

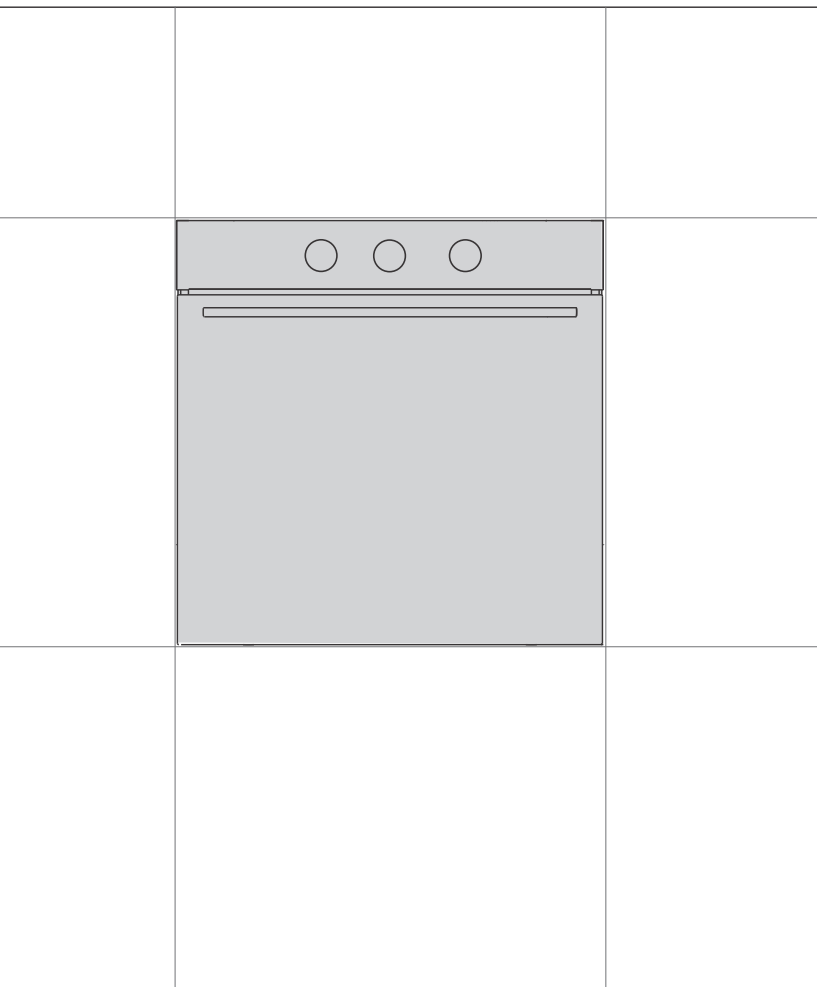
**gorenje**

PL

PL

**INSTRUKCJA  
UŻYTKOWANIA**

**PIEKARNIK DO ZABUDOWY**



Dziękujemy za Państwa zaufanie i zakup naszego urządzenia.

Aby ułatwić Państwu korzystanie z niniejszego produktu, w załączeniu przekazujemy szczegółową instrukcję obsługi. Podane w niej wskazówki powinny umożliwić Państwu możliwie jak najszybsze zaznajomienie się ze swoim nowym urządzeniem.


Proszę upewnić się, że otrzymaliście Państwo urządzenie w stanie nieuszkodzonym. W razie stwierdzenia powstania szkód w transporcie proszę skontaktować się z punktem sprzedaży, w którym urządzenie zostało zakupione, lub regionalnym dystrybutorem, który dostarczył urządzenie. Numer telefonu można znaleźć na fakturze lub na dokumencie dostawy.

Instrukcja dotycząca zabudowy i przyłączenia znajduje się na osobnej kartce.

Instrukcja użytkowania, zabudowy oraz przyłączenia urządzenia znajduje się również na naszej stronie internetowej:

<http://www.gorenje.com>

W treści instrukcji stosowane są przedstawione poniżej symbole, które posiadają podane obok nich znaczenia:

 **INFORMACJA!**  
Informacja, porada, wskazówka lub zalecenie

 **OSTRZEŻENIE!**  
Ostrzeżenie – ogólne niebezpieczeństwo



Ważne jest, by dokładnie zapoznać się z treścią instrukcji.

# Spis treści

<b>Środki bezpieczeństwa</b> .....	<b>4</b>
<b>Pozostałe ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa</b> .....	<b>6</b>
<b>Opis urządzenia</b> .....	<b>8</b>
Tabliczka znamionowa – dane urządzenia .....	8
Panel sterowania .....	9
Pokrętła chowane .....	9
<b>Wyposażenie urządzenia</b> .....	<b>10</b>
Wskaźniki kontrolne .....	10
Prowadnice .....	10
Wyłącznik w drzwiczkach piekarnika .....	11
Wentylator chłodzący .....	11
Wyposażenie piekarnika i akcesoria .....	11
<b>Przed pierwszym użyciem</b> .....	<b>13</b>
<b>Wybór ustawień</b> .....	<b>13</b>
WYBÓR PROGRAMU .....	13
USTAWIENIE TEMPERATURY PIECZENIA .....	16
FUNKCJE CZASOWE .....	16
<b>Uruchamianie procesu pieczenia</b> .....	<b>17</b>
<b>Koniec pieczenia i wyłączenie piekarnika.</b> .....	<b>17</b>
<b>Ogólne wskazówki dotyczące pieczenia</b> .....	<b>18</b>
<b>Tabela pieczenia</b> .....	<b>19</b>
<b>Konserwacja i czyszczenie</b> .....	<b>23</b>
Czyszczenie piekarnika za pomocą programu Aqua clean .....	24
Zdejmowanie prowadnic drabinkowych oraz teleskopowych .....	25
Zdejmowanie i wstawianie drzwiczek i szyb drzwiczek .....	26
Wymiana żarówki .....	27
<b>Tabela usterek i błędów</b> .....	<b>28</b>
Specjalne ostrzeżenia i zgłaszanie usterek .....	28
<b>Utylizacja</b> .....	<b>29</b>
<b>Test potraw</b> .....	<b>30</b>

## Środki bezpieczeństwa



**WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA-**  
Prosimy o uważne przeczytanie instrukcji i zachowanie jej na przyszłość.

Urządzenie należy podłączyć do instalacji elektrycznej posiadającej wbudowany mechanizm rozłączający. Instalacja elektryczna musi zostać wykonana zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Środki do rozłączania muszą być włączone do stałego okablowania zgodnie z zasadami okablowania.

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

Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, aby uniknąć zagrożenia, musi zostać wymieniony przez producenta, serwisanta lub podobnie wykwalifikowane osoby (tylko w przypadku urządzeń dostarczanych z przewodem zasilającym).

