

AMW 597

INSTALLATION, QUICK START
INSTALLATION, DÉMARRAGE RAPIDE
AUFSTELLUNG, KURZANLEITUNG
INSTALLAZIONE, GUIDA RAPIDA



INSTALLATIE, SNEL AAN DE SLAG
INICIO RÁPIDO PARA LA INSTALACIÓN
INSTALAÇÃO, GUIA DE INICIAÇÃO RÁPIDA
INSTALLATION, SNABBGUIDE



INSTALLATION, HURTIG START
INSTALLASJON, HURTIG START
ASENNUS, PIKAOPAS
ÜZEMBE HELYEZÉS, RÖVID
KEZDÉSI ÚTMUTATÓ


































INSTALACE, NÁVOD VE ZKRATCE
INSTALACJA, SKRÓCONA
INSTRUKCJA OBSŁUGI
УСТАНОВКА, КРАТКОЕ
СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО
INŠTALÁCIA, ÚVODNÁ PRÍRUČKA

The Whirlpool logo features the brand name in a bold, sans-serif font, with a stylized swirl graphic above the letter 'i'.

SENSING THE DIFFERENCE








Spis treści

	<u>WAŻNE INFORMACJE</u>	5
	<i>PRZED ZAMONTOWANIEM</i>	5
	<i>OCHRONA ŚRODOWISKA</i>	5
	<i>MONTAŻ URZĄDZENIA</i>	6
	<i>PRZED PODŁĄCZENIEM</i>	6
	<i>PO PODŁĄCZENIU</i>	6
	<u>PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM</u>	7
	<u>WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA</u>	7
	<i>PROSIMY UWAGAŃNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ DO KORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI</i>	7
	<u>WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI</u>	8
	<i>INFORMACJE OGÓLNE</i>	8
	<i>OSTROŻNIE</i>	8
	<i>POKRĘTŁA WCISKOWE</i>	8
	<u>PRZYBORY</u>	9
	<i>INFORMACJE OGÓLNE</i>	9
	<i>WYBÓR NACZYŃIA DO GOTOWANIA</i>	9
	<i>GĄBKĄ</i>	9
	<i>OCIEKACZ</i>	9
	<i>TACKA DO GOTOWANIA NA PARZE</i>	9
	<i>POJEMNIK NA WODĘ</i>	9
	<u>FUNKCJE URZĄDZENIA</u>	10
	<u>PANEL STERUJĄCY</u>	10
	<u>BLOKADA KŁAWISZY</u>	11

	<u>KOMUNIKATY</u>		12
	<u>SKRÓTY</u>		13
	<u>ZAŁĄCZANIE / WYŁĄCZANIE / PRZERYWANIE</u>		14
	<u>MINUTNIK KUCHENNY (TIMER)</u>		14
	<u>ZMIENIANIE USTAWIEŃ</u>		15
	<i>JĘZYK</i>		15
	<i>USTAWIANIE ZEGARA</i>		16
	<i>JASNOŚĆ</i>		16
	<i>GŁOŚNOŚĆ</i>		17
	<i>TRYB EKO</i>		17
	<i>KALIBRACJA</i>		18
	<i>W CZASIE GOTOWANIA</i>		19
	<u>FUNKCJE SPECJALNE</u>		20
	<i>WYRASTANIE CIASTA</i>		21
	<i>ODKAMIENIANIE</i>		22
	<i>OPRÓŻNIANIE</i>		23
	<u>DOGOTOWYWANIE</u>		24
	<u>ODGRZEWANIE</u>		25
	<u>ROZMRAŻANIE PAROWE</u>		26
	<u>GOTOWANIE NA PARZE</u>		28

AUTO

TRYB ASYSTENTA

<i>MIĘSO / DRÓB</i>		29
<i>RYBY / SKORUPIAKI</i>		30
<i>ZIEMNIAKI</i>		31
<i>WARZYWA</i>		31
<i>RYŻ / ZBOŻA</i>		32
<i>JAJKA</i>		33
<i>DESERY</i>		33



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

<i>INFORMACJE OGÓLNE</i>	34
<i>W ZMYWARCE MOŻNA MYĆ</i>	34
<i>WYJMOWANIE PROWADNIC PÓŁEK</i>	35
<i>W ZMYWARCE NIE MOŻNA MYĆ</i>	35
<i>WYMIANA ŻARÓWKI OŚWIETLENIOWEJ BIEKARNIKA</i>	35



INSTRUKCJA ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW

<u>DANE TECHNICZNE</u>	36
------------------------	----



WAŻNE INFORMACJE



PRZED ZAMONTOWANIEM



PROSIMY PRZECHOWYWAĆ podręcznik instrukcji obsługi i instrukcji montażu w bezpiecznym miejscu, aby móc skorzystać z nich w przyszłości.

W PRZYPADKU SPRZEDAŻY URZĄDZENIA, PROSIMY PRZEKAZAĆ te instrukcje nowemu właścicielowi.

OMAWIANE URZĄDZENIE SPEŁNIA aktualnie obowiązujące normy bezpieczeństwa.

NINIEJSZY PODRĘCZNIK NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ. Pozwoli to maksymalnie wykorzystać techniczne możliwości oferowane przez urządzenie i umożliwi jego bezpieczną i prawidłową eksploatację. Nieprawidłowe użycie może prowadzić do obrażeń ciała lub uszkodzenia mienia.

URZĄDZENIE NALEŻY ROZPAKOWAĆ a opakowanie należy usunąć w sposób nie zagrażający środowisku naturalnemu.

OCHRONA ŚRODOWISKA

PUDEŁKO OPAKOWANIA nadaje się w pełni do ponownego przetworzenia, co potwierdza symbol recyklingu. Usuwanie należy przeprowadzać zgodnie z lokalnymi przepisami. Materiały z opakowania, które stanowią potencjalne zagrożenie (worki plastikowe, styropian, itp.), należy przechowywać w miejscach niedostępnych dla dzieci.

NINIEJSZE URZĄDZENIE posiada oznaczenia zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/EC w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zapewnienie prawidłowego usunięcia omawianego produktu może zapobiec niekorzystnemu wpływowi na środowisko naturalne oraz zdrowie człowieka, jakie mogą być spowodowane nieodpowiednim traktowaniem odpadów w postaci tego produktu.



SYMBOL umieszczony na produkcie lub na dołączonych do niego dokumentach oznacza, że niniejszy produkt nie może być traktowany jak odpad z gospodarstwa domowego. Urządzenie należy zdać w odpowiednim punkcie zbiórki zajmującym się recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

USUWANIE musi odbywać się zgodnie z lokalnymi przepisami dot. ochrony środowiska i usuwania odpadów.

BARDZIEJ SZCZEGÓŁOWE INFORMACJE na temat traktowania, odzyskiwania i recyklingu opisywanego urządzenia można uzyskać w lokalnym urzędzie miasta, w miejskim przedsiębiorstwie usuwania odpadów lub w sklepie, w którym produkt został zakupiony.

PRZED ZŁOMOWANIEM należy odciąć kabel zasilający, aby uniemożliwić ponowne podłączenie urządzenia do sieci.





WAŻNE INFORMACJE



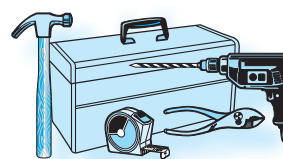
MONTAŻ URZĄDZENIA



URZĄDZENIE można użytkować tylko po prawidłowym zabudowaniu (zamontowaniu).

INSTALUJĄC URZĄDZENIE NALEŻY PRZESTRZEGAĆ ZAŁĄCZONYCH oddzielnie instrukcji montażu.

INSTALACJA (MONTAŻ) omawianego urządzenia w obiektach ruchomych, takich jak statki, przyczepy kempingowe, autobusy itp. może być wykonywane wyłącznie przez fachowych techników po upewnieniu się, że warunki w tym miejscu pozwalają na bezpieczne użytkowanie urządzenia.



PRZED PODŁĄCZENIEM

SPRAWDZIĆ, CZY NAPIĘCIE na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w Państwa mieszkaniu.

PRZED MONTAŻEM SPRAWDZIĆ, czy komora jest pusta.

SPRAWDZIĆ, CZY URZĄDZENIE NIE JEST USZKODZONE. Sprawdzić, czy drzwi piekarnika dokładnie przylegają do urządzenia po zamknięciu oraz czy wewnętrzna uszczelka drzwi nie jest uszkodzona. Opróżnić piekarnik i oczyścić jego wnętrze przy pomocy miękkiej, wilgotnej ściereczki.

NIE NALEŻY UŻYTKOWAĆ URZĄDZENIA, jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, jeśli nie działa ono prawidłowo lub, gdy zostało uszkodzone, bądź upuszczone. Nie zanurzać przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie. Przewód zasilający należy utrzymywać z dala od gorących powierzchni. Może to spowodować porażenie prądem elektrycznym, pożar i inne zagrożenia.

PO PODŁĄCZENIU

PIEKARNIK MOŻNA UŻYWAĆ TYLKO przy prawidłowo zamkniętych drzwiczkach.

UZIEMIENIE OMAWIANEGO URZĄDZENIA jest obowiązkowe. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za obrażenia ciała u osób lub zwierząt, ani za uszkodzenia mienia wynikłe z niespełnienia tego wymogu.

Po PIERWSZYM WŁĄCZENIU PIEKARNIKA, należy ustawić język i aktualną godzinę. Należy postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w części „Zmianie ustawień” w niniejszej instrukcji. Urządzenie jest gotowe do użycia po wykonaniu tych dwóch czynności.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek problemy spowodowane niezastosowaniem się użytkownika do niniejszych instrukcji.



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



- 1 OTWORZYĆ DRZWICZKI**, wyjąć przybory i upewnić się, że piekarnik jest pusty.
OPLUKAĆ POJEMNIK NA WODĘ wodą z kranu (bez detergentów), a następnie napełnić go do znaku „MAX”.
WSUNĄĆ POJEMNIK NA WODĘ do jego łoża, aż do zetknięcia się z punktem kontaktowym i prawidłowego osadzenia na miejscu.
- 2 URUCHOMIĆ FUNKCJĘ KALIBRACJI** i postępować zgodnie z instrukcjami na ekranie.
UWAGA
POMPA WODY odpowiedzialna za napełnianie i opróżnianie wytwornicy pary została uaktywniona. Na początku będzie ona pracować głośniejsze, pompując powietrze, lecz dźwięk będzie cichszy po napełnieniu pompy wodą.
JEST TO ZJAWISKO NORMALNE i nie ma powodów do niepokoju.
Po WYKONANIU KALIBRACJI, piekarnik należy pozostawić do ostygnięcia do temperatury pokojowej, a następnie wytrzeć do sucha ewentualne wilgotne miejsca.
OPRÓŻNIĆ POJEMNIK NA WODĘ i osuszyć go przed kolejnym użyciem.



WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



PROSIMY UWAGNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ DO KORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI

NIE NALEŻY PODGRZEWać ANI STOSOWAĆ PALNYCH MATERIAŁÓW wewnątrz lub w pobliżu piekarnika. Opary mogą spowodować zagrożenie pożarem lub wybuch.

JEŚLI MATERIAŁ ZNAJDUJĄCY SIĘ WEWNĄTRZ LUB NA ZEWNĄTRZ PIEKARNIKA ZAPALI SIĘ, należy trzymać drzwiczki zamknięte i wyłączyć piekarnik. Odłączyć kabel zasilający lub wyłączyć zasilanie na tablicy bezpiecznikowej lub wyłącznikowej.

NIE NALEŻY GOTOWAĆ ŻYWNOSCI ZBYT DŁUGO. Może to spowodować pożar.

NIE POZOSTAWIAĆ PIEKARNIKA BEZ NADZORU zwłaszcza wtedy, gdy do gotowania używa się pojemników papierowych lub wykonanych z tworzyw sztucznych i innych łatwopalnych materiałów. Papier może się zwęglić lub zapalić, zaś niektóre rodzaje plastiku mogą się topić podczas podgrzewania żywności.

NIE UŻYWAĆ żrących środków i oparów chemicznych w urządzeniu. Zakupiony piekarnik został zaprojektowany specjalnie do podgrzewania i gotowania żywności. Nie jest on przeznaczony do celów przemysłowych ani laboratoryjnych.

NALEŻY OKRESOWO SPRAWDZAĆ, czy nie są uszkodzone uszczelki drzwiczek oraz miejsca w ich pobliżu. W przypadku stwierdzenia uszkodzeń należy zaprzestać korzystania z piekarnika, aż do czasu naprawy przez wykwalifikowanego technika serwisu.

DZIECI mogą obsługiwać urządzenie bez nadzoru osób dorosłych jedynie wówczas, gdy zostały odpowiednio poinstruowane, jak należy bezpiecznie obchodzić się z urządzeniem, i rozumieją zagrożenia wynikające z niewłaściwego użycia urządzenia.

OMAWIANE URZĄDZENIE NIE MOŻE BYĆ OBSŁUGIWANE PRZEZ osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub mentalnych bez nadzoru osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.

OSTRZEŻENIE!

DOSTĘPNE ELEMENTY MOCNO SIĘ NAGRZEWAJĄ podczas pracy urządzenia. Małe dzieci nie powinny przebywać w jego pobliżu.

NIE WOLNO UMIESZCZAĆ LUB PRZESUWAĆ naczyń na dnie piekarnika, ponieważ może to zadrapać powierzchnię.

NIE WIESZAĆ ANI NIE KŁAŚĆ ciężkich przedmiotów na drzwiach, gdyż może to spowodować uszkodzenie mechanizmu otwierania i zawiasów piekarnika. Nie należy wieszać żadnych przedmiotów na klamce drzwi.

NIE UŻYWAĆ urządzenia jako grzejnika ani nawilżacza.



WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI



INFORMACJE OGÓLNE

NINIEJSZE URZĄDZENIE PRZEZNACZONE JEST WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO.

KOMORY NIE NALEŻY WYKORZYSTYWAĆ jako szafki.

DRZWI PIEKARNIKA NALEŻY OTWIERAĆ OSTROŻNIE!

MOŻE DOJŚĆ DO GWAŁTOWNEGO WYDOBYCIA SIĘ GORĄCEJ PARY.

NALEŻY UŻYWAĆ RĘKAWIC LUB OCHRANIACZY, aby uniknąć oparzeń podczas dotykania naczyń, części piekarnika i blach.

PRZED ROZPOCZĘCIEM CZYSZCZENIA należy zaczekać na ostygnięcie piekarnika. Woda w dolnej części jest gorąca po zakończeniu gotowania.

POWIERZCHNIE USZCZELNIAJĄCE DRZWICZEK NALEŻY UTRZYMYWAĆ W CZYSTOŚCI. Drzwiczki piekarnika muszą się zamykać prawidłowo.

NALEŻY WYTRZEĆ WSZELKIE SKROPLINY, jakie mogą znajdować się w ostygniętym piekarniku po gotowaniu. Nie należy zapominać o suficie komory, który łatwo pominąć. Niektóre potrawy wymagają całkowicie suchego piekarnika, aby uzyskać najlepsze rezultaty.

OSTROŻNIE

POTRAWY I ALKOHOŁ. Należy szczególnie uważać w przypadku gotowania i podgrzewania potraw zawierających alkohol. W przypadku dodawania alkoholu (np. rumu, koniaku, wina itd.), należy pamiętać, że alkohol szybko odparowuje w wysokich temperaturach. Dlatego należy pamiętać, że może nastąpić zapłon uwolnionych oparów, gdy zetkną się z grzałką elektryczną. Jeśli to możliwe, należy powstrzymać się przed stosowaniem alkoholu w omawianym piekarniku.

KAPIĄCE SOKI Z OWOCÓW mogą pozostawić trwałe plamy. Należy odczekać, aż piekarnik wystygnie i wyczyścić go przed następnym użyciem.

W POJEMNIKU NA WODĘ można stosować wyłącznie wodę. Zabrania się stosowania jakichkolwiek innych płynów.

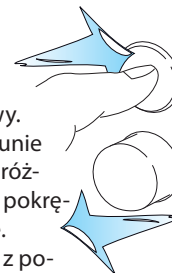
ZABRANIA SIĘ WYCIĄGANIA półek pod pełnym obciążeniem. Należy zachować szczególną ostrożność.

Po PODGRZANIU POTRAW lub płynów dla dzieci w słoiczku lub butelce dla niemowląt, należy zawsze wymieszać zawartość i sprawdzić temperaturę przed podaniem. Zapewni to równomierne rozprowadzenie ciepła i uniknięcie ryzyka poparzeń.



POKRĘTŁA WCISKOWE

POKRĘTŁA W PIEKARNIKU są zrównane z przyciskami na panelu w momencie dostawy. Po naciśnięciu pokrętko wysunie się, umożliwiając dostęp do różnych funkcji. W czasie pracy pokrętkła nie muszą być wysunięte. Można je po prostu wcisnąć z powrotem po dokonaniu ustawienia i kontynuować używanie piekarnika.





PRZYBORY



INFORMACJE OGÓLNE

Na rynku dostępnych jest wiele różnorodnych przyborów. Przed ich zakupem należy upewnić się, czy nadają się do gotowania na parze.

Należy upewnić się, czy zachowana jest odległość co najmniej 30 mm pomiędzy górną krawędzią naczynia a sufitem komory, aby zapewnić odpowiednie wnikiwanie pary do naczynia.

WYBÓR NACZYNNIA DO GOTOWANIA

Jeśli to tylko możliwe, należy stosować naczynia z otworami, np. do gotowania warzyw. Para będzie miała swobodny dostęp do potrawy ze wszystkich stron, a potrawa ugotuje się równomiernie.

Para z łatwością dostaje się do przestrzeni pomiędzy dużymi kawałkami żywności, takimi jak np. duże ziemniaki. Zapewnia to równomierne i skuteczne gotowanie. Pozwala to na ugotowanie dużych ilości w takim samym czasie, jak ilości mniejszych. Umieszczenie (rozłożenie) żywności w sposób umożliwiający parze równomierny i łatwy dostęp do poszczególnych kawałków żywności pozwala na jej ugotowanie w takim samym czasie, jak dla mniejszych ilości.

Bardziej zwarte potrawy, takie jak zapiekanki, ciasta, groszek, szparagi, które zawierają bardzo mało wolnych przestrzeni lub nie mają ich wcale, będą wymagały dłuższego gotowania, ponieważ para działa w mniejszej przestrzeni.

GĄBKA

Dostarczona w zestawie gąbka służy do wycierania skroplin, jakie mogą pozostawać w ostygniętym piekarniku po gotowaniu. Piekarnik należy koniecznie pozostawić do ostygnięcia, aby uniknąć poparzenia.



OCIEKACZ

Ociekacz służy do zbierania ściekających soków z owoców oraz cząstek potraw, które mogłyby zaplaścić i zabrudzić wnętrze piekarnika.

Należy unikać umieszczania naczyń bezpośrednio na dnie piekarnika.

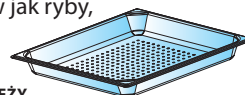


TACKA DO GOTOWANIA NA PARZE

Tacki do gotowania na parze należy używać do gotowania takich potraw jak ryby, warzywa i ziemniaki.

Piekarnika bez tacki do gotowania na parze należy

używać do gotowania takich potraw jak ryż i zboża.



POJEMNIK NA WODĘ

Pojemnik na wodę znajduje się za drzwiczkami i jest dostępny zaraz po otwarciu drzwiczek.

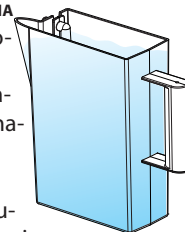
Wszystkie funkcje gotowania wymagają napełnienia pojemnika na wodę.

Pojemnik na wodę należy napełnić wodą z kranu do znaku „MAX”.

Używać wyłącznie świeżej wody z kranu lub wody butelkowanej z ujęcia. Nigdy nie należy używać wody destylowanej lub filtrowanej, ani jakichkolwiek innych płynów w pojemniku na wodę.

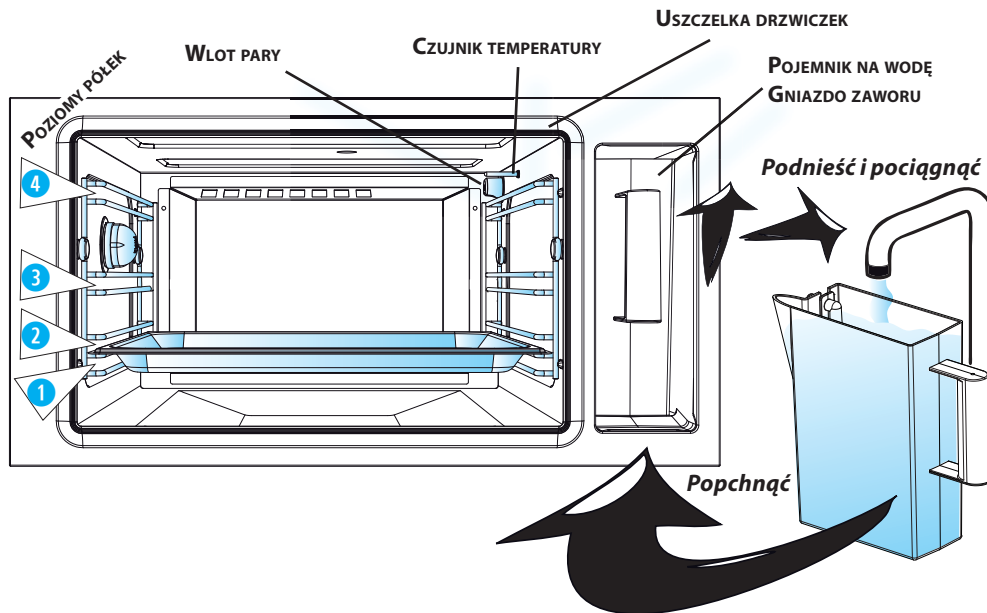
Po każdym użyciu należy koniecznie opróżnić pojemnik na wodę. Przemawiają za tym względy higieniczne. Zapobiega to również gromadzeniu się skroplin wewnątrz urządzenia.

