

▶ KME861000M
KMK861000M

PL Instrukcja obsługi
Piekarnik z funkcją mikrofal

USER MANUAL



AEG

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	6
3. OPIS URZĄDZENIA.....	9
4. OBSŁUGA URZĄDZENIA.....	10
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	11
6. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	11
7. FUNKCJE ZEGARA.....	18
8. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	19
9. DODATKOWE FUNKCJE.....	20
10. WSKAZÓWKI I PORADY.....	20
11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	42
12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	43
13. 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



Zarejestrować swój produkt i uprościć jego obsługę serwisową:

www.registreaeg.com



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

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.
- Dzieci w wieku od 3 do 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci poniżej 3 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Nie pozwalać dzieciom na zabawę z 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.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenie i jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć kontaktu z elementami grzejnymi.
- Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- 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, dopóki nie zostanie ono naprawione przez wykwalifikowaną osobę.
- Tylko 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!

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!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Należy upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Wyłączać urządzenie po każdym użyciu.
- Podczas pracy urządzenia należy zachować ostrożność przy otwieraniu jego drzwi. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie opierać się o otwarte drzwi urządzenia.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Należy ostrożnie otwierać drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może spowodować powstanie mieszanki alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno zbliżać do niego iskrzących przedmiotów ani otwartego płomienia.
- Nie umieszczać w urządzeniu, na nim ani w jego pobliżu łatwopalnych substancji ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi substancjami.

- Nie używać funkcji kuchenki mikrofalowej do wstępnego ogrzania piekarnika.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub odbarwieniu się emalii:
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
 - Nie należy wlewać wody bezpośrednio do rozgrzanego urządzenia.
 - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
 - Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast należy używać głębokiej blachy. Sok z owoców może trwale 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!

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.
- 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 aerzol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.
- Nie używać detergentów do czyszczenia emalii katalitycznej (jeśli dotyczy).

2.5 Oświetlenie wewnętrzne



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

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

2.6 Serwis

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

2.7 Utylizacja



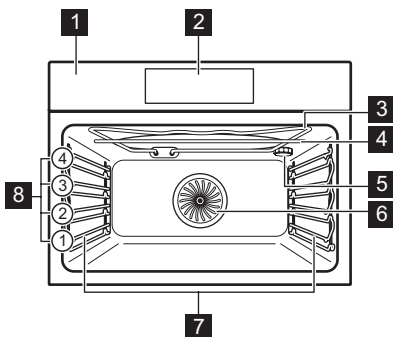
OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń 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.

3. OPIS URZĄDZENIA

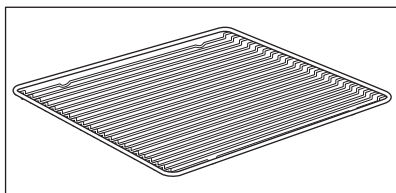
3.1 Informacje ogólne



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

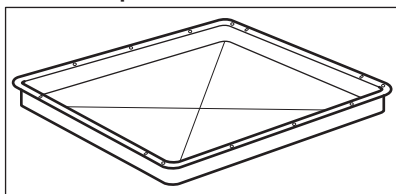
3.2 Akcesoria

Ruszt



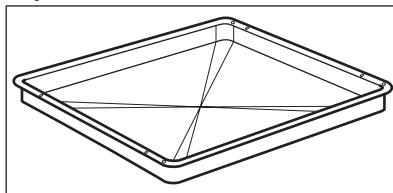
Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.

Blacha do pieczenia ciasta



Do pieczenia ciast i ciastek.

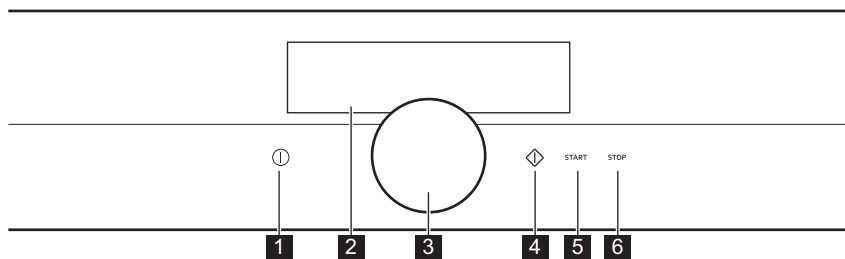
Głęboka blacha




Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.

