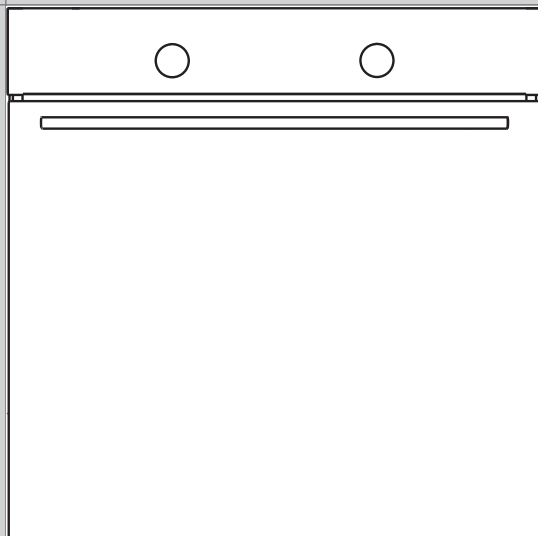


PL

# SZCZEGÓŁOWA INSTRUKCJA OBSŁUGI ELEKTRYCZNEGO PIEKARNIKA PIROLITYCZNEGO

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



ważne informacje



rada, uwaga

# SPIS TREŚCI

|  |  |
|--|--|
| <b>4 WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA</b><br>7 Przed podłączeniem urządzenia<br>.....  | <b>WSTĘP</b>                             |
| <b>8 ELEKTRYCZNEGO PIEKARNIKA PIROLITYCZNEGO</b><br>12 Panel sterujący<br>14 Dane techniczne   |  |
| <b>15 PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM</b>  | <b>PIERWSZE PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA</b> |
| <b>16 PIECZENIE KROK PO KROKU (1-6)</b><br>16 1. Krok: WŁĄCZENIE I USTAWIENIE<br>17 2. Krok: WYBÓR TRYBU PIECZENIA<br>19 3. Krok: WYBÓR USTAWIENÍ<br>22 4. Krok: WYBÓR FUNKCJI DODATKOWYCH<br>24 5. Krok: START PIECZENIA<br>24 6. Krok: WYŁĄCZENIE KUCHENKI<br>.....  | <b>PIECZENIE KROK PO KROKU</b>           |
| <b>25 OPIS TRYBÓW I TABELY PIECZENIA</b>   |  |
| <b>45 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA</b><br>46 Klasyczne czyszczenie kuchenki<br>47 Automatyczne czyszczenie piekarnika - piroliza<br>49 Zdejmowanie i czyszczenie przewodnic drabinkowych oraz wysuwanych przewodnic teleskopowych<br>50 Montaż wkładów katalitycznych<br>51 Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek piekarnika<br>54 Zdejmowanie i wstawianie szybek w drzwiczkach<br>55 Wymiana żarówki | <b>CZYSZCZENIE I KONSERWACJA</b>         |
| <b>56 TABELA USTEREK I ZAKŁÓCEŃ</b><br>.....   | <b>ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW</b>           |
| <b>57 UTYLIZACJA</b>   |  |

# 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 mogą się bardzo nagrzewać. Nie dopuszczać do urządzenia małych 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 nagzewają. 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 korzystania z piekarnika w czasie czyszczenia pyrolitycznego

Przed uruchomieniem automatycznego czyszczenia wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria: grill, zestaw do pieczenia na ruszcie, wszystkie blachy, sondę do sprawdzania upieczenia mięsa, prowadnice druciane i teleskopowe oraz naczynia nie wchodzące w skład akcesoriów piekarnika.

Przed przystąpieniem do procesu czyszczenia należy z wnętrza piekarnika usunąć wszelkie pozostałości po rozlanych płynach oraz wszystkie wyjmowane elementy.

W czasie automatycznego procesu czyszczenia zewnętrzna powierzchnia piekarnika bardzo się nagrzewa. Ryzyko poparzenia! Nie pozwalać, by do piekarnika zbliżały się dzieci.

Przed włączeniem automatycznego procesu czyszczenia dokładnie zapoznać się, a następnie postępować zgodnie z instrukcją zawartą w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”, gdzie opisane zostały zasady prawidłowego i bezpiecznego korzystania z tej funkcji.

Nie stawiać niczego bezpośrednio na spodzie piekarnika.

W czasie automatycznego czyszczenia pyrolitycznego może dochodzić do zapalania się kawałków żywności, tłuszczu i soków z pieczeni.

Niebezpieczeństwo pożaru! Przed każdym uruchomieniem automatycznego procesu czyszczenia opróżnić piekarnik z większych pozostałości i innych nieczystości.

W czasie wykonywania automatycznego czyszczenia pyrolitycznego nie próbować otwierać drzwiczek piekarnika. Pilnować, by do otworu blokady prowadnicy drzwiczek nie dostały się żadne nieczystości, ponieważ w czasie procedury automatycznego czyszczenia mogłyby one uniemożliwić automatyczne zamknięcie drzwiczek piekarnika.

Jeśli w czasie trwania procesu czyszczenia pyrolitycznego dojdzie do przerwy zasilania elektrycznego, wykonywanie programu zostanie zakończone po upływie 2 minut a drzwiczki piekarnika pozostaną zamknięte. Drzwiczki zostaną odblokowane po upływie mniej więcej 30 minut od przywrócenia zasilania elektrycznego bez względu na to, czy urządzenie w międzyczasie wystygnie czy nie.

W czasie automatycznego procesu czyszczenia nie dotykać żadnych metalowych części urządzenia!

Podczas czyszczenia przy pomocy pyrolizy dochodzi do powstania bardzo wysokich temperatur, z powodu czego z pozostałości jedzenia w piekarniku, ulegających spaleni, powstają opary i dym. Zaleca się, aby podczas działania funkcji czyszczenia za pomocą pyrolizy zadbać o dobrą wentylację pomieszczenia. Małe zwierzęta czy też domowi ulubieńcy są bardzo wrażliwi na ewentualne opary, powstające podczas czyszczenia piekarnika za pomocą pyrolizy. Zaleca się, aby ich podczas czyszczenia za pomocą pyrolizy usunąć z pomieszczenia i po zakończeniu czyszczenia, pomieszczenie dokładnie przewietrzyć.

W wyniku automatycznego czyszczenia wewnątrz piekarnika i jego wyposażenie czyszczone w ten sposób może ulec odbarwieniu i lekko zmatowieć.



Uwaga - powierzchnia nagrzewająca się podczas czyszczenia za pomocą pyrolizy.

## PRZED PODŁĄCZENIEM URZĄDZENIA:

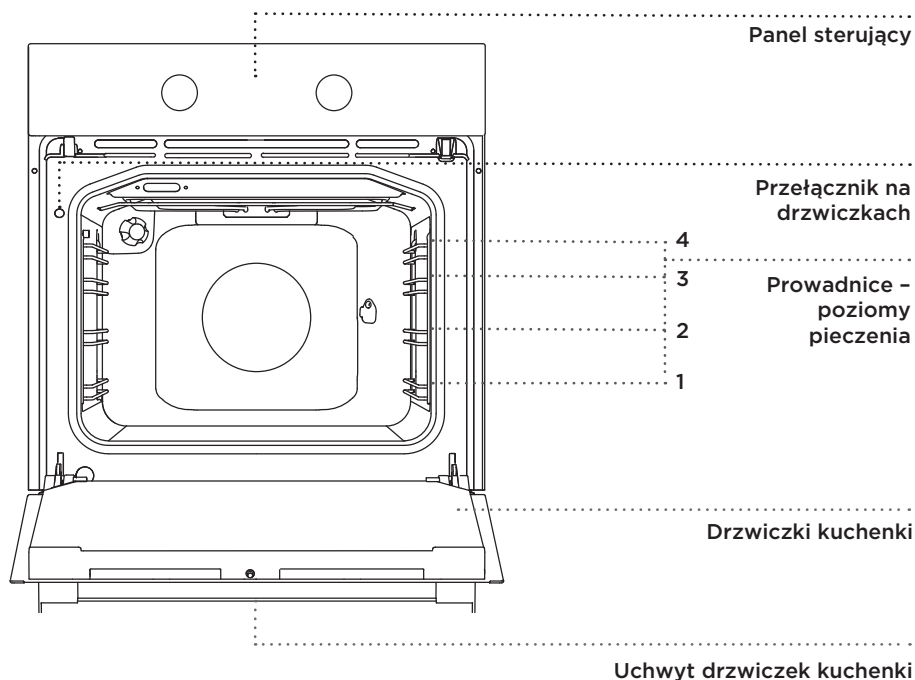


Przed podłączeniem urządzenia skrupulatnie zapoznać się z instrukcją obsługi. Gwarancją nie są objęte naprawy lub roszczenia gwarancyjne wynikające z nieprawidłowego podłączenia lub eksploatacji urządzenia.

# ELEKTRYCZNEGO PIEKARNIKA PIROLITYCZNEGO


## (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.



### CHOWANE POKRĘTŁO

Pokrętło należy delikatnie docisnąć, aż się wysunie, a następnie je obrócić.

 Po każdym użytkowaniu pokrętło należy obrócić do pozycji wyjściowej i wcisnąć do środka. Chowane pokrętło można wcisnąć do środka jedynie, gdy przełącznik jest wyłączony bądź znajduje się w pozycji wyjściowej.



## **PROWADNICE DRABINKOWE**

Prowadnice drabinkowe umożliwiają przygotowywanie żywności na czterech poziomach (należy pamiętać, że poziomy liczy się od dołu do góry).

Prowadnice 3 i 4 przeznaczone są do grillowania.

## **PROWADNICE TELESKOPOWE**

Prowadnice teleskopowe mogą znajdować się na 2, 3 i 4 poziomie.

Na wysuwanych poziomach mogą znajdować się częściowo bądź całkowicie wysuwane prowadnice.

## **PRZEŁĄCZNIKI DRZWICZEK PIEKARNIKA**

Przełączniki wyłączają ogrzewanie piekarnika oraz wentylator, jeżeli podczas użytkowania otwarte zostają drzwiczki piekarnika. Po zamknięciu drzwiczek piekarnika, przełączniki ponownie włączają ogrzewanie w piekarniku.

## **WENTYLATOR CHŁODZĄCY**

W urządzeniu wbudowany jest wentylator chłodzący, ochładzający obudowę i panel sterujący urządzenia.

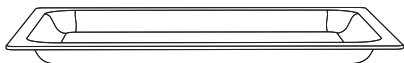
## **PRZEDŁUŻONE DZIAŁANIE WENTYLATORA CHŁODZĄCEGO**

Po wyłączeniu piekarnika, wentylator chłodzący będzie działał jeszcze przez pewien czas, chłodząc w ten sposób piekarnik.

