
gorenje⁺

**SZCZEGÓŁOWA
INSTRUKCJA
OBSŁUGI PIEKARNIKA
ELEKTRYCZNEGO**

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/)



ważne informacje



rada, uwaga

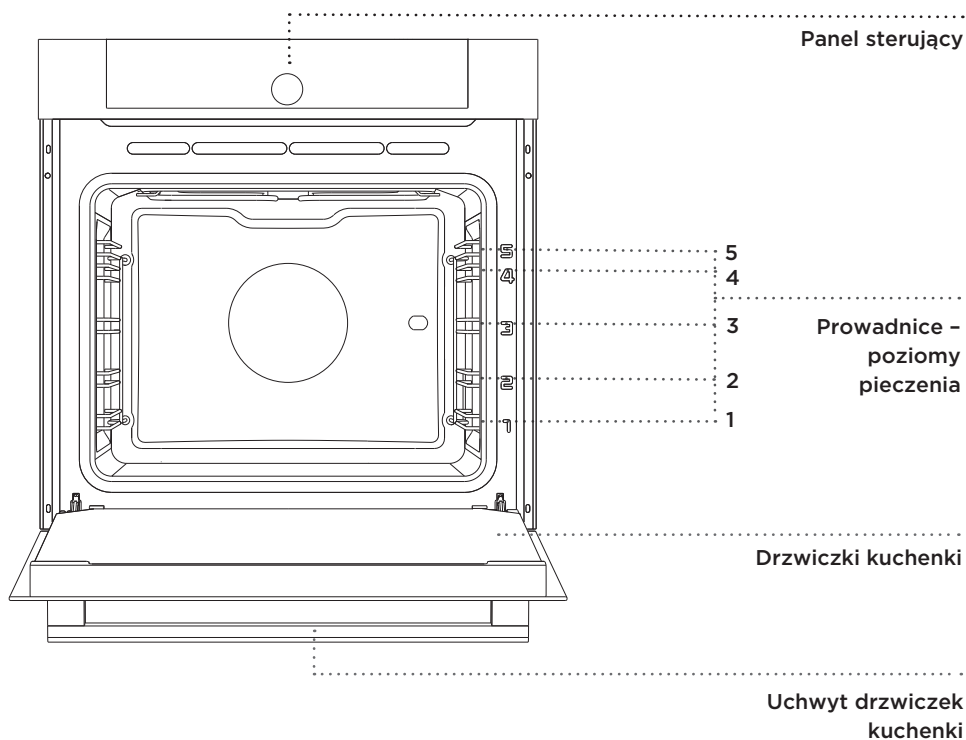
SPIS TREŚCI

4 ELEKTROMOS SÜTŐ 7 Dane techniczne 8 Panel sterujący	WSTĘP
10 WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 11 Przed instalacją kuchenki:	
12 PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM	PIERWSZE PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA
13 PIECZENIE KROK PO KROKU (1-6) 13 1. Krok: PIERWSZE WŁĄCZENIE 14 2. Krok: WYBÓR PODSTAWOWYCH TRYBÓW PIECZENIA ORAZ USTAWIEŃ 20 3. Krok: ROZPOCZĘCIE PIECZENIA 20 4. Krok: ZAKOŃCZENIE PIECZENIA I WYŁĄCZENIE KUCHENKI 22 5. Krok: WYBÓR FUNKCJI DODATKOWYCH 25 6. Krok: WYBÓR USTAWIEŃ OGÓLNYCH	PIECZENIE KROK PO KROKU
27 OPIS TRYBÓW I TABELY PIECZENIA	
42 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA 43 Klasyczne czyszczenie kuchenki 43 Czyszczenie piekarnika za pomocą funkcji aqua clean 44 Usuwanie i czyszczenie przewodnic drabinkowych 45 Czyszczenie sufitu piekarnika 46 Zdejmowanie i montowanie drzwiczek piekarnika 48 Wyjmowanie i montowanie szyby w drzwiczkach piekarnika 49 Wymiana żarówki	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA
50 TABELA USTEREK I ZAKŁÓCEŃ	ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW
51 UTYLIZACJA	
52 TEST POTRAW	INNE

ELEKTROMOS SÜTŐ

(OPIS URZĄDZENIA I JEGO WYPOSAŻENIE - ZALEŻNIE OD MODELU)

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



PROWADNICE DRABINKOWE

Prowadnice drabinkowe umożliwiają przygotowanie jedzenia na czterech poziomach, licząc od dołu do góry.

Prowadnice 4 i 5 przeznaczone są do grillowania.

PROWADNICE TELESKOPOWE

Prowadnice teleskopowe mogą być na drugim, trzecim i czwartym poziomie.

Poziomy wyciągane mogą mieć (zależnie od modelu):

trzy częściowo wyciągane, jedną całkowicie i dwie częściowo wyciągane lub trzy całkowicie wyciągane prowadnice.

PRZEŁĄCZNIK DRZWICZEK PIEKARNIKA

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

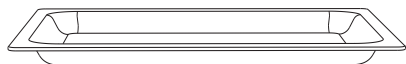
WENTYLATOR CHŁODZĄCY

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

PRZEDŁUŻONE DZIAŁANIE WENTYLATORA CHŁODZĄCEGO

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

WYPOSAŻENIE PIEKARNIKA (Zależnie od modelu)



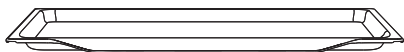
SZKLANA BRYTFANNA przeznaczona jest do pieczenia we wszystkich trybach działania piekarnika. Może służyć również do podawania potraw.



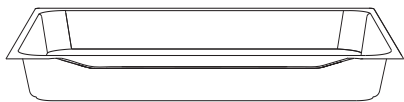
RUSZT służy do grillowania albo odkładania pojemników czy blach z jedzeniem.



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



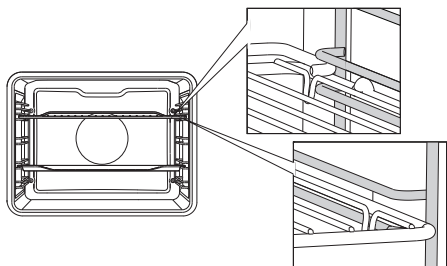
BLACHA PŁYTKA do pieczenia ciast i ciastek.



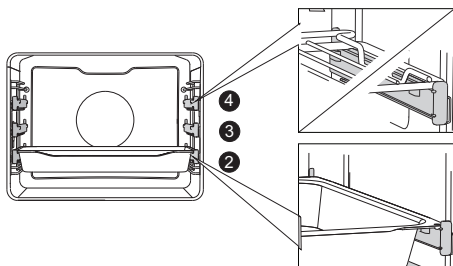
BLACHA GŁĘBOKA do pieczenia mięsa i wilgotnych ciast. Przeznaczona jest również do zbierania tłuszczu.



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



Ruszt i blachy należy zawsze wkładać do wyprofilowanej szczeliny prowadnicy.



Przy teleskopowych prowadnicach wyciąganych należy najpierw wyciągnąć prowadnicę 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.



