

GRUNDIG

Piekarnik do zabudowy

Instrukcja użytkowania



GEKW 27001 B

PL

285.4501.71/R.AH/8.11.2022/6-6

7786689004

Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

Drogi Kliencie,

dziękujemy za zakup tego produktu firmy Beko. Mamy nadzieję, że wyrób ten, wyprodukowany zgodnie z najwyższymi wymogami jakościowymi i według najnowszej technologii, służyć Ci będzie jak najlepiej. Prosimy zatem przed użyciem tego wyrobu uważnie przeczytać całą tę instrukcję obsługi i wszystkie inne dostarczone z nim dokumenty i zachować je do wglądu w przyszłości. Jeśli przekażesz ten wyrób komuś innemu, oddajcie mu także tę instrukcję. Przestrzegaj wszelkich ostrzeżeń i informacji z tej instrukcji.

Pamiętaj, że niniejsza instrukcja użytkowania może odnosić się także do kilku innych modeli. Różnice pomiędzy modelami wskazano w niniejszej instrukcji.

Objaśnienie symboli

W niniejszej instrukcji użytkowania stosuje się następujące symbole:

	Ważna informacja lub przydatna wskazówka dot. użytkowania
	Ostrzeżenie przed zagrożeniem dla życia i mienia.
	Ostrzeżenie przed porażeniem prądem.
	Ostrzeżenie przed zagrożeniem pożarowym.
	Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2006/95/WE LVD (Niskie Napięcia)

- 2004/108/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.

ul. Cybernetyki 7, 02-677 Warszawa



SPIS TREŚCI

1 Ważne instrukcje zachowania bezpieczeństwa i ochrony środowiska **4**

Ogólne zasady bezpieczeństwa	4
Bezpieczeństwo elektryczne	5
Bezpieczeństwo wyrobu	6
Instrukcje bezpieczeństwa dotyczące kuchenek mikrofalowych.....	8
Przeznaczenie	14
Bezpieczeństwo dzieci.....	14
Złomowanie	15
Informacje o opakowaniu	16

2 Informacje ogólne **17**

Przegląd	17
Zawartość opakowania.....	18
Dane techniczne	19

3 Montaż **20**

Przed montażem	20
Montaż i przyłączenie	23
Przyszły transport	24

4 Przygotowanie **25**

Jak oszczędzać energię.....	25
Ustawianie godziny	25
Pierwsze czyszczenie urządzenia... ..	26
Podgrzewanie wstępne.....	26

5 Jak obsługiwać kuchenkę mikrofalową **28**

Informacje ogólne na temat gotowania w kuchenke mikrofalowej.....	28
---	----

Jak używać piekarnika z kuchenką mikrofalową.....	35
Tryby pracy kuchenki mikrofalowej. .	39
Tabela czasów pieczenia.....	41
Funkcja potraw gotowych.....	42

6 Jak używać piekarnika z kuchenką mikrofalową **49**

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu.....	49
Jak obsługiwać piekarnik elektryczny	50
Tryby pracy.....	52
Jak obsługiwać urządzenia sterujące piekarnika	53
Blokada przycisków.....	56
Używanie zegara jako alarmu	57
Tabela czasów pieczenia.....	57
Funkcja potraw gotowych	59
Menu ustawień	61
Jak obsługiwać grill.....	62
Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu	63

7 Konserwacja **64**

Informacje ogólne.....	64
Czyszczenie piekarnika z kuchenką mikrofalową.....	64
Czyszczenie panelu sterowania	65
Czyszczenie piekarnika	65
Wymiana lampki w piekarniku	65

8 Usuwanie problemów **67**

1 Ważne instrukcje zachowania bezpieczeństwa i ochrony środowiska

W rozdziale tym zawarto instrukcje zachowania bezpieczeństwa, które pomogą uniknąć zagrożenia obrażeniem lub szkodą. Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie wszelkich gwarancji.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub nieumiejętne i niedoświadczone, jeśli są pod nadzorem lub poinstruowano je w sprawach użytkowania tego urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Dzieciom bez nadzoru nie należy powierzać czyszczenia ani konserwacji.
- Urządzenie może być używane przez osoby (w tym dzieci) niepełnosprawne fizycznie, psychicznie lub umysłowo, a także przez osoby bez doświadczenia lub wiedzy w zakresie obsługi urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po uprzednim poinstruowaniu w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia. Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem.
- W razie przekazania produktu innej osobie do użytku osobistego lub do celów związanych z wykorzystaniem używanego produktu należy przekazać go wraz z podręcznikiem użytkownika, etykietami produktu i innymi stosownymi dokumentami i elementami.
- Instalacje i naprawy musi zawsze wykonywać autoryzowany pracownik serwisowy. Producent nie

odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję. Przed instalacją uważnie przeczytaj tę instrukcję.

- Nie wolno uruchamiać tego wyrobu, jeśli jest niesprawny lub widocznie uszkodzony.
- Po każdym użyciu sprawdź, czy wyłączone zostały pokrętła funkcjonalne.

Bezpieczeństwo elektryczne

- W razie awarii tego urządzenia nie należy go używać do czasu naprawy przez autoryzowany serwis. Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Piekarnik ten można podłączyć tylko do gniazdka z uziemieniem o napięciu i z zabezpieczeniem jakie podano w "Danych technicznych. Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od

tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek problemy wynikające z braku uziemienia tego piekarnika zgodnie z miejscowymi przepisami.

- Nie wolno myć piekarnika rozlewając nań wodę! Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Piekarnik ten trzeba odłączyć od zasilania na czas instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Aby uniknąć zagrożenie w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
- Piekarnik należy tak zainstalować, aby można było go całkowicie odłączyć od sieci. Odłączenie to należy zapewnić wyłącznikiem, w który powinna być wyposażona domowa instalacja elektryczna

zgodnie z przepisami budowlanymi.

- Tylna powierzchnia piekarnika nagrzewa się w trakcie jego pracy. Upewnij się, że przyłączy elektryczne nie dotyka tej tylnej powierzchni; w przeciwnym razie może ono ulec uszkodzeniu.
- Przewód zasilający nie może się zakleszczyć między drzwiczkami i ramą piekarnika, a także nie można go prowadzić przez gorące powierzchnie. W przeciwnym wypadku izolacja przewodów może się topić i w rezultacie może nastąpić zwarcie.
- Wszelkie prace na układach i urządzeniach elektrycznych wykonywać może tylko upoważniony i wykwalifikowany personel.
- W razie jakiegokolwiek awarii wyłącz wyrób i odłącz go od sieci zasilającej. W tym celu wyłącz bezpiecznik zabezpieczający instalację domową.
- Upewnij się, że prąd bezpiecznika jest

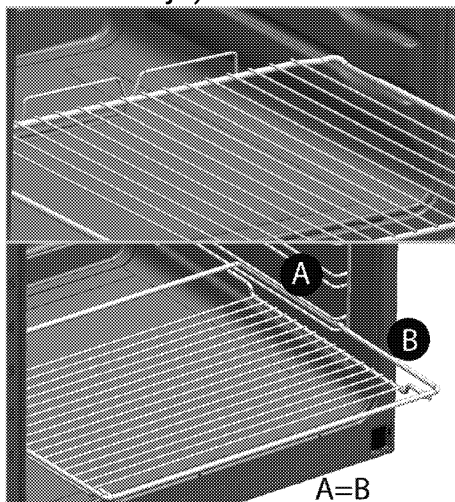
odpowiedni dla tego wyrobu.

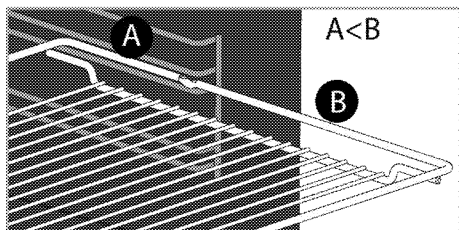
Bezpieczeństwo wyrobu

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie i jego części są gorące. Nie dotykać nagrzaných części. Dzieci poniżej 8 lat mogą przebywać w pobliżu urządzenia wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych.
- Nigdy nie wolno używać tego wyrobu w stanie zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu i/lub innych środków odmieniających świadomość.
- Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.
- Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu tego wyrobu, ponieważ jego boki mogą bardzo się nagrzewać przy pracy.
- W trakcie użytkowania piekarnik nagrzewa się.

- Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek ani szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzy się w takiej puszce/słoiku, może je rozsadzić.
- Nie umieszczaj foremek do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika. Nagromadzenie ciepła mogłoby zniszczyć dno piekarnika.
- Nie układaj folii aluminiowej na półce.
- "Do czyszczenia szyby w drzwiczkach piekarnika nie należy używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych skrobaków metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do popękania szyby."

- Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- Właściwe umieszczenie na stelażu rusztu i/lub tacki na ociekający tłuszcz jest niezwykle ważne. Wsuń ruszt lub tackę na ociekający tłuszcz pomiędzy dwie szyny i zanim umieścisz na nim potrawę upewnij się, że jest wypoziomowany (patrz następująca ilustracja).





- Nie używaj tego wyrobu z wyjętą lub popękana szybą w przednich drzwiczkach.
- Uchwyt na drzwiach piekarnika nie służy do suszenia ręczników. Przy otwartych drzwiczkach i załączonej funkcji grillowania nie wieszaj ręczników, rękawic, ani podobnych wyrobów tekstylnych.
- Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą lampy upewnij się, że piekarnik jest wyłączony, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.
- Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie należy umieszczać za dekoracyjnymi drzwiami.

Zapobiegaj ewentualnemu zagrożeniu pożarowemu!

- Aby zminimalizować ryzyko iskrzenia, upewnij się, że wszystkie połączenia elektryczne są bezpieczne i solidne.
- Nie używaj uszkodzonych przewodów ani przedłużaczy.
- Upewnij się, że ciecz ani wilgoć nie ma dostępu do punktu połączenia elektrycznego.

Instrukcje bezpieczeństwa dotyczące kuchenek mikrofalowych

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Urządzenia nie należy używać w miejscach komercyjnych takich jak:
 - na zapleczu kuchennych personelu w sklepach, biurach i w innych miejscach pracy;
 - w agroturystyce;
 - przez klientów w hotelach, motelach i innych budynkach mieszkalnych;

- w pensjonatach serwujących nocleg ze śniadaniem.
- Dzieci mogą korzystać z urządzenia bez nadzoru wyłącznie jeśli mają 8 lat lub więcej, zostały odpowiednio poinstruowane i potrafią używać kuchenki mikrofalowej w bezpieczny sposób oraz rozumieją zagrożenia związane z nieprawidłowym użyciem.
- Z urządzenia używanego w trybie łączonym ze względu na wysoką temperaturę dzieci od 8 roku życia mogą korzystać wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych.
- Odślonięte części tego wyrobu nagrzewają się w trakcie i po zakończeniu jego użytkowania.
- Pamiętaj, aby sprawdzić, czy kuchenka nie jest uszkodzona: nie ma niedopasowanych lub zgiętych drzwiczek, uszczelka drzwiczek nie jest uszkodzona, zawiasy nie są uszkodzone lub poluzowane oraz nie ma wyszczerbień ani wgłęć w komorze lub na drzwiczkach. W przypadku jakichkolwiek uszkodzeń należy zaniechać używania kuchenki i skontaktować się z przedstawicielem serwisu.
- Jeśli drzwiczki lub ich uszczelki są uszkodzone, nie wolno używać kuchenki do momentu naprawy przez fachowca lub przedstawiciela serwisu.
- Przed uruchomieniem kuchenki sprawdź, czy drzwiczki zostały dobrze zamknięte. Jest w nich umieszczony mechanizm bezpieczeństwa, który wyłącza kuchenkę po ich otwarciu oraz uniemożliwia jej rozpoczęcie. Nie wolno go w żaden sposób dezaktywować. Mogłoby to spowodować narażenie na ekspozycje na mikrofałe podczas pracy przy otwartych drzwiczkach.
- Nie wolno niczego wkładać między drzwiczki i kuchenkę. Nie wolno obsługiwać kuchenki, jeśli

nie można dotknąć jej drzwiczek z powodu blokującego ręcznika papierowego, chusteczki itp.

- Zakłócenia radiowe

Ustaw kuchenkę w odległości przynajmniej 2 m od telewizorów, odbiorników radiowych, modemów bezprzewodowych, punktów dostępu i anten. W przeciwnym razie może dojść do zakłóceń.

- Nie przygotowywaj produktów przy nadmiernie długim czasie pracy ani nadmiernie wysokiej mocy kuchenki. Może to je przypalić.

- **Nie wkładaj do kuchenki mikrofalowej folii ani naczyń z aluminium.**

Powstające iskry mogą uszkodzić urządzenie.

- Nie używaj metalowych przedmiotów, które znajdują się bliżej niż 3 cm od drzwi działającej kuchenki.
- Nie wkładaj do kuchenki żrących środków chemicznych ani

przedmiotów emitujących żrące opary.

Ewentualne zakłócenia można usunąć lub zminimalizować, wykonując następujące czynności:

1. Wyczyść drzwiczki i powierzchnie uszczelniające piekarnika.
 2. Zmień ustawienie anteny radiowej lub telewizyjnej.
 3. Zmień ustawienie kuchenki mikrofalowej względem odbiornika.
 4. Odsuń kuchenkę mikrofalową od odbiornika.
 5. Podłącz kuchenkę do gniazdka w innym obwodzie elektrycznym niż odbiornik.
- Odsuń kuchenkę od grzejników i nie używaj jej w wilgotnych ani zaparowanych miejscach.
 - Wykonywanie napraw obejmujących zdjęcie pokrywy chroniącej przed promieniowaniem mikrofalowym może być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowaną osobę lub autoryzowanego pracownika serwisu.

- Ten produkt jest sprzętem grupy 2 klasa B ISM. Grupa 2 obejmuje wszystkie sprzęty ISM (Industrial, Scientific and Medical – przemysłowe, naukowe i medyczne), w których generowane są fale radiowe i/lub dochodzi do ich użycia w formie promieniowania elektromagnetycznego w celu obróbki materiałów oraz obrabiarki elektroiskrowe. Sprzęt klasy B nadaje się do użytku domowego oraz w miejscach bezpośrednio podłączonych do sieci zasilającej o niskim napięciu zasilającej budynki mieszkalne.
 - Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona wyłącznie do podgrzewania napojów i posiłków. Suszenie posiłków lub ubrań oraz podgrzewanie ogrzewaczy, kapci, gąbek, wilgotnych ubrań itp. może doprowadzić do obrażeń ciała lub pożaru.
 - Kuchenka nie jest przeznaczona do suszenia jakichkolwiek żywych stworzeń.
 - **Nie wolno włączać pustej kuchenki.** Może to ją uszkodzić. Jeżeli chcesz przetestować kuchenkę, włóż do niej szklankę z wodą. Woda pochłonie energię mikrofalową, dzięki czemu kuchenka nie zostanie uszkodzona.
 - Używaj wyłącznie naczyń przeznaczonych do użytku w kuchenke mikrofalowej. Nie wkładaj do kuchenki naczyń z gliny. Rozgrzewająca się wilgoć może doprowadzić do ich pęknięcia.
- Aby zmniejszyć ryzyko pożaru w komorze kuchenki:
- Ze względu na ryzyko zapłonu podczas podgrzewania potraw w naczyniach plastikowych lub papierowych często sprawdzaj kuchenkę. Jeśli zauważysz dym, wyłącz lub odłącz urządzenie, ale nie otwieraj drzwiczek, aby nie rozprzestrzenić płomienia.
 - Przed włożeniem do kuchenki naczynia z

papieru lub plastiku usuń z niego żyłki do zamykania.

- Nie używaj kuchenki jako szafki. Nie pozostawiaj w nieużywanej kuchence papierów, akcesoriów kuchennych ani produktów.
- Nie pozostawiaj bez nadzoru włączonej kuchenki, w której jest naczynie z papieru, drewna lub plastiku. Papier i drewno może ulec zapłonowi, a plastik – stopieniu. Nie używaj takich naczyń w trybie termoobiegu, grilla i łączonym.
- Butelki do karmienia i słoiczki z jedzeniem dla dzieci należy po podgrzaniu wstrząsnąć oraz należy sprawdzić temperaturę ich zawartości. Pozwoli to uniknąć poparzeń.
- Nie wolno podgrzewać płynów ani jedzenia w szczelnych naczyniach – grozi to wybuchem.
- Podgrzewanie płynów w kuchence może doprowadzić do ich zagotowania. Należy zachować wówczas szczególną ostrożność.
- Jajka w skorupkach oraz całe jajka ugotowane na twardo nie powinny być podgrzewane w kuchence mikrofalowej, gdyż mogą pęknąć nawet po zakończeniu podgrzewania.
- Kuchenki nie wolno używać do podgrzewania napojów gazowanych ani jedzenia w szczelnych pojemnikach, takich jak puszki. Dochodzi wówczas do wzrostu ciśnienia w środku pojemnika, co po otwarciu drzwiczek może spowodować uszkodzenie piekarnika lub wybuch.
- Nie wolno używać kuchenki do gotowania ani odgrzewania nieubitych jajek – ani w skorupce, ani bez skorupki. Pamiętaj, aby przed ugotowaniem ziemniaków, jabłek, orzechów lub innych owoców albo warzyw przekłuć ich skórkę.
- Nie używaj porcelany z dodatkiem metalu (srebra, złota itd.). Pamiętaj o usunięciu z zamknięć

opakowań wszystkich żyłek. Włożenie metalu do kuchenki mikrofalowej może spowodować iskrzenie, co z kolei może doprowadzić do poważnych obrażeń.

- Nie używaj kuchenki do smażenia – nie można w niej regulować temperatury oliwy.

Nie używaj kuchenki mikrofalowej do podgrzewania oleju ani napojów o wysokiej zawartości alkoholu.

- Nie ustawiaj kuchenki w pobliżu miejsc o wysokiej temperaturze lub wilgotności ani w pobliżu substancji wybuchowych.
- Nie używaj komory kuchenki jako szafki.
- Nie opieraj się na otwartych drzwiczkach kuchenki ani nie pozwalaj dzieciom huśtać się na nich. Może to doprowadzić do ich wygięcia i uniemożliwić prawidłowe zamykanie.
- Przed włożeniem do kuchenki naczynia z płynem połóż na nim

metalową łyżeczkę lub szklany pręt. Uniemożliwi to doprowadzenie do efektu opóźnionego wrzenia i gwałtownego przelania się gorącego płynu po poruszeniu pojemnika.

- Nie używaj kuchenki, jeśli:
 - drzwiczki nie są prawidłowo zamknięte,
 - zawiasy drzwiczek są uszkodzone,
 - powierzchnia między drzwiczkami a frontem kuchenki jest uszkodzona,
 - szyba w drzwiczkach jest uszkodzona,
 - w kuchence mikrofalowej dochodzi do iskrzenia mimo braku metalowych przedmiotów.
- Pamiętaj, aby przy niewielkiej ilości produktu nie ustawiać długiego czasu pracy ani bardzo wysokiej mocy. Pozwoli to uniknąć jego przegrzania lub przypalenia. Na przykład kromka chleba może się spalić już po trzech minutach podgrzewania z wysoką mocą.