## WYPOSAŻENIE PIEKARNIKA



Przed czyszczeniem pyrolitycznym należy poczekać, aż piekarnik się ochłodzi i usunąć z niego całe wyposażenie, włącznie z wysuwanymi prowadnicami teleskopowymi.



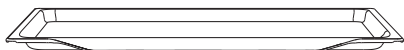
**SZKLANA BRYTFANNA** przeznaczona jest do pieczenia we wszystkich trybach działania piekarnika. Może służyć również do podawania potraw.



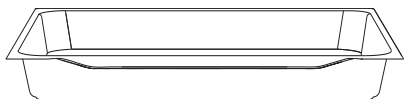
**RUSZT** służy do grillowania albo odkładania pojemników czy blach z jedzeniem.



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



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



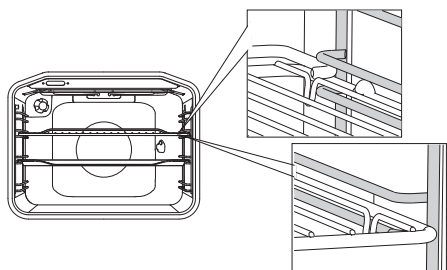
**BLACHA GŁĘBOKA** do pieczenia mięsa i wilgotnych ciast. Przeznaczona jest również do zbierania tłuszczu.



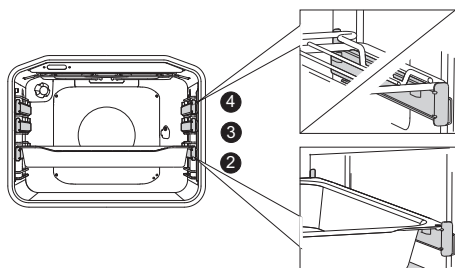
Blachy głębokiej podczas pieczenia nie należy wkładać na pierwszy poziom prowadnic, chyba że ma służyć do zbierania tłuszczu podczas grillowania.




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

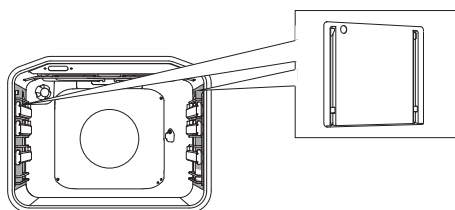


Puszki i blachy należy zawsze wkładać do wyprofilowanej szczeliny prowadnicy.



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

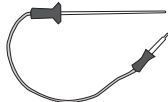
 Drzwiczki piekarnika zamknąć wtedy, kiedy prowadnice są w całości wewnątrz piekarnika.



**WKŁADY KATALITYCZNE** zapobiegają rozpryskiwaniu się tłuszczu podczas pieczenia na ściankach piekarnika.



**ROŻNA** używa się do pieczenia mięsa. W skład rożna wchodzi stojak, rożen ze śrubami oraz zdejmowany uchwyt.



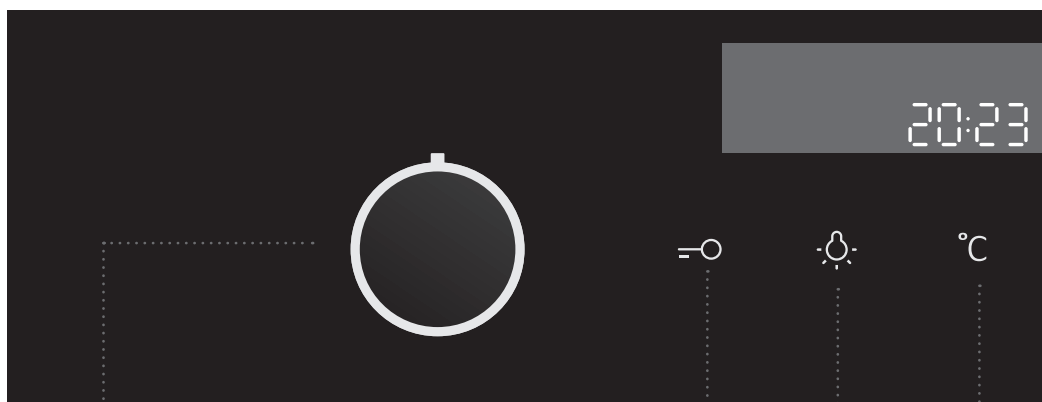
**SONDA** do pieczenia większych kawałków mięsa.



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

# PANEL STERUJĄCY

(ZALEŻNIE OD MODELU)



**1** POKRĘTŁO  
WYBORU TRYBU  
PIECZENIA

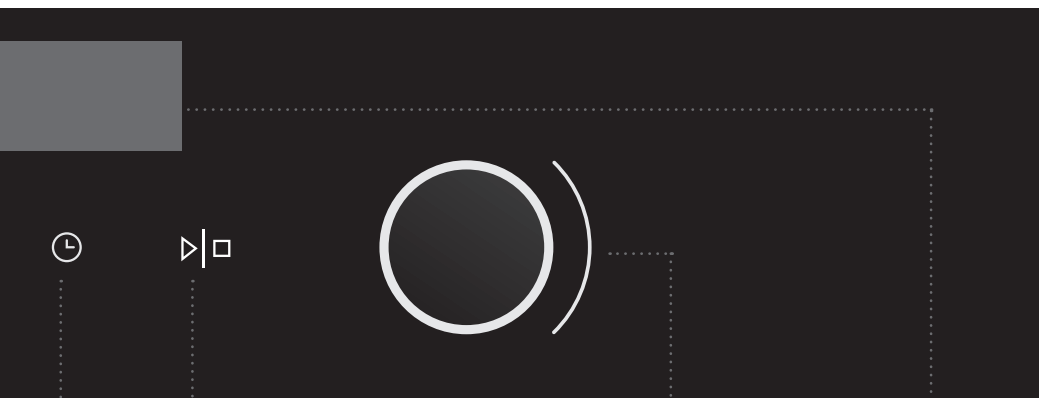
**2** PRZYCISK ZA-  
BEZPIECZENIA  
PRZED DZIEĆMI -  
ZAMYKANIE

**3** PRZYCISK  
WŁĄCZENIE/  
WYŁĄCZENIE  
LAMPKI W  
KUHENCE

**4** PRZYCISK  
TEMPERATURA

## UWAGA:

Symbole trybów pieczenia mogą znajdować się na pokrętle albo na płycie czołowej – zależnie od modelu urządzenia.



**5** PRZYCISK  
ELEKTRONICZ-  
NY REGULATOR  
CZASOWY

Czas działania

Zakończenie działania

Alarm

Godzina

**6** PRZYCISK  
START/STOP  
na aktywację  
i przerwanie  
programu

**7** POKRĘTŁO  
WYBORU  
USTAWIEŃ (+/-)

Ustawić można czas i  
temperaturę

**8** WYŚWIETLACZ  
INFORMACJI O  
PIECZENIU I ZEGAR

**UWAGA:**

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

# DANE TECHNICZNE

(ZALEŻNIE OD MODELU)

|                 |                    |                        |          |
|-----------------|--------------------|------------------------|----------|
| XXXXXX          | 220-240V ~         | $P_{n_{max}}$ : 3.5 kW | TN XXXXX |
| TIP: XXXXXX     | 220V-240V, 50/60Hz |                        |          |
| ART. Nr:        |                    |                        |          |
| SER. Nr: XXXXXX |                    |                        |          |

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

# PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

---


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

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

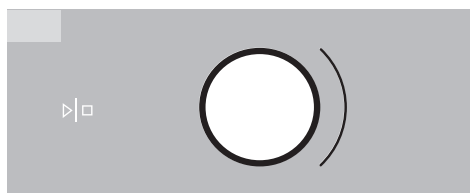
Przy pierwszym ogrzewaniu kuchenki może się z niej wydobywać charakterystyczny zapach, dlatego podczas pierwszego ogrzewania zaleca się staranne wywietrzenie pomieszczenia.

# PIECZENIE KROK PO KROKU (1-6)


## 1. KROK: WŁĄCZENIE I USTAWIENIE

Po pierwszym przyłączeniu urządzenia do instalacji elektrycznej lub po dłuższej przerwie w dostawie prądu na wyświetlaczu pulsuje 12:00 i świeci się symbol . Nastavite dnevni čas.

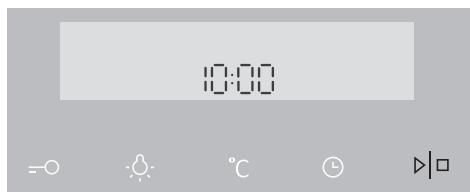
### USTAWIENIE CZASU BIEŻĄCEGO




**1** Proszę przekręcić POKRĘTŁO ZMIANY USTAWIENI (+/-). Po ustawieniu minut, kursor przeskakuje na godziny. Po 3 sekundach ustawienie zapisuje się.

 Przytrzymanie pokrętki w pozycji lewej lub prawej przyspiesza wprowadzanie zmian.

.....




**2** Ustawienie proszę potwierdzić, naciskając przycisk START/STOP. Po 3 sekundach ustawienie zapisuje się automatycznie.

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

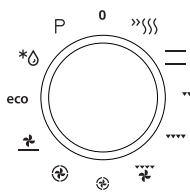
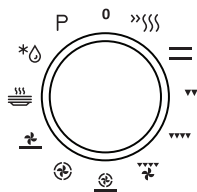
Po kilku minutach nieaktywności urządzenie przechodzi w tryb gotowości – Standby.

### ZMIANA USTAWIENIA CZASU


Czas bieżący można zmieniać wtedy, kiedy nie jest aktywna żadna z funkcji czasowych. Naciskając przycisk , ustawić można czas bieżący. Ustawienia potwierdza nacisk przycisku START.















## 2. KROK: WYBÓR TRYBU PIECZENIA



Kręcąc pokrętkę (w lewo i w prawo) proszę wybrać TRYB PIECZENIA (patrz tabela programów). Na wyświetlaczu pojawi się wybrana ikona.