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

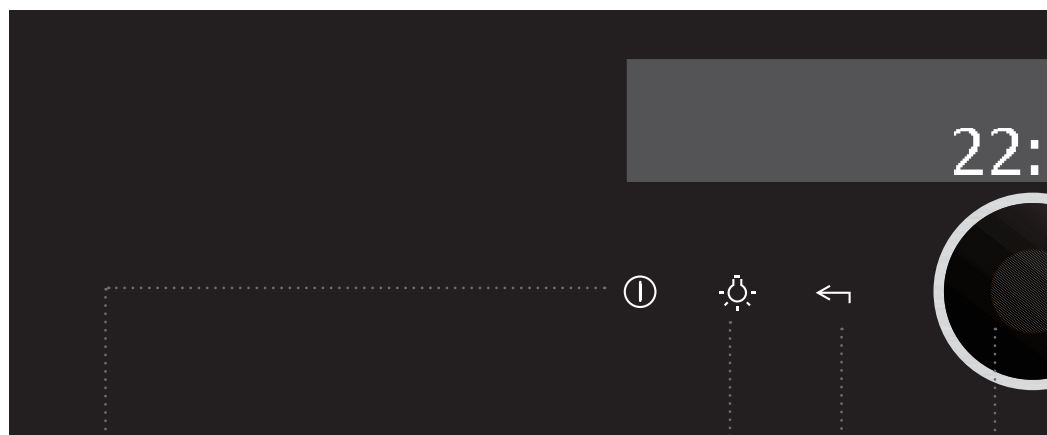
DANE TECHNICZNE

(ZALEŻNIE OD MODELU)

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

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

PANEL STERUJĄCY



1 WYŁĄCZENIE

2 PRZYCIŚK
WŁĄCZENIE/
WYŁĄCZENIE
LAMPKI W
KUCHENCE

3 PRZYCIŚK
WSTECZ

Dotyk krótki:
powrót do
poprzedniego menu

Dotyk długi: vrnitev
v osnovni meni

4 POKRĘTŁO
wyboru ustawień
i POTWIERDZENIA

Kręcąc pokrętłem
można wybrać
ustawienie.

Ustawienie
potwierdza się
poprzez naciśnięcie
pokrętła.

30



5 ALARM

6 PRZYCISK
ZABEZPIEC-
ZENIE PRZED
DZIEĆMI -
ZAMYKANIE

7 PRZYCISK
START/STOP

Dotyk długi: START

Dotyk długi podczas
działania: STOP

8 WYŚWIETLACZ
wszystkich
ustawień

UWAGA:

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

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Jeżeli kabel zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta lub jego upoważnionego serwisera, żeby w ten sposób uniknąć niebezpieczeństwa.

Kuchenki nie należy obkładać folią aluminiową, a blach i innych pojemników kłaść na dnie kuchenki. Warstwa folii uniemożliwia krążenie powietrza w kuchence, zwalnia pieczenie i niszczy emalię.

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

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

Praca urządzenia jest bezpieczna zarówno z jak i bez przewodnic.

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

PRZED INSTALACJĄ KUCHENKI:



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

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Po dostarczeniu urządzenia należy z piekarnika wyjąć wszystkie elementy wyposażenia, włącznie z opakowaniem do transportu.

Wszystkie elementy wyposażenia należy oczyścić, używając do tego ciepłej wody i zwykłego środka czyszczącego. Nie stosować szorujących środków czyszczących.

Przy pierwszym ogrzewaniu kuchenki może się z niej wydobywać charakterystyczny zapach, dlatego podczas pierwszego ogrzewania zaleca się staranne wywietrzenie pomieszczenia.

PIECZENIE KROK PO KROKU (1-6)

1. KROK: PIERWSZE WŁĄCZENIE

USTAWIENIE CZASU

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



Każde ustawienie należy potwierdzić, naciskając POKRĘTŁO.



Za pomocą POKRĘTŁA należy nastawić ZEGAR – czas..



Obrócić POKRĘTŁO, wybór potwierdzając przy pomocy haczyka.



Kuchenka działa również wtedy, kiedy czas bieżący nie jest ustawiony. W tym przypadku nie można jednak ustawiać funkcji czasowych (patrz rozdział **Wybór funkcji czasowych**).

Po kilku minutach nieaktywności urządzenie przechodzi w tryb gotowości – Standby.

ZMIANA USTAWIENIA CZASU

Czas bieżący można zmieniać wtedy, kiedy nie jest aktywna żadna z funkcji czasowych (patrz rozdział WYBÓR USTAWIEŃ OGÓLNYCH).

WYBÓR JĘZYKA

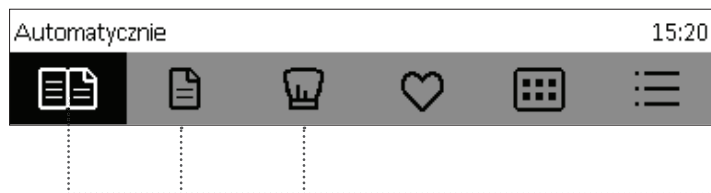
Język informacji, wyświetlanych na wyświetlaczu, można zmienić. Fabrycznie ustawiony jest język angielski.



Kręcąc POKRĘTŁEM proszę wybrać język z listy, następnie wybór POTWIERDZIĆ. Wyświetli się menu podstawowe.

2. KROK: WYBÓR PODSTAWOWYCH TRYBÓW PIECZENIA ORAZ USTAWIEŃ

Do wyboru są różne tryby pieczenia:



Kręcąc POKRĘTŁEM proszę wybrać symbol. Symbol zmieni kolor na biały, a u góry wyświetlacz pojawi się NAZWA wybranego trybu.



Każde ustawienie należy potwierdzić, naciskając POKRĘTŁO.



Automatycznie

W tym trybie najpierw wybiera się rodzaj żywności, a następnie wybraną potrawę z automatycznym ustawieniem ilości, stopnia zapieczenia i czasu zakończenia działania.

W tym programie jest do dyspozycji duży wybór gotowych przepisów, zatwierdzonych przez kucharzy i specjalistów od żywienia.



Ulubione

Tryb ten nadaje się do prostego przygotowania jedzenia z automatycznym ustawieniem ilości jedzenia, stopnia zapieczenia i czasu zakończenia działania. Program oferuje aż 9 kategorii najczęściej przygotowywanych potraw.



Tryb profesjonalny

W tym trybie można dowolnie wybrać wszystkie ustawienia pieczenia (rodzaj i ilość jedzenia).

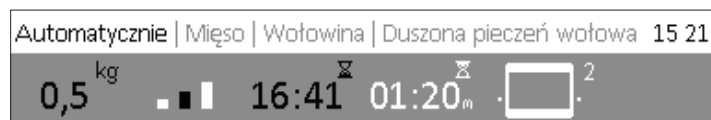
A) PIECZENIE Z WYBOREM RODZAJU JEDZENIA (tryb Automatycznie i Ulubione)



Proszę przekręcić pokrętkę, aby wybrać tryb pieczenia.



Następnie wybrać rodzaj potrawy (tylko w trybie Automatycznie) oraz wybrane jedzenie.



Wyświetlone zostaną zaprogramowane parametry, które można zmienić, kręcąc POKRĘTŁEM i potwierdzając przyciskiem na POKRĘTŁO.

- ilość
- stopień zapiekania
- czas trwania
- zakończenie o godzinie

 Jeśli w trybie Automatycznie albo Ulubione wybiorą Państwo symbol Funkcji czasowej – Zakończenie o godzinie czy symbol System, program zmieni się w tryb Profesjonalny – patrz ustawienia dla Pieczenia z wyborem trybu działania.