- Nie wolno używać kuchenki do smażenia – nie jest możliwe kontrolowanie temperatury podgrzewanego oleju.
- Powierzchnie styczne (przód segmentu wewnętrznego i wewnętrzna strona drzwiczek) muszą być czyste. Bez tego kuchenka może zacząć nieprawidłowo działać.

Przeznaczenie

- Wyrób ten przeznaczony jest do użytku domowego. Komercyjne wykorzystanie spowoduje utratę gwarancji.
- Urządzenie to służy wyłącznie do pieczenia potraw. Nie wolno go używać do innych celów, np. ogrzewania pomieszczenia.
- Urządzenie NIE jest przeznaczone do użytku w domach mobilnych, pojazdach rekreacyjnych i podobnych miejscach.
- Kuchenkę można używać wyłącznie w pomieszczeniach. Nie wolno jej używać poza

- pomieszczeniami – w ogrodzie, na balkonie itp.
- Urządzenia nie wolno używać do podgrzewania talerzy pod grillem, suszenia ręczników, ścierek do naczyń itp. na uchwytach, ani w celu suszenia lub ogrzewania. Produktu nie należy używać do ogrzewania pomieszczeń.
- Wszystkie otwory w ścianie za urządzeniem i w podłodze należy uszczelnić.
- Nie wolno blokować przepływu powietrza.
- Producent nie odpowiada za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem lub błędna obsługą.
- Kuchenka może być używana w trybie mikrofalowym do rozmrażania, pieczenia, opiekania i grillowania potraw.

Bezpieczeństwo dzieci

- **OSTRZEŻENIE:** Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci

należy trzymać z dala od kuchenki.

- Materiały opakowaniowe mogą być niebezpieczne dla dzieci. Trzymać materiały opakowaniowe z dala od dzieci. Prosimy pozbyć się całego opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska.
- Urządzenia elektryczne są niebezpieczne dla dzieci. W trakcie pracy tego produktu nie dopuszczają do przebywania dzieci w jego pobliżu ani do zabawy.
- W trybie łączonym urządzenie może być używane przez dzieci wyłącznie od 8 roku życia i pod nadzorem osób dorosłych. Jest to spowodowane generowaną wówczas wysoką temperaturą.
- Odślonięte części tego wyrobu nagrzewają się w trakcie i po zakończeniu jego użytkowania.
- Nie stawiaj na urządzeniu żadnych przedmiotów, po które dzieci mogłyby łatwo sięgnąć.

- Gdy drzwiczki są otwarte, **nie** wolno obciążać ich żadnymi ciężkimi przedmiotami i **nie** wolno dzieciom siadać na nich. Piekarnik może się przewrócić, lub mogą się uszkodzić zawiasy drzwiczek.

Złomowanie

Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów:



Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/WE). Wyrób ten oznaczony jest symbolem klasyfikacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE).

Wyrób ten wykonano z części i materiałów wysokiej jakości, które mogą być odzyskane i użyte jako surowce wtórne. Po zakończeniu użytkowania nie należy pozbywać się go razem z innymi odpadkami domowymi. Należy przekazać go do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych na surowce wtórne. Aby dowiedzieć się, gdzie jest najbliższy taki punkt, prosimy skonsultować się z władzami lokalnymi.

Odpowiednie postępowanie ze użytym sprzętem zapobiega potencjalnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

Zgodność z dyrektywą RoHS:

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

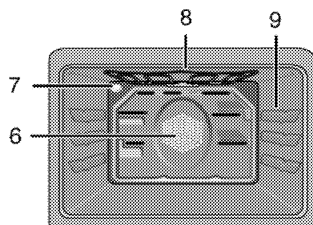
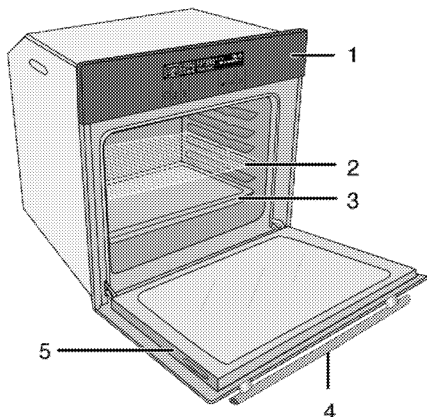
Informacje o opakowaniu

- Opakowanie tego wyrobu wykonano z materiałów nadających się do ponownego

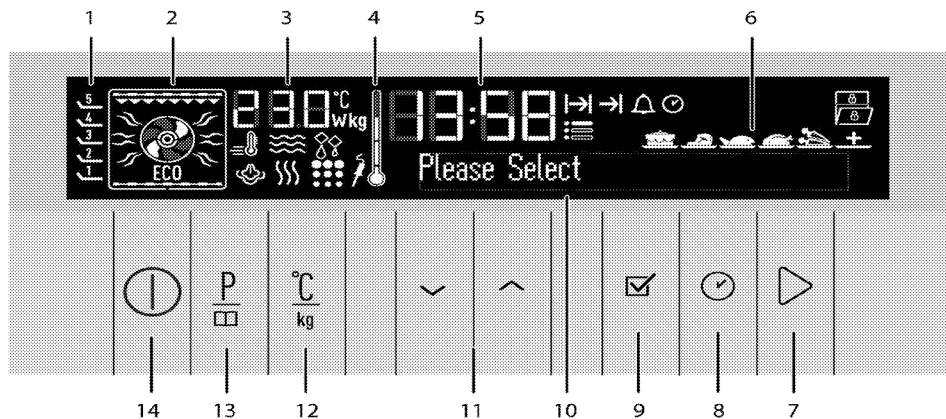
przerobu zgodnie z odnośnymi krajowymi przepisami ochrony środowiska naturalnego. Nie wyrzucaj materiałów opakowaniowych do śmieci wraz z innymi odpadkami domowymi. Oddaj je w jednym z wyznaczonych przez władze lokalne punktów zbiórki materiałów opakowaniowych.

2 Informacje ogólne

Przegląd



- | | | | |
|---|--------------------|---|---------------------------------------|
| 1 | Panel sterowania | 6 | Silnik wentylatora (za płytą stalową) |
| 2 | Półkadruca | 7 | Lampka |
| 3 | Tacka | 8 | Górny element grzewczy |
| 4 | Uchwyt | 9 | Pozycje półki |
| 5 | Drzwiczki przednie | | |



- | | | | |
|---|---|----|---|
| 1 | Pozycje półki | 8 | Klawisz czasu i ustawień |
| 2 | Wyświetlacz funkcji | 9 | Klawisz OK |
| 3 | Pole wskaźnika temperatury/wagi | 10 | Wyświetlacz tekstu |
| 4 | Symbol temperatury wewnętrznej piekarnika | 11 | Klawisze w górę / w dół (krok menu) |
| 5 | Pole wskaźnika czasu bieżącego | 12 | Przycisk temperatura / waga / ustawienia boostera |
| 6 | Wyświetlacz wyboru dań gotowych | 13 | Klawisz wyboru programu |
| 7 | Przycisk start/stop gotowania | 14 | Klawisz WŁ./WYŁ. |

Zawartość opakowania

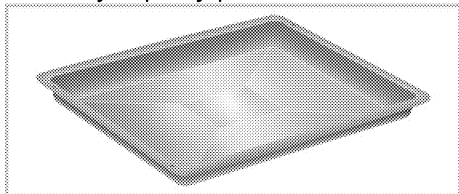


Dostarczane akcesoria różnią się zależnie od modelu wyrobu. Niektóre z akcesoriów opisanych w instrukcji obsługi mogą nie być dostarczane razem z tym modelem produktu.

1. Instrukcja obsługi

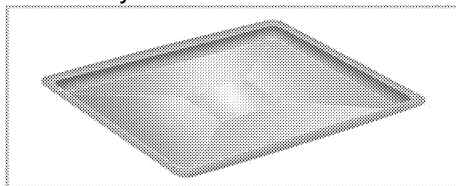
2. Standardowa tacka

Służy do pieczenia ciast, mrożonek i dużych porcji pieczeni.



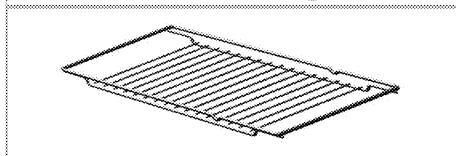
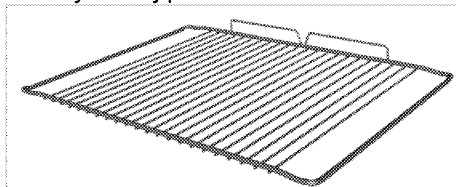
3. Foremka do ciasta

Służy do pieczenia herbatników i kruchych ciasteczek.



4. Półka druciana

Służy do pieczenia oraz do ustawiania potraw do smażenia, pieczenia lub gotowania w naczyniach do zapiekank na wybranej półce.



Dane techniczne

WSTĘP	
Napięcie/częstotliwość	220-240 V ~ 50 Hz
Łączne zużycie energii el.	2.7 kW
Bezpiecznik	min. 16 A
Typ/ przekrój przewodu	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ² lub równoważny
Długość przewodu	maks. 2 m
KUCHENKA/GRILL	
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	455 mm/594 mm/567 mm
Wymiary montażowe (wys./szer./głęb.)	**450 lub 460 mm/560 mm/min. 550 mm
Piekarnik główny	Piekarnik wielofunkcyjny
Oświetlenie wewnętrzne	15/25 W
Zużycie energii el. przez grill.	2,0 kW
KUCHENKA MIKROFALOWA	
Objętość netto	48 l
Moc kuchenki mikrofalowej	Maks. 800 W
Częstotliwość mikrofal	2465 MHz

Informacja podstawowa: Dane na etykietach energetycznych piekarników elektrycznych podano zgodnie z normą EN 60350-1 / IEC 60350-1. Wartości te określa się przy standardowym obciążeniu z czynnymi funkcjami grzejnika górnego-dolnego i wspomagania nagrzewania wentylatorem (jeśli funkcje takie są dostępne).

Klasę sprawności energetycznej określa się zgodnie z następującą priorytetyzacją, zależnie od występowania odpowiednich funkcji w danym modelu piekarnika. 1- Pieczenie z wentylatorem eco-fan, 2-Pieczenie turbo powolne, 3-Pieczenie turbo, 4- Grzałki dolna/górna wspomagane wentylatorem.

** Patrz: *Instalacja*.



Dane techniczne mogą zostać zmienione bez uprzedzenia w celu poprawy jakości wyrobu.



Rysunki w tej instrukcji są schematyczne i mogą się nieco różnić od danego wyrobu.






Wartości podane na etykietkach wyrobu lub w towarzyszącej mu dokumentacji uzyskano w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odnośnymi normami. Wartości te mogą się różnić zależnie od operacyjnych i środowiskowych warunków pracy danego wyrobu.

3 Montaż

Produkt musi zostać zainstalowany przez wykwalifikowaną osobę i zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję.




	Przygotowanie miejsca do instalacji i dostępu do sieci elektrycznej to obowiązek klienta.
	NIEBEZPIECZEŃSTWO: Urządzenie to należy instalować zgodnie z miejscowymi przepisami dot. instalacji elektrycznych.
	NIEBEZPIECZEŃSTWO: Przed zainstalowaniem sprawdź, czy wyrób nie ma widocznych defektów. Jeśli ma, nie instaluj go. Uszkodzone wyroby zagrażają Twemu bezpieczeństwu.

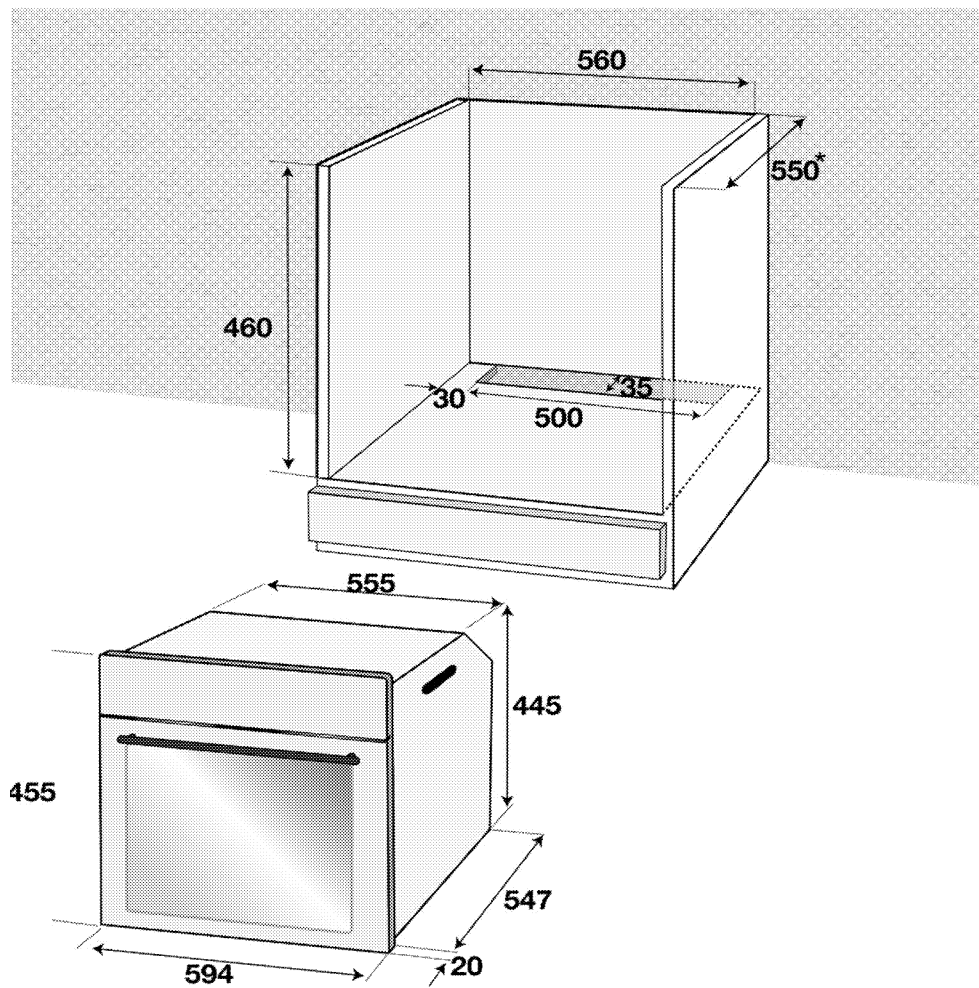
Przed montażem

Urządzenie to przeznaczone jest do zainstalowania w dostępnych w handlu szafkach kuchennych. Pomiędzy tym urządzeniem a ścianami lub meblami kuchennymi należy pozostawić

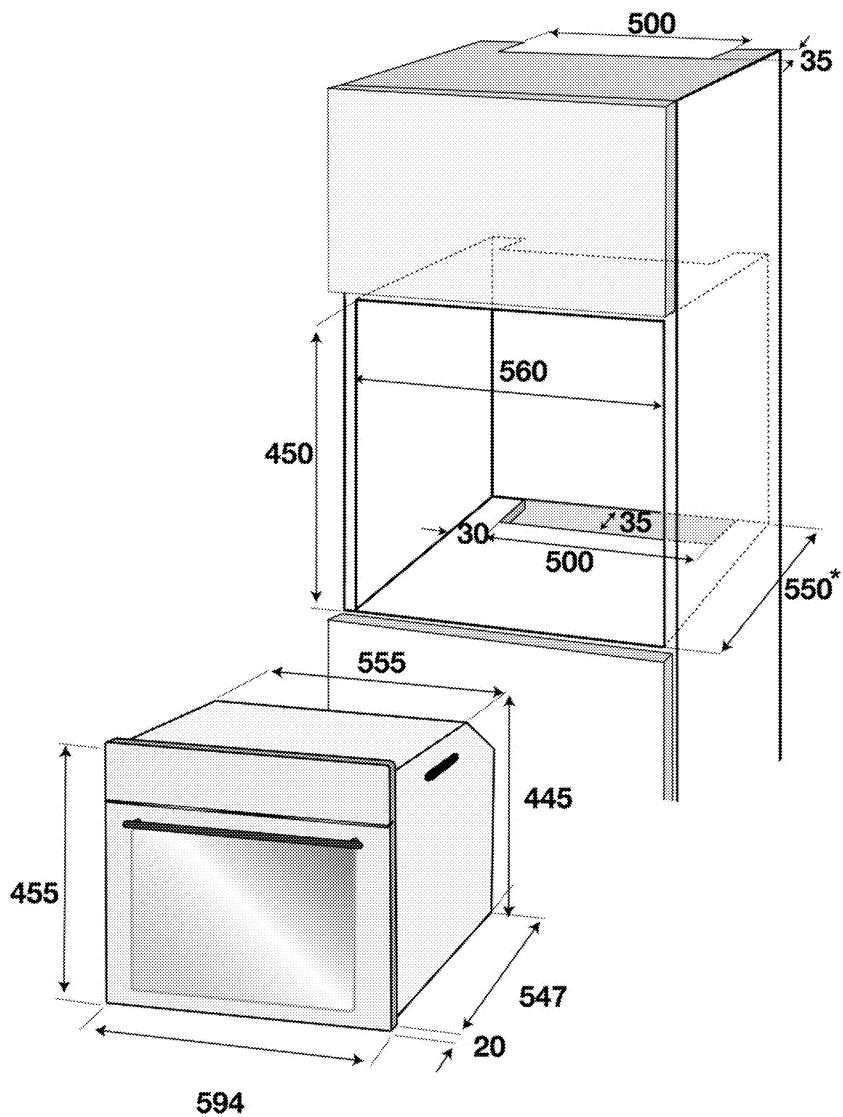
bezpieczny odstęp. Patrz: rysunek (wymiary w mm)

- Powierzchnie zastosowanych syntetycznych laminatów i lepszczy muszą być odporne na wysoką temperaturę (minimum 100 °C).
- Szafki kuchenne należy ustawić równo i przymocować.
- Jeśli pod piekarnikiem jest szuflada, trzeba pomiędzy nimi założyć półkę.
- Urządzenie nosić muszą przynajmniej dwie osoby.

	Nie wolno montować urządzenia w pobliżu lodówek lub zamrażarek. Emitowane ciepło doprowadzi do zwiększonego zużycia energii przez urządzenia chłodzące.
	Nie wolno podnosić ani przesuwając kuchenki ciągnąc za klamkę.
	Jeśli urządzenie ma uchwyty z drutu, po jego przesunięciu wciśnij je z powrotem w jego boczne ścianki.



* min.



