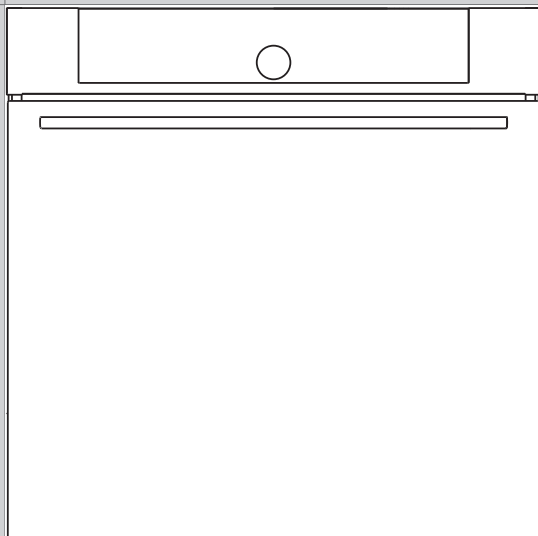


PL

SZCZEGÓŁOWA INSTRUKCJA OBŚŁUGI PIEKARNIKA ELEKTRYCZNEGO

gorenje



Dziękujemy za zaufanie
okazane przy zakupie naszego
urządzenia.

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

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

Numer telefonu można znaleźć na
fakturze lub dowodzie dostawy.

Instrukcje instalacji i podłączenia są
dostarczane na oddzielnej kartce.

Instrukcja obsługi urządzenia dostępna
jest również na naszej stronie
internetowej:

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



ważne informacje



rada, uwaga

SPIS TREŚCI

4 WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 6 Przed podłączeniem urządzenia	OSTRZEŻENIA
7 PIEKARNIK ELEKTRYCZNY 10 Panel sterujący 12 Informacje na temat urządzenia – tabliczka znamionowa (zależnie od modelu)	WPROWADZENIE
13 PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM 14 PIERWSZE UŻYCIE	WSTĘPNE PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA
15 WYBÓR GŁÓWNYCH MENU PIECZENIA I USTAWIEŃ 16 A) pieczenie według wybranego rodzaju pożywienia (Automatycznie - auto) 18 B) pieczenie poprzez wybranie trybu działania (Tryb profesjonalny (Pro)) 24 C) zapisywanie własnego programu (moje przepisy) 25 ROZPOCZĘCIE PIECZENIA 25 ZAKOŃCZENIE PIECZENIA I WYŁĄCZENIE PIEKARNIKA 26 WYBÓR DODATKOWYCH FUNKCJI 28 WYBÓR USTAWIEŃ OGÓLNYCH 30 OPIS TRYBÓW I TABELY PIECZENIA	USTAWIENIA I PIECZENIE
45 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA 46 Klasyczne czyszczenie kuchenki 47 Program czyszczący aqua clean 48 Wyjmowanie i czyszczenie wysuwanych prowadnic drucianych i teleskopowych 49 Zdejmowanie i montowanie drzwiczek piekarnika 52 Wyjmowanie i montowanie szyby w drzwiczkach piekarnika 53 Wymiana żarówki	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA
54 TABELA USTEREK I ZAKŁÓCEŃ 55 UTYLIZACJA	ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



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

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

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

OSTRZEŻENIE: W czasie korzystania z urządzenia jego odkryte części mogą się bardzo nagrzewać. Nie dopuszczać do urządzenia małych dzieci.

W czasie pracy urządzenie nagrzewa się. Należy zachować ostrożność, by nie dotknąć znajdujących się wewnątrz piekarnika elementów grzejnych.

Używać wyłącznie czujnika temperatury zalecanego do używania z tym piekarnikiem.

OSTRZEŻENIE: Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, przed przystąpieniem do wymiany lampy upewnić się, że urządzenie zostało wyłączone.

Do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika i ewentualnie szkła zamocowanych na zawiasach pokryw płyty nie używać żrących i ściernych środków czyszczących lub ostrych metalowych skrobaków.

Nie używać do czyszczenia urządzenia odkurzaczy parowych lub wysokociśnieniowych, ponieważ mogłoby to doprowadzić do porażenia prądem elektrycznym.

Urządzenia rozłączające muszą zostać włączone do stałej instalacji elektrycznej zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi instalacji elektrycznych.

W razie uszkodzenia kabla zasilającego musi on zostać wymieniony, dla uniknięcia zagrożenia, przez producenta, serwisanta lub osoby o podobnych kwalifikacjach (dotyczy wyłącznie urządzeń podłączonych kablem zasilającym).

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

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Nie wykorzystywać go do innych celów takich jak ogrzewanie pomieszczenia, suszenie zwierząt domowych lub innych zwierząt, papieru, tkanin, ziół, itp., ponieważ mogłoby to doprowadzić do zranienia lub wybuchu pożaru.

Podłączenie urządzenia do sieci elektrycznej może wykonać wyłącznie upoważniony do tego serwisant lub specjalista. Manipulowanie przy urządzeniu lub wykonywanie nieprofesjonalnych napraw może doprowadzić do wystąpienia ryzyka obrażeń cielesnych lub uszkodzenia produktu.

Przytrzaśnięcie w drzwiczkach piekarnika kabli zasilających innych urządzeń używanych w pobliżu niniejszego urządzenia może doprowadzić do zwarcia. Dlatego też kable zasilające innych urządzeń powinny znajdować się w bezpiecznej odległości.

Nie wykladać ścianek piekarnika folią aluminiową i nie stawiać na spodzie piekarnika żadnych blach lub innych naczyń. Folia aluminiowa zakłóciłaby cyrkulację powietrza w piekarniku, co utrudniałoby proces przyrządzania żywności i zniszczyłoby emaliową powłokę.

W czasie pracy piekarnika jego drzwiczki bardzo się nagrzewają. Dla dodatkowej ochrony zamontowane jest trzecie szkło, które obniża temperaturę powierzchni zewnętrznej (dotyczy tylko niektórych modeli).

Nadmierne obciążenie może spowodować uszkodzenie zawiasów drzwiczek piekarnika. Nie stawiać na otwartych drzwiczkach piekarnika ciężkich garnków, ani nie opierać się o nie w czasie czyszczenia wnętrza piekarnika. Nigdy nie stawać na otwartych drzwiczkach piekarnika ani nie pozwalać, by siadały na nich dzieci.

Urządzenia nie należy podnosić, chwytając za uchwyt drzwiczek.

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

Uważać, by otwory wentylacyjne nie zostały nigdy niczym zasłonięte ani w żaden inny sposób zapchane.

