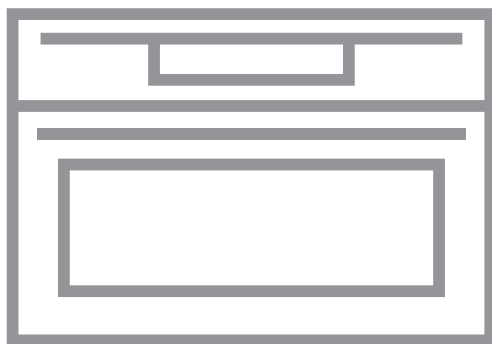


▶ CD710M  
KME761000B  
KME761000M  
KME761000W  
KMK761000M  
KMK761000W

KMM761000M  
KMR761000M  
KMR761000W  
KMS761000M

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. PANEL STEROWANIA.....	10
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	12
6. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	12
7. TRYB KUCHENKI MIKROFALOWEJ.....	16
8. FUNKCJE ZEĞARA.....	20
9. PROGRAMY AUTOMATYCZNE.....	21
10. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	22
11. DODATKOWE FUNKCJE.....	23
12. WSKAZÓWKI I PORADY.....	25
13. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	42
14. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	44
15. DANE TECHNICZNE.....	45
16. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	45

## 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 na naszą witrynę internetową, aby:



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

**[www.aeg.com/webselfservice](http://www.aeg.com/webselfservice)**



Zarejestrować swój produkt i uprościć jego obsługę serwisową:

**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



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

**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**


## OBSŁUGA KLIENTA


Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.

Kontaktując się z autoryzowanym centrum serwisowym, należy przygotować poniższe dane: informacje o modelu, numer produktu, numer seryjny.

Stosowne informacje 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 załączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją urządzenia. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu do 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.
- Nie pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- Dzieciom i zwierzętom nie wolno zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mocno się nagrzewają.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieciom nie wolno zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.
- Dzieciom w wieku do 3 lat nie wolno zbliżać się do urządzenia podczas jego pracy.

## 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. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny znajdować się w pobliżu urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem.
- Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Aby uniknąć porażenia prądem, przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- 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.

- Jeśli drzwi lub uszczelki drzwiowe są uszkodzone, nie wolno korzystać z urządzenia aż zostanie ono naprawione przez wykwalifikowaną osobę.
- Wyłącznie wykwalifikowana osoba może przeprowadzać czynności serwisowe lub naprawcze wiążące się z koniecznością zdjęcia osłony chroniącej przed promieniowaniem mikrofalowym.
- 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 doglądać urządzenia, 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 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.
- Zachować minimalne odstępstwa od innych urządzeń i mebli.
- Należy zadbać o to, aby meble itp. znajdujące się obok urządzenia i nad nim spełniały odpowiednie wymogi bezpieczeństwa.
- Boki urządzenia powinny sąsiadować z urządzeniami lub meblami o tej samej wysokości.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Wymaga on zasilania elektrycznego.
- 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 drzwi urządzenia, zwłaszcza gdy 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: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcane) – wyjmowane z

### 2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej



#### **OSTRZEŻENIE!**

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.

- (opravki), wyłączniki różnicowo-prądowe (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 spełnia wymogi dyrektyw EWG.

## 2.3 Eksploatacja



### **OSTRZEŻENIE!**

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała, 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!**

Występuje 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 zaplamieć 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), drzwi nie wolno zamykać podczas użytkowania 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!**

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- 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.
- 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 środki czyszczące. Nie używać żadnych produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.
- Nie używać detergentów do czyszczenia emalii katalitycznej (jeśli dotyczy).

## 2.5 Wewnętrzne oświetlenie



### **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 lampy należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

## 2.6 Utylizacja



### **OSTRZEŻENIE!**

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała lub uduszeniem.

- 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.

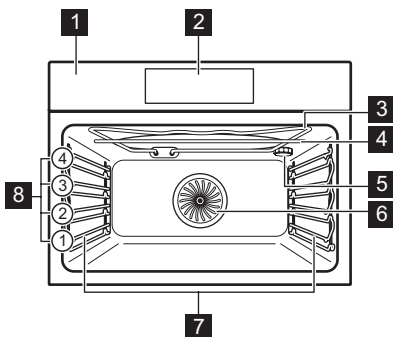
## 2.7 Serwis

- Należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym, który naprawi urządzenie.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.



## 3. OPIS URZĄDZENIA

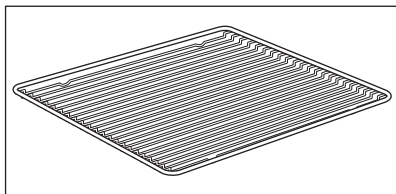
### 3.1 Informacje ogólne



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

### 3.2 Akcesoria

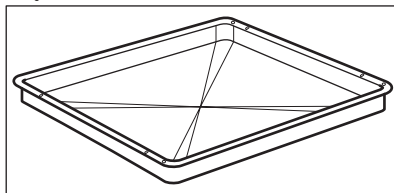
#### Ruszt



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

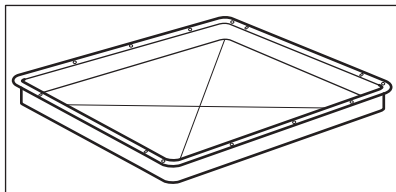
Do pieczenia ciast i ciastek.

#### Głęboka blacha



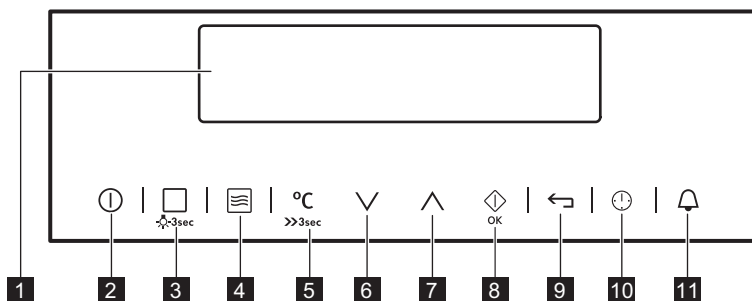
Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.

#### Blacha do pieczenia ciasta













## 4. PANEL STEROWANIA

### 4.1 Sterowanie elektroniczne

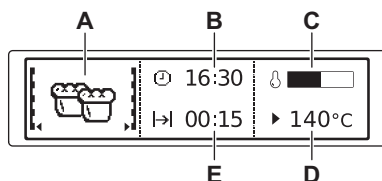


Urządzenie obsługuje się, dotykając pól czujników.

Pole czujnika	Funkcja	Uwagi
1	- Wyświetlacz	Przedstawia bieżące ustawienia urządzenia.
2	 WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE	Włączanie i wyłączanie urządzenia.
3	 Funkcje pieczenia lub Gotowanie wspomagane	Aby wybrać funkcję pieczenia lub pozycję menu, należy jednokrotnie dotknąć pole czujnika: Gotowanie wspomagane. Ponowne dotknięcie pola czujnika umożliwi przełączanie pomiędzy pozycjami menu: Funkcje pieczenia, Gotowanie wspomagane. Aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie piekarnika, należy dotknąć i przytrzymać pole czujnika przez 3 sekundy.
4	 Funkcja kuchenki mikrofalowej	Włączanie funkcji kuchenki mikrofalowej. Można to zrobić, gdy urządzenie jest wyłączone. Podczas korzystania z funkcji kuchenki mikrofalowej z funkcją: Czas przez ponad 7 minut oraz w trybie łączonym moc mikrofal nie może przekraczać 600 W.
5	 Wybór temperatury	Ustawianie temperatury lub wyświetlanie aktualnej temperatury w urządzeniu. Dotknąć i przytrzymać pole czujnika przez 3 sekundy, aby włączyć lub wyłączyć funkcję: Szybkie nagrzewanie.
6	 Przycisk W dół	Służy do przemieszczania się w dół menu.
7	 Przycisk W górę	Służy do przemieszczania się w górę menu.








