

PL Instrukcja obsługi | Piekarnik z funkcją mikrofal

CD710M

KME761000B

KME761000M

KME761000W

KMK761000M

KMK761000W

KMM761000M

KMR761000M

KMR761000W

KMS761000M



Witamy w świecie marki AEG! Dziękujemy za wybór naszego urządzenia.



wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:
www.aeg.com/support

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	2
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	6
3. OPIS URZĄDZENIA.....	9
4. PANEL STEROWANIA.....	10
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	12
6. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	12
7. FUNKCJE ZEGARA.....	16
8. PROGRAMY AUTOMATYCZNE.....	17
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	17
10. DODATKOWE FUNKCJE.....	18
11. WSKAZÓWKI I PORADY.....	20
12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	35
13. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW.....	36
14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	38
15. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	38

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 poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.

- Dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- 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

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie to można używać w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy uważać, aby nie dotknąć grzałek ani powierzchni komory urządzenia.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Nie włączać funkcji kuchenki mikrofalowej, gdy urządzenie jest puste. Metalowe części 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 nastąpi uszkodzenie drzwi lub ich uszczelki, urządzenie nie może być używane do czasu naprawy przez wykwalifikowaną osobę.
- **OSTRZEŻENIE:** Tylko wykwalifikowana osoba może wykonywać czynności serwisowe lub naprawcze związane z demontażem osłony zapewniającej ochronę przed narażeniem na działanie energii mikrofalowej.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie podgrzewać cieczy ani żadnych potraw w szczelnych pojemnikach. Mogą one wybuchnąć.
- 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 podgrzewanie podkładek podgrzewających, pantofli, gąbek, wilgotnej szmatki i podobnych elementów może prowadzić do obrażeń ciała, zapalenia lub pożaru.
- Jeśli z urządzenia wydobywa się dym, należy je wyłączyć lub odłączyć od zasilania i pozostawić zamknięte drzwi w celu wypalenia płomienia.
- Podgrzewanie napojów w kuchence mikrofalowej może spowodować opóźnione wrzenie z erupcją. Należy zachować ostrożność przy obchodzeniu się z pojemnikiem.
- Zawartość butelek do karmienia i słoików dla niemowląt należy wymieszać lub wstrząsnąć, a następnie sprawdzić temperaturę przed spożyciem, aby uniknąć poparzenia.
- Jajka w skorupkach i całe jajka nie powinny być podgrzewane w urządzeniu, ponieważ mogą eksplodować, nawet po zakończeniu podgrzewania w kuchence mikrofalowej.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Urządzenie należy regularnie czyścić i usuwać wszelkie pozostałości żywności.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Nieutrzymywanie urządzenia w czystym stanie może spowodować pogorszenie stanu jego powierzchni, co może

negatywnie wpływać na żywotność urządzenia i spowodować niebezpieczną sytuację.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.
- Urządzenie do zabudowy musi spełniać wymogi dotyczące stabilności 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 otworzonymi drzwiami	882 mm
----------------------------------	--------

Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umieszczony na dole z tyłu	560x20 mm
--	-----------

Długość przewodu zasilającego Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu	1500 mm
---	---------

Wkręty mocujące	3.5x25 mm
-----------------	-----------

2.2 Podłączenie elektryczne

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki 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 obluźwane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- 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 Sposób używania

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.

- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu isker lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.
- Nie używać funkcji kuchenki mikrofalowej do wstępnego nagrzewania piekarnika.

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
 - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
 - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
 - Podczas wyjmowania lub wyjmowania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwale plamy.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiczkami urządzenia.
- 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 do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

2.4 Konserwacja i czyszczenie

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i odłączyć wtyczkę zasilania od gniazda sieciowego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Po każdym użyciu wytrzeć do sucha komorę, i drzwi. Para powstała w wyniku działania urządzenia skrapla się na ściankach komory i może powodować korozję.
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Resztki tłuszczu i potraw w urządzeniu mogą być przyczyną powstania pożaru lub łuku elektrycznego podczas działania funkcji kuchenki mikrofalowej.
- Urządzenie należy czyścić wilgotną miękką szmatką. 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.

2.5 Oświetlenie wewnętrzne

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamiennie: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.
- W ten produkt wbudowano źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.6 Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamiennie.

2.7 Utylizacja

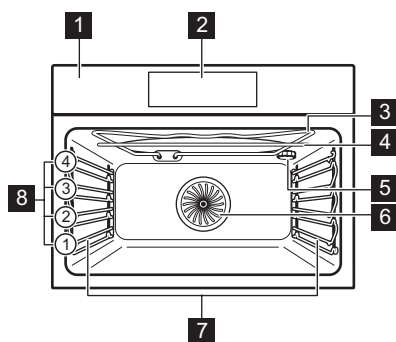
OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

3. OPIS URZĄDZENIA

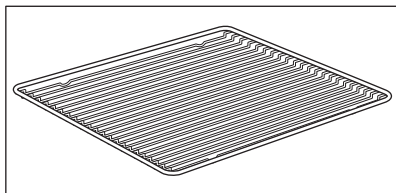
3.1 Ogólne informacje



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

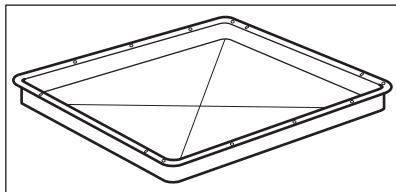
3.2 Akcesoria

Ruszt



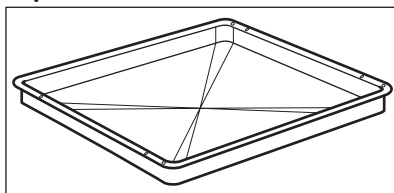
Do naczyń, form do ciast, pieczeni.

Blacha do pieczenia ciasta



Do ciast i ciasteczek.

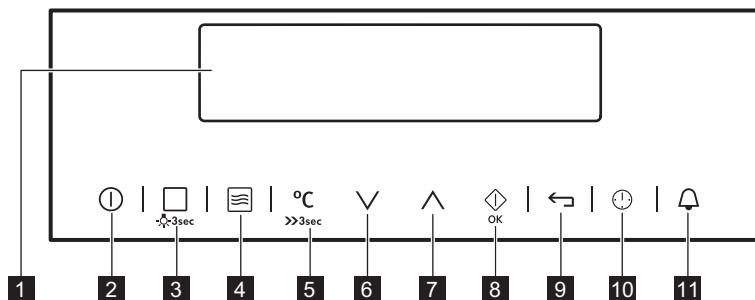
Głęboka blacha











Do pieczenia mięsa i mięsa lub do zbierania tłuszczu.