Urządzenie bardzo nagrzewa się podczas użycia. Należy uważać, by nie dotknąć elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.

Dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub umysłowej, jak również nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, mogą korzystać z urządzenia tylko pod nadzorem lub po szkoleniu w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i uświadomieniu o potencjalnych zagrożeniach. Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

**OSTRZEŻENIE:** Dostępne części mogą nagrzewać się podczas użytkowania. Małe dzieci powinny być trzymane z dala.

**OSTRZEŻENIE:** W czasie pracy urządzenie i jego odkryte części bardzo się nagrzewają. Należy uważać, by nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci do lat 8 powinny być cały czas pod kontrolą.

Urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania za pośrednictwem zewnętrznych programatorów czasowych lub specjalnych układów sterowania.

Do czyszczenia szyb w drzwiczkach piekarnika lub szkła na pokrywie płyty kuchennej nie należy używać żrących środków czyszczących lub ostrych metalowych skrobaków, które mogą uszkodzić powierzchnię i doprowadzić do pęknięcia szklanych powierzchni.

Nie należy czyścić urządzenia odkurzaczami parowymi lub wysokociśnieniowymi, aby nie doszło do porażenia prądem elektrycznym.

**OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki, upewnić się, że urządzenie zostało wyłączone z prądu, aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym.

Nigdy nie należy wlewać wody na dno komory piekarnika. Różnice temperatury mogą powodować uszkodzenia emaliowanych części.

## **Pozostałe ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa**

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.

Urządzenie należy podłączyć do instalacji elektrycznej posiadającej wbudowany mechanizm rozłączający. Instalacja elektryczna musi zostać wykonana zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Nie należy podnosić urządzenia trzymając je za uchwyt drzwiczek.

Nadmierne obciążenie może spowodować uszkodzenie zawiasów drzwiczek piekarnika. Nie należy stawać lub siadać na otwartych drzwiczkach piekarnika ani się o nie opierać. Na drzwiczkach piekarnika nie należy również stawiać ciężkich przedmiotów.

Przytrzaśnięcie w drzwiczkach piekarnika kabli zasilających innych urządzeń, używanych w pobliżu niniejszego urządzenia, może doprowadzić do zwarcia. Ważne jest, aby kable zasilające innych urządzeń znajdowały się w bezpiecznej odległości.

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).

Pamiętać o tym, że otwory wentylacyjne nigdy nie powinny być zastonięte lub w inny sposób zablokowane.

Nie należy wykładać ścianek piekarnika folią aluminiową oraz stawiać na dnie komory piekarnika żadnych blach lub innych naczyń. Powyższe czynności zmniejszają cyrkulację powietrza w piekarniku, utrudniają proces pieczenia i niszczą emaliowaną powłokę.

Zalecane jest, aby w czasie pieczenia nie otwierać drzwiczek piekarnika, ponieważ prowadzi to do zwiększenia zużycia energii i zbierania się kondensatu.

W czasie oraz na końcu pieczenia należy szczególnie ostrożnie otwierać drzwiczki piekarnika, aby się nie poparzyć.

Aby zapobiec osadzeniu się kamienia, po zakończonym pieczeniu należy zostawić otwarte drzwiczki piekarnika, który w ten sposób ochłodzi się do temperatury pokojowej.

Czyścić można wyłącznie ochłodzony piekarnik.

Ewentualne niezgodności w odcieniach kolorów pomiędzy różnymi urządzeniami lub elementami w obrębie tej samej stylizacji mogą się zdarzać z powodu różnych czynników takich jak różne kąty patrzenia na urządzenia, różnokolorowe tła, materiały czy oświetlenie pomieszczenia.

Nigdy nie należy wlewać wody na dno komory piekarnika. Różnice temperatur mogą powodować uszkodzenia emaliowanych części.

Nie należy używać uszkodzonego urządzenia. Skontaktować się z autoryzowanym serwisantem.

**OSTRZEŻENIE!**

Przed podłączeniem urządzenia dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi. Gwarancja nie obejmuje napraw lub roszczeń odszkodowawczych powstałych w wyniku nieprawidłowego montażu lub obsługi urządzenia.

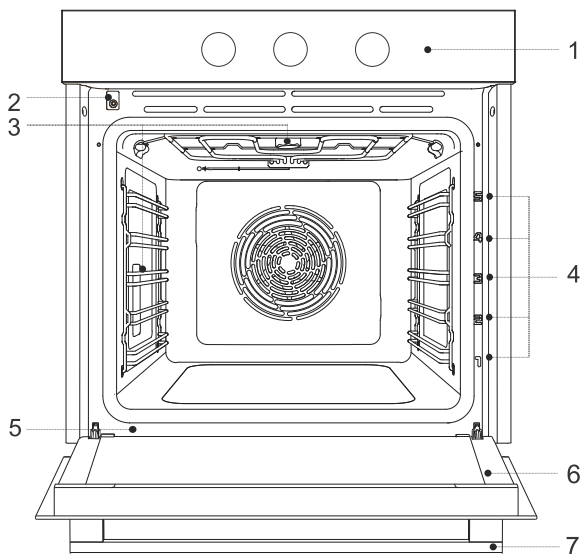
# Opis urządzenia



## INFORMACJA!

Funkcje i wyposażenie urządzenia są zależne od modelu.

Podstawowe wyposażenie piekarnika składa się z prowadnic drabinkowych, płytkej blachy oraz rusztu.



1 panel sterujący

2 przełącznik na drzwiczkach

3 oświetlenie

4 prowadnice - poziomy pieczenia

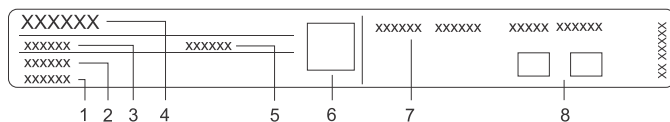
5 tabliczka znamionowa

6 drzwiczki piekarnika

7 uchwyt drzwiczek

## Tabliczka znamionowa – dane urządzenia

Tabliczka znamionowa z podstawowymi danymi o urządzeniu znajduje się na krawędzi piekarnika.



1 numer seryjny

2 model

3 typ

4 znak towarowy

5 kod

6 Kod QR (zależy od modelu)

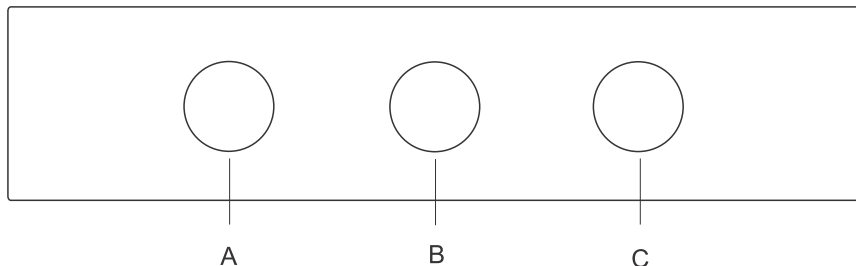
7 dane techniczne

8 oznakowanie zgodności



## Panel sterowania

(w zależności od modelu)



- A. pokrętło wyboru programu
- B. Programator czasowy (zależy od modelu)
- C. pokrętło ustawiania temperatury

## Pokrętła chowane

(w zależności od modelu)

Lekko wcisnąć pokrętło, tak by wystawało, a następnie przekręcić je.