PRZED PODŁĄCZENIEM URZĄDZENIA

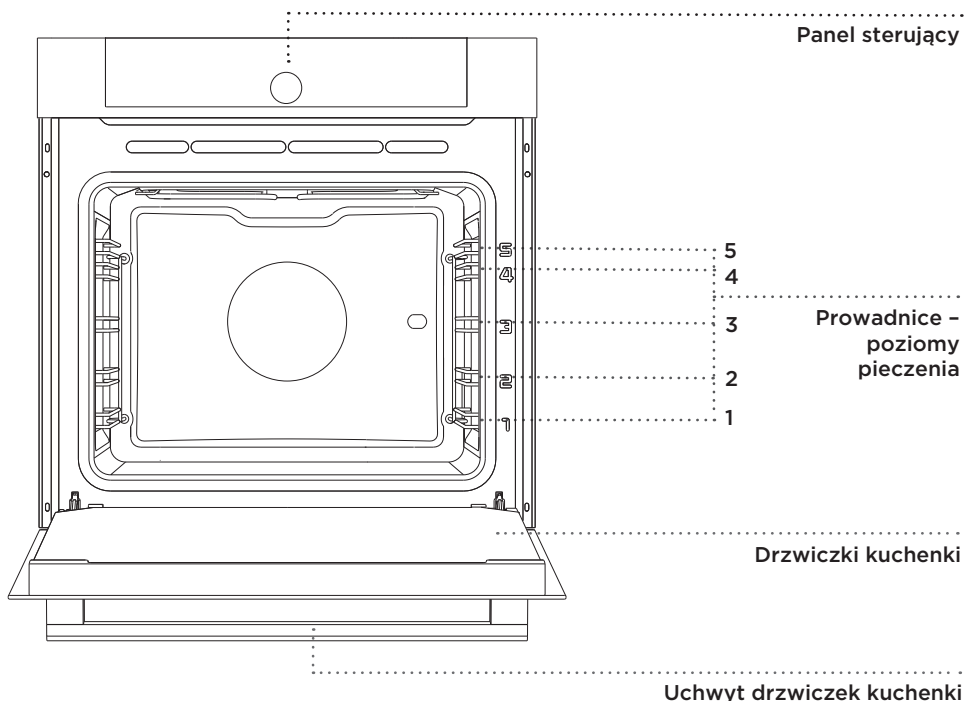


Przed podłączeniem urządzenia skrupulatnie zapoznać się z instrukcją obsługi. Gwarancją nie są objęte naprawy lub roszczenia gwarancyjne wynikające z nieprawidłowego podłączenia lub eksploatacji urządzenia.

PIEKARNIK ELEKTRYCZNY

(OPIS URZĄDZENIA I JEGO WYPOSAŻENIE - ZALEŻNIE OD MODELU)

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



PROWADNICE DRABINKOWE

Prowadnice drabinkowe umożliwiają przygotowanie jedzenia na czterech poziomach, licząc od dołu do góry. Prowadnice 4 i 5 przeznaczone są do grillowania.

PROWADNICE TELESKOPOWE

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

PRZEŁĄCZNIK DRZWICZEK PIEKARNIKA

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

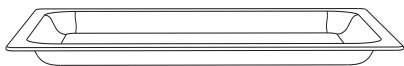
WENTYLATOR CHŁODZĄCY

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

PRZEDŁUŻONE DZIAŁANIE WENTYLATORA CHŁODZĄCEGO

Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący przez krótszy czas jeszcze działa i chłodzi piekarnik. Przedłużone działanie wentylatora chłodzącego zależy od temperatury w środku piekarnika.


WYPOSAŻENIE PIEKARNIKA (Zależnie od modelu)

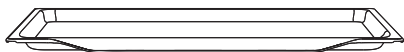


SZKLANA BRYTFANNA przeznaczona jest do pieczenia we wszystkich trybach działania piekarnika. Może służyć również do podawania potraw.

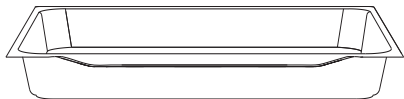


RUSZT służy do grillowania albo odkładania pojemników czy blach z jedzeniem.


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



BLACHA PŁYTKA do pieczenia ciast i ciastek.

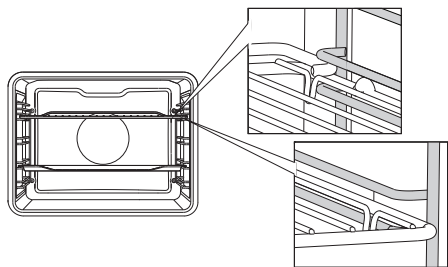


BLACHA GŁĘBOKA do pieczenia mięsa i wilgotnych ciast. Przeznaczona jest również do zbierania tłuszczu.

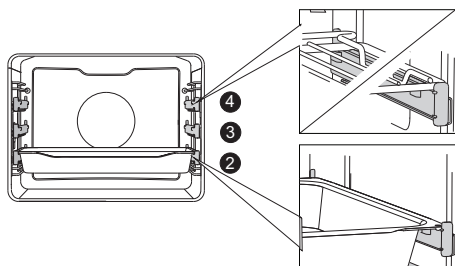
 Blachy głębokiej podczas pieczenia nie należy wkładać na pierwszy poziom prowadnic, chyba że ma służyć do zbierania tłuszczu podczas grillowania.




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

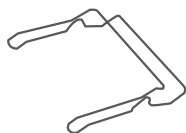


Ruszt i blachy należy zawsze wkładać do wyprofilowanej szczeliny prowadnicy.

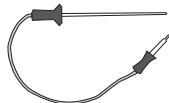


Przy teleskopowych prowadnicach wyciąganych należy najpierw wyciągnąć prowadnicę jednego poziomu. Następnie położyć na nich ruszt lub blachę oraz wepchnąć je ręką do środka.

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



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



Czujnik temperatury mięsa



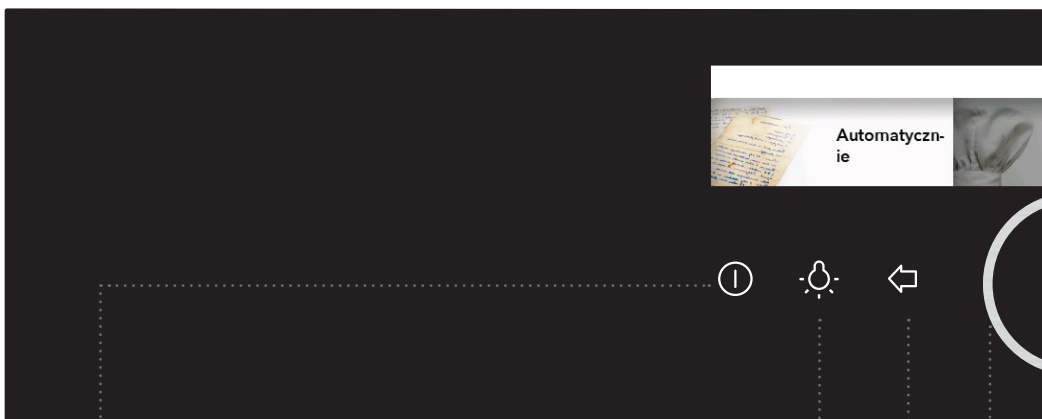
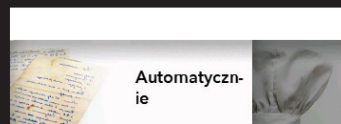
ROŻNO służy do pieczenia mięsa. Zestaw składa się ze stojaka rożna, rożna ze śrubami i wyjmowanej rączki.