4. PANEL STEROWANIA

4.1 Sterowanie elektroniczne

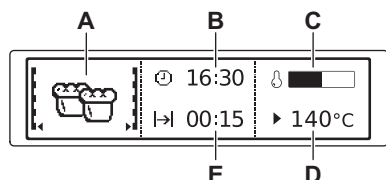


Piekarnik obsługuje się, dotykając pól czujników.

Pole czujnika	Funkcja	Uwaga	
1	-	Wyświetlacz	Przedstawia bieżące ustawienia piekarnika.
2		WŁ. / WYŁ.	Włączanie i wyłączanie piekarnika.
3		Funkcje pieczenia / Gotowanie wspomagane	Aby wybrać funkcję pieczenia lub pozycję menu, należy jednokrotnie nacisnąć pole czujnika: Gotowanie wspomagane. Ponowne naciśnięcie pola czujnika umożliwia przełączanie pomiędzy pozycjami menu: Funkcje pieczenia, Gotowanie wspomagane. Aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie piekarnika, należy nacisnąć i przytrzymać pole czujnika przez 3 sekundy.
4		Funkcja kuchenki mikrofalowej	Włączanie funkcji: Funkcja kuchenki mikrofalowej. Można zrobić to również, gdy piekarnik jest wyłączony. Podczas używania funkcji: Funkcja kuchenki mikrofalowej wraz z funkcją: Czas przez ponad 7 minut oraz w trybie łączonym moc mikrofal nie może przekraczać 600 W.
5		Wybór temperatury / szybkie nagrzewanie	Ustawianie temperatury lub wyświetlanie aktualnej temperatury w piekarniku. Nacisnąć i przytrzymać pole czujnika przez 3 sekundy, aby włączyć lub wyłączyć funkcję: szybkie nagrzewanie.
6		W dół	Służy do przemieszczania się w dół menu.
7		W górę	Służy do przemieszczania się w górę menu
8		Ok / Skrócona instrukcja kuchenki mikrofalowej	Potwierdzenie wyboru lub ustawień. Włączanie funkcji: Funkcja kuchenki mikrofalowej. Można zrobić to również, gdy piekarnik jest wyłączony.
9		Powrót	Powrót do poprzedniego poziomu menu. Aby wyświetlić menu główne, należy nacisnąć pole czujnika przez 3 sekundy.













Pole czujnika	Funkcja	Uwaga
10	 Czas i funkcje dodatkowe	Ustawianie różnych funkcji. Gdy działa funkcja pieczenia, należy nacisnąć pole czujnika, aby ustawić zegar lub funkcje: Blokada panelu, Ulubiony program, Pieczenie+utrzym. temp., Ustaw + start.
11	 Minutnik	Aby ustawić funkcję: Minutnik.

4.2 Ekran



- A. Funkcja pieczenia lub funkcja kuchenki mikrofalowej
- B. Aktualna godzina
- C. Wskaźnik podgrzewania
- D. Temperatura lub moc mikrofal
- E. Czas trwania/koniec działania funkcji

Pozostałe wskaźniki wyświetlacza:

Symbol	Funkcja	Funkcja
	Minutnik	Funkcja działa.
	Aktualna godzina	Na wyświetlaczu pojawi się aktualny czas.
	Czas	Na wyświetlaczu pojawi się niezbędny czas pieczenia.
	Koniec	Na wyświetlaczu pojawi się informacja o zakończeniu czasu pieczenia.
	Temperatura	Na wyświetlaczu pojawi się temperatura.
	Wskazanie czasu	Na wyświetlaczu pojawi się czas działania funkcji pieczenia. Nacisnąć jednocześnie  i  , aby wykonać reset czasu.
	Wskaźnik grzania	Wyświetlacz wskaże temperaturę w piekarniku.
	Wskaźnik szybkiego grzania	Funkcja jest włączona. Skraca czas grzania.
	Automatyka wagowa	Wskazanie informuje, że system automatycznego ważenia jest włączony lub można zmienić ciężar.
	Pieczenie+utrzym. temp.	Funkcja jest włączona.

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Czyszczenie wstępne



Krok 1

Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i prowadnice blach.



Krok 2

Urządzenie i akcesoria należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem.



Krok 3

Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w urządzeniu.

5.2 Pierwsze połączenie

Przed pierwszym użyciem należy ustawić:

Język

Kontrast wyświetlacza

Jasność wyświetlacza




Ustaw aktualną godzinę

6. CODZIENNA EKSPLOATACJA


OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Obsługa menu




1. Włączyć piekarnik.
2. Nacisnąć  lub , aby wybrać opcję menu.
3. Nacisnąć , aby przejść do podmenu lub zaakceptować ustawienie.





Aby w dowolnej chwili powrócić do menu głównego, należy użyć .

6.2 Ustawianie funkcji pieczenia

1. Włączyć piekarnik.

2. Wybrać menu: Funkcje pieczenia.
3. Nacisnąć , aby potwierdzić.
4. Wybrać funkcję pieczenia.
5. Nacisnąć , aby potwierdzić.
6. Ustawić temperaturę.
7. Nacisnąć , aby potwierdzić.

6.3 Ustawianie funkcji kuchenki mikrofalowej

1. Wyjąć wszystkie akcesoria.
2. Włączyć piekarnik.
3. Nacisnąć , aby włączyć funkcję Kuchenka mikrofalowa.
4. Nacisnąć . Funkcja: Czas zostaje ustawiona na 30 sekund, a mikrofałe zaczynają działać.



Każde naciśnięcie powoduje wydłużenie czasu działania funkcji: Czas o 30 sekund.



Jeśli nie naciśnięto , piekarnik wyłączy się po 20 sekundach.

5. Nacisnąć , aby ustawić funkcję: Czas.



Moc mikrofal (nacisnąć , a następnie lub) oraz funkcję: Czas można zmienić w dowolnym momencie, gdy działa funkcja kuchenki mikrofalowej.

6. Gdy upływie ustawiony czas, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał. Funkcja kuchenki mikrofalowej wyłączy się automatycznie. Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.



Aby wyłączyć funkcję Kuchenka mikrofalowa, nacisnąć .



Naciśnięcie lub otworenie drzwi spowoduje zatrzymanie funkcji. Aby ponownie uruchomić urządzenie, należy nacisnąć przycisk .

Maksymalny czas działania funkcji kuchenki mikrofalowej zależy od ustawienia mocy mikrofal:

MOC MIKROFAL W	MAKSYMALNY CZAS min
100 - 600	90
>600	7

6.4 Ustawianie funkcji Kombi

1. Włączyć funkcję pieczenia.
2. Nacisnąć i wykonać te same czynności co podczas włączania funkcji kuchenki mikrofalowej.

