

▶ KME861000M
KMK861000M

PL Instrukcja obsługi
Piekarnik

USER MANUAL



AEG

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	6
3. OPIS URZĄDZENIA.....	9
4. OBSŁUGA URZĄDZENIA.....	10
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	11
6. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	11
7. TRYB KUCHENKI MIKROFALOWEJ.....	15
8. FUNKCJE ZEĞARA.....	19
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	20
10. DODATKOWE FUNKCJE.....	21
11. WSKAZÓWKI I PORADY.....	21
12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	41
13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	42

Z MYŚLĄ O DOSKONAŁYCH EFEKTACH

Dziękujemy za wybór tego produktu AEG. Zaprojektowaliśmy go z myślą o wieloletniej bezawaryjnej pracy i wyposażyliśmy w innowacyjne rozwiązania techniczne ułatwiające życie — nie wszystkie z nich można znaleźć w zwykłych urządzeniach. Prosimy o poświęcenie kilku minut na zapoznanie się z niniejszą instrukcją w celu zapewnienia najlepszego wykorzystania urządzenia. Zapraszamy na naszą witrynę internetową, aby:



Otrzymać wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu:

www.aeg.com/webselfservice



Zarejestrować swój produkt i uprościć jego obsługę serwisową:

www.registreaeg.com



Nabyć akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:

www.aeg.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA


Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.

Kontaktując się z autoryzowanym centrum serwisowym, należy przygotować poniższe dane: informacje o modelu, numer produktu, numer seryjny.

Stosowne informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. ⚠️ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z załączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją urządzenia. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu do wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń.
- Nie pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- Dzieciom i zwierzętom nie wolno zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mocno się nagrzewają.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieciom nie wolno zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.
- Dzieciom w wieku do 3 lat nie wolno zbliżać się do urządzenia podczas jego pracy.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie oraz jego nieosłonięte elementy nagrzewają się podczas pracy do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć kontaktu z elementami grzejnymi. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny znajdować się w pobliżu urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem.
- Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Aby uniknąć porażenia prądem, przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- Nie włączać urządzenia, jeśli jego wnętrze jest puste. Metalowe elementy wewnątrz komory mogą spowodować powstanie łuku elektrycznego.
- Podczas gotowania w kuchence mikrofalowej nie można używać metalowych pojemników na żywność lub napoje. Ograniczenie to nie obowiązuje, jeśli producent określi rozmiar i kształt metalowych pojemników przeznaczonych do gotowania w kuchence mikrofalowej.

- Jeśli drzwi lub uszczelki drzwiowe są uszkodzone, nie wolno korzystać z urządzenia aż zostanie ono naprawione przez wykwalifikowaną osobę.
- Wyłącznie wykwalifikowana osoba może przeprowadzać czynności serwisowe lub naprawcze wiążące się z koniecznością zdjęcia osłony chroniącej przed promieniowaniem mikrofalowym.
- Nie należy podgrzewać cieczy ani żywności w zamkniętych pojemnikach. Może dojść do wybuchu.
- Należy stosować wyłącznie akcesoria i naczynia przeznaczone do kuchenek mikrofalowych.
- Podgrzewając żywność w pojemnikach z papieru lub tworzywa, należy doglądać urządzenia, ponieważ występuje zagrożenie zapłonem.
- Urządzenie jest przeznaczone do podgrzewania żywności i napojów. Suszenie żywności lub odzieży oraz ogrzewanie poduszek termicznych, pantofli, gąbek, wilgotnych tkanin lub podobnych materiałów może spowodować obrażenia ciała, zapłon lub pożar.
- W razie pojawienia się dymu należy wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę i trzymać zamknięte drzwi, aby zdusić płomień.
- Podgrzewanie napojów w kuchence mikrofalowej może doprowadzić do ich opóźnionego wrzenia. Przy obchodzeniu się z pojemnikiem należy zachować ostrożność.
- Zawartość butelek dla niemowląt oraz słoiczków z pokarmem dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć, aby zapewnić równomierną temperaturę pokarmu przed spożyciem oraz aby nie dopuścić do oparzenia.
- Nie wolno gotować jaj w skorupkach ani podgrzewać całych ugotowanych jaj w urządzeniu, ponieważ mogą one wybuchnąć, nawet po zakończeniu działania mikrofal.
- Urządzenie należy regularnie czyścić i usuwać wszelkie pozostałości żywności.

- Nieutrzymywanie kuchenki w czystości może prowadzić do uszkodzenia powierzchni obudowy urządzenia i w konsekwencji do ograniczenia jego żywotności oraz do zaistnienia niebezpiecznej sytuacji.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zachować minimalne odstępstwa od innych urządzeń i mebli.
- Należy zadbać o to, aby meble itp. znajdujące się obok urządzenia i nad nim spełniały odpowiednie wymogi bezpieczeństwa.
- Boki urządzenia powinny sąsiadować z urządzeniami lub meblami o tej samej wysokości.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Wymaga on zasilania elektrycznego.

2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.

- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać drzwi urządzenia, zwłaszcza gdy drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluźwane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcane) – wyjmowane z

- (opravki), wyłączniki różnicowo-prądowe (RCD) oraz styczniki.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie spełnia wymogi dyrektyw EWG.

2.3 Eksploatacja



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała, oparzenia, porażenia prądem lub wybuchu.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Należy upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Wyłączać urządzenie po każdym użyciu.
- Podczas pracy urządzenia należy zachować ostrożność przy otwieraniu jego drzwi. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie opierać się o otwarte drzwi urządzenia.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Należy ostrożnie otwierać drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może spowodować powstanie mieszanki alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno zbliżać do niego iskrzących przedmiotów ani otwartego płomienia.
- Nie umieszczać w urządzeniu, na nim ani w jego pobliżu łatwopalnych substancji ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi substancjami.



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie uszkodzenia urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub odbarwieniu się emalii:
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
 - Nie należy wlewać wody bezpośrednio do rozgrzanego urządzenia.
 - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
 - Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast należy używać głębokiej blachy. Sok z owoców może trwale zaplamieć emalię.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przyrządzania potraw. Nie wolno go używać do innych celów, takich jak np. ogrzewanie pomieszczeń.
- Podczas pieczenia drzwi piekarnika powinny być zawsze zamknięte.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), drzwi nie wolno zamykać podczas użytkowania urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki, aż urządzenie całkowicie ostygnie po użyciu.

2.4 Konserwacja i czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Po każdym użyciu wytrzeć do sucha komorę i drzwi. Para powstała w wyniku działania urządzenia skrapla się na ściankach komory i może powodować korozję.
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Resztki tłuszczu i potraw w urządzeniu mogą być przyczyną powstania pożaru lub łuku elektrycznego podczas działania funkcji kuchenki mikrofalowej.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne środki czyszczące. Nie używać żadnych produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerosol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.
- Nie używać detergentów do czyszczenia emalii katalizacyjnej (jeśli dotyczy).

2.5 Wewnętrzne oświetlenie

- Żarówka zwykła lub halogenowa zastosowana w tym urządzeniu jest

przeznaczona wyłącznie do urządzeń domowych. Nie należy używać jej do oświetlania pomieszczeń.



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

- Przed przystąpieniem do wymiany lampy należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.6 Utylizacja



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała lub uduszeniem.

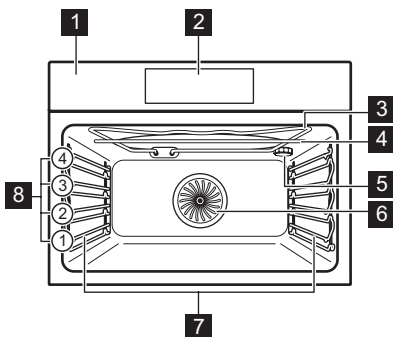
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

2.7 Serwis

- Należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym, który naprawi urządzenie.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

3. OPIS URZĄDZENIA

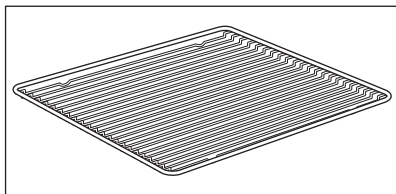
3.1 Informacje ogólne



- 1** Panel sterowania
- 2** Sterowanie elektroniczne
- 3** Grzałka
- 4** Generator mikrofal
- 5** Oświetlenie
- 6** Wentylator
- 7** Prowadnice blach, wymowane
- 8** Poziomy umieszczenia potraw

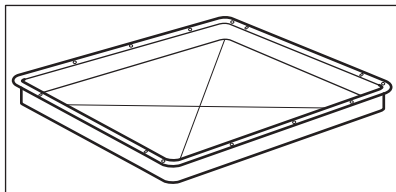
3.2 Akcesoria

Ruszt



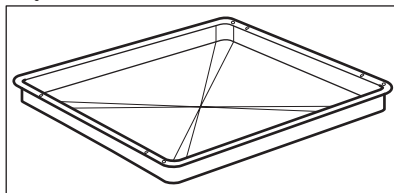
Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.

