

PL

**SZCZEGÓŁOWA
INSTRUKCJA
OBSŁUGI
PIEKARNIKA
ELEKTRYCZNEGO**

gorenje

BY

S+ARCK®

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 WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 5 Przed podłączeniem urządzenia 6 ELEKTROMOS SÜTŐ 9 Dane techniczne 10 Panel sterujący	WSTĘP
12 PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM 13 WŁĄCZANIE URZĄDZENIA PO RAZ PIERWSZY 13 Ustawienie czasu bieżącego	PIERWSZE PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA
14 KROKI PIECZENIA (1 - 6) 14 1. Krok: WYBÓR TRYBU PIECZENIA 16 2. Krok: WYBÓR USTAWIEN 17 3. Krok: FUNKCJE CZASOWE 19 4. Krok: WYBÓR FUNKCJI DODATKOWYCH 21 5. Krok: ROZPOCZĘCIE PIECZENIA 21 6. Krok: KOŃCZENIE PIECZENIA I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA 22 OPISY SYSTEMÓW (TRYBÓW PIECZENIA) I TABELE PIECZENIA	PIECZENIE KROK PO KROKU
39 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA 40 Klasyczne czyszczenie kuchenki 41 Czyszczenie kuchenki za pomocą funkcji aqua clean 42 Usuwanie i czyszczenie przewodnic drabinkowych 43 Czyszczenie sufitu piekarnika 44 Zdejmowanie i montowanie drzwiczek piekarnika 47 Wyjmowanie i montowanie szyby w drzwiczkach piekarnika 48 Wymiana żarówki	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA
49 TABELA USTEREK I ZAKŁOCEŃ 50 UTYLIZACJA	ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



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

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

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

OSTRZEŻENIE: W czasie korzystania z urządzenia jego odkryte części mogą się bardzo nagrzewać. Nie dopuszczać do urządzenia małych dzieci.

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

Używać wyłącznie czujnika temperatury zalecanego do używania z tym piekarnikiem.

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

Do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika i ewentualnie szkła zamocowanych na zawiasach pokryw płyty nie używać

żrących i ściernych środków czyszczących lub ostrych metalowych skrobaków.

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

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

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

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

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

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

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

Nie wykladać ścianek piekarnika folią aluminiową i nie stawiać na spodzie piekarnika żadnych blach lub innych naczyń. Folia aluminiowa zakłóciłaby cyrkulację powietrza

w piekarniku, co utrudniałoby proces przyrządzania żywności i zniszczyłoby emaliową powłokę.

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

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

Urządzenia nie należy podnosić, chwytając za uchwyt drzwiczek.

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

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

PRZED PODŁĄCZENIEM URZĄDZENIA

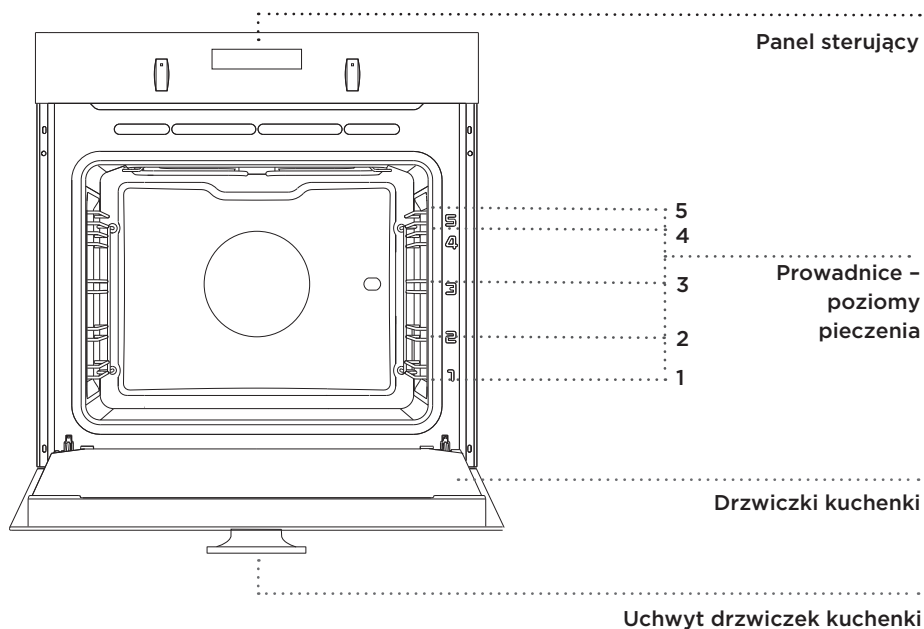


Przed podłączeniem urządzenia skrupulatnie zapoznać się z instrukcją obsługi. Gwarancją nie są objęte naprawy lub roszczenia gwarancyjne wynikające z nieprawidłowego podłączenia lub eksploatacji urządzenia.

ELEKTROMOS SÜTŐ

(OPIS URZĄDZENIA I JEGO WYPOSAŻENIE – ZALEŻNIE OD MODELU)

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



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

Wysuwane prowadnice teleskopowe mogą znajdować się na drugim, trzecim i czwartym poziomie.

Wysuwane prowadnice na wybranych poziomach mogą być częściowo lub całkowicie wysuwane.

PRZEŁĄCZNIK DRZWICZEK PIEKARNIKA

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

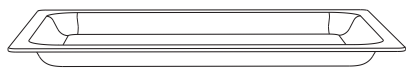
WENTYLATOR CHŁODZĄCY

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)



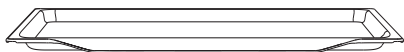
SZKLANA BRYTFANNA przeznaczona jest do pieczenia we wszystkich trybach działania piekarnika. Może służyć również do podawania potraw.



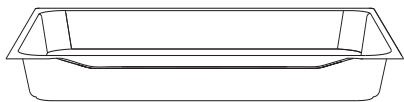
RUSZT służy do grillowania albo odkładania pojemników czy blach z jedzeniem.



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.

