotyczące rodzaju gazu

Tabliczka znamionowa z podstawowymi informacjami na temat urządzenia znajduje się z brzegu piekarnika i jest widoczna po otwarciu drzwiczek.

POKRYWA URZĄDZENIA

Przed podniesieniem pokrywy do góry upewnić się, że jest ona czysta i nie rozlał się na nią żaden płyn. Pokrywa może być lakierowana lub szklana. Można ją zamknąć po całkowitym ostygnięciu stref grzejnych.



Umieszczony na produkcie lub opakowaniu symbol wskazuje, że szklane pokrywy mogą pęknąć pod wpływem wysokiej temperatury. Przed zamknięciem pokrywy wyłączyć wszystkie palniki.

SZUFLADA URZĄDZENI



W szufladzie piekarnika nie przechowywać żadnych przedmiotów łatwopalnych, wybuchowych, lotnych lub wrażliwych na temperaturę (takich jak papier, ścierki do wycierania naczyń, torebki plastikowe, środki czyszczące lub detergenty i opakowania produktów aerozolowych), ponieważ w czasie pracy piekarnika mogą się one zapalić i wywołać pożar.

WCISKANE POKRĘTŁO

Lekko wcisnąć pokrętło, tak by wystawało, a następnie przekręcić je.



Po każdym użyciu przekręcić pokrętło z powrotem do pozycji „off” i ponownie je wcisnąć. Wciskane pokrętło można ponownie wcisnąć wyłącznie w pozycji „off”.

WSKAŹNIKI KONTROLNE

Żółta lampka świeci, gdy piekarnik jest włączony.

Żółta lampka świeci, gdy włączona jest jakakolwiek funkcja piekarnika (w zależności od modelu).

Czerwona lampka świeci, kiedy działają grzałki w piekarniku, gaśnie natomiast, gdy osiągnięta zostaje nastawiona temperatura.

Oznaczenia wokół aktywnego pokrętła są podświetlone, kiedy wybrana jest którakolwiek funkcja.

Oświetlenie piekarnika włączy się samoczynnie po wybraniu któregoś z systemów.

METALOWE PROWADNICE

Metalowe prowadnice umożliwiają przyrządzanie żywności na czterech poziomach (proszę zwrócić uwagę na to, że poziomy/prowadnice liczy się od dołu do góry).

Prowadnica 3 i 4 służy do grillowania.

WYCIĄGANE PROWADNICE TELESKOPOWE

Dla poziomu 2, 3 i 4 założyć można wyciągane prowadnice teleskopowe. Wyciągane prowadnice mogą wyciągać się całkowicie lub częściowo.

WYTŁACZANE PROWADNICE

Piekarnik posiada na trzech poziomach boczne wyłobienia umożliwiające założenie rusztu.

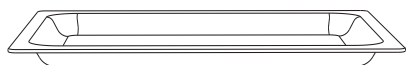
WYŁĄCZNIK W DRZWICZKACH PIEKARNIKA

Jeśli w czasie przyrządzania żywności drzwiczki piekarnika zostaną otwarte, wyłącznik wyłącza podgrzewanie piekarnika i wentylator. Zamknięcie drzwiczek powoduje ponowne włączenie grzałek.

WENTYLATOR CHŁODZĄCY

Urządzenie jest wyposażone w wentylator, który chłodzi obudowę urządzenia i jego panel sterowania. Po wyłączeniu piekarnika wentylator nadal jeszcze pracuje przez krótką chwilę, by schłodzić piekarnik.


WYPOSAŻENIE I AKCESORIA PIEKARNIKA (w zależności od modelu)

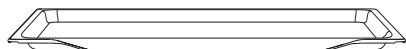


SZKLANA BLACHA służy do pieczenia we wszystkich rodzajach piekarników. Może służyć także jako tacka do serwowania.



RUSZT służy do grillowania lub jako oparcie dla garnków, blach lub tacek z pieczeniem.


 Ruszt jest zabezpieczony przy pomocy zatrzasku. Dlatego też przy wyciąganiu rusztu z piekarnika podnieść ją z przodu lekko do góry.




PŁYTKA BLACHA służy do wypieku ciast i ciastek.

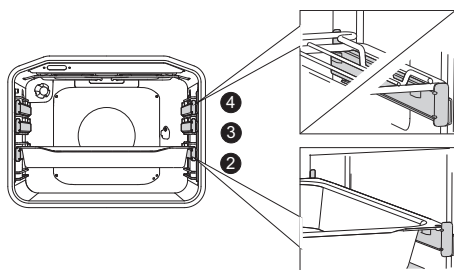
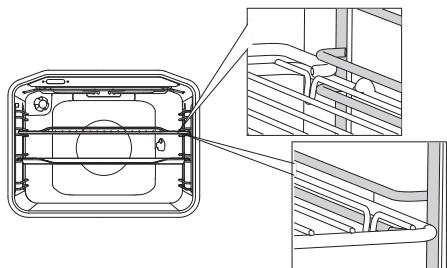


GŁĘBOKA BLACHA służy do pieczenia mięsa i wilgotnego ciasta. Może ona służyć także jako tacka ociekowa.


 Nigdy w czasie pieczenia nie wkładać głębokiej blachy w pierwszą prowadnicę, z wyjątkiem grillowania żywności lub pieczenia na rożnie, gdy głęboka blacha używana jest tylko jako tacka ociekowa.

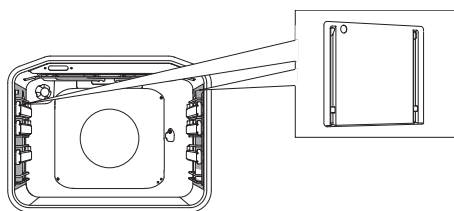
 **Wyposażenie do pieczenia może w czasie nagrzewania zmienić kształt, co nie wpływa na jego funkcjonalność. Po ochłodzeniu powróci ono do stanu pierwotnego.**

Ruszt lub blachę należy zawsze wsuwać w wyżłobienie pomiędzy obydwoma metalowymi profilami.



W przypadku wyciąganych prowadnic teleskopowych najpierw wysunąć prowadnicę pierwszego poziomu, a następnie umieścić na nich ruszt lub blachę. Następnie wsunąć je ręką całkowicie do środka.

 Zamknąć drzwiczki piekarnika, gdy prowadnice teleskopowe całkowicie schowają się w piekarniku.



WKŁADKI KATALITYCZNE zapobiegają przywieraniu pryskającego tłuszczu do ścianek piekarnika.



RUSZT (do pieczenia mięsa) służy do pieczenia mięsa. W skład zestawu wchodzi wspornik rusztu, ruszt ze śrubami i zdejmowana rączka.



Urządzenie i niektóre z jego nieosłoniętych części wskazują tendencję do nagrzewania się w czasie przyrządzania żywności. Stosować rękawice do obsługi piekarników.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM URZĄDZENIA

Po otrzymaniu urządzenia usunąć z piekarnika wszystkie części, w tym elementy zabezpieczające urządzenie na czas transportu. Wymyć wszystkie akcesoria i przybory ciepłą wodą z dodatkiem zwykłego detergentu. Nie używać żadnych środków czyszczących o właściwościach ściernych.

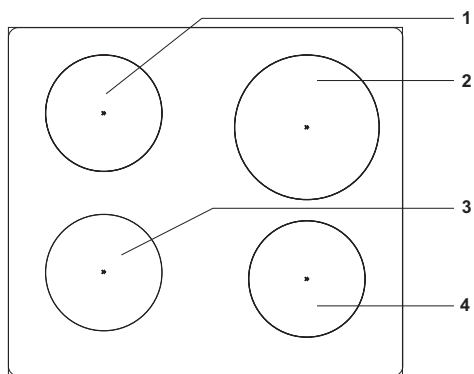
Gdy piekarnik rozgrzewa się po raz pierwszy, towarzyszy temu charakterystyczny zapach nowego urządzenia. W czasie pierwszego użycia przewietrzyć gruntownie pomieszczenie.

Po otrzymaniu urządzenia całą płytę kuchenną, włącznie z polami kuchennymi, należy przetrzeć wilgotną ściereczką.

Płyty grzejne należy bez naczyń przez 3-5 minut włączyć na najwyższą temperaturę aby »przepaliły się«. Podczas pierwszego zagrzewania może dojść do pojawienia się dymu z powłoki płyty grzejnej. Przez »przepalenie« powłoka płyty grzejnej osiąga największą odporność.

Jeśli powierzchnia płyty została wykonana ze **szkła ceramicznego**, należy ją przeczyszczyć wilgotną szmatką z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do zmywania naczyń. Nie używać agresywnych środków czyszczących, które np. ze względu na swoje właściwości ścierne mogłyby pozostawiać po sobie rysy, a także druciaków do zmywania naczyń lub środków do usuwania plam.

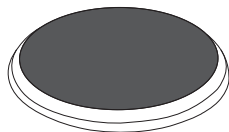
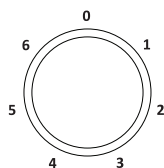
PŁYTA KUCHENNA (w zależności od modelu)




1. Strefa grzejna z tyłu po lewej stronie
2. Strefa grzejna z tyłu po prawej stronie
3. Strefa grzejna z przodu po lewej stronie
4. Strefa grzejna z przodu po prawej stronie


KONWENCJONALNE PŁYTY

- Upewnić się, że strefa grzejna i dno naczynia są czyste i suche. Pozwoli to na lepsze przewodzenie ciepła i zapobiegnie uszkodzeniu powierzchni grzejnej.
- Nadmiernie rozgrzany tłuszcz i olej w strefach grzejnych może zapalić się. Dlatego też w przypadku wykorzystania do pieczenia tłuszczu lub oleju należy zachować ostrożność i zawsze kontrolować proces pieczenia.
- Nigdy nie umieszczać w strefach grzejnych wilgotnych naczyń lub zaparowanych pokryw. Wilgoć może uszkodzić strefy grzejne.
- Nie schładzać gorących naczyń stawiając je w nieużywanych strefach grzejnych, ponieważ pojawiające się pod naczyńcem kropliny mogą przyczyniać się do powstawania korozji.