### **OSTRZEŻENIE!**

**Po każdym użyciu przekręcić pokrętło z powrotem do pozycji „off” i ponownie je wcisnąć. Wciskane pokrętło można ponownie wcisnąć wyłącznie w pozycji „off”.**

# Wypożenie urządzenia

## Wskaźniki kontrolne

(w zależności od modelu)

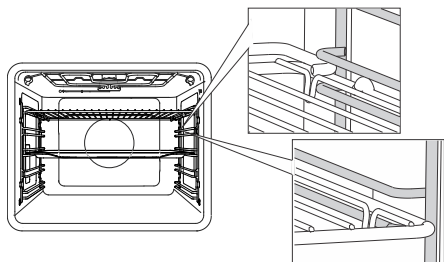
**Dioda sygnalizacyjna:** pokazuje działanie grzałek. Gdy grzałki działają, dioda sygnalizacyjna świeci (w urządzeniu bez programatora czasowego)

**Kontrolka temperatury:** świeci, kiedy działają grzałki w piekarniku i gaśnie, gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę.

## Prowadnice

- Prowadnice umożliwiają przygotowywanie żywności na pięciu poziomach.
- Poziomy liczą się od dołu do góry.
- Prowadnice 4 i 5 są przeznaczone do grillowania.
- Blachy i ruszt powinny być prawidłowo obrócone podczas wsuwania ich do urządzenia.

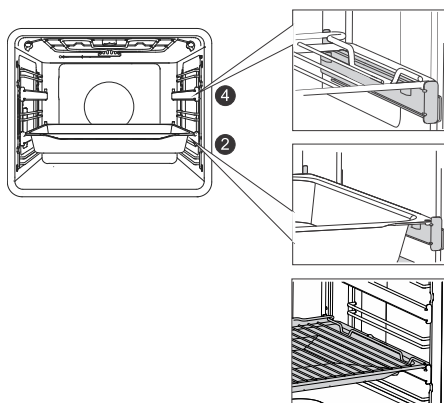
### Metalowe prowadnice



Ruszt i blachy należy zawsze wkładać do wyprofilowanej szczeliny prowadnicy.

### Prowadnice teleskopowe

(w zależności od modelu)



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

Przy prowadnicach teleskopowych ruszt lub blachę należy umieścić na prowadnicy. Na tę samą prowadnicę można wstawić ruszt wraz z blachą do zbierania tłuszczu (płytką lub głęboką blachą).

## Prowadnice teleskopowe na zatrzask

(w zależności od modelu)



Prowadnicę teleskopową na zatrzask można wstawić na wybraną pozycję między dwiema prowadnicami drabinkowymi.

Należy umieścić ją na drabinkach symetrycznie, z lewej i prawej strony piekarnika. W tym celu należy najpierw zahaczyć górny zacisk prowadnicy pod pręt drabinki, a następnie wcisnąć jeszcze dolny zacisk aż do usłyszenia dźwięku zatrzasknięcia.

**UWAGA:** Prowadnice można umieścić na dowolnej wysokości między poziomymi drabinek.

### INFORMACJA!

Prowadnic teleskopowych na zatrzask nie należy umieszczać na dwupoziomowych prowadnicach z częściowym wysuwem. Można je zamontować na jednopoziomowych prowadnicach z częściowym wysuwem, czyli na 3-4 poziomie oraz 4-5 poziomie.

Prowadnica teleskopowa powinna być prawidłowo obrócona i wysuwać się na zewnątrz (z piekarnika).

## Wyłącznik w drzwiczkach piekarnika

(w zależności od modelu)

Jeżeli podczas użytkowania otwarte zostaną drzwiczki piekarnika, przełącznik wyłączy ogrzewanie piekarnika oraz wentylator. Po zamknięciu drzwiczek piekarnika przełącznik ponownie włączy ogrzewanie w piekarniku.

## Wentylator chłodzący

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

Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący działa jeszcze przez jakiś czas, chłodząc w ten sposób piekarnik.

## Wyposażenie piekarnika i akcesoria

(w zależności od modelu)



**RUSZT** służy do grillowania, można też na nim postawić naczynie lub blachę z żywnością.

### INFORMACJA!

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



**PŁYTKA BLACHA** służy do pieczenia płaskich i drobnych wypieków. Można jej używać również jako naczynia do zbierania tłuszczu.



**OSTRZEŻENIE!**

Płytką blachą może odkształcić się podczas pieczenia. Po ochłodzeniu wróci do stanu pierwotnego. Odkształcenie nie wpływa na jej funkcjonalność.



**UNIWERSALNA GŁĘBOKA BLACHA** służy do pieczenia warzyw oraz wilgotnych ciast. Można jej używać również jako naczynia do zbierania tłuszczu.



**INFORMACJA!**

Głębokiej blachy podczas pieczenia nie należy wkładać na pierwszy poziom prowadnic.



**OSTRZEŻENIE!**

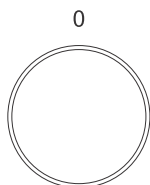
Urządzenie i niektóre jego części nagrzewają się podczas pieczenia.

# Przed pierwszym użyciem

- Z piekarnika usunąć wyposażenie oraz resztki opakowania (karton, styropian).
- Wyposażenie oraz wnętrze piekarnika wytrzeć wilgotną szmatką. Nie należy używać szorstkich szmatek oraz środków czyszczących.
- Opróżniony piekarnik nagrzewać w trybie górnej i dolnej grzałki około godziny w temperaturze 250°C. Z piekarnika wydobywa się charakterystyczny »»»zapach nowości«««, dlatego trzeba dobrze wywietrzyć pomieszczenie.

## Wybór ustawień

### WYBÓR PROGRAMU



Obracając POKRĘTKO (w lewo i w prawo) wybrać program pieczenia (patrz: tabela programów).

















