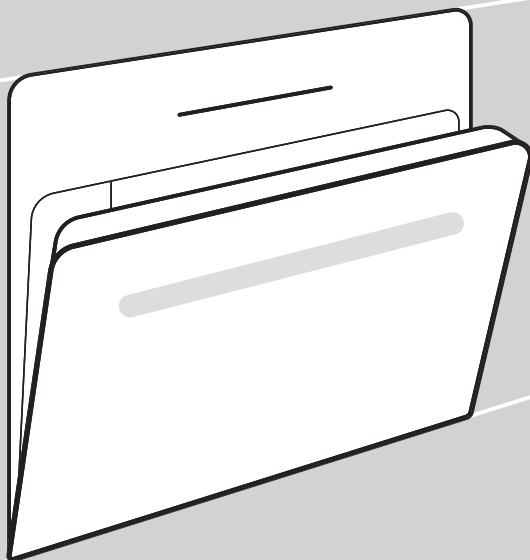


gorenje

PL

**INSTRUKCJA
UŻYTKOWANIA**

**KOMBINOWANE KUCHENKI
MIKROFALOWE**



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

Środki bezpieczeństwa	4
Zasady bezpiecznego korzystania z kuchenki mikrofalowej	5
Pozostałe ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa	8
Opis urządzenia	10
Tabliczka znamionowa – dane urządzenia	10
Panel sterowania	11
Wyposażenie urządzenia	11
Wskaźniki kontrolne	11
Prowadnice	11
Wyłącznik w drzwiczkach piekarnika	12
Wentylator chłodzący	12
Wyposażenie piekarnika i akcesoria	12
Przed pierwszym użyciem	14
DZIAŁANIE MIKROFAL	14
Pierwsze włączenie	15
Wybór ustawień	16
TRYB PROFESJONALNY (pro bake)	16
TRYB AUTOMATYCZNY (auto bake)	23
WYBÓR FUNKCJI DODATKOWYCH (extra bake)	26
Blokada przycisków	26
Uruchamianie procesu pieczenia	28
Koniec pieczenia i wyłączenie piekarnika.	28
WYBÓR USTAWIEŃ OGÓLNYCH	29
Ogólne wskazówki dotyczące pieczenia	31
Tabela pieczenia	32
Konserwacja i czyszczenie	36
Czyszczenie piekarnika za pomocą programu Aqua clean	37
Zdejmowanie prowadnic drabinkowych	38
Wymiana żarówki	39
Tabela usterek i błędów	40
Specjalne ostrzeżenia i zgłaszanie usterek	40
Ochrona środowiska	41
Test potraw	42

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 nagzewają. Należy uważać, by nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci do lat 8 powinny być cały czas pod kontrolą.

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

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

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

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

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

Zasady bezpiecznego korzystania z kuchenki mikrofalowej

OSTRZEŻENIE: Gdy urządzenie pracuje w trybie łączonym, dzieci powinny korzystać z kuchenki wyłącznie pod nadzorem dorosłych ze względu na powstające temperatury.

OSTRZEŻENIE: Jeśli drzwiczki lub uszczelki drzwiczek są uszkodzone, nie wolno używać kuchenki do czasu jej naprawy przez kompetentną osobę.

OSTRZEŻENIE: Przeprowadzanie jakichkolwiek czynności serwisowych lub naprawczych wymagających zdjęcia osłony chroniącej przed działaniem energii mikrofalowej jest niebezpieczne dla osób bez odpowiedniego doświadczenia.

OSTRZEŻENIE: Nie wolno podgrzewać płynów i innych produktów spożywczych w szczelnie zamkniętych pojemnikach, ponieważ grozi to wybuchem.

Urządzenie przeznaczone jest do użytkowania w gospodarstwie domowym i podobnym otoczeniu, takim , jak:

- pomieszczenia kuchenne dla personelu w sklepach i innych środowiskach pracy,
- gospodarstwa rolne,
- przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych,
- zakwaterowania typu bed and breakfast.

Używać tylko naczyń, które są przystosowane do używania w kuchenkach mikrofalowych.

Do gotowania w kuchenkach mikrofalowych nie wolno używać metalowych pojemników na żywność i napoje.

Podczas podgrzewania żywności w pojemnikach z tworzywa sztucznego lub papieru należy uważać na kuchenkę ze względu na możliwość zapłonu.

Jeśli w kuchence mikrofalowej podgrzewane są napoje, może dojść do opóźnionej reakcji, gdy płyn naraz zacznie intensywnie wrzeć, wobec czego należy być bardzo ostrożnym, przestawiając naczynie, w którym podgrzewany jest napój. Aby zapobiec takiej reakcji, do naczynia należy zawsze przed podgrzewaniem wstawić niemetalowy przedmiot (drewnianą, szklaną bądź plastikową łyżeczkę).

Zawartość butelek do karmienia i słoiczków z jedzeniem dla niemowląt należy wymieszać lub wstrząsnąć oraz sprawdzić temperaturę przed spożyciem, aby uniknąć poparzeń.

Jajka w skorupkach i całe jajka na twardo nie powinny być podgrzewane w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania w mikrofalach.

W przypadku pojawienia się dymu należy wyłączyć urządzenie lub odłączyć je od prądu i pozostawić drzwiczki zamknięte, aby zdusić ewentualny płomień.

Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do podgrzewania żywności i napojów. Suszenie żywności lub ubrań oraz podgrzewanie poduszek grzewczych, kapci, gąbek, wilgotnych tkanin itp. może spowodować ryzyko obrażeń, zapłonu lub pożaru.

Kuchenkę należy regularnie czyścić i usuwać wszelkie osady z resztek żywności.

Nieutrzymywanie kuchenki w czystości może prowadzić do pogorszenia stanu powierzchni, co może negatywnie wpłynąć na żywotność urządzenia i doprowadzić do niebezpiecznej sytuacji.

W czasie korzystania z urządzenia drzwiczki szafki muszą być otwarte.

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 wykladać 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.

Przestrzegać minimalnej odległości pomiędzy górną krawędzią kuchenki a najbliższym przedmiotem nad nią.

Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do podgrzewania żywności i napojów. Suszenie żywności lub ubrań oraz podgrzewanie poduszek grzewczych, kapci, gąbek, wilgotnych tkanin itp. może spowodować ryzyko obrażeń, zapłonu lub pożaru.

Do wyjmowania naczyń z kuchenki **zawsze używać rękawic kuchennych**. Niektóre garnki, rondle lub tacki pochłaniają energię cieplną żywności, przez co bardzo się nagrzewają.

Pamiętać o tym, by używać wyłącznie naczyń przeznaczonych do kuchenek mikrofalowych. Nie używać naczyń wykonanych ze stali lub ze złotymi lub srebrnymi brzegami.

Gdy kuchenka jest wyłączona, **nie pozostawiać w niej żadnych akcesoriów lub naczyń**. Aby uniknąć uszkodzenia, nie włączać kuchenki, gdy jest pusta.

Nie używać pojemników wykonanych z porcelany, ceramiki lub gliny, jeśli w materiale są pory lub wnętrze nie jest przeszklone. Po podgrzaniu wilgoć przedostająca się przez te pory mogłaby doprowadzić do popękania powierzchni. Używać wyłącznie naczyń przeznaczonych do użytku w kuchenkach mikrofalowych.

Zawsze czytać i przestrzegać instrukcji podgrzewania w kuchence mikrofalowej podanej na opakowaniu żywności.

Zachować ostrożność przy podgrzewaniu żywności zawierającej alkohol, ponieważ w kuchence może powstać łatwopalna mieszanina alkoholu i powietrza. Ostrożnie otworzyć drzwiczki.

W czasie korzystania z kuchenki mikrofalowej lub piekarnika mikrofalowokonwekcyjnego nie zaleca się używania metalowych naczyń, widelców, łyżek, noży lub metalowych zacisków/klamer do mrożonek. Po podgrzaniu zamieszać żywność lub pozostawić ją aż do równomiernego rozejścia się energii cieplnej.

