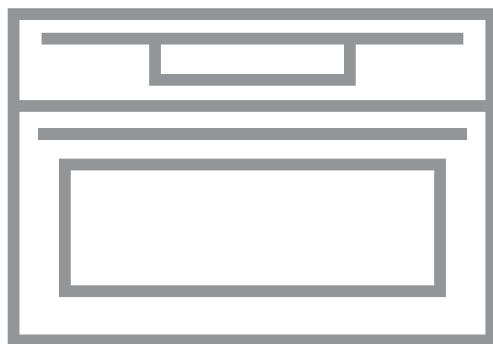


▶ KME861000M
KMK861000B
KMK861000M

PL Instrukcja obsługi
Piekarnik z funkcją mikrofal

USER MANUAL



AEG

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	6
3. OPIS URZĄDZENIA.....	9
4. OBSŁUGA URZĄDZENIA.....	10
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	11
6. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	11
7. FUNKCJE ZEGARA.....	18
8. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	19
9. DODATKOWE FUNKCJE.....	20
10. WSKAZÓWKI I PORADY.....	20
11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	39
12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	40
13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	42

Z MYŚLĄ O DOSKONAŁYCH EFEKTACH

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



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

www.aeg.com/support



Zarejestrować produkt, aby otrzymać lepszą obsługę serwisową:

www.registreaeg.com



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

www.aeg.com/shop


OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS

Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.

Kontaktując się z autoryzowanym centrum serwisowym, należy przygotować poniższe dane: informacje o modelu, numer produktu, numer seryjny. Informacje te można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga – informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. ⚠️ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń.
- Dzieci w wieku od 3 do 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci poniżej 3 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Nie pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- Dzieciom i zwierzętom nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mogą mocno nagrzewać się podczas jego użytkowania.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.

- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

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

pojemników przeznaczonych do gotowania w kuchence mikrofalowej.

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

one wybuchnąć, nawet po zakończeniu działania mikrofal.

- Urządzenie należy regularnie czyścić i usuwać wszelkie pozostałości żywności.
- Nieutrzymywanie kuchenki w czystości może prowadzić do uszkodzenia powierzchni obudowy urządzenia i w konsekwencji do ograniczenia jego żywotności oraz do zaistnienia niebezpiecznej sytuacji.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączonej do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępy od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Wymaga on zasilania elektrycznego.
- Meble przeznaczone do zabudowy urządzenia muszą spełniać wymogi dotyczące odporności zawarte w normie DIN 68930.

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	444 (460) mm
Szerokość szafki	560 mm
Głębokość szafki	550 (550) mm
Wysokość przedniej części urządzenia	455 mm
Wysokość tylnej części urządzenia	440 mm
Szerokość przedniej części urządzenia	595 mm
Szerokość tylnej części urządzenia	559 mm
Głębokość urządzenia	567 mm
Głębokość części urządzenia do zabudowy	546 mm
Głębokość z otwartymi drzwiami	882 mm
Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umiejscowiony w tylnej dolnej części szafki	560x20 mm

Długość przewodu zasilającego Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu	1500 mm
Wkręty mocujące	3.5x25 mm

2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wewnątrz pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.

- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcanego – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowoprądowe (RCD) oraz styczniki.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

2.3 Użytkowanie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Należy upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Wyłączać urządzenie po każdym użyciu.
- Podczas pracy urządzenia należy zachować ostrożność przy otwieraniu jego drzwi. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie opierać się o otwarte drzwi urządzenia.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.

- Należy ostrożnie otwierać drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może spowodować powstanie mieszanki alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno zbliżać do niego iskrzących przedmiotów ani otwartego płomienia.
- Nie umieszczać w urządzeniu, na nim ani w jego pobliżu łatwopalnych substancji ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi substancjami.
- Nie używać funkcji kuchenki mikrofalowej do wstępnego ogrzania piekarnika.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

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

urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki, aż urządzenie całkowicie ostygnie po użyciu.

2.4 Konserwacja i czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

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

2.5 Oświetlenie wewnętrzne



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

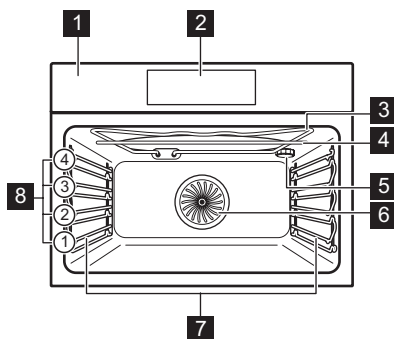
- Żarówka zwykła lub halogenowa zastosowana w tym urządzeniu jest przeznaczona wyłącznie do urządzeń domowych. Nie należy używać jej do oświetlenia pomieszczeń.
- Przed przystąpieniem do wymiany lampki należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.6 Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

3. OPIS URZĄDZENIA

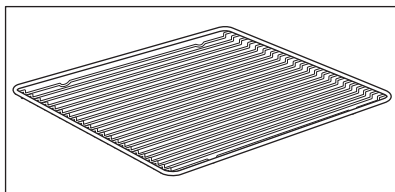
3.1 Informacje ogólne



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

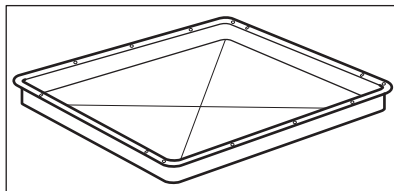
3.2 Akcesoria

Ruszt

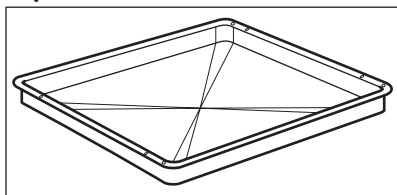


Do ustawiania naczyń, foremek do ciast oraz do pieczenia mięs.

Blacha do pieczenia ciasta



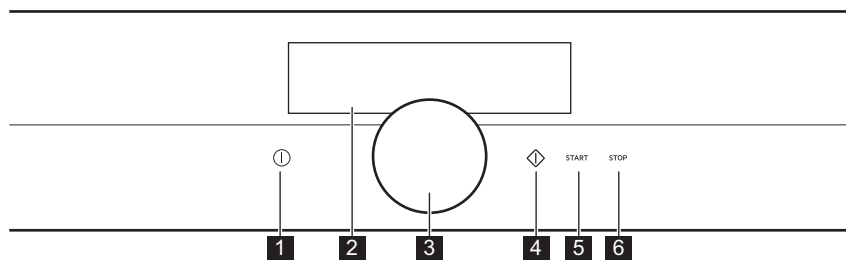
Do pieczenia ciast i ciastek.