Blacha do pieczenia ciasta



Do pieczenia ciast i ciastek.

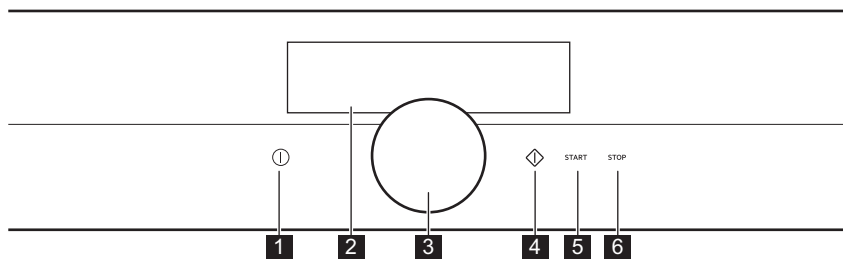
Głęboka blacha




Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.

4. OBSŁUGA URZĄDZENIA

4.1 Panel sterowania



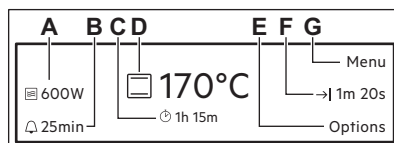
Funkcja	Uwagi
1 Wł. / Wyt.	Włączanie i wyłączanie urządzenia.
2 Wyświetlacz	Przedstawia bieżące ustawienia urządzenia.
3 Pokrętko	Służy do regulacji ustawień i poruszania się po menu. Nacisnąć  , aby włączyć urządzenie. Nacisnąć i przytrzymać pokrętko, aby włączyć ekran ustawień. Nacisnąć i obracać pokrętkiem, aby poruszać się po menu. Przytrzymać i nacisnąć pokrętko, aby potwierdzić ustawienie lub przejść do wybranego podmenu. Aby powrócić do poprzedniego menu, należy znaleźć opcję Powrót na liście menu lub potwierdzić wybrane ustawienie.
4 Funkcja kuchenki mikrofalowej	Szybkie uruchomienie kuchenki mikrofalowej (1000 W, 30 s). Można ją włączyć również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.
5 START	Umożliwia włączenie wybranej funkcji.
6 STOP	Umożliwia wyłączenie wybranej funkcji.

4.2 Wyświetlacz

Po włączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się ostatnio wybrany tryb funkcji pieczenia.



Wyświetlacz z maksymalną liczbą ustawionych funkcji.



- A. Moc mikrofal
- B. Przypomnienie
- C. Stoper
- D. Funkcja pieczenia i temperatura
- E. Opcje lub aktualna godzina
- F. Czas trwania i czas zakończenia działania funkcji
- G. Menu

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Czyszczenie wstępne

Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i prowadnice blach.



Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

Wyczyścić urządzenie i akcesoria przed pierwszym użyciem.

Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w początkowym położeniu.

5.2 Pierwsze podłączenie

Po pierwszym podłączeniu po upływie 7 sekund pojawi się informacja o wersji oprogramowania.

Wymagane jest ustawienie takich parametrów, jak język, Jasność wyświetlacza oraz Aktualna godzina.

6. CODZIENNA EKSPLOATACJA



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Funkcje Pieczenia

Włączanie i wyłączenie funkcji pieczenia.

1. Włączyć piekarnik.
2. Nacisnąć i przytrzymać pokrętkę. Ostatnio używana funkcja będzie podkreślona.
3. Nacisnąć pokrętkę, aby przejść do podmenu, a następnie obrócić je, aby wybrać funkcję pieczenia.
4. Nacisnąć pokrętkę, aby potwierdzić.



5. Ustawić temperaturę i potwierdzić.
6. Nacisnąć **START**. W ramach niektórych funkcji wyświetlana jest sekwencja okien podręcznych. Nacisnąć pokrętkę, aby wyświetlić następne okno podręczne. Po ostatnim potwierdzeniu następuje uruchomienie funkcji.







Aby wyłączyć funkcję, nacisnąć **STOP**.










W niektórych funkcjach piekarnika oświetlenie może wyłączyć się automatycznie w temperaturze poniżej 60°C.

Funkcje pieczenia: Specjalne








Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Termoobieg (niska temp.)	Do przyrządzania delikatnych, soczystych pieczeń.
 Podtrzymywanie temp.	Do utrzymywania temperatury potraw.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Podgrzewanie talerzy	Do podgrzewania talerzy przed podaniem na stół.
 Pasteryzowanie	Do pasteryzowania przetworów z warzyw, np. pikli.
 Suszenie	Do suszenia pokrojonych owoców (np. jabłek, śliwek, brzoskwiń) oraz warzyw (np. pomidorów, cukinii lub grzybów).
 Wyrastanie ciasta	Do kontrolowanego wspomaganego wyrastania ciasta drożdżowego przed wypiekiem.
 Pieczenie chleba	Tej funkcji można użyć do wypieku chleba i bułek, których chrupiąca skórka i kolor przypominają będą pieczywo z profesjonalnej piekarni.
 Zapiekanki	Do przyrządzania takich potraw jak lasagne czy dania ziemniaczane. Również zapiekanie i przyrumienianie.

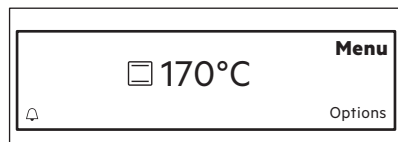
Funkcje pieczenia: Standardowe

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Termoobieg	Do jednoczesnego pieczenia na dwóch poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji: Pieczenie tradycyjne.
 Termoobieg + dolna grzałka	Do pieczenia na jednym poziomie dań wymagających intensywnego przyrumienienia i kruchego spodu. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji: Pieczenie tradycyjne.
 Pieczenie tradycyjne (Górna/dolna grzałka)	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie.
 Dolna grzałka + grill + termoobieg	Do przyrządzania produktów gotowych, takich jak frytki, pieczone ziemniaki w ćwiartkach, sajgonki.
 Grill	Do grillowania płaskich potraw i opiekania chleba.
 Grill + termoobieg	Do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie. Również do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
 Grzałka dolna	Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.

Funkcje pieczenia: Kuchenka mikrofalowa

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Kuchenka mikrofalowa	Średnio-niska moc mikrofal (100-600 W). Powoduje wytwarzanie ciepła bezpośrednio w produktach spożywczych. Do podgrzewania gotowych potraw. Do warzyw i ryb. Nie nagrzewać wstępnie piekarnika.
 Maks. moc mikrofal	Wysoka moc mikrofal (700-1000 W). Powoduje wytwarzanie ciepła bezpośrednio w produktach spożywczych. Do podgrzewania napojów i zup. Nie nagrzewać wstępnie piekarnika.
 Termoobieg + mikrofałe	Powoduje wytwarzanie ciepła bezpośrednio w produktach spożywczych. Funkcja ze zwiększoną mocą mikrofal. Do pieczenia na jednym poziomie. Nie nagrzewać wstępnie piekarnika.
 Górna/dolna grzałka + mikrofałe	Powoduje wytwarzanie ciepła bezpośrednio w produktach spożywczych. Funkcja ze zwiększoną mocą mikrofal. Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie. Nie nagrzewać wstępnie piekarnika.
 Grill + mikrofałe	Powoduje wytwarzanie ciepła bezpośrednio w produktach spożywczych. Funkcja ze zwiększoną mocą mikrofal. Do grillowania płaskich potraw i opiekania chleba. Nie nagrzewać wstępnie piekarnika.
 Grill + termoobieg + mikrofałe	Powoduje wytwarzanie ciepła bezpośrednio w produktach spożywczych. Funkcja ze zwiększoną mocą mikrofal. Do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie. Również do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania. Nie nagrzewać wstępnie piekarnika.
 Rozmrażanie	Powoduje wytwarzanie ciepła bezpośrednio w produktach spożywczych. Funkcja ze zwiększoną mocą mikrofal. Do rozmrażania mięsa, owoców i warzyw. Nie nagrzewać wstępnie piekarnika.

