

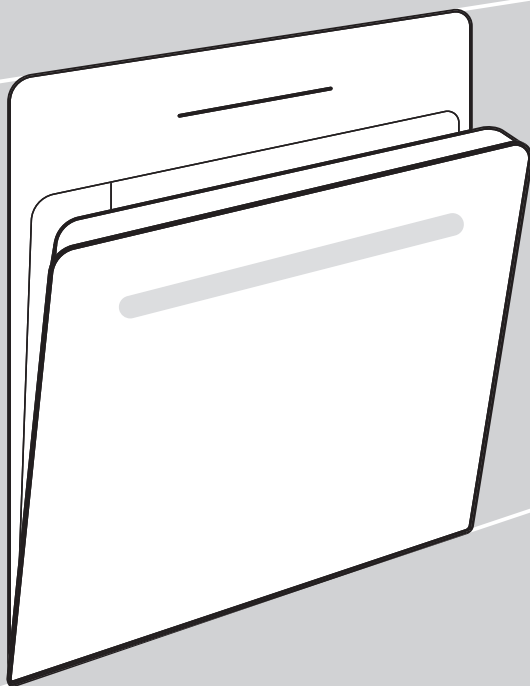
**gorenje**

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 podłączenia 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>
Prowadnice .....	10
Wyłącznik w drzwiczkach piekarnika .....	11
Wentylator chłodzący .....	11
Wyposażenie piekarnika i akcesoria .....	11
<b>Przed pierwszym użyciem</b> .....	<b>13</b>
<b>Pierwsze włączenie</b> .....	<b>13</b>
Kontrola twardości wody .....	14
<b>Wybór ustawień</b> .....	<b>14</b>
WYBÓR PROGRAMU .....	14
USTAWIENIE TEMPERATURY PIECZENIA .....	15
FUNKCJE CZASOWE .....	16
DODAWANIE PARY .....	17
<b>Uruchamianie procesu pieczenia</b> .....	<b>20</b>
<b>Koniec pieczenia i wyłączenie piekarnika.</b> .....	<b>20</b>
<b>WYBÓR USTAWIEŃ OGÓLNYCH</b> .....	<b>21</b>
<b>Ogólne wskazówki dotyczące pieczenia</b> .....	<b>23</b>
<b>Tabela pieczenia</b> .....	<b>24</b>
<b>Pieczenie z termosondą</b> .....	<b>28</b>
Zalecane poziomy wypieczenia dla różnych rodzajów mięs .....	29
<b>Konserwacja i czyszczenie</b> .....	<b>30</b>
Czyszczenie piekarnika za pomocą programu Aqua clean .....	31
Czyszczenie tacki odparowującej .....	32
Czyszczenie systemu parowego .....	33
Zdejmowanie prowadnic drabinkowych oraz teleskopowych .....	33
Zdejmowanie i wstawianie drzwiczek i szyb drzwiczek .....	34
Wymiana żarówki .....	35
<b>Tabela usterek i błędów</b> .....	<b>36</b>
Specjalne ostrzeżenia i zgłaszanie usterek .....	36
<b>Utylizacja</b> .....	<b>37</b>
<b>Test potraw</b> .....	<b>38</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).

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.

Należy używać wyłącznie termosondy przeznaczonej do użycia w tym piekarniku.

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.

Zaleca się, aby co najmniej dwie osoby przenosiły urządzenie oraz je instalowały (waga urządzenia).

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.

Pamiętać o tym, że otwory wentylacyjne nigdy nie powinny być zasłonięte 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.

Nie należy używać uszkodzonego urządzenia. Należy odłączyć urządzenie od sieci i skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

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

W piekarniku nie należy przechowywać przedmiotów, które mogą stanowić zagrożenie po włączeniu piekarnika.

Odchylenia w wyświetlaniu czasu na wyświetlaczu nie mają wpływu na funkcjonalność urządzenia i mogą być wynikiem wahań częstotliwości sieci elektrycznej.

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

Urządzenie nie powinno działać w otoczeniu, którego temperatura jest niższa niż 5°C. Po włączeniu urządzenia w takich warunkach może dojść do uszkodzenia pompy.

Nie używać wody destylowanej, wody kranowej o wysokiej zawartości chloru oraz innych cieczy.

Po zakończeniu pieczenia na parze lub też w jego trakcie, drzwiczki należy zawsze otwierać na oścież do skrajnej pozycji. W przeciwnym razie wypływająca para może mieć negatywny wpływ na działanie panelu sterującego.

Tacki odparowującej należy używać tylko podczas pieczenia z funkcją pary. Jeśli funkcją pary nie jest używana, należy wyjąć tackę.

Tackę odparowującą należy wyjmować lub wkładać tylko do całkowicie wystudzonego piekarnika.



#### **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.**

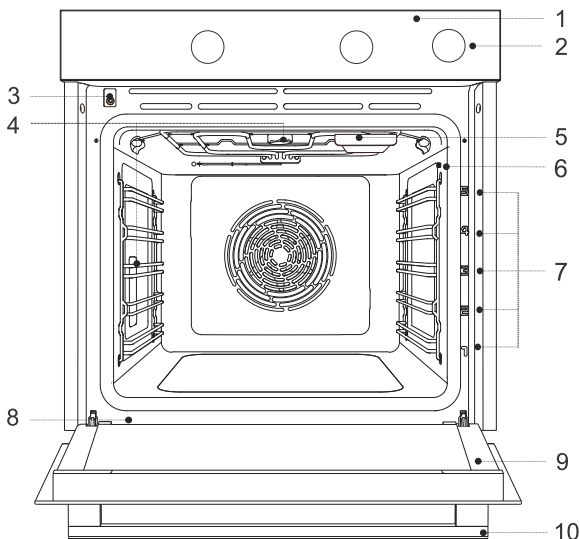
# Opis urządzenia



## INFORMACJA!

Funkcje i wyposażenie urządzenia są zależne od modelu.