Głęboka blacha

Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.

4. OBSŁUGA URZĄDZENIA

4.1 Panel sterowania



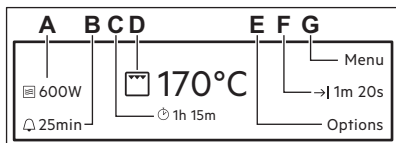
Funkcja	Uwaga
1 Wł./Wył.	Włączanie i wyłączanie urządzenia.
2 Wyświetlacz	Przedstawia bieżące ustawienia urządzenia.
3 Pokrętko	Służy do regulacji ustawień i poruszania się po menu. Nacisnąć  , aby włączyć urządzenie. Nacisnąć i przytrzymać pokrętko, aby włączyć ekran ustawień. Nacisnąć pokrętko i obracać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

4.2 Wyświetlacz

Po włączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się tryb funkcji pieczenia.



Wyświetlacz z maksymalną liczbą ustawionych funkcji:



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

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Czyszczenie wstępne

Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.

Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

Wyczyścić piekarnik i akcesoria przed pierwszym użyciem.

Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w początkowym położeniu.

5.2 Pierwsze podłączenie

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

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

6. CODZIENNA EKSPLOATACJA



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Funkcje Pieczenia

Włączanie i wyłączanie funkcji pieczenia.

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

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


Aby wyłączyć funkcję, nacisnąć STOP .








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



Funkcje pieczenia: Specjalne

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
	Termoobieg (niska temp.) Do przygotowywani delikatnych soczystych pieczeni.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Podtrzymywanie temp.	Do utrzymywania temperatury potraw.
 Podgrzewanie talerzy	Do wstępnego ogrzewania talerzy przed podaniem potraw.
 Pasteryzowanie	Do pasteryzowania warzyw (np. pikli).
 Osuszanie	Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów.
 Wyrastanie ciasta	Do wspomagania wyrastania ciasta drożdżowego przed pieczeniem.
 Pieczenie chleba	Tej funkcji można użyć do wypieku chleba i bułek, dzięki czemu zyskają chrupiącą skórkę, połysk i kolor jak pieczywo z profesjonalnej piekarni.
 Zapiekanki	Do przyrządzania potraw, jak lasagne lub dania ziemniaczane. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.

Funkcje pieczenia: Standardowe








Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Termoobieg	Do jednoczesnego pieczenia na dwóch poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji: Górna/dolna grzałka.
 Termoobieg + dolna grzałka	Do pieczenia na jednym poziomie dań wymagających intensywnego przyrumienienia i kruchego spodu. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji: Górna/dolna grzałka.
 Górna/dolna grzałka	Do pieczenia i opiekania żywności w położeniu półki.
 Dolna grzałka + grill + termoobieg	Do przyrządzania produktów gotowych (np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajgonek itp.), tak aby nadać im chrupkość.
 Grill	Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Grill + termoobieg	Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
 Grzałka dolna	Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.

Funkcje pieczenia: Mikrofałe

Nie nagrzewać wstępnie piekarnika podczas korzystania z funkcji kuchenki mikrofalowej.

Działanie mikrofal powoduje wytwarzanie ciepła bezpośrednio w produktach spożywczych.

Funkcja pieczenia	Aplikacja
 Mikrofałe	Średnio-niska moc mikrofal (100-600 W). Do podgrzewania gotowych potraw. Do gotowania warzyw i ryb.
 Maks. moc mikrofal	Wysoka moc mikrofal (700-1000 W). Powoduje wytwarzanie ciepła bezpośrednio w produktach spożywczych. Do podgrzewania napojów i zup.
 Termoobieg + mikrofałe	Funkcja ze zwiększoną mocą mikrofal. Do pieczenia na jednym poziomie.
 Górna/dolna grzałka + mikrofałe	Funkcja ze zwiększoną mocą mikrofal. Do pieczenia i opiekania żywności w położeniu półki.
 Grill + mikrofałe	Funkcja ze zwiększoną mocą mikrofal. Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.
 Grill + termoobieg + mikrofałe	Funkcja ze zwiększoną mocą mikrofal. Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
 Rozmrażanie	Funkcja ze zwiększoną mocą mikrofal. Do rozmrażania mięsa, owoców i warzyw.

6.2 Menu – informacje ogólne



Menu

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

Podmenu opcji: Ustawienia podstawowe

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

Podmenu opcji: Konfiguracja

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

Podmenu opcji: Serwis

Podmenu	Opis
DEMO	Kod włączenia/wyłączenia: 2468
Wyświetl licencje	Informacje na temat licencji.
Wyświetl. ver. oprogr.	Informacje na temat wersji oprogramowania.
Ustawienia fabryczne	Przywrócenie ustawień fabrycznych.

Podmenu opcji: Gotowanie wspomagane

Każda potrawa w tym podmenu ma przypisaną zalecaną funkcję piekarnika, moc mikrofal i temperaturę. Ustawienia te można zmienić ręcznie.

W przypadku niektórych dań można również wybrać sposób pieczenia:

- Automatyka wagowa

Stopień wypieczenia potrawy:

- Lekko wypieczone lub Mniej
- Średnio wypieczone
- Dobrze wypieczone lub Więcej

Kategoria potraw: Mięso i ryby

Mięso		
Wołowina	Polędwica wołowa	
	Pieczeń	
	Klops	
Wieprzowina	Polędwica	Świeże
		Wędzone
		Pieczeń
		Szynka
		Gicz
		Żeberka
Cielęcina	Polędwica	
	Pieczeń	
	Gicz	

Mięso		
Jagnięcina	Pieczeń	
	Comber	
	Udziec	
Dziczyzna	Sarnina	Comber
		Udziec
	Zając	Comber
		Udziec

Drób	
Kurczak	W całości
	Połówka
	Udźce
	Skrzydółka
Kaczka	
Gęś	
Indyk	W całości
	Pierś

Ryby	
Cała ryba	mała porcja
	Średnio wypieczone
	duża porcja
Ryba pieczona	
Paluszki rybne	

Kategoria potraw: Potrawy z piekarnika

Potrawa	
Przystawki	Frytki
	Krokiety
	Pieczone ziemniaki, ćwiartki
	Zapiekane mięso i ziemniaki
Potrawy z piekarnika	Lasagne
	Zapiekanka ziemniaczana
	Makaron zapiekany
	Zapiekanka warzywna