Podczas korzystania z funkcji kuchenki mikrofalowej w trybie łączonym moc mikrofal nie może przekraczać 600 W.



Przy niektórych ustawieniach kuchenka mikrofalowa uruchamia się po osiągnięciu ustawionej temperatury.

Funkcje niedostępne dla funkcji Kombi: Ulubiony program, Koniec, Ustaw + start, Pieczenie+utrzym. temp..

6.5 Ustawianie funkcji szybkiego uruchomienie kuchenki mikrofalowej

1. W razie potrzeby nacisnąć , aby wyłączyć piekarnik.
2. Nacisnąć , aby włączyć funkcję Szybkie uruchomienie.

Każde naciśnięcie powoduje wydłużenie czasu działania funkcji Czas o 30 sekund.



Można zmienić moc mikrofal (patrz „Ustawianie funkcji kuchenki mikrofalowej”).

3. Nacisnąć , aby ustawić czas funkcji: Czas. Patrz rozdział „Funkcje zegara”, Ustawianie funkcji zegara.

6.6 Wskaźnik podgrzewania.

Po włączeniu funkcji pieczenia pasek pokazuje, że temperatura rośnie. Gdy zostanie osiągnięta temperatura, rozlegnie się trzykrotnie sygnał dźwiękowy, pasek zacznie migać i zniknie.

6.7 Używanie: Wskaźnik szybkiego grzania

Funkcji tej należy używać przed włożeniem żywności do piekarnika.

Funkcja ta skraca czas nagrzewania. Funkcja nie jest dostępna w niektórych funkcjach piekarnika.






°C
 >>> – nacisnąć i przytrzymać.

6.8 Ciepło resztkowe






Po wyłączeniu piekarnika na wyświetlaczu pokazany jest poziom ciepła resztkowego. Ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potraw.











6.9 Przegląd menu

Menu główne

Symbol/element menu	Zastosowanie
 Funkcje pieczenia	Zawiera listę funkcji pieczenia.
 Gotowanie wspomaganiane	Zawiera listę programów automatycznych.
 Ustawienia podstawowe	Służy do konfiguracji urządzenia.
 Ulubiony program	Zawiera listę ulubionych programów pieczenia utworzonych przez użytkownika.
 Specjalne	Zawiera listę dodatkowych funkcji pieczenia.


Podmenu opcji: Ustawienia podstawowe







Symbol/element menu	Opis
 Ustaw aktualną godzinę	Ustawianie aktualnej godziny na zegarze.
 Wskazanie czasu	Gdy opcja jest WŁĄCZONA, po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu widoczna jest aktualna godzina.
 szybkie nagrzewanie	Gdy opcja jest WŁĄCZONA, funkcja zapewnia krótszy czas nagrzewania.
 Ustaw + start	Umożliwia ustawienie funkcji i włączenie jej w późniejszym czasie poprzez naciśnięcie dowolnego symbolu na panelu sterowania.
 Pieczenie+utrzym. temp.	Umożliwia utrzymywanie temperatury potrawy przez 30 minut po zakończeniu pieczenia.

Symbol/element menu	Opis
 Wydłużenie czasu	Włącza i wyłącza funkcję wydłużenia czasu.
 Kontrast wyświetlacza	Stopniowa regulacja kontrastu wyświetlacza.
 Jasność wyświetlacza	Stopniowa regulacja jasności wyświetlacza.
 Język	Wybór języka komunikatów na wyświetlaczu.
 Głośność sygnału	Stopniowa regulacja głośności dźwięku przycisków oraz sygnałów.
 Dźwięki przycisków	Włączanie i wyłączenie dźwięku pól dotykowych. Nie można wyłączyć dźwięku towarzyszącemu dotknięciu pola WŁ./WYŁ.
 Alarm/sygnal błędu	Włączanie i wyłączenie sygnałów alarmowych.
 Tryb demonstracyjny	Kod włączenia/wyłączenia: 2468.
 Serwis	Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania i konfiguracji.
 Ustawienia fabryczne	Przywracanie ustawień fabrycznych.

6.10 Funkcje pieczenia

Funkcje pieczenia









Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Termoobieg	Do jednoczesnego pieczenia na dwóch poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji: Pieczenia tradycyjnego.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Funkcja Pizza	Do pieczenia na jednym poziomie dań wymagających intensywnego przyrumienienia i kruchego spodu. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji: Pieczenia tradycyjnego.
 Pieczenia tradycyjnego	Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.
 Żywność mrożona	Do przyrządzania produktów gotowych, np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajonek itp., tak aby nadać im chrupkość.
 Grill	Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.
 Turbo grill	Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
 Grzałka dolna	Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.




Podczas działania niektórych funkcji piekarnika oświetlenie może wyłączyć się automatycznie przy temperaturze poniżej 60°C.

Specjalne

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Podtrzymywanie temp.	Podtrzymywanie temperatury potraw. Należy pamiętać, że niektóre potrawy mogą nadal gotować się i wysychać w ciepłe. W razie potrzeby należy przykryć naczynia
 Podgrzewanie talerzy	Do podgrzewania talerzy przed podaniem potraw.
 Pasteryzowanie	Do pasteryzowania warzyw (np. pikli).
 Osuszanie	Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów.
 Wyrastanie ciasta	Do przyspieszania wyrastania ciasta drożdżowego. Zapobiega wysychaniu powierzchni ciasta i zachowuje jego elastyczność.
 Termoobieg (niska temp.)	Do przyrządzania delikatnych, soczystych pieczeni.
 Chleb	Tej funkcji można użyć do wypieku chleba i bułek, dzięki czemu zyskają chrupiącą skórkę, połysk i kolor jak pieczywo z profesjonalnej piekarni.
 Rozmrażanie	Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności.




Funkcje kuchenki mikrofalowej

Funkcje	Opis
Kuchenka mikrofalowa	Powoduje wytwarzanie ciepła bezpośrednio w produktach spożywczych. Należy jej używać do podgrzewania potraw i napojów, rozmrażania mięsa lub owoców oraz gotowania warzyw i ryb.

Funkcje	Opis
Kombi	Jednoczesne włączanie funkcji pieczenia i kuchenki mikrofalowej. Umożliwia przyrządzenie potraw w krótszym czasie i przyrumienianie ich. Maksymalna moc dla tej funkcji to 600 W.
Szybkie uruchomienie	Pozwala jednym dotknięciem symbolu  włączyć funkcję kuchenki mikrofalowej z ustawieniem maksymalnej mocy i krótszym czasem działania: 30 sekund.