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

PANEL STERUJĄCY

(zależnie od modelu)



1 WYŁĄCZENIE

2 PRZYCIŚK WŁĄCZENIE/ WYŁĄCZENIE LAMPKI W KUCHENCE

3 PRZYCIŚK WSTECZ

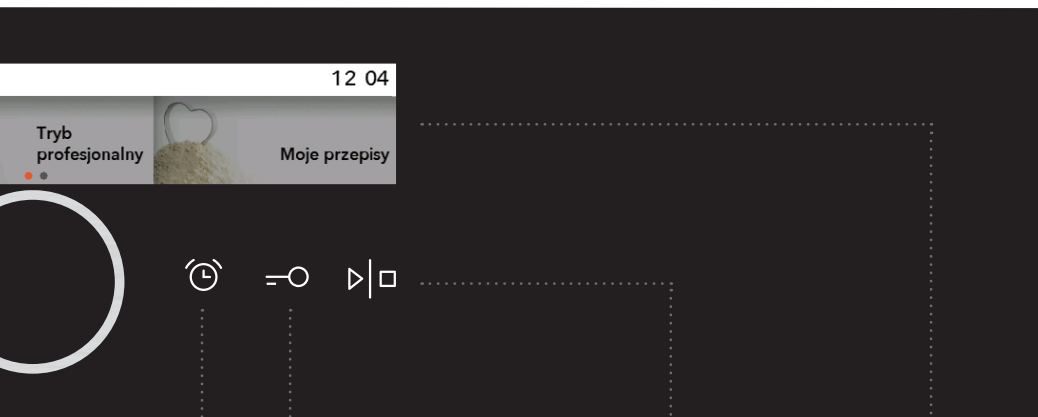
4 POKRĘTŁO wyboru ustawień i POTWIERDZENIA

Dotyk krótki:
powrót do
poprzedniego menu

Dotyk długi: vrnitev
v osnovni meni

Kręcąc pokrętłem
można wybrać
ustawienie.

Ustawienie
potwierdza się
poprzez naciśnięcie
pokrętła.



5 ALARM

6 PRZYCISK
ZABEZPIEC-
ZENIE PRZED
DZIEĆMI -
ZAMYKANIE

7 PRZYCISK
START/STOP

Dotyk długi: START

Dotyk długi podczas
działania: STOP

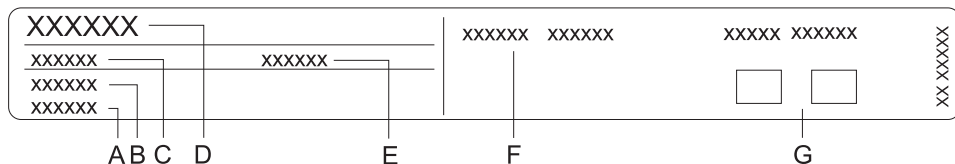
8 WYŚWIETLACZ
wszystkich
ustawień

UWAGA:

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

INFORMACJE NA TEMAT URZĄDZENIA - TABLICZKA ZNAMIONOWA

(ZALEŻNIE OD MODELU)



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

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

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

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

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

PIERWSZE UŻYCIE

WYBÓR JĘZYKA

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

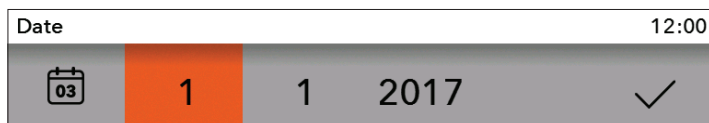


Potwierdzić każde ustawienie naciskając **POKRĘTŁO**.



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

USTAWIANIE DATY



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

USTAWIANIE ZEGARA



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



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

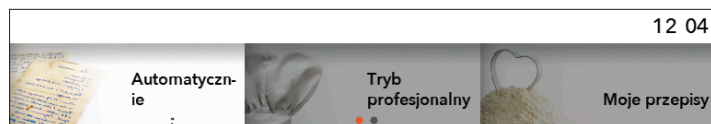
Po kilku minutach bezczynności urządzenie przechodzi w tryb czuwania.

ZMIANA USTAWIEŃ ZEGARA

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

WYBÓR GŁÓWNYCH MENU PIECZENIA I USTAWIEŃ

Pieczenie można kontrolować na kilka różnych sposobów:



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



Potwierdzić każde ustawienie naciskając POKRĘTŁO.

A) Automatycznie

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

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

B) Tryb profesjonalny

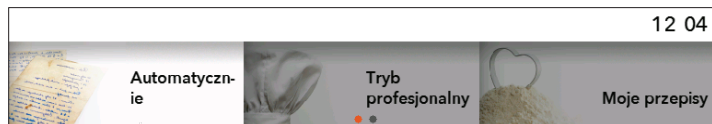
Tryb ten oferuje wybór potraw z fabrycznie ustawionymi wartościami domyślnymi, których nie da się zmienić.

C) Moje przepisy

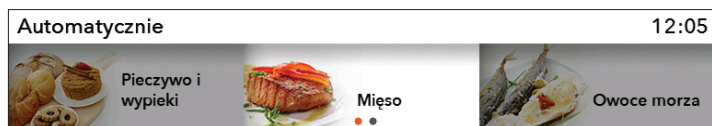
W tym trybie można przyrządzić potrawy według swojego życzenia, za każdym razem używając tych samych kroków i ustawień. Swoje ustawienia można zapamiętać w pamięci piekarnika i wczytywać je za każdym razem, gdy chce się z nich skorzystać.

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

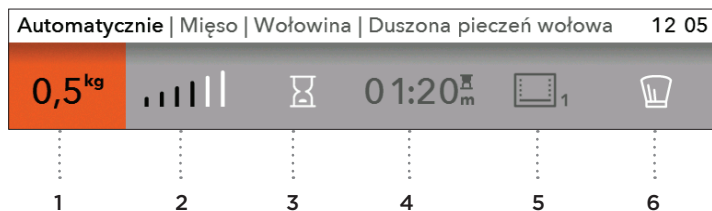
 Potwierdzić każde ustawienie naciskając **POKRĘTŁO**.



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





Wybrać rodzaj potrawy i wybraną żywność. Potwierdzić swój wybór.




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

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

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

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

PODGRZEWANIE

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

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

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

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

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

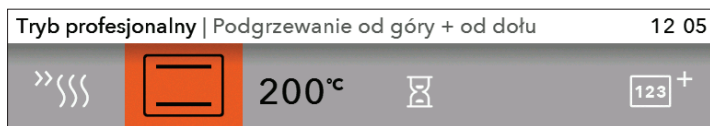
 Jeśli ustawiona jest funkcja podgrzewania, nie można skorzystać z funkcji uruchomienia z opóźnieniem.

B) PIECZENIE POPRZEZ WYBRANIE TRYBU DZIAŁANIA (Tryb profesjonalny (Pro))

 Potwierdzić każde ustawienie naciskając POKRĘTŁO.



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



Wybrać swoje **podstawowe** ustawienia.