Przekręć pokrętko w celu włączenia strefy grzejnej. Moc strefy grzejnej można ustawić krokowo od 1 do 6 lub bezstopniowo od 1 do 4.

 Wyłączyć strefę grzejną na 3-5 minut przed zakończeniem procedury pieczenia, aby wykorzystać ciepło resztkowe i zaoszczędzić energię.

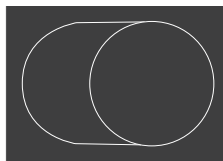
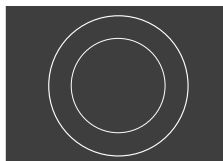
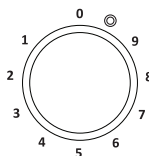
 Szybkie strefy grzejne (tylko w niektórych modelach) mogą pracować z większą mocą niż zwykłe strefy grzejne, co oznacza, że szybciej się nagrzewają. Strefy te posiadają w środku czerwoną kropkę. Wielokrotne rozgrzewanie i czyszczenie może spowodować, że kropka zniknie.



W przypadku długotrwałego użytkowania żeliwnych talerzy, powierzchnia talerza i krawędź strefy grzejnej mogą ulec przebarwieniu. Gwarancja nie obejmuje w takim przypadku serwisu.

POWIERZCHNIA GRZEJNA ZE SZKŁA CERAMICZNEGO

- Strefa grzejna szybko osiągnie ustawioną moc lub temperaturę, podczas gdy powierzchnia wokół rozgrzanych stref grzejnych pozostanie zimna.
- Płyta jest odporna na zmiany temperatury.
- Wykorzystywanie płyty wykonanej ze szkła ceramicznego do przechowywania przedmiotów może doprowadzić do jej porysowania lub uszkodzenia.
- Na rozgrzanych strefach grzejnych nie stawiać aluminiowych lub plastikowych naczyń. Na płycie ze szkła ceramicznego nie kłaść żadnych plastikowych przedmiotów lub folii aluminiowej.
- Nie korzystać z płyty ceramicznej, jeśli ulegnie porysowaniu lub pęknięciu. Jeśli na płytę upadnie ostry przedmiot, płyta może pęknąć. Skutki tego mogą być od razu lub dopiero po upływie krótkiego czasu. Jeśli na płycie pojawi się widoczne pęknięcie, natychmiast odłączyć urządzenie z prądu.



STEROWANIE STREFĄ GRZEJNĄ Z DWOMA PIERŚCIENIAMI:

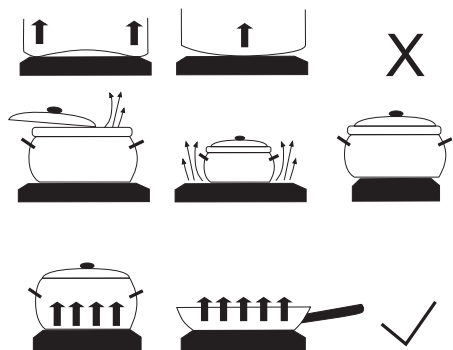
Powierzchnia dwupierścieniowej strefy grzejnej jest w stanie dostosować się do wielkości i kształtu naczyń.

Aby włączyć powiększoną strefę grzejną, przekręcić do końca (aż do usłyszenia kliknięcia) pokrętło strefy grzejnej, a następnie ustawić żądany poziom mocy.

WSKAŹNIK CIEPŁA RESZTKOWEGO

Każda strefa grzejna posiada wskaźnik świetlny, który zapala się, gdy strefa grzejna nagrzej się. Wskaźnik gaśnie, gdy strefa grzejna ostygnie. Wskaźnik ciepła resztkowego zapala się także, gdy w zimniej strefie grzejnej postawiony zostanie gorący garnek lub rondel.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE NACZYŃ



- W przypadku korzystania z szybkowaru pilnować, kiedy osiągnięte zostanie odpowiednie ciśnienie. Najpierw ustawić moc strefy gotowania na maksimum, a następnie zgodnie z instrukcją producenta szybkowaru użyć odpowiedniego czujnika, by w odpowiednim czasie zmniejszyć moc strefy gotowania.
- Zadbaj o to, by w szybkowarze lub też w innym garnku lub rondlu znajdowała się wystarczająca ilość płynu. Używanie

pustych garnków w strefie gotowania może doprowadzić do skutku przegrzania do uszkodzenia zarówno garnka jak i strefy grzejnej.

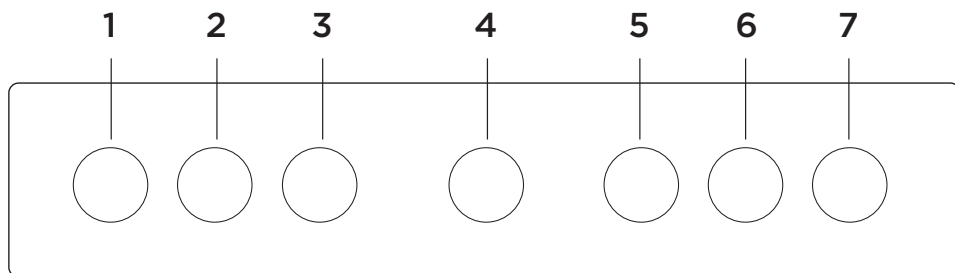
- W przypadku korzystania ze specjalnych naczyń kuchennych przestrzegać instrukcji producenta.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

- Garnki i ich dna powinny mieć taką samą średnicę co strefa gotowania. Jeśli garnek lub rondel będzie za mały, część energii ciepłej ucieknie, a strefa gotowania ulegnie uszkodzeniu.
- Jeśli nie przeszkadza to w gotowaniu, używać pokrywki.
- Wielkość naczynia powinna być dostosowana do ilości żywności. Gotowanie niewielkiej ilości żywności w dużym garnku lub rondlu powoduje, że ucieka jeszcze więcej energii.
- Jeśli przyrządzenie potrawy jest długotrwałe, należy użyć szybkowaru.
- Warzywa, ziemniaki, itp. można gotować w mniejszej ilości wody. Nie ma to wpływu na jakość ugotowania, o ile garnek będzie szczelnie zamknięty pokrywką. Po doprowadzeniu wody do wrzenia zmniejszyć poziom ciepła, tak by był on wystarczający do utrzymania gotowania na wolnym ogniu.

PIEKARNIK

PANEL STEROWANIA (w zależności od modelu)

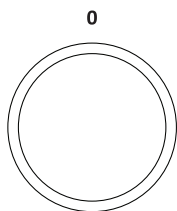


- 1 POKRĘTŁO STREFY GRZEJNEJ, Z PRZODU PO LEWEJ STRONIE
- 2 POKRĘTŁO STREFY GRZEJNEJ, Z TYŁU PO LEWEJ STRONIE
- 3 POKRĘTŁO WYBORU SYSTEMU PIECZENIA
- 4 PROGRAMATOR CZASOWY
- 5 POKRĘTŁO TEMPERATURY
- 6 POKRĘTŁO STREFY GRZEJNEJ, Z TYŁU PO PRAWĘJ STRONIE
- 7 POKRĘTŁO STREFY GRZEJNEJ, Z PRZODU PO PRAWĘJ STRONIE

UWAGA:

Symbole systemów pieczenia mogą znajdować się na pokrętle lub na przednim panelu (w zależności od modelu urządzenia).

WYBÓR SYSTEMU PIECZENIA (w zależności od modelu)






Wyboru systemu pieczenia dokonuje się obracając pokrętko (w lewo i w prawo) (patrz tabela programów, w zależności od modelu).



Zmiany ustawień można dokonywać także w czasie pieczenia.

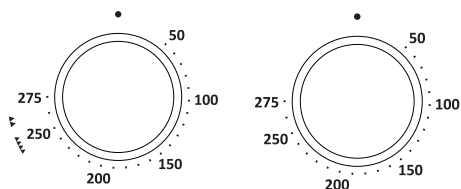
SYSTEM	OPIS	SUGEROWANA TEMPERATURA °C
SYSTEMY PIECZENIA		
»»»»	SZYBKE ROZGRZEWANIE Funkcja ta służy do możliwie jak najszybszego rozgrzania piekarnika do żądanej temperatury. Nie jest ona przeznaczona do przyrządzania żywności. Proces podgrzewania kończy się z chwilą, gdy piekarnik rozgrzeje się do żądanej temperatury.	160
⌘	GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA Grzałki w dolnej i górnej ścianie piekarnika wytwarzają energię cieplną, która rozchodzi się równomiernie po całym wnętrzu piekarnika. Ciast i mięs nie można piec z użyciem tylko jednej grzałki.	200
— —	GÓRNA GRZAŁKA Energię cieplną na żywność rozprowadza wyłącznie grzałka umieszczona w górnej ścianie piekarnika. Używać jej do przyrumieniania potrawy od góry (końcowego przyrumieniania).	180
— —	DOLNA GRZAŁKA Energię cieplną na żywność rozprowadza wyłącznie grzałka umieszczona w dolnej ścianie piekarnika. Używać jej do przyrumieniania potrawy od dołu.	180
▼▼	GRILL Włączona jest wyłącznie grzałka grilla będąca częścią większego zestawu do grillowania. Systemu tego używa się do grillowania małej ilości jednostronnych kanapek lub kiełbasek do piwa oraz do przyrządzania tostów. Maksymalna dozwolona temperatura: 230°C.	220
▼▼▼	DUŻY GRILL Włączona jest górna grzałka i grzałka grilla. Energię cieplną emituje bezpośrednio grzałka grilla zainstalowana w górnej ścianie piekarnika. Dla zwiększenia efektu podgrzewania włącza się także górna grzałka. Kombinacja ta służy do grillowania niewielkiej ilości jednostronnych kanapek, mięsa i kiełbasek do piwa oraz do przyrządzania tostów. Maksymalna dozwolona temperatura: 230°C.	220
▼▼▼	GRILL Z WENTYLATOREM Włączona jest grzałka grilla i wentylator. Kombinacja ta służy do grillowania mięsa oraz do jednostronnego pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu. Nadaje się także do przyrządzania dań au gratin i przyrumieniania na chrupiącą skórkę.	170