Kategoria potraw: Wypieki na słono

Potrawa		
Pizza	Świeże	Cienka
		Gruba
	Mrożonki	Cienka
		Gruba
		Przekąski
	Schlodz.	
Quiche	Cienka	
	Gruba	

Potrawa		
Chleb	Świeże	Bagietka
		Ciabatta
		Biały chleb
		Ciemny chleb
		Chleb żytni
		Chleb pełnoziarnisty
		Przaśny chleb
		Chąłka
		Chąłka drożdżowa
		Mrożonki
Chleb		
Bułki	Świeże	Podpieczone
		Świeże
		Mrożonki
		Podpieczone

Kategoria potraw: Desery / Wypieki

Potrawa	
Ciasto w formie	Ciasto migdałowe
	Szarlotka
	Brioszki
	Sernik
	Ciasto z jabłkami, przykryte
	Kruchy spód
	Biskoptowy spód tarty
	Tort biskoptowy
	Kołacz
	Biskopt
	Tarty

Potrawa		
Ciasto na blasze	Strudel jabłkowy, mrożony	
	Brownies	
	Sernik	
	Strucla bożonar.	
	Placek z kruszonką	
	Tarta owocowa	Ciasto kruche
		Ciasto biskoptowe
		Ciasto drożdżowe
	Biskopt	
	Ciasto cukrowe	
	Rolada biskoptowa	
	Tarta szwajc. na słodko	
Placek drożdżowy		
Ciastka	Ciastka	
	Ptysie	
	Eklery	
	Makaroniki	
	Babeczki	
	Ciasta przekładane	
	Ciasto francuskie	
	Kruche ciasteczka	

Potrawa
Casserole na słodko

6.3 Opcje



Opcje	Opis
Ustawienia timera	Zawiera listę funkcji zegara.
Szybkie nagrzewanie	Umożliwia skrócenie czasu nagrzewania w ramach aktualnie włączonej funkcji pieczenia. Włączone / Wyłączone
Ustaw + start	Do ustawienia funkcji i włączenia jej w późniejszym czasie. Po ustawieniu na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Ustaw + Start wł.”. Nacisnąć Start, aby włączyć. Gdy funkcja włącza się, komunikat znika z wyświetlacza, a piekarnik rozpoczyna działanie. Opcja dostępna tylko z niektórymi funkcjami pieczenia, gdy ustawiono funkcje Czas / Koniec.
Oświetlenie piekarnika	Włączone / Wyłączone



6.4 Ciepło resztkowe




Po wyłączeniu piekarnika na wyświetlaczu pokazany jest poziom

ciepła resztkowego. Ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potraw.

7. FUNKCJE ZEGARA

7.1 Ustawienia timera

Funkcja zegara	Zastosowanie
 Stoper	Automatycznie monitoruje czas działania włączonej funkcji. Istnieje możliwość włączenia lub wyłączenia wyświetlania wskazań funkcji Stoper.
 Czas	Służy do ustawiania czasu działania urządzenia. ¹⁾

Funkcja zegara	Zastosowanie
 Czas zakończenia	<p>Służy do ustawiania czasu wyłączenia danej funkcji pieczenia. Ta opcja jest dostępna tylko po ustawieniu funkcji Czas. Jednoczesne użycie funkcji Czas i Czas zakończenia spowoduje automatyczne włączenie i wyłączenie piekarnika w późniejszym czasie. ¹⁾ Funkcja nie jest dostępna, gdy działa funkcja Mikrofale.</p>
 Przypomnienie	<p>Ustawianie czasu do odliczania. ¹⁾ Funkcja nie ma wpływu na działanie piekarnika.</p> <p>Wybrać  i ustawić czas. Gdy upłynie czas pieczenia, emitowany jest sygnał dźwiękowy. Nacisnąć pokrętkę, aby wyłączyć sygnał. Gdy piekarnik jest wyłączony, należy nacisnąć pokrętkę, aby włączyć tę funkcję.</p>

¹⁾ Maksymalnie 23 godz. i 59 min

8. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 Wkładanie akcesoriów

Używać wyłącznie naczyń z odpowiednich materiałów.

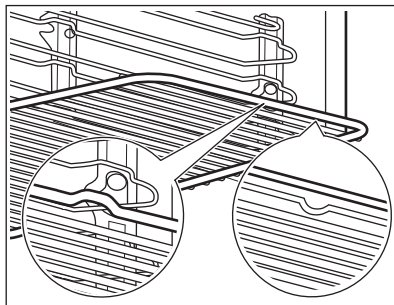


OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział „Wskazówki i porady”, Naczynia i materiały odpowiednie do kuchenki mikrofalowej.

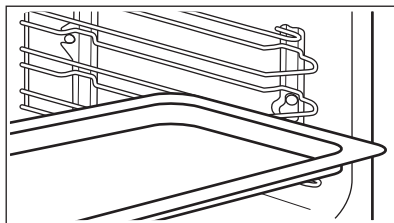
Ruszt:

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



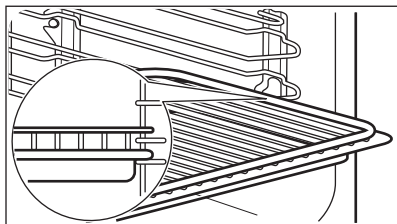
Blacha do pieczenia ciasta/głęboka blacha:

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



Ruszt wraz z blachą do pieczenia ciasta/głęboką blachą:

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





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

9. DODATKOWE FUNKCJE

9.1 Samoczynne wyłączenie

Z powodów bezpieczeństwa piekarnik wyłącza się samoczynnie po upływie pewnego czasu, jeśli działa funkcja pieczenia i nie zostaną zmienione żadne ustawienia.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 230	5,5

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

9.2 Wentylator chłodzący

Podczas pracy piekarnika wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymywać powierzchnię piekarnika w niskiej temperaturze. Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący może nadal działać do czasu schłodzenia piekarnika.

10. WSKAZÓWKI I PORADY



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



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

10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używany. W poniższych tabelach podano zalecane ustawienia

temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw.

W przypadku braku ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

10.2 Zalecenia dotyczące korzystania z mikrofal

Umieścić potrawę na płycie na dnie komory piekarnika.

Obrócić lub zamieszać potrawę po upływie połowy czasu rozmrażania lub gotowania.