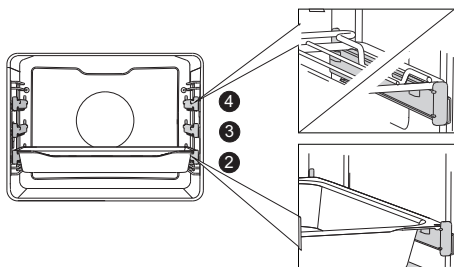
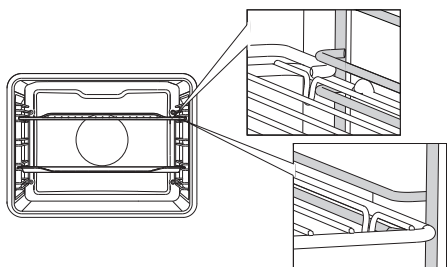


Blachy głębokiej podczas pieczenia nie należy wkładać na pierwszy poziom prowadnic, chyba że ma służyć do zbierania tłuszczu podczas grillowania.



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

Ruszt i blachy należy zawsze wkładać do wyprofilowanej szczeliny prowadnicy.



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



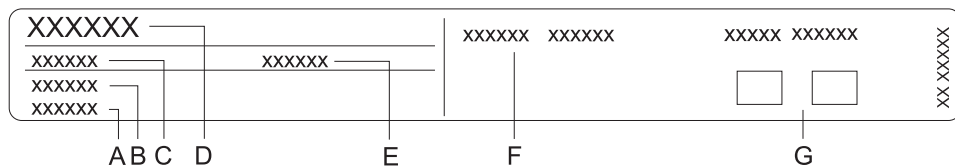
Drzwiczki piekarnika zamknąć wtedy, kiedy prowadnice są w całości wewnątrz piekarnika.



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

DANE TECHNICZNE

(ZALEŻNIE OD MODELU)

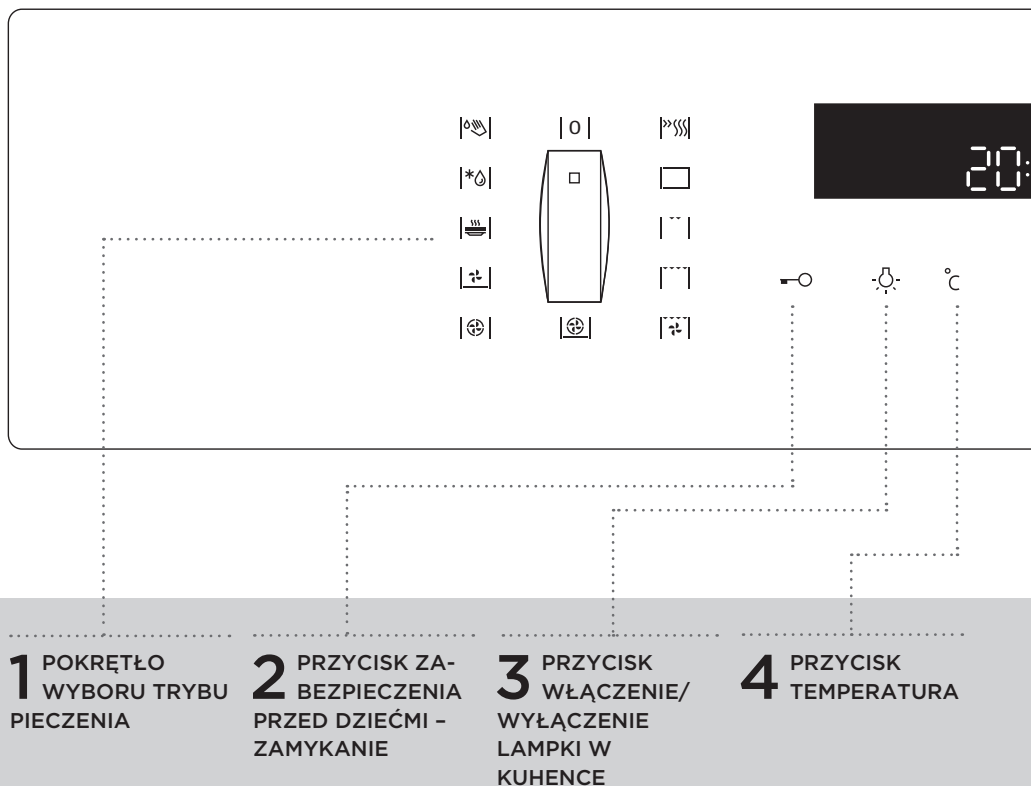


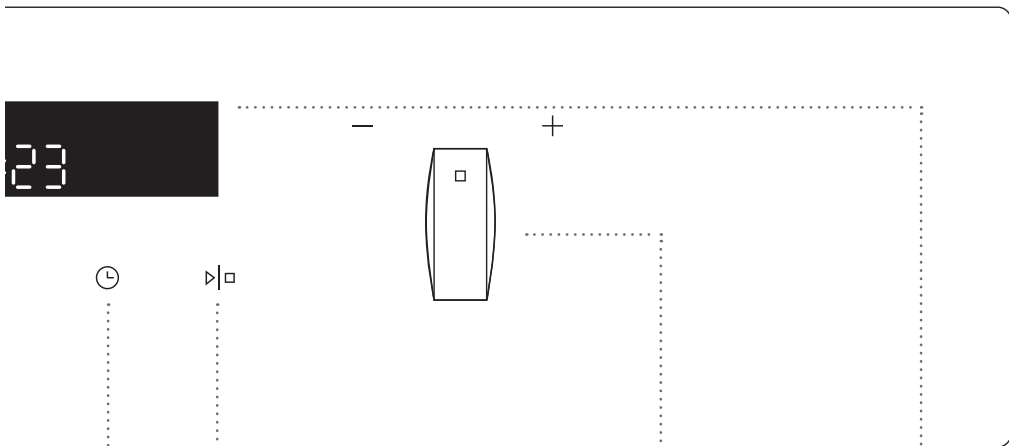
- A Numer seryjny
- B Kod/numer identyfikacyjny
- C Typ
- D Marka
- E Model
- F Dane techniczne
- G Znaki zgodności

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

PANEL STERUJĄCY

(ZALEŻNIE OD MODELU)





**5 PRZYCIISK
ELEKTRONICZ-
NY REGULATOR
CZASOWY**

Czas działania

Zakończenie działania

Alarm

Godzina

**6 PRZYCIISK
START/STOP
na aktywację
i przerwanie
programu**

**7 POKRĘTŁO
WYBORU
USTAWIEŃ (+/-)**

Ustawić można czas i
temperaturę

**8 WYŚWIETLACZ
INFORMACJI O
PIECZENIU I ZEGAR**

UWAGA:

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

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

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

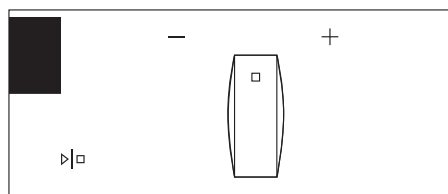
Wszystkie elementy wyposażenia należy oczyścić, używając do tego ciepłej wody i zwykłego środka czyszczącego. Nie stosować szorujących środków czyszczących.