4. OBSŁUGA URZĄDZENIA

4.1 Panel sterowania



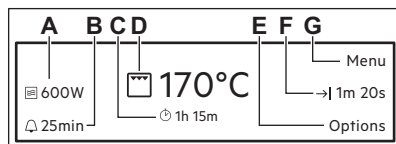
Funkcja	Uwagi
1 Wł. / Wył.	Włączanie i wyłączanie urządzenia.
2 Wyświetlacz	Przedstawia bieżące ustawienia urządzenia.
3 Pokrętko	Służy do regulacji ustawień i poruszania się po menu. Nacisnąć  , aby włączyć urządzenie. Nacisnąć i przytrzymać pokrętko, aby włączyć ekran ustawień. Nacisnąć i obracać pokrętkiem,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

4.2 Wyświetlacz

Po włączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się tryb funkcji pieczenia.



Wyświetlacz z maksymalną liczbą ustawionych funkcji:



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

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Czyszczenie wstępne

Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.



Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

Wyczyścić piekarnik i akcesoria przed pierwszym użyciem.

Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w początkowym położeniu.

5.2 Pierwsze podłączenie

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

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

6. CODZIENNA EKSPLOATACJA



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Funkcje pieczenia

Włączanie i wyłączenie funkcji pieczenia.

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



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







Aby wyłączyć funkcję, nacisnąć **STOP**.










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

Funkcje pieczenia: Specjalne








Funkcja pieczenia	Zastosowanie
	Termoobieg (niska temp.) Do przyrządzania delikatnych, soczystych pieczeń.
	Podtrzymywanie temp. Do utrzymywania temperatury potraw.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Podgrzewanie talerzy	Do podgrzewania talerzy przed podaniem na stół.
 Pasteryzowanie	Do pasteryzowania przetworów z warzyw, np. pikli.
 Suszenie	Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów.
 Wyrastanie ciasta	Do kontrolowanego wspomaganego wyrastania ciasta drożdżowego przed wypiekiem.
 Pieczenie chleba	Tej funkcji można użyć do wypieku chleba i bułek, których chrupiąca skórka i kolor przypominają będą pieczywo z profesjonalnej piekarni.
 Zapiekanki	Do przyrządzania takich potraw jak lasagne czy dania ziemniaczane. Również zapiekanie i przyrumienianie.

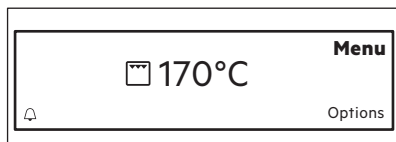
Funkcje pieczenia: Standardowe

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Termoobieg	Do jednoczesnego pieczenia na dwóch poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji: Pieczenie tradycyjne.
 Termoobieg + dolna grzałka	Do pieczenia na jednym poziomie dań wymagających intensywnego przyrumienienia i kruchego spodu. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji: Pieczenie tradycyjne.
 Pieczenie tradycyjne (Górna/dolna grzałka)	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie.
 Dolna grzałka + grill + termoobieg	Do przyrządzania produktów gotowych, takich jak frytki, pieczone ziemniaki w ćwiartkach, sajgonki.
 Grill	Do grillowania płaskich potraw i opiekania chleba.
 Grill + termoobieg	Do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie. Również do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
 Grzałka dolna	Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.