Urządzenia nie można podłączyć do zasilania, jeśli w sieci zainstalowany jest wyłącznik bezpieczeństwa ELCB.



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.

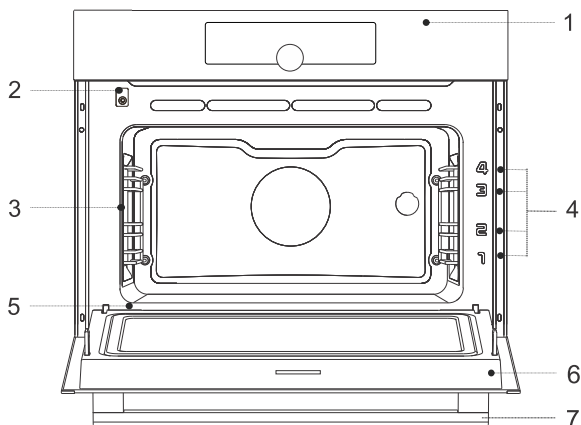
Opis urządzenia



INFORMACJA!

Funkcje i wyposażenie urządzenia są zależne od modelu.

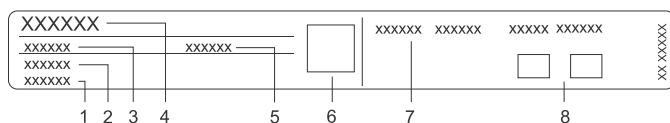
Podstawowe wyposażenie piekarnika składa się z prowadnic drabinkowych, płytkiej blachy oraz rusztu.



- | | |
|-----------------------------------|-------------------------|
| 1. panel sterujący | 5. tabliczka znamionowa |
| 2. przełącznik na drzwiczkach | 6. drzwiczki piekarnika |
| 3. oświetlenie | 7. uchwyt drzwiczek |
| 4. prowadnice - poziomy pieczenia | |

Tabliczka znamionowa – dane urządzenia

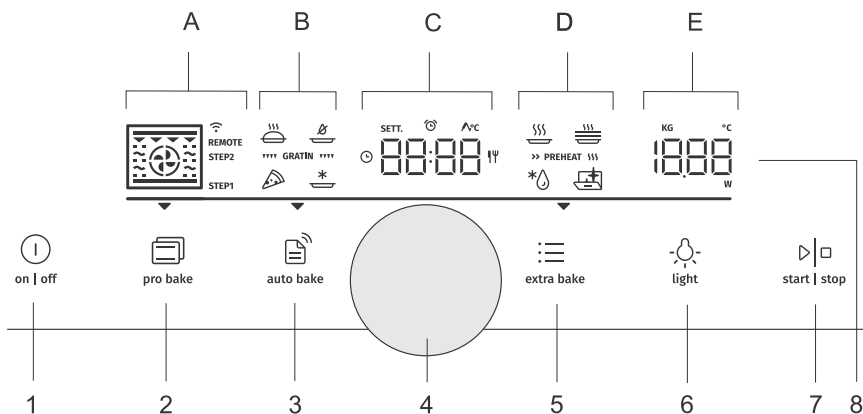
Tabliczka znamionowa z podstawowymi danymi o urządzeniu znajduje się na krawędzi piekarnika.



- | | |
|------------------|------------------------------|
| 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. Przycisk on | off
2. Przycisk profesjonalnego trybu pieczenia (pro bake)
3. Przycisk automatycznego ustawienia pieczenia (auto bake)
4. Pokrętko wyboru ustawień i potwierdzania
 - obracając pokrętko wybrać ustawienia
 - naciskając pokrętko potwierdzić ustawienia
5. Przycisk wyboru dodatkowych funkcji (extra bake) oraz ogólnych ustawień urządzenia
6. Przycisk włączania i wyłączania oświetlenia w piekarniku (light)
7. Przycisk start | stop włączania, przerywania i potwierdzania ustawień
8. Wyświetlacz
 - A. tryby pracy, program etapowy (STEP)
 - B. specjalne programy pieczenia, programy automatyczne, zapiekanie
 - C. zegar, funkcje czasowe, termosonda, czas pieczenia
 - D. programy specjalne, wcześniejsze nagrzewanie
 - E. temperatura, waga, moc

INFORMACJA!

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

Wyposażenie urządzenia

Wskaźniki kontrolne

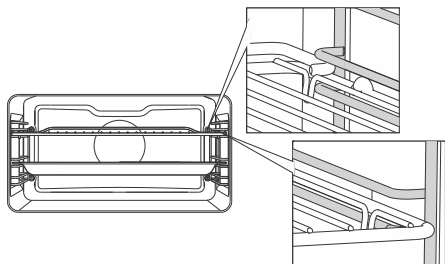
Oświetlenie piekarnika: włącza się przy otwieraniu lub zamykaniu drzwiczek, przy rozpoczęciu i zakończeniu pieczenia oraz przy dotknięciu określonego przycisku na panelu sterowania.

Prowadnice

- Prowadnice umożliwiają przygotowywanie żywności na 4 poziomach.
- Poziomy liczą się od dołu do góry.
- Prowadnice 3 i 4 są przeznaczone do grillowania.

- Blachy i ruszt powinny być prawidłowo obrócone podczas wsuwania ich do urządzenia.
- Blachy i ruszt należy zawsze wsuwać do końca komory piekarnika.

Metalowe przewodnice



Ruszt i blachy należy zawsze wkładać do wyprofilowanej szczeliny przewodnicy.

Wyłącznik w drzwiczkach piekarnika

Jeżeli podczas użytkowania otwarte zostaną drzwiczki piekarnika, przełącznik wyłączy ogrzewanie piekarnika, mikrofalę 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.

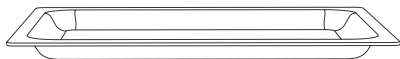
Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący działa jeszcze przez jakiś czas, chłodząc w ten sposób piekarnik.

Wyposażenie piekarnika i akcesoria



OSTRZEŻENIE!

Rusztu, blachy płytkiej i głębokiej oraz innych części metalowej nie wolno używać przy trybach z mikrofalami.



SZKLANA BLACHA służy do pieczenia we wszystkich rodzajach piekarników i za pomocą mikrofal. Może służyć także jako taca do serwowania.



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

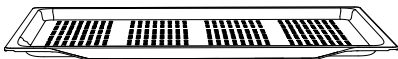


PŁYTKA BLACHA służy do pieczenia płaskich i drobnych wypieków. Można jej używać również jako naczynia do zbierania tłuszczu.



OSTRZEŻENIE!

Płytką blacha może odkształcić się podczas pieczenia. Po ochłodzeniu wróci do stanu pierwotnego. Odkształcenie 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 płytką lub głęboką blachę.



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie i niektóre jego części nagrzewają się podczas pieczenia.

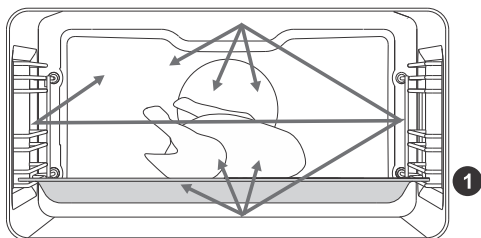
Przed pierwszym użyciem

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

DZIAŁANIE MIKROFAL

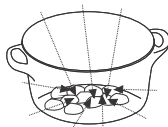
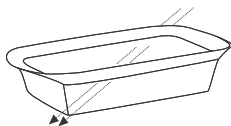
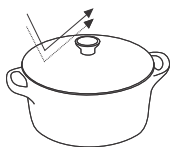
Mikrofałe służą do **gotowania, pieczenia i rozmrażania żywności**. Zapewniają szybkie i skuteczne gotowanie, które nie powoduje zmian w kolorze czy formie jedzenia.

Mikrofałe to rodzaj promieniowania elektromagnetycznego. W naszym środowisku takie promieniowanie zazwyczaj występuje w postaci fali radiowych, światła oraz promieni infraczerwonych. Częstotliwość takiego promieniowania wynosi 2.450 MHz.



