

---

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

**SZCZEGÓŁOWA**

**INSTRUKCJA**

OBSŁUGI KOMBINOWANEJ

KUCHENKI

MIKROFALOWEJ

---

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

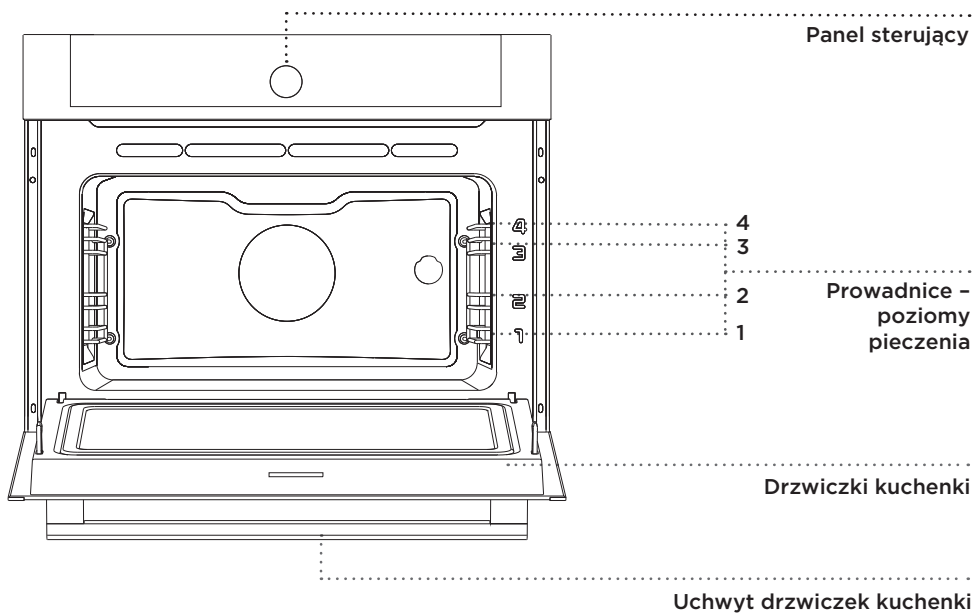
# SPIS TREŚCI

<b>4 KOMBINOWANA KUCHENKA MIKROFALOWA</b> 7 Dane techniczne 8 Panel sterujący .....	<b>WSTĘP</b>
<b>10 WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA</b> 13 Przed instalacją kuchenki .....	
<b>14 PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM</b> .....	<b>PIERWSZE PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA</b>
<b>15 WŁĄCZANIE URZĄDZENIA PO RAZ PIERWSZY</b> .....	
<b>16 PRZYRZĄDZANIE ŻYWNOŚCI (KROKI 1-7)</b> 16 Krok 1: WYBÓR PODSTAWOWYCH TRYBÓW PIECZENIA ORAZ USTAWIEŃ 23 Krok 2: FUNKCJE MINUTNIKA – CZAS PIECZENIA 25 Krok 3: PIECZENIE KROKOWE 27 Krok 4: ROZPOCZĘCIE PIECZENIA 27 Krok 5: ZAKOŃCZENIE PIECZENIA I WYŁĄCZENIE KUCHENKI 29 Krok 6: WYBÓR FUNKCJI DODATKOWYCH 32 Krok 7: WYBÓR USTAWIEŃ OGÓLNYCH .....	<b>PIECZENIE KROK PO KROKU</b>
<b>34 OPISY SYSTEMÓW (TRYBÓW PIECZENIA) I TABELY PIECZENIA</b> .....	
<b>54 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA</b> 55 Klasyczne czyszczenie kuchenki 56 Czyszczenie kuchenki za pomocą funkcji aqua clean 57 Zdejmowanie i czyszczenie przewodnic drabinkowych 58 Wymiana żarówki .....	<b>CZYSZCZENIE I KONSERWACJA</b>
<b>59 TABELA USTEREK I ZAKŁÓCEŃ</b> .....	<b>ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW</b>
<b>60 UTYLIZACJA</b> .....	<b>INNE</b>
<b>61 TEST POTRAW</b> .....	

# KOMBINOWANA KUCHENKA MIKROFALOWA

## (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

Prowadnice umożliwiają przyrządzanie żywności na pięciu poziomach (proszę pamiętać, że poziomy/prowadnice liczy się od dołu).

Prowadnica 3 i 4 są przeznaczone do grillowania, natomiast prowadnica 1 jest wykorzystywana w połączeniu z systemami mikrofalowymi, gdy żywność jest przyrządzana w szklanej brytfannie.

## WYŁĄCZNIK W DRZWIACH PIEKARNIKA

Gdy w czasie przyrządzania żywności drzwi piekarnika zostaną otwarte, wyłączniki wyłączają podgrzewanie pieca, wentylator i mikrofałe. Po zamknięciu drzwi wyłączniki z powrotem włączają grzałki i mikrofałe.

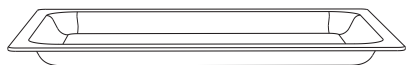
## WENTYLATOR CHŁODZĄCY

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.

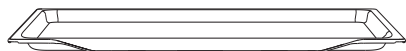


**Rusztu, blachy płytkiej i głębokiej oraz innych części metalowej nie wolno używać przy trybach z mikrofalami!**

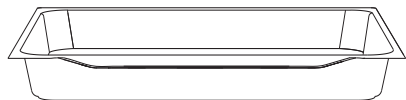


**RUSZT** służy do grillowania albo odkładania pojemników czy blach z jedzeniem.


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

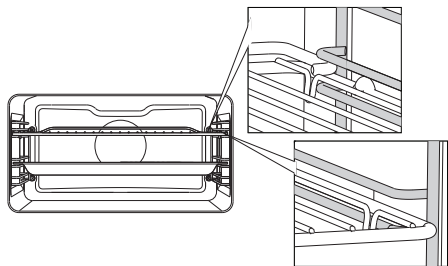


**BLACHA PŁYTKA** do pieczenia ciast i ciastek.



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

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



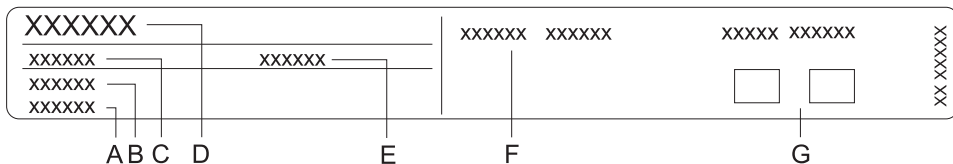
Ruszt i blachy należy zawsze wkładać do wyprofilowanej szczeliny prowadnicy.