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

WŁĄCZANIE URZĄDZENIA PO RAZ PIERWSZY

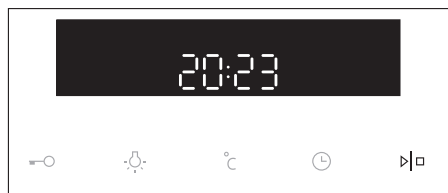
USTAWIENIE CZASU BIEŻĄCEGO

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



1 Proszę przekręcić POKRĘTŁO ZMIANY USTAWIEŃ (+/-). Po ustawieniu minut, kursor przeskakuje na godziny. Po 3 sekundach ustawienie zapisuje się.

 Przytrzymanie pokrętki w pozycji lewej lub prawej przyspiesza wprowadzanie zmian.



2 Ustawienie proszę potwierdzić, naciskając przycisk START/STOP. Po 3 sekundach ustawienie zapisuje się automatycznie.

 Kuchenka działa również wtedy, kiedy czas bieżący nie jest ustawiony. W tym przypadku nie można jednak ustawiać funkcji czasowych (patrz rozdział: WYBÓR USTAWIEŃ FUNKCJI CZASOWYCH).

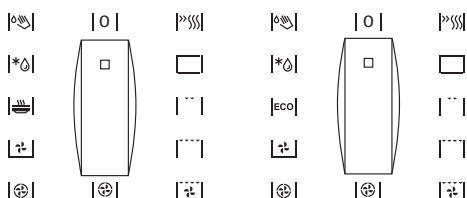
Po kilku minutach nieaktywności urządzenie przechodzi w tryb gotowości – Standby.

ZMIANA USTAWIENIA CZASU

Czas bieżący można zmieniać wtedy, kiedy nie jest aktywna żadna z funkcji czasowych. Naciskając przycisk , ustawić można czas bieżący. Ustawienia potwierdza nacisk przycisku START.

KROKI PIECZENIA (1 - 6)

1. KROK: WYBÓR TRYBU PIECZENIA



Kręcąc pokrętkiem (w lewo i w prawo) proszę wybrać TRYB PIECZENIA (patrz tabela programów). Na wyświetlaczu pojawi się wybrana ikona.

 Można zmieniać ustawienia również podczas funkcjonowania kuchenki.

TRYB	OPIS	PROPONOWANA TEMPERATURA (°C)
TRYBY KUCHENKI		
	SZYBKE OGRZEWANIE WSTĘPNE używane jest do jak najszybszego nagrzania kuchenki do wybranej temperatury. Ta funkcja nie nadaje się do pieczenia. Kiedy kuchenka nagrzeje się do wybranej temperatury, ogrzewanie się zakończy.	160
	GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA Górna i dolna grzałka równomiernie ogrzewają wnętrze kuchenki. Pieczenie pieczywa lub mięsa możliwe jest tylko na jednym poziomie.	200
	GRILL Działają tylko grzałka infra, która jest częścią dużego grilla. Tryb używany jest do zapiekania pod grillem mniejszych ilości grzanek i kiełbasek lub do opiekania tostów.	240
	DUŻY GRILL Działają tu górna grzałka i infra grzałka. Ciepło emitowane jest bezpośrednio przez infra grzałkę, zamontowaną w suficie kuchenki, a włączona grzałka górna zwiększa skuteczność ogrzewania. Funkcji tej używa się do grillowania mniejszych ilości zapiekane, mięsa lub kiełbasek oraz do tostów.	240
	GRILL Z WENTYLATOREM Działają tu infra grzałka i wentylator. Funkcji używa się do grillowania mięsa, pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu na jednym poziomie kuchenki. Nadaje się również do gratynowania lub zapiekania.	170
	GORĄCE POWIETRZE I DOLNA GRZAŁKA Działają tu grzałka dolna i okrągła oraz wentylator z gorącym powietrzem. Funkcja używana jest do pieczenia pizzy, wilgotnych ciast, wypieków z owocami oraz ciasta drożdżowego i kruchego na kilku poziomach.	200
	GORĄCE POWIETRZE Działają tu grzałka okrągła i wentylator. Wentylator z tyłu kuchenki zapewnia stałe krążenie gorącego powietrza wokół pieczeni czy ciasta. Używane jest do pieczenia mięsa i ciasta na kilku poziomach.	180

TRYB	OPIS	PROPONOWANA TEMPERATURA (°C)
	GRZAŁKA DOLNA I WENTYLATOR Tryb używany jest do pieczenia niskich ciast oraz pasteryzowania owoców i warzyw.	180
	OGRZEWANIE NACZYŃ Funkcji używa się do wstępnego podgrzewania naczyń (talerzy, filiżanek), by jedzenie zachowało ciepło przez dłuższy czas.	60
	EKO PIECZENIE ¹⁾ Optymalne zużycie energii w czasie pieczenia. Zalecane do pieczenia mięsa i ciast.	180
	ROZMRAŻANIE W tym trybie powietrze krąży przy wyłączonych grzałkach. Działa tylko wentylator. Używany jest do powolnego rozmrażania jedzenia zamrożonego. Automatyczne programy sytemu umożliwiają również rozmrażanie jedzenia mikrofalami (A1 do A5).	-
	AQUA CLEAN Ciepło oddają tylko mikrofae. Funkcja używana jest do usuwania zabrudzeń i resztek jedzenia z kuchenki. Program trwa 30 minut.	-

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

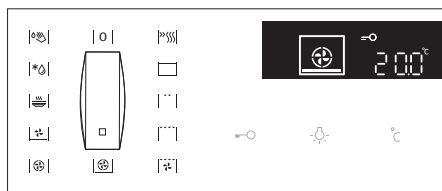
W przypadku tej funkcji nie jest wyświetlana faktyczna temperatura w piekarniku, co spowodowane jest szczególnym algorytmem działania urządzenia i wykorzystania pozostałego ciepła.