Właściwości mikrofal:

- metale odbijają mikrofałe,
- mikrofałe przenikają przez inne materiały,
- cząsteczki wody, tłuszczu oraz cukier pochłaniają mikrofałe.



Cząsteczki w jedzeniu, poddanym działaniu mikrofal, zaczynają się przemieszczać z dużą prędkością, dlatego się ogrzewają.

Fale przenikają włąb potrawy na ok. 2,5 cm. Jeżeli kawałek jedzenia jest większy, jego środek ugotuje się poprzez przewodzenie ciepła tak samo jak się dzieje przy zwykłym gotowaniu.



OSTRZEŻENIE!

Podczas używania trybu z mikrofalami kuchenki nigdy nie wolno zostawiać pustej.

Pierwsze włączenie

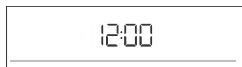
Po pierwszym podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej lub po dłuższej awarii zasilania na wyświetlaczu miga 12:00.

Pierwszy krok to wybór i potwierdzenie podstawowych ustawień poniżej.



INFORMACJA!

Zmienia się je obracając POKRĘTŁO. Żądane ustawienie potwierdzić poprzez naciśnięcie POKRĘTŁA lub dotknięcie przycisku **start** | **stop**.



1. USTAWIENIE GODZINY

Ustawić czas bieżący. Najpierw należy ustawić i potwierdzić minuty, a następnie godzinę.



INFORMACJA!

W celu zmiany ustawionej godziny sprawdź rozdział Funkcje dodatkowe.



2. POZIOM GŁOŚNOŚCI SYGNAŁÓW DŹWIĘKOWYCH

Ustawienia domyślne - średnia głośność. Na wyświetlaczu pojawi się napis **VoL** oraz aktualnie ustawiony poziom głośności sygnałów dźwiękowych. Obracając POKRĘTŁO zwiększa lub zmniejsza się głośność.



3. OŚWIETLENIE WYŚWIETLACZA

Ustawienia domyślne - oświetlenie średnie. Na wyświetlaczu pojawi się napis **brht** oraz aktualnie ustawiona wartość intensywności oświetlenia. Obracając POKRĘTŁO zwiększa lub zmniejsza się intensywność oświetlenia.

Po zatwierdzeniu wybranych ustawień na wyświetlaczu pojawi się czas bieżący. Urządzenie jest w stanie gotowości.

Wybór ustawień

Interfejs daje więcej możliwości wyboru:

- Tryb profesjonalny (pro bake)
- Tryb automatyczny (auto bake)
- Funkcje dodatkowe (extra bake)
- Program etapowy (STEP) w trybie profesjonalnym (pro bake)
- Programy automatyczne w trybie automatycznym (auto bake)

INFORMACJA!

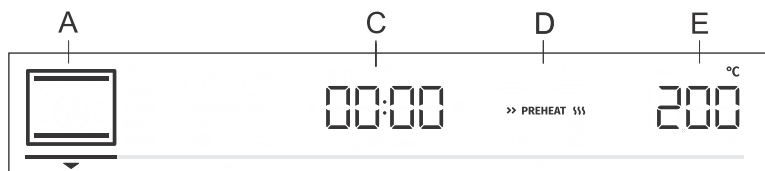
- Ustawienia można przeglądać obracając POKRĘTŁO.
- Wybrane ustawienia należy najpierw potwierdzić poprzez naciśnięcie pokrętki, a następnie je zmienić.
- Każde ustawienie potwierdzić poprzez naciśnięcie POKRĘTKA.
- Kreska i strzałka wskazują miejsce parametru, który zamierza się ustawić.
- Program uruchomić poprzez dłuższe dotknięcie przycisku **start | stop**.
- Działanie przycisku **on | off**:
 - krótkie dotknięcie: włączenie lub wyłączenie piekarnika, przerwanie pieczenia lub funkcji.
 - długie dotknięcie: piekarnik przełączy się w tryb oszczędzania energii.Nie działają żadne przyciski oraz POKRĘTŁO oprócz przycisku **on | off**. Aby włączyć piekarnik potrzebne jest ponowne, dłuższe dotknięcie przycisku.



pro bake **TRYB PROFESJONALNY (pro bake)**

Funkcja umożliwia dowolne ustawienie parametrów pieczenia – program pieczenia, temperaturę, szybkie rozgrzewanie oraz czas pracy piekarnika.

Dotknąć przycisku **pro bake** i ustawić:



A tryb pracy

C czas trwania programu

D wstępne nagrzewanie

E temperatura/moc (dla systemów mikrofalowych)

INFORMACJA!


W kombinowanych systemach z mikrofalami należy najpierw ustawić temperaturę. Wybór potwierdzić poprzez naciśnięcie POKRĘTKA a następnie dostosować moc mikrofal.

Dodatkowo można ustawić:

- funkcje czasowe (sprawdź rozdział Funkcje czasowe)
- etapowy tryb pieczenia (STEP) (sprawdź rozdział Program etapowy)
- zapiekanie (GRATIN) (sprawdź rozdział Rozpoczęcie pieczenia)

Szybkie nagrzewanie

Chcąc jak najszybciej rozgrzać piekarnik do pożądanej temperatury, użyć programu szybkiego nagrzewania.

Aby włączyć funkcję szybkiego nagrzewania, należy przekręcić POKRĘTŁO do ustawienia » PREHEAT  (patrz rysunek, oznaczenie D). Wybór potwierdzić. Obracając POKRĘTŁO wybrać w całości podświetlony napis i zatwierdzić. Funkcja jest teraz aktywna.

Po osiągnięciu ustawionej temperatury nagrzewanie zostanie zakończone, a urządzenie wyda sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu ukaże się napis **door**. Otworzyć drzwiczki i włożyć potrawę. Program automatycznie kontynuuje pieczenie wg wybranych ustawień.







INFORMACJA!

Gdy wybrana jest funkcja nagrzewania wstępnego, nie może być użyta funkcja opóźnionego włączania.












WYBÓR PROGRAMU

INFORMACJA!

Funkcje i wyposażenie urządzenia są zależne od modelu.

Symbol	Eksploatacja
	TERMOOBIEG Termoobieg umożliwia lepszy przepływ powietrza wokół mięsa lub ciasta, wysusza ich powierzchnię i sprawia, że skórka jest grubsza. Służy do pieczenia mięs, wypieków, warzyw oraz do suszenia żywności na jednym poziomie lub na kilku równocześnie.
	PROGRAM DO PIECZENIA PIZZY 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.
	PIECZENIE INTENSYWNE 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).
	GRILL Z TERMOOBIEGIEM Termoobieg zapewnia lepszą cyrkulację gorącego powietrza wokół potrawy, co prowadzi do lepszego wysuszenia jej powierzchni, a w połączeniu z działaniem grzałki grilla czyni jej kolor bardziej intensywnym. Służy do przyspieszonego pieczenia mięsa i warzyw.
	PIECZENIE TURBO Służy do pieczenia potraw, które mają być chrupiące ze wszystkich stron. Funkcja sprawdza się również jako pierwszy etapowego pieczenia mięsa, ponieważ umożliwia szybkie zrumienienie powierzchni w fazie początkowej oraz wolne pieczenie w fazie następnej. Mięso jest soczyste, a skórka dobrze zarumieniona.
	DUŻY GRILL 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.