#### INFORMACJA!

Funkcje i wyposażenie urządzenia są zależne od modelu.

symbol	Eksplatacja
	<b>SZYBKE NAGRZEWANIE PIEKARNIKA</b> Stosuje się, jeśli piekarnik musi jak najszybciej nagrzać się do żądanej temperatury. Gdy piekarnik nagrzej się do żądanej temperatury, nagrzewanie zostanie zakończone. Następuje ustawienie programu wybranego do przygotowania żywności. Program ten nie jest zalecany do pieczenia potraw.
	<b>GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA Z WENTYLATOREM <sup>1)</sup></b> Służy do równomiernego pieczenia żywności na jednym poziomie oraz do przygotowywania sufletów.
	Dzięki wykorzystaniu pary powierzchnia żywności jest bardziej zapieczona i chrupiąca.
	<b>DUŻY GRILL Z WENTYLATOREM</b> Służy do pieczenia drobiu oraz grillowania większych kawałków mięsa.
	<b>PIECZENIE INTENSYWNE(AIR FRY)<sup>1)</sup></b> Dzięki intensywnemu pieczeniu skórka potrawy jest chrupiąca, bez dodawania tłuszczu. Jest to zdrowa, niskokaloryczna odmiana przygotowywania żywności typu „fast food”. Nadaje się do mniejszych kawałków mięsa, ryb, warzyw oraz gotowych produktów mrożonych (frytki, nuggetsy). Dzięki wykorzystaniu pary powierzchnia potrawy jest bardziej zapieczona i chrupiąca.

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

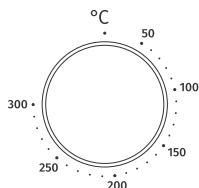
symbol	Eksploatacja
	<b>TERMOOBIEG</b> <sup>1)</sup> Gorące powietrze umożliwia lepszą cyrkulację powietrza wokół potraw, wysusza ich powierzchnię i sprawia, że skórka jest grubsza. Służy do pieczenia mięs, wypieków, warzyw oraz do suszenia żywności na jednym poziomie lub na kilku równocześnie. Dzięki wykorzystaniu pary powierzchnia żywności jest bardziej zapieczona i chrupiąca.
	
	<b>GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA</b> <sup>1)</sup>
	Służy do tradycyjnego pieczenia żywności na jednym poziomie, przygotowywania sufletów oraz pieczenia w niskich temperaturach (wolne pieczenie). Dzięki wykorzystaniu pary powierzchnia żywności jest bardziej zapieczona i chrupiąca.
	<b>DOLNA GRZAŁKA</b>
	Stosuje się pod koniec pieczenia w celu zarumienienia spodu potrawy. Program nadaje się również do przygotowywania potraw w kąpielii wodnej.
	<b>DUŻY GRILL</b> Służy do pieczenia większych ilości płaskiej żywności (tostów, bagietek, kiełbas, kotletów, ryb, szaszłyków itp.) oraz do zapiekania i uzyskiwania chrupiącej skórki. Cała powierzchnia pod grzałkami, umieszczonymi pod sufitem piekarnika, nagrzewa się równomiernie. Najwyższa dozwolona temperatura to 240°C.
	<b>WOLNE PIECZENIE</b> <sup>2)</sup> Służy do delikatnego, powolnego, jednolitego pieczenia mięsa, ryb oraz ciast na jednym poziomie. Ten sposób pieczenia zatrzymuje większą część wody w mięsie, dzięki czemu jest ono bardziej soczyste i miękkie, a ciasta są równomiernie zrumienione i upieczone. Przedział temperaturowy: 140°C do 220°C.
	<b>PROGRAM DO PIECZENIA PIZZY</b> Służy do pieczenia pizzy oraz ciast o większej zawartości wody. Stosuje się, jeśli potrawa ma być szybko upieczona i chrupiąca, piecze się na jednym poziomie.
	<b>PIECZENIE ZAMROŻONEJ ŻYWNOCI</b> Umożliwia pieczenie zamrożonej żywności w krótszym czasie, bez wcześniejszego nagrzewania. Znajduje zastosowanie przy gotowych produktach mrożonych (pieczywo, rogaliki, lasagne, frytki, nuggetsy), mięsie i warzywach.
	<b>ROZMRAŻANIE</b> Funkcja używana jest do kontrolowanego rozmrażania żywności (tortów, ciast, ciastek, chleba i bułek oraz głęboko mrożonych owoców). W trakcie rozmrażania fragmenty żywności trzeba przewrócić na drugą stronę, pomieszać, a w przypadku, gdy uległy zmrożeniu - rozdzielić. Z uwagi na bezpieczeństwo mikrobiologiczne żywności zaleca się powolne rozmrażanie mięsa i delikatnej żywności w lodówce.
	<b>AQUA CLEAN</b> Umożliwia łatwiejsze usuwanie plam w piekarniku.
	<b>OŚWIETLENIE PIEKARNIKA</b> Oświetlenie piekarnika włącza się przy wybranym programie oraz po obróceniu pokrętką do pozycji oświetlenie.

<sup>1)</sup>  W tych trybach można piec żywność z wykorzystaniem pary. Przy wyborze trybu jest aktywna funkcja podstawowa. Aby zmienić funkcję na pieczenie z wykorzystaniem pary, wystarczy użyć blachy z wodą (sprawdź rozdział Początek pieczenia).

*Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.*

<sup>2)</sup> *Z funkcji tej korzysta się do określania klasy efektywności energetycznej zgodnie z normą EN 60350-1.*

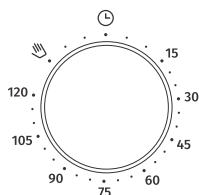
## USTAWIENIE TEMPERATURY PIECZENIA



Przekręcić pokrętkę w celu ustawienia żądanej TEMPERATURY.

## FUNKCJE CZASOWE


(w zależności od modelu)



**PROGRAMATOR CZASOWY** (wyłącznik czasowy): Najpierw należy ustawić tryb i temperaturę pieczenia. Aby ustawić czas, należy obrócić pokrętkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegar. Po upływie ustawionego czasu program się wyłączy.

### INFORMACJA!


Jeśli użycie wyłącznika czasowego nie jest potrzebne lub gdy czas jest krótszy niż 15 minut/dłuższy niż 120 min, zaleca się ustawienie ręczne. Pokrętkę obrócić w lewo, do symbolu

 . W pozycji 0 piekarnik nie działa.



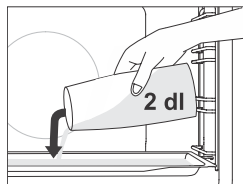
# Uruchamianie procesu pieczenia

Po 10 sekundach od ustawienia systemu, temperatury i zegara piekarnik zacznie działać.

W modelach wyposażonych w funkcję czasową wybrać czas pieczenia lub obrócić wyłącznik czasowy do pozycji .

## INFORMACJA!

Podczas pieczenia można zmieniać SYSTEM, TEMPERATURĘ i FUNKCJE CZASOWE.



### **Pieczenie z wykorzystaniem pary**

Dzięki wykorzystaniu pary powierzchnia żywności jest bardziej zapieczona i chrupiąca.

