

---

# **gorenje+**

**SZCZEGÓŁOWA**

**INSTRUKCJA**

OBŚŁUGI

KOMBINOWANEGO

PIEKARNIKA PAROWEGO

---

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

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

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

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

Instrukcja obsługi urządzenia dostępna jest również na naszej stronie internetowej:

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



ważne informacje



rada, uwaga

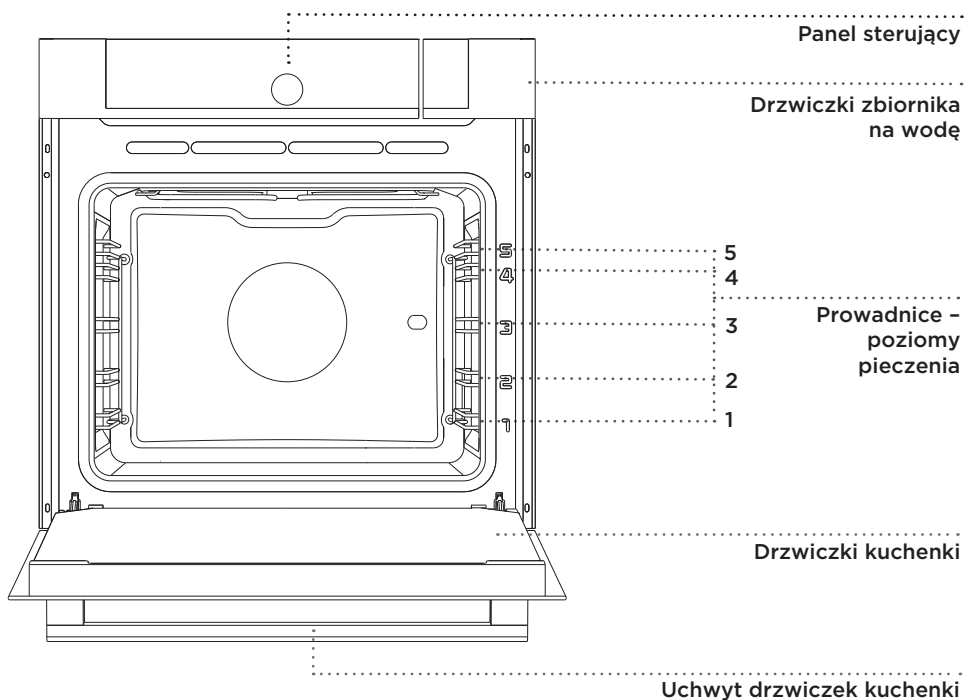
# SPIS TREŚCI

<b>4 KOMBINOWANEGO PIEKARNIKA PAROWEGO</b> 8 Panel sterujący 10 Dane techniczne .....	<b>WSTĘP</b>
<b>11 WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA</b> 13 Przed instalacją kuchenki	
<b>14 PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM</b> 14 Gotowanie na parze 15 Sprawdzenie twardości wody 16 Napełnianie zbiornika wody .....	<b>PIERWSZE PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA</b>
<b>17 WŁĄCZANIE URZĄDZENIA PO RAZ PIERWSZY</b>	
<b>18 PRZYRZĄDZANIE ŻYWNÓŚCI (KROKI 1-7)</b> 18 Krok 1: WYBÓR PODSTAWOWYCH TRYBÓW PIECZENIA ORAZ USTAWIENI 26 Krok 2: FUNKCJE MINUTNIKA - CZAS PIECZENIA 28 Krok 3: PIECZENIE KROKOWE 31 Krok 4: ROZPOCZĘCIE PIECZENIA 31 Krok 5: KOŃCZENIE PIECZENIA I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA 33 Krok 6: WYBÓR FUNKCJI DODATKOWYCH 36 Krok 7: WYBÓR USTAWIENI OGÓLNYCH .....	<b>PIECZENIE KROK PO KROKU</b>
<b>38 OPISY SYSTEMÓW (TRYBÓW PIECZENIA) I TABELY PIECZENIA</b>	
<b>58 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA</b> 59 Klasyczne czyszczenie kuchenki 59 Wykorzystanie funkcji czyszczenia parowego do czyszczenia piekarnika 60 Czyszczenie zbiornika na wodę 61 Czyszczenie pianki filtracyjnej 62 Usuwanie i czyszczenie przewodnic drabinkowych 63 Zdejmowanie i montowanie drzwiczek piekarnika 65 Wyjmowanie i montowanie szyby w drzwiczkach piekarnika 66 Wymiana żarówki	<b>CZYSZCZENIE I KONSERWACJA</b>
<b>67 TABELA USTEREK I ZAKŁÓCEŃ</b>	<b>ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW</b>
<b>68 UTYLIZACJA</b> .....	<b>INNE</b>
<b>69 TEST POTRAW</b>	

# KOMBINOWANEGO PIEKARNIKA PAROWEGO

## (OPIS URZĄDZENIA I JEGO WYPOSAŻENIE - ZALEŻNIE OD MODELU)

Zdjęcie pokazuje jeden z modeli kuchenek mikrofalowych 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 druciane umożliwiają przygotowanie żywności na pięciu poziomach (proszę zwrócić uwagę na to, że poziomy/prowadnice liczy się od dołu w górę). Prowadnice 4 i 5 przeznaczone są do grillowania.

## PROWADNICE TELESKOPOWE

Prowadnice druciane umożliwiają przygotowanie żywności na pięciu poziomach (proszę zwrócić uwagę na to, że poziomy/prowadnice liczy się od dołu w górę).

## PRZEŁĄCZNIKI DRZWICZEK KUCHENKI

Gdy w czasie pieczenia drzwiczki zostają otwarte, przełączniki powodują wyłączenie grzania piekarnika, wentylatora i pary. Po zamknięciu drzwiczek przełączniki z powrotem włączają grzałki i dopływ pary.

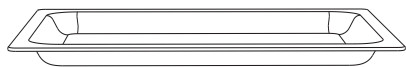
## WENTYLATOR CHŁODZĄCY

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

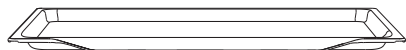
## PRZEDŁUŻONE DZIAŁANIE WENTYLATORA CHŁODZĄCEGO

Po wyłączeniu mikrofalówki wentylator chłodzący przez krótszy czas jeszcze działa i dodatkowo chłodzi kuchenkę. Przedłużone działanie wentylatora chłodzącego zależy od temperatury wewnątrz kuchenki.

## WYPOSAŻENIE KUCHENKI (zależnie od modelu)



**SZKLANA BRYTFANNA** przeznaczona jest do pieczenia we wszystkich trybach działania kuchenki i do pieczenia z mikrofalami. Może służyć również do podawania potraw.

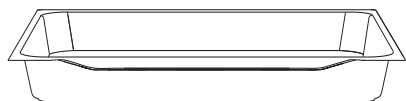


**BLACHA PŁYTKA** do pieczenia ciast i ciastek.



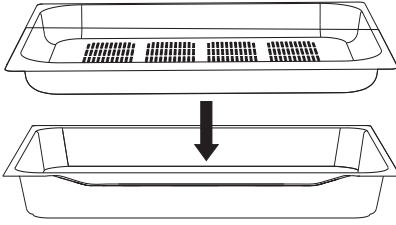
**RUSZT** służy do grillowania albo odkładania pojemników czy blach z jedzeniem.

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




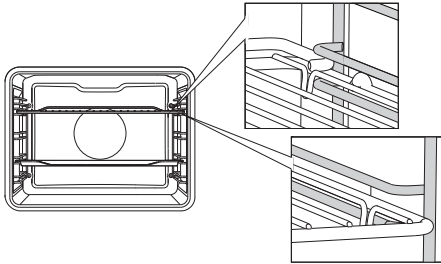
**BLACHA GŁĘBOKA** do pieczenia mięsa i wilgotnych ciast. Przeznaczona jest również do zbierania tłuszczu.

💡 Blachy głębokiej podczas pieczenia nie należy wkładać na pierwszy poziom prowadnic, chyba że przeznaczona jest ona do zbierania tłuszczu podczas grillowania.

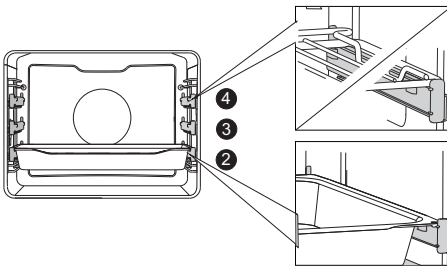


**ZESTAW DO PAROWANIA (ZE STALI NIERDZEWNEJ)** służy do pieczenia warzyw, ziemniaków, ryb i mięsa. Tacka zestawu do parowania uniemożliwia kontakt żywności ze skroplinami zbierającymi się w tacce głębokiej.


 Pełnego zestawu do parowania (przeznaczonego do pieczenia na parze) używać zawsze na drugich przewodnicach.

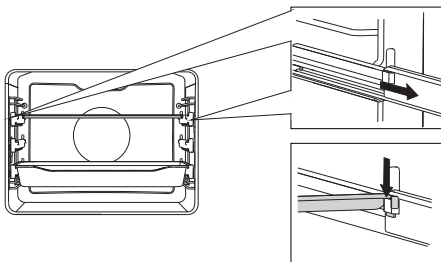


Ruszt i blachy należy zawsze wkładać do wyoprofilowanej szczeliny przewodnicy.



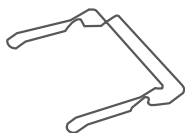
Przy teleskopowych przewodnicach wyciąganych należy najpierw wyciągnąć przewodnice jednego poziomu. Następnie położyć na nich ruszt lub blachy oraz wepchnąć je ręką do środka.

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



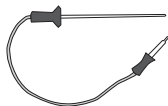
### **PRĘT SYNCHRONIZACYJNY**

Pręt można założyć lub zdjąć w przypadku całkowicie wysuwanych przewodnic teleskopowych. Najpierw całkowicie wysunąć obie przewodnice danego poziomu. Następnie umieścić pręt w dwóch rowkach na przewodnicach i wcisnąć przewodnice ręką aż do poczucia oporu.



### **WSPORNIK BLACHY PIEKARNIKA**

umożliwia szybkie wyjmowanie blach z piekarnika, gdy są one jeszcze gorące.



**SONDA** do pieczenia większych kawałków mięsa.

**ŚRODEK DO USUWANIA KAMIENIA** do czyszczenia układu parownika.

**PAPIEROWY TESTER** do sprawdzania twardości wody.

**MECHANICZNA BLOKADA DRZWICZEK** uniemożliwia otwarcie drzwiczek piekarnika, dopóki blokada nie zostanie zwolniona. Aby ją otworzyć, przy otwieraniu drzwiczek na zewnątrz delikatnie wepchnąć kciuk z prawej strony.