Ostrożnie (powoli, aby nie rozlać) wyciągnąć pojemnik na wodę z jego komory. Należy go trzymać poziomo, aby pozwolić pozostałej wodzie na wypłynięcie z gniazda zaworu.

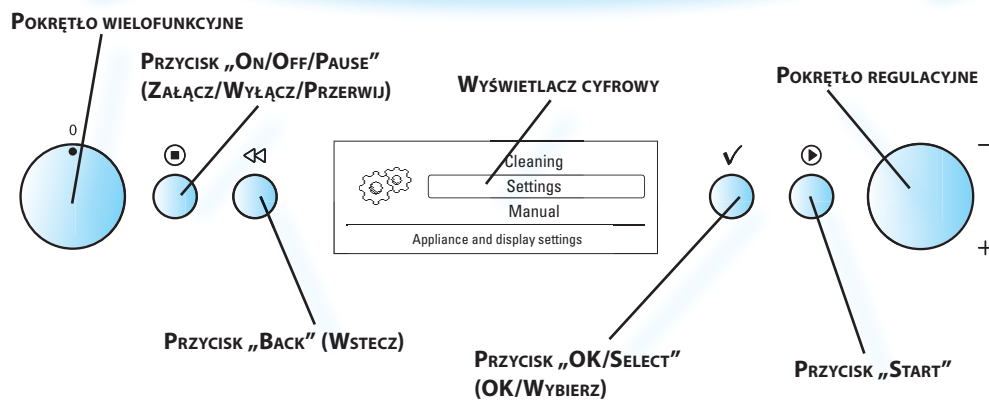


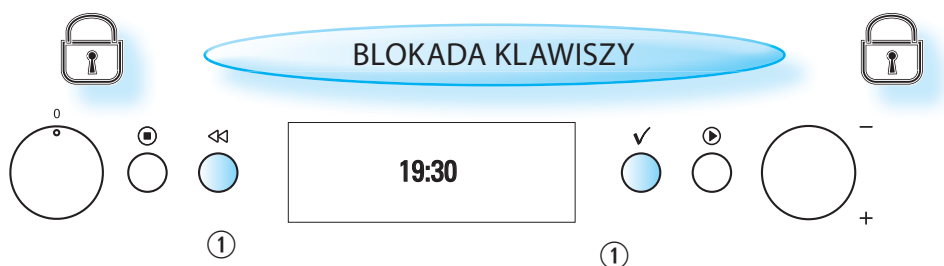


FUNKCJE URZĄDZENIA



PANEL STERUJĄCY





- 1 **NACISNĄĆ PRZYCISKI „BACK” I „OK” JEDNOCZEŚNIE I PRZYTRZYMAĆ DO CHWILI WYEMITOWANIA DWÓCH SYGNAŁÓW AKUSTYCZNYCH (3 SEKUNDY).**

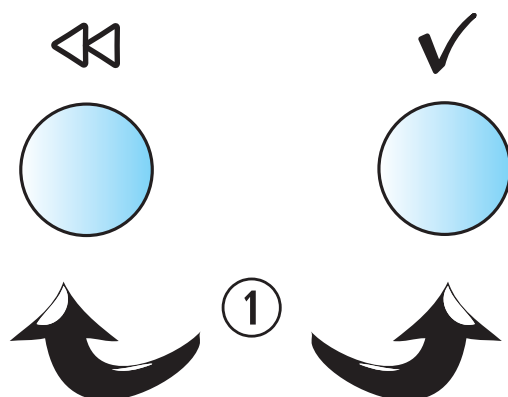
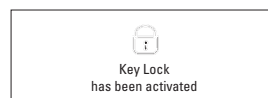
FUNKCJA TA utrudnia dzieciom użycie piekarnika bez nadzoru.

GDY BLOKADA JEST AKTYWNA, żaden przycisk nie działa.

UWAGA: Przyciski te działają łącznie tylko wtedy, gdy piekarnik jest Wyłączony.

KOMUNIKAT POTWIERDZAJĄCY będzie wyświetlany przez 3 sekundy, a następni pojawi się poprzedni widok.

BLOKADA KLAWISZY JEST WYŁĄCZANA w taki sam sposób, w jaki jest uaktywniana.





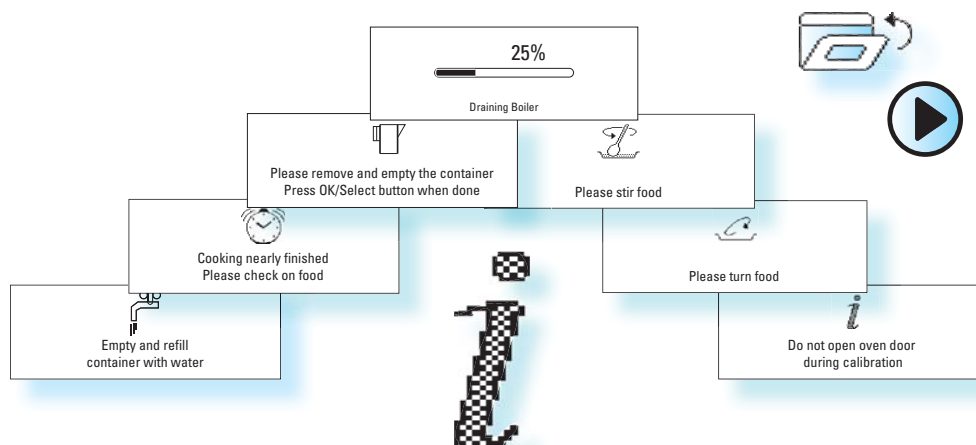
KOMUNIKATY

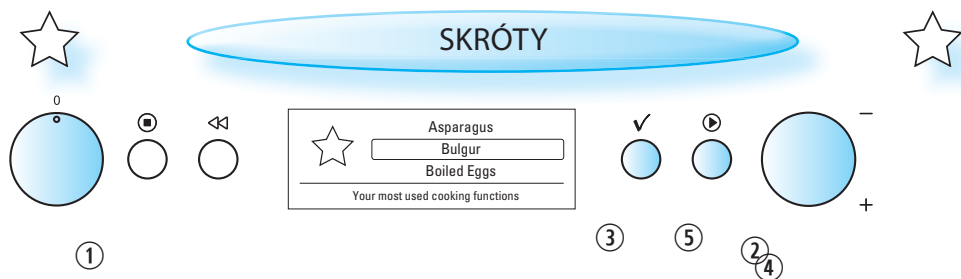


PODZAS UŻYWANIA NIEKTÓRYCH FUNKCJI piekarnik może zatrzymać się i wyświetlić polecenie wykonania czynności lub poradę dotyczącą przyborów, których należy użyć.

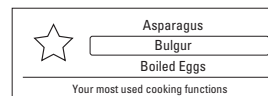
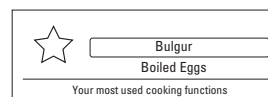
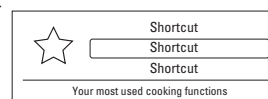
GDY POJAWI SIĘ KOMUNIKAT, NALEŻY:

- 🔔 Otworzyć drzwi (jeśli to konieczne).
- 🔔 Wykonać czynność (jeśli to konieczne).
- 🔔 Zamknąć drzwi i ponownie uruchomić piekarnik naciskając przycisk „Start”.





- 1 **OBRACAĆ POKRĘTŁEM WIELOFUNKCYJNYM** aż do wyświetlenia komunikatu „Shortcut” (Skrót).
- 2 **OBRACAJĄC POKRĘTŁEM REGULACYJNYM** wybrać ulubiony skrót. Wstępnie wybrana jest najczęściej używana funkcja.
- 3 **NACISNĄĆ PRZYCIŚK OK**, aby potwierdzić wybór.
- 4 **UŻYWAJĄC POKRĘTŁA REGULACYJNEGO I PRZYCIŚKU OK** dokonać żądanych regulacji.
- 5 **NACISNĄĆ PRZYCIŚK „START”**.



ABY UŁATWIĆ EKSPLOATACJĘ, piekarnik automatycznie tworzy listę ulubionych skrótów, z których można korzystać.

NA POCZĄTKU użytkowania piekarnika, lista ta składa się z 10 pustych pozycji oznaczonych „shortcut” (skrót). W miarę korzystania z piekarnika, lista ta będzie automatycznie zapełniana skrótami do najczęściej używanych funkcji.

PO WEJŚCIU DO MENU SKRÓTÓW, najczęściej używana funkcja będzie wybrana i umieszczona jako skrót nr 1.

UWAGA: kolejność funkcji widocznych w menu skrótów zmienia się automatycznie zależnie od zwyczajów podczas gotowania.

ZAŁĄCZANIE / WYŁĄCZANIE / PRZERYWANIE

URZĄDZENIE JEST WŁĄCZONE I WYŁĄCZONE przy użyciu przycisku „ON/OFF”.



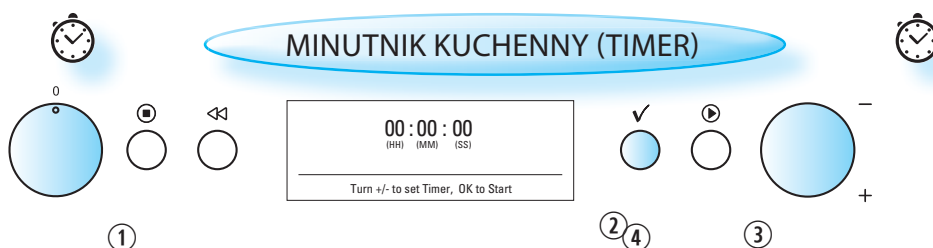
GDY URZĄDZENIE JEST WŁĄCZONE, wszystkie przyciski działają normalnie, a zegar 24-godzinny nie jest wyświetlany.



GDY URZĄDZENIE JEST WYŁĄCZONE, działa tylko jeden przycisk, Działać będzie tylko przycisk „OK” (patrz temat: „Minutnik kuchenny (Timer)”). Wyświetlany jest zegar 24-godzinny.

UWAGA: Zachowanie piekarnika może różnić się od wyżej opisanego, zależnie od włączenia lub wyłączenia funkcji EKO (więcej informacji zawiera opis funkcji EKO).

