

PL

**SZCZEGÓŁOWA
INSTRUKCJA
OBSŁUGI PIEKARNIKA
ELEKTRYCZNEGO Z
PIROLIZĄ**

gorenje
BY
ora ito

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



wskazówka, uwaga

SPIS TREŚCI

| | |
|---|--|
| 4 WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 7 Przed podłączeniem urządzenia 8 PIEKARNIK Z PIROLIZĄ 11 Dane techniczne 12 Panel sterujący | WSTĘP |
| 14 PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM | PIERWSZE PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA |
| 15 KROKI PIECZENIA (1 - 6) 15 Krok 1: WŁĄCZANIE I USTAWIENIA 16 Krok 2: WYBÓR SYSTEMU PIECZENIA 18 Krok 3: WYBÓR USTAWIEN 21 Krok 4: WYBÓR DODATKOWYCH FUNKCJI 23 Krok 5: URUCHAMIANIE PROCESU PIECZENIA 23 Krok 6: WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA 24 OPIS TRYBÓW I TABELY PIECZENIA | PIECZENIE KROK PO KROKU |
| 40 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA 41 Klasyczne czyszczenie kuchenki 42 Automatyczne czyszczenie piekarnika – piroliza 44 Usuwanie i czyszczenie przewodnic drabinkowych 45 Czyszczenie sufitu piekarnika 46 Zdejmowanie i montowanie drzwiczek piekarnika 49 Wyjmowanie i montowanie szyby w drzwiczkach piekarnika 50 Wymiana żarówki | CZYSZCZENIE I KONSERWACJA |
| 51 TABELA USTEREK I ZAKŁOCEŃ 52 UTYLIZACJA | ROZWIĄZYWANIE 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 wykładać 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 stawiać 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.

Zasady bezpiecznego korzystania z piekarnika w czasie czyszczenia pyrolitycznego

Przed uruchomieniem automatycznego czyszczenia wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria: grill, zestaw do pieczenia na ruszcie, wszystkie blachy, sondę do sprawdzania upieczenia mięsa, prowadnice druciane i teleskopowe oraz naczynia nie wchodzące w skład akcesoriów piekarnika.

Przed przystąpieniem do procesu czyszczenia należy z wnętrza piekarnika usunąć wszelkie pozostałości po rozlanych płynach oraz wszystkie wyjmowane elementy.

W czasie automatycznego procesu czyszczenia zewnętrzna powierzchnia piekarnika bardzo się nagrzewa. Ryzyko poparzenia! Nie pozwalać, by do piekarnika zbliżały się dzieci.

Przed włączeniem automatycznego procesu czyszczenia dokładnie zapoznać się, a następnie postępować zgodnie z instrukcją zawartą w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”, gdzie opisane zostały zasady prawidłowego i bezpiecznego korzystania z tej funkcji.

Nie stawiać niczego bezpośrednio na spodzie piekarnika.

W czasie automatycznego czyszczenia pyrolitycznego może dochodzić do zapalania się kawałków żywności, tłuszczu i soków z pieczeni.

Niebezpieczeństwo pożaru! Przed każdym uruchomieniem automatycznego procesu czyszczenia opróżnić piekarnik z większych pozostałości i innych nieczystości.

W czasie wykonywania automatycznego czyszczenia pyrolitycznego nie próbować otwierać drzwiczek piekarnika. Pilnować, by do otworu blokady prowadnicy drzwiczek nie dostały się żadne nieczystości, ponieważ w czasie procedury automatycznego czyszczenia mogłyby one uniemożliwić automatyczne zamknięcie drzwiczek piekarnika.

Jeśli w czasie trwania procesu czyszczenia pyrolitycznego dojdzie do przerwy zasilania elektrycznego, wykonywanie programu zostanie zakończone po upływie 2 minut a drzwiczki piekarnika pozostaną zamknięte. Drzwiczki zostaną odblokowane po upływie mniej więcej 30 minut od przywrócenia zasilania elektrycznego bez względu na to, czy urządzenie w międzyczasie wystygnie czy nie.

W czasie automatycznego procesu czyszczenia nie dotykać żadnych metalowych części urządzenia!

Podczas czyszczenia przy pomocy pyrolizy dochodzi do powstania bardzo wysokich temperatur, z powodu czego z pozostałości jedzenia w piekarniku, ulegających spaleniu, powstają opary i dym. Zaleca się, aby podczas działania funkcji czyszczenia za pomocą pyrolizy zadbać o dobrą wentylację pomieszczenia. Małe zwierzęta czy też domowi ulubieńcy są bardzo wrażliwi na ewentualne opary, powstające podczas czyszczenia piekarnika za pomocą pyrolizy. Zaleca się, aby ich podczas czyszczenia za pomocą pyrolizy usunąć z pomieszczenia i po zakończeniu czyszczenia, pomieszczenie dokładnie przewietrzyć.

W wyniku automatycznego czyszczenia wewnątrz piekarnika i jego wyposażenie czyszczone w ten sposób może ulec odbarwieniu i lekko zmatowieć.



Uwaga - powierzchnia nagrzewająca się podczas czyszczenia za pomocą pyrolizy.

PRZED PODŁĄCZENIEM URZĄDZENIA:

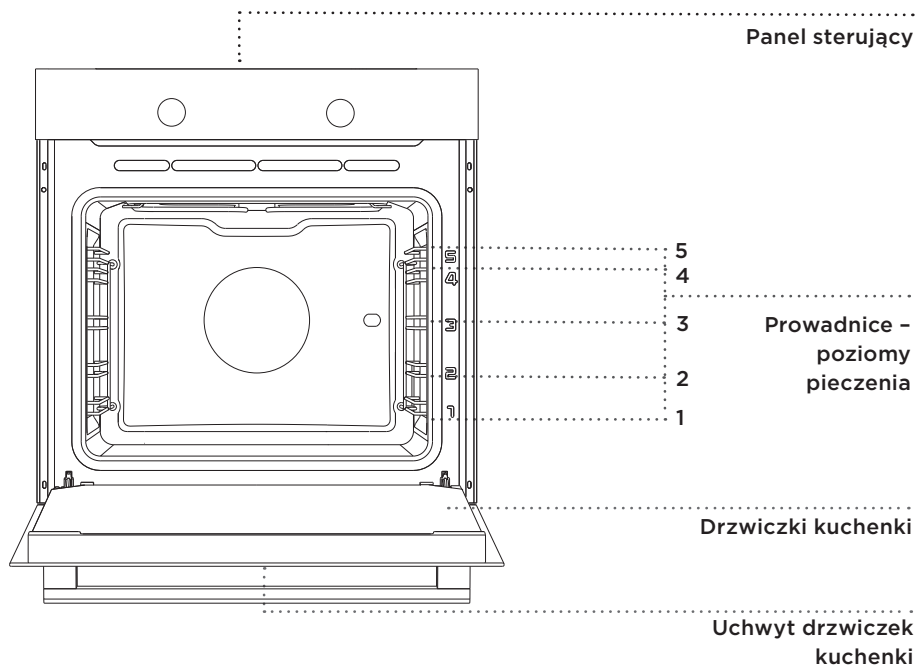


Przed podłączeniem urządzenia skrupulatnie zapoznać się z instrukcją obsługi. Gwarancją nie są objęte naprawy lub roszczenia gwarancyjne wynikające z nieprawidłowego podłączenia lub eksploatacji urządzenia.

PIEKARNIK Z PIROLIZĄ

(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

Wysuwane prowadnice teleskopowe mogą znajdować się na drugim, trzecim i czwartym poziomie. Kombinacja wysuwanych prowadnic na poziomach, które są w nie wyposażone (w zależności od modelu urządzenia), może przedstawiać się następująco: trzy częściowo wysuwane prowadnice, jedna prowadnica wysuwana całkowicie i dwie częściowo, trzy całkowicie wysuwane prowadnice.

