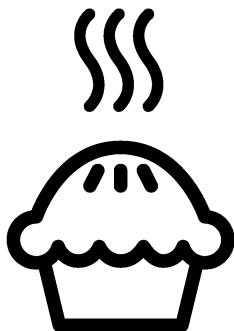


GRUNDIG

Piekarnik do zabudowy

Instrukcja użytkowania



GEIDD 27000 B

PL

285.4457.07/R.AI/10.01.2020/3-3

7757882922

Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

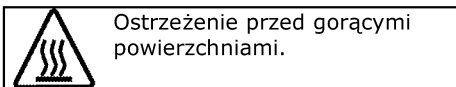
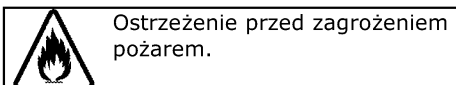
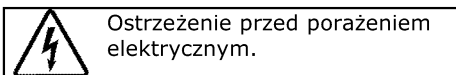
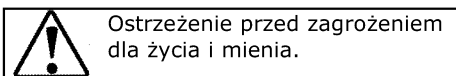
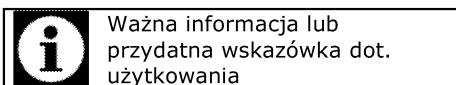
Drogi Kliencie,

Dziękujemy za wybór wyrobu firmy Grundig. 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:



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. Puławska 366, 02-819 Warszawa, www.beko.pl

SPIS TREŚCI

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska 4

Ogólne zasady bezpieczeństwa...	4
Bezpieczeństwo elektryczne.....	5
Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu.....	7
Zamierzone przeznaczenie	11
Bezpieczeństwo dzieci.....	12
Stare urządzenia.....	13
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych	13

2 Informacje ogólne 14

Opis urządzenia.....	14
Zawartość opakowania	15
Dane techniczne	18

3 Instalacja 19

Przed zainstalowaniem	19
Instalacja i przyłączenie	21
Przyszły transport.....	23

4 Przygotowanie 24

Jak oszczędzać energię.....	24
Pierwszy raz.....	24
Ustawianie czasu	24
Pierwsze czyszczenie.....	25
Regulacja poziomu twardości wody	25

Podgrzewanie wstępne.....	26
---------------------------	----

5 Jak obsługiwać piekarnik 28

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu	28
Jak obsługiwać piekarnik elektryczny	29
Tryby pracy.....	31
Opis ogólny panelu sterowania.....	35
Menu programów gotowania	35
Menu funkcji automatycznego gotowania	40
Menu programów dodatkowych.....	44
Menu Ustawienia	52
Tabela czasów pieczenia.....	54
Obsługa funkcji grilla.....	57
Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu	61

6 Czyszczenie i konserwacja62

Informacje ogólne	62
Czyszczenie panelu sterowania	62
Czyszczenie piekarnika	63
Przenoszenie drzwiczek piekarnika.....	64

7 Rozwiązywanie problemów 65

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące 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. Złe 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!

- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi dłońmi. Nie wolno wyciągać wtyczki ciągnąc za przewód, należy ją wyciągnij chwytając za nią samą.
- 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 albo poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka, albo wyłączenie wyłącznika, w który wyposażona jest domowa instalacja

elektryczna, zgodnie z przepisami budowlanymi.

- Tylina 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.

Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie i jego części są gorące. Nie dotykać nagranych 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 puszcze/słoiku, może je rozsadzić.
- Nie umieszczaj foremek do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej

bezpośrednio na dno piekarnika.

Nagromadzenie ciepła mogłoby zniszczyć dno piekarnika.

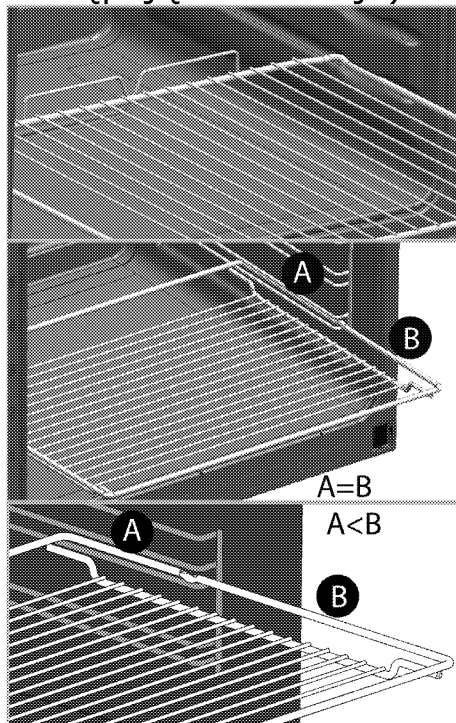
- 'Do czyszczenia szyby w drzwiczkach piekarnika nie należy używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych skrobaków metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby.'
- Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.

- **(Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)**

Właściwe umieszczanie rusztu i foremki na stelażach

Właściwe umieszczanie 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 wieszając na niej rękawików, rękawic, ani podobnych wyrobów tekstylnych.
- Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.
 - Wyłóż naczynie do pieczenia, lub akcesorium z piekarnika (tackę, ruszt druciany, itp.), papierem do pieczenia, włóż do niego potrawę i wstaw je do wstępnie nagrzanego piekarnika. Utnij nadmiar papieru wystający z naczynia lub akcesorium, aby zapobiec ryzyku dotknięcia elementów grzejnych piekarnika. Nie wolno używać papieru do pieczenia w temperaturze roboczej większej niż wskazana dla tego papieru. Nie wykładaj papierem bezpośrednio dna piekarnika.
 - Przed cyklem czyszczenia oczyść z brudu wilgotną ściereczką zewnętrzne powierzchnie oraz wewnątrz piekarnika. Wyjmij z piekarnika wszystkie akcesoria. Jeśli produkt jest wyposażony w akcesoria odporne na proces pirolizy (samoczyszczenie w wysokiej temperaturze), nie ma potrzeby wyjmowania ich z piekarnika. patrz *Zawartość opakowania, strona 15*.
 - Można się poparzyć od gorących powierzchni! Nie dotykaj tego urządzenia i trzymaj dzieci z dala od niego w trakcie samoczyszczenia. Odczekaj co najmniej 30 minut, zanim oczyścisz je z pozostałości czyszczenia.
 - Podczas czyszczenia pirolitycznego, powierzchnie mogą nagrzać się bardziej,

niż przy zwykłym użytkowaniu. Trzymaj dzieci z dala od tego wyrobu.

- Używaj sondy temperatury tylko zalecanej dla tego piekarnika.
- Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie należy umieszczać za dekoracyjnymi drzwiami.

Dotyczy układu parowego:

- Podczas gotowania na parze para może się wydostać na zewnątrz, jeśli drzwi urządzenia zostaną otwarte. Może to spowodować zagrożenie poparzeniem. Przy otwieraniu drzwiczek piekarnika należy zachować ostrożność.
- Nie wolno wlewać wody do piekarnika. W przeciwnym razie może dojść do wydzielania gorącej pary.
- Wilgoć pozostała w piekarniku po gotowaniu

na parze może powodować korozję. Po gotowaniu należy poczekać, aż wnętrze piekarnika wyschnie. Nie wolno przez dłuższy czas przechowywać wilgotnej żywności w piekarniku.

- Nie wolno niczego gotować, gdy w piekarniku jest woda. Wewnętrzne powierzchnie piekarnika mogą ulec uszkodzeniu.
- Podczas gotowania na parze nie wolno używać przyborów ani naczyń, które mogą zardzewieć.
- Nie stosować wody destylowanej lub filtrowanej. Stosować wyłącznie wodę butelkowaną. Nie dodawać do pojemnika z wodą roztworów, które są palne, zawierają alkohol lub cząstki stałe.
- Nie wolno suszyć pojemnika na wodę w piekarniku.

- Po każdym gotowaniu na parze należy wyłączyć pozostałą wodę z pojemnika na wodę i wyczyścić go. Użycie wody pozostałej w pojemniku na wodę w następnym cyklu gotowania może spowodować problemy natury higienicznej.
 - Pojemnik na wodę należy wysuszyć po użyciu i przechowywać wyschnięty.
 - Pojemnika na wodę nie wolno myć w zmywarce. Należy go wytrzeć czystą, wilgotną ścierką, a następnie wysuszyć suchą ścierką.
 - Do odkamieniania użyj tabletek odkamieniających dostarczonych przez producenta. (Można również korzystać z powszechnie dostępnych odkamieniaczy, które są zalecane do urządzeń do gotowania ze wspomaganie parą, zgodnie z instrukcjami użytkownika).
- Aby uniknąć zagrożenia pożarem przy użytkowaniu tej kuchenki;
- Upewnij się, że wtyczka pasuje do gniazdka i nie powoduje iskrzenia.
 - Nie należy używać uszkodzonych ani uciętych przewodów, ani przedłużaczy, a tylko oryginalnego przewodu zasilającego.
 - Upewnij się, że gniazdko, do którego włączona jest kuchenka jest suche.
- Zamierzone przeznaczenie
- Wyrób ten przeznaczony jest do użytku domowego. Nie dopuszcza się użytkowania komercyjnego.
 - **UWAGA:** Urządzenie to służy wyłącznie do pieczenia potraw. Nie wolno używać go do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń."

- Ten produkt nadaje się do użytku na wysokości do 2500 metrów.
- Urządzenia tego nie należy używać do podgrzewania talerzy pod grillem, suszenia ręczników, ścierek do naczyń, itp. na uchwytach, ani do celów suszenia lub ogrzewania.
- Producent nie odpowiada za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem tego wyrobu lub obchodzeniem się z nim.
- Piekarnik można używać do rozmrażania, smażenia, pieczenia 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 dopuszczać do przebywania dzieci w jego pobliżu ani do zabawy.
- Nie stawiaj na tym urządzeniu żadnych przedmiotów, po które mogłyby sięgać dzieci.
- Gdy drzwiczki są otwarte nie obciążać ich żadnymi ciężkimi przedmiotami i nie pozwalać dzieciom siadać na nich. Piekarnik może się przewrócić, lub mogą się uszkodzić zawiasy drzwiczek.

Stare urządzenia

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:

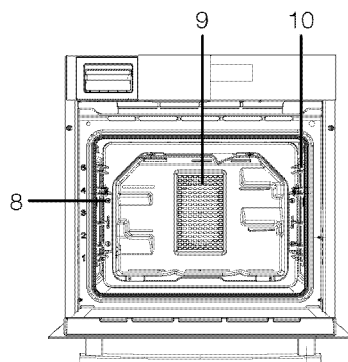
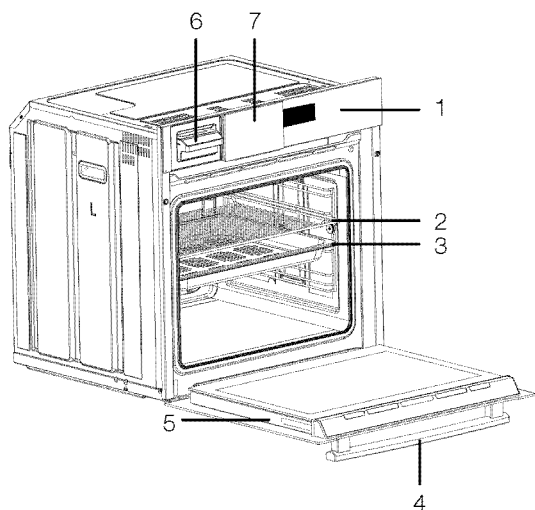
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

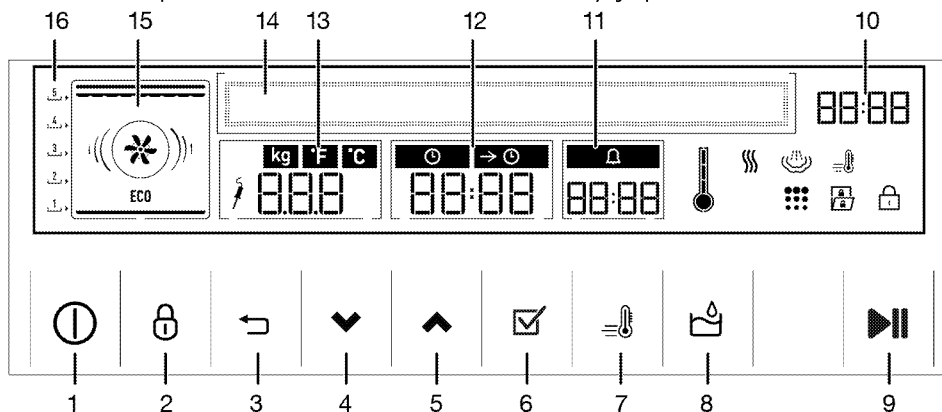
- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępne dla dzieci. Opakowanie tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnych. Należy odpowiednio się ich pozbywać i sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać razem ze zwykłymi odpadkami domowymi.

2 Informacje ogólne

Opis urządzenia



- | | | | |
|---|--------------------|----|---------------------------------------|
| 1 | Panel sterowania | 6 | Pojemnik na wodę |
| 2 | Półka druciana | 7 | Pokrywa pojemnika na wodę |
| 3 | Tacka | 8 | Otwory wylotowe oparów |
| 4 | Uchwyt | 9 | Silnik wentylatora (za płytą stalową) |
| 5 | Drzwiczki przednie | 10 | Pozycje półki |



- | | | | |
|---|---|----|--|
| 1 | Klawisz ZAŁ./WYŁ. | 9 | Przycisk start/stop gotowania |
| 2 | Przycisk blokady przycisków | 10 | Pole wskaźnika czasu bieżącego |
| 3 | Przycisk „cofnij” | 11 | Pole czasu alarmu |
| 4 | Przycisk „w dół” (wybór menu) | 12 | Pole czasu gotowania / końca czasu gotowania |
| 5 | Przycisk „w górę” (wybór menu) | 13 | Pole wskaźnika temperatury/wagi |
| 6 | Klawisz OK | 14 | Wyświetlacz tekstu |
| 7 | Przycisk szybkiego podgrzewania | 15 | Wyświetlacz funkcji |
| 8 | Przycisk zwalniania pokrywy pojemnika na wodę | 16 | Pozycje półki |

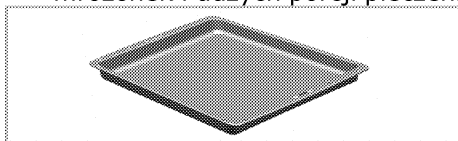
Zawartość opakowania



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

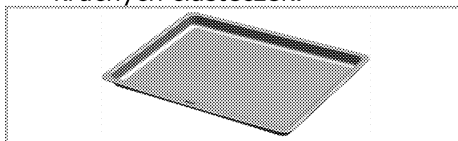
1. **Instrukcja użytkowania**
2. **Standardowa tacka (Odporność na proces pirolizy – samoczyszczenia w wysokiej temperaturze).**

Służy do pieczenia ciast, mrożonek i dużych porcji pieczeni.



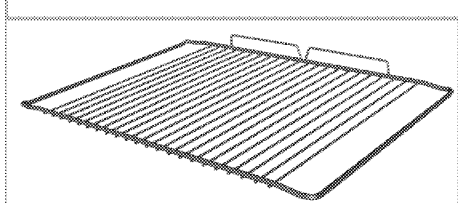
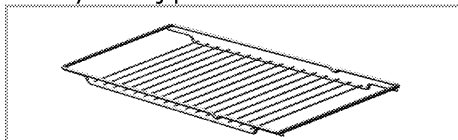
3. **Foremka do ciasta (Odporność na proces pirolizy – samoczyszczenia w wysokiej temperaturze).**

Służy do pieczenia herbatników i kruchych ciasteczek.



4. **Ruszt drucziany**

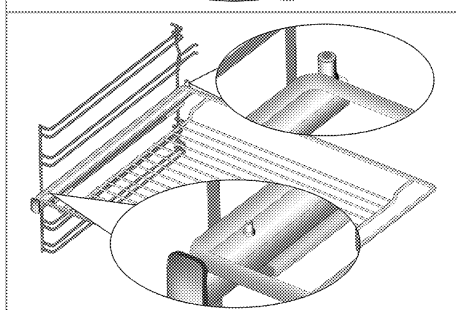
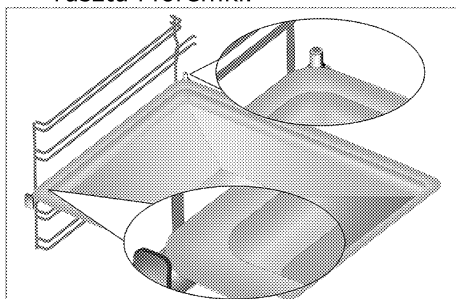
Służy do pieczenia oraz ustawiania potraw do smażenia, pieczenia lub gotowania w naczyniach do zapiekanek na wybranej półce.



5. **Właściwe umieszczanie półki druczianej i foremki na stelażach teleskopowych (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).**

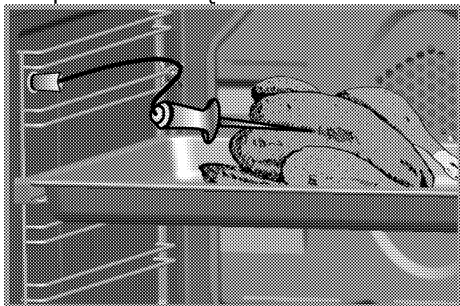
Teleskopowe stelaże pozwalają na łatwe zakładanie i zdejmowanie foremek oraz rusztu.

