

Instrukcja obsługi

KitchenAid

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA	4
Ochrona środowiska	8
Montaż	8
Urządzenie	8
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
WŁ./WYŁ./pauza	15
Minutnik	15
Zmiana ustawień	16
Specjalne	20
Sous vide	26
Rozm. parowe	28
Odgrzewanie	29
Para	30
Assisted Mode	32
Czyszczenie i konserwacja	33
Dane do testowania parametrów podgrzewania	35
Dane techniczne	35
Wprowadzenie do „Chef touch”	36
Jak zastosować metodę „Chef touch”	37
Torebki do pieczenia	38
Przygotowywanie torebek	38
Obsługa urządzenia	39
Jak piec w piekarniku parowym	40
Jak korzystać z komory chłodniczej	41
Wskazówki dotyczące przechowywania opakowań w lodówce/zamrażarce	41
Jak podgrzewać potrawy w piekarniku parowym	42
Tabela pieczenia	43
Wskazówki dotyczące pieczenia i przygotowywania	46
Instrukcja rozwiązywania usterek	48
Serwis Techniczny	48

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

BEZPIECZEŃSTWO JEST NASZYM PRIORYTETEM

Niniejsza instrukcja i samo urządzenie zawierają ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa. Należy je przeczytać i zawsze przestrzegać.



Ten symbol informuje o potencjalnym zagrożeniu bezpieczeństwa użytkowników i osób trzecich. Wszystkie ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa będą poprzedzone tym symbolem oraz następującymi oznaczeniami:



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Oznacza niebezpieczną sytuację, która, o ile się jej nie uniknie, spowoduje poważne obrażenia ciała.



OSTRZEŻENIE

Oznacza niebezpieczną sytuację, która, o ile się jej nie uniknie, może spowodować poważne obrażenia ciała.

Wszystkie komunikaty dotyczące bezpieczeństwa określają rodzaj potencjalnego zagrożenia i informują, w jaki sposób zmniejszyć ryzyko urazów, szkód oraz porażenia prądem wskutek nieprawidłowej obsługi urządzenia. Należy ściśle przestrzegać poniższych instrukcji:

- Instrukcję przechowywać w łatwo dostępnym miejscu, aby użytkownik mógł z niej korzystać w przyszłości.
- Podczas rozpakowywania oraz instalacji urządzenia należy stosować rękawice ochronne.
- Przenoszenie oraz instalacja urządzenia wymaga obecności co najmniej dwóch osób.
- Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czynności montażowej urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego.
- Prace montażowe i konserwacyjne powinny być przeprowadzane przez technika specjalistę, zgodnie z instrukcjami producenta i obowiązującymi lokalnie przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa. Nie należy

naprawiać ani wymieniać żadnej części urządzenia, jeśli nie jest to wyraźnie dozwolone w instrukcji obsługi.

- Wymiana przewodu zasilającego może zostać przeprowadzona wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka. Skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym.
- Urządzenie musi być obowiązkowo uziemione.
- Przewód zasilający powinien mieć wystarczającą długość, by umożliwić podłączenie zabudowanego urządzenia do sieci.
- Aby instalacja była zgodna z wymaganiami obowiązujących przepisów BHP, należy użyć rozłącznika wielobiegunowego o minimalnym odstępie między stykami wynoszącym 3 mm.
- Jeśli piekarnik jest wyposażony we wtyczkę, nie używać rozgałęziaczy.
- Nie używać przedłużaczy ani rozdzielaczy.
- Nie podłączać urządzenia do gniazda zdalnego sterowania lub programatora czasowego.
- Po zakończeniu montażu użytkownik nie powinien mieć dostępu do komponentów elektrycznych urządzenia.
- Nie należy dotykać urządzenia mokrymi częściami ciała ani obsługiwać go bosą.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i służy do gotowania potraw. Wszelkie inne zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń) są zabronione. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za obrażenia ciała osób lub zwierząt oraz szkody materialne w przypadku nieprzestrzegania powyższych zaleceń i środków bezpieczeństwa.
- Urządzenie i jego łatwo dostępne części mogą nagrzewać się podczas pracy.
- Należy unikać dotykania elementów grzejnych.

- Bardzo małe dzieci (w wieku 0-3 lat) i małe dzieci (w wieku 3-8 lat) nie powinny zbliżać się do urządzenia, chyba że są stale nadzorowane.
- 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 urządzenia. Nie pozwalać, by dzieci bawiły się urządzeniem. Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia bez nadzoru.
- Podczas pracy urządzenia i po jej zakończeniu nie dotykać jego grzałek, ponieważ stwarzają ryzyko poparzenia. Należy uważać, aby urządzenie nie miało kontaktu ze ściereczkami lub innymi łatwopalnymi materiałami, dopóki wszystkie jego komponenty całkowicie nie wystygną.
- Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia i pozwolić na stopniowe wydostanie się gorącego powietrza oraz pary z wnętrza komory. Gdy drzwiczki urządzenia są zamknięte, gorące powietrze wydostaje się na zewnątrz przez otwór nad panelem sterowania. Nie blokować otworów wentylacyjnych.
- Do wyjmowania naczyń i innych akcesoriów z gorącego piekarnika należy używać odpowiednich rękawic. Unikać dotykania gorących elementów.
- Nie wkładać do piekarnika materiałów łatwopalnych ani nie przechowywać ich w jego pobliżu: stwarzałyby zagrożenie pożarowe przy przypadkowym włączeniu urządzenia.
- Nie podgrzewać ani gotować w urządzeniu hermetycznie zamkniętych słoików ani innych tego typu pojemników.
- Ciśnienie, które wytworzy się w środku, może doprowadzić

do wybuchu słoika i w konsekwencji uszkodzenia urządzenia.


- Nie używać pojemników z tworzyw syntetycznych.
- Przegrzane tłuszcze i oleje mogą się łatwo zapalić. Należy zawsze nadzorować gotujące się potrawy zawierające dużo tłuszczu i oleju.
- Nigdy nie pozostawiać bez nadzoru urządzenia podczas procesu suszenia żywności.
- Jeżeli do potraw dodawane są napoje alkoholowe (np. rum, koniak, wino, itp.), należy pamiętać, że alkohole wyparowują w wysokiej temperaturze. W konsekwencji występuje ryzyko, że opary alkoholu zapalą się w kontakcie z grzałką elektryczną.
- Przegrzane tłuszcze i oleje mogą się łatwo zapalić. Zawsze uważnie nadzorować gotujące się potrawy zawierające dużo tłuszczu, oleju lub alkoholu (np. rumu, koniaku, wina).
- Nie należy stosować urządzeń czyszczących parą.
- Należy korzystać wyłącznie z sondy do mierzenia temperatury zalecanej do tego piekarnika.
- Do czyszczenia szyby w drzwiczkach piekarnika nie używać środków ściernych ani ostrych skrobaków metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.
- Przed wymianą lampy należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym.

UTYLIZACJA URZĄDZEŃ AGD

- Urządzenie zostało wykonane z materiałów nadających się do recyklingu lub do ponownego użycia. Urządzenie należy utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami. Przed złomowaniem należy odciąć przewody zasilające tak, aby sprzęt był niezdatny do ponownego użytku.
- Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, odzyskiwania oraz recyklingu urządzeń AGD, należy skontaktować się z odpowiednim lokalnym urzędem, punktem zbiórki odpadów lub sklepem, w którym zakupiono produkt.

Ochrona środowiska

Utylizacja materiałów z opakowania

- Materiał z opakowania nadaje się w 100% do recyklingu i jest oznaczony symbolem 
- Poszczególne elementy opakowania powinny zostać zutylizowane w sposób odpowiedzialny i zgodny z obowiązującymi lokalnie przepisami dotyczącymi gospodarowania odpadami.

Rady dotyczące oszczędzania energii

- Urządzenie można wstępnie nagrzewać tylko wtedy, gdy jest to zalecane w tabeli gotowania lub w danym przepisie.
- Używać ciemnych lub emaliowanych na czarno form do pieczenia, gdyż znacznie lepiej pochłaniają ciepło.

Montaż

Po rozpakowaniu urządzenia sprawdzić, czy nie zostało ono uszkodzone podczas transportu i czy drzwiczki urządzenia zamykają się prawidłowo.


W przypadku problemów należy skontaktować się z najbliższym serwisem technicznym.

Aby zapobiec ewentualnemu uszkodzeniu, nie wyjmować urządzenia ze styropianowej podstawy do czasu instalacji.

Urządzenie

Podczas instalacji należy przestrzegać załączonych oddzielnie instrukcji montażu.

Utylizacja urządzenia

- Niniejsze urządzenie jest oznaczone jako zgodne z Dyrektywą Europejską 2012/19/WE (WEEE) w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.
- Prawidłowe złomowanie niniejszego urządzenia przyczyni się do ograniczenia ryzyka negatywnego wpływu produktu na środowisko i zdrowie ludzi, jakie 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.

Dzieci nie mogą wykonywać czynności montażowych. Należy pilnować, aby dzieci nie zbliżyły się do urządzenia w trakcie instalacji. Zarówno podczas instalacji, jak i po jej zakończeniu elementy opakowania (torby z tworzyw sztucznych, części styropianowe itp.) powinny pozostawać poza zasięgiem dzieci.

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.

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 wymagania.

Przed pierwszym użyciem

1. OTWORZYĆ DRZWICZKI, wyjąć akcesoria i upewnić się, że piekarnik jest pusty. **OPŁUKAĆ POJEMNIK NA WODĘ** wodą z kranu (bez detergentów), a następnie napełnić go do znaku „MAX”. **WSUNAĆ POJEMNIK NA WODĘ** do jego łoża, aż do zetknięcia się z punktem kontaktowym i prawidłowego osadzenia na miejscu.

2. URUCHOMIĆ FUNKCJĘ KALIBRACJI i postępować zgodnie z instrukcjami na ekranie.

UWAGA

POMPA WODY odpowiadająca za napełnianie i osuszanie kotła parowego została uruchomiona. Na początku będzie ona pracować głośniej, pompując powietrze, lecz dźwięk będzie cichszy po napełnieniu pompy wodą.

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.

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

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

INFORMACJE OGÓLNE

Na rynku **JEST WIELE** dostępnych 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, **NALEŻY STOSOWAĆ NACZYNIA Z OTWORAMI**, np. do gotowania warzyw. Para będzie miała swobodny dostęp do potrawy ze wszystkich stron, a potrawa ugotuje się równomiernie.

PARA Z ŁATWOŚCIĄ DOSTAJE SIĘ do przestrzeni pomiędzy dużymi kawałkami żywności takimi jak np. duże ziemniaki. Zapewnia to równomierne i skuteczne gotowanie. Pozwala to na ugotowanie zarówno dużych, jak i małych ilości w takim samym czasie. Umieszczenie (rozłożenie) potrawy w sposób umożliwiający parze równomierny i łatwy dostęp do poszczególnych kawałków pozwala na ugotowanie jej w takim samym czasie co 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.

PODKŁADKA GUMOWA

DOSTARCZONA W ZESTAWIE GĄBKA służy do wycierania kroplin mogących pozostawać w ostygniętym 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.

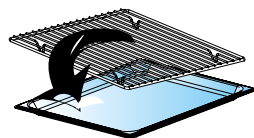


W przypadku umieszczenia potraw bezpośrednio na ruszcie należy włożyć blachę do pieczenia-ociekacz pod ruszt.

BLACHA DO PIECZENIA-OCIEKACZ

WŁOŻYĆ BLACHĘ DO PIECZENIA-OCIEKACZ pod ruszt druczany i tackę do gotowania na parze. Może on być również stosowany jako naczynie do gotowania lub jako blacha do pieczenia.

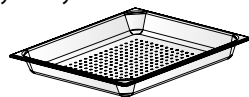
BLACHA DO PIECZENIA-OCIEKACZ służy do zbierania kapiącego sosu oraz cząstek żywności, które mogłyby zabrudzić i zaplamić wnętrze kuchenki. Należy unikać umieszczania naczyń bezpośrednio na dnie kuchenki.



Tacka do gotowania na parze

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

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



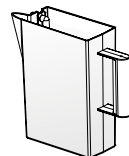
ZBIORNIK NA WODĘ

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 niegazowanej. Nigdy nie należy używać wody destylowanej lub filtrowanej ani jakichkolwiek innych płynów w pojemniku na wodę.



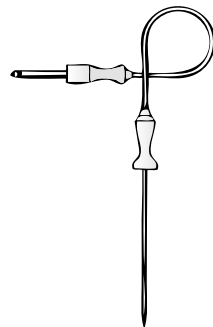
Po KAŻDYM UŻYCIU KUCHENKI NALEŻY OPRÓŻNIĆ POJEMNIK NA WODĘ. Przemawiają za tym względy higieniczne. Zapobiega to również gromadzeniu się kroplin wewnątrz urządzenia.

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 w zakresie od 30 do 100°C. Gdy tylko zostanie osiągnięta ustawiona temperatura, urządzenie wyłączy się, a na wyświetlaczu pojawi się napis: „Osiągnięto temperaturę”.

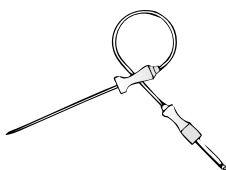


Czyszcząc sondę, **NIE WOLNO ZANURZAĆ JEJ W WODZIE.** Po użyciu wystarczy przetrzeć ją czystą, wilgotną ściereczką lub ręcznikiem kuchennym.

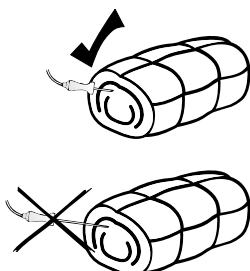
Umieszczanie sondy

1. UMIEŚCIĆ SONDĘ DO MIERZENIA

TEMPERURY W potrawie, jeszcze gdy znajduje się ona na kuchennym blacie.



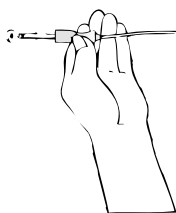
UPEWNIĆ SIĘ, że w potrawę włożona jest możliwie jak największa część sondy. Zapewni to większą dokładność pomiaru temperatury.



2. Włożyć potrawę do piekarnika.

3. OBRÓCIĆ Z POWROTEM POKRYWKĘ

SONDY i podłączyć sondę temperatury do gniazdka w ściance piekarnika, upewniając się, że przewód zasilający wisi swobodnie nawet po zamknięciu drzwiczek. Ani gniazdko, ani wtyczka sondy nie mają dostępu do prądu.



PIECZENIE Z UŻYCIEM SONDY DO MIERZENIA TEMPERURY

SONDA DO MIERZENIA TEMPERURY 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 ewentualnie znajdujących się w potrawie.

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

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 słodczyce, dzemy 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.

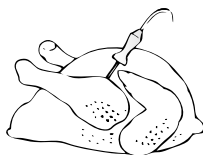
PIEKARNIK NIE MOŻE PRACOWAĆ z niepodłączoną do niego sondą temperatury w komorze.

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.

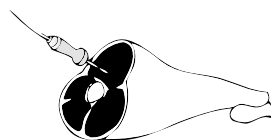
DRÓB

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, a nie w warstwie tłuszczu na powierzchni. Należy unikać umieszczania końcówki sondy w tłustych partiach mięsa wieprzowego.

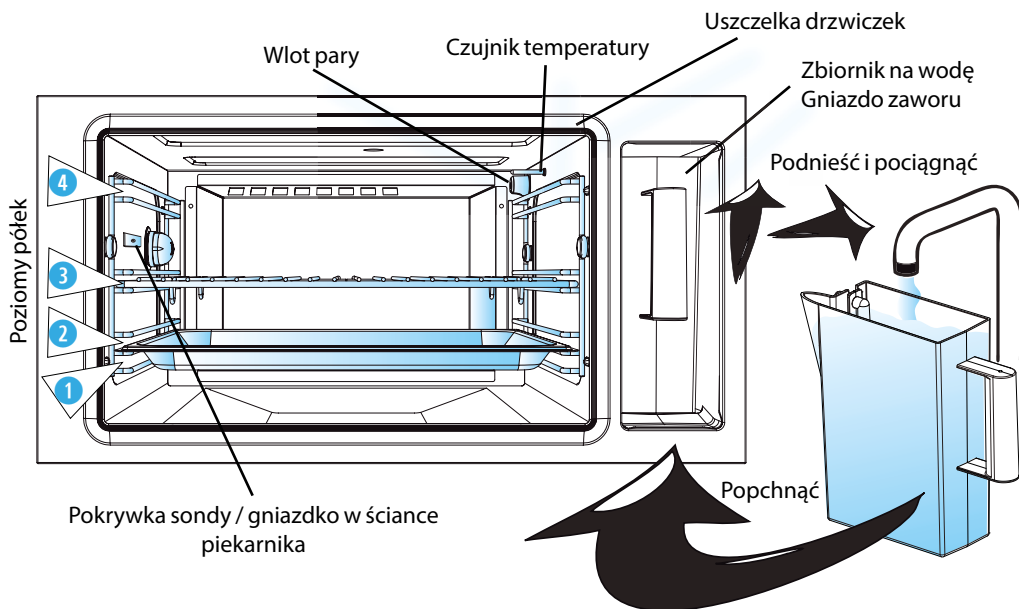


RYBY

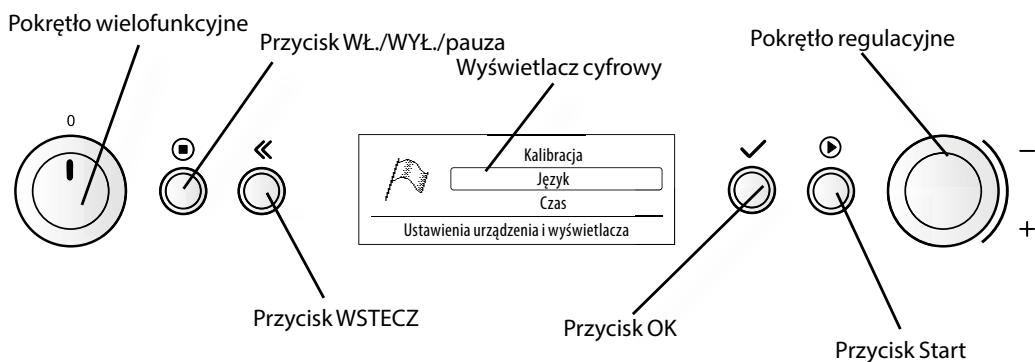
SONDY MOŻNA UŻYWAĆ, PIEKĄC W CAŁOŚCI DUŻE RYBY, takie jak łosoś czy szczupak. Należy umieścić końcówkę sondy w najgrubszej partii ryby, nie za blisko kręgosłupa.



Funkcje urządzenia



Panel sterowania



Blokada przed dziećmi



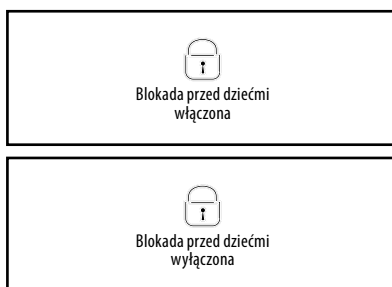
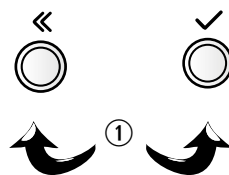
1. NACISNĄĆ JEDNOCZEŚNIE PRZYCISKI **BACK (WSTECZ)** ORAZ **OK** I PRZYTRZYMAĆ JE DO USŁYSZENIA DWÓCH SYGNAŁÓW DŹWIĘKOWYCH (3 SEKUNDY).

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 Klawiszy WYŁĄCZA SIĘ w ten sam sposób, jak przy włączaniu.

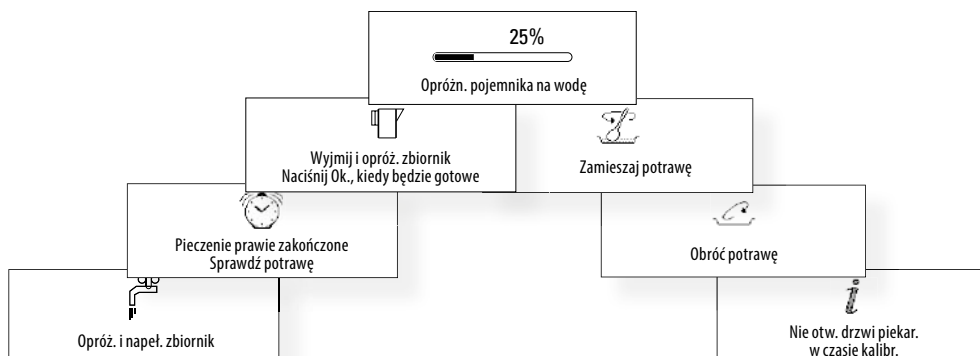


Komunikaty

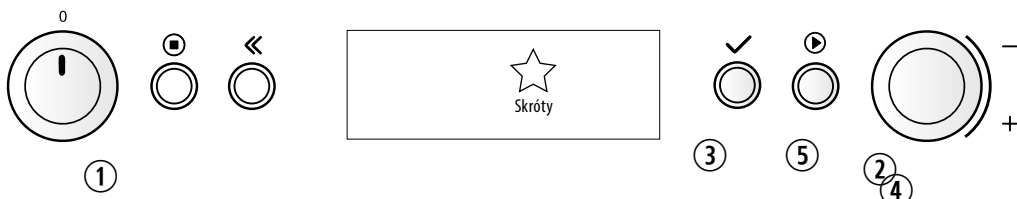
PODZAS UŻYWANIA NIEKTÓRYCH FUNKCJI kuchenka może zatrzymać się i wyświetlić polecenie wykonania czynności lub poradę dotyczącą akcesoriów, których należy użyć.

JEŚLI POJAWI SIĘ KOMUNIKAT:

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



Skróty



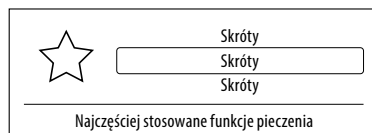
1. **PRZEKRĘCAĆ POKRĘTŁO WIELOFUNKCYJNE**, aż na wyświetlaczu pojawi się napis „Shortcuts” (Skróty).
2. **POKRĘTŁEM REGULACYJNYM** wybrać ulubiony skrót. Najczęściej stosowane funkcje są wstępnie wybrane.
3. **NACISNĄĆ PRZYCIŚNIK OK**, aby potwierdzić wybór.
4. **UŻYWAJĄC POKRĘTŁA REGULACYJNEGO / PRZYCIŚNIKA OK**, dokonać żądanych regulacji.
5. **NACISNĄĆ PRZYCIŚNIK 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 napisem „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 skrótem #1 najczęściej używaną funkcję.

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



WŁ./WYŁ./pauza

URZĄDZENIE WŁĄCZA I WYŁĄCZA LUB ZATRZYMUJE SIĘ przyciskiem WŁ./WYŁ.

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

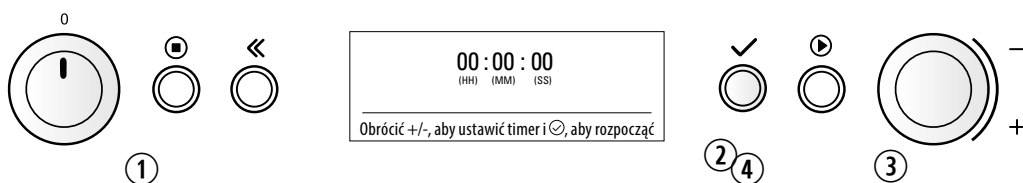
KIEDY URZĄDZENIE JEST WYŁĄCZONE, aktywny jest tylko jeden przycisk. Działać będzie tylko przycisk OK (patrz temat: „Minutnik kuchenny (Timer)”). Wyświetlany będzie zegar 24-godzinny.

UWAGA: Zachowanie kuchenki może się różnić od tego opisanego powyżej. Zależy to od tego, czy funkcja ECO została WŁĄCZONA lub WYŁĄCZONA (więcej informacji - patrz rozdział ECO).

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



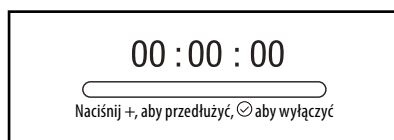
Minutnik



1. **WYŁĄCZYĆ KUCHENKĘ**, przekręcając w tym celu pokrętło wielofunkcyjne w położenie Zero lub naciskając przycisk WŁ./WYŁ.
2. **NACISNĄĆ PRZYCISK OK**.
3. **PRZEKRĘCAJĄC POKRĘTŁO REGULACYJNE**, ustawić żądany czas timera.
4. **NACISNĄĆ PRZYCISK OK**, aby uruchomić odliczanie minutnik 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.

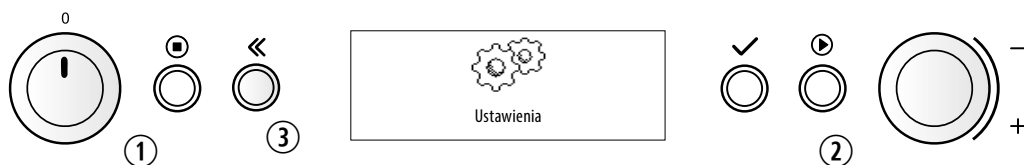


Gdy minutnik zakończy odliczanie, **SŁYCHAĆ BĘDZIE SYGNAŁ DŹWIĘKOWY**.

NACIŚNIĘCIE PRZYCISKU STOP przed upływem ustawionego czasu spowoduje wyłączenie timera.



Zmiana ustawień



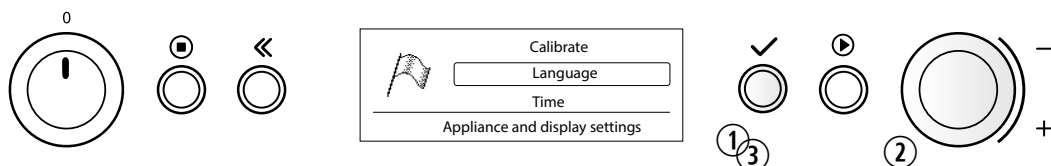
1. **PRZEKRĘCAĆ POKRĘTŁO WIELOFUNKCYJNE**, aż na wyświetlaczu pojawi się „Ustawienia”.
2. **PRZEKRĘCAĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE**, aby wybrać jedno z ustawień, które mają zostać dostosowane.

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

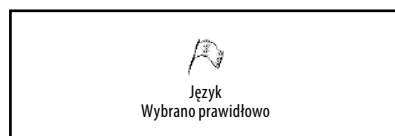
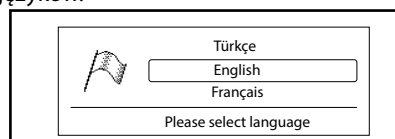
Po **PRZERWIE W DOSTAWIE PRĄDU** zegar zacznie migać i wymagane będzie jego ponowne ustawienie.

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

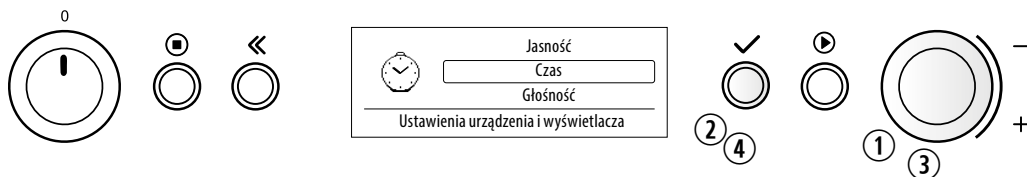
Język



1. **NACISNĄĆ PRZYCIŚK OK**,
2. **PRZEKRĘCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE**, aby wybrać jeden z dostępnych języków.
3. **NACISNĄĆ PONOWNIE PRZYCIŚK OK**, aby potwierdzić zmianę.

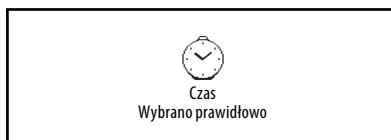
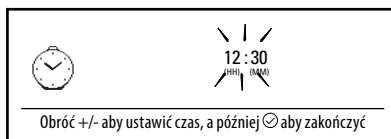
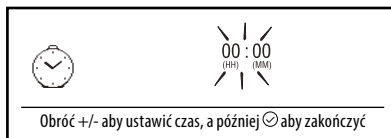


Ustawianie zegara

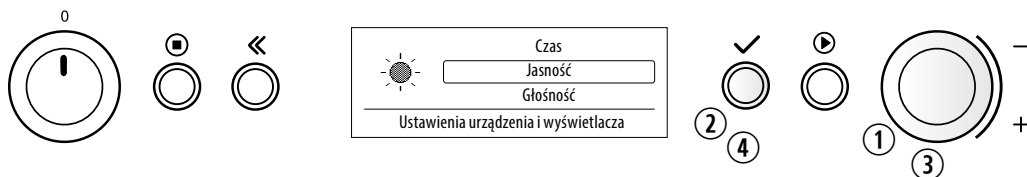


1. **PRZEKRĘCAĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE**, aż wyświetli się komunikat „Czas”.
2. **NACISNAĆ PRZYCIŚK OK**. (Cyfry będą migać).
3. **PRZEKRĘCAĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE**, aby ustawić zegar 24-godzinny.
4. **NACISNAĆ PONOWNIE PRZYCIŚK OK**, aby potwierdzić zmianę.

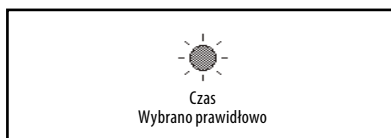
ZEGAR JEST NASTAWIONY I URUCHOMIONY.



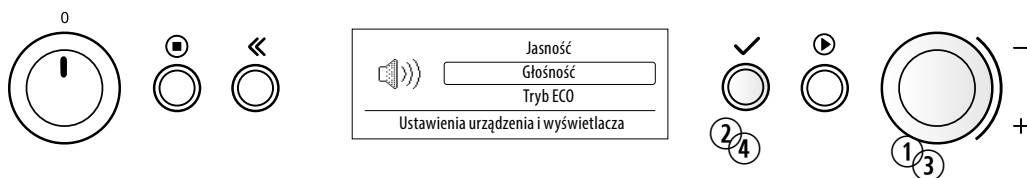
Jasność



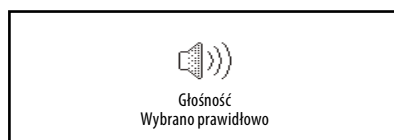
1. **PRZEKRĘCAĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE**, aż wyświetlony zostanie napis „Brightness” („Jasność”).
2. **NACISNAĆ PRZYCIŚK OK**.
3. **PRZEKRĘCAJĄC POKRĘTŁO REGULACYJNE**, ustawić odpowiedni poziom jasności.
4. **NACISNAĆ PRZYCIŚK OK**, aby potwierdzić wybór.



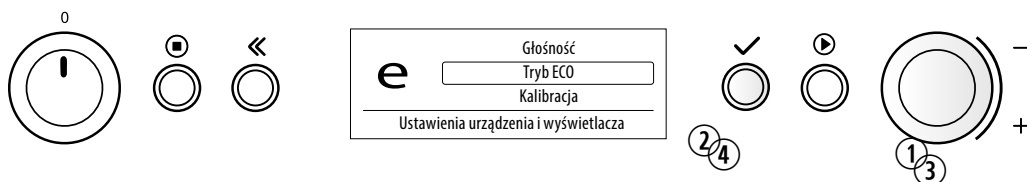
Głośność



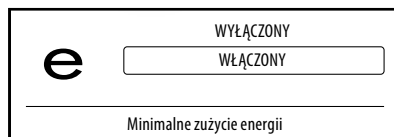
1. **PRZEKRĘCAĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE** , aż wyświetlony zostanie napis "Volume" („Głośność”).
2. **NACISNAĆ PRZYCIŚNIK OK.**
3. **PRZEKRĘCAJĄC POKRĘTŁO REGULACYJNE**, ustawić głośność „Wysoka”, „Średnia”, „Niska” lub „Wyciszona”.
4. **NACISNAĆ PONOWNIE PRZYCIŚNIK OK**, aby potwierdzić zmianę.



Eco



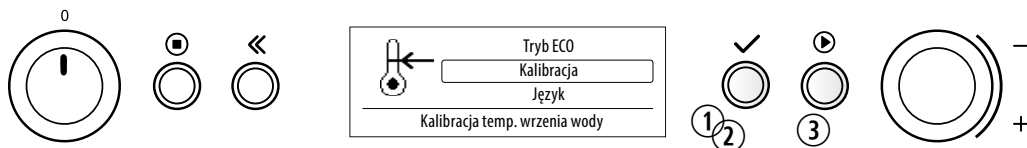
1. **PRZEKRĘCAĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE**, aż wyświetlony zostanie napis „Tryb ECO”.
2. **NACISNAĆ PRZYCIŚNIK OK.**
3. **PRZEKRĘCAJĄC POKRĘTŁO REGULACYJNE**, ustawić opcję „WŁ.” lub „WYŁ.” dla trybu ECO.
4. **NACISNAĆ PONOWNIE PRZYCIŚNIK OK**, aby potwierdzić zmianę.



GDY FUNKCJA ECO jest włączona, wyświetlacz automatycznie ściemnia się po pewnym czasie, 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 PRZYCIŚNIK OK.** Ważne, aby nie otwierać drzwiczek do chwili zakończenia całej procedury.
2. **NACISNĄĆ PRZYCIŚNIK OK.**
3. **NACISNĄĆ PRZYCIŚNIK START.**

PRZED SKORZYSTANIEM Z TEJ FUNKCJI UPEWNIĆ SIĘ, że 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 OSTYGNIĘCIA 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 kamperze, przeniesiono je do innej miejscowości lub w jakikolwiek inny sposób zmieniono wysokość jego instalacji, przed użyciem konieczna będzie jego ponowna kalibracja.

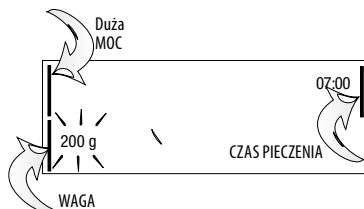
W czasie gotowania

 **PO ROZPOCZĘCIU PROCESU GOTOWANIA (PIECZENIA):**
 Czas można łatwo zwiększać co 1 minutę, naciskając przycisk Start. Każde naciśnięcie wydłuża czas.

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

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

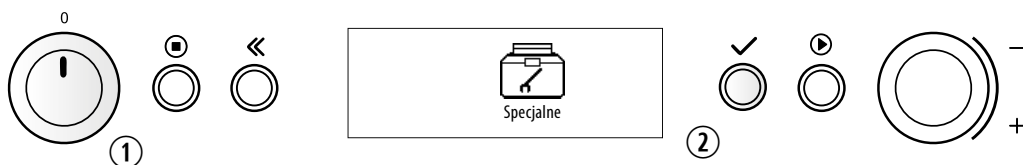
NACISNĄC PONOWNIE PRZYCIŚNIK OK, aby potwierdzić wybór. Kuchenka automatycznie kontynuuje pracę z nowym ustawieniem.



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



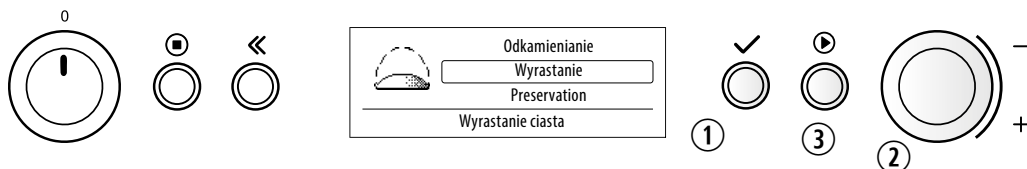
Specjalne



1. **PRZEKRĘCAĆ POKRĘTŁO WIELOFUNKCYJNE**, aż pojawi się komunikat „Funkcje specjalne”.
2. **PRZEKRĘCAĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE**, 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	SŁUŻY DO PŁUKANIA komory piekarnika.
ODKAMIENIANIE	SŁUŻY DO ODKAMIENIANIA zbiornika na wodę.
OPRÓŻNIANIE	RĘCZNE OPRÓŻNIANIE zbiornika na wodę
DEZYNFEKCYJA	DO DEZYNFEKCYJ butelek lub słoiczków dla dzieci
JOGURT	DO PRZYRZĄDZANIA JOGURTU
PRZECHOWYWANIE	DO PRZECHOWYWANIA potraw typu owoce lub warzywa

Wyrastanie ciasta



1. **NACISNĄĆ PRZYCIŚK OK.**
2. **PRZEKRĘCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE**, by ustawić czas.
3. **NACISNĄĆ PRZYCIŚK START.**



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

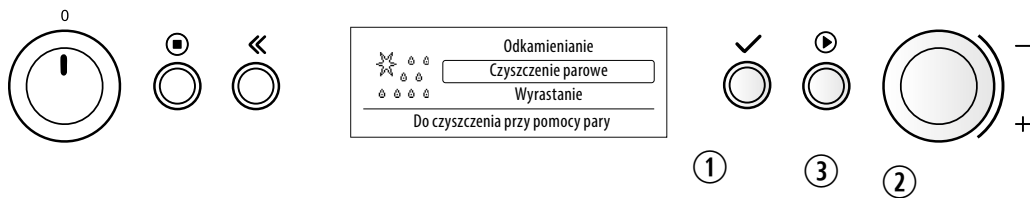
WYRASTANIE

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. **NACISNAĆ PRZYCISK OK/WYBIERZ.**
2. **POSTĘPOWAĆ** zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie.
3. **NACISNAĆ PRZYCISK „START”.**

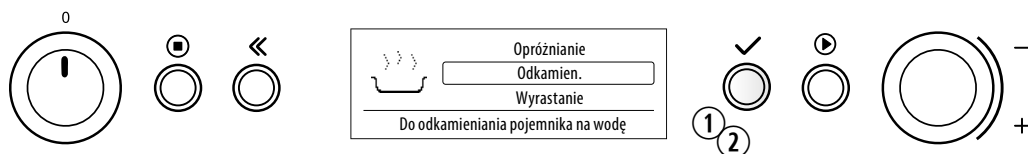


FUNKCJA CZYSZCZENIA PAROWEGO służy do zmiękczenia ciężkich zabrudzeń i ułatwiania czyszczenia.

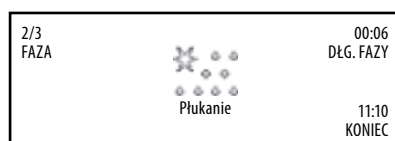
NALEŻY UŻYWAĆ JEJ REGULARNIE, aby uniknąć nagromadzenia się osadów soli i innych żrących resztek żywności, które mogłyby uszkodzić stalowe powierzchnie urządzenia. Jeśli urządzenie nie będzie czyszczone, może zacząć rdzewieć.

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

Usuwanie kamienia



- 1. NACISNĄĆ PRZYCISK OK.** (Kuchenka przygotowuje się do odkamieniania)
- 2. NACISNĄĆ PRZYCISK 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. Odkamienianie należy wykonać, gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Descale needed” (Konieczne odkamienianie). Przed przeprowadzeniem odkamieniania należy upewnić się, czy dostępna jest wystarczająca ilość płynu odkamieniającego. Zaleca się stosowanie odkamieniacza „Wpro active’clean”, przeznaczonego do ekspresów do kawy i czajników.

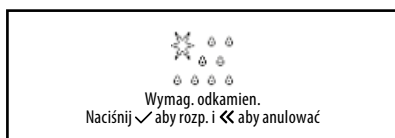
ODKAMINIENIE TRWA około ½ godziny i nie można w tym czasie uruchamiać żadnej funkcji gotowania. Komunikat „Please remove...” (Proszę wyjąć...) oznacza zakończenie tej operacji.

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

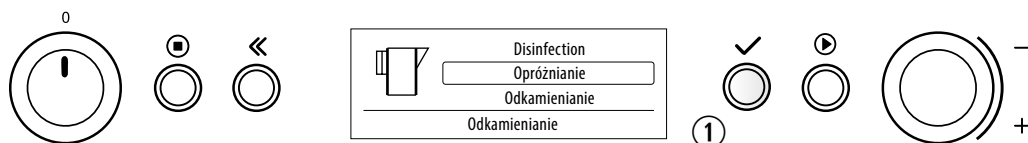
UWAGA: PO URUCHOMIENIU procedura odkamieniania musi zawsze dobiec do końca.

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.



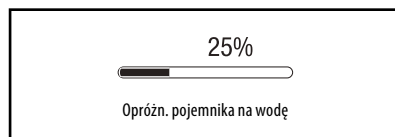
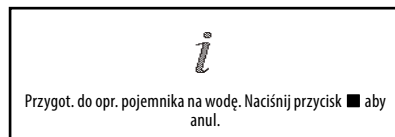
Opróżnianie



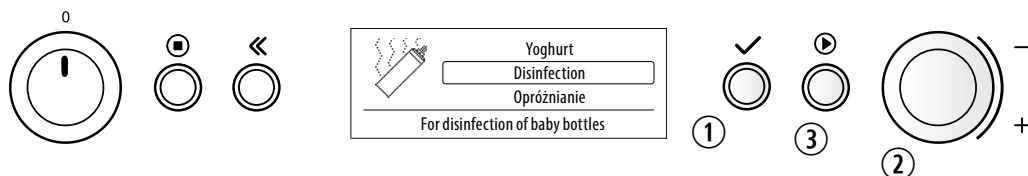
1. NACISNAĆ PRZYCIŚK OK.

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 (Dezynfekcja)



1. NACISNAĆ PRZYCIŚK OK.

2. PRZEKRĘCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE, by ustawić czas.

3. NACISNAĆ PRZYCIŚK START.

DO DEZYNFEKCI 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 BLACHĘ DO PIECZENIA-OCIEKACZ 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.

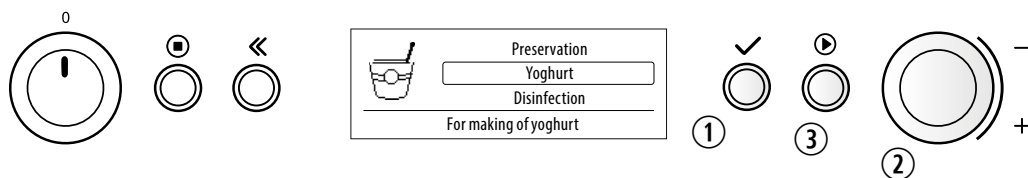
Przed ponownym złożeniem **NALEŻY JE STARANNIE OSUSZYĆ.**

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. NACISNAĆ PRZYCISK OK.

2. PRZEKRĘCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE, by ustawić czas.

3. NACISNAĆ PRZYCISK START.



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

DODAC 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 słoiczków do jogurtu.

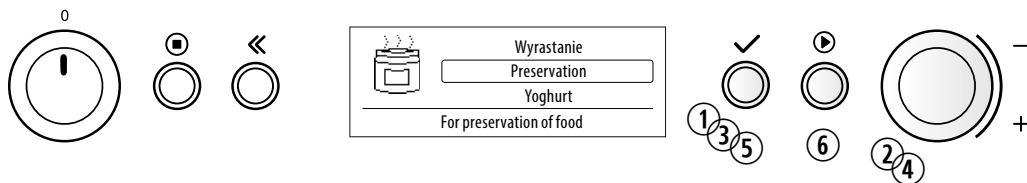
NACZYNIA UMIEŚCIĆ na ruszcie w piekarniku.

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 przyrządzenia jogurtu były bardzo czyste. Zalecamy sterylizację pojemników i innych przyrządów itp. przy użyciu funkcji „DISINFECTIO”.

Preservation



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



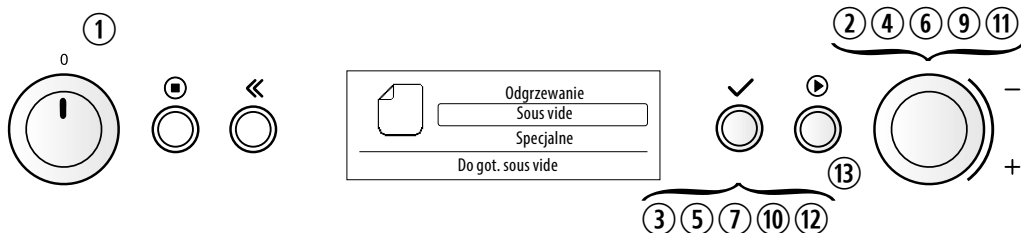
Do WEKOWANIA owoców i warzyw.

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

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

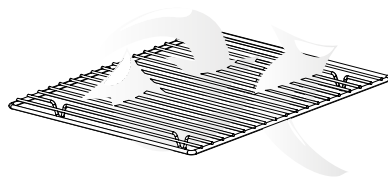
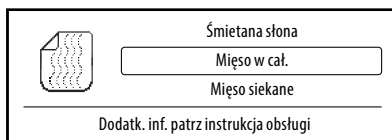
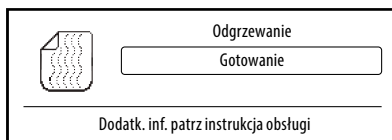
Sous vide



1. **PRZEKRĘCIĆ POKRĘTŁO WIELOFUNKCYJNE.**
2. **PRZEKRĘCAĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE**, aż wyświetli się napis „Sous vide”.
3. **PRZEKRĘCAĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE**, aby wybrać jedną z funkcji sous vide.
4. **NACISNAĆ PRZYCIŚK OK**, aby potwierdzić.
5. **PRZEKRĘCAJĄC POKRĘTŁO REGULACYJNE**, wybrać potrawę.
6. **NACISNAĆ PRZYCIŚK OK**, aby potwierdzić.

7. **POSTĘPOWAĆ** zgodnie z instrukcjami na ekranie dotyczącymi pojemnika na wodę i innych przyborów.
8. **POKRĘTŁEM REGULACYJNYM** wybrać ustawienie do edycji.
9. **NACISNAĆ PRZYCIŚK OK**, aby potwierdzić.
10. **POKRĘTŁEM REGULACYJNYM** zmienić ustawienie.
11. **NACISNAĆ PRZYCIŚK OK**, aby potwierdzić. (Powtórzyć czynności 9 i 12, jeśli zachodzi taka potrzeba).
12. **NACISNAĆ PRZYCIŚK START.**

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



Odgrzewanie

FUNKCJA TA SŁUŻY DO gotowania potraw podanych w poniższej tabeli.

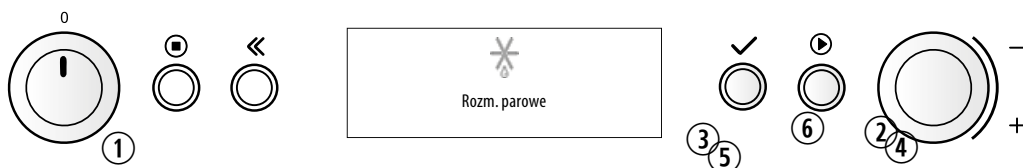
POTRAWA	CZAS PIECZENIA	AKCESORIA
ZAMROŻONE	01 min – 4 godziny	Ruszt na poziomie 3
SCHŁODZONE	01 min – 4 godziny	

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. **PRZEKRĘCAĆ POKRĘTŁO WIELOFUNKCYJNE**, aż na wyświetlaczu pojawi się napis „Steam defrost” (Rozm. parowe).
2. **POKRĘTŁEM REGULACYJNYM** wybrać ustawienie do edycji.
3. **NACISNAĆ PRZYCIŚNIK OK**, aby potwierdzić.
4. **POKRĘTŁEM REGULACYJNYM** zmienić ustawienie.
5. **NACISNAĆ PRZYCIŚNIK OK**, ABY POTWIERDZIĆ. (Powtórzyć czynności 2 i 4, jeśli zachodzi taka potrzeba).
6. **NACISNAĆ 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 ustawić ociekacz, gdzie zbierać się będzie roztopiona woda.

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

POTRAWA		WAGA	CZAS ROZ- MRAŻANIA	CZAS DOCHODZENIA	TEMPERATU- RA
MIĘSO	MIELONE	500 g	25 – 30 minut	30 – 35 minut	60 °C
	W PŁASTRACH			20 – 25 minut	
	KIEŁBASA BRADWURST	450 g	10 – 15 minut	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	
	BUŁKII 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. **PRZEKRĘCAĆ POKRĘTŁO WIELOFUNKCYJNE**, aż wyświetli się napis „Reheat” (Odgrzewanie).
2. **POKRĘTŁEM REGULACYJNYM** wybrać ustawienie do edycji.
3. **NACISNAĆ PRZYCIŚK OK**, aby potwierdzić.
4. **POKRĘTŁEM REGULACYJNYM** zmienić ustawienie.
5. **NACISNAĆ PRZYCIŚK OK**, aby potwierdzić. (Powtórzyć czynności 2 i 4, jeśli zachodzi taka potrzeba).
6. **NACISNAĆ PRZYCIŚK START**.

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

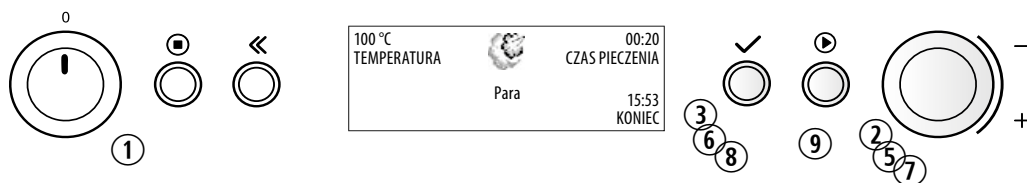
JEŚLI WKŁADAMY POTRAWĘ DO LODÓWKI lub umieszczamy na talerzu w celu odgrzania, kawałki o większej grubości lub gęstości należy układać bliżej krawędzi tacki, zaś cieńsze i mniej gęste – na jej środku.

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 , w którym zbierać się będzie woda.
ZUPA		20 – 25 MINUT		
WARZYWA		20 – 25 minut		
RYŻ I MAKARON		15 – 20 minut		
ZIEMNIAKI W KAWAŁKACH		20 – 25 minut		
MIĘSO W PLASTRACH		15 – 20 minut		
MIĘSO W SOSIE		25 – 30 minut		
FILETY RYBNE		10 – 15 minut		

Para

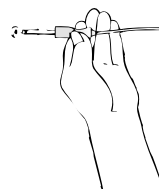


1. **PRZEKRĘCAĆ POKRĘTŁO WIELOFUNKCYJNE**, aż na wyświetlaczu pojawi się napis „Steam” (Gotowanie na parze).
2. **POKRĘTŁEM REGULACYJNYM** wybrać jedną z funkcji..
3. **NACISNAĆ PRZYCISK OK / WYBIERZ**, aby potwierdzić.
4. **NALEŻY ZDECYDOWAĆ**, czy pieczenie ma się odbywać przy użyciu sondy do potraw, czy bez niej, i postępować zgodnie z odpowiednimi instrukcjami podanymi niżej.

JEŚLI NIE MA BYĆ UŻYWANA SONDA:

OTWORZYĆ DRZWICZKI, włożyć potrawę.

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



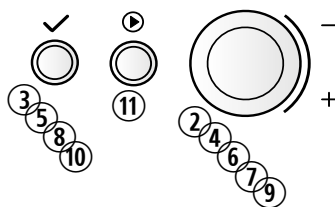
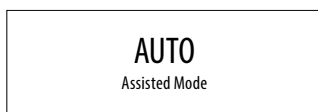
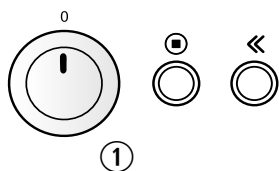
FUNKCJI TEJ NALEŻY UŻYWAĆ do potraw, takich jak warzywa, ryby, do przygotowywania soków z owoców i blanszowania.

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

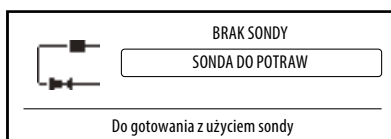
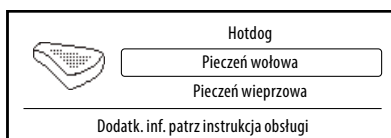
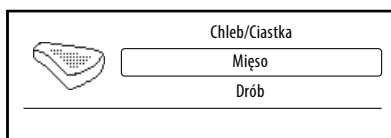
Para

POTRAWA		TEMP. °C	CZAS	AKCESORIA	WSKAZÓWKI
BURAKI ĆWIKŁOWE	Małe	100 °C	50 – 60 minut	TACKA DO GOTOWANIA NA PARZE na poziomie 3	
KAPUSTA CZERWONA	W plastrach		30 – 35 minut		Ociekacz na poziomie 1
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 są określone z założeniem, że piekarnik znajduje się w pomieszczeniu o temperaturze pokojowej.		

Assisted Mode



1. **PRZEKRĘCAĆ POKRĘTŁO WIELOFUNKCYJNE**, aż na wyświetlaczu pojawi się napis „Assisted Mode”.
2. **PRZEKRĘCIĆ POKRĘTŁO REGULACYJNE**, aby wybrać klasę żywności.
3. **NACISNĄĆ PRZYCIŚNIK OK / WYBIERZ**, aby potwierdzić.
4. **PRZEKRĘCAJĄC POKRĘTŁO REGULACYJNE**, wybrać potrawę.
5. **NACISNĄĆ PRZYCIŚNIK OK / WYBIERZ**, aby potwierdzić.
6. **POKRĘTŁEM REGULACYJNYM** wybrać opcję pieczenia „Sonda” lub „Brak sondy”.



JEŚLI NIE MA BYĆ UŻYWANA SONDA:

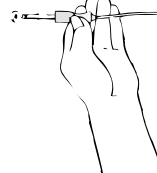
OTWORZYĆ DRZWIČKI, włożyć potrawę

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

JEŚLI SONDA MA BYĆ UŻYWANA:

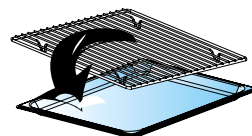
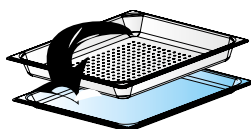
OTWORZYĆ DRZWIČKI, umieścić potrawę (z prawidłowo umieszczoną sondą) i podłączyć wtyczkę sondy do gniazdka w ścianie piekarnika.

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

INFORMACJE OGÓLNE

! OSTRZEŻENIE

! CZYSZCZENIE JEST JEDYNĄ CZYNNOŚCIĄ KONSERWACYJNĄ, która jest zwykle wymagana.

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

! NIE UŻYWAĆ 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 ODSTĘPACH 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.

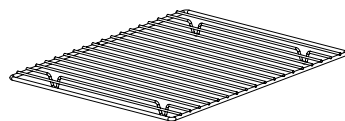
Aby ułatwić czyszczenie, należy regularnie **PRZEPROWADZAĆ FUNKCJĘ CZYSZCZENIA PAROWEGO**.

STOSOWAĆ DELIKATNE DETERGENTY, wodę i miękką szmatkę do czyszczenia powierzchni wewnętrznych, zewnętrznej i wewnętrznej powierzchni drzwiczek oraz otworu drzwiczek.

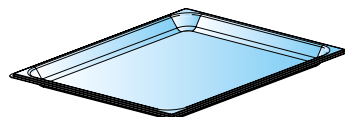
! NIE NALEŻY DOPUSZCZAĆ DO ZBIERANIA SIĘ RESZTEK TŁUSZCZU lub żywności wokół drzwiczek i ich uszczelki. Brak dbałości o czystość uszczelki może prowadzić do uszkodzeń frontów lub sąsiednich urządzeń, spowodowanych nieprawidłowym zamknięciem drzwiczek podczas pracy.

MOŻNA MYĆ W ZMYWARCE

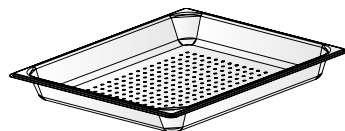
Ruszt



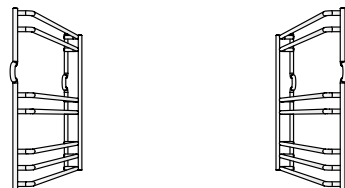
BLACHA DO PIECZENIA-OCIEKACZ



TACKA DO GOTOWANIA NA PARZE



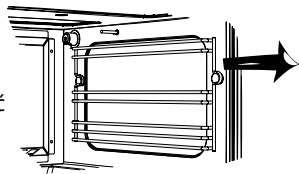
PROWADNICE PÓLEK



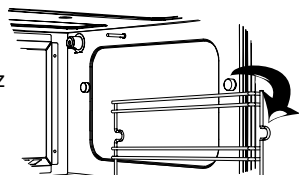
Czyszczenie i konserwacja

WYJMOWANIE PROWADNIC PÓŁEK

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



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



NIE MOŻNA MYĆ W ZMYWARCE

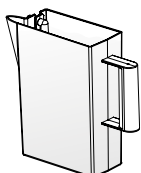
RURKA WODNA

ODŁĄCZYĆ RURKĘ WODNĄ od pojemnika na wodę, aby ułatwić czyszczenie. Należy zwrócić uwagę, że rurka ta nie nadaje się do mycia w zmywarce.



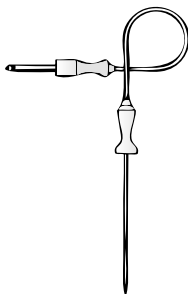
ZBIORNIK NA WODĘ

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 WEŁNY STALOWEJ. Spowoduje to porysowanie powierzchni.

WYMIANA ŻARÓWKI OŚWIETLENIOWEJ KUCHENKI

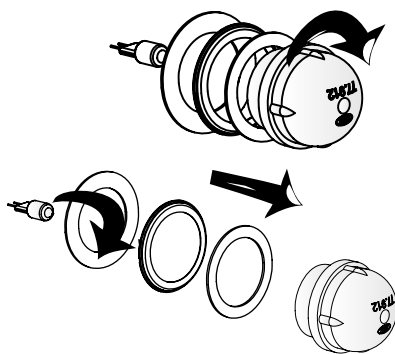
! OSTRZEŻENIE

RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM

PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO WYMIANY ŻARÓWKI NALEŻY SPRAWDZIĆ, 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 10 W, 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 różnych 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 DRUCIANY
8.5.2	65 – 70 MINUT	160-170°C	TAK	RUSZT DRUCIANY

Dane techniczne

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

Wprowadzenie do „Chef touch”

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 ŻYWNOSĆ

Żywność zawiera zwykle różne rodzaje mikroorganizmów.

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

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

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:

- używania świeżych składników;
- używania „Urządzenia próżniowego **KitchenAid** i specjalnych opakowań do pieczenia;
- przestrzegania minimalnych czasów pieczenia podanych w części „**Piekarnik parowy KitchenAid**” i tabelach z instrukcji;
- natychmiastowego spożycia potrawy lub szybkiego obniżenia temperatury, korzystając z „**Komory chłodniczej KitchenAid**”;
- przestrzegania 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*” ma różne zastosowania, zależnie od nawyków żywieniowych użytkowników

A) Natychmiastowa konsumpcja

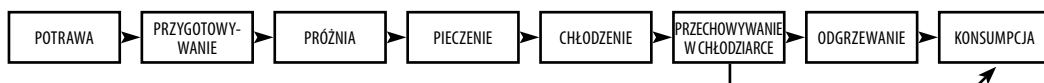
Sugerowana do przygotowania każdego rodzaju potraw metodą „*Chef touch*” i stanowiąca najlepszy sposób wykorzystania tej metody pieczenia. Zakłada przygotowanie torebki, pieczenie i konsumpcję, bez dalszego przechowywania. Idealna w razie używania „*Chef Touch*” do przygotowania obiadu lub kolacji w ciągu 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.

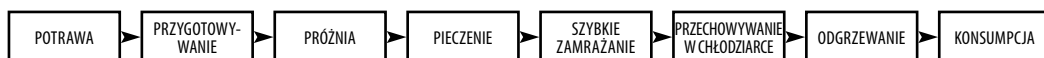
Metoda ta zakłada przygotowanie torebki, pieczenie, chłodzenie w komorze do temperatury chłodziarki i przechowywanie w chłodziarce (+4 °C) maksymalnie 48 godzin przed spożyciem.



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

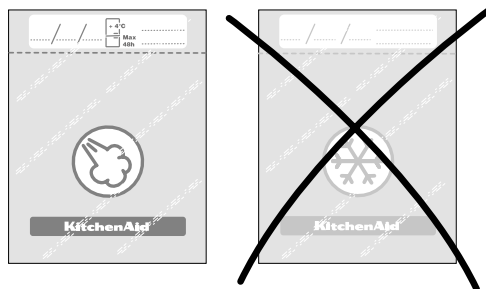
PRZYGOTOWYWANIE PRODUKTÓW:

Przygotowując potrawy, należy zawsze pamiętać o podstawowych zasadach higieny:

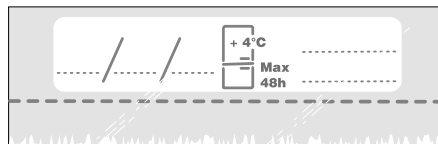
- Przed przystąpieniem do przygotowywania potrawy należy zawsze umyć ręce i powtarzać tę czynność w trakcie przygotowywania.
- Upewnić się, że wszystkie powierzchnie kuchenne, przyrządy i pojemniki zostały starannie oczyszczone i odkażone.
- Upewnić się, że do żywności i kuchni nie mają dostępu owady i zwierzęta domowe.
- Przed przystąpieniem do gotowania należy zawsze myć wszystkie warzywa.
- Zaleca się używać zawsze czystych powierzchni 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 wskazać nieusuwalnym tuszem datę przygotowania i rodzaj produktu w przeznaczonych do tego miejscach na torebkach.



Przygotowywanie torebek

KORZYSTANIE Z TOREBEK PRÓŻNIOWYCH KITCHENAID

1. Otworzyć całkowicie szufladę (aż słychać 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 zagniecień.
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.

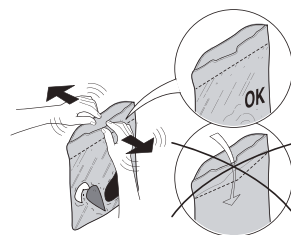
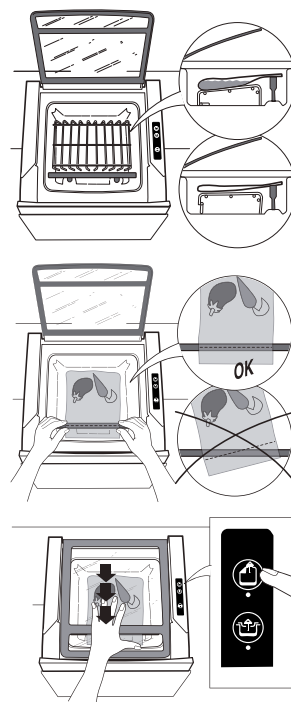
Właściwe uszczelnienie to kluczowy element pozwalający uzyskać warunki próżniowe w torebce. Można je rozpoznać po wyraźnie widocznej uszczelce bez jakichkolwiek śladów przypalenia.

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.



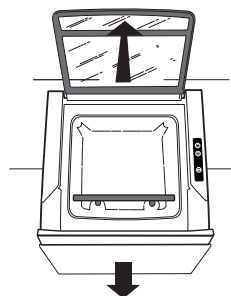
Obsługa urządzenia

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 słycać krótki sygnał dźwiękowy.

Cykl automatycznie przeprowadzi następujące czynności:

- Fazę odprowadzania powietrza sygnalizowaną miganiem przycisku funkcji. Ta faza trwa około 2 minut i 30 sekund.
- Fazę uszczelniania termicznego sygnalizowaną emisją światła diody LED przycisku funkcyjnego. 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 słycać 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 słycać sygnał dźwiękowy.

CYKL PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO DLA POJEMNIKÓW KITCHENAID

Na początku każdego cyklu będzie słycać krótki sygnał dźwiękowy.

Cykl automatycznie przeprowadzi następujące czynności:

- Faza próżniowa jest sygnalizowana miganiem diody LED przycisku funkcyjnego. 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 słycać 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 słycać 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 (procedury 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 poziomie 2
- Umieścić opakowania, jak pokazano na rysunku (1, 2, 3, 4)
- Zamknąć drzwi
- Wybrać menu sous-vide
- Ustawić program pieczenia (patrz ilustracje przedstawiające wyświetlacz)
- Wybrać kategorię odniesienia
- Ustawić czas pieczenia zgodnie ze wskazówkami z załączonych tabeli
- Rozpocząć pieczenie
- Po zakończeniu cyklu pieczenia (słychać będzie sygnał dźwiękowy) należy wyjąć produkt z piekarnika

Sygnał dźwiękowy wskaże, że otwarcie drzwiczek przed upłynięciem ustawionego czasu pieczenia, a na ekranie zostanie wyświetlony następujący komunikat: „Gotowanie nie zakończone, zamknąć drzwi natychmiast”

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 wyświetlaczu pokaże się komunikat „Gotowanie zakończone, spożyć lub przechować”.

Stronę wyświetlacza na ekranie można wyłączyć, naciskając przycisk „OK”.

Upieczona potrawa musi zostać zjedzona lub przechowywana w chłodziarnie.

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 mogą wypływać z niej ciecze
- Wyjąć potrawę z torebki

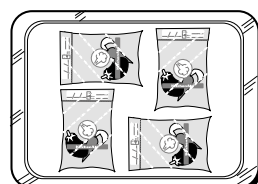
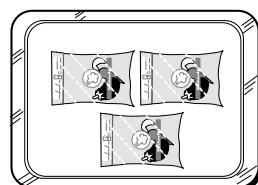
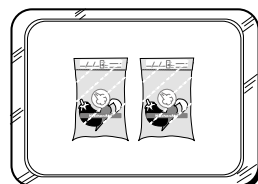
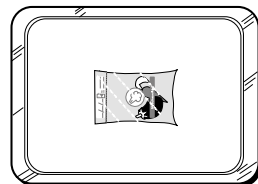
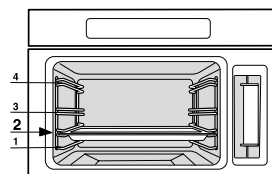
Jeśli cykl pieczenia zakończył się, potrawa może zostać skonsumowana, ale nie ma gwarancji jej jakości organoleptycznej.

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 osadzeniu się lodu na ściankach urządzenia i negatywnemu wpływowi na wydajność chłodzenia.

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

Otworzyć drzwiczki i umieścić kratkę na poziomie środkowym

Umieścić opakowania, jak pokazano na rysunku (1, 2, 3, 4)

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

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

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

Wyjąć przetworzoną żywność z komory i przygotować ją do przechowania

Zamknąć ponownie drzwiczki urządzenia i wcisnąć przycisk START/STOP. Panel sterowania w ciągu 3 minut automatycznie wyłączy się, a drzwiczki frontowe automatycznie się zamkną. 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.

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.

Wskazówki dotyczące przechowywania opakowań w lodówce/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.

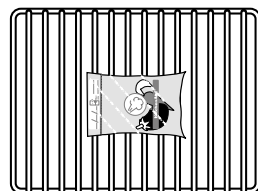
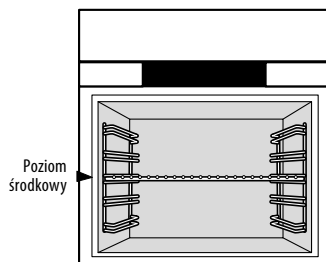
Aby dowiedzieć się, w jakim obszarze najlepiej przechowywać dany rodzaj żywności i uzyskać inne konieczne informacje, najlepiej odnieść się do instrukcji obsługi urządzenia.

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 nastąpi przerwa w dostawie prądu w czasie przechowywania produktu metodą „Chef touch”, produkt należy wyrzucić.



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 / włośznik	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/serieole/piotrosze/ barweny (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
	Kalamarnice (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

Tabela pieczenia

KATEGORIA	KAWAŁEK/PORCJA/ OPIS	CYKL PIECZENIA	CZAS PIECZENIA (min.)	CZAS PODGRZEWANIA (od stanu schłodzenia) (min.)	CZAS PODGRZEWANIA (od stanu schłodzenia) (min.)
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
Jagnięcina	Gulasz z antrykotu	Mięso (steiki lub kostka)	45-50	45-50	40-50
	Antrykot	Mięso (w całości)	80-85	80-85	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
Wołowina	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

Tabela pieczenia

KATEGORIA	KAWAŁEK/PORCJA/ OPIS	CYKL PIECZENIA	CZAS PIECZENIA (min.)	CZAS PODGRZEWANIA (od stanu schłodzenia) (min.)	CZAS PODGRZEWANIA (od stanu schłodzenia) (min.)
Kurzak	Udziec (całość)	Drób	55-65	15-25	40-50
	Piersz (całość lub połowa)	Drób	50-60	15-25	70-80
Indyk	Noga (całość lub bez kości)	Drób	80-90	30-40	75-85
	Piersz (kawałek)	Drób	60-70	40-50	75-85
Warzywa	Kalaflor (kawałki lub plasty) / 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
	Cykorja sałatowa / cykorja 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	Jabłka/gruszki (w całości)	Owoce	30-35	15-25	30-40
	Jabłka/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

Wskazówki dotyczące pieczenia i 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 można przez kilka minut grillować 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 rodzaje 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.

GOŁONKI:

- 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 kilka torebek.

DRÓB:

- Piersi z karczaka 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 można przez kilka minut grillować 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 można przez kilka minut grillować na patelni w sposób tradycyjny.

RYBY (CAŁE):

- 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 cieczy do pieczenia (np. oleju, śmietany, sosu) według upodobań.
- Po przeprowadzeniu pieczenia próżniowego i usunięciu torebki kawałki ryby można przez kilka minut grillować na patelni w sposób tradycyjny.

MIĘCZAKI:

- Przed przystąpieniem do pieczenia ostrożnie oczyścić całe mięczaki, usuwając ich oślanki, 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 można przez kilka minut grillować na patelni w sposób tradycyjny.

- Niektóre porcjowane mięczaki, takie jak „plastry ośmiornicy lub pierścienie kalmara illeksa”, nadają się do spożycia po schłodzeniu do temperatury 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

Wskazówki dotyczące pieczenia i przygotowywania

pieczenie skorupiaków bez skorupiek.

- 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 można przez kilka minut grillować na patelni w sposób tradycyjny.

PRZYGOTOWYWANIE I PIECZENIE SOSÓW:

KREMY WYTRAWNE:

- Wytrawne kremy podawane są jako dodatek do dań głównych 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 można stosować do garniowania deserów lub podawać 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

- Czy drzwiczki są prawidłowo zamknięte.
- Sprawdzić bezpieczniki oraz 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.

Nie działa elektroniczny programator

Jeżeli na wyświetlaczu pojawia się litera "F" oraz numer, należy skontaktować się z najbliższym Zakładem serwisowym.

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

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 usterek;
- dokładny typ 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).

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.

WHIRPOOL EMEA S.p.A.

Via Carlo Pisacane, 1
20016 PERO (MI) Italy
www.whirlpool.eu

Wydrukowano we Włoszech
12/17

400010839667