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

# DANE TECHNICZNE

(ZALEŻNIE OD MODELU)



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

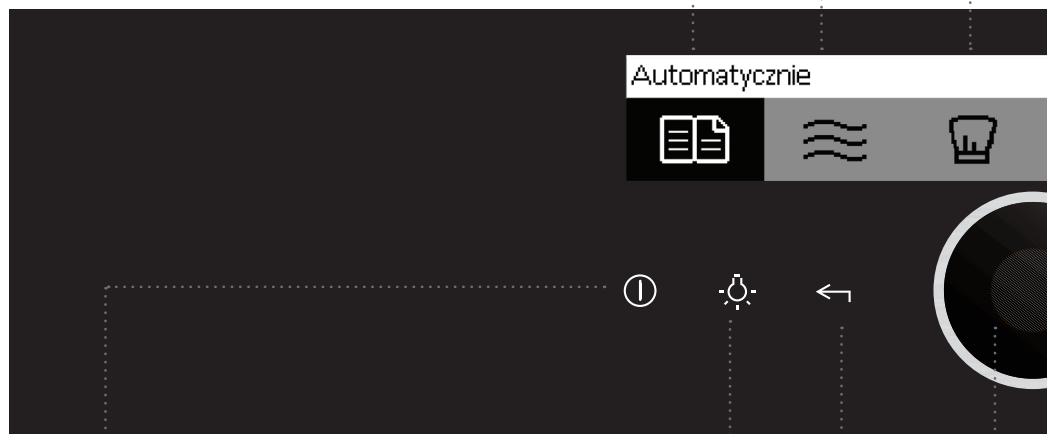
**Tabliczka znamionowa z podstawowymi danymi o urządzeniu znajduje się na krawędzi kuchenki i jest widoczna po otwarciu drzwiczek kuchenki.**

# PANEL STERUJĄCY

TRYB PROFESJONALNY

TRYB  
AUTOMATYCZNY

MIKROFALE



**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.

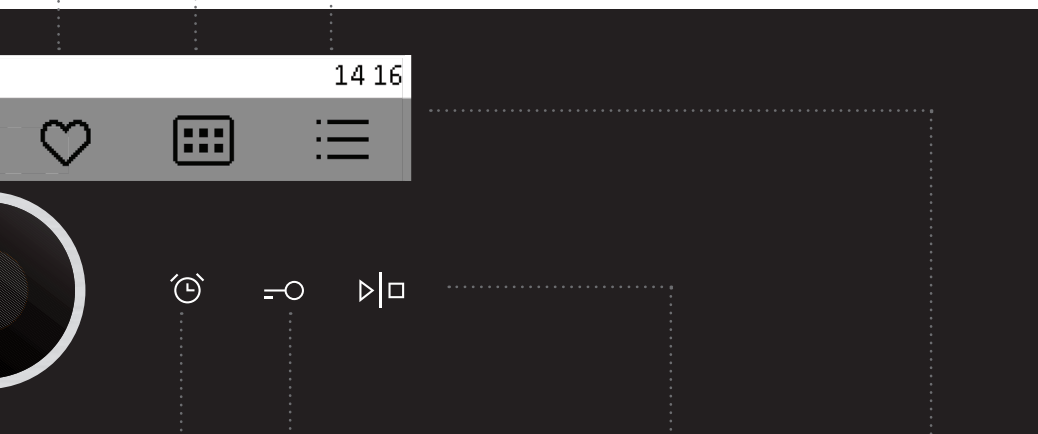
Ustawienie  
potwierdza się  
poprzez naciśnięcie  
pokrętła.



## 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.

# 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 obkładać folią

aluminiową, a blach i innych pojemników kłaść na dnie kuchenki. Warstwa folii uniemożliwia krążenie powietrza w kuchence, 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 zasłonięte.

## Bezpieczne użytkowanie kuchenki mikrofalowej

UWAGA: Jeśli kuchenka ma możliwość działania kombinowanego (mikrofale razem z innymi sposobami ogrzewania), należy uważać, by dzieci nie używały jej bez nadzoru osoby dorosłej, ponieważ kuchenka podczas działania kombinowanego nagrzewa się do wysokich temperatur.

UWAGA: Jeśli drzwiczki lub zawiasy drzwiczek są uszkodzone, nie wolno używać kuchenki, dopóki nie zostanie ona naprawiona przez osobę posiadającą stosowne uprawnienia.

UWAGA: Serwisu lub naprawy urządzenia, wymagającej zdjęcia osłon zabezpieczających, chroniących przed promieniowaniem mikrofalowym, może dokonywać jedynie osoba, posiadająca stosowne uprawnienia, bo jest to bardzo niebezpieczny zabieg.

UWAGA: Nie wolno ogrzewać cieczy i jedzenia w szczelnie zamkniętych pojemnikach, bo mogą one wybuchnąć.

Należy uważać na zachowanie minimalnej odległości pomiędzy górną powierzchnią kuchenki i najbliższym, znajdującym się nad nią przedmiotem.

Urządzenie przeznaczone jest do użytkowania w gospodarstwach domowych oraz podobnych miejscach, jak np.:

- w aneksach kuchennych dla pracowników sklepów i firm
- w gospodarstwach agroturystycznych
- w pokojach hotelowych, w motelach i tym podobnych miejscach
- placówkach, oferujących noclegi ze śniadaniem.

Kuchenka mikrofalowa przeznaczona jest do odgrzewania jedzenia i napojów. Suszenie w niej jedzenia lub ubrań, grzybów, mokrych ściereczek, ogrzewanie kompresów, obuwia itp. może spowodować uszkodzenia ciała, zapalenie lub pożar.

Należy używać wyłącznie akcesoriów, stosownych do użytkowania w kuchenke mikrofalowej.

Podczas odgrzewania jedzenia w pojemnikach czy opakowaniach plastikowych lub papierowych należy obserwować kuchenkę, ponieważ opakowanie takie może się zapalić.

W przypadku odgrzewania płynów w kuchenke mikrofalowej może dojść do reakcji opóźnionej, tzn. płyn może wykipieć; należy zachować dużą ostrożność w traktowaniu pojemników z gorącymi napojami.

W przypadku podgrzewania żywności dla dzieci w buteleczkach należy przed karmieniem buteleczkę wstrząsnąć i sprawdzić temperaturę żywności, aby się dziecko nie poparzyło.

W kuchenke mikrofalowej nie wolno podgrzewać jajek w skorupce. Mogą one wybuchnąć nawet już po wyłączeniu programu odgrzewania mikrofalami.

W przypadku pojawienia się dymu należy wyłączyć kuchenkę lub wyjąć wtyczkę z gniazda. Drzwiczki kuchenki zostawić zamknięte, by w ten sposób wygasić potencjalny ogień.

Przy wyjmowaniu naczyń z kuchenki należy zawsze używać rękawic. Niektóre rodzaje naczyń mogą pochłaniać ciepło jedzenia i w ten sposób mocno się nagrzewać.

Używać należy wyłącznie naczyń, nadających się do kuchenki mikrofalowej. Pojemniki stalowe oraz naczynia ze złotymi lub srebrnymi krawędziami dekoracyjnymi są nieodpowiednie!