 Można zmieniać ustawienia również podczas funkcjonowania kuchenki.

| TRYB  | OPIS   | PROPONOWANA TEMPERATURA (°C) |
|---|--|------------------------------|
| <b>TRYBY KUCHENKI</b>   |  |                              |
|    | <b>SZYBKIE OGRZEWANIE WSTĘPNE</b><br>używane jest do jak najszybszego nagrzania kuchenki do wybranej temperatury. Ta funkcja nie nadaje się do pieczenia. Kiedy kuchenka nagrzej się do wybranej temperatury, ogrzewanie się zakończy.   | 160                          |
|    | <b>GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA</b><br>Górna i dolna grzałka równomiernie ogrzewają wnętrze kuchenki. Pieczenie pieczywa lub mięsa możliwe jest tylko na jednym poziomie.   | 200                          |
|    | <b>GRILL</b><br>Działają tylko grzałka infra, która jest częścią dużego grilla. Tryb używany jest do zapiekania pod grilllem mniejszych ilości grzanek i kiełbasek lub do opiekania tostów.  | 240                          |
|    | <b>DUŻY GRILL</b><br>Działają tu górna grzałka i infra grzałka. Ciepło emitowane jest bezpośrednio przez infra grzałkę, zamontowaną w suficie kuchenki, a włączona grzałka górna zwiększa skuteczność ogrzewania. Funkcji tej używa się do grillowania mniejszych ilości zapiekanki, mięsa lub kiełbasek oraz do tostów. | 240                          |
|  | <b>GRILL Z WENTYLATOREM</b><br>Działają tu infra grzałka i wentylator. Funkcji używa się do grillowania mięsa, pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu na jednym poziomie kuchenki. Nadaje się również do gratynowania lub zapiekania.   | 170                          |
|  | <b>GORĄCE POWIETRZE I DOLNA GRZAŁKA</b><br>Działają tu grzałka dolna i okrągła oraz wentylator z gorącym powietrzem. Funkcja używana jest do pieczenia pizzy, wilgotnych ciast, wypieków z owocami oraz ciasta drożdżowego i kruchego na kilku poziomach.  | 200                          |
|  | <b>GORĄCE POWIETRZE</b><br>Działają tu grzałka okrągła i wentylator. Wentylator z tyłu kuchenki zapewnia stałe krążenie gorącego powietrza wokół pieczeni czy ciasta. Używane jest do pieczenia mięsa i ciasta na kilku poziomach.   | 180                          |

| TRYB  | OPIS  | PROPONOWANA TEMPERATURA (°C) |
|---|---|------------------------------|
|  | <b>GRZAŁKA DOLNA I WENTYLATOR</b><br>Tryb używany jest do pieczenia niskich ciast oraz pasteryzowania owoców i warzyw.  | 180                          |
|  | <b>OGRZEWANIE NACZYŃ</b><br>Funkcji używa się do wstępnego podgrzewania naczyń (talerzy, filiżanek), by jedzenie zachowało ciepło przez dłuższy czas.   | 60                           |
|  | <b>EKO PIECZENIE <sup>1)</sup></b><br>Optymalne zużycie energii w czasie pieczenia. Zalecane do pieczenia mięsa i ciast.  |                              |
|  | <b>ROZMRAŻANIE</b><br>W tym trybie powietrze krąży przy wyłączonych grzałkach. Działa tylko wentylator. Używany jest do powolnego rozmrażania jedzenia zamrożonego. Automatyczne programy sytemu umożliwiają również rozmrażanie jedzenia mikrofalami (A1 do A5). | -                            |
|  | <b>PIROLIZA</b><br>Funkcja umożliwia automatyczne czyszczenie piekarnika za pomocą wysokiej temperatury, dzięki której warstwy tłuszczu i inne zanieczyszczenia zostają spalone i spopielone.   | -                            |

<sup>1)</sup> 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.

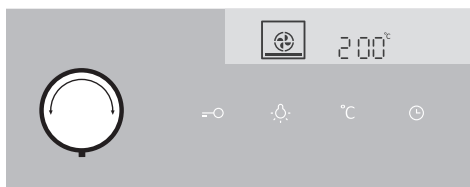
 Dzięki tym systemom możesz gotować z dodatkiem pary - patrz rozdział OPISY SYSTEMÓW I TABELI GOTOWANIA DLA PROGRAMÓW Z DODATKIEM PARY.

### 3. KROK: WYBÓR USTAWIEŃ

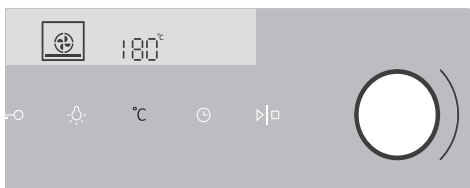
Każdy tryb pieczenia ma podstawowe ustawienia, które jednak można zmieniać nawet podczas funkcjonowania kuchenki.

Ustawienia można zmienić, przyciskając wybrany przycisk (przed potwierdzeniem poprzez przycisk START/STOP). O ile wybrane ustawienie nie jest możliwe w danym programie, pojawi się sygnał dźwiękowy.

#### ZMIANA TEMPERATURY PIECZENIA



**1** Proszę wybrać TRYB PIECZENIA. Na wyświetlaczu pojawi się wybrana ikona i zacznie pulsować WSTĘPNIE USTAWIONA TEMPERATURA.



**2** Następnie należy dotknąć PRZYCISKU TEMPERATURY. Przekręcić POKRĘTŁO WYBORU (+/-) i wybrać pożądaną temperaturę.



Maksymalna temperatura jest w niektórych trybach ograniczona.

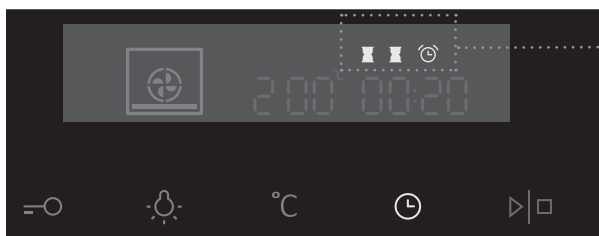
Po włączeniu urządzenia przyciskiem START na wyświetlaczu pulsuje symbol °C dopóki ustawiona temperatura nie zostanie osiągnięta.

## FUNKCJE CZASOWE

Należy najpierw przekręcić POKRĘTŁO WYBORU TRYBU PIECZENIA, następnie ustawić TEMPERATURĘ.

Dotknięciem przycisku CZAS i kilkukrotnym naciskiem proszę wybrać właściwy symbol. Dla wybranej funkcji czasowej na wyświetlaczu świeci ikona i pulsuje czas ustawionego rozpoczęcia/zakończenia pieczenia.

Proszę przycisnąć START na rozpoczęcie pieczenia. Na wyświetlaczu pojawi się CZAS działania.



wykaz funkcji czasowych



### Ustawienie czasu działania

W tym trybie ustawia się czas działania kuchenki.

Proszę ustawić pożądany czas działania – najpierw minuty, potem godziny.

Na wyświetlaczu pojawią się ikona i czas działania.



### Ustawienie opóźnionego włączenia kuchenki

W tym trybie można ustawić czas działania kuchenki i godzinę jej wyłączenia (koniec działania). Proszę sprawdzić, czy czas bieżący jest dokładny.

Przykład:

Czas bieżący: 12:00

Czas pieczenia: 2 godziny

Koniec pieczenia: 18:00

Na początku należy ustawić CZAS PRACY (2 godz.). Aby wybrać KONIEC PRACY, należy dwukrotnie przycisnąć przycisk ZEGAR (CLOCK). Na ekranie automatycznie pokaże się i zacznie mrugać suma dziennego czasu i czasu pracy piekarnika (14:00).

Należy ustawić czas zakończenia pieczenia (18:00).

Proszę nacisnąć przycisk START na rozpoczęcie pieczenia. Kuchenka włączy się automatycznie o właściwej godzinie (16:00) i wyłączy się o wybranej godzinie (18:00).



## Ustawienie alarmu

Alarmu można używać nawet, gdy kuchenka nie jest włączona. Najdłuższe możliwe ustawienie to 24 godziny. Ostatnia minuta odliczana jest w interwale sekundowym.

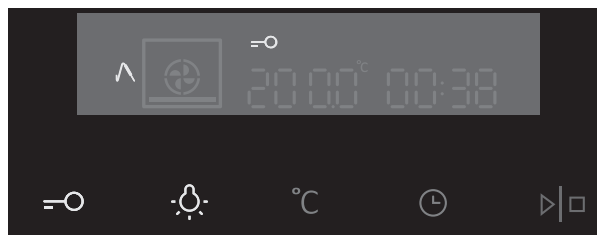


Po upływie ustawionego czasu kuchenka automatycznie wyłączy się. Słychać sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć poprzez naciśnięcie dowolnego przycisku. Po jednej minucie alarm wyłącza się sam.


Wszystkie funkcje czasowe można wyłączyć poprzez ustawienie wybranego czasu na „0”.

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

## 4. KROK: WYBÓR FUNKCJI DODATKOWYCH



Funkcje włącza/wyłącza się poprzez nacisk na wybrany przycisk lub kombinację przycisków.

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

### **ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI**

Włącza się poprzez nacisk przycisku ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI. Na wyświetlaczu pojawi się ikona klucza. Ponowny nacisk tego przycisku wyłącza zabezpieczenie, a ikona na wyświetlaczu gaśnie.

W razie ustawienie zabezpieczenia przy braku ustawień funkcji czasowych (oprócz wyświetlania czasu bieżącego), kuchenka nie będzie działać. Jeżeli funkcje czasowe są ustawione, kuchenka będzie działać normalnie, nie będzie jednak możliwe zmienianie ustawień.

Przy włączonym zabezpieczeniu przed dziećmi nie można zmieniać trybów lub funkcji dodatkowych. Można tylko wyłączyć pieczenie poprzez przekręcenie pokrętki wyboru na „0”. Zabezpieczenie przed dziećmi pozostaje aktywne również po wyłączeniu kuchenki. Dla wyboru nowego trybu trzeba zabezpieczenie przed dziećmi najpierw wyłączyć.

### **OŚWIETLENIE KUCHENKI**

Oświetlenie kuchenki włącza się automatycznie po otwarciu drzwiczek kuchenki lub po jej włączeniu.

Po zakończeniu pieczenia lampka świeci jeszcze przez 1 minutę. Lampkę można włączyć/wyłączyć, naciskając przycisk LAMPKA.

## 5sek °C **SYGNAŁ DŹWIĘKOWY**

Głośność sygnału dźwiękowego można ustawić wtedy, kiedy nie jest aktywna żadna z funkcji czasowych (oprócz czasu bieżącego). Należy przez 5 sekund trzymać przycisk TEMPERATURA/MOC. Na wyświetlaczu pojawią się dwie podświetlone kreski. Kręcąc POKRĘTŁEM (+/-) można ustawić 3 poziomy głośności (1, 2 lub 3 kreski). Po 3 sekundach ustawienie zapisuje się automatycznie i pojawi się czas bieżący.