Funkcje pieczenia: Kuchenka mikrofalowa

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Kuchenka mikrofalowa	Średnio-niska moc mikrofal (100-600 W). Powoduje wytwarzanie ciepła bezpośrednio w produktach spożywczych. Do podgrzewania gotowych potraw. Do warzyw i ryb. Nie nagrzewać wstępnie piekarnika.
 Maks. moc mikrofal	Wysoka moc mikrofal (700-1000 W). Powoduje wytwarzanie ciepła bezpośrednio w produktach spożywczych. Do podgrzewania napojów i zup. Nie nagrzewać wstępnie piekarnika.
 Termoobieg + mikrofałe	Powoduje wytwarzanie ciepła bezpośrednio w produktach spożywczych. Funkcja ze zwiększoną mocą mikrofal. Do pieczenia na jednym poziomie. Nie nagrzewać wstępnie piekarnika.
 Pieczenie tradycyjne + mikrofałe	Powoduje wytwarzanie ciepła bezpośrednio w produktach spożywczych. Funkcja ze zwiększoną mocą mikrofal. Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie. Nie nagrzewać wstępnie piekarnika.
 Grill + mikrofałe	Powoduje wytwarzanie ciepła bezpośrednio w produktach spożywczych. Funkcja ze zwiększoną mocą mikrofal. Do grillowania płaskich potraw i opiekania chleba. Nie nagrzewać wstępnie piekarnika.
 Grill + termoobieg + mikrofałe	Powoduje wytwarzanie ciepła bezpośrednio w produktach spożywczych. Funkcja ze zwiększoną mocą mikrofal. Do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie. Również do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania. Nie nagrzewać wstępnie piekarnika.
 Rozmrażanie	Powoduje wytwarzanie ciepła bezpośrednio w produktach spożywczych. Funkcja ze zwiększoną mocą mikrofal. Do rozmrażania mięsa, owoców i warzyw. Nie nagrzewać wstępnie piekarnika.

6.2 Menu – informacje ogólne



Menu

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

Podmenu opcji: Ustawienia podstawowe

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

Podmenu opcji: Konfiguracja

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

Podmenu opcji: Usługi

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

Podmenu opcji: Gotowanie wspomagane

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

Stopień wypieczenia potrawy:

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

Kategoria potraw: Mięso i ryby

Mięso		
Wołowina	Polędwica wołowa	
	Pieczeń	
	Klops	
Wieprzowina	Polędwica Świeże	
		Wędzone
	Pieczeń	
	Szynka	
	Golonka	
	Żeberka	
Cielęcina	Polędwica	
	Pieczeń	
	Golonka	
Jagnięcina	Pieczeń	
	Comber	
	Udziec	

Mięso		
Dziczyzna	Sarnina	Comber
		Udziec
	Zając	Comber
		Udziec

Drób	
Kurczak	W całości
	Połowa
	Nóżki
	Skrzydółka
Kaczka	
Gęś	
Indyk	W całości
	Pierś

Ryby	
Cała ryba	Małe
	Średnio wypieczone
	Duża porcja
Suflety z rybą	
Paluszkii rybne	

Kategoria potraw: Przystawki / potrawy z piekarnika

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

Kategoria potraw: Słone wypieki

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

Potrawa		
Chleb	Świeże	Bagietka
		Ciabatta
		Biały chleb
		Ciemny chleb
		Chleb żytni
		Chleb pełnoziarnisty
		Podpłomyk
		Wieniec drożdżowy
		Chałka drożdżowa
		Mrożonki
		Chleb
	Podpieczone	
Bułki	Świeże	
	Mrożonki	
	Podpieczone	

Kategoria potraw: Desery / wypieki

Potrawa	
Ciasto w formie	Ciasto migdałowe
	Szarlotka
	Brioszki
	Sernik
	Szarlotka przykryta
	Kruchy spód
	Biszkoptowy spód
	Tort biszkoptowy
	Kołacz
	Biszkopt
	Tarty

Potrawa		
Ciasto na blasze	Mroż. strudel jabłkowy	
	Brownies	
	Sernik	
	Strucla bożonarodzeniowa	
	Placek z kruszonką	
	Tarta owocowa	Ciasto kruche
		Ciasto biszkoptowe
		Ciasto drożdżowe
	Biszkopt	
	Ciasto cukrowe	
	Rolada biszkoptowa	
Tarta szwajc. na słodko		
Placek drożdżowy		
Ciastka	Ciastka	
	Ptysie	
	Eklery	
	Makaroniki	
	Babeczki	
	Ciasta przekładane	
	Ciasto francuskie	
	Kruche ciasteczka	