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

# PANEL STERUJĄCY

(zależnie od modelu)

TRYB PROFESJONALNY

SZYBKI DOSTĘP  
DO PROGRAMÓW  
PAROWNIKA

TRYB  
AUTOMATYCZNY

Automatycznie



**1** WYŁĄCZENIE

**2** PRZYCIISK  
WŁĄCZENIE/  
WYŁĄCZENIE  
LAMPKI W  
KUCHENCE

**3** PRZYCIISK  
WSTECZ

**Dotyk krótki:**  
powrót do  
poprzedniego menu

**Dotyk długi:** vrnitev  
v osnovni meni

**4** POKRĘTŁO  
wyboru ustawień  
i POTWIERDZENIA

Kręcąc pokrętłem  
można wybrać  
ustawienie.

Ustawienie  
potwierdza się  
poprzez naciśnięcie  
pokrętła.



## MOJE PRZEPISY

FUNKCJE  
DODATKOWE

USTAWIENIA  
OGÓLNE



**5** ALARM

**6** PRZYCIISK  
ZABEZPIEC-  
ZENIE PRZED  
DZIEĆMI -  
ZAMYKANIE  
Blokowanie  
sterownika

**7** PRZYCIISK  
START/STOP

Dotyk długi: START

Dotyk długi podczas  
działania: STOP

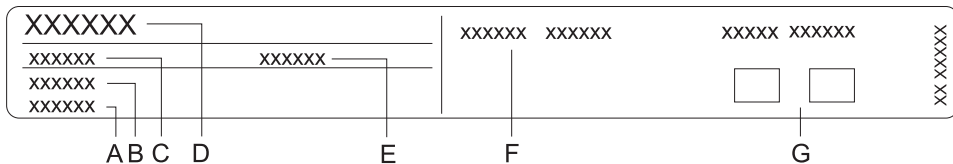
**8** WYŚWIETLACZ  
wszystkich  
ustawień

### UWAGA:

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

# DANE TECHNICZNE

(ZALEŻNIE OD MODELU)



- A Numer seryjny
- B Kod/numer identyfikacyjny
- C Typ
- D Marka
- E Model
- F Dane techniczne
- G Znaki zgodności

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

# WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

---



## **PROSZĘ UWAŻNIE PRZECZYTAĆ INSTRUKCJĘ I PRZECHOWYWAĆ JĄ TAK, ABY BYŁA POD RĘKĄ.**

Dzieci w wieku ponad 8 lat oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej czy psychicznej lub osoby o braku doświadczenia lub znajomości urządzenia mogą używać go wyłącznie pod właściwym nadzorem lub po otrzymaniu właściwych instrukcji użytkowania i zrozumieniu niebezpieczeństw, związanych z jego użytkowaniem. Należy zadbać o to, by dzieci nie bawiły się urządzeniem, nie czyściły go i nie wykonywały prac konserwacyjnych bez właściwego nadzoru.

**UWAGA:** Urządzenie i niektóre jego części podczas użytkowania mocno się nagrzewają. Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci w wieku do 8 lat muszą pozostawać zawsze pod nadzorem.

Urządzenie i niektóre jego części podczas użytkowania mocno się nagrzewają. Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych kuchenki.

**UWAGA:** Dostępne części urządzenia mogą się podczas użytkowania mocno nagrzać. Nie należy pozwalać dzieciom na przebywanie w pobliżu kuchenki.

Używać należy wyłącznie sondy do pomiaru temperatury, zalecanej do użycia w tej kuchence.

**UWAGA:** Przed wymianą żarówki należy się przekonać, że urządzenie jest wyłączone z prądu i w ten sposób uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem.

Do czyszczenia kuchenki nie używać szorstkich środków czystości lub ostrych metalowych przedmiotów/skrobaków. Można nimi uszkodzić powierzchnie lub warstwę zabezpieczającą emalii. Takie uszkodzenia mogą wywołać pęknięcie szyby.

Do czyszczenia kuchenki nie używać aparatów do czyszczenia gorącą parą lub metodą wysokiego ciśnienia – niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania za pomocą zdalnych regulatorów czasowych czy innych systemów kontroli.

Urządzenie przeznaczone jest do użytkowania w gospodarstwie domowym. Nie wolno używać go w żadnym innym celu, np. do ogrzewania pomieszczeń, suszenia zwierząt, papierów, tkanin czy ziół. Niebezpieczeństwo uszkodzenia ciała lub pożaru!

Urządzenie może zostać przyłączone do instalacji elektrycznej wyłącznie przez pracownika serwisu lub upoważnionego eksperta. W razie nieprofesjonalnych napraw urządzenia istnieje niebezpieczeństwo poważnych obrażeń ciała lub uszkodzeń urządzenia.

Należy uważać na przewody elektryczne urządzeń, znajdujących się w pobliżu kuchenki. W przypadku trzaśnięcia drzwiczkami kuchenki może dojść do zwarcia. Należy zawsze uważać, aby przewody innych urządzeń nie znajdowały się w pobliżu kuchenki.

Jeżeli kabel zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta lub jego upoważnionego serwisera, żeby w ten sposób uniknąć niebezpieczeństwa. Kuchenki nie należy okładać folią

alumiiniową, a blach i innych pojemników kłaść na dnie kuchenki. Warstwa folii uniemożliwia krążenie powietrza w kuchenke, zwalnia pieczenie i niszczy emalię.

Podczas użytkowania kuchenki jej drzwiczki mocno się nagrzewają. Dla dodatkowej ochrony wbudowana jest trzecia szyba, która obniża temperaturę powierzchni szyby zewnętrznej drzwiczek kuchenki (tylko w niektórych modelach).

Zawiasy drzwiczek mogą przy dużym obciążeniu ulec uszkodzeniu. Na otwarte drzwiczki kuchenki nie należy kłaść ciężkich pojemników; podczas czyszczenia wnętrza kuchenki nie należy opierać się na drzwiczkach. Nigdy nie stawać na drzwiczki kuchenki i nie pozwalać dzieciom, by na nich siadały.

Praca urządzenia jest bezpieczna zarówno z jak i bez przewodnic.

Należy uważać, by otwory wentylacyjne nie były przykryte lub w inny sposób zastonięte.

## Bezpieczne i prawidłowe użytkowanie piekarnika parowego

Urządzenie należy pozostawić przez jakiś czas niepodłączone w temperaturze pokojowej, aby wszystkie komponenty mogły się dostosować do temperatury pokojowej. Istnieje zagrożenie dla komponentów (przede wszystkim pomp), jeżeli piekarnik przechowywany jest w temperaturze w granicach lub poniżej 0 °C.

Urządzenie nie powinno działać w otoczeniu, chłodniejszym od 5 °C. Poniżej tej temperatury istnieje niebezpieczeństwo zamarznięcia wody, pozostałej w pompach. Po włączeniu urządzenia w takich warunkach, może dojść do uszkodzenia pomp.

Jeżeli urządzenie nie działa prawidłowo, należy je odłączyć z sieci.

W piekarniku nie należy przechowywać przedmiotów czy też substancji, które po włączeniu przedstawiałyby zagrożenie.

Nie należy stosować destylowanej wody, nie nadającej się do spożycia.

Po zakończeniu gotowania na parze w piekarniku pozostaje para. Należy być ostrożnym, otwierając drzwiczki piekarnika, ponieważ istnieje niebezpieczeństwo oparzenia parą.

Piekarnik należy wyczyścić, gdy ochłodzi się on do temperatury pokojowej.

Po zakończeniu gotowania pozostała woda przepompowana zostanie do zbiornika na wodę, co oznacza, że może być gorąca. Opróżniając zbiornik na wodę, należy być bardzo ostrożnym.

Aby zapobiec gromadzeniu się kamienia kotłowego, po zakończeniu gotowania drzwiczki piekarnika należy pozostawić otwarte, aby komora piekarnika ochłodziła się do temperatury pokojowej.

## PRZED INSTALACJĄ KUCHENKI



**Przed instalacją urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi. Usuwanie uszkodzeń, powstałych na skutek nieprawidłowej instalacji lub użytkowania urządzenia nie jest objęte gwarancją.**

# PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

---

Po odbiorze urządzenia, należy z piekarnika wyciągnąć wszystkie części, włączając w to zabezpieczenia transportowe (wkłady kartonowe i styropianowe).

Wszystkie elementy wyposażenia należy oczyścić, używając do tego ciepłej wody i zwykłego środka czyszczącego. Nie stosować szorujących środków czyszczących.

Przed pierwszym użyciem piekarnika podgrzać go przy użyciu górnej i dolnej grzałki przy temperaturze 200°C przez ok. 1 h. Czuć będzie charakterystyczny zapach nowego urządzenia. Zapewnić w pomieszczeniu dobrą wentylację.

## GOTOWANIE NA PARZE

Gotowanie na parze to zdrowy i naturalny sposób gotowania, który pozwala zachować pełny smak jedzenia. Przy takim gotowaniu nie ma nieprzyjemnych zapachów. Niepotrzebne jest solenie wody, dodawanie ziół i przypraw.

### **Zalety gotowania na parze:**

Gotowanie (duszenie, pieczenie) się rozpoczyna, gdy temperatura w piekarniku osiąga 100 °C. Możliwe jest również powolne gotowanie (duszenie, pieczenie) w niższych temperaturach.

Jest zdrowe, witaminy i minerały zostają zachowane, ponieważ jedynie mała ich część rozpuszcza się w skondensowanej parze, pozostającej w kontakcie z jedzeniem. Żywność nie wymaga tłuszczu. Para zachowuje smak jedzenia. Nie dodaje zapachów, smaku grilla czy posmaku naczynia bądź blachy. Nie odbiera zarazem smaku, ponieważ nie rozpuszcza się on w wodzie. Para nie przenosi smaku czy zapachu, dlatego można razem gotować mięso, rybę czy warzywa. Para jest najbardziej odpowiednia również do blanszowania, rozmrażania czy podgrzewania oraz do zachowania ciepłą potraw.

# SPRAWDZENIE TWARDOŚCI WODY

Przed pierwszym użytkowaniem należy wykonać test twardości wody.

Na wyświetlaczu ukaże się ostrzeżenie: „**Za pomocą wzoru na papierku należy określić twardość wody.**”



Przed pierwszym użyciem piekarnika podgrzać go przy użyciu górnej i dolnej grzałki przy temperaturze 200°C przez ok. 1 h. Czuć będzie charakterystyczny zapach nowego urządzenia. Zapewnić w pomieszczeniu dobrą wentylację.

	4 zielone kreseczki	Miękka
	1 czerwona kreseczka	Lekko twarda
	2 czerwone kreseczki	Średnio twarda
	3 czerwone kreseczki	Twarda
	4 czerwone kreseczki	Bardzo twarda

Fabrycznie nastawiony jest najwyższy poziom twardości wody.

## ZMIANA USTAWIENIA TWARDOŚCI WODY


Twardość wody można również nastawić w menu WYBÓR OGÓLNYCH USTAWIENI.



Jeżeli nie zostanie nastawiona właściwa twardość wody, może to negatywnie wpływać na działanie urządzenia i okres jego eksploatacji.