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Symbol	Eksploatacja
	GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA Służy do tradycyjnego pieczenia żywności na jednym poziomie, przygotowywania sufletów oraz pieczenia w niskich temperaturach (wolne pieczenie).
	DELIKATNE PIECZENIE Służy do łagodnego i kontrolowanego pieczenia delikatnych potraw (miękkie kawałki mięsa) oraz pieczenia ciast o chrupiącym spodzie.
	GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA Z WENTYLATOREM Służy do równomiernego pieczenia żywności na jednym poziomie oraz do przygotowywania sufletów.
	DUŻY GRILL Z WENTYLATOREM Służy do pieczenia drobiu oraz grillowania większych kawałków mięsa.
	DUŻY GRILL I DOLNA GRZAŁKA Służy do przyspieszonego pieczenia na jednym poziomie oraz sprawia, że powierzchnia ciast jest chrupiąca.
	GRILL Z DOLNĄ GRZAŁKĄ I WENTYLATOREM Służy do przygotowywania wypieków drożdżowych, wszystkich rodzajów chleba oraz do pasteryzacji.
	MIKROFALE Tryb przeznaczony do szybkiego podgrzewania, rozmrażania i gotowania żywności.
	GORĄCE POWIETRZE I MIKROFALE Termoobieg umożliwia lepszy przepływ powietrza wokół mięsa lub ciasta, wysusza ich powierzchnię i sprawia, że skórka jest grubsza. Mikrofales pełnią funkcję wspomagania systemu i przyspieszają czas przygotowania żywności. Służy do przyspieszonego pieczenia mięsa, ciast i warzyw.
	DUŻY GRILL Z WENTYLATOREM I MIKROFALAMI Służy do pieczenia drobiu, ryb oraz grillowania większych kawałków mięsa. Mikrofales pełnią funkcję wspomagania systemu i przyspieszają czas przygotowania żywności.
	SYSTEM KLASYCZNY Z WENTYLATOREM I MIKROFALAMI Do szybszego pieczenia dań zapiekanych. Mikrofales pełnią funkcję wspomagania systemu i przyspieszają czas przygotowania żywności.
	PIECZENIE INTENSYWNE ZA POMOCĄ MIKROFAL 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. Mikrofales pełnią funkcję wspomagania systemu i przyspieszają czas przygotowania żywności.

INFORMACJA!

W tych trybach możliwe jest użycie funkcji zapiekanie, za wyjątkiem systemu MIKROFALE (sprawdź rozdział Początek operacji).

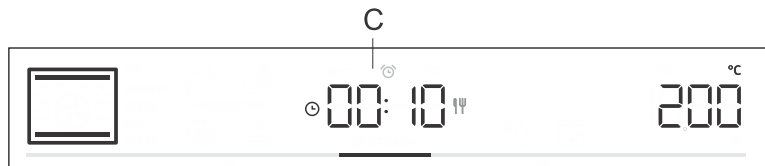
Moc mikrofalni




Moc	Eksploatacja
1000 W	Szybkie odgrzewanie napojów, wody oraz żywności o wysokiej zawartości płynu.
750 W	Gotowanie świeżych lub zamrożonych warzyw.
600 W	Topienie czekolady. Gotowanie dań mięsnych oraz potraw z ryb i owoców morza. Gotowanie dodatków.
360 W	Odgrzewanie i gotowanie delikatnych potraw na bazie jajek.
180 W	Rozmrażanie innych produktów spożywczych, zmiękczenie masła albo lodów.
90 W	Rozmrażanie ciast z kremem, owoców, warzyw i mięsa mielonego.

Włączyć pieczenie, dotykając przycisku **start | stop** . Na wyświetlaczu ukażą się wybrane ustawienia.

FUNKCJE CZASOWE

Obracając POKRĘTŁO wybrać ustawienia funkcji czasowych.




Symbol	Opis	Eksplatacja
	Czas trwania pieczenia	W tym trybie określa się czas pracy piekarnika.
	Alarm	Alarm działa niezależnie od pracy piekarnika. Po upływie ustawionego czasu urządzenie nie włączy lub nie wyłączy się automatycznie.
	Opóźnione działanie	Stosuje się ją wtedy, kiedy potrawa ma zacząć piec się z opóźnieniem. Wprowadzić czas trwania i żądany końcowy czas pieczenia. Urządzenie automatycznie rozpocznie i zakończy pracę w żądanym czasie.



Ustawienie czasu trwania pieczenia

W tym trybie określa się czas pracy piekarnika.


Na wyświetlaczu pojawi się symbol  oznaczający czas trwania pieczenia. Przekręcić POKRĘTŁO w celu ustawienia żądanej temperatury. Ustawienie zatwierdzić poprzez naciśnięcie POKRĘTŁA.

Aby rozpocząć, dotknąć przycisku **start | stop**.



Ustawienie alarmu

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

Obracając POKRĘTŁO wybrać symbol  i potwierdzić ustawienia.

Obrócić pokrętko i ustawić czas trwania alarmu. Ustawienia potwierdzić poprzez naciśnięcie POKRĘTŁA.



Ustawianie opóźnionego startu



INFORMACJA!

Opóźniony start nie jest możliwy w przypadku wybrania systemów z kuchenkami mikrofalowymi lub aktywowania funkcji podgrzewania wstępnego.

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:

Czas bieżący: 12.00
Czas pieczenia: 2 godziny
Koniec pieczenia: o 18.00

Na wyświetlaczu pojawi się ikona ☹ , wskazująca na czas trwania programu. Wybrać ustawienie i potwierdzić poprzez naciśnięcie POKRĘTŁA (w naszym przypadku to 2.00). Jeszcze raz przycisnąć POKRĘTŁO i, obracając je, wybrać ikonę ⏸ . Zatwierdzić i wybrać godzinę, o której potrawa ma być gotowa (w naszym przypadku jest to 18.00). Na wyświetlaczu ukaże się pożądaný czas zakończenia (18.00). Wybór potwierdzić poprzez naciśnięcie POKRĘTŁA..

Aby rozpocząć, dotknąć przycisku **start | stop**.

W trakcie czekania na uruchomienie piekarnik przejdzie w stan częściowego czuwania (ekran się przyciemni). Wybrane ustawienia włączą się automatycznie (w naszym przypadku o 16:00). Piekarnik wyłączy się o wybranej godzinie (w naszym przypadku o 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 wstępnego nagrzania piekarnika.

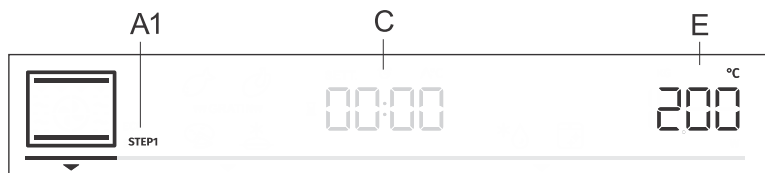
Łatwo psujące się produkty spożywcze nie powinny pozostawać zbyt długo w piekarniku. Przed użyciem tego trybu należy sprawdzić, czy zegar na urządzeniu pokazuje prawidłowy czas.

INFORMACJA!

Ostatnio używane wartości funkcji czasowych mogą zostać zapisane, dzięki czemu można je domyślnie zastosować podczas ponownego użycia funkcji. Funkcja jest domyślnie wyłączona, jednak można ją włączyć (patrz rozdział Wybór dodatkowych funkcji, Funkcja adaptacji).

Program etapowy

Ta funkcja umożliwia pieczenie w dwóch etapach (jeden proces przygotowywania żywności łączy dwa kolejne etapy pieczenia).



A1 pierwszy etap pieczenia STEP1, (STEP2)

C czas trwania programu / koniec pieczenia (sprawdź rozdział Funkcje czasowe)

E temperatura

Etap: STEP1

W trybie **pro bake** ustawić program pieczenia i temperaturę. Można także wybrać szybkie rozgrzewanie. Następnie ustawić czas trwania dla etapu STEP1 (patrz rozdział Funkcje programatora czasowego). Wybór potwierdzić poprzez naciśnięcie POKRĘTŁA..

INFORMACJA!

W etapie STEP1 można się zdecydować na opóźnione uruchomienie, jednak nie będzie wtedy możliwy wybór szybkiego rozgrzewania.

Etap: STEP2

Długie przyciśnięcie przycisku **pro bake** spowoduje wywołanie na wyświetlaczu STEP2 (drugi etap przygotowywania potraw, pierwszy etap został już ustawiony). Ustawić program, temperaturę i czas pieczenia. Wybór potwierdzić poprzez naciśnięcie POKRĘTŁA..

Etapy STEP1 lub STEP2 można zmodyfikować przed rozpoczęciem pieczenia.

Dotknąć przycisku **pro bake** i wybrać etap STEP1. Teraz można zmienić ustawienia. To samo można zrobić dla etapu STEP2.