Potrawa
Casserole na słodko

6.3 Opcje



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



6.4 Ciepło resztkowe




Po wyłączeniu piekarnika na wyświetlaczu pokazany jest poziom

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

7. FUNKCJE ZEGARA

7.1 Ustawienia zegara

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

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

¹⁾ Maksymalnie 23 godz i 59 min

8. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 Wkładanie akcesoriów

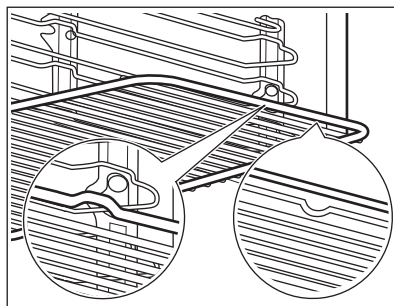
Używać wyłącznie naczyń z odpowiednich materiałów.



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

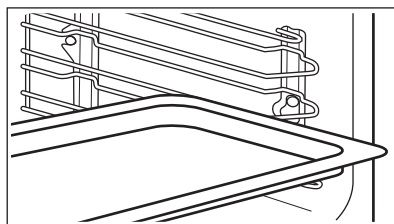
Ruszt:

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



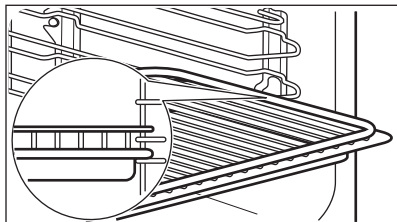
Blacha do pieczenia ciasta/Głęboka blacha:

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



Ruszt wraz z blachą do pieczenia ciasta/ głęboką blachą:

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



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

9. DODATKOWE FUNKCJE

9.1 Samoczynne wyłączenie

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

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 trwania, Czas zakończenia.

9.2 Wentylator chłodzący

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

10. WSKAZÓWKI I PORADY



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



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

10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używany. W poniższej tabeli znajdują się standardowe ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu umieszczenia potrawy.

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

10.2 Zalecenia dotyczące korzystania z mikrofal

Umieścić potrawę na płycie na dnie komory piekarnika.

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

Przykryć potrawę na czas gotowania lub odgrzewania.

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

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

Gotowanie za pomocą mikrofal

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

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

Nie gotować w piekarniku ślimaków w muszlach ani jajek w skorupkach,

ponieważ mogą wybuchnąć. Przed odgrzewaniem smażonych jajek należy przekłuć żółtko.

Przed gotowaniem potraw ze skórką należy je kilkakrotnie nakłuć.

Warzywa pokroić na kawałki podobnej wielkości.

Potrawy płynne od czasu do czasu zamieszać.

Zamieszać potrawę przed podaniem.

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

Rozmrażanie za pomocą mikrofal




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




Wyjmować po kolei rozmrożone kawałki.

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

10.3 Odpowiednie naczynia i materiały do kuchenki mikrofalowej

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

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

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

10.4 Porady dotyczące specjalnych funkcji pieczenia piekarnika

Podtrzymywanie temp.

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

Podgrzewanie talerzy

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

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

Wyrastanie ciasta

Funkcja umożliwia wyrastanie ciasta drożdżowego. Włóż ciasto drożdżowe do dużego naczynia i przykryj je mokrym ręcznikiem lub folią plastikową. Ustawić

funkcję: Wyrastanie ciasta oraz czas pieczenia.

10.5 Pieczenie ciast

- Zaleca się ustawienie za pierwszym razem niższej temperatury.
- Piekąc ciasta na więcej niż jednym poziomie, można wydłużyć czas pieczenia o 10-15 minut.
- Ciasta i ciastka na różnych poziomach nie zawsze przyrumieniają

się równomiernie. Nie ma potrzeby zmiany ustawienia temperatury w takim przypadku. W trakcie pieczenia produkty przyrumienią się równomiernie.