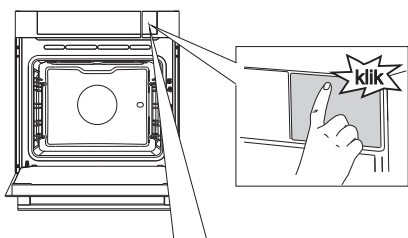
# NAPEŁNIANIE ZBIORNIKA WODY

Zbiornik umożliwia niezależny doływ wody do parownika. Objętość zbiornika wynosi mniej więcej 1,3 litrów (maksymalny poziom wody wskazuje znacznik). Taka ilość wody umożliwia ok. 3 godziny pieczenia przy maksymalnym cyklu parownika (gorące powietrze z parą przy wykorzystaniu „górnej” grzałki).

 Przed pierwszym użytkowaniem zbiornik na wodę należy oczyścić.

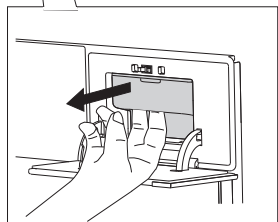


**Do zbiornika należy zawsze wlewać czystą i chłodną wodę z sieci wodociągowej, wodę ze szklanych butelek bez dodatków lub wodę destylowaną, nadającą się do przygotowywania żywności. Woda, nalewana do zbiornika, powinna mieć temperaturę pokojową 20 °C +/- 10 °C.**

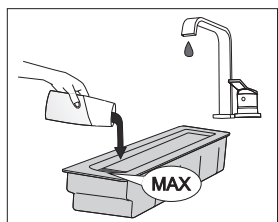


**1** Nacisnąć w miejscu oznaczonym naklejką, aby otworzyć drzwiczki zbiornika.

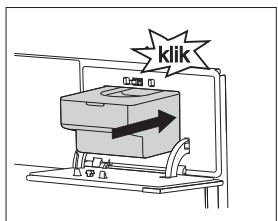
 Naklejkę można później usunąć.




**2** Wyjąć zbiornik na wodę z obudowy chwytając go za przewidziane do tego wycięcie.



**3** Zdjąć pokrywkę. Wymyć zbiornik wodą. Ponownie złożyć zbiornik. Przed użyciem dodać świeżej wody, tak by sięgnęła znacznika MAX na zbiorniku.



**4** Wsunąć zbiornik z wodą całkowicie do obudowy (aż usłyszysz krótkie kliknięcie). Następnie nacisnąć drzwiczki zbiornika, by je zamknąć.

 Po zakończeniu pieczenia pozostała ilość wody w parowniku zostaje przepompowana z powrotem do zbiornika na wodę. Pokrywkę i zbiornik na wodę można myć przy użyciu standardowych płynnych środków czyszczących nie powodujących tarcia lub w zmywarce.



# WŁĄCZANIE URZĄDZENIA PO RAZ PIERWSZY

## USTAWIENIE CZASU

Po pierwszym przyłączeniu urządzenia do instalacji elektrycznej lub po dłuższej przerwie w dostawie prądu na wyświetlaczu pulsuje 12:00.

Proszę ustawić bieżący czas.



**Każde ustawienie należy potwierdzić, naciskając POKRĘTŁO.**



Za pomocą POKRĘTŁA należy nastawić ZEGAR - czas.



Obrócić POKRĘTŁO, wybór potwierdzając przy pomocy haczyka.



Kuchenka działa również wtedy, kiedy czas bieżący nie jest ustawiony. W tym przypadku nie można jednak ustawić funkcji czasowych (patrz rozdział WYBÓR FUNKCJI CZASOWYCH).

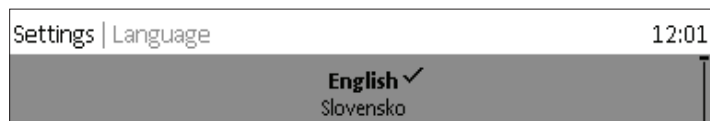
Po kilku minutach nieaktywności urządzenie przechodzi w tryb gotowości - Standby.

## ZMIANA USTAWIENIA CZASU

Czas bieżący można zmieniać wtedy, kiedy nie jest aktywna żadna z funkcji czasowych (patrz rozdział WYBÓR USTAWIENIŃ OGÓLNYCH).

## WYBÓR JĘZYKA

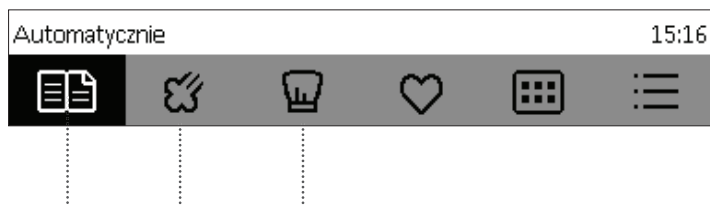
Język informacji, wyświetlanych na wyświetlaczu, można zmienić. Fabrycznie ustawiony jest język angielski.



Kręcąc POKRĘTŁEM proszę wybrać język z listy, następnie wybór POTWIERDZIĆ. Wyświetli się menu podstawowe.

# PRZYRZĄDZANIE ŻYWNOSCI (KROKI 1-7)

## KROK 1: WYBÓR PODSTAWOWYCH TRYBÓW PIECZENIA ORAZ USTAWIEŃ



Kręcąc POKRĘTŁEM proszę wybrać symbol. Symbol zmieni kolor na biały, a u góry wyświetlacza pojawi się NAZWA wybranego trybu.



Każde ustawienie należy potwierdzić, naciskając POKRĘTŁO.



### Automatycznie

W tym trybie najpierw wybiera się rodzaj żywności, a następnie wybraną potrawę z automatycznym ustawieniem ilości, stopnia zapieczenia i czasu zakończenia działania.

W tym programie jest do dyspozycji duży wybór gotowych przepisów, zatwierdzonych przez kucharzy i specjalistów od żywienia.



### Szybki dostęp do programów parownika.


Jest to naturalny sposób przyrządzania posiłków zachowujący pełne walory smakowe żywności.



### Tryb profesjonalny

W tym trybie można dowolnie wybrać wszystkie ustawienia pieczenia (rodzaj i ilość jedzenia).

## A) PIECZENIE Z WYBOREM RODZAJU POTRAWY (tryb Automatycznie)

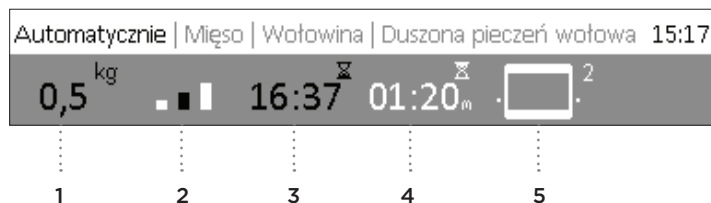
 Każde ustawienie potwierdzić poprzez naciśnięcie POKRĘTŁA.



Kręcąc POKRĘTŁEM wybrać tryb automatyczny. Potwierdzić ustawienie naciskając POKRĘTŁO.




Wybrać rodzaj żywności i potrawę. Potwierdzić wybór.



Na wyświetlaczu pojawią się wartości domyślne. Przekręcić POKRĘTŁO i potwierdzić naciskając je w celu zmiany ustawień.

- 1 Ilość
- 2 Poziom wypieczenia
- 3 Opóźnienie rozpoczęcia pieczenia
- 4 Czas pieczenia
- 5 System pieczenia i zalecany poziom

 Po przejściu do trybu automatycznego wybrać czas pieczenia lub symbol pieczenia, aby otworzyć tryb profesjonalny (patrz rozdział „PIECZENIE POPRZEZ WYBÓR TRYBU PRACY”).

Nacisnąć przycisk START/STOP, aby uruchomić piekarnik.  
Na wyświetlaczu wyświetlone zostaną wszystkie wybrane ustawienia.

## NAGRZEWANIE

Niektóre potrawy w trybie Automatycznie posiadają również funkcję nagrzewania .

Po dokonaniu wyboru potrawy, ukaże się ostrzeżenie: **"Wybrany program posiada nagrzewanie"**. Nagrzewanie się rozpoczęło. Potraw nie należy jeszcze wstawiać do piekarnika. Na wyświetlaczu pulsuje symbol °C. Gdy osiągnięta zostanie nastawiona temperatura, nagrzewanie się zakończy i włączy się sygnał dźwiękowy.

Na wyświetlaczu ukaże się ostrzeżenie: **"Nagrzewanie zakończone"**. Potrawę należy wstawić do piekarnika. Otworzyć drzwiczki bądź potwierdzić wybór, naciskając POKRĘTŁO. Program kontynuować będzie pieczenie z wybranymi ustawieniami.



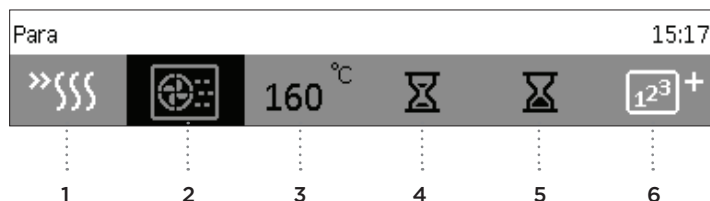
Podczas użycia funkcji ogrzewania wstępnego nie można używać funkcji opóźnionego włączenia kuchenki.

## B) PIECZENIE NA PARZE (szybki dostęp do programów parownika)

 Każde ustawienie potwierdzić naciskając POKRĘTŁO.



Obracając POKRĘTŁO wybrać parę. Potwierdzić ustawienie naciskając POKRĘTŁO.






Wybrać ustawienia obracając POKRĘTŁEM i nacisnąć je w celu potwierdzenia.

- 1 Podgrzewanie
- 2 Gorące powietrze z parą
- 3 Temperatura piekarnika
- 4 Czas pieczenia
- 5 Opóźnienie rozpoczęcia pieczenia
- 6 Tryb krokowy (patrz rozdział „PIECZENIE KROKOWE”)

 Jeśli piekarnik możliwie jak najszybciej chce się podgrzać do żądanej temperatury, wybrać funkcję podgrzewania.

Napełnić zbiornik na wodę świeżą wodą po znacznik MAX. Do pieczenia warzyw, ryb, mięsa i ziemniaków użyć ZESTAWU DO PAROWANIA. Nie używać do pieczenia sosu. Zestaw do parowania umieścić w drugich prowadnicach.

(zależnie od modelu)

SYSTEM	OPIS	DOMYŚLNA TEMPERATURA (°C)	TEMPERATURA MINIMALNA / MAKSYMALNA (°C)
	<b>GORĄCE POWIETRZE Z PARĄ</b> System ten służy do gotowania i rozmrażania. Pozwala on na szybkie i wydajne gotowanie nie zmieniające koloru lub kształtu żywności. Do wyboru są trzy opcje: <b>HIGH:</b> pieczenie przegrzanków, steków i mniejszych kawałków mięsa	180	30 - 230
	<b>MEDIUM:</b> podgrzewanie zimnych/zamrożonych potraw, pieczenie filetów rybnych i warzyw au gratin		30 - 230
	<b>LOW:</b> pieczenie dużych kawałków mięsa (pieczeni, całych kurczaków), ciasta drożdżowego (pieczywa), lasagni, itp.		30 - 230
	<b>PARA</b> Używać tej funkcji do wszystkich rodzajów mięs, gulaszów, roślin, ciast, ciastek, pieczywa i potraw panierowanych (tzn. potraw wymagających dłuższego czasu przyrządzenia).	100	40 - 100

Nacisnąć przycisk START, aby uruchomić piekarnik.