SYSTEM	OPIS	SUGEROWANA TEMPERATURA °C
	GÓRNA GRZAŁKA I WENTYLATOR Włączona jest górna grzałka (znajdująca się w górnej ścianie piekarnika) oraz wentylator. System ten służy do pieczenia większych kawałków mięsa i drobiu. Nadaje się także do przyrządzania potraw au gratin.	170
	GORĄCE POWIETRZE I DOLNA GRZAŁKA Włączona jest dolna grzałka, okrągła grzałka i wentylator gorącego powietrza. Program służy do pieczenia kilku poziomach równocześnie pizzy, wilgotnych ciast, keksów, ciasta drożdżowego i kruchego.	200
	GORĄCE POWIETRZE Włączona jest okrągła grzałka i wentylator. Zamontowany w tylnej ścianie piekarnika wentylator zapewnia ciągły obieg gorącego powietrza wokół pieczeni lub ciasta. Program ten służy do pieczenia mięsa i ciast na kilku poziomach równocześnie.	180
	DOLNA GRZAŁKA I WENTYLATOR Program służy do pieczenia niewysokich ciast drożdżowych oraz konserwowania owoców i warzyw.	180
	GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA Z WENTYLATOREM Włączone są obie grzałki i wentylator. Wentylator zapewnia równomierny obieg gorącego powietrza wewnątrz piekarnika. Program służy do pieczenia piasta, rozmrażania oraz suszenia owoców i warzyw.	180
	PODGRZEWACZ TALERZY Program ten służy do podgrzewania elementów zastawy (talerzy, filiżanek) przed podaniem w nich żywności, tak by utrzymać jej ciepłość przez dłuższy czas.	60
	POWOLNE PIECZENIE ¹⁾ Funkcja umożliwia delikatne, powolne i równomierne pieczenie, dlatego jedzenie pozostaje miękkie i soczyste. Zaleca się do pieczenia mięsa, ryb i ciast na jednym poziomie. Ustawić temperaturę z zakresu od 140 do 220°C.	180
	ROZMRAŻANIE Obieg powietrza odbywa się bez włączania grzałek. Włączony zostaje wyłącznie wentylator. Program służy do powolnego rozmrażania zmrożonej żywności.	-
	AQUA CLEAN Energia cieplną emituje wyłącznie grzałka znajdująca się w dolnej ścianie piekarnika. Program ten służy do usuwania z piekarnika zanieczyszczeń i resztek żywności. Czas trwania programu: 30 minut.	70

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

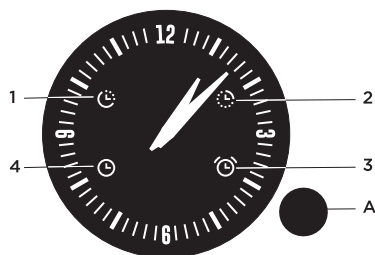
 Dzięki tym systemom możesz gotować z dodatkiem pary - patrz rozdział OPISY SYSTEMÓW I TABELI GOTOWANIA DLA PROGRAMÓW Z DODATKIEM PARY.

USTAWIANIE TEMPERATURY PIECZENIA



 Gdy używany jest piekarnik z dużym grillem i grillem, ustawić pokrętkę temperatury w pozycji .

DZIAŁANIE ELEKTRONICZNEGO CZASOMIERZA



A Pokrętko wyboru funkcji

- 1** Opóźnienie włączenia piekarnika
- 2** Zakończenie działania piekarnika
- 3** Minutnik
- 4** Czas bieżący

Wielokrotnie przyciskając przycisk (A), należy wybrać żądane ustawienia zegara. Wybrany symbol pulsować będzie na wyświetlaczu. Obracając pokrętkę (A), należy tę funkcję nastawić i potwierdzić za pomocą przycisku. Wskazówki samoczynnie przesuną się na wskazywanie czasu bieżącego. Symbole nastawionych funkcji pozostaną podświetlone. Każdorazowemu przyciśnięciu przycisku (A) towarzyszyć będzie krótki sygnał dźwiękowy.

Przytrzymując przycisk (A) przez 2 sekundy, można usunąć nastawioną funkcję.

NASTAWIENIE CZASU BIEŻĄCEGO

Jeżeli symbol czasu bieżącego (4) pulsuje (przy pierwszym podłączeniu lub po przerwie w dostawie energii elektrycznej), należy przez 2 sekundy przyciskać przycisk (A), aby symbol przestał pulsować.

Wielokrotnie przyciskając przycisk (A), należy wybrać wyświetlanie czasu bieżącego (4), aby zaczął pulsować.

Obracając pokrętkę (A), należy nastawić dokładny czas bieżący.

Ustawienie należy potwierdzić, ponownie przyciskając przycisk (A) bądź po upływie kilku sekund zostanie ono dodane automatycznie.

NIEZAPROGRAMOWANE DZIAŁANIE PIEKARNIKA

Po podłączeniu urządzenia do sieci lub po przerwie w dostawie energii elektrycznej, pulsować będzie symbol czasu bieżącego (4).

By piekarnik mógł działać, należy przez 2 sekundy przyciskać przycisk (A), wówczas symbol czasu bieżącego przestanie pulsować.

Piekarnik można dowolnie użytkować bez ustawień czasowych.

ZAPROGRAMOWANE DZIAŁANIE PIEKARNIKA

Za pomocą zegara programującego można działanie piekarnika zaprogramować na 2 sposoby:

A) Nastawienie zakończenia działania piekarnika

W tym trybie należy nastawić czas, po upływie którego piekarnik powinien zakończyć działanie. Piekarnik można nastawić na najwyżej 15 godzin względem czasu bieżącego.

- Sprawdzić należy, czy zegar wskazuje dokładny czas bieżący.
- Wielokrotnie przyciskając przycisk (A), należy wybrać symbol (2), aby zaczął pulsować.
- Obracając pokrętko (A), należy nastawić czas zakończenia działania.
- Ustawienie należy potwierdzić, ponownie przyciskając przycisk (A). Wskazówki przesuną się na wskazywanie czasu bieżącego. Świećci będzie symbol zakończenia pieczenia (działania).
- Piekarnik należy włączyć (za pomocą odpowiednich pokręteł sterujących piekarnika, należy nastawić sposób oraz temperaturę działania piekarnika). Piekarnik włączy się natychmiast i przestanie działać o wyznaczonym czasie.
- Gdy zegar wskaże nastawiony czas zakończenia działania, piekarnik się wyłączy, słychać będzie przerywany sygnał dźwiękowy, który można będzie wyłączyć, przyciskając przycisk (A), bądź po 1 minucie wyłączy się on sam. Symbol (2) pulsuje. Chcąc kontynuować pieczenie, należy przycisnąć przycisk (A) na 2 sekundy i w zależności od potrzeby nastawić nowy czas działania.

B) Nastawienie opóźnienia włączenia piekarnika

W tym trybie należy określić czas, kiedy piekarnik powinien zacząć działać (rozpoczęcie pieczenia) i o której godzinie powinien przestać działać (zakończenie pieczenia).

Rozpoczęcie procesu gotowania można opóźnić w stosunku do aktualnego czasu o maksymalnie 12 godzin, a czas zakończenia procesu gotowania można ustawić z wyprzedzeniem do 15 godzin.

- Sprawdzić należy, czy zegar wskazuje dokładny czas bieżący.
- Nastawienie rozpoczęcia działania: przyciskając przycisk (A), należy wybrać symbol (1), aby zaczął pulsować. Obracając pokrętko (A), należy nastawić rozpoczęcia działania, co należy potwierdzić, ponownie przyciskając przycisk. Pulsować zacznie symbol zakończenia działania (2).
- Nastawienie zakończenia działania: Obracając pokrętko (A), należy nastawić godzinę, kiedy pieczenie powinno być zakończone, co należy potwierdzić, ponownie przyciskając przycisk.
- Wskazówki przesuną się na wskazywanie czasu bieżącego, świecą się symbole (1 i 2).
- Zegar czeka na włączenie piekarnika.
- Piekarnik należy włączyć - za pomocą odpowiednich pokręteł sterujących piekarnika, należy nastawić sposób oraz temperaturę działania piekarnika.
- Piekarnik rozpocznie działanie o nastawionej godzinie i przestanie działać o wyznaczonym czasie.
- Gdy zegar wskaże nastawiony czas zakończenia działania, piekarnik się wyłączy, słychać będzie przerywany sygnał dźwiękowy, który można będzie wyłączyć, przyciskając przycisk (A), bądź po 1 minucie wyłączy się on sam. Symbol (2) pulsuje. Chcąc

kontynuować pieczenie, należy przycisnąć przycisk (A) na 2 sekundy i w zależności od potrzeby nastawić nowy czas działania.

NASTAWIENIE MINUTNIKA

Zegara można użyć jako minutnika, który dźwiękowo poinformuje o upływie nastawionego czasu.

Minutnik można wybrać jedynie wtedy, gdy nie został wybrany tryb zaprogramowanego działania zegara.

- Wielokrotnie przyciskając przycisk (A), należy wybrać symbol (3), aby zaczął pulsować.
- Obracając pokrętko (A), należy nastawić czas, kiedy minutnik ma zaalarmować. Ustawienie czasu działania jest możliwe na najwyżej 3 godziny.
- Ustawienie należy potwierdzić, ponownie przyciskając przycisk (A), wskazówki samoczynnie przesuną się na wskazywanie czasu bieżącego, świeci się symbol (3).
- Po upływie nastawionego czasu, słychać będzie przerywany sygnał dźwiękowy, który można będzie wyłączyć, przez 2 sekundy przyciskając przycisk (A), bądź po 1 minucie wyłączy się on sam.

