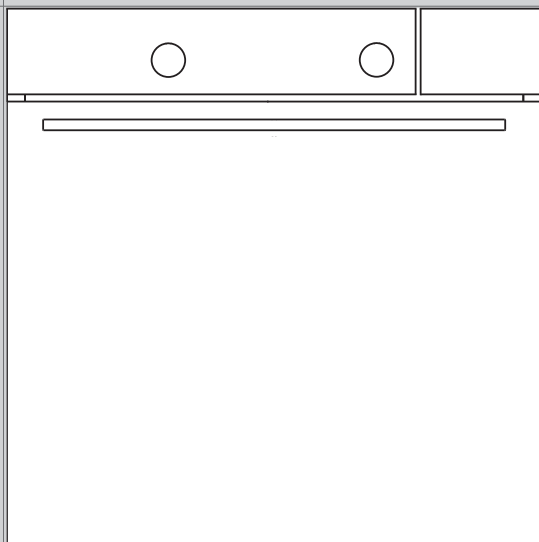


PL

SZCZEGÓŁOWA INSTRUKCJA OBSŁUGI KOMBINOWANEGO PIEKARNIKA PAROWEGO

gorenje



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>>



ważne informacje



rada, uwaga

SPIS TREŚCI

4 WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 6 Przed podłączeniem urządzenia 7 KOMBINOWANEGO PIEKARNIKA PAROWEGO 11 Dane techniczne 12 Panel sterujący	WSTĘP
14 PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM 14 Gotowanie na parze 15 Napełnianie zbiornika wody	PIERWSZE PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA
16 KROKI PROCEDURY PIECZENIA (1-6) 16 Krok 1: WŁĄCZENIE I USTAWIENIA 20 Krok 2: WYBÓR SYSTEMU PIECZENIA 22 Krok 3: WYBÓR USTAWIEŃ 26 Krok 4: WYBÓR DODATKOWYCH FUNKCJI 27 Krok 5: URUCHAMIANIE PROCESU PIECZENIA 27 Krok 6: WYŁĄCZANIE PIECA 28 OPISY SYSTEMÓW (TRYBÓW PIECZENIA) I TABELE PIECZENIA	PIECZENIE KROK PO KROKU
49 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA 50 Klasyczne czyszczenie kuchenki 51 Czyszczenie pieca przy użyciu funkcji steam clean 52 Czyszczenie zbiornika na wodę 53 Czyszczenie pianki filtracyjnej 54 Wyjmowanie i czyszczenie przewodnic drucianych 55 Zdejmowanie i montowanie drzwiczek piekarnika 58 Wyjmowanie i montowanie szyby w drzwiczkach piekarnika 59 Wymiana żarówki	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA
60 TABELA USTEREK I ZAKŁÓCEŃ	ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW
61 UTYLIZACJA	INNE

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



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

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

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

OSTRZEŻENIE: W czasie korzystania z urządzenia jego odkryte części bardzo się nagrzewają. Aby uniknąć poparzenia, nie dopuszczać do urządzenia dzieci.

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

Używać wyłącznie czujnika temperatury zalecanego do używania z tym piekarnikiem.

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

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

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

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

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

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

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego.

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

Podłączenie urządzenia do sieci

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

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

Nie wykladać ścianek piekarnika folią aluminiową i nie stawiać na spodzie piekarnika żadnych blach lub innych naczyń. Folia aluminiowa zakłóciłaby

cyrkulację powietrza w piekarniku, co utrudniałoby proces przyrządzania żywności i zniszczyłoby emaliową powłokę.

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

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

Urządzenia nie należy podnosić, chwytając za uchwyt drzwiczek.

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

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

Zasady bezpiecznego i prawidłowego korzystania z piekarnika parowego

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

Urządzenia nie powinno się eksploatować w środowisku z temperaturą poniżej 5°C. Poniżej tej temperatury może się zdarzyć, że urządzenie nie będzie działało prawidłowo. Włączenie urządzenia w takich warunkach może spowodować uszkodzenie pompy.

W razie nieprawidłowego działania urządzenia należy wyłączyć je z prądu.

Nie przechowywać w piekarniku przedmiotów, które w przypadku włączenia piekarnika mogłyby stanowić niebezpieczeństwo.

Nie stosować wody destylowanej, która nie nadaje się do konsumpcji (np. wody destylowanej do baterii, do której dodawany jest kwas).

Otwierając drzwiczki (w systemach parowych) po zakończeniu gotowania na

parze lub też w jego trakcie, drzwiczki należy zawsze otwierać na oścież do skrajnej pozycji, ponieważ wypływająca para negatywnie wpływa na działanie panelu sterującego.

Po zakończeniu parowania, w piekarniku pozostanie trochę resztek. Ze względu na niebezpieczeństwo poparzenia się parą zachować ostrożność przy otwieraniu drzwiczek piekarnika. Czyszczenie piekarnika rozpocząć, gdy ostygnie to temperatury pokojowej.

Po zakończeniu procesu przyrządzania żywności woda pozostająca w instalacji parowej zostaje odpompowana z powrotem do zbiornika wody. Dlatego też woda ta może być gorąca. Zachować ostrożność przy opróżnianiu zbiornika wody.

Dla zapobieżenia odkładania się kamienia, po zakończeniu przyrządzania żywności pozostawić drzwiczki piekarnika otwarte, tak by wewnątrz piekarnika mogło ostygnąć do temperatury pokojowej.

Nie zaleca się otwierania drzwiczek w trakcie wykonywania cyklu parowania, ponieważ spowoduje to wzrost zużycia energii i tworzenie się skoplin.



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko poparzenia i uszkodzenia urządzenia.

- Uwolniona para może parzyć: Zachować ostrożność przy otwieraniu drzwiczek urządzenia, gdy funkcja jest włączona. Może dojść do uwolnienia pary.



OSTRZEŻENIE!

Jako płynu używać wyłącznie wodę. Nie używać wody filtrowanej (demineralizowanej) lub destylowanej.

PRZED PODŁĄCZENIEM URZĄDZENIA:

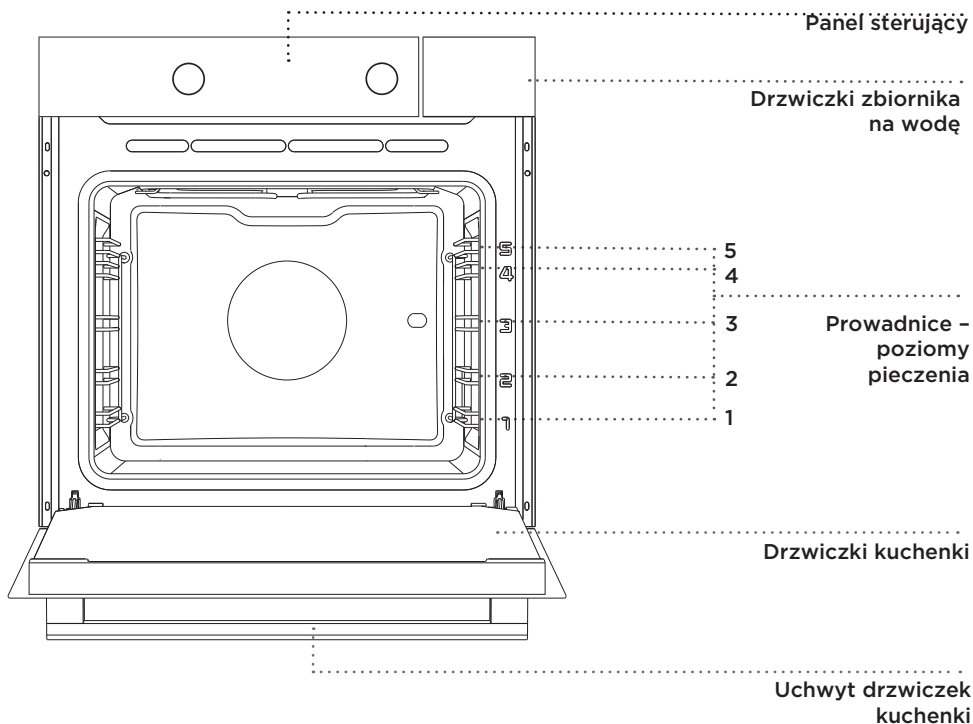


Przed podłączeniem urządzenia skrupulatnie zapoznać się z instrukcją obsługi. Gwarancją nie są objęte naprawy lub roszczenia gwarancyjne wynikające z nieprawidłowego podłączenia lub eksploatacji urządzenia.

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 4 poziomach (proszę zwrócić uwagę na to, że poziomy/prowadnice liczy się od dołu w górę). Prowadnice 3 i 4 przeznaczone są do grillowania.