## 5sek ☀️ **ZMNIEJSZENIE KONTRASTU WYŚWIETLACZA**

Pokrętko wyboru trybu pieczenia musi być w pozycji „0”. Należy przez 5 sekund trzymać przycisk LAMPKA. Na wyświetlaczu pojawią się dwie podświetlone kreski. Kręcąc POKRĘTŁEM (+/-) można zmienić oświetlenie wyświetlacza. Do wyboru są trzy stopnie oświetlenia (1, 2 lub 3 kreski). Po 3 sekundach ustawienie zapisuje się automatycznie.

## =O + 🕒 **GOTOWOŚĆ**

Oświetlenie wyświetlacza automatycznie wyłącza się po 10 minutach nieaktywności.

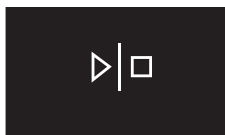
Naciskając na przycisk KLUCZ + CZAS, można wyświetlacz wyłączyć. Jeśli włączona jest któraś z funkcji czasowych, na wyświetlaczu pojawi się napis „OFF” i ikona zegara, która zwróci uwagę na aktywną funkcję.



Po przerwie w dostawie prądu lub wyłączeniu urządzenia wszystkie funkcje dodatkowe zachowują się najwyżej przez parę minut. Po tym czasie wszystkie ustawienia oprócz sygnału dźwiękowego i zabezpieczenia przed dziećmi wrócą do ustawień podstawowych.

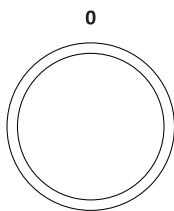
## 5. KROK: START PIECZENIA


Pieczenie rozpocznie się po dłuższym nacisku na przycisk START/STOP.




## 6. KROK: WYŁĄCZENIE KUCHENKI

Pokrętko WYBORU TRYBU PIECZENIA przekręcić do pozycji „0”.



 Po zakończeniu pieczenia i wyłączeniu kuchenki na wyświetlaczu wyświetla się spadek temperatury do 50°C. Jednocześnie przerwane i wymazane zostaną również wszystkie ustawienia czasowe na zegarze. Wyświetlacz wróci do wyświetlania czasu bieżącego. Po 1 minucie nieaktywności urządzenie przechodzi w tryb gotowości – Standby.

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



# OPIS TRYBÓW I TABELE PIECZENIA

---

Jeśli w tabelach nie ma wybranej potrawy, proszę znaleźć dane dla potrawy podobnej.

Informacje w tabelach podawane są na jednopoziomowe pieczenie w kuchence.

Podane są niższe i wyższe wartości temperatury. Należy najpierw ustawić temperaturę niższą; jeśli jedzenie nie jest wystarczająco zapieczone, można następnym razem temperaturę podnieść.

Czasy pieczenia są orientacyjne i mogą się różnić w zależności od warunków.

Kuchenkę należy wstępnie ogrzewać tylko wtedy, kiedy jest tak zalecone w przepisie lub niniejszej instrukcji obsługi. Przy ogrzewaniu pustej kuchenki zużywa się duża ilość energii, dlatego zalecane jest sekwencyjne pieczenie ciastek czy pizz. W ten sposób oszczędza się energię, bo kuchenka jest już nagrzana.

Zalecane jest używanie ciemnych form do pieczenia, powleczonych silikonem lub brytfann emailowanych, które szczególnie dobrze przewodzą ciepło.

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.

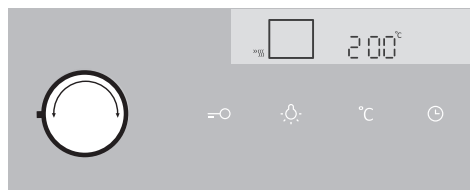
Piekarnik można wyłączyć 10 minut przed końcem pieczenia, by wykorzystać zakumulowane ciepło i w ten sposób zaoszczędzić energię.

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


## TRYBY KUCHENKI

### SZYBKIE OGRZEWANIE WSTĘPNE KUCHENKI

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



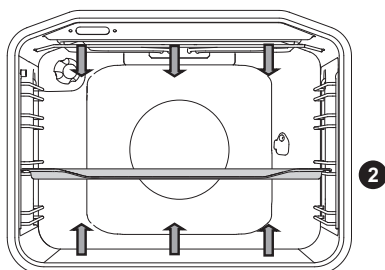
Proszę przekręcić POKRĘTŁO WYBORU TRYBU PIECZENIA na szybkie ogrzewanie wstępne. Na wyświetlaczu pojawi się ZAPROGRAMOWANA TEMPERATURA, którą można zmienić.

 Po włączeniu kuchenka zacznie się rozgrzewać. Na wyświetlaczu pulsuje symbol °C. Po osiągnięciu ustawionej temperatury ogrzewanie wstępne zostanie zakończone. Słychać sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć poprzez naciśnięcie dowolnego przycisku. Po jednej minucie alarm wyłącza się sam.

## Standardowe poziomy wypieczenia i zalecana końcowa temperatura środka dla różnych rodzajów mięsa

| Rodzaj żywności    | Temperatura środka żywności (°C) | Kolor mięsa na przekroju i kolor soków                       |
|--------------------|----------------------------------|--|
| <b>WOŁOWINA</b>    |                                  |  |
| Krwista            | 40-45                            | mięsiścieczerwony, jak surowe mięso, niewielka ilość soków   |
| Średniokrwista     | 55-60                            | lekko czerwony, duża ilość jasnoczerwonych soków             |
| Średnio wypieczona | 65-70                            | różowy, niewielka ilość bladoróżowych soków                  |
| Dobrze wypieczona  | 75-80                            | równomiernie szarobrązowy, niewielka ilość bezbarwnych soków |
| <b>CIEŁĘCINA</b>   |                                  |  |
| Dobrze wypieczona  | 75-85                            | czerwonobrązowy  |
| <b>WIEPRZOWINA</b> |                                  |  |
| Średnio wypieczona | 65-70                            | lekko różowy   |
| Dobrze wypieczona  | 75-85                            | żółto-brązowy  |
| <b>JAGNIĘCINA</b>  |                                  |  |
| Dobrze wypieczona  | 79                               | szary, różowawe soki   |
| <b>BARANINA</b>    |                                  |  |
| Krwista            | 45                               | mięsiścieczerwony  |
| Średniokrwista     | 55-60                            | lekko czerwony   |
| Średnio wypieczona | 65-70                            | różowy w środku  |
| Dobrze wypieczona  | 80                               | szary  |
| <b>KOZINA</b>      |                                  |  |
| Średnio wypieczona | 70                               | bladoróżowy, różowe soki                                     |
| Dobrze wypieczona  | 82                               | szary, soki tylko trochę różowe                              |
| <b>DRÓB</b>        |                                  |  |
| Dobrze wypieczony  | 82                               | lekko szary  |
| <b>RYBY</b>        |                                  |  |
| Dobrze wypieczone  | 65-70                            | od białego do szarobrązowego                                 |

## GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA



Górna i dolna grzałka równomiernie ogrzewają wnętrze kuchenki.

### Pieczenie mięsa:

Do pieczenia mięsa można używać naczyń emailowanych, naczyń ze szkła żaroodpornego, gliny lub żeliwa. Nieodpowiednie są brytfanny ze stali nierdzewnej, które odbijają ciepło. Należy zadbać o wystarczającą ilość płynu, żeby się mięso nie przypalało. Podczas pieczenia odwracać kawałki mięsa. Przykrywając pieczeń podczas pieczenia, zapewnia się większą soczystość.

| Rodzaj żywności           | Masa (g) | Prowadnice (od dołu) | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) |
|---------------------------|----------|----------------------|------------------|-----------------------|
| <b>MIEŚO</b>              |          |                      |                  |                       |
| Pieczeń wieprzowa         | 1500     | 2                    | 180-200          | 90-110                |
| Polędwica wieprzowa       | 1500     | 2                    | 180-200          | 100-120               |
| Rolada wieprzowa          | 1500     | 2                    | 180-200          | 120-140               |
| Pieczeń z mięsa mielonego | 1500     | 2                    | 200-210          | 60-70                 |
| Pieczeń wołowa            | 1500     | 2                    | 170-190          | 120-140               |
| Rolada cielęca            | 1500     | 2                    | 180-200          | 90-120                |
| Karkówka jagnięca         | 1500     | 2                    | 180-200          | 80-100                |
| Comber z zająca           | 1500     | 2                    | 180-200          | 50-70                 |
| Udziec z sarny            | 1500     | 2                    | 180-200          | 100-120               |
| Pizza *                   | /        | 2                    | 200-220          | 20-30                 |
| Kurczak                   | 1500     | 2                    | 190-210          | 70-90                 |
| <b>RYBY</b>               |          |                      |                  |                       |
| Ryby duszone              | 1000     | 2                    | 210              | 50-60                 |

Kurczaka należy piec, używając tego systemu pieczenia, jeżeli urządzenie nie posiada systemu pieczenia

Pizzę należy piec, używając tego systemu pieczenia, jeżeli urządzenie nie posiada systemu pieczenia

Symbol \* oznacza, że kuchenka w wybranym trybie pieczenia wymaga ogrzewania wstępnego.

## 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.

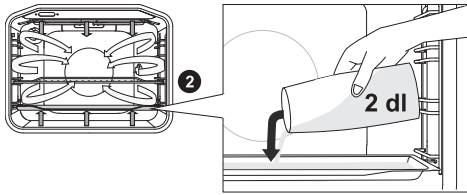
Formy należy zawsze kłaść na ruszcie; nie dotyczy to blachy z wyposażenia kuchenki, której należy używać bez rusztu.

Czas pieczenia można skrócić za pomocą wstępnego ogrzewania kuchenki.

| Rodzaj żywności           | Prowadnice (od dołu) | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) |
|---------------------------|----------------------|------------------|-----------------------|
| <b>CIASTA</b>             |                      |                  |                       |
| Suflet warzywny           | 2                    | 190-200          | 30-35                 |
| Suflet słodki             | 2                    | 190-200          | 30-35                 |
| Bułki *                   | 2                    | 190-210          | 20-30                 |
| Chleb biały *             | 2                    | 180-190          | 50-60                 |
| Chleb gryczany *          | 2                    | 180-190          | 50-60                 |
| Chleb pełnoziarnisty *    | 2                    | 180-190          | 50-60                 |
| Chleb żytni *             | 2                    | 180-190          | 50-60                 |
| Chleb orkiszowy *         | 2                    | 180-190          | 50-60                 |
| Babka orzechowa           | 2                    | 170-180          | 50-60                 |
| Tort *                    | 2                    | 160-170          | 25-30                 |
| Sernik                    | 2                    | 170-180          | 65-75                 |
| Muffiny                   | 2                    | 170-180          | 25-30                 |
| Ciastka z ciasta kruchego | 2                    | 200-210          | 20-30                 |
| Pierogi z kapustą         | 2                    | 185-195          | 25-35                 |
| Ciasto owocowe            | 2                    | 150-160          | 40-50                 |
| Krucze bezy               | 2                    | 80-90            | 120-130               |
| Bułka drożdżowa           | 2                    | 170-180          | 30-40                 |

Symbol \* oznacza, że kuchenka w wybranym trybie pieczenia wymaga ogrzewania wstępnego.