NAGRZEWANIE

Niektóre potrawy w trybie Automatycznie posiadają również funkcję nagrzewania . Po dokonaniu wyboru potrawy, ukaże się ostrzeżenie: **"Wybrany program posiada nagrzewanie"**. Nagrzewanie się rozpoczęło. Potraw nie należy jeszcze wstawiać do piekarnika. Na wyświetlaczu pulsuje symbol °C. Gdy osiągnięta zostanie nastawiona temperatura, nagrzewanie się zakończy i włączy się sygnał dźwiękowy.

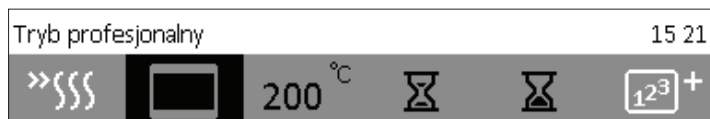
Na wyświetlaczu ukaże się ostrzeżenie: **"Nagrzewanie zakończone"**. Potrawę należy wstawić do piekarnika. Otworzyć drzwiczki bądź potwierdzić wybór, naciskając POKRĘTŁO. Program kontynuować będzie pieczenie z wybranymi ustawieniami.

 Podczas użycia funkcji ogrzewania wstępnego nie można używać funkcji opóźnionego włączenia kuchenki.

B) PIECZENIE Z WYBOREM TRYBU DZIAŁANIA (Tryb profesjonalny)



Kręcąc POKRĘTŁEM proszę wybrać Tryb profesjonalny.



Następnie wybrać własne ustawienia podstawowe:
- **ogrzewanie wstępne**
- **tryb**
- **temperaturę w kuchence**

Inne ustawienia:

- **czas działania**
- **opóźnione włączenie**
- **przygotowanie krok po kroku**

Następnie dotknąć przycisku START.

Na wyświetlaczu wyświetlone są wszystkie wybrane ustawienia.



Na wyświetlaczu pulsuje symbol °C, dopóki nie zostanie osiągnięta nastawiona temperatura. Podczas działania nie można zmieniać systemów pieczenia.

NAGRZEWANIE

Nagrzewanie należy stosować, chcąc piekarnik jak najszybciej nagrzać na żadaną temperaturę. Po wybraniu symbolu, **»SSS**, funkcja nagrzewania się włączy i ukaże się ostrzeżenie: **»Nagrzewanie rozpoczęte.«** Potraw nie należy jeszcze wstawiać do piekarnika. Na wyświetlaczu pulsuje symbol °C.

Gdy osiągnięta zostanie nastawiona temperatura, nagrzewanie się zakończy i włączy się sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu ukaże się ostrzeżenie: **»Nagrzewanie zakończone«**. Potrawę należy wstawić do piekarnika. Otworzyć drzwiczki bądź potwierdzić wybór, naciskając POKRĘTŁO. Program kontynuować będzie pieczenie z wybranymi ustawieniami.



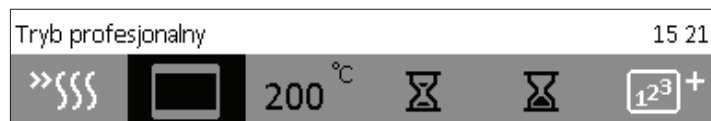
Podczas użycia funkcji ogrzewania wstępnego nie można używać funkcji opóźnionego włączenia kucharki.

SYSTEMY PIECZENIA (w zależności od modelu)

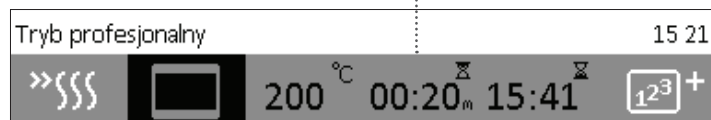
SYS-TEM	OPIS	WSTĘPNIE NASTAWIONA TEMPERATURA (°C)
SYSTEMY KUCHENKI		
	GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA Dolna i górna grzałka kuchenki równomiernie oddają ciepło do wnętrza kuchenki. Pieczenie ciast i mięsa możliwe jest tylko na jednym poziomie.	200
	GÓRNA GRZAŁKA Ciepło oddaje tylko górna grzałka kuchenki. Znajduje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

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

FUNKCJE CZASOWE – CZAS DZIAŁANIA



W podstawowym trybie Profesjonalnym można wybrać ustawienie Czas trwania.



Czas trwania

Zakończenie o godzinie

Ustawienie czasu działania

W tym trybie można ustawić czas działania kuchenki. Proszę ustawić żądany czas działania i potwierdzić wybór. Godzina zakończenia działania wyświetli się na wyświetlaczu. Na rozpoczęcie pieczenia przycisnąć START. Na wyświetlaczu wyświetlone zostaną wszystkie wybrane ustawienia. Wszystkie funkcje czasowe można wyłączyć poprzez ustawienie wybranego czasu na „0”.



Ustawienie opóźnionego włączenia kuchenki

W tym trybie można ustawić czas działania kuchenki i godzinę jej wyłączenia (koniec działania).

Proszę sprawdzić, czy czas bieżący jest dokładny.

Przykład:

Czas bieżący: 12:00

Czas pieczenia: 2 godziny

Koniec pieczenia: 18:00

Najpierw należy ustawić CZAS DZIAŁANIA (2 godziny). Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się suma czasu bieżącego i czasu działania kuchenki: 14:00.

Następnie należy ustalić KONIEC DZIAŁANIA i ustawić czas (18:00).

Proszę nacisnąć przycisk START na rozpoczęcie pieczenia. Na wyświetlaczu ukaże się ostrzeżenie: **"Rozpoczęcie pieczenia zostało opóźnione. Pieczenie rozpocznie się o godzinie 16:00."**

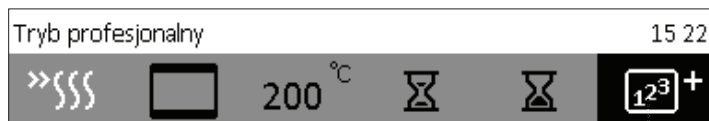


Po upływie ustawionego czasu kuchenka automatycznie wyłącza się. Słychać sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć poprzez naciśnięcie przycisku ALARM. Po jednej minucie alarm wyłącza się sam.

Po kilku minutach nieaktywności urządzenie przechodzi w tryb gotowości – Standby.

PRZYGOTOWANIE KROK PO KROKU

Tryb ten pozwala w trakcie jednego pieczenia kombinować trzy różne ustawienia. Poprzez wybór trybu, temperatury oraz czasu trwania pieczenia – zakończenia procesu można osiągnąć optymalny sposób przygotowania potraw.

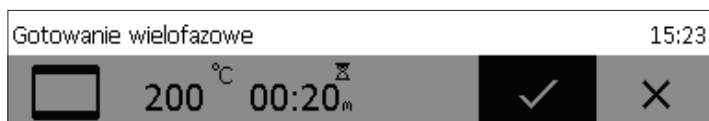


W podstawowym trybie Profesjonalnym można wybrać opcję Przygotowanie krok po kroku.



Proszę wybrać:
krok 2
krok 3

 Pierwszy krok jest już wybrany, o ile wcześniej zostały ustawione Funkcje czasowe. W przeciwnym przypadku na wyświetlaczu pojawi się napis: "Proszę ustawić czas trwania programu".



Proszę
„ODHACZYĆ”
wybór.

Po dotknięciu przycisku START kuchenka zaczyna działać według ustawień 1. kroku. Na pasku w dolnej części wyświetlacza widać w jakiej fazie jest proces pieczenia. Później pieczenie odbywa się zgodnie z wybranym krokiem 2., a następnie 3., o ile został wybrany.