OPISY W NINIEJSZEJ INSTRUKCJI OBSŁUGI zakładają, że piekarnik jest WŁĄCZONY.



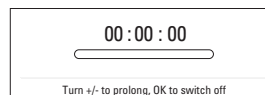
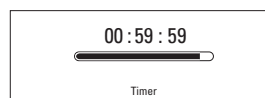
- 1 **WYŁĄCZYĆ** piekarnik przekręcając pokrętło wielofunkcyjne w położenie zerowe lub naciskając przycisk „ON/OFF”.
- 2 **NACISNĄĆ PRZYCISK „OK”**.
- 3 **OBRACAJĄC POKRĘTŁEM REGULACYJNYM** ustawić żądany czas minutnika.
- 4 **NACISNĄĆ PRZYCISK OK**, aby uruchomić odliczanie minutnika wstecz.

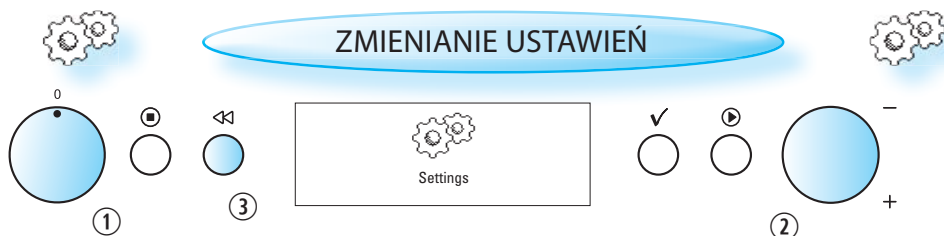
Z FUNKCJI TEJ MOŻNA KORZYSTAĆ, gdy należy zmierzyć dokładny czas, np. czas dochodzenia pieczeni lub czas gotowania na płycie kuchennej.
FUNKCJA TA JEST DOSTĘPNA TYLKO WTEDY, gdy piekarnik jest wyłączony lub znajduje się w trybie czuwania.



GDY MINUTNIK ZAKOŃCZY ODLICZANIE, ROZLEGNIE SIĘ SYGNAŁ akustyczny.

NACIŚNIĘCIE PRZYCISKU „STOP” przed zakończeniem odliczania minutnika spowoduje jego wyłączenie.



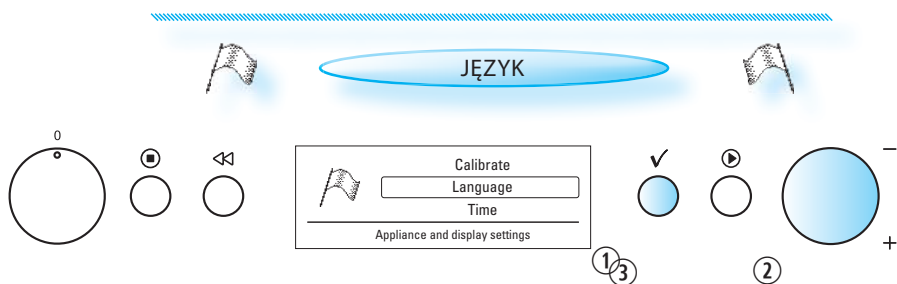


- 1 OBRACAĆ POKRĘTŁEM WIELOFUNKCYJNYM aż na wyświetlaczu pojawi się „Settings” (Ustawienia).
- 2 OBRACAJĄC POKRĘTŁEM REGULACYJNYM wybrać jedno z ustawień do wyregulowania.

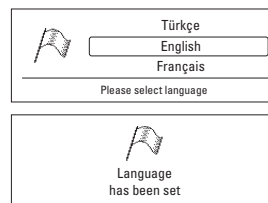
PO PIERWSZYM WŁĄCZENIU WTYCZKI URZĄDZENIA DO GNIAZDKA, należy ustawić język i zegar 24-godzinny.

PO PRZERWIE W DOSTAWIE PRĄDU zegar będzie migać i należy ustawić go ponownie.

PIEKARNIK POSIADA liczne funkcje, które można dostosować do własnych potrzeb.

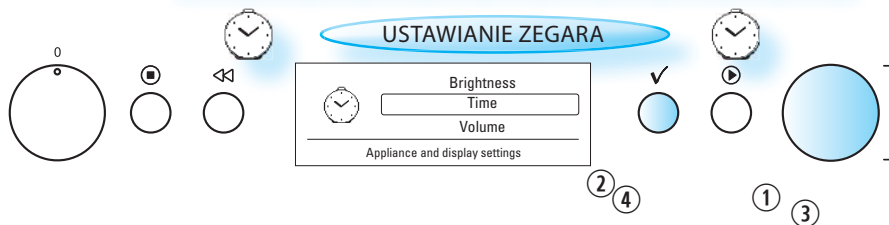


- 1 NACISNAĆ PRZYCIŚK „OK”.
- 2 OBRACAJĄC POKRĘTŁEM REGULACYJNYM wybrać jeden z dostępnych języków.
- 3 NACISNAĆ PRZYCIŚK „OK” ponownie, aby potwierdzić zmianę.

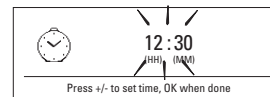
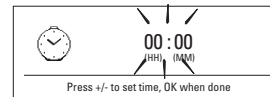




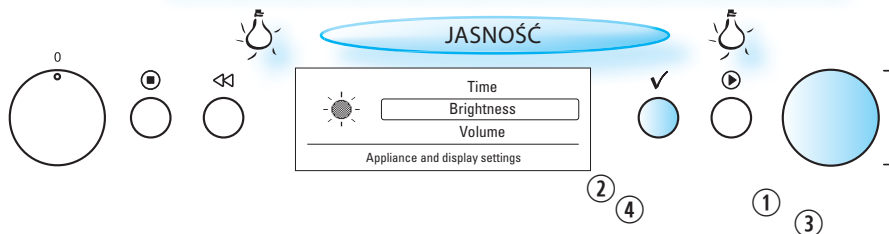
ZMIENIANIE USTAWIEŃ



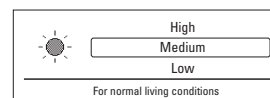
- 1 **OBRACAĆ POKRĘTŁEM WIELOFUNKCYJNYM** aż na wyświetlaczu pojawi się „Time” (Godzina).
- 2 **NACISNĄĆ PRZYCIŚK „OK”**. (Cyfry będą migać).
- 3 **OBRACAJĄC POKRĘTŁEM REGULACYJNYM** ustawić zegar 24-godzinny.
- 4 **NACISNĄĆ PONOWNIE PRZYCIŚK „OK”**, aby potwierdzić zmianę.



ZEGAR JEST NASTAWIONY I URUCHOMIONY.

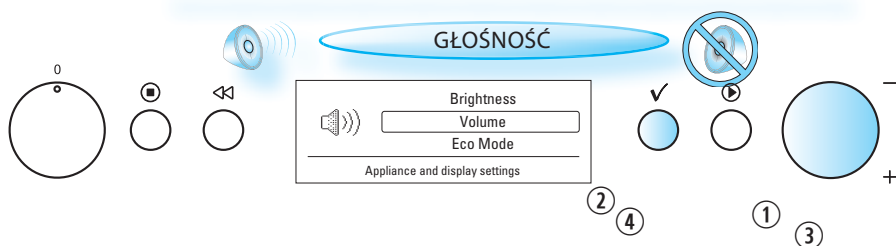


- 1 **OBRACAĆ POKRĘTŁEM WIELOFUNKCYJNYM** aż na wyświetlaczu pojawi się „Brightness” (Jasność).
- 2 **NACISNĄĆ PRZYCIŚK „OK”**.
- 3 **OBRACAJĄC POKRĘTŁEM REGULACYJNYM** ustawić odpowiedni poziom jasności.
- 4 **NACISNĄĆ PONOWNIE PRZYCIŚK PONOWNIE „OK”**, aby potwierdzić wybór.

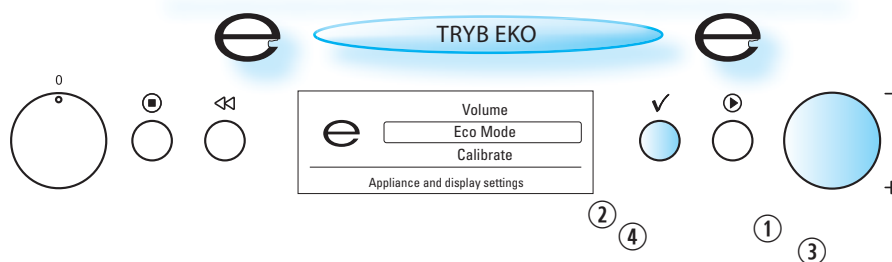
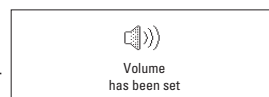
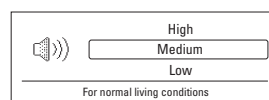




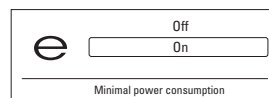
ZMIENIANIE USTAWIEŃ



- 1 **OBRACAĆ POKRĘTŁEM WIELOFUNKCYJNYM** aż na wyświetlaczu pojawi się „Volume” (Głośność).
- 2 **NACISNĄĆ PRZYCIŚK „OK”**.
- 3 **OBRACAJĄC POKRĘTŁEM REGULACYJNYM** ustawić głośność „High” (Wysoka), „Medium” (Średnia), „Low” (Niska) lub „Mute” (Wyciszona).
- 4 **NACISNĄĆ PONOWNIE PRZYCIŚK „OK”,** aby potwierdzić zmianę.



- 1 **OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM,** aż na pojawi się „Eco Mode” (Tryb EKO).
- 2 **NACISNĄĆ PRZYCIŚK „OK”**.
- 3 **OBRACAJĄC POKRĘTŁEM REGULACYJNYM,** ustawić opcję „ON” (ZAŁ.) lub „OFF” (WYŁ.) dla trybu EKO.
- 4 **NACISNĄĆ PONOWNIE PRZYCIŚK „OK”,** aby potwierdzić zmianę.

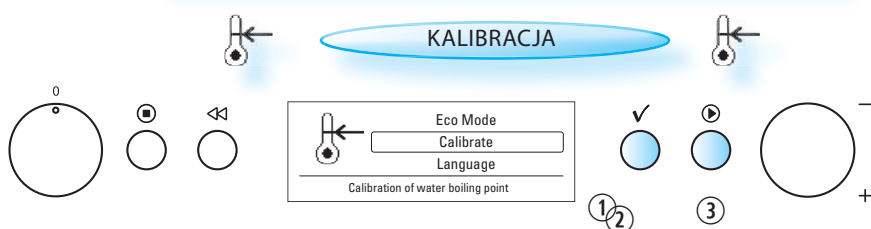


GDY FUNKCJA „ECO” JEST WŁĄCZONA, wyświetlacz ściemnia się automatycznie po pewnym czasie, aby oszczędzać energię. Włącza się on ponownie po wciśnięciu przycisku lub otwarciu drzwiczek.