Przykryć potrawę na czas gotowania lub odgrzewania.

Podczas podgrzewania napojów włożyć łyżkę do butelki lub szklanki, aby zapewnić lepsze rozprowadzanie ciepła.

Włożyć do piekarnika potrawę bez opakowania. Pakowane gotowe potrawy można wkładać do piekarnika w opakowaniu, gdy jest ono przeznaczone do kuchenek mikrofalowych (patrz informacje na opakowaniu).

Gotowanie za pomocą mikrofal

Gotować pod przykryciem. Potrawy można gotować bez przykrycia, jeśli ich wierzch ma być przypieczony.

Należy uważać, aby nie rozgotować potrawy poprzez ustawienie za wysokiego poziomu mocy lub zbyt długiego czasu gotowania. Może to spowodować wysuszenie, przypalenie lub zapalenie się potrawy.

Nie gotować w piekarniku ślimaków w muszlach ani jajek w skorupkach, ponieważ mogą wybuchnąć. Przed odgrzewaniem smażonych jajek należy przekłuć żółtko.

Przed gotowaniem potraw ze skórką należy je kilkakrotnie nakłuć.

Warzywa pokroić na kawałki podobnej wielkości.

Potrawy płynne od czasu do czasu zamieszać.

Zamieszać potrawę przed podaniem.

Po wyłączeniu piekarnika wyjąć z niego potrawę i odstawić ją na kilka minut.

Rozmrażanie za pomocą mikrofal




Mrożone, pozbawione opakowania mięso położyć na odwróconym małym talerzu, umieszczonym w większym pojemniku lub na ruszcie do rozmrażania bądź plastikowym sicie, tak aby umożliwić spływanie cieczy powstającej podczas rozmrażania.



Wymnować po kolei rozmrożone kawałki.

Aby ugotować warzywa i owoce bez ich uprzedniego rozmrażania, należy użyć wyższej mocy mikrofal.

10.3 Odpowiednie naczynia i materiały do kuchenki mikrofalowej

Do gotowania w kuchenke mikrofalowej używać tylko materiałów i naczyń do tego przeznaczonych. Patrz poniższa tabela.

Naczynie / Materiał			
Szkoło i porcelana odporne na wysoką temperaturę, bez metalowych elementów, np. szkło żaroodporne	✓	✓	✓
Szkoło i porcelana nieodporne na wysoką temperaturę bez srebrnych, złotych, platynowych lub innych metalowych elementów	✓	X	X
Szkoło i szkło ceramiczne z materiałów odpornych na wysoką i niską temperaturę	✓	✓	✓
Materiały ceramiczne bez kwarcowych i metalowych elementów oraz szkliska z zawartością metalu	✓	✓	X

Naczynie / Materiał			
Materiały ceramiczne, porcelana i fajans z niepowlekanym dnem lub z małymi otworami np. w uchwytach	X	X	X
Żaroodporne tworzywa sztuczne do 200°C (przed użyciem należy zawsze sprawdzić przeznaczenie pojemnika z tworzywa sztucznego)	✓	✓	X
Karton, papier	✓	X	X
Folia spożywcza	✓	X	X
Folia do pieczenia z zamknięciem nadającym się do kuchenek mikrofalowych (przed użyciem należy zawsze sprawdzić przeznaczenie folii)	✓	✓	X
Metalowe naczynia do pieczenia, np. emaliowane lub żeliwne	X	X	X
Formy do pieczenia lakierowane na czarno lub z powłoką silikonową (przed użyciem należy zawsze sprawdzić przeznaczenie formy do pieczenia)	X	X	X
Błacha do pieczenia ciasta	X	X	X
Ruszt	X	X	✓
Naczynia przeznaczone do kuchenek mikrofalowych, np. talerz Crisp	X	✓	X

10.4 Porady dotyczące specjalnych funkcji pieczenia piekarnika

Podtrzymywanie temp.

Funkcja umożliwia podtrzymanie temperatury potraw. Temperatura jest automatycznie ustawiona na 80°C.

Podgrzewanie talerzy

Funkcja umożliwia podgrzanie talerzy przed podaniem. Temperatura jest automatycznie ustawiona na 70°C.

Rozłóż równomiernie talerze i naczynia w stosach na ruszcie. Użyj pierwszego poziomu piekarnika. Po upływie połowy czasu grzania zamień miejscami.

Wyrastanie ciasta

Funkcja umożliwia wyrastanie ciasta drożdżowego. Włożyć ciasto drożdżowe do dużego naczynia i przykryć je mokrym ręcznikiem lub folią plastikową. Ustawić funkcję: Wyrastanie ciasta oraz czas pieczenia.

10.5 Pieczenie ciast

Zaleca się ustawienie za pierwszym razem niższej temperatury.

Piekąc ciasta na więcej niż jednym poziomie, można wydłużyć czas pieczenia o 10-15 minut.







Ciasta i ciastka na różnych poziomach nie zawsze przyrumieniają się równomiernie. Nie ma potrzeby zmiany ustawienia temperatury w takim przypadku. W trakcie pieczenia produkty przyrumieniają się równomiernie.








Blachy mogą odkształcać się podczas pieczenia. Po ostygnięciu blach odkształcenia znikną.

10.6 Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

Efekt pieczenia	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Spód ciasta nie jest odpowiednio upieczony.	Wybrano nieodpowiedni poziom piekarnika.	Umieścić ciasto na niższym poziomie piekarnika.
Ciasto zapada się, robi się zakalcowate, rozmiękłe lub jest nierównomiernie upieczone.	Temperatura piekarnika jest za wysoka.	Następnym razem ustawić nieco niższą temperaturę piekarnika.
	Za krótki czas pieczenia.	Następnym razem ustawić dłuższy czas pieczenia i obniżyć temperaturę piekarnika.
Ciasto jest za suche.	Temperatura piekarnika jest za niska.	Następnym razem ustawić wyższą temperaturę piekarnika.
	Za długi czas pieczenia.	Następnym razem ustawić krótszy czas pieczenia.
Ciasto piecze się nierównomiernie.	Temperatura piekarnika jest za wysoka, a czas pieczenia za krótki.	Ustawić niższą temperaturę piekarnika i dłuższy czas pieczenia.
	Ciasto nie jest równomiernie rozprowadzone.	Następnym razem rozprowadzić równomiernie ciasto na blasze.
Ciasto nie jest gotowe po upływie czasu pieczenia podanego w przepisie.	Temperatura piekarnika jest za niska.	Następnym razem ustawić nieco wyższą temperaturę piekarnika.