Aby wyłączyć program etapowy, należy dłużej przytrzymać przycisk **pro bake**.

Aby rozpocząć, dotknąć przycisku **start | stop**. Piekarnik rozpocznie pracę wg ustawień dla etapu STEP1. Po zakończeniu etapu STEP1 rozpocznie się jeszcze etap STEP2.



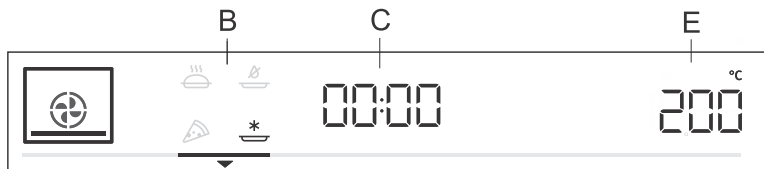
auto bake

TRYB AUTOMATYCZNY (auto bake)

W tym trybie można wybierać między specjalnymi i automatycznymi programami (wcześniej zaprogramowanymi programami wybranych potraw).

Specjalne programy

Dotknąć przycisku **auto bake** i ustawić:



B program specjalny

C czas trwania programu (sprawdź rozdział Funkcje czasowe)

E temperatura/ moc

Obrócić POKRĘTŁO i wybrać ustawienia. Pojawią się wstępnie ustawione wartości. Można zmienić temperaturę i czas trwania programu.

Symbol	Eksplatacja
	PIECZENIE ZAMROŻONEJ ŻYWNOŚCI¹⁾ Służy do pieczenia zamrożonej żywności w krótszym czasie i nie wymaga wstępnego nagrzewania. Znajduje zastosowanie przy gotowych produktach mrożonych (pieczywo, rogaliki, lasagne, frytki, nuggetsy), mięsie i warzywach.
	PROGRAM DO PIECZENIA PIZZY¹⁾ 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.
	WOLNE PIECZENIE²⁾ Służy do delikatnego, powolnego, jednolitego pieczenia mięsa, ryb oraz ciast na jednym poziomie. Ten sposób pieczenia zatrzymuje większą część wody w mięsie, dzięki czemu jest ono bardziej soczyste i miękkie, a ciasta są równomiernie zrumienione i upieczone. Przedział temperaturowy: 140°C do 220°C.
	PIECZENIE INTENSYWNE (AIR FRY)¹⁾ 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).

¹⁾ W tych trybach możliwe jest użycie funkcji zapiekanie (sprawdź rozdział Początek pieczenia).

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

Szybkie nagrzewanie

Przygotowanie niektórych potraw w trybie auto bake zawiera także funkcję szybkiego rozgrzewania. Napis jest całkowicie podświetlony. Po osiągnięciu ustawionej temperatury rozgrzewanie zostanie zakończone, a urządzenie wyda sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu ukaże się napis **door**. Otworzyć drzwiczki i włożyć potrawę. Program automatycznie kontynuuje pieczenie wg wybranych ustawień.

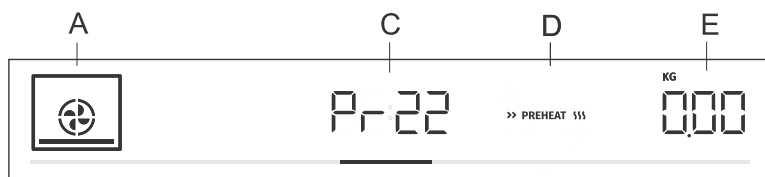
INFORMACJA!

Gdy wybrana jest funkcja nagrzewania wstępnego, nie może być użyta funkcja opóźnionego włączania.

Programy automatyczne

W trybie automatycznym (auto bake) można wybierać różne automatyczne programy (urządzenie, uwzględniając wybraną potrawę, sugeruje optymalny sposób pieczenia, temperaturę i czas trwania przygotowywania).

Długie dotknięcie przycisku (auto bake) spowoduje wywołanie na wyświetlaczu programów automatycznych (patrz. tabela). Tam, gdzie jest to możliwe, można ustawić także wagę potrawy. Wybrane ustawienie zatwierdzić poprzez naciśnięcie POKRĘTKA. Aby rozpocząć, dotknąć przycisku **start | stop**. Na wyświetlaczu ukażą się wcześniej ustawione wartości.



A program pieczenia

C symbol programu automatycznego/czasu trwania programu

D wstępne nagrzewanie

E wybrana ilość

symbol	Nazwa programu	wyposażenie	Poziom	Wstępne nagrzewanie	Obracanie
Pr01	kruche ciastka	plytka blacha	2	tak	nie
Pr02	babeczki	plytka blacha	2	tak	nie
Pr03	Biszkopt	forma na ruszcie	1	tak	nie
Pr04	ciasta drożdżowe	plytka blacha	2	tak	nie
Pr05	ciasto francuskie	plytka blacha	2	tak	nie
Pr06	szarlotka	forma na ruszcie	2	nie	nie
Pr07	strucla jabłkowa	plytka blacha	2	nie	nie
Pr08	suflet czekoladowy	forma na ruszcie	2	tak	nie
Pr09	wyrastanie ciasta	plytka blacha	1	nie	nie
Pr10	chleb	plytka blacha	1	nie	nie
Pr11	Pieczeń wieprzowa	mniejsza forma na ruszcie	1	nie	nie
Pr12	zapekane ziemniaki	szklana blacha	1	nie	nie
Pr13	drób- w całości	ruszt z blachą do zbierania tłuszczu	2	nie	po upływie 2/3 czasu pieczenia
Pr14	drób – mniejsze kawałki	ruszt z blachą do zbierania tłuszczu	2	nie	po upływie 2/3 czasu pieczenia

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

symbol	Nazwa programu	wyposażenie	Poziom	Wstępne nagrzewanie	Obracanie
Pr15	pieczeń z mięsa mielonego	forma na ruszcie	1	nie	nie
Pr16	pieczony kotlet wołowy	ruszt z blachą do zbierania tłuszczu	3	nie	po upływie 2/3 czasu pieczenia
Pr17	mięso – wolne pieczenie	mniejsza forma na ruszcie	1	tak	nie
Pr18	pieczona ryba	ruszt z blachą do zbierania tłuszczu	3	nie	po upływie 2/3 czasu pieczenia
Pr19	pieczone ziemniaki - talarki	uniwersalna, głęboka blacha	2	nie	nie
Pr20	prażona kukurydza	szklana blacha	1	nie	nie
Pr21	lasagne	forma na ruszcie	1	nie	nie
Pr22	pizza	plytka blacha	1	tak	nie

INFORMACJA!

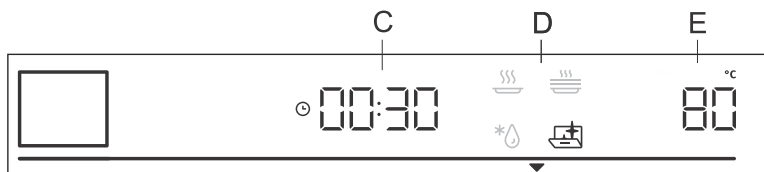
W wybranych automatycznych programach możliwe jest użycie funkcji zapiekanie, z wyjątkiem Pr20 (sprawdź rozdział Rozpoczęcie pieczenia.)



extra bake

WYBÓR FUNKCJI DODATKOWYCH (extra bake)

Po dotknięciu przycisku **extra bake** na wyświetlaczu pojawią się dodatkowe funkcje z wcześniej ustawionymi wartościami.



C czas trwania programu

D program

E wcześniej ustawiona temperatura

OBRÓCIĆ POKRĘTŁO i wybrać program. Pojawią się wstępnie ustawione wartości. W niektórych programach możliwe jest ustawienie temperatury i czasu trwania pieczenia.



INFORMACJA!

Programy można przeglądać obracając POKRĘTŁO. Każde ustawienie potwierdzić poprzez naciśnięcie POKRĘTŁA.



Aqua clean

Program umożliwia łatwiejsze usuwanie plam w piekarniku (patrz rozdział Czyszczenie i konserwacja).