WYŚWIETLENIE USTAWIENIA

Gdy nastawiona jest funkcja czasowa, ustawienie można sprawdzić, przyciskając przycisk (A). Wskazówki na chwilę przestawią się na nastawioną wartość, a następnie powrócą do wskazywania czasu bieżącego.

USUNIĘCIE USTAWIENIA

Ustawienie można usunąć, przez 2 sekundy przyciskając przycisk (A). Symbol tego ustawienia przestanie się świecić.

URUCHAMIANIE PROCEDURY PIECZENIA

Ustawić system i temperaturę, a następnie uruchomić proces pieczenia.

WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

Przekręcić pokrętko wyboru systemu pieczenia w pozycję „0”.



Po zakończeniu procesu pieczenia wentylator, w zależności od temperatury, będzie jeszcze przez chwilę działał. Jeśli żywność zostanie pozostawiona w piekarniku, uwolnić się może z niej wilgoć, która doprowadzi do skraplania się wody na przednim panelu i drzwiczkach piekarnika.



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 żadanego rodzaju żywności nie można znaleźć w tabeli pieczenia, poszukać informacji na temat podobnego rodzaju żywności. Podane informacje dotyczą pieczenia na jednym poziomie.

Podawany jest zakres zalecanej temperatury. Należy zacząć od niskiego ustawienia temperatury, który w przypadku stwierdzenia, że żywność jest niedopieczona, należy zwiększyć.

Czasy pieczenia mają charakter szacunkowy i mogą zmieniać się w zależności od pewnych warunkach.

Podgrzewać piekarnik, jeśli wymaga tego przepis z tabel podanych w niniejszej instrukcji obsługi. Podgrzewanie pustego piekarnika wiąże się z dużym zużyciem energii. Stąd też pieczenie kilku rodzajów wypieków lub kilku pizz po kolei pozwala zaoszczędzić dużą ilość energii, ponieważ piekarnik jest już wstępnie podgrzany.

Jeśli korzysta się z pergaminu, upewnić się, że jest on odporny na wysokie temperatury.

Pieczeniu dużych kawałków mięsa lub ciast towarzyszy powstawanie wewnątrz piekarnika dużej ilości pary, która z kolei może się skraplać na drzwiczkach piekarnika. Jest to normalne zjawisko nie mające wpływu na pracę urządzenia. Po zakończeniu procesu pieczenia wytrzeć do sucha drzwiczkę i szkło drzwiczek.

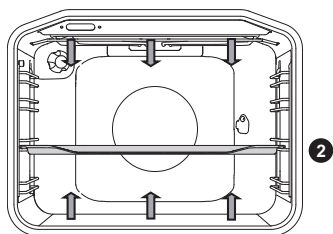
Aby zaoszczędzić energię poprzez wykorzystanie nagromadzonego ciepła, wyłączyć piekarnik na ok. 10 minut po zakończeniu procesu pieczenia.

Aby uniknąć skraplania (rosy), nie pozostawiać żywności do ostygnięcia w zamkniętym piekarniku.

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
WOŁOWINA		
Krwista	40-45	mięsiścieczerwony, 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
CIEŁĘCINA		
Dobrze wypieczona	75-85	czerwonobrązowy
WIEPRZOWINA		
Średnio wypieczona	65-70	lekko różowy
Dobrze wypieczona	75-85	żółto-brązowy
JAGNIĘCINA		
Dobrze wypieczona	79	szary, różowawe soki
BARANINA		
Krwista	45	mięsiścieczerwony
Średniokrwista	55-60	lekko czerwony
Średnio wypieczona	65-70	różowy w środku
Dobrze wypieczona	80	szary
KOZINA		
Średnio wypieczona	70	bladoróżowy, różowe soki
Dobrze wypieczona	82	szary, soki tylko trochę różowe
DRÓB		
Dobrze wypieczony	82	lekko szary
RYBY		
Dobrze wypieczone	65-70	od białego do szarobrązowego

GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA



Grzałki umieszczone w dolnej i górnej ścianie piekarnika będą równomiernie emitować ciepło po całym wnętrzu piekarnika.

Pieczenie mięsa:

Używać garnków lub tacek pokrytych emalią, z hartowanego szkła, gliny lub żeliwa. Tacki ze stali nierdzewnej nie nadają się, ponieważ za bardzo odbijają energię cieplną.

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
MIEŚO				
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
RYBY				
Ryby duszone	1000	2	210	50-60

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

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

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

Wypiek ciast

Używać tylko jednego poziomu i ciemnych tacek lub blach. W blachach i tackach posiadających jasny kolor ciasta będą słabiej przyrumienione, ponieważ naczynia tego typu odbijają energię cieplną. Zawsze stawiać blachy na ruszcie. Jeśli korzysta się z dostarczonej blachy, wyjąć ruszt. Wcześniejsze rozgrzanie piekarnika skróci czas pieczenia.

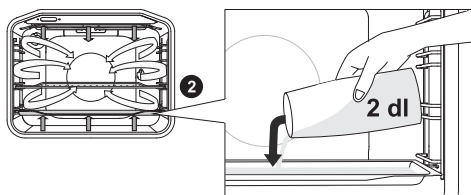
Rodzaj żywności	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
CIASTA			
Suflet warzywny	2	190-200	30-35
Suflet słodki	2	190-200	30-35
Bułki *	2	190-210	20-30
Chleb biały *	2	180-190	50-60
Chleb gryczany *	2	180-190	50-60
Chleb pełnoziarnisty *	2	180-190	50-60
Chleb żytni *	2	180-190	50-60
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.



Nie wkładać głębokiej blachy do pierwszej prowadnicy.

GRZAŁKA GÓRNA I DOLNA Z PARĄ



Umieść blachę do pieczenia w pierwszej prowadnicy, gdy piekarnik jest jeszcze chłodny. Wlej maksymalnie 2 dl wody na blachę do pieczenia. Umieść potrawę w drugiej prowadnicy i uruchom system.



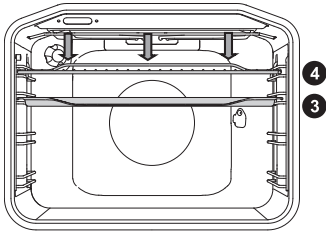
Jeśli używasz głębokiej blachy do pieczenia, włóż ją o jeden poziom wyżej niż podano w tabeli zalecanych ustawień.



Aby zapewnić optymalne działanie funkcji, nie otwieraj drzwi piekarnika i nie dodawaj wody podczas gotowania.

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
Pieczeń wieprzowa	1500	2	180-200	100-120
Łopatka wieprzowa	1500	2	180-200	110-130
Pieczeń z mięsa mielonego	1500	2	200-210	70-80
Pieczeń wołowa	1500	2	170-190	130-150
Kurczak	1500	2	190-210	80-100

DUŻY GRILL, GRILL



Do grillowania żywności na **dużym grillu** wykorzystywane są górna grzałka i grzałka grilla znajdujące się w górnej ścianie piekarnika.

Do **grillowania** żywności wykorzystywane są górna grzałka i grzałka grilla znajdujące się w górnej ścianie piekarnika.

Najwyższa dozwolona temperatura: 230 °C.

Rozgrzewać działającą na podczerwień grzałkę (grilla) przez 5 minut.

Przez cały czas nadzorować proces pieczenia. Ze względu na wysoką temperaturę mięso może szybko przypalić się.

Na grzałce grilla piec można chrupiące kiełbaski o niskiej zawartości tłuszczu, płaty mięsa i rybki (steaki, eskalopki, steaki lub filety z łososia, itp.) lub tosty.

W przypadku grillowania bezpośrednio na ruszcie, nasmarować go olejem, by zapobiec przywieraniu do niego mięsa i włożyć ruszt w czwartą prowadnicę. W pierwszą lub drugą prowadnicę wsunąć tackę ociekową. W przypadku grillowania na blasze, zadbać o to, by w blasze znajdowała się wystarczająca ilość płynu zapobiegająca przypalaniu. W czasie pieczenia przewracać mięso na drugą stronę.

Po zakończeniu grillowania przeczyścić piekarnik, akcesoria i naczynia.

Tabela grillowania – mały grill

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
MIĘSO				
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
Kiełbaski do grillowania	70 g/szt.	3	230	10-15
CHLEB ZAPIEKANY				
Tost	/	4	230	3-6
Otwarte kanapki	/	4	230	3-6

Tabela grillowania – duży grill

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
MIĘSO				
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
RYBY				
Plastry łososia	200 g/szt.	3	230	15-25
CHLEB ZAPIEKANY				
Tost	/	4	230	1-3
Otwarte kanapki	/	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.

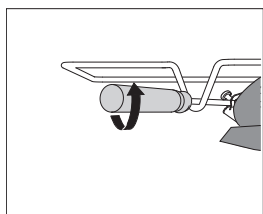
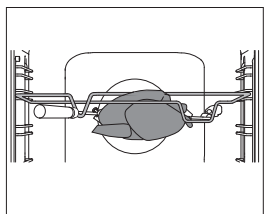
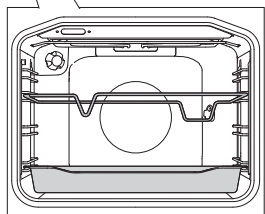
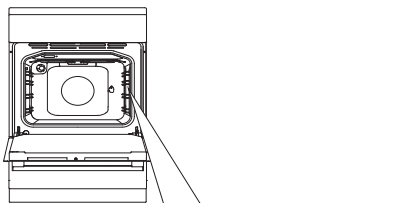


W czasie korzystania z działającej na podczerwień grzałki (grilla) drzwiczki piekarnika powinny być przez cały czas zamknięte.

W czasie grillowania grzałka grilla, ruszt i inne akcesoria piekarnika bardzo się nagrzewają. Dlatego też używać rękawic kuchennych i szpiciec do mięsa.

