

Instrukcja obsługi

KitchenAid

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	5
Ochrona środowiska	8
Deklaracja zgodności z ekoprojektem	8
Instalacja urządzenia	9
Przed podłączeniem	9
Po podłączeniu	9
Przed pierwszym użyciem	9
Akcesoria	10
Umieszczanie sondy	11
Funkcje urządzenia	12
Panel sterowania	12
Blokada przed dziećmi	13
Komunikaty	13
Skróty	14
Timer	15
Zmiana ustawień	16
Język	16
Ustawianie zegara	17
Jasność	17
Głośność	18
Eco	18
Kalibracja	19
Specjalne	20
Wyrastanie ciasta	20
Czyszczenie parowe	21
Odkamien.	22
Opróżnianie	23
Disinfection	23
Yoghurt	24
Preservation	25
Sous vide	26
Odgrzewanie	27
Gotowanie	27
Rozmrażanie parowe	28
Odgrzewanie	29
Ręczne	30
Para	31
Termoobieg + para	33
Termoobieg	34
Assisted Mode	36
Czyszczenie i konserwacja	37
Dane do testowania parametrów podgrzewania	39
Dane techniczne	39
„Chef touch” – wprowadzenie	40
Jak zastosować metodę „Chef touch”	41
Torebki do pieczenia	42

Przygotowywanie torebek	42
Obsługa urządzenia	43
Jak piec w piekarniku parowym	44
Jak korzystać z komory chłodniczej	45
Instrukcje dotyczące przechowywania opakowań w chłodziarce/zamrażarce	45
Jak podgrzewać potrawy w piekarniku parowym	46
Tabela pieczenia	47
Pieczenie i wskazówki dotyczące przygotowywania	50
Instrukcja wyszukiwania usterek	52
Serwis techniczny	52

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

WAŻNE: PRZECZYTAĆ I ŚCIŚLE PRZESTRZEGAĆ

Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy zapoznać się instrukcjami bezpieczeństwa.

Prosimy o zachowanie ich do wglądu na przyszłość.

W instrukcji oraz na samym urządzeniu znajdują się ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa, które należy zawsze uwzględniać.

Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikłe z nieprzestrzegania niniejszych instrukcji bezpieczeństwa, nieprawidłowego użytkowania urządzenia lub niewłaściwego ustawienia elementów sterujących.

UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Bardzo małe dzieci (do 3 lat) i małe dzieci (od 3 do 8 lat) nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia, chyba że znajdują się pod ciągłym nadzorem osoby dorosłej.

Dzieci w wieku 8 lat i starsze, osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej oraz osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy mogą korzystać z urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub przy odpowiednich instrukcjach dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia i pod warunkiem, że rozumieją zagrożenia związane z

obsługą takiego urządzenia. Nie pozwalać, by dzieci bawiły się urządzeniem. Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia bez nadzoru.

OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego łatwo dostępne części mogą nagrzewać się podczas pracy: Dzieci do lat 8 nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia bez stałego nadzoru.

OSTRZEŻENIE: Unikać dotykania elementów grzewczych i powierzchni wewnętrznych – ryzyko oparzenia. Nigdy nie pozostawiać bez nadzoru urządzenia podczas procesu suszenia żywności.

Jeśli urządzenie nadaje się do stosowania sondy, używaj tylko sondy temperaturowej przeznaczonej dla tego piekarnika.

Ścierki kuchenne i inne łatwopalne materiały powinny być przechowywane z dala od urządzenia, dopóki wszystkie jego podzespoły całkowicie nie ostygną. Przegrzane tłuszcze i oleje mogą się łatwo zapalić. Należy zawsze uważnie nadzorować gotujące się potrawy zawierające dużo tłuszczu, oleju lub alkoholu (np. rumu, koniaku, wina) – ryzyko pożaru.

Do wyjmowania naczyń z kuchenki należy używać odpowiednich rękawic, unikając dotykania nagrzanym elementom.

Po zakończeniu pieczenia, ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia, wypuszczając stopniowo gorące

powietrze i parę z wnętrza urządzenia.

Nie zakłócać przepływu gorącego powietrza z przodu kuchenki.

DOZWOLONE ZASTOSOWANIE

UWAGA: Urządzenie nie zostało przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera ani niezależnego systemu zdalnego sterowania.

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, nie komercyjnego.

Urządzenia nie należy używać w miejscach niezadaszonych.

W pobliżu urządzenia nie wolno przechowywać żadnych substancji wybuchowych ani łatwopalnych, takich jak pojemniki z aerozolami. Zabronione jest też przechowywanie i używanie benzyny lub innych materiałów łatwopalnych w sąsiedztwie urządzenia: w razie przypadkowego włączenia urządzenia mogłoby dojść do pożaru. Wszelkie inne zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń) są zabronione.

INSTALACJA

Przenoszenie oraz instalacja urządzenia wymaga obecności co najmniej dwóch osób. Rozpakowując i instalując urządzenie należy używać rękawic ochronnych.

Instalacja lub naprawa powinna zostać przeprowadzona przez technika specjalistę, zgodnie z instrukcjami producenta oraz obowiązującymi miejscowymi przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa. Nie naprawiać ani nie wymieniać żadnej części

urządzenia, jeśli nie jest to wyraźnie dozwolone w instrukcji obsługi.

Dzieci nie mogą wykonywać czynności montażowych. Dzieci powinny pozostawać w bezpiecznej odległości od urządzenia podczas instalacji. Części opakowania (torebki plastikowe, kawałki styropianu itd.) należy przechowywać z dala od dzieci w trakcie i po zakończeniu instalacji.

Po rozpakowaniu urządzenia należy sprawdzić, czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku problemów należy skontaktować się z najbliższym serwisem technicznym.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności montażowych, urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego. Podczas instalacji upewnić się, czy urządzenie nie spowoduje uszkodzenia przewodu zasilającego. Urządzenie można uruchomić dopiero po zakończeniu instalacji. Po zakończeniu instalacji, dolna część urządzenia nie powinna być już dostępna.

Szafkę należy odpowiednio przyciąć przed wprowadzeniem do niej urządzenia, a następnie dokładnie usunąć wszelkie trociny i wióry.

Nie zasłaniać minimalnej szczeliny między blatem roboczym a górną krawędzią kuchenki.

Kuchenkę należy wyjąć ze styropianowej podstawy tuż przed instalacją.

Nie umieszczać urządzenia za dekoracyjnymi drzwiczkami – ryzyko pożaru.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE ELEKTRYCZNOŚCI

Aby instalacja była zgodna z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa, należy zamontować wyłącznik wielobiegunowy o minimalnym odstępnie styków wynoszącym 3 mm. Urządzenie musi być również uziemione.

Jeżeli przewód zasilający zostanie uszkodzony, należy go wymienić na identyczny. Wymiana przewodu powinna zostać przeprowadzona przez technika specjalistę, zgodnie z instrukcjami producenta oraz obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa. Skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym.

Musi istnieć możliwość odłączenia urządzenia od źródła zasilania przez wyjęcie wtyczki (jeśli wtyczka jest dostępna) lub za pomocą dostępnego przełącznika wielobiegunowego, zainstalowanego w przewodzie do gniazda zasilania zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi. Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej krawędzi kuchenki (jest widoczna przy otwartych drzwiczkach). W przypadku konieczności wymiany przewodu zasilającego należy skontaktować z autoryzowanym serwisem technicznym.

Jeśli urządzenie posiada wtyczkę, która nie pasuje do gniazdka w domowej instalacji elektrycznej, należy skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.

Przewód zasilający powinien mieć wystarczającą długość, aby umożliwić podłączenie zabudowanego urządzenia do sieci. Nie ciągnąć za przewód zasilający.

Nie stosować przedłużaczy, rozdzielaczy ani adapterów.

Nie uruchamiać urządzenia, jeśli nie działa ono prawidłowo, zostało uszkodzone, spadło albo jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone. Przewód zasilający należy trzymać z dala od nagranych powierzchni.

Po zakończeniu instalacji użytkownik nie powinien mieć dostępu do podzespołów elektrycznych urządzenia.

Nie dotykać urządzenia mokrymi częściami ciała ani nie obsługiwać go bosą.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Nigdy nie czyścić urządzenia gorącą parą.

OSTRZEŻENIE: Przed wymianą lampy należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym.

Do czyszczenia szkła w drzwiczkach urządzenia nie stosować żadnych ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, aby uniknąć zarysowania powierzchni, które mogłoby w konsekwencji spowodować pęknięcie szkła. Przeprowadzając czyszczenie i konserwację urządzenia, należy używać rękawic ochronnych.


Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego.

Przed przeprowadzeniem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych lub przed czyszczeniem należy zawsze upewnić się, że urządzenie ostygło.

Ochrona środowiska

UTYLIZACJA OPAKOWANIA


Materiały z opakowania nadają się w pełni do wykorzystania jako surowiec wtórny i są

oznakowane symbolem recyklingu . Części opakowania nie należy wyrzucać, lecz zutylizować zgodnie z przepisami określonymi przez lokalne władze.

UTYLIZACJA URZĄDZEŃ AGD

W przypadku utylizacji urządzenia, należy uniemożliwić jego dalsze użytkowanie, odcinając przewód zasilający oraz wyjmując drzwiczki i półki (zależnie od wyposażenia), aby uniemożliwić dzieciom zatrzaśnięcie się w środku.

Urządzenie zostało wykonane z materiałów

nadających się do recyklingu  lub do ponownego użycia. Urządzenie należy utylizować zgodnie z miejscowymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami.

Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, odzyskiwania oraz recyklingu urządzeń AGD, należy skontaktować się z odpowiednim lokalnym urzędem, punktem skupu złomu lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie.

To urządzenie zostało oznaczone jako zgodne z Dyrektywą Europejską 2012/19/WE (WEEE) dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Prawidłowe złomowanie niniejszego urządzenia przyczynia się do ograniczenia ryzyka negatywnego wpływu produktu na środowisko i zdrowie ludzi, jaki może wystąpić w przypadku nieodpowiedniej utylizacji produktu. Symbol na urządzeniu lub w dokumentacji do niego dołączonej oznacza, że urządzenia nie wolno traktować jak zwykłego odpadu domowego. Należy oddać je do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

WSKAZÓWKI ENERGOOSZCZĘDNE

Upewnij się, że drzwiczki piekarnika są całkowicie zamknięte, gdy urządzenie jest włączone, i że pozostaną zamknięte podczas pieczenia na tyle, na ile to możliwe.

Aby skrócić czas pieczenia i oszczędzić energię elektryczną, pokroić pieczone jedzenie na małe, równe kawałki.

W przypadku długiego czasu pieczenia (powyżej 30 minut), w ostatniej fazie pracy piekarnika (3-10 minut, w zależności od całkowitego czasu pieczenia), należy zmniejszyć temperaturę wewnątrz piekarnika do najniższych ustawień. Proces pieczenia zostanie zakończony przy wykorzystaniu ciepła resztkowego pozostałego w piekarniku.

Deklaracja zgodności z ekoprojektem

To urządzenie spełnia wymagania dotyczące ekoprojektu, zgodnie z rozporządzeniami UE nr 65/2014 i nr 66/2014, zgodnie z normą EN 60350-1.

Urządzenie

Podczas instalacji należy przestrzegać załączonych oddzielnie instrukcji montażu.

Przed podłączeniem

Sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem dostępnym w miejscu, w którym urządzenie będzie użytkowane.

Sprawdzić przed instalacją, czy komora kuchenki jest pusta.

Sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone.

Sprawdzić, czy drzwiczki kuchenki mikrofalowej dokładnie się zamykają i czy wewnętrzna uszczelka drzwiczek nie jest uszkodzona. Opróżnić kuchenkę i oczyścić jej wnętrze przy pomocy miękkiej, wilgotnej ściereczki.

Nie należy uruchamiać urządzenia, jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, jeśli nie działa ono prawidłowo lub gdy zostało

uszkodzone, bądź spadło. Nie zanurzać przewodu zasilającego w wodzie. Przewód zasilający należy trzymać z dala od nagranych powierzchni.

Jeśli przewód zasilający jest zbyt krótki lub zniszczony, należy go wymienić. Wymiana przewodu powinna zostać przeprowadzona przez technika specjalistę, zgodnie z instrukcjami producenta oraz obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa. Skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym.

Aby instalacja była zgodna z wymaganiami obowiązujących przepisów BHP, należy użyć rozłącznika wielobiegunowego o minimalnym odstępie między stykami wynoszącym 3 mm.

Po podłączeniu

Urządzenia można używać tylko przy prawidłowo zamkniętych drzwiczkach.

Zgodnie z obowiązującymi przepisami urządzenie musi zostać uziemione. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za obrażenia ciała u osób lub zwierząt ani za szkody materialne wynikające z

niespełnienia tego wymogu.

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

Przed pierwszym użyciem

1. OTWORZYĆ DRZWICZKI, wyjąć akcesoria 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

Została uruchomiona **POMPA WODY**, odpowiadająca za napełnianie i osuszanie kotła parowego.

Początkowo będzie ona wydawała głośniejszy dźwięk, pompując powietrze; z czasem dźwięk ten stanie się cichszy, gdy pompa znów będzie pompowała wodę.

JEST TO ZJAWISKO NORMALNE i nie ma powodów do niepokoju.

PO WYKONANIU KALIBRACJI, kuchenkę należy pozostawić do ostygnięcia do temperatury pokojowej, a następnie wytrzeć do sucha wilgotne miejsca (jeśli pozostały).

OPRÓŻNIĆ POJEMNIK NA WODĘ i osuszyć go przed kolejnym użyciem.

Akcesoria

UWAGI OGÓLNE

NA RYNKU dostępnych jest wiele różnych akcesoriów. Przed ich zakupem należy upewnić się, czy nadają się do gotowania na parze.

UMIEŚCIĆ POJEMNIK na ruszcie. Może on przenosić większe obciążenia niż blacha do pieczenia czy tacka do gotowania na parze.

UPEWNIĆ SIĘ, CZY została zachowana odległość co najmniej 30 mm pomiędzy górną krawędzią naczynia a sufitem komory, aby zapewnić odpowiednie wnikanie pary do naczynia.

WYBÓR NACZYNIA DO GOTOWANIA

Jeśli to tylko możliwe, **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 potraw, 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) potrawy w sposób umożliwiający parze równomierny i łatwy dostęp do poszczególnych kawałków 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.

GĄBKĄ

DOSTARCZONA W ZESTAWIE GĄBKĄ służy do wycierania kropli mogących pozostawać w ostyglym piekarniku po pieczeniu. Piekarnik należy koniecznie pozostawić do ostygnięcia, aby uniknąć poparzenia.

RUSZT

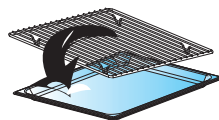
RUSZT DRUCIANY umożliwia cyrkulację gorącego powietrza wokół potrawy. Umieścić potrawę bezpośrednio na ruszcie lub użyć go jako podstawka pod garnki, blachy do pieczenia lub inne naczynia kuchenne. W przypadku umieszczenia potraw bezpośrednio na ruszcie pod ruszt należy włożyć ociekacz.



BLACHA DO PIECZENIA I OCIEKACZ

WŁOŻYĆ OCIEKACZ pod ruszt druciany i tackę do gotowania na parze. Może on być również stosowany jako naczynie do gotowania lub jako blacha do pieczenia.

OCIEKACZ służy do zbierania kapiącego sosu oraz cząstek żywności, które mogłyby zabrudzić i zaplamić wnętrze kuchenki. Należy unikać umieszczania naczyń bezpośrednio na dnie kuchenki.



TACKA DO GOTOWANIA NA PARZE

TACKI DO GOTOWANIA NA PARZE należy używać do gotowania takich potraw jak ryby, warzywa i ziemniaki.

KUCHENKI BEZ TACKI DO GOTOWANIA NA PARZE należy używać do gotowania takich potraw jak ryż i zboża.



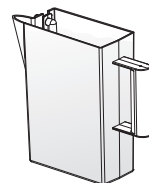
POJEMNIK NA WODĘ

POJEMNIK NA WODĘ ZNAJDUJE SIĘ za drzwiczkami i jest dostępny zaraz po otwarciu drzwiczek.

WSZYSTKIE FUNKCJE PIECZENIA, z wyjątkiem funkcji Termoobiegu, wymagają napełnienia pojemnika.

POJEMNIK NA WODĘ NALEŻY NAPEŁNIĆ WODĄ Z KRANU do znaku „MAX”.

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



PO KAŻDYM UŻYCIU KUCHENKI NALEŻY OPRÓŻNIĆ POJEMNIK NA WODĘ. Przemawiają za tym względy higieniczne. Zapobiega to również gromadzeniu się kropli wewnątrz urządzenia.

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

SONDA

Należy korzystać wyłącznie z sondy do mierzenia temperatury zalecanej do tego piekarnika.

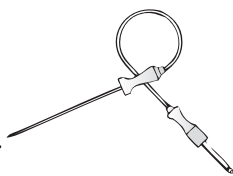
SONDA PRZEZNACZONA JEST do mierzenia wewnętrznej temperatury potraw mieszczącej się w zakresie 30 - 100 °C. Gdy tylko zostanie osiągnięta ustawiona temperatura, urządzenie wyłączy się, a na wyświetlaczu pojawi się napis: „Osiągnięto temperaturę”.