PROWADNICE TELESKOPOWE

Wysuwane prowadnice teleskopowe mogą znajdować się na drugim i trzecim poziomie. Wysuwane prowadnice na wybranych poziomach mogą być częściowo lub całkowicie wysuwane.

PRZEŁĄCZNIKI DRZWICZEK KUCHENKI

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

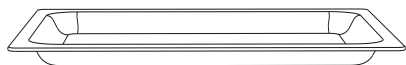
WENTYLATOR CHŁODZĄCY

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

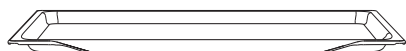
PRZEDŁUŻONE DZIAŁANIE WENTYLATORA CHŁODZĄCEGO

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 piekarnika. Może służyć również do podawania potraw.



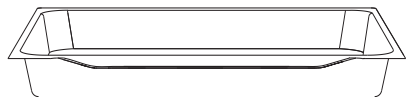
BLACHA PŁYTKA do pieczenia ciast i ciastek.



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



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



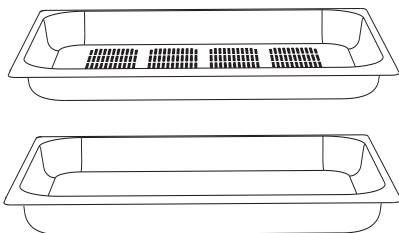
BLACHA GŁĘBOKA do pieczenia mięsa i wilgotnych ciast. Przeznaczona jest również do zbierania tłuszczu.



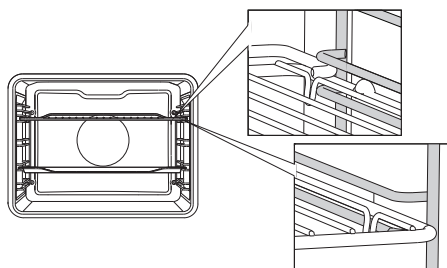
Blachy głębokiej podczas pieczenia nie należy wkładać na pierwszy poziom prowadnic, chyba że przeznaczona jest ona do zbierania tłuszczu podczas grillowania.



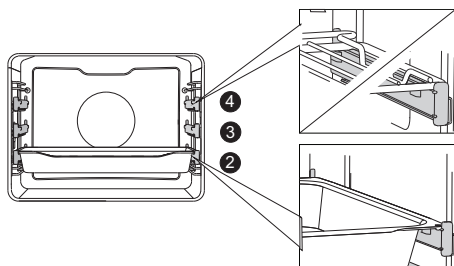
Wyposażenie do pieczenia może w czasie nagrzewania zmienić kształt, co nie wpływa na jego funkcjonalność. Po ochłodzeniu powróci ono do stanu pierwotnego.



ZESTAW PAROWY (INOX) jest przeznaczony do gotowania na parze. Umieścić perforowaną tackę w środkowej prowadnicy a tackę ociekową jeden poziom niżej.



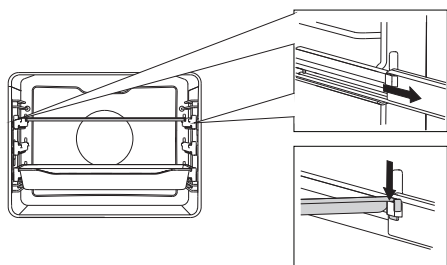
Ruszt i blachy należy zawsze wkładać do wyprofilowanej szczeliny prowadnicy.



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

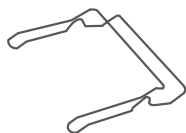


Drzwiczki piekarnika zamknąć wtedy, kiedy prowadnice są w całości wewnątrz piekarnika.



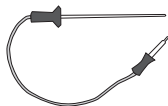
PRĘT SYNCHRONIZACYJNY

Pręt można założyć lub zdjąć w przypadku całkowicie wysuwanych prowadnic teleskopowych. Najpierw całkowicie wysunąć obie prowadnice danego poziomu. Następnie umieścić pręt w dwóch rowkach na prowadnicach i wcisnąć prowadnice 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.

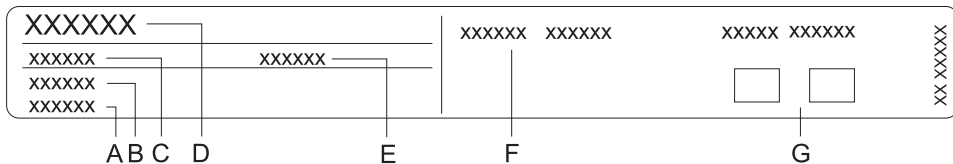
MECHANICZNA BLOKADA DRZWICZEK uniemożliwia otwarcie drzwiczek piekarnika, dopóki blokada nie zostanie zwolniona. Aby ją otworzyć, przy otwieraniu drzwiczek na zewnątrz delikatnie wepchnąć kciuk z prawej strony.



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

DANE TECHNICZNE

(ZALEŻNIE OD MODELU)

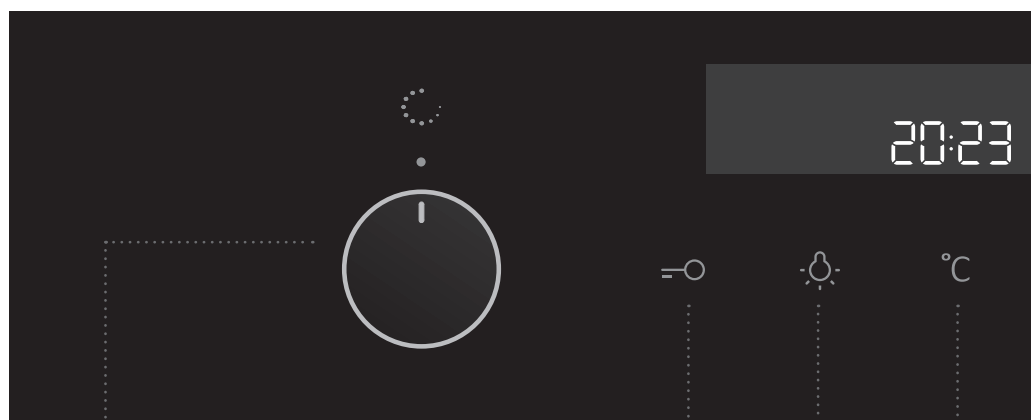


- A Numer seryjny
- B Kod/numer identyfikacyjny
- C Typ
- D Marka
- E Model
- F Dane techniczne
- G Znaki zgodności

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

PANEL STERUJĄCY

(zależnie od modelu)



1 POKRĘTŁO
WYBORU
SYSTEMU

(w zależności od
modelu)

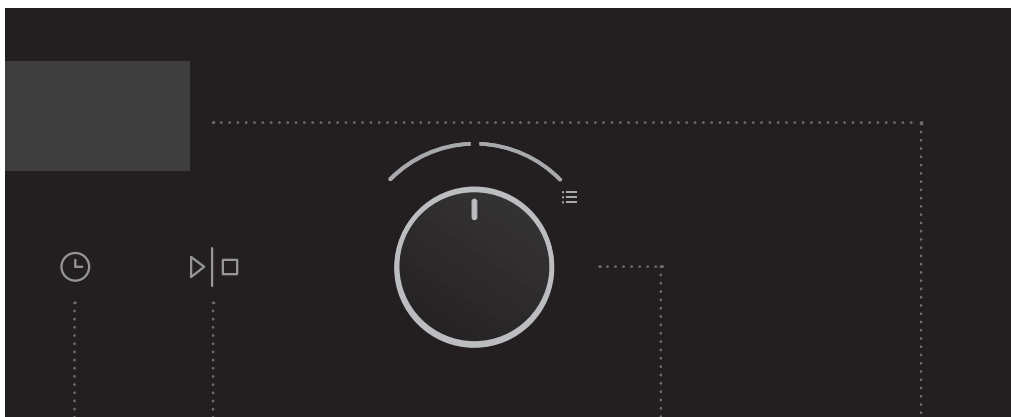
2 PRZYCIISK
ZABEZPIECZENIA
PRZED DZIEĆMI –
ZAMYKANIE

3 PRZYCIISK
WŁĄCZENIE/
WYŁĄCZENIE
LAMPKI W
KUHENCE

4 PRZYCIISK
USTAWIANIA
TEMPERATURY

UWAGA:

Symbole systemów pieczenia mogą być umieszczone na pokrętle lub na przednim panelu (w zależności od modelu urządzenia).



5 PROGRAMATOR CZASOWY

Czas pieczenia

Zakończenie
pieczenia

Alarm

Zegar

6 PRZYCIISK START/STOP Przycisk ten służy do uruchamiania lub zatrzymywania programów.

7 POKRĘTŁO USTAWIEŃ (-/+)

Pokrętko to służy do
ustawiania czasu,
temperatury.