Nie należy zostawiać akcesoriów w kuchenke kiedy jest ona wyłączona. By uniknąć uszkodzeń kuchenki, nie należy włączać jej kiedy jest pusta.

Nie należy używać naczyń porcelanowych, ceramicznych i glinianych, które mają niepokryte glazurą otwory. Wilgoć, przenikająca do otworów mogłaby spowodować pęknięcie naczyń. Używać należy wyłącznie naczyń przeznaczonych do kuchenek mikrofalowych.

Należy zawsze przeczytać informację na opakowaniu i trzymać się wskazówek dotyczących odgrzewania w kuchenke mikrofalowej.

Przy odgrzewaniu żywności, zawierającej alkohol należy zachować ostrożność, bo w kuchenke może powstać łatwopalna mieszanina alkoholu i powietrza. Drzwiczki należy otwierać ostrożnie.

W kuchenke z mikrofalami oraz kombinacją mikrofal i pieczenia konwekcyjnego nie jest zalecane korzystanie z pojemników, widelców, łyżek, noży czy metalowych spinek służących do zamykania mrozonek. Po odgrzaniu należy jedzenie przemieszać i zostawić przez jakiś czas, aby ciepło mogło się równomiernie rozprowadzić.

Należy regularnie czyścić kuchenkę i usuwać z niej resztki jedzenia. Nieutrzymywanie czystości w kuchenke może doprowadzić do degradacji jej powierzchni, co źle wpływa na żywotność urządzenia i może doprowadzić do potencjalnie niebezpiecznych sytuacji.

## 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 dostarczeniu urządzenia należy z piekarnika wyjąć wszystkie elementy wyposażenia, włącznie z opakowaniem do transportu.

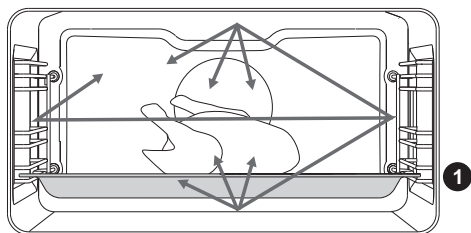
Wszystkie elementy wyposażenia należy oczyścić, używając do tego ciepłej wody i zwykłego środka czyszczącego. Nie stosować szorujących środków czyszczących.

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.

## DZIAŁANIE MIKROFAL

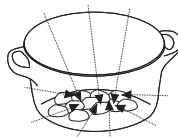
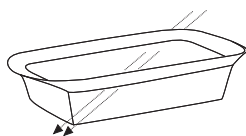
Mikrofałe służą do gotowania, pieczenia i rozmrażania żywności. Zapewniają szybkie i skuteczne gotowanie, które nie powoduje zmian w kolorze czy formie jedzenia.

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 cukru pochłaniają mikrofałe.



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

Fale przenikają w głąb 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.



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

# 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 ustawiać funkcji czasowych (patrz rozdział WYBÓR FUNKCJI CZASOWYCH).

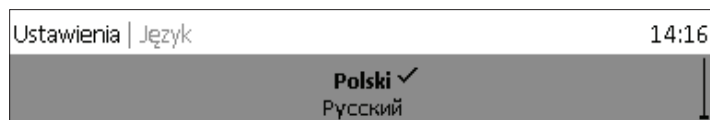
Po kilku minutach nieaktywności urządzenie przechodzi w tryb gotowości – Standby.

## ZMIANA USTAWIENIA CZASU

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

## WYBÓR JĘZYKA

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



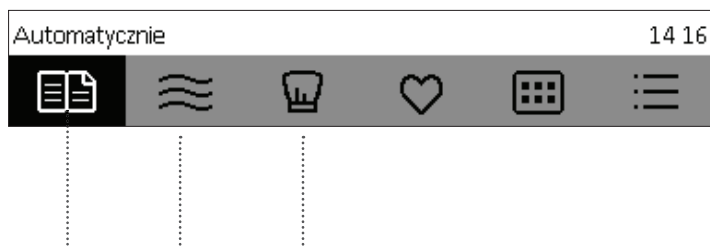
Kręcąc POKRĘTŁEM proszę wybrać język z listy, następnie wybór POTWIERDZIĆ. Wyświetli się menu podstawowe.

# PRZYRZĄDZANIE ŻYWNOCÍ (KROKI 1-7)

---

## KROK 1: WYBÓR PODSTAWOWYCH TRYBÓW PIECZENIA ORAZ USTAWIEŃ

Do wyboru są różne tryby pieczenia:



Kręćąc 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.



### **Mikrofale**

Tryb ten nadaje się do gotowania, pieczenia i rozmrażania żywności.



### **Tryb profesjonalny**

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



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

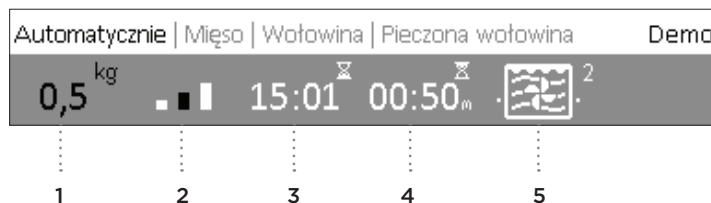
 Każde ustawienie potwierdzić poprzez naciśnięcie POKRĘTŁA.



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

 Funkcja czasomierza przy podgrzewaniu i mikrofalach - uruchomienie z opóźnieniem jest niedostępne.

 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.

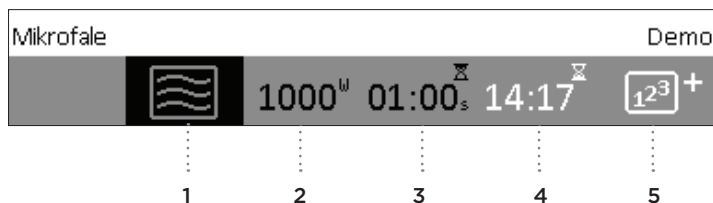
 Podczas użycia funkcji ogrzewania wstępnego nie można używać funkcji opóźnionego włączenia kuchni.

## B) PIECZENIE ZA POMOCĄ MIKROFAL

 Każde ustawienie potwierdzić naciskając POKRĘTŁO.



Przekręcić POKRĘTŁO i wybrać Mikrofales. Potwierdzić wybór naciskając POKRĘTŁO.







Wybrać ustawienia obracając POKRĘTŁEM i nacisnąć je w celu potwierdzenia.

- 1 Mikrofales
- 2 Moc/temperatura robocza (w systemach złożonych)
- 3 Czas przyrządzenia
- 4 Uruchomienie z opóźnieniem
- 5 Tryb krokowy (patrz punkt PRZYRZĄDZANIE KROKOWE)

Funkcja czasomierza przy mikrofalach - uruchomienie z opóźnieniem jest niedostępne.

Uruchomić piekarnik naciskając przycisk START/STOP. Na wyświetlaczu ukaże się odliczanie czasu i wybrane ustawienia.