7. FUNKCJE ZEGARA

7.1 Tabela funkcji zegara





Funkcja zegara	Zastosowanie
 Minutnik	Ustawianie odliczania czasu (maks. 2 godz 30 min). Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia.
 Czas	Ustawianie czasu pracy urządzenia (maks. 23 godz 59 min).
 Koniec	Ustawianie czasu wyłączenia funkcji pieczenia (maks. 23 godz 59 min).

Po ustawieniu czasu dla funkcji zegara odliczanie czasu rozpoczyna się po 5sek.

Czas, Koniec – przed użyciem funkcji należy ustawić funkcję pieczenia i temperaturę. Urządzenie wyłączy się automatycznie.

Czas, Koniec – z funkcji można korzystać jednocześnie, aby automatycznie włączyć i wyłączyć urządzenie o określonej godzinie w późniejszym czasie.

7.2 Ustawianie funkcji zegara

1. Ustawić funkcję pieczenia.
2.  – nacisnąć kilkakrotnie, aż na wyświetlaczu pojawi się żądana funkcja zegara i odpowiedni symbol.
3. ,  – nacisnąć, aby ustawić czas.
4. Nacisnąć: .
Gdy upłynie czas pieczenia, emitowany jest sygnał dźwiękowy. Piekarnik wyłączy się. Nacisnąć dowolne pole czujnika, aby wyłączyć sygnał.


7.3 Pieczenie+utrzym. temp.


Warunki działania funkcji:

- Ustawiona temperatura musi przekraczać 80°C.
- Funkcja: Czas jest ustawiona.

Funkcja: Pieczenie+utrzym. temp. umożliwia utrzymywanie temperatury gotowej potrawy na poziomie 80°C przez 30 minut. Funkcja włącza się po zakończeniu procesu pieczenia.

Funkcję można włączyć i wyłączyć w menu: Ustawienia podstawowe.

1. Włączyć piekarnik.
2. Wybrać funkcję pieczenia.
3. Ustawić temperaturę powyżej 80°C.
4. Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: Pieczenie+utrzym. temp..



5. Nacisnąć , aby potwierdzić.
Po zakończeniu działania funkcji zostanie wyemitowany sygnał.

7.4 Wydłużenie czasu


Funkcja: Wydłużenie czasu sprawia, że funkcja pieczenia pozostaje włączona po zakończeniu Czas.



Dotyczy wszystkich funkcji pieczenia z funkcją Czas lub Automatyka wagowa.

1. Po zakończeniu czasu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny symbol.
Na wyświetlaczu pojawi się komunikat.
2. Nacisnąć , aby włączyć lub , aby anulować.

3. Ustawić czas działania funkcji.

4. Nacisnąć przycisk .

8. PROGRAMY AUTOMATYCZNE

OSTRZEŻENIE!




Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 Przepisy w Internecie

Przepisy dla programów automatycznych można znaleźć w naszej witrynie internetowej. Aby znaleźć odpowiednią książkę kucharską, należy sprawdzić numer produktu (PNC) podany na tabliczce znamionowej umieszczonej na obramowaniu komory piekarnika.

8.2 Gotowanie wspomagane z opcją Automatyczne przepisy

Piekarnik umożliwia wybranie zaprogramowanych przepisów. Przepisy są ustalone i nie można ich zmieniać.







1. Włączyć piekarnik.
2. Wybrać menu: Gotowanie wspomagane. Nacisnąć , aby potwierdzić.
3. Wybrać kategorię i potrawę. Nacisnąć , aby potwierdzić.
4. Wybrać przepis. Nacisnąć , aby potwierdzić.

i

Podczas używania funkcji: Wybór ręczny w piekarniku stosowane są ustawienia automatyczne. Można je zmienić podobnie jak inne funkcje.

8.3 VarioGuide z Automatyka wagowa

Ta funkcja automatycznie oblicza czas pieczenia. Aby jej użyć, należy wprowadzić ciężar produktu.

1. Włączyć piekarnik.
 2. Wybrać menu: VarioGuide. Nacisnąć .
 3. Nacisnąć  lub , aby ustawić ciężar produktu. Nacisnąć .
- Rozpocznie się program automatyczny.
4. W dowolnej chwili można zmienić ciężar. Nacisnąć  lub , aby zmienić ciężar produktu.
 5. Po upływie czasu zostanie wyemitowany sygnał. Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Wkładanie akcesoriów

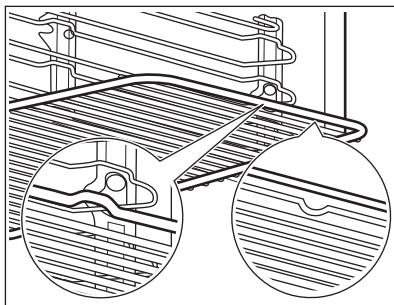
Używać wyłącznie naczyń z odpowiednich materiałów. Patrz rozdział „Wskazówki i

porady”, Naczynia i materiały odpowiednie do kuchenki mikrofalowej.

Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

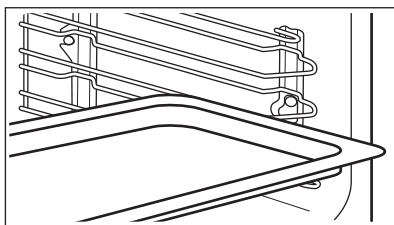
Półka na przewody:

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 między prowadnice blachy.



10. DODATKOWE FUNKCJE




10.1 Ulubiony program

W pamięci można zapisać ulubione ustawienia, np. czas pieczenia, temperaturę lub funkcję pieczenia. Są one dostępne w menu: Ulubiony program. Można zapisać w pamięci 20 programów.





Funkcji kuchenki mikrofalowej oraz funkcji trybu łączonego nie można zapisać jako programy ulubione.

Zapisywanie programu

1. Włączyć piekarnik.
2. Ustawić funkcję pieczenia lub program automatyczny.
3. Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: ZAPISZ.
4. Nacisnąć , aby potwierdzić. Na wyświetlaczu pojawi się pierwsza wolna pozycja pamięci.
5. Nacisnąć , aby potwierdzić.





6. Wprowadzić nazwę programu. Pierwsza litera będzie migać.

7. Nacisnąć  lub , aby zmienić literę.

8. Nacisnąć .



Zacznie migać następująca litera.

9. W razie potrzeby powtórzyć krok 7.

10. Nacisnąć i przytrzymać , aby zapisać. Można zastąpić zajęte pozycje pamięci. Gdy na wyświetlaczu pojawi się pierwsza wolna pozycja pamięci, nacisnąć  lub  i nacisnąć , aby zastąpić istniejący program.