Podczas używania foremki i rusztu ze stelażem teleskopowym, muszą być do nich dosunięte kołki znajdujące się z tyłu stelaża teleskopowego, przy krawędziach rusztu i foremki.



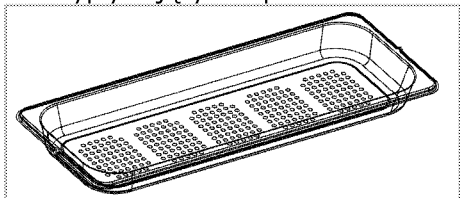
6. **Sonda do pieczenia mięsa**

Używa się jej przy pieczeniu mięs, wbijając jej cienki, długi koniec w mięso, drugi zaś koniec wkładając do szczeliny na bocznej ścianie obudowy, w celu delikatnego pieczenia mięsa.



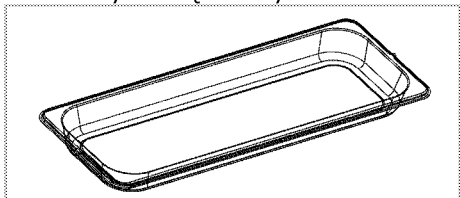
7. **Perforowana mała blacha do gotowania na parze**

Nadaje się do gotowania na parze. Perforowane blachy są odpowiednie do uwalniania skondensowanej wody lub płynów wypływających z potraw.



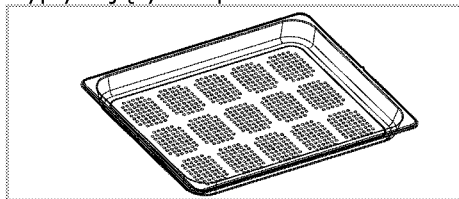
8. **Nieperforowana mała blacha do gotowania na parze**

Służy do gotowania na parze żywności suchej takiej jak nasiona warzyw strączkowych.



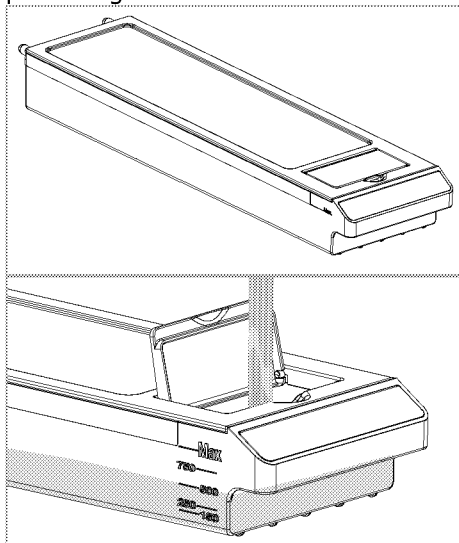
9. **Perforowana duża blacha do gotowania na parze**

Nadaje się do gotowania na parze. Perforowane blachy są odpowiednie do uwalniania skondensowanej wody lub płynów wypływających z potraw.



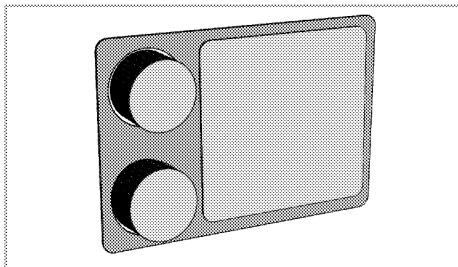
10. **Pojemnik na wodę**

Jest to pojemnik, w którym znajduje się woda, która ma zostać wykorzystana podczas procesu gotowania.



11. Tabletka do odkamieniania

Stosowana w funkcji odkamieniania. W komplecie z urządzeniem dostarczane są dwie tabletki.



OSTRZEŻENIE

Działa szkodliwie w przypadku połknięcia. Działa drażniąco na skórę. Działa silnie drażniąco na oczy. Może powodować skórną reakcję alergiczną. Może powodować podrażnienie dróg oddechowych. Trzymać poza zasięgiem dzieci.

Po styczności dokładnie umyć dłonie. W PRZYPADKU POŁKNIĘCIA: W przypadku złego samopoczucia skontaktować się z OŚRODKIEM ZATRUĆ / lekarzem. W PRZYPADKU KONTAKTU Z OCZAMI: Ostrożnie płukać wodą przez kilka minut. Zdjąć szkła kontaktowe, jeżeli osoba poszkodowana je nosi i jeżeli można zrobić to łatwo. Kontynuować płukanie. Jeśli podrażnienie oczu nie ustępuje: Uzyskać poradę/pomoc lekarską. Zawartość/pojemnik utylizować zgodnie z miejscowymi przepisami. Tabletki zawierają kwas maleinowy. Przechowywać tylko w suchym i chłodnym miejscu. Pozostałości można zmyć wodą.

Dane techniczne

Napięcie/częstotliwość	220-240 V ~ 50 Hz
Łączne zużycie energii el.	3.4 kW
Typ/ przekrój przewodu	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	595 mm/594 mm/567 mm
Wymiary instalacyjne (wys./szer./głęb.)	**590 lub 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Piekarnik główny	Piekarnik parowy
Zużycie energii el. przez grill.	2.2 kW

Informacja podstawowa: Dane na etykietach energetycznych piekarników elektrycznych podaje się zgodnie z normą PL-EN 60350-1 / IEC 60350-1. Wartości te określa się przy standardowym obciążeniu z czynnymi funkcjami grzejnika górnego-dolnego i wspomaganie 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, strona 19.*



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 Instalacja

Instalację tego wyrobu zleć najbliższemu autoryzowanemu agentowi serwisowemu. Przed wezwaniem autoryzowanego serwisu sprawdź dostęp do instalacji elektrycznej i gazowej. Gdy brak dostępu, zleć jego przygotowanie kwalifikowanemu elektrykowi lub hydraulikowi. 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.
	ZAGROŻENIE: Urządzenie to należy instalować zgodnie z miejscowymi przepisami dot. Instalacji gazowych i elektrycznych.
	ZAGROŻENIE: Przed zainstalowaniem sprawdź, czy wyrób nie ma widocznych defektów. Jeśli ma, nie instaluj go. Uszkodzone wyroby zagrażają Twemu bezpieczeństwu.

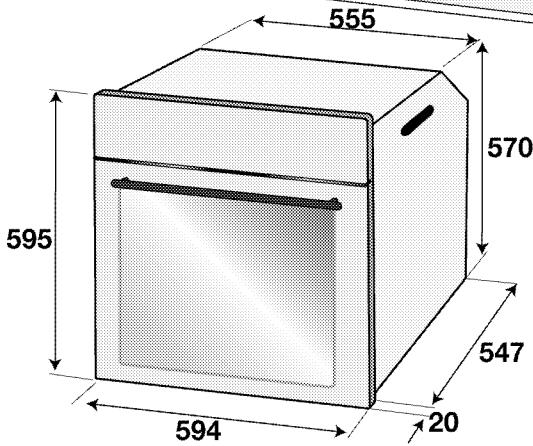
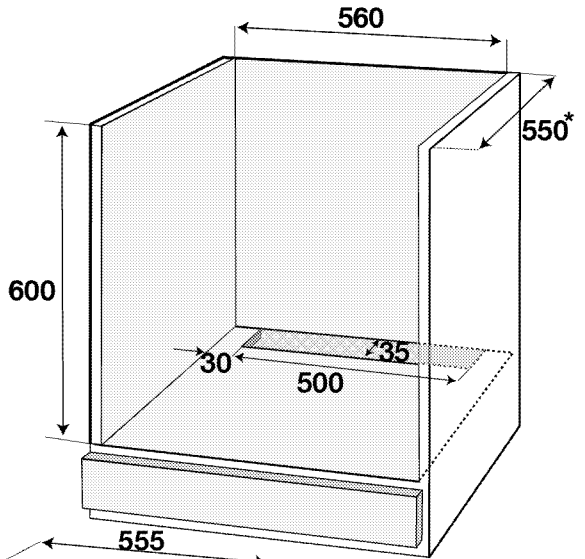
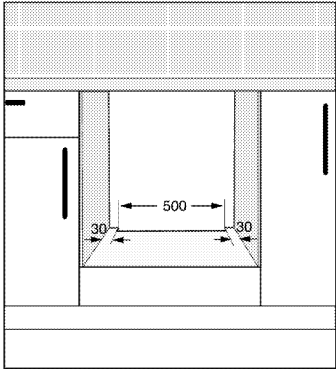
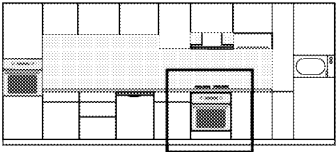
Przed zainstalowaniem

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

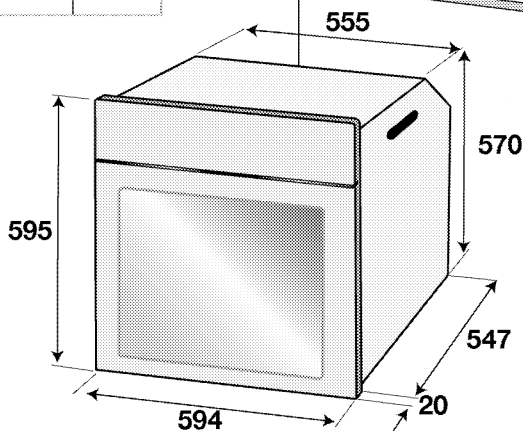
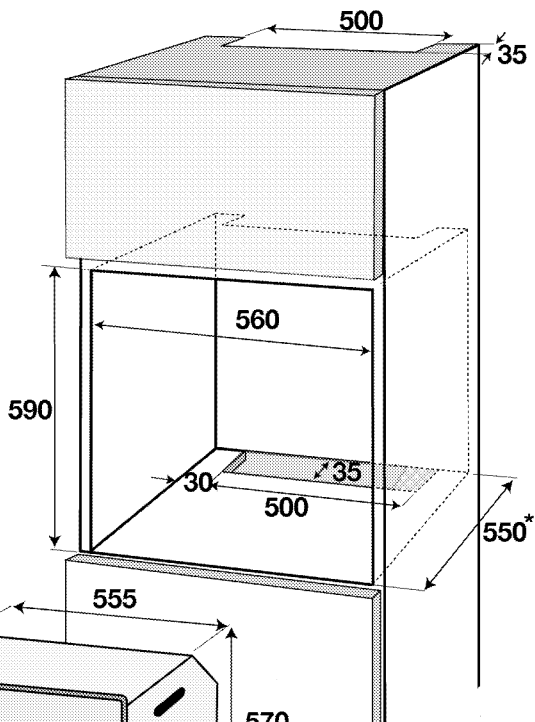
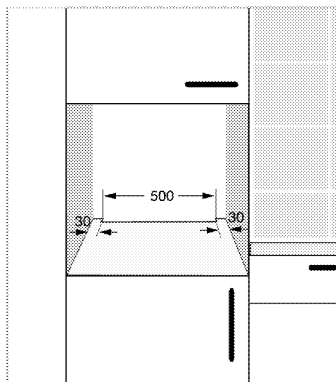
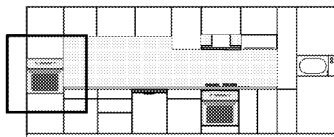
należy pozostawić bezpieczny odstęp. Patrz: rysunek (wymiary w mm)

- 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.
- Piekarnik należy przenosić, trzymając za wycięcia do noszenia po obu stronach.
- Przed montażem produktu należy wyjąć z jego wnętrza wszystkie materiały i dokumenty.
- Meble kuchenne muszą mieć wymiary zgodne z poniższym rysunkiem. Aby zapewnić odpowiednią wentylację, z tyłu mebli kuchennych należy wyciąć otwór o wymiarach podanych na poniższym rysunku.

	Nie instaluj tego urządzenia w pobliżu lodówek lub zamrażarek. Wydzielane z tego piekarnika ciepło może zwiększyć zużycie energii przez urządzenia chłodzące.
	Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę.



* min.



* min.

Instalacja i przyłączenie

- Urządzenie to należy instalować zgodnie z miejscowymi przepisami dot. instalacji gazowych i elektrycznych.

Przyłączenie elektryczne

Przyłączyć ten wyrób do uziemionego gniazda / obwodu zabezpieczonego miniaturowym wyłącznikiem automatycznym o odpowiedniej mocy, jak podano w tabeli „Dane techniczne”.

Zlecić wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używany jest transformator do zasilania. Nasza firma nie odpowiada za żadne szkody wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uziemienia, zgodnie z przepisami miejscowymi.

**ZAGROŻENIE:**

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.

**ZAGROŻENIE:**

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".

**ZAGROŻENIE:**

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



Wtyczka przewodu zasilająca musi być łatwo dostępna po zainstalowaniu (nie prowadzi przewodu ponad płytą kuchenną).

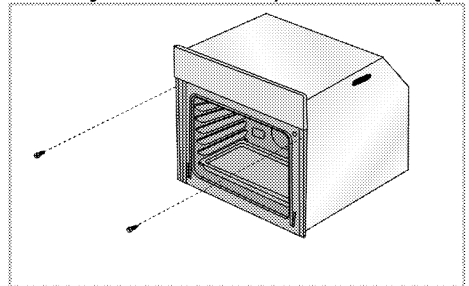


Podczas podłączania kabli należy przestrzegać krajowych/miejscowych przepisów elektrycznych oraz korzystać z właściwego dla piekarnika gniazda zasilającego / obwodu oraz wtyczki. Jeśli ograniczenia mocy produktu znajdują się poza obecną obciążalnością wtyczki i gniazda zasilającego / obwodu, należy podłączyć produkt bezpośrednio za pośrednictwem stałej instalacji elektrycznej bez korzystania z wtyczki i gniazda zasilającego / obwodu.

Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka.

Instalowanie wyrobu

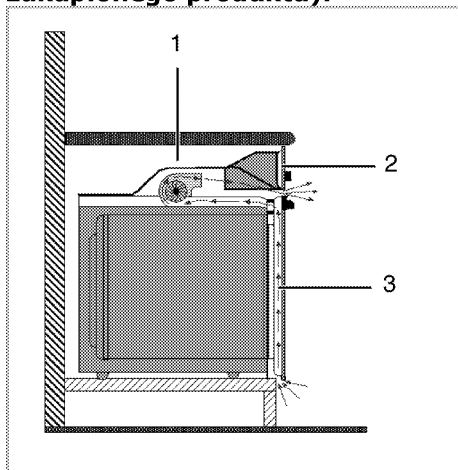
1. Wsuń piekarnik do szafki, wyrównaj ustawienie i zabezpiecz, sprawdzając, czy przewód zasilania nie jest uszkodzony ani nie uwiązł.



Zabezpiecz piekarnik 2 śrubkami, jak na rysunku.

Po montażu należy się upewnić, że śruby są wystarczająco dokręcone, a piekarnik się nie rusza. Piekarnik zamontowany niezgodnie z instrukcjami lub zamocowany niedostatecznie dokręconymi śrubkami może się przewrócić podczas użytkowania.

Piekarniki z wentylatorem chłodzącym (Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).



- 1 Wentylator chłodzący
- 2 Panel sterowania
- 3 Drzwiczki

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

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

Jeśli pieczenie odbywało się z zaprogramowanym timerem piekarnika, po zakończeniu pieczenia wraz z wszystkimi funkcjami zostanie wyłączony również wentylator.

Ostateczne sprawdzenie

- 1. Obsługa produktu...
- 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.

i	Nie stawiaj na nim żadnych przedmiotów i przemieszczaj go w pozycji pionowej.
i	Sprawdzaj, czy piekarnik nie uległ w transporcie widocznym uszkodzeniom.

4 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię

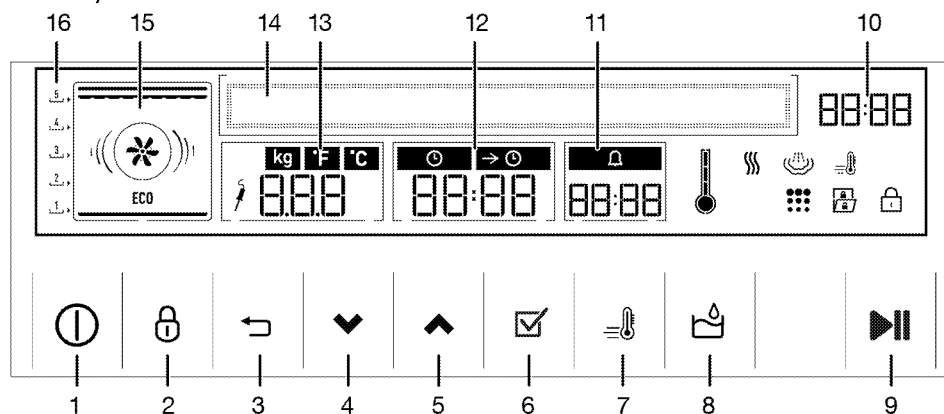
Następujące wskazówki pomogą użytkować urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

- 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.
- Jeżeli drzwi nie są otwarte, wewnętrzna temperatura jest optymalizowana w celu zapewnienia oszczędności energii w trybie ECO FAN HEATING i

może się różnić od wskazań na wyświetlaczu.

- O ile to możliwe staraj się gotować w piekarniku więcej niż jedną potrawę na raz. Można gotować w dwóch naczyniach obok siebie na ruszcie.
- Gotuj potrawy po kolei. Piekarnik będzie już gorący.
- Można oszczędzić energię wyłączając piekarnik na kilka minut przed upływem czasu gotowania. Nie otwieraj drzwiczek piekarnika.
- Rozmrażaj mrożonki przed gotowaniem.