 Jeżeli wybrany został system kombinowany z użyciem mikrofal, pulsować będzie symbol °C, dopóki nie zostanie osiągnięta nastawiona wartość temperatury.

SYSTEMY PIECZENIA	OPIS	WSTĘPNIE NASTAWIONA TEMPERATURA (°C)	MOC (W)
<b>SYSTEMY KOMBINOWANE/ SYSTEMY MIKROFAL</b>			
	<b>SYSTEMY MIKROFAL</b> Znajdują zastosowanie do gotowania i rozmrażania żywności. Zapewniają szybkie, efektywne gotowanie bez zmiany koloru czy kształtu żywności.	-	1000
	<b>GORĄCE POWIETRZE Z MIKROFALAMI</b> Znajduje zastosowanie do wszystkich rodzajów mięsa, dań jednogarnkowych, warzyw, placków, tortów, chleba i zapiekanek (potraw, wymagających dłuższego czasu gotowania).	160	600
	<b>GRILLOWANIE Z WENTYLATOREM + MIKROFALE</b> Stosować tę kombinację w przypadku mniejszych kawałków mięsa, ryb i warzyw. Pozwala to szybko przyrządzić żywność, która pokryje się ładnie przyrumienioną, chrupiącą skórką.	200	600

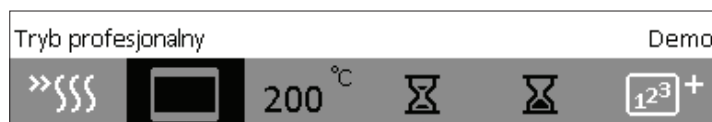
MOC ODDZIAŁYWANIA	UŻYCIĘ
1000 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>Szybkie odgrzewanie napojów, wody oraz żywności o wysokiej zawartości płynu</li> <li>Gotowanie potraw o wysokiej zawartości wody (zupy, sosy...)</li> </ul>
750 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gotowanie świeżych lub zamrożonych warzyw</li> </ul>
600 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>Topienie czekolady</li> <li>Gotowanie ryb i owoców morza, odgrzewanie na dwóch poziomach</li> <li>Gotowanie suchej fasoli w niskich temperaturach</li> <li>Odgrzewanie i gotowanie delikatnych potraw na bazie jajek</li> </ul>
360 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gotowanie produktów mlecznych lub marmolad w niskich temperaturach</li> </ul>
180 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rozmrażanie, zmiękczenie masła albo lodów</li> </ul>
90 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rozmrażanie ciast z kremem</li> </ul>

## C) PIECZENIE Z WYBOREM TRYBU DZIAŁANIA (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 zapiekankę 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 zapiekankę 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.	200	30-230
	<b>TERMOOBIEG 360</b> Działają okrągła grzałka i wentylator. Wentylator na tylnej ścianie kuchenki dba o ciągłe krążenie gorącego powietrza. 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	
	<b>DOLNA GRZAŁKA I WENTYLATOR</b> Znajduje zastosowanie do pieczenia mała wyrastającego ciasta oraz do wekowania owoców i warzyw.	180	30 - 230

SYSTEM	OPIS	DOMYŚLNA TEMPERATURA (°C)	TEMPERATURA MINIMALNA / MAKSYMALNA (°C)
<b>SYSTEMY KUCHENKI</b>			
	<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

Tryb profesjonalny Demo

»SSS 200 °C

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

Tryb profesjonalny Demo

»SSS 200 °C 00:20m 14:38

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.

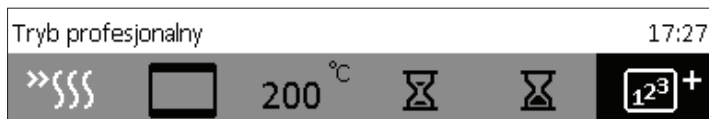
Po kilku minutach nieaktywności urządzenie przechodzi w tryb gotowości – Standby.



## KROK 3: PIECZENIE KROKOWE

W tym trybie możliwe jest połączenie ze sobą w ramach jednego pieczenia trzech różnych następujących po sobie trybów pieczenia.

Dzięki możliwości wybrania różnych ustawień można upiec swoją potrawę dokładnie tak jak się chce.

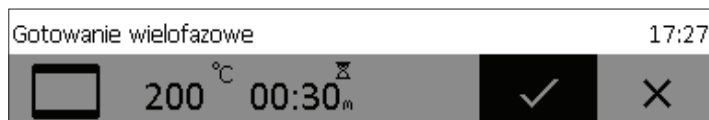


W podstawowym trybie profesjonalnym (Pro) i w trybie pieczenia na parze wybrać ustawienie „Step cook”. Potwierdzić ustawienie naciskając POKRĘTŁO.



Wybrać: krok 1, krok 2, krok 3  
Potwierdzić ustawienie naciskając POKRĘTŁO.

 Jeśli funkcje minutnika zostały wcześniej ustawione, pierwszy krok będzie już wybrany.



Ustawić system pieczenia, temperaturę i czas. Potwierdzić ustawienie przy pomocy ZNACZNIKA KONTROLNEGO naciskając POKRĘTŁO.




Całkowity czas pieczenia – zakończenie pieczenia.

Aktualny krok

Temperatura i czas trwania wybranego kroku

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.

## KROK 4: ROZPOCZĘCIE PIECZENIA

Przed rozpoczęciem pieczenia pulsuje przycisk START/STOP.

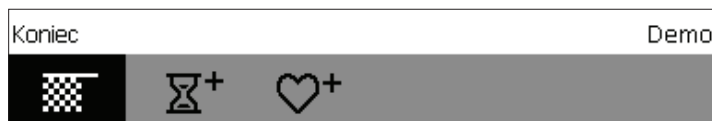
Pieczenie uruchamia się po krótkim dotknięciu przycisku START/STOP.

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



## KROK 5: ZAKOŃCZENIE PIECZENIA I WYŁĄCZENIE KUCHENKI

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



Po przekręceniu POKRĘTŁA wyświetli się menu **Koniec** pieczenia z opcjami do wyboru.



### Koniec pieczenia

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



### Przedłużony czas działania

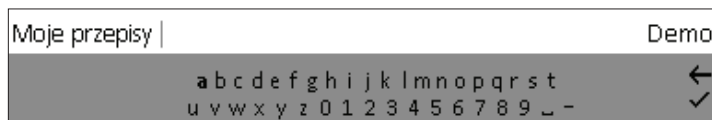
Naciskając tę ikonę, można przedłużyć działanie poprzez ustawienie nowej godziny zakończenia pieczenia (patrz rozdział Funkcje czasowe).