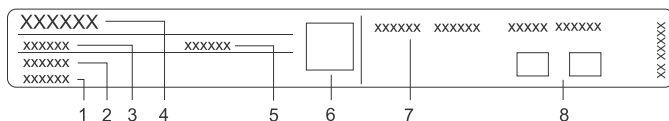
Podstawowe wyposażenie piekarnika składa się z prowadnic drabinkowych, płytkiej blachy oraz rusztu.



- |                               |                                      |
|-------------------------------|--------------------------------------|
| 1. panel sterujący            | 6. gniazdo przyłączeniowe termosondy |
| 2. pokrętko zbiornika na wodę | 7. Poziomy pieczenia (1-5)           |
| 3. przełącznik na drzwiczkach | 8. tabliczka znamionowa              |
| 4. oświetlenie                | 9. drzwiczki piekarnika              |
| 5. tacka odparowująca         | 10. uchwyt drzwiczek                 |

## Tabliczka znamionowa – dane urządzenia

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

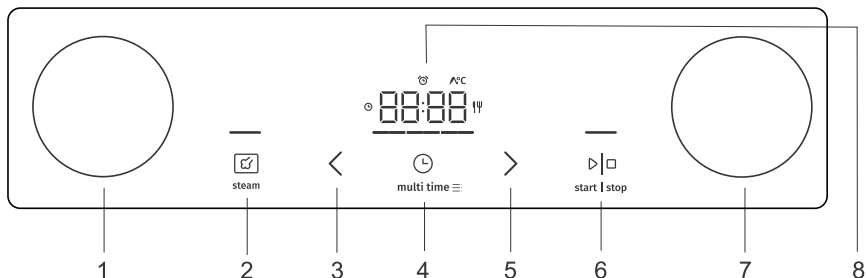


- |                  |                              |
|------------------|------------------------------|
| 1. Numer seryjny | 5. Kod                       |
| 2. Model         | 6. Kod QR (zależy od modelu) |
| 3. Typ           | 7. Dane techniczne           |
| 4. Znak towarowy | 8. Oznakowanie zgodności     |



# Panel sterowania

(w zależności od modelu)



1. pokrętło wyboru programu
2. Przycisk dodatkowej pary, przycisk Anuluj lub Cofnij
3. przycisk zmniejszania wartości
4. przycisk trybów czasowych i ustawień
5. przycisk zwiększania wartości
6. Przycisk start | stop do włączania, przerywania i potwierdzania ustawień
7. pokrętło ustawiania temperatury
8. Wyświetlacz



## INFORMACJA!

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

## Pokrętła chowane

(w zależności od modelu)

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



## OSTRZEŻENIE!

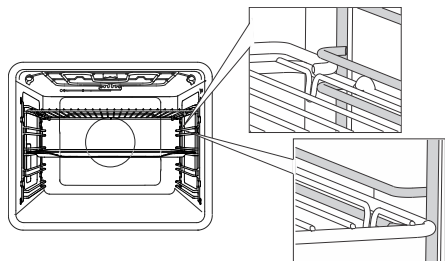
Po każdym użyciu przekręcić pokrętło z powrotem do pozycji „off” i ponownie je wcisnąć. Wciskane pokrętło można ponownie wcisnąć wyłącznie w pozycji „off”.

# Wyposażenie urządzenia

## 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.

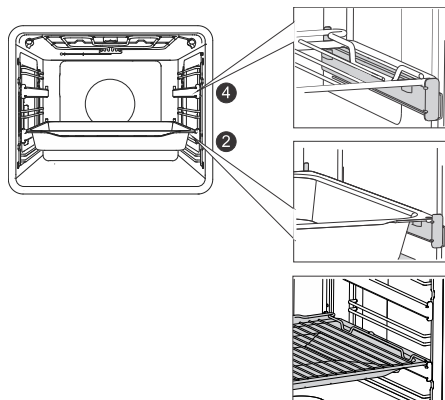
## Metalowe prowadnice



Ruszt i blachy należy zawsze wkładać do wyprofilowanej szczeliny prowadnicy.

## Prowadnice teleskopowe

(w zależności od modelu)

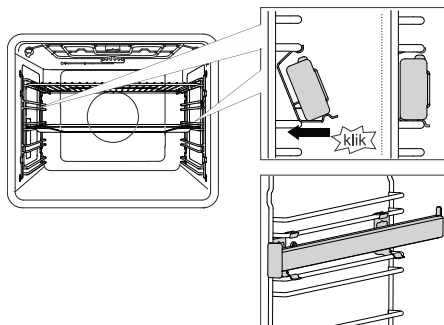


Prowadnice teleskopowe mogą znajdować się na 2. i 4. poziomie.

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 drabinkami.

### 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

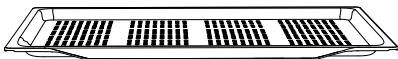


**PŁYTKA BLACHA** służy do pieczenia płaskich i drobnych wypieków. Można jej używać również jako naczynia do zbierania tłuszczu.