## GRZAŁKA GÓRNA I DOLNA Z PARĄ



Umieść blachę do pieczenia w pierwszej prowadnicy, gdy piekarnik jest jeszcze chłodny. Wlej maksymalnie 2 dl wody na blachę do pieczenia. Umieść potrawę w drugiej prowadnicy i uruchom system.



Jeśli używasz głębokiej blachy do pieczenia, włóż ją o jeden poziom wyżej niż podano w tabeli zalecanych ustawień.



Aby zapewnić optymalne działanie funkcji, nie otwieraj drzwi piekarnika i nie dodawaj wody podczas gotowania.

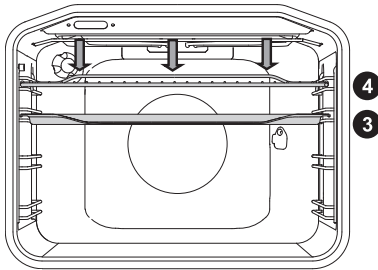
| Rodzaj żywności           | Masa (g) | Prowadnice (od dołu) | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) |
|---------------------------|----------|----------------------|------------------|-----------------------|
| Pieczeń wieprzowa         | 1500     | 2                    | 180-200          | 100-120               |
| Łopatka wieprzowa         | 1500     | 2                    | 180-200          | 110-130               |
| Pieczeń z mięsa mielonego | 1500     | 2                    | 200-210          | 70-80                 |
| Pieczeń wołowa            | 1500     | 2                    | 170-190          | 130-150               |
| Kurczak                   | 1500     | 2                    | 190-210          | 80-100                |

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



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

## DUŻY GRILL, GRILL



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

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

Najwyższa dozwolona temperatura: 240 °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 kielbas, pokrojonych kawałków mięsa lub ryb (stek, befsztyk, plastry łosia...) lub zapiekanego chleba.

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

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

Po każdorazowym użytkowaniu grilla należy wyczyścić kuchenkę i jej akcesoria.

### Tabela grillowania – mały grill

| Rodzaj żywności                   | Masa (g)   | Prowadnice (od dołu) | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) |
|-----------------------------------|------------|----------------------|------------------|-----------------------|
| <b>MIEŚO</b>                      |            |                      |                  |                       |
| Stek z polędwicy wołowej, krwisty | 180 g/szt. | 3                    | 230              | 15-20                 |
| Stek z karkówki wieprzowej        | 150 g/szt. | 3                    | 230              | 18-22                 |
| Żeberka                           | 280 g/szt. | 3                    | 230              | 20-25                 |
| Kielbasy do grillowania           | 70 g/szt.  | 3                    | 230              | 10-15                 |
| <b>CHLEB ZAPIEKANY</b>            |            |                      |                  |                       |
| Tost                              | /          | 4                    | 230              | 3-6                   |
| Otwarte kanapki                   | /          | 4                    | 230              | 3-6                   |

## Tabela grillowania – duży grill

| Rodzaj żywności                             | Masa (g)   | Prowadnice (od dołu) | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) |
|---|------------|----------------------|------------------|-----------------------|
| <b>MIĘSO</b>                                |            |                      |                  |                       |
| Stek z polędwicy wołowej, krwisty           | 180 g/szt. | 3                    | 230              | 15-20                 |
| Stek z polędwicy wołowej, dobrze wypieczony | 180 g/szt. | 3                    | 230              | 18-25                 |
| Stek z karkówki wieprzowej                  | 150 g/szt. | 3                    | 230              | 20-25                 |
| Żeberka                                     | 280 g/szt. | 3                    | 230              | 20-25                 |
| Stek cielęcy                                | 140 g/szt. | 3                    | 230              | 20-25                 |
| Kiełbasy do grillowania                     | 70 g/szt.  | 3                    | 230              | 10-15                 |
| Klops                                       | 150 g/szt. | 3                    | 230              | 10-15                 |
| <b>RYBY</b>                                 |            |                      |                  |                       |
| Plastry łososia                             | 200 g/szt. | 3                    | 230              | 15-25                 |
| <b>CHLEB ZAPIEKANY</b>                      |            |                      |                  |                       |
| Tost  | /          | 4                    | 230              | 1-3                   |
| 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.



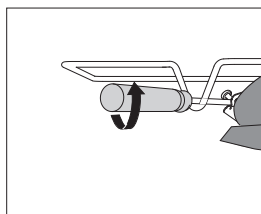
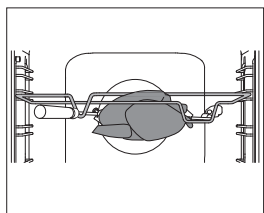
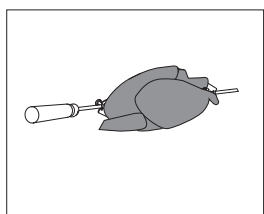
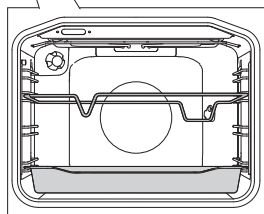
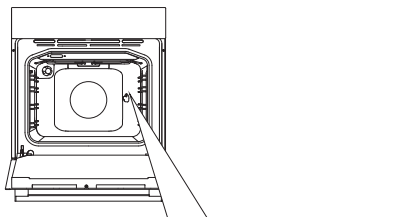
**Podczas grillowania (działania grzałki infra) drzwiczki kuchenki muszą być zamknięte.**

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



## Pieczenie na roźnie (w zależności od modelu urządzenia)

Maksymalna dozwolona temperatura przy stosowaniu rożna to 240 °C.



**1** Stojak rożna należy wstawić w 3 prowadnicę, licząc od dołu, a w pierwszą prowadnicę wsunąć głęboką blachę do wyłapywania ściekającego tłuszczu.

**2** Mięso nadziać na widelec rożna i dokręcić śruby.

**3** Uchwyt widelca umieścić w przednim stojaku rożna, a końcówkę wcisnąć w otwór z prawej strony tylnej ścianki piekarnika (otwór jest zastąpiony obracającą się zaślepką).

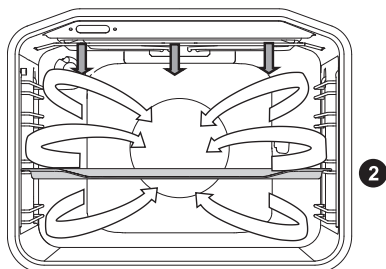
**4** Odkręcić należy uchwyt rożna i zamknąć drzwiczki piekarnika.

Włączyć piekarnik, wybierając system Duży grill.



**Grill działa tylko przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika.**

## GRILL Z WENTYLATOREM

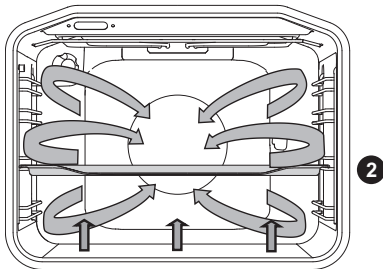


W tym trybie jednocześnie działają grzałka infra i wentylator. Nadaje się do pieczenia mięsa, ryb, warzyw.

(Patrz opis i rady dla GRILLA)

| Rodzaj żywności     | Masa (g)   | Prowadnice (od dołu) | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) |
|---------------------|------------|----------------------|------------------|-----------------------|
| <b>MIĘSO</b>        |            |                      |                  |                       |
| Kaczka              | 2000       | 2                    | 150-170          | 80-100                |
| Pieczeń wieprzowa   | 1500       | 2                    | 160-170          | 60-85                 |
| Polędwica wieprzowa | 1500       | 2                    | 150-160          | 120-160               |
| Szynka wieprzowa    | 1000       | 2                    | 150-160          | 120-140               |
| Półowa kurczaka     | 700        | 2                    | 190-210          | 50-60                 |
| Kurczak             | 1500       | 2                    | 190-210          | 60-90                 |
| <b>RYBY</b>         |            |                      |                  |                       |
| Pstrągi             | 200 g/szt. | 2                    | 200-220          | 20-30                 |

## GORĄCE POWIETRZE I GRZAŁKA DOLNA



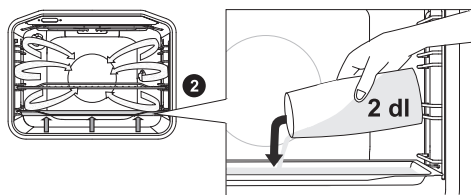
W tym trybie działają grzałka dolna i grzałka okrągła oraz wentylator z gorącym powietrzem. Nadaje się do pieczenia pizz, szarlotek, tortów owocowych.

(Patrz opis i rady GÓRNA i DOLNA GRZAŁKA).


| Rodzaj żywności                     | Prowadnice (od dołu) | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) |
|-------------------------------------|----------------------|------------------|-----------------------|
| Sernik, kruche ciasto               | 2                    | 150-160          | 65-80                 |
| Pizza *                             | 2                    | 200-210          | 15-20                 |
| Quiche Lorraine, kruche ciasto      | 2                    | 180-200          | 35-40                 |
| Szarlotka, ciasto drożdżowe         | 2                    | 150-160          | 35-40                 |
| Strudel jabłkowy, ciasto francuskie | 2                    | 170-180          | 45-65                 |


Symbol \* oznacza, że kuchenka w wybranym trybie pieczenia wymaga ogrzewania wstępnego.

## GORĄCE POWIETRZE I GRZAŁKA DOLNA Z PARĄ



Umieść blachę do pieczenia w pierwszej prowadnicy, gdy piekarnik jest jeszcze chłodny. Wlej maksymalnie 2 dl wody na blachę do pieczenia. Umieść potrawę w drugiej prowadnicy i uruchom system.

 Jeśli używasz głębokiej blachy do pieczenia, włóż ją o jeden poziom wyżej niż podano w tabeli zalecanych ustawień.

 Aby zapewnić optymalne działanie funkcji, nie otwieraj drzwi piekarnika i nie dodawaj wody podczas gotowania.