W trybach **pieczenia z wykorzystaniem pary** należy wstawić płytką blachę na pierwszy poziom chłodnego jeszcze piekarnika. Do blachy wlać maksymalnie 200 ml wody. Włożyć potrawę na drugi poziom i włączyć program.

## INFORMACJA!

Jeśli do pieczenia używa się głębokiej blachy, powinno się ją włożyć o jeden poziom wyżej, niż jest to zalecane w tabeli ustawień.

Aby zapewnić optymalne działanie funkcji, nie otwierać drzwiczek piekarnika i nie dodawać wody podczas gotowania.

# Koniec pieczenia i wyłączenie piekarnika.

Pokrętko WYBORU PROGRAMU i POKRĘTKŁO USTAWIANIA TEMPERATURY obrócić do pozycji „0”. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

## INFORMACJA!

Po zakończonym użytkowaniu piekarnika, w kanale/rowku do zbierania kondensatu może zgromadzić się woda. Kanał oczyścić szmatką lub gąbką.

# Ogólne wskazówki dotyczące pieczenia


























- Podczas pieczenia z piekarnika należy usunąć niepotrzebne wyposażenie.
- Wyposażenie powinno być wykonane z materiałów żaroodpornych i nieodbijających ciepła (dołączone blachy, naczynia emaliowane) i ze szkła żaroodpornego). Jasne materiały (stal szlachetna czy aluminium) odbijają ciepło, dlatego żywność jest w nich słabiej poddawana obróbce cieplnej.
- Blachy zawsze należy wsuwać do końca komory piekarnika. Podczas pieczenia z wykorzystaniem rusztu, blachy należy zawsze stawiać na jego środku.
- Aby zoptymalizować proces przygotowywania żywności, zaleca się przestrzeganie wytycznych zawartych w tabeli przygotowywania żywności. W tym celu powinno się wybrać niższą podaną temperaturę oraz najkrótszy podany czas pieczenia, sprawdzić końcowy efekt i po zakończonym pieczeniu, jeśli to potrzebne, dostosować ustawienia.
- Jeśli nie jest to konieczne, podczas pieczenia nie należy otwierać drzwiczek piekarnika.
- Nie należy stawiać blach bezpośrednio na spodzie piekarnika.
- Głębokiej blachy podczas pieczenia nie należy wkładać na 1. prowadnicę.
- Spód piekarnika oraz ruszt nie powinny być przykryte folią aluminiową.
- W przypadku dłuższych programów pieczenia piekarnik można wyłączyć 10 minut przed końcem, aby wykorzystać do dopieczenia ciepło resztkowe.
- Formy należy zawsze stawiać na ruszcie.
- Podczas pieczenia na różnych poziomach głęboką blachę należy zawsze włożyć na niższy poziom.
- Piekąc według przepisów ze starych książek kucharskich, należy używać programu dolnej i górnej grzałki (kласyka) oraz o 10°C niższej temperatury, niż tej podanej w przepisie.
- Przed wykorzystaniem papieru do pieczenia należy sprawdzić, czy nadaje się on do użycia w wysokich temperaturach. Papier należy zawsze odpowiednio przyciąć. Jego użycie zapobiega przywieraniu żywności do blachy i umożliwia jej łatwiejsze wyjęcie z formy.
- Podczas pieczenia większych porcji mięsa lub ciast o większej zawartości wody, w piekarniku gromadzi się para, która może powodować powstanie kondensatu na drzwiczkach piekarnika. Jest to normalne zjawisko, które nie ma wpływu na funkcjonowanie urządzenia. Po zakończonym pieczeniu należy starannie wytrzeć drzwiczki oraz szybę w drzwiczkach.
- Podczas pieczenia bezpośrednio na ruszcie należy poziomżej wstawić głęboką blachę, na którą ściekać będzie tłuszcz.

**Wstępne nagrzewanie piekarnika:** Piekarnik rozgrzewać tylko wtedy, gdy wymaga tego przepis albo tabelka w tej instrukcji. Jeżeli używana jest funkcja szybkiego rozgrzewania, nie należy umieszczać potrawy w piekarniku, zanim będzie on całkowicie ogrzany, chyba że instrukcje mówią inaczej. Temperatura ma ogromny wpływ na efekt końcowy. Szybkie rozgrzewanie jest zalecane do delikatnych kawałków mięsa (filetów) oraz do wypieków drożdżowych i biszkoptowych, które wymagają krótszego czasu pieczenia. Ogrzewanie pustego piekarnika zużywa dużo energii, dlatego jeżeli jest to możliwe, zaleca się przygotowywanie większej liczby potraw jedna po drugiej lub pieczenie większej liczby potraw na raz.


























**Wolne pieczenie:** Umożliwia kontrolowane przygotowywanie żywności w niższych temperaturach. Soki w mięsie równomiernie się rozchodzą, dzięki czemu mięso pozostaje soczyste i delikatne. Odpowiednie do pieczenia delikatnych kawałków mięsa bez kości. Mięso należy wcześniej podsmażyć ze wszystkich stron na mocno rozgrzanej patelni.

# Tabela pieczenia









UWAGA: Potrawy, które wymagają wstępnego ogrzewania piekarnika, zaznaczone są w tabeli jedną gwiazdką \* . A potrawy, którym wystarcza 5-minutowe ogrzewanie wstępne – dwiema gwiazdkami \*\* . W tym przypadku nie należy używać trybu szybkiego nagrzewania.

Potrawa			 °C	 min
<b>CIASTA I WYROBY PIEKARNICZE</b>				
<b>ciasta w formach</b>				
Biskopt	3		150	30-40
ciasto z nadzieniem	1		170	90-120
babka markurkowa	2		170-180	50-60
baba drożdżowa	2		170-180	45-55
tarta	3		170-180	35-45
brownie	2		170-180	30-35
<b>ciasto w blasze</b>				
strudel	2		180-190	60-70
strudel, mrożony	2		200-210	34-45
rolada biskoptowa	3	 + blacha z wodą	170-180 *	13-18
buchty	2		180-190	30-40
<b>drobne wypieki</b>				
babeczki	3		160 *	20-30
babeczki, dwa poziomy	2, 4		145	40-50
ciasta drożdżowe	2		180 *	17-22
ciasta drożdżowe, 2 poziomy	2, 4		160 *	18-25
ciasto francuskie	3		170	30-40
ciasto francuskie, 2 poziomy	2, 4		170 *	25-30
<b>ciastka</b>				
krucho ciastka	3		140	30-40
krucho ciastka, 2 poziomy	2, 4		140	45-55
krucho ciastka, 3 poziomy	1, 4, 5		145 *	50-60
ciastka	3		140	20-30
ciastka, 2 poziomy	2, 4		150-160 *	20-25



























Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Potrawa			°C	min
ciastka bezowe	3		80-100 *	120-150
ciastka bezowe, 2 poziomy	2, 4		80-100 *	120-150
makaroniki	3		130-140 *	15-20
makaroniki, 2 poziomy	2, 4		130-140 *	15-20
<b>chleb</b>				
wyrastanie ciasta	2		40-45	30-45
chleb na blasze	2	 + blacha z wodą	190-200	40-55
chleb na blasze, 2 poziomy	2, 4		190-200 *	40-55
chleb w formie	2		190-200	30-45
chleb w formie, 2 poziomy	2, 4		200-210	30-45
plaski chleb (foccacia)	2		270	15-25
świeże bułki	3	 + blacha z wodą	200-210	10-15
świeże bułki, 2 poziomy	2, 4		200-210 *	15-20
tosty	5		230	4-7
bagietki	5		230	3-5
<b>pizza i pozostałe potrawy</b>				
pizza	1		300 *	4-7
pizza, 2 poziomy	2, 4		210-220 *	25-30
pizza mrożona	2		200-220 *	10-25
pizza mrożona, 2 poziomy	2, 4		200-220 *	10-25
tarta na słono, quiche	2		190-200	50-60
burek	2		180-190	40-50
<b>MIĘSO</b>				
<b>wołowina i cielęcina</b>				
pieczeń wołowa (połędwica, rostbef), 1,5 kg	2		160-170	130-160
duszona wołowina, 1,5 kg	2		200-210	90-120
połędwica, średnio wypieczona, 1 kg	2		170-190 *	40-60

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Potrawa			°C	min
pieczeń wołowa, wolno pieczenie	2	==	120-140 *	250-300
kotlety wołowe, dobrze wypieczone, 4 cm grubości	4	****	220-230	25-30
burgery, 3 cm grubości	4	****	220-230	25-35
pieczeń cielęcą, 1,5 kg	2	==	160-170	120-150
<b>wieprzowina</b>				
pieczeń wieprzowa, schab, 1,5 kg	3		170-180	90-110
pieczeń wieprzowa, łopatka, 1,5 kg	3	==	180-190	120-150
filet wieprzowy, 400 g	2	==	80-100 *	80-100
pieczeń wieprzowa, wolne pieczenia	2	==	100-120 *	200-230
żeberka wieprzowe, wolne pieczenie	2	==	120-140 *	210-240
kotlety wieprzowe, 3 cm grubości	4	****	220-230	20-25
<b>drób</b>				
drób, 1,2 - 2,0 kg	2	****	200-220	60-80
drób faszerowany, 1,5 kg	2		170-180	80-100
drób, piersi	2		170-180	45-60
udka kurczaka	3	****	210-220	30-45
skrzydełka kurczaka	4		210-220	30-45
piersi drobiowe, wolne pieczenie	3	==	100-120 *	60-90
<b>potrawy mięsne</b>				
pieczeń z mięsa mielonego, 1 kg	2		170-180	60-70
kiełbasy pieczone, z rusztu	4	****	230 **	8-15
<b>RYBY I POTRAWY MORSKIE</b>				
ryba w całości, 350 g	4	****	230-240	12-20
filet z ryby, 1 cm grubości	4	****	220-230	8-12
kotlet z ryby, 2 cm grubości	4	****	220-230	10-15
przegrzebki	4	****	230 *	5-10
krewetki	4	****	230 *	3-10
<b>WARZYWA</b>				
pieczone ziemniaki, talarki	3		210-220 *	30-40

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Potrawa			°C	min
pieczone ziemniaki, połówki	3	 + blacha z wodą	200-210 *	40-50
faszerowane ziemniaki (w mundurkach)	3		190-200	30-40
frytki, domowej roboty	4		210-220 *	20-30
mieszanka warzyw, cząstki	3	 + blacha z wodą	190-200	30-40
warzywa faszerowane	3		190-200	30-40
<b>PRODUKTY MROŻONE</b>				
frytki	3		210-220	20-25
frytki, 2 poziomy	2, 4		190-210	30-40
nuggetsy	4		210-220 *	12-17
rybie paluszki	2		210-220	15-20
lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
warzywa w kawałkach	2		190-200	20-30
francuskie rogaliki	3		170-180	18-23
<b>ZAPIEKANKI, SUFLETY I POTRAWY ZAPIEKANE</b>				
zapiekanka z ziemniaków	2		180-190	35-45
lasagne	2		180-190	35-45
słodka zapiekanka	2		160-180	40-60
słodki suflet	2		160-180 *	35-45
potrawy zapiekane	3		170-190	30-45
tortille z nadzieniem, enchiladas	2		180-200	20-35
grillowany ser	4		230 **	6-9
<b>POZOSTAŁE</b>				
pasteryzacja	2		180	30
sterylizacja	3		125	30
gotowanie w kąpielii wodnej	2		150-170 *	/
podgrzewanie potraw	3		60-95	/
podgrzewanie naczyń	2		75	15

# Konserwacja i czyszczenie



## **OSTRZEŻENIE!**

Przed rozpoczęciem czyszczenia należy wyłączyć urządzenie z sieci elektrycznej oraz poczekać, aż się ochłodzi.

**Bez odpowiedniego nadzoru dzieci nie powinny czyścić urządzenia lub wykonywać jakichkolwiek czynności konserwacyjnych.**

Wewnętrzna część piekarnika i blachy powleczone są specjalną emalią o gładkiej i wytrzymałej powierzchni, która ułatwia czyszczenie.

Urządzenie należy regularnie czyścić. Większy brud oraz kamień powinny być usuwane na bieżąco za pomocą ciepłej wody oraz płynu do mycia naczyń. Używać czystej, miękkiej szmatki lub gąbki.

**Zewnętrzna część urządzenia:** przy pomocy ciepłej wody z płynem oraz miękkiej szmatki usunąć brud oraz wytrzeć powierzchnię do sucha.

**Wnętrze urządzenia:** Do czyszczenia większego brudu używać zwykłych środków czystości przeznaczonych do piekarnika. Po ich użyciu należy urządzenie starannie wytrzeć mokrą szmatką, aby usunąć resztki środków czystości.

**Wyposażenie i prowadnice:** czyścić ciepłą wodą z płynem i wilgotną szmatką. W przypadku większych zabrudzeń zalecane jest wcześniejsze namoczenie oraz użycie szczotki.

Jeśli efekty nie są zadowalające, należy powtórzyć procedurę czyszczenia.



## **INFORMACJA!**

Nie wolno używać agresywnych i szorstkich środków czystości (szorstkich gąbek i środków, odrdzewiaczy i odplamiaczy, skrobaków do płyt szklano-ceramicznych).

Wyposażenie piekarnika można myć w zmywarce.