Pierwszy raz Ustawianie czasu





- 1 Klawisz ZAŁ./WYŁ.
- 2 Przycisk blokady przycisków
- 3 Przycisk „cofnij”
- 4 Przycisk „w dół” (wybór menu)
- 5 Przycisk „w górę” (wybór menu)
- 6 Klawisz OK
- 7 Przycisk szybkiego podgrzewania
- 8 Przycisk zwalniania pokrywy pojemnika na wodę
- 9 Przycisk start/stop gotowania
- 10 Pole wskaźnika czasu bieżącego
- 11 Pole czasu alarmu
- 12 Pole czasu gotowania / końca czasu gotowania
- 13 Pole wskaźnika temperatury/wagi
- 14 Wyświetlacz tekstu

- 15 Wyświetlacz funkcji
- 16 Pozycje półki







Ustawienie języka

1. Po pierwszym włączeniu piekarnika na wyświetlaczu tekstowym wyświetlony zostanie komunikat Programy gotowania.
2. Dotykaj  do chwili wyświetlenia tekstu Ustawienia.
3. Dotknij .
4. Dotykaj  do chwili wyświetlenia tekstu Język.
5. Dotknij . Wyświetlony zostanie język aktualnie ustawiony dla piekarnika.

- Dotknij , aby wybrać żądany język.
- Dotknij , aby potwierdzić to ustawienie.

Nastawianie czasu

Po pierwszym włączeniu piekarnika automatycznie ustawiona zostanie godzina 00:00. Aby zmienić ustawienie godziny:

- Po włączeniu piekarnika na wyświetlaczu tekstowym wyświetlony zostanie komunikat Programy gotowania.
- Dotykaj  do chwili wyświetlenia tekstu Ustawienia.
- Dotknij .
- Dotykaj  do chwili wyświetlenia tekstu Zegar.
- Dotknij .
- Dotknij , aby ustawić żądaną godzinę.
- Dotknij , aby potwierdzić to ustawienie.

Pierwsze czyszczenie



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

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

- Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
- Wytrzyj powierzchnie wyrobu wilgotną ściereczką lub gąbką i wytrzyj do sucha ściereczką.

Regulacja poziomu twardości wody

Poziom twardości wody należy wyregulować podczas korzystania z piekarnika po raz pierwszy. Przedział twardości wody jest wskazany w poniższej tabeli. Konieczne jest również usuwanie kamienia z powierzchni systemu generowania pary w odpowiedni czasie. Proces przygotowywania paska testowego opisano poniżej.

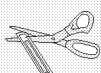

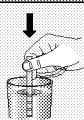
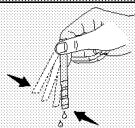
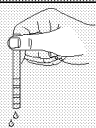






A	B	C	D	E	F
					1  Brak kamienia
					2  Bardzo niewielka ilość kamienia
					3  Niewielka ilość kamienia
					4  Kamień
					5  Zbyt dużo kamienia
					6  Nadmiar kamienia
Rozpakować pasek testowy.	Puścić wodę z kranu przez 1 minutę.	Moczyć pasek testowy w wodzie przez 1 minutę.	Wyjąć pasek z wody i potrząsnąć nim.	Odczekać 1 minutę.	Ustawić poziom twardości wody produktu zgodnie z wynikiem uzyskanym na pasku testowym.

Tabela ustawiania twardości wody

Poziom twardości	Brytyjski poziom twardości wody °dE	Niemiecki poziom twardości wody °dE	Francuski poziom twardości wody °dE	Poziom twardości	Poziom twardości wody, który należy ustawić w piekarniku
1	0-5	0-4	0-8	Woda miękka	1
2	6-9	5-7	9-13	Częściowo miękka woda	
3	10-15	8-12	14-22	Częściowo średnio twarda woda	2
4	16-19	13-15	23-27	Średnio twarda woda	
5	20-24	16-19	28-34	Częściowo twarda woda	3
6	25-62	20-50	35-90	Twarda woda	

- Nie należy trzymać paska testowego pod bieżącą wodą, test należy wykonać w szklance.
- Oczekiwanie przez czas dłuższy niż 1 minuta prowadzi do uzyskania nieprawidłowych wyników.
- Jeśli wyniki wskazują twardą wodę, można również korzystać z wody butelkowanej. Można powtórzyć pomiar dla wody butelkowanej.
- Należy wybrać wartość wejściową odpowiednią dla liczby obszarów zmieniających kolor na pasku testowym z powyższej tabeli i wprowadzić te informacje na odpowiednim ekranie menu.
- Po pomiarze pasek należy chronić przed dziećmi i wyrzucić. Wylać wodę ze szklanki, w której prowadzono badania.

Poziom twardości wody

1. Po pierwszym włączeniu piekarnika na wyświetlaczu tekstowym wyświetlony zostanie komunikat „Programy gotowania”.
2. Dotknąć do chwili wyświetlenia opcji „Ustawienia”.
3. Dotknąć .
4. Dotknąć do chwili wyświetlenia opcji „Twardość wody”.

5. Dotknąć . Wyświetlony zostanie wcześniej ustawiony poziom twardości wody.
6. Dotknąć w celu wybrania poziomu odpowiadającego twardości używanej wody po wykonaniu pomiaru.
7. Dotknąć , aby potwierdzić to ustawienie.

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 sekcji piekarnika, elementów grzejnych itp. Zakaz zbliżania się dzieci!

Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.

Piekarnik elektryczny

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.

2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Wybierz pozycję „Static” (Statyczne)
4. Wybierz najwyższą moc grilla; patrz *Jak obsługiwać piekarnik elektryczny, strona 29.*
5. Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
6. Wyłącz piekarnik; patrz *Jak obsługiwać piekarnik elektryczny, strona 29*

Piekarnik z grillem

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

3. Wybierz najwyższą moc grilla; patrz .
4. Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
5. Wyłącz grill; patrz



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.

5 Jak obsługiwać piekarnik

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 sekcji piekarnika, elementów grzejnych itp. Zakaz zbliżania się dzieci!

Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.



ZAGROŻENIE:

Otwierając drzwiczki piekarnika zachowaj ostrożność, bo może ułotnić się z niego para.

Taka ulatniająca się para może poparzyć dłonie, twarz i oczy.

Wskazówki do pieczenia ciasta

- Używaj stosownych naczyń metalowych z powłokami nieprzylegającymi, pojemników aluminiowych, lub żaroodpornych form silikonowych. Naczynia muszą być również odporne na silną parę.
- Rób najlepszy użytek z miejsca na półce.
- Foremkę do pieczenia stawiaj w 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 do pieczenia mięsa

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

pieprzem przed pieczeniem 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 do 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 ruszcie drucianym lub w foremce do pieczenia z rusztem drucianym 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. Wsuwana foremka do pieczenia musi mieć rozmiar zakrywający cały obszar grillowania. Foremka może nie być dostarczana z produktem. Aby łatwiej oczyścić to naczynie z tłuszczu, 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 tłusta żywność może się zapalić.

Wskazówki używania sondy do mięsa

- Sondę wbija się w najgrubsze miejsce w mięsie. Nie należy dotykać sondą naczyń, w które jest potrawa, kości, ani tkanki tłuszczowej.
- Przy pieczeniu całych kurcząt sondę wbija się pomiędzy brzuch i udko, ponieważ klatka piersiowa jest pusta.
- Przy pieczeniu mięsa w kawałkach wybieraj sztuki mniej więcej podobnych rozmiarów. Wbij sondę w kawałek najgrubszy.
- Jeśli pod koniec pieczenia wydaje ci się, że mięso nie jest dobrze wypieczone, powtórz proces pieczenia wbijając sondę w inne miejsce.

Jak obsługiwać piekarnik elektryczny

Tabela funkcji gotowania

Tabela funkcji pokazuje dostępne funkcje piekarnika i odpowiadające im temperatury maksymalne i minimalne.



Funkcje różnią się w zależności od modelu produktu.



Ze względów bezpieczeństwa dla wszystkich funkcji z wyjątkiem utrzymywania w ciepłe i gotowania w niskiej temperaturze można ustawić maksymalny czas gotowania nie dłuższy niż 6 godzin. Funkcje gotowania.



Podczas ustawiania funkcji podświetla się ramka odpowiedniego ustawienia.



W razie przerwy w zasilaniu program zostanie skasowany. Trzeba wówczas zaprogramować piekarnik od nowa.



Bieżącej godziny nie można nastawić, gdy piekarnik wykonuje jakąś funkcję lub zaprogramowano go do pracy w trybie półautomatycznym bądź w pełni automatycznym.



Nawet jeśli piekarnik jest wyłączony, lampka w jego wnętrzu zapala się wraz z otwarciem drzwiczek.



Piekarnik działa nie dłużej niż przez 2 godziny w temperaturze 280°C lub wyższej.

Funkcja	Zalecana temperatura (°C)	Zakres temperatur (°C)
Para	100	40-100
Para + Statyczny + nawiew	175	40-280
Stacyjny	180	40-320**
Stacyjny + nawiew	200	40-280
Para + termoobieg	175	40-280
Termoobieg Eco	180	160-220
Termoobieg	180	40-280
Pieczenie 3D	200	40-280
Para + grill + nawiew	200	40-280
Duży grill	280	40-280
Mały grill	280	40-280
Grill + nawiew	200	40-280
Para + dolna grz.	220	50-250
Termoob. + dolna grz.	220	50-320**
Grzałka dolna	180	40-220
Piecz. w nisk. temp	100	50-150
Utrzymywanie w ciepłe	65	40-100

* Funkcje różnią się w zależności od modelu produktu.
 **W modelach z funkcją samoczyszczenia pirolitycznego można nastawić temperaturę maksymalnie 310°C

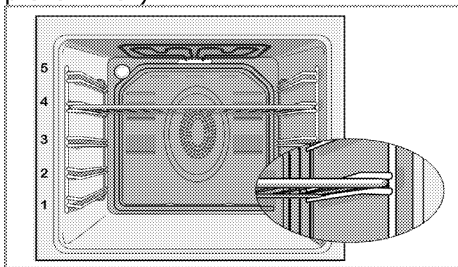
Wyłączanie piekarnika elektrycznego

Aby wyłączyć piekarnik, dotknij przycisku wł./wyl.

Pozycje stelażu (modele z rusztem drucianym)

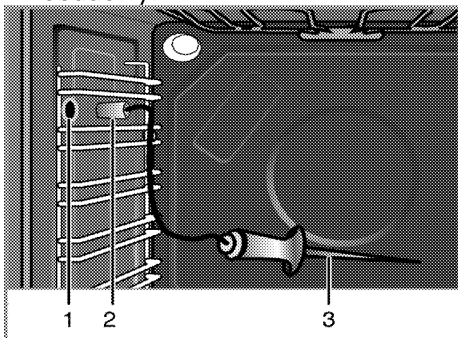
Ważne jest, aby prawidłowo umieszczać ruszt druciany na półce drucianej. Ruszt druciany trzeba wsadzić pomiędzy półki druciane jak pokazano na rysunku.

Ruszt druciany nie może opierać się o tylną ścianę piekarnika. Aby poprawić wydajność grillowania, przesuń ruszt druciany do przedniej sekcji stelażu i ustal go przy pomocy drzwiczek. (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)



Używanie sondy do mięsa

1. Po nastawieniu funkcji i temperatury piekarnika włóż gniazdo połączenia sondy (2) w szczelinę (1) na bocznej ścianie obudowy.



- 1 Szczelina na sondę do mięsa
- 2 Gniazdo połączenia sondy do mięsa
- 3 Koniec czujnika sondy do mięsa



Sonda do mięsa jest aktywna, gdy używa się funkcji, przy których jej symbol świeci się ciągle.

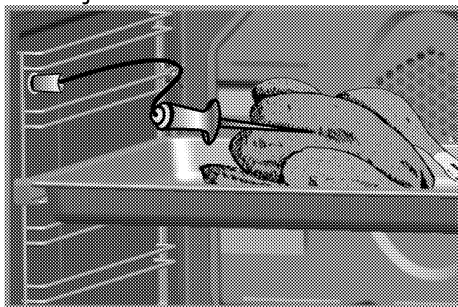


Jeśli czasomierz kuchenki nastawiono na jakiś czas trwania pieczenia przed użyciem sondy do mięsa, po jej przyłączeniu ustawienie to zostanie automatycznie skasowane.



Podczas gotowania z użyciem sondy temperatury mięsa nie należy używać półek znajdujących się nad gniazdem sondy.

2. Wbij w mięso koniec sondy z czujnikiem.



» Piekarnik automatycznie wykryje sondę po jej przyłączeniu, a w polu wskaźnika temperatury pojawi się „P75/075”. Czujnik sondy do mięsa automatycznie wykryje osiągnięcie ustawionej temperatury wewnątrz mięsa i zakończy pieczenie.



Jeśli w polu wskaźnika temperatury nie pojawi się P75/075, sprawdź, czy gniazdo połączenia sondy dobrze włożono do szczeliny.

- Zalecana temperatura sondy do mięsa to 75 ° C. Jeśli chcesz, możesz zmienić tę temperaturę z 40 na 99 ° C.

(Dla funkcji pary można zmienić tę temperaturę w zakresie od 40 do 90°C).

- Po każdym użyciu sondę do mięsa czyści się wilgotną ściereczką i wyciera do sucha ściereczką suchą.

i W przypadku używania sondy bez wbicia jej końcówki w mięso, czujnik ten wykryje temperaturę wewnątrz piekarnika i zakończy proces pieczenia po osiągnięciu ustawionej wartości. Jeśli jednak sonda będzie poddana temperaturze 250°C lub wyższej, jej czujnik ulegnie uszkodzeniu.

i Gotowanie zatrzyma się w przypadku wyjęcia sondy przed zakończeniem procesu pieczenia.

Poziom pieczenia	Temperatura wnętrza mięsa (°C)
Bardzo krwiste	55-59
Krwiste	60-62
Średnio krwiste	63-70
Średnie	71-76
Dobrze wysmażone	77-81
Bardzo dobrze wysmażone	≥82

i * Ze względu na bezpieczeństwo potraw zaleca się, aby temperatura wnętrza (najzimniejszego punktu) mięsa czerwonego osiągnęła co najmniej 63°C.
* Ze względu na bezpieczeństwo potraw zaleca się, aby temperatura wnętrza (najzimniejszego punktu) drobiu osiągnęła co najmniej 74°C.

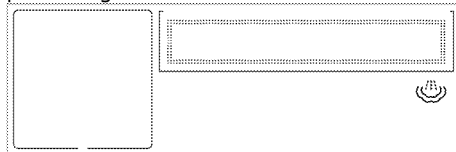
Tryby pracy

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

Nazwy funkcji gotowania i zalecane położenia półek są wyświetlane na wyświetlaczu godziny piekarnika.

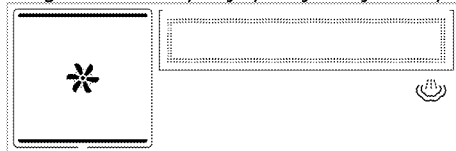
Para

Gotowanie odbywa się przy użyciu pary. Można tą metodą gotować żywność taką jak warzywa, czerwone mięso, ryby i drób. Para pokrywa powierzchnię żywności, chroniąc składniki odżywcze podczas gotowania.



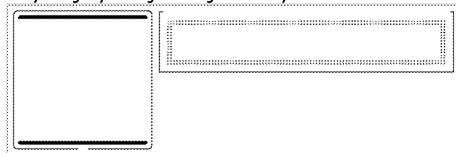
Para + Statyczny + nawiew

Gorące powietrze nagrzane grzałkami górną i dolną jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. Funkcja ta obsługuje również gotowanie na parze. Do gotowania używaj tylko jednej blachy.



Stacyjny

Żywność jest nagrzewana równocześnie od góry i od dołu. Nadaje się do ciasta, ciasteczek oraz ciasta i zapiekanek w foremkach do pieczenia. Do gotowania używaj tylko jednej blachy.



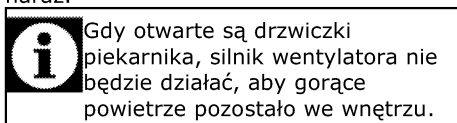
Statyczny + nawiew

Gorące powietrze nagrzane grzałkami górną i dolną jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. Do gotowania używaj tylko jednej blachy.



Para + termoobieg

Gorące powietrze nagrzane grzałką tylną jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. Funkcja ta obsługuje również gotowanie na parze. Jest to przydatne do pieczenia potraw na różnych poziomach półek i w większości przypadków nie wymaga wstępnego podgrzewania. Nadaje się do pieczenia w kilku blachach naraz.



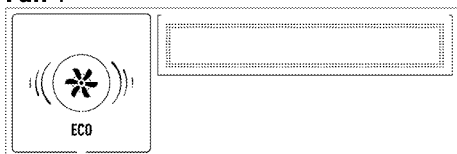
Gdy otwarte są drzwiczki piekarnika, silnik wentylatora nie będzie działać, aby gorące powietrze pozostało we wnętrzu.



Termoobieg Eco

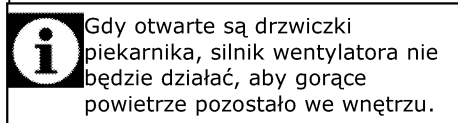
Aby oszczędzić energię elektryczną, można użyć tej funkcji zamiast pieczenia, które wykonałoby się, stosując termoobieg w temperaturze z zakresu 160–220°C. Czas pieczenia w tym trybie jest jednak dłuższy.

Czasy trwania pieczenia w odniesieniu do tej funkcji przedstawiono w tabeli „Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan”.