6.2 Menu – informacje ogólne



Menu

Pozycja menu	Zastosowanie
Gotowanie wspomagane	Zawiera listę programów automatycznych.
Ustawienia podstawowe	Służy do konfiguracji urządzenia.

Podmenu opcji: Ustawienia podstawowe

Podmenu	Opis
Blokada uruchomienia	Gdy funkcja Blokada uruchomienia jest aktywna, nie można przypadkowo włączyć piekarnika. Funkcję można włączyć i wyłączyć w menu Ustawienia podstawowe. Gdy funkcja jest włączona, po uruchomieniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się Blokada uruchomienia. Aby korzystać z piekarnika, wybrać pokrętkiem litery kodu w kolejności: A B C.
Szybkie nagrzewanie	Skrócenie czasu nagrzewania jako ustawienia domyślnego. Opcja ta jest dostępna tylko dla wybranych funkcji pieczenia.
Pieczenie+utrzym. temp.	Umożliwia utrzymywanie temperatury potrawy przez 30 minut po zakończeniu pieczenia. Aby wyłączyć wcześniej, nacisnąć pokrętko. Gdy funkcja jest włączona, na wyświetlaczu widoczny jest komunikat „Podtrzymywanie temp. wł.”.
Wydłużenie czasu	Wydłużenie zdefiniowanego czasu pieczenia.
Konfiguracja	Ustawianie konfiguracji piekarnika.
Serwis	Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania i konfiguracji.

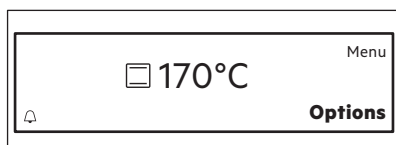
Podmenu opcji: Konfiguracja

Podmenu	Opis
Język	Wybór języka komunikatów na wyświetlaczu.
Godzina i data	Ustawianie bieżącej godziny i daty.
Dźwięki przycisków	Włączanie i wyłączanie dźwięku pól dotykowych. Nie można wyłączyć dźwięku towarzyszącemu dotknięciu pól WŁ./WYŁ. i STOP.
Alarm/sygnal błędu	Włączanie i wyłączanie sygnałów alarmowych.
Głośność sygnału	Stopniowa regulacja głośności dźwięku przycisków oraz sygnałów.
Jasność wyświetlacza	Stopniowa regulacja jasności wyświetlacza.

Podmenu opcji: Serwis

Podmenu	Opis
Tryb demo	Kod włączenia/wyłączenia: 2468
Wyświetl licencje	Informacje na temat licencji.
Wyświetl wersję oprogramowania	Informacje na temat wersji oprogramowania.
Ustawienia fabryczne	Informacje na temat ustawień fabrycznych.

6.3 Opcje



Opcje	Opis
Ustawienia zegara	Zawiera listę funkcji zegara.
Szybkie nagrzewanie	Umożliwia skrócenie czasu nagrzewania w ramach aktualnie włączonej funkcji pieczenia. Wł. / Wył.
Ustaw + start	Do ustawienia funkcji i włączenia jej w późniejszym czasie. Po ustawieniu na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Ustaw +Start wł. “. Nacisnąć Start, aby włączyć. Gdy funkcja włącza się, komunikat znika z wyświetlacza, a piekarnik rozpoczyna działanie. Opcja ta jest dostępna tylko dla wybranych funkcji pieczenia.
Oświetlenie piekarnika	Wł. / Wył.

7. TRYB KUCHENKI MIKROFALOWEJ

7.1 Kuchenka mikrofalowa

Informacje ogólne:



UWAGA!

Urządzenie nie może pracować, gdy nie ma w nim żywności.

- Po wyłączeniu urządzenia pozostawić w nim żywność na kilka minut. Patrz tabele gotowania przy użyciu funkcji

kuchenki mikrofalowej: czas oczekania.

- Przed rozpoczęciem przyrządzania potrawy należy usunąć opakowanie z folii aluminiowej, metalową tackę itp.
- Zaleca się, aby podczas korzystania z trybu kuchenki mikrofalowej umieszczać potrawy tylko na jednym poziomie.

- Jeśli nie podano inaczej, potrawy należy umieszczać na talerzu na dnie komory.
- Jeśli to możliwe, należy zawsze zamieszać potrawę przed podaniem.

Gotowanie:

- W miarę możliwości należy gotować produkty pod przykryciem w naczyniach odpowiednich do używania w kuchence mikrofalowej. Potrawy można gotować bez przykrycia, jeśli ich wierzch ma być przypieczony.
- Należy uważać, aby nie rozgotować potrawy poprzez ustawienie za wysokiego poziomu mocy lub zbyt długiego czasu gotowania. Może to spowodować wysuszenie, przypalenie lub zapalenie się potrawy.
- Nie gotować w urządzeniu jajek w skorupkach, ponieważ mogą eksplodować. Przed smażeniem jajek należy nakłuć ich żółtka.
- Przed przystąpieniem do gotowania produktów ze „skórką”, takich jak ziemniaki, pomidory czy kielbaski, należy kilkakrotnie nakłuć je widelcem, aby nie eksplodowały.
- Schłodzoną lub mrożoną żywność należy gotować dłużej.
- Potrawy z sosem wymagają okresowego mieszania.
- Większe porcje potraw należy obrócić na drugą stronę po upływie połowy czasu gotowania.
- W miarę możliwości należy pokroić warzywa na kawałki podobnej wielkości.
- Używać płaskich, szerokich naczyń.
- Nie używać naczyń z porcelany, ceramiki lub fajansu mających nieszklwione dna lub małe otwory (np. na uchwytych). Wilgoć znajdująca się w otworach może po podgrzaniu spowodować pęknięcie naczynia.

Rozmrażanie mięsa, drobiu i ryb:

- Mrożone, pozbawione opakowania mięso położyć na odwróconym małym talerzu, umieszczonym w większym pojemniku lub na ruszcie do rozmrażania bądź plastikowym sicie, tak aby umożliwić spływanie cieczy powstającej podczas rozmrażania.
- Obrócić produkt po upływie połowy czasu rozmrażania. W miarę możliwości podzielić, a następnie wyjąć kawałki, które zaczęły się rozmrażać.

Rozmrażanie masła, porcji tortu i twarogu:

- Nie rozmrażać tych produktów całkowicie w urządzeniu, lecz dokończyć ich rozmrażanie w temperaturze pokojowej. Zapewnia to bardziej równomierne efekty. Przed rozpoczęciem rozmrażania należy usunąć wszystkie metalowe lub aluminiowe elementy opakowania.




Rozmrażanie owoców i warzyw:

- Jeśli owoce lub warzywa mają pozostać surowe, nie należy ich rozmrażać całkowicie w urządzeniu, lecz dokończyć rozmrażanie w temperaturze pokojowej.
- Aby ugotować warzywa i owoce bez ich uprzedniego rozmrażania, należy użyć wyższej mocy mikrofal.

Dania gotowe:

- Gotowe dania w metalowych lub plastikowych opakowaniach (z metalowymi pokrywkami) można rozmrażać lub podgrzewać za pomocą mikrofal, jeśli producent wyraźnie zaznaczył, że nadają się one do kuchenek mikrofalowych.
- Należy przestrzegać wskazówek producenta żywności podanych na opakowaniu (np. zdjęć metalową pokrywkę i nakłuć plastikową folię).