1 2 3 4 5

PODSTAWOWE USTAWIENIA


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

DODATKOWE USTAWIENIA

- 4 czas pieczenia (patrz rozdział FUNKCJE PROGRAMATORA CZASOWEGO - CZAS TRWANIA)
- 5 Gotowanie wielofazowe (patrz rozdział Gotowanie wielofazowe)

PODGRZEWANIE


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

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









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


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

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

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

SYSTEMY PIEKARNIKA (w zależności od modelu)


SYS-TEM	OPIS	WSTĘPNIE NASTAWIONA TEMPERATURA (°C)	TEMPERATURA MINIMALNA / MAKSYMALNA (°C)
SYSTEMY PIEKARNIKA			
	PODGRZEWANIE OD GÓRY + OD DOŁU Dolna i górna grzałka kuchenki równomiernie oddają ciepło do wnętrza kuchenki. Pieczenie ciast i mięsa możliwe jest tylko na jednym poziomie.	200	30 - 275
	PODGRZEWANIE OD GÓRY Ciepło oddaje tylko górna grzałka kuchenki. Znajduje zastosowanie do mocniejszego zapiekania górnej powierzchni potrawy.	150	30 - 235
	PODGRZEWANIE OD DOŁU Ciepło oddaje tylko dolna grzałka kuchenki. Znajduje zastosowanie do mocniejszego zapiekania dolnej warstwy potrawy.	160	30 - 235
	MAŁY GRILL Działa tylko infra grzałka, stanowiąca część dużego grilla. Znajduje zastosowanie do pieczenia na grillu mniejszych ilości zapiekaneek z chleba i kiełbasek piwnych lub do zapiekania tostów.	240	30 - 275
	DUŻY GRILL Działają górna grzałka i infra grzałka. Ciepło oddaje bezpośrednio tylko infra grzałka, znajdująca się na sklepieniu kuchenki. Aby zwiększyć efekt grzania równocześnie włączona jest jeszcze górna grzałka. Znajduje zastosowanie do pieczenia na grillu mniejszych ilości zapiekaneek z chleba, mięsa i kiełbasek piwnych lub do zapiekania tostów.	240	30 - 275
	DUŻY GRILL + WENTYLATOR Działają infra grzałka i wentylator. Znajduje zastosowanie do pieczenia mięsa z grilla oraz do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu na jednym poziomie kuchenki. Nadaje się również do zapiekania potraw i osiągnięcia chrupiącej skórki.	170	30 - 275
	GORĄCE POWIETRZE + PODGRZEWANIE OD DOŁU Działają dolna grzałka i okrągła grzałka z wentylatorem. Znajduje zastosowanie do pieczenia pizzy, wilgotnych ciast, ciast z owocami oraz ciast drożdżowych i kruchych na kilku poziomach.	200	30 - 275
	GORĄCE POWIETRZE Działają okrągła grzałka i wentylator. Wentylator na tylnej ścianie kuchenki dba o ciągłe krążenie gorącego powietrza wokół pieczeni czy ciasta. Znajduje zastosowanie do pieczenia mięsa i ciast na kilku poziomach.	180	30 - 275

SYS-TEM	OPIS	WSTĘPNIE NASTAWIONA TEMPERATURA (°C)	TEMPERATURA MINIMALNA / MAKSYMALNA (°C)
SYSTEMY PIEKARNIKA			
	GORĄCE POWIETRZE ECO ¹⁾ Optymalne zużycie energii w czasie pieczenia. Zalecane do pieczenia mięsa i ciast.	180	120 - 275
	PODGRZEWANIE OD DOŁU + WENTYLATOR Znajduje zastosowanie do pieczenia mało wyrastającego ciasta oraz do wekowania owoców i warzyw.	180	30 - 230
	RUSZT Podczas automatycznego trybu pieczenia mięsa działają górna grzałka w kombinacji z infra grzałką oraz okrągłą grzałką. Znajduje zastosowanie do pieczenia wszystkich rodzajów mięs.	180	30 - 240

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

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

Dotknąć przycisku **START/STOP** w celu uruchomienia procesu pieczenia. Na wyświetlaczu pojawiają się wszystkie wybrane ustawienia.

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

FUNKCJE CZASOWE - CZAS DZIAŁANIA



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



Czas działania piekarnika

Uruchomienie z opóźnieniem




Ustawianie czasu pieczenia

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



Ustawianie uruchomienia z opóźnieniem

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

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

Przykład:

Aktualny czas: 12:00

Czas pieczenia: 2 godziny

Czas zakończenia pieczenia: 18:00

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

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

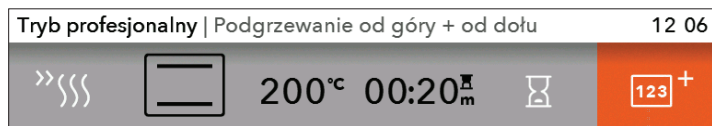


Gdy ustawiony czas upłynie, piekarnik automatycznie przestaje działać (zakończenie pieczenia). Wygenerowany zostanie krótki sygnał akustyczny i pojawi się menu „Zakończenie”.

Po kilku minutach braku aktywności urządzenie przechodzi w stan czuwania.

GOTOWANIE WIELOFAZOWE


W trybie tym można połączyć ze sobą **trzy różne następujące po sobie** sposoby przyrządzania żywności w ramach jednego pieczenia. Wybierając różne ustawienia można przyrządzić potrawy dokładnie tak, jak się chce.

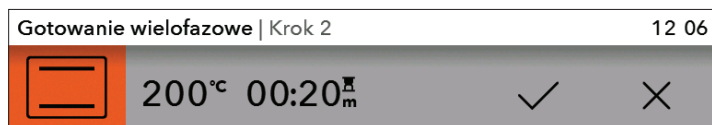


W podstawowym trybie profesjonalnym (Pro) można wybrać **Gotowanie wielofazowe**. Potwierdzić swój wybór naciskając **POKRĘTŁO**.

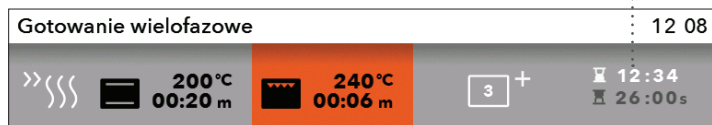


Wybrać: krok 1, krok 2, krok 3 Potwierdzić swoje ustawienia naciskając **POKRĘTŁO**.

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



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




Zakończenie całego czasu pieczenia

Stan zaawansowania aktualnego kroku


Temperatura i czas trwania wybranego kroku

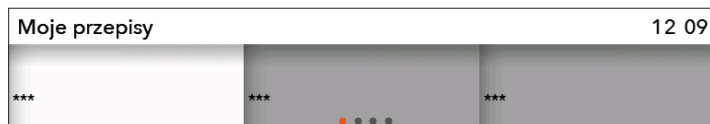
Po dotknięciu przycisku START piekarnik najpierw zaczyna działać zgodnie z krokiem 1 (pasek postępu w dolnej części ekranu pokazuje aktualny krok procedury pieczenia). Po upływie określonego czasu uruchamia się krok 2, a następnie krok 3, o ile został wybrany.

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

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

C) ZAPISYWANIE WŁASNEGO PROGRAMU (MOJE PRZEPISY)

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

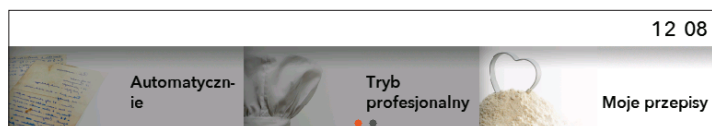


Obracając POKRĘTŁEM wybrać **Moje przepisy** w głównym menu.