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

10.6 Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

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

10.7 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
Sponge cake / Biszkopt	Pieczenie tradycyjne	160	35 - 50	2
Kruchy spód placka ¹⁾	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 ²⁾	Pieczenie tradycyjne	160 - 170	60 - 90	1

¹⁾ Rozgrzać wstępnie piekarnik.

²⁾ 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 ¹⁾	Pieczenie tradycyjne	160 - 180	50 - 70	2
Chleb (żytni) ¹⁾	Pieczenie tradycyjne			2
pierwszy		230	20	
następnie		160 - 180	30 - 60	
Płytka z kremem / Eklery ¹⁾	Pieczenie tradycyjne	190 - 210	20 - 35	2

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Rolada biszkoptowa ¹⁾	Pieczenie tradycyjne	180 - 200	10 - 20	2
Ciasto z kruszonką (suche)	Termoobieg	150 - 160	20 - 40	1
Maślane ciasto migdłowe / ciasto cukrowe ¹⁾	Pieczenie tradycyjne	190 - 210	20 - 30	2
Placki owocowe (na cieście drożdżowym/biszkoptowym) ²⁾	Termoobieg	150 - 160	35 - 55	1
Placki owocowe (na cieście drożdżowym/biszkoptowym) ²⁾	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) ¹⁾	Pieczenie tradycyjne	160 - 180	40 - 80	2

¹⁾ Rozgrzać wstępnie piekarnik.

²⁾ 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 ¹⁾	Pieczenie tradycyjne	160	20 - 30	2
Ciasteczka z ciasta biszkoptowego	Termoobieg	150 - 160	15 - 20	1
Ciasteczka z białek jaj, bezy	Termoobieg	80 - 100	120 - 150	1
Makaroniki	Termoobieg	100 - 120	30 - 50	1

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Ciasteczka z ciasta drożdżowego	Termoobieg	150 - 160	20 - 40	1
Ciasteczka z ciasta francuskiego ¹⁾	Termoobieg	170 - 180	20 - 30	1
Bułki ¹⁾	Pieczenie tradycyjne	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Ciasteczka ¹⁾	Termoobieg	160	20 - 35	3
Small cakes / Ciasteczka ¹⁾	Pieczenie tradycyjne	170	20 - 35	2

¹⁾ Rozgrzać wstępnie piekarnik.

10.8 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
Sponge cake / biszkopt	Pieczenie tradycyjne	160	35 - 50	1
Kruchy spód placka ¹⁾	Termoobieg			2
Spód placka – ciasto ukręcane	Termoobieg	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / szarlotka (2 formy, Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	Termoobieg	160	70 - 90	2
Apple pie / szarlotka (2 formy, Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	Pieczenie tradycyjne	180	70 - 90	1
Sernik na blasze ²⁾	Pieczenie tradycyjne	160 - 170	70 - 90	2

¹⁾ Rozgrzać wstępnie piekarnik.

²⁾ 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	1
Strucla bożonarodzeniowa ¹⁾	Pieczenie tradycyjne	160 - 180	50 - 70	1
Chleb (żytni) ¹⁾	Pieczenie tradycyjne			1
najpierw		230	20	
następnie		160 - 180	30 - 60	
Płytka z kremem / ekleiry ¹⁾	Pieczenie tradycyjne	190 - 210	20 - 35	2
Rolada biszkoptowa ¹⁾	Pieczenie tradycyjne	180 - 200	10 - 20	2
Ciasto z kruszonką (suche)	Termoobieg	150 - 160	20 - 40	2
Maślane ciasto migdałowe / ciasto cukrowe ¹⁾	Pieczenie tradycyjne	190 - 210	20 - 30	2
Placki owocowe (na cieście drożdżowym/ biszkoptowym) ²⁾	Termoobieg			2
Placki owocowe (na cieście drożdżowym/ biszkoptowym) ²⁾	Pieczenie tradycyjne	170	35 - 55	2
Tarty owocowe na kruchym cieście	Termoobieg	160 - 170	40 - 80	2
Ciasta drożdżowe z delikatnymi dodatkami (np. twarogiem, kremem, słodkim sosem) ¹⁾	Pieczenie tradycyjne	160 - 180	40 - 80	2

¹⁾ Rozgrzać wstępnie piekarnik.

