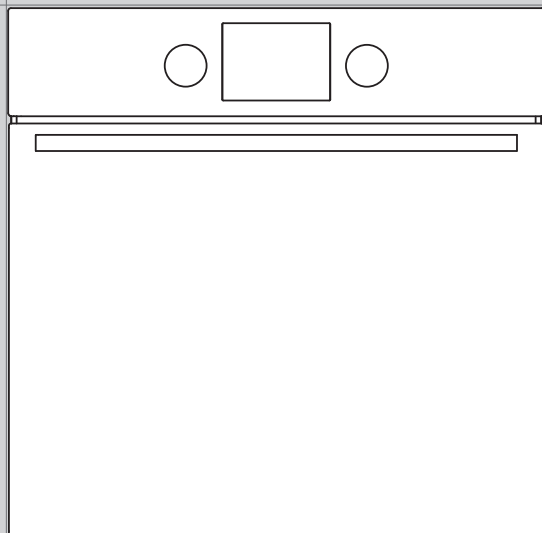


PL

SZCZEGÓŁOWA INSTRUKCJA OBSŁUGI PIEKARNIKA ELEKTRYCZNEGO

gorenje



Dziękujemy za zaufanie, jakie okazali Państwo, wybierając nasz produkt.

Niniejsza instrukcja obsługi ułatwi Państwu korzystanie z nowego urządzenia oraz pomoże się z nim dobrze zapoznać.

Proszę się przekonać, że otrzymali Państwo nieuszkodzone urządzenie. W przypadku stwierdzenia uszkodzenia, powstałego w trakcie transportu, proszę skontaktować się ze sklepem, w którym urządzenie kupiono bądź magazynem, z którego go dostarczono. Numer telefonu znajduje się na fakturze albo dowodzie dostawy.

Instrukcja montażu kuchenki oraz przyłączenia jej do instalacji elektrycznej znajdują się na odrębnej kartce.

Instrukcja obsługi urządzenia dostępna jest również na naszej stronie internetowej:

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



ważne informacje



rada, uwaga

SPIS TREŚCI

4 WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 5 Przed podłączeniem urządzenia	WSTĘP
6 PIEKARNIK ELEKTRYCZNY 10 Panel sterujący 12 Dane techniczne	
13 PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM	PIERWSZE PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA
14 KROKI PIECZENIA (1 - 6) 14 1. Krok: WŁĄCZENIE I USTAWIENIE 15 2. Krok: WYBÓR TRYBU PIECZENIA 17 3. Krok: WYBÓR USTAWIEŃ 20 4. Krok: WYBÓR FUNKCJI DODATKOWYCHJ 22 5. Krok: START PIECZENIA 22 6. Krok: WYŁĄCZENIE PIEKARNIKA	PIECZENIE KROK PO KROKU
23 OPIS TRYBÓW I TABELY PIECZENIA	
41 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA 42 Klasyczne czyszczenie kuchenki 43 Czyszczenie piekarnika za pomocą funkcji aqua clean 44 Zdejmowanie i czyszczenie przewodnic drabinkowych oraz wysuwanych przewodnic teleskopowych 45 Montaż wkładów katalitycznych 46 Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek piekarnika 49 Zdejmowanie i wstawianie szybek w drzwiczkach 50 Wymiana żarówki	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA
51 TABELA USTEREK I ZAKŁÓCEŃ	ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW
52 UTYLIZACJA	

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 bardzo się nagrzewają. Aby uniknąć poparzenia, nie dopuszczać do urządzenia 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 przy-

rzędzenia 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.

PRZED PODŁĄCZENIEM URZĄDZENIA:

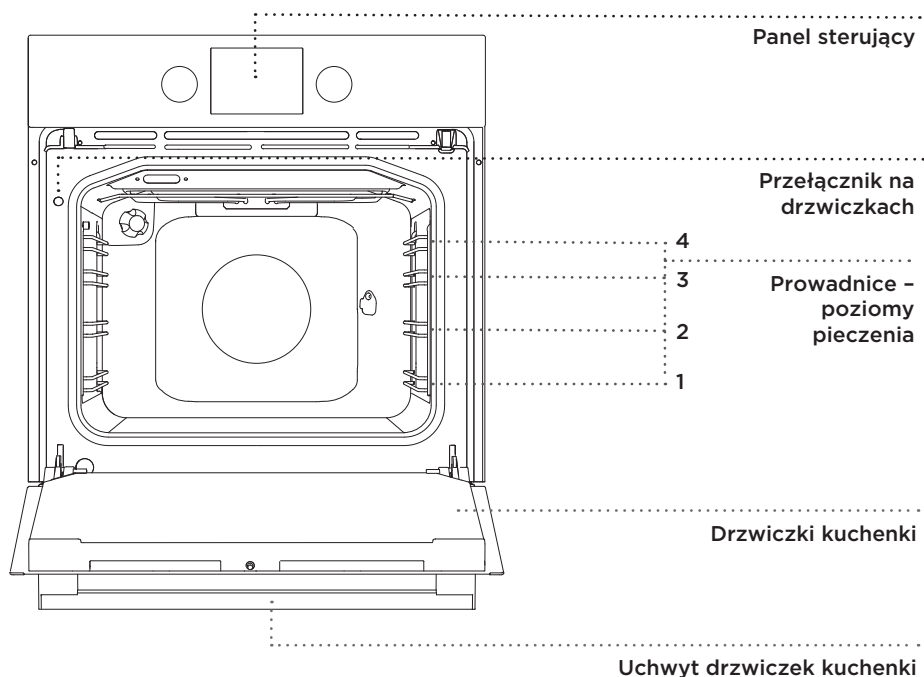


Przed podłączeniem urządzenia skrupulatnie zapoznać się z instrukcją obsługi. Gwarancją nie są objęte naprawy lub roszczenia gwarancyjne wynikające z nieprawidłowego podłączenia lub eksploatacji urządzenia.

PIEKARNIK ELEKTRYCZNY


(OPIS URZĄDZENIA I JEGO WYPOSAŻENIE - ZALEŻNIE OD MODELU)

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



CHOWANE POKRĘTŁO

Pokrętło należy delikatnie docisnąć, aż się wysunie, a następnie je obrócić.

 Po każdym użytkowaniu pokrętło należy obrócić do pozycji wyjściowej i wcisnąć do środka. Chowane pokrętło można wcisnąć do środka jedynie, gdy przełącznik jest wyłączony bądź znajduje się w pozycji wyjściowej.

PROWADNICE DRABINKOWE

Prowadnice drabinkowe umożliwiają przygotowywanie żywności na czterech poziomach (należy pamiętać, że poziomy liczy się od dołu do góry).

Prowadnice 3 i 4 przeznaczone są do grillowania.

PROWADNICE TELESKOPOWE

Prowadnice teleskopowe mogą znajdować się na 2, 3 i 4 poziomie.

Na wysuwanych poziomach mogą znajdować się częściowo bądź całkowicie wysuwane prowadnice.

PRZEŁĄCZNIKI DRZWICZEK PIEKARNIKA

Przełączniki wyłączają ogrzewanie piekarnika oraz wentylator, jeżeli podczas użytkowania otwarte zostają drzwiczki piekarnika. Po zamknięciu drzwiczek piekarnika, przełączniki ponownie włączają ogrzewanie w piekarniku.