Rozmrażanie

Funkcja używana jest do powolnego rozmrażania żywności (tortów, ciast, ciastek, chleba i bułek oraz głęboko mrożonych owoców).

W połowie czasu rozmrażania fragmenty żywności trzeba przewrócić na drugą stronę, przemieszczać, a w przypadku, gdy uległy zmrożeniu - rozdzielić je.



Ogrzewanie


Używane do podtrzymywania ciepłoty przygotowanych potraw. Można ustawić temperaturę i czas rozpoczęcia i zakończenia podgrzewania.



Podgrzewanie talerzy

Program ten służy do podgrzewania elementów zastawy (talerzy, filiżanek) przed podaniem w nich żywności, tak by utrzymać jej ciepłotę przez dłuższy czas. Można ustawić temperaturę i czas rozpoczęcia i zakończenia podgrzewania.

Blokada przycisków

W celu włączenia ochrony przed dziećmi przytrzymać (5 sekund) przycisk lampki . Na wyświetlaczu ukaże się napis **Loc**. Po ponownym dłuższym dotknięciu przycisku lampki ochrona zostanie wyłączona.

- Jeżeli blokada zostanie włączona, kiedy nie jest ustawiona żadna funkcja programatora czasowego (jedynie wyświetlanie aktualnej godziny), piekarnik nie będzie działał.
- Jeżeli ochrona przed dziećmi zostanie włączona po ustawieniu którejkolwiek z funkcji programatora czasowego, piekarnik będzie działał normalnie i nie będzie możliwa zmiana ustawień.
- Kiedy ochrona przed dziećmi jest włączona, nie można zmieniać programów pieczenia lub dodatkowych funkcji. Można wyłączyć tylko pieczenie.
- Blokada przed dziećmi będzie działać również po wyłączeniu piekarnika. Aby wybrać nowy system, najpierw wyłączona musi zostać blokada przed dziećmi.

Uruchamianie procesu pieczenia



start | stop

Pieczenie uruchomić poprzez dłuższe przytrzymanie przycisku **start | stop**.

Dopóki piekarnik nie osiągnie żądanej temperatury, na wyświetlaczu naprzemiennie pojawiają się aktualna i ustawiona temperatura. Symbol temperatury najpierw miga, a po osiągnięciu ustawionej temperatury - gaśnie.

INFORMACJA!

Jeśli nie jest ustawiona żadna funkcja czasowa, wyświetla się czas trwania pieczenia. Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy.

*** GRATIN ***

Dodatkowe zapiekanie

Funkcję można włączyć dopiero po 10 minutach pieczenia (na wyświetlaczu pojawi się symbol *** GRATIN ***).

Poprzez naciśnięcie POKRĘTŁA wejść w ustawienia. Przekręcić POKRĘTŁO do napisu *** GRATIN *** i zatwierdzić wybór. Ponownie przekręcić POKRĘTŁO i wybrać w całości podświetlony napis. Wybór potwierdzić. Funkcja jest teraz aktywna. Na wyświetlaczu pojawi się czas trwania pieczenia 10 min (10:00).

Aby zmienić czas trwania, należy dwa razy przycisnąć POKRĘTŁO i obracając je dostosować czas (max. 30 min). Wybór potwierdzić.

Funkcji tej używa się w ostatniej fazie, kiedy do potrawy dodaje się sosu/polewy lub gdy chce się dodatkowo zapiec jej powierzchnię.

Podczas zapiekania na potrawie tworzy się chrupiąca, złoto-żółta skórka, która chroni przed wysuszeniem, a jednocześnie nadaje ładniejszy wygląd oraz lepszy smak.

INFORMACJA!

Tę funkcję można również wyłączyć podczas pieczenia. Przekręcić POKRĘTŁO do ustawienia *** GRATIN ***. Wybrać częściowo oświetlony napis i zatwierdzić wybór poprzez naciśnięcie na POKRĘTŁO.

Koniec pieczenia i wyłączenie piekarnika.

Operację można przerwać, dotykając przycisku **start | stop**. Na wyświetlaczu pojawi się **End** i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Po trzech minutach na wyświetlaczu pojawi się czas bieżący.

INFORMACJA!

Po zakończonej operacji zostaną przerwane i usunięte wszystkie ustawienia czasu, oprócz alarmu. Na zegarze pojawi się czas bieżący. Wentylator chłodzący działa jeszcze przez jakiś czas.

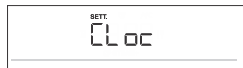
Po zakończonym użytkowaniu piekarnika, w kanale/rowku do zbierania kondensatu może zgromadzić się woda. Kanał oczyścić szmatką lub gąbką.

WYBÓR USTAWIEŃ OGÓLNYCH

Po dłuższym dotknięciu przycisku **extra bake** na wyświetlaczu na parę sekund pojawi się **SEtt**, a następnie menu ustawień ogólnych.

INFORMACJA!

Ustawienia można przeglądać obracając POKRĘTŁO. Ustawienia potwierdzić naciskając POKRĘTŁO lub dotykając przycisku **start | stop**.



Wyświetlana godzina

Obracając POKRĘTŁO ustawić aktualny czas. Na wyświetlaczu pokazany jest napis **CLoc**. Po zatwierdzeniu można wybrać 12-godzinny lub 24-godzinny format czasu. Zatwierdzić i ustawić aktualny czas. Najpierw ustawić minuty i zatwierdzić wybór, a następnie ustawić godzinę.



Moc sygnałów dźwiękowych

Można wybrać jeden z trzech dostępnych poziomów głośności dźwięku. Obracając POKRĘTŁO wybrać ustawienie **VoL**. Zatwierdzić wybór i ustawić głośność. Do wyboru są cztery poziomy mocy (brak kreski - wyłączenie OFF, jedna, dwie lub trzy kreski).



Jasność wyświetlacza

Można wybrać jeden z trzech możliwych poziomów jasności wyświetlacza. Obracając POKRĘTŁO wybrać ustawienie **brht**. Zatwierdzić wybór i określić intensywność (mniejszą lub większą). Do wyboru są trzy poziomy jasności (jedna, dwie lub trzy kreski).



Wyświetlacz - tryb nocny

Jest to funkcja, która w nocy (między 20.00 i 6.00) automatycznie zmniejsza jasność wyświetlacza z większej na mniejszą. Wybrać ustawienie **nGht**. Obracając POKRĘTŁO wybrać opcję włączenia On lub wyłączenia OFF.



Gotowość

To funkcja, umożliwiająca włączenie lub wyłączenie wyświetlania aktualnego czasu. Wybrać ustawienie **hi dE**. Obracając POKRĘTŁO wybrać opcję włączenia ON lub wyłączenia OFF.



Automatyczne szybkie rozgrzewanie

Funkcja umożliwia automatyczne dodanie funkcji szybkiego podgrzewania do programów, które na to pozwalają. Obracając POKRĘTŁO wybrać ustawienie **Auto**. Wybrać opcję włączenia On lub wyłączenia OFF.




Sabbath

Funkcja Sabbath umożliwia podtrzymanie ciepłoty potrawy w piekarniku bez konieczności włączania i wyłączania piekarnika.

Obracając POKRĘTŁO wybrać ustawienie **SAbb**. Wybrać opcję włączenia On lub OFF.

Ustawić czas trwania (od 24 do 72 godzin) i temperaturę. Każdy wybór potwierdzić poprzez naciśnięcie POKRĘTŁA.

Chcąc, by światło świeciło w piekarniku przez cały ten czas, należy je włączyć, dotykając ikonę .

Dotknięcie przycisku **start | stop** rozpocznie odliczanie czasu. Na wyświetlaczu ukaże się napis **SAbb**.

Wszystkie dźwięki i funkcje są wyłączone, poza przyciskiem **on | off**.



INFORMACJA!

W przypadku przerwy w dostawie prądu funkcja Sabbath zostanie przerwana i piekarnik powróci do pierwotnych ustawień.



Ustawienia fabryczne

Funkcja umożliwia przywrócenie ustawień fabrycznych urządzenia. Na wyświetlaczu ukaże się napis **FAct**. Obracając POKRĘTŁO wybrać rES.