PRZEŁĄCZNIK DRZWICZEK PIEKARNIKA

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

WENTYLATOR CHŁODZĄCY

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

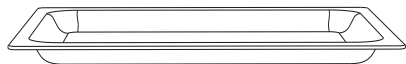
PRZEDŁUŻONE DZIAŁANIE WENTYLATORA CHŁODZĄCEGO

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



Przed uruchomieniem automatycznego czyszczenia wyjąć z piekarnika cały osprzęt.



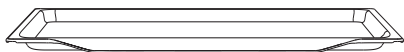
SZKLANA BRYTFANNA przeznaczona jest do pieczenia we wszystkich trybach działania piekarnika. Może służyć również do podawania potraw.



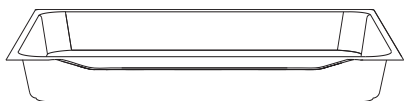
RUSZT służy do grillowania albo odkładania pojemników czy blach z jedzeniem.



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.

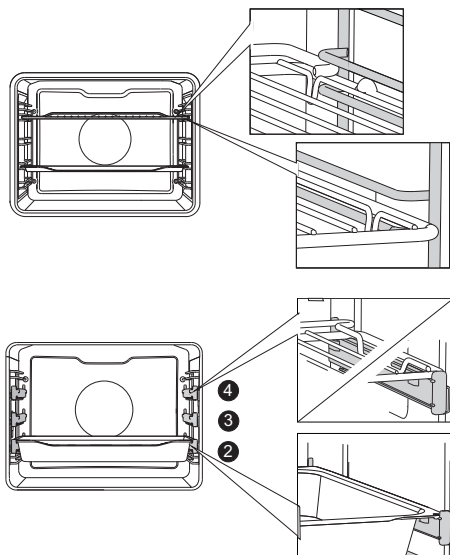


Blachy głębokiej podczas pieczenia nie należy wkładać na pierwszy poziom prowadnic, chyba że ma służyć do zbierania tłuszczu podczas grillowania.



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

Ruszt i blachy należy zawsze wkładać do wyprofilowanej szczeliny prowadnicy.



W przypadku wysuwanych prowadnic teleskopowych należy najpierw wysunąć prowadnice na jednym poziomie, wstawić ruszt lub blachę i ręką wsunąć je do końca.



Drzwiczki piekarnika należy zamknąć dopiero wówczas, gdy prowadnice teleskopowe zostały wsunięte do końca.



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

DANE TECHNICZNE

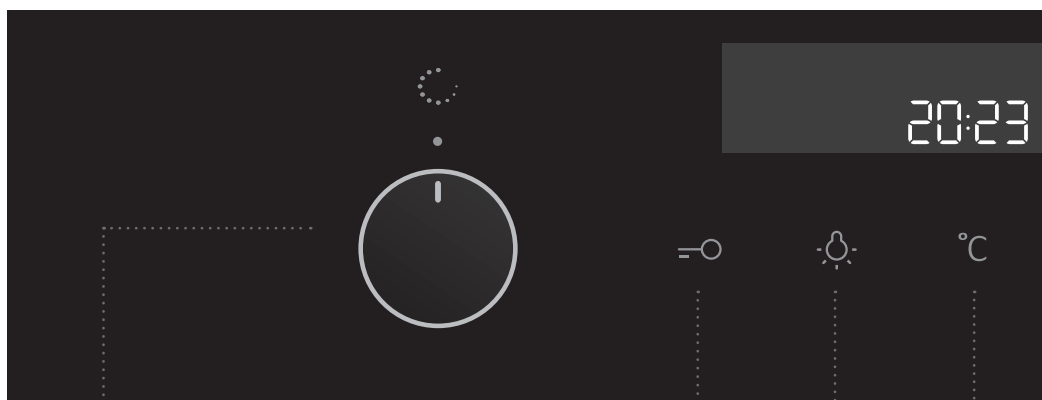
(ZALEŻNIE OD MODELU)

| | | | |
|-----------------|--------------------|------------------------|----------|
| XXXXXX | 220-240V ~ | $P_{n_{max}}$: 3.5 kW | TN XXXXX |
| TIP: 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

(ZALEŻNIE OD MODELU)



1 POKRĘTŁO
WYBORU
SYSTEMU

(w zależności od
modelu)

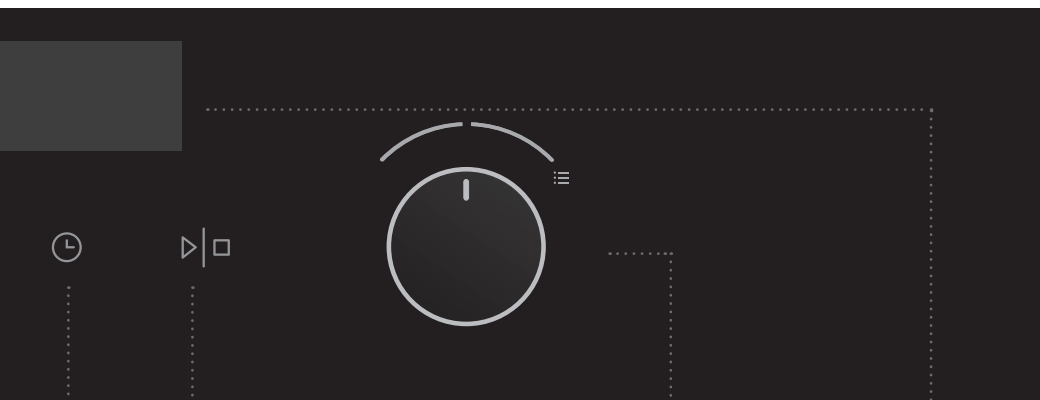
2 PRZYCISK
BŁOKADY
PRZED DZIEĆMI

3 WŁĄCZNIK
OŚWIETLENIA
PIEKARNIKA

4 PRZYCISK
TEMPERATURY

UWAGA:

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



5 EPRZYCISK PROGRAMATORA CZASOWEGO

Czas pieczenia

Zatrzymanie pieczenia

Alarm

Zegar

6 PRZYCISK START/STOP Przycisk ten służy do uruchamiania i zatrzymywania programów.

7 POKRĘTŁO USTAWIEŃ (-/+)

Pokrętko to służy do ustawiania czasu i temperatury.

8 WYŚWIETLACZ INFORMACJI O SYSTEMIE PIECZENIA I ZEGARA

UWAGA:

Aby przyciski lepiej reagowały, należy dotykać ich możliwie największą powierzchnią opuszki palca. Przy każdym dotknięciu przycisku słychać sygnał dźwiękowy. Po menu należy się poruszać, przesuwając palcem w górę i w dół lub w lewo i w prawo. Wybór należy potwierdzić dotknięciem.

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.

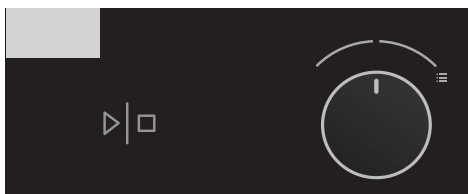
KROKI PIECZENIA (1 - 6)

KROK 1: WŁĄCZANIE I USTAWIENIA


Po włączeniu urządzenia do prądu lub po długotrwałej przerwie w zasilaniu na wyświetlaczu zacznie migać 12:00 i zapali się symbol.

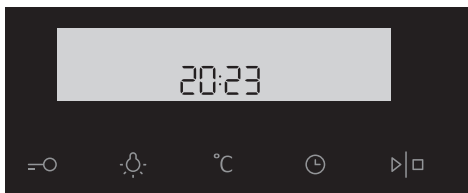
Ustawić godzinę.

USTAWIANIE ZEGARA




1 Przekręcić POKRĘTŁO USTAWIENI (-/+)
i najpierw ustawić minuty, a następnie
kursor przejdzie do godzin. Po upływie 3
sekund ustawienia zostaną zapisane.

 Przekręcenie pokrętki dalej w prawo
lub lewo powoduje przyspieszoną zmianę
ustawianych wartości.




2 Potwierdzić naciskając przycisk
START/ STOP. Jeśli w ciągu
kolejnych 3 sekund nic nie zostanie
naciśnięte, ustawienie zostanie zapisane
automatycznie.

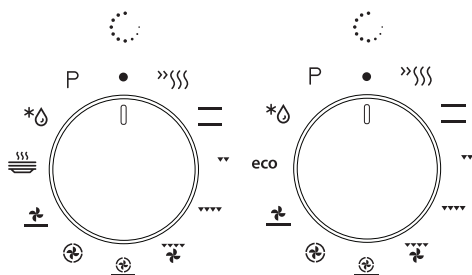
 Piekarnik będzie również działał bez ustawionego zegara. Jednak funkcje
programatora czasowego nie będą wówczas dostępne (patrz krok 3: USTAWIANIE
FUNKCJI PROGRAMATORA CZASOWEGO).

Po kilku minutach jałowej pracy urządzenie przełączy się w tryb czuwania.

ZMIANA USTAWIENIA ZEGARA

Ustawienia zegara można zmienić, gdy nie jest włączona żadna funkcja programatora
czasowego. Aby ustawić aktualną godzinę, nacisnąć przycisk  Potwierdzić naciskając
przycisk START/ STOP.





KROK 2: WYBÓR SYSTEMU PIECZENIA



Przekręcając pokrętkę (w lewo i w prawo) wybrać O SYSTEM PIECZENIA (patrz tabela programów). Na wyświetlaczu pojawi się wybrana ikona.

Ustawienia mogą być również zmieniane w czasie pracy urządzenia.

| SYSTEM | OPIS | WSTĘPNIE NASTAWIONA TEMPERATURA (°C) |
|-------------------------|--|--------------------------------------|
| SYSTEMY KUCHENKI | | |
| »»»»» | SZYBKIE ROZGRZEWANIE Funkcja ta służy do możliwie jak najszybszego rozgrzania piekarnika do żądanej temperatury. Tryb ten nie nadaje się do pieczenia. Proces rozgrzewania kończy się z chwilą osiągnięcia żądanej temperatury. | 160 |
| — — | 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 |
| ▼▼ | GRILL Działa tylko infra grzałka, stanowiąca część dużego grilla. Znajduje zastosowanie do pieczenia na grillu mniejszych ilości zapiekaneek z chleba i kiełbasek piwnych lub do zapiekania tostów. | 230 |
| ▼▼▼ | DUŻY GRILL Działają górna grzałka i infra grzałka. Ciepło oddaje bezpośrednio tylko infra grzałka, znajdująca się na sklepieniu kuchenki. Aby zwiększyć efekt grzania równocześnie włączona jest jeszcze górna grzałka. Znajduje zastosowanie do pieczenia na grillu mniejszych ilości zapiekaneek z chleba, mięsa i kiełbasek piwnych lub do zapiekania tostów. | 230 |
| ▼▼▼ | 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 osiągnięcia 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 Działają okrągła grzałka i wentylator. Wentylator na tylnej ściance kuchenki dba o ciągłe krążenie gorącego powietrza wokół pieczeni czy ciasta. Znajduje zastosowanie do pieczenia mięsa i ciast na kilku poziomach. | 180 |
|  | DOLNA GRZAŁKA I WENTYLATOR Znajduje zastosowanie do pieczenia mało wyrastającego ciasta oraz do wekowania owoców i warzyw. | 180 |
|  | PODGRZEWACZ TALERZY Program ten służy do podgrzewania elementów zastawy (talerzy, filiżanek) przed podaniem w nich żywności, tak by utrzymać jej ciepłotę przez dłuższy czas. | 60 |
| eco | PIECZENIE ECO ¹⁾ Optymalizuje zużycie energii w czasie pieczenia. Znajduje zastosowanie przy pieczeniu mięsa lub wypieków. | 180 |
|  | ROZMRAŻANIE Obieg powietrza odbywa się bez włączania grzałek. Włączony zostaje wyłącznie wentylator. Program służy do powolnego rozmrażania zmrożonej żywności. | - |
| P | PIROLIZA Funkcja umożliwia automatyczne czyszczenie piekarnika za pomocą wysokiej temperatury, dzięki której warstwy tłuszczu i inne zanieczyszczenia zostają spalone i spopielone. | - |

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

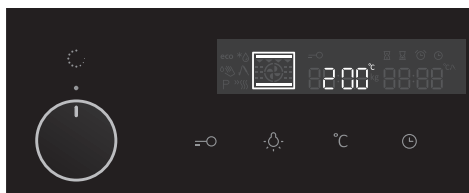
W przypadku tej funkcji nie jest wyświetlana faktyczna temperatura w piekarniku, co spowodowane jest szczególnym algorytmem działania urządzenia i wykorzystania pozostałego ciepła.

KROK 3: WYBÓR USTAWIENÍ

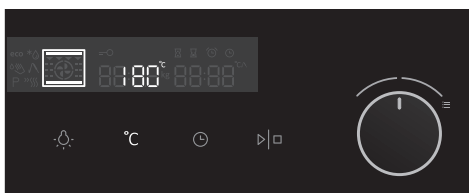
Każdy system pieczenia posiada podstawowe lub domyślne ustawienia, które można zmieniać.

Ustawienia zmienia się naciskając odpowiednie przyciski (zanim naciśnie się przycisk START/STOP). W niektórych programach niektóre ustawienia są niedostępne. Przypomina o tym w takich przypadkach sygnał dźwiękowy.

ZMIANA TEMPERATURY PIECZENIA



1 Wybrać SYSTEM PIECZENIA. Na wyświetlaczu pojawi się wybrana ikona i PREDEFINIOWANA TEMPERATURA zacznie migać.



2 Dotknąć PRZYCISK TEMPERATURY. Przekręcić POKRĘTŁO USTAWIENÍ (-/+) i wybrać żadaną temperaturę.



W niektórych systemach temperatura maksymalna jest ograniczona.

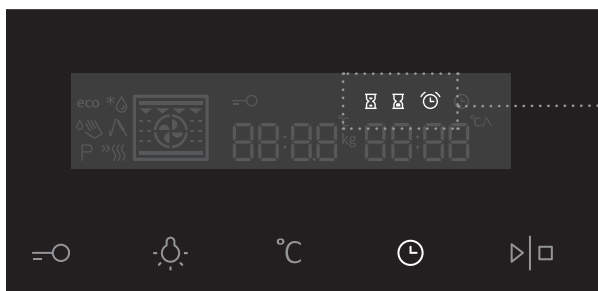
Jeśli urządzenie zostanie włączone przy użyciu przycisku START, do czasu osiągnięcia żądanej wartości symbol °C na wyświetlaczu będzie migał.

FUNKCJE PROGRAMATORA CZASOWEGO

Najpierw przekręcić POKRĘTŁO WYBORU SYSTEMU PIECZENIA, następnie ustawić temperaturę.

Dotknąć kilkakrotnie przycisk PROGRAMATORA CZASOWEGO, aby wybrać symbol. Zapali się ikona wybranej funkcji programatora czasowego i na wyświetlaczu zacznie migać regulowana godzina rozpoczęcia/zakończenia pieczenia. Pozostałe ikony są przygaszone.

Nacisnąć przycisk START, aby uruchomić procedurę pieczenia. Wyświetlony zostanie DOTYCHCZASOWY CZAS PIECZENIA.



Wyświetlacz funkcji programatora czasowego



Ustawianie czasu pieczenia

W trybie tym można określić czas pracy piekarnika (czas pieczenia). Ustawić żądany czas pieczenia. Najpierw ustawić minuty, a następnie godziny. Na wyświetlaczu pojawiają się ikona i czas pieczenia.



Ustawianie opóźnionego uruchomienia

W tym trybie można określić czas procesu pieczenia (czas pieczenia) i czas, po upływie którego proces pieczenia ma się zakończyć (czas zakończenia). Upewnić się, że zegar dokładnie odmierza aktualny czas.

Przykład:

Aktualny czas: południe

Czas pieczenia: 2 godziny

Koniec pieczenia: 18:00

Na początku należy ustawić CZAS PRACY (2 godz.). Ponownie przycisnąć przycisk ZEGAR (CLOCK), aby wybrać KONIEC PRACY. Na ekranie automatycznie pokaże się i zacznie mrugać suma dziennego czasu i czasu pracy piekarnika (14:00). Należy ustawić czas zakończenia pieczenia (18:00).

Nacisnąć START, aby uruchomić proces pieczenia. Programator poczeka do czasu uruchomienia procesu pieczenia i zapali się sygnalizujący to symbol. Piekarnik automatycznie się włączy (o 16.00) i przestanie działać o wybranej porze (o 18.00).



Ustawianie minutnika

Minutnika można używać niezależnie od pracy piekarnika. Maksymalny możliwy czas, jaki można ustawić, to 24 godziny. W trakcie odliczania ostatniej minuty minutnik jest wyświetlany w sekundach.



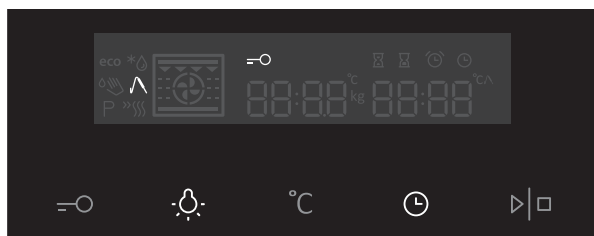
Po upływie ustawionego czasu piekarnik automatycznie przestanie działać (zakończy pieczenie).

Wygenerowany zostanie sygnał akustyczny, który można wyłączyć dotykając dowolny przycisk. Automatycznie sygnał akustyczny wyłącza się po upływie jednej minuty.


Wszystkie funkcje programatora czasowego można anulować poprzez ustawianie czasu na „0”.

Po kilku minutach jałowej pracy urządzenie przełączy się w tryb czuwania.

KROK 4: WYBÓR DODATKOWYCH FUNKCJI



Włączanie/wyłączanie funkcji poprzez naciśnięcieżądanego przycisku lub kombinacji przycisków.

 W niektórych programach niektóre ustawienia są niedostępne. Przypomina o tym w takich przypadkach sygnał dźwiękowy.

BLOKADA PRZED DZIEĆMI

Włącza się ją dotykając przycisk BLOKADY PRZED DZIEĆMI. Na wyświetlaczu zapali się ikona „klucza”. Blokadę przed dziećmi wyłącza się ponownie dotykając jej przycisk. Ikona znika z wyświetlacza.

Jeśli blokada przed dziećmi zostanie włączona bez uruchomienia żadnej funkcji programatora czasowego (z włączonym tylko zegarem), to piekarnik nie będzie działał.

Jeśli blokada przed dziećmi zostanie włączona po uprzednim ustawieniu funkcji programatora czasowego, to piekarnik będzie działał normalnie, ale nie będzie można zmieniać ustawień.

Po włączeniu blokady przed dziećmi nie ma możliwości zmieniania systemów (trybów) pieczenia ani funkcji dodatkowych. Jedyną możliwą zmianą jest zakończenie procesu pieczenia poprzez ustawienie pokrętki wyboru w pozycji „0”. Blokada przed dziećmi będzie działać również po wyłączeniu piekarnika. Aby wybrać nowy system, najpierw wyłączona musi zostać blokada przed dziećmi.

OŚWIETLENIE PIEKARNIKA

Oświetlenie piekarnika włącza się automatycznie, gdy otworzone zostaną drzwiczki lub włączony zostanie piekarnik.

Po zakończeniu procesu pieczenia oświetlenie pozostaje włączone jeszcze przez minutę.

Światło wewnątrz piekarnika można włączać lub wyłączać naciskając przycisk ŚWIATŁA.

5sek °C **SYGNAŁ AKUSTYCZNY**

Głośność sygnału akustycznego można ustawić, gdy nie jest włączona żadna funkcja programatora czasowego (na wyświetlaczu pokazywany jest tylko czas).

Nacisnąć i przytrzymać przez 5 s w pozycji wciśniętej przycisk TEMPERATURY/ZASILANIA. Na wyświetlaczu pojawią się dwie całkowicie podświetlone kreski. Przekręcić POKRĘTŁO USTAWIENÍ (-/+), aby wybrać jeden z trzech poziomów głośności (1, 2 lub 3 kreski). Po upływie 3 s ustawienie zostaje automatycznie zapisane i na wyświetlaczu pojawia się czas.

5sek **ZMNIEJSZANIE KONTRASTU WYŚWIETLACZA**

Pokrętko wyboru systemu pieczenia powinno znajdować się w pozycji „0”. Nacisnąć przycisk ŚWIATŁO i przytrzymać go w pozycji wciśniętej przez 5 sekund. Na wyświetlaczu pojawią się dwie całkowicie podświetlone kreski. Przekręcić POKRĘTŁO USTAWIENÍ (-/+), aby ustawić poziom przyciemnienia wyświetlacza (1, 2 lub 3 kreski). Po upływie tych 3 s ustawienie zostaje automatycznie zapisane.

CZUWANIE

Oświetlenie wyświetlacza może się automatycznie wyłączyć po upływie 10 minut od ostatniego użycia wyświetlacza.

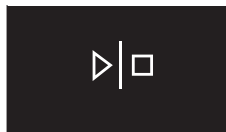
Aby wyłączyć wyświetlacz, nacisnąć przycisk KLUCZA i PROGRAMATORA CZASOWEGO. Jeśli włączona została jakaś funkcja programatora czasowego, to na wyświetlaczu pojawi się „OFF” i ikona PROGRAMATORA CZASOWEGO wskazująca włączoną funkcję.



Po przerwie w dostawie prądu lub wyłączeniu urządzenia ustawienia dodatkowych funkcji pozostaną zapisane przez nie dłużej niż kilka minut. Następnie dla wszystkich ustawień oprócz sygnału akustycznego, przyciemnienia wyświetlacza i blokady przed dziećmi przywrócone zostaną fabryczne ustawienia domyślne.

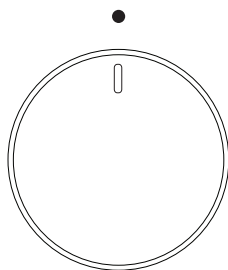
KROK 5: URUCHAMIANIE PROCESU PIECZENIA


Proces pieczenia uruchamia się naciskając i przytrzymując przez chwilę przycisk START/STOP.




KROK 6: WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

Ustawić POKRĘTŁO WYBORU SYSTEMU PIECZENIA w pozycji „0”.



 Po zakończeniu procesu pieczenia i po wyłączeniu piekarnika, na wyświetlaczu jest pokazywana temperatur spadająca do 50°C.

Zatrzymane i anulowane są także wszystkie ustawienia programatora czasowego. Wyświetlana jest godzina (zegar). Po upływie 1 minuty pracy jałowej urządzenie przełącza się w tryb czuwania.

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

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.

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.

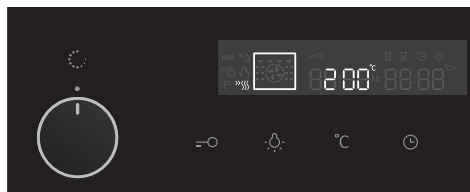
Aby zapobiec zbieraniu się wilgoci, nie należy studzić jedzenia w zamkniętej kuchence.

SYSTEMY PIECZENIA

SZYBKIE ROZGRZEWANIE




Funkcja ta służy do możliwie jak najszybszego rozgrzania piekarnika do żądanej temperatury. Tryb ten nie nadaje się do pieczenia.

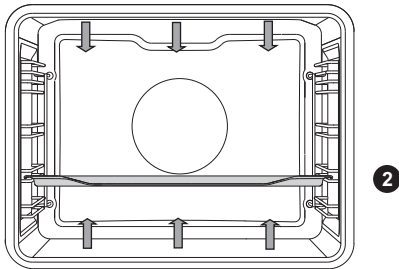


POKRĘTŁO WYBORU SYSTEMU PIECZENIA ustawić na szybkie podgrzewanie.

Na wyświetlaczu pokazywana jest PREDEFINIOWANA TEMPERATURA. Ustawienie temperatury można zmieniać.

 Gdy piekarnik zostanie włączony, zaczyna się rozgrzewać. Na wyświetlaczu miga symbol °C. Po osiągnięciu ustawionej temperatury nagrzewanie zostaje zakończone i wygenerowany zostaje sygnał dźwiękowy. Można go wyłączyć naciskając dowolny przycisk. Po upływie 1 minuty wyłączony się automatycznie.

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 | Ciężar (g) | Prowadnica (od dołu) | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (minuty) |
|----------------------------------|------------|----------------------|------------------|-------------------------|
| MIĘSO | | | | |
| Pieczeń wieprzowa | 1500 | 2 | 190-200 | 120-130 |
| Łopatką wieprzowa | 1500 | 2 | 190-200 | 120-140 |
| Rolada wieprzowa | 1500 | 2 | 190-200 | 120-140 |
| Pieczeń rzymska | 1500 | 2 | 200-210 | 60-70 |
| Pieczeń wołowa | 1500 | 2 | 190-210 | 120-140 |
| Dobrze wypieczona pieczeń wołowa | 1000 | 2 | 200-210 | 40-60 |
| Rolada cielęca | 1500 | 2 | 180-200 | 90-120 |
| Polędwica jagnięca | 1500 | 2 | 190-200 | 100-120 |
| Polędwica z królika | 1500 | 2 | 190-200 | 100-120 |
| Goleń z dziczyzny | 1500 | 2 | 190-200 | 100-120 |
| RYBY | | | | |
| Ryba duszona | 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.

| Rodzaj żywności | Prowadnica (od dołu) | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (minuty) |
|-------------------------------------|----------------------|------------------|-------------------------|
| WYPIEKI | | | |
| Suflet warzywny | 2 | 190-200 | 30-35 |
| Suflet na słodko | 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 |
| Ciasto orzechowe | 2 | 180 | 55-60 |
| Biszkopt * | 3 | 160-170 | 25-30 |
| Sernik | 2 | 170-180 | 65-75 |
| Babeczki | 3 | 170-180 | 25-30 |
| Drobne wypieki z ciasta drożdżowego | 3 | 200-210 | 25-30 |
| Pierogi z kapustą | 3 | 185-195 | 25-35 |
| Keks | 3 | 140-150 | 85-95 |
| Bezy | 3 | 90 | 120-130 |
| Bułeczki nadziewane dżemem (buchty) | 2 | 170-180 | 30-35 |

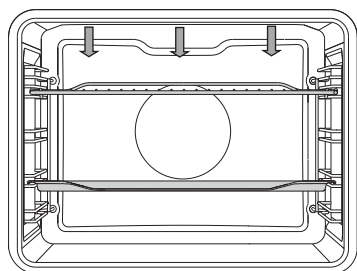
| Przydatne rady | Jak postępować |
|---|---|
| Czy ciasto jest upieczone? | <ul style="list-style-type: none"> • Drewnianym patyczkiem nakłuć ciasto w najwyższym punkcie. Jeśli ciasto nie zostawi na nim śladów, jest upieczone. • Można wyłączyć kuchenkę i zużyć zakumulowane ciepło. |
| Ciasto opadło | <ul style="list-style-type: none"> • 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 | <ul style="list-style-type: none"> • 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 | <ul style="list-style-type: none"> • Należy zwiększyć temperaturę i przedłużyć czas pieczenia. |



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



DUŻY GRILL, GRILL



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

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

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

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

Pieczenie za pomocą grzałki infra nadaje się do chrupiącego i niskotłuszczowego przygotowywania kiełbas, pokrojonych kawałków mięsa lub ryb (stek, befsztyk, plastry łososia...) lub zapiekanego chleba.

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

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

Po każdorazowym użytkowaniu grilla należy wyczyścić kuchenkę i jej akcesoria.

Tabela grillowania - mały grill

| Rodzaj żywności | Ciężar (g) | Prowadnica (od dołu) | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (minuty) |
|-----------------------------|----------------|----------------------|------------------|-------------------------|
| MIĘSO | | | | |
| Befszyk, krwisty | 180 g / sztuka | 4 | 230 | 18-21 |
| Filet z karkówki wieprzowej | 180 g / sztuka | 4 | 230 | 18-22 |
| Kotlety cięte/siekane | 180 g / sztuka | 4 | 230 | 20-22 |
| Kiełbaski grillowe | 100 g / sztuka | 4 | 230 | 11-14 |
| TOSTY | | | | |
| Toast | / | 4 | 230 | 3-4 |
| Otwarte kanapki | / | 4 | 230 | 5-7 |

Tabela grillowania – duży grill

| Rodzaj żywności | Ciężar (g) | Prowadnica (od dołu) | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (minuty) |
|----------------------------------|-----------------|----------------------|------------------|-------------------------|
| MIĘSO | | | | |
| Befszytk, krwisty | 180 g / sztuka | 4 | 230 | 14-16 |
| Befszytk, dobrze wypieczony | 180 g / sztuka | 4 | 230 | 18-21 |
| Filet z karkówki wieprzowej | 180 g / sztuka | 4 | 230 | 19-23 |
| Kotlety cięte/siekane | 180 g / sztuka | 4 | 230 | 20-24 |
| Eskalopki cielęce | 180 g / plaster | 4 | 230 | 19-22 |
| Kiełbaski grillowe | 100 g / sztuka | 4 | 230 | 11-14 |
| Pieczeń bawarska (Leberkäse) | 200 g / sztuka | 4 | 230 | 9-15 |
| RYBY | | | | |
| Steki/filety z łososia | 600 | 3 | 230 | 19-22 |
| TOSTY | | | | |
| 6 kromek chleba pszennego | / | 4 | 230 | 1.5-3 |
| 4 kromki chleba wieloziarnistego | / | 4 | 230 | 2-3 |
| Otwarte kanapki | / | 4 | 230 | 3.5-7 |

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

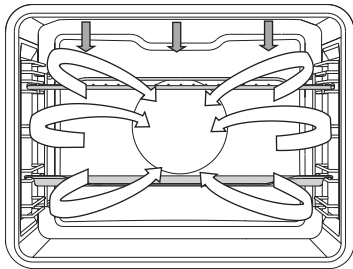
Przed pieczeniem pstrągów należy je dobrze osuszyć ręcznikiem papierowym. Do środka ryby włożyć przyprawę, a z zewnątrz nasmarować olejem i położyć na ruszcie. Podczas grillowania pstrągów nie odwracać.



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

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

GRILL Z WENTYLATOREM

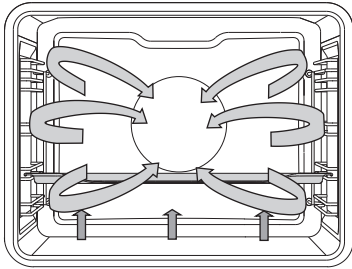


W tym trybie jednocześnie działają grzałka infra i wentylator. Nadaje się do pieczenia mięsa, ryb, warzyw.

(Patrz opis i rady dla GRILLA)

| Rodzaj żywności | Ciężar (g) | Prowadnica (od dołu) | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (minuty) |
|-------------------|--------------|----------------------|------------------|--|
| MIĘSO | | | | |
| Kaczka* | 2000 | 2 | 150-170 | 80-100 |
| Pieczeń wieprzowa | 1500 | 2 | 160-170 | 60-85 |
| Łopátka wieprzowa | 1500 | 2 | 150-160 | 120-160 |
| Goleń wieprzowa | 1000 | 2 | 150-160 | 120-140 |
| Półówka kurczaka | 600 | 2 | 180-190 | 25 (jedna strona) 20 (druga strona) |
| Kurczak | 1500 | 2 | 210 | 60-65 |
| RYBY | | | | |
| Pstrąg* | 200 g/sztuka | 2 | 170-180 | 45-50 |

GORĄCE POWIETRZE I GRZAŁKA DOLNA



2

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 (minuty) |
|-------------------------------------|----------------------|------------------|-------------------------|
| Sernik z kruchego ciasta | 2 | 150-160 | 65-80 |
| Pizza * | 2 | 200-210 | 15-20 |
| Placek lotaryński z kruchego ciasta | 2 | 180-200 | 35-40 |
| Szarlotka z ciasta drożdżowego | 2 | 150-160 | 35-40 |
| Strudel z jabłkami z ciasta filo | 2 | 170-180 | 45-65 |

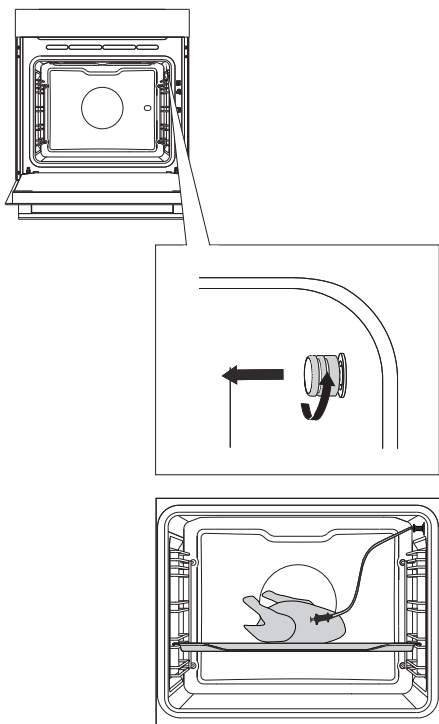
Pieczenie za pomocą sondy do pieczenia mięsa



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.



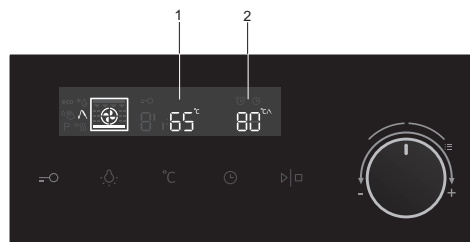
Przy trybach z mikrofalami użycie sondy do pieczenia mięsa nie jest możliwe.



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 USTAWIEŃ (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, aktualna temperatura czujnika temperatury mięsa i ustawiona temperatura czujnika temperatury mięsa. Po osiągnięciu ustawionej temperatury żywności, piekarnik się wyłącza.

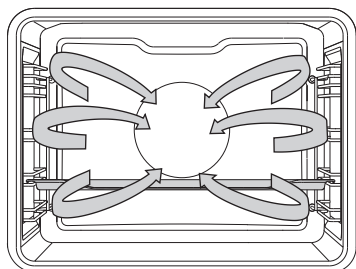
Słychać sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć poprzez naciśnięcie dowolnego przycisku. Po jednej minucie sygnał wyłącza się sam. Na wyświetlaczu pojawi się czas bieżący.

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



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 kuchni 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 | Ciężar (g) | Prowadnica (od dołu) | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (minuty) |
|----------------------------|------------|----------------------|------------------|-------------------------|
| MIĘSO | | | | |
| Pieczeń wieprzowa ze skórą | 1500 | 2 | 170-180 | 140-160 |
| Brzuszek wieprzowy | 1500 | 2 | 170-180 | 120-150 |
| Cały kurczak | 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 |
| Pierś kurczaka | 1000 | 2 | 180-190 | 70-85 |
| Kurczak faszerowany | 1500 | 2 | 170-180 | 100-120 |



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

Pieczenie ciast

Zalecane jest wstępne ogrzewanie kuchenki.

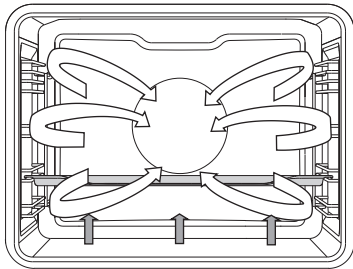
Drobne ciastka można piec na niskich blachach na kilku poziomach (2. i 3.).

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 (minuty) |
|---|----------------------|------------------|-------------------------|
| WYPIEKI | | | |
| Ciasto | 2 | 150-160 | 45-60 |
| Biszkopt | 2 | 150-160 | 25-35 |
| Ciasto z kruszonką | 2 | 160-170 | 25-35 |
| Ciasto biszkoptowe z owocami | 2 | 150-160 | 45-65 |
| Ciasto ze śliwkami | 2 | 150-160 | 35-60 |
| Rolada biszkoptowa* | 2 | 160-170 | 15-25 |
| Kruche ciasto owocowe | 2 | 160-170 | 50-70 |
| Chałka | 2 | 160-170 | 35-50 |
| Strudel z jabłkami | 2 | 170-180 | 40-60 |
| Bułeczki nadziewane dżemem (buchty) | 2 | 170-180 | 30-35 |
| Pizza * | 2 | 190-210 | 25-45 |
| Biszkopty z kruchego ciasta | 3 | 150-160 | 15-25 |
| Biszkopty wyciskane | 3 | 150-160 | 15-28 |
| Ciastka z ciasta drożdżowego | 3 | 170-180 | 20-35 |
| Ciastka z ciasta filo | 3 | 170-180 | 20-30 |
| Ciasto z kremem | 3 | 180-190 | 25-45 |
| WYPIEKI - Z MROŻONEK | | | |
| Strudel z jabłkami i twarogiem | 3 | 170-180 | 50-70 |
| Sernik | 3 | 160-170 | 65-85 |
| Pizza | 3 | 170-180 | 20-30 |
| Frytki gotowe do pieczenia w piekarniku | 3 | 170-180 | 20-35 |
| Krokiety pieczone w piekarniku | 3 | 170-180 | 20-35 |
| Jogurt | 3 | 40 | 240 |

GRZAŁKA DOLNA I WENTYLATOR



2

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

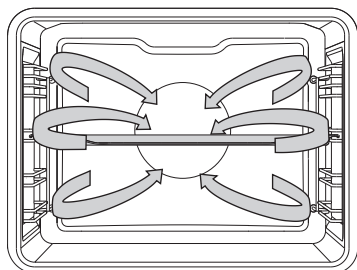
Przygotować produkty do pasteryzowania i słoiki. Do pasteryzowania używać słoików z uszczelką gumową i szklanym wieczkiem. Nie używać słoików z nakrętką lub metalową pokrywką oraz blaszanych puszek. Słoiki muszą być tej samej wielkości, wypełnione identycznym przetworem oraz dobrze zamknięte.

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 |

EKO PIECZENIE



3

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

| Rodzaj żywności | Prowadnica (od dołu) | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (minuty) |
|------------------------------|----------------------|------------------|-------------------------|
| MIĘSO | | | |
| Pieczeń wieprzowa, 1 kg | 3 | 190 | 140-160 |
| Pieczeń wieprzowa, 2 kg | 3 | 190 | 150-180 |
| Pieczeń wołowa, 1,5 kg | 3 | 200 | 120-140 |
| RYBY | | | |
| Cała ryba, 200 g/sztuka | 3 | 190 | 40-50 |
| Filet rybny, 100 g/ sztuka | 3 | 200 | 25-35 |
| WYPIEKI | | | |
| Ciastka wyciskane* | 3 | 170 | 20-25 |
| Małe babeczki | 3 | 180 | 25-30 |
| Rolada biszkoptowa | 3 | 180 | 15-25 |
| Krucze ciasto owocowe | 3 | 180 | 55-65 |
| WARZYWA | | | |
| Ziemniaki w panierce | 3 | 180 | 40-50 |
| Lazania | 3 | 190 | 40-50 |
| MROŻONKI | | | |
| Frytki, 1 kg | 3 | 210 | 25-40 |
| Medaliony z kurczaka, 0,7 kg | 3 | 210 | 25-35 |
| Paluszki rybne, 0,6 kg | 3 | 210 | 20-30 |



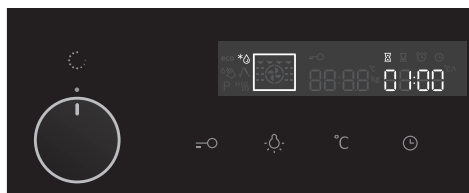
Blachy głębokiej podczas pieczenia nie wolno wstawiać na 1. prowadnicę.

ROZMRAŻANIE



Obieg powietrza w tym trybie odbywa się przy wyłączonych grzałkach.

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



POKRĘTŁO WYBORU SYSTEMU PIECZENIA ustawić na rozmrażanie. Na wyświetlaczu pojawi się CZAS. Czas ten można wyregulować. Nacisnąć przycisk START.

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

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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

(ZALEŻNIE OD MODELU)



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

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

Powierzchnie urządzenia z powłoką aluminiową

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

Przednia strona obudowy z blachy nierdzewnej

(zależnie od modelu)

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

Powierzchnie lakierowane i części z tworzyw sztucznych

(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 zwyczajne procedury czyszczenia (środkami czystości lub aerozolami do czyszczenia kuchenek); należy po nich starannie spłukać resztki środków czystości.

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

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

W przypadku większego brudu można użyć zwyczajnych środków czystości do kuchenek. Kuchenkę należy starannie spłukać czystą wodą, żeby usunąć resztki środków czystości.

Nie wolno używać agresywnych i szorstkich środków czystości, szorstkich gąbek, odrdzewiaczy i odplamiaczy.

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

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

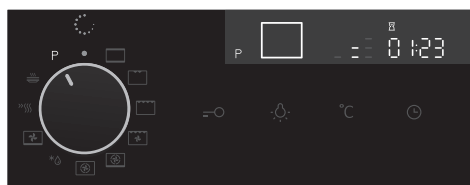
AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE PIEKARNIKA – PIROLIZA

Funkcja umożliwi automatyczne czyszczenie piekarnika za pomocą wysokiej temperatury, dzięki której warstwy tłuszczu i inne zanieczyszczenia zostają spalone i spopielone.

Pozostałości jedzenia i tłuszcz mogą się w trakcie procesu pirolizy zapalić, dlatego przed uruchomieniem programu z wnętrza piekarnika należy usunąć wszystkie widoczne zanieczyszczenia i resztki jedzenia.



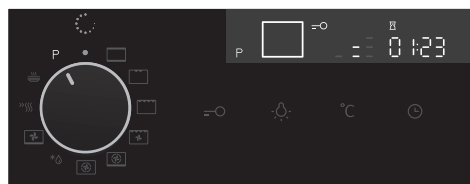
Przed czyszczeniem pyrolitycznym należy poczekać, aż piekarnik się ochłodzi i usunąć z niego całe wyposażenie, włącznie z wysuwanymi prowadnicami teleskopowymi.




1 Ustawić POKRĘTŁO WYBORU SYSTEMU PIECZENIA w pozycji „P”. Na wyświetlaczu pojawi się informacja na temat poziomu intensywności czyszczenia i czas.



2 Wybrać żądaną intensywność czyszczenia. Dotknąć przycisk TEMPERATURY i przekręcić POKRĘTŁEM USTAWIEŃ (-/+).



3 Po upływie pewnego czasu drzwiczki piekarnika zostaną dla bezpieczeństwa użytkownika automatycznie zablokowane. Na wyświetlaczu pojawi się symbol klucza.

 W czasie czyszczenia z wnętrza piekarnika może wydobywać się nieprzyjemny zapach. Po zakończeniu pyrolitycznego czyszczenia na spodzie wnęki piekarnika widoczne będą niewielkie ilości popiołu, a na krawędziach pozostałości po zabrudzeniach. Gdy piekarnik ostygnie, usunąć wszystkie resztki wilgotną szmatką i gładką gąbką. Przetrzeć drzwiczki piekarnika i sąsiadujące z nimi powierzchnie uszczelkę. Nie trzeć uszczelki.

Po upływie pewnego czasu drzwiczki piekarnika ze względów bezpieczeństwa (gdy temperatura osiągnie 250°C) automatycznie zablokują się. Na wyświetlaczu pojawi się symbol KLUCZA.

W czasie czyszczenia urządzenie z zewnątrz bardzo się nagrzewa. Nigdy nie wieszac na przednim panelu urządzenia łatwopalnych przedmiotów takich jak ściereki kuchenne, itp.



W trakcie działania automatycznego czyszczenia nie należy próbować otworzyć drzwiczek piekarnika! Może to doprowadzić do przerwania programu i spowodować ryzyko oparzeń!

Podczas procesu pirolizy z urządzenia mogą wydobywać się nieprzyjemne zapachy, dlatego poleca się przewietrzenie pomieszczenia.

Gdy program czyszczenia pirolitycznego zostanie zakończony i piekarnik się ochłodzi, wilgotną ściereczką lub miękką gobką należy wytrzeć popiół z wnętrza piekarnika, drzwiczek oraz wokół uszczelki. Uszczelki nie należy wycierać.

Przy przeciętnym użytkowaniu piekarnika, zaleca się korzystać z funkcji czyszczenia pirolitycznego raz w miesiącu.

CZYSZCZENIE GŁĘBOKIEJ I PŁYTKIEJ TACKI W PIEKARNIKU:



Przed rozpoczęciem czyszczenia pirolitycznego należy obowiązkowo zastosować załączone prowadnice (w zależności od modelu).

Blachy do pieczenia należy po użytkowaniu najpierw umyć gorącą wodą i płynem do mycia naczyń, wytrzeć do sucha ściereczką i wsunąć w prowadnice na 2 lub 3 poziomie. Na 1 poziomie nie należy umieszczać żadnej blachy do pieczenia.



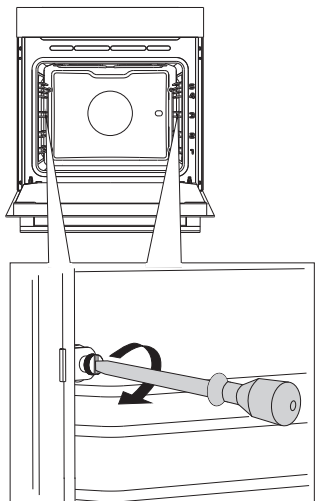
Istnieje prawdopodobieństwo, że blachy do pieczenia podczas procesu czyszczenia pirolitycznego mogą zmienić kolor i stracić połysk. Nie wpłynie to jednak na funkcjonalność wyposażenia.



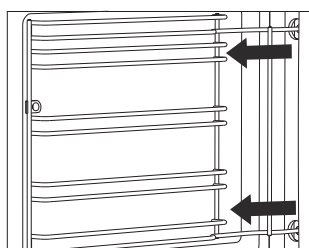
Jeżeli w procesie czyszczenia pirolitycznego w piekarniku czyszczone są również blachy do pieczenia, wówczas wewnątrz piekarnika po zakończeniu procesu nie będzie całkowicie wyczyszczone.

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.

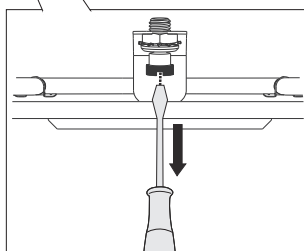
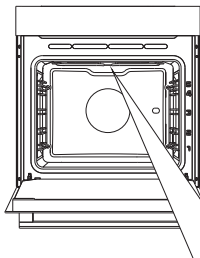


Śruby na prowadnicach należy po czyszczeniu ponownie przymocować śrubokrętem.

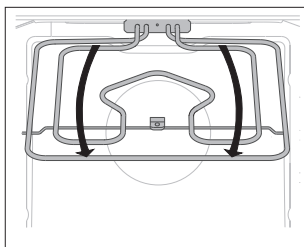
CZYSZCZENIE SUFITU PIEKARNIKA

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.



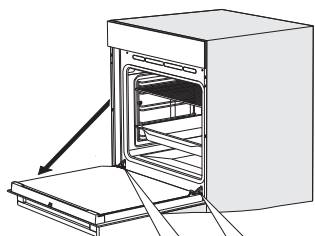
 Grzałki nie wolno używać w pozycji obniżonej.



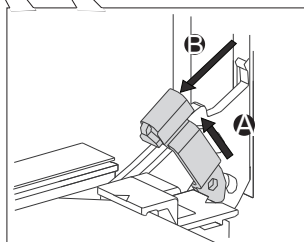
Proszę wyłączyć urządzenie z prądu.

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

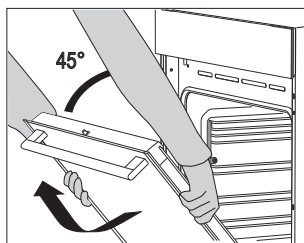
ZDEJMOWANIE I MONTOWANIE DRZWICZEK PIEKARNIKA



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.

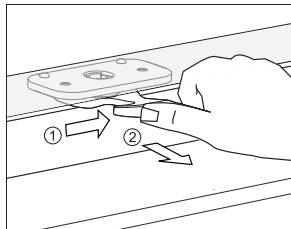


W celu zamontowania drzwiczek postępuje się w sposób odwrotny. Jeśli drzwiczki nie otwierają się albo nie domykają prawidłowo, proszę sprawdzić, czy wycięcia zawiasów są prawidłowo osadzone w uchwytnych zawiasów.




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

BLOKADA DRZWICZEK (w zależności od modelu)



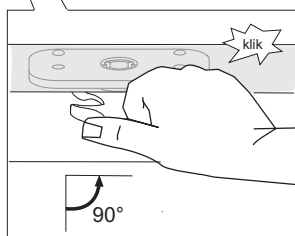
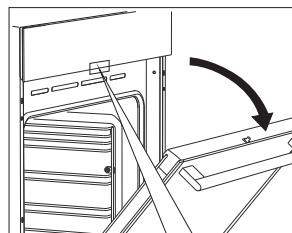
Aby je otworzyć, delikatnie popchnąć je kciukiem w prawą stronę, jednocześnie ciągnąc za drzwiczki do zewnątrz.

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

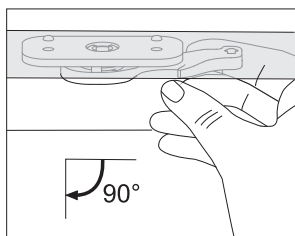
WYŁĄCZANIE I WŁĄCZANIE BLOKADY DRZWICZEK

 **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)

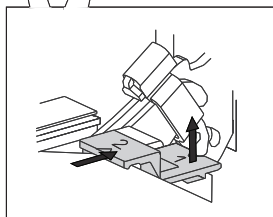
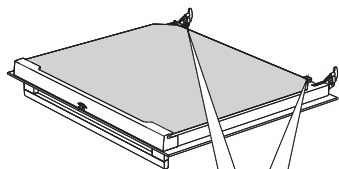
Drzwiczki piekarnika wyposażone są w system, łagodzący ich zamykanie. Umożliwia łatwe, ciche i delikatne zamykanie drzwiczek. Wystarczy lekkie pchnięcie (do kąta 15° w stosunku do pozycji otwartych drzwiczek), by drzwiczki automatycznie i miękko się zamknęły.



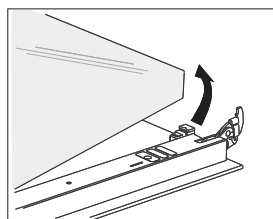
W przypadku zbyt dużej siły zamykania lub otwierania skutek systemu łagodzącego jest mniejszy lub żaden.

WYJMOWANIE I MONTOWANIE SZYBY W DRZWICZKACH PIEKARNIKA

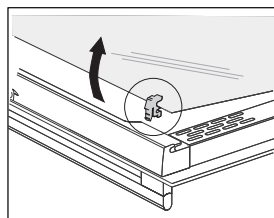
Szybę w drzwiczkach piekarnika można po ich wyjęciu wyczyścić również od wewnątrz. Należy wyjąć drzwiczki piekarnika (patrz rozdział Zdejmowanie i montowanie drzwiczek piekarnika).



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 Aby wyjąć trzecią i czwartą szybę (tylko w niektórych modelach), podnieść ją do góry i wysunąć wraz z przymocowanymi do niej gumowymi uszczelkami.

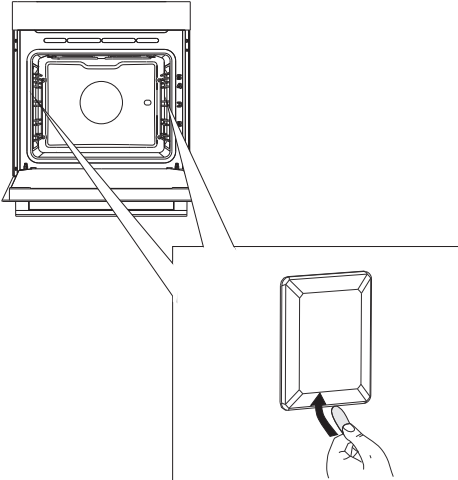


Przy ponownym zakładaniu szyb postępować w odwrotnej kolejności. (Półokrągłe) oznaczenia na drzwiczkach i szybkach powinny na siebie nachodzić.

WYMIANA ŻARÓWKI

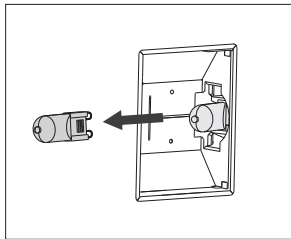
Żarówka jest materiałem eksploatacyjnym i nie jest objęta gwarancją. Przed wymianą żarówki należy wyjąć blachy, ruszt i prowadnice.

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 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.

A blank page with 32 horizontal lines, evenly spaced, intended for writing or drawing.

MULTI_IL_PIROLIZA_60_ORAITO2



602178

pl (06-20)