Pole czujnika	Funkcja	Uwagi
8 	OK / Szybkie włączenie kuchenki mikrofalowej	Potwierdzenie wyboru lub ustawień. Włączenie funkcji kuchenki mikrofalowej. Można to zrobić, gdy urządzenie jest wyłączone.
9 	Przycisk Powrót	Powrót do poprzedniego poziomu menu. Aby wyświetlić menu główne, należy dotknąć pole czujnika i przytrzymać je przez 3 sekundy.
10 	Godzina i dodatkowe funkcje	Ustawianie różnych funkcji. Gdy działa funkcja pieczenia, należy dotknąć pole czujnika, aby ustawić zegar funkcji: Blokada panelu, Ulubione, Pieczenie+utrzym. temp., Ustaw + start.
11 	Minutnik	Aby ustawić funkcję: Minutnik.




## 4.2 Wyświetlacz



- A. Funkcja pieczenia lub funkcja kuchenki mikrofalowej
- B. Aktualny czas
- C. Wskaźnik rozgrzania
- D. Temperatura lub moc mikrofal
- E. Czas trwania lub czas zakończenia działania funkcji

Inne wskazania wyświetlacza:

Symbol	Funkcja	Funkcja
	Minutnik	Funkcja jest włączona.
	Aktualny czas	Wyświetlacz pokazuje aktualną godzinę.
	Czas	Wyświetlacz wskazuje wymagany czas pieczenia.
	Koniec	Wyświetlacz wskazuje czas zakończenia pieczenia.
	Temperatura	Wyświetlacz wskazuje temperaturę.
	Wskazanie czasu	Wyświetlacz wskazuje czas działania funkcji pieczenia. Nacisnąć jednocześnie $\nabla$ i $\blacktriangle$ , aby wyzerować czas.
	Wskaźnik rozgrzania	Wyświetlacz wskazuje temperaturę w urządzeniu.

Symbol		Funkcja
	Wskaźnik szybkiego grzania	Funkcja jest włączona. Zapewnia ona krótszy czas nagrzewania.
	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

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

Podłączając urządzenie do źródła zasilania lub po zaniku zasilania, należy ustawić język, kontrast wyświetlacza, jasność wyświetlacza oraz aktualną godzinę.

1. Nacisnąć  lub , aby ustawić wartość.
2. Nacisnąć , aby potwierdzić.



## 6. CODZIENNA EKSPLOATACJA



### OSTRZEŻENIE!


Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.


### 6.1 Obsługa menu

1. Włączyć urządzenie.
2. Nacisnąć  lub , aby wybrać opcję menu.


### 6.2 Przegląd menu





Menu główne

Sym- bol	Pozycja menu	Zastosowanie
	Funkcje pieczenia	Zawiera listę funkcji pieczenia.















3. Nacisnąć , aby przejść do podmenu lub zaakceptować ustawienie.




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








Sym-bol	Pozycja menu	Zastosowanie
	Gotowanie wspomagane	Zawiera listę programów automatycznych.
	Ustawienia podstawowe	Służy do konfiguracji urządzenia.
	Ulubione	Zawiera listę ulubionych programów pieczenia utworzonych przez użytkownika.
	Specjalne	Zawiera listę dodatkowych funkcji pieczenia.

Podmenu opcji: Ustawienia podstawowe

Sym-bol	Podmenu	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.
	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 DEMO	Kod włączenia/wyłączenia: 2468
	Serwis	Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania i konfiguracji.

Sym- bol	Podmenu	Opis
	Ustawienia fabryczne	Przywracanie ustawień fabrycznych.



### 6.3 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: Pieczenie tradycyjne.
 Pizza	Do pieczenia na jednym poziomie dań wymagających intensywnego przyrumienienia i kruchego spodu. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji: Pieczenie tradycyjne.
 Pieczenie tradycyjne (Górna/dolna grzałka)	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie.
 Potrawy mrożone	Do przyrządzania produktów gotowych, takich jak frytki, pieczone ziemniaki w ćwiartkach, sajgonki.
 Grill	Do grillowania płaskich potraw i opiekania chleba.
 Turbo grill	Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
 Grzałka dolna	Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.






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

### 6.4 Specjalne

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Podtrzymywanie temp.	Do utrzymywania temperatury potraw.
 Podgrzewanie talerzy	Do podgrzewania talerzy przed podaniem na stół.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Pasteryzowanie	Do pasteryzowania przetworów z warzyw, np. piki.
 Suszenie	Do suszenia pokrojonych owoców (np. jabłek, śliwek, brzoskwiń) oraz warzyw (np. pomidorów, cukinii lub grzybów).
 Wyrastanie ciasta	Do kontrolowanego wspomagania wyrastania ciasta drożdżowego przed wypiekiem.
 Termoobieg (niska temp.)	Do przyrządzania delikatnych, soczystych pieczeń.
  Chleb	Do wypieku chleba.
 Rozmrażanie	Tej funkcji można użyć do rozmrażania potraw mrożonych, takich jak warzywa i owoce. Czas rozmrażania uzależniony jest od ilości i grubości mrożonej potrawy.

## 6.5 Włączanie funkcji pieczenia

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

## 6.6 Wskaźnik rozgrzania


Po włączeniu funkcji pieczenia na wyświetlaczu pojawia się pasek. Pasek sygnalizuje wzrost temperatury piekarnika. Po osiągnięciu właściwej temperatury rozlega się trzykrotnie sygnał dźwiękowy, pasek przez chwilę miga, a następnie znika.

## 6.7 Wskaźnik szybkiego grzania

Ta funkcja zapewnia krótszy czas nagrzewania.



Nie wkładać żywności do piekarnika, gdy włączona jest funkcja szybkiego nagrzewania.

Aby włączyć tę funkcję, należy przytrzymać  przez 3 sekundy. Wskaźnik nagrzewania zmieni wygląd.

## 6.8 Ciepło resztkowe

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

## 7. TRYB KUCHENKI MIKROFALOWEJ



**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 7.1 Zalecenia dotyczące korzystania z mikrofal



**UWAGA!**  
Nie używać piekarnika, gdy nie ma w nim potrawy.

- 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).
- Podczas korzystania z funkcji mikrofal potrawy należy umieszczać na talerzu na dnie komory.

#### Gotowanie

- 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. Patrz rozdział „Wskazówki i porady”.

#### Rozmrażanie

- 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.
- Wyjmować po kolei rozmrożone kawałki.
- Aby ugotować warzywa i owoce bez ich uprzedniego rozmrażania, należy użyć wyższej mocy mikrofal.

### 7.2 Odpowiednie naczynia i materiały

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

Naczynie / Materiał	Kuchenska mikrofalowa			Funkcja pieczenia + mikrofałe
	Rozmrażanie	Podgrzewanie	Gotowanie	
Szkoło i porcelana odporne na wysoką temperaturę, bez metalowych elementów, np. szkło żaroodporne	✓	✓	✓	✓
Szkoło i porcelana nieodporne na wysoką temperaturę <sup>1)</sup>	✓	X	X	X
Szkoło i szkło ceramiczne z materiałów odpornych na wysoką i niską temperaturę	✓	✓	✓	✓



Naczynie / Materiał	Kuchenka mikrofalowa			Funkcja pieczenia + mikrofa- le
	Roźmra- żanie	Podgrze- wanie	Gotowa- nie	
Ceramika <sup>2)</sup> , fajans <sup>2)</sup>	✓	✓	✓	X
Materiały ceramiczne, porcelana i fajans z niepowlkanym dnem lub z małymi otworami np. w uchwytach	X	X	X	X
Tworzywo sztuczne odporne wysoką temperaturę do 200°C <sup>3)</sup>	✓	✓	✓	X
Karton, papier	✓	X	X	X
Folia spożywcza	✓	X	X	X
Folia do pieczenia z zamknięciem nadającym się do kuchenek mikrofa- lowych <sup>3)</sup>	✓	✓	✓	X
Metalowe naczynia do pieczenia, np. emaliowane lub żeliwne	X	X	X	✓
Formy do pieczenia lakierowane na czarno lub z powłoką silikonową <sup>3)</sup>	X	X	X	✓
Błacha do pieczenia ciasta	X	X	X	✓ <sup>4)</sup>
Ruszt	X	X	X	✓ <sup>5)</sup>
Naczynia przeznaczone do kuchenek mikrofalowych np. talerz Crisp	X	✓	✓	X

1) Bez srebrnych, złotych i platynowych elementów oraz metalowych dekoracji

2) Bez kwarcowych lub metalowych elementów oraz szkliwa z zawartością metalu

3) Należy przestrzegać wskazówek producenta dotyczących maksymalnej temperatury

4) Piec na jednym poziomie.