Aby potwierdzić przytrzymać przycisk **start | stop** do końca animacji.



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 (klasyka) 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 poniżej 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.

Użycie mikrofal:



























Należy używać odpowiednich naczyń (szklanych, ceramicznych itp.)

Do gotowania warzyw należy używać naczyń z pokrywką. Do naczyń należy dodać 1 łyżkę wody na 100 g żywności.

W czasie rozmrażania żywność należy mieszać lub obracać.

Tabela pieczenia





























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

Potrawa			 °C/W	 min
CIASTA I WYROBY PIEKARNICZE				
ciasta w formach				
Biszkopt	1		160-170 *	20-35
ciasto z nadzieniem	1		170-180	60-80
babka markurkowa	1		160-170	30-40
baba drożdżowa	1		170-180	50-60
tarta	2		170-190	40-50
brownie	2		170-180 *	25-35
ciasto w blasze				
strudel	2		170-180	55-65
strudel, mrożony	2		200-210	45-60
rolada biszkoptowa	2		170-180	15-25
buchty	1		180-190	30-40
drobne wypieki				
babeczki	2		160-170 *	20-35
babeczki, dwa poziomy	2, 3		140-150 *	25-45
ciasta drożdżowe	2		190-200	20-30
ciasta drożdżowe, 2 poziomy	2, 3		170-180	20-30
ciasto francuskie	2		170-180	20-30
ciasto francuskie, 2 poziomy	2, 3		160-170	20-30
ciastka				
kruche ciastka	2		140-150 *	25-40
kruche ciastka, 2 poziomy	2, 3		140-150 *	30-45
ciastka	2		160-170 *	25-35
ciastka, 2 poziomy	2, 3		160-170 *	15-25
ciastka bezowe	2		80	120-140
ciastka bezowe, 2 poziomy	2, 3		70	120-140

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Potrawa				
makaroniki	2		140	13-18
makaroniki, 2 poziomy	2, 3		140	15-20
chleb				
wyrastanie ciasta	2		35-40	30
chleb na blasze	1		190-200	50-60
chleb w formie	1		190-200	30-45
płaski chleb (focaccia)	2		210-220 *	25-35
świeże bułki	2		190-200 *	20-30
tosty	4		240 *	0,5-3
bagietki	3		240 *	2-5
pizza i pozostałe potrawy				
pizza	1		275 *	10-17
pizza, 2 poziomy	2, 3		210-220 *	30-40
pizza mrożona	2		210-230	10-20
pizza mrożona, 2 poziomy	2, 3		200-220	15-25
tarta na słono, quiche	1		190-210	50-60
burek	1		180-200	30-40
MIĘSO				
wołowina i cielęcina				
pieczeń wołowa (polędwica, rostbef), 1,5 kg	1		160-180	130-160
duszona wołowina, 1,5 kg	1		190-210	90-110
polędwica, średnio wypieczona, 1 kg	2		170-190 *	40-60
pieczeń wołowa, wolno pieczenie	1		120-140 *	250-300
kotlety wołowe, dobrze wypieczone, 4 cm grubości	3		200-220	25-35
burgery, 3 cm grubości	3		240	20-35
pieczeń cielęcą, 1,5 kg	2		180-200	100-120
wieprzowina				
pieczeń wieprzowa, schab, 1,5 kg	1		170-190	90-120
pieczeń wieprzowa, łopatka, 1,5 kg	1		180-200	140-170

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Potrawa			 °C/w	 min
filet wieprzowy, 400 g	1		80-100 *	80-100
pieczeń wieprzowa, wolne pieczenia	1		100-120 *	200-230
żeberka wieprzowe, wolne pieczenie	1		120-140 *	210-240
kotlety wieprzowe, 3 cm grubości	13		220-230	20-30
drób				
drób, 1,2 - 2,0 kg	1		200-210/360	45-60
drób faszerowany, 1,5 kg	1		170-190	100-120
drób, piersi	2		190-210	50-60
udka kurczaka	1		190-200/600	20-30
skrzydełka kurczaka	2		210-220	20-35
piersi drobiowe, wolne pieczenie	2		100-120 *	60-90
potrawy mięsne				
pieczeń z mięsa mielonego, 1 kg	2		170-190	75-90
kiełbasy pieczone, z rusztu	3		230 **	8-15
RYBY I POTRAWY MORSKIE				
ryba w całości, 350 g	3		230-240/360	12-17
filet z ryby, 1 cm grubości	3		220-230	8-12
kotlet z ryby, 2 cm grubości	3		220-230	10-15
przegrzebki	3		230 *	5-10
krewetki	3		230 *	3-10
WARZYWA				
pieczone ziemniaki, talarki	3		210-220 *	35-45
pieczone ziemniaki, połówki	2		200-210/360	30-40
faszerowane ziemniaki (w mundurkach)	3		190-200	30-40
frytki, domowej roboty	2		210-220/360	25-35
mieszanka warzyw, cząstki	3		190-200	30-40
warzywa faszerowane	3		190-200	30-40
gotowane warzywa	1		600-750	10-20
PRODUKTY MROŻONE				

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Potrawa				
frytki	3		200-210	25-35
frytki, 2 poziomy	2, 3		200-210	35-45
nuggetsy	2		210-220 *	15-20
rybie paluszki	2		210-220	15-25
lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
warzywa w kawałkach	2		190-200	20-30
francuskie rogaliki	2		170-180	18-23
ZAPIEKANKI, SUFLETY I POTRAWY ZAPIEKANE				
zapiekanka z ziemniaków	1		200-210/360	35-45
lasagne	1		200-210/360	35-45
słodka zapiekanka	1		750	15-25
słodki suflet	2		180 *	15-20
potrawy zapiekane	2		170-190	30-45
tortille z nadzieniem, enchiladas	2		180-200	20-35
grillowany ser	3		240 **	6-9
POZOSTAŁE				
prażona kukurydza	1		1000	3-4
pasteryzacja	2		180	30
sterylizacja	2		1000	2
gotowanie w kąpeli wodnej	1		150-170 *	/
podgrzewanie potraw	1		600	/
podgrzewanie naczyń	2		75	15
rozmarzanie	1		90-180	/

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.



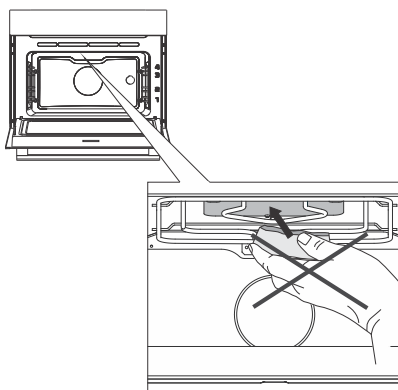
INFORMACJA!

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.

Drzwiczki urządzenia: są przymocowane do urządzenia i nie wolno ich zdejmować. Nie wolno także demontować lub wykonywać jakichkolwiek innych zabiegów na drzwiczkach.



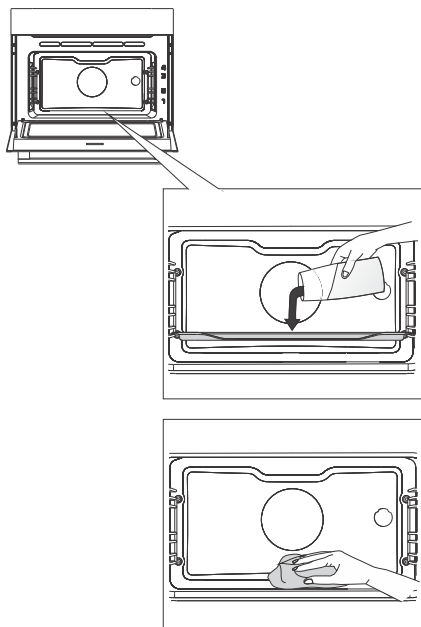
Do czyszczenia górnej ścianki piekarnika nigdy nie używać agresywnych środków czyszczących, środków czyszczących i gąbek o właściwościach ściernych, wywabiaczy plam i preparatów usuwających rdzę, itp.