Każdy tryb pieczenia ma podstawowe ustawienia, które jednak można zmieniać nawet podczas funkcjonowania kuchenki.

Ustawienia można zmienić, przyciskając wybrany przycisk (przed potwierdzeniem poprzez przycisk START/STOP). O ile wybrane ustawienie nie jest możliwe w danym programie, pojawi się sygnał dźwiękowy.

2. KROK: WYBÓR USTAWIEŃ

ZMIANA TEMPERATURY PIECZENIA



1 Proszę wybrać TRYB PIECZENIA. Na wyświetlaczu pojawi się wybrana ikona i zacznie pulsować WSTĘPNIE USTAWIONA TEMPERATURA.



2 Następnie należy dotknąć PRZYCISKU TEMPERATURY. Przekręcić POKRĘTŁO WYBORU (+/-) i wybrać pożądaną temperaturę.



Maksymalna temperatura jest w niektórych trybach ograniczona.

Po włączeniu urządzenia przyciskiem START na wyświetlaczu pulsuje symbol °C dopóki ustawiona temperatura nie zostanie osiągnięta.

3. KROK: FUNKCJE CZASOWE

Należy najpierw przekręcić POKRĘTŁO WYBORU TRYBU PIECZENIA, następnie ustawić TEMPERATURE.

Dotknięciem przycisku CZAS i kilkukrotnym naciskiem proszę wybrać właściwy symbol. Dla wybranej funkcji czasowej na wyświetlaczu świeci ikona i pulsuje czas ustawionego rozpoczęcia/zakończenia pieczenia. Inne ikony są lekko oświetlone.

Proszę przycisnąć START na rozpoczęcie pieczenia. Na wyświetlaczu pojawi się CZAS działania.



wykaz funkcji czasowych



Ustawienie czasu działania

W tym trybie ustawia się czas działania kuchenki.

Proszę ustawić pożądany czas działania – najpierw minuty, potem godziny.

Na wyświetlaczu pojawią się ikona i czas działania.



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).

Ponownie przyciskając przycisk CZAS, proszę wybrać symbol KONIEC DZIAŁANIA i ustawić czas (18:00).

Proszę nacisnąć przycisk START na rozpoczęcie pieczenia. Kuchenka włączy się automatycznie o właściwej godzinie (16:00) i wyłączy się o wybranej godzinie (18:00).



Ustawienie alarmu

Alarmu można używać nawet, gdy kuchenka nie jest włączona. Najdłuższe możliwe ustawienie to 24 godziny. Ostatnia minuta odliczana jest w interwale sekundowym.

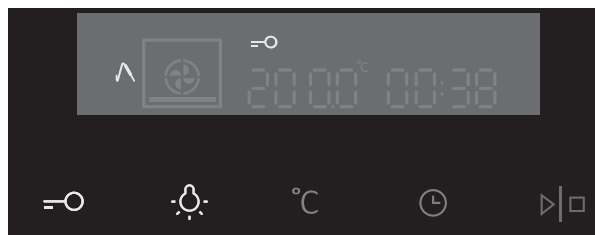


Po upływie ustawionego czasu kuchenka automatycznie wyłącza się. Słychać sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć poprzez naciśnięcie dowolnego przycisku. Po jednej minucie alarm wyłącza się sam.

Wszystkie funkcje czasowe można wyłączyć poprzez ustawienie wybranego czasu na „0”.

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

4. KROK: WYBÓR FUNKCJI DODATKOWYCH



Funkcje włącza/wyłącza się poprzez nacisk na wybrany przycisk lub kombinację przycisków.

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

ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI

Włącza się poprzez nacisk przycisku ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI. Na wyświetlaczu pojawi się ikona klucza. Ponowny nacisk tego przycisku wyłącza zabezpieczenie, a ikona na wyświetlaczu gaśnie.

W razie ustawienie zabezpieczenia przy braku ustawień funkcji czasowych (oprócz wyświetlania czasu bieżącego), kuchenka będzie działać. Jeżeli funkcje czasowe są ustawione, kuchenka będzie działać normalnie, nie będzie jednak możliwe zmienianie ustawień.

Przy włączonym zabezpieczeniu przed dziećmi nie można zmieniać trybów lub funkcji dodatkowych. Można tylko wyłączyć pieczenie poprzez przekręcenie pokrętki wyboru na „0”. 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.

5sek °C **SYGNAŁ DŹWIĘKOWY**

Głośność sygnału dźwiękowego można ustawić wtedy, kiedy nie jest aktywna żadna z funkcji czasowych (oprócz czasu bieżącego). Należy przez 5 sekund trzymać przycisk TEMPERATURA/MOC. Na wyświetlaczu pojawiają się dwie podświetlone kreski. Kręcąc POKRĘTŁEM (+/-) można ustawić 3 poziomy głośności (1, 2 lub 3 kreski). Po 3 sekundach ustawienie zapisuje się automatycznie i pojawi się czas bieżący.

5sek **ZMNIEJSZENIE KONTRASTU WYŚWIETLACZA**

Pokrętko wyboru trybu pieczenia musi być w pozycji „0”. Należy przez 5 sekund trzymać przycisk LAMPKA. Na wyświetlaczu pojawiają się dwie podświetlone kreski. Kręcąc POKRĘTŁEM (+/-) można zmienić oświetlenie wyświetlacza. Do wyboru są trzy stopnie oświetlenia (1, 2 lub 3 kreski). Po 3 sekundach ustawienie zapisuje się automatycznie.

=O + **GOTOWOŚĆ**

Oświetlenie wyświetlacza automatycznie wyłącza się po 10 minutach nieaktywności.