7.2 Odpowiednie naczynia i materiały

Naczynie / Materiał			
Szko i porcelana odporne na wysoką temperaturę, bez metalowych elementów, np. szkło żaroodporne	✓	✓	✓
Szko i porcelana nieodporne na wysoką temperaturę ¹⁾	✓	X	X
Szko i szkło ceramiczne z materiałów odpornych na wysoką i niską temperaturę	✓	✓	✓
Ceramika ²⁾ , fajans ²⁾	✓	✓	X
Tworzywo sztuczne odporne na wysoką temperaturę do 200°C ³⁾	✓	✓	X
Karton, papier	✓	X	X
Folia spożywcza	✓	X	X
Folia do pieczenia z zamknięciem nadającym się do kuchenek mikrofalowych ³⁾	✓	✓	X
Metalowe naczynia do pieczenia, np. emaliowane lub żeliwne	X	X	X
Formy do pieczenia lakierowane na czarno lub z powłoką silikonową ³⁾	X	X	X
Błacha do pieczenia ciasta	X	X	X
Ruszt	X	X	✓
Naczynia przeznaczone do kuchenek mikrofalowych np. talerz Crisp	X	✓	X
Potrawy gotowe w opakowaniach ³⁾	✓	✓	✓

¹⁾ Bez srebrnych, złotych i platynowych elementów oraz metalowych dekoracji

²⁾ Bez kwarcowych lub metalowych elementów oraz szkliva z zawartością metalu

³⁾ Należy przestrzegać wskazówek producenta dotyczących maksymalnej temperatury

7.3 Wskazówki dotyczące korzystania z mikrofal

Rezultat	Rozwiązanie
Nie można znaleźć informacji na temat ilości przyrządzanej potrawy.	Znaleźć informacje dotyczące podobnej potrawy lub produktu. Wydłużyć lub skrócić czas gotowania zgodnie z następującą zasadą: podwójna ilość – blisko podwójna ilość czasu, połowa ilości – połowa czasu.
Potrawa po ugotowaniu jest zbyt sucha.	Ustawić krótszy czas gotowania lub wybrać niższą moc mikrofal i gotować potrawę pod przykryciem w naczyniu odpowiednim do użycia w kuchenke mikrofalowej.
Po upływie ustawionego czasu potrawa nie jest jeszcze rozmrożona, podgrzana bądź ugotowana.	Ustawić dłuższy czas gotowania lub wybrać wyższą moc mikrofal. Grubsze potrawy wymagają zwykle dłuższego czasu gotowania. Zamieszać lub obrócić potrawę podczas gotowania.
Po upływie czasu gotowania potrawa jest za gorąca przy brzegu, a w środku jeszcze niegotowa.	Następnym razem należy wybrać niższą moc i dłuższy czas. W połowie gotowania, np. zupy, należy zamieszać potrawę.

O czym jeszcze należy pamiętać...

- Artykuły spożywcze mają różny kształt i właściwości. Przygotowuje się je w różnych ilościach. Dlatego czas rozmrażania, podgrzewania lub gotowania może być różny. Jako ogólną wskazówkę można przyjąć prawidłowość: **podwójna ilość – blisko podwójna ilość czasu**.
- Kuchenka mikrofalowa powoduje wytwarzanie ciepła bezpośrednio w produktach spożywczych. Dlatego nie wszystkie miejsca rozgrzewają się w tym samym czasie. Z tego względu, zwłaszcza podczas podgrzewania większych porcji potraw, należy je mieszać lub obracać na drugą stronę.
- W tabelach podany jest **czas oczekania**. Potrawę należy

pozostawić na ten czas w urządzeniu lub poza urządzeniem, tak aby ciepło rozeszło się bardziej równomiernie.

- Ustawić poziom mocy odpowiednio do ilości potrawy. Użycie wysokiej mocy przy małej ilości potrawy może spowodować spalenie potrawy lub powstawanie łuku elektrycznego, gdy używane są akcesoria.
- Gotując ryż, lepsze efekty można uzyskać, stosując płaskie, szerokie naczynie.

7.4 Przykładowe ustawienia mocy dla różnych zastosowań




Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.



Ustawienie mocy	Przeznaczenie
• 1000 W	Podgrzewanie płynów
• 900 W	Podgotowanie na początku procesu pieczenia
• 800 W	Gotowanie warzyw
• 700 W	Rozpuszczanie żelatyny i masła

Ustawienie mocy	Przeznaczenie
<ul style="list-style-type: none"> • 600 W • 500 W 	Rozmrażanie i podgrzewanie produktów zamrożonych Podgrzewanie potraw na talerzach Gotowanie potraw duszonych Gotowanie produktów z jaj
<ul style="list-style-type: none"> • 400 W • 300 W • 200 W 	Dalsze gotowanie potraw Gotowanie delikatnych produktów spożywczych Podgrzewanie jedzenia dla niemowląt Powolne gotowanie ryżu Podgrzewanie delikatnych potraw Topienie sera
<ul style="list-style-type: none"> • 100 W 	Rozmrażanie mięsa, ryb, chleba Rozmrażanie sera, śmietany, masła Rozmrażanie owoców i ciast (tortów śmietanowych) Wspomaganie wyrastania ciasta drożdżowego Podgrzewanie zimnych potraw i napojów

8. FUNKCJE ZEGARA

8.1 Ustawienia zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
 Stoper	Automatycznie monitoruje czas działania włączonej funkcji. Istnieje możliwość włączenia lub wyłączenia wyświetlania wskazań funkcji Stoper.
 Czas	Służy do ustawiania czasu działania urządzenia. ¹⁾
 Czas zakończenia	Służy do ustawiania czasu wyłączenia danej funkcji pieczenia. Ta opcja jest dostępna tylko po ustawieniu funkcji Czas. Jednoczesne użycie funkcji Czas i Czas zakończenia spowoduje automatyczne włączenie i wyłączenie urządzenia w późniejszym czasie. ¹⁾ Funkcja nie jest dostępna, gdy działa Kuchenka mikrofalowa.

Funkcja zegara	Zastosowanie
 Przypomnienie	<p>Ustawianie czasu do odliczania.¹⁾ Funkcja nie ma wpływu na działanie urządzenia.</p> <p>Wybrać  i ustawić czas. Gdy upłynie czas pieczenia, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Nacisnąć pokrętkę, aby wyłączyć sygnał.</p> <p>Funkcji Przypomnienie można również użyć, gdy urządzenie jest wyłączone.</p>

¹⁾ Maksymalnie 23 godz i 59 min

9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Wkładanie akcesoriów

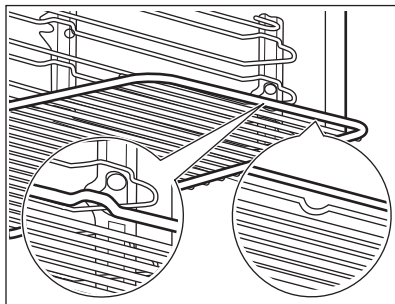
Używać wyłącznie naczyń z odpowiednich materiałów.



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział „Tryb kuchenki mikrofalowej”.

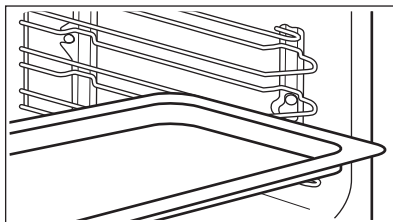
Ruszt:

Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw; upewnić się, że nóżki są skierowane w dół.



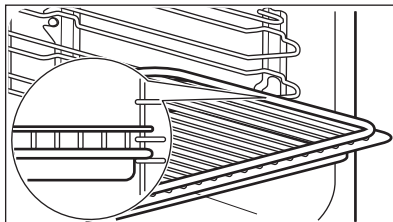
Blacha do pieczenia ciasta / głęboka blacha:

Wsunąć blachę do pieczenia ciasta / głęboką blachę między prowadnice blachy.



Ruszt wraz z blachą do pieczenia ciasta / głęboką blachą:

Wsunąć blachę do pieczenia ciasta / głęboką blachę między prowadnice blachy, a ruszt między prowadnice powyżej.



Niewielkie występy na górze mają na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Występy służą także jako zabezpieczenie przed wypadnięciem. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

10. DODATKOWE FUNKCJE

10.1 Samoczynne wyłączenie

Z powodów bezpieczeństwa urządzenie wyłącza się samoczynnie po upływie pewnego czasu, jeśli uruchomiona jest funkcja pieczenia, a żadne ustawienia nie są zmieniane.

Temperatura (°C)	Czas wyłączenia (godz.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5



Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Oświetlenie piekarnika, Czas, Czas zakończenia.

10.2 Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać powierzchnie urządzenia w niskiej temperaturze. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący może nadal działać do czasu schłodzenia urządzenia.

11. WSKAZÓWKI I PORADY



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



Temperatury i czasy pieczenia podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisu, jakości oraz ilości użytych składników.