### Dodaj do moich przepisów

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



## ZAPISYWANIE WŁASNEGO PROGRAMU PIECZENIA (MOJE PRZEPISY)

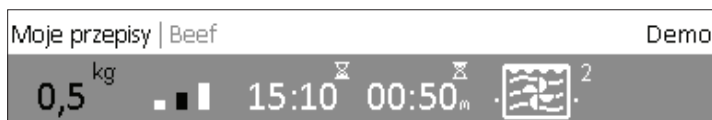


Wybrać symbol  i wprowadzić nazwę obracając POKRĘTŁEM i potwierdzając odpowiednie litery. W razie konieczności skasować literę przy pomocy strzałki. Potwierdzić nazwę przy pomocy znacznika kontrolnego lub naciskając przycisk START/STOP. Wybrać rodzaj żywności.



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.

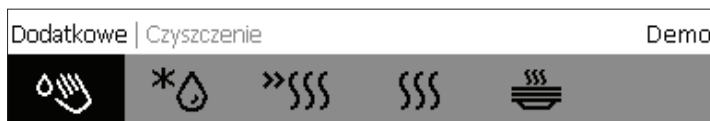
### KASOWANIE PRZEPISU

Wybrać przepis, który ma zostać skasowany. Naciśnąć 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.



## Aqua clean

Funkcja ta służy do usuwania plam. Włączyć do szklana brytfanna blachy piekarnika 0,6 l wody i umieścić ją w dolnej prowadnicy. Po upływie 30 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, przemieszczać 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.



## Odgrzewanie

Funkcji używa się do zachowywania ciepła już przygotowanych potraw. Poprzez wybór symbolu można ustawić temperaturę oraz czas rozpoczęcia i zakończenia odgrzewania.



## 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.

Dodaj w Mój sposób

Demo



Po przekręceniu POKRĘTŁA wyświetli się menu **Koniec** pieczenia z opcjami do wyboru.



## 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.



## OŚWIETLENIE KUCHENKI

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 słyhać 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 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.

## Inne ustawienia

Ustawienia fabryczne



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.

Czas 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.

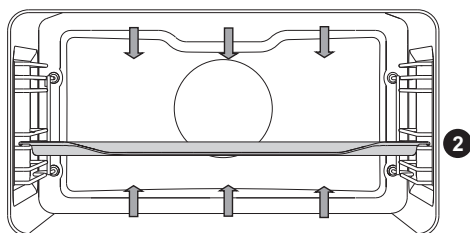
Kuchenkę można wyłączyć 10 minut przed końcem pieczenia, by wykorzystać zakumulowane ciepło i w ten sposób zaoszczędzić energię.

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	1	180-200	90-120
Łopatką wieprzowa	1500	1	180-200	110-140
Rolada wieprzowa	1500	2	180-200	90-110
Pieczeń wołowa	1500	1	170-190	120-150
Rolada cielęca	1500	2	180-200	80-100
Befsztyk z polędwicy jagnięcej	1500	1	180-200	60-80
Polędwica z królika	1000	2	180-200	50-70
Goleń z dziczyzny	1500	1	180-200	90-120
Meat rolls	/	2	180-200	15-30
<b>RYBY</b>				
Ryba duszona	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.

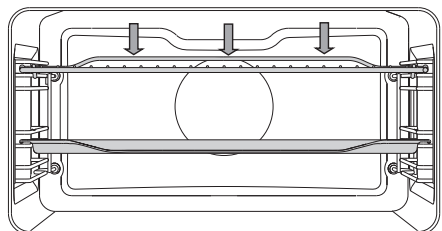
Rodzaj żywności	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
<b>WYPIEKI</b>			
Biały chleb, 1 kg *	2	220	10-15
		180-190	30-40
Chleb gryczany, 1 kg *	2	180-190	50-60
Chleb pełnoziarnisty, 1 kg *	2	180-190	50-60
Chleb żytni, 1 kg *	2	180-190	50-60
Chleb orkiszowy, 1 kg *	2	180-190	50-60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

Przydatne rady	Jak postępować
<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



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

2 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.bor.

### Tabela grillowania - mały grill

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
<b>MIĘSO</b>				
Befszyk, krwisty	180 g/sztuka	3	240	20-25
Filet z karkówki wieprzowej	150 g/sztuka	3	240	25-30
Kotlety	280 g/sztuka	3	240	30-35
Kiełbaski grillowe	70 g/sztuka	3	240	20-25
<b>OPIEKANY CHLEB</b>				
Tosty	/	3	240	5-10
Otwarte kanapki	/	3	240	5-10

## Tabela grillowania – duży grill

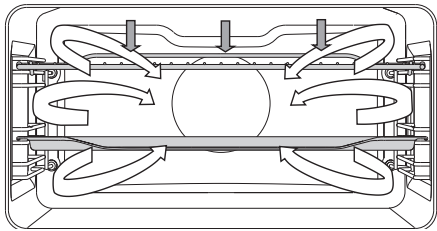
Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
<b>MIĘSO</b>				
Befszytk, krwisty	180 g/ sztuka	3	240	10-15
Befszytk, dobrze wypieczony	180 g/ sztuka	3	240	15-20
Filet z karkówki wieprzowej	150 g/ sztuka	3	240	15-20
Kotlety	280 g/ sztuka	3	240	20-25
Stek cielęcy	140 g/ sztuka	3	240	15-20
Kiełbaski grillowe	70 g/sztuka	3	240	10-20
Paszтет	150 g/ sztuka	3	240	15-20
<b>RYBY</b>				
Steki/filety z łososia	200 g/ sztuka	3	240	15-20
<b>OPIEKANY CHLEB</b>				
6 kromki chleba	/	3	240	1-4
Otwarte kanapki	/	3	240	2-5



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

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

## GRILL Z WENTYLATOREM



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

4

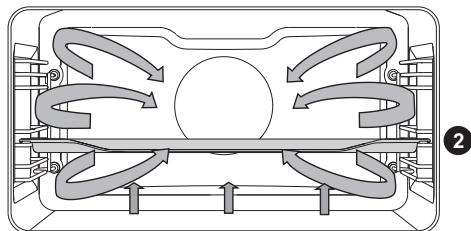
2

(Patrz opis i rady dla GRILLA)

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



## GORĄCE POWIETRZE I GRZAŁKA DOLNA

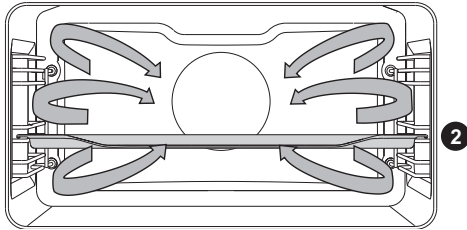


W tym trybie działają grzałka dolna i grzałka okrągła oraz wentylator z gorącym powietrzem. Nadaje się do pieczenia pizz, szarlotek, tortów owocowych.

(Patrz opis i rady GÓRNA i DOLNA GRZAŁKA).

Rodzaj żywności	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
Sernik z kruchego ciasta	2	160-170	60-70
Pizza *	2	220-230	10-15
Quiche Lorraine z kruchego ciasta	1	200-210	50-60
Strudel z jabłkami z ciasta filo	2	180-190	50-60

## 360° GORĄCE POWIETRZE



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	1	170-190	90-120
Kurczak w całości	1500	2	180-200	70-90
Kaczka	2000	1	170-190	120-150
Pierś kurczaka	1000	2	190-210	50-60
Kurczak faszerowany	1500	1	190-210	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 górna blachę nieco wcześniej niż dolną.