* min.

Montaż i przyłączenie

- Urządzenie to można instalować i przyłączać wyłącznie zgodnie z obowiązującymi zasadami instalowania.

Przyłączenie elektryczne

Przyłącz ten wyrób do uziemionego gniazdka/obwodu zabezpieczonego bezpiecznikiem o odpowiedniej mocy w tabeli „Dane techniczne”. Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie odpowiada za żadne szkody wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uziemienia, zgodnie z przepisami miejscowymi.



NIEBEZPIECZEŃSTWO:

Wyrób ten musi być przyłączony do sieci elektrycznej przez osobę upoważnioną i wykwalifikowaną. Gwarancja na ten wyrób obowiązuje dopiero po jego prawidłowym zainstalowaniu. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione.



NIEBEZPIECZEŃSTWO:

Przewodu zasilającego nie można kłamać, zginać i przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia.

Przewody uszkodzone wymieniać może tylko wykwalifikowany elektryk. Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarcieniem lub pożarem z powodu niefachowej instalacji!

- Przyłączenie musi być zgodne z przepisami krajowymi.
- Parametry zasilania muszą odpowiadać danym podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Tabliczkę znamionową zobaczysz po otwarciu przednich drzwiczek.
- Przewód zasilający ten wyrób musi odpowiadać parametrom podanym w tabeli "Dane techniczne".



NIEBEZPIECZEŃSTWO:

Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej, odłącz to urządzenie od zasilania. Grozi to porażeniem elektrycznym!

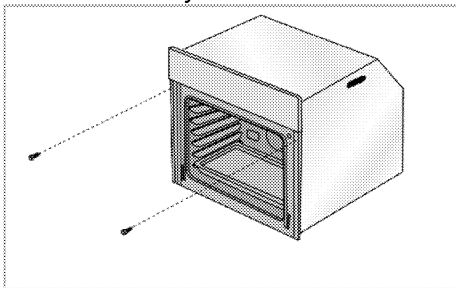


Wtyczka przewodu zasilającego musi być łatwo dostępna po zainstalowaniu (nie prowadzić przewodu ponad płytą kuchenną).

Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka.

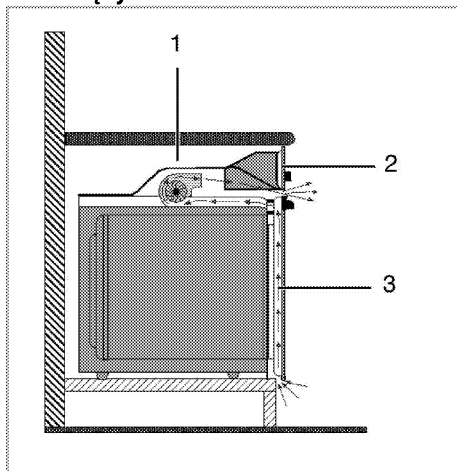
Instalowanie kuchenki

1. Wsuń piekarnik do szafki, wyrównaj ustawienie i zabezpiecz, sprawdzając, czy przewód zasilania nie jest uszkodzony ani nie został zablokowany.



Zabezpiecz piekarnik 2 śrubkami, jak na rysunku.

Urządzenia z wentylatorem chłodzącym



- 1 Wentylator chłodzący
- 2 Panel sterowania
- 3 Drzwiczki

Wbudowany wentylator chłodzący chłodzi zarówno szafkę do zabudowy, jak i przód urządzenia.



Wentylator chłodzący nadal pracuje przez 20 - 30 minut nawet po wyłączeniu piekarnika.

Ostateczne sprawdzenie

1. Włóż wtyczkę do gniazdka i włącz bezpiecznik wyrobu.
2. Sprawdź funkcje

Przyszły transport

- Zachowaj oryginalne pudło kartonowe na piekarnik i transportuj go w nim. Przestrzegaj instrukcji na pudle. Jeśli nie masz oryginalnego pudła, zapakuj piekarnik w folię bąbelkową lub grubą tekturę i zabezpiecz taśmą klejącą.
- Aby zapobiec uszkodzeniu drzwiczek przez ruszt druciany i tackę z wnętrza piekarnika włóż do jego środka pasek tektury, równo z pozycją tacek. Drzwiczki piekarnika zabezpiecz taśmą klejącą do ścian bocznych.
- Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę.



Nie stawiaj na nim żadnych przedmiotów i przemieszczaj go w pozycji pionowej.

4 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię

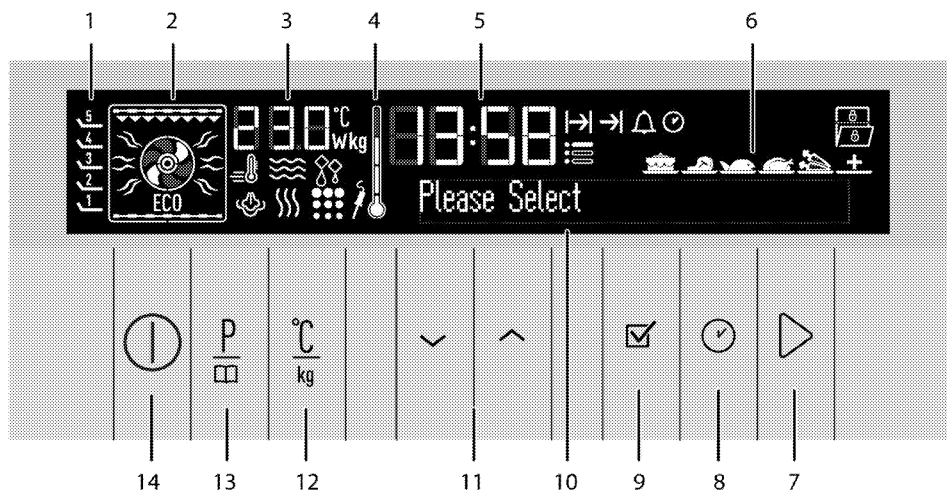
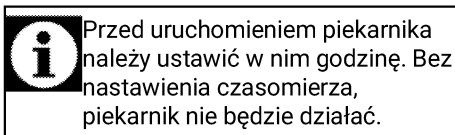
Następujące wskazówki pomogą użytkownikowi urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

- Używaj naczyń w ciemnych barwach lub emaliowanych, co poprawi przepływ ciepła.
- Gotując potrawy wykonuj operacje podgrzewania, jeśli zaleca się ją w instrukcji obsługi lub przepisie gotowania.
- Nie otwieraj zbyt często drzwiczek w trakcie gotowania.
- Staraj się przygotowywać w kuchence więcej niż jeden produkt na raz. Możesz to zrobić, gotując w

dwóch naczyniach na półce drucianej.

- Gotuj potrawy po kolei. Piekarnik będzie już gorący.
- Można oszczędzić energię wyłączając piekarnik na kilka minut przed upływem czasu gotowania. Nie otwieraj drzwiczek piekarnika.
- Zamrożone potrawy należy rozmrozić przed ich przygotowaniem. Pierwsze użycie

Ustawianie godziny



- | | | | |
|---|---|----|---|
| 1 | Pozycje półki | 7 | Przycisk start/stop gotowania |
| 2 | Wyświetlacz funkcji | 8 | Klawisz czasu i ustawień |
| 3 | Pole wskaźnika temperatury/wagi | 9 | Klawisz OK |
| 4 | Symbol temperatury wewnętrznej piekarnika | 10 | Wyświetlacz tekstu |
| 5 | Pole wskaźnika czasu bieżącego | 11 | Klawisze w górę / w dół (krok menu) |
| 6 | Wyświetlacz wyboru dań gotowych | 12 | Przycisk temperatura / waga / ustawienia boostera |
| | | 13 | Klawisz wyboru programu |

Ustawienie języka

Język nastawiać można tylko przy wyłączonym piekarniku.

1. Włóż wtyczkę do gniazdka i załącz bezpiecznik piekarnika.
2. Po pierwszym włączeniu piekarnika na wyświetlaczu tekstowym pojawia się komunikat „Language: English” (Język: angielski)
3. Użyj przycisków \wedge/\vee , aby wybrać żądany język.
4. Naciśnij na , aby potwierdzić to ustawienie.

» Wyświetlacz powróci do trybu gotowości.

Ustaw czas



1. Po wybraniu języka na wyświetlaczu pojawia się komunikat „Time setting” (Ustawienie czasu) i symbol \equiv pulsuje. Ustaw godzinę za pomocą przycisków \wedge/\vee .
2. Dotknij , aby potwierdzić godzinę.
3. Pole minut i symbol \equiv migają na wyświetlaczu. Użyj przycisków \wedge/\vee , aby ustawić minuty. Dotknij , aby potwierdzić minuty.

» Wyświetlacz powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina.

14:05



W przypadku awarii zasilania lub gdy piekarnik został odłączony od zasilania i ponownie przyłączony, menu ustawień godziny wyświetli się ponownie. Jednak w przypadku zaniku zasilania na krócej niż 20 minut ustawiona uprzednio godzina zostanie zachowana. W takich przypadkach można kontynuować, potwierdzając wartość godziny.

Pierwsze czyszczenie urządzenia



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów. "Do czyszczenia szyby w drzwiczkach piekarnika nie należy używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych skrobaków metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby."

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Wytrzyj powierzchnie urządzenia wilgotną ściereczką lub gąbką i przetrzyj do sucha.

Podgrzewanie wstępne

Nagrzewaj urządzenie przez ok. 30 minut, a potem je wyłącz. Przed pierwszym użyciem należy wypalić wszelkie pozostałości po produkcji i warstwy ochronne.



OSTRZEŻENIE

Można się poparzyć od gorących powierzchni! Urządzenie to nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykaj gorących palników, wewnętrznych części piekarnika, elementów grzejnych itp. Trzymaj dzieci z dala od tego wyrobu. Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.

3. Wybierz największą moc grilla; patrz Jak obsługiwać grill⁴.
Pozostaw grill włączony na ok. 30 minut.
5. Wyłącz grill; patrz Jak używać grilla,



W trakcie pierwszego uruchomienia przez parę godzin mogą się wydzielać dym i zapach. Jest to całkiem normalne. Zadbaj o dobrą wentylację kuchni i pozbądź się dymu i zapachu. Nie wdychać bezpośrednio powstającego dymu i zapachu.

Piekarnik elektryczny

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Wybierz najwyższą moc grilla; patrz .
4. Pozostaw piekarnik włączony na ok. 30 minut.
5. Wyłącz piekarnik; patrz

Piekarnik z grilem

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.

5 Jak obsługiwać kuchenkę mikrofalową

Informacje ogólne na temat gotowania w kuchence mikrofalowej

Aby uniknąć przelania się podgrzewanego płynu:

3. Nie używaj naczyń zamkniętych ani z wąskimi otworami.
 4. Nie przegrzewaj płynu.
 5. Przed włożeniem naczynia do piekarnika z kuchenką mikrofalową wymieszaj zawartość łyżeczką, a w połowie podgrzewania – wymieszaj ponownie. Pamiętaj, aby nie zostawić łyżeczki w pracującym piekarniku.
 6. Podczas podgrzewania płynów, takich jak zupy i sosy, mogą w nich powstać bańki powietrza, co może doprowadzić do ich przelania się (nawet przed zagotowaniem). Podczas podgrzewania takich płynów nie zostawiaj piekarnika bez nadzoru.
- Po podgrzaniu jedzenia dla dziecka lub napoju w butelce, wstrząśnij tym produktem i sprawdź, czy jego temperatura jest odpowiednia. Pamiętaj, aby przed podgrzaniem zdjąć korek i smoczek z butelki.
 - Przed gotowaniem lub rozmrażaniem posiłku wyjmij go z plastikowego opakowania. W szczególnych okolicznościach konieczne może być przykrycie jedzenia specjalną, przylegającą folią nylonową.
 - Nie używaj urządzenia do prażenia kukurydzy. Nie dotyczy to kukurydzy sprzedawanej w opakowaniach przeznaczonych do kuchenek mikrofalowych.

- Słodycze z małą zawartością płynu oraz posiłki na bazie mąki powinny być ostrożnie podgrzewane.
- Jajka w skorupkach oraz całe jajka ugotowane na twardo nie powinny być podgrzewane w piekarnikach z kuchenką mikrofalową, gdyż mogą pęknąć nawet po zakończeniu podgrzewania.

Zalety mikrofal

- W piekarnikach elektrycznych ciepło emitowane przez grzejniki elektryczne albo palniki gazowe wnika do przygotowywanych produktów z zewnątrz. Oznacza to, że bardzo duża ilość energii jest zużywana na podgrzanie powietrza w komorze piekarnika, elementów piekarnika oraz samych naczyń.
- W piekarniku z kuchenką mikrofalową ciepło jest generowane w produktach, a jego przepływ kieruje się ze środka do zewnątrz. Pozwala to uniknąć strat ciepła na podgrzewanie powietrza, ścianek piekarnika i naczyń (o ile są one odpowiednie do takich piekarników). Innymi słowy podgrzewany jest sam produkt.
- Piekarniki z kuchenką mikrofalową znacząco skracają czas przygotowywania potraw. Czas potrzebny do pieczenia mikrofalowego jest od 50% do 33% krótszy niż w klasycznych piekarnikach. Jego dokładna długość zależy od gęstości, ciepła i ilości składników do przygotowania.
 - W dodatku możesz zachować naturalny smak żywności, gotując ją w jej własnych sokach i bez

dodawania dużej ilości przypraw; możesz z nich nawet zupełnie zrezygnować.

- Piekarniki z kuchenką mikrofalową pozwalają zaoszczędzić energię. Energia jest wykorzystywana tylko podczas gotowania. W kuchenkach mikrofalowych nie ma strat energii.
- Nie musisz się martwić, że zapomnisz o rozmrożeniu mięsa. Piekarniki z kuchenką mikrofalową szybko rozmrażają mrożonki, pozwalając na błyskawiczne rozpoczęcie gotowania. Dzięki temu ograniczone jest ryzyko rozmnożenia się bakterii.
- Dzięki skróceniu czasu gotowania żywność zachowuje więcej wartości odżywczych.
- W dodatku czyszczenie piekarników z kuchenką mikrofalową jest dużo prostsze.

Teoria mikrofal

- Mikrofałe są formą energii podobną do fal radiowych i telewizyjnych. Rura magnetronowa wewnątrz piekarnika z kuchenką mikrofalową produkuje energię mikrofalową. Następnie ulega ona rozproszeniu we wszystkich kierunkach wewnątrz piekarnika, odbijając się od jego ścianek bocznych, dzięki czemu równomiernie wnika w żywność. Mikrofałe powodują szybkie drgania cząsteczek żywności. Drgania te tworzą ciepło, które ogrzewa produkt.
- Mikrofałe nie przenikają przez metalowe ścianki piekarnika. Mikrofałe mogą przenikać przez takie materiały jak ceramika, szkło lub papier.

Dlaczego produkt ogrzewa się

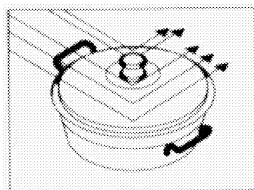
Cząsteczki wody – która jest składnikiem większości produktów – drgają pod wpływem mikrofal. Tarcie między cząsteczkami wytwarza ciepło, który zwiększa temperaturę produktu, rozmrażając go, ogrzewając lub utrzymując w wysokiej temperaturze. W wyniku wzrostu ciepła we wnętrzu jedzenia

- Posiłek może być przygotowany z bardzo małą ilością oleju lub bez niego.
- Rozmrażanie lub gotowanie w piekarniku z kuchenką mikrofalową jest znacznie szybsze niż w klasycznym piekarniku.
- W produktach zachowywane są witaminy, minerały i elementy odżywcze.
- Naturalne kolory i zapachy produktów nie ulegają zmianie.

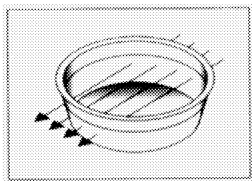
Naczynia odpowiednie do kuchenek mikrofalowych

Mikrofałe przenikają przez porcelanę, szkło, tekturę i tworzywo sztuczne, lecz nie przez metal. Dlatego naczynia z metalu lub z elementami metalowymi nie mogą być używane w piekarnikach z kuchenką mikrofalową.

Mikrofałe są odbijane przez metale...



...ale przenikają przez szkło lub porcelanę...



...i są absorbowane przez żywność.



UWAGA

Zagrożenie pożarem!

Do piekarników z kuchenką mikrofalową nie wolno wkładać naczyń metalowych ani pokrytych metalem.



UWAGA

Nie włączaj pustego piekarnika bez tacy. Można go w ten sposób zniszczyć.

- Mikrofale nie przenikają przez metal. Mikrofale odbijają się od metalowych przedmiotów, powodując niebezpieczne iskrzenie. Większość niemetalowych, żaroodpornych naczyń nadaje się do użytku w piekarnikach z kuchenką mikrofalową. Jednak niektóre naczynia mogą zawierać materiały, których nie można używać w takich urządzeniach. Aby sprawdzić, czy naczynie nadaje się do kuchenki mikrofalowej:
- Włóż do piekarnika puste naczynie, które chcesz sprawdzić, oraz drugie takie samo naczynie z wodą.
- Włącz piekarnik na najwyższą moc na minutę. Jeśli woda jest ciepła, a sprawdzane naczynie chłodne –

można go używać do podgrzewania jedzenia mikrofalami.

- Jeśli woda jest chłodna, lecz drugie naczynie jest ciepłe, to mikrofałe zostały wchłonięte przez naczynie. Nie można go używać z mikrofalami.

Szklane naczynia

- Nie używaj naczyń wykonanych z bardzo cienkiego szkła lub szkła ołowiowego. Naczynia ze szkła żaroodpornego mogą być używane w piekarniku z kuchenką mikrofalową. Do piekarnika nie wkładaj także naczyń z delikatnego szkła – np. kieliszków do wina lub szklanek na wodę. Rozgrzany płyn może doprowadzić do ich pęknięcia.

Naczynia plastikowe

- Po włożeniu naczyń z tworzywa sztucznego lub melaminy nie wolno ustawiać długiego programu pracy. To samo dotyczy toreb służących do przechowywania żywności mrożonej. Bardzo gorące jedzenie prędzej czy później doprowadzi naczynia plastikowe do nadtopienia się lub wypaczenia. Takie naczynia mogą być stosowane wyłącznie przy krótkich programach.

Torby do gotowania

- Torby do gotowania mogą być używane, o ile zostały przygotowane do użytku w kuchenkach mikrofalowych. Nie zapomnij, aby je przebić. Pozwoli to na wydobycie się z nich pary wodnej. Nie używaj do gotowania zwykłych plastikowych toreb. Może dojść do ich stopienia się i pęknięcia.

Papier

- Przy planowanym dłuższym czasie podgrzewania nie używaj naczyń papierowych. Mogą się zapalić. Naczynia papierowe nadają się do tłustych i suchych potraw, które wymagają krótkiego podgrzania.