²⁾ Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

Ciastka

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kruche ciasteczka	Termoobieg	150 - 160		2

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

¹⁾ Rozgrzać wstępnie piekarnik.

10.9 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 ¹⁾	Grill + termoobieg	210 - 230	10 - 20	1
Bagietki z topionym serem	Termoobieg	160 - 170	15 - 30	1

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Mleko ryżowe	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

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

10.10 Pieczenie na kilku poziomach

Użyć funkcji: Termoobieg.

Ciasta / ciastka / chleb na blachach do pieczenia

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

1) 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

10.11 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”.



Używając tej funkcji, należy zawsze piec potrawy pod przykryciem.

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.

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

10.12 Termoobieg + dolna grzałka

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pizza (na cienkim cieście) ¹⁾	200 - 230	15 - 20	3
Pizza (z dużą ilością dodatków) ²⁾	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 ¹⁾	230	10 - 20	3
Zapiekanka z ciasta francuskiego ¹⁾	160 - 180	45 - 55	3
Flammekuchen ¹⁾	230	12 - 20	3

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pierogi (rosyjska wersja calzone) ¹⁾	180 - 200	15 - 25	3

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

2) Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

10.13 Pieczenie mięs

Używać tylko żaroodpornych naczyń do pieczenia.

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

Wlać trochę wody do blachy, aby zapobiec przypalaniu się soków lub tłuszczu.

Mięso z chrupiącą skórką można uzyskać, piekąc je w brytfannie bez przykrycia.

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

Aby mięso było bardziej soczyste:

- chude mięsa należy piec w brytfannie pod przykryciem lub w rękawie do pieczenia.
- piec mięso i ryby w większych kawałkach (1 kg i więcej).
- połać kilkakrotnie większe kawałki mięsa i drobiu własnym sosem podczas pieczenia.

10.14 Tabele pieczenia mięs

Wołowina

Produkt	Funkcja	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Mięso duże	Pieczenie tradycyjne	1 - 1,5 kg	230	120 - 150	1
Pieczeń wołowa lub fileł: lekko wypieczone ¹⁾	Grill + termoobieg	na każdy cm grubości	190 - 200	5 - 6 na cm grubości	1
Pieczeń wołowa lub fileł: średnio wypieczone	Grill + termoobieg	na każdy cm grubości	180 - 190	6 - 8 na cm grubości	1
Pieczeń wołowa lub fileł: dobrze wypieczone	Grill + termoobieg	na każdy cm grubości	170 - 180	8 - 10 na cm grubości	1

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Wieprzowina

Produkt	Funkcja	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Łopatka, karkówka, szynka	Grill + termoobieg	1 - 1,5 kg		90 - 120	1
Kotlet, żeberka	Grill + termoobieg	1 - 1,5 kg			1
Klops	Grill + termoobieg	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Golonka wieprzowa (obgotowana)	Grill + termoobieg	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Cielęcina

Produkt	Funkcja	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczeń cielęca	Grill + termoobieg	1 kg	160 - 180	120 - 150	1
Gicz cielęca	Grill + termoobieg	1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Jagnięcina

Produkt	Funkcja	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Udziec jagnięcy, pieczeń jagnięca	Grill + termoobieg	1 - 1,5 kg	150 - 180	100 - 120	1
Comber jagnięcy	Grill + termoobieg	1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Dziczyzna

Produkt	Funkcja	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Comber z zającą, udko zające 1)		do 1 kg			1
Comber sarni	Pieczenie tradycyjne	1,5 - 2 kg			1

Produkt	Funkcja	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Udziec sarni	Pieczenie tradycyjne	1,5 - 2 kg	180 - 200	60 - 90	1

¹⁾ Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Drób

Produkt	Funkcja	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kurczak, młody kurczak	Grill + termoobieg	po 200 - 250 g	200 - 220	30 - 50	1
Półwki kurczaka	Grill + termoobieg	po 400 - 500 g	190 - 210		1
Kawałki drobiu	Grill + termoobieg	1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1
Kaczka	Grill + termoobieg	1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1

Ryba (gotowanie na parze)