8 WYŚWIETLACZ INFORMACJI O PIECZENIU I ZEGARA

UWAGA:

Przyciski lepiej odpowiadają, gdy dotyka się je większą powierzchnią palca. Każdemu naciśnięciu przycisku towarzyszy krótki sygnał akustyczny.

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 najodpowiedniejsza również do blanszowania, rozmrażania czy podgrzewania oraz do zachowania ciepłą potraw.

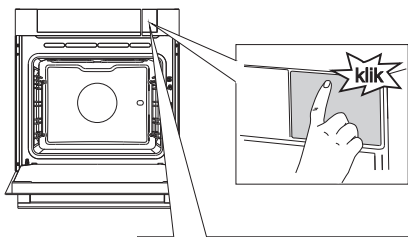
NAPEŁNIANIE ZBIORNIKA WODY

Zbiornik umożliwia niezależny dopływ 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.

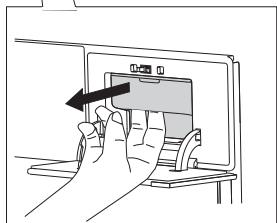


Do zbiornika należy zawsze wlewać czystą i chłodną wodę z sieci wodociągowej, wodę ze szklanych butelek bez dodatków lub wodę destylowaną, nadającą się do przygotowywania żywności. Woda, nalewana do zbiornika, powinna mieć temperaturę pokojową 20 °C (+/- 10 °C).

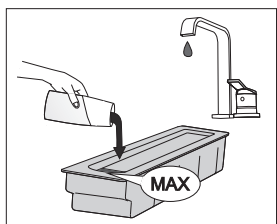


1 Nacisnąć w miejscu oznaczonym naklejką, aby otworzyć drzwiczki zbiornika.

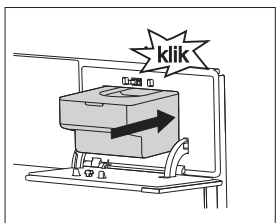
 Naklejkę można później usunąć.



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.

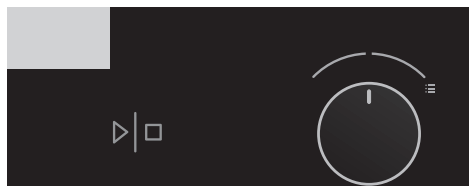
KROKI PROCEDURY PIECZENIA (1-6)

KROK 1: WŁĄCZENIE I USTAWIENIA

Po podłączeniu urządzenia do prądu lub po dłuższej przerwie w zasilaniu na wyświetlaczu zacznie migać 12:00 i zapali się symbol.

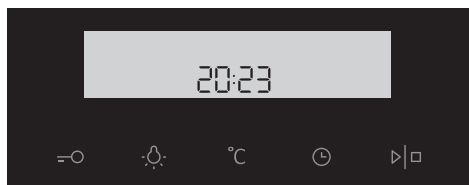
Wszystkie ustawienia jak następuje:

USTAWIANIE ZEGARA



1 Przekręcić POKRĘTŁO USTAWIEŃ (-/+)
i najpierw ustawić minuty, a następnie
kursor przejdzie do godzin. Po upływie 3
sekund ustawienia zostaną zapisane.

 Przekręcenie pokrętła dalej w prawo
lub lewo powoduje przyspieszoną zmianę
ustawianych wartości.



2 Potwierdzić naciskając przycisk START/
STOP. Jeśli w ciągu kolejnych 3 sekund
nic nie zostanie naciśnięte, ustawienie
zostanie zapisane automatycznie.

 Piec będzie również działał bez ustawionego zegara. Jednak funkcje programatora
czasowego nie będą wówczas dostępne (patrz rozdział: USTAWIANIE FUNKCJI
PROGRAMATORA CZASOWEGO).

Po kilku minutach jałowej pracy urządzenie przełączy się w tryb czuwania.

USTAWIENIA

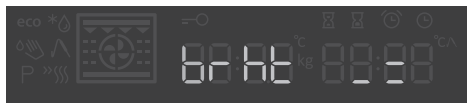
Aby dokonać zmiany ustawień, przekręcić pokrętkę w prawo i przytrzymać je przez 3 sekundy. Naciskając ikonę uruchomienia/zatrzymania przewinąć do odpowiednich ustawień lub parametrów. Aby zmienić parametr, przekręcić pokrętkę ustawień w prawo lub w lewo.

POZIOM JASNOŚCI

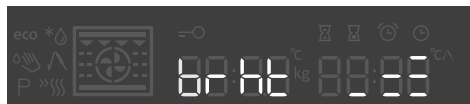
Wybrać jedną z 3 różnych opcji jasności. Domyślnie wybrane jest ustawienie środkowe. Poziomy jasności ustawia się obracając pokrętkę.



Niski poziom jasności



Średni poziom jasności



Maksymalny poziom jasności

GŁOŚNOŚĆ DŹWIĘKU

Domyślnie wybrane jest ustawienie środkowe. Poziomy głośności ustawia się obracając pokrętkę.



Niski poziom głośności



Domyślny średni poziom głośności



Maksymalny poziom głośności



Dźwięk wyłączony

TWARDOŚĆ WODY (funkcja aktywna tylko w piecach parowych)

Przed pierwszym użyciem wykonać test twardości wody.

Papierek lakmusowy (załączony do urządzenia) należy na 1 sekundę zanurzyć w wodzie.

Po 1 minucie dane – liczbę kreseczek – należy wprowadzić do urządzenia.

	4 zielone kreseczki	Miękka	Hrd 1
	1 czerwona kreseczka	Lekko twarda	Hrd 2
	2 czerwone kreseczki	Średnio twarda	Hrd 3
	3 czerwone kreseczki	Twarda	Hrd 4
	4 czerwone kreseczki	Bardzo twarda	Hrd 5

Do wyboru jest 5 różnych poziomów twardości wody. Domyślnie ustawiony jest poziom 5. Do regulacji ustawienia służy pokrętko.



USUWANIE KAMIENIA (funkcja aktywna tylko w piecach parowych)

Funkcję usuwania kamienia włącza się wybierając pokrętkiem „on” lub „off” i naciskając dla potwierdzenia ikonę uruchomienia/zatrzymania. Domyślnie funkcja usuwania kamienia ustawiona jest na „on”.



KROK 1 – Dodać do zbiornika z wodą preparatu usuwającego kamień (rozcieńczonego w stosunku 1:8).

KROK 2 – Procedura usuwania kamienia zakończona. Proszę usunąć płyn, przepłukać zbiornik wody i dodać świeżej wody do przepłukania.



KROK 3/zakończenie – Procedura płukania zakończona. Przeczyścić zbiornik i wytrzeć piekarnik.

Wyczyścić także filtr piankowy (patrz rozdział CZYSZCZENIE FILTRA PIANKOWEGO)

ZAKOŃCZENIE

Nacisnąć ikonę uruchomienia/zakończenia, aby wyjść z menu ustawień i powrócić do trybu czuwania. Wyjść z menu ustawień można także przytrzymując przez 3 sekundy pokrętkę wyboru w lewym położeniu lub przekręcając pokrętkę systemowe.

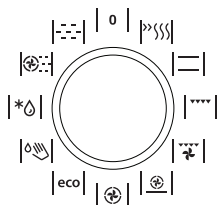


Aby dokonać zmiany ustawień, przekręcić pokrętkę ustawień w prawo i przytrzymać je w tej pozycji przez 3 sekundy. Naciskając ikonę uruchomienia/zatrzymania przewinąć do odpowiednich ustawień lub parametrów. Aby zmienić parametr, przekręcić pokrętkę ustawień w prawo lub w lewo.



Po przerwie w dostawie prądu lub wyłączeniu urządzenia ustawienia dodatkowych funkcji pozostaną zapisane przez nie dłużej niż kilka minut. Następnie dla wszystkich ustawień oprócz sygnału akustycznego i blokady przed dziećmi przywrócone zostaną fabryczne ustawienia domyślne.

KROK 2: WYBÓR SYSTEMU PIECZENIA



Przekręcając pokrętkę (w lewo i w prawo) wybrać O SYSTEM PIECZENIA (patrz tabela programów). Na wyświetlaczu pojawi się wybrana ikona.

 Ustawienia mogą być również zmieniane w czasie pracy urządzenia.