PIECZENIE NA OBROTOWYM ROŹNIE (w zależności od modelu)

Maksymalna temperatura w czasie korzystania z obrotowego rożna wynosi 230°C.




1 W trzeciej prowadnicy od dołu założyć wspornik rożna, a w pierwszą prowadnicę wsunąć głęboką blachę, która będzie pełnić rolę tacki ociekowej.

.....

2 Nabić mięso na rożen i dokręcić śruby. Uchwyt rożna umieścić na przednim wsporniku rożna, a końcówkę włożyć w otwór po prawej stronie tylnej ścianki piekarnika (otwór jest zabezpieczony obrotową pokrywą).

.....

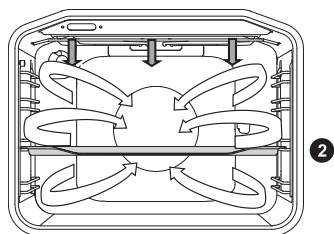
3 Odkręcić uchwyt rożna i zamknąć drzwiczki piekarnika.

Włączyć piekarnik wybierając system grzałki grilla i rusztu (obrotowego) .



Grill działa tylko wtedy, gdy drzwiczki piekarnika są zamknięte.

GRILL Z WENTYLATOREM

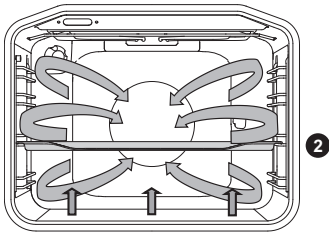


W tym trybie grzałka grilla i wentylator działają równocześnie. Program przeznaczony do grillowania mięsa, ryb i warzyw.

(Patrz opisy i wskazówki dotyczące grillowania).

Rodzaj żywności	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
Półowa kurczaka	700	2	190-210	50-60
Kurczak	1500	2	190-210	60-90
RYBY				
Pstrągi	200 g/szt.	2	200-220	20-30

GORĄCE POWIETRZE I DOLNA GRZAŁKA



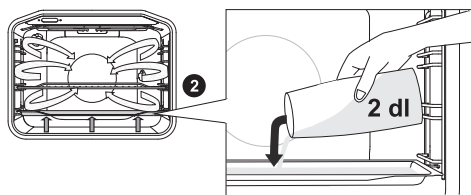
Włączone są dolna grzałka, okrągła grzałka i wentylator gorącego powietrza. Program przeznaczony do pieczenia pizzy, jabłeczników i keksów.

(Patrz opisy i wskazówki dotyczące górnej i dolnej grzałki)


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.

GORĄCE POWIETRZE I GRZAŁKA DOLNA Z PARĄ



Umieść blachę do pieczenia w pierwszej prowadnicy, gdy piekarnik jest jeszcze chłodny. Wlej maksymalnie 2 dl wody na blachę do pieczenia. Umieść potrawę w drugiej prowadnicy i uruchom system.

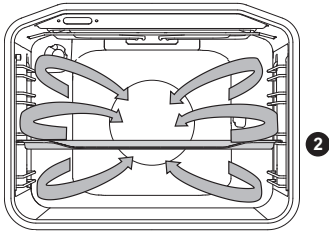
 Jeśli używasz głębokiej blachy do pieczenia, włóż ją o jeden poziom wyżej niż podano w tabeli zalecanych ustawień.

 Aby zapewnić optymalne działanie funkcji, nie otwieraj drzwi piekarnika i nie dodawaj wody podczas gotowania.

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
Chleb biały *	1000	2	180-190	60-80
Pizza *	/	2	210-220	15-20
Strucla jabłkowa i serowa	/	2	180-190	50-60
Pizza; mrożona	/	2	200-220	15-20
Strucla jabłkowa i serowa; mrożona	/	2	200-210	30-40
Piersi z kurczaka	1000	2	190-210	60-70

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

GORĄCE POWIETRZE



Włączone są okrągła grzałka i wentylator. Zamontowany w tylnej ścianki piekarnika wentylator zapewnia ciągły obieg gorącego powietrza wokół pieczeni lub wypieku.

Pieczenie mięsa:

Używać garnków i blach pokrytych emalią, z hartowanego szkła, gliny lub żeliwa. Tacki ze stali nierdzewnej nie nadają się, ponieważ za bardzo odbijają energię cieplną.

Aby zapobiec przypalaniu się mięsa, zapewnić w czasie pieczenia wystarczającą ilość płynu. W czasie pieczenia przewracać mięso na drugą stronę. Pieczeń będzie bardziej soczysta, jeśli zostanie przykryta.

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
MIĘSO				
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

Wypiek ciast:

Zaleca się wstępne rozgrzanie pieca.

Herbatniki i ciastka można piec na płytkich blachach na kilku poziomach (na poziomie i 3) równocześnie.

Proszę zwrócić uwagę na to, że czas pieczenia może się różnić, nawet przy zastosowaniu tych samych blach. Herbatniki na górnej blasze mogą upiec się szybciej niż herbatniki na dolnej blasze.

Zawsze kłaść blachy na ruszcie. Jeśli korzysta się z dostarczonej blachy, wyjąć ruszt.

Dla zapewnienia równomiernego przyrumienienia dopilnować, by herbatniki były tej samej grubości.

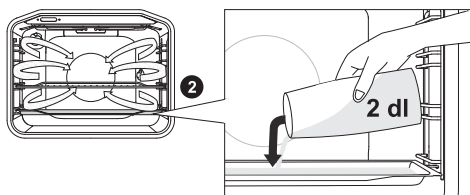
Rodzaj żywności	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
CIASTO			
Biszkopt	2	150-160	25-35
Placek z kruszonką	2	160-170	25-35
Placek z owocami, biszkopt	2	150-160	45-65
Rolada biszkoptowa *	2	160-170	15-25
Tort owocowy, kruche ciasto	2	160-170	50-70
Strudel jabłkowy	2	170-180	40-60
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
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

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



Nie wkładać głębokiej blachy do pierwszej prowadnicy.

GORĄCE POWIETRZE Z PARĄ



Umieść blachę do pieczenia w pierwszej prowadnicy, gdy piekarnik jest jeszcze chłodny. Wlej maksymalnie 2 dl wody na blachę do pieczenia. Umieść potrawę w drugiej prowadnicy i uruchom system.



Jeśli używasz głębokiej blachy do pieczenia, włóż ją o jeden poziom wyżej niż podano w tabeli zalecanych ustawień.

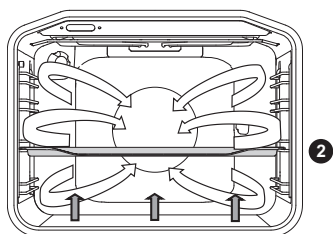


Aby zapewnić optymalne działanie funkcji, nie otwieraj drzwi piekarnika i nie dodawaj wody podczas gotowania.

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
Bułki *	/	2	190-210	20-30
Rolada *	/	2	170-180	20-25
Ciasto francuskie; mrożone	/	2	190-200	20-30
Lasagne, mrożona	/	2	190-200	40-50

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

DOLNA GRZAŁKA I WENTYLATOR



Program służy do pieczenia niewysokich ciast drożdżowych oraz konserwowania owoców i warzyw. Używać drugiej prowadnicy od dołu i raczej płytkiej blachy, aby umożliwić obieg gorącego powietrza nad przyrządzanym daniem.

KONSERWOWANIE

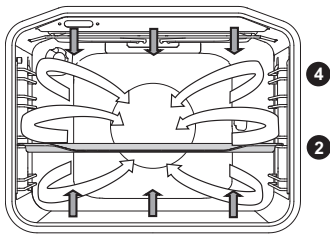
Przygotować przeznaczoną do konserwowania żywność i słoiki w ten sam sposób co zwykle. Używać słoików z gumowym pierścieniem uszczelniającym i szklanym wieczkiem. Nie używać słoików z gwintowanymi lub metalowymi pokrywkami lub metalowymi blaszkami. Dopilnować, by słoiki miały ten sam rozmiar i tę samą zawartość oraz były szczelnie zamknięte.

Nalać do głębokiej blachy 1 litr gorącej wody (o temperaturze ok. 70°C) i umieścić w blasze 6 jednolitrowych słoików. Wsunąć blachę w drugą prowadnicę piekarnika.

Obserwować żywność w czasie konserwowania, gotując ją, dopóki płyn w słoikach nie zacznie gotować się (w pierwszym słoiku nie pojawią się pęcherzyki).

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)
OWOCE					
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
WARZYWA					
Ogórki kiszone	2	160-180	30-45	/	20-30
Fasola/ marchewka	2	160-180	30-45	120°C, 45-60 min	20-30

GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA Z WENTYLATOREM



Program przeznaczony do pieczenia wszelkiego rodzaju ciast, do rozmrażania oraz suszenia owoców i warzyw. Przed włożeniem żywności do rozgrzanego piekarnika odczekać aż światło zgaśnie po raz pierwszy. Dla uzyskania jak najlepszych rezultatów piec tylko na jednej półce (na jednym poziomie).

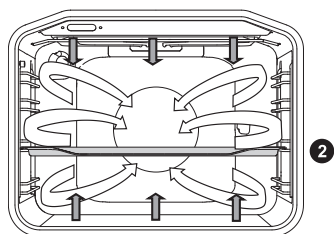
Piekarnik powinien być wcześniej rozgrzany. Używać drugiej lub czwartej prowadnicy licząc od dołu.

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

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

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

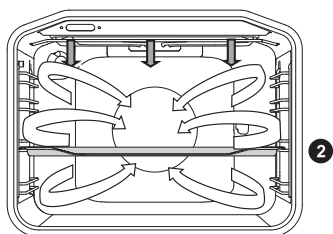
POWOLNE PIECZENIE



Funkcja umożliwia delikatne, powolne i równomierne pieczenie, dlatego jedzenie pozostaje miękkie i soczyste. Zaleca się do pieczenia mięsa, ryb i ciast na jednym poziomie.