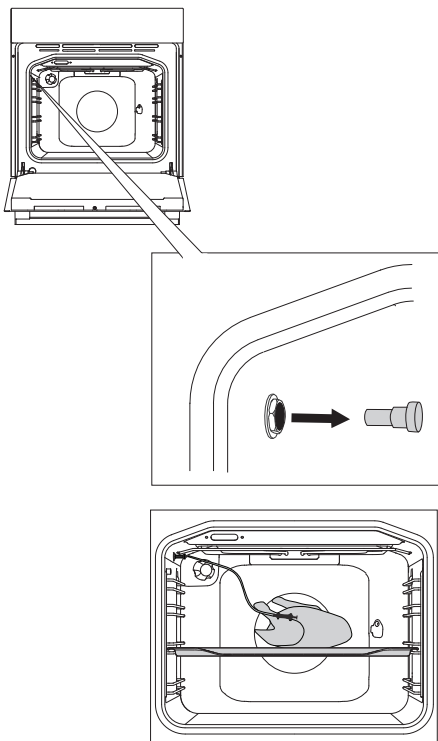
| Rodzaj żywności                    | Masa (g) | Prowadnice (od dołu) | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) |
|------------------------------------|----------|----------------------|------------------|-----------------------|
| Chleb biały *                      | 1000     | 2                    | 180-190          | 60-80                 |
| Pizza *                            | /        | 2                    | 210-220          | 15-20                 |
| Strucla jabłkowa i serowa          | /        | 2                    | 180-190          | 50-60                 |
| Pizza; mrożona                     | /        | 2                    | 200-220          | 15-20                 |
| Strucla jabłkowa i serowa; mrożona | /        | 2                    | 200-210          | 30-40                 |
| Piersi z kurczaka                  | 1000     | 2                    | 190-210          | 60-70                 |

Symbol \* oznacza, że kuchenka w wybranym trybie pieczenia wymaga ogrzewania wstępnego.

# Pieczenie za pomocą sondy do pieczenia mięsa

(w zależności od modelu urządzenia)

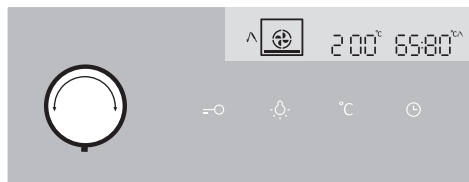
W tym trybie można ustawić żądaną temperaturę wewnątrz potrawy. Piekarnik działa dopóty, dopóki wewnątrz potrawy nie osiąga ustawionej temperatury. Temperatura potrawy mierzona jest przez sondę temperatury.



**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 POKRĘTŁO WYBORU SYSTEMU PRZYRZĄDZANIA (gorące powietrze i dolna grzałka). Na wyświetlaczu pojawi się symbol, zadana temperatura, temperatura sondy i ustawiona temperatura. Nacisnąć przycisk START.





W czasie pracy na wyświetlaczu pokazywana będzie aktualna temperatura wnętrza piekarnika, aktualna temperatura czujnika temperatury mięsa i ustawiona temperatura czujnika temperatury mięsa. W trakcie pracy piekarnika można dokonywać zmian temperatury.

Po osiągnięciu ustawionej temperatury żywności, piekarnik się wyłącza.

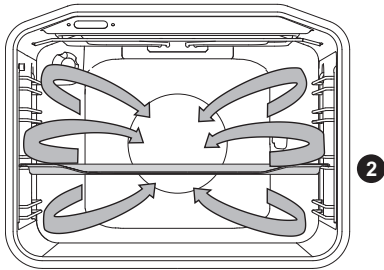
Słychać sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć poprzez naciśnięcie dowolnego przycisku. Po jednej minucie sygnał wyłącza się sam. Na wyświetlaczu pojawi się czas bieżący.

Po zakończeniu przyrządzania założyć z powrotem pokrywkę ochronną gniazda sondy mięsa.



**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) | Prowadnice (od dołu) | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) |
|----------------------------|----------|----------------------|------------------|-----------------------|
| <b>MIĘSO</b>               |          |                      |                  |                       |
| Pieczeń wieprzowa ze skórą | 1500     | 2                    | 170-180          | 140-160               |
| Kaczka                     | 2000     | 2                    | 160-170          | 120-150               |
| Gęś                        | 4000     | 2                    | 150-160          | 180-200               |
| Indyk                      | 5000     | 2                    | 150-170          | 180-220               |
| Piersi z kurczaka          | 1000     | 3                    | 180-200          | 60-70                 |
| Kurczak nadziewany         | 1500     | 2                    | 170-180          | 90-110                |

## Pieczenie ciast

Zalecane jest wstępne ogrzewanie kuchenki.

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

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

| Rodzaj żywności               | Prowadnice (od dołu) | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) |
|-------------------------------|----------------------|------------------|-----------------------|
| <b>CIASTO</b>                 |                      |                  |                       |
| Biszkopt                      | 2                    | 150-160          | 25-35                 |
| Placek z kruszonką            | 2                    | 160-170          | 25-35                 |
| Placek z owocami, biszkopt    | 2                    | 150-160          | 45-65                 |
| Rolada biszkoptowa *          | 2                    | 160-170          | 15-25                 |
| Tort owocowy, kruche ciasto   | 2                    | 160-170          | 50-70                 |
| Strudel jabłkowy              | 2                    | 170-180          | 40-60                 |
| Ciasteczka, kruche ciasto *   | 2                    | 150-160          | 15-25                 |
| Ciasteczka, ciasto ptysiowe * | 2                    | 140-150          | 15-25                 |
| Ciastka drobne, drożdżowe     | 2                    | 170-180          | 20-35                 |
| Ciastka z ciasta francuskiego | 2                    | 170-180          | 20-30                 |
| <b>CIASTA ZAMROŻONE</b>       |                      |                  |                       |
| Strudel jabłkowy, z twarogiem | 2                    | 170-180          | 50-70                 |
| Pizza                         | 2                    | 170-180          | 20-30                 |
| Frytki do piekarnika          | 2                    | 170-180          | 20-35                 |
| Krokiety do piekarnika        | 2                    | 170-180          | 20-35                 |

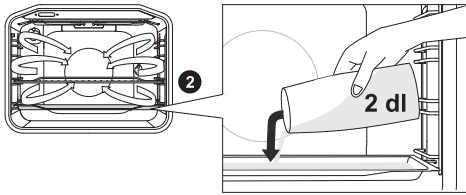
Symbol \* oznacza, że kuchenka w wybranym trybie pieczenia wymaga ogrzewania wstępnego.



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



## GORĄCE POWIETRZE Z PARĄ



Umieść blachę do pieczenia w pierwszej prowadnicy, gdy piekarnik jest jeszcze chłodny. Wlej maksymalnie 2 dl wody na blachę do pieczenia. Umieść potrawę w drugiej prowadnicy i uruchom system.



Jeśli używasz głębokiej blachy do pieczenia, włóż ją o jeden poziom wyżej niż podano w tabeli zalecanych ustawień.

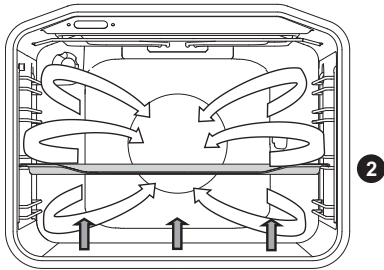


Aby zapewnić optymalne działanie funkcji, nie otwieraj drzwi piekarnika i nie dodawaj wody podczas gotowania.

| Rodzaj żywności            | Masa (g) | Prowadnice (od dołu) | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) |
|----------------------------|----------|----------------------|------------------|-----------------------|
| Bułki *                    | /        | 2                    | 190-210          | 20-30                 |
| Rolada *                   | /        | 2                    | 170-180          | 20-25                 |
| Ciasto francuskie; mrożone | /        | 2                    | 190-200          | 20-30                 |
| Lasagne, mrożona           | /        | 2                    | 190-200          | 40-50                 |

Symbol \* oznacza, że kuchenka w wybranym trybie pieczenia wymaga ogrzewania wstępnego.

## GRZAŁKA DOLNA I WENTYLATOR



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

### PASTERYZOWANIE

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

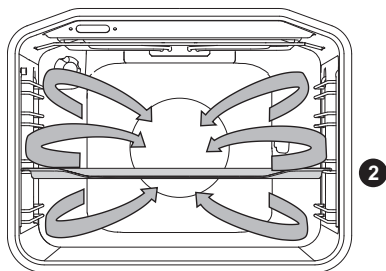
Do głębokiej blachy nalać 1 litr gorącej wody (ok. 70°C) oraz wstawić do niej 6 słoików. Blachę wstawić do piekarnika na prowadnicę na 2. poziomie.

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

| Rodzaj żywności      | Prowadnica (od dołu) | Temperatura (°C) | Czas do pieczenia na wolnym ogniu (min) | Temperatura i czas po rozpoczęciu pieczenia na wolnym ogniu | Pozostały czas w piekarniku (min) |
|----------------------|----------------------|------------------|---|---|-----------------------------------|
| <b>OWOCE</b>         |                      |                  |   |   |                                   |
| Truskawki            | 2                    | 160-180          | 30-45                                   | /   | 20-30                             |
| Owoce pestkowe       | 2                    | 160-180          | 30-45                                   | /   | 20-30                             |
| Puree owocowe        | 2                    | 160-180          | 30-45                                   | /   | 20-30                             |
| <b>WARZYWA</b>       |                      |                  |   |   |                                   |
| Ogórki kiszone       | 2                    | 160-180          | 30-45                                   | /   | 20-30                             |
| Fasola/<br>marchewka | 2                    | 160-180          | 30-45                                   | 120°C, 45-60 min  | 20-30                             |

## 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) |
|---------------------------------|----------------------|------------------|----------------------|
| <b>MIĘSO</b>                    |                      |                  |                      |
| Pieczeń wieprzowa, 1 kg         | 2                    | 180              | 140-160              |
| Pieczeń wieprzowa, 2 kg         | 2                    | 180              | 150-180              |
| Pieczeń wołowa, 1 kg            | 2                    | 190              | 120-140              |
| <b>RYBY</b>                     |                      |                  |                      |
| Cała ryba, 200 g/sztuka         | 2                    | 180              | 40-50                |
| Filet rybny, 100 g/sztuka       | 2                    | 190              | 25-35                |
| <b>WYPIEKI</b>                  |                      |                  |                      |
| Dekorowane ciasteczka           | 2                    | 160              | 20-25                |
| Małe babeczki                   | 2                    | 170              | 25-35                |
| Rolada biszkoptowa              | 2                    | 170              | 25-30                |
| Tort owocowy na kruchym cieście | 2                    | 170              | 55-65                |
| <b>DANIA AU GRATIN</b>          |                      |                  |                      |
| Ziemniaki au gratin             | 2                    | 170              | 40-50                |
| Lasagna                         | 2                    | 180              | 40-50                |
| <b>MROŻONKI</b>                 |                      |                  |                      |
| Frytki, 1 kg                    | 2                    | 200              | 25-40                |
| Kawałki kurczaka, 0,7 kg        | 2                    | 200              | 25-35                |
| Paluszki rybne, 0,6 kg          | 2                    | 200              | 20-30                |



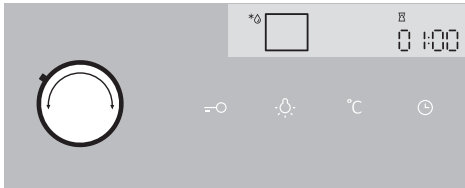
**Blachy głębokiej podczas pieczenia nie wolno wstawiać na 1. prowadnicę.**

## ROZMRAŻANIE



W tym trybie powietrze krąży przy wyłączonych grzałkach.