 Aby podczas działania anulować którąś z faz pieczenia, należy przekręcić POKRĘTŁO, wybrać fazę (krok) i anulować go za pomocą KRZYŻYKA. Dotyczy to tylko kroków, które nie zostały jeszcze zainicjowane.

3. KROK: ROZPOCZĘCIE PIECZENIA

Przed rozpoczęciem pieczenia pulsuje przycisk START/STOP.

Pieczenie uruchamia się po krótkim dotknięciu przycisku START.

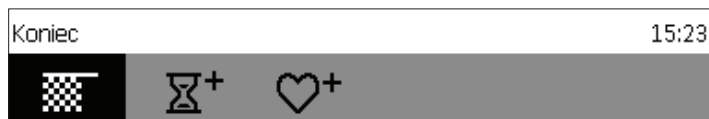
Aby podczas pieczenia zmienić aktualne ustawienia, należy przekręcić POKRĘTŁO.



4. KROK: ZAKOŃCZENIE PIECZENIA I WYŁĄCZENIE KUCHENKI

Pieczenie przerywa się po długim naciśnięciu przycisku STOP.

Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu wyświetli się komunikat: „**Program zakończony. Smacznego**”.



Po przekręceniu POKRĘTŁA wyświetli się menu Koniec pieczenia z opcjami do wyboru.



Koniec pieczenia

Proszę wybrać ikonę, aby zakończyć pieczenie. Na wyświetlaczu wyświetli się ponownie menu główne.



Przedłużony czas działania

Naciskając tę ikonę, można przedłużyć działanie poprzez ustawienie nowej godziny zakończenia pieczenia (patrz rozdział Funkcje czasowe).



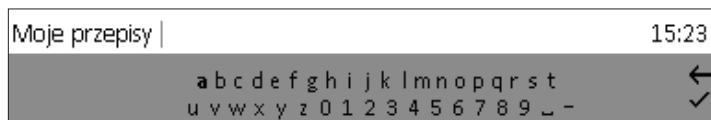
Dodaj do moich przepisów

Funkcja umożliwia zapisanie wybranych ustawień w pamięci kuchenki, co pozwala ponownie do nich wrócić.

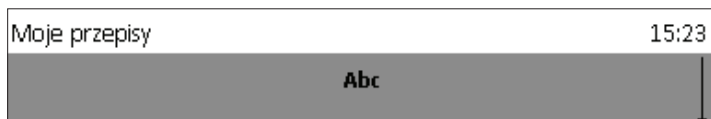


Po zakończeniu pieczenia wentylator chłodzący przestanie działać. Jeśli potrawa zostanie w piekarniku, może się tam zbierać wilgoć, która w postaci kondensatu gromadzi się na płycie czołowej i drzwiczkach piekarnika. Powstawaniu wilgoci można zapobiec, ustawiając pokrętkę wyboru na oświetlenie. W ten sposób wentylator chłodzący będzie dalej chłodził piekarnik, nie dopuszczając do powstania kondensatu.

ZAPISYWANIE WŁASNEGO PROGRAMU PIECZENIA (MOJE PRZEPISY)

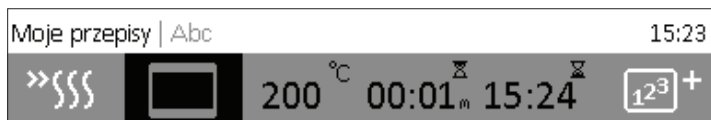


Proszę wybrać symbol  a następnie poprzez przekreślenie POKRĘTŁA i potwierdzenie poszczególnych liter wnieść nazwę przepisu. Literę można wymazać, naciskając strzałkę „Odhaczając”, potwierdza się nazwę. Proszę wybrać rodzaj potrawy.



Proszę wybrać rodzaj potrawy. Po naciśnięciu POKRĘTŁA, ustawienia zostaną zachowane.

 Swoje ulubione przepisy, zapisane uprzednio w pamięci kuchenki, można ponownie przywołać w dowolnym momencie. Można to zrobić w podstawowym menu, wybierając symbol .



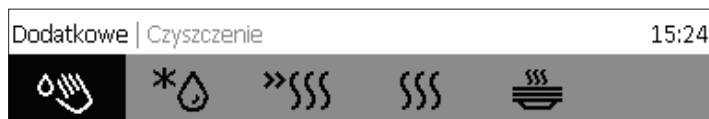
Wyświetlą się zaprogramowane parametry, które można jeszcze zmienić.

Po potwierdzeniu i dotknięciu przycisku START kuchenka się włącza.

5. KROK: WYBÓR FUNKCJI DODATKOWYCH



W menu głównym należy wybrać **Dodatkowe**. Wyświetli się menu funkcji dodatkowych.



O ile wybrana funkcja w danym trybie nie jest możliwa, słychać sygnał dźwiękowy.



Aqua clean

Funkcja używana jest do usuwania zabrudzeń i resztek jedzenia z kuchenki. Wlać 0,6 l wody do szklanego naczynia lub płytkiej brytfanny i umieścić ją w dolnej prowadnicy. Po 30 minutach resztki jedzenia na emalii kuchenki zmiękną i można je wytrzeć wilgotną ściereczką.

Funkcji Aqua clean należy używać tylko wtedy, kiedy kuchenka jest zupełnie wystudzona!

(Patrz rozdział czyszczenie i konserwacja).



Rozmrażanie

W tym trybie powietrze krąży przy wyłączonych grzałkach. Działa tylko wentylator. Funkcja używana jest do powolnego rozmrażania jedzenia (tortów, ciast i ciastek, chleba i bułek, głęboko zamrożonych owoców).

Poprzez wybór symbolu można ustalić rodzaj żywności, masę, czas rozpoczęcia i zakończenia rozmrażania.

W połowie rozmrażania odwrócić kawałki jedzenia, przemieszać je lub rozdzielić, jeśli są zlepione.



Szybkie ogrzewanie wstępne

Funkcja ta pozwala jak najszybciej ogrzać kuchenkę do wybranej temperatury. Funkcja nie nadaje się do pieczenia.

Kiedy kuchenka zostanie nagrzana do wybranej temperatury ogrzewanie zakończy się. Kuchenka jest przygotowana do pieczenia według wybranego trybu działania.



Odgrzewanie

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



Podgrzewanie talerzy

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

Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu wyświetli się komunikat: **„Program zakończony. Smacznego”**.



Po przekręceniu POKRĘTŁA wyświetli się menu Koniec pieczenia z opcjami do wyboru.



ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI

Należy ją włączyć, dotykając przycisk KLUCZYK. Na wyświetlaczu się ukaże: **"Zabezpieczenie przed dziećmi jest włączone."** Po ponownym dotknięciu tego przycisku, zabezpieczenie zostanie wyłączone.



W razie ustawienie zabezpieczenia przy braku ustawień funkcji czasowych (oprócz wyświetlania czasu bieżącego), kuchenka nie będzie działać. Jeżeli funkcje czasowe są ustawione, kuchenka będzie po włączeniu zabezpieczenia przed dziećmi działać normalnie, nie będzie jednak możliwe zmienianie ustawień. Podczas, gdy aktywne jest zabezpieczenie przed dziećmi, nie można zmieniać systemów lub funkcji dodatkowych. Można jedynie wyłączyć pieczenie.

Zabezpieczenie przed dziećmi pozostaje aktywne również po wyłączeniu kuchenki. Dla wyboru nowego trybu trzeba zabezpieczenie przed dziećmi najpierw wyłączyć.