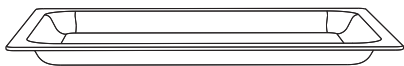
WENTYLATOR CHŁODZĄCY

W urządzeniu wbudowany jest wentylator chłodzący, ochładzający obudowę i panel sterujący urządzenia.

PRZEDŁUŻONE DZIAŁANIE WENTYLATORA CHŁODZĄCEGO

Po wyłączeniu piekarnika, wentylator chłodzący będzie działał jeszcze przez pewien czas, chłodząc w ten sposób piekarnik.

WYPOSAŻENIE PIEKARNIKA (zależnie od modelu)



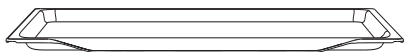
SZKLANA BRYTFANNA przeznaczona jest do pieczenia we wszystkich trybach działania piekarnika. Może służyć również do podawania potraw.



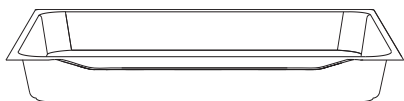
RUSZT służy do grillowania albo odkładania pojemników czy blach z jedzeniem.



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



BLACHA PŁYTKA do pieczenia ciast i ciastek.



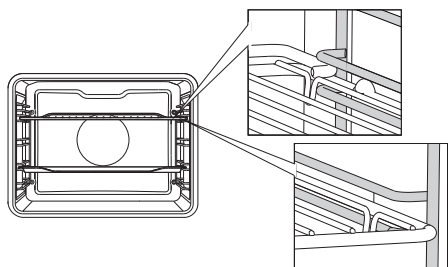
BLACHA GŁĘBOKA do pieczenia mięsa i wilgotnych ciast. Przeznaczona jest również do zbierania tłuszczu.



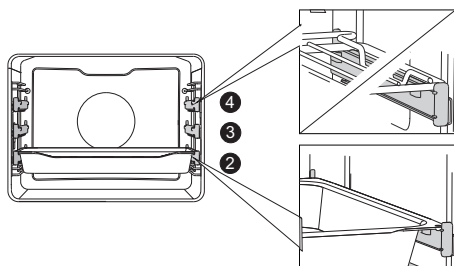
Blachy głębokiej podczas pieczenia nie należy wkładać na pierwszy poziom prowadnic, chyba że ma służyć do zbierania tłuszczu podczas grillowania.



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



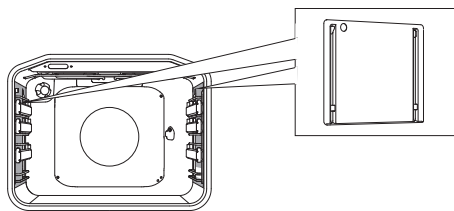
Ruszt i blachy należy zawsze wkładać do wyprofilowanej szczeliny prowadnicy.



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



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



WKŁADY KATALITYCZNE zapobiegają rozpryskiwaniu się tłuszczu podczas pieczenia na ściankach piekarnika.



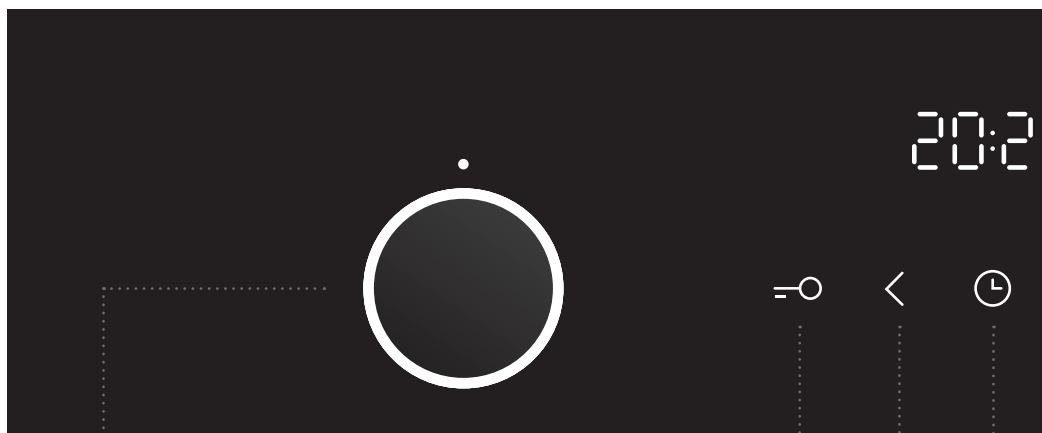
ROŻNA używa się do pieczenia mięsa. W skład rożna wchodzi stojak, rożen ze śrubami oraz zdejmowany uchwyt.



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

PANEL STERUJĄCY

(ZALEŻNIE OD MODELU)



1 POKRĘTŁO
WYBORU
SYSTEMU
PIECZENIA

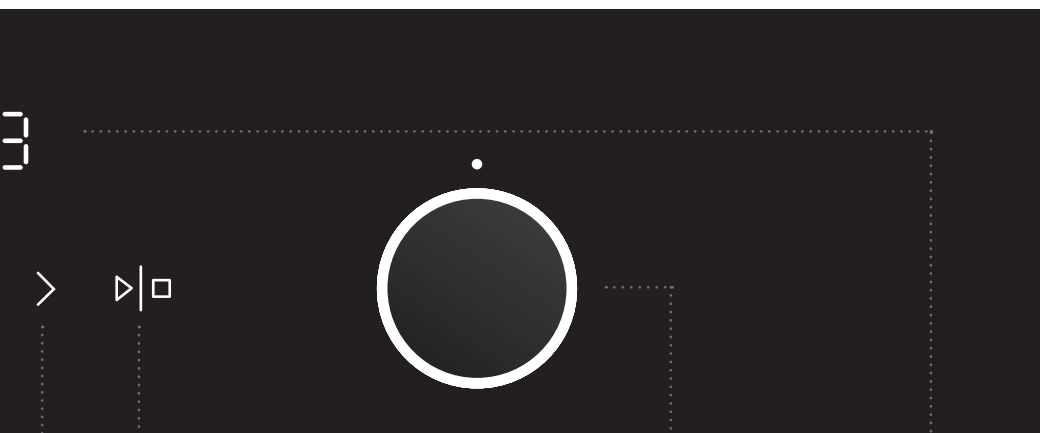
2 PRZYCISK ZA-
BEZPIECZENIE
PRZED DZIEĆMI -
BLOKADA

3 PRZYCISK
OBNIŻANIA
WARTOŚCI

4 PRZYCISK CZAS
DZIENNY

UWAGA:

Symbole trybów pieczenia mogą znajdować się na pokrętle albo na płycie czołowej - zależnie od modelu urządzenia.



5 PRZYCISK CZAS
DZIENNY

6 PRZYCISK
START/ STOP
uruchamiający
i przerywający
program

7 POKRĘTŁO
NASTAWIENIA
TEMPERATURY

8 WYŚWIETLACZ
CZASU

UWAGA:

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

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.

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.

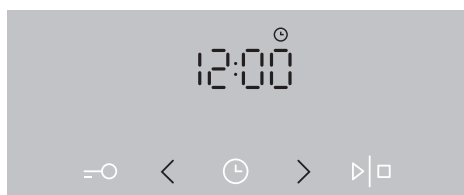
Przy pierwszym ogrzewaniu kuchenki może się z niej wydobywać charakterystyczny zapach, dlatego podczas pierwszego ogrzewania zaleca się staranne wywietrzenie pomieszczenia.