11.1 Porady dotyczące specjalnych funkcji pieczenia piekarnika

Podtrzymywanie temp.

Ta funkcja umożliwia podtrzymanie temperatury potrawy.

Temperatura zostanie automatycznie ustawiona na 80°C.

Podgrzewanie talerzy

Podgrzewanie talerzy i naczyń.

Rozłożyć równomiernie talerze i naczynia na ruszcie. Po upływie połowy czasu zamienić miejscami naczynia na górze i na dole.

Temperatura jest automatycznie ustawiona na 70°C.

Zalecany poziom umieszczenia potrawy: 3.

Wyrastanie ciasta

Tę automatyczną funkcję można wykorzystać do przygotowywania dowolnego ciasta drożdżowego. Stwarza ona dobre warunki do wyrastania ciasta. Umieścić ciasto w naczyniu odpowiednio dużym do wyrastania i przykryć wilgotnym ręcznikiem lub folią plastikową. Umieścić ruszt na pierwszej półce i postawić na nim naczynie. Zamknąć drzwi i ustawić funkcję: Wyrastanie ciasta. Ustawić wymagany czas.

11.2 Pieczenie ciast

- Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używane urządzenie. Należy dostosować używane ustawienia, takie jak temperatura, czas pieczenia i poziom umieszczenia potrawy, do wartości podanych w tabelach.
- Zaleca się ustawienie za pierwszym razem niższej temperatury.
- W przypadku braku ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

- Piekąc ciasta na więcej niż jednym poziomie, można wydłużyć czas pieczenia o 10-15 minut.
- Ciasta i ciastka na różnych poziomach nie zawsze przyrumieniają się równomiernie. W tym przypadku nie należy zmieniać ustawienia temperatury. Różnice wyrównają się podczas pieczenia.
- Blachy mogą odkształcać się podczas pieczenia. Po ostygnięciu blach odkształcenia znikną.

11.3 Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

Efekt pieczenia	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Spód ciasta nie jest odpowiednio przyrumieniony.	Wybrano nieodpowiedni poziom piekarnika.	Umieścić ciasto na niższym poziomie piekarnika.
Ciasto zapada się, robi się zakalcowate, wycieka z niego woda.	Temperatura piekarnika jest zbyt wysoka.	Przy następnym pieczeniu należy nieznacznie obniżyć temperaturę piekarnika.
Ciasto zapada się, robi się zakalcowate, wycieka z niego woda.	Zbyt krótki czas pieczenia.	Ustawić dłuższy czas pieczenia. Nie można skracać czasu pieczenia poprzez ustawienie wyższej temperatury.
Ciasto zapada się, robi się zakalcowate, wycieka z niego woda.	Do ciasta wlano zbyt dużo płynu.	Użyć mniej wody. Należy przestrzegać czasu mieszania ciasta, zwłaszcza korzystając z robota kuchennego.
Ciasto jest zbyt suche.	Temperatura piekarnika jest zbyt niska.	Przy następnym pieczeniu należy zwiększyć temperaturę piekarnika.
Ciasto jest zbyt suche.	Zbyt długi czas pieczenia.	Przy następnym pieczeniu należy skrócić czas pieczenia.
Ciasto nierówno się przyrumienia.	Temperatura piekarnika jest zbyt wysoka, a czas pieczenia zbyt krótki.	Ustawić niższą temperaturę piekarnika i wydłużyć czas pieczenia.
Ciasto nierówno się przyrumienia.	Ciasto nie zostało równomiernie rozprowadzone.	Rozprowadzić ciasto równomiernie na blasze.
Ciasto nie jest gotowe po upływie podanego czasu pieczenia.	Temperatura piekarnika jest zbyt niska.	Przy następnym pieczeniu należy nieznacznie zwiększyć temperaturę piekarnika.

11.4 Pieczenie na jednym poziomie

Pieczenie w formach

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kołacz lub bułeczki maślane	Termoobieg	150 - 160	50 - 70	2
Babka piaskowa / Ciasta owocowe	Termoobieg	140 - 160	70 - 90	2
Sponge cake / Biszkopt	Termoobieg	140 - 150	35 - 50	2
Sponge cake / Biszkopt	Pieczenie tradycyjne	160	35 - 50	2
Spód placza – ciasto kruche ¹⁾	Termoobieg	170 - 180	10 - 25	2
Spód placza – ciasto ukręcane	Termoobieg	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Szarlotka (2 formy, Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	Termoobieg	160	70 - 90	2
Apple pie / Szarlotka (2 formy, Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	Pieczenie tradycyjne	180	70 - 90	1
Sernik, blacha do ciasta ²⁾	Pieczenie tradycyjne	160 - 170	60 - 90	1

¹⁾ Rozgrzać wstępnie piekarnik.

²⁾ Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

Ciasta / ciastka / chleb na blachach do pieczenia

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Plecionka drożdżowa / wieniec drożdżowy	Pieczenie tradycyjne	170 - 190	30 - 40	2
Śtrucla bożonarodzeniowa ¹⁾	Pieczenie tradycyjne	160 - 180	50 - 70	2
Chleb (żytni) ¹⁾	Pieczenie tradycyjne			2
najpierw		230	20	
następnie		160 - 180	30 - 60	
Płytka z kremem / Eklery ¹⁾	Pieczenie tradycyjne	190 - 210	20 - 35	2

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Rolada biszkoptowa ¹⁾	Pieczenie tradycyjne	180 - 200	10 - 20	2
Ciasto z kruszonką (suche)	Termoobieg	150 - 160	20 - 40	3
Maślane ciasto migdałowe / ciasta cukrowe ¹⁾	Pieczenie tradycyjne	190 - 210	20 - 30	2
Placki owocowe (na cieście drożdżowym/biszkoptowym) ²⁾	Termoobieg	150 - 160	35 - 55	3
Placki owocowe (na cieście drożdżowym/biszkoptowym) ²⁾	Pieczenie tradycyjne	170	35 - 55	1
Tarty owocowe na kruchym cieście	Termoobieg	160 - 170	40 - 80	3
Ciasta drożdżowe z delikatnymi dodatkami (np. twarogiem, kremem, słodkim sosem) ¹⁾	Pieczenie tradycyjne	160 - 180	40 - 80	2

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

2) Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

Ciastka

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Ciasteczka kruche	Termoobieg	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Termoobieg	140	20 - 35	3
Short bread / Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane ¹⁾	Pieczenie tradycyjne	160	20 - 30	2
Ciasteczka z ciasta biszkoptowego	Termoobieg	150 - 160	15 - 20	2
Ciasteczka z białek jaj, bezy	Termoobieg	80 - 100	120 - 150	1
Makaroniki	Termoobieg	100 - 120	30 - 50	3

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Ciasteczka z ciasta drożdżowego	Termoobieg	150 - 160	20 - 40	3
Ciasteczka z ciasta francuskiego ¹⁾	Termoobieg	170 - 180	20 - 30	3
Bułki ¹⁾	Pieczenie tradycyjne	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Ciasteczka ¹⁾	Termoobieg	160	20 - 35	3
Small cakes / Ciasteczka ¹⁾	Pieczenie tradycyjne	170	20 - 35	2

¹⁾ Rozgrzać wstępnie piekarnik.

11.5 Wypieki i zapiekanki

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Makaron zapiekany	Pieczenie tradycyjne	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Pieczenie tradycyjne	180 - 200	25 - 40	1
Zapiekanka warzywna ¹⁾	Grill + termoobieg	210 - 230	10 - 20	1
Bagietki posypane serem	Termoobieg	160 - 170	15 - 30	1
Słodkie suflety	Pieczenie tradycyjne	180 - 200	40 - 60	1
Suflety z rybą	Pieczenie tradycyjne	180 - 200	30 - 60	1
Nadziewane warzywa	Termoobieg	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Rozgrzać wstępnie piekarnik.

11.6 Pieczenie na kilku poziomach

Użyć funkcji: Termoobieg.