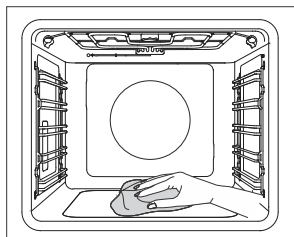
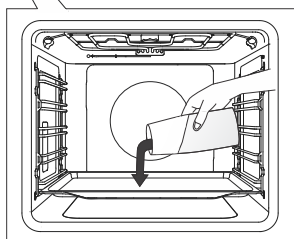
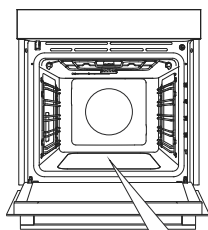
Resztki żywności (tłuszcz, cukry, węglowodany) mogą zapalić się podczas pieczenia, dlatego należy przed każdym użyciem usunąć większy brud z wnętrza piekarnika oraz z wyposażenia.


# Czyszczenie piekarnika za pomocą programu Aqua clean

Program umożliwia łatwiejsze usuwanie plam w piekarniku.

Przynosi najlepsze efekty, gdy jest stosowany regularnie, po każdym pieczeniu.

Przed każdym uruchomieniem programu czyszczącego należy usunąć większy brud oraz pozostałości jedzenia z piekarnika.



- 1 Płytką blachę umieścić w pierwszej prowadnicy wlać do niej 0,4 l ciepłej wody.
- 2 Ustawić POKRĘTŁO WYBORU PROGRAMU w pozycji Aqua Clean  . POKRĘTŁO USTAWIANIA TEMPERATURY ustawić na 80°C.
- 3 Program trwa pół godziny.
- 4 Po zakończeniu programu ostrożnie wyjąć blachę używając rękawic ochronnych (może być w niej jeszcze trochę wody). Plamy wytrzeć mokrą szmatką i wodą z płynem. Po zakończonym czyszczeniu urządzenie należy dokładnie wytrzeć wilgotną szmatką, aby usunąć pozostałości środków czyszczących.

## INFORMACJA!

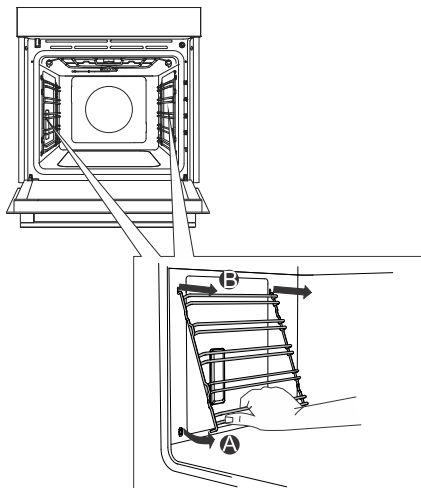
Jeśli czyszczenie nie zakończy się pomyślnie (w przypadku brudu szczególnie trudnego do usunięcia), powtórzyć je.

## OSTRZEŻENIE!

Programu Aqua clean należy używać tylko wtedy, gdy piekarnik jest całkowicie wystudzony.



## Zdejmowanie prowadnic drabinkowych oraz teleskopowych



**A** Trzymając prowadnice od dołu wyciągnąć je w kierunku środka piekarnika.

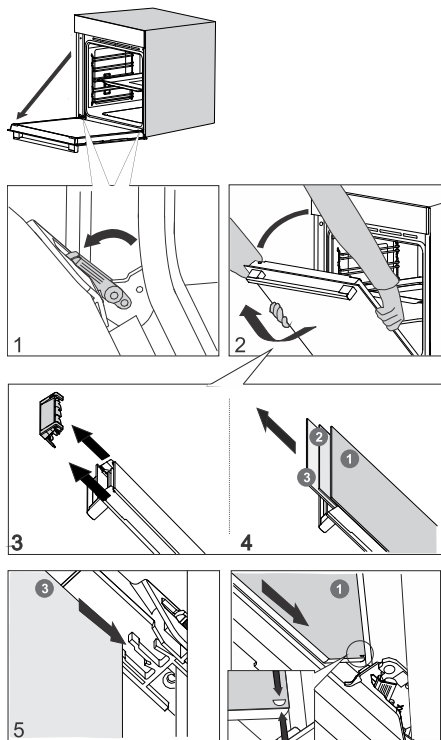
**B** Wyjąć je z górnych otworów.



### **INFORMACJA!**

Podczas zdejmowania prowadnic należy uważać, aby nie uszkodzić emaliowanej powłoki.

## Zdejmowanie i wstawianie drzwiczek i szyb drzwiczek



**1** Najpierw otworzyć całkowicie drzwiczki (na oścież).

**2** Drzwiczki piekarnika są połączone z zawiasami za pomocą specjalnych zaczepów, na których znajdują się również jarzma blokujące. Jarzma blokujące obrócić o 90°, w kierunku drzwiczek. Powoli zamykać drzwiczki, aż będą ustawione pod kątem 45° (biorąc pod uwagę zamkniętą pozycję drzwiczek), następnie je podnieść i wyjąć.

**Szybki w drzwiczkach** można oczyścić również od wewnątrz, ale należy je przed tym zdjąć. Powtórzyć kroki z punktu 2., ale na razie nie wyjmować szybek.

**3** Usunąć przewód wentylacyjny. Chwycić go rękoma z lewej i prawej strony drzwiczek. Usunąć go delikatnie pociągając w swoją stronę.

**4** Szybę chwycić za górną krawędź i wyjąć. To same kroki powtórzyć przy wyjmowaniu drugiej i trzeciej szyby (zależnie od modelu).

**5** Szybki wstawić powtarzając to samo, ale w odwrotnej kolejności.

### INFORMACJA!

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

### OSTRZEŻENIE!

Zawiasy drzwiczek mogą zatrzasnąć się z dużą siłą, dlatego przy wkładaniu i wyjmowaniu drzwiczek urządzenia należy zawsze obracać jarzma blokujące do oporu.

## Miękkie otwieranie i zamykanie drzwiczek

(w zależności od modelu)

Drzwiczki piekarnika wyposażone są w system, który amortyzuje siły powstające podczas zamykania drzwiczek. Umożliwia on łatwe, ciche i delikatne zamykanie drzwiczek. Delikatne pchnięcie (do kąta 15°, w biorąc pod uwagę otwartą pozycję drzwiczek) wystarcza, aby drzwiczki samoczynnie i miękko się zamknęły.