KROKI PIECZENIA (1 - 6)


1. KROK: WŁĄCZENIE I USTAWIENIE

Po pierwszym przyłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej lub po dłuższej przerwie w dostawie energii elektrycznej na wyświetlaczu pulsuje 12:00 i świeci symbol ☹. Nastawić należy bieżący czas.

USTAWIENIE CZASU



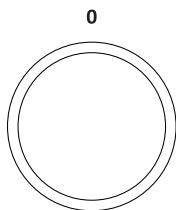
1 Dotykając przycisków < lub > ustawić czas dzienny i zatwierdzić go przyciskiem ☹.

 Jeśli przycisk nastawienia wartości przytrzyma się dłuższy czas, wówczas przyspieszone zostanie wprowadzanie zmian wartości.

ZMIANA USTAWIENIA CZASU

Czas bieżący można zmieniać, gdy nie jest aktywna żadna z funkcji czasowych. Wielokrotnie dotykając przycisku CZAS, należy wybrać symbol ☹ i nastawić czas bieżący.

2. KROK: WYBÓR TRYBU PIECZENIA



Obracając pokrętko (w lewo i w prawo), należy wybrać system pieczenia (patrz: tabela programów, zależnie od modelu).



Ustawienia można zmieniać również podczas procesu pieczenia.

TRYB	OPIS	PROPONOWANA TEMPERATURA (°C)
TRYBY KUCHENKI		
»»»»	SZYBKIE NAGRZEWANIE Stosuje się, jeśli piekarnik zamierza się jak najszybciej nagrzać na żadaną temperaturę. Funkcja ta nie jest zalecana do pieczenia potraw. Gdy piekarnik nagrzej się do nastawionej temperatury, nagrzewanie zostanie zakończone.	160
⌘	GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA Grzałki w górnej i dolnej części piekarnika równomiernie oddają ciepło do wnętrza piekarnika. Pieczenie ciast i mięsa możliwe jest tylko na jednym poziomie.	200
— —	GÓRNA GRZAŁKA Ciepło na potrawę oddaje tylko grzałka, znajdująca się u góry piekarnika. Znajduje zastosowanie do mocniejszego zapiekania górnej powierzchni potrawy (do szybkiego zrumienienia powierzchni).	180
— —	DOLNA GRZAŁKA Ciepło oddaje tylko dolna grzałka, znajdująca się na dole piekarnika. Znajduje zastosowanie do mocniejszego zapiekania dolnej warstwy potrawy.	180
▼▼	GRILL Działają 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 infra grzałka, znajdująca się na sklepieniu piekarnika. Aby zwiększyć efekt grzania, równocześnie włączona jest jeszcze górna grzałka. Znajduje zastosowanie do pieczenia na grillu mniejszych ilości zapiekaneek z chleba, mięsa lub kiełbasek piwnych oraz 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 piekarnika. Nadaje się również do zapiekania potraw i osiągnięcia chrupiącej skórki.	170

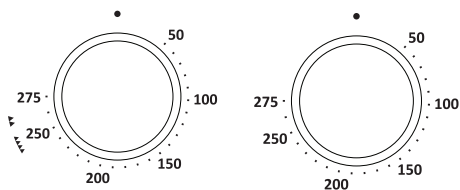
TRYB	OPIS	PROPONOWANA TEMPERATURA (°C)
	GÓRNA GRZAŁKA I WENTYLATOR Działają górna grzałka i wentylator. System ten znajduje zastosowanie do pieczenia większych kawałków mięsa, drobiu. Nadaje się również do zapiekania potraw.	170
	TERMOOBIEG I DOLNA GRZAŁKA Działają dolna grzałka i okrągła grzałka oraz wentylator z gorącym powietrzem. 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 ścianie piekarnika 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
	GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA Z WENTYLATOREM Działają obie grzałki oraz wentylator. Wentylator umożliwia równomierne krążenie gorącego powietrza w piekarniku. Znajduje zastosowanie do pieczenia ciast, rozmrażania żywności, suszenia owoców i warzyw.	180
	PODGRZEWANIE NACZYŃ STOŁOWYCH Stosuje się, jeśli zamierza się wstępnie podgrzać naczynia stołowe (talerze, filiżanki), aby jedzenie mogło pozostać dłużej ciepłe.	60
	POWOLNE PIECZENIE ¹⁾ Funkcja umożliwia delikatne, powolne i równomierne pieczenie, dlatego jedzenie pozostaje miękkie i soczyste. Zaleca się do pieczenia mięsa, ryb i ciast na jednym poziomie. Ustawić temperaturę z zakresu od 140 do 220°C.	180
	ROZMARAŻANIE Powietrze krąży bez włączonych grzałek. Działa jedynie wentylator. Stosuje się do powolnego rozmrażania zamrożonej żywności.	-
	AQUA CLEAN Ciepło oddaje tylko dolna grzałka. Stosuje się do usuwania plam i resztek jedzenia z piekarnika. Czas trwania programu to 30 minut.	-



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

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

3. KROK: WYBÓR USTAWIEŃ

ZMIANA TEMPERATURY PIECZENIA



 Pokrętko temperatury należy obrócić na pozycję , jeżeli używa się systemu pieczenia duży grill i grill.



Obracając pokrętko, należy ustawić żądaną TEMPERATURĘ.

Po włączeniu urządzenia za pomocą przycisku START, na wyświetlaczu ukaże się ikona temperatury.

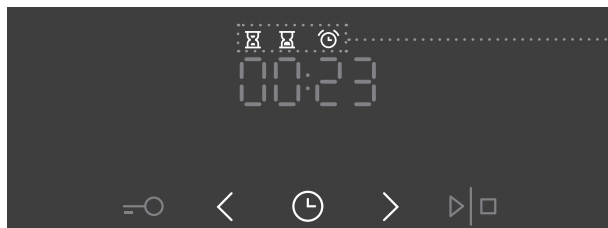
 W celu włączenia urządzenia przycisk START należy przytrzymać przyciśnięty przez nieco dłuższą chwilę – około 1 sekundy.

FUNKCJE CZASOWE

Należy najpierw obrócić POKRĘTŁO WYBORU SYSTEMU PIECZENIA, a następnie ustawić TEMPERATURE.

Dotykając przycisku CZAS oraz kilkakrotnie przyciskając, należy wybrać żądany symbol. Dla wybranej funkcji czasowej na wyświetlaczu świecić będzie symbol i pulsować będzie czas rozpoczęcia/zakończenia pieczenia, który należy określić samemu.

W celu rozpoczęcie pieczenia należy przycisnąć przycisk START. Na wyświetlaczu ukaże się CZAS TRWANIA działania.



wykaz funkcji czasowych



Ustawienie czasu działania

W tym trybie należy określić czas działania piekarnika.

Nastawić należy żądany czas działania – najpierw minuty, a następnie godziny.

Na wyświetlaczu ukaże się ikona i czas działania.



Ustawienie opóźnionego włączenia piekarnika

W tym trybie można określić czas działania piekarnika (czas trwania działania) oraz godzinę jego wyłączenia (zakończenia działania).

Sprawdzić należy, czy zegar pokazuje dokładny czas bieżący.