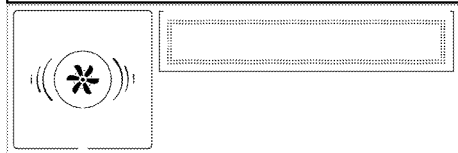


Termoobieg

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

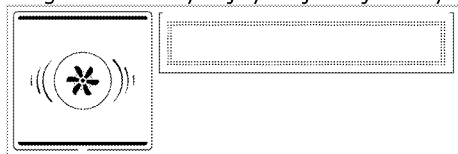


Gdy otwarte są drzwiczki piekarnika, silnik wentylatora nie będzie działać, aby gorące powietrze pozostało we wnętrzu.



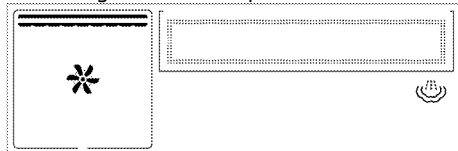
Pieczenie 3D

Działają grzałki dolna i górną oraz nagrzewanie z termoobiegami. Potrawy pieką się równomiernie i szybko rumienia. Do gotowania używaj tylko jednej blachy.



Para + grill + nawiew

W tym trybie działa duży grill w suficie piekarnika. Tryb nadaje się do grillowania dużych ilości mięsa. Funkcja ta obsługuje również gotowanie na parze.



- Połóż duże lub średnie porcje do grillowania na odpowiednio ustawionej półce pod grzałką grilla.
- Ustaw temperaturę na poziom maksymalny.
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

Duży grill

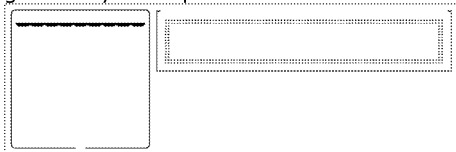
W tym trybie działa duży grill w suficie piekarnika. Tryb nadaje się do grillowania dużych ilości mięsa.



- Połóż duże lub średnie porcje do grillowania na odpowiednio ustawionej półce pod grzałką grilla.
- Ustaw temperaturę na poziom maksymalny.
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

Mały grill

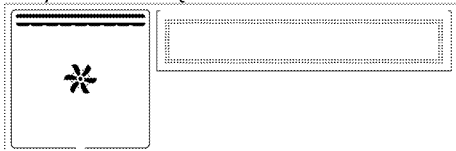
W tym trybie działa mały grill w suficie piekarnika. Odpowiedni do potraw grillowanych i zapiekanek.



- Połóż małe lub średnie porcje do grillowania na odpowiednio ustawionej półce pod grzałką grilla.
- Ustaw temperaturę na poziom maksymalny.
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

Grill + nawiew

Gojące powietrze nagrzane dużym grillem jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. Tryb nadaje się do grillowania dużych ilości mięsa.



Grill + nawiew

- Połóż duże lub średnie porcje do grillowania na odpowiednio ustawionej półce pod grzałką grilla.
- Ustaw temperaturę na poziom maksymalny.
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

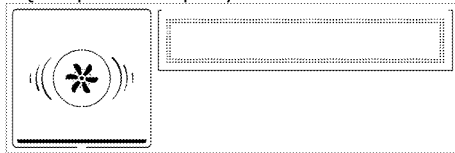
Para + dolna grz.

Działają grzałka dolna i nagrzewanie z termoobiegiem (w ścianie tylnej). Funkcja ta obsługuje również gotowanie na parze. Jest ona również odpowiednia do przygotowywania dań takich jak pizza czy ciasto.



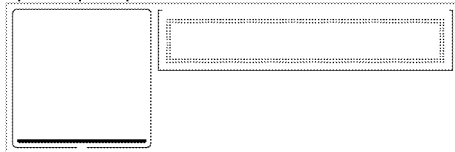
Termoob. + dolna grz.

Działają grzałka dolna i nagrzewanie z termoobiegiem (w ścianie tylnej). Nadaje się do pieczenia pizzy.



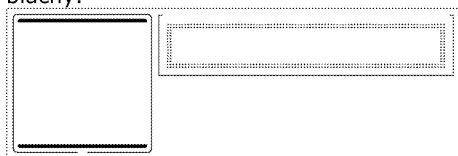
Grzałka dolna

Działa tylko grzałka dolna. Nie nadaje się do pizzy ani do rumienienia potrawy od spodu po upieczeniu.



Piecz. w nisk. temp

Jedzenie jest opiekane równocześnie od góry i dołu. Takie rozwiązanie jest odpowiednie w przypadku wolnego pieczenia obsmażonego mięsa (cielęciny, baraniny, drobiu itp.) w otwartym naczyniu w niskiej temperaturze. Ta funkcja sprawia, że mięso jest soczyste i miękkie w środku. Należy wybierać mięso spełniające odpowiednie standardy higieny. W przypadku płyty kuchennej, grilla itp. należy obsmażyć mięso ze wszystkich stron na rozgrzanej patelni. Obsmażone mięso można upiec, korzystając z funkcji „pieczenia w niskiej temperaturze” przez długi czas. Do pieczenia należy używać tylko jednej blachy.



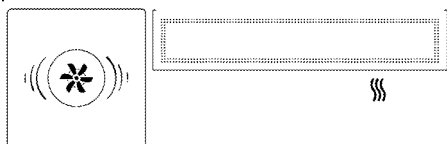
powierzchnia ciast jest jaśniejsza, skórka bardziej chrupka, a ciasta są lepiej wyrośnięte.

Wysoki poziom pary jest zalecany do pieczenia mięsa (duże porcje mięsa, cały kurczak itp.).

Para ogranicza utratę wilgotności podczas pieczenia mięsa, dzięki czemu mięso jest bardziej wilgotne i soczyste.

Utrzymywanie w ciepłe

Służy do utrzymywania przez długi czas potraw we właściwej temperaturze podawania.



WSPOMAGANIE PARĄ

Wspomaganie parą jest dostępne dla funkcji wymienionych poniżej.

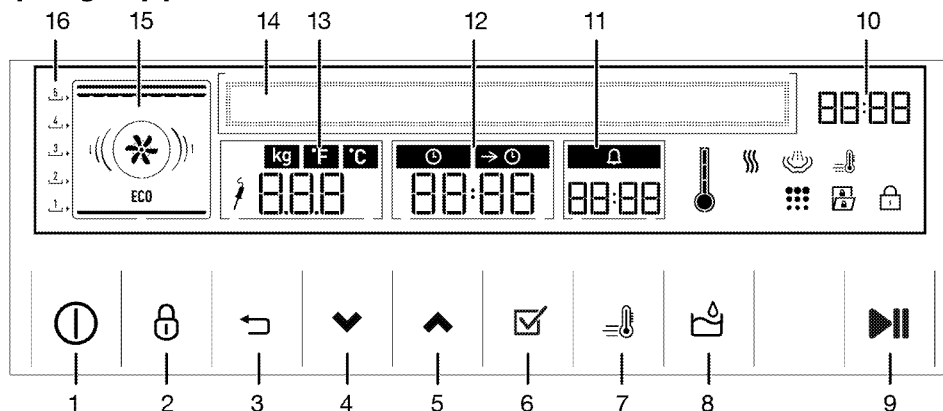
- Para + Statyczny + nawiew
- Para + termoobieg
- Para + grill + nawiew
- Para + dolna grz.

Dla każdej funkcji dostępne są trzy różne poziomy pary: niski, średni i wysoki. Te funkcje uwalniają parę podczas gotowania w regularnych odstępach czasu.


Zaleca się korzystanie z pary na niskim poziomie podczas pieczenia wyrobów z ciasta takich jak torty, bułki itp.


Zaleca się korzystanie z pary na średnim poziomie podczas pieczenia wyrobów z ciasta takich jak chleb. Para sprawia, że

Opis ogólny panelu sterowania









- 1 Klawisz ZAŁ./WYŁ.
- 2 Przycisk blokady przycisków
- 3 Przycisk „cofnij”
- 4 Przycisk „w dół” (wybór menu)
- 5 Przycisk „w górę” (wybór menu)
- 6 Klawisz OK
- 7 Przycisk szybkiego podgrzewania
- 8 Przycisk zwalniania pokrywy pojemnika na wodę
- 9 Przycisk start/stop gotowania
- 10 Pole wskaźnika czasu bieżącego
- 11 Pole czasu alarmu
- 12 Pole czasu gotowania / końca czasu gotowania
- 13 Pole wskaźnika temperatury/wagi
- 14 Wyświetlacz tekstu
- 15 Wyświetlacz funkcji
- 16 Pozycje półki

 : Symbol samoczyszczenia (piroliza)*


 : Symbol gotowania na parze
*(Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)

Menu programów gotowania Używanie funkcji piekarnika do gotowania bez pary


1. Dotknij , aby włączyć piekarnik.
2. Po włączeniu piekarnika wyświetlone zostanie menu główne.
3. Dotknij , aby przejść do menu programów gotowania.
4. Dotknij , aby wybrać żądaną funkcję piekarnika bez pary. Dotknij , aby włączyć funkcję.
5. Aby zmienić temperaturę, dotknij  w ramce temperatury/wagi i ustaw żądaną temperaturę. Wartość temperatury zostanie potwierdzona z chwilą zmiany.


 : Symbol boostera


 : Symbol czasu gotowania


 : Symbol końca gotowania


 : Symbol alarmu





 : Symbol temperatury wewnętrznej










 : Symbol funkcji utrzymywania w cieple


 : Symbol blokady klawiszy


 : Symbol otwartych drzwiczek

 : Symbol sondy do pieczenia mięsa*

 Aktywne pole w obszarze pól temperatury/wagi, czasu gotowania i godziny alarmu otacza ramka. Dotknij , aby przenieść ramkę do pól wskaźników po prawej stronie, albo , aby przenieść ją do pól po lewej stronie. Jeśli znowu dotkniesz , gdy ramka jest w polu wyświetlania temperatury/wagi po lewej stronie, wyświetlone zostanie poprzednie menu.


6. **Aby ustawić czas gotowania**, dotknij  w celu przeniesienia ramki do pola czasu gotowania / czasu zakończenia gotowania. Wyświetlony zostanie . Dotknij , aby ustawić żądany czas gotowania.
7. **Aby ustawić późniejszy czas zakończenia gotowania**, dotknij  po ustawieniu czasu gotowania. Wyświetlony zostanie . Dotknij , aby ustawić żadaną godzinę zakończenia gotowania.
8. **Aby ustawić czas alarmu**, dotknij  w celu przeniesienia ramki do pola czasu alarmu. Wyświetlony zostanie . Dotknij , aby ustawić żądany czas alarmu. Czas alarmu służy jako przypomnienie; nie wpływa na czas gotowania ani działanie piekarnika. Przydaje się na przykład, gdy chce się obrócić potrawę w piekarniku w określonej chwili.



 Najdłuższy czas alarmu to 23 godziny i 59 minut.


9. Jeśli funkcja gotowania, temperatura, czas gotowania, czas zakończenia gotowania i czas alarmu są odpowiednie, dotknij , aby uruchomić gotowanie.

Rozpocznie się gotowanie, wyświetlana będzie ustawiona funkcja oraz komunikat

Gotowanie.

 Ustawienie czasu gotowania, czasu zakończenia gotowania i czasu alarmu nie jest konieczne do działania piekarnika. Można je ustawić, ale nie trzeba.

 Jeśli w trakcie gotowania zostaną otwarte drzwiczki piekarnika, na wyświetlaczu pojawi się symbol .









» **Jeśli czas gotowania nie został ustawiony**, piekarnik obsługuje się ręcznie. Po ugotowaniu potrawy dotknij , aby zatrzymać działanie piekarnika. W przeciwnym razie piekarnik będzie nadal działać.

» » **Jeśli ustawiony został tylko czas gotowania**, działanie piekarnika zostanie zatrzymane z końcem czasu gotowania. Wyświetlana będzie funkcja piekarnika oraz komunikat Gotowanie zakończone. Piekarnik zacznie emitować dźwiękowy sygnał ostrzegawczy. Aby wyciszyć ten sygnał, dotknij dowolnego przycisku.




» » **Jeśli ustawiony został czas gotowania i czas zakończenia gotowania**, zegar piekarnika odejmie czas gotowania od ustawionego czasu zakończenia gotowania, aby obliczyć czas rozpoczęcia gotowania. Gdy nadejdzie czas rozpoczęcia gotowania, wybrana funkcja piekarnika zostanie włączona, a piekarnik rozgrzeje się do ustawionej temperatury. Piekarnik utrzymuje tę temperaturę do końca czasu gotowania. Działanie piekarnika zostanie zatrzymane z końcem czasu gotowania. Wyświetlana będzie funkcja piekarnika oraz komunikat Gotowanie zakończone. Piekarnik zacznie emitować dźwiękowy sygnał




ostrzegawczy. Aby wyciszyć ten sygnał, dotknij dowolnego przycisku.

Używanie funkcji piekarnika do gotowania na parze i funkcji wspomagania parą







1. Dotknąć , aby włączyć piekarnik.
2. Po włączeniu piekarnika wyświetlone zostanie menu główne.
3. Dotknąć , aby przejść do menu programów gotowania.
4. Dotknąć , aby wybrać żądaną funkcję gotowania na parze lub funkcję wspomagania parą. Dotknąć , aby włączyć funkcję.
5. Dotknąć . Użyć , aby wyregulować poziom pary. Dotknąć  ponownie, aby potwierdzić to ustawienie.
6. Aby zmienić temperaturę, dotknąć  w ramce temperatury/wagi i ustawić żądaną temperaturę. Wartość temperatury zostanie potwierdzona z chwilą zmiany.



Aktywne pole w obszarze pól temperatury/wagi, czasu gotowania i godziny alarmu otacza ramka. Dotknąć , aby przenieść ramkę do pól wskaźników po prawej stronie albo , aby przenieść ją do pól po lewej stronie. Po ponownym dotknięciu , gdy ramka jest w polu wyświetlania temperatury/wagi po lewej stronie, wyświetlone zostanie poprzednie menu.



7. **Aby ustawić czas gotowania**, należy dotknąć  w celu przeniesienia ramki do pola czasu gotowania / czasu zakończenia gotowania. Wyświetlone zostanie . Dotknąć , aby ustawić żądany czas gotowania. Funkcja ta nie pozwala na rozpoczęcie gotowania przed ustawieniem czasu gotowania. Wyświetlany czas

gotowania jest automatycznie ustawiany na 30 minut.

8. **Aby ustawić późniejszy czas zakończenia gotowania**, należy dotknąć  po ustawieniu czasu gotowania. Wyświetlony zostanie . Dotknąć , aby ustawić żądaną godzinę zakończenia gotowania.
9. **Aby ustawić czas alarmu**, należy dotknąć  w celu przeniesienia ramki do pola czasu alarmu. Wyświetlony zostanie . Dotknąć , aby ustawić żądany czas alarmu. Czas alarmu służy jako przypomnienie; nie wpływa na czas gotowania ani działanie piekarnika. Przydaje się na przykład, gdy chce się obrócić potrawę w piekarniku w określonej chwili.





Najdłuższy czas alarmu to 23 godziny i 59 minut.



10. Jeśli funkcja gotowania, temperatura, czas gotowania, czas zakończenia gotowania i czas alarmu są odpowiednie, dotknąć , aby uruchomić gotowanie.
11. **Etapy obsługi funkcji gotowania na parze:** Jeśli funkcja gotowania na parze nie była wykorzystywana przez dłuższy czas, zostanie wyświetlony komunikat „**Dodaj czystą wodę**”.
12. Dotknąć . Pokrywa pojemnika na wodę otworzy się na boki i pojemnik na wodę zostanie wysunięty.
13. Wyjąć pojemnik na wodę, wylać pozostałą wodę i napełnić go czystą wodą do poziomu wskazanego oznaczeniem „max.”.




Zagrożenie dla zdrowia! W układzie pary nie wolno stosować żadnego płynu innego niż woda pitna.



 Nie stosować wody destylowanej lub filtrowanej. Stosować wyłącznie wodę butelkowaną. Nie dodawać do pojemnika z wodą roztworów, które są palne, zawierają alkohol lub cząstki stałe.


 Pokrywa pojemnika umożliwiała jego napełnienie bez wyjmowania.

14. Włóż pojemnik na miejsce i dotknij , aby zamknąć jego pokrywę. Dotknij , aby rozpocząć gotowanie.

» Jeśli poziom wody jest prawidłowy, rozpocznie się proces gotowania.

 Przed przystąpieniem do korzystania z funkcji gotowania na parze lub wspomagania parą należy się upewnić, że pokrywa obudowy sondy mięsa jest zamknięta.

 Jeśli w trakcie gotowania zostaną otwarte drzwiczki piekarnika, na wyświetlaczu pojawi się symbol .


 W razie wyczerpania wody w pojemniku podczas gotowania wyświetlony zostanie komunikat „**Dodaj czystą wodę**”, a piekarnik zacznie emitować dźwiękowy sygnał ostrzegawczy. Gotowanie zostanie zakończone. Po napełnieniu pojemnika wodą i włożeniu go w jego obsadę cykl gotowania będzie kontynuowany od miejsca, w którym został przerwany.

» » **Jeśli ustawiony został tylko czas gotowania**, działanie piekarnika zostanie zatrzymane z końcem czasu gotowania. Wyświetlana będzie funkcja piekarnika oraz komunikat „**Gotowanie ukończone**”. Piekarnik


zacznie emitować dźwiękowy sygnał ostrzegawczy. Aby wyciszyć ten sygnał, należy dotknąć dowolnego przycisku.