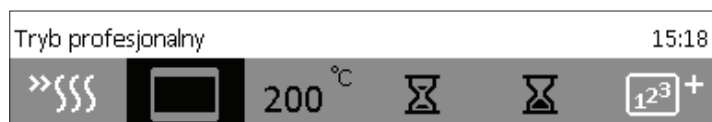
Na wyświetlaczu pojawi się symbol °C, który będzie migał, dopóki nie zostanie osiągnięta wybrana temperatura.

## C) PIECZENIE POPRZEC WYBÓR TRYBU PRACY (tryb profesjonalny)

 Każde ustawienie potwierdzić poprzez naciśnięcie POKRĘTŁA.



Kręcąc POKRĘTŁEM wybrać tryb profesjonalny (Pro). Potwierdzić dokonany wybór.




Wybrać ustawienia kręcąc POKRĘTŁEM i naciskając je w celu potwierdzenia.

1 2 3 4 5 6

- 1 Podgrzewanie
- 2 System
- 3 Temperatura piekarnika
- 4 Czas pieczenia
- 5 Opóźnienie rozpoczęcia pieczenia
- 6 Tryb krokowy










### NAGRZEWANIE

Nagrzewanie należy stosować, chcąc piekarnik jak najszybciej nagrzać na żądaną temperaturę. Po wybraniu symbolu, , funkcja nagrzewania się włączy i ukaże się ostrzeżenie: **»Nagrzewanie rozpoczęte.«** Potraw nie należy jeszcze wstawiać do piekarnika. Na wyświetlaczu pulsuje symbol °C.


Gdy osiągnięta zostanie nastawiona temperatura, nagrzewanie się zakończy i włączy się sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu ukaże się ostrzeżenie: **»Nagrzewanie zakończone.«** Potrawę należy wstawić do piekarnika. Otworzyć drzwiczki bądź potwierdzić wybór, naciskając POKRĘTŁO. Program kontynuować będzie pieczenie z wybranymi ustawieniami.

 Podczas użycia funkcji ogrzewania wstępnego nie można używać funkcji opóźnionego włączenia kuchenki.

## SYSTEMY PIECZENIA (w zależności od modelu)


SYSTEM	OPIS	DOMYŚLNA TEMPERATURA (°C)	TEMPERATURA MINIMALNA / MAKSYMALNA (°C)
<b>SYSTEMY KUCHENKI</b>			
	<b>GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA</b> Dolna i górna grzałka kuchenki równomiernie oddają ciepło do wnętrza kuchenki. Pieczenie ciast i mięsa możliwe jest tylko na jednym poziomie.	200	30-230
	<b>GÓRNA GRZAŁKA</b> Ciepło oddaje tylko górna grzałka kuchenki. Znajduje zastosowanie do mocniejszego zapiekania górnej powierzchni potrawy.	150	30-230
	<b>DOLNA GRZAŁKA</b> Ciepło oddaje tylko dolna grzałka kuchenki. Znajduje zastosowanie do mocniejszego zapiekania dolnej warstwy potrawy.	160	30-230
	<b>GRILL</b> 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.	230	30-230
	<b>DUŻY GRILL</b> 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.	230	30-230
	<b>GRILL Z WENTYLATOREM</b> 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	30-230
	<b>TERMOOBIEG I DOLNA GRZAŁKA</b> 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	30-230
	<b>TERMOOBIEG 360</b> 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	30-230
	<b>EKO PIECZENIE <sup>1)</sup></b> Optymalne zużycie energii w czasie pieczenia. Zalecane do pieczenia mięsa i ciast.	180	



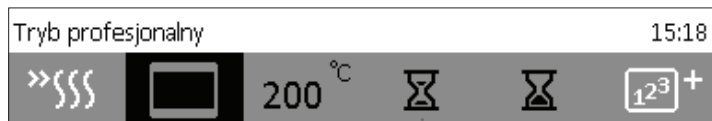
SYSTEM	OPIS	DOMYŚLNA TEMPERATURA (°C)	TEMPERATURA MINIMALNA / MAKSYMALNA (°C)
<b>SYSTEMY KUCHENKI</b>			
	<b>DOLNA GRZAŁKA I WENTYLATOR</b> Znajduje zastosowanie do pieczenia mało wyrastającego ciasta oraz do wekowania owoców i warzyw.	180	30 - 230
	<b>AUTOMATYCZNE PIECZENIE MIĘSA - AUTOMATYCZNY TRYB PIECZENIA</b> W trybie automatycznego pieczenia mięsa (Auto Roast) górna grzałka współpracuje z grzałką grilla i grzałką obiegową. Służy on do pieczenia wszystkich rodzajów mięsa.	180	30 - 230

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

Nacisnąć przycisk START/STOP, aby uruchomić piekarnik. Na wyświetlaczu wyświetlone zostaną wszystkie wybrane ustawienia.

 Na wyświetlaczu pojawi się symbol °C, który będzie migał, dopóki nie zostanie osiągnięta wybrana temperatura. Usłyszeć wówczas będzie można krótki sygnał dźwiękowy. W czasie pracy piekarnika nie można dokonywać zmiany systemów pieczenia.

## KROK 2: FUNKCJE MINUTNIKA - CZAS PIECZENIA



Ustawienie „czas pieczenia” można wybrać w podstawowym trybie profesjonalnym (Pro) i w trybie pieczenia na parze.



Czas działania

- opóźnienie włączenia



### Ustawianie czasu pieczenia

W tym trybie można zdefiniować czas działania piekarnika (czas pieczenia). Ustawić żądany czas pieczenia i potwierdzić ustawienie (maksymalny czas działania wynosi 10 godzin). Czas zakończenia pieczenia ustawia się tak samo.

Nacisnąć START, aby rozpocząć pieczenie. Wszystkie wybrane ustawienia są pokazywane na wyświetlaczu. Wszystkie funkcje minutnika można anulować ustawiając czas na „0”.



### Ustawianie opóźnienia rozpoczęcia pieczenia

W tym trybie można zdefiniować czas pieczenia oraz czas zakończenia pieczenia (funkcja opóźnienia umożliwia przełożenie czasu uruchomienia piekarnika do 24 godzin). Upewnić się, że na zegarze ustawiona jest dokładna godzina.

Przykład:

Czas bieżący: 12:00

Czas pieczenia: 2 godziny

Koniec pieczenia: 18:00

Najpierw należy ustawić CZAS DZIAŁANIA (2 godziny). Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się suma czasu bieżącego i czasu działania kuchenki: 14:00.

Następnie należy ustalić KONIEC DZIAŁANIA i ustawić czas (18:00).

Proszę nacisnąć przycisk START na rozpoczęcie pieczenia. Na wyświetlaczu ukaże się ostrzeżenie: **"Rozpoczęcie pieczenia zostało opóźnione. Pieczenie rozpocznie się o godzinie 16:00."**



Po upływie ustawionego czasu kuchenka automatycznie wyłącza się. Słychać sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć poprzez naciśnięcie przycisku ALARM. Po jednej minucie alarm wyłącza się sam.

Po kilku minutach nieaktywności urządzenie przechodzi w tryb gotowości – Standby.



Po dotknięciu przycisku START kuchenka zaczyna działać według ustawień 1. kroku. Na pasku w dolnej części wyświetlacza widać w jakiej fazie jest proces pieczenia. Później pieczenie odbywa się zgodnie z wybranym krokiem 2., a następnie 3., o ile został wybrany.



Aby podczas działania anulować którąś z faz pieczenia, należy przekręcić POKRĘTŁO, wybrać fazę (krok) i anulować go za pomocą KRZYŻYKA. Dotyczy to tylko kroków, które nie zostały jeszcze zainicjowane.

## WDMUCHIWANIE PARY

Wdmuchiwanie pary zalecane jest podczas pieczenia:

- **mięsa** (pod koniec pieczenia): mięso będzie bardziej soczyste i miękkie, nie trzeba będzie podlewać go wodą. Mięso: wołowina, cielęcina, wieprzowina, dziczyzna, drób, jagnięcina, ryby, kielbasy;
- **chleba, bułek**: parę należy stosować pierwszych 5 - 10 minut pieczenia. Skórka na chlebie będzie chrupiąca i bardzo ładnie zapieczona;
- **zapiekane warzywnych oraz owocowych**, lasanii, dań mącznych, puddingów;
- **warzyw**, a szczególnie ziemniaków, kalafiorów, brokułów, marchwi, cukinii i bakłażanów.

Wdmuchiwanie pary można przeprowadzić w podstawowym trybie profesjonalnym, wybierając opcję PRZYGOTOWANIE KROK PO KROKU (patrz rozdział).

 **Całkowity czas pieczenia w trybie pieczenia krokowego nie może być krótszy niż 5 minut.**

Po dotknięciu przycisku START, piekarnik zacznie działać.



Wybrać symbol pary. Potwierdzić swój wybór przy pomocy POKRĘTŁA.



Obracając POKRĘTŁEM wybrać symbol. Potwierdzić swój wybór przy pomocy POKRĘTŁA.

 Łączny czas przygotowania krok po kroku nie powinien być krótszy niż 5 minut.

### BEZPOŚREDNIE WDMUCHIWANIE PARY

Przyciskając symbolu, dokona się wdmuchania pary. Symbol pulsuje podczas wykonywania procedury, dopóki nie zostanie ona zakończona. Bezpośrednie wdmuchiwanie pary można powtórzyć, wykonując trzy kroki, a następnie symbol pary zgaśnie.

### WDMUCHIWANIE PARY KROK PO KROKU

Wybrać należy trzy wdmuchiwanie pary krok po kroku. Pomiędzy poszczególnymi wdmuchiwaniami powinno być przynajmniej 3 minuty odstępu. Najpierw przeprowadzone zostanie wdmuchiwanie pary jako część pierwszego kroku; symbol przy tym pulsuje. Po upływie określonego czasu, wykonany zostanie krok 2, a następnie krok 3. Po przeprowadzeniu kroku 3, symbole zgasną.

## KROK 4: ROZPOCZĘCIE PIECZENIA

Przed rozpoczęciem pieczenia pulsuje przycisk START/STOP.

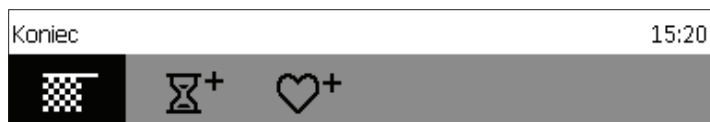
Pieczenie uruchamia się po krótkim dotknięciu przycisku START.