OŚWIETLENIE KUCHENKI

Oświetlenie kuchenki włącza się automatycznie po otwarciu drzwiczek kuchenki lub po jej włączeniu.

Po zakończeniu pieczenia lampka świeci jeszcze przez 1 minutę. Lampkę można włączyć/wyłączyć, naciskając przycisk lampka.



USTAWIENIE ALARMU

Alarmu można używać nawet, gdy kuchenka nie jest włączona. Włącza się go poprzez naciśnięcie przycisku. Najdłuższe możliwe ustawienie to 10 godzin. Po upływie ustawionego czasu słychać sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć naciskając dowolny przycisk. Po jednej minucie wyłącza się sam.

6. KROK: WYBÓR USTAWIEŃ OGÓLNYCH



W menu głównym proszę wybrać Ustawienia. Na wyświetlaczu pojawi się menu różnych ustawień.



Kręcąc POKRĘTŁEM można poruszać się po menu. Każdy wybór należy potwierdzić naciskając POKRĘTŁO.

Język

Można wybrać język, w którym wyświetlane będą informacje na wyświetlaczu.

Czas

Czas bieżący należy ustawić po pierwszym przyłączeniu urządzenia do instalacji elektrycznej lub dłuższym (ponad tygodniowym) odłączeniu go z instalacji elektrycznej. Proszę ustawić CZAS – godzinę. W polu Time design można następnie nastawić cyfrowy lub analogowy sposób wyświetlania czasu.

Dźwięk

Głośność sygnału dźwiękowego można ustawić wtedy, kiedy nie jest aktywna żadna z funkcji czasowych (oprócz czasu bieżącego). W tym menu można wybierać spośród następujących możliwości: **głośność**.

Wyświetlacz

Oświetlenie

Tryb nocny - można ustalić godzinę, do której wyświetlać ma być wyłączony.

Ustawienie przygotowania jedzenia

W tym menu można ustawić:

Oświetlenie kuchenki podczas działania - oświetlenie kuchenki wyłącza się również po otwarciu drzwiczek kuchenki w trakcie jej działania.

Inne ustawienia

Ustawienia fabryczne



Po przerwie w dostawie prądu lub wyłączeniu urządzenia wszystkie spersonalizowane funkcje dodatkowe zachowują się.

OPIS TRYBÓW I TABELE PIECZENIA

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

Informacje w tabelach podawane są na jednopoziomowe pieczenie w kuchence.

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

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

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

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

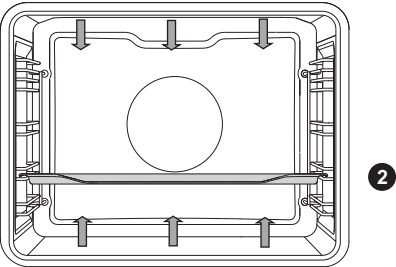
Używając papieru do pieczenia, należy sprawdzić, czy nadaje się on do użycia w wysokich temperaturach.

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

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

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

GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA



Górna i dolna grzałka równomiernie ogrzewają wnętrze kuchenki.

Pieczenie mięsa:

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

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

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
MIĘSO				
Pieczeń wieprzowa	1500	2	180-200	90-120
Łopatką wieprzowa	1500	2	180-200	110-140
Rolada wieprzowa	1500	2	180-200	90-110
Pieczeń wołowa	1500	2	170-190	120-150
Rolada cielęca	1500	2	180-200	80-100
Befsztyk z polędwicy jagnięcej	1500	2	180-200	60-80
Polędwica z królika	1000	2	180-200	50-70
Goleń z dziczyzny	1500	2	180-200	90-120
RYBY				
Ryba duszona, 1 kg	200 g/sztuka	2	190-210	40-50

Pieczenie ciast:

Zalecone jest użycie tylko jednego poziomu i ciemnych form do pieczenia. Formy jasne odbijają ciepło, dlatego ciasto się w nich nie zapieka/ nie rumieni się dobrze.

Formy należy zawsze kłaść na ruszcie; nie dotyczy to blachy z wyposażenia kuchenki, której należy używać bez rusztu.

Czas pieczenia można skrócić za pomocą wstępnego ogrzewania kuchenki.

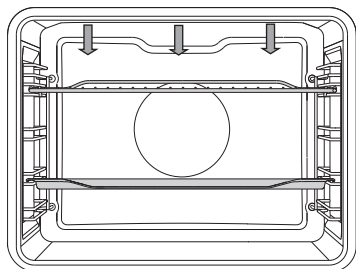
Rodzaj żywności	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
WYPIEKI			
Suflet warzywny	2	190-210	35-45
Suflet na słodko	2	170-190	40-50
Buteczki *	3	190-210	20-30
Biały chleb, 1 kg *	3	220	10-15
		180-190	30-40
Chleb gryczany, 1 kg *	3	180-190	50-60
Chleb pełnoziarnisty, 1 kg *	3	180-190	50-60
Chleb żytni, 1 kg *	3	180-190	50-60
Chleb orkiszowy, 1 kg *	3	180-190	50-60
Ciasto orzechowe	2	170-180	50-60
Biszkopt *	2	160-170	30-40
Drobne wypieki z ciasta drożdżowego	3	200-210	20-30
Pierogi z kapustą *	3	190-200	25-35
Keks	2	130-150	80-100
Bezy	3	80-90	110-130
Buteczki nadziewane dżemem (bucht)	3	170-180	30-40

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



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

DUŻY GRILL, GRILL



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

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

Grzałkę infra (grill) należy wstępnie ogrzewać przez 5 minut.

Należy cały czas obserwować przebieg pieczenia. Mięso może się w wysokich temperaturach szybko spalić!

Pieczenie za pomocą grzałki infra nadaje się do chrupiącego i niskotłuszczowego przygotowywania kielbas, 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)	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
MIĘSO				
Befszyk, krwisty	180 g/sztuka	4	240	20-25
Filet z karkówki wieprzowej	150 g/sztuka	4	240	25-30
Kotlety	280 g/sztuka	4	240	30-35
Kiełbaski grillowe	70 g/sztuka	4	240	20-25
OPIEKANY CHŁEB				
Tosty	/	4	240	5-10
Otwarte kanapki	/	4	240	5-10

Tabela grillowania – duży grill

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
MIĘSO				
Befszyk, krwisty	180 g/sztuka	4	240	10-15
Befszyk, dobrze wypieczony	180 g/sztuka	4	240	15-20
Filet z karkówki wieprzowej	150 g/sztuka	4	240	15-20
Kotlety	280 g/sztuka	4	240	20-25
Stek cielęcy	140 g/sztuka	4	240	15-20
Kiełbaski grillowe	70 g/sztuka	4	240	10-20
Pasztet	150 g/sztuka	4	240	15-20
RYBY				
Steki/filety z łososia	200 g/sztuka	4	240	15-20
OPIEKANY CHLEB				
6 kromki chleba	/	4	240	1-4
Otwarte kanapki	/	4	240	2-5

Przy pieczeniu mięsa na blasze należy zadbać o wystarczającą ilość płynu, żeby się mięso nie przypalało. Podczas pieczenia kawałki mięsa odwracać.

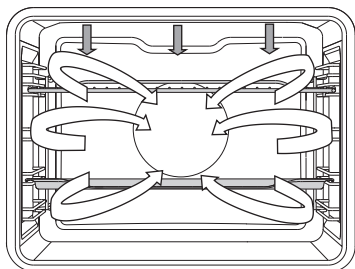
Przed pieczeniem pstrągów należy je dobrze osuszyć ręcznikiem papierowym. Do środka ryby włożyć przyprawę, a z zewnątrz nasmarować olejem i położyć na ruszcie. Podczas grillowania pstrągów nie odwracać.