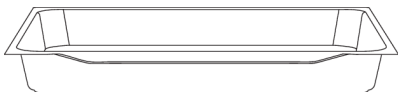
**OSTRZEŻENIE!**

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



**PŁYTKA BLACHA PERFOROWANA** (blacha z otworami) służy do przygotowywania potraw w programach, które wykorzystują parę oraz przy intensywnym pieczeniu (air fry). Otwory umożliwiają lepszą cyrkulację powietrza wokół potrawy, dzięki czemu potrawa jest bardziej chrupiąca.

Przy pieczeniu potraw o większej zawartości wody należy poziom niżej umieścić płytkę lub głęboką blachę.



**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.



**TERMOSONDA (BAKESENSOR).**



**OSTRZEŻENIE!**

Urządzenie i niektóre jego części nagrzewają się podczas pieczenia.

# Przed pierwszym użyciem

- Z piekarnika usunąć wyposażenie oraz resztki opakowania (karton, styropian).
- Wyposażenie oraz wewnątrz 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.

## Pierwsze włączenie

Po pierwszym podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej lub po dłuższej awarii zasilania na wyświetlaczu pojawi się 12:00.

Pierwszy krok to wybór i potwierdzenie podstawowych ustawień.

### INFORMACJA!

Zmian dokonuje się dotykając przycisków < lub > . Wybrane ustawienia należy potwierdzić przez dotknięcie przycisku **start** i **stop**. Kolejne ustawienia można wprowadzić dopiero po potwierdzeniu wcześniejszych.



#### 1. NASTAWIENIE ZEGARA

Dotykając przycisku < lub > ustawić czas bieżący. Jeśli przycisk nastawienia wartości przytrzyma się przez dłuższą chwilę, wartości zmieniają się szybciej.

### INFORMACJA!

W celu zmiany ustawionej godziny sprawdź rozdział Funkcje dodatkowe.



#### 2. OŚWIETLENIE WYŚWIETLACZA

Ustawienia domyślne – mocne oświetlenie. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat **brh** oraz aktualnie ustawiona wartość intensywności oświetlenia. Dotykając przycisku < lub > wybrać poziom głośności i go potwierdzić. Dotykając przycisku ustawienia wartości, zwiększa lub zmniejsza się intensywność oświetlenia.



#### 3. POZIOM GŁOŚNOŚCI SYGNAŁÓW DŹWIĘKOWYCH

Ustawienia domyślne - średnia głośność. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat **Vol** oraz aktualnie ustawiony poziom głośności sygnałów dźwiękowych. Dotykając przycisku < lub > wybrać poziom głośności i go potwierdzić. Sygnał dźwiękowy można wyłączyć.

Po zatwierdzeniu wybranych ustawień na wyświetlaczu pojawi się czas bieżący (jeśli POKRĘTŁO wyboru trybu jest ustawione w pozycji 0).

## Kontrola twardości wody

Oprócz częstotliwości pieczenia z użyciem pary, czyszczenie jest też zależne od poziomu twardości wody.

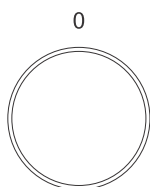
Pasek twardości wody należy zanurzyć na 1 sekundę w wodzie. Wynik (ilość kreski) jest widoczny po 1 minucie.

Ustawienie poziomu – liczba kolorowych kreski na papierku:

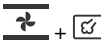

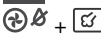


4 zielone kreski - Hrd 1	1 czerwona kreska Hrd 2	2 czerwone kreski Hrd 3
3 czerwone kreski Hrd 4	4 czerwone kreski Hrd 5	

## Wybór ustawień








### WYBÓR PROGRAMU




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

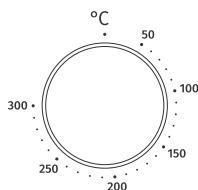
Symbol	Eksplatacja
>>>>>	<b>WSTĘPNE NAGRZEWANIE PIEKARNIKA</b> Stosuje się, jeśli piekarnik musi jak najszybciej nagrzać się do żądanej temperatury. Gdy piekarnik nagrzej się do żądanej temperatury, rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy. Następuje ustawienie programu wybranego do przygotowania żywności. 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.
	<b>DUŻY GRILL Z WENTYLATOREM<sup>1)</sup></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).
	<b>TERMOOBIEG</b> Służy do pieczenia mięs, ciast oraz warzyw.
	<b>GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA</b> Służy do tradycyjnego pieczenia żywności na jednym poziomie, przygotowywania sufletów oraz pieczenia w niskich temperaturach (wolne pieczenie).

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Symbol	Eksploatacja
	<b>DUŻY GRILL</b> Służy do pieczenia większych ilości płaskiej żywności (tostów, bagietek, kielbas, 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<sup>2)</sup></b> 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 temperatury: 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 ŻYWNOSCI</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 pokrętła do pozycji oświetlenie.

- 1)  W tych programach jest możliwe użycie pary podczas pieczenia (sprawdź rozdział Dodawanie pary).
- 2) Z funkcji tej korzysta się do określania klasy efektywności energetycznej zgodnie z normą EN 60350-1.





## USTAWIENIE TEMPERATURY PIECZENIA



Przekręcić pokrętło w celu ustawienia żądanej TEMPERATURY.

# FUNKCJE CZASOWE

Obracając POKRĘTŁO najpierw ustawić SYSTEM i TEMPERATURĘ.