Przykład:

Czas bieżący: 12:00

Czas pieczenia: 2 godziny

Koniec pieczenia: 18:00

Na początku należy ustawić CZAS PRACY (2 godz.). Aby wybrać KONIEC PRACY, należy dwukrotnie przycisnąć przycisk ZEGAR (CLOCK). Na ekranie automatycznie pokaże się i zacznie mrugać suma dziennego czasu i czasu pracy piekarnika (14:00).

Należy ustawić czas zakończenia pieczenia (18:00).

Przycisnąć należy przycisk START, aby rozpocząć pieczenie. Zegar czekać będzie na rozpoczęcie pieczenia, świeci się symbol. Piekarnik włączy się automatycznie o właściwej godzinie (o 16:00) i wyłączy się o wybranej godzinie (o 18:00).



Ustawienie wyłącznika czasowego

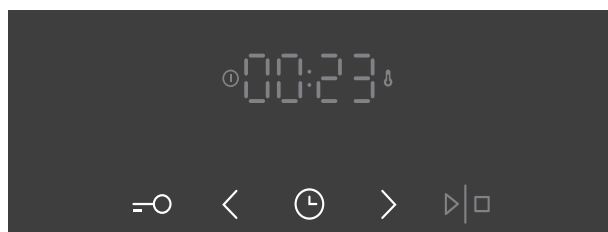
Wyłącznika można używać samodzielnie, niezależnie od działania piekarnika. Najdłuższe możliwe ustawienie to 24 godziny. Ostatnia minuta nastawionego czasu odliczana jest w interwale sekundowym.



Po upływie ustawionego czasu piekarnik automatycznie się wyłączy. Słychać będzie sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć, naciskając dowolny przycisk bądź po upływie jednej minuty alarm wyłącznika sam się wyłączy.

Funkcje czasowe można wyłączyć, ustawiając wybrany czas na „0”. Wszystkie funkcje czasowe można też szybko usunąć, równocześnie przyciskając i na kilka sekund przytrzymując przycisk < i >.

4. KROK: WYBÓR FUNKCJI DODATKOWYCH



Funkcje włącza/wyłącza się, przyciskając wybrany przycisk lub kombinację przycisków.

ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI

Włącza się ją, przyciskając przycisk ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI. Na wyświetlaczu pojawi się **Loc** i świeci przez 5 sekund. Ponowne dotknięcie tego przycisku wyłączy zabezpieczenie.

W razie ustawienie zabezpieczenia, przy braku ustawień funkcji czasowych (oprócz wyświetlania czasu bieżącego), piekarnik nie będzie działać. Jeżeli ustawione zostanie zabezpieczenie przed dziećmi po ustawieniu którejkolwiek funkcji czasowej, piekarnik będzie działać normalnie, nie będzie jednak możliwa zmiana ustawień.

Przy włączonym zabezpieczeniu przed dziećmi można zmieniać systemy działania piekarnika, ale nie można wybierać funkcji dodatkowych. Można wyłączyć pieczenie, przekręcając pokrętko wyboru do pozycji „0”.

Zabezpieczenie przed dziećmi pozostaje aktywne również po wyłączeniu piekarnika. Chcąc wybrać nowy system działania, należy wyłączyć zabezpieczenie przed dziećmi.

OŚWIETLENIE PIEKARNIKA

Oświetlenie piekarnika włącza się automatycznie w przypadku każdego wybranym systemu działania.

5sek < **SYGNAŁ DŹWIĘKOWY**

Głośność sygnału dźwiękowego można ustawić, gdy nie jest aktywna żadna z funkcji czasowych (wyświetlany jest tylko czas bieżący).

Przez 5 sekund należy przytrzymać przycisk <. Na wyświetlaczu najpierw pojawi się napis **Vol**, a następnie ukażą się dwie całkowicie podświetlone kreski. Dotykając przycisku < i > można ustawić 3 stopnie głośności (jedną, dwie lub trzy kreski). Po 3 sekundach ustawienie zostanie automatycznie zapisane i ukaże się czas bieżący.

5sek > **ZMNIJSZENIE KONTRASTU WYŚWIETLACZA**

Pokrętko wyboru systemu pieczenia powinno znajdować się w pozycji „0”.

Przez 5 sekund należy przytrzymać przycisk >. Na wyświetlaczu najpierw pojawi się napis **bri**, a następnie ukażą się dwie całkowicie podświetlone kreski. Dotykając przycisku < i > można podświetlić bądź zaciemnić wyświetlacz, do wyboru są trzy stopnie oświetlenia (jedna, dwie lub trzy kreski). Po 3 sekundach ustawienie zostanie automatycznie zapisane.



WŁĄCZENIE/WYŁĄCZENIE WYŚWIETLANIA CZASU DZIENNEGO

Jeśli chcą Państwo wyłączyć wyświetlanie czasu dziennego, należy jednocześnie dotknąć przycisków "klucz" i "godzina" i przytrzymać przez 5 sekund. Po kilku sekundach wyświetli się "OFF" a następnie zapali się ikona ☹.

Wyświetlanie czasu dziennego można włączyć ponownie poprzez jednoczesne dotknięcie przycisków "klucz" i "godzina", kiedy żadna z funkcji czasowych nie jest aktywna.



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

5. KROK: START PIECZENIA

Pieczenie rozpocznie się po dłuższym przyciśnięciu przycisku START/ STOP. Świecić będzie symbol działania i temperatury.

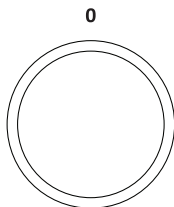
Jeśli nie została nastawiona żadna z funkcji czasowych, na wyświetlaczu ukaże się czas trwania pieczenia.





Podczas nagrzewania się piekarnika pulsuje symbol temperatury. Gdy piekarnik osiągnie nastawioną temperaturę, symbol zaświeci i słychać będzie krótki sygnał dźwiękowy.

6. KROK: WYŁĄCZENIE PIEKARNIKA

Pieczenie można przerwać dłuższym przyciśnięciem przycisku START/ STOP. Pokrętko WYBORU SYSTEMU PIECZENIA należy przekręcić do pozycji „0”.



 Po zakończeniu pieczenia, przerwane zostaną i usunięte również wszystkie ustawienia czasowe na zegarze, za wyjątkiem wyłącznika. Wyświetlacz powróci do wyświetlania czasu bieżącego. Wentylator chłodzący będzie działał jeszcze przez pewien czas.

 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.

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.

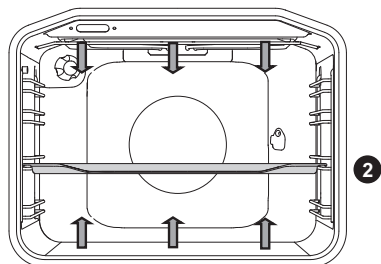
Aby zapobiec zbieraniu się wilgoci, nie należy studzić jedzenia w zamkniętej kuchence.