Nie używaj papieru recyklowanego.

Może on zawierać drobinki metalu powodujące iskrzenie.

Naczynia drewniane i wiklinowe

- Mikrofałe powodują wysychanie drewna i mogą naruszyć strukturę drewnianych pojemników. Nie należy ich więc używać.

Naczynia porcelanowe

- Ogólnie pojemniki z takich materiałów są odpowiednie do

kuchenek mikrofalowych, ale należy je wcześniej sprawdzić.

Naczynia metalowe

- Naczynia metalowe odbijają mikrofałe. Nie wolno ich używać.



NIEBEZPIECZEŃSTWO:

Naczynia z wysoką zawartością żelaza lub ołowiu nie mogą być używane w piekarniku z kuchenką mikrofalową. Pamiętaj, aby je zawsze sprawdzać pod tym kątem.

Naczynia kuchenne	Kuchenska mikrofalowa	Grill	Konwekcja	Tryby łączone
Szkoło żaroodporne	Tak	Tak	Tak	Tak
Szkoło zwykłe	Nie	Nie	Nie	Nie
Ceramika żaroodporna	Tak	Tak	Tak	Tak
Talerzyk plastikowy do mikrofałi	Tak	Nie	Nie	Nie
Papierowe naczynia kuchenne	Tak	Nie	Nie	Nie
Metalowa tacka	Tak*	Tak	Tak	Tak*
Metalowa kratka	Nie	Tak	Tak	Nie
Folia aluminiowa i naczynia z folii	Nie	Tak	Tak	Nie

* Należy używać tylko tacy metalowej dołączonej do piekarnika.

Układanie produktów

- Najlepszy wynik podgrzewania osiągniesz, równo rozkładając produkt w naczyniu. Można to zrobić na wiele sposobów.
- Czasami podgrzewasz kilka identycznych rzeczy (np.

ziemniaków). Jeśli je równomiernie ułożysz na okręgu, ugotują się lepiej. Unikaj umieszczania kawałków na sobie.

- Ponieważ mikrofałe działają silniej na zewnętrznych warstwach żywności, przygotowując produkty

o różnych kształtach i grubościach połóż grubsze sztuki na środku tacki. Dzięki temu podgrzeją się one pierwszej kolejności.

- Ryby (i inne wypukłe potrawy) połóż tak, aby ogon był na krawędzi tacy.
- Drobnie kawałki mięsa możesz położyć na sobie. Grubsze elementy, takie jak kiełbasy i plastry mięsa, należy położyć blisko siebie.
- Sosy należy podgrzewać w oddzielnych naczyniach. Wąskie, głębokie naczynia są do tego lepsze od szerokich i płtykich. Naczynia z sosem lub zupą mogą być uzupełnione do dwóch trzecich.
- Jeśli gotujesz całą rybę, przebij jej skórę. W przeciwnym razie może pęknąć.
- Jeśli używasz folii, toreb lub papieru do pieczenia, przebij go ani nie zamykaj szczelnie. Para wodna potrzebuje toru ucieczki.
- Małe, równe kawałki żywności podgrzewają się szybciej niż duże i o nierównych kształtach. Aby podgrzewanie wyszło najlepiej, pokrój produkt na równe kawałki.

Wysokość produktu

- W grubszych produktach (które ogólnie podlegają opiekaniu) dolna część będzie się szybciej podgrzewała. Oznacza to, że czasem należy kilka razy obrócić taki produkt.
- Grubsze i gęstsze produkty warto położyć wyżej, co pozwoli mikrofalom na przeniknięcie do ich dolnych i środkowych warstw.

Sugestie dotyczące gotowania

Czynniki wpływające na czas podgrzewania:

- Czas podgrzewania mikrofalowego zależy od wielu czynników. Duży wpływ na czas gotowania ma temperatura składników użytych w przepisie. Ciasto z zimnego masła, mleka i zimnych jajek będzie piekło się dużo dłużej od takiego samego ciasta przygotowanego ze składników o temperaturze pokojowej.
- Piekąc pieczywo, ciasto i sosy na bazie śmietany czasami zalecane jest wyjęcie produktu z piekarnika przed jego pełnym upieczeniem. Ponieważ ciepło rozchodzi się od środka, to mimo wyjęcia produktu będzie się on nadal podgrzewał.

Jeśli zostawisz produkty w piekarniku do ich pełnego przygotowania, ryzykujesz spalenie zewnętrznych warstw. Wraz z doświadczeniem będziesz lepiej oceniać czas potrzebny na przygotowanie produktu.

- Nie zostawiaj podgrzewanych produktów bez nadzoru. Wnętrze pracującego piekarnika z kuchenką mikrofalową jest oświetlone, co pozwala na kontrolowanie podgrzewanych produktów.

Rozmrażanie:

- Czas rozmrażania może zależeć od kształtu opakowania. Płytkie, prostokątne opakowania rozmrażają się szybciej od głębokich.
- Elementy, które zaczęły się rozmrażać, oddziel od siebie. Pozwoli to na ich szybsze rozmrożenie.

- Im więcej żywności przygotowujesz, tym dłużej to trwa. Przygotowanie dwa razy większej ilości żywności zajmuje ok. dwa razy więcej czasu. Jeśli ugotowanie jednego ziemniaka trwa ok. czterech minut, to dwóch ziemniaków – ok. siedmiu.

Ilość mikrofal wytwarzanych przez piekarnik z kuchenką mikrofalową jest taka sama niezależnie od ilości produktów. Im więcej produktów włożysz, tym dłużej to będzie trwało.

Płyny

- Ilość płynów wpływa na czas gotowania, ponieważ mikrofałe są wrażliwe na wilgoć. Produkty z płynami (warzywa, ryby i drób) będą się podgrzewały szybko i łatwo. Przy podgrzewaniu suchych produktów, takich jak ryż lub ziarna fasoli, zalecamy dodanie wody.
- Pamiętaj, że mikrofałe usuwają wilgoć. Tak więc przy podgrzewaniu suchych produktów, takich jak niektóre warzywa, należy je najpierw zwilżyć niewielką ilością wody lub przykryć je po to, aby zachowały wilgoć.
- Przy podgrzewaniu potraw z bardzo małą zawartością wody (rozmarzane pieczywo, prażona kukurydza) woda jest bardzo szybko odparowywana. W takich przypadkach piekarnik działa tak, jakby był pusty, co może doprowadzić do przypalenia produktu. Może to doprowadzić do uszkodzenia kuchenki lub naczyń. Dlatego pamiętaj, aby nastawić odpowiedni czas podgrzewania i nie zostawiać kuchenki bez nadzoru.

Para

- Wilgoć znajdująca się w produktach może czasami spowodować powstanie pary wodnej. Jest to całkiem normalne.

Cukier

- Przygotowując posiłki z bardzo wysoką zawartością cukru, takie jak puddingi lub tarty, postępuj zgodnie z przepisem przygotowanym do kuchenek mikrofalowych.

Przekroczenie zalecanego czasu podgrzewania może spowodować przypalenie żywności lub uszkodzenie piekarnika.

Gęstość jedzenia

- Lekkie, napowietrzane produkty, takie jak chleb lub ciasta, pieką się krócej niż ciężkie i gęste, na przykład pieczenie albo gulasze. Podczas podgrzewania mikrofalowego porowatych produktów zachowaj szczególną ostrożność – nie ma w nich suchych, twardych powierzchni.

Kości i tłuszcz

- Kości przewodzą ciepło, a tłuszcz podgrzewa się szybciej od mięsa. Przygotowując kawałki mięsa zawierające kości i tłuszcz, pamiętaj o sprawdzeniu, czy zostały równo podgrzane i nie przypaliły się.

Kolor produktu

- Mięso czerwone albo białe podgrzewane przez ponad piętnaście minut zabrązowi się delikatnie od tłuszczu. Aby zapewnić mięsu bardziej atrakcyjny kolor przypominający opieczoną skórę, posmaruj go odrobiną sosu BBQ lub sojowego. Jeśli nie

użyjesz go za dużo, nie zmieni to zasadniczego smaku jedzenia.

Zmniejszanie wewnętrznego ciśnienia w produktach

- Wiele produktów jest pokrytych skórką. Powstająca w środku produktu para wodna może spowodować pęknięcie tej skórki. Aby tego uniknąć, nakłuj ją widelcem lub nożem. Postępuj tak z ziemniakami, wątróbką z kurczaka, małżami, żółtkiem jaj, kiełbasą lub parówkami i niektórymi rodzajami owoców i warzyw.

Obracanie i mieszanie produktów w trakcie gotowania

- Pamiętaj o mieszaniu produktów przygotowywanych w kuchence mikrofalowej. W gotowaniu konwencjonalnym produkty są mieszane w celu połączenia składników. W gotowaniu mikrofalowym jest to także potrzebne do równomiernego rozprzodzenia ciepła. Mieszaj produkty zawsze od zewnątrz do środka. Zewnętrzne obszary produktu nagrzewają się szybciej.
- Przy obszernych, dłuższych produktach, takich jak pieczeń lub drób w całości, obróć je tak, aby górna i dolna strona były jednakowo przygotowane. Konieczne może być obrócenie mięsa i kurczaka.
- Obracanie podgrzewanych produktów i mieszanie ich pozwala także zapewnić równomierne ogrzanie wszystkich stron.

Różne czasy podgrzewania

- Na początku spróbuj ustawić minimalny czas podgrzewania i sprawdzić, czy on nie wystarcza.

Czasy gotowania podane w tej instrukcji są wartościami przybliżonymi. Zależą one od wymiarów i rodzaju produktów i naczyń.

Odstawianie produktu

- Po wyjęciu produktu z piekarnika odstaw go na chwilę. Rozmrażane, gotowane i odgrzewane produkty należy na chwilę odstawić. Pozwala to osiągnąć lepsze wyniki. Dzieje się tak dzięki bardziej równomiernemu rozprzodzeniu ciepła w produkcie.

Wewnątrz kuchenki mikrofalowej

produkty będą się nadal podgrzewać nawet po jej wyłączeniu. Ich temperatura może wówczas jeszcze wzrosnąć o od 3 do 8°C. Nie jest to ciepło z mikrofal, lecz z wnętrza produktów. Czas oczekiwania zależy od rodzaju jedzenia. Czasami jest to ta chwila, której potrzebujesz na wyjęcie produktu z kuchenki i podanie go. Przy większych produktach może on wydłużyć się nawet do 10 minut.

- Przed rozmrażaniem lub podgrzewaniem produktu wyjmij go z plastikowego opakowania. W szczególnych przypadkach potrzebne może być przykrycie produktu przylegającą folią nylonową.
- Podczas przygotowywania czerwonego i białego mięsa, chleba, ciasta oraz sosów na bazie śmietany szczególnie zalecamy wyjęcie produktu z piekarnika przed ukończeniem przygotowania i odstawienie go na chwilę.

Jak używać piekarnika z kuchenką mikrofalową

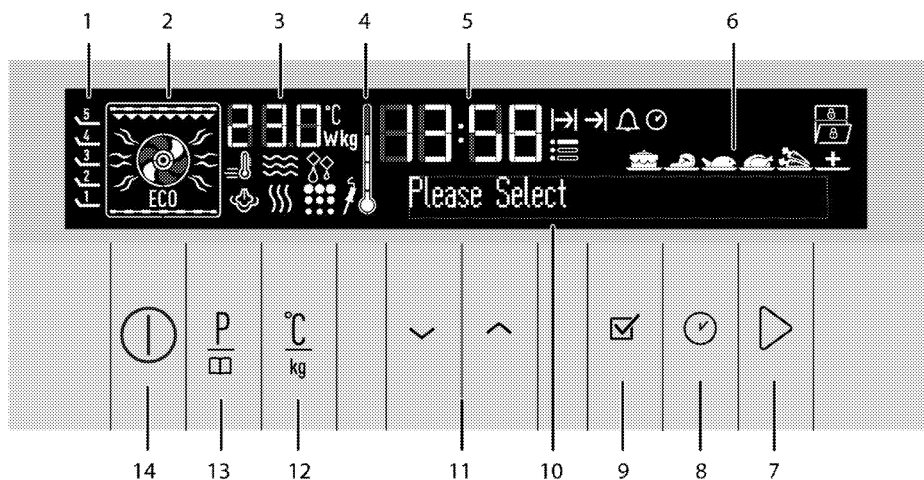


Przed użyciem piekarnika należy nastawić czas. Bez nastawienia czasomierza, piekarnik nie będzie działać.

Piekarnik z kuchenką działa w trzech trybach: samej kuchenki mikrofalowej, samego piekarnika i w trybie łączonym.

Tryb pracy	Opis
Kuchenka mikrofalowa	Gdy piekarnik działa w trybie kuchenki mikrofalowej, podgrzewane jest samo jedzenie. Tryb ten jest przydatny do podgrzewania posiłków i napojów, rozmrażania ich oraz gotowania. W trybie mikrofalowym posiłki są gotowane, lecz nie są pieczone.

Piekarnik	W tym trybie pożywienie jest podgrzewane samymi grzejnikami piekarnika. Piekarnik pozwala na przygotowywanie posiłków w dowolny sposób i rozmrażanie ich. W trybie piekarnika produkty można zarówno gotować, jak i piec.
Tryb łączony	W trybie łączonym działają zarówno grzałki piekarnika, jak i mikrofała. Jest to tryb pozwalający na szybsze gotowanie i pieczenie produktów.





- | | | | |
|---|---|---|---------------------------------|
| 1 | Pozycje półki | 5 | Pole wskaźnika czasu bieżącego |
| 2 | Wyświetlacz funkcji | 6 | Wyświetlacz wyboru dań gotowych |
| 3 | Pole wskaźnika temperatury/wagi | 7 | Przycisk start/stop gotowania |
| 4 | Symbol temperatury wewnętrznej piekarnika | 8 | Klawisz czasu i ustawień |
| | | 9 | Klawisz OK |




- 10 Wyświetlacz tekstu
- 11 Klawisze w górę / w dół (krok menu)
- 12 Przycisk temperatura / waga / ustawienia boostera
- 13 Klawisz wyboru programu
- 14 Klawisz WŁ./WYŁ.

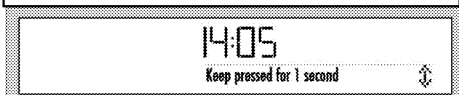
Wyświetlane symbole:

-  Symbol kuchenki mikrofalowej
 -  Symbol szybkiego nagrzewania (Booster)
 -  Symbol czasu pieczenia
 -  Symbol godziny zakończenia pieczenia
 -  Symbol alarmu
 -  Symbol aktualnego czasu
 -  Symbol ustawień
 -  Symbol rozmrażania
 -  Symbol blokady przycisków
 -  Symbol otwartych drzwiczek
 -  Symbol sondy do mięsa*
 -  Symbol pirolizy*
 -  Symbol pary*
- * Mogą występować różnice między modelami piekarników.


Po włączeniu piekarnika i ustawieniu bieżącej godziny piekarnik powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina.

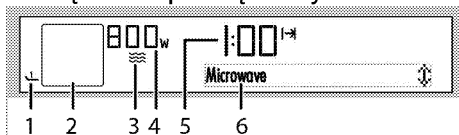
Gdy wyświetlacz pracuje w tym trybie, aktywne są wyłącznie klawisze  i . Wszystkie czynności można wykonać z poziomu Menu ustawień. Patrz *Menu ustawień, str. 61.*


 Jeśli krótko dotkniesz przycisku  na tym ekranie, w polu tekstowym pojawi się ostrzeżenie „Keep pressed for 1 second” (Przytrzymaj przez 1 sekundę). Aby włączyć piekarnik, przytrzymaj wciśnięty przycisk  przez ponad 1 sekundę.

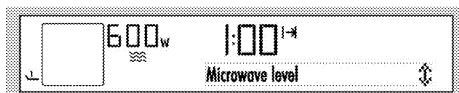


Praca w trybie kuchenki mikrofalowej

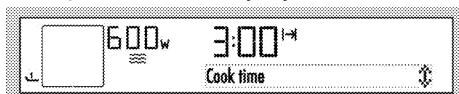
1. Dotknij przycisku , aby włączyć piekarnik.
2. Po włączeniu piekarnika pojawi się ekran początkowy.



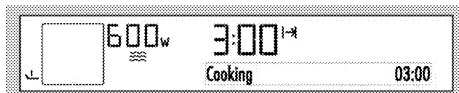
- 1 Pozycje półki
 - 2 Wyświetlacz funkcji
 - 3 Symbol kuchenki mikrofalowej
 - 4 Wskaźnik mocy kuchenki mikrofalowej / temperatury / wagi
 - 5 Pole czasu pieczenia: Pokazuje ustawiony czas pieczenia.
 - 6 Wyświetlacz tekstu
- Ten ekran przedstawia tryb pracy kuchenki mikrofalowej, jej mocy, zalecaną pozycję półki oraz czas pieczenia.
3. Aby zmienić poziom mocy kuchenki mikrofalowej, naciśnij raz przycisk , aby wejść w ustawienia mocy pieczenia. Jednocześnie symbol **W** będzie pulsował.




- Naciśnij na \wedge/\vee i ustaw moc tak, aby w polu jej poziomu została wyświetlona żądana wartość. Po wyświetleniu żądanej wartości potwierdź wybrany poziom przyciskiem \checkmark .
- Ustawiając czas gotowania, naciśnij przycisk \odot raz, aby przewinąć do „Cook time” (Czas gotowania) na wyświetlaczu tekstowym. Równocześnie symbol \rightarrow będzie pulsował.
- Dotknij przycisków \wedge/\vee , aby nastawić czas gotowania, i potwierdź to ustawienie dotknięciem przycisku \checkmark . Po ustawieniu Czasu gotowania będzie widoczny symbol \rightarrow .



- Po ustawieniu odpowiedniego czasu i mocy włącz pieczenie przyciskiem \triangleright . Rozpoczyna się pieczenie i wyświetlany jest komunikat „Cooking” (pieczenie).



i Gdy w trakcie pracy zostaną otwarte drzwiczki piekarnika, na wyświetlaczu pojawi się ostrzeżenie „Door open” (Otwarte drzwiczki) , a urządzenie zostanie wyłączone.

i Po otwarciu drzwiczek gotowanie jest wyłączone. Aby wznowić gotowanie po zamknięciu drzwiczek, naciśnij na przycisk \triangleright .

i Jeśli krótko dotkniesz przycisku \triangleright na tym ekranie, w polu tekstowym pojawi się ostrzeżenie „Keep pressed for 1 second” (Przytrzymaj przez 1 sekundę). Aby rozpocząć pieczenie, przytrzymaj przycisk \triangleright przez ponad 1 sekundę.

» Piekarnik będzie działał z ustawioną mocą do upływu wybranego czasu podgrzewania. Lampka w piekarniku jest włączona podczas procesu pieczenia.

- Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawia się komunikat „Good appetite” (Smacznego) i emitowany jest sygnał alarmu.
- Aby wyłączyć alarm, dotknij dowolnego przycisku.

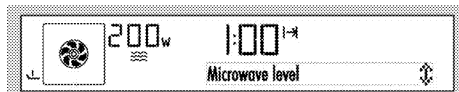
Praca w trybie łączonym

- Dotknij przycisku \odot , aby włączyć piekarnik.
- Naciśnij na przycisk \wedge lub \vee , aby wybrać żądany tryb łączony (funkcję).



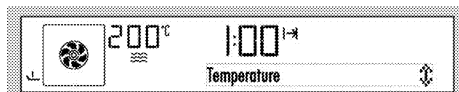
- Aby zmienić poziom mocy kuchenki mikrofalowej, naciśnij

raz przycisk $\frac{^{\circ}\text{C}}{\text{kg}}$, aby wejść w ustawienia mocy pieczenia. Jednocześnie symbol **W** będzie pulsował.



- Naciśnij na \wedge/\vee i ustaw moc tak, aby w polu jej poziomu została wyświetlona żądana wartość. Po wyświetleniu żądanej wartości potwierdź wybrany poziom przyciskiem \checkmark .
- Aby zmienić temperaturę piekarnika w trybie łączonym, naciśnij na przycisk $\frac{^{\circ}\text{C}}{\text{kg}}$ w celu wywołania wyświetlacza temperatury.

Jednocześnie symbol $^{\circ}\text{C}$ będzie pulsował.

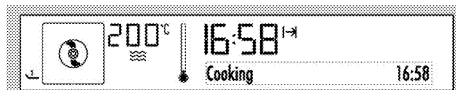


- Naciśnij na \wedge/\vee do chwili wyświetlenia w polu wskaźnika temperatury żądanej wartości. Po wyświetleniu na wyświetlaczu żądanej wartości dotknij przycisku \checkmark , aby ustawić temperaturę.
- Ustawiając czas gotowania, naciśnij przycisk \odot raz, aby przewinąć do „Cook time” (Czas gotowania) na wyświetlaczu tekstowym. Równocześnie symbol \rightarrow będzie pulsował.
- Dotknij przycisków \wedge/\vee , aby nastawić czas gotowania, i potwierdź to ustawienie dotknięciem przycisku \checkmark . Po

ustawieniu Czasu gotowania będzie widoczny symbol \rightarrow .



- Po ustawieniu czasu, temperatury i mocy włącz pieczenie przyciskiem \triangleright . Rozpoczyna się pieczenie i wyświetlany jest komunikat „Cooking” (pieczenie).





i Gdy w trakcie pracy zostaną otwarte drzwiczki piekarnika, na wyświetlaczu pojawi się ostrzeżenie „Door open” (Otwarte drzwiczki) \square , a urządzenie zostanie wyłączone.

i Jeśli krótko dotkniesz przycisku \triangleright na tym ekranie, w polu tekstowym pojawi się ostrzeżenie „Keep pressed for 1 second” (Przytrzymaj przez 1 sekundę). Aby rozpocząć pieczenie, przytrzymaj przycisk \triangleright przez ponad 1 sekundę.

» Piekarnik będzie się nagrzewał aż do nastawionej temperatury i utrzyma ją aż do wybranej godziny zakończenia pieczenia. Jednocześnie piekarnik będzie pracował na ustawionym poziomie mocy kuchenki mikrofalowej. Lampka w piekarniku jest włączona podczas procesu pieczenia.

i Podczas pracy urządzenia można zmienić poziom mocy kuchenki mikrofalowej i czas gotowania.

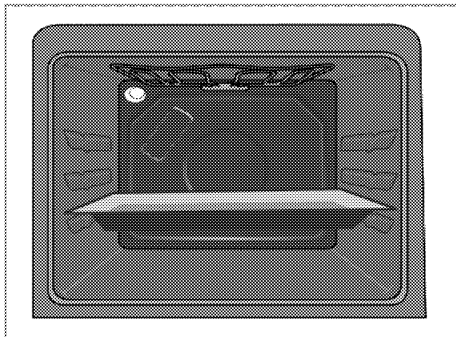
i Wyświetlacz piekarnika pokazuje czas pieczenia w minutach i sekundach w trybie mikrofalowym oraz w standardowym trybie pracy. Dla funkcji piekarnika czas jest wyświetlany w minutach i sekundach.

i Pieczenie w trybie mikrofalowym oraz w trybach łączonych można zatrzymać, naciskając na przycisk  przez 1 sekundę. Aby wznowić gotowanie, należy ponownie nacisnąć na przycisk  i przytrzymać go przez 1 sekundę.

i Pieczenie w trybie mikrofalowym oraz w trybach łączonych i z wykorzystaniem wyłącznie niskiej temperatury oznacza, że nawet po wyjęciu jedzenia będzie utrzymywał się jego zapach (pieczenie jest kontynuowane nawet wówczas, gdy piekarnik jest zimny). W takich przypadkach włącz piekarnik w trybie termoobiegu na 230°C na 20 minut.

Wyłączanie piekarnika elektrycznego

Aby wyłączyć piekarnik, dotknij .



Pierwsza półka w piekarniku to półka dolna. **W trybie mikrofalowym używaj tylko pierwszej półki.**

i Z powodów bezpieczeństwa maksymalny czas podgrzewania przy najwyższej mocy to 12 minut. Na niższych poziomach mocy można ustawić do 90 minut.

i Przy ustawianiu każdej wartości na wyświetlaczu migać będą odnośne symbole.

i Po awarii zasilania program zostanie anulowany. Należy go ustawić ponownie.

i Bieżącej godziny nie można ustawić, gdy piekarnik wykonuje jakąś funkcję lub jeśli pracuje w trybie półautomatycznym lub automatycznym.

i Nawet jeśli piekarnik jest wyłączony, lampka w jego wnętrzu zapala się przy otwarciu drzwiczek.

Tryby pracy kuchenki mikrofalowej

Podana tutaj kolejność trybów pracy może różnić się od ich kolejności w danym urządzeniu.

i Gotowanie wielowarstwowe w trybie mikrofalowym i trybie łączonym nie jest możliwe. Tryby te nadają się do podgrzewania wyłącznie na jednej tacce.



W trybie mikrofal piekarnik nie jest nagrzewany. Podgrzewany jest sam produkt.

Kuchenka mikrofalowa

Działa tylko kuchenka mikrofalowa. Można go używać do podgrzewania potraw i napojów oraz gotowania. Posiłki są podgrzewane bez pieczenia.



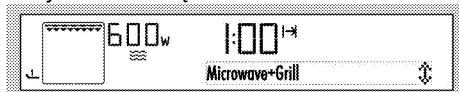
Kuchenka mikrofalowa + termoobieg

W tym trybie razem z kuchenką włączana jest grzałka tylna. Gorące powietrze nagrzane grzałką tylną jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. Możesz wówczas podgrzewać posiłki w krótkim czasie i piec je jednocześnie.



Kuchenka mikrofalowa + pełny grill

W tym trybie razem z kuchenką włączany jest grill umieszczony w górnej ścianie piekarnika. Nadaje się do grillowania dużych ilości mięsa.



- Do grillowania połóż duże lub średnie porcje na odpowiednio ustawionej półce pod grzałką grilla.
- Temperaturę nastaw na poziom maksymalny.
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

Kuchenka mikrofalowa + pełny grill + termoobieg

W tym trybie razem z kuchenką mikrofalową podgrzewanie jest wykonywane gorącym powietrzem nagrzanym dużym grillem, które jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. Nadaje się do grillowania dużych ilości mięsa.



- Do grillowania połóż duże lub średnie porcje na odpowiednio ustawionej półce pod grzałką grilla.
- Temperaturę nastaw na poziom maksymalny.
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

Kuchenka mikrofalowa + rozmrażanie

W tym trybie działa tylko kuchenka mikrofalowa i wentylator (w ścianie tylnej). Nadaje się od powolnego rozmrażania mrożonek ziarnistych w temperaturze pokojowej lub studzenia ugotowanych potraw.



Tabela czasów pieczenia



Podane w tabeli czasy są tylko orientacyjne. Mogą się różnić, zależnie od rodzaju żywności, grubości, rodzaju i preferencji kulinarnych.



Pierwsza półka w piekarniku to półka dolna. W trybie kuchenki mikrofalowej używaj tylko pierwszej półki.

Potrawa	Tryb podgrzewania	Waga (g)	Temperatura (°C)	Moc kuchenki (W)	Czas pieczenia (ok., w min)
Bagietka z kurczakiem	Kuchenka mikrofalowa + termoobieg	1000	210	600	25
Cały kurczak	Kuchenka mikrofalowa + termoobieg	1500	230 przez 15 min, potem 200	600	35
Mrożona pizza	Kuchenka mikrofalowa + termoobieg	450	230	200	8
Udko indycze (z kością)	Kuchenka mikrofalowa + grill + nawiew	1000	230	300	30
Świeże ziemniaki (duże)	Kuchenka mikrofalowa + termoobieg	1000	180	600	25
Ziemniaki tarte*	Kuchenka mikrofalowa + termoobieg	1250	180	600	25
Kłopsiki	Kuchenka mikrofalowa + termoobieg	1800	230 przez 5 min, potem 170	300	20
Cała ryba	Kuchenka mikrofalowa + grill + nawiew	1000	250	600	10
Paluszki rybne	Kuchenka mikrofalowa + termoobieg	600	230	300	12
Pierogi z pomidorami i ziemniakami	Kuchenka mikrofalowa + termoobieg	1500	210	200	35
Danie do szybkiego przygotowania (ciociorka z mięsem)	Kuchenka mikrofalowa	400		600	3,5
Piław	Kuchenka mikrofalowa	400		600	4

Pamiętaj, aby w trybie łączonym wykonać wstępne nagrzewanie. Wstępne nagrzewanie należy wykonać w trybie piekarnika.

* Sugerujemy dodanie startego sera w ciągu ostatnich 5 minutach podgrzewania.

Rozmrażanie


Potrawa	Waga (g)	Moc kuchenki (W)	Czas rozmrażania (min) (w przybliżeniu)	Czas oczekiwania (min)	Wskazówki
Mięso czerwone	250	200	6	10	Obróć po upływie połowy czasu
	500	200	12	10	Obróć po upływie połowy czasu

Mięso mielone	100	100	8	10	
	250	200	5	10	
	500	200	6	10	Obróć po upływie połowy czasu
Cały kurczak	1500	200	25	10	Obróć po upływie połowy czasu
Udko kurczaka	750	300	7	10	
Bagietka z kurczakiem	500	300	5	10	
	100	600	6	10	
Cała ryba	250	200	7	5	Obróć po upływie połowy czasu
	500	200	10	5	Obróć po upływie połowy czasu
Kielbaska	300	200	5	5	




Funkcja potraw gotowych


Wybieranie funkcji potraw gotowych


Menu Ready Meals (Dania gotowe) zawiera programy dla potraw specjalnie przygotowane przez zawodowych kucharzy i zapisane w pamięci jednostki sterującej. Aby wybrać funkcję Ready Meals (Dania gotowe):

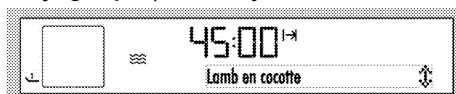
1. Dotknij przycisku , aby włączyć piekarnik.




Po włączeniu piekarnika pojawi się ekran początkowy.




 Jeśli krótko dotkniesz przycisku  na tym ekranie, w polu tekstowym pojawi się ostrzeżenie „Keep pressed for 1 second” (Przytrzymaj przez 1 sekundę). Aby włączyć/wyłączyć piekarnik, przytrzymaj przycisk  przez ponad 1 sekundę.



2. Aby wybrać funkcję Microwave Ready Meals (Dania gotowe – mikrofalówka), naciśnij dwa razy na przycisk . W tym kroku na

wyświetlaczu pojawi się napis „Lamb en cocotte” (Rolada jagnięca) oraz symbol .



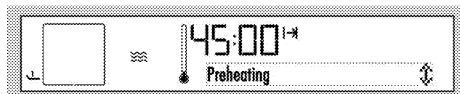
- Użyj przycisków /, aby wybrać żądane danie.
- Naciśnij na przycisk , aby rozpocząć pieczenie.

 Jeśli krótko dotkniesz przycisku  na tym ekranie, w polu tekstowym pojawi się ostrzeżenie „Keep pressed for 1 second” (Przytrzymaj przez 1 sekundę). Aby rozpocząć pieczenie, przytrzymaj przycisk  przez ponad 1 sekundę.




 Jeżeli wybrane danie nie wymaga szybkiego podgrzewania, włóż je do piekarnika i naciśnij na , aby rozpocząć pieczenie.

- Jeżeli wybrane danie wymaga szybkiego podgrzewania, na wyświetlaczu pojawi się

komunikat „Preheating”
(Wstępne podgrzewanie).



6. Po zakończeniu podgrzewania na wyświetlaczu pojawi się „Place the tray” (Umieść tacę).
7. Włóż naczynie z potrawą do piekarnika i zamknij drzwiczki. Rozpoczyna się pieczenie i wyświetlany jest komunikat „Cooking” (pieczenie).
8. Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawia się komunikat „Good appetite...” (Smacznego...) i emitowany jest sygnał alarmu.

	Aby wyłączyć alarm, naciśnij dowolny przycisk.
	Pojawiające się na wyświetlaczu „Back” (Cofnij) w trakcie nawigowania w menu potraw pozwala wrócić do menu górnego. Naciśnij na przycisk  , aby powrócić do ekranu początkowego.

JAGNIĘCINA W KOKILKACH

SKŁADNIKI

- 150 g jagnięciny pokrojonej w kostkę
- 100 g cebuli
- 20 g czerwonej papryki
- 20 g zielonej papryki
- 40 g świeżych ziemniaków
- 20 g bakłażana
- 100 g pomidorów
- 2 ząbki czosnku

- ½ łyżki koncentratu pomidorowego
- 1 łyżka stołowa oliwy z oliwek
- 10 g masła
- Sól
- Czarny pieprz

PRZYGOTOWANIE

- Pokrój w drobną kostkę cebulę, czerwoną paprykę, zieloną paprykę, ziemniaka, bakłażana i pomidora.
- Drobno posiekaj czosnek.
- Wymieszaj pokrojone warzywa, kawałki jagnięciny i inne składniki w misce.
- Przełóż je do naczynia szklanego z przykrywką i dodaj masło w kostkach.
- Przykryj naczynie.
- Włóż naczynie na pierwszą półkę nagrzanego wstępnie piekarnika i ugotuj danie.
- Zalecamy, aby po przygotowaniu dania odstawić je na 10 minut.

POŁĘDWICA WOŁOWA A LA WELLINGTON

SKŁADNIKI

- 40 g drobno pokrojonej cebuli
- 2 szt. drobno posiekanych pieczarek
- 1 drobno posiekany ząbek czosnku
- 70 ml śmietany
- Sól
- Czarny pieprz
- 150 g połówki wołowej
- 1 szt. ciasta francuskiego
- 1 ubite jajko
- 1 łyżka stołowa oliwy z oliwek

PRZYGOTOWANIE

- Rozgrzej patelnię i wlej na nią 1 łyżkę oliwy z oliwek. Uszczelnij obie strony mięsa przyprawionego solą i pieprzem na patelni, smażąc je przez krótką chwilę. Uwaga: upewnij się, że mięso nie zostało usmażone w całości. Schłódź mięso.
- Usmaż cebulę, grzyby i czosnek na innej patelni. Gdy woda z grzybów odparuje, dodaj śmietanę i gotuj wszystko tak długo, aż stanie się dostatecznie gęste. Schłódź wszystko.
- Posyp mąką ciasto francuskie (wyjęte godzinę wcześniej) i rozwałkuj je delikatnie.
- Rozprowadź łyżką połowę schłodzonej śmietany na rozwałkowanym cieście francuskim, połóż na nim mięso i zawiń ciasto wokół niego. Miejsce, w którym krawędzie ciasta łączą się ze sobą, sklej jajkiem.
- Połóż danie na talerzu sklejonym miejscem do dołu.
- Posmaruj wierzch dania ubitym białkiem.
- Połóż talerz na pierwszej półce wstępnie nagrzanego piekarnika i ugotuj danie.

LABRAKS

SKŁADNIKI

- * 2 całe labraksy po 300 g (razem 600 g)
- * 90 g cebuli pociętej na paski (o grubości 3 do 4 mm)

- * 1 ziemniak średniej wielkości (w paskach o grubości 1 do 4 mm)
- * 1 gałązka tymianku
- * 1 gałązka koperku
- * 1 ząbek drobno posiekanego czosnku
- * starta skórka z 1 cytryny
- * 1 liść laurowy
- * 10 ml soku z cytryny
- * Masło
- * 10 ml oliwy z oliwek
- * Sól, czarny pieprz

PRZYGOTOWANIE

- * Nasmaruj rybę solą, czarnym pieprzem i masłem.
- * Wymieszaj w misce ziemniaki, cebulę, świeże liście tymianku, świeży koperek, czosnek, startą skórkę cytryny, liść laurowy, sok z cytryny i oliwę z oliwek.
- * Nasmaruj olejem foremkę do pieczenia.
- * Ułóż połowę cebuli na środku naoliwionej tacy i ułóż ziemniaki wokół cebuli.
- * Nafaszeruj rybę drugą połową cebuli i połóż ją na ziemniakach i cebuli.
- * Połóż tacę na pierwszej półce wstępnie nagrzanego piekarnika i ugotuj danie.

KLOPS W PLASTERKACH Z WARZYWAMI

SKŁADNIKI

- 1 średnia cebula
- 1 mała czerwona papryka
- 1 mała zielona papryka
- 1 mała żółta papryka
- 1 mały bakłażan
- 1 mała cukinia

- 2 średnie pomidory
- 25 g masła
- 0,5 kg mięsa na minutę
- 175 g bułki tartej
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- 1 jajko
- 30 ml śmietany
- 1 łyżeczka czerwonej papryki w płatkach
- Sól
- Czarny pieprz

PRZYGOTOWANIE

- Roztop masło w rondelku. Usmaż na patelni drobno pokrojoną w kostkę cebulę i drobno pokrojonego bakłażana z oliwą.
- Następnie dodaj drobno pokrojoną w kostkę czerwoną, zieloną i żółtą paprykę na patelnię i podsmaż trochę dłużej.
- Dodaj drobno pokrojoną w kostkę i pomidory na patelnię i usmaż wszystko (zadbaj o to, aby żadne warzywa nie były zbyt miękkie), a następnie pozostaw masło z warzywami do ostygnięcia.
- Ugnieć mielone mięso, jajka i śmietaną w drugiej misce.
- Dodaj schłodzone masło z warzywami, sól, pieprz, czerwoną paprykę w płatkach i bułkę tartą do mielonego mięsa i ugniataj je tak długo, aż osiągną odpowiednią sztywność.
- Połóż naoliwiony papier do pieczenia na tacy i ułóż na nim uformowane w klopsy mięso mielone.