Ciasta / ciastka / chleb na blachach do pieczenia

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Płytys z kremem / Ekle-ry ¹⁾	160 - 180	25 - 45	1 / 3
Strucla sucha	150 - 160	30 - 45	1 / 3

¹⁾ Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Ciasteczka / ciastka / drożdżówki / bułki

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Ciasteczka kruche	150 - 160	20 - 40	1 / 3
Short bread / Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	140	25 - 45	1 / 3
Ciasteczka z ciasta biszkoptowego	160 - 170	25 - 40	1 / 3
Ciasteczka z białek jaj, bezy	80 - 100	130 - 170	1 / 3
Makaroniki	100 - 120	40 - 80	1 / 3
Ciasteczka z ciasta drożdżowego	160 - 170	30 - 60	1 / 3

11.7 Termoobieg (niska temp.)

Tę funkcję należy stosować do przygotowywania delikatnego, chudego mięsa lub ryb. Nie jest ona odpowiednia do przyrządzania takich potraw, jak mięso duszone w sosie własnym czy tłusta pieczeń wieprzowa.



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział „Wskazówki i porady”.

W ciągu pierwszych 10 minut można ustawić temperaturę piekarnika w przedziale od 80°C do 150°C. Domyślna temperatura wynosi 90°C. Po ustawieniu

temperatury piekarnik będzie kontynuował pieczenie w temperaturze 80°C. Nie należy używać tej funkcji do pieczenia drobiu.



Używając tej funkcji, należy zawsze piec potrawy pod przykryciem.

1. Obsmażyć mięso na patelni na płycie grzejnej przez 1-2 minuty po każdej stronie.
2. Umieścić gorącą patelnię z mięsem na ruszcie w piekarniku.
3. Wybrać funkcję: Termoobieg (niska temp.).

Produkt	Ilość (kg)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczeń wołowa	1 - 1.5	150	120 - 150	1

Produkt	Ilość (kg)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Filet wołowy	1 - 1.5	150	90 - 110	1
Pieczeń cielęca	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Stek	0.2 - 0.3	120	20 - 40	1

11.8 Termoobieg + dolna grzałka

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pizza (na cienkim cieście) ¹⁾	200 - 230	15 - 20	3
Pizza (z dużą ilością dodatków) ²⁾	180 - 200	20 - 30	3
Tarty	180 - 200	40 - 55	3
Tarta szpinakowa	160 - 180	45 - 60	3
Quiche Lorraine (tarta pikantna)	170 - 190	45 - 55	3
Tarta szwajcarska	170 - 190	45 - 55	3
Sernik	140 - 160	60 - 90	3
Szarlotka przykryta	150 - 170	50 - 60	3
Zapiekanka warzywna	160 - 180	50 - 60	3
Podpłomyk ¹⁾	230	10 - 20	3
Zapiekanka z ciasta francuskiego ¹⁾	160 - 180	45 - 55	3
Flammekuchen ¹⁾	230	12 - 20	3
Pierogi (rosyjska wersja calzone) ¹⁾	180 - 200	15 - 25	3

¹⁾ Rozgrzać wstępnie piekarnik.

²⁾ Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

11.9 Pieczenie mięs

- Do pieczenia mięs należy użyć naczynia żaroodpornego. Patrz instrukcja producenta naczynia.
- Duże kawałki mięsa można piec bezpośrednio w głębokiej blasze do pieczenia lub na ruszcie nad głęboką blachą do pieczenia.
- Dodać niewielką ilość płynu na dno głębokiej blachy, aby zapobiec przypalaniu się na niej soków z mięsa lub tłuszczu.
- Wszystkie rodzaje mięs, które mają się przyrumienić lub mieć chrupiącą skórkę, można piec w brytfannie bez przykrycia.

- W razie potrzeby należy obrócić pieczeń po upływie 1/2 - 2/3 czasu pieczenia.
- Aby mięso było bardziej soczyste:
 - chude mięsa należy piec w brytfannie pod przykryciem lub w rękawie do pieczenia.
 - mięso i ryby piec w kawałkach co najmniej 1 kg.
 - połać kilkakrotnie większe kawałki mięsa i drobiu własnym sosem podczas pieczenia.

11.10 Tabele pieczenia mięs

Wołowina

Produkt	Funkcja	Ilość (kg)	Moc (W)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Mięso duże	Pieczenie tradycyjne	1 - 1.5	200	230	60 - 80	1

Wieprzowina

Produkt	Funkcja	Ilość (kg)	Moc (W)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Łopatka, karkówka, szynka	Grill + termoo-bieg	1 - 1.5	200	160 - 180	50 - 70	1
Klops	Grill + termoo-bieg	0.75 - 1	200	160 - 170	35 - 50	1
Golonka wieprzowa (obgotowana)	Grill + termoo-bieg	0.75 - 1	200	150 - 170	60 - 75	1

Cielęcina

Produkt	Funkcja	Ilość (kg)	Moc (W)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczeń cielęca	Grill + termoo-bieg	1	200	160 - 180	50 - 70	1
Gicz cielęca	Grill + termoo-bieg	1.5 - 2	200	160 - 180	75 - 100	1

Jagnięcina

Produkt	Funkcja	Ilość (kg)	Moc (W)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Udziec jagnięcy, pieczeń jagnięca	Grill + termoo-bieg	1 - 1.5	200	150 - 170	50 - 70	1

Drób

Produkt	Funkcja	Ilość (kg)	Moc (W)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kawałki drobiu	Grill + termoo-bieg	po 0,2-0,25 każdy	200	200 - 220	20 - 35	1
Półówki kurczaka	Grill + termoo-bieg	po 0,4-0,5 każdy	200	190 - 210	25 - 40	1
Kurczak, pularda	Grill + termoo-bieg	1 - 1.5	200	190 - 210	30 - 45	1
Kaczka	Grill + termoo-bieg	1.5 - 2	200	180 - 200	45 - 65	1

Ryba (gotowanie na parze)

Produkt	Funkcja	Ilość (kg)	Moc (W)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Cała ryba	Pieczenie tradycyjne	1 - 1.5	200	210 - 220	30 - 45	1

Potrawy

Produkt	Funkcja	Ilość (kg)	Moc (W)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Dania słodkie	Termoo-bieg	-	200	160 - 180	20 - 35	1

Produkt	Funkcja	Ilość (kg)	Moc (W)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnik
Dania pikantne z gotowanymi dodatkami (makaron, warzywa)	Termooobieg	-	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Dania pikantne z surowymi dodatkami (makaron, warzywa)	Termooobieg	-	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

11.11 Grill

- Funkcji grilla należy zawsze używać przy maksymalnym ustawieniu temperatury.
- Ruszt należy umieścić na poziomie piekarnika zalecanym w tabeli grillowania.
- Błachę do zbierania tłuszczu należy zawsze umieszczać na pierwszym poziomie.

- Należy grillować tylko płaskie porcje mięsa lub ryb.
- Korzystając z funkcji grilla, należy zawsze rozgrzewać pusty piekarnik przez 5 minut.



UWAGA!

Podczas grillowania drzwi piekarnika powinny być zawsze zamknięte.

Grill

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)		Poziom piekarnik
		1. strona	2. strona	
Pieczeń wołowa, średnio wypieczona	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Filet wołowy, średnio wypieczony	230	20 - 30	20 - 30	1
Karczek wieprzowy	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Karczek cielęcy	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Karczek jagnięcy	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Cała ryba, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

11.12 Potrawy mrożone

- Usunąć opakowanie. Umieścić produkt na talerzu.

- Nie przykrywać talerzem ani miską. Może to wydłużyć czas rozmrażania.

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pizza mrożona	200 - 220	15 - 25	3
Pizza American mrożona	190 - 210	20 - 25	3
Pizza chłodna	210 - 230	13 - 25	3
Pizza Snacks mrożone	180 - 200	15 - 30	3
Frytki cienkie ¹⁾	210 - 230	20 - 30	3
Frytki grube ¹⁾	210 - 230	25 - 35	3
Ćwiartki / krokiety ¹⁾	210 - 230	20 - 35	3
Zapiekane mięso i ziemniaki	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni świeże	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni mroż.	160 - 180	40 - 60	2
Skrzydółka kurczaka	190 - 210	20 - 30	3

¹⁾ Obrócić 2-3-krotnie podczas smażenia.