Rozmrażać można torty ze śmietanką i kremem z masła, ciasta i ciastka, chleb i bułki oraz głęboko zamrożone owoce.



Przekręcić POKRĘTŁO WYBORU TRYBU PIECZENIA na rozmrażanie.

Na wyświetlaczu pojawi się CZAS, który można zmienić. Następnie przycisnąć START.

W większości przypadków zalecane jest wyjęcie jedzenia z opakowania (nie zapomnieć o usunięciu metalowych zacisków).

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

# 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

(w zależności od modelu)

Pokręteł, uchwytów drzwi, naklejek i tabliczek znamionowych nie należy czyścić za pomocą żrących środków czyszczących i drapiących akcesoriów do czyszczenia, za pomocą środków czyszczących na bazie alkoholu czy też za pomocą samego alkoholu. Aby uniknąć uszkodzenia powierzchni, plamy należy usuwać od razu za pomocą miękkiej, niedrapiącej ściereczki i wody.

Stosować można również środki czyszczące i akcesoria, przeznaczone do czyszczenia tego rodzaju powierzchni; należy przy tym stosować się do zaleceń producenta środka czyszczącego.



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

# KLASYCZNE CZYSZCZENIE KUCHENKI

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

Kuchenkę i akcesoria należy oczyścić po każdorazowym użytkowaniu, żeby się brud nie zapiekał.

Tłuszcz najprościej usunąć ciepłą wodą mydlaną, kiedy kuchenka jest jeszcze ciepła.

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

Aksesoria (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.

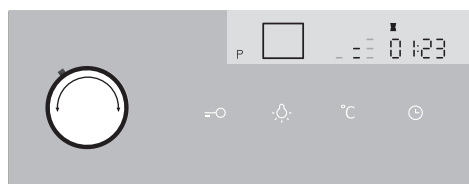
# AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE PIEKARNIKA - PIROLIZA

Funkcja umożliwia czyszczenie pirolityczne piekarnika oraz głębokiej i płytkiej blachy do pieczenia za pomocą wysokiej temperatury, dzięki której warstwy tłuszczu i inne zanieczyszczenia zostają spalone i spopielone.

Pozostałości jedzenia i tłuszcz mogą się w trakcie procesu pirolizy zapalić, dlatego przed uruchomieniem programu z wnętrza piekarnika należy usunąć wszystkie widoczne zanieczyszczenia i resztki jedzenia.

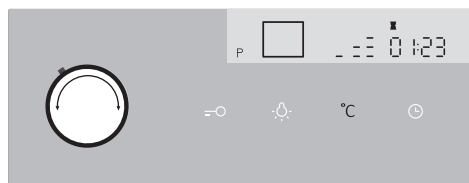


**Przed czyszczeniem pirolitycznym należy poczekać, aż piekarnik się ochłodzi i usunąć z niego całe wyposażenie, włącznie z wysuwanymi prowadnicami teleskopowymi.**

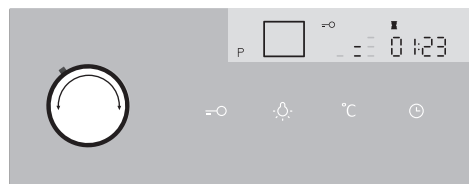


**1** Proszę ustawić POKRĘTŁO WYBORU TRYBU PIECZENIA na literę P.

Na wyświetlaczu wyświetlą się stopień intensywności czyszczenia i czas.



**2** Proszę wybrać stopień czyszczenia, (w zależności od modelu) dotykając PRZYCISK TEMPERATURY i kręcąc POKRĘTŁEM WYBORU (-/+).



**3** Drzwiczki piekarnika po jakimś czasie automatycznie się zamykają dla Państwa bezpieczeństwa. Na wyświetlaczu pojawi się symbol klucza.



Podczas czyszczenia z urządzenia mogą się wydobywać nieprzyjemne zapachy. Po ostudzeniu należy wytrzeć piekarnik wilgotną ściereczką. Wokół uszczelki wytrzeć drzwi piekarnika oraz powierzchnie brzegowe. Uszczelki nie wolno trzeć.

Podczas czyszczenia urządzenie będzie na zewnątrz bardzo gorące. Na przedniej części urządzenia nie należy nigdy wieszać łatwopalnych przedmiotów, takich jak ściereczki kuchenne i tym podobne.



**W trakcie działania automatycznego czyszczenia nie należy próbować otworzyć drzwiczek piekarnika! Może to doprowadzić do przerwania programu i spowodować ryzyko oparzeń!**

Podczas procesu pirolizy z urządzenia mogą wydobywać się nieprzyjemne zapachy, dlatego poleca się przewietrzenie pomieszczenia.

Gdy program czyszczenia pirolitycznego zostanie zakończony i piekarnik się ochłodzi, wilgotną ściereczką lub miękką gobką należy wytrzeć popiół z wnętrza piekarnika, drzwiczek oraz wokół uszczelki. Uszczelki nie należy wycierać.


Przy przeciętnym użytkowaniu piekarnika, zaleca się korzystać z funkcji czyszczenia pirolitycznego raz w miesiącu.


#### **CZYSZCZENIE W PIEKARNIKU GŁĘBOKIEJ I PŁYTKIEJ BLACHY DO PIECZENIA:**



**Przed rozpoczęciem czyszczenia pirolitycznego należy obowiązkowo zastosować załączone prowadnice (w zależności od modelu).**

Blachy do pieczenia należy po użytkowaniu najpierw umyć gorącą wodą i płynem do mycia naczyń, wytrzeć do sucha ściereczką i wsunąć w prowadnice na 2 lub 3 poziomie. Na 1 poziomie nie należy umieszczać żadnej blachy do pieczenia.

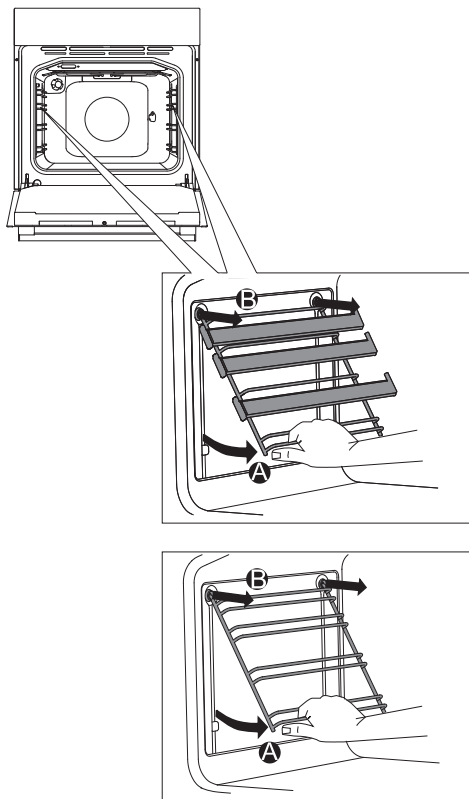
 Istnieje prawdopodobieństwo, że blachy do pieczenia podczas procesu czyszczenia pirolitycznego mogą zmienić kolor i stracić połysk. Nie wpłynie to jednak na funkcjonalność wyposażenia.

 Jeżeli w procesie czyszczenia pirolitycznego w piekarniku czyszczone są również blachy do pieczenia, wówczas wewnątrz piekarnika po zakończeniu procesu nie będzie całkowicie wyczyszczone.



# ZDEJMOWANIE I CZYSZCZENIE PROWADNIC DRABINKOWYCH ORAZ WYSUWANYCH PROWADNIC TELESKOPOWYCH

Prowadnice należy czyścić tylko za pomocą zwyczajnych środków czyszczących.



**A** Prowadnice należy chwycić od dołu i wysunąć, ciągnąc w kierunku do wewnątrz piekarnika.

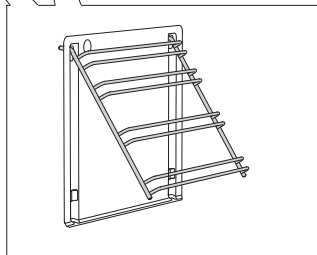
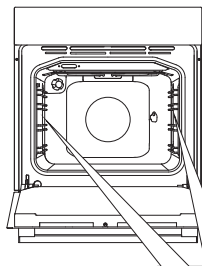
**B** U góry należy je wysunąć z otworów.



Wysuwanych prowadnic teleskopowych nie należy czyścić w zmywarce do naczyń.

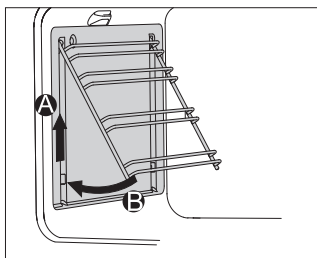
# MONTAŻ WKŁADÓW KATALITYCZNYCH

Prowadnice należy czyścić tylko za pomocą zwyczajnych środków czyszczących.

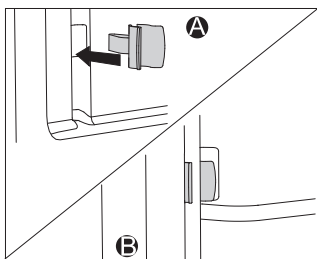


Usunąć należy prowadnice drabinkowe lub teleskopowe.