10.7 Pieczenie na jednym poziomie

 PIECZENIE W FORMACH				
		 (°C)	 (min)	
Kołacz / Brioszki	Termoobieg	150 - 160	50 - 70	1
Tort biszkoptowy / Ciasto owocowe	Termoobieg	140 - 160	70 - 90	1
Biszkopt	Termoobieg	140 - 150	35 - 50	1
Biszkopt	Górna/dolna grzałka	160	35 - 50	2
Spód tarty – ciasto kruche, nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	170 - 180	10 - 25	1
Spód tarty – ciasto biszkoptowe	Termoobieg	150 - 170	20 - 25	1
Szarlotka, 2 foremki Ø 20 cm	Termoobieg	160	70 - 90	1
Szarlotka, 2 foremki Ø 20 cm	Górna/dolna grzałka	180	70 - 90	1
Sernik, użyć głębokiej blachy do pieczenia	Górna/dolna grzałka	160 - 170	60 - 90	1

 CIASTA / CIASTKA / CHLEB NA BLACHACH DO PIECZENIA				
 Nagrzać wstępnie pusty piekarnik.				
		 (°C)	 (min)	
Warkocz drożdżowy / Chałka	Górna/dolna grzałka	170 - 190	30 - 40	2
Kerststol	Górna/dolna grzałka	160 - 180	50 - 70	2
Chleb żytni	Górna/dolna grzałka	najpierw: 230 następnie: 160 - 180	20 30 - 60	2


CIASTA / CIASTKA / CHLEB NA BLACHACH DO PIECZENIA

Nagrząć wstępnie pusty piekarnik.


(°C)



(min)



Ptysie / Eklery	Górna/dolna grzałka	190 - 210	20 - 35	2
Rolada biszkoptowa	Górna/dolna grzałka	180 - 200	10 - 20	2
Ciasto z kruszonką	Termoobieg	150 - 160	20 - 40	1
Ciasto migdałowe / Ciastka cukrowe	Górna/dolna grzałka	190 - 210	20 - 30	2
Tarty owocowe (na cieście drożdżowym/biszkoptowym)	Termoobieg	150 - 160	35 - 55	1
Tarty owocowe (na cieście drożdżowym/biszkoptowym)	Górna/dolna grzałka	170	35 - 55	2
Tarty owocowe na kruchym cieście	Termoobieg	160 - 170	40 - 80	1
Placki drożdżowe z delikatnymi dodatkami (np. twarogiem, kremem, słodkim sosem)	Górna/dolna grzałka	160 - 180	40 - 80	2


CIASTECZKA








(°C)








(min)



Kruche ciasteczka	Termoobieg	150 - 160	10 - 20	1
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Termoobieg	140	20 - 35	1
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane, nagrzać pusty piekarnik	Górna/dolna grzałka	160	20 - 30	2

 CIASTEczKA				
		 (°C)	 (min)	
Ciasteczka z ciasta biszkoptowego	Termoobieg	150 - 160	15 - 20	1
Ciasta z białek jaj / Bezy	Termoobieg	80 - 100	120 - 150	1
Makaroniki	Termoobieg	100 - 120	30 - 50	1
Ciasteczka drożdżowe	Termoobieg	150 - 160	20 - 40	1
Ciasteczka z ciasta franc., nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	170 - 180	20 - 30	1
Bułki, nagrzać pusty piekarnik	Górna/dolna grzałka	190 - 210	10 - 25	2
Małe ciasteczka, nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	160	20 - 35	3
Małe ciasteczka, nagrzać pusty piekarnik	Górna/dolna grzałka	170	20 - 35	2

10.8 Wypieki i zapiekanki

 Użyć drugiego poziomu piekarnika.				
		 (°C)	 (min)	
Makaron zapiekany	Górna/dolna grzałka	180 - 200	45 - 60	
Lasagne	Górna/dolna grzałka	180 - 200	25 - 40	
Zapiekanka warzywna, nagrzać pusty piekarnik	Grill + termoobieg	210 - 230	10 - 20	
Bagietki z serem	Termoobieg	160 - 170	15 - 30	
Ryż na mleku	Górna/dolna grzałka	180 - 200	40 - 60	
Ryba pieczona	Górna/dolna grzałka	180 - 200	30 - 60	
Nadziewane warzywa	Termoobieg	160 - 170	30 - 60	

10.9 Wskazówki dotyczące pieczenia mięsa

Używać tylko żaroodpornych naczyń do pieczenia.

Chude mięso należy piec pod przykryciem.

Duże kawałki mięsa można piec bezpośrednio na blasze lub na ruszcie umieszczonym nad blachą.

Wlać trochę wody do blachy do pieczenia, aby zapobiec przypalaniu się skapującego tłuszczu.

Obrócić pieczeń po upływie 1/2-2/3 czasu pieczenia.







Piec mięso i ryby w większych kawałkach (1 kg lub więcej).







Podczas pieczenia polać kilkakrotnie kawałki mięsa wydobywającym się z nich sosem.







10.10 Tabele pieczenia mięs







Użyć pierwszego poziomu piekarnika.







Jeśli nie podano inaczej, ustawić moc na 200 W.







 WOŁOWINA				
			 (°C)	 (min)
Mięso duszone	1 - 1,5 kg	Górna/dolna grzałka	230	60 - 80







 WIEPRZOWINA				
 Użyć funkcji: Grill + termoobieg.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Łopatka / Karkówka / Szyńka	1 - 1,5	160 - 180	50 - 70	
Klops	0,75 - 1	160 - 170	35 - 50	
Golonka wieprzowa, podgot.	0,75 - 1	150 - 170	60 - 75	

 CIEŁĘCINA				
 Użyć funkcji: Grill + termoobieg.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Pieczeń cieleńca	1	160 - 180	50 - 70	
Gicz cieleńca	1.5 - 2	160 - 180	75 - 100	






 JAGNIĘCINA				
 Użyć funkcji: Grill + termoobieg.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Udziec jagnięcy / Pieczeń jagnięca	1 - 1.5	150 - 170	50 - 70	






 DRÓB				
 Użyć funkcji: Grill + termoobieg.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Drób, porcjowany	0,2 - 0,25 każdy ka- wałek	200 - 220	20 - 35	
Kurczak, połowa	0,4 - 0,5 każdy ka- wałek	190 - 210	25 - 40	
Kurczak, pularda	1 - 1.5	190 - 210	30 - 45	
Kaczka	1.5 - 2	180 - 200	45 - 65	