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 Szklaną blachę umieścić w pierwszej prowadnicy wlać do niej 1,5 dl ciepłej wody.

2 Po dotknięciu przycisku **extra bake** na wyświetlaczu pojawią się funkcje dodatkowe. Obracać POKRĘTŁO aż pojawi się symbol . Na wyświetlaczu pojawią się wcześniej zaprogramowane ustawienia.

3 Program trwa 8 min. Po zakończonym programie na wyświetlaczu pojawi się napis **End**.

4 Po zakończeniu programu ostrożnie wyjąć blachę używając rękawic ochronnych (może być w niej jeszcze trochę wody). Plamy wytrzeć mokrą szmatką i wodą z płynem. Po zakończonym czyszczeniu urządzenie należy dokładnie wytrzeć wilgotną szmatką, aby usunąć pozostałości środków czyszczących.

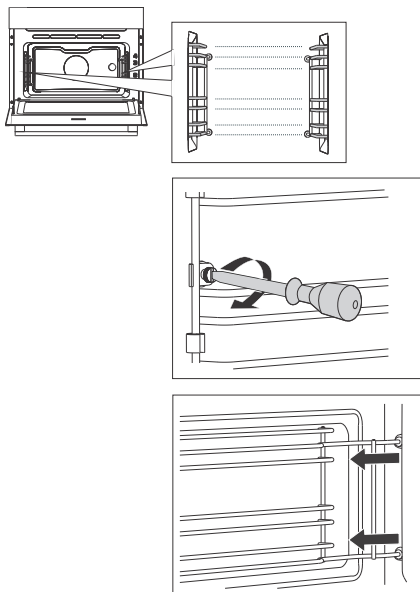
INFORMACJA!

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

OSTRZEŻENIE!

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

Zdejmowanie prowadnic drabinkowych



1 Odkręcić śrubę za pomocą śrubokrętu.

2 Prowadnice wyjąć z dziurek na tylnej ścianie.

💡 INFORMACJA!

Należy uważać, by w trakcie czyszczenia prowadnic nie zgubić przekładek z prowadnic drabinkowych. Po czyszczeniu należy je ponownie zamontować, by nie doszło do iskrzenia.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Śruby na prowadnicach należy po czyszczeniu ponownie przymocować śrubokrętem.

Przy ponownym montowaniu prowadnic drabinkowych należy uważać, by je zamontować na tę samą stronę, z której zostały zdjęte.

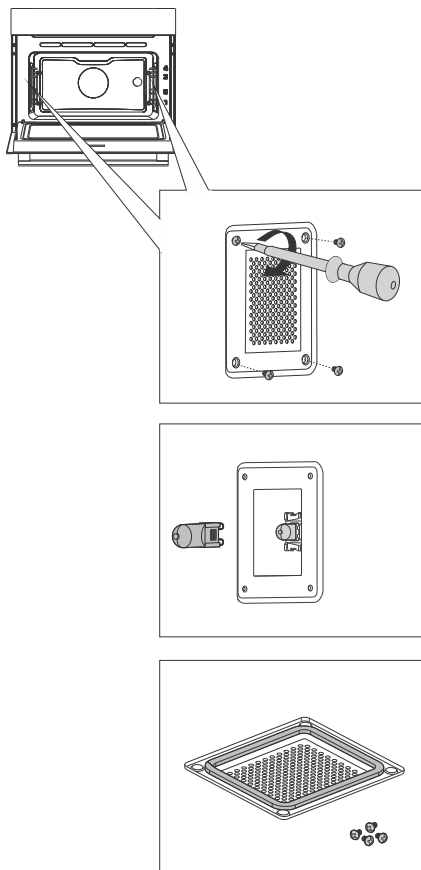
Wymiana żarówki

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

Piekarnik jest wyposażony w lampę halogenową.

Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej (G).

Żarówka halogenowa: G9, 230 V, 25 W



1 Odkręcić cztery śruby. Ostonę i szybę usunąć.

2 Wyciągnąć żarówkę halogenową i zamontować nową.



INFORMACJA!

Zabezpieczyć się przed chropowatą powierzchnią.

Na osłonie jest uszczelka, której nie wolno zdejmować i która nie powinna odkleić się od osłony. Musi ona dokładnie przylegać do ścianki kuchenki.



OSTRZEŻENIE!

Przed wymianą żarówki urządzenie należy odłączyć od sieci elektrycznej.

Śruby na osłonie należy po czyszczeniu ponownie przymocować śrubokrętem, żeby nie doszło do iskrzenia.

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
Główny bezpiecznik domowej instalacji elektrycznej często wyłącza się.	Wezwać serwisanta.
Podświetlenie piekarnika nie działa.	Wymiana żarówki w piekarniku opisana jest w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.
Panel sterowania nie reaguje, napis na ekranie się zawiesił.	Na kilka minut odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (odkręcić bezpiecznik lub wyłączyć główny przełącznik), następnie przyłączyć je ponownie i włączyć.
Wyświetlacz pokazuje błąd ErrX. Jeśli numer błędu jest dwucyfrowy, pojawi się ErXX.	Wystąpił błąd modułu elektronicznego. Na kilka minut odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego. Jeśli błąd nadal się utrzymuje, należy skontaktować się z punktem serwisowym.
Iskwienie w kuchence	Proszę sprawdzić, czy wszystkie osłony lampek są dobrze przymocowane i czy przewodnice mają zamontowane wszystkie przekładki. Należy sprawdzić, czy przewodnice w urządzeniu są prawidłowo ułożone.

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.

Ochrona środowiska



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 przewodnicy. 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		°C	min	
keksy – na jednym poziomie	płytki blacha	2	140-150*	25-40	
keksy – na jednym poziomie	płytki blacha	2	140-150*	25-40	
keksy – dwupoziomowo	płytki blacha	2, 3	140-150*	30-45	
babeczki – na jednym poziomie	płytki blacha	2	160-170*	20-35	
babeczki – na jednym poziomie	płytki blacha	2	160-170*	20-35	
babeczki – dwupoziomowo	płytki blacha	2, 3	140-150*	25-40	
Biszkopt	Okrągła forma metalowa, średnica 26 cm/ruszt	1	160-170*	20-35	
Biszkopt	Okrągła forma metalowa, średnica 26 cm/ruszt	2	160-170*	20-35	
szarlotka	2 x okrągła metalowa forma, średnica 20 cm/ruszt	1	170-180	60-80	
szarlotka	2 x okrągła metalowa forma, średnica 20 cm/ruszt	2	170-180	60-80	
GRILLOWANIE					
tosty	ruszt	4	240**	0,5-3	
burgery	ruszt + tacka na ściekający tłuszcz	3	240	20-35***	
MIKROFALOWA OBRÓBKA CIEPLNA					
krem jajeczny, 1000 g	naczynie szklane, średnica 25x25 cm, odkryte + szklana blacha do pieczenia	1	360	25-35	
Biszkopt	okrągłe szklane naczynie, średnica 22 cm, odkryte + szklana blacha do pieczenia	1	360	15-25	
pieczeń z mięsa mielonego, 900 g	szklane naczynie, średnica premer 25x12,5 cm, odkryte + szklana blacha do pieczenia	1	600 360	10 10-15	

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

PIECZENIE						
rozmarzanie mięsa mielonego, 500 g	szklana blacha	1	180 90	8 13-18		
rozmarzanie malin, 250 g	naczynie szklane, odkryte + szklana blacha do pieczenia	1	180	6-9		

PIECZENIE PRZY UŻYCIU TRYBÓW KOMBINOWANYCH						
Potrawa	wyposażenie		°C	W	min	
zapekane ziemniaki	okrągłe szklane naczynie, średnica 22 cm, odkryte + szklana blacha do pieczenia	1	180-190	600	25-40	
tort	okrągłe szklane naczynie, średnica 22 cm, odkryte + szklana blacha do pieczenia	1	180-190	180	17-25	
kurczak 1,2 kg	naczynie szklane, odkryte + szklana blacha do pieczenia	1	210-220	360	45-55	

gorenje



902472-a18

CE