Naciskając na przycisk KLUCZ + CZAS, można wyświetlacz wyłączyć. Jeśli włączona jest któraś z funkcji czasowych, na wyświetlaczu pojawi się napis „OFF” i ikona zegara, która zwróci uwagę na aktywną funkcję.



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

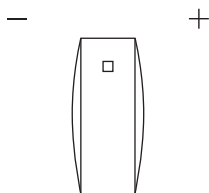
5. KROK: ROZPOCZĘCIE PIECZENIA

Pieczenie rozpocznie się po dłuższym nacisku na przycisk START/STOP.



6. KROK: KOŃCZENIE PIECZENIA I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

Pokrętko WYBORU TRYBU PIECZENIA przekręcić do pozycji „0”.



Po zakończeniu pieczenia i wyłączeniu kuchenki na wyświetlaczu wyświetla się spadek temperatury do 50°C.

Jednocześnie przerwane i wymazane zostaną również wszystkie ustawienia czasowe na zegarze. Wyświetlacz wróci do wyświetlania czasu bieżącego.

Po 1 minucie nieaktywności urządzenie przechodzi w tryb gotowości – Standby.



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

OPISY SYSTEMÓW (TRYBÓW PIECZENIA) I TABELE PIECZENIA

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

Informacje w tabelach podawane są na jednopoziomowe pieczenie w kuchence.

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

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

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

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

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.

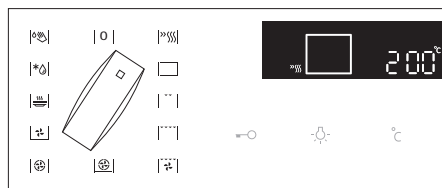
Aby zapobiec zbieraniu się wilgoci, nie należy studzić jedzenia w zamkniętej kuchence.

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

TRYBY KUCHENKI

SZYBKIE OGRZEWANIE WSTĘPNE KUCHENKI

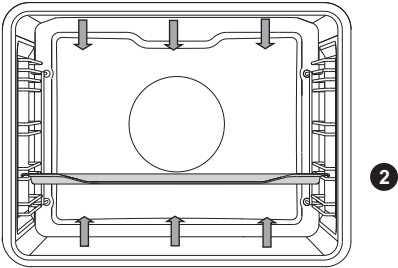
Funkcja ta pozwala jak najszybciej ogrzać kuchenkę do wybranej temperatury. Funkcja nie nadaje się do pieczenia.



Proszę przekręcić POKRĘTŁO WYBORU TRYBU PIECZENIA na szybkie ogrzewanie wstępne. Na wyświetlaczu pojawi się ZAPROGRAMOWANA TEMPERATURA, którą można zmienić.

 Po włączeniu kuchenka zacznie się rozgrzewać. Na wyświetlaczu pulsuje symbol °C. Po osiągnięciu ustawionej temperatury ogrzewanie wstępne zostanie zakończone. Słychać sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć poprzez naciśnięcie dowolnego przycisku. Po jednej minucie alarm wyłącza się sam.

GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA



Górna i dolna grzałka równomiernie ogrzewają wnętrze kuchenki.

Pieczenie mięsa:

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

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

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

Pieczenie ciast:

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

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

Czas pieczenia można skrócić za pomocą wstępnego ogrzewania kuchenki.

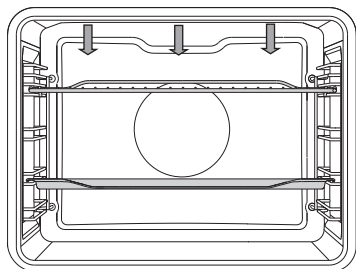
Żywność	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
CIASTA			
Suflet warzywny	2	190-200	30-35
Suflet słodki	2	190-200	30-35
Bułki *	2	200-220	30-40
Chleb *	2	180-190	50-60
Chleb biały *	3	180-190	45-55
Chleb gryczany *	3	180-190	45-55
Chleb pełnoziarnisty *	3	180-190	45-55
Chleb żytni *	3	180-190	45-55
Chleb orkiszowy *	3	180-190	45-55
Babka orzechowa	2	180	55-60
Tort *	3	160-170	25-30
Sernik	2	170-180	65-75
Muffiny	3	170-180	25-30
Ciastka z ciasta kruchego	3	200-210	25-30
Pierogi z kapustą*	3	185-195	25-40
Ciasto owocowe	3	160-170	40-50
Kruche bezy	3	120	90
Bułka drożdżowa	2	170-180	30-35

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. • Następny 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 łososa...) lub zapiekanego chleba.

Przed pieczeniem na ruszcie należy posmarować go olejem, żeby się mięso nie przypalało oraz włożyć ruszt w prowadnicę na poziom 4. Na poziom 1. lub 2. trzeba wstawić blachę, na którą ściekać będzie tłuszcz oraz sok z mięsa.

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

Po każdorazowym użytkowaniu grilla należy wyczyścić kuchenkę i jej akcesoria.

Tabela grillowania - mały grill

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

Tabela grillowania – duży grill

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

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

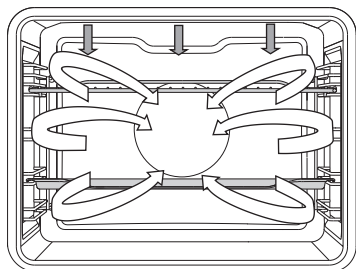
Przed pieczeniem pstrągów należy je dobrze osuszyć ręcznikiem papierowym. Do środka ryby włożyć przyprawy, a z zewnątrz nasmarować olejem i położyć na ruszcie. Podczas grillowania pstrągów nie odwracać.



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

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

GRILL Z WENTYLATOREM

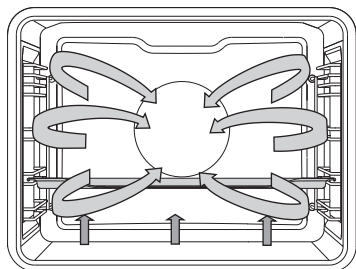


W tym trybie jednocześnie działają grzałka infra i wentylator. Nadaje się do pieczenia mięsa, ryb, warzyw.