SYSTEM	OPIS	DOMYŚLNA TEMPERATURA (°C)	TEMPERATURA MINIMALNA / MAKSYMALNA (°C)
SYSTEMY KUCHENKI			
»»»»»	SZYBKIE ROZGRZEWANIE Funkcja ta służy do możliwie jak najszybszego rozgrzania pieca do żądanej temperatury. Funkcja ta nie nadaje się do przyrządzania żywności. Proces rozgrzewania kończy się z chwilą rozgrzania pieca do żądanej temperatury.	160	30-230
— —	GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA Dolna i górna grzałka kuchenki równomiernie oddają ciepło do wnętrza kuchenki. Pieczenie ciast i mięsa możliwe jest tylko na jednym poziomie.	200	30-230
▼▼▼▼	GRILL Działają tylko infra grzałka, stanowiąca część dużego grilla. Znajduje zastosowanie do pieczenia na grillu mniejszych ilości zapiekane z chleba i kiełbasek piwnych lub do zapiekania tostów.	230	30-230
▼▼▼	GRILL Z WENTYLATOREM 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 osiągania chrupiącej skórki.	170	30-230
	TERMOOBIEG I DOLNA GRZAŁKA 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
	TERMOOBIEG 3D 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
eco	EKO PIECZENIE ¹⁾ Optymalne zużycie energii w czasie pieczenia. Zalecane do pieczenia mięsa i ciast.	180	/

SYSTEM	OPIS	DOMYŚLNA TEM- PERATURA (°C)	TEMPERATURA MINIMALNA / MAKSYMALNA (°C)
SYSTEMY KUCHENKI			
	STEAM CLEAN Do wnętrza pieca uwalniana jest para, która wyciąga wszystkie zanieczyszczenia. Funkcja ta służy do usuwania z pieca zabrudzeń i resztek żywności.	70	/
SYSTEM AUTOMATYCZNY			
	ROZMRAŻANIE Cyrkulacja powietrza odbywa się przy wyłączonych grzałkach. Włącza się tylko wentylator. Służy do powolnego rozmrażania zamrożonej żywności.	/	/
SYSTEMY KOMBINOWANE/PAROWE			
	KOMBINACJA PARY I GORĄCEGO POWIETRZA Służy do pieczenia i rozmrażania. W ten sposób możliwe jest szybkie i wydajne przyrządzanie żywności bez zmiany koloru lub kształtu żywności. Dostępne są trzy opcje: - DUŻA PARA: przyrządzanie eskalopek, steków i mniejszych kawałków mięsa - ŚREDNIA PARA: odgrzewanie zimnych/ zamrożonych potraw, pieczenie filetów rybnych i warzyw w panierce - MAŁA PARA: przyrządzanie dużych kawałków mięsa (pieczeni, całych kurczaków), pieczenie ciasta z rodzynkami (chleba i bułek), przyrządzanie lasanii, itp..	160	30-230
	PARA ²⁾ / SOUS VIDE System ten służy do przyrządzania mięsa, warzyw, owoców i przystawek. To powolna procedura pieczenia, w której próżniowo zapakowaną żywność piecze się w określonej, dokładnie utrzymywanej temperaturze. Metodą sous vide można piec mięso, ryby oraz wszelkiego rodzaju owoce i warzywa. Żywność pieczona w ten sposób jest soczysta i nabiera pełniejszego aromatu.	100	40-100

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

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

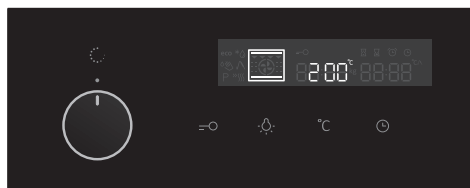
²⁾ Regulacja stopni

KROK 3: WYBÓR USTAWIEŃ

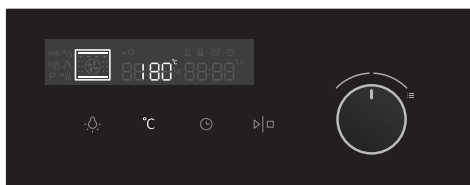
Każdy system pieczenia posiada podstawowe lub domyślne ustawienia, które można zmieniać.

Ustawienia zmienia się naciskając odpowiednie przyciski (zanim naciśnie się przycisk START/STOP). W niektórych programach niektóre ustawienia są niedostępne. Przypomina o tym w takich przypadkach sygnał dźwiękowy.

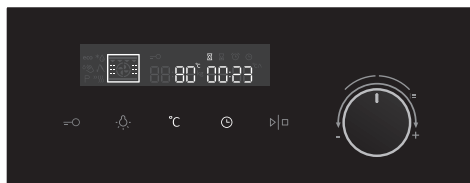
ZMIANA TEMPERATURY PIECZENIA I FUNKCJI GOTOWANIA NA PARZE



1 Wybrać SYSTEM PIECZENIA. Na wyświetlaczu pojawi się wybrana ikona i PREDEFINIOWANA TEMPERATURA zacznie migać.



2 Wybrać SYSTEM PIECZENIA. Na wyświetlaczu pojawi się wybrana ikona i PREDEFINIOWANA TEMPERATURA zacznie migać.



3 Dotknąć przycisk TEMPERATURY i CZASU, a następnie przekręcić pokrętkę w celu wybrania parametrów.



W niektórych systemach temperatura maksymalna jest ograniczona.

Przy wyborze programu kombinowanego z parą najpierw wybrać żadaną temperaturę i czas. Po potwierdzeniu przy pomocy przycisku START na wyświetlaczu pojawi się komunikat „int” i kreski mocy wskazujące na ustawienie intensywności pary (ustawienie domyślne to „mid”).

Prawym pokrętkiem wybrać jeden z trzech poziomów intensywności pary.

Ponownie nacisnąć przycisk START, aby potwierdzić wybrany poziom intensywności i uruchomić program kombinowany z parą.

POZIOMY INTENSYWNOŚCI PARY



Niski poziom intensywności pary



Średni poziom intensywności pary



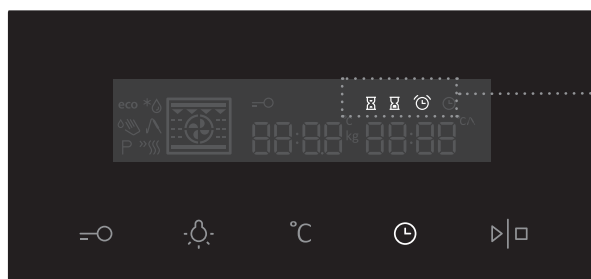
Wysoki poziom intensywności pary

FUNKCJE PROGRAMATORA CZASOWEGO

Najpierw przekręcić POKRĘTŁO WYBORU SYSTEMU PIECZENIA, następnie ustawić temperaturę. Dotknąć kilkakrotnie przycisk PROGRAMATORA CZASOWEGO, aby wybrać symbol.

Zapali się ikona wybranej funkcji programatora czasowego i na wyświetlaczu zacznie migać regulowana godzina rozpoczęcia/zakończenia pieczenia. Pozostałe ikony są przygaszone.

Nacisnąć przycisk START, aby uruchomić procedurę pieczenia. Wyświetlony zostanie DOTYCHCZASOWY CZAS PIECZENIA.



Wyświetlacz funkcji
programatora
czasowego



Ustawianie czasu pieczenia

W trybie tym można określić czas pracy pieca (czas pieczenia). Ustawić żądany czas pieczenia. Najpierw ustawić minuty, a następnie godziny. Na wyświetlaczu pojawiają się ikona i czas pieczenia.



Ustawianie opóźnionego uruchomienia

W tym trybie można określić czas procesu pieczenia (czas pieczenia) i czas, po upływie którego proces pieczenia ma się zakończyć (czas zakończenia). Upewnić się, że zegar dokładnie odmierza aktualny czas.

Przykład:

Aktualny czas: południe

Czas pieczenia: 2 godziny

Koniec pieczenia: 18:00

Na początku należy ustawić CZAS PRACY (2 godz.). Ponownie przycisnąć przycisk ZEGAR (CLOCK), aby wybrać KONIEC PRACY.

Na ekranie automatycznie pokaże się i zacznie mrugać suma dziennego czasu i czasu pracy piekarnika (14:00).

Należy ustawić czas zakończenia pieczenia (18:00).

Nacisnąć START, aby uruchomić proces pieczenia. Programator poczeka do czasu uruchomienia procesu pieczenia i zapali się sygnalizujący to symbol. Piec automatycznie się włączy (o 16.00) i przestanie działać o wybranej porze (o 18.00).



Ustawianie minutnika

Minutnika można używać niezależnie od pracy pieca. Maksymalny możliwy czas, jaki można ustawić, to 24 godziny.

W trakcie odliczania ostatniej minuty minutnik jest wyświetlany w sekundach.



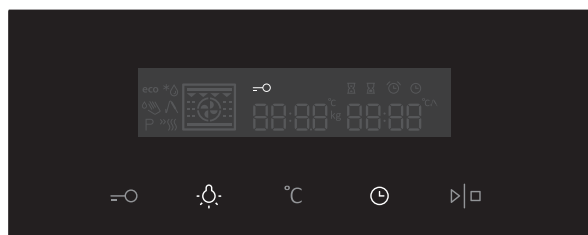
Po upływie ustawionego czasu piec automatycznie przestanie działać (zakończy pieczenie).