» » **Jeśli ustawiony został czas gotowania i czas zakończenia gotowania**, zegar piekarnika odejmie czas gotowania od ustawionego czasu zakończenia gotowania, aby obliczyć czas rozpoczęcia gotowania. Gdy nadejdzie czas rozpoczęcia gotowania, wybrana funkcja piekarnika zostanie włączona, a piekarnik rozgrzeje się do ustawionej temperatury. Piekarnik utrzymuje tę temperaturę do końca czasu gotowania. Działanie piekarnika zostanie zatrzymane z końcem czasu gotowania. Wyświetlana będzie funkcja piekarnika oraz komunikat „**Gotowanie ukończone**”. Piekarnik zacznie emitować dźwiękowy sygnał ostrzegawczy. Aby wyciszyć ten sygnał, należy dotknąć dowolnego przycisku.


15. Po zakończeniu cyklu gotowania ze względów higienicznych należy wylać pozostałą wodę z pojemnika.

 Woda z układu generowana pary piekarnika zostanie odprowadzona do pojemnika w ciągu około 15 minut od zakończenia gotowania. Ze względów higienicznych należy wylać pozostałą wodę z pojemnika.


16. Włączyć funkcję suszenia, aby usunąć wodę nagromadzoną w piekarniku. Patrz „Menu dodatków”.


 Gdy funkcja automatycznego suszenia jest aktywna, zostaje automatycznie włączona po zakończeniu każdego cyklu gotowania na parze.

17. Aby kontynuować gotowanie:



W ciągu 5 minut od zakończenia cyklu gotowania można dotknąć , aby znowu uruchomić piekarnik z funkcjami gotowania na parze.

» Piekarnik nadal będzie działał z poprzednimi ustawieniami funkcji gotowania i temperatury.


18. W razie ponownego uruchomienia piekarnika **w ciągu 5 minut od zakończenia cyklu gotowania** wyświetlony zostanie komunikat „**Przygotowywanie piekarnika**”, ponieważ piekarnik mógł zacząć odprowadzać wodę z systemu generowania pary do pojemnika na wodę. Po zniknięciu komunikatu można dotknąć , aby rozpocząć gotowanie. Jako że woda z układu generowana pary piekarnika została odprowadzona do pojemnika, wyświetlony zostanie komunikat „**Dodaj czystą wodę**”.


19. Dotknąć . Pokrywa pojemnika na wodę otworzy się na boki i pojemnik na wodę zostanie wysunięty.

20. Wyjąć pojemnik na wodę, wylać pozostałą wodę i napełnić go czystą wodą do poziomu wskazanego oznaczeniem „max.”.


21. Włożyć pojemnik na miejsce i dotknąć , aby zamknąć jego pokrywę. Dotknąć , aby rozpocząć gotowanie.

» Jeśli poziom wody jest prawidłowy, rozpocznie się proces gotowania.



 Jeśli drzwi piekarnika zostaną otwarte, kiedy funkcja gotowania na parze jest aktywna, silnik wentylatora będzie pracował z większą prędkością w celu utworzenia kurtyny powietrza.


 Podczas ostatnich 3 minut gotowania na parze silnik wentylatora będzie pracował z wysoką prędkością w celu zmniejszenia zagęszczenia pary w piekarniku.

22. Po zakończeniu cyklu gotowania ze względów higienicznych należy wylać pozostałą wodę z pojemnika.

 Woda z układu generowana pary piekarnika zostanie odprowadzona do pojemnika w ciągu około 15 minut od zakończenia gotowania. Ze względów higienicznych należy wylać pozostałą wodę z pojemnika.




23. Włączyć funkcję suszenia, aby usunąć wodę nagromadzoną w piekarniku. Patrz „Menu dodatków”.


 Gdy funkcja automatycznego suszenia jest aktywna, pojawi się ona na wyświetlaczu piekarnika po zakończeniu każdego cyklu gotowania na parze. Można dotknąć , aby ją uruchomić.



 Przed uruchomieniem funkcji suszenia należy wyjąć z piekarnika jedzenie i akcesoria takie jak blachy, druciane grille itp.

Nastawianie szybkiego podgrzewania

Funkcja boostera (szybkiego nagrzewania) służy do szybszego nagrzania piekarnika do ustawionej temperatury. Wybierz żadaną funkcję gotowania, a następnie:



1. Dotknij raz . Na wyświetlaczu pojawi się symbol .
2. Po ustawieniu czasu gotowania i temperatury dotknij , aby rozpocząć gotowanie.





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


3. Dotknij raz , aby skasować funkcję szybkiego nagrzewania. Szybkie nagrzewanie zostanie wyłączone, a symbol  zniknie z wyświetlacza.

Włączanie blokady przycisków



Uruchomienie funkcji blokady przycisków może zapobiec zmianom w ustawieniach piekarnika.

 Blokada przycisków może być włączona niezależnie od pracy piekarnika. Piekarnik można wyłączyć, dotykając , nawet przy włączonej blokadzie przycisków.



1. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się „”.
- » Po włączeniu blokady przycisków w razie naciśnięcia dowolnego przycisku (z wyjątkiem przycisków ) wyświetlane będzie ostrzeżenie **Blokada przycisków włączona** i symbol .

 Kiedy blokada przycisków jest aktywna, przyciski piekarnika nie działają. W razie przerwy w zasilaniu blokada przycisków nie zostaje anulowana.






Wyłączanie blokady przycisków


1. Dotykaj , aż „” zniknie z wyświetlacza.
- » Blokada przycisków zostanie wyłączona.





Menu funkcji automatycznego gotowania




1. Dotknąć , aby włączyć piekarnik.
2. Po włączeniu piekarnika wyświetlone zostanie menu główne. Dotknąć , aż wyświetlone


zostanie menu automatycznego gotowania.

3. Dotknąć , aby otworzyć menu automatycznego gotowania.
4. Dotknąć , aby wybrać menu główne żywności, którą chce się gotować. (Patrz tabela menu automatycznego gotowania). Dotknąć , aby potwierdzić wybór.
5. Dotknąć , aby wybrać żywność, którą chce się gotować.
6. Aby zmienić wagę żywności, należy dotknąć , gdy ramka otacza pole temperatury/wagi, i ustawić wagę. Wartości wagi zostanie potwierdzona z chwilą zmiany. Czas gotowania zmieni się automatycznie odpowiednio do wagi żywności.

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


 Aktywne pole w obszarze pól temperatury/wagi, czasu gotowania i godziny alarmu otacza ramka. Dotknąć , aby przenieść ramkę do pól wskaźników po prawej stronie albo , aby przenieść ją do pól po lewej stronie. Po ponownym dotknięciu , gdy ramka jest w polu wyświetlania temperatury/wagi po lewej stronie, wyświetlone zostanie poprzednie menu.

7. **Aby ustawić czas gotowania**, należy dotknąć  w celu przeniesienia ramki do pola czasu gotowania. Wyświetlone zostanie . Dotknąć , aby ustawić żądany czas gotowania. Liczba zmian czasu gotowania odpowiednio do wagi żywności jest ograniczona.
8. Jeśli funkcja gotowania, temperatura, waga i czas

gotowania są odpowiednie, należy dotknąć , aby uruchomić gotowanie.

9. Jeśli dla wybranej żywności dostępna jest funkcja gotowania na parze, należy postępować zgodnie z instrukcjami dla tej funkcji wskazanymi poniżej:

Jeśli funkcja gotowania na parze nie była wykorzystywana przez dłuższy czas, zostanie wyświetlony komunikat „**Dodaj czystą wodę**”.

10. Dotknąć . Pokrywa pojemnika na wodę otworzy się na boki i pojemnik na wodę zostanie wysunięty.
11. Wyjąć pojemnik na wodę, wylać pozostałą wodę i napełnić go czystą wodą do poziomu wskazanego oznaczeniem „max.”.





Zagrożenie dla zdrowia! W układzie pary nie wolno stosować żadnego płynu innego niż woda pitna.



Nie stosować wody destylowanej lub filtrowanej. Stosować wyłącznie wodę butelkowaną. Nie dodawać do pojemnika z wodą roztworów, które są palne, zawierają alkohol lub cząstki stałe.




Pokrywa pojemnika umożliwia jego napełnienie bez wyjmowania.

12. Włożyć pojemnik na miejsce i dotknąć , aby zamknąć jego pokrywę. Dotknąć , aby rozpocząć gotowanie.
- » Jeśli poziom wody jest prawidłowy, rozpocznie się proces gotowania.



Przed przystąpieniem do korzystania z funkcji gotowania na parze lub wspomagania parą należy się upewnić, że pokrywa obudowy sondy mięsa jest zamknięta.



Jeśli w trakcie gotowania zostaną otwarte drzwiczki piekarnika, na wyświetlaczu pojawi się symbol .



W razie wyczerpania się wody w pojemniku podczas gotowania wyświetlony zostanie komunikat „**Dodaj czystą wodę**”, a piekarnik zacznie emitować dźwiękowy sygnał ostrzegawczy. Gotowanie zostanie zakończone. Po napełnieniu pojemnika wodą i włożeniu go w jego osadę cykl gotowania będzie kontynuowany od miejsca, w którym został przerwany.

» » **Jeśli ustawiony został czas gotowania**, działanie piekarnika zostanie zatrzymane z końcem czasu gotowania. Wyświetlana będzie funkcja piekarnika oraz komunikat „**Gotowanie ukończone**”. Piekarnik zacznie emitować dźwiękowy sygnał ostrzegawczy. Aby wyciszyć ten sygnał, należy dotknąć dowolnego przycisku.

13. Po zakończeniu cyklu gotowania ze względów higienicznych należy wylać pozostałą wodę z pojemnika.



Woda z układu generowana pary piekarnika zostanie odprowadzona do pojemnika w ciągu około 15 minut od zakończenia gotowania. Ze względów higienicznych należy wylać pozostałą wodę z pojemnika.

14. Włączyć funkcję suszenia, aby usunąć wodę nagromadzoną w piekarniku. Patrz „Menu dodatków”.




Gdy funkcja automatycznego suszenia jest aktywna, zostaje automatycznie włączona po zakończeniu każdego cyklu gotowania na parze.


15. Aby kontynuować


gotowanie:

W ciągu 5 minut od zakończenia cyklu gotowania



można dotknąć , aby znowu uruchomić piekarnik z funkcjami gotowania na parze.

- » Piekarnik nadal będzie działał z poprzednimi ustawieniami funkcji gotowania i temperatury.

16. W razie ponownego uruchomienia piekarnika **w ciągu 5 minut od zakończenia cyklu gotowania** wyświetlony zostanie komunikat „**Przygotowywanie piekarnika**”, ponieważ piekarnik mógł zacząć odprowadzać wodę z systemu generowania pary do pojemnika na wodę. Po zniknięciu komunikatu można dotknąć , aby rozpocząć gotowanie. Jako że woda z układu generowana pary piekarnika została odprowadzona do pojemnika, wyświetlony zostanie komunikat „**Dodaj czystą wodę**”.

17. Dotknąć . Pokrywa pojemnika na wodę otworzy się na boki i pojemnik na wodę zostanie wysunięty.

18. Wyjąć pojemnik na wodę, wylać pozostałą wodę i napełnić go czystą wodą do poziomu wskazanego oznaczeniem „max.”.

19. Włożyć pojemnik na miejsce i dotknąć , aby zamknąć jego pokrywę. Dotknąć , aby rozpocząć gotowanie.

- » Jeśli poziom wody jest prawidłowy, rozpocznie się proces gotowania.



Jeśli drzwi piekarnika zostaną otwarte, kiedy funkcja gotowania na parze jest aktywna, silnik wentylatora będzie pracować z większą prędkością w celu utworzenia kurtyny powietrza.



Podczas ostatnich 3 minut gotowania na parze silnik wentylatora będzie pracować z wysoką prędkością w celu zmniejszenia zagęszczenia pary w piekarniku.


20. Po zakończeniu cyklu gotowania ze względów higienicznych należy wylać pozostałą wodę z pojemnika.



Woda z układu generowana pary piekarnika zostanie odprowadzona do pojemnika w ciągu około 15 minut od zakończenia gotowania. Ze względów higienicznych należy wylać pozostałą wodę z pojemnika.

21. Włączyć funkcję suszenia, aby usunąć wodę nagromadzoną w piekarniku. Patrz „Menu dodatków”.



Gdy funkcja automatycznego suszenia jest aktywna, pojawi się ona na wyświetlaczu piekarnika po zakończeniu każdego cyklu gotowania na parze. Można dotknąć , aby ją uruchomić.



Przed uruchomieniem funkcji suszenia należy wyjąć z piekarnika jedzenie i akcesoria takie jak blachy, druciane grille itp.

Funkcje automatycznego gotowania:

Mogą się różnić w zależności od modeli

Warzywa	Ciasta i pieczywo	Drób	Ryby	Mięso	Potrawy specjalne
Surowe ziemniaki (*)	Puszyste bułeczki pożąca (*)	Kurczak <1600 g(*)	Pstrąg	Rostbef na parze (*)	Makaron z serem
Różyczki brokoła (*)	Bochenek chleba (*)	Kurczak >1600 g(*)	Okoń	Rolada mięsna	Lasagne
Świeża fasolka (*)	Chleb kanapkowy (*)	Indyk pieczony (*)	Ryba z warz.	Pieczeń wołowa	Tarta owoc.
Papryka faszerowana	Ciasteczka orzechowe	Kurczak <1600 g	Sardela z wody	Fasz. łop. jagn.	Szarlotka
Zapiekanka ziemniaczana	Tort	Kurczak >1600 g	Pstrąg pieczony	Pieczeń jagnięca	Strudel jabłkowy
Moussaka	Rogaliki cytrynowe	Porcja kurczaka	Filet z okonia	Pieczeń cielęca	Bezy
Zapiekanka ziemniaczana	Paszt. z ciasta filo	Filety z kurczaka	Kebab rybny	Jagnięcina	Eklerek
Ziemniaki	Herbatnik	Kurczak grillowany	Zupa rybna	Stek	Pudding ryżowy
Świeże warzywa	Placek owoc.	Indyk pieczony	Filet z łososa	Klopsiki zapiek.	Krem karmel.
Zapečená zel.	Ciasto fran.	Udo z indyka	-	Poędwica wołowa	Suflet czek.
	Słodkie bułeczki	Filet z indyka	Łosoś w soli	Filet wieprzowy	Crème Brûlée
	Bagietka	Kaczka		Pieczeń wieprz.	Jabłka z miodem
	Chleb kanapkowy	Gęś		Kotlety wieprz.	Ciasto kakaowe
	Chleb drożdżowy	Królik			Buł. z kaszy man.
	Rogalik fran.	Bażant na dziko			Plac. z kaszy man.
	Mazurek	Bażant			Suszone jabłka
	Bułeczki z nadzieniem				Pigwa suszona
	Obwarzanek				Gruszka suszona
	Pizza				Zapiekancki
	Ciasto czek.				Quiche warz.
	Ciasto banan.				Quiche ziemn.

* W przypadku tych potraw można użyć funkcji gotowania na parze.








Menu programów dodatkowych







Przed przystąpieniem do korzystania z funkcji gotowania na parze lub wspomaganie parą należy się upewnić, że pokrywa obudowy sondy mięsa jest zamknięta.

Odkamienianie (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Zalecane jest stosowanie programu odkamieniania w celu usunięcia kamienia wapiennego nagromadzonego w systemie generowania pary. Piekarnik informuje użytkownika o konieczności przeprowadzenia odkamieniania zgodnie z ustawionym poziomem twardości wody. W komplecie z urządzeniem dostarczane są dwie tabletki odkamieniacza. (Można również korzystać z powszechnie dostępnych odkamieniaczy, które są zalecane do urządzeń do gotowania ze wspomaganie parą, zgodnie z instrukcjami użytkownika).

1. Dotknąć , aby włączyć piekarnik.
2. Po włączeniu piekarnika wyświetlone zostanie menu główne. Dotykać , aż wyświetlone zostanie „**Programy dodatkowe**”.
3. Dotknąć .
4. Dotykać  do chwili wyświetlenia opcji „**Odkamienianie**”.
5. Dotknąć . Dotknąć przycisku , aby uruchomić proces.
6. Zostanie wyświetlony komunikat „**Nalej 250 ml wody do zbiornika i dodaj tabletkę**”.
7. Dotknąć . Pokrywa pojemnika na wodę otworzy się na boki i pojemnik na wodę zostanie wysunięty.

8. Nalać 250 ml czystej wody do zbiornika i dodać tabletkę. Włożyć pojemnik na miejsce i dotknąć , aby zamknąć pokrywę.
9. Dotknąć przycisku , aby uruchomić proces.
10. Podczas procesu odkamieniania tabletkę rozpuści się, aby usunąć kamień nagromadzony w generatorze pary piekarnika. Piekarnik przeprowadzi ten proces automatycznie i na końcu procesu zostanie wyświetlony komunikat „**Opróżnij zbiornik i nalej 250 ml wody**”.
11. Dotknąć . Pokrywa pojemnika na wodę otworzy się na boki i pojemnik na wodę zostanie wysunięty.
12. Opróżnić zbiornik i dodać do niego 250 ml czystej wody. Włożyć pojemnik na miejsce i dotknąć , aby zamknąć pokrywę. Proces będzie kontynuowany.
13. Po zakończeniu procesu odkamieniania wyświetlony zostanie komunikat „**Proces zakończony**”.





Pierwsza faza odkamieniania trwa prawie 90 minut, a druga około 20 minut.







» Otworzyć drzwiczki piekarnika, aby wypuścić parę i odprowadzić pozostałą wodę do pojemnika na wodę.