(Patrz opis i rady dla GRILLA)

Żywność	Masa (g)	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
MIĘSO				
Kaczka *	2000	2	150-170	80-100
Pieczeń wieprzowa	1500	2	160-170	60-85
Polędwica wieprzowa	1500	2	150-160	120-160
Szynka wieprzowa	1000	2	150-160	120-140
Półowa kurczaka	600	2	180-190	25 (z jednej strony) 20 (z drugiej)
Kurczak	1500	2	210	60-65
RYBY				
Pstrągi *	200 g/kom	2	170-180	45-50

GORĄCE POWIETRZE I GRZAŁKA DOLNA



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

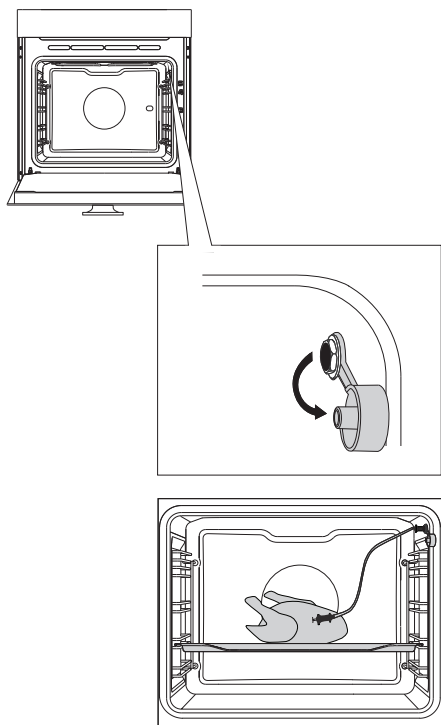
(Patrz opis i rady GÓRNA i DOLNA GRZAŁKA).

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

Pieczenie za pomocą sondy do pieczenia mięsa

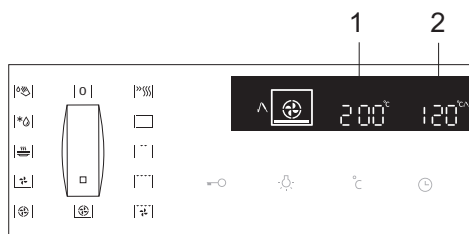


W tym trybie można ustawić żądaną temperaturę wewnątrz potrawy. Piekarnik działa dopóty, dopóki wewnątrz potrawy nie osiąga ustawionej temperatury. Temperatura potrawy mierzona jest przez sondę temperatury.



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).



3 Przekręcić POKRĘTŁO WYBORU SYSTEMU PRZYZRĄDZANIA (gorące powietrze i dolna grzałka). Na wyświetlaczu pojawią się symbol, ustawiona temperatura wewnątrz piekarnika i ustawiona temperatura czujnika temperatury mięsa. Nacisnąć przycisk START.

- 1 Temperatura wewnątrz piekarnika
- 2 Temperatura czujnika temperatury mięsa



W czasie pracy na wyświetlaczu pokazywana będzie aktualna temperatura wnętrza piekarnika i aktualna temperatura czujnika temperatury mięsa. W trakcie pracy piekarnika można dokonywać zmian temperatury.

Po osiągnięciu ustawionej temperatury żywności, piekarnik się wyłącza.

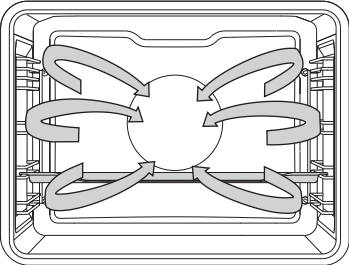
Słychać sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć poprzez naciśnięcie dowolnego przycisku. Po jednej minucie sygnał wyłącza się sam. Na wyświetlaczu pojawi się czas bieżący.

Po zakończeniu przyrządzania założyć z powrotem pokrywkę ochronną gniazda sondy mięsa.



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

GORĄCE POWIETRZE



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

Pieczenie mięsa:

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

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

Żywność	Masa (g)	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
MIĘSO				
Pieczeń wieprzowa ze skórą	1500	2	170-180	140-160
Pieczeń wieprzowa	1500	2	170-180	120-150
Kurczak, cały	1200	2	180-190	60-80
Kaczka	1700	2	160-170	120-150
Gęś	4000	2	150-160	180-200
Indyk	5000	2	150-170	180-220
Piersi z kurczaka	1000	2	180-190	70-85
Kurczak nadziewany	1500	2	170-180	100-120

Pieczenie ciast

Zalecane jest wstępne ogrzewanie kuchenki.

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

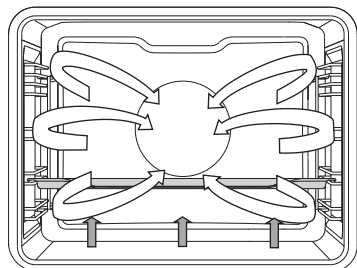
Należy pamiętać, że czas pieczenia może się różnić ze względu na poziom, nawet w przypadku używania identycznych blach, dlatego najprawdopodobniej trzeba będzie wyjąć górną blachę nieco wcześniej niż dolną. Formy należy zawsze kłaść na ruszcie; nie dotyczy to blachy z wyposażenia kuchenki, której należy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

Żywność	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
CIASTO			
Placek	2	150-160	45-60
Biszkopt	2	150-160	25-35
Placek z kruszonką	2	160-170	25-35
Placek z owocami, biszkopt	2	150-160	45-65
Placek ze śliwkami	2	150-160	35-60
Rolada biszkoptowa *	2	160-170	15-25
Tort owocowy, kruche ciasto	2	160-170	50-70
Chałka z ciasta drożdżowego	2	160-170	35-50
Strudel jabłkowy	2	170-180	40-60
Pizza *	2	190-210	25-45
Ciasteczka, kruche ciasto *	3	150-160	15-25
Ciasteczka, ciasto ptysiowe *	3	150-160	15-28
Ciastka drobne, drożdżowe	3	170-180	20-35
Ciastka z ciasta francuskiego	3	170-180	20-30
Ciastka nadziewane kremem	3	180-190	25-45
CIASTA ZAMROŻONE			
Strudel jabłkowy, z twarogiem	3	170-180	50-70
Tort twarogowy	3	160-170	65-85
Pizza	3	170-180	20-30
Frytki do piekarnika *	3	170-180	20-35
Krokiety do piekarnika	3	170-180	20-35
Jogurt	3	40	240