Można zmienić nazwę programu w menu: Edycja nazwy programu.

Włączanie programu

1. Włączyć piekarnik.
2. Wybrać menu: Ulubiony program.
3. Nacisnąć , aby potwierdzić.
4. Wybrać nazwę ulubionego programu.
5. Nacisnąć , aby potwierdzić.

10.2 Użycie funkcji Blokada uruchomienia



Gdy funkcja Blokada uruchomienia jest aktywna, nie można przypadkowo włączyć piekarnika.




1. Nacisnąć , aby wyłączyć wyświetlacz.
2. Nacisnąć jednocześnie i przytrzymać  i , aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat .

Aby wyłączyć funkcję Blokada uruchomienia, należy powtórzyć krok 2.

10.3 Blokada panelu

Ta funkcja chroni przed przypadkową zmianą ustawień funkcji pieczenia. Można ją włączyć, tylko gdy piekarnik pracuje.

1. Włączyć piekarnik.
2. Ustawić funkcję pieczenia lub wybrać żądane ustawienie.
3. Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: Blokada panelu.
4. Nacisnąć , aby potwierdzić.




Aby wyłączyć funkcję, nacisnąć . Na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Nacisnąć ponownie , a następnie  w celu potwierdzenia.




Po wyłączeniu piekarnika funkcja także się wyłączy.

10.4 Ustaw + start

Funkcja umożliwia ustawienie funkcji (lub programu) pieczenia i użycie jej w późniejszym czasie za jednym naciśnięciem symbolu.

1. Włączyć piekarnik.
2. Ustawić funkcję pieczenia.
3. Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: Czas.
4. Pozwala ustawić czas.
5. Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: Ustaw + start.
6. Nacisnąć , aby potwierdzić.

Nacisnąć dowolny symbol (z wyjątkiem ) , aby uruchomić funkcję: Ustaw + start. Zostanie uruchomiona ustawiona funkcja pieczenia.



Po zakończeniu funkcji pieczenia zostanie wyemitowany sygnał.



- Blokada panelu działa, gdy funkcja pieczenia jest włączona.
- Menu: Ustawienia podstawowe umożliwia włączenie i wyłączenie funkcji: Ustaw + start.

10.5 Automatyczne wyłączenie

Ze względów bezpieczeństwa, jeśli funkcja pieczenia jest aktywna i nie zmieniono żadnych ustawień, urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie określonego czasu.

 (°C)	 (godz)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Samoczynne wyłączenie nie działa z funkcjami: Oświetlenie piekarnika, Czas, Koniec.

10.6 Jasność wyświetlacza

Dostępne są dwa tryby jasności wyświetlacza:



Jasność w dzień



Jasność w nocy

Włącza się, gdy piekarnik jest włączony.

Jest on włączony przez 10 sekund po dotknięciu dowolnego pola czujnika w trybie jasności w nocy.

Włącza się po wyłączeniu piekarnika i ustawieniu funkcji: Minutnik. Po zakończeniu funkcji wyświetlacz powraca do trybu jasności w nocy.

Gdy piekarnik jest wyłączony, wyświetlacz działa w trybie jasności w nocy między godziną 22:00 a 6:00.

10.7 Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać niską temperaturę powierzchni

urządzenia. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący może nadal pracować do momentu ostygnięcia urządzenia.

11. WSKAZÓWKI I PORADY



Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Zalecenia dotyczące pieczenia



Temperatury i czasy gotowania podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników.

Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używane urządzenie. W poniższych wskazówkach 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.

11.2 Zalecenia dotyczące korzystania z mikrofal

Czas na gotowanie!

Umieścić potrawę na talerzu na dnie komory.

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

Potrawy płynne należy od czasu do czasu zamieszać.

Zamieszać potrawę przed podaniem.

Przykryć potrawę na czas gotowania lub odgrzewania.

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

Włóż żywność do urządzenia bez opakowania. Pakowane gotowe potrawy można wkładać do piekarnika w opakowaniu, tylko gdy jest ono przeznaczone do kucharek mikrofalowych (patrz informacje na opakowaniu).



Gotowanie za pomocą mikrofal

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

Nie należy przegrzewać potraw, ustawiając za wysoką moc i zbyt długi czas. Może to spowodować wysuszenie, przypalenie lub zapalenie się potrawy.

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

Przed gotowaniem potraw ze skórka należy je kilkakrotnie nakłuć.

Warzywa pokroić na kawałki podobnej wielkości.

Po wyłączeniu urządzenia wyjmij potrawę i odstaw na kilka minut w celu równomiernego rozprowadzenia ciepła.



Rozmrażanie za pomocą mikrofal

Mrożone, pozbawione opakowania mięso połóż na odwróconym małym talerzu, umieszczonym w większym pojemniku lub na ruszcie do rozmrażania bądź plastikowym sicie, aby umożliwić spływanie płynu powstającego podczas rozmrażania.

Wyjmować po kolei rozmrożone kawałki.

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

11.3 Odpowiednie naczynia i materiały do kuchenki mikrofalowej

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

Przed użyciem należy sprawdzić naczynie lub właściwości materiału, z którego wykonane jest naczynie.

Naczynia/materiał	Funkcja kuchenki mikrofalowej		Funkcja kuchenki mikrofalowej w trybie łączonym,
	Rozmrażanie	Podgrzewanie, Gotowanie	
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
Materiały ceramiczne, porcelana i fajans z niepowlekanym dnem lub z małymi otworami np. w uchwytach	X	X	X
Tworzywo sztuczne odporne na wysoką temperaturę do 200°C	✓	✓	X
Karton, papier	✓	X	X
Folia	✓	X	X
Folia do pieczenia z zamknięciem nadającym się do kuchenek mikrofalowych	✓	✓	X
Naczynia do pieczenia z metalu, np. emaliowane, żeliwne	X	X	✓
Formy do pieczenia lakierowane na czarno lub z powłoką silikonową	X	X	✓
Blacha do pieczenia ciasta	X	X	X
Ruszt	X	X	✓
Naczynia przeznaczone do kuchenek mikrofalowych, np. talerz Crisp	X	✓	X

11.4 Zalecane ustawienia mocy dla różnych rodzajów potraw

Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

700 - 1000 W



Smażenie na początku procesu gotowania



Podgrzewanie płynów

500 – 600 W



Gotowanie warzyw



Gotowanie jajek



Powolne gotowanie



Podgrzewanie potraw na jednym talerzu



Rozmrażanie i podgrzewanie zamrożonych potraw

300-400 W



Roztapianie sera, czekolady, masła



Gotowanie ryżu



Podgrzewanie potraw dla niemowląt



Gotowanie/podgrzewanie delikatnych potraw



Dalsze gotowanie

100 - 200 W



Rozmrażanie chleba



Rozmrażanie owoców i ciast



Rozmrażanie sera, śmietany, masła



Rozmrażanie mięsa, ryb

11.5 Wskazówki 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.

Rozłożyć równomiernie talerze i naczynia w stosach na ruszcie. Użyć pierwszego poziomu piekarnika. Po upływie połowy czasu grzania zamienić 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.