**1** Prowadnice nałożyć na wkład katalityczny.



**2** Razem je zamocować, korzystając z do tego celu przygotowanych otworów, a następnie pociągnąć do góry.

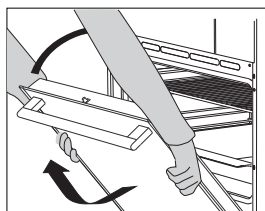
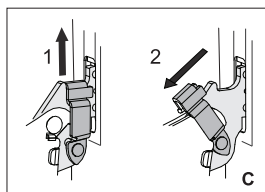
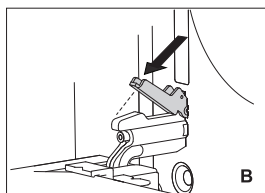
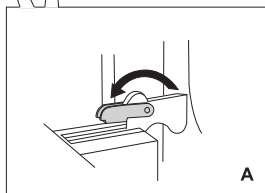
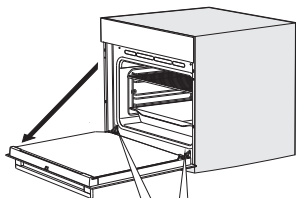


Podczas montażu wysuwanych prowadnic teleskopowych (całkowite wysunięcie) z wkładami katalitycznymi, należy załączone zapadki wstawić w dolne otwory na ścianie piekarnika, a także wstawić zapadki w prowadnice. Zapadki przeznaczone są do lepszego zamocowania prowadnic.



**Wkładów katalitycznych nie należy czyścić w zmywarce do naczyń.**

# ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK PIEKARNIKA




**1** Najpierw otworzyć całkowicie drzwiczki (na oścież).

**2** **A** Obrócić zatyczki całkowicie do tyłu (w przypadku konwencjonalnego zamykania).

**B** W przypadku systemu miękkiego zamykania obrócić zatyczki do tyłu o 90°C.

**C** Jeśli urządzenie jest wyposażone w system GentleClose, lekko podnieść zapadki drzwi do góry i pociągnąć do siebie.

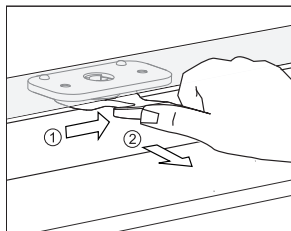
**3** Powoli zamykać drzwi aż zapadki zrównają się ze szczelinami. Lekko podnieść drzwi do góry i zdjąć je z obu szczelin zawiasów na urządzeniu.

 Założyć drzwiczki postępując w odwrotnej kolejności. Jeśli drzwiczki nie otwierają lub nie zamykają się prawidłowo, sprawdzić, czy nacięcia na zawiasach równo przylegają do łoża zawiasów.




Przy ponownym zakładaniu drzwiczek należy zawsze upewnić się, że elementy mocujące zawiasów zostały prawidłowo umieszczone w łożach zawiasów, aby zapobiec nagłemu zamknięciu głównego zawiasu, który jest połączony z silną główną sprężyną. Gdyby główna sprężyna zadziałała, można się skaleczyć.


## BLOKADA DRZWICZEK (w zależności od modelu)



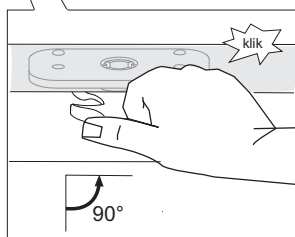
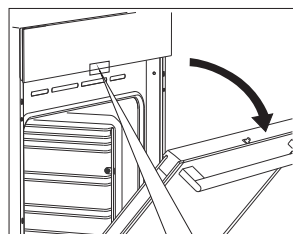
Aby je otworzyć, delikatnie popchnąć je kciukiem w prawą stronę, jednocześnie ciągnąc za drzwiczki do zewnątrz.

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

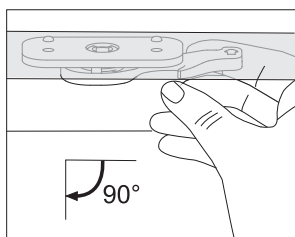
## WYŁĄCZANIE I WŁĄCZANIE BLOKADY DRZWICZEK

 **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 ZAMYKANIE DRZWICZEK** (w zależności od modelu)

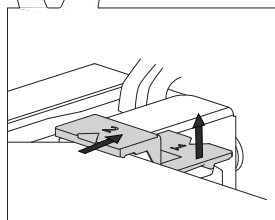
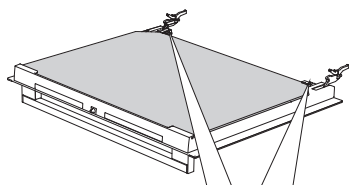
Drzwiczki piekarnika są wyposażone w system amortyzujący począwszy od kąta 75 stopni siłę zamykania drzwiczek. Umożliwia on łatwe, ciche i gładkie zamykanie drzwiczek. Wystarczy delikatnie pchnąć (do kąta 15 stopni względem drzwiczek w pozycji zamkniętej) drzwiczki, by automatycznie i miękko się zamknęły.



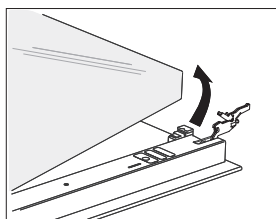
**W przypadku zbyt dużej siły zamykania drzwiczek działanie systemu zostaje zmniejszone lub dla bezpieczeństwa system zostaje pominięty.**

# ZDEJMOWANIE I WSTAWIANIE SZYBEK W DRZWICZKACH

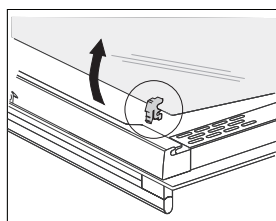
Szybki w drzwiczkach można oczyścić również od wewnątrz, należy je jednak przed tym zdjąć. Zdjąć należy drzwiczki piekarnika (patrz: rozdział Zdejmowanie i wstawianie drzwiczek piekarnika).




**1** Lekko unieść elementy nośne z lewej i prawej strony drzwiczek (symbol 1 na nośniku), a następnie wysunąć je, wyjmując z szybki (symbol 2 na nośniku).



**2** Szybkę drzwiczek należy chwycić za dolną krawędź, lekko ją unieść, aż wysunie się z nośnika i usunąć.



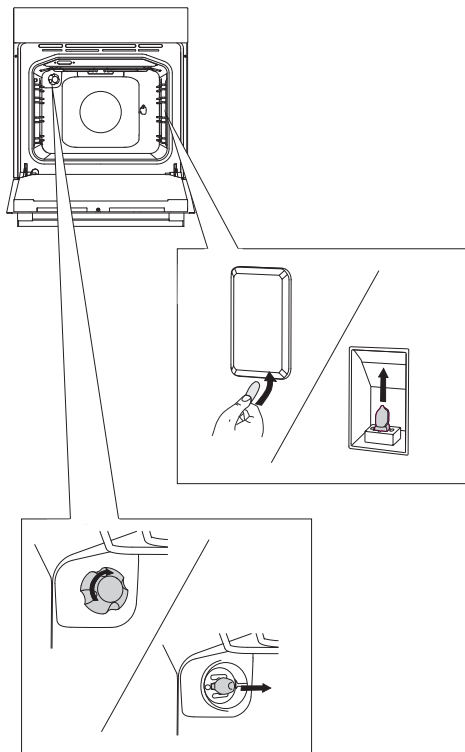
**3** Wewnętrzną, trzecią szybkę (posiadają tylko niektóre modele urządzeń), należy usunąć, unosząc ją i wyjmując. Zdjąć należy również gumowe uszczelki, znajdujące się na szybce.

 Szybkę należy ponownie wstawić, działania wykonując w odwrotnej kolejności. Symbole (łuki) na drzwiczkach i szybce powinny się pokrywać.

# WYMIANA ŻARÓWKI

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

(Żarówka halogenowa: G9, 230 V, 25 W, zwykła żarówka E14 25W 230V)



Śrubokrętem płaskim zwolnić pokrywę żarówki i ją usunąć.

💡 Uważać, aby przy tym nie uszkodzić emalii.

Odkręcić pokrywę żarówki i wyjąć żarówkę.

💡 Stosować należy ochronę rąk, aby nie ulec oparzeniu.

# TABELA USTEREK I ZAKŁÓCEŃ

| Usterka/Zakłócenie                                    | Przyczyna   |
|---|---|
| <b>Czujniki nie reagują, ekran nie reaguje</b>        | Proszę na kilka minut odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (odkręcić bezpiecznik lub wyłączyć główny przełącznik), następnie przyłączyć go ponownie i włączyć kuchenkę.   |
| <b>Często wyłącza się bezpiecznik</b>                 | Proszę zadzwonić do serwisu   |
| <b>Nie działa oświetlenie kuchenki</b>                | Wymiana żarówki w kuchenke opisana jest w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”   |
| <b>Ciasto nie jest upieczone</b>                      | Proszę sprawdzić, czy dobrze zostały ustawione temperatura pieczenia i tryb grzałek. Czy drzwiczki kuchenki są dobrze zamknięte?  |
| <b>Wyświetlacz zgłasza zakłócenie (E1, E2, E3...)</b> | Doszło do zakłócenia w działaniu modułu elektronicznego. Należy na kilka minut odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego, następnie przyłączyć je ponownie i ustawić dokładny czas biejący. Jeśli wyświetlacz dalej zgłasza zakłócenie, proszę zadzwonić do serwisu. |

Jeśli zakłóceń mimo zastosowania się do tych rad nie było można usunąć, proszę zadzwonić do upoważnionego serwisera. Usuwanie uszkodzeń, powstałych na skutek nieprawidłowej instalacji lub użytkowania urządzenia, nie jest objęte gwarancją. Koszty naprawy w takim przypadku pokrywa klient.



Przez przystąpieniem do napraw należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego poprzez odkręcenie bezpiecznika lub wyciągnięcie kabla zasilającego z gniazdka.



# UTYLIZACJA

---



Opakowanie naszych produktów wykonane jest z materiałów, które nadają się do odzysku, składowania lub zniszczenia bez szkody dla środowiska naturalnego. Materiały, zastosowane do opakowania, zostały w tym celu oznakowane odpowiednim symbolem.

Symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produktu nie można traktować jako zwykłego odpadu komunalnego. Produkt należy po wycofaniu z eksploatacji wywieźć do odpowiedniego punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Poprzez odpowiednie usunięcie czy składowanie produktu pomagają Państwo chronić zdrowie i środowisko naturalne przed skutkami nieprawidłowej utylizacji produktu. Szczegółowych informacji na temat utylizacji i recyklingu produktu, proszę poszukać we właściwym Zakładzie Gospodarki Komunalnej, lub w sklepie, w którym kupili Państwo nasz produkt.

*Zastrzegamy sobie prawo do zmian i błędów w niniejszej instrukcji obsługi.*