		Ustawienie czasu trwania pieczenia
		Ustawianie opóźnionego startu
		Ustawianie minutnika

## INFORMACJA!

Ostatnich 10 minut do końca wybranej funkcji czasowej odliczanych jest w interwale sekundowym.



### Ustawienie czasu trwania pieczenia

W tym trybie określa się czas pracy piekarnika.

Dotykając < lub > ustawić żądany czas pieczenia. Aby rozpocząć pieczenie, dotknąć przycisku **start I stop**.



### Ustawianie opóźnionego startu




#### INFORMACJA!

Funkcja opóźnionego włączania nie jest możliwa w trybach grill oraz grill z wentylatorem.

Stosuje się ją wtedy, kiedy potrawa ma zacząć piec się z opóźnieniem. Potrawę należy włożyć do piekarnika, ustawić tryb i temperaturę. Kolejny krok to ustawienie czasu trwania pieczenia oraz godziny, o której potrawa ma być gotowa.

Przykład:  
Aktualny czas: południe  
Czas gotowania: 2 godziny  
Koniec gotowania: 18.00

Dotknąć < lub > , aby ustawić czas trwania pieczenia  (w naszym przypadku jest to 2.00). Dwukrotne dotknięcie przycisku **multi time** wybiera godzinę, o której danie ma być gotowe (w naszym przypadku jest to 18.00). Potwierdzić wybór. Na wyświetlaczu pojawi się wybrana godzina (18.00).

Aby rozpocząć pieczenie, dotknąć przycisku **start I stop**.

Piekarnik przejdzie w częściowy tryb czuwania (lub »stand-by«): wyświetlacz się przyciemni, system wentylacyjny oraz oświetlenie są cały czas włączone. Wybrane ustawienia włączą się automatycznie (w naszym przypadku o 16.00). Piekarnik wyłączy się o wybranej godzinie (w naszym przypadku jest to 18.00).



#### INFORMACJA!

Na wyświetlaczu naprzemiennie pojawiają się godzina zakończenia pieczenia oraz czas bieżący (godzina).



Po upływie ustawionego czasu piekarnik automatycznie przestanie działać. Na wyświetlaczu ukaże się napis **End**. Włączy się sygnał akustyczny, który można wyłączyć dotykając dowolnego przycisku. Automatycznie sygnał akustyczny wyłącza się po upływie jednej minuty.



### **OSTRZEŻENIE!**


**Funkcja ta nie jest zalecana do pieczenia żywności, która wymaga wcześniejszego nagrzania piekarnika.**

**Łatwo psujące się produkty spożywcze nie powinny pozostawać zbyt długo w piekarniku.**

**Przed użyciem tego trybu należy sprawdzić, czy zegar na urządzeniu pokazuje prawidłowy czas.**



### **Ustawianie minutnika**

Alarmu można używać samodzielnie, niezależnie od działania piekarnika. Najdłuższe możliwe ustawienie to 24 godziny. Dotykaj przycisku **multi time** tak długo, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .

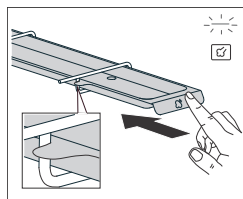
Dotykając **<** lub **>** ustawić czas trwania alarmu. Po upływie ustawionego czasu włączy się sygnał akustyczny, który można wyłączyć dotykając dowolnego przycisku. Automatycznie sygnał akustyczny wyłącza się po upływie jednej minuty.




### **INFORMACJA!**

Przy ustawieniach funkcji czasowych można zresetować czas do 0 poprzez jednoczesne dotknięcie przycisków **<** oraz **>**.

## **DODAWANIE PARY**



### **1. Wybór funkcji**


Włóż tackę odparowującą po prawej stronie, od sufit piekarnika. Funkcji tej można używać, jeśli został wybrany program, który wykorzystuje parę (kreska nad przyciskiem  jest częściowo podświetlona).


**UWAGA:** Wstępne nagrzewanie nie jest zalecane podczas pieczenia z użyciem programów, które wykorzystują funkcję pary. Funkcję pary należy włączyć, kiedy piekarnik nie jest jeszcze nagrany – wtedy efekt będzie najlepszy.



### **2. Włączanie funkcji i napełnianie zbiornika na wodę**

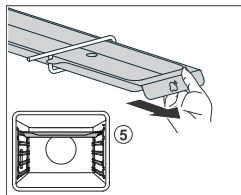
Funkcję należy uruchomić przed rozpoczęciem lub w pierwszych minutach pieczenia. Dzięki parze powierzchnia potrawy jest bardziej zapieczona i chrupiąca.

Dotknąć przycisku , na wyświetlaczu ukaże się napis **Fill**. Napełnić zbiornik na wodę (sprawdź rozdział Napełnianie zbiornika na wodę poniżej) i ponownie dotknąć przycisku.

Ponownie dotknąć przycisku  , aby potwierdzić (kreska nad przyciskiem jest w całości podświetlona).

 **INFORMACJA!**


Przy korzystaniu z tej funkcji czasem słychać pracę pompy, co oznacza normalne działanie urządzenia.




**3. Wyłączenie funkcji, koniec pieczenia i czyszczenie zbiornika na wodę**

Jeśli po zakończonym pieczeniu w zbiorniku pozostanie woda, po 20 minutach na wyświetlaczu pojawi się **EnnP**. Pokrętko wyboru systemu musi znajdować się w pozycji „0”.

Wyjąć potrawę z piekarnika.