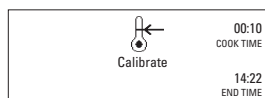
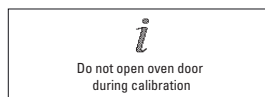
JĘŻELI USTAWIONO OPCJĘ „OFF” (WYŁ.), to wyświetlacz nie wyłącza się, a 24-godzinny zegar jest zawsze widoczny.



ZMIENIANIE USTAWIEŃ



- 1 **NACISNĄĆ PRZYCIŚK „OK/SELECT” (OK/WYBIERZ).** Ważne, aby nie otwierać drzwiczek do chwili zakończenia całej procedury.
- 2 **NACISNĄĆ PRZYCIŚK „OK/SELECT” (OK/WYBIERZ).**
- 3 **NACISNĄĆ PRZYCIŚK „START”.**



PRZED UŻYCIEM TEJ FUNKCJI,

NALEŻY UPEWNIĆ SIĘ, czy pojemnik na wodę jest napełniony świeżą wodą z kranu.

KALIBRACJA

TEMPERATURA WRZENIA WODY jest uzależniona od ciśnienia powietrza. Na dużych wysokościach gotuje się ona wcześniej, niż na poziomie morza.

PODZAS KALIBRACJI urządzenie jest automatycznie konfigurowane do pracy z aktualnymi ciśnieniami w danej lokalizacji. Może to powodować wytwarzanie większej ilości pary niż zwykle - jest to zjawisko normalne.

PO KALIBRACJI

NALEŻY POZOSTAWIĆ PIEKARNIK DO OSTYGNĘCIA i wytrzeć do sucha wilgotne elementy.

PONOWNA KALIBRACJA

ZWYKLE kalibracja jest wykonywana jednorazowo, co powinno być wystarczające, jeżeli piekarnik jest zainstalowany na stałe w domu.

JEDNAKŻE jeśli urządzenie zainstalowano np. w domu przewoźnym, przeniesiono je do innej miejscowości lub w jakikolwiek inny sposób zmieniono wysokość jego instalacji, przed użyciem konieczna będzie jego ponowna kalibracja.



ZMIENIANIE USTAWIEŃ

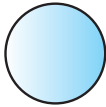


W CZASIE GOTOWANIA



PO ROZPOCZĘCIU PROCESU GOTOWANIA:

Czas można łatwo zwiększać co 1 minutę poprzez naciśnięcie przycisku „Start”. Każde naciśnięcie wydłuża czas.

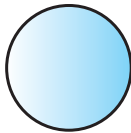


OBRACAJĄC POKRĘTŁEM REGULACYJNYM można przełączać parametry, aby wybrać ten, który ma zostać zmieniony.

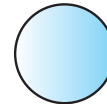


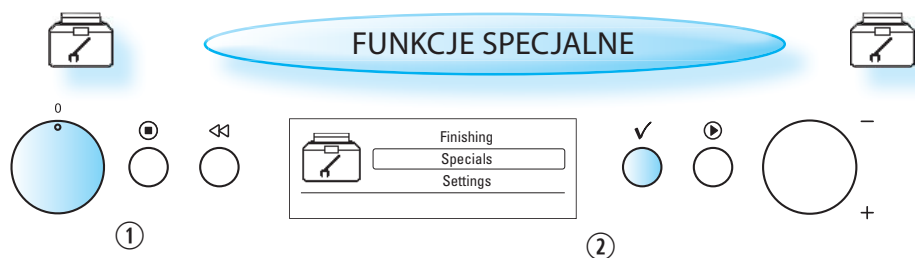
NACIŚNIĘCIE PRZYCISKU „OK/SELECT” (OK/WYBIERZ) wybiera go i umożliwia jego zmianę (miganie). Używając przycisków „Up/Down” (Góra/Dół) zmienić ustawienie.

NACISNĄC PONOWNIE PRZYCISK „OK/SELECT” (OK/WYBIERZ), aby potwierdzić wybór. Piekarnik kontynuuje pracę automatycznie z nowym ustawieniem.



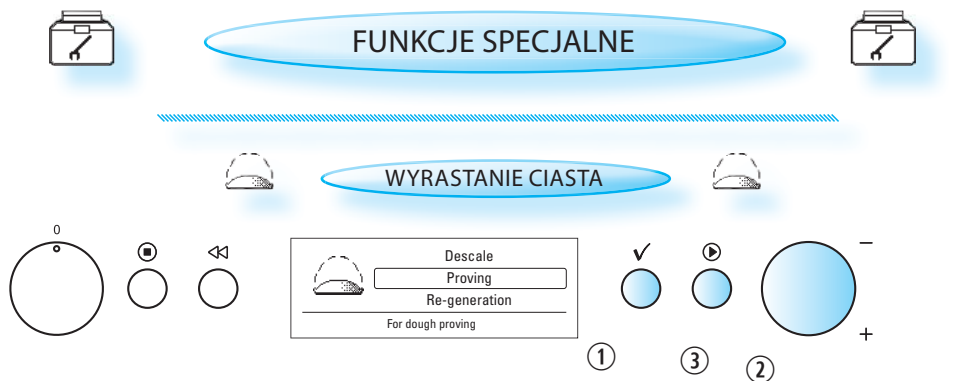
NACISKAJĄC PRZYCISK „BACK” (WSTECZ) można powrócić bezpośrednio do ostatnio zmienionego parametru.





- 1 **OBRACAĆ POKRĘTŁEM WIELOFUNKCYJNYM** aż na wyświetlaczu pojawi się „Specials” (Funkcje specjalne).
- 2 **OBRACAJĄC POKRĘTŁEM REGULACYJNYM** wybrać jedną z funkcji specjalnych. Postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w odrębnym rozdziale poświęconym funkcjom (na przykład: Wyrastanie ciasta).

FUNKCJE SPECJALNE	
FUNKCJA	SUGEROWANE ZASTOSOWANIE:
WYRASTANIE CIASTA	UŻYWANA PRZY WYRASTANIU ciasta w piekarniku w stałej temperaturze 40°C
ODKAMIENIANIE	SŁUŻY DO ODKAMIENIANIA wytwornicy pary.
OPRÓŻNIANIE	RĘCZNE OPRÓŻNIANIE wytwornicy pary



- 1 NACISNĄĆ PRZYCIISK „OK/SELECT” (OK/WYBIERZ).
- 2 OBRACAJĄC POKRĘTŁEM REGULACYJNYM ustawić czas.
- 3 NACISNĄĆ PRZYCIISK „START”.

40°C TEMPERATURE		00:20 COOK TIME
	Proving	13:35 END TIME

FUNKCJA „PROVING” (WYRASTANIE) jest używana przy wyrastaniu ciasta. Jest ono znacznie szybsze niż w temperaturze pokojowej.

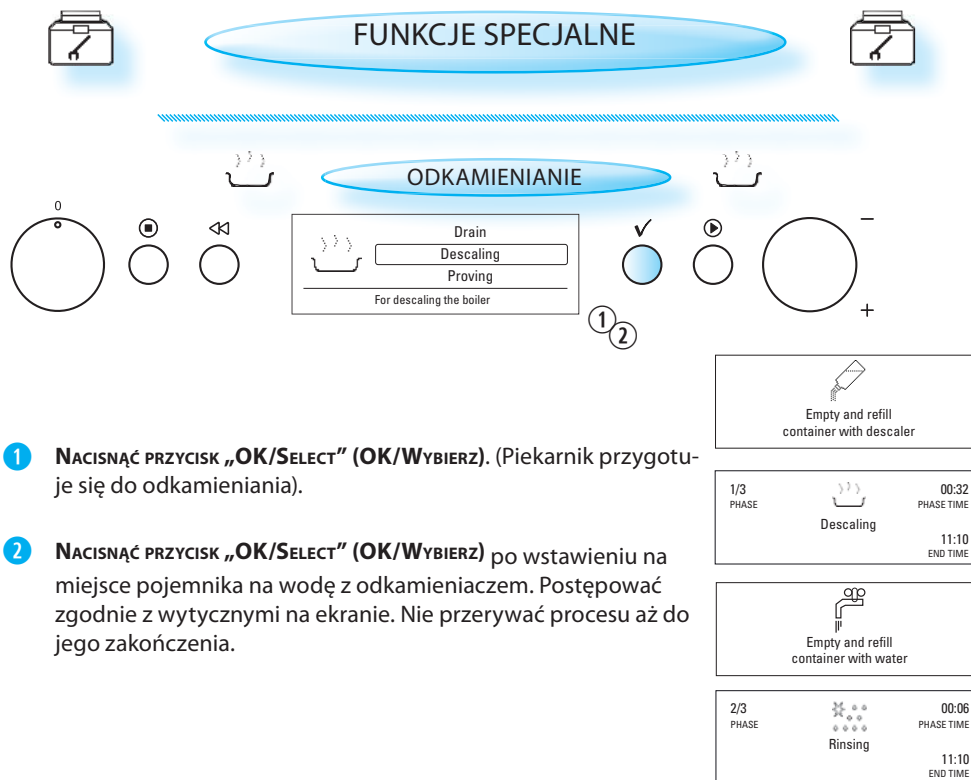
1:WSZE WYRASTANIE

UMIEŚCIĆ MISKĘ z ciastem na ociekaczu na poziomie 1 lub 2 półki. Przykryć ściereczką do pieczenia.

SKRÓCIĆ CZAS WYRASTANIA o $\frac{1}{3}$ w stosunku do tradycyjnego przepisu.

SKRÓCENIE CZASÓW WYRASTANIA jest zalecane ponieważ temperatura wewnątrz piekarnika jest bardziej optymalna niż temperatura pokojowa na zewnątrz piekarnika.

Z tego względu konieczne jest zakończenie wyrastania wcześniej. W przeciwnym razie będzie ono zbyt wyrośnięte.



- 1 **NACISNĄĆ PRZYCIŚK „OK/SELECT” (OK/WYBIERZ).** (Piekarnik przygotowuje się do odkamieniania).
- 2 **NACISNĄĆ PRZYCIŚK „OK/SELECT” (OK/WYBIERZ)** po wstawieniu na miejsce pojemnika na wodę z odkamieniaczem. Postępować zgodnie z wytycznymi na ekranie. Nie przerywać procesu aż do jego zakończenia.

URZĄDZENIE WYPOSAŻONE JEST W SYSTEM, który sygnalizuje konieczność odkamieniania. Odkamienianie należy wykonać, gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Descale needed” (Konieczne odkamienianie). Przed przeprowadzeniem odkamieniania należy upewnić się, czy dostępna jest wystarczająca ilość płynu odkamieniającego. Zaleca się stosowanie odkamieniacza „Wpro active’clean”, przeznaczonego do ekspresów do kawy i czajników.