- Połóż tacę na pierwszej półce wstępnie nagrzanego piekarnika i ugotuj danie.
- Zalecamy, aby po przygotowaniu klopsów odstawić je na 5 minut, a następnie pokroić w plastry.

SAŁATKA Z BURAKÓW Z KOZIM SEREM

SKŁADNIKI

- * 10 buraków po 50 g
- * 2 pomarańcze
- * 2 cytryny
- * 90 ml octu balsamicznego
- * 100 ml oliwy z oliwek
- * 1 laska wanilii
- * Sól
- * Czarny pieprz
- * 3 gałązki tymianku
- * 2 ząbki czosnku
- * 2 pęczki rukoli
- * 10 małych pomidorów koktajlowych
- * 100 g sera koziego

PRZYGOTOWANIE

- * Aby otrzymać marynatę, wymieszaj ocet balsamiczny, skórkę pomarańczową, skórkę cytryny, ziarna z laski wanilii, oliwę z oliwek, drobno posiekany czosnek i świeży tymianek.
- * Zamarynuj w niej wszystkie buraki w skórkach.
- * Ułóż zamarynowane buraki w szklanym naczyniu z pokrywką, polej je marynatą i nakryj pokrywą.
- * Umieść naczynie na pierwszej półce nagrzanego wstępnie piekarnika i upiecz buraki.

- * Wyjmij buraki z piekarnika i poczekaj na ich ostygnięcie.
- * Obierz i pokrój schłodzone buraki.
- * Wymieszaj poszarpaną na duże kawałki rukolę, połówki pomidorów i kawałki pomarańczy z obranymi i pokrojonymi na plasterki burakami.
- * Dodaj przegotowaną i schłodzoną marynatę, sól, czarny pieprz i pokrojone kawałki sera koziego, wymieszaj wszystko i podaj.
- * Włóż szklane naczynie na pierwszą półkę wstępnie nagrzanego piekarnika i upiecz danie.
- * Ułóż odwróconą szklaną pokrywę na posiłku wyjętym z piekarnika (dociśnięty nabierze płaskiego kształtu) i odstaw go.
- * Po całkowitym ostygnięciu zapiekanki ziemniaczanej pokrój ją na kawałki.
- * Rozgrzej patelnię, wlej na nią 1 łyżkę oliwy z oliwek, i podgrzej lub usmaż zapiekankę z obu stron.
- * Zalecamy podawanie zapiekanki na gorąco.

ZAPIEKANKA ZIEMNIACZANA

SKŁADNIKI

- * 200 g świeżych ziemniaków
- * 100 ml śmietany
- * 1 mała garść gałki muszkatołowej
- * Sól
- * Czarny pieprz
- * 1 ząbek drobno posiekanego czosnku
- * 1 liść laurowy
- * 1 gałązka tymianku
- * 1 łyżeczka masła

PRZYGOTOWANIE

- * Pokrój ziemniaki w bardzo cienkie plastry (1-2 mm) i zostaw je w wodzie na 30 minut.
- * Zagotuj śmietanę, sproszkowaną gałkę muszkatołową, sól, czarny pieprz, drobno posiekany czosnek, liść laurowy i tymianek.
- * Rozsmaruj masło po misce szklanej i ułóż w niej ziemniaki w dwóch rzędach. Wylej na nie połowę gorącej śmietany z dodatkami. Ułóż ziemniaki w dwóch kolejnych rzędach i polej je resztą gorącej śmietany.

GORĄCE CIASTO Z POLEWĄ CZEKOLADOWĄ

SKŁADNIKI

- * 2 łyżki mąki
- * 2 łyżki cukru
- * 2 łyżki mleka
- * 1 łyżka oleju
- * 1 łyżka kakao
- * 1 jajko

SKŁADNIKI SOSU CZEKOLADOWEGO

- * 50 g śmietany
- * 50 g gorzkiej czekolady

PRZYGOTOWANIE

- Zmieszaj mąkę, kakao i cukier w misce.
- Dodaj mleko i jajka i wymieszaj wszystko dokładnie.
- Napełnij naczynie na suflet do połowy składnikami.
- Włóż naczynie z sufletem na tacę w chłodnym piekarniku.
- Ugotuj śmietanę w osobnym naczyniu i zdejmij je z kuchenki. Dodaj rozdrobnione kawałki czekolady do śmietany

i mieszaj wszystko tak długo, aby czekolada się rozpuściła.

- Polej gorące ciasto sosem czekoladowym. Gotowe do podania.

miejsce ich przecięcia żółtkiem.

- Połóż tacę na pierwszej półce wstępnie nagrzanego piekarnika i ugotuj danie.
- Zalecamy serwowanie roladek na ciepło.

ROLADKI Z CIASTA FRANCUSKIEGO Z CYNAMONEM I WINOGRONAMI

SKŁADNIKI

- * 6 szt. ciasta francuskiego
- * 1 żółtko

SKŁADNIKI NADZIENIA

- * 100 ml wody
- * 100 g cukru
- * 1 łyżeczka rodzynek
- * 1 szklanka sproszkowanych orzechów
- * ½ szklanki kokosa
- * 1 łyżka cynamonu

PRZYGOTOWANIE

- Zagotuj wodę z cukrem w rondlu. Zdejmij rondel z kuchenki. Dodaj sproszkowane orzechy, kokos i cynamon do wody z cukrem i wymieszaj wszystko, a następnie poczekaj na ostygnięcie całości (w trakcie którego zwiększy się gęstość).
- Posyp mąką ciasto francuskie (wyjęte godzinę wcześniej) i rozwałkuj je delikatnie.
- Rozprowadź składniki nadzienia na rozwałkowane ciasto za pomocą łyżki i posyp je rodzynekami.
- Zwiń ciasto z nadzieniem i rodzynekami i pokrój je na kawałki o grubości 3 cm.
- Rozłóż papier do pieczenia na tacy i ułóż na nim roladki w równych odstępach. Posmaruj

GOŁĄBKI Z LIŚCI WINOGRON Z OLIWĄ Z OLIWEK

SKŁADNIKI

- * 500 g liści winogron w słonej zalewie
- * Pół szklanki oliwy z oliwek
- * Gorąca woda
- * Sok z połowy cytryny

SKŁADNIKI NADZIENIA:

- * 4 cebule
- * 1 szklanka oliwy z oliwek
- * 2 łyżki orzeszków z pinii
- * 2 szklanki ryżu
- * 1 łyżka suszonej mięty
- * 1 łyżeczka czarnego pieprzu
- * 1 łyżeczka cynamonu
- * 5-6 g granulowanego cukru
- * 2 łyżki porzeczeki
- * 1 szklanka posiekanej natki pietruszki
- * 1 łyżeczka soli

PRZYGOTOWANIE

- * Usmaż cebulę z oliwą, dodając później ryż. Dodaj pozostałe składniki farszu i odstaw na jakiś czas.
- * Ułóż zwinięte liście winogron w jednym rzędzie w dużym naczyniu szklanym z przykryciem.
- * Dolej oliwy, soku z cytryny oraz nadzienia tak, aby całość nie przelała się ponad liście winogron.

- * Przykryj naczynie.
- * Połóż naczynie szklane na pierwszej półce wstępnie nagrzanego piekarnika i upiecz danie.
- * Zalecamy podawanie nadziewanych liści winogron po schłodzeniu ich przez godzinę w temperaturze pokojowej a potem schowaniu do lodówki.

NÓŻKI KURCZAKA

SKŁADNIKI

- * 3 nóżki kurczaka
- * 3 średnie ziemniaki (pokrojone na paski o grubości 1 cm)
- * 2 cebule pocięte na paski (o grubości 3 do 4 mm)
- * 2 pomidory pokrojone w kostkę

SKŁADNIKI MARYNATY

- * 1 ząbek czosnku
- * ½ łyżeczki czarnego pieprzu
- * 1 łyżka soli
- * 50 ml czerwonego octu winnego
- * 1 łyżka cukru granulowanego
- * 1 łyżka melasy
- * 1 łyżka miodu

- * sok z 1 cytryny
- * 2 świeże gałązki tymianku
- * 3 ml ostrego sosu paprykowego
- * 1 łyżka czerwonej papryki
- * 200 ml oliwy z oliwek

PRZYGOTOWANIE

- * Przeciśnij czosnek i wymieszaj go ze wszystkimi składnikami marynaty.
- * Połowę marynaty wymieszaj z nóżkami kurczaka, a drugą połowę z pomidorami, ziemniakami i cebulą, a następnie odstaw pojemniki na dwie godziny.
- * Ułóż nóżki na środku standardowej tacy. Ułóż ziemniaki wokół nóżek, a cebulę i pomidory między nimi.
- * Połóż tacę na półce wstępnie nagrzanego piekarnika i ugotuj danie.
- * Po upieczeniu posiłku odstaw go na 5 minut i podaj.

6 Jak używać piekarnika z kuchenką mikrofalową

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu.



OSTRZEŻENIE

Można się poparzyć od gorących powierzchni! Urządzenie to nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykaj gorących palników, wewnętrznych części piekarnika, elementów grzejnych itp. Trzymaj dzieci z dala od tego wyrobu. Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.



NIEBEZPIECZEŃSTWO:

Otwierając drzwiczki piekarnika zachowaj ostrożność, bo może ulotnić się z niego para. Taka ulatniająca się para może poparzyć dłonie, twarz i oczy.

Wskazówki dotyczące pieczenia

- Używaj stosownych naczyń metalowych z powłokami nieprzylegającymi, pojemników aluminiowych, lub żaroodpornych form silikonowych.
- Rób najlepszy użytek z miejsca na półce.
- Ustaw formę do pieczenia na środku półki.
- Prze załączeniem piekarnika lub grilla wybierz właściwą pozycję półki. Nie zmieniaj pozycji półki, gdy kuchenka jest gorąca.
- Zamknij drzwiczki piekarnika i nie otwieraj ich.

Wskazówki dotyczące opiekania

- Przyprawienie całych kurcząt, indyków i dużych porcji mięsa, np. sokiem z cytryny i czarnym

pieprzem przed opiekaniami podniesie jego wydajność.

- Pieczenia mięsa z kością trwa ok. 15–30 minut dłużej niż pieczenie takiego samego kawałka bez kości.
- Na upieczenie jednego centymetra grubości mięsa potrzeba ok. 4 do 5 minut.
- Po zakończeniu pieczenia pozostaw pieczeń w piekarniku na ok. 10 minut. Soki lepiej rozchodzą się po całej pieczeni i nie wyciekają przy jej krojeniu.
- Ryby należy piec na półce środkowej lub dolnej na żaroodpornym talerzu.

Wskazówki dotyczące grillowania

Mięso, ryby i drób szybciej rumienią się, gdy się je grilluje, zachowują miłą kruchość i nie wysychają. Do grillowania szczególnie nadają się płaskie kawałki, nadziane na szpikulec szaszłyki i kiełbaski, a także warzywa o znacznej zawartości wody, takie jak pomidory i cebule.

- Rozłóż kawałki mięsa do grillowania na półce drucianej lub w foremce do pieczenia z półką drucianą w taki sposób, aby pokryta nimi powierzchnia nie wystawała poza grzałkę.
- Wsuń tę półkę drucianą lub foremkę do pieczenia z rusztem na wybrany poziom w piekarniku. Jeśli grillujesz na półce drucianej, na dolną półkę wsuń foremkę do pieczenia na kapiący tłuszcz. Aby łatwiej oczyścić to naczynie, wlej do niego trochę wody.



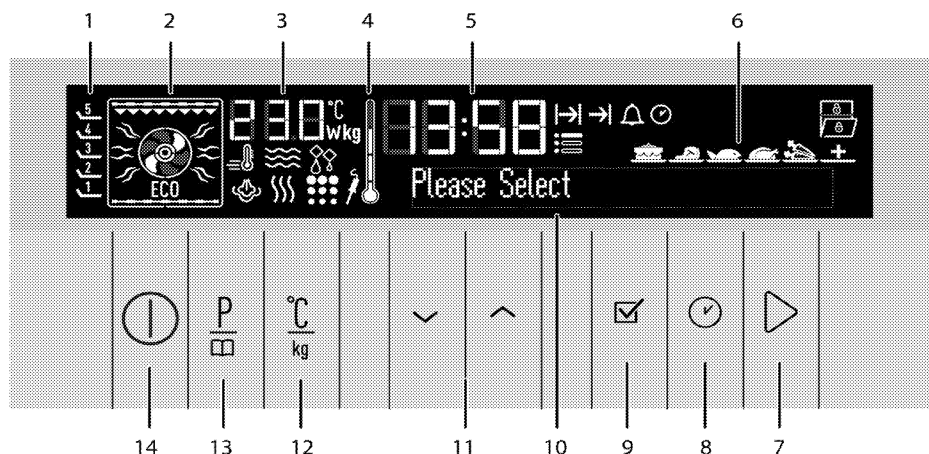
Żywność nie nadająca się do grillowania stwarza zagrożenie pożarowe. Do grillowania używaj wyłącznie żywności, która nadaje się do przyrządzania w wysokich temperaturach.

Nie wkładaj żywności do grilla zbyt głęboko. Tam jest najgoręcej i tusta żywność może się zapalić.

Jak obsługiwać piekarnik elektryczny



Przed uruchomieniem piekarnika należy ustawić w nim godzinę. Bez nastawienia czasomierza, piekarnik nie będzie działać.





- 1 Pозиcje półki
- 2 Wyświetlacz funkcji
- 3 Pole wskaźnika temperatury/wagi
- 4 Symbol temperatury wewnętrznej piekarnika
- 5 Pole wskaźnika czasu bieżącego
- 6 Wyświetlacz wyboru dań gotowych
- 7 Przycisk start/stop gotowania
- 8 Klawisz czasu i ustawień
- 9 Klawisz OK
- 10 Wyświetlacz tekstu
- 11 Klawisze w górę / w dół (krok menu)
- 12 Przycisk temperatura / waga / ustawienia boostera
- 13 Klawisz wyboru programu
- 14 Klawisz WŁ./WYŁ.




Wyświetlane symbole:

- Symbol szybkiego nagrzewania (Booster)
 - Symbol czasu pieczenia
 - Symbol godziny zakończenia pieczenia
 - Symbol alarmu
 - Symbol aktualnego czasu
 - Symbol ustawień
 - Symbol rozmrażania
 - Symbol blokady przycisków
 - Symbol otwartych drzwiczek
 - Symbol sondy do mięsa*
 - Symbol pirolizy*
 - Symbol pary*
- * Mogą występować różnice między modelami piekarników.

Po włączeniu piekarnika i ustawieniu bieżącej godziny piekarnik powróci do trybu


gotowości. Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina.

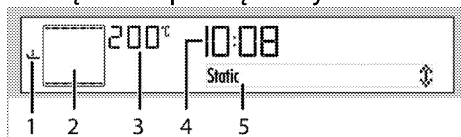
Gdy wyświetlacz pracuje w tym trybie, aktywne są wyłącznie klawisze  i . Wszystkie czynności można wykonać z poziomu Menu ustawień. Patrz *Menu ustawień, str. 61*.

 Jeśli krótko dotkniesz przycisku  na tym ekranie, w polu tekstowym pojawi się ostrzeżenie „Keep pressed for 1 second” (Przytrzymaj przez 1 sekundę). Aby włączyć piekarnik, przytrzymaj wciśnięty przycisk  przez ponad 1 sekundę.



Wybieranie temperatury i trybu pracy



1. Dotknij przycisku , aby włączyć piekarnik.
2. Po włączeniu piekarnika pojawi się ekran początkowy.




- 1 Pozycje półki
- 2 Wyświetlacz funkcji
- 3 Pole wskaźnika temperatury/wagi
- 4 Pole wskaźnika czasu bieżącego
- 5 Wyświetlacz tekstu

Na tym ekranie wyświetlane są informacje o zalecanej temperaturze (pod wskaźnikiem temperatury/wagi) oraz aktywnych





grzałkach i zalecanym ustawieniu półki (w obszarze funkcji).

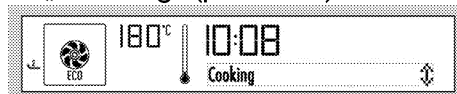
3. Naciśnij na przycisk  lub , aby wybrać żądany tryb pracy (funkcję).



Po wybraniu funkcji można ustawić opcje „Temperature” (Temperatura), „Cook time” (Czas podgrzewania) i „Booster” (Szybkie nagrzewanie).



4. Aby zmienić temperaturę, dotknij raz przycisku  w celu wywołania wyświetlacza temperatury.



5. Dotykaj przycisków /, aż żądana wartość temperatury pojawi się w polu wskaźnika temperatury/wagi. Po wyświetleniu na wyświetlaczu żądanej wartości dotknij przycisku , aby ustawić temperaturę.
6. Po ustawieniu funkcji i temperatury dotknij przycisku , aby rozpocząć pieczenie. Rozpoczyna się pieczenie i wyświetlany jest komunikat „Cooking” (pieczenie).



 Jeśli w trakcie gotowania otworzysz drzwiczki piekarnika, na wyświetlaczu pojawi się ostrzeżenie otwartych drzwi i symbol .

i Jeśli krótko dotkniesz przycisku  na tym ekranie, w polu tekstowym pojawi się ostrzeżenie „Keep pressed for 1 second” (Przytrzymaj przez 1 sekundę). Aby rozpocząć pieczenie, przytrzymaj przycisk  przez ponad 1 sekundę.

i Nawet jeśli piekarnik jest wyłączony, lampka w jego wnętrzu zapala się przy otwarciu drzwiczek.

Funkcja	Zakres temperatur (°C)
Termoobieg	40-280
Pełny grill	40-280
Dolny grill	40-280
Nagrzewanie wentylatorowe eko	160-220
Utrzymywanie w cieple	40-100

*Funkcje różnią się zależnie od modelu piekarnika.

Wyłączanie piekarnika elektrycznego

Aby wyłączyć piekarnik, dotknij .

Tabela funkcji

Tabela funkcji pokazuje dostępne funkcje piekarnika i odpowiadające im temperatury maksymalne i minimalne. Zalecana temperatura jest wyświetlana po wybraniu funkcji.

i Funkcje różnią się zależnie od modelu piekarnika.

i Ze względów bezpieczeństwa maksymalny czas pieczenia we wszystkich trybach z wyjątkiem utrzymywania w cieple ograniczono do 6 godzin.

i Przy każdej regulacji na wyświetlaczu migać będą odnośne symbole.

i W razie przerwy w zasilaniu program kasuje się. Trzeba zaprogramować piekarnik od nowa.

i Bieżącej godziny nie można nastawić, gdy piekarnik wykonuje jakąś funkcję, lub jeśli zaprogramowano go do pracy w trybie pół-automatycznym lub w pełni automatycznym.