Należy wyjąć tackę odparowującą i na 5 poziomie umieścić uniwersalną głęboką blachę. Poprzez dłuższe dotknięcie przycisku  uruchomić proces opróżniania zbiornika na wodę. Po zakończeniu procesu opróżniania wyjąć z piekarnika blachę z wodą i wytrzeć piekarnik.

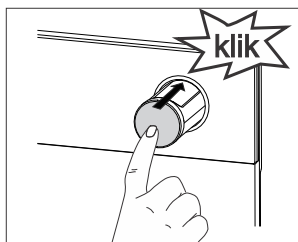
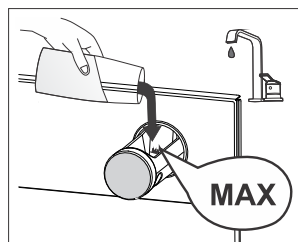
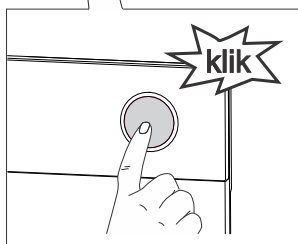
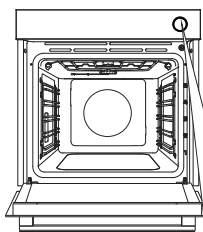
 **INFORMACJA!**

Zbiornik na wodę można opróżnić w dowolnym momencie poprzez dłuższe dotknięcie przycisku  . Pokrętko wyboru systemu musi znajdować się w pozycji „0”.


## Napełnianie zbiornika na wodę

Zbiornik na wodę umożliwia niezależny dopływ wody do piekarnika. Pojemność zbiornika wynosi 1,3 dl.

Zbiornik wody zawsze napełniać czystą wodą kranową lub wodą butelkowaną bez dodatków. Temperatura wody wlewanej do zbiornika powinna wynosić 20°C (+/-10°C).




**1** Zbiornik wyjąć z obudowy naciskając na przycisk. Po naciśnięciu przycisku zbiornik sam wyskoczy.

 **INFORMACJA!**  
Zbiornika nie można usunąć z urządzenia.

**2** Wodę napełnić do wskaźnika **MAX MAX** widocznego na zbiorniku (wystarczy na cały proces pieczenia).

**3** Wsunąć zbiornik wody z powrotem w obudowę aż do samego końca (aż usłyszysz się odgłos zatrzaśnięcia)

 **OSTRZEŻENIE!**  
Do zbiornika nie należy nalewać więcej wody niż do wskaźnika **MAX**, w przeciwnym razie nadmiar wody może wylać się, przez szparę między zbiornikiem a jego pokrywą na podłogę.

Nie używać wody destylowanej, wody kranowej o wysokiej zawartości chloru oraz innych cieczy. Używać wyłącznie świeżej wody z kranu, wody zmiękczonej lub niegazowanej wody mineralnej.

# Uruchamianie procesu pieczenia



Kreska nad przyciskiem **start | stop** miga. Ustawiony program włącza się poprzez dotknięcie tego przycisku.

W czasie trwania programu kreska nad przyciskiem jest całkowicie oświetlona.

Do momentu osiągnięcia wybranej temperatury, podświetlona kreska pod zegarem przesuwa się w lewo i w prawo.

Po osiągnięciu wybranej temperatury na ekranie pojawi się °C, słychać będzie sygnał dźwiękowy i kreska pod zegarem będzie całkowicie oświetlona.



## INFORMACJA!

Podczas pieczenia można zmieniać SYSTEM, TEMPERATURĘ i FUNKCJE CZASOWE.



## INFORMACJA!

Jeśli nie zostanie wybrana żadna funkcja programatora czasowego, to na wyświetlaczu pojawi się czas pieczenia.

# Koniec pieczenia i wyłączenie piekarnika.

Pieczenie przerwać dotykając przycisku **start | stop**. Na wyświetlaczu pojawi się **End** i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Pokręćło WYBORU TRYBU obrócić do pozycji»»0««.



## INFORMACJA!

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

# WYBÓR USTAWIEŃ OGÓLNYCH

Pokręto WYBORU TRYBU obrócić do pozycji»»0««.

Funkcję aktywuje się poprzez trzykrotne dotknięcie przycisku **multi time**. Na wyświetlaczu po kilku sekundach pojawi się **SEtt**, a następnie menu funkcji dodatkowych.



## INFORMACJA!

Po menu należy poruszać się dotykając przycisków < i > . Ustawienia potwierdzić dotykając przycisku **start | stop**. Aby wyjść z menu funkcji dodatkowych, dotknąć przycisku **Steam**.



### 1. Czas

Dotykając przycisku < lub > ustawić czas bieżący. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat **CLoc**. Po potwierdzeniu można wybrać 12-godzinny lub 24-godzinny format czasu. Potwierdzić i ustawić czas bieżący. Najpierw należy ustawić i potwierdzić minuty, a następnie godzinę.



### 2. Jakość sygnału dźwiękowego

Do wyboru są trzy poziomy głośności. Wybrać ustawienia **Vol**. Dotykając przycisku < lub > wybrać poziom głośności i go potwierdzić. Sygnał dźwiękowy można wyłączyć.



### 3. Oświetlenie wyświetlacza

Do wyboru są trzy stopnie oświetlenia. Wybrać ustawienia **brh**. Dotykając przycisku < lub > wybrać stopień oświetlenia i go potwierdzić. Dotykając przycisku ustawić wartości, zwiększa lub zmniejsza się stopień intensywności oświetlenia.