11.6 Pieczenie

Do pierwszego pieczenia ustawić niższą temperaturę.

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 przyrumienią się równomiernie.





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

11.7 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, rozmiękle lub jest nierównomiernie upieczone.	Temperatura piekarnika jest za wysoka.	Następnym razem ustawić nieco niższą temperaturę piekarnika.
	Temperatura piekarnika jest za wysoka, a czas pieczenia za krótki.	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.	Następnym razem ustawić dłuższy czas pieczenia i obniżyć temperaturę piekarnika.
	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.






11.8 Pieczenie na jednym poziomie piekarnika






Jeśli nie podano inaczej, użyć pierwszego poziomu piekarnika.

 PIECZENIE W FORMACH		 (°C)	 (min)
Tort w kształcie pierścienia / Brioszki	Termoobieg	150–160	50–70
Tort biszkoptowy / Ciasta owocowe	Termoobieg	140–160	70–90
Biszkopt	Termoobieg	140–150	35–50
Biszkopt, użyć drugiego poziomu piekarnika	Pieczenia tradycyjnego	160	35–50
Spód tarty – ciasto kruche, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	170–180	10–25
Spód tarty – ciasto biszkoptowe	Termoobieg	150–170	20–25
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Termoobieg	160	70–90
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Pieczenia tradycyjnego	180	70–90
Sernik, użyć głębokiej blachy do pieczenia	Pieczenia tradycyjnego	160–170	60–90






Nagrzać wstępnie pusty piekarnik.

 CIASTA / CIASTKA / CHLEB NA BLACHACH DO PIECZENIA		 (°C)	 (min)	
Chleb pleciony / Chałka	Pieczenia tradycyjnego	170–190	30–40	2
Kerststol	Pieczenia tradycyjnego	160–180	50–70	2
Chleb żytni	Pieczenia tradycyjnego	najpierw: 230 następnie: 160–180	20 30–60	2
Ptysie / Eklery	Pieczenia tradycyjnego	190–210	20–35	2
Rolada szwajcarska	Pieczenia tradycyjnego	180–200	10–20	2
Ciasto z kruszonką	Termoobieg	150–160	20–40	1
Maślane ciasto migdałowe / Ciasta cukrowe	Pieczenia tradycyjnego	190–210	20–30	2
Flany owocowe (na cieście drożdżowym/biszkoptowym), użyć głębokiej blachy do pieczenia	Termoobieg	150–160	35–55	1
	Pieczenia tradycyjnego	170	35–55	2
Flany owocowe na kruchym cieście	Termoobieg	160–170	40–80	1
Placki drożdżowe z delikatnymi dodatkami (np. twarogiem, kremem, słodkim sosem)	Pieczenia tradycyjnego	160–180	40–80	2

 CIASTEczKA		 (°C)	 (min)	
Ciastka kruche	Termoobieg	150–160	10–20	1
Bułka maślana / Paski ciasta	Termoobieg	140	20–35	1
Bułka maślana / Paski ciasta, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Pieczenia tradycyjnego	160	20–30	2
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
Ciastka francuskie, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	170–180	20–30	1

 CIASTECZKA		 (°C)	 (min)	
Bułki, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Pieczenia tradycyjnego	190–210	10–25	2
Ciastka, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	160	20–35	3
Ciastka, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Pieczenia tradycyjnego	170	20–35	2

11.9 Wypieki i zapiekanki

 Użyć drugiego poziomu piekarnika.				
		 (°C)	 (min)	
Zapiekany makaron	Pieczenia tradycyjnego	180 - 200	45 - 60	
Lasagna	Pieczenia tradycyjnego	180 - 200	25 - 40	
Zapiekanka warzywna, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Turbo grill	210 - 230	10 - 20	
Bagietki z serem	Termoobieg	160 - 170	15 - 30	
Ryż na mleku	Pieczenia tradycyjnego	180 - 200	40 - 60	
Ryba pieczona	Pieczenia tradycyjnego	180 - 200	30 - 60	
Faszerowane warzywa	Termoobieg	160 - 170	30 - 60	

11.10 Wskazówki dotyczące pieczenia mięsa

Używać tylko żaroodpornych naczyń do pieczenia.

Chude mięso piec pod przykryciem (można użyć folii aluminiowej).

Duże porcje mięsa piecze się bezpośrednio na blasze.

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

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






Mięso i ryby piecze się w dużych porcjach (1 kg lub więcej).






Jeśli zaleca się poziom pierwszy, połóż potrawę bezpośrednio na blasze do pieczenia






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

11.11 Tabele pieczenia





Użyć pierwszego poziomu piekarnika.


 WOŁOWINA			 (°C)	 (min)
Mięso duszone	1–1,5 kg	Pieczenia tradycyjnego	230	120–150
Pieczeń wołowa lub połówka, krwista, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	na cm grubości	Turbo grill	190–200	5–6
Pieczeń wołowa lub połówka, średnio wypieczona	na cm grubości	Turbo grill	180–190	6–8
Pieczeń wołowa lub połówka, dobrze wypieczona	na cm grubości	Turbo grill	170–180	8–10

 DZICZYŻNA	 (kg)		 (°C)	 (min)
Comber / Udziec zajęczy, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	do 1	Turbo grill	180–200	35–55
Comber z dziczyzny	1,5–2	Pieczenia tradycyjnego	180–200	60–90
Udziec z dziczyzny	1,5–2	Pieczenia tradycyjnego	180–200	60–90

 RYBY	 (kg)		 (°C)	 (min)
Cała ryba	1–1,5	Turbo grill	180–200	30–50

Użyć funkcji: Turbo grill.