Tryby pracy

Podana tutaj kolejność trybów pracy może różnić się od ich układu dla tego urządzenia.

Termoobieg

Gojące powietrze nagrzane grzałką tylną jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. Jest to przydatne do gotowania potraw na różnych poziomach półek i w większości przypadków nie potrzeba wstępnego podgrzewania. Nadaje się do pieczenia w kilku blachach na raz.



i Gdy otwarte są drzwiczki piekarnika, silnik wentylatora nie będzie działać, aby gorące powietrze pozostało we wnętrzu.

Pełny grill

Działa duży grill w suficie piekarnika. Nadaje się do grillowania dużych ilości mięsa.



Pełny grill

- Do grillowania połóż duże lub średnie porcje na odpowiednio ustawionej półce pod grzałką grilla.
- Temperaturę nastaw na poziom maksymalny.
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

Dolny grill

Działa mały grill w suficie piekarnika. Odpowiednie do potraw grillowanych i zapiekanek.



- Do grillowania połóż małe lub średnie porcje na odpowiednio ustawionej półce pod grzałką grilla.
- Temperaturę nastaw na poziom maksymalny.
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

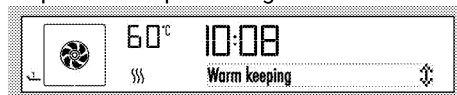
Nagrzewanie z termoobiegiem eko

Aby oszczędzić energię elektryczną, można użyć tej funkcji zamiast pieczenia, które wykonałoby się, stosując termoobieg w temperaturze z zakresu 160–220°C. Ale nieco przedłuży się czas gotowania. Czasy trwania pieczenia w odniesieniu do tej funkcji przedstawiono w tabeli "Eco Fan Heating" [Eco Termoobieg].

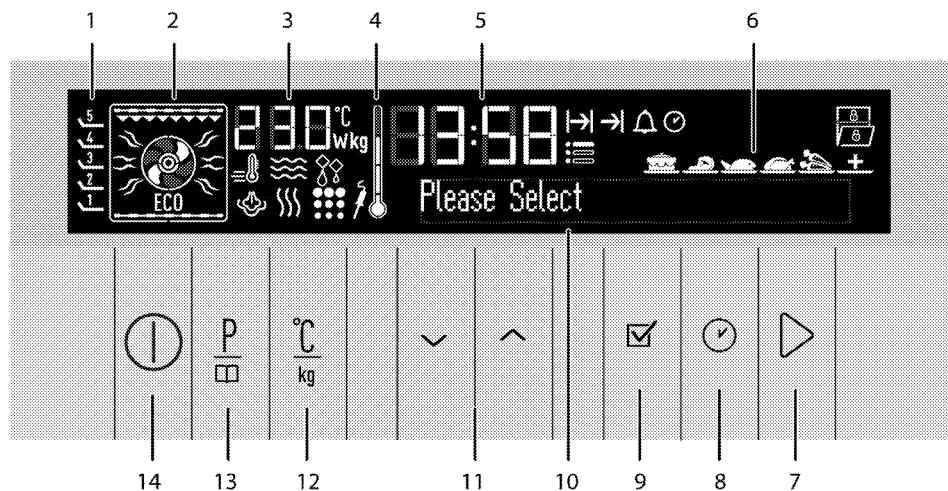


Utrzymywanie w ciepłe

Służy do utrzymywania potraw gotowych do podawania przez długi okres czasu.



Jak obsługiwać urządzenia sterujące piekarnika



1 Pozycje półki


2 Wyświetlacz funkcji




- 3 Pole wskaźnika temperatury/wagi
- 4 Symbol temperatury wewnętrznej piekarnika
- 5 Pole wskaźnika czasu bieżącego
- 6 Wyświetlacz wyboru dań gotowych
- 7 Przycisk start/stop gotowania
- 8 Klawisz czasu i ustawień
- 9 Klawisz OK
- 10 Wyświetlacz tekstu
- 11 Klawisze w górę / w dół (krok menu)
- 12 Przycisk temperatura / waga / ustawienia boostera
- 13 Klawisz wyboru programu
- 14 Klawisz WŁ./WYŁ.




Praca w trybie

półautomatycznym










W tym trybie pracy można nastawić czas, przez który piekarnik będzie działać (czas gotowania).

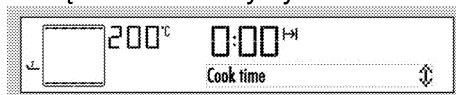
1. Dotknij przycisku , aby włączyć piekarnik.


 Jeśli krótko dotkniesz przycisku  na tym ekranie, w polu tekstowym pojawi się ostrzeżenie „Keep pressed for 1 second” (Przytrzymaj przez 1 sekundę). Aby włączyć piekarnik, przytrzymaj wciśnięty przycisk  przez ponad 1 sekundę.

2. Naciśnij na przycisk  lub , aby wybrać żądany tryb pracy (funkcję).
3. Aby zmienić temperaturę, dotknij raz przycisku  w celu wywołania wyświetlacza temperatury.





4. Dotykaj przycisków /, aż żądana wartość temperatury pojawi się w polu wskaźnika temperatury/wagi. Po wyświetleniu na wyświetlaczu żądanej wartości dotknij przycisku , aby ustawić temperaturę.
5. Ustawiając czas gotowania, naciśnij przycisk  raz, aby przewinąć do „Cook time” (Czas gotowania) na wyświetlaczu tekstowym. Równocześnie miga symbol .
6. Dotknij przycisków /, aby nastawić czas gotowania, i potwierdź to ustawienie dotknięciem przycisku . Po ustawieniu Czasu gotowania będzie widoczny symbol .



7. Wstaw potrawę do piekarnika i zamknij drzwi.
8. Po ustawieniu funkcji, temperatury i czasu dotknij przycisku , aby rozpocząć pieczenie. Rozpoczyna się pieczenie i wyświetlany jest komunikat „Cooking” (pieczenie).






Jeśli krótko dotkniesz przycisku  na tym ekranie, w polu tekstowym pojawi się ostrzeżenie „Keep pressed for 1 second” (Przytrzymaj przez 1 sekundę). Aby rozpocząć pieczenie, przytrzymaj przycisk  przez ponad 1 sekundę.

» Piekarnik będzie się nagrzewał aż do nastawionej temperatury i utrzyma ją aż do wybranej godziny zakończenia pieczenia. Lampka w piekarniku jest włączona podczas procesu pieczenia.



Wszystkie segmenty symbolu temperatury wewnątrz piekarnika (4) włączą się, gdy piekarnik osiągnie ustaloną temperaturę.

9. Po zakończeniu gotowania wyświetlone zostanie „Good appetite...” (Smaczno). Na wyświetlaczu pojawi się wraz z dźwiękowym sygnałem alarmowym „Press  to continue” (Naciśnij, aby kontynuować).
10. Aby wyłączyć alarm, dotknij dowolnego przycisku. Piekarnik będzie kontynuował pracę w wybranym trybie, jeśli dotkniesz przycisku . Alarm ustaje.
11. Piekarnik wyłączy się automatycznie i wyświetli się aktualny czas, jeśli nie dotkniesz przycisku .


Ustawienie funkcji Booster (szybkie nagrzewanie)

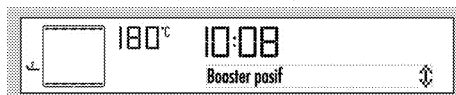
Funkcji Booster (szybkie nagrzewanie) używa się, aby szybciej nagrzać piekarnik do nastawionej temperatury.





Funkcji Booster nie można wybrać w trybie Defrost (Rozmrażanie), Slow cooking (Powolne gotowanie), Warm keeping (Utrzymywanie w cieple) ani Low temperature cooking (Gotowanie w niskiej temperaturze). W razie przerwy w zasilaniu ustawienia funkcji Booster są kasowane.


Wybrać żadaną funkcję gotowania, a następnie:


1. Dotknij dwukrotnie przycisku . Na wyświetlaczu pojawi się „Booster passive” (Funkcja Booster wyłączona).







2. Naciśnij na przycisk  jeden raz. Komunikat „Booster active” (Funkcja Booster włączona) i symbol  pojawią się na wyświetlaczu. Naciśnij na , aby potwierdzić to ustawienie.



3. Po ustawieniu funkcji i temperatury dotknij przycisku , aby rozpocząć pieczenie. Rozpoczyna się pieczenie i wyświetlany jest komunikat „Cooking” (pieczenie).



» Symbol  znika po osiągnięciu żądanej temperatury, a piekarnik powraca do wykonywania funkcji aktywnej przed uruchomieniem szybkiego nagrzewania.

4. Aby anulować szybkie nagrzewanie, kilkakrotnie dotknij przycisku  w krótkich odstępach czasu, aż do wyświetlenia komunikatu „Booster active” (Funkcja Booster włączona).
5. Naciśnij na przycisk  jeden raz. Pojawia się komunikat „Booster passive” (Funkcja Booster wyłączona), a symbol  zostaje wyłączony. Naciśnij na , aby potwierdzić to ustawienie.






Blokada przycisków




Uruchamiając funkcję blokady przycisków, można zapobiec zmianom w ustawieniach piekarnika.

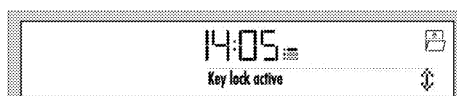
 Blokady przycisków można używać także przy wyłączonym piekarniku. Piekarnik można wyłączyć dotknięciem przycisku  nawet przy włączonej blokadzie przycisków.




Włączanie blokady przycisków


1. Kilkakrotnie dotknij przycisku  w krótkich odstępach czasu, aż do wyświetlenia komunikatu „Keylock active” (Blokada przycisków włączona). Symbol 

 będzie migać na wyświetlaczu.



2. Jednokrotnie dotknij przycisku , aby włączyć blokadę przycisków. Po włączeniu blokady przycisków wyświetlany jest komunikat „Key lock active” (Blokada przycisków włączona). Następnie pojawia się symbol .
3. Naciśnij na , aby potwierdzić to ustawienie.

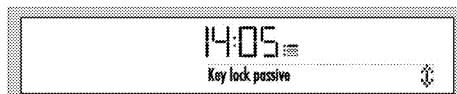



» Po włączeniu blokady przycisków w razie naciśnięcia dowolnego przycisku wyświetlone zostanie ostrzeżenie o włączonej blokadzie przycisków oraz symbol  (za wyjątkiem przycisków /.

 Po włączeniu blokady przycisków przyciski piekarnika nie działają. W razie przerwy w zasilaniu blokada przycisków się nie kasuje.

Wyłączanie blokady przycisków

1. Dwukrotnie dotknij przycisku , aby wyłączyć blokadę przycisków. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Key lock passive” (Blokada przycisków wyłączona).
2. Naciśnij na , aby potwierdzić to ustawienie.




» Blokada przycisków zostaje wyłączona i znika symbol .

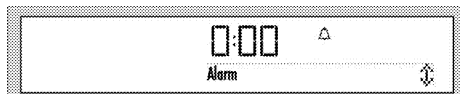
Używanie zegara jako alarmu





Poza programowaniem pieczenia zegara w piekarniku można użyć do nastawiania dowolnych ostrzeżeń lub przypomnień.



Alarm czasowy nie wpływa na inne funkcje piekarnika. Jest używany wyłącznie w celu ostrzegania. Na przykład przydaje się, gdy chcemy obrócić potrawę w piekarniku o określonej godzinie. Alarm czasowy sygnalizuje upływanie ustawionego czasu.


 Najdłuższy czas alarmu to 23 godziny i 59 minut.

Aby ustawić alarm:







1. Kilkakrotnie dotknij przycisku  w krótkich odstępach czasu, aż do wyświetlenia symbolu .
2. Użyj przycisków /, aby ustawić żądany czas, i potwierdź to ustawienie dotknięciem

przycisku . Symbol  pozostaje podświetlony po ustawieniu czasu alarmu.

3. Po upływie czasu symbol  zacznie migać i zostanie wyemitowany sygnał alarmu.
4. Aby wyłączyć alarm, naciśnij na dowolny przycisk.

Aby skasować alarm:

1. Kilkakrotnie dotknij przycisku  w krótkich odstępach czasu, aż do wyświetlenia symbolu .
2. Kilkakrotnie dotknij przycisku , aż do wyświetlenia „00:00”, i potwierdź to ustawienie dotknięciem przycisku .










» Alarm zostaje anulowany i znika symbol .

Tabela czasów pieczenia

 Podane tu wartości zostały określone w warunkach laboratoryjnych. Mogą się różnić od wartości właściwych dla Twojego urządzenia.

Pieczenie ciast i mięs

 Pierwsza półka w piekarniku to półka dolna.

Potrawa	Numer poziomu gotowania	Akcesoria do zastosowania	Symbole menu ustawień	Pozycja kratki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min)
Ciasto na blasze	Jeden poziomy	Standardowa tacka*		1	175	30... 40
Ciasto w foremce	Jeden poziomy	Formy do ciast na ruszt druciany**		1	175	50... 60
Ciastka	Jeden poziomy	Standardowa tacka*		1	150	35... 45
Ciasto biszkoptowe	Jeden poziomy	Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany**		1	150	25... 35
Ciastka z orzechami włoskimi	Jeden poziomy	Foremka do ciasta*		1	175	25... 30
	2 poziomy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa		1-3	170... 180	35... 45

Ciasto	Jeden poziom	tacka* Standardowa tacka*		1	200	35... 45
	2 poziomy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka*		1-3	200	45... 55
Ciasto zdobne	Jeden poziom	Standardowa tacka*		1	190	25... 35
	2 poziomy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka*		1-3	190	35... 45
Ciasto na zaczynie	Jeden poziom	Standardowa tacka*		1	200	35... 45
Lazanie	Jeden poziom	Szklana/metalowa forma prostokątna na ruszt drucziany**		1	200	30... 40
Stek wołowy/ pieczeń wołowa	Jeden poziom	Standardowa tacka*		1	25 min 250/maks., następnie 180... 190	100... 120
Udziec jagnięcy (zapiekanka)	Jeden poziom	Standardowa tacka*		1	25 min 220, następnie 180... 190	70... 90
Pieczone kurczęta	Jeden poziom	Standardowa tacka*		1	15 min 250/maks., następnie 190	55... 65
Indyk (w plastrach)	Jeden poziom	Standardowa tacka*		1	25 min 250/maks., następnie 190	150... 210
Ryby	Jeden poziom	Standardowa tacka*		1	200	20... 30

Sugeruje się, aby wstępne nagrzewanie stosować przy wszystkich potrawach.

* Te akcesoria mogą nie być dostarczane z produktem.

** Te akcesoria nie są dostarczane z produktem. Są to akcesoria dostępne komercyjnie.





Nagrzewanie z termoobiegiem eko



Po rozpoczęciu pieczenia w trybie nagrzewania wentylatorowego Eco Fan nie należy zmieniać temperatury pieczenia.



W trybie termoobiegu eko nie otwieraj drzwiczek piekarnika.

Potrawa	Numer poziomu gotowania	Akcesoria do zastosowania	Symbole menu ustawień	Pozycja kratki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min)
Ciastka	Jeden poziom	Standardowa tacka*		1	160	20... 30
Ciastka z orzechami włoskimi	Jeden poziom	Standardowa tacka*		1	200	30... 35
Ciasto	Jeden poziom	Standardowa tacka*		1	200	40... 45
Ciasto zdobne	Jeden poziom	Standardowa tacka*		1	200	40... 45

* Te akcesoria mogą nie być dostarczane z produktem.

Wskazówki dotyczące pieczenia ciasta

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o ok. 10°C i skróć czas pieczenia.
- Jeśli ciasto jest wilgotne, użyj mniej płynu lub obniż temperaturę o 10°C.
- Jeśli ciasto jest zbyt ciemne z góry, umieść je na dolnej półce, obniż temperaturę i przedłuż czas pieczenia.
- Jeśli jest dobrze wypieczone wewnątrz, ale klei się na zewnątrz, użyj mniej płynu, obniż temperaturę i przedłuż czas pieczenia.

Wskazówki dotyczące pieczenia ciasta

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o ok. 10°C i skróć czas pieczenia. Nawilż warstwy ciasta sosem złożonym z mleka, oleju, jajka i jogurtu.
- Jeśli pieczenie ciasta trwa zbyt długo, sprawdź czy grubość przygotowanego ciasta nie przekracza głębokości blachy.
- Jeśli góra ciasta brązowieje, ale dolna część nie jest upieczona, sprawdź, czy na dnie ciasta nie ma zbyt wiele użytego dom pieczenia sosu. Aby ciasto brązowało równomiernie postaraj się rozprowadzić sos równo pomiędzy warstwami i górą ciasta.



Piecz ciasto zgodnie z trybem i temperaturą podanymi w tabeli gotowania. Jeśli dół nadal nie dość się zabrązowił, następnym razem umieść ciasto na dolnej półce.

Wskazówki dotyczące gotowania warzyw

- Jeśli potrawa warzywna puszcza soki i zbyt szybko wysycha, gotuj ją w garnku z pokrywką zamiast blachy.

Zamknięte naczynia zatrzymują sok z potrawy.


- Jeśli potrawa warzywna nie uduśliła się, najpierw ugotuj te warzywa lub przegotuj je jak potrawę z puszki i wsadź do piekarnika.

Funkcja potraw gotowych Wybieranie funkcji potraw gotowych



Menu Ready Meals (Dania gotowe) zawiera programy dla potraw specjalnie przygotowane przez zawodowych kucharzy i zapisane w pamięci jednostki sterującej. W tym menu temperatura, pozycja półki, waga i funkcje pieczenia nastawiane są automatycznie. Można zmienić wagę i czas pieczenia stosownie do potrawy i własnego gustu.



W ciągu pierwszych 20 minut pieczenia ciasta. Jest etap fermentacji. Podgrzewacze nie będą aktywne podczas fermentacji. 20 minut. Wreszcie rozpocznie się gotowanie.

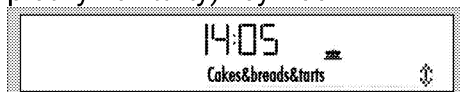
Aby wybrać funkcję Ready Meals (Dania gotowe):









1. Dotknij przycisku , aby włączyć piekarnik.


Po włączeniu piekarnika pojawi się ekran początkowy.



i Jeśli krótko dotkniesz przycisku  na tym ekranie, w polu tekstowym pojawi się ostrzeżenie „Keep pressed for 1 second” (Przytrzymaj przez 1 sekundę). Aby włączyć/wyłączyć piekarnik, przytrzymaj przycisk  przez ponad 1 sekundę.