### 4. Wyświetlacz - tryb nocny

Funkcja ta automatycznie zmniejsza stopień intensywności oświetlenia w godzinach nocnych (między 20.00 i 6.00) Wybrać ustawienia **nGht**. Dotykając przycisku < lub > wybrać żądane nocne oświetlenie i je potwierdzić.



### 5. Stan gotowości

Ta funkcja włącza lub wyłącza wyświetlanie czasu bieżącego. Wybrać ustawienia **hi dE**. Dotykając przycisku < lub > wybrać włączenie on lub wyłączenie off, a następnie potwierdzić.

The image shows a rectangular box containing the text 'FAct' in a stylized, digital font. The letters 'A' and 'c' have horizontal lines underneath them, suggesting they are being highlighted or selected on a screen.

### 7. Ustawienia fabryczne

Funkcja ta umożliwia powrót do ustawień fabrycznych. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat **FAct**. Dotykając przycisków < lub > wybrać rES, aby powrócić do ustawień fabrycznych oraz potwierdzić dłuższym przytrzymaniem przycisku **start | stop**, aż do zniknięcia wszystkich oświetlonych kresek.

The image shows a rectangular box containing the text 'Wh1' in a stylized, digital font. The letters 'h' and '1' have horizontal lines underneath them, suggesting they are being highlighted or selected on a screen.

### 8. Twardość wody

Dotykając przycisku < albo > można wybrać między pięcioma poziomami twardości wody. Fabrycznie ustawiony jest 5.

**Wh 1** oznacza bardzo miękką wodę.

**Wh 5** oznacza bardzo twardą wodę.

The image shows a rectangular box containing the text 'dECL' in a stylized, digital font. The letters 'E' and 'C' have horizontal lines underneath them, suggesting they are being highlighted or selected on a screen.

### 9. Odkamienianie

Po niektórych cyklach z użyciem pary piekarnik sam sugeruje włączenie funkcji odkamieniania (na wyświetlaczu pojawi się **dECL**), można ją też włączyć niezależnie.

Aby włączyć funkcję, dotknąć przycisków < albo > i wybrać YES, aby ją wyłączyć, wybrać no.



### **OSTRZEŻENIE!**

**W przypadku przerwy w dostawie energii elektrycznej lub po wyłączeniu urządzenia, wszystkie dodatkowe ustawienia zostaną zachowane przez najwyżej kilka minut. Po upływie tego czasu wszystkie ustawienia, z wyjątkiem sygnału dźwiękowego, powrócą do ustawień podstawowych.**

# 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 poziomem niższym 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>				
Biszkopt	3		150	30-40
ciasto z nadzieniem	1		180	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 biszkoptowa	3		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
ciastka bezowe	3		80-100 *	120-150



Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Potrawa			 °C	 min
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	 + 	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	 + 	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>MIEŚO</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
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

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Potrawa			 °C	 min
pieczeń cielęca, 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
pieczone ziemniaki, połówki	3		200-210 *	40-50
faszerowane ziemniaki (w mundurkach)	3		190-200	30-40
frytki, domowej roboty	4		210-220 *	20-30

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Potrawa			°C	min
mieszanka warzyw, cząstki	3		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

# Pieczenie z termosondą (BAKESENSOR)

(w zależności od modelu)

Termosonda umożliwia bardzo dokładną kontrolę temperatury wewnątrz żywności podczas jej pieczenia.

## ⚠ OSTRZEŻENIE!

Termosonda nie może znajdować się w bezpośrednim sąsiedztwie elementów grzejnych.



**1** Metalową końcówkę termosondy należy wbić w najgrubszą część produktu przeznaczonego do pieczenia.

**2** Wtyczkę termosondy włożyć do gniazdka, które znajduje się w na przodzie, w prawym górnym rogu piekarnika (sprawdź zdjęcie). Na wyświetlaczu pojawi się **SEnS**.

UWAGA: Po wstawieniu sondy do piekarnika wszystkie ustawione wcześniej funkcje zostaną usunięte.

Wybrać żądany program i temperaturę pieczenia (w zakresie do 210 °C). Na wyświetlaczu pojawi się symbol działania sondy oraz wstępnie ustawiona temperatura, którą można zmienić poprzez dotknięcie przycisku < lub > Określić żądaną końcową temperaturę wewnątrz produktu spożywczego (w zakresie 30 - 99°C).

UWAGA: Podczas pieczenia z użyciem sondy ustawienie czasu pieczenia nie jest możliwe.

**4** Ustawienia potwierdzić dotykając przycisku **start | stop**.

**5** Gdy produkt osiągnie ustawioną temperaturę, piekarnik się wyłączy. Na wyświetlaczu pojawi się **End**. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć poprzez dotknięcie dowolnego przycisku. Po upływie minuty sygnał sam się wyłączy.

## 💡 INFORMACJA!

Na wyświetlaczu naprzemiennie pojawiają się ustawiona oraz aktualna temperatura produktu spożywczego. Jeśli zajdzie taka potrzeba, można w trakcie zmienić temperaturę pieczenia lub końcową temperaturę wewnątrz produktu spożywczego. Ustawienie potwierdzić dotykając przycisku **start | stop**.

**Prawidłowe użycie termosondy za względu na rodzaj produktu spożywczego:**

- drób: wbić w najgrubszą część piersi,
- mięso: wbić w chudą część mięsa (nieprzecinaną żyłkami tłuszczu),
- mniejsza porcja mięsa z kością: wbić w miejsce obok kości,
- ryby: wbić w głowę, w kierunku kręgosłupa



### **OSTRZEŻENIE!**

Po zakończonym użyciu sondy należy ostrożnie wyjąć z produktu oraz ze wtyczki, a następnie oczyścić.