Suszenie (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Umożliwia suszenie wnętrza piekarnika poprzez odparowanie wody pozostałej w piekarniku po gotowaniu na parze. Ze względów higienicznych zalecane jest włączenie tej funkcji po każdym gotowaniu na parze.

 Przed rozpoczęciem procesu suszenia należy wyjąć żywność i blachy z piekarnika.




 Przed użyciem funkcji suszenia należy wytrzeć suchą ścierką wodę nagromadzoną (ewentualnie) na dnie piekarnika.




1. Dotknąć , aby włączyć piekarnik.
2. Po włączeniu piekarnika wyświetlone zostanie menu główne. Dotknąć , aż wyświetlone zostanie „**Menu programów dodatkowych**”.
3. Dotknąć .
4. Dotknąć  do chwili wyświetlenia opcji „**Suszenie**”.
5. Dotknąć .
6. Dotknąć , aby rozpocząć suszenie.
7. Po 10 minutach, czyli automatycznie ustalonym czasie suszenia, wyświetlony zostanie komunikat „**Otwórz drzwiczki piekarnika**”.

» Otworzyć drzwiczki piekarnika, aby wypuścić parę.

Podgrzewanie (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Nadaje się do odgrzewania potraw. Funkcja wspomaganie parą zapobiega wysuszeniu żywności.

- Stosować naczynia żaroodporne.
 - Stosować perforowaną dużą blachę do gotowania na parze.
 - Nie przykrywać naczynia podczas podgrzewania.
1. Dotknąć , aby włączyć piekarnik.
 2. Po włączeniu piekarnika wyświetlone zostanie menu główne. Dotknąć , aż wyświetlone zostanie „**Programy dodatkowe**”.
 3. Dotknąć .


4. Dotknąć  do chwili wyświetlenia opcji „**Podgrzewanie**”.
5. Dotknąć . Dotknąć przycisku , aby uruchomić proces. Aby uruchomić tę funkcję, należy postępować zgodnie z „**Etapami obsługi funkcji gotowania na parze**” opisanymi w punkcie „**Używanie funkcji piekarnika do gotowania na parze i funkcji wspomaganie parą**”.






Podczas korzystania z tej funkcji wyświetlana jest zalecana temperatura i czas. Można ustawić temperaturę i czas oraz czas zakończenia pieczenia.

Garowanie ciasta (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Funkcja jest odpowiednia do garowania ciasta drożdżowego np. ciasta na chleb, pogača i na pizzę. Funkcja wspomaganie parą zapobiega wysuszeniu powierzchni ciasta.

- Stosować naczynia żaroodporne.
- Nie przykrywać naczynia podczas garowania.
- Nie otwierać drzwiczek piekarnika podczas procesu garowania, może to spowodować utratę wilgoci lub niewyrośnięcie ciasta.
- Przed skorzystaniem z funkcji garowania ciasta należy się upewnić, że obszar pieczenia jest wystarczająco wystudzony (w temperaturze pokojowej).
- Czas garowania zależy od wielkości i wagi ciasta.
- Do garowania zaleca się stosowanie dużych, żaroodpornych naczyń na drucianym ruszcie.


1. Dotknąć , aby włączyć piekarnik.
2. Po włączeniu piekarnika wyświetlone zostanie menu główne.


- Dotykać , aż wyświetlone zostanie „**Programy dodatkowe**”.
- Dotknąć .
 - Dotykać  do chwili wyświetlenia tekstu „**Wyrastanie ciasta**”.
 - Dotknąć . Dotknąć przycisku , aby uruchomić proces. Aby uruchomić tę funkcję, należy postępować zgodnie z „**Etapami obsługi funkcji gotowania na parze**” opisanymi w punkcie „**Używanie funkcji piekarnika do gotowania na parze i funkcji wspomagania parą**”.




Podczas korzystania z tej funkcji wyświetlana jest zalecana temperatura i czas. Można ustawić temperaturę i czas oraz czas zakończenia pieczenia.




Rozmrażanie (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Funkcja służy do rozmrażania mrożonej żywności np. owoców, warzyw i ciast. Do rozmrażania należy stosować perforowaną dużą blachę do gotowania na parze. Umieścić blachę pod niższym poziomem (poziom 1) perforowanej blachy do pieczenia, aby zbierać wodę spływającą z rozmrażanego produktu.

 Ze względów bezpieczeństwa zaleca się rozmrażanie mięsa i ryb w lodówce.

 Mrożoną żywność należy wkładać do piekarnika bez opakowania.

- Dotknąć , aby włączyć piekarnik.
- Po włączeniu piekarnika wyświetlone zostanie menu główne. Dotykać , aż wyświetlone zostanie „**Programy dodatkowe**”.
- Dotknąć .


- Dotykać  do chwili wyświetlenia opcji „**Rozmrażanie**”.
- Dotknąć . Dotknąć przycisku , aby uruchomić proces. Aby uruchomić tę funkcję, należy postępować zgodnie z „**Etapami obsługi funkcji gotowania na parze**” opisanymi w punkcie „**Używanie funkcji piekarnika do gotowania na parze i funkcji wspomagania parą**”.





Podczas korzystania z tej funkcji wyświetlana jest zalecana temperatura i czas. Można ustawić temperaturę i czas oraz czas zakończenia pieczenia.


Blanszowanie (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Funkcja jest odpowiednia do blanszowania owoców i warzyw przed zamrażaniem lub wekowaniem.

Do blanszowania należy stosować perforowaną dużą blachę do gotowania na parze. Umieścić blachę pod niższym poziomem (poziom 1) perforowanej blachy do pieczenia, aby zbierać wodę spływającą z blanszowanego produktu.

 Aby zachować kolor blanszowanej żywności, po blanszowaniu należy ją umieścić w wodzie z lodem, aby ją schłodzić, a następnie należy odcedzić wodę.

- Dotknąć , aby włączyć piekarnik.
- Po włączeniu piekarnika wyświetlone zostanie menu główne. Dotykać , aż wyświetlone zostanie „**Programy dodatkowe**”.
- Dotknąć .
- Dotykać  do chwili wyświetlenia opcji „**Blanszowanie**”.




5. Dotknąć . Dotknąć przycisku , aby uruchomić proces. Aby uruchomić tę funkcję, należy postępować zgodnie z „**Etapami obsługi funkcji gotowania na parze**” opisanymi w punkcie „**Używanie funkcji piekarnika do gotowania na parze i funkcji wspomagania parą**”.



Podczas korzystania z tej funkcji wyświetlany jest zalecany czas. Można zmienić czas oraz ustawić czas zakończenia.

Higiena (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).


Funkcja jest odpowiednia do sterylizowania słoików i ich pokrywek stosowanych do zapraw.

Podczas sterylizacji pojemników/pokrywek należy korzystać z drucianego rusztu. Umieścić blachę pod niższym poziomem (poziom 1) rusztu, aby zbierać wodę powstającą w wyniku kondensacji pary. Pojemniki/pokrywki muszą być otwarte. Umieścić pojemniki/pokrywki w pozycji odwróconej, żeby ich górne części miały kontakt z drucianym rusztem.

	Stosować szklane pojemniki odporne na działanie wysokich temperatur i pary.
	Sterylizowane pojemniki/pokrywki nie powinny się dotykać.
	Jednocześnie należy wyjąławać pojemniki podobnej wielkości.

1. Dotknąć , aby włączyć piekarnik.
2. Po włączeniu piekarnika wyświetlone zostanie menu główne. Dotykać , aż wyświetlone zostanie „**Programy dodatkowe**”.
3. Dotknąć .

4. Dotykać  do chwili wyświetlenia opcji „**Higiena**”.

5. Dotknąć . Dotknąć przycisku , aby uruchomić proces. Aby uruchomić tę funkcję, należy postępować zgodnie z „**Etapami obsługi funkcji gotowania na parze**” opisanymi w punkcie „**Używanie funkcji piekarnika do gotowania na parze i funkcji wspomagania parą**”.

Podczas korzystania z tej funkcji wyświetlany jest zalecany czas. Można zmienić czas oraz ustawić czas zakończenia.

Wekowanie (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Ta funkcja nadaje się do podgrzewania blanszowanej żywności (np. owoców i warzyw) po włożeniu ich do sterylizowanych szklanych pojemników.

Dodać płynu (wody, wody z cukrem, słonej wody itp.) do blanszowanej żywności i zamknąć pojemnik.

Napełnić pojemnik, pozostawiając przynajmniej 3 cm od góry i nałożyć na niego wysterylizowaną pokrywkę.


Podczas wekowania pojemników należy stosować perforowaną dużą blachę do gotowania na parze.


Umieścić blachę pod niższym poziomem (poziom 1) perforowanej blachy do gotowania na parze, aby zbierać wodę powstającą w wyniku kondensacji pary.

Kiedy szklane pojemniki ostygną, wyjąć je z piekarnika. Po wyjęciu z piekarnika należy je pozostawić do wystygnięcia w temperaturze pokojowej.

- W przypadku wekowania większej liczby pojemników należy zwrócić uwagę, aby pozostawić między nimi odstęp.

- Jednocześnie należy wekować pojemniki podobnej wielkości.
- Czas wekowania zależy od ilości żywności i liczby pojemników.

 Stosować szklane pojemniki odporne na działanie wysokich temperatur i pary.

 Podczas wekowania szklane pojemniki mogą pękać. Należy zwrócić uwagę, czy pokrywki lub pojemniki nie są zniekształcone.

1. Dotknąć , aby włączyć piekarnik.
2. Po włączeniu piekarnika wyświetlone zostanie menu główne. Dotykać , aż wyświetlone zostanie „**Programy dodatkowe**”.
3. Dotknąć .
4. Dotykać  do chwili wyświetlenia opcji „**Wekowanie**”.
5. Dotknąć . Dotknąć przycisku , aby uruchomić proces. Aby uruchomić tę funkcję, należy postępować zgodnie z „**Etapami obsługi funkcji gotowania na parze**” opisanymi w punkcie „**Używanie funkcji piekarnika do gotowania na parze i funkcji wspomaganie parą**”.

Podczas korzystania z tej funkcji wyświetlana jest zalecana temperatura i czas. Można ustawić temperaturę i czas oraz czas zakończenia pieczenia.

Topienie czekolady (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Funkcja jest odpowiednia do topienia kawałków czekolady.


Umieścić gotową do spożycia





czekoladę w opakowaniu na

perforowanej blasze do gotowania na parze, aby ją stopić.

Kawałki czekolady bez opakowania należy umieścić w żaroodpornym

naczyniu, naczynie przykryć pokrywą i wstawić na perforowaną blachę do gotowania na parze.

 Czas topienia zależy od ilości żywności.

1. Dotknąć , aby włączyć piekarnik.
2. Po włączeniu piekarnika wyświetlone zostanie menu główne. Dotykać , aż wyświetlone zostanie „**Programy dodatkowe**”.
3. Dotknąć .
4. Dotykać  do chwili wyświetlenia opcji „**Topienie czekolady**”.
5. Dotknąć . Dotknąć przycisku , aby uruchomić proces. Aby uruchomić tę funkcję, należy postępować zgodnie z „**Etapami obsługi funkcji gotowania na parze**” opisanymi w punkcie „**Używanie funkcji piekarnika do gotowania na parze i funkcji wspomaganie parą**”.

Podczas korzystania z tej funkcji wyświetlany jest zalecany czas. Można zmienić czas oraz ustawić czas zakończenia.


Domowy jogurt (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Funkcja jest odpowiednia do przygotowywania domowego jogurtu z pasteryzowanego mleka.

Dodać 100 g (3–4 łyżki stołowe) jogurtu do 1000 ml pasteryzowanego mleka o temperaturze pokojowej i dobrze wymieszać. Wlać mieszankę do żaroodpornego naczynia i nałożyć pokrywkę. Podczas przygotowywania jogurtu należy korzystać z drucianego ruszta.

- W przypadku słodkiego i rzadszego jogurtu czas przygotowywania powinien być krótszy.

- Po zakończeniu procesu zaleca się konsumpcję tego jogurtu po tym, jak postoi w lodówce (+ 4°C) przez 12 godzin.
- Sterylizowane mleko o przedłużonej trwałości nie nadaje się do wyrobu jogurtu i nie należy go używać do tego celu.
- Jogurt używany do fermentacji powinien być świeży.

 Jogurt wyrabiać można także z mleka surowego, bez żadnej obróbki cieplnej, ale lepiej je zagotować, aby pozbyć się czynników chorobotwórczych / szkodliwych mikroorganizmów. Przed wyrobem jogurtu tak zagotowane mleko należy ostudzić do temperatury pokojowej.

1. Dotknąć , aby włączyć piekarnik.
2. Po włączeniu piekarnika wyświetlone zostanie menu główne. Dotykać , aż wyświetlone zostanie „**Programy dodatkowe**”.
3. Dotknąć .
4. Dotykać  do chwili wyświetlenia opcji „**Domowy jogurt**”.
5. Dotknąć . Dotknąć przycisku , aby uruchomić proces. Aby uruchomić tę funkcję, należy postępować zgodnie z „**Etapami obsługi funkcji gotowania na parze**” opisanymi w punkcie „**Używanie funkcji piekarnika do gotowania na parze i funkcji wspomagania parą**”.


Podczas korzystania z tej funkcji wyświetlany jest zalecany czas. Można zmienić czas oraz ustawić czas zakończenia.


Jajka – gotowane na twardo, na „średnio” i na miękko (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres







wyposażenia zakupionego produktu).

Ta funkcja jest odpowiednia do gotowania jajek według upodobań. Można jednocześnie ugotować wiele jajek.

Podczas gotowania jajek należy stosować perforowaną dużą blachę do gotowania na parze. Umieścić blachę pod niższym poziomem (poziom 1) perforowanej blachy do pieczenia, aby zbierać wodę spływającą z blanszowanego produktu.

 (Przed przystąpieniem do gotowania jajek należy je nakłuć w kilku punktach ostrym narzędziem, np. igłą. W przeciwnym razie jajka mogą eksplodować w trakcie gotowania).




 Czas gotowania jajek zależy od wielkości i liczby jajek.

1. Dotknąć , aby włączyć piekarnik.
2. Po włączeniu piekarnika wyświetlone zostanie menu główne. Dotykać , aż wyświetlone zostanie „**Programy dodatkowe**”.
3. Dotknąć .
4. Dotykać  do chwili wyświetlenia opcji „**Jajka na twardo**”, „**Jajka na średnio**” lub „**Jajka na miękko**”.
5. Dotknąć . Dotknąć przycisku , aby uruchomić proces. Aby uruchomić tę funkcję, należy postępować zgodnie z „**Etapami obsługi funkcji gotowania na parze**” opisanymi w punkcie „**Używanie funkcji piekarnika do gotowania na parze i funkcji wspomagania parą**”.

Podczas korzystania z tej funkcji wyświetlany jest zalecany czas. Można zmienić czas oraz ustawić czas zakończenia.

Czyszczenie parą (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Zapewnia łatwe czyszczenie, ponieważ brud (w miarę świeży) jest zmiękczaany wodą skraplającą się wewnątrz piekarnika po wytwarzaniu pary przez pewien czas.

1. Dotknąć , aby włączyć piekarnik.
2. Po włączeniu piekarnika wyświetlone zostanie menu główne. Dotykać , aż wyświetlone zostanie „**Programy dodatkowe**”.
3. Dotknąć .
4. Dotykać  do chwili wyświetlenia opcji „**Czyszczenie parowe**”.
5. Dotknąć . Dotknąć przycisku , aby uruchomić proces. Aby uruchomić tę funkcję, należy postępować zgodnie z „**Etapami obsługi funkcji gotowania na parze**” opisanymi w punkcie „**Używanie funkcji piekarnika do gotowania na parze i funkcji wspomaganie parą**”.

Podczas korzystania z tej funkcji wyświetlany jest zalecany czas. Można zmienić czas oraz ustawić czas zakończenia.

6. Po zakończeniu procesu odkamieniania wyświetlony zostanie komunikat „**Wytrzyj powierzchnie**”. Otworzyć drzwi i suchą gąbką lub ściereczką wytrzeć wewnętrzne powierzchnie piekarnika.

Czyszczenie (samoczyszczenie pirolityczne) (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).



OSTRZEŻENIE








Gorące powierzchnie powodują oparzenia! W trakcie procesu samoczyszczenia nie wolno dotykać tego urządzenia i należy trzymać dzieci z dala od niego. Odczekać co najmniej 30 minut przed oczyszczeniem go z pozostałości czyszczenia.

Piekarnik jest wyposażony w funkcję samoczyszczenia pirolitycznego. Piekarnik rozgrzewa się do około 430–480°C i cały brud spala się na popiół. Może powstawać sporo dymu. Należy zapewnić dobrą wentylację. Piekarnik należy czyścić z wykorzystaniem wysokiej temperatury po każdych 10 użyciach.

1. Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria. W przypadku modeli z kratką drucianą należy ją wyjąć. Należy pamiętać o wyjęciu pojemnika na wodę z piekarnika. Jeśli produkt jest wyposażony w akcesoria odporne na proces pirolizy (samoczyszczenie w wysokiej temperaturze), nie ma potrzeby wyjmowania ich z piekarnika.
2. Przed rozpoczęciem procesu czyszczenia należy wyczyścić zewnętrzne powierzchnie piekarnika i resztki żywności znajdujące się w środku za pomocą szmatki zwilżonej wodą z mydłem.



Nie wolno czyścić uszczelki w drzwiczkach. Uszczelka z włókna szklanego jest bardzo wrażliwa i łatwo ją uszkodzić. W razie uszkodzenia uszczelki w drzwiczkach wezwać przedstawiciela autoryzowanego serwisu.