Tabela Gotowe mrożone dania

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Mrożona pizza ¹⁾	Pieczenie tradycyjne	zgodnie ze wskazaniami producenta	zgodnie ze wskazaniami producenta	2
Frytki ²⁾ (300 - 600 g)	Pieczenie tradycyjne lub Grill + termoobieg	200 - 220	zgodnie ze wskazaniami producenta	2
Bagietki ³⁾	Pieczenie tradycyjne	zgodnie ze wskazaniami producenta	zgodnie ze wskazaniami producenta	2

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Ciasto owocowe	Pieczenie tradycyjne	zgodnie ze wskazaniami producenta	zgodnie ze wskazaniami producenta	2

- 1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.
- 2) Obrócić 2-3-krotnie podczas pieczenia.
- 3) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

11.13 Rozmrażanie

- Odpakować produkt i umieścić na talerzu.
- Używać pierwszego poziomu piekarnika od dołu.

- Nie przykrywać potrawy miską ani talerzem, ponieważ może to wydłużyć czas rozmrażania.

Produkt	Ilość	Czas rozmrażania (min)	Dalszy czas rozmrażania (min)	Uwagi
Kurczak	1 kg	100 - 140	20 - 30	Umieścić kurczaka na odwróconym spodku na dużym talerzu. Obrócić po upływie połowy czasu.
Mięso	1 kg	100 - 140	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
Mięso	500 g	90 - 120	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
Pstrąg	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Truskawki	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Masło	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Śmietana	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Ubić śmietanę, gdy jest jeszcze lekko zmrożona.
Tort	1,4 kg	60	60	-

11.14 Pasteryzowanie

- Należy stosować wyłącznie słoiki do pasteryzowania o tych samych rozmiarach.
- Nie stosować słoików z zamknięciem typu twist-off, zamknięciem bagnetowym ani puszek metalowych.
- Korzystając z tej funkcji, należy używać pierwszego poziomu piekarnika od dołu.

- Umieścić na blasze do pieczenia nie więcej niż sześć jednolitrowych słoików wekowych.
- Napełnić słoiki do takiego samego poziomu i zamknąć obejmami.
- Słoiki nie mogą się stykać.
- Na blachę do pieczenia ciasta wlać około 1/2 litra wody, aby zapewnić wystarczającą wilgotność w piekarniku.
- Gdy płyn w słoikach zacznie lekko wrzeć (po około 35-60 minutach w

słoikach jednolitrowych), należy wyłączyć piekarnik lub zmniejszyć temperaturę do 100°C (patrz tabela).

Owoce jagodowe

Produkt	Temperatura (°C)	Czas do zagotowania (min)	Dalsze gotowanie w temperaturze 100°C (min)
Truskawki / Jagody leśne / Maliny / Dojrzały agrest	160 - 170	35 - 45	-

Owoce pestkowe

Produkt	Temperatura (°C)	Czas do zagotowania (min)	Dalsze gotowanie w temperaturze 100°C (min)
Gruszki / Pigwy / Śliwki	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Warzywa

Produkt	Temperatura (°C)	Czas do zagotowania (min)	Dalsze gotowanie w temperaturze 100°C (min)
Marchew ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Ogórki	160 - 170	50 - 60	-
Pikie	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kalarepa / Groch / Szparagi	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Pozostawić w piekarniku po jego wyłączeniu.

11.15 Suszenie

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (godz.)	Poziom piekarnika
Fasola	60 - 70	6 - 8	3
Papryka	60 - 70	5 - 6	3
Warzywa na zupę	60 - 70	5 - 6	3
Grzyby	50 - 60	6 - 8	3
Zioła	40 - 50	2 - 3	3
Śliwki	60 - 70	8 - 10	3
Morele	60 - 70	8 - 10	3
Krojone jabłka	60 - 70	6 - 8	3

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (godz.)	Poziom piekarnika
Gruszki	60 - 70	6 - 9	3

11.16 Pieczenie chleba

Wstępne nagrzewanie nie jest zalecane.

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Biały chleb	180 - 200	40 - 60	2
Bagietka	200 - 220	35 - 45	2
Brioszki	160 - 180	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Chleb żytni	180 - 200	50 - 70	2
Ciemny chleb	180 - 200	50 - 70	2
Chleb pełnoziarnisty	170 - 190	60 - 90	2

11.17 Gotowanie za pomocą mikrofal



Jeśli nie podano inaczej, potrawy należy umieszczać na talerzu lub w naczyniu na dnie komory.

Rozmrażanie mięsa

Produkt	Moc (W)	Ilość (kg)	Czas (min)	Czas odczekania (min)	Uwagi
Mięso w całości	200	0.5	10 - 12	10 - 15	Obrócić po upływie połowy czasu.
Stek	200	0.2	3 - 5	5 - 10	Obrócić po upływie połowy czasu; wyjąć rozmrożone kawałki.
Mięso mielone mieszane	200	0.5	10 - 15	10 - 15	Obrócić po upływie połowy czasu; wyjąć rozmrożone kawałki.

Produkt	Moc (W)	Ilość (kg)	Czas (min)	Czas odczekania (min)	Uwagi
Gulasz	200	0.5	10 - 15	10 - 15	Obrócić po upływie połowy czasu; wyjąć rozmrożone kawałki.

Rozmrażanie drobiu

Produkt	Moc (W)	Ilość (kg)	Czas (min)	Czas odczekania (min)	Uwagi
Kurczak	200	1	25 - 30	10 - 20	Obrócić po upływie połowy czasu; przykryć rozmrożone miejsca folią aluminiową.
Pierś kurczaka	200	0.1 - 0.2	3 - 5	10 - 15	Obrócić po upływie połowy czasu; przykryć rozmrożone miejsca folią aluminiową.
Udka kurczaka	200	0.1 - 0.2	3 - 5	10 - 15	Obrócić po upływie połowy czasu; przykryć rozmrożone miejsca folią aluminiową.
Kaczka	200	2	45 - 60	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu; przykryć rozmrożone miejsca folią aluminiową.

Rozmrażanie ryb

Produkt	Moc (W)	Ilość (kg)	Czas (min)	Czas odczekania (min)	Uwagi
Cała ryba	100	0.5	10 - 15	15 - 20	Obrócić po upływie połowy czasu.
Filety rybne	100	0.5	10 - 12	15 - 20	Obrócić po upływie połowy czasu.

Rozmrażanie kielbasy

Produkt	Moc (W)	Ilość (kg)	Czas (min)	Czas odczekania (min)	Uwagi
Kielbasa w plastrach	100	0.1	2 - 4	20 - 40	Obrócić po upływie połowy czasu.

Rozmrażanie produktów mleczarskich

Produkt	Moc (W)	Ilość (kg)	Czas (min)	Czas odczekania (min)	Uwagi
Twarożek	100	0.25	10 - 15	25 - 30	Usunąć elementy aluminiowe, obrócić po upływie połowy czasu.
Masło	100	0.25	3 - 5	15 - 20	Usunąć elementy aluminiowe, obrócić po upływie połowy czasu.
Ser	100	0.25	3 - 5	30 - 60	Usunąć elementy aluminiowe, obrócić po upływie połowy czasu.
Śmietana	100	0.2	7 - 12	20 - 30	Usunąć aluminiowe wieczko, zamieszać po upływie połowy czasu.

Rozmrażanie ciast/ciastek

Produkt	Moc (W)	Ilość	Czas (min)	Czas odczekania (min)	Uwagi
Ciasto drożdżowe	100	1 szt.	2 - 3	15 - 20	Obrócić talerz po upływie połowy czasu.
Sernik	100	1 szt.	2 - 4	15 - 20	Obrócić talerz po upływie połowy czasu.
Ciasto (tort)	100	1 szt.	1 - 2	15 - 20	Obrócić talerz po upływie połowy czasu.
Suche ciasto (np. ciasto ucierane)	100	1 szt.	2 - 4	15 - 20	Obrócić talerz po upływie połowy czasu.
Ciasto owocowe	100	1 szt.	1 - 2	15 - 20	Obrócić talerz po upływie połowy czasu.
Chleb	100	1 kg	15 - 20	10 - 15	Obrócić po upływie połowy czasu.
Chleb krojony	100	0,5 kg	8 - 12	10 - 15	Obrócić po upływie połowy czasu.
Bułki	100	4 bułki	5 - 8	5 - 10	Obrócić po upływie połowy czasu.

Rozmrażanie owoców

Produkt	Moc (W)	Ilość (kg)	Czas (min)	Czas odczekania (min)	Uwagi
Truskawki	100	0.3	8 - 12	10 - 15	Rozmrażać pod przykryciem, zamieszać po upływie połowy czasu.