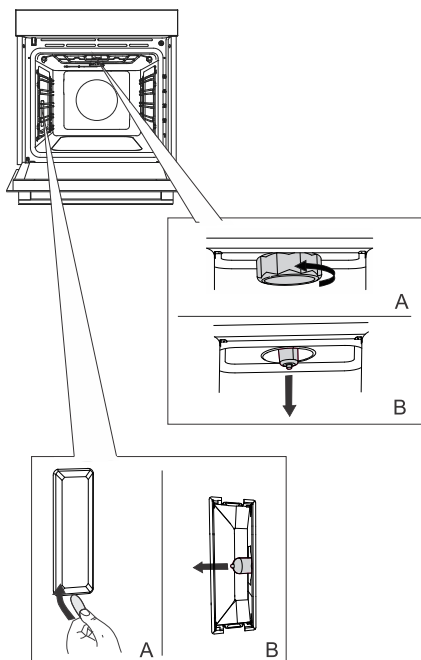
### OSTRZEŻENIE!

Jeśli siła przyłożona do zamknięcia drzwi jest zbyt duża, efekt działania systemu zostanie zredukowany lub system zostanie ominięty ze względów bezpieczeństwa.

## Wymiana żarówki

Żarówka jest materiałem eksploatacyjnym i nie jest objęta gwarancją. Przed wymianą żarówki należy wyjąć wyposażenie z piekarnika.

Żarówka halogenowa: G9, 230 V, 25 W



**1** Przekręcić i usunąć pokrywę (w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara). Wyjąć żarówkę halogenową.

**2** Przy pomocy śrubokrętu płaskiego usunąć pokrywę. Wyjąć żarówkę halogenową.



### INFORMACJA!

Należy uważać, aby nie uszkodzić emaliowanej powłoki.

Należy stosować ochronę rąk, aby nie ulec oparzeniu.



### OSTRZEŻENIE!

Przed wymianą żarówki urządzenie należy odłączyć od sieci elektrycznej.

# Tabela usterek i błędów

## Specjalne ostrzeżenia i zgłaszanie usterek

**W czasie trwania okresu gwarancyjnego naprawy może wykonywać wyłącznie zatwierdzony przez producenta punkt serwisowy.**

Przed przystąpieniem do wykonywania jakichkolwiek napraw należy wyłączyć urządzenie z prądu wyciągając bezpiecznik lub wtyczkę z gniazdka w ścianie.

W przypadku nieprofesjonalnych napraw urządzenia istnieje ryzyko porażenia prądem lub zwarcia elektrycznego, dlatego nie należy ich wykonywać. Tego rodzaju napraw powinny dokonywać osoby wykwalifikowane lub serwisanci.

W przypadku mniejszych zakłóceń w funkcjonowaniu urządzenia sprawdzić w instrukcji, czy jest możliwe samodzielnie usunięcie przyczyny.

Jeśli urządzenie nie działa na skutek nieprawidłowego użytkowania lub obchodzenia się z nim, wizyta serwisanta w okresie gwarancyjnym nie jest bezpłatna.

Niniejszą instrukcję należy przechować do ponownego użytku lub dla następnego właściciela urządzenia.

Poniżej przedstawiono szereg porad dotyczących usuwania najczęściej występujących problemów.

<b>Problem/błąd</b>	<b>Przyczyna</b>
<b>Główny bezpiecznik domowej instalacji elektrycznej często wyłącza się.</b>	Wezwać serwisanta.
<b>Podświetlenie piekarnika nie działa.</b>	Wymiana żarówki w piekarniku opisana jest w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.

Jeśli mimo zastosowania się do powyższych wskazówek nie można usunąć usterek, należy zadzwonić do upoważnionego punktu serwisowego. Usuwanie uszkodzeń, powstałych na skutek nieprawidłowej instalacji lub użytkowania urządzenia, nie jest objęte gwarancją. Koszty naprawy w takim przypadku ponosi klient.

# Utylizacja



Opakowanie zostało wykonane z materiałów przyjaznych środowisku, które można recyklingować, utylizować lub zniszczyć bez zagrażania środowisku. W związku z tym materiały opakowaniowe zostały odpowiednio oznaczone.

Umieszczony na produkcie lub jego opakowaniu **symbol** wskazuje na to, że produktu nie należy traktować jak zwykłych odpadów domowych. Produkt należy przekazać celem jego przetworzenia do autoryzowanego punktu zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych.

Zapewnienie prawidłowej **utylicacji** produktu pozwala zapobiec niekorzystnemu wpływowi na środowisko i zdrowie ludzi, jaki mógłby mieć miejsce w przypadku nieprawidłowego pozbycia się produktu. Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat utylizacji i przetwarzania produktu, należy skontaktować się z właściwą jednostką samorządu gminnego odpowiedzialną za zarządzanie odpadami, zakładem utylizacji lub punktem sprzedaży, w którym produkt został zakupiony.

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

# Test potraw



















EN60350-1: należy używać wyłącznie wyposażenia dołączonego przez producenta.


Blachę należy zawsze wkładać do końcowej pozycji na prowadnicy. Wypieki w formach należy umieścić tak, jak pokazano na rysunku.

\* Urządzenie należy wstępnie nagrzać. Nie należy do tego używać funkcji szybkiego nagrzewania.

\*\* Urządzenie wstępnie nagrzewać przez 10 minut. Nie należy do tego używać funkcji szybkiego nagrzewania.

\*\*\* Obrócić po 2/3 czasu pieczenia.

PIECZENIE						
Potrawa	wyposażenie	umieszczenie form		°C	⌚ min	
keksy – na jednym poziomie	plytka blacha		3	140	30-40	
keksy – na jednym poziomie	plytka blacha		3	150	30-40	
keksy – dwupoziomowo	plytka blacha		2, 4	140	45-55	
keksy – na trzech poziomach	plytka blacha		1, 4, 5	135	50-60	
babeczki – na jednym poziomie	plytka blacha		3	160 *	20-30	
babeczki – na jednym poziomie	plytka blacha		3	160	30-40	
babeczki – dwupoziomowo	plytka blacha		2, 4	145	40-50	
babeczki – na trzech poziomach	plytka blacha		1, 3, 5	140-150	30-50	
Biszkopt	Okrągła forma metalowa, średnica 26 cm/ruszt		1	150	45-55	
Biszkopt	Okrągła forma metalowa, średnica 26 cm/ruszt		3	160	45-55	
Tort biszkoptowy – dwupoziomowo	2 x okrągła metalowa forma, średnica 26 cm/ruszt		2, 4	160 **	45-55	
szarlotka	2 x okrągła metalowa forma, średnica 20 cm/ruszt		1	170	90-120	
szarlotka	2 x okrągła metalowa forma, średnica 20 cm/ruszt		2	170	80-110	

GRILLOWANIE						
Potrawa	wyposażenie	umieszczenie form		°C	⌚ min	<input type="checkbox"/>
tosty	ruszt		5	230	4-7	▼▼▼▼
burgery	ruszt + tacka na ściekający tłuszcz		5	230	20-35 ***	▼▼▼▼

**gorenje**



843365-a11

CE