

---

# **gorenje+**

**SZCZEGÓŁOWA  
INSTRUKCJA OBSŁUGI  
KOMBINOWANEGO  
PIEKARNIKA  
PAROWEGO**

---

Dziękujemy za zaufanie  
okazane przy zakupie naszego  
urządzenia.

Niniejsza szczegółowa instrukcja ma na  
celu możliwie jak najszybsze zapoznanie  
Państwa z nowym urządzeniem.

Upewnić się, że urządzenie zostało  
przekazane w stanie nieuszkodzonym.  
W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek  
szkód powstałych w transporcie, proszę  
powiadomić o tym punkt sprzedaży  
lub regionalnego dystrybutora, skąd  
urządzenie pochodzi.

Numer telefonu można znaleźć na  
fakturze lub dowodzie dostawy.

Instrukcje instalacji i podłączenia są  
dostarczane na oddzielnej kartce.

Instrukcja obsługi urządzenia dostępna  
jest również na naszej stronie  
internetowej:

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



ważne informacje



rada, uwaga

# SPIS TREŚCI

<b>4 WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA</b> 7 Przed podłączeniem urządzenia	<b>OSTRZEŻENIA</b>
<b>8 PIEKARNIK KONWEKCYJNO-PAROWY</b> 12 Panel sterujący 14 Informacje na temat urządzenia – tabliczka znamionowa (zależnie od modelu)	<b>WPROWADZENIE</b>
<b>15 PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM</b> 15 Pieczenie na parze 16 Napełnianie zbiornika wody <b>17 PIERWSZE UŻYCIE</b> 18 Testowanie twardości wody	<b>WSTĘPNE PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA</b>
<b>19 WYBÓR PODSTAWOWYCH MENU I USTAWIEŃ PIECZENIA</b> 20 A) Pieczenie według wybranego rodzaju pożywienia (automatycznie - auto) 22 B) Pieczenie poprzez wybranie trybu działania (tryb profesjonalny i tryb pary) 30 C) Pieczenie na parze (para – szybki dostęp do programów parowych) 33 D) Zapisywanie własnego programu (moje przepisy) <b>34 ROZPOCZĘCIE PIECZENIA</b> <b>34 ZAKOŃCZENIE PIECZENIA I WYŁĄCZENIE PIEKARNIKA</b> <b>35 WYBÓR DODATKOWYCH FUNKCJI</b> <b>37 WYBÓR USTAWIEŃ OGÓLNYCH</b> <b>39 OPIS TRYBÓW I TABELY PIECZENIA</b>	<b>USTAWIENIA I PIECZENIE</b>
<b>59 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA</b> 60 Klasyczne czyszczenie kuchenki 61 Program czyszczenia parą (steam clean) 62 Czyszczenie zbiornika na wodę 63 Czyszczenie pianki filtracyjnej 64 Wyjmowanie i czyszczenie wysuwanych przewodnic drucianych i teleskopowych 65 Zdejmowanie i montowanie drzwiczek piekarnika 68 Wyjmowanie i montowanie szyby w drzwiczkach piekarnika 69 Wymiana żarówki	<b>CZYSZCZENIE I KONSERWACJA</b>
<b>70 TABELA USTEREK I ZAKŁOCEŃ</b> <b>71 UTYLIZACJA</b>	<b>ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW</b>

# WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

---



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

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

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

**OSTRZEŻENIE:** W czasie korzystania z urządzenia jego odkryte części 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.

## Zasady bezpiecznego i prawidłowego korzystania z piekarnika parowego

Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej pozostawić je na pewien czas w temperaturze pokojowej, tak by wszystkie jego elementy do temperatury tej się przystosowały. Jeśli piekarnik jest przechowywany w temperaturze zbliżonej lub poniżej punktu zamarznięcia, niektóre elementy, w szczególności pompy, narażone są na niebezpieczeństwo.

Urządzenia nie powinno się eksploatować w środowisku z temperaturą poniżej 5°C. Poniżej tej temperatury może się zdarzyć, że urządzenie nie będzie działało prawidłowo. Włączenie urządzenia w takich warunkach może spowodować uszkodzenie pompy.

W razie nieprawidłowego działania urządzenia należy wyłączyć je z prądu.

Nie przechowywać w piekarniku przedmiotów, które w przypadku włączenia piekarnika mogłyby stanowić niebezpieczeństwo.

Nie stosować wody destylowanej, która nie nadaje się do konsumpcji (np. wody destylowanej do baterii, do której dodawany jest kwas).

Otwierając drzwiczki (w systemach parowych) po zakończeniu gotowania na parze lub też w jego trakcie, drzwiczki należy zawsze otwierać na oścież do skrajnej pozycji, ponieważ wypływająca para negatywnie wpływa na działanie panelu sterującego.

Po zakończeniu parowania, w piekarniku pozostanie trochę resztek. Ze względu na niebezpieczeństwo poparzenia się parą zachować ostrożność przy otwieraniu drzwiczek piekarnika. Czyszczenie piekarnika rozpocząć, gdy ostygnie to temperatury pokojowej.

Po zakończeniu procesu przyrządzania żywności woda pozostająca w instalacji parowej zostaje odpompowana z powrotem do zbiornika wody. Dlatego też woda ta może być gorąca. Zachować ostrożność przy opróżnianiu zbiornika wody.

Dla zapobieżenia odkładania się kamienia, po zakończeniu przyrządzania żywności pozostawić drzwiczki piekarnika otwarte, tak by wewnątrz piekarnika mogło ostygnąć do temperatury pokojowej.

Nie zaleca się otwierania drzwiczek w trakcie wykonywania cyklu parowania, ponieważ spowoduje to wzrost zużycia energii i tworzenie się skroplin.

## PRZED PODŁĄCZENIEM URZĄDZENIA

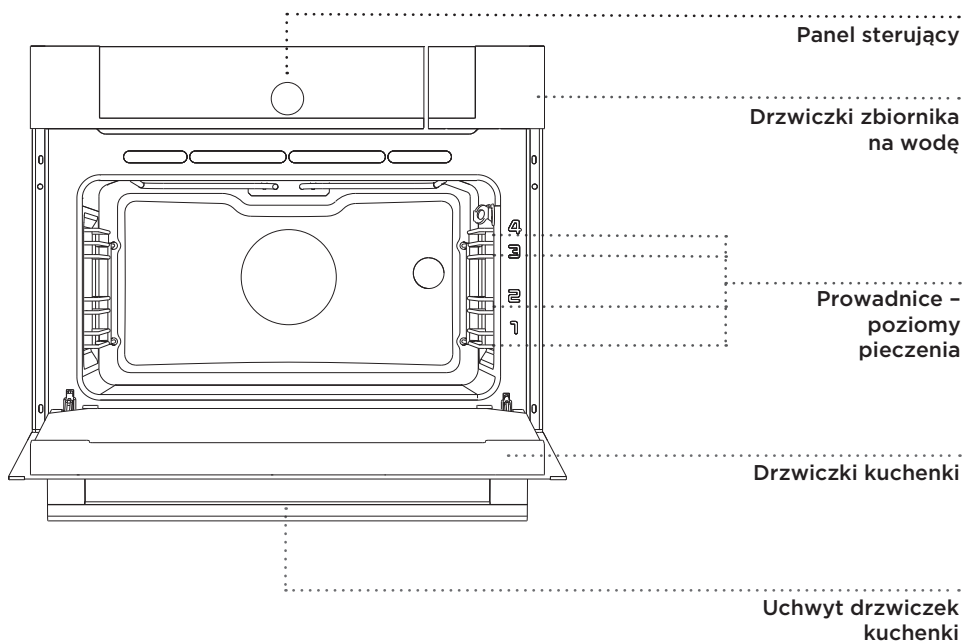


**Przed podłączeniem urządzenia skrupulatnie zapoznać się z instrukcją obsługi. Gwarancją nie są objęte naprawy lub roszczenia gwarancyjne wynikające z nieprawidłowego podłączenia lub eksploatacji urządzenia.**

# PIEKARNIK KONWEKCYJNO-PAROWY

## (OPIS PIEKARNIKA I JEGO WYPOSAŻENIA - W ZALEŻNOŚCI 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 3 i 4 przeznaczone są do grillowania.

## PROWADNICE TELESKOPOWE

Na drugim, trzecim poziomie zamontować można wyciągane prowadnice teleskopowe. Można je wysunąć całkowicie lub częściowo.



## WYŁĄCZNIK DRZWICZEK PIEKARNIKA

Otwarcie drzwiczek w czasie pracy piekarnika powoduje wyłączenie grzałek piekarnika, wentylatora i generatora pary. Ponowne zamknięcie drzwiczek powoduje ponowne włączenie grzałek i układu wtryskiwania pary.

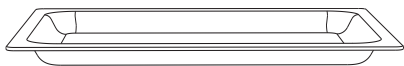
## WENTYLATOR CHŁODZĄCY

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)

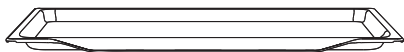


**SZKLANA BRYTFANNA** przeznaczona jest do pieczenia we wszystkich trybach działania piekarnika. Może służyć również do podawania potraw.

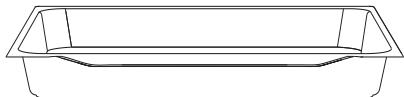


**RUSZT** służy do grillowania albo odkładania pojemników czy blach z jedzeniem.


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



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

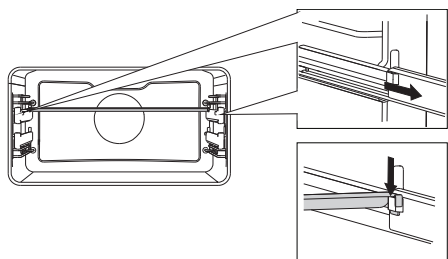
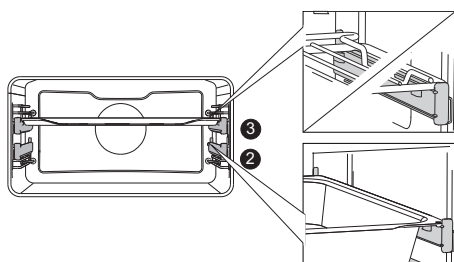
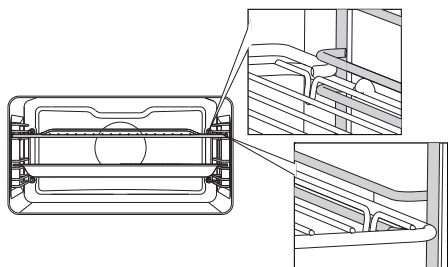
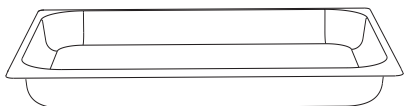
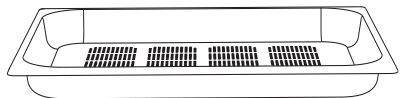


**BLACHA GŁĘBOKA** do pieczenia mięsa i wilgotnych ciast. Przeznaczona jest również do zbierania tłuszczu.

 Nigdy nie wkładać głębokiej tacki do pierwszej prowadnicy w czasie pieczenia lub gotowania, chyba że ma ona pełnić rolę tacki ociekowej przy grillowaniu.



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



**ZESTAW PAROWY (INOX)** jest przeznaczony do gotowania na parze. Umieścić perforowaną tackę w środkowej prowadnicy a tackę ociekową jeden poziom niżej.

Ruszt i blachy należy zawsze wkładać do wyprofilowanej szczeliny prowadnicy.

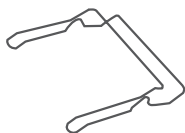
Przy teleskopowych prowadnicach wyciąganych należy najpierw wyciągnąć prowadnicę jednego poziomu. Następnie położyć na nich ruszt lub blachy oraz wepchnąć je ręką do środka.



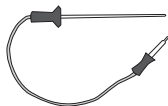
Drzwiczki piekarnika zamknąć wtedy, kiedy prowadnice są w całości wewnątrz piekarnika.

### **PRĘT SYNCHRONIZACYJNY**

Pręt można założyć lub zdjąć w przypadku (całkowicie) wysuwanych prowadnic teleskopowych. Najpierw całkowicie wysunąć obie prowadnice danego poziomu. Następnie zaczepić pręt za dwie wypustki na prowadnicach i wepchnąć prowadnicę ręką aż do poczucia oporu.