Jeżeli zamierza się podczas pieczenia zmienić wybrane ustawienia, należy docisnąć POKRĘTŁO i je obrócić.



## KROK 5: KOŃCZENIE PIECZENIA I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

Aby wstrzymać pieczenie, nacisnąć przycisk START/STOP i przytrzymać go przez chwilę.



Po zakończeniu pieczenia obrócić POKRĘTŁO w celu wyświetlenia menu End z symbolami.



### Koniec pieczenia

Proszę wybrać ikonę, aby zakończyć pieczenie. Na wyświetlaczu wyświetli się ponownie menu główne.



### Przedłużony czas działania

Naciskając tę ikonę, można przedłużyć działanie poprzez ustawienie nowej godziny zakończenia pieczenia (patrz rozdział Funkcje czasowe).



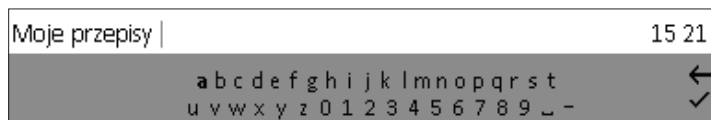
### Dodaj do moich przepisów


Funkcja umożliwia zapisanie wybranych ustawień w pamięci kuchenki, co pozwala ponownie do nich wrócić.



Po zakończeniu pieczenia (z wykorzystaniem parownika), wyczyścić i wysuszyć piekarnik. Opróżnić, wyczyścić i wysuszyć zbiornik z wodą.



## ZAPISYWANIE WŁASNEGO PROGRAMU PIECZENIA (MOJE PRZEPISY)

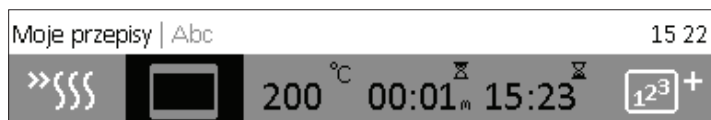


Wybrać symbol  i wprowadzić nazwę obracając POKRĘTŁEM i potwierdzając odpowiednie litery. W razie konieczności skasować literę przy pomocy strzałki. Potwierdzić nazwę przy pomocy znacznika kontrolnego lub naciskając przycisk START/STOP. Wybrać rodzaj żywności.




Proszę wybrać rodzaj potrawy. Po naciśnięciu POKRĘTŁA, ustawienia zostaną zachowane.

 Swoje ulubione przepisy, zapisane uprzednio w pamięci kuchenki, można ponownie przywołać w dowolnym momencie. Można to zrobić w podstawowym menu, wybierając symbol .



Wyświetlą się zaprogramowane parametry, które można jeszcze zmienić.

Po potwierdzeniu i dotknięciu przycisku START kuchenka się włącza.

 W pamięci można zapisać do 10 przepisów.

### KASOWANIE PRZEPISU

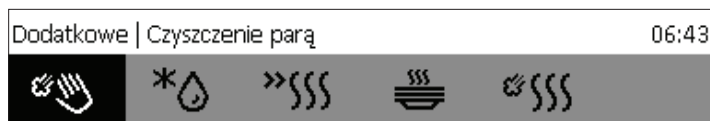
Wybrać przepis, który ma zostać skasowany. Nacisnąć i przytrzymać POKRĘTŁO w celu skasowania przepisu. Usłyszeć będzie można sygnał dźwiękowy.



# KROK 6: WYBÓR FUNKCJI DODATKOWYCH



W menu głównym należy wybrać **Dodatkowe**. Wyświetli się menu funkcji dodatkowych.



O ile wybrana funkcja w danym trybie nie jest możliwa, słychać sygnał dźwiękowy.



## Czyszczenie parą

Funkcja ta służy do usuwania plam. Wlać do głębokiej blachy piekarnika wody i umieścić ją w dolnej prowadnicy. Po upływie 13 minut pozostałości żywności na emaliowych powierzchniach ulegną zmiękczeniu i będzie je można łatwo wytrzeć wilgotną szmatką.

Funkcji Aqua clean należy używać tylko wtedy, kiedy kuchenka jest zupełnie wystudzona! (Patrz rozdział czyszczenie i konserwacja).



## Rozmrażanie

W tym trybie powietrze krąży przy wyłączonych grzałkach. Działa tylko wentylator. Funkcja używana jest do powolnego rozmrażania jedzenia (tortów, ciast i ciastek, chleba i bułek, głęboko zamrożonych owoców).

Poprzez wybór symbolu można ustalić rodzaj żywności, masę, czas rozpoczęcia i zakończenia rozmrażania.

W połowie rozmrażania odwrócić kawałki jedzenia, przemieszać je lub rozdzielić, jeśli są zlepione.



## Szybkie ogrzewanie wstępne

Funkcja ta pozwala jak najszybciej ogrzać kuchenkę do wybranej temperatury. Funkcja nie nadaje się do pieczenia.

Kiedy kuchenka zostanie nagrzana do wybranej temperatury ogrzewanie zakończy się. Kuchenka jest przygotowana do pieczenia według wybranego trybu działania.



## Podgrzewanie talerzy

Funkcji używa się do wstępnego podgrzewania naczyń (talerzy, filiżanek), by jedzenie zachowało ciepło przez dłuższy czas.

Poprzez wybór symbolu można ustalić temperaturę oraz czas rozpoczęcia i zakończenia podgrzewania.



## Regenerate

Ten tryb służy do odgrzewania gotowych potraw. Dzięki zastosowaniu pary nie ma utraty jakości. Smak i tekstura potrawy zostaje zachowana, jakby została dopiero co przyrządzona. W jednym czasie można odgrzewać kilka potraw naraz.

- Funkcja ta umożliwia użytkownikowi ustawienie czasu rozpoczęcia i zakończenia odgrzewania.



Po zakończeniu pieczenia obrócić POKRĘTŁO w celu wyświetlenia menu End z symbolami.



## ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI

Należy ją włączyć, dotykając przycisk KLUCZYK. Na wyświetlaczu się ukaże: **"Zabezpieczenie przed dziećmi jest włączone."** Po ponownym dotknięciu tego przycisku, zabezpieczenie zostanie wyłączone.



W razie ustawienie zabezpieczenia przy braku ustawień funkcji czasowych (oprócz wyświetlania czasu bieżącego), kuchenka nie będzie działać. Jeżeli funkcje czasowe są ustawione, kuchenka będzie po włączeniu zabezpieczenia przed dziećmi działać normalnie, nie będzie jednak możliwe zmienianie ustawień. Podczas, gdy aktywne jest zabezpieczenie przed dziećmi, nie można zmieniać systemów lub funkcji dodatkowych. Można jedynie wyłączyć pieczenie.

Zabezpieczenie przed dziećmi pozostaje aktywne również po wyłączeniu kuchenki. Dla wyboru nowego trybu trzeba zabezpieczenie przed dziećmi najpierw wyłączyć.



## PODŚWIETLENIE PIEKARNIKA

Podświetlenie piekarnika włącza się automatycznie po otwarciu drzwiczek lub włączeniu piekarnika.

Po zakończeniu pieczenia lub zamknięciu drzwiczek światło będzie się paliło jeszcze przez jedną minutę.

Światło wewnątrz piekarnika można włączać i wyłączać naciskając przycisk LIGHT.



## USTAWIENIE ALARMU

Alarmu można używać nawet, gdy kuchenka nie jest włączona.

Włącza się go poprzez naciśnięcie przycisku. Najdłuższe możliwe ustawienie to 10 godzin. Po upływie ustawionego czasu słychać sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć naciskając dowolny przycisk. Po jednej minucie wyłącza się sam.

# KROK 7: WYBÓR USTAWIENÍ OGÓLNYCH



W menu głównym proszę wybrać Ustawienia. Na wyświetlaczu pojawi się menu różnych ustawień.



Kręcąc POKRĘTŁEM można poruszać się po menu. Każdy wybór należy potwierdzić naciskając POKRĘTŁO.

## Język

Można wybrać język, w którym wyświetlane będą informacje na wyświetlaczu.

## Czas

Ustawić godzinę po podłączeniu urządzenia do prądu po raz pierwszy lub gdy przez dłuższy czas (ponad tydzień) było ono odłączone od prądu. Ustawić godzinę (CLOCK). W polu „Time Design” ustawić tryb wyświetlania: cyfrowy lub analogowy.

## Dźwięk

Głośność sygnału dźwiękowego można ustawić, gdy nie jest włączona żadna funkcja minutnika (wyświetlana jest tylko godzina). W tym menu można ustawić: **głośność**.



## Wyświetlacz

### Oświetlenie

**Tryb nocny.** Podać godzinę, do której wyświetlacz ma być zgaszony.



## Ustawienie przygotowania jedzenia

W tym menu można ustawić:

**Podświetlenie piekarnika, gdy jest włączony** - podświetlenie piekarnika wyłącza się po otwarciu drzwiczek w czasie pracy piekarnika.

## Pozostałe ustawienia

Ustawienia fabryczne

Twardość wody

Usuwanie osadu z kamienia kotłowego



Po przerwie w dostawie prądu lub wyłączeniu urządzenia wszystkie spersonalizowane funkcje dodatkowe zachowują się.

# OPISY SYSTEMÓW (TRYBÓW PIECZENIA) 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.

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

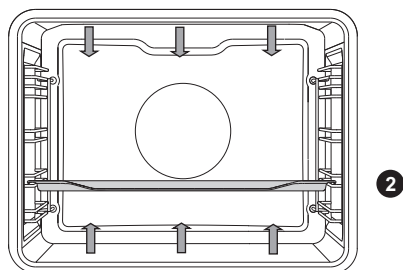
Aby zapobiec zbieraniu się wilgoci, nie należy studzić jedzenia w zamkniętej kuchence.



**Gwiazdka (\*) w tabeli oznacza, że dla wybranego systemu piekarnik wymaga podgrzania.**

## TRYBY KUCHENKI

### GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA



Górna i dolna grzałka równomiernie ogrzewają wnętrze kuchenki.

#### Pieczenie mięsa:

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

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

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
<b>MIĘSO</b>				
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
<b>RYBY</b>				
Ryba duszona, 1 kg	200 g/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.)
<b>WYPIEKI</b>			
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

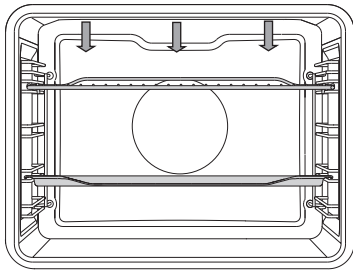


Wskazówka	Zastosowanie
<b>Czy ciasto jest upieczone?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Drewnianym patyczkiem nakłuć ciasto w najwyższym punkcie. Jeśli ciasto nie zostawi na nim śladów, jest upieczone.</li> <li>• Można wyłączyć kuchenkę i zużyć zakumulowane ciepło.</li> </ul>
<b>Ciasto opadło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



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

## DUŻY GRILL, GRILL



4

2

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

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

Grzałkę infra (grill) należy wstępnie ogrzewać przez 5 minut.