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

GRZAŁKA DOLNA I WENTYLATOR



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

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

PASTERYZOWANIE

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

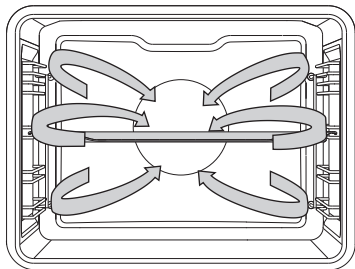
Do głębokiej blachy nalać 1 litr gorącej wody (ok. 70°C) oraz wstawić do niej 6 słoików. Blachę wstawić do piekarnika na prowadnicę na 2. poziomie.

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

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

EKO PIECZENIE

ECO



3

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

Żywność	Prowadnica (licząc od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
MIĘSO			
Pieczeń wieprzowa 1 kg	3	190	140-160
Pieczeń wieprzowa 2 kg	3	190	150-180
Pieczeń wołowa 1 kg	3	200	120-140
RYBY			
Cała ryba 200 g/ szt.	3	190	40-50
Filet ryby 100 g/ szt.	3	200	25-35
CIASTA			
Ciasteczka wyciskane	3	170	20-25
Małe babeczki	3	180	25-30
Rolada biszkoptowa	3	180	15-25
Ciasto z owocami na kruchym spodzie	3	180	55-65
WARZYWA			
Zapiekane ziemniaki w sosie	3	180	40-50
Lazania	3	190	40-50
MROŻONKI			
Frytki 1 kg	3	210	25-40
Kotleciki z kurczaka 0,7 kg	3	210	25-35
Paluszki rybne 0,6 kg	3	210	20-30



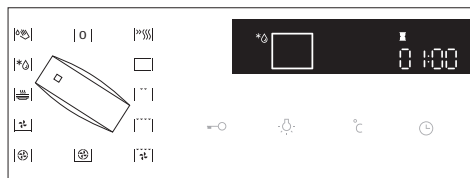
Blachy głębokiej podczas pieczenia nie wolno wstawiać na 1. prowadnicę.

ROZMRAŻANIE



W tym trybie powietrze krąży przy wyłączonych grzałkach.

Rozmrażać można torty ze śmietanką i kremem z masła, ciasta i ciastka, chleb i bułki oraz głęboko zamrożone owoce.



Przekręcić POKRĘTŁO WYBORU TRYBU PIECZENIA na rozmrażanie.

Na wyświetlaczu pojawi się CZAS, który można zmienić. Następnie przycisnąć START.

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

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

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.

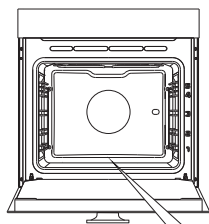
Tłuszcz najprościej usunąć ciepłą wodą mydlaną, kiedy kuchenka jest jeszcze ciepła.

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.

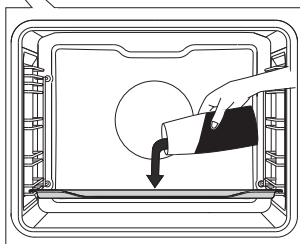
CZYSZCZENIE KUCHENKI ZA POMOCĄ FUNKCJI AQUA CLEAN



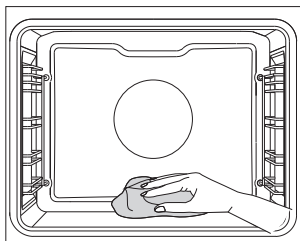
- 1** Przekręcić POKRĘTŁO WYBORU TRYBU PIECZENIA na Aqua clean. Na wyświetlaczu wyświetli się ikona, ZAPROGRAMOWANA TEMPERATURA i czas: 30 minut.



Czasu trwania programu nie można zmieniać.



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



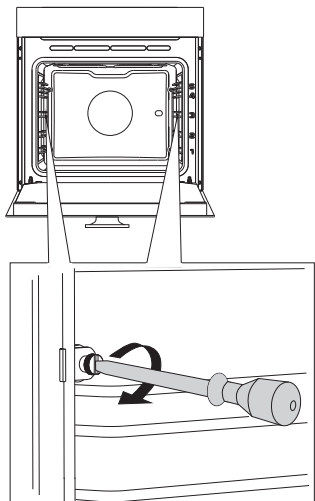
- 3** Po 30 minutach resztki jedzenia na emalii kuchenki zmiękną i można je wytrzeć wilgotną ściereczką.



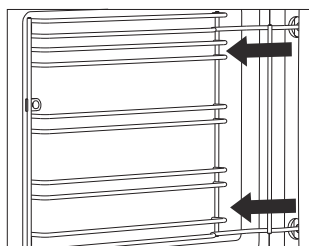
Funkcji Aqua clean należy używać tylko wtedy, kiedy kuchenka jest zupełnie wystudzona.

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.

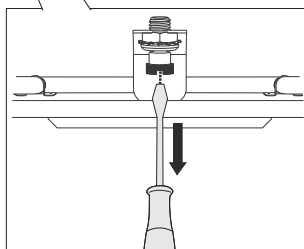
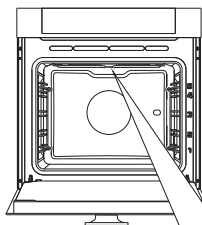


Śruby na prowadnicach należy po czyszczeniu ponownie przymocować śrubokrętem.

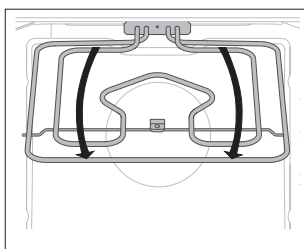
CZYSZCZENIE SUFITU PIEKARNIKA

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.