3. Dotknąć , aby włączyć piekarnik.
4. Po włączeniu piekarnika wyświetlone zostanie menu główne. Dotykać , aż wyświetlone zostanie „**Menu programów dodatkowych**”.
5. Dotknąć .
6. Dotykać  do chwili wyświetlenia opcji „**Czyszczenie**”.
7. Dotknąć .
8. Dotknąć , aby rozpocząć czyszczenie. Na wyświetlaczu pojawia się czas samoczyszczenia. Czasu trwania procesu nie można zmienić. Można ustawić czas zakończenia funkcji samoczyszczenia.
9. W trakcie samoczyszczenia nie można otwierać drzwi piekarnika, a na wyświetlaczu widnieje symbol blokady . Nie należy otwierać drzwi siłą przed zniknięciem symbolu blokady i zakończeniem czyszczenia.
10. Po zakończeniu procesu czyszczenia usunąć białe pozostałości, używając wody z octem.

Czyszczenie ekonomiczne (samoczyszczenie pirolityczne w trybie Eco) (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).



OSTRZEŻENIE








Gorące powierzchnie powodują oparzenia! W trakcie procesu samoczyszczenia nie wolno dotykać tego urządzenia i należy trzymać dzieci z dala od niego. Odczekać co najmniej 30 minut przed oczyszczeniem go z pozostałości czyszczenia.

Jeśli piekarnik nie jest mocno zabrudzony, zalecamy funkcję czyszczenia ekonomicznego (Eco). Jeśli piekarnik jest mocno zabrudzony, funkcja czyszczenia ekonomicznego nie wystarczy. W takim przypadku należy wykonać czyszczenie w trybie czyszczenia.

1. Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria. W przypadku modeli z kratką drucianą należy ją wyjąć. Należy pamiętać o wyjęciu pojemnika na wodę z piekarnika.
- Jeśli produkt jest wyposażony w akcesoria odporne na proces pirolizy (samoczyszczenie w wysokiej temperaturze), nie ma potrzeby wyjmowania ich z piekarnika.
2. Przed rozpoczęciem procesu czyszczenia należy wyczyścić zewnętrzne powierzchnie piekarnika i resztki żywności znajdujące się w środku za pomocą szmatki zwilżonej wodą z mydłem.









Nie wolno czyścić uszczelki w drzwiczkach. Uszczelka z włókna szklanego jest bardzo wrażliwa i łatwo ją uszkodzić. W razie uszkodzenia uszczelki w drzwiczkach wezwać przedstawiciela autoryzowanego serwisu.

3. Dotknąć , aby włączyć piekarnik.
4. Po włączeniu piekarnika wyświetlone zostanie menu główne. Dotykać  , aż wyświetlone zostanie „**Menu programów dodatkowych**”.
5. Dotknąć .
6. Dotykać   do chwili wyświetlenia opcji „**Czyszczenie ekonomiczne**”.
7. Dotknąć .
8. Dotknąć , aby rozpocząć czyszczenie. Na wyświetlaczu pojawia się czas samoczyszczenia. Czasu trwania procesu nie można zmienić. Można ustawić czas zakończenia funkcji samoczyszczenia.
9. W trakcie samoczyszczenia nie można otwierać drzwi piekarnika, a na wyświetlaczu widnieje symbol blokady . Nie należy otwierać drzwi siłą przed zniknięciem symbolu blokady i zakończeniem czyszczenia.
10. Po zakończeniu procesu czyszczenia usunąć białe pozostałości, używając wody z octem.

Menu Ustawienia







Ustawienie języka

1. Po pierwszym włączeniu piekarnika na wyświetlaczu tekstowym wyświetlony zostanie komunikat **Programy gotowania**.
2. Dotykać   do chwili wyświetlenia tekstu **Ustawienia**.
3. Dotknij .







4. Dotykać   do chwili wyświetlenia tekstu **Język**.
5. Dotknij . Wyświetlony zostanie język aktualnie ustawiony dla piekarnika.
6. Dotknij  , aby wybrać żądany język.
7. Dotknij , aby potwierdzić to ustawienie.

Nastawianie czasu

Po pierwszym włączeniu piekarnika automatycznie ustawiona zostanie godzina **00:00**. Aby zmienić ustawienie godziny:

1. Po włączeniu piekarnika na wyświetlaczu tekstowym wyświetlony zostanie komunikat **Programy gotowania**.
2. Dotykać   do chwili wyświetlenia tekstu **Ustawienia**.
3. Dotknij .
4. Dotykać   do chwili wyświetlenia tekstu **Zegar**.
5. Dotknij .
6. Dotknij  , aby ustawić żadaną godzinę.
7. Dotknij , aby potwierdzić to ustawienie.

Ustawienie jasności







1. Po pierwszym włączeniu piekarnika na wyświetlaczu tekstowym wyświetlony zostanie komunikat **Programy gotowania**.
2. Dotykać   do chwili wyświetlenia tekstu **Ustawienia**.
3. Dotknij .
4. Dotykać   do chwili wyświetlenia tekstu **Jasność**.
5. Dotknij . Wyświetlony zostanie wcześniej ustawiony poziom jasności.
6. Użyj przycisków  , aby wybrać żądany poziom.
7. Dotknij , aby potwierdzić to ustawienie.

Nastawianie głośności







1. Po pierwszym włączeniu piekarnika na wyświetlaczu tekstowym

wyświetlony zostanie komunikat





Programy gotowania.



2. Dotykaj   do chwili wyświetlenia tekstu **Ustawienia**.
3. Dotknij .
4. Dotykaj   do chwili wyświetlenia tekstu **Głośność**.
5. Dotknij . Wyświetlona zostanie wcześniej ustawiona głośność.
6. Użyj przycisków  , aby wybrać żądany poziom.
7. Dotknij , aby potwierdzić to ustawienie.

Nastawianie jednostki temperatury

1. Po pierwszym włączeniu piekarnika na wyświetlaczu tekstowym wyświetlony zostanie komunikat **Programy gotowania**.
2. Dotykaj   do chwili wyświetlenia tekstu **Ustawienia**.
3. Dotknij .
4. Dotykaj   do chwili wyświetlenia tekstu **Jednostka temperatury**.
5. Dotknij . Wyświetlona zostanie wcześniej ustawiona jednostka temperatury **C**.
6. Użyj przycisków  , aby wybrać jednostkę **F**.
7. Dotknij , aby potwierdzić to ustawienie.

Nastawianie poziomu twardości wody

1. Po pierwszym włączeniu piekarnika na wyświetlaczu tekstowym wyświetlony zostanie komunikat **Programy gotowania**.
2. Dotykaj   do chwili wyświetlenia tekstu **Ustawienia**.
3. Dotknij .
4. Dotykaj   do chwili wyświetlenia tekstu **Twardość wody**.
5. Dotknij . Wyświetlony zostanie wcześniej ustawiony poziom twardości wody.

6. Dotykaj   w celu wybrania poziomu odpowiadającego twardości używanej wody.
7. Dotknij , aby potwierdzić to ustawienie.

Nastawianie automatycznego suszenia








1. Po pierwszym włączeniu piekarnika na wyświetlaczu tekstowym wyświetlony zostanie komunikat **Programy gotowania**.
2. Dotykaj   do chwili wyświetlenia tekstu **Ustawienia**.
3. Dotknij .
4. Dotykaj   do chwili wyświetlenia tekstu **Automatyczne suszenie**.
5. Dotknij . Wyświetlony zostanie tekst **WŁ.** i włączona zostanie funkcja automatycznego suszenia.



























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**.

 Piekarnik zużywa prawie 1 litr wody z pojemnika na wodę podczas średnio 1 godziny gotowania. Proces gotowania dłuższy niż 1 godzina może wymagać dodania wody. W przypadku gotowania trwającego dłużej niż 1 godzinę należy postępować zgodnie z ostrzeżeniami na piekarniku.

Używanie funkcji piekarnika do gotowania

Potrawa	Liczba blach	Funkcja gotowania	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ciasto w foremce	Jedna blacha		3	175	25 ... 35
Ciasto w foremce	Jedna blacha		2	180	40 ... 50
Ciasta w papierze	Jedna blacha		3	175	20 ... 30
	2 blachy		1 - 3	165	35 ... 45
	3 blachy		1 - 3 - 5	165	40 ... 50
Ciasto biszkoptowe*	Jedna blacha		3	175	10 ... 20
	2 blachy		2 - 4	175	20 ... 30
Ciasteczka	Jedna blacha		3	175	25 ... 30
	2 blachy		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 blachy		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Ciasto	Jedna blacha		2	200	30 ... 40
	2 blachy		1 - 5	200	40 ... 50
Ciasto zdobne	Jedna blacha		2	200	25 ... 35
	2 blachy		1 - 5	200	35 ... 45
	3 blachy		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Ciasto na zaczynie	Jedna blacha		2	200	35 ... 45
	2 blachy		1 - 3	190	35 ... 45
Lazania	Jedna blacha		2	200	30 ... 40
Pizza	Jedna blacha		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jedna blacha		3	200	10 ... 15
Pizza**	Jedna blacha		1 - 2	310	4 ... 7
	Jedna blacha		3	310	4 ... 7
Stek wołowy/ pieczeń wołowa	Jedna blacha		3	25 min. 250/maks. następnie 180 ... 190	100 ... 120
Udziec jagnięcy (zapiekanka)	Jedna blacha		3	25 min. 250/maks. następnie 190	70 ... 90
	Jedna blacha		3	25 min. 250/maks. następnie 190	60 ... 80
Pieczone	Jedna blacha		2	15 min.	60 ... 70

kurczęta				250/maks. następnie 180 ... 190	
	Jedna blacha		2	15 min. 250/maks. następnie 180 ... 190	70 ... 80
Indyk (5.5 kg)	Jedna blacha		1	25 min. 250/maks. następnie 180 ... 190	150 ... 210
	Jedna blacha		1	25 min. 250/maks. następnie 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Jedna blacha		3	200	20 ... 30
	Jedna blacha		3	200	20 ... 30

Przy pieczeniu równocześnie na pierwszej i trzeciej półce głębszą blachę stawia się na półce dolnej, a blachę płytszą – na górnej.
Przy pieczeniu równocześnie na pierwszej i piątej półce głębszą blachę stawia się na półce górnej, a blachę płytszą – na dolnej.
Przy pieczeniu równocześnie na trzech blachach głębszą blachę stawia się na półce górnej, a blachę płytszą – na dolnej.
Sugeruje się, aby wstępne nagrzewanie stosować przy wszystkich potrawach.
* Zaleca się korzystanie z formy o średnicy 26 cm do upieczenia ciastka biszkoptowego.
** (310 °C) Jeżeli stosowany jest kamień do pizzy, należy użyć dużej łopatkę do pizzy

Gotowanie na parze

Potrawa	Waga produktu (g)	Tacka	Pozycja półki	Funkcja gotowania	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Mrożony groszek	2600	Blacha perforowana + Blacha do pieczenia	3	Gotowanie na parze	100	30... 40
Mrożony groszek	1800 na jedną blachę	Blacha perforowana + Blacha do pieczenia	3... 5	Gotowanie na parze	100	35... 45
Antrykot	1000	Blacha perforowana + Blacha do pieczenia	3	Gotowanie na parze	100	65... 75
Kawałki ziemniaków	1000	Blacha perforowana + Blacha do pieczenia	3	Gotowanie na parze	100	30... 40
Piersi z kurczaka	1000	Blacha perforowana + Blacha do pieczenia	3	Gotowanie na parze	100	25... 35
Brokuły	1400	Blacha perforowana + Blacha do pieczenia	3	Gotowanie na parze	100	20... 30
Poławica wołowa	1000	Blacha perforowana + Blacha do pieczenia	3	Gotowanie na parze	100	50... 60
Ryby	1000	Blacha perforowana + Blacha do pieczenia	3	Gotowanie na parze	100	20... 30
Kawałki cukinii	1000	Blacha perforowana + Blacha do pieczenia	3	Gotowanie na parze	100	25... 35
Kalafior	1000	Blacha perforowana + Blacha do pieczenia	3	Gotowanie na parze	100	30... 40

Brukselka	500	Blacha perforowana + Blacha do pieczenia	3	Gotowanie na parze	100	10... 20
Fasola szparagowa	1000	Blacha perforowana + Blacha do pieczenia	3	Gotowanie na parze	100	25... 35
Kawałki marchewki	1000	Blacha perforowana + Blacha do pieczenia	3	Gotowanie na parze	100	20... 30
Ryż	Woda: 475 Ryż: 180	Naczynie kuchenne ze szkła borokrzemianowego + Blacha do pieczenia	3	Gotowanie na parze	100	25... 35

1 – Nie przeprowadzać wstępnego podgrzewania.

2 – Podczas gotowania należy umieścić blachę do pieczenia na pierwszej kratce, a blachę perforowaną na trzeciej kratce.

Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan



nie zmieniaj temperatury gotowania po jego rozpoczęciu w trybie Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan.



nie otwieraj drzwiczek w trybie Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan. Jeśli nie otworzysz drzwiczek, temperatura wewnętrzna będzie optymalizowana w celu oszczędzania energii i temperatura ta może różnić się od wskazywanej na wyświetlaczu.

Potrawa	Liczba blach		Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ciasta w papierze	Jedna blacha		3	175	40... 50
Ciasteczka	Jedna blacha		3	180	25... 35
Ciasto	Jedna blacha		3	200	45... 55
Ciasto zdobne	Jedna blacha		3	200	35... 45

Obsługa funkcji grilla








OSTRZEŻENIE




Zamykaj drzwiczki na czas grillowania.


Można się poparzyć od gorących powierzchni!

Grillowanie bez pary




1. Dotknij , aby włączyć piekarnik.
2. Po włączeniu piekarnika wyświetlone zostanie menu główne.
3. Dotknij , aby przejść do menu programów gotowania.
4. Dotknij , aby wybrać żądaną funkcję grillowania bez pary. Dotknij , aby włączyć funkcję.
5. Aby zmienić temperaturę, dotknij  w ramce temperatury/wagi i ustaw żądaną temperaturę. Wartość temperatury zostanie potwierdzona z chwilą zmiany.



Aktywne pole w obszarze pół temperatury/wagi, czasu gotowania i godziny alarmu otacza ramka. Dotknij , aby przenieść ramkę do pół wskaźników po prawej stronie, albo , aby przenieść ją do pół po lewej stronie. Jeśli znowu dotkniesz , gdy ramka jest w polu wyświetlania temperatury/wagi po lewej stronie, wyświetlone zostanie poprzednie menu.


6. **Aby ustawić czas gotowania**, dotknij  w celu przeniesienia ramki do pola czasu gotowania / czasu zakończenia gotowania. Wyświetlony zostanie . Dotknij , aby ustawić żądany czas gotowania.
7. **Aby ustawić późniejszy czas zakończenia gotowania**, dotknij  po ustawieniu czasu gotowania. Wyświetlony zostanie . Dotknij , aby ustawić

żądaną godzinę zakończenia gotowania.

8. **Aby ustawić czas alarmu**, dotknij  w celu przeniesienia ramki do pola czasu alarmu. Wyświetlony zostanie . Dotknij , aby ustawić żądany czas alarmu. Czas alarmu służy jako przypomnienie; nie wpływa na czas gotowania ani działanie piekarnika. Przydaje się na przykład, gdy chce się obrócić potrawę w piekarniku w określonej chwili.



Najdłuższy czas alarmu to 23 godziny i 59 minut.


9. Jeśli funkcja gotowania, temperatura, czas gotowania, czas zakończenia gotowania i czas alarmu są odpowiednie, dotknij , aby uruchomić gotowanie. Rozpocznie się gotowanie, wyświetlana będzie ustawiona funkcja oraz komunikat


Gotowanie.



Ustawienie czasu gotowania, czasu zakończenia gotowania i czasu alarmu nie jest konieczne do działania piekarnika. Można je ustawić, ale nie trzeba.











Jeśli w trakcie gotowania zostaną otwarte drzwiczki piekarnika, na wyświetlaczu pojawi się symbol .




- » **Jeśli czas gotowania nie został ustawiony**, piekarnik obsługuje się ręcznie. Po ugotowaniu potrawy dotknij , aby zatrzymać działanie piekarnika. W przeciwnym razie piekarnik będzie nadal działać.
- » » **Jeśli ustawiony został tylko czas gotowania**, działanie piekarnika zostanie zatrzymane z końcem czasu gotowania. Wyświetlana będzie




funkcja piekarnika oraz komunikat Gotowanie zakończone. Piekarnik zacznie emitować dźwiękowy sygnał ostrzegawczy. Aby wyciszyć ten sygnał, dotknij dowolnego przycisku. » » **Jeśli ustawiony został czas gotowania i czas zakończenia gotowania**, zegar piekarnika odejmie czas gotowania od ustawionego czasu zakończenia gotowania, aby obliczyć czas rozpoczęcia gotowania. Gdy nadejdzie czas rozpoczęcia gotowania, wybrana funkcja piekarnika zostanie włączona, a piekarnik rozgrzeje się do ustawionej temperatury. Piekarnik utrzymuje tę temperaturę do końca czasu gotowania. Działanie piekarnika zostanie zatrzymane z końcem czasu gotowania. Wyświetlana będzie funkcja piekarnika oraz komunikat Gotowanie zakończone. Piekarnik zacznie emitować dźwiękowy sygnał ostrzegawczy. Aby wyciszyć ten sygnał, dotknij dowolnego przycisku.