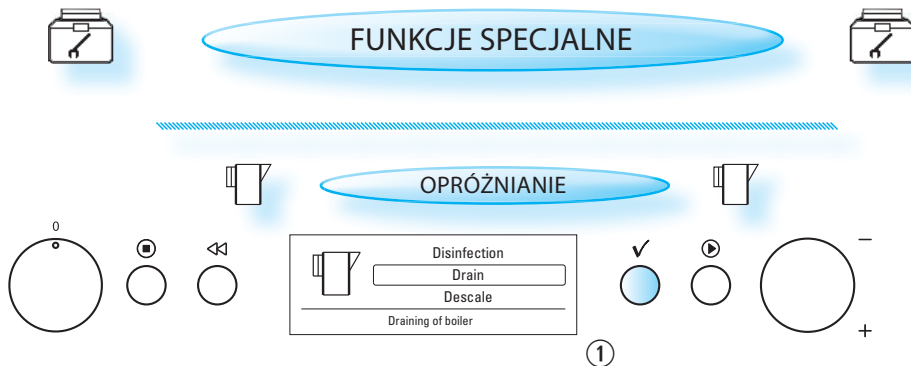
ODKAMIENIANIE TRWA około ½ godziny i nie można w tym czasie uaktywniać żadnej funkcji gotowania. Komunikat „Please remove...” (Proszę wyjąć...) oznacza zakończenie tej operacji.

Po opróżnieniu pojemnika na wodę, w systemie nie powinny znajdować się żadne pozostałości. Urządzenie zostało należycie odkamienione i można go bezpiecznie używać.

UWAGA: Po uruchomieniu, procedura odkamieniania musi zawsze dobiec do końca.

ILÓŚĆ ODKAMIENIACZA

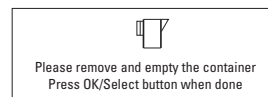
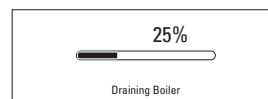
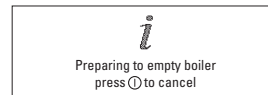
ZMIESZAĆ 1 litr wody z całą zawartością jednej, pełnej butelki (250 ml) odkamieniacza „Wpro active’clean”. Jeżeli odkamieniacz „Wpro active’clean” nie jest dostępny, należy używać tylko białego octu.



1 NACISNAĆ PRZYCIŚK „OK/SELECT” (OK/WYBIERZ).


RĘCZNE OPRÓŻNIANIE wytwornicy pary można wykonać, aby upewnić się, że wewnątrz nie pozostały żadne resztki wody.

JEŻELI TEMPERATURA w wytwornicy pary jest zbyt wysoka, urządzenie nie rozpocznie procedury opróżniania do czasu, aż temperatura spadnie poniżej 60°C. Po ostygnięciu rozpocznie się ona automatycznie.



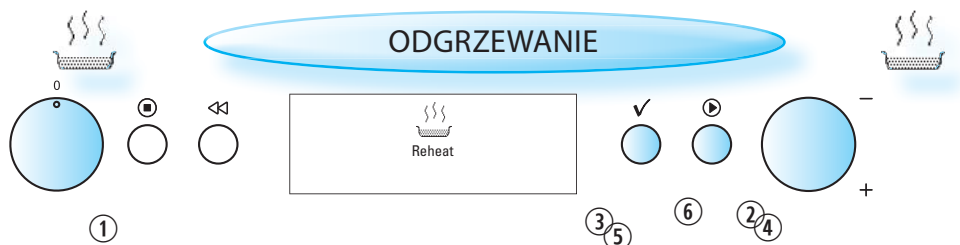


- 1 **OBRACAĆ POKRĘTŁEM WIELOFUNKCYJNYM** aż na wyświetlaczu pojawi się „Finishing” (Dogotowywanie).
- 2 **OBRACAJĄC POKRĘTŁEM REGULACYJNYM** wybrać ustawienie do edycji.
- 3 **NACISNĄĆ PRZYCIŚK „OK/SELECT” (OK/WYBIERZ)**, aby potwierdzić.
- 4 **OBRACAJĄC POKRĘTŁEM REGULACYJNYM** zmienić ustawienie.
- 5 **NACISNĄĆ PRZYCIŚK „OK/SELECT” (OK/WYBIERZ)**, aby potwierdzić. (Powtórzyć czynności 2 i 4, jeśli zachodzi taka potrzeba).
- 6 **NACISNĄĆ PRZYCIŚK „START”**.

85°C TEMPERATURE	 Finishing	00:05 COOK TIME
		13:30 END TIME

FUNKCJA TA służy do odgrzewania i dogotowywania gotowych potraw, takich jak pieczenie, ryby i zapiekanki.

UMIEŚCIĆ POTRAWĘ, KTÓRA MA BYĆ DOGOTOWANA na tacce do gotowania na parze umieszczonej na poziomie 3, ustawiając pod nią ociekacz. Ustawić temperaturę zgodnie z żądaną temperaturą końcową potrawy.



- 1 OBRACAĆ POKRĘTŁEM WIELOFUNKCYJNYM aż na wyświetlaczu pojawi się „Reheating” (Odgrzewanie).
- 2 OBRACAJĄC POKRĘTŁEM REGULACYJNYM wybrać ustawienie do edycji.
- 3 NACISNAĆ PRZYCISK „OK/SELECT” (OK/WYBIERZ), aby potwierdzić.
- 4 OBRACAJĄC POKRĘTŁEM REGULACYJNYM zmienić ustawienie.
- 5 NACISNAĆ PRZYCISK „OK/SELECT” (OK/WYBIERZ), aby potwierdzić. (Powtórzyć czynności 2 i 4, jeśli zachodzi taka potrzeba).
- 6 NACISNAĆ PRZYCISK „START”.



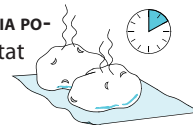
NALEŻY UŻYĆ TEJ FUNKCJI w przypadku odgrzewania 1-2 porcji potraw schłodzonych lub o temperaturze pokojowej.

JEŚLI WKŁADAMY potrawę do lodówki lub umieszczamy na talerzu w celu odgrzania, kawałki o



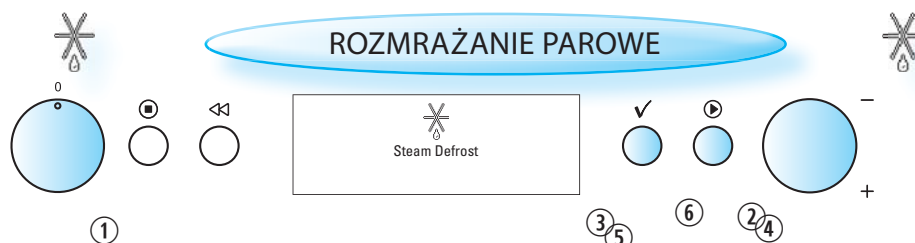
większej grubości lub gęstości należy układać bliżej krawędzi tacki, zaś cieńsze i mniej gęste - na jej środku.

KILKA MINUT CZASU DOCHODZENIA POTRAWY ZAWSZE POPRAWIA rezultat końcowy.

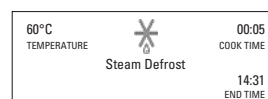


ZAWSZE NALEŻY PRZYKRYWAĆ POTRAWY podczas stosowania tej funkcji.

POTRAWY SCHŁODZONE	PORCJE	CZAS ODGRZEWANIA	TEMPERATURA	PORADY
GOTOWE DANIE OBIADOWE	1 - 2	18 - 25 MIN.	100°C	POTRAWY NALEŻY PRZYKRYĆ pokrywką lub folią plastikową odporną na działanie wysokich temperatur i umieścić na tacce do gotowania na parze na poziomie 3. PONIŻEJ NALEŻY USTAWIĄĆ OCIEKACZ , gdzie zbierać się będzie woda.
ZUPA		20 - 25 MIN.		
WARZYWA		20 - 25 MIN.		
RYŻ I MAKARON		15 - 20 MIN.		
ZIEMNIAKI W KAWAŁKACH		20 - 25 MIN.		
MIĘŚO W PLASTRACH		15 - 20 MIN.		
MIĘŚO W SOSIE		25 - 30 MIN.		
FILETY RYBNE		10 - 15 MIN.		



- 1 **OBRACAĆ POKRĘTŁEM WIELOFUNKCYJNYM** aż na wyświetlaczu pojawi się „Steam defrost” (Rozmrażanie parowe).
- 2 **OBRACAJĄC POKRĘTŁEM REGULACYJNYM** wybrać ustawienie do edycji.
- 3 **NACISNAĆ PRZYCIISK „OK/SELECT” (OK/WYBIERZ)**, aby potwierdzić.
- 4 **OBRACAJĄC POKRĘTŁEM REGULACYJNYM** zmienić ustawienie.
- 5 **NACISNAĆ PRZYCIISK „OK/SELECT” (OK/WYBIERZ)**, aby potwierdzić. (Powtórzyć czynności 2 i 4, jeśli zachodzi taka potrzeba).
- 6 **NACISNAĆ PRZYCIISK „START”**.

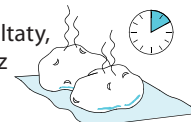


FUNKCJA TA SŁUŻY do rozmrażania mięsa, drobiu, ryb, jarzyn, chleba i owoców.



ZALECA SIĘ NIE ROZMRAŻAĆ całkowicie produktu i pozwolić na dokończenie procesu w czasie dochodzenia.

CZAS DOCHODZENIA PO ROZMRAŻANIU, ZAWSZE POLEPSZA rezultaty, ponieważ następuje wyrównanie temperatury wewnątrz potrawy.



CHLEB NALEŻY WKŁADAĆ w opakowaniu, aby nie zwilgotniał.

POTRAWY TAKIE JAK MIĘSO I RYBY należy umieszczać bez opakowania na tacce do gotowania na parze, umieszczonej na poziomie 3. Poniżej, na poziomie 1 zawsze należy ustawić ociekacz, gdzie zbierać się będzie roztopiona woda.



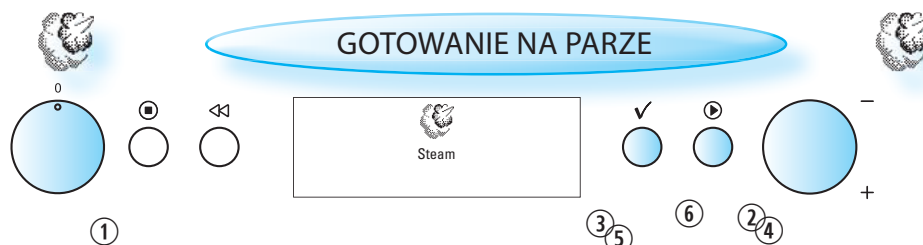
W POŁOWIE CZASU ROZMRAŻANIA POTRAWĘ NALEŻY ODWRÓCIĆ, PRZEKŁADAJĄC I ODDZIELAJĄC JUŻ ROZMROŻONE FRAGMENTY.