Wygenerowany zostanie sygnał akustyczny, który można wyłączyć dotykając dowolny przycisk. Automatycznie sygnał akustyczny wyłącza się po upływie jednej minuty.

Wszystkie funkcje programatora czasowego można anulować poprzez ustawianie czasu na „0”.

Po kilku minutach jałowej pracy urządzenie przełączy się w tryb czuwania.

KROK 4: WYBÓR DODATKOWYCH FUNKCJI



Włączanie/wyłączanie funkcji poprzez naciśnięcieżądanego przycisku lub kombinacji przycisków.

 W niektórych programach niektóre ustawienia są niedostępne. Przypomina o tym w takich przypadkach sygnał dźwiękowy.

BLOKADA PRZED DZIEĆMI

Włącza się ją dotykając przycisk BLOKADY PRZED DZIEĆMI. Na wyświetlaczu zapali się ikona „klucza”. Blokadę przed dziećmi wyłącza się ponownie dotykając jej przycisk. Ikona znika z wyświetlacza.

Jeśli blokada przed dziećmi zostanie włączona bez uruchomienia żadnej funkcji programatora czasowego (z włączonym tylko zegarem), to piec nie będzie działał.

Jeśli blokada przed dziećmi zostanie włączona po uprzednim ustawieniu funkcji programatora czasowego, to piec będzie działał normalnie, ale nie będzie można zmieniać ustawień.

Po włączeniu blokady przed dziećmi nie ma możliwości zmieniania systemów (trybów) pieczenia ani funkcji dodatkowych. Jedyną możliwą zmianą jest zakończenie procesu pieczenia poprzez ustawienie pokrętki wyboru w pozycji „0”. Blokada przed dziećmi będzie działać również po wyłączeniu pieca. Aby wybrać nowy system, najpierw wyłączone musi zostać blokada przed dziećmi.

OŚWIETLENIE PIECA

Oświetlenie pieca włącza się automatycznie, gdy otworzone zostaną drzwiczki lub piec zostanie włączony.

Po zakończeniu procesu pieczenia oświetlenie pozostaje włączone jeszcze przez minutę.

Światło wewnątrz pieca można włączać lub wyłączać naciskając przycisk ŚWIATŁA.



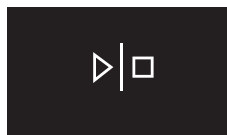
CZUWANIE

Oświetlenie wyświetlacza może się automatycznie wyłączyć po upływie 10 minut od ostatniego użycia wyświetlacza.

Aby wyłączyć wyświetlacz, nacisnąć przycisk KLUCZA i PROGRAMATORA CZASOWEGO. Jeśli włączona została jakaś funkcja programatora czasowego, to na wyświetlaczu pojawi się „OFF” i ikona PROGRAMATORA CZASOWEGO wskazująca włączoną funkcję.

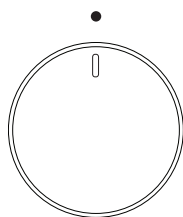
KROK 5: URUCHAMIANIE PROCESU PIECZENIA

Proces pieczenia uruchamia się naciskając i przytrzymując przez chwilę przycisk START/STOP.



KROK 6: WYŁĄCZANIE PIECA

Ustawić POKRĘTŁO WYBORU SYSTEMU PIECZENIA w pozycji „0”.



Po zakończeniu procesu pieczenia i po wyłączeniu pieca, na wyświetlaczu jest pokazywana temperatura spadająca do 50°C.

Zatrzymane i anulowane są także wszystkie ustawienia programatora czasowego.

Wyświetlana jest godzina (zegar). Po upływie 1 minuty pracy jałowej urządzenie przełącza się w tryb czuwania.



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

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.



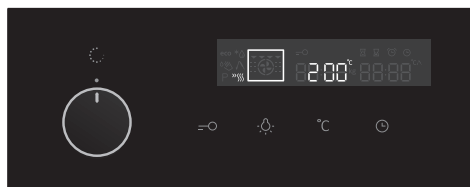
Gwiazdka (*) w tabeli oznacza, że dla wybranego systemu piekarnik wymaga podgrzania.

TRYBY KUCHENKI

SZYBKIE ROZGRZEWANIE



Funkcja ta służy do możliwie jak najszybszego rozgrzania pieca do żądanej temperatury. Tryb ten nie nadaje się do pieczenia.

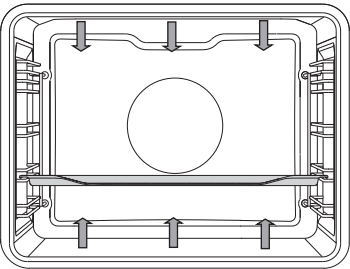


POKRĘTŁO WYBORU SYSTEMU PIECZENIA ustawić na szybkie podgrzewanie.

Na wyświetlaczu pokazywana jest PREDEFINIOWANA TEMPERATURA. Ustawienie temperatury można zmieniać.

 Gdy piec zostanie włączony, zaczyna się rozgrzewać. Na wyświetlaczu miga symbol °C. Po osiągnięciu ustawionej temperatury nagrzewanie zostaje zakończone i wygenerowany zostaje sygnał dźwiękowy. Można go wyłączyć naciskając dowolny przycisk. Po upływie 1 minuty wyłączy się automatycznie.

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.

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
MIĘSO				
Pieczeń wieprzowa	1500	2	180-200	90-120
Łopatką 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
Befsztyk z polędwicy jagnięcej	1500	2	180-200	60-80
Polędwica z królika	1000	2	180-200	50-70
Goleń z dziczyzny	1500	2	180-200	90-120
RYBY				
Ryba duszona	1000 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.

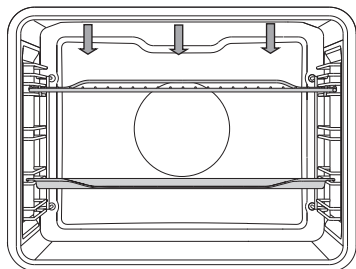
Rodzaj żywności	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
WYPIEKI			
Suflet warzywny	2	190-210	35-45
Suflet na słodko	2	170-190	40-50
Buteczki *	3	190-210	20-30
Biały chleb, 1 kg *	3	220	10-15
		180-190	30-40
Chleb gryczany, 1 kg *	3	180-190	50-60
Chleb pełnoziarnisty, 1 kg *	3	180-190	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
Buteczki nadziewane dżemem (buchty)	3	170-180	30-40

Przydatne rady	Jak postępować
Czy ciasto jest upieczone?	• Drewnianym patyczkiem nakłuć ciasto w najwyższym punkcie. Jeśli ciasto nie zostawi na nim śladów, jest upieczone. • Można wyłączyć kuchenkę i zużyć zakumulowane ciepło.
Ciasto opadło	• Proszę sprawdzić przepis. • Następnym razem należy użyć mniej płynu. • Jeśli do przepisu potrzebne jest użycie sprzętu kuchennego, należy trzymać się zalecanego czasu mieszania.
Ciasto jest zbyt jasne od spodu	• Należy użyć ciemnych form do pieczenia. • Postawić ciasto na niższą prowadnicę i pod koniec pieczenia włączyć dolną grzałkę.
Ciasto z wilgotnym nadzieniem nie jest wystarczająco upieczone	• Należy zwiększyć temperaturę i przedłużyć czas pieczenia.



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

DUŻY GRILL, GRILL



4

2

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

Najwyższa dozwolona temperatura: 230 °C.

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 łososa...) 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.)
MIĘSO				
Befszyk, krwisty	180 g/sztuka	4	230	20-25
Filet z karkówki wieprzowej	150 g/sztuka	4	230	25-30
Kotlety	280 g/sztuka	4	230	30-35
Kiełbaski grilowe	70 g/sztuka	4	230	20-25
OPIEKANY CHLEB				
Tosty	/	4	230	5-10
Otwarte kanapki	/	4	230	5-10

Tabela grillowania – duży grill

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
MIĘSO				
Befszyk, krwisty	180 g/sztuka	4	230	10-15
Befszyk, dobrze wypieczony	180 g/sztuka	4	230	15-20
Filet z karkówki wieprzowej	150 g/sztuka	4	230	15-20
Kotlety	280 g/sztuka	4	230	20-25
Stek cielęcy	140 g/sztuka	4	230	15-20
Kiełbaski grillowe	70 g/sztuka	4	230	10-20
Pasztet	150 g/sztuka	4	230	15-20
RYBY				
Steki/filety z łososia	200 g/sztuka	4	230	15-20
OPIEKANY CHLEB				
6 kromki chleba	/	4	230	1-4
Otwarte kanapki	/	4	230	2-5

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

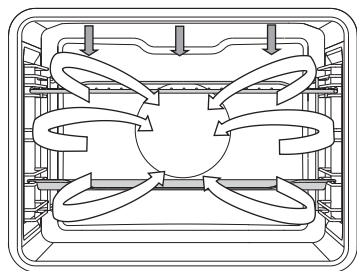
Przed pieczeniem pstrągów należy je dobrze osuszyć ręcznikiem papierowym. Do środka ryby włożyć przyprawy, a z zewnątrz nasmarować olejem i położyć na ruszcie. Podczas grillowania pstrągów nie odwracać.