Rodzaj żywności	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
MIĘSO			
Pieczeń wieprzowa 1 kg	2	190	90 - 120
Pieczeń wołowa 1 kg	2	190	100-130
Bitka wołowa, 200 g/ sztuka	2	180	40-50
Kurczak 1,5 kg	2	210	100 - 120
Piersi kurczaka, 200 g/ sztuka	2	200	45 - 60
Pieczeń cielęca 1 kg	2	180	95 - 120
RYBY			
Cała ryba 200 g/ sztuka	2	190	35 - 45
Filet rybny 100 g/ sztuka	2	190	25 - 35
CIASTA			
Kruche ciasteczka	2	150	25-40
Ciasteczka wyciskane	2	150	35-50
Małe babeczki	2	170	35-50
Rolada biszkoptowa	2	170	40-55
Tort owocowy, kruche ciasto	2	170	65-85

(Dotyczy urządzeń z prowadnicami teleskopowymi lub drucianymi drabinkami, nie posiadających systemu termoobiegu )



Żywność	Masa (g)	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
MIĘSO				
Kaczka	2000	2	150	90-110
Pieczeń wieprzowa	1500	2	160	80-100
Polędwica wieprzowa	1500	2	150	130-160
Szynka wieprzowa	1000	2	150	130-150
Połowa kurczaka	700	2	190	60-70
Kurczak	1500	2	190	80-100
RYBY				
Pstrągi	200 g/szt.	2	200	20-30

ROZMRAŻANIE

Obieg powietrza w tym trybie odbywa się przy wyłączonych grzałkach.

Rozmrażane mogą być ciastka z gęstą śmietaną lub śmietaną na bazie masła, ciastka i wypieki, chleb i bułki oraz mrożonki owocowe.

W większości przypadków zaleca się wyjęcie żywności z opakowania (nie zapomnieć o usunięciu wszelkich metalowych zacisków lub klipsów).

W połowie czasu rozmrażania fragmenty żywności trzeba przewrócić na drugą stronę, pomieszać, a w przypadku, gdy uległy zmrożeniu.

PODGRZEWACZ TALERZY

Program ten służy do podgrzewania elementów zastawy (talerzy, filiżanek) przed podaniem w nich żywności, tak by utrzymać jej ciepłotę przez dłuższy czas.

AQUA CLEAN

Energię cieplną emituje wyłącznie grzałka znajdująca się w dolnej ścianie piekarnika.

Funkcja ta służy do usuwania z piekarnika zanieczyszczeń i resztek żywności. Czas trwania programu: 30 minut.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



Upewnić się, że urządzenie zostało wyłączone z prądu, i poczekać aż urządzenie ostygnie.

Bez odpowiedniego nadzoru dzieci nie powinny czyścić urządzenia lub wykonywać jakichkolwiek czynności konserwacyjnych.

POWŁOKA ALUMINIOWA

Do czyszczenia aluminiowej powłoki stosować przewidziane do takich powierzchni płynne i pozbawione właściwości ściernych środki czystości. Nałożyć środek czystości na mokrą szmatkę i oczyścić nią powierzchnię. Następnie przepłukać powierzchnię wodą. Nie stosować środka czystości bezpośrednio na powłokę aluminiową. Nie używać środków czystości lub gąbek o właściwościach ściernych.

Uwaga: Powierzchnia nie powinna mieć kontaktu ze środkami do czyszczenia piekarników w aerozolu, ponieważ mogłoby to spowodować widoczne i trwałe uszkodzenia.

PRZÓD OBUDOWY ZE STALI NIERDZEWNEJ

(w zależności od modelu)

Do czyszczenia tej powierzchni stosować wyłącznie delikatne detergenty (mydliny) i miękką gąbkę, która nie porysuje wykończenia. Nie stosować środków czystości o właściwościach ściernych lub zawierających rozpuszczalniki, ponieważ mogłyby one uszkodzić powłokę obudowy.

POWIERZCHNIE LAKIEROWANE I ELEMENTY PLASTIKOWE

(w zależności od modelu)

Do czyszczenia pokręteł i przycisków, rączek drzwi, naklejek i tabliczek znamionowych nie stosować środków czystości lub materiałów czyszczących o właściwościach ściernych oraz środków czystości zawierających alkohol lub na bazie alkoholu. Aby uniknąć uszkodzenia powierzchni, wszelkie zabrudzenia usuwać natychmiast miękką szmatką nie posiadającą właściwości ściernych i niewielką ilością wody.

Można także stosować środki czystości i materiały czyszczące przeznaczone do takich powierzchni zgodnie z instrukcjami ich producentów.



Powierzchnie aluminiowe nie powinny mieć kontaktu ze środkami do czyszczenia piekarników w aerozolu, ponieważ mogłoby to spowodować widoczne i trwałe uszkodzenia.

CZYSZCZENIE KONWENCJONALNEGO PIEKARNIKA

Do usuwania trudnych do usunięcia zabrudzeń można stosować standardową procedurę czyszczenia (z wykorzystaniem środków czyszczących lub sprayu do czyszczenia piekarników). Po wykonaniu takiego czyszczenia dokładnie wypłukać pozostałości po środkach czyszczących.

Aby zapobiec trwałemu przywieraniu zabrudzeń w powierzchnię, czyścić piec i akcesoria po każdym użyciu. Tłuszcz najłatwiej usuwa się przy użyciu ciepłych mydlin, gdy piekarnik jest jeszcze ciepły.

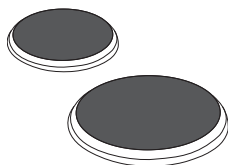
Do usuwania trudnych do usunięcia plam i zabrudzeń stosować konwencjonalne środki do czyszczenia piekarników. Aby usunąć wszystkie pozostałości po środkach czyszczących, przepłukać piekarnik dokładnie czystą wodą.

Nigdy nie używać agresywnych środków czyszczących, środków czyszczących i gąbek o właściwościach ściernych, wywabiaczy plam i preparatów usuwających rdzę, itp.

Aksesoria (blachy i tacki, ruszty, itp.) czyścić gorącą wodą z detergentem.

Piekarnik, jego wnętrze i tacki są pokryte specjalną emaliowaną powłoką, która poprawia gładkość i wytrzymałość powierzchni. Specjalna powłoka ułatwia czyszczenie w temperaturze pokojowej.

CZYSZCZENIE PŁYT GRZEJNYCH



Powierzchnię wokół stref grzejnych oczyścić gorącą wodą z niewielką ilością płynu do mycia naczyń.

W przypadku trudnych do usunięcia zabrudzeń używać stalowych druciaków nasączonych w detergencie, a następnie wypłukać płytę i wytrzeć ją do sucha.

Płyny zawierające sól, wykipiałą żywność i wilgoć mają niekorzystny wpływ na strefy grzejne. Zawsze czyścić strefy grzejne,

Do konserwacji stref grzejnych używać zwykłych środków czyszczących i dostępnych w handlu preparatów utrwalających. Jeśli strefa grzejna jest lekko ciepła, środek czyszczący szybciej dotrze w głąb porów.


Pierścienie stref grzejnych są wykonane ze stali nierdzewnej. Po upływie pewnego czasu wysokie temperatury mogą nadać im żółty odcień. Jest to normalne zjawisko fizyczne. Żółtawe plamy można usuwać zwykłymi środkami do czyszczenia metali. Agresywne akcesoria do mycia naczyń nie nadają się do czyszczenia tych pierścieni, ponieważ mogą powodować zarysowania.

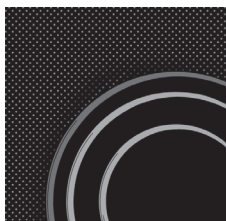
CZYSZCZENIE POWIERZCHNI ZE SZKŁA CERAMICZNEGO

Po każdym użyciu poczekać aż wykonana ze szkła ceramicznego powierzchnia przed przystąpieniem do jej czyszczenia ostygnie. W przeciwnym razie przy kolejnym użyciu płyty wszystkie pozostałe nieczystości wtopią się w rozgrzaną powierzchnię. Do regularnej konserwacji płyty ze szkła ceramicznego używać specjalnych produktów pielęgnacyjnych, które tworzą na powierzchni powłokę ochronną zapobiegającą przywieraniu do niej zabrudzeń.



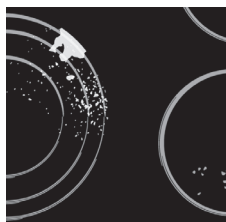
Przed każdym użyciem powierzchni ze szkła ceramicznego wytrzeć kurz lub inne zanieczyszczenia, które mogłyby porysować powierzchnię zarówno płyty jak i dna garnka.

 Stalowe druciaki, szorstkie gąbki i posiadające właściwości ściernie proszki czyszczące mogą porysować powierzchnię. Powierzchnię mogą także uszkodzić agresywne środki czyszczące w aerozolu i nieodpowiednie środki czyszczące w płynie.



Używanie agresywnych lub ściernych środków czyszczących lub naczyń z szorstkim lub uszkodzonym dnem może doprowadzić do starcia oznaczeń.

Do usuwania niewielkich zanieczyszczeń używać miękkiej, wilgotnej szmatki. Następnie wytrzeć powierzchnię do sucha.



Do usuwania zacieków wodnych używać delikatnego roztworu octu. Nie używać go jednak do wycierania ramy (dotyczy tylko wybranych modeli), ponieważ mogłaby ona stracić swój blask. Nie używać agresywnych środków czyszczących w aerozolu lub środków do usuwania kamienia.

W przypadku trudno usuwalnych zabrudzeń używać specjalnych preparatów przeznaczonych do oczyszczenia szkła ceramicznego. Postępować zgodnie z instrukcją producenta. Każdorazowo po zakończeniu czyszczenia pamiętać o usunięciu pozostałości po środku czyszczącym, ponieważ w czasie podgrzewania stref grzejnych mogłyby one uszkodzić powierzchnię ze szkła ceramicznego.