5) Piec na jednym poziomie.

### 7.3 Wskazówki dotyczące korzystania z mikrofa- la


Rezultat	Rozwiązanie
Nie można znaleźć informacji na temat ilości przyrządzanej potrawy.	Znaleźć informacje dotyczące podobnej potrawy lub produktu. Wydłużyć lub skrócić czas gotowania zgodnie z następującą zasadą: podwójna ilość – blisko podwójna ilość czasu, połowa ilości – połowa czasu.

Rezultat	Rozwiązanie
Potrawa po ugotowaniu jest zbyt sucha.	Ustawić krótszy czas gotowania lub wybrać niższą moc mikrofal i gotować potrawę pod przykryciem w naczyniu odpowiednim do użycia w kuchenke mikrofalowej.
Po upływie ustawionego czasu potrawa nie jest jeszcze rozmrożona, podgrzana bądź ugotowana.	Ustawić dłuższy czas gotowania lub wybrać wyższą moc mikrofal. Grubsze potrawy wymagają zwykle dłuższego czasu gotowania. Zamieszać lub obrócić potrawę podczas gotowania.
Po upływie czasu gotowania potrawa jest za gorąca przy brzegu, a w środku jeszcze niegotowa.	Następnym razem należy wybrać niższą moc i dłuższy czas. W połowie gotowania, np. zupy, należy zamieszać potrawę.



#### O czym jeszcze należy pamiętać...



- Artykuły spożywcze mają różny kształt i właściwości. Przygotowuje się je w różnych ilościach. Dlatego czas rozmrażania, podgrzewania lub gotowania może być różny. Jako ogólną wskazówkę można przyjąć prawidłowość: **podwójna ilość – blisko podwójna ilość czasu**.
- Kuchenka mikrofalowa powoduje wytwarzanie ciepła bezpośrednio w produktach spożywczych. Dlatego nie wszystkie miejsca rozgrzewają się w tym samym czasie. Z tego względu, zwłaszcza podczas podgrzewania większych porcji potraw, należy je mieszać lub obracać na drugą stronę.
- W tabelach podany jest **czas oczekania**. Potrawę należy pozostawić na ten czas w urządzeniu lub poza urządzeniem, tak aby ciepło rozeszło się bardziej równomiernie.
- Ustawić poziom mocy odpowiednio do ilości potrawy. Użycie wysokiej mocy przy małej ilości potrawy może spowodować spalenie potrawy lub powstawanie łuku elektrycznego, gdy używane są akcesoria.
- Gotując ryż, lepsze efekty można uzyskać, stosując płaskie, szerokie naczynie.



## 7.4 Funkcje kuchenki mikrofalowej


Funkcje	Opis
Kuchenka mikrofalowa	Powoduje wytwarzanie ciepła bezpośrednio w produktach spożywczych. Należy jej używać do podgrzewania gotowych potraw i napojów, rozmrażania mięsa lub owoców oraz gotowania warzyw i ryb.
Kombi	Jednoczesne włączanie funkcji pieczenia i kuchenki mikrofalowej. Umożliwia przyrządzanie potraw w krótszym czasie z jednoczesnym ich przyrumienianiem. Maksymalna moc dla tej funkcji to 600 W.
Szybkie uruchomienie	Pozwala jednym dotknięciem symbolu  włączyć funkcję kuchenki mikrofalowej z ustawieniem maksymalnej mocy. Czas działania: 30 sekund.


## 7.5 Ustawianie funkcji kuchenki mikrofalowej


1. Włączyć urządzenie.
2. Dotknąć , aby włączyć funkcję kuchenki mikrofalowej.
3. Dotknąć . Funkcja: Czas zostanie ustawiona na 30 sekund i zacznie działać kuchenka mikrofalowa.






 Każde dotknięcie  powoduje wydłużenie czasu działania funkcji kuchenki mikrofalowej o 30 sekund. Czas.

 Jeśli nie dotknięto , urządzenie wyłączy się po 20 sekundach.



4. Dotknąć , aby ustawić funkcję: Czas. Patrz „Ustawianie funkcji zegara”.




 Gdy czas funkcji: Czas jest dłuższy niż 7 minut, moc mikrofal jest zmniejszana do 600 W.

 Maksymalne ustawienie czasu funkcji: Czas wynosi 90 minut.


 Można zmienić moc mikrofal (dotknąć , a następnie  lub ) oraz funkcji: Czas  w każdej chwili, gdy funkcja kuchenki mikrofalowej jest włączona.


5. Gdy upłynie ustawiony czas, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Funkcja kuchenki mikrofalowej wyłączy się automatycznie. Dotknąć dowolnego symbolu, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

 Aby wyłączyć funkcję kuchenki mikrofalowej, należy dotknąć .

 Dotknięcie  lub otworenie drzwi powoduje zatrzymanie funkcji. Aby wznowić jej działanie, należy dotknąć .



## 7.6 Ustawianie funkcji Kombi


1. Włączyć funkcję pieczenia. Patrz „Włączanie funkcji pieczenia”.
2. Dotknąć  i wykonać te same czynności co podczas włączania funkcji kuchenki mikrofalowej.


 W przypadku niektórych ustawień funkcja kuchenki mikrofalowej uruchamia się po osiągnięciu ustawionej temperatury.


Funkcje niedostępne z funkcją Kombi: Ulubione, Koniec, Ustaw + start, Pieczenie+utrzym. temp..

## 7.7 Ustawianie funkcji szybkiego uruchomienia

1. W razie potrzeby dotknąć , aby wyłączyć urządzenie.
2. Dotknąć , aby włączyć funkcję szybkiego uruchomienia.

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

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

3. Dotknąć , aby ustawić czas funkcji: Czas. Patrz „Ustawianie funkcji zegara”.








## 7.8 Przykładowe ustawienia mocy dla różnych zastosowań

Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

Ustawienie mocy	Zastosowanie
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1000 W</li> <li>• 900 W</li> <li>• 800 W</li> <li>• 700 W</li> </ul>	Podgrzewanie płynów Podgotowanie na początku procesu pieczenia Gotowanie warzyw
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 600 W</li> <li>• 500 W</li> </ul>	Rozmrażanie i podgrzewanie produktów zamrożonych Podgrzewanie potraw na talerzach Duszenie gulaszu Gotowanie produktów z jaj
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 400 W</li> <li>• 300 W</li> </ul>	Dalsze gotowanie potraw Gotowanie delikatnych produktów spożywczych Podgrzewanie jedzenia dla niemowląt Powolne gotowanie ryżu Podgrzewanie delikatnych potraw Roztapianie sera, czekolady, masła
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 200 W</li> <li>• 100 W</li> </ul>	Rozmrażanie mięsa, ryb Rozmrażanie sera, śmietany, masła Rozmrażanie owoców i ciast Rozmrażanie chleba

## 8. FUNKCJE ZEGARA

### 8.1 Tabela funkcji zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
 Minutnik	Służy do odliczania ustawionego czasu (maksymalnie 2 godziny i 30 minut). Funkcja nie ma wpływu na działanie urządzenia. Można ją włączyć również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.  Włączyć funkcję za pomocą  . Nacisnąć  lub  , aby ustawić minuty, a następnie nacisnąć  , aby rozpocząć odliczanie.
 Czas	Służy do ustawiania czasu pracy urządzenia (maksymalnie 23 godziny i 59 minut).
 Koniec	Służy do ustawiania czasu wyłączenia funkcji pieczenia (maksymalnie 23 godziny i 59 minut).