Produkt	Funkcja	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Cała ryba		1 - 1,5 kg			1

10.15 Grill

- Funkcji grilla należy zawsze używać przy maksymalnym ustawieniu temperatury.
- Ruszt należy umieścić na poziomie piekarnika zalecanym w tabeli grillowania.
- Blachę 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

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)		Poziom piekarnika
		1. strona	2. strona	
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

10.16 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 ¹⁾	210 - 230	20 - 30	3
Frytki grube ¹⁾	210 - 230	25 - 35	3
Ćwiartki / krokiety ¹⁾	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

¹⁾ Obrócić 2-3-krotnie podczas smażenia.

Tabela Gotowe mrożone dania

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Mrożona pizza ¹⁾	Pieczenie tradycyjne	zgodnie ze wskazaniami producenta	zgodnie ze wskazaniami producenta	2
Frytki ²⁾ (300 - 600 g)	Pieczenie tradycyjne lub Grill + termoobieg	200 - 220	zgodnie ze wskazaniami producenta	2
Bagietki ³⁾	Pieczenie tradycyjne	zgodnie ze wskazaniami producenta	zgodnie ze wskazaniami producenta	2
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.

10.17 Pasteryzowanie

Należy stosować wyłącznie słoiki do pasteryzowania o tych samych rozmiarach.

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

W przypadku tej funkcji należy używać pierwszego poziomu piekarnika od dołu.

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

Napełnić słoiki do takiego samego poziomu i zamknąć obejmami.

Słoiki nie mogą się stykać.

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

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

Owoce jagodowe

Produkt	Temperatura (°C)	Czas do zagotowania (min)	Dalsza pasteryzacja w temperaturze 100°C (min)
Truskawki / jagody leśne / maliny / dojrzwały agrest	160 - 170	35 - 45	-

Owoce pestkowe

Produkt	Temperatura (°C)	Czas do zagotowania (min)	Dalsza pasteryzacja w temperaturze 100°C (min)
Gruszki / pigwy / śliwki	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Warzywa

Produkt	Temperatura (°C)	Czas do zagotowania (min)	Dalsza pasteryzacja w temperaturze 100°C (min)
Marchew ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Ogórki	160 - 170	50 - 60	-
Pikle	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kalarepa / groch / szparagi	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Pozostawić w piekarniku po jego wyłączeniu.

10.18 Suszenie

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (godz.)	Poziom piekarnika
Fasola	60 - 70	6 - 8	3
Papryka	60 - 70	5 - 6	3
Warzywa na zupe	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
Gruszki	60 - 70	6 - 9	3

10.19 Pieczenie chleba

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

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
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

10.20 Gotowanie za pomocą mikrofal

Dla funkcji Rozmrażanie zaleca się ustawienie temperatury 30°C.

Wskazówki dotyczące korzystania z funkcji mikrofal

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

Rozmrażanie mięsa

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

Rozmrażanie drobiu

Produkt	Moc (W)	Czas (min)	Czas odczekania (min)
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

Rozmrażanie ryb

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

Rozmrażanie produktów mleczarskich

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

Rozmrażanie ciast/ciastek

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

Ogrzewanie

Produkt	Moc (W)	Czas (min)	Czas odczekania (min)
Jedzenie dla niemowląt w słoiczkach (0,2 kg)	300	1 - 2	-
Mleko dla niemowląt (180 ml), włożyć łyżkę 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

Produkt	Moc (W)	Czas (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	-

Roztapianie

Produkt	Moc (W)	Czas (min)	Czas odczekania (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 odczekania (min)
Cała ryba (0,5 kg)	500	8 - 10	2 - 5
Filety rybne (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	1000	1:30 - 3	-

Łączenie mikrofal z innymi funkcjami

Funkcja umożliwia przyrządzanie potraw w krótszym czasie i przyrumienianie ich.