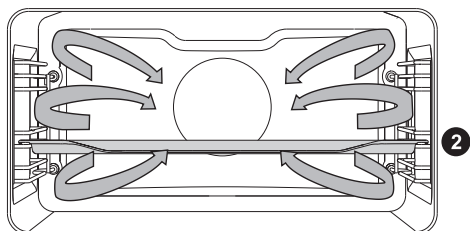
Formy należy zawsze kłaść na ruszcie; nie dotyczy to blachy z wyposażenia kuchenki, której należy używać bez rusztu. Drobne ciastka należy przygotować w tej samej grubości, żeby się mogły równomiernie zrumienić.

Rodzaj żywności	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
<b>WYPIEKI</b>			
Biszkopt	1	160-170	30-40
Ciasto z kruszonką	2	170-180	25-35
Ciasto śliwkowe	1	160-170	30-40
Rolada biszkoptowa *	2	170-180	15-25
Ciasto owocowe z kruchego ciasta	1	170-180	50-70
Chałka (pleciona bułka drożdżowa)	2	170-180	35-50
Strudel z jabłkami	2	180-190	50-60
Pizza *	2	210-220	15-20
Biszkopty z kruchego ciasta *	2	160-170	15-25
Biszkopty wyciskane *	2	150-160	20-30
Małe ciastka *	2	150-160	20-30
Drobne wypieki, na zakwasie	2	180-190	20-35
Wypieki z ciasta filo	2	180-190	20-30
Wypieki z nadzieniem kremowym	2	190-200	25-45
<b>PRODUKTY MROŻONE</b>			
Strudel z jabłkami i twarogiem	2	180-190	55-70
Pizza	2	190-200	20-35
Frytki gotowe do pieczenia w piekarniku	2	210-220	25-40
Krokiery upieczone w piekarniku	2	210-220	20-35



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

## EKO PIECZENIE



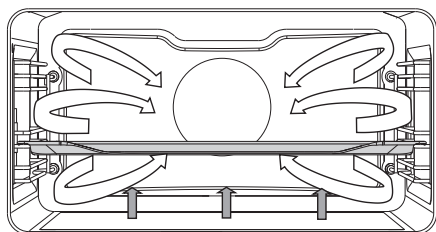
W tym trybie działają grzałka okrągła i wentylator. Wentylator w tylnej ścianie kuchenki zapewnia stałe krążenie gorącego powietrza wokół pieczeni czy ciasta.

Rodzaj żywności	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
<b>MIĘSO</b>			
Pieczeń wieprzowa, 1 kg	1	200-210	110-130
Pieczeń wieprzowa, 2 kg	1	200-210	130-150
Pieczeń wołowa, 1 kg	1	210-220	100-120
<b>RYBY</b>			
Cała ryba, 200 g/sztuka	2	200-210	40-50
Filet rybny, 100 g/sztuka	2	210-220	25-35
<b>WYPIEKI</b>			
Wyciskane ciasteczka	2	180-190	20-30
Małe babeczki	2	190-200	30-35
Rolada biszkoptowa	2	200-210	15-25
Tort owocowy z kruchego ciasta	1	190-200	55-65
<b>WARZYWA</b>			
Ziemniaki au gratin	2	190-200	40-50
Lasagna	2	200-210	45-55
<b>PRODUKTY MROŻONE</b>			
Frytki, 1 kg	2	230-240	35-45
Medaliony z kurczaka, 0,7 kg	2	220-230	30-40
Paluszki rybne, 0,6 kg	2	220-230	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. poziomej oraz niezbyt wysokich foremek do pieczenia, żeby gorące powietrze mogło krążyć również po górnej powierzchni jedzenia.

## PASTERYZOWANIE

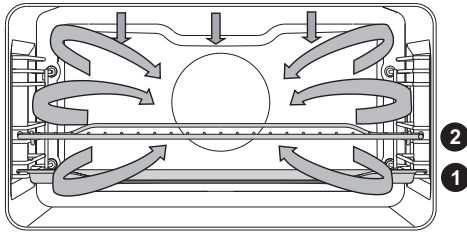
Przygotować produkty do pasteryzowania i słoiki. Do pasteryzowania używać słoików z uszczelką gumową i szklanym wieczkiem. Nie używać słoików z nakrętką lub metalową pokrywką oraz blaszanych puszek. Słoiki muszą być tej samej wielkości, wypełnione identycznym przetworem oraz dobrze zamknięte.

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

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

Rodzaj żywności	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas spoczynku w kuchence (min)	Temperatura, gdy się zagotowało - gdy się pojawiły pęcherzyki	Czas spoczynku w kuchence (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



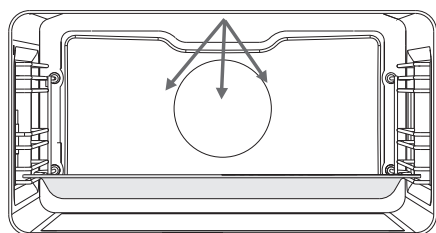
Podczas automatycznego pieczenia mięsa działa górna grzałka w kombinacji z grzałką infra oraz grzałką okrągłą. Tej funkcji używa się do pieczenia wszelkich rodzajów mięsa.

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

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)	Core temperatur (°C)
Polędwica wołowa	1000	2	170-190	60-80	55-75*
Cały kurczak	1500	2	180-200	65-85	85-90
Indyk	4000	2	170-190	150-180	85-90
Pieczeń wieprzowa	1500	2	170-190	100-120	70-85
Klopsy	1000	2	170-190	50-65	80-85
Cielęcina	1000	2	170-190	70-90	75-85
Jagnięcina	1000	2	180-200	50-70	75-85
Sarnina	1000	2	180-200	60-90	75-85
Cała ryba	1000	2	170-190	40-50	75-85
Udka kurczaka	1000	2	190-210	45-55	85-90

# TRYBY MIKROFAL

## MIKROFALE



Tryb przeznaczony do gotowania i rozmrażania żywności.

Stopnie mocy: 90, 180, 360, 600, 750, 1000W.