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







Przy korzystaniu z funkcji zegara: Czas, Koniec urządzenie wyłącza grzałki po upływie 90% ustawionego czasu. Urządzenie wykorzystuje ciepło resztkowe, kontynuując proces pieczenia do końca ustawionego czasu (od 3 do 20 minut).

## 8.2 Ustawianie funkcji zegara



Przed użyciem funkcji: Czas, Koniec należy najpierw ustawić funkcję pieczenia i temperaturę. Urządzenie wyłączy się automatycznie. Można jednocześnie użyć funkcji: Czas i Koniec, jeśli urządzenie ma włączyć i wyłączyć się automatycznie w późniejszym czasie.

1. Ustawić funkcję pieczenia.
2. Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu pojawi się żądana funkcja zegara i odpowiedni symbol.
3. Nacisnąć  lub , aby ustawić żądany czas.
4. Nacisnąć , aby potwierdzić. Gdy upłynie czas pieczenia, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat.
5. Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.



## 8.3 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 lub wyłączyć w menu: Ustawienia podstawowe.




1. Włączyć urządzenie.
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. Gdy funkcja zakończy działanie, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Funkcja pozostaje nadal włączona w przypadku zmiany funkcji pieczenia.

## 8.4 Wydłużenie czasu

Funkcja: Wydłużenie czasu powoduje, że funkcja pieczenia jest kontynuowana po zakończeniu Czas.



Dotyczy wszystkich funkcji pieczenia z opcją Czas lub Automatyka wagowa.

1. Gdy upłynie czas pieczenia, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny symbol. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat.
2. Nacisnąć , aby włączyć lub , aby anulować.
3. Ustawić czas działania funkcji.
4. Nacisnąć .


# 9. PROGRAMY AUTOMATYCZNE



## OSTRZEŻENIE!




Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.


## 9.1 Przepisy w Internecie

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

## 9.2 Gotowanie wspomagane z opcją Automatyczne przepisy








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


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

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

## 9.3 Gotowanie wspomagane z opcją Automatyka wagowa

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

1. Włączyć urządzenie.
  2. Wybrać menu: Gotowanie wspomagane. Nacisnąć , aby potwierdzić.
  3. Wybrać kategorię i potrawę. Nacisnąć , aby potwierdzić.
  4. Dotknąć  lub , aby ustawić ciężar produktu. Nacisnąć , aby potwierdzić.
- Rozpocznie się program automatyczny.
5. W dowolnej chwili można zmienić ciężar. Nacisnąć  lub , aby zmienić ciężar produktu.
  6. Gdy upłynie czas pieczenia, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

-  Korzystając z niektórych programów, należy po 30 minutach obrócić potrawę. Na wyświetlaczu pojawi się przypomnienie.

# 10. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW



**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

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

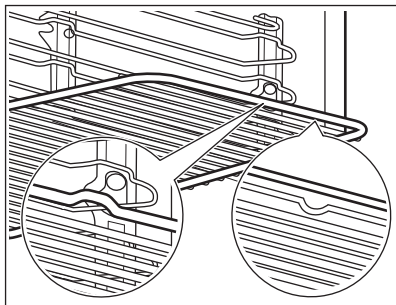
## 10.1 Wkładanie akcesoriów

Używać wyłącznie naczyń z odpowiednich materiałów.



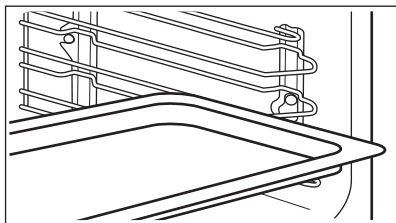
**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział „Tryb kuchenki mikrofalowej”.

Ruszt:



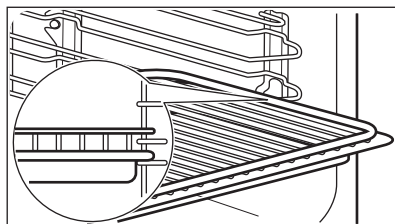
Blacha do pieczenia ciasta/głęboka blacha:

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.



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.

## 11. DODATKOWE FUNKCJE



### 11.1 Ulubione

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





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

### Zapisywanie programu

1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić funkcję pieczenia lub program automatyczny.
3. Dotknąć kilka razy , aż na wyświetlaczu pojawi się: 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. Dotknąć  lub , aby zmienić literę.

8. Nacisnąć .

Zacznie migać następną literą.

9. W razie potrzeby powtórzyć krok 7.



10. Nacisnąć i przytrzymać , aby zapisać.

Można zastąpić zapełnione pozycje pamięci. Gdy na wyświetlaczu pojawi się pierwsza wolna pozycja pamięci, dotknąć  lub  i nacisnąć , aby zastąpić istniejący program.

Można zmienić nazwę programu w menu: Edycja nazwy programu.




### Włączanie programu

1. Włączyć urządzenie.
2. Wybrać menu: Ulubione.

3. Nacisnąć , aby potwierdzić.
4. Wybrać nazwę ulubionego programu.
5. Nacisnąć , aby potwierdzić.






## 11.2 Użycie funkcji Blokada uruchomienia


Gdy funkcja Blokada uruchomienia jest aktywna, nie można przypadkowo wyłączyć urządzenia.

1. Dotknąć , aby włączyć wyświetlacz.
2. Dotknąć jednocześnie  i , aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Aby wyłączyć funkcję Blokada uruchomienia, należy powtórzyć krok 2.

## 11.3 Blokada panelu


Ta funkcja chroni przed przypadkową zmianą ustawień funkcji pieczenia. Funkcję można włączyć tylko podczas pracy urządzenia.


1. Włączyć urządzenie.
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, należy nacisnąć . Na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Nacisnąć ponownie , a następnie  w celu potwierdzenia.



 Po wyłączeniu urządzenia funkcja również zostaje wyłączona.

## 11.4 Ustaw + start


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

1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić funkcję pieczenia.
3. Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: Czas.
4. 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.


Gdy funkcja pieczenia zakończy działanie, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

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

## 11.5 Samoczynne wyłączenie

Z powodów bezpieczeństwa urządzenie wyłącza się samoczynnie po upływie pewnego czasu, jeśli uruchomiona jest funkcja pieczenia, a żadne ustawienia nie są zmieniane.

Temperatura (°C)	Czas wyłączenia (godz.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

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

## 11.6 Jasność wyświetlacza

Dostępne są dwa tryby jasności wyświetlacza:

- Jasność w nocy – gdy urządzenie jest wyłączone, jasność wyświetlacza jest mniejsza w godzinach od 22:00 do 06:00.
- Jasność w dzień:
  - gdy urządzenie jest włączone;
  - gdy włączona jest jasność w nocy, dotknięcie dowolnego



- symbolu (z wyjątkiem WŁ./WYŁ.) powoduje przełączenie się wyświetlacza na 10 sekund do trybu jasności w dzień;
- jeśli urządzenie jest wyłączone i została włączona funkcja: Minutnik. Gdy zakończy się działanie funkcji, wyświetlacz powraca do trybu jasności w nocy.

## 12. 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.

### 12.1 Porady dotyczące specjalnych funkcji pieczenia piekarnika

#### Podtrzymywanie temp.

Ta funkcja umożliwi podtrzymanie temperatury potrawy.

Temperatura zostanie automatycznie ustawiona na 80°C.

#### Podgrzewanie talerzy

Podgrzewanie talerzy i naczyń.

Rozłożyć równomiernie talerze i naczynia na ruszcie. Po upływie połowy czasu zamienić miejscami naczynia na górze i na dole.