 RYBA				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Cała ryba	1 - 1.5	Górna/dolna grzałka	210 - 220	30 - 45

 POTRAWY				
 Użyć funkcji: Termoobieg.				
		 (W)	 (°C)	 (min)
Dania słodkie		200	160 - 180	20 - 35
Dania pikantne z gotowanymi dodatkami (makaron, warzywa)		400 - 600	160 - 180	20 - 45
Dania pikantne z surowymi dodatkami (makaron, warzywa)		400 - 600	160 - 180	30 - 45

10.11 Chrupiące potrawy z funkcją Termoobieg + dolna grzałka






 PIZZA		
 Użyć trzeciego poziomu piekarnika.		
	 (°C)	 (min)
Tarty	180 - 200	40 - 55
Tarta szpinakowa	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine	170 - 190	45 - 55

 PIZZA		
 Użyć trzeciego poziomu piekarnika.		
	 (°C)	 (min)
Tarta szwajcarska	170 - 190	45 - 55
Sernik	140 - 160	60 - 90
Szarlotka, przykryta	150 - 170	50 - 60
Zapiekanka warzywna	160 - 180	50 - 60

 PIZZA		
 Użyć trzeciego poziomu piekarnika.		
	 (°C)	 (min)
Pizza, na grubym cieście, nagrzać pusty piekarnik	200 - 230	15 - 20
Pizza, na cienkim cieście, nagrzać pusty piekarnik	180 - 200	20 - 30
Przaśny chleb, nagrzać pusty piekarnik	230	10 - 20
Tarta z ciasta francuskiego, nagrzać pusty piekarnik	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen, nagrzać pusty piekarnik	230	12 - 20
Pierogi, nagrzać pusty piekarnik	180 - 200	15 - 25

10.12 Pieczenie chleba

Wstępne nagrzewanie nie jest zalecane.

 CHLEB		
 Użyć drugiego poziomu piekarnika.		
	 (°C)	 (min)
Biały chleb	180 - 200	40 - 60
Bagietka	200 - 220	35 - 45
Brioszki	160 - 180	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Chleb żytni	180 - 200	50 - 70
Chleb pełnoziarnisty	180 - 200	50 - 70
Chleb pełnoziarnisty	170 - 190	60 - 90

10.13 Grill

Grillować tylko cienko pokrojone kawałki mięsa lub ryb.

Przed przystąpieniem do pieczenia nagrzać wstępnie pusty piekarnik.

Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika, aby skapywał do niej tłuszcz.



GRILL



Użyć drugiego poziomu piekarnika.



(°C)



(min)

		1. strona	2. strona
Pieczeń wołowa, średnio wypieczona	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Filet wołowy, śr. wypiecz.	230	20 - 30	20 - 30
Schab wieprzowy	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Górka cielęca	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Comber jagnięcy	210 - 230	25 - 35	20 - 35
Cała ryba, 0,5 - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30

10.14 Termoobieg (niska temp.)

Funkcja służy do przygotowywania chudego, delikatnego mięsa i ryb. Nie należy używać jej do przyrządzania: potraw z drobiu, tłustych pieczeni wieprzowych ani mięs duszonych w sosie własnym..

1. Obsmażyć mięso na patelni, w wysokiej temperaturze, przez 1-2 minuty po każdej stronie.
2. Umieścić mięso w głębokiej blasze lub bezpośrednio na ruszcie

piekarnika. Umieścić blachę pod rusztem w celu zebrania tłuszczu. Używając tej funkcji, należy zawsze piec potrawy pod przykryciem.

3. Wybrać funkcję: Termoobieg (niska temp.). Na pierwsze 10 minut można ustawić temperaturę między 80°C a 150°C. Domyślna temperatura to 90°C.
4. Po 10 minutach piekarnik automatycznie obniży temperaturę do 80°C.



Użyć pierwszego poziomu piekarnika.



(kg)



(°C)



(min)

Pieczeń wołowa	1 - 1.5	150	120 - 150
Filet wołowy	1 - 1.5	150	90 - 110
Pieczeń cielęca	1 - 1.5	150	120 - 150



Użyć pierwszego poziomu piekarnika.



(kg)



(°C)



(min)

Stek

0.2 - 0.3

120

20 - 40

10.15 Dolna grzałka + grill + termoobieg

Usunąć opakowanie. Umieścić produkt na talerzu.

Nie przykrywać żywności, ponieważ może to spowodować wydłużenie czasu rozmrażania.

Użyć drugiego poziomu piekarnika.



ROZMRAŻANIE



(°C)



(min)

Pizza, mrożona

200 - 220

15 - 25

Pizza American, mrożona

190 - 210

20 - 25

Pizza, schłodzona

210 - 230

13 - 25

Pizza snacks mrożone

180 - 200

15 - 30

Frytki, cienkie, obrócić 2-3-krotnie podczas pieczenia

210 - 230

20 - 30

Frytki, grube, obrócić 2-3-krotnie podczas pieczenia

210 - 230

25 - 35

Pieczone ziemniaki, ćwiartki / Krokiety, obrócić 2-3-krotnie podczas pieczenia

210 - 230

20 - 35

Zapiekane mięso i ziemniaki

210 - 230

20 - 30

Lasagne / Cannelloni, świeże

170 - 190

35 - 45

Lasagne / Cannelloni, mrożone

160 - 180

40 - 60

Skrzydółka kurczaka

190 - 210

20 - 30

10.16 Pasteryzowanie

Należy stosować wyłącznie słoiki do pasteryzowania o tych samych rozmiarach.

Nie stosować słoików z zamknięciem typu twist-off, zamknięciem bagnetowym ani puszek metalowych.

Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

Umieszczać na blasze do pieczenia ciasta nie więcej niż sześć jednolitrowych słoików wekowych.




Napełnić słoiki do takiego samego poziomu i zamknąć obejmami.





Słoiki nie mogą się stykać.

Na blachę do pieczenia ciasta wlać około 1/2 litra wody, aby zapewnić wystarczający poziom wilgotności w piekarniku.





Gdy płyn w słoikach zacznie lekko wrzeć (po około 35-60 minutach w słoikach jednolitrowych), należy wyłączyć piekarnik lub zmniejszyć temperaturę do 100°C (patrz tabela).





Ustawić temperaturę 160-170°C.