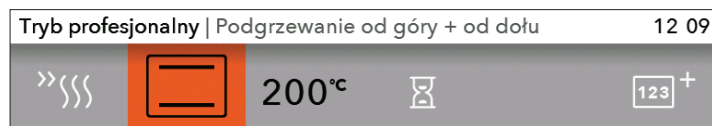
 W pamięci można zapisać do 12 przepisów.




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



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



Wyświetlone są wartości domyślne, które można ewentualnie zmienić.

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


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

ROZPOCZĘCIE PIECZENIA

Przed rozpoczęciem pieczenia przycisk START/STOP zacznie migać.

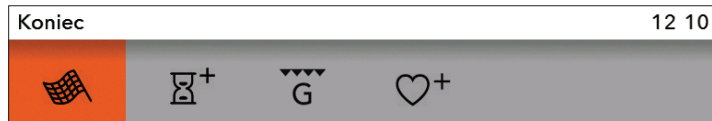
Rozpocząć proces pieczenia dotykając przycisku START/STOP. Naciskając i obracając POKRĘTŁEM można dokonywać zmian aktualnych ustawień w czasie pieczenia.



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

ZAKOŃCZENIE PIECZENIA I WYŁĄCZENIE PIEKARNIKA

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



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



Zakończenie

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



Dodawanie czasu

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




Zapiekanie

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



Dodaj do ulubionych

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

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

WYBÓR DODATKOWYCH FUNKCJI



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

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

Czyszczenie/Aqua Clean

Ten program ułatwia usuwanie zabrudzeń z wnętrza piekarnika (patrz rozdział CZYSZCZENIE I KONSERWACJA).

Rozmrażanie

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

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

Podgrzewanie

Funkcja ta służy do utrzymywania przyrządzonych potraw w żądanej temperaturze. Wybierając symbol można ustawić temperaturę oraz czas rozpoczęcia i zakończenia procedury podgrzewania.

Podgrzewacz talerzy

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

Szybkie podgrzewanie

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

Sabbath

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



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



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

Koniec

12:10

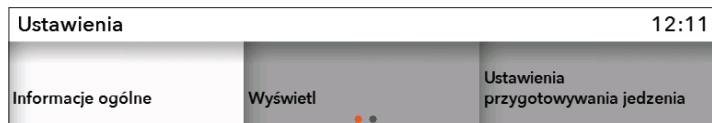


Przekręcić POKRĘTŁO, aby wyświetlić menu **Zakończenie** z symbolami.

WYBÓR USTAWIENÍ OGÓLNYCH



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



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

Ustawienia ogólne

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

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

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

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

Głośność – do wyboru są trzy różne poziomy głośności.

Dźwięk przycisków – można go włączyć lub wyłączyć.

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

Wyświetlacz

W tym menu można ustawić:

Jasność – można ustawić trzy różne poziomy.

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

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

Ustawienia związane z przyrządzaniem żywności

Moc pieczenia w domyślnym programie.

System

Informacje o urządzeniu

Ustawienia fabryczne

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

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



BLOKADA PRZED DZIEĆMI

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



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



USTAWIANIE MINUTNIKA

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



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

OPIS TRYBÓW I TABELE PIECZENIA

Jeśli w tabelach nie ma wybranej potrawy, proszę znaleźć dane dla potrawy podobnej.

Informacje w tabelach podawane są na jednopoziomowe pieczenie w kuchence.

Podane są niższe i wyższe wartości temperatury. Należy najpierw ustawić temperaturę niższą; jeśli jedzenie nie jest wystarczająco zapieczone, można następnym razem temperaturę podnieść.

Czasy pieczenia są orientacyjne i mogą się różnić w zależności od warunków.

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

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

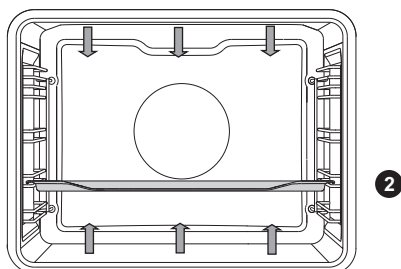
Podczas pieczenia większych porcji mięsa lub ciasta powstanie w kuchence duża ilość pary, która może się gromadzić na drzwiczkach kuchenki w postaci kondensatu. Jest to zjawisko normalne, które nie ma żadnego wpływu na funkcjonowanie urządzenia. Po zakończeniu pieczenia należy starannie wytrzeć drzwiczki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

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

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

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

PODGRZEWANIE OD GÓRY + OD DOŁU



Górna i dolna grzałka równomiernie ogrzewają wnętrze kuchenki.

Opiekanie mięsa

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

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

W czasie opiekania przewracać mięso na drugą stronę. Jeśli pieczeń nakryje się, będzie bardziej soczysta.

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

Pieczenie ciast:

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

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

Czas pieczenia można skrócić za pomocą wstępnego ogrzewania kuchenki.

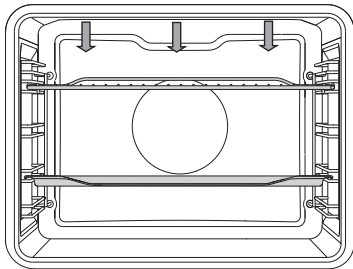
Rodzaj żywności	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
WYPIEKI			
Suflet warzywny	2	190 - 210	35 - 45
Suflet na słodko	2	170 - 190	40 - 50
Bułeczki *	3	190 - 210	20 - 30
Biały chleb, 1 kg *	3	220	10 - 15
		180 - 190	30 - 40
Chleb gryczany, 1 kg *	3	180 - 190	50 - 60
Chleb pełnoziarnisty, 1 kg *	3	180 - 190	50 - 60
Chleb żytni, 1 kg *	3	180 - 190	50 - 60
Chleb orkiszowy, 1 kg *	3	180 - 190	50 - 60
Ciasto orzechowe	2	170 - 180	50 - 60
Biszkopt *	2	160 - 170	30 - 40
Drobne wypieki z ciasta drożdżowego	3	200 - 210	20 - 30
Pierogi z kapustą *	3	190 - 200	25 - 35
Keks	2	130 - 150	80 - 100
Bezy	3	80 - 90	110 - 130
Bułeczki nadziewane dżemem (buchty)	3	170 - 180	30 - 40

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



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

MAŁY GRILL, DUŻY GRILL



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

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

Maksymalna dozwolona temperatura:
240°C

Rozgrzać w ciągu 5 minut działającą na podczerwień grzałkę grillową.
Przez cały czas nadzorować procedurę pieczenia.

Ze względu na wysoką temperaturę mięso może się szybko zapalić!
Przy pomocy grzałki grillowej można opiekać chrupiące i niskotłuszczowe kiełbaski, plastry mięsa i ryby (befsztyki, sznycle, steki z łososia, itp.) lub chleb tostowy.

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

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

Po każdym grillowaniu wyczyścić piekarnik i akcesoria.