### **INFORMACJA!**

Jeśli sonda nie jest używana, należy usunąć ją z piekarnika.

## **Zalecane poziomy wypieczenia dla różnych rodzajów mięs**

Rodzaj żywności	krwiste	średnio-krwiste	średnio wypieczone	dobrze wypieczone	bardzo dobrze wypieczone
<b>WOŁOWINA</b>					
wołowina, pieczeń	46-48	48-52	53-58	59-65	68-73
wołowina, stek	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
rostbef	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
burger	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
<b>CIEŁĘCINA</b>					
cielęcina, stek	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
cielęcina, schab	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
<b>WIEPRZOWINA</b>					
pieczeń, karkówka	/	/	/	65-70	75-85
wieprzowina, stek	/	/	/	60-69	/
pieczeń z mięsa mielonego	/	/	/	/	80-85
<b>JAGNIĘCINA</b>					
jagnięcina	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>BARANINA</b>					
baranina	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>KOZINA</b>					
kozina	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>DRÓB</b>					
drób, w całości	/	/	/	/	82-90
drób, piersi	/	/	/	/	62-65
<b>RYBY I POTRAWY MORSKIE</b>					
pstrągi	/	/	/	62-65	/
tuńczyk	/	/	/	55-60	/
łosoś	/	/	/	52-55	/

# 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.

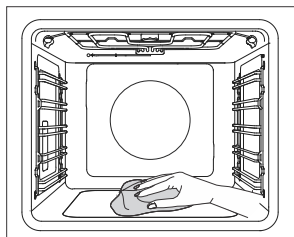
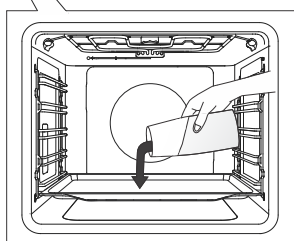
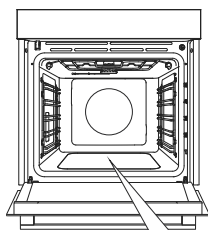
Resztki żywności (tłuszcz, cukry, węglowodany) mogą zapalić się podczas pieczenia, dlatego należy przed każdym użyciem usunąć większy brud z wnętrza piekarnika oraz z wyposażenia.


# 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!

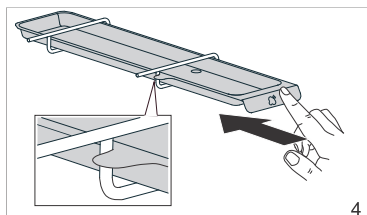
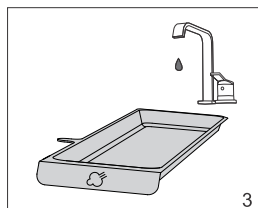
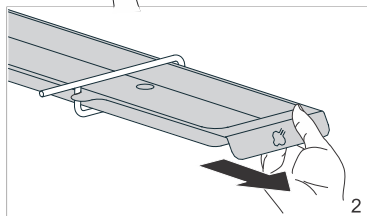
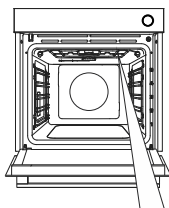
Programu Aqua clean należy używać tylko wtedy, gdy piekarnik jest całkowicie wystudzony.

# Czyszczenie tacki odparowującej

## OSTRZEŻENIE!

Po użyciu tacka odparowująca jest gorąca i może znajdować się w niej woda. Aby uniknąć poparzenia, należy poczekać aż piekarnik całkowicie się wystudzi.

Tackę wyjąć i umyć ją ręcznie płynem do mycia naczyń lub w zmywarce. Jeśli w tacce zgromadził się kamień, można ją namoczyć w środku odkamieniającym (przestrzegając instrukcji producenta środka) lub w occie alkoholowym. Po czyszczeniu oraz przed ponownym umieszczeniem tackę należy dokładnie wypłukać.



**1** Tacka odparowująca jest zamocowana po prawej stronie, zawieszona na grzałce grilla pod sufitem piekarnika.

**2** Chwycić tackę odparowującą i wyciągnąć z piekarnika.

**3** Tackę odparowującą umyć wodą i środkami czyszczącymi.

**4** Przed następnym pieczeniem z funkcją pary, należy ponownie włożyć tackę odparowującą w prowadnicę i lekko popchnąć do końca piekarnika.

**UWAGA:** Jeśli tacka odparowująca nie zostanie ponownie umieszczona, w czasie pieczenia na parze woda będzie kapać na potrawę.

## INFORMACJA!

Umieszczenie w pobliżu grzałek może prowadzić do zmian w kolorze tacki, co nie wpływa na jej funkcjonalność.



## Czyszczenie systemu parowego

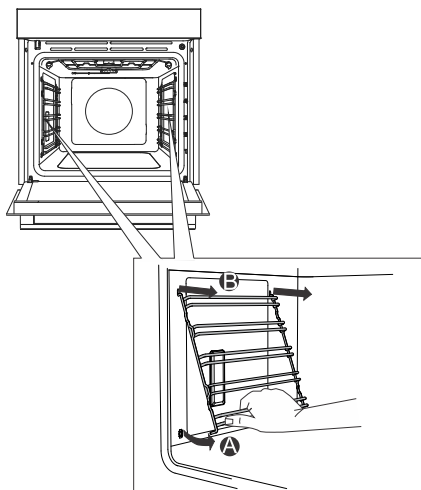
Oprócz częstotliwości pieczenia z użyciem pary, czyszczenie jest też zależne od poziomu twardości wody.