Czyszcząc sondę, **NIE WOLNO ZANURZAĆ JEJ W WODZIE.** Po użyciu wystarczy przetrzeć ją czystą, wilgotną ściereczką lub ręcznikiem kuchennym.

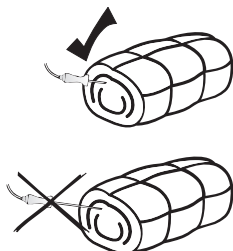


Umieszczanie sondy

- 1. UMIEŚCIĆ SONDĘ DO MIERZENIA TEMPERATURY** w potrawie, gdy wciąż znajduje się w kuchni, poza komorą piekarnika.

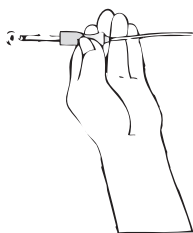


UPEWNIĆ SIĘ, że w potrawę włożona jest możliwie jak największa część sondy. Zapewni to większą dokładność pomiaru temperatury.



- 2. WŁOŻYĆ** potrawę do piekarnika.

- 3. OBRÓCIĆ Z POWROTEM POKRYWKĘ SONDY** i podłączyć sondę temperatury do gniazdka w ścianie piekarnika, upewniając się, że przewód zasilający wisi swobodnie nawet po zamknięciu drzwiczek piekarnika. Ani gniazdko, ani wtyczka sondy nie mają dostępu do prądu.



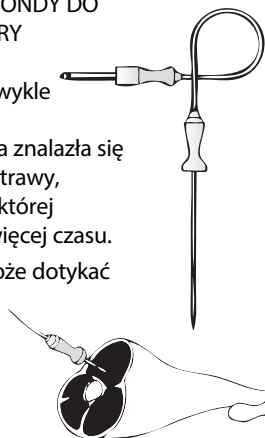
PIECZENIE Z UŻYCIEM SONDY DO KONTROLI TEMPERATURY

SONDA DO MIERZENIA TEMPERATURY powinna zwykle być umieszczona w taki sposób, by jej końcówka znalazła się w najgrubszej części potrawy, ponieważ jest to część, której podgrzanie zajmie najwięcej czasu.

KOŃCÓWKA SONDY nie może dotykać kości znajdujących się ewentualnie w potrawie.

Należy również unikać umieszczania sondy w tłustych partiach potrawy, ponieważ nagrzewają się one szybciej, co prowadzi do błędnego pomiaru temperatury całego.

Sonda powinna, jeśli to możliwe, zostać umieszczona w taki sposób, by jej końcówka nie dotykała ścianek ani dna naczynia.



Ustawiona **TEMPERATURA** musi być wyższa niż aktualna temperatura potrawy.

NIE MOŻNA używać sondy przygotowując słodycze, dżemy i marmolady lub potrawy wymagające dłuższego czasu gotowania, ponieważ najwyższa możliwa do ustawienia temperatura pieczenia to 100 °C.

Czyszcząc sondę, **NIE WOLNO ZANURZAĆ JEJ W WODZIE**. Po użyciu wystarczy przetrzeć ją czystą, wilgotną ściereczką lub ręcznikiem kuchennym.

PIEKARNIK NIE MOŻE PRACOWAĆ z niepodłączoną do niego sondą temperatury w komorze. Uruchamianie piekarnika z pominięciem tego zastrzeżenia, doprowadzi do zniszczenia sondy.

NALEŻY UŻYWAĆ TYLKO ZAŁĄCZONEJ SONDY DO POTRAW lub innej sondy zalecanej przez autoryzowany serwis techniczny. Sondy innych marek dostępnych na rynku nie zapewnią odpowiednich rezultatów i mogą doprowadzić do zniszczenia piekarnika.

DRÓB

W PRZYPADKU, GDY SONDY używa się do pieczenia kurczaka, jej końcówkę należy umieścić w najgrubszej części kurczaka, np. we wnętrzu udka, tuż poniżej nogi. Sonda nie może dotykać kości.



JAGNIĘCINA

PRZYSTĘPUJĄC DO PIECZENIA BARANIEGO UDZCA / NOGI, należy umieścić końcówkę sondy w najgrubszej części mięsa w taki sposób, by nie dotykała kości.



WIEPRZOWINA

W PRZYPADKU PIECZENIA WIEPRZOWINY, np. łopatki wieprzowej, baleronu, zrazów itd., sonda powinna zostać umieszczona możliwie głęboko wewnątrz mięsa, nie w warstwie tłuszczu na powierzchni. Należy unikać umieszczania końcówki sondy w tłustych partiach mięsa wieprzowego.

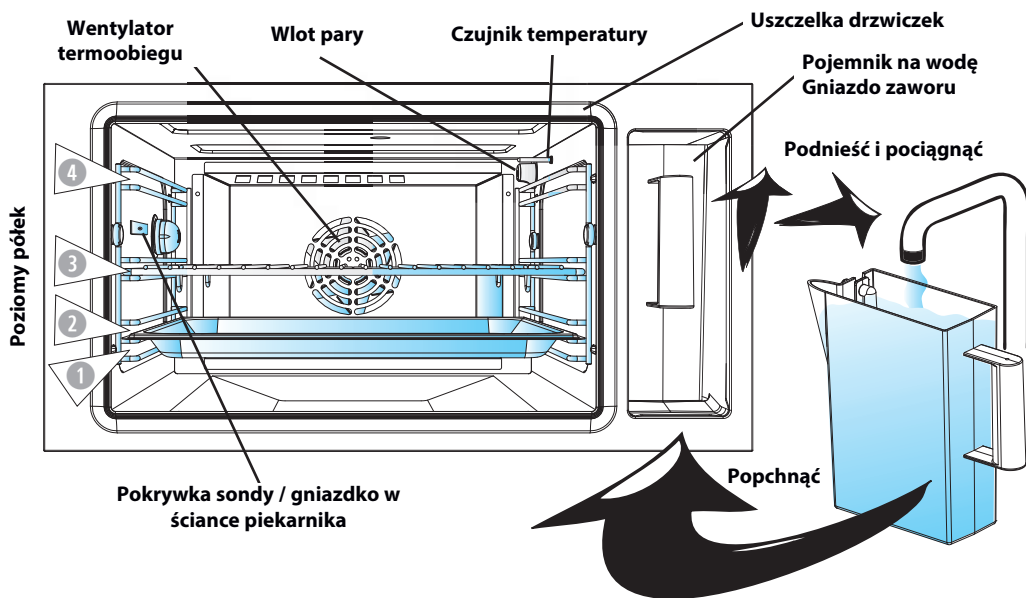


RYBY

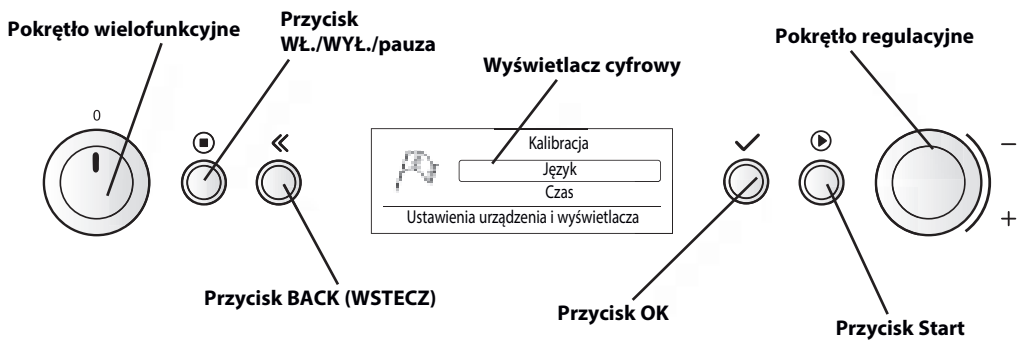
SONDY MOŻNA UŻYWAĆ PIECZĄC W CAŁOŚCI DUŻE RYBY, takie jak łosoś czy szczupak. Należy umieścić końcówkę sondy w najgrubszej partii ryby, nie za blisko kręgosłupa.



Funkcje urządzenia



Panel sterowania

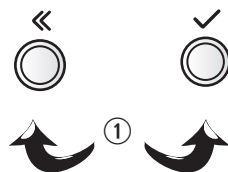


Blokada przed dziećmi



1. NACISNĄĆ JEDNOCZEŚNIE PRZYCISKI BACK (WSTECZ) I OK, I PRZYTRZYMAĆ JE DO USŁYSZENIA DWÓCH SYGNAŁÓW DŹWIĘKOWYCH (3 SEKUNDY).

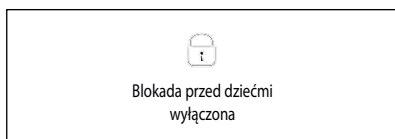
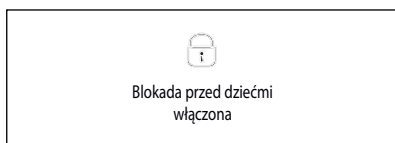
TA FUNKCJA POZWALA zablokować urządzenie przed obsługą przez dzieci. **PRZY WŁĄCZONEJ BLOKADZIE**, wyłączone są wszystkie przyciski urządzenia.



UWAGA: Przyciski te działają wyłącznie w połączeniu, gdy kuchenka jest wyłączona.

KOMUNIKAT POTWIERDZAJĄCY jest wyświetlany przez 3 sekundy przed powrotem do poprzedniego widoku.

BLOKADĘ KŁAWISZY WYŁĄCZA SIĘ w ten sam sposób, jak przy włączaniu.

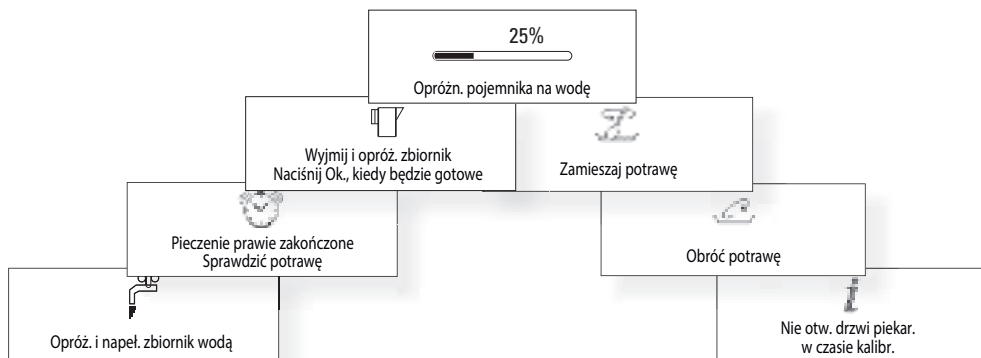


Komunikaty

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

JEŚLI POJAWI SIĘ KOMUNIKAT:

- Otworzyć drzwiczki (jeśli to wymagane).
- Wykonać określoną czynność (jeśli to wymagane).
- Zamknąć drzwiczki i ponownie uruchomić urządzenie przyciskiem Start.



Skróty



1. OBRACAĆ POKRĘTŁEM WIELOFUNKCYJNYM, aż na wyświetlaczu pojawi się napis „Skróty”.

2. OBRACAJĄC POKRĘTŁEM REGULACYJNYM wybrać ulubiony skrót. Najczęściej stosowane funkcje są wstępnie wybrane.

3. NACISNĄC PRZYCIŚK OK, aby potwierdzić wybór.

4. UŻYWAJĄC POKRĘTŁA REGULACYJNEGO / PRZYCIŚKU OK dokonać żądanych regulacji.

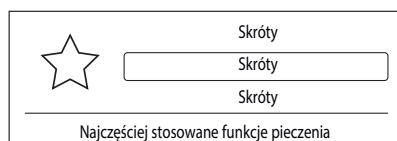
5. NACISNĄC PRZYCIŚK START.

ABY UMOŻLIWIĆ ŁATWIEJSZE UŻYTKOWANIE, piekarnik automatycznie tworzy listę ulubionych skrótów stosowanych przez użytkownika.

NA POCZĄTKU UŻYTKOWANIA KUCHENKI lista ta składa się z 10 pustych pozycji oznaczonych „Skróty”. Wraz z upływem czasu, urządzenie automatycznie wypełnia listę skrótami najczęściej wykorzystywanych funkcji.

PO OTWARCIU MENU SKRÓTÓW, użytkownik zobaczy na liście skrótów wstępnie wybraną i oznaczoną skrótami #1 najczęściej używaną funkcję.

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



URZĄDZENIE JEST WŁĄCZANE I WYŁĄCZANE LUB ZATRZYMYWANE przy użyciu przycisku WŁ./WYŁ.



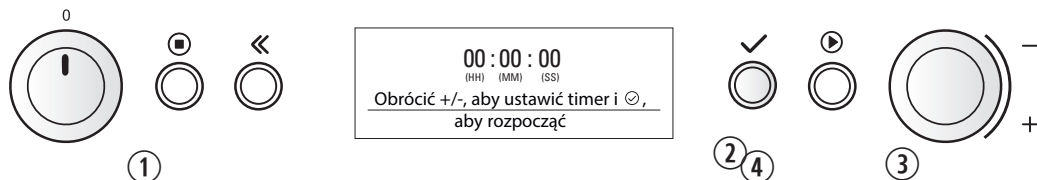
Po **WŁĄCZENIU URZĄDZENIA** wszystkie przyciski będą działały normalnie, a zegar 24-godzinny nie będzie wyświetlany.

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

UWAGA: Zachowanie kuchenki może się różnić od tego opisanego powyżej. Zależy to od tego, czy została włączona funkcja ECO (więcej informacji w odpowiednim rozdziale).

OPISY ZNAJDUJĄCE SIĘ W TEJ INSTRUKCJI OBSŁUGI dotyczą sytuacji, w których piekarnik jest **WŁĄCZONY**.

Timer



1. WYŁĄCZYĆ KUCHENKĘ, obracając w tym celu pokrętło wielofunkcyjne w położenie Zero lub naciskając przycisk WŁ./WYŁ.

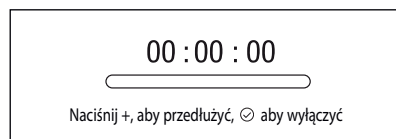
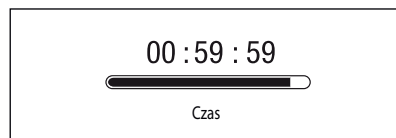
2. NACISNĄĆ PRZYCIISK OK.

3. OBRACAJĄC POKRĘTŁEM REGULACYJNYM ustawić żądany czas timera.

4. NACISNĄĆ PRZYCIISK OK, aby uruchomić odliczanie minutnika wstecz.

Z FUNKCJI TEJ MOŻNA KORZYSTAĆ, gdy należy zmierzyć dokładny czas, np. podczas pieczenia lub gotowania.

TA FUNKCJA JEST DOSTĘPNA TYLKO WTEDY, gdy urządzenie jest wyłączone lub w trybie gotowości.



Gdy minutnik zakończy odliczanie, **SŁYCHAĆ BĘDZIE SYGNAŁ DŹWIĘKOWY**.



NACIŚNIĘCIE PRZYCIISKU STOP przed upływem ustawionego czasu spowoduje wyłączenie timera.

Zmiana ustawień



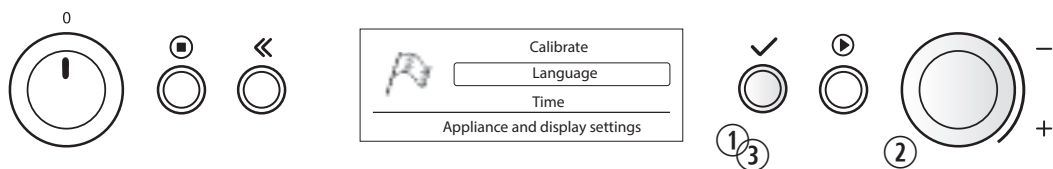
1. **OBACZAĆ POKRĘTŁEM WIELOFUNKCYJNYM**, aż na wyświetlaczu pojawi się „Ustawienia”.
2. **OBACZAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM**, aby wybrać jedno z ustawień, które mają zostać dostosowane.

PO PIERWSZYM WŁĄCZENIU URZĄDZENIA DO ZASILANIA, użytkownik zostanie poproszony o ustawienie języka i zegara 24-godzinnego.

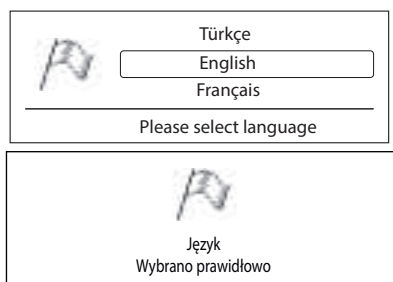
PO PRZERWIE W DOSTAWIE PRĄDU, zegar zacznie migać i wymagane będzie jego ponowne ustawienie.

KUCHENKA ZOSTAŁA WYPOSAŻONA w liczne funkcje, które można dostosować do własnych potrzeb.

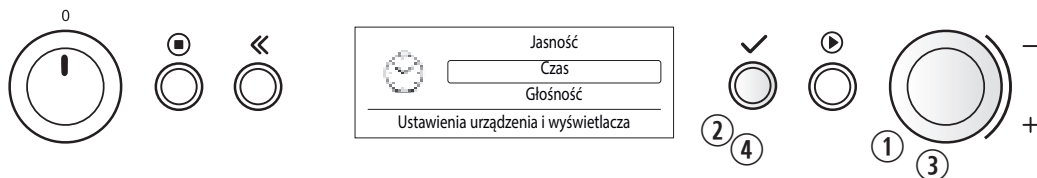
Język



1. **NACISNAĆ PRZYCIISK OK**,
2. **OBACZAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM**, aby wybrać jeden z dostępnych języków.
3. **NACISNAĆ PONOWNIE PRZYCIISK OK**, aby potwierdzić zmianę.

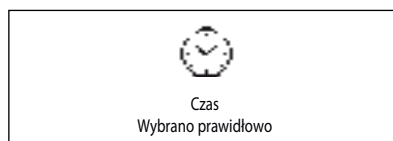
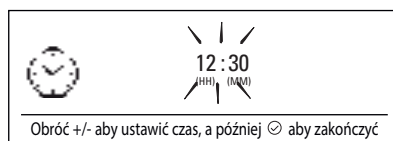
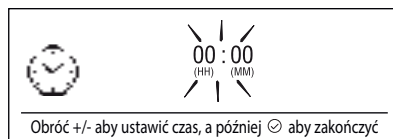


Ustawianie zegara

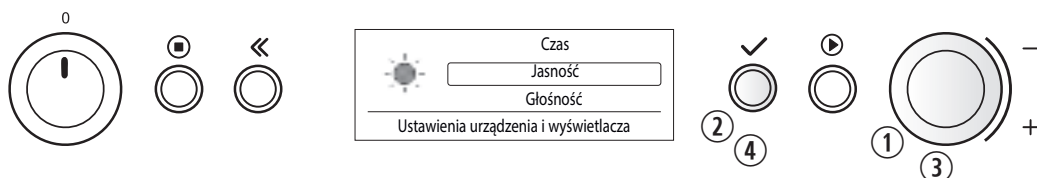


1. **OBACZĄC POKRĘTLEM REGULACYJNYM**, aż wyświetlony zostanie napis „Czas”.
2. **NACISNĄC PRZYCIŚK OK**. (Cyfry będą migać).
3. **OBACZĄC POKRĘTLEM REGULACYJNYM**, aby ustawić zegar 24-godzinny.
4. **NACISNĄC PONOWNIE PRZYCIŚK OK**, aby potwierdzić zmianę.

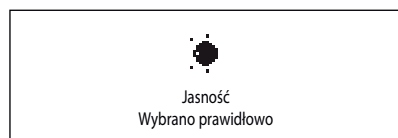
ZEGAR JEST NASTAWIONY I URUCHOMIONY.



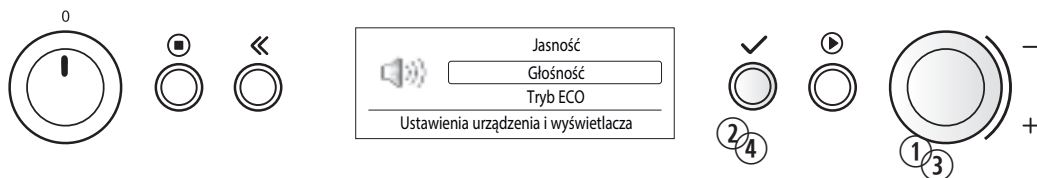
Jasność



1. **OBACZĄC POKRĘTLEM REGULACYJNYM**, aż wyświetlony zostanie napis „Jasność”.
2. **NACISNĄC PRZYCIŚK OK**.
3. **OBACZĄC POKRĘTLEM REGULACYJNYM** ustawić odpowiedni poziom jasności.
4. **NACISNĄC PRZYCIŚK OK**, aby potwierdzić wybór.



Głośność

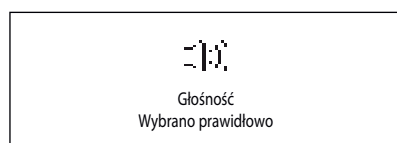


1. OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM, aż wyświetlony zostanie napis „Głośność”.

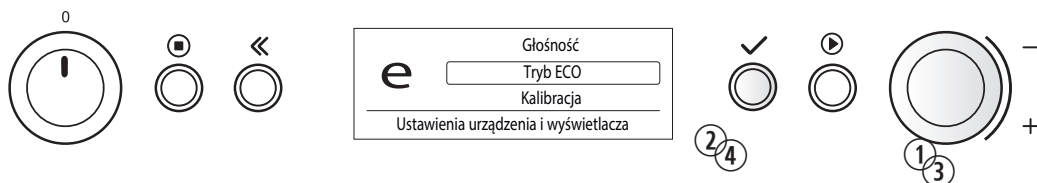
2. NACISNĄĆ PRZYCIŚK OK.

3. OBRACAJĄC POKRĘTŁEM REGULACYJNYM ustawić głośność „Wysoka”, „Średnia”, „Niska” lub „Wyciszona”.

4. NACISNĄĆ PONOWNIE PRZYCIŚK OK, aby potwierdzić zmianę.



Eco

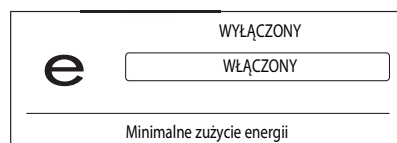


1. OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM, aż wyświetlony zostanie napis „Tryb ECO”.

2. NACISNĄĆ PRZYCIŚK OK,

3. OBRACAJĄC POKRĘTŁEM REGULACYJNYM, ustawić opcję „Włączony” lub „Wyłączony” dla trybu Eco.

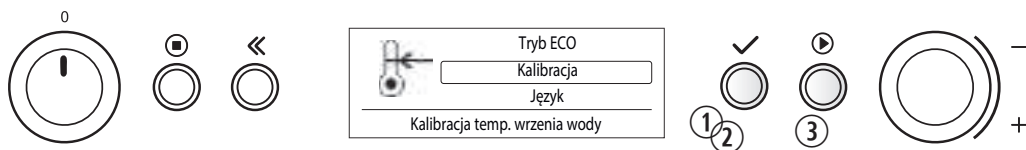
4. NACISNĄĆ PONOWNIE PRZYCIŚK OK, aby potwierdzić zmianę.



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

JEŻELI USTAWIONO OPCJĘ WYŁ., wyświetlacz nie wyłącza się, a 24-godzinny zegar jest zawsze widoczny.

Kalibracja



1. **NACISNĄĆ PRZYCIŚK OK.** Ważne, aby nie otwierać drzwiczek do chwili zakończenia całej procedury.
2. **NACISNĄĆ PRZYCIŚK OK.**
3. **NACISNĄĆ PRZYCIŚK START.**

PRZED UŻYCIEM TEJ FUNKCJI,

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

KALIBRACJA

TEMPERATURA WRZENIA WODY zależy od ciśnienia atmosferycznego. 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 KUCHENKĘ DO OSTYGNĘCIA i wytrzeć do sucha wilgotne elementy.

PONOWNA KALIBRACJA

ZWYKLE kalibracja jest wykonywana jednorazowo, co powinno być wystarczające, jeżeli kuchenka jest zainstalowana 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 ponowna kalibracja.

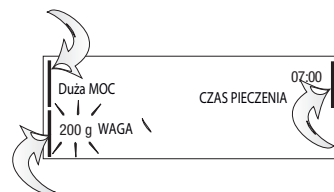
W czasie gotowania



PO ROZPOCZĘCIU PROCESU GOTOWANIA (PIECZENIA):

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.



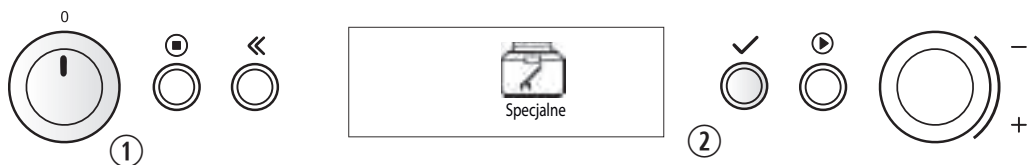
NACIŚNIĘCIE PRZYCIŚKU OK wybiera i umożliwia jego zmianę (miganie). Aby zmienić ustawienia, naciśnij przycisk Up/Down (Góra/Dół).

NACISNĄĆ PONOWNIE PRZYCIŚK OK, aby potwierdzić wybór. Kuchenka automatycznie kontynuuje pracę z nowym ustawieniem.



NACIŚNIĘCIE PRZYCIŚKU BACK (WSTECZ) pozwala wrócić bezpośrednio do ostatniego zmienionego parametru.

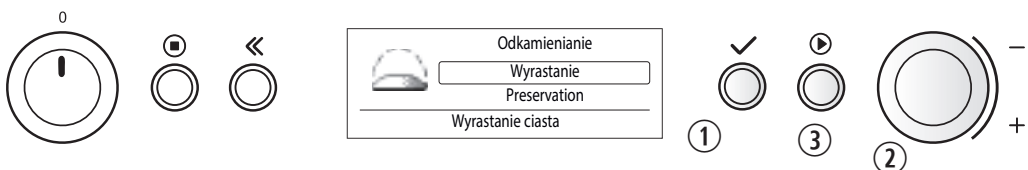
Specjalne



1. **OBACZĄC POKRĘTŁEM WIELOFUNKCYJNYM**, aż na wyświetlaczu pojawi się napis „Funkcje specjalne”.
2. **OBACZĄC POKRĘTŁEM REGULACYJNYM**, aby wybrać jedną z funkcji specjalnych. Postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w odrębnym rozdziale poświęconym funkcjom (na przykład Wyrastanie ciasta).

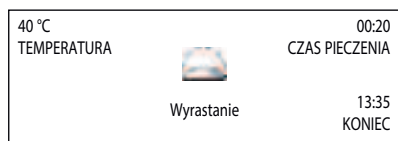
FUNKCJE SPECJALNE	
FUNKCJA	SUGEROWANE ZASTOSOWANIE
WYRASTANIE CIASTA	SŁUŻY DO WYRASTANIA ciasta wewnątrz kuchenki w stałej temperaturze 40 °C
CZYSZCZENIE PAROWE	JAK PŁUKAĆ komorę piekarnika.
ODKAMIENIANIE	SŁUŻY DO ODKAMIENIANIA zbiornika na wodę.
OPRÓŻNIANIE	RĘCZNE OPRÓŻNIANIE zbiornika na wodę
DEZYNFEKCJA	DO DEZYNFEKCJI słoików i butelek dla dzieci
JOGURT	DO PRZYZRĄDZANIA JOGURTU
PRZETWORY	DO PRZECHOWYWANIA żywności, takiej jak owoce lub warzywa

Wyrastanie ciasta



1. **NACISNĄĆ PRZYCISK OK.**
2. **OBACZĄC POKRĘTŁEM REGULACYJNYM**, by ustawić czas.
3. **NACISNĄĆ PRZYCISK START**

FUNKCJA WYRASTANIE jest używana przy wyrastaniu ciasta. Jest ono znacznie szybsze niż w temperaturze pokojowej.



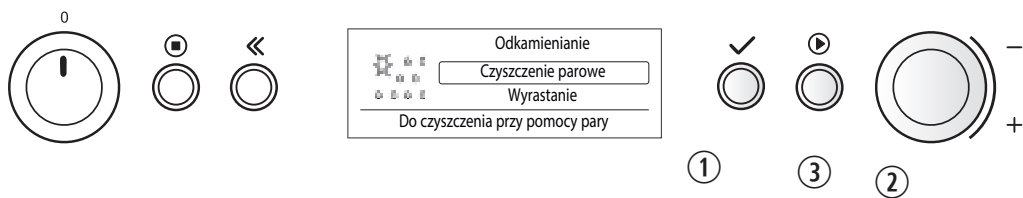
WYRASTANIE

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

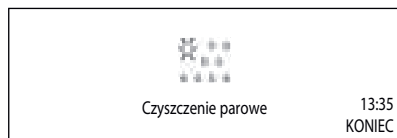
SKRÓCENIE CZASU WYRASTANIA o $\frac{1}{3}$ w porównaniu z tradycyjną recepturą.

Zaleca się **SKRÓCENIE CZASÓW WYRASTANIA**, ponieważ temperatura wewnątrz kuchenki bardziej sprzyja temu procesowi niż temperatura pokojowa na zewnątrz urządzenia. Z tego względu konieczne jest zakończenie wyrastania wcześniej. W przeciwnym razie, ciasto będzie zbyt wyrośnięte.

Czyszczenie parowe



1. **NACISNĄĆ PRZYCIŚK OK/WYBIERZ.**
2. **POSTĘPOWAĆ** zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie.
3. **NACISNĄĆ PRZYCIŚK START.**

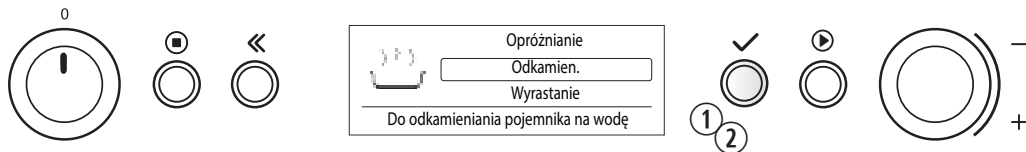


FUNKCJA CZYSZCZENIA PAROWEGO służy do zmiękczenia ciężkich zabrudzeń i ułatwienia czyszczenia.

NALEŻY UŻYWAĆ JEJ REGULARNIE, aby uniknąć nagromadzenia się osadów soli i innych żrących resztek żywności, które mogłyby uszkodzić stalowe powierzchnie urządzenia. Jeśli urządzenie nie będzie czyszczone, może zacząć rdzewieć.

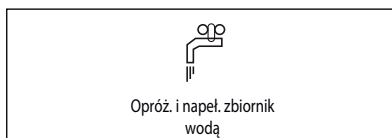
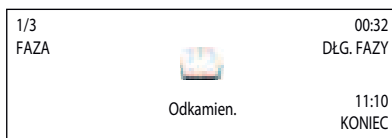
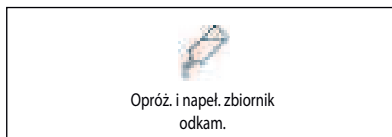
Po czyszczeniu **NALEŻY WYTRZEĆ PIEKARNIK DO SUCHA.**

Odkamien.

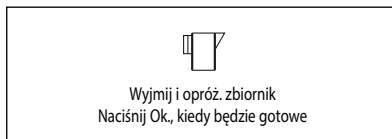


1. NACISNĄĆ PRZYCIŚK OK. (Kuchenka przygotowuje się do odkamieniania)

2. NACISNĄĆ PRZYCIŚK OK po ustawieniu na miejscu pojemnika na wodę z odkamieniaczem. Postępować zgodnie z wytycznymi na ekranie. Nie przerywać procesu aż do jego zakończenia.



URZĄDZENIE WYPOSAŻONE JEST W SYSTEM sygnalizujący konieczność odkamieniania. Przeprowadzić odkamienianie, 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 uruchamiać żadnej funkcji gotowania. Komunikat „Proszę wyjąć...” oznacza zakończenie tej operacji.

Po OPRÓŻNIENIU pojemnika na wodę, w systemie nie powinny znajdować się żadne resztki, urządzenie zostało poprawnie odkamienione i jest gotowe do bezpiecznego stosowania.

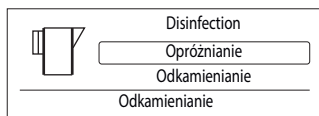
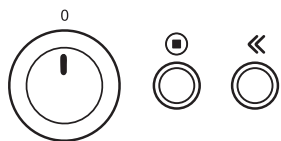
UWAGA: Po URUCHOMIENIU, procedura odkamieniania musi zawsze dobiec do końca.

IŁOŚĆ 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.

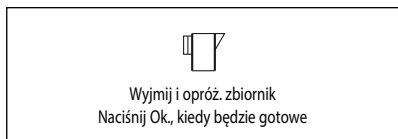
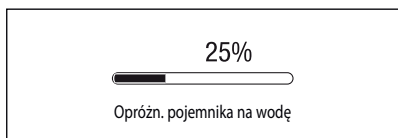
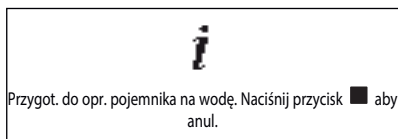
Opróżnianie



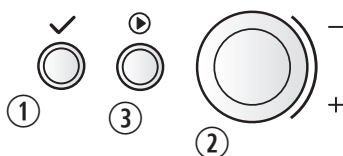
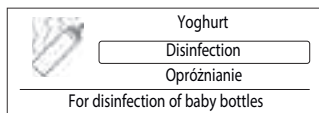
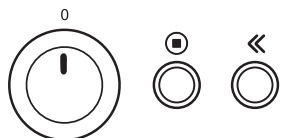
1. NACISNĄĆ PRZYCIŚK OK.

RĘCZNE OPRÓŻNIANIE pojemnika na wodę można przeprowadzić, by upewnić się, że wewnątrz nie pozostały żadne resztki wody.

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



Disinfection



1. NACISNĄĆ PRZYCIŚK OK.

2. OBRÓCIĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM, by ustawić czas.

3. NACISNĄĆ PRZYCIŚK START

DO DEZYNFEKJI butelek dla dzieci i innych artykułów, takich jak słoiki na przetwory.

UPEWNIĆ SIĘ, że rzeczy, które mają zostać poddane dezynfekcji, są odporne na działanie wysokich temperatur, aż do 100 °C .

NA POZIOMIE 1 UMIEŚCIĆ OCIEKACZ-BLACHĘ DO PIECZENIA LUB RUSZT. Rzeczy, które mają zostać poddane dezynfekcji należy ułożyć na ociekaczu lub ruszcie, każdą oddzielnie, tak by para mogła dotrzeć do wszystkich ich części.

WSZYSTKIE ARTYKUŁY powinny być rozłożone na najbardziej podstawowe części składowe, tak aby para mogła dotrzeć do wszystkich ich ścianek.

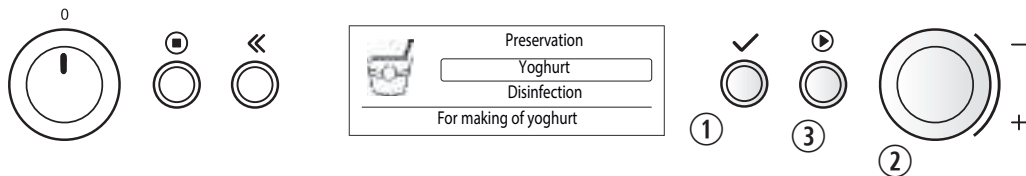
Przed ponownym złożeniem, **NALEŻY JE STARANNIE OSUSZYĆ**.

UWAGA:

Dla uzyskania odpowiednich rezultatów **WYMAGANY JEST CZAS MINIMUM 20 MINUT** i taki właśnie czas został ustawiony fabrycznie. Nie ma możliwości ustawienia krótszego czasu.

MAKSYMALNY CZAS wynosi 1½ godziny.

Yoghurt



1. NACISNĄĆ PRZYCIŚK OK.

2. OBRÓCIĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM, by ustawić czas.

3. NACISNĄĆ PRZYCIŚK START

DO PRZYRZĄDZANIA JOGURTU. W przypadku stosowania niepasteryzowanego mleka, piekarnik należy rozgrzać do 90 °C i pozostawić do ochłodzenia poniżej 49 °C (nie mniej jednak niż 32 °C. Optymalnie 43 °C). W przeciwnym razie jogurt nie uzyska wymaganej konsystencji.

DODAĆ OKOŁO 100 g z żywymi kulturami bakterii na 1 litr pełnotłustego mleka. (Mleko i jogurt powinny posiadać tę samą procentową zawartość tłuszczu).

UMIEŚCIĆ MIESZANINĘ w (6-7) szklanych salaterkach. Każdą z nich przykryć szczelnie pokrywką lub żaroodporną folią samoprzylepną. Można również użyć specjalnych słoiczek do jogurtu.

NACZYNNIA UMIEŚCIĆ na ruszcie w piekarniku.

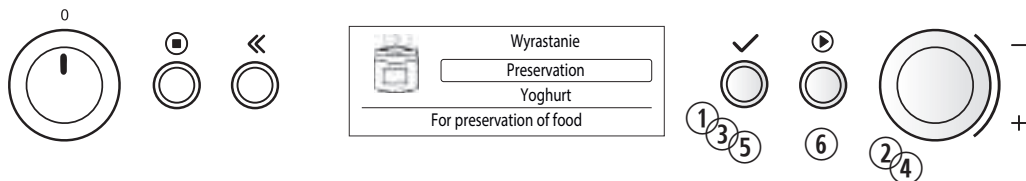
USTAWIĆ CZAS na 5 godzin. (Fabryczne ustawienie temperatury to 40 °C).

ODCZekać, aż JOGURT OSTYGNIE i umieścić w lodówce na kilka godzin przed podaniem. Będzie nadawał się do spożycia przez 1-2 tygodnie. Części jogurtu (około 100 g) można użyć do przygotowania nowej porcji w ciągu 5-7 dni.

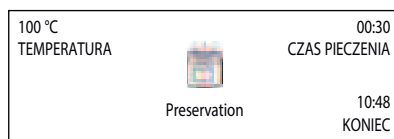
UWAGA: Aby uniknąć nieumyślnego powstania kultur bakterii w jogurcie, bardzo ważne jest, by wszystkie przyrządy i słoiki używane do przyrządzania jogurtu były bardzo czyste. Zalecamy sterylizację pojemników i innych przyrządów itp. przy użyciu funkcji „DISINFECTION”.

40 °C		03:00
TEMPERATURA		CZAS PIECZENIA
	Yoghurt	10:20
		KONIEC

Preservation



1. **NACISNĄĆ PRZYCIŚK OK.**
2. **OBACAJĄC POKRĘTŁEM REGULACYJNYM**, wybrać ustawienie do edycji.
3. **NACISNĄĆ PRZYCIŚK OK**, aby potwierdzić.
4. **OBACAJĄC POKRĘTŁEM REGULACYJNYM**, zmienić ustawienie.
5. **NACISNĄĆ PRZYCIŚK OK**, aby potwierdzić. (Powtórzyć czynności 2 i 5, jeśli zachodzi taka potrzeba).
6. **NACISNĄĆ PRZYCIŚK START.**



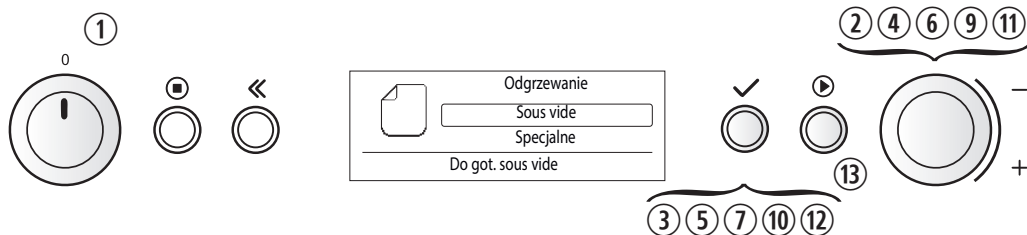
Do WEKOWANIA owoców i warzyw.

NA POZIOMIE 2 UMIEŚCIĆ RUSZT, a pod nim ociekacz. Na ruszcie umieścić przygotowane słoiki. Jeśli słoiki znajdują się za wysoko, umieścić je bezpośrednio na spodzie ociekacza na poziomie 1.

UŻYWAĆ TYLKO OWOCÓW i warzyw dobrej jakości. Słoiki można wyczyścić przy użyciu funkcji dezynfekcji. Po upływie czasu wekowania, otworzyć drzwiczki, pozostawiając słoiki w komorze piekarnika do czasu osiągnięcia temperatury pokojowej

PRZETWORY			
POTRAWA	ILOŚĆ	CZAS	WSKAZÓWKI
WARZYWA	1-litrowy słoik	40 – 120 minut	PODGETOWAĆ WARZYWA i wypełnić słoiki tak, jak to opisano w przypadku owoców. Podać solanką.
	½-litrowy słoik	25 – 105 minut	
OWOCE	1-litrowy słoik	30 – 50 minut	DOJRZAŁE OWOCE nie wymagają podgotowywania. Twarde owoce należy nieco podgotować. WYPEŁNIĆ SŁOIKI , zostawiając ok. 2 cm przestrzeni od wierzchu naczynia. Podać syropem owocowym.
	½-litrowy słoik	15 – 35 minut	

Sous vide



- 1. OBRÓCIĆ POKRĘTŁO WIELOFUNKCYJNE**
- 2. OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM, aż wyświetlony zostanie napis „Sous vide”.**
- 3. OBRACAĆ POKRĘTŁEM REGULACYJNYM, aby wybrać jedną z funkcji sous vide.**
- 4. NACISNĄĆ PRZYCIŚNIK OK, aby potwierdzić.**
- 5. OBRACAJĄC POKRĘTŁEM REGULACYJNYM wybrać potrawę.**
- 6. NACISNĄĆ PRZYCIŚNIK OK, aby potwierdzić.**

7. POSTĘPOWAĆ zgodnie z instrukcjami na ekranie dotyczącymi pojemnika na wodę i innych przyborów.

8. OBRACAJĄC POKRĘTŁEM REGULACYJNYM, wybrać ustawienie do edycji.

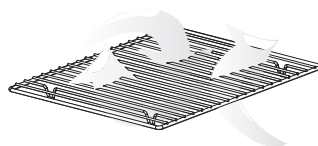
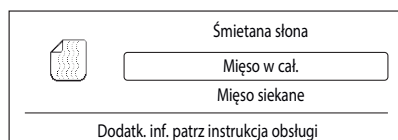
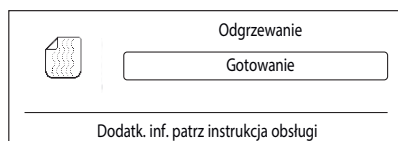
9. NACISNĄĆ PRZYCIŚNIK OK, aby potwierdzić.

10. OBRACAJĄC POKRĘTŁEM REGULACYJNYM, zmienić ustawienie.

11. NACISNĄĆ PRZYCIŚNIK OK, aby potwierdzić. (Powtórzyć czynności 9 i 12, jeśli zachodzi taka potrzeba).

12. NACISNĄĆ PRZYCIŚNIK START

ZAWSZE UKŁADAĆ POTRAWĘ NA RUSZCIE, aby umożliwić prawidłową cyrkulację powietrza wokół potrawy.



Odgrzewanie

FUNKCJA TA SŁUŻY DO gotowania potraw podanych w poniższej tabeli.

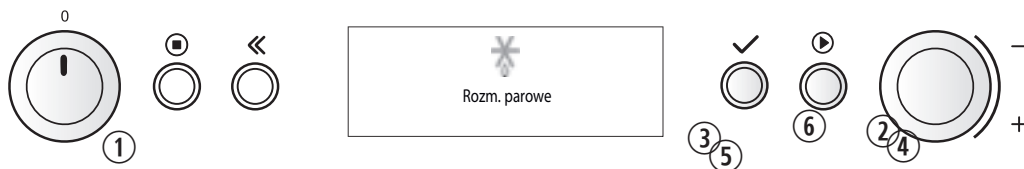
POTRAWA	CZAS PIECZENIA	AKCESORIA
ZAMROŻONE	01 MIN – 4 GODZINY	Ruszt na poziomie 3
SCHŁODZONE	01 MIN – 4 GODZINY	

Gotowanie

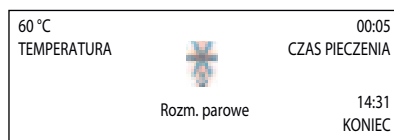
FUNKCJA TA SŁUŻY DO gotowania potraw podanych w poniższej tabeli.

POTRAWA	CZAS PIECZENIA	AKCESORIA
MIĘSO W CAŁOŚCI	1 h 20 min – 4 godziny	Ruszt na poziomie 3
MIĘSO SIEKANE	45 min – 4 godziny	
DRÓB	45 min – 4 godziny	
RYBY	40 min – 4 godziny	
MIĘCZAKI	30 min – 4 godziny	
SKORUPIAKI	28 min – 4 godziny	
WARZYWA	35 min – 4 godziny	
OWOCE	25 min – 4 godziny	
ŚMIETANA SŁOD.	35 min – 4 godziny	
ŚMIETANA SŁONA	30 min – 4 godziny	

Rozm. parowe



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



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

ROZMRAŻAJĄC PRODUKTY zaleca się nie rozmrażać ich całkowicie 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 UKŁADAĆ bez opakowania na tacce do gotowania na parze, umieszczonej na poziomie 3. Poniżej, na poziomie 1 zawsze należy ustawiać ociekacz, gdzie zbierać się będzie roztopiona woda.

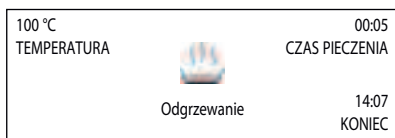
W POŁOWIE CZASU ROZMRAŻANIA POTRAWĘ NALEŻY ODWRÓCIĆ, PRZEKŁADAJĄC I ODDZIELAJĄC JUŻ ROZMROŻONE FRAGMENTY.

POTRAWA		WAGA	CZAS ROZMRAŻANIA	CZAS DOCHODZENIA	TEMPERATURA
MIĘSO	MIELONE	500 g	25 – 30 minut	30 – 35 minut	60 °C
	W PLASTRACH			20 – 25 minut	
	KIEŁBASA BRADWURST			10 – 15 minut	
DRÓB	W CAŁOŚCI	1000 g	60 – 70 minut	40 – 50 minut	
	FILETY	500 g	25 – 30 minut	20 – 25 minut	
	UDZIEC		30 – 35 minut	25 – 30 minut	
RYBY	W CAŁOŚCI	600 g	30 – 40 minut	25 – 30 minut	
	FILETY	300 g	10 – 15 minut	10 – 15 minut	
	BLOKI	400 g	20 – 25 minut	20 – 25 minut	
WARZYWA	BLOKI	300 g	25 – 30 minut	20 – 25 minut	
	KAWAŁKI	400 g	10 – 15 minut	5 – 10 minut	
CHLEB	BOCHENEK	500 g	15 – 20 minut	25 – 30 minut	
	KROMKI	250 g	8 – 12 minut	5 – 10 minut	
	BUŁKI I BUŁECZKI		10 – 12 minut	5 – 10 minut	
	CIASTO	400 g	8 – 10 minut	15 – 20 minut	
OWOCE	MIESZANE	400 g	10 – 15 minut	5 – 10 minut	
	JAGODY	250 g	5 – 8 minut	3 – 5 minut	

Odgrzewanie



1. **OBACZĄC POKRĘTŁEM WIELOFUNKCYJNYM**, aż na wyświetlaczu pojawi się „Rozgrzewanie”.
2. **OBACZĄC POKRĘTŁEM REGULACYJNYM**, wybrać ustawienie do edycji.
3. **NACISNĄC PRZYCIŚK OK**, aby potwierdzić.
4. **OBACZĄC POKRĘTŁEM REGULACYJNYM**, zmienić ustawienie.
5. **NACISNĄC PRZYCIŚK OK**, aby potwierdzić. (Powtórzyć czynności 2 i 4, jeśli zachodzi taka potrzeba).
6. **NACISNĄC PRZYCIŚK 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.

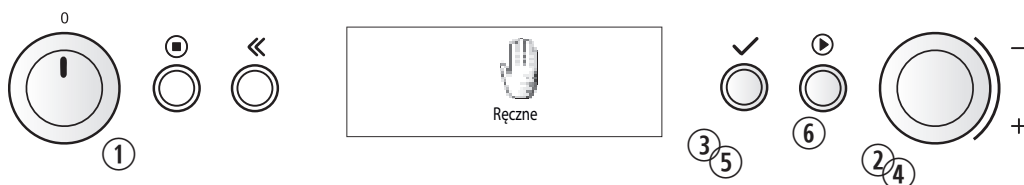
KILKA MINUT CZASU DOCHODZENIA POTRAWY ZAWSZE POPRAWIA rezultat końcowy.

Korzystając z tej funkcji **NALEŻY ZAWSZE PRZYKRYĆ POTRAWĘ**.

POTRAWY SCHŁODZONE	PORCJE	CZAS ODGRZEWANIA	TEMPERATURA	WSKAZÓWKI
GOTOWE DANIE OBIADOWE	1-2	18 – 25 minut	100 °C	UMIEŚCIĆ POTRAWĘ PRZYKRYTĄ pokrywką lub żaroodporną folią samoprzylepną na tacy do gotowania parowego na poziomie 3. Poniżej należy USTAWIĆ OCIEKACZ .
ZUPA		20 – 25 minut		
WARZYWA		20 – 25 minut		
RYŻ I MAKARON		15 – 20 minut		
ZIEMNIAKI KROJONE W KOSTKĘ		20 – 25 minut		
MIĘSO W PŁASTRACH		15 – 20 minut		
MIĘSO W SOSIE		25 – 30 minut		
FILETY RYBNE		10 – 15 minut		

Ręczne

ABY UŻYĆ FUNKCJĘ RĘCZNEJ, należy zastosować się do poniższych instrukcji.

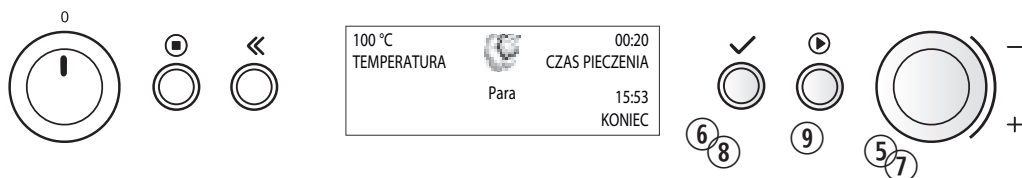


1. **OBRACAĆ POKRĘTLEM WIELOFUNKCYJNYM**, aż na wyświetlaczu pojawi się „Ręczne”.
2. **OBRACAJĄC POKRĘTLEM REGULACYJNYM**, wybrać ustawienie do edycji.
3. **NACISNAĆ PRZYCISK OK**, aby potwierdzić.
4. **NACISNAĆ PRZYCISK W GÓRĘ LUB W DÓŁ**, aby wybrać jedną z funkcji Ręcznych. Postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w odrębnym rozdziale poświęconym funkcjom.

FUNKCJE USTAWIANE RĘCZNIE	
FUNKCJA	SUGEROWANE ZASTOSOWANIE
PARA	Do GOTOWANIA przy pomocy pary
TERMOOBIEG + PARA	Do PIECZENIA drobiu, pieczeni, mięs i ryb
TERMOOBIEG	Do PIECZENIA ciastek i ciast

Para

FUNKCJI TEJ NALEŻY UŻYWAĆ do potraw takich, jak warzywa, ryby, do przygotowywania soków z owoców i



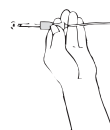
blanszowania.

NALEŻY ZDECYDOWAĆ, czy pieczenie ma się odbywać przy użyciu sondy do potraw czy bez niej, i postępować zgodnie z odpowiednimi instrukcjami podanymi niżej.

JEŚLI NIE MA BYĆ UŻYWANA SONDA:

OTWORZYĆ DRZWICZKI, włożyć potrawę.

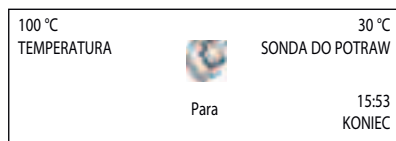
- 5. OBRACAJĄC POKRĘTŁEM REGULACYJNYM**, zmienić ustawienie.
- 6. NACISNĄC PRZYCISK OK / WYBIERZ**, aby potwierdzić.
- 7. OBRACAJĄC POKRĘTŁEM REGULACYJNYM**, zmienić ustawienie.
- 8. NACISNĄC PRZYCISK OK / WYBIERZ**, aby potwierdzić.
(Powtórzyć czynności 7 i – 10, jeśli zachodzi taka potrzeba).
- 9. NACISNĄC PRZYCISK START.**



JEŚLI SONDA MA BYĆ UŻYWANA:


OTWORZYĆ DRZWICZKI, umieścić potrawę (z prawidłowo umieszczoną sondą) i podłączyć wtyczkę sondy do gniazdka w ścianie piekarnika.

- 5. OBRACAJĄC POKRĘTŁEM REGULACYJNYM**, zmienić ustawienie.
- 6. NACISNĄC PRZYCISK OK / WYBIERZ**, aby potwierdzić.
- 7. OBRACAJĄC POKRĘTŁEM REGULACYJNYM**, zmienić ustawienie.
- 8. NACISNĄC PRZYCISK OK / WYBIERZ**, aby potwierdzić.
(Powtórzyć czynności 7 i – 10, jeśli zachodzi taka potrzeba).
- 9. NACISNĄC PRZYCISK START.**



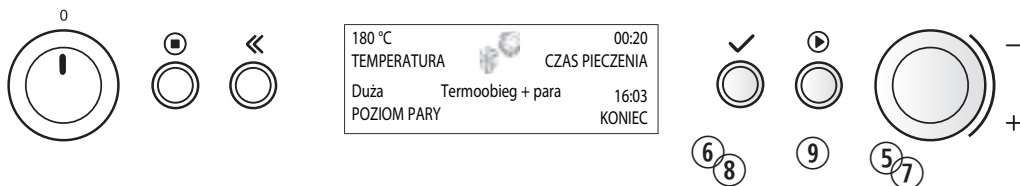
Przed wykorzystaniem tej funkcji **SPRAWDZIĆ**, czy temperatura kuchenki spadła poniżej 100°C. Otworzyć drzwiczki i zaczekać, aż temperatura spadnie.

Para

POTRAWA		TEMP. °C	CZAS	AKCESORIA	WSKAZÓWKI
BURAKI ĆWIKŁOWE	MAŁE	100 °C	50 – 60 minut	TACKA DO GOTOWANIA NA PARZE na poziomie 3 Ociekacz na poziomie 1	
KAPUSTA CZERWONA	W PLASTRACH		30 – 35 minut		
KAPUSTA BIAŁA			25 – 30 minut		
GROCH BIAŁY	MOCZONY		75 – 90 minut	Ociekacz na poziomie 3	DODAĆ PODWÓJNĄ ilość wody
PASZTET RYBNY		75 – 80 °C	60 – 90 minut	TACKA DO GOTOWANIA NA PARZE na poziomie 3	PRZYKRYĆ POKRYWKĄ lub żaroodporną folią samoprzylepną
			72 °C 		
JAJA PIECZONE		90 °C	20 – 25 minut	Ociekacz na poziomie 3	
GNOCCHI		90 – 100 °C	10 – 15 minut	TACKA DO GOTOWANIA NA PARZE na poziomie 3 Ociekacz na poziomie 1	
ZAWSZE NALEŻY UMIESZCZAĆ POTRAWĘ w piekarniku bez opakowania, chyba że instrukcja mówi inaczej.			CZASY PIECZENIA podano zakładając, że piekarnik znajduje się w pomieszczeniu o temperaturze pokojowej.		

Termoobieg + para

NALEŻY UŻYĆ TEJ FUNKCJI do przyrządzania pieczeni mięsnych, drobiu, ziemniaków w mundurkach, zamrożonych potraw, biszkoptów, kruchego ciasta, ryb i puddingów.



NALEŻY ZDECYDOWAĆ, czy pieczenie ma się odbywać przy użyciu sondy do potraw czy bez niej, i postępować zgodnie z odpowiednimi instrukcjami podanymi niżej.

JEŚLI NIE MA BYĆ UŻYWANA SONDA:

OTWORZYĆ DRZWICZKI, włożyć potrawę.

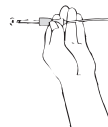
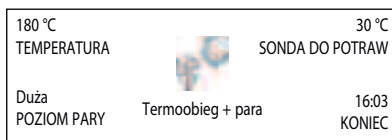
5. **OBRACAJĄC POKRĘTŁEM REGULACYJNYM**, zmienić ustawienie.
6. **NACISNĄC PRZYCIŚK OK / WYBIERZ**, aby potwierdzić.
7. **OBRACAJĄC POKRĘTŁEM REGULACYJNYM**, zmienić ustawienie.
8. **NACISNĄC PRZYCIŚK OK / WYBIERZ**, aby potwierdzić.
(Powtórzyć czynności 7 i – 10, jeśli zachodzi taka potrzeba).
9. **NACISNĄC PRZYCIŚK START**.



JEŚLI SONDA MA BYĆ UŻYWANA:

OTWORZYĆ DRZWICZKI, umieścić potrawę (z prawidłowo ustawioną sondą) i podłączyć wtyczkę sondy do gniazdka w ścianie piekarnika.

5. **OBRACAJĄC POKRĘTŁEM REGULACYJNYM**, zmienić ustawienie.
6. **NACISNĄC PRZYCIŚK OK / WYBIERZ**, aby potwierdzić.
7. **OBRACAJĄC POKRĘTŁEM REGULACYJNYM**, zmienić ustawienie.
8. **NACISNĄC PRZYCIŚK OK / WYBIERZ**, aby potwierdzić.
(Powtórzyć czynności 7 i – 10, jeśli zachodzi taka potrzeba).
9. **NACISNĄC PRZYCIŚK START**.

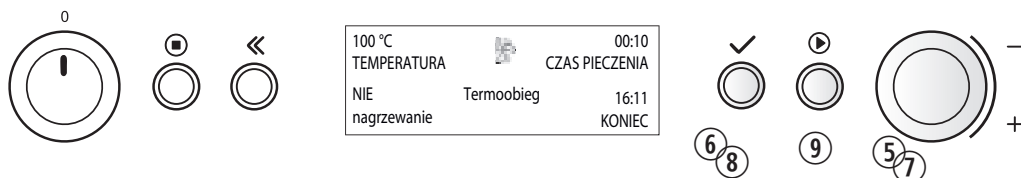


POTRAWA	POZIOM PARY	TEMP. °C	CZAS	AKCESORIA	WSKAZÓWKI
ŻEBERKA	MAŁA	160 – 170 °C	80 – 90 minut	Ruszt na poziomie 2 OCIEKACZ NA POZIOMIE 1	Rozpocząć tak, aby kości były skierowane ku górze, a następnie przewrócić po 30 minutach
PIERŚ Z INDYKA, BEZ KOŚCI 1 - 1,5 kg	ŚREDNIA	200 – 210 °C	50 – 60 minut 72 °C		TEMPERATURA WNETRZA PRODUKTU powinna sięgać 72 °C
ZAPIEKANKA RYBNA	MAŁA	190 – 200 °C	15 – 25 minut	Ruszt na poziomie 2	
ZAPIEKANKA WARZYWNA	ŚREDNI – DUŻA	200 – 210 °C	20 – 30 minut		
CHLEB GRUBOZIARNISTY	MAŁA – ŚREDNI	180 – 190 °C	35 – 40 minut	BLACHA DO PIECZENIA na poziomie 2	

CZASY GOTOWANIA podano dla rozgrzanej kuchenki. (W czasie nagrzewania użyć funkcji Termoobiegu.)

Termoobieg

TEJ FUNKCJI NALEŻY UŻYĆ do przyrządzania bez, kruchego ciasta, biszkoptów, sufletów, drobiu i pieczeni mięsnych.

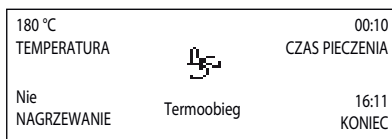


NALEŻY ZDECYDOWAĆ, czy pieczenie ma się odbywać przy użyciu sondy do potraw czy bez niej, i postępować zgodnie z odpowiednimi instrukcjami podanymi niżej.

JEŚLI NIE MA BYĆ UŻYWANA SONDA:

OTWORZYĆ DRZWICZKI, włożyć potrawę

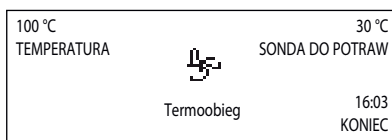
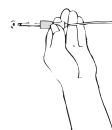
5. **OBRACAJĄC POKRĘTŁEM REGULACYJNYM**, zmienić ustawienie.
6. **NACISNĄC PRZYCIŚK OK / WYBIERZ**, aby potwierdzić.
7. **OBRACAJĄC POKRĘTŁEM REGULACYJNYM**, zmienić ustawienie.
8. **NACISNĄC PRZYCIŚK OK / WYBIERZ**, aby potwierdzić.
(Powtórzyć czynności 7 i – 10, jeśli zachodzi taka potrzeba).
9. **NACISNĄC PRZYCIŚK START**.



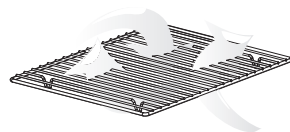
JEŚLI SONDA MA BYĆ UŻYWANA:

OTWORZYĆ DRZWICZKI, umieścić potrawę (z prawidłowo umieszczoną sondą) i podłączyć wtyczkę sondy do gniazdka w ścianie piekarnika.



5. **OBRACAJĄC POKRĘTŁEM REGULACYJNYM**, zmienić ustawienie.
6. **NACISNĄC PRZYCIŚK OK / WYBIERZ**, aby potwierdzić.
7. **OBRACAJĄC POKRĘTŁEM REGULACYJNYM**, zmienić ustawienie.
8. **NACISNĄC PRZYCIŚK OK / WYBIERZ**, aby potwierdzić.
(Powtórzyć czynności 7 i – 10, jeśli zachodzi taka potrzeba).
9. **NACISNĄC PRZYCIŚK START**.



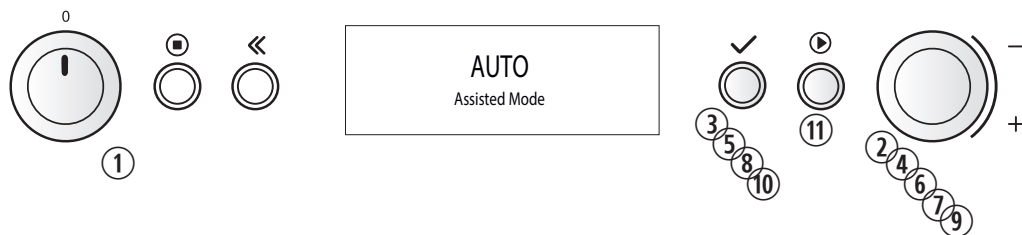
ZAWSZE UKŁADAĆ POTRAWĘ NA RUSZCIE, aby umożliwić prawidłową cyrkulację powietrza wokół potrawy. Do pieczenia małych produktów, np. ciasteczek lub bułek **NALEŻY UŻYWAĆ OCIEKACZA**.



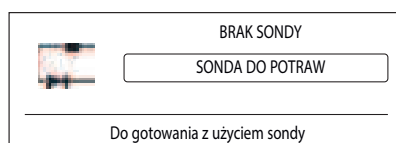
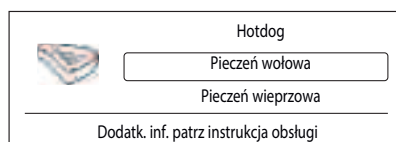
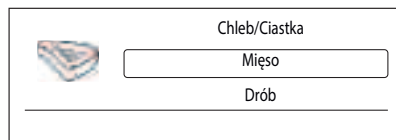
Termoobieg

POTRAWA	TEMP. °C	CZAS	AKCESORIA	WSKAZÓWKI	
ROLADA BISZKOPTOWA	230 °C	7 – 8 minut	BLACHA DO PIECZENIA na poziomie 2		
CIASTEczKA	165 – 175 °C	12 – 15 minut		SPRAWDZIĆ , czy kuchenka jest sucha	
CIASTO PTYSIOWE	190 – 200 °C	25 – 30 minut			
CIASTO BISZKOPTOWE	160 °C	35 – 40 minut	Ruszt na poziomie 2		
TARTA	180 – 190 °C				
CIASTO FRANCUSKIE			15 – 20 minut	BLACHA DO PIECZENIA na poziomie 2	
ZAMROŻONE SKRZYDEŁKA KURCZAKA (DO ODGRZANIA)	190 – 200 °C	15 – 18 minut		WYŁOŻYĆ tacę papierem do pieczenia	
KURCZAK W CAŁOŚCI (PIECZONY)	200 °C	50 – 60 minut	Ruszt na poziomie 2, ociekacz-blacha do pieczenia na poziomie 1	PRZYPRAWIĆ i umieścić kurczaka stroną z piersiami do góry. Nakłuć wykałaczką w najgrubszym miejscu i sprawdzić, czy mięso jest dobrze usmażone. Płyny wydostające się z mięsa powinny wypływać z niego swobodnie.	
		85°C 			
PIECZEŃ WOŁOWA	140–150°C	40 – 60 minut			PRZYPRAWIĆ pieczeń i, jeśli to wymagane, włożyć do niej termometr. Położyć pieczeń na ruszcie
		55°C 			
CZASY GOTOWANIA podano dla rozgrzanej kuchenki.					

Assisted Mode



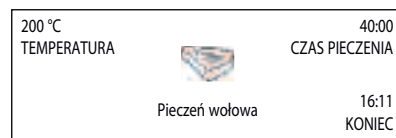
1. **OBRACAĆ POKRĘTŁEM WIELOFUNKCYJNYM**, aż na wyświetlaczu pojawi się napis „Assisted Mode”.
2. **OBRÓCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE**, aby wybrać klasę żywności.
3. **NACISNĄĆ PRZYCIŚK OK / WYBIERZ**, aby potwierdzić.
4. **OBRACAJĄC POKRĘTŁEM REGULACYJNYM**, wybrać potrawę.
5. **NACISNĄĆ PRZYCIŚK OK / WYBIERZ**, aby potwierdzić.
6. **OBRÓCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE**, wybierając „Sonda do potraw” lub „Brak sondy”.



JEŚLI NIE MA BYĆ UŻYWANA SONDA:

OTWORZYĆ DRZWIČKI, włożyć potrawę

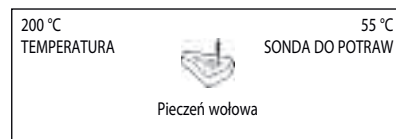
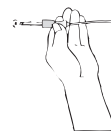
7. **OBRACAJĄC POKRĘTŁEM REGULACYJNYM**, zmienić ustawienie.
8. **NACISNĄĆ PRZYCIŚK OK / WYBIERZ**, aby potwierdzić.
9. **OBRACAJĄC POKRĘTŁEM REGULACYJNYM**, zmienić ustawienie.
10. **NACISNĄĆ PRZYCIŚK OK / WYBIERZ**, aby potwierdzić.
(Powtórzyć czynności 7 i – 10, jeśli zachodzi taka potrzeba).
11. **NACISNĄĆ PRZYCIŚK START**



JEŚLI SONDA MA BYĆ UŻYWANA:

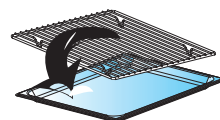
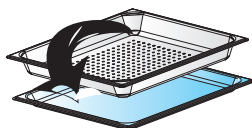
OTWORZYĆ DRZWIČKI, umieścić potrawę (z prawidłowo umieszczoną sondą) i podłączyć wtyczkę sondy do gniazdka w ścianie piekarnika.

7. **OBRACAJĄC POKRĘTŁEM REGULACYJNYM**, zmienić ustawienie
8. **NACISNĄĆ PRZYCIŚK OK / WYBIERZ**, aby potwierdzić.
9. **OBRACAJĄC POKRĘTŁEM REGULACYJNYM**, zmienić ustawienie.
10. **NACISNĄĆ PRZYCIŚK OK / WYBIERZ**, aby potwierdzić.
(Powtórzyć czynności 7 i – 10, jeśli zachodzi taka potrzeba).
11. **NACISNĄĆ PRZYCIŚK START**



ZAWSZE UKŁADAĆ POTRAWĘ NA RUSZCIE, aby umożliwić prawidłową cyrkulację powietrza wokół potrawy.

Pod rusztem lub tacą do gotowania na parze **UMIEŚCIĆ OCIEKACZ**, który zgromadzi skapującą wodę, tłuszcz i soki.



Czyszczenie i konserwacja

UWAGI OGÓLNE

CZYSZCZENIE TO JEDYNA CZYNNOŚĆ KONSERWACYJNA, która jest zwykle wymagana.

NIEUTRZYMYWANIE KUCHENKI W CZYSTOŚCI może skutkować niszczeniem jej powierzchni i mieć negatywny wpływ na trwałość urządzenia, a nawet prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.

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

NIE SPRYSKIWAĆ kuchenki bezpośrednio.

W REGULARNYCH ODSZCZEPACH CZASU, szczególnie w przypadku zabrudzenia komory piekarnika, należy wyjmować z niego półki i prowadnice półek i wycierać wewnątrz piekarnika do sucha. 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 kuchenki 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 kuchenki po każdym użyciu.

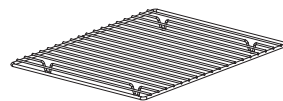
Aby ułatwić czyszczenie, należy regularnie **PRZEPROWADZAĆ FUNKCJĘ CZYSZCZENIA PAROWEGO**.

Do czyszczenia powierzchni wewnętrznych, zewnętrznej i wewnętrznej powierzchni drzwiczek oraz otworu drzwiczek należy stosować **DELIKATNE DETERGENTY**, wodę i miękką szmatkę.

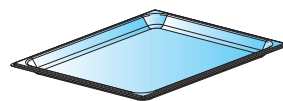
NIE DOPUSZCZAĆ DO ZBIERANIA SIĘ RESZTEK TŁUSZCZU lub żywności wokół drzwiczek i na uszczelkach. Brak dbałości o czystość uszczelki może prowadzić do uszkodzeń frontów lub sąsiednich urządzeń, spowodowanych nieprawidłowym zamknięciem drzwiczek podczas pracy.

NADAJE SIĘ DO MYCIA W ZMYWARCE

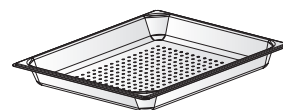
RUSZT



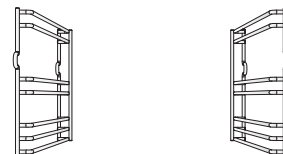
BLACHA DO PIECZENIA I-OCIEKACZ



TACKA DO GOTOWANIA NA PARZE



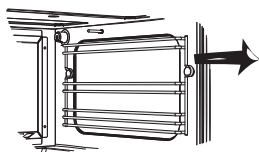
PROWADNICE PÓLEK



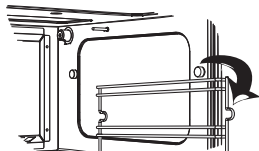
Czyszczenie i konserwacja

WYJMOWANIE PROWADNICE PÓLEK

WYCIĄGNĄĆ / WYSUNĄĆ PROWADNICE PÓLEK do przodu, aby zdjąć je z haczyków. Oczyszczyć prowadnice pólki i ściany komory.



ZAMONTOWAĆ PONOWNIE, wsuwając z powrotem na haczyki na ścianach komory.



NIE NADAJE SIĘ DO MYCIA W ZMYWARCE

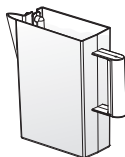
RURKA WODNA

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

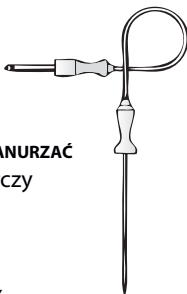
TE ELEMENTY należące do zespołu lampki oświetleniowej nie nadają się do mycia w zmywarce.

SONDA DO POTRAW

SONDA DO POTRAW nie nadaje się do mycia w zmywarce. Sondę należy myć w wodzie z dodatkiem delikatnego detergentu.

Czyszcząc sondę, **NIE WOLNO ZANURZAĆ JEJ W WODZIE**. Po użyciu wystarczy przetrzeć ją czystą, wilgotną ściereczką lub ręcznikiem kuchennym.

NIE UŻYWAĆ ZMYWAKÓW Z WĘLNY STALOWEJ. Spowoduje to porysowanie powierzchni.



WYMIANA ŻARÓWKI OŚWIETLENIOWEJ KUCHENKI

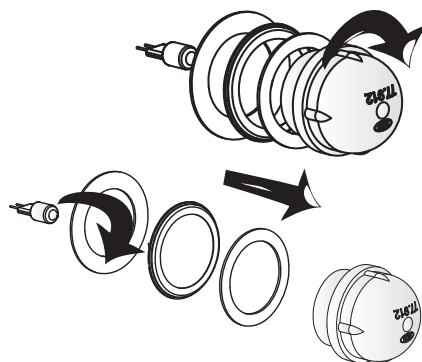
! OSTRZEŻENIE

RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO WYMIANY ŻARÓWKI, NALEŻY UPEWNIĆ SIĘ CZY:

- Urządzenie jest wyłączone.
- Przewód 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.

Dane do testowania parametrów podgrzewania

ZGODNIE Z NORMĄ IEC 60350.

MIĘDZYNARODOWA KOMISJA ELEKTROTECHNIKI (IEC) ustaliła wzorzec podgrzewania, służący do oceny wyników podgrzewania wszystkich kuchenek mikrofalowych. Dla tej kuchenki zalecamy poniższe wartości:

Próba	Szacowany czas	Temperatura	Kuchenka wstępnie podgrzana	Akcesoria
8.4.1	30 – 35 minut	150 °C	Nie	BLACHA DO PIECZENIA-OCIEKACZ
8.4.2	18 – 20 minut	170 °C	Tak	BLACHA DO PIECZENIA-OCIEKACZ
8.5.1	33 – 35 minut	160 °C	Nie	RUSZT
8.5.2	65 – 70 minut	160 - 170 °C	Tak	RUSZT

Dane techniczne

NAPIĘCIE ZASILANIA	230 V/50 Hz
ZNAMIONOWY POBÓR MOCY	1450 W
BEZPIECZNIK	10 A
TERMOOBIEG	1400 W
WYMIARY ZEWNĘTRZNE (WYS. X SZER. X GŁĘB.)	455 x 595 x 517
WYMIARY WEWNĘTRZNE (WYS. X SZER. X GŁĘB.)	236 x 372 x 360

„Chef touch” – wprowadzenie

METODA

„Chef touch” to system pieczenia żywności zakładający wstępne pakowanie próżniowe. Aby przeprowadzić takie pakowanie, stosuje się specjalne torebki wykonane z plastiku odpornego na obróbkę cieplną.

Upieczona żywność może być skonsumowana natychmiast lub zostać poddana gwałtownemu obniżeniu temperatury przed przechowywaniem w temperaturze chłodziarki lub zamrażarki.

Potrawy podawane są po usunięciu opakowania używanego przy pieczeniu, a w przypadku ich przechowywania (w chłodziarce lub zamrażarce) mogą być znów podgrzane do temperatury, w jakiej mają być podane.

Produkty przygotowane przy użyciu metody Chef touch mają lepsze właściwości organoleptyczne i odżywcze niż te przyrządzane tradycyjnymi metodami.

Zastosowanie tej metody pozwala znacząco ograniczyć straty wartości odżywczych, soków i substancji zapachowych.

Pakowanie próżniowe pozwala piec żywność bez interakcji z otaczającym powietrzem lub parą wodną, redukując tym samym lub całkowicie eliminując następujące problemy:

- Odparowywanie substancji zapachowych,
- Utratę wilgotności podczas pieczenia, powodującą utratę wartości odżywczych
- Tworzenie się związków tlenu

Metoda Chef touch nadaje się do przygotowywania różnych typów potraw, szczególnie mięs, ryb i dań warzywnych.

MIKROORGANIZMY I ŻYWNÓŚĆ

Żywność zawiera zwykle różne rodzaje mikroorganizmów.

Niektóre z nich można uznać za „pożyteczne”, sprzyjające przyrządzaniu potraw i nie stanowiące żadnego zagrożenia dla konsumentów ani ich przechowywaniu.

Przykładowo, kiełbasy, sery i wina swoje właściwości zawdzięczają przede wszystkim bakteriom, które udoskonalały i przekształcały ich „strukturę” w kolejnych etapach „starzenia”.

W naturze występują jednak również inne rodzaje mikroorganizmów, zwane „patogenami”, szkodliwe dla ludzkiego zdrowia.

Takie mikroorganizmy mogą także znajdować się w spożywanym przez nas jedzeniu i mogą wchodzić w interakcje z otoczeniem, pochodząc od zanieczyszczeń powstałych z winy człowieka lub z samych surowych składników.

Produkty pakowane próżniowo, najważniejszy element metody Chef touch, zapewniają niższy poziom tlenu w żywności i tym samym utrudniają rozwój różnych form mikrobiologicznych; jednocześnie tworzą doskonałe środowisko rozwoju innych mikroorganizmów, zwanych „beztlenowymi”, zdolnych do życia i rozmnażania się bez tlenu.

Takie organizmy również mogą być patogenami i stanowić tym samym zagrożenie ludzkiego zdrowia. Wśród najlepiej znanych patogenów występujących w środowiskach beztlenowych warto wymienić *Clostridium Botulinum*, zdolną do przeżycia bez tlenu i produkowania wysoce toksycznych substancji, jeśli produkt nie będzie prawidłowo przechowywany (czasy i temperatury przechowywania różnią się od podanych). Pakowanie próżniowe nie usuwa całkowicie mikroorganizmów i dlatego nie może być stosowane samo w sobie jako metoda przechowywania w temperaturze pokojowej.

Do pieczenia przy użyciu funkcji Chef touch konieczne jest przestrzeganie standardowych procedur higieny i postępowanie zgodne z instrukcjami w podręczniku użytkownika w zakresie następujących kwestii:

- Używać świeżych składników;
- Używać „**Urządzenia próżniowego KitchenAid**” i specjalnych opakowań do pieczenia;
- Przestrzegać minimalnych czasów pieczenia podanych w części „**Piekarnik parowy KitchenAid**” i tabelach z instrukcji;
- Natychmiastowa konsumpcja potrawy lub szybkie obniżenie temperatury przy użyciu „**Komory chłodniczej KitchenAid**”
- Przestrzegać czasów przechowywania i temperatur wskazanych w instrukcjach użytkownika.

Jak zastosować metodę „Chef touch”

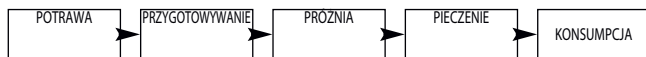
Poniższy diagram podsumowuje 3 różne tryby działania metody Chef touch:

- Komora próżniowa KitchenAid,
- Komora chłodnicza KitchenAid,
- Piekarnik parowy KitchenAid.

Metoda „Chef touch” może być stosowana w różny sposób, zgodnie ze zwyczajami konsumentów

A) Natychmiastowa konsumpcja

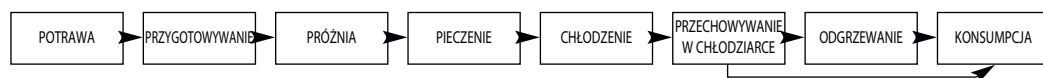
Sugerowana dla każdego rodzaju obróbki żywności metodą „Chef touch” i stanowiąca najlepszy sposób wykorzystania tej metody pieczenia. Zakłada przygotowanie torebki, pieczenie i konsumpcję, bez dalszego przechowywania. Najlepiej sprawdza się np. gdy metody „Chef touch” używa się do przygotowania obiadu lub kolacji tego samego dnia.



B) Przechowywanie krótkoterminowe (maks. 48 godzin)

Sugerowane dla tych typów żywności, które mogą być spożyte po schłodzeniu lub dla potraw podgrzewanych, przygotowanych poprzedniego dnia. Komora chłodnicza szybko obniża temperaturę potrawy.

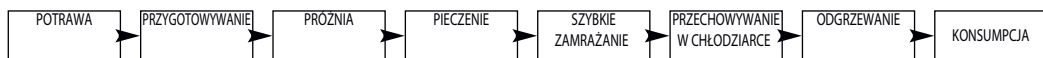
Metoda ta zakłada przygotowanie torebki, pieczenie, chłodzenie w komorze do temperatury chłodziarki i przechowywanie w chłodziarce (+4 °C) maksymalnie 48 godzin przed spożyciem.



C) Przechowywanie długoterminowe

Opcja sugerowana dla osób, które lubią przygotowywać dania z wyprzedzeniem i konsumować je po jakimś czasie, po odgrzaniu.

Tej metody można używać ze wszystkimi typami potraw sugerowanymi dla „Chef touch”. Metoda ta zakłada przygotowanie torebki, pieczenie, chłodzenie w komorze do temperatury zamrażarki i przechowywanie w zamrażarce (-18 °C).



Surowe materiały i składniki

Aby zapewnić najwyższą jakość produktu, należy zawsze postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

- Wybierać tylko produkty najwyższej jakości
- Wybierać zawsze świeże produkty, zamiast uprzednio zamrożonych lub głęboko mrożonych, ponieważ ich stosowanie mogłoby mieć znaczący ujemny wpływ na jakość końcową produktu

PRZYGOTOWYWANIE PRODUKTU:

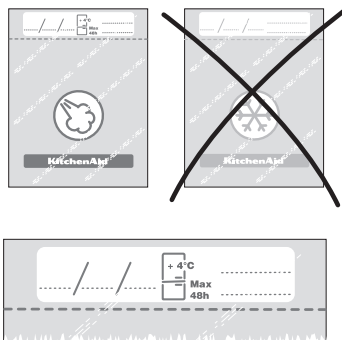
Przygotowując potrawy, należy zawsze pamiętać o podstawowych zasadach higieny:

- Przed przystąpieniem do przygotowywania potrawy należy zawsze umyć ręce i powtarzać tę czynność w trakcie przygotowywania.
- Upewnić się, że wszystkie powierzchnie kuchenne, przyrządy i pojemniki zostały starannie oczyszczone i odkażone.
- Upewnić się, że do żywności i kuchni nie mają dostępu owady i zwierzęta domowe.
- Przed przystąpieniem do gotowania, należy zawsze myć wszystkie warzywa.
- Zaleca się używać zawsze czystych powierzchni i/lub przyrządów do przygotowywania różnego rodzaju produktów i dokładne mycie ich po każdym użyciu (np. nie należy używać tej samej deski do krojenia mięsa i warzyw).
- Zaleca się zawsze przeprowadzać szybką obróbkę żywności i w czasie przygotowywania nie pozostawiać jej zbyt długo w temperaturze pokojowej.

Torebki do pieczenia

Korzystając z metody „Chef touch”, należy używać czerwonych torebek KitchenAid.

Przed rozpoczęciem napełniania, dobrze jest w przeznaczonych do tego miejscach na torebkach wskazać datę przygotowania i rodzaj produktu nieusuwalnym tuszem.



Przygotowywanie torebek

KORZYSTANIE Z TOREBEK PRÓŻNIOWYCH KITCHENAID

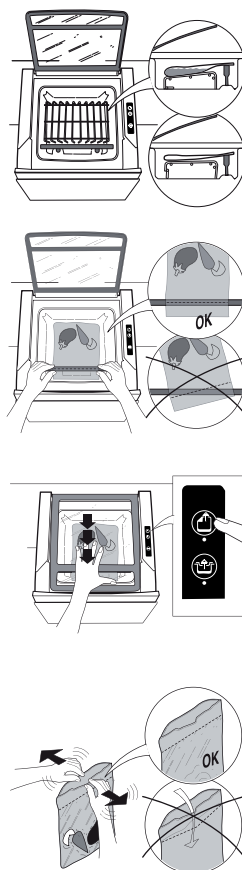
1. Otworzyć całkowicie szufladę (aż słycać będzie charakterystyczne kliknięcie).
2. Włączyć urządzenie, przy użyciu niebieskiego włącznika widocznego z przodu po prawej.
3. Wybrać rozmiar torebki KitchenAid najlepiej dopasowany do wymiarów potrawy (15x25 lub 20x20).
4. Otworzyć pokrywę, upewniając się że komora próżniowa jest sucha. Umieszczając potrawę w torebce, należy upewnić się że nie ulega ona zabrudzeniu ani zamoczeniu tuż przy otwarciu, ponieważ mogłoby to spowodować nieprawidłowe działanie uszczelki.
5. Umieścić kratkę mocującą w komorze urządzenia, tak jak pokazano na ilustracji, z torebką znajdującą się na środku kratki; jeśli to konieczne, przechylić kratkę, zapewniając jej delikatny spadek – zapobiegnie to ewentualnemu rozlaniu potrawy w czasie trwania cyklu próżniowego. W przypadku większych porcji żywności, może okazać się konieczne usunięcie kratki, pozwalające uzyskać dodatkową przestrzeń w komorze próżniowej.
6. Wyrównać styk torebki z listwą uszczelki do przerywanej linii. Upewnić się, że brzegi umieszczone są na listwie bez zmarszczeń i zagnieceń.
7. Zamknąć pokrywę i przytrzymać ją, wybierając jednocześnie żądany cykl torebki. Przez kilka chwil dociskać pokrywę w dół. Dzięki temu pokrywa pozostanie szczelnie zamknięta, przylegając ściśle do uszczelki przez cały czas trwania cyklu.

Właściwe uszczelnienie to kluczowy element pozwalający uzyskać warunki próżniowe w torebce. Można je rozpoznać po wyraźnej widocznej uszczelce bez jakichkolwiek śladów przypalenia. Zawsze należy sprawdzać, czy uszczelka jest umieszczona na górze lub równoległe do przerywanej linii torebki KitchenAid.

Należy również sprawdzić, czy uszczelka dobrze działa: po uszczelnieniu nie można będzie rozciągać brzegów torebki na zewnątrz. Jeśli jest inaczej, należy przełożyć żywność do innej torebki i powtórzyć od początku proces pakowania próżniowego.

WAŻNE Aby zapewnić optymalne zarządzanie torebkami i jedzeniem w nich zawartym, dobrze jest spisać daty pakowania i ich zawartości w przestrzeni nad uszczelką.

WAŻNE Jeśli mimo powtórzenia procedury pakowania próżniowego, problem nie ustępuje, prosimy o kontakt z Działem Obsługi Klienta.

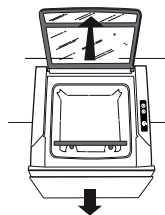


Obsługa urządzenia

WŁĄCZANIE (przez wyciągnięcie szuflady do pozycji roboczej)

Zawsze należy wyciągać szufladę na jej pełną głębokość, tak żeby szklana pokrywa mogła się w pełni otworzyć.

Włączyć urządzenie przy użyciu niebieskiego włącznika widocznego z przodu po prawej. Świecący się ledowy panel sterowania i krótki sygnał dźwiękowy wskazują, że urządzenie zostało uruchomione. W tym momencie urządzenie uruchamia cykl ustawiania trwający około 2 sekund; do czasu zakończenia cyklu ustawiania nie należy naciskać żadnych przycisków.




CYKL PRÓŻNIOWY DLA TOREBEK

Na początku każdego cyklu będzie słychać krótki sygnał dźwiękowy.

Cykl automatycznie przeprowadzi następujące czynności:

- Faza odprowadzania powietrza, sygnalizowana miganiem przycisku funkcji. Ta faza trwa około 2 minut i 30 sekund.
- Faza nagrzewania uszczelki sygnalizowana jest świecącym ledowym przyciskiem funkcji. Faza ta trwa 9 sekund. Następuje po niej faza chłodzenia, trwająca ok. 5 sekund.
- W czasie następnej fazy odprowadzania powietrza wszystkie wskaźniki LED powracają do stanu początkowego. Zawór odprowadzania powietrza pozostaje otwarty przez 20 sekund. W tym czasie nie można wybrać żadnej funkcji.
- W fazie dekompresji komory próżniowej, można otworzyć pokrywę i wyjąć torebkę.
- Pod koniec cyklu słychać będzie krótki sygnał dźwiękowy, wskazujący że urządzenie jest gotowe do przeprowadzenia kolejnego cyklu.
- Całkowity czas trwania cyklu to 3 minuty (do ponownego otwarcia szklanej pokrywy)


WAŻNE Cykl można zatrzymać wcześniej, wciskając przycisk . W takim przypadku, urządzenie nie będzie już uszczelniać komory, która zostanie poddana dekompresji. Przed rozpoczęciem kolejnego cyklu należy odczekać około 20 sekund, aż będzie słychać sygnał dźwiękowy.

CYKL PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO DLA POJEMNIKÓW KITCHENAID

Na początku każdego cyklu będzie słychać krótki sygnał dźwiękowy.

Cykl automatycznie przeprowadzi następujące czynności:

- Faza próżniowa wskazywana jest miganiem ledowego przycisku funkcji. Ta faza potrwa około 45 sekund.
- W czasie następnej fazy odprowadzania powietrza wszystkie wskaźniki LED powracają do stanu początkowego. Zawór odprowadzania powietrza pozostaje otwarty przez 20 sekund. W tym czasie nie można wybrać żadnej funkcji.
- W fazie dekompresji komory próżniowej, można otworzyć pokrywę i wyjąć pojemnik próżniowy.
- Pod koniec cyklu słychać będzie krótki sygnał dźwiękowy, wskazujący że urządzenie jest gotowe do przeprowadzenia kolejnego cyklu. Komora została poddana dekompresji, umożliwiając wyjęcie pojemnika.
- Całkowity czas trwania cyklu to 1 minuta (do ponownego otwarcia szklanej pokrywy)

WAŻNE Cykl można zatrzymać wcześniej, wciskając przycisk . Komora została poddana dekompresji, szklana pokrywa podniesie się. Przed rozpoczęciem kolejnego cyklu należy odczekać około 20 sekund, aż będzie słychać sygnał dźwiękowy.

Aby zapewnić najlepsze właściwości organoleptyczne produktu i zapobiec wydostawaniu się jakichkolwiek płynów, nie zaleca się przeprowadzania procesu pieczenia „sous-vide” w opakowaniach, które nie przeszły pełnego procesu pakowania próżniowego.

Aby zapobiec rozwojowi szkodliwych mikroorganizmów, produkty pakowane próżniowo muszą zostać bezzwłocznie poddane procesowi pieczenia (procedura wykorzystania A) lub zostać schłodzone i przechowywane w odpowiedni sposób (procedura wykorzystania B i C).

Produktów pakowanych próżniowo nie należy przechowywać w temperaturze pokojowej.

Jak piec w piekarniku parowym

Aby piec przy użyciu metody „Chef touch”, postępować zgodnie ze wskazówkami pokazanymi na rysunku.

- Otworzyć drzwiczki i umieścić kratkę na 2. poziomie
- Umieścić opakowania jak pokazano na rysunku (1, 2, 3, 4)
- Zamknąć drzwiczki
- Wybrać menu sous-vide
- Ustawić program pieczenia (patrz ilustracje wyświetlacza)
- Wybrać kategorię odniesienia
- Ustawić czas pieczenia, zgodnie ze wskazówkami z załączonych tabeli
- Rozpocząć gotowanie
- Po zakończeniu cyklu pieczenia (słychać będzie sygnał dźwiękowy) należy wyjąć produkt z piekarnika

Sygnal dźwiękowy wskaże, że otwarcie drzwiczek przed upłynięciem ustawionego czasu pieczenia, a na ekranie zostanie wyświetlony następujący komunikat: „Gotowanie nie zakończone, zamknąć drzwi” Komunikat pozostanie wyświetlony na ekranie za każdym razem, gdy nie zostanie zakończony minimalny cykl pieczenia.

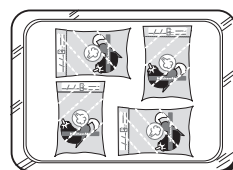
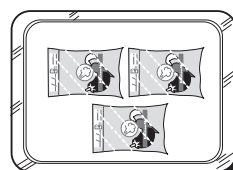
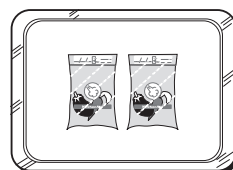
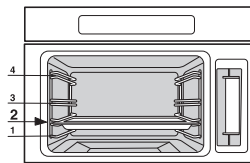
Sugeruje się nie spożywanie potraw, które nie przeszły minimalnej obróbki termicznej, ponieważ zawarte w nich bakterie mogły nie zostać odpowiednio usunięte.

Przed przystąpieniem do konsumpcji, zawsze zaleca się sprawdzenie czy stopień dopieczenia potrawy jest odpowiedni.

O końcu cyklu pieczenia informuje użytkownika sygnał dźwiękowy

Na ekranie pokaże się komunikat „Gotowanie zakończone, spożyć produkt lub go schłodzić i przechować”.

Strona wyświetlacza na ekranie może zostać wyłączona wciśnięciem przycisku „OK”.



Upieczona potrawa musi zostać zjedzona lub przechowywana w chłodziarce.

Po zakończeniu pieczenia należy ostrożnie wyjąć opakowanie z piekarnika, uważając, by się nie oparzyć, bo może być bardzo gorące. Do wyjmowania zaleca się używanie odpowiednich rękawic / uchwytów do garnków

USZKODZENIE OPAKOWANIA

Jeśli pod koniec cyklu pieczenia torebka jest otwarta, należy postępować zgodnie z poniższą instrukcją:

- Wyjąć torebkę z piekarnika
- Torebka może być gorąca i zawierać wypływające z niej ciecz
- Wyjąć potrawę z torebki

Jeśli cykl pieczenia zakończył się, potrawa może zostać skonsumowana, ale nie ma gwarancji jej jakości organoleptycznej.

W przypadku, gdy cykl pieczenia nie zakończył się, ale przekracza ustawiony czas minimalny, sugeruje się wyjęcie potrawy z torebki i dokończenie pieczenia w sposób tradycyjny (patrz wyżej).

PRZERWA W DOSTAWIE PRĄDU

Jeśli podczas cyklu pieczenia „sous-vide” ekran wyświetlacza pokaże migający zegar, będzie to oznaczać, że w czasie trwania cyklu nastąpiła przerwa w dostawie prądu.

W takim przypadku zaleca się wyjęcie żywności z torebki i zakończenie pieczenia w sposób tradycyjny (patrz wyżej)

Jak korzystać z komory chłodniczej

Należy pamiętać, by używać tylko produktów marki KitchenAid.

Przed umieszczeniem w chłodziarce zaleca się osuszenie powierzchni żywności papierem lub ręcznikiem kuchennym.

To rozwiązanie pozwala ograniczyć tworzenie się pary w procesie chłodzenia, zapobiec osadzaniu się lodu na ściankach urządzenia i negatywnemu wpływowi na wydajność chłodzenia.

Aby schłodzić opakowania, postępować zgodnie z instrukcjami pokazanymi na rysunku:

1. Otworzyć drzwiczki i umieścić kratkę na poziomie środkowym
2. Umieścić opakowania jak pokazano na rysunku (1, 2, 3, 4)
3. Wybrać jeden z następujących cykli:

- Szybkie chłodzenie, procedura ustawiania czasu
- Szybkie mrożenie, procedura ustawiania czasu

Wybrać czas 2 godzin dla cyklu szybkiego chłodzenia i 4 godzin dla cyklu szybkiego mrożenia

4. Upewnić się, że drzwiczki urządzenia zostały prawidłowo zamknięte; aby uruchomić wybrany cykl, należy nacisnąć przycisk START/STOP.

5. Zakończenie cyklu zostanie zasygnalizowane komunikatem dźwiękowym i symbolami migającymi na ekranie.

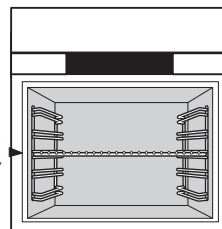
6. Wyjąć przetworzoną żywność z komory i przystąpić do jej przechowywania

7. Zamknąć ponownie drzwiczki urządzenia i wcisnąć przycisk START/STOP. Panel sterowania w ciągu 3 minut automatycznie wyłączy się, a drzwiczki frontowe automatycznie zamkną się. Jeśli pod koniec cyklu chłodzenia opakowanie pozostaje gorące lub ciepłe, prawdopodobnie wybrano nieprawidłowy cykl pracy. W takim przypadku należy postępować zgodnie z instrukcjami:

Nawet po upieczeniu produkt należy wyrzucić, rezygnując z jego konsumpcji, ponieważ właściwości mikrobiologiczne żywności znajdującej się wewnątrz opakowania mogą być nieprawidłowe.

W przypadku usterki, nie wynikającej z błędnego ustawienia cyklu, należy skontaktować się z Działem Obsługi Klienta.

Poziom
środkowy



PRZERWA W DOSTAWIE PRĄDU

W przypadku przerwy w dostawie prądu, wyświetlacz produktu nie pokazuje żadnych komunikatów.

Jeśli zachodzi uzasadnione podejrzenie, że miała miejsce przerwa w dostawie prądu, sugeruje się wyrzucenie żywności.

Instrukcje dotyczące przechowywania opakowań w chłodziarce/zamrażarce

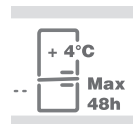
Należy zawsze bardzo ostrożnie układać torebki z żywnością, tak aby podczas przechowywania nie zniszczyć ich powierzchni.

Opakowania należy przechowywać w temperaturze 4 °C w chłodziarce i -18 °C w zamrażarce.

Aby dowiedzieć się, w jakim obszarze najlepiej przechowywać jaki rodzaj żywności i uzyskać inne konieczne informacje, najlepiej odnieść się do instrukcji obsługi urządzenia.

Opakowania mogą być przechowywane w temperaturze chłodziarki maksymalnie przez 48 godzin, po upływie których, jeśli ich zawartość nie została skonsumowana, należy je wyrzucić.

Chłodzone produkty nie mogą być później zamrożone.



PRZERWA W DOSTAWIE PRĄDU

Jeśli przerwa w dostawie prądu będzie miała miejsce w czasie przechowywania produktów metodą „Chef touch”, produkty te będą musiały zostać wyrzucone.

Jak podgrzewać potrawy w piekarniku parowym

Aby podgrzać potrawę, należy postępować zgodnie z instrukcjami zawartymi w części „Jak podgrzewać potrawy w piekarniku parowym”.

O końcu cyklu pieczenia informuje użytkownika sygnał dźwiękowy.

Po zakończeniu pieczenia należy ostrożnie wyjąć opakowanie z piekarnika, uważając, by się nie oparzyć, bo może być bardzo gorące.

Do wyjmowania zaleca się używanie odpowiednich rękawic / uchwytów do garnków.

USZKODZENIE OPAKOWANIA

Jeśli pod koniec cyklu pieczenia torebka jest otwarta, należy postępować zgodnie z poniższą instrukcją:

- Wyjąć opakowanie z piekarnika
- Opakowanie jest bardzo gorące i przez otwory może wylewać się płyn
- Wyjąć żywność z piekarnika

Jeśli cykl pieczenia zakończył się, żywność może zostać skonsumowana, ale nie ma gwarancji jej jakości organoleptycznej. Jeśli to konieczne, zakończyć podgrzewanie tradycyjnymi metodami

PRZERWA W DOSTAWIE PRĄDU

Jeśli podczas podgrzewania na ekranie pojawi się migający zegar, będzie to oznaczało, że miała miejsce przerwa w dostawie prądu.

W takim przypadku zaleca się wyjęcie żywności z torebki i zakończenie pieczenia w sposób tradycyjny.

OTWIERANIE WORECZKA PO ZAKOŃCZENIU PIECZENIA LUB PODGRZEWANIA

Należy zawsze pamiętać, że powierzchnia torebki może być bardzo gorąca. Do wyjmowania zaleca się używanie odpowiednich rękawic / uchwytów do garnków.

Woreczek najlepiej wyjmować z piekarnika chwytając za górne klapki.

Pozostawić woreczek na płaskiej powierzchni

Aby ułatwić rozciągnięcie woreczka, można również pozostawić go w zbiorniku z otworem, pozostawiając klapki do przycięcia u góry.

Przeciąć tuż poniżej przerywanej/ciągłej linii uszczelki opakowania.

Usunąć wszystkie nadmiarowe płyny i wlać pozostałą zawartość woreczka do pojemnika lub na talerz, jeśli ma być spożyta od razu.

Aby właściwości organoleptyczne produktu nie pogorszyły się, nie zaleca się przechowywania go w temperaturze pokojowej długo przed spożyciem.

Produkt wyjęty z woreczka nie może być ponownie pakowany próżniowo.

Tabela pieczenia

Wartości czasu pieczenia podane w tabeli nie mają zastosowania do żywności. Zaleca się zawsze, by świeża żywność była schłodzona przed przystąpieniem do gotowania.

Woreczki Sous Vide powinny być pieczone i odgrzewane tylko przy użyciu specjalnych cykli Sous Vide, jak wskazano w tabeli poniżej, z uwzględnieniem właściwego cyklu pieczenia.

KATEGORIA	KAWAŁEK/PORCJA/ OPIS	CYKL PIECZENIA	CZAS PIECZENIA (min.)	CZAS PODGRZEWANIA (od stanu schłodzenia) (min.)	CZAS PODGRZEWANIA (od stanu schłodzenia) (min.)
Ryby	Mustel / włócznik	Ryba (steiki lub filety)	45-55	10-20	20-30
	Sola / turbot (filety)	Ryba (steiki lub filety)	45-50	10-20	25-35
	Łosoś (stek)	Ryba (steiki lub filety)	40-45	25-35	35-45
	Leszcze / morlesze	Ryba (steiki lub filety)	40-45	10-20	50-60
	Dorada/labraks/kurek (całość)	Ryba (steiki lub filety)	45-50	10-20	50-60
	Dorada/labraks/kurek (całość)	Ryba (steiki lub filety)	40-45	10-20	20-30
	Strzępielowate/seriole/piotrosze/b arweny (filety lub steiki)	Ryba (steiki lub filety)	40-45	10-20	50-60
	Ryby łowne	Ryba (steiki lub filety)	40-45	10-20	50-60
	Skorpenowate/dorsze (steiki lub filety)	Ryba (steiki lub filety)	45-50	10-20	50-60
Małże jadalne	Mątwy (w całości lub w kawałkach)	Małże jadalne	55-60	5-15	15-25
	Kałamarnice (w całości lub w kawałkach)	Małże jadalne	60-70	5-15	15-25
	Kalmar illeks (w całości lub w kawałkach)	Małże jadalne	60-70	5-15	15-25
	Ośmiornica - frędzlikowiec (w całości lub w kawałkach)	Małże jadalne	70-80	10-20	20-30
	Ośmiornica (w całości lub w kawałkach)	Małże jadalne	100-120	10-20	20-30
Skorupiaki	Krewetki (bez skorupki)	Skorupiaki	28-30	10-20	20-30
	Krewetki tygrysie (bez skorupki)	Skorupiaki	28-30	10-20	20-30
	Ogony krewetek (bez skorupki)	Skorupiaki	28-30	10-20	20-30
Kremy wytrawne	Fondue serowe	Kremy wytrawne	40-50	10-20	15-25
	Baza „śmietanowa”	Kremy wytrawne	35-40	10-20	15-25
	Baza „świeże pomidory”	Kremy wytrawne	35-40	10-20	15-25

Tabela pieczenia

KATEGORIA	KAWALEK/PORCJA/ OPIS	CYKL PIECZENIA	CZAS PIECZENIA (min.)	CZAS PODGRZEWANIA (od stanu schłodzenia) (min.)	CZAS PODGRZEWANIA (od stanu schłodzenia) (min.)
Jagnięcina	Gulasz z antrykotu	Mięso (steiki lub kostka)	45-50	15-25	40-50
	Antrykot	Mięso (w całości)	80-85	20-30	30-40
Wieprzowina	Golonka (całość lub bez kości)	Mięso (steiki lub kostka)	220-240	25-35	40-50
	Plastry boczku	Mięso (steiki lub kostka)	70-80	10-20	15-20
	Boczek (całość)	Mięso (w całości)	100-120	60-70	85-90
	Filet (w całości)	Mięso (w całości)	80-85	45-55	80-90
	Noga (całość lub bez kości)	Mięso (w całości)	90-100	45-55	85-90
	Łopatka (całość)	Mięso (w całości)	95-105	50-60	100-110
	Antrykot bez kości (całość)	Mięso (w całości)	80-85	55-65	80-90
Cielęcina	Ossobuco	Mięso (steiki lub kostka)	220-240	15-25	25-35
	Gulasz wołowy	Mięso (steiki lub kostka)	220-240	15-25	80-90
	Pieczeń wołowa (całość)	Mięso (w całości)	80-85	35-45	75-85
	Filet (w całości)	Mięso (w całości)	80-85	50-60	85-95
	Karkówka (całość)	Mięso (w całości)	80-90	45-55	75-85
Cielęcina	Golonka (bez kości)	Mięso (steiki lub kostka)	220-240	25-35	40-50
	Ossobuco	Mięso (steiki lub kostka)	220-240	15-25	25-35
	Steiki z antrykotu bez kości	Mięso (steiki lub kostka)	45-50	15-25	25-35
	Antrykot bez kości (całość)	Mięso (w całości)	80-85	55-65	85-95
	Gulasz cielęcy	Mięso (steiki lub kostka)	220-240	20-30	40-50
	Filet (w całości)	Mięso (w całości)	80-85	45-55	75-85
	Karkówka (całość)	Mięso (w całości)	80-85	70-80	85-95
Drób	Udziec (całość)	Drób	55-65	15-25	40-50
	Piers (całość lub połowa)	Drób	50-60	15-25	70-80
Indyk	Noga (całość lub bez kości)	Drób	80-90	30-40	75-85
	Piers (kawalek)	Drób	60-70	40-50	75-85

Tabela pieczenia

KATEGORIA	KAWALEK/PORCJA/ OPIS	CYKL PIECZENIA	CZAS PIECZENIA (min.)	CZAS PODGRZEWANIA (od stanu schłodzenia) (min.)	CZAS PODGRZEWANIA (od stanu schłodzenia) (min.)
Warzywa	Kalafior (kawałki lub plastry) / brokuły (całość)	Warzywa	35-45	20-30	40-50
	Cukinia (całość)	Warzywa	35-38	15-25	40-50
	Ziemniaki (kawałki)	Warzywa	40-50	20-30	40-50
	Papryka (połówki lub kawałki)	Warzywa	35-40	10-20	35-45
	Cebula (w całości lub w ćwiartkach)	Warzywa	35-40	10-20	20-30
	Marchew (w całości)	Warzywa	35-38	7-20	20-30
	Por (w kawałkach)	Warzywa	35-38	10-20	20-30
	Cykoria sałatowa / cykoria endywia	Warzywa	35-38	10-20	15-25
	Buraki (w całości lub w kawałkach)	Warzywa	35-38	15-25	20-30
	Karczoch zwyczajny (połówki, bez kolców)	Warzywa	35-40	7-20	15-25
	Koper włoski (w całości lub w ćwiartkach)	Warzywa	35-40	15-25	40-50
	Szparagi (w całości)	Warzywa	35-38	5-15	15-25
Grzyby	Pieczarki/borowiki (w całości lub w kawałkach)	Warzywa	35-40	10-20	25-35
	Opieńka miodowa/kurki (w całości)	Warzywa	35-38	10-20	25-35
Owoce	Jabłko/gruszki (w całości)	Owoce	30-35	15-25	30-40
	Jabłko/gruszki (w kawałkach)	Owoce	25-30	10-20	20-30
	Jeżyny/maliny (w całości, świeże)	Owoce	25-28	10-20	20-30
	Ananas (kawałki)	Owoce	30-35	10-20	20-30
	Śliwki (w całości)	Owoce	25-30	10-20	20-30
Śmietana słod.	Czekolada	Śmietana słod.	35-45	5-15	10-20
	Czekolada i baza mascarpone	Śmietana słod.	35-45	5-15	10-20
	Czekolada i baza mascarpone	Śmietana słod.	35-40	5-15	10-20

Pieczenie i wskazówki dotyczące przygotowywania

PRZYGOTOWYWANIE I PIECZENIE MIĘSA

MIĘSO (W CAŁOŚCI):

- Zaleca się zmierzenie porcji mięsa przed przystąpieniem do pieczenia.
- Mięso można piec w torebce bez dodawania jakichkolwiek innych składników, lub tradycyjnie - soląc je i przyprawiając.
- Po przeprowadzeniu pieczenia próżniowego i usunięciu torebki, kawałki mięsa mogą zostać przez kilka minut grillowane na patelni w sposób tradycyjny.
- Niektóre rodzaje mięsa takie jak „Pieczeń wołowa” nadają się do spożycia po schłodzeniu w chłodziarce. Gdy mięso będzie zimne, kroić je przy użyciu maszyny do krojenia i garniować według uznania (w oleju, papryce i dodatkowych sosach).
- Niektóre mięsa, takie jak „antrykot cielęcy/jagnięcy” można również piec z kością. Przygotowując do pieczenia takie mięso należy zwracać szczególną uwagę, by kość nie uszkodziła torebki.

POTRAWY DUSZONE:

- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy zawsze używać mięs nadających się do duszenia.
- Kawałki mięsa powinny mieć co najmniej 3 cm.

Przepis podstawowy:

Następujący przepis zawiera proste wskazówki na podstawowy przepis do wielu kremów deserowych:
250 g mięsa

30 g marchwi (w plastrach)

50 g ziemniaków (pokrojonych w kostkę)

80 g pomidorów

Sól i pieprz do smaku

MIĘSO (STEKI):

- Steki (antrykot, ossobuco) można przygotowywać i piec, zarówno na sucho, jak i na mokro (dodając 80 – 100 g pomidorów na torebkę). W przypadku mięsa z antrykotu sugeruje się dodanie do torebki płynu do pieczenia.
- Dla końcowego rezultatu pieczenia istotna jest grubość steku. Jeśli pieczone są tłuste kawałki mięsa, takie jak boczek, plastry powinny mieć nawet 2 cm grubości.

GOLONKI:

- Aby zapobiec uszkodzeniu torebki, zaleca się pieczenie golonki bez kości.
- W przypadku dużej golonki (cielęcej), po usunięciu kości i pokrojeniu mięsa na kawałki prawdopodobnie konieczne będzie podzielenie go na poszczególne torebki.

DRÓB:

- Piersi z kurczaka można piec w całości, w kawałkach

lub plastrach. Niezależnie od wybranej metody, można wybrać zarówno pieczenie na sucho, jak i na mokro. Piersi można również nadziewać, tworząc kieszonkę i nadziewając ją według życzenia (szynką, serem i warzywami liściastymi).

- Nogi można piec z kością lub bez kości. Aby uniknąć przerwania torebki, należy upewnić się, że kości nie mają ostrych krawędzi.
- Po przeprowadzeniu pieczenia próżniowego i usunięciu torebki, kawałki mięsa mogą zostać przez kilka minut grillowane na patelni w sposób tradycyjny.

PRZYGOTOWYWANIE I PIECZENIE RYB

FILETY LUB KAWAŁKI:

- Zaleca się pieczenie filetów lub kawałków ryb przy użyciu metod pieczenia na sucho lub lekko przyprawionych.
- W przypadku próżniowego pieczenia filetów, dla uzyskania najlepszych rezultatów należy wybrać kawałki właściwej wielkości (300/400 g lub więcej).
- Po przeprowadzeniu pieczenia próżniowego i usunięciu torebki, kawałki ryby mogą zostać przez kilka minut grillowane na patelni w sposób tradycyjny.

RYBA (W CAŁOŚCI):

- Przed przystąpieniem do pieczenia ostrożnie oczyścić całą rybę (zdjąć łuski, pozbawić wnętrzności).
- Jeśli torebka nie jest wystarczająco duża, by pomieścić rybę w całości, usunąć głowę i ogon ryby.
- Piec rybę stosując metody pieczenia na sucho lub dodając płynu do pieczenia (np. oleju, śmietany, sosu), według upodobań.
- Po przeprowadzeniu pieczenia próżniowego i usunięciu torebki, kawałki ryby mogą zostać przez kilka minut grillowane na patelni w sposób tradycyjny.

MIĘCZAKI:

- Przed przystąpieniem do pieczenia ostrożnie oczyścić całe mięczaki, usuwając ich oślönki, wnętrzności i chrząstki.
- Zaleca się krojenie na kawałki dużych mięczaków, takich jak ośmiornice. Mogą być pieczone zarówno na sucho, jak i na mokro (pomidory, przyprawy, sosy), według upodobań.
- Po przeprowadzeniu pieczenia próżniowego i usunięciu torebki, kawałki mięczaków mogą zostać przez kilka minut grillowane na patelni w sposób tradycyjny.
- Niektóre porcjowane mięczaki, takie jak „plastry ośmiornicy lub pierścienie kalmara illeksa” nadają się do spożycia po schłodzeniu do temperatury

Pieczenie i wskazówki dotyczące przygotowywania

chłodziarki, wraz z ziemniakami, sałatą i innymi warzywami, według upodobań.

SKORUPIAKI:

- Przed przystąpieniem do pieczenia ostrożnie oczyścić całe skorupiaki (usuwając wnętrzności).
- Aby zapobiec uszkodzeniu torebki, zaleca się pieczenie skorupiaków bez skorupki.
- Skorupiaki można przygotowywać zarówno na sucho, jak i na mokro (używając 70 – 90 g wody na torebkę), według upodobań.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy wybierać krewetki (tygrysie) o długości od 8 do 13 cm.
- Po przeprowadzeniu pieczenia próżniowego i usunięciu torebki, kawałki skorupiaków mogą zostać przez kilka minut grillowane na patelni w sposób tradycyjny.

PRZYGOTOWYWANIE I PIECZENIE SOSÓW:

KREMY WYTRAWNE:

- Wytrawne kremy podawane są jako dodatek do głównych dań lub jako oddzielne danie przeznaczone do jedzenia łyżką.

Przepis podstawowy:

Następujący przepis zawiera proste wskazówki na podstawowy przepis do wielu kremów wytrawnych:

Dundee serowe:

70 g sera pecorino
70 g sera gorgonzola
70 g sera taleggio
70 g śmietany

Oprócz wymienionych wyżej serów, można użyć na przykład sera z przerostami niebieskiej pleśni, świeżego lub dojrzewającego, według gustu.

„Baza śmietanowa” z warzywami:

100 g śmietany
70 g innego sera
50 – 100 g warzyw pokrojonych w kostkę (cukinii) lub cykorii w słupkach

„Baza śmietanowa” z rybą:

70 g śmietany
110 g pieczonego łososia

Baza „świeże pomidory” z warzywami

170 g świeżych pomidorów
15 g cebuli
60 g bakłażanów
70 g cukinii
40 g papryki
15 g oleju

Baza „świeże pomidory” z rybą

300 g świeżych pomidorów
80 g tuńczyka w oleju

20 g cebuli

30 g oleju

PRZYGOTOWYWANIE I PIECZENIE WARZYW I GRZYBÓW:

WARZYWA lub GRZYBY W CAŁOŚCI:

- Niektóre warzywa najlepiej jest piec w całości : cukinie, marchewki, buraki, szparagi. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy wybierać marchewki i cukinie o średnicy przynajmniej 3 cm.

WARZYWA lub GRZYBY W KAWAŁKACH:

- Wszystkie rodzaje warzyw można piec w kawałkach. Wielkość kawałków warzyw należy dobrać odpowiednio do wielkości samych warzyw lub grzybów i tak, by można je było swobodnie umieścić w torebce.
- Do torebki można dodać 50 – 100 g wody. Pod koniec cyklu pieczenia zawartość torebki można zblendować i podawać jako „warzywną zupę-krem”.

PRZYGOTOWYWANIE I PIECZENIE OWOCÓW:

OWOCE (W CAŁOŚCI I W KAWAŁKACH):

- Wszystkie rodzaje owoców można piec w kawałkach. Wielkość kawałków owoców należy dobrać odpowiednio do wielkości samych owoców i tak, by można je było swobodnie umieścić w torebce.
- Niektóre owoce można również piec w całości (jabłka, gruszki).
- Pod koniec cyklu pieczenia zawartość torebki można zblendować i podawać jako „purée owocowe”.

PRZYGOTOWYWANIE I PIECZENIE KREMÓW DESEROWYCH:

KREMY DESEROWE:

- Kremy deserowe mogą być używane do garnirowania deserów lub podawane jako samodzielne desery.

Przepis podstawowy:

Następujący przepis zawiera proste wskazówki na podstawowy przepis do wielu kremów deserowych:

Czekolada / czekolada i baza śmietanowa:

150 g czekolady w kawałkach (200 g jeśli krem ma być bez śmietany)
90 g śmietany

Czekolada i baza mascarpone:

100 g czekolady w kawałkach
250 g serka mascarpone

Pod koniec cyklu pieczenia zgnieść torebkę, by wymieszać składniki

Pod koniec cyklu pieczenia można dodać pokruszone herbatniki, orzechy laskowe (całe lub pokruszone) i owoce.

Instrukcja rozwiązywania usterek

Urządzenie nie działa

- Drzwiczki są prawidłowo zamknięte.
- Sprawdzić bezpieczniki i upewnić się, czy nie nastąpiła przerwa w dopływie prądu.
- Sprawdzić, czy urządzenie ma zapewnioną swobodną wentylację.
Należy odczekać 10 minut, a następnie ponowić próbę użycia urządzenia.
- Przed ponowną próbą należy otworzyć i zamknąć drzwiczki.
- Odłączyć urządzenie od zasilania. Odczekać 10 minut przed ponownym podłączeniem i spróbować ponownie.

Serwis Techniczny

Przed skontaktowaniem się z serwisem technicznym

1. Sprawdzić, czy nie można samodzielnie rozwiązać problemu zgodnie z punktami opisanymi w „Instrukcji rozwiązywania problemów”.
2. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, aby sprawdzić czy usterka nie ustąpiła.

Jeśli po przeprowadzeniu powyższych czynności urządzenie nadal nie działa prawidłowo, należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem.

Zawsze należy podać:

- krótki opis usterki;
- dokładny rodzaj i model urządzenia;
- numer serwisowy (to numer znajdujący się po słowie „Service” na tabliczce znamionowej), podany na prawej, wewnętrznej krawędzi komory urządzenia (widoczny przy otwartych drzwiczkach).

Nie działa elektroniczny programator

Jeżeli na wyświetlaczu pojawia się litera „F” oraz numer, należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem.

W takim wypadku należy podać numer, który następuje po literze „F”.

SERVICE 0000 000 00000



Numer serwisowy jest również podany w karcie gwarancyjnej.

- dokładny adres;
- numer telefonu.

UWAGA: Jeśli konieczna będzie naprawa, należy zwrócić się do autoryzowanego **Serwisu Technicznego** (co jest gwarancją użycia oryginalnych części zamiennych oraz właściwej naprawy).



FOR THE WAY IT'S MADE.

WHIRLPOOL EMEA S.P.A.

Via Carlo Pisacane, 1
20016 PERO (MI) Italy

www.whirlpool.eu

Wydrukowano we Włoszech



400010886436