 CIEŁĘCINA	 (kg)	 (°C)	 (min)
Pieczeń cielęca	1	160 - 180	120–150
Gicz cielęca	1,5–2	160 - 180	120–150

 JAGNIĘCINA			
Udziec jagnięcy / Pieczeń jagnięca	1–1,5	150–180	100–120
Comber jagnięcy	1–1,5	160 - 180	40 - 60



DRÓB

Kurczak	0,2–0,25 każdy kawałek	200–220	30–50
Kurczak, połówka	0,4–0,5 każdy kawałek	190–210	40 - 50
Drób, porcjowany	1–1,5	190–210	50–70
Kaczka	1,5–2	180–200	80–100



WIEPRZOWINA

Łopatka / Karkówka / Szynka	1–1,5	150–170	90–120
Kotlety / Żeberka	1–1,5	170 - 190	30–60
Klops	0,75–1	160–170	50–60
Golonka wieprzowa, podgotowana	0,75–1	150–170	90–120

11.12 Chrupiące potrawy z funkcją Funkcja Pizza



Użyć trzeciego poziomu piekarnika.



PIZZA



(°C)



(min)

Tarty	180–200	40–55
Flan szpinakowy	160 - 180	45–60
Quiche lorraine	170 - 190	45–55
Flan szwajcarski	170 - 190	45–55
Sernik	140 - 160	60–90
Szarlotka, przykryta	150–170	50–60
Ciasto warzywne	160 - 180	50–60
Pizza, na cienkim cieście, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	200–230	15–20
Pizza, na grubym cieście, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	180–200	20–30
Podpłomyk, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	230	10–20



Użyć trzeciego poziomu piekarnika.



PIZZA



(°C)



(min)

Ciasto francuskie, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	160 - 180	45–55
Flammkuchen, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	230	12–20
Pierogi, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	180–200	15–25

11.13 Chleb

Wstępne nagrzewanie nie jest zalecane.

Użyć drugiego poziomu piekarnika.



CHLEB






(°C)



(min)

Chleb biały	180 - 200	40 - 60
Bagietka	200 - 220	35 - 45
Brioszki	160 - 180	40 - 60





 CHLEB	 (°C)	 (min)
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Chleb żytni	180 - 200	50 - 70
Chleb pełnoziarnisty	180 - 200	50 - 70
Chleb pełnoziarnisty	170 - 190	60 - 90

11.14 Grill

Grilować tylko cienko pokrojone kawałki mięsa lub ryb.

Przed przystąpieniem do pieczenia wstępnie nagrzać pusty piekarnik.

Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

 GRILL	 (°C)	 (min)	 (min)
		1. strona	2. strona
Pieczeń wołowa, średnio wypieczona	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Polędwica wołowa, średnio wypieczona	230	20 - 30	20 - 30
Schab wieprzowy	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Comber jagnięcy	210 - 230	25 - 35	20 - 35

11.15 Termoobieg (niska temp.)





Ta funkcja umożliwia przygotowanie chudego, delikatnego mięsa i ryb. Nie stosuje się jej do drobiu, pieczeni wieprzowej, mięsa duszonego w sosie własnym.

- Obsmażyć mięso na patelni, w wysokiej temperaturze, przez 1-2 minuty po każdej stronie.
- Jeśli zaleca się poziom trzeci, połóż potrawę bezpośrednio na ruszcie. Ustaw blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika, aby skapywał do niej tłuszcz.

Jeśli zaleca się poziom pierwszy, położyć potrawę bezpośrednio na blasze do pieczenia.

Używając tej funkcji, należy zawsze piec potrawy pod przykryciem.

- Wybierz funkcję: Termoobieg (niska temp.). Na pierwsze 10 minut można ustawić temperaturę od 80 °C do 150 °C. Wartość domyślna to 90 °C.
- 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
Polędwica wołowa	1 - 1.5	150	90 - 110
Pieczeń cielęca	1 - 1.5	150	120 - 150
Stek	0.2 - 0.3	120	20 - 40

11.16 Żywność mrożona

Zdjąć opakowanie. Umieścić potrawę na talerzu.

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

Użyć drugiego poziomu piekarnika.






	 (°C)	 (min)
Pizza, mrożona	200–220	15–25
Pizza American, mrożona	190–210	20–25
Pizza, schłodzona	210–230	13–25
Przekąski typu pizza, 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
Ćwiartki / Krokiety, obrócić 2-3-krotnie podczas pieczenia	210–230	20–35
Zapiekane mięso i ziemniaki	210–230	20–30
Lasagna / Cannelloni, świeże	170 - 190	35 - 45
Lasagna / Cannelloni, mrożone	160 - 180	40 - 60
Skrzydółka kurczaka	190–210	20–30






11.17 Rozmrażanie

Odpakować produkt i umieścić na talerzu.

Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

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

	 (kg)	 (min) Czas rozmrażania	 (min) Czas dalszego rozmrażania	
Kurczak	1	100 - 140	20 - 30	Umieścić kurczaka na odwróconym spodku na dużym talerzu. Obrócić po upływie połowy czasu.
Mięso	1	100 - 140	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
Mięso	0.5	90 - 120	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
Pstrąg	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Truskawki	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Masło	0.25	30 - 40	10 - 15	-

	 (kg)	 (min) Czas rozmrażania	 (min) Czas dalszego rozmrażania	
Krem	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Ubić śmietaną, gdy jest jeszcze lekko zmrożona.
Zapiekanka	1.4	60	60	-

11.18 Pasteryzowanie

Użyć funkcji Grzałka dolna.

Należy stosować wyłącznie słoiki do pasteryzowania o tych samych rozmiarach.

Nie stosować słoików z zamknięciem typu twist-off, zamknięciem bagietowym 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 obejмами.




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.

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

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

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

11.19 Osuszanie

Przykryć blachy papierem ochronnym lub papierem do pieczenia.

Aby uzyskać lepszy efekt, należy obrócić piekarnik po upływie połowy czasu suszenia, otworzyć drzwi i pozostawić do ostygnięcia na jedną noc, aby zakończyć suszenie.



Użyć trzeciego poziomu piekarnika.



(°C)



(h)

Fasola	60–70	6–8
Papryka	60–70	5–6
Warzywa do zupy	60–70	5–6
Grzyby	50–60	6–8
Zioła	40–50	2–3
Śliwki	60–70	8–10
Morele	60–70	8–10
Plastry jabłek	60–70	6–8
Gruszki	60–70	6–9

11.20 Gotowanie za pomocą mikrofal

Wskazówki dotyczące korzystania z funkcji mikrofal

Efekt gotowania/rozmrzania	Możliwa 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.

ROZMRZĄNIENIE

Umieścić pojemnik z potrawą na dnie komory.



MIĘSO / RYBY

Jeśli nie podano inaczej, ustawić moc na 100 W.



(kg)











(min)












Czas odczekania (min.)