1 Blachę szklaną wstawić w 1. prowadnicę.

## Rozmrażanie

Rodzaj żywności	Masa (g)	Moc (W)	Czas rozmrażania (min)
<b>MIĘSO</b>			
Mięso mielone**	500	90	35-45
Mięso w kawałkach**	500	90	20-30
Steki**	500	90	20-30
Całe kawałki mięsa**	1000	90	70-80
Drób porcjowany**	500	90	25-35
Cała ryba**	200	90	15-20
<b>WYPIEKI</b>			
Chleb **	1000	90	20-25
Bułeczki *	500	90	10-15
Walnut cake **	500	90	15-25
Keks **	500	90	15-25
<b>OWOCE I WARZYWA</b>			
Owoce	500	90	15-25
Warzywa	500	90	20-30

## Odgrzewanie

Rodzaj żywności	Masa (g)	Moc (W)	Czas rozmrażania (min)
<b>RODZAJ ŻYWNOCI</b>			
Steki	300 g	600	3-5
Cała ryba	200 g	600	3-5
Warzywa mieszane *	500 g	600	3-5
Przystawki*	500 g	600	3-5
Sosy*	500 g	600	2-4
Zupy/gulasze*	5 dl	750	2-4
Pizza	500 g	600	2-4
Medaliony z kurczaka	500 g	600	2-4
Otwarte kanapki	/	600	2-4
Popcorn	90 g	1000	2-4
Topienie czekolady	100 g	600	2-4
Zmiękczenie masła	250 g	180	2-4
Butelka dla niemowląt	2 dl	360	3-4
Żywność dla niemowląt	4 dl	180	2-3
<b>NAPÓJ</b>			
Woda	2 dl	1000	1-2
Kawa	2 dl	1000	1-2
Grzane wino	2 dl	1000	1-2
Mleko	2 dl	1000	1-2



## Przyrządzanie

Rodzaj żywności	Masa (g)	Moc (W)	Czas pieczenia (min)
<b>MIĘSO</b>			
Udka kurczaka**	1000	600	20-30
Skrzydółka kurczaka**	1000	600	15-25
Kurczak duszony w sosie*	500	1000	15-25
Kurczak w całości **	1500	600	45-60
Pieczeń wieprzowa **	1000	600	45-60
Kotlety wieprzowe **	500	750	25-35
Steki **	500	1000	10-20
Klopsy	700	600	25-35
Meatballs *	1000	1000	10-20
Ryba **	200	600	15-20
<b>DESERY</b>			
Suflet czekoladowy	6	360	12-17
Suflet serowy	szklana brytfanna	750	15-20
Puree owocowe	szklana brytfanna	750	12-17
Kremy budyniowe	szklana brytfanna	360	23-28

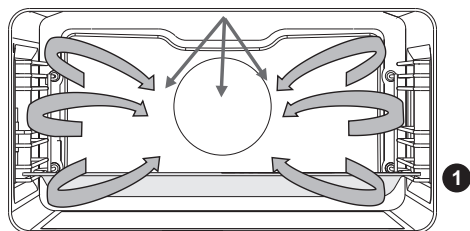
Rodzaj żywności	Masa (g)	Dodatek wody	Moc (W)	Czas pieczenia (min)
<b>WARZYWA</b>				
Ziemniaki	500	1 łyżka stołowa/100 g	1000	13-18
Bakłażany	500	1 łyżka stołowa/100 g	600	13-18
Cukinie	500	1 łyżka stołowa/100 g	360	10-15
Marchew	500	1 łyżka stołowa/100 g	1000	10-15
Cebula	200	1 łyżka stołowa/100 g	1000	5-10
Fasolka szparagowa	500	1 łyżka stołowa/100 g	750	10-15
Brokuł	1000	1 łyżka stołowa/100 g	750	10-15
Papryka	500	1 łyżka stołowa/100 g	1000	8-13
Kalafior	1000	1 łyżka stołowa/100 g	750	18-23
Por	200	1 łyżka stołowa/100 g	1000	10-15
Brukselka	500	1 łyżka stołowa/100 g	1000	10-15
Pieczarki	500	1 łyżka stołowa/100 g	1000	10-15
Szparagi	500	1 łyżka stołowa/100 g	750	5-10

Rodzaj żywności	Masa (g)	Dodatek wody	Moc (W)	Czas pieczenia (min)
Groch	500	1 łyżka stołowa/100 g	750	25-30
Kapusta	500	1 łyżka stołowa/100 g	750	15-20
SIDE DISHES				
Ryż	200	Stosunek żywności do płynu 1:2	750	15-20
Makaron	200	Stosunek żywności do płynu 1:2	750	10-15
Makaron razowy	200	Stosunek żywności do płynu 1:2	1000	10-15
Oatmeal	500	Stosunek żywności do płynu 1:2	1000	5-10
Ryż brązowy	200	Stosunek żywności do płynu 1:2	750	25-30
Risotto	500	Stosunek żywności do płynu 1:2	750	20-25
Kuskus	250	Stosunek żywności do płynu 1:2	1000	3-8
Polenta	250	Stosunek żywności do płynu 1:3	1000	5-10
Proso	250	Stosunek żywności do płynu 1:3	1000	10-15

Rodzaj żywności	Masa (g)	Moc (W)	Czas pieczenia (min)
PRODUKTY MROŻONE			
Klopsy	700	600	35-45
Cały kurczak **	1500	600	55-65
Pieczeń wieprzowa **	1000	600	50-60
Medaliony z kurczaka **	500	750	10-15
Warzywa mieszane *	500	750	10-20
Ryba **	200	600	10-15

## TRYBY KOMBINOWANE

### GORĄCE POWIETRZE I MIKROFALE



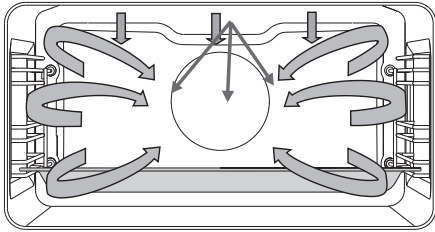
Tryb ten umożliwia przygotowanie jedzenia za pomocą kombinacji mikrofal i grilla.

Stopnie mocy: 90, 180, 360, 600W

Blachę szklaną wstawić w 1. prowadnicę.

Rodzaj żywności	Masa (g)	Moc (W)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
Drób	1000	360	200-220	35-45
Drób	Half	360	190-200	25-35
Udka kurczaka	1000	600	190-200	20-30
Kaczka	1500	360	190-200	45-60
Skrzydółka z kurczaka	500	600	190-200	15-20

## GRILL Z WENTYLATOREM I MIKROFALAMI



Ten tryb korzysta z kombinacji mikrofal oraz grilla z wentylatorem, co skraca czas gotowania.

Stopnie mocy: 90, 180, 360, 600W.

- 1 Blachę należy wstawić w prowadnice 1. poziomu.

Rodzaj żywności	Masa (g)	Moc (W)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
<b>MIĘSO</b>				
Veal roast	1500	360	180-190	70-90
Lamb ribs	1500	360	180-190	50-60
Meat loaf	1000	360	180-190	40-50
Poultry breast	500	360	180-200	25-35
Duck breast	1000	360	200-210	25-35
Pieczeń wieprzowa	1500	600	180-190	60-80
Roasted beef	1500	600	180-190	60-80
Cały kurczak	1500	360	200-210	45-60
Pół kurczaka	1500	360	200-210	35-45
Chicken thighs	1000	360	200-210	35-45
<b>WYPIEKI</b>				
Strudel - sweet	/	600	180-200	15-20
<b>WARZYWA</b>				
Cannelloni	/	600	180-200	15-20
Ukrainian cabbage rolls	/	750	180-200	25-35
Ziemniaki au gratin	800	600	180-200	25-35



**W trybach z mikrofalami nie wolno używać akcesoriów i pojemników metalowych.**

**Nie używać wstępnego ogrzewania kuchenki.**

## 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 wypieczona	82
<b>RYBY</b>	
Dobrze wypieczona	65-70

# CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



Przed czyszczeniem należy odłączyć kuchenkę od zasilania elektrycznego i poczekać 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.