Standardowe poziomy wypieczenia i zalecana końcowa temperatura środka dla różnych rodzajów mięsa

Rodzaj żywności	Temperatura środka żywności (°C)	Kolor mięsa na przekroju i kolor soków
WOŁOWINA		
Krwista	40-45	mięsistoczerwony, jak surowe mięso, niewielka ilość soków
Średniokrwista	55-60	lekko czerwony, duża ilość jasnoczerwonych soków
Średnio wypieczona	65-70	różowy, niewielka ilość bladoróżowych soków
Dobrze wypieczona	75-80	równomiernie szarobrązowy, niewielka ilość bezbarwnych soków
CIEŁĘCINA		
Dobrze wypieczona	75-85	czerwonobrązowy
WIEPRZOWINA		
Średnio wypieczona	65-70	lekko różowy
Dobrze wypieczona	75-85	żółto-brązowy
JAGNIĘCINA		
Dobrze wypieczona	79	szary, różowawe soki
BARANINA		
Krwista	45	mięsistoczerwony
Średniokrwista	55-60	lekko czerwony
Średnio wypieczona	65-70	różowy w środku
Dobrze wypieczona	80	szary
KOZINA		
Średnio wypieczona	70	bladoróżowy, różowe soki
Dobrze wypieczona	82	szary, soki tylko trochę różowe
DRÓB		
Dobrze wypieczony	82	lekko szary
RYBY		
Dobrze wypieczone	65-70	od białego do szarobrązowego

TRYBY KUCHENKI

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 przypałało. Podczas pieczenia odwracać kawałki mięsa. Przykrywając pieczeń podczas pieczenia, zapewnia się większą soczystość.

Żywność	Masa (g)	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
MIEŚO				
Pieczeń wieprzowa	1500	2	180-200	90-110
Polędwica wieprzowa	1500	2	180-200	100-120
Rolada wieprzowa	1500	2	180-200	120-140
Pieczeń z mięsa mielonego	1500	2	200-210	60-70
Pieczeń wołowa	1500	2	170-190	120-140
Rolada cielęca	1500	2	180-200	90-120
Karkówka jagnięca	1500	2	180-200	80-100
Comber z zająca	1500	2	180-200	50-70
Udziec z sarny	1500	2	180-200	100-120
Pizza *	/	2	200-220	20-30
Kurczak	1500	2	190-210	70-90
RYBY				
Ryby duszone	1000	2	210	50-60

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

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

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

Pieczenie ciast:

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

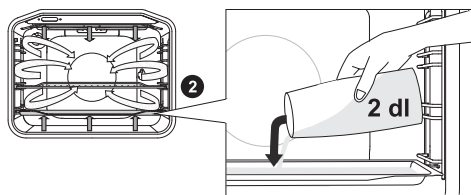
Formy należy zawsze kłaść na ruszcie; nie dotyczy to blachy z wyposażenia kuchenki, której należy używać bez rusztu.

Czas pieczenia można skrócić za pomocą wstępnego ogrzewania kuchenki.

Żywność	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
CIASTA			
Suflet warzywny	2	190-200	30-35
Suflet słodki	2	190-200	30-35
Bułki *	2	190-210	20-30
Chleb biały *	2	180-190	50-60
Chleb gryczany *	2	180-190	50-60
Chleb pełnoziarnisty *	2	180-190	50-60
Chleb żytni *	2	180-190	50-60
Chleb orkiszowy *	2	180-190	50-60
Babka orzechowa	2	170-180	50-60
Tort *	2	160-170	25-30
Sernik	2	170-180	65-75
Muffiny	2	170-180	25-30
Ciastka z ciasta kruchego	2	200-210	20-30
Pierogi z kapustą	2	185-195	25-35
Ciasto owocowe	2	150-160	40-50
Krucze bezy	2	80-90	120-130
Bułka drożdżowa	2	170-180	30-40

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

GRZAŁKA GÓRNA I DOLNA Z PARĄ



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

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

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

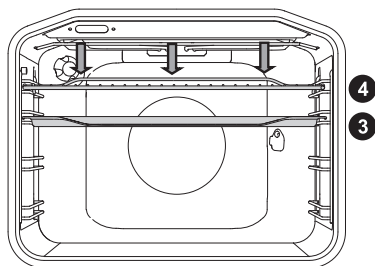
Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
Pieczeń wieprzowa	1500	2	180-200	100-120
Łopatka wieprzowa	1500	2	180-200	110-130
Pieczeń z mięsa mielonego	1500	2	200-210	70-80
Pieczeń wołowa	1500	2	170-190	130-150
Kurczak	1500	2	190-210	80-100

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.

Najwyższa dozwolona temperatura: 240 °C.

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 łosia...) lub zapiekanego chleba.

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

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

Po każdorazowym użytkowaniu grilla należy wyczyścić kuchenkę i jej akcesoria.

Tabela grillowania - mały grill

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
MIEŚO				
Stek z polędwicy wołowej, krwisty	180 g/szt.	3	230	15-20
Stek z karkówki wieprzowej	150 g/szt.	3	230	18-22
Żeberka	280 g/szt.	3	230	20-25
Kiełbasy do grillowania	70 g/szt.	3	230	10-15
CHLEB ZAPIEKANY				
Tost	/	4	230	3-6
Otwarte kanapki	/	4	230	3-6

Tabela grillowania – duży grill

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
MIĘSO				
Stek z polędwicy wołowej, krwisty	180 g/szt.	3	230	15-20
Stek z polędwicy wołowej, dobrze wypieczony	180 g/szt.	3	230	18-25
Stek z karkówki wieprzowej	150 g/szt.	3	230	20-25
Żeberka	280 g/szt.	3	230	20-25
Stek cielęcy	140 g/szt.	3	230	20-25
Kiełbasy do grillowania	70 g/szt.	3	230	10-15
Klops	150 g/szt.	3	230	10-15
RYBY				
Plastry łososia	200 g/szt.	3	230	15-25
CHLEB ZAPIEKANY				
Tost	/	4	230	1-3
Otwarte kanapki	/	4	230	2-5

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

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

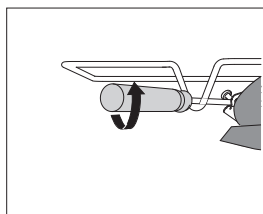
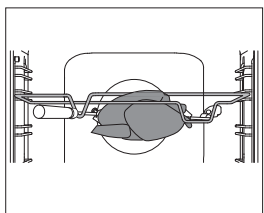
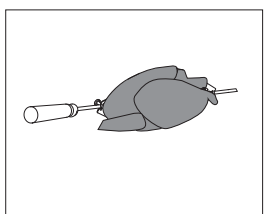
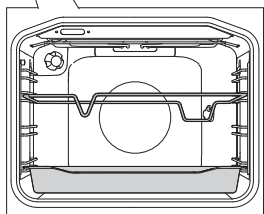
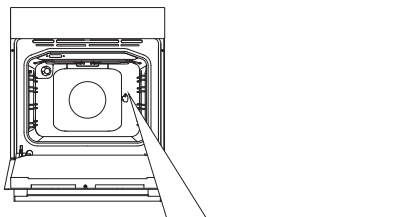


Podczas grillowania (działania grzałki infra) drzwiczki kuchenki muszą być zamknięte.

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.

Pieczenie na roźnie (w zależności od modelu urządzenia)

Maksymalna dozwolona temperatura przy stosowaniu rożna to 240 °C.



1 Stojak rożna należy wstawić w 3 prowadnicę, licząc od dołu, a w pierwszą prowadnicę wsunąć głęboką blachę do wyłapywania ściekającego tłuszczu.