Trudno usuwalne zabrudzenia i ślady po przypaleniach usuwać skrobakiem. W czasie używania skrobaka uważać, by się nie skałeczyć.



Używać skrobaka tylko wtedy, gdy zabrudzeń nie da się usunąć przy użyciu mokrej szmatki lub specjalnych preparatów do czyszczenia powierzchni ze szkła ceramicznego.



Trzymać skrobak pod odpowiednim kątem (od 45° do 60°). Lekko dociskając skrobak do szkła usuwać brud przesuwając nim po oznaczeniach. Uważać, by plastikowa rączka skrobaka (w niektórych modelach) nie ma kontaktu z rozgrzaną strefą gotowania.



Nie dociskać skrobaka prostopadle do szkła i nie rysować jego końcówką lub ostrzem powierzchni płyty.

Natychmiast usuwać skrobakiem z płyty wykonanej ze szkła ceramicznego cukier lub żywność o dużej zawartości cukru, nawet gdy płyta jest jeszcze gorąca, ponieważ cukier może doprowadzić do trwałego uszkodzenia powierzchni ze szkła ceramicznego.

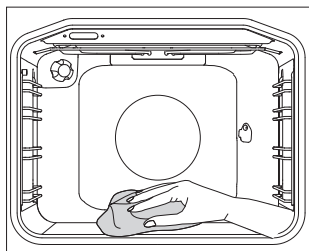
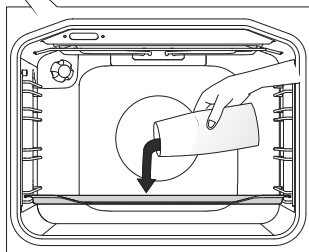
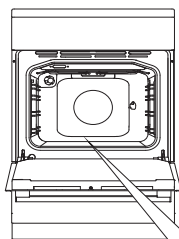


Przebarwienia powierzchni ze szkła ceramicznego nie ma wpływu na działanie lub stabilność powierzchni. Przyczyną takich przebarwień są najczęściej wtopione w powierzchnię pozostałości żywności lub naczynia wykonane z niektórych materiałów (takich jak aluminium lub miedź). Całkowite usunięcie takich przebarwień jest bardzo trudne. Uwaga: Przebarwienia i podobne zniszczenia mają jedynie wpływ na wygląd płyty i nie wpływają bezpośrednio na jej działanie. Usuwanie takich zniszczeń nie jest objęte gwarancją.



Przebarwienia powierzchni ze szkła ceramicznego nie ma wpływu na działanie lub stabilność powierzchni. Przyczyną takich przebarwień są najczęściej wtopione w powierzchnię pozostałości żywności lub naczynia wykonane z niektórych materiałów (takich jak aluminium lub miedź). Całkowite usunięcie takich przebarwień jest bardzo trudne. Uwaga: Przebarwienia i podobne zniszczenia mają jedynie wpływ na wygląd płyty i nie wpływają bezpośrednio na jej działanie. Usuwanie takich zniszczeń nie jest objęte gwarancją.

CZYSZCZENIE PIEKARNIKA PRZY UŻYCIU FUNKCJI AQUA CLEAN



1 Ustawić POKRĘTŁO WYBORU SYSTEMU PIECZENIA w pozycji Aqua Clean. 2. Ustawić POKRĘTŁO TEMPERATURY na 70°C.

2 Nalać do blachy 0,6 l wody i włożyć ją w dowolną prowadnicę.

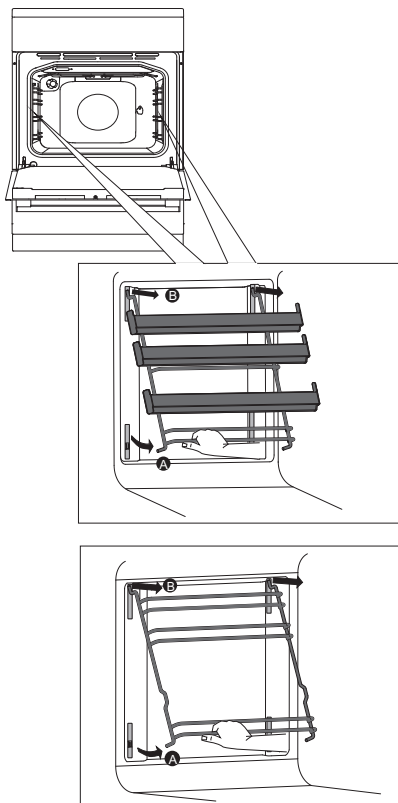
3 Po upływie 30 minut pozostałości żywności na emaliowanych ściankach piekarnika zmiękną i będzie je można łatwo usunąć wilgotną szmatką.



Z systemu Aqua Clean można korzystać po całkowitym ostygnięciu piekarnika.

WYJMOWANIE I CZYSZCZENIE WYCIĄGANYCH PROWADNIC DRUCIANYCH I TELESKOPOWYCH

Do czyszczenia przewodnic używać wyłącznie konwencjonalnych środków czystości.



A Trzymając przewodnice od dołu wyciągnąć je w kierunku środka piekarnika.

B Wyjąć je z górnych otworów.

Przy zakładaniu przewodnic postępować w odwrotnej kolejności.

OSTRZEŻENIE:

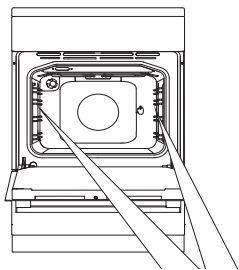
Nie wyjmować znajdujących się w piekarniku zacisków.



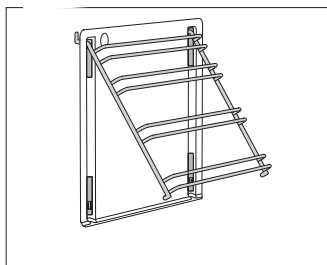
Nie myć wyciąganych przewodnic w zmywarce.

CZYSZCZENIE I ZAKŁADANIE WKŁADEK KATALITYCZNYCH

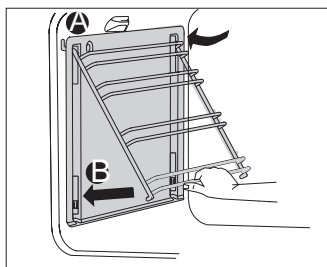
Do czyszczenia prowadnic używać wyłącznie konwencjonalnych środków czyszczących.



Wyjąć prowadnice druciane lub wyciągane.



1 Zamontować prowadnice na wkładce katalitycznej.



2 Zawiesić wkładki z przymocowanymi do nich prowadnicami wykorzystując do tego przewidziane w tym celu otwory i pociągnąć je do góry.

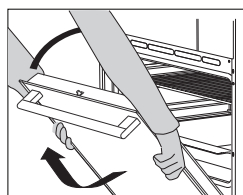
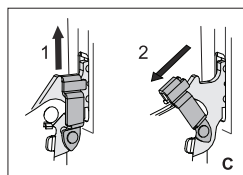
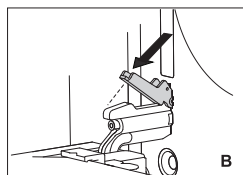
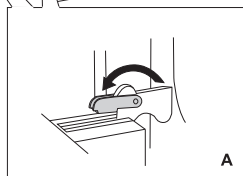
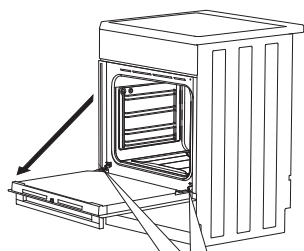
A Wsunąć szyny prowadnic w znajdujący się w górnej części otwór.

B Wcisnąć je na dole aż do usłyszenia zatrzaśnięcia.



Nie myć wkładek katalitycznych w zmywarce.

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK PIEKARNIKA




1 Najpierw otworzyć całkowicie drzwiczki (na oścież).

2 **A** Obrócić zatyczki całkowicie do tyłu (w przypadku konwencjonalnego zamykania).

B W przypadku systemu miękkiego zamykania obrócić zatyczki do tyłu o 90°C.

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

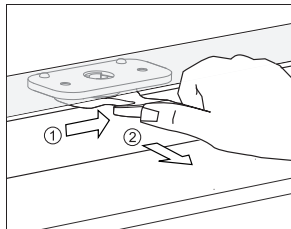
3 Powoli zamykać drzwi aż zapadki zrównają się ze szczelinami. Lekko podnieść drzwi do góry i zdjąć je z obu szczelin zawiasów na urządzeniu.

 Założyć drzwiczki postępując w odwrotnej kolejności. Jeśli drzwiczki nie otwierają lub nie zamykają się prawidłowo, sprawdzić, czy nacięcia na zawiasach równo przylegają do łoża zawiasów.




Przy ponownym zakładaniu drzwiczek należy zawsze upewnić się, że elementy mocujące zawiasów zostały prawidłowo umieszczone w łożach zawiasów, aby zapobiec nagłemu zamknięciu głównego zawiasu, który jest połączony z silną główną sprężyną. Gdyby główna sprężyna zadziałała, można się skaleczyć..

BLOKADA DRZWICZEK (w zależności od modelu)



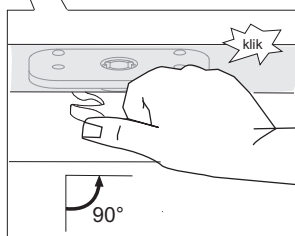
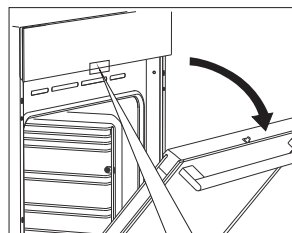
Aby je otworzyć, delikatnie popchnąć je kciukiem w prawą stronę, jednocześnie ciągnąc za drzwiczki do zewnątrz.