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

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

GRILL Z WENTYLATOREM

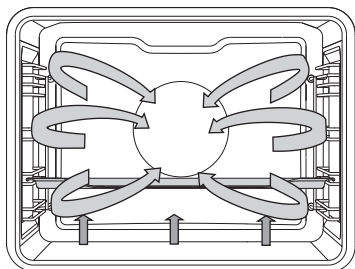


W tym trybie jednocześnie działają grzałka infra i wentylator. Nadaje się do pieczenia mięsa, ryb, warzyw.

(Patrz opis i rady dla GRILLA)

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
MIĘSO				
Kaczka	2000	2	180-200	90-110
Pieczeń wieprzowa	1500	2	170-190	90-120
Łopatka wieprzowa	1500	2	160-180	100-130
Pół kurczaka	700	2	190-210	50-60
Kurczak, 1,5 kg	1500	2	200-220	60-80
Pieczeń rzymska	1500	2	160-180	70-90
RYBY				
Pstrąg	200 g/sztuka	2	200-220	20-30

GORĄCE POWIETRZE I GRZAŁKA DOLNA

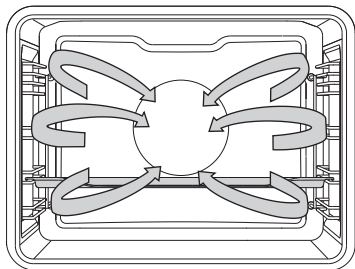


W tym trybie działają grzałka dolna i grzałka okrągła oraz wentylator z gorącym powietrzem. Nadaje się do pieczenia pizz, szarlotek, tortów owocowych.

(Patrz opis i rady GÓRNA i DOLNA GRZAŁKA).

Rodzaj żywności	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
WYPIEKI			
Sernik z kruchego ciasta	2	150-160	60-70
Pizza *	3	210-220	10-15
Quiche Lorraine z kruchego ciasta	2	190-200	50-60
Strudel z jabłkami z ciasta filo	2	170-180	50-60

360° GORĄCE POWIETRZE



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

Pieczenie mięsa:

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

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

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
MIĘSO				
Pieczeń wieprzowa ze skórą	1500	2	160-180	90-120
Kurczak w całości	1500	2	170-190	70-90
Kaczka	2000	2	160-180	120-150
Gęś	4000	2	150-170	170-200
Indyk	5000	2	150-170	180-210
Pierś kurczaka	1000	3	180-200	50-60
Kurczak faszerowany	1500	2	180-200	110-130

Pieczenie ciast

Zalecane jest wstępne ogrzewanie kuchenki.

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

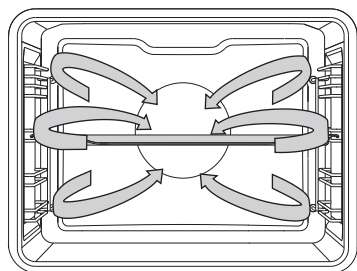
Należy pamiętać, że czas pieczenia może się różnić ze względu na poziom, nawet w przypadku używania identycznych blach, dlatego najprawdopodobniej trzeba będzie wyjąć górną blachę nieco wcześniej niż dolną. Formy należy zawsze kłaść na ruszcie; nie dotyczy to blachy z wyposażenia kuchenki, której należy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

Rodzaj żywności	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
WYPIEKI			
Biszkopt	2	150-160	30-40
Ciasto z kruszonką	3	160-170	25-35
Ciasto śliwkowe	2	150-160	30-40
Rolada biszkoptowa *	3	160-170	15-25
Ciasto owocowe z kruchego ciasta	2	160-170	50-70
Chałka (pleciona bułka drożdżowa)	2	160-170	35-50
Strudel z jabłkami	3	170-180	50-60
Pizza *	3	200-210	15-20
Biszkopty z kruchego ciasta *	3	150-160	15-25
Biszkopty wyciskane *	3	140-150	20-30
Małe ciastka *	3	140-150	20-30
Drobne wypieki, na zakwasie	3	170-180	20-35
Wypieki z ciasta filo	3	170-180	20-30
Wypieki z nadzieniem kremowym	3	180-190	25-45
PRODUKTY MROŻONE			
Strudel z jabłkami i twarogiem	3	170-180	55-70
Pizza	3	180-190	20-35
Frytki gotowe do pieczenia w piekarniku	3	200-210	25-40
Krokiery upieczone w piekarniku	3	200-210	20-35



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

EKO PIECZENIE



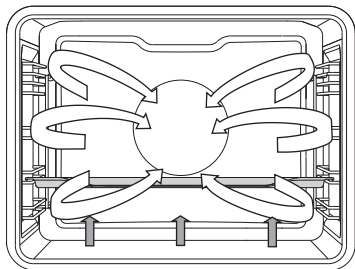
W tym trybie działają grzałka okrągła i wentylator. Wentylator w tylnej ścianie kuchenki zapewnia stałe krążenie gorącego powietrza wokół pieczeni czy ciasta.

Rodzaj żywności	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
MIĘSO			
Pieczeń wieprzowa, 1 kg	2	190-200	110-130
Pieczeń wieprzowa, 2 kg	2	190-200	130-150
Pieczeń wołowa, 1 kg	2	200-210	100-120
RYBY			
Cała ryba, 200 g/sztuka	3	190-200	40-50
Filet rybny, 100 g/sztuka	3	200-210	25-35
WYPIEKI			
Wyciskane ciasteczka	3	170-180	15-25
Małe babeczki	3	180-190	30-35
Rolada biszkoptowa	3	190-200	15-25
Tort owocowy z kruchego ciasta	2	180-190	55-65
WARZYWA			
Ziemniaki au gratin	2	180-190	40-50
Lasagna	2	190-200	45-55
PRODUKTY MROŻONE			
Frytki, 1 kg	3	220-230	35-45
Medaliony z kurczaka, 0,7 kg	3	210-220	30-40
Paluszki rybne, 0,6 kg	3	210-220	30-40



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

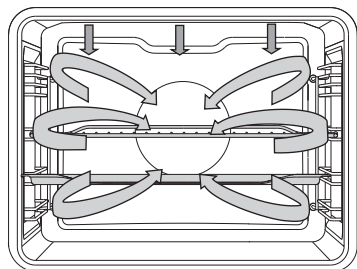
Przygotować produkty do pasteryzowania i słoiki. Do pasteryzowania używać słoików z uszczelką gumową i szklanym wieczkiem. Nie używać słoików z nakrętką lub metalową pokrywką oraz blaszanych puszek. Słoiki muszą być tej samej wielkości, wypełnione identycznym przetworem oraz dobrze zamknięte.