Tabela grillowania - mały grill

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
MIEŚO				
Befsztyk, krwisty	180 g/sztuka	4	240	20-25
Filet z karkówki wieprzowej	150 g/sztuka	4	240	25-30
Kotlety	280 g/sztuka	4	240	30-35
Kiełbaski grillowe	70 g/sztuka	4	240	20-25
OPIEKANY CHLEB				
Tosty	/	4	240	5-10
Otwarte kanapki	/	4	240	5-10

Tabela grillowania – duży grill

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

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

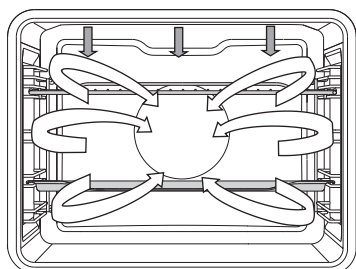
Przed pieczeniem pstrągów należy je dobrze osuszyć ręcznikiem papierowym. Do środka ryby włożyć przyprawę, a z zewnątrz nasmarować olejem i położyć na ruszcie. Podczas grillowania pstrągów nie odwracać.



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

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

DUŻY GRILL + WENTYLATOR

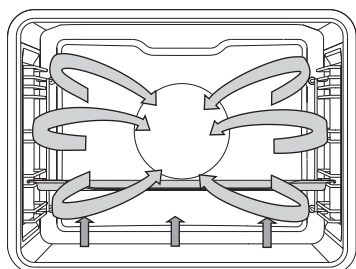


W tym trybie jednocześnie działają grzałka infra i wentylator. Nadaje się do pieczenia mięsa, ryb, warzyw.

(Patrz opis i rady dla GRILLA)

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

GORĄCE POWIETRZE + PODGRZEWANIE OD DOŁU



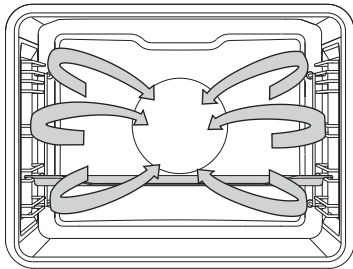
2

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

(Patrz opis i rady GÓRNA i DOLNA GRZAŁKA).

Rodzaj żywności	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
WYPIEKI			
Sernik z kruchego ciasta	2	150-160	60-70
Pizza *	3	210-220	10-15
Quiche Lorraine z kruchego ciasta	2	190-200	50-60
Strudel z jabłkami z ciasta filo	2	170-180	50-60

GORĄCE POWIETRZE



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

Opiekanie mięsa:

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

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

W czasie opiekania przewracać mięso na drugą stronę.

Jeśli pieczeń nakryje się, będzie bardziej soczysta.

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
MIĘSO				
Pieczeń wieprzowa ze skórą	1500	2	160-180	90-120
Kurczak w całości	1500	2	170-190	70-90
Kaczka	2000	2	160-180	120-150
Gęś	4000	2	150-170	170-200
Indyk	5000	2	150-170	180-210
Pierś kurczaka	1000	3	180-200	50-60
Kurczak faszerowany	1500	2	180-200	110-130

Pieczenie ciasta

Zaleca się rozgrzanie piekarnika.

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

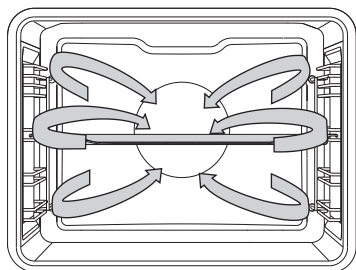
Rodzaj żywności	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
WYPIEKI			
Biszkopt	2	150 - 160	30 - 40
Ciasto z kruszonką	3	160 - 170	25 - 35
Ciasto śliwkowe	2	150 - 160	30 - 40
Rolada biszkoptowa *	3	160 - 170	15 - 25
Ciasto owocowe z kruchego ciasta	2	160 - 170	50 - 70
Chałka (pleciona bułka drożdżowa)	2	160 - 170	35 - 50
Strudel z jabłkami	3	170 - 180	50 - 60
Pizza *	3	200 - 210	15 - 20
Biszkopty z kruchego ciasta *	3	150 - 160	15 - 25
Biszkopty wyciskane *	3	140 - 150	20 - 30
Małe ciastka *	3	140 - 150	20 - 30
Drobne wypieki, na zakwasie	3	170 - 180	20 - 35
Wypieki z ciasta filo	3	170 - 180	20 - 30
Wypieki z nadzieniem kremowym	3	180 - 190	25 - 45
MROŻONKI			
Strudel z jabłkami i twarogiem	3	170 - 180	55 - 70
Pizza	3	180 - 190	20 - 35
Frytki gotowe do pieczenia w piekarniku	3	200 - 210	25 - 40
Krokiery upieczone w piekarniku	3	200 - 210	20 - 35



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

GORĄCE POWIETRZE ECO

eco



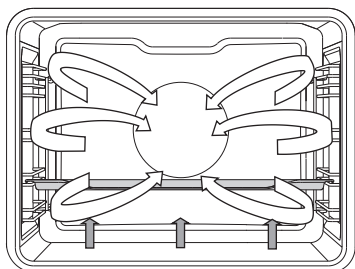
Włączy się okrągła grzałka i wentylator. Zamontowany z tyłu piekarnika wentylator zapewnia ciągły obieg gorącego powietrza wokół mięsa, warzyw lub ciast.

Rodzaj żywności	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
MIĘSO			
Pieczeń wieprzowa, 1 kg	2	190-200	110-130
Pieczeń wieprzowa, 2 kg	2	190-200	130-150
Pieczeń wołowa, 1 kg	2	200-210	100-120
RYBY			
Cała ryba, 200 g/sztuka	3	190-200	40-50
Filet rybny, 100 g/sztuka	3	200-210	25-35
WYPIEKI			
Wyciskane ciasteczka	3	170-180	15-25
Małe babeczki	3	180-190	30-35
Rolada biszkoptowa	3	190-200	15-25
Tort owocowy z kruchego ciasta	2	180-190	55-65
WARZYWA			
Ziemniaki au gratin	2	180-190	40-50
Lasagna	2	190-200	45-55
PRODUKTY MROŻONE			
Frytki, 1 kg	3	220-230	35-45
Medaliony z kurczaka, 0,7 kg	3	210-220	30-40
Paluszki rybne, 0,6 kg	3	210-220	30-40



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

PODGRZEWANIE OD DOŁU + WENTYLATOR



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

PASTERYZOWANIE

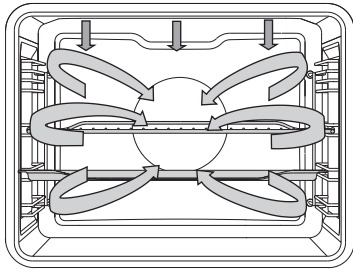
Przygotować produkty do pasteryzowania i słoiki. Do pasteryzowania używać słoików z uszczelką gumową i szklanym wieczkiem. Nie używać słoików z nakrętką lub metalową pokrywką oraz blaszanych puszek. Słoiki muszą być tej samej wielkości, wypełnione identycznym przetworem oraz dobrze zamknięte.