2 Mięso nadziać na widlec rożna i dokręcić śruby.

3 Uchwyt widelca umieścić w przednim stojaku rożna, a końcówkę wcisnąć w otwór z prawej strony tylnej ścianki piekarnika (otwór jest zastąpiony obracającą się zaślepką).

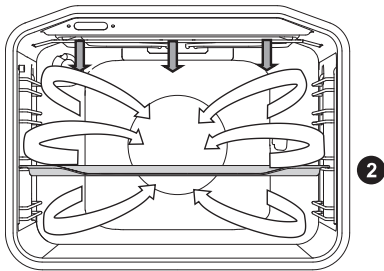
4 Odkręcić należy uchwyt rożna i zamknąć drzwiczki piekarnika.

Włączyć piekarnik, wybierając system Duży grill.



Grill działa tylko przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika.

GRILL Z WENTYLATOREM

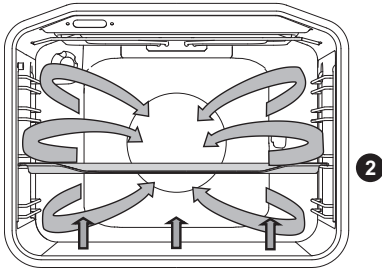


W tym trybie jednocześnie działają grzałka infra i wentylator. Nadaje się do pieczenia mięsa, ryb, warzyw.

(Patrz opis i rady dla GRILLA)

Żywność	Masa (g)	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
MIĘSO				
Kaczka	2000	2	150-170	80-100
Pieczeń wieprzowa	1500	2	160-170	60-85
Połówka wieprzowa	1500	2	150-160	120-160
Szynka wieprzowa	1000	2	150-160	120-140
Półowa kurczaka	700	2	190-210	50-60
Kurczak	1500	2	190-210	60-90
RYBY				
Pstrągi	200 g/szt.	2	200-220	20-30

GORĄCE POWIETRZE I GRZAŁKA DOLNA



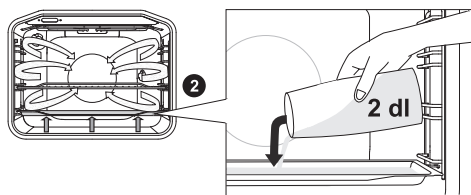
W tym trybie działają grzałka dolna i grzałka okrągła oraz wentylator z gorącym powietrzem. Nadaje się do pieczenia pizz, szarlotek, tortów owocowych.

(Patrz opis i rady GÓRNA i DOLNA GRZAŁKA).


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


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

GORĄCE POWIETRZE I GRZAŁKA DOLNA Z PARĄ



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

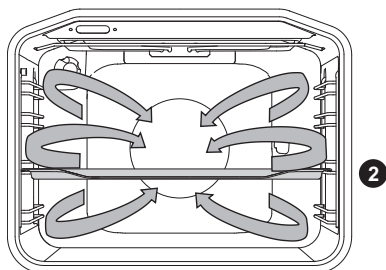
 Jeśli używasz głębokiej blachy do pieczenia, włóż ją o jeden poziom wyżej niż podano w tabeli zalecanych ustawień.

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

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

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

GORĄCE POWIETRZE



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

Pieczenie mięsa:

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

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

Żywność	Masa (g)	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
MIĘSO				
Pieczeń wieprzowa ze skórą	1500	2	170-180	140-160
Kaczka	2000	2	160-170	120-150
Gęś	4000	2	150-160	180-200
Indyk	5000	2	150-170	180-220
Piersi z kurczaka	1000	3	180-200	60-70
Kurczak nadziewany	1500	2	170-180	90-110

Pieczenie ciast

Zalecane jest wstępne ogrzewanie kuchenki.

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

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

Żywność	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
CIASTO			
Biszkopt	2	150-160	25-35
Placek z kruszonką	2	160-170	25-35
Placek z owocami, biszkopt	2	150-160	45-65
Rolada biszkoptowa *	2	160-170	15-25
Tort owocowy, kruche ciasto	2	160-170	50-70
Strudel jabłkowy	2	170-180	40-60
Ciasteczka, kruche ciasto *	2	150-160	15-25
Ciasteczka, ciasto ptysiowe *	2	140-150	15-25
Ciastka drobne, drożdżowe	2	170-180	20-35
Ciastka z ciasta francuskiego	2	170-180	20-30
CIASTA ZAMROŻONE			
Strudel jabłkowy, z twarogiem	2	170-180	50-70
Pizza	2	170-180	20-30
Frytki do piekarnika	2	170-180	20-35
Krokiety do piekarnika	2	170-180	20-35

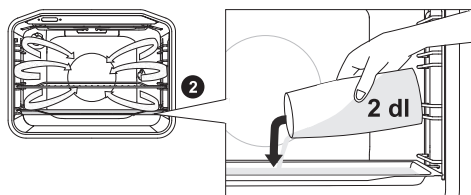
Symbol * oznacza, że kuchenka w wybranym trybie pieczenia wymaga ogrzewania wstępnego.



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



GORĄCE POWIETRZE Z PARĄ



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



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

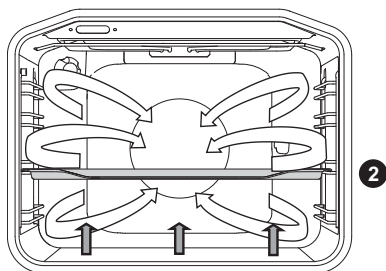


Aby zapewnić optymalne działanie funkcji, nie otwieraj drzwi piekarnika i nie dodawaj wody podczas gotowania.

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

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

GRZAŁKA DOLNA I WENTYLATOR



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

PASTERYZOWANIE

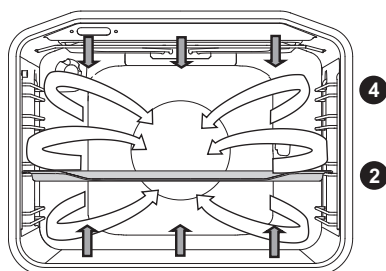
Przygotować produkty do pasteryzowania i słoiki. Do pasteryzowania używać słoików z uszczelką gumową i szklanym wieczkiem. Nie używać słoików z nakrętką lub metalową pokrywką oraz blaszanych puszek. Słoiki muszą być tej samej wielkości, wypełnione identycznym przetworem oraz dobrze zamknięte.

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

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

Rodzaj żywności	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas do pieczenia na wolnym ogniu (min)	Temperatura i czas po rozpoczęciu pieczenia na wolnym ogniu	Pozostały czas w piekarniku (min)
OWOCE					
Truskawki	2	160-180	30-45	/	20-30
Owoce pestkowe	2	160-180	30-45	/	20-30
Puree owocowe	2	160-180	30-45	/	20-30
WARZYWA					
Ogórki kiszone	2	160-180	30-45	/	20-30
Fasola/marchewka	2	160-180	30-45	120°C, 45-60 min	20-30

GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA ORAZ WENTYLATOR



Znajduje zastosowanie do pieczenia wszelkich rodzajów ciast, rozmrażania żywności, suszenia owoców i warzyw. Zanim żywność wstawi się do nagrzanego piekarnika, należy poczekać, aż lampka zgaśnie po raz pierwszy. Najlepsze rezultaty pieczenia osiąga się, piekąc na jednym poziomie.