Temperatura jest automatycznie ustawiona na 70°C.

Zalecany poziom umieszczenia potrawy: 3.

#### Wyrastanie ciasta

### 11.7 Wentylator chłodzący

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

Tę automatyczną funkcję można wykorzystać do przygotowywania dowolnego ciasta drożdżowego. Stwarza ona dobre warunki do wyrastania ciasta. Umieścić ciasto w naczyniu odpowiednio dużym do wyrastania i przykryć wilgotnym ręcznikiem lub folią plastikową. Umieścić ruszt na pierwszej półce i postawić na nim naczynie. Zamknąć drzwi i ustawić funkcję: Wyrastanie ciasta. Ustawić wymagany czas.

### 12.2 Pieczenie ciast

- Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używany. Należy dostosować używane ustawienia, takie jak temperatura, czas pieczenia i poziom umieszczenia potrawy, do wartości podanych w tabelach.
- Zaleca się ustawienie za pierwszym razem niższej temperatury.
- W przypadku braku ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.
- 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. W tym przypadku nie należy zmieniać ustawienia temperatury. Różnice wyrównają się podczas pieczenia.
- Blachy mogą odkształcać się podczas pieczenia. Po ostygnięciu blach odkształcenia znikną.

## 12.3 Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

Efekt pieczenia	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Spód ciasta nie jest odpowiednio przyrumieniony.	Wybrano nieodpowiedni poziom piekarnika.	Umieścić ciasto na niższym poziomie piekarnika.
Ciasto zapada się, robi się zakalcowate, wycieka z niego woda.	Temperatura piekarnika jest zbyt wysoka.	Przy następnym pieczeniu należy nieznacznie obniżyć temperaturę piekarnika.
Ciasto zapada się, robi się zakalcowate, wycieka z niego woda.	Zbyt krótki czas pieczenia.	Ustawić dłuższy czas pieczenia. <b>Nie można skracać czasu pieczenia poprzez ustawienie wyższej temperatury.</b>
Ciasto zapada się, robi się zakalcowate, wycieka z niego woda.	Do ciasta wiano zbyt dużo płynu.	Użyć mniej wody. Należy przestrzegać czasu mieszania ciasta, zwłaszcza korzystając z robota kuchennego.
Ciasto jest zbyt suche.	Temperatura piekarnika jest zbyt niska.	Przy następnym pieczeniu należy zwiększyć temperaturę piekarnika.
Ciasto jest zbyt suche.	Zbyt długi czas pieczenia.	Przy następnym pieczeniu należy skrócić czas pieczenia.
Ciasto nierówno się przyrumienia.	Temperatura piekarnika jest zbyt wysoka, a czas pieczenia zbyt krótki.	Ustawić niższą temperaturę piekarnika i wydłużyć czas pieczenia.
Ciasto nierówno się przyrumienia.	Ciasto nie zostało równomiernie rozprowadzone.	Rozprowadzić ciasto równomiernie na blasze.
Ciasto nie jest gotowe po upływie podanego czasu pieczenia.	Temperatura piekarnika jest zbyt niska.	Przy następnym pieczeniu należy nieznacznie zwiększyć temperaturę piekarnika.

## 12.4 Pieczenie na jednym poziomie

Pieczenie w formach

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kołacz lub bułeczki maślane	Termoobieg	150 - 160	50 - 70	1
Tort biszkoptowy / Ciasta owocowe	Termoobieg	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / Biszkopt	Termoobieg	140 - 150	35 - 50	1

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Sponge cake / Biszkopt	Pieczenie tradycyjne	160	35 - 50	2
Kruchy spód placaka <sup>1)</sup>	Termoobieg	170 - 180	10 - 25	1
Spód tarty – ciasto ukręcane	Termoobieg	150 - 170	20 - 25	1
Apple pie / Szarlotka (2 formy, Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	Termoobieg	160	70 - 90	1
Apple pie / Szarlotka (2 formy, Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	Pieczenie tradycyjne	180	70 - 90	1
Sernik na blasze <sup>2)</sup>	Pieczenie tradycyjne	160 - 170	60 - 90	1

<sup>1)</sup> Rozgrzać wstępnie piekarnik.

<sup>2)</sup> Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

#### Ciasta / ciastka / chleb na blachach do pieczenia

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Warkocz drożdżowy / wieniec drożdżowy	Pieczenie tradycyjne	170 - 190	30 - 40	2
Strucla bożonarodzeniowa <sup>1)</sup>	Pieczenie tradycyjne	160 - 180	50 - 70	2
Chleb (żytni) <sup>1)</sup>	Pieczenie tradycyjne			2
pierwszy		230	20	
następnie		160 - 180	30 - 60	
Płytka z kremem / Eklery <sup>1)</sup>	Pieczenie tradycyjne	190 - 210	20 - 35	2
Rolada biszkoptowa <sup>1)</sup>	Pieczenie tradycyjne	180 - 200	10 - 20	2
Ciasto z kruszonką (suche)	Termoobieg	150 - 160	20 - 40	1
Maślane ciasto migdałowe / ciasto cukrowe <sup>1)</sup>	Pieczenie tradycyjne	190 - 210	20 - 30	2

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Placki owocowe (na cieście drożdżowym/ biskoptowym) <sup>2)</sup>	Termoobieg	150 - 160	35 - 55	1
Placki owocowe (na cieście drożdżowym/ biskoptowym) <sup>2)</sup>	Pieczenie tradycyjne	170	35 - 55	1
Tarty owocowe na kruchym cieście	Termoobieg	160 - 170	40 - 80	1
Ciasta drożdżowe z delikatnymi dodatkami (np. twarogiem, kremem, słodkim sosem) <sup>1)</sup>	Pieczenie tradycyjne	160 - 180	40 - 80	2

<sup>1)</sup> Rozgrzać wstępnie piekarnik.

<sup>2)</sup> Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

#### Ciastka

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kruche ciasteczka	Termoobieg	150 - 160	10 - 20	1
Short bread / Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Termoobieg	140	20 - 35	1
Short bread / Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane <sup>1)</sup>	Pieczenie tradycyjne	160	20 - 30	2
Ciasteczka z ciasta biskoptowego	Termoobieg	150 - 160	15 - 20	1
Ciasteczka z białek jaj, bezy	Termoobieg	80 - 100	120 - 150	1
Makaroniki	Termoobieg	100 - 120	30 - 50	1
Ciasteczka z ciasta drożdżowego	Termoobieg	150 - 160	20 - 40	1
Ciasteczka z ciasta francuskiego <sup>1)</sup>	Termoobieg	170 - 180	20 - 30	1
Bułki <sup>1)</sup>	Pieczenie tradycyjne	190 - 210	10 - 25	2

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Small cakes / Ciasteczka <sup>1)</sup>	Termoobieg	160	20 - 35	3
Small cakes / Ciasteczka <sup>1)</sup>	Pieczenie tradycyjne	170	20 - 35	2

<sup>1)</sup> Rozgrzać wstępnie piekarnik.

## 12.5 Wypieki i zapiekanki

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Makaron zapiekany	Pieczenie tradycyjne	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Pieczenie tradycyjne	180 - 200	25 - 40	1
Zapiekanka warzywna <sup>1)</sup>	Turbo grill	210 - 230	10 - 20	1
Bagietki posypane serem	Termoobieg	160 - 170	15 - 30	1
Słodkie suflety	Pieczenie tradycyjne	180 - 200	40 - 60	1
Suflety z rybą	Pieczenie tradycyjne	180 - 200	30 - 60	1
Nadziewane warzywa	Termoobieg	160 - 170	30 - 60	1

<sup>1)</sup> Rozgrzać wstępnie piekarnik.

## 12.6 Pieczenie na kilku poziomach

Użyć funkcji: Termoobieg.