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

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

GRILL Z WENTYLATOREM



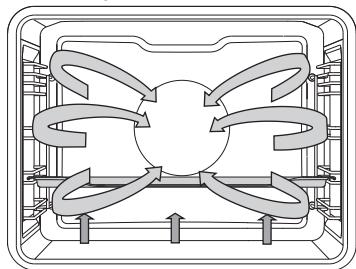
W tym trybie jednocześnie działają grzałka infra i wentylator. Nadaje się do pieczenia mięsa, ryb, warzyw.

(Patrz opis i rady dla GRILLA)

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



GORĄCE POWIETRZE I GRZAŁKA DOLNA



2

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

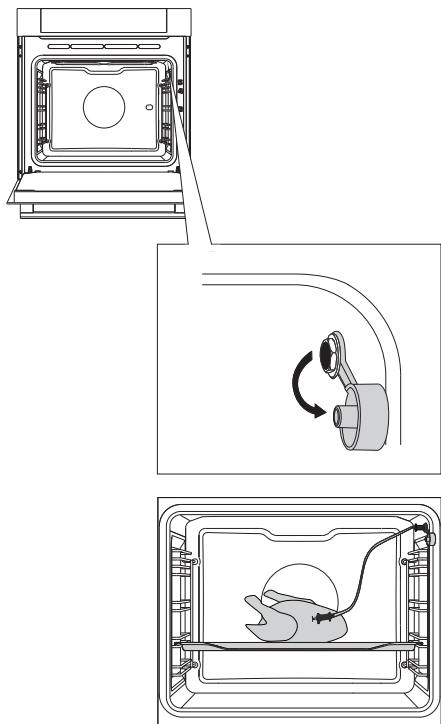
(Patrz opis i rady GÓRNA i DOLNA GRZAŁKA).

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

Pieczenie za pomocą sondy do pieczenia mięsa

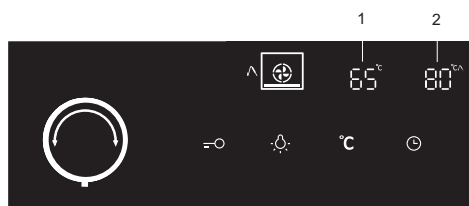


W tym trybie można ustawić żądaną temperaturę wewnątrz potrawy. Piekarnik działa dopóty, dopóki wewnątrz potrawy nie osiąga ustawionej temperatury. Temperatura potrawy mierzona jest przez sondę temperatury.



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

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



3 Przekręcić **POKRĘTŁEM WYBORU SYSTEMU PIECZENIA** (gorące powietrze i dolna grzałka). Na wyświetlaczu pojawią się symbol, ustawiona temperatura wewnątrz piekarnika i ustawiona temperatura czujnika temperatury mięsa. Nacisnąć przycisk **START**.

- 1 Temperatura wewnątrz piekarnika
- 2 Temperatura czujnika temperatury mięsa



W czasie pracy na wyświetlaczu pokazywana będzie aktualna temperatura wnętrza piekarnika i aktualna temperatura czujnika temperatury mięsa. Temperaturę można w czasie pieczenia korygować.

Po osiągnięciu ustawionej temperatury żywności, piekarnik się wyłącza.

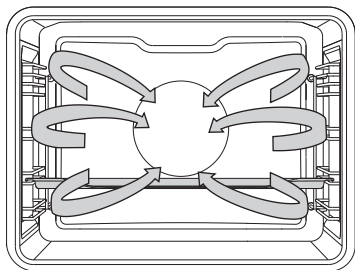
Słychać sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć poprzez naciśnięcie dowolnego przycisku. Po jednej minucie sygnał wyłącza się sam. Na wyświetlaczu pojawi się czas bieżący.

Po zakończeniu pieczenia założyć z powrotem na gniazdo sondy do pomiaru temperatury mięsa kapturek ochronny.



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!

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.)
MIĘSO				
Pieczeń wieprzowa ze skórą	1500	2	160-180	90-120
Kurczak w całości	1500	2	170-190	70-90
Kaczka	2000	2	160-180	120-150
Gęś	4000	2	150-170	170-200
Indyk	5000	2	150-170	180-210
Pierś kurczaka	1000	3	180-200	50-60
Kurczak faszerowany	1500	2	180-200	110-130

Pieczenie 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.

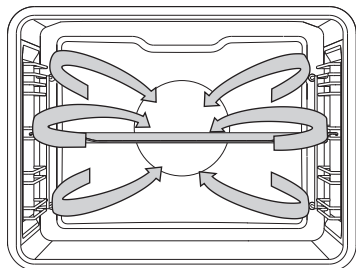
Rodzaj żywności	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
WYPIEKI			
Biszkopt	2	150-160	30-40
Ciasto z kruszonką	3	160-170	25-35
Ciasto śliwkowe	2	150-160	30-40
Rolada biszkoptowa *	3	160-170	15-25
Ciasto owocowe z kruchego ciasta	2	160-170	50-70
Chałka (pleciona bułka drożdżowa)	2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

eco



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



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

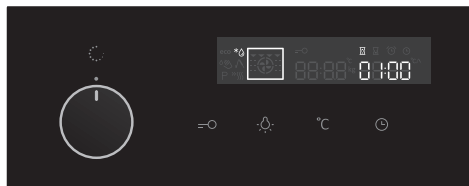
ROZMRAŻANIE



Obieg powietrza w tym trybie odbywa się przy wyłączonych grzałkach.

Włącza się tylko wentylator. Funkcja ta służy do powolnego rozmrażania zamrożonej żywności (ciastek, wypieków, chleba, bułek oraz mrożonek owocowych).

Wybierając odpowiedni symbol można określić godzinę rozpoczęcia i zakończenia rozmrażania.



POKRĘTŁO WYBORU SYSTEMU

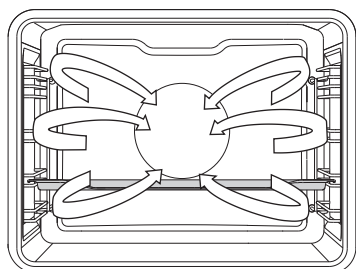
PIECZENIA ustawić na rozmrażanie. Na wyświetlaczu pojawi się CZAS. Czas ten można wyregulować. Nacisnąć przycisk START.

W większości przypadków zaleca się wyjęcie żywności z opakowania (nie zapomnieć o usunięciu wszelkich metalowych zacisków lub klipsów).

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

SYSTEMY KOMBINOWANE/ SYSTEM PAROWY

GORĄCE POWIETRZE Z PARĄ



2

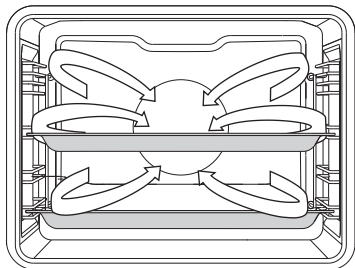
Woda z generatora pary przechodzi do piekarnika w formie pary. Oprócz tego działa również okrągła grzałka z wentylatorem, który powoduje stały obieg gorącego powietrza i pary.



Zbiornik na wodę należy napęlić świeżą wodą.