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

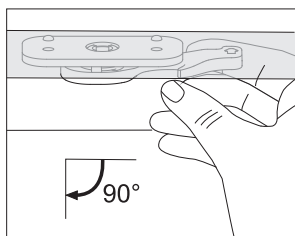
WYŁĄCZANIE I WŁĄCZANIE BLOKADY DRZWICZEK

 **Piekarnik musi całkowicie wystygnąć.**

Najpierw otworzyć drzwiczki piekarnika.



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



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 amortyzujący począwszy od kąta 75 stopni siłę zamykania drzwiczek. Umożliwia on łatwe, ciche i gładkie zamykanie drzwiczek. Wystarczy delikatnie pchnąć (do kąta 15 stopni względem drzwiczek w pozycji zamkniętej) drzwiczki, by automatycznie i miękko się zamknęły.



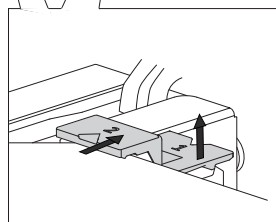
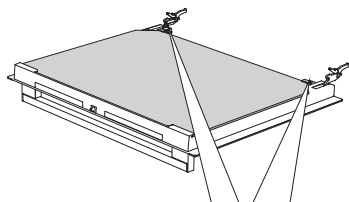
W przypadku zbyt dużej siły zamykania drzwiczek działanie systemu zostaje zmniejszone lub dla bezpieczeństwa system zostaje pominięty.

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE SZYBY DRZWICZEK PIEKARNIKA

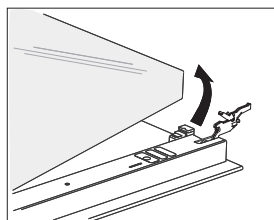
Szybę drzwiczek piekarnika można wyczyścić od środka, ale najpierw trzeba ją zdjąć. Zdjąć drzwiczki piekarnika (patrz rozdział „Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek piekarnika”).

Szybę drzwiczek wyjmuje się w zależności od modelu w sposób opisany albo w METODZIE 1 albo w METODZIE 2.

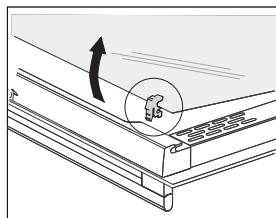
METODA 1 (w zależności od modelu)



1 Delikatnie unieść do góry wsporniki umieszczone po lewej i prawej stronie drzwiczek (oznaczenie 1 na wsporniku) i odciągnąć je od szyby (oznaczenie 2 na wsporniku).



2 Trzymając szybę drzwiczek za dolną krawędź lekko podnieść ją do góry, tak by odłączyła się od wspornika, a następnie zdjąć ją.

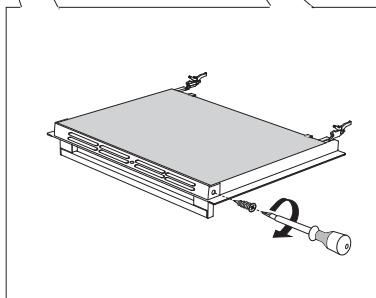
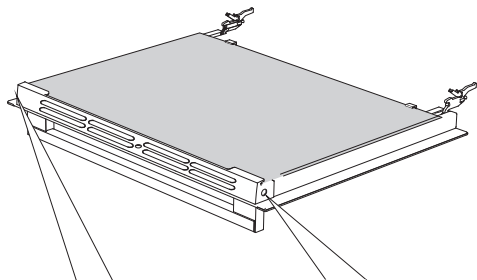


3 Aby zdjąć trzecią szybę (tylko w niektórych modelach), wystarczy ją podnieść i zdjąć. Zdjąć należy także gumowe uszczelki szyby.

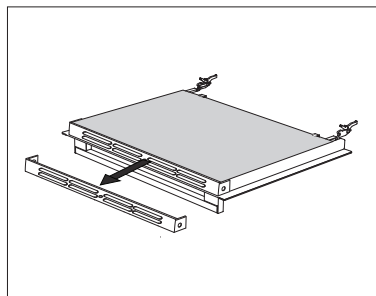


Przy zakładaniu szyby należy postępować w kierunku odwrotnym. (Półkoliste) oznaczenia na drzwiczkach i szybie muszą na siebie nachodzić.

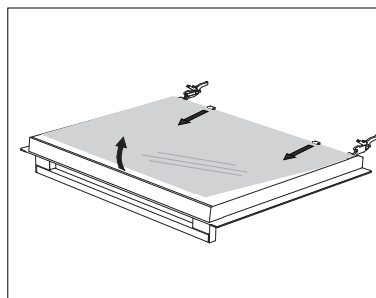
METODA 2 (w zależności od modelu)



1 Odkręcić śruby uchwyty z obu stron drzwiczek.



2 Zdjąć uchwyt.



3 Lekko podnieść szklane drzwiczki do góry i zdjąć je z zacisków znajdujących się w dolnej części drzwiczek.

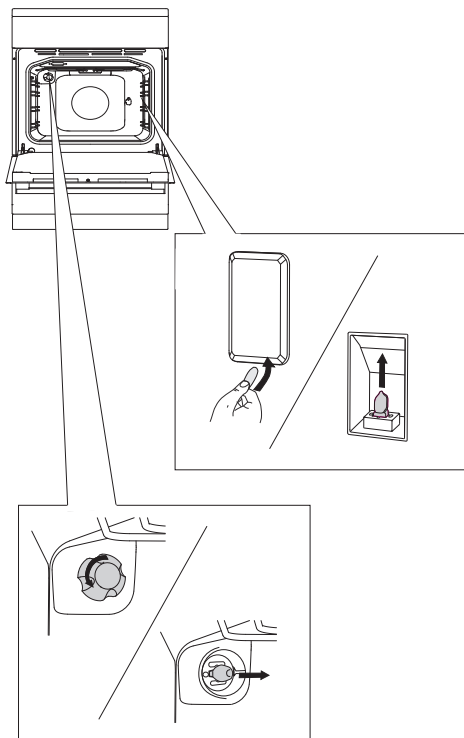
Przy ponownym zakładaniu szkła drzwiczek należy postępować w odwrotnej kolejności.

WYMIANA ŻARÓWKI

Żarówka jest materiałem eksploatacyjnym, dlatego nie podlega gwarancji. Przed przystąpieniem do wymiany żarówki, wyjąć blachy, ruszt i prowadnice.

Użyć śrubokrętu (krzyżakowego) firmy Phillips.

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



Płaskim śrubokrętem zwolnić i zdjąć osłonę żarówki. Wyjąć żarówkę.

 Uważać, by nie uszkodzić emalii.

.....
Odkręcić osłonę żarówki i wyjąć żarówkę.


 Zabezpieczyć się przed chropowatą powierzchnią.

TABELA USTEREK I ZAKŁÓCEŃ

W czasie trwania okresu gwarancyjnego naprawy może wykonywać wyłącznie zatwierdzony przez producenta punkt serwisowy.

Przed przystąpieniem do wykonywania jakichkolwiek napraw należy wyłączyć urządzenie z prądu wyciągając bezpiecznik lub wtyczkę z gniazdka w ścianie.

Nieupoważnione ingerowanie w konstrukcję kuchenki (płyty grzejnej) lub jej naprawianie może skończyć się porażeniem prądem elektrycznym lub zwarcie, dlatego też nie próbować wykonywać żadnych napraw na własną rękę. Pozostawić to fachowcowi lub autoryzowanemu punktowi serwisowemu.

W razie drobnych usterek lub problemów w trakcie korzystania z urządzenia sprawdzić poniższe wskazówki, by przekonać się, czy można usunąć przyczyny samemu.

WAŻNA INFORMACJA

OJeśli urządzenie nie działa ze względu na nieprawidłową eksploatację, to wizyta serwisanta w okresie gwarancyjnym będzie odpłatna. Przechowywać niniejszą instrukcję w miejscu, w którym zawsze będzie do niej łatwy dostęp. Przekazując urządzenie innej osobie, należy dołączyć do niego także instrukcję.

Poniżej zawartych zostało kilka porad na temat usuwania najczęściej występujących problemów.

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	Proszę zadzwonić do serwisu
Nie działa oświetlenie kuchenki	Wymiana żarówki w kuchenke opisana jest w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”
Ciasto nie jest upieczone	Proszę sprawdzić, czy dobrze zostały ustawione temperatura pieczenia i tryb grzałek. Czy drzwiczki kuchenki są dobrze zamknięte?
Wyświetlacz zgłasza zakłócenie (E1, E2, E3...)	Doszło do zakłócenia w działaniu modułu elektronicznego. Należy na kilka minut odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego, następnie przyłączyć je ponownie i ustawić dokładny czas bieżyący. 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 serwisiera. Usuwanie uszkodzeń, powstałych na skutek nieprawidłowej instalacji lub użytkowania urządzenia, nie jest objęte gwarancją. Koszty naprawy w takim przypadku pokrywa klient.

UTYLIZACJA



Opakowanie zostało wykonane z materiałów przyjaznych środowisku, które można recyklingować, utylizować lub zniszczyć bez zagrażania środowisku. W związku z tym materiały opakowaniowe zostały odpowiednio oznaczone.

Umieszczony na produkcie lub jego opakowaniu symbol wskazuje na to, że produktu nie należy traktować jak zwykłych odpadów domowych. Produkt należy przekazać celem jego przetworzenia do autoryzowanego punktu zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych.

Prawidłowa utylizacja produktu pozwala uniknąć niekorzystnego wpływu na środowisko i zdrowie ludzi, który może mieć miejsce w przypadku nieprawidłowego usuwania produktu. Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat utylizacji przetwarzania produktu, proszę skontaktować się z właściwą jednostką samorządu gminnego odpowiedzialną za zarządzanie odpadami, przedsiębiorstwem wywożącym odpady lub punktem sprzedaży, w którym produkt został zakupiony.

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

www.gorenje.com



Cooking with passion.