Należy cały czas obserwować przebieg pieczenia. Mięso może się w wysokich temperaturach szybko spalić!

Pieczenie za pomocą grzałki infra nadaje się do chrupiącego i niskotłuszczowego przygotowywania kiełbas, pokrojonych kawałków mięsa lub ryb (stek, befsztyk, plastry łosia...) lub zapiekanego chleba.

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

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

Po każdorazowym użytkowaniu grilla należy wyczyścić kuchenkę i jej akcesoria.

### Tabela grillowania - mały grill

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
<b>MIĘSO</b>				
Befszyk, 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
<b>OPIEKANY CHLEB</b>				
Tosty	/	4	240	5-10
Otwarte kanapki	/	4	240	5-10

## Tabela grillowania – duży grill

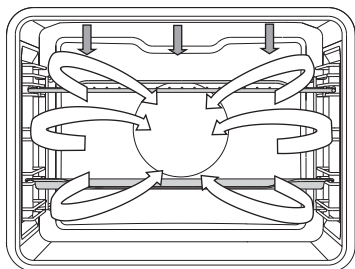
Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
<b>MIĘSO</b>				
Befszyk, krwisty	180 g/sztuka	4	240	10-15
Befszyk, dobrze wypieczony	180 g/sztuka	4	240	15-20
Filet z karkówki wieprzowej	150 g/sztuka	4	240	15-20
Kotlety	280 g/sztuka	4	240	20-25
Stek cielęcy	140 g/sztuka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



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

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

## GRILL Z WENTYLATOREM

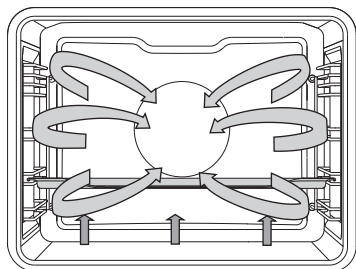


W tym trybie jednocześnie działają grzałka infra i wentylator. Nadaje się do pieczenia mięsa, ryb, warzyw.

(Patrz opis i rady dla GRILLA)

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
<b>MIĘSO</b>				
Kaczka	2000	2	180-200	90-110
Pieczeń wieprzowa	1500	2	170-190	90-120
Łopatką 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
<b>RYBY</b>				
Pstrąg	200 g/sztuka	2	200-220	20-30

## GORĄCE POWIETRZE I GRZAŁKA DOLNA

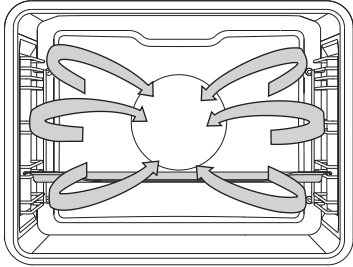


W tym trybie działają grzałka dolna i grzałka okrągła oraz wentylator z gorącym powietrzem. Nadaje się do pieczenia pizz, szarlotek, tortów owocowych.

(Patrz opis i rady GÓRNA i DOLNA GRZAŁKA).

Rodzaj żywności	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
<b>WYPIEKI</b>			
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

## 360° GORĄCE POWIETRZE



2

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

### Pieczenie mięsa:

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

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

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
<b>MIĘSO</b>				
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 ciast

Zalecane jest wstępne ogrzewanie kuchenki.

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

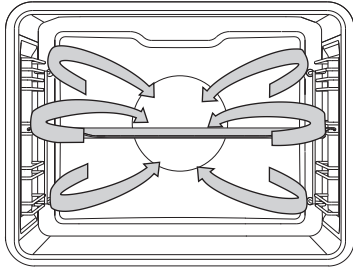
Należy pamiętać, że czas pieczenia może się różnić ze względu na poziom, nawet w przypadku używania identycznych blach, dlatego najprawdopodobniej trzeba będzie wyjąć górną blachę nieco wcześniej niż dolną. Formy należy zawsze kłaść na ruszcie; nie dotyczy to blachy z wyposażenia kuchenki, której należy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

Rodzaj żywności	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
<b>WYPIEKI</b>			
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
<b>PRODUKTY MROŻONE</b>			
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.**

## EKO PIECZENIE



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

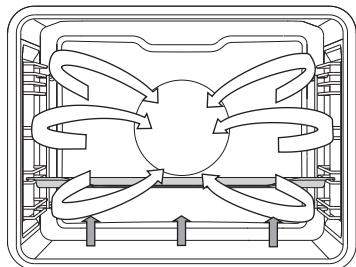
Rodzaj żywności	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
<b>MIĘSO</b>			
Pieczeń wieprzowa, 1 kg	2	190-200	110-130
Pieczeń wieprzowa, 2 kg	2	190-200	130-150
Pieczeń wołowa, 1 kg	2	200-210	100-120
<b>RYBY</b>			
Cała ryba, 200 g/sztuka	3	190-200	40-50
Filet rybny, 100 g/sztuka	3	200-210	25-35
<b>WYPIEKI</b>			
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
<b>DANIA AU GRATIN</b>			
Ziemniaki au gratin	2	180-190	40-50
Lasagna	2	190-200	45-55
<b>PRODUKTY MROŻONE</b>			
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.**



## GRZAŁKA DOLNA I WENTYLATOR



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

## PASTERYZOWANIE

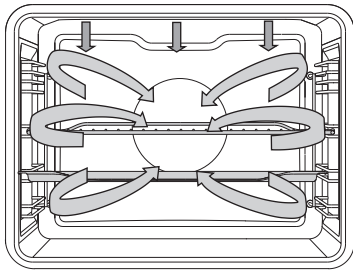
Przygotować produkty do pasteryzowania i słoiki. Do pasteryzowania używać słoików z uszczelką gumową i szklanym wieczkiem. Nie używać słoików z nakrętką lub metalową pokrywką oraz blaszanych puszek. Słoiki muszą być tej samej wielkości, wypełnione identycznym przetworem oraz dobrze zamknięte.

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

Podczas pasteryzowania należy obserwować przetwory i gotować, dopóki plyn 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.)
<b>OWOCE</b>					
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
<b>WARZYWA</b>					
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

## AUTOMATYCZNE PIECZENIE MIĘSA



3  
2

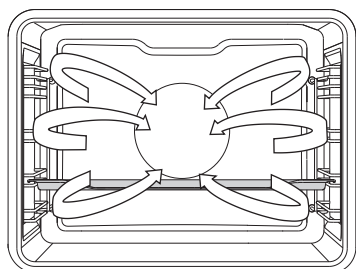
Podczas automatycznego pieczenia mięsa działa górna grzałka w kombinacji z grzałką infra oraz grzałką okrągłą. Tej funkcji używa się do pieczenia wszelkich rodzajów mięsa.

Przed pieczeniem na ruszcie należy posmarować go olejem, żeby się mięso nie przypalało oraz włożyć ruszt w prowadnicę na poziom 3. Na poziom 2. trzeba wstawić blachę, na którą ściekać będzie tłuszcz oraz sok z mięsa. Jeśli do pieczenia mięsa używamy blachy, należy włożyć ją w prowadnicę na 2. poziom.

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)	Temperatura wewnętrzna (°C)
<b>MIĘSO</b>					
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

## SYSTEMY KOMBINOWANE

### GORĄCE POWIETRZE Z PARĄ



2

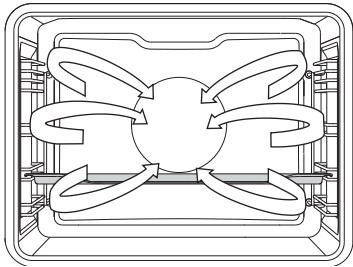
Woda z generatora pary przechodzi do piekarnika w formie pary. Oprócz tego działa również okrągła grzałka z wentylatorem, który powoduje stały obieg gorącego powietrza i pary.



Zbiornik na wodę należy napęlnić świeżą wodą.

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnica (od dołu)	Intensywność pary	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
Udo wołowe	1000	2	1	160-180	80-110
Polędwica wołowa	1000	2	2	170-190	50-70
Udo cielęce	1000	2	1	170-190	80-110
Jagnięcina	1000	2	1	170-190	60-90
Drób w całości	1500	2	1	170-190	65-85
Pierś drobiowa	1000	3	3	170-190	50-60
Filet wieprzowy	1000	2	2	170-190	50-70
Ryba	200 g/sztuka	3	2	180-200	25-35
Ziemniaki	1000	3	1	180-200	45-60
Ziemniaki z brokułami	1000	3	2	170-190	35-50

## PARA



2

Woda z generatora pary przechodzi do piekarnika w formie pary.



Zbiornik na wodę należy napęłnić świeżą wodą.

## Mięso

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
Kiełbaska z kiszoną kapustą	700	3	100	35-45
Befszyk	1000	3	100	45-55
Pierś kurczaka	1000	3	100	25-35
Krewetki	1000	3	100	25-35
Filet rybny	500	3	80	20-25
Stek rybny	500	3	80	25-30
Cała ryba	400	3	100	25-35
Muszle	1000	3	100	20-25
Frankfurterka	1000	3	85	15-20

## Warzywa

Rodzaj żywności	Masa (g)	Stosunek żywności: płyn	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
Fasolka szparagowa	500	/	3	100	60-70
Ziarna fasoli	500	1:2	3	100	95-105
Groch	500	/	3	100	25-35
Kalafior w całości	500	/	3	100	30-40
Kalafior siekany	500	/	3	100	20-30
Brokuł w całości	500	/	3	100	25-35
Brokuł siekany	500	/	3	100	20-30
Marchewka w całości	500	/	3	100	30-40
Marchewka w kostkach	500	/	3	100	25-35
Kukurydza	500	/	3	100	30-40
Ciecierzycyca	500	1:2	3	100	90-100
Koper włoski	500	/	3	100	20-30
Kalarepa	500	/	3	100	30-40
Buraki ćwikłowe w całości	500	/	3	100	70-80
Papryka	500	/	3	100	20-25
Cykoria	500	/	3	100	20-25
Brukselka	500	/	3	100	25-35
Szparagi	500	/	3	100	20-30
Szpinak	500	/	3	100	15-20
Burak pastewny	500	/	3	100	20-25
Warzywa mieszane	1000	/	3	100	30-40
Kapusta	500	/	3	100	40-50
Kapusta pekińska	500	/	3	100	35-45
Bakłażany	500	/	3	100	15-25
Cukinie	500	/	3	100	15-25
Ziemniaki w całości	500	/	3	100	35-45
Ziemniaki w plasterkach	500	/	3	100	30-40

## Makaron/ryż/zboża

Rodzaj żywności	Masa (g)	Stosunek żywności: płyn	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
Ryż biały	200	1:2	3	100	30-40
Ryż brązowy	200	1:2	3	100	60-70
Risotto	Przepis	1:2	3	100	35-45
Makaron	200	1:2	3	100	20-30
Makaron razowy	200	1:2	3	100	20-30
Proso	250	1:1	3	100	30-40
Gnocchi	500	/	3	100	20-30
Pierogi	500	/	3	100	20-30
Tortellini	500	/	3	100	25-35
Kuskus	500	1:1	3	100	20-25
Ravioli	500	/	3	100	20-25