Ciasta / ciastka / chleb na blachach do pieczenia

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Płytka z kremem / Eklery <sup>1)</sup>	160 - 180	25 - 45	1 / 3
Strucla sucha	150 - 160	30 - 45	1 / 3

<sup>1)</sup> Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Ciasteczka / ciastka / drożdżówki / bułki

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Ciasteczka kruche	150 - 160	20 - 40	1 / 3
Short bread / Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	140	25 - 45	1 / 3
Ciasteczka z ciasta biszkoptowego	160 - 170	25 - 40	1 / 3
Ciasteczka z białek jaj, bezy	80 - 100	130 - 170	1 / 3
Makaroniki	100 - 120	40 - 80	1 / 3
Ciasteczka z ciasta drożdżowego	160 - 170	30 - 60	1 / 3

## 12.7 Termoobieg (niska temp.)

Tę funkcję należy stosować do przygotowywania delikatnego, chudego mięsa lub ryb. Nie jest ona odpowiednia do przyrządzania takich potraw, jak mięso duszone w sosie własnym czy tłusta pieczeń wieprzowa.



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział „Wskazówki i porady”.

W ciągu pierwszych 10 minut można ustawić temperaturę piekarnika w przedziale od 80°C do 150°C. Domyślna temperatura wynosi 90°C. Po ustawieniu

temperatury piekarnik będzie kontynuował pieczenie w temperaturze 80°C. Nie należy używać tej funkcji do pieczenia drobiu.



Używając tej funkcji, należy zawsze piec potrawy pod przykryciem.

1. Obsmażyć mięso na patelni na płycie grzejnej przez 1-2 minuty po każdej stronie.
2. Umieścić gorącą patelnię z mięsem na ruszcie w piekarniku.
3. Wybrać funkcję: Termoobieg (niska temp.).

Produkt	Ilość (kg)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczeń wołowa	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Filet wołowy	1 - 1.5	150	90 - 110	1
Pieczeń cielęca	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Stek	0.2 - 0.3	120	20 - 40	1

## 12.8 Pizza

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pizza (na cienkim cieście) <sup>1)</sup>	200 - 230	15 - 20	3
Pizza (z dużą ilością dodatków) <sup>2)</sup>	180 - 200	20 - 30	3
Tarty	180 - 200	40 - 55	3
Tarta szpinakowa	160 - 180	45 - 60	3
Quiche Lorraine (tarta pikantna)	170 - 190	45 - 55	3
Tarta szwajcarska	170 - 190	45 - 55	3
Sernik	140 - 160	60 - 90	3
Szarlotka przykryta	150 - 170	50 - 60	3
Zapiekanka warzywna	160 - 180	50 - 60	3
Podpłomyk <sup>1)</sup>	230	10 - 20	3
Zapiekanka z ciasta francuskiego <sup>1)</sup>	160 - 180	45 - 55	3
Flammekuchen <sup>1)</sup>	230	12 - 20	3
Pierogi (rosyjska wersja calzone) <sup>1)</sup>	180 - 200	15 - 25	3

<sup>1)</sup> Rozgrzać wstępnie piekarnik.

<sup>2)</sup> Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

## 12.9 Pieczenie mięs

- Do pieczenia mięs należy użyć naczynia żaroodpornego. Patrz instrukcja producenta naczynia.
- Duże kawałki mięsa można piec bezpośrednio w głębokiej blasze do pieczenia lub na ruszcie nad głęboką blachą do pieczenia.
- Dodać niewielką ilość płynu na dno głębokiej blachy, aby zapobiec przypalaniu się na niej soków z mięsa lub tłuszczu.
- Wszystkie rodzaje mięs, które mają się przyrumienić lub mieć chrupiącą

skórkę, można piec w brytfannie bez przykrycia.

- W razie potrzeby należy obrócić pieczeń po upływie 1/2 - 2/3 czasu pieczenia.
- Aby mięso było bardziej soczyste:
  - chude mięsa należy piec w brytfannie pod przykryciem lub w rękawie do pieczenia.
  - mięso i ryby piec w kawałkach co najmniej 1 kg.
  - połączyć kilkakrotnie większe kawałki mięsa i drobiu własnym sosem podczas pieczenia.

## 12.10 Tabele pieczenia mięs

### Wołowina

Produkt	Funkcja	Ilość (kg)	Moc (W)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Mięso duszone	Pieczenie tradycyjne	1 - 1.5	200	230	60 - 80	1

### Wieprzowina

Produkt	Funkcja	Ilość (kg)	Moc (W)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Łopatka, karkówka, szynka	Turbo grill	1 - 1.5	200	160 - 180	50 - 70	1
Klops	Turbo grill	0.75 - 1	200	160 - 170	35 - 50	1
Golonka wieprzowa (obgotowana)	Turbo grill	0.75 - 1	200	150 - 170	60 - 75	1

### Cielęcina

Produkt	Funkcja	Ilość (kg)	Moc (W)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczeń cielęca	Turbo grill	1	200	160 - 180	50 - 70	1
Gicz cielęca	Turbo grill	1.5 - 2	200	160 - 180	75 - 100	1

### Jagnięcina

Produkt	Funkcja	Ilość (kg)	Moc (W)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Udziec jagnięcy, pieczeń jagnięca	Turbo grill	1 - 1.5	200	150 - 170	50 - 70	1



## Drób

Produkt	Funkcja	Ilość (kg)	Moc (W)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kawałki drobiu	Turbo grill	po 0,2-0,25 każdy	200	200 - 220	20 - 35	1
Półwki kurczaka	Turbo grill	po 0,4-0,5 każdy	200	190 - 210	25 - 40	1
Kurczak, pularda	Turbo grill	1 - 1.5	200	190 - 210	30 - 45	1
Kaczka	Turbo grill	1.5 - 2	200	180 - 200	45 - 65	1

## Ryba (gotowanie na parze)

Produkt	Funkcja	Ilość (kg)	Moc (W)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Cała ryba	Pieczenie tradycyjne	1 - 1.5	200	210 - 220	30 - 45	1

## Potrawy

Produkt	Funkcja	Ilość (kg)	Moc (W)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Dania słodkie	Termooobieg	-	200	160 - 180	20 - 35	1
Dania pikantne z gotowanymi dodatkami (makaron, warzywa)	Termooobieg	-	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Dania pikantne z surowymi dodatkami (makaron, warzywa)	Termooobieg	-	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

## 12.11 Grill

- Funkcji grilla należy zawsze używać przy maksymalnym ustawieniu temperatury.
- Ruszt należy umieścić na poziomie piekarnika zalecany w tabeli grillowania.
- Błachę do zbierania tłuszczu należy zawsze umieszczać na pierwszym poziomie.

- Należy grillować tylko płaskie porcje mięsa lub ryb.
- Korzystając z funkcji grilla, należy zawsze rozgrzewać pusty piekarnik przez 5 minut.



### UWAGA!

Podczas grillowania drzwi piekarnika powinny być zawsze zamknięte.

### Grill

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)		Poziom piekarnika
		1. strona	2. strona	
Pieczeń wołowa, średnio wypieczona	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Filet wołowy, średnio wypieczony	230	20 - 30	20 - 30	1
Karczek wieprzowy	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Karczek cielęcy	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Karczek jagnięcy	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Cała ryba, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

### Szybki grill

Produkt	Czas (min)		Poziom piekarnika
	1. strona	2. strona	
Burgers / Hamburgery	9 - 13	8 - 10	3
Filet wieprzowy	10 - 12	6 - 10	2
Kielbaski	10 - 12	6 - 8	3
Steki wołowe / steki cielęce	7 - 10	6 - 8	3
Toast / Grzanki	1 - 3	1 - 3	3
Grzanki z dodatkami	6 - 8	-	2

## 12.12 Potrawy mrożone

- Usunąć opakowanie. Umieścić produkt na talerzu.

- Nie przykrywać talerzem ani miską. Może to wydłużyć czas rozmrażania.