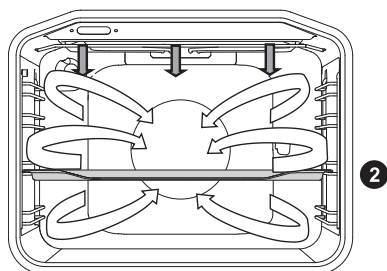
Piekarnik należy wstępnie nagrzać. Korzystać należy z 2 lub 4 prowadnicy, licząc od dołu.

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

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

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

POWOLNE PIECZENIE



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

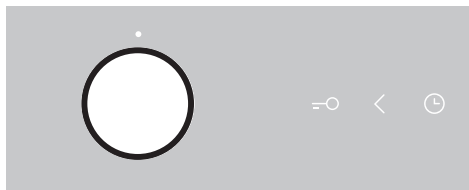
Żywność	Masa (g)	Prowadnice (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
MIĘSO				
Kaczka	2000	2	150	90-110
Pieczeń wieprzowa	1500	2	160	80-100
Połędwica wieprzowa	1500	2	150	130-160
Szynka wieprzowa	1000	2	150	130-150
Półowa kurczaka	700	2	190	60-70
Kurczak	1500	2	190	80-100
RYBY				
Pstrągi	200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

ROZMRAŻANIE



W tym systemie powietrze krąży bez włączonych grzałek.

Do rozmrażania nadają się torty ze śmietaną i kremem z masła, ciasta i ciasteczka, chleba i bułki oraz głęboko zamrożone owoce.



POKRĘTŁO WYBORU SYSTEMU
PIECZENIA należy obrócić do pozycji
rozmróżanie.

Dotykając przycisku START/ STOP, należy
uruchomić rozmrażanie.

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

W połowie czasu rozmrażania, kawałki jedzenia należy odwrócić, przemieszać i rozdzielić, jeśli są przymarznięte jeden do drugiego.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



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

(w zależności 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.

Panel sterujący:

Powierzchni panelu nie należy czyścić żrącymi środkami czyszczącymi czy też szorstkimi gąbkami, ściereczkami.



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.

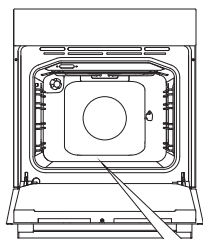
Tłuszcz najprościej usunąć ciepłą wodą mydlaną, kiedy kuchenka jest jeszcze ciepła.

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.

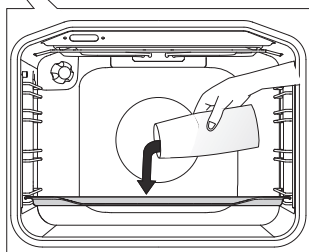
Akcesoria (blachy, ruszty...) należy myć gorącą wodą i środkami czystości.

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

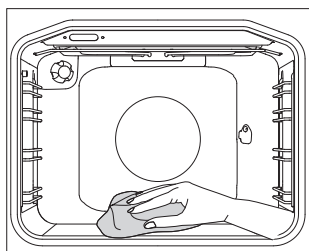
CZYSZCZENIE PIEKARNIKA ZA POMOCĄ FUNKCJI AQUA CLEAN



1 Przekręcić POKRĘTŁO WYBORU SYSTEMU PIECZENIA na Aqua clean. POKRĘTŁO TEMPERATURY należy ustawić na 70°.



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



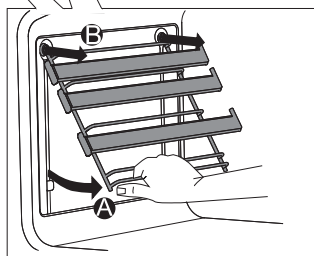
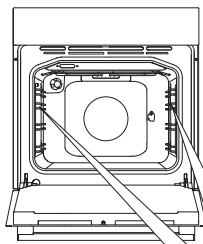
3 Po 30 minutach resztki jedzenia na emalii piekarnika zmiękną i można je będzie wytrzeć wilgotną ściereczką.



Systemu Aqua clean należy używać tylko wtedy, gdy piekarnik jest zupełnie wystudzony.

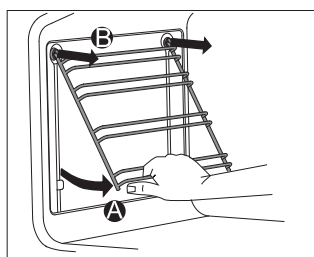
ZDEJMOWANIE I CZYSZCZENIE PROWADNIC DRABINKOWYCH ORAZ WYSUWANYCH PROWADNIC TELESKOPOWYCH

Prowadnice należy czyścić tylko za pomocą zwyczajnych środków czyszczących.



A Prowadnice należy chwycić od dołu i wysunąć, ciągnąc w kierunku do wewnątrz piekarnika.

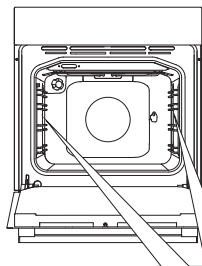
B U góry należy je wysunąć z otworów.



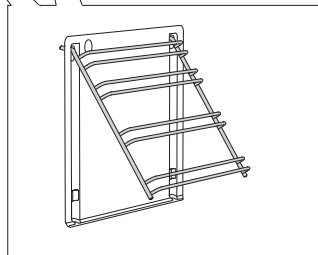
Wysuwanych prowadnic teleskopowych nie należy czyścić w zmywarce do naczyń.

MONTAŻ WKŁADÓW KATALITYCZNYCH

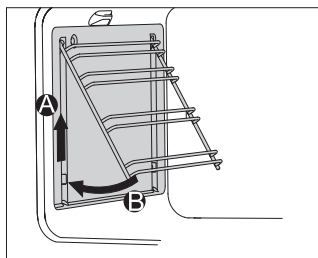
Prowadnice należy czyścić tylko za pomocą zwyczajnych środków czyszczących.



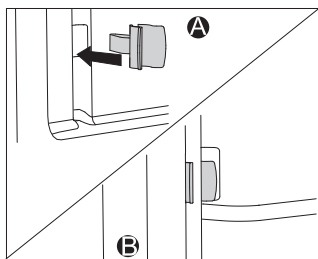
Usunąć należy prowadnice drabinkowe lub teleskopowe.



1 Prowadnice nałożyć na wkład katalityczny.



2 Razem je zamocować, korzystając z do tego celu przygotowanych otworów, a następnie pociągnąć do góry.

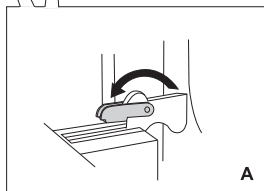
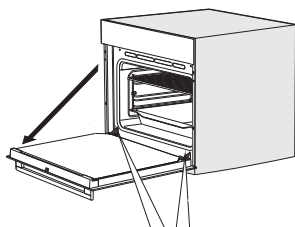


Podczas montażu wysuwanych prowadnic teleskopowych (całkowite wysunięcie) z wkładami katalitycznymi, należy załączone zapadki wstawić w dolne otwory na ścianie piekarnika, a także wstawić zapadki w prowadnice. Zapadki przeznaczone są do lepszego zamocowania prowadnic.

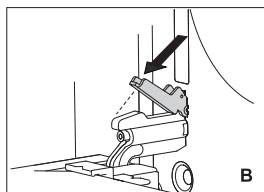


Wkładów katalitycznych nie należy czyścić w zmywarce do naczyń.