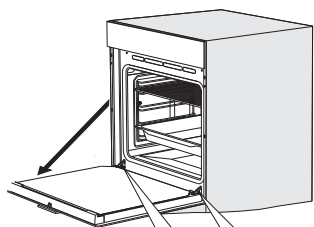
Grzałki nie wolno używać w pozycji obniżonej.



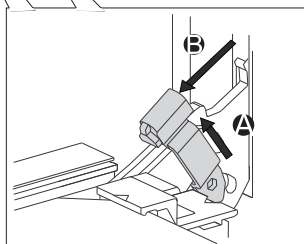
Proszę wyłączyć urządzenie z prądu.

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

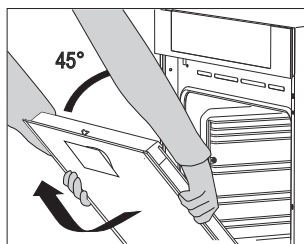
ZDEJMOWANIE I MONTOWANIE DRZWICZEK PIEKARNIKA



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.

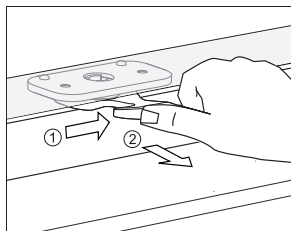


W celu zamontowania drzwiczek postępuje się w sposób odwrotny. Jeśli drzwiczki nie otwierają się albo nie domykają prawidłowo, proszę sprawdzić, czy wycięcia zawiasów są prawidłowo osadzone w uchwytych zawiasów.



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.

BLOKADA DRZWICZEK (w zależności od modelu)



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



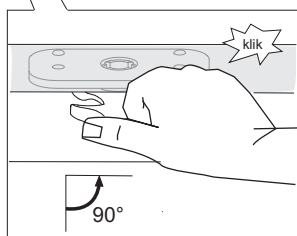
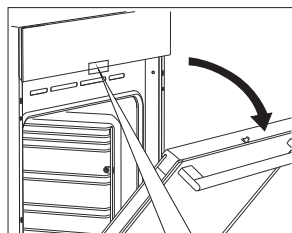
Gdy drzwiczki piekarnika są zamknięte, blokada automatycznie powraca do swojej pozycji początkowej.

WYŁĄCZANIE I WŁĄCZANIE BLOKADY DRZWICZEK

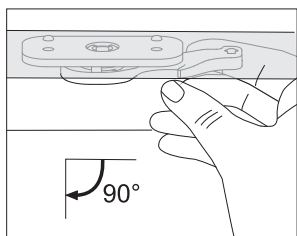


Piekarnik musi całkowicie wystygnąć.

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 OTWIERANIE DRZWICZEK (zależnie od modelu)

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

MIĘKKIE ZAMYKANIE DRZWICZEK (zależnie od modelu)

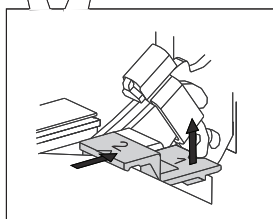
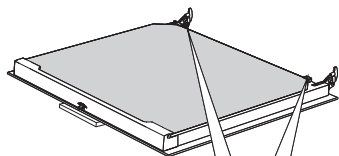
Drzwiczki piekarnika wyposażone są w system, łagodzący ich zamykanie. Umożliwia łatwe, ciche i delikatne zamykanie drzwiczek. Wystarczy lekkie pchnięcie (do kąta 15° w stosunku do pozycji otwartych drzwiczek), by drzwiczki automatycznie i miękko się zamknęły.



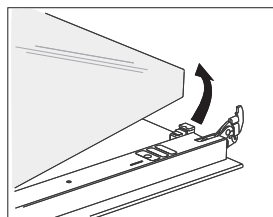
W przypadku zbyt dużej siły zamykania lub otwierania skutek systemu łagodzącego jest mniejszy lub żaden.

WYJMOWANIE I MONTOWANIE SZYBY W DRZWICZKACH PIEKARNIKA

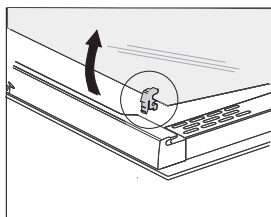
Szybę w drzwiczkach piekarnika można po ich wyjęciu wyczyścić również od wewnątrz. Należy wyjąć drzwiczki piekarnika (patrz rozdział Zdejmowanie i montowanie drzwiczek piekarnika).



- 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.

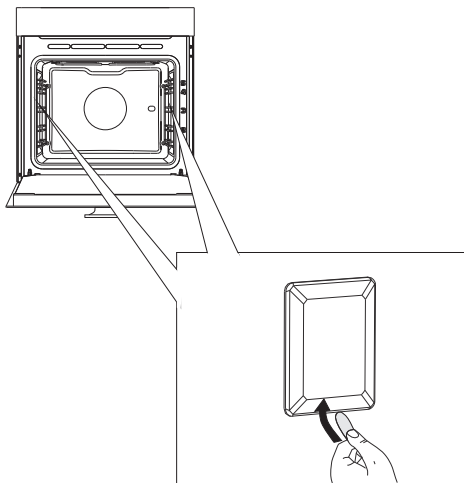


Szybę montuje się poprzez postępowanie w sposób odwrotny. Oznaczenia (półokręgi) na drzwiczkach i szybie muszą się pokrywać.

WYMIANA ŻARÓWKI

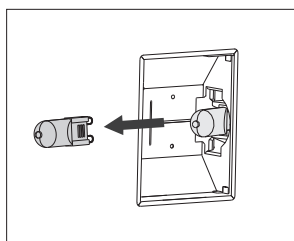
Żarówka jest materiałem eksploatacyjnym i nie jest objęta gwarancją. Przed wymianą żarówki należy wyjąć blachy, ruszt i prowadnice.

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 zakłócenie (E1, E2, E3...)	Doszło do zakłócenia w działaniu modułu elektronicznego. Należy na kilka minut odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego, następnie przyłączyć je ponownie i ustawić dokładny czas bieżący. Jeśli wyświetlacz dalej zgłasza zakłócenie, proszę zadzwonić do serwisu.

Jeśli zakłóceń mimo zastosowania się do tych rad nie było można usunąć, proszę zadzwonić do upoważnionego 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.

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