## Desery

Rodzaj żywności	Masa (g)	Stosunek żywności: płyn	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
Topienie czekolady *	200	/	3	50	25-35
Moczenie/rozpuszczanie żelatyny *	1 opakowanie	/	3	50	20-25
Pudding ryżowy	Przepis	1:4	3	100	35-45
Ciasto drożdżowe	Przepis	/	3	40	30-40
Krem karmelowy	Przepis	/	3	100	45-55

\* Nakryj pojemnik pokrywką lub folią

## Dania z jajek

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
Jajka na miękko	200	3	100	15-20
Jajka na twardo	200	3	100	20-25
Jajka sadzone	200	3	100	16-20
Jajecznica	200	3	100	15-20
Omlet na boczku	Przepis	3	100	20-25

## Owoce

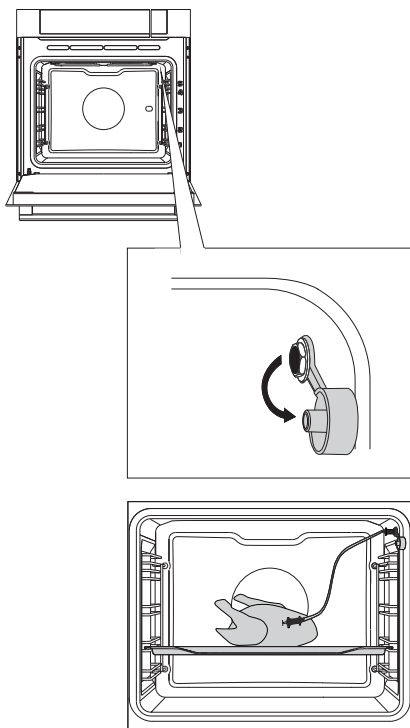
Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
Jabłka w plasterkach	500	3	100	10-20
Morele w plasterkach	500	3	100	10-20
Czereśnie	500	3	100	15-20
Agrest	500	3	100	10-20
Gruszki w kawałkach	500	3	100	10-20
Śliwki	500	3	100	10-20
Rabarbar	500	3	100	10-20
Nektarynki	500	3	100	10-15

## Rozmrażanie

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas rozmrażania (min)
Mięso mrożone	1000	2	50	45-55
Drób mrożony	1500	2	50	55-65
Ryba mrożona, 200 g / sztuka	1000	3	50	40-50
Mrożone owoce	500	3	50	15-25
Mrożonki	1000	3	60	50-65

## 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** Zdjąć nasadkę (gniazdo w górnym rogu z przodu prawej ściany piekarnika).

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



Proszę wybrać tryb (grzałka dolna i wentylator).

Na wyświetlaczu pojawią się zaprogramowana temperatura i wskazanie aktualnej temperatury sondy. Następnie dotknąć przycisku START.

 Podczas pieczenia pokazywana jest wzrastająca temperatura wewnątrz żywności, którą można podczas działania zmieniać.

Po osiągnięciu ustawionej temperatury żywności, piekarnik się wyłączy.

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 założyć nasadkę.



## Stopień wypieczenia mięsa

RODZAJ MIĘSA	Temperatura wewnętrzna (°C)
<b>WOŁOWINA</b>	
Surowa	40-45
Krwista	55-60
Średnio wypieczona	65-70
Dobrze wypieczona	75-80
<b>CIEŁĘCINA</b>	
Dobrze wypieczona	75-85
<b>WIEPRZOWINA</b>	
Średnio wypieczona	65-70
Dobrze wypieczona	75-85
<b>JAGNIĘCINA</b>	
Dobrze wypieczona	79
<b>BARANINA</b>	
Surowa	45
Surowa	55-60
Średnio wypieczona	65-70
Dobrze wypieczona	80
<b>MIĘSO KOZIE</b>	
Średnio wypieczone	70
Dobrze wypieczone	82
<b>DRÓB</b>	
Dobrze wypieczony	82
<b>RYBY</b>	
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 czyszczeniem należy odłączyć kuchenkę od zasilania elektrycznego i zaczekać aż ostygnie.

Dzieciom nie wolno wykonywać czynności, związanych z czyszczeniem i konserwacją urządzenia bez nadzoru!

## Powierzchnie urządzenia z powłoką aluminiową

Części urządzenia z powłoką aluminiową należy czyścić nieabrazyjnymi środkami czystości, przeznaczonymi do czyszczenia takich powierzchni. Środek czystości nanieść na mokrą ściereczkę i wyczyścić powierzchnię, następnie spłukać wodą. Nie nanosić środka czystości bezpośrednio na powierzchnię z powłoką aluminiową.

## Przednia strona obudowy z blachy nierdzewnej

(zależnie od modelu)

Powierzchnie należy czyścić tylko delikatnymi środkami (woda mydlana) i miękką gąbką, która nie zostawia rys. Nie wolno używać szorstkich środków czystości lub środków zawierających rozpuszczalniki, bo mogą one spowodować uszkodzenia na powierzchni obudowy.

## Powierzchnie lakierowane i części z tworzyw sztucznych

(zależnie od modelu)

Pokręteł, uchwytów drzwi, naklejek i tabliczek znamionowych nie należy czyścić za pomocą żrących środków czyszczących i drapiących akcesoriów do czyszczenia, za pomocą środków czyszczących na bazie alkoholu czy też za pomocą samego alkoholu. Aby uniknąć uszkodzenia powierzchni, plamy należy usuwać od razu za pomocą miękkiej, niedrapiącej ściereczki i wody, Stosować można również środki czyszczące i akcesoria, przeznaczone do czyszczenia tego rodzaju powierzchni; należy przy tym stosować się do zaleceń producenta środka czyszczącego.



Wyżej wymienionych powierzchni nie wolno czyścić aerozolami do czyszczenia kuchenek, bo mogą one zostawić widoczne i trwałe uszkodzenia na powierzchniach z powłoką aluminiową.

# KLASYCZNE CZYSZCZENIE KUCHENKI

Do czyszczenia większego brudu w kuchence można stosować zwyczajne procedury czyszczenia (środkami czystości lub aerozolami do czyszczenia kuchenek); należy po nich starannie spłukać resztki środków czystości.

Kuchenkę i akcesoria należy oczyścić po każdorazowym użytkowaniu, żeby się brud nie zapiekał. Tłuszcz najprościej usunąć ciepłą wodą mydlaną, kiedy kuchenka jest jeszcze ciepła.

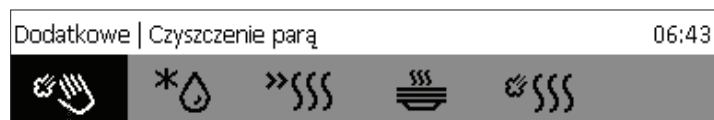
W przypadku większego brudu można użyć zwyczajnych środków czystości do kuchenek. Kuchenkę należy starannie spłukać czystą wodą, żeby usunąć resztki środków czystości. Nie wolno używać agresywnych i szorstkich środków czystości, szorstkich gąbek, odrdzewiaczy i odplamiaczy.

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

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

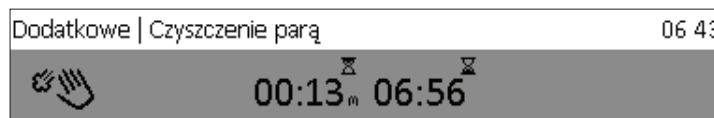
# WYKORZYSTANIE FUNKCJI CZYSZCZENIA PAROWEGO DO CZYSZCZENIA PIEKARNIKA

Przed uruchomieniem programu czyszczenia parowego dodać do zbiornika na wodę świeżej wody.




Wybrać z głównego menu „Extra/Additional Functions” oraz symbol czyszczenia parowego.

Potwierdzić ustawienie naciskając POKRĘTŁO.



Nacisnąć przycisk START.

 Po uruchomieniu programu odczekać aż skończy się pokazany na ekranie czas (13 minut). Po zakończeniu programu czyszczenia parowego poczekać aż piekarnik wystarczająco ostygnie, tak by można go było bezpiecznie przetrzeć bez poparzenia się.



**Z funkcji czyszczenia parowego korzystać po całkowitym ostygnięciu piekarnika.**

# CZYSZCZENIE ZBIORNIKA NA WODĘ

Czyszczenie zależy od klasy twardości wody.

Twardość wody	°N	Przewidziane zużycie litrów wody przed odwapnieniem	Ilość kolorowych kreseczek na papierku
Miękka	0-3dH	100	4 zielone kreseczki
Lekko twarda	3-7dH	70	1 czerwona kreseczka
Średnio twarda	7-14dH	50	2 czerwone kreseczki
Twarda	14-21dH	35	3 czerwone kreseczki
Bardzo twarda	>21dH	25	4 czerwone kreseczki

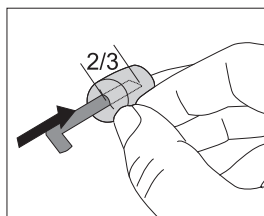
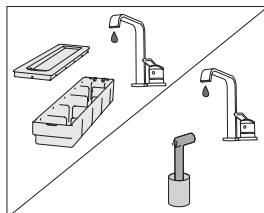
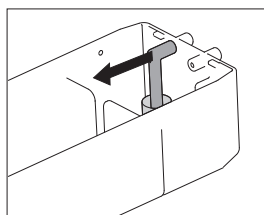
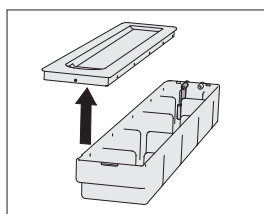
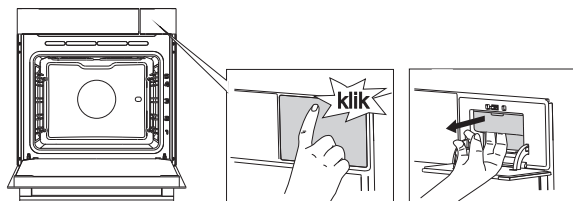
Wybrać z głównego menu „Extra/Additional Functions”, a następnie symbol Aqua Clean. Potwierdzić ustawienie obracając POKRĘTŁEM.

Na wyświetlaczu ukaże się napis: **„Prosimy przeprowadzić proces odwapniania.”** i nastąpią dalsze instrukcje, dotyczące działań podczas tego procesu.

1. Do zbiornika na wodę należy wprowadzić środek do odwapniania (wymieszany z wodą w stosunku 1:8).
2. Trwa proces odwapniania.
3. Proces odwapniania został zakończony. Prosimy wyłączyć płyn, wypłukać zbiornik i nalać świeżej wody do procesu płukania.
4. Płukanie zakończone. Wyczyścić zbiornik i wytrzeć piekarnik.  
Przeczytać także piankę filtracyjną (patrz rozdział CZYSZCZENIE PIANKI FILTRACYJNEJ)

# CZYSZCZENIE PIANKI FILTRACYJNEJ

💡 Przy każdym czyszczeniu zbiornika wody lub usuwaniu kamienia przeczyścić także piankę filtracyjną.