Grillowanie z parą




1. Dotknij , aby włączyć piekarnik.
2. Po włączeniu piekarnika wyświetlone zostanie menu główne.
3. Dotknij , aby przejść do menu programów gotowania.
4. Dotknij , aby wybrać żadaną funkcję grillowania z parą. Dotknij , aby włączyć funkcję.
5. Dotknij . Użyć , aby wyregulować poziom pary. Dotknij  ponownie, aby potwierdzić to ustawienie.
6. Aby zmienić temperaturę, dotknij  w ramce temperatury/wagi i ustaw żadaną temperaturę. Wartość temperatury zostanie potwierdzona z chwilą zmiany.






Aktywne pole w obszarze pół temperatury/wagi, czasu gotowania i godziny alarmu otacza ramka. Dotknij , aby przenieść ramkę do pół wskaźników po prawej stronie, albo , aby przenieść ją do pół po lewej stronie. Jeśli znowu dotkniesz , gdy ramka jest w polu wyświetlania temperatury/wagi po lewej stronie, wyświetlone zostanie poprzednie menu.

7. **Aby ustawić czas gotowania**, dotknij  w celu przeniesienia ramki do pola czasu gotowania / czasu zakończenia gotowania. Wyświetlony zostanie . Dotknij , aby ustawić żądany czas gotowania.


Funkcja ta nie pozwala na rozpoczęcie gotowania przed ustawieniem czasu gotowania. Wyświetlany czas gotowania jest automatycznie ustawiany na 30 minut.

8. **Aby ustawić późniejszy czas zakończenia gotowania**, dotknij  po ustawieniu czasu gotowania. Wyświetlony zostanie . Dotknij , aby ustawić żadaną godzinę zakończenia gotowania.

9. **Aby ustawić czas alarmu**, dotknij  w celu przeniesienia ramki do pola czasu alarmu. Wyświetlony zostanie . Dotknij , aby ustawić żądany czas alarmu. Czas alarmu służy jako przypomnienie; nie wpływa na czas gotowania ani działanie piekarnika. Przydaje się na przykład, gdy chce się obrócić potrawę w piekarniku w określonej chwili.





Najdłuższy czas alarmu to 23 godziny i 59 minut.


10. Jeśli funkcja gotowania, temperatura, czas gotowania, czas zakończenia gotowania i czas alarmu są odpowiednie, dotknij , aby uruchomić gotowanie.


11. Etapy obsługi funkcji gotowania na parze:



Jeśli funkcja gotowania na parze nie była wykorzystywana przez dłuższy czas, zostanie wyświetlony komunikat „**Dodaj czystą wodę**”.


12. Dotknąć . Pokrywa pojemnika na wodę otworzy się na boki i pojemnik na wodę zostanie wysunięty.
13. Wyjąć pojemnik na wodę, wylać pozostałą wodę i napełnić go czystą wodą do poziomu wskazanego oznaczeniem „max.”.



 **Zagrożenie dla zdrowia!** W układzie pary nie wolno stosować żadnego płynu innego niż woda pitna.


 Nie stosować wody destylowanej lub filtrowanej. Stosować wyłącznie wodę butelkowaną. Nie dodawać do pojemnika z wodą roztworów, które są palne, zawierają alkohol lub cząstki stałe.

 Pokrywa pojemnika umożliwia jego napełnienie bez wyjmowania.

14. Włożyć pojemnik na miejsce i dotknąć , aby zamknąć jego pokrywę. Dotknąć , aby rozpocząć gotowanie.
- » Jeśli poziom wody jest prawidłowy, rozpocznie się proces gotowania.

 Przed przystąpieniem do korzystania z funkcji gotowania na parze lub wspomaganie parą należy się upewnić, że pokrywa obudowy sondy mięsa jest zamknięta.

 Jeśli w trakcie gotowania zostaną otwarte drzwiczki piekarnika, na wyświetlaczu pojawi się symbol .


 W razie wyczerpania wody w pojemniku podczas gotowania wyświetlony zostanie komunikat „**Dodaj czystą wodę**”, a piekarnik zacznie emitować dźwiękowy sygnał ostrzegawczy. Gotowanie zostanie zakończone. Po napełnieniu pojemnika wodą i włożeniu go w jego osadę cykl gotowania będzie kontynuowany od miejsca, w którym został przerwany.

» » **Jeśli ustawiony został tylko czas gotowania**, działanie piekarnika zostanie zatrzymane z końcem czasu gotowania. Wyświetlana będzie funkcja piekarnika oraz komunikat „**Gotowanie ukończone**”. Piekarnik zacznie emitować dźwiękowy sygnał ostrzegawczy. Aby wyciszyć ten sygnał, należy dotknąć dowolnego przycisku.


» » **Jeśli ustawiony został czas gotowania i czas zakończenia gotowania**, zegar piekarnika odejmie czas gotowania od ustawionego czasu zakończenia gotowania, aby obliczyć czas rozpoczęcia gotowania. Gdy nadejdzie czas rozpoczęcia gotowania, wybrana funkcja piekarnika zostanie włączona, a piekarnik rozgrzeje się do ustawionej temperatury. Piekarnik utrzymuje tę temperaturę do końca czasu gotowania. Działanie piekarnika zostanie zatrzymane z końcem czasu gotowania. Wyświetlana będzie


funkcja piekarnika oraz komunikat „**Gotowanie ukończone**”. Piekarnik zacznie emitować dźwiękowy sygnał ostrzegawczy. Aby wyciszyć ten sygnał, należy dotknąć dowolnego przycisku.

15. Po zakończeniu cyklu gotowania ze względów higienicznych należy wyłączyć pozostałą wodę z pojemnika.

 Woda z układu generowana pary piekarnika zostanie odprowadzona do pojemnika w ciągu około 15 minut od zakończenia gotowania. Ze względów higienicznych należy wyłączyć pozostałą wodę z pojemnika.


16. Włączyc funkcję suszenia, aby usunąć wodę nagromadzoną w piekarniku. Patrz „Menu dodatków”.




 Gdy funkcja automatycznego suszenia jest aktywna, zostaje automatycznie włączona po zakończeniu każdego cyklu gotowania na parze.


17. **Aby kontynuować gotowanie:**
W ciągu 5 minut od zakończenia cyklu gotowania można dotknąć , aby znowu uruchomić piekarnik z funkcjami gotowania na parze.


» Piekarnik nadal będzie działał z poprzednimi ustawieniami funkcji gotowania i temperatury.

18. W razie ponownego uruchomienia piekarnika **w ciągu 5 minut od zakończenia cyklu gotowania** wyświetlony zostanie komunikat „**Przygotowywanie piekarnika**”, ponieważ piekarnik mógł zacząć odprowadzać wodę z systemu generowania pary do pojemnika na wodę. Po zniknięciu


komunikatu można dotknąć , aby rozpocząć gotowanie. Jako że woda z układu generowana pary piekarnika została odprowadzona do pojemnika, wyświetlony zostanie komunikat „**Dodaj czystą wodę**”.


19. Dotknąć . Pokrywa pojemnika na wodę otworzy się na boki i pojemnik na wodę zostanie wysunięty.
20. Wyjąć pojemnik na wodę, wyłączyć pozostałą wodę i napełnić go czystą wodą do poziomu wskazanego oznaczeniem „max.”.
21. Włożyć pojemnik na miejsce i dotknąć , aby zamknąć jego pokrywę. Dotknąć , aby rozpocząć gotowanie.
- » Jeśli poziom wody jest prawidłowy, rozpocznie się proces gotowania.


 Jeśli drzwi piekarnika zostaną otwarte, kiedy funkcja gotowania na parze jest aktywna, silnik wentylatora będzie pracował z większą prędkością w celu utworzenia kurtyny powietrza.

 Podczas ostatnich 3 minut gotowania na parze silnik wentylatora będzie pracował z wysoką prędkością w celu zmniejszenia zagęszczenia pary w piekarniku.

22. Po zakończeniu cyklu gotowania ze względów higienicznych należy wyłączyć pozostałą wodę z pojemnika.

 Woda z układu generowana pary piekarnika zostanie odprowadzona do pojemnika w ciągu około 15 minut od zakończenia gotowania. Ze względów higienicznych należy wylać pozostałą wodę z pojemnika.

 Przed uruchomieniem funkcji suszenia należy wyjąć z piekarnika jedzenie i akcesoria takie jak blachy, druciane grille itp.

 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 tłusta żywność może się zapalić.

23. Włączyć funkcję suszenia, aby usunąć wodę nagromadzoną w piekarniku. Patrz „Menu dodatków”.



 Gdy funkcja automatycznego suszenia jest aktywna, pojawi się ona na wyświetlaczu piekarnika po zakończeniu każdego cyklu gotowania na parze. Można dotknąć , aby ją uruchomić.

Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu

Grillowanie na grillu elektrycznym

Potrawa	Akcesoria do zastosowania	Pozycja półki	Zalecana temperatura (°C)**	Czas grillowania
Ryby	Ruszt drucziany	4...5	250/max	20...25 min. #
Sznicze z kurczaka	Ruszt drucziany	4...5	250/max	25...35 min.
Kotlety jagnięce	Ruszt drucziany	4...5	250/max	20...25 min.
Pieczeń wołowa	Ruszt drucziany	4...5	250/max	25...30 min. #
Kotlety cielece	Ruszt drucziany	4...5	250/max	25...30 min. #
Opiekanie chleba *	Ruszt drucziany	4	250/max	1...3 min.

zależnie od grubości

*Nagrzewać przez 5 minut

**Jeśli Twój produkt nie oferuje możliwości regulowania temperatury grilla, będzie on działał przy maksymalnej temperaturze.

Posiłki w tej tabeli gotowania są przygotowane według EN 60350-1, aby ułatwić instytucjom kontrolnym sprawdzanie produktu

Potrawa	Akcesoria do zastosowania	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Pieczyno tostowe	Ruszt drucziany	4	250/max	1...3 min.
Kłopsiki (wołowina) - 12 kawałki	Ruszt drucziany	4	250/max	25...35 min.

Obrócić potrawę po upływie 2/3 całkowitego czasu grillowania.

Zaleca się, aby wszystkie potrawy poddawać wstępnemu ogrzewaniu przez ok. 5-6 minut przed opiekaniem.

6 Czyszczenie i konserwacja

Informacje ogólne

Okres użytkowania tego wyrobu przedłuży się, a problemy stana się rzadsze, jeśli wyrób ten czyści się w regularnych odstępach czasu.



ZAGROŻENIE:

Przed konserwacją i czyszczeniem, odłącz piekarnik od sieci. Grozi to porażeniem elektrycznym!



ZAGROŻENIE:

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

Czyszczenie pojemnika na wodę

Pojemnik na wodę znajduje się z tyłu pokrywy po lewej stronie panelu sterowania. Aby go wyjąć i wyczyścić:

1. Dotknij . Pokrywa pojemnika na wodę otworzy się na boki i pojemnik na wodę zostanie wysunięty.
2. Wyjmij pojemnik na wodę i wyczyść go pod bieżącą wodą.
3. Wyczyszczony pojemnik włóż na miejsce i dotknij , aby zamknąć jego pokrywę.



Do czyszczenia pojemnika na wodę nie używaj żadnych chemikaliów. Użyj jedynie wody.



Nie wolno myć pojemnika w zmywarce.

Czyszczenie panelu sterowania

Panel sterowania i pokrętła czyści się wilgotną ściereczką i wyciera do sucha.

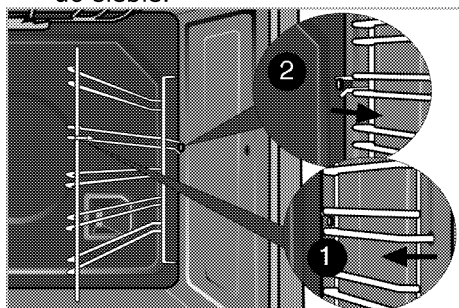


Jeśli na produkcie znajdują się przyciski/pokrętła, nie należy ich zdejmować do czyszczenia panelu sterowania. Możesz uszkodzić panel sterowania!

Czyszczenie piekarnika

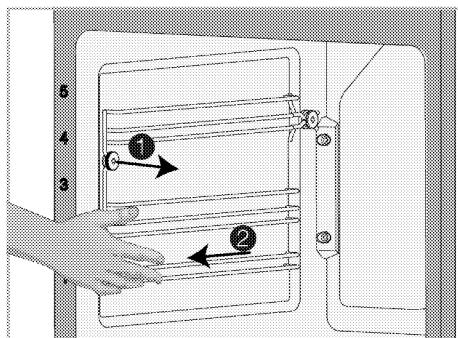
Aby oczyścić ścianę boczną (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)
(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

1. Wyjmij przednią sekcję stelaża bocznego wyciągając go w przeciwnym kierunku do ściany bocznej.
2. Całkiem wyjmij stelaż ciągnąc go do siebie.



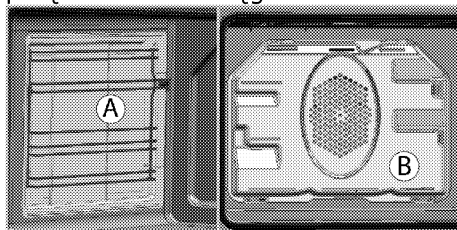
Aby oczyścić ścianę boczną (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)
(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

1. Wymontować śrubę z przedniej części bocznego stojaka w sposób przedstawiony na poniższym rysunku.
2. Całkiem wyjmij stelaż ciągnąc go do siebie.



Ściany katalityczne
(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Wewnętrzna strona bocznych ścian (A) i tylnej ściany (B) urządzenia może być pokryta emalią katalityczną. Ściany pokryte emalią katalityczną mają jasny, matowy kolor i porowatą powierzchnię. Nie należy ich czyścić. Porowata powierzchnia takich ścian czyści się sama, pochłaniając i przekształcając odpryski tłuszczu w parę i dwutlenek węgla.



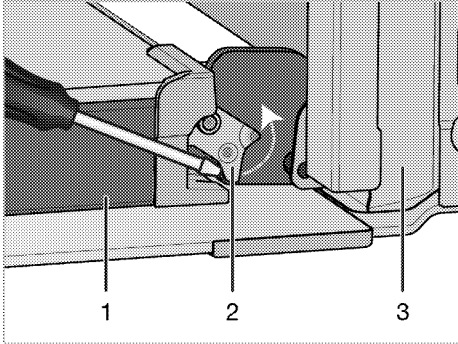
Czyszczenie drzwiczek piekarnika

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

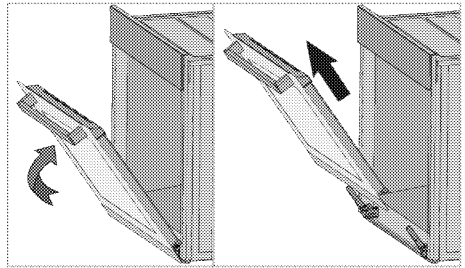
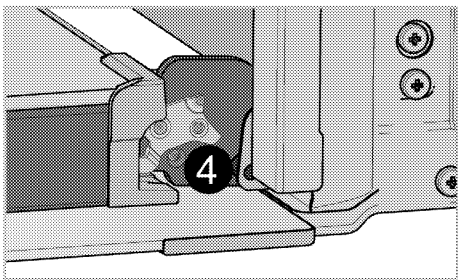
i Do czyszczenia drzwiczek piekarnika nie używaj żadnych szorstkich środków czyszczących ani skrobaczek metalowych. Mogą porysować powierzchnię i zniszczyć szybę.

Przenoszenie drzwiczek piekarnika.

1. Otwórz drzwiczki przednie (1).
2. Otwórz klipsy na obudowie zawiasu (2) po prawej i lewej stronie przednich drzwi, naciskając zaczep, jak pokazano na rysunku. Zamek powinien wyglądać (4), gdy jest otwarty.



- 1 Drzwiczki
- 2 Blokada zawiasu (pozycja zamknięta)
- 3 Piekarnik
- 4 Blokada zawiasu (otwarta pozycja)



3. Przesuń drzwiczki przednie w pół drogi.
4. Zdejmij drzwiczki przednie ciągnąc je ku górze aby uwolnić je z prawych i lewych zawiasów.

i Kroki procesu wyjmowania drzwiczek powtarza się w odwrotnej kolejności przy ich zakładaniu. Przy zakładaniu drzwi z powrotem nie zapomnij zamknąć zacisk w obudowie zawiasu.

Funkcja "Soft Open & Soft Close"

Niektóre modele mogą zawierać funkcję "Soft Close-Soft Open".

Funkcja Soft Close pozwala użytkownikowi na płynne zamknięcie drzwiczek piekarnika, przynosząc go do około 15 cm od pozycji zamkniętej i delikatnie popychając. Automatyczny system amortyzatorów pomaga delikatnie zamykać drzwi. Podobną funkcję obserwuje się, gdy drzwiczki piekarnika są całkowicie otwarte; W odległości ok. 9 cm od całkowicie otwartej pozycji system przepustnic kopie w sposób umożliwiający delikatne otwieranie.

7 Rozwiązywanie problemów

W czasie pracy piekarnik wydziela parę.

- 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.*

Produkt nie działa.

- Bezpiecznik uszkodzony lub zadziałał. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*
- Piekarnik nie jest przyłączony do (uziemionego) gniazdka. >>> *Sprawdź kontakt wtyczki.*

Nie świeci 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.*

Piec nie grzeje.

- Piekarnik może nie być ustawiony na pewne funkcje gotowania i/lub temperatury. >>> *Ustawić piekarnik na pewne funkcje gotowania i/lub temperatury.*
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź, czy jest prąd. Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*



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