Produkt	Funkcja	Moc (W)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Czas odczekania (min)
Zapiekanka ziemniaczana (1,1 kg)	Termoobieg + mikrofałe	400	180	40	1	2-5

Produkt	Funkcja	Moc (W)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Czas odczekania (min)
Ciasto (0,7 kg)	Pieczenie tradycyjne + mikrofałe	100	190	25	2	5
Pieczeń wieprzowa (1,5 kg)	Termoobieg + mikrofałe	200	180	90	1	2-5
Lasagne	Pieczenie tradycyjne + mikrofałe	200-300	180	35	1	2-5
Kurczak (1 kg)	Grill + termoobieg + mikrofałe	400	230	40	1	2-5

10.21 Przykładowe ustawienia mocy dla różnych zastosowań

Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

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

10.22 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.
Klops	400	0.9	2	25 - 32	Obrócić naczynie o 1/4 obrotu po upływie połowy czasu pieczenia.
Zapiekaney krem jajeczny	500	1	Spód	18	-
Rozmrażanie mięsa	200	0.5	Spód	8 - 12	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	Pieczenie tradycyjne + mikrofałe	100	0.7	200	2	23 - 27	Obrócić naczynie o 1/4 obrotu po upływie połowy czasu pieczenia.
Zapiekanka ziemniaczana	Termoobieg + mikrofałe	400	1.1	180	1	38 - 42	Obrócić naczynie o 1/4 obrotu po upływie połowy czasu pieczenia.

Produkt	Funkcja	Moc (W)	Ilość (kg)	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika 1)	Czas (min)	Uwagi
Kurczak	Grill + termoobieg + mikrofała	400	1.1	230	2	35 - 40	Włożyć mięso do okrągłego szklanego naczynia i obrócić je w połowie czasu pieczenia.

1) Użyć rusztu, jeśli nie podano inaczej.

11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

Przed piekarniką 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.

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

Trudne do usunięcia zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników.

Akcesoriów nieprzywierających nie wolno czyścić żrącymi środkami, ostrymi przedmiotami ani myć w zmywarce. Mogłyby one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

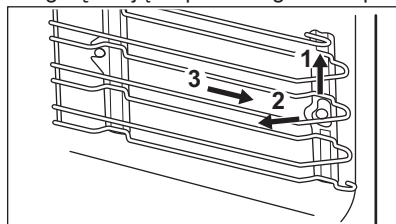
Wycierać wilgoć osiadłą w komorze piekarnika po każdym użyciu.

11.2 Demontaż przewodnic blach

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

Aby wyczyścić piekarnik, należy wyjąć przewodnice blach.

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



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

Zamontować przewodnice blach w odwrotnej kolejności.

11.3 Wymiana oświetlenia



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

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



UWAGA!

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

Górne oświetlenie

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

12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Prawdopodobna przyczyna	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.	Drzwi nie zamknięto prawidłowo.	Domknąć drzwi.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Nie działa oświetlenie.	Przepaliła się żarówka.	Wymienić żarówkę.
Na wyświetlaczu pojawi się podpowiedź, aby ustawić Język.	Wystąpiła przerwa w zasilaniu przez ponad 3 dni.	Patrz rozdział „Przed pierwszym użyciem”.
Na wyświetlaczu pojawi się podpowiedź, aby ustawić Język.	Włączony jest tryb demonstracyjny.	Wyłączyć tryb demo w: Menu / Ustawienia podstawowe / DEMO. Kod włączenia/wyłączenia: 2468.
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu niewymieniony w tej tabeli.	Usterka układu elektrycznego.	<ul style="list-style-type: none"> Wyłączyć piekarnik za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w szafce z bezpiecznikami, a następnie ponownie włączyć. Jeżeli na wyświetlaczu nadal wyświetla się kod błędu, należy skontaktować się z serwisem.
Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny.	Potrawa pozostawała za długo w piekarniku.	Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu procesu pieczenia.

12.2 Informacje serwisowe

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka

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

Zalecamy wpisanie danych w tym miejscu:	
Model (MOD.)
Numer produktu (PNC)
Numer seryjny (S.N.)

13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

13.1 Oszczędzanie energii



Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Ogólne porady

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

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię, 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.

14. OCHRONA ŚRODOWISKA

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

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

www.aeg.com/shop



867335045-C-052018



AEG