**1** Otworzyć pokrywę zbiornika wody.

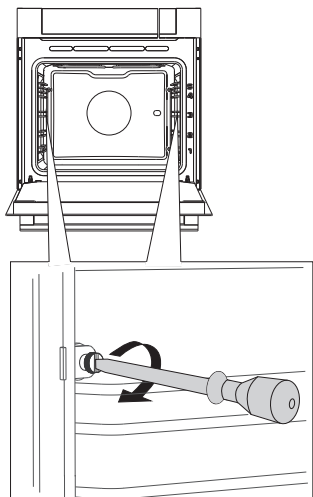
**2** Wyjąć rurę wlotową z przyłącza rury.

**3** Przeczyścić rurę wlotową z pianką filtracyjną pod bieżącą wodą. Wypłukać piankę, tak by nie było na niej widać żadnych zanieczyszczeń. W ten sposób można zadbać o prawidłowe działanie urządzenia oraz zachować świeży smak i zapach artykułów żywnościowych.

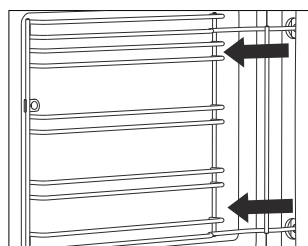
💡 Jeśli pianka filtracyjna oderwie się od rury wlotowej, założyć ją z powrotem umieszczając rurę na głębokość dwóch trzecich całej długości pianki.

# USUWANIE I CZYSZCZENIE PROWADNIC DRABINKOWYCH

Prowadnice należy czyścić tylko za pomocą zwyczajnych środków czystości.



**1** Odkręcić śrubę.

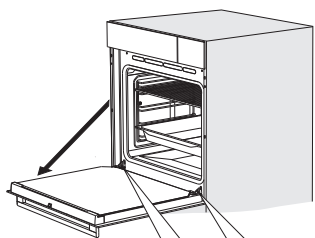


**2** Prowadnice wyjąć z dziurek na tylnej ścianie.

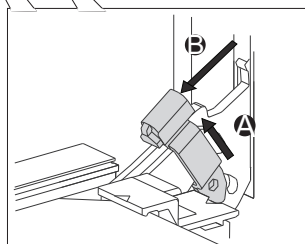


Śruby na prowadnicach należy po czyszczeniu ponownie przymocować śrubokrętem.

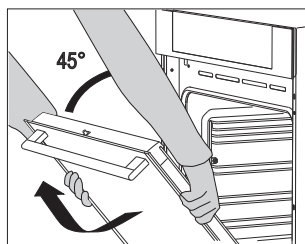
# ZDEJMOWANIE I MONTOWANIE DRZWICZEK PIEKARNIKA




**1** Drzwiczki piekarnika najpierw szeroko otworzyć.



**2** Elementy zabezpieczające lekko unieść i pociągnąć ku sobie.



**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.

## **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.**

## **MECHANICZNA BLOKADA DRZWICZEK** (zależnie od modelu)

Blokadę otwiera się poprzez lekkie przesunięcie kciukiem w prawo i jednocześnie pociągnięcie drzwiczek ku sobie.

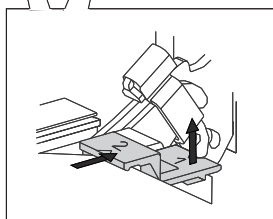
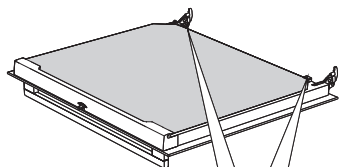


**Po zamknięciu drzwiczek, blokada automatycznie wróci do pozycji pierwotnej.**

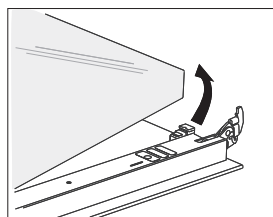


# WYJMOWANIE I MONTOWANIE SZYBY W DRZWICZKACH PIEKARNIKA

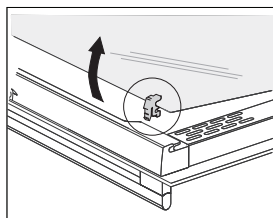
Szybę w drzwiczkach piekarnika można po ich wyjęciu wyczyścić również od wewnątrz. Należy wyjąć drzwiczki piekarnika (patrz rozdział Zdejmowanie i montowanie drzwiczek piekarnika).



**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** Wewnętrzną trzecią szybę (tylko w niektórych modelach) wyjmuje się poprzez uniesienie i usunięcie. Usunąć należy również gumki na szybie.

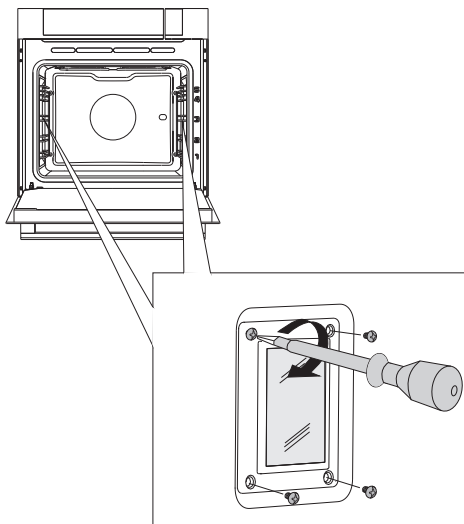


Szybę montuje się poprzez postępowanie w sposób odwrotny. Oznaczenia (półokręgi) na drzwiczkach i szybie muszą się pokrywać.

# WYMIANA ŻARÓWKI

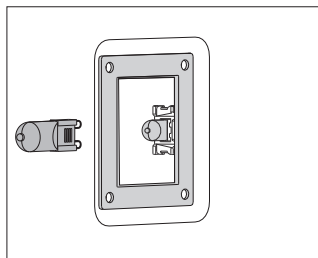
Żarówka jest materiałem szybko zużywającym się i nie jest objęta gwarancją. Przed wymianą żarówki należy usunąć blachy, kratkę nośną i prowadnice.

Należy zastosować wkrętak krzyżakowy.  
(żarówka halogenowa: G9, 230 V, 25 W)




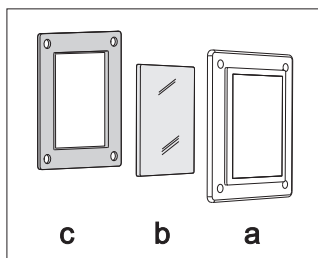
**1** Za pomocą wkrętaka płaskiego należy zwolnić pokrywę żarówki, a następnie ją usunąć.


UWAGA: Należy uważać, aby nie uszkodzić emalii.



**2** Wysunąć żarówkę halogenową.

 Zastosować należy ochronę rąk, aby się nie oparzyć.



 Na pokrywie znajduje się uszczelka, której nie należy zdejmować i która nie powinna odstawać od pokrywy. Uszczelka powinna prawidłowo przylegać do ścianki komory piekarnika.

# TABELA USTEREK I ZAKŁÓCEŃ

Problem/błąd	Rozwiązanie
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.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Doszło do zakłócenia w działaniu modułu elektronicznego. Należy na kilka minut odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego, następnie przyłączyć je ponownie i ustawić dokładny czas bieżyący.</li><li>• Jeśli wyświetlacz dalej zgłasza zakłócenie, proszę zadzwonić do serwisu.</li></ul>
Woda nie jest przepompowywana do systemu parowego...	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sprawdzić należy wodę w zbiorniku.</li><li>• Zbyt niski poziom wody w zbiorniku.</li><li>• Sprawdzić należy, czy rurki przyłączeniowe na tylnej ścianie zbiornika są drożne i czy nie zostały zapchane otwory przepływowe.</li></ul>

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

# TEST POTRAW



Potrawy zostały przetestowane według standardów EN 60350-1

## Przyrumienianie/obsmażanie

Potrawa	Akcesoria	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)	System
Herbatniki - jedna warstwa	Płytki blacha emaliowana	3	140-150 *	20-35	
Herbatniki - jedna warstwa	Płytki blacha emaliowana	3	140-150 *	25-40	
Herbatniki - dwie warstwy	Płytki blacha emaliowana	2, 3	140-150 *	25-40	
Herbatniki - trzy warstwy	Płytki blacha emaliowana	2, 3, 4	130-140 *	30-50	
Babeczki - jedna warstwa	Płytki blacha emaliowana	3	140-150 *	20-35	
Babeczki - jedna warstwa	Płytki blacha emaliowana	3	150-160 *	20-35	
Babeczki - dwie warstwy	Płytki blacha emaliowana	1, 3	140-150 *	30-45	
Babeczki - trzy warstwy	Płytki blacha emaliowana	2, 3, 4	140-150 *	35-50	
Biszkopt	Okrągła foremka metalowa, średnica 26 cm/siatka podtrzymująca	2	160-170 *	20-35	
Biszkopt	Okrągła foremka metalowa, średnica 26 cm/siatka podtrzymująca	2	160-170 *	20-35	
Jabłecznik	2 x okrągła foremka metalowa, średnica 20 cm/siatka podtrzymująca	2	170-180	65-85	
Jabłecznik	2 x okrągła foremka metalowa, średnica 20 cm/siatka podtrzymująca	3	160-170	65-85	
Biszkopt	Okrągła foremka metalowa, średnica 26 cm/siatka podtrzymująca	2	150-160	10	
				15-25	

\* Podgrzać przez 10 minut. Nie używać funkcji szybkiego podgrzewania.

## Przyrządzanie potraw na ruszcie

Potrawa	Akcesoria	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)	System
Tost	Siatka podtrzymująca	5	230 *	0:30 - 2:30	
Paszteciki	Siatka podtrzymująca + blacha jako tacka ociekowa	4	230 *	25-35 **	

\* Podgrzać przez 10 minut. Nie używać funkcji szybkiego podgrzewania.

\*\* Przewrócić na drugą stronę po upływie 2/3 czasu pieczenia

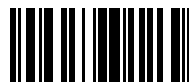
## Gotowanie na parze

Potrawa	Akcesoria	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)	System
Świeże brokuły; jeden pojemnik	Pojemnik perforowany + blacha jako tacka ociekowa	3+1	100	25-30	
Świeże brokuły; 300 g	Pojemnik perforowany + blacha jako tacka ociekowa	3+1	100	20-25	
Mrożony groch; 2,5 kg	Pojemnik perforowany + blacha jako tacka ociekowa	3+1	100	45-50	
Mrożony groch; 1,8 kg pojemnik	2 x pojemnik perforowany + blacha jako tacka ociekowa	3+2+1	100	55-60	



---

**gorenje<sup>+</sup>**



464160