Produkt	Moc (W)	Ilość (kg)	Czas (min)	Czas odczekania (min)	Uwagi
Śliwki, wiśnie, maliny, czarne porzeczki, morele	100	0.25	8 - 10	10 - 15	Rozmrażać pod przykryciem, zamieszać po upływie połowy czasu.

Pieczenie/roztapianie

Produkt	Moc (W)	Ilość (kg)	Czas (min)	Czas odczekania (min)	Uwagi
Czekolada/polewa czekoladowa	600	0.15	2 - 3	-	Zamieszać po upływie połowy czasu.
Masło	200	0.1	2 - 4	-	Zamieszać po upływie połowy czasu.

Rozmrażanie – podgrzewanie

Produkt	Moc (W)	Ilość	Czas (min)	Czas odczekania (min)	Uwagi
Jedzenie dla niemowląt w słoiczkach	300	0,2 kg	2 - 3	-	Zamieszać po upływie połowy czasu, sprawdzić temperaturę.
Mleko dla niemowląt (butelka, 180 ml)	1000	0,2 kg	0:20 - 0:40	-	Włożyć łyżeczkę do butelki, zamieszać i sprawdzić temperaturę.
Produkty gotowe	600	0,4 - 0,5 kg	14 - 20	5	Usunąć aluminiowe wieczko, obrócić po upływie połowy czasu.

Produkt	Moc (W)	Ilość	Czas (min)	Czas odczekania (min)	Uwagi
Mrożone dania gotowe	400	0,4 - 0,5 kg	4 - 6	5	Usunąć aluminiowe wieczko, obrócić po upływie połowy czasu.
Mleko	1000	1 filiżanka, około 200 ml	1:15 - 1:45	-	Włożyć łyżeczkę do naczynia.
Woda	1000	1 filiżanka, około 200 ml	1:30 - 2	-	Włożyć łyżeczkę do naczynia.
Sos	600	200 ml	1 - 2	-	Zamieszać po upływie połowy czasu.
Zupa	600	300 ml	2 - 4	-	Zamieszać po upływie połowy czasu.

Gotowanie

Produkt	Moc (W)	Ilość	Czas (min)	Czas odczekania (min)	Uwagi
Cała ryba	500	0,5 kg	8 - 10	-	Gotować pod przykryciem, kilkakrotnie obracać naczynie podczas gotowania.
Filety rybne	500	0,5 kg	6 - 8	-	Gotować pod przykryciem, kilkakrotnie obracać naczynie podczas gotowania.

Produkt	Moc (W)	Ilość	Czas (min)	Czas odczekania (min)	Uwagi
Warzywa, krótki czas gotowania, świeże ¹⁾	600	0,5 kg	12 - 16	-	Dodać ok. 50 ml wody, gotować pod przykryciem, zamieszać po upływie połowy czasu.
Warzywa, krótki czas gotowania, mrożone ¹⁾	600	0,5 kg	14 - 18	-	Dodać ok. 50 ml wody, gotować pod przykryciem, zamieszać po upływie połowy czasu.
Warzywa, długi czas gotowania, świeże ¹⁾	600	0,5 kg	14 - 20	-	Dodać ok. 50 ml wody, gotować pod przykryciem, zamieszać po upływie połowy czasu.
Warzywa, długi czas gotowania, mrożone ¹⁾	600	0,5 kg	18 - 24	-	Dodać ok. 50 ml wody, gotować pod przykryciem, zamieszać po upływie połowy czasu.
Ziemniaki w mundurkach	1000	0,8 kg + 600 ml	5 - 7	300 W / 15 - 20	Gotować pod przykryciem, zamieszać po upływie połowy czasu.
Ryż	1000	0,3 kg + 600 ml	4 - 6	-	Gotować pod przykryciem, zamieszać po upływie połowy czasu.

Produkt	Moc (W)	Ilość	Czas (min)	Czas odczekania (min)	Uwagi
Popcorn	1000	-	3 - 4	-	Położyć popcorn na talerzu, na dołnym poziomie.

1) Wszystkie warzywa gotować pod przykryciem.

Funkcje mikrofalowe Kombi

Produkt	Funkcja	Moc (W)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnik	Czas oczekania (min)	Uwagi
Zapiekanka ziemniaczana (1,1 kg)	Termoobieg + mikrofale	400	180	40	1	2-5	Obracać potrawę w połowie czasu gotowania.
Ciasto (0,7 kg)	Górna/dolna grzałka + mikrofale	100	190	25	2	5	Obracać potrawę w połowie czasu gotowania.
Pieczeń wieprzowa (1,5 kg)	Termoobieg + mikrofale	200	180	90	1	2-5	Obracać potrawę w połowie czasu gotowania.

12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

- Przed urządzeniem należy myć miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Do czyszczenia powierzchni metalowych należy stosować łagodny środek czyszczący.
- Po każdym użyciu należy oczyścić wnętrze urządzenia. Nagromadzenie się tłuszczu lub resztek potraw może spowodować pożar. Zagrożenie jest większe dla blachy do opiekania.
- Ostrożnie oczyścić górną ściankę komory z resztek żywności i tłuszczu.
- Trudne do usunięcia zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników.
- Po każdym użyciu akcesoriów należy wyczyścić je i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy

użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

- Akcesoriów nieprzywierających nie wolno czyścić żrącymi środkami, ostrymi przedmiotami ani myć w zmywarce. Mogłyby one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.
- Jeśli komora piekarnika po użyciu jest mokra, należy ją osuszyć.

12.2 Wymiana oświetlenia

Położyć szmatkę na spodzie komory urządzenia. Zabezpieczy ona klosz oświetlenia i komorę urządzenia przed uszkodzeniem.



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko porażenia prądem!
Przed wymianą oświetlenia należy odłączyć bezpiecznik. Oświetlenie i klosz oświetlenia mogą być gorące.



UWAGA!

Aby uniknąć zabrudzenia żarówki halogenowej tłuszczem, należy chwycić ją przez szmatkę.

1. Wyłączyć urządzenie.
2. Wykręcić bezpieczniki ze skrzynki bezpieczników lub wyłączyć wyłącznik obwodu.

Górne oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby go zdjąć.
2. Wyczyścić szklany klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie temperatury do 300°C.
4. Zamontować klosz.

13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

13.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Nie można uruchomić piekarnika ani nim sterować.	Piekarnika nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy piekarnik prawidłowo podłączono do zasilania (patrz schemat połączeń, jeśli jest dostępny).
Piekarnik nie nagrzewa się.	Piekarnik jest wyłączony.	Włączyć piekarnik.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie jest ustawiony aktualny czas.	Ustawić aktualny czas.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie wprowadzono wymaganych ustawień.	Upewnić się, że wprowadzono prawidłowe ustawienia.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Uruchomiona jest funkcja samoczynnego wyłączenia.	Patrz rozdział „Samoczynne wyłączenie”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Drzwi nie zamknięto prawidłowo.	Domknąć drzwi.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Nie działa oświetlenie.	Przepaliła się żarówka.	Wymienić żarówkę.
Na wyświetlaczu pojawi się podpowiedź, aby ustawić język	Wystąpiła przerwa w zasilaniu przez ponad 3 dni.	Patrz rozdział „Przed pierwszym użyciem”.
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu niewymieniony w tej tabeli.	Usterka układu elektrycznego.	<ul style="list-style-type: none"> Wyłączyć piekarnik za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w szafce z bezpiecznikami, a następnie ponownie włączyć. Jeżeli na wyświetlaczu nadal wyświetla się kod błędu, należy skontaktować się z serwisem.
Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny.	Potrava pozostawała za długo w piekarniku.	Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu procesu pieczenia.
Na wyświetlaczu pojawi się podpowiedź, aby ustawić język.	Włączony jest tryb demonstracyjny.	Wyłączyć Tryb demo w Menu: Ustawienia podstawowe: Tryb demo. Kod włączenia/wyłączenia: 2468.

13.2 Dane naprawy

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub autoryzowanym punktem serwisowym.

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka

znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory urządzenia. Nie usuwać tabliczki znamionowej z komory urządzenia.


Zalecamy wpisanie danych w tym miejscu:


Model (MOD.)
Numer produktu (PNC)

Zalecamy wpisanie danych w tym miejscu:

Numer seryjny (S.N.)

14. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz

ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

www.aeg.com/shop



867335045-A-102017



AEG