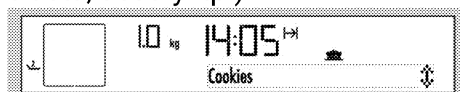
2. Dotknij przycisku , aby wyświetlić funkcję Ready Meals (Dania gotowe). Na tym etapie na wyświetlaczu pojawia się „Cakes&Breads&Tarts” (Ciasta, pieczywo i tarty) i symbol .




3. Użyj przycisków /, aby wybrać menu główne funkcji Ready Meals (Dania gotowe). Dostępne są opcje: Cakes&Breads&Tarts  (Ciasta, pieczywo i tarty), Meat  (Mięso), Fish  (Ryby), Meat poultry  (Mięso drobiowe), Light meals  (Dania lekkie), Special  (Specjalne).

4. Dotknij przycisku , aby potwierdzić wybrane menu.



5. Użyj przycisków /, aby wybrać żądane danie (Ciastka, ciasta, desery itp.).



6. Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.


7. Naciśnij na przycisk , aby rozpocząć pieczenie. Na

wyświetlaczu pojawi się „Cooking”(Pieczenie).



i Jeśli krótko dotkniesz przycisku  na tym ekranie, w polu tekstowym pojawi się ostrzeżenie „Keep pressed for 1 second” (Przytrzymaj przez 1 sekundę). Aby rozpocząć pieczenie, przytrzymaj przycisk  przez ponad 1 sekundę.

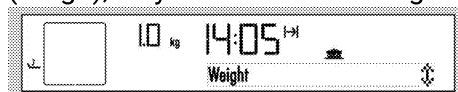
8. Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawia się komunikat „Good appetite...” (Smacznego...) i emitowany jest sygnał alarmu.

i Aby wyłączyć alarm, naciśnij dowolny przycisk.


i Pojawiające się na wyświetlaczu „Back” (Cofnij) w trakcie nawigowania w menu potraw pozwala wrócić do menu górnego. Naciśnij na przycisk , aby powrócić do ekranu początkowego.


Przed rozpoczęciem pieczenia w menu potraw gotowych można nastawić wagę zależnie od wybranego rodzaju potrawy. W tym celu:

1. Dotknij przycisku  po wybraniu żądanego dania. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Weight” (Waga), a symbol  zacznie migać.



2. Użyj przycisków \wedge/\vee , aby ustawić wagę, i potwierdź to ustawienie dotknięciem przycisku \checkmark .

 Piekarnik zmieni automatycznie temperaturę i czas trwania na podstawie zmiany wagi.

 Wagę można zmienić tylko dla tych potraw, dla których została wskazana.

3. Naciśnij na przycisk \triangleright , aby rozpocząć pieczenie.

Menu Ready Meals (Potrawy gotowe):

Mogą się różnić w zależności od modeli

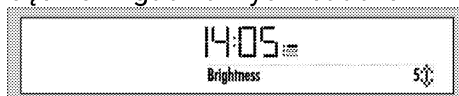
Cakes&breads&tarts (Ciasta, pieczywo i tarty)	Mięso	Ryby	Mięso drobiowe	Potrawy specjalne	Specjalne
Ciasteczka	Pieczeń rzymska (jagnięcina)	Filet rybny	Bagietka z kurczakiem	Zapiekanki	Fermentacja
Ciasta w papierze	Klopsiki	Sardela pieczona	Kurczak filetowy	Quiche	Domowy jogurt
Sernik	Pieczeń wołowa	Łupacz		Makaron z serem	Suszone jabłka
Ciastko „brownie”		Filet z łososia		Lasagne	Pieczone kasztany
Ciasto biszkoptowe				Moussaka	
Strudel jabłkowy					
Płacek z jabłkami					
Rogaliki cytrynowe					

Menu ustawień

Ustawianie jasności


Jasność nastawiać można tylko przy wyłączonym piekarniku.

1. Kilkakrotnie dotknij przycisku \odot w krótkich odstępach czasu, aż do wyświetlenia komunikatu „Brightness” (Jasność). Symbol \equiv będzie migać na wyświetlaczu.



2. Jest 5 poziomów jasności, tzn. 1, 2, 3, 4 i 5. Użyj przycisków \wedge/\vee , aby wybrać żądany poziom.



3. Naciśnij na \checkmark , aby potwierdzić to ustawienie.

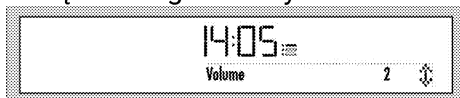
 Przy wyłączonym piekarniku poziom jasności jest zmniejszany, aby oszczędzać energię. Po włączeniu piekarnika jasność wraca do nastawionego poziomu.



» Wyświetlacz powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina.


Ustawianie poziomu głośności

Poziom głośności można ustawiać tylko przy wyłączonym piekarniku.

1. Kilkakrotnie dotknij przycisku  w krótkich odstępach czasu, aż do wyświetlenia komunikatu „Voice Level” (Poziom głośności). Symbol  będzie migać na wyświetlaczu.





2. Dostępne są 2 poziomy głośności, tzn. 1 i 2. Użyj przycisków /, aby wybrać żądany poziom.

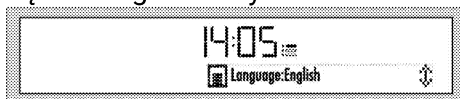
3. Naciśnij na , aby potwierdzić to ustawienie.


» Wyświetlacz powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina.


Ustawienie języka

Język nastawiać można tylko przy wyłączonym piekarniku.

1. Kilkakrotnie dotknij przycisku  w krótkich odstępach czasu, aż do wyświetlenia komunikatu „Language” (Język). Symbol  będzie migać na wyświetlaczu.







2. Użyj przycisków /, aby wybrać żądany język.

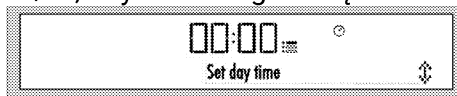
3. Naciśnij na , aby potwierdzić to ustawienie.


» Wyświetlacz powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina.





Ustawianie aktualnego czasu

Aktualny czas można ustawić tylko przy wyłączonym piekarniku. Aby zmienić godzinę ustawioną przy początkowej konfiguracji piekarnika:

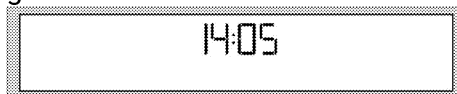
1. Kilkakrotnie dotknij przycisku  w krótkich odstępach czasu, aż do wyświetlenia komunikatu „Day time” (Aktualny czas). Pole godziny i symbol  będą migać na wyświetlaczu. Użyj przycisków /, aby ustawić godzinę.



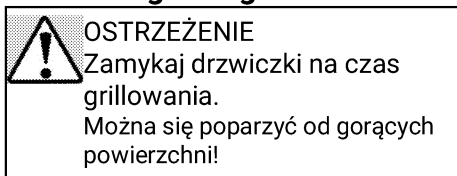
2. Dotknij , aby potwierdzić godzinę.

3. Pole minut i symbol  migają na wyświetlaczu. Użyj przycisków /, aby ustawić minuty. Dotknij , aby potwierdzić minuty.


» Wyświetlacz powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina.





Jak obsługiwać grill



Włączanie grilla

1. Dotknij przycisku , aby włączyć piekarnik.

2. Użyj przycisków /, aby wybrać żądaną funkcję grilla.

Po wybraniu funkcji można ustawić opcje „Temperature” (Temperatura), „Cook time” (Czas gotowania),

„Cook end time” (Czas zakończenia gotowania) i „Booster” (Szybkie nagrzewanie).

3. Aby zmienić temperaturę, dotknij raz przycisku °C w celu wywołania wyświetlacza temperatury.

4. Dotykaj przycisków \wedge/\vee , aż żądana wartość temperatury pojawi się w polu wskaźnika temperatury/wagi. Po wyświetleniu na wyświetlaczu żądanej wartości

dotknij przycisku \boxtimes , aby ustawić temperaturę.

5. Po ustawieniu funkcji, temperatury i czasu dotknij przycisku \triangleright , aby rozpocząć pieczenie. Rozpoczyna się pieczenie i wyświetlany jest komunikat „Cooking” (pieczenie).

Wyłączanie grilla

1. Aby wyłączyć piekarnik, dotknij ⓪ .

Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu

Grillowanie na grillu elektrycznym

Produkt	Poziom	Czas grillowania (w przybliżeniu)
Ryby	2-3	20-25 min [#]
Plasterki kurczęcia	2-3	25-35 min
Kotlety jagnięce	2-3	20-25 min
Pieczeń wołowa	2-3	25-30 min [#]
Kotlety cielęce	2-3	25-30 min [#]
Opiekanie chleba	3	1...,2 min.
[#] zależnie od grubości		

7 Konserwacja

Informacje ogólne

Okres użytkowania tego wyrobu przedłuży się, a problemy staną się rzadsze, jeśli wyrób ten będzie czyszczony w regularnych odstępach czasu.



NIEBEZPIECZEŃSTWO:

Przed konserwacją i czyszczeniem, odłącz piekarnik od sieci.

Grozi to porażeniem elektrycznym!



NIEBEZPIECZEŃSTWO:

Przed czyszczeniem piekarnika odczekaj, aż ostygnie.

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

- Po każdym użyciu dokładnie oczyść ten wyrób. Dzięki temu łatwiej będzie usuwać pozostałości pieczenia, unikając tym samym ich zapalenia się na następnym użyciu piekarnika.
- Do jego czyszczenia nie potrzeba żadnych specjalnych środków czyszczących. Wyrób ten czyści się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.
- Pamiętaj, aby zawsze starannie wycierać nadmiar płynu po czyszczeniu i natychmiast wycierać wszystko, co się rozleje.
- Do czyszczenia powierzchni i klamki ze stali nierdzewnej nie używaj środków czyszczących zawierających kwas lub chlorek. Części te wyciera się do czysta miękką ściereczką z detergentem w płynie (nie w proszku), najlepiej ruchami w tym samym kierunku.



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.

"Do czyszczenia szyby w drzwiczkach piekarnika nie należy używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych skrobaków metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby."



Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.

Czyszczenie piekarnika z kuchenką mikrofalową

- Jeśli od wewnętrznej lub wokół zewnętrznej strony drzwiczek lub w ich pobliżu zbierze się para, zetrzyj ją miękką ściereczką. Może się tak dzieć, jeśli kuchenka mikrofalowa działa w warunkach dużej wilgotności. Jest to normalne zjawisko.
- Nieprzyjemne zapachy możesz usunąć z piekarnika, dodając do żaroodpornej szklanki wody sok i skórkę z jednej cytryny i włączając kuchenkę na pięć minut. Następnie dokładnie wytrzyj wnętrze do sucha miękką ściereczką.
- Jeśli konieczna jest wymiana żarówki, skontaktuj się z pracownikiem serwisu.
- Kuchenkę należy czyścić regularnie i usuwać wszelkie pozostałości po żywności. Nieutrzymanie piekarnika w czystości może

prowadzić do uszkodzenia jego powierzchni i skrócenia trwałości produktu lub niebezpiecznych sytuacji.

- Nie wyrzucaj urządzenia do śmieci wraz z innymi odpadkami domowymi. Należy go oddać do gminnego punktu zbiórki.



Uważaj, aby podczas czyszczenia nie uszkodzić uszczelki. Nie używaj piekarnika przy uszkodzonej uszczelce.

Czyszczenie panelu sterowania

Panel sterowania i pokręta sterowania należy czyścić wilgotną ściereczką i wytrzeć do sucha.

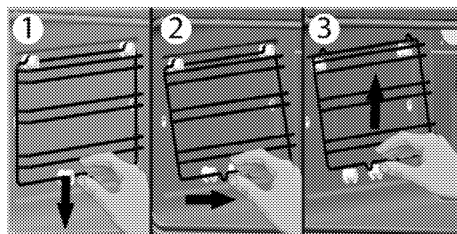


Nie zdejmuj przycisków/pokręteł do czyszczenia panelu sterowania. Możesz uszkodzić panel sterowania!

Czyszczenie piekarnika Aby oczyścić ścianę boczną (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Chwyć drabinkę boczną za jej dolną część i pociągnij w dół uwalniając ją z dolnych uchwytów.

1. Delikatnie odciągnij drabinkę od ściany bocznej.
2. Pchaj drabinkę w górę do momentu uwolnienia jej z górnych uchwytów.



Czyszczenie drzwiczek piekarnika

Drzwiczki piekarnika czyści się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.



Do czyszczenia drzwiczek piekarnika nie używaj żadnych szorstkich środków czyszczących ani skrobaczek metalowych. Mogą porysować powierzchnię i zniszczyć szybę.

Wymiana lampki w piekarniku



ZAGROŻENIE:

Aby uniknąć zagrożenia porażeniem elektrycznym, zanim wymienisz lampkę upewnij się, że piekarnik jest odłączony od sieci zasilającej i że ostygł.

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

i W tym piekarniku stosuje się żarówkę o mocy mniejszej niż 40 W, wysokość mniejszą niż 60 mm, średnicę mniejszą niż 30 mm lub lampę halogenową z gniazdem typu G9, o mocy mniejszej niż 60 W. Lampy nadają się do pracy w temperaturach powyżej 300 °C. Lampy piekarnika można nabyć u autoryzowanych agentów serwisowych lub technika z licencją.

i Lampka może być umieszczona gdzie indziej niż na rysunku.

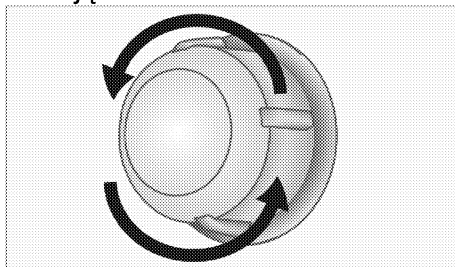
i Żarówka używana w tym urządzeniu nie jest odpowiednia do oświetlenia pomieszczeń domowych. Zgodnie z przeznaczeniem żarówka ta służy do oświetlenia żywności.

i Żarówki używane w tym urządzeniu muszą wytrzymać ekstremalne warunki fizyczne, jak temperatury powyżej 50°C.

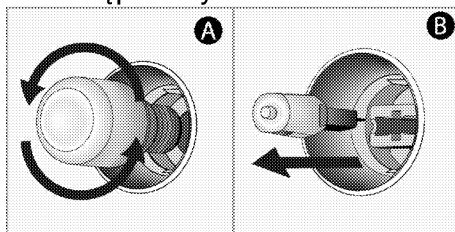
Jeśli w piekarniku jest lampka okrągła:

1. Odłącz piekarnik od sieci zasilającej.

2. Odkręć szklaną pokrywę, przekręcając ją w lewo, aby ją zdjąć.



3. Jeżeli lampka w piekarniku to lampka typu (A) pokazana na poniższym rysunku, należy ją wykręcić zgodnie z oznaczeniem na rysunku, a następnie wymienić. Jeśli typ lampki to (B), należy ją pociągnąć i wyjąć w sposób pokazany na rysunku, a następnie wymienić.



4. Załóż szklaną pokrywę.

8 Usuwanie problemów

Z pracującego piekarnika wydostaje się para.

- Ulatnianie się pary w trakcie pracy jest normalnym zjawiskiem. >>> *To nie jest awaria.*

Przy nagrzewaniu i studzeniu urządzenia słychać metaliczne odgłosy.

- Podgrzewane części metalowe mogą się rozszerzać i wydawać dźwięki. >>> *To nie jest awaria.*

Urządzenie nie działa.

- Bezpiecznik w sieci uszkodzony lub zadziałał. >>> *Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*
- Kuchenka nie jest przyłączona do gniazdka (z uziemieniem). >>> *Sprawdź gniazdko i wtyczkę.*
- Przyciski/pokręta/ klawisze na panelu sterowania nie działają. >>> *Prawdopodobnie włączona jest ich blokada. Wyłącz ją. (Patrz)*

Nie świeci się lampka w piekarniku

- Lampka w piekarniku jest uszkodzona. >>> *Wymień lampkę w piekarniku.*
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź, czy jest prąd. Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*

Piekarnik nie działa.

- Pokręta funkcji i/lub temperatury nie są ustawione. >>> *Ustaw funkcję i temperaturę pokrętłami/klawiszami funkcji i/lub temperatury.*
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź, czy jest prąd. Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*

Urządzenie nie reaguje na długie przytrzymywanie przycisków

- Nie używaj piekarnika. Wyłącz bezpiecznik i wyjmij wtyczkę zasilania urządzenia z gniazdka. Wezwij autoryzowanego agenta serwisowego.

Kuchenka mikrofalowa nie działa.

- Wtyczka produktu nie jest prawidłowo włożona do gniazdka. >>> *Włóż prawidłowo wtyczkę do gniazdka.*
- Drzwiczki nie są prawidłowo zamknięte. >>> *Zamykane drzwiczki powinny „kliknąć”.*
- Może występować przeszkoda między drzwiczkami i przednią częścią kuchenki. >>> *Usuń przeszkodę i prawidłowo zamknij drzwiczki.*

Z pracującego piekarnika słychać dziwne odgłosy

- Z powodu przedmiotu metalowego w środku dochodzi do iskrzenia. >>> *Wyjmij metalowy przedmiot z komory piekarnika.*
- Akcesoria piekarnika stykają się z jego ściankami. >>> *Unikaj stykania się akcesoriów z drzwiczkami.*
- W komorze piekarnika znajdują się luzem sztucce lub akcesoria do gotowania. >>> *Wyjmij sztucce lub naczynia z komory.*

Jedzenie nie jest ogrzewane lub jest ogrzewane zbyt wolno.

- Nie wybrano poprawnego czasu pracy i mocy. >>> *Ustaw odpowiednią wartość mocy i czasu pracy.*
- Produkt jest większy lub chłodniejszy niż zwykle. >>> *Ustaw dłuższy czas podgrzewania. Sprawdzaj produkt regularnie, aby sprawdzić, czy się nie przypala.*
- W komorze piekarnika znajdują się luzem sztuczce lub akcesoria do gotowania. >>> *Wyjmij sztuczce lub naczynia z komory.*

Jedzenie jest zbyt gorące, suche lub spalone.

- Wybrano niepoprawne ustawienie czasu pracy i mocy. >>> *Sprawdź, czy ustawiono odpowiednią wartość czasu pracy i mocy. Jeśli piekarnik jest uszkodzony, wezwij autoryzowanego pracownika serwisu.*

Po zakończeniu pracy słychać dziwne dźwięki.

- Wentylator chłodzący może nadal pracować. >>> *To nie jest awaria. Wentylator chłodzący pracuje przez jakiś czas po wyłączeniu piekarnika. Zatrzyma się on automatycznie, gdy temperatura w piekarniku spadnie do pewnego poziomu.*



Jeśli pomimo postępowania według instrukcji z tego rozdziału problem pozostaje, skonsultuj się z autoryzowanym agentem serwisowym lub sprzedawcą. Nie próbuj samemu naprawiać zepsutego produktu.