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

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

Rodzaj żywności	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)	Temperatura po zagotowaniu tj. pojawieniu się pęcherzyków	Czas pozostawienia w piekarniku (min.)
OWOCE					
Truskawki (6×1 l)	2	180	40-60	wyłączyć	20-30
Owoce pestkowe (6×1 l)	2	180	40-60	wyłączyć	20-30
Przecier owocowy (6×1 l)	2	180	40-60	wyłączyć	20-30
WARZYWA					
Marynowane korniszony (6×1 l)	2	180	40-60	wyłączyć	20-30
Fasola/marchew (6×1 l)	2	180	40-60	120 °C, 60 min	20-30

RUSZT



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

W przypadku opiekania bezpośrednio na ruszcie wysmarować mięso olejem, aby zapobiec jego przywieraniu do rusztu, który należy umieścić w trzeciej prowadnicy. . Tackę ociekową należy umieścić w pierwszej i drugiej prowadnicy. Gdy opiekane mięso znajduje się w tacce, należy umieścić ją w drugiej prowadnicy. Ustawić system i temperaturę pieczenia oraz docelową temperaturę dania.

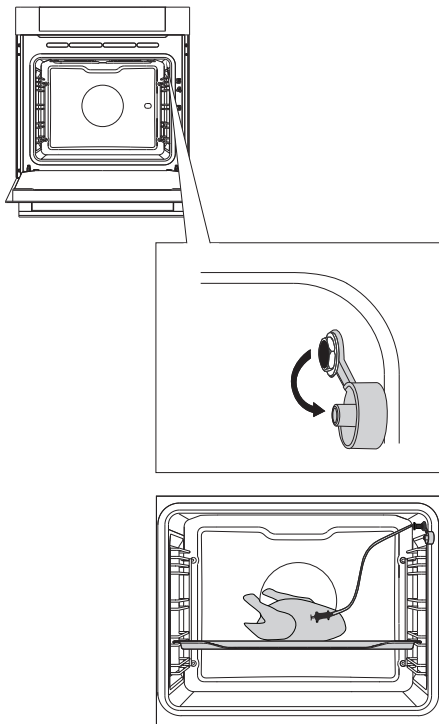
Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)	Temperatura (°C)
MIĘSO					
Polędwica wołowa	1000	2	160-180	60-80	55-75*
Cały kurczak	1500	2	170-190	65-85	85-90
Indyk	4000	2	160-180	150-180	85-90
Pieczeń wieprzowa	1500	2	160-180	100-120	70-85
Klops	1000	2	160-180	50-65	80-85
Cielęcina	1000	2	160-180	70-90	75-85
Jagnięcina	1000	2	170-190	50-70	75-85
Sarnina	1000	2	170-190	60-90	75-85
Cała ryba	1000	3	160-180	40-50	75-85

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

Pieczenie za pomocą sondy do pieczenia mięsa

(zależnie od modelu)

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




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

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



Wybrać system (na przykład: gorące powietrze).

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

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

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

Stopień wypieczenia mięsa

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



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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



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

Czyszczenia i konserwacji nie wolno powierzać dzieciom bez odpowiedniego nadzoru!

Powierzchnie aluminiowe

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

Przednie panele ze stali nierdzewnej

(W zależności od modelu)

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

Powierzchnie lakierowane i plastikowe

(W zależności od modelu)

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

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



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

KLASYCZNE CZYSZCZENIE KUCHENKI

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

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

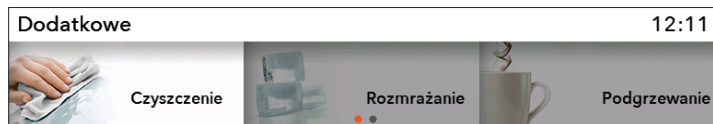
Do usuwania silnie przywierającego brudu i zabrudzeń stosować konwencjonalne środki do czyszczenia piekarników. Przepłukać piekarnik dokładnie ciepłą wodą, aby usunąć wszelkie resztki środków czyszczących. Nigdy nie używać agresywnych środków czyszczących, środków czyszczących i gąbek o właściwościach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

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

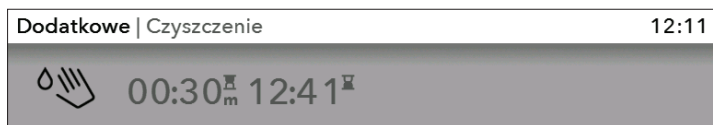
PROGRAM CZYSZCZĄCY AQUA CLEAN

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


Wlać do głębokiej tacki 0,6 l ciepłej wody i umieścić ją w drugiej prowadnicy. Wybrać program czyszczenia piekarnika.




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



Nacisnąć przycisk START.

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

Po zakończeniu trwającego 30 minut programu zabrudzenia emaliowanych ścianek piekarnika zmiękną, dzięki czemu piekarnik będzie można łatwiej wyczyścić. Wytrzeć zabrudzenia wilgotną szmatką.

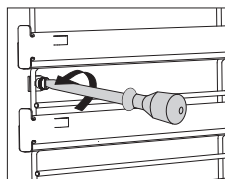
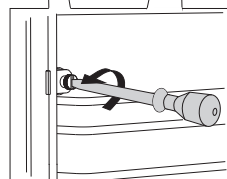
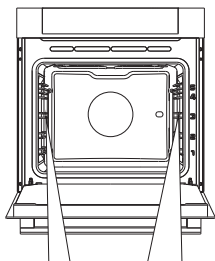
 Jeśli czyszczenie nie zakończy się pomyślnie (w przypadku brudu szczególnie trudnego do usunięcia), powtórzyć je.



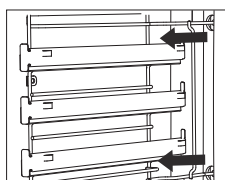
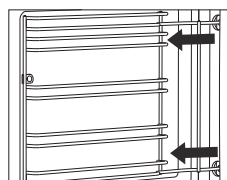
Po całkowitym wystygnięciu programu czyszczenia użyć programu czyszczenia.

WYJMOWANIE I CZYSZCZENIE WYSUWANYCH PROWADNIC DRUCIANYCH I TELESKOPOWYCH

Prowadnice należy czyścić tylko za pomocą zwyczajnych środków czystości.



1 Odkręcić śrubę.

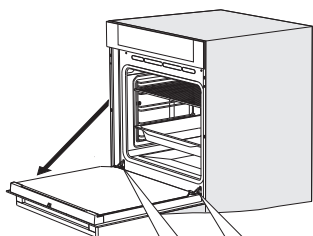


2 Prowadnice wyjąć z dziurek na tylnej ścianie.

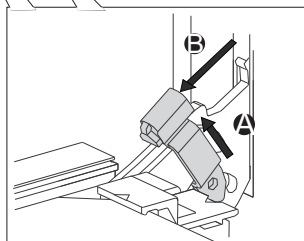


Śruby na prowadnicach należy po czyszczeniu ponownie przymocować śrubokrętem.