 OWOCE JAGODOWE		
	 (min) Czas do zagotowania	
Truskawki / Borówki / 35 - 45 Maliny / Dojrzały agrest		

 OWOCE PESTKOWE		
	 (min) Czas do zagotowania	 (min) Dalsza pasteryzacja w temperaturze 100°C
Brzoskwinie / 35 - 45 Pigwy / Śliwki 10 - 15		

10.17 Osuszanie

 Użyć trzeciego poziomu piekarnika.		
	 (°C)	 (godz.)
Fasola	60 - 70	6 - 8

 WARZYWA		
	 (min) Czas do zagotowania	 (min) Dalsza pasteryzacja w temperaturze 100°C
Marchew	50 - 60	5 - 10
Ogórki	50 - 60	-
Pikle	50 - 60	5 - 10
Kalarepa / Groszek / Szparagi	50 - 60	15 - 20



Użyć trzeciego poziomu piekarnika.



(°C)



(godz.)

Papryka	60 - 70	5 - 6
Warzywa na zupeę	60 - 70	5 - 6
Grzyby	50 - 60	6 - 8
Zioła	40 - 50	2 - 3
Śliwki	60 - 70	8 - 10
Morele	60 - 70	8 - 10
Krojone jabłka	60 - 70	6 - 8
Gruszki	60 - 70	6 - 9

10.18 Gotowanie za pomocą mikrofal

Wskazówki dotyczące korzystania z funkcji mikrofal

Efekt gotowania/rozmrzania	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Potrawa jest zbyt sucha.	Ustawiono za wysoką moc. Ustawiono za długi czas gotowania.	Ustawić niższą moc i/lub krótszy czas gotowania.
Po upływie ustawionego czasu potrawa nie jest rozmrożona, jest zimna lub niedogotowana.	Ustawiono za krótki czas gotowania.	Ustawić dłuższy czas gotowania. Nie zwiększać mocy mikrofal.
Potrawa jest za gorąca na brzegach, ale niedogotowana w środku.	Ustawiono zbyt wysoką moc mikrofal.	Ustawić niższą moc i dłuższy czas gotowania.

ROZMRAŻANIE



(kg)







(min)







Czas od-
czekania
(min)






Jeśli nie podano inaczej, ustawić moc na 100 W. Ustawić temperaturę 30°C dla funkcji: Rozmrażanie.






Stek	0.2	5 - 7	5 - 10
------	-----	-------	--------






	 (kg)	 (min)	 Czas od- czekania (min)
Jeśli nie podano inaczej, ustawić moc na 100 W. Ustawić temperaturę 30°C dla funkcji: Rozmrażanie.			
Mięso mielone, ustawić moc na 200 W	0.5	7 - 8	5 - 10
Kurczak	1	30 - 35	10 - 20
Pierś kurczaka	0.15	5 - 9	10 - 15
Udka kurczaka	0.15	5 - 9	10 - 15
Cała ryba	0.5	10 - 15	5 - 10
Filet rybny	0.5	12 - 15	5 - 10







	 (kg)	 (min)	 Czas od- czekania (min)
Ustawić moc na 100 W.			
Masło	0.25	4 - 6	5 - 10
Tarty ser	0.2	2 - 4	10 - 15







		 (min)	 Czas od- czekania (min)
Jeśli nie podano inaczej, ustawić moc na 200 W.			
Placek drożdżowy	1 szt.	2 - 3	15 - 20
Sernik, ustawić moc na 100 W	1 szt.	2 - 4	15 - 20
Ciasto piaskowe	1 szt.	2 - 4	15 - 20
Chleb	1 kg	15 - 18	5 - 10
Chleb krojony	0,2 kg	3 - 5	5 - 10
Bułki	4 szt.	2 - 4	2 - 5

	 (kg)	 POWER (W)	 (min)	 Czas od- czekania (min)
Owoce	0.25	100	5 - 10	10 - 15

 ODGRZEWANIE		 POWER (W)	 (min)	 Czas od- czekania (min)
Jedzenie dla niemowląt w słoiczkach	0,2 kg	300	1 - 2	-
Mleko dla niemowląt, włożyć łyżkę do butelki	180 ml	600	0:20 - 0:40	-
Mleko	200 ml	1000	1 - 1:30	-
Woda	200 ml	1000	1:30 - 2	-
Sos	200 ml	600	1 - 3	-
Zupa	300 ml	600	3 - 5	-
Mrożone dania gotowe	0,5 kg	400	10 - 15	2 - 5
Produkty gotowe	0,5 kg	600	6 - 9	2 - 5

 TOPIENIE	 (kg)	 POWER (W)	 (min)	 Czas od- czekania (min)
Czekolada / Polewa czekoladowa	0.15	300	2 - 4	1 - 2
Masło	0.1	400	0:30 - 1:30	-







 GOTOWANIE		 POWER (W)	 (min)	 Czas od- czekania (min)
				
Cała ryba	0,5 kg	500	8 - 10	2 - 5
Filet rybny	0,5 kg	400	4 - 7	2 - 5
Warzywa, świeże	0,5 kg + 50 ml wody	600	5 - 15	-
Warzywa, mrożone	0,5 kg + 50 ml wody	600	10 - 20	-
Ziemniaki w mundurkach	0,5 kg	600	7 - 10	-

 GOTOWANIE				
		 POWER (W)	 (min)	 Czas odczekania (min)
Ryż	0,2 kg + 400 ml wody	600	15 - 18	-
Popcorn	-	1000	1:30 - 3	-

Funkcja kuchenki mikrofalowej w trybie łączonym

Czas odczekania wynosi 2-5 min.





Obrócić produkt w połowie czasu gotowania.

	 (kg)		 POWER (W)	 (°C)	 (min)
Jeśli nie podano inaczej, użyć pierwszego poziomu piekarnika.					
Zapiekanka ziemniaczana	1.1	Termoobieg + mikrofa- le	400	180 - 190	35 - 45
Ciasto, użyć drugiego poziomu piekarnika	0.7	Górna/dolna grzałka + mikrofa- le	100	190 - 200	25 - 30
Pieczeń wieprzowa	1.5	Termoobieg + mikrofa- le	200	180 - 190	85 - 90
Lasagne	-	Górna/dolna grzałka + mikrofa- le	200	170 - 190	30 - 40
Kurczak	1	Grill + termoobieg + mi- krofa- le	400	230	35 - 40

10.19 Zalecane ustawienia mocy dla różnych rodzajów potraw






Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.