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pizza mrożona	200 - 220	15 - 25	3
Pizza American mrożona	190 - 210	20 - 25	3
Pizza chłodna	210 - 230	13 - 25	3
Pizza Snacks mrożone	180 - 200	15 - 30	3
Frytki cienkie <sup>1)</sup>	210 - 230	20 - 30	3
Frytki grube <sup>1)</sup>	210 - 230	25 - 35	3
Ćwiartki / krokiety <sup>1)</sup>	210 - 230	20 - 35	3
Zapiekane mięso i ziemniaki	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni świeże	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni mroż.	160 - 180	40 - 60	2
Skrzydółka kurczaka	190 - 210	20 - 30	3

<sup>1)</sup> Obrócić 2-3-krotnie podczas smażenia.

Tabela Gotowe mrożone dania

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Mrożona pizza <sup>1)</sup>	Pieczenie tradycyjne	zgodnie ze wskazówkami producenta	zgodnie ze wskazówkami producenta	2
Frytki <sup>2)</sup> (300 - 600 g)	Pieczenie tradycyjne lub Turbo grill	200 - 220	zgodnie ze wskazówkami producenta	2
Bagietki <sup>3)</sup>	Pieczenie tradycyjne	zgodnie ze wskazówkami producenta	zgodnie ze wskazówkami producenta	2

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Ciasto owocowe	Pieczenie tradycyjne	zgodnie ze wskazaniami producenta	zgodnie ze wskazaniami producenta	2

- 1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.
- 2) Obrócić 2-3-krotnie podczas pieczenia.
- 3) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

## 12.13 Rozmrażanie

- Odpakować produkt i umieścić na talerzu.
- Używać pierwszego poziomu piekarnika od dołu.

- Nie przykrywać potrawy miską ani talerzem, ponieważ może to wydłużyć czas rozmrażania.

Produkt	Ilość	Czas rozmrażania (min)	Dalszy czas rozmrażania (min)	Uwagi
Kurczak	1 kg	100 - 140	20 - 30	Umieścić kurczaka na odwróconym spodku na dużym talerzu. Obrócić po upływie połowy czasu.
Mięso	1 kg	100 - 140	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
Mięso	500 g	90 - 120	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
Pstrąg	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Truskawki	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Masło	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Śmietana	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Ubić śmietanę, gdy jest jeszcze lekko zmrożona.
Tort	1,4 kg	60	60	-

## 12.14 Pasteryzowanie

- Należy stosować wyłącznie słoiki do pasteryzowania o tych samych rozmiarach.
- Nie stosować słoików z zamknięciem typu twist-off, zamknięciem bagnetowym ani puszek metalowych.
- Korzystając z tej funkcji, należy używać pierwszego poziomu piekarnika od dołu.

- Umieścić na blasze do pieczenia 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 wystarczającą wilgotność 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).

#### Owoce jagodowe

Produkt	Temperatura (°C)	Czas do zagotowania (min)	Dalsze gotowanie w temperaturze 100°C (min)
Truskawki / Jagody leśne / Maliny / Dojrzały agrest	160 - 170	35 - 45	-

#### Owoce pestkowe

Produkt	Temperatura (°C)	Czas do zagotowania (min)	Dalsze gotowanie w temperaturze 100°C (min)
Gruszki / Pigwy / Śliwki	160 - 170	35 - 45	10 - 15

#### Warzywa

Produkt	Temperatura (°C)	Czas do zagotowania (min)	Dalsze gotowanie w temperaturze 100°C (min)
Marchew <sup>1)</sup>	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Ogórki	160 - 170	50 - 60	-
Pikłe	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kalarepa / Groch / Szparagi	160 - 170	50 - 60	15 - 20

<sup>1)</sup> Pozostawić w piekarniku po jego wyłączeniu.

## 12.15 Suszenie

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (godz.)	Poziom piekarnika
Fasola	60 - 70	6 - 8	3
Papryka	60 - 70	5 - 6	3
Warzywa na zupę	60 - 70	5 - 6	3
Grzyby	50 - 60	6 - 8	3
Zioła	40 - 50	2 - 3	3
Śliwki	60 - 70	8 - 10	3
Morele	60 - 70	8 - 10	3
Krojone jabłka	60 - 70	6 - 8	3

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (godz.)	Poziom piekarnika
Gruszki	60 - 70	6 - 9	3

## 12.16 Chleb

Wstępne nagrzewanie nie jest zalecane.

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Biały chleb	180 - 200	40 - 60	2
Bagietka	200 - 220	35 - 45	2
Brioszki	160 - 180	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Chleb żytni	180 - 200	50 - 70	2
Ciemny chleb	180 - 200	50 - 70	2
Chleb pełnoziarnisty	170 - 190	60 - 90	2

## 12.17 Gotowanie za pomocą mikrofal

Umieścić talerz z potrawą na dnie komory i obrócić potrawę w połowie czasu gotowania.

Zamieszać potrawę w połowie czasu gotowania lub rozmrażania.

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

Jeśli nie można znaleźć określonego przepisu, należy zastosować ustawienia podane tabeli dla podobnej potrawy lub produktu.

Przykryć potrawę na czas gotowania lub odgrzewania.

Wskazówki dotyczące korzystania z funkcji mikrofal

Efekt gotowania/ rozmrężania	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Potrawa jest zbyt sucha.	Ustawiono zbyt wysoką moc. Ustawiono zbyt długi czas. Potrawa nie była przykryta.	Następnym razem należy wybrać niższą moc i dłuższy czas.
Po upływie ustawionego czasu potrawa nie jest jeszcze rozmrożona, podgrzana bądź ugotowana.	Ustawiono zbyt krótki czas.	Ustawić dłuższy czas. Nie zwiększać mocy mikrofal.

<b>Efekt gotowania/ rozmrężania</b>	<b>Prawdopodobna przyczy- na</b>	<b>Środek zaradczy</b>
Potrawa jest za gorąca przy brzegu, ale w środku nie jest jeszcze gotowa.	Ustawiono zbyt wysoką moc. Nie obracano potrawy podczas cyklu gotowania.	Następnym razem należy wybrać niższą moc i dłuższy czas.

#### Rozmrężanie mięsa

<b>Produkt</b>	<b>Moc (W)</b>	<b>Czas (min)</b>	<b>Czas odczekania (min)</b>
Stek (0,2 kg)	100	5 - 7	5 - 10
Mięso mielone (0,5 kg)	100	10 - 15	5 - 10

#### Rozmrężanie drobiu

<b>Produkt</b>	<b>Moc (W)</b>	<b>Czas (min)</b>	<b>Czas odczekania (min)</b>
Kurczak (1 kg)	100	25 - 30	10 - 20
Pierś kurczaka (0,15 kg)	100	3 - 5	10 - 15
Udka kurczaka (0,15 kg)	100	3 - 5	10 - 15

#### Rozmrężanie ryb

<b>Produkt</b>	<b>Moc (W)</b>	<b>Czas (min)</b>	<b>Czas odczekania (min)</b>
Cała ryba (0,5 kg)	100	10 - 15	5 - 10
Filety rybne (0,5 kg)	100	12 - 15	5 - 10

#### Rozmrężanie produktów mleczarskich

<b>Produkt</b>	<b>Moc (W)</b>	<b>Czas (min)</b>	<b>Czas odczekania (min)</b>
Masło (0,25 kg)	100	3 - 4	5 - 10
Tarty ser (0,2 kg)	100	2 - 3	10 - 15

#### Rozmrężanie ciast/ciastek

<b>Produkt</b>	<b>Moc (W)</b>	<b>Czas (min)</b>	<b>Czas odczekania (min)</b>
Placek drożdżowy (1 kawałek)	200	2 - 3	15 - 20
Sernik (1 kawałek)	100	2 - 4	15 - 20
Suche ciasto (np. ciasto ucierane) (1 kawałek)	200	2 - 4	15 - 20

Produkt	Moc (W)	Czas (min)	Czas oczekania (min)
Chleb (1 kg)	200	15 - 20	5 - 10
Chleb krojony (0,2 kg)	200	3 - 5	5 - 10
Bułki (4 sztuki)	200	2 - 4	2 - 5