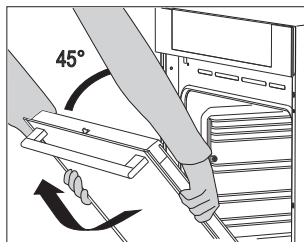
ZDEJMOWANIE I MONTOWANIE DRZWICZEK PIEKARNIKA



1 Drzwiczki piekarnika najpierw szeroko otworzyć.



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



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

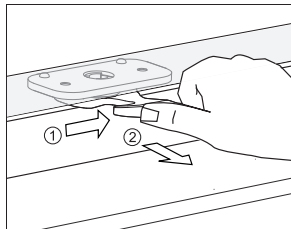


W celu zamontowania drzwiczek postępuje się w sposób odwrotny. Jeśli drzwiczki nie otwierają się albo nie domykają prawidłowo, proszę sprawdzić, czy wycięcia zawiasów są prawidłowo osadzone w uchwytych zawiasów.




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


BLOKADA DRZWICZEK (w zależności od modelu)



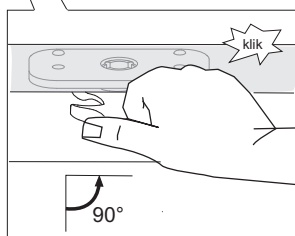
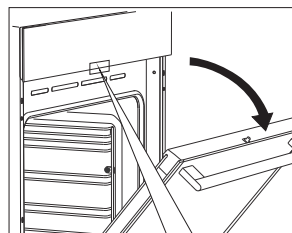
Aby je otworzyć, delikatnie popchnąć je kciukiem w prawą stronę, jednocześnie ciągnąc za drzwiczki do zewnątrz.

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

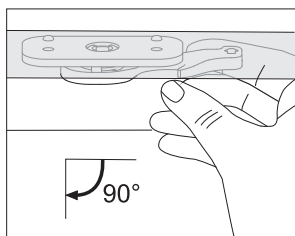
WYŁĄCZANIE I WŁĄCZANIE BLOKADY DRZWICZEK

 **Piekarnik musi całkowicie wystygnąć.**

Najpierw otworzyć drzwiczki piekarnika.



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



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

MIĘKKIE OTWIERANIE DRZWICZEK (zależnie od modelu)

Drzwiczki piekarnika wyposażone są w system, łagodzący ich otwieranie (od kąta 75°).

MIĘKKIE ZAMYKANIE DRZWICZEK (zależnie od modelu)

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

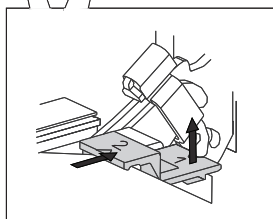
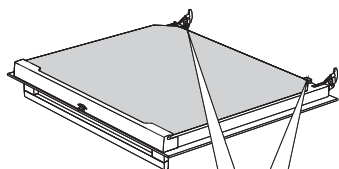


W przypadku zbyt dużej siły zamykania lub otwierania skutek systemu łagodzącego jest mniejszy lub żaden.

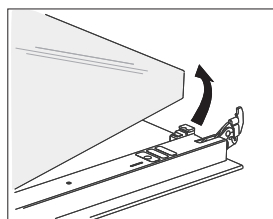
WYJMOWANIE I MONTOWANIE SZYBY W DRZWICZKACH PIEKARNIKA

Szybę drzwiczek piekarnika można wyczyścić od środka, ale drzwiczki należy najpierw zdjąć.

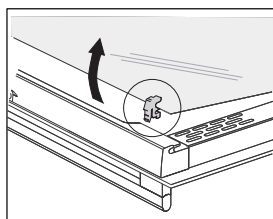
Zdjąć drzwiczki piekarnika (patrz rozdział ZDEJMOWANIE I PONOWNE ZAKŁADANIE DRZWICZEK PIEKARNIKA)



1 Lekko unieść nośniki na lewej i prawej stronie drzwiczek (oznaczenie 1 na nośniku) oraz lekko pociągnąć je od szyby (oznaczenie 2 na nośniku).



2 Szybę uchwycić od dołu, lekko unieść aż wyskoczy z nośnika i wyjąć.



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

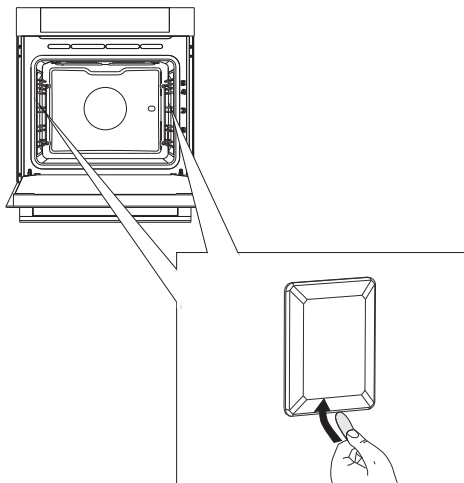


Szybę montuje się poprzez postępowanie w sposób odwrotny. Oznaczenia (półokręgi) na drzwiczkach i szybie muszą się pokrywać.

WYMIANA ŻARÓWKI

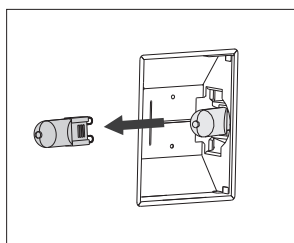
Żarówka jest materiałem eksploatacyjnym i nie jest objęta gwarancją. Przed wymianą żarówki należy wyjąć blachy, ruszt i prowadnice.

Proszę użyć śrubokrętu krzyżakowego.
(Żarówka halogenowa: G9, 230V, 25W).



- 1** Płaskim śrubokrętem otworzyć osłonę żarówki i usunąć ją.

Proszę uważać, by nie uszkodzić emalii.



- 2** Wyciągnąć żarówkę halogenową.



Proszę zabezpieczyć się przed poparzeniem.

TABELA USTEREK I ZAKŁÓCEŃ

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

Jeśli zakłóceń mimo zastosowania się do tych rad nie było można usunąć, proszę zadzwonić do upoważnionego serwisera. Usuwanie uszkodzeń, powstałych na skutek nieprawidłowej instalacji lub użytkowania urządzenia, nie jest objęte gwarancją. Koszty naprawy w takim przypadku pokrywa klient.



Przez przystąpieniem do napraw należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego poprzez odkręcenie bezpiecznika lub wyciągnięcie kabla zasilającego z gniazdka.

UTYLIZACJA



Opakowanie naszych produktów wykonane jest z materiałów, które nadają się do odzysku, składowania lub zniszczenia bez szkody dla środowiska naturalnego. Materiały, zastosowane do opakowania, zostały w tym celu oznakowane odpowiednim symbolem.

Symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produktu nie można traktować jako zwykłego odpadu komunalnego. Produkt należy po wycofaniu z eksploatacji wywieźć do odpowiedniego punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Poprzez odpowiednie usunięcie czy składowanie produktu pomagają Państwo chronić zdrowie i środowisko naturalne przed skutkami nieprawidłowej utylizacji produktu. Szczegółowych informacji na temat utylizacji i recyklingu produktu, proszę poszukać we właściwym Zakładzie Gospodarki Komunalnej, lub w sklepie, w którym kupili Państwo nasz produkt.

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

BIO MULTI_C_DM_60



pI (05-21)