ROZMRAŻANIE PAROWE



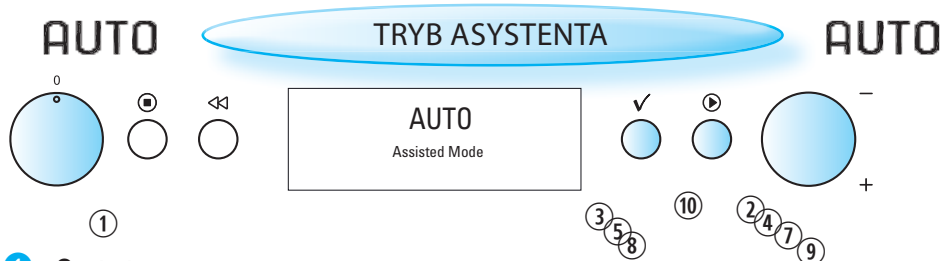
POTRAWA		WAGA	CZAS ROZMRAŻANIA	CZAS DOCHODZENIA	TEMPERATURA
MIĘSO	MIELONE	500 G	25 - 30 MIN.	30 - 35 MIN.	60°C
	W PLASTRACH			20 - 25 MIN.	
	KASZANKA	450 G	10 - 15 MIN.	10 - 15 MIN.	
DRÓB	W CAŁOŚCI	1000 G	60 - 70 MIN.	40 - 50 MIN.	
	FILETY	500 G	25 - 30 MIN.	20 - 25 MIN.	
	UDZIEC		30 - 35 MIN.	25 - 30 MIN.	
RYBY	W CAŁOŚCI	600 G	30 - 40 MIN.	25 - 30 MIN.	
	FILETY	300 G	10 - 15 MIN.	10 - 15 MIN.	
	KOSTKA	400 G	20 - 25 MIN.	20 - 25 MIN.	
WARZYWA	KOSTKA	300 G	25 - 30 MIN.	20 - 25 MIN.	
	KAWAŁKI	400 G	10 - 15 MIN.	5 - 10 MIN.	
CHLEB	BOCHENEK	500 G	15 - 20 MIN.	25 - 30 MIN.	
	KROMKI	250 G	8 - 12 MIN.	5 - 10 MIN.	
	BUŁKI I BUŁECZKI		10 - 12 MIN.	5 - 10 MIN.	
	CIASTO	400 G	8 - 10 MIN.	15 - 20 MIN.	
OWOCE	RÓŻNE	400 G	10 - 15 MIN.	5 - 10 MIN.	
	JAGODY	250 G	5 - 8 MIN.	3 - 5 MIN.	



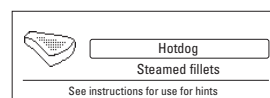
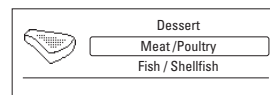
- 1 OBRACAĆ POKRĘTŁEM WIELOFUNKCYJNYM aż na wyświetlaczu pojawi się „Steam” (Gotowanie na parze).
- 2 OBRACAJĄC POKRĘTŁEM REGULACYJNYM wybrać ustawienie do edycji.
- 3 NACISNĄĆ PRZYCIŚK „OK/SELECT” (OK/WYBIERZ), aby potwierdzić.
- 4 OBRACAJĄC POKRĘTŁEM REGULACYJNYM zmienić ustawienie.
- 5 NACISNĄĆ PRZYCIŚK „OK/SELECT” (OK/WYBIERZ), aby potwierdzić. (Powtórzyć czynności 2 i 4, jeśli zachodzi taka potrzeba).
- 6 NACISNĄĆ PRZYCIŚK „START”.

FUNKCJI TEJ NALEŻY UŻYWAĆ do potraw takich, jak warzywa, ryby, do robienia soków z owoców i blanszowania.

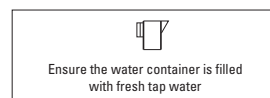
POTRAWA		TEMP. °C	CZAS	PRZYBORY	PORADY
BURAKI CZERWONE	MAŁE	100°C	50 - 60 MIN.	TACKA DO GOTOWANIA NA PARZE na poziomie 3 Ociekacz na poziomie 1	
KAPUSTA CZERWONA	KROJONA		30 - 35 MIN.		
KAPUSTA BIAŁA			25 - 30 MIN.		
GROCH BIAŁY	MOCZONY		75 - 90 MIN.	Ociekacz na poziomie 3	DODAC PODWÓJNĄ ilość wody.
TERRINA RYBNA		75 - 80°C	60 - 90 MIN.	TACKA DO GOTOWANIA NA PARZE na poziomie 3	PRZYKRYĆ POKRYWKĄ lub folią plastikową odporną na działanie wysokich temperatur.
JAJKA PIECZONE		90°C	20 - 25 MIN.	Ociekacz na poziomie 3	
GNOCCHI		90 - 100°C	10 - 15 MIN.	TACKA DO GOTOWANIA NA PARZE na poziomie 3 Ociekacz na poziomie 1	
POTRAWĘ NALEŻY ZAWSZE UMIESZCZAĆ w piekarniku bez opakowania, chyba że instrukcja mówi inaczej.			CZASY GOTOWANIA dla piekarnika w temperaturze pokojowej.		



- 1 OBRÓCIĆ POKRĘTŁEM WIELOFUNKCYJNYM.
- 2 OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM, aż na pojawi się „Assisted Mode” (Tryb asystenta).
- 3 NACISNAĆ PRZYCISK „OK/SELECT” (OK/WYBIERZ)
- 4 OBRACAJĄC POKRĘTŁEM REGULACYJNYM wybrać potrawę.
- 5 NACISNAĆ PRZYCISK „OK/SELECT” (OK/WYBIERZ), aby potwierdzić.
- 6 POSTĘPOWAĆ ZGODNIE z instrukcjami na ekranie, dotyczącymi pojemnika na wodę i innych przyborów.



- 7 OBRACAJĄC POKRĘTŁEM REGULACYJNYM wybrać ustawienie do edycji.

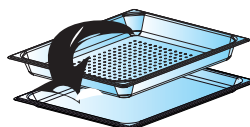


- 8 NACISNAĆ PRZYCISK „OK/SELECT” (OK/WYBIERZ), aby potwierdzić.
- 9 OBRACAJĄC POKRĘTŁEM REGULACYJNYM zmienić ustawienie.
- 10 NACISNAĆ PRZYCISK „OK/SELECT” (OK/WYBIERZ), aby potwierdzić. (Powtórzyć czynności 9 i 12, jeśli zachodzi taka potrzeba).



- 11 NACISNAĆ PRZYCISK „START”.

POD TACKĄ DO GOTOWANIA NA PARZE NALEŻY USTAWIĆ OCIEKACZ, gdzie zbierać się będzie ściekająca woda, tłuszcz i soki.



AUTO

TRYB ASYSTENTA



AUTO



MIĘSO / DRÓB



FUNKCJA TA SŁUŻY DO GOTOWANIA POTRAW PODANYCH W PONIŻSZEJ TABELI.


POTRAWA			CZAS GOTOWANIA	PRZYBORY	PORADY
MIĘSO 	HOT DOGI	(GOTOWANE NA PARZE)	10 - 15 MIN.	TACKA DO GOTOWANIA NA PARZE na poziomie 3 Ociekacz na poziomie 1	Ułożyć jedną warstwę na tacce do gotowania na parze.
	DRÓB 	KURCZAK			



RYBY / SKORUPIAKI



FUNKCJA TA SŁUŻY DO GOTOWANIA POTRAW PODANYCH W PONIŻSZEJ TABELI.

POTRAWA			CZAS GOTOWANIA	PRZYBORY	PORADY
RYBY 	RYBA W CAŁOŚCI	GOTOWANE NA PARZE	35 - 55 MIN.	TACKA DO GOTOWANIA NA PARZE na poziomie 3 Ociekacz na poziomie 1	PRZYPRAWIĆ rybę i ewentualnie napełnić ziołami.
	FILETY	GOTOWANIE NA PARZE	12 - 18 MIN.		PRZYPRAWIĆ filety.
	KOTLETY		15 - 20 MIN.		PRZYPRAWIĆ kotlety.
SKORUPIAKI	MAŁŻE	GOTOWANE NA PARZE	8 - 12 MIN.		Ułożyć równą warstwę na tacce do gotowania na parze.
	KREWETKI				

AUTO

TRYB ASYSTENTA

AUTO



ZIEMNIAKI



FUNKCJA TA SŁUŻY DO GOTOWANIA POTRAW PODANYCH W PONIŻSZEJ TABELI.

POTRAWA		CZAS GOTOWANIA	PRZYBORY	PORADY	
ZIEMNIAKI 	GOTOWANE	W CAŁOŚCI	30 - 40 MIN.	TACKA DO GOTOWANIA NA PARZE na poziomie 3 Ociekacz na poziomie 1	WYKORZYSTAĆ ziemniaki o podobnych rozmiarach.
		KAWAŁKI	20 - 30 MIN.		POKROIĆ na kawałki o podobnych rozmiarach.



WARZYWA



FUNKCJA TA SŁUŻY DO GOTOWANIA POTRAW PODANYCH W PONIŻSZEJ TABELI.

POTRAWA		CZAS GOTOWANIA	PRZYBORY	PORADY		
WARZYWA 	MROŻONE	WARZYWA	12 - 20 MIN.	TACKA DO GOTOWANIA NA PARZE na poziomie 3 Ociekacz na poziomie 1	UMIEŚCIĆ W TACCE DO GOTOWANIA NA PARZE. Ułożyć w równomiernej warstwie.	
	MARCHEW		20 - 30 MIN.		POKROIĆ NA KAWAŁKI O PODOBNYCH ROZMIARACH.	
	SZPARAGI		20 - 30 MIN.			
	KARCZOCHY		40 - 55 MIN.			
	GOTOWANE NA PARZE	GROCH ZIELONY	20 - 30 MIN.	TACKA DO GOTOWANIA NA PARZE na poziomie 3 Ociekacz na poziomie 1	PODZIELIĆ na kawałki.	
		BROKUŁY	15 - 25 MIN.			
		KALAFIOR	20 - 30 MIN.			
		BRUKSELKA	20 - 35 MIN.			
		PAPRYKA	8 - 12 MIN.		TACKA DO GOTOWANIA NA PARZE na poziomie 3 Ociekacz na poziomie 1	PODZIELIĆ na kawałki.
		DYNIA	5 - 10 MIN.			POKROIĆ na plastry.
KUKURYDZA W KOLBIE		20 - 30 MIN.				