Stek	0.2	5 - 7	5 - 10
Mięso mielone, ustaw 200 W	0.5	7 - 8	5 - 10
Kurczak	1	30 - 35	10 - 20

 MIEŚO / RYBY Jeśli nie podano inaczej, ustawić moc na 100 W.	 (kg)	 (min)	 Czas odczekania (min.)
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 z ryby	0.5	12 - 15	5 - 10

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

 CIASTA I CHLEB Jeśli nie podano inaczej, ustawić moc na 200 W.	 (kg)	 (min)	 Czas odczekania (min.)
Placek drożdżowy	1 szt.	2 - 3	15 - 20
Sernik, ustaw 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

 OWOCE	 (kg)	 (W)	 (min)	 Czas odczekania (min.)
Owoce	0.25	100	5 - 10	10 - 15






 ODGRZEWANIE	 (kg)	 (W)	 (min)	 Czas odczekania (min.)
Zywność dla niemowląt w stoikach	0,2 kg	300	1 - 2	-
Mleko dla niemowląt, wóź łyżkę do butelki	180 ml	600	0:20-0:40	-


 ODGRZEWANIE		 POWER (W)	 (min)	 Czas odczekania (min.)
---	---	---	---	---

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








 ROZTAPIANIE	 (kg)	 POWER (W)	 (min)	 Czas odczekania (min.)
---	--	---	---	---

Czekolada / Polewa czekoladowa	0.15	300	2 - 4	1 - 2
Masło	0.1	400	0:30-1:30	-

 GOTOWANIE		 POWER (W)	 (min)	 Czas odczekania (min.)
---	---	---	---	---

 Cała ryba	0,5 kg	500	8 - 10	2 - 5
Filet z ryby	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	-
Ryż	0,2 kg + 400 ml wody	600	15 - 18	-
Popcorn, umieścić torebkę na popcorn na talerzu	-	1000	1:30-3	-

Funkcja kuchenki mikrofalowej w trybie łączonym







	 (kg)		 (W)	 (°C)	 (min)	 Czas od- czekania (min.)
Kurczak, połówka, użyć drugiego poziomu piekarnika	0,55 x 2 szt.	Okrągłe szklane naczynie, Ø 26 cm	300	220	40	5
Zapiekane ziemniaki, użyć drugiego poziomu piekarnika	1	Okrągłe szklane naczynie	300	200	40	10
Pieczeń wieprzowa, użyć pierwszego poziomu piekarnika	1	Szklane naczynie z sitkiem	300	200	70	10

11.21 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodne z normą IEC . 60705.








Funkcja kuchenki mikrofalowej








Użyć rusztu, jeśli nie podano inaczej.

	 W	 kg		 min	
Biszkopt	600	0.475	Dno	8 - 9	Obrócić naczynie o 1/4 obrotu po upływie połowy czasu pieczenia.
Klops	400	0.9	1	25 - 27	Obrócić naczynie o 1/4 obrotu po upływie połowy czasu pieczenia.
Krem jajeczny	500	1	2	30 - 33	-
Rozmrażanie mięsa	100	0.5	1	15	Obrócić mięso w połowie czasu pieczenia.

Funkcja kuchenki mikrofalowej w trybie łączonym

Użyć rusztu.

		 W	 °C		 min	
Ciasto 0,7 kg	Termoobieg + mikrofałe	100	180	2	29 - 31	Obrócić naczynie o 1/4 obrotu po upływie połowy czasu pieczenia.

		 W	 °C		 min	
Zapiekanka ziemniaczana, 1.1 kg	Turbo grill + mikrofalę	400	180	1	38 -42	Obrócić naczynie o 1/4 obrotu po upływie połowy czasu pieczenia.
Kurczak 1,1 kg	Turbo grill + mikrofalę	200	200	1	40 - 45	Włożyć mięso do okrągłego szklanego naczynia i obrócić je po 20 minutach pieczenia.

12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia



Środki czyszczące

Przód urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem.

Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.

Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.



Codzienne użytkowanie

Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.

Ostrożnie oczyścić górną ściankę urządzenia z zabrudzeń i tłuszczu.

Nie pozostawiać gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu należy osuszyć komorę tylko ściereczką z mikrofibry.



Akcesoria

Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć tylko ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.

Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

12.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach

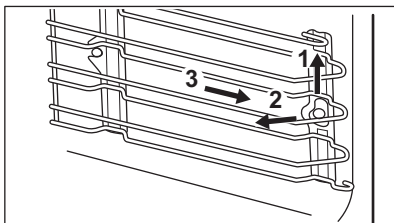
Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

Krok 1 Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.

Krok 2 Ostrożnie pociągnąć prowadnice blach w górę i zdjąć z przedniego zaczepu.

Krok 3 Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.

Krok 4 Wyciągnąć prowadnice z tylnego zaczepu.



Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

12.3 Sposób wymiany: Oświetlenie

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

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

Przed wymianą żarówki oświetlenia:

Krok 1

Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.

Krok 2

Odłączyć piekarnik od zasilania.

Krok 3

Umieścić ściereczkę na dnie komory.

Oświetlenie

Krok 1 Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.

Krok 2 Wyczyścić szklany klosz.

Krok 3 Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300 °C.

Krok 4 Założyć szklany klosz.

13. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

13.1 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).
Piekarnik nie nagrzewa się.	Piekarnik jest wyłączony.	Włączyć piekarnik.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie ustawiono aktualnego czasu.	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.	Włączona jest blokada uruchomienia.	Patrz „Użycie funkcji Blokada uruchomienia”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalań bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Nie działa oświetlenie.	Wystąpiła usterka oświetlenia.	Wymienić żarówkę.
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 skrzynce bezpieczników, 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.	Potrawa pozostawała za długo w piekarniku.	Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu procesu pieczenia.
Urządzenie jest włączone, ale nie nagrzewa się. Nie działa wentylator. Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie "Demo".	Włączony jest tryb demonstracyjny.	Patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”, Ustawienia podstawowe.

13.2 Dane 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 przedniej ramie komory urządzenia. Nie usuwaj tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:

Model (MOD.)
Numer produktu (PNC)
Numer seryjny (S.N.)

14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

14.1 Oszczędzanie energii

Upewnij się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwieraj zbyt często drzwi podczas pieczenia. Dbaj, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

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 urządzenia 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

Jeśli włączony jest program z Czas / Koniec, a czas gotowania jest dłuższy niż 30 minut, w niektórych funkcjach urządzenia grzałki automatycznie wyłączają się wcześniej.

Wentylator i oświetlenie będą nadal działać. Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się informacja o ciepłe resztkowym. Ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potrawy.

Gdy pieczenie przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę urządzenia do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu resztkowemu wewnątrz urządzenia potrawy będą się nadal piec.

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.

15. 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.



aeg.com

867336393-F-392023



CE