1. Należy wyjąć tackę odparowującą.
2. Na 5. poziomie umieścić głęboką blachę, do której będzie ściekać woda.
3. W menu funkcji dodatkowych wybrać odkamienianie (**dEcL**). Wybór potwierdzić przyciskiem **start I stop**. Na wyświetlaczu pojawi się **Yes**.  
Aby potwierdzić przytrzymać przycisk **start I stop**. Proces odkamieniania został uruchomiony i nie można go przerwać.
4. Na wyświetlaczu ukaże się napis **Fill**. Do zbiornika na wodę dodać środek odkamieniający. Ustawienie potwierdzić dotykając przycisku **start I stop**.
5. Proces odkamieniania jest w toku.
6. Po zakończonym odkamienianiu na wyświetlaczu pojawi się napis **Fill**. Do zbiornika wlać świeżą wodę do płukania. Ustawienie potwierdzić dotykając przycisku **start I stop**.
7. Po zakończonym płukaniu na wyświetlaczu pojawi się napis **End**.
8. Blachę z pozostałą wodą usunąć z piekarnika i w razie potrzeby wytrzeć go do sucha.

### INFORMACJA!

Czyszczenie parowe sugerowane przez piekarnik można przerwać, wybierając OFF. Gdy czyszczenie zostanie przerwane trzy razy z rzędu, piekarnik uniemożliwi wykorzystanie funkcji pary.

## Zdejmowanie prowadnic drabinkowych oraz teleskopowych



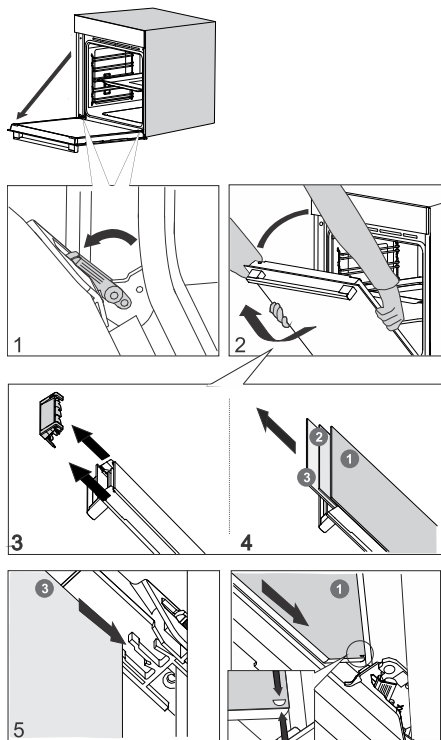
**A** Trzymając prowadnice od dołu wyciągnąć je w kierunku środka piekarnika.

**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.

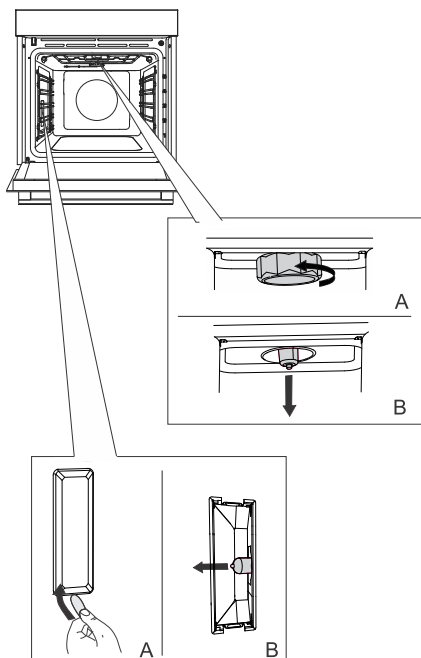
### OSTRZEŻENIE!

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.

Problem/błąd	Przyczyna
<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.
<b>Panel sterowania nie reaguje, napis na ekranie się zawiesił.</b>	Na kilka minut odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (odkręcić bezpiecznik lub wyłączyć główny przełącznik), następnie przyłączyć je ponownie i włączyć.
<b>Wyświetlacz pokazuje błąd ErrX. Jeśli numer błędu jest dwucyfrowy, pojawi się ErXX.</b>	Wystąpił błąd modułu elektronicznego. Na kilka minut odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego. Jeśli błąd nadal się utrzymuje, należy skontaktować się z punktem serwisowym.
<b>Na wyświetlaczu pojawi się napis SEnS, sonda temperatury nie jest podłączona.</b>	Należy oczyścić gniazdko. Należy spróbować kilka razy z rzędu podłączyć i odłączyć sondę temperatury.

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 zagrożenia 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						
tosty	ruszt		5	230	4-7	▼▼▼

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

PIECZENIE						
burgery	ruszt + tacka na ściekający tłuszcz		5	230	20-35 ***	▼▼▼

PIECZENIE PRZY UŻYCIU PARY						
Potrawa	wyposażenie	umieszczenie form		 °C	 min	<input type="checkbox"/>
tort	Okrągła forma metalowa, średnica 26 cm/ruszt					
chleb z nasionami	plytka blacha					
bułeczki	plytka blacha					
chleb	plytka blacha					

**gorenje**



843463-a17