AUTO

TRYB ASYSTENTA



AUTO



RYŻ / ZBOŻA



FUNKCJA TA SŁUŻY DO GOTOWANIA POTRAW PODANYCH W PONIŻSZEJ TABELI.

POTRAWA	CZAS GOTOWANIA	PRZYBORY	PORADY
RYŻ 	BRĄZOWY	20 - 60 MIN.	ZMIESZAĆ RYŻ Z WODĄ na tacce w proporcji 300 ml ryżu i 500 ml wody.
	BASMATI	25 - 30 MIN.	ZMIESZAĆ 300 ml ryżu i 450 ml wody.
	BIAŁY - DŁUGOZIARNISTY	35 - 40 MIN.	OCHŁADZ na poziomie 3
ZBOŻA 	BULGUR	10 - 40 MIN.	ZMIESZAĆ 300 ml ziaren i 600 ml wody.
	KUSKUS	10 - 15 MIN.	ZMIESZAĆ 300 ml ziaren i 300 ml wody.

AUTO

TRYB ASYSTENTA

AUTO



JAJKA



FUNKCJA SŁUŻY wyłącznie do gotowania jaj.

POTRAWA	CZAS GOTOWANIA	PRZYBORY	PORADY
JAJKA	NA TWARDO	15 - 18 MIN.	TACKA DO GOTOWANIA NA PARZE na poziomie 3 OCEKACZ na poziomie 1 JEŻELI JAJKA będą spożywane na zimno, należy je natychmiast opłukać w zimnej wodzie.
	ŚREDNIE	12 - 15 MIN.	
	NA MIĘKKO	9 - 12 MIN.	



DESERY



FUNKCJA TA SŁUŻY DO gotowania potraw podanych w poniższej tabeli.

POTRAWA	CZAS GOTOWANIA	PRZYBORY	PORADY
DESERY	KOMPOT OWOCOWY	10 - 20 MIN.	OWOCE POKROJONE na kawałki
	CRÈME BRÛLÉE	20 - 30 MIN.	TACKA DO GOTOWANIA NA PARZE na poziomie 3 OCEKACZ na poziomie 1 ABY UZYSKAĆ 4 PORCJE , należy zmieszać 2 żółtka z jajek i 2 całe jajka z 3 łyżkami stołowymi cukru i wanilii. Podgrzać 100 ml śmietanki i 200 ml mleka włączyć do jaj mieszając. (Można również użyć własnego przepisu) Włączyć miksturę na talerze porcji i przykryć talerze folią plastikową.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

INFORMACJE OGÓLNE

MYCIE JEST JEDYNĄ, NORMALNIE WYMAGANĄ czynnością konserwacyjną.

PIEKARNIK NALEŻY UTRZYMYWAĆ W CZYSTOŚCI, aby nie niszczyć jego powierzchni, co ma negatywny wpływ na trwałość urządzenia oraz może prowadzić do ewentualnych niebezpiecznych sytuacji.

NIE UŻYWAĆ DRUCIAKÓW METALOWYCH, PREPARATÓW CZYSZCZĄCYCH ZAWIERAJĄCYCH SUBSTANCJE ŚCIERNE, zmywaków z wełny stalowej, ostrych zmywaków itp., mogących uszkodzić panel sterujący oraz powierzchnie wewnętrzne i zewnętrzne piekarnika. Należy używać gąbki i delikatnego detergentu lub ręcznika papierowego oraz środka do mycia okien w sprayu. Środek do mycia okien należy rozpylić na ręcznik papierowy.



PIEKARNIKA NIE NALEŻY SPRYSKIWAĆ bezpośrednio.

REGULARNIE, a w szczególności po wylaniu się płynów, należy wyjmować półki, prowadnice półek i wycierać wewnątrz piekarnika do czysta. Nie należy zapominać o suficie komory (który łatwo pominąć).



PO KAŻDYM UŻYCIU NALEŻY WYJAĆ, OPRÓŻNIĆ I OSUSZYĆ pojemnik na wodę.

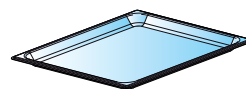
SOLE MAJĄ WŁAŚCIWOŚCI ŻRĄCE dlatego ich nagromadzenie w komorze piekarnika może prowadzić do powstania rdzy. Kwaśne sosy, takie jak keczup, musztarda, a także solone potrawy, takie jak marynowane pieczenie, zawierają chlorki i kwasy. Mają one negatywny wpływ na powierzchnie stalowe. Dobrym zwyczajem jest czyszczenie ostygniętej komory piekarnika po każdym użyciu.

DO CZYSZCZENIA POWIERZCHNI WEWNĘTRZNYCH, ZEWNĘTRZNEJ I WEWNĘTRZNEJ POWIERZCHNI DRZWIWEK ORAZ OTWORU DRZWI należy stosować delikatne detergenty, wodę i miękką szmatkę.

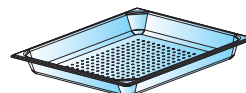
NIE NALEŻY DOPUSZCZAĆ DO ZBIERANIA SIĘ RESZTEK TŁUSZCZU lub żywności wokół drzwiczek i ich uszczelki. Brak dbałości o czystość uszczelki może prowadzić do uszkodzeń frontów lub sąsiednich urządzeń, spowodowanych nieprawidłowym zamknięciem drzwiczek podczas pracy.

W ZMYWARCE MOŻNA MYĆ

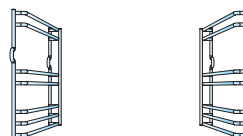
OCIEKACZ



TACKA DO GOTOWANIA NA PARZE



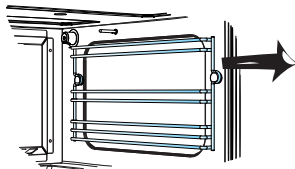
PROWADNICE PÓLEK



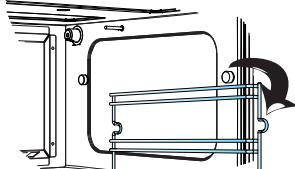
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

WYJMOWANIE PROWADNIC PÓŁEK

Wyciągnąć/ wysunąć prowadnice półek do przodu, aby zdjąć je z haczyków. Oczyszczyć prowadnice półek i ściany komory.



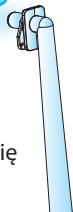
Zamontować na miejsce wsuwając z powrotem na haczyki na ścianach komory.



W ZMYWARCE NIE MOŻNA MYĆ

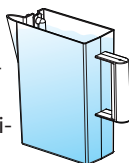
RURKA WODNA

Odłączyć rurkę wodną od pojemnika na wodę, aby ułatwić czyszczenie. Należy zwrócić uwagę, że rurka ta nie nadaje się do mycia w zmywarce.



POJEMNIK NA WODĘ

Pojemnik na wodę nie nadaje się do mycia w zmywarce. Należy użyć gąbki i delikatnego detergentu.



USZCZELKI I PIERŚCIEŃ

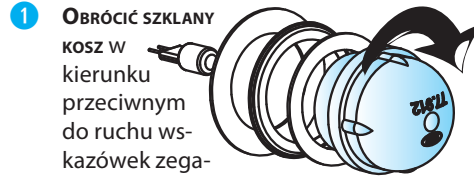
Elementy te należące do zespołu lampki oświetleniowej nie nadają się do mycia w zmywarce.

WYMIANA ŻARÓWKI OŚWIETLENIOWEJ PIEKARNIKA

NIEBEZPIECZYSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!!
PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO WYMIANY ŻARÓWKI, NALEŻY UPEWNIĆ SIĘ, CZY:

- ☞ Urządzenie jest wyłączone.
- ☞ Sznur zasilający jest odłączony.
- ☞ Bezpieczniki są wyjęte ze skrzynki bezpiecznikowej lub wyłączone.
- ☞ Umieścić ściereczkę na dnie komory, aby zabezpieczyć żarówkę i klosz szklany.

1 OBRÓCIĆ SZKLANY KOSZ w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby go odkręcić.



2 WYJĄĆ uszczelki i pierścień metalowy oraz oczyścić klosz szklany.



3 STARĄ ŻARÓWKĘ NALEŻY ZASTĄPIĆ żarówką halogenową G4, 12 V o mocy 10W, przeznaczoną do stosowania w piekarnikach (odporną na działanie wysokich temperatur).

4 ZAŁOŻYĆ Z POWROTEM pierścień i uszczelki na kloszu szklanym.

5 ZAMONTOWAĆ ZESPÓŁ NA MIEJSCU obracając go zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

INSTRUKCJA ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW

JEŚLI PIEKARNIK NIE DZIAŁA, przed skontaktowaniem się z Serwisem, należy sprawdzić:

- ❏ Czy wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazda sieciowego.
- ❏ Czy drzwiczki są dobrze zamknięte.
- ❏ Sprawdzić bezpieczniki oraz upewnić się, czy nie nastąpiła przerwa w dopływie prądu.
- ❏ Sprawdzić, czy piekarnik ma zapewnioną swobodną wentylację.
- ❏ Należy odczekać 10 minut, a następnie ponowić próbę użycia piekarnika.
- ❏ Przed ponowną próbą należy otworzyć i zamknąć drzwiczki.

POWYŻSZE CZYNNOŚCI MAJĄ NA CELU ZAPOBIEGANIE niepotrzebnym wezwaniom serwisu, za które użytkownik zostanie obciążony.

Kontaktując się z Serwisem należy zawsze podawać numer seryjny i model piekarnika (patrz tabliczka serwisowa). Dalsze informacje podano w książce gwarancyjnej.

JEŻELI KABEL ZASILANIA WYMAGA WYMIANY, należy go wymienić na nowy - oryginalny, dostępny w naszych punktach serwisowych. Wymiana kabla zasilającego może być wykonana tylko przez wykwalifikowanego technika serwisu.

NAPRAWY SERWISOWE MOGĄ BYĆ WYKONYWANE WYŁĄCZNIE PRZEZ PRZESZKOLONEGO TECHNIKA SERWISU.

Wykonywanie jakichkolwiek napraw, bądź czynności serwisowych wiążących się ze zdejmowaniem wszelkich osłon przez osobę nieprzeszkoloną jest niebezpieczne.

ZABRANIA SIĘ ZDEJMOWANIA JAKICHKOLWIEK OSŁON.



DANE TECHNICZNE

NAPIĘCIE ZASILANIA	230 V / 50 Hz
ZNAMIONOWY POBÓR MOCY	1450 W
BEZPIECZNIK	10 A
WYMIARY ZEWNĘTRZNE (WYS. X SZER. X GŁ.)	455 x 595 x 565
WYMIARY WEWNĘTRZNE (WYS. X SZER. X GŁ.)	236 x 372 x 390