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 pieczenia (min)	Temperatura po zagotowaniu tj. pojawieniu się pęcherzyków	Czas pozostawienia w piekarniku (min.)
OWOCE					
Truskawki (6×1 l)	2	180	40-60	wyłączyć	20-30
Owoce pestkowe (6×1 l)	2	180	40-60	wyłączyć	20-30
Przecier owocowy (6×1 l)	2	180	40-60	wyłączyć	20-30
WARZYWA					
Marynowane korniszony (6×1 l)	2	180	40-60	wyłączyć	20-30
Fasola/marchew (6×1 l)	2	180	40-60	120 °C, 60 min	20-30

AUTOMATYCZNE PIECZENIE MIĘSA



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

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

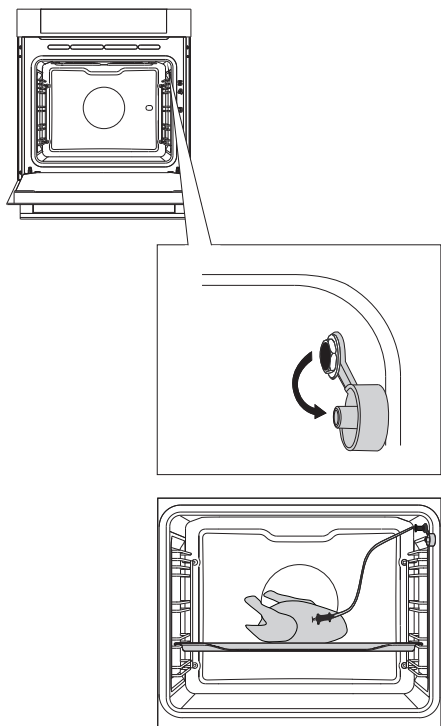
Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)	Temperatura (°C)
MIĘSO					
Polędwica wołowa	1000	2	160-180	60-80	55-75*
Cały kurczak	1500	2	170-190	65-85	85-90
Indyk	4000	2	160-180	150-180	85-90
Pieczeń wieprzowa	1500	2	160-180	100-120	70-85
Klops	1000	2	160-180	50-65	80-85
Cielęcina	1000	2	160-180	70-90	75-85
Jagnięcina	1000	2	170-190	50-70	75-85
Sarnina	1000	2	170-190	60-90	75-85
Cała ryba	1000	3	160-180	40-50	75-85

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

Pieczenie za pomocą sondy do pieczenia mięsa

(zależnie od modelu)

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



Proszę wybrać tryb (grzałka dolna i wentylator).

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

 Podczas pieczenia pokazywana jest wzrastająca temperatura wnętrza żywności, którą można podczas działania zmieniać.

Po osiągnięciu ustawionej temperatury żywności, piekarnik się wyłącza.

Słychać sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć poprzez naciśnięcie dowolnego przycisku. Po jednej minucie sygnał wyłącza się sam. Na wyświetlaczu pojawi się czas bieżący.

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

Stopień wypieczenia mięsa

RODZAJ MIĘSA	Temperatura wewnętrzna (°C)
WOŁOWINA	
Surowa	40-45
Krwista	55-60
Średnio wypieczona	65-70
Dobrze wypieczona	75-80
CIEŁĘCINA	
Dobrze wypieczona	75-85
WIEPRZOWINA	
Średnio wypieczona	65-70
Dobrze wypieczona	75-85
JAGNIĘCINA	
Dobrze wypieczona	79
BARANINA	
Surowa	45
Surowa	55-60
Średnio wypieczona	65-70
Dobrze wypieczona	80
MIĘSO KOZIE	
Średnio wypieczone	70
Dobrze wypieczone	82
DRÓB	
Dobrze wypieczony	82
RYBY	
Dobrze wypieczone	65-70



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!

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



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

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

Powierzchnie urządzenia z powłoką aluminiową

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

Przednia strona obudowy z blachy nierdzewnej

(zależnie od modelu)

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

Powierzchnie lakierowane i części z tworzyw sztucznych

(zależnie od modelu)

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



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

KLASYCZNE CZYSZCZENIE KUCHENKI

Do czyszczenia większego brudu w kuchence można stosować zwykłe 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.

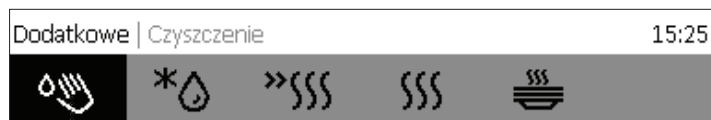
W przypadku większego brudu można użyć zwyczajnych środków czystości do kuchenek. Kuchenkę należy starannie spłukać czystą wodą, żeby usunąć resztki środków czystości. Nie wolno używać agresywnych i szorstkich środków czystości, szorstkich gąbek, odrdzewiaczy i odplamiaczy.

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

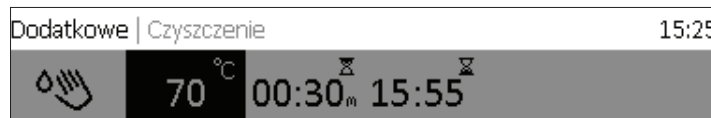
Kuchenka, jej część wewnętrzna i blachy powleczone są specjalną emalią o gładkiej i wytrzymałej powierzchni, która ułatwia czyszczenie w temperaturze pokojowej.

CZYSZCZENIE PIEKARNIKA ZA POMOCĄ FUNKCJI AQUA CLEAN

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



W menu podstawowym wybrać Dodatkowe oraz symbol Aqua clean.



Wcisnąć przycisk START.

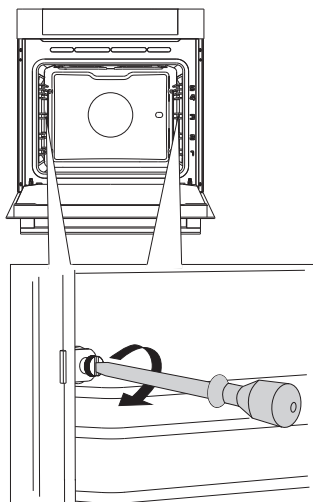
 Po 30 minutach resztki jedzenia na emalii piekarnika zmiękną i można je wytrzeć wilgotną ściereczką.



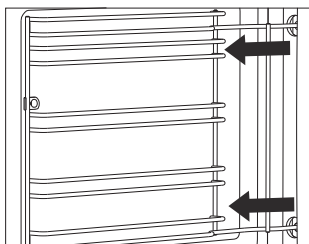
Funkcji Aqua clean należy używać tylko wtedy, kiedy piekarnik jest zupełnie wystudzony.

USUWANIE I CZYSZCZENIE PROWADNIC DRABINKOWYCH

Prowadnice należy czyścić tylko za pomocą zwyczajnych środków czystości.



1 Odkręcić śrubę.



2 Prowadnice wyjąć z dziurek na tylnej ścianie.

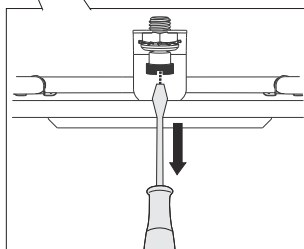
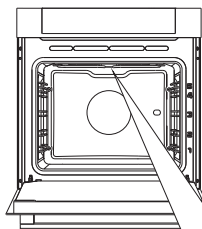


Śruby na prowadnicach należy po czyszczeniu ponownie przymocować śrubokrętem.

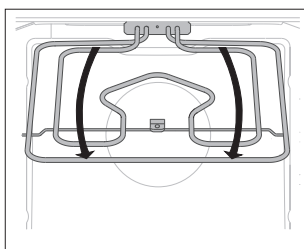
CZYSZCZENIE SUFITU PIEKARNIKA

W urządzenia wbudowana jest składana górna grzałka infra, który ułatwia czyszczenie sufitu piekarnika.

Przed czyszczeniem wyjąć blachy, ruszt i prowadnice.