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowad-nica (od dołu)	Intensywność pary	Tempera-tura (°C)	Czas pie-czenia (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



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
Befsztyk	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
Musze	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	50-60
Ziarna fasoli	500	1:2	3	100	80-90
Groch	500	/	3	100	20-25
Kalafior w całości	500	/	3	100	20-30
Kalafior siekany	500	/	3	100	15-20
Brokuł w całości	500	/	3	100	15-25
Brokuł siekany	500	/	3	100	15-20
Marchewka w całości	500	/	3	100	20-30
Marchewka w kostkach	500	/	3	100	15-25
Kukurydza	500	/	3	100	20-30
Ciecierzycza	500	1:2	3	100	70-80
Koper włoski	500	/	3	100	15-25
Kalarepa	500	/	3	100	20-30
Buraki ćwikłowe w całości	500	/	3	100	50-60
Papryka	500	/	3	100	15-20
Cykoria	500	/	3	100	15-20
Brukselka	500	/	3	100	15-25
Szparagi	500	/	3	100	15-25
Szpinak	500	/	3	100	5-10
Burak pastewny	500	/	3	100	15-20
Warzywa mieszane	1000	/	3	100	20-30
Kapusta	500	/	3	100	30-40
Kapusta pekińska	500	/	3	100	25-35
Bakłażany	500	/	3	100	15-20
Cukinie	500	/	3	100	10-15
Ziemniaki w całości	500	/	3	100	30-40
Ziemniaki w plasterkach	500	/	3	100	25-35

Makaron/ ryż/ produkty zbożowe

Rodzaj żywności	Masa (g)	Stosunek żywności: płyn	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
Ryż biały	200	1:2	3	100	25-35
Ryż brązowy	200	1:2	3	100	60-70
Risotto	Przepis	1:2	3	100	30-40
Makaron	200	1:2	3	100	15-25
Makaron razowy	200	1:2	3	100	15-25
Proso	250	1:1	3	100	25-35
Gnocchi	500	/	3	100	15-25
Pierogi	500	/	3	100	15-25
Tortellini	500	/	3	100	20-30
Kuskus	500	1:1	3	100	15-20
Ravioli	500	/	3	100	15-20

Desery

Rodzaj żywności	Masa (g)	Stosunek żywności: płyn	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
Topienie czekolady *	200	/	3	50	20-30
Moczenie/rozpuszczanie żelatyny *	1 opakowanie	/	3	50	15-20
Pudding ryżowy	Przepis	1:4	3	100	30-40
Ciasto drożdżowe	Przepis	/	3	40	25-35
Krem karmelowy	Przepis	/	3	100	40-50

* 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	10-15
Jajka na twardo	200	3	100	15-20
Jajka sadzone	200	3	100	13-17
Jajecznica	200	3	100	10-15
Omlet na boczku	Przepis	3	100	15-20

Owoce

Rodzaj żywności	Masa (g)	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
Jabłka w plasterkach	500	3	100	5-15
Morele w plasterkach	500	3	100	5-15
Czereśnie	500	3	100	10-15
Agrest	500	3	100	5-15
Gruszki w kawałkach	500	3	100	5-15
Śliwki	500	3	100	5-15
Rabarbar	500	3	100	5-15
Nektarynki	500	3	100	5-10

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

SOUS VIDE (PIECZENIE NA PARZE)

Doprawić żywność i umieścić ją w plastikowej torebce przeznaczonej do pieczenia na parze i gotowania sous vide. Zamkniętą torebkę zawierającą żywność umieścić na perforowanej tacce, którą należy położyć na środkowej półce piekarnika.

Po zakończeniu pieczenia wyjąć żywność z torebki. Dla uzyskania silniejszego aromatu żywność można szybko obsmażyć na gorącym oleju.

Potrawa	Grubość (cm)	Ikona temperatury (°C)	Czas pieczenia (minuty)
MEAT			
Befszyk, średnio wypieczony	3	60	150-180
Befszyk, dobrze wypieczony	3	70	140-170
Stek wieprzowy, średnio wypieczony	3	65	70-100
Stek wieprzowy, w dobrze wypieczony	3	70	70-100
Stek jagnięcy, średnio wypieczony	2	60	90-120
Stek jagnięcy, dobrze wypieczony	2	70	70-100
Stek cielęcy, dobrze wypieczony	3	70	70-100
Pierś kurczaka bez kości	3	65	90-120
Pierś kaczki bez kości	3	65	120-150
Pierś indyka bez kości	3	65	180-210
Filet rybny	1	55	40-60
Stek rybny	2	55	40-60
Krewetki	/	60	30-40
Ośmiornica, macki	/	85	180-240
Przegrzebki	/	60	40-60
Marchew, posiekana w kostki/ pokrojona w plasterkach	1	85	90-120
Ziemniaki, posiekane w kostki	2	85	100-130
Szparagi	/	85	50-70
Bakłażan/oberżyna	1	85	50-70
Owoce, w kawałkach	/	70	90-120

Otwierając drzwiczki (w systemach parowych) po zakończeniu gotowania na parze lub też w jego trakcie, drzwiczki należy zawsze otwierać na oścież do skrajnej pozycji, ponieważ wypływająca para negatywnie wpływa na działanie panelu sterującego.

 W celu osuszenia wnętrza piekarnika należy ustawić tryb gorącego powietrza i grzania od spodu  na 170°C na okres 15 minut. Po skończeniu programu należy pozostawić drzwiczki piekarnika otwarte na co najmniej 2 minuty, aby usunąć powstałą parę i umożliwić osuszenie się wnętrza urządzenia.

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.

KLASYCZNE CZYSZCZENIE KUCHENKI

Do czyszczenia większego brudu w kuchence można stosować zwykłe 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 mydłą, 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 PIECA PRZY UŻYCIU FUNKCJI STEAM CLEAN

Tłuszcz i zabrudzenia można łatwo usunąć ze ścianek pieca przy pomocy funkcji Steam Clean i wilgotnej szmatki.

Korzystanie z funkcji Steam Clean

Z funkcji Steam Clean korzystać dopiero po całkowitym ostygnięciu pieca. Brud i tłuszcz trudniej się usuwa, gdy piec jest gorący.

Po zakończeniu programu resztki żywności na emaliowych ściankach będą na tyle nasiąknięte, że będzie je można usunąć wilgotną szmatką.

Przed uruchomieniem funkcji Steam Clean dodać do zbiornika wody świeżej wody.

1. Wybrać funkcję Steam Clean.
2. Przytrzymać przycisk start/stop, aby uruchomić funkcję Steam Clean.



 Po uruchomieniu programu odczekać aż na ekranie skończy się odliczanie czasu. Po zakończeniu programu Steam Clean odczekać aż piec na tyle ostygnie, by można było wytrzeć go w środku bez ryzyka poparzenia się.



Z funkcji czyszczenia parowego korzystać po całkowitym ostygnięciu piekarnika.

CZYSZCZENIE ZBIORNIKA NA WODĘ

Czyszczenie zależy od klasy twardości wody.

Twardość wody	°N	Ilość kolorowych kreseczek na papierku
Miękka	0-3dH	4 zielone kreseczki twardość 1
Lekko twarda	3-7dH	1 czerwona kreseczka twardość 2
Średnio twarda	7-14dH	2 czerwone kreseczki twardość 3
Twarda	14-21dH	3 czerwone kreseczki twardość 4
Bardzo twarda	>21dH	4 czerwone kreseczki twardość 5

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

Po tym, gdy przez system parowy przepłynie pewna ilość wody, na ekranie, po ustawieniu pokrętła wyboru programu na dowolnym programie parowym, ukaże się napis **"dCal on"** (uruchomione usuwanie kamienia kotłowego).

Dotykając przycisk START/STOP, należy uruchomić procedurę usuwania kamienia kotłowego (patrz: strona 18).

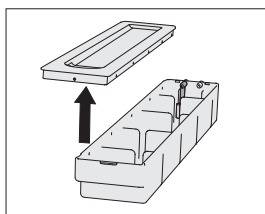
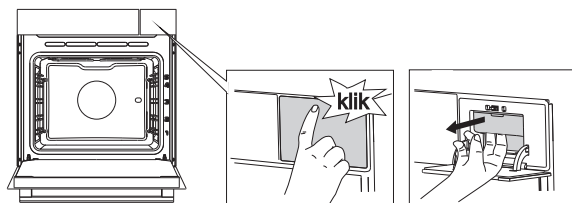


1. Do zbiornika na wodę należy wprowadzić środek do odwapniania (wymieszany z wodą w stosunku 1:8).
2. Trwa proces odwapniania.
3. Proces odwapniania został zakończony. Prosimy wylać płyn, wypłukać zbiornik i nalać świeżej wody do procesu płukania.
4. Płukanie zakończone. Wyczyścić zbiornik i wytrzeć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

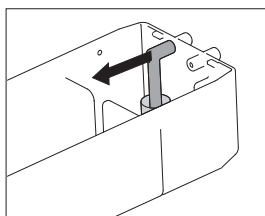
 Nie zamierzając przeprowadzić czyszczenia systemu parowego w danym momencie, opcję tę można odwołać, ustawiając pokrętło wyboru programu na off. Ukaże się napis **"dCal off"**. Wybór należy potwierdzić za pomocą przycisku START/ STOP. Czyszczenie można odwołać trzykrotnie, po czym system uniemożliwi działanie funkcji parowej.