#### Rozmrażanie owoców

Produkt	Moc (W)	Czas (min)	Czas oczekania (min)
Owoce (0,25 kg)	100	5 - 10	10 - 15

#### Odgrzewanie

Produkt	Moc (W)	Czas (min)	Czas oczekania (min)
Jedzenie dla niemowląt w słoiczkach (0,2 kg)	300	1 - 2	-
Mleko dla niemowląt (180 ml), włożyć tyżkę do butelki	600	0:20 - 0:40	-
Produkty gotowe (0,5 kg)	600	6 - 9	2 - 5
Mrożone dania gotowe (0,5 kg)	400	10 - 15	2 - 5
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	-

#### Roztapianie

Produkt	Moc (W)	Czas (min)	Czas oczekania (min)
Czekolada/polewa czekoladowa (0,15 kg)	300	2 - 4	-
Masło (0,1 kg)	400	0:30-1:30	-

#### Gotowanie

Produkt	Moc (W)	Czas (min)	Czas oczekania (min)
Cała ryba (0,5 kg)	500	8 - 10	2 - 5
Filety rybne (0,5 kg)	400	4 - 7	2 - 5



Produkt	Moc (W)	Czas (min)	Czas odczekania (min)
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	1000	1:30 - 3	-

#### Łączenie mikrofal z innymi funkcjami

Funkcja umożliwia przyrządzanie potraw w krótszym czasie i przyrumienianie ich.

Łączone funkcje: Grill i Microwave.

Produkt	Naczynie	Moc (W)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Czas odczekania (min)
2 połówki kurczaka (2 x 0,55 kg)	Okrągłe szklane naczynie, Ø 26 cm	300	220	40	2	5
Zapiekane ziemniaki (1 kg)	Naczynie do zapiekania	300	200	40	2	10
Pieczeń wieprzowa z karóWKi (1,1 kg)	Szklane naczynie z sitkiem	300	200	70	1	10

## 12.18 Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy

Funkcja kuchenki mikrofalowej  
Testy zgodne z normą IEC 60705.

Produkt	Moc (W)	Ilość (kg)	Poziom piekarnika 1)	Czas (min)	Uwagi
Biszkopt	600	0.475	Spód	7 - 9	Obrócić naczynie o 1/4 obrotu po upływie połowy czasu pieczenia.

Produkt	Moc (W)	Ilość (kg)	Poziom piekarnika 1)	Czas (min)	Uwagi
Klops	400	0.9	2	25 - 32	Obrócić naczynie o 1/4 obrotu po upływie połowy czasu pieczenia.
Zapiekany krem jajeczny	300	1	Spód	18	-
Rozmrażanie mięsa	100	0.5	Spód	7 - 8	Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia.

1) Użyć rusztu, jeśli nie podano inaczej.

Łączenie mikrofal z innymi funkcjami  
Testy zgodne z normą IEC 60705.

Produkt	Funkcja	Moc (W)	Ilość (kg)	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika 1)	Czas (min)	Uwagi
Ciasto	True Fan Cooking + MW	100	0.7	180	2	29 - 31	Obrócić naczynie o 1/4 obrotu po upływie połowy czasu pieczenia.
Zapiekanka ziemniaczana	Grill + Fan + MW	300	1.1	180	2	40 - 45	Obrócić naczynie o 1/4 obrotu po upływie połowy czasu pieczenia.
Kurczak	Grill + Fan + MW	200	1.1	230	1	45 - 55	Włożyć mięso do okrągłego szklanego naczynia i obrócić je w połowie czasu pieczenia.

1) Użyć rusztu, jeśli nie podano inaczej.

## 13. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 13.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

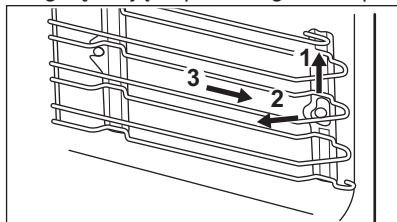
- Przd piekarnika należy myć miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.
- Do czyszczenia powierzchni metalowych należy stosować łagodny środek czyszczący.
- Po każdym użyciu należy oczyścić wnętrze piekarnika. Nagromadzenie się tłuszczu lub resztek potraw może spowodować pożar. Zagrożenie jest większe dla blachy do opiekania.
- Ostrożnie oczyścić górną ściankę komory z resztek żywności i tłuszczu.
- Trudne do usunięcia zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników.
- 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.
- Akcesoriów nieprzywierających nie wolno czyścić żrącymi środkami, ostrymi przedmiotami ani myć w zmywarce. Mogłyby one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.
- Jeśli komora piekarnika po użyciu jest mokra, należy ją osuszyć.

## 13.2 Demontaż prowadnic blach

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

Aby wyczyścić piekarnik, należy wyjąć prowadnice blach.

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



2. Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.
3. Wysunąć prowadnice z tylnego zaczepu.

Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

## 13.3 Wymiana oświetlenia

Położyć szmatkę na spodzie komory urządzenia. Zabezpieczy ona klosz oświetlenia i komorę urządzenia przed uszkodzeniem.



### OSTRZEŻENIE!

Ryzyko porażenia prądem! Przed wymianą oświetlenia należy odłączyć bezpiecznik. Oświetlenie i klosz oświetlenia mogą być gorące.



### UWAGA!

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

1. Wyłączyć urządzenie.
2. Wykręcić bezpieczniki ze skrzynki bezpieczników lub wyłączyć wyłącznik obwodu.

## Górne oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, 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.

## 14. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 14.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
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 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.	Blokada uruchomienia jest włączona.	Patrz „Użycie funkcji Blokada uruchomienia”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Drzwi nie zamknięto prawidłowo.	Domknąć drzwi.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwolenia bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Nie działa oświetlenie.	Przepaliła się żarówka.	Wymienić żarówkę.
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu niewymieniony w tej tabeli.	Usterka układu elektrycznego.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wyłączyć piekarnik za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w szafce z bezpiecznikami, a następnie ponownie włączyć.</li> <li>Jeżeli na wyświetlaczu nadal wyświetla się kod błędu, należy skontaktować się z serwisem.</li> </ul>

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny.	Potrava pozostawała za dłu- go w piekarniku.	Nie należy pozostawiać po- traw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakoń- czeniu procesu pieczenia.
Urządzenie jest włączone, ale nie nagrzewa się. Nie działa wentylator. Na wy- świetlaczu widoczne jest wskazanie "Demo".	Włączony jest tryb demon- stracyjny.	Patrz część „Ustawienia podstawowe” w rozdziale „Codzienna eksploatacja”.

## 14.2 Dane naprawy

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka

znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory urządzenia. Nie usuwać tabliczki znamionowej z komory urządzenia.

### Zalecamy wpisanie danych w tym miejscu:

Model (MOD.) .....

Numer produktu (PNC) .....

Numer seryjny (S.N.) .....

## 15. DANE TECHNICZNE

### 15.1 Dane techniczne

Napięcie	220 - 240 V
Częstotliwość	50 Hz

## 16. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

### 16.1 Oszczędzanie energii



Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

#### Ogólne porady

Należy sprawdzić, czy podczas pracy urządzenia 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, ale tylko w przypadku użycia innych funkcji niż kuchenka mikrofalowa.

Jeśli to możliwe, nie należy wstępnie nagrzewać piekarnika przed umieszczeniem w nim potrawy.

Podczas pieczenia trwającego ponad 30 minut należy zmniejszyć temperaturę do minimum na ostatnie 3-10 minut pieczenia (odpowiednio do czasu pieczenia). Ciepło resztkowe zgromadzone w piekarniku pozwoli dokończyć pieczenie.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

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 przypadku 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.


#### **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 gdy jest potrzebne.

## 17. 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](http://www.aeg.com/shop)



867336393-D-322017

**AEG**