700-1000 W		
 Gotowanie warzyw	 Podgotowanie na początku procesu pieczenia	 Podgrzewanie płynów

500-600 W				
				
Gotowanie produktów z jaj	Duszenie gulaszu	Podgrzewanie potraw na talerzach	Rozmrażanie i podgrzewanie produktów zamrożonych	
300-400 W				
				
Roztapianie sera, czekolady, masła	Gotowanie ryżu	Podgrzewanie jedzenia dla niemowląt	Gotowanie/ podgrzewanie delikatnych potraw	Dalsze gotowanie
100-200 W				
				
Rozmrażanie chleba	Rozmrażanie owoców i ciast	Rozmrażanie sera, śmietany, masła	Rozmrażanie mięsa, ryb	

10.20 Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy

Testy zgodne z normą IEC 60705.

Użyć rusztu, jeśli nie podano inaczej.					
FUNKCJA KUCHENKI MIKROFALOWEJ	 (W)	 (kg)		 (min)	
Biskopt	600	0.475	Spód	7 - 9	Obrócić naczynie o 1/4 obrotu po upływie połowy czasu pieczenia.
Klops	400	0.9	2	25 - 32	Obrócić naczynie o 1/4 obrotu po upływie połowy czasu pieczenia.
Zapiekany krem jajeczny	500	1	Spód	18	-
Rozmrażanie mięsa	200	0.5	Spód	7 - 8	Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia.

Użyć rusztu.						
FUNKCJA KOMBIKUCHENKI MIKROFALOWEJ						
Ciasto, 0,7 kg	Górna/dolna grzałka + mikrofa- le	100	200	2	23 - 27	Obrócić naczynie o 1/4 obrotu po upływie połowy czasu pieczenia.
Zapiekanka ziemniaczana, 1,1 kg	Termoobieg + mikrofa- le	300	180	2	38 - 42	Obrócić naczynie o 1/4 obrotu po upływie połowy czasu pieczenia.
Kurczak, 1,1 kg	Grill + termoobieg + mikrofa- le	400	230	1	35 - 40	Włożyć mięso do okrągłego szklanego naczynia i obrócić je w połowie czasu pieczenia.

11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia



Środki czyszczące

Przód piekarnika należy myć miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.

Do czyszczenia powierzchni metalowych należy stosować łagodny środek czyszczący.

Uporczywe zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników.



Codzienne użytkowanie

Po każdym użyciu należy oczyścić komorę piekarnika. Nagromadzenie się tłuszczu lub resztek potraw może skutkować pożarem. Zagrożenie jest większe dla blachy do opiekania.

Po każdym użyciu osuszyć komorę miękką ściereczką.

Ostrożnie oczyścić górną ściankę komory z resztek żywności i tłuszczu.



Po każdym użyciu akcesoriów należy wyczyścić je i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Nie myć akcesoriów w zmywarce do naczyń.

Akcesoria

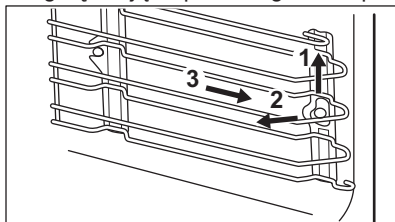
Nie czyścić akcesoriów pokrytych powłoką zapobiegającą przywieraniu agresywnymi środkami czyszczącymi, ostrymi przedmiotami ani nie myć ich w zmywarce.

11.2 Sposób wyjmowania: przewodnice blach

Przed przystąpieniem do konserwacji piekarnika należy upewnić się, że jest zimny. Występuje zagrożenie poparzeniem.

Aby wyczyścić piekarnik, należy wyjąć przewodnice blach.

1. Ostrożnie pociągnąć przewodnice w górę i zdjąć z przedniego zaczepu.



2. Odciągnąć przednią część przewodnic blach od bocznej ścianki.
3. Wsunąć przewodnice z tylnego zaczepu.

Zamontować przewodnice blach w odwrotnej kolejności.

11.3 Sposób wymiany: żarówka



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

1. Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.
2. Odłączyć piekarnik od zasilania.
3. Umieścić ściereczkę na dnie komory.



UWAGA!

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

Górne oświetlenie

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

12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Nie można uruchomić piekarnika ani nim sterować.	Piekarnika nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy piekarnik prawidłowo podłączono do zasilania (patrz schemat połączeń, jeśli jest dostępny).

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

12.2 Informacje serwisowe

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory piekarnika. Nie usuwać tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

Zalecamy wpisanie danych w tym miejscu:

Model (MOD.)

Numer produktu (PNC)

Numer seryjny (S.N.)

13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

13.1 Oszczędzanie energii



Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Należy sprawdzić, czy podczas pracy drzwi piekarnika są prawidłowo zamknięte. Nie otwierać drzwi zbyt często podczas pieczenia. Utrzymywać uszczelkę drzwi w czystości i upewnić się, że jest prawidłowo przymocowana.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię (tylko w razie użycia innych funkcji niż kuchenka mikrofalowa).

Gdy nie jest to konieczne, nie należy wstępnie nagrzewać piekarnika przed rozpoczęciem pieczenia.

Przygotowując kilka potraw, należy w miarę możliwości skracać przerwy między ich pieczeniem.

Pieczenie z termoobiegiem

Jeśli to możliwe, w celu oszczędzania energii należy korzystać z funkcji termoobiegu.

Ciepło resztkowe

W ramach niektórych funkcji piekarnika, jeśli wybrano program z wyborem czasu

(Czas lub Koniec), a czas pieczenia przekracza 30 minut, grzałki wyłączają się wcześniej.

Wentylator i oświetlenie nadal działają. Po wyłączeniu piekarnika na wyświetlaczu pokazana jest obecność ciepła resztkowego. Ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potrawy.

Gdy pieczenie trwa dłużej niż 30 minut, należy zmniejszyć temperaturę piekarnika do minimum na 3-10 minut przed zakończeniem pieczenia. Ciepło resztkowe zgromadzone w piekarniku pozwoli dokończyć pieczenie.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.


Podtrzymywanie temperatury potraw


Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło resztkowe i podtrzymać temperaturę potrawy. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ciepła resztkowego lub temperatura.

Pieczenie z wyłączonym oświetleniem

Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia. Oświetlenie należy włączać tylko wtedy, gdy jest potrzebne.

14. OCHRONA ŚRODOWISKA

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

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

www.aeg.com/shop



867335045-D-062020



AEG