## Drzwiczki urządzenia

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

# 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.

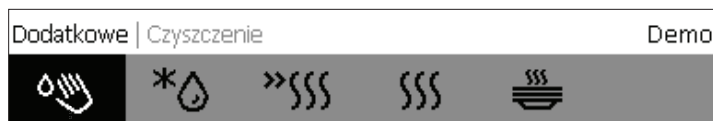
W przypadku większego brudu można użyć zwyczajnych środków czystości do kuchenek. Kuchenkę należy starannie spłukać czystą wodą, żeby usunąć resztki środków czystości. Nie wolno używać agresywnych i szorstkich środków czystości, szorstkich gąbek, odrdzewiaczy i odplamiaczy.

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

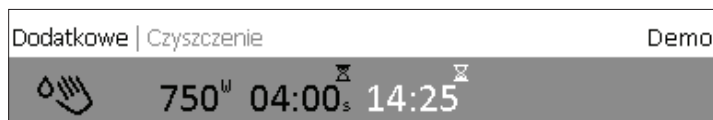
Kuchenka, jej część wewnętrzna i blachy powleczone są specjalną emalią o gładkiej i wytrzymałej powierzchni, która ułatwia czyszczenie w temperaturze pokojowej.

# CZYSZCZENIE KUCHENKI ZA POMOCĄ FUNKCJI AQUA CLEAN


Wlać do głębokiej blachy piekarnika 0,6 l wody i umieścić ją w dolnej prowadnicy.



W menu podstawowym proszę wybrać **Dodatkowe** oraz symbol Aqua clean.



Następnie nacisnąć przycisk START.

 Po 4 minutach resztki jedzenia na emalii kuchenki zmiękną i można je wytrzeć wilgotną ściereczką.

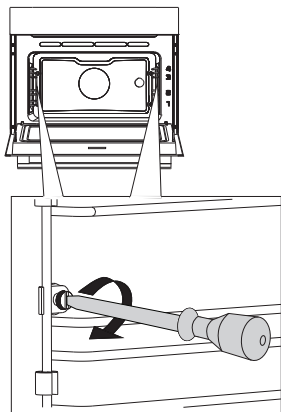


Funkcji Aqua clean należy używać tylko wtedy, kiedy kuchenka jest zupełnie wystudzona.

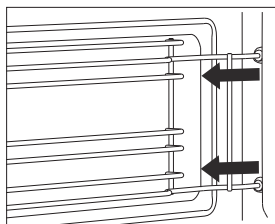


# ZDEJMOWANIE I CZYSZCZENIE PROWADNIC DRABINKOWYCH

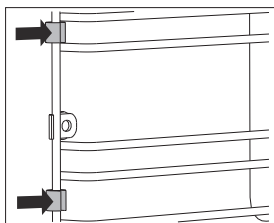
Prowadnice należy czyścić tylko za pomocą zwyczajnych środków czystości.



**1** Odkręcić śrubę za pomocą śrubokrętu.



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



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

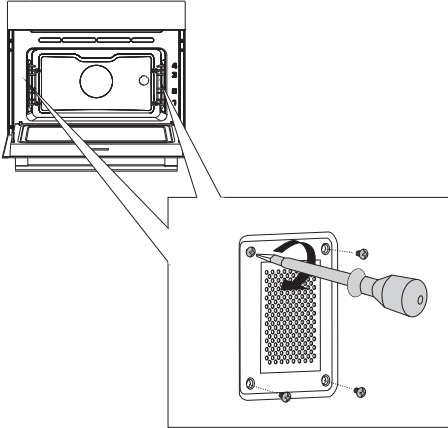


Śruby na prowadnicach należy po czyszczeniu ponownie przymocować śrubokrętem. Przy ponownym montowaniu prowadnic drabinkowych należy uważać, by je zamontować na tę samą stronę, z której zostały zdjęte.

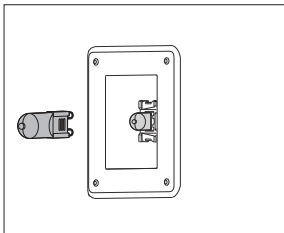
# WYMIANA ŻARÓWKI

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

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

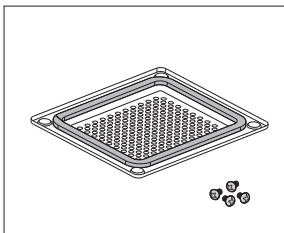



**1** Śrubokrętem odkręcić cztery śruby na osłonie. Osłonę i szybę usunąć.



**2** Wyciągnąć żarówkę halogenową i zamontować nową.

 Proszę zabezpieczyć się przed poparzeniem.



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



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

# TABELA USTEREK I ZAKŁÓCEŃ

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

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 standardu EN 60350-1.

## Pieczenie

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






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

## Grilowanie




Potrawa	Akcesoria	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)	System
Tost	Siatka podtrzymująca	4	230 *	1:00-3:00	
Paszteciki	Siatka podtrzymująca + blacha jako tacka ociekowa	3	230 *	25-35 **	

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

## Mikrofalowa obróbka termiczna

Potrawa	Akcesoria	Prowadnica (od dołu)	Moc (W)	Czas pieczenia (min)	System
Pudding z jajek, 1000 g	Pojemnik szklany, wymiary 25x25, bez pokrywki + szklana blacha	1	360	23-28	
Biszkopt	Okrągły pojemnik szklany, średnica 22 cm, bez pokrywki + szklana blacha	1	360	22-25	
Klopsy, 900 g	Pojemnik szklany, wymiary 25x12,5, bez pokrywki + szklana blacha	1	600	10	
			360	12-15	
Rozmrażanie mięsa (mielonego), 500 g	Szklana blacha	1	180	8	
			90	15-17	
Rozmrażanie malin, 250 g	Szklany pojemnik, bez pokrywki + szklana blacha	1	180	7-7.30	

## Pieczenie w kombiwarze

Potrawa	Akcesoria	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Moc (W)	Czas pieczenia (min)	System
Ziemniaki au gratin	Okrągły pojemnik szklany, średnica 22 cm, bez pokrywki + szklana blacha	1	190	600	25-30	
Ciasto	Okrągły pojemnik szklany, średnica 22 cm, bez pokrywki + szklana blacha	1	180	180	22-25	
Kurczak (1,2 kg)*	Pojemnik szklany, bez pokrywki + szklana blacha	1	210-220	360	45-55	

---

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



463528