CZYSZCZENIE PIANKI FILTRACYJNEJ

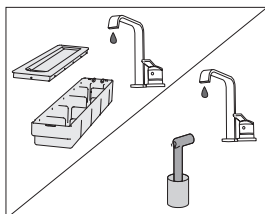
 Przy każdym czyszczeniu zbiornika wody lub usuwaniu kamienia przeczyszczyć także piankę filtracyjną.



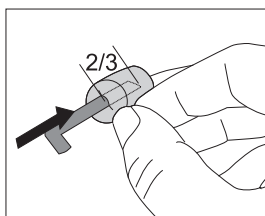
1 Otworzyć pokrywę zbiornika wody.



2 Wyjąć rurę wlotową z przyłącza rury.



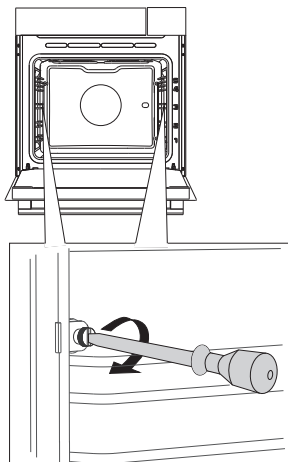
3 Przeczyszczyć rurę wlotową z pianką filtracyjną pod bieżącą wodą. Wypłukać piankę, tak by nie było na niej widać żadnych zanieczyszczeń. W ten sposób można zadbać o prawidłowe działanie urządzenia oraz zachować świeży smak i zapach artykułów żywnościowych.



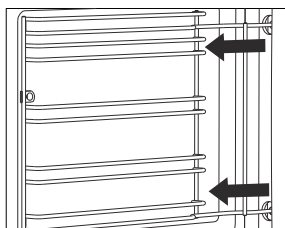
 Jeśli pianka filtracyjna oderwie się od rury wlotowej, założyć ją z powrotem umieszczając rurę na głębokość dwóch trzecich całej długości pianki.

WYJMOWANIE I CZYSZCZENIE PROWADNIC DRUCIANYCH

Do czyszczenia prowadnic używać wyłącznie konwencjonalnych środków czystości.



1 Odkręcić śrubę.

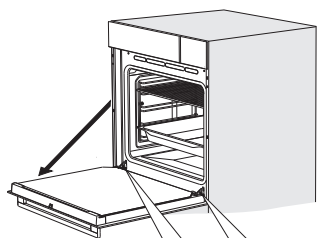


2 Wyjąć prowadnice z otworów w tylnej ścianie.

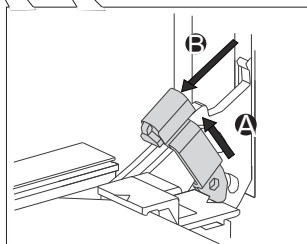


Po zakończeniu czyszczenia dokręcić śruby na prowadnicach śrubokrętem.
Przy ponownym zakładaniu prowadnic drucianych pamiętać o tym, by założyć je z tej samej strony, gdzie były założone przed wyjęciem.

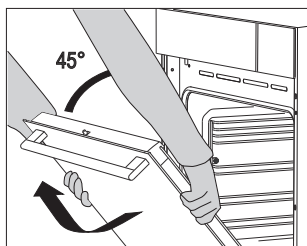
ZDEJMOWANIE I MONTOWANIE DRZWICZEK PIEKARNIKA



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.

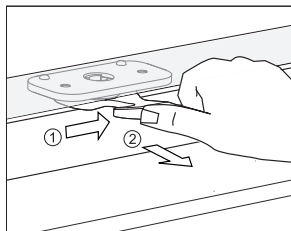


W celu zamontowania drzwiczek postępuje się w sposób odwrotny. Jeśli drzwiczki nie otwierają się albo nie domykają prawidłowo, proszę sprawdzić, czy wycięcia zawiasów są prawidłowo osadzone w uchwytych zawiasów.



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.

BLOKADA DRZWICZEK (w zależności od modelu)



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



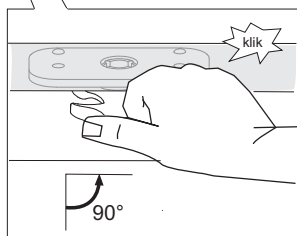
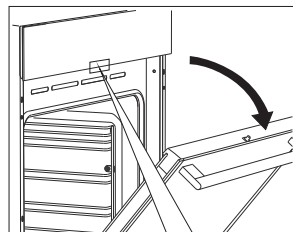
Gdy drzwiczki piekarnika są zamknięte, blokada automatycznie powraca do swojej pozycji początkowej.

WYŁĄCZANIE I WŁĄCZANIE BLOKADY DRZWICZEK

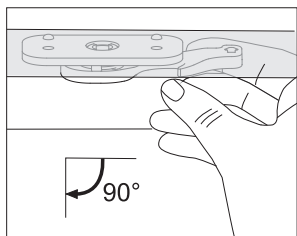


Piekarnik musi całkowicie wystygnąć.

Najpierw otworzyć drzwiczki piekarnika.



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



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

MIĘKKIE OTWIERANIE DRZWICZEK (zależnie od modelu)

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

MIĘKKIE ZAMYKANIE DRZWICZEK (zależnie od modelu)

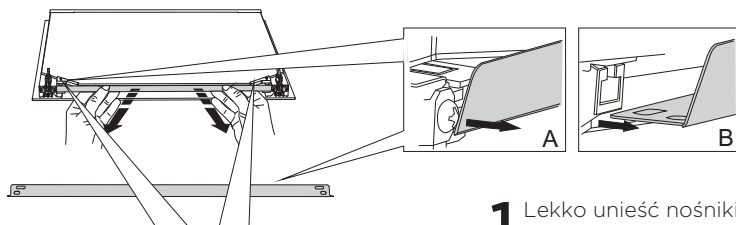
Drzwiczki piekarnika wyposażone są w system, łagodzący ich zamykanie. Umożliwia łatwe, ciche i delikatne zamykanie drzwiczek. Wystarczy lekkie pchnięcie (do kąta 15° w stosunku do pozycji otwartych drzwiczek), by drzwiczki automatycznie i miękko się zamknęły.



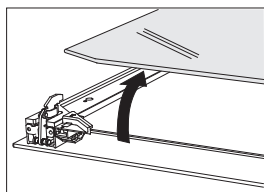
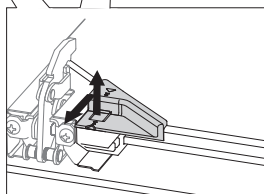
W przypadku zbyt dużej siły zamykania lub otwierania skutek systemu łagodzącego jest mniejszy lub żaden.

WYJMOWANIE I MONTOWANIE SZYBY W DRZWICZKACH PIEKARNIKA

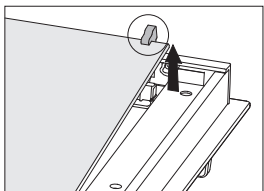
Szybę w drzwiczkach piekarnika można po ich wyjęciu wyczyścić również od wewnątrz. Należy wyjąć drzwiczki piekarnika (patrz rozdział Zdejmowanie i montowanie drzwiczek piekarnika).



- 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** Aby zdjąć trzecią i czwartą szybę (tylko w niektórych modelach), wystarczyć ją podnieść i zdjąć. Zdjąć należy także gumowe uszczelki szyby.



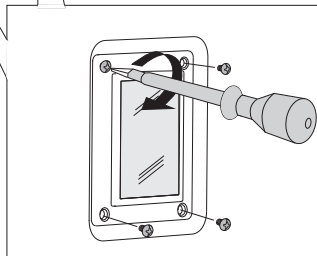
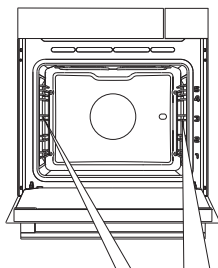
Przy zakładaniu szyby należy postępować w odwrotnej kolejności. (Półkoliste) oznaczenia na drzwiczkach i szybie muszą na siebie nachodzić.

WYMIANA ŻARÓWKI

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

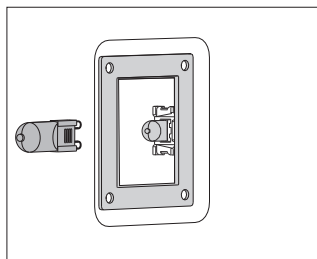
Należy zastosować wkrętak krzyżakowy.

(żarówka halogenowa: G9, 230 V, 25 W)



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

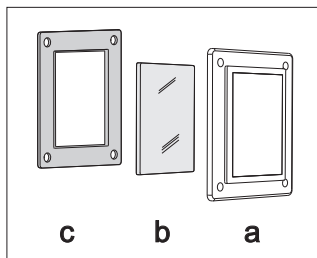
UWAGA: Należy uważać, aby nie uszkodzić emalii.



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

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

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.

Blank lined paper for writing.