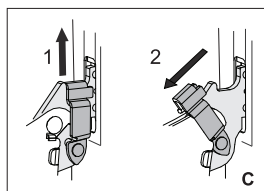
ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK PIEKARNIKA



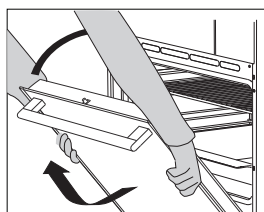
A



B



C




1 Najpierw otworzyć całkowicie drzwiczki (na oścież).

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

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

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

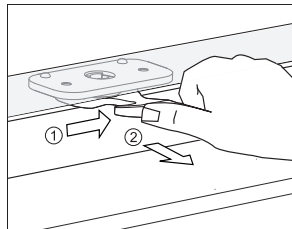
3 Powoli zamykać drzwi aż zapadki zrównają się ze szczelinami. Lekko podnieść drzwi do góry i zdjąć je z obu szczelin zawiasów na urządzeniu.

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




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

BLOKADA DRZWICZEK (w zależności od modelu)



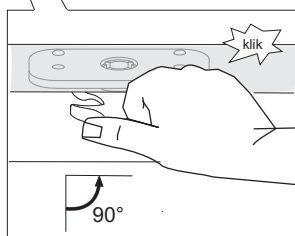
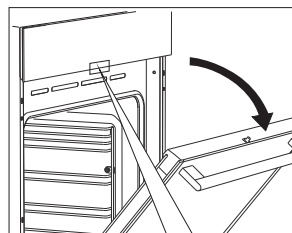
Aby je otworzyć, delikatnie popchnąć je kciukiem w prawą stronę, jednocześnie ciągnąc za drzwiczki do zewnątrz.

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

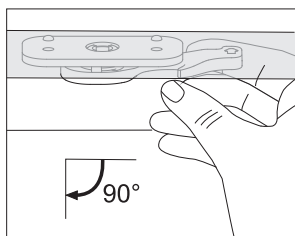
WYŁĄCZANIE I WŁĄCZANIE BLOKADY DRZWICZEK

 **Piekarnik musi całkowicie wystygnąć.**

Najpierw otworzyć drzwiczki piekarnika.



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



Aby ponownie włączyć blokadę drzwiczek, otworzyć drzwiczki piekarnika i palcem wskazującym prawej ręki przesunąć dźwignię do siebie.

MIĘKKIE ZAMYKANIE DRZWICZEK (w zależności od modelu)

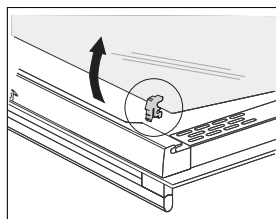
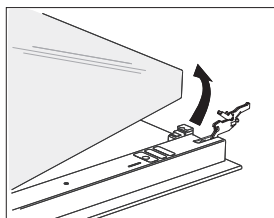
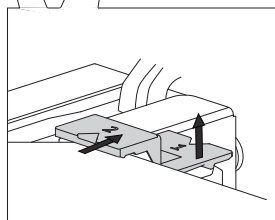
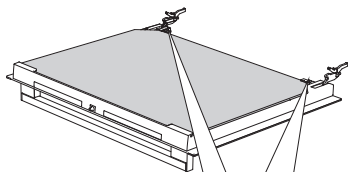
Drzwiczki piekarnika są wyposażone w system amortyzujący począwszy od kąta 75 stopni siłę zamykania drzwiczek. Umożliwia on łatwe, ciche i gładkie zamykanie drzwiczek. Wystarczy delikatnie pchnąć (do kąta 15 stopni względem drzwiczek w pozycji zamkniętej) drzwiczki, by automatycznie i miękko się zamknęły.



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

ZDEJMOWANIE I WSTAWIANIE SZYBEK W DRZWICZKACH

Szybki w drzwiczkach można oczyścić również od wewnątrz, należy je jednak przed tym zdjąć. Zdjąć należy drzwiczki piekarnika (patrz: rozdział Zdejmowanie i wstawianie drzwiczek piekarnika).



1 Lekko unieść elementy nośne z lewej i prawej strony drzwiczek (symbol 1 na nośniku), a następnie wysunąć je, wyjmując z szybki (symbol 2 na nośniku).

2 Szybkę drzwiczek należy chwycić za dolną krawędź, lekko ją unieść, aż wysunie się z nośnika i usunąć.

3 Wewnętrzną, trzecią szybkę (posiadają tylko niektóre modele urządzeń), należy usunąć, unosząc ją i wyjmując. Zdjąć należy również gumowe uszczelki, znajdujące się na szybce.

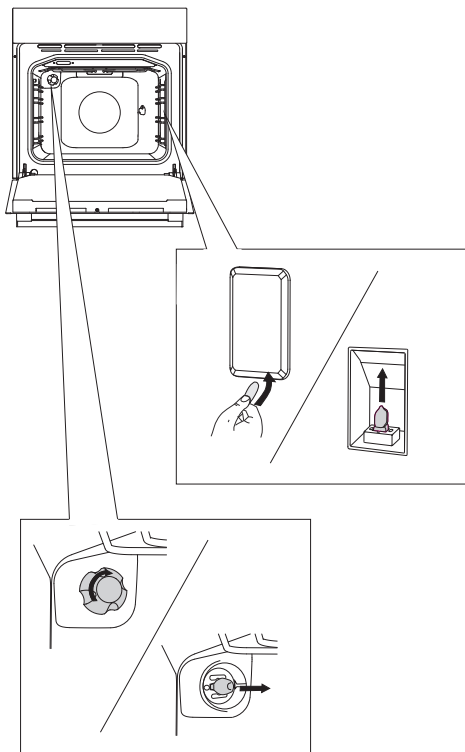


Szybkę należy ponownie wstawić, działania wykonując w odwrotnej kolejności. Symbole (łuki) na drzwiczkach i szybce powinny się pokrywać.

WYMIANA ŻARÓWKI

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

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



Śrubokrętem płaskim zwolnić pokrywę żarówki i ją usunąć.

💡 Uważać, aby przy tym nie uszkodzić emalii.

.....

Odkręcić pokrywę żarówki i wyjąć żarówkę.

💡 Stosować należy ochronę rąk, aby nie ulec oparzeniu.

TABELA USTEREK I ZAKŁÓCEŃ

Usterka/Zakłócenie	Przyczyna
Czujniki nie reagują, ekran nie reaguje	Proszę na kilka minut odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (odkręcić bezpiecznik lub wyłączyć główny przełącznik), następnie przyłączyć go ponownie i włączyć kuchenkę.
Często wyłącza się bezpiecznik	Proszę zadzwonić do serwisu
Nie działa oświetlenie kuchenki	Wymiana żarówki w kuchenke opisana jest w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”
Ciasto nie jest upieczone	Proszę sprawdzić, czy dobrze zostały ustawione temperatura pieczenia i tryb grzałek. Czy drzwiczki kuchenki są dobrze zamknięte?
Wyświetlacz zgłasza zakłócenie (E1, E2, E3...)	Doszło do zakłócenia w działaniu modułu elektronicznego. Należy na kilka minut odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego, następnie przyłączyć je ponownie i ustawić dokładny czas bieżący. Jeśli wyświetlacz dalej zgłasza zakłócenie, proszę zadzwonić do serwisu.

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