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



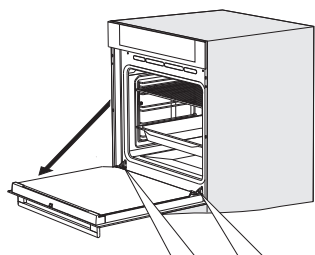
Grzałki nie wolno używać w pozycji obniżonej.



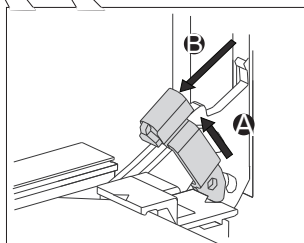
Proszę wyłączyć urządzenie z prądu.

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

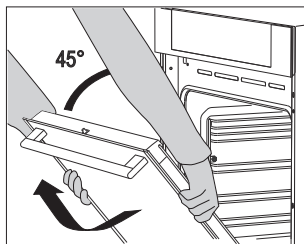
ZDEJMOWANIE I MONTOWANIE DRZWICZEK PIEKARNIKA



1 Drzwiczki piekarnika najpierw szeroko otworzyć.



2 Elementy zabezpieczające lekko unieść i pociągnąć ku sobie.



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



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



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

MIĘKKIE OTWIERANIE DRZWICZEK (zależnie od modelu)

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

MIĘKKIE ZAMYKANIE DRZWICZEK (zależnie od modelu)

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



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

BLOKADA DRZWICZEK (zależnie od modelu)

Blokadę otwiera się poprzez lekkie przesunięcie kciukiem w prawo i jednocześnie pociągnięcie drzwiczek ku sobie.

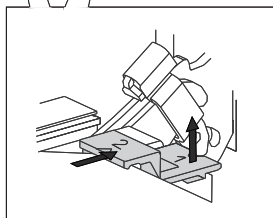
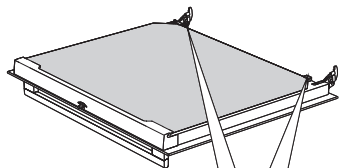
Otwiera się ją lekko przesuwając kciukiem w prawo i równocześnie pociągając drzwiczki ku sobie.



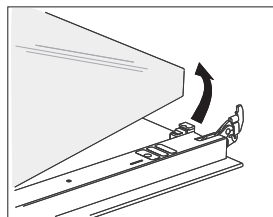
Po zamknięciu drzwiczek, blokada automatycznie wróci do pozycji pierwotnej.

WYJMOWANIE I MONTOWANIE SZYBY W DRZWICZKACH PIEKARNIKA

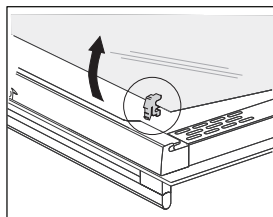
Szybę w drzwiczkach piekarnika można po ich wyjęciu wyczyścić również od wewnątrz. Należy wyjąć drzwiczki piekarnika (patrz rozdział Zdejmowanie i montowanie drzwiczek piekarnika).



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



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



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

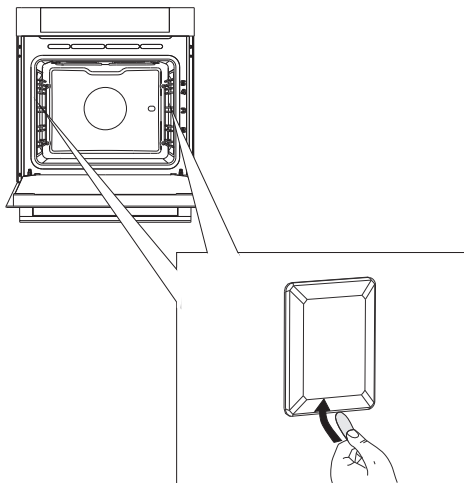


Szybę montuje się poprzez postępowanie w sposób odwrotny. Oznaczenia (półokręgi) na drzwiczkach i szybie muszą się pokrywać.

WYMIANA ŻARÓWKI

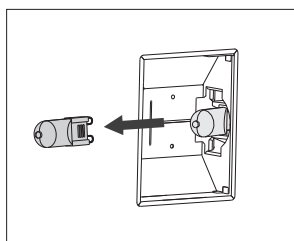
Żarówka jest materiałem eksploatacyjnym i nie jest objęta gwarancją. Przed wymianą żarówki należy wyjąć blachy, ruszt i prowadnice.

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



- 1** Płaskim śrubokrętem otworzyć osłonę żarówki i usunąć ją.

Proszę uważać, by nie uszkodzić emalii.



- 2** Wyciągnąć żarówkę halogenową.



Proszę zabezpieczyć się przed poparzeniem.

TABELA USTEREK I ZAKŁÓCEŃ

Usterka/Zakłócenie	Przyczyna
Czujniki nie reagują, ekran nie reaguje	Proszę na kilka minut odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (odkręcić bezpiecznik lub wyłączyć główny przełącznik), następnie przyłączyć go ponownie i włączyć kuchenkę.
Często wyłącza się bezpiecznik	Proszę zadzwonić do serwisu
Nie działa oświetlenie kuchenki	Wymiana żarówki w 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 usterkę ERRXX... * XX oznacza numer usterki.	• Doszło do zakłócenia w działaniu modułu elektronicznego. Należy na kilka minut odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego, następnie przyłączyć je ponownie i ustawić dokładny czas biegu. • 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.



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.

TEST POTRAW

Potrawy zostały przetestowane według standardów EN 60350-1

Pieczenie klasyczne

Potrawa	Akcesoria	Prowad- nica (od dołu)	Tempera- tura (°C)	Czas pie- czenia (min)	System
Herbatniki - jedna warstwa	Płytki blacha emaliowana	3	140-150 *	20-35	
Herbatniki - jedna warstwa	Płytki blacha emaliowana	3	140-150 *	25-40	
Herbatniki - dwie warstwy	Płytki blacha emaliowana	2, 3	140-150 *	25-40	
Herbatniki - trzy warstwy	Płytki blacha emaliowana	2, 3, 4	130-140 *	30-50	
Babeczki - jedna warstwa	Płytki blacha emaliowana	3	140-150 *	20-35	
Babeczki - jedna warstwa	Płytki blacha emaliowana	3	150-160 *	20-35	
Babeczki - dwie warstwy	Płytki blacha emaliowana	1, 3	140-150 *	30-45	
Babeczki - trzy warstwy	Płytki blacha emaliowana	2, 3, 4	140-150 *	35-50	
Biszkopt	Okrągła foremka metalowa, średnica 26 cm/siatka podtrzymująca	2	160-170 *	20-35	
Biszkopt	Okrągła foremka metalowa, średnica 26 cm/siatka podtrzymująca	2	160-170 *	20-35	
Jabłecznik	2 x okrągła foremka metalowa, średnica 20 cm/siatka podtrzymująca	2	170-180	65-85	
Jabłecznik	2 x okrągła foremka metalowa, średnica 20 cm/siatka podtrzymująca	3	160-170	65-85	

* Podgrzać przez 10 minut. Nie używać funkcji szybkiego podgrzewania.

Grill

Potrawa	Aksesoria	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)	System
Tost	Siatka podtrzymująca	5	230 *	0:30 - 2:30	
Paszteciki	Siatka podtrzymująca + blacha jako tacka ociekowa	4	230 *	25-35 **	

* Podgrzać przez 10 minut. Nie używać funkcji szybkiego podgrzewania.

** Przewrócić na drugą stronę po upływie 2/3 czasu pieczenia

gorenje⁺



464134