**UCHWYT DO TACEK** ułatwia wyjmowanie gorących tacek z piekarnika po zakończeniu pieczenia.



Czujnik temperatury mięsa

**ŚRODEK DO USUWANIA KAMIENIA** lub czyszczenie układu piekarnika.

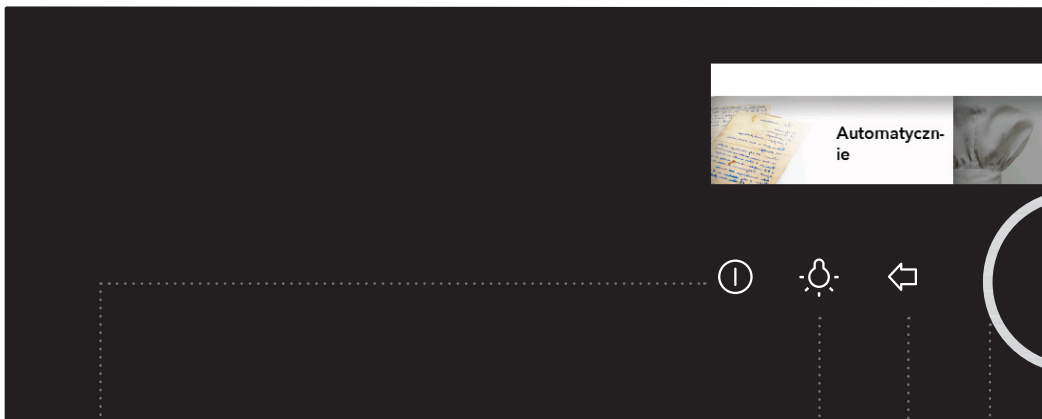
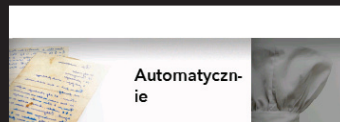
**PAPIEROWY TESTER** do sprawdzania twardości wody.



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

# PANEL STERUJĄCY

(zależnie od modelu)



## 1 WYŁĄCZENIE

## 2 PRZYCIŚK WŁĄCZENIE/ WYŁĄCZENIE LAMPKI W KUCHENCE

## 3 PRZYCIŚK WSTECZ

## 4 POKRĘTŁO wyboru ustawień i POTWIERDZENIA

### Dotyk krótki:

powrót do poprzedniego menu

### Dotyk długi:

vrnitev v osnovni meni

Kręcąc pokrętłem można wybrać ustawienie.

Ustawienie potwierdza się poprzez naciśnięcie pokrętła.



**5** ALARM

**6** PRZYCISK  
ZABEZPIEC-  
ZENIE PRZED  
DZIEĆMI -  
ZAMYKANIE

**7** PRZYCISK  
START/STOP

Dotyk długi: START

Dotyk długi podczas  
działania: STOP

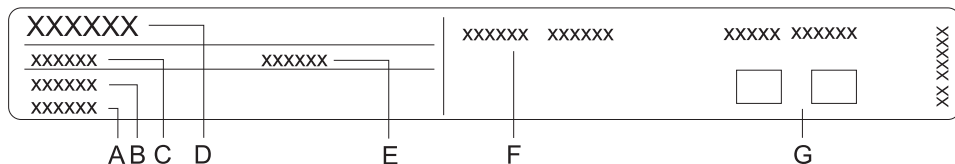
**8** WYŚWIETLACZ  
wszystkich  
ustawień

**UWAGA:**

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

# INFORMACJE NA TEMAT URZĄDZENIA - TABLICZKA ZNAMIONOWA

(ZALEŻNIE OD MODELU)



- A Numer seryjny
- B Kod
- C Typ
- D Marka
- E Model
- F Dane techniczne
- G Symbole zgodności

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

# PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

---

**Przed pierwszym użyciem** wyjąć z piekarnika wszystkie elementy, w tym zabezpieczenia transportowe. Wszystkie akcesoria i naczynia przemyć ciepłą wodą z dodatkiem zwykłego detergentu. Nie stosować żadnych preparatów czyszczących o właściwościach ciernych.

**Przed pierwszym użyciem piekarnika podgrzać** go na pusto w układzie „górnej i dolnej grzałki” w temperaturze 200°C przez ok. 1 godzinę. Poczucie będzie można charakterystyczny zapach „nowego urządzenia”. W czasie pierwszego użycia dokładnie przewietrzyć pomieszczenie.

## PIECZENIE NA PARZE

Zdrowe i naturalne pieczenie na parze zachowuje cały aromat żywności. Przy tej metodzie pieczenia nie uwalniają się żadne zapachy.

### **Pieczenie na parze posiada następujące zalety:**

Pieczenie (duszenie, opiekanie) rozpoczyna się, gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie 100°C. Przy niższych temperaturach możliwe jest także pieczenie powolne (duszenie, opiekanie).

Jest zdrowe: witaminy i składniki mineralne są dobrze zachowane, ponieważ tylko ich niewielka część ulega rozpuszczeniu w wodzie kondensacyjnej, która ma kontakt z żywnością.

W czasie pieczenia nie trzeba dodawać żadnego tłuszczu. Para zachowuje smak żywności. Nie przechodzą na nią z grilla lub naczynia żadne zapachy lub smaki. Ponadto niczego żywności nie ujmuje, ponieważ nie jest ona rozpuszczana w wodzie.

Para nie przenosi aromatów lub zapachów, dlatego też mięso i ryby można piec razem z warzywami.

Para nadaje się także do blanszowania, rozmrażania i podgrzewania lub podtrzymywania temperatury żywności.

# NAPEŁNIANIE ZBIORNIKA WODY

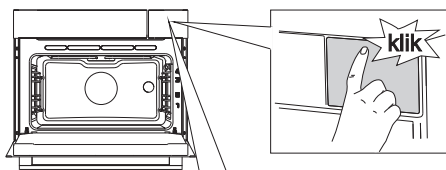
Zbiornik umożliwia niezależny dopływ wody do piekarnika parowego. Objętość zbiornika wynosi mniej więcej 1,3 litrów (maksymalny poziom wody – patrz znacznik). Przy maksymalnym cyklu parownika (gorące powietrze z parą przy wykorzystaniu „górnej” grzałki) taka ilość wody umożliwia ok. 3 godziny pieczenia.



Przeczyścić zbiornik wody przed pierwszym jego użyciem.



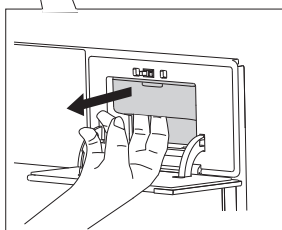
**Zbiornik wody zawsze napełniać czystą i chłodną wodą z wodociągu, wodą butelkowaną bez dodatków lub nadającą się do gotowania wodą destylowaną. Temperatura wody wlewanej do zbiornika powinna wynosić 20°C (+/-10°C).**



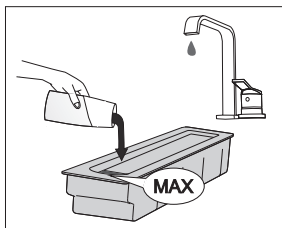
**1** Nacisnąć (w miejscu zaznaczonym naklejką), aby otworzyć drzwiczki zbiornika. Naklejkę można usunąć później.



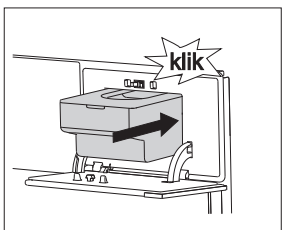
Nalepko lahko kasneje odstranite.



**2** Wyjąć zbiornik wody z obudowy pociągając go za wgłębienie.



**3** Otworzyć pokrywę. Przemyć zbiornik wodą. Ponownie założyć zbiornik. Przed użyciem dolać świeżej wody do umieszczonego na zbiorniku znacznika MAX.



**4** Wsunąć zbiornik wody z powrotem w obudowę aż do samego końca (aż usłyszysz odgłos zatrzaśnięcia). Następnie nacisnąć drzwiczki zbiornika, aby je zamknąć.



Po zakończeniu pieczenia woda pozostała w układzie parownika zostaje odpompowana z powrotem do zbiornika. Pokrywkę i zbiornik wody można myć standardowymi płynnymi środkami czyszczącymi, które nie posiadają właściwości ściernych, lub w zmywarce.



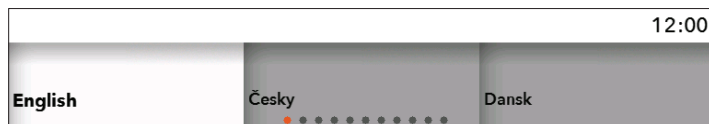
# PIERWSZE UŻYCIĘ

## WYBÓR JĘZYKA

Przy pierwszym podłączeniu urządzenia do zasilania elektrycznego lub po długim okresie jego wyłączenia ustawić żądany język. Domyślnie ustawiony jest język angielski.

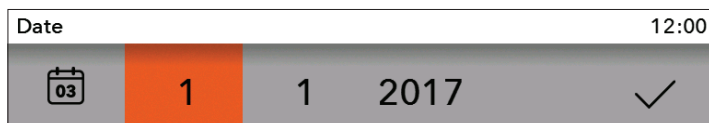


Potwierdzić każde ustawienie naciskając **POKRĘTŁO**.



Obracając **POKRĘTŁEM** wybrać żądany język. Potwierdzić swój wybór.

## USTAWIANIE DATY



Naciskając **POKRĘTŁO** ustawić **DZIEŃ, MIESIĄC I ROK**. Obracając pokrętle potwierdzić swój wybór symbolem zaznaczenia.

## USTAWIANIE ZEGARA



Obracając **POKRĘTŁEM** ustawić **ZEGAR**. Potwierdzić swój wybór symbolem zaznaczenia.



Piekarnik działa także bez ustawienia czasu, ale nie będzie wówczas można ustawiać funkcji programatora czasowego (patrz rozdział **WYBÓR FUNKCJI PROGRAMATORA CZASOWEGO**).

Po kilku minutach bezczynności urządzenie przechodzi w tryb czuwania.

## ZMIANA USTAWIENÍ ZEGARA

Czas można zmienić, gdy nie jest włączona żadna funkcja programatora czasowego (patrz rozdział **WYBÓR USTAWIENÍ OGÓLNYCH**).

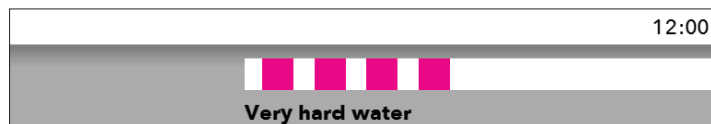
# TESTOWANIE TWARDOŚCI WODY

Test twardości wody należy wykonać przed pierwszym użyciem.

Na wyświetlaczu pojawi się pasek z symbolem „**Bardzo twarda woda**”.



Fabrycznie ustawiona jest maksymalna twardość wody.



Nasączyć (dostarczony wraz z urządzeniem) papierowy pasek przez 1 (słownie: jedną) sekundę w wodzie. Odczekać jedną minutę i zaobserwować liczbę kresek na papierze. Informację na temat liczby pasków wprowadzić do urządzenia. Obrócić POKRĘTŁEM.

	4 zielone kreseczki	Bardzo miękka woda
	1 czerwona kreseczka	Miękka woda
	2 czerwone kreseczki	Średnio twarda woda
	3 czerwone kreseczki	Twarda woda
	4 czerwone kreseczki	Bardzo twarda woda

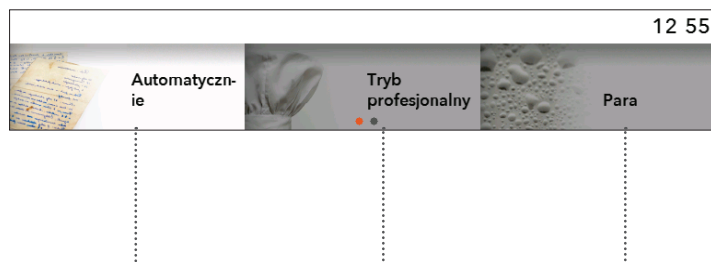
## ZMIANA USTAWIENIA TWARDOŚCI WODY

Twardość wody można także ustawić w menu ZMIANA OGÓLNYCH USTAWIEŃ.



**Nieprawidłowy poziom twardości wody może mieć wpływ na sposób działania i trwałość użytkową urządzenia.**

# WYBÓR PODSTAWOWYCH MENU I USTAWIENÍ PIECZENIA



Obracając POKRĘTŁEM wybrać nazwę menu. Potwierdzić wybór naciskając POKRĘTŁO. Powyżej pojawi się NAZWA wybranego menu.



Potwierdzić każde ustawienie naciskając POKRĘTŁO.

## A) Automatycznie

W tym trybie najpierw wybrać rodzaj potrawy, a następnie wybraną żywność z automatycznym ustawieniem ilości, poziomem wypieczenia i zakończeniem operacji.

Program oferuje różne predefiniowane przepisy, wypróbowane przez szefów kuchni i ekspertów żywieniowych.

## B) Tryb profesjonalny

Tryb ten oferuje wybór potraw z fabrycznie ustawionymi wartościami domyślnymi, których nie da się zmienić.

## C) Para

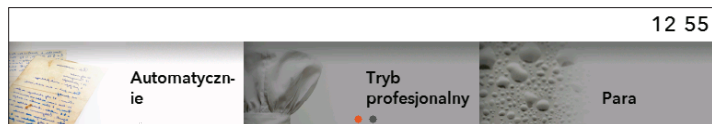
Jest to naturalny sposób pieczenia zachowujący pełen aromat żywności.

## D) Moje przepisy

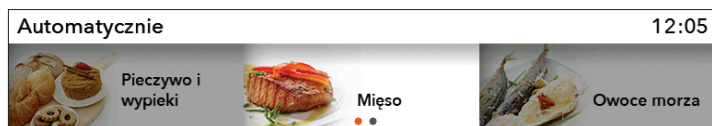
W tym trybie można przyrządzić potrawy według swojego życzenia, za każdym razem używając tych samych kroków i ustawień. Swoje ustawienia można zapamiętać w pamięci piekarnika i wczytywać je za każdym razem, gdy chce się z nich skorzystać.

# A) PIECZENIE WEDŁUG WYBRANEGO RODZAJU POŻYWIENIA (Automatycznie - auto)

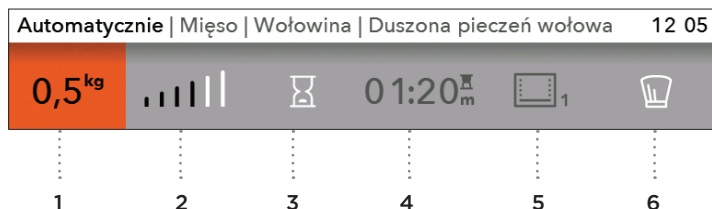
 Potwierdzić każde ustawienie naciskając **POKRĘTŁO**.



Obracając **POKRĘTŁEM** wybrać the **Automatycznie**. Potwierdzić swój wybór naciskając **POKRĘTŁO**.





Wybrać rodzaj potrawy i wybraną żywność. Potwierdzić swój wybór.




Wyświetlone zostaną wartości domyślne. Ilość, poziom wypieczenia oraz uruchomienie z opóźnieniem (zakończenie pieczenia) można zmienić.

- 1 ilość
- 2 poziom wypieczenia
- 3 uruchomienie z opóźnieniem
- 4 czas pieczenia
- 5 system pieczenia i zalecany poziom
- 6 tryb profesjonalny (Pro)

 Jeśli w trybie automatycznym wybrany zostanie symbol , program przełączy się w **tryb profesjonalny** (Pro) (patrz rozdział **PIECZENIE POPRZECZ WYBRANIEM TRYBU DZIAŁANIA**).

Dotknąć przycisku **START/STOP** w celu rozpoczęcia procesu pieczenia. Na wyświetlaczu pojawią się wszystkie zaznaczone ustawienia.

## PODGRZEWANIE


W przypadku niektórych potraw procedury pieczenia w trybie **automatycznym** zawierają także funkcję podgrzewania .

Po wybraniu żywności pojawi się następujący komunikat: **„Wybrany program zawiera funkcję podgrzewania”** (potwierdzić swój wybór POKRĘTŁEM) **„Podgrzewanie rozpoczęło się”**. Proszę jeszcze nie wkładać żywności. Na wyświetlaczu na przemian pokazywana będzie faktyczna i ustawiona temperatura.

Po osiągnięciu wybranej temperatury procedura podgrzewania zostaje zakończona i wygenerowany zostaje sygnał akustyczny.

Na wyświetlaczu pojawi się następujący komunikat: **„Podgrzewanie zakończone”**.

Otworzyć drzwiczki i włożyć żywność. Następnie program wznowi proces pieczenia w wybranymi ustawieniami.

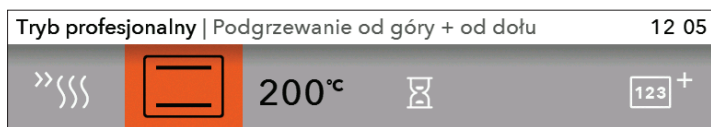
 Jeśli ustawiona jest funkcja podgrzewania, nie można skorzystać z funkcji uruchomienia z opóźnieniem.

## B) PIECZENIE POPRZEZ WYBRANIE TRYBU DZIAŁANIA (Tryb profesjonalny i tryb pary)

 Potwierdzić każde ustawienie naciskając POKRĘTŁO.



Obracając POKRĘTŁEM wybrać **Pro**. Potwierdzić swój wybór.



Wybrać swoje podstawowe ustawienia.

1 2 3 4 5

### PODSTAWOWE USTAWIENIA


- 1 podgrzewanie
- 2 system (patrz tabela SYSTEMY PIEKARNIKA)
- 3 temperatura w piekarniku

### DODATKOWE USTAWIENIA

- 4 czas pieczenia (patrz rozdział FUNKCJE PROGRAMATORA CZASOWEGO - CZAS TRWANIA)
- 5 Gotowanie wielofazowe (patrz rozdział Gotowanie wielofazowe)
- 6 (wtrysk pary) (patrz rozdział WTRYSK PARY)

### PODGRZEWANIE


Jeśli piekarnik ma zostać rozgrzany do żądanej temperatury w możliwie jak najkrótszym czasie, użyć do tego funkcji podgrzewania.

Po wybraniu tego symbolu  uruchomi się funkcja podgrzewania i pojawi się komunikat: „**Podgrzewanie uruchomione**”. Nie wkładać jeszcze żywności. Na wyświetlaczu na przemian pokazywana będzie faktyczna i ustawiona temperatura.



Po osiągnięciu wybranej temperatury procedura podgrzewania zostaje zakończona i wygenerowany zostaje sygnał akustyczny.


Na wyświetlaczu pojawi się następujący komunikat: „**Podgrzewanie zakończone**”.

Otworzyć drzwiczki i włożyć żywność. Program wznowi wówczas proces pieczenia z wybranymi ustawieniami.

 Jeśli ustawiona jest funkcja podgrzewania, nie można skorzystać z funkcji uruchomienia z opóźnieniem.






## SYSTEMY PIEKARNIKA (w zależności od modelu)

SYSTEM	OPIS	WSTĘPNIE NASTAWIONA TEMPERATURA (°C)	TEMPERATURA MINIMALNA / MAKSYMALNA (°C)
<b>SYSTEMY PIEKARNIKA</b>			
	<b>PODGRZEWANIE OD GÓRY + OD DOŁU</b> Dolna i górna grzałka kuchenki równomiernie oddają ciepło do wnętrza kuchenki. Pieczenie ciast i mięsa możliwe jest tylko na jednym poziomie.	200	30-230
	<b>PODGRZEWANIE OD GÓRY</b> Ciepło oddaje tylko górna grzałka kuchenki. Znajduje zastosowanie do mocniejszego zapiekania górnej powierzchni potrawy.	150	30-230
	<b>PODGRZEWANIE OD DOŁU</b> Ciepło oddaje tylko dolna grzałka kuchenki. Znajduje zastosowanie do mocniejszego zapiekania dolnej warstwy potrawy.	160	30-230
	<b>MAŁY GRILL</b> Działa tylko infra grzałka, stanowiąca część dużego grilla. Znajduje zastosowanie do pieczenia na grillu mniejszych ilości zapiekankę z chleba i kiełbasek piwnych lub do zapiekania tostów.	230	30-230
	<b>DUŻY GRILL</b> 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 zapiekankę z chleba, mięsa i kiełbasek piwnych lub do zapiekania tostów.	230	30-230
	<b>DUŻY GRILL + WENTYLATOR</b> 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	30-230
	<b>GORĄCE POWIETRZE + PODGRZEWANIE OD DOŁU</b> 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	30-230
	<b>GORĄCE POWIETRZE</b> Działają okrągła grzałka i wentylator. Wentylator na tylnej ścianie kuchenki dba o ciągłe krążenie gorącego powietrza wokół pieczeni czy ciasta. Znajduje zastosowanie do pieczenia mięsa i ciast na kilku poziomach.	180	30-230
	<b>GORĄCE POWIETRZE ECO <sup>1)</sup></b> Optymalne zużycie energii w czasie pieczenia. Zalecane do pieczenia mięsa i ciast.	180	120- 230
	<b>PODGRZEWANIE OD DOŁU + WENTYLATOR</b> Znajduje zastosowanie do pieczenia mało wyrastającego ciasta oraz do wekowania owoców i warzyw.	180	30-230

SYSTEM	OPIS	WSTĘPNIE NASTAWIONA TEMPERATURA (°C)	TEMPERATURA MINIMALNA / MAKSYMALNA (°C)
<b>SYSTEMY PIEKARNIKA</b>			
	<b>RUSZT</b> Podczas automatycznego trybu pieczenia mięsa działają górna grzałka w kombinacji z infra grzałką oraz okrągłą grzałką. Znajduje zastosowanie do pieczenia wszystkich rodzajów mięs.	180	30-230


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

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

SYSTEM	OPIS	WSTĘPNIE NASTAWIONA TEMPERATURA (°C)	TEMPERATURA MINIMALNA / MAKSYMALNA (°C)
	<b>GORĄCE POWIETRZE Z PAREM</b> System ten służy do gotowania i rozmrażania. Pozwala on na szybkie i wydajne gotowanie nie zmieniające koloru lub kształtu żywności. Do wyboru są trzy opcje:	160	
	<b>HIGH:</b> pieczenie przegrzanków, steków i mniejszych kawałków mięsa		30-230
	<b>MEDIUM:</b> podgrzewanie zimnych/zamrożonych potraw, pieczenie fileatów rybnych i warzyw au gratin		30-230
	<b>LOW:</b> pieczenie dużych kawałków mięsa (pieczeni, całych kurczaków), ciasta drożdżowego (pieczywa), lasagni, itp.		30-230
	<b>PARA</b> Używać tej funkcji do wszystkich rodzajów mięs, gulaszów, roślin, ciast, ciastek, pieczywa i potraw panierowanych (tzn. potraw wymagających dłuższego czasu przyrządzenia).	100	-
	<b>SOUS VIDE</b> to powolna procedura pieczenia, w której próżniowo zapakowaną żywność piecze się w określonej, dokładnie utrzymywanej temperaturze. Metodą sous vide można piec mięso, ryby oraz wszelkiego rodzaju owoce i warzywa. Żywność pieczona w ten sposób jest soczysta i nabiera pełniejszego aromatu.	50	30-95

Dotknąć przycisku **START/STOP** w celu uruchomienia procesu pieczenia.

Na wyświetlaczu pojawiają się wszystkie wybrane ustawienia.

 Migający na wyświetlaczu symbol °C znika po osiągnięciu ustawionej temperatury. Wygenerowany zostaje sygnał dźwiękowy. W czasie tej procedury nie można zmieniać systemów pieczenia.



## FUNKCJE CZASOWE - CZAS DZIAŁANIA



W podstawowym trybie profesjonalnym można wybrać **funkcję programatora czasowego**. Potwierdzić swój wybór naciskając **POKRĘTŁO**.



Czas działania piekarnika

Uruchomienie z opóźnieniem




### Ustawianie czasu pieczenia

W tym trybie można określić czas działania piekarnika. Ustawić żądany czas pieczenia i potwierdzić wybór (maksymalny czas pieczenia wynosi 10 godzin). Podobnie ustawia się wyświetlany czas zakończenia pieczenia. Nacisnąć **START**, aby uruchomić procedurę pieczenia. Na wyświetlaczu pojawiają się wszystkie wybrane ustawienia. Wyłączyć wszystkie funkcje programatora czasowego poprzez wyzerowanie wybranego czasu.



### Ustawianie uruchomienia z opóźnieniem

 Opcja opóźnienia włączenia nie jest dostępna w systemach mały grill, duży grill i grill z termoobiegiem.

W tym trybie można określić czas trwania procedury pieczenia (czas pieczenia) i czas, kiedy pieczenie ma zostać zakończone (czas zakończenia) (można ustawić opóźnienie do 24 godzin). Upewnić się, że na zegarze dokładnie ustawiony jest aktualny czas.

Przykład:

Aktualny czas: 12:00

Czas pieczenia: 2 godziny

Czas zakończenia pieczenia: 18:00

Najpierw ustawić **CZAS PIECZENIA** (2 godziny).

Automatycznie wyświetlona zostaje suma aktualnego czasu i czasu pieczenia (14:00). Następnie wybrać **CZAS ZAKOŃCZENIA** i ustawić programator czasowy (18:00). Nacisnąć **START**, aby uruchomić procedurę pieczenia. Programator czasowy poczeka do czasu uruchomienia procedury pieczenia. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat: „**Uruchomienie z opóźnieniem. Pieczenie rozpocznie się o godzinie 16:00.**”



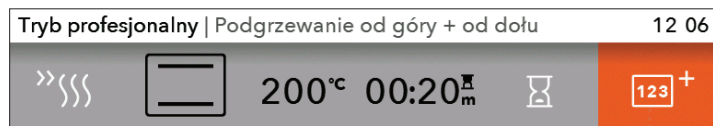
Gdy ustawiony czas upłynie, piekarnik automatycznie przestaje działać (zakończenie pieczenia). Wygenerowany zostanie krótki sygnał akustyczny i pojawi się menu „Zakończenie”.

Po kilku minutach braku aktywności urządzenie przechodzi w stan czuwania.

# GOTOWANIE WIELOFAZOWE

W trybie tym można połączyć ze sobą **trzy różne następujące po sobie** sposoby przyrządzania żywności w ramach jednego pieczenia.


Wybierając różne ustawienia można przyrządzić potrawy dokładnie tak, jak się chce.

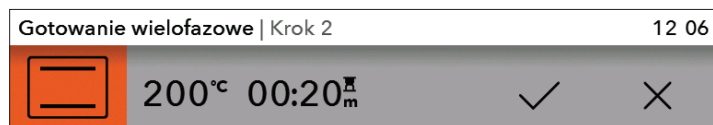


W podstawowym trybie profesjonalnym do wyboru jest program pieczenia krokowego i pieczenie na parze. Potwierdzić ustawienie naciskając POKRĘTŁO.

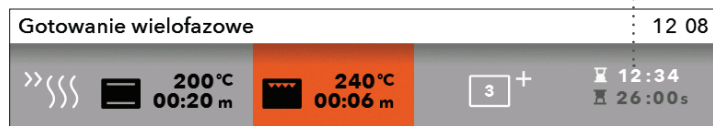


Wybrać: krok 1, krok 2, krok 3 Potwierdzić swoje ustawienia naciskając POKRĘTŁO.

 Krok 1 został już wybrany, jeśli z góry ustawione zostały **funkcje programatora czasowego**.



Ustawić system, temperaturę i czas. Potwierdzić swój wybór symbolem zaznaczenia naciskając POKRĘTŁO.




Zakończenie całego czasu pieczenia

Temperatura i czas trwania wybranego kroku

Stan zaawansowania aktualnego kroku

Po dotknięciu przycisku START piekarnik najpierw zaczyna działać zgodnie z krokiem 1 (pasek postępu w dolnej części ekranu pokazuje aktualny krok procedury pieczenia). Po upływie określonego czasu uruchamia się krok 2, a następnie krok 3, o ile został wybrany.

<b>Gotowanie wielofazowe   Krok 1/2</b>		<b>12:08</b>
 <b>200°C</b> 19:57 s	 <b>240°C</b> 06:00 s	 <b>12:34</b>  <b>25:57s</b>

 Jeśli niektóre z kroków chce się skasować w czasie działania urządzenia, przekręcić POKRĘTŁEM, wybrać krok i skasować go potwierdzając to ZNAKIEM KRZYŻYKA. Można to zrobić wyłącznie w odniesieniu do kroków, które nie zostały jeszcze rozpoczęte.

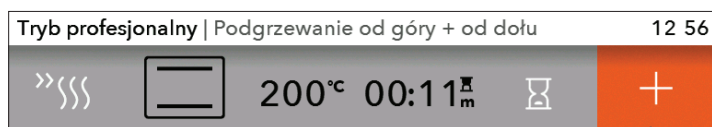
## WDMUCHIWANIE PARY

Wtrysk pary zaleca się przy pieczeniu:

- **mięsa** (pod koniec procesu pieczenia): mięso będzie bardziej soczyste i miękkie i nie trzeba go podlewać. Mięso: wołowina, cielęcina, wieprzowina, sarnina, drób, jagnięcina, ryby, kiełbaski;
- **chleba i bułek**: użyć pary w ciągu pierwszych 5-10 minut pieczenia. Skórka będzie chrupka i ładnie przyrumieniona;
- **sufletów warzywnych i owocowych**, lazani, potraw bogatych w skrobię, deserów;
- **warzyw**, zwłaszcza ziemniaków, kalafiora, brokułów, marchewek, cukinii i bakłażanów.

Wtrysk pary jest możliwy w **trybie profesjonalnym**, gdy wybiera się czas pieczenia. Aby wtrysk pary był możliwy, czas pieczenia musi być odpowiednio długi.

 **Całkowity czas pieczenia nie może być krótszy niż 10 minut.**



Aby włączyć wtrysk pary, wybrać symbol +. Potwierdzić ustawienie naciskając POKRĘTŁO.




Wybrać symbol obracając POKRĘTŁEM.  
- Gotowanie wielofazowe (Patrz rozdział GOTOWANIE WIELOFAZOWE)  
- Trzy poziomy intensywności wtrysku pary

### A) STOPNIOWY WTRYSK PARY

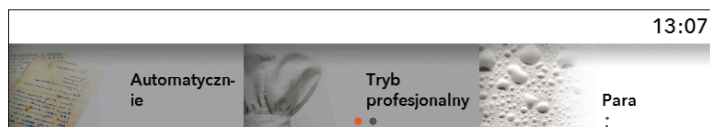
Ustawić poszczególne etapy (patrz rozdział GOTOWANIE WIELOFAZOWE). Aby wstrzyknąć parę, wybrać **symbol +**. System automatycznie wyliczy poszczególne wtryski pary na podstawie czasu pieczenia. Nacisnąć przycisk START/STOP, aby uruchomić piekarnik.

### B) BEZPOŚREDNI WTRYSK PARY

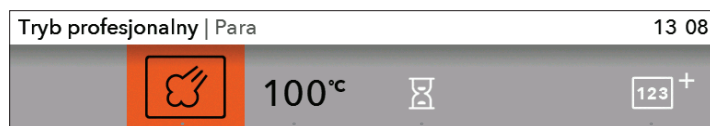
W czasie pieczenia uruchamiany jest bezpośredni wtrysk pary. Wybrać symbol . Pojawia się ostrzeżenie: „**Czy chcesz wstrzyknąć parę?**” Symbol miga, dopóki procedura nie zostanie zakończona. Bezpośredni wtrysk pary można powtórzyć w trzech krokach. Następnie symbol pary znika.

## C) PIECZENIE NA PARZE (Para – szybki dostęp do programów parowych)

 Potwierdzić każde ustawienie naciskając POKRĘTŁO.



Obracając POKRĘTŁEM wybrać tryb pieczenia na Para. Potwierdzić ustawienie naciskając POKRĘTŁO.



Wybrać swoje własne ustawienia podstawowe.

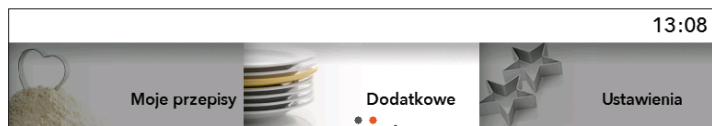
- 1 System
- 2 Temperatura piekarnika
- 3 Czas pieczenia
- 4 Gotowanie wielofazowe (patrz rozdział GOTOWANIE WIELOFAZOWE)

 Jeśli chce się jak najszybciej podgrzać piekarnik do żądanej temperatury, należy skorzystać z funkcji podgrzewania.

Napełnić **zbiornik wody** świeżą wodą po znacznik MAX. Jeśli nie piecze się w sosie, użyć do pieczenia warzyw, ryb, mięsa i ziemniaków ZESTAWU PAROWEGO. Zestaw parowy umieścić w drugiej prowadnicy.

## SOUS VIDE (PIECZENIE NA PARZE)

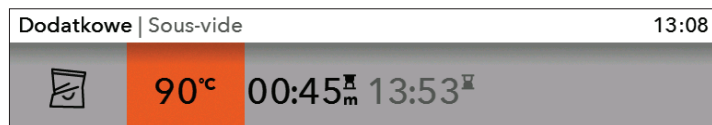
Doprawić żywność i umieścić ją w plastikowej torebce przeznaczonej do pieczenia na parze i gotowania sous vide. Zamknięta torebkę zawierającą żywność umieścić na perforowanej tacce, którą należy położyć na środkowej półce piekarnika.



Obracając POKRĘTŁEM wybrać w głównym menu **Dodatkowe**. Potwierdzić swój wybór. Pojawi się menu DODATKOWE.



Obracając POKRĘTŁEM wybrać **Sous vide**.




Wybrać temperaturę i czas pieczenia. Piec żywność przez długi czas przy niskiej temperaturze (patrz tabela pieczenia).

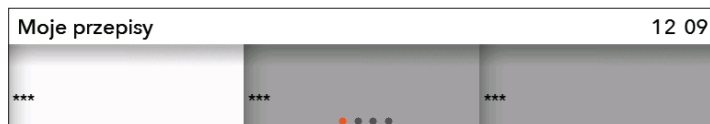
Po koncu kucharstwa živilo odstranite iz vrečke. Za intenzivnejši okus lahko živilo na hitro popražite na vročem olju.

Potrawa	Grubość (cm)	Ikona temperatury (°C)	Czas pieczenia (minute)
<b>MIĘSO</b>			
Befszyk, średnio wypieczony	3	60	150-180
Befszyk, dobrze wypieczony	3	70	140-170
Stek wieprzowy, średnio wypieczony	3	65	70-100
Stek wieprzowy, w dobrze wypieczony	3	70	70-100
Stek jagnięcy, średnio wypieczony	2	60	90-120
Stek jagnięcy, dobrze wypieczony	2	70	70-100
Stek cielęcy, dobrze wypieczony	3	70	70-100
Pierś kurczaka bez kości	3	65	90-120
Pierś kaczki bez kości	3	65	120-150
Pierś indyka bez kości	3	65	180-210
Filet rybny	1	55	40-60
Stek rybny	2	55	40-60
Krewetki	/	60	30-40
Ośmiornica, macki	/	85	180-240
Przegrzebki	/	60	40-60
Marchew, posiekana w kostki/ pokrojona w plasterkach	1	85	90-120
Ziemniaki, posiekane w kostki	2	85	100-130
Szparagi	/	85	50-70
Bakłażan/oberżyna	1	85	50-70
Owoce, w kawałkach	/	70	90-120



## D) ZAPISYWANIE WŁASNEGO PROGRAMU (MOJE PRZEPISY)

Po zakończeniu procesu pieczenia pojawi się menu „Zakończenie”. Wybrać symbol , by zapisać swoje ustawienia w pamięci piekarnika.

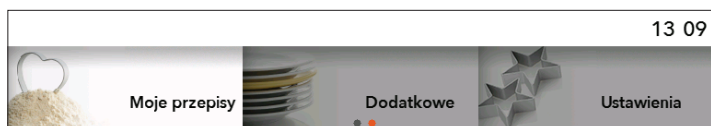


Obracając POKRĘTŁEM wybrać **Moje przepisy** w głównym menu.

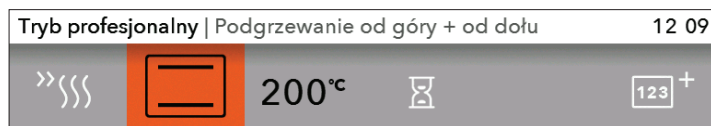
 W pamięci można zapisać do 12 przepisów.




Obracając POKRĘTŁEM potwierdzić odpowiednie litery nazwy, jakie mają zostać wprowadzone. Dany znak można skasować przyciskiem oznaczonym strzałką. Zapisać nazwę przy pomocy znaku akceptacji.



Swoje ulubione przepisy można wczytać wybierając **Moje przepisy** w głównym menu. Potwierdzić swój wybór POKRĘTŁEM.



Wyświetlone są wartości domyślne, które można ewentualnie zmienić.

Po zakończeniu programu pojawi się menu **Zakończenie**. Jeśli wprowadzone zostały jakieś zmiany, to można je zapisać zaznaczając symbol . Wybrać przepis posiadający tę samą nazwę. Na wyświetlaczu pojawia się symbol „**Program zostanie nadpisany**”.


- Potwierdzić wybór w celu zapisania przepisu pod tą samą lub nową nazwą.
- Swoją wybór można także anulować. Pojawi się ekran, na którym można wybrać nowe pole i zapisać nowy przepis.

# ROZPOCZĘCIE PIECZENIA

Przed rozpoczęciem pieczenia przycisk START/STOP zacznie migać.

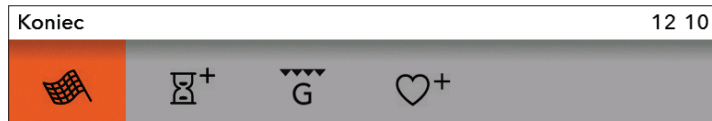
Rozpocząć proces pieczenia dotykając przycisku START/STOP. Naciskając i obracając POKRĘTŁEM można dokonywać zmian aktualnych ustawień w czasie pieczenia.



 Otwarcie drzwiczek w czasie pracy urządzenia powoduje zatrzymanie procesu pieczenia. Zostanie on wznowiony, gdy drzwiczki zostaną ponownie zamknięte. Należy tego dokonać w czasie krótszym niż 3 minuty. W przeciwnym razie operacja zostanie przerwana i na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Koniec”.

# ZAKOŃCZENIE PIECZENIA I WYŁĄCZENIE PIEKARNIKA

Aby zatrzymać proces pieczenia, nacisnąć przycisk START/STOP i przytrzymać go przez chwilę.



Przekręcić POKRĘTŁO. Pojawi się menu **Zakończenie** wraz z symbolami.



## Zakończenie

Wybrać ikonę i zakończyć procedurę pieczenia. Na wyświetlaczu pojawia się główne menu.



## Dodawanie czasu

Wybierając tę ikonę można przedłużyć czas pieczenia. Można ustalić nowy czas zakończenia pieczenia (patrz rozdział FUNKCJE PROGRAMATORA CZASOWEGO - CZAS TRWANIA).




## Zapiekanie

Wybrać ten symbol, by po zakończeniu pieczenia przyrumienić górną warstwę potrawy.

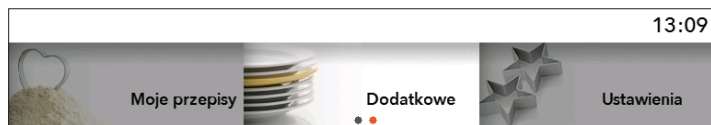


## Dodaj do ulubionych


By można było z nich ponownie skorzystać w przyszłości, wybrane ustawienia można zapisać w pamięci piekarnika.

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

# WYBÓR DODATKOWYCH FUNKCJI



Obracając PO-KRĘTŁEM wybrać **Dodatkowe** w głównym menu. Potwierdzić swój wybór. Wyświetlone zostanie menu funkcji dodatkowych.

 W niektórych systemach pewne funkcje są niedostępne. Jest to sygnalizowane sygnałem dźwiękowym.

## Czyszczenie parą

Program ten ułatwia usuwanie zabrudzeń wewnątrz piekarnika. (Patrz rozdział CZYSZCZENIE I KONSERWACJA)

## Rozmrażanie

W tym trybie obieg powietrza odbywa się przy wyłączonych grzałkach. Pracuje tylko wentylator.

Służy on do powolnego rozmrażania zamrożonej żywności (ciast, ciastek, chleba i bułek oraz mrożonych owoców). Wybierając symbol ustawić rodzaj żywności, ciężar oraz czas rozpoczęcia i zakończenia rozmrażania. W połowie czasu rozmrażania kawałki żywności należy przewrócić na drugą stronę, zamieszać i oddzielić od siebie, jeśli przymarzły do siebie.

## Podgrzewanie

Z podgrzewania można skorzystać, gdy chce się utrzymać temperaturę żywności, która jest już ciepła. Wybrać symbol, aby ustawić temperaturę oraz czas rozpoczęcia i zakończenia podgrzewania.

## Podgrzewacz talerzy

Funkcja ta służy do podgrzewania zastawy stołowej (talerzy, filiżanek) przed podaniem w nich żywności, tak by była ona dłużej ciepła. Wybierając symbol można ustawić temperaturę oraz czas rozpoczęcia i zakończenia procedury podgrzewania.

## Regeneracja

Z tego trybu pieczenia można skorzystać, gdy chce się podgrzać żywność, która została już przyrządzona. Ponieważ do podgrzania żywności wykorzystywana jest para, żywność nie traci swojej jakości. Aromat i tekstura żywności zostają utrzymane, jak gdyby była ona świeżo przyrządzona. Równocześnie zregenerować można kilka potraw.

- Funkcja ta umożliwia wybór rozpoczęcia i zakończenia procesu regeneracji.

## Szybkie podgrzewanie

Z funkcji tej należy skorzystać, jeśli jak najszybciej chce się podgrzać piekarnik do żądanej temperatury. Funkcja nie nadaje się do przyrządzonej już żywności. Gdy piekarnik rozgrzeje się do ustawionej temperatury, procedura podgrzewania zostaje zakończona i piekarnik jest gotowy do pracy w wybranym programie.

## Sabbath

W trybie tym ustawić temperaturę z zakresu od 85 do 180 °C i czas (do 74 godzin) na czynności Sabbathowe. Nacisnąć START, aby uruchomić odliczanie. W piekarniku zapali się światło. Wszystkie dźwięki i działanie zostaną wyłączone, z wyjątkiem przycisku ON/OFF. Na zakończenie można zapisać ustawienia.



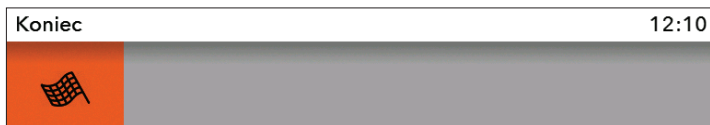
W razie przerwy w dopływie prądu tryb Sabbathowy zostaje anulowany i piekarnik powraca do pozycji startowej.



**Ostrzeżenie: producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprawidłowe korzystanie z trybu Sabbathowego.**

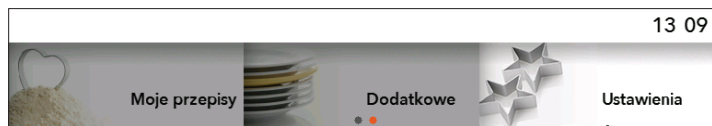
## Sous vide

Służy do powolnego pieczenia w próżni przy użyciu pary. Powoli piec próżniowo zapakowaną żywność w niskiej temperaturze. Żywność uzyska w ten sposób pełniejszy aromat i zachowanych zostanie więcej witamin i składników mineralnych.

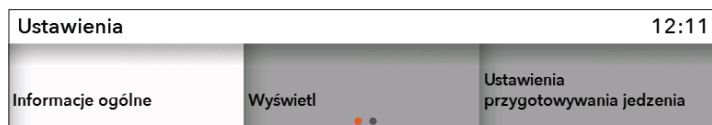


Przekręcić POKRĘTŁO, aby wyświetlić menu **Zakończenie** z symbolami.

# WYBÓR USTAWIENÍ OGÓLNYCH



Obracając POKRĘTŁEM wybrać **Ustawienia** w głównym menu. Potwierdzić swój wybór.



Poruszać się po menu można obracając POKRĘTŁEM. Każdy wybór potwierdzić naciskając POKRĘTŁO.

## Ustawienia ogólne

**Język** – wybrać język, w jakim tekst ma zostać wyświetlony.

**Data** – ustawić datę przy pierwszym podłączeniu urządzenia do prądu lub gdy było ono wyłączone z prądu przez dłuższy czas (ponad tydzień). Ustawić dzień, miesiąc i rok.

**Czas** – godzinę należy ustawić przy pierwszym podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej lub gdy było ono wyłączone z prądu przez dłuższy okres czasu (ponad tydzień). Ustawić czas przy pomocy przycisku ZEGAR. W polu Czas można także wybrać wyświetlacz zegara cyfrowego lub analogowego.

**Dźwięk** – głośność sygnału dźwiękowego można ustawić tylko wtedy, gdy nie jest włączona funkcja czasu (podana jest tylko godzina).

Głośność – do wyboru są trzy różne poziomy głośności.

Dźwięk przycisków – można go włączyć lub wyłączyć.

Dźwięk przy uruchamianiu/zatrzymaniu – można go włączyć lub wyłączyć.

## Wyświetlacz

W tym menu można ustawić:

**Jasność** – można ustawić trzy różne poziomy.

**Tryb nocny** – ustawić czas, w którym wyświetlacz ma być przyciemniony.

**Przełączenie urządzenia w tryb czuwania** – wyświetlacz automatycznie wyłącza się po upływie 1 godziny.

## Ustawienia przygotowywania jedzenia

Twardość wody

Odkamienianie

## System

### Informacje o urządzeniu

#### Ustawienia fabryczne

**Podświetlanie piekarnika w czasie działania** – otwarcie drzwiczek w trakcie pieczenia powoduje wyłączenie podświetlenia.

**Podświetlanie piekarnika** – podświetlenie piekarnika włącza się automatycznie, gdy otwarte zostaną drzwiczki lub włączony zostanie piekarnik. Po zakończeniu procedury pieczenia podświetlenie jest włączone jeszcze przez ok. 1 minutę. Podświetlenie można włączyć lub wyłączyć naciskając przycisk podświetlenia.



## BLOKADA PRZED DZIEĆMI

Uruchamia się ją dotykając przycisku BLOKADY PRZED DZIEĆMI. Pojawia się komunikat „**Blokada przed dziećmi WŁĄCZONA**”. Ponowne dotknięcie przycisku powoduje wyłączenie blokady przed dziećmi.



Jeśli blokada przed dziećmi zostanie włączona bez uruchomionej funkcji programatora czasowego (na wyświetlaczu widoczny jest tylko zegar), to piekarnik nie będzie działał. Jeśli blokada przed dziećmi zostanie włączona po uprzednim ustawieniu funkcji programatora czasowego, piekarnik będzie działał normalnie. Nie będzie jednak możliwe zmienianie żadnych ustawień. Po włączeniu blokady przed dziećmi nie będzie można zmieniać systemów lub dodatkowych funkcji. Jediną możliwą zmianą będzie zakończenie procedury pieczenia. Po wyłączeniu piekarnika blokada przed dziećmi pozostaje aktywna. Aby wybrać nowy system, blokada przed dziećmi musi zostać najpierw wyłączona.



## USTAWIANIE MINUTNIKA

Minutnika można używać oddzielnie, niezależnie od pracy piekarnika. Uruchamia się go poprzez naciśnięcie przycisku. Maksymalne ustawienie wynosi 10 godzin. Po upływie ustawionego czasu wygenerowany zostanie sygnał akustyczny, który można wyłączyć poprzez naciśnięcie dowolnego przycisku lub wyłączy się automatycznie po upływie jednej minuty.



**Po przerwie w dostawie prądu elektrycznego lub wyłączeniu urządzenia wszystkie dodatkowe ustawienia pozostają zapisane.**

# 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.

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

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

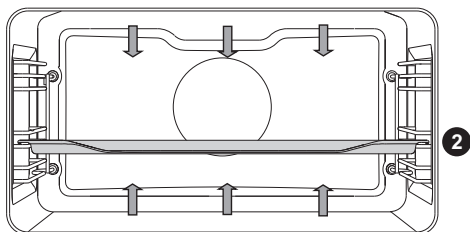
Podczas pieczenia większych porcji mięsa lub ciasta powstanie w kuchence duża ilość pary, która może się gromadzić na drzwiczkach kuchenki w postaci kondensatu. Jest to zjawisko normalne, które nie ma żadnego wpływu na funkcjonowanie urządzenia. Po zakończeniu pieczenia należy starannie wytrzeć drzwiczki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

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

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

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

## PODGRZEWANIE OD GÓRY + OD DOŁU



Górna i dolna grzałka równomiernie ogrzewają wnętrze kuchenki.

### Pieczenie mięsa:

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

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

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
<b>MIĘSO</b>				
Pieczeń wieprzowa	1500	1	180-200	90-120
Łopatka wieprzowa	1500	1	180-200	110-140
Rolada wieprzowa	1500	2	180-200	90-110
Pieczeń wołowa	1500	1	170-190	120-150
Rolada cielęca	1500	2	180-200	80-100
Befszyk z polędwicy jagnięcej	1500	1	180-200	60-80
Polędwica z królika	1000	2	180-200	50-70
Goleń z dziczyzny	1500	1	180-200	90-120
Meat rolls	/	2	180-200	15-30
<b>RYBY</b>				
Ryba duszona	1000 g/sztuka	2	190-210	40-50



## 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.

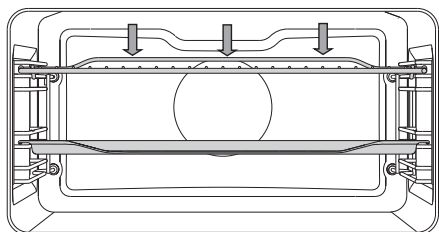
Rodzaj żywności	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
<b>WYPIEKI</b>			
Biały chleb, 1 kg *	2	220	10-15
		180-190	30-40
Chleb gryczany, 1 kg *	2	180-190	50-60
Chleb pełnoziarnisty, 1 kg *	2	180-190	50-60
Chleb żytni, 1 kg *	2	180-190	50-60
Chleb orkiszowy, 1 kg *	2	180-190	50-60
Suflet na słodko	2	170-190	40-50
Bułeczki *	2	190-210	20-30
Ciasto orzechowe	1	170-180	50-60
Biszkopt *	1	160-170	30-40
Macarons (meringue pastry)	2	130-150	15-25
Vegetable rolls	2	190-200	25-35
Fruit rolls	2	190-200	25-35
Drobne wypieki z ciasta drożdżowego	2	200-210	20-30
Pierogi z kapustą *	2	190-200	25-35
Keks	1	130-150	80-100
Bezy	2	80-90	110-130
Bułeczki nadziewane dżemem (bucchy)	2	170-180	30-40

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



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

## MAŁY GRILL, DUŻY 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.

Maksymalna dozwolona temperatura:  
240°C

Rozgrzać w ciągu 5 minut działającą na podczerwień grzałkę grillową.

Przez cały czas nadzorować procedurę pieczenia.

Ze względu na wysoką temperaturę mięso może się szybko zapalić!

Przy pomocy grzałki grillowej można opiekać chrupiące i niskotłuszczowe kiełbaski, plastry mięsa i ryby (befsztyki, sznycle, steki z łososia, itp.) lub chleb tostowy.

W przypadku grillowania bezpośrednio na ruszcie wysmarować mięso olejem, aby zapobiec jego przywieraniu do rusztu, który należy umieścić w czwartej prowadnicy. Tackę ociekową należy umieścić w pierwszej i drugiej prowadnicy.

W przypadku grillowania w tacce zapewnić wystarczającą ilość wilgoci, aby zapobiec zapaleniu się mięsa. W czasie grillowania obracać mięso na drugą stronę.

Po każdym grillowaniu wyczyścić piekarnik i akcesoria.

### Tabela grillowania - mały grill

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
<b>MIĘSO</b>				
Befsztyk, krwisty	180 g/sztuka	3	240	20-25
Filet z karkówki wieprzowej	150 g/sztuka	3	240	25-30
Kotlety	280 g/sztuka	3	240	30-35
Kiełbaski grillowe	70 g/sztuka	3	240	20-25
<b>OPIEKANY CHLEB</b>				
Tosty	/	3	240	5-10
Otwarte kanapki	/	3	240	5-10

## Tabela grillowania – duży grill

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
<b>MIĘSO</b>				
Befszyk, krwisty	180 g/sztuka	3	240	10-15
Befszyk, dobrze wypieczony	180 g/sztuka	3	240	15-20
Filet z karkówki wieprzowej	150 g/sztuka	3	240	15-20
Kotlety	280 g/sztuka	3	240	20-25
Stek cielęcy	140 g/sztuka	3	240	15-20
Kiełbaski grillowe	70 g/sztuka	3	240	10-20
Pasztet	150 g/sztuka	3	240	15-20
<b>RYBY</b>				
Steki/filety z łososia	200 g/sztuka	3	240	15-20
<b>OPIEKANY CHLEB</b>				
6 kromki chleba	/	3	240	1-4
Otwarte kanapki	/	3	240	2-5

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

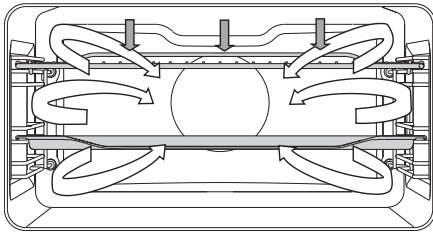
Przed pieczeniem pstrągów należy je dobrze osuszyć ręcznikiem papierowym. Do środka ryby włożyć przyprawy, a z zewnątrz nasmarować olejem i położyć na ruszcie. Podczas grillowania pstrągów nie odwracać.



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

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

## DUŻY GRILL + WENTYLATOR

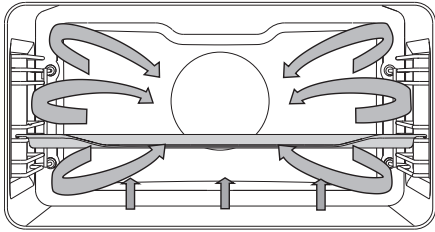


W tym trybie jednocześnie działają grzałka infra i wentylator. Nadaje się do pieczenia mięsa, ryb, warzyw.

(Patrz opis i rady dla GRILLA)

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

## GORĄCE POWIETRZE + PODGRZEWANIE OD DOŁU

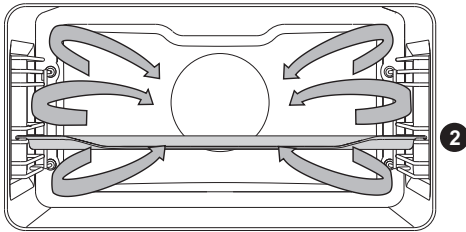


W tym trybie działają grzałka dolna i grzałka okrągła oraz wentylator z gorącym powietrzem. Nadaje się do pieczenia pizz, szarlotek, tortów owocowych.

(Patrz opis i rady GÓRNA i DOLNA GRZAŁKA).

Rodzaj żywności	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
Sernik z kruchego ciasta	2	160-170	60-70
Pizza *	2	220-230	10-15
Quiche Lorraine z kruchego ciasta	1	200-210	50-60
Strudel z jabłkami z ciasta filo	2	180-190	50-60

## GORĄCE POWIETRZE



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

### Opiekanie mięsa:

Używać garnków lub tacek emaliowanych, glinianych, żeliwnych lub z hartowanego szkła. Tacki ze stali nierdzewnej są nieodpowiednie, ponieważ silnie odbijają ciepło.

W czasie opiekania zapewnić wystarczającą ilość wilgoci, by nie dopuścić do zapalenia się mięsa.

W czasie opiekania przewracać mięso na drugą stronę.

Jeśli pieczeń nakryje się, będzie bardziej soczysta.

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
<b>MIĘSO</b>				
Pieczeń wieprzowa ze skórą	1500	1	170-190	90-120
Kurczak w całości	1500	2	180-200	70-90
Kaczka	2000	1	170-190	120-150
Pierś kurczaka	1000	2	190-210	50-60
Kurczak faszzerowany	1500	1	190-210	110-130

## Pieczenie ciasta

Zaleca się rozgrzanie piekarnika.

Małe wyroby cukiernicze można piec w niskich tackach na kilku poziomach (na drugim i trzecim poziomie). Należy pamiętać o tym, że w przypadku różnych tacek do pieczenia czas pieczenia może się różnić. Może się zdarzyć, że górną tackę trzeba będzie wyjąć wcześniej niż tackę znajdującą się niżej. Zawsze stawiać naczynia do pieczenia na kratce. Jeśli używa się tacki dostarczonej w komplecie, kratkę można wyjąć. Dla zapewnienia równomiernego zarumienienia małe wyroby cukiernicze powinny mieć tę samą grubość.

Rodzaj żywności	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
<b>WYPIEKI</b>			
Biszkopt	1	160-170	30-40
Ciasto z kruszonką	2	170-180	25-35
Ciasto śliwkowe	1	160-170	30-40
Rolada biszkoptowa *	2	170-180	15-25
Ciasto owocowe z kruchego ciasta	1	170-180	50-70
Chałka (pleciona bułka drożdżowa)	2	170-180	35-50
Strudel z jabłkami	2	180-190	50-60
Pizza *	2	210-220	15-20
Biszkopty z kruchego ciasta *	2	160-170	15-25
Biszkopty wyciskane *	2	150-160	20-30
Małe ciastka *	2	150-160	20-30
Drobne wypieki, na zakwasie	2	180-190	20-35
Wypieki z ciasta filo	2	180-190	20-30
Wypieki z nadzieniem kremowym	2	190-200	25-45
<b>PRODUKTY MROŻONE</b>			
Strudel z jabłkami i twarogiem	2	180-190	55-70
Pizza	2	190-200	20-35
Frytki gotowe do pieczenia w piekarniku	2	210-220	25-40
Krokiery upieczone w piekarniku	2	210-220	20-35

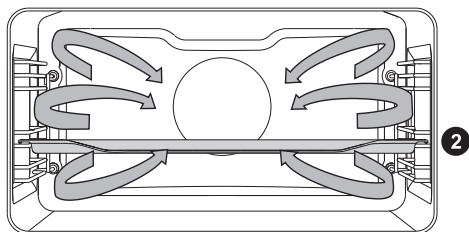


**Blachy głębokiej podczas pieczenia nie wolno wstawiać na 1. prowadnicę.**



## GORĄCE POWIETRZE ECO

eco



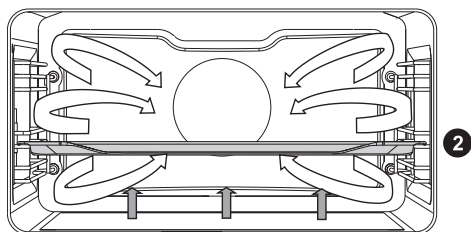
Włączy się okrągła grzałka i wentylator. Zamontowany z tyłu piekarnika wentylator zapewnia ciągły obieg gorącego powietrza wokół mięsa, warzyw lub ciast.

Rodzaj żywności	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
<b>MIĘSO</b>			
Pieczeń wieprzowa, 1 kg	1	200-210	110-130
Pieczeń wieprzowa, 2 kg	1	200-210	130-150
Pieczeń wołowa, 1 kg	1	210-220	100-120
<b>RYBY</b>			
Cała ryba, 200 g/sztuka	2	200-210	40-50
Filet rybny, 100 g/sztuka	2	210-220	25-35
<b>WYPIEKI</b>			
Wyciskane ciasteczka	2	180-190	20-30
Małe babeczki	2	190-200	30-35
Rolada biszkoptowa	2	200-210	15-25
Tort owocowy z kruchego ciasta	1	190-200	55-65
<b>WARZYWA</b>			
Ziemniaki au gratin	2	190-200	40-50
Lasagna	2	200-210	45-55
<b>PRODUKTY MROŻONE</b>			
Frytki, 1 kg	2	230-240	35-45
Medaliony z kurczaka, 0,7 kg	2	220-230	30-40
Paluszki rybne, 0,6 kg	2	220-230	30-40



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

## PODGRZEWANIE OD DOŁU + WENTYLATOR



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

## PASTERYZOWANIE

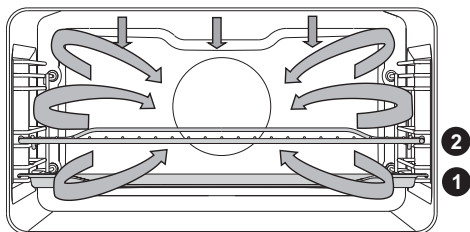
Przygotować produkty do pasteryzowania i słoiki. Do pasteryzowania używać słoików z uszczelką gumową i szklanym wieczkiem. Nie używać słoików z nakrętką lub metalową pokrywką oraz blaszanych puszek. Słoiki muszą być tej samej wielkości, wypełnione identycznym przetworem oraz dobrze zamknięte.

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

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

Rodzaj żywności	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas spoczynku w kuchence (min)	Temperatura, gdy się zagotowało - gdy się pojawiły pęcherzyki	Czas spoczynku w kuchence (min)
<b>OWOCE</b>					
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
<b>WARZYWA</b>					
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

## RUSZT



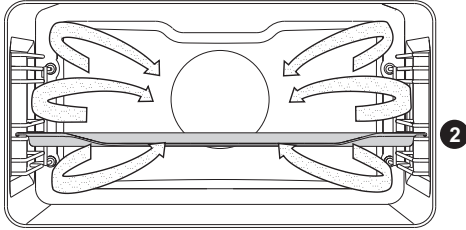
Podczas automatycznego pieczenia mięsa działa górna grzałka w kombinacji z grzałką infra oraz grzałką okrągłą. Tej funkcji używa się do pieczenia wszelkich rodzajów mięsa.

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

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)	Core temperatur (°C)
Polędwica wołowa	1000	2	170-190	60-80	55-75*
Cały kurczak	1500	2	180-200	65-85	85-90
Indyk	4000	2	170-190	150-180	85-90
Pieczeń wieprzowa	1500	2	170-190	100-120	70-85
Klopsy	1000	2	170-190	50-65	80-85
Cielęcina	1000	2	170-190	70-90	75-85
Jagnięcina	1000	2	180-200	50-70	75-85
Sarnina	1000	2	180-200	60-90	75-85
Cała ryba	1000	2	170-190	40-50	75-85
Udka kurczaka	1000	2	190-210	45-55	85-90

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

## GORĄCE POWIETRZE Z PARĄ

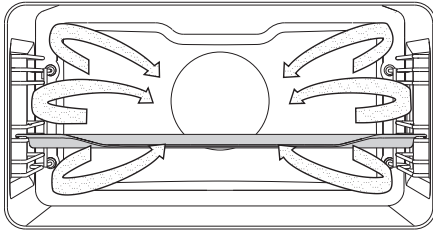


Woda z generatora pary przechodzi do piekarnika w formie pary. Oprócz tego działa również okrągła grzałka z wentylatorem, który powoduje stały obieg gorącego powietrza i pary.

 Zbiornik na wodę należy napełnić świeżą wodą.

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnica (od dołu)	Intensywność pary	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
Udo wołowe	1000	1	1	170-190	80-110
Polędwica wołowa	1000	1	2	180-200	50-70
Udo cielęce	1000	1	1	180-200	80-110
Jagnięcina	1000	1	1	180-200	60-90
Drób w całości	1500	1	1	180-200	65-85
Pierś drobiowa	1000	2	3	180-200	50-60
Filet wieprzowy	1000	1	2	180-200	50-70
Ryba	200 g/sztuka	2	2	190-210	25-35
Ziemniaki	1000	2	1	190-210	45-60
Ziemniaki z brokułami	1000	2	2	180-200	35-50

## PARA



Woda z generatora pary przechodzi do piekarnika w formie pary.



Zbiornik na wodę należy napęlić świeżą wodą.

## Mięso

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
Kiełbaska z kiszoną kapustą	700	3	100	30-40
Befszyk	1000	3	100	40-50
Pierś kurczaka	1000	3	100	20-30
Krewetki	1000	3	100	20-30
Filet rybny	500	3	80	15-20
Stek rybny	500	3	80	20-25
Cała ryba	400	3	100	20-30
Muszle	1000	3	100	15-20
Frankfurterka	1000	3	85	10-15

## Warzywa

Rodzaj żywności	Masa (g)	Ratio food:liquid	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
Fasolka szparagowa	500	/	3	100	50-60
Ziarna fasoli	500	1:2	2	100	80-90
Groch	500	/	3	100	20-25
Kalafior w całości	500	/	3	100	20-30
Kalafior siekany	500	/	3	100	15-20
Brokuł w całości	500	/	3	100	15-25
Brokuł siekany	500	/	3	100	15-20
Marchewka w całości	500	/	3	100	20-30
Marchewka w kostkach	500	/	3	100	15-25
Kukurydza	500	/	3	100	20-30
Ciecierzycza	500	1:2	2	100	70-80
Koper włoski	500	/	3	100	15-25
Kalarepa	500	/	3	100	20-30
Buraki ćwikłowe w całości	500	/	3	100	50-60
Papryka	500	/	3	100	15-20
Cykoria	500	/	3	100	15-20
Brukselka	500	/	3	100	15-25
Szparagi	500	/	3	100	15-25
Szpinak	500	/	3	100	5-10
Burak pastewny	500	/	3	100	15-20
Warzywa mieszane	1000	/	3	100	20-30
Kapusta	500	/	3	100	30-40
Kapusta pekińska	500	/	3	100	25-35
Bakłażany	500	/	3	100	15-20
Cukinie	500	/	3	100	10-15
Ziemniaki w całości	500	/	3	100	30-40
Ziemniaki w plasterkach	500	/	3	100	25-35

## Makaron/ ryż/ produkty zbożowe

Rodzaj żywności	Masa (g)	Ratio food:liquid	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
Ryż biały	200	1:2	2	100	25-35
Ryż brązowy	200	1:2	2	100	60-70
Risotto	Przepis	1:2	2	100	30-40
Makaron	200	1:2	2	100	15-25
Makaron razowy	200	1:2	2	100	15-25
Proso	250	1:1	2	100	25-35
Gnocchi	500	/	3	100	15-25
Pierogi	500	/	3	100	15-25
Tortellini	500	/	3	100	20-30
Kuskus	500	1:1	2	100	15-20
Ravioli	500	/	3	100	15-20

## Desery

Rodzaj żywności	Masa (g)	Ratio food:liquid	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
Topienie czekolady *	200	/	2	50	20-30
Moczenie/rozpuszczanie żelatyny *	1 opakowanie	/	2	50	15-20
Pudding ryżowy	Przepis	1:4	2	100	30-40
Ciasto drożdżowe	Przepis	/	2	40	25-35
Krem karmelowy	Przepis	/	2	100	40-50

\* Nakryj pojemnik pokrywką lub folią

## Dania z jajek



Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
Jajka na miękko	200	2	100	10-15
Jajka na twardo	200	2	100	15-20
Jajka sadzone	200	2	100	13-17
Jajecznica	200	2	100	10-15
Omlet na boczku	Przepis	2	100	15-20

## Owoce

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
Jabłka w plasterkach	500	3	100	5-15
Morele w plasterkach	500	3	100	5-15
Czereśnie	500	3	100	10-15
Agrest	500	3	100	5-15
Gruszki w kawałkach	500	3	100	5-15
Śliwki	500	3	100	5-15
Rabarbar	500	3	100	5-15
Nektarynki	500	3	100	5-10

## Rozmrażanie

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas rozmrażania (min)
Mięso mrożone	500	2	50	40-50
Drób mrożony	1500	2	50	50-60
Ryba mrożona, 200 g / sztuka	1000	2	50	35-45
Mrożone owoce	500	2	50	10-20
Mrożonki	1000	2	60	45-60

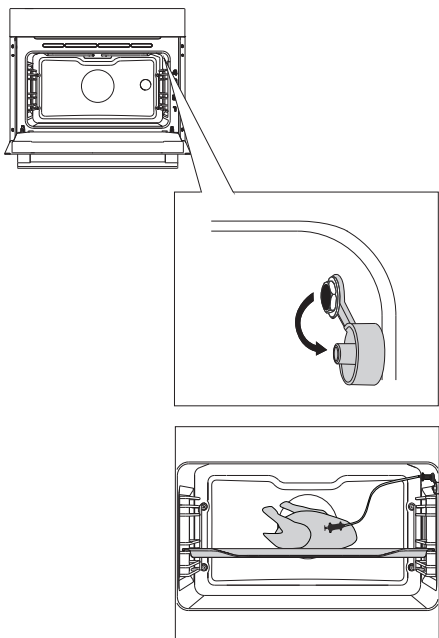
 W celu osuszenia wnętrza piekarnika należy ustawić tryb gorącego powietrza i grzania od spodu () na 170°C na okres 15 minut. Po skończeniu programu należy pozostawić drzwiczki piekarnika otwarte na co najmniej 2 minuty, aby usunąć powstałą parę i umożliwić osuszenie się wnętrza urządzenia.



## Pieczenie za pomocą sondy do pieczenia mięsa

(zależnie od modelu)

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



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

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



180°C 30c^A

Wybrać system (na przykład: gorące powietrze).

Na wyświetlaczu pojawi się ustawiona wcześniej temperatura i temperatura czujnika. Ustawić system pieczenia i temperaturę oraz docelową temperaturę dania. Dotknąć przycisku START.



Podczas pieczenia pokazywana jest wzrastająca temperatura wnętrza żywności, którą można podczas działania zmieniać. Po osiągnięciu ustawionej temperatury żywności, piekarnik się wyłącza. Słychać sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć poprzez naciśnięcie dowolnego przycisku. Po jednej minucie sygnał wyłącza się sam. Na wyświetlaczu pojawi się czas bieżący.

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

## Stopień wypieczenia mięsa

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



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

# CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia wyłączyć je z prądu i pozwolić ostygnąć.

**Czyszczenia i konserwacji nie wolno powierzać dzieciom bez odpowiedniego nadzoru!**

## Powierzchnie aluminiowe

Powierzchnie aluminiowe należy czyścić przeznaczonymi do takich materiałów detergentami w płynie nie posiadającymi właściwości ściernych. Nałożyć detergent na wilgotną szmatkę, oczyścić powierzchnię i przepłukać wodą. Nie nakładać środka czyszczącego bezpośrednio na powierzchnię. Nie stosować środków czyszczących lub gąbek o właściwościach ściernych. Uwaga: Powierzchnia nie powinna mieć kontaktu ze środkami do czyszczenia piekarników w aerozolu. Mogłoby to doprowadzić do powstania widocznych i trwałych uszkodzeń.

## Przednie panele ze stali nierdzewnej

(W zależności od modelu)

Czyścić powierzchnię łagodnym środkiem czyszczącym (mydlinami) i miękką gąbką nie mającą właściwości ściernych. Aby uniknąć uszkodzenia powierzchni, nie używać środków czyszczących o właściwościach ściernych lub na bazie rozpuszczalników.

## Powierzchnie lakierowane i plastikowe

(W zależności od modelu)

Do czyszczenia pokręteł, rączek drzwiczek, etykiet i tabliczki znamionowej nigdy nie używać środków czyszczących i gąbek o właściwościach ściernych, środków czyszczących na bazie alkoholu ani czystego alkoholu.

Zabrudzenia usuwać natychmiast miękką szmatką z dodatkiem detergentów w płynie. Można także używać środków czyszczących, które są do tego rodzaju powierzchni specjalnie przeznaczone. Należy wówczas przestrzegać instrukcji producenta.



Powierzchnie aluminiowe nie powinny mieć nigdy kontaktu ze środkami do czyszczenia piekarników w aerozolu, ponieważ mogłyby one doprowadzić do powstania widocznych i trwałych uszkodzeń.

# KLASYCZNE CZYSZCZENIE KUCHENKI

Do usuwania silnie przywierających zabrudzeń w piekarniku można stosować standardową procedurę czyszczenia (przewidującą wykorzystanie środków czyszczących lub aerozoli). Po zakończeniu takiego czyszczenia dokładnie wytrzeć czyściejsze pozostałości.

Po każdym użyciu przeczyścić piekarnik i akcesoria, aby zapobiec przywarciu brudu do powierzchni. Tłuszcz najłatwiej usuwa się przy użyciu ciepłych mydlin, gdy piekarnik jest jeszcze ciepły.

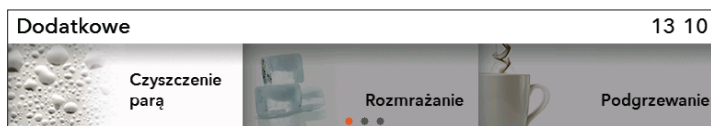
Do usuwania silnie przywierającego brudu i zabrudzeń stosować konwencjonalne środki do czyszczenia piekarników. Przepłukać piekarnik dokładnie ciepłą wodą, aby usunąć wszelkie resztki środków czyszczących. Nigdy nie używać agresywnych środków czyszczących, środków czyszczących i gąbek o właściwościach ciernych, odplamiaczy i odrdzewiaczy, itp.

Aksesoria (blachy i tacki, ruszty, itp.) czyścić gorącą wodą z dodatkiem detergentu. Piekarnik, wnętrze piekarnika i tacki są powleczone specjalną warstwą emalii, dzięki czemu mają one gładką i wytrzymałą powierzchnię. Specjalna warstwa ułatwia czyszczenie w temperaturze pokojowej.

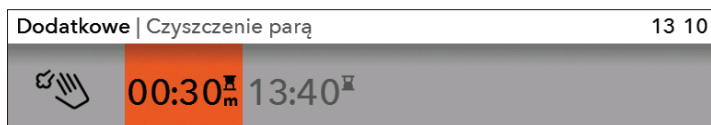
# PROGRAM CZYSZCZENIA PARĄ (STEAM CLEAN)

Przed uruchomieniem programu czyszczenia usunąć z wnętrza piekarnika wszelkie większe kawałki brudu i resztki żywności.

Napełnić zbiornik wody wodą i ustawić program czyszczenia parą.




Na głównym menu wybrać **Dodatkowe** i **Czyszczenie parą**. Potwierdzić ustawienie naciskając **POKRĘTŁO**.



Nacisnąć przycisk **START**.

Po zakończeniu programu odczekać aż piekarnik na tyle ostygnie, by można było bezpiecznie wytrzeć jego wnętrze.

Po zakończeniu programu zabrudzenia emaliowanych ścianek piekarnika zmiękną, dzięki czemu piekarnik będzie można łatwiej wyczyścić. Wytrzeć zabrudzenia wilgotną szmatką.

 Jeśli czyszczenie nie zakończy się pomyślnie (w przypadku brudu szczególnie trudnego do usunięcia), powtórzyć je.



**Po całkowitym wystygnięciu programu czyszczenia użyć programu czyszczenia.**

# CZYSZCZENIE ZBIORNIKA NA WODĘ

Czyszczenie zależy od klasy twardości wody.

Twardość wody	°N	Ilość kolorowych kreseczek na papierku
Miękka	0-3dH	4 zielone kreseczki
Lekko twarda	3-7dH	1 czerwona kreseczka
Średnio twarda	7-14dH	2 czerwone kreseczki
Twarda	14-21dH	3 czerwone kreseczki
Bardzo twarda	>21dH	4 czerwone kreseczki

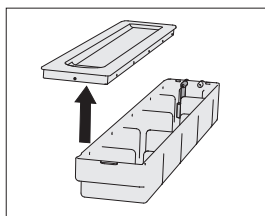
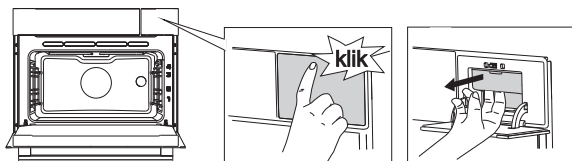
Wybrać z głównego menu „Extra/Additional Functions”, a następnie symbol Aqua Clean. Potwierdzić ustawienie obracając POKRĘTŁEM.

Na wyświetlaczu ukaże się napis: „**Prosimy przeprowadzić proces odwapniania.**” i nastąpią dalsze instrukcje, dotyczące działań podczas tego procesu.

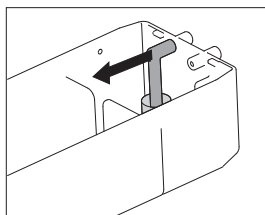
1. Do zbiornika na wodę należy wprowadzić środek do odwapniania.
2. Trwa proces odwapniania.
3. Proces odwapniania został zakończony. Prosimy wylać płyn, wypłukać zbiornik i nalać świeżej wody do procesu płukania.
4. Płukanie zakończone. Wyczyścić zbiornik i wytrzeć piekarnik.  
Przeczyścić także piankę filtracyjną (patrz rozdział CZYSZCZENIE PIANKI FILTRACYJNEJ)

# CZYSZCZENIE PIANKI FILTRACYJNEJ

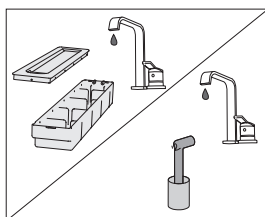
 Przy każdym czyszczeniu zbiornika wody lub usuwaniu kamienia przeczyścić także piankę filtracyjną.



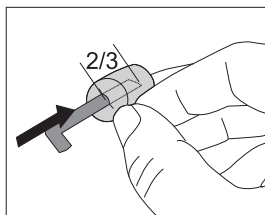
**1** Otworzyć pokrywę zbiornika wody.




**2** Wyjąć rurę wlotową z przyłącza rury.



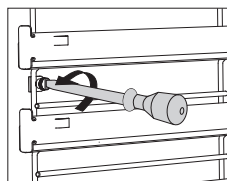
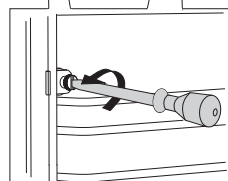
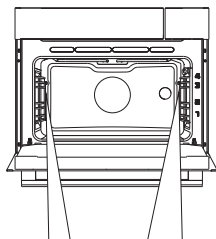
**3** Przeczyścić rurę wlotową z pianką filtracyjną pod bieżącą wodą. Wyplukać piankę, tak by nie było na niej widać żadnych zanieczyszczeń. W ten sposób można zadbać o prawidłowe działanie urządzenia oraz zachować świeży smak i zapach artykułów żywnościowych.



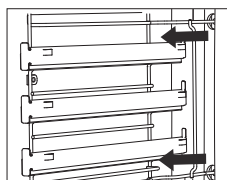
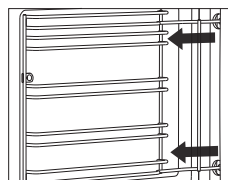
 Jeśli pianka filtracyjna oderwie się od rury wlotowej, założyć ją z powrotem umieszczając rurę na głębokość dwóch trzecich całej długości pianki.

# WYJMOWANIE I CZYSZCZENIE WYSUWANYCH PROWADNIC DRUCIANYCH I TELESKOPOWYCH

Prowadnice należy czyścić tylko za pomocą zwyczajnych środków czystości.



**1** Odkręcić śrubę.



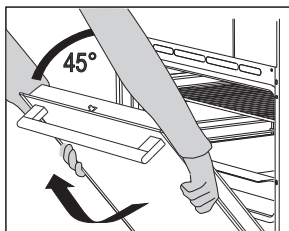
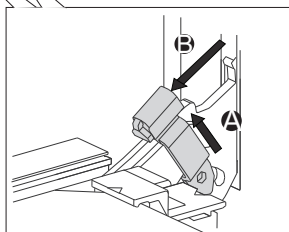
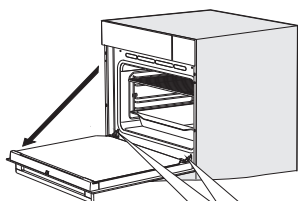
**2** Prowadnice wyjąć z dziurek na tylnej ścianie.



Śruby na prowadnicach należy po czyszczeniu ponownie przymocować śrubokrętem.




# ZDEJMOWANIE I MONTOWANIE DRZWICZEK PIEKARNIKA



**1** Drzwiczki piekarnika najpierw szeroko otworzyć.

**2** Lekko podnieść do góry i pociągnąć do siebie dwa elementy mocujące.

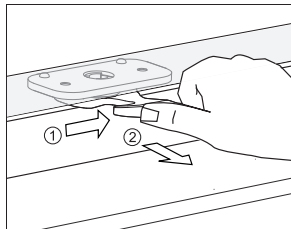
**3** Drzwiczki powoli zamykać do uzyskania kąta 45° (w stosunku do pozycji zamkniętych drzwiczek), następnie unieść i wyciągnąć.

 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)



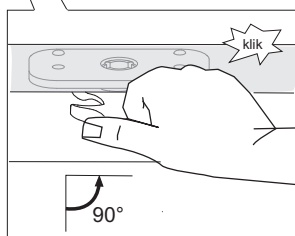
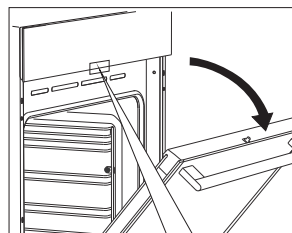
Aby je otworzyć, delikatnie popchnąć je kciukiem w prawą stronę, jednocześnie ciągnąc za drzwiczki do zewnątrz.

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

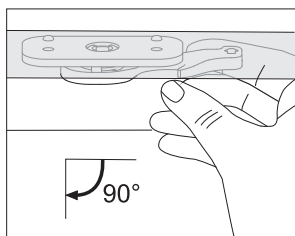
## WYŁĄCZANIE I WŁĄCZANIE BLOKADY DRZWICZEK

 **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)

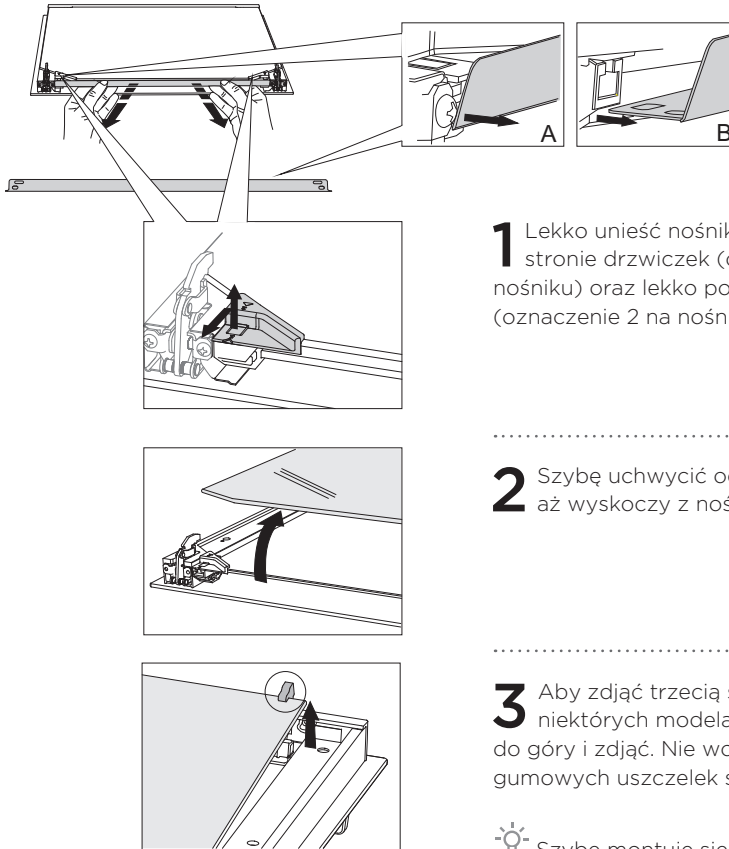
Drzwiczki piekarnika wyposażone są w system, łagodzący ich zamykanie. Umożliwia łatwe, ciche i delikatne zamykanie drzwiczek. Wystarczy lekkie pchnięcie (do kąta 15° w stosunku do pozycji otwartych drzwiczek), by drzwiczki automatycznie i miękko się zamknęły.



**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.

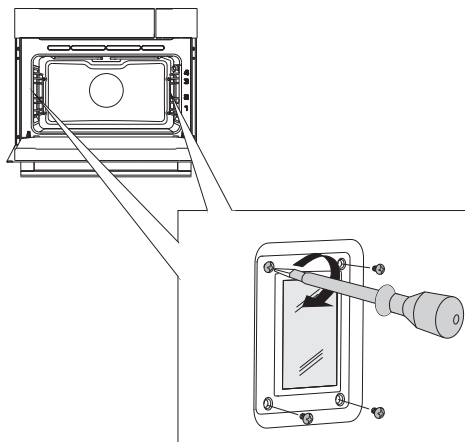
**3** Aby zdjąć trzecią szybę (tylko w niektórych modelach), podnieść ją do góry i zdjąć. Nie wolno zdejmować gumowych uszczelek szyby.

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

# WYMIANA ŻARÓWKI

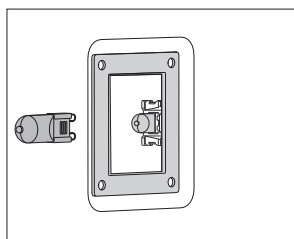
Żarówka jest materiałem szybko zużywającym się i nie jest objęta gwarancją. Przed wymianą żarówki należy usunąć blachy, kratkę nośną i prowadnice.

Należy zastosować wkrętak krzyżakowy.  
(żarówka halogenowa: G9, 230 V, 25 W)




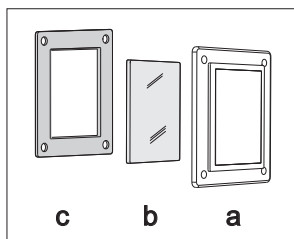
**1** Za pomocą wkrętaka płaskiego należy zwolnić pokrywę żarówki, a następnie ją usunąć.


UWAGA: Należy uważać, aby nie uszkodzić emalii.



**2** Wysunąć żarówkę halogenową.

 Zastosować należy ochronę rąk, aby się nie oparzyć.



 Na pokrywie znajduje się uszczelka, której nie należy zdejmować i która nie powinna odstawać od pokrywy. Uszczelka powinna prawidłowo przylegać do ścianki komory piekarnika.

# 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 bieżyący. Jeśli wyświetlacz dalej zgłasza zakłócenie, proszę zadzwonić do serwisu.
Woda nie jest przepompowywana do sytemu parowego...	Sprawdzić należy wodę w zbiorniku. Zbyt niski poziom wody w zbiorniku. Sprawdzić należy, czy rurki przyłączeniowe na tylnej ściance zbiornika są drożne i czy nie zostały zapchane otwory przepływowe.

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.*

---

**gorenje